

往下反捲，草尾向內排積，作成寬二·五至三英尺，長四英尺以上的長方形。然後再同樣堆積一層。

在草堆四邊向內五至六公分的周圍，每隔十五至三十公分播下草菇菌種一小塊，然後在菌種邊撒下少許香蕉莖（香蕉莖必須切成二寸方塊），從下至上逐層堆積，每層都須要播種與緊踏，高度必須達四英尺至五英尺左右，最上層不必播種。

菌床堆成後，以新鮮草排覆蓋上層及四邊，以保持菌床內的溫度和濕度。

### 管理

接種工作完成後，暫時封閉栽培室的門窗，到三天後用溫度計測定菌床中央內部，溫度如升高達攝氏五十五至七十度才合適。如果不到這個溫度，就是由於堆積不完善或栽培材料過濕所致，必須重作。此溫度可持續二、三天之久。

此時堆積物上面會產生許多白色的雜菌，冠徑約一寸，菌褶黑色，菌柄細長約三寸，很容易腐爛；這並不是草菇，請儘量除去。

約下種後第七日，菌絲已蔓延四週，菌床四周及中央靠表面的地方，溫度漸降。此時可把門窗打開，讓新鮮空氣流入栽培室內，並可開始澆水少許，如撒下五%米糖水更好。

在第九日，許多群狀菌蕾發生於堆積物四周，呈白色中央略帶土灰。此時必須把菌蕾周圍的稻草稍作疏鬆，使通氣良好，則過一、二天後，菌蕾就迅速變成肥大的草菇。如果不疏鬆稻草，由於太濕或太緊密，草菇將

變成矮小細瘦，甚至菌蕾腐爛，使病菌乘機感染其他部分。

環境控制適當時，草菇通常是群狀發生，約三五至五個，最多可達十四個，第一個較肥大，第二個次之，其餘依次變小。當第一個採收後，第二個才能膨大，所以採收時，必須注意先後。生產期內每日須採收一次，作罐頭時在草菇外被膜未裂開前採取。如當日食用或晒草菇乾時，應在草菇菌柄與菌傘將分裂之際採收最適當。

### 採收方法

儘量不要觸動周圍幼菇，用二指挾按草菇頭部，再用一手緊握菌柄部位，輕輕左右旋轉，草菇便能脫離菌床。

採收後，如果氣候很乾燥須要稍微洒水，再用草排把周圍疏蓋。約二星期後生產量會逐漸減低。

初期草菇大致在四周圍呈群狀發生，末期逐漸在堆積物表面呈單生發生。此時將菌床堆積物積換，積換的方法是將周圍及上半部未成熟部分取聚，再將殘餘部分均勻混合，以便菌絲蔓延各部分。將未熟稻草及香蕉莖移入內部堆積，堆成方形或三角錐形，再用草排遮蓋。大約一星期後，又能大量發生草菇。為得豐收，應行二、三次積換。

平均每六百台斤栽培材料，可採取五十至六十台斤未開傘的新鮮草菇。如要長途運輸時，請將草菇放入保溫玻璃瓶內，同時放入少許乾冰粉，則經一星期後，仍然能够保持新鮮味美。



## 農藥成份標準 保證品質優良

- 經銷處
- 臺北市迪化街一段249號 廣新行 電話46732
  - 臺北市迪化街一段86號 廣發公司 電話44253
  - 桃園縣新屋鄉新生村 廣源行 電話399
  - 桃園縣龍潭鄉元路25號 廣源行 電話600
  - 新竹市東門街13號 廣源行 電話600
  - 新竹市新加坡中二巷12號 廣源行 電話600
  - 苗栗縣苑裡鎮力成號 廣源行 電話600
  - 臺中府中心區中正路327號 廣源行 電話600
  - 臺中府中區中正路90號 廣源行 電話600
  - 臺中府中山路 廣源行 電話600
  - 彰化市中山路194號 廣源行 電話600
  - 臺中市興中街113號 廣源行 電話600
  - 南投縣南投鎮民生路113號 廣源行 電話600
  - 南投縣山仔頂鎮30號 廣源行 電話600
  - 雲林縣北港鎮廣源行 電話600
  - 嘉義縣竹崎鄉六甲村三鄰199號 廣源行 電話600
  - 嘉義縣民雄鄉中寮村民生路21號 廣源行 電話600
  - 臺南市公園路173號 廣源行 電話600
  - 高雄市中正路180號 廣源行 電話600
  - 屏東縣萬山鄉第一市場內 廣源行 電話600
  - 屏東縣萬山鄉294號 廣源行 電話600
  - 屏東縣萬山鄉民生路86號 廣源行 電話600
  - 屏東縣中華路219號 廣源行 電話600
  - 花蓮市中山路66號(彰化銀行對面) 廣源行 電話600

巴拉松乳劑  
PM乳劑  
馬拉松乳劑  
安特靈乳劑  
安巴乳劑

## 中農化工廠股份有限公司出品

總公司：台北市南陽街廿一號 電話：三一六六〇  
工廠：台北縣景美鎮中正路三一七號