

च्याउ खेती प्रविधि



प्रकाशक



लेखक: विनोद हमाल

प्रदेश सरकार

भूमि व्यवस्था, कृषि तथा सहकारी मन्त्रालय

कृषि विकास निर्देशनालय

कृषि ज्ञान केन्द्र

गण्डकी प्रदेश

प्रकाशन आ.व.: २०७६/०७७

प्रकाशन प्रति: २०००

मुद्रण: रसु छापाखाना, दमौली



च्याउ खेती प्रविधि

lj ifo-; rL

१.	परिचय	१
२.	च्याउका किसिम	१
३.	च्याउको महत्व	१
४.	कन्ये च्याउ उत्पादन प्रविधि	१
४.१.	उत्पादन विधि	२
४.२.	रोगकीरा व्यवस्थापन	३
४.३.	आय-व्यय विवरण	३
५.	गोब्रे च्याउ खेती प्रविधि	४
५.१.	कम्पोष्टको लागि चाहिने सामग्रीहरु	४
५.२.	कम्पोष्ट पल्टाउने विधि	५
५.३.	कम्पोष्ट प्रयोगगरी गोब्रे च्याउ खेतीगर्ने प्रविधि	५
६.	सिताके च्याउ खेती प्रविधि	७
६.१.	सिताके च्याउ खेतीको परिचय	७
६.२.	काठको छनौट	७
६.३.	काठका मुढाहरु कटान गर्ने	७
६.४.	काठको मुढाहरु सुकाउने	८
६.५.	काठका मुढामा प्वाल पार्ने तरिका	८
६.६.	काठका मुढामा वीउ रोप्ने तरिका	८
६.७.	वीउ निकालेर हाल्ने बाटा	८
६.८.	वीउ रोपेका काठका मुढाहरुको हेरचाह	९
६.९.	च्याउ फलाउने तरिका	९
६.१०.	सिताके च्याउको रोगकीरा व्यवस्थापन	१०
७.	च्याउ खेती विकासमा अवलम्बन गर्नु पर्ने नीतिहरु	११
८	सन्दर्भ सामग्री	११

च्याउ खेती प्रविधि

(Mushroom Production Technology)

- लेखक: विनोद हमाल*

वरिष्ठ वाली संरक्षण अधिकृत

अधिकृत स्तर दर्शौ

१. परिचय:

च्याउ एक प्रकारको ठूसी हो, तर सबै ठूसी च्याउ होईनन् । च्याउले आफ्नो खाना आफै बनाउन सक्दैन । च्याउ जरा र पात नभएको, फूल नफुल्ने र आँखाले नदेखिने, मसिनो धागो जस्तो रेसाहरुले जेलिएर बनेका हुन्छन् । यी रेसाहरुलाई अंग्रेजीमा “माईसेलियम” भनिन्छ । यिनीहरु कुहिएको वस्तुमा, चिसो र ओसिलो ठाउँमा उम्रन्छन् । च्याउ अति नै पोषिलो र स्वास्थ्यवर्द्धक खाद्य वस्तु हो । त्यसैले विश्वभरि यसको माग बढी रहेको छ ।

२. च्याउका किसिम:

नेपालमा ५ किसिमका च्याउ व्यवसायिक उत्पादनका लागि प्रयोग भईरहेका छन् । ती यस प्रकार रहेका छन्:

- क. कन्ये च्याउ (Oyster Mushroom)
- ख. गोब्रे च्याउ (Button Mushroom)
- ग. सिताके च्याउ (Shitake Mushroom)
- घ. पराले च्याउ (Straw Mushroom)
- ङ. रातो च्याउ (Ganoderma Mushroom)

३. च्याउको महत्व:

मानव स्वास्थ्यका लागि च्याउ एक महत्वपूर्ण खाद्यान्न हो । यसको सेवनबाट तल उल्लेखित फाइदाहरु प्राप्त हुन्छ:

- प्रोटीनको राम्रो स्रोत
- उच्च रक्तचाप तथा कोलेस्ट्रॉल घटाउन सहयोग गर्दछ ।
- क्यान्सर रोग र ट्यूमर घटाउन मद्दत गर्दछ ।
- अनावश्यक मोटोपन घटाउन सहयोग गर्दछ
- रक्तनलीमा अवरोधका कारणले हुने समस्यालाई न्यून गर्दछ ।

४. कन्ये च्याउ उत्पादन प्रविधि:

(Oyster Mushroom Production Technology)

कन्ये च्याउ खेती गर्दा २०-३० डि.से. तापक्रम र आर्द्रता ८०-९० प्रतिशत हुनुपर्छ । व्यवसायिक उत्पादनका लागि २२-२५ डि.से. तापक्रम उपयुक्त मानिन्छ । गण्डकी प्रदेशको मनाङ र मुस्ताङमा कन्ये च्याउ खेती चैत्र-आश्विन महिनासम्म ज्यादै उपयुक्त हुन्छ भने नवलपुर, गोर्खा, लमजुङ, तनहुँ, कास्की, स्याङ्जा, पर्वत, बागलुङ, म्याग्दी जिल्लाहरुमा वर्षभरीनै कन्ये च्याउ खेती गर्न सकिन्छ ।

* रेशम खेती विकास कार्यक्रम, पोखरा



कन्ये च्याउ खेतीका लागि धानको पराल, गहुँको छ्वाली, मकैको खोस्टा, तोरीको डाँठ, कागज आदिको सदुपयोग गरी च्याउ उत्पादन गर्न सकिन्छ, तर धानको परालमा सजिलोसँग गर्न सकिने र राम्रो उत्पादन हुने पाईएको छ ।

४.१. उत्पादन विधि:

१. सवैभन्दा पहिला सफा परालको व्यवस्था गर्ने ।
२. वीउको मात्रा मिलाउने: साधारणतया १ के.जी. परालमा च्याउ उत्पादन गर्नका लागि ५० ग्राम च्याउको वीउ चाहिन्छ ।
३. त्यसपछि पराललाई २-३ इन्च वा ४-५ अंगुल हुने गरी टुक्रा पार्ने ।
४. टुक्रा पारेको पराललाई ४-५ घण्टा सफा पानीमा डुबाउने ।
५. सफा पानीले २-३ पटक परालमा भएको धूलो पखाल्ने ।
६. भिजाएको परालमा बढी भएको पानी हटाउन ४-५ घण्टासम्म भिरालो ठाउँमा फिँजाई पानी तर्काउने परालमा ठीक्क चिस्यानको मात्रा छ, छैन भनी जाँचनका लागि मुट्टीमा पराल राखेर निचोर्दा पानी ननिस्कने तर हल्केला चिसो भएको हुनुपर्छ ।
७. परालमा भएका शूक्ष्म जीवाणुलाई मार्न पानीको वाफले १-२ घण्टासम्म पराल बफाउने ।
८. बफाएको पराललाई सफा ठूलो प्लाष्टिकमा राखी चिसो भएपछि भोलामा ४ ईन्च जति पराल राखी वीउ छर्ने र फेरी ४ ईन्च पराल राख्ने र वीउ छर्ने । यसै गरी ४-५ तहसम्म वीउ छर्ने । परालमा ठूसी राम्रोसँग फैलाउन राम्रो तरिकाले थिच्नुपर्छ ।
९. प्लाष्टिकभित्र केही मात्रामा अक्सिजनको आवश्यकता पर्ने भएकाले १० से.मी. फरकमा १ से.मी. गोलाईको प्वाल पार्ने ।
१०. वीउ रोपी सकेको प्लाष्टिकको भोलालाई अँध्यारो ठाउँमा २२-२५ डि.से. तापक्रम भएको कोठामा भ्याल ढोका बन्द गरी २१ दिनसम्म राख्नुपर्दछ ।
११. परालमा पुरा ठूसी फैलिएपछि प्लाष्टिक भोला हटाउने वा २-३ ठाउँमा चक्कुले प्लाष्टिक काटेर हटाउने र च्याउको बललाई कम अँध्यारो ठाउँमा भेण्टिलेशन भएको ठाउँमा राख्ने ।
१२. च्याउको बललाई झुण्ड्याएर राख्ने हो भने पूरै प्लाष्टिक हटाउनु पर्दैन ।
१३. प्लाष्टिक भोला हटाउने समयमा परालमा स-साना च्याउका दाना पनि देखिन्छ ।
१४. दिनको २-३ पटक पानी छर्कने ।
१५. एउटा डल्लोमा ३-४ पटकसम्म च्याउ फल्दछ ।

१६. एक किलो सुख्खा परालबाट ८००-१००० ग्राम च्याउ उत्पादन हुन्छ ।

४.२. रोगकीरा व्यवस्थापन:

- सरसफाइमा बढी ध्यान दिने
- गुणस्तरीय बीउको प्रयोग गर्ने
- पराललाई राम्रोसँग बफाउने ।
- भुसुनाबाट जोगाउन ढोका र भेण्टिलेशनमा मसिनो जाली प्रयोग गर्ने, नीमको तेल स्प्रे गर्ने तथा पहेला ट्रापको प्रयोग गर्ने र चिस्यान कम गर्ने ।
- ब्याक्टेरिया र ढूसी रोगबाट जोगाउन फर्मालीन तथा वेभिष्टिन भोल बनाई कपास भिजाई रोगग्रस्त ठाउँलाई राम्रोसँग पुछ्ने ।
- भिङ्गाबाट जोगाउन सरसफाइमा ध्यानदिने तथा नीमको भोल तथा तेल छर्ने ।
- मुसाबाट जोगाउन सफासुगन्ध राख्ने र मुसा नियन्त्रणको विधि उपनाउने ।

४.३. आय-व्यय विवरण:

विशेष गरी उत्पादन गर्ने ठाउँ, उत्पादन गर्ने समय, प्रयोग गर्ने वस्तुको गुणस्तर, उत्पादित च्याउको गुणस्तर र च्याउको मूल्यको आधारमा आयव्ययको गणना गरिन्छ । सामान्य रूपमा गण्डकी प्रदेशको च्याउ उत्पादनमा प्रयोग हुने कच्चा पदार्थको मूल्य र च्याउको औसत मूल्य र ज्यामीको ज्यालाको आधारमा आय-व्ययको हिसाव यस प्रकार गरिएको छ :

एउटा १४×३० फीटको प्लाष्टिक घरमा ३०० वटा कन्ये च्याउको बल अटाउँछ ।				
एउटा बल वा पोका मा औसत ३ के.जी. सुख्खा पराल अटाउँछ				
क्र.स.	विवरण	मात्रा	दर रु.	जम्मा
१	पराल	९०० के.जी.	१५।-	१३,५००।-
२	पोलीथिन व्याग	३० के.जी.	३००।-	९०००।-
३	स्पान, बीउ	४५ के.जी.	२००।-	९०००।-
४	ज्यामी खर्च	४५ जना	७००।-	३१,५००।-
५	दाउरा	९०० के.जी.	२०।-	१८,०००।-
६	३ वर्ष खप्ने प्लाष्टिक घर एकपटक प्रयोगगर्दा लाग्ने खर्च	सरदर		५,०००।-
जम्मा				८६,०००।-

१ के.जी. परालमा व्यवसायिक रूपले च्याउ उत्पादन गर्दा ८०० ग्राम ताजा च्याउ उत्पादन हुन्छ । यस हिसावले ९०० के.जी. परालमा ७२० के.जी. ताजा



च्याउ उत्पादन हुन्छ । ७२० के.जी.को रु २००१-का दरले रु.१,४४,०००/- हुन्छ । यस हिसाबले खुद नाफा रु. ५८,०००/- हुन्छ । एउटा प्लाष्टिक घरमा वर्षमा ३ पटक ताजा च्याउ फलाउन सकिन्छ । १ वर्षमा एउटा प्लाष्टिक घरमा उत्पादन गरिएको च्याउबाट खुद नाफा $५८,००० \times ३$ को हिसाबले रु १,७४,०००/- हुन्छ ।

५. गोब्रे च्याउ खेती प्रविधि (Button Mushroom Production Technology)

गोब्रे च्याउ खेती गर्नको लागि स्थान तथा मौसम हेरी विभिन्न मिश्रण मिलाएर कम्पोष्ट तयार गर्नु पर्दछ । तयारी कम्पोष्टबाट काठको व्याक अथवा प्लाष्टिक व्यागमा च्याउ रोप्ने बेड बनाई सो बेडमा च्याउ खेती गरिन्छ ।

५.१. कम्पोष्टको लागि चाहिने सामग्रीहरु:

उपलब्ध स्रोत अनुसार विभिन्न सामग्री मिलाई कम्पोष्ट मल बनाउन सकिन्छ ।

पहिलो मिश्रण:

१. पराल १००० के.जी. १ दिन अगाडि भिजाउने ।
२. युरिया ११ के.जी. पराल भिजाएको २४ घण्टापछि पराल चाङ्ग लगाउँदा प्रयोग गर्ने
३. डि.ए.पी ७ के.जी. दोश्रो पल्टाईमा राख्ने ।
४. कृषि चून ३० के.जी. चौथो पल्टाईमा राख्ने ।
५. विषादी छैटौ पल्टाईमा प्रयोग गर्ने ।

दोस्रो मिश्रण:

१. पराल १००० के.जी १ दिन अगाडी भिजाउने
२. कुखुराको मल १५० के.जी. पराल भिजाएको २४ घण्टपछि पराल चाङ्ग लगाउँदा प्रयोग गर्ने
३. डि.ए.पी ७ के.जी. दोश्रो पल्टाईमा राख्ने
४. कृषि चून ३० के.जी चौथो पल्टाईमा राख्ने
५. विषादी छैटौ पल्टाईमा प्रयोग गर्ने

तेस्रो मिश्रण:

१. पराल १००० के.जी १ दिन अगाडी भिजाउने
२. युरिया ५ के.जी पराल भिजाएको २४ घण्टापछि पराल चाङ्ग लगाउँदा प्रयोग गर्ने
३. एमोनियम सल्फेट १६ के.जी.
४. डि.ए.पी ७ के.जी दो.श्रो पल्टाईमा राख्ने
५. कृषि चून ३० के.जी. चौथो पल्टाईमा राख्ने
६. विषादी प्रयोग छैटौ पल्टाईमा प्रयोग गर्ने



कम्पोष्ट तयार गर्ने विधि:

- सफा पराललाई १ फीट लामो हुने गरी काट्ने
- टुक्राएको पराल चिसो पानीमा ८-१० घण्टा डुबाई सफा गर्ने र परालको पानी निश्चिन दिने ।
- काठको फ्रेमको सहायताले पराल तह तह गरी थिच्दै हरेक ३-४ तहपछि १-२ के.जी. को दरले मलको मिश्रण छर्ने र ४ फिटसम्मको उचाई बनाई ५०० के.जी. सम्म पराल अट्ने गरी पुष्ट पार्ने । पराल सुख्खा छ भने हल्का पानी दिने ।

५.२. कम्पोष्ट पल्टाउने विधि:

कम्पोष्ट तयार गर्ने स्थान र समय हेरी ८ पटक पल्टाउनु पर्दछ ।

१. पहिलो पल्टाई ५ दिनमा (डि.ए.पी. मिसाउने)

२. दोस्रो पल्टाई १० दिनमा (कृषि चून मिसाउन)

३. तेस्रो पल्टाई १३ औं दिनमा

४. चौथो पल्टाई १६ औं दिनमा

५. पाँचौ पल्टाई १९ औं दिनमा

६. छैटौं पल्टाई २२ औं दिनमा

वेभिष्टिन २.५ ग्राम र मालाथायन १ मि.ली प्रति लिटर पानीको दरले घोल बनाई २० लिटर प्रति टन कम्पोष्टमा प्रयोग गर्ने ।

७. सातौ पल्टाई २५ औं दिनमा

८. आठौ पल्टाई २८ औं दिनमा

परालको अवस्था, ठाउँ तथा मौसम अनुसार कम्पोष्ट राम्रोसँग तयार नभएमा १-२ पल्टाई बढाउन सकिन्छ । तयारी कम्पोष्टको रङ्ग हल्का खैरा, चिस्यान ७० प्रतिशत र पि.एच. ७-७.२ हुनुपर्दछ । आजभोलि १३-१४ दिनमा कम्पोष्ट तयार हुने तापक्रम र चिस्यानको मात्रा नियन्त्रण गर्न सकिने स्वचालित कम्पोष्ट च्याम्बर पनि बनाइन्छ, तर यो प्रविधि शुरु गर्दा प्रारम्भिक लागत भने महङ्गो पर्छ ।

५.३. तयारी कम्पोष्ट प्रयोग गरी गोब्रे च्याउ खेती गर्ने प्रविधि:

च्याउ खेती गरिने कोठाको तयारी:

च्याउ खेती गरिने कोठालाई २ प्रतिशतको फर्मालीनले सफा गर्ने

कम्पोष्ट बेडको तयारी:

फर्मालीनले सफा गरिएको कोठामा ३-४ फीट चौडाई र ६-८ इन्च उचाईका कम्पोष्ट बेड काठको व्याकमा बनाउने ।



वीउ छर्ने:

- बेड तयार गरेको २ दिनपछि च्याउको वीउ छर्ने
- १ टन परालको लागि २० प्याकेट वीउ आवश्यक पर्छ
- माथिल्लो १.५ इन्च कम्पोष्ट हटाई वीउ छर्ने र त्यसलाई कम्पोष्टले ढाकेर हल्केलाले विस्तारै थिच्ने ।
- माथिबाट फर्मालीनले उपचार गरिएको पत्रिकाले ढाकी पानी दिने ।
- त्यस बेला कोठाको तापक्रम २२-२५ डिग्री सेन्टिग्रेड र सापेक्षिक आर्द्रता ७०-७५ प्रतिशत कायम गर्ने ।
- १५-२० दिनमा व्याडको सतह मुनी सेता ठूसीले ढाकेको देखिन्छ ।

माटोले पुर्ने (केसिड) गर्ने:

- वीउ छरेको ११ औं दिनमा व्याड ढाक्नलाई माटोको मिश्रण तयार गर्ने ।
- १०० के.जी मसिनो माटो २ के.जी चूना र फर्मालिन पानीको घोल (०.२५:५ ली.) एकै ठाउँमा मिसाई प्लाष्टिकले ढाकी ७२ घण्टा राख्ने र पुनः राम्ररी चलाउने ।
- उक्त मिश्रणले १ इन्च बाक्लो हुने गरी बेडलाई पुर्ने र उपचार गरेको कागजमा मात्र विहान बेलुकी हल्का पानी दिने । शुरुमा ७-१० दिनसम्म २२-२५ डिग्री सेण्टिग्रेड र सापेक्षिक आर्द्रता ७०-७५ प्रतिशत राख्ने र त्यसपछि १४-१८ डिग्री सेण्टिग्रेड र सापेक्षिक आर्द्रता ८०-९० प्रतिशत हुने गरी मिलाउने ।

च्याउ टिप्ने:

- केसिड गरेको ४ हप्तापछि च्याउ टिप्न लायक हुन्छ
- च्याउ टिप्दा बोटलाई समातेर एकातर्फ बटारी हल्कासँग टिप्नु पर्दछ ।
- च्याउ टिपेपछि जरा हटाई उपचार गरिएको माटोले पुनः पुरी हल्का पानी दिनुपर्दछ ।
- एक टन परालको कम्पोष्टबाट २००-३०० कि.ग्रा ताजा गोब्रे च्याउ उत्पादन हुन्छ ।

रोग/कीरा व्यवस्थापन:

- कीराको व्यवस्थापन गर्न भ्याल ढोका तथा भेन्टिलेशनमा जाली प्रयोग गर्ने ।
- सेतो तथा पहेलो ट्रयाप प्रयोग गर्ने

खैरो प्लाष्टर रोग व्यवस्थापन:

सरसफाई, हावाको संवाहन, तापक्रम र सापेक्षिक आर्द्रता मिलाउनु पर्छ साथै २ प्रतिशत फर्मालिन अथवा १ ग्राम डेरोसाल वा २ ग्राम बेभिष्टनलाई १ लिटर पानीमा मिसाएर छर्नुपर्छ ।



- रोगबाट जोगाउन स्वस्थ परालको प्रयोग र सरसफाइमा राम्रो ध्यान दिनुपर्छ ।

हरियो रोग:

मल बनाउँदा राम्ररी नकुहिएमा, राम्रोसँग विसङ्क्रमण नभएमा, तापक्रम र सापेक्षिक आर्द्रता बढी भएमा यो रोग देखा पर्दछ । व्याक्टेरिया र दूसी रोगबाट जोगाउन फर्मालीन तथा वेभिष्टिन भोल बनाई कपास भिजाइ रोगग्रस्त ठाउँलाई राम्रोसँग पुछ्ने ।

६. सिताके च्याउ खेती प्रविधि: (Shitake Mushroom Production Technology)

६.१. परिचय:

सिताके च्याउ नेपालको पहाडी भेगका जंगलहरूमा पाईन्छ । स्थानीय भाषामा यसलाई मृगे च्याउ भनिन्छ । यो च्याउ भर्रीको मौसममा जंगलमा फालिएका काठको मुढामा उमिराखेको हुन्छ । करिब ३५० सय वर्ष अगाडि चीनका वैज्ञानिकहरूले कृत्रिम तरिकाबाट यसको खेतीको शुरुवात गरेका थिए भने पछि जापानीहरूले यसको विस्तार गरी नामाकरण गरेका हुन् । जसमा जापानी भाषामा शी (Shi) भनेको काठको मुढा र ताके (Take) च्याउ भनिन्छ । ओखर, उत्तिस, सौर, लाकुरी, खसु आदि काठका मुढाहरूमा सिताके च्याउ उत्पादन गर्न सकिन्छ ।

तसर्थ वन विकास कार्यक्रम अन्तर्गत सामुदायिक वन उपभोक्ता समूहले प्राप्त गर्ने काठहरूमा यो च्याउ खेती गर्न सम्भव देखिएको छ । विश्वका विभिन्न देशहरूमा सिताके च्याउ खेती हुने गरेको पाईन्छ । सिताके च्याउ सबैभन्दा बढी उत्पादन हुने देश चीन नै रहेको छ । सिताके च्याउ विभिन्न तरिकाबाट उत्पादन गर्न सकिन्छ । तर यस पुस्तिकामा काठको मुढामा खेती गर्ने तरिका उल्लेख गरिएको छ ।

६.२. काठको छनौट:

विश्वमा सिताके च्याउ विशेष गरेर ओखर जातका काठहरूमा खेती गर्ने गरेको पाईन्छ । तर नेपालमा गरिएको हालैका अनुसन्धानबाट प्राप्त नतिजा अनुसार उत्तिस, सौर, कटुस, लाकुरी, खसु आदि मध्ये आफूलाई जुन काठ सहज उपलब्ध हुन्छ त्यसैलाई छनौट गरी खेती गर्न सकिन्छ ।

६.३. काठका मुढाहरू कटान गर्ने:

सिताके च्याउ खेती गर्नका लागि काठका मुढाहरू कटान गर्दा ५-१० वर्ष पुरानो रुखहरूबाट १०-२० से.मी. गोलाई भएको काठ १/१ मिटर लामो काट्नु पर्दछ । काठ काट्दा कार्तिकदेखि फाल्गुण महिना भर काट्न सकिन्छ । मंसिर महिना सबैभन्दा राम्रो समय मानिन्छ । काठ काट्दा बोक्रा उष्कन दिनु हुँदैन ।



६.४. काठको मुढाहरु सुकाउने:

- यसरी रुखबाट आफूलाई चाहिने जति काठको मुढाहरु काटिसकेपछि २०-३० दिनसम्म छायाँमा सुकाउनु पर्दछ। काठहरु सुकाउँदा सिधा घाममा नसुकाई रुखको छहारी वा अलि-अलि स्याउला वा परालले छोपेर सुकाउनु पर्दछ।
- उक्त काठ काट्ने बेलामा काठमा ६० प्रतिशत चिस्यान हुन्छ भने सुकाएर ४०-५० प्रतिशत कायम गर्नु पर्दछ। चिस्यान बढी भएमा धेरै ठूसी उम्रिएर काठ चाडै सड्दछ भने चिस्यान कम भएमा च्याउ राम्रोसँग उम्रिदैन।

६.५. काठका मुढामा प्वाल पार्ने तरिका:

- काठको मुढामा च्याउको वीउ जाडो मौसममा रोप्नु पर्दछ। रोप्ने बेलामा वायुमण्डलीय तापक्रम १०-२० डि.से. हुनु पर्दछ भने सापेक्षिक आर्द्रता ७०-८० प्रतिशत हुनु जरुरी छ।
- काठको मुढामा प्वाल पार्दा काठको एक टुप्पोबाट अर्को टुप्पोसम्म ८ औला अर्थात १० से.मी. फरकमा १ से.मी. गोलाई र २ से.मी. गहिराई हुनुपर्दछ। एक लाईन प्वाल पारिसकेपछि दुईवटा प्वालको बीचमा ५ से.मी. टाढा १० से.मी. का दरले दोश्रो लाइन प्वाल पार्नु पर्दछ।

६.६. काठका मुढाहरुमा वीउ रोप्ने तरिका:

काठका मुढाहरुमा प्वाल पार्ने काम सकिएपछि वीउ राप्ने तयारी गर्नु पर्दछ। वीउ रोप्नेको लागि निम्न सामानहरुको आवश्यकता पर्दछ।

- काठमा प्वालपार्ने ड्रिल मेसिन १ थान २ से.मी. गहिरोसम्म प्वाल पार्नका लागि
- पाराफिनवाक्स (कोरा मैन)
- मैन पगाल्ने सानो डेक्की १ थान
- सिताके च्याउको वीउ आवश्यकता अनुसार

६.७. वीउ निकालेर हाल्ने बाटा:

- आवश्यक प्वालहरु पारीसके लगत्तै वीउ रोप्ने काम गर्नु पर्दछ। सीताके च्याउको वीउ काठको धुलोमा बनाएको हुनुपर्दछ। यो वीउ प्यकेटबाट निकाली एउटा भाडामा राख्ने र बुढी औला जत्रा टुक्रा वीउ लिएर काठका प्वालमा राखी औलाले विस्तारै थिचेर भित्र पठाउनु पर्दछ।
- यसरी काठका प्वालमा वीउले भरेर काचो मैन तताएर कपडा बरेको सिन्कोले उक्त वीउ रोपेको प्वालमा मैनले टाली दिनु पर्दछ।
- सबै काठका मुढाहरुमा एकसाथ प्वाल पार्ने र सबै प्वालमा वीउ रोप्दै जाने र अन्त्यमा मैनले प्वाल टाली दिनु पर्दछ। यति गरेपछि सिताके च्याउको वीउ रोप्ने काम सकिन्छ। यो च्याउको ठूसी काठको बोक्राभित्र क्याम्बियम भन्ने तहमा फैलन्छ। काठको बोक्राले यो ठूसीलाई बचाई राख्छ र च्याउ निस्कने बेलामा काठको बोक्राले ठूलो मदत पुर्‍याउँछ।



६.८. वीउ रोपेका काठका मुढाहरुको हेरचाह:

- यी काठका मुढाहरुलाई अली अली घाम पर्ने छायाँ भएको ठाउँ वा ठूला रुखहरुको छहारी भएको ठाउँमा राख्न सकिन्छ। वीउ रोपेको १ महिनासम्म यी काठहरु चाड लगाएर राख्नु पर्दछ र सात-सात दिनको फरकमा हजारि वा सिधै धाराबाट आएको पानीले चाड भिजाउनु पर्दछ।
- १ महिनापछि यसलाई चारवटा चारतिर राखेर क्रिसक्रस एकपछि अर्को तह गर्दै चाड लगाएर राख्ने र दिनको एकपटक हजारिले वा सिधै धाराबाट आएको पानीले भिजाउँदै जानु पर्दछ। यसरी प्रत्येक महिनामा चाडलाई पल्टाउँदै पानी दिदै जाने यसरी वीउ रोपेको काठको मुढालाई नौ महिनासम्म स्याहार गर्दै जानु पर्दछ।
- काठलाई मंसिरमा काटी पौषभरि १ महिना छहारीमा सुकाएर माघ महिनामा वीउ रोप्दा ठीक हुन्छ। वीउ रोपेपछि ८ महिना (फागुनदेखि भदौ) सम्म हरेक महिना पल्टाउँदै जाने र दिनदिनै पानी हाल्ने त्यसपछि च्याउ फलाउनुलाई छाप्रोमा राम्रोसँग मिलाएर राख्नु पर्दछ।

६.९. च्याउ फलाउने तरिका:

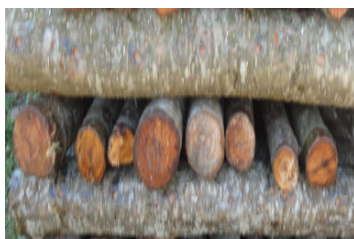
- वीउ रोपेका मुढाहरुमा राम्रोसँग ठूली फैलिएपछि च्याउ फलाउने छाप्रो वा छहारीमा राख्नु पर्दछ। त्यस बेला काठका मुढाहरु भुईँमा नराखी ठाँडो पारेर राख्नु पर्दछ। छाप्रोको लम्बाई अनुसार एउटा वा दुईवटा बाँस छाप्रोको बीचमा काठको अडेस लगाएर राख्ने अनि यहि बाँसलाई सपोर्ट हुनेगरी वीउ रोपेका मुढाहरु ठाडो पारेर लहरै मिलाएर राख्नुपर्दछ।
- यसरी एउटै बाँसमा दुवै पट्टिबाट दुईलाईन काठका मुढाहरु राख्न सकिन्छ। यसैबेला छाप्रोको छेउमा एउटा सानो पोखरी बनाएर सफा पानी जम्मा गर्ने अनि यी काठहरुलाई पटक-पटक गरी पोखरीको पानीमा १२-२४ घण्टासम्म ढुवाउने अनि बाँसमाथि सोभै ठडाएर राख्ने र मुढा भिजे गरी दिनदिनै पानी हाल्दै गर्ने।
- यसरी काठहरु ठाडो पारेर राख्दा काठमा घाम छिर्न दिनु हुँदैन र काठ राखेको ठाउँ ओसीलो हुनुपर्दछ। केही दिनपछि यी वीउ रोपेको काठको प्वालबाट वा अन्य भागबाट सानो सानो च्याउ उम्र्न थाल्दछ। यी उम्रेका च्याउ ठूलो हुनुलाई ४-६ दिन लाग्दछ।
- एउटा मुढामा १ वर्षमा ३ पटकसम्म च्याउ फलाउन सकिन्छ। एक चोटि च्याउ फलिसकेपछि त्यो मुढालाई ४०-६० दिनसम्म पानी नदिइकन आराम गराउनु पर्दछ र फेरी पानीमा ढुवाएर पानी छर्नुपर्दछ।



- यसरी पटक-पटक गरी काठका मुढाबाट च्याउ फलाउने कोशिस गर्नुपर्छ । मौसम अनुसार श्रावणदेखि फाल्गुण महिनासम्म च्याउ फल्ने सम्भावना रहन्छ । तर ज्यादै जाडो हुने महिना पुष र माघमा भने खासै फलेको देखिएन ।
- यदि सिताके च्याउ खेती गर्दा कुनै रोग कीराको समस्या आएमा मुढालाई राम्ररी पखाल्ने वा चक्कुको सहाएताले पातलो बोक्रा हटाएर सफा गर्ने गर्नु पर्दछ ।
- माथि उल्लेखित प्रविधिहरु काठ काट्नेदेखि लिएर वीउ रोप्ने र काठलाई सम्हाल्ने कार्यहरु नियमित रुपमा उपयुक्त तरिका र समयमा गरेको खण्डमा उक्त काठबाट महंगो च्याउ फलाई स्थानीय रोजगारीको सृजना गरी आर्थिकस्तर उकास्न सकिन्छ ।

६.१०. सिताके च्याउको रोगकीरा व्यवस्थापन:

- धमिराबाट जोगाउन काठहरु प्लाष्टिक माथि राख्ने, सुन्तलाको तेल र भेनेगर छर्ने
- काठको कुनै भागमा रोग देखिए त्यस भागलाई खुर्केर फाल्ने ।
- मुसाबाट जोगाउन सफासुग्धर राख्ने तथा विषादीको प्रयोग गर्ने ।



काठको मुढा जम्मा गरेको



वीउ रोपेको मुढालाई चाड बनाई राखेको



मुढामा च्याउ फलीरहेको



टिप्पन योग्य च्याउ

७. च्याउ खेती विकासका लागि निम्न नीतिहरु अवलम्बन गर्नु पर्छ

- च्याउ उत्पादनको आधारमा अनुदान दिने ।
- च्याउको बजार सुनिश्चित गर्न च्याउ संकलन केन्द्रहरु स्थापना गर्ने ।
- च्याउ खेतीका लागि आवश्यक ऋण सस्तो व्याज दरमा शुलभ गराउने ।
- च्याउ खेतीलाई व्यवसायिकरण तथा आधुनिकरण गर्न आवश्यक मेशिन औजार तथा उपकरणहरुमा अनुदान दिई प्रोत्साहित गर्ने ।
- च्याउको पौष्टिकता, स्वास्थ्यवर्द्धकता र उपयोगिताको बारे विभिन्न संचार माध्यमबाट व्यापक प्रचार प्रसार गरी सुसूचित र जागरुक गर्ने ।
- बाह्रै महिना च्याउ खेती गर्न आवश्यक मेशिन, औजार तथा उपकरणहरु आयातमा कर तथा भंसार सहूलियत प्रदान गर्ने ।
- च्याउ सम्बन्धी राष्ट्रिय तथा अन्तर्राष्ट्रिय तालिममा च्याउ उत्पादक किसान तथा प्राविधिकलाई सहभागी गराउने ।
- च्याउको वीउ बैंकको स्थापना गर्ने र व्यवसायिक उत्पादन गर्ने ।
- च्याउको कम्पोस्ट, वीउ तथा च्याउको गुणस्तर कायम गर्न अनुगमन प्रणालीलाई प्रभावकारी बनाउने ।
- च्याउ उत्पादनमा युवाहरुलाई आकर्षित गरी रोजगार प्रवर्द्धन गर्ने ।

८. सन्दर्भ सामग्री (Bibliography)

- कन्ये च्याउ (Oyster Mushroom) खेती प्रविधि
हरिश्चन्द्र बास्तोला, भोजराज अधिकारी, मदन खड्का, सुरज वैद्य-२०७६
- गोब्रे च्याउ (Button Mushroom) खेती प्रविधि
हरिश्चन्द्र बास्तोला, भोजराज अधिकारी, मदन खड्का, सुरज वैद्य-२०७६
- नेपालमा च्याउ खेती, रमेशराज पोखेल-२०७६
- Modern Mushroom Growing Dedder P.J.C.-1978
- Mushroom of Nepal, M.K. Adhikary-2000
- च्याउ सम्बन्धी विभिन्न तालिममा प्रस्तुत कार्यपत्र, मौखिक कुराकानी, स्थलगत अवलोकन तथा व्यवहारिक अनुभवमा आधारित ।

