

——省工賺錢的——



洋菇栽培法

劉 斌

蔡農友的洋菇栽培既省工又賺錢，主要是洋菇堆肥製作時，用短期發酵的方法。

台中縣農會為提高洋菇栽培技術，增加產量，特於5月24日在該會二樓，舉辦“洋菇栽培技術經驗發表會”，凡是台中縣境內栽培洋菇的鄉鎮都派人參加，每鄉鎮包括栽培技術經驗發表1人，觀摩10人。大甲鎮洋菇栽培農友蔡河水先生以“省工又賺錢的洋菇栽培法”為題，榮獲全縣第一名，於6月15日代表台中縣至台灣省農會參加省級複賽。筆者聞訊，特走訪蔡農友談他的洋菇栽培法。

蔡農友的洋菇栽培為何省工又能賺錢呢？最主要的是蔡農友洋菇堆肥製作時，用“短期發酵”的方法，下面就是蔡河水先生談他的洋菇栽培法。

動機

採用短期發酵栽培法，是基於四個理由：(1)工商業發達，農村勞力轉移。(2)節省勞力，可擴大經營規模。(3)調配人力，避免盛產期勞力不足。(4)製作品質優良堆肥，提高產量。

計畫栽培面積為350坪，每坪產量55公斤，並選購切草機1台。

程序

切草及假堆積 稻草切成一寸以下，每百公斤稻草要加水250公斤及消石灰2公斤。

堆積 所須的材料是硫安2%十豆餅粉1%十過磷酸鈣1%十糖蜜微生物1%十有機氮5%。

在假堆積2天後，採小堆積法堆積。

築床 空菇舍先使用PCP消毒。厚度7~8寸。地面噴1%馬拉松。

後發酵 必須注意下列事項：

1.選定鍋爐：安全，出口溫度100~170°C，耗水量每小時100公升以上。

2.裝設通風及循環系統。

3.裝置溫度計。

4.後發酵溫度控制：堆肥上床，一天後通入蒸氣。氣溫60°C要維持6~12小時。堆肥60~70°C，通入大量室外空氣。堆肥溫度降至52~45°C，通入少量室外空氣，維持四天。堆肥中心溫度下降至30°C以下即可下種。

結論

工作過程中所發生的問題在後發酵時期，會遇冷風來襲。

解決之道須維持自然發酵狀態，增加火力，堆肥乾燥時補水，以及增長52~45°C時間。

短期發酵方法的優點有四：

(1)減少所需勞動力。

(2)可妥善安排農作時間。

(3)菌床鋪築較平坦，易於管理。

(4)適合企業化經營。



短期發酵示範觀摩