

นายวีระ ศรีคงรักษ์

ศูนย์เรียนรู้ตามแนวพระราชดำริด้านการผลิตเห็ดเศรษฐกิจครบวงจร
ศูนย์ศึกษาการพัฒนาอ่าวคุ้งกระเบนอันเนื่องมาจากพระราชดำริ จังหวัดจันทบุรี

๑๘๐



ส่วนที่ 1 : ข้อมูลพื้นฐาน

1. ประวัติส่วนตัว

อายุ : 64 ปี (สิงหาคม พ.ศ. 2492)

สถานภาพ : สมรสกับนางสมควร ศรีคงรักษ์ มีบุตร 3 คน

ที่อยู่ปัจจุบัน : 10/3 ม. 8 ต.รำพัน อ.ท่าใหม่ จ.จันทบุรี

2. ประวัติการศึกษา

จบการศึกษาชั้นประถมศึกษาปีที่ 6

3. ประวัติการประกอบอาชีพ

เดิมมีอาชีพทำสวนผลไม้ผสมผสาน เช่นทุเรียน มังคุด เงาะ ลองกอง พริกไทย เป็นต้น ในพื้นที่ 6 ไร่ และรับจ้างทั่วไป แต่เกิดปัญหาผลผลิตได้จำนวนน้อยหรือผลผลิตไม่มีคุณภาพเนื่องจากต้นไม้มลขาดน้ำ ทำให้เกิดปัญหาการขาดทุนก่อนเกิดหนี้สิน ต่อมาในปี 2538 จึงตัดสินใจเข้าร่วมฝึกอบรมหลักสูตรต่างๆด้านการเกษตรของศูนย์ศึกษาการพัฒนาอ่าวคุ้งกระเบนอันเนื่องมาจากพระราชดำริ เช่น การผลิตข้าวพันธุ์ดีครบวงจร การผลิตผักและไม้ผลอนามัย การเพาะเห็ดเศรษฐกิจ เป็นต้น หลังจากได้รับความรู้ในด้านต่างๆ นำมาพิจารณาประกอบการตัดสินใจในการประกอบอาชีพของตนเอง จึงได้ตัดสินใจเข้าร่วมโครงการเพาะเห็ดเศรษฐกิจ กับทางศูนย์ศึกษาการพัฒนาอ่าวคุ้งกระเบนอันเนื่องมาจากพระราชดำริ และในปี พ.ศ. 2547 ได้เพาะเห็ดนางฟ้า จำนวน 3,000 ก้อน เพื่อเป็นอาหารในครัวเรือนและจำหน่ายเป็นอาชีพเสริมจากการทำสวนผลไม้ทำให้มีรายได้เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ ต่อมาชาวบ้านบริเวณใกล้เคียงเกิดความสนใจ จึงรวมกลุ่มกันจัดตั้งกลุ่มผลิตเห็ดเศรษฐกิจ โดยมีนายวีระ ศรีคงรักษ์ เป็นหัวหน้ากลุ่ม (ปัจจุบันมีสมาชิก 18 ราย) บ้านนายวีระ ศรีคงรักษ์

ซึ่งอยู่ในชุมชน ปัจจุบันเป็นศูนย์เรียนรู้การเพาะเห็ดเศรษฐกิจครบวงจร เป็นสถานที่ศึกษาดูงาน และมีการ
จำหน่ายก้อนและจำหน่ายดอกเห็ดอีกด้วย

4. การถือครองที่ดิน

ถือครองที่ดิน จำนวน 2 แปลง พื้นที่ 12 ไร่

- เป็นแปลงทำการเกษตรและเป็นที่อยู่อาศัย (ผลิตเห็ดครบวงจร)
- เป็นแปลงทำการเกษตร (ปลูกยางพาราและเลี้ยงไก่)

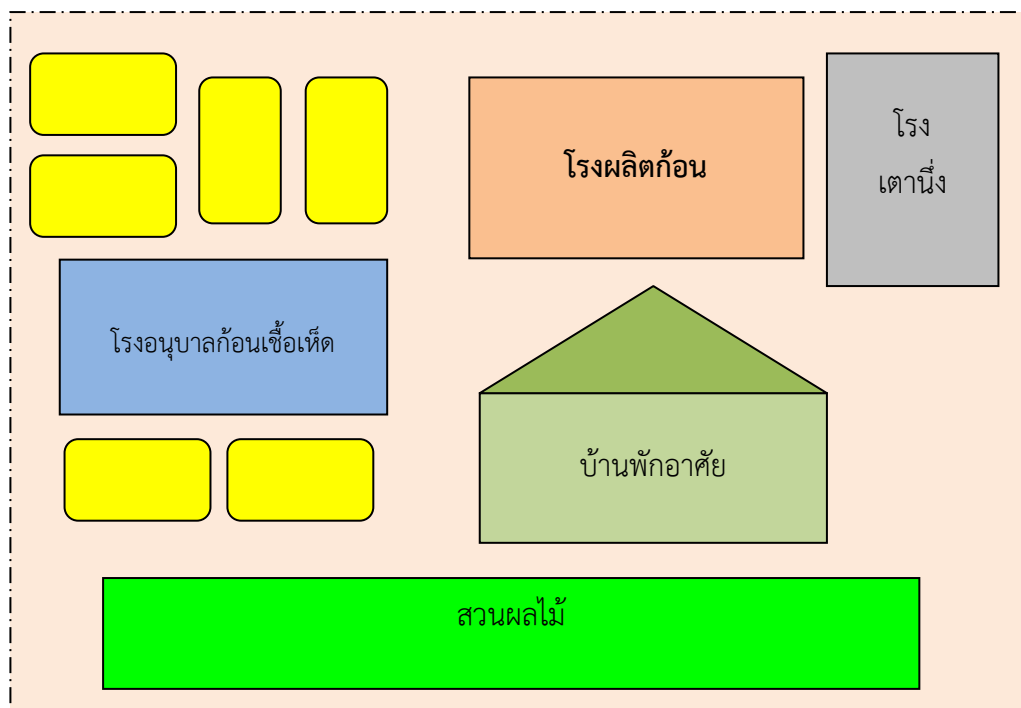
5. แรงงานในครัวเรือน

จำนวน 4 คน

ส่วนที่ 2 : รูปแบบการจัดการพื้นที่

ศูนย์เรียนรู้มีพื้นที่จำนวน 6 ไร่ ได้ถูกแบ่งพื้นที่ออกเป็นสัดส่วนต่างๆ ประกอบด้วย

1. บ้านพักอาศัย
2. โรงผลิตก้อนเห็ด
3. โรงเตาเผา
4. โรงอนุบาลก้อนเชื้อเห็ด
5. โรงเรือนเปิดดอก
6. สวนผลไม้



ผังแสดงการใช้พื้นที่ภายในศูนย์เรียนรู้การเพาะเห็ดเศรษฐกิจครบวงจร นายวีระ ศรีคงรักษ์

ส่วนที่ 3 : กิจกรรมที่ดำเนินการภายในแปลง

ดำเนินการผลิตเห็ดชนิดต่างๆ เช่น เห็ดนางฟ้า เห็ดขอน เห็ดนางรมฮังการี เห็ดหลินจือ และเห็ดโคนญี่ปุ่น เป็นต้น โดยจะทำการผลิตเพื่อจำหน่ายทั้งก้อนเชื้อเห็ดและดอกเห็ด ซึ่งผลผลิตที่ได้จะมีแม่ค้าจากพัทยา และบริเวณรอบหมู่บ้านมารับซื้อ โดยมีวิธีการในการผลิตก้อนเห็ด ดังต่อไปนี้

วัสดุผลิตก้อนเห็ด

1. ขี้เลื่อย	100	กิโลกรัม
2. รำละเอียด	3.6	กิโลกรัม
3. กากถั่วเหลือง	0.5	กิโลกรัม
4. กากข้าวโพด	1	กิโลกรัม
5. ดิบเกลือ	0.1	กิโลกรัม
6. ปูนขาว	1	กิโลกรัม

ขั้นตอนการผลิตก้อนเห็ด

1. นำวัสดุทั้งหมดมาคลุกเคล้าให้เข้ากัน โดยพรมน้ำให้มีความชื้นพอเหมาะ วิธีการตรวจสอบความชื้นว่าพอเหมาะหรือไม่ ให้ใช้มือกำวัสดุเพาะที่ผสมกันดีแล้ว 1 กำมือ บีบให้แน่นจะไม่มีน้ำไหลออกมา และยังเป็นก้อนอยู่ หากระหว่างบีบมีน้ำไหลออกมา แสดงว่าแฉะเกินไป
2. บรรจุใส่ถุงพลาสติกที่ใช้เพาะเห็ดให้แน่น ซึ่งควรบรรจุให้หมดภายในวันเดียว ถุงก้อนเชื้อจะมีน้ำหนักประมาณ 800 กรัม เมื่ออัดก้อนเชื้อแน่นดีแล้วใส่คอขวดพลาสติกจุกด้วยสำลีและปิดฝาจุกพลาสติก
3. นำก้อนเชื้อที่ได้ไปนึ่งฆ่าเชื้อทันทีเป็นเวลา 3-4 ชั่วโมงนับตั้งแต่อุณหภูมิน้ำเดือด
4. นำก้อนเห็ดที่นึ่งได้ที่แล้วออกจากถังนึ่ง ทิ้งไว้ให้เย็น แล้วทำการเขี่ยเชื้อเห็ดที่ทำการเลี้ยงไว้ในเมล็ดข้าวฟ่างประมาณ 10-20 เมล็ด/ก้อน
5. นำก้อนเชื้อเห็ดที่ถ่ายเชื้อเห็ดเรียบร้อยแล้ว บ่มในโรงบ่มก้อนเชื้อต่อไป

การบ่มก้อนเชื้อ

หลังจากใส่เชื้อเห็ดลงในถุงก้อนเชื้อแล้ว นำไปบ่มเชื้อในโรงเรือนที่อากาศถ่ายเทได้สะดวก มีอุณหภูมิประมาณ 29-32 องศาเซลเซียส เพื่อให้เส้นใยเจริญในก้อนเชื้อ และต้องหมั่นตรวจดูแมลง เช่น มด แมลงสาบ ปลวก หรือไรต่างๆ หากพบให้รีบนำก้อนเชื้อออกไปกำจัดทันทีหรืออาจพ่นด้วยสารกำจัดสมุนไพรร เช่น ตะไคร้หอม รอบๆโรงบ่ม โดย เห็ดนางฟ้า เห็ดนางรมฮังการี เห็ดขอน และเห็ดหลินจือ ใช้เวลาในการบ่มก้อนเชื้อประมาณ 25 วัน ส่วนเห็ดโคนญี่ปุ่น ใช้เวลาในการบ่มก้อนเชื้อประมาณ 45 วัน



โรงบ่มก้อนเห็ด



เส้นใยเจริญในก้อนเชื้อ

การเปิดดอกและการเก็บเกี่ยว

หลังจากเส้นใยเจริญเต็มก้อน นำก้อนเห็ดเข้าโรงเปิดดอกที่มีอุณหภูมิประมาณ 18-25 องศาเซลเซียส รดน้ำวันละ 2 ครั้ง เห็ดจะทยอยออกดอก สามารถเก็บผลผลิตดอกเห็ดจำหน่ายต่อไป



โรงเรือนเปิดดอกเห็ด



ผลผลิตเห็ดทยอยออกดอก

บทสรุป

ศูนย์เรียนรู้การเพาะเห็ดเศรษฐกิจครบวงจรของนายวีระ ศรีคงรักษ์ เป็นศูนย์เรียนรู้ในด้านการเพาะเห็ดอย่างครบวงจร เป็นผู้ถ่ายทอดและให้ความรู้ในเรื่องการเพาะเห็ดเศรษฐกิจ เริ่มจากการผลิตก้อนเห็ด การบ่มก้อนเชื้อ การเปิดดอกและการเก็บเกี่ยว ตลอดจนการจำหน่ายผลผลิต โดยมีการพูดคุย แลกเปลี่ยนประสบการณ์กับสมาชิกภายในกลุ่มและผู้ที่เข้ามาเยี่ยมชม ประกอบกับการดำเนินชีวิตแบบพอเพียง ทำให้มีสภาพความเป็นอยู่ที่สุขสบายไม่เดือดร้อนและยังเป็นທີ່ปรึกษาให้กับสมาชิกภายในกลุ่มและผู้ที่สนใจในเรื่องการประกอบอาชีพการเพาะเห็ดเศรษฐกิจได้เป็นอย่างดี

