



第一屆優良雜誌 金鼎獎

豐年 半月刊

台北市温州街14號
☎ (02) 393-8148

HARVEST

Farm Magazine

P. O. BOX 29
Taipei, Taiwan
Republic of China

- 每月1日、16日出版
- 省內定價每本12元
- 全年(24期)200元
- 半年(12期)110元
- 郵政劃撥5930豐年社

第31卷第16期

中華民國70年8月16日出版

香菇太空包(陳啓明).....	封面
我的意見.....	10
高處種香菇(楊文振).....	11
胡瓜病虫害(林登峰).....	13
要聞簡報.....	14
香菇太空包(宋細福).....	16
咖啡病虫害(朱慶國).....	18
台灣洋菇事業問題(謝能).....	21
積谷害虫(續)(林權).....	23
條狀猪舍孔隙(侯文祥).....	25
新農藥介紹(蘇明清).....	28
農藥選購(林俊義).....	29
豐年畫刊.....	32
新農藥介紹(蘇明清).....	35
夏季生菜——夏綠.....	36
嘉南地區雜糧施肥(鄭耀輝).....	39
魚翅、堆翅及魚皮(王文政).....	41
曳引機保養(陳富雄).....	44
農村文摘.....	46
豐年徵文.....	47
四健園地.....	48
農事研究/家事改進.....	49
婦女工作服(林妙娟).....	50
圍巾選購(周錦霞).....	52
夏日寄情(黃呂文鳳·高淑賢).....	52
口服避孕藥.....	53
計畫生育.....	54
法律解答.....	55
農業信箱.....	56
貓熊食竹子(洪緒).....	58
農友園地.....	60

● 香菇本來在木材上栽培，現在把木鋸屑裝入塑膠袋後接種，叫做“太空包栽培”。本刊於7年前介紹，目前已大規模正式採用，在南投、台中、宜蘭、桃園、新竹、苗栗等縣市，總計有五千五百萬包以上。

香菇太空包的採收量，平均每包200~300公克，烘乾後為20~30公克，以產地批發價每公斤1,250元計算，每包價值25~37.5元，而生產成本約為11元，照理可得14~26元利潤。可是實際收益都不如理想，甚至虧本者也大有人在。

為什麼會這樣？如何改進？請看本期16頁，農業試驗所菇類專家宋細福先生的分析與說明。

● 生食用的萵苣，過去都在春、秋、冬三季栽培，夏季因高溫多濕氣候的影響，無法生產。

最近有一種抗熱、不易抽苔的生食萵苣育成，叫做“夏綠”，適合夏季在平地或低海拔的準高冷地栽培，是很有前途的菜種。

生食蔬菜富含維生素，且有調和食物口味，幫助消化的效能，值得提倡食用，但必須清潔栽培，確保衛生。36頁介紹“夏綠”的特性和栽培要點。

廣告索引：孟山都年年春、快劑(2)·庵原喜達仁P·新阿錄仁(3)·國際技術社好年冬粒劑(4)·國際技術社新好年丹(5)·民芳蓋力冬、蓋力豎(6)·台和肥料系列、速大多、鈣元(7)·瑞豐好殺寶、速滅靈、速滅精、好殺松(8)·樂敬樂敬牌引擎(10)·佳農佳農牌農地搬運車(11)·信先大信牌犁田機(12)·立花菌立花菌新農法(13)·豐收興業醫壞素(17)·國泰航空空運服務(20)·嘉泰樂富果、雅利特(27)·日產益農產(31)·興農種苗Honey超甜玉米(34)·新裕興益米豎、新興農冬、新興露(38)·丹茂割地草、大寶、益稼樂(40)·中國化學魚畜牧新藥(43)·農企超甜玉米(57)·國語日報愛國語(57)·孟山都年年春(62)·杜邦克露(63)·氣胺抗虫得、賽滅得(64)