



จดหมายข่าว

# ฉะเชิงเทรา

ทิวทัศน์การวิจัยและพัฒนาการเกษตร

16 ฉบับที่ 11 ประจำเดือน ธันวาคม พ.ศ. 2556

ISSN 1513-0010



**พริกขี้หนูเผือก 52-60 :**

เข้มด้วยสี มากมีด้วยคุณค่าทางอาหาร **14**



**2** ชีสสร้างรายได้



**8**

เยือนสถาบันวิจัย  
และพัฒนาข้าว  
บาทาลาโกตา



**16**

ปอปิด  
พืชมหัศจรรย์?



# 3 พืช สร้างรายได้

ขอคุยด้วยคนฉบับนี้ เป็นการรวบรวมพันธุ์พืชที่กำลังเป็นที่นิยม เป็นที่ต้องการของตลาด เป็นอีกหนึ่งทางเลือกที่สามารถสร้างรายได้ให้กับเกษตรกร พันธุ์พืชที่จะกล่าวถึง ได้แก่ กล้วยไม้หางช้าง ผักข้าว และดอกชมจันทร์ โปรดติดตาม

## กล้วยไม้หางช้าง

เรื่องนี้เขียนโดยคุณณิษฐา แหยมเพ็ชร จากศูนย์วิจัยพืชสวนชุมพร กรมวิชาการเกษตร มีเนื้อหว่า

**กล้วยไม้หางช้าง** (*Grammatophyllum speciosum* Blume) เป็นกล้วยไม้ป่าที่อยู่ในสกุล *แกรมมาโตฟิลลัม* (*Grammatophyllum* Bl.) มีชื่ออื่น ได้แก่ ว่านงูเหลือม ว่านหางช้าง ว่านเพชรหึง ว่านหางช้าง หรือ หางช้าง เป็นต้น เป็นกล้วยไม้อิงอาศัย ลำลูกกล้วยอยู่เบียดชิดกัน มีลำลูกกล้วยยาวมาก ลำต้นเจริญทางปลายยอด ลำลูกกล้วยเป็นแท่งกลม ขนาดใหญ่ ยาว 1 - 2 เมตร รากเกิดที่โคนต้นเป็นเส้นแข็งและพุ่มใบเป็นจำนวนมาก ใบเป็นรูปแถบ กว้าง 3 - 4 เซนติเมตร ยาว 30 - 60 เซนติเมตร ผิวมัน เรียงตัวระนาบเดียว ดอกออกเป็นช่อขนาดใหญ่ ยาวได้ถึง 2 เมตร ดอกบานเต็มที่กว้าง 6 - 8 เซนติเมตร กลีบเลี้ยงและกลีบดอกพื้นสีเหลืองหม่น มีประสีน้ำตาลแกมม่วงกระจายทั่วกลีบ กลีบปากเล็กกว่ากลีบอื่น ๆ แยก 3 แฉก ส่วนกลางกลีบมีสันนูน 3 สัน ออกดอกช่วงเดือนมิถุนายน - พฤศจิกายน ช่อดอกเกิดช่วงโคนต้น ช่อดอกตั้งหรือห้อยลง ดอกทยอยบานเป็นเวลานาน กล้วยไม้หางช้างเป็นกล้วยไม้ประเภทแตกกอ ที่มีระบบรากแบบรากอากาศ รากมีจำนวนมากมายเกาะกันแน่นและแตกแขนงที่ปลาย ปลายรากจะขึ้นข้างบน หรือขึ้นออกไปข้าง ๆ แทนที่จะหยั่งลงข้างล่าง ว่านเพชรหึงเป็นกล้วยไม้ที่มีขนาดใหญ่ที่สุด จากการค้นคว้าหาข้อมูลพบว่า มีการทำงานวิจัยเกี่ยวกับกล้วยไม้หางช้างน้อยมาก เนื่องจากกล้วยไม้หางช้างมีรูปร่างของต้นและใบสวยงาม ต้นใหญ่เป็นสง่าจึงเหมาะกับการปลูกประดับอาคาร สถานที่ต่าง ๆ ในขณะที่กล้วยไม้หางช้างเริ่มเป็นที่ต้องการของผู้บริโภคในวงการไม้ดอกไม้ประดับมากขึ้น และมีราคาแพง และใช้เวลาในการปลูกลูกยาวนานกว่าจะออกดอกให้เห็น การศึกษาหาเทคโนโลยีเพื่อเพิ่มปริมาณการผลิตและหาเทคโนโลยีให้กล้วยไม้หางช้างออกดอก จึงเป็นงานที่น่าสนใจ



เมื่อก่อนใคร ๆ ก็พูดเป็นเสียงเดียวกันว่า หางช้างเป็นกล้วยไม้ที่ขยายพันธุ์ยาก ดูแลรักษายาก ออกดอกยาก และยาก...ทุกอย่าง แต่ถ้าทุกคนได้อ่านบทความนี้ จะปรับเปลี่ยนความคิดในการปลูกลูกหางช้างจากคำว่า "ยาก" เป็น "ง่ายมาก" ทันที

การขยายพันธุ์กล้วยไม้หางช้างไม่ได้ยากอย่างที่ท่านคิดอีกต่อไป ท่านสามารถขยายพันธุ์กล้วยไม้หางช้างโดยการแบ่งแยกลำต้นออกจากกอใหญ่ (จำนวนลำต้นที่แยกออกมา ต้องใช้ประมาณ 2 ลำ/กอ เป็นอย่างน้อย



และควรมีลำต้นที่แก่อย่างน้อย 1 ปี ซึ่งถ้าแก่อาจมีใบหรือไม่มีใบก็ได้ เพราะลำแก่เมื่อถูกแยกออกจากกอ จะแตกหน่อได้เร็วกว่าลำที่อ่อนกว่า) การแยกลำต้นทำได้โดยใช้เลื่อย หรือ มีดคม ๆ ผ่ากอลำทางข้าง ให้ระบบรากกระทบกระเทือนน้อยที่สุด และทาแผลที่เป็นรอยตัดด้วยยาป้องกันเชื้อรา เช่น ปูนแดง จากนั้นนำไปปลูกลงในท่อซีเมนต์ ขนาดของท่อซีเมนต์ที่ใช้ขึ้นอยู่กับความต้องการของผู้ปลูก แต่ขนาดที่นิยมใช้ปลูก คือ ท่อซีเมนต์ที่มีเส้นผ่าศูนย์กลาง 80 ซม. (ถ้าจะให้สวยงาม ดูดียิ่งขึ้น ควรใช้ท่อซีเมนต์วางซ้อนกันสองท่อ โดยใช้ฝาท่อที่มีขนาดเดียวกันคั่นกลาง เพื่อประหยัดวัสดุปลูก ซึ่งแทนที่จะใส่วัสดุปลูกทั้งสองท่อ กลับใส่แค่ท่อเดียว) โดยใช้เปลือกมะพร้าวแห้งวางชั้นล่างประมาณครึ่งท่อ แล้ววางกล้วยไม้ทางข้างตามด้วยวัสดุปลูก ซึ่งวัสดุที่ใช้ปลูกได้แก่ รากมะพร้าวผุ เปลือกมะพร้าวแห้ง ทะลายปาล์มตัวผู้ หรือผสมกันระหว่างวัสดุที่กล่าวมาแล้ว ซึ่งเป็นวัสดุที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น หรือจะปลูกบนต้นไม้เลยก็ได้ หากต้องการปลูกเป็นไม้ประดับ ต่อไม้ที่กล้วยไม้ทางข้างชอบ สามารถเจริญเติบโตได้ดี ควรเป็นต้นไม้เนื้อแข็ง เช่น ไม้รักช้ ไม้เต่าเสา (หรือไม้กันเกรา) ไม้เคี่ยม

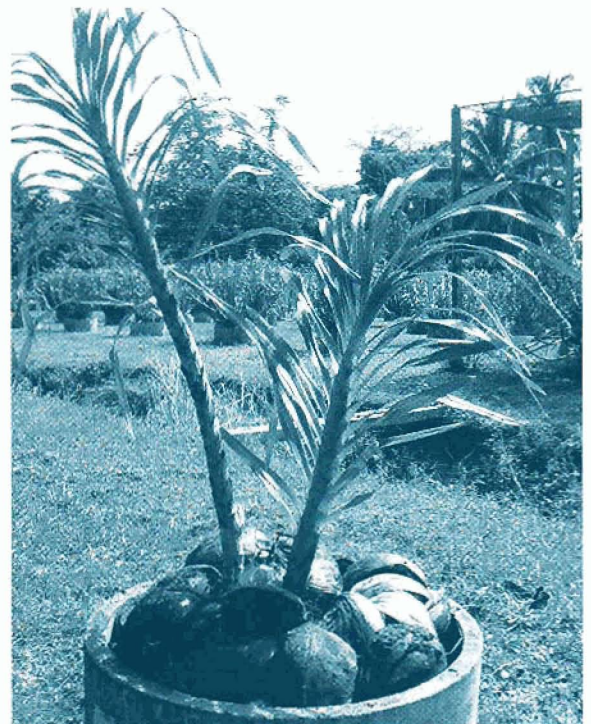
ในช่วงแรก จำนวนลำต้นต่อกอจะมีเพียง 2 - 3 ลำ ถ้าผู้ปลูกมีความต้องการให้มีปริมาณหน่อเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว ควรปลูกลงกล้วยไม้ทางข้างลงกลางวัสดุปลูก แล้วปิดทับโคนต้นด้วยวัสดุที่มีน้ำหนักเบาสามารถระบายน้ำและอากาศได้ดี ได้แก่ ทะลายปาล์มตัวผู้ หรือใบไม้ (ใบเล็ก) เป็นต้น และให้น้ำพอประมาณ เพราะกล้วยไม้ทางข้างไม่ได้เป็นกล้วยไม้ที่ต้องการน้ำมาก หลังจากที่มีหน่อใหม่เกิดขึ้นมากพอสมควร (สังเกตได้จาก กล้วยไม้ทางข้างมีทรงพุ่ม กอกล้วยไม้ทางข้างสามารถวางตั้งตรงได้) กอกล้วยไม้ทางข้างเริ่มมีระบบรากมากขึ้น ให้เปลี่ยนระดับกอกล้วยไม้ทางข้างมาไว้ที่ด้านบนของวัสดุ พยายามวางกอทางข้างให้อยู่เหนือท่อปูน เนื่องจากทางข้างเป็นพืชที่เจริญเติบโตออกทางด้านข้างทุกทิศทาง จะทำให้ได้ทรงต้นที่สวยงาม หลังจากนั้นให้ใส่ปุ๋ยคอก (ขี้วัวแห้ง) ปริมาณ 2 - 3 กิโลกรัม/ท่อปูน/6 เดือน (ท่อปูนมีเส้นผ่าศูนย์กลาง 80 เซนติเมตร) การใส่ปุ๋ยคอกให้โรยปุ๋ยคอกรอบ ๆ โคนต้นเพียงเท่านี้ท่านก็สามารถขยายพันธุ์ทางข้างจาก 2 ลำ/ท่อ โดยใช้เปลือกมะพร้าวแห้งและทะลายปาล์มตัวผู้เป็นวัสดุปลูก ท่านจะได้หน่อใหม่เกิดขึ้น 7 - 8 หน่อ/ท่อ/ปี ส่วนการให้น้ำสำหรับกล้วยไม้ทางข้าง ช่วงแรกของการขยายพันธุ์จำเป็นต้องให้น้ำสม่ำเสมอ แต่หลังจากที่มีหน่อใหม่เกิดขึ้นในปริมาณมากพอ ทางข้างจะมีลักษณะเป็นกอมากขึ้น การให้น้ำจะเป็นการให้น้ำตามความจำเป็นเท่านั้น ถ้าไม่ได้อยู่ในช่วงฤดูร้อนหรือสภาพอากาศร้อนผิดปกติ ไม่มีความจำเป็นที่จะต้องให้น้ำทางข้างเลย เนื่องจากทางข้างเป็นกล้วยไม้ที่ทนทานต่อความแห้งแล้งได้ดี ถ้าสภาพอากาศแห้งแล้งมาก ทางข้างจะปรับตัวโดยการปลดใบ ซึ่งจะปลดใบจากโคนไปสู่ปลายของลำต้น แต่การให้น้ำทางข้างมีข้อควรพึงระวังให้มาก คือ

- อย่าให้น้ำกับทางข้างในเวลาทางข้างได้รับความร้อนมากและยาวนาน เช่น ช่วงสาย - บ่าย เพราะจะทำให้ลำต้นทางข้างมีอาการช็อก ลำต้นถูกลวกและเน่าในที่สุด ถ้าตัดออกไม่ทันจะเป็นแหล่งให้เชื้อโรคเข้าไปทำลายและลุกลามไปยังลำต้นอื่น ๆ ในกอทั้งหมด ถ้าหากเกิดกรณีเช่นนี้ให้รีบตัดลำต้นนั้นทิ้งไป แล้วทาแผลลำต้นที่ถูกตัดด้วยปูนแดง (หรือยาป้องกันเชื้อรา)



- อيارรดน้ำให้ถูกยอดของลำต้น จะทำให้ยอดชำเพราะแรงน้ำ และเน่าในที่สุด ส่วนมากจะเกิดขึ้นกับการรดน้ำโดยใช้สายยางรด

กล้วยไม้ทางข้าง เป็นกล้วยไม้ที่ชอบแสง ควรปลูกลงกลางแจ้ง จะได้ทรงต้นที่สมบูรณ์ สวยงาม และมีโอกาสออกดอกได้ดีกว่าปลูกลงใต้การพรางแสง ให้น้ำพอประมาณ เพราะกล้วยไม้ทางข้างต้องการน้ำไม่มาก ถ้ามากเกินไป จะเป็นผลให้เจริญทาง vegetative มากเกินไป เป็นผลให้ไม่ออกดอก โดยเฉพาะในช่วงเวลาก่อนแทงตาดอก (ประมาณเดือนพฤษภาคม - กรกฎาคม) ไม่ควรมีการให้น้ำ หรือให้ตามความจำเป็นเท่านั้น สำหรับการให้ปุ๋ย (ปุ๋ยมูลวัว (แห้ง)) ควรให้ในปริมาณที่พอเหมาะ ถ้ามากเกินไปจะเป็นผลให้มีการเจริญเติบโตทาง vegetative มากเกินไป เช่นเดียวกับการให้น้ำ





## พริกขี้หนู

เรื่องนี้เขียนโดยคุณสงัด ดวงแก้ว จากศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรกาญจนบุรี มีเนื้อหาว่า

**พริกขี้หนู** เป็นพืชไม้เลื้อยอยู่ในวงศ์แตงกวา และมะระ มีชื่อสามัญว่า Spring Bitter Cucumber ชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Momordica cochinchinensis* Spreng เป็นพืชที่ขึ้นตามรั้วบ้าน หรือตามต้นไม้ต่าง ๆ มีมือเกาะคล้ายกับตำลึง ใบเป็นรูปหัวใจคล้ายใบโพธิ์ ขอบใบหยักเว้าลึกเป็นแฉก 3 - 5 แฉก ดอกจะมีสีขาวแกมเหลือง ตรงกลางมีสีน้ำตาลแกมม่วง

**นายพยุ่ง สงพุด** ปราชญ์ชาวบ้านภาคกลาง ศูนย์เกษตรพริกขี้หนู บ้านบางกระเบียน จังหวัดชัยนาท ที่อยู่ 226 หมู่ 6 ตำบลตลุก อำเภอสรรพยา จังหวัดชัยนาท ได้ใช้ที่ดินรอบคันสระปลูกพริกขี้หนู เพื่อเป็นแหล่งเรียนรู้ให้กับเกษตรกรที่มาฝึกอบรมและศึกษาดูงาน พร้อมทั้งเป็นสินค้าให้กับภรรยา คือ นางขวัญเมือง สงพุด เก็บยอดและลูกไปขายตลาดเช้าเพื่อนำเงินมาช่วยเสริมรายได้ให้กับครอบครัวอีกทางหนึ่ง

**วิธีการเพาะเมล็ดและปลูกพริกขี้หนู** ทำได้โดยนำเมล็ดแช่น้ำทิ้งไว้ 1 คืน เมล็ดจะอมน้ำ หรือจะใช้คีมกะเทาะเปลือกแข็ง ๆ ออก เพื่อช่วยให้เมล็ดงอกได้ง่ายและเร็วขึ้น เพราะเปลือกพริกขี้หนูจะแข็งมาก จากนั้นวางเมล็ดลงบนดินเพาะปลูกที่โปร่ง เบียดชุ่ม แต่ไม่แฉะ ใช้ดินมาทับเมล็ด 2 - 3 เซนติเมตร รดน้ำตลอดอย่าปล่อยให้ดินแห้ง แต่ก็อย่าให้ดินแฉะ ฉะนั้นดินที่ใช้เพาะเมล็ดต้องมีการระบายน้ำดี พอเมล็ดแตกใบจริงออกมา 3 - 4 ใบ จึงนำไปลงแปลงปลูก

## ทำอย่างไรให้พริกขี้หนูติดลูก

จากประสบการณ์ปลูกพริกขี้หนู และหาความรู้เพิ่มเติม ตลอดจนแลกเปลี่ยนความรู้ระหว่างผู้ปลูกด้วยกันแล้ว เราสามารถทำให้พริกขี้หนูติดลูกได้โดย

- การทำค้าง หากไม่ทำค้างให้ต้นพริกขี้หนูโตจะทำให้การติดลูกมีน้อยมาก และลูกจะเน่าเสียหายได้ง่ายหากปล่อยให้ติดลูกบนดิน

- ตัดแต่งกิ่งอย่างสม่ำเสมอ ไม่ปล่อยให้เถาแตกหน่อ แตกใบหนาแน่นเกินไป ตัดกิ่งที่ติดลูกเก่าออก และไม่ปล่อยให้พริกขี้หนูสุกคาต้น ไม่เช่นนั้นพริกขี้หนูก็จะติดผลน้อยหรือไม่ติดลูกใหม่อีกเลย



## สรรพคุณและประโยชน์ตามตำราแพทย์แผนไทย

**ใบ** มีรสขมเย็น แก้ไข้ตัวร้อน ถอนพิษอักเสบ ให้ตำพอก  
แก้ปวดหลัง แก้กระดูกเดาะ แก้ฝี แก้พิษ

**เมล็ด** มีรสมันเมาเย็น **ดิบเป็นพิษ** คั่วให้กรอบ  
รับประทานบำรุงปอด แก้ฝีในปอด แก้ไอ ขับปัสสาวะ แก้ท้องน้ำดี  
อุดตัน ใช้แทนเมล็ดแสลงใจ (โกฐกษัลลิ่ง) ได้ และมีโปรตีนที่  
มีฤทธิ์ยับยั้งการเจริญของเชื้อเอชไอวี (เอดส์) และยับยั้ง  
เซลล์มะเร็ง และในเนื้อเยื่อที่ห่อหุ้มเมล็ดสุกของลูกพัก  
ข้าวมีสารไลโคปีน ซึ่งเป็นสารในกลุ่มเบต้า-แคโรทีน  
สามารถต้านอนุมูลอิสระ ช่วยป้องกันมะเร็งต่อม  
ลูกหมาก เสริมสร้างภูมิคุ้มกัน และบำรุงสายตา  
สารไลโคปีนในเยื่อที่ห่อหุ้มของเมล็ดพักข้าวสุก  
สีแดง มีมากถึง 380 ไมโครกรัมต่อเยื่อเมล็ด  
พักข้าว 1 กรัม

**ราก** รสเบื่อเย็น ต้มดื่มถอนพิษทั้ง  
ปวง ถอนพิษไข้ ขับเสมหะ แก้ไข้ข้อ ปวด  
ตามข้อ แขน้ำสระผม แก้ผมร่วง ฆ่าเหา

**ผลอ่อน และใบอ่อน** ช่วยลดน้ำตาลในเลือด





## ดอกชมจันทร์

อีกหนึ่งเรื่องที่เขียนโดยคุณสงัด ดวงแก้ว จากศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรกาญจนบุรี มีเนื้อหาว่า

**ดอกชมจันทร์ (Moonflower)** มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Ipomoea alba* L. อยู่ในวงศ์ Convolvulaceae มีชื่อท้องถิ่นเรียกว่า บานดึก ดอกพระจันทร์ และแสงนวลจันทร์ อยู่ในตระกูลเดียวกับผักบุ้ง และผักบุ้งฝรั่ง บางแห่งนิยมเรียกว่า ดอกไม้จีน แต่ไม่ใช่ชนิดเดียวกับดอกไม้จีนแห้งที่นิยมใส่อาหารจีน

คุณลักษณะ เป็นไม้เลื้อยชนิดหนึ่ง ใบคล้ายใบยาสูบ เป็นรูปหัวใจ คล้ายใบโพธิ์ สีเหลืองอ่อนอมเขียว ใบมีขนาดกว้างประมาณ 15 เซนติเมตร ยาวประมาณ 30 เซนติเมตร ปลายใบแหลม ริมขอบใบหยัก เป็นพรรณไม้ที่ชอบแสงแดดเพียงรำไร ต้องการน้ำ และความชื้นในปริมาณปานกลาง ปลูกขึ้นได้ดีในดินร่วนซุย มีดอกสีขาวสวยสด จะบานในตอนกลางคืน และมีกลิ่นหอม นอกจากจะใช้ปลูกเป็นไม้ประดับได้แล้ว ใบ และดอกตูม ยังใช้ปรุงอาหาร เช่น ใช้เป็นผักทำห่อหมก ดอกตูมใช้ผัดน้ำมันหอย เป็นต้น สามารถขยายพันธุ์ด้วยการเพาะเมล็ด และปักชำส่วนของลำต้น

### วิธีปลูกดอกชมจันทร์

1. การเพาะเมล็ด อาจปลูกโดยการหยอดเมล็ดลงแปลงโดยตรง หรือเพาะเมล็ดเป็นต้นกล้า หากปลูกโดยการเพาะเมล็ดเป็นต้นกล้าก่อนเพาะเมล็ดให้นำเมล็ดแห้งไปแช่น้ำไว้ 1 คืน เพื่อให้เปลือกหุ้มเมล็ดอ่อนตัว จะทำให้งอกได้เร็วขึ้น แล้วคัดเลือกเอาแต่เมล็ดที่สมบูรณ์ (เมล็ดที่ฟองน้ำ) ไปลงดินเพาะ



2. หลังจากเพาะเมล็ดแล้ว 1 คืนให้นำเมล็ดไปเพาะในแปลงดินที่เตรียมไว้ด้วยการหยอดในดินที่เตรียมไว้ ทำหลุมลึกประมาณ 1 เซนติเมตร หยอดเมล็ดแล้วกลบดินให้พอปิดด้านบนของเมล็ด หรือกลบดินบาง ๆ ใช้ระยะเวลา 15 - 30 วัน

3. เมื่อดำรงกล้าอายุประมาณ 30 วันสามารถนำไปปลูกลงแปลงได้ ให้ขุดหลุมลึก 20 - 30 เซนติเมตร รองก้นหลุมด้วยปุ๋ยคอก 200 - 500 กรัม/หลุม จากนั้นนำต้นกล้าลงปลูกในหลุม โดยระยะปลูกที่เหมาะสม คือ ระยะระหว่างต้น 40 - 50

เซนติเมตร ระหว่างแถว 70 - 100 เซนติเมตร จากนั้นในช่วง 1 เดือนแรกหลังปลูกควรให้น้ำวันละ 2 ครั้ง คือ ตอนเช้า และตอนเย็น เมื่อต้นสามารถตั้งตัวได้แล้ว จึงจะให้น้ำวันละครั้ง และเริ่มแตกยอดอ่อนให้นำไม้มาปัก และซึ่งเชือกให้ปลายยอดชมจันทร์เลื้อยขึ้นบนค้ำ หลังจากนั้นอีก 2 - 3 เดือน ชมจันทร์จะเริ่มออกดอก

สำหรับการบำรุงรักษาต้น เมื่อผลผลิตเริ่มลดลง หรือต้นโทรม ต้องใส่ปุ๋ยคอกหรือปุ๋ยอินทรีย์แล้วตัดแต่งให้แตกยอดใหม่ จากนั้นให้น้ำเช้า - เย็น หลังจากต้นเริ่มแตกใบอ่อน อีกประมาณ 2 เดือน จะเริ่มเก็บผลผลิตได้อีกวัน และสามารถเก็บดอกชมจันทร์ได้อายุถึงประมาณ 2 ปี

จากผลการวิเคราะห์ของมหาวิทยาลัยขอนแก่นพบว่า ชมจันทร์มีส่วนประกอบหลักเป็นน้ำ 90.94% คาร์โบไฮเดรต 5.53% โปรตีน 1.87% ไขมัน 0.14% เส้นใย 0.94% และเถ้า 0.58%



ดอกชมจันทร์ที่กำลังออกดอกตูมพอดี สามารถนำไปปรุงเป็นอาหารได้ เช่น นำมาผัดน้ำมันหอย ยำ หรือลวกกินกับน้ำพริก ดอกชมจันทร์มีสรรพคุณทางยา คือ บำรุงตับ ช่วยให้นอนหลับได้ดี หากต้มดอกชมจันทร์กับน้ำตาลทรายแดง หรือน้ำตาลอ้อย กินตอนเช้า จะช่วยให้ขับถ่ายได้ดี เหมาะแก่ผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก

นอกจากนี้ยังมีแคลเซียม ฟอสฟอรัส วิตามินเอ วิตามินบี โปรตีน และยังสามารถช่วยบรรเทาอาการริดสีดวงทวารได้ด้วยการต้มดอกชมจันทร์ 30 กรัม กับถั่วแดง 30 กรัม เติมน้ำผึ้งพอประมาณ ทั้งยังช่วยขับปัสสาวะและคลายร้อนได้ดีอีกด้วย

เป็นพืช 3 ชนิด ที่มองดูแล้วน่าจะมือนาคทางเศรษฐกิจ เกษตรกรที่สนใจสามารถนำเนื้อหาข้างต้นนี้ไปประกอบการตัดสินใจในการปลูกพืชเพื่อเสริมรายได้ หรือจะปลูกไว้ชื่นชมความสวยงาม รับประทานเองภายในครอบครัวก็ยังทำได้



# เยือนสถาบันวิจัย และพัฒนาข้าว บาทาลาโกตา

ช่วงเดือนธันวาคมของปีนี้นับว่าเป็นช่วงเวลาที่ยากลำบากช่วงหนึ่งของชีวิตผู้เขียน ซึ่งหากมองในมุมของคนคิดบวกก็ถือว่าเป็นขั้นตอนหนึ่งของวงจรชีวิต เป็นบทเรียนอันสำคัญที่ทุกสรรพสัตว์บนโลกใบนี้จะต้องพบเจอ เรียกว่าเป็นธรรมชาติที่แท้จริง เพราะสรรพสิ่งบนโลกมีเกิดขึ้น ตั้งอยู่ และดับไป ตามคำสอนขององค์พระสัมมาสัมพุทธเจ้า หลังจากผ่านช่วงยากลำบากของชีวิตดังกล่าว ผู้เขียนได้ออกเดินทางไปสาธารณรัฐประชาธิปไตยศรีลังกา ขอเรียกสั้น ๆ ว่า ประเทศศรีลังกา ซึ่งเป็นประเทศที่พุทธศาสนาฝังรากและเจริญเติบโตมาอย่างมั่นคง เพื่อเข้าร่วมประชุมของภาคีสมาชิกสมาคมสถาบันพัฒนาชนบทแห่งสาธารณรัฐเกาหลี หรือ Union of Rural Development Alumni Association โดยมี Rural Development Administration ของสาธารณรัฐเกาหลี เป็นเจ้าภาพหลัก ร่วมกับ Sri Lanka Rural Development Alumni Association การประชุมดังกล่าวจัดขึ้นเป็นครั้งที่ 3 ครั้งแรกจัดที่ประเทศไทย และครั้งที่ 2 จัดขึ้นที่ประเทศกัมพูชา สำหรับการประชุมครั้งนี้ จัดขึ้นระหว่างวันที่ 9 - 12 ธันวาคม 2556 ณ กรุงโคลัมโบ และเมืองแคนดี้ ประเทศศรีลังกา

กิจกรรมการประชุมนอกเหนือจากการนำเสนอผลการดำเนินงานของประเทศภาคี รวม 8 ประเทศแล้ว เจ้าภาพยังได้นำผู้เข้าร่วมการประชุมในครั้งนี้ ศึกษาดูงานและแลกเปลี่ยนประสบการณ์ในหลายพื้นที่และหลายโครงการสำหรับ “นิกซอง” ฉบับนี้ จะขอนำท่านผู้อ่านไปเยือนสถาบันวิจัยและพัฒนาข้าวแห่งหนึ่งของศรีลังกา จากจำนวนทั้งสิ้น 15 แห่ง คือ Batalagoda Rice Research and Development Institute โปรดติดตาม





## ข้าวของศรีลังกา

ก่อนอื่นต้องทำความรู้จักกับลักษณะทางภูมิอากาศและภูมิประเทศของศรีลังกา เนื่องจากมีผลต่อชนิดของข้าวที่ปลูกในศรีลังกา โดยศรีลังกามีลักษณะภูมิประเทศเป็นเกาะและเป็นที่ราบชายฝั่งทะเลทุกด้าน ตอนกลางเกาะอุดมสมบูรณ์ไปด้วยภูเขาและป่าไม้ ทางตอนใต้เป็นเนินเขาและภูเขา บริเวณกลางเกาะศรีลังกามีความสูงเหนือน้ำทะเลกว่า 7,000 ฟุต สำหรับบริเวณที่ราบจะสูงประมาณ 1,000 - 3,000 ฟุต แม่น้ำสายสำคัญที่สุดของศรีลังกาคือ แม่น้ำมหาเวลิคิงกา (Mahaveli Ganga) ความยาวประมาณ 250 กิโลเมตร แม่น้ำสายสำคัญรองลงมาทางตอนใต้ของประเทศ ได้แก่ แม่น้ำเกลานิคิงกา (Kelani Ganga) และแม่น้ำกาลูกิงกา (Kalu Ganga) ภูมิอากาศส่วนใหญ่ของศรีลังกาจะมีอากาศแบบเมืองร้อน ฝนตกชุกในช่วงมรสุม โดยเฉพาะในช่วงเดือนสิงหาคมถึงเดือนตุลาคม กล่าวโดยสรุปศรีลังกาแบ่งพื้นที่ออกเป็น 3 ส่วนคือ ที่ราบชายฝั่ง ที่ราบเชิงเขา และที่สูง โดยจะไล่จากชายขอบเกาะเข้ามาอย่างต่อเนื่องของเกาะ ดังนั้นบริเวณที่ปลูกข้าวจึงเป็นบริเวณที่ราบที่เป็นส่วนใหญ่ โดยเฉพาะที่ราบบริเวณเชิงเขา อีกทั้งฤดูฝนของศรีลังกาเป็นช่วงเวลานั้น ๆ ดังนั้นพันธุ์ข้าวจึงต้องเป็นพันธุ์ข้าวที่มีอายุสั้น และมีปริมาณอะมิโลสสูง หรือเป็นข้าวแข็งซึ่งเป็นที่นิยมบริโภคของชาวศรีลังกาตนเอง

ในภาพรวมทางการเกษตรของศรีลังกาพบว่า สัดส่วนของ GDP ด้านการเกษตรคิดเป็นร้อยละ 11 ของ GDP โดยสัดส่วนที่สูงที่สุดของในภาคการบริการ คิดเป็นร้อยละ 59 และภาคอุตสาหกรรมคิดเป็นร้อยละ 30 ทั้งนี้ สินค้าทางการเกษตรที่สำคัญคือ ข้าว ชา เครื่องเทศ มะพร้าว ยางพารา อ้อย กล้วย สินค้าประมง และเนื้อสัตว์ มีอัตราการเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจในปี 2012 ประมาณร้อยละ 6 และมี GDP ต่อประชากรที่ 2,980 เหรียญสหรัฐ/คน มีประชากรทั้งสิ้นประมาณ 20 ล้านคน ซึ่งร้อยละ 77 เป็นประชากรที่อาศัยอยู่ในเขตชนบท พื้นที่ทำการเกษตรรวมประมาณ 12 ล้านไร่ ขนาดฟาร์มเฉลี่ยประมาณ 3.70 ไร่/ครัวเรือน และร้อยละ 40 ของพื้นที่การเกษตรทั้งหมด เป็นพื้นที่ปลูกข้าว คิดเป็นพื้นที่รวม 4.8 ล้านไร่





Batalagoda ซึ่งเป็นสถานที่ศึกษาดูงานในครั้งนี้นี้ และ 1 ศูนย์วิจัยภูมิภาค (Regional Rice Research Development Center) คือ Bambuwela โดยแต่ละสถานี/สถาบัน/ศูนย์ มีภารกิจในการวิจัยและพัฒนาข้าวให้เหมาะสมแต่ละพื้นที่ที่แตกต่างกันไป เช่น สถานี Ambalantota ซึ่งตั้งอยู่ด้านใต้ของประเทศ รับผิดชอบในการวิจัยและพัฒนาข้าวให้เหมาะสมกับพื้นที่ราบทางตอนใต้ทั้งหมด ส่วน Bombuwela Labuduwa และ Bentota รับผิดชอบวิจัยและพัฒนาข้าวสำหรับนาขั้นน้ำฝนและนาชลประทาน เป็นต้น

**Mr. S.W. Abeysekasa** ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยแห่งนี้ได้ให้ข้อมูลว่า ในช่วงทศวรรษที่ 1940 ประชากรของศรีลังการวม 6 ล้านคน ผลผลิตข้าวได้เพียง 260,000 ตัน ซึ่งปริมาณผลผลิตข้าวไม่เพียงพอต่อความต้องการภายในประเทศ ในยุคนั้นจึงมีการนำเข้าข้าวจากต่างประเทศถึงร้อยละ 65 ต่อมารัฐบาลของศรีลังกา โดยกระทรวงเกษตร ได้ลงทุนวิจัยและพัฒนาพันธุ์รวมทั้งเทคโนโลยีการผลิตให้เหมาะสมกับแต่ละสภาพพื้นที่ ภายใต้วามร่วมมือจากสถาบันวิจัยข้าวนานาชาติ หรือ IRRI (International Rice Research Institute) ซึ่งหน่วยงานที่ทำหน้าที่ดังกล่าวของศรีลังกา คือ สถาบันวิจัยและพัฒนาข้าว (Rice Research and Development Institute: RRDI) สังกัดกรมวิชาการเกษตร โดยกรมวิชาการเกษตรของกระทรวงเกษตรศรีลังกา รวมงานส่งเสริมการปลูกพืช งานฝึกอบรมและถ่ายทอดเทคโนโลยี ตลอดจนงานด้านการผลิตพันธุ์และเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว รวมทั้งงานกำกับดูแลตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องให้อยู่ภายใต้การกำกับดูแลทั้งหมด และแยกสถาบันวิจัยพืชออกเป็น 3 สถาบัน คือ ข้าว พืชสวน และพืชอื่นๆ

ภายใต้สถาบันวิจัยและพัฒนาข้าว มีสถานีวิจัยข้าวกระจายอยู่ทั่วประเทศตั้งแต่ด้านเหนือของเกาะจรดด้านใต้ของเกาะ รวม 6 สถานีวิจัย (Rice Research Station) ได้แก่ Paranthan Murunkan Semmantural Bentota Labuduwa และ Ambalantota สถาบันวิจัยและพัฒนา (Rice Research and Development Institute) 1 แห่ง คือ

ย้อนกลับมาเรื่องข้าว นโยบายการวิจัยและพัฒนาข้าวของศรีลังกา คือ ผลิตให้ได้ปริมาณเพียงพอต่อการบริโภคภายในประเทศและมีคุณภาพเป็นไปตามความต้องการของผู้บริโภค ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยแห่งนี้ ได้นำเสนอข้อมูลความต้องการบริโภคข้าวของชาวศรีลังกาโดยคำนวณที่ปริมาณความต้องการบริโภคข้าวรวม 116 กิโลกรัม/คน/ปี ณ ปัจจุบันศรีลังกา มีประชากรรวม 20.3 คน และผลผลิตข้าวรวม 3.8 ล้านตัน หากคำนวณอัตราการเพิ่มของประชากรที่ร้อยละ 1 ในปี 2020 ศรีลังกาจะมีประชากรรวม 23.6 ล้านคน ดังนั้นความต้องการบริโภคข้าวจะเพิ่มเป็น 4.2 ล้านตัน ถึงแม้ว่าปัจจุบันศรีลังกาจะผลิตข้าวได้ใกล้เคียงกับความต้องการบริโภคภายในประเทศ โดยสามารถเพิ่ม



## ห้องสมุด กรมวิชาการเกษตร

ผลผลิตต่อไร่เป็น 674 กิโลกรัม/ไร่ ในปี 2010 จากเดิมในช่วงทศวรรษที่ 1960 ผลผลิตเฉลี่ยอยู่ที่ 104 กิโลกรัม/ไร่ เท่านั้น (ดูตารางประกอบ) นับว่าเพิ่มขึ้นถึง 6.47 เท่า โดยทั้งหมดนี้เป็นผลมาจากการงานวิจัยพัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตสู่เกษตรกรอย่างต่อเนื่อง ดังนั้นสำหรับสถาบันวิจัยและพัฒนาข้าวของศรีลังกาจึงกำหนดวิสัยทัศน์ไว้ว่า **“National prosperity through excellence in rice production”** หรือ **“ความมั่งคั่งของชาติสร้างด้วยการผลิตข้าวที่เป็นเลิศ”**

ตารางแสดงสถานการณ์การผลิตและการนำเข้าข้าวของศรีลังกา ระหว่างทศวรรษ 1940 - 2010					
ทศวรรษ	ประชากร (ล้านคน)	ผลผลิต (ล้านตัน)	พื้นที่ผลิต (ล้านไร่)	ผลผลิตเฉลี่ย (กิโลกรัม/ไร่)	การนำเข้า (% ปริมาณความ ต้องการในประเทศ)
1940	6.0	0.26	2.44	104	60
1950	7.5	0.60	2.56	250	50
1960	9.9	0.90	3.19	298	40
1970	12.5	1.62	3.81	421	25
1980	14.7	2.13	4.37	470	10
1990	16.3	2.50	4.37	509	5
2000	18.5	2.86	4.50	618	< 1
2010	20.2	4.10	4.50	674	< 1
จำนวนเท่า ที่เพิ่มขึ้นจาก ทศวรรษ 1940	3.36	15.76	1.84	6.47	



ที่มา : ปรับปรุงจากธนาคารกลางแห่งสาธารณรัฐประชาธิปไตยศรีลังกา (2556)

## ชมสถาบันตอนฟ้าใสแดดแจ่ม

สถาบันแห่งนี้ นอกจากจะเป็นสถาบันวิจัยแล้ว ยังเป็นสถานที่ฝึกอบรมให้กับเจ้าหน้าที่ของรัฐหน่วยงานภาคเอกชน เกษตรกร นักศึกษา ผู้สนใจทั่วไป และเป็นศูนย์ฝึกอบรมที่ IRRI มาให้บริการบ่อยครั้ง ดังนั้นจึงมีโครงสร้างพื้นฐานที่เกี่ยวข้องกับการฝึกอบรมที่นับว่าดีเลยทีเดียว ไม่ว่าจะเป็นอาคารที่พัก อาคารฝึกอบรม อาคารห้องปฏิบัติการ สำนักงาน และห้องอาหาร ซึ่งด้วยวัฒนธรรมการกินที่เปิบด้วยมือ จึงเป็นห้องอาหารที่แยกส่วนของอ่างล้างมือออกมาอยู่ภายในห้องอาหาร ตั้งเรียงรายกันไม่ต่ำกว่า 5 อ่าง ซึ่งปกติถ้าเป็นบ้านเราก็จะมีเพียงอ่างสองอ่างไว้หน้าห้องน้ำหรือในห้องน้ำเท่านั้น ส่วนรูปแบบของการวางแปลนทดลอง ตลอดจนการวางระบบชลประทาน หากไม่สังเกตหน้าตาของผู้ที่กำลังควบคุมงานและผู้ที่กำลังดำเนินงาน อาจนึกว่าเดินดูแปลงทดลองอยู่ที่สถานีทดลองข้าวหรือศูนย์วิจัยข้าวหลักแห่งที่เมืองไทย เพราะการวางผังแปลงคล้ายคลึงกันมาก อีกประเด็นที่ประทับใจ คือ ยังมีการใช้แรงงานสัตว์ คือ ควาย ในการเตรียมแปลง ร่วมกับการใช้รถไถเดินตาม โดยควายจะใช้ในส่วนของคราดวัชพืชและปรับเปลี่ยนหน้าก่อนที่จะปักดำ





สำหรับสถาบันแห่งนี้ก่อตั้งมาตั้งแต่ปี 1953 นับว่าเป็นสถานีดทดลองที่เก่าแก่แห่งหนึ่งของศรีลังกา มีรหัสสถานี คือ Bg ซึ่งจะใช้เป็นอักษรนำสำหรับตั้งชื่อพันธุ์ข้าวที่ได้รับการวิจัยและพัฒนาจากสถานีแห่งนี้ Mr.Gunadasa นักวิจัยของสถาบันได้นำคณะเดินเยี่ยมชมแปลงทดลอง โดยเล่าให้ฟังว่า สถาบันแห่งนี้พัฒนาพันธุ์ข้าวออกอย่างต่อเนื่อง

ตั้งแต่ยุคแรก ๆ ซึ่งในสมัยนั้นเป็นการนำพันธุ์พื้นเมืองมาปรับปรุงพันธุ์ร่วมกับกรรมพันธุ์เข้ามาจากต่างประเทศผ่านทางความร่วมมือจาก FAO และ IRRI วัตถุประสงค์สำคัญในการปรับปรุงพันธุ์ข้าวในยุคนั้นคือ ให้ได้พันธุ์ต้นเตี้ย มีอายุประมาณ 3 เดือนครึ่ง ถึง 4 เดือนครึ่ง ตอบสนองต่อปุ๋ยดี ต้านทานต่อโรคใบไหม้ คุณภาพการรับประทานเหมาะสมกับความต้องการของชาวศรีลังกา และผลผลิตไม่ต่ำกว่า 430 กิโลกรัม/ไร่ ซึ่งพันธุ์ที่ได้รับการพัฒนาจากสถาบันแห่งนี้มีมากกว่า 35 พันธุ์ โดยพันธุ์ที่เป็นที่นิยมของเกษตรกร ได้แก่ Bg350 Bg300 และ Bg450 เนื่องจากเป็นพันธุ์ที่ปรับตัวได้ดีในแหล่งผลิตและให้ผลผลิตในระดับที่เกษตรกรพึงพอใจ



สำหรับในยุคปัจจุบัน สถาบันแห่งนี้ยังคงพัฒนาพันธุ์อย่างต่อเนื่อง โดยในช่วงปี 2011 - 2012 ได้ปล่อยพันธุ์ Bg369 เข้าสู่ตลาด และอยู่ระหว่างการทดสอบและเปรียบเทียบพันธุ์ Bg3R ซึ่งยังคงยึดเป้าหมายสำหรับการพัฒนาพันธุ์ข้าวที่มีอายุสั้นมากขึ้น (ประมาณ 3 เดือน) และเป็นข้าวต้นเตี้ย เพื่อให้สอดคล้องกับสภาพพื้นที่และสภาพฝน จึงปรากฏแปลงเปรียบเทียบพันธุ์ของข้าวกลุ่มอายุ 3 เดือน และ 3 เดือนครึ่งเป็นจำนวนมาก รวมทั้งมีแปลงทดลองพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตที่สามารถ

ลดต้นทุนการผลิตให้ได้มากขึ้นอีกด้วย สำหรับเป้าหมายหลักในการวิจัยและพัฒนาข้าวในปัจจุบันคือให้เกษตรกรได้ใช้พันธุ์ข้าวที่ดีมีความเหมาะสมกับสภาพพื้นที่ ซึ่งจะส่งผลให้ผลผลิตข้าวเฉลี่ยของประเทศ จากปัจจุบันอยู่ที่ประมาณ 680 กิโลกรัม/ไร่ เพิ่มขึ้นเป็น 960 กิโลกรัม/ไร่ ภายใน 5 ปีข้างหน้า นอกจากนี้ ยังมีการพัฒนาพันธุ์ข้าวลูกผสมซึ่งอยู่ระหว่างการดำเนินการ โดยได้รับการสนับสนุนทางการเงินและทางเทคนิคจาก FAO IRRI และสาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนจีน



ระหว่างเดินทางกลับมาที่พักยังเมืองแคนดี้ในวันดังกล่าว ผู้เขียนได้มีโอกาสแวะเข้าไปเดินตลาดสดที่ชาวศรีลังกาจับจ่ายใช้สอย ตลาดแห่งนี้เป็นตลาดที่อยู่ติดกับสถานีรถไฟโดยสารของเมือง Paradeniya เดินผ่านร้านขายของชำ เหลือบเห็นข้าวสารตั้งวางเรียงไว้หลายประเภท ส่วนใหญ่จะเป็นข้าวแข็ง เมล็ดข้าวปน ๆ แต่ก็แอบมีข้าวหอมจำหน่ายอยู่ด้วย ซึ่งไม่ใช่ข้าวหอมมะลิ แต่เป็นข้าวบาสมาดิ ราคาสูงพอสมควรเมื่อเทียบกับข้าวชนิดอื่น ๆ จึงได้ตั้งสติยังคิดว่า การยึดมั่นถือมั่นมิใช่สิ่งดี แต่กลับเป็นสิ่งที่ทำให้หลงอยู่ในวังวนของอะไรบางอย่าง เหมือนกับที่เราท่องจำเสมอว่า ไทยเป็นผู้ส่งออกข้าวรายใหญ่ของโลก ข้าวหอมมะลิของไทยคุณภาพดีที่สุดในโลก ย้ำ ๆ อยู่เช่นนั้น เราเดินวนอยู่ที่เดิมหรือไม่ ลองคิดดูกันเล่น ๆ ก่อนที่จะเดินวนกันอยู่ ณ จุดเดิม ๆ กับปีใหม่ที่กำลังจะมาถึง



พบกันใหม่ฉบับหน้า...สวัสดิ์ดี

**อัปเดต**

คำถามฉีกซอง

กรมวิชาการเกษตร จตุจักร กรุงเทพฯ 10900

กองบรรณาธิการจดหมายข่าวผลิใบฯ

E-mail: [asuwannakoot@hotmail.com](mailto:asuwannakoot@hotmail.com)





# พริกชี้หนุม่วง 52-60 : เข้มด้วยสี มากมีด้วยคุณค่าทางอาหาร

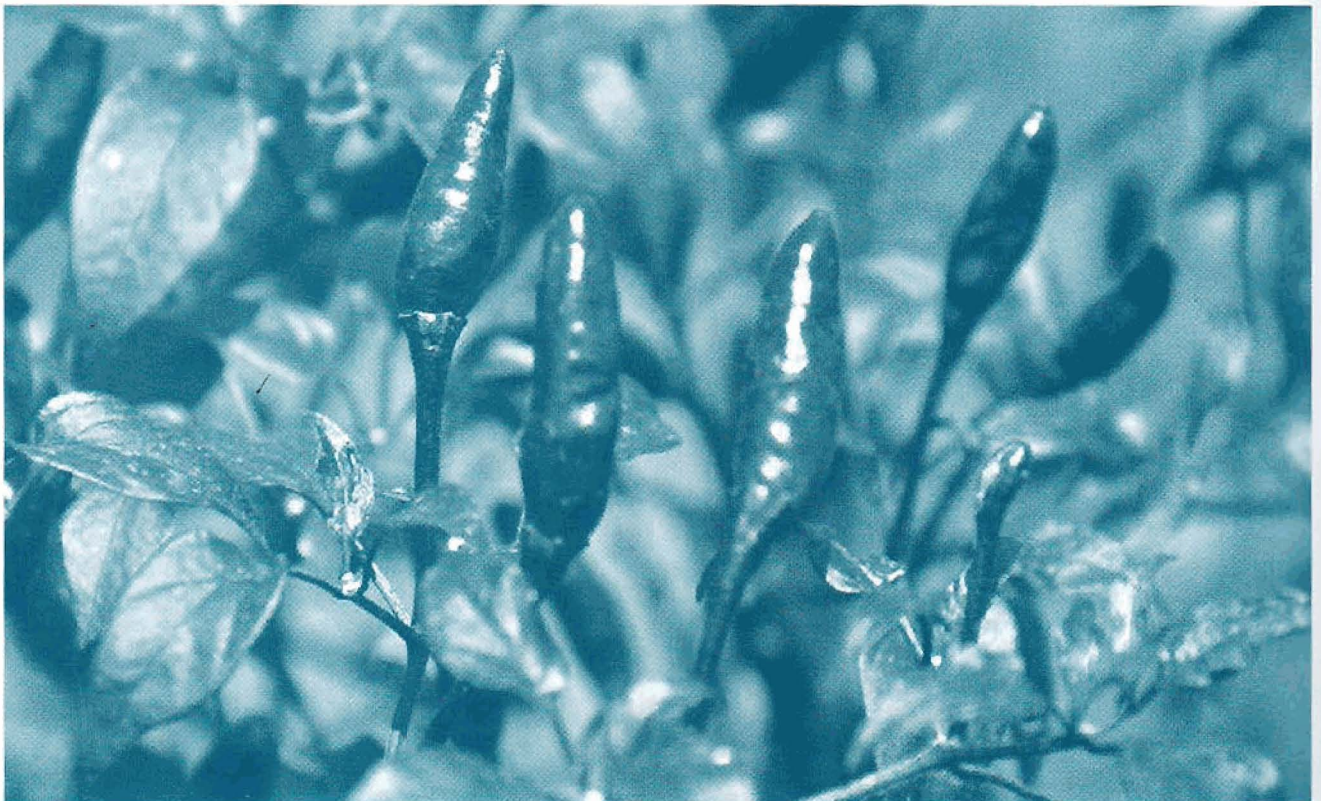


มีคำกล่าวว่า You are what you eat กินอย่างไร ก็ได้อย่างนั้น ตีความได้ว่าถ้ากินอะไรที่มีประโยชน์ร่างกาย ก็แข็งแรง ในทางตรงข้ามถ้ากินอาหารที่เป็นโทษ ร่างกายก็เสี่ยงกับการเป็นโรค การกินอาหารที่ดีมีประโยชน์ นอกเหนือจากรับประทานให้อิ่มแล้ว การป้องกันโรคด้วยการเลือกรับประทานอาหารนับเป็นวิธีการที่ง่ายและประหยัดที่สุดเมื่อเทียบกับการรักษาโรค เพราะอาหารคือหนึ่งในปัจจัยสี่ของมนุษย์ และการกินอาหารครบห้าหมู่ถือเป็นบัญญัติที่รู้กันอยู่ทั่วไป นอกจากจากสิ่งนี้ที่กล่าวมาแล้วในปัจจุบันมีการวิจัยและรายงานสนับสนุนหลายฉบับลงความเห็นร่วมกันว่าการรับประทานผักและผลไม้ให้ครบห้าสี จะทำให้มีสุขภาพที่ดี เพราะมีแร่ธาตุที่ร่างกายต้องการครบถ้วน

เมื่อมองลึกไปถึงสีส้มของผักผลไม้ที่ปรากฏซึ่งจะสื่อไปยังแร่ธาตุที่บ่งบอก สีม่วงนับเป็นสีที่ได้รับความสนใจเป็นพิเศษ เพราะสีม่วงเป็นการบ่งบอกว่าจะเป็นแหล่งที่ดีของแอนโทไซยานิน ซึ่งแอนโทไซยานินเป็นสารตั้งต้นของสารอนุพันธ์ที่เป็นประโยชน์อีกหลายชนิดที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย โดยเฉพาะอย่างยิ่งสารที่มีคุณสมบัติเป็นสารต้านอนุมูลอิสระ จึงได้มีการส่งเสริมให้มีการกินผักผลไม้ที่มีสีม่วง และในขณะเดียวกันการวิจัยและพัฒนา หรือการเสาะหาพืชผักที่มีสีม่วงจึงมีอยู่ให้เห็นมากขึ้น ๆ ซึ่งสีม่วงที่กล่าวถึงในลำดับถัดไปจะเป็นสีม่วงที่อยู่ในผลพริกชี้หนุ โดยสีม่วงนี้จะให้ประโยชน์ทั้งเป็นไม้ประดับและเป็นอาหาร

พริกส่วนใหญ่ โดยเฉพาะพริกที่ใช้สำหรับการประกอบอาหารไทยทั่วไปมักมีสีเขียวเมื่อแก่และผลสุกมีสีแดง พริกที่มีสีม่วงส่วนใหญ่มักเป็นพริกที่ใช้เพื่อการประดับตกแต่งสถานที่ เนื่องจากมีรสชาติและกลิ่นที่ไม่เหมาะกับการประกอบอาหาร เช่น มีกลิ่นเหม็นเขียว เมื่อน้อยเกินไป ที่ผ่านจึงยังไม่พินิจพริกสีม่วงที่ใช้เพื่อการบริโภคหรือประกอบอาหารโดยเฉพาะมาก่อน

โดยข้อเท็จจริงที่วิจัยเกี่ยวกับพริกมาตั้งแต่เริ่มทำงาน ในการรวบรวมพันธุ์เพื่อสร้างฐานพันธุกรรมพริก มีพริกอยู่ 1 ตัวอย่างที่มีความแตกต่างจากพริกชนิดอื่น ๆ ซึ่งเห็นชัดตั้งแต่ระยะต้นกล้า





ที่มีสีเขียวเป็นสีม่วงเข้มเกือบดำ ที่หลงจากสังเกตใกล้ ๆ ทำให้รู้ว่าเป็นสีม่วงของพริกพันธุ์นี้โดยธรรมชาติ ไม่ใช่ต้นกล้าเผ่าอย่างที่เราเข้าใจในครั้งแรก หลังจากย้ายกล้าลงปลูกพร้อมพริกตัวอย่างอื่น พบว่าพริกนี้มีความพิเศษกว่าพริกอื่น ๆ โดยเฉพาะสีที่ปรากฏ จะเป็นสีม่วง ทั้งใบ ก้าน ดอก ผลอ่อนถึงผลแก่ แม้เมื่อถึงระยะผลสุกจะมีสีแดง แต่ก้านของผลก็ยังคงมีสีม่วงเข้ม จึงให้ความสนใจและคัดเลือกต้นที่ดีที่สุดในแต่ละรุ่น ทั้งหมด 3 รุ่น ตั้งแต่ปี 2553 จนกระทั่งในปัจจุบันพริกม่วง ซึ่งเป็นพริกตัวอย่างที่ 52-60 มีความคงตัวแล้ว ทั้งการเจริญเติบโต และลักษณะของผลผลิตที่เห็นได้ด้วยตา เมื่อดูจากลักษณะที่ปรากฏพริกชี้หนุม่วง 52-60 เป็นพริกชนิด *Capsicum annuum* ซึ่งนอกเหนือจากสีที่ค่อนข้างจะดูตาของพริกสายพันธุ์นี้ ซึ่งมีลักษณะการให้ผลและรูปร่างของผลที่คล้ายคลึงกับพริกชี้หนุทั่วไปแล้ว เมื่อ

วิเคราะห์ปริมาณสารแอนโธไซยานิน ด้วยวิธีทดสอบ In house method based on AOAC official method 2005.02 พริกชี้หนุม่วง 52-60 มีปริมาณแอนโธไซยานินสูงกว่าพริกชี้หนุใหญ่พันธุ์หัวเรือศรีสะเกษ 13 ถึง 4.8 เท่า มีปริมาณ Capsaicin ใกล้เคียงกับพริกยอดสน หลังจากทราบปริมาณของสารทั้งสองชนิดในผลแล้ว ได้ทดลองนำไปประกอบอาหารที่ตามปกติใช้พริกชี้หนุทั้งอาหารที่ใช้ผลพริกชี้หนุสด (ทั้งผลแก่ และผลสุก) เช่น น้ำพริกกะปิ ยำวุ้นเส้น และ ผัดกะเพรา หรืออาหารที่ใช้พริกชี้หนุผลแห้ง

(ใช้ผลสุกแดง) ได้แก่ แกงเผ็ด และผัดพริกขิง พบว่ารสชาติของอาหารที่มีการเปลี่ยนมาใช้พริกชี้หนุม่วงแทนนี้ให้รสชาติที่ไม่แตกต่างจากรสชาติเดิม ที่พยายามจะสังเกตให้มีความแตกต่างก็เห็นจะเป็นเพียงกลิ่นหอมที่เพิ่มขึ้นมา และหากนำพริกชี้หนุม่วงที่ทำไปแห้งไปปรุงอาหารจะทำให้อาหารมีสีแดงสดขึ้น ในด้านการเจริญเติบโตพริกชี้หนุม่วง 52-60 เจริญเติบโตดี ปรับตัวและทนทานต่อสภาพแวดล้อมได้ดี และมีแนวโน้มที่จะให้ผลผลิตยาวนานกว่าพริกชี้หนุใหญ่ทั่วไป



ปัจจุบันพริกชี้หนุม่วง 52-60 อยู่ระหว่างการปลูกเปรียบเทียบพันธุ์ ในโครงการปรับปรุงพันธุ์พริกเพื่อเพิ่มมูลค่าผลผลิตพริก ซึ่งหลังการเปรียบเทียบพันธุ์จะได้มีการทดสอบพันธุ์เพื่อเสนอเป็นพันธุ์แนะนำของกรมวิชาการเกษตรต่อไป





# พืชบกก็จรรยา?

# ปอบิด

เส้นใยจากเปลือกต้นปอบิดที่มีอายุ 1 - 2 ปี สามารถใช้ทำเป็นเชือกได้ เพราะมีความหนาแน่นมาก ในส่วนของสรรพคุณทางยา เปลือกต้นและรากของปอบิด ช่วยบำรุงธาตุ ผลใช้แก้โรคบิด ท้องเสีย ขับเสมหะ หรือนำไปตำพอกแก้ปวดเคล็ด แก้กวม และสารสกัดจากปอบิด ยังมีฤทธิ์ในการยับยั้งเชื้ออีโคไล สาเหตุของอาการท้องเสีย ช่วยรักษาโรคกระเพาะอาหารหรือลำไส้อักเสบอีกด้วย

สำหรับสรรพคุณโดดเด่นที่ผู้บริโภคกล่าวถึงจนกลายเป็นกระแสนิยมในการบริโภคน้ำต้มปอบิดว่าสามารถรักษาเบาหวาน ความดันโลหิตสูง ไขมันในเลือดสูง ลดน้ำหนัก แก้เหน็บชา นั้น แท้จริงแล้วมีการทดลองในหนูขาว โดยสารสกัดน้ำจากผลปอบิดมีฤทธิ์ลดน้ำตาลในเลือดของหนูขาวที่ถูกทำให้เป็นเบาหวาน และป้องกันไม่ให้อัตราไขมันสูงขึ้น แต่การทดลองเหล่านี้ยังไม่เพียงพอที่จะระบุขนาดที่ใช้ รวมทั้งไม่สามารถนำมาใช้ทดแทนยารักษาเบาหวานได้จริง จำเป็นจะต้องมีการศึกษาเพิ่มเติมในด้านประสิทธิภาพและความเป็นพิษ



สมุนไพรชนิดหนึ่งที่ได้ชื่อว่ารักษาอาการผดผื่นได้เกือบครบจักรวาล แอมยังกำลังได้รับความนิยมเป็นอย่างมากในขณะนี้ คงหนีไม่พ้น “ปอบิด” ซึ่งได้รับความสนใจจากผู้บริโภคมาล้นหลาม ใหญ่ ๆ แล้ว วันนั้นผลิบา ขอเชิญผู้อ่านทุกท่านมารู้จักกับ ปอบิด สมุนไพรพิชิตโรค

ปอบิด หรือปอกะบิด มีชื่อเรียกตามท้องถิ่นอีกหลายชื่อ เช่น ปอบับ มะบิด ขี้ฉี่ใหญ่ ปอลิงไซ มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า *Helicteres isora* L. อยู่ในวงศ์ STERCULIACEAE เป็นไม้พุ่ม สูง 1 - 3 เมตร ทุกส่วนมีขนรูปดาว ใบเดี่ยว เรียงสลับ รูปไข่ กว้าง 6 - 18 เซนติเมตร ยาว 8 - 20 เซนติเมตร ปลายใบเป็นติ่งแหลม 3 - 5 ติ่ง ดอกออกเป็นช่อที่ซอกใบ กลีบดอกสีส้มอมแดง รูปใบหอกกลับ ยาว 2.5 - 3.0 เซนติเมตร ผลเป็นฝักยาวบิดเป็นเกลียว ยาว 3 - 4 เซนติเมตร เมื่อแก่จะแตก มีสีน้ำตาลดำ เป็นพืชที่ขึ้นเองตามริมป่าเบญจพรรณ ป่าเต็งรัง ที่รกร้าง พบได้ทั่วไปในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ จีน และอินเดีย

อีกหนึ่งสาเหตุที่ต้องระมัดระวัง คือ สมุนไพรหลายชนิด มีรายงานว่าเป็นพิษต่อตับและไต หากมีการใช้อย่างไม่ถูกวิธี ไม่ถูกขนาด สำหรับผู้ที่เลือกใช้ปอบิดเป็นสมุนไพรในการดูแลรักษาตนเอง ควรศึกษาข้อมูลให้ชัดเจน รวมถึงตรวจภาวะการทำงานของตับและไตอย่างสม่ำเสมอทุก 3 เดือน และผู้ที่ม่ประวัติ หรือครอบครัวที่มีประวัติเป็นโรคตับหรือโรคไต ไม่ควรบริโภค

ข้อมูล : [www.pharmacy.mahidol.ac.th/health.kapook.com](http://www.pharmacy.mahidol.ac.th/health.kapook.com)



พบกับใบปอบิดฉบับนี้  
URSSNธิการ  
E-mail: haripoonchai@hotmail.com

## ผลิใบ การวิเคระห์การวิจัยและพัฒนาการเกษตร

- วัตถุประสงค์ \* เพื่อเผยแพร่ผลงานวิจัยและผลการดำเนินงานของหน่วยงานในสังกัดกรมวิชาการเกษตร
  - \* เพื่อเป็นสื่อกลางสำหรับนักวิจัยกับผู้บริหาร นักวิจัยกับนักวิจัย และนักวิจัยกับผู้สนใจ การแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและประสบการณ์ซึ่งกันและกัน
  - \* เพื่อเผยแพร่ภูมิปัญญาท้องถิ่น อันจะเป็นตัวอย่างหรือเป็นพื้นฐานการวิจัยขั้นสูงต่อไป
- ที่ปรึกษา : ดำรงค์ จิระสุทัศน์ วิไลวรรณ พรหมคำ พรหมณีย์ วิชชาชู

บรรณาธิการ : ประภาส ทรงหงษา  
กองบรรณาธิการ : อังคณา สุวรรณภูมิ อุดมพร สุพคุณร์ พนารัตน์ เสรีทวีกุล จินตนิมิตานต์ จามสุทธา  
ช่างภาพ : กัญญาณัฐ ไร่แดง  
บันทึกข้อมูล : ธวัชชัย สุวรรณพงศ์ อารกณ์ ต่ายทรัพย์  
จัดส่ง : จารุวรรณ สุกเอี่ยม  
สำนักงาน : กรมวิชาการเกษตร ถนนพหลโยธิน เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900  
โทรศัพท์ : 0-2561-2825, 0-2940-6864 โทรสาร : 0-2579-4406  
พิมพ์ที่ : ห้างหุ้นส่วนจำกัด อรุณการพิมพ์ โทรศัพท์ : 0-2282-6033-4  
[www.aroonprinting.com](http://www.aroonprinting.com)