



رواyat ก้อนเชื้อเห็ด ต่อเงินร้อย ให้เป็นเงินล้าน

MUSHROOM INFECTION

กำลังได้
ไม่ยุ่งยาก
สร้างรายได้งาม



7 บทสัมภาษณ์...ธุรกิจก้อนเชื้อเห็ด
พร้อมแนวคิด...การเพาะเห็ดในท่อนไม้

- ▶ บรรณาธิการ : อกีชาติ ศรีสอต
- ▶ เรียบเรียง : จันทร์ อุ่นธรรม



ບຸນຕາ ທາເກຕູ

ຕ່ວເຈນຮ້ອຍໃຫ້ເປັນເຈນລ້ານ

ຈາກອຸຮກົງກົງກາຮກ
ກ້ອນເຊື້ອເກີດນານຝ້າກູ້ວໍານານ

“ຄຸນບຸນຕາ ທາເກຕູ ຮີ້ວ່າຫວັນຍ່ານຢ່ານບາງແພຣີກກັນວ່າ “ເຈົຕາ” ຕລອດຮະຍະເວລາ
ກວ່າ 27 ປີທີ່ພ່ານມາ ຄຸນບຸນຕາປະກອບວາເຊື່ພເປັນລູກຈັງກີ່ໄດ້ເຈນແກ່ວັນລະ 40 ບາກ ປັ້ງຈຸບັນ
ກລາຍນາເປັນເຄົາແກ່ເນັ້ນຈັບເຈນລ້ານໄດ້ຈາກຮຸກົງກົງກາຮກກໍາກ້ອນເຊື້ອເກີດຂາຍ ຈນໃນວັນນີ້ຄຸນບຸນ
ຕາ ຍັນດີດໍາຍກວດຄວາມຮູ້ຄວາມສາມາດກີ່ມີອຸ່ນໃກ້ກັບພູ້ກ່ຽວຂ້ອງກົງກົງກາຮກກ້ອນເຊື້ອເກີດຍ່າງ
ໄມປັດບັງ”

ເປັດຕົວພູ້ກົງເງິນເກົ່າ

ຄຸນບຸນຕາ ທາເກຕູ ຜູ້ໜູ້ງົງທີ່ພົກພາຄວາມ
ມຸ່ງມັ່ນ ມຸມານະ ຂໍ້ານ ແລະ ອົດທນ ຂຶ້ງວັນນີ້ຄຸນບຸນ
ຕາຍາກຄ່າຍທອດເຮືອງຮາວຊີວິດໃຫ້ຜູ້ອ່ານຟັງວ່າ
“ຊີວິດພື້ນໄດ້ສ່ວຍຫຼຸງ ພົມ 2 ມື້ ກັບ 1 ສມອງ ບາກ
ກັບຄວາມຈຸນທີ່ພົກມາເຕີມກະບົບເປົ້າ ມຸ່ງໜ້າສູງໃຈງານ
ທຳເຫັດຫຼຸ້າ ເກີດນານຝ້າ ເພື່ອໄປເປັນລູກຈັງຍ່າງ
ເຕີມຕົວ ຈາກຈຸດນີ້ໄດ້ສັ່ງສມຄວາມຮູ້ນາກກວ່າ 27

ປີເຕີມ ລັ້ງຈາກນັ້ນພົກໄດ້ມາເປັດເປັນຮຸກົງກົງກາຮກຂອງຕົວ
ເອງດ້ວຍເງິນທຸນເພີ້ງ 100 ບາກແລ້ວຕ່ອງເປັນເງິນແສນ
ເຮີ່ມຂົງບັນຍາຍໂຮງປ່ມຈາກ 2 ໂຮງ ເປັນ 4 ໂຮງ ເປັນ
8 ໂຮງ ຈົນປັ້ງຈຸບັນມີໂຮງປ່ມທັງໝົດ 32 ໂຮງເຮືອນ
ເຮີ່ມຈາກກາຮກທ່ອຖຸນມາເຮືອຍໆ ຈົນປັ້ງຈຸບັນນີ້ເຈັນລ້ານ
ກົງເຄຍຈັບມາແລ້ວ ຈາກຮຸກົງກົງກາຮກທຳກ້ອນເຊື້ອເກີດນີ້
ແລລະ ອາຍາກຈະບອກກັບຜູ້ທີ່ຈະລັງທຸນທຳຮຸກົງກົງຈົວ່າ
ອ່າກລັວທີ່ຈະລັງທຸນຫາກເຮົາມີປັ້ງປຸງທຸນທີ່ລັງໄປ

จะงอกเงยเป็นพันเท่าทวีคูณ”

“ເຈົ້າ” ກຳກັນເຊື່ອເກີດນາງພ້າກູ້ຈານ ໃຫມ່ຄຸນກາພ

หลังจากທີ່ຄຸນບຸນູຕາໄດ້ຄ່າຍທອດເຮືອງ
ຮາດີ່າ ໃຫ້ພິ່ງໃນຂ້າງດັນແລ້ວ ທີ່ນີ້ກີ່ສິງເລາທີ່ຈະມາ
ລັງລັບສູງຕາດເຄີດໄມ່ລັບຂອງຄຸນບຸນູຕາວ່າ ມີຮູບ
ກາຮ່ອງສູງຕະໂຮງໄວ້ບ້າງທີ່ສາມາດທຳໃຫ້ອຸງກິຈການ
ທຳກັນເຊື່ອເກີດຂັບຂໍຍາຍໃໝ່ໄປມາຈານດຶງທຸກວັນນີ້
ຊື່ງການທຳກັນເຊື່ອເກີດໃຫ້ມີຄຸນກາພຫວ້າໃຈຫລັກ
ສຳຄັນຄືອສູງຕະອາຫານ ຄຸນບຸນູຕາອອນຍີບາຍໃຫ້ພິ່ງຕັ້ງ
ນີ້



ກອງຂີ່ເລື່ອຍໆໄນ້ຢາງພາວາທີ່ດັກທີ້ໄດ້



ດີເກລືອ

ສູງຕະອາຫານສໍາຮຽນເກີດນາງພ້າກູ້ຈານ
(ປຣິມາຄົນສູງຕະອາຫານນີ້ຈະໄດ້ກັນເຊື່ອເກີດ
1,000 ກັນ)

ຂີ່ເລື່ອຍໆແຮ່ງ

1000 ກິໂລກຣັມ



ຢູ່ເວີຍ

ຮຳລະເຂົ້າຍດ	30	ກິໂລກຣັມ
ປຸ່ນຂາວ	8	ກິໂລກຣັມ
ຢູ່ເວີຍ	6	ໜີດ
ດີເກລືອ	1	ກິໂລກຣັມ

ຂັ້ນຕອນການທຳກັນເຊື່ອເກີດນາງພ້າ

ກູ້ຈານ

1. ຂີ່ເລື່ອຍໆທີ່ໃຊ້ກວມເປັນຂີ່ເລື່ອຍກລາງເກົ່າ
ກລາງໃໝ່ຈະດີທີ່ສຸດ ສະບັບນີ້ແມ່ນຂີ່ເລື່ອຍໃໝ່ມີຄວາກອງ
ທີ່ໄວ້ 1 ສັບດານ໌ ເນື່ອຈາກຂີ່ເລື່ອຍໃໝ່ມີຈະສລາຍຮາດຸ
ອາຫາຮັບກອຍ່າງທຳໃຫ້ເກີດກຳ້າແອມໂມນີ້ ຊື່ງ
ຈະເປັນອັນຕຽບຕ່ອງເຊື່ອເກີດແລະທຳໃຫ້ຄວາມຮັບອັນໃນ
ກັນເຊື່ອສູງເກີນໄປ ແຕ່ຄ້າເປັນຂີ່ເລື່ອຍເກົ່າຈາມມີການ
ປະປັນຂອງເຊື່ອໂຮກຫຼືເຊື່ອຮາ່ງນິດອື່ນໄດ້ງ່າຍ ອີກ
ທັ້ງມັກໄມ່ຄ່ອຍມີຮາດຸອາຫາຮສະສມອໝ່າມກັນນັກ

2. ພັດທະນາເກີດນາງພ້າກູ້ຈານໄດ້ແລ້ວໃໝ່
ນຳສ່ວນຜສນທັງໝົດໄປຄຸກເຄລຳໃຫ້ເຂົ້າກັນ ແລ້ວ
ປຽບໃສ່ຖຸກພລາສົດິກຮັບອັນກັນຈີບໜາດ $6\frac{1}{2} \times 12\frac{1}{2}$





ที่ใช้เพาะเห็ด ซึ่งควรบรรจุให้หมดภายในวันเดียว ถุงก้อนเชื้อความชื้นขนาด 8 ชีด ถึง 1 กิโลกรัม เมื่ออัดก้อนเชื้อแน่นดีแล้ว ใส่คอขวดพลาสติก อุดด้วยสำลีและปิดด้วยกระดาษ แล้วรัดยางให้แน่น

3. นำก้อนเชื้อที่ได้ไปนึ่งฟ่าเชื้อทันที ใช้เวลาประมาณ 6 ชั่วโมง นับจากน้ำเดือด จากนั้นทิ้งไว้ให้เย็น

4. นำหัวเชื้อเห็ดที่เลี้ยงไว้ในเมล็ดข้าวฟ่าง ใช้ประมาณ 10-20 เมล็ดต่อก้อน เยียลงในก้อน

เชือที่เย็นดีแล้ว แล้วรีบปิดปากถุงด้วยสำลีและกระดาษทันที สถานที่ที่ใช้ถ่ายหัวเชื้อเห็ดลง ก้อนเชื้อควรสะอาด ลมสงบ วัสดุที่ใช้เย็บหัว เชื้อควรทำความสะอาดด้วยแอลกอฮอล์ก่อน ทุกครั้ง

5. นำก้อนเชื้อที่ถ่ายหัวเชื้อเห็ดลงเรียบ ร้อยแล้วไปปั่มน้ำในโรงปั่มก้อนเชื้อต่อไป

วิธีการปั่มน้ำก้อนเชื้อ

หลังจากใส่เชื้อเห็ดลงในถุงก้อนเชื้อแล้ว ให้นำไปปั่มน้ำในโรงปั่มเชือหรือบริเวณที่มีอุณหภูมิปกติ เพื่อให้เส้นใยเจริญเติบโตในก้อนเชื้อ ควรจัดวางในแนวตั้งไม่ควรให้ถุงทับช้อนกัน ถ้าจัดวางในแนวราบสามารถจัดวางช้อนกันได้แต่ต้องหมั่นกลับก้อนเชื้อด้านล่างขึ้นด้านบน เพื่อให้อาการถ่ายเทศาตัว ในช่วงที่เส้นใยจะเดินเต็มถุง ต้องหมั่นตรวจสอบอย่างต่อเนื่อง ไม่ควรละเลย ปลวกหรือไร หากพบให้รีบนำก้อนเชื้อออกไป



กำจัดทันที หรือจัดพ่นด้วยสารสกัดตะไคร้ห้อมหรือน้ำส้มควันไม้รอบๆ โรงบ่มเพื่อป้องกันไว้ก่อนได้ จากนั้นรอการชำหน่าย

นอกจากนี้คุณบุญตากยังเล่าให้ฟังเพิ่มเติมอีกว่า สูตรอาหารสำหรับเห็ดนางฟ้านั้นไม่จำเป็นต้องใส่มากหรือเพิ่มเติมส่วนผสมอื่นเข้าไป เพราะคนส่วนใหญ่คิดว่าการเพิ่มสูตรอาหารมากๆ นั้นจะทำให้เห็ดมีดอกใหญ่ ให้ผลผลิตมาก ซึ่งความคิดนี้เป็นความคิดที่ผิดมาก การเพิ่มสูตรอาหารมากเกินความจำเป็นจะทำให้เกิด



อุปกรณ์พร้อม



กากถ้าเหลือง

เชื้อรากเขียวได้ด้วย หรือแม้กระทั้งการอัดก้อนเชื้อ หากแน่นเกินไปก็ไม่ได้ เช่นเดียวกัน ที่ฟาร์มเห็ดของคุณบุญตาก็ไม่มีเครื่องจักรในการอัดก้อน



เลย ส่วนใหญ่ใช้เป็นแรงงานคนทั้งหมดสาเหตุ เพราะว่าประยัดกกว่าการใช้เครื่องถึงแม้จะใช้เครื่องก็ยังต้องใช้แรงงานคนอัดก้อนอยู่ดี

ก้อนเยื่อหุ้มก่าและให้เม็ดหดตันทุนทางพืชอุดตัน

คุณบุญตาก เล่าเสริมว่า ก่อนหน้าที่จะมา



กองก้อนเห็ดหูหนูเก่า



กองฟืนที่ใช้ในการนึ่งก้อนเชื้อ

เพาะเห็ดนางพญาสาน แต่ก่อนเคยเพาะเห็ดหูหนูมาก่อนแต่เห็ดหูหนูยังไม่ถูกว่าเป็นพระเอกในฟาร์มเห็ดมากนัก คุณบุญตาจึงหันมาเพาะเห็ดนางพญาสานมากกว่า จากการความเชี่ยวชาญในเรื่องการเพาะเห็ดมานานหลายสิบปี และนอกจากจะทำธุรกิจก้อนเชื้อเห็ดแล้ว คุณบุญตา�ังสามารถต่อยอดจากการใช้ก้อนเชื้อเห็ดหูหนูเก่า นำมารีไซเคิลใหม่ ถือได้ว่าก้อนเชื้อเห็ดเก่ามีค่า

มากในเรื่องของการประยัดตันทุนมาก ส่วนกรรมวิธีและขั้นตอนพอกสรุปได้ดังนี้

ขั้นตอนแรกให้นำก้อนเชื้อเห็ดหูหนูที่เปิดดอกเรียบร้อยแล้วหรือเชื้อเดินหมดแล้ว เลือก ก้อนที่ไม่มีเชื้อรา จำนวน 10 ก้อน นำมาเคาะ หรือจะใช้มีดกรีดถุงเอาเชื้อเห็ดเก่าออกจากถุง จากนั้นให้นำเชื้อที่ได้มาเทรวมขึ้นให้สุดแตกออก จากก้อนนำมาผสมคลุกเคล้ากับขี้เลือยใหม่ที่ผสมสูตรอาหารเรียบร้อยแล้ว ในอัตราส่วน 50:50 แล้วนำไปกรอกใส่ถุงเชื้อเห็ดตากขี้เลือยลงในถุงฯ ละ 1 กิโลกรัม จากนั้นกระแทกกันถุงกับพื้นให้กันถุงเรียบและแน่นให้มือหรือขวดแบบทุบปากถุงให้ขี้เลือยในถุงแน่นสนิทเสมอ โดยถุงไม่ปริแตกหรือฉีกขาด แต่งหน้าถุงให้เป็นรูปกระทะคัวๆ จากนั้นสวมขอขวดลงในปากถุง ดึงปลายถุงให้คงขวดติดแน่นอยู่ที่กึ่งปลายปากถุง แล้วพับชายถุงลงและดึงให้แน่น ใช้ยางรัดชายพลาสติกให้แน่นกับขอขวดที่ปากถุง และใส่จุกสำลีให้แน่น และเต็มขอขวด สม่ำพร้อมนึงหรือปิดทับด้วยกระดาษรัดด้วยยางให้แน่นถือว่าเสร็จ ส่วนขั้นตอนต่อไปเป็นการนึ่ง หลังจากนึ่งเสร็จก็นำมาหยอดเชื้อเห็ดนานาพื้นทั่วไป

นอกจากนี้คุณบุญตา ยังกล่าวเสริมว่า “การใช้ถุงเชื้อเห็ดเก่ามาผสมใช้ใหม่นั้น ปริมาณผลผลิตที่ได้ไม่ได้ลดลงเลย เพียงแค่รักษาระบบความสะอาดให้ยิ่งยาดเท่านั้น ซึ่งสามารถประยัดตันทุนในการผลิตได้ดี ที่ฟาร์มเห็ดเจ็บุญตา ถึงสามารถขายก้อนเชื้อได้ในราคาที่ถูก แต่คุณภาพนั้นคับถุงรับรองผล”

ตลาดและราคา ก้อนเชื้อเห็ดบางพื้นที่
คุณบุญตา บอกว่าซึ่งที่ขายก้อนเชื้อเห็ด



นางฟ้าภูฐานได้ดีที่สุดคือช่วงหน้าหนาวมีอุเดอร์ร่วม 120,000 ก้อนต่อเดือนที่เดียว ส่วนราคาขายก้อนถ้าเป็นก้อนที่ขายดีเชื่อใหม่ๆ จะขายอยู่ที่ 3.50 บาท แต่ถ้าเป็นก้อนเชื่อที่เดินเต็มพร้อมเปิดดอกจะอยู่ที่ 5 บาท ราคานี้ยังไม่รวมค่าขนส่ง ส่วนตลาดที่มีการสั่งซื้อมากที่สุดจะอยู่แควังหัวดราชบุรี สมุทรสงคราม กาญจนบุรี นครปฐม เพชรบุรี ศรีราชาภูร์ธานี ร้อยเอ็ด

นอกจากนี้คุณบุญตา yang รับประทานก้อนเชื่อเห็ดทุกก้อนว่า เปิดดอกได้แน่นอนรับรองไม่มีปัญหา เน้นแต่ว่าลูกคำที่สั่งซื้อไปนั้นไม่ได้ทำตามคำแนะนำ เพราะคุณบุญตาจะลงพื้นที่ไปดูถึงสถานที่จริงว่ามีอุณหภูมิที่เหมาะสมสมหรือไม่ ต้องปรับเปลี่ยนอะไรเพิ่มเติมหรือไม่ แต่ถ้าสาเหตุเกิดจากทางฟาร์มคุณบุญตาขึ้นดีรับใช้ปรับเปลี่ยนให้ นอกจากนี้ก้อนเชื่อเห็ดที่เชื่อทำลังเดินน้ำไม่แนะนำให้ยกย้าย เพราะจะทำให้ถุงหลุมเกิดการฉีกขาดของเชื่อที่กำลังเดินได้ ส่งผลให้



ประสิทธิภาพของก้อนเชื่อลดลง

“การจะทำธุรกิจไม่ว่าจะเป็นธุรกิจอะไร ก็ตามแต่ ต้องมีความซื่อสัตย์กับลูกค้าและตัวเอง มีความสามัคคีกันในครอบครัวและมีวินัยตรงนี้ จะช่วยลดต้นทุนได้มากที่เดียวไม่ต้องไปจ้างแรงงานต่างชาติให้ลื้นเบลื้อง” คุณบุญตา กล่าวทิ้งท้าย

ผู้อ่านหรือเกษตรกรท่านใดสนใจสามารถสอบถามรายละเอียดได้ที่ คุณบุญตา ทากेतุ เลขที่ 85/1 หมู่ 10 ต.วัดแก้ว อ.บางแพ จ.ราชบุรี 70160 โทร. 087-407-4471, 032-365-365

“ลักษณ์ลิลฟาร์ม”

เพย์เทคโนโลยีการทำก้อนเชื้อ Heidi หลินเจ้อ

ให้มีคุณภาพ เน้นส่งตลาดคนรักสุภาพ

“คุณอภิศักดิ์ แซ่หลี หนุ่มไฟแรงกี่เมือง ธุรกิจเกี่ยวกับการเพาะ Heidi ได้ไม่กี่ปี สามารถบุกตลาดน้อยใหญ่ได้อย่างง่ายดาย ซึ่งเพย์เทคโนโลยีการทำก้อนเชื้อ Heidi หลินเจ้อให้มีคุณภาพได้ด้วย การใช้โซโนวีแวร์ (Evap) เข้ามาช่วยในการบ่ม ก้อนเชื้อเพื่อให้เส้นใยเดินตัวไม่มีสัดส่วน”

“ลักษณ์ลิลฟาร์ม” ฟาร์ม Heidi แห่งใหม่

คุณอภิศักดิ์ แซ่หลี เป็นคนหนุ่มไฟแรงที่ มีความมุ่งมั่นในการพัฒนาฟาร์ม Heidi ของตัวเอง ให้มีคุณภาพ โดยการใช้เทคโนโลยีเข้ามาช่วย “เคยมีคนหลายคนเคยพูดไว้ว่า “ Heidi ” เมื่อยี่สิบปีที่แล้วทำกันยังไงวันนี้ก็ทำกันแบบนั้น เป็นคำพูด



อภิศักดิ์ แซ่หลี

ที่ฟังแล้วเหมือนจะรู้สึกดีก็ไม่ใช่ หรือจะเป็นคำชม ว่าเสมอต้นเสมอปลายก็ไม่น่าจะใช่ เช่นกันความรู้เรื่อง Heidi ของคนไทยทุกวันนี้เหมือนย่าอยู่กับที่ หลังจากที่ผ่านได้ได้เข้ามาอยู่ในวงการ Heidi ไม่กี่ปีก็



ได้เห็นว่าคนทำเห็ดรุ่นใหม่ๆ เริ่มมีการพัฒนา ทดลองและเรียนรู้อะไร มา กันขึ้น เพราะฉะนั้น คนทำเห็ดในประเทศไทยก็วันนี้ถ้าพูดไปแล้ว ก็น่าจะแบ่งออกเป็นสอง派 ของเห็ดคือคนรุ่นเก่ากับคนรุ่นใหม่ ในเมื่อคนสองรุ่นอยู่ในยุคเดียวกันบ้าง ครั้งก็มีมุมมองที่แตกต่างกันโดยเฉพาะคำว่า “เห็ดในโลย์” เป็นคำล่าวของคุณภิกارد ซึ่งเป็น มุมมองอีกมุมที่น่าสนใจที่เดียว คำว่า “เห็ดในโลย์” ในมุมของคุณภิกاردคือการใช้โรงเรือนแบบอิ แวน (Evap) ให้เกิดประโยชน์มากที่สุด ต้นทุน ลงตัว ความคุ้มค่าในการควบคุมเห็ดนั้นเกินคุ้ม คุ้มในส่วนของการควบคุมอากาศได้ เพราะในประเทศไทยเรานั้นสภาพอากาศค่อนข้างแปร ปรวนจนไม่สามารถควบคุมได้ ดังนั้นการใช้โรงเรือนแบบอิ แวน (Evap) เข้ามาช่วยทบทวนในการ ทำธุรกิจเห็ดก็น่าสนใจเมื่อน้อยที่เดียว

gate:เปลือกสูตรอาหารวุ่นกี้ใช้เพา: เลี้ยงเบื้องต้น

เราเคยรู้มาร่วม “เห็ด” คือ เชื้อราก และ อาหารของเชื้อรากคือแบ่งและน้ำตาล วันนี้เรามา รู้จักอาหารที่ใช้เพาเลี้ยงเนื้อเชื้อ “เห็ด” กัน อาหารนั้นคือ PDA เป็นอาหารเลี้ยงเชื้อที่ ประกอบด้วยมันฝรั่งและน้ำตาลเด็กไทรส สูตรอาหารวุ่น P.D.A. ในการเตรียมอาหารวุ่นจำนวน 1 ลิตร จะมีส่วนประกอบดังนี้ ดังนี้

- มันฝรั่ง 200-300 กรัม
- น้ำตาลเด็กไทรสหรือกลูโคส 20 กรัม
- วุ่น 15 กรัม
- น้ำ 1 ลิตร

วิธีการเตรียมอาหาร

ต้มน้ำก่อน นำผ่าน หรือน้ำจีดสะอาด ใส่ มันฝรั่งที่已被ลอกเปลือกล้างน้ำแล้วหั่นเป็นชิ้น ขนาดกว้างขยายสูง ประมาณ 1x1x1 เซนติเมตร

ลงไป ต้มจนน้ำเดือด ใช้ไฟอ่อนๆ นาน 15 นาที กรองเอาแต่น้ำ ใช้น้ำเย็นผสมกับวุ่นพอเปียกแล้ว ใส่ไว้ในภาชนะ สำหรับต่อไป การให้ลักษณะนี้ นำมาวัด ปริมาตรแล้วเติมน้ำให้พอดี 1 ลิตร จากนั้นใส่ น้ำตาลเด็กไทรสหรือกลูโคสลงไป การให้ลักษณะ นี้ นำมาวัดแล้วนำไปกรอกใส่ขวดต่อไป



เห็ดในเมล็ดข้าวฟ่าง

การกรอกใส่ขวด นิยมใช้ขวดเหล็กแบบที่ ล้างสะอาดและตากแห้งแล้วมากรอกอาหารวุ่น โดยใช้กรวยเล็กๆ กรอก ใส่อาหารวุ่นลงไปให้สูง จากพื้นก้นขวดประมาณ 1 นิ้ว ระมัดระวังไม่ให้อาหารเปื้อนปากขวด หากเปื้อนต้องใช้สำลีเช็ด ออกให้เกลี้ยงหรือถ่ายอาหารลงขวดใหม่

การอุดจุก ใช้สำลีปืนเป็นจูกขนาดยาว 1/2 - 2 นิ้ว ให้อุดปากขวดได้ไม่แน่นไม่หลวมมาก จนเกินไป อุดให้ลึกเข้าไปในขวดประมาณ 1 นิ้ว ด้านนอกขวดประมาณ 1 นิ้ว ด้านนอกขวดประมาณ 1/2 - 1 นิ้ว ให้สามารถใช้นิ้วกำอยกับ ฝ่ามือคีบจุกได้โดยสะดวก และจุกสำลีจะต้องมี ความแข็งแรงพอสมควรเพื่อการเลี้ยงเชื้อ บนวุ่น เวลาต่อเชื้อจะต้องทำการเปิดปิดจุกสำลี หลายครั้ง

การป้องกันสำลีเปียกขณะที่นึ่งมา เชื้อ ควรใช้ฝาพลาสติกครอบจุกสำลีอย่างหลวงๆ หรือใช้กระดาษหันสีอ่อนพิมพ์ห่อหุ้มแล้วรัดด้วย หันงาย เพื่อป้องกันไม่ให้สำลีเปียกขณะนึ่งมา



เชื้อ เพราะหากสำลีเปียกจะทำให้เกิดการปนเปื้อนของเชื้อราและบakteรีได้ง่าย

การนึ่งฆ่าเชื้อในอาหารวุ้น นำขวดอาหารวุ้นลงน้ำความดันไอน้ำ แล้วปิดฝาหม้อนึ่งอย่างถูกวิธี คือ เช็ดขอบฝาและขอบหม้อในส่วนที่จะสัมผัสดักน้ำให้สะอาด ทากะระบีบางๆ แล้ววางฝาให้เสมอ กัน บิดขั้นนือตทีละคู่ตรงกันข้ามให้ฝาลงแน่นโดยไม่เอียง ทำทีละคู่จนครบทุกหมูบิด

ส่วนน้ำในหม้อนึ่งจะต้องเปลี่ยนถ่ายน้ำสะอาดให้ใหม่ทุกรัช และมีปริมาณมากพอที่จะนึ่งครบกระบวนการโดยน้ำไม่แห้งเสียก่อน ถ้าเป็นหม้อนึ่งขนาด 41 គอร์ท หรือ 25 គอร์ท ควรเติมน้ำสูงจากก้นหม้อไม่น้อยกว่า 1 นิ้ว ต้มน้ำให้เดือดเป็นไอก เปิดที่ระบายไอก (อีเจ็คเตอร์) เพื่อไม่ลอมอกจนเหลือแต่โอลวนๆ จึงปิดที่ระบายไอกทีละน้อย ลงเกตดูเกจวัดความดัน เข็มซึ้งจะขยับขึ้นไปเรื่อยๆ จนถึง 15 ปอนด์ต่อตารางนิ้ว ค่อยๆ หันไฟลงทีละน้อยแต่อย่าให้ไฟดับ รักษาความดัน

ไอน้ำในหม้อนึ่งให้อยู่ที่ระดับ 15-16 ปอนด์ต่อตารางนิ้ว อย่างต่อเนื่องเป็นเวลา 25-35 นาที (ถ้านึ่งอาหารวุ้นจำนวนน้อยให้ใช้เวลา 25 นาที แต่ถ้านึ่งจำนวนมากให้ใช้เวลา 35 นาที) เมื่อครบกำหนดแล้วก็ปิดไฟและคลายเกลี้ยงที่ระบายไออกห้าม จนความดันลดลงถึงศูนย์จึงเปิดฝาหม้อเอาอาหารวุ้นออกมา

การเพิ่มพื้นที่ผิววุ้น เมื่อขาดอาหารวุ้นยืนลงจนพอกับได้ให้นำขวดไปเอียงเพิ่มพื้นที่ผิววุ้นไม่ควรเอียงในขณะที่ขวดร้อนเกินไป เพราะจะเกิดไอน้ำเกาะที่ผนังขวดด้านในจำนวนมาก และหากรอให้เย็นกินไปวุ้นก็ อาจจะแข็งตัวได้ (วุ้นเหลวจะแข็งตัวที่อุณหภูมิประมาณ 43-45 องศาเซลเซียส) การเอียงขวดให้หาเม้มารองด้านปากหรือคอกขวดให้อุ่นในระดับ 15 องศา หรือคานึ่งให้อาหารวุ้นในลมตามความอุ่นเพียงหนึ่งในสามของขวดไม่ควรให้วุ้น ไหลเข้ามาใกล้ปากขวดมากเกินไป เพราะเชื้อคืนจะเข้ามาปนเปื้อนได้ง่ายในขณะเอียงเชื้อ เมื่อวุ้นแข็งตัวดีแล้วให้เก็บรวมไว้ในห้องเย็นหรือตู้เย็น โดยใส่ถุงพลาสติกรัดยางจะสามารถเก็บไว้รอการใช้งานได้นานหลายเดือน แต่ถ้าหากนำไปใช้เลยก็ไม่ต้องใส่ตู้เย็น

การจับเข็มเขี่ยเชื้อ ให้จับในท่าจับปากกาหรือดินสอ โดยจับที่ปลายด้ามให้ปลายด้ามวางบนจมูกมีนิ้วหัวแม่โป่งกับนิ้วชี้ ตัวด้ามเข็มห่างจากปลายประมาณ 2 นิ้ว วางบนปลายนิ้วกลางนิ้วชี้กับนิ้วหัวแม่โป่งช่วยในการยืดเข็มเขี่ยโดยวางบนด้ามเข็ม ส่วนนิ้วนางกับนิ้วก้อยเป็นอิสระให้สามารถใช้จับจุกสำลีได้สะดวก

การจับจุกสำลี ในเวลาเปิดขวดจะต้องระมัดระวังไม่ให้จุกเบื้องหรือรับเชื้อใดๆ มีฉะนั้นพอดีจุกเข้าที่จะมีเชื้อคืนตกลงไปบนอาหารวุ้นได้ง่าย วิธีการจับจุกสำลีให้ใช้มือที่จับเข็มเขี่ย

หมายมีอัจฉริยะนอกขาวด ด้วยนิวัติกับนิวานา หรือนิวัติกับฝ่ามือ อัจฉริยะบิดมนุสก์น้อยเพื่อให้ดึงออกได้่าย ดึงออกจากปากขาวดช้าๆ อย่างเดียวหรือแรงจนลมข้อนเข้าขาดรุนแรง เพราะเชื้อคืนภายนอกอาจปะปนเข้าไปในขาว เมื่อดึงจุกออกมากแล้ว จุกจะอยู่ด้านนอกของอุ้งมือ อับให้ลอดอยู่ในอากาศตลอดเวลาโดยไม่ให้แตะต้องสัมผัสสิ่งใดเลยจนกว่าจะเชือเชือเหล็จแล้วค่อยๆ บรรจุอุดปากขาวตามเดิม



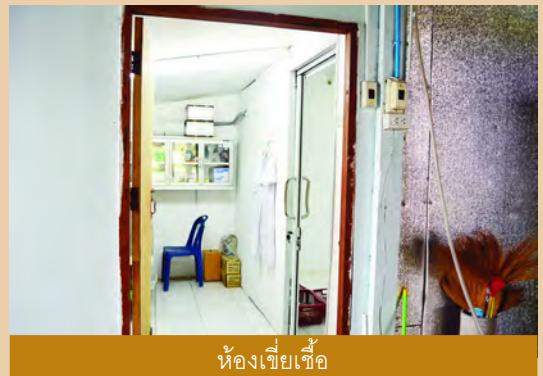
ตู้เยี่ยเชือ

เทคนิคปลดเชือ

การเยี่ยเชือหรือร้ายเชือโดยไม่ให้เกิดการปนเปื้อนเชืออื่นๆ จะประกอบด้วยวิธีการดังต่อไปนี้

- ก่อนใช้เข็มเยี่ยไปเชือใดๆ ให้นำเข็มซึ่งโดยทั่วไปทำด้วยลวดนิครัมไปปนไฟจนปลายเข็มร้อนแดงเสียก่อน แล้วลูกลอย่างเรวๆ ผ่านมาทางด้านตรงกันหลังอัจฉริยะเด็ดน้อย นำมารอให้เย็นในอากาศประมาณ 5 วินาที จึงค่อยนำไปเยี่ยเชือไม่ควรรีบนำไปเยี่ยเชือตั้งแต่เข็มยังร้อนแดงใหม่ๆ เพราะเชืออาจจะดายหมดหรือตายเป็นส่วนใหญ่ได้

- เมื่อใช้มืออัจฉริยะไปขับเยี่ยไปอัจฉริยะเปิดแล้ว ต้องนำปากขาวดมานไฟหมุนกลับไปกลับมา 2-3 รอบก่อน เพื่อฆ่าเชือและเผาเศษสำลีที่อาจจะมีติดอยู่ตามปากขาว (อย่าใช้มือหยอด)



ห้องเยี่ยเชือ



ห้องยอดเชือ

- หลังสุดเข็มเยี่ยเข้าทางปากขาวไปเยี่ยเชือหรือวางเชือเรียบร้อยแล้ว นำเข็มเยี่ยออกมานแล้วลูไฟปากขาวดีก็รังหนึ่ง แล้วจึงปิดจุกสำลี

- การเปิดปิดปากขาวด้วยจุกสำลีต้องลูไฟก่อนทุกครั้ง และเข็มเยี่ยที่ใช้เยี่ยเชือเสร็จแต่ละครั้งจะต้องลูไฟก่อนเริ่มเยี่ยเชือในขาวต่อไปเสมอ

- ระหว่างกระบวนการเยี่ยเชือจะต้องไม่ให้เข็มเยี่ยไปสัมผัสสิ่งอื่นๆ เพื่อบังกันไม่ให้เชือที่ปลายเข็มแพร่ออกไปที่อื่น และไม่วรับเชืออื่นเข้ามาที่ปลายเข็มเยี่ย

การเลี้ยงเนื้อเยื่อดอกเห็ดบนอาหารร้อนเลือกดอกเห็ดที่มีลักษณะสมบูรณ์ไม่แก่หรืออ่อนจนเกินไป ฉีกเป็น 2 ชิ้น ลงไฟฟ้าเชือปลายเข็มเยี่ยค่อยๆ ใช้ปลายเข็มสะกิดเอาเนื้อดอกเห็ดบริเวณใจกลางดอกหรือตรงส่วนหน้าๆ ของดอกให้ติดปลายเข็มเยี่ยเป็นชิ้นเล็กๆ ต้องระมัดระวังไม่จมเข็มจนทะลุเนื้อดอกเห็ดหรือเยี่ยจนปลาย

เข้มข้นมากถึงขอบอกของดอกเห็ด หากเกิดปัญหาเช่นนี้ต้องเริ่มทำใหม่ โดยใช้ดอกเห็ดดอกใหม่ หลังจากเยียกเนื้อเยื่อดอกเห็ดได้แล้วให้นำไปวางบนบริเวณกลางอาหารวุ้น

การต่อเชือกวุ้นไปรุ้นใหม่ ใช้เข็มเย็บลงไฟฟ้าเชือก ทึบให้เย็น เปิดจุก ลอกไฟปากขาดใช้เข็มเย็บสอดเข้าไปตัดชั้นวุ้นที่มีเส้นใยของเห็ดเจริญอยู่ ขนาดประมาณ ๑ ตารางเซนติเมตร นำออก มาวางบนบริเวณกลางวุ้นของขวดใหม่ แล้วปล่อยให้เส้นใยเจริญจนเต็มผิวน้ำ จึงนำไปขายหรือเก็บไว้ใช้ต่อไป

การเก็บรักษาเชือก นำขวดอาหารวุ้นที่เส้นใยเห็ดเจริญดีแล้วมาปิดหุ้มด้วยกระดาษไข่หุ้มถึงปากขวดแล้วรัดยางที่ปากขวด นำขวดใส่ในถุงพลาสติกใหม่ รัดยางที่ปากถุงนำไปเก็บไว้ในตู้เย็นซ่องธรรมชาติจะเก็บไว้ได้นานหลายเดือน แต่หากไม่เก็บไว้ในห้องเย็นหรือตู้เย็นจะเก็บไว้ในตู้เย็นซ่องธรรมชาติจะเก็บไว้ได้นานหลายเดือน แต่หากไม่เก็บไว้ในห้องเย็นหรือตู้เย็นจะเก็บได้ประมาณ ๑ เดือน วุ้นจะค่อยๆ แห้ง ต้องทำการถ่ายเชือกหรือต่อเชือกใหม่ลงบนอาหารวุ้นอีกรั้ง

การเสียของเชือกวุ้น เกิดจากเชือราหรือบักเตรีชนิดอื่นลงไปเจริญอยู่บนผิวอาหารวุ้นโดยเชือ เหล่านี้อาจเจริญเติบโตอย่างรวดเร็วจนคลุมผิวน้ำวุ้นหมด ไม่เหลือพื้นที่ให้เส้นใยเห็ดได้ชั้นหรือแบ่งพื้นที่กันอยู่ หรือขึ้นผสมปนเปกัน ซึ่งการปนเปื้อนนี้เกิดจากหลายสาเหตุ ได้แก่ เข็มเยี่ยมสะอาดเพียงพอ การเปิดปากขวดไม่ล่อนไฟ เปิดปากขาดนานเกินไป มีลมพัดดูบวบของเสีย เชือหรือการพูด การหายใจแรงๆ รดปากขวดในขณะที่เปิดขวด ก็เป็นสาเหตุที่ทำให้เชือวุ้นเสียได้

ลักษณะเชือเห็ดบนวุ้น โดยที่ไปเส้นใยเห็ดจะมีลักษณะคล้ายสำลีฟูขึ้นมาจากการผิวน้ำวุ้นสีขาว ขนาดประมาณครึ่งเซนติเมตร ยกเว้นเชือ

วุ้นเห็ดเป่าเชือจะมีจุดดำๆ ของส่วนขยายพันธุ์เป็นหยดชิ้นเล็กๆ กระจายอยู่ทั่วไป ส่วนเชือวุ้นเห็ดหคอมเมื่อแก่จะมีบางส่วนรวมกันเป็นแผ่นสีน้ำตาลเนินยา เยี่ยยก เชือเห็ดที่แก่ จะมีการแตกตัวของเส้นใย ทำให้เส้นใยบุบตัวลงค่อนข้างราบติดกับผิววุ้น บางส่วนของเส้นใยมีสีเหลืองอ่อน หรือมีหยดของเหลวสีเหลืองอ่อนอยู่ประปราย ถ้าจะใช้งานควรนำเชือนี้ไปต่อเชือลงวุ้นใหม่ ให้เส้นใยเจริญออกใหม่เป็นเส้นใยที่แข็งแรงก่อนนำไปใช้งานต่อไป



กองขี้เลือยไม้ยางพาราที่ผ่านหมักทึ้งไว้รอการบรรจุ

เทคโนโลยีการกำก้อนเชือเห็ดหลินจือ

หลังจากที่ได้พังคุณภิศักดิ์บอกเล่าถึงวิธีการทำสูตรอาหารวุ้นที่ใช้เพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อให้ฟัง ในขั้นต้นแล้ว ขั้นตอนต่อจากนี้เป็นวิธีการทำก้อนเชือเห็ดหลินจือว่ามีส่วนประกอบและวิธีการทำอย่างไรบ้างลองพัฒนาจากปากคนเก่งของฟาร์มมาเฉลยให้เราฟังอย่างหมดเปลือกดังนี้

ส่วนประกอบโดยประมาณ

- ขี้เลือยไม้ยางพารา 100 กิโลกรัม (สามารถทำก้อนเชือได้ 100 กิโลกรัม)
- รำละเอียด 8 กิโลกรัม
- ปูนขาว 1 กิโลกรัม
- ยิปซัม 1 กิโลกรัม
- ภาgmtic 1 กิโลกรัม
- แบ้งข้าวเหนียว 1 กิโลกรัม
- ดีเกลือ 0.3 กิโลกรัม

วิธีทำ

1. ผสมสูตรอาหารทั้งหมดเข้าเป็นเนื้อเดียวกัน
2. เพิ่มความชื้นโดยการดูดน้ำให้มีความชื้น 60-70%
3. อัดถุงขนาด 6.5×12.5 นิ้ว น้ำหนัก 900 กรัม/ถุง
4. อัดให้แน่นใส่คอพลาสติกจากด้วยสำลีและปิดด้วยกระดาษ
5. นึ่งเม็ดเชือด้วยหม้อนึ่งแบบไม่ใช้ความดัน 3 ชม. อุณหภูมิประมาณ 95 - 100 องศาเซลเซียส
6. เมื่อครบตามเวลาปล่อยให้เย็นและทำการใส่เชือเด็ดจากเมล็ดข้าวฟ่าง
7. ทำการบ่มเชือ 30 วัน โดยการเก็บไว้ในโรงบ่มก้อนเชืออีแวนที่ควบคุมอุณหภูมิอยู่ที่ 28-32 องศาเซลเซียส หากพบว่าก้อนเชือเกิดราคำหรือราเขียวให้วิบแยกออกเพื่อทำลายป้องกันการระบาดของเชื้อ

หมายเหตุ ส่วนใหญ่เห็ดหลินจือจะแห้งตอกออกมาประมาณวันที่ 25 จะไม่รอให้ก้อนเชือเดินเต็มก่อน

ก้อนเชือเด็ดออรินจิกำมีประโยชน์อย่างไร

การทำก้อนเชือเด็ดออรินจินี้มีต้นทุนที่สูงพอสมควร เพราะเห็ดออรินจินี้ต้องการสารอาหารค่อนข้างสูง โดยปกติแล้วการเพาะเห็ดทั่วๆไปไม่ว่าจะเป็นเห็ดนางฟ้าภูฐาน เห็ดโคนญี่ปุ่น ที่ใช้รำลับเอียดเพียง 6-8 กิโลกรัมต่อ 100 ก้อน แต่เห็ดออรินจิใช้รำลับเอียดถึง 20 กิโลกรัม ต่อ 100 ก้อน ซึ่งเห็ดทั่วๆไปสามารถเปิดออกได้ถึง 4-6 เดือน แต่เห็ดออรินจิเปิดออกเพียงครั้งเดียวแล้วทิ้งก้อน ดังนั้นในก้อนเชือเด็ดออริน



เครื่องบรรจุก้อน

Jinnyang มีสารอาหารเหลืออยู่มาก จึงสามารถนำมารดับลงมาใช้ใหม่ได้ จากการนำก้อนเชือเห็ดออรินจิเก่ามาใช้เดิมทำเป็นก้อนเชือเห็ดโคนญี่ปุ่น เห็ดนางฟ้าภูฐาน เห็ดเป่าสี ที่ได้ทดลองนำกลับมาใช้ใหม่ผลที่ได้ค่อนข้างดีที่เดียว คนส่วนใหญ่ยกคิดว่าก้อนเชือเห็ดเก่านั้นไม่มีประโยชน์หรือจะนำกลับมาใช้ใหม่ได้ แต่ไม่ควรใช้ก้อนเชือเก่าที่เป็นเชื้อรานำกลับมาใช้ โดยมีขั้นตอนการทำดังนี้

คัดเลือกก้อนเชือเห็ดออรินจิเก่าที่ไม่มีรา苍ปะปน จากนั้นใช้คัตเตอร์กริดขี้ก้อนเชือให้กระจายแตกออกจากกัน จากนั้นให้ใช้ก้อนเชือเห็ดออรินจิเก่า 50% ผสมกับวัสดุทำก้อนเชือเห็ดใหม่อีก 50% นอกจากนั้นให้เพิ่มปุ๋นขาวประมาณ 1 กิโลกรัม ผสมคลุกเคล้าให้เข้ากัน



โรงบ่มก้อนเชือเห็ดขนาดบรรจุได้ 40,000 ก้อน

แล้วนำกรอกใส่ถุงปกติ นี่จะเชือแล้วนำมา หยดเชือได้ตามความต้องการ แต่ข้อเสียของ การนำก้อนเชือเก่าผสมกับก้อนเชือใหม่คือจะทำให้ก้อนเชือนั้นบุบตัวได้ง่ายกว่าปกติ แต่ข้อดีคือ ให้ปริมาณดอกเห็ดและได้คุณภาพดี

โรคแบลงต้องระวังว่าความขยับ เป็นตัวช่วย

การป้องกันกำจัดแมลงศัตรูพืชทางฟาร์ม เห็ดลัลลิลจะใช้น้ำส้มควันไม่มีดีพ่น ในช่วงที่ ยังไม่มีดอกเห็ดในโรงเรือน ซึ่งหากไม่มีดีพ่นก็ไม่ได้ เพราะรอบๆ โรงเรือนปั่น โรงเรือนเปิดออก นั่นเมื่อแต่เปลงนาทั้งหมด โรคแบลงศัตรูก็จะมารุม อัญชิโรงเรือนเห็ด จะนั่นการใช้น้ำส้มควันไม่มีดอย ดีพ่นอยู่ตลอดจนเป็นภาระที่ดีที่สุด ส่วนพื้นด้าน ล่างในโรงเรือนก็จะใช้ปุ๋นแดงผสมกับมนิ้น สาร ที่อยู่ในปุ๋นแดงและขมิ้นนี้จะสามารถขับไล่ไร่ได้เป็นอย่างดี



ผ้าหัดหลินจืดประปุ

ตลาดบนตลาดล่างขายเดือนต

คุณอภิสักติ กล่าวเสริมในเรื่องการตลาด ว่า “ทางฟาร์มเห็ดของเรามีมีปัญหาในเรื่องการ ตลาด อย่างเห็นได้เมืองหนาวที่เราขายก้อนและ เปิดดอกด้วยน้ำ รวมถึงเดอร์ส์ตรงมาจาก MK และแม่ค้าครอยู่แล้ว ตลาดตรงนี้ยังไงไปได้สวย ส่วนทางด้านเห็ดหลินจืดเราจะติดตลาดคนรัก สุขภาพมากกว่า ซึ่งลูกค้าที่มาซื้อก้อนเชือจะเป็น



ลักษณะดอกเห็ดหลินจืดที่ได้เต็มที่พร้อมเก็บ

คนกลุ่มนี้ที่เชือไปแล้วนำไปเปิดดอกเอง หากก้อน เชือเห็ดหลินจืดที่ขายไม่หมดทางฟาร์มจะนำไป ประปุเป็นน้ำหัดหลินจืด ดังนั้นธุรกิจการก้อน เชือเห็ดไม่มีวันตันแน่นอน”

เก็บมาฝากเครื่องดองดักก้อนเห็ด 8 หัว

คุณอภิสักติ ขอฝากข้อแนะนำเกี่ยวกับ การใช้เทคโนโลยีเข้ามาช่วยงานการผลิตก้อนเชือ เห็ดว่า “บางครั้งก็มีความจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้อง ลงทุนซื้อเครื่องจักรสักตัวเพื่อลดต้นทุนในการ จ้างแรงงานคน ซึ่งปัจจุบันแรงงานคนนั้นหายาก บางกับแค่แรงงานต่างด้าวที่บางฟาร์มอาจจะรับไม่ไหว ดังนั้นเครื่องจักรจึงเป็นคำตอบที่ดีที่สุด วนนี้ อย่างจะแนะนำเครื่องอัดก้อนเห็ด 8 หัว ที่ทาง ฟาร์มซื้อมาใช้ ซึ่งเครื่องอัดก้อนนี้มีประโยชน์ใน ด้านลดต้นทุนแรงงาน ประหยัดเวลา ได้ก้อนเห็ด ที่มีน้ำหนักได้มาตรฐาน ขี้เลือยไม่อัดแน่น เครื่อง นี้จะเหมาะสมสำหรับฟาร์มเห็ดขนาดกลางและ ขนาดใหญ่” เป็นข้อมูลเล็กๆ น้อยๆ ที่คุณอภิสักติ มาเล่าสู่กันฟัง หากฟาร์มเห็ดอื่นๆ สนใจลอง ศึกษาหาข้อมูลหรือปรึกษาคุณอภิสักติได้ คุณ อภิสักติยินดีให้ข้อมูลอย่างไม่มีปิดบังแน่นอน

ผู้อ่านหรือเกษตรกรท่านใดสนใจ สามารถสอบถามรายละเอียดได้ที่ คุณอภิ สักติ แซ่หลี ลัลลิลลิลฟาร์ม เลขที่ 24/1 หมู่ 2 ต.โคงสว่าง อ.เมือง จ.สระบุรี 18000 โทร. 089-977-1414, 081-701-5665

徭ยด้วยก้อนเชือเห็ด

อภิชาติ ศรีสอดاد, จันทรา อู่สุวรรณ

ข้อมูลทางบรรนานุกรมของหอสมุดแห่งชาติ

อภิชาติ ศรีสอดاد, จันทรา อู่สุวรรณ

รวมด้วยก้อนเชือเห็ด

พิมพ์ครั้งที่ 1 – กรุงเทพฯ : นาค่า อินเตอร์เมดีയ, 2557

120 หน้า : ภาพประกอบ

1. สูตรการทำก้อนเชือเห็ดชนิดต่างๆ 2. บทสัมภาษณ์ I. ชื่อเรื่อง ISBN :

ISBN : 978-616-359-013-8

กรรมการผู้จัดการ

อภิชาติ ศรีสอดاد

ที่ปรึกษา :

สุราษฎร์ ทองมาก, ปัญญา เจริญวงศ์,
ประเทศไทย แสงเพชร, เกียรติพันธ์ จันทร์ปัตย์

ที่ปรึกษาฝ่ายกฎหมาย :
(นายความ)

สมนึก พุ่มไกรยา

ผู้จัดการทั่วไป :

วิลาวรรณ ปิยะปราโมทย์

หัวหน้าส่วนหนังสือ

เฉพาะกิจเชิงเกษตร :

อัมพา คำวงศ์ษา

กองบรณนาธิการ :

สุชาวนิย์ เจริญรุ่งโรจน์ฤทธิ์, ทองพูล วรรณโพธิ์, พริม ศรีหานาม,
รัตนิน เกลี้ยงเกลา, มณี เมมี, พรลักษณ์ บุตรดี, กฤชณ์ ยวนวน,
พัชรี สำโรงเย็น, ณัฐร์ชญาณ์ ดินรมรัมย์, อภิภันฑ์พร นนท์ดา

ฝ่ายศิลปกรรม :

เฉลิมพงษ์ กวินรัจิตมงคล

จัดพิมพ์โดย :

บริษัท นาค่า อินเตอร์เมดีယ จำกัด

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

จ.สุพรรณบุรี 74110 โทร. 034-473213-5,

08-1372-9483 แฟกซ์ 034-473215

www.nakaintermedia.com

facebook : หนังสือเกษตร นาค

E-mail : api_naka@yahoo.co.th

คำนำ

อาชีพเพาะเห็ดเป็นอาชีพที่มีผู้คนจำนวนไม่น้อยที่สนใจจะนำเม็ดเงินมาลงทุนเกี่ยวกับการเพาะเห็ด อาจจะเป็นเพราะว่าเห็ดขายได้ในราคาน้ำดี แต่เม็ดเงินลงทุนไม่สูงมากนัก หรือในบางรายเพียงแค่เป็นข้อก้อนเชือเห็ดมาเปิดออกที่บ้านหวังว่าแค่จะใช้วรบประทานกันในครัวเรือนเท่านั้น หรือซึ่งที่เห็ดออกดอกออกมากขึ้นเรื่อยๆ ยังสามารถนำไปขายเป็นรายได้เสริมอีกทางหนึ่ง

ธุรกิจการทำก้อนเชือเห็ดจึงเป็นอีกทางเลือกสำหรับคนที่อยากระมีธุรกิจเป็นของตัวเอง แต่เมรู้จะเริ่มจากจุดไหน การทำก้อนเชือเห็ดที่เน้นแต่การขยายก้อนเพียงอย่างเดียวันนี้ก็เป็นธุรกิจที่สามารถทำได้ดี และสามารถทำได้ตลอดทั้งปี จะจะเริ่มจากธุรกิจขนาดย่อมหรือจะขยายเป็นกิจการใหญ่ให้ทำได้ไม่ยากนักเพียงแค่พลิกการทำราก หรือเข้ารับการฝึกอบรมตามศูนย์กลางการเรียนรู้เรื่องการเพาะเห็ดซึ่งมีอยู่ทุกภูมิภาคของประเทศไทย หรือแม้กระทั่งเรียนรู้จากเพื่อนบ้านเอง ดังนั้นธุรกิจการทำก้อนเชือเห็ดจึงแพร่หลายไปอย่างรวดเร็ว ครอบคลุมหลากหลายพื้นที่ หลายจังหวัดของประเทศไทย เหตุนี้จึงทำให้มีก้อนเชือเห็ดวางจำหน่ายกันทั่วไป ซึ่งเชือเห็ดที่ได้รับความนิยมนิยมนำมาขายอดลงในก้อนเชือประกอบด้วย เห็ดนางฟ้า เห็ดนางรม เห็ดนางนวล เห็ดหุนหุน เห็ดหลินจือ เห็ดโคนญี่ปุ่น เห็ดขอนขาว-ขอนดำ เห็ดเป่าซื้อ เห็ดบด ฯลฯ เป็นต้น โดยมีวัสดุหลักที่ใช้เพาะคือ ขี้เลือยไม่น่ออ่อน ขี้เลือยไม้ย่างพารา ฟางข้าว เป็นต้น

ธุรกิจการทำก้อนเชือเห็ดขายเป็นการสร้างรายได้ให้กับเกษตรกรได้เป็นอย่างดี ดังนั้นผู้จัดทำจึงได้เล็งเห็นถึงคุณประโยชน์ของธุรกิจดังกล่าว บวกกับกระแสการตอบรับด้านการเพาะเห็ดกำลังมาแรง จึงได้จัดทำหนังสือเรื่อง “รายได้จากการทำธุรกิจก้อนเชือเห็ด” ขึ้นมา ซึ่งเป็นการรวบรวมเนื้อหาสาระที่เป็นประโยชน์สำหรับผู้ที่อยากรทำธุรกิจก้อนเชือเห็ด ดังแต่การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ สูตรอาหารของเห็ดชนิดต่างๆ การดูแลรักษา การป้องกันกำจัดศัตรูก้อนเชือเห็ด ฯลฯ

ทั้งนี้ผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่า หนังสือเล่มนี้จะมีประโยชน์มากกับน้อยสำหรับผู้อ่านทุกท่าน และหากมีข้อผิดพลาดประการใด ต้องขออภัยมา ณ โอกาสนี้ด้วย

จันทร์ ภู่สุวรรณ

องค์ความรู้เรื่องเห็ด	4
- การจัดแบ่งกลุ่มเห็ด	5
- คุณค่าทางโภชนาการ	6
- คุณประโยชน์ทางยา	7
ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการเพาะเห็ด	8
- การเตรียมเชือเห็ด	9
- การเตรียมแม่เชือเห็ด	9
- การเตรียมหัวเชือเห็ด	10
- การเตรียมวัสดุเพาะ และการขยายเชือเห็ด	12
- การดูแล	13
ระบบการผลิตเห็ด	14
- การผลิตเชือวุ้น	15
- การผลิตหัวเชือเห็ด	23
- การผลิตก้อนเชือเห็ด	29
- การผลิตดอกเห็ด	38
สูตรการทำก้อนเชือเห็ดชนิดต่างๆ	42
การผลิตก้อนเชือเห็ดจากฟางข้าวลดต้นทุนการเพาะเห็ด	62
ข้อเปรียบเทียบระหว่างก้อนเชือเห็ดจากฟางข้าว กับชีลีเยื่ออย่างพารา	65
โรคที่มักเกิดในก้อนเชือเห็ด	66
การทำก้อนเชือเห็ดให้ประสบความสำเร็จ	71

7 บทสมภาษณ์ครุภิกจการทำก้อนเชือเห็ด กับอีก 1 แนวคิดกับการเพาะเห็ดในท่อนไม้

- บุญตา ทาเกตุ ต่อเงินร้อยให้เป็นเงินล้าน จากครุภิกจการทำก้อนเชือเห็ดนานาพื้นที่	(เรื่องเด่นในเล่ม)
- “ลัลล์ลิลฟาร์ม” เผยเทคนิคการทำก้อนเชือเห็ดหลินจือให้มีคุณภาพ เน้นส่งตลาด	
คนรักสุภาพ (เรื่องเด่นในเล่ม)	
- “ฟาร์มเห็ดบ้านไผ่” แนะนำการทำก้อนเชือตระกูลเห็ดขอนแบบมืออาชีพ	
การันตีจากยอดขายกว่าแสนก้อนต่อเดือน	75
- “บ้านตีเพาะเห็ด” ฟาร์มเห็ดน่องใหม่ไฟแรง ส่งก้อนเชือเห็ดนานาธัญญาหารสู่เกษตรกร	
ทำรายได้ดี ที่หนองหญ้าไซ สุพรรณบุรี	80
- สุรินทร์ กินอุบล เผยกลเม็ดการทำก้อนเชือเห็ดหูหนูทำเงิน การันตีจากประสบการณ์	
กว่า 20 ปี	85
- พนิดา เจียมประเสริฐ แนะนำเทคนิคการทำก้อนเชือเห็ดโคนญี่ปุ่น เป็นอาชีพที่มั่นคง	
ได้ไม่ยาก ถ้าขยันเรียนรู้	90
- “บ้านสวนเห็ดทิวพร” อัดขายก้อนเชือเห็ดเป้าอี้ญี่ปุ่น สร้างรายได้งามต่อเนื่อง	
นับ 7 ปี	95
- พศ.สมชาย รัตนมาลี ชี้เพาะเห็ดกระดังในท่อนไม้สด ช่วยเพิ่มธาตุอาหาร ประหยัดน้ำ	100
บรรณา弩กรรม	104

องค์ความรู้เรื่องเห็ด



มนุษย์รู้จักเห็ดและการนำเห็ดมาประกอบอาหารรับประทานมาเป็นเวลานานแล้ว เห็ด นอกจากจะนำมาเป็นอาหารแล้ว เห็ดยังมีผลต่อสภาพแวดล้อมของโลกโดยการย่อยสลายซากพืช มนุสตัวร์ชึ่งเป็นประโยชน์ต่อการเจริญเติบโตของพืช เป็นการลดปริมาณของเสียบนพื้นโลกอีกด้วย หนึ่ง ทั้งนี้เนื่องจากเห็ดมีเอนไซม์ (Enzyme) หลายชนิดที่ช่วยย่อยสลายวัสดุ มีโครงสร้างของอาหารที่ชับช้อนให้อยู่ในรูปของสารอาหารที่สามารถดูดซึมไปใช้ได้ เช่น เห็ดหอม เห็ดสกุลนางรม เห็ดกระดุม นอกจากนี้ยังมีเห็ดที่ต้องอาศัยอาหารจากสิ่งมีชีวิตอื่นๆ หรืออาศัยอาหารจากรากพืชอีกหลายชนิดในธรรมชาติ

โดยทั่วไปเห็ดเป็นเชื้อราเรียกราชั้นสูงกลุ่ม

หนึ่ง ซึ่งมีวัฒนาการสูง สูงกว่าราอื่นๆ มีวงจรชีวิตที่ слับซับซ้อนกว่าเชื้อราทั่วไป เริ่มจากสปอร์ซึ่งเป็นอวัยวะหรือล่วนที่สร้างเซลล์ข้ายายพันธุ์ เมื่อตกไปในสภาพแวดล้อมที่เหมาะสมจะงอกเป็นเมี้ย และกลุ่มเมี้ยรา (Mycelium) เจริญพัฒนาเป็นกลุ่มก้อนเกิดเป็นดอกเห็ดอยู่หนึ่งพื้นดินบน

