

๒.บันทึกความรู้สัมมาชีพชุมชน (เพื่อเผยแพร่บนเว็บไซต์สัมมาชีพชุมชน)



๑. ประเภทความรู้สัมมาชีพ (สามารถเลือกได้มากกว่า ๑ หมวดหมู่)
 เกษตร ท่องเที่ยวชุมชน อื่น ๆ แปรรูป-อาหาร แปรรูป-เครื่องดื่ม
 แปรรูป-ผ้าและเครื่องแต่งกาย แปรรูป-ของใช้ ของประดับ
 แปรรูป-สมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร
๒. ชื่อองค์ความรู้ การเพาะเห็ดนางฟ้า และแปรรูปเห็ด
๓. ชื่อเจ้าขององค์ความรู้ (นาย/นาง/นางสาว) เร็ม มหาวงษ์
ที่อยู่บ้านเลขที่ ๓๓ หมู่ที่ ๓ ตำบล ดาวเรือง อำเภอ เมืองสระบุรี จังหวัด สระบุรี
รหัสไปรษณีย์ ๑๘๐๐๐
๔. ความเป็นมา/แรงบันดาลใจ/เหตุผลที่ทำให้ (ในการบันทึกองค์ความรู้)
 - (๑) แรงบันดาลใจ/เหตุผลที่ทำให้ : มีความต้องการจะถ่ายทอดองค์ความรู้ให้ครัวเรือนเป้าหมาย สัมมาชีพ ๒๐ ครัวเรือน
 - (๒) ความเป็นมา : การเพาะเห็ดนางฟ้า จัดเป็นเห็ดเศรษฐกิจที่สำคัญที่นิยมรับประทานมากไม่แพ้กว่าเห็ดนางรม และเห็ดฟาง เนื่องจาก เห็ดชนิดนี้สามารถเพาะได้ง่าย มีเวลาในการเพาะสั้น ดอกเห็ดออกจำนวนมาก ดอกเห็ดให้เนื้อนุ่ม สามารถนำมาประกอบอาหารได้หลายชนิด อาทิ แกงเลียง และต้มยำ เป็นต้น
๕. วัตถุประสงค์
 - (๑) เพื่อให้ครัวเรือนเป้าหมายสัมมาชีพ ๒๐ ครัวเรือนได้มีความรู้และมีรายได้เพิ่มขึ้น โดยการนำไปจำหน่ายและใช้ในครัวเรือน
 - (๒) เกิดการพึ่งพาตนเอง ครอบครัว ให้มีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น
 - (๓) ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์
 - (๔) เป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว
 - (๕) เป็นความภาคภูมิใจและสามารถถ่ายทอดความรู้เรื่องการทำปุ๋ยหมักให้กับชุมชน
 - (๖) เพื่อลดค่าใช้จ่ายในการทำการเกษตรและยังเป็นการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม

๖. วัตถุประสงค์ที่ใช้

(๑) ก้อนเห็ดนางฟ้า

๗. อุปกรณ์ที่ใช้

(๑) โรงเรือน

(๒) บัวรดน้ำ หรือสายยางหัวฉีดฝอย

(๓) ชั้นวาง

(๔) ชั้น

๘. กระบวนการ/ขั้นตอน

(๑) สร้างโรงเรือนขนาดพอเหมาะ

(๒) วางเห็ดให้เรียงเป็นชั้นลดหลั่นให้ข้าวออกมาด้านนอก

(๓) การเปิดดอกเห็ด จะเปิดจากสำลีสื่อออกดอกเห็ดที่ปากถุง ดึงจุกสำลีสื่อออกวางถุงในแนวนอนกับพื้นโดยวางซ้อนกันบนแผงรูปตัวเอ หรือวางซ้อนกันบนพื้นโรงเรือน ฟนละอองน้ำเป็นฝอยละเอียดเห็ดจะเกิดแล้วโผล่ออกมาทางปากถุงได้เอง วิธีนี้นิยมทำ กันมากกว่าวิธีอื่น สามารถให้ผลผลิตเห็ดได้หลายรุ่น การวางก้อนเชื้อซ้อนกันในลักษณะนี้ เมื่อเก็บผลผลิตได้ ๒-๓ รุ่น ก้อนเชื้อจะยุบตัวลงมาทำให้ถุงเชื้อแน่นอยู่ตลอดเวลา เส้นใยเห็ดสามารถส่งอาหาร เพื่อทำให้เกิดดอกเห็ดใหม่ได้อีกหลายครั้ง แต่การวางก้อนเชื้อแบบนี้มีข้อเสียคือ ก้อนเชื้อชั้นล่างๆ มักจะถูกทำลายด้วยราเมือกหรือเน่าเปื่อยก่อน เพราะถูกทับมากเกินไป ดังนั้นการวางก้อนเชื้อซ้อนกันจึงไม่ควรวางเกิน ๑๒ ถุง

๙. ข้อพึงระวัง – ไม่ควรให้น้ำเข้าบริเวณปากถุง และเมื่อเก็บดอกเห็ดออกไปแล้ว ควรชุบน้ำให้สะอาด

๑๐. ข้อเสนอแนะ ดอกเห็ดนางฟ้าเก็บรักษาได้ไม่ทนมากนัก ควรจะใช้ทำอาหารให้หมดภายใน ๑-๒ วัน หลังจากตัดออกมา เพราะเห็ดชนิดนี้เก็บไม่ทน มักจะเหี่ยวแม้จะแช่ตู้เย็นก็ตาม การเก็บเห็ด ถ้าเก็บในอุณหภูมิห้อง คือ ไม่เข้าตู้เย็น การวางบนใบตองสด เรียงดอกเห็ดบางๆ ก็สามารถเก็บไว้ได้ระยะหนึ่ง ถ้าเก็บในตู้เย็นก็ควรเอาใส่ถุงพลาสติกอย่างชุ่ม ขยี้แล้วสเปรย์น้ำให้มีหยดเล็กๆ ติดภายในเอาดอกเห็ดใส่ถุงรัดด้วยยางหรือเย็บปากถุงไว้การดูแล และเก็บเห็ดนางฟ้าจะใช้เวลาประมาณ ๒-๔ เดือน หรือจนหมดอายุอาหารในก้อนจึงนำรุ่นใหม่เข้ามาเพาะแทน รวมทั้ง ก้อนเชื้อบางก้อนที่เน่าเสียไปอย่างรวดเร็วกว่าก้อนอื่นๆ ให้แยกออกไปแล้วนำ รุ่นใหม่เข้ามาแทนเช่นกัน ก้อนเชื้อที่หมดสภาพหรือหมดอายุแล้ว จะมีน้ำหนักเบา บางก้อนจะละมีสีดำคล้ำ ถึงระยะนี้อาจนำออกมาทั้งหมด จากนั้นจึงล้างโรงเรือนให้สะอาดก่อนนำ ก้อนเชื้อรุ่นใหม่เข้าไปเพาะต่อไป

๑๑. ความสามารถในการจำหน่าย/ให้บริการ -

๑๒. ที่อยู่สำหรับการติดต่อ

(๑) ชื่อ-สกุล นายเริ่ม มหาวงษ์

(๒) ตำแหน่ง ปราชญ์ชุมชน

(๓) เบอร์โทรศัพท์ ๐๘๕-๓๗๕๓๘๗๓

๑๒. แนบไฟล์รูปภาพเฉพาะนามสกุล .gif , .jpeg) /ไฟล์อื่นๆ เฉพาะนามสกุล .zip , .rar, .pdf, .doc

- (๑) ไฟล์ภาพเจ้าของความรู้.....
- (๒) ไฟล์ภาพกิจกรรม.....
- (๓) ไฟล์ภาพเอกสารต่างๆ.....

หมายเหตุ : ๑) บันทึกหมู่บ้านเป้าหมายตามยุทธศาสตร์ที่ ๑ (๒๓๓ หมู่บ้าน) อย่างน้อย ๑ องค์ความรู้
 ๒) ส่งถึงจังหวัดภายในวันที่ ๑๕ มีนาคม ๒๕๖๐
 ๓) ส่งเป็นไฟล์งานบันทึกความรู้สัมมาชีพชุมชนข้อมูล ขอเป็น .doc / ไฟล์ รูปภาพ เฉพาะนามสกุล .gif , .jpeg./ไฟล์อื่นๆ เฉพาะนามสกุล .zip , .rar, .pdf, .doc
 ๔) ไฟล์รูปภาพ โดยเฉพาะเจ้าของความรู้ และภาพกิจกรรม ขอให้มีความชัดเจน และส่งแยกมา ไม่บันทึกลงในไฟล์ .doc : ขอขอบคุณค่ะ

