

เดลินิวส์

ฉบับที่ 14,842 วันศุกร์ที่ 1 มิถุนายน พ.ศ. 2533

ราคา 5.00 บาท

DAILY NEWS

การปลูกเห็ดหอมในถุงพลาสติกโดยใช้ขี้เลื่อย

ไม้ยางพารา

เกรียงไกร ไทยอ่อน

เห็โยก ซิตาเกะ จะเรียกอย่างไรก็ตามเห็ดชนิดนี้ก็ยังเป็นเห็ดที่มีอันดับและเป็นที่ต้องการของตลาดโลก ญี่ปุ่น มีการทำงานวิจัยเผยแพร่ออกมามากที่สุด ในด้านของการโฆษณาที่จะก่อให้เกิดการเพิ่มขึ้นของผู้บริโภค จีนเป็นประเทศเก่าแก่ที่รู้จักเห็ดหอมและปลูกจำนวนมาก เห็ดหอมจึงถือเป็นผักกระดืบย่องที่เดียว มันแพงจนคนจน ๆ ไม่มีโอกาสได้กินกัน แต่หากมีการส่งเสริมให้ปลูกมากขึ้นจะทำให้เรา ๆ มีโอกาสได้บริโภคเห็ดราคาถูกลงก็เป็นได้

เดิมทีการเพาะเห็ดหอมต้องใช้เวลาไม่ก่นำไปไม่ครั้งละจำนวนมาก ๆ นอกจากจะยุ่งยากในการสร้างโรงเรือนและการปฏิบัติดูแลรักษาแล้วยังมีแนวโน้มว่าไม่ก่นซึ่งถือว่าเป็นวัตถุดิบที่สำคัญในการเพาะเห็ดหอมเว้นหาหากขึ้นทุกวัน ต่อมาได้มีการศึกษาค้นคว้าทดลองเพื่อที่จะหาวัสดุที่มาจากไม้ก่นหากวันข้างหน้าเกินขาดแคลนจริง ๆ ในที่สุดก็พบว่าซีเลื่อยไม้ยางพาราสามารถใช้เพาะเห็ดหอมได้อย่างมีประสิทธิภาพไม่แพ้ไม้ก่นเพียงแต่ขั้นตอนและวิธีการแตกต่างกันไป

การเพาะเห็ดหอมจากซีเลื่อยไม้ยางพาราทำในลักษณะเดียวกับการทำถุงก้อนเชื้อเห็ดถุงทั่วไป แต่ต้องมีความพิถีพิถันเพิ่มขึ้น และดัดแปลงวิธีการบางเล็กน้อย แต่ผลของงานที่ทำเพิ่มขึ้น เวลาที่ใช้เพิ่มขึ้นนั้นถ้าเทียบกับราคาเห็ดที่ได้ นับว่าคุ้มค่าทีเดียว

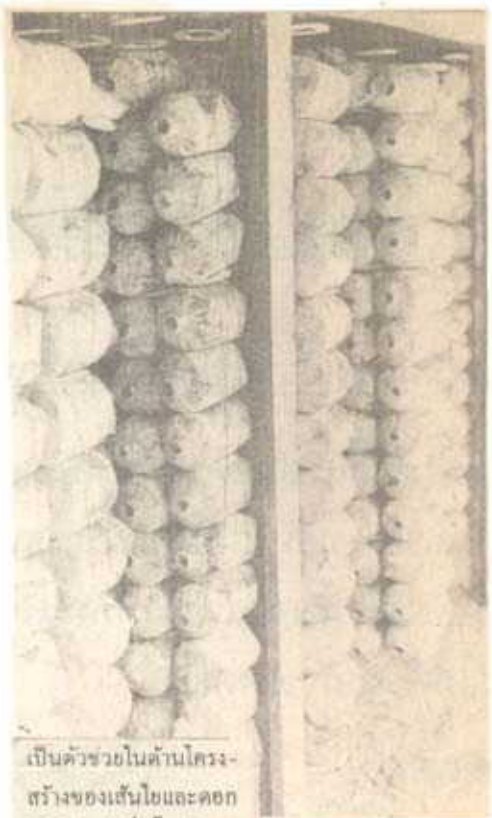
สูตรอาหารที่ใช้ในการปลูกเห็ดหอมเดิมนี้เป็นความลับ ใครที่ปลูกได้ ทำได้มักจะทำปิดไม่เปิดเผยปัจจุบันจากงานทดลองของสวนเห็ดบ้านอรัญญิกได้พบสูตรถึง 2 สูตรที่ใช้ในการเพาะเห็ดหอม สูตรอาหารทั้งสองถึงแตกต่างกันแต่ก็ให้ผลดีพอ ๆ กัน

สูตรที่หนึ่ง ซีเลื่อย 87 กก. ปูนขาว 2 กก.

รำละเอียด 7.5 กก. น้ำตาลทรายหรือแป้งข้าวเจ้า 1 กก. ดีเกลือ 2 มก. ละลายน้ำ 1 ลิตร น้ำสำหรับปรับความชื้นของซีเลื่อยให้เท่ากับ 65%

สูตรที่สอง ซีเลื่อย 88.5 กก. รำละเอียด 7.5 กก. ชิบซัม 2 กก. น้ำตาลทรายหรือแป้งข้าวเจ้า 1 กก. ดีเกลือ 2 มก. ละลายน้ำ 1 ลิตร ปูนขาว 1 กก.

รำละเอียดเป็นอาหารเสริมที่หาได้ง่าย ถ้าไม่ใส่รำหรือใส่ไม่พอเกินไป ดอกเห็ดแทบจะไม่ออกเลย และที่เห็ดออกรวมกันได้ก็ไม่มีสมบูรณ์ ดีเกลือที่ใส่เข้าไปก็เพื่อช่วยให้น้ำซึมซับเป็นปกติ ทั้งยังช่วยกระตุ้นการเดินของเส้นใย น้ำตาลทรายหรือแป้งข้าวเจ้าใส่เข้าไปเพื่อช่วยเป็นอาหารของเส้นใยและส่วนเกินจะเป็นส่วนช่วยกระตุ้นการเกิดดอกเห็ด โทอามิน จะช่วยให้เส้นใยแข็งแรง หนาแน่น และทนสภาพต่าง ๆ ได้ดี ชิบซัมก็



เป็นตัวอย่างในด้านโครงสร้างของเส้นใยและดอกเห็ดให้แข็งแรงยิ่งขึ้น มีความต้านทานสูง และทำหน้าที่ปรับความเป็นกรดด่างให้เหมาะสมร่วมกับปูนขาว ซึ่งในปูนขาวก็มีแคลเซียมช่วยพยุงโครงสร้างของเส้นใยให้แข็งแรง

พอเริ่มเข้าใจในสูตรอาหารขึ้นตอนต่อมาที่ควรทราบคือ การจัดหาหัวเชื้อเห็ดหอมซึ่งงานนี้เป็นงานที่ยุ่งยากที่สุดงาน

หนึ่ง เพราะในเมืองไทยเรามีอยู่หลายสถาบันที่มีเชื้อเห็ดหอม แต่ความเหมาะสมที่จะนำมาใช้ปลูกเป็นเรื่องสำคัญ เพราะถึงแม้เส้นใยจะเดินดีแต่ถ้าอุณหภูมิไม่เหมาะสมมันอาจจะไม่ให้ดอกเวลาเลยก็ได้ รวมถึงแหล่งที่มาของหัวเชื้อด้วย การคัดเลือกหัวเชื้อต้องคำนึงถึงข้อนี้เป็นสำคัญ

การเตรียมอาหารผสมตามสูตร เกือบซีเลื่อยให้กระจายเต็มถาด โรยน้ำพอให้ชื้นนิดหน่อยกันฟุ้ง โรยรำให้ทั่วตามด้วยชิบซัมและปูนขาว จากนั้นก็โรยแป้งข้าวเจ้า ถ้าใช้น้ำตาลก็เอาน้ำตาลละลายน้ำ นำไปรวมกับของเหลว ดีเกลือ และโทอามิน โรยลงบนซีเลื่อยทั้งหมดพยายามโรยให้ทั่ว คลุกให้เข้ากันและเพิ่มน้ำจนได้ความชื้นประมาณ 65-70% อีก 5% เมื่อนั้นแห้งไปตอนเวลาเย็นคลุกดู วิธีสังเกตความชื้นคือ ลองกำส่วนผสมดูว่าเวลาแบมือออกมาแล้วมีรอยแตกของก้อนซีเลื่อยที่กำเป็นใช้ได้ แต่ถ้ากำแล้วมีน้ำไหลออกมาแสดงว่าแฉะไปควรปล่อยให้มันระเหยไค้ที่ก่อนค่อยบรรจุใส่ถุง

การบรรจุใส่ถุง ถ้าทำช่วงเดือนมิถุนายนก็สามารถทำถุงก้อนเชื้อขนาดยาวปกติได้ แต่ถ้าเป็นเดือนทั่ว ๆ ไป ก็คงต้องใช้ขนาดของถุงสั้นลงจนที่สุดจากน้ำหนักถุง 1 กก. ลดลงเหลือ



5 ชิด หรือ 4 ชิด ก็ได้ที่เป็นอย่างนี้ เพราะเห็นหอมออกดอกได้ดีในช่วงเดือนพฤศจิกายนจนถึงเดือนกุมภาพันธ์ เห็นหอมใช้เวลาในการเดินของเส้นใยนานถึง 2 เดือน จึงจะนำไปเปิดดอกได้ สำหรับก้อนเล็กขนาด 4-5 ชิด ไม่ต้องกลัวว่าดอกจะเล็ก ดอกจะปกติแต่ถ้าอยากได้ดอกใหญ่ ๆ ก็สามารถทำได้โดยนำก้อนเชื่อมมาเชื่อมต่อกันได้โดยตัดพลาสติกส่วนกันของก้อนเชื้อที่เดิมที่ออกแล้วนำมาชนติดกันไว้ 1-2 วัน มันจะรวมกันเป็นก้อนเดียว ใครต้องการอยากได้ยาว ๆ กว่านี้ก็สามารรถนำมาต่อกันหลาย ๆ ก้อนกลายเป็นท่อนไม้ได้

ในการบรรจุใส่ถุงควรระวังอย่าให้ถุงขาด หรือเป็นรูแม้เล็กน้อย เพราะภายในก้อนเชื้อจะมีอาหารที่สมบูรณ์มาก โอกาสที่เชื้ออย่างอื่นจะเข้าไปก็มีมาก เมื่อได้ก้อนถุงแล้วก็นำไปนั่งฆ่าเชื้อ ซึ่งวิธีนี้มี 2 วิธีคือ นั่งแบบถูกทุ่งและนั่งแบบความดัน.

การนั่งแบบถูกทุ่ง ให้ระวังอย่าให้ถุงไปสัมผัสตัวถึง เพราะบางทีไฟที่ลามเลียขึ้นมาข้างถึงอาจจะทำความเสียหายให้กับถุงได้ และในการนั่งควรรักษาความชื้นไว้ 100 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 2 ชม. ก็พอปล่อยให้เย็นจึงเปิดหม้อนี้

การนั่งแบบความดัน ใช้ความดันที่ 15 ปอนด์/ตารางนิ้วหรือ 121 องศาเซลเซียส เป็นเวลานาน 1 ชม. 15 นาที ปล่อยให้ถุงเย็นลงในหม้อแล้วนำไปต่อเชื้อในห้องที่ปราศจากเชื้อและไม่มียลมเคลื่อนไหว เทคนิคการนั่งแบบใช้หม้อนี้ความดันให้ได้ผลจะต้องใส่อากาศออกให้หมดจริงๆ เรื่องนี้สำคัญมาก

หลังต่อเชื้อเรียบร้อยแล้ว ขั้นตอนต่อไปเป็นการรมเชื้อ ควรใช้โรงเรือนที่สะอาดและโปร่งลมอากาศเคลื่อนไหวดี ที่สำคัญคือไม่มีแสงผ่านเข้ามามาก เดิมโรงปรกทั่วไปใช้จากกรุผ้า ปัจจุบันได้พัฒนามาใช้ผ้าใยสังเคราะห์ ซึ่งจะสามารถอดแสงและช่วยให้อากาศถ่ายเทได้ดีขึ้น ซึ่งทำให้ความร้อนที่เกิดจากการเดินของเส้นใย และความชื้นสะสมจากบรรยากาศลดลงได้ด้วย ซึ่งเป็นผลดีต่อเส้นใยที่ค่อนข้างมาก และที่สำคัญคือการพ่นยาฆ่าแมลงลงถุงให้ถี่พอตั้งแต่เมื่อนำไปรมและพยายามดูแลอย่าให้โรงเรือนมีสปริงเกอร์ (ใช้ยาเซฟวิน 85) เวลาที่เส้นใยเดินเต็มก้อนจะใช้เวลาประมาณ 2 เดือน บ่มต่ออีกประมาณ 3 เดือน เส้นใยที่เคาะเปลี่ยนไปเป็นสีน้ำตาลคล้ายๆ กับท่อนไม้ การใส่ยาฆ่าเชื้อราแบบฉีดเข้าไปในอาหารผสมของเชื้อในจำนวนที่พอเหมาะจะเป็นการกระตุ้นเส้นใยให้โตได้ประมาณ 2 สัปดาห์ หลังจากหยุดเชื้อค่าความเป็นกรดค่าจะลดลงอย่างรวดเร็ว ช่วงนี้มักเป็นช่วงวิกฤตของการเพาะเห็ดหอมเพราะเป็นช่วงที่ราเขียวเข้าทำลายก้อนเชื้อขณะที่เกิดการเปลี่ยนแปลง ถ้าผ่านช่วงนี้ได้จนเส้นใยเดินเต็มถุง และบ่มได้ที่มีความเป็นกรดค่าจะลดลงไปอีกถึง 3.5 หรือ 4.5 ซึ่งความเป็นกรดค่าที่เหมาะสมแก่การชอกชอกช่วงบ่มเส้นใยทำให้ดูหมูมีเกิน 38 องศาเซลเซียส นานนัก เพราะจะทำให้เส้นใยได้รับความกระทบกระเทือน

การมีดอก ขั้นตอนที่สำคัญเพราะถ้าเกิดช่วงภูมิอากาศไม่อำนวยเห็ดจะไม่ออกดอก แต่ถ้าธรรมชาติเหมาะกับมันพอดี ดอกเห็ดจะออกมาเอง ส่วนเราจะจัดการกับมันอย่างไร อันนี้เป็นเทคนิคของแต่ละฟาร์ม เมื่อเส้นใยที่คิดในก้อนได้ที่แล้วเราก็เอาก้อนเชื้อไปกระตุ้นให้เกิดการเปลี่ยนแปลงของระดับอุณหภูมิมาก ๆ โดยนำก้อนเชื้อไปแช่ในตู้เย็นที่มีอุณหภูมิประมาณ 10-18 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 2

กิน แล้วนำมาเรียงกันเป็นกอง ลูบด้วยถุงมืออีกประมาณ 1-2 วัน หยอดน้ำตา
หรือถูกโคลงปริมาณลงไปบนก้อนเชื้อ หลังจากนั้นพอเปิดฝักดูดอก ดอก
เห็ดก็จะเกิดตามออกมาด้วย ดอกเห็ดรุ่นแรกจะไม่ค่อยสวยเท่าไรหรอก แต่รุ่นที่ 2
ดอกก็จะสวย ทั้งนี้อาจเป็นเพราะการรดน้ำของเส้นใยมีมากขึ้นในช่วงเวลาที่ผ่านไป
ช่วงการดูแลรักษาที่สำคัญ เพราะเมื่อทำให้เห็ดเพียงเกิดดุมดอก นับว่า



เห็ดหอมที่บรรจุถุงพลาสติกเรียบร้อยแล้ว

เป็นการช่วยการปลูกเห็ดหอมได้มากทั้งการเปลี่ยนแปลงของอุณหภูมิ การใช้เกลือ
การใช้คาร์บอนไดออกไซด์ ซึ่งเกิดจากการคลุมผ้าพลาสติก ถุงปุ๋ย อันเป็นสาเหตุ
ทำให้เกิดดุมดอกเห็ด

เมื่อดอกเห็ดดอกแล้ว ช่วงนี้อุณหภูมิจะสูงขึ้นบ้างก็ไม่ใช่ไร ดอกเห็ดก็
จะยังคงเจริญต่อไปได้ ตอนนี้ก็คอยให้ความชื้นอยู่ตลอดเวลาและสม่ำเสมอ พร้อม
ทั้งคอยดูแลให้อากาศถ่ายเทได้สะดวกด้วย ไม่อย่างนั้นก้นของดอกจะขาวมาก การ
ให้น้ำควรจะให้เป็นละอองฝอยและค่อนข้างถี่ จะช่วยปรับระดับอุณหภูมิให้มีความ
เหมาะสม หลังจากเก็บดอกเห็ดไปรุ่นหนึ่งแล้วควรจะพักก้อนไว้สัก 2-3 วัน ไม่
ต้องให้น้ำ ถ้าสามารถกระตุ้นด้วยความหนาวเย็นเหมือนครั้งแรกจะทำให้เห็ดรุ่นต่อไป
ออกดอกเร็วขึ้น แต่ถ้าไม่สามารถทำได้ก็พักไว้เช่นนั้น และเริ่มให้น้ำใหม่

โดยให้ทีละน้อยแต่ให้ถี่ๆ และให้บ่อยครั้งที่สุด
เวลาจะเก็บดอกให้เลือกดอกที่ยังไม่บานเต็ม
ที่นัก เพื่อว่าเวลาตากแดดดอกจะได้ไม่นิ่มขาดหรือแตก
ที่ปลายหมวกดอก ซึ่งขนาดที่ว่าเป็นขนาดที่นำมา
ปรุงอาหารแล้วรสชาติดีที่สุด ในการเก็บเห็ดหอมสด
ควรจะตัดแต่งกันให้เรียบร้อยแล้วบรรจุใส่ถุงพลาสติก
ที่มีรูระบายอากาศ นำไปแช่ไว้ในตู้เย็นที่มีความเย็น
ประมาณ 12 °C เวลานั้นมาปรุงอาหารจะได้รสชาติ
เหมือนเดิม ถ้าวันปะทานไม่หมดก็นำไปตากแดด
ประมาณสามแดด โดยตากบนบงายในแดดแรก
และทว่าในแดดที่สอง ถ้าแดดอ่อน ๆ ต้องตากหลาย
แดด และสุดท้ายต้องตากหงาย เพื่อทำสายใยแมงมุม ที่
อาจชุกซ่อนอยู่ ซึ่งจะไปทำลายดอกเห็ดแห้งภายหลัง
ถ้าจะให้ดีนำมาอบอีกครั้งที่ความร้อน 60-70 องศา
เซลเซียส อีกทีจะดีที่สุด แล้วรีบนำบรรจุใส่ถุงพลาสติก
ปิดให้ดี จะได้เห็ดแห้งที่มีคุณภาพ ในการตากแดดถ้า
ก้นของดอกเห็ดได้ก็ดี เพราะดอกเห็ดใหญ่และ
เล็กแห้งเร็วช้าไม่เท่ากัน และให้หมายเหตุถึงการได้มาตรฐาน
ของดอกเห็ดอีกด้วย

เนื่องจากการปลูกเห็ดหอมทำได้ในช่วง 4
เดือน คือ เดือนพฤศจิกายน-กุมภาพันธ์ อีกทั้ง
ปริมาณการเพาะก็มีน้อยราคาเห็ดจึงยังคงสูงอยู่ ราคา
ต่อหนึ่งกิโลกรัมประมาณ 120-150 บาท คาดว่าในปี
ราคาจะลดลงนิดหน่อย เพราะมีคนที่ทดลองปลูกมากขึ้น
แต่จะไม่ต่ำกว่า 80 บาท/กิโลกรัม ยังถือว่าเป็นราคา
มีกำไรอยู่ ส่วนตลาดต่างประเทศนั้นเท่าที่ทราบญี่ปุ่น
ยังมีความต้องการค่อนข้างมาก เป็นไปได้ว่าหากมี
การจัดส่งเฉพาะเห็ดที่ได้มาตรฐาน และมีคุณภาพ
ตลาดในส่วนนี้ไทยเราจะได้เป็นผู้ครอบครองเอง.