

。如果在海拔3700公尺以上，或具有陰涼通風的培養場所，可在3月開始製作培養，至9月秋涼即可採收生產。

仍然有人虧本

香菇太空包栽培技術的詳細說明，可參閱豐年社最近出版的「食用菇類栽培技術」一書，對初學者頗具參考價值。每冊154元，郵政畫撥5930豐年社，另加8元掛號郵資即可購得。

香菇太空包的採收量，一般正常的情況下，平均每包是在200~300公克左右，烘乾後約20~30公克。以目前一般產地批發價每公斤1,250元計，每包的產品價值是25~37.5元，目前生產成本約11元左右，可得14~26元左右的利潤。但事實上，目前從事生產者，還是有很多收益不如理想，虧本者也大有人在，最大的原因有下面幾點。

所用品種不當

1.所用品種不當：香菇品種間差異很大，有許多品種只適合於「段木栽培」，而不適於「太空包栽培」。同時，香菇的菌種也很容易發生變異，所以供應原種者應具有充分的常識與設備，並且必須對每年推廣的品種，作1星期詳細的栽培檢定。

絕對避免隨便採摘1個認為型態良好的菇體，分離後即行大量繁殖推廣，否則很容易造成整個供應系統的減產，甚至不長菇的弊病。

接種成功率不穩

2.接種成功率不穩定：由於接種設備簡陋、培養材料和殺菌處理不當，造成接種成功率的不穩定。據了解，一般業者有時接種一批，可達8成的成功率，但下批卻只有2~3成的成功率，造成極大的損

失，也因此增加了生產成本。

培育管理失當

3.管理失當：有部分香菇栽培者，在太空包培養菌絲期間，溫度過高，通氣不足，造成生長發育不良，影響品質。也有些人因過早作出菇處理，而長出畸形菇體，影響以後正常菇生產數量。還有由於澆水太多而使太空包積水，誘發病虫害的情形。

本省生產的洋菇是99%外銷，而香菇是100%內銷。上年度據國貿局的資料，還需有限度的進口250噸的香菇。今後本省香菇業者，尚有待加強生產，在滿足本省的市場後，再進一步開拓外銷市場。

(本文作者在本社農業周刊310期第4頁的採訪稿中指出，香菇太空包栽培的失敗，絕大部分由於菌種。文中除探討菌種問題外，並提出改進方案，可供讀者參考。)

台灣省農林廳肥料登記證農肥字第0166號

註冊 商標



日本進口
土壤改良劑
(含多量微量元素)

醫壤素

效能：消除連作障害、根腐病、公害、水質污染、改善地力、補充微量元素、延長鮮花壽命、大幅增加番茄、瓜類、果類、水稻、菸葉茶葉收成並提高品質。

台灣總代理：豐收興業股份有限公司
公司：嘉義市延平街三八八號 電話：(052) 273802

徵求：業務專員數名，高農以上役畢
徵求全省各地經銷商 郵政信箱：嘉義136號

文獻及改良場試驗
報告備索