

การเพาะเห็ดนางฟ้า สร้างรายได้



ปริญญ์ บุญเรือง ข้อมูล
นฤพิศ สุขสบาย เรียบเรียง

เห็ดนางฟ้า (Oyster Mushroom) เป็นเห็ดตระกูลเดียวกับเห็ดนางรม เดิมทีพบที่ประเทศญี่ปุ่น เกิดขึ้นบนต้นไม้เนื้ออ่อนที่ตายแล้ว บริเวณที่อากาศชื้นและเย็น เจริญเติบโตได้เร็วมาก ดอกเห็ดมีสีขาวจนถึงสีน้ำตาลอ่อน หมวกดอกเนื้อแน่นสีคล้ำ ก้านดอกสีขาว ขนาดยาว เนื้อหนาคลายเนื้อสัตว์ ไม่มีวงแหวนล้อมรอบ ครีบดอกสีขาวอยู่ชิดติดกันและสิ่งที่เด่นกว่าเห็ดชนิดอื่น คือ การออกดอกเห็ดเร็วระยะช่วงห่างของการออกดอกสั้น มีความสามารถในการใช้อาหารสูงเป็นเห็ดอีกชนิดหนึ่งที่คนไทยรู้จักและนิยมนำมาประกอบอาหารเพื่อรับประทานกันอย่างแพร่หลายและยังมีคุณประโยชน์อีกมากมาย



การเพาะเห็ด เป็นอาชีพทางการเกษตรอาชีพหนึ่งที่ได้รับ ความนิยม ทั้งนี้เนื่องจากการเพาะเห็ดเป็นอาชีพที่ลงทุนต่ำและ ให้ผลตอบแทนเร็ว นอกจากนี้ยังสามารถนำวัสดุเหลือใช้ทางการ เกษตรมาใช้ได้เป็นวัสดุเพาะได้หลายชนิด เช่น ขี้เลื่อย ฟางข้าว อีกทั้งวิธีการเพาะทำได้ไม่ยุ่งยากเหมาะที่จะแนะนำให้เกษตรกร หรือประชาชนทั่วไป去做เพื่อเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริมซึ่งจะ ช่วยให้เกษตรกรใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์อีกทั้งยังเพิ่มรายได้ ให้แก่เกษตรกร และได้อาหารที่คุณค่าไว้บริโภค ทำให้ปัจจุบัน การเพาะเห็ดได้ขยายพื้นที่ปลูกไปทั่วประเทศ

การเพาะเห็ดนางฟ้าในถุงพลาสติก

➔ วัสดุและอุปกรณ์

1. อาหารเพาะ
2. หัวเชื้อเห็ดในเมล็ดข้าวฟ่าง
3. ถุงพลาสติกทนร้อน ขนาด 7x12 นิ้ว หรือ 9x13 นิ้ว
4. คอ และฝาครอบพลาสติก ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 1 - 1.5 นิ้ว
5. สำลี ยางรัด และตะเกียบแอลกอฮอล์
6. ถังนึ่งไม่อัดความดัน หรือหม้อนึ่งความดัน
7. โรงเรือน หรือสถานที่ร่มเส้นใย และเปิดออก



➡ การเตรียมอาหารสำหรับเพาะเห็ด

1. ขี้เลื่อยไม้ยางพาราแห้ง 100 กิโลกรัม
2. รำละเอียด 5 กิโลกรัม
3. ดีเกลือ 0.2 กิโลกรัม
4. ปูนขาว หรือ หินปูน 1 กิโลกรัม

* ผสมน้ำให้มีความชื้น 60 - 70 เปอร์เซ็นต์ คลุกผสมให้ทั่ว ควรนำไปใช้ทันที



➡ วิธีการเพาะเห็ด

1. บรรจุอาหารเพาะ หรือขี้เลื่อยผสมลงในถุงพลาสติกทนร้อน กดให้แน่นตึง สูงประมาณ 2/3 ของถุง (น้ำหนักอาหารเพาะประมาณ 1 กิโลกรัม)
2. รวบปากถุงไล่อากาศออก สวมคอพลาสติกแล้วพับปากถุงพาดลงมา รัดยางให้แน่น อุดด้วยสำลี หุ้มทับด้วยกระดาษหรือผ้าครอบพลาสติก
3. นำไปนึ่งฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ในหม้อนึ่งไม่อัดความดันหรือใช้หม้อนึ่งความดัน อุณหภูมิ 90 - 100 องศาเซลเซียส เป็นเวลาไม่น้อยกว่า 2 ชั่วโมง
4. นำถุงอาหารเพาะออกมาใส่เชื้อเห็ด โดยดึงจุกสำลีออก แล้วฉีกปากขวดหัวเชื้อที่เปลวไฟ เทหัวเชื้อลงถุงอาหารเพาะประมาณ ถุงละ 10 - 15 เมล็ด จากหัวเชื้อที่เลี้ยงในเมล็ดข้าวฟ่าง (โดยเขย่าเมล็ดข้าวฟ่างให้กระจายออก) เปิดและปิดจุกสำลีโดยเร็ว โดยปฏิบัติในที่สะอาดมิดชิด ไม่มีลมโกรก
5. นำถุงที่ใส่เชื้อเห็ดแล้วไปวางในที่สำหรับบ่มเส้นใย อุณหภูมิอยู่ระหว่าง 25 - 32 องศาเซลเซียส ไม่จำเป็นต้องมีแสง ไม่ต้องให้น้ำที่ถุงเชื้อจนเส้นใยเห็ดเจริญเต็มถุง สีขาวจะเปลี่ยนเป็นสีนวล มีการรวมตัวของเส้นใย เพื่อเจริญเป็นดอกเห็ด จึงนำไปเปิดถุงให้ออกดอกต่อไป

➡ การดูแลรักษา

เห็ดส่วนใหญ่จะใช้เวลาในระยะเส้นใยประมาณ 1 - 1.5 เดือน เมื่อเส้นใยรวมตัวกัน ถอดสำลีและคอขวด นำก้อนเชื้อไปวางในโรงเรือน เพื่อให้เกิดดอกรักษาอุณหภูมิอยู่ระหว่าง 24 - 28 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ประมาณ 70 - 80 เปอร์เซ็นต์ มีการถ่ายเทอากาศ ส่วนการให้ความชื้นภายในโรงเรือนไม่ควรให้น้ำขังอยู่ภายในก้อนเชื้อ และไม่ควรรดน้ำรดดอกเห็ด ถ้าจำเป็นควรให้เป็นละอองฝอยนั้นดอกเห็ดอาจจะช้ำและเน่าเสียได้ง่าย นอกจากนี้ต้องรักษาความสะอาดบริเวณที่ปฏิบัติงาน และโรงเรือนเพาะเห็ด เพื่อหลีกเลี่ยงการสะสมของเชื้อเห็ด และแมลง





การเก็บผลผลิตเห็ดนางฟ้า

เห็ดนางฟ้าควรเก็บเมื่อดอกบาน แต่ขอบหมวกยังไม่ยกขอบขึ้นหรือบานจนย้วย และควรเก็บดอกเห็ดในช่อเดียวกันให้หมด ไม่ควรมีเศษดอกเห็ดเหลือติดค้างอยู่กับก้อนเชื้อ เนื่องจากจะทำให้เน่า และเชื้อโรค แผลงจะเข้าทำลายก้อนเชื้อเห็ด



งานวิชาการเกษตร ศูนย์ศึกษาการพัฒนาพิกุลทองฯ ได้ศึกษาการเพาะเห็ดโดยใช้วัสดุเหลือใช้ทางการเกษตร จนสามารถผลิตเห็ดได้รับผลผลิตดี จึงได้จัดโครงการผลิตเห็ดแบบครบวงจรขึ้น เริ่มตั้งแต่การสาธิตผลิตเชื้อเห็ด การสร้างโรงเรือน การทำก้อนเชื้อเห็ดโดยใช้วัสดุเพาะต่างๆ รวมถึงการแปรรูปเห็ด เพื่อเป็นจุดสาธิต และให้เกษตรกร นักเรียน นักศึกษา และผู้ที่สนใจสามารถเข้ามาฝึกปฏิบัติจนมีความรู้และทักษะสามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพหลัก หรืออาชีพเสริม สร้างรายได้ให้กับครอบครัวได้ต่อไป

