

느타리버섯의 재배

이 용 성

진원동초등학교 6학년

우리 아버지는 지금 느타리버섯을 재배하신다. 그래서 버섯 재배사에 가보면 아주 작은 버섯이 귀엽다. 또 다자란 느타리버섯을 숯불에 구워 왕소에 찍어 먹으면 소고기보다 더 진한 맛을 느낄 수 있다. 그리고 참깨, 참기름, 마늘 등을 넣어 무쳐먹으면 밥 한 그릇은 똑딱 해치워진다. 또 버섯은 항암효과가 있다고 연구결과가 나왔다. 이처럼 몸에 좋은 버섯중에서 느타리버섯의 벗짚 다발 재배 방법을 알아보자.

먼저 벗짚을 다발로 묶는다. 다발로 묶는 것은 기계가 있어서 그리 어렵지는 않다. 다음엔 묶은 벗짚 다발을 침수시키는데 약 이틀이 걸린다. 그 후에 벗짚 다발에 수분이 고루 먹게하기 위해 야적을 한 후 온도가 상승하면 1차, 2차로 나누어 뒤집기를 한다. 2차 뒤집기를 한 후 이틀째 이 벗짚 다발을 절단하여 재배사에 입상을 시킨다. 입상을 시킨 후 후발효를 하는데 후발효는 수분조절, 가스 제거, 고온성 미생물 발달을 도와준다. 후발효가 끝나면 종균을 접종하는데 벗짚의 온도는 25°C가 적당하고 종균에 약간의 버섯파리 약제를 섞어 심는다. 종균접종이 끝난 후 균사 활착, 발이유기, 발생 및 생육기가 지나면 버섯이 나오는데 이땐 종균 접종한지 29일에서 45일 후이다. 버섯이 나오면 수확을 시작하는데 수확은 한번에 다 하는것이 아니라 4~5주기로 수확을 한다. 수확을 마친 재배사는 폐상을 하는데 벗짚 퇴비는 재배사에서 멀리 떨어진 곳에 버린다. 그리고 폐상 후 재배사는 다음 재배를 위해 청결히 청소를 한다. 그러면 벗짚으로 하는 버섯재배가 끝나는데 느타리버섯 재배

시 유의할 점은 세균성 갈반병, 푸른 곰팡이병, 붉은빵 곰팡이병, 버섯파리, 응애 등을 조심하고 주의하여야 한다.

지금까지 느타리버섯의 재배방법과 재배시 유의점을 알아보았다. 이것을 조사해 보면서 산에서 따먹던 버섯을 직접 가꾸어 쉽게 먹을 수 있게 되어 우리 연구의 땀을 새삼 느끼게 되었다.

이제 버섯은 농가 소득의 효자가 되었다. 우리 모두 버섯을 많이 먹어 건강을 지키고 농촌을 살리자.