

## जम्मू संभाग में दूधीया मशरूम की खेती

दूधीया मशरूम जिसे सामान्यतः मिल्की मशरूम भी कहा जाता है का आकार व रूप श्वेत बटन मशरूम से मिलता जुलता है। श्वेत बटन मशरूम की अपेक्षा दूधीया मशरूम का तना अधिक मासंल, लंबा व आधार पर काफी मोटा होता है तथा टोपी छोटी तथा जल्दी खुलने वाली होती है। इसकी खेती दक्षिण भारत में बड़े पैमाने पर की जाती है तथा जम्मू संभाग में भी इसकी खेती गत कुछ वर्षों से सफलतापूर्वक की जा रही है।

### जलवायु

दूधीया मशरूम की खेती के लिए बटन तथा ढींगरी मशरूम की अपेक्षा अधिक तापमान की आवश्यकता होती है। कवक जाल फैलाव के लिए 25 से 35 डिग्री सेलसियस तापमान तथा नमी 80 से 90 प्रतिशत होनी चाहिए।

### माध्यम का चुनाव

ढींगरी मशरूम की भाँति इस मशरूम को भी विभिन्न फसलों से प्राप्त अवशेषों जैसे धान, गेहूँ का भूसा इत्यादि पर उगाया जा सकता है। अवशेष नया तथा

सूखा एवं बरसात में भीगा नहीं होना चाहिए। इस प्रकार कीमत एवं उपलब्धता के अनुसार किसी एक माध्यम का चुनाव करना चाहिए।

### माध्यम का उपचार

माध्यम को सूक्ष्मजीवियों से मुक्त करने तथा दूधीया मशरूम की वृद्धि हेतु उसे उपयुक्त बनाने के लिए इसे उपचारित करने की आवश्यकता होती है। चुने हुए माध्यम को निम्नलिखित किसी एक विधि को अपनाकर उपचारित कर सकते हैं :—

### गर्म पानी द्वारा उपचार

इस विधि के अनुसार भूसा या धान के पुआल को टाट के छोटे बोरे में भरकर इसे पानी में अच्छे प्रकार से कम से कम 6 से 12 घण्टे तक डूबोकर रखा जाता है ताकि भूसा या पुआल अच्छी तरह से पानी सोख ले। इसके पश्चात इस गीले भूसे से भरे बोरे को उबलते पानी में 40 मिनट तक डूबोकर रखा जाता है। पानी का तापमान कम से कम 80 से 90 डिग्री सेलसियस तक होना चाहिए। उपचारित भूसे को साफ फर्श पर अतिरिक्त पानी निकालने के लिए रख दिया जाता है। इस प्रकार माध्यम बीजाई के लिए तैयार हो जाता है।

### रसायनिक उपचार

क) किसी सीमेंट के होद या ड्रम में 90 लीटर पानी

लेकर उसमें 10 से 12 किलोग्राम भूसा भिगो लिया जाता है।

- ख) एक अन्य बाल्टी में 10 लीटर पानी में 7.5 ग्राम कार्बन्डाजिम व 125 मिली लीटर फार्मेलिन मिला कर इस घौल को भिगोए गए भूसे पर उडेल दिया जाता है तथा ड्रम को पालिथीन से ढक लेना चाहिए।
- ग) 12 से 16 घंटे पश्चात ड्रम से भूसे को बाहर निकाल लें तथा साफ फर्श पर बिछा लें ताकि अतिरिक्त पानी निकल जाए।

### बीजाई करना

उपरोक्त किसी एक विधि से माध्यम को उपचारित कर उसमें 4 से 5 प्रतिशत की दर से बीज मिलाएं। बीजीत बैगों को किसी अंधेरे कमरे में रख दें तथा लगभग 15 से 20 दिन तक 25 से 35 डिग्री सेलसियस तापमान तथा 80 से 90 प्रतिशत नमी बनाये रखें।

### केसिंग मिश्रण बनाना व केसिंग परत बिछाना

बिजाई किए गए बैगों में 15 से 20 दिन बाद कवक भूसे में फैल जाता है तथा भूसे का रंग सफेद दिखाई देता है। ऐसी अवस्था केसिंग परत चढ़ाने के लिए उपयुक्त मानी जाती है। केसिंग मिश्रण तैयार करने के लिए 3/4 भाग दोमट मिटटी व 1/4 भाग बालू मिटटी को

मिलाया जाता है। इस मिश्रण को 4 प्रतिशत फार्मेलिन व 0.1 प्रतिशत कार्बन्डाजिम के घोल से गीला कर उपर से पॉलिथीन शीट से ढक लें। केसिंग बनाने के 48 घण्टे बाद केसिंग मिश्रण से पॉलिथीन को हटा लें तथा मिश्रण को उलट पलट दे ताकि फार्मेलिन की गंध निकल जाए।

इस प्रकार तैयार केसिंग मिश्रण की 2 से 3 सेमी<sup>0</sup> मोटी परत बीज फैले हुए बैग के मुंह को खोलकर, सतह को चौरस कर उस पर बिछा दिया जाता है। इस दौरान तापमान 30 से 35 डिग्री सेलसियस तथा नमी 80 से 90 प्रतिशत बनाये रखें। लगभग 10 से 12 दिन में कवक जाल केसिंग मिट्टी में फैल जाता है।

### फसल की देख रेख

केसिंग मिट्टी में कवक जाल फैलने के बाद बैगों पर प्रतिदिन पानी का छिड़काव किया जाता है, कमरे में ताजी हवा दी जाती है, तापमान 30 से 35 डिग्री सेलसियस व नमी 80 से 90 प्रतिशत बनाई रखे जाती है। इस प्रकार अगले 5 से 7 दिनों के भीतर मशरूम कलिकाएं निकलना प्रारम्भ हो जाती है जो लगभग एक सप्ताह में पूर्ण मशरूम का रूप ले लेती हैं। ढींगरी मशरूम की भाँति इस मशरूम की बढ़वार के लिए भी प्रकाश की आवश्यकता होती है।

### तुडाई व उपज

मशरूम की टोपी जब 5 से 7 सेमी<sup>0</sup> मोटी हो जाए तो इसे तुडाई के लिए तैयार समझना चाहिए और घुमाकर तोड़ लेना चाहिए। तने के निचले भाग जिसमें मिट्टी लगी होती है, काट दिया जाता है और मशरूम 200 ग्राम के पालिथीन की पन्नी में पैक कर दी जाती है। यह मशरूम ढींगरी मशरूम की भाँति काफी अच्छी पैदावार देती है और इसकी उत्पादकता लगभग 80 से 90 प्रतिशत होती है यानि एक किलोग्राम सूखे भूसे या पुआल से 800—900 ग्रा. ताजा मशरूम प्राप्त हो सकती है।



Division of Plant Pathology  
**Sher-e-Kashmir**  
**University of Agricultural Sciences & Technology**  
Main Campus, Chatha, Jammu 180 009 (J&K)

## जम्मू संभाग में दूधीया मशरूम की खेती



**Sachin Gupta**  
**Anil Gupta**  
**Ranbir Singh**  
**Arvind Isher**



**Technical Bulletin**

Division of Plant Pathology  
**Sher-e-Kashmir**  
**University of Agricultural Sciences & Technology**  
Main Campus, Chatha, Jammu 180 009 (J&K)