

## KỸ THUẬT TRỒNG NẤM HƯƠNG

1. Đặc tính sinh học của nấm hương Nấm hương là một trong những loại nấm hoại sinh thuộc nhóm nấm mọc trên gỗ, có tên khoa học là *Lentinus edodes*; thích hợp với khí hậu ôn đới.

Nhiệt độ để quả thể nấm hình thành và phát triển trung bình khoảng 15-16°C, nhiệt độ sợi nấm phát triển (pha sợi) khoảng 24-26°C.

Độ ẩm cơ chất: 65-70%

Độ ẩm không khí:  $\geq 80\%$

Độ pH trung tính.

Ánh sáng không cần thiết trong giai đoạn sợi nấm phát triển. Giai đoạn hình thành quả thể cần ánh sáng khuếch tán.

Độ thông thoáng trung bình.

Dinh dưỡng: Sử dụng nguồn xenlulô trực tiếp khi nấm hương có màu hồng nhạt, quả thể hình thành hoàn chỉnh có các phần rõ rệt: cuống, màng bao, phiến, mũ nấm. Kích thước quả thể và bề mặt mũ nấm có hình dạng khác nhau tùy theo từng chủng loại nấm hương. Nấm hương là một trong những loại nấm được thu hái tự nhiên và nuôi trồng từ lâu đời. Nó có hương vị thơm, ngon, được nhiều người ưa chuộng. Hiện nay, Nhật Bản, Trung Quốc, Triều Tiên... là những nước trồng nhiều nấm hương nhất trên thế giới. Tổng sản lượng hàng năm đạt trên 1 triệu tấn/năm. Sản phẩm nấm được sử dụng chủ yếu ở dạng tươi và sấy khô.

## 2. Trồng nấm hương trên mùn cưa

### a. Xử lý nguyên liệu:

- Chọn các loại mùn cưa không có tinh dầu, không bị mốc, không có các độc tố (dầu mỡ, hoá chất...). Làm ẩm đạt độ thủy phần 70%. Ủ đống có khối lượng từ 300kg/đống trở lên. Thời gian ủ kéo dài 4-6 ngày, đảo một lần mỗi lần cách nhau 2-3 ngày.

- Mùn cưa đã ủ xong trộn thêm 3% bột nhẹ ( $\text{CaCO}_3$ ) hoặc 1,5% vôi bột đóng vào túi nilông chịu nhiệt. Kích thước túi rộng 25cm, cao 40cm. Khối lượng 1,5kg/túi. Nút cổ túi bằng ống nhựa và bông, đưa túi mùn cưa vào nồi thanh trùng theo hai cách sau:

- Có thể hấp trong thùng phuy hoặc xây lò theo kết cấu: đáy dùng chảo gang,

quấn tôn chung quanh, bảo ôn lớp tôn bằng bông thủy tinh, amiăng, xây gạch bọc ngoài. Nhiên liệu đốt dùng than hoặc củi. Xếp túi mùn cưa vào thùng hấp cách thủy ở nhiệt độ 100oC trong thời gian 10-12 giờ kể từ khi sôi.

- Hấp túi mùn cưa trong nồi Autoclave ở nhiệt độ 121oC, thời gian 90 phút.

### **b. Cấy giống nấm:**

Túi mùn cưa đã được thanh trùng theo một trong hai cách trên, lấy ra để trong phòng sạch sẽ, đến khi nguội. Cấy giống nấm trong các tủ cấy vô trùng sang túi mùn cưa theo tỷ lệ 2,5-3% lượng giống so với nguyên liệu, (1 chai giống 400g cấy thành 20-25 túi mùa cưa).

Năng suất nấm trung bình khi hết một chu kỳ thu hái mỗi túi cho thu hoạch 600-800g nấm tươi. Nấm thu hoạch xong có thể tiêu thụ ở dạng tươi hoặc phơi sấy khô ở nhiệt độ 40-45oC. Giữ nấm khô trong túi nilon, buộc chặt. Trong nhân dân có thói quen treo trên gác bếp sẽ bảo quản nấm được lâu hơn.

## **3. Trồng nấm hương trên cây gỗ**

### **a. Chọn gỗ:**

Nhìn chung các loại gỗ không có tinh dầu, cây còn tươi tốt, không sâu bệnh đều trồng nấm hương được. Nhóm gỗ thích hợp nhất để nấm hương sinh trưởng và phát triển cho năng suất cao, chất lượng tốt là gỗ sồi, dẻ, sau sau... Vào đầu mùa xuân hàng năm (tháng 4 dương lịch hoặc tháng 10 và tháng 11) tiến hành chặt gỗ. Lựa chọn những đoạn gỗ thẳng, cắt thành khúc có đường kính từ 5-20cm, chiều dài 1,0-1,2m. Không làm sây xước lớp vỏ. Để gỗ trong nhà thoáng mát, sạch sẽ, sau 5-9 ngày là trồng được.

### **b. Cấy giống và ươm:**

- Các đoạn gỗ đạt tiêu chuẩn như trên đem rửa sạch, dùng nước sôi đặc quét hai đầu đoạn gỗ. Lấy búa chuyên dùng hoặc khoan tạo lỗ trên đoạn gỗ, đường kính lỗ 1,5cm, sâu 3-4cm, cứ cách 15-20cm tạo một lỗ; hàng nọ cách hàng kia 7-10cm; các lỗ so le nhau.

Tra giống nấm gần đầy miệng lỗ, lượng giống dùng 3kg/1m<sup>3</sup>, dùng phoi gỗ đã tạo ra làm nắp đậy (chiều dày bằng chiều dày của vỏ cây), lấp kín lớp giống

cây. Phía ngoài dùng ximăng hoà thành bột giống như vữa trát tường quét trên miệng nắp để bịt kín miệng lỗ.

- Xếp gỗ theo kiểu “cũi lợn” thành đống, cách mặt đất 15-20cm cao 1,5cm, chiều dài tùy theo khối lượng gỗ đem trồng. Phía trên cùng dùng bao tải gai đắp ướt để ráo nước phủ kín toàn bộ đống ủ.

- Hàng ngày chăm sóc đống ủ, chủ yếu là tưới nước. Lượng nước tưới chỉ đủ ướt lớp bao tải. Tuyệt đối không tưới nhiều, nước sẽ thấm sâu vào thân gỗ làm chết giống. Tốt nhất nên ươm kéo dài 6-16 tháng (tùy thuộc theo từng chủng loại gỗ). Cứ 2 tháng lại tiến hành đảo đống gỗ một lần. Khi đảo cần kiểm tra độ ẩm của gỗ. Nếu thấy gỗ quá khô cần dùng bình để phun nước nhẹ xung quanh thân gỗ, sau đó mới ủ đống lại.

Trong thời gian ươm cần phòng trừ một số loại sâu bệnh hại nấm: cá loại nấm mốc, côn trùng, chuột... Khi phát hiện các đoạn gỗ bị bệnh cần để cách ly khỏi đống ủ nhằm tránh lây lan sang các đoạn gỗ khác.

### **c. Chăm sóc, thu hái nấm:**

Khi kết thúc giai đoạn ươm, nấm hương bắt đầu hình thành quả thể. Quan sát trên bề mặt thân gỗ có những chấm màu hồng nhạt, chúng lớn dần như hạt ngô và hình thành nên cây nấm hoàn chỉnh. Dựng đứng thân gỗ, xếp theo kiểu giá súng, hàng nọ cách hàng kia 50-60cm. Có thể xếp gỗ trong nhà có mái che, thoáng mát, độ ẩm không khí cao, ánh sáng khuếch tán rất ngắn (từ 3-6 tháng/năm), vì vậy năng suất thu hoạch sẽ thấp. Việc tính toán thời gian nuôi trồng để khi nấm ra gặp đúng thời tiết lạnh là rất cần thiết.

- Khi trồng trên thân cây gỗ, thời gian thu hoạch chỉ được 3-6 tháng/năm, nhiệt độ không khí cao trên 20oC cần xếp gọn gỗ lại rồi ươm như lúc ban đầu mới cấy giống đến đúng chu kỳ lạnh năm sau tiếp tục tưới nước và thu hái.

Thời gian bắt đầu trồng (cấy giống) nấm hương từ tháng 10 đến tháng 4 dương lịch là tốt nhất (trồng trên cây gỗ) (nếu trồng trên mùn cưa từ tháng 10 đến tháng 1 năm sau).



