



# एग्री आर्टिकल्स

(कृषि लेखों के लिए ई-पत्रिका)

वर्ष: 03, अंक: 06 (नवम्बर-दिसम्बर, 2023)

[www.agriarticles.com](http://www.agriarticles.com) पर ऑनलाइन उपलब्ध

© एग्री आर्टिकल्स, आई. एस. एस. एन.: 2582-9882

## किसानों के लिए एक नया आयाम: मशरूम उत्पादन

(वर्षा मोरे<sup>1</sup>, अर्पित सोमतिया<sup>2</sup> एवं आशीष कुमार नागर<sup>3</sup>)

**1प्रक्षेत्र विस्तार अधिकारी**

**2शोध छात्र (विस्तार शिक्षा विभाग)**

**3शोध छात्र (विस्तार शिक्षा विभाग)**

**जवाहरलाल नेहरू कृषि विश्वविद्यालय, जबलपुर**

**\*संवादी लेखक का ईमेल पता: [arpits0153@gmail.com](mailto:arpits0153@gmail.com)**

कृषि और उद्यानिकी के क्षेत्र में नई तकनीकों और उत्पादन विधियों का प्रयोग किसानों के लिए एक नया द्वार खोल रहा है। इसी सिरे से, मशरूम उत्पादन कृषकों के लिए एक सुखद और लाभकारी विकल्प हो सकता है। मशरूम की खेती एक उत्कृष्ट प्रणाली है जो उच्च गुणवत्ता और तेजी से विकसित होने वाले उत्पादों के लिए एक सामर्थ्यपूर्ण स्रोत प्रदान कर सकती है।

**मशरूम का महत्व:** मशरूम एक स्वास्थ्यप्रद और पौष्टिक आहार है जो कई पोषण तत्वों से भरपूर होता है। यह विटामिन, खनिज और प्रोटीन का उच्च स्रोत है जो हमारे शरीर के लिए आवश्यक हैं। मशरूम की खेती एक समृद्धि क्षेत्र हो सकती है, जो किसानों को नए और लाभकारी उत्पादों की पैदावार करने में मदद कर सकती है।

**मशरूम की खेती का तंतु:** मशरूम की खेती एक तंतुओं और तकनीकों का समृद्धिपूर्ण प्रयोग है। इसमें सुरक्षित और स्वास्थ्यकर वातावरण में मशरूम बनाने के लिए विशेष उपकरणों का उपयोग होता है। मिट्टी, जल, और वायु की उचित मात्रा में प्रदान किया जाता है ताकि मशरूम सही रूप से बढ़ सके।

**किसानों के लिए लाभ:** अधिक आय: मशरूम की खेती से किसानों को नए और लाभकारी बाजार मिल सकते हैं, जिससे उनकी आय में वृद्धि हो सकती है।

**पौष्टिक आहार का स्रोत:** मशरूम का सेवन स्वस्थ जीवनशैली के लिए फायदेमंद है, और इससे लोगों को पौष्टिक आहार का साथ मिलता है।

**कृषि विविधता:** मशरूम की खेती एक नए और विविधता से भरपूर कृषि विकल्प प्रदान कर सकती है, जिससे कृषकों का रोजगार भी बढ़ सकता है।

**निम्न तरह के मशरूम की कर सकते हैं खेती**

**मशरूम की उन्नत प्रजातियां—** विश्व भर में मशरूम की कई उन्नत प्रजातियों का उत्पादन किया जाता है, परंतु भारत में मशरूम की कुछ ही प्रजातियां पाई जाती हैं। जिन्हे हम लोगों के द्वारा खाने में इस्तेमाल किया जाता है।

**1. दूधिया मशरूम—**दूधिया मशरूम की खेती को केवल मैदानी भागों में किया जाता है। इस मशरूम की किस्मो में बीजों के अंकुरण के लिए 25 से 30 डिग्री का तापमान उचित माना जाता है। इसके अलावा

मशरूम के फलन के समय 30 से 35 डिग्री का तापमान आवश्यक होता है। इस किस्म की फसल को तैयार होने के लिए हवा में 80 % नमी होना आवश्यक होता है।

**2. ढिंगरी मशरूम**—इस प्रजातियों के मशरूम की खेती करने के लिए सर्दियों का मौसम उपयुक्त माना जाता है। क्योंकि सर्दियों के मौसम में इसे भारत के किसी भी क्षेत्र में उगाया जा सकता है। किंतु सर्दियों के मौसम में समुद्री तट क्षेत्रों में इसकी खेती करने के लिए अधिक उपयुक्त माना जाता है। क्योंकि ऐसी क्षेत्रों में हवाओ कि नमी 80 परसेंट से ज्यादा पाई जाती है। मशरूम की इस किस्म को तैयार होने में 50 से 60 दिनों का समय लगता है।

**3. श्वेत बटन मशरूम**—श्वेत बटन मशरूम की किस्मों का उपयोग सबसे अधिक खाने में किया जाता है। श्वेत बटन मशरूम की फसल को तैयार होने के लिए आरंभ से 20 से 22 डिग्री तापमान की आवश्यकता होती है। इस मशरूम की फलन के समय इन्हें 14 से 18 डिग्री तापमान की आवश्यकता होती है।

**आवश्यक सूचना** ⇒ इसकी खेती को अधिकतर सर्दियों के मौसम में किया जाता है। क्योंकि इसके क्युब को 80 से 85 परसेंट हवा में नमी की आवश्यकता होती है। इसके क्युब सफेद रंग के दिखाई देते हैं जो आरंभ में अर्ध गोलाकार के होते हैं।

**4. शिटाके मशरूम**—इस मशरूम की खेती को जापान में विस्तार रूप से किया जाता है। इस मशरूम के क्युब का आकार अर्ध गोलाकार होता है। जिसमें हल्की लालिमा सी दिखाई देती है। इसके बीजों को शुरुआती समय में 25 से 27 डिग्री तापमान की आवश्यकता होती है, तथा इसके क्यूबों के विकास के समय इसे 15 से 20 डिग्री तापमान की आवश्यकता होती है।

#### ऑयस्टर मशरूम मशरूम उगाने की पूरी जानकारी

"ऑयस्टर मशरूम की खेती बड़ी आसान और सस्ती है। इसमें दूसरे मशरूम की तुलना में औषधीय गुण भी अधिक होते हैं।", "स्पॉन (बीज) के जरिए मशरूम की खेती की जाती है, इसके लिए सात दिन पहले ही मशरूम के स्पॉन (बीज) लें, ये नहीं की एक महीने मशरूम का स्पान लेकर रख लें, इससे बीज खराब होने लगते हैं। इसके उत्पादन के लिए भूसा, पॉलीबैग, कार्बोडाजिम, फॉर्मेलिन और स्पॉन (बीज) की जरूरत होती है। दस किलो भूसे के लिए एक किलो स्पॉन की जरूरत होती है, इसके लिए पॉलीबैग, कार्बोडाजिम, फॉर्मेलिन, की जरूरत होती है।"

ऐसे करें शुरुआत.. दस किलो भूसे को 100 लीटर पानी में भिगोया जाता है, इसके लिए 150 मिली. फार्मलिन, सात ग्राम कार्बोडाजिन को पानी में घोलकर इसमें दस किलो भूसा डुबोकर उसका शोधन किया जाता है। भूसा भिगोने के बाद लगभग बारह घंटे यानि अगर सुबह फैलाते हैं तो शाम को और शाम को फैलाते हैं तो सुबह निकाल लें, इसके बाद भूसे को किसी जालीदार बैग में भरकर या फिर चारपाई पर फैला देते हैं, जिससे अतिरिक्त पानी निकल जाता है। इसके बाद एक किलो सूखे भूसे को एक बैग में भरा जाता है, एक बैग में तीन लेयर लगानी होती है, एक लेयर लगाने के बाद उसमें स्पॉन की किनारे-किनारे रखकर उसपर फिर भूसा रखा जाता है, इस तरह से एक बैग में तीन लेयर लगानी होती है।



बैग में स्पॉन लगाने के बाद पंद्रह दिनों में इसमें ऑयस्टर की सफेद-सफेद खूटियां निकलने लगती हैं, ये मशरूम बैग में चारों तरफ निकलने लगता है। इस मशरूम में सबसे अच्छी बात होती है इसे किसान सुखाकर भी बेच सकते हैं, इसका स्वाद भी तीनों मशरूम में सबसे बेहतर होता है।

उपयोग एवं खाद्य पदार्थ:



निष्कर्ष

मशरूम की खेती कृषि से जुड़े किसानों के लिए एक नया और लाभकारी विकल्प हो सकता है। इससे न केवल उनकी आर्थिक स्थिति मजबूत हो सकती है, बल्कि स्वस्थ और पौष्टिक आहार का भी सामर्थ्यपूर्ण स्रोत बन सकता है। कृषकों को इस नए क्षेत्र में प्रवेश करने के लिए अनुसंधान और तकनीकी सहायता प्रदान करने वाली सरकारी योजनाएं उन्हें इस क्षेत्र में सफलता प्राप्त करने में मदद कर सकती हैं।