إنتاج عيش الغراب الإينوكى

يعرف المشروم الإينوكى Enoki mushroom – كذلك – باسم إينوكى تيك Enokitake، واسمه العلمى *Flammulina velutipes* (Fr.) Sing.

يتطلب إنتاج المشروم الإينوكى حرارة منخفضة لتكوين الأجسام الثمرية، ولا تتعدى فترة زراعته من التلقيح بالسباون إلى الحصاد ٥٠–٦٠ يومًا، وتعد اليابان أكبر الدول المنتجة والمستهلكة له، ويليها الصين وكوريا.

تكون ساق المشروم الإينوكى رفيعة وبطول ٧–١٠ سم، ومظلته صغيرة لا يزيد قطرها عن سنتيمتر واحد.

ومن أهم خصائص هذا المشروم عدم احتياجه للضوء لتهيئة تكوين مبادئ الرؤوس الدبوسية، على الرغم من حاجته للضوء لاكتمال تكوين المظلات.

ويتطلب إنتاج المشروم الإينوكى بيئة تتكون من نشارة الخشب الصميمى لأشجار الدردار elm عادة، مع نخالة الأرز – التى تفيد كمصدر أولى للغذاء – بنسبة حوالى ٢٠٪. وتكون الزراعة إما فى أكياس بلاستيكية، وإما فى زجاجات ذات فوهات واسعة.

يمكن أن ينمو الغزل الفطرى فى مدى واسع من درجات الحرارة، إلاّ أن الحرارة المثلى هى ٢٥°م، مع ٦٠–٦٥٪ رطوبة نسبية. وبعد تخلل الميسيليوم للبيئة تخفض الحرارة إلى ما بين ٨، و ١٢°م، وترفع الرطوبة النسبية إلى ٨٠–٨٥٪ لتحفيز تكوين مبادئ الأجسام الثمرية.

يناسب تكوين ساق المشروم الإينوكى حرارة ٣–٨°م، ورطوبة نسبية ٧٥–٨٠٪، بينما يناسب اكتمال تكوين القلنسوة حرارة ١٥°م. وتعمل الحرارة المنخفضة – فى المراحل المبكرة لتكوين الساق – على منع تصلبها وزيادتها فى الطول عما ينبغى، كذلك من المهم الإبقاء على نسبة ثانى أكسيد الكربون عند حوالى ٥٪ لتحفيز القدر المناسب من استطالة الساق.

وفى المراحل المتأخرة من النمو توضع أسطوانة بلاستيكية أو ورقية قصيرة (رقبة) حول السيقان المتزاحمة لجعل نموها قائمًا؛ فتنمو من خلال تلك الرقبة وتكّون القلنسوات خارجها (عن Rubatzky & Yamaguchi ١٩٩٩).