

Kỹ thuật trồng nấm rơm

Sau khi thu hoạch lúa, rơm rạ thường được đốt hay thải bỏ, vừa lãng phí vừa làm ô nhiễm môi trường. Để tạo thêm nguồn thu nhập cho gia đình, bà con nông dân hãy tận dụng rơm rạ để trồng nấm rơm. Với lượng rơm từ một ha trồng lúa có thể chất được 200m mô nấm; sau khi trồng nấm 25-30 ngày có thể thu được 250 - 300 kg nấm tươi.

I. Thời vụ:

Mùa vụ trồng nấm rơm phụ thuộc vào nguồn nguyên liệu và lao động nông nhân tại địa phương. Nấm rơm có thể trồng được quanh năm, tuy nhiên theo điều kiện thời tiết mà chúng ta áp dụng các biện pháp kỹ thuật như sau:

- Vào mùa Đông Xuân, giáp tết Nguyên đán có gió lạnh thì phải chắn gió, giữ ẩm và làm mô nấm lớn hơn.

- Vào mùa mưa cần làm mái che hoặc tủ rơm dày hơn để giảm độ ẩm, làm nền mô cao để tránh ngập úng.

- Ở những nơi có nhiều gió, gió mạnh cần làm rào chắn gió, bố trí các mô nấm thẳng góc với hướng gió.

II. Chuẩn bị địa điểm:

Chọn điểm: Thuận lợi cho việc vận chuyển rơm rạ, thu hoạch và chuyên chở nấm; gần nguồn nước tưới; nền bằng phẳng, cao ráo, không bị úng ngập, thoáng sạch.

Chuẩn bị địa điểm trước khi chất nấm: Làm phẳng nền, trong mùa mưa nên làm rãnh thoát nước và đào các liếp rộng 60-80 cm, cao 10 cm có độ dốc đổ về hai mé thấp. Rãnh sâu 10 x 20 cm. Đầm nén mặt liếp giúp: thoát nước tốt, không bị úng ngập khi tưới.

III. Chuẩn bị rơm:

Rơm sau khi thu hoạch lúa mùa, lúa thàn nông, lúa nếp đều sử dụng được; có thể dùng rơm tươi hoặc rơm đã khô, rơm không bị mục nát biến thành màu đen. Chuẩn bị rơm rạ bằng một trong hai cách sau:

1/ Cách ủ rơm thành đồng:

Cách này áp dụng được cho cả rơm tươi và khô. Rơm được chất thành đồng chiều rộng 1,5-2m, chiều dài 4-8 m, cứ mỗi lớp rơm cao 20-30cm tưới nước để cho rơm thấm đều và dùng chân dậm cho dẽ, tiếp tục chất các lớp tiếp theo cho đến khi đồng rơm có chiều cao 1,3-1,5m. Sau đó lấy nylon, rơm hoặc lá chuối ủ xung quanh để giữ ẩm và giữ nhiệt, thời gian ủ rơm từ 10-12 ngày.

Nếu ủ bằng rơm rạ chú ý: xếp rạ theo hàng để dễ lấy ra. Rạ xếp thành 3-4 hàng sát nhau, tưới nước và dậm cho đều cũng như đồng ủ của rơm.

2/ Cách xử lý nước vôi trước khi ủ:

Rơm, rạ được nhúng vào nước vôi pha với tỉ lệ 3% (3kg vôi cho 100 lít nước) ngâm rơm vừa đủ ngập. Mục đích diệt nấm tạp, tẩy rửa chất phèn, chất mặn trong rơm rạ. Rơm rạ ngâm trong nước vôi từ 20-30 phút. Sau đó vớt ra để ráo nước và chất thành đống giống như cách ủ rơm thành đống. Thời gian ủ 5-6 ngày: trong thời gian đầu sau khi chất đống 2-3 ngày trở rơm một lần. Nếu thấy rơm rạ quá ướt cần giảm bớt dụng cụ đậy bên ngoài, nếu rơm bị khô cần bổ sung thêm nước vôi tỉ lệ 3% tưới vừa đủ.

IV. Chọn meo giống:

- Sợi tơ nấm màu trắng trong, mở nắp có mùi tương tự như nấm rơm.
- Tơ nấm phát triển đều khắp mặt trong bịch meo.
- Một bịch meo trung bình 120g, có thể gieo trên mô nấm rộng 0,5m cao 0,4- 0,5m và dài 4-5m.

Chú ý:

- * Nếu bịch meo có đốm màu nâu, đen, vàng cam là đã nhiễm nấm dại, không nên sử dụng.
- * Không chọn bịch meo phía dưới đáy bịch bị ướt, bị nhão và có mùi hôi chua.

V. Xếp mô & rắc meo giống:

1/ Lấy rơm trong đống đã ủ :

- Dỡ bỏ lớp rơm ngoài mặt đống ủ.
- Lấy rơm đã ủ bên trong xếp mô nấm, cố gắng xếp hết trong ngày phần rơm đã dỡ lớp đậy khi ủ.

2/ Chất mô nấm:

Cách 1: rải từng lớp rơm đã ủ lên mặt liếp đã chuẩn bị sẵn.

Cách 2: xếp rơm thành từng bó theo chiều ngang của liếp.

Sau khi rải rơm khô dày 4-5cm để đậy mô, tưới nước đủ ẩm, vuốt mặt ngoài cho mô lóng, gọn.

Lưu ý:

Tuỳ theo mùa có thể thay đổi cách đậy mô nấm cho thích hợp.

- + Mùa nắng: ủ rơm mỏng để thoát nhiệt
- + Mùa mưa, mùa lạnh: ủ rơm dày để giữ nhiệt và chống thấm nước.

VI. Chăm sóc và thu hoạch:

- Đối với nấm rơm, không cần dùng phân bón. Bản thân rơm rạ khi phân huỷ đủ cung cấp dinh dưỡng cho cây nấm phát triển.

- Theo dõi nhiệt độ và độ ẩm là khâu quan trọng nhất trong quá trình sản xuất nấm.

+ Độ ẩm là yếu tố hàng đầu, vì độ ẩm giúp quá trình phân huỷ rơm rạ thuận lợi từ đó sẽ tạo nhiệt độ trong mô nấm.

+ Nếu độ ẩm cao, nhiệt độ sẽ giảm, mô nấm bị lạnh, độ ẩm thấp mô bị khô, nhiệt độ tăng.

- Giữ độ ẩm thích hợp: khi kiểm tra mô nấm dùng tay rút một nắm (khoảng 15-20 cọng) rơm ở giữa luống, bóp chặt trong lòng bàn tay, nước hơi rịn qua kẽ tay là vừa.

+ Nếu nước không rịn qua kẽ tay là khô, phải tưới nước.

+ Nếu thấy nước chảy qua kẽ tay thành giọt là dư nước, phải ngưng tưới nước và ngày đó phải dỡ áo mô bên ngoài cho nước bốc hơi. Trong mùa mưa phải làm mái che sau khi dỡ áo mô.

- Điều chỉnh nhiệt độ bằng cách tưới nước và đậy mô:

+ Khi kiểm tra mô nấm thấy nhiệt độ tăng, rơm ủ thiếu nước cần dùng thùng vòi bên ngoài tưới cho mô nấm.

+ Khi kiểm tra mô nấm thấy nhiệt độ giảm, mô bị lạnh. Ngưng tưới nước, dỡ bớt áo mô, mái che nắng... để giúp mô hấp thu được nhiều nắng.

- Đảo rơm áo mô: sau khi chắt mô 5-8 ngày, cần phải đảo áo mô để tránh tơ nấm ăn lan ra ngoài không tạo được nấm. Cách đảo: dỡ rơm áo ra xóc cho tơi và đậy trở lại cho mô nấm.

- Thu hái nấm rơm:

+ Sau khi ủ rơm 10-14 ngày có thể thu hoạch: thời gian thu hoạch tùy theo loại meo và cách ủ. Nấm ra rộ vào ngày thứ 12-15; sau đó 7-8 ngày ra tiếp đợt 2 và thu hái trong 3-4 ngày thì kết thúc vụ trồng nấm

+ Thời điểm hái nấm: thu hái mỗi ngày 2 lần. Lần 1 vào sáng sớm trước 6 giờ. Thu hái lần 2 vào khoảng 14-15 giờ chiều.

+ Thời gian thu hái nấm thường 7-10 ngày. Năng suất trung bình 1-1,5 kg nấm tươi trên 1m liếp nấm.

- Vận chuyển và bảo quản nấm sau khi hái:

+ Sau khi hái nấm, tốt nhất nên chuyển nhanh đến nơi tiêu thụ trong khoảng thời gian 2-3 giờ.

+ Nếu muốn để nấm rơm qua ngày cần bảo quản ở nhiệt độ 10 - 15 °C.

Theo: Trung tâm Khuyến nông Cần Thơ