



ตั้งออกยีส่ของอุตสาหกรรมปุ๋ย

ถังออกตัดรากสมุนไพร



ตั้งออกสมุนไพรที่หูดแห้งออกยีส่



ปิดของปอซีเมนต์ด้วยพลาสติกหาลาดหน้า เพื่อรักษาความชื้นและไปให้แสงผ่าน



บรรจุถุงไปให้ถังออกใบลม

เหลือกินใช้

ก ารผลิตถังออกตัดรากแบบ อินทรีย์ใน 1 วงปอซีเมนต์ จะ ใช้เมล็ดถั่วเขียวประมาณ 1.8 กิโลกรัมต่อวงปอ เมื่อเพาะแล้วจะได้ ถังออก 10-12 กิโลกรัม เอกลักษณะของ

ถังออกตัดรากแบบอินทรีย์ คั้นขาวและขาว, มีรสชาติหวานกรอบ (หลายคนรับประทานเหมือนมันแกวไม่เหม็นเขียว) เก็บไว้ได้นาน หากใส่ถุงมัดปากถุงในอุณหภูมิปกติจะไว้ได้ราว 3 วัน แต่หากเก็บไว้ในตู้เย็น จะเก็บไว้ได้นานราว 7-10 วัน

คุณนิมิตร เขียมมงคล เกษตรกรจังหวัดลพบุรี ผู้ที่ไม่เคยหยุดนิ่งในการคิดเพิ่มมูลค่าให้กับถังออกตัดราก โดยมองเป้าหมายกลุ่มผู้บริโภคที่ยังไม่ชอบบริโภค

ถังออกดิบ เพราะไม่ชอบเรื่องของกลิ่นเหม็นเขียวของถังออก จึงคิดวิธีให้ถังออกได้ดูดเอาน้ำสมุนไพรหรือน้ำที่มีกลิ่นหอม เช่น น้ำชาอู๋ที้ที่ได้จากคั้นฝางสรรพคุณช่วยให้เลือดลมเดินดี แก้อ่อนใน บำรุงโลหิตสตรี, น้ำจากขมิ้น สรรพคุณช่วยแก้ท้องอืด ท้องเฟ้อ, น้ำจากมะลิ จะ



พันธุ์ถั่วเขียวเมล็ด 2

ทำให้ถังออกมีกลิ่นหอมของมะลิ, น้ำจากดอกอัญชัญ สรรพคุณช่วยเพิ่มความสามารในการมองเห็น ระบบหมุนเวียนในเลือดดีขึ้น, น้ำจากใบเคย สรรพคุณช่วยบำรุงหัวใจ มีกลิ่นหอม ฯลฯ

คุณนิมิตรจึงเรียกถังออกแบบใหม่นี้ว่า "ถังออกตัดรากสมุนไพร" วิธีการทำไม่ได้ยุ่งยากแต่อย่างใด และอธิบายว่าปกติการเพาะถังออกจะใช้ระยะเวลาเพาะ 2 วัน 3 คืน ในคืนที่ 3 หลังจากที่เรา

๗๒๑๑๖

๑๕ กิ่ง

ถั่วงอกครั้งสุดท้ายเสร็จ
เราจะต้องทำการดูดน้ำ
ระบายน้ำของวงบ่อซีเมนต์
เพื่อต้องการที่จะกักน้ำ
สมุนไพรที่เตรียมไว้

ยกตัวอย่างเช่น
ใช้น้ำยาอุทัยประมาณ 2
ช้อนโต๊ะผสมน้ำสะอาด
10 ลิตร เทลงในวงบ่อ
กักน้ำให้ระดับน้ำสูง
ราว 5 เซนติเมตร ซึ่ง
ถั่วงอกชั้นล่างสุดจะ
เป็นชั้นเดียวที่เรา

ต้องการทำเป็นถั่วงอกตัดรากสมุนไพร
(ส่วน 2-3 ชั้นบนขึ้นก็จะเป็นถั่วงอก
ตัดรากธรรมดา) ดันถั่วงอกจะทำการดูด
น้ำสมุนไพรไปเก็บไว้ที่ต้นตลอดทั้งคืน
ที่ 3 พอเช้าขึ้นมาถั่วงอกชั้นล่างสุดก็เป็น
ถั่วงอกตัดรากสมุนไพรที่มีกลิ่นของน้ำยา
อุทัย มีสีแดงอมชมพูที่ดูแปลกคาน่าทาน
ไม่หลงเหลือกลิ่นเหม็นเขียวของถั่วงอก
แต่อย่างใด

ปัจจุบันนี้ถั่วงอกตัดรากสมุนไพร
มีราคาถึง 15 บาท มีตลาดต้องการอย่างต่อเนื่อง
เนื่อง โดยเฉพาะการนำไปบริโภคแบบสด เช่น
แก้มกับขนมจีนน้ำยา สลัดผัก เป็นต้น

กวีศักดิ์ บัณฑิตเรืองยศ