

栽培洋菇的幾個問題

胡開仁

本刊六卷廿期、廿一期介紹洋菇栽培後，各地農友紛紛依法種植，已有很多成功的實例。這裡綜合農友們的很多來信，再請胡開仁先生解釋栽培上的幾個問題如下。

編者

濕度要用濕度計測量。濕度計有乾球與濕球，如乾球十八度濕球十五度，就從十八度減去十五度，差數為三度，再查濕度表縱行數字，濕球示度十五度同橫行數字相交的數字六十八，就可知當時濕度為六十八%。臺灣農家便覽第二一八三頁早見表附有濕度表。濕度計在臺北市永綏路二〇號三光儀器行有售，價格每套新臺幣四十元。

栽培床不可使用鐵釘的原因，是鐵釘受潮後，容易生銹腐爛，致栽培床破壞，並不是因鐵對洋菇不好。

豬舍厩肥，可以做培養洋菇的材料，成績和用牛糞差不多。配合方法是，稻草三〇〇公斤，豬糞尿一五〇公斤，硫酸銨五公斤，尿素二公斤，過磷酸石灰六公斤，碳酸鈣六公斤。

洋菇種菌的培養材料，是用牛馬糞與土壤混合，填充於廣口瓶內，稍用木棒搗緊，接種菌絲。當菌絲緻密蔓延後，甚為堅硬，所以可分成二至三分大小的正方形小塊。農產企業公司賣的種菌，是用草類做成，可能是因為堆肥內含的草太多。

播種後十日，輕輕挖開檢查，會影響種菌的發育，所以絕不可時常去挖動它。

栽培床上用草簾或帆布蓋覆，乾燥時在上面澆水，洋菇露出床面時，覆蓋物更應保持潮濕及清潔，不要澆水在菇上。澆水可用小型噴霧器，澆在菇體周圍土面上，但注意不可一次噴洒過多水分，以免妨礙菇絲發育。

採收後的洋菇，如不能即時鮮售，可貯藏在黑暗冷涼及通風較好的地方，最好是製成罐頭，才能耐貯藏及運銷。目前洋菇銷路，並不困難。最好在洋菇採收前，預先同茶館約定，就不致臨時銷售不完。在生產旺盛時，可委託製罐廠製成罐頭貯存。洋菇鮮售品質好，價格高，臺北市鮮菇售價每臺斤新臺幣三十元。洋菇不論用什麼方法貯藏，品質價格均不及鮮售時好。

洋菇種菌臺北市迪化街一段八六號臺灣農產企業公司及臺北縣三重鎮中央北路四五號鄭宗義兩處有經售。每瓶種菌售價是新臺幣二十五元。最適本省栽培的洋菇品種為白色種。

臺灣省農業試驗所有洋菇栽培試驗，歡迎參觀指導。

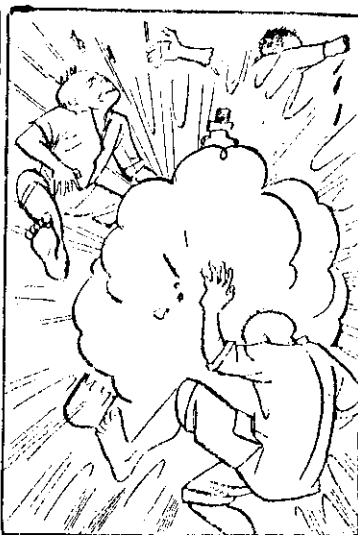
臺北市延平北路一段三九帽蔭行賴金城，與臺中霧峯鄉甲寅村四一九號溫絲法都栽培成功。

要保持洋菇栽培室的溫度，須注意室內通風，加強牆壁屋頂防熱設備。

栽培洋菇的日文書籍有：「マツシユル」の栽培と加工，著者是藤次智忠，價格每冊三十九元，臺北市衡陽路七十九號大陸書店有出售。

菇床發生白菇，會影響洋菇的發育。發生白菇，有時因蓋覆不潔土壤所致，應立即剷除蓋覆土壤，另換新土蓋覆，不然就得把蓋覆土壤剷除，使菇床表面堆肥稍乾後，蓋覆新土於菇床表面。

放炮應該着注意



①新營天賜(名人)仔(小) (名) 人放炮(在正) 遊(在) 戲(遊) 瓶(玻璃) 內(起) 彈(起) 炮(起) 內(起) 彈(起) 死(死) 個(個) 二(二) 傷(傷) 重(重) 個(個) 一(一)

②手(手) 槍(槍) 仔(仔) 頭(頭) 皮(皮) 小(小) 孩(孩) 林(林) 阿(阿) 土(土) 時(時) 常(常) 穿(穿) 袋(袋) 滿(滿) 褲(褲) 一(一) 日(日) 拔(拔) 倒(倒) 身(身) 溶(溶) 糊(糊) 炸(炸) 肚(肚) 破(破) 炸(炸) 甲(甲) 炸(炸) 半(半) (得) 炸(炸)

③阿(阿) 發(發) 阿(阿) 花(花) 叩(叩) 着(着) 拾(拾) 得(得) 物(物) 各(各) 種(種) 炮(炮) 火(火) 藥(藥) 點(點) 來(來) 起(起) 阿(阿) 花(花) 甲(甲) 變(變) 青(青) 冥(冥) 子(子) 。