

**ขั้นตอนที่ 6** โรยวัสดุเพาะด้านบนอีกครั้ง หนาประมาณ 1 นิ้ว รดน้ำให้ชุ่ม



ใส่ฟางจนเต็มช่องบนสุดของตะกร้าแล้วกดให้แน่น

ได้เห็ดฟางใน 1 ตะกร้าเรียบร้อยแล้ว

**ขั้นตอนที่ 7** นำตะกร้ามาเรียงกันบนวัสดุรอง เช่น อิฐบล็อกหรือโครงเหล็กที่เตรียมไว้ หากเป็นส้อมไก่ให้วาง 4 ตะกร้า โดยวาง 3 ตะกร้าชิดกันแล้ววาง 1 ตะกร้าด้านบนตรงกลางระหว่างตะกร้าทั้ง 3 ตะกร้า และคลุมด้วยพลาสติกและซาแลน จากด้านบนถึงพื้น ต้องคลุมให้มิดชิดแล้วนำอิฐหรือไม้ทับขอบพลาสติกโดยรอบ



คลุมด้วยผ้าพลาสติกแล้วนำวัสดุมีน้ำหนักทับชายพลาสติก

พรางแสงด้วยวัสดุพรางแสง (ซาแลน)

**ขั้นตอนที่ 8** การควบคุมดูแล วันที่ 1-4 วันแรก (ในฤดูร้อนหรือฤดูฝน) ส่วนในฤดูหนาวช่วง 1-7 วัน ต้องควบคุมอุณหภูมิให้ได้ระดับ 37-40 องศาเซลเซียส ถ้าหากอุณหภูมิสูงเกินไปให้ค่อย ๆ เปิดช่องลมระบายอากาศด้านบน หรือรดน้ำรอบส้อมไก่เพื่อลดอุณหภูมิลงก็ได้

การลดอุณหภูมิที่สูงเกินไป ระบายความร้อน

**ขั้นตอนที่ 9** บังคับให้เส้นใยเห็ดฟางเปลี่ยนเป็นดอกเห็ด วันที่ 5-8 วันหลังเพาะ ต้องควบคุมอุณหภูมิภายในโครงเหล็กหรือส้อมไก่ให้อยู่ระหว่าง 28-32 องศาเซลเซียส เพื่อให้เส้นใยเห็ดฟางสร้างจุดกำเนิดดอกปกติ ห้ามเปิดพลาสติกบ่อยเพราะจะทำให้ดอกฝ่อ



เส้นใยเห็ดเต็มวัสดุเพาะพร้อมจะสร้างดอกเห็ด



**ขั้นตอนที่ 10** การเก็บเกี่ยวผลผลิตเห็ด ประมาณวันที่ 7-8 ในฤดูร้อน หรือวันที่ 9-10 ในฤดูหนาว เห็ดฟางเริ่มให้ดอกที่มีขนาดโตสามารถเก็บเกี่ยวได้ ผลผลิตสามารถเก็บได้ 2-3 ครั้งต่อตะกร้า การเก็บ ให้ใช้หัวแม่มือกับนิ้วชี้จับดอกเห็ดฟางที่ได้ขนาดแล้วหมุนเล็กน้อยยกขึ้น ดอกเห็ดก็จะหลุดออกมาโดยง่าย ถ้ามีดอกเห็ดขึ้นอยู่ติดกันหลายดอก ควรเก็บขึ้นมาพร้อมกันทั้งหมดทีเดียว ถ้าเก็บเฉพาะดอกเห็ดที่โตออกมาดอกที่เหลือจะไม่โตและฝ่อตายไป



**การเพาะเห็ดฟางในตะกร้า**  
เป็นอีกวิธีในการเพาะเห็ดฟางสำหรับผู้สมัคร  
เริ่มต้นทำเพื่อไว้บริโภคเองในครัวเรือนหรือ  
เพื่อฝึกหัดแล้วค่อยขยายเพื่อเพาะเห็ดฟางขาย  
สามารถสร้างรายได้ให้แก่เกษตรกร  
เพราะผลิตได้ต่อเนื่องตลอดทั้งปี  
ทั่วทุกพื้นที่ตั้งเหนือจรดใต้

# การเพาะเห็ดฟาง ในตะกร้า



ที่ปรึกษา : นายชาญฤทธิ์ ภาณุทัต  
รักษาการผู้เชี่ยวชาญด้านพัฒนาการเกษตรและองค์กรเกษตรกร  
ผู้อำนวยการศูนย์อำนวยการช่วยเหลือและฟื้นฟูผู้ประสบอุทกภัย  
ด้านการเกษตร กรมส่งเสริมการเกษตร  
นางอัญชลี สุจิตตานนท์  
ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาการถ่ายทอดเทคโนโลยี  
เรียบเรียง : นายสุพัฒน์ กลัดเดช  
นางสาวมยุรี ประกอบแสง  
ศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการเกษตรจังหวัดสมุทรสาคร  
จัดทำ : นางอมรทิพย์ ภิรมย์บุรณ์  
นางสาวพินิตา ธรรมสุรักษ์  
กลุ่มพัฒนาสื่อส่งเสริมการเกษตร  
สำนักพัฒนาการถ่ายทอดเทคโนโลยี  
พิมพ์ครั้งที่ 1 : จำนวน 40,000 ฉบับ กุมภาพันธ์ พ.ศ.2560  
จัดพิมพ์ : กรมส่งเสริมการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์  
พิมพ์ที่ : บริษัท นิวธรรมดการพิมพ์ (ประเทศไทย) จำกัด



ศูนย์อำนวยการช่วยเหลือและฟื้นฟู  
ผู้ประสบอุทกภัยด้านการเกษตร ปี 2560  
กรมส่งเสริมการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์



กรมส่งเสริมการเกษตร  
กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

# การเพาะเห็ดฟาง ในตะกร้า

การเพาะเห็ดฟางในตะกร้า เป็นอีกวิธีในการเพาะเห็ดที่ให้ผลผลิตเร็ว สามารถเพาะได้ทุกพื้นที่ ใช้แรงงานน้อยสามารถใช้วัสดุเพาะที่หลากหลาย การเพาะเห็ดฟางในตะกร้าช่วยลดการใช้พื้นที่ เคลื่อนย้ายสะดวก อีกทั้งยังสามารถเก็บผลผลิตได้ง่าย ทำประมาณแค่ภายในหนึ่งสัปดาห์ก็สามารถเก็บผลผลิตได้แล้ว

## ขั้นตอนการเตรียมวัสดุอุปกรณ์

### การเตรียมพื้นที่เพาะเห็ด

ปรับพื้นที่ดินให้สม่ำเสมอ อยู่ในที่ร่มได้ต้นไม้ ชายคา หรือกลางแจ้ง เหมาะที่จะตั้งตะกร้าได้ พื้นดินควรมีความชุ่มชื้น ถ้าพื้นที่ที่ใช้เพาะเป็นพื้นดิน จะให้ผลผลิตสูงกว่าที่เป็นคอนกรีต เพราะพื้นดินสามารถรักษาสภาพความชื้นและอุณหภูมิได้สม่ำเสมอ



### ตะกร้าพลาสติก (ตะกร้าใส่ผลไม้)

ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 18 นิ้ว สูงประมาณ 11 นิ้ว มีตาห่างประมาณ 1 นิ้ว มีจำนวนช่องเป็นแถวจากล่างขึ้นบน 7 ช่อง ก้นตะกร้าไม่ทึบช่วยให้ระบายน้ำได้ดี



### วัสดุเพาะ

ที่นิยมได้แก่ ฟางข้าว ควรเลือกจากแปลงนาที่ไม่มีการใช้สารเคมีฉีดพ่นป้องกันกำจัดโรคแมลงศัตรูข้าวมาก่อน ฟางข้าวต้องแช่น้ำไว้ 12 ชม. หรือ 1 คืน ถ้าแช่น้อยกว่า 12 ชั่วโมง ฟางจะแห้งเกินไป ก่อนที่จะเกิดดอกเห็ด



### การเตรียมอาหารเสริม

ต้องเป็นวัสดุที่ย่อยได้ง่าย เป็นวัสดุที่ช่วยให้เชื้อเห็ดฟางช่วงแรกที่ใส่ลงวัสดุเพาะเจริญได้ดีก่อนที่ เชื้อเห็ดฟางจะเจริญในวัสดุเพาะ ได้แก่ ผักตบชวาสด โดยกำจัดก้านและใบที่เน่าเสียออกแล้วล้างน้ำให้สะอาด แล้วนำมาหั่นเฉียงยาวไม่เกิน 1 นิ้ว



หั่นผักตบชวา ทั้งต้น ใบ และ ราก เลือกผักตบชวาที่โตเต็มที่ ไม่มีโรค ใบแห้ง ใบเน่า ให้เอาออก

### อาหารกระตุ้นหัวเชื้อ

ใช้แป้งสาลี หรือแป้งข้าวเหนียว หรือใช้รำละเอียด นำมาคลุกเคล้ากับหัวเชื้อเห็ดฟาง 1 ถุง (ขนาดถุงปอนด์) ต่อแป้งสาลี 1 ช้อนโต๊ะพูน ผสมคลุกเคล้ากันทิ้งไว้ครึ่งชั่วโมง

### น้ำที่ใช้ในการเพาะเห็ด

เป็นน้ำที่สะอาด เป็นน้ำที่ได้จากแอ่งน้ำ หนองน้ำ ห้วย คลอง บึง หรือน้ำบาดาล ไม่ควรใช้น้ำประปาที่ผสมคลอรีน

### การเตรียมเชื้อเห็ดฟาง

เชื้อเห็ดฟางชนิดถุงปอนด์ ใช้อัตราส่วน 1 ถุง ต่อ 2 ตะกร้า หากจะเก็บรักษาเชื้อเห็ดฟางต้องเก็บไว้ในห้องที่มีอุณหภูมิ 25-30 องศาเซลเซียส

## วิธีการเพาะ

**ขั้นตอนที่ 1** นำเชื้อเห็ดฟางขนาด 1 ปอนด์ ออกจากถุง ฉีกหัวเชื้อเห็ดฟางเป็นชิ้นเล็ก ๆ นำไปคลุกกับแป้งสาลีพอดิบผิวนอกของเชื้อเห็ด แป้งสาลีจะเป็นอาหารเบื้องต้นที่ช่วยกระตุ้นให้เชื้อเห็ดเจริญเติบโตในระยะแรก ๆ และแบ่งเชื้อเห็ดออกเป็น 6 ส่วน เท่า ๆ กัน (ทำได้ 2 ตะกร้า)



นำหัวเชื้อเห็ดฟางมาฉีกเป็นชิ้นเล็ก ๆ ขนาดประมาณ หัวแม่มือ ใส่ในกะละมังที่เตรียมไว้



คลุกเคล้าให้เข้ากัน

**ขั้นตอนที่ 2** นำวัสดุเพาะ ได้แก่ ฟางข้าวที่แช่น้ำ 12 ชั่วโมง มารองก้นตะกร้า สูงประมาณ 2-3 นิ้ว หรือประมาณช่องที่สองของตะกร้า

ฟางข้าวที่แช่น้ำ 12 ชั่วโมง



ใส่ฟางให้กระจายให้ทั่วสม่ำเสมอ



อัดให้แน่น



**ขั้นตอนที่ 3** โรยอาหารเสริมที่เตรียมไว้ ได้แก่ ผักตบชวา 1 ลิตร โดยขีดข้างขอบตะกร้าหนาประมาณ 1 ฝ่ามือ เว้นตรงกลางไว้ อย่าโรยอาหารเสริมหนาเกินไปเพราะจะเกิดเน่าเสียได้



ใส่อาหารเสริม (ผักตบชวา 1 ลิตร) ขีดขอบตะกร้ากว้างออกมาประมาณ 1 ฝ่ามือ เว้นตรงกลางไว้

**ขั้นตอนที่ 4** นำเชื้อเห็ดฟางที่เตรียมไว้ 1 ส่วน วางรอบตะกร้า ให้ขีดขอบตะกร้าเป็นจุด ๆ เท่าหัวแม่มือ (เสร็จขั้นที่ 1) โดยให้เชื้อเห็ดฟางอยู่ตรงช่องว่างของตะกร้า



หัวเชื้อเห็ดฟางให้หีบเป็นชิ้นขนาดหัวแม่มือ

แล้วเห็บบริเวณขีดของตะกร้า กดลึกลงบนอาหารเสริม



**ขั้นตอนที่ 5** ทำตามข้อที่ 2-4 อีก 2 ครั้ง (เสร็จขั้นที่ 2 และ 3) โดยครั้งสุดท้ายให้โรยอาหารเสริมเต็มพื้นที่ด้านบนหนาประมาณ 1 นิ้ว แล้วโรยเชื้อเห็ดฟางเป็นจุด ๆ ระยะห่างเท่า ๆ กัน ให้เต็มพื้นที่ด้านบนตะกร้า