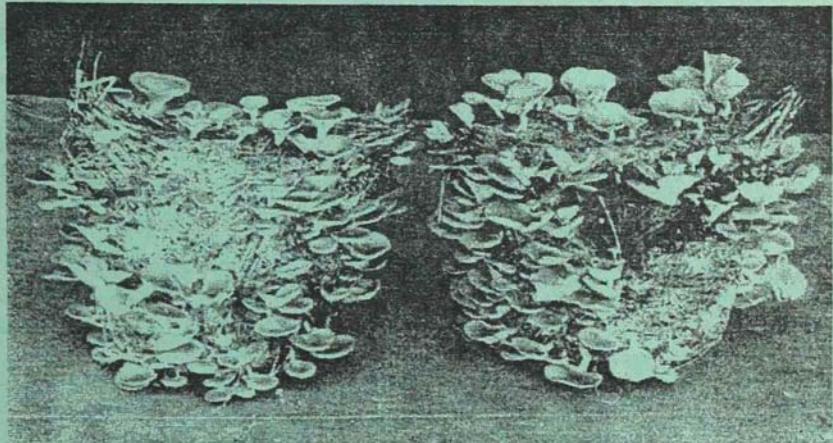


नेपाल कृषि अनुसन्धान परिषद

बाली रोग विज्ञान महाशाखा

खुमलटार, ललितपुर

कन्ये च्याउ ( *Pleurotus Sajorcaju* ) को  
खेती गर्ने सरल तरीका



श्री डा. सुन्दर कुमार श्रेष्ठ  
श्रीमती दुर्गा ढकाल  
श्री भिमसेन खड्का

फोन नं. ५२३१४३

फ्याक्स नं. ५३२६७२

ईमेल. <plpatho@Khumal.mos.com.np>

## कन्ये च्याउ खेती गर्न सरल तरीका

### परिचय

कन्ये च्याउ नेपालमा कतिपय जङ्गली अवश्यामा पाईने च्याउहरू मध्ये एक हो । शुरुमा यसको खेती गर्ने प्रथा थिएन । पछि सम्बन्धित बैज्ञानिकदृश्यको अथक प्रयासबाट कृतिम तरिकाले खेती गर्ने प्रविधि सफल हुन थाल्यो । गोब्रे च्याउ जस्तै कन्येको लागि मल बनाई रहनु आवश्यक छैन । अंग्रेजीमा कन्ये च्याउलाई वाइंस्टर भनिन्छ भने बनस्पति शास्त्रको आधारमा “फ्लुरोटस्” भनिन्छ । हाल नेपाल अधिराज्य भित्र खेतीको लागि सिफारिस भैसकेको कन्ये ‘फ्लुरोटस् सजरकाजु’ नामबाट प्रख्यात छ ।

कन्ये च्याउ खेतीको लागि तापक्रम  $20\text{--}30^{\circ}$  सेल्सस् र सापेक्षिक आद्रता कमसेकम  $80$  प्रतिशत हुनु जरुरी छ । भौगोलिक दृष्टिकोणले  $1000\text{--}1400$  मिटर उचाई भएको ठाउँमा फालुण महिनादेखि कार्तिक र सो भन्दा कम उचाई भएको स्थान जस्तै तराई ( $60\text{--}300$  मिटर) हावापानीमा कार्तिकदेखि फालुण महिना सम्म यसको खेती सफल हुनेछ साथै काठमाडौं उपत्यकामा यसको खेती फालुणदेखि मार्ग महिनासम्म गर्न सकिन्छ । तर  $30^{\circ}$  से. भन्दा बढी तापक्रम हुने स्थानमा यसको खेती गर्दा खेती गरिने कोठाको वातावरणलाई चिसो पार्ने उपकरण प्रयोग गर्ने वा स्थानिय तरिकाबाट कोठाको तापक्रम  $30^{\circ}$  से. भन्दा कम गर्न सकेमा खेती गर्न सकिन्छ । खेती गर्ने प्रयोग गरिने कोठाको तापक्रम  $20^{\circ}$  सेल्सस् भन्दा कम भएमा व्यापारिक दृष्टिकोणले फाईदाजनक हुने छैन ।

कन्ये च्याउ खेती गर्दा रसायनिक मलहरूको प्रयोग गर्न आवश्यक पर्दैन । यसको लागि पराल, छ्वाली अथवा सुकेको मकैको खोस्टाहरू प्रयोग गरिन्छ । उपलब्ध भएमा धानको दुटो अथवा गहुङ्को चोकर केही मात्रामा प्रयोग गर्न सकिन्छ । रसायनिक पदार्थ प्रयोग नगर्ने भएका कारणले विकसित मुलुकहरूमा गोब्रे च्याउको मूल्य भन्दा तीन गुणा बढी खर्च गरेर कन्ये च्याउको उपभोग गर्न रुचाउँछन् ।

## कन्ये च्याउ खेती गर्नको लागि आवश्यक सामग्रीहरू

१. सुकेको पराल ५ के. जी. ( एक वर्ष पुरानो )
२. च्याउको बीउ २५० ग्राम ( १ बोटल )
३. प्लाष्टिक झोला थान ५ ( साईंज १२ इन्च, १८ इन्च )
४. पराल काट्ने कैची/हँसिया
५. पानी तताउने फोसी एक थान
६. माटोको पोटासी अथवा २० लिटरको डम एक थान
७. ईन्धन
८. सुतलीको धागो

### प्रविधि

#### पराल काट्ने तथा भिजाउने तरीका

कन्ये च्याउ खेती गर्नको लागि सफा, राम्रोसंग सुकेको साथै गुम्सिएर कालो नभएको परालको आवश्यकता पर्दछ। यसको लागि धान काटिसकेपछि कुन्यू लगाएको छैठौ दिनमा पठुवा झारेर सुकाएको पराल अति राम्रो हुन्छ। तर आफ्ले चाहेको जस्तो पराल नपाएमा उचित तरिकाले सुकाएको र हरितकरण ( हरियो ) पना नभएको पराल उचित हुन्छ। किनभने हरियो भाग भएको परालमा च्याउको ढुँसी फैलिएर जान निकै बढी सम्म लाग्छ। त्यस्तो राम्रो गुणस्तरको पराल जोखिसके पछि गाई भैसीलाई खुवाउने भुस्सा जस्तै करीब २ इन्च जति लामो टुक्रा पार्नु पर्दछ। यसरी टुक्रा पारेको पराललाई कमसेकम २ घण्टासम्म सफा पानीमा भिजाउनु पर्दछ। दुई घण्टा पछि भिजाएको पराललाई पुनः एउटा ठूलो भाडो अथवा डममा बढी पानी हालेर अलि अलि पराल राखेर पखाल्नु पर्दछ। किनभने भिजाएको परालमा धानको भूस बालुवा माटो तथा अन्य

पदार्थहरु हटाउनु जस्ती छ । यसरी पराल पखाल्दा पखाल्दै पानी बाक्लो भई धमिलो हूँदै गएमा पुरानो पानीलाई प्याँकी नयाँ पानी हालेर पराल पखाल्दै जानु पर्दछ । पराललाई पखाली सकेपछि बढता भएको सबै पानीलाई तर्काउनु पर्दछ र १८-२४ घण्टासम्म भिजेको पराललाई छायाँमा तर्काएर राख्नु पर्दछ ।

### पराल बफ्याउने तरीका

टिन वा फलामको इमको भित्री पिंडमा केही भाग पानी राखी ओदान अथवा इंटाहरु राखी पानीको सतह भन्दा माथि पारी तारको जालीको टुक्रा राख्नु पर्दछ । जालीमाथी उक्त भिजेको पराल तह तह पारी इमको मुखसम्म राख्नेर प्लास्टिकले इमको मुखलाई छोपी ढोरीले बाँदनु पर्दछ अथवा माटोको पोटासीमा पराललाई पोटासीको मुखसम्म राखी प्लास्टिकले छोपेर बाँदनु पर्दछ । त्यसपछि उक्त पोटासीलाई पानी राख्नेको फोसीमाथि राख्नु पर्दछ । इम वा फोसी भित्र भएको पानीलाई तताएपछि पराललाई बाफले उसिन्न थाल्दछ । यसरी पराललाई उसिन्दा इम वा फोसीको मुखवाट तातो बाफ आएको ४५-६० मिनेटसम्म उसिन्न पर्दछ । पराल उसिन्दा माथिल्तो भागमा ८५-९०° को तातो भएमा त्यसमा भएको हानिकारक जीवाणु, दुँसी वा अन्य जीवहरु सबै मर्हन् । पराललाई बफ्याइसकेपछि २-३ घण्टासम्म सेलाउन दिनु पर्दछ ।

### बीउ रोप्ने तरीका

बीउ रोप्ने बेलामा बोटलमा भएको बीउलाई सफा सुइरोले चलाई सफा भाँडामा वा अखवारमा खन्याउनु पर्दछ । यसरी बीउ निकाल्दा र बीउ रोप्दा दुबै हातहरु सफा हुनु अत्यन्तै आवश्यक छ । बीउ रोप्नलाई तयार पारेको प्लास्टिक व्यागहरुमा स-साना वा प्वालहरु पार्नु पर्दछ । प्वाल पार्दा एक प्वालवाट अर्को प्वालको दुरी करीब १०-१० से. मी. र प्रत्येक प्वालको गोलाई १ से. मी. जति हुनु पर्दछ । प्लास्टिक व्यागहरुमा करिब २ इन्च जति पराल राखेपछि व्यागको वरिपरि पराल माथि १ चम्चा बीउ छर्नु पर्दछ । यसरी नै पराल र बीउ एकको पछि अर्को तह तहमा राख्दै जानु पर्दछ । परालको तह व्यागको मुखसम्म आएपछि व्यागको मुख

सुतलीले बादनु पर्दछ । त्यसपछि इयाल बन्द गरेको अध्यारो कोठा वा छिडीमा ३ हप्ता सम्म राख्नु पर्दछ । छिडीको तापक्रम करीब करीब २५° से. हुनु पर्दछ । करीब ३ हप्तामा प्लाष्टिक व्यागमा च्याउको दुँसी फैलिएर परालको सेतो डल्लोलाई एउटा इंटा वा काठको फल्याकमाथि अथवा रयाकमा राख्नु पर्दछ र त्यस दिन देखि अन्तसम्म डल्लोलाई मसिनो पानीले दिनको १-२ पटकसम्म स्प्रे गर्नु पर्दछ । यस समयमा पनि कोठाको तापक्रम २०-२५° से. हुनु पर्दछ । यसरी प्लाष्टिक व्याग हटाएको दिनदेखि करीब ४-५ दिन पछि साना-साना कनिका जस्तो च्याउहरू देखा पर्नेछन् र यसको ३-४ दिनमा च्याउहरू टिप्ने बेला हुन्छ । यस समयमा कोठाको भेन्टिलेशन राम्रोसंग सचालन भएको हुनु पर्दछ ।

### च्याउ टिप्ने तरीका

च्याउ टिप्दा ब्लेड वा लाग्ने चक्कले च्याउको डाँठ र परालको जोर्नीमा काट्नु पर्दछ ताकी च्याउको डाँठको कुनै पनि भाग बाँकी नरहोस् नन्ह पछि बाँकी रहेको भागमा रोगले आक्रमण गरी अरुमा समेत सन सक्नेछ । च्याउ टिप्दा कहिले पनि त्यसको डाँठ समातेर तान्तु हुँदैन । यदि तान्यो भने केही दिनपछि बाहिर आउन सक्ने खालको साना-साना च्याउहरू अथवा दुँसीलाई हानि हुनेछ । यसरी एक पटक च्याउ टिपेपछि अर्को १०-१५ दिनका फरकमा च्याउ पुनः टिप्न सकिन्छ । दोस्रो पटक टिपेको दिनदेखि अर्को १० दिनमा तेस्रो पटक च्याउ टिप्ने बेला हुन्छ । यसरी यसको खेती अवधी ५० दिन देखि ६० दिनसम्म हुनेछ । तर व्यापारिक दृष्टिकोणले तीन पटक सम्म च्याउ टिपीसके पछि त्यसबाट अर्को फसल लिनलाई पर्खन फाइदाजनक हुँदैन । किनभने ३ पटक भन्दा पछिल्लो पटक फसलको मात्रा निकै कम हुँदै जाने छ । च्याउको उत्पादन सुकेको पराल १ के. जी. बाट करीब ३००-५०० ग्राम ताजा च्याउ उत्पादन हुनेछ । प्रविधि उचित तरीकाले अपनाएको खण्डमा यो भन्दा बढी उत्पादन हुन सक्नेछ ।

## कोठाको वातावरण

कन्ये च्याउ उत्पादन गर्ने कोठामा पोलिथिन व्याग हटाइसकेपछि सो ठाउँमा हावाको संचालन राम्रोसंग हुनु पर्दछ । नत्र डाँठ मात्र लामो भई तौल कम हुने खालको च्याउ मात्र उत्पादन हुने छ । यसको साथै सापेक्षिक आद्रता बढाउनको लागि भई र भित्तामा समय समयमा सफा पानीले भिजाउनु पर्दछ । पराल राम्रो संग नउसिनिएको र च्याउ टिपी सकेपछि फालेको परालको डल्लोबाट कालो रंगको जंगली च्याउहरु आउन सक्ने छन् । तसर्थ कोठाको नजिक फाल्न हुँदैन । जंगली च्याउहरु आएमा त्यसबाट अन्यत्र सर्न सक्नेछन् । यदि जंगली च्याउहरु देखा परेमा तुरन्तै हटाउनु पर्दछा ।

## च्याउ सुकाउने तरीका

यदि कहिले केही बढी उत्पादन भई बजारमा बिक्री नभएमा यसलाई सुकाउन सकिनेछ । केही कृषकहरूले यसलाई धाममा सुकाएको पनि पाइयो । धाममा सुकाउँदा काठ वा टिनको बाकस बनाएर माथिल्लो भागमा सिसा राखी च्याउलाई बाकस भित्र राखेर धाममा सुकाउँदा चाँडो सुक्नेछ । च्याउ सुकाउँदा नाङ्लोमा फिजाएर अथवा माला गाँसेर कोठामा पनि सुकाउन सकिन्छ । यसरी सुकाएमा च्याउको सुगन्ध रही रहन्छ । सुकेको च्याउ प्रयोगमा त्याउँदा तातो पानीमा करीब १० मिनेट सम्म भिजाएमा करीब पहिलेकै आकारमा र साइजमा आउनेछ ।

## कन्ये च्याउ खेती गर्दा ध्यान दिनु पर्ने कुराहरु

- क) कोठामा हावा संचालन राम्ररी हुनु पर्दछ ।
- ख) च्याउको प्याकेटमा धेरै पानी दिनु हुँदैन । बेला बेलामा प्याकेट सफा गर्नु पर्छ ।
- ग) सापेक्षिक आद्रता ८०-९० प्रतिशत सम्म राख्नु पर्छ ।
- घ) च्याउ खेती गर्ने कोठाको भुइमा भित्तामा पानी छर्की चिसो पानुपर्छ र झ्यालमा चिसो बोराले ढाक्नु पर्छ ।

ड) च्याउ उम्रीरहेको कोठामा जाँदा वा च्याउ टिप्पा नाक र मुखमा माक्स् वा रुमालले ढाक्नु जरुरी छ ।

### अचार बनाउने तरीका

च्याउलाई अचार बनाएर अथवा क्यानिड गरेर पनि एक वर्ष वा बढीसम्म संरक्षण गर्न सकिन्छ ।

च्याउलाई नुन पानीमा पनि संरक्षण गर्न सकिन्छ । स्टेरिलाइज्ड च्याउलाई पनि टोमेटो जुस, च्याउको रस, खाने तेल, रक्सी वा भिनेगारमा पनि संरक्षण गर्न सकिन्छ ।

च्याउ संरक्षण प्रविधि अन्तर्गत च्याउको अचार बनाउने प्रविधि बढी फाइदाजनक भएको पाइन्छ । यसरी अचार बनाउनको लागि निम्न सामग्रीहरूको आवश्यकता पर्दछ ।

- |                           |                 |                 |
|---------------------------|-----------------|-----------------|
| १. जाम बोटल               | २. चक्कु        | ३. स्टील डेक्ची |
| ४. स्टील चम्चा            | ५. प्लाष्टिक मग | ६. स्टोल प्यान  |
| ७. विभिन्न गरम मसलाहरू    |                 |                 |
| ८. तील अथवा भट्टमासको तेल |                 |                 |
| ९. खाने नुन               | १०. स्टोभ       |                 |

यसरी नै च्याउको अचार बनाउनको लागि निम्न प्रकारका मसलाहरू तथा अन्य पदार्थहरूको आवश्यक पर्दछ ।

### च्याउको अचार बनाउने तरीका

च्याउ ( ताजा )	२५० ग्राम
खुर्सानीको धूलो	एक चिया चम्चा
जीराका धूलो	एक चिया चम्चा
बेसार	आधा चिया चम्चा
अदुवा	२५ ग्राम
लसुन	२५ ग्राम
नुन	३५ ग्राम
ग्लासियल एसिटिक एसिड	५ मि. लि.
तिलको तेल अथवा भट्टमासको तेल	२०० मि. लि.

सफा च्याउलाई आफ्नो ईच्छा अनुसारको साईंजमा काट्ने र २०० मि. लि. तिलको तेल वा भट्टमासको तेलमा भुट्ने। चार भागमा तीन भाग पानी उडिसकेपछि बाँकी तेलमा सबै गरम मसलाहरूलाई राम्ररी चलाएर मिसाउने। त्यसपछि च्याउलाई उत्त तेलमा पकाएको मसलासंग मिसाएर र अलि चिसो भएपछि त्यसमा ५ मि. लि. एसिटिक ऐसिड वा भिनेगार राखेर राम्ररी चम्चाले मिसाउने। यसरी तयार भएको अचारलाई सफा जाम बोटलमा प्याक गर्नुपर्छ र सिल नखोलेको खण्डमा एकवर्ष वा बढी सम्म संरक्षण गर्न सकिन्छ।

### कन्ये च्याउको खेतीबाट खर्च र आम्दानी

<u>खर्च</u>	दर	<u>रु.</u>
१. पराल १०० के. जी.	४।-	४००।-
२. बीउ ५ के. जी. ( २० बोटल )	२।।-	४००।-
३. पोलिथिन व्याग ३ के. जी.	१५।।-	४५।।-
४. मट्टितेल (५ लि.) ज्यामी ज्याला ( ५ जनाको )	१।।-	५।।
अन्य खर्च	१००।।-	५००।-
		<u>जम्मा २००५।-</u>

### आम्दानी

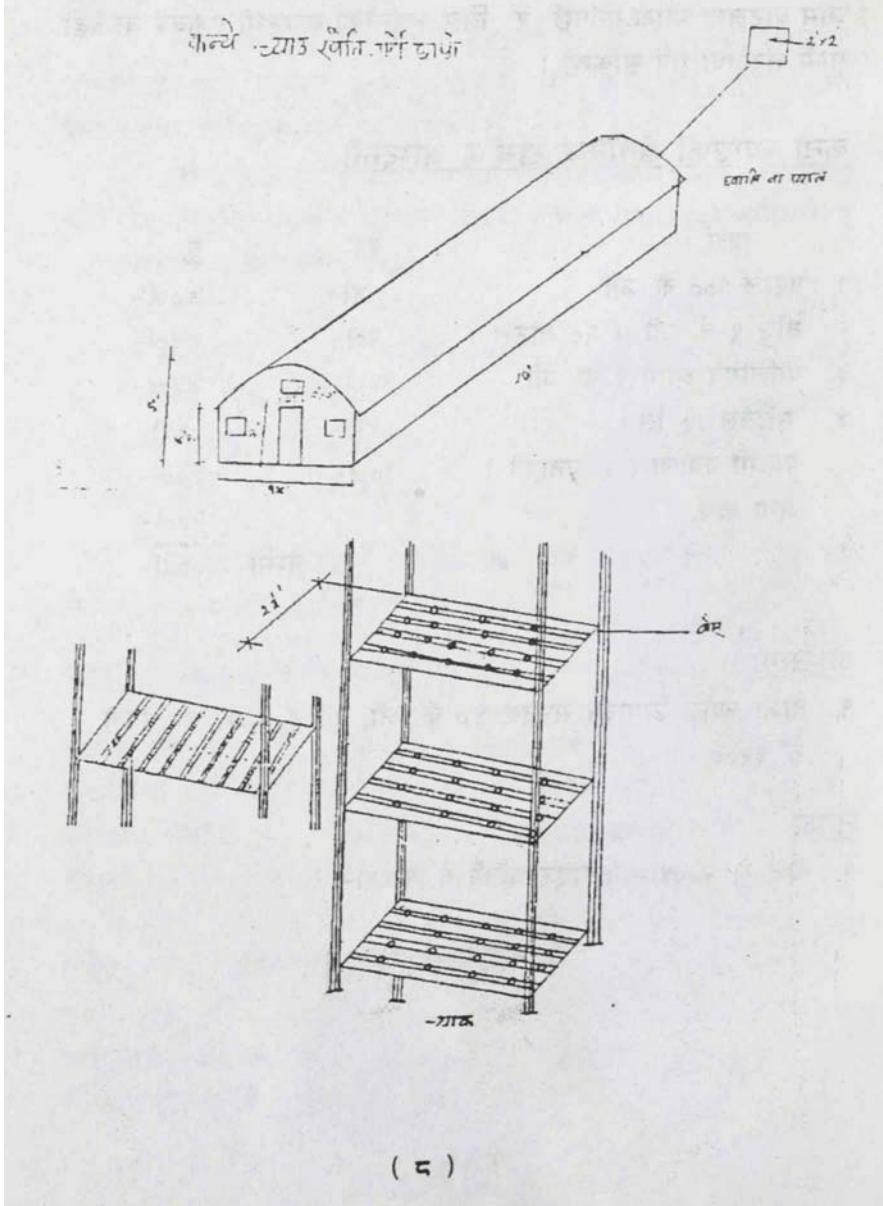
१. ताजा च्याउ उत्पादन सरदर ४० के. जी. को रु. ८०।- का दरले रु. ३२००।-

### नाफा

१. खर्च रु. २००५।- कटाएर बाँकी रु. ११९५।-

## स्थानिय सामग्रीहरूबाट च्याउ खेती गर्ने छाप्रोको निर्माण गर्ने तरीका

च्याउ खेतीको लागि खेत वा बारीमा छाप्रोको निर्माण गर्दा चौडाई १५ फिट लम्बाई जग्गाको आकार अनुसारको हुनु पर्दछ । छाप्रोको नमूना नक्सामा तल दिइएको छ ।



कन्ये च्याउ खेती गर्ने विधि

च्याउ फलेको

प्राप्ति अवधि  
मुख्य विधि



च्याउ चीउ बोटलमा

च्याउ



च्याउ फलन शुरू गरेको



च्याउ रोपेको  
पानी तर्काएको

प्राप्ति अवधि  
मुख्य विधि



पराल वफाईएको



पराल भिजाएको



वीउ रोपेको



च्याउ फलेको  
पराल काटेको



च्याउ ठिप्पे बेला भएको



च्याउ



च्याउ



प्रथम संस्करण: १०००  
मिति: २०५६ साल, जेष्ठ

**मुद्रकः**

मजदूर अफसेट प्रेस, ल. पु. क्वाको।

फोन :- ५४०२६९, ५४०५३७