

栽培期中管理的不當，而引起了許多有害於洋菇生長的微生物。

這些生物除了有部分直接為害洋菇外，還會由它的呼吸代謝所排出的有害氣體，使洋菇生長不良或菇體變小，故在後發酵期間，菇舍空氣溫度需達六〇度C維持六十二小時，四五二度C的溫度，必需維持五天以上，以培養轉化菌及放射菌二類有益微生物。在管理期間，注意溫度、通風及酒水等要件。

洋菇品種

菇體大小與品種有關，這固然是無可置疑的事實，但一般具有不良性狀既固定小型菇體的品種，經有系統的試驗選拔後，是不會被推廣的，但我們還是可以在菇舍中看到一些小型菇體的出現。

這些出現小型菇的品種，在另一個菇舍却往往都長得很大，故目前一般菇體的大小與品種關係不大，而應與管理關係較大，但有些品種在生長時，菌絲較旺，呼吸量也較大，故在管理上稍微不注意，則往往對形成小型菇，較為敏感也是事實，如我們能予了解，並作適當的通氣及加濕處理，則可以得到更大型的菇體與高產量。

周期菇數

第一至第三周期菇，往往數量最多，但小型菇體也往往發生於此時，所以一般菇農有「菇多必小」的觀念，事實並不然。在我們的記錄中，一坪一天一次

的採收量有達十六公斤者，而每個菇體平均都在十五克以上的中大型菇，目前菇農一天最高達四、八公斤／坪者，也大有人在。

在一般正常的情況下，菇期大發生時，只要注意上述菇體大小的決定因素，活予應用管理，則小型菇體將不會再發生。

(註)「菇信」：洋菇在覆土內將形成子實體前，其呼吸量突然比平時增加三倍以上，同時有一股洋菇特有的氣味彌漫於菇舍空間，這種特有現象無以名之，筆者稱為「菇信」。

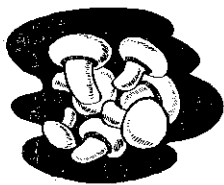
●省農會為確保菇農栽培塩漬洋菇的權益與工廠收購原料達預定目標，業於一月二八日在省農會召開農工業者原料價款加價磋商會議，所得結論如下：

(1)塩漬洋菇工廠同意比照罐頭業設立原料平準基金每台斤補貼菇農一五〇元。

(2)工廠成品的輸出應比照罐頭成品輸出的餘額分攤補貼菇農。

●本(六五、六六)年期洋菇的栽培，由於氣候及菇農栽培興趣提高，勢可超出預定目標，其檢收數量迄一月十五日罐頭

原料收購進度達五十一%，數量為三萬九千多公噸，塩漬洋菇原料為三四%，數量為二千三百多公噸。(何銘樞)



救星 徹底消除洋菇含蟲與提高洋菇產量的新發明

高性能

後醱酵炉

專利製品 仿造必究

問世了！

堆肥後醱酵是直接影響洋菇產量的主要因素！

請看不用煙囪

完全無煙的燃燒效果！

與 150°C

高溫蒸汽的神奇！

協興鐵工廠 榮譽出品

新竹縣香山鄉三姓橋566號
TEL. (035) 221892, 237797

低壓／高溫／
安全／快速／

