



หน้า 20



# “หวาย” เพื่อการบริโภค

“จี้ร์ สรชัย”

คำว่า “หวาย” หลายคนคงนึกถึงเครื่องเรือนเพียงอย่างเดียว คงไม่มีใครนึกว่าจะนำมารับประทานได้ แต่คนบางท้องถิ่นคุ้นเคยกันดีสำหรับการนำมาบริโภค โดยการนำลำต้นอ่อนที่อยู่ภายในกาบนำมาประกอบอาหารต่างๆ อาทิ ลวกหรือต้มจิ้มน้ำพริก หรือนำมาแกงเรียกว่า “แกงอ่อมหวาย” โดยเฉพาะชาวอีสานนิยมนำมารับประทานกันอยู่ไม่น้อย แต่ในปัจจุบันหวายหาได้ลำบากมากยิ่งขึ้น ซึ่งอาจเป็นเพราะเรานำมาทำเครื่องเรือนกันมาก หรืออาจจะเกิดจากการบุกรุกแผ้วถางป่าของเกษตรกร ทำให้พื้นที่ป่าอันเป็นที่อยู่ของหวายถูกทำลายลงไป

ดังนั้น สถาบันวิจัยและฝึกอบรมการเกษตรสกลนคร โดย อาจารย์วินัย แสงแก้ว จึงได้จัดทำ “โครงการอนุรักษ์และวิจัยเพื่อการบริโภค” ขึ้นเพื่อส่งเสริม หรือสนับสนุนการบริโภคหวายให้เป็นที่รู้จักแพร่หลายมากยิ่งขึ้น โดยการสืบเสาะหาและประยุกต์เทคโนโลยีด้านต่าง ๆ ที่เหมาะสมกับวิถีชีวิตสภาพแวดล้อมกับท้องถิ่น

อาจารย์วินัย บอกว่าปัจจุบันโครงการฯ ได้ดำเนินการวิจัยโดยแบ่งเป็นลักษณะงานใหญ่ ๆ ออก ปลูก ศึกษาวหวาย ระยะเวลาการเก็บเกี่ยว การให้ปุ๋ย ให้น้ำ



เป็น 4 ลักษณะงาน คือ 1. งานอนุรักษ์พันธุกรรมหวายเพื่อบริโภคของท้องถิ่น ซึ่งได้นำพันธุ์หวายจากแหล่งพื้นที่ต่าง ๆ ของภาคอีสานมาปลูกเพื่ออนุรักษ์และขยายพันธุ์ รวมทั้งศึกษาลักษณะต่าง ๆ ทางพฤกษศาสตร์และชีววิทยา ปัจจุบันได้ศึกษารวบรวมไว้จำนวน 9 สายพันธุ์ 2. งานด้านการศึกษาวิถีทางเกษตรกรรมและปรับปรุงพันธุ์ที่เหมาะสม ประกอบด้วย การศึกษาเรื่องการค้าพันธุ์ที่เหมาะสม การศึกษาระยะเวลา



พัฒนาให้เกิดประโยชน์  
ด้านนี้ต่อไป “จากการ  
ศึกษาวิจัยเบื้องต้นพบ  
ว่า หวายจัดเป็นพืชอายุ  
หลายปี หากปลูกครั้ง  
เดียวจะตัดหน่อได้ตลอด  
ไป มีโรคและแมลงน้อย  
มาก ส่งผลดีต่อการลด  
การใช้สารเคมีที่จะปน  
เปื้อนสิ่งแวดล้อม  
นอกจากนี้หวายยังทน  
แล้งได้ดีเยี่ยม สามารถ  
เจริญเติบโตข้ามปีโดยไม่

การขยายพันธุ์ และการศึกษาเครื่องมือเก็บเกี่ยวหวาย  
3. งานด้านแปรรูปและผลิตภัณฑ์ เพื่อ  
ศึกษาการนำต้นหวายมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ใน  
ลักษณะของการถนอมอาหารเป็นหลัก โดยได้ดำเนิน  
การศึกษาการทำหวายกระป๋องทั้งดองจืด ดองในน้ำ  
เกลือ แกงหวายสำเร็จรูปพร้อมรับประทาน การทำ  
หวายดองในขวดแก้ว และการทำหวายแห้ง 4.  
งานด้านการเผยแพร่และฝึกอบรม ซึ่งจะเผยแพร่  
เทคโนโลยีด้านต่าง ๆ แก่ผู้สนใจทั้งเกษตรกร กลุ่ม  
แม่บ้าน นักวิชาการจากสถาบันการศึกษาและหน่วย  
งานราชการอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

สำหรับพันธุ์หวายที่โครงการฯ สนใจนำมา  
ศึกษาวิจัยในพื้นที่รวบรวมประมาณ 27 ไร่ เพื่อการ  
ผลิตและการคัดพันธุ์รวมทั้งศึกษาเขตกรรม ปัจจุบัน  
ประกอบด้วย 4 พันธุ์ คือ หวายดง หวาน้ำฟ้า  
หวายน้ำผึ้ง และหวายน้ำ ในอนาคตโครงการฯ จะ  
ศึกษาพันธุ์หวายชนิดอื่น ๆ ที่คิดว่ามีศักยภาพในการ

ต้องให้น้ำ ส่งผลดีต่อการปลูกพืชในเขตอาศัยน้ำฝน”  
ส่วนคุณค่าทางโภชนาการพบว่า หวายอุดม  
ไปด้วยโปรตีน ธาตุเหล็ก และสังกะสี ในปริมาณมาก  
กว่าพืชผักชนิดอื่นๆ ซึ่งจะส่งผลดีต่อผู้บริโภค  
นอกจากนี้ลำต้นหวายยังสามารถนำไปทำเป็นเครื่อง  
จักสาน หรือเครื่องใช้ไม้สอยต่างๆ ได้อีกด้วย ดังนั้น  
การปลูกหวายเพื่อบริโภค ยังเหมาะสมต่อการผลิตพืช  
ในระบบเกษตรแบบผสมผสาน ที่จะต้องคำนึงถึงผล  
เสียจากการใช้สารเคมีในระบบด้วย.

