کشاورزی: قارچ جانشین ساده و سالم گوشت

جهان آینده با مشکلی بزرگی به نام‏ رشد جمعیت مواجه است که نخستین قدم‏ برای مقابله با ین معضل،تامین نیازهای‏ غذائی انسان با استفاده از امکانات بالقوه‏ هر کشور است.

در ایران طی سالیان دراز گوشت به عنوان‏ یکی از اصلی‏ترین مواد غذائی مردم‏ مصرف شده و روند روبه رشدی داشته است‏ درحالی‏که موادی مانند قارچ و سویا به‏ راحتی می‏توانند جایگزین گوشت‏ شوند و بخشی از پروتئین مورد نیاز بدن‏ را تامین کنند.اهمیت غذائی و اقتصادی‏ مصرف قارچ از یک سو ضرورت یافتن راه‏ حلهای مناسب برای بهبود تولید،توزیع‏ و مصرف آن سبب شد است تا مسائل‏ مربوط به این محصول تحت نظر وزارت‏ کشاورزی قرار گیرد تا به این ترتیب جایگاه‏ آن در مجموعه کشت و زرع کشور مشخص‏ شود به گفته کارشناسان اجرای این طرح‏ با پیامدهای مثبتی مواجه شده که‏ در نهایت افزایش تولید محصول را در پی‏ خواهد داشت.

پرورش قارچ در جهان

افزایش جمعیت کشورها دانشمندان را به‏ فکر یافتن منابع جدید غذائی برای تغذیه‏ انسانها انداخت و این امر سبب‏ شد تا مواد خوراکی تازه‏ای جانشین‏ مواد همیشگی شود تا به این ترتیب‏ از مصرف آن کاسته شود و بین عرضه‏ و تقاضا تعادل منطقی به وجود آید.

یکی از غذاهائی که در عصر حاضر به‏ روش صنعتی تولید انبوه می‏شود و تا حدی‏ توانسته است جای گوشت را بگیرد انواع‏ قارچ خوراکی است که امروزه‏ در دنیا تولید و مصرف زیادی دارد ضمن آن‏ که از نظر بهداشتی و اقتصادی نیز دارای‏ فواید زیادی است اگرچه بشر دو هزار سال‏ پیش قارچ‏های خوراکی را کشف و آن‏ را مصرف کرد ولی روند صعودی و شتاب‏ آلود تولید قارچ در جهان به چند دهه پیش‏ بازمی‏گردد.

در سال 1982 میزان تولید قارچ‏ در 76 کشور جهان یک میلیون‏ و 336 هزار تن بود که 940 هزار تن آن‏ تکمه‏ای و بقیه آن به‏ سایر قارچ‏ها نظیر صدفی اختصاص داشت.

تاریخچه قارچ در ایران

در سالهای گذشته در برخی مناطق ایران‏ مانند لرستان،کردستان،گیلان و مازندران‏ در فصل‏های بهار و پائیز که شرایط برای‏ رشد و نمو قارچ مناسب بود.عده‏ای به‏ مناطق کوهستانی و جنگلی می‏رفتند و قارچ می‏چیدند.

در این زمینه عده‏ای که در این حرفه‏ تجربه‏ای داشتند قارچ را به بازارهای‏ تهران و برخی از شهرهای دیگر جهت‏ فروش عرضه می‏کردند براساس‏ بررسی‏های انجمن تولیدکنندگان‏ قارچ‏های خوراکی اولین واحد تولید این نوع‏ قارچ در ایران سال 1339 به وسیله آقای‏ احیایی و با همکاری یک فرد انگلیسی به‏ نام اسمیت در قلهک دره اطراف تهران‏ ایجاد شد.

این واحد که در دل کوه ایجاد شده‏ بود سالانه 36 تن ظرفیت داشت که‏ تولید انبوه آن به روش صنفی از اروپا به‏ ایران انتقال یافت در این راستا دومین‏ واحد تولیدی در سال 1348 در جاده چالوس‏ تاسیس شد که تعداد این واحدها تا سال‏ 1362 به همین مقدار باقی ماند.

در این سال 4 واحد دیگر در تهران و یکی‏ از شهرستانها احداث شد و سپس‏ رشد فزاینده آن فرارسید و به موازات آن‏ تولید قارچ در کشور از 72 تن در سال‏ 1364 به 550 تن در سال 1366 رسید.

در بین سالهای 1366 تا 1372 تعداد واحدهای تولید قارچ به 26 واحد و میزان‏ محصول آن به 2500 تن در سال رسید.

تا اوایل سال گذشته تعداد واحدهای‏ تولید قارچ کشور به 75 واحد رسید که سالانه‏ 4 هزار تن تولید داشتند،این میزان با توجه‏ به صدور پروانه‏های تاسیس و راه‏اندازی واحدهای جدید تا پایان سال 74 به‏ 11 هزار و 900 تن افزایش یافت.

درحال‏حاضر 66 واحد تولید قارچ‏ در سراسر کشور فعال است در این حال‏ در مقاطعی از زمان تولید قارچ‏ با مادرزاد در مصرف مواجه می‏شود و در نتیجه‏ ضایعات آن به علت این‏که امکان‏ انبار شدن وجود ندارد به سرعت افزایش‏ می‏یابد به طوری که در بعضی مواقع‏ تا حدود 50 درصد تولید صنایع می‏شود.

از سوی دیگر عدم هماهنگی میان‏ مقدار تولید و مصرف قارچ در کشور موجب‏ شده تا 10 درصد واحدهای تولید قارچ‏ تعطیل شوند و یا در حال تعطیل شدن‏ هستند.

درحال‏حاضر با توجه به اهمیت غذائی‏ و اقتصادی مصرف قارچ و نیز ضرورت‏ یافتن راه حلهای مناسب برای‏ بهبود،تولید و توزیع و مصرف آن مدیریت‏ کل دفتر امور گل و گیاهان زینتی وزارت‏ کشاورزی متولی تولید قارچ می‏باشد.

خواص داروئی و غذائی

کارشناسان تولید قارچ‏ معتقدند تولید قارچ از نظر اقتصادی‏ بسیار مقرون به صرفه است زیرا کشت آن‏ جنبه بیولوژی دارد یعنی می‏توان از یک‏ بستر با مساحت اندک چندین‏ برابر سایر محصولات کشاورزی برداشت‏ کرد ضمن آن‏که بخش مهمی از تولیدات‏ قارچ را می‏توان به صادرات اختصاص داد.

موضوع صادرات قارچ در حال‏ حاضر از سوی کشورهای‏ هلند،آمریکا،استرالیا،فرانسه و انگلستان‏ انجام می‏شود.

از سوی دیگر تحقیقات نشان داده است‏ که مصرف قارچ رشد و تکثیر سلول‏های‏ ماهیچه‏ای صاف بدن و به خصوص سلول‏ های دیواره عروق را تحریک می‏کند که به‏ ترمیم و مداوای سلولهای‏ مذکور می‏انجامد.

خاصیت دیگر قارچ تحریک و تقویت‏ سیستم ایمنی بدن است و قارچ‏های‏ خوراکی به دلیل داشتن پروتئین کافی‏ یکی از مواد غذائی پر مصرف به حساب‏ می‏آیند که ارزش غذائی فراوان دارند.

قارچ حاوی ویتامین‏های ب کمپلکس، فولیک اسید،بناسین C و K مواد معدنی‏ شامل پتاسیم،آهن،فسفر،منگنز،مس‏ و کرومیوم است.و پروتئین و لیسنیین‏ موجود در آن موجب کاهش کلسترول خون‏ می‏شود.

به گفته کارشناسان قارچ را برای مدت‏ زیاد نباید در آب قرار داد و بهتر است آن‏ را زیر آب گرفته تا ذرات خاک از آن با ماش‏ دست پاک شود.

کارشناسان مواد غذائی معتقدند قارچ‏ خوراکی ماده غذائی لذیذ،مقوی‏ و سرشار از ویتامین‏های ب و ث،فسفر،آهن‏ و پتاسیم می‏باشد ضمن آن‏که بدون‏ کلسترول است.

مصرف این محصول برای کلیه افراد و به‏ خصوص مبتلایان به بیماریهای قلب‏ و عروق،کلیوی،دیابت،و همه کسانی که‏ از سوی پزشکان از خوردن گوشت‏ قرمز و نمک منع شده‏اند می‏ تواند بسیار مفید و سودمند باشد.

با قارچ می‏توان غذاهای گوناگون‏ و خوشمزه نظیر خورش‏های قرمه سبزی‏ و قیمه،سوپ،کوکو،املت قارچ،قارچ‏ پلو و ماکارونی تهیه و پخت نمود

پرورش قارچ ژاپنی

اهمیت غذائی.داروئی و بیوشیمیائی‏ قارچ‏ها روزبه‏روز بیشتر در جهان‏ خود را نمایان می‏سازد و به همین دلیل‏ مصرف آنها رشد سریعی پیدا کرده است که‏ تنها در کشور ما تولید و مصرف قارچ ظرف‏ 15 سال اخیر بیش از 50 برابر شده است.

رشد مصرف قارچ باعث شده‏ تا پژوهشگران درصدد بررسی امکان‏ گونه‏های مختلف در کشور برآیند که‏ مهمترین آن قارچ ژاپنی در ایران است.

بهروز شاهسون بهبودی از گروه زیست‏ شناسی دانشکده علوم دانشگاه تهران‏ دراین باره می‏گوید:

کشت قارچ ژاپنی در کشورهای چین‏ و ژاپن قدمت 2 هزار ساله دارد کشت این‏ قارچ به تاسیسات و ساختمانهای ویژه‏ نیاز ندارد و می‏توان آن را در جنگل‏ها کاشت‏ و پرورش داد.

به گفته وی در ژاپن 200 هزار نفر به‏ تولید این نوع قارچ اشتغال‏ دارند و حدود 140 هزار تن در سال قارچ‏ ژاپنی تولید می‏شود.درعین‏حال برخی‏ کشورهای اروپائی و آمریکائی نیز تولید این‏ قارچ اکولوژی مناسبی دارد پرورش آن‏ باید حدود بررسی قرار گیرد.

این مقام دانشگاهی افزود:در این زمینه‏ به مدت ده سال در سطوح آزمایشگاهی‏ و نیمه صنعتی در زمینه تهیه بذر و نحوه‏ بازدهی آن کار انجام شده است.

با توجه آزمایش‏های تهیه بذر که بر روی‏ چوب‏های بلوط،راش، افرا صنوبر،چنار و توسکا به انجام‏ رسید کشت‏وکار قارچ بر روی پوشال و خاک‏ اره‏های شمال کشور و نیزکاه،گندم و برنج‏ در سطح آزمایشگاهی و در سالن انجام‏ و منجر به تولید قارچ شد.

رویش قارچ‏های طبیعی

بارندگی مداوم و شرایط مساعد جوی به‏ همراه اعتدال هوا باعث رویش بیش‏ از حد قارچهای خوراکی طبیعی در مناطق‏ شمالی خصوصا گنبد شده است.

رویش این‏گونه قارچ‏ها امسال نسبت‏ به 50 سال اخیر به حدی بیسابقه بوده‏ است که به درآمد کشاورزان افزوده است‏ در اوایل سال جدید به این ترتیب روزانه‏ 100 تا 150 کیلوگرم قارچ طبیعی‏ تنها در بازار گنبد برای فروش عرضه شد که‏ کاهش قیمت صنفی را در پی داشت.

به گفته کارشناسان از 4 هزار و 500 گونه‏ قارچ شناسائی شده در جهان‏ تنها حدود 21 نوع آن خوراکی است و برخی‏ از گونه‏ها حاوی لیستین مانع از تشکیل‏ کلسترول در عروق می‏شود.

طرح پرورش قارچ‏ خوراکی بر روی ضایعات

طرح ملی پرورش قارچ خوراکی بر روی‏ ضایعات کشاورزی در هفت استان کشور به‏ اجرا درآمد.

اجرای این طرح با هدف‏ ایجاد درآمد و اشتغال‏زایی کشاورزان‏ در فصول بیکاری در کشور گسترش‏ می‏یابد و اکنون در استانهای گیلان، مازندران،خوزستان،فارس،خراسان،کرمان‏ و بوشهر در حال اجرا است.

یک کارشناس علوم غذایی موسسه‏ تحقیقات برنج کشور گفت،متوسط برداشت قارچ خوراکی از نوع بلوروس‏ از هریک کیلوگرم کاه و سایر ضایعات‏ کشاورزی 250 گرم است.

این نوع قارچ علاوه بر پروتئین قابل‏ جذب بالا و عطر و طعم مطلوب حاوی‏ ویتامین‏های باارزش ب کمپلکس، فولیک اسید،نیاسین و برخی‏ ویتامین‏ها می‏باشد.

ضایعات

تجربه نشان می‏دهد که در اغلب‏ موارد قارچ می‏تواند جانشین شایسته‏ای‏ برای گوشت قرمز باشد بدون آنکه‏ مانند گوشت به سلامت انسان آسیب‏ برسانند ارتقاء دانش و آگاهی مردم‏ از خواص متعدد قارچ سبب شد تلاش‏هائی‏ برای افزایش تعداد واحدهای تولیدی به‏ عمل آید که ادامه این روند در کنار آماده‏ سازی افراد جامعه برای دادن سهم‏ بیشتر تا مصرف قارچ در برنامه‏های غذائی‏ مردم بسیار مفید می‏باشد.

درعین‏حال در شرایطی که ظرفیت‏ مصرف قارچ در ایران به مراتب‏ بالاتر از میزان تولید آن است ولی‏ در مواردی تولید ما زاد بر مصرف‏ می‏باشد و در نتیجه در برخی از فصول‏ با ضایعات قارچ روبه‏رو هستیم که این‏ امر به تولیدکنندگان این محصول لطمه‏ زده و این صنعت نوپا را به لبه پرتگاه‏ می‏کشاند.

برای جلوگیرلی از ضایعات ضروری است‏ کارخانجات تبدیلی در ارتباط با قارچ‏ در مناطق تولید ایجاد شود و با ایجاد تسهیلات به صادرات آن بهای لازم داده‏ شود.

متوسط برداشت قارچ

میزان متوسط برداشت قارچ در فصل‏ سرما تا حدود 15 کیلوگرم و در ماه تابستان‏ حدود پنج کیلوگرم و به‏طور متوسط برداشت‏ 10 کیلوگرم از هر متر مربع در سال است که‏ با بهبود شرایط محیطی و به کارگیری‏ روشهای مناسب‏تر این مقدار قابل‏ افزایش به کیلوگرم در سال است.

تولید کنسرو

در جهان امروز از قارچ استفاده‏های‏ غذائی بسیاری به عمل می‏آید که یکی‏ از آنها تولید قارچ به صورت کنسرو شده‏ است.

گسترش صنایع تبدیلی قارچ‏ می‏تواند از نوسان قیمت آن و نیز ضایعات‏ قارچ در ایام به خصوصی از سال جلوگیری‏ کند و در ضمن می‏تواند ماده غذائی‏ مناسبی در اختیار مردم باشد.

کنسرو قارچ را می‏توان به صورت ساده‏ مصرف کرد و با سایر غذاها مخلوط ساخت‏ و مورد استفاده قرار داد،

شرایط مساعد پرورش‏ قارچ

به گفته کارشناسان پرورش قارچ به‏ شرایط آب و هوائی خاصی نیاز دارد که این‏ شرایط در اکثر نقاط کشورمان فراهم است.

مهمترین نقاط پرورش قارچ جاده کرج‏ و یا منطقه کندوان است که مناسب‏ترین‏ شرایط آب و هوائی برای پرورش‏ می‏باشد و برعکس نواحی گرم و خشک‏ مناسب نیست.

برای تولید قارچ بیشترین مجوز پرورش‏ قارچ در فاصله سالهای 67 تا 71 از سوی‏ اداره کل کشاورزی استان تهران‏ صادر شد هرچند در این کار برای جلوگیری‏ از ضایعات و ایجاد امکانات برای صادرات‏ برنامه‏ریزی و مطالعات کافی صورت‏ نگرفت.

در مازندران جنگلهای کاملا مخروبه ای‏ وجود دارد که با توجه به اصلاح(خاک پیت) و خاصیت مطلوب جذب آب برای پرورش‏ قارچ بسیار مفید و موثر است ولی متاسفانه‏ در بسیاری اوقات با برداشت آن از سوی‏ نهادها مخالفت می‏شود.

در این زمینه قارچ‏کاران آماده‏ هستند در مقابل برداشت خاک پیت‏ از بقایای جنگلهای مخروبه که از هزاران‏ سال پیش بلا استفاده مانده است این‏ نواحی را درختکاری کنند.

برای اجرای این پیشنهاد سازمان‏ جنگلها و مراتع وزارت جهاد سازندگی‏ می‏تواند یاری‏دهنده قارچ‏کاران باشد.

وزارت کشاورزی نیز از طریق تخصیص‏ کود و سموم به نرخ دولتی‏ می‏تواند در بهبود کمی و کیفی تولید قارچ‏ نقش ارزنده‏ای ایفا کند.

سرمایه‏گذاری 70 تا 80 میلیارد ریالی

در حال حاضر با وجودی که تولید قارچ‏ با مسائلی روبه‏رو است ولی از سال‏ 1348 تا اواخر سال گذشته 125 موافقت‏ اصولی برای پرورش قارچ‏ از سوی وزارتخانه‏های کشاورزی،صنایع‏ و جهاد سازندگی صادر شده که تعداد زیادی‏ از آن به بهره‏برداری رسیده است.

حجم سرمایه‏گذاری ملی در تولید این‏ محصول حدود 70 تا 80 میلیارد ریال‏ برآورد شده که بخش عمده‏ سرمایه‏گذار از محل تسهیلات سیستم‏ بانکی کشور تامین شده است.

به منظور حل مشکلات، برنامه‏ریزی،هدایت و تولید قارچ رسیدگی‏ این بخش از کشاورزی به دفتر امور گل‏ و گیاهان زینتی وزارت کشاورزی سپرده‏ شده ضمن آن‏که تعاونی قارچ‏کاران‏ نیز تشکیل شده است.

یکی از مشکلات تولیدکنندگان قارچ‏ با توجه به شرایط اقلیمی کشور تهیه‏ بذر است که در این زمینه وجود دارد و نیز عدم‏ وجودد مرکز تحقیقاتی قارچ در کشور به‏ ناچار بذر مادر از خارج تهیه‏ و یا چند بار تکثیر می‏شود که این امر موجب‏ شده تا بذر خاصیت اولیه خود را از دست‏ بدهد.

مشکل دیگر تهیه خاک بستر پرورش‏ قارچ(کمپوست)است که معمولا از ضایعات محصولات کشاورزی مانند کاه‏ و ملاس چغندر قند تهیه می‏شود که این‏ کار نیز به دانش پیشرفته نیاز دارد و تنها افراد معدودی قادر به تولید کمپوست‏ هستند.

پس از تهیه بدر و کمپوست خوب مسائل‏ کشت،داشت و برداشت قارچ مطرح است‏ که به نحو صمیمی برنامه‏ریزی شده است‏ زیرا اکثر سالنهای تولید قارچ از سالنهای‏ کشورهای دیگر نمونه‏سازی شده‏ و با شرایط اقلیمی ایران مانند آب و هوای‏ گرم هماهنگ نیست.

از سوی دیگر با توجه به این‏که مردم‏ ما با مصرف قارچ آشنا نیستند مصرف سرانه‏ آن در ایران در سال حدود 54 تا 60 گرم است‏ حال آن‏که این رقم در اروپا به 2500 گرم‏ در سال می‏رسد.

مهندس بشیر اعظمی مدیر کل‏ دفتر امور گل و گیاهان وزارت کشاورزی‏ نیز در مورد برنامه‏های این وزارتخانه‏ در مورد قارچ گفت در نظر است مراکز ویژه‏ تولید بذر توسط بخش خصوصی تاسیس‏ شود.از سوی دیگر با کمک معاونت آموزش‏ و تحقیقات وزارت کشاورزی(بانک ژن‏ قارچ)نیز ایجاد خواهد شد تا سرش‏های‏ صنعتی قارچ متناسب با آب و هوای ایران‏ تهیه شود.

وی افزود با تعطیل شدن مراکز غیراستاندارد،پرورش‏دهندگان قارچ‏ خواهند توانست بذر مورد نیاز را با اطمینان‏ خاطر از این مرکز تهیه و مصرف کنند مدیر کل دفتر گل و گیاهان زینتی تصریح‏ کرد وزارت کشاورزی در نظر دارد تولید کمپوست را به دلیل آسوده‏سازی محیط از مراکز پرورش قارچ جدا کند و مراکز خاص‏ تولید خاک بستر پرورش قارچ(کمپوست) را به کمک متخصصان ذیربط به‏ وجود آورد.

به گفته وی در این زمینه مراکز پرورش قارچ از این پس صرفا در زمینه‏ کاشت،داشت و برداشت فعالیت‏ خواهند داشت.

بشیر اعظمی با اشاره به این‏که شرایط نامساعد موجب شده تنها از یک سوم‏ ظرفیت تولید قارچ در کشور برداشت‏ شود گفت تلاش خواهد شد تا متوسط برداشت قارچ به 15 تا 20 کیلوگرم‏ در هر متر مربع برسد ضمن آن‏که برای‏ تثبیت بازار قارچ مجوز تاسیس واحدهای‏ جدید ممنوع شده است.

این مقام از معاونت تنظیم بازار وزارت‏ کشاورزی خواست که در زمینه بازاریابی‏ قارچ در خارج از کشور و نیز ایجاد صنایع‏ تبدیلی قارچ با این دفتر همکاری بیشتری‏ داشته باشد.در عین حال لزوم تبلیغ خواص‏ و مصرف غذائی قارچ نیز اشتغال‏زدائی، ارزآوری آن باید مورد توجه بیشتری‏ قرار گیرد.

توصیه به قارچ‏کاران

تولیدکنندگان با توجه به ضرورت ارتقاء کیفیت قارچ تولیدی در کشور و فراهم‏ آوردن امکانات حمل هوائی برای صادرات‏ ضروری است اقداماتی به عمل‏ آوردند تا با کمک وزارت کشاورزی صنایع‏ تبدیلی این محصول ایجاد و یا توسعه‏ باید تا از ضایعات آن پیشگیری‏ شود با اتخاذ از این روش و نیز افزایش‏ صادرات مشکل عدم تناسب در عرضه‏ و تقاضا از بین خواهد رفت.

یکی دیگر از اقداماتی که باید موردنظر باشد مجهز شدن تولیدکنندگان به‏ آخرین یافته‏های علمی پرورشی این‏ محصول و نیز کاهش هزینه‏های‏ تولید است تا قارچ ارزانتر در اختیار مردم قرار گیرد.

مشکلات تولید و عرضه

برای ریشه‏یابی مشکلات تولید و عرضه‏ قارچ قیمت تمام شده یک کیلو قارچ‏ در یک دوره ده ساله(74-64)به این‏ صورت ارزیابی شده است تهیه یک‏ کیلو کمپوست در یک دوره دهساله‏ از 113 ریال به 772 ریال،قیمت تمام شده‏ بذر و خاک از 121 و 62 ریال به 370و 183 ریال رسید،ضمن آن‏که دستمزد کارگران‏ بالا رفت که قیمت تمام شده هر کیلو قارچ‏ از 853 ریال به 4457 ریال افزایش یافت.

در این حال قیمت فروش یک کیلو از این‏ محصول از 1350 ریال در سال 65 به‏ 5000 ریال در سال 1374 رسید که این امر نشان‏دهنده کم شدن شدید فاصله قیمت‏ تمام شده و فروش عمده قارچ است.

نظرات تولیدکنندگان

مدیر عامل تعاونی تولیدکنندگان قارچ‏ خوراکی می‏گوید تولید قارچ تقریبا هیچ‏ گونه‏ای ارزبری ندارد و ازاین‏رو علاوه‏ بر تامین داخلی می‏توان بخشی از آن‏ را صادر کرد این فرد در مورد نوسان‏ تولید می‏گوید در شرایطی که متوسط مصرف مردم تهران 10 تن قارچ‏ در روز است،در برخی روزها تا 15 تن‏ و روزهای دیگر 5 تن قارچ توزیع می‏شود که‏ این امر سبب برهم خوردن عرضه‏ و تقاضای قارچ می‏شود از سوی دیگر به‏ دلیل عدم نگهداری آن در انبار ضایعات‏ چشمگیری حاصل می‏شود.

وی در عین حال تصریح کرد در صورتی‏ که تنگناها از میان برود ما قادر هستیم‏ با ظرفیت فعلی 30 هزار تن قارچ در داخل‏ کشور تولید کنیم.

بگفته وی در صورتی که صنایع تبدیلی‏ این بخش راه‏اندازی شود با تولید محصولاتی مانند پودر یا چیبس قارچ‏ می‏توان از ما زاد محصول استفاده مطلوب‏ کرد و یا با صادرات آن به درآمد ارزی‏ مناسبی دست یافت.

افزایش تولید و عدم‏ جذب آن

ظرفیت واحدهای دارای پروانه فعالیت‏ پرورش قارچ تا پایان سال 74 در تهران‏ 6600 تن و در شهرستانها 5300 در سال‏ بوده است که به‏طور متوسط 6/32 تن‏ در روز می‏باشد در حالیکه هم اینک‏ تولیدکنندگان قارچ با تولید و عرضه‏ بیشتر به مقدار 6 تا8 تن در روز یا مشکل‏ عدم تناسب در عرضه و تقاضا مواجه‏ هستند.که این امر افزایش وضایعات قارچ‏ را در پی خواهد داشت.

یکی از تولیدکنندگان ادعا کرد سود واقعی‏ تولید قارچ از آن واسطه‏ها است تا آنجا که‏ 60 درصد قیمت قارچ نصیب آنان‏ می‏شود.یکی از مصرف‏کنندگان می‏گوید برای این‏که قیمت قارچ برای عموم به‏ حد اقل برسد توزیع قارچ باید به صورت‏ متمرکز عمل شود تا مغازه‏داران به جای‏ تهیه قارچ از واحدهای پرورش با یک‏ مرکز واحد فروش در تماس باشند که این‏ امر بنفع تولیدکننده و مصرف‏کننده است.

اشتغال‏زدائی

یکی از موارد مثبت در صنعت قارچ‏ اشتغال‏زدائی آن است به این صورت که‏ در هر هکتار زمین کشاورزی می‏توان یک‏ یا دو اشتغال ایجاد کرد ولی برای یک‏ واحد یکصد تنی تولید قارچ در مساحت‏ مذکور می‏توان 20 تا 30 تن را به کار گرفت‏ ضمن آن‏که هیچ محصول نمی‏تواند مانند قارچ در واحد مترمربع به این صورت‏ سود و بازدهی اقتصادی داشته باشد در عین‏ حال در ایران 8 تا 10 هزار نفر مشغل در این‏ ارتباط ایجاد شده است.گفته می‏ شود در هر مترمربع سالن تولید قارچ در سال‏ می‏توان 4 دوره و در مجموع 40 کیلوگرم‏ قارچ برداشت کرد همچنین می‏توان‏ با استفاده از روشهای مطلوب و فراهم‏ ساختن وضعیت مناسب این مقدار را به‏ 120 کیلوگرم در هر مترمربع رساند که‏ بازدهی اقتصادی مطلوبی محسوب‏ می‏شود و بسیار سودآور است برای رسیدن‏ به این هدف استفاده از تکنولوژی،تهیه‏ بذر و خاک مناسب وسایل بسته‏بندی و سم‏ مورد نیاز است.