การเพาะเห็ดถุงชนิดต่างๆ









เห็ดนางฟ้า

พันธุ์

เห็ดนางฟ้าเป็นเห็ดในสกุลเดียวกับเห็ดนางรมและเห็ดเป๋าฮื้อ แต่เห็ดนางฟ้าจะมีหมวกดอกหนา เนื้อแน่นกว่าเห็ดนางรม ในปัจจุบันได้มีการผสมและปรับปรุงพันธุ์เพื่อให้ได้เห็ดพันธุ์ดีอยู่ตลอดเวลา ซึ่งพบว่าเห็ดนางฟ้าภูฐานที่นำมาจากภูฐาน ประเทศอินเดีย เป็นพันธุ์ที่มีข้อดีหลายประการดังนี้

* เส้นใยเห็ดเจริญเติบโตได้ดีในอาหารวุ้น พี.ดี.เอ โดยเฉพาะอาหารวุ้นที่ผสมถั่วเหลืองหรือถั่วเขียว
* เส้นใยเห็ดสามารถเจริญเติบโตได้อย่างรวดเร็วในเมล็ดธัญพืชที่ทำหัวเชื้อ
* เห็ดนางฟ้าภูฐานเป็นพันธุ์ที่ออกดอกเร็ว หลังจากเขี่ยหัวเชื้อลงปุ๋ยหมักแล้วจะใช้เวลาประมาณ 2-3 สัปดาห์ ก็เจริญเต็มถุงก้อนเชื้อและสามารถเปิดถุงให้ออกดอกได้ นอกจากนี้ช่วงห่างในการเก็บผลผลิตจะสั้น กล่าวคือ หลังจากเก็บผลผลิตแล้ว เห็ดจะพักตัว 5-7 วันเท่านั้น ก็จะออกดอกและเก็บผลผลิตรุ่นต่อไปได้
* เห็ดนางฟ้าภูฐานมีประสิทธิภาพในการเปลี่ยนอาหารที่อยู่ในวัสดุเพาะมาใช้ในเจริยเติบโตได้สูงมาก นอกจากนี้ยังมีความต้านทานต่อราเขียว ราดำได้ดี จึงทำให้ก้อนเชื้อมีโอกาสเสียน้อยลง
* ให้ผลผลิตสูงกว่าเห็ดที่อยู่ในสกุลเดียวกับเห็ดนางรมพันธุ์อื่นๆ และสามารถเพาะได้ทุกฤดูกาลในวัสดุชนิดต่างๆ ได้เป็นอย่างดี
* เห็ดนางฟ้าภูฐานเป็นเห็ดที่มีรสชาติอร่อย มีกลิ่นหอม รสหวาน และมีความกรอบ สามารถเก็บเอาไว้ได้นานกว่าเห็ดนางรม โดยเฉพาะถ้าเก็บไว้ในตู้เย็นจะเก็บไว้ได้นาน 3-4 วัน

ปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญเติบโต

1. อุณหภูมิ ระดับอุณหภูมิที่เหมาะสมต่อการเจริญเป็นดอกของเห็ดนางฟ้าจะประมาณ 25 องศาเซลเซียส หากอุณหภูมิต่ำกว่า 15 องศาเซลเซียส หรือสูงกว่า 35 องศาเซลเซียส เห็ดนางฟ้าจะไม่ออกดอก และการทำให้ก้อนเชื้อได้รับอุณหภูมิต่ำกว่า 20 องศาเซลเซียส ในระยะเวลาสั้นๆ หรือได้รับอุณหภูมิต่ำในช่วงเวลากลางคืน ก็จะช่วยชักนำให้การออกดอกของเห็ดดีขึ้น

2. ความชื้น เห็ดนางฟ้าเป็นเห็ดที่ต้องการสภาพความชื้นของอากาศค่อนข้างสูง สภาพของโรงเรือนที่เหมาะสมควรมีความชื้นไม่ต่ำกว่า 80-85 เปอร์เซ็นต์

3. ปริมาณธาตุอาหารในวัสดุเพาะ นับว่ามีความสำคัญต่อการเพิ่มผลผลิตเห็ดนางฟ้าเป็นอย่างมาก พบว่าหากเพิ่มอาการเสริมพวกแอมโมเนียมไนเตรท จะทำให้ผลผลิตเห็ดนางฟ้าเพิ่มขึ้นประมาณ 50 เปอร์เซ็นต์

เห็ดนางรม



พันธุ์

เห็ดนางรมสามารถแบ่งตามสภาพอุณหภูมิที่เจริญเติบโตได้เป็น 2 พันธุ์ คือ

1. พันธุ์นางรมสีขาว หมวกดอกสีขาว เจริญเติบได้ดีในสภาพที่มีอุณหภูมิสูงเหมาะที่จะนำมาเพาะในช่วงฤดูร้อน ที่อุณหภูมิสูงกว่า 20 องศาเซลเซียส

2. เห็ดนางรมสีเทา หมวกดอกหนาและมีดอกใหญ่ เจริยเติบโตได้ดีในสภาพที่มีอุณหภูมิต่ำ เหมาะที่จะนำมาเพาะในช่วงฤดูหนาวที่อุณหภูมิต่ำกว่า 20 องศาสเซลเซียส

ปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญเติบโต

1. แสงสว่าง มีผลต่อการพัฒนาและการเจริยเติบของดอกเห็ดมาก เนื่องจากแสงสว่างขะช่วยกระตุ้นให้เกิดการรวมตัวของเส้นใยและพัฒนากลายเป็นดอกเห็ดที่สมบูรณ์ โดยเห็ดนางรมควรจะได้รับแสงสว่างอย่างน้อยประมาณ 15 นาทีต่อวัน หากได้รับแสงสว่างน้อยไป หมวกดอกจะมีขนาดเล็กลง ในขณะที่ก้านดอกยาวขึ้น

2. ก๊าซคอร์บอนไดออกไซด์ ในระยะที่เห็ดพัฒนาเป็นดอก หากโรงเรือนมีปริมาณก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์อยู่สูง ก็จะทำให้ดอกเห็ดมีลักษณะผิดปกติได้ ดังนั้น โรงเรือนที่เพาะเห็ดนางรมควรดูแลให้มีอากาศถ่ายเทบ้าง ซึ่งจะช่วยให้ดอกเห็ดเจริญไปเป็นดอกที่สมบูรณ์ต่อไปได้

3. ความชื้นของอากาศ มีผลกระทบต่อการเจริยเติบโตของเห็ดนางรมเป็นอย่างมาก โดยเฉพาะในระยะเปิดก้อนเชื้อ เห็ดนางรมต้องการความชื้นค่อนข้างสูง ดังนั้น จึงจำเป็นต้องเปิดก้อนเชื้อภายในโรงเรือนที่เก็บความชื้นได้ ควรมีการฉีดพ่นละอองน้ำเพิ่มความชื้นภายในโรงเรือน 2-3 ครั้ง/ วัน และรักษาระดับความความชื้นในอากาศให้อยู่ในระดับ 70-80 เปอร์เซ็นต์

4. อุณหภูมิ มีผลต่อการเจริญเติบโตและผลผลิตของเห็ดนางรมมาก พบว่าเห็ดนางรมจะให้ผลผลิตสูงในช่วงอุณหภูมิ 24-33.5 องศาเซลเซียส ระหว่างเดือนมากราคม-พฤษภาคม ส่วนเดือนมิถุนายน – ธันวาคม จะให้ผลผลิตค่อนข้างต่ำ สาเหตุที่ทำให้ผลผลิตสูงในช่วงเดือนมกราคม-พฤษภาคม อาจเนื่องมาจากก้อนเชื้อได้รับอุณหภูมิต่ำก่อนที่จะมีการเปิดออก แล้วได้รับอุณหภูมิสูงขึ้น ซึ่งมีผลทำให้ผลผลิตเพิ่มขึ้นได้เป็นอย่างดี

การผลิตดอกเห็ด

หลังเส้นใยเห็ดนางรมเจริญเต็มก้อนเชื้อแล้ว ควรปล่อยให้เส้นใยเห็ดรัดตัวและสะสมอาหารเพิ่มมากขึ้นเป็นเวลาประมาณ 5-7 วัน สังเกตเส้นใยในระยะนี้จะสานกันอย่างหนาแน่นพร้อมที่จะเจริญออกมาเป็นดอก การเปิดถุงก้อนเชื้อเห็ดนางรมอาจทำได้ 4 วิธี ดังนี้

1. เปิดปากถุงโดยการม้วนปากถุงลง วิธีนี้ให้ดึงคอขวดออกพร้อมกับม้วนปากถุงลงไปจนถึงก้อนเชื้อแล้วนำไปวางบนชั้นภายในโรงเรือนเพาะเห็ด ข้อเสียของการเปิดปากถุงแบบนี้ คือ โอกาสที่น้ำจะขังภายในถุงและทำให้ก้อนเชื้อเสียมีมาก

2. เปิดปากถุงโดยใช้มีดปาดปากถุงบริเวณคอขวดออก จากนั้นนำไปวางบนชั้นเพาะเห็ด วิธีนี้มีข้อเสียคล้ายกับวิธีแรก

3. กรีดข้างถุงในลักษณะเฉียง ประมาณ 4-5 รอย วิธีนี้นิยมใช้มาก เพราะน้ำไม่ขังในก้อนเชื้อเห็ด แต่มีข้อเสีย คือ ต้องตั้นถุงไว้ห่างๆ กัน ทำให้สิ้นเปลืองพื้นที่

4. เปิดปากถุงโดยใช้มีดปาดตรงคอขวดออก หรือดึงจุกสำลีออกแล้วนำก้อนเชื้อมาวางเรียงซ้อนกันภายในโรงเรือน ปล่อยให้เห็ดเจริญออกมาทางปากถุงทางเดียว จัดเป็นวิธีที่นยมใช้กันมากวิธีหนึ่ง เพราะประหยัดพื้นที่ภายในโรงเรือนและน้ำไม่ขังในก้อนเชื้อเห็ด

การเก็บผลผลิต

ควรเก็บดอกเห็ดในขณะที่บานเต็มที่ แต่ขอบหมวกยังไม่บานย้อย และเก็บดอกเห็ดในช่อเดียวกันให้หมด ไม่ให้มีเศษเหลือติดค้างอยู่กับก้อนเชื้อ เนื่องจากจะทำให้เน่าเชื้อโรคและแมลงอาจเข้าทำลายได้ง่าย เกษตรกรมักนิยมเก็บดอกเห็ดในช่วงเวลาเช้ามืด ก่อนรดน้ำเมื่อเก็บดอกเห็ดแล้วให้นำไปวางในภาชนะโปร่ง คลุมทับด้วยกระดาษฟางหรือผ้าชื้นๆ จากนั้นบรรจุลงพลาสติกขนาดใหญ่ ทำให้พองลมป้องกันการกระทบให้ดอกเห็ดช้ำ จัดวางในที่ร่มหรือในห้องเย็น ไม่ให้โดนแสงแดดหรือลมโกรก ในขณะที่รอการขนส่งไปจำหน่ายต่อไป



เห็ดเป๋าฮื้อ



พันธุ์

เห็ดเป๋าฮื้อเป็นเห็ดในสกุลนางรม มีรูปร่างหนา เนื้อแน่นกว่าเห็ดนางรม สีหมวกด้านบนเมื่อเล็กๆ จะมีสีดำเข้ม เมื่อดอกขยายใหญ่อายุมากขึ้นจะมีสีจางเป็นสีน้ำตาล เส้นใยโตช้ากว่าเห็ดนางรมและพิถีพิถันในการเจริญบนอาหารที่เตรียมไว้ค่อนข้างดี เห็ดเป๋าฮื้อส่วนมากนำพันธุ์มาจากประเทศไต้หวัน เพราะพันธุ์ที่มีในประเทศไทยเป็นพันธุ์พื้นเมือง ให้ผลผลิตต่ำและคุณภาพไม่เหมาะแก่การแปรรูปบรรจุกระป๋อง

การผลิตถุงเชื้อ

ทำได้ดีทั้งฟางหมัก ขี้เลื่อยไม้ยางพารา และขี้เลื่อยทั่วไปที่หมักประมาณ 3 เดือน ในฟางหมักเส้นใยจะเจริญและเกิดดอกเห็ดได้เร็วกว่า แต่ในขี้เลื่อยเส้นใยจะเจริญเต็มถุงช้ากว่า แต่การเกิดดอกเห็ดที่ได้จะทนกว่า ในการผลิตดอกเห็ดควรใช้ถุงที่เส้นใยเดินเต็มที่แล้ว เพราะหากเส้นใยเดินไม่เต็มถุง ผลผลิตที่ได้มักจะต่ำ

การผลิตดอกเห็ด

ในรุ่นแรกนิยมให้เกิดเห็ดที่ปากถุง โดยถอดจุกออกให้เหลือปากถุงขนาดเล็ก การเกิดดอกจะเกิดน้อยดอกและดอกมีขนาดใหญ่ ส่วนในรุ่นหลังมักจะพับปากถุงให้เสมอขอบถุง ให้ดอกเห็ดเกิดในจุดที่ห่างออกไปบ้าง

การเก็บรักษาผลผลิต

* การบรรจุกระป๋อง ให้คัดเอาเฉพาะดอกขนาดกลาง ถ้ามีก้านดอกใหญ่อวบแน่นจะดีกว่าก้านเล็กหมวกใหญ่ นำมาต้มในน้ำเกลือเจือจาง 2 เปอร์เซ็นต์ เช่นเดียวกับผักอื่นๆ หรือตามความต้องการของผู้ซื้อ โดยทั่วไปประเทศไทยจะผลิตเห็ดเป๋าฮื้อบรรจุกระป๋องไม่มากนัก เนื่องจากโรงงานรับซื้อในราคาต่ำ ผู้ปลูกนำไปขายยังตลาดสดจะได้ราคาดีกว่า หรือปลูกเห็ดชนิดอื่นแทน ที่แม้ราคาต่ำกว่าแต่ผลิตได้เร็ว ผลผลิตรวมได้มากกว่า

* เห็ดเป๋าฮื้อแห้ง สามารถทำได้ง่าย โดยการแต่งดอกเห็ดให้สะอาด แล้วนำไปตากแดดให้แห้งภายใน 3-4 วัน แต่ในด้านการตลาดนั้นยังไม่มีตลาดรองรับเห็ดเป๋าฮื้อแห้ง เพราะส่วนใหญ่ผู้บริโภคจะนิยมใช้เห็ดหอมมากกว่า

เห็ดหูหนู



พันธุ์

เห็ดหูหนูเป็นเห็ดอีกชนิดหนึ่งที่นิยมบริโภคกันทั่วไป เพราะมีรสชาติดี ลิ่นหอม สามารถรัษาสภาพความรอบไว้อยู่เสมอเมื่อนำมาปรุงอาหาร นอจานี้ ยังสีสรรพคุณทางยา คือบำรุงระดูก รัษาโรคเจ็บคอ และแก่อาการร้อนในได้ เห็ดหูหนูที่เพาะในประเทศไทยสามารถแบ่งตามลักษณะเห็ดได้เป็นชนิดต่างๆ ดังนี้

1. เห็ดหูหนูพันธุ์บาง เป็นเห็ดที่เกิดได้ตามธรรมชาติทั่วทุกภาคของประเทศ ลักษณะดอกบาง มีสีน้ำตาลอ่อนหรือสีดำคล้ายเยลลี่ การออกดอกส่วนมากเป็นดอกเดี่ยว ผิวเรียบ ไม่มีขน ทั้งด้านบนและด้านล่างของดอก

2. เห็ดหูหนูพันธุ์หนา จะมีความหนามากกว่าเห็ดชนิดแรกมาก เมื่อตัดของบดอกออกก็จะสามารถลอกดอกเห็ดออกเป็น 2 ชั้นได้โดยง่าย โดยผิวด้านบนของหมวกดอกมีลักษณะเรียบ ส่วนผิวด้านล่างของหมวกดอกเป็นริ้วมีขนละเอียด มีสรรพคุณทางยาและคุณค่าทางอาหารสูงกว่าพันธุ์บาง

3. เห็ดหูหนูเผือก เป็นเห็ดที่กลายพันธุ์มาจากเห็ดหูหนูพันธุ์หนา ลักษณะดอกมีสีขาว รสชาติอร่อยไม่แพ้เห็ดหูหนูพันธุ์หนา

การผลิตถุงเชื้อ

เห็ดหูหนูเจริญเติบโตได้ดีในสภาพดินฟ้าอากาศของประเทศไทย สามารถเพาะได้ทั้งก้อนขี้เลื่อยและในท่อนไม้ ไม้ที่นิยมใช้เพาะเห็ดหูหนูได้แก่ ไม้แค ไม้มะม่วง หรือไม้เนื้ออ่อน เปลือกหนา ไม่มียางที่เป็นพิษต่อเห็ด โดยมีเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 12-15 เซนติเมตร แต่คุณภาพดอกเห็ดที่ได้จากการเพาะในท่อนไม้นี้จะไม่มีเท่าการเพาะจากถุง เนื่องจาดอกจะมีขนยาว ดอกระด้าง และสีไม่สวย

การผลิตดอกเห็ด

เมื่อเส้นใยเดินเต็มถุงและรัดตัวแล้ว การเปิดก้อนเชื้อเห็ดหูหนูจะใช้วิธีกรีดถุงผลิตดอกเห็ด โดยกรีดข้างถุงเป็นแถว 5-6 แถว วางไว้ในที่ร่มและไม่รดน้ำเป็นเวลา 7 วัน จานั้นจึงค่อยรดน้ำ เมื่อเก็บดอกเห็ดแล้ว 3-4 รุ่น หารีดถุงหรือเจาะถุงในแนวใหม่ที่วางอยู่ก็จะเกิดดอเห็ดได้ดีอีก

การเก็บผลผลิต

เห็ดหูหนูเมื่อเจริญโผล่ออมาเป็นตุ่มเล็กๆ แล้ว หากมีสภาพแวดล้อมที่ดีจะเจริญเติบโตเต็มที่ภายใน 7-10 วัน ซึ่งขึ้นอยู่กับชนิดของเห็ด เห็ดหูหนูเมื่อยังเล็ขอบดอกจะโค้งเรียบคว่ำลง เมื่อโตเต็มวัยขอบดอเริ่มย่นและอาจจะงอนขึ้น มีสปอร์คล้ายฝุ่นสีขาวด้านล่างของดอก รเก็บดอกเห็ดให้เลือกเก็บเฉพาะดอที่โตเต็มวัย ซึ่งจะดึงหลุดได้ง่าย จานั้นนำดอกเห็ดมาล้างทำความสะอาด ตัดโคนเห็ดที่มีเศษสกปรออก รอการจำหน่ายต่อไป

การเก็บรักษาผลผลิต

นิยมนำมาแปรรูปเป็นเห็ดหูหนูแห้ง โดยนำเห็ดสดที่ล้างสะอาดแล้วมาตากแห้งบนแผงไม้ไผ่ มุ้งไนล่อน หรือกระด้งก็ได้ ใช้เวลาในการตากแดดประมาณ 3-4 วัน โดยในวันแรกควรวางเห็ดชั้นเดียวให้ได้รับความร้อนจากแสงแดดอย่างทั่วถึงจนเห็ดเริ่มเหี่ยว จากนั้นในวันต่อๆ มาจึงนำเห็ดหลายๆถาดมาตากรวมกันในถาดเดียวก็ได้ เห็ดหูหนูพันธุ์หนาจะสูญเสียน้ำหนักประมาณ 7-10 เท่า ส่วนเห็ดหูหนูพันธุ์บางจะเสียน้ำหนักไป 10-14 เท่า ซึ่งโดยเฉลี่ยเห็ดสด 10 กิโลกรัม จะทำเป็นเห็ดหูหนูแห้งได้ประมาณ 1 กิโลกรัม ซึ่งสามารถเก็บไว้ได้นานหลายเดือน โดยไม่ถูกทำลายจากเชื้อรา แมลง และหนู

เห็ดขอนขาว



การเตรียมการเพาะเห็ดขอนขาว

เห็ดขอนขาวเป็นเห็ดที่ชอบอากาศร้อนชื้น ซึ่งในปัจจุบันมีวงจรการผลิตอยู่ในช่วงเดือนพฤศจิกายน-มิถุนายน ดังนี้

* เดือนพฤษภาคม – ธันวาคม	ผลิตหัวเชื้อวุ้น
* เดือนมกราคม – มีนาคม	ผลิตหัวเชื้อข้าวฟ่าง
* เดือนมีนาคม – เมษายน	ผลิตก้อนเชื้อเห็ด
* เดือนมุมภาพันธ์ – มิถุนายน	เปิดถุงเก็บดอก

การผลิตถุงเชื้อ

ประกอบด้วยส่วนผสมดังนี้

1. ขี้เลื่อยไม้ยางพารา	100 โลกรัม
2. รำละเอียด	3-5 โลกรัม
3. น้ำตาลทรายละเอียด	3 โลกรัม
4. ปูนขาว	1 โลกรัม
5. ดีเกลือ	200 รัม

นำส่วนผสมมาคลุกเคล้าผสมให้ขั้นดี ปรับความชื้นให้อยู่ประมาณ 60-65 เปอร์เซ็นต์ บรรจุลงในถุงพลาสติกจำนวน 8-10 ขีดต่อถุง ใส่คอขวดจีบพับพลาสติกส่วนที่เหลือให้สม่ำเสมอ รัดด้วยหนังยาง ปิดสำลี ใช้กระดาษหนังสือพิมพ์หุ้มสำลีไว้อีกชั้นหนึ่ง จากนั้นนำไปนึ่งฆ่าเชื้อทันที ไม่ควรทิ้งไว้เกิน 24 ชั่วโมง เพราะจะทำให้อาหารบูด เชื้อเห็ดเจริญได้ไม่ดี การนึ่งฆ่าเชื้อควรใช้อุณหภูมิประมาณ 100 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 2-3 ชั่วโมง สำหรับหม้อนึ่งลูกทุ่งที่เจาะรู 1 หุร ที่ปิดฝา วิธีการนึ่งให้ใส่น้ำสูงจากก้นถังประมาณ 20 เซนติเมตร วางตะแรงโลหะหรือไม้ให้อยู่เหนือระดับน้ำเล็นอย แล้ววางเรียงก้อนวัสดุเพาะเห็ดลงไปให้ถุงตั้งขึ้นประมาณ 60-70 ถุง ปิดฝารัดด้วยเข็มขัด จานั้นต้มน้ำให้เดือด สังเตไอน้ำจะพุ่งตรงขึ้นมาจากรูเจาะที่ฝา จับเวลาเป็นเวลา 2 ชั่วโมง แล้วจึงดับไฟตั้งทิ้งไว้ให้เย็น ส่วนหม้อนึ่งความดันไอน้ำให้ใช้ความดันระหว่าง 15-20 ปอนด์ต่อตารางนิ้ว เป็นเวลา 30 นาที จึงดับไฟแล้วตั้งทิ้งไว้ให้เย็น จานั้นนำไปใส่เชื้อข้าวฟ่างถุงละประมาณ 10-15 เมล็ด แล้วนำไปพักบ่ในโรงเรือนที่ร่ม อาศถ่ายเทสะดวเป็นเวลาประมาณ 28-38 วัน

การผลิตดอกเห็ด

เมื่อเส้นใยเริ่มสร้างสีน้ำตาลบนผิววัสดุเพาะหรือมีเส้นใยหนาๆ มาออกตัวกันที่ปากถุงประมาณ 2-3 เปอร์เซ็นต์ ให้นำไปเปิดก้อนเชื้อเห็ดโดยใช้มีดคมๆ กรีดพลาสติกรอบๆ บ่าถุงออก ซึ่งเรียกว่า ตัดบ่า ในโรงเรือนเปิดออก แล้วนำไปวางซ้อนบนชั้นตัวเอ การเรียงไม่ควรสูงเกิน 0.5 เมตร เพราะจะสะดวกต่อการเก็บดอกและความชื้น ความเย็นจากพื้นโรงเรือนกระจายขึ้นไปถึง ภายในโรงเรือนควรรักษาความชื้นไว้ที่ 70-90 เปอร์เซ็นต์ โดยการรดน้ำ ระมัดระวังอย่าให้น้ำเข้าไปขังในก้อนเชื้อ เพราะจะทำให้ก้อนเชื้อเน่าเสียเร็ว อุณหภูมิที่เหมาะสมในการเกิดดอกอยู่ระหว่าง 20-35 องศาเซลเซียส การดูแลรักษาอื่นๆ คล้ายกับเห็ดในตระกูลนางรม นางฟ้า

โรงเรือนเปิดดอก

จะใช้วัสดุที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น เช่น ไม้แฝก หญ้าคา เป็นต้น สามารถเก็บรักษาความชื้นได้ดี ระบบการถ่ายเทอากาศสะดวก ทำความสะอาดได้ง่าย พื้นโรงเรือน ควรใช้วัสดุที่เก็บความชื้นได้ดี เช่น ทราย ขนาดของโรงเรือนนิยมใช้ขนาดกว้าง 4 เมตร ยาว 6 เมตร ผนังด้านยาวมีหน้าต่างด้านละหนึ่งบาน ขนาด 0.4x0.65 เมตร โรงเรือนด้านในบุด้วยพลาสติกด้านนอกมุงด้วยแฝก โรงเรือนควรอยู่ใต้ร่มไม้หรือใช้ซาแลนตาถี่พรางแสงด้านในของโรงเรือนไม่ให้แสงอาทิตย์ส่องลงมาโดยตรง เนื่องจากเห็ดชนิดนี้ชอบสภาพอากาศร้อนชื้นในฤดูหนาวที่อุณหภูมิต่ำกว่า 20 องศาเซลเซียส ในภาคอีสานเกษตรกรจะขุดเป็นห้องใต้ดินขนาด 2x เมตร มีบันไดไม้พาดเดินลงไปเพื่อบ่มเชื้อและเปิดดอก ส่วนเหนือพื้นดิน 0.5 เมตรทำเป็นหลังคาพลาสติกปิดคลุมไว้ เว้นช่องระบายอากาศไว้เล็กน้อย สภาพโรงเรือนเช่นนี้ดินจะเป็นตัวเก็บความร้อนทำให้เห็ดออกดอกสม่ำเสมอไม่ฟักตัวเนื่องจากอากาศเย็น

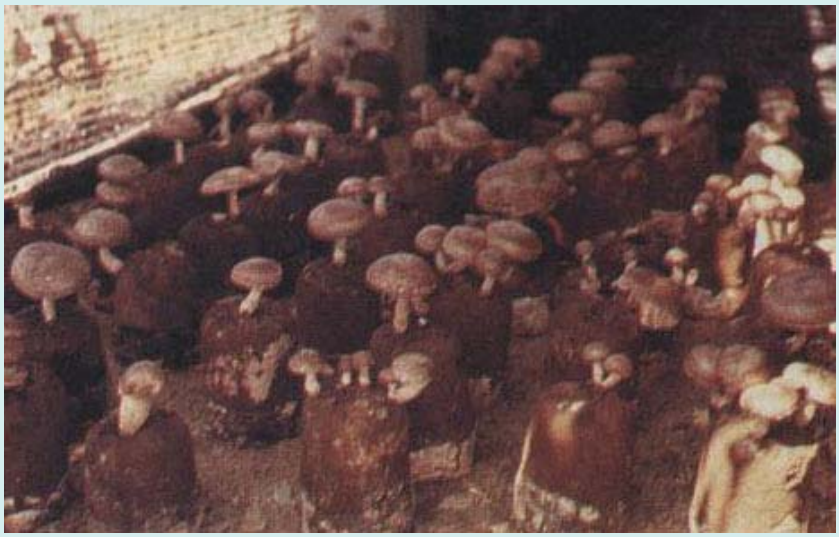
การเก็บผลผลิต

ระยะที่เหมาะต่อการเก็บนำมารับประทานมากที่สุด คือ ระยะที่ดอกเห็ดเป็นสีขาวนวลหรือครีมกึ่งเหลืองอ่อน ขอบหมวกยังม้วนงอ เมื่อหงายขึ้นจะมองไม่เห็นครีบใต้ดอกหรือเห็นเป็นบางส่วนในบริเวณที่ครีบติดกับก้านดอก เห็ดขอนขาวเมื่อนำประกอบอาหารจะให้รสชาติหวาน เหนียวเล็กน้อยคล้ายกับเนื้อสัตว์ นิยมรับประทานกันมากในเขตภาคตะวันออกเฉียงเหนือ และภาคเหนือตอนบน ราคาของเห็ดขอนขาวจะอยู่ระหว่าง 35-80 บาท/กิโลกรัม ผลผลิตที่เก็บได้จะประมาณ 80-100 กรัม/ถุง เนื่องจากเห็ดขอนขาวมีน้ำหนักเบา

การเก็บรักษาผลผลิต

ควรเก็บไว้ในที่ร่มเย็น ป้องกันไม่ให้ดอกฮ่ำน้ำ เน่าเร็ว ด้วยวิธีง่ายๆ คือ ห่อระดาษหรือใส่ถุงกระดาษแล้วนำไปเก็บไว้ในช่องแช่ผัก หากบรรจุในถุงพลาสติก ควรเจาะรูให้ไอน้ำระเหยออกไป ซึ่งจะเก็บไว้ได้ประมาณ 1 สัปดาห์ หรือแปรรูปโดยการต้มกับน้ำเกลือ 3 เปอร์เซ็นต์ บรรจุลงในขวดแก้วที่สะอาด เก็บไว้ในตู้เย็นใต้ช่องน้ำแข็ง จะช่วยยืดอายุการเก็บไว้ได้นานยิ่งขึ้น

เห็ดหอม



ปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญเติบโต

1. อุณหภูมิ เห็ดหอมมีถิ่นำเนิดอยู่ในเมืองหนาว จึงชอบอุณหภูมิต่ำ การผลิตเห็ดหอมในประเทศไทยจะทำได้เฉพาะในฤดูหนาวเท่านั้น โดยอุณหภูมิที่เหมาะแก่การเจริญของเส้นใยจะอยู่ระหว่าง 20-25 องศาเซลเซียส และที่ระดับอุณหภูมิ 15 องศาเซลเซียส เห็ดหอมจะเกิดดอได้ดีที่สุด และหลังการเก็บดอกเห็ดในแต่ละรุ่นนั้น ก้อนเชื้อเห็ดจะมีการพักตัวประมาณ 15-30 วัน ระหว่างนี้ให้รักษาอุณหภูมิภายในโรงเรือนไม่ให้เกิน 25 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ประมาณ 60-70 เปอร์เซ็นต์ ไม่ให้ก้อนเชื้อถูกน้ำโดยตรง มีการถ่ายเทอากาศที่ดี เมื่อต้องการกระตุ้นให้เกิดดอกจึงให้ความชื้นที่ก้อนเชื้อหรือใช้วิธีระตุ้นด้วยน้ำเย็น โดยไม่ให้มีน้ำขังอยู่ในถุง สำหรับการเพาะเห็ดหอมในสภาพที่ไม่มีการควบคุมอุณหภูมิ ควรทำก้อนเชื้อขนาดเล็ก ซึ่งเส้นใยสามารถเจริยเต็มอาหารเพาะได้ในระยะเวลาอันสั้น การปนเปื้อนจะมีน้อยลง และหากต้องารให้ได้ดอเห็ดที่มีขนาดใหญ่ ควรบังคับให้ก้อนเชื้อสัมผัสอากาศเฉพาะบางส่วนเท่านั้น มิฉะนั้นจะมีดอกเห็ดเกิดมากและมีขนาดเล็ก

2. อาหาร เห็ดหอมต้องการอาหารที่มีคุณค่าสูง หาให้อาหารที่มีคุณค่าต่ำก็จะเลี้ยงเส้นใยได้แต่ไม่เกิดดอกเห็ด โดยอาหารที่ใช่เพาะเลี้ยงเห็ดหอมควรจะเติมรำละเอียดมากถึงระดับ 10-12 เปอร์เซ็นต์ และจะต้องดูแลรักษาความสะอาดเป็นพิเศษ เนื่องจาอาหารยิ่งดีก็จะยิ่งเสียหายมากจากการเข้าทำลายของเชื้อราและไร สำหรับสูตรอาหารที่ใช้ท้ำอนเชื้อเพาะเลี้ยงเห็ดหอมมีส่วนผสมดังนี้

- ขี้เลื่อยไม่เนื้ออ่อน	100 กิโลกรัม
- รำละเอียด	10-12 กิโลกรัม
- น้ำตาลทราย	2 กิโลกรัม
- ยิปซั่ม	2 กิโลกรัม
- ดีเกลือ	200 กรัม

3. การบ่มพักตัว เห็ดหอมเป็นเห็ดที่มีการเจริญเติบโตของเส้นใยช้า ต้องใช้เวลาอย่างน้อย 1 เดือนขึ้นไป และจะเจริญเต็มถุงประมาณ 1 ½ - 2 เดือน เมื่อก้อนเชื้อมีเส้นใยเจริญเต็มถุง แล้วให้นำไปบ่มพักตัว 2-3 เดือน เพื่อให้เส้นใยจับกันเป็นแผ่นสีน้ำตาลก่อนนำไปผลิตดอกเห็ด ซึ่งจะช่วยให้ดอกเห็ดเกิดได้ดียิ่งขึ้น หรือมิฉะนั้นต้องนำไปแช่ตู้เย็นหรือแช่น้ำอุ่นก่อน ซึ่งจะทำหน้าที่แทนการฟักตัวได้

4. การวางแผนการผลิต ฟาร์มที่จะผลิตเห็ดหอมในฤดูหนาว จะต้องมีการเตรียมงานล่วงหน้าก่อนต้นฤดูหนาวประมาณ 5 เดือน เพราะเห็ดหอมต้องใช้เวลาเจริญในวุ้นอาหารครึ่งเดือนเจริญในเชื้อข้าวฟ่างครึ่งเดือน เจริญในถุงเชื้อ 2 เดือน และพักตัวก่อนนำไปผลิตดอกเห็ดอีก 2 เดือน

การกระตุ้นให้เกิดดอกเห็ด

จะใช้วิธีกระตุ้นก้อนเชื้อด้วยน้ำเย็นที่อุณหภูมิ 10-15 องศาเซลเศียส ก่อนการเปิดถุงให้ออกดอก และหลังจากการพักตัวของก้อนเชื้อในระหว่างเบดอกเห็ดแต่ละรุ่น ซึ่งมีวิธารทำหลากหลายวิธีดังนี้

วิธีที่ 1 แช่ก้อนเชื้อในน้ำเย็นไม่ต่ำกว่า 2 ชั่วโมง จากนั้นนำไปเปิดปากถุงหรือแกะพลาสติกออก แล้วนำไปวางในโรงเรือนเปิดออก

วิธีที่ 2 เปิดปากถุงและให้น้ำในก้อนเชื้อที่วางไว้ในโรงเรือน ทิ้งไว้ประมาณ 24 ชั่วโมง จึงเทน้ำออก

วิธีที่ 3 ตัดปากถุงและคว่ำก้อนเชื้อลงบนฟองน้ำเปียกเป็นเวลา 24-36 ชั่วโมง

วิธีที่ 4 เปิดปากถุงและวางก้อนเชื้อที่พื้นโรงเรือน ให้น้ำแบบฝอยเป็นเวลา 24 ชั่วโมง แล้วเทน้ำที่ขังในถุงออก

การผลิตดอกเห็ด

หลังจากกระตุ้นก้อนเชื้อเห็ดหอมที่พักตัวแล้ว นำมาเปิดถุงให้ออกดอกด้วยวิธีพับปากถุงหรือตัดถุงพลาสติออกเสมอขอบบน วางถุงกับพื้นดินเพื่อให้ได้รับความชื้นอย่างพอเพียง ซึ่งอาจเจาะข้างถุงบ้างก็ได้ วิธีนี้จะต้องวางถุงห่างๆ กัน เพื่อดอกเห็ดที่เกิดขึ้น บริเวณข้างถุงจะได้ไม่เบียดกัน ส่วนใหญ่มักต้องการประหยัดพื้นที่ จึงนิยมเปิดปากถุงมากกว่า

การเก็บผลผลิต

สำหรับการทำแห้งควรเก็บดอกเห็ดในขณะที่หมวกยังไม่บานเต็มที่ ประมาณ 60 เปอร์เซ็นต์ หรือเมื่อเยื่อยึดที่หมวกและก้านดอกเห็ดเริ่มขาดออก ตัดก้านให้เหลือไม่เกิน 1 เซนติเมตร ส่วนการเก็ยเพื่อบริโภคดอกสดอาจจะให้หมวกเห็ดบานประมาณ 70-80 เปอร์เซ็นต์ ไม่ควรให้ดอกเห็ดถูกน้ำฉเพราะจะทำให้เน่าเสียเร็ว ตัดก้านให้เหลือไม่เกิน 0.5 นิ้ว

การเก็บรักษาผลผลิต

* ดอกเห็ดสด หากไม่ใช้บริโภคทันที ควรเก็บไว้ในภาชนะที่มีอากาศผ่านได้หรือใส่ในถุงพลาสติก ปิดและเก็บในห้องเย็นที่อุณหภูมิ 0-2 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ 85-95 เปอร์เซ็นต์ ภายในเวลาไม่เกิน 5 ชั่วโมงหลังจากเก็บดอกเห็ด

* การตากแดด เป็นการลดความชื้นภายในดอกเห็ดในระยะเวลาอันรวดเร็ว ดอกเห็ดจะยุบตัวย่นมากเมื่อแห้ง การตากควรคว่ำดอกเห็ดห้ส่วนครีบอยู่ด้านใต้ เพื่อป้องกันไม่ให้ครีบมีสีคล้ำและควรหลีกเลี่ยงแดดที่จัดมากเกินไปเพราะจะทำให้ดอกเห็ดไหม้เกรียมได้ เมื่อดอกเห็ดแห้งสนิทดีแล้วให้เก็บรักษาในภาชนะที่ปิดสนิทกันความชื้น

* การอบแห้ง จะใช้ลมร้อนค่อยๆ ลดความชื้นภายในดอกเห็ด ซึ่งจะได้รสชาติ กลิ่นและรูปร่างลักษณะของดอกีกว่าการตากแดด โดยอุณหภูมิเริ่มแรกที่ใช้จะสูงกว่าระดับอุณหภูมิห้องปกติประมาณ 5 องศาเซลเซียส จากนั้นจึงเพิ่มอุณหภูมิขึ้น 1-2 องศาเซลเซียส ทุก 1 ชั่วโมงจนกระทั่งถึง 50 องศาเซลเซียส จึงเพิ่มเป็น 60 องศาเซลเซียสและรักษาอุณหภูมิไว้ประมาณ 1 ชั่วโมง เพื่อช่วยเพิ่มรสชาติ และทำให้ดอกเห็ดเป็นเงาสวยงาม



เห็ดลม



ลักษณะโรงเรือน

โรงเรือนที่ใช้เพาะเห็ดลมควรมีขนาดกว้าง 4 เมตร ยาว 6 เมตร สูง 3 เมตร หลังคามุงจากหรือแฝก ด้านข้างโรงเรือนควรเป็นพลาสติกเคลือบ สามารถเปิด-ปิดได้สะดวก

การผลิตถุงเชื้อ มีสูตรอาหารที่ใช้ทำก้อนเชื้อเพาะเลี้ยงเห็ดลมดังนี้

สูตรที่ 1

- ขี้เลื่อยไม้ยางพารา	100 กิโลกรัม
- รำละเอียด	7.5 กิโลกรัม
- ปูนขาว	2 กิโลกรัม
- ยิปซั่ม	500 กรัม
- ดีเกลือ	200 กรัม
- ความชื้น	65-75 เปอร์เซ็นต์

สูตรที่ 2

- ขี้เลื่อยไม้ยางพาราแห้ง	100 กิโลกรัม
- รำละเอียด	3 กิโลกรัม
- น้ำตาลทราย	2 กิโลกรัม
- ปูนขาว	1 กิโลกรัม
- ยิปซั่ม	2 กิโลกรัม
- ดีเกลือ	200 กรัม
- ความชื้น	65-74 เปอร์เซ็นต์

นำขี้เลื่อยมาผสมกับอาหารเสริมคลุกให้เข้ากันดี เติมน้ำลงไปจนกระทั่งมีความชื้นพอดี คือ ขณะกำขี้เลื่อยไว้ในมือจะไม่มีน้ำไหลออกตามง่ามมือ พอแบมือออกก้อนขี้เลื่อยยังจับตัวกันเป็นก้อน หรือแตกประมาณ 2-3 ก้อน จากนั้นนำส่วนผสมดังกล่าวบรรจุถุงพลาสติกทนร้อนให้แน่นพอสมควรประมาณถุงละ 800 กรัม พร้อมสวมคอพลาสติกและจุกด้วยสำลี นำไปนึ่งฆ่าเชื้อที่อุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 2 ชั่วโมง แล้วนำไปใส่เชื้อข้าวฟ่างถุงละประมาณ 10-20 เมล็ดต่อไป

การบ่มพักก้อนเชื้อเห็ด

หลังจากที่ได้ทำการเขี่ยเชื้อลงถุงเรียบร้อยแล้ว นำถุงก้อนเชื้อไปบ่มพักไว้ในโรงเรือนที่มีอุณหภูมิประมาณ 28-30 องศาเซลเซียส ให้มีการถ่ายเทระบายอากาศอย่างเพียงพอ บ่มพักก้อนเชื้อเห็ดลมประมาณ 25-30 วัน เชื้อเห็ดจะเจริญเต็มถุง บ่มพักต่อไปอีกประมาณ 1-2 เดือน เพื่อให้เส้นใยเดินหนาแน่นและแข็งแรง จากนั้นจึงขนย้ายเข้าโรงเรือนสำหรับเปิดดอก

การผลิตดอกเห็ด

เมื่อนำก้อนเชื้อเห็ดที่เดินเต็มถุงและรัดตัวแล้วเข้าโรงเรือนเปิดดอกให้ดึงจุกสำลีออก รดน้ำให้ชุ่ม อุณหภูมิภายในโรงเรือนควรอยู่ประมาณ 37-40 องศาเซลเซียส ปิดโรงเรือนให้สนิทประมาณ 7-10 วัน เห็ดลมก็จะเกิดตุ่มดอกเล็กๆ บริเวณไหล่ถุง ให้เอามีดกรีดปากถุงออกให้หมด พอดอกเห็ดลมเริ่มใหญ่ให้เปิดโรงเรือนโดยการม้วนพลาสติกด้านข้างขึ้น เพื่อถ่ายเทระบายอากาศ เห็ดลมสามารถเก็บดอกได้หลังจากเส้นใยรัดตัวแล้ว 1-2 เดือน

การเก็บผลผลิต

ให้เก็บวันละ 2 ครั้ง คือ เช้าและเย็น โดยใช้มือดึงดอกเห็ดที่โตเต็มที่ออก ทยายเก็บเรื่อยๆ จนหมด จากนั้นจึงปล่อยทิ้งไว้โดยไม่ต้องรดน้ำประมาณ 7-10 วัน แล้วค่อยรดน้ำและควบคุมอุณหภูมิให้อยู่ประมาณ 37-10 องศาเซลเซียส จนเห็ดเกิดตุ่มดอก และเมื่อดอกเห็ดเริ่มใหญ่จึงเปิดพลาสติกด้านข้างออกเพื่อถ่ายเทระบายอากาศอีกครั้ง

เห็ดตีนแรด



ลักษณะทั่วไป

เห็ดตีนแรดเป็นเห็ดที่มีขนาดใหญ่สีขาว หรือสีขาวปนเทา เมื่อดอกบานเต็มที่จะมีลักษณะคล้ายร่ม ก้านดอกใหญ่ น้ำหนักตั้งแต่ 800 กรัมขึ้นไป บางครั้งพบมีน้ำหนักกว่า 10 กอโลกรัม หมวกเห็ดเป็นรูปกระทะคว่ำ สีขาวหม่นหรือสีขาวนวล เมื่อเป็นดอกอ่อนขอบจะม้วนลงเป็นรูปทรงกลม ผิวเรียบ มีครีบใหญ่สีขาวสลับกับครีมสั้นและเว้าเป็นแอ่งเล็กน้อยก่อนยึดติดกับก้านดอก เห็ดตีนแรดเจริญเติบโตได้ดีในที่ที่มีอินทรียวัตถุสูง มีการระบายน้ำดี โดยปกติมักพบในช่วงฤดูฝนเท่านั้น แต่ในปัจจุบันได้มีการพัฒนานำเชื้อเห็ดมาเพาะเลี้ยงเป็นการค้าด้วย มีการเลี้ยงเส้นใย ทำหัวเชื้อในเมล็ดข้าวฟ่าง ทำถุงเชื้อขี้เลื่อยแล้วเทเชื้อลงถุง ซึ่งเส้นใยจะเดินเต็มถุงใช้เวลาประมาณ 45-60 วัน จากนั้นจึงนำไปเพาะควบคู่กับการปลูกผักในลักษณะของเศรษฐกิจพอเพียง ซึ่งมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

การผลิตถุงเชื้อ

มีวัสดุเพาะที่ประกอบด้วยส่วนผสมดังนี้

- ขี้เลื่อยไม้ยางพารา	100 กิโลกรัม
- รำละเอียด	5 กิโลกรัม
- ยิปซั่ม	2 กิโลกรัม
- ปูนขาว	1 กิโลกรัม
- ดีเกลือ	200 กรัม

ทำการปรับความชื้นของวัสดุเพาะให้อยู่ในระดับประมาณ 60-65 เปอรีเซ็นต์ จากนั้นทำก้อนเชื้อเห็ดเหมือนกับเห็ดอื่นทั่วๆไป บ่มก้อนเชื้อที่อุณหภูมิประมาณ 28-38 องศาเซลเซียส ใช้เวลาในการบ่ม 50-60 วัน และก่อนที่จะนำก้อนเชื้อมาใช้ควรปล่อยให้ก้อนเชื้อพักตัวอีกประมาณ 7-10 วัน ซึ่งจะช่วยให้ก้อนเชื้อเห็ดงอกได้ดียิ่งขึ้น

การเพาะเห็ดตีนแรดร่วมกับการปลูกผัก

จะมีขั้นตอนการเพาะดังนี้

1. จัดเตรียมพื้นที่และวัตถุดิบที่ใช้ในการเพาะ ได้แก่

- ดินปนที่ขุดลึกจากผิวดิน 25 เซนติเมตร
- ก้อนเชื้อเห็ดตีนแรดที่เส้นใยดินเต็มถุง (พื้นที่ 1 ตารางเมตร จะใช้ก้อนเชื้อ 100 ก้อน)
- แปลงเพาะที่อยู่ในพื้นที่ดอน ไม่มีน้ำท่วมขัง อากาศไม่หนาวจัดจนเกินไป
- ปุ๋ยคอกหรือปุ๋ยหมักเก่า

2. จัดเตรียมแปลงเพาะให้เหมาะต่อการเพาะเห็ด โดยทำเป็นบ่อลึกประมาณ 25 เซนติเมตร ขนาด 1x4 เมตรต่อแปลง หรือกว้าง 1 เมตร ส่วนความยาวำหนดเองตามความต้องการ

3. นำก้อนเชื้อเห็ดตีนแรดที่เส้นใยเดินเต็มถุงดีแล้วมาฉีกเอาถุงพลาสติกออกให้เหลือแต่ก้อนเชื้อ นำไปเรียงลงในแปลงชิดติดกันอย่างต่อเนื่องจนเต็มแปลงเพาะ แล้วนำดินร่วนที่เตรียมไว้มากลบบนก้อนเชื้อให้มิดหนาประมาณ 1-3 เซนติเมตร

4. บ่มเชื้อในแปลง เห็ดตีนแรดจะใช้เวลาประมาณ 20-40 วัน ในการเกิดดอก หลังจากเกิดดอกตุ่มดอกแล้ว 7-10 วัน จึงเก็บผลผลิตได้ โดยขนาดหรือน้ำหนักดอกเห็ดจะขึ้นอยู่กับจำนวนก้อนเชื้อที่ใช้ โดยทั่วไปดอกเห็ดที่ได้จะหนักกว่า 1 กิโลกรัม และบางกลุ่มดอกอาจหนักมากกว่า 10 กิโลกรัม

5. การปลูกผัก ให้นำเมล็ดพันธุ์ผักที่มีอายุการเก็บเกี่ยวสั้น เช่น คะน้า กวางตุ้ง ผักบุ้ง คื่นไช่ มาทยอยหยอดลงแปลง นำดินกลบบางๆ แล้วใช้ฟางข้าวคลุม รดน้ำให้ชุ่ม และรักษาความชื้นไม่ให้ดินแห้ง ผักที่ปลูกจะสามารถเก็บเกี่ยวได้ในระยะเวลา 40-60 วัน ซึ่งระหว่างนั้นเชื้อเห็ดตีนแรดจะเริ่มเกิดดอก เมื่อเก็บผักรุ่นแรกเสร็จให้ทำร่มเงาในแปลงผัก โดยใช้ซาแลน 60-80 เปอร์เซ็นต์ ขึงสูงประมาณ 2.5 เมตร หรือใช้ทางมะพร้าวพรางแสงและบังลมแทนก็ได้ สำหรับแปลงผักที่เก็บเกี่ยวแล้วสามารถนำมาปลูกผักชี ผักกินใบที่อยู่ในร่มได้ โดยนำดินผสมปุ๋ยอินทรีย์โรยก่อนปลูกผัก แล้วนำฟางข้าวคลุม ซึ่งในระหว่างผักรุ่นสองเจริญเติบโต ให้ดูแลรดน้ำและรักษาความชื้นตามปกติ และเห็ดก็จะเจริญเติบโตเก็บดออีกครั้งประมาณ 40-60 วัน พร้อมกับการเก็บผักควบคู่กันไป ซึ่งการเพาะเห็ดร่วมกับการปลูกผักเช่นนี้ นอกจากจะได้ผลผลิตทั้งเห็ดและผักแล้ว ยังพบว่าไม่มีแมลงรบกวนในแปลงปลูก ทำให้ได้เห็ดและผักที่ปลอดภัยจากสารพิษ ไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภคอีกด้วย การปฏิบัติดูแลรักษาแปลงเพาะเห็ดจะทำเช่นนี้เรื่อยไป ซึ่งระยะเวลานานเท่าใดนั้นขึ้นอยู่กับการดูแลรักษา โดยมีการทดลองพบว่าสามารถเก็บผลผลิตอยู่ได้นานถึง 8 เดือน

เห็ดแครง



ลักษณะทั่วไป

เห็ดแครงเป็นเห็ดที่มีสีขาวแผ่ออกเป็นรูปพัด มีขนาดเล็กประมาณ 1-2 เซนติเมตร ก้านสั้น ใช้ประกอบอาหารที่ปรุงด้วยเครื่องเทศ เช่น แกงคั่ว หมก และงบ มีรสชาติหวาน เหนียว คล้ายเนื้อปลาหมึกหรือเกสรหอย นิยมรับประทานกันในเขตภาคใต้ ภาคเหนือ และภาคอีสานตอนบน

การผลิตถุงเชื้อ

ขั้นตอนในการเลี้ยงเห็ดแครงจะเหมือนกับเห็ดชนิดอื่นๆ ยกเว้นสูตรอาหาร เทคนิคการเพาะ และการดูแล ซึ่งแตกต่างกันไป เนื่องจากมีธาตุอาหารสูง จำเป็นต้องปฏิบัติอย่างดี มิฉะนั้นเห็ดจะเกิดการปนเปื้อนจากเชื้อราอื่นได้ง่าย เป็นเหตุให้ผลผลิตเสียหาย สำหรับการผลิตถุงเชื้อจะมีส่วนผสมของวัสดุเพาะดังนี้

- ขี้เลื่อย 100 กิโลกรัม
- เมล็ดข้าวฟ่างดิบ 30 กิโลกรัม
- รำ 10-12 กิโลกรัม
- ความชื้น 65-75 เปอร์เซ็นต์

นำเมล็ดข้าวฟ่างมาแช่น้ำทิ้งไว้ 1 คืน จากนั้นเทน้ำทิ้งเปลี่ยนน้ำใหม่ ต้มให้เดือดจนเมล็ดข้าวฟ่างค่อนข้างสุก แล้วรินน้ำทิ้ง พักไว้ให้เย็นหมาดๆ ซึ่งจะได้เมล็ดข้าวฟ่างต้มแล้วน้ำหนัก 50 กิโลกรัม ผสมขี้เลื่อยและรำเข้าด้วยกัน จากนั้นจึงผสมน้ำลงไปตามด้วยเมล็ดข้าวฟ่างต้ม คลุกเคล้าให้เข้ากันแล้วกรอกใส่ถุงพลาสติกขนาด 6x10 นิ้ว ให้มีน้ำหนัก 500/ถุง ใส่คอขวด รัดยาง ปิดสำลี และฝาปิด นำไปนึ่งในหม้อนึ่งความที่ความดัน 15 ปอนด์ เป็นเวลา 30 นาที หรือนึ่งด้วยหม้อนึ่งลูกทุ่งที่อุณหภูมิ 100 องศาเวลเซียส เป็นเวลา 4 ชั่วโมง เช่นเดียวกับการนึ่งถุงเชื้อเห็ดชริดอื่นๆ จากนั้นนำไปพักทิ้งไว้ให้เย็นแล้วรีบใส่เชื้อขยายทันที อย่าทิ้งถุงไว้นานเกิน 24 ชั่วโมง เพราะจะเกิดการปนเปื้อนสูง

การพักบ่มเส้นใย

โรงเรือนสำหรับพักบ่มเส้นใยควรเป็นโรงเรือนในร่ม มีการระบายอากาศดี และข้อสำคัยจะต้องเป็นที่มืด มิฉะนั้นแสงจะเป็นตัวกระตุ้นให้เส้นใยสร้างดอก ทั้งที่เส้นใยยังเจริญสะสมอาหารได้ไม่เต็มที่ ซึ่งเป็นสาเหตุให้ผลผลิตต่ำ ไม่คุ้มค่าในแง่เศรษฐกิจ หลังจากพักบ่มเส้นใยประมาณ 15-20 วัน เส้นใยจะเจริญเต็มถุง สังเกตเห็นเส้นใยเริ่มเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาล ให้นำไปเปิดดอกโดยนำถุงไปกรีดด้านข้างเป็นมุมเฉียงจากบนลงล่างทั้ง 4 มุมของถุง ส่วนด้านบนดึงจุกสำลีออกแล้วรัดยางปิดปากถุงให้แน่น นำไปวางไว้ในโรงเรือนเปิดดอกต่อไป

การผลิตดอกเห็ด

โรงเรือนเปิดดอกเห็ดแครงจะใกล้เคียงกับโรงเรือนเปิดดอกเห็ดหูหนู การวางก้อนเชื้อจะต้องวางตั้งบนชั้นสูงจากพื้นดินไม่เกิน 1 เมตร หรือแขวนแบบเห็ดหูหนูหลังจากกรีดถุงและรดน้ำเห็ดประมาร 5 วัน ก็จะเริ่มเก็บผลผลิตรุ่นที่ 1 ได้ หลังจากนั้นเห็ดจะพัดตัวอีก 5-7 วัน ให้รดน้ำตามปกติแล้วเก็บเห็ดในรุ่นที่ 2 และ 3 ตามลำดับได้ ซึ่งผลผลิตก็จะหมด ให้ขนก้อนเชื้อที่เก็บผลผลิตหมดแล้วไปทิ้งให้เป็นที่และหมักให้ย่อยสลายดีก่อนนำไปทำเป็นปุ๋ย เพราะเห็ดแครงสามารถย่อยสลายเนื้อไม้ได้ดี อาจเป็นอันตรายต่อผลผลิตผลทางการเกษตรบางชนิดได้ สำหรับโรงเรือนเปิดดอกหลังขนย้ายก้อนเชื้อเก่าไปทิ้งแล้วให้พักโรงเรือนให้แห้งเป็นเวลา 15 วัน แล้วจึงนำถุงเห็ดรุ่นใหม่มาเปิดดอกต่อไป



ที่ปรึกษา

อรสา ดิสถาพร
กรมส่งเสริมการเกษตร

เรียบเรียง

ชาญยุทธ์ ภาณุทัต
นงนุช แตงทรัพท์
อัศรา วงศ์พนาสิน
พัชราภรณ์ ยุกตเวทย์
กรมส่งเสริมการเกษตร

จัดทำเป็นหนังสืออิเล็กทรอนิกส์

ศูนย์วิทยบริการเพื่อส่งเสริมการเกษตร
สำนักพัฒนาการถ่ายทอดเทคโนโลยี
กรมส่งเสริมการเกษตร
โทร. 0-2579-5517
E-Mail: esc2553@hotmail.com