**Ứng dụng giống bản địa và quy trình hữu cơ trong sản xuất nấm hương rừng trên địa bàn thị xã Sa Pa**

Trong khuôn khổ chương trình nghiên cứu, bảo tồn và phát triển giống cây trồng đặc hữu vùng cao, Trại nghiên cứu và sản xuất giống cây ôn đới Sa Pa – trực thuộc Trung tâm Giống Nông nghiệp tỉnh Lào Cai đã thực hiện thành công đề tài “Ứng dụng giống nấm hương bản địa trong sản xuất nấm hương rừng hữu cơ tại Sa Pa”, với quy mô 10.000 bịch phôi nấm theo hướng sản xuất tuần hoàn, an toàn sinh học và thân thiện môi trường.

Không như các loại nấm hương thương mại phổ biến hiện nay (thường nhập giống từ Trung Quốc hoặc nuôi cấy đại trà), giống nấm hương của chúng tôi được thu thập từ rừng già Sa Pa sau đó chọn lọc, nuôi cấy mô và nhân giống theo phương pháp kiểm soát phòng sạch, đảm bảo giữ nguyên hệ gen bản địa - thích nghi tối ưu với khí hậu lạnh, kháng bệnh tự nhiên cao. Giống nấm thuần chủng được đưa vào sản xuất trên nền nguyên liệu hữu cơ như mùn cưa gỗ tự nhiên, cám gạo, bột bắp… hoàn toàn không sử dụng hóa chất kích thích sinh trưởng hoặc chất bảo quản, đáp ứng tiêu chí sản xuất nấm sạch đạt chuẩn VietGAP - hướng hữu cơ.

Sa Pa có điều kiện khí hậu phù hợp cho việc nuôi trồng nấm hương rừng. Quy trình ươm và chăm sóc phôi nấm được thực hiện trong nhà trại có mái lưới đen, đảm bảo:

• Nhiệt độ ổn định 18-22°C,

• Độ ẩm 85-90%,

• Chiếu sáng khuếch tán 8-12 giờ/ngày,

• Tưới phun sương bằng nước suối tự nhiên.

Thời gian ươm kéo dài trung bình 90-100 ngày. Sau đó, các bịch phôi được chuyển sang giai đoạn tạo quả thể, cắt miệng bịch hoặc rạch lỗ để nấm phát triển tự nhiên. Đây là giai đoạn cần kiểm soát kỹ điều kiện độ ẩm và thông gió, đồng thời tăng cường phòng ngừa bệnh mốc xanh, mốc đen bằng biện pháp sinh học.

Nấm hương rừng không chỉ chứa nhiều vitamin mà còn là nguồn cung cấp dưỡng chất tự nhiên an toàn và bổ dưỡng. Kết quả phân tích sơ bộ mẫu nấm thu được cho thấy:

• Hàm lượng protein: 33-38g/100g khô,

• Hàm lượng chất xơ: 14-16g,

• Chứa nhiều vi chất như kẽm (5-6mg), sắt (1.8-2.1mg), vitamin D tự nhiên.

Đặc biệt, trong nấm hương rừng bản địa có hoạt chất Lentinan - một beta-glucan có tác dụng kích thích miễn dịch, hỗ trợ điều trị ung thư và các bệnh mãn tính (theo báo cáo của Viện Dược liệu Trung ương, 2017). Đây là tiền đề để phát triển sản phẩm nấm dược liệu và thực phẩm chức năng trong tương lai.

Mô hình hiện đang được triển khai sản xuất theo hình thức “trại giống đầu mối – dân chăm sóc và thu hái”, từng bước chuyển giao kỹ thuật cho nông hộ vùng cao Sa Pa. Dự kiến mỗi hộ có thể chăm sóc từ 1.000-2.000 bịch nấm, mang lại thu nhập bổ sung từ 2 – 4 triệu đồng/tháng.

Trong thời gian tới, Trung tâm Giống Nông nghiệp tỉnh Lào Cai sẽ tiếp tục: Hoàn thiện quy trình sản xuất chuẩn hóa cho nấm hương bản địa, xây dựng mô hình chuỗi giá trị từ sản xuất - chế biến - tiêu thụ, đề xuất hỗ trợ phát triển sản phẩm OCOP và xuất khẩu thử nghiệm.

**KS. Nông Thị Việt Hà – Trung tâm giống Nông nghiệp tỉnh Lào Cai**