



การเพาะเห็ดฟางในตะกร้า

Growing Straw Mushrooms In Baskets

ปรัชญา รัตนัง นักวิชาการเกษตรชำนาญการพิเศษ
คณะผลิตกรรมการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้



การเพาะเห็ดฟางในตะกร้าเป็นการประยุกต์จากการเพาะเห็ดฟางแบบกองเตี้ยใช้พื้นที่น้อย มีขั้นตอนการเพาะไม่ยุ่งยาก เหมาะสำหรับทำเป็นงานอดิเรกเพื่อใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ ใช้วัสดุเพาะที่มีอยู่ในท้องถิ่น ใช้วัสดุเพาะไม่มาก วัสดุเพาะได้แก่ ผักตบชวา ตอซัง ฟางข้าว เปลือกถั่วเขียว ขี้เลื่อยเก่าที่เพาะเห็ดถั่งเช่า สามารถควบคุมสภาพแวดล้อมที่เห็ดต้องการได้ง่ายและให้ผลผลิตคุ้มค่า รวมถึงใช้เวลาในการเพาะสั้นโดยเฉลี่ยแล้วประมาณ 9 วัน

วัสดุอุปกรณ์

1. ตะกร้าพลาสติกทรงทรงแท่งขนาดกว้าง 30 เซนติเมตร สูง 40 เซนติเมตร
2. วัสดุที่ใช้เพาะเห็ด ได้แก่ ตอซัง ฟางข้าว ผักตบชวา ขี้เลื่อยจากก้อนเห็ดเก่า มันเส้น เปลือกถั่วเขียว
3. เชื้อเห็ดฟาง
4. อาหารเสริม ได้แก่ ขี้เถ้า ไลซีน รำละเอียด ละอองข้าว ต้นกล้วยสับแห้ง หรือปุ๋ยคอกผสมดินร่วน อัตรา 1:10
5. ฝาพลาสติกใส
6. สุ่มไก่

ขั้นตอนการเพาะ

1. แช่ววัสดุเพาะเห็ดถ้าเป็นตอซังแช่น้ำนาน 6 ชั่วโมง ฟางข้าวแช่นาน 1 คืน หรือขี้เลื่อยจากก้อนเชื้อเห็ดเก่าเติมน้ำให้ชื้นหมาด ผักตบชวาสดให้สับยาว 4-6 นิ้ว
2. นำวัสดุเพาะเห็ดใส่ในตะกร้าพลาสติก อัดให้แน่นสูงจากพื้น 10 เซนติเมตร โรยอาหารเสริมเห็ดฟางลงไปให้ทั่วรอบขอบตะกร้า และโรยเชื้อเห็ดฟางลงบนอาหารเสริมโดยรอบที่เสร็จในขั้นแรก
3. นำวัสดุเพาะใส่ในตะกร้าเป็นชั้นที่ 2 ทำเหมือนการเพาะในชั้นแรกจนครบ 4 ชั้น ในชั้นบนสุดให้โรยหัวเชื้อเห็ดให้ทั่ว และใช้วัสดุเพาะคลุมทับหน้าตะกร้าหนา 5 เซนติเมตร
4. วางตะกร้าบนพื้นดินที่มีความชื้นสูง วางเรียงให้ได้ 3 ตะกร้า และวางด้านบนได้อีก 1 ตะกร้าใน 1 ชุด วางตะกร้าเห็ดได้ 4 ตะกร้า และเพิ่มความชื้นบนตะกร้าให้มีความชื้นมากที่สุด
5. ใช้สุ่มไก่มาครอบบนตะกร้าเพาะเห็ด จากนั้นคลุมด้วยพลาสติกใสโดยรอบสุ่ม และใช้ฟางข้าวที่แห้งมาคลุมพรางแสงเป็นรอบสุดท้าย ใช้เวลาเพาะ 9 วัน ก็จะสามารถเก็บดอกเห็ดชุดแรกได้ และทำการเก็บเกี่ยวต่อเนื่องได้อีก 2-3 วัน

การเก็บเกี่ยวผลผลิต

เมื่อเส้นใยของเห็ดฟางเจริญเต็มตะกร้าแล้ว ก็จะพัฒนารวมตัวเป็นดอกเห็ดเล็กโดยรอบตะกร้า และขยายดอกเห็ดขึ้นเรื่อย ๆ จนถึงระยะตุ่มรูปไข่ใช้เวลา 9 วัน ก็ทำการเก็บเกี่ยวดอกเห็ดได้ โดยใช้มือจับดอกเห็ดโยกไปมาและหมุนจนดอกเห็ดหลุดออก และเลือกเก็บดอกที่ตูม ทำนั้นทำการเก็บผลผลิตวันละ 2 ครั้ง เช้า เย็น ได้ผลผลิต 500-800 กรัมต่อตะกร้า

ข้อแนะนำการเพาะเห็ดฟาง

1. การเพาะเห็ดฟางโดยใช้ฟางข้าวเป็นวัสดุเพาะ ฟางที่นำมาใช้เพาะเห็ดต้องแห้งสนิทกว่าก่อนไม่มีเชื้อราปนเปื้อน
2. การแช่ฟางควรแช่ใต้น้ำมากที่สุด เพื่อให้เส้นใยเห็ดฟางเจริญได้ดี
3. เลือกเชื้อเห็ดฟางที่ไม่มีจุลินทรีย์อื่นปลอมปน เช่น ราเขียว ราดำ ราขาว และไม่มีการรวมตัวของเส้นใย เป็นดอกเห็ดถ้ามีดอกเห็ดเล็ก ๆ เกิดขึ้นจะเจริญไม่ดีในแปลงเพาะและให้ผลผลิตต่ำ
4. พื้นที่เพาะเห็ดฟางควรอยู่กลางแจ้ง พื้นดินควรมีความชื้นหมาด ถ้าปรับปรุงดินด้วยปุ๋ยคอกก็จะเพิ่มผลผลิตได้
5. น้ำที่ใช้แช่ววัสดุเพาะควรเป็นน้ำสะอาดทางการเกษตร ห้ามใช้น้ำประปาที่มีสารคลอรีนเด็ดขาด เพราะจะทำให้เส้นใยเห็ดไม่เจริญในกองฟาง
6. การให้น้ำเห็ดฟางจะให้ความชื้นบนตะกร้าเพียงครั้งเดียวเท่านั้น ดังนั้นก่อนการคลุมตะกร้าจะรดน้ำให้ชื้นที่สุด
7. วัสดุเพาะเห็ดที่เป็นตอซังหรือฟางข้าวสามารถนำไปสับและหมักใช้เพาะเห็ดนางรมต่อไปได้เป็นอย่างดี





Growing Straw Mushrooms In Baskets



Pricha Rattanang, Agricultural Scholar, Specialist Level
Faculty of Agricultural Production, Maejo University



Growing straw mushroom in baskets is an adaptation of the low-pile mushroom cultivation method that uses less space. It has a simple cultivation process and is suitable as a hobby, a way to use free time productively. Importantly, we can use locally available materials, which makes straw mushroom cultivation more productive and cost-effective for the local area. Growing media include water hyacinth, stubble, rice straw, mung bean hulls and old sawdust used for bagged mushroom cultivation. Interestingly, it is easy to control the environment and has a short average growing time of about 9 days.

Materials/equipment

1. Plastic basket with wide mesh, 30 cm wide and 40 cm high.
2. Materials used for mushroom cultivation include: stubble rice straw water hyacinth sawdust from old mushroom growing blocks, cassava chips and mung bean hull.
3. Straw mushroom spawn.
4. Supplemental fertilizers include: cotton waste, kapok fibers, fine rice bran, rice husk, dried chopped banana stalks, or manure mixed with loamy soil in a 1:10 ratio.
5. Clear plastic.
6. A chicken coop.

Cultivation process

1. Soak the mushroom growing medium. If using stubble, soak in water for 6 hours. Rice straw should be soaked overnight, or sawdust from old mushroom substrate block should be moistened with water. Fresh water hyacinth should be chopped into 4-6 inches pieces.
2. Place the mushroom growing medium into the plastic basket, compacting it to a height of 10 cm. from the ground. Sprinkle the straw mushroom supplement evenly around the rim of the basket, and then sprinkle the straw mushroom spawn onto the supplement around the perimeter. This completes the first step.
3. Place the growing media in the basket as a second layer, doing the same as with the first layer, until you have four layers in total. Sprinkle the mushroom spawn evenly on the top layer with a 5-cm-thick layer of the growing media.
4. Place the baskets on moist soil. Arrange three baskets in a row, then place another basket on top. One set can hold four mushroom baskets. Maximize the moisture content of the baskets.
5. Cover the mushroom baskets with the chicken coop. Then, cover the chicken coop with clear plastic. After that, as a final step, use dry rice straw to cover and shade the area. This takes 9 days to cultivate the straw mushrooms, after which the first harvest can be obtained and harvesting can continue for another 2-3 days.

Harvesting

Once the mycelium of the straw mushroom has fully grown throughout the baskets, it will develop and cluster together to form small mushroom around the baskets. From there, the mushrooms will continue to expand. It takes 9 days until the straw mushrooms reach the egg-shaped bud stage, at which point we can harvest them. Furthermore, the mushrooms can be harvested by holding its cap and rocking it back and forth while rotating it until the mushroom falls off. Select only unopened buds and harvest twice a day, morning and evening, yielding 500-800 grams per basket.

Guidelines for cultivating straw mushrooms

1. Mushroom cultivation using rice straw as a growing medium requires the straw to be completely dry and free from fungal contamination.
2. The straw should be soaked in as much water as possible to allow the mushroom mycelium to grow well.
3. Choose straw mushrooms that are free from other microorganisms such as green mold, black mold, and white mold, and that do not have mycelia's growth forming mushroom fruiting bodies. If small mushrooms appear, they will not grow well in the cultivation bed and will result in low yields.
4. The area for cultivating straw mushrooms should be outdoors, and the soil should be moist. Improving the soil with manure can help increase the yields.
5. The water used to soak the materials should be clean agricultural water. Tap water containing chlorine must not be used under any circumstances, as it will prevent the mushroom mycelium from growing in the straw pile.
6. Watering the straw mushrooms only needs to provide moisture to the baskets once. Therefore, the baskets must be watered as much as possible before covering them.
7. Rice straw or stubble used as mushroom growing medium can be chopped and composed for use in cultivating oyster mushroom.

