

घर पर मशरूम उत्पादन

मेराज खान^{1*}, मोहम्मद वामिक², अंकुश बिसेन², अवधेश सिंह चौधरी³ और
 माजिद खान⁴

¹शोध छात्र, एम.एस.सी. बागवानी (सब्जी विज्ञान), कृषि संकाय, सरदार पटेल विश्वविद्यालय,
 डोंगरिया, बालाघाट

²सहायक प्राध्यापक, सरदार पटेल विश्वविद्यालय, डोंगरिया, बालाघाट

³विभागाध्यक्ष, कृषि संकाय, सरदार पटेल विश्वविद्यालय, बालाघाट

⁴छात्र, बी.एस.सी. (ऑनर्स) कृषि, कृषि संकाय, सरदार पटेल विश्वविद्यालय, डोंगरिया, बालाघाट

*E-mail: merajkhankpr@gmail.com

परिचय

मशरूम एक पौष्टिक, स्वादिष्ट और औषधीय गुणों से भरपूर खाद्य पदार्थ है। इसे शाकाहारी मांस भी कहा जाता है क्योंकि इसमें प्रोटीन, विटामिन, खनिज लवण और रेशे प्रचुर मात्रा में पाए जाते हैं। आज के समय में मशरूम उत्पादन न केवल स्वास्थ्य की दृष्टि से महत्वपूर्ण है बल्कि यह रोजगार और आय का एक बेहतरीन साधन भी बन गया है। घर पर मशरूम उत्पादन करने के लिए ज्यादा जगह या पूँजी की आवश्यकता नहीं होती। थोड़े से प्रयास और जानकारी के साथ कोई भी व्यक्ति घर पर आसानी से मशरूम उगा सकता है। घर पर मशरूम उत्पादन करना न केवल आसान है बल्कि यह एक छोटा उद्योग बन सकता है। इसके लिए न खेत की आवश्यकता होती है और न ही अधिक पूँजी की। इसे घर के किसी कोने, कमरे या छायादार स्थान पर भी उगाया जा सकता है। ग्रामीण क्षेत्रों के साथ-साथ शहरी क्षेत्रों में भी यह स्वरोजगार का अच्छा अवसर प्रदान कर रहा है। महिलाएँ, छात्र और बेरोजगार युवा इस कार्य को अपनाकर आर्थिक रूप से आत्मनिर्भर बन सकते हैं। आज मशरूम उत्पादन पर्यावरण संरक्षण और कृषि के विविधीकरण की दिशा में भी एक महत्वपूर्ण कदम है। जैविक अपशिष्ट जैसे पुआल, भूसा आदि का उपयोग करके यह उत्पादन किया जाता है, जिससे पर्यावरण को भी लाभहोता है। इस प्रकार, घर पर मशरूम उत्पादन स्वास्थ्य, आय और पर्यावरण तीनों दृष्टियों से लाभदायक कार्य है।

घर पर मशरूम उत्पादन की विधि

- स्थान का चयन:** घर पर मशरूम उगाने के लिए एक ठंडा, अंधेरा, हवादार और नम स्थान चुनें, जहां तापमान 20-25° और नमी 80-90 प्रतिशत हो। सीधी धूप से बचाएं और कमरे में सही वेंटिलेशन और नियमित पानी के छिड़काव की सुविधा हो सके।
- पुआल या भूसे की तैयारी:** सबसे पहले सूखे और साफ पुआल को छोटे-छोटे टुकड़ों (3-4 इंच) में काट लें। इन टुकड़ों को 6-8 घंटे तक स्वच्छ पानी में भिगोएँ इसके बाद पुआल को उबालें या भाप

(स्टीम) देकर कीटाणुरहित करें अब पुआल को छायादार जगह पर फैला दें ताकि अतिरिक्त पानी निकल जाए।

- बीज (स्पॉन) मिलाना:** जब पुआल थोड़ा सूख जाए लेकिन नमी बनी रहे, तब उसमें मशरूम का बीज मिलाएँ पुआल और स्पॉन को परत दर परत (लेयर बाय लेयर) मिलाएँ ताकि बीज समान रूप से फैले।
- पैकिंग करना:** मिश्रण को साफ पारदर्शी प्लास्टिक बैग या ट्रे में भरें हर परत को हल्का दबाएँ और बैग को बंद करें बैग में कुछ छोटे-छोटे छेद करें ताकि हवा का संचरण हो सके।
- अंकुरण (इनक्यूबेशन) प्रक्रिया:** पैक किए गए बैग को छायादार, हवादार और लगभग 25° तापमान वाले कमरे में रखें 15 से 20 दिनों में बैग के अंदर सफेद धागे जैसे मायसेलियम फैल जाएं
- फलन (फ्रूटिंग) प्रक्रिया:** जब पूरा बैग सफेद मायसेलियम से भर जाए, तो बैग को थोड़ा खोल दें या छोटे-छोटे छेद करें कमरे में हल्की नमी और 70-80 आर्द्रता बनाए रखें रोजाना हल्का पानी छिड़कें, लेकिन सीधे मशरूम पर न डालें। कुछ दिनों में सफेद-सफेद मशरूम निकलने लगेंगे।
- कटाई:** 3-4 सप्ताह बाद मशरूम तोड़ने योग्य हो जाते हैं मशरूम को हल्के हाथों से मोड़कर निकालें कटाई के बाद इन्हें ठंडी व सूखी जगह पर रखें।

आवश्यक सामग्री

क्र.	सामग्री	मात्रा
1	गेहूं का भूसा (1.5-2' साइज)	20 किग्रा
2	मशरूम का बीज (स्पॉन) ध्वैग	2 किग्रा
3	फॉर्मलिन	125 मि.ली.
4	कार्बेन्डाजिम	7.5 ग्राम
5	पॉलिथीन बैग 12'x16'	17 पीस
6	पानी	100 लीटर
7	रस्सी	जरूरत के अनुसार
8	लोहे की पट्टी, छेद करने के लिए पिन	जरूरत के अनुसार

घर पर मशरूम उत्पादन की सावधानियाँ

1. उत्पादन स्थान हमेशा साफ-सुथरा रखें।
2. पुआल, पानी और बैग कीटाणुरहित हों।
3. कमरे का तापमान लगभग 25° और नमी 70-80 रखें।
4. सीधी धूप से मशरूम को बचाएँ।
5. संक्रमित बैग को तुरंत अलग करें।
6. साफ हाथों या दस्ताने से काम करें।
7. कमरे में हल्का वेंटिलेशन रखें।
8. समय पर कटाई करें, देर न करें।

मशरूम का महत्व

- मशरूम एक अच्छी सब्जी के तौर पर इस्तेमाल होता है और इसमें 34-44 प्रतिशत तक हाई प्रोटीन होता है, जो सब्जियों, बीन्स, मटर, मछली और बकरे के मीट से बेहतर है।
- मशरूम में सभी जरूरी अमीनो एसिड होते हैं।
- मशरूम को खेती के कचरे पर उगाया जा सकता है।
- इससे खुद का रोजगार मिलता है और कोई भी अच्छी कमाई कर सकता है।
- मशरूम का बचा हुआ हिस्सा मिट्टी की उर्वरता बढ़ाने के लिए अच्छी क्वालिटी की खाद के तौर पर इस्तेमाल होता है।
- किसान इसे कम टेक्निकल स्किल के साथ उगा सकते हैं।
- परिवार की महिला सदस्य इसे आसानी से उगा सकती हैं।

निष्कर्ष

घर पर मशरूम उत्पादन एक सरल, सस्ता और लाभदायक कार्य है जिसे कोई भी व्यक्ति थोड़ी जानकारी और सावधानी से कर सकता है। इससे न केवल पौष्टिक भोजन प्राप्त होता है, बल्कि अतिरिक्त आय और स्व-रोजगार का अच्छा साधन भी बनता है। कम जगह और कम लागत में मशरूम उत्पादन करके लोग आर्थिक रूप से आत्मनिर्भर बन सकते हैं। इसलिए, घर पर मशरूम की खेती आज के समय में एक सफल और उपयोगी व्यवसाय बन चुकी है।

