

Kỹ thuật trồng nấm sò



Nấm sò có thể trồng quanh năm, nhưng mùa vụ thuận lợi nhất từ tháng 9 năm trước tới tháng 3 năm sau.

1. Thời vụ

Nấm sò có thể trồng quanh năm, nhưng mùa vụ thuận lợi nhất từ tháng 9 năm trước tới tháng 3 năm sau. Nhiệt độ thích hợp với nấm sò: đối với nhóm chịu lạnh 13 - 20°C; nhóm chịu nhiệt 24 - 28°C.

2. Xử lý nguyên liệu

* Nguyên liệu: Chủ yếu là rơm rạ, bông phế thải, mùn cưa,...lượng rơm rạ tối thiểu là 300 kg mới đủ nhiệt ủ.

Xử lý nguyên liệu

- Làm ướt rơm rạ bằng nước vôi với tỷ lệ 4 kg vôi/1.000 lít nước. Ngâm rơm rạ trong nước vôi 15 - 20 phút rồi vớt ra để ráo nước. Ủ rơm bằng cách kê kê ủ sao cho vuông vắn, có cọc ở giữa để thoát hơi, rải từng lớp rơm rạ lên kệ ủ rồi dẫm nhẹ, sau đó lấy nylon bọc xung quanh đống ủ để giữ nhiệt.

- Sau 3 ngày ủ rơm tiến hành đảo đống ủ, trong quá trình dỡ, cần kiểm tra độ ẩm đống ủ, nếu vắt nguyên liệu thấy nước chảy nhỏ giọt ướt vân tay là được. Nếu thấy khô, bổ sung nước trực tiếp vào rơm rạ, nếu ướt quá cần phơi rơm đến khi đảm bảo đủ độ rồi ủ lại như ban đầu.

- Ủ tiếp 3 ngày sau đó: Kiểm tra độ ẩm như lần 1, nếu đảm bảo yêu cầu thì đảo rơm rồi ủ lần 2. Sau 3 ngày dỡ đống ủ và băm rơm thành từng đoạn cỡ 10 – 15 cm rồi ủ lại. Hai ngày sau, kiểm tra lại đống ủ thấy rơm rạ đã chín đều và đủ độ ẩm thì tiến hành cấy giống. Nếu có điều kiện, hấp nguyên liệu trước rồi cấy giống trong phòng vô trùng sẽ hạn chế được tỷ lệ nhiễm bệnh ở nấm.

3. Cấy giống

* Chuẩn bị:

- Túi nylon kích thước 30 x 45 cm, bông nút, nút, chun. Túi nylon phải được gấp đáy.

- Giống cấy: có mùi thơm dễ chịu, không có mùi chua, không có các đốm kì lạ.

* Đóng bịch, cấy giống:

- Cho nguyên liệu vào túi đã chuẩn bị, dùng tay dẫm nhẹ rồi điều chỉnh lớp nguyên liệu đó dày 5 - 7 cm, sau đó rắc một lớp giống nấm xung quanh thành túi. Làm 3 lớp như vậy, lớp trên cùng rắc đều trên bề mặt (trừ khoảng miệng nút bông), sau đó lấy một lượng bông bằng miệng chén uống nước nút bông rồi quấn dây chun chặt nút bông.

- Yêu cầu: Bịch đã cấy giống căng tròn, độ nén vừa phải, trọng lượng của bịch 2,4

- 2,7 kg. Sau khi cấy giống, bịch giống đưa vào nhà ươm thoáng mát, sạch sẽ.

- Tỷ lệ cấy giống: 16 - 20 bịch/kg giống.

4. Ươm giống và rạch bịch

Sau khi cấy giống 20 - 25 ngày, kiểm tra để rạch bịch. Thấy sợi nấm đã ăn xuống đáy bịch thì tiến hành rạch bịch. Rạch 6-8 đường dài 4 – 6 cm, các đường rạch đều và so le nhau.

5. Chăm sóc và thu hái

*** Chăm sóc**

Sau khi rạch bịch 4 – 6 ngày chưa cần tưới nước vào bịch. Khi thấy nấm mọc ra từ các vết rạch, tùy theo lượng nấm nhiều hay ít, độ ẩm không khí cao hay thấp để điều chỉnh lượng nước tưới phù hợp (tưới nước dạng phun sương), tưới 4 - 6 lần/ngày.

*** Tác nhân gây bệnh hại nấm**

- Các loại nấm mốc xanh, đen, vàng thường xuất hiện sau khi cấy giống 7 ngày. Nguyên nhân do nguyên liệu ủ chưa đủ nhiệt, vệ sinh khu vực cấy giống không tốt, thời tiết nóng bức, thiếu độ thông thoáng hoặc giống bị nhiễm bệnh từ trước.
- Nhiễm khuẩn: do vi khuẩn làm hỏng mũ nấm hoặc quá trình tưới nước vào các vết rạch, do vệ sinh kém sau thu hái.

*** Thu hái nấm**

Thu hái nấm khi bầu nấm bằng chén uống nước nhỏ, lưu ý phải hái hết phần gốc trên bịch nấm. Mỗi lứa thu hái 3 - 4 đợt. Sau mỗi đợt thu hái 3 - 4 ngày không tưới, khi thấy tại những vết rạch xuất hiện quả thể nấm mới tưới nước. Thời gian thu hái nấm khoảng 30 - 45 ngày kể từ ngày hái đầu tiên.

TTKNKNQG