

## แบบฟอร์มการจัดเก็บองค์ความรู้

แบบจัดเก็บองค์ความรู้ของเกษตรกรต้นแบบ	
องค์ความรู้ เรื่อง การเพาะเห็ดฟางในตะกร้า	
เจ้าของความรู้ หรือผู้ให้ข้อมูล นายสุรัชย์ แซ่จิว ประธาน ศพก. อ.บางเสาธง	
วันที่บันทึกความรู้ ๑๒/๐๗/๒๕๖๖	
กระบวนการ/ขั้นตอน/วิธีปฏิบัติ ในการจัดการความรู้	ข้อเสนอแนะ / เอกสารอ้างอิง / คู่มือต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับองค์ความรู้
<p>การเพาะเห็ดฟางในตะกร้า เป็นอีกทางเลือกหนึ่งในการประกอบอาชีพเสริมในยุคปัจจุบันหรือจะเป็นอาชีพหลักก็ได้ การเพาะเห็ดฟางทำได้ง่ายและใช้พื้นที่น้อย เราสามารถประยุกต์ใช้วัสดุในท้องถิ่นที่มีให้เกิดประโยชน์เช่น ผักตบชวา ฟางข้าว ฯลฯ</p> <p>สิ่งเหล่านี้เป็นวัตถุดิบหลักในการเพาะเห็ดฟางในตะกร้า</p> <p><b>วัสดุอุปกรณ์</b></p> <p>๑. ตะกร้า ๒. ผักตบชวา ๓. ฟางข้าว ๔. ก้อนเชื้อเห็ดฟาง ๕. อาหารเสริม ๖. มุลวี่ ๗. ซีลี้อย ๘. รำละเอียด ๙. แป้งข้าวเจ้า/แป้งข้าวเหนียว ๑๐. ถุงพลาสติก ๑๑. ยางวง</p> <p><b>ขั้นตอนการทำ</b></p> <p>๑. หั่นผักตบชวาสดให้ได้ขนาดประมาณ ๑ นิ้ว</p> <p>๒. แซ่ฟางข้าวในน้ำประมาณ ๓-๖ ชั่วโมง (ยิ่งนานยิ่งดี)</p> <p>๓. การเตรียมเชื้อเห็ดฟาง โดยการนำเชื้อเห็ดฟางออกจากถุงแล้วยีให้ละเอียดแล้วคลุกกับอาหารเสริม รำละเอียด แป้งข้าวเจ้าหรือข้าวเหนียว แล้วคลุกเคล้าให้เท่ากัน พรมน้ำพohมาดๆ ให้แป้ง รำและอาหารเสริมให้เกาะตัวกัน เพื่อให้อาหารกับดอกเห็ด</p> <p>๔. นำฟางข้าวขึ้นจากน้ำเพื่อให้สะเด็ดน้ำพohประมาณ</p> <p>๕. นำตะกร้าที่มีตาห่าง ใน ๑ ตะกร้าจะทำอยู่ ๓ ชั้น ประกอบด้วย ชั้นที่ ๑ ใส่ผักตบชวาที่หั่นไว้ประมาณ ๒ ข้อนิ้ว ของกันตะกร้าแล้วตามด้วยฟางข้าวพohประมาณ ซีลี้อย ซีวีว แล้วกดให้แน่นให้ได้มากที่สุด แล้วโรยด้วยเชื้อเห็ดฟางที่เตรียมไว้บริเวณขอบของตะกร้าให้รอบตะกร้าจะได้ ๑ ชั้น และชั้นที่ ๒ และ ๓ ทำเหมือนกันจนเต็มตะกร้า</p> <p>ข้อสังเกต เวลาโรยเชื้อให้โรยตรงขอบของตะกร้า เพราะถ้าโรยตรงกลางเชื้อก็ไม่สามารถที่จะเดินได้ ยกเว้นชั้นที่ ๓ หรือชั้นบนสุดที่จะให้ออกบนตะกร้าได้</p> <p>๖. พohใส่ครบทั้ง ๓ ชั้นแล้ว ให้รดน้ำให้ชุ่ม(น้ำที่ใช้รดไม่ควร</p>	<p>○ สรุปความคิดเห็นต่อองค์ความรู้ (ข้อเสนอแนะ)</p> <p>การทำบึงจะสามารถทำได้ตลอดทั้งปี และจะได้ผลสูงสุดในช่วงเดือนพฤศจิกายน ถึง ธันวาคม เนื่องจากเป็นช่วงเข้าฤดูหนาว จะทำให้กิ่งพันธุ์ติดได้ง่ายขึ้น</p> <p>○ หลักวิชาการ หรือกฎระเบียบที่อ้างอิง</p> <p>การทำบึงมะม่วง เป็นวิธีการขยายพันธุ์ที่ได้ต้นพันธุ์ที่ได้ต้นพันธุ์ดี ซึ่งมีลักษณะทางสายพันธุ์เหมือนต้นแม่วิธีหนึ่ง โดยกิ่งพันธุ์ดีจะทำหน้าที่เป็นลำต้นของต้นพีชใหม่ ส่วนต้นตอที่นำมาทาบบติดกับกิ่งของต้นพันธุ์ดีจะทำหน้าที่เป็นระบบราก เพื่อหาอาหารให้กับต้นพันธุ์ดี</p>

เป็นน้ำประปาที่มีคลอรีน) ทิ้งไว้สักพักก่อนใส่ถุงที่เตรียมไว้ แล้วมัดปากถุงให้มิดชิด

๗. แล้วเจาะรูกันถุงให้น้ำที่รดไหลออกมาตรงกันถุง เพื่อป้องกันเห็ดเน่า

๘. แล้วนำมาวางไว้ในที่ร่มแต่รำไร ทำอุณหภูมิให้ได้ ๓๘-๔๐ องศา พอครบ ๕ วัน แล้วเปิดปากถุงดูว่าในระยะ ๑-๕ วัน เส้นใยเดินหรือยัง ในช่วงวันที่ ๕-๘ ควรลดอุณหภูมิลงให้เหลือประมาณ ๓๐-๓๕ องศา

๙. เห็ดฟางจะสร้างจุดกำเนิดของดอกและสามารถเก็บผลผลิตตั้งแต่วันที่ ๑๕ เป็นต้นไปจนกว่าเชื้อจะหมด เห็ดฟาง ๑ ตะกร้าจะเก็บผลผลิตได้ประมาณ ๑-๕ ครั้ง แล้วแต่วัสดุที่ใช้เพาะ

๑๐. หลังจากเก็บดอกแล้วให้ปิดถุงไว้เหมือนเดิม

#### ข้อดี

๑. ใช้พื้นที่น้อยบริหารจัดการง่าย

๒. ดอกเห็ดมีความสด สะอาด นำรับประทาน ปลอดภัยต่อผู้ผลิตและผู้บริโภค

๓. ลดรายจ่ายในครัวเรือน

๔. เป็นงานอดิเรกเพื่อผ่อนคลาย

#### ข้อเสีย

๑. ผลผลิตน้อย/ไม่เหมือนกองเตี้ย

๒. ต้นทุนสูง

๓. ระยะเวลาให้ผลผลิตสั้น

#### หมายเหตุ

๑. ถุงที่ใส่ตะกร้าต้องเป็นสีดำและหนาเพื่อจะได้ควบคุมอุณหภูมิได้และมีขนาดใหญ่กว่าตะกร้า กันถุงต้องเจาะรูระบายอากาศ มิฉะนั้นเห็ดฟางจะไม่เกิดดอก

ผู้บันทึกองค์ความรู้ ชื่อ นายนิพิฐพนธ์ โชติวงษ์ ตำแหน่ง นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรปฏิบัติการ

หน่วยงาน สำนักงานเกษตรอำเภอบางเสาธง โทรศัพท์ ๐๙๑๖๙๖๓๔๗๒

#### ภาพการดำเนินงานกิจกรรม

