



शिटाके मशरूम उत्पादन प्रशिक्षण केंद्र एक अवलोकन

- प्रदेश कृषि विभाग द्वारा चलाई जा रही हि० प्र० फसल विविधीकरण प्रोत्साहन परियोजना (जाइका समर्थित) के माध्यम से पालमपुर में याटस कॉरपोरेशन, जापान के सहयोग से शिटाके मशरूम खेती प्रशिक्षण केंद्र (एस.सी.टी.सी) स्थापित किया गया है जिसमें 3.25 करोड़ रुपये खर्च किए गए हैं। जाइका परियोजना के दूसरे चरण में एससीटीसी के लिए 5.9 करोड़ रुपयों का प्रावधान रखा गया है।
- एस.सी.टी.सी में विशेष रूप से शिटाके मशरूम ब्लॉकों का उत्पादन, खेती प्रशिक्षण और अनुसंधान की सुविधा है। एससीटीसी में शिटाके मशरूम के सुखाने की भी सुविधा है।
- शिटाके मशरूम की खेती 2023 से शुरू की जा चुकी है, जो पापुलर वृक्ष की लकड़ी के बुरादे व उसके छोटे टुकड़ों से बने ब्लॉकों पर हो रही है।
- खेती के लिए बीज (Spawn) खुम्ब अनुसंधान निदेशालय (ICAR-DMR), चंबाघाट, सोलन, हि० प्र० से लिया जा रहा है।
- एस.सी.टी.सी शिटाके मशरूम उत्पादन में किसानों को प्रशिक्षण प्रदान कर रहा है व शिटाके की ट्रायल खेती के लिए किसानों को इन्क्यूबेटेड शिटाके ब्लॉक दे रहा है ताकि किसान शिटाके मशरूम उत्पादन में परिपक्व हो सकें व आने वाले समय में वह एस.सी.टी.सी से उचित दामों में ब्लॉक्स खरीदकर शिटाके मशरूम की वाणिज्यिक खेती कर के अपनी आय में बढ़ोतरी करें। पूरी परियोजना की अवधि में कुल 1125 किसानों को प्रशिक्षित किया जाएगा।
- अब तक, एस.सी.टी.सी ब्लॉक प्रभंदन इकाई पालमपुर के अंतरगर्त बैजनाथ, सगुर, परौर, भट्टूर, पालमपुर-I और पालमपुर-II, व ब्लॉक प्रभंदन इकाई धर्मशाला के अंतरगर्त सुकर, चेन्नू, कुठेद, योल कवारी, सुनेहर, तंग्रोती व मसरेर क्षेत्रों के किसानों के लिए बाईस प्रशिक्षण सत्र आयोजित किए गए हैं, जिसमें 263 किसानों को प्रशिक्षित किया गया है।

- एक ब्लाक से 6 महीने कि फसल अवधि में औसतन 700 ग्राम से 8 00 ग्राम की फसल ली जा सकती है। शिटाके के उत्पादन के लिए अनुकूल तापमान 15-25 डिग्री से०, आर्द्रता 80-85% और बेहतर वायु संचारण की आवश्यकता होती है।
- शिटाके मशरूम का विपणन ताजे, शुष्क या मशरूम पाउडर के रूप में किया जा सकता है। हिमाचल के किसान अच्छे लाभ के साथ ताजा शिटाके मशरूम औसतन 800-900 रुपये प्रति किलोग्राम बेच सकते हैं जो आयात की तुलना में बहुत सस्ता है। वर्तमान में भारत 1,200-4500 रुपये प्रति किलोग्राम की दर से शिटाके मशरूम (ताजा) का आयात कर रहा है। सुखाए गए शिटाके का औसतन मूल्य 350 रुपये प्रति 100 ग्राम है।

परिचय: शिटाके मशरूम

- लेंटिनुला एडोडस, जिसे आमतौर पर शिटाके मशरूम के नाम से जाना जाता है, पूर्वी एशिया का मूल निवासी है और मशरूम की दुनिया में एक प्रमुख स्थान रखता है। इसका उपयोग विभिन्न एशियाई देशों में खाद्य और औषधीय दोनों उद्देश्यों के लिए किया गया है। हाल के वर्षों में, शहरी उपभोक्ताओं के बीच बढ़ती मांग के कारण शिटाके मशरूम की खेती ने लोकप्रियता हासिल की है।
- शिटाके मशरूम से निकाले गए **लेंटीनन** (बायोएक्टिव कंपाउंड) में कई एंटी-ट्यूमर गुण होने की पुष्टि हुई है और विभिन्न कैंसर उपचारों में औषधीय अनुप्रयोगों के साथ पाए जाने की सूचना है। यह कोलेस्ट्रॉल, ट्राइग्लिसराइड और फॉस्फोलिपिड स्तर को सक्रिय रूप से प्रभावित करता है।
- शिटाके मशरूम कई प्रकार के स्वास्थ्य लाभों से भरपूर है। वे **विटामिन डी और सारे बी** विटामिनस जैसे कठिन-से-प्राप्त पौधे-आधारित पोषक तत्वों से भरे हुए हैं। वे प्राकृतिक रूप से **जिंक, सेलेनियम और तांबे**, खनिजों से समृद्ध हैं जो स्वस्थ रक्त वाहिकाओं, हड्डियों और प्रतिरक्षा कार्यों का समर्थन करते हैं।
- शिटाके के कुल उत्पादन ने पिछले दो दशकों में कई गुना वृद्धि दर्ज की है और वर्तमान में इसका विश्व मशरूम उत्पादन में महत्वपूर्ण योगदान है। प्राकृतिक लकड़ी के लॉग पर शिटाके की खेती चीन, ताइवान, जापान, कोरिया आदि देशों में की जाती है, जहां जलवायु इसके अनुकूल है और लकड़ी की उपलब्धता कोई समस्या नहीं है।
- हॉल के वर्षों में शिटाके की बैग कल्टीवेशन (कृत्रिम लॉग्स) , जिसमें चौड़े पत्ते वाले पेड़ों से प्राप्त लकड़ी के बारीक टुकड़े या बारीक बुरादे का उपयोग करके शिटाके की खेती ने इसके उत्पादन में क्रांति ला दी है। शिटाके की बैग कल्टीवेशन से फलने वाले मशरूम तेजी से पैदा हो सकते हैं और पैदावार प्राकृतिक लॉग की खेती की तुलना में अधिक होती है अथवा प्राकृतिक लॉग पर 4 से 6 साल की तुलना में फसल अवधि 6 महीने है।