

จดหมายข่าว

พาสไป

ก้าวใหม่การวิจัยและพัฒนาการเกษตร



DOA
TOGETHER

Hearing for Changing, Acting for Moving forward

6

ฉีกซอง

- ลิ่นจีค่อมแมงกลอง
ไม้ผลไม่คาดหวัง

2

ขอคุยด้วยคน

- สัมภาษณ์ เพชรบุรี 2

14

รายงาน

- การเพิ่มประสิทธิภาพการปลูก
อะโวคาโด

16

จากโต๊ะบอกร

- งานวันเก็บเกี่ยวผลผลิตของ
โครงการปลูกฝัก ไม้ดอก และไม้ประดับ
ปรับภูมิทัศน์บริเวณหน้าตึกกสิกรรม
กรมวิชาการเกษตร



บวคุดว้บคน

จันตน์กานต์ งามสุกรร



ฤดูร้อนในประเทศไทยมักมีอากาศร้อนจัด บางพื้นที่มีอุณหภูมิสูงถึง 43°C แต่ประเด็นที่มีการกล่าวถึงมากกว่าอุณหภูมิที่วัดได้คือ ดัชนีความร้อน (Heat Index) หมายถึง อุณหภูมิที่รู้สึกได้ในขณะนั้น โดยนำอุณหภูมิของอากาศที่ตรวจวัดได้จริง และความชื้นสัมพัทธ์ของอากาศ มาวิเคราะห์หาค่าที่เป็นตัวแทนของอุณหภูมิที่คนเรารู้สึกได้ในสภาวะอากาศขณะนั้น ยิ่งความชื้นสูงจะยิ่งรู้สึกร้อนมากขึ้น มากกว่าอุณหภูมิที่วัดได้จริง เนื่องจากความชื้นที่สูงทำให้การระเหยของน้ำลดลง เมื่อการระบายความร้อนออกจากร่างกายต่ำลง ร่างกายจะสะสมความร้อนไว้มาก ทำให้เกิดอาการฮีทสโตรก (Heat Stroke) หรือลมแดด โดยเฉพาะในเด็กและผู้สูงอายุที่ร่างกายมีการระบายความร้อนไม่ดีมากนัก หากอุณหภูมิที่วัดได้จริง 43°C ความชื้นสัมพัทธ์ของอากาศ 40% (ระดับที่เหมาะสม คือ 40%-60%) ดัชนีความร้อนจะสูงถึง 58°C อยู่ในระดับที่อันตรายมาก เพราะฉะนั้นในช่วงที่อากาศจัดเช่นนี้ ควรงดกิจกรรมกลางแจ้ง หากจำเป็นต้องทากิจกรรมก็ควรสวมใส่เสื้อผ้าสีอ่อน เป่าบาง ระบายความร้อนได้ดี สวมหมวก และดื่มน้ำบ่อย ๆ

รับประทศ

เพชรบุรี 2



สับประรดโรงงาน

ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรเพชรบุรี สำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตรเขตที่ 5 กรมวิชาการเกษตรดำเนินการปรับปรุงพันธุ์สับประรดโดยวิธีคัดเลือกสายต้นเพื่อให้ได้พันธุ์ใหม่ที่มีคุณสมบัติตรงตามความต้องการของโรงงาน

สับประรดพันธุ์เพชรบุรี 2 หรือสับประรดสายต้น Clone 10 เป็นสายต้นที่ได้รับจากประเทศออสเตรเลีย เมื่อวันที่ 21 เมษายน 2533 เป็นสับประรดกลุ่ม Smooth cayenne ซึ่งได้รับมาในครั้งแรกจำนวน 4 Clone ได้แก่ Clone 8 Clone 10 Clone 13 และ Clone 30 เมื่อทดลองปลูกที่สถานีทดลองพืชสวนเพชรบุรี พบว่าสายต้น Clone 10 ผลเป็นทรงกระบอก ตาตื้น และแกนเล็ก เหมาะสำหรับการนำไปแปรรูป จึงขยายพันธุ์ด้วยการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อแล้วปลูกเป็นพื้นที่ใหญ่เพื่อศึกษาการปรับตัวในสภาพแวดล้อม พร้อมกับคัดเลือกต้นที่มีลักษณะผิดปกติออกให้คงเหลือเฉพาะต้นที่มีลักษณะตรงตามพันธุ์

จากนั้น ปี 2544-2547 ดำเนินการปลูกเปรียบเทียบพันธุ์ปัตตาเวีย และนางแล ณ ศูนย์บริการวิชาการด้านพืชและปัจจัยการผลิตเพชรบุรี ปี 2554-2562 ทดสอบพันธุ์ในแหล่งปลูก ณ ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรเพชรบุรี และศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรระยอง

ลักษณะประจำพันธุ์ ต้นเจริญเติบโตแบบกิ่งตั้งตรง ใบมีความยาว 61.6 เซนติเมตร กว้าง 5.1 เซนติเมตร มีแอนโทไซยานินบนใบด้านบนปานกลาง มีหนามขนาดเล็ก รูปฟันเลื่อย สีเขียวอมเหลือง ที่ขอบใบบริเวณปลายใบ ซ่อดอกมีใบประดับขนาดใหญ่ ปลายกลีบดอกสีม่วงน้ำเงิน ก้านผลมีสีเขียว ขนาดยาว 16.9 เซนติเมตร กว้าง 2.57 เซนติเมตร ไม่มีหน่อตะเกียง (หน่อขนาดเล็กที่อยู่บนก้านผล)

<https://thai.alibaba.com/product-detail>



<https://www.siamfood.co.th/index.php/th/products-th/pineapple-th>

ช่วงอากาศร้อน การได้รับประทานเครื่องดื่มหรือขนมหวานเย็น ๆ ช่วยให้รู้สึกสดชื่นขึ้นได้ ผลไม้กระป๋องในน้ำเชื่อมเป็นหนึ่งในสินค้าที่ผู้บริโภคนิยมซื้อติดไว้ที่บ้านเนื่องจากเก็บไว้ได้นาน สะอาด สะดวก และมีให้เลือกซื้อหลากหลาย ไม่ว่าจะเป็น สับประรด ลำไย พืช แห้ว ส้ม เป็นต้น นอกจากนี้จะนำมาใส่น้ำแข็งรับประทานได้ทันทีแล้วยังสามารถนำไปเป็นส่วนประกอบอาหารคาว อาหารหวาน หรือเครื่องดื่ม เช่น พืชซ่า พายเค้ก น้ำผลไม้ปั่น ก็ได้เช่นกัน





ผลมีขอบขนาน ยาว 15.2 เซนติเมตร กว้าง 12.4 เซนติเมตร มีสีเขียวเข้ม เมื่อสุกผลมีสีเหลือง น้ำหนัก 1.14 กิโลกรัม เมื่อเทียบเป็นอัตราส่วน น้ำหนักเนื้อ:น้ำหนักผล ได้ค่าเฉลี่ย 0.29 ซึ่งสูงกว่า พันธุ์ปัตตาเวีย 26% ความลึกของตา 0.73-0.81 เซนติเมตร แกนมีเส้นผ่านศูนย์กลางเฉลี่ย 2.35 เซนติเมตร เนื้อมีสีเหลือง เนื้อแน่น ฉ่ำน้ำมาก เส้นใยน้อย มีกลิ่นปานกลาง ปริมาณกรดอยู่ที่ 0.56 เปอร์เซ็นต์ ความหวานเฉลี่ย 15.9 องศาบริกซ์

สับปะรดพันธุ์เพชรบุรี 2 ได้รับการรับรอง พันธุ์จากกรมวิชาการเกษตร เมื่อวันที่ 15 สิงหาคม 2562 ประเภทพันธุ์แนะนำ มีลักษณะเหมาะสม สำหรับนำไปแปรรูปเป็นสับปะรดกระป๋อง เนื่องจาก ผลเป็นทรงกระบอก มี canning ratio 0.93-0.99 แกนผลเล็ก ตาตื้น ช่วยลดการสูญเสียเนื้อเมื่อเข้า เครื่องปอก ทำให้ได้ปริมาณเนื้อสำหรับแปรรูปเป็น สับปะรดกระป๋องสูง ให้ผลผลิต 13.14 ตันต่อไร่ ผลผลิต เฉพาะน้ำหนักผล 9.31 ตันต่อไร่ สามารถปลูกใน พื้นที่ที่มีการผลิตสับปะรดทั่วไป เกษตรกรควรมีการ บริหารจัดการโรคเหี่ยวสับปะรด ด้วยการแช่ หน่อพันธุ์ด้วยสารป้องกันกำจัดเพลี้ยแป้งพาหะ นำโรคเหี่ยวสับปะรดก่อนปลูก และใช้หน่อจากแหล่งที่ ไม่พบโรคเหี่ยวสับปะรดระบาด

ตลาดผลไม้แปรรูป

ข้อมูลจากกรมเจรจาการค้าระหว่างประเทศ ในปี 2564 ประเทศไทยส่งออกสินค้าผลไม้กระป๋องและแปรรูป สู่ตลาดโลก มูลค่า 1,863 ล้านดอลลาร์สหรัฐ เพิ่มขึ้น 13% จากปี 2563

สำหรับปี 2565 การส่งออกในเดือนมกราคม-พฤศจิกายน มีมูลค่า 1,831 ล้านดอลลาร์สหรัฐ โดยประเทศไทย เป็นผู้ส่งออกสินค้าผลไม้กระป๋องและแปรรูปอันดับ 1 ของ เอเชีย และอันดับที่ 4 ของโลก รองจากจีน สหภาพยุโรป และ สหรัฐอเมริกา

ในด้านการส่งออกไปตลาดคู่ค้าในเขตการค้าเสรี (Free Trade Area : FTA) ประเทศไทยมีมูลค่าการส่งออก 583 ล้านดอลลาร์สหรัฐ ปัจจุบันคู่ค้า FTA ของไทย ได้แก่ อาเซียน ออสเตรเลีย นิวซีแลนด์ ซิลี และฮ่องกง ได้ยกเลิกภาษีนำเข้าให้กับสินค้าผลไม้กระป๋องและแปรรูปทุกรายการจากประเทศไทย แล้ว เหลือเพียง 5 ประเทศ ที่ยังคงเก็บภาษีนำเข้าบางรายการ คือ จีน ญี่ปุ่น เกาหลีใต้ อินเดีย และเปรู ซึ่งประเทศเหล่านี้จะทยอยลดภาษีลงให้เหลือน้อยที่สุดหรือเป็น 0% ในอนาคต

การส่งออกสินค้าผลไม้กระป๋องและแปรรูปของไทย

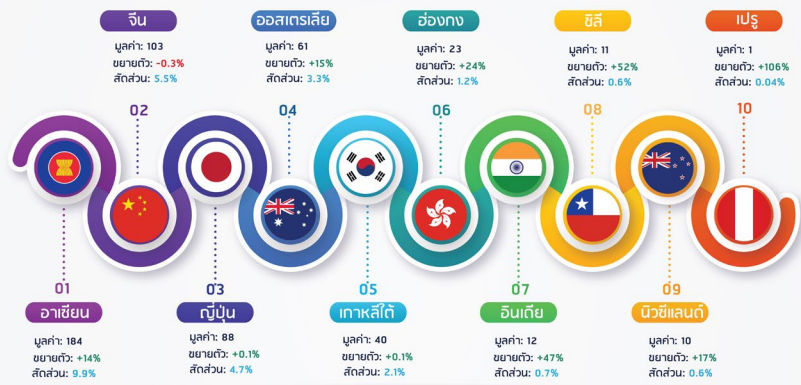


กับประเทศคู่ FTA ปี 2564

ตลาดส่งออกสำคัญ

มูลค่า: ล้านดอลลาร์สหรัฐ

ส่งออกไปยังตลาดโลก มูลค่ารวม: 1,863 (+13%) ส่งออกไปยังตลาดประเทศ FTA มูลค่ารวม: 533 (+9%) สัดส่วน: 29%



สินค้าส่งออกสำคัญไปตลาดโลก

มูลค่า: ล้านดอลลาร์สหรัฐ



**วิธีการขยายตัวเปรียบเทียบปี 2563

***สัดส่วน% ของการส่งออกสินค้าผลไม้กระป๋องและแปรรูปทั้งหมดของปี 2564

****มูลค่า FTA สัดส่วน 14.0% ในปี 2564 (มูลค่าส่งออกสินค้าผลไม้กระป๋องและแปรรูปทั้งหมดในเขตการค้าเสรี FTA สัดส่วน 10.0%)



<http://www.dtn.go.th>



0-2507-7374



0-2547-5630



สังกัด: ศูนย์สารสนเทศการค้าระหว่างประเทศ

Email : webmaster@dtn.go.th

www.dtn.go.th



เมื่อพิจารณาการส่งออกสินค้าผลไม้กระป๋อง และแปรรูปของประเทศไทย ประเภทผลไม้กระป๋อง สับปะรดมีมูลค่าการส่งออกสูงที่สุด คือ 299 ล้านดอลลาร์สหรัฐ หากเกษตรกรมีพันธุ์ดีที่เหมาะสมสำหรับการแปรรูป มีขนาดผลที่พอดี แกนผลเล็ก ตาตื้น รสชาติดี ร่วมกับการจัดการแปลงที่ถูกต้อง จะทำให้ได้ผลผลิตที่มีคุณภาพ เมื่อนำไปบรรจุกระป๋องก็จะได้สินค้าที่มีคุณภาพเช่นกัน

แม้ว่าปริมาณน้ำตาลที่อยู่ในผลไม้กระป๋องจะเป็นเรื่องที่ต้องคำนึงถึง แต่ในช่วงอากาศร้อนแบบนี้ ถ้าจะให้ผู้เขียนเดินออกไปซื้อผลไม้สดมารับประทาน คงต้องบอกว่า *ไม่ไหวแน่นอน* ขอดื่ม น้ำสับปะรดปั่นเย็น ๆ หลบร้อน อยู่ในบ้านน่าจะดีกว่า หากรับประทานในปริมาณที่เหมาะสมคงจะพอหวาน ๆ ได้บ้าง



ขอขอบคุณข้อมูล/ภาพประกอบ

ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรเพชรบุรี สำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตรเขตที่ 5
กรมเจรจาการค้าระหว่างประเทศ <https://www.dtn.go.th>
<https://nbtworld.prd.go.th/th/news/detail/TCATG230102203425516>



ฉบับที่ 5 | ฉบับที่ 8 พฤษภาคม พ.ศ. 2566

ฉีกซอง

อังกูรา สุวรรณกัญ

ลิ้นจี่ค่อมแม่กลอง ไม้ผลไม่คาดหวัง



เดือนเมษายนที่ผ่านมาเป็นเดือนที่มีอากาศร้อนมากถึงมากที่สุด พร้อมกับปัญหาฝุ่น PM 2.5 ที่เกิดขึ้นเรื่อยๆ ในท่ามกลางอากาศอันร้อนอบอ้าวนั้น เมื่อหลายท่านได้รับใบเสริ์ค่าไฟฟ้ามา ความหนาวสะท้านคงกลับมาทันใด จะว่าไปแล้วเดือนเมษายนก็เป็นอีกเดือนที่เป็นสวรรค์ของพวกรุ่นชอบผลไม้เมืองร้อน เนื่องจากไม้ผลเมืองร้อนหลายชนิดสุกแก่ในช่วงเวลาดังกล่าว ไม่ว่าจะเป็นทุเรียน ราชะแห่งผลไม้จากภาคตะวันออก มังคุด เงาะ สละ ที่ให้ผลผลิตไล่ ๆ กัน รวมไปถึงมะม่วงก็สุกแก่ในช่วงเวลาดังกล่าวเช่นกัน

ในขณะที่ผลไม้เมืองร้อนให้ผลผลิต ผลไม้กึ่งเมืองร้อนในปีนี้ก็ให้ผลผลิตในช่วงเดือนเมษายนเช่นกัน ผลไม้ชนิดนี้ คือ ลิ้นจี่ พันธุ์คอมพิวเตอร์ของจังหวัดสมุทรสงคราม หรือ ลิ้นจี่คอมพิวเตอร์แม่กลอง ผลไม้ชนิดนี้มีความน่าสนใจอย่างไร ทำไมถึงเป็นไม้ผลไม้ภาคหัวฮิตตามได้ใน “อีกรอง” ฉบับนี้

● ธรรมชาติของลิ้นจี่

ลิ้นจี่มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า *Litchi chinensis* Sonn สกุล *Nephelium* วงศ์ *Sapindaceae* เป็นไม้สกุลเดียวกับกับเงาะ ลำไย และคอแลน โดยมีชื่อสามัญหลายชื่อ ได้แก่ Litchi, lichee, Laichi, Lerchee และ Lychee ชาวอินเดียเรียกลิ้นจี่ว่า “ลิทจี” ส่วนชาวกัมพูชาเรียกว่า “ตะเสธเหมือน” ซึ่งแปลว่า ลูกทรงกลมไก่อ ส่วนคนไทยในแถบภาคตะวันออก เช่น ตราด จันทบุรี และระยอง เรียกลิ้นจี่ว่า “สีรามัน”

ลิ้นจี่จัดเป็นไม้ผลยืนต้นขนาดกลาง เจริญเติบโตได้ดีในสภาพอากาศหนาว ด้วยลักษณะของไม้ผลกิ่งเมืองร้อนชนิดนี้ ลำต้นลิ้นจี่จะแผ่กว้าง เมื่อโตเต็มที่สูงประมาณ 9-15 เมตร มีอายุยืนยาวนานมากถึง 25 ปี หรือมากกว่า หากเป็นต้นเพาะเมล็ด ลำต้นตรงและมีรากแก้ว ส่วนต้นที่ปลุกจากกิ่งตอน จะมีทรงพุ่มแผ่กว้าง และมีรากฝอย ทรงพุ่มกว้าง 5-10 เมตร เปลือกลำต้นสีน้ำตาลหรือเทาปนน้ำตาล แตกเป็นสะเก็ด และร่องขรุขระ กิ่งกลมและเนื้อไม้มีเปราะหักง่าย แตกกิ่งแขนงขนานกับพื้นดินและเป็นไม้ไม่ผลัดใบ จึงทำให้ดูเป็นทรงพุ่มหนาทึบ โดยใบอ่อนมีสีเขียวอ่อน เขียวและชมพูปนแดง ใบแก่สีเขียวและเขียวเข้ม ใบเป็นใบรวมเรียงตัวแบบสลับแบบตรงข้ามหรือเยื้องกัน มีใบย่อย 2-10 ใบ รูปร่างใบมีตั้งแต่เรียวยาวไปจนถึงรูปหอก ขอบใบเรียบ ฐานใบรูปลิ้ม ผิวใบด้านบนเป็นมัน ส่วนผิวใบด้านล่างสีเขียวอ่อน เนื้อใบหนาและเหนียวคล้ายหนัง



ต้นเพาะเมล็ดเริ่มออกดอกหลังปลูก 7-8 ปี แต่กิ่งตอนมักออกดอกหลังปลูกแล้ว 3-4 ปี ออกดอกปลายเดือนมกราคมหรือต้นเดือนกุมภาพันธ์ กลุ่มพันธุ์ภาคกลาง เช่น คอม กะโหลกใบชิง และนครพนม 1 จะออกดอกเร็วกว่ากลุ่มพันธุ์ภาคเหนือ เช่น ฮงฮวย โอเฮียะ และจักรพรรดิ ช่อดอกเกิดจากปลายยอดที่เจริญเติบโตเต็มที่ แต่บางครั้งอาจเกิดจากตาข้างของกิ่งก็ได้ มีการจัดเรียงดอกโดยก้านช่อดอกหลักแตกก้านช่อดอกแขนงออกไป แล้วแต่ละก้านช่อดอกแขนงจะแตกแขนงย่อยต่ออีกครั้ง ถ้าผ่านอุณหภูมิต่ำเพียงพอจะทำให้ช่อดอกพัฒนาสมบูรณ์ ไม่มีใบอ่อนหรือมีน้อยมาก โดยช่อดอกจะใช้เวลาพัฒนา 6-12 สัปดาห์ จนดอกบานเต็มที่





ช่อดอกมักมีจำนวนดอกตัวผู้มากกว่าดอกกะเทยทำหน้าที่ดอกตัวเมีย แต่สัดส่วนของดอกทั้งสองชนิดนี้ผันแปรตามพันธุ์และสภาพแวดล้อมในช่วงที่ช่อดอกพัฒนา นอกจากนี้ดอกตัวผู้และดอกกะเทยทำหน้าที่ดอกตัวเมียในช่อดอกเดียวกันมักบานไม่พร้อมกันและไม่แน่นอน ส่วนใหญ่ดอกตัวผู้เริ่มบานก่อนแล้วตามด้วยดอกกะเทยทำหน้าที่ดอกตัวเมีย และช่วงการบานเหลื่อมกัน ปัจจัยที่ควบคุมรูปแบบการบานของดอกทั้งสองชนิดนี้ยังไม่สามารถระบุได้แน่นอน



ลักษณะดอกมีสีครีม ขนาด 6-8 มิลลิเมตร มีกลีบดอก 5 กลีบ บางเรียวยาวเล็ก สีขาวหม่น เรียงตัวเยื้องกัน มีกลีบรองดอก 5 กลีบ สีเขียวปนน้ำตาล และแข็ง ฐานกลีบรองดอกมีต่อมน้ำหวาน โดยดอกแบ่งได้ 3 ชนิด คือ ดอกตัวผู้ มีเกสรตัวผู้ 6-8 อัน เรียงเป็นชั้นเดียวอยู่บนจานรองดอก ก้านเกสรตัวผู้มีขน สีขาวขุ่น ยาวประมาณ 3 มิลลิเมตร อับเกสรตัวผู้มีสีเหลืองอ่อน มี 2 หยัก และปริแตกตามยาว ปลายปล่อยละอองเกสรตัวผู้ในช่วงบ่าย โดยละอองเกสรตัวผู้มีสีเหลืองอ่อน รูปยาวรี แล้วเปลี่ยนเป็นสามเหลี่ยมหรือกลมรีเมื่อได้รับความชื้น ละอองเกสรตัวผู้มี 3 ชั่ว แต่ท่อละอองเกสรตัวผู้มักงอจากข้อเดียวเท่านั้น ส่วนดอกกะเทยทำหน้าที่ดอกตัวเมีย รังไข่มีขนปกคลุม มี 2 พู แต่พูเดียวเท่านั้นที่พัฒนาเป็นผล อีกพูหนึ่งแห้งฝ่อ และติดที่ข้อผล ปลายยอดเกสรตัวเมียแยกเป็น 2 แฉก มีน้ำหวานและพร้อมรับละอองเกสรช่วงเช้าตรู่ เกสรตัวผู้ที่มีก้านเกสรสั้นรวม 6-8 อัน ล้อมรอบรังไข่ แต่อับเกสรตัวผู้เป็นหมัน และชนิดสุดท้ายคือ ดอกกะเทยทำหน้าที่ดอกตัวผู้มีลักษณะคล้ายคลึงดอกกะเทยทำหน้าที่ดอกตัวเมียมาก แต่อับเกสรตัวผู้ไม่เป็นหมัน มีละอองเรณูที่มีชีวิตเหมือนดอกตัวผู้ และไม่ค่อยพบในธรรมชาติ

ลักษณะผล เป็นผลเดี่ยวที่พัฒนาจากรังไข่ของดอกกะเทยทำหน้าที่ดอกตัวเมียซึ่งมีรังไข่สองพู แต่รังไข่เพียงพูเดียวที่พัฒนาเป็นผลสมบูรณ์ รังไข่อีกพูแห้งฝ่อและติดอยู่ที่ข้อผล น้ำหนักผลเพิ่มขึ้นอย่างช้า ๆ ในช่วงแรก แล้วเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็วในช่วงต่อมา และจะคงที่หรือไม่เปลี่ยนแปลงจนเก็บเกี่ยวผล จากเริ่มติดผลจนเก็บเกี่ยวผลใช้เวลา 4-6 เดือน ขึ้นกับพันธุ์และสภาพแวดล้อม



ผลมีรูปร่างและขนาดที่แตกต่างกันตามพันธุ์ เช่น ค่อนข้างกลมหรือกลมแป้น เปลือกผล เจริญมาจากผนังรังไข่ และพัฒนาไปพร้อม ๆ กับเมล็ด หลังติดผลแล้ว 7-8 วัน ต่อมา เมล็ดหยุดพัฒนาแต่เปลือกผลยังพัฒนาต่อจนเกือบเกี่ยวผลได้ เปลือกผล สีชมพูอมแดง แดงหรือสีแดงคล้ำ เปลือกผลอาจเป็น ตุ่มหนามแหลมหรือค่อนข้างเรียบ เปลือกหนาแตกต่างกันตามพันธุ์ เนื้อพัฒนาจากเนื้อเยื่อรอบก้านเมล็ดลงมา โอบจนรอบเมล็ด เนื้อสีขาวขุ่น ความหนาเนื้อ และการฉ่ำน้ำแตกต่างกัน รสหวานอมเปรี้ยว บางพันธุ์ มีรสฝาดหรือกลิ่นหอมเล็กน้อย โดยลักษณะเมล็ด มีสีน้ำตาลหรือน้ำตาลแก่ ผิวเรียบมัน รูปร่าง ขนาด และน้ำหนักแตกต่างกัน บางพันธุ์มีเมล็ดโต เช่น จักรพรรดิ และนครพนม 1 แต่บางพันธุ์ก็มีเมล็ดลีบ เช่น กิมเจ็ง หรือ Salathiel

สภาพแวดล้อมที่เหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของลิ้นจี่ ลักษณะดินควรเป็นดินที่มีหน้าดินลึก มีอินทรีย์วัตถุมาก ได้แก่ ดินร่วน ดินร่วนปนทราย มีฤทธิ์เป็นกรดอ่อน ๆ ถึงเป็นกลาง คือ มีค่าความเป็นกรดเป็นด่างเป็นด่าง ระหว่าง 5-6 และต้องมีการระบายน้ำดีและควรมีระดับความสูงจากระดับน้ำทะเลมากกว่า 400 เมตร โดยเฉพาะพันธุ์ฮวงฮวย โอเฮียะ กิมเจ็ง และจักรพรรดิ ลักษณะอากาศที่เหมาะสมต่อการเจริญเติบโต และออกดอกติดผลของลิ้นจี่ ควรมีอากาศเย็นในฤดูหนาวและไม่มีอากาศร้อนจัด คืออุณหภูมิต่ำกว่า 40 องศาเซลเซียส และในช่วงก่อนออกดอกต้องการอุณหภูมิต่ำกว่า 15 องศาเซลเซียส ไม่น้อยกว่า 50 ชั่วโมง เมื่อติดผลแล้วอุณหภูมิจะสูงขึ้นได้ แต่ถ้าหากสูงเกิน 40 องศาเซลเซียส จะทำให้ผลแห้งและแตกได้

สำหรับความชื้นสัมพัทธ์ในอากาศที่เหมาะสมที่สุดมี 2 ระยะ คือ ความชื้นในระยะก่อนออกดอก ควรต่ำกว่า 80 เปอร์เซ็นต์ และความชื้นในระยะติดผล สูงกว่า 80 เปอร์เซ็นต์ ในขณะที่ความชื้นในดิน เขตอาศัยน้ำฝน ปริมาณน้ำฝนที่เหมาะสมอยู่ระหว่าง 1,000-1,500 มิลลิเมตรต่อปี ลิ้นจี่เป็นพืชที่ชอบน้ำ แต่ไม่ชอบน้ำแฉะ





● ตำนานลิ้นจี่

จากข้อมูลของกรมส่งเสริมการเกษตร พบว่า ลิ้นจี่ที่ปลูกกันอย่างแพร่หลายในภาคเหนือของไทย ส่วนมากเป็นพันธุ์ที่มาจากจีน เช่น พันธุ์ฮงฮวย พันธุ์กิมเจ็ง พันธุ์โอเฮียะ พันธุ์จูปีจี และพันธุ์หน่อมี่จ้อ ที่บ้านทุ่งโฮเต็ล อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ มีลิ้นจี่พันธุ์ฮงฮวยที่มีลำต้น เส้นผ่านศูนย์กลาง 80 เซนติเมตร และมีอายุไม่ต่ำกว่า 60 ปี ที่อำเภอสันทราย จังหวัดเชียงใหม่ มีลิ้นจี่พันธุ์ฮองกง ที่มีต้นอายุประมาณ 30 ปี ที่อำเภอต๋อยสะเก็ด จังหวัด เชียงใหม่ มีลิ้นจี่เปลือกหนาที่มีต้นอายุมากอยู่ 1 ต้น สำหรับลิ้นจี่พันธุ์โอเฮียะนั้น หลวงอนุสารสุนทรเป็นผู้นำ มาปลูกที่จังหวัดเชียงใหม่เป็นคนแรก ซึ่งมีอายุมากกว่า 60 ปี ลิ้นจี่พันธุ์กะโหลกใบยาวและพันธุ์ค่อมได้มีผู้นำ เข้ามาปลูกที่จังหวัดเชียงใหม่ที่บ้านพักสถานีรถไฟ ขณะนี้ อายุมากกว่า 50 ปี ดังนั้น เป็นไปได้ว่ามีผู้นำลิ้นจี่เข้ามา ปลูกที่ภาคเหนือประมาณปี 2441 สำหรับหน่วยราชการ นายเริ่ม บูรณฤกษ์ หัวหน้ากองการค้นคว้าและทดลอง กรมกสิกรรมในยุคนั้น ได้นำลิ้นจี่พันธุ์ต่าง ๆ จากภาคกลาง ของประเทศไทย และจากต่างประเทศ เช่น ฮาวาย และ ไต้หวัน ไปปลูกที่สถานีกสิกรรมฝาง เมื่อปี 2500 พันธุ์ ลิ้นจี่ที่นำมาปลูกในครั้งนั้น ได้แก่ บริวสเตอร์ มอร์ริส และ หน่อมี่จ้อ ปัจจุบันสถานีกสิกรรมฝาง คือ ศูนย์วิจัยและพัฒนา การเกษตรเชียงใหม่ ซึ่งยังคงเป็นแหล่งรวบรวมพันธุ์ลิ้นจี่ ที่สำคัญของกรมวิชาการเกษตร

นอกจากนี้ ข้อมูลของกรมส่งเสริมการเกษตร กล่าวถึงการปลูกลิ้นจี่ในประเทศไทย โดยจากหลักฐาน ทางประวัติศาสตร์พบว่าการปลูกลิ้นจี่กันครั้งแรกใน ภาคกลางของประเทศไทย จากบันทึกของ ปาเลกัวซ์ (ชาว ฝรั่งเศส) เมื่อปี 2397 ในสมัยรัชกาลที่ 4 ได้กล่าวไว้ว่า ประเทศสยามมีลิ้นจี่อยู่ 3 ชนิด คือ ลิ้นจี่แดง ลำไย เงาะ ซึ่งแสดงว่ามีการปลูกลิ้นจี่มาก่อนปี 2397 ในเขตสวน พื้นที่กรุงเทพมหานคร ยังคงมีต้นลิ้นจี่ที่มีอายุไม่ต่ำกว่า 100 ปี อยู่ทั่วไป สันนิษฐานว่าคงจะมีการนำลิ้นจี่ เข้ามาปลูกกันในต้นสมัยกรุงรัตนโกสินทร์ โดยชาวจีน เป็นผู้นำเข้ามา ซึ่งในสมัยนั้นไทยมีการค้าขายกับชาวจีน อย่างกว้างขวาง โดยมีการค้าขายกันมาตั้งแต่สมัยอยุธยา คุณหลวงบุรศกรบำรุงการ ได้กล่าวไว้ว่าเมื่อสมัยที่ท่านยังเป็นเด็ก ท่านได้ไปเที่ยวสวนลิ้นจี่ที่สวนศาลากุน อำเภอ ปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี ได้รับประทานลิ้นจี่พันธุ์ดีจาก สวนแห่งนี้ นับได้ว่ามีชื่อเสียงมากที่สุด ในครั้งนั้นลิ้นจี่ ที่ท่านพบเห็นมีอายุประมาณ 20 ปี ต่อมาเมื่อปี 2459 ท่านได้พบสวนลิ้นจี่ใหญ่อีกแห่งหนึ่ง คือสวนของเจ้าคุณ พิศุตร จินชาติ อำเภอเมือง จังหวัดฉะเชิงเทรา ซึ่งติดผล ดีมาก ในระยะต่อมา มีการปลูกลิ้นจี่กันมากขึ้น โดยเฉพาะอย่างยิ่งแถบบางซ้อ แต่การติดผลไม่ดีนัก นอกจากนี้ แล้วยังมีการปลูกกันมากที่ตรอกจันทร์ ยานนาวา ดาวคะนอง และบางกรวยอีกด้วย



อย่างไรก็ตาม จากการขยายตัวของเมือง ส่งผลให้พื้นที่สวนผลไม้แถบธนบุรีและนนทบุรี กลายเป็นพื้นที่สำหรับการอยู่อาศัยและการพาณิชย์แทน ลินจีที่เคยมีให้เห็นอยู่มากเมื่อก่อนนี้ก็เหลือเล็กน้อย ซึ่งลินจีพันธุ์ที่เป็นที่นิยมในสมัยนั้นมี 9 พันธุ์ ได้แก่ กะโหลกใบยาว เขียวหวาน ยักษ์ แห้ว อมรินทร์ กะโหลกดำ กระโถน (ท้องพระโรง) อีวุ่น และอีแบน ถึงแม้ว่าแหล่งปลูกแถบธนบุรีและนนทบุรีจะถูกโค่นทิ้งไปมาก แต่ในแถบจังหวัดสมุทรสงครามก็ยังคงปลูกกันอยู่ นอกจากจะรักษาพันธุ์เดิมได้แล้ว ยังมีพันธุ์ใหม่ ๆ เพิ่มเข้ามาอีกหลายพันธุ์ โดยปลูกแบบยกทรง ะปนไปกับผลไม้อื่น เช่นที่บางสะแก แควอ้อม บางกุ้ง เหมืองใหม่ ในเขตอำเภออัมพวา และในเขตอำเภอบางคนที

จากข้อมูลดังกล่าว คุณสละ ปานรัตน์ ให้ข้อมูลว่า ลินจีเมืองสมุทรสงครามเป็นพันธุ์ที่มาจากประเทศจีน ชาวจีนนำผลลินจีมาขายหรือมาฝากญาติพี่น้องตามลุ่มแม่น้ำแม่กลองและแควอ้อม ในสมัยนั้น จังหวัดราชบุรีเป็นมณฑลหนึ่งซึ่งมีจังหวัดสมุทรสงครามขึ้นอยู่กับมณฑลนี้ด้วย จังหวัดราชบุรี เป็นเมืองใหญ่ พ่อค้าชาวจีนจึงได้ลำเรียงสินค้าเข้าปากอ่าวสมุทรสงครามไปสุดทางที่จังหวัดราชบุรี หรือที่ทำการของมณฑลราชบุรี ในสมัยนั้นชาวจีนได้อาศัยอยู่ตามลุ่มน้ำแม่กลองเป็นจำนวนมากมาตั้งแต่สมัยอยุธยา เพราะมีจดหมายเหตุบันทึกไว้ว่า เมื่อปี 2311 พระเจ้าตากสินมหาราช โปรดให้ชาวจีนในแถบลุ่มน้ำแม่กลองรวมกำลังกันตั้งเป็นกองทหารรักษาค่ายบางกุ้งไว้ จึงเรียกค่ายนั้นว่า ค่ายจีนบางกุ้ง



ชาวสวนได้นำเมล็ดลินจีมาเพาะและปลูก โดยเฉพาะอย่างยิ่งที่ตำบลเหมืองใหม่ และตำบลบางสะแก มีการดูแลและบำรุงลินจีเป็นอย่างดี เนื่องจากลินจีเมืองสมุทรสงครามในระยะแรกเป็นการปลูกด้วยเมล็ด จึงมีการกลายพันธุ์เกิดขึ้นเป็นพันธุ์ใหม่ ๆ ที่เหมาะสมกับสภาพดินฟ้าอากาศในแถบนี้ และมีการตั้งชื่อพันธุ์ต่าง ๆ หลายพันธุ์ ต่อมาเมื่อชาวสวนนิยมปลูกกันมากขึ้น การขยายพันธุ์ด้วยกิ่งตอนก็มีมากขึ้น จนแพร่หลายกระจายออกไปสู่จังหวัดใกล้เคียง

จากข้อมูลการขึ้นทะเบียนสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ของกรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์ ซึ่งได้ขึ้นทะเบียนลินจีพันธุ์ค่อมสมุทรสงคราม เป็นสินค้า GI เมื่อปี 2555 ระบุว่า ลินจีค่อมสมุทรสงคราม หรือ พันธุ์หอมลำเจียก ผู้นำมาปลูกคนแรกคือ นายตี มีแก้วกฤษกร ชาวสวนตำบลแควอ้อม อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม โดยนำเมล็ดมาจากตรอกจันทน์ ยาวนาวา บางกอก ราวปี 2397 ปรากฏว่าให้ผลผลิตเร็วมากภายใน 3 ปี ผลดกสีแดงเต็มต้น รสหวานอร่อย เดิมเรียกว่าพันธุ์ “อีค่อม” เนื่องจากทรงพุ่มเตี้ยก็ให้ผลผลิตแล้ว แต่เห็นว่าคำว่า “อี” ไม่สุภาพ จึงตัดเหลือแค่ “ค่อม” ก่อนที่จะขยายพื้นที่ปลูกออกไปในพื้นที่จังหวัดสมุทรสงคราม ซึ่งสินค้า GI ดังกล่าว ระบุพื้นที่ปลูกในเขตตำบลบางชันแตก อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสงคราม อำเภออัมพวา และอำเภอบางคนที จังหวัดสมุทรสงคราม





● ลิ้นจี่ค่อมแม่กลองวันดี

จากที่กล่าวมาข้างต้น ลิ้นจี่เป็นไม้ผลกิ่งไม้ผลเมืองร้อน ต้องการอากาศเย็นต่อเนื่องกันจึงจะติดดอกออกผลได้ และความชื้นสัมพัทธ์ในอากาศต้องไม่สูงเกินไปในช่วงออกดอก ในขณะที่สภาพอากาศมีความแปรปรวนไม่สามารถควบคุมได้ ถึงแม้ว่าลิ้นจี่พันธุ์ค่อมเป็นลิ้นจี่ที่ไม่ต้องการอุณหภูมิที่ต่ำเหมือนลิ้นจี่ที่ปลูกในภาคเหนือของไทย แต่ด้วยสภาพความแปรปรวนของอากาศ ทำให้ลิ้นจี่พันธุ์ค่อมดังกล่าวไม่สามารถออกดอกติดผลได้อย่างสม่ำเสมอทุกปี หรือแม้ว่าจะสามารถออกดอกได้ แต่หากเจอสภาพฝนหรืออากาศแปรปรวนก็ไม่สามารถติดผลได้เช่นกัน ส่งผลให้ลิ้นจี่สมุทรสงครามเป็นผลไม้ที่ชาวสวนไม่อาจคาดหวังผลผลิตได้ จึงไม่แปลกใจที่พื้นที่ปลูกลิ้นจี่ของสมุทรสงครามลดลงอย่างต่อเนื่อง กลายสภาพเป็นพื้นที่ปลูกส้มโอและมะพร้าวแทนไม่รวมถึงการขยายตัวของธุรกิจท่องเที่ยวที่ส่งผลให้พื้นที่ทำสวนในเขตสมุทรสงครามเปลี่ยนแปลงไป

ข้อมูลของสำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร ระบุว่า ปี 2564 ประเทศไทย มีพื้นที่ปลูกลิ้นจี่ราว 1 แสนไร่ เป็นพื้นที่ให้ผลผลิตประมาณ 98,000 ไร่ โดยอยู่ในภาคเหนือราว 89,000 ไร่ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ 2,700 ไร่ และภาคกลางราว 7,000 ไร่ ในจำนวนนี้เป็นพื้นที่ปลูกลิ้นจี่ของสมุทรสงคราม ประมาณ 5,100 ไร่ ลดลงจากปี 2555 ที่มีพื้นที่ปลูกราว 8,000 ไร่ แสดงให้เห็นว่าการตัดต้นลิ้นจี่ในจังหวัดสมุทรสงครามลงในทุกปี

ลักษณะเด่นของลิ้นจี่ค่อมสมุทรสงคราม คือ มีกลิ่นหอมหวาน ลักษณะหนามตั้ง หนังกิ่ง เนื้อเต่ง ลักษณะผลเป็นทรงกลม รูปไข่ หรือรูปหัวใจ เมล็ดทรงยาว เปลือกมีหนามตั้ง หรือหนามแหลม ท่างเสมอกันทั้งผล ไม้เป็นกระจุก เปลือกบางตึง กรอบ เมื่ออยู่บนต้นจะมีสีแดงเข้ม เมื่อเก็บลงมาแล้วสีจะเปลี่ยนคล้ายสีน้ำหมาก เนื้อเต่ง คือ มีเนื้อหนา กรอบ สีขาวอมชมพู เนื้อแห้ง ไม่แฉะ รสชาติหวาน หวานอมฝาด ค่าความหวานประมาณ 19.50 °Brix

ในขณะที่ข้อมูลของศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตร เชียงใหม่ จากการศึกษาลิ้นจี่พันธุ์ค่อมที่ปลูกในอำเภอฝาง จังหวัดเชียงใหม่ พบว่า ลักษณะใบเป็นใบประกอบ กว้าง 26.1 เซนติเมตร ยาว 20.8 เซนติเมตร ใบย่อย 3.6 คู่ ใบอ่อนสีแดงอมส้ม ใบแก่สีเขียว ใบย่อยกว้าง 2.3 เซนติเมตร ยาว 12.3 เซนติเมตร ใบรีแคบ ขอบใบเป็นคลื่น ปลายใบยาวคล้ายหาง ฐานใบแหลม ออกดอกปลายเดือนธันวาคม ช่อดอกกว้าง 12.8 เซนติเมตร ยาว 20.3 เซนติเมตร ดอกบานปลายเดือนมกราคม ติดผลกลางเดือนกุมภาพันธ์ เก็บเกี่ยวผลปลายเดือนเมษายน ผลค่อนข้างกลม กว้าง 2.9 เซนติเมตร ยาว 3.0 เซนติเมตร น้ำหนักผล 15.4 กรัม เปลือกบาง สีม่วงอมแดง น้ำหนักเปลือก 2.9 กรัม หนามถี่ แหลม สั้น น้ำหนักเนื้อ 9.9 กรัม เนื้อค่อนข้างแข็ง ฉ่ำน้ำ รสหวาน ฝาดเล็กน้อย ปริมาณของแข็งที่ละลายน้ำได้ (ค่าความหวาน) 18.50 °Brix เนื้อที่รับประทานได้ร้อยละ 64.7 น้ำหนักเมล็ด 2.5 กรัม เส้นผ่านศูนย์กลาง 1.4 เซนติเมตร เมล็ดป้อมยาว มีสีน้ำตาลดำ



ข้อกำหนดของการดูแลลีนี่ค่อมสมุทรสงคราม ที่ระบุไว้ในทะเบียนสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ กำหนดให้มีการตัดแต่งกิ่งและการใส่ปุ๋ยบำรุงหลังการเก็บเกี่ยว ห่อผลโดยใช้ถุงกระดาษห่อหุ้มห่อผลในระยะที่ผลเริ่มเปลี่ยนจากสีเขียวเป็นสีแดงเรื่อ ๆ หรือประมาณ 20-25 วันก่อนการเก็บเกี่ยว ในการเก็บเกี่ยว ผลจะแก่หลังดอกบานประมาณ 4 เดือน ขนาดผลที่แก่พร้อมเก็บเกี่ยว ผิวจะเปลี่ยนจากสีเขียวเป็นสีชมพูอมแดง ฐานหนามที่เปลือกจะขยายออก ปลายหนามแหลม และหนามจะถ่างออกอย่างชัดเจน ช่วงเวลาในการเก็บเกี่ยวจะใช้พะองพาดที่ต้นหรือใช้บันไดขึ้นไปตัดห่อและผูกเชือกโรยลงมา เพื่อทำการตัดแต่งห่อจำหน่ายต่อไป



ประเด็นที่เป็นปัญหาของชาวสวนลีนี่ค่อมในปัจจุบัน นอกจากจะต้องลุ้นกับสภาพอากาศที่แปรปรวนแล้ว ยังมีปัญหาเรื่องการเก็บเกี่ยวผลผลิตที่ขาดแคลนแรงงาน โดยเฉพาะแรงงานที่เป็นหลักในการขึ้นพะอง ราคาจ้างแรงงานไม่ต่ำกว่าวันละ 1,000 บาท รวมถึงแรงงานในการคัดแยกผลผลิต และการเก็บเกี่ยวลีนี่ค่อมที่มีช่วงเวลาดสั้น ๆ เมื่อผลผลิตออกพร้อมกัน จึงส่งผลให้ไม่สามารถเก็บผลผลิตได้ทันต่อการสุกแก่ ถึงแม้ว่าราคาขายลีนี่ค่อมสมุทรสงครามจะไม่ใช้ประเด็นที่เป็นปัญหา เพราะลีนี่ค่อมส่งออกมาออกก่อนลีนี่ค่อมทางภาคเหนือ ดังนั้น คงต้องทบทวนกันว่า สถานะของลีนี่ค่อมสมุทรสงคราม หรือ ลีนี่ค่อมกลอง จะก้าวไปถึงจุดไหน งานวิจัยและเทคโนโลยีใดที่จะสามารถทำให้ลีนี่ค่อมสมุทรสงครามสามารถติดผลได้อย่างสม่ำเสมอทุกปี และปัญหาแรงงานในการเก็บเกี่ยวจะต้องจัดการอย่างไร พากให้คิดกันต่อ



(ขอบคุณ : สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร/สำนักงานเกษตรจังหวัดสมุทรสงคราม สำนักงานเกษตรจังหวัดพะเยา กรมส่งเสริมการเกษตร/ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรเชียงใหม่ ศูนย์วิจัยพืชสวนเชียงราย กรมวิชาการเกษตร/สวนถนอมจิตร สมุทรสงคราม)

คำถามนี้ถามขอ



พบกับหม่อมบัณฑิต
สวัสดิ์...อังกษา

กองบรรณาธิการจดหมายข่าวพลีโยฯ
กรมวิชาการเกษตร จตุจักร กรุงเทพฯ 10900

E-mail ang.moac@gmail.com



ฉบับที่ 8 พฤษภาคม พ.ศ. 2566

การเพิ่มประสิทธิภาพ การปลูกอะโวคาโด

ผู้บริโภคสายสุขภาพจะเลือกรับประทาน**อาหารเพื่อสุขภาพ**จริง ๆ อาหารที่รับประทานต้องมีประโยชน์ มีคุณค่าทางโภชนาการ ได้รับสารอาหารอย่างครบถ้วนในปริมาณที่เหมาะสม ไขมันที่เข้าสู่ร่างกายต้องเป็นไขมันชนิดดี ซึ่งจะช่วยนำคอเลสเตอรอลและไตรกลีเซอไรด์ออกจากหลอดเลือดแดง ส่งไปสู่ตับเพื่อทำลายและขจัดออกจากร่างกาย ช่วยลดความเสี่ยงการเกิดโรคหลอดเลือดหัวใจ ยับยั้งการเกิดการอักเสบและการแข็งตัวของเลือด

อาหารที่ประกอบด้วยไขมันชนิดดี กลุ่มโปรตีน เช่น ไข่ไก่ ปลาแซลมอน ปลาซาร์ดีน ปลาทูน่า อัลมอนต์ เฮเซลนัท พิสตาชิโอ ถั่วลิสง ถั่วเหลือง กลุ่มคาร์โบไฮเดรต เช่น ธัญพืชไม่ขัดสี ข้าวกล้อง กลุ่มผักและผลไม้ เช่น อะโวคาโด ถั่วพู มะระ แตงกวา ถั่วฝักยาว แอปเปิล มะพร้าว รวมไปถึง น้ำมันมะกอก เมล็ดทานตะวัน เมล็ดแฟลกซ์ และเมล็ดเจีย

อะโวคาโด เป็นที่นิยมของผู้บริโภคที่ต้องการรักษาสุขภาพ เนื่องจากมีไขมันชนิดดีสูง รสชาติมัน เนื้อนุ่มรับประทานง่าย เพียงแค่ใช้มีดผ่าครึ่งผลอะโวคาโดตามแนวยาวให้รอบผล ใช้มือบิดให้ทั้งสองด้านหลุดออกจากกัน ใช้มีดสับลงบนเมล็ดเบา ๆ เพื่อนำเมล็ดออก จากนั้นใช้ช้อนตักรับประทาน หรือจะผ่าครึ่งอีกครั้งแล้วลอกเปลือกออกแทนการใช้ช้อนตักก็ได้เช่นกัน

ข้อมูลจากกระทรวงเกษตรแห่งสหรัฐอเมริกา ระบุว่า อะโวคาโดสด 100 กรัม (ประมาณครึ่งผล) ให้พลังงาน 160 กิโลแคลอรี มีไขมัน 14.7 กรัม คาร์โบไฮเดรต 8.53 กรัม (ใยอาหาร 6.7 กรัม) กรดไขมัน 2.13 กรัม โปรตีน 2 กรัม นอกจากนี้ยังมีสารอาหาร วิตามินและเกลือแร่อีกหลายชนิด แต่ไม่มีโซเดียมและคอเลสเตอรอล



มูลนิธิโครงการหลวง ส่งเสริมให้เกษตรกรบนพื้นที่สูงปลูกอะโวคาโดเป็นอาชีพ ดำเนินการศึกษาคัดเลือกพันธุ์สำหรับปลูกเป็นการค้าในประเทศไทย พัฒนาเทคนิคการปลูกและการดูแลรักษา กระทั่งเป็นไม้ผลเศรษฐกิจที่สำคัญ ปัจจุบันมูลนิธิโครงการหลวงมีผลผลิตอะโวคาโด 7 พันธุ์ คือ บัคคาเนีย บูธ-7 บูธ-8 ปีเตอร์สัน ฟิงค์เคอตัน ฮอลล์ และแฮสส์



เทคโนโลยีการเพิ่มประสิทธิภาพการปลูกอะโวคาโด

กรมวิชาการเกษตร ดำเนินการศึกษาเทคโนโลยีการเพิ่มประสิทธิภาพการปลูกอะโวคาโดเพื่อถ่ายทอดแก่เกษตรกร โดยขั้นตอนที่สำคัญอันดับแรกคือการใช้พันธุ์ดี คัดเลือกสายต้นที่เหมาะสมสำหรับเป็นต้นตอพันธุ์ดีจากสายต้นอะโวคาโดที่มีลักษณะดี ตลาดต้องการ ขยายพันธุ์อะโวคาโดพันธุ์ดีที่คัดเลือกได้ หรือเปลี่ยนเป็นพันธุ์การค้า พันธุ์ต่างประเทศ ด้วยการเสียบยอดพันธุ์ดีกับต้นตอที่ปลูกจากเมล็ด หมั่นสำรวจการระบาดของป้องกันกำจัดเพลี้ยไฟ ตัดแต่งกิ่งอะโวคาโดแบบเปิดกลางทำให้ทรงพุ่มโปร่ง ตัดกิ่งไม่สมบูรณ์ กิ่งแคบ กิ่งเป็นโรคออก เพื่อให้ได้รับแสงเต็มที่ ควบคุมโรคครากเน่าและโคนเน่าโดยใช้ชีวภัณฑ์ที่ผลิตได้จากเชื้อบาซิลลัส ซับทิลิส และเชื้อไตรโคเดอร์มา พร้อมทั้งดูแลรักษาแปลงปลูกให้สะอาดอย่างสม่ำเสมอ

วิธีการเก็บเกี่ยวผลผลิตที่ถูกวิธีคือเก็บเกี่ยวเมื่อผลแก่ ผลจากต้นเดียวกันจะสุกแก่ไม่พร้อมกัน ขึ้นอยู่กับช่วงการผสมดอกและติดลูก การเก็บเกี่ยวจึงต้องทยอยเก็บเฉพาะผลแก่ โดยสังเกตใบเลี้ยงที่ขั้วผลจะเปลี่ยนสีจากเขียวเป็นเขียว-เหลือง หรือเหลืองแก่ เส้นใบเข้ม ลวดลายเด่นชัด ขั้วผลเปลี่ยนเป็นสีเขียว-เหลือง หรือเหลืองเข้ม เมื่อเปิดขั้วผลจะมีสีเหลืองอ่อนที่รอยต่อของขั้วผลกับผล ผิวผลนูนขรุขระ บางพันธุ์สีเขียวเข้มเป็นมัน บางพันธุ์เปลี่ยนเป็นสีม่วงดำ สีแดงหรือเหลือง มีจุดประสีน้ำตาลตามผิวผล เมื่อสุกผลจะนิ่มหรือเปลี่ยนสี เมื่อผ่าผล เนื้อหุ้มเมล็ดด้านในเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาล เมล็ดเป็นสีน้ำตาลเข้ม บางพันธุ์เมื่อเขย่าผลจะมีเสียงคลอนของเมล็ด



<https://www.freepik.com/free-photo/avocado>

จากการใช้เทคโนโลยีการเพิ่มประสิทธิภาพการปลูกอะโวคาโดในเกษตรกรจังหวัดตาก พบว่า เกษตรกรมีผลผลิตสูงถึง 5,000 กิโลกรัมต่อไร่ (25 ต้น/ไร่) ซึ่งสูงกว่ากรรมวิธีเดิมของเกษตรกร 50% การเข้าทำลายของโรคและศัตรูพืชลดลงมากกว่า 50% ผลผลิตมีคุณภาพ สามารถจำหน่ายผลผลิตได้ในราคา 50-120 บาท/กิโลกรัม (กรรมวิธีเดิมของเกษตรกร 15-20 บาท/กิโลกรัม)

แม้ว่าการรับประทานอะโวคาโดจะไม่ได้เป็นที่นิยมอย่างแพร่หลาย แต่ในกลุ่มผู้รักสุขภาพยังคงเป็นผลไม้ที่มักถูกเลือกมารับประทานเสมอ การมีเทคโนโลยีรองรับหรือสนับสนุนในการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต ทำให้เกษตรกรได้ปริมาณผลผลิตเพิ่มขึ้น ผลผลิตมีคุณภาพ จำหน่ายได้ราคาดี

ราคาที่สูงขึ้นเมื่อเทียบกับคุณภาพแล้ว **เป็นราคาสำหรับผู้บริโภค ยินดีจะจ่าย**

ข้อมูล

<https://hellokhumor.com/โภชนาการเพื่อสุขภาพ/>

ข้อมูลโภชนาการ/อะโวคาโด-สารอาหาร-ประโยชน์-

ข้อควรระวังในการบริโภค/

<https://hrdi.or.th/Articles/Detail/23>

<https://royalproject.org/products/pdlist/40>





งานวันเก็บเกี่ยวผลผลิตของ โครงการปลูกผัก ไม้ดอก และไม้ประดับ ปรับภูมิทัศน์บริเวณหน้าตึกกิจกรรม กรมวิชาการเกษตร



นายระพีภัทร์ จันทรศรีวงศ์ อธิบดีกรมวิชาการเกษตร พร้อมด้วย นายพงศ์ไท ไทโยธิน รองอธิบดีกรมวิชาการเกษตร ผู้บริหารส่วนกลาง และบุคลากรกรมวิชาการเกษตร ร่วมงานวันเก็บเกี่ยวผลผลิตของโครงการปลูกผัก ไม้ดอก และไม้ประดับ ปรับภูมิทัศน์บริเวณหน้าตึกกิจกรรม กรมวิชาการเกษตร เมื่อวันที่ 15 พฤษภาคม 2566 ดำเนินงานโดยกองวิจัยพัฒนาเมล็ดพันธุ์พืช ร่วมกับสถาบันวิจัยเกษตรวิศวกรรม สำนักงานเลขาธิการกรมสถาบันวิจัยพืชสวน สำนักคุ้มครองพันธุ์พืช กองวิจัยพัฒนาปัจจัยการผลิตทางการเกษตร ศูนย์วิจัยพืชไร่ เชียงใหม่ ศูนย์วิจัยพืชสวนเชียงราย ศูนย์วิจัยพืชสวนเลย ศูนย์วิจัยเกษตรที่สูงเพชรบูรณ์ และ ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรเพชรบุรี ดำเนินงานตั้งแต่ 1 กุมภาพันธ์ 2566 ถึง 31 กรกฎาคม 2566 งานดังกล่าวเป็นกิจกรรมต่อเนื่องจากกิจกรรมร่วมปลูกต้นไม้ในโครงการของอธิบดีกรมวิชาการเกษตร รองอธิบดี ผู้ทรงคุณวุฒิด้านการผลิตพืช และผู้บริหารหน่วยงานส่วนกลาง เมื่อวันที่ 3 เมษายน ที่ผ่านมา โดยพันธุ์พืชที่ปลูกมีจำนวน 31 ชนิด 42 พันธุ์ ภายในงานมีกิจกรรมการเก็บเกี่ยวผลผลิตโดยอธิบดีกรมวิชาการเกษตร และรองอธิบดี กิจกรรมชมแปลงพันธุ์พืชผัก ไม้ดอกไม้ประดับ ระบบการให้น้ำ ตลอดจนการแจกและชิมผลิตภัณฑ์ เช่น ถั่วเหลืองฝักสด ถั่วลิสงคั่วทราย และน้ำเต้าหู้

พบกันใหม่ฉบับหน้า
บรรณาธิการ Udomporn.s@doa.in.th



ผลิใบ ก้าวไกลสู่การวิจัยและ พัฒนาการเกษตร

วัตถุประสงค์

- เพื่อเผยแพร่ผลงานวิจัยและผลการดำเนินงานของหน่วยงานในสังกัดกรมวิชาการเกษตร
- เพื่อเป็นสื่อกลางสำหรับนักวิจัยกับผู้บริหาร นักวิจัยกับนักวิจัย และนักวิจัยกับผู้สนใจ การแลกเปลี่ยนความรู้ความคิดเห็นและประสบการณ์ซึ่งกันและกัน
- เพื่อเผยแพร่ภูมิปัญญาท้องถิ่น อันจะเป็นตัวอย่างหรือเป็นพื้นฐานการวิจัยขั้นสูงต่อไป

ที่ปรึกษา : ระพีภัทร์ จันทรศรีวงศ์ กัสณกนก หมั่นแจ้ง พงศ์ไท ไทโยธิน ศศิณา ปาตัน
บรรณาธิการ : อุดพร สุพคุณ
กองบรรณาธิการ : อังคณา สุวรรณภูฏ จันทน์กานต์ จานสุภรา มรุต วงษ์ภรุต จันระวี จิตรสพาน
ช่างภาพ : กัญญาภาณี ไร่แดง
ช่างศิลป์ : มณฑา แคมเงิน กฤษญา ดาวเรือง
บันทึกข้อมูล : สมจิตต์ ยะลาหะ
จัดส่ง : วิไลวรรณ ศรีพันธ์
สำนักงาน : กรมวิชาการเกษตร ถนนพหลโยธิน เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900
โทรศัพท์ : 0 2561 2825 โทรสาร : 0 2579 4406
E-mail : prdoa55@gmail.com
พิมพ์ที่ : กรีนปิส ศรีเอทีพี โทรศัพท์ : 0 2047 6778