

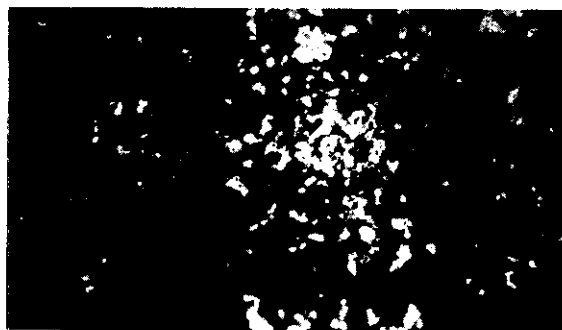
溫狀態下，況且菌種下種後，菌絲發育時期，常散發相當程度的熱量。在適當條件下，腦菌孢子發芽約需3周時間，即大約有3周的接種發病潛伏期，這個時間恰與洋菇生長期一致，需要維持較高的溫度。因此在腦菌菌絲出現後，很難加以控制，而吾人所希望的僅是在減少孢子發芽的條件。

### 預防發生最重要

防治措施：在本省而言，由於洋菇採收期長，因此碰到高溫的機會多，如果每年只栽培1次，似乎可考慮延後栽培，避開引起本菌孢子發芽的高溫期。

本菌一旦發生，幾乎無法防治，若發生僅是少部分可採掘溝阻斷法，即掘一75公分寬的環溝將受害區隔開，而感染部分用4%福馬林或消石灰粉末處理，並停止澆水，以阻止蔓延。由於腦菌孢子對熱及殺菌劑有很强的抵抗力，蒸氣殺菌或使用殺菌劑均不能有效的加以滅絕，預防是唯一的方法。一般消極的預防措施如下：

(1)有機添加物如雞糞等必須在水泥地上堆積，防止發酵時，發生高溫，使腦菌孢子活化而發芽。同時避免將土壤混入堆肥中，堆肥製作亦應在水泥地上進



腦菌為害菇床，此時受感染區域不會產生子實體。

- (2)對已知有腦菌污染的土壤，應避免用作覆土。
- (3)有腦菌孢子散出之前，即在子實體變色之前，應將它去除且燒毀，以防止傳播。
- (4)發生嚴重的菇床應停止使用，並將菇舍封閉，及用70°C的蒸氣殺菌12小時處理。
- (5)床板、竹架在採收後，應使用藥劑處理。
- (6)洋菇採收時，所有剪除菇腳及廢棄菇體，須搬離菇舍燒燬或埋入土中，以免誘發感染源。

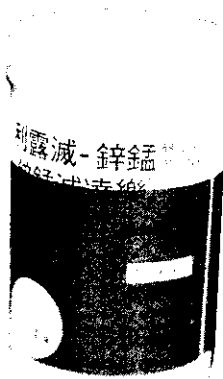
總之，真正有效防治此菌的方法目前還沒有，雖然過去有人提議用放射菌作為生物防治的方法，來克服此種雜菌，可惜未成功。至今腦菌在歐、美仍為一種極危險的害菌，荷蘭本來很少發生，但自從栽培高溫菇後即增加很多，本省也是高溫菇產區，對此菌應特別加以注意。

## 保護兼治療最佳「露菌病、疫病」藥劑

敬請指名購買 **利露滅—鋅錳**<sup>®</sup>

葡萄、瓜類、蔬菜—露菌病  
蕃茄、瓜類、青椒—疫病

●滲透作用兼具移行性保護新劑●



### 敬告

原發明廠已於二年前淘汰不兼具保護作用之利露滅—銅在台發售，請農友多多採用比較優良的利露滅—鋅錳。

長效性  
增加收成



富農化學工業股份有限公司  
台北市漢口街一段61號

