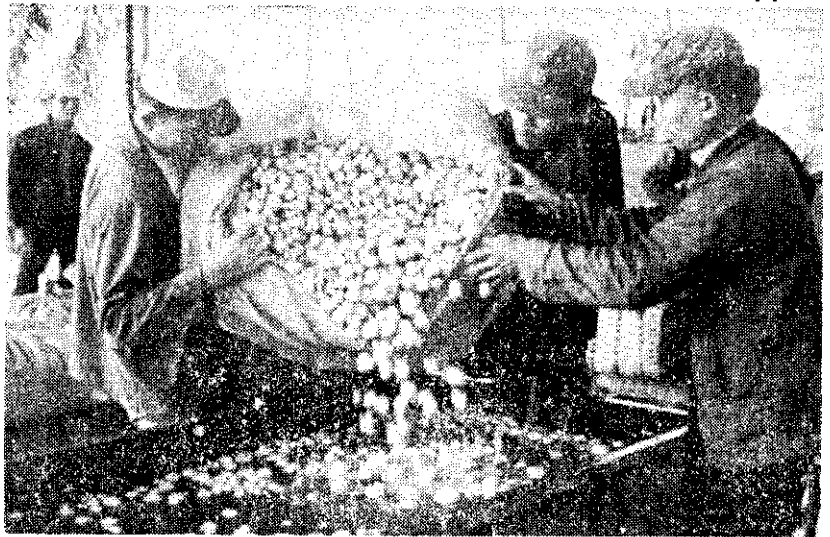


如何穩定本省洋菇事業？

戴 森



洋菇檢收後處理

(續上期)
為了解決這些缺點，菇農必須盡量分散栽培期，避免生產高峯期的集中。並把洋菇原料，在家裡就按照規定調理好再送到檢收站，以節省加工時間。
在工廠方面，最好能多預備工人及塑膠容器，以免由於工人或容器不足而影響加工的進度。
每日原料的檢收時間，按照規定應在上午十一時以前結束。為了確保

，因小失大了。
近年來推廣菇舍地面鋪設石灰或者水泥地面，不但可保持菇舍內的乾淨便於工作。最重要的是，可把潛伏在地底下的幼虫厚膜包子隔離，不致為害洋菇。
同時，在後發霉的時候，可以殺滅病虫，減少病虫的為害。通風換氣的地方，要裝設六十四日的紗窗，可以防止幼虫入侵。進出口應裝設預備室及彈簧紗門，這樣可以防止害虫的

入侵。
由於有預備室可以緩和外界不適氣溫，使洋菇減少受外界氣溫太高或太低的影響，對洋菇產量有很大的影響。所以請菇農要按推廣方法去做，可以收到本小利大的效果。
三、什錦、浸漬及冷凍洋菇原料，均已規定必須契約生產才能外銷，這是政府發展洋菇各項產品及確保農友利益的正確措施。
但是農友在栽培洋菇以前，要確實有契約的對象，獲得確切的保證，才可投資。最好利用現有的菇舍栽培，新蓋菇舍時，也要考慮明年，如果不是再契約的時候，是不是花得來？
按照目前洋菇的產銷目標來看，明年要增加罐頭目標，再增加洋菇栽培面積的幅度，可能不大，所以栽培之前，請農友慎重考慮。千萬不可以認為去年栽培洋菇利潤不錯，今年一窩蜂盲目擴大面積栽培，那就會發生滯銷，遭受損失了。
四、什錦、浸漬及冷凍洋菇原料的價錢，經農工雙方議定好了，每公斤農民實得一級品為十九元五角，二級品為十八元五角，和罐頭原料一樣。不

原料品質，最好能在原料盛產時期，分上下午兩次檢收，以確保原料的品質。
二、農友栽培洋菇，除了經驗以外，還要按照推廣的方法去做。不要為了省一點工，或者省一點材料，使洋菇的產量減低，或者品質不好，就得不償失

不宜盲目種植

同的是，不管銷售情形如何，不再補發利潤給菇農，這是由於銷售方式及市場與罐頭不一樣，所以不能比照罐頭辦理。
所有洋菇的原料都以每坪折算生產洋菇三十五公斤為原則，但菇農可以看見自己栽培的技術，增減栽培面積十五%。比如契約三、五〇〇公斤，可以栽培一〇〇坪，也可以栽培一五五坪，也可以栽培八十五坪。(全文完)

菇傘開花影響品質

