

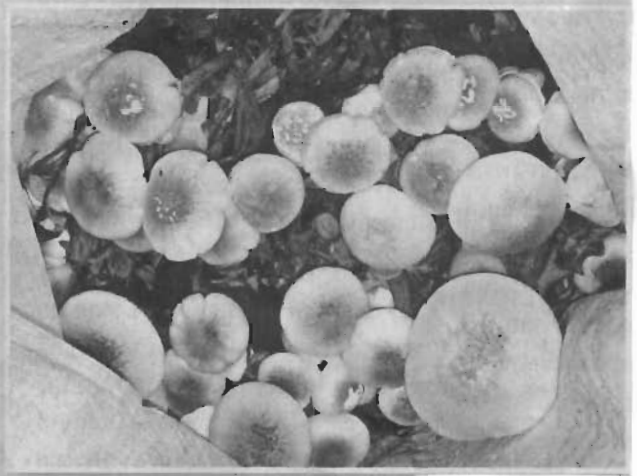
เพาะเห็ดเป็นอาชีพ...

รายได้ดี

ปัจจุบันคนไทยนิยมบริโภคเห็ดเพิ่มมากขึ้น เนื่องจากราคาไม่แพงและยังสามารถเพาะเห็ดไว้บริโภคในครัวเรือนได้ โดยใช้ต้นทุนต่ำขณะเดียวกันยังมีการผลิตเห็ดเพื่อการค้าแพร่หลายมากขึ้นทำให้เห็ดกลายเป็นสินค้าเกษตรสำคัญที่ช่วยกระตุ้นเศรษฐกิจภายในประเทศ ซึ่งแต่ละปี ไทยมีกำลังการผลิตเห็ดได้ประมาณ 120,000 ตัน คิดเป็นมูลค่าสูงถึง 7,014 ล้านบาท โดยเห็ดเพาะเห็ดเพาะถุงนับว่ามีศักยภาพการผลิตสูงมาก ทั้งเห็ดเข็มทอง เห็ดโคนญี่ปุ่น เห็ดฟาง เห็ดนางฟ้า เห็ดภูฐาน เห็ดหอม เห็ดนางรม เห็ดนางรมอังกरी เห็ดขานางิ เห็ดหูหนู เห็ดขอนขาว เห็ดเป่าฮือ เห็ดเออเร็นจิ และเห็ดหลินจือ ซึ่งตลาดให้การตอบรับดี และมีแนวโน้มขยายตัวเพิ่มขึ้น

นายสุพัฒน์ กลัดเดช นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการ ศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการเกษตรจังหวัดสมุทรสาคร (พืชสวน) กล่าวว่า การถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยี การผลิตที่เหมาะสม และการส่งเสริมการฝึกอบรมอาชีพการเกษตรให้แก่เกษตรกรและผู้สนใจทั่วไป เป็นภารกิจหนึ่งที่ศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการเกษตรจังหวัดสมุทรสาคร (พืชสวน) ได้ดำเนินการมาอย่างต่อเนื่องทุกปี และการจัดฝึกอบรมการเพาะเห็ด ทั้ง หลักสูตรการเพาะเห็ดเพื่อการค้าและหลักสูตรการเพาะเห็ดฟางในตะกร้า เป็น 2 หลักสูตร ที่อยู่ภายใต้โครงการฝึกอบรมการเกษตรเฉพาะด้าน ซึ่งถือว่าได้รับความ

สนใจจากเกษตรกรและผู้สนใจค่อนข้างมาก มีผู้เข้ารับการอบรมปีละกว่า 200 คน การเริ่มต้นอาชีพการเพาะเห็ดมี 3 ขั้นตอนหลัก คือ การซื้อก้อนเชื้อเห็ดมาเปิดดอก 1. ผสมขี้เลื่อย รำข้าว ปูนขี้ปฉั่ม ปูนขาว และดีเกลือ ตามสัดส่วนที่กำหนด ให้เข้ากัน 2. ฉีด



สนใจจากเกษตรกรและผู้สนใจค่อนข้างมาก มีผู้เข้ารับการอบรมปีละกว่า 200 คน

การเริ่มต้นอาชีพการเพาะเห็ดมี 3 ขั้นตอนหลัก คือ การซื้อก้อนเชื้อเห็ดมาเปิดดอก 1. ผสมขี้เลื่อย รำข้าว ปูนขี้ปฉั่ม ปูนขาว และดีเกลือ ตามสัดส่วนที่กำหนด ให้เข้ากัน 2. ฉีด

เบื่องต้นขอแนะนำให้ทำก้อนเห็ดและทำหัวเชื้อเห็ดไว้ใช้เอง เพราะจะช่วยประหยัดต้นทุนการผลิตได้ ซึ่ง ขั้นตอนการทำก้อนเห็ด มีดังนี้
1. ผสมขี้เลื่อย รำข้าว ปูนขี้ปฉั่ม ปูนขาว และดีเกลือ ตามสัดส่วนที่กำหนด ให้เข้ากัน 2. ฉีด



นำให้ส่วนผสมขึ้นพอเหมาะไม่เปียกจนเกินไป
3. บรรจุส่วนผสมดังกล่าวในถุงพลาสติกบรรจุ
ให้เป็นแผ่นแล้วใส่ท่อขวดใช้ยางรัดและอุดปาก
ด้วยสำลีปิดทับด้วยกระดาษที่ไม่ชื้นแล้ว 4. ใส่
ในตะแกรงเหล็กที่ใช้สำหรับนึ่งก้อนเชื้อเห็ด
แล้วนำไปนึ่งที่อุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส
นาน 3 ชั่วโมงในห้องอบก้อนเชื้อเห็ด 5. นำ
ก้อนเชื้อเห็ดที่นึ่งสุกออกมาพักไว้ 12 ชั่วโมง
เพื่อให้ก้อนเชื้อเห็ดเย็น 6. นำสำลีที่อุดปากถุง
ออกแล้วหยอดเชื้อเห็ด และ 7. อุดสำลีและ
ปิดปากด้วยกระดาษหนังสือพิมพ์ ก็จะได้ก้อน
เห็ดที่มีคุณภาพ

คุณอ้อมจันทร์ สอนบ้านแพ้ว ฝ่าย

ระดมทุนเพื่อซื้ออุปกรณ์และเครื่องมือ เพื่อ
ผลิตก้อนเห็ดที่มีคุณภาพป้อนให้กับเกษตรกร
หรือผู้ที่ต้องการก้อนเห็ดนำไปเปิดดอก โดย
จะผลิตตามคำสั่งซื้อของลูกค้า มีกำลังการ
ผลิตวันละไม่น้อยกว่า 1,500 ก้อน

ก้อนเห็ดเป่าฮือญี่ปุ่นและเห็ดขยา
นาจิ ขายก้อนละ 6 บาท ส่วนก้อนเห็ดหูหนู
เห็ดขอนขาว เห็ดภูฐาน และเห็ดอังกาบ
ราคาก้อนละ 4 บาท ซึ่งตลาดให้การตอบรับ
ดีมาก นอกจากนั้นกลุ่มยังมีการผลิตเห็ด 3
ชนิด ป้อนตลาดด้วยโดยจะมีแม่ค้ามารับซื้อ
ถึงที่ ได้แก่ เห็ดหูหนู ขายส่งหน้าฟาร์ม
กิโลกรัมละ 25-30 บาท เห็ดภูฐาน กิโลกรัม
ละ 30-50 บาท และเห็ดเป่าฮือ กิโลกรัมละ
35-60 บาท ซึ่งยังผลิตได้ไม่เพียงพอกับ
ความต้องการของตลาด ขณะที่รวมามีแนว
โน้มดีและยังไปได้สวย สามารถสร้างอาชีพ
และช่วยให้สมาชิกมีรายได้ 7,000-10,000
บาทต่อเดือน

สนใจที่จะฝึกอบรม การเพาะเห็ด
เพื่อการค้า หรือ การเพาะเห็ดฟางในตะกร้า
สอบถามได้ที่ ศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพ
การเกษตรจังหวัดสมุทรสาคร (พืชสวน)
เลขที่ 39 หมู่ 12 ต.ท่าไม้ อ.กระทุ่มแบน
จ.สมุทรสาคร โทร. 0-2429-1298-9.