

Kỹ thuật trồng nấm rơm

Nấm rơm là loại nấm khá quen thuộc với nhân dân ta. Nấm thường mọc trên nguyên liệu phổ biến là rơm nên có tên chung là nấm rơm (Straw mushroom), tên khoa học là *Volvariella volvacea*.

Nấm rơm là loại dễ trồng, mau thu hoạch, cho kinh tế cao. Cứ mỗi tấn rơm ra trồng nấm nói chung trừ chi phí trong thời gian 15 – 20 ngày có thể lãi từ 500.000 – 700.000 đồng. Bã sau khi trồng nấm chế biến thành phân sinh học cao cấp. Ngoài ra, bã nấm còn dùng để nuôi trùn đất, lấy trùn nuôi gia cầm, gia súc và tôm, cá.

1. THỜI VỤ TRỒNG:

Nấm rơm có thể trồng được quanh năm, tuy nhiên tùy theo điều kiện thời tiết mà chúng ta áp dụng các biện pháp khác nhau để khắc phục tình trạng bất lợi.

Nếu tháng giáp Tết, có gió lạnh thì phải che kỹ, giữ ẩm và làm mô to hơn. Nếu vào mùa mưa phải làm mái che cho mô nấm hoặc ủ rơm dày hơn, làm nền mô cao hơn để tránh ngập úng.

Ở những nơi có gió mạnh, phải làm rào chắn gió, đồng thời bố trí mô nấm thẳng góc với hướng gió.

2. CHUẨN BỊ ĐỊA ĐIỂM:

Có thể chất rơm ở nhiều nơi như: đất ruộng, trong vườn cây, chung quanh nhà, ... có thể trên nền đất, gạch, xi măng trên kệ. Ngay cả trong nhà, trong bọc nylon.

Chọn địa điểm sao cho bằng phẳng, cao ráo không bị ngập úng, sạch sẽ và nhất là gần đường vận chuyển rơm rạ, gần nước tưới để tiện việc chăm sóc, thu hoạch và chuyên chở.

Chuẩn bị đất trước khi trồng: nếu đất trũng và nhất là vào mùa mưa, ta nên xẻ rãnh để có những liếp rộng 60 – 80cm, cao khoảng 10cm, dốc về hai má, ném chặt mặt liếp, mục đích sao cho thoát nước khi tưới, không bị ngập úng khi tưới.

3. VẬT LIỆU DÙNG CHẤT NẤM:

Người ta có thể dùng nhiều vật liệu khác nhau để trồng nấm rơm như: rơm rạ, bã mía, thân và lá chuối, lục bình, bông gòn. Nhưng thường ta hay dùng rơm rạ. Chất nấm bằng rơm, lúa mùa hoặc thân nông, lúa tẻ hoặc lúa nếp đều dùng được cả. Có thể dùng rơm mới suốt còn tươi hoặc rơm rạ đã khô, miễn dùng mục nát (đã biến thành màu nâu đen) sẽ cho năng suất không cao.

* Phương pháp ủ rơm:

Phương pháp được áp dụng với tất cả các loại rơm rạ có thể dùng rơm tươi hoặc rơm khô.

Rơm được chất thành đống rộng khoảng 1,5 – 2m, dài ít nhất 1,5m. Chất một lớp rơm bề cao khoảng 2 – 3 tấc (bổ sung dinh dưỡng 0,5 – 1% urê, 1% vôi) tưới nước cho thật ướt và dùng chân dậm cho dẽ. Chất lớp thứ hai dày khoảng 3 tấc, tưới nước và dậm dẽ như trên. Tiếp tục lớp thứ 3, thứ 4 – cuối cùng đống ủ có chiều cao khoảng 1,5m. Mục đích tưới từng lớp để cho nước thấm đều trong rơm.

Vài ngày sau khi ủ, nhiệt độ trong đống ủ lên cao 60 – 70°C, làm cho nấm đại chết đi và phân hủy một phần chất hữu cơ để làm cho tơ nấm rơm dễ hấp thụ chất dinh dưỡng. Sau 3 - 4 ngày đảo một lần, đảo rơm rạ từ dưới lên trên, trên xuống dưới, ngoài vào

trong, trong ra ngoài cho đều. Khi đông ủ xẹp xuống (sau 10 – 12 ngày) ta có thể kéo rom ra chất mô.

□

4. XÉP MÔ NĂM:

Cách xếp rom ủ: dỡ bỏ lớp rom mặt ngoài đồng ủ, mang rom bên trong để xếp mô năm và cố gắng xếp hết trong ngày.

Cách chất mô năm: rãi vôi xử lý nền trước khi xếp mô, lấy rom cuộn tròn như cái gói và dựng đứng ép thành luống chiều cao khoảng 20cm, rộng 30 - 40cm rãi một đường meo ở giữa dọc theo mô. Tiếp tục rãi rom chất lớp thứ hai. Riêng lớp thứ hai cao khoảng 15cm, tưới nước, để để đặt rồi rãi lớp meo thứ hai. (có thể chất 2 – 3 lớp rom, tùy theo mùa: mùa nóng chất thấp, mùa lạnh chất cao. Cứ mỗi lớp rom dày 15 – 20cm thì rãi một lớp meo). Ở trên cùng phủ một lớp rom mỏng khoảng 5cm tưới nước để để đặt, vuốt mặt ngoài mô cho láng và dùng tay nhét từng cọng rom rơi vãi bên ngoài xuống đáy mô (nếu mặt ngoài mô không láng và không để để, sau này khi thu hoạch sẽ làm hư các nụ năm nhỏ, năng suất thấp).

Hàng ngày theo dõi tưới nước và 4 -5 ngày sau dùng rom khô rãi tưới khắp toàn bộ mặt ngoài của mô, tạo thành áo mô dày 10 - 15cm (mùa lạnh, mùa mưa, chất xong phủ rom ngay và phủ rom dày hơn mùa nắng).

5. CHỌN GIỐNG MEO:

Việc chọn giống meo rất quan trọng. Vì meo tốt, đúng tuổi, không nhiễm tạp khuẩn sẽ cho năng suất năm cao và chất lượng năm tốt.

Meo tốt có những sợi tơ năm (khuẩn ti) màu trắng trong, mùi tương tự như năm rom, tơ năm phát triển đều và kín bịch meo.

Nếu bịch meo có những đốm màu xanh, đen, vàng cam là đã nhiễm nấm dại, không nên sử dụng. Không chọn bịch meo có đáy bịch ướt, nhão và có mùi hôi chua.

Một bịch meo giống (khoảng 120g) có thể cấp được 2 – 2,5m mô (tính theo chiều dài mô).

6. CHĂM SÓC VÀ THU HOẠCH □

* Chăm sóc:

Chăm sóc năm rom trong thời gian ủ tơ quan trọng nhất là theo dõi ẩm độ và nhiệt độ. Trong đó ẩm độ là yếu tố hàng đầu, vì ẩm độ sẽ tạo nên nhiệt độ thích hợp cho tơ năm. Nếu ẩm độ dư thì mô sẽ lạnh và ẩm độ thiếu nhiệt độ của mô tăng làm cho tơ chậm phát triển.

Theo dõi độ ẩm trong mô bằng cách dùng tay rút một mớ rom ở giữa mô, nắm chặt trong lòng bàn tay, nước hơi rịn ra ở kẽ tay là vừa, nếu nước không rịn ra là khô, ta phải tưới thêm nước. Tưới bên ngoài áo mô, ở cả phía trên mô và hai bên hông mô. Nếu nắm chặt thấy nước chảy ra thành giọt là dư nước thì ngưng tưới ngay đó và dỡ áo mô ra cho nước bốc đi.

Điều chỉnh ẩm độ của mô bằng cách tưới nước. Tưới nước phải dùng thùng tưới vòi búp sen có tia nhỏ, vì giọt nước mạnh dễ làm hư những tơ năm và nụ năm nhỏ.

Theo dõi nhiệt độ có thể sử dụng nhiệt kế đục sâu vào lớp rom thứ hai và ngập khoảng 2/3 nhiệt kế. Sau 3 – 5 phút lấy ra xem. Nếu nhiệt độ của mô khoảng 33 – 37°C là đạt.

Điều kiện nuôi trồng nấm rơm có thể tóm tắt như sau:

□

Yếu tố	Nuôi ủ tơ nấm		Ra quả thể	
	Khoảng biến thiên	Tối thích	Khoảng biến thiên	Tối thích
Nhiệt độ	15 – 40 ^o C	35 ± 2 ^o C	20 – 25 ^o C	32 ± 2 ^o C
Âm độ	60 – 70%	70 ± 2%	80 – 90%	80 ± 2%
pH	6 – 7	6,5	6 – 7	6,5

□

Sau khi chất mô nấm, từ ngày thứ 6 – 8, mỗi ngày đảo lớp rơm áo một lần để tránh tơ nấm ăn lan ra lớp rơm áo, không tạo được nấm.

Cách đảo rơm áo: dỡ lớp rơm áo ra, xóc cho tơi và đập lại.

Từ 9 – 10 ngày sau khi chất các nụ nấm màu trắng bằng đầu đinh ghim xuất hiện hai bên hông mô, ngày sau nụ nấm chuyển sang màu nâu và bắt đầu lớn nhanh. Tùy theo từng thời tiết, trung bình khoảng 10 – 15 ngày sau khi cấy meo là có thể hái nấm được.

* Thu hái nấm:

Khi hái lựa các nấm búp hơi nhọn đầu (gần nứt bao) hái trước, xoay nhẹ tay tách gỡ ra khỏi mô, không nên để sót lại chân nấm bị đứt trên mô, vì phần này khi thối rữa sẽ làm hư các nụ nấm kế bên, thu hoạch xong đập kỹ áo mô lại.

Thời gian thu hoạch kéo dài khoảng 7 – 12 ngày. Trung bình cứ 1m (tính theo chiều dài mô nấm) hái được 1 – 2,5 kg nấm tươi (tùy theo chất lượng rơm, meo giống, chiều cao mô chất). Thường nông dân có tập quán hái sớm từ rạng sáng & vào buổi chiều (mỗi ngày thu hai lần).

Sau khi thu hái đợt 1, ta ngưng tưới 01 ngày, sau đó chăm sóc tiếp tục như lúc đầu.

Người trồng có thể bón thêm urê hoặc các chất dinh dưỡng. Urê tưới bổ sung cho nấm vào thời điểm nấm bắt đầu kết nụ (ở đợt 1 & 2), nồng độ sử dụng trong khoảng 1 – 3%, nên tưới vào lúc nấm đã ở dạng đinh ghim hoặc nứt và thường phun tưới vào sáng sớm là tốt nhất.

Về năng suất lý thuyết: cao nhất là 15% (số kg nấm tươi trên 100kg rơm khô). Tuy nhiên, thực tế nuôi trồng đại trà năng suất trung bình còn thấp hơn nhiều, dao động trong khoảng 5 – 10%. Ngoài ra, năng suất còn tùy theo chất lượng rơm, meo giống, chiều cao mô chất,).