

เบ็ดเตล็ดเกษตรกรรม

การเพาะเห็ดหอมโข่ง (ทะเล) เห็ดนางรม เห็ดตีนแรด เห็ดเป่าฮื้อญี่ปุ่น เห็ดนางฟ้า และ เห็ดนางรมทอง

พิมพ์กานต์ อร่ามพงษ์พันธ์
อานนท์ เอื้อตระกูล
สมพงษ์ อังไชธมย์
และพันธุ์ทวี ภัคตินแดน

สาขาจุลชีววิทยาประยุกต์
กองวิจัยโรคพืช และจุลชีววิทยา กรมวิชาการ
เกษตร

วัสดุที่ใช้

เห็ดหอมโข่งทะเลสามารถเพาะขึ้นได้บนวัสดุหลายชนิด โดยเฉพาะพวกที่มีเซลลูโลส เนื่องจากเห็ดชนิดนี้เป็นเห็ดที่ขึ้นบนต้นไม้มาก่อน วัสดุที่จำเป็นสำหรับใช้เพาะมีดังนี้

๑. อาหารหมักสำหรับใช้เป็นอาหาร ซึ่งการหมักใช้เวลาประมาณ ๗-๙ วัน หรืออาจถึง ๑๒ วัน ในฤดูฝนและฤดูหนาว เพื่อรักษาเซลลูโลสไว้
๒. ถุงพลาสติกทึบร้อน ขนาดกว้าง x ยาว ประมาณ ๘ x ๑๓ นิ้ว หรือ ๙ x ๑๓ นิ้ว หน้า ๐.๑ - ๐.๑๒ มม. คอพลาสติก หรือไม้ไผ่ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ ๑ - ๑ ๒ นิ้ว
๓. สำลี และยางรัด
๔. เชื้อเห็ด
๕. ดินร่วนผสมปุ๋ยนุขาว



เห็ดเป่าฮื้อเพาะในชั้นเพาะซึ่งมีปุ๋ยหมักคลุมด้วยดินร่วน (วรลักษณ์)

การเตรียมอาหารหมัก

ถ้าใช้ฟางควรสับ ขนาด ๑ - ๒ นิ้ว

สูตร

| | |
|----------------------------------|---------|
| ฟางสับผสมน้ำ | ๑๐๐ กก. |
| ปุ๋ยขาว (๑๖-๒๐-๐ หรือ ๒๐-๒๐-๐) | ๒ กก. |
| หินปูนหรือปูนขาว | ๐.๕ กก. |
| ดีเกลือ ($MgSO_4 \cdot 7H_2O$) | ๐.๒ กก. |

การกองปุ๋ย ควรกองเป็นรูปปิรามิดหรือทรงกรวย เหลี่ยมสูงประมาณ ๘๐-๑๐๐ ซม. เริ่มจากเอาฟางสับ

ผสมน้ำคูลูกเคล้ากับปุ๋ย แล้วกองหมักไว้ ๓ วัน จึงกลับกองครั้งที่ ๑ แล้วกองหมักต่ออีก ๒-๓ วัน จึงกลับกองเป็นครั้งที่ ๒ พร้อมกับใส่หินปูนหรือปูนขาวกับดีเกลือแล้วจึงหมักต่ออีก ๒-๓ วัน ก็เป็นอันไปใช้เพาะเห็ดได้

การเพาะ

๑. บรรจุปุ๋ยหรืออาหารหมักลงในถุงพลาสติกที่พับกันถุงแล้ว กดลงไปให้แน่นประมาณ ๒/๓ ของถุง

๒. รวบปากถุงบีบอากาศออก สวมคอพลาสติกหรือไม้ไผ่ แล้วพับปากถุงพาดลงมา รัดยางให้แน่น แล้วอุดจุกสำลี หุ้มด้วยกระดาษหรือฝาครอบพลาสติก

๓. นำไปนั่งด้วยหม้อนึ่งความดันประมาณ ๑๗-๒๐ ปอนด์/ตารางนิ้ว นาน ๑-๒ ชม. หรือหนึ่งในซึ่ง หม้อลู่ทุ้ง โดยใช้เวลาเท่ากัน เริ่มนับตั้งแต่ไอน้ำพุ่งขึ้นมาจากรูที่เจาะไว้แรงสม่ำเสมอ แล้วทิ้งไว้ให้เย็น

๔. นำไปเขี่ยเชื้อ จากขวดหัวเชื้อ ซึ่งมักนิยมทำจากเมล็ดข้าว โดยเขี่ยให้เมล็ดข้าวแตกกระจายก่อนแล้วรีบเปิดจุกสำลีเทหัวเชื้อลงในถุงปุ๋ยประมาณ ๑๐-๑๕ เมล็ด แล้วปิดสำลีให้แน่น โดยต้องทำในที่ ๆ มีดซิดและสะอาด

๕. นำถุงที่ใส่เชื้อแล้วไปวางไว้ในโรงเรือนมีดประมาณ ๒๘-๓๕ วัน ให้เส้นใยเดินเต็มและรวมตัวกันเป็นดอกเล็ก ๆ บริเวณคอถุง

๖. เปิดจุกสำลีออก นำถุงเชื้อไปวางไว้ในห้องหรือโรงเรือนที่มีความชื้นและอากาศถ่ายเท รดน้ำเป็นฝอยวันละ ๑-๒ ครั้ง

๗. เก็บผลผลิตครั้งแรกหลังจากเปิดถุง ๔-๕ วัน

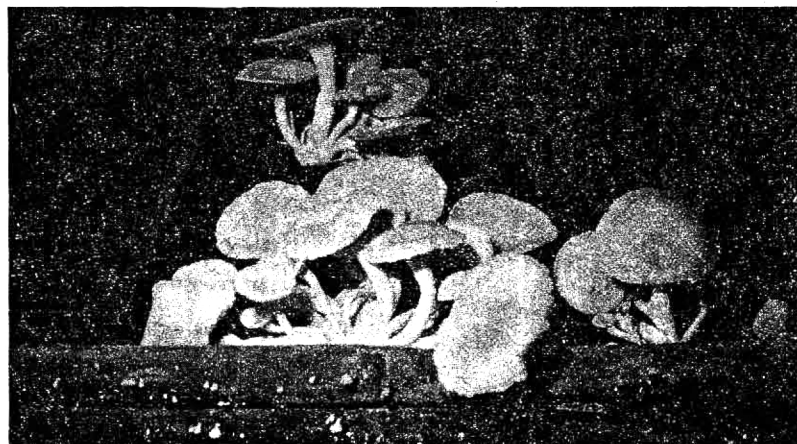
๘. หลังจากเก็บผลครั้งแรกแล้ว เปิดปากถุงให้กว้าง โดยการพับถุงให้ถึงปุ๋ย แล้วลอกผิวหน้าปุ๋ยออกบ้าง

๙. คลุมด้วยดินร่อน ผสมหินปูนประมาณ ๒ % หนาประมาณ ๑ ซม. แล้วรดน้ำเช่นเดิม

๑๐. ดอกเห็ดรุ่นต่อไปจะออกห่างกันประมาณ ๕-๘ วัน

หมายเหตุ

ถุงเปิดถุงแบบนี้ดอกออกก้นถุงและหน้าถุงเป็นดอกเห็ดที่วางเรียงกันบนกระดาษ แล้วใช้ดินคลุมที่โคนดอกเห็ดเพื่อให้อายุของเห็ดไม่แก่เร็วเกินไป ส่วนบริเวณปากถุงก็เป็นเห็ดนางฟ้า เห็ดนางรม เห็ด โดยเพาะเห็ดออกดอกเต็มถุง เป็นเชื้อที่เก็บผลผลิตได้ประมาณ ๓-๔ ครั้ง โดยผลผลิตใช้สดที่ในเวลาเป็นต้องหมักฆ่าเชื้อเสียได้ โดยผสมกับมูลไก่ ให้มีปริมาณชื้นอย่างกึ่ง แต่สำหรับเห็ดเป็นเชื้อที่เป็นเชื้อสดให้กะดอกต้องมีการควบคุมความชื้นให้ดีเป็นพิเศษ ต้องเพาะในห้องปรับอากาศหรืออุโมงค์เห็ดมีประมาณ ๒๕-๒๖ เซลเซียส



เห็ดนางรมในกระบะเพาะ (วรลักษณ์)