

1. Kỹ thuật trồng nấm rơm trong nhà kín

- Ủ rơm chín (rơm ướt ủ 3 ngày, rơm khô ủ 7 ngày), cho vào khung ép thành bánh (cỡ khung: 30 x 22 x 12cm), gói vào bao nylon đem phơi nắng 1 ngày, để nguội 1 đêm rồi cấy meo (1 bịch meo cấy từ 7 – 10 bánh rơm). Cấy xong, gói lại để nơi thoáng mát. Sau 7 ngày mở bao ra đem bánh rơm vào nhà kín, chắt lên kệ. Dùng bình xịt phun nước (bình 8 lít phun cho 600 bánh rơm), giữ nhiệt ở 36 độ C. Nếu nhiệt độ giảm tiếp tục phun nước; còn nhiệt độ tăng, mở cửa sổ thoát nhiệt. Sau 4 ngày, nấm to bằng ngón tay, phun thuốc tăng trưởng KoMix (lọ 20cc pha bình 8 lít phun cho 600 bánh rơm). Sang ngày thứ 5 cho thu hoạch và thu hoạch kéo dài liên tiếp 10 ngày.

- Thu hoạch xong đợt, quét dọn nhà kín, khử trùng bằng vôi bột để trồng tiếp đợt sau. Kỹ thuật trồng nấm trong nhà kín cho phép người trồng nấm sản xuất theo phương thức dây chuyền, mỗi đợt trồng 15 ngày (thời gian trong nhà kín) và không bị ảnh hưởng thời tiết. Đồng thời tiết kiệm được 50% lượng rơm (so với cách trồng truyền thống), ít tốn công chăm sóc, chất lượng nấm thương phẩm cao, năng suất tăng gấp 2/3 lần...

- Theo kinh nghiệm ông Hải, trong 5 ngày đầu để bánh rơm lên kệ không được xô dịch, vì sẽ làm đứt tơ ảnh hưởng đến năng suất. Nấm là loại mẫn cảm, không để người lạ vào. Tuy nhiên, có thể khử mùi bằng cách thắp hương. Nếu cho ít lá dứa vào nhà kín, nấm có mùi thơm rất dễ chịu. Nếu thắp đèn điện, nấm có màu trắng mơn, bán được giá cao.

- Mới đây ông Hải đã thử nghiệm thành công mô hình trồng nấm “sạch”. Phương pháp trồng tương tự nấm trong nhà kín. Phun nước đường thay cho thuốc tăng trưởng KOMIX, độ ngọt nước đường bằng các loại nước giải khát. Nhà kín có thể làm bằng tre, lá. 4 vách và trần nhà được che kín bên trong bằng bao nylon. Nhà làm vật liệu tốt thời gian sử dụng lâu hơn. Nếu trần nhà lợp, phải dùng các vật che mát như: Tàu dừa, rơm, cỏ... Cửa sổ thoát nhiệt trên cánh én. Kệ để bánh rơm làm bằng thanh tre, trúc. Nhà kín 18m² (3 x 6m), hai bên bố trí 2 kệ đơn, ở giữa 1 kệ đôi. Mỗi kệ rộng 40cm, chừa lối đi 60cm. Tầng kệ cách nhau 30cm và tùy chiều cao nhà kín.

- Anh Phan Văn Triều (xã Thới Long huyện Ô Môn), chủ cơ sở sản xuất nấm rơm khô cho biết: Cơ sở của anh mỗi ngày tiêu thụ từ 400 — 600 kg nấm tươi. Giá mua vào 4.200 đồng/kg (loại nấm dù), chi phí than sấy và công làm sạch 800 đồng/kg. Trung bình 11kg nấm tươi cho 1kg nấm khô. Giá bán nấm khô 60.000 đồng/kg, lãi 5.000 đồng. Hiện nay, trong địa bàn 2 huyện nói trên có 4 cơ sở chuyên sản xuất nấm rơm khô, mỗi ngày tiêu thụ trên 2 tấn nấm tươi (loại nấm dù, vạc).

2. Mô hình trồng nấm hiệu quả

- Cư dân 2 huyện Thốt Nốt và Ô Môn (Cần Thơ) xem trồng nấm rơm là nghề truyền thống của họ. Người có tuổi nghề ít nhất là 20 năm.

- Ông Hai Beo ở ấp Qui II, xã Trung Kiên có kinh nghiệm trồng nấm rơm gần 15 năm nói : Tôi trồng 2 công nấm (2.000m²) sử dụng 4 ghe rơm (ghe 26 tấn) và 8 bao meo (1.040 bịch), thu hoạch được 2 tấn, bán giá 9.000 đồng/kg được 18 triệu, lãi “4 triệu”. Tuy nhiên, thời gian trồng 1 đợt kéo dài mất 30 ngày, phải cần tới 14 lao động. Năng suất tùy vào thời tiết. Riêng tiền thuê mặt bằng 2 công đất lên đến 1,2 triệu đồng, nhưng chỉ trồng được 1 đợt. Trồng nấm bây giờ có nhiều kiểu. Riêng ông Nguyễn Duy Hải, nông dân ấp Sơn Lập xã Vọng Đông (Thoại Sơn – An Giang) đã thành công mô hình trồng nấm rơm trong nhà kín. Theo ông Hải, diện tích nhà kín 18m², sử dụng 600 bánh rơm (1 công rơm) và 70 bịch meo, cho thu hoạch từ 170 – 180 kg nấm. Bán được 1,6 triệu đồng, lãi 1,3 triệu đồng.

<http://kythuatnuoitrong.com>