

การเพาะเห็ดฟาง ในตะกร้า



การเพาะเห็ดฟางในตะกร้า
เป็นอีกวิธีในการเพาะเห็ดฟาง
สำหรับผู้สนใจเริ่มต้นทำเพื่อไว้บริโภคเองในครัวเรือน
หรือเพื่อศึกษาแล้วต่อยอดเพื่อเพาะเห็ดฟางขาย
สามารถสร้างรายได้แก่เกษตรกร
และสามารถผลิตได้ตลอดทั้งปี



ที่ปรึกษา

นายครองศักดิ์ สงรักษา
รองอธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร ด้านถ่ายทอดเทคโนโลยี
นางอมรทิพย์ ภิญโญบุรณ
ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาการถ่ายทอดเทคโนโลยี



เรียบเรียง

นางปดาร์ณี ธรรมธ
ผู้อำนวยการกลุ่มส่งเสริมพืชผักและเห็ด
นายวศิน ทองพิสิฐสมบัติ
นักวิชาการเกษตร
กลุ่มส่งเสริมพืชผักและเห็ด
สำนักส่งเสริมและจัดการสินค้าเกษตร



จัดทำ

นางสาวพนิดา ธรรมสุรัตน์
นายอรรณวรักษ์ เฉลยผล
นางสาวชนกชนม์ ชิมงาม
กลุ่มพัฒนาสื่อส่งเสริมการเกษตร
สำนักพัฒนาการถ่ายทอดเทคโนโลยี



จัดทำในรูปแบบไฟล์อิเล็กทรอนิกส์ : พฤศจิกายน 2565
(ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2560)

การเพาะเห็ดฟาง ในตะกร้า

การเพาะเห็ดฟางในตะกร้า เป็นอีกวิธีในการเพาะเห็ด
ที่ให้ผลผลิตเร็ว สามารถเพาะได้ทุกพื้นที่ ใช้แรงงานน้อย
สามารถใช้วัสดุเพาะที่หลากหลาย การเพาะเห็ดฟางในตะกร้า
ช่วยลดการใช้พื้นที่ เคลื่อนย้ายสะดวก อีกทั้งยังสามารถ
เก็บผลผลิตได้ง่าย และได้ผลผลิตเร็ว

ขั้นตอนการเตรียมวัสดุอุปกรณ์

การเตรียมพื้นที่เพาะเห็ด

ปรับพื้นที่ที่จะวางตะกร้าให้มีความราบ ไม่ลาดเอียง
และควรวางตะกร้าในที่ร่ม เช่น ใต้ต้นไม้ ชายคา ระวังอย่าให้ได้รับแสงแดดจัดเกินไป พื้นที่สำหรับวางตะกร้าควรเป็นพื้นดิน
เพราะจะรักษาสภาพความชื้น และ อุณหภูมิได้ดีกว่าพื้นคอนกรีต



ตะกร้าพลาสติก (ตะกร้าใส่ผลไม้)

ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 18 นิ้ว สูงประมาณ 11 นิ้ว
มีตาห่างประมาณ 1 นิ้ว ด้านล่างมีช่องระบายน้ำ



วัสดุเพาะ

วัสดุเพาะที่นิยม คือ ฟางข้าว และตอซัง ควรเลือกมาจากแปลงที่ไม่มีการใช้สารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูข้าวมาก่อน
ควรแช่ฟางข้าว หรือตอซัง 12 ชั่วโมง เพื่อให้มีความชื้นเพียงพอ
จนถึงการเกิดดอกเห็ด



การเตรียมอาหารเสริม

ต้องเป็นวัสดุที่ย่อยได้ง่าย เป็นวัสดุที่ช่วยให้เชื้อเห็ดฟาง
ช่วงแรกที่ใช้ลงวัสดุเพาะเจริญได้ดีก่อนที่เชื้อเห็ดฟางจะเจริญใน
วัสดุเพาะ ได้แก่ มูลวัว ไล่นุ่น รำละเอียด หรือผักตบชวาสด
โดยกำจัดก้านและใบที่เน่าเสียออกแล้วล้างน้ำให้สะอาด แล้วนำมา
หั่นเฉียงยาวไม่เกิน 1 นิ้ว



หั่นผักตบชวา ทั้งต้น ใบ และราก



เลือกผักตบชวาที่โตเต็มที่ ไม่มีโรค ใบเน่า ใบบ้างให้จาวอก

การกระตุ้นหัวเชื้อ

ใช้เป็งสาส์ หรือเป็งข้าวเหนียว หรือใช้รำละเอียด นำมา
คลุกเคล้ากับหัวเชื้อเห็ดฟาง 1 ถุง (ขนาดถุงปอนด์) ต่อเป็งสาส์
1 ซองโต๊ะปุณ ผสมคลุกเคล้ากัน ทั้งไว้ครึ่งชั่วโมง

น้ำที่ใช้ในการเพาะเห็ด

เป็นน้ำที่สะอาด เป็นน้ำที่ได้จากเอ่งน้ำ หนองน้ำ ห้วย
คลอง บึง หรือน้ำบาดาล ไม่ควรใช้น้ำประปาที่ผสมคลอรีน

การเตรียมเชื้อเห็ดฟาง

เชื้อเห็ดฟางชนิดถุงปอนด์ ใช้อัตราส่วน 1 ถุง ต่อ 2 ตะกร้า
หากจะเก็บรักษาเชื้อเห็ดฟางต้องเก็บไว้ในห้องที่มีอุณหภูมิ 25-30
องศาเซลเซียส

วิธีการเพาะ

ขั้นตอนที่ 1

นำเชื้อเห็ดฟางขนาด 1 ปอนด์ ออกจากถุง ฉีกหัวเชื้อเห็ดฟางเป็นชิ้นเล็ก ๆ นำไปคลุกกับแป้งสาสิจพอดิผวนอกของเชื้อเห็ด แป้งสาสิจจะเป็นอาหารเบื้องต้นที่ช่วยกระตุ้นให้เชื้อเห็ดเจริญเติบโตในระยะแรก ๆ และแบ่งเชื้อเห็ดออกเป็น 6 ส่วนเท่า ๆ กัน (ทำได้ 2 ตะกร้า)



นำหัวเชื้อเห็ดฟางมาฉีกเป็นชิ้นเล็ก ๆ ขนาดประมาณหัวแม่มือ ใส่ในกะละมังที่เตรียมไว้

คลุกเคล้าให้เข้ากัน



ขั้นตอนที่ 2

นำวัสดุเพาะ ได้แก่ ฟางข้าวที่แช่น้ำ 12 ชั่วโมง มารองกันตะกร้าสูงประมาณ 2-3 นิ้ว หรือประมาณช่องที่สองของตะกร้า

ฟางข้าวที่แช่น้ำ 12 ชั่วโมง



ใส่ฟางให้กระจายให้ทั่วสม่ำเสมอ

อัดให้แน่น



ขั้นตอนที่ 3

โรยอาหารเสริมที่เตรียมไว้ ได้แก่ ผักตบชวา 1 ลิตร โดยขีดขางรอบตะกร้าหนาประมาณ 1 ฝ่ามือ เว้นตรงกลางไว้ อย่าโรยอาหารเสริมหนาเกินไปเพราะจะเกิดน้ำเสียได้



ใส่อาหารเสริม (ผักตบชวา 1 ลิตร) ขีดขางรอบตะกร้ากว้างออกมาประมาณ 1 ฝ่ามือ เว้นตรงกลางไว้

ขั้นตอนที่ 4

นำเชื้อเห็ดฟางที่เตรียมไว้ 1 ส่วน วางรอบตะกร้า ให้ชิดขอบตะกร้าเป็นจุด ๆ เท่าหัวแม่มือ (เสร็จขั้นที่ 1) โดยให้เชื้อเห็ดฟางอยู่ตรงช่องว่างของตะกร้า



หัวเชื้อเห็ดฟางให้หยิบเป็นชิ้นขนาดหัวแม่มือ

แล้วหนีบบริเวณขีดขางของตะกร้ากลัดกลบจนอาหารเสริม



ขั้นตอนที่ 5

ทำตามขั้นตอนที่ 2 - 4 อีก 2 ครั้ง (เสร็จขั้นที่ 2 และ 3) โดยครั้งสุดท้าย ให้โรยอาหารเสริมเต็มพื้นที่ด้านบนหนาประมาณ 1 นิ้ว แล้วโรยเชื้อเห็ดฟางเป็นจุด ๆ กระจายห่างเท่า ๆ กัน ให้เต็มพื้นที่ด้านบนตะกร้า



ขั้นตอนที่ 6

โรยวัสดุเพาะด้านบนอีกครั้ง หนาประมาณ 1 นิ้ว รดน้ำให้ชุ่ม



ใส่ฟางจนเต็มช่องบนสุดของตะกร้าแล้วกดให้แน่น

ตัดเห็ดฟางใน 1 ตะกร้าเรียบร้อยแล้ว



ขั้นตอนที่ 7

นำตะกร้ามาเรียงกันบนวัสดุรอง เช่น อิฐบล็อก หรือโครงเหล็กที่เตรียมไว้ หากเป็นส้อมไม้ให้วาง 4 ตะกร้า โดยวาง 3 ตะกร้าชิดกัน แล้ววาง 1 ตะกร้าด้านบนตรงกลางระหว่างตะกร้าทั้ง 3 ตะกร้า และคลุมด้วยพลาสติกและซาแลนจากด้านบนถึงพื้น ต้องคลุมให้มิดชิดแล้วนำอิฐหรือไม้ทับขอบพลาสติกโดยรอบ



คลุมด้วยผ้าพลาสติกแล้วนำวัสดุทับน้ำหนักทับชายพลาสติก



พรางแสงด้วยวัสดุพรางแสง (ซาแลน)

ขั้นตอนที่ 8

การควบคุมดูแลระยะ 1-4 วันแรก (ในฤดูร้อนหรือฤดูฝน) ส่วนในฤดูหนาวช่วง 1-7 วัน ต้องควบคุมอุณหภูมิให้ได้ระดับ 37-40 องศาเซลเซียส ถ้าหากอุณหภูมิสูงเกินไปให้ค่อย ๆ เปิดช่องลมระบายอากาศด้านบน หรือรดน้ำรอบส้อมไม้เพื่อลดอุณหภูมิลง



การเปิดช่องลมระบายอากาศเพื่อลดอุณหภูมิที่สูงเกินไป



ขั้นตอนที่ 9

บังคับให้เส้นใยเห็ดฟางเปลี่ยนเป็นดอกเห็ด วันที่ 5-8 วันหลังเพาะ ต้องควบคุมอุณหภูมิภายในโครงเหล็กหรือส้อมไม้ให้อยู่ระหว่าง 28-32 องศาเซลเซียส เพื่อให้เส้นใยเห็ดฟางสร้างจุดกำเนิดดอกปกติ ห้ามเปิดพลาสติกบ่อยเพราะจะทำให้ดอกฝ่อ



ใส่ใยดินเต็มวัสดุเพาะพร้อมจะสร้างดอกเห็ด



วันที่ 6-7



ขั้นตอนที่ 10

การเก็บเกี่ยวผลผลิตเห็ด ประมาณวันที่ 7-8 ในฤดูร้อน หรือวันที่ 9-10 ในฤดูหนาว เห็ดฟางเริ่มให้ดอกที่มีขนาดโตสามารถเก็บเกี่ยวได้ ผลผลิตสามารถเก็บได้ 2-3 ครั้งต่อตะกร้า **วิธีการเก็บ** ให้ใช้หัวแม่มือกับนิ้วชี้จับดอกเห็ดฟางที่ได้ขนาดจากนั้นหมุนเล็กน้อยแล้วยกขึ้น ดอกเห็ดก็จะหลุดออกมาโดยง่าย ถ้ามีดอกเห็ดขึ้นอยู่ติดกันหลายดอก ควรเก็บขึ้นมาพร้อมกันทั้งหมดทีเดียว ถ้าเก็บเฉพาะดอกเห็ดที่โตออกมา ดอกที่เหลือจะไม่โตและฝ่อตายไป

