



๑. การเพาะเห็ดฟางในตะกร้า

๒. ปริมาณการใช้น้ำ - ลบ.ม./ไร่/ฤดูกาล

๓. อายุเก็บเกี่ยวประมาณ ๗ - ๑๐ วัน ขึ้นกับสภาพอากาศ สามารถเก็บผลผลิตได้ ๒-๓ ครั้ง

๔. เงื่อนไขการดำเนินงาน

๑) ต้องมีตลาดรองรับ

๒) ควรใช้แรงงานในครัวเรือน

๓) มีแหล่งน้ำสะอาดที่สามารถใช้เพาะปลูกได้ตลอดฤดูกาล

๔) มีพื้นที่ร่มรำไรและสามารถถ่ายเทอากาศได้สำหรับวางตะกร้าและโครงเหล็กหรือชั้นวาง

๕) การเพาะเห็ดฟางในฤดูแล้งจะใช้เวลามากกว่าฤดูอื่น และให้ผลผลิตน้อยกว่าในฤดูอื่นๆ

๕. วิธีการผลิต

๕.๑ เลือกพื้นที่สำหรับวางโครงเหล็กหรือสุมไม้ ไม่ควรเป็นพื้นที่ที่ได้รับแดดจัด น้ำไม่ท่วมขัง สามารถป้องกันการรบกวนจากสุนัขและสัตว์เลื้อยอื่นๆได้โดยเตรียมปรับพื้นที่ให้เรียบเสมอกัน

๕.๒ นำเชื้อเห็ดฟางขนาด ๑ ปอนด์ ออกจากถุง ฉีกหัวเชื้อเห็ดฟางเป็นชิ้นเล็กแล้วโรยแบ่งสาเลีหรือแบ่งข้าวเหนียว ๑ ซ้อนโต๊ะ คลุกให้เข้ากัน แบ่งเป็น ๖ ส่วนเท่าๆกัน (ทำได้ ๒ ตะกร้า)

๕.๓ นำวัสดุเพาะ ได้แก่ ก้อนเชื้อเห็ดถุงเก่าหรือฟางข้าว (แช่น้ำ ๑ คืน) หรือวัสดุอื่นๆ มารองกันตะกร้าแล้วโรยด้วยอาหารเสริม รอบๆขอบตะกร้าหนาประมาณ ๑ นิ้ว

๕.๔ นำเชื้อเห็ดฟางที่เตรียมไว้ ๑ ส่วน วางรอบตะกร้าให้ชิดขอบตะกร้าเป็นจุดๆ (เสร็จขั้นที่ ๑)

๕.๕ ทำตามข้อที่ ๒-๔ อีก ๒ ครั้ง (เสร็จขั้นที่ ๒ และ ๓) โดยครั้งสุดท้ายให้โรยอาหารเสริมเต็มพื้นที่ด้านบนหนาประมาณ ๑ นิ้ว แล้วโรยเชื้อเห็ดฟางเป็นจุดๆ ระยะห่างเท่าๆกัน ให้เต็มพื้นที่ด้านบนตะกร้า

๕.๖ โรยวัสดุเพาะด้านบนอีกครั้ง หนาประมาณ ๑ นิ้ว รดน้ำให้ชุ่ม

๕.๗ นำตะกร้าที่ได้ไปวางไว้บนพื้นหรือชั้นโครงเหล็กที่เตรียมไว้ หากเป็นสุมไม้ให้วาง ๔ ตะกร้า โดยวาง ๓ ตะกร้าชิดกันแล้ววาง ๑ ตะกร้าด้านบนตรงกลางระหว่างตะกร้าทั้ง ๓ ตะกร้า ในการเพาะช่วงฤดูแล้งควรวาง

๕.๘ นำสุมไม้ครอบตะกร้าทั้งหมด โดยให้ห่างจากขอบตะกร้าอย่างน้อย ๑ คืบ นำพลาสติกคลุมโครงหรือสุมไม้จากด้านบนถึงพื้นต้องคลุมให้มิดชิดแล้วนำอิฐหรือไม้ทับขอบพลาสติกป้องกันพลาสติกเปิดออก หากพื้นที่ที่วางตะกร้ามีแสงมากควรพรางแสงให้ด้วย

๕.๙ ประมาณวันที่ ๑-๗ วันแรกหลังเพาะในช่วงฤดูหนาว ต้องควบคุมอุณหภูมิในโครงหรือสุมไม้ให้อยู่ในช่วงอุณหภูมิ ๓๗-๔๐ องศาเซลเซียส เฉลี่ยประมาณ ๓๘ องศาเซลเซียส ถ้าอุณหภูมิสูงเกินไปให้เปิดช่องลมระบายอากาศด้านบนเล็กน้อย หากเปิดมากเกินไปความชื้นลดลงกะทันหันจะทำให้เส้นใยเห็ดฟางเสียหายมีผลให้เห็ดไม่ออกดอกหรือดอกน้อย แต่ถ้าอุณหภูมิต่ำกว่าที่กำหนดต้องปิดช่องระบายอากาศให้มิดชิดเพราะจะทำให้ดอกเจริญเติบโตช้า นอกจากนี้ต้องควบคุมความชื้นในสุมไม้โดยสังเกตจากหยดน้ำเกาะพลาสติกที่คลุม ถ้าไม่มีน้ำเกาะให้รดน้ำที่พื้นดิน

๕.๑๐ วันที่ ๕-๘ วันหลังเพาะ ต้องควบคุมอุณหภูมิภายในโรงเรือนให้อยู่ระหว่าง ๒๘-๓๒ องศาเซลเซียส เพราะจะเป็นช่วงรวมตัวกันของเส้นใยเห็ดเกิดเป็นดอกเล็กๆจำนวนมาก ห้ามเปิดพลาสติกบ่อยเพราะจะทำให้ดอกฝ่อ

๕.๑๑ ประมาณวันที่ ๙-๑๐ ในฤดูหนาว เห็ดฟางเริ่มให้ดอกที่มีขนาดโตสามารถเก็บเกี่ยวได้ ผลผลิตสามารถเก็บได้ ๒-๓ ครั้งต่อตะกร้า ผลผลิตประมาณ ๗ ซีด - ๑ กิโลกรัม ต่อตะกร้า ขึ้นอยู่กับวัสดุที่นำมาเพาะ การดูแลรักษา และฤดูกาลที่ผลิต (ฤดูหนาวดอกเห็ดฟางจะมีจำนวนน้อยแต่น้ำหนักต่อดอกมากกว่าช่วยฤดูร้อน)

๕.๑๒ การเก็บเกี่ยวควรทำในตอนเช้ามืด โดยเก็บตอนที่ดอกเห็ดยังไม่บาน ดอกมีลักษณะตูมยังไม่แตก ถ้ามีดอกเห็ดขึ้นอยู่ติดกันหลายดอกควรเก็บขึ้นมาพร้อมกันทั้งหมดทีเดียว การเก็บให้ใช้มีดสะอาดตัดโคนดอกเห็ด แล้วจึงนำไปตัดแต่งโคนดอกเห็ดที่มีเศษวัสดุเพาะติดอยู่ออก ก่อนบรรจุในภาชนะ หรือบรรจุภัณฑ์เพื่อเตรียมจำหน่ายโดยเร็ว หากยังไม่ได้ส่งจำหน่ายควรคลุมภาชนะบรรจุ ด้วยผ้าขนหนูชุบน้ำเพื่อรักษาความชื้นและระบายความร้อนของดอกเห็ดฟาง

๖. ต้นทุนการผลิตและผลตอบแทน ประมาณการคำนวณต้นทุน ๒ ตะกร้า/รุ่น

ต้นทุน/ปัจจัยการผลิต	ราคา	ผลตอบแทน (บาท/หน่วย)
- ค่าวัสดุเพาะ (หัวเชื้อเห็ดฟาง, ก้อนเชื้อเห็ดเก่า, ฟางข้าว, อาหารเสริม ฯลฯ)	๔๐	ผลผลิตประมาณ ๑ กก./ตะกร้า/รุ่น ราคา กก.ละ ๕๐ บาท
- ค่าตะกร้า*	๔๐	ผลตอบแทน ๑๐๐ บาท/รุ่น
รวมต้นทุนผันแปร	๔๐	
รวมต้นทุนคงที่ * (จ่ายครั้งแรกเพียงครั้งเดียว)	๔๐	หมายเหตุ
รวมต้นทุนที่ต้องลงทุนครั้งแรกรวมทั้งสิ้น	๘๐	ตะกร้าสามารถใช้ได้หลายครั้ง ดังนั้น การเพาะเห็ดฟางในรุ่นที่ ๒ จึงไม่มีค่า ตะกร้า

๗. การตลาด

รวมกลุ่มการผลิตให้มีคุณภาพ ปลอดภัย และสามารถจำหน่ายในพื้นที่

๘. การเพิ่มมูลค่าผลผลิต

การทำเห็ดฟางอัดกระป๋อง

๙. แหล่งข้อมูลเพิ่มเติม

๙.๑ กลุ่มส่งเสริมพืชผักและเห็ด สำนักส่งเสริมและจัดการสินค้าเกษตร กรมส่งเสริมการเกษตร โทร. ๐ ๒๙๔๐๖๑๐๖

๙.๒ สำนักงานเกษตรจังหวัด สำนักงานเกษตรอำเภอในพื้นที่

๙.๓ ศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการเกษตร จังหวัดสมุทรสาคร โทร. ๐ ๒๔๒๙ ๑๒๙๘-๙