

ก 2018

สถาปนา พุทธศักราช ๒๔๙๓

สยามรัฐ

ปีที่ ๔๔

ฉบับที่ ๑๗๘๐

วันอาทิตย์ที่ ๓ ตุลาคม

พุทธศักราช ๒๕๓๖

“หม่อน” ไม่ใช่เป็นเพียงอาหารของตัวไหม
ผลยังใช้ทำไวน์และน้ำผลไม้ได้

วิโรจน์ แก้วเรือง

ต้นหม่อน เกษตรกรที่เลี้ยงไหม จะปลูกไว้เพื่อนำใบหม่อนไปเลี้ยงไหม

ตั้งแต่ตัวหนอนไหมฟักออกจากไข่ จนกระทั่งไหมทำรังเพื่อนำรังไหมไปสาวเป็นเส้นก่อนนำไปทอเป็นผ้าไหม หรือนำรังไหมไปขายให้กับโรงสาวไหม

ในช่วง 10 ปีที่ผ่านมา นายพนิช ห่องทองแดง ได้ปรับปรุงพันธุ์หม่อนนครราชสีมา 60 ซึ่งเป็นลูกผสมระหว่างพันธุ์แก้วชนบท ซึ่งเป็นพันธุ์ไทยกับพันธุ์ชูจากยูซี เบอร์ 18 ซึ่งเป็นพันธุ์ญี่ปุ่น และนายเชิรศักดิ์ อริยะ ได้ปรับปรุงพันธุ์บุรีรัมย์ 60 ซึ่งเป็นลูกผสมระหว่างพันธุ์หมายเลข 44 ซึ่งเป็นพันธุ์จีนกับพันธุ์น้อย หม่อนลูกผสมทั้ง 2 พันธุ์นอกจากให้ผลผลิตใบสูงเป็นที่ต้องการของเกษตรกรแล้ว ยังให้ผลหม่อนที่มีขนาดใหญ่กว่าพันธุ์พื้นเมืองของไทยมาก และหม่อนดังกล่าวก็ได้แพร่กระจายไปสู่เกษตรกรทั่วประเทศ หลังจากการรับรองพันธุ์เมื่อปี พ.ศ.2530

“ผลหม่อน” ใ้รับประทานผลสดเมื่อสุกได้ตั้งจะเห็นได้จาก มีการจำหน่ายผลหม่อนสุกในตลาดจังหวัดเชียงใหม่ ในประเทศญี่ปุ่นหรือแม้กระทั่งในประเทศออสเตรเลีย ซึ่งไม่มีการเลี้ยงไหมเป็นอาชีพ ผลหม่อนมีสรรพคุณตามตำราเภสัชศาสตร์ของจีน คือ รักษาโรคท้องผูก บำรุงโลหิต ขจัดลม บำรุงสายตา ทำให้ดวงตาสว่าง มีประโยชน์ต่อข้อกระดูก รักษาโรคไขข้อ บำรุงหัวใจ บำรุงผมให้ดกดำ แก้กษุรา นักแพทยศาสตร์สมัยราชวงศ์เหม็ง กล่าวถึงผลหม่อนว่า “ผลหม่อนมีรสหวานเย็น หลังความเย็น สีที่แรกแดงแล้วกลายเป็นสีม่วง ภายหลักรสเข้มข้นหวาน เย็น มีคุณต่อ

โลหิต ทำให้โลหิตเย็น ขจัดความร้อน บำรุงโลหิต มีคุณต่อธาตุตัวเมีย (ตามข้อวินิจฉัยของแพทย์จีนนั้น หากธาตุตัวเมียในร่างกายไม่เพียงพอจะทำให้เลือดลมในกระดูกไม่ผ่าน โลหิตเกิดเต็ม ตัวหลังตัวเมียเพียงพอ เลือดลมก็จะผ่านไปได้) เพื่อขจัดความร้อนออกไปจากร่างกายได้ ธาตุตัวเมียงก็จะเกิดทำให้ดับไม่มีไฟ หัวใจคายความร้อนร่วม เส้นประสาทตาดี สายตาก็แจ่มใส ร่างกายก็สุขสบาย

เมื่อมาถึงจุดนี้หลายท่านคงอยากรู้ว่า ทานผลหม่อนแล้วไซ้ไหมครบ หม่อนจะออกดอกและมีผลได้ทั้งปีหลังการตัดแต่งกิ่ง แต่จะให้ผลผลิตมากในช่วงเดือนมีนาคม-พฤษภาคม ของทุกปี หลังจากหม่อนออกดอกจะติดผลอ่อนเป็นสีเขียว อยู่กันเป็นกลุ่ม กลุ่มละ 2-3 ผล บริเวณซอกใบ แล้วจะกลายเป็นผลสีชมพู สีแดง และสีม่วง เมื่อสุกเต็มที่ โดยจะใช้เวลาดังแต่ติดผลจนกระทั่งผลสุกเต็มที่ประมาณ 50 วัน

นายวิโรจน์ แก้วเรือง นักวิชาการเกษตร 6 ศูนย์วิจัยหม่อนไหมอุดรธานี และคณะ เห็นว่า ผลหม่อนที่อยู่ในแปลงหม่อน ได้ปล่อยให้ร่วงหล่นไปโดยเปล่าประโยชน์ หลังจากทราบประโยชน์ของผลหม่อนแล้ว ได้ทำการศึกษาการทำน้ำหม่อนและไวน์หม่อน ร่วมกับคุณกัลยาณี ตันติธรรม และคุณแสงเงิน ไกรสิงห์ กองเกษตรเคมี และศูนย์วิจัยหม่อนไหมคริสตะเกษ พบว่า ผลหม่อนสามารถนำไปทำน้ำผลไม้ และไวน์ที่มีรสชาติดีไม่แพ้

วิธีการทำไวน์หม่อน

(สูตรลูกทุ่ง)

ส่วนผสม

- | | | |
|---|-----|----------|
| 1. ผลหม่อนสีแดง : สีม่วง 1 : 1 หรือ 1 : 2 | 1.5 | กิโลกรัม |
| 2. น้ำตาล | 1.0 | กิโลกรัม |
| 3. น้ำ | 4.5 | ลิตร |
| 4. ยีสต์ Strain Burgandy | | |

ผลไม้ชนิดอื่น

นอกจากผลหม่อนจะมีสรรพคุณทางด้านเภสัชศาสตร์แล้ว ยังมีคุณค่าทางอาหารที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย เช่น มีโปรตีน 1.3-3.5% คาร์โบไฮเดรต 0.5-0.7% ไขมัน 1.3-2.4% น้ำตาล 21.8-26.3%

เมื่อผลหม่อนมีคุณค่าทางอาหารและด้านเภสัชศาสตร์อย่างอเนกอนันต์ดังได้กล่าวมาแล้ว เกษตรกรที่ปลูกหม่อนเพื่อเลี้ยงไหมอยู่แล้ว ไม่ควรปล่อยให้



แก้วซ้ายทำจากผลหม่อนห่าน, แก้วกลางผลหม่อนห่าน : ผลหม่อนสุก 1 : 1, แก้วขวาผลหม่อนสุก (น้ำสีม่วง)



ไวน์ทำจากผลหม่อนสุก

ผลหม่อนร่วงหล่นไปอย่างไร้ค่า อย่างน้อยเมื่อนำมาทำเป็นน้ำผลไม้ หรือไวน์ ก็สามารถใช้บริโภคภายในครอบครัว หรือทำเป็นอุตสาหกรรมภายในครอบครัวได้ ท่านที่สนใจวิธีการทำน้ำผลไม้หรือไวน์จากผลหม่อน ตลอดจนพันธุ์หม่อน

ติดต่อได้ที่สถาบันวิจัยหม่อนไหม กรมวิชาการเกษตร หรือที่ศูนย์วิจัยหม่อนไหมอุดรธานี อ.มิตรภาพ สายอุดรธานี-หนองคาย กม.ที่ 27-28 อ.เพ็ญ จ.อุดรธานี

