

 **ข่าวการค้าไทย**
The Daily Trade News

ฉบับที่ ๓๖ ฉบับที่ ๙๒๕๔ วันอังคารที่ ๓๐ เมษายน พ.ศ. ๒๔๙๔

การค้าหอม หัวใหญ่ในเมืองไทย

ตรีชัย สมนพวง



หอมหัวใหญ่ เป็นพืชผักที่

ประเทศไทยสามารถผลิตได้เอง
ปีหนึ่งสามารถเพาะปลูกหอมหัว
ใหญ่ได้เพียงครั้งเดียว จึงทำให้
สินค้าหอมหัวใหญ่ส่ง ออกสู่
ตลาดได้เพียงช่วง ระยะเดียวเท่า
นั้น

ปกติฤดูกาลเพาะปลูกหอมหัวใหญ่ ชาว
ไร่จะลงมือปลูกในเดือนกันยายน—ตุลาคม ระ
ยะนี้หมดฝนแล้ว และอย่างช้าก็ไม่เกินเดือน
พฤศจิกายน แล้วไปเก็บผลผลิตหอมหัวใหญ่
ในราวเดือนกุมภาพันธ์ ถึงมีนาคมของปีถัดไป

การเพาะปลูกหอมหัวใหญ่แบ่งพันธุ์ ออกเป็น ๒ ชนิดคือ

๑. ชนิดพันธุ์ กลางวันยาว ชาวไร่จะลง
หัวเมื่อได้รบแสงสว่าง จากดวงอาทิตย์ วันหนึ่ง
ประมาณ ๑๒ ชั่วโมง เป็นพันธุ์เบาจะมีอายุ
การปลูกสั้นคือ ตั้งแต่เพาะเมล็ดจนถึงเก็บหัว
ได้ มีอายุประมาณ ๘๕—๑๒๕ วัน

๒. ชนิดพันธุ์ กลางวันสั้น เหมาะสำ
หรับปลูกในประเทศไทย ต้องการแสงสว่าง
เพียง ๙—๑๑ ชั่วโมงก็ลงหัวได้เป็นพันธุ์หนัก
มีอายุการปลูกจนเก็บหัวได้ประมาณ ๑๖๕—
๑๘๐ วัน

สำหรับพันธุ์ หอมหัวใหญ่ที่นิยมปลูกใน
บ้านเราได้แก่ พันธุ์กวานีเกซ์ มีทั้งพันธุ์
เยลโล่กระเน็กและไวท์กวานีเกซ์ มีทั้งหัว
กลมและหัวแบน เมื่อปลูกแล้วเป็นหัวเร็ว
และแก่สม่ำเสมอ หัวใหญ่และคอเล็ก
สามารถเก็บไว้ได้นาน

หอมหัวใหญ่มีปลูกกันมากในจังหวัด
กาญจนบุรี และจังหวัดเชียงใหม่ แต่
ผลผลิตหอมหัวใหญ่ของจังหวัดกาญจนบุรี
จะเก็บผลผลิตส่งออกสู่ตลาดได้ก่อนของ
จังหวัดเชียงใหม่

การเพาะ ปลูก หอม หัว ใหญ่ ใน จังหวัด
กาญจนบุรี โดยปกติจะใช้เวลาประมาณ ๑๒๐

—๑๕๐ วัน หลังจากการลงกล้าการเพาะกล้า
จะใช้เวลาประมาณ ๑ เดือน หลังจากนั้นจึง
แยกต้นกล้าออกจากแปลงเพาะ เพื่อนำไปปลูก
ในที่ดินที่เตรียมไว้ ระยะเวลาเพาะปลูกคือ
เริ่มเพาะกล้า ในเดือน กรกฎาคม — กันยายน
และเก็บผลผลิตในราวเดือนพฤศจิกายน—กุม
ภาพันธ์

การปลูก นั้น เกษตรกร แต่ละ ท้อง ที่จะ
ทยอยในการปลูก เพื่อมิให้มีผลผลิตออกสู่
ตลาดพร้อมกันในระยะเดียวกัน ซึ่งจะก่อปัญหา
หาเรื่องสินค้าล้นตลาดทำให้ราคาตกต่ำ

เพื่อต้องการให้หอมหัวใหญ่ขายได้ราคาดี
เกษตรกรในอำเภอท่าม่วงในจังหวัดกาญจนบุรี
ได้ทดลองเปลี่ยนฤดูกาลเพาะปลูกใหม่ โดย
เริ่มทำการเพาะปลูกกล้า ในเดือน พฤษภาคม
และเก็บเกี่ยวผลผลิตได้ในเดือนกันยายน โดย
ไม่ต้องนำหัวหอมหัวใหญ่จากต่างประเทศ แต่
จากผลการทดลองในครั้งนั้น ยังไม่ได้ผลดีเท่าที่
ควร เนื่องจากในช่วงระยะเวลาดังกล่าวอากาศ
ร้อนจัด เกษตรกรต้องทำการดูแลรักษา
กันมาก ทำให้ต้นทุนการผลิตสูงและผลผลิต
ต่อไร่ยังอยู่ในระดับต่ำ

เนื่องจากหัวหอมใหญ่ ที่ผลิตภายในประ
เทศไม่สามารถเก็บรักษาไว้ได้ ไม่นาน (เน่า

เสียง่าย) และสินค้าหัวหอมใหญ่ในช่วงตั้งแต่
เดือนสิงหาคม—กันยายนเป็นต้นไป สินค้ามี
น้อยไม่เพียงพอกับความต้องการของตลาด ดังนั้น
จึงต้องสั่งหัวหอมใหญ่จากต่างประเทศเพื่อ
นำเข้าสนองความต้องการของตลาด

ความต้องการ ขววิโคคหอมหัวใหญ่
ภายในประเทศมีละประมาณ ๑.๔ หมื่น
ตัน หรือเดือนละ ๑.๒—๑.๕ พันตัน แต่
ขณะที่ผลผลิตภายในประเทศเฉลี่ยได้ มี
ละ ๑.๕ หมื่นตัน เพื่อชดเชยส่วนที่ขาด
แคลน จึงได้ผ่อนผันให้นำหอมหัวใหญ่
เข้ามา

หอมหัวใหญ่ที่ส่งเข้ามาส่วนมากจะส่งมาจากประเทศฮอนแลนด์ ออสเตรเลีย หอมหัวใหญ่จากต่างประเทศนั้น จะมีขนาดหัวไม่ใหญ่ เหมือนกับหัวหอมใหญ่ที่ปลูกในเมืองไทย จึงทำให้ราคาจำหน่ายของหอมหัวใหญ่จากต่างประเทศจำหน่ายไม่ได้ราคาดีเท่าที่ควร

หัวหอมใหญ่จากต่างประเทศ มีคุณภาพทางด้านสารเก็บรักษาไว้ ได้นาน แต่สำหรับคุณภาพทางด้านสารบริโภคหัวหอมใหญ่ ที่ผลิตได้ในเมืองไทยไม่ได้ กล่าวคือหัวหอมใหญ่จากต่างประเทศจะมีเนื้อแข็ง และกรอบลักษณะดังกล่าวเหมาะสำหรับการประกอบอาหารบางชนิดเช่น การทำสลัดผัก แห่หอมหัวใหญ่ที่ผลิตได้ในประเทศมีรสหวานกรอบ และไม่แข็งกระด้างเมื่อนำไปปรุงอาหาร จึงเป็นที่นิยมของผู้บริโภคทั่วไป

การผลิตและการค้าหอมหัวใหญ่ในประเทศ ปัญหาสำคัญการเก็บรักษา หากสามารถเก็บรักษาไว้ ได้ระยะนานเพียงพอกับการบริโภคตลอดปี ก็ไม่ต้องนำหอมหัวใหญ่จากต่างประเทศเข้ามา

การเก็บรักษาสินค้า นับเป็นหน้าที่หรือขบวนการที่สำคัญประการหนึ่ง ของการตลาด

การเก็บรักษาสินค้า เพื่อให้มีสินค้าเพียงพอสนองความต้องการ ของผู้บริโภคอยู่เสมอ โดยเฉพาะสินค้าสด ปัจจุบันใช้ห้องเก็บรักษาสินค้าสด เช่น สัตว์น้ำทะเล ผลไม้ ผักสด เป็นต้น

ปัจจุบันในต่างประเทศได้ทำการ ค้นคว้า การอบรังสีเพื่อถนอมอาหารเช่น ประเทศรัสเซีย แคนาดา อิสราเอล เนเธอร์แลนด์ สเปน ญี่ปุ่น และได้ประสบผลสำเร็จเช่น อาหารประเภทข้าวสาลี มันฝรั่ง เห็ดฝรั่ง หอมหัวใหญ่ ฯลฯ อาหารที่อบรังสีเหล่านี้ได้รับรองว่าเป็นอาหารที่ประชาชน ใช้บริโภคได้ และสามารถเก็บรักษาไว้ได้นาน

การเก็บรักษาอาหารไม่ ให้นำเสีย โดยวิธีอบรังสี นับเป็นประโยชน์แก่สินค้าเกษตรอย่างมาก ซึ่งหน่วยงานของรัฐบาลน่าจะพิจารณาดำเนินการถนอมอาหาร โดยวิธีอบรังสีเก็บรักษาอาหารไว้ให้ ได้เป็นระยะเวลานาน เพื่อมีสินค้าเพียงพอสนองความต้องการ ของตลาดได้อย่างสม่ำเสมอ

การถนอมอาหารโดยวิธีอบรังสีต่อไปในอนาคต จะมีความสำคัญในทางเศรษฐกิจการค้าอย่างมาก เพราะการเก็บรักษาสินค้าไว้ ได้นานๆ นอกจากจะช่วยรักษาระดับราคาสินค้ามิให้ขึ้นลงสวบสวบแล้ว ยังช่วยให้กลไกการตลาดดำเนินการได้ด้วยดี เมื่อมีสินค้าเพียงพอสนองความต้องการ ของผู้บริโภคตลอดทั้งปี