

菇類栽培的實際問題

——胡開仁——

本刊六卷十四期二十期和二十一期分別介紹過草菇和洋菇培養法後，各地農友紛紛栽種，隨之也發生了很多技術上的問題。本刊曾於七卷三期，綜合各方面的問題，請胡開仁先生作了一次詳細的解答。最近，這類問題又不斷的來，本刊請胡先生綜合幾個問題，再做一次仔細的解答。

本刊七卷二期十二頁農友經驗中，曾農友所採取的材料及組合，雖然和六卷二十、二十一期介紹過的不同，但是原理是相同的，所以都可用以培養洋菇。

購買菌種時，最好能仔細弄清楚再行購買。本市興農種子行和臺灣農產企業公司都有賣，不過售價相差甚遠，可能菌種好壞有差別。臺中縣大里鄉西湖村草湖路八三號林慈德松茸培養所的洋菇菌種也很好。

洋菇菌種保存的時間，要看所買菌種的好壞、包裝、貯存方法及地方而定，普通狀況下（大約攝氏二十度左右）可保存一年。菌種有好壞，有多數菌絲聚結而成粗大菌絲體，且菌絲體為純白色的是優良菌種。

栽培室內的溫度計，應放在室內牆壁或培養床架上，以與眼睛等高為宜，以免觀察時發生誤差。栽培床可依照經營方式與栽培場所的環境而作選擇，除採用木材外，亦有就地築床，或就地挖槽的。如能用磚在地下或地上築一槽形的培養床就更好。

在播種後乾燥時應洒水，但也可用豚糞尿代替。在準備腐熟的堆肥時，如不用稻草，亦可用鋸屑或蔗渣代替，其配合法及用法和六卷二十期七頁準備腐熟的堆肥第三式大致相同。

如沒有碳酸石灰，則用大理石或石灰石亦可。培養材料應含濕度之計算方式，普通是秤量培養材料一〇〇公分，置乾燥容器內，乾燥後再秤量，乾燥後培養材料之重量，如為四十二公分，所含濕度就是百分之五十八。

洋菇不宜曬乾，因曬乾後的香味不如新鮮的，所以最好是製成罐頭貯藏，在臺中市南門橋頭大中食品廠有洋菇罐頭出售，據聞臺中彰化員林等地均有洋菇加工廠，收購洋菇價格每臺斤二十六元。

有人想利用植物荷爾蒙（如トランスブランチン）來促進洋菇的生育，但對這方面至今尚未見有試驗報告，其施用量及方法尚待試驗證明。本刊以前所介紹的草菇及洋菇栽培法，不適於種植菇、冬菇及平菇等。

有時在栽種之洋菇上有雜菌之菌絲發生，雜菇的種類很多，雜菇和洋菇，普通依菌絲發生的位置、快慢、形態及色澤等判別。洋菇發育最適之環境亦是雜菇最適宜的環境，所以驅除時較為困難。一般驅除法是在洋菇出土前，使培養床表面乾燥，雜菇菌絲漸因環境不適而死亡；或在發現菌絲發生時立即剷除菌絲污染部分或噴撒「大生」(Dathane) 千分之一水溶液，但切勿噴撒過多，以免傷害洋菇的菌絲。

草菇（日人稱為「フクロタケ」）在普通情形下，稻草一、〇〇〇臺斤需播種二十至三十瓶

，可採收草菇五十至七十臺斤。

有的草菇有毒，如初次培植不明其有無毒害時，應從多方面觀察與鑑別，以孢子色澤，菇傘大小色澤被膜鱗片菇褶排列菌柄長短大小色澤生長時間及地方等來鑑別，當你完全了解它無毒時，就應在菇傘未展前呈卵形時採收食用。

現在市面上尚無草菇供應，售價不明，至一般俗稱「雞肉絲菇」，目前尚無人培養，培養方法尚待研究。

春季蔬菜種子

（正由日本、美國輸入種）

- △夏トマト用交配種子
- △福壽二號、晚化二號トマト、世界一トマト
- △正植型トマト、ブリチャード、マグローブ
- △長大飽成胡瓜
- △臺灣四季用交配種：久留米五三〇號胡瓜
- △落合胡瓜（花胡瓜發用）
- △結球チシャ、莖チシャ
- △砂村太葱、九條太葱
- △大和二號、三號西瓜、嘉寶西瓜
- △千成黃瓜、ニユーメロン
- △ロウキフオド、ハイレズベスト九三六メロン
- △セツト用洋蔥種子
- △食用龍細南瓜
- △其他各種春季蔬菜種子具備
- ◎春季各種花種子、大輪朝顏外六十餘種及球根等
- ◎最新特效農藥
- ①害蟲用ダイアヂノン、マラソン、パラチオン乳劑
- ②粉劑、DDT、BHC乳劑特製除蟲菊乳劑滅蟲靈
- ③病害用、セレン石灰、ルベロン石灰、ルベロン乳劑
- ④日本石原會社原裝植物補劑
- ⑤ルイトン、フルトン、トランスプラントン、トマトリン、24D除草劑
- ⑥殺鼠劑、家庭用デスマス、野鼠用フラートル
- ⑦夏季草菇（中華シメジ）種子約開始
- ⑧栽培法及子約辦法附郵票一元函索即寄。

輸入元 臺灣農產企業公司
直賣部 臺灣農業資材公司

董事長 農學士 廖學義
電話：四四二五三、四二二六五