

कृषि कुंभ
हिंदी मासिक पत्रिका

खण्ड 04 भाग 07, (दिसंबर, 2024)
पृष्ठ संख्या 64-69



ऐसे करे मशरूम की खेती

सुशीला यादव, पिकी शर्मा एवं बृजेश

'पीएचडी छात्रा, पौध व्याधि विभाग

(राजस्थान कॉलेज आफ एग्रीकल्चर उदयपुर), भारत।

Email Id: – ysushila46@gmail.com

मशरूम एक उत्पाद है, जिसे एक कमरे में भी उगाया जा सकता है, इसको उगाकर किसान अपनी आय दोगुनी ही नहीं चार गुनी भी कर सकते हैं। सामान्य रूप से छत्तेदार खाद्य फफूंदी (कवक) को मशरूम या खुंभी कहते हैं। झारखंड में इसे लोग प्रायः खुखड़ी के नाम से जानते हैं। ताजे मशरूम में 89-91 प्रतिशत पानी, 0.99-1.26 प्रतिशत रसायन 2.78-3.94 प्रतिशत प्रोटीन, 0.25-0.65 प्रतिशत वसा, 0.07-1.67 प्रतिशत रेशा, 1.30-6.28 प्रतिशत कार्बोहाइड्रेट और 24.4-34.4 किलो कैलोरी ऊर्जा होती है। मशरूम में विटामिन जैसे-बी 1, बी 2, सी, डी एवं खनिज लवणों पाये जाते हैं। यह कई बीमारियों जैसे-बहुमूत्र, खून की कमी, बेरी-बेरी, कैंसर, खाँसी, मिर्गी, दिल की बीमारी में लाभदायक होता है। इसकी खेती कृषि, वानिकी एवं पशु व्यवसाय सम्बन्धी अवशेषों पर की तथा उत्पादन के पश्चात बचे अवशेषों को खाद के रूप में उपयोग कर लिया जाता है। उत्पादन हेतु बेकार एवं बंजर भूमि का समुचित उपयोग मशरूम गृहों का निर्माण करके किया जा सकता है। इस प्रकार यह किसानों एवं बेरोजगार नवयुवकों के लिए एक सार्थक आय का माध्यम हो सकता है।

खेती का स्थान:

साधारण हवादार कमरा, ग्रीन हाउस, गैरेज, बंद बरामदा, पोलीथिन के घर या छप्परों वा कच्चे घरों में इसकी खेती की जाती है।

बीज :- अनाज के दानों पर बने उच्चगुणों वाले प्रमाणित बीज का व्यवहार करें। इसे बिरसा कृषि विश्व विधालय से प्राप्त कर सकते हैं।

तीन तरह के मशरूम

1. अगेरिक्स या बटन मशरूम – इसे कम्पोस्ट पर 18-25° सें. तापक्रम पर जोड़े में उगाया जा सकता है।
2. ऑयस्टर या ढिगरी या प्लूरोटस मशरूम – इसे 20-25° सें. तापक्रम पर सभी मौसम में उगाया जा सकता है।
3. बॉलवेरिया धान के पुआल वाला मशरूम या दूधिया मशरूम (मिल्की) – इसे 30-40 सें. तापक्रम पर गर्मी में उगाया जाता है। कृत्रिम मशरूम घर होने पर किसी भी मशरूम की खेती किसी भी समय हो सकती है।

1. अगेरिक्स या बटन मशरूम –

श्वेत मशरूम की आकृति बटन के समान होने के कारण इसको बटन मशरूम के नाम से जाना जाता है। यह मशरूम प्रारंभ में बटन के आकार के समान छोटे व मोटे तने वाली होती है। बाद में यह परिपक्व अवस्था पर छतरी का रूप धारण कर लेती है। इसकी टोपी का व्यास 5-7 सें.मी. तथा वृत्त की लंबाई 3-4 सें.मी. एवं मोटाई 1-2 सें.मी. तक होती है। बटन मशरूम शीतकालीन छत्रक है, इसकी उपज के लिए तापमान 16 से 25 डिग्री तापमान आवश्यक होता है। कवक जाल बढ़वार के लिए 20 से 25 डिग्री सेल्सियस तापमान

उपयुक्त रहता है। फसल उत्पादन अवस्था के लिए 16 से 20 डिग्री सेल्सियस तापमान अत्यधिक अनुकूल रहता है।

पोषक तत्व :- 100 ग्राम ताजा बटन मशरूम में पाये जाने वाले पोषक तत्व निम्न मात्रा में पाये जाते हैं।

- कार्बोहाइड्रेट-5 प्रतिशत, रेशे-0.9 प्रतिशत
- प्रोटीन-3.7 प्रतिशत, राख-0.8 प्रतिशत
- वसा-0.3 प्रतिशत, नमी-90.1 प्रतिशत
- श्वेत बटन मशरूम का कैलोरीज मान 36 कि. ग्रा. कैलोरी है।

प्रजातियां :- श्वेत बटन मशरूम की निम्न दो प्रजातियां हैं।

- **एगोरिकस बाइस्योरस** इसकी प्रभेद-एम.एस.-39, एन. सी.एस.-6, एन.सी. एस.-11
- **एगोरिकस बाइटोरकस** इसकी प्रभेद-एन. सी.बी.-1, एन.सी.बी.-6, एन.सी.बी.-13

उत्पादन विधि :- बटन मशरूम को उगाने के लिए कम्पोस्ट की आवश्यकता होती है। कम्पोस्ट भूसा, गेहूं का चापड़, यूरिया एवं जिप्सम को एक साथ मिलाकर व सड़ाकर तैयार किया जाता है। इस मिश्रण को कई तरह की सूक्ष्मजीव रासायनिक क्रिया द्वारा कार्बनिक पदार्थों का विघटन कर कम्पोस्ट में परिवर्तित कर देते हैं। यह एक जैविक विधि है।

कम्पोस्ट बनाने के लिए आवश्यक सामग्री :-

- गेहूं का भूसा: आवश्यकतानुसार परन्तु कम से कम 5 क्विंटल सूखा भूसा होना ही चाहिए।
- गेहूं का चापड़: 100 कि.ग्रा. सूखे भूसे में 15 कि.ग्रा. चापड़
- यूरिया: 100 कि.ग्रा. सूखे भूसे में 1 कि.ग्रा. 800 ग्राम यूरिया

- जिप्सम: 100 कि.ग्रा. सूखे भूसे में 3 कि.ग्रा. 500 ग्राम जिप्सम
- इसके अलावा तीन लकड़ी (बांस) या लोहे के बोर्ड जिसमें 2 बोर्ड की ऊंचाई 1.5 मीटर व लंबाई आवश्यकतानुसार तथा 1 बोर्ड की ऊंचाई 1.5 मीटर व चौड़ाई 1 मीटर हो।

कम्पोस्ट बनाना :-

बटन मशरूम उगाने के लिए कम्पोस्ट दो विधियों द्वारा तैयार किया जाता है।

1. दीर्घकालीन विधि
2. अल्पकालीन विधि

दीर्घकालीन विधि :- यह विधि मुख्य रूप से अपनाई जाती है। यह अधिक समय लगाने वाली, लेकिन सरल एवं सस्ती विधि है। इस विधि से कम्पोस्ट बनाने में 27 दिनों का समय लगता है। इसमें भूसे एवं अन्य मिलाये जाने वाले मिश्रण को 7-8 बार उलट-पलट किया जाता है। इसमें निम्न क्रियाएं की जाती हैं।



पूर्व गीली अवस्था

पूर्व गीली अवस्था :- सम्पूर्ण भूसे को गीला किया जाता है। यह अवस्था दो दिनों की होती है एवं इसे पूर्व गीली अवस्था (प्रीवेटिंग फेज) भी कहा जाता है। इसमें ध्यान इतना ही रखें कि भूसा पूर्णतः गीला हो जाये, परन्तु भूसे से पानी रिस कर बाहर नहीं जा पाए। इसी अवस्था पर यूरिया एवं गेहूं की चापड़ पूरी मात्रा में मिला देना चाहिए।

पहली पलटाई:- पहली पलटाई छठे दिन पर की जाती है। इसके लिए जिस तरफ प्रथम निश्चित आकार का भूसा या पायल बनाते समय एक ओर बोर्ड नहीं लगाये थे, उस ओर तीनों बोर्डों को लगाकर पुनः एक बॉक्स की सी आकृति बना ली जाती है। पूर्व में बनाये गए भूसे को तोड़कर इस बॉक्स में भरा जाता है। भरते समय यह ध्यान रखा जाता है, कि पायल का ऊपर का भूसा नीचे, नीचे का ऊपर, बगलों वाला बीच में एवं बीच वाला बाहर की ओर डालें। इस प्रकार सारे भूसे का विघटन समरूपता से होता है। पायल बनाते समय बीच-बीच में भूसे में पानी समान मात्रा में डालते रहना चाहिए। पायल के पूरा बनने पर एवं बोर्डों को हटाने के तुरन्त पश्चात पायल एवं फर्श पर नुवान का हल्का छिड़काव करना चाहिए, ताकि पायल एवं इसके पास वाले फर्श पर मक्खियां बैठकर अंडे नहीं दे पायें। इस प्रकार भूसे को मक्खियों के लार्वा (मैगट) के संक्रमण से बचाया जा सके। पायल बनने के पश्चात व बोर्डों के हटाने पर नुवान का हल्का छिड़काव तथा पायल बनाते समय भूसे पर नियमित पानी का छिड़काव आवश्यकतानुसार किया जाना चाहिए। ये दोनों क्रियाएं प्रत्येक पलटाई पर अवश्य की जाती हैं।

दूसरी पलटाई:- यह पलटाई 9 वें दिन पर की जाती है। इसमें सारी प्रक्रियाएं प्रथम पलटाई वाली ही की जाती हैं।

तीसरी पलटाई:- यह पलटाई 12वें दिन पर की जाती है। इस पलटाई पर पायल (भूसे) में जिप्सम 100 कि. ग्रा. सूखे भूसे में 3.5 कि.ग्रा की दर से मिलाया जाता है। जिप्सम से कम्पोस्ट का पी-एच ठीक बनता है एवं यह चिपचिपाहट को कम करता है। अन्य सभी क्रियाएं प्रथम पलटाई जैसी ही हैं।

चौथी पलटाई :- 15 वें दिन पर की जाती है।

पांचवीं पलटाई:- 18वें दिन पर की जाती है।

छठी पलटाई:- 21वें दिन पर की जाती है एवं इस समय मिश्रण में से अमोनिया की गंध पूरी तरह से समाप्त हो जानी चाहिए।

सातवीं पलटाई:- 24 वें दिन पर की जाती है।

आठवीं पलटाई:- 27वें दिन पर की जाती है। यदि और पलटाई की जरूरत नहीं हो तो कम्पोस्ट में बिजाई की जाती है।

अल्पकालीन विधि:- कम्पोस्ट बनाने की यह उन्नत एवं कम समय यानी कि 18-20 दिनों में तैयार करने वाली विधि है। इस विधि से तैयार की गई कम्पोस्ट पर मशरूम की उपज भी ज्यादा मिलती है। इस विधि को प्रदेश में बहुत कम काम में लिया जाता है। इसका कारण कम्पोस्ट तैयार करने में लागत का ज्यादा आना एवं कुछ खास यंत्रों जैसे-बल्क पाश्चुराइजेशन टनल व पीक हीटिंग कमरा इत्यादि की आवश्यकता होना।

बिजाई करना :- कम्पोस्ट के तैयार होने पर इसमें बीज मिलाया जाता है। बीज की मात्रा एक प्रतिशत की दर से अर्थात् 100 कि.ग्रा. कम्पोस्ट में एक कि.ग्रा बीज मिलाते हैं, जो मिलवां विधि या परतदार विधि से मिला सकते हैं। कम्पोस्ट एवं बीज मिले मिश्रण को क्यारी के रूप में या 45×60 सें.मी. आकार वाली पॉलीथीन की थैलियों में भरा जाता है। इन बिजाई की गई थैलियों को रेक्स पर उत्पादन कक्ष (कमरा या झोपड़ी) में बीज बढ़वार के लिए रखा जाता है। इस समय कमरे का तापमान 25 डिग्री सेल्सियस से कम एवं नमी प्रतिशत होनी चाहिए। 15-20 दिनों में थैलियों या क्यारियों के अंदर बीज बढ़वार पूर्ण हो जाती है, इसके बाद केसिंग की जरूरत पड़ती है।

केसिंग करना:- थैलियों या क्यारियों के अंदर बीज बढ़वार पूर्ण होने पर केसिंग का कार्य किया जाता है। इसके लिए 2 वर्ष पुरानी गोबर की खाद को काम में लिया जाता है। इस गोबर की खाद को 2 प्रतिशत फार्मलिन घोल से उपचारित किया जाता है। बाद में बैग को खोलकर इसके मुंह को नीचे की ओर समेटकर कम्पोस्ट की सतह को समतल करके स्प्रे से पानी देकर 1.5 इंच मोटी केसिंग परत बिछाते हैं। इसके बाद फुट स्प्रेयर से इस परत पर इतना पानी छिड़का जाता है कि सारी परत अच्छी तरह गीली हो जाए। इसी दिन से इन बैगों की सिंचाई नियमित रूप से करनी चाहिए।

सिंचाई:- केसिंग परत बिछाने के बाद से आखिरी फसल उत्पादन तक सिंचाई की जाती है। प्रतिदिन कम से कम तीन बार सिंचाई, फुट स्प्रेयर पम्प से ही करें। सुबह की सिंचाई मशरूम की तुड़ाई पश्चात करनी चाहिए।

उपज:- केसिंग परत बिछाने के 10-12 दिनों बाद बटन मशरूम के पिन हेड निकलना शुरू होते हैं। ये पिन हेड 6-7 दिनों में बड़े हो जाते हैं, जिन्हें हल्के हाथ से चारों ओर घुमाते हुए तोड़ लेना चाहिए। जब मशरूम का शीर्ष 2-4 सें.मी. का हो तब उसे खुलने से पूर्व तोड़ लेना चाहिए। यह बटन मशरूम उपज प्रथम तुड़ाई से दो माह तक लगातार प्राप्त होती रहती है।

बाजार भाव:-ताजा बटन मशरूम का बाजार भाव 100 रुपये प्रति कि.ग्रा. है। यह मशरूम ताजा अवस्था में ही खायी जाती है। इसके व्यंजन बनाकर भी उपयोग में लाया जा सकता है। इसे सुखाया नहीं जाता है।

अच्छे कम्पोस्ट की पहचान :- कम्पोस्ट बनने पर किसानों के लिए प्रश्न यह उठता है कि उन्हें कैसे पता चलेगा कि यह अच्छा बना है या नहीं इसलिए इसकी पहचान के निम्न लक्षण हैं:- कम्पोस्ट का रंग गहरा भूरा होना चाहिए। यह हाथ पर चिपकना नहीं चाहिए अर्थात चिपचिपाहट नहीं हो। इसमें पानी की मात्रा 68-70 प्रतिशत होनी चाहिए। तैयार कम्पोस्ट में अच्छी खुशबू आती हो, लेकिन अमोनिया की गंध नहीं आए। तैयार कम्पोस्ट में नाइट्रोजन की मात्रा 2 से 2.5 प्रतिशत तक हो। इसका पी-एच मान 7 से 7.8 होना चाहिए। इसमें कीट या किसी प्रकार की फफूंद नहीं होनी चाहिए।

2. ऑयस्टर या ढिगरी या प्लुरोट्स मशरूम:-

“ऑयस्टर मशरूम की खेती बड़ी आसान और सस्ती है। इसमें दूसरे मशरूम की तुलना में औषधीय गुण भी अधिक होते हैं। दिल्ली, कलकत्ता, मुम्बई एवं चेन्नई जैसे महानगरों में इसकी बड़ी माँग है। इसीलिये विगत तीन वर्षों में इसके उत्पादन में 10 गुना वृद्धि हुई है। तमिलनाडु और उड़ीसा में तो यह गाँव-गाँव में बिकता

है। कर्नाटक राज्य में भी इसकी खपत काफी है। महाराष्ट्र, मध्य प्रदेश, पश्चिम बंगाल, केरल, राजस्थान और गुजरात जैसे राज्यों में भी ओईस्टर मशरूम की कृषि लोकप्रिय हो रही है।

ऑयस्टर या ढिगरी या प्लुरोट्स मशरूम की खेती :-

1. धान नया गुन्दली के पुआल के कुट्टी (1-1.5") या गेहूँ का भूसा 12 घंटे तक पानी में भिगो लें या आधे घंटे तक उबाल लें। भिगोने वाली पानी में आधे मिलीलीटर रोगर या नुवान या इंडोसल्फान और 1 ग्राम इंडोफिल या बैविस्टीन 75 मिली ग्राम प्रति लीटर की दर से डालें।
2. पानी निथार कर कुट्टी/भूसे को छायें में सुखायें (50-60 प्रतिशत नमी रहें) 3 पोलीथिन की थैलियों में (45-60 सें.मी.) 5-6 छिद्र करें। आवश्यक मात्रा का बीज इस कुट्टी में मिला लें या तीन-चार तह लगाकर बिजाई करें। 30-50 ग्राम स्पान 1 किलो भीगे पुआल की कुट्टी के लिए पर्याप्त है।
3. थैलों के खुले मुख को रबर बैण्ड या धागे से बंद कर लें। 10-15 दिनों के लिए इसे मशरूम उत्पादन घर में रखें।
4. कुट्टी सफेद हो जाने पर पोलीथिन शीट से काटकर हटा लें तथा दिन में 1-2 बार पानी का छिड़काव करें।
5. 2-3 दिनों में मशरूम के छत्ते निकल पड़ेंगे, इसकी तुड़ाई पुआल से सटाकर हल्का सा धूमाव दे कर करें। वर्ष में 3-4 फसल ली जा सकती है। उपज प्रति किलोग्राम सूखे पुआल भूसे से लगभग 0.8-1 किलोग्राम ताजा मशरूम का उत्पादन होता है। बटन मशरूम तथा धान या पुआल की खेती की विधि के लिए बिरसा कृषि वि.वि. के पौधा रोग विभाग से संपर्क करें।

3.बॉलवेरिया धान के पुआल वाला मशरूम या दूधिया मशरूम (मिल्की) :-

दूधिया मशरूम का वैज्ञानिक नाम *केलोसाईबी इंडिका* है। भारतवर्ष के अधिकतर उत्तरी भू-भाग में प्खेत बटन

मषरूम की खेती की जाती है, तत्पश्चात् कुछ भागों में ढींगरी मषरूम और दक्षिण भारत में दूधिया मषरूम को यवसायिक स्तर पर उगाई जा रही है। देश के पहाड़ी इलाकों को छोड़कर लगभग समस्त मैदानी भागों में दूधिया मषरूम की एक फसल ली जा सकती है, जहां कुछ महीनों के लिये तापमान 25-40 डिग्री सेल्सियस के बीच रहता है। उत्तरी भारत के मौसमी (सीजनल) मषरूम उत्पादक पहले केवल प्वेत बटन मषरूम पर ही निर्भर थे और षरद ऋतु में प्वेत बटन मषरूम की एक फसल लेने के बाद वे अपने उत्पादन कार्य को बंद कर देते थे, तापमान में वद्धि के कारण वर्ष भर मषरूम उत्पादन कार्य जारी नहीं रख पाते हैं। कुछ मषरूम उत्पादक ढींगरी मषरूम की एक-दो फसलें लेने का प्रयास करते हैं। यदि मषरूम उत्पादक दूधिया मषरूम को वर्तमान फसल चक्र में शामिल कर लें तो अपने मषरूम उत्पादन काल को बढ़ा सकते हैं तथा वर्षभर मषरूम उत्पादन से स्वरोजगार प्राप्त कर सकते हैं। दूधिया मषरूम का आकार व रूप प्वेत बटन मषरूम से मिलता-जुलता है। प्वेत बटन मषरूम की अपेक्षा दूधिया मषरूम का तना अधिक मांसल, लम्बा व आधार काफी मोटा होता है, कैप बहुत ही छोटी तथा जल्दी खुलने वाली होती है। दूधिया मषरूम की टिकाऊ क्षमता (तुड़ाई के बाद भण्डारण करने की अवधि) अधिक होती है। मांग कम होने पर इस मषरूम की तुड़ाई तीन-चार दिन देर से भी करने पर गुणवत्ता में कमी नहीं आती है।

1. जलवायु :- दूधिया मषरूम की खेती के लिये अधिक तापमान की आवश्यकता होती है। कवक जाल फैलाव के लिये 25-35° सेल्सियस तथा 80-90 प्रतिषत नमी की आवश्यकता होती है। केसिंग परत बिछाने से लेकर फसल लेने तक तापमान 30-35° सेल्सियस तथा नमी 80-90 प्रतिषत होनी चाहिए।

2. माध्यम का चुनाव :- ढींगरी मषरूम की भांति, इस मषरूम को भी विभिन्न कृषि फसलों से प्राप्त अवशेषों पर आसानी से उगाया जा सकता है जैसे भूसा, पुआल, ज्वार, बाजरा व मक्का की कड़वी, गन्ने की खोई आदि।

3. माध्यम का उपचार :- माध्यम को हानिकारक सूक्ष्मजीवियों से मुक्त कराने तथा दूधिया मषरूम की वृद्धि हेतु उपयुक्त बनाने के लिये, इसे उपचारित करना आवश्यक होता है।

क. गर्म पानी उपचार विधि:- इस विधि के अनुसार भूसा या धान के पुआल की कुट्टी को टाट के छोटे बोरे में भर कर इसे साफ पानी में अच्छी प्रकार से कम से कम 6 घण्टे तक डुबोकर रखते हैं, ताकि भूसा या पुआल अच्छी तरह से पानी सोख ले। इसके पश्चात् इस गीले भूसे से भरे बोरे को उबलते हुए गर्म पानी में 40 मिनट तक डुबोकर रखते हैं। यहाँ ध्यान देने योग्य बात यह है कि भूसा डुबोने के बाद पानी 40 मिनट तक उबलता रहना चाहिए, तभी माध्यम का उपचार सफल हो सकता है। इसके बाद भूसे को गर्म पानी से निकाल कर साफ फर्ष पर फैला दें, ताकि अतिरिक्त पानी निकल जाये तथा भूसा टंडा हो जाये। भूसा डालने से पहले फर्ष को धोकर उस पर 2 प्रतिषत फार्मेलीन के घोल (50 मिली/लीटर पानी) का छिड़काव करें। इस समय भूसे में पानी की मात्रा (नमी) 65-70 प्रतिषत होनी चाहिए। इस स्थिति का अंदाजा भूसे को मुट्ठी में कसकर दबाकर लगाया जा सकता है। दबाने पर यदि भूसे से पानी न निकले और हथेली मामूली सी नम हो जाये तो समझना चाहिये कि भूसे में नमी ठीक है। इस प्रकार उपचारित माध्यम बीजाई के लिये तैयार है।

ख. रासायनिक उपचार विधि:- गर्म पानी उपचार विधि को लघु स्तर पर अपनाया उचित है परन्तु बड़े स्तर पर यह अधिक खर्चीली साबित होती है। रासायनिक उपचार विधि द्वारा माध्यम को उपचारित करने का तरीका निम्नलिखित है।

(क) किसी सीमेंट के हौद या ड्रम में 90 लीटर पानी लें तथा उसमें 10-12 किलोग्राम भूसा भिगो दें।

(ख) एक बाल्टी में 10 लीटर पानी लें तथा उसमें 7.5 ग्राम बॉविस्टीन व 125 मि.लि. फार्मेलीन मिलायें। इस

घोल को ड्रम में भिगोये गये भूसे पर उड़ेल दे तथा ड्रम को पॉलीथीन से कवर कर उस पर वजन रख दें।

(ग) 12-16 घंटे बाद, ड्रम से भूसे को बाहर निकाल कर साफ फर्ष पर फैला दें ताकि भूसे से अतिरिक्त पानी निकल जाये। प्राप्त गीला भूसा बीजाई के लिये तैयार है।

4. बीजाई करना:- उपर बताई गई किसी एक विधि से माध्यम (भूसा या पुआल) को उपचारित कर उसमें 4-5 प्रतिषत (गीले भूसे के वजन के अनुसार) की दर से बीज मिलायें यानि कि एक किलोग्राम गीले भूसे में 40-50 ग्राम बीज मिलाया जाता है। बीजाई की विधि छिड़काव भी हो सकती है या फिर सतह में भी बीजाई की जा सकती है। सतह में बीजाई करने हेतु पहले पॉलीथीन के बैग (15-16 इंच चौड़ा तथा 20-21 इंच उँचा) में एक परत भूसे की बिछायें फिर उसके उपर बीज बिखेर दें। उसके उपर से फिर भूसे की परत डालें तथा फिर बीज डालें। दो परतों के बीच का अंतर लगभग 3-4 इंच होना चाहिए। इस प्रकार सतह में बीजाई की जा सकती है। बैग में करीब 4-5 किलोग्राम गीला माध्यम (उपचारित) भरा जाता है। बीजित बैगों को एक अंधेरे कमरे में रख दें तथा लगभग 15-20 दिन तक 25-35° सेल्सियस तापमान तथा 80-90 प्रतिषत नमी बनायें रखें।

5. केसिंग मिश्रण बनाना व केसिंग परत बिछाना:- बीजाई किये गये बैगों में 15-20 दिनों में बीज भूसे में फैल जाता है तथा भूसे पर सेफद फफूँद दिखाई देती है। ऐसी अवस्था केसिंग परत चढ़ाने के लिये उपयुक्त समझी जाती है। केसिंग मिश्रण, केसिंग करने के एक सप्ताह पहले तैयार करते हैं। केसिंग मिश्रण तैयार करने के लिये 3/4 भाग दोमट मिट्टी व 1/4 भाग बालू मिट्टी को मिलायें। अब इस मिश्रण के वजन का 10 प्रतिषत चाक पाउडर मिलायें तथा मिश्रण को 4 प्रतिषत फार्मेलीन (100 मिली/लीटर पानी) व 0.1 प्रतिषत

बॉविस्टीन के घोल (1 ग्राम/लीटर पानी) से गीला कर उपर से पॉलीथीन षीट से आठ दिन के लिये ढक दें। केसिंग करने के 24 घण्टे पूर्व ही केसिंग मिश्रण से पॉलीथीन हटायें तथा मिश्रण को बेलचे से उलट-पलट दें ताकि फार्मेलीन की गंध निकल जाये। इस प्रकार तैयार केसिंग मिश्रण की 2-3 सें.मी. मोटी परत बीज फैले हुए बैग के मुंह को खोलकर, सतह को चौरस कर बिछा देते हैं। इस दौरान तापमान 30-35° सेल्सियस तथा नमी 80-90 प्रतिषत बनाये रखते हैं। लगभग 10-12 दिनों में कवक जाल (बीज के तंतु) केसिंग मिश्रण में फैल जाता है।

6. फसल प्रबंधन:- केसिंग मिश्रण में कवक जाल फैलने के बाद, बैगों पर प्रतिदिन पानी का छिड़काव किया जाता है, कमरे में ताजी हवा दी जाती है तथा 30-35° सेल्सियस तापमान, व 80-90 प्रतिषत नमी बनाये रखी जाती है जिससे 3-5 दिनों में मषरूम कलिकायें निकलना प्रारम्भ हो जाती हैं जो लगभग एक सप्ताह में पूर्ण मषरूम का रूप ले लेती हैं। ढींगरी मषरूम की भांति इस मषरूम की बढ़वार के लिये भी प्रकाश की आवश्यकता होती है।

7. तुड़ाई, उपज व आमदनी :- मषरूम की कैप जब 5-6 सें.मी. मोटी हो जाये तो इसे परिपक्व समझना चाहिये और अंगूठे व उँगली की सहायता से घुमाकर तोड़ लेना चाहिए। तने के निचले भाग को जिसमें मिट्टी लगी होती है को काट दिया जाता है और मषरूम को पॉलीथीन बैग में जिसमें 4-5 मि.मी के कम से कम चार छेद हों पैक कर दिया जाता है। यह मषरूम भी ढींगरी मषरूम की तरह काफी अच्छी पैदावार देती है और इसकी उत्पादकता 100 प्रतिषत के करीब होती है यानि 1 किलोग्राम सूखे भूसे/पुआल में 1 किलो ताजा मषरूम प्राप्त होती है। इसकी उत्पादन लागत अच्छी पैदावार होने पर करीब रुपये 20-25 प्रति किलोग्राम पड़ती है और बाजार में यह रुपये 60-80 प्रति किलोग्राम के भाव से बिकती है।