



การเพาะเห็ดนางฟ้า ด้วยฟางข้าว



เห็ดนางฟ้า (Sarjor-caju Mushroom) ชื่อวิทยาศาสตร์ *Pleurotus sajor-caju* (Fr.) Singer เห็ดนางฟ้า เป็นเห็ดที่นิยมเพาะเป็นการค้าในประเทศไทย มีคุณค่าทางโภชนาการสูง มีรูปร่างลักษณะคล้ายคลึงกับ เห็ดนางรม “เห็ดนางฟ้า” เป็นชื่อที่ตั้งขึ้นในประเทศไทย เห็ดนางฟ้าจะไวต่อการเปลี่ยนแปลงของ สภาพอากาศมาก ในช่วงเวลาที่อากาศเย็นดอกจะออกเร็ว ดอกมีสีเข้ม แต่ในช่วงหน้าร้อนจะออกดอกช้า และดอกมีสีจางลง

วัสดุ - อุปกรณ์



ฟางข้าวใหม่ (ไม่ผ่านการหมัก)



ถุงร้อน ขนาด 8x12 นิ้ว



หม้อซึ่งนั่งผัก หรือ ถังจารบี/ ถังน้ำมัน ขนาด 100-200 ลิตร



หนังสือพิมพ์



มีด



รำละเอียด



หนังยาง



ก้อนเชื้อเห็ด



คอขวดพลาสติก



สำลี

วิธีการทำ



1

แช่ฟางข้าวนาน 1 - 2 ชม. ให้ฟางข้าวเปียกชุ่ม แล้วใช้มีด สับฟางข้าวเป็นท่อน ๆ ความยาวขนาดประมาณ 10 ซม.

2

นำฟางข้าวคลุกรำละเอียดแล้วยัดบรรจุลงถุงพลาสติก จนเต็มถุง กดให้ฟางข้าวยุบตัวแน่น เมื่อกดแล้ว 1 ถุง จะหนักประมาณ 8 ชีด

3

ใส่คอขวดที่ปากถุง รัดด้วยยางรัด ปิดปากถุงด้วยสำลี และ ปิดด้วยกระดาษหนังสือพิมพ์อีกครั้ง และรัดด้วยยางรัด แล้วนำไปนึ่งเป็นเวลา 3 ชม.

4

เมื่อนึ่งจนครบกำหนดเวลา นำก้อนเชื้อเห็ดออกมาวางเรียง ให้เย็น ใส่หัวเชื้อเห็ด ถุงละประมาณ 1 ช้อนชา จากนั้นเปิดฝา เหมือนเดิม แล้วหุ้มกระดาษหนังสือพิมพ์และรัดด้วยยางรัด

5

นำก้อนเชื้อไปวางไว้ในที่ลมสงบ ปราศจากมด แมลง ไมโดนแสงแดด ทิ้งไว้เป็นระยะเวลาประมาณ 25 วัน เชื้อเห็ดเดินเต็มก้อนอาหารจะ เห็นเป็นเส้นใยสีขาวทั่วถุง (เส้นใยเดินไวกว่าในชีเลื่อย) นำไปไว้ในโรงเปิดดอก หรือที่เย็น

6

เมื่อครบ 30 วัน เส้นใยเห็ดเริ่มแก่เต็มที่ที่จะเริ่มเห็น ดอกตุ้มขึ้นในถุง ให้รีบนำไปเปิดดอก โดยนำสำลีออก 3 - 5 วัน หลังเปิดหน้าดอกจะเห็นดอกเห็ดที่เจริญ เต็มที่พร้อมที่จะเก็บไปบริโภคได้

7

ก้อนเชื้อเห็ดที่เก็บดอกแล้ว จะออกดอกให้เก็บได้อีก 2 - 3 ครั้ง โดยจะทิ้งช่วงออกดอกครั้งละ 7 - 10 วัน (ในระยะที่เห็ด พักตัวอาจไม่รดน้ำก็ได้แต่ให้สังเกตว่าเมื่อเริ่มเห็นดอกตุ้มขึ้น มาให้รีบรดน้ำให้ความชื้นใหม่ทันที

8

เห็ดที่เพาะจากฟางข้าวจะให้ผลผลิตรวม ประมาณ 2 - 3 ชีด/ก้อน

