International Journal of Financial Management and Economics

P-ISSN: 2617-9210
E-ISSN: 2617-9229
IJFME 2025; 8(1): 404-409
www.theeconomicsjournal.com
Received: 16-04-2025
Accepted: 20-05-2025

सुमित कुमार
शोधार्थी, स्नातकोत्तर अर्थशास्त्र विभाग तिलकामांझी भागलपुर विश्वविद्यालय, भागलपुर बिहार, भारत

Corresponding Author:
सुमित कुमार
शोधार्थी, स्नातकोत्तर अर्थशास्त्र विभाग तिलकामांझी भागलपुर विश्वविद्यालय, भागलपुर बिहार, भारत

भारत में मशरूम की खेती एवं रोजगार परक संभावनाएं: विशेषकर भागलपुर जिले के संदर्भ में

सुमित कुमार

DOI: https://doi.org/10.33545/26179210.2025.v8.i1.520

सारांश
यह अध्ययन भारत में विशेष रूप से बिहार राज्य के भागलपुर जिले में मशरूम की खेती एवं उससे जुड़ी रोजगारपरक संभावनाओं का विश्लेषण करता है। शोध का मुख्य उद्देश्य मशरूम की ऐतिहासिक पृष्ठभूमि, पोषण एवं औषधीय महत्व, प्रमुख प्रजातियाँ, उनके उत्पादन की तकनीकी विधियाँ तथा स्थानीय स्तर पर किसानों की सामाजिक-आर्थिक स्थिति का अवलोकन करना था। शोध कार्य हेतु माध्यमिक स्रोतों, समाचार पत्रों, वैज्ञानिक प्रकाशनों तथा सरकारी योजनाओं की समीक्षा की गई।

परिणामस्वरूप यह ज्ञात हुआ कि मशरूम एक अत्यंत पौष्टिक एवं औषधीय गुणों से युक्त खाद्य पदार्थ है, जिसमें उच्च गुणवत्ता का प्रोटीन, सभी आवश्यक अमीनो अम्ल, खनिज तत्व, कम वसा और शर्करा पाई जाती है। यह विशेष रूप से शाकाहारी तथा मधुमेह रोगियों के लिए अत्यंत उपयोगी है। इसके अतिरिक्त इसमें एंटी-कैंसर, एंटीवायरल, इम्यूनोमॉड्यूलेटरी और हाइपोकोलेस्ट्रोल प्रभाव भी पाए जाते हैं। भारत में विशेष रूप से बटन, ऑइस्टर, दूधिया, पैडी स्ट्रॉ, शिटाके और औरीकुलेरिया मशरूम की खेती व्यापक रूप से होती है।

भागलपुर जिले में पिछले कुछ वर्षों में मशरूम उत्पादन में तीव्र वृद्धि देखी गई है, जहाँ अब लगभग 500 छोटे-बड़े किसान जुड़ चुके हैं। सरकार द्वारा दी जा रही सब्सिडी एवं प्रशिक्षण कार्यक्रमों से किसानों को प्रोत्साहन मिल रहा है। यह देखा गया कि महिलाएं भी इस क्षेत्र में सक्रिय रूप से भाग ले रही हैं। विश्वविद्यालय स्तर पर भी उत्पादन की पहल की जा रही है, जिससे रोजगार एवं राजस्व दोनों में वृद्धि की संभावनाएं हैं।

कुटशब्द: मशरूम खेती, औषधीय गुण, पोषण मूल्य, भागलपुर, रोजगार, बटन मशरूम, ऑइस्टर मशरूम, बिहार, कृषि नवाचार

प्रस्तावना
वनस्पति विज्ञान के अध्ययन प्रक्रिया के दौरान यह ज्ञात हो चुका है कि क्रमिक विकास की प्रक्रिया में सबसे पहले शैवाल (काई) बना और उसके पीछे पीछ कवक। कवकों का अध्ययन वनस्पति विज्ञान की शाखा माइकोलॉजी के अंतर्गत किया जाता है इसमें माइक (Myke) शब्द का अर्थ है टोपी जैसी रचना होती है, स्पष्टता कवक के बहुत बड़े समूह जिसमें मशरूम शामिल हैं इसकी रचना एक डाली नुमा डंठल पर गुंबद जैसी आकृति बनी होती है। वैदिक साहित्य में हम सोमरस का वर्णन पाते है जो एक स्फूर्ति प्रदायक पेय पदार्थ था। जिसे आर्य लोग धार्मिक कार्यों में देवताओं को समर्पित करते थे पता चलता है कि यह पेय पदार्थ मशरूम की एक प्रजाति एमैनिटा मस्कैरिया (Amanita Muscaria) के रस से निर्मित होता था।

ग्वाटेमाला देश के प्रागैतिहासिक गुफाओं के दीवारों में मशरूम के चित्र देखी जा सकती है। मेसोपोटामिया सभ्यता के देवी देवताओं को अर्पित की जाने वाली सामग्री में मशरूम को अहम स्थान प्राप्त होता था इस तथ्य की पुष्टि नक्काशी व शिल्प कलाएं करती है। प्राचीन सभ्यता में मशरूम से मिलती जुलती अनेक शोभकारी आकृति देखी जाती थी। बल्गारिया के कुछ डाक टिकटों पर मशरूम के चित्र देखने को मिलते हैं पुरानी यूरोप के सभी भागों में मशरूम को राजशाही विलासिता की वस्तुओं में अहम स्थान प्राप्त था। रोमन इतिहासकार पिनी द्वारा लिखित प्राकृतिक विज्ञान में लिखा जाता है कि मशरूम के दो प्रजातियां एमैनिटा मस्कैरिया (Amanita Muscaria) ओर बोलीटस एल्यूडीज (Boletus aereus) इतनी अधिक स्वादिष्ट मानी जाती थी इनको खाने के लिए अमूल्य धातुओं की तस्तरीयों में परोसा जाता था। अकेले रोम में ही नहीं बल्कि यूरोप के सभी भागों में समाज में उच्चतम श्रेणी के लोगों ने मशरूम को विलासिता की वस्तुओं में शामिल कर रखा था। मध्ययुगीन (1100 ई. -1400 ई.) इस महाद्वीप में एक विलक्षण कानून संहिता थी जिससे सामंतशाही वर्ग को शामिल किया जाता था इन कानूनों के अंतर्गत घरेलू जानवरों का चलना फिरना नियंत्रित किया जाता था मशरूम को उन दिनों से उच्च खाद्य पदार्थ माना जाता था और हो सकता है इससे पैदावार भी ली जाती रही हो लेकिन इसका लिखित प्रमाण नहीं मिलता है मशरूम की खेती के बारे में फ्रांस के महान सम्राट लुई 14 वें (1638 ई. से 1715 ई.)के शासन काल में शुरू हुआ लेकिन वह पहला वैज्ञानिक साहित्य टर्नीफोर्ट (Turnifort) द्वारा लिखा गया जो 1707 ई. में प्रकाशित हुआ उसके पहले मशरूम संवर्धन तथा वृद्धि के बारे में ज्ञान तब हुआ जब बगीचों में डालने के लिए चावल के पुआल को सड़ा कर खाद बनाने का कार्य किया जा रहा था पौधों के अवशेषों के ढेरों पर कई आकर्षक प्रकार के मशरूम उग जाते हैं। बाद में फ्रांस के मशरूम विशेषज्ञों ने संवर्धन के तरीके निकालें जिनका अनुसरण आज भी सतत जारी है। 20वीं शताब्दी में लोग प्राकृतिक रूप से उगी हुई मशरूम के डंडे को एकत्रित कर अन्य देशों जैसे अमेरिका, डेन्मार्क तथा ऑस्ट्रेलिया को निर्यात किया करते थे। मेटरोकोर्ट और कॉटटाईन (1894 ई.) ने इस क्षेत्र में शोध कार्य करके मशरूम संवर्धन में आने वाली बाधाओं को दूर किया सबसे पहले उन्होंने लॉ मोल माईगोना पेरनी सियोसद्ध नामक रोग की रोकथाम के लिए गन्धक धूम्र को काम में लिया। दूसरी बात यह थी की, उन्होंने मशरूम के बीजाणु के अंकुरण के बाद उस पर अंडे बनाएँ जिनसे वैज्ञानिक तरीके से मशरूम की खेती को बढ़ावा मिला। हालांकि इस तकनीक का पेटेंट करवा लिया गया था लेकिन वाणिज्यिक उपयोग नहीं लिया गया। सन् 1902 में गरगुसन क्रोन ने बीजाणुओं के अंकुरण की तकनीक को विस्तार से समझाया उन्होंने बीजांकुरण से विकसित कवक जाल का संवर्धन करके, अमेरिका में मशरूम बीज (स्पान) उत्पादन हेतु अनेक कंपनियां स्पान उत्पादन करने लगी। सन् 1905 में अमेरिकन वैज्ञानिक दुग्गर ने मशरूम कोशिका/संवर्धन विधि का आविष्कार किया। तुरंत मशरूम की पैदावार लेने के इच्छुकों में इस तकनीक ने खलबली मचा दी क्योंकि इस तकनीक से किसी भी विशेष प्रजाति के शुद्ध अंडे तैयार किए जा सकते हैं इस कार्य ने मशरूम की खेती को विकसित राष्ट्रों में इसे एक उद्योग का दर्जा दिलवा दिया। मशरूम में बहुत सॉरी पोषक तत्व तथा औषधीय गुण है। मशरूम में लगभग 90% नमी पाई जाती है तथा ताज़े मशरूम में लगभग 20-30% प्रोटीन पाई जाती है। प्रोटीन की प्रचुरता के कारण वे लोग जो मांसाहारी नहीं है मशरूम के माध्यम से प्रोटीन की कमी को दूर कर सकते हैं तथा कुपोषण के शिकार होने से बच सकते हैं। मशरूम में पाया जाने वाला प्रोटीन गुणवत्ता में उच्च गुणयुक्त जंतु प्रोटीन के सामान होते होते हैं।। प्रोटीन एक कार्बनिक पदार्थ होता है जो पाचन के पश्चात अमीनो अम्ल में परिवर्तित हो जाता है यह अमीनो अम्ल मानव शरीर के निर्माण एवं वृद्धि के लिए अति आवश्यक होते है हमारे शरीर में कुछ अमीनो अम्ल का निर्माण स्वतः होता है जैसे सिस्टन, प्रोलिन, ग्लाइसिन, सेरिन, एलिन, एसपारटिड, ग्लूटामिक एसिड और टायरेसिन आदि। इसके अलावा अनेक एमिनो एसिड का निर्माण शरीर में स्वतः नहीं हो पाता है इसकी पूर्ति के लिए हमें उच्च गुणवत्ता वाले आहार करते हैं ऐसे सभी महत्वपूर्ण अमीनो एसिड जैसे मेथियोनिन, आइसोल्यूसिन, ल्यूसिन, थ्रीमीन ट्रिप्टोफेन, वैलिन, फिनाइमिन, हिस्टीडीन और अर्जीनिन अधिकतर दालों आदि में प्रचुर मात्रा में नहीं पाए जाते। इस कमी की पूर्ति शाकाहार लोग मशरूम खाकर कर सकते हैं उल्लेखनीय है कि मशरूम में सभी आवश्यक अमीनो एसिड प्रचुर मात्रा में पाए जाते हैं।

मशरूम में कार्बोहाइड्रेट लगभग 4-5 प्रतिशत पाया जाता है। कार्बोहाइड्रेट के अंतर्गत कायटीन, हेमिकेल्यूलोज़ एवं ग्लायकोजन विशेष रूप में पाया जाता है। मशरूम में स्टार्च नहीं पाया जाता और स्वतंत्र रूप से पाए जाने वाली शर्करा लगभग 0.5% ही पाया जाता है इस गुण के कारण यह मधुमेह रोगियों के लिए उपयोगी माना जाता है इसका नियमित उपयोग में मधुमेह रोगियों को बहुत लाभ मिलता है मशरूम में

उत्तम स्वास्थ्य के लिए आवश्यक सभी प्रमुख तत्व कैल्शियम, फास्फोरस, पोटैशियम, सल्फर, क्लोरीन, आयरन कॉपर, आयोडीन और जिंक आदि प्रचुर मात्रा में पाए जाते हैं। मशरूम में पोषक तत्वों के अलावा बहुत सारे औषधीय गुण भी हैं, जिसमें एंटी कैंसर, एंटीवायरल, इम्यूनोपोंटेटियोटिंग, हाइपोकोलेस्ट्रोल और हेपोप्रोटेक्टिव के लिए पूरक दवा/आहार पूरक के रूप में शामिल हैं। यौगिकों के इस नए वर्ग को 'मशरूम न्यूट्रिक्सयूटीक्लास' कहा जाता है। जिससे मशरूम जैन प्रौद्योगिकी उद्योग के विस्तार के लिए एक महत्वपूर्ण घटक का प्रतिनिधित्व करते हैं। दुनिया में तथाकथित मशरूम की 14,000 से 15,000 प्रजातियां में से लगभग 400 में औषधीय गुण ज्ञात है। जैसे ज्ञातव्य है या अनुमान लगाया गया है कि औषधीय गुणों की क्षमता वाले मशरूम की लगभग 1800 प्रजातियां हैं। ये दोनों मशरूम और उनकी जड़ जैसी संरचना (जिसे माइसेलियम कहा जाता है) कई औषधीय या पोषक तत्वों सामान प्रतिरक्षा बढ़ाने वाले योगिकों का उत्पादन करते हैं, जिनमें से केन्द्रीय पॉलीसेकेराइड (शर्करा के उच्च आण्विक भार तार), ट्राइटरपेन और इम्यूनोमॉड्यूलेटरी प्रोटीन होते है। यद्यपि लगभग सभी मशरूम और कई खाद्य पदार्थों में उनकी कोशिका भित्ति पॉलीसेकेराइड होते हैं, कुछ मशरूम प्रजाति में पॉलीसेकेराइड पाए गए हैं जो विशेष रूप मैं विभिन्न कैंसर और अन्य बीमारियों की प्रगति को धीमा करने और कीमोथेरेपी और विकिरण उपचार के दुष्प्रभाव को कम करने में प्रभावी है (सेल-स्तरीय पुनयोर्जी प्रभावों के माध्यम से) एशिया में कई अध्ययन है विशेष रूप से चीन और जापान में पारंपरिक कैंसर उपचार से गुज़रने वाले कैंसर रोगियों के जीवनकाल में वृद्धि और मशरूम के अर्क की खपत या इन्जेक्शन। साथ ही यह प्रतिरक्षा प्रणाली के बढ़ने के कारण लोगों को अन्य बीमारियों से संक्रमित होने की संभावना को कम करने में मदद कर सकता है।

प्रमुख मशरूम औषधीय गुण

संख्या	प्रजाति का नाम	चिकित्सा गुण
1.	प्लुरोटस ओस्ट्रीटस	ओस्ट्रीटम मांसपेशियों एवं जोड़ों के दर्द में लाभदायक
2.	अंगेरिकास विस्पोरस	पाचन ठीक रखने मानसिक तनाव को कम करने में,
3.	आरीकुलेरिया पॉलीट्राइका	रक्त संचार में वृद्धि करता है एवं स्वास्थ्य को ठीक रखता है।
4.	कोरीओलस वारसीकलर	कैंसर रोग को ठीक करता है।
5.	गैनोडरमा लुसीडम	शरीर में शक्ति संचयन एवं नसों को मजबूती देता है।
6.	हैरिसियम इरिनेसियस	विभिन्न बीमारियों में लाभदायक।
7.	बोलेटस इडुलिस	मांसपेशियों एवं जोड़ों के दर्द में राहत पहुंचाता है।

मशरूम बेयोएक्टिव योगिकों का एक अन्य समूह लैक्टिन, शर्करा के लिए विशिष्ट बाध्यकारी साइटों के साथ प्रोटीन या ग्लाइकोप्रोटीन होते हैं, जो एंटीबॉडी एंजाइम नहीं होते हैं। कुछ व्याख्यानों मैं ट्यूमर-रोधी और प्रतिरक्षा-मॉड्युलेटरी गतिविधियाँ दिखाई गयी हैं। सहज उच्च रक्तचाप से ग्रस्त चूहों का पाउडर मैटेक (ग्रिफोला फ्रोंडोसा Grifola Frondosa) मशरूम खिलाने से रक्तचाप कम हो गया। यह भी बताया गया है कि चूहों को खिलाये जाने के बाद अन्य दो खाद्य मशरूम ऑरिकुलरिया ओरिकुला और ट्रेमेला फ्यूसिफोर्मिस के सूखे पाउडर ने सीरम कुल कोलेस्ट्रॉल और कम घनत्व वाले लिपोप्रोटीन [एल. डी. एल. Low-Density Lipoprotein (LDL)] कोलेस्ट्रॉल के रक्त को कम करने में प्रभावी होने का प्रदर्शन किया है। क्योंकि मशरूम ने सीरम उच्च घनत्व वाले लिपोप्रोटीन [एच. डी. एल. High- Density Lipoprotein (HDL)] कोलेस्ट्रॉलकी एकाग्रता को प्रभावित नहीं किया, इसलिए मशरूम आहार द्वारा सीरम कुल कोलेस्ट्रॉल में कमी को एल. डी. एल कोलेस्ट्रॉल में गिरावट के कारण माना जाता है। यह ध्यान दिया जाना चाहिए कि एल. डी. एल "खराब" कोलेस्ट्रॉल है और एच. डी. एल "अच्छा" कोलेस्ट्रॉल है।

दुनिया भर में औषधीय मशरूम और उनके व्युत्पन्न आहार पूरक का बाजार मूल्य 1991 में लगभग 1.2 बिलियन अमेरिकी डॉलर और 1991 में लगभग 5.0 बिलियन अमेरिकी डॉलर था। औषधीय मशरूम और उनके डेरिवेटिव की कुल बिक्री का 99% उत्तरी अमेरिका में 0.1% से कम के साथ एशिया और यूरोप में हुआ। मुख्य रूप से मशरूम पर आधारित आहार पूरक के लिए 1999 का अमेरिकी बाजार 35 मिलियन अमेरिकी डॉलर का था। हालांकि, हाल के वर्षों में प्रजातियों के आधार पर, उत्तर अमेरिकी मांग सालाना 20%- 40% के बीच बढ़ रही है। यह ज्ञातव्य है कि मशरूम कवक की लगभग 50,000 ज्ञात प्रजातियां है और लगभग 10,000 को खाद्य माना जाता है। जिनमें से लगभग 180 मशरूम को कृत्रिम खेती के लिए

उपयोग किया जा सकता है और जिसमे से लगभग 17 को व्यापक रूप से भोजन के रूप में स्वीकार किया जाता है। लगभग 20 मशरूम के लिए खेती की तकनीकों को सिद्ध किया गया था और उनमें से लगभग दर्जन को व्यावसायिक खेती के लिए अनुशंसित किया गया है। हालांकि बड़े पैमाने पर खेती के लिए केवल छह मशरूम को व्यापक रूप से पसंद किया जाता है जो निम्नलिखित हैं:

1. धान का पुआल मशरूम (Paddy Straw Mushroom) वोल्वरिएला एस.पी.पी. (Volvariella SPP)
2. ऑइस्टर मशरूम (Oyster Mushroom) प्लूरोटस एस.पी.पी. (Pleurotus SPP)
3. बटन मशरूम (Button Mushroom) अगरीकस एस.पी.पी (Agaricus SPP)
4. दूधिया मशरूम (Milky Mushroom) कैलेसाइबे एस.पी.पी (Colocybe SPP)
5. शीटकेक मशरूम (Shiitake Mushroom) लेंटीनुल्ला एस.पी.पी (Lentinula SPP)
6. यहूदी के कान का मशरूम (Jew's Ear Mushroom) औरीकुलेरिया एस.पी.पी (Auricularia SPP)

विशेषकर भारत में उगाई जाने वाली मशरूम की किस्में निम्नलिखित है:

*सफेद बटन मशरूम
*ढिंगरी (आइस्टर) मशरूम
*दूधिया मशरूम
*पैडीस्ट्रा मशरूम
*शिटाके मशरूम

सफेद बटन मशरूम

भारत में सफेद बटन मशरूम की खेती पहले निम्न तापमान वाले स्थानों पर की जाती थी, लेकिन आधुनिक युग ने नई तकनीकियों को अपनाकर इसकी खेती अन्य जगह पर भी की जा रही है सरकार द्वारा सफेद बटन मशरूम की 5-11, TM- 79 और होटस U-3 उपभेदों की खेती की जाती है बटन मशरूम इसके कवक जाल के फैलाव के लिए 22-26 °C तापमान की आवश्यकता होती है इस तापमान पर कवक जाल बहुत तेजी से फैलता है बाद में इसके लिए 14-18 °C तापमान ही उपयुक्त रहता है। इसको हवादार कमरे, सेड, हट या झोपड़ी में आसानी से उगाया जा सकता है।

ढिंगरी (आइस्टर) मशरूम

ढिंगरी (आइस्टर) मशरूम की खेती वर्ष भर की जा सकती है इसके लिए अनुकूल तापमान 20-30 °C और सापेक्षिक आर्द्रता 70-90% चाहिए। ढिंगरी मशरूम को उगाने में गेहूं और धान के भूसे और दोनों का इस्तेमाल किया जाता है यह मशरूम 2.5-3 महीनो मैं तैयार हो जाता है इसका उपयोग अब पूरे भारतवर्ष में हो रहा है। ढिंगरी मशरूम की अलग अलग प्रजाति के लिए अलग अलग तापमान की आवश्यकता होती है, इसलिए यह मशरूम पूरे वर्ष उगाई जा सकता है। 10 क्विंटल मशरूम उगाने के लिए कुल खर्च लगभग ₹ 50,000 आता है इसके लिये 100 वर्गफीट के एक कमरे में रेक लगानी होती है वर्तमान में आयस्टर मशरूम ₹ 120 प्रति किलोग्राम से लेकर ₹ 1000 प्रति किलोग्राम की दर से बाजार में बिक जाता है इसका मूल्य उत्पादक की गुणवत्ता पर निर्भर करता है।

दूधिया मशरूम

भारत में दुधिया मशरूम को ग्रीष्मकालीन मशरूम के रूप में जाना जाता है जिसका आकार बड़ा और आकर्षक होता है। यह पैडी स्ट्रा मशरूम ही तरह एक उष्णकटिबंधीय मशरूम है इसके कृत्रिम खेती के रूप में शुरुआत 1976 में पश्चिम बंगाल में हुई थी, अब इस दूधिया मशरूम ने कर्नाटक, तमिलनाडु, केरल और आंध्रप्रदेश जैसे राज्यों में लोकप्रियता हासिल की है उड़ीसा सहित इन राज्यों की जलवायु स्थिति मार्च से अक्टूबर तक दूधिया मशरूम की खेती के लिए उपयुक्त होती है हालांकि, कुछ राज्यों में किसान द्वारा पैडी स्ट्रा मशरूम को वरीयता देने के कारण अभी तक इसका व्यवसायीकरण नहीं किया जा सका। वर्तमान में पैडी स्ट्रा मशरूम और शिटाके मशरूम की तरह भारत में दुधिया मशरूम को लोकप्रिय बनाने के लगातार प्रयास किए जा रहे हैं।

पैडी स्ट्रा मशरूम

पैडी स्ट्रा मशरूम को गर्म मशरूम के रूप में ही जाना जाता है क्योंकि यह अपेक्षाकृत उच्च तापमान पर तेजी से बढ़ने वाला मशरूम है अनुकूल परिस्थितियों में इसका फसल चक्र तीन से चार सप्ताह में पूरा हो जाता है पैडी स्ट्रा मशरूम मैं स्वाद, सुगंध, नाजुकता, प्रोटीन और विटामिन तथा खनीज लवणों की उच्च मात्रा जैसे सभी गुणों का अच्छा से मिश्रण है, इस कारण इस मशरूम की स्वीकार्यता बहुत अधिक है और इसकी उपयोगिता सफेद बटन मशरूम से कहीं भी कम नहीं है यह भारत के उड़ीसा, पश्चिम बंगाल, आन्ध्रप्रदेश, तमिल नाडु, झारखंड, बिहार, छत्तीसगढ़, आंध्रप्रदेश में उगाया जाता है इसकी वृद्धि के लिए अनुकूल तापमान 28-35 °C तथा सापेक्षिक आद्रता 60-70% की

आवश्यकता होती है।

शिटाके मशरूम

शिटाके मशरूम एक शानदार खाद्य एवं महत्वपूर्ण औषधीय मशरूम है इसे व्यवसायिक और घरेलू उपयोग के लिए आसानी से उगाया जा सकता है यह दुनिया में कुल मशरूम उत्पादन के मामले में दूसरे स्थान पर आता है। सफेद बटन मशरूम की तुलना में शिटाके मशरूम एक अति स्वादिष्ट और बनावट के अनुसार एक बेस कीमती मशरूम है इसमें उच्च गुणवत्ता वाले प्रोटीन और विटामिन विशेष रूप से विटामिन B भरपूर मात्रा में होते हैं। इसमें वसा और शर्करा नहीं होती है इसलिए यह मधु में हृदय रोगियों के उपयोग के लिए बेहतरीन समझा जाता है इसे सागवान, शाल और भारतीय किन्नू वृक्ष की ठोस भूसी से आसानी से उगाया जा सकता है। यूँ तो भारत के समस्त राज्यों में मशरूम की खेती की जाती है इसमें रोजगारपरक अवसर भी बहुतायत है कम लागत में इसकी खेती की जा सकती है और अच्छा मुनाफा कमाया जा सकता है। जहाँ तक मशरूम उत्पादन में बिहार का प्रश्न है, बिहार देश का सबसे बड़ा मशरूम उत्पादक राज्य है यहाँ पर लाखों की संख्या में लोग मशरूम की खेती कर रहे हैं विशेष बात यह है की बिहार में महिलाएं झोपड़ी के अंदर मशरूम का उत्पादन कर रही है इससे इनकी आय पहले के मुकाबले काफी बढ़ गयी है। यहाँ पारंपरिक फसलों की खेती करने के साथ साथ बागवानी में भी रुचि ले रहे हैं विशेषकर प्रदेश में लोग बड़े पैमाने पर मशरूम की खेती करने के लिए किसानों को समय-समय पर सब्सिडी भी देती है ऐसे में किसान मशरूम की खेती से अपनी कमाई बढ़ा सकते हैं ऐसे बिहार देश का सबसे बड़ा मशरूम उत्पादक राज्य है, इसके अलावा हरियाणा, उड़ीसा और महाराष्ट्र में भी किसान मशरूम की खेती करते हैं। बिहार सरकार द्वारा एकीकृत बागवानी विकास मिशन योजना के तहत किसानों को मशरूम की खेती करने पर इकाई लागत ₹ 20,00,000 रखी गई है मशरूम की खेती अपनाने पर किसानों को इस लागत का 50% यानी ₹ 10,00,000 सब्सिडी दी जा रही है इस सब्सिडी पर किसान मशरूम के बीज और मशरूम कंपोस्ट भी उत्पादित कर सकते हैं। मशरूम की खेती सम्पूर्ण भारत में होती है यह एक ऐसी खेती है जो वर्तमान समय में रोजगारपरक और रोजगार की संभनाएं नजर आती हैं भारत के समस्त राज्य और जिले मशरूम की खेती को बढ़ावा देने के लिए विभिन्न प्रकार की योजनाएं भी तैयार की है और तैयार कर रही है इसकी झलक हमें बिहार में भागलपुर जिले में भी दिखाई प्रतीत होती हैं भागलपुर जिले में मशरूम उत्पादन की स्थिति काफी अच्छी है और इसके उत्पादन में भागलपुर की हैसियत बढ़ रही है। अगर हम लगभग 5 साल पहले मशरूम की खेती पर विचार करें तो मुश्किल से मशरूम उत्पादन के क्षेत्र में बहुत कम लोग जुड़े हुए थे लेकिन वर्तमान में भागलपुर जिले में छोटे बड़े कम से कम 500 किसान मशरूम का उत्पादन कर रहे हैं इसके उत्पादन के व्यस्त मौसम में लगभग 200 क्विंटल मशरूम का उत्पादन भागलपुर में हो रहा है इसमें बटन मशरूम, आयस्टर मशरूम, ब्राउन मशरूम आदि है। भागलपुर एक छोटा शहर है लेकिन ऐतिहासिक और औद्योगिक रूप से इसका स्थान महत्वपूर्ण है लेकिन यहाँ के लोगों की कुछ समस्याएं हैं पूंजी की कमी, बेरोजगारी, सामाजिक और आर्थिक असमानता, अशिक्षा तथा जागरूकता प्रमुख हैं इसके अलावा यहाँ के लोगों को प्राकृतिक आपदा भी झेलनी पड़ती है लेकिन यह सुखद बात है कि बिहार सरकार और भागलपुर की स्थानीय प्रशासन ने मशरूम की खेती को बढ़ावा देने के लिए अपने स्तर से काफी प्रयास कर रही है जो एक सराहनीय कदम है। भागलपुर विश्वविद्यालय के वर्तमान कुलपति माननीय प्रो (डॉ.) जवाहरलाल ने यह घोषणा की है टी.एन.बी कॉलेज के सामने विश्वविद्यालय की 22 बीघा से ज्यादा जमीन पर मशरूम की खेती होगी उन्होंने आगे कहा कि मशरूम के उत्पादन से जहाँ विश्वविद्यालय को राजस्व की प्राप्ति होगी, वहीं दूसरी ओर रोजगार भी मिलेगा। कुलपति ने पीजी बायोइन्फॉर्मैटिक्स विभाग के कोऑर्डिनेटर प्रो. एचके चौधरी से मशरूम उत्पादन को लेकर प्रस्ताव देने के लिए कहा है और कुलपति ने यह भी घोषणा की इस योजना पर जो खर्च होगा, उसे विश्वविद्यालय वहन करेगा। उपरोक्त समस्त बातों का अवलोकन करने से प्रतीत होता है की मशरूम की खेती एक रोजगारपरक है और साथ ही साथ मशरूम पौष्टिकता और औषधीय गुण से परिपूर्ण है और मशरूम की खेती के क्षेत्र में भागलपुर जिला काफी प्रगतिशील अवस्था में है।

सन्दर्भ

1. डॉ. चंद्र प्रकाश शुक्ल, मशरूम उत्पादन तकनीक आविष्कार पब्लिशर्स जयपुर, 2023 पृष्ठ संख्या- 4
2. उपरोक्त पृष्ठ संख्या- 4-5
3. उपरोक्त पृष्ठ संख्या- 5
4. उपरोक्त पृष्ठ संख्या 107-108
5. रवीश गुप्ता, रुद्र पब्लिकेशन्स, 2022,पृष्ठ संख्या- 8
6. उपरोक्त पृष्ठ संख्या- 10
7. उपरोक्त पृष्ठ संख्या- 11

8. प्रभात खबर 7 अप्रैल 2023
9. हिंदुस्तान भागलपुर संस्करण 14 मार्च 2022
10. प्रभात खबर भागलपुर संस्करण, 03-04-2024 पृष्ठ संख्या-5