

“การเพาะเห็ดหอมทำได้แล้วที่โคราช”

ทุกคนรู้จักและคุ้นเคยกับเห็ดหอมแห้งเป็นอย่างดี แต่มีน้อยคนนักที่รู้จัก เห็ดหอมสด เห็ดหอมสดปรุงอาหารได้หลากหลายชนิด เช่น ต้มยำเห็ดหอม ยำเห็ดหอม ไข่ตุ๋นเห็ดหอม เห็ดหอมน้ำแดง เห็ดหอมผัดกับต้นหอม ห่อหมกเห็ดหอม เป็นต้น เอาเป็นว่าถ้าเห็ดฟางทำอะไรได้ เห็ดหอมก็ทำได้ และอร่อยยิ่งกว่า ผู้ใดได้ทดลองทานเห็ดหอมก็จะติดใจ และเห็ดหอมสดกลายเป็น อาหารจานโปรดทันที นอกจากความอร่อยแล้ว เห็ดหอมยังช่วยลดความดันโลหิต และต้านเนื้องอก มะเร็ง และไวรัส จึงเป็นอาหารบำรุงสุขภาพอย่างดี

เห็ดหอมสดจึงมีตลาดที่สดใส รู้จักกันแต่ในตลาดคนมีเงินเพราะราคาแพง ในซุเปอร์มาร์เก็ตมีราคาถึงกิโลกรัมละ 300-350 บาท ผลผลิตมีจำกัด นับวันยิ่งจะมีความต้องการเห็ดหอมสด มากขึ้นเรื่อยๆ จึงเป็นสินค้าเกษตรอีกชนิดหนึ่งที่น่าสนใจของผู้เพาะเห็ด

เห็ดหอม (Shiitake mushroom หรือ Black mushroom) มีถิ่นกำเนิดในแถบที่มี อุณหภูมิอบอุ่นสลับกับหนาวเย็นของเอเชียตะวันออก ตั้งแต่ประเทศจีน ญี่ปุ่นและไต้หวัน และเอเชีย ตะวันออกเฉียงใต้ สามารถเพาะได้โดยใช้วิธีเพาะกับไม้ตระกูลโอ๊ก (Fagaceae) และวิธีเพาะโดยใช้ สูตรอาหารผสมในจี้เลื่อย ในประเทศไทยเห็ดหอมมีเขตกระจายพันธุ์ทางภาคเหนือ ขึ้นตามขอนไม้ จำพวกก่อ เห็ดหอมเพาะได้ดีในจังหวัดที่มีอากาศหนาวเย็น เช่น แถบจังหวัดเชียงใหม่ เชียงราย เลย เป็นต้น การเพาะโดยใช้ไม้ก่อ (ไม้ตระกูลโอ๊ก) เป็นวิธีดั้งเดิม และอาศัยไม้ก่อธรรมชาติ ซึ่งไม่สามารถ ขยายการเพาะได้มาก เนื่องจากไม้ก่อหายากและเป็นไม้หวงห้าม ดังนั้นในการผลิตเป็นการค้าหรือเชิงอุตสาหกรรม จึงเพาะกันในถ่วงพลาสติกใช้จี้เลื่อยไม้ยางพาราเป็นหลัก

เห็ดหอมที่เพาะเลี้ยงในประเทศไทยนำเข้าจากต่างประเทศและเป็นพันธุ์เขตร้อน เนื้อเห็ดบางและผิวไม้แตกอย่างพันธุ์เขตนานสามารถออกดอกในฤดูหนาวหรือพื้นที่ที่มีอุณหภูมิ 12-22 องศาเซลเซียส

ขั้นตอนการทำหัวเชื้อข้าวฟ่าง และการทำก้อนเชื้อสำหรับเพาะเห็ดหอม เป็นวิธีเดียวกับการทำก้อนเชื้อเห็ดถ่วงพลาสติกทั่วๆ ไป การบ่มจนก้อนเชื้อแก่ เปิดดอกได้ใช้เวลา 4 เดือน อุณหภูมิที่เหมาะสมสำหรับการบ่มเชื้ออยู่ที่ประมาณ 25 องศาเซลเซียส (15-35 °C) เส้นใยเห็ดหอมจะเดินช้ามาก หากผู้เชื้อไม่ชำนาญ และอากาศร้อน อาจเกิดการปนเปื้อนของจุลินทรีย์อื่น ทำให้ก้อนเชื้อเสีย ในอัตราที่สูง บางครั้งอาจเสียทั้งหมด ทำให้ขาดทุนไปตามๆ กัน

สูตรอาหารจี้เลื่อยสำหรับเห็ดหอมคล้ายคลึงกับพันธุ์อื่นๆ แต่อาจจะเพิ่มปริมาณ รำละเอียดและน้ำตาลทรายให้สูงขึ้นตามความเหมาะสมของสภาพภูมิอากาศและความชำนาญของผู้ผลิต กล่าวคือการทำก้อนในช่วงที่อากาศเย็นและผู้ผลิตมีความชำนาญสามารถเพิ่มปริมาณรำละเอียดให้ถึง 9-10 % และน้ำตาลทราย 2 % ซึ่งจะทำให้ผลผลิตสูงขึ้น แต่ในสภาพอากาศที่ร้อนและ มีความไม่ชำนาญจะมีก้อนเสียเพิ่มขึ้นได้

สูตรอาหารเชื้อสำหรับเห็ดหอมมีส่วนผสมดังนี้

1. เชื้อเลี้ยงไม่ย่างพารา(บางแห่งใช้เชื้อเลี้ยงไม้ก้ามปู ทิ้งให้เก่า) 100 กิโลกรัม
2. ปูนขาว 1-2 กิโลกรัม
3. ระยะเวลา 5-10 กิโลกรัม
4. น้ำตาลทรายหรือแป้งข้าวเจ้า 1-2 กิโลกรัม
5. ดิเกลื้อ 200 กรัม
6. ยิบซั่ม 0.5-2 กิโลกรัม

ควรปรับค่าความเป็นกรดเป็นด่างที่ 6-7 (โดยใช้กระดาษลิตมัท) ปรับความชื้นให้ได้ 60-65% โดยใช้วิธีกำเชื้อด้วยมือ ถ้าความชื้นเหมาะสมจะพบว่าเมื่อกำแล้วแบมือออกก่อนเชื้อจะยังไม่แตกหรือมีน้ำและซึมมาตามง่ามมือ แต่จะจับตัวกันได้เป็นก้อนพอดี

เพื่อป้องกันเชื้อปนเปื้อนต้องใช้จุลสารีขาวอย่างดีและปั้นก้อนใหญ่ให้แน่น การนึ่งก้อนเชื้อแบบไม่ใช้ความดันควรนึ่งให้นานกว่าปกติ 1 ชั่วโมง (ควรนึ่ง 4 ชั่วโมง)

การบ่มก้อนเชื้อควรบ่มในที่ไม่อับร้อนและวางในแนวตั้งบนชั้น แต่ละก้อนห่างกันประมาณ 1 เซนติเมตร เพื่อให้แสงสว่างเข้าถึงและเป็นการระบายความร้อนไปในตัวด้วย

เมื่อก่อนเชื้อเห็ดหอมแก่ สังเกตได้จากที่มีสีน้ำตาลเกิดขึ้นที่ก้อนเห็ดจนถึงบริเวณ ใหญ่ ก่อน ก็ทำการเปิดให้ดอกออกโดยกรีดด้วยมีดเหลาดินสอที่บริเวณใหญ่ก่อน นำเข้าโรงเรือนเปิดดอก ให้น้ำวันละ 3-4 ครั้ง รักษาความชื้นสัมพัทธ์ที่ระดับ 85-90% และมีแสงสว่างพอสมควร อุณหภูมิที่เหมาะสมต่อการให้ดอกอยู่ในช่วง 10-15 องศาเซลเซียส แต่ที่เหมาะสมที่สุดคือ 20 องศาเซลเซียส เพื่อให้ ก้อนเห็ดได้รับความชื้นสม่ำเสมอควรวางก้อนเห็ดบนพื้น โรงเรือนที่ปูด้วยทรายหรือพื้นปูนซีเมนต์

ก้อนเชื้อขนาด 1 กิโลกรัม จะได้ผลผลิต 150-200 กรัม ระยะเก็บดอกเห็ด 4-5 เดือน เก็บได้ 5-6 รุ่น อย่างไรก็ตาม ปัญหาในระยะเปิดดอกคือ การออกดอกไม่สม่ำเสมอ มักจะให้ผลผลิตตาม ช่วงจังหวะของลมหนาวที่พัดมาเป็นระยะๆ ก้อนเห็ดจึงออกดอกสั้นฟาร์มจัดการไม่ทัน และหยุดให้ดอก ไปพร้อมๆ กันทั้งฟาร์ม กรณีที่มีความชื้นสูงและร้อนจัดดอกเห็ดจะเน่าช้าง่าย และก้อนเกิดราเขียวทำลาย เกษตรกรบางรายได้ผลผลิตเพียงก้อนละ 50-100 กรัม เท่านั้น ไม่คุ้มทุน

การเก็บดอกเห็ดหอมสด ควรเก็บเมื่อดอกบาน 70-80% ก็ยังมีลักษณะนุ่มอยู่ ควรเก็บวันละ 2 เวลา เช้า-เย็น เพื่อไม่ให้ดอกบานเกินไป ดอกเห็ดหอมสดเก็บรักษาได้นาน 5-7 วัน โดยบรรจุในถุงพลาสติก เก็บในตู้เย็นที่ 10 องศาเซลเซียส

สำหรับการเพาะเห็ดหอมสดในประเทศไทย ได้มีการศึกษาทดลองไปมากแล้ว โดยโครงการหลวง สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย และกรมวิชาการเกษตร (กองวิจัยโรคพืชและจุลชีววิทยา) พบว่า มีพันธุ์ที่ปรับตัวได้ดีพอสมควรในประเทศไทย สามารถผลิตได้เป็นการค้ากับไม้ก่อ และเพาะในถุงพลาสติกโดยใช้สูตรอาหารผสมในเชื้อเลี้ยงไม่ย่างพารา อย่างไรก็ตาม การเพาะยังจำกัดอยู่ในพื้นที่สูงที่มีอากาศเย็น

นักวิจัยหลายๆ ท่านแนะนำว่ามีวิธีการกระตุ้นให้ก้อนเชื้อเห็ดหอมออกดอกได้ โดยใช้วิธี แช่น้ำที่อุณหภูมิค่าประมาณ 10-15 องศาเซลเซียส 2-4 ชั่วโมง เป็นต้น

ดังนั้นจะเห็นว่าการเพาะเห็ดหอมยังมีความเสี่ยงสูงอยู่ หากเกษตรกรไม่มีความรู้ ความเข้าใจ และความชำนาญพอ อาจจะเสียหายขาดทุนได้ จึงควรที่เกษตรกรจะได้ทำความเข้าใจ และปรึกษากับแหล่งนักวิชาการเสียก่อนลงมือเพาะ

อาจารย์ ดร. ธวัชชัย ทิมชุมเหนียว สำนักวิชาเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี จังหวัดนครราชสีมา ได้ทำการศึกษาการเพาะเห็ดหอมสด ณ ฟาร์มมหาวิทยาลัย ตั้งแต่ปี 2539 โดยหวังว่าจะพบคู่ทางการเพาะเห็ดหอมสดในพื้นที่ราบที่อากาศไม่หนาวเย็นมากนัก และแนะนำให้เกษตรกรเพาะปลูกต่อไป

จากผลการศึกษา อาจารย์ ดร. ธวัชชัย ทิมชุมเหนียว พบว่า การเพาะเห็ดหอมสด ในช่วงฤดูหนาวตั้งแต่ธันวาคมถึงมีนาคม สามารถเป็นไปได้ โดยให้ผลผลิตดี ดอกเห็ดใหญ่สวย ผลผลิตรวม 180-200 กรัมต่อก้อน สำหรับช่วงฤดูฝนยังต้องรอการสรุปผลการทดลอง แต่ก็พบว่า ให้ดอกที่มีคุณภาพค่อนข้างดี ทั้งนี้จะต้องทำการกระตุ้นการออกดอกด้วยน้ำเย็นหรือน้ำแข็งเป็นระยะๆ

อาจารย์ ดร. ธวัชชัย ทิมชุมเหนียว สรุปว่าการเปิดดอกให้ได้ผลผลิตสูงนั้น ขึ้นกับปัจจัย 4 ข้อ ดังต่อไปนี้ ซึ่งเกษตรกรจะต้องทำความเข้าใจ

1. พันธุ์ที่เหมาะสมกับพื้นที่ โดยที่โคราชนั้นพบว่า พันธุ์ 58792 ของกรมวิชาการเกษตร ให้ผลผลิตสูงที่สุดทุกปี และเป็นพันธุ์ที่เบา ทุนร่อน ออกดอกง่าย คุณภาพดอกเห็ดดี
2. สภาพโรงเรือนที่เหมาะสม ได้แก่ ความสว่าง ความสะอาด การระบายอากาศ ความชื้นในอากาศ ต้องปรับให้เหมาะสมจริงๆ
3. การพักก้อนก่อนกระตุ้นให้ออกดอก โดยการลดการให้น้ำลงเป็นวันละ 2 ครั้งๆ ละ 2-3 นาที ให้ก้อนแห้ง 7 วัน แต่รดน้ำให้มากที่พื้นโรงเรือนและข้างฝา เพื่อเพิ่มความชื้นในอากาศแทน วันที่ 8 และ 9 ให้น้ำเต็มที่ ให้ก้อนชุ่มชื้น เช่น ให้น้ำทุกชั่วโมง ก้อนที่พร้อม สำหรับการกระตุ้นจะมีลักษณะอ่อนนุ่ม
4. การกระตุ้นให้ออกดอกโดยน้ำเย็นหรือน้ำแข็ง จากนั้นนำก้อนเชื้อเห็ด แช่ลงในน้ำเย็น 10 องศาเซลเซียส (ใช้น้ำแข็ง) ทิ้งไว้ 1 ชั่วโมงถึง 1 คืน แล้วนำมาวางตั้งไว้กับพื้นโรงเรือน รดน้ำตามปกติ

เกษตรกรอาจกระตุ้นโดยการนำก้อนเห็ดมาวางเรียงชิดกัน แล้วเทน้ำแข็ง ลงบนก้อนเห็ดหนาประมาณ 1 เซนติเมตร น้ำแข็งจะละลายหมดภายใน 3-4 ชั่วโมง จากนั้นให้นำก้อนเห็ด ตามปกติทั้ง 2 วิธีจะเกิดตุ่มดอกเห็ดภายใน 1-2 วัน และพบว่าการกระตุ้นประสบผลสำเร็จทุกครั้ง ไม่มีพลาด

อาจารย์ ดร. ธวัชชัย ทิมชุมเหนียว ย้ำว่า เกษตรกรจะต้องเลือกพันธุ์และ จัดสภาพ ดังกล่าวข้างต้นให้ได้ จึงจะประสบความสำเร็จ มิฉะนั้นอาจจะไม่ได้ผลผลิตคืน

จากวิธีการดังกล่าว เป็นเทคโนโลยีง่ายๆ ที่เกษตรกรสามารถทำได้ และเพาะเห็ดหอมสดได้ในฤดูหนาวในจังหวัดที่อากาศไม่หนาวเย็นมากนัก ซึ่งจะเป็นวิธีการปรับ การเพาะเห็ดให้เหมาะสมกับฤดูกาลและเพิ่มรายได้จากเห็ดหอมที่มีราคาแพง การเพาะเห็ดหลายชนิด หมุนเวียนในฟาร์มตาม ฤดูกาลต่างๆ ไม่เพาะซ้ำชนิดเดียวทั้งปี จะเป็นการจัดการหมักหมมสะสมโรค และแมลงในฟาร์มเห็ด อีกด้วย ทำให้สุขอนามัยของฟาร์มดีขึ้น ผู้สนใจจะเพาะเห็ดหอมสด เพื่อเปิดดอกในเดือนธันวาคมถึง มกราคมหน้านี้ ควรเริ่มทำก้อนเชื้อได้แล้วในเดือนกรกฎาคม ถึงสิงหาคมนี้ ก็จะทันเวลาพอดี

อาจารย์ ดร. ธวัชชัย ทิมชุนหะเถียร จะจัดทำข้อมูลการเพาะเห็ดหอมออกเผยแพร่ และอบรมให้เกษตรกร โดยจัดเป็น 6 รอบ วันเสาร์ที่ 24 และ 31 กรกฎาคม และ 7, 14, 21 และ 28 สิงหาคม 2542 ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี ผู้สนใจเข้ารับ การอบรม ขอข้อมูล สั่งซื้อหนังสือ VDO และเทปเสียง เชื้อเห็ดหอมและเห็ดอื่นๆ ติดต่อได้ที่

อาจารย์ ดร. ธวัชชัย ทิมชุนหะเถียร

สำนักวิชาเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

111 ถนนมหาวิทยาลัย อำเภอเมือง นครราชสีมา 30000

โทรศัพท์ (044) 22-4700, (01) 760-4420, 152-448055

โทรสาร (044) 22-4700