



รวยด้วย ก้อนเชื้อเห็ด ต่อเงินร้อย ให้เป็นเงินล้าน

MUSHROOM INFECTION

ทำเองได้
ไม่ยุ่งยาก
สร้างรายได้งาม

รวยด้วยก้อนเชื้อเห็ด

อภิชาติ ศรีสอาด

155.-



7 บทสัมภาษณ์...ธุรกิจก้อนเชื้อเห็ด
พร้อมแนวคิด...การเพาะเห็ดในท่อนไม้

- บรรณาธิการ : อภิชาติ ศรีสอาด
- เรียบเรียง : จันทรา อุสุวรรณ



คุณบุญตา ทาเกตุ

บุญตา ทาเกตุ

ต่อเงินร้อยละให้เป็นเงินล้าน

จากธุรกิจการทำ
ก้อนเชื้อเห็ดนางฟ้าภูฐาน

“คุณบุญตา ทาเกตุ หรือชาวบ้านย่านบางแพเรียกกันว่า “เจี๊ตา” ตลอดระยะเวลา
กว่า 27 ปีที่ผ่านมา คุณบุญตาประกอบอาชีพเป็นลูกจ้างที่ได้เงินแค่วันละ 40 บาท ปัจจุบัน
กลายมาเป็นเจ้าแม่เงินล้านได้จากธุรกิจการทำก้อนเชื้อเห็ดนางฟ้าภูฐาน จนในวันนี้คุณบุญ
ตา ยืนดีถ่ายถอดความสามารถที่มีอยู่กับผู้ที่ต้องการทำธุรกิจก้อนเชื้อเห็ดอย่าง
ไม่ปิดบัง”

เปิดตัวผู้หญิงแกร่ง

คุณบุญตา ทาเกตุ ผู้หญิงที่พกพาความ
มุ่งมั่น มุมานะ ขยัน และอดทน ซึ่งวันนี้คุณบุญ
ตาอยากถ่ายทอดเรื่องราวชีวิตให้ผู้อ่านฟังว่า
“ชีวิตพี่ไม่ได้สวยงาม พี่มี 2 มือ กับ 1 สมอ บวก
กับความจนที่พามาเต็มกระเป๋ มุ่งหน้าสู่โรงงาน
ทำเห็ดหูหนู เห็ดนางฟ้า เพื่อไปเป็นลูกจ้างอย่าง
เต็มตัว จากจุดนั้นพี่ได้สั่งสมความรู้มากกว่า 27

ปีเต็ม หลังจากนั้นพี่ก็ได้มาเปิดเป็นธุรกิจของตัวเอง
เองด้วยเงินทุนเพียง 100 บาทแล้วต่อเป็นเงินแสน
เริ่มขยายขยายโรงบ่มจาก 2 โรง เป็น 4 โรง เป็น
8 โรง จนปัจจุบันมีโรงบ่มทั้งหมด 32 โรงเรือน
เริ่มจากการต่อทุนมาเรื่อยๆ จนปัจจุบันนี้เงินล้าน
ก็เคยจับมาแล้ว จากธุรกิจการทำก้อนเชื้อเห็ดนี้
แหละ อยากจะบอกกับผู้ที่จะลงทุนทำธุรกิจว่า
อย่ากลัวที่จะลงทุนหากเรามีปัญญาทุนที่ลงไป

จะออกเงยเป็นพันเท่าทวีคูณ”

“โจิตา” แขน่ทำก้อนเชื้อเกิดนางฟ้าภูฐาน ให้มีคุณภาพ

หลังจากที่คุณบุญตาได้ถ่ายทอดเรื่องราวดีๆ ให้ฟังในข้างต้นแล้ว ทีนี้ก็ถึงเวลาที่จะมา
ล้วงลับสูตรเด็ดเคล็ดลับของคุณบุญตาว่า มีวิธี
การหรือสูตรอะไรบ้างที่สามารถทำให้ธุรกิจการ
ทำก้อนเชื้อเห็ดขยายใหญ่โตมาจนถึงทุกวันนี้
ซึ่งการทำก้อนเชื้อเห็ดให้มีคุณภาพหัวใจหลัก
สำคัญคือสูตรอาหาร คุณบุญตาอธิบายให้ฟังดัง
นี้



กองขี้เลื่อยไม้ยางพาราที่ตากทิ้งไว้



ดีเกลือ

สูตรอาหารสำหรับเห็ดนางฟ้าภูฐาน
(ปริมาณสูตรอาหารนี้จะได้ก้อนเชื้อเห็ด
1,000 ก้อน)

ขี้เลื่อยแห้ง 1000 กิโลกรัม



ยูเรีย

รำละเอียด	30	กิโลกรัม
ปูนขาว	8	กิโลกรัม
ยูเรีย	6	ขีด
ดีเกลือ	1	กิโลกรัม

ขั้นตอนการทำก้อนเชื้อเห็ดนางฟ้า

ฐาน

1. ขี้เลื่อยที่ใช้ควรเป็นขี้เลื่อยกลางเก่า
กลางใหม่จะดีที่สุด หากเป็นขี้เลื่อยใหม่ควรกอง
ทิ้งไว้ 1 สัปดาห์ เนื่องจากขี้เลื่อยใหม่จะสลายธาตุ
อาหารบางอย่างทำให้เกิดก๊าซแอมโมเนีย ซึ่ง
จะเป็นอันตรายต่อเชื้อเห็ดและทำให้ความร้อนใน
ก้อนเชื้อสูงเกินไป แต่ถ้าเป็นขี้เลื่อยเก่าอาจมีการ
ปะปนของเชื้อโรคหรือเชื้อราชนิดอื่นได้ง่าย อีก
ทั้งมักไม่ค่อยมีธาตุอาหารสะสมอยู่มากนัก

2. หลังจากเตรียมสูตรอาหารได้แล้วให้
นำส่วนผสมทั้งหมดไปคลุกเคล้าให้เข้ากัน แล้ว
บรรจุใส่ถุงพลาสติกร้อนกันชื้นขนาด 6 1/2 X 12 1/2





ที่ใช้เพาะเห็ด ซึ่งควรบรรจุให้หมดภายในวันเดียว
ถุงก้อนเชื้อควรมีขนาด 8 ซีด ถึง 1 กิโลกรัม
เมื่ออัดก้อนเชื้อแน่นดีแล้ว ใส่คอขวดพลาสติก
อุดด้วยสำลีและปิดด้วยกระดาษ แล้วรัดยางให้
แน่น

3. นำก้อนเชื้อที่ได้ไปนั่งฆ่าเชื้อทันที ใช้
เวลาประมาณ 6 ชั่วโมง นับจากน้ำเดือด จาก
นั้นทิ้งไว้ให้เย็น

4. นำหัวเชื้อเห็ดที่เลี้ยงไว้ในเมล็ดข้าวฟ่าง
ใช้ประมาณ 10-20 เมล็ดต่อก้อน เชียลงในก้อน

เชื้อที่เย็นดีแล้ว แล้วรีบปิดปากถุงด้วยสำลีและ
กระดาษทันที สถานที่ที่ใช้ถ้ำหัวเชื้อเห็ดลง
ก้อนเชื้อควรสะอาด ลมสงบ วัสดุที่ใช้เย็บหัว
เชื้อควรทำความสะอาดด้วยแอลกอฮอล์ก่อน
ทุกครั้ง

5. นำก้อนเชื้อที่ถ้ำหัวเชื้อเห็ดลงเรียบ
ร่อยแล้วไปป่มไว้ในโรงป่มก้อนเชื้อต่อไป

วิธีการป่มก้อนเชื้อ

หลังจากใส่เชื้อเห็ดลงในถุงก้อนเชื้อแล้ว
ให้นำไปป่มในโรงป่มเชื้อหรือบริเวณที่มีอุณหภูมิ
ปกติ เพื่อให้เส้นใยเจริญเติบโตในก้อนเชื้อ ควร
จัดวางในแนวตั้งไม่ควรให้ถุงทับซ้อนกัน ถ้าจัด
วางในแนวนอนสามารถจัดวางซ้อนกันได้แต่ต้อง
หมั่นกลับก้อนเชื้อด้านล่างขึ้นด้านบน เพื่อให้
อากาศถ่ายเทสะดวก ในช่วงที่เส้นใยจะเดินเต็ม
ถุง ต้องหมั่นตรวจดูโรคแมลง มด มอดแมลงสาบ
ปลวกหรือไร หากพบให้รีบนำก้อนเชื้อออกไป



กำจัดทันที หรือฉีดพ่นด้วยสารสกัดตะไคร้หอมหรือน้ำส้มควันไม้รอบๆ โรงปมเพื่อป้องกันไว้ก่อนได้ จากนั้นรอการจำหน่าย

นอกจากนี้คุณบุญตายังเล่าให้ฟังเพิ่มเติมอีกว่า สูตรอาหารสำหรับเห็ดนางฟ้า นั้นไม่จำเป็นต้องใส่มากหรือเพิ่มส่วนผสมอื่นเข้าไป เพราะคนส่วนใหญ่คิดว่าการเพิ่มสูตรอาหารมากๆ นั้นจะทำให้เห็ดมีดอกใหญ่ ให้ผลผลิตมาก ซึ่งความคิดนี้เป็นความคิดที่ผิดมาก การเพิ่มสูตรอาหารมากเกินไปจนความจำเป็นจะทำให้เกิด



อุปกรณ์พร้อม



กากถั่วเหลือง

เชื้อราเขียวได้ง่าย หรือแม้กระทั่งการอัดก้อนเชื้อ หากแน่นเกินไปก็ไม่ดีเช่นเดียวกัน ที่ฟาร์มเห็ดของคุณบุญตานี้จะไม่มีเครื่องจักรในการอัดก้อน



เลย ส่วนใหญ่ใช้เป็นแรงงานคนทั้งหมดสาเหตุเพราะว่าประหยัดกว่าการใช้เครื่องถึงแม้จะใช้เครื่องก็ยังคงต้องใช้แรงงานคนอัดก้อนอยู่ดี

ก่อนเชื้อเห็ดบูเก่าเล่าไหมช่วยลดต้นทุนทางฟาร์มอีก

คุณบุญตา เล่าเสริมว่าก่อนหน้านี้จะมา



กองก่อนเห็ดหนูเก่า



กองพื้นที่ใช้ในการนั่งก่อนเชื้อ

เพาะเห็ดนางฟ้าภูฐาน แต่ก่อนเคยเพาะเห็ดหนูหนู มาก่อนแต่เห็ดหนูก็ยังไม่ถือว่าเป็นพระเอกใน ฟาร์มเห็ดมากนัก คุณบุญตาจึงหันมาเพาะเห็ด นางฟ้าภูฐานมากกว่า จากความเชี่ยวชาญใน เรื่องการเพาะเห็ดมานานหลายสิบปี และนอกจากจะทำธุรกิจก่อนเชื้อเห็ดแล้ว คุณบุญต่ายัง สามารถต่อยอดจากการใช้ก่อนเชื้อเห็ดหนูเก่า นำมารีไซเคิลใหม่ ถือได้ว่าก่อนเชื้อเห็ดเก่ามีค่า

มากในเรื่องของการประหยัดต้นทุนมาก ส่วน กรรมวิธีและขั้นตอนพอสรุปได้ดังนี้

ขั้นตอนแรกให้นำก้อนเชื้อเห็ดหนูหนูที่เปิด ดอกเรียบร้อยแล้วหรือเชื้อเดินหมดแล้ว เลือก ก้อนที่ไม่มีเชื้อรา จำนวน 10 ก้อน นำมาเคาะ หรือจะใช้มีดกรีดถุงเอาเชื้อเห็ดเก่าออกจากถุง จากนั้นให้นำเชื้อที่ได้มาเทรวมขี้ให้วัสดุแตกออก จากนั้นนำมาผสมคลุกเคล้ากับขี้เลื่อยใหม่ที่ผสม สูตรอาหารเรียบร้อยแล้ว ในอัตราส่วน 50:50 แล้ว นำไปกรอกใส่ถุงเชื้อเห็ดตักขี้เลื่อยลงในถุงๆ ละ 1 กิโลกรัม จากนั้นกระแทกกันถุงกับพื้นให้กัน ถุงเรียบและแน่นใช้มือหรือขวดแบนทุบปากถุงให้ ขี้เลื่อยในถุงแน่นสม่ำเสมอ โดยถุงไม่ปริแตกหรือ ฉีกขาด แต่งหน้าถุงให้เป็นรูปกระทะคว่ำ จากนั้นสวมคอขวดลงในปากถุง ดึงปลายถุงให้ คอขวดติดแน่นอยู่ที่กิ่งปลายปากถุง แล้วพับชาย ถุงลงและดึงให้แน่น ใช้ยางรัดสายพลาสติกให้ แน่นกับคอขวดที่ปากถุง และใส่จุกสำลีให้แน่น และเติมคอขวด สวมฝาครอบหนึ่งหรือปิดทับด้วย กระดาษรัดด้วยยางให้แน่นถือว่าเสร็จ ส่วนขั้น ตอนต่อไปเป็นการนั่ง หลังจากนั่งเสร็จก็นำมา หยอดเชื้อเห็ดนางฟ้าลงไป

นอกจากนี้คุณบุญตา ยังกล่าวเสริมว่า “การใช้ถุงเชื้อเห็ดเก่ามาผสมใช้ใหม่นั้น ปริมาณ ผลผลิตที่ได้ไม่ได้ลดลงเลย เพียงแค่รักษาความ สะอาดให้ยังยวดยาวเท่านั้น ซึ่งสามารถประหยัดต้นทุนในการผลิตได้ดี ที่ฟาร์มเห็ดเจ็บบูตา ถึง สามารถขายก้อนเชื้อได้ในราคาที่ถูก แต่คุณภาพ นั้นคับถ่วงรับรองผล”

ตลาดและราคาก่อนเชื้อเกิดนางฟ้าภูฐาน
คุณบุญตา บอกว่าช่วงที่ขายก้อนเชื้อเห็ด



นางฟ้าภูฐานได้ดีที่สุดคือช่วงหน้าหนาวมีออเดอร์
รวม 120,000 ก้อนต่อเดือนทีเดียว ส่วนราคาขาย
ก้อนถ้าเป็นก้อนที่หยอดเชื้อใหม่ๆ จะขายอยู่ที่
3.50 บาท แต่ถ้าเป็นก้อนเชื้อที่เดินเต็มพร้อมเปิด
ดอกจะอยู่ที่ 5 บาทราคานี้ยังไม่รวมค่าขนส่ง
ส่วนตลาดที่มีการสั่งซื้อมากที่สุดจะอยู่แถวจังหวัด
ราชบุรี สมุทรสงคราม กาญจนบุรี นครปฐม
เพชรบุรี สุราษฎร์ธานี ร้อยเอ็ด

นอกจากนี้คุณบุญตายังรับประกันก้อน
เชื้อเห็ดทุกก้อนว่าเปิดดอกได้แน่นอนรับรองไม่มี
ปัญหา เว้นแต่ว่าลูกค้าที่สั่งซื้อไปนั้นไม่ได้ทำตาม
คำแนะนำ เพราะคุณบุญตาจะลงพื้นที่ไปดูถึง
สถานที่จริงว่ามีอุณหภูมิที่เหมาะสมหรือไม่ ต้อง
ปรับเปลี่ยนอะไรเพิ่มเติมหรือไม่ แต่ถ้าสาเหตุ
เกิดจากทางฟาร์มคุณบุญตายินดีรับใช้ปรับ
เปลี่ยนให้ นอกจากนี้ก้อนเชื้อเห็ดที่เชื้อกำลังเดิน
นั้นไม่แนะนำให้โยกย้ายเพราะจะทำให้ถุงหลวม
เกิดการฉีกขาดของเชื้อที่กำลังเดินได้ ส่งผลให้



ประสิทธิภาพของก้อนเชื้อลดลง

“การจะทำธุรกิจไม่ว่าจะเป็นธุรกิจอะไร
ก็ตามแต่ ต้องมีความซื่อสัตย์กับลูกค้าและตัวเอง
มีความสามัคคีกันในครอบครัวและมีวินัยตรงนี้
จะช่วยลดต้นทุนได้มากทีเดียวไม่ต้องไปจ้างแรง
งานต่างชาติให้สิ้นเปลือง” คุณบุญตา กล่าวทั้ง
ท้าย

ผู้อ่านหรือเกษตรกรท่านใดสนใจ
สามารถสอบถามรายละเอียดได้ที่ คุณบุญตา
ทาเกตุ เลขที่ 85/1 หมู่ 10 ต.วัดแก้ว อ.บาง
แพ จ.ราชบุรี 70160 โทร. 087-407-4471,
032-365-365

“ลัลณ์ลิลฟาร์ม”

เผยเทคนิคการทำก้อนเชื้อเห็ดหลินจือ

ให้มีคุณภาพ เน้นส่งตลาดคนรักสุขภาพ

“คุณอภิศักดิ์ แซ่หลี่ หนุ่มไฟแรงที่มาจับธุรกิจเกี่ยวกับการเพาะเห็ดได้ไม่กี่ปี สามารถบุกตลาดน้อยใหญ่ได้อย่างสบาย ซึ่งเผยเทคนิคการทำก้อนเชื้อเห็ดหลินจือให้มีคุณภาพได้โดยการใช้อีวแอป (Evap) เข้ามาช่วยในการบ่มก้อนเชื้อเพื่อให้เส้นใยเห็ดเติบโตมีสะดุด”

“ลัลณ์ลิลฟาร์ม” ฟาร์มเห็ดน้องใหม่

คุณอภิศักดิ์ แซ่หลี่ เป็นคนหนุ่มไฟแรงที่มีความมุ่งมั่นในการพัฒนาฟาร์มเห็ดของตัวเองให้มีคุณภาพ โดยการใช้เทคโนโลยีเข้ามาช่วย “เคยมีคนหลายคนเคยพูดไว้ว่า “เห็ด” เมื่อยี่สิบปีที่แล้วทำกันยังงั้นนี่ก็ทำกันแบบนั้น เป็นคำพูด

ที่ฟังแล้วเหมือนจะรู้สึกดีก็ไม่ใช่ หรือจะเป็นคำชมว่าเสมอดันเสมอปลายก็ไม่น่าจะใช่เช่นกัน ความรู้เรื่องเห็ดของคนไทยทุกวันนี้เหมือนย่ำอยู่กับที่ หลังจากที่ผมได้ได้เข้ามาอยู่ในวงการเห็ดไม่กี่ปีก็



อภิศักดิ์ แซ่หลี่



ได้เห็นว่าคนทำเห็ดรุ่นใหม่ ๆ เริ่มมีการพัฒนาทดลองและเรียนรู้อะไร ๆ มากขึ้นเพราะฉะนั้นคนทำเห็ดในประเทศไทยทุกวันนี้ถ้าพูดไปแล้วก็น่าจะแบ่งออกเป็นสองประเภทคือคนรุ่นเก่ากับคนรุ่นใหม่ ในเมื่อคนสองรุ่นอยู่ในยุคเดียวกันบางครั้งก็มีมุมมองที่แตกต่างกันโดยเฉพาะคำว่าเทคโนโลยี” เป็นคำกล่าวของคุณคุณภักดิ์ ซึ่งเป็นมุมมองอีกมุมที่น่าสนใจทีเดียว คำว่าเทคโนโลยีในมุมมองของคุณภักดิ์คือการใช้โรงเรือนแบบอีแวป (Evap) ให้เกิดประโยชน์มากที่สุด ต้นทุนสูงแต่ความคุ้มค่าในการควบคุมเห็ดนั้นเกินคุ้มคุ้มในแง่ของการควบคุมอากาศได้เพราะในประเทศไทยเรานั้นสภาพอากาศค่อนข้างแปรปรวนจนไม่สามารถควบคุมได้ ดังนั้นการใช้โรงเรือนแบบอีแวป (Evap) เข้ามามีบทบาทในการทำธุรกิจเห็ดก็น่าสนใจไม่น้อยทีเดียว

เกาะเปลือกสูตรอาหารวันที่ใช้เพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อ

เราเคยรู้มาว่า “เห็ด” คือ เชื้อรา และอาหารของเชื้อราคือแป้งและน้ำตาล วันนี้เรารู้จักอาหารที่ใช้เพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อ “เห็ด” กัน อาหารนั้นคือ PDA เป็นอาหารเลี้ยงเชื้อที่ประกอบด้วยมันฝรั่งและน้ำตาลเดกโทรส สูตรอาหารวัน P.D.A. ในการเตรียมอาหารวันจำนวน 1 ลิตร จะมีส่วนประกอบต่างๆ ดังนี้

- มันฝรั่ง 200-300 กรัม
- น้ำตาลเดกโทรสหรือกลูโคส 20 กรัม
- วุ้น 15 กรัม
- น้ำ 1 ลิตร

วิธีการเตรียมอาหาร

ต้มน้ำกลั่น น้ำฝน หรือน้ำจืดสะอาด ใส่มันฝรั่งที่ปอกเปลือกล้างน้ำแล้วหั่นเป็นชิ้นขนาดกว้างxยาวxสูง ประมาณ 1x1x1 เซนติเมตร

ลงไป ต้มจนน้ำเดือด ใช้ไฟอ่อนๆ นาน 15 นาที กรองเอาแต่น้ำ ใช้น้ำเย็นผสมกับวุ้นพอเป็ยกแล้วใส่วุ้นลงไป กวนให้ละลายจนหมด นำมาวัดปริมาตรแล้วเติมน้ำให้พอดี 1 ลิตร จากนั้นใส่น้ำตาลเดกโทรสหรือกลูโคสลงไป กวนให้ละลายจนหมดแล้วนำไปกรอกใส่ขวดต่อไป



เชื้อเห็ดในเมล็ดข้าวฟ่าง

การกรอกใส่ขวด นิยมใช้ขวดเหล้าแบนที่ล้างสะอาดและตากแห้งแล้วมากรอกอาหารวุ้นโดยใช้กรวยเล็กๆ กรอก ใส่อาหารวุ้นลงไปให้สูงจากพื้นก้นขวดประมาณ 1 นิ้ว ระวังอย่าให้อาหารเปื้อนปากขวด หากเปื้อนต้องใช้สำลีเช็ดออกให้เกลี้ยงหรือถ้ายอาหารลงขวดใหม่

การอุดจุก ใช้สำลีปั่นเป็นจุกขนาดยาว 1 1/2 - 2 นิ้ว ให้อุดปากขวดได้ไม่แน่นไม่หลวมมากจนเกินไป อุดให้ลึกเข้าไปในขวดประมาณ 1 นิ้ว ด้านนอกขวดประมาณ 1 นิ้ว ด้านนอกขวดประมาณ 1/2 - 1 นิ้ว ให้สามารถใช้นิ้วกำคอกกับฝ่ามือคีบจุกได้โดยสะดวก และจุกสำลีจะต้องมีความแข็งแรงพอสมควรเพราะในการเลี้ยงเชื้อบนวุ้น เวลาต่อเชื้อจะต้องทำการเปิดปิดจุกสำลีย่อยครั้ง

การป้องกันสำลีเป็ยกขณะที่นั่งฆ่าเชื้อควรใช้ฝาพลาสติกครอบจุกสำลีย่างหลวมๆ หรือใช้กระดาษหนังสือพิมพ์ห่อหุ้มแล้วมัดด้วยหนังยาง เพื่อป้องกันไม่ให้สำลีเป็ยกขณะนั่งฆ่า



เชื้อ เพราะหากสาลีเปียกจะทำให้เกิดการปนเปื้อนของเชื้อราและแบคทีเรียได้ง่าย

การนึ่งฆ่าเชื้อในอาหารวุ้น นำขวดอาหารวุ้นลงนั่งความดันไอน้ำ แล้วปิดฝาหม้อหนึ่งอย่างถูกวิธี คือ เช็ดขอบฝาและขอบหม้อในส่วนที่จะสัมผัสกันให้สะอาด ทาจาระบีบางๆ แล้ววางฝาให้เสมอกัน ปิดขันน็อตที่ละคู่ตรงกันข้ามให้ฝาแน่นโดยไม่เอียง ทำทีละคู่จนครบทุกหุปิด

ส่วนน้ำในหม้อหนึ่งจะต้องเปลี่ยนถ่ายน้ำสะอาดให้ใหม่ทุกครั้ง และมีปริมาณมากพอที่จะนั่งจนครบขบวนการโดยน้ำไม่แห้งเสียก่อน ถ้าเป็นหม้อหนึ่งขนาด 41 ครีอท หรือ 25 ครีอท ควรเติมน้ำสูงจากก้นหม้อไม่น้อยกว่า 1 นิ้ว ต้มน้ำให้เดือดเป็นไอ ปิดที่ระบายไอ (อีเจ็คเตอร์) เพื่อไล่ลมออกจนเหลือแต่ไอล้วนๆ จึงปิดที่ระบายไอทึ่ละน้อย สังเกตดูเกจวัดความดัน เข็มชี้จะขยับขึ้นไปเรื่อยๆ จนถึง 15 ปอนด์ต่อตารางนิ้ว ค่อยๆ หนีไฟลงทีละน้อยแต่อย่าให้ไฟดับ รักษาความดัน

ไอน้ำในหม้อหนึ่งให้อยู่ที่ระดับ 15-16 ปอนด์ต่อตารางนิ้ว อย่างต่อเนื่องเป็นเวลา 25-35 นาที (ถ้านึ่งอาหารวุ้นจำนวนน้อยให้ใช้เวลาหนึ่ง 25 นาที แต่ถ้าจำนวนมากให้ใช้เวลา 35 นาที) เมื่อครบกำหนดแล้วก็ปิดไฟและคลายเกลียวที่ระบายไออออกช้าๆ จนความดันลดลงถึงศูนย์จึงเปิดฝาหม้อเอาอาหารวุ้นออกมา

การเพิ่มพื้นที่ผิววุ้น เมื่อขวดอาหารวุ้นเย็นลงจนพอจับได้ให้นำขวดไปเอียงเพิ่มพื้นที่ผิววุ้นไม่ควรเอียงในขณะที่ขวดร้อนเกินไป เพราะจะเกิดไอน้ำเกาะที่ผนังขวดด้านในจำนวนมาก และหากรอให้เย็นเกินไปวุ้นก็ อาจจะแข็งตัวได้ (วุ้นเหลวจะแข็งตัวที่อุณหภูมิประมาณ 43-45 องศาเซลเซียส) การเอียงขวดให้หาไม้มารองด้านปากหรือคอขวดให้เอียงในระดับ 15 องศา หรือคะเนให้อาหารวุ้นไหลมาตามความเอียงเพียงหนึ่งในสามของขวดไม่ควรให้วุ้น ไหลเข้ามาใกล้ปากขวดมากเกินไป เพราะเชื้ออื่นจะเข้ามาปนเปื้อนได้ง่ายในขณะที่เย็นเชื้อ เมื่อวุ้นแข็งตัวดีแล้วให้เก็บรวบรวมไว้ในห้องเย็นหรือตู้เย็น โดยใส่ถุงพลาสติกกรัดยางจะสามารถเก็บไว้รอการใช้งานได้นานหลายเดือน แต่ถ้าหากนำไปใช้เลยก็ไม่ต้องใส่ตู้เย็น

การจับเข็มเชื้อ ให้จับในท่าจับปากกาหรือดินสอ โดยจับที่ปลายด้ามให้ปลายด้ามวางบนง่ามมือนิ้วหัวแม่มือโป้งกับนิ้วชี้ ตัวด้ามเข็มห่างจากปลายประมาณ 2 นิ้ว วางบนปลายนิ้วกลาง นิ้วชี้กับนิ้วหัวแม่มือโป้งช่วยในการยึดเข็มเชื้อโดยวางบนด้ามเข็ม ส่วนนิ้ววางกับนิ้วก้อยเป็นอิสระให้สามารถใช้จับจุกสาลีได้สะดวก

การจับจุกสาลี ในเวลาเปิดขวดจะต้องระมัดระวังไม่ให้จุกเปื้อนหรือรับเชื้อใดๆ มิฉะนั้นพอปิดจุกเข้าที่จะมีเชื้ออื่นตกลงไปบนอาหารวุ้นได้ง่าย วิธีการจับจุกสาลีให้ใช้มือที่จับเข็มเชื้อ

หงายมือจับจุดตรงนอกขวด ด้วยนิ้วก้อยกับนิ้วนาง หรือนิ้วก้อยกับฝ่ามือ จับจุดบิดหมุนเล็กน้อย เพื่อให้ดิ่งออกได้ง่าย ดิ่งออกจากปากขวดช้าๆ อย่าดึงเร็วหรือแรงจนลมย้อนเข้าขวดรุนแรง เพราะเชื้ออื่นภายนอกอาจปะปนเข้าไปในขวด เมื่อดิ่งจุกออกมาแล้ว จุกจะอยู่ด้านนอกของอุ้งมือ จับให้ลอยอยู่ในอากาศตลอดเวลาโดยไม่ให้แตะต้องสัมผัสสิ่งใดเลยจนกว่าจะเขี่ยเชื้อเสร็จแล้วค่อยๆ บรรจุจุดปากขวดตามเดิม



ตู้เขี่ยเชื้อ

เทคนิคปลอดเชื้อ

การเขี่ยเชื้อหรือย้ายเชื้อโดยไม่ให้เกิดการปนเปื้อนเชื้ออื่นๆ จะประกอบด้วยวิธีการดังต่อไปนี้

- ก่อนใช้เข็มเขี่ยไปเชื้อใดๆ ให้นำเข็มซึ่งโดยทั่วไปทำด้วยลวดนิโครมไปลงไฟจนปลายเข็มร้อนแดงเสียก่อน แล้วลนอย่างรวดเร็ว ผ่านมาทางด้ามตรงใกล้มือจับเล็กน้อย นำมารอให้เย็นในอากาศประมาณ 5 วินาที จึงค่อยนำไปเขี่ยเชื้อไม่ควรรีบนำไปเขี่ยเชื้อตั้งแต่เข็มยังร้อนแดงใหม่ๆ เพราะเชื้ออาจจะตายหมดหรือตายเป็นส่วนใหญ่ได้

- เมื่อใช้มือจับเข็มไปจับเขี่ยไปจับจุกเปิดแล้ว ต้องนำปากขวดมาลงไฟหมุนกลับไปกลับมา 2-3 รอบก่อน เพื่อฆ่าเชื้อและเผาเศษล้าที่อาจจะมีติดอยู่ตามปากขวด (อย่าใช้มือหยิบ)



ห้องเขี่ยเชื้อ



ห้องหยอดเชื้อ

- หลังสอดเข็มเขี่ยเข้าทางปากขวด ไปเขี่ยเชื้อหรือวางเชื้อเรียบร้อยแล้ว นำเข็มเขี่ยออกมาแล้วลนไฟปากขวดอีกครั้งหนึ่ง แล้วจึงปิดจุกล้าดี

- การเปิดปิดปากขวดด้วยจุกล้าดีต้องลงไฟก่อนทุกครั้ง และเข็มเขี่ยที่ใช้เขี่ยเชื้อเสร็จแต่ละครั้งจะต้องลงไฟก่อนเริ่มเขี่ยเชื้อในขวดต่อไปเสมอ

- ระหว่างกระบวนการเขี่ยเชื้อจะต้องไม่ให้เข็มเขี่ยไปสัมผัสสิ่งอื่นๆ เพื่อป้องกันไม่ให้เชื้อที่ปลายเข็มแพร่ออกไปที่อื่น และไม่รับเชื้ออื่นเข้ามาที่ปลายเข็มเขี่ย

การเลี้ยงเนื้อเยื่อดอกเห็ดบนอาหารวุ้น เลือกดอกเห็ดที่มีลักษณะสมบูรณ์ไม่แก่หรืออ่อนจนเกินไป ฉีกเป็น 2 ซีก ลงไฟฆ่าเชื้อปลายเข็มเขี่ยค่อยๆ ใช้ปลายเข็มสะกิดเอาเนื้อดอกเห็ดบริเวณใจกลางดอกหรือตรงส่วนหนาๆ ของดอกให้ติดปลายเข็มเขี่ยเป็นชิ้นเล็กๆ ต้องระมัดระวังไม่จิ้มเข็มจนทะลุเนื้อดอกเห็ดหรือเขี่ยจนปลาย

เข็มออกมาถึงขอบนอกของดอกเห็ด หากเกิดปัญหาเช่นนี้ต้องเริ่มทำใหม่ โดยใช้ดอกเห็ดดอกใหม่ หลังจากเย็บเนื้อเยื่อดอกเห็ดได้แล้วให้นำไปวางบนบริเวณกลางอาหารวุ้น

การต่อเชื้อวุ้นไปวุ้นใหม่ ใช้เข็มเย็บลนไฟฆ่าเชื้อ ทั้งให้เย็น เปิดจุก ลนไฟปากขวดใช้เข็มเย็บสอดเข้าไปตัดชิ้นวุ้นที่มีเส้นใยของเห็ดเจริญอยู่ ขนาดประมาณ 1 ตารางเซนติเมตร นำออกมาวางบนบริเวณกลางวุ้นของขวดใหม่ แล้วปล่อยให้เส้นใยเจริญจนเต็มผิวหน้า จึงนำไปขายหรือเก็บไว้ใช้ต่อไป

การเก็บรักษาเชื้อ นำขวดอาหารวุ้นที่เส้นใยเห็ดเจริญดีแล้วมาปิดหุ้มด้วยกระดาษไขหุ้มถึงปากขวดแล้วรัดยางที่ปากขวด นำขวดใส่ในถุงพลาสติกใหม่ รัดยางที่ปากถุงนำไปเก็บไว้ในตู้เย็นช่องธรรมดาจะเก็บไว้ได้นานหลายเดือน แต่หากไม่เก็บไว้ในห้องเย็นหรือตู้เย็นจะเก็บไว้ในตู้เย็นช่องธรรมดาจะเก็บไว้ได้นานหลายเดือน แต่หากไม่เก็บไว้ในห้องเย็นหรือตู้เย็นจะเก็บได้ประมาณ 1 เดือน วุ้นจะค่อยๆแห้ง ต้องทำการถ่ายเชื้อหรือต่อเชื้อใหม่ลงบนอาหารวุ้นอีกครั้ง

การเสียของเชื้อวุ้น เกิดจากเชื้อราหรือแบคทีเรียชนิดอื่นลงไปเจริญอยู่บนผิวอาหารวุ้นโดยเชื้อ เหล่านี้อาจเจริญเติบโตอย่างรวดเร็วจนคลุมผิวหน้าวุ้นหมด ไม่เหลือพื้นที่ให้เส้นใยเห็ดได้ขึ้นหรือแบ่งพื้นที่กันอยู่ หรือขึ้นผสมปนเปกัน ซึ่งการปนเปื้อนนี้เกิดจากหลายสาเหตุ ได้แก่ เข็มเย็บไม่สะอาดเพียงพอ การเปิดปากขวดไม่ลนไฟเปิดปากขวดนานเกินไป มีลมพัดวูบวาบขณะเย็บเชื้อหรือการพูด การหายใจแรงๆ รดปากขวดในขณะที่เปิดขวด ก็เป็นสาเหตุที่ทำให้เชื้อวุ้นเสียได้

ลักษณะเชื้อเห็ดบนวุ้น โดยทั่วไปเส้นใยเห็ดจะมีลักษณะคล้ายลำสีฟู่ขึ้นมาจากผิวหน้าวุ้นสีขาว ขนาดประมาณครึ่งเซนติเมตร ยกเว้นเชื้อ

วุ้นเห็ดเป่าฮือจะมีจุดดำๆ ของส่วนขยายพันธุ์เป็นหยดขึ้นเล็กๆ กระจายอยู่ทั่วไป ส่วนเชื้อวุ้นเห็ดหอมเมื่อแก่จะมีบางส่วนรวมกันเป็นแผ่นสีน้ำตาลเหนียว เขียวาก เชื้อเห็ดที่แก่ จะมีการแตกตัวของเส้นใย ทำให้เส้นใยยุบตัวลงค่อนข้างราบติดกับผิววุ้น บางส่วนของเส้นใยมีสีเหลืองอ่อน หรือมีหยดของเหลวสีเหลืองอ่อนอยู่ประปราย ถ้าจะใช้งานควรนำเชื้อนี้ไปต่อเชื้อลงวุ้นใหม่ ให้เส้นใยเจริญออกมาใหม่เป็นเส้นใยที่แข็งแรงก่อนนำไปใช้งานต่อไป



กองขี้เลื่อยไม่ยางพาราที่ผสมหมักทิ้งไว้รอการบรรจุ

เทคนิคสูตรการทำก้อนเชื้อเห็ดหลินจือ

หลังจากที่ได้ฟังคุณอภิศักดิ์บอกเล่าถึงวิธีการทำสูตรอาหารวุ้นที่ใช้เพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อให้ฟังในขั้นต้นแล้ว ขั้นตอนต่อจากนี้เป็นวิธีการทำก้อนเชื้อเห็ดหลินจือว่ามีส่วนประกอบและวิธีการทำอย่างไรบ้างลองฟังจากปากคนเก่งของฟาร์มมาเฉลยให้เราฟังอย่างหมดเปลือกดังนี้

ส่วนประกอบโดยประมาณ

- ขี้เลื่อยไม่ยางพารา 100 กิโลกรัม (สามารถทำก้อนเชื้อได้ 100 กว่าก้อน)
- รำละเอียด 8 กิโลกรัม
- ปูนขาว 1 กิโลกรัม
- ยิปซัม 1 กิโลกรัม
- ภูไมค์ 1 กิโลกรัม
- แปะข้าวเหนียว 1 กิโลกรัม
- ดีเกลือ 0.3 กิโลกรัม

วิธีทำ

1. ผสมสูตรอาหารทั้งหมดเข้าเป็นเนื้อเดียวกัน
2. เพิ่มความชื้นโดยการรดน้ำให้มีความชื้น 60-70%
3. อัดถุงขนาด 6.5 x 12.5 นิ้ว น้ำหนัก 900 กรัม/ถุง
4. อัดให้แน่นใส่คอปลาสติกจุกด้วยสาลิและปิดด้วยกระดาษ
5. นึ่งฆ่าเชื้อด้วยหม้อนึ่งแบบไม่ใช้ความดัน 3 ชม. อุณหภูมิประมาณ 95 -100 องศาเซลเซียส
6. เมื่อครบตามเวลาปล่อยให้เย็นและทำการใส่เชื้อเห็ดจากเมล็ดข้าวฟ่าง
7. ทำการบ่มเชื้อ 30 วัน โดยการเก็บไว้ในโรงบ่มก้อนเชื้ออีเวปที่ควบคุมอุณหภูมิอยู่ที่ 28-32 องศาเซลเซียส หากพบว่าก้อนเชื้อเกิดราดำหรือราเขียวให้รีบแยกออกเพื่อทำลาย ป้องกันการระบาดของเชื้อ

หมายเหตุ ส่วนใหญ่เห็ดหลินจือจะแทงดอกออกมาประมาณวันที่ 25 จะไม่รอให้ก้อนเชื้อเดินเต็มก่อน

ก้อนเชื้อเห็ดออริจินิกามีประโยชน์ กมุนทำก้อนเชื้อใหม่ได้ไม่เสียของ

การทำก้อนเชื้อเห็ดออริจินิกนั้นมีต้นทุนที่สูงพอสมควร เพราะเห็ดออริจินิกนั้นต้องการสารอาหารค่อนข้างสูง โดยปกติแล้วการเพาะเห็ดทั่วไป ไม่ว่าจะเป็นเห็ดนางฟ้าภูฐาน เห็ดโคนญี่ปุ่น ที่ใช้รำละเอียดเพียง 6-8 กิโลกรัมต่อ 100 ก้อน แต่เห็ดออริจินิกใช้รำละเอียดถึง 20 กิโลกรัมต่อ 100 ก้อน ซึ่งเห็ดทั่วไปสามารถเปิดดอกได้ถึง 4-6 เดือน แต่เห็ดออริจินิกเปิดดอกเพียงครั้งเดียวแล้วทิ้งก้อน ดังนั้นในก้อนเชื้อเห็ดออริจินิก



เครื่องบรจุก้อน

จินั้นยังมึสารอาหารเหลืออยู่มาก จึงสามารถนำมาต่อยอดกลับมาใช้ใหม่ได้ จากการนำก้อนเชื้อเห็ดออริจินิกเอามารีไซเคิลทำเป็นก้อนเชื้อเห็ดโคนญี่ปุ่น เห็ดนางฟ้าภูฐาน เห็ดเป่าฮื้อ ที่ได้ทดลองนำกลับมาใช้ใหม่ผลที่ได้ค่อนข้างดีทีเดียว คนส่วนใหญ่มักคิดว่าก้อนเชื้อเห็ดเก่านั้นไม่มีประโยชน์หรือจะนำกลับมาใช้ใหม่ได้ แต่ไม่ควรใช้ก้อนเชื้อเก่าที่เป็นเชื้อรานำกลับมาใช้ โดยมีขั้นตอนการทำดังนี้

คัดเลือกก้อนเชื้อเห็ดออริจินิกที่ไม่มีราปะปน จากนั้นใช้คัตเตอร์กรีดขยี้ก้อนเชื้อให้กระจายแตกออกจากกัน จากนั้นให้ใช้ก้อนเชื้อเห็ดออริจินิกเก่า 50% ผสมกับวัสดุทำก้อนเชื้อเห็ดใหม่อีก 50% นอกจากนั้นให้เพิ่มปูนขาวประมาณ 1 กิโลกรัม ผสมคลุกเคล้าให้เข้ากัน



โรงบ่มก้อนเชื้อเห็ดขนาดบรรจุได้ 40,000 ก้อน

แล้วนำมากรอกใส่ถุงปกติ นึ่งฆ่าเชื้อแล้วนำมา
หยอดเชื้อได้ตามความต้องการ แต่ข้อเสียของ
การนำก้อนเชื้อเก่าผสมกับก้อนเชื้อใหม่คือจะทำให้
ก้อนเชื่อนั้นยุบตัวได้ง่ายกว่าปกติ แต่ข้อดีคือ
ให้ปริมาณดอกเห็ดและได้คุณภาพดี

โรคแมลงต้องระวังอาศัยความขยัน เป็นตัวช่วย

การป้องกันกำจัดแมลงศัตรูพืชทางฟาร์ม
เห็ดลัณถ์ลิลจะใช้น้ำส้มควันไม้ฉีดพ่น ในช่วงที่
ยังไม่มีดอกเห็ดในโรงเรือน ซึ่งหากไม่ฉีดพ่นก็ไม่ได้
เพราะรอบๆ โรงเรือนบ่ม โรงเรือนเปิดดอก
นั้นมีแต่แปลงนาทั้งหมด โรคแมลงศัตรูก็จะมารุม
อยู่ที่โรงเรือนเห็ด ฉะนั้นการใช้น้ำส้มควันไม้คอย
ฉีดพ่นอยู่ตลอดจึงเป็นวิธีการที่ดีที่สุด ส่วนพื้นด้าน
ล่างในโรงเรือนก็จะใช้ปูนแดงผสมกับขี้มัน สาร
ที่อยู่ในปูนแดงและขี้มันนี้จะสามารถขับไล่ไร
ได้เป็นอย่างดี



น้ำเห็ดหลินจือแปรรูป

ตลาดบนตลาดล่างขายดีหมด

คุณอภิศักดิ์ กล่าวเสริมในเรื่องการตลาด
ว่า “ทางฟาร์มเห็ดของเราไม่มีปัญหาในเรื่องการ
ตลาด อย่างเห็ดเมืองหนาวที่เราขายก่อนและ
เปิดดอกด้วยนั้น เรามีออเดอร์ส่งตรงมาจาก MK
และแม่ใครอยู่แล้ว ตลาดตรงนี้ยังไปได้สวย
ส่วนทางด้านเห็ดหลินจือเราจะตีตลาดคนรัก
สุขภาพมากกว่า ซึ่งลูกค้าที่มาซื้อก้อนเชื้อจะเป็น



ลักษณะดอกเห็ดหลินจือที่โตเต็มที่พร้อมเก็บ

คนกลุ่มนี้ที่ซื้อไปแล้วนำไปเปิดดอกเอง หากก้อน
เชื้อเห็ดหลินจือที่ขายไม่หมดทางฟาร์มจะนำไป
แปรรูปเป็นน้ำเห็ดหลินจือ ดังนั้นธุรกิจการก้อน
เชื้อเห็ดไม่มีวันตันแน่นอน”

เก็บมาฝากเครื่องอัดก้อนเห็ด 8 หัว

คุณอภิศักดิ์ ขอฝากข้อแนะนำเกี่ยวกับการ
ใช้เทคโนโลยีเข้ามาช่วยงานการผลิตก้อนเชื้อ
เห็ดว่า “บางครั้งก็มีความจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้อง
ลงทุนซื้อเครื่องจักรสักตัวเพื่อลดต้นทุนในการ
จ้างแรงงานคน ซึ่งปัจจุบันแรงงานคนนั้นหายาก
บวกกับแค่แรงขั้นต่ำที่บางฟาร์มอาจจะรับไม่ไหว
ดังนั้นเครื่องจักรจึงเป็นคำตอบที่ดีที่สุด วันนี้
อยากจะแนะนำเครื่องอัดก้อนเห็ด 8 หัว ที่ทาง
ฟาร์มซื้อมาใช้ ซึ่งเครื่องอัดก้อนนี้มีประโยชน์ใน
ด้านลดต้นทุนแรงงาน ประหยัดเวลา ได้ก้อนเห็ด
ที่มีน้ำหนักได้มาตรฐาน ชี้อายุไม่อัดแน่น เครื่อง
นี้จะเหมาะสำหรับฟาร์มเห็ดขนาดกลางและ
ขนาดใหญ่” เป็นข้อมูลเล็กๆ น้อยๆ ที่คุณอภิศักดิ์
มาเล่าสู่กันฟัง หากฟาร์มเห็ดอื่นๆ สนใจลอง
ศึกษาหาข้อมูลหรือปรึกษาคุณอภิศักดิ์ได้ คุณ
อภิศักดิ์ยินดีให้ข้อมูลอย่างไม่มีปิดบังแน่นอน

ผู้อ่านหรือเกษตรกรท่านใดสนใจ
สามารถสอบถามรายละเอียดได้ที่ คุณอภิ
ศักดิ์ แซ่หลี่ ลัณถ์ลิลฟาร์ม เลขที่ 24/1 หมู่
2 ต.โคกสว่าง อ.เมือง จ.สระบุรี 18000 โทร.
089-977-1414, 081-701-5665

รวยด้วยก้อนเนื้อเห็ด

อภิชาติ ศรีสอาด, จันทรา อุสุวรรณ

ข้อมูลทางบรรณานุกรมของหอสมุดแห่งชาติ

อภิชาติ ศรีสอาด, จันทรา อุสุวรรณ

รวยด้วยก้อนเนื้อเห็ด

พิมพ์ครั้งที่ 1 - กรุงเทพฯ : นาคา อินเตอร์มีเดีย, 2557

120 หน้า : ภาพประกอบ

1. สูตรการทำก้อนเนื้อเห็ดชนิดต่างๆ 2. บทสัมภาษณ์ 1. ชื่อเรื่อง ISBN :

ISBN : 978-616-359-013-8

กรรมการผู้จัดการ

อภิชาติ ศรีสอาด

ที่ปรึกษา :

สุราษฎร์ ทองมาก, ปัญญา เจริญวงศ์,
ประเวศ แสงเพชร, เกียรติพันธ์ จันทราปัทย์

ที่ปรึกษาฝ่ายกฎหมาย :
(ทนายความ)

สมนึก พุ่มไฉยา

ผู้จัดการทั่วไป :

วิลาวรรณ ปิยะปราโมทย์

หัวหน้าส่วนหนังสือ

เฉพาะกิจเชิงเกษตร :

อัมพา คำวงษา

กองบรรณาธิการ :

สุธารินีย์ เจริญรุ่งโรจน์ฤดี, ทองพูล วรรณโพธิ์, พริ้ม ศรีหานาม,
รสริน เกลี้ยงเกลา, มณี เมมี, พรลภัส บุตรดี, กฤษณ์ ฮวบหนอง,
พัชรี สำโรงเย็น, ณัฐฐิษญามนต์ ดินรมรัมย์, อภินันท์พร นนท์ตา

ฝ่ายศิลปกรรม :

เฉลิมพงษ์ กวินจิตมงคล

จัดพิมพ์โดย :

บริษัท นาคา อินเตอร์มีเดีย จำกัด

เลขที่ 64/51-53 หมู่ 3 ต.คลองมะเดื่อ อ.กระทุ่มแบน

จ.สมุทรสาคร 74110 โทร. 034-473213-5,

08-1372-9483 แฟกซ์ 034-473215

www.nakaintermidia.com

facebook : หนังสือเกษตร นาคา

E-mail : api_naka@yahoo.co.th

คำนำ

อาชีพเพาะเห็ดเป็นอาชีพที่มีผู้คนจำนวนไม่น้อยที่สนใจจะนำเม็ดเงินมาลงทุนเกี่ยวกับการเพาะเห็ด อาจจะเป็นเพราะว่าเห็ดขายได้ในราคาที่ดีแถมยังใช้เงินลงทุนไม่สูงมากนัก หรือในบางรายเพียงแค่ไปซื้อก้อนเชื้อเห็ดมาเปิดดอกที่บ้านหวังว่าแค่จะใช้รับประทานกันในครัวเรือนเท่านั้น หรือช่วงที่เห็ดออกดอกมากขึ้นเรื่อยๆ ยังสามารถนำไปขายเป็นรายได้เสริมอีกทางหนึ่ง

ธุรกิจการทำก้อนเชื้อเห็ดจึงเป็นอีกทางเลือกสำหรับคนที่อยากจะมีธุรกิจเป็นของตัวเอง แต่ไม่รู้จะเริ่มจากจุดไหน การทำก้อนเชื้อเห็ดที่เน้นแต่การขายก้อนเพียงอย่างเดียวนั้นก็ เป็นธุรกิจที่สามารถทำได้ดี และสามารถทำได้ตลอดทั้งปีอาจจะเริ่มจากธุรกิจขนาดย่อมหรือจะขยายเป็นกิจการใหญ่โตก็ได้ไม่ยากนักเพียงแค่พลิกตำราอ่าน หรือเข้ารับการฝึกอบรมตามศูนย์กลางการเรียนรู้เรื่องการเพาะเห็ดซึ่งมีอยู่ทุกภูมิภาคของประเทศไทย หรือแม้กระทั่งเรียนรู้จากเพื่อนบ้านเอง ดังนั้นธุรกิจการทำก้อนเชื้อเห็ดจึงแพร่หลายไปอย่างรวดเร็ว ครอบคลุมหลายพื้นที่ หลายจังหวัดของประเทศ เหตุนี้จึงทำให้มีก้อนเชื้อเห็ดวางจำหน่ายกันทั่วไป ซึ่งเชื้อเห็ดที่ได้รับความนิยมนำมาหยอดลงในก้อนเชื้อประกอบด้วย เห็ดนางฟ้า เห็ดนางรม เห็ดนางนวล เห็ดหูหนู เห็ดหลินจือ เห็ดโคนญี่ปุ่น เห็ดขอนขาว-ขอนดำ เห็ดเป๋าฮื้อ เห็ด บด ฯลฯ เป็นต้น โดยมีวัสดุหลักที่ใช้เพาะคือ ขี้เลื่อยไม้เนื้ออ่อน ขี้เลื่อยไม้ยางพารา ฟาง ข้าว เป็นต้น

ธุรกิจการทำก้อนเชื้อเห็ดขายเป็นการสร้างรายได้ให้กับเกษตรกรได้เป็นอย่างดี ดังนั้นผู้จัดทำจึงได้เล็งเห็นถึงคุณประโยชน์ของธุรกิจดังกล่าว บวกกับกระแสการตอบรับด้านการเพาะเห็ดกำลังมาแรง จึงได้จัดทำหนังสือเรื่อง **“รวยด้วยก้อนเชื้อเห็ด”** ขึ้นมา ซึ่งเป็นการรวบรวมเนื้อหาสาระที่เป็นประโยชน์สำหรับผู้ที่ยากจะทำธุรกิจก้อนเชื้อเห็ด ตั้งแต่การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ สูตรอาหารของเห็ดชนิดต่างๆ การดูแลรักษา การป้องกันกำจัดศัตรูก้อนเชื้อเห็ด ฯลฯ

ทั้งนี้ผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่า หนังสือเล่มนี้น่าจะมีประโยชน์ไม่มากนักน้อยสำหรับผู้อ่านทุกท่าน และหากมีข้อผิดพลาดประการใด ต้องขออภัยมา ณ โอกาสนี้ด้วย

จันทร์ลา อู่สุวรรณ

องค์ความรู้เรื่องเห็ด.....	4
- การจัดแบ่งกลุ่มเห็ด.....	5
- คุณค่าทางโภชนาการ.....	6
- คุณประโยชน์ทางยา.....	7
ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการเพาะเห็ด.....	8
- การเตรียมเชื้อเห็ด.....	9
- การเตรียมแม่เชื้อเห็ด.....	9
- การเตรียมหัวเชื้อเห็ด.....	10
- การเตรียมวัสดุเพาะ และการหยอดเชื้อเห็ด.....	12
- การดูแล.....	13
ระบบการผลิตเห็ด.....	14
- การผลิตเชื้อรุ้น.....	15
- การผลิตหัวเชื้อเห็ด.....	23
- การผลิตก้อนเชื้อเห็ด.....	29
- การผลิตดอกเห็ด.....	38
สูตรการทำก้อนเชื้อเห็ดชนิดต่างๆ.....	42
การผลิตก้อนเชื้อเห็ดจากฟางข้าวลดต้นทุนการเพาะเห็ด.....	62
ข้อเปรียบเทียบระหว่างก้อนเชื้อเห็ดจากฟางข้าวกับขี้เลื่อยยางพารา.....	65
โรคที่มักเกิดในก้อนเชื้อเห็ด.....	66
การทำก้อนเชื้อเห็ดให้ประสบความสำเร็จ.....	71

7 บทสัมภาษณ์ธุรกิจการทำก้อนเชื้อเห็ด กับอีก 1 แนวคิดกับการเพาะเห็ดในท่อนไม้

- บุญตา ทาเกตุ ต่อเงินร้อยละให้เป็นเงินล้าน จากธุรกิจการทำก้อนเชื้อเห็ดนางฟ้าภูฐาน (เรื่องเด่นในเล่ม)	
- “ลัลณ์ลิลิฟาร์ม” เผยเทคนิคการทำก้อนเชื้อเห็ดหลินจือให้มีคุณภาพ เน้นส่งตลาดคนรักสุขภาพ (เรื่องเด่นในเล่ม)	
- “ฟาร์มเห็ดบ้านไผ่” แนะนำการทำก้อนเชื้อตะกวดเห็ดขอนแบบมืออาชีพ	
การันตีจากยอดขายกว่าแสนก้อนต่อเดือน.....	75
- “บ้านดีเพาะเห็ด” ฟาร์มเห็ดน้องใหม่ไฟแรง ส่งก้อนเชื้อเห็ดนางรมฮังการีสู่เกษตรกร	
ทำรายได้ดี ที่หนองหญ้าไซ สุพรรณบุรี.....	80
- สุรินทร์ กินอุบล เผยกลเม็ดการทำก้อนเชื้อเห็ดหนูหนูทำเงิน การันตีจากประสบการณ์กว่า 20 ปี.....	85
- พนิดา เจียมประเสริฐ แนะนำเทคนิคการทำก้อนเชื้อเห็ดโคนญี่ปุ่น เป็นอาชีพที่มั่นคงได้ไม่ยาก ถ้าขยันเรียนรู้.....	90
- “บ้านสวนเห็ดทิวาพร” อดขายก้อนเชื้อเห็ดเป่าฮือญี่ปุ่น สร้างรายได้งามต่อเนื่องนับ 7 ปี.....	95
- ผศ.สมชาย รัตนมาลี ขี้เพาะเห็ดกระด้างในท่อนไม้สด ช่วยเพิ่มธาตุอาหาร ประหยัดน้ำ.....	100
บรรณานุกรม.....	104

องค์ความรู้เรื่องเห็ด



มนุษย์รู้จักเห็ดและการนำเห็ดมาประกอบอาหารรับประทานมาเป็นเวลานานแล้ว เห็ดนอกจากจะนำมาเป็นอาหารแล้ว เห็ดยังมีผลต่อสภาพแวดล้อมของโลกโดยการย่อยสลายซากพืช มูลสัตว์ซึ่งเป็นประโยชน์ต่อการเจริญเติบโตของพืช เป็นการลดปริมาณของเสียบนพื้นโลกอีกทางหนึ่ง ทั้งนี้เนื่องจากเห็ดมีเอนไซม์ (Enzyme) หลายชนิดที่ย่อยสลายวัสดุ มีโครงสร้างของอาหารที่ซับซ้อนให้อยู่ในรูปของสารอาหารที่สามารถดูดซึมไปใช้ได้ เช่น เห็ดหอม เห็ดสกุลนางรม เห็ดกระดุม นอกจากนี้ยังมีเห็ดที่ต้องอาศัยอาหารจากสิ่งมีชีวิตอื่นๆ หรืออาศัยอาหารจากรากพืชอีกหลายชนิดในธรรมชาติ

โดยทั่วไปเห็ดเป็นชื่อใช้เรียกรากชั้นสูงกลุ่ม

หนึ่ง ซึ่งมีวิวัฒนาการสูง สูงกว่าราอื่นๆ มีวงจรชีวิตที่สลับซับซ้อนกว่าเชื้อราทั่วไป เริ่มจากสปอร์ซึ่งเป็นอวัยวะหรือส่วนที่สร้างเซลล์ขยายพันธุ์เมื่อตกไปในสภาพแวดล้อมที่เหมาะสมจะออกเป็นใย และกลุ่มใยรา (Mycelium) เจริญพัฒนาเป็นกลุ่มก้อนเกิดเป็นดอกเห็ดอยู่บนเนื้อพื้นดินบน

