

मशरूम शेती: कमीत कमी खर्चात जास्त नफा देणारा उत्कृष्ट व्यवसाय (2025 साठी संपूर्ण मार्गदर्शक)



सूची (Outline)

- मशरूम शेती (mushroom farming) म्हणजे काय?
- भारतातील व महाराष्ट्रातील वाढती मागणी
- मशरूमचे प्रमुख प्रकार
- मशरूम शेती कशी करावी?
- आवश्यक तापमान, आर्द्रता, शेड
- मशरूमसाठी लागणारे साहित्य

- बियाणे (Spawn) आणि सब्सट्रेट तयार करणे
- मशरूम शेती खर्च व नफा
- सरकारी अनुदान
- मशरूम शेती प्रशिक्षण
- मार्केट व विक्री मार्ग
- जास्त मागणी असलेले मशरूम उत्पादन
- सुरुवातीला होणाऱ्या चुका
- निष्कर्ष
- FAQ

मशरूम शेती (Mushroom Farming): सुरुवातीपासून शेवटपर्यंत संपूर्ण माहिती

मशरूम शेती हा आजच्या काळातील सर्वात नफ्याचा, कमी जागेत होणारा आणि वर्षभर करता येणारा व्यवसाय आहे. अलीकडील काळात महाराष्ट्रातील नागरी क्षेत्रातसुद्धा याची मागणी अत्यंत वाढली आहे.

खास करून ऑयस्टर मशरूम, बटन मशरूम, शिटाकी, मिल्की, गणोडर्मा या प्रकारांची विक्री मोठ्या प्रमाणात होते.

फक्त **100-150** चौरस फुट जागेतही तुम्ही मशरूम उत्पादन सुरू करू शकता.

मशरूम शेती (Mushroom Farming) म्हणजे काय?

मशरूम हे एक प्रकारचे फंगस आहे जे नियंत्रित तापमान, आर्द्रता आणि प्रकाशात वाढते. प्रथिने, फायबर, व्हिटॅमिन, मिनरल्स आणि कमी फॅट असल्यामुळे आरोग्यासाठी अत्यंत उपयुक्त आहे.

आजच्या फास्ट-फूड, रेस्टॉरंट, हॉटेल्स आणि मेडिकल सेक्टरमध्येही याची मागणी झपाट्याने वाढत आहे.

भारत आणि महाराष्ट्रातील वाढती मागणी

- मुंबई, पुणे, नागपूर, नाशिक, औरंगाबाद येथे मोठा बाजार
- प्रत्येक शहरात mushroom processing units

- 1 किलो मशरूमसाठी सरासरी ₹150–₹300 बाजारभाव
- Dry Mushroom – ₹800–₹1500/kg विक्री

मशरूमचे प्रमुख प्रकार (Types of Mushroom)

मशरूम प्रकार	वैशिष्ट्य	बाजारभाव (प्रति किलो)
ऑयस्टर मशरूम	सोपी लागवड, जास्त उत्पादन	₹150–₹250
बटन मशरूम	सर्वाधिक विकला जाणारा प्रकार	₹200–₹300
मिल्की मशरूम	दक्षिण भारतात लोकप्रिय	₹180–₹250
शिटाकी मशरूम	औषधी मूल्य जास्त	₹800–₹1200
गणोडर्मा मशरूम	हर्बल औषधांसाठी	₹1500–₹3000

मशरूमचे प्रमुख प्रकार – सविस्तर माहिती

भारतामध्ये आणि विशेषतः महाराष्ट्रात मशरूमची मागणी सतत वाढत आहे. परंतु मशरूमचे प्रकार अनेक आहेत आणि प्रत्येक प्रकाराची लागवड पद्धत, तापमान आवश्यकता, उत्पादन क्षमता, बाजारभाव, औषधी मूल्य, आणि वापर वेगवेगळा असतो.

खाली तुम्हाला सर्वात महत्वाचे 6 मशरूम प्रकार पूर्ण तपशीलात दिले आहेत:

ऑयस्टर मशरूम (Oyster Mushroom / ढोपर मशरूम)

वैशिष्ट्ये

- नवशिक्यांसाठी सर्वात सोपं.
- कमी तापमान नियंत्रणातही उत्पादन चांगलं होते.
- उत्पादन क्षमता जास्त (अल्प खर्च – जास्त नफा).
- भारतात सर्वाधिक लागवड केली जाणारी प्रजाती.

लागवड आवश्यकता:

- तापमान: 20°C – 30°C
- आर्द्रता: 80–90%
- सब्सट्रेट: गव्हाचा कुटार, पेंढा, आळशी काड

उत्पादन क्षमता

- 1 किलो पेंढातून 0.3–0.5 किलो उत्पादन
- 20–25 दिवसांत पहिला फलश

बाजारभाव

- ताजे ऑयस्टर: ₹150 – ₹250/kg
- ड्राय ऑयस्टर: ₹900 – ₹1500/kg

वापर

- भाजी, सुप, स्टफिंग, चायनीज पदार्थ

बटन मशरूम (Button Mushroom / पांढरा मशरूम)

वैशिष्ट्ये

- जगातील सर्वात लोकप्रिय मशरूम.
- सर्व सुपर मार्केटमध्ये उपलब्ध.
- रेस्टॉरंटमध्ये याची मोठी मागणी.

☐ लागवड आवश्यकता:

- तापमान: 14°C – 18°C (थंड वातावरण लागते)
- Controlled AC/Chilling Room आवश्यक
- सब्सट्रेट: कंपोस्ट (गव्हाचा कुटार, कॉबड्याचे खत, युरिया इ.)

☐ उत्पादन क्षमता

- उत्पादन जास्त, परंतु तापमान नियंत्रण महत्वाचे.

☐ बाजारभाव

- ताजे बटन: ₹200 – ₹300/kg
- कॅन केलेले उत्पादने: जास्त भावात विक्री

☐ वापर

- पिझ्झा, पास्ता, बिर्याणी, करी, फास्ट-फूड

☐ **मिल्की मशरूम (Milky Mushroom / पांढरा लांब मशरूम)**

☐ वैशिष्ट्ये

- दक्षिण भारतात अत्यंत लोकप्रिय.
- महाराष्ट्रातही याची मागणी वाढतेय.
- आकाराने मोठा, जाड व जास्त टिकणारा.

☐ लागवड आवश्यकता:

- तापमान: 25°C – 35°C

- उष्ण हवामानात उत्तम उत्पादन
- सब्सट्रेट: पेंढा

■ उत्पादन क्षमता

- 40–45 दिवसांत चांगले उत्पादन

■ बाजारभाव

- ₹180 – ₹250/kg

■ वापर

- भाजी, सूप, ड्राय फ्राय, पॅकेज्ड कटिंग

■ शिटाकी मशरूम (Shiitake Mushroom)

■ वैशिष्ट्ये

- औषधी गुणधर्मांनी समृद्ध.
- रक्तदाब, कोलेस्टेरॉल नियंत्रणात मदत.
- निर्यातयोग्य दर्जा.

■ लागवड आवश्यकता:

- तापमान: 12°C – 22°C
- हर्डवुड लॉग्स (लाकडावर लागवड)
- काही प्रमाणात गुंतवणूक आवश्यक

■ उत्पादन क्षमता

- उत्पादन कालावधी 3–4 महिने
- लॉग्सवर 3–4 सायकल उत्पादन मिळते

■ बाजारभाव

- ताजे: ₹800 – ₹1200/kg
- ड्राय: ₹2000 – ₹3000/kg

■ वापर

- औषधी उत्पादने, सूप, हर्बल पदार्थ



■ गणोडर्मा मशरूम (Ganoderma / रैशी मशरूम)

■ वैशिष्ट्ये

- जगातील सर्वात महाग मशरूम जातींपैकी एक.
- 100% औषधी वापर – खाण्यात वापरत नाहीत.
- रोगप्रतिकारक शक्ती वाढवण्यासाठी प्रभावी.

■ लागवड आवश्यकता:

- तापमान: 25°C – 32°C
- पेंढा, आंबा/साग लाकूड ब्लॉक
- वाढीस 2–3 महिने लागतात

☐ उत्पादन क्षमता

- कमी, पण बाजारभाव जास्त.

☐ बाजारभाव

- ड्राय स्वरूपात: ₹1500 – ₹3000/kg
- पावडर: ₹3500 – ₹6000/kg

☐ वापर

- औषधी कॅप्सूल, सिरप, पावडर

☐ पेंडी स्ट्रॉ मशरूम (Paddy Straw Mushroom)

☐ वैशिष्ट्ये

- आशियात मोठ्या प्रमाणावर लोकप्रिय
- लवकर वाढणारा व कमी खर्चाचा प्रकार

☐ लागवड आवश्यकता:

- तापमान: 30°C – 38°C
- पेंढा, काड्या यावर लागवड
- Outdoor लागवडही करता येते

☐ उत्पादन क्षमता

- 15–20 दिवसांत उत्पादन

☐ बाजारभाव

- ₹150 – ₹200/kg

गुच्छी मशरूम म्हणजे काय? (What is Guichi Mushroom?)

गुच्छी मशरूम, ज्याला **Morel Mushroom, Morchella**, काश्मीरी गुच्छी, किंवा वनमशरूम असेही म्हणतात, हा जगातील सर्वात महाग, दुर्मिळ आणि नैसर्गिक वनातच आढळणारा मशरूम प्रकार आहे.

हा मशरूम इतर मशरूमप्रमाणे पेंढा किंवा बॅगमध्ये घरी किंवा शेतात उगवता येत नाही. तो फक्त नैसर्गिकरित्या जंगलात, उंच पर्वतीय प्रदेशात, हिमालय पट्ट्यातच उगवतो.

गुच्छी मशरूमची मुख्य वैशिष्ट्ये

अत्यंत दुर्मिळ

प्रत्येक वर्षात फक्त **20–25** दिवसांमध्ये हा मशरूम नैसर्गिकरित्या बाहेर येतो.

जगातील सर्वात महाग मशरूम

याची किंमत **₹10,000** ते **₹30,000** किलोपर्यंत जाते.

औषधी मूल्य अत्यंत जास्त

- रोगप्रतिकारशक्ती वाढवतो
- हृदयासाठी उपयुक्त
- अँटिऑक्सिडंट्सने समृद्ध
- कॅन्सरविरोधी गुणधर्म

नैसर्गिक जंगलातील मशरूम

गुच्छी हे झाडांच्या पानांचा कचरा, पाइन झाडाखालील माती, आणि पर्वतीय जमिनीवरच नैसर्गिकरीत्या उगवते.



गुच्छी मशरूम कुठे आढळतो?

भारतामध्ये गुच्छी मशरूम प्रामुख्याने येथे मिळतो:

- काश्मीर
- हिमाचल प्रदेश
- उत्तराखंड
- नेपाळ
- उत्तर भारतातील पर्वत भाग

हा मशरूम हिमवृष्टी संपल्यानंतरच्या महिन्यात, म्हणजे फेब्रुवारी-एप्रिल मध्ये दिसतो.



गुच्छी मशरूम कसा दिसतो?

गुच्छी मशरूमची ओळख:

- मधमाश्यांच्या पोळ्यासारखी रचना
- वरून कोरडी व मधाच्या सळीसारखी गोलाकार पोकळ
- आतील भाग पूर्णपणे पोकळ
- रंग: हलका तपकिरी, राखाडी, गडद तपकिरी



गुच्छी मशरूम शेती करता येते का?

☐ नाही!

आजपर्यंत गुच्छी मशरूमची शेती यशस्वीपणे कुठेही केली गेलेली नाही.

कारणे:

- यासाठी अत्यंत विशिष्ट माती, तापमान, वन वातावरण, झाडांच्या जिन्यासारख्या मुळ्या, पावसाचे प्रमाण आवश्यक असते.
- याचे मायसेलियम कृत्रिमरित्या वाढवणे अवघड आहे.

म्हणून तो पूर्णतः वाइल्ड/फॉरेस्ट मशरूम आहे.



गुच्छी मशरूम कसा गोळा करतात?

1. जंगलात फिरून शोधतात
2. हाताने पूर्ण गुच्छी काढतात
3. सावलीत वाऱ्याने वाळवतात (Sun-dry नाही)
4. स्वच्छ कपड्यात स्टोअर करतात
5. व्यापाऱ्यांना विकतात

आणखी शोधा

खते

खताचे

ऊस

npk fertilizer

npk

खत

या प्रक्रियेत खूप मेहनत आणि वेळ जात असल्यामुळे याची किंमत जास्त असते.



गुच्छी मशरूम बाजारभाव (Price Details)

प्रकार	किंमत (प्रति किलो)
काश्मीरी गुच्छी	₹18,000 – ₹30,000
हिमाचली गुच्छी	₹12,000 – ₹20,000

सामान्य ड्राय गुच्छी	₹8,000 – ₹12,000
----------------------	------------------

नोट: किंमत सीझननुसार बदलते.

गुच्छी मशरूमचा वापर

हा मशरूम मुख्यत्वे

- 5-स्टार हॉटेल्स
- एक्सपोर्ट मार्केट
- औषधी उद्योग
- स्पेशल क्युझिन

मध्ये वापरला जातो.

लोकप्रिय पदार्थ:

- **Gucchi Pulao** (गुच्छी पुलाव)
- **Gucchi Curry**
- **Morel Mushroom Soup**

गुच्छी मशरूमचे आरोग्यदायी फायदे

- ☐ रोगप्रतिकारकशक्ती वाढवतो
- ☐ दमा व श्वसन रोगात मदत
- ☐ जास्त अँटिऑक्सिडंट्स
- ☐ मधुमेह नियंत्रण
- ☐ पचन सुधारते
- ☐ हृदयरोगातील धोका कमी



गुच्छी मशरूम आणि इतर मशरूममधला फरक

गुणधर्म	गुच्छी	ऑयस्टर/बटन
लागवड	होत नाही	घरच्या घरी होते
किंमत	₹10,000–₹30,000	₹150–₹300
उपलब्धता	जंगलात	सर्वत्र
सीझन	मर्यादित	वर्षभर
औषधी गुण	खूप जास्त	मध्यम



कोणते मशरूम नवशिक्यांनी सुरू करावे?

ऑयस्टर मशरूम

- ☐ कमी गुंतवणूक
- ☐ सोपी प्रक्रिया
- ☐ जास्त उत्पादन
- ☐ कमी जोखीम
- ☐ सर्व मार्केटमध्ये मागणी



कोणता मशरूम सर्वाधिक नफा देतो?

- गणोडर्मा → औषधी बाजारात अत्यंत महाग
- शिटाकी → निर्यात मूल्य जास्त

कोणत्या मशरूमची मागणी जास्त आहे?

1. बटन मशरूम
2. ऑयस्टर मशरूम
3. मिल्की मशरूम



खजूर शेती: कमी खर्चात जास्त नफा देणारी शेतीची नवी दिशा!

मशरूम शेती कशी करावी? (Step-by-Step Guide)

मशरूम शेतीसाठी तापमान नियंत्रण, स्वच्छता, योग्य सब्सट्रेट आणि दर्जेदार बियाणे (Spawn) यांची विशेष गरज असते.

STEP 1: जागेची निवड (Growing Room Setup)

- 10×10 फूट खोली पुरेशी
- थेट सूर्यप्रकाश नसावा
- आर्द्रता 80–90% राखता येईल अशी जागा
- भिंतींना चुना मारावा
- खोलीत खिडक्या कमी असल्या तर उत्तम

लक्षात ठेवा:

मशरूम उत्पादनात “स्वच्छता” सर्वात महत्वाची आहे.

STEP 2: साहित्याची तयारी (Materials Required)

- गव्हाचा कुटार / पेंढा – 30–40 किलो
- स्पोन (Seed / बियाणे) – 1 किलो (25 बॅगसाठी पुरेसे)
- प्लास्टिक बॅग – 14×18 किंवा 16×20 आकार
- स्प्रे पंप
- थर्मामीटर + हायग्रोमीटर
- पाश्चरायझेशन ड्रम / स्टोव्ह
- कटर, दोरी, शेल्फ

STEP 3: सब्सट्रेट तयार करणे (Substrate Preparation)

मशरूमची मूळ कोंबणी “सब्सट्रेट” वर अवलंबून असते.

3.1 पेंढा कापणे

- 2 ते 3 इंचाचे तुकडे
- जाड किंवा लांब तुकडे कापू नका

3.2 भिजवणे

- पैदा 10–12 तास पाण्यात भिजवून ठेवा
- पाण्यात फॉर्मलिन/अँटी-फंगल टाकू नका (नुकसान होऊ शकते)

3.3 निथळणे

- पाणी पूर्ण निथळा
- पैदा ओला असावा पण “पाणी टपकणार नाही” असा ओलावा हवा

3.4 पाश्चरायझेशन (अत्यंत महत्वाचे)

- पैदा 65–70°C तापमानावर 1 तास वाफवून घ्या
- यामुळे बुरशी, कीटक, जंतू नष्ट होतात

हे न केल्यास 90% उत्पादन बिघडण्याची शक्यता असते.

STEP 4: बॅग तयार करणे (Bag Filling Process)

4.1 थर पद्धत (Layer Method)

प्रत्येक बॅगसाठी

- पहिला थर: सब्सट्रेट
- दुसरा थर: स्पॉन
- पुन्हा सब्सट्रेट
- पुन्हा स्पॉन

अशाप्रकारे 5–6 थर भरा.

4.2 बॅग बांधणे

- वरून कडक बांधून घ्या
 - बॅगवर 10–12 छोटे छिद्रे करा (0.5 cm आकाराचे)
-

STEP 5: इन्क्युबेशन प्रक्रिया (Incubation Stage)

ही प्रक्रिया बियाण्याचे मायसेलियम वाढण्याची आहे.

5.1 खोलीची आवश्यकता:

- पूर्ण अंधार (Dark Room)
- तापमान 20–28°C
- आर्द्रता 70–80%

5.2 कालावधी

- 10–15 दिवस

5.3 लक्षणे

- बॅग आतून “पांढरी” दिसू लागते
- हे मायसेलियम वाढले आहे याचे चिन्ह

STEP 6: बॅग कटिंग व वाढ प्रक्रिया (Fruiting Stage)

इथे प्रत्यक्ष मशरूम बाहेर येतात.

6.1 बॅग कट करणे

- 15 दिवसानंतर बॅगवर 1–1.5 इंचाचे कट करा
- प्रत्येक बॅगवर 12–15 कट

6.2 तापमान व आर्द्रता

- तापमान: 22–28°C
- आर्द्रता: 85–95%
- दिवसातून 2–3 वेळा पाण्याचा स्प्रे
- थेट पाण्याचा मार मशरूमवर करू नका

6.3 वायुविजन

- हवा फिरत रहावी
- CO₂ वाढू देऊ नका

6.4 उत्पादन सुरु

- 20–25 दिवसांत 1st Flush
- नंतर 2–3 फ्लश

STEP 7: मशरूम काढणी (Harvesting)

7.1 कधी काढावे?

- किनारी वाकण्याआधी (Best Quality)
- 1 बॅगमधून साधारण 600–800 ग्रॅम

7.2 कसे काढावे?

- पूर्ण गुच्छ मऊ हाताने तोडा
- तुकडे करू नका

7.3 काढल्यानंतर प्रक्रिया

- शेवटचा टोक (Stem Base) कापा
- स्वच्छ पाण्याने हलका धुवा

STEP 8: पॅकिंग आणि विक्री (Packaging & Marketing)

पॅकिंग

- पारदर्शक पॅकेट

- आत Tissue Paper (ओलावा शोषण्यासाठी)
- 200g / 250g / 500g पॅक

■ मार्केट

- लोकल Market
- हॉटेल्स / रेस्टॉरंट
- Vegetable Vendors
- सुपर मार्केट
- Online प्लेटफॉर्म: BigBasket, ONDC

■ नफा

1 किलो ऑयस्टर = ₹150–₹250

Dry = ₹900–₹1500

■ STEP 9: बॅग Disposal व पुढील सायकल

उत्पादन संपल्यावर

- जुना सब्सट्रेट कंपोस्टसाठी वापरा
- नवीन पेंढा घ्या
- पुढील सायकल सुरू

■ मशरूम शेती खर्च व नफा (Cost & Profit)

खर्चाचे घटक	अंदाजित खर्च
स्पॉन (20–25 बॅग)	₹400–₹600

पैदा (30–40kg)	₹150–₹250
बैंग व इतर साहित्य	₹150
वीज, पाणी	₹200
एकूण खर्च	₹900–₹1200

उत्पादन व नफा

- एका सायकलमध्ये 20–25 किलो मशरूम
- विक्रीभाव ₹150–₹200
- एकूण विक्री: **₹3500–₹5000**
- नफा: **₹2500–₹3500** प्रति 25 दिवस



मशरूम शेती अनुदान (Government Subsidy)

भारत सरकार, कृषी विभाग व नॅशनल हॉर्टिकल्चर बोर्ड यांच्या मार्फत विविध अनुदाने उपलब्ध आहेत.

मुख्य अनुदान योजना:

- NHB Subsidy:** 40–50%
- MIDH Scheme:** मशरूम युनिटसाठी अनुदान
- महाराष्ट्र राज्य कृषी विभाग: मशरूम युनिटसाठी सवलत
- PM Formalization of Micro Food Processing Scheme (PMFME)**

अधिक माहितीसाठी:

 <https://nhb.gov.in/>

■ मशरूम शेती प्रशिक्षण (Training Centers)

संस्था	ठिकाण	अभ्यासक्रम
कृषी विज्ञान केंद्र (KVK)	सर्व जिल्हे	1-3 दिवस प्रशिक्षण
ICAR-DMR	सोलन, हिमाचल	Advanced Training
महाराष्ट्र राज्य कृषी विद्यापीठे	राहुरी, परभणी	Practical प्रशिक्षण

प्रशिक्षण घेतल्यास

- योग्य पद्धती शिकता येते
- रोग नियंत्रण समजते
- नफा वाढवता येतो

■ मशरूम विक्री बाजार (Marketing & Selling)

मुख्य विक्री क्षेत्रे

- लोकल मार्केट
- सुपर मार्केट
- फूड सप्लायर्स
- हॉटेल आणि रेस्टॉरंट
- ऑनलाइन विक्री (Swiggy Fresh, BigBasket, ONDC)

प्रोसेसिंग उत्पादने

- ड्राय मशरूम
- मशरूम पावडर

- मशरूम पापड
- Pickle / Soup Powder



नवशिक्यांनी होणाऱ्या चुका

- तापमान योग्य न ठेवणे
- स्वच्छतेकडे दुर्लक्ष
- खराब दर्जाचा स्पॉन वापरणे
- अति पाणी मारणे
- वायुविजन कमी ठेवणे

निष्कर्ष

मशरूम शेती ही अल्पभांडवली, उच्चलाभाची आधुनिक शेती असून नव्या उद्योजक, शेतकरी, महिलांसाठी उत्तम संधी उपलब्ध करते. सरकारकडून अनुदान, प्रशिक्षण, विपणन व्यवस्था असल्याने भविष्यात या व्यवसायात मोठी वाढ अपेक्षित आहे.

जर तुम्हाला या विषयात आणखी सखोल माहिती, यशोगाथा किंवा प्रत्यक्ष मार्गदर्शन/प्रशिक्षण हवे असेल तर खाली कमेंट करा किंवा तुमच्या जवळच्या कृषी विज्ञान केंद्राशी त्वरित संपर्क साधा.

वारंवार विचारले जाणारे प्रश्न (FAQ)

मशरूम शेतीसाठी किती गुंतवणूक लागते?

सुरुवातीला १५ ते २० हजार रुपयांत लहान व्यवसाय सुरू करता येतो.

मशरूम शेतीवर अनुदान मिळते का?

हो, ४०% ते ९०% अनुदान विविध योजनांतर्गत मिळू शकते.

मशरूम किती दिवसांत वाढते?

ऑयस्टर मशरूम १५-२५ दिवसांमध्ये तयार होते.

मशरूम शेडचे तापमान व आर्द्रता किती ठेवावे?

२०-३०°C तापमान व ८० ते ९०% आर्द्रता आवश्यक.

मशरूमचे बियाणे कुठे मिळतात?

KVK, कृषी विद्यापीठे, प्रायव्हेट स्पॉन लॅब येथे उपलब्ध.