

कृषि विज्ञान केन्द्र, कवर्धा

जिला – कबीरधाम (छ.ग.)
इंदिरा गाँधी कृषि विश्वविद्यालय, रायपुर

मशरूम उत्पादन से स्वरोजगार एवं पोषण सुरक्षा

परषोत्तम कुमार सिन्हा, प्रक्षेत्र प्रबंधक

मशरूम एक औषधीय गुणों वाला खाद्य पदार्थ है, जिले के किसान जंगलो में पाये जाने वाले मशरूमो का सेवन करते है। मशरूम उत्पादन कम लागत में स्वरोजगार का एक उत्तम साधन है, इसके प्रसंस्कृत उत्पाद बनाकर लंबे समय तक इसे संरक्षित किया जा सकता है। कृषि विज्ञान केन्द्र, कवर्धा द्वारा महिला समूहो को मशरूम उत्पादन हेतु प्रेरित किया जा रहा है, जिसके फलस्वरूप ग्राम-चरडोंगरी व भालूचुवा के महिलाओं को प्रायोगिक प्रशिक्षण देकर मशरूम उत्पादन हेतु प्रेरित किया गया, वर्तमान में महिलाओं द्वारा मशरूम उत्पादन सफलतापूर्वक किया जा रहा है।

खाने योग्य छाड़ीनुमा फफूंद को मशरूम कहते है, अलग-अलग स्थानो में विभिन्न नामो से जाना जाता है जैसे – पुट्टु, भुमिकवक, खुम्बी, कठफूला, टकवस, धरती के फूल व क्षत्रक आदि मशरूम प्रोटीन का प्रचुर स्रोत है एवं इसके अतिरिक्त इसमें अत्यंत उपयोगी खनिज लवण एवं विटामिन पाये जाते है। जिनके द्वारा बहुत से बीमारियों जैसे – बेरी-बेरी, हृदय रोग, मधुमेह, रक्तचाप, चर्मरोग, सूखारोग, दांत के रोग इत्यादि को प्रभावषाली ढंग से नियंत्रित किया जाता है। आयस्टर मशरूम का उपनाम टिगरी है। ग्रीष्मकाल में देश के पहाड़ी क्षेत्रो एवं शीतकाल में मैदानी क्षेत्रो का तापक्रम जब 20-20 सेंटीग्रेट हो तब यह किया जाता है। आयस्टर मशरूम की प्लोरोटस सबरकाजु, प्लूरोटस इओस, प्लूरोटस इओस पलेवीलेब्र एवं प्लूरोटस फलारिडा की खेती धान के पुवाल या गेहूं के भूसे पर अथवा अन्य अवषेषों पर सफलतापूर्वक की जा सकती है।

उत्पादन विधि :-

1. गेहूं की भूसी या पैरा के पुवाल को सर्वप्रथम उपचारित करने के लिए 2.5 किलो कुट्टी तथा 25 लीटर पानी लेते है एवं 35 मिली लीटर फार्नलीन व 2 ग्राम कार्बेन्डाजिम पावडर को एक कप में आधा लीटर पानी लेकर ठीक तरह से मिला लेते है मिले हुए रसायन को 25 लीटर पानी से भरे हुए बर्तन में मिलाकर अच्छी तरह घोल लेते है।
2. 2.5 किलो पुवाल को तैयार रसायनिक घोल में ठीक तरह से थोड़-थोड़ा करके भिगाते है, तथा समय-समय पर पुवाल की स्थिति में परिवर्तन अर्थात नीचे के पुवाल को उपर एवं

उपर के पुवाल को नीचे करके रासायनिक घोल को भिगाते हैं। पुवाल को किसी बर्तन में अच्छी तरह दबाकर एवं उसके उपर स्वच्छ ईट या चौड़ा पत्थर से दबाकर कम से कम 12.16 घण्टे के लिए भिगने देते हैं, जिससे वह चरम व स्वच्छ जीवों से उपचारित हो जाये।

3. दूसरे दिन पानी से पुवाल को अच्छी तरह से निथार ले तथा स्वच्छ एवं पक्के फर्ष पर पतली परत के रूप में फैला दे, जिससे उसमें उपस्थित पानी निथर जाये।
4. पैरा को मुट्ठी में भरकर निचोड़ने से यदि पानी न निकले तो इसे तैयार मान लेना चाहिए। इस अवस्था में पुवाल में नमी की उपस्थिति मषरूम कवक के लिए आवश्यक है इसके पश्चात पैरा कुट्टी पुवाल मे 250 ग्राम स्पान मषरूम बीज समान रूप से छिड़ककर ठीक तरह से मिलाकर पालीथीन थैलो मे भरते हैं, परत विधि में एक परत पुवाल का फिर एक परत मषरूम बीज भरते हैं, तथा 5-6 बार इसी क्रिया को दोहराते हैं पालीथीन थैलो को भरते समय हाथ की मुट्ठी से पैरा को दबाते रहना चाहिए, इससे पुवाल ठोस गोल बनता है, पालीथीन थैली के तीन चौथाई भर जाने के बाद थैली के मुंह को सुतली से अच्छी तरह से बांध देना चाहिए।
5. 3-4 प्लास्टिक की थैली में 2.5 किलो पैरा भरे जाने के पश्चात किसी नुकीली चीज जैसे पिन से उसके चारो तरफ 10-12 छेद कर देना चाहिए, इसके उपरांत लटकन विधि के द्वारा रस्सी बने सीके पर थैली को लटका दिया जाता है या फिर इसे लकड़ी या लोहे के बने रेक में रख दिया जाता है। कमरे को संक्रमण रहित करने के लिए थैली रखने के 24 घण्टे पहले 2 प्रतिषत फार्मेलिन की दर से छिड़काव करना चाहिए।
6. 12-16 दिन उपरांत थैले में लटके हुए पुवाल का रंग हल्का होना शुरू हो जाता है एवं जब थैले का रंग सफेद दुधिया हो जाये तो पालिथीन को काटकर अलग कर ले एवं थैली को पुनः लटकाये तथा मौसम एवं समयानुसार दिन भर में 3-4 बार पानी डालें। थैली से सातवें से आठवे दिन के बाद मषरूम निकालना प्रारंभ हो जाता है।
7. 2 से 3 दिन में मषरूम की कलिकायें बन जाती है जो कि 5 दिन में तोड़ने योग्य हो जाती है।
8. जब मषरूम कलिकायें पूर्ण विकसित हो जाये तो इन्हे मोड़कर तोड़ लें।
9. मषरूम प्राप्त कर चुके बंडलो की सिंचाई करते रहे एवं उन बंडलों से 5 से 7 दिन पश्चात पुनः मषरूम की तुड़ाई 2-3 बार कर सकते हैं।
10. इस प्रकार 2.5 किलो पैरा, गेहूं के भूसे से 3 से 4 थैलो से 2.5 से 3 किलो ताजा मषरूम प्राप्त होगा।
- 11.** मषरूम के बंडलों से जब मषरूम का उत्पादन होना बंद हो जाए तब इन्हें गोबर वाले गद्दो में डाल दे जो खाद का काम करेगा।