

# 提高洋菇品質及產量

6.採收：依所需大小規格，適時採收。一般1周期可採收7天左右，其中以3~4天時最多，第4天後，將可採收的菇體盡可能提早採完，並將前數日採收時，留存在床面的菇頭及菌塊全掉挖部。若在成期有米粒大小的小菇體，因採收而鬆動移位者，可即補土洒水，靜待下期出菇，不宜清除，以免不必要的損失。但已成形的菇體如已枯萎，則應隨即清除，以免感染雜菌。

7.次期菇的管理：第1周期菇全部採完後即行補土及洒水。小菇體出土後的管理與第1期同。

8.第3期菇後的管理：第3期菇往往有菇體變小的現象，菇體變小的原因大致有2，一是由於第1、2周期採收後補水不足，二是由於床溫下降，且已低於室溫，失去「氣躍於淵，欣欣向榮」的因素。此時應設法以內循環為主，製造日夜溫差提高床溫，並增加室內空氣相對濕度，對菇體的增大可得相當效果。第3期菇採收後，需酌量減少洒水。若以手觸摸菇床上的菇體，如有粘粘的感覺，即表示菇床尚未缺水；若觸摸時已無粘感，即應少量補水。

本省在立春以後，或在相對濕度時保持在85%以上時，更需注意通風及酌量減少洒水，以免堆肥黑變，影响後期產量。在本省洋菇生產期間，最忌南風，

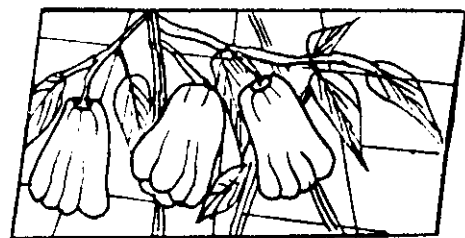
堆肥材料配量表

材料名稱	指數	50坪份用量	備考
稻草	100	5,000	
硝石灰	2	100	在軟化處理時用
硫銨	2	100	分在軟化處理及翻堆時各用50%
碳酸鈣	1	50	
過磷酸鈣	3	150	
有機氮	10~20	500~1,000	假堆時施用
糖密	1	50	
豆餅粉	2	100	加水堆放4~8小時後再施用。
米糠	3	150	
水	250	12,000	
合計	374~384	18,700~19,000	

因南風會帶來高溫多濕的東南氣流，使菇舍的氣溫長時間平於或高於床溫，使洋菇發生嚴重的枯萎，在菇舍未設溫度調節及其他有效克服方法前，最好是禁止洒水及設法增加通風量，以減少菇體甚至床內菌絲的死亡。

## 農作物栽培網

●省時省工●降低成本●提高產量●



- 適用於：莖類、爬藤類、瓜果類、蔬菜類
- 用途：防風、防雨、防止倒伏、不易發生蟲害、方便採收
- 主要產品：花網 / 瓜網 / 芹菜網 / 蘭草網 / 豌豆網 / 香瓜梨網 / 萬年青網 / 甜椒網 / 蕃茄網 / 紅辣椒網 / 葱網 / 大蒜網 / 蘆筍網 / 茄網 等各種農業用網
- 其他產品：漁網 / 運動網 / 安全護網

欣隆製網有限公司

工廠：彰化市彰鹿路174-1號  
電話：(047)524625·524725