

謝能：66/67 年期

洋菇栽培的檢討與改進

本(六六/六

七)年期洋菇栽培工作已經結束，整個產銷計畫大體上還令人滿意。原料供應上，罐頭部分達計畫數量的九九·七%，塩漬洋菇達八六·二%，冷凍洋菇達九〇·三%，什錦蔬菜罐頭達七七·五%。不過，無論在栽培技術上，或產銷計畫工作上，或多或少有值得檢討的地方。茲將本年期洋菇栽培工作的得失，以及今後應努力改進的方向，列舉數項如後。

一、菇農栽培

興趣濃厚，造成盲目大量栽培；菇農因受上年普遍豐收的影響，對洋菇栽培發生濃厚興趣，又本年期罐頭原料契約栽培面積調配時，部分菇農由於上年因交貨數量不足而被刪減部分，菇舍仍然繼續栽培，因此本年期栽培面積可以說是歷年來最多。

除了罐頭洋菇四二〇萬箱外，尚有塩漬、冷凍、什錦蔬菜罐頭部分，總計約有六〇〇萬箱。況且還有契約超種的亦將近五%。所幸，本年期外銷情形尚稱順利，否則，試想在短短一年之內，生產量突然增加五〇%，勢必造成滯銷現象。

遵守產銷計畫

三、部分菇農未能徹底遵守產銷計畫的規定：洋菇為本省產、製、銷計畫最成功的作物之一。由於各方面包括政府、農會、菇農、工廠、貿易商的配合與努力，才有今日的成果，其中如有部分未能配合，將會使產銷計畫混亂。

例如有部分菇農超種或有契約面積實際却沒種，將無法控制計畫目標，又如本年期根據電腦統計，就有一、八八戶完全沒有繳交洋菇。當然這其中有部分是栽培失敗者，情有可原。但大部分是空戶，這些菇農下年期將不得訂契約。

今後，一方面，政府在調配面積時應考慮菇舍的使用問題，如外銷數量無增加時，勿做大幅度的增減面積。否則，增加面積，菇農一定再蓋菇舍；被刪減的菇舍亦會照種，增加產銷計畫的困擾。另一方面，菇農應忠實的遵守契約，不要超種，也不要投機取巧，契了約而不種。

四、堆肥短期發酵既可省工，產量也不差，應全面推廣：根據調查統計，利用堆肥短期發酵所製作堆肥，可節省工資約二十元，且產量也稍有增加。如今已有將近六〇%的菇農，利用此法栽培洋菇，在人工缺乏的

情況下，下年期應可全面推廣。

但菇農們仍應注意操作的要點，如稻草須切短一寸以下，保持適當的水分，要有充分的後發酵時間，讓有益微生物能在通氣性良好的情況下，充分繁殖等。

五、塩漬、冷凍、什錦蔬菜罐頭等洋菇，應納入整個產製銷計畫：以塩漬、冷凍、什錦蔬菜罐頭洋菇等，共同來開拓洋菇市場固然是一很好的現象，但如果毫無控制的讓它惡性競爭下去，並非台灣洋菇之福。

因此，應有產製目標，且提早申請，對不守契約的廠商，不應再讓它產製。例如有少數廠商中途停收原料，有的却欠給原料款等，菇農們絕對不要再與這種廠商契約，免得受到無謂的損失。

實行梯次栽培

六、原料洋菇繳交限量問題，農工双方應相互配合：菇農們應顧慮到，工廠遇到產期集中，加工上將發生困難，中、北部的生產期較長，要盡可能的分梯次栽培，防止盛產期過分集中。

工廠方面也應考慮到，洋菇栽培確實受到週期性的限制，必定有盛產期，應未雨綢繆，增加設備，及早調度工人，不要故意刁難菇農。



切短稻草(范光成)

四、六%的限量，應以整鄉鎮為基準，不應以個別菇農為基準。

因為在第二及第三週期必定會有那天超過六%，如不讓他們繳交，似不合情理，但絕不會整鄉鎮的每一菇農都集中在同一天。最重要的是，希望菇農能夠配合工廠加工的方便，切勿參雜不合格品。菇柄盡可能的切短，勿帶有泥土或菇蒂。

七、工廠檢收原料以洋菇品質來分等級，以鼓勵菇農提高品質：今年期洋菇品質方面已改進了很多，工廠