



๑. เห็ดถุง

๒. ปริมาณการใช้น้ำ -

๓. อายุเก็บเกี่ยว เริ่มเก็บเกี่ยวเมื่ออายุประมาณ ๓๐ วันหลังจากเพาะเชื้อ จนถึงอายุ ๙๐ วัน

๔. เงื่อนไข/ ข้อจำกัด

๔.๑ เกษตรกรควรมีพื้นที่ฐานการเพาะเห็ดเบื้องต้น หรือผ่านการอบรมมาก่อน เพื่อให้เกิดความชำนาญ และลดความเสี่ยงจากความเสียหายของการผลิตเห็ด

๔.๒ ต้องมีแหล่งน้ำที่สามารถเพาะปลูกได้ตลอดช่วงการผลิต

๔.๓ ต้องมีตลาดรองรับ

๔.๔ ต้องใช้แรงงานในครัวเรือน

๕. วิธีการผลิต

วัสดุ/อุปกรณ์

๑. อาหารเพาะ

๒. หัวเชื้อเห็ด

๓. ถุงพลาสติกทนร้อน ขนาด ๗ x ๑๑ นิ้ว หรือ ๘ x ๑๒ นิ้ว

๔. คอพลาสติก ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ ๑ - ๑.๕ นิ้ว

๕. ฝ้าย หรือสำลี ยางรัด

๖. หม้อนึ่งไม่อัดความดัน หรือหม้อนึ่งความดัน

๗. โรงเรือนหรือสถานที่ บ่มเส้นใย และเปิดดอก

สูตรการทำก้อนเชื้อ (อาหารเพาะ)

๑. ชี้อ้อยแห้ง(ไม่เนื่ออ่อน เช่น ยางพารา) ๑๐๐ กิโลกรัม

๒. รำละเอียด ๓-๕ กิโลกรัม

๓. ดิบเกลือ ๐.๒ กิโลกรัม

๔. ปูนขาว (แคลเซียมคาร์บอเนต) หรือหินปูน ๑ กิโลกรัม หรือ น้ำตาลทราย ๒-๓ กิโลกรัม

ให้นำส่วนผสมทั้งหมด ผสมคลุกเคล้าให้เข้ากัน แล้วเติมน้ำให้มีความชื้น ๖๐-๗๐ เปอร์เซ็นต์

วิธีการเพาะ

๑. บรรจุอาหารเพาะลงในถุงพลาสติกทนร้อน กดให้แน่นตั้ง สูงประมาณ ๒/๓ ของถุง น้ำหนักประมาณ ๘ ชีด - ๑ กก.

๒. รวบปากถุงบีบอากาศออกสวมคอพลาสติก แล้วพับปากถุงพาดลงมา รัดยางให้แน่น อุดด้วยสำลี คุ้มทับด้วยกระดาษหรือฝาครอบพลาสติก

๓. นำไปนึ่งฆ่าเชื้อด้วยถังนึ่งไม่อัดความดัน หรือใช้หม้อนึ่งความดันอุณหภูมิ ๙๐ - ๑๐๐ องศาเซลเซียส เป็นเวลาไม่น้อยกว่า ๓ ชั่วโมง โดยเริ่มจับเวลาเมื่อความร้อนอุณหภูมิประมาณ ๑๐๐ องศาเซลเซียส แล้วทิ้งถุงให้เย็น

๔. นำถุงเพาะออกมาใส่เชื้อ จากหัวเชื้อในเมล็ดข้าวฟ่าง ถุงละประมาณ ๑๐ - ๑๕ เมล็ด

๕. นำไปวางเพื่อบ่มก้อนเชื้อ ในพื้นที่ที่สามารถป้องกันแดด ฝน ที่อุณหภูมิที่เห็ดแต่ละชนิดต้องการ จนเชื้อเห็ดเจริญเติบโตเต็ม จึงนำไปเปิดถุงให้ออกดอก หรือจำหน่ายแก่เกษตรกรและผู้สนใจทั่วไป โดยโรงเรือนสำหรับเปิดดอกเห็ด ควรสามารถป้องกันแดด ลมและฝนเป็นอย่างดี สามารถเก็บรักษาความชื้น และถ่ายเทอากาศภายในโรงเรือนได้ดี มีอุณหภูมิห้อง ประมาณ ๒๘-๓๒ องศาเซลเซียส

การปฏิบัติดูแลรักษา

อุณหภูมิ ความชื้นสัมพัทธ์ และแสง ที่เหมาะสมต่อการเจริญของดอกเห็ดชนิดต่างๆ

	อุณหภูมิ (องศาเซลเซียส)		ระยะที่เจริญเป็นดอกเห็ด	
	ระยะเส้นใย	ระยะดอก	ความชื้นสัมพัทธ์(%)	ความต้องการแสง
เห็ดนางรมฮังการี	๒๔-๓๒	๒๐-๒๘	๗๐-๙๐	เล็กน้อย
เห็ดนางฟ้าภูฐาน	๒๔-๒๘	๒๕-๓๒	๗๐-๙๐	เล็กน้อย
เห็ดเป๋าฮื้อ	๒๔-๒๘	๒๘-๓๒	๗๐-๙๐	เล็กน้อย
เห็ดหูหนู	๒๕-๓๒	๒๕-๓๕	๘๐-๙๕	เล็กน้อย
เห็ดยานางิ	๒๔-๒๖	๒๔-๓๐	๗๕-๘๐	เล็กน้อย

เห็ดนางรม นางฟ้า ฮังการี ภูฐาน และนางพล ใช้เวลาเจริญในระยะเส้นใยประมาณ ๑-๑ ½ เดือน หรือ เห็ดเป๋าฮื้อ ๑.๕ - ๒ เดือน แล้วให้ถอดสำลีและคอกขวดนำก้อนเชื้อไปวางในโรงเรือนเพื่อให้เกิดดอก

เห็ดหูหนู ใช้เวลาในระยะเส้นใยประมาณ ๑½ -๒ เดือน จากนั้นถอดสำลีและคอกขวด มัดปากถุงปิดไว้ กรีดข้างถุงเป็นระยะเพื่อให้เกิดดอก

เห็ดยานางิ ใช้เวลาเจริญในระยะเส้นใยประมาณ ๔๐-๕๐ วัน แล้วให้ถอดสำลีและคอกขวด รักษาอุณหภูมิและความชื้นสัมพัทธ์ให้เหมาะสม

การเก็บเกี่ยว

ปกติควรเก็บดอกเห็ดในช่อเดียวกันให้หมด อย่าให้มีเศษเหลือติดค้างอยู่กับก้อนเชื้อ เนื่องจากจะทำให้เน่า เชื้อโรค แมลงจะเข้าทำลายได้ โดยเก็บเมื่อดอกบานเต็มที่ แต่ขอบหมวกยังไม่บานย้วย

๖. ต้นทุนการผลิตและผลตอบแทน

	ต้นทุน/ปัจจัยการผลิต		ผลตอบแทน (บาท/หน่วย)
	ชนิด/จำนวน	ราคา (บาท)	
รอบที่ ๑	ประมาณการคำนวณต้นทุน ๑ โรงเรือน สำหรับการผลิตดอกเห็ด - ค่าโรงเรือน ๑*๒ เมตร พร้อมชั้นวางก้อน - ค่าก้อนเชื้อ ๑๐๐ ก้อน - ค่าน้ำประปาและค่าไฟฟ้า รวม	๒,๕๐๐ ๑,๐๐๐ ๕๐๐ ๔,๐๐๐	ผลผลิต ๕๐ กก x ๕๐ บาทต่อกก = ๒,๕๐๐ บาท ผลตอบแทน ๒,๕๐๐ บาท รอบที่ ๒ เป็นต้นไป ไม่คิดค่าโรงเรือน (โรงเรือนมีอายุ ประมาณ ๒ ปี) รอบการผลิตเพื่อจำหน่ายสด ประมาณ ๓ เดือน

๗. การตลาด

รวมกลุ่มการผลิตให้มีคุณภาพ ปลอดภัย และสามารถจำหน่ายในพื้นที่ และโรงงานแปรรูป

๘. การเพิ่มมูลค่าผลผลิต

๘.๑ การทำแห้ง

๘.๒ น้ำพริกเห็ด /เห็ดหยอง/เห็ดสวรรค์

๙. แหล่งข้อมูลเพิ่มเติม

๙.๑ กลุ่มส่งเสริมพืชผักและเห็ด สำนักส่งเสริมและจัดการสินค้าเกษตร กรมส่งเสริมการเกษตร

โทรศัพท์ ๐ ๒๙๔๐ ๖๑๐๖

๙.๒ สำนักงานเกษตรจังหวัด สำนักงานเกษตรอำเภอ