

จดหมายข่าว

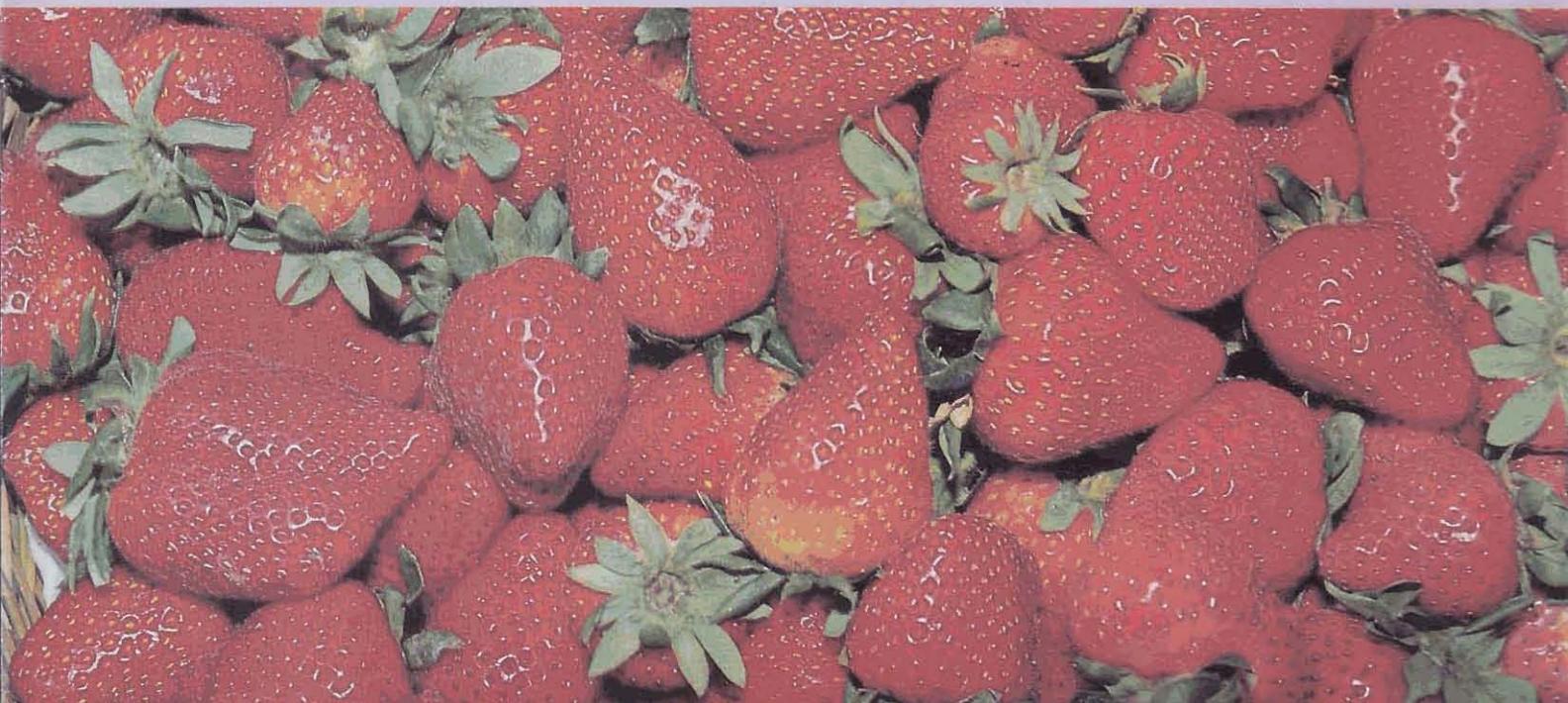
ผลไม้

ก้าวใหม่การวิจัยและพัฒนาการเกษตร



ปีที่ 2 ฉบับที่ 2 ประจำเดือน มีนาคม 2542

ISSN 1513-0910



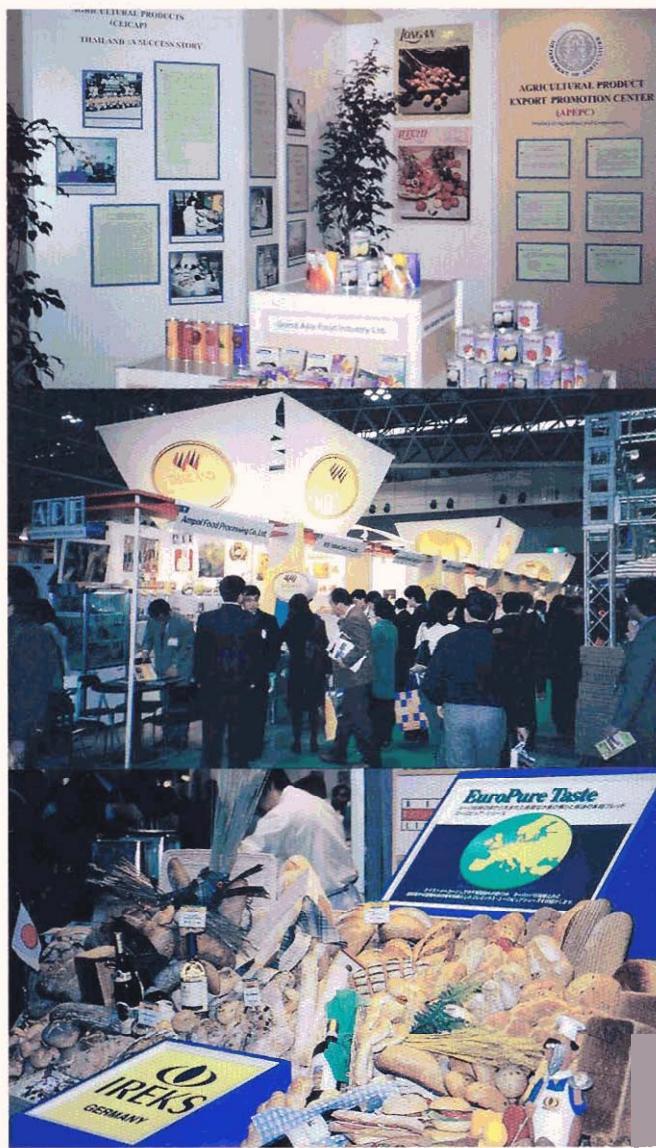
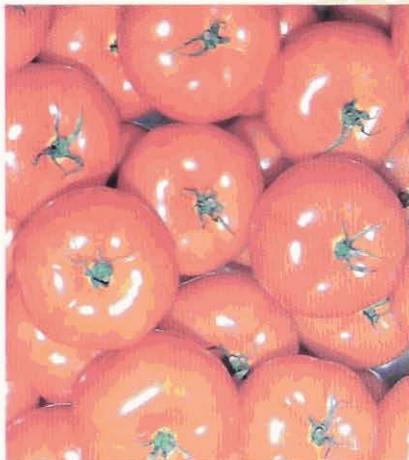
ในฉบับ

- มีอะไรน่าสนใจในงาน FOODEX'99... หน้า 2
- พันธุ์ข้าวแนวนำในภาคใต้... หน้า 4
- กระเทียมใน กระเทียมนอก... หน้า 7
- เครื่องอบแห้งมะขามหวาน... หน้า 9



ມືອະໄກນໍາສານໃຈໃນງານ FOODEX'99

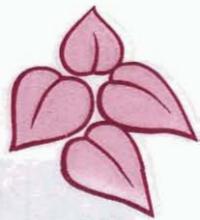
ພຣຣະນີ້ຍໍ ວິຊະຫາວູ້ : ຮາຍງານ



ງານ FOODEX'99 ກ່ຽວຂ້ອງມະນຸດການຄ່າເຫັນທີ່ມີ
ນາງາຊາຕີ ຄັ້ງທີ 24 (The 24th International Food and Beverage
Exhibition) ຂຶ້ງຈັດຂຶ້ນຮ່ວມວັນທີ 9 - 12 ມີນາມັ 2542 ທີ່ຝ່າວມາ
ໃນ Nippon Convention Center(Makuhari Messe) ທີ່ເມືອງຂົບ
ກຽງໂຕເກີຍວ ປະເທດສູ່ປຸ່ນນັບເປັນງານແສດງອາຫານແລະເຄື່ອງດື່ມທີ່
ຢືນໃຫຍ່ຈຸງຈົງຈາກ ເພື່ອມີປະເທດຕ່າງໆ ກວ່າ 70 ປະເທດຈາກທົ່ວໂລກ
ນໍາສິນຄ້າອາຫານແລະເຄື່ອງດື່ມມາຈັດແສດງແລະເປີດລາດທາງລູກຄ້າກັນ
ອຍ່າງຄືກັດລອດ 4 ວັນເຕີມໆ ຕັ້ງແຕ່ເວລາ 10.00 - 16.00 ນ. ມີທັງ
ປະເທດນັກງານກົງຈົງຈານນັ້ນໂຕະເຈຈ້າຂໍ້ອໜີນຄ້າ ແລະປະເທດບຸກຄລ
ທັ່ງໄປທີ່ຕ້ອງການມານຸກແລະຂົມອາຫານ ແລະເຄື່ອງດື່ມຈາກປະເທດຕ່າງໆ
ໂດຍເພັະປະກາລັງນີ້ມີອາຫານຖຸກປະເທດໃຫ້ສິນ ດ້ວຍເຫັນທຸກບູນ
ບູນລະ 1 ຄຳ ກີ່ສາມາດຈະທຸ່ນຄ່າອາຫານກາງວັນແລະອາຫານເຢືນໄດ້
ອຍ່າງໄຟຟ່າເຊື່ອ ແລະດ້າທໍາເຊັ່ນທີ່ລອດ 4 ວັນ ນ້ຳໜັກກີ່ຈະຈະເພີ່ມໄດ້
ໂດຍໄມ້ຮູ້ຕ້ວາ

ສ່ວນວ່ວມຂອງໄກຍ

ປະເທດໄກຍເປັນ 1 ໃນກວ່າ 70 ປະເທດທີ່ວ່ານັ້ນ ທີ່ໄດ້ມີສ່ວນ
ນໍາສິນຄ້າ ອາຫານ ແລະ ເຄື່ອງດື່ມໄປຈັດແສດງດ້ວຍເຂົ້າກັນ ແຕ່ຂອງໄກຍ
ແບ່ງອອກເປັນ 3 ກລຸ່ມ ກລຸ່ມທີ່ 1 ສຶ່ງ ກລຸ່ມທີ່ມີກຣມສ່ົງເສີມການສ່ົງອອກ
ເປັນຜູ້ປະສາພາງນາ ນຳບັນຫຼັກຕ່າງໆ ຈຳນວນ 25 ບຣິ່ນກາ ໄປເປີດຕ້ວສິນຄ້າ
ແລະຈົາງຈຸກົງກັບຜູ້ສັນໃຈໂດຍຕຽງ ກລຸ່ມທີ່ 2 ເປັນກລຸ່ມທີ່ມີ JETRO
ທີ່ມີ Japan External Trade Organization ເປັນຜູ້ນັບສຸນ
ຄ່າໃຊ້ຈ່າຍທັງໝົດ ໃນການນໍາສິນຄ້າໄປແສດງ ກລຸ່ມນີ້ຈຳນວນ 15 ບຣິ່ນກາ



กลุ่มที่ 3 เป็นบริษัทที่มาในกลุ่มของ ASEAN CENTER ซึ่งเป็นการรวมประเทศในกลุ่มอาเซียนทั้งหมดมาแสดงสินค้า ประกอบด้วย ไทย พิลิปปินส์ อินโดนีเซีย มาเลเซีย เวียดนาม บруไน และสิงคโปร์

สำหรับกรมวิชาการเกษตร ได้รับความอนุเคราะห์จาก กรมส่งเสริมการส่งออกให้พื้นที่ 1 บูธ สำหรับแนะนำ ศูนย์ผลักดัน สินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก และ ศูนย์ตรวจสอบสินค้าเกษตร เพื่อการส่งออก ศูนย์แรกนั้นเพื่อเป็นหน่วยงานประสานระหว่าง ผู้ส่งออกของไทย กับ ผู้นำเข้าของต่างประเทศ ส่วนศูนย์หลังเพื่อ สร้างความมั่นใจให้กับผู้นำเข้าต่างประเทศว่าสินค้าอาหารและ เครื่องดื่มของไทยนั้น ได้มีการตรวจสอบและรับรองคุณภาพทาง ด้านสุขอนามัยตามมาตรฐานสากล

สำหรับอาหารและเครื่องดื่มจากบริษัทด้วยๆ ของไทย ที่นำ ไปเปิดตลาดในครั้งนี้ เมื่อเปรียบเทียบกับประเทศไทยอื่นๆ แล้ว ของ ไทยเราก็ไม่ได้ด้อยกว่า โครงสร้างการบรรจุหีบห่อ (packaging) รสชาติ และคุณภาพ ไม่ว่าจะเป็นผลไม้กระป่อง ฟрукตอลัตบรรจุขวดและ กระป่อง ว่านหางจะระเข้บรรจุกระป่อง ข้าวโพดหวาน (เมล็ด) บรรจุ กระป่อง มะม่วงสำเร็จรูป น้ำซอสปรุงรส ปลาทูน่าบรรจุกระป่อง อาหารพร้อมรับประทาน (Ready to eat) เป็นอาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว บรรจุในภาชนะที่นำเข้าอุ่นในเตาไมโครเวฟ และรับประทานได้ทันที มีของขบเคี้ยว เช่น เมล็ดทานตะวัน เมล็ดฟักทอง ถั่วลิสงอบกรอบ เม็ดมะม่วงหิมพานต์ นกเขาแกน ซึ่งมีผักแซ่บซีอิ๊ว ก้อยบแห้ง ชีสฟิกซ์ เครื่องดัมยำ และเห็ด โดยเฉพาะเห็ดอบแห้งนั้นนำสินใจ เพราะเมื่อ นำมาปรุงอาหารก็ยังมีรสชาติเหมือนเดิม นอกเหนือนี้ยังมีที่แปลง กว่าโครงเพื่อน คือ เนื้อจะระเข้บรรจุกระป่อง เจ้าของบริษัทคุย อย่างภาคภูมิใจว่า มีลูกค้าสนใจมาก จำนวนสินค้าที่นำมาให้ลูกค้า ซึ่งหมดลงในเวลาอันรวดเร็ว แต่กระซิบบอกผู้เขียนว่า “แต่ สินค้าตัวนี้ไม่ผ่านการตรวจรับรองจากกองเกษตรเคมี..” อ้าว !

เท่าที่สังเกตดูจากการที่มีผู้มาสอบถาม แล้วเข้าไปเจรจา สอบถามจากบริษัทเจ้าของผลิตภัณฑ์พบว่า ฟрукตอลัตบรรจุกระป่อง หรือ บรรจุขวด และว่านหางจะระเข้ จะได้รับความสนใจจากชาวญี่ปุ่น มากกว่าสินค้าประเภทอื่น บังเอิญที่บูธของกรมวิชาการเกษตรมี กาแฟไปสเตอร์พลไม้ไทยสายๆ และมีเอกสาร Amazing Fruit in Thailand ของสถาบันวิจัยพืชสวนแยก จึงมีผู้แวะเวียนมาถามเกี่ยว กับผลไม้ไทยอยู่บ่อยๆ โดยเฉพาะ มะม่วง และมังคุด แต่ผลไม้ก็ 2 ชนิดนี้ก็มีข้อจำกัดในการนำเข้าประเทศไทยญี่ปุ่น คงจะต้องเป็นหน้าที่ ของนักวิจัยของกรมวิชาการเกษตรที่จะต้องเร่งทางานทำจัดข้อจำกัด หรือข้อกีดกันของญี่ปุ่นให้หมดไปเสียที

จากการที่ได้คุยกับบริษัทที่นำสินค้ามาแนะนำฯ บริษัท ทราบว่าสินค้าของบริษัทหลายบริษัทยังมิได้มีความช่วยในตลาดญี่ปุ่น มาร่วมงาน Foodex ครั้งนี้ เพื่อจะมาดูแลดูความต้องการของผู้ บริโภคชาวญี่ปุ่น และดูสินค้าประเภทเดียวกันของประเทศอื่นๆ ว่า เขาเมืองการบรรจุหีบห่ออย่างไร จะได้มีแนวทางพัฒนาสินค้าของตน เองแข่งกับคนอื่นๆ ในตลาดได้อย่างถูกต้อง

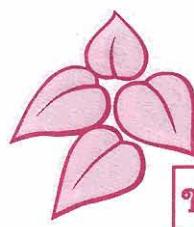
ในส่วนของประเทศไทย กายได้การประสานงานของกรม ส่งเสริมการส่งออกได้มีพิธีเปิด ในวันที่ 9 มีนาคม 2542 เวลา 10.30 น. โดย ฯพณฯ นายประวิทย์ รัตนเพียร รัฐมนตรีช่วยว่า การกระทรวงพาณิชย์ มีแขกผู้มีเกียรติจากการส่งเสริมการส่งออก จากสถานเอกอัครราชทูตไทย ณ กรุงโตเกียว และรองประธาน JETRO มาร่วมพิธีด้วย ฯพณฯ รัฐมนตรีช่วยว่า ประวิทย์ ได้ ชูคำวัญสินค้าส่งออกของไทยว่า Thailand : Land of Diversity & Refinement หากจะแปลเป็นไทยก็คงจะได้ว่า สัญลักษณ์ของ ไทย : ดินแดนแห่งความหลากหลาย และ ความประณีต ซึ่งความดังกล่าวเน้น อยู่ภายใต้สัญลักษณ์ของกรมส่งเสริมการส่งออก ซึ่งตั้งแต่ต้นต่อไปสินค้าส่งออกของไทยทุกชนิดจะต้องมีสัญลักษณ์ ดังกล่าวติดอยู่ที่สินค้าทุกชิ้น

ภาพรวมของงาน

FOODEX'99 เป็นงานมหกรรมที่จัดอยู่ใน CONVENTION HALL ถึง 8 HALL มีบริษัทด้วยๆ มาจัดแสดงและแนะนำสินค้า ประมาณ 2,200 ราย พื้นที่จัดแสดงประมาณ 22,000 ตารางเมตร หรือประมาณ 55 ไร่ แบ่งงานออกเป็น 5 ส่วน ได้แก่

ส่วนแรก เป็นเรื่องของ BEER JAPAN 99 แสดง และ จำหน่ายเบียร์ทั้งต่างๆ ที่ผลิตในประเทศไทยญี่ปุ่น โดยเฉพาะเบียร์ที่ ได้รับความนิยมจากนักดื่มเบียร์ ผู้เชื่อม และ ชิม เสียงเงินเพียง 300 เยน ก็เข้าไปชมและชิมได้ตามอำเภอใจ เบียร์ที่ค่อนข้างจะ ปือปุ่ล่า เท็นจะได้แก่ KIRIN และ ASAHI

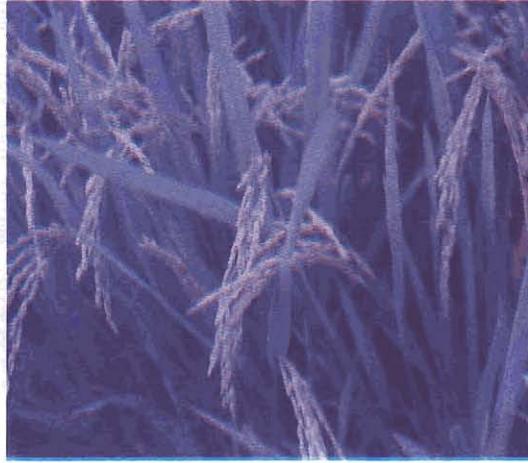
ส่วนที่ 2 เป็นเรื่องของ FOODEX ORGANIC 99 ว่า ด้วยเรื่องของอยร์แกน尼克ู้ด ที่กำลังได้รับความสนใจจากกระแส สังคมโลกอยู่ไม่น้อยและเป็นเรื่องที่ผู้บริโภคชาวญี่ปุ่นให้ความสนใจ เพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว ในส่วนนี้จะให้ความรู้เกี่ยวกับอยร์แกน尼克ู้ดที่ ถูกต้องแก่ผู้ชม น่าเสียดายที่เป็นภาษาญี่ปุ่นเลยไม่สามารถเก็บราย ละเอียดมาเล่าสู่ท่านผู้อ่านได้ ทราบแต่ว่าเป็นการแสดงถึงกระบวนการ



พันธุ์ข้าวแนวนำในการได้

๑

ให้บอกชื่อพันธุ์ข้าวที่ท่านรักษา ท่านอาจคุ้นเคยกับพันธุ์ข้าวข้าวตอกมะลิ ข้าวพันธุ์ กข. ต่างๆ ข้าวพันธุ์ขียนนาท พันธุ์สุพรรณบุรี และล่าสุดที่กล่าวข้างต้นมาก คือ พันธุ์ข้าวเจ้าหมอกลองหลวง ๑ ซึ่งจดหมายข่าว “ผลใบฯ” ได้นำมาเสนอหอหลายครั้งแล้ว สำหรับครั้งนี้ จดหมายข่าว “ผลใบฯ” ขอนำท่านผู้อ่าน ลงไปภาคใต้ เพื่อพบกับพันธุ์ข้าวชื่อแปลกรา แต่ทั้งหมดที่จะกล่าวถึงต่อไปนี้เป็นพันธุ์ข้าวแนวนำของกรมวิชาการเกษตรที่ คุณไพฑูรย์ พิคุทธิสินธุ์ กรรมการและเลขานุการคณะกรรมการขั้นทะเบียน และรับรองพันธุ์พืชของกรมวิชาการเกษตร เป็นผู้ส่งสำเนาประกาศกรมวิชาการเกษตร เรื่องการรับรองพันธุ์พืชขั้นทะเบียนตามพระราชบัญญัติพันธุ์พืช พ.ศ. ๒๕๑๘ มาให้ฝ่ายประชาสัมพันธ์ และเผยแพร่ให้ทราบกันอย่างกว้างขวาง ถ้าไม่มีผู้ใดทักท้วงภายใน ๙๐ วันก็จะดำเนินการออกหนังสือรับรองเป็นพันธุ์พืชขั้นทะเบียนต่อไป ทั้งนี้ข้าวพันธุ์แนวนำสำหรับภาคใต้ที่นำเสนอนี้มี ๓ พันธุ์ ดังต่อไปนี้



ข้าวพันธุ์เฉียงพัทลุง

ระบุที่มาของข้าวพันธุ์นี้ว่า นายเฉียง ทองเรือง เกษตร อำเภอป่าบ่อน จังหวัดพัทลุง มีภูมิลำเนาเดิมอยู่ที่จังหวัดสงขลา ได้นำพันธุ์ข้าวที่มีชื่อเดิมหลายชื่อ ได้แก่ พันธุ์ข้าวกาหริวัน ข้าวเบอร์ริต ข้าวขาแมล หรือ ข้าวบางแก้ว จากบ้านบางม่วง ตำบลฝาละเม็ด อำเภอปากพะยูน จังหวัดพัทลุง มาปลูกที่ตำบลบ้านใหม่ อำเภอระโนด จังหวัดสงขลา เมื่อ พ.ศ. ๒๕๑๗ เพื่อแก้ไขปัญหาผลิตต่ำ จากภาวะแห้งแล้งฝนทึบช่วงปลายฤดู ปรากฏว่าได้ผลดีเป็นที่สนใจของเกษตรกรใกล้เคียง และเป็นที่นิยมแพร่หลายในเวลาต่อมา พร้อมทั้งได้มีการตั้งชื่อพันธุ์เฉียง ตาม

พระนนทร์ วิชาชีพ : รายงาน

ชื่อผู้นำมาปลูกเป็นคนแรก การพัฒนาปรับปรุงพันธุ์เริ่มดำเนินการเมื่อ พ.ศ. ๒๕๓๐ โดยการเก็บรวบรวมพันธุ์ข้าวจากแปลงนาของนายเชียว ทองศรี ตำบลตะเครียะ อำเภอโนนด จังหวัดสงขลา นำมารังสรรค์เลือกพันธุ์แบบหมู่ ที่สถานทดลองข้าวปัตตานี คัดเลือกและศึกษาพันธุ์ใน พ.ศ. ๒๕๓๑ เปรียบเทียบผลผลิตภายใต้สถานีระหว่าง พ.ศ. ๒๕๓๑-๒๕๓๒ เปรียบเทียบผลผลิตระหว่างสถานี ใน พ.ศ. ๒๕๓๓-๒๕๓๕ เปรียบเทียบผลผลิตในราษฎร์และปลูกข้าวพันธุ์ และปลูกข้าวพันธุ์ตักษิร เมื่อ พ.ศ. ๒๕๓๕ ปลูกเป็นข้าวพันธุ์คัดและพันธุ์หลัก เมื่อ พ.ศ. ๒๕๓๖ กรมวิชาการเกษตรแนะนำพันธุ์ เมื่อวันที่ ๑๗ มิถุนายน ๒๕๓๗ ให้ชื่อ พันธุ์เฉียงพัทลุง

ลักษณะทางพุกษศาสตร์ ของข้าวพันธุ์นี้สำคัญ คือ เป็นข้าวเจ้านาสวนไว้ต่อช่วงแสง ต้นสูงประมาณ ๑๕๐ เซนติเมตร ใบรงแฉเป็นแนวอน ร่วงยาวปานกลาง ระങค่อนข้างถี่ การยืดของคอร่วง-ยาว การร่วงของเมล็ด-ปานกลาง เมล็ดยาวเรียวมีเปลือกสีฟาง ขนาดยาว ๙.๘ มิลลิเมตร กว้าง ๒.๕ มิลลิเมตร และหนา ๑.๘ มิลลิเมตร น้ำหนัก ๑,๐๐๐ เมล็ดเฉลี่ย ๒๓.๑ กรัม ข้าวต้องสีขาวมีขนาด ๖.๗ มิลลิเมตร กว้าง ๒.๑ มิลลิเมตร และหนา ๑.๘ มิลลิเมตร มีห้องไข่ปานกลาง ปลูกได้เฉพาะฤดูนาปี โดยเก็บเกี่ยวได้ในเดือนมกราคม ให้ผลผลิตสูงเฉลี่ย ๔๗๐ กิโลกรัม ต่อไร่ อายุเบา เก็บเกี่ยวได้ก่อนพันธุ์มาตรฐาน นานพญา ๑๓๒ คุณภาพเมล็ดในเรื่องการสีดี คุณภาพการหุงต้มดีทั้งข้าวเก่าและข้าวใหม่ เป็นที่ยอมรับของตลาดในห้องถัง แต่ยังแพร่หลายในประเทศไทย แม้จะต้องเผาในส่วนที่ติดตัวต้องเผา เช่น หัวข้าว จึงควรหลีกเลี่ยงการตอกกล้าแห้ง ข้าวพันธุ์นี้แนวนำให้ปลูกในเขตจังหวัดพัทลุง นครศรีธรรมราช สงขลา สุราษฎร์ธานี ยะลา และ นราธิวาส

ข้าวพันธุ์ลูกแดงปัตตานี

ประวัติของข้าวพันธุ์นี้ระบุว่า เป็นข้าวเจ้าพันธุ์ลูกแดง ได้มาจากการเก็บรวบรวมข้าวพันธุ์พื้นเมือง ห้องถินนิยมบริเวณชายฝั่งน้ำทะเลทั่วมถึงและพื้นที่ที่มีสภาพดินเปรี้ยวหลายตำบลได้แก่ ตำบลบ่อทอง ตำบลบางเข้า ตำบลกำช่า และตำบลดุยง อำเภอหนองจิก จังหวัดปัตตานี เมื่อปี 2538 นำไปปลูกทดสอบในโรงเรือนของสถานีทดลองข้าวปัตตานี แล้วนำไปศึกษาคัดเลือกพันธุ์ เปรียบเทียบผลผลิตระหว่างสถานีเครือข่ายศูนย์วิจัยข้าวพัทลุงและศูนย์ศึกษาการพัฒนาพืชกุลทอง รวมทั้งทดสอบผลผลิตในราษฎร์ จนถึงขั้นผลิตเมล็ดพันธุ์ขยายตามความต้องการของเกษตรกร ภายใต้โครงการพัฒนาดินเปรี้ยวและดินเค็มภาคใต้ กรมวิชาการเกษตรแนะนำพันธุ์ เมื่อวันที่ 17 มิถุนายน 2542 ให้ชื่อ พันธุ์ลูกแดงปัตตานี

ลักษณะทางพุกศาสตร์ ที่สำคัญคือ เป็นพวงข้าวเจ้านาน ส่วน ໄไต่อช่องแสง ต้นสูงประมาณ 150-160 เซนติเมตร ลำต้นแข็งแรง ใบสีเขียวอ่อน และชุดตั้งตรง ใบรงแพร์เป็นแนวอนร旺ยา ระแห้งปานกลาง มีการร่วงของเมล็ดน้อยมาก เมล็ดเล็ก เรียบมีเปลือกสีน้ำตาลแดงเข้ม ขนาดยาว 7.54 มิลลิเมตร กว้าง 2.57 มิลลิเมตร และหนา 1.84 มิลลิเมตร ตอบสนองต่อปุ๋ยในโตรเจนระดับปานกลางปลูกได้เฉพาะกุญแจปี โดยเก็บเกี่ยวได้ในเดือนกรกฎาคมถึงกุมภาพันธุ์ ผลผลิตสูงเฉลี่ย 418 กิโลกรัมต่อไร่ ทนต่อสภาพดินเค็มและดินเปรี้ยว ภาชนะได้ดี ในสภาพธรรมชาติไม่ปราภกการระบาดของโรคและแมลงต้านทานโรคใหม่ปานกลาง เกษตรกรภาคใต้นิยมปลูกไว้บริโภค คุณภาพเมล็ดในเรื่องการสืดต่อคุณภาพการทุบต้ม ได้ข้าวสุกอ่อนนุ่ม มีกลิ่นหอมเล็กน้อย ข้อควรระวัง คือข้าวสารมีห้องไช่มาก แนะนำให้ปลูกในพื้นที่มีปัญหาดินเปรี้ยวและดินเค็มภาคใต้ในเขตจังหวัดพัทลุง สงขลา สตูล ปัตตานี และนราธิวาส

ข้าวพันธุ์เล็บนกปัตตานี



ประวัติของข้าวพันธุ์นี้เริ่ม เมื่อ พ.ศ. 2527 นายทรีสิทธิ์ ทองชื่อ ลุ่ม และนายแพตต์จพงษ์ จันทร์ ได้ทำการเก็บรวบรวมข้าวพันธุ์พื้นเมืองที่ชาวนาในมีปลูกในภาคใต้ โดยดำเนินงานใน

รูปแบบการประสานงานวิจัย และส่งเสริมการเกษตร ได้พันธุ์ข้าว 307 พันธุ์ จาก 107 อำเภอ 14 จังหวัด นำไปคัดเลือกพันธุ์แบบหมู่ ประเมินค่าและจัดหมวดหมู่ข้าวพันธุ์

พื้นเมือง พร้อมทั้งศึกษาพันธุ์ที่สถานีทดลองข้าวปัตตานี ระหว่าง พ.ศ. 2527-2530 เปรียบเทียบผลผลิตภายในสถานี และคัดเลือกพันธุ์บริสุทธิ์ใน พ.ศ. 2531-2532 เปรียบเทียบผลผลิตระหว่างสถานีทดลองภาคใต้ใน พ.ศ. 2531-2535 เปรียบเทียบผลผลิตในราษฎร์ เมื่อ พ.ศ. 2535 และปลูกเป็นข้าวพันธุ์คัดและพันธุ์หลัก เมื่อ พ.ศ. 2536 กรมวิชาการเกษตรแนะนำพันธุ์ เมื่อวันที่ 17 มิถุนายน 2537 ให้ชื่อพันธุ์เล็บนกปัตตานี

ลักษณะทางพุกศาสตร์ ที่สำคัญคือ เป็นข้าวเจ้านาน ส่วน ໄไต่อช่องแสง ต้นสูงประมาณ 170 เซนติเมตร ใบรงแพร์เป็นแนวอนร旺ยา ร่วงยาจับกันแน่น ระแห้งตี่ การยึดของคอรวง-ยา การร่วงของเมล็ด-น้อย เมล็ดเล็กเรียบมีเปลือกสีฟาง ยอดเมล็ดสีม่วง ขนาดเมล็ดยาว 7.6 มิลลิเมตร กว้าง 2.5 มิลลิเมตร และหนา 1.8 มิลลิเมตร น้ำหนัก 1,000 เมล็ด เฉลี่ย 17.1 กรัม ข้าวกล้องสีขาว ขนาดยาว 6.0 มิลลิเมตร กว้าง 2.1 มิลลิเมตร และหนา 1.7 มิลลิเมตร มีห้องไข่ปานกลาง ปลูกได้ในเฉพาะกุญแจปี โดยเก็บเกี่ยวได้ในเดือนกุมภาพันธ์ ให้ผลผลิตค่อนข้างสูง เมื่อปลูกในสภาพนาลุ่มน้ำแห้งช้า มีอายุการเก็บเกี่ยวต่ำกว่าพันธุ์มาตรฐานของทางราชการ ไม่ควรปลูกในพื้นที่น้ำดอน เพราะจะเกิดปัญหาการขาดน้ำ พื้นที่แนะนำ คือ พื้นที่ปลูกข้าวในเขตจังหวัดสุราษฎร์ธานี นครศรีธรรมราช และพัทลุง

ในฉบับต่อไป จะขยายตัว “ผลใบ” จะนำข้าวพันธุ์อื่นๆ มาเสนอต่อ เพื่อร่วมโครงการ “รวมใจภักดี รักษ์ข้าวไทย” เฉลิมพระเกียรติในโอกาสที่พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ทรงเจริญพระชนมายุครบ 72 พรรษา ในปี 2542 นี้



ຈາກໂຕະບອກອ

ท่านผู้อ่านที่รัก

“จากโต๊ะ บ.ก.” ฉบับนี้ สอนผู้เรียนของ คร.ม.กศต พานิชกุล กองปฐพีวิทยา มาเสนอแผนรับเรื่องจากบรรณาธิการ ให้อ่านจากเห็นว่ามีประโยชน์

ภาษาได้สภาวะเศรษฐกิจที่กำลังเข้าสู่ศรีสัคดิวารยะที่ 21
สังคมไทยมีความอุ่นเท็จรุ่นราษฎรเกิดเขื่อนอย่างรุนแรงเหลือเกิน โดยเฉพาะการท่ามกลางน้ำที่มีผลเดือด เงินทองหายาก ข้าวของเครื่องใช้มีราคาแพงขึ้น เกษตรกรเป็นกลุ่มคนส่วนใหญ่ขาดทุนเดียวที่กลุ่มธุรกิจเปลี่ยนเป้าจากธุรกิจการเงินการธนาคาร ที่ดิน บ้านจัดสรรฯลฯ ที่เปลี่ยนเป้าหมายหลักในการดำเนินการขายห้องสินค้า อดเป็นห่วงพื้นท้อง เกษตรกรที่อาจตกเป็นเหยื่อคำโฆษณาซักชวนโดยวิธีการต่างๆ นานา ที่เคยใช้ได้ผลอย่างดีซึ่งกับธุรกิจขายตรง และธุรกิจอื่นๆ มาแล้ว ทำให้พื้นท้องเกษตรกรอาจจะต้องเสียเงินเสียทองเป็นค่าวัสดุและบริการในการเพาะปลูกพืชอันเป็นการเพิ่มต้นทุนการผลิตโดยไม่จำเป็นป้อยครั้งที่ปรากฏว่าวนอกจากไม่ได้ผลตอบแทนมากตามที่โฆษณาแล้ว ยังเป็นการทำลายทรัพยากรดิน น้ำ สิ่งมีชีวิตที่เป็นประযุชน์มาตั้งแต่บรรพบุรุษให้ด้อยค่าลง จำเป็นต้องระมัดระวังให้มาก จึงขอให้พื้นท้องเกษตรกรพิจารณาวัสดุหรือสารต่างๆ ต่อไปนี้ให้ดีก่อนตัดสินใจซื้อไปใช้

1. วัสดุหรือสารปรับปรุงดินที่มีการโฆษณาทุกประเภท หากไม่แน่ใจควรสอบถามให้แน่ชัดจากหน่วยราชการ เช่น กรมวิชาการเกษตร ได้ร่วมกับหน่วยงานในกระทรวงเกษตรฯ และมหาวิทยาลัยทั้งสี่ได้เร่งออกมาตรการกำกับดูแลคุณลักษณะที่จะปกป้องไม่ให้เพื่อนเกษตรกรถูกหลอกหลวงจากผู้ทำธุรกิจปุ๋ยอันตราย ปุ๋ยเขียวภาพ สารหรือแร่ ตลอดจนตินิภัยบ่อ ก็เป็นด้าน

2. วัสดุหรือสารจำเป็นที่ใช้สมกับสารเคมีป้องกันกำจัดศัตรูพืช ตลอดจนปั่นหน้า รอริโนน และสารเร่งการเจริญเติบโตของพืช

3. วัสดุหรือสารที่รับน้ำให้ใช้กำจัดวัชพืช และ/หรือ ในด้านอุตสาหกรรมที่นำมาใช้กับพืชเกษตรอย่างไม่ถูกวัตถุประஸค์เดิม เช่น ใช้ให้พืชออกดอกออกผลดู เพื่อผลิตค่าใช้จ่ายในการเก็บเกี่ยวโดยการทาก้ำในร่องกลุ่มน้อย

4. น้ำเสียจากอุตสาหกรรม และ/หรือ แหล่งขยะชนที่จะปล่อยลงสู่พื้นที่เกษตร โดยอ้างว่าใช้เป็นปุ๋ยกับพืชได้ หรือป้องกันโรคแมลงศัตรูพืชที่สำคัญได้

หากไม่แน่ใจสอบถามได้โดยตรงที่กองปฐพิวิทยา
กรมวิชาการเกษตร หมายเลขอร์ดส์พี 5797514

พยักันใหม่ฉบับหน้า
กรรมการ

กระเทียมใน กระเทียมนอก

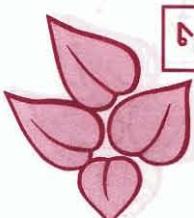


วันเวลาที่ผ่านพ้นไป วัยจักษุของ
การทำการเกษตรก็หมุนเวียนเปลี่ยน
ตามไปด้วย จากการเริ่มต้นฤดูเพาะปลูก
ได้ก้าวเข้าสู่ฤดูกาลเก็บเกี่ยว และเริ่ม
เพาะปลูกกันอีกครั้ง จะเห็นได้ชัดเจน
มากในหมู่ของพืชไร่ ช่วงเดือนที่ผ่านมา ได้มีโอกาสเดินทางชิม
ไปทางภาคเหนือ พบรากชีวิตของเกษตรกรตามสองข้างทางชิ้ง
ในบริเวณที่รับสู่ภูมภาคกลางยังมีการปลูกข้าวน้ำปรังกันอยู่ทั่วไป
มีทั้งระยะที่ข้าวเริ่มแตกกอ จนถึงระยะที่เริ่มเก็บเกี่ยว และ
เหตุการณ์ที่ได้พบควบคู่กันก็คือ ชาวนาต้องสูบน้ำเข้าแปลงนา
ทึ้งจากแหล่งน้ำธรรมชาติที่มีน้อยเต็มที่ หรือแม้กระทั่งจากแหล่ง
น้ำใต้ดินในไม้ข้าสงความการแย่งชิงน้ำก็อาจเกิดขึ้นได้จริงๆ

ระหว่างการเดินทางพบว่ามีรถบรรทุกเล็กน้อยเที่ยม
เต็มคันร่วงสวนมาเป็นระยะๆ จึงเกิดคำาขึ้นในหมู่เพื่อนร่วม
ทางว่า กระเทียมที่ขัน กันอยู่นี้มาจากไหน ใช่กระเทียมที่ผลิต
ในประเทศไทยหรือเปล่า หรือเป็นกระเทียมที่ลักลอบนำเข้ามา
แล้วจะรู้ได้อย่างไร ดังนั้น “ฉีกซอง” จะบันทึกขอทำปัญหา
ของกระเทียมมาขยายสู่ท่านผู้อ่านให้ได้รับทราบกัน

กระเทียม (*Garlic, Allium sativum*) แบ่งได้เป็นสองลักษณะคือกระเทียมที่รับประทานหัวหรือกระเทียมหัว และกระเทียมที่รับประทานต้นหรือใบเรียกว่ากระเทียมต้น หรือกระเทียมใบ การปลูกกระเทียมของไทย มีสองลักษณะเช่นกันตามประเภทของกระเทียม โดยที่กระเทียมหัว จะใช้กลีบ (clove) ในการปลูก ส่วนกระเทียมใบ จะใช้เมล็ดในการปลูก อย่างไรก็ตามกระเทียมเป็นพืชที่ปลูกกันได้ในทุกทวีป ผลผลิตที่ได้จะแตกต่างกันออกไปในแต่ละพื้นที่ และทวีปเอเชียมีผลผลิตสูงสุดโดยเฉพาะในประเทศไทย ผลผลิตสดเฉลี่ย 13,272 กก./ไร่ ขณะที่ ประเทศไทยได้ผลผลิตเฉลี่ย 4,536 กก./ไร่ และประเทศไทยมี产量 3,591 กก./ไร่ (ข้อมูล ปี 2538)

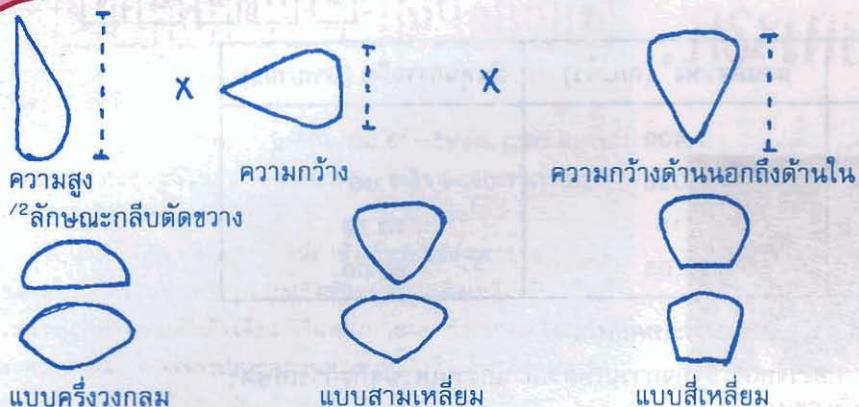
ภายใต้ข้อตกลงขององค์กรการค้าโลก (WTO) ซึ่งจะต้องเปิดตลาดการค้าอย่างเสรี กระทบให้มีผลิตในประเทศไทยจะเกิดผลกระทบไปด้วยเช่นกัน เนื่องจากไม่สามารถแข่งขันกับประเทศอื่นได้ เพราะต้นทุนในการผลิตสูงกว่าต่างประเทศโดยเฉพาะประเทศไทย และประเทศไทยเป็น (ตารางที่ 1) สำหรับประเทศไทยมาร์กีทรานช์มูล แต่คาดว่าต้นทุนการผลิตต้องต่ำกว่าของประเทศไทย จึงมีการลักลอบนำเข้าเป็นจำนวนมาก





เผยแพร่

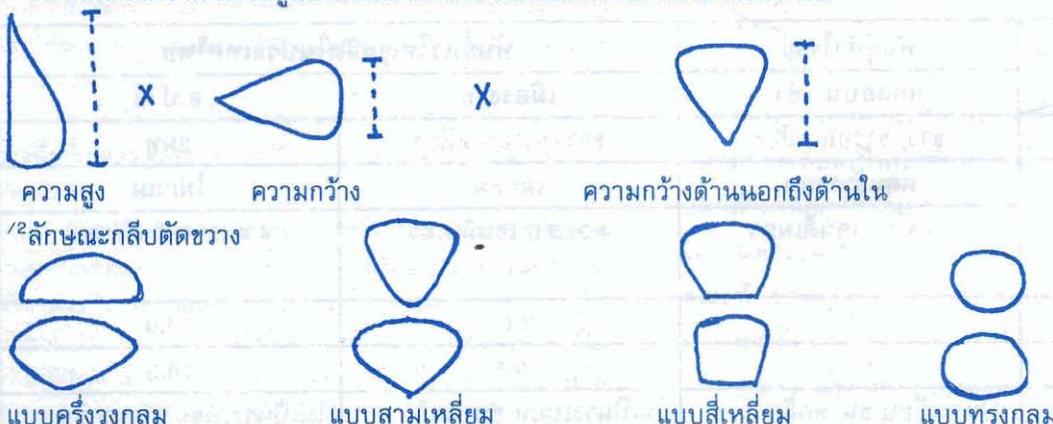
¹ขนาดกลีบวัดจาก ความสูงและความกว้างด้านข้างและความกว้างด้านนอกถึงด้านใน



ตารางที่ 3 เปรียบเทียบลักษณะเฉพาะของกระเทียมพันธุ์หัวเล็กที่ลักษณะน้ำเข้าและที่ผลิตในประเทศไทย

ลักษณะ	พันธุ์	พันธุ์หัวเล็กกลับน้ำเข้า	พันธุ์ศรีสะเกษ
สีเปลือกหัวขาว		ขาว	ขาว-ขาวอมเหลือง
รูปร่างหัว			
ขนาดหัว (เส้นผ่าศูนย์กลางxสูง)		2.0x2.3 เซนติเมตร	3.0x2.4 เซนติเมตร
น้ำหนักต่อหัวเฉลี่ย (กรัม)		4.4	9.0
จำนวนกลีบต่อหัว		7.8	11.2
การเรียงตัวของกลีบ		ไม่เป็นระเบียบ	ไม่เป็นระเบียบ
ขนาดกลีบ ¹		2.3x0.8x0.6 เซนติเมตร	2.2x0.9x1.0 เซนติเมตร
สีเปลือกหุ้มกลีบ		ขาว-ขาวอมเหลือง	ขาว-ขาวอมเหลือง
ลักษณะกลีบตัดขาว ²		คละแบบสามเหลี่ยม สี่เหลี่ยม	แบบสามเหลี่ยมเป็นส่วนใหญ่
จำนวนชั้นเปลือกหุ้มกลีบ		มากกว่า 1	มากกว่า 1
ลักษณะเด่นเฉพาะ		ทางกลีบเรียวยาว	ทางกลีบเรียวยาว

¹ขนาดกลีบวัดจาก ความสูงและความกว้างด้านข้างและความกว้างด้านนอกถึงด้านใน



ท่านผู้อ่านคงจะพอจำแนกได้ว่า กระเทียมที่ท่านซื้อมาประกอบอาหารในชีวิตประจำวันนั้นเป็นประเที่ยมประเภทไหนกันแน่ กระเทียมใน หรือ กระเทียมนอก

(ขอบคุณ : คณะทำงานจัดทำรายละเอียดของลักษณะหรือคุณสมบัติ ความแตกต่างระหว่างสินค้าที่ผลิตได้ในประเทศไทยกับลักษณะน้ำเข้าในสินค้าเกษตร 5 ชนิด/ช้อนสูตร)

พบกันใหม่ฉบับหน้า สวัสดี

อังคณา



การผลิตสินค้าที่ปราศจากสารเคมี ขบวนการตรวจสอบรับรองคุณภาพ แสดงถึงสถานการณ์ อาหารอินทรีย์ หรือ ออร์แกนิกฟู้ด ในปัจจุบัน ทั่วโลก และ ในตลาดของญี่ปุ่นเอง

ส่วนที่ 3 เป็นเรื่องของ HEALTH FOOD หรืออาหารเพื่อสุขภาพ จัดแสดงเกี่ยวกับอาหารบำรุงสุขภาพที่กำลังได้รับความนิยมอีกเช่นกัน ในเมืองไทยเราเรียกว่า อาหาร ชีวจิต

ส่วนที่ 4 เป็นเรื่อง FOOD FROM JAPAN จัดแสดงเกี่ยวกับอาหารของญี่ปุ่น โดยเฉพาะมีผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ๆ ที่นำมาให้ชาวญี่ปุ่นชมและซื้อกันเอง ต่างชาติจะเข้าไปชิมบ้างหากไม่ว่า

ส่วนที่ 5 เป็นเรื่องของ INTERNATIONAL FOOD คือ อาหารและเครื่องดื่มนานาชาติ ส่วนนี้คือจุดสนใจของงาน ที่ใครมีอะไรดีๆ ก็นำมาอวด และ จัดบูธดึงดูดความสนใจกันเต็มที่ แยก-ชิม ไม่อัน อย่างที่บอกแต่แรกว่า ผู้มาชมงานไม่ต้องหาห้ากลางวัน ทานที่ไหน เพราะแค่ชิมโน่นนิดนีหน่อยก็อิ่มแล้ว และอาจจะมีของแจกพวยของขบเคี้ยวติดไม้ติดมือกลับไปปรับประทានด้วย

เนื่องจากเครื่องดื่มที่ชาวญี่ปุ่นกำลังชื่นชอบ คือ ไวน์ ดังนั้น จึงมีบริษัทไวน์มาแสดงมากเป็นพิเศษ โดยเฉพาะจากประเทศฝรั่งเศส ที่มี JETRO เป็นเจ้าภาพเชิญมา นอกจากนั้นยังมีไวน์จาก เยอรมัน ออสเตรเลีย ชิลี อาฟริกาใต้ และประเทศอื่นๆ อีกหลายราย อาจจะเรียกได้ว่างานนี้เป็นที่รวมไวน์จากทั่วโลกก็ได้

สำหรับประเทศไทย ก็จะนำสินค้าและผลิตภัณฑ์ที่มีชื่อเสียง ของตนเองมาแสดง เช่น อิตาลี จะเป็นเรื่องของ สปาเก็ตตี้ ซอลแอลเดตต์ จะมีผักสดสีสันสดใส โดยเฉพาะ พริกหวาน ผักกระภูล มะเขือ และกระภูลแดง มีดอกไม้แคมมอยู่ 1 บูธ ถือเป็นว่าเป็นอาหารตามอาหารใจ ที่เห็นแล้วสดชื่นแก้แล้วกัน

“**ดินดีชีฟฟอง หน่าน**” ชาเป็นที่ดังกันที่ จำกัด นำมันเทศก่อริโคสัมเปีย นำกาแฟที่ดีที่สุดในโลกว่า “**ดีที่สุดในโลก**” (The Best Coffe in the world) พร้อมกับชั้นนิทรรศการอาหารสินค้าน่าสนใจโดยการสร้างห้องน้ำทุกหลังเล็กๆ จัดจ้าหามสไลส์ท้องถิ่นของโคคัมเบียมาไว้ที่บูธ

ส่วนอียิปต์ นำอย่างอิ่งใหญ่ ในนามของสมาคมผู้ส่งออกของอียิปต์ (Egyptian Exporter Association) ที่อยู่อิ่งใหญ่ เพราะ ส่วนบุบด้วยวัสดุถาวรที่ทนอ่อนหักของรูปพาร์เบอร์ รวมทั้งภาชนะเชิงหิน และอักษร อียิปต์โบราณ นาประกอบห้องทัวร์อย่างสิ่งศิริสันติ์ ผลิตภัณฑ์ที่เป็นส่วนใหญ่ เช่น น้ำมันมะกอก อินทรีย์

สหรัฐอเมริกา มีสินค้าหลากหลายทั้งเนื้อสัตว์ แซลมอน ไส้กรอก แฮม เนย ช็อกโกแลต แฉมด้วย ข้าวสารจากสหพันธ์ข้าวสารของสหราชอาณาจักร (USA Rice Federation) มีทั้งข้าวเมล็ดข้าว ข้าวเมล็ดสัน แต่ไม่มีข้าวหอม และข้าว Jasmati เจ้าปัญญาและนอกจากนี้ยังมีโคน สำหรับไส้ไอศครีม ซึ่งเป็นสินค้าของ บริษัทผู้เชี่ยวชาญการผลิตโคนโดยเฉพาะ ซึ่งชื่นป้ายใหญ่ๆ ว่า America's Cone Experts และ อีกมุมหนึ่ง เป็นบริษัทผู้ผลิตหอยหัวใหญ่ ต้องบอกว่า หัวใหญ่จริงๆ หัวละประมาณเกือบ 1 กิโลกรัม เวลาปอกเปลือกและผ่าออกมาแล้วบานเต็มจานขนาดกลาง ให้เชื่อว่า Spanish sweet คุยกันท่าน ผอ.ประเสริฐ อนุพันธ์ สถาบันวิจัยพิชาน ทราบว่า เป็นหอยที่ต่างจากบ้านเรา ของเขานี่เป็นหอย 2 ใจ ของเรานี่เป็นหอยใจเดียว

ประเทศแคนาดา เป็นอีกประเทศหนึ่งที่มีสินค้าหลากหลายทั้งเนื้อสัตว์ ช็อกโกแลต สดโรเบอร์รี่ผลโต แป้งสาลี ไวน์ เนย อาหารทะเล แซลมอน และรากวัน ผักผลไม้สด ที่น่าสนใจ คือ มะเขือเทศ เกาลี สีแดงสด ที่ใช้ชื่อว่า Campari และสีเหลือง ที่มีชื่อว่า Sundance หมายความว่าทำสดๆ รสดำทิพวน เนื้อแน่น คำบรรยายสรุปดูกองกว่า อุดมด้วยธาตุอาหาร และวิตามินอี และ ซี เป็นมะเขือเทศที่ปลูกในกรีนเฮ้าส์ ปราศจากสารเคมี สถาบันวิจัยพิชวนน่าจะได้นำมาปรับปรุงพันธุ์ของเราร้าบ้าง

ยังมีสินค้าอาหารที่น่าสนใจอีกมากมาย ที่น่าสังเกตคือ บรรดาบริษัทของประเทศต่างๆ ทั่วโลก อเมริกา ออสเตรเลีย แม้กระตั้งในเอเชียด้วยกัน ยกเว้นประเทศไทย จะเป็นบริษัทที่มีตัวแทนจำหน่ายอยู่ในญี่ปุ่นอยู่แล้ว บริษัทเหล่านี้มีเจ้าหน้าที่ของบริษัทซึ่งเป็นชาวญี่ปุ่นมาประจำร้าน คอยให้บริการด้านข้อมูล เจรจาเชิงลึก คือ ภาษาญี่ปุ่นด้วยภาษาญี่ปุ่น เพราะวัตถุประสงค์ ของกิจกรรม FOODEX ที่แท้จริง คือ การแสดงสินค้าอาหาร และเครื่องดื่ม สำหรับนักธุรกิจชาวญี่ปุ่น โดยเฉพาะ ประเทศไทยที่ไปชิมเป็นจำนวนมากที่ชาวญี่ปุ่น และ ไม่ใช่ชาวญี่ปุ่น ท่องเที่ยวได้แทบทุกชนิดที่ดีที่สุดในโลก ที่นี่ก็เป็นประสบการณ์ที่ดี งานนี้คืองานที่ควรที่จะร่วมงานกัน รวมถึงอาหารวัตถุดีในการปุงอาหาร เครื่องดื่ม และวัตถุดีในกิจกรรมเครื่องดื่มจากทั่วโลกกว่า 100 ประเทศ

สำหรับญี่ปุ่นที่นำสินค้ามาแสดงด้วยกันเอง ก็คงได้รับประโยชน์จากการคุยสัมภานดุของคุณเชิงรุกพัฒนาไปด้วยกันแล้ว จะให้ได้ไปปรับปรุง แก้ไขต่อไป แต่ ทางเราขอขอบคุณที่ได้รับความต้อนรับอย่างดีเยี่ยม ของทุกคนบ้าง เมื่อวานนี้ในเมือง สะพัด นับหมื่นสถานที่เดียว



FOODEX 2000

ในปี ค.ศ. 2000 งาน FOODEX จะจัดขึ้นระหว่างวันที่ 7 - 10 มีนาคม ที่ Nippon Convention Center (Makuhari Messe) เช่นเดิม ถ้าประเทศไทยจะไปร่วมงานด้วยอีกครั้ง ในความเห็นของผู้เชี่ยวชาญว่า น่าจะต้องปรับปรุงการจัดการในส่วนของประเทศไทย เสียใหม่ อาจจะต้องลงทุนมากกว่าครั้งที่ผ่านมาเก็นน่าจะต้องยอม

ประการแรก ควรจะเขียนยุทธศาสตร์ที่เกี่ยวข้องกับการส่งออก สินค้าเกษตร สินค้าอาหาร สินค้าประมง และสินค้าปศุสัตว์ ซึ่งอาจจะเป็นหน่วยงานราชการ และเอกชนในรูปของสมาคม หรือ กลุ่มบริษัท รวมทั้ง สถาบันการค้าแห่งประเทศไทย เพื่อร่วมความคิด วางแผนทางการกำหนดแนวคิด หรือ Concept ในการจัดแสดง นิทรรศการ ให้เที่นาPaที่ว่า Thailand : Land of Diversity & Refinement นั้นเป็นอย่างไร

ข้อมูลต่างๆ ของสินค้าแต่ละตัวที่จะนำไปแสดงจะต้องมี รวมทั้งข้อมูลการผลิตและการส่งออกสินค้าโดยทั่วไปของไทยด้วย ซึ่งอาจจะเป็นรูปของนิทรรศการ หรือจะจัดทำเป็นเอกสารที่ต้องลงทุนพิมพ์ให้สวยงามทั้งรูปเล่ม สีสัน ภาพประกอบต่างๆ

ที่สำคัญจะต้องมีผู้ที่พูดภาษาญี่ปุ่นได้ประจำอยู่ด้วย ซึ่งจากงานที่ผ่านมา กรมส่งเสริมการส่งออก จ้างนักศึกษาไทยที่ไปเรียนที่ญี่ปุ่น พูดภาษาญี่ปุ่นได้ มาเป็นเจ้าหน้าที่ให้ข้อมูลก็อาจจะใช้นักศึกษาไทยอย่างที่เคยจ้างก็ได้ แต่จะต้องอบรมล่ามทั้งหมดเพื่อให้ทราบข้อมูลต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับสิ่งที่ประเทศไทยนำไปแสดงให้มากที่สุด เพื่อจะได้ให้ข้อมูลแก่ลูกค้าได้อย่างถูกต้องถูกต้องถูกต้องถูกต้อง

ในส่วนของการจัด Display ควรจะเป็นภาพรวมของประเทศตาม Concept ข้างต้น ให้ยิ่งใหญ่ตระการตา ให้สมกับเป็นงานระดับโลก และการจัดบูธของแต่ละบริษัท จะต้องสอดคล้องกับ Display ในภาพรวมดังกล่าวด้วยเช่นกัน

ยืนยันความคิดของผู้เชี่ยวชาญอีกครั้งว่า ถ้าจะร่วมงานคราวหน้า ต้องลงทุน และการจัดบูธ หรือ Display ต้องระดับมืออาชีพจริงๆ จึงจะสร้างประเทศอื่นเข้าได้



၁၇၆၅	မန္တပြည်နယ်	၁၇၈၅	ဒုက္ခင်
၁၇၉၃	ရန်ကုန်	၁၇၉၆	နမော
၁၈၂၄	မန္တပြည်နယ်	၁၈၂၅	ဒုက္ခင်
နယ်မြို့များ			
နယ်မြို့များ			နယ်မြို့များ

၃၇၈၁။ အမြန် အမြန် အမြန်

នៅក្នុងបានរាយក្រឹងជាប្រធានបាល និងបានរាយក្រឹងជាប្រធានបាល និងបានរាយក្រឹងជាប្រធានបាល

