**การบันทึกองค์ความรู้ปราชญ์ชาวบ้าน**

**1. ชื่อภูมิปัญญา** การเพาะเห็ด

เจ้าของภูมิปัญญาที่บันทึก นางโนรอามาณี มะยูโซ๊ะ

ที่อยู่เลขที่ 51/1 หมู่ที่ 3 ตำบลปะลุรู

อำเภอสุไหงปาดี จังหวัดนราธิวาส อาชีพ ทำสวน อายุ 32 ปี

โทร 080-0365737

**2. ประวัติความเป็นมา**

การเพาะเห็ดเป็นความต้องการของกลุ่มในชุมชน ที่ต้องการทำอาชีพเสริม เพื่อเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว และเห็ดยังเป็นอาหารได้อีกด้วย

**3. จุดเด่นของภูมิปัญญา**

- เป็นอาหาร

 - เป็นอาชีพเสริม เพื่อเพิ่มรายได้อีกทางหนึ่ง

 - เป็นที่ต้องการของตลาดทั้งในชุมชน และนอกชุมชน

**4. กระบวนการ**

 **4.1 วัสดุอุปกรณ์**

- เชื้อเห็ด - จอบ

 - ขี้เลื้อย/รำละเอียด - สำหลี

 - ปูนขาว - ตาชั่ง

 - ดีเกลือ - ที่เขี่ยเชื้อ

 - ถุงร้อนท้ายจีน

 - คอพลาสติกสำเร็จรูปพร้อมฝาจุก

 - ถังนึ่ง ขนาด 200 ลิตร

 - ตะเกียงแอลกอฮอร์ พร้อมแอลกอฮอร์

 - แอลกอฮอร์ฆ่าเชื้อ

 - โรงเพาะเห็ด

 - บัวรดน้ำ

 - พลิ้ว

 **4.2 ขั้นตอนการผลิต**

 - การเตรียมโรงเรือนสำหรับเพาะเห็ด

 - การทำก้อนเชื้อเพาะเห็ด นำขี้เลื่อยยางพาราแห้งสนิท 100 ก.ก รำละเอียด 6-8 กิโลกรัม ข้าวโพดป่น 3-5 กิโลกรัม ปูนยิปซัม 1 ก.ก หินปูน 1 ก.ก ดีเกลือ 0.2 กิโลกรัม น้ำ 80 ก.ก EM 1 ลิตร ทำการผสมโดยการเติมน้ำลงประมาณ 70 เปอร์เซ็นต์ เมื่อผสมเข้ากันแล้วก็ทำการกรอกใส่ถุงเพาะเห็ดให้ได้น้ำหนัก 800 - 900 กรัม หลังจากนั้นก็ทำการราบปากถุงกระทุ้งกับพื้นให้แน่นพอประมาณ หลังจากนั้นก็ทำการใส่คอขวด

 - การหยอดเชื้อ ทำการหยอดเห็ดต้องผ่านขั้นตอนการฆ่าเชื้อเรียบร้อยก่อน จึงหยอดเชื้อเห็ดสู่ก้อนเชื้อ หลังจากนั้นทำการปิดปากถุงก้อนเชื้อให้เรียบร้อย เราก็จะทำการบ่มเชื้อเห็ดในระยะเวลาประมาณ 20-25 วัน

 - การเก็บเกี่ยวผลผลิตเห็ด หลังจากเราบ่มเชื้อเห็ดเรียบร้อยแล้ว ทำการเก็บเกี่ยวผลผลิต เริ่มทำเปิดปากถุงก็จะทำให้เกิดดอกที่สม่ำเสมอ ต้องให้น้ำเป็นประจำ ต้องรักษาความสะอาดอยู่สม่ำเสมอ ต้องรดน้ำเพื่อรักษาความชื้นอยู่เสมอ

**5. เทคนิค/เคล็ดลับ**

- โรงเรือนต้องสะอาด และได้มาตรฐาน

 - ต้องรดน้ำประจำ ต้องคงความชื้นอยู่เสมอ

 - การเก็บเกี่ยว ต้องผ่านการฆ่าเชื้อด้วย เพื่อที่จะได้ก้อนคงทนอยู่ได้นาน

 - ต้องดูแลเอาใจใส่เป็นพิเศษ

**6. การถ่ายทอด/สืบทอด**

- การถ่ายทอดโดยการนำกลุ่มที่สนใจ ต้องการทำอาชีพเสริมมาให้ความรู้เกี่ยวกับการเพาะเห็ด เพื่อเป็นอาชีพสร้างรายได้ให้กับครอบครัวของเขาเอง