



• 楊文振 •

林德和農友表示，1噸重的段木栽培，每次約可採收50台斤的香菇。今年香菇價格不錯，中上級每台斤約1,000元，最差的「鈕仔菇」也在700元左右，而「花菇」（即菇傘表面有裂縫者）的價格則在1200元左右，種香菇前景非常樂觀。

家住屏東縣枋山鄉鱸魚村 105 號的林德和農友，3年前深入鄉中海拔處栽植香菇。由於栽植順利，年年擴大栽培規模，目前已擁有140噸的段木。

林農友表示，他栽植的香菇菌種全部是從埔里買來的，段木則因楓香既貴又不容易買到，因此採用水柯仔、九欖和小葉栳（杜英）。今年段木價格比去年貴約2成，去年1噸價格為2,800元，今年却漲到3,400元。

林先生談到香菇的栽培時表示，栽培香菇前，先將段木用電鑽打1.2寸深的小孔，然後塞入香菇菌種，並塗上一層腊，再送往適當遮蔭的地方堆放，就算大功告成了。林先生說，塗腊的目的是防止水份滲入和細菌的進入。

段木如果遇到氣溫超過攝氏30度，則需經常洒水。洒水的時間需

要選擇，他認為上午8~9點洒水最好，相反的，如果遇到梅雨季節，則需要覆蓋塑膠布。

林先生今年春節過後不久，新種了40噸段木的香菇。他說，香菇種植6個月以後，就有少數的早生香菇出現，等到8個月後，就可以正式大量採收了。香菇1年可以採收3次，每採收1次後，為讓菌種有休息機會，應該間隔40天左右。40天過後，如果要香菇繼續生長，必須天天洒水，讓段木時刻保持濕潤，幾天過後香菇就會萌生，等到香菇萌後，又得停止洒水，香菇從萌發到採收約需1周。

香菇採收後的工作是烘乾作業。根據林先生的經驗，為求香菇外形好看，當香菇烘乾作業進行一半時，應該取出，先行香菇的捏「腳」（菌柄）工作，然後再繼續烘乾作業。

徵求漫畫

幽默、談諧、趣味，單張或多張均可，歡迎新學的人投稿，請寄「台北市溫州街14號豐年社簡小姐收」，稿費從優，不用即退還。 本社啓

中華民國70年8月16日

立花菌新農法

立花菌

(微生物酵素劑)

能培養於磷肥及鉀肥中
自動控制N(氮肥)的吸收
使P(磷肥)完全發揮效果

磷酸的吸收

蛋白質、胺基酸合成

促進未消化氮肥的代謝

強壯
不使病蟲害侵襲而作物

適應多量氮肥的施用

將光的能源變換為農作物
的生長能源

無農藥栽培

高品質、甘味、大豐收

製造發売元

立花菌有限公司

技術合作

日本橋微生物利用研究所

中部連絡處：

彭匡正

台中縣東勢鎮北興里勢林街233號

TEL.:045-872212

• 詳細資料備索