

องค์ความรู้เรื่อง “ การเพาะเห็ดฟางในโรงเรือน ”

1.โรงเรือน

โรงเรือนเพาะเห็ดฟางควรเป็น โรงเรือนที่ปิดมิดชิดสร้างด้วยอิฐบล็อกหรือไม้ไผ่ ขนาดโรงเรือน 6x8x2.5 เมตร มีประตูปิด-เปิด 2 ด้าน หน้าต่างแบบปิด-เปิด เพื่อระบายความร้อนและ อากาศเสีย พื้นโรงเรือนควรเทพูนหรือคอนกรีต เพื่อสะดวกในการทำความสะดวก ชั้นเพาะเห็ดมี 4 แถว ๆ ละ 4 ชั้น ๆ ละ 5 ตารางเมตร ขึ้นอยู่กับความยาวและกว้างของแต่ละ โรงเรือน แต่ละชั้นห่างกันประมาณ 50 เซนติเมตร พื้นชั้นปูด้วยไม้รวกหรือตะแกรงโลหะหรือตะแกรงพลาสติก มีเครื่องกำเนิดไอน้ำที่มีขนาดใหญ่พอที่จะให้ความ ร้อนภายในโรงเรือนที่อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 2 ชั่วโมง ติดต่อกัน และอุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส อีกอย่างน้อย 8 ชั่วโมง ติดต่อกัน ในโรงเรือนควรมีเทอร์โมมิเตอร์ ที่สามารถวัดอุณหภูมิ ความร้อนระหว่าง 1 – 100 องศาเซลเซียส พัดลมเป่าดูดและระบายอากาศ สำหรับระบายอากาศเสีย ในโรงเรือน

ลักษณะโรงเรือน 2 แบบ

โรงเรือนแบบที่ใช้ไม้ไผ่และแฝกเป็นส่วนประกอบหลัก



โรงเรือนอิฐบล็อก

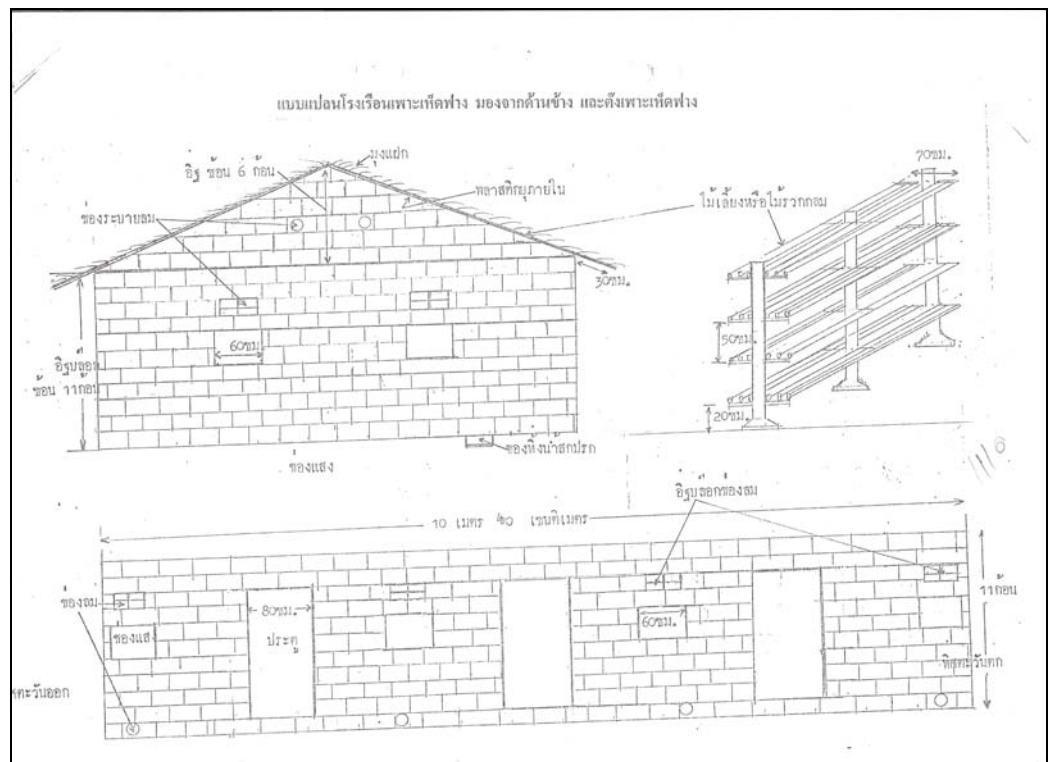


ข้อแตกต่างของลักษณะโรงเรือนของทั้ง 2 แบบ

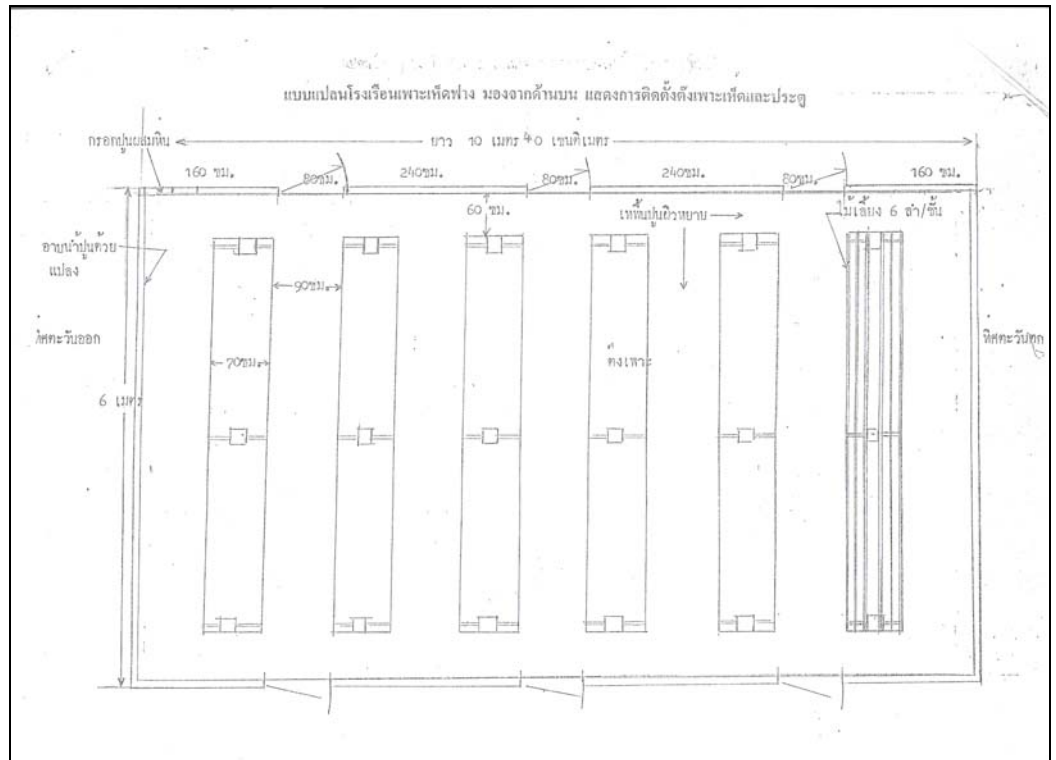
- แบบที่ใช้ไม้ไผ่และแฝกเป็นส่วนประกอบหลัก : ควบคุมอุณหภูมิได้ยากกว่า ไม่ค่อยมั่นคงแข็งแรง แต่ราคาถูก ซึ่งลักษณะโรงเรือนจะเน้นใช้วัสดุที่หาง่ายในท้องถิ่น (ส่วนใหญ่เป็นเกษตรกรตำบลเจริญธรรมและตำบลคลองเรือ)

- แบบที่ใช้อิฐบล็อก : สามารถควบคุมอุณหภูมิได้ดีกว่าและมั่นคงแข็งแรง แต่ราคาสูง เป็นการประยุกต์ใช้วัสดุในการปลูกสร้างที่แข็งแรง ทนทาน แต่ยังคงรูปแบบโรงเรือนเดิมไว้ (ส่วนใหญ่เป็นเกษตรกรตำบลหนองหมู)

แบบแปลนโรงเรือนเห็ดฟาง มองจากด้านข้าง และตั้งเพาะเห็ดฟาง



แบบแปลนโรงเรียนเห็ดฟาง มองจากด้านบน แสดงการติดตั้งตู้เพาะเห็ดฟาง และประตู



2. การเตรียมวัสดุเพาะ

การเตรียมวัสดุเพาะ สำหรับการเพาะเห็ดฟาง โรงเรียนขนาด 6x8x2.5 เมตร จำนวน 2 โรง แต่ละโรงเรียนมี 4 แถว ๆ ละ 4 ชั้น ๆ ละ 5 ตารางเมตร จำนวน 32 ชั้น จะต้องเตรียมวัสดุ ดังนี้

1. ขี้เถ้า	30	กิโลกรัม
2. ขี้เลื่อย	350	กิโลกรัม
3. กากมันสำปะหลัง	400	กิโลกรัม
4. ขี้เถ้า+ขี้เลื่อย+กากมันสำปะหลัง อัตราส่วน 18:100:100		กิโลกรัม
5. กากถั่วเขียว	140	กิโลกรัม
6. ฟางสับ	40	กิโลกรัม
7. ตอซังข้าว	160	กิโลกรัม
8. ยูเรีย	4	กิโลกรัม
9. ยิบซั่ม	4	กิโลกรัม
10. ปูนหอย	4	กิโลกรัม
11. ปูนขาว	2	กิโลกรัม
12. รำ	40	กิโลกรัม
13. ข้าวโพด	8	กิโลกรัม

14. แป้งข้าวเหนียว	4	กิโลกรัม
15. อาหารเสริม	8	กิโลกรัม
16. เชื้อเห็ด	120	ก้อน

3. ขั้นตอนการเพาะเห็ดในโรงเรือน

3.1 นำวัสดุเพาะทั้ง 4 ชนิด เป็นวัสดุหลัก 4 กอง มาผสมกับอาหารเสริมและวัสดุอื่นๆ คลุกเคล้าให้เข้ากัน แล้วหมัก 3 วัน จึงนำไปใช้ได้

กองที่ 1 ขี้เถ้า 30 กิโลกรัม ผสมกับอาหารเสริมและวัสดุอื่นๆ ดังนี้

1. กากถั่วเขียว	จำนวน	35	กิโลกรัม
2. ฟางสับ	จำนวน	10	กิโลกรัม
3. ข้าวโพดบด	จำนวน	2	กิโลกรัม
4. รำละเอียด	จำนวน	10	กิโลกรัม
5. ยิบซัม	จำนวน	1	กิโลกรัม
6. ยูเรีย	จำนวน	1	กิโลกรัม
7. ปูนหอย	จำนวน	1	กิโลกรัม
8. แป้งข้าวเหนียว	จำนวน	1	กิโลกรัม
9. ปูนขาว	จำนวน	½	กิโลกรัม
10. อาหารเสริม	จำนวน	2	กิโลกรัม

กองที่ 2 ขี้เถ้า 350 กิโลกรัม ผสมกับอาหารเสริมและวัสดุอื่นๆ เหมือนกองที่ 1 (ข้อ 1-10)

กองที่ 3 กากมันสำปะหลัง 400 กิโลกรัม ผสมกับอาหารเสริมและวัสดุอื่นๆ เหมือนกองที่ 1 (ข้อ 1-10)

กองที่ 4 นำขี้เถ้า+ขี้เถ้า+กากมันสำปะหลัง อัตราส่วน 18:100:100 กิโลกรัม ผสมกับอาหารเสริมและวัสดุอื่นๆ เหมือนกองที่ 1 (ข้อ 1-10)

3.2 วันที่ 2 นำต่อซังข้าวที่ใช้เป็นวัสดุรองพื้นขึ้นปูนบนชั้นเพาะเห็ด หนาประมาณ 4-5 นิ้ว รดน้ำให้ชุ่ม รดน้ำวันละ 2 ครั้ง เช้า-เย็น เป็นเวลา 2 วัน

3.3 วันที่ 4 นำวัสดุเพาะที่หมักแล้ว 3 วัน ทั้ง 4 กอง ขึ้นวางบนชั้นเพาะที่ปูต่อซังข้าวไว้เรียบร้อยแล้ว ให้ใส่วัสดุหนาประมาณ 3-4 นิ้ว เกลี่ยวัสดุเพาะให้กระจายให้ทั่ว ถึงชั้นเพาะปิดโรงเรือนไว้ 1 วัน

3.4 วันที่ 5 อบไอน้ำเพื่อฆ่าเชื้อในโรงเรือน ที่อุณหภูมิ 65-70 องศาเซลเซียส นาน 6 ชั่วโมง ปิดโรงเรือนไว้ 1 คืน เพื่อให้อุณหภูมิในโรงเรือนเย็นลงเหลือประมาณ 35 องศาเซลเซียส

3.5 วันที่ 6 โรยเชื้อเห็ดบนวัสดุเพาะให้กระจายอย่างสม่ำเสมอทั่วทั้งชั้น ที่อุณหภูมิในโรงเรือน 35 องศาเซลเซียส แล้วปิดโรงเรือนทันที

3.6 วันที่ 7-15 ปิดโรงเรือนไว้ตลอด ควบคุมอุณหภูมิในโรงเรือนไม่ให้เกิน 36 องศาเซลเซียส (อุณหภูมิที่เหมาะสมในโรงเรือนไม่ให้เกิน 32-36 องศาเซลเซียส) ถ้าอุณหภูมิสูงให้เปิดช่องระบายอากาศออก

และให้ใช้วิธีเปิดปิดประตูเร็วๆ 4 – 5 ครั้ง ไปพร้อมกันจะช่วยให้อากาศถ่ายเทได้ดีขึ้น ถ้าอสังขข้าวที่เป็นวัสดุรองพื้นแห้ง ให้รดน้ำโดยการฉีดพ่นฝอยเบาๆ แล้วปิดประตูโรงเรือน

3.7 วันที่ 16 เริ่มเก็บผลผลิต เก็บได้นาน 3 วัน ติดต่อกัน หยุด 3 วัน ก็จะเก็บรุ่นที่ 2 ได้อีก 3 วัน ติดต่อกัน



การใช้เตาอบเพื่อให้ความชื้นและปรับอุณหภูมิในโรงเรือนเห็ดฟาง

โดยปกติเกษตรกรทั่วไปมักใช้เศษยางรถยนต์ มาเป็นเชื้อเพลิงในการต้มน้ำเพื่อให้ความชื้นและปรับอุณหภูมิในโรงเรือน แต่เกษตรกรในเขตตำบลหนองหมู มีการใช้เตาที่มีการประดิษฐ์ขึ้นมาใหม่ ซึ่งสามารถควบคุมอุณหภูมิได้ดี ประหยัดเชื้อเพลิง อนุรักษ์สิ่งแวดล้อม และเตาอบดังกล่าวยังสามารถเคลื่อนที่ไปใช้ในที่อื่นๆ ได้



ด้านการป้องกันศัตรูของเห็ดในโรงเรือน

1. การใช้น้ำประปาซึ่งมีส่วนผสมของคลอรีน ราดบนพื้นเพื่อเป็นการฆ่าเชื้อโรค

2. การใช้น้ำหมักชีวภาพสูตรต่างๆ เช่น สูตรของเห็ดที่หลีกเลี่ยงการตัดแต่ง เป็นต้น ราดบน

ฆ่าเชื้อราที่เป็นโทษต่อเห็ดฟาง

ขั้นตอน / วิธีการ

ส่วนผสมในการทำปุ๋ยอินทรีย์น้ำ

1. เศษวัสดุเห็ดฟางจากการตัดแต่งเห็ด	30	กิโลกรัม
2. กากน้ำตาล	10	กิโลกรัม
3. สารเร่ง พด.2	25	กรัม (1 ซอง)
4. น้ำ	10	ลิตร
5. ถังหมัก	ขนาด 120	ลิตร

วิธีการทำปุ๋ยอินทรีย์น้ำ

- นำเศษวัสดุเหลือใช้เศษเห็ดฟาง คลุกเคล้ากับกากน้ำตาลให้เข้ากัน
- ละลายสารเร่ง พด.2 ในน้ำ 10 ลิตร คนให้เข้ากันนาน 5 นาที

4. ผลผลิตที่ได้

นำเห็ดฟางที่เก็บได้จากวัสดุเพาะที่ต่างชนิดกัน นำมาตากแห้งทำความสะอาด แล้วชั่งน้ำหนัก ซึ่งวัสดุเพาะแต่ละชนิดให้ผลผลิต ดังนี้

1. จี๋ฝ้ายให้ผลผลิต 66 กิโลกรัม ต่อพื้นที่ 40 ตารางเมตร
2. จี๋ฝ้าย+จี๋เลื่อย+กากมันสำปะหลัง ให้ผลผลิต 60 กิโลกรัมต่อพื้นที่ 40 ตารางเมตร
3. กากมันสำปะหลัง ให้ผลผลิต 58.7 กิโลกรัมต่อพื้นที่ 40 ตารางเมตร
4. จี๋เลื่อย ให้ผลผลิต 53 กิโลกรัมต่อพื้นที่ 40 ตารางเมตร



5. การใช้ประโยชน์จากวัสดุที่เหลือใช้การเพาะเห็ดฟาง

- การนำเศษเหลือจากการตัดแต่งเห็ดฟาง มาทำเป็นน้ำหมักชีวภาพและนำเศษฟางที่ใช้เพาะเห็ดฟางแล้ว มาทำปุ๋ยหมักชีวภาพ

การนำเศษฟางที่ใช้เห็ดฟางแล้วมาทำเป็นปุ๋ยหมักชีวภาพ



การนำเศษเหลือจากการตัดแต่งเห็ดฟางมาทำเป็นน้ำหมักชีวภาพ

