

Kỹ thuật trồng nấm rơm trong bịch

Nấm là loại cây trồng cho năng suất cao trên diện tích nhỏ, đầu tư thấp, vòng quay nhanh nên khi gặp thiên tai hay biến động thị trường, người trồng vẫn kịp dừng sản xuất hoặc chuyển hướng canh tác. Nguyên liệu trồng nấm rẻ và dồi dào, chủ yếu là các phụ phế phẩm nông lâm nghiệp như rơm rạ, mạt cưa, bã mía, thân bắp, bông phế thải..., vừa giải quyết vấn đề môi trường vừa tạo nên sản phẩm mới. Chỉ nói riêng về nấm rơm cũng có một số phương pháp trồng khác nhau và đều cho hiệu quả kinh tế cao. Bài viết này sẽ hướng dẫn bà con quy trình kỹ thuật trồng nấm rơm trong bịch.

1. Chuẩn bị bịch phôi nấm

Cách đơn giản nhất để có bịch phôi nấm là mua sẵn. Trên thị trường hiện nay có nhiều cơ sở cung cấp loại bịch phôi nấm này, gồm các cơ sở ương trồng phôi nấm tư nhân và các Trung tâm ứng dụng khoa học công nghệ thuộc các Sở ban ngành hữu quan của các tỉnh. Mỗi bịch phôi nấm nặng khoảng 1,4kg, đã được đóng gói hoàn thiện một môi trường sống lý tưởng cho cây nấm, khách hàng chỉ việc mua về và chăm sóc tại nhà để chờ thu hoạch.

Ngoài cách này thì bà con có thể tự làm bịch phôi nấm: Rơm mua về loại bỏ những cọng thối, thâm đen, sau đó chặt thành từng khúc nhỏ (khoảng 10-20cm) cho vào bể chứa nước vôi ngâm rồi đem ủ trong vòng 8 ngày. Đem rơm đã ủ chờ ráo nước rồi cho vào bịch nylon (thông thường có kích cỡ 15x20cm). Bước tiếp theo, bà con cấy meo vào bịch để được một bịch phôi nấm.

Bà con lưu ý: cách trồng nấm này chỉ khác cách trồng nấm truyền thống ở việc xếp rơm (mô, luống, giàn hay bịch), còn về cách xử lý rơm và ủ rơm thì không có gì khác biệt. Do đó, bà con có thể tham khảo những bài viết về cách trồng nấm rơm trong đó hướng dẫn chi tiết cách xử lý và ủ rơm trồng nấm nhằm thực hiện tốt nhất khâu này.

2. Rạch bịch phôi nấm

Sau khi có bịch phôi nấm, bà con để khoảng 2 ngày ở nơi kín gió, ít ánh sáng, có độ ẩm. Đối với các bịch phôi ương muộn hơn có thể phải để lâu hơn, miễn sao khi thấy chân nấm ăn trắng xuống đáy bịch thì bà con tiến hành rạch bịch.

Cách rạch bịch như sau: Dùng dao dọc giấy hoặc dao sắc nhọn rạch khoảng 5-7 đường chéo xung quanh bịch (các vết rạch này sau này nấm sẽ mọc ra theo kẽ hở đó). Đối với bịch phôi nấm mua về, bà con nhớ cởi bỏ nút buộc trên đầu bịch ra.

3. Treo bịch

Treo bịch phôi nấm đã rạch lên các giá hoặc treo lên thành giàn ở phòng chuyên dụng cho việc trồng nấm hoặc bất cứ nơi nào có thể đáp ứng điều kiện có độ ẩm cao, ít ánh sáng, tránh gió, không có quá nhiều nước (vì có thể làm ủng nấm).

4. Chăm sóc nấm

Trong thời gian chờ nấm cho thu hoạch, bà con cần thường xuyên quan sát, theo dõi nấm để có biện pháp tăng hay giảm độ ẩm nhằm chống hiện tượng thối thân nấm:

Dùng bình xịt hoặc bình phun dạng sương để tưới nước cho nấm Số lần tưới trong ngày tùy thuộc độ ẩm nơi đặt nấm (các loại bình phun này có mục đích tránh nước đọng làm ủng phôi nấm).

Nước dùng để tưới nấm là nước sạch, không có clo. Với bản chất ưa sạch, nấm sẽ bị vàng, bị biến đổi hoặc chết nếu bà con tưới nấm bằng nước bẩn hoặc nước máy có chứa nhiều clo. Một trong những cách đơn giản để khử clo trong nước là bơm nước ra các vật chứa có tiết diện rộng, để một thời gian cho clo trong nước bay hơi, sau đó mới dùng tưới nấm.

5. Cách thu hoạch nấm

Với nấm mua bịch meo bán sẵn, sau 5-7 ngày có thể thu hoạch nấm. Với nấm tự làm bịch, khoảng 1 tháng sau ngày cấy meo thì nấm bắt đầu cho thu hoạch.

Khi thu hoạch, dùng tay giữ chặt gốc nấm, nhẹ nhàng xoay để nhổ cả chân nấm lên. Lý do phải nhổ cả chân nấm là để đảm bảo lượt mọc sau không bị ảnh hưởng do chân nấm sót lại bị thối (làm chết lây các mầm nấm xung quanh).

Mỗi bịch nấm có thể cho thu hoạch từ 5-7 lần, mỗi lần từ 100g-300g nấm tươi phụ thuộc vào sự chăm sóc của người chủ. Nấm sau khi thu hoạch khoảng 10 ngày sau sẽ mọc đợt nấm mới.