เดลินิวส์ หน้า 22 เกษตร
ฉบับที่ 19,278 วันพฤหัสบดีที่ 25 กรกฎาคม พ.ศ. 2545

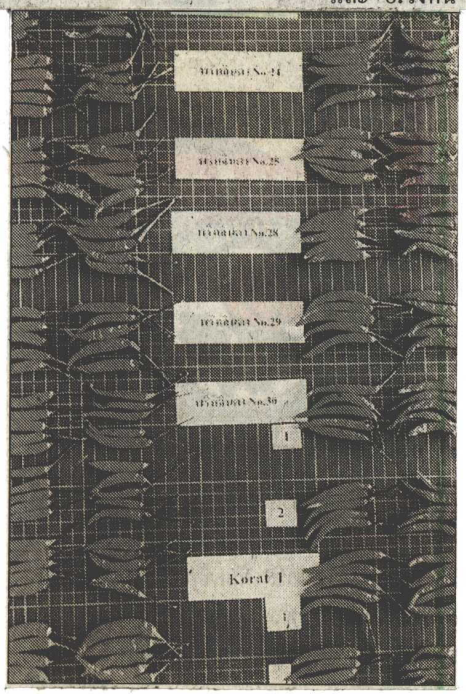
ก 4483

ญี่ปุ่นต้องการผลผลิตพริกพันธุ์จินดาดำจากไทย

ศูนย์วิจัยพืชสวนศรีสะเกษ เป็นหน่วยงานราชการที่รับผิดชอบการศึกษาและวิจัยเกี่ยวกับเรื่องพริกขี้หนูเม็ดใหญ่เพื่อการบริโภคสดและอุตสาหกรรมแปรรูป นอกจากพริกขี้หนูพันธุ์ห้วยสีทน ที่ศูนย์ฯ ได้ทำการปรับปรุงพันธุ์จนส่งเสริมให้เกษตรกรได้ขยายพื้นที่ปลูกกันอย่างแพร่หลายในขณะนี้ พริกขี้หนูพันธุ์ จินดาดำ เป็นพริกขี้หนูอีกสายพันธุ์หนึ่งที่จะต้องเร่งศึกษาและปรับปรุงพันธุ์ เนื่องจากประเทศญี่ปุ่นต้องการผลผลิตเป็นจำนวนมากเพื่อนำไปผลิตเป็นซอสพริก **คุณสมบัติที่สำคัญของพริกพันธุ์จินดาดำอยู่ที่มีเปอร์เซ็นต์ความหวานดีและรสชาติไม่เผ็ดมากถูกปากคนญี่ปุ่น**

ดร.อุดม คำชา นักวิชาการเกษตร 6 ผู้รับผิดชอบในการศึกษาและปรับปรุงพันธุ์จินดาดำของศูนย์วิจัยพืชสวนศรีสะเกษ ได้นำคณะญี่ปุ่นไปดูงานการปลูกพริกจินดาดำของเกษตรกรกลุ่มหนึ่งซึ่งปลูกแบบปลอดสารพิษในเขตพื้นที่ จ.ศรีสะเกษ ในคณะผู้ดูงานนั้นมีบริษัทเอกชนแห่งหนึ่งที่ผลิตซอสพริกส่งออกไปญี่ปุ่นร่วมดูงานด้วย และถูกใจพริกจินดาดำมากเพราะเป็นพริกขี้หนูเมื่อผลสุกจะมีสีแดงเข้มเหมาะต่อการผลิตซอสพริกจะให้สีสวย และที่สำคัญแปลงที่ไปดูงานได้เห็นรูปแบบการผลิตที่ปลอดสารพิษ จากการสอบถาม ดร.อุดมทราบว่าในเขตพื้นที่ จ.ศรีสะเกษ นั้น มีเกษตรกรปลูกพริกจินดาดำมานานพอสมควร มีพื้นที่ปลูกมากในเขต อ.กันทรารมย์ และ อ.วังหิน เป็นพันธุ์พริกที่ได้จากการปรับปรุงพันธุ์มาจากพันธุ์จินดาเม็ดเล็กมาได้พันธุ์จินดาดำที่มีขนาดเม็ดใหญ่ขึ้น ลักษณะของผลอ่อนจะมีสีเขียวเข้ม เมื่อผลสุกจะมี สีแดงเข้มแดงกว่าพริกขี้หนูพันธุ์หัวเรือ มีความเผ็ดอยู่ในระดับปานกลาง และในขณะนี้ทางศูนย์วิจัยพืชสวนศรีสะเกษได้รวบรวมพันธุ์พริกจินดาดำจากแปลงเกษตรกรต่าง ๆ ประมาณ 30 ราย เพื่อทำการปรับปรุงพันธุ์ให้มีสีแดงเข้มขึ้นอีก

การปลูกพริกพันธุ์จินดาดำในเชิงพาณิชย์ถ้าปลูกแบบแถวเดี่ยว แนะนำให้ใช้ระยะห่างระหว่างแถว 100 ซม. ระหว่างต้น 50 ซม. ในพื้นที่ 1 ไร่ จะปลูกได้ 3,200 ต้น ก่อนที่เกษตรกรจะย้ายกล้าปลูกใส่ปุ๋ยคอกหรือปุ๋ยอินทรีย์อัตรา 4-5 ตัน/ไร่ หรืออาจจะใช้แบบรองก้นหลุมโดยใช้ปุ๋ยคอก 2-3 กำมือ พร้อมปุ๋ยเคมีสูตร 15-15-15 อัตรา 25 กก./ไร่ หรือประมาณ 1 ช้อนชา/หลุม ที่สำคัญจะต้องใส่สารคูราแทร์อัตรา 0.2-0.5 กรัม/หลุม คลุกเคล้าใส่ไปพร้อมกับปุ๋ย ถ้ามีการบำรุงรักษาที่ดีพอประมาณจะเก็บผลผลิตพริกจินดาดำเฉลี่ยไร่ละ 1.5-2.5 ตัน เกษตรกรบางรายทำได้ถึง 3,000 ตันก็มี ทางศูนย์วิจัยพืชสวนศรีสะเกษไม่แนะนำให้เกษตรกรขยายพื้นที่ปลูกพริกจินดาดำเพื่อการบริโภคสด เป็นพันธุ์ที่เหมาะต่อการแปรรูปเป็นซอสพริกมากกว่า เนื่องจากผลสดในขณะที่ผลยังไม่สุกจะมีสีเขียวเข้มซึ่งหลายคนไม่ชอบสี อย่างไรก็ตามปัจจุบันราคาขายของพริกจินดาดำมีราคาขายสูงกว่าพริกขี้หนูพันธุ์หัวเรือเล็กน้อย ถ้าพริกหัวเรือขายได้ กก.ละ 60 บาท พริกจินดาดำจะขายได้ 70 บาท การปลูกพริกจินดาดำเพื่อผลิตเป็นซอสพริกส่งขายญี่ปุ่นจะต้องใช้ระบบการปลูกแบบปลอดสารพิษให้ได้ซึ่งเรื่องนี้ทางศูนย์วิจัยพืชสวนศรีสะเกษกำลังเร่งศึกษาหาวิธีการอยู่

มีเมล็ดพันธุ์ **พริกขี้หนูห้วยสีทน** ที่ผลิตโดยศูนย์วิจัยพืชสวนศรีสะเกษ พร้อมคู่มือการปลูก เกษตรกรและผู้สนใจเขียนจดหมายสอดแสตมป์ 10 บาท ส่งมาขอได้ที่ชมรมเผยแพร่ความรู้ทางการเกษตร เลขที่ 2/200 ถนนศรีมาลา ต.ในเมือง อ.เมือง จ.พิจิตร 66000 โทร. 0-5661-3021, 0-5665-0145.

ทวีศักดิ์ ชัยเรืองยศ