

KILIMO CHA UYOGA

UTANGULIZI

Uyoga ni nini?

Uyoga ni mmea aina ya fungi ambao huota kama vimelea. Hapa Tanzania uyoga ni mojawapo ya mboga za asili kama mgagani, mnavu, mrenda na matembele.

Tofauti na mimea mingine uyoga unakosa chembechembe za kijani(chlorophyll) zinazowezesha mmea kutengeneza chakula (photosynthesis) kwa kutumia hewa ya kaboni (carbon dioxide).

Hivyo uyoga huhitaji chakula kilicho tengenezwa tayari na mimea au wanyama kwa kawaida uyoga huokotwa porini amabapo hujiotea.

Uokotaji wa uyoga porini huhatarisha maisha ya binadamu, kwakuokota uyoga wenye sumu.



Cont...

Ongezeko la watu na uharibifu wa mazingira (misitu kuchomwa) umeendelea kupunguza upatikanaji wa uyoga wa asiri kutokana na umhmu wa mmea huu watafiti wamewezesha kilimo hiki kua cha faida Zaidi kwa kulimwa ndani ya banda.



Aina za uyoga

Kuna aina za uyoga Zaidi ya 2000 duniani, 1% ya aina zote ni uyoga sumu, uyoga usiofaa kwa matumizi ya binadamu.

Tafiti zinaendelea juu ya ulimaji wa aina mbalimbali za uyoga, kwa hapa Tanzania kuna aina nne zina limwa huku uyoga mamama(oyster mushroom) ukiwa ndo uyoga unaolimwa kwa kiasi kikubwa Tanzania.

Aina hizo za uyoga ni:

Uyoga mamama (oyster mushroom)

Button mushroom (*agaricus bisporus*)

Lentinular edode (shiitake mushroom)

Ganoderma lucidum (medicinal mushroom)



MAHITAJI YA KILIMO CHA UYOGA

1. BANDA
2. MBEGU ZA UYOGA
3. MASALIA YA MAZAO
4. KIFAA CHA KUTAKASA
KIMENGENYWA
5. MAHITAJI MENGINE



Sifa za banda

Banda bora ukubwa 5m / 8m, lafaa kwa mkulima mdogo.

Lijengwe kwa miti/makuti kupunguza joto la banda, hasa katika sehemu za joto.

Liwe na madirisha ya kupitisha hewa na mwanga.

Liwe na wavu mlangoni na madirishani kuzuia wadudu warukao.

Kuwe na miti ya kivuli kuzunguka banda ili kuzuia upepo na mvua kali.



Mbegu za uyoga

Mbegu za uyoga huzalishwa katika maabara za taasisi za serikali.

Mbegu bora ya uyoga ina weupe unao ng'aa, iwe ni uzao wa kwanza kutoka mbegu mama, pia mbegu bora ya uyoga hua ni ya mda mfupi kutoka kuiva kwake hadi kupandwa shambani.

Mbegu bora za uyoga zinapatikana
Uyogaplus kutoka katika maabara ya Chuo
kikuu cha Dar es salaam.(**UDSM**)



Masalia ya mazao(vimengenywa)

Masalia ya mazao mengi yana faa baada ya kuvuna kama:

Mabua ya mahindi

Majani ya mpunga

Majani ya mgomba

Majani ngano

Maranda

Magunzi

Maganda ya alizeti.



Kifaa cha kutakasa kimengenywa(kuche mshia)

Pipa la chuma hutumika katika utakasaji wa vimengenywa.

Pipa linaweza kutumika peke yake, au lika ungwanishwa na sanduku la nylon au sanduku lililojengwa kwa tofari na cement.

Jiko la kuchemshia laweza kua la, Maranda, kuni, au gas.



Mengineyo

Kuni

Chokaa

Sukari

Pumba laini (mpunga au mahindi)

Mifuko

Kamba za kufungia

Vipira

Ringi

Vijiko

Dettol/spirit

Pamba

