

การเพาะเห็ด

1. สถานการณ์การผลิตและการตลาด

เห็ดจัดเป็นอาหารประจำวันของมนุษย์ที่อุดมด้วยคุณค่าทางอาหาร วิตามิน และแร่ธาตุต่างๆ ที่จำเป็นสำหรับการเจริญเติบโตและเสริมสร้างความแข็งแรงของร่างกาย สามารถใช้ประโยชน์ในลักษณะเป็นพืชอาหาร ยารักษาโรค และอื่นๆ แหล่งเพาะเห็ดของประเทศไทย กระจายกันอยู่ในทุกจังหวัดของประเทศไทย ในปี 2548 คาดว่ามีปริมาณผลผลิตประมาณ 120,000.ล้านตัน(กรมส่งเสริมการเกษตร 2548) ใช้เพื่อการบริโภคภายในประเทศประมาณ 97 เปอร์เซ็นต์ มูลค่าการส่งออกผลผลิตสด กระจ่องและแช่แข็ง จำนวน 247.2 ล้านบาท (กรมศุลกากร 2548) ปัจจุบันเกษตรกรหันมาสนใจเพาะเห็ดมากขึ้น เนื่องจากอายุสั้น ลงทุนต่ำ พื้นที่น้อย สามารถผลิตหมุนเวียนต่อเนื่องกันได้ตลอดทั้งปี

2. แหล่งผลิตที่สำคัญ

ภาคเหนือ	จังหวัดเชียงใหม่ เชียงราย น่าน
ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ	จังหวัดนครราชสีมา ขอนแก่น อุดรธานี เลย สกลนคร ศรีสะเกษ อุบลราชธานี สุรินทร์ ชัยภูมิ
ภาคกลาง	พระนครศรีอยุธยา อ่างทอง นนทบุรี ปทุมธานี สระบุรี ชัยนาท
ภาคตะวันออก	จังหวัดชลบุรี สระแก้ว นครนายก ปราจีนบุรี ฉะเชิงเทรา
ภาคตะวันตก	จังหวัดสุพรรณบุรี กาญจนบุรี นครปฐม ราชบุรี
ภาคใต้	จังหวัดสุราษฎร์ธานี สงขลา นครศรีธรรมราช ยะลา กระบี่

3. รูปแบบการผลิตเห็ด แบ่งเป็น 2 ลักษณะใหญ่ๆคือ

3.1 เห็ดถุง มีหลายชนิด ได้แก่ เห็ดนางฟ้า นางรม หูหนู เป้าอื้อ ยานางิ ฯลฯ มีลักษณะการผลิตในรูปแบบต่างๆ ได้แก่

- 1) ผลิตเชื้อวุ้น
- 2) ผลิตเชื้อข้าวฟ่าง
- 3) ผลิตถุงเชื้อเห็ด
- 4) ผลิตดอกเห็ด

3.2 เห็ดฟาง มี 2 รูปแบบได้แก่

- 1) กองเตี้ย, ตะกร้าหรือวัสดุอื่นๆ
- 2) โรงเรือน

4 การปฏิบัติและดูแลรักษาเห็ดชนิดต่างๆ

4.1 การเพาะเห็ดในถุงพลาสติก

การเพาะเห็ดในถุงพลาสติกนับเป็นทางเลือกหนึ่ง สำหรับเกษตรกรที่สามารถทำได้ เนื่องจากในแต่ละพื้นที่จะมีวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตรที่แตกต่างกันไปเช่น จี๋เลื่อยไม้ยางพารา จี๋เลื่อยไม้เบญจพรรณ ชานอ้อย ไม่ต้องหาซื้อในราคาแพง การเพาะเห็ดถุงสามารถทำได้หลายชนิด ขึ้นอยู่กับความต้องการของตลาด



เห็ดหูหนู



เห็ดนางฟ้า



สภาพในโรงเรือนการเพาะเห็ดถุง



เห็ดขานาหงิ

วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการเพาะเห็ดถุง

- 1) วัสดุเพาะ เช่นจี๋เลื่อยไม้ยางพารา ไม้เบญจพรรณ ชานอ้อย อาหารเสริม
- 2) แม่เชื้อเห็ด ชนิดที่ต้องการ
- 3) ถุงพลาสติกทนร้อนขนาด 7 x 11 นิ้วหรือขนาดใกล้เคียง
- 4) คอขวดพลาสติกเส้นผ่าศูนย์กลาง 1 1/2 นิ้ว
- 5) ลำลี, ขางรัด
- 6) ถังน้ำไม่อัดความดัน

โรงเรือนหรือที่บ่มเส้นใย และ โรงเปิดดอก แยกกัน

สูตรที่นิยมเพาะทั่วไป ประกอบด้วย

จี๋เลื่อยไม้ยางพาราแห้ง	100	กิโลกรัม
รำละเอียด	5	กิโลกรัม
ยิปซั่ม	2	กิโลกรัม
ปูนขาว	1	กิโลกรัม
ดีเกลือ	200	กรัม

วิธีการเตรียมวัสดุเพาะ

นำส่วนผสมดังกล่าวข้างต้น ผสมให้เข้ากันด้วยมือหรือเครื่องผสม แล้วปรับความชื้น 60-65 % โดยเติมน้ำพอประมาณ ใช้มือกำวัสดุเพาะบีบให้แน่น ถ้ามีน้ำ ชิมที่ง่ามมือแสดงว่าเปียกเกินไป (ให้เติมวัสดุเพาะ) ถ้าไม่มีน้ำชิมให้แบมือออก วัสดุเพาะจะรวมกันเป็นก้อนแล้วแตกออก 2-3 ส่วน ถือว่าใช้ได้ แต่ถ้าแบมือแล้ววัสดุเพาะไม่รวมตัวกันเป็นก้อน แสดงว่าแห้งไปให้เติมน้ำเล็กน้อย

วิธีการเพาะ

- 1) บรรจุวัสดุเพาะใส่ถุงพลาสติกทึบร้อน น้ำหนัก 800 –1,000 กรัม กระแทกกับพื้น และทาบให้แน่นพอประมาณ 2 ใน 3 ของถุง ใส่คอขวดรัดด้วยหนังยาง จุกสำลี
- 1) นำไปนึ่งฆ่าเชื้อที่ 98 - 100 องศา 3 ชั่วโมง และนำมาพักให้ถุงเย็นสนิททั้งถุง ในที่สะอาด
- 2) ถ่ายเชื้อจากหัวเชื้อเห็ดที่เลี้ยงในเมล็ดข้าวฟ่างโดยเขย่าเชื้อเห็ดที่เต็มขวด ถุงละ 10-15 เมล็ด ปิดสำลี (เปิดและปิดจุกสำลีโดยเร็ว) โดยปฏิบัติในที่สะอาดไม่มีลมโกรก เชื้อเห็ด 1 ขวดใส่ถุงได้ 30-50 ถุง
- 3) นำไปบ่มในที่สะอาด มีอากาศถ่ายเทสะดวกในอุณหภูมิห้อง เส้นใยจะเจริญเต็มถุง 25-60 วัน ขึ้นอยู่กับชนิดของเห็ด
- 4) เมื่อเส้นใยเดินเต็มถุงคัดเฉพาะถุงที่ไม่มีการปนเปื้อนของราและแมลงมาเปิดในโรงเรือนเปิดดอกที่สะอาดแสงสว่างพอสมควร การระบายอากาศดี และสามารถเก็บความชื้นสัมพัทธ์ ในโรงเรือนมากกว่า 70 % ขึ้นไป สามารถบรรจุก้อนเชื้อได้ไม่ควรเกิน 5,000 ก้อนเพราะจะเกิดปัญหาด้านความสะอาดและการถ่ายเทอากาศได้ภายหลัง

การทำให้เกิดดอกและการดูแลรักษา

เห็ดนางรม นางฟ้า (ภูฐาน) เป้าฮื้อ ยานาหิ จะเปิดถุงโดยเอาหนังยางสำลีออก ถอดคอขวดออก แล้วพับถุงเข้าที่เดิม นำก้อนไปเรียงซ้อนกันจะใช้ชั้นไม้ไผ่ตัว A ชั้นไม้ตัว H หรือชั้นแขวนพลาสติกก็ได้ รดน้ำรักษาความชื้นในโรงเรือนให้มากกว่า 70 % วันละ 2-6 ครั้ง ขึ้นอยู่กับสภาพอากาศโดยสเปรย์น้ำเป็น

ฝอย ระวังอย่ารดน้ำเข้าในถุงเพาะถุงจะเน่าและเสียเร็ว เก็บผลผลิตได้เมื่อดอกบานเต็มที่ แต่ชอบหมวกยังไม่บานช่วย

เห็ดหูหนู ดึงลำไส้ ถอดคอขวด พับถุงพลาสติกทำเป็นจุกรัดหนังยาง แล้วกรีดด้วยมีดเป็นรอยเฉียง 3 แนว ๆ ละ 3 บั้ง นำไปแขวนหรือตั้งกับพื้น รดน้ำรักษาความชื้น 80-90 % ประมาณ 5-7 วัน จะเห็นดอกเล็ก ๆ และอีก 5-10 วัน ดอกบานช่วยเต็มที่ก็จะเก็บดอกได้

เห็ดขอนขาว เห็ดลม เอาเมล็ดกรีดตรงบ่าถุงออกทั้งหมด (เห็ดลมพักไว้ 1 เดือนก่อนกรีด) นำไปวางซ้อนบนชั้นตัว A หรือแขวน รดน้ำรักษาความชื้น มากกว่า 70 % การดูแลเหมือนกับเห็ดนางฟ้า นางรม แต่ต้องการแสงและการระบายอากาศมากกว่า หลังจากเปิดดอกก้อนเชื้อจะค่อย ๆ เปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลมากขึ้น การเกิดดอกใกล้เคียงกับเห็ดนางรม

ผลผลิตเห็ดถุงจะขึ้นอยู่กับ การดูแลรักษา โดยทั่วไปจะได้ผลผลิต เฉลี่ย 200 – 250 กรัม/ถุง

ตารางที่ 2 สรุปข้อมูลการเพาะเห็ดถุงบางชนิด

ชนิดเห็ด	ระยะบ่ม		ระยะเกิดดอก		ระยะห่างระหว่างรุ่น (วัน)	ผลผลิตกรัม/ถุง
	°C	วัน	°C	วัน		
นางรม	28-38	25-40	28-35	90	10-15	200-300
นางฟ้า						
ขอนขาว						
เป้าฮื้อ	23-38	45-60	28-35	90	30-40	200-300
หูหนู	28-38	35-40	28-35	90	15-20	300-400
แครง	25-35	15-20	32	30	7	150-200
ตีนแรด	30-38	50-60	35	240	30-60	300-400

แสง : ควรมีแสงสว่างอย่างเพียงพอ

ความชื้น : 80 % ยกเว้นเห็ดหูหนู 80-90 %

4.2 การเพาะเห็ดฟางโรงเรือนแบบอุตสาหกรรม



วัสดุเพาะ

1) ฟางข้าว 250 กก. หมักกับปูนขาว 1 กก. รำข้าว 5 กก. ปุ๋ยยูเรีย 0.5 คลุกด้วยผ้าพลาสติก 2 วัน (ใช้สำหรับวางรองวัสดุเพาะ)

- | | | |
|-----------------------------------|-------|---------------------------------------|
| 2) กากฝ้าย | 250 | กิโลกรัม |
| 3) รำละเอียด | 15 | กิโลกรัม |
| 4) แป้งข้าวเหนียว | 2 | กิโลกรัม (อาจใช้แป้งข้าวสาลีแทนก็ได้) |
| 5) ยิปซั่ม | 3 | กิโลกรัม |
| 6) ปูนขาวที่ทำจากเปลือกหอย | 6 | กิโลกรัม |
| 7) เปลือกถั่วเหลือง (ไม่ใช่ก็ได้) | 30-50 | กิโลกรัม |
| 8) ปุ๋ยเคมี สูตร 16-20-0 | | |

ลักษณะโรงเรือนและอุปกรณ์ที่ใช้

1) หลังคาทรงจั่วกว้าง 5.80 เมตร ยาว 6.80 เมตร มีประตูหน้า-หลัง ด้านละ 1 บาน กว้าง 0.75 สูง 1.75 เมตร บนประตูทำหน้าต่างกว้างเท่ากับประตู สูง 30 ซม. ทั้งประตูและหน้าต่างกรุด้วยผ้าพลาสติก แล้วกรุด้วยแผ่นด้านนอกอีกชั้นหนึ่ง

2) ภายในโรงเรือน กรุด้วยพลาสติกทนร้อนอย่างหนา ทั้งฝ้าผนังและหลังคามิดชิดทุกด้านเพื่อให้สามารถควบคุมอุณหภูมิและความชื้น

3) ด้านนอกโรงเรือน ฝ้าผนังทุกด้านกรุด้วยแผ่นจนถึงชายคาไม่ให้แสงเข้า

4) พื้นโรงเรือน อาจเทคอนกรีตหรือไม่เทก็ได้ ควรใช้เสาคอนกรีตเพื่อความคงทนและป้องกันปลวก

5) ทำชั้นสำหรับวัสดุเพาะ 3 ชุด ชุดละ 4 ชั้น กว้าง 80-90 ซม. ยาว 5 เมตร ชั้นแรกสูง

จากพื้น 30 ซม. ขึ้นต่อไปห่างกันชั้นละ 50, 55, 60 และ 65 ซม. ตามลำดับ ตั้งห่างจากฝาผนังโรงเรือน โดยรอบ 80-90 ซม. พื้นของชั้นปูด้วยไม้ไผ่ห่างกัน 5-10 ซม.

6) กระบะหมักอาหารเสริม เป็นรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัสหรือสี่เหลี่ยมผืนผ้าก็ได้ ยกขอบทั้ง 4 ด้าน สูง ประมาณ 30 เซนติเมตร เจาะรูระบายน้ำออกด้านละ 2 รู

7) หม้อต้มผลิตไอน้ำเพื่อฆ่าเชื้อในโรงเรือน ใช้ถังน้ำขนาด 200 ลิตร วางถันนอนบนเตา คู่กัน หันด้านที่เป็นฝาเกลียวเล็ก ๆ ขึ้นด้านบนต่อท่อหัวเกลียวที่มีขนาดเท่าฝาถังออกมาทำสำหรับเติมน้ำ แล้วใช้สายยางต่อจากท่อเหล็กไปยังโรงเรือน เพื่อฆ่าเชื้อต่าง ๆ ที่เป็นอันตรายต่อการเกิดดอกเห็ด หม้อต้ม อาจดัดแปลงทำได้หลายแบบแล้วแต่ทุนมากหรือน้อย ส่วนเชื้อเพลิงอาจใช้ฟืน แก๊ส น้ำมัน แล้วแต่จะหาได้

วิธีหมักวัสดุเพาะ

วันที่ 1 นำกากฝ้ายผสมเปลือกถั่วเหลืองลงเกลี่ยให้ทั่วกระบะ รดน้ำให้เปียกโชก (อุดรูกระบะ) แล้วรวมกากฝ้ายกองเป็นรูปยอดแหลม ตบกองให้แน่นคลุมด้วยผ้าพลาสติกและกระสอบป่านอีกชั้นหนึ่ง เปิดรูระบายน้ำออกให้แห้ง และทำการหมักต่อช่วงเช้ากับปูนขาวอีกทีหนึ่ง

วันที่ 2 เปิดฝาคูลมออก กระจายกองกากฝ้ายแล้วนำส่วนผสมต่าง ๆ ทั้งหมดคลุกเคล้ากับกากฝ้าย ให้ทั่ว แล้วรวมกองเป็นรูปฝาชี ใช้ผ้าพลาสติกคลุม หมักทิ้งไว้อีก 1-2 คืน

วันที่ 3 นำฟางที่หมักแล้วขึ้นเรียงบนชั้นในโรงเรือน เปิดฝาคูลมกองออก กระจายเพื่อให้แก๊สที่เกิดหมดไป แบ่งออกเป็น 12 กอง เท่า ๆ กับจำนวนชั้นเพาะแล้วขนไปเกลี่ยบนฟางที่เรียงไว้ในโรงเรือน กระจายให้ทั่ว ห่างจากริมฟางด้านละ 1 ฝ่ามือ ใช้มือกดให้แน่นพอประมาณจากนั้นปิดโรงเรือนให้มีมิดชิด ควบคุมอุณหภูมิ 40-45 องศาเซลเซียส โดยใช้ไอน้ำเพิ่มอุณหภูมิ เพื่อเลี้ยงเชื้อราชนิดหนึ่ง

วันที่ 4 ใส่ไอน้ำให้ได้อุณหภูมิ 65 - 70 องศา ประมาณ 5-6 ชั่วโมง ฆ่าเชื้อราและเชื้ออื่น ๆ แล้วพักโรงเรือนไว้ 1 คืน

วันที่ 5 โรยเชื้อเห็ดฟางให้ทั่วทุกชั้น (ชั้นละ 15-20 ถุง) ควบคุมอุณหภูมิไว้ประมาณ 35-36 องศาเซลเซียส ปิดโรงเรือนให้มีมิดชิดอย่าให้แสงเข้า ประมาณ 3 วัน เส้นใยเห็ดจะเดินทั่วแปลง

วันที่ 8 เมื่อเส้นใยเห็ดเดินทั่วแปลงแล้ว เปิดวัสดุบังแสงออกให้หมดทุกด้าน





วันที่ 9 เปิดประตู หน้าต่าง เพื่อไล่แก๊สแอมโมเนียและแก๊สอื่น ๆ ออก โดยเปิดโรงเรือนไว้ 3-5 นาที/ครั้ง

วันที่ 10 ควบคุมอุณหภูมิประมาณ 30-35 องศาเซลเซียส เมื่อเห็นว่าเกิดดอกเห็ดเล็ก ๆ ขึ้นมากพอ จึงปิดแสงหลังจากนี้อีก 2-3 วันก็สามารถเก็บดอกเห็ดได้ ผลผลิตเฉลี่ย 1.5 กิโลกรัม/ตารางเมตร

การปฏิบัติอื่น ๆ

- 1) ก่อนเพาะเห็ดรุ้นต่อไปต้องทำความสะอาดโรงเรือน แล้วอบไอน้ำฆ่าเชื้อประมาณ 2-3 ชั่วโมง
- 2) ถ้าดอกเห็ดมีขน ดอกแตกเป็นตุ่มคล้ายหนังคางคกแสดงว่าภายในโรงเรือนมีแก๊สมาก มีกลิ่นเหม็นฉุน อุณหภูมิสูง แก้ไขโดยการเปิดประตูโรงเรือนออกทุกด้านใช้น้ำฉีดล้างพื้น
- 3) ถ้าดอกเห็ดเน่า ชุ่มน้ำมาก มีสาเหตุมาจากแปลงเพาะและมากเกินไป แก้ไขเช่นเดียวกับข้อ 2
- 4) เวลาเก็บดอกเห็ดควรเป็นเวลาบ่ายใกล้เย็น เพราะอุณหภูมิภายนอกกับภายในโรงเรือนใกล้เคียงกันทำให้ไม่กระทบต่อการเกิดดอกของรุ้นต่อไปและการเก็บดอกเห็ด

4.3 การเพาะเห็ดฟางกองเตี้ย

	
<p>ไม้แบบรูปสี่เหลี่ยมคางหมู ขนาด (กว้าง*ยาว*สูง) 35(บน)และ40(ล่าง)*120*35 เซ็นติเมตร</p>	<p>ลักษณะเห็ดฟางกองเตี้ยที่เอาไม้แบบออกแล้ว</p>
	
<p>ทำโครงไม้ไผ่เพื่อคลุมพลาสติก</p>	<p>คลุมฟางทับเพื่อลดความร้อนและแสง</p>

วัสดุอุปกรณ์

1) วัสดุเพาะ เช่นฟางข้าว ผักตบชวา จี๋เลื่อย เปลือกถั่วเขียว หรือก้อนเห็ดถุงที่เก็บผลผลิตแล้ว

2) อาหารเสริม ได้แก่ ไล่ฝ้า ไล่หนอน ผักตบชวาทากแห้ง ผักถั่วเหลือง มูลสัตว์ ผสมดินร่วนในอัตราส่วน 1 : 1

3) ไม้แบบ มีลักษณะเป็นสี่เหลี่ยมคางหมู ด้านบนกว้าง 30 ซม. ด้านล่างกว้าง 35 ซม. ยาว 80-100 ซม. สูง 30 ซม. สำหรับไม้แบบที่ใช้วัสดุเพาะเป็นเปลือกถั่วเขียว และเปลือกมันสำปะหลังขนาดเล็กกว่านี้ ขึ้นอยู่กับความสะดวกในการเคลื่อนย้ายออก และนั่นต้องมีแผ่นไม้สำหรับกดให้วัสดุเพาะแน่นแทนการเหยียบย่ำเหมือนการเพาะด้วยฟาง

4) น้ำ ควรสะอาดปราศจากคลอรีน

5) พลาสติกใสใช้สำหรับคลุมกองเห็ด

6) อุปกรณ์รดน้ำ จอบหรือเสียม

7) ฟางแห้ง หรือหญ้าแห้ง สำหรับคลุมกองเพาะเห็ด

8) สถานที่สำหรับเพาะ ควรเป็นที่ดอน น้ำไม่ท่วมและต้องไม่เคยเป็นที่เพาะเห็ดฟางมาก่อน 3-4 เดือน ไม่มีมด ปลวก ไม่มีสารเคมีตกค้างมาจากการใช้สารป้องกันกำจัดศัตรูพืช

9) เชื้อเห็ดฟาง การเลือกซื้อเชื้อเห็ดฟางคุณภาพดีและเหมาะสมกับราคา มีหลักเกณฑ์การพิจารณาดังนี้

- จับที่ถุงเชื้อเห็ดจะต้องมีลักษณะเป็นก้อนแน่นมีเส้นใยของเห็ดเดินเต็มก้อนแล้ว
- ไม่มีเชื้อราชนิดอื่นๆ หรือ พวกแมลง หนอน หรือตัวไร และไม่ควรมีน้ำอยู่ก้นถุงซึ่งแสดงว่าขึ้นเกินไปไม่มีดอกเห็ดอยู่ในถุงเชื้อ เพราะเชื้อเริ่มแก่เกินไป
- เส้นใยไม่ฟูจัดหรือละเอียดเล็กเป็นฝอยจนผิดธรรมชาติ ลักษณะของเส้นใยควรเป็นสีขาวนวล เจริญคลุมทั่วทั้งก้อนเชื้อ
- ต้องมีกลิ่นหอมของเห็ดฟางด้วย
- เชื้อเห็ดที่ซื้อต้องไม่ถูกแดด หรือรอการขายไว้นานจนเกินไป เมื่อซื้อแล้วควรเพาะภายใน 7 วัน

ใน 7 วัน

- อย่าหลงเชื่อคำโฆษณาใด ๆ ของผู้ขาย ควรสอบถามจากผู้ที่เคยทดลองเพาะมาก่อนดีกว่า และควรตรวจสอบเชื้อจากหลายยี่ห้อ ยี่ห้อใดให้ผลผลิตสูงก็เลือกใช้ยี่ห้อนั้น

- ราคาของเชื้อเห็ดฟางไม่ควรจะแพงจนเกินไป ควรสืบราคาหลายๆ ยี่ห้อ เพื่อเปรียบเทียบราคา

ขั้นตอนและเทคนิคการเพาะเห็ดฟาง

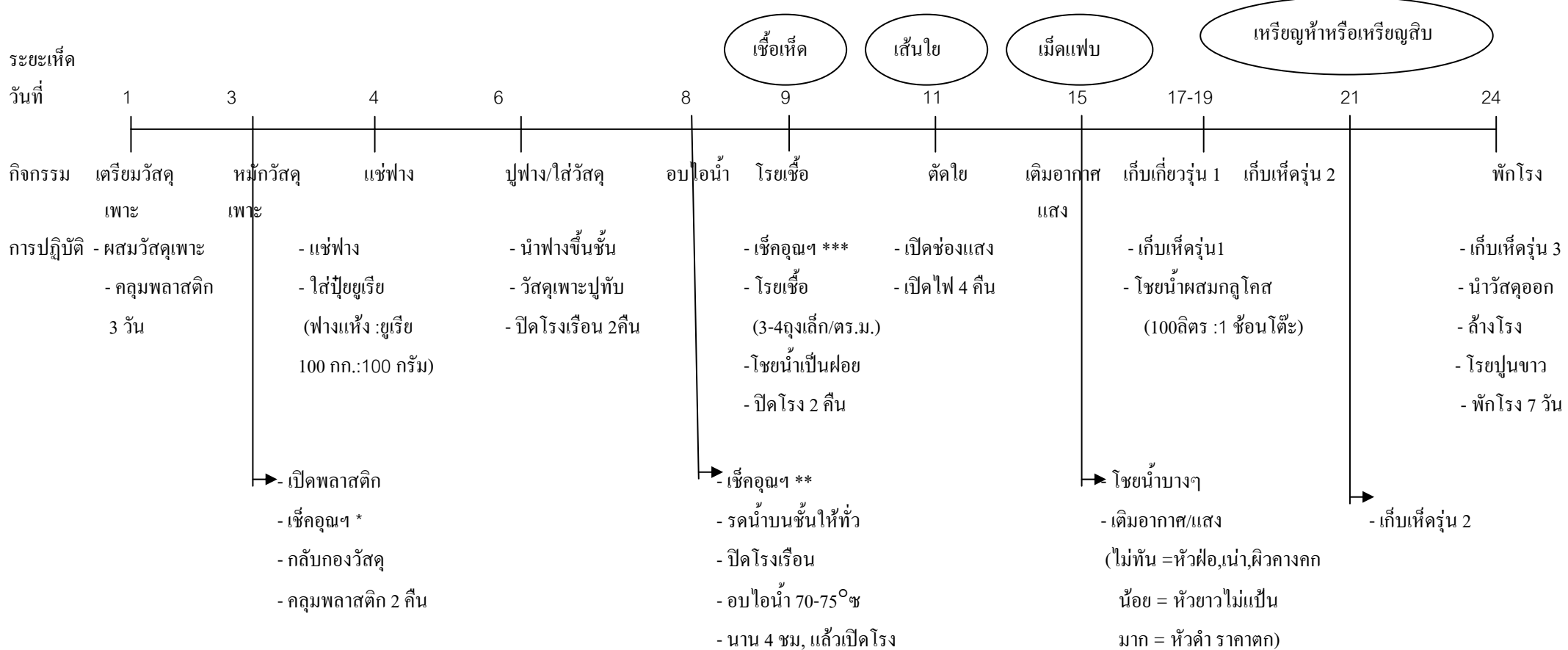
- 1) นำวัสดุเพาะรวมทั้งอาหารเสริมทุกชนิดไปแช่น้ำให้โชกเสียก่อนยกเว้นอาหารเสริม เช่น ใสนุ่น ใสนุ่น ใสนุ่น ผักตบชวา แช่น้ำ 1-2 ชั่วโมง ส่วนฟางข้าวควรแช่ประมาณ 1/2-1 วัน
- 2) ปรับดินให้เรียบ และขุดหน้าดินเล็กน้อย รดน้ำให้ชุ่ม วางแบบพิมพ์ลงบนดิน ใส่ฟางลงไป ให้หนา 8-12 เซนติเมตร ขึ้นเหยียบสัก 1-2 เทียว ใส่อาหารเสริมบริเวณขอบ โดยรอบ กว้าง 5-7 เซนติเมตร
- 3) โรยเชื้อเห็ด โดยรอบบนอาหารเสริม เชื้อเห็ดที่ใช้ควรขยี้ให้แตกออกจากกันเสียก่อน เป็นอันเสร็จขั้นที่ 1 แล้วทำขั้นต่อไปเช่นเดียวกับการทำขั้นแรก คือ ใส่ฟางข้าวลงในแบบไม้อัดหนา 8-12 เซนติเมตร ขึ้นเหยียบให้แน่น ใส่อาหารเสริม โรยเชื้อ ถ้าเป็นฤดูหนาว หรือฤดูที่มีอุณหภูมิต่ำกว่า 25 องศาเซลเซียสควรทำ 4-5 ชั้น ฤดูร้อน ควรทำ 3 ชั้นหรือสูง 28-30 เซนติเมตร
- 4) เมื่อทำกองเสร็จแล้วรดน้ำกองให้โชกอีกครั้ง ถอดแบบพิมพ์เพื่อนำไปใช้เพาะกองต่อไป โดยวางแบบพิมพ์ห่างกันประมาณ 1 คืบ แล้วทำกองตามขั้นตอนเดิมทุก ๆ กอง จำนวน 10-20 กอง การโรยเชื้อขั้นสุดท้าย ใช้เชื้อเห็ดฟางผสมกับอาหารเสริมโรยรอบกองและระหว่างกอง จะทำให้ดอกเห็ดเกิดระหว่างกอง เป็นการเพิ่มปริมาณดอกเห็ด
- 5) คลุมกองด้วยผ้าพลาสติกใสหรือทึบทั้งหมด 2 ผืน โดยให้ขอบด้านหนึ่งทับกับบริเวณหลังกอง จากนั้นใส่ฟางแห้งคลุมทับพลาสติกอีกที ก่อนคลุมด้วยพลาสติกอาจทำโครงไม้เหนือกองเพื่อไม่ให้พลาสติกติดหลังกองแล้วปิดด้วยฟางหลวม ๆ ก่อนในฤดูร้อนแดดจัด (อุณหภูมิสูงกว่า 38 องศาเซลเซียส) ควรเปิดผ้าพลาสติกหลังกองกว้าง ประมาณ 1 ฝ่ามือ เวลากลางวันถึงตอนอาทิตย์ตก ส่วนกลางคืนปิดไว้เช่นเดิม ในวันที่ 4-5 ให้ตรวจดูความชื้น ถ้าเห็นว่าข้างหลังกองแห้งใส่ใช้บัวรดน้ำ โขยน้ำเบา ๆ ให้ชื้นแล้วปิดใว้เช่นเดิม
- 6) ประมาณ 7-9 วัน เก็บผลผลิตได้ผลผลิตเฉลี่ย 0.5 – 1 กิโลกรัม/กอง

เอกสารอ้างอิง

1. กลุ่มงานโรคพืชและจุลชีววิทยา. 2544. การเพาะเห็ดเศรษฐกิจ. กรุงเทพฯ.
2. ชาญยุทธ์ ภาณุทัตและคณะ. 2543. คู่มือการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตเห็ด. บริษัทนิเวศรรมาการพิมพ์ (ประเทศไทย) จำกัด. กรุงเทพฯ.
3. ชาญยุทธ์ ภาณุทัตและคณะ. 2543. เทคนิคการเพาะเห็ดถุง. กรุงเทพฯ.
4. ชาญยุทธ์ ภาณุทัต และคณะ. 2543. เทคนิคการเพาะเห็ดฟาง. กรุงเทพฯ.
5. วสันต์ เพชรรัตน์. 2536. การผลิตเห็ด. มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. สงขลา.
6. อรุณี จันทรสนิท และสหัส จันทนาอรพินท์. 2544 คำศัพท์ประกอบภาพ ลักษณะรูปร่าง และโครงสร้างของเห็ดรา. บริษัท สามเจริญพาณิชย์ (กรุงเทพ) จำกัด. กรุงเทพฯ.

ตารางการปฏิบัติดูแลเห็ดฟางในโรงเรือน
กลุ่มส่งเสริมการผลิตผัก กรมส่งเสริมการเกษตร

๘๘๘๘๘๘๘๘๘๘๘๘๘๘๘๘๘



หมายเหตุ * = เช็ควัสดุหมักบนวัสดุเพาะถ้าเช็คแล้วได้อุณหภูมิ ประมาณ 60-65^oซ

** = เช็ควัสดุในโรงเห็ดให้เพิ่มจากอุณหภูมิบนกองวัสดุ 10-15^oซ ประมาณ 70-75^oซ นาน 4 ชั่วโมง

*** = เช็ควัสดุหมักวัสดุเพาะบนชั้นถ้าเช็คแล้วได้อุณหภูมิ 32^oซ เก็บได้รุ่นเดียว, 38-42^oซ เก็บได้ 2-3 รุ่น หากเกิน 47^oซ เห็ดจะไม่งอก

ที่มาของข้อมูล : นายสมจิตร จันท์แดง (หมอแกละ) โทร 0-19261966 ผู้ให้ข้อมูล

นายนุภาพ สันตยานนท์ นวก. 7ว โทร 0-29406106 เรียบเรียง