

cus Oud.) 日名ドクダミ：梅雨期在腐段木上生長，在大潮濕時，發生於未發育香菇菌絲的樹皮上，由樹皮表面生出橙紅色美麗的小突起，由此部份噴出絲狀的黏物質，晴天乾燥則變成革質。此菌發生多，表示菌絲生長不良。

細菌類(爲害香菇子實體)

是由 *Pseudomonas fluorescens* Migula 所引起，常產生異常子實體，受感染時子實體生長即停止，且菌柄、菌傘組織及菌褶變爲褐色或暗褐色後腐敗，並產生惡臭，此爲其主要特徵。子實體生長時，溫度在20度C時發生顯著，但在15-10度C則病徵較爲輕微。

毒素類(爲害香菇子實體)

爲新近發現的香菇病害，毒素顆粒可存在香菇子實體及菌絲中，造成子實體畸形、變小及硬化，無法開傘等病徵。已知有3種類型的毒素顆粒存在，卽球形、桿狀及絲狀。

防治原則

1.由於害菌在適合香菇生長的條件下亦能生存，甚至能適合於更高溫多濕的環境，所以在防治上頗爲困難，只能採用逃病的方式來預防，卽避開害菌感染的機會，發法使香菇菌絲生長旺盛而使得害菌無法侵入。

這些方法如前所述包括栽培場地的清潔、選擇乾淨段木及使用優良菌種，並隨時檢視段木生長情形。

正常生長的段木具有：接種口爲黃白色且富彈性，而斷面有白色菌絲塊長出的特性。段木一旦感染害菌，則應迅速搬離現場以防重複感染。

一般害菌較易發生於梅雨季節及高溫多濕時，因此在梅雨季後及秋初(9月上旬)須將段木換頭或翻轉，以減少害菌的滋生。

2.若感染初期，可將該患處剷除，並以木鱉油和石油的混合物(比例爲7:3的容積比)塗在段木上，但應注意混合液會殺害香菇菌絲，所以事先應提高段木含水量，以防受害。

3.香菇爲一種直接食用的食品，在藥劑的使用上應儘量避免，尤其是殘毒問題更應注意。而一般藥劑種類頗多，對各種害菌的抑制效果又不顯著，因此在未有良好防治方法以前，應以逃避害菌及注意栽培管理爲主。

新書

豐年叢書 HV = 812

蔬菜加工

介紹本省民間
各種蔬菜加工方法

內容：蘿蔔乾、黃蘿蔔、越瓜、鹹菜、雪裡紅、冬菜、櫻菜、榨菜、福神菜、氣菜、酸辣菜、墨瓜、筍、筍乾……等16篇。

由10位食品加工專家
、推廣人員負責執筆

台灣大學園藝系方祖遠教授
食品工業研究所副所長李錦
楓博士及王義雄先生審訂

24開，88頁，定價120元
(郵購另加掛號郵資9元)



豐年社

台北市溫州街11號
郵政劃撥儲金5990