

農業信箱

辣椒採種

- (1) 辣椒的種子如何採收？聽說將辣椒剝開，取出種子，洗淨曬乾後，即可播種是否真實？
- (2) 播種後，多久可採收？
- (3) 鷹爪辣椒的收穫量如何？應如何栽培管理？（花蓮縣鳳林鎮59號高盛財）

● (1) 辣椒種子採收法為，剝開果實取出種子，直接曬乾即可，不必水洗。但如果品種不純，或與異品種隔離不良，或為雜交品種（一代交配種），自行採種的後代會發生變異及分離，必須特別注意。

● (2) 8月播種，翌年1~4月可採收。如無雨季淹水，可採收多次，春播可在夏秋季採收。

● (3) 辣椒收穫量與品種及栽培好壞很有關係。鷹爪或三鷹或本鷹種，每分地每季約可採收濕辣椒 800 公斤。

辣椒栽培管理法，請參閱豐年社出版之「專業栽培蔬菜30種」。（邱阿昌）

草蝦黑鰓病

- (1) 草蝦為何會發生黑鰓病？如何防治？
- (2) 如何選購蝦苗？
- (3) 放養密度如何？（屏東縣枋寮鄉人和村三民路360巷7號杜錦浩）
- (1) 發生黑鰓病的原因是池底形成嚴重的還原層，使草蝦的鰓部與腹部，帶有黑色或黑斑。遇到這種情況要清理池塘，換水，

或在早期施放底質改良劑。目前還沒有適當的藥可以防治。

● (2) 孵化後約1個月的蝦苗，即可放養於養成池，放養後約半個月就成為體長2公分、體色稍呈深草綠色，抵抗力強，更適於放養的黑蝦苗，不過前者較便宜，後者較貴。初養者最好能買到黑殼蝦苗。

蝦苗有互相殘食的習性，因此不要買大小參差不齊者。

● (3) 粗放養殖，每甲地約放養5萬尾。如水源良好，有打氣設備或水車能增加溶氧量，可集約養殖，每甲放養10萬至15萬尾。

初養者最好不要貪多，以免發生缺氧致死，招致嚴重損失。（陳勝香）

香菇櫓木濕度

● 我在谷關首次試種香菇，種下首批原木5萬餘斤，下種後為保濕促進菌絲發育，櫓木以井桁式堆疊，上面覆蓋塑膠布。

近日以日製併合式溫、濕度計測得菌園溫度在20°~27°C之間，可謂相當理想，但濕度却低至20~25%之間，與標準濕度60~70%相去甚遠。請問：

● (1) 可否用高壓噴水霧器在塑膠布上間接噴洒水霧，以提高濕度？

● (2) 栽培香菇的原木，含水量若干最適宜？（台中市北區榮華街25~3號張渭漁）

● (1) 栽培場的濕度低至20~25%的情形很少，可能是人為誤差所致，一般應在50~60%以上。可懸掛乾濕球計來測定溫度，請再重新測定。

覆蓋塑膠布雖可增加菌絲發育

，在台灣地區可用也可不用，但以不用為宜，因為塑膠布覆蓋時，溫度增高，一旦外界溫度提高時，易生病害，而且菌絲發育本身亦會散熱，因此在高溫下可能會使菌絲死亡。塑膠布如塗臘未完全時，在其上凝結的水會滲入未完全密封的菌種孔，造成菌種死亡。

所以要密封覆蓋塑膠布應注意通風，溫度、濕度太高時要掀開一段時間，否則可能造成整個段木菌種的死亡。

如不覆蓋或不密封覆蓋時，可在段木斷面噴洒水，但不宜太多，即在兩頭洒水。

● (2) 含水量以50~60%最適宜。（廖英明）

芒果催熟

- (1) 南洋種芒果應如何催熟？
- (2) 如何做棧干？（屏東縣恆春鎮恆南路63巷16號鄭溪北）

● (1) 「南洋種芒果」包括很多品種，催熟方法都是一樣。採收8分或9分熟度的果實約100台斤，層疊於竹簾、紙箱或地板，四週上下墊厚紙數層或麻袋，芒果底層放1塊重約150公克的電石，約2~3夜後，打開覆蓋物，芒果已黃熟。

● (2) 一般果實粗製「棧干」，是將黃熟有病虫害的果實削皮切片，日晒數天，乾後再售與加工廠。這種芒果加工品，品質不佳。（曾錫恩）

