

# 'เด็ดย' ...ปลูกเป็นการค้า

## มีคุณสมบัติประโยชน์มากมาย

**คำ** ว่า "เด็ดย" บางคนอาจจะเคยได้ยิน หรือบางคนก็ไม่เคยได้ยิน...ก็แล้วแต่ว่าพื้นฐานของแต่ละคนนั้นเป็นเช่นไร บางคนได้ยินคำว่าเด็ดย...อาจจะนึกไปถึงอย่างอื่นที่ไม่ใช่พืช เช่น เด็ดยเป็นต้น แต่วันนี้เราจะมาพูดถึงเรื่องเด็ดยที่เป็นพืช ข้อมูลเหล่านี้ข้าน้อยได้มาจากฐานข้อมูลด้านพืชสวนวิชาการเกษตร ขอแสดงความนับถือและขอบคุณไว้



ด้วยขอรับท่าน

เด็ดยเป็นพืชไร่ที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจชนิดหนึ่งของจังหวัดเลย มีพื้นที่ปลูกคิดเป็นประมาณร้อยละ 95 ของพื้นที่ปลูกทั้งประเทศ พื้นที่ปลูกเด็ดยส่วนใหญ่จะอยู่บนเนินเขา และที่ลาดเชิงเขา ซึ่งมีความลาดเอียงตั้งแต่ 3-45 องศา อำเภอที่ปลูกเด็ดยมากและปลูกต่อเนื่องกันมาเรื่อย ๆ ได้แก่ อำเภอภูหลวง อำเภอวังสะพุง และอำเภอเมืองตามลำดับ ผลผลิตที่ได้ประมาณร้อยละ 85-90 จะส่งไปขายยังต่างประเทศ โดยตลาดที่สำคัญ คือ ญี่ปุ่น และได้หวั่น ผลผลิตที่เหลือจะบริโภคภายในประเทศ ในแต่ละปี เด็ดยสามารถทำรายได้เข้าจังหวัดเลยประมาณ 120-250 ล้านบาท สำหรับประเทศที่เป็นคู่แข่งทางการค้าของไทยคือ จีน และเวียดนาม



เด็ดยมีลักษณะการเจริญเติบโตคล้ายพืชในตระกูลเดียวกัน เช่น ข้าวหรือข้าวฟ่าง เด็ดยที่ปลูกจาก 1 เมล็ดจะแตกกอเมื่ออายุประมาณ 2 เดือน ได้ 4-5 แขนง ต้นเด็ดยมีความสูงตั้งแต่ 1-3.5 เมตร

การปลูกเด็ดยนั้นช่วงปลูกที่เหมาะสม คือ กลางเดือนพฤษภาคม-มิถุนายน ใครคิดอยากปลูกก็เตรียมตัวไว้ละ เดือนหน้านี้แหละ เวลาผ่านไปไวจะเหลือเกินแป๊บ ๆ ก็เดือนหนึ่งแล้วนะ ขอบอก

การเตรียมดินใช้ผาน 3 ครั้ง และผาน 7 อีกหนึ่งครั้ง โดยใช้ระยะปลูก 75x75 เซนติเมตร จำนวน 3-4 ต้นต่อหลุมปลูก โดยการหยอดเมล็ดหลุมละ 6-10 เมล็ด แล้วถอนแยกให้เหลือ 3-4 ต้นต่อหลุม เมื่อเด็ดย

อายุ 30 วัน

การใส่ปุ๋ยนั้นให้ใส่ปุ๋ยเคมีสูตร 15-15-15 หรือ 16-20-0 อัตรา 50 กิโลกรัมต่อไร่ โดยแบ่งใส่ครึ่งหนึ่งพร้อมปลูก และที่เหลือใส่เมื่อเด็ดยอายุ 30 วัน

การปลูกพืชนั้นก็ต้องมีโรคเป็นส่วนประกอบเหมือนกับที่เราจะทำอะไรก่อนที่จะประสบความสำเร็จมันต้องมีอุปสรรคเป็น

เรื่องธรรมชาติสามัญ สำหรับโรคของเด็ดย เช่น โรคราเขม่าดำ โรคนี้จะเกิดบนดอกและใบ ถ้าเกิดบนดอกจะมีสีเขียวแกมม่วง และต่อไปจะเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาล ปมมีลักษณะบิดเบี้ยว ภายในปมจะมีผงละเอียดสีดำของสปอร์ ถ้าเกิดบนใบ ใบที่หุ้มช่อดอกจะมีปมดังกล่าว

สำหรับการป้องกันโรคราเขม่าดำ

ที่ติดมากับเมล็ดเดียว คือ การลวกเมล็ดด้วยน้ำร้อนที่อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส โดยค้มน้ำให้เดือดแล้วตั้งทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้องอย่างน้อย 10 นาที เพื่อให้น้ำเย็นลงที่อุณหภูมิเท่าที่ต้องการ แล้วจึงนำเมล็ดพันธุ์มาแช่นาน 10 นาที ก่อนจะนำไปปลูก

การหลีกเลี่ยงการใช้เมล็ดพันธุ์ที่มาจากแหล่งที่เป็นโรค วิธีการง่าย ๆ เพื่อทดสอบว่าเมล็ดพันธุ์มีสปอร์

ของเชื้อราติดมากับเมล็ดหรือไม่ โดยการล้างมือเข้าไปในถุงเมล็ดพันธุ์ แล้วขยำเมล็ดหลาย ๆ ครั้ง หากมีสปอร์ติดอยู่ที่ผิวเมล็ด มือจะเป็นหนองสีค้ำของสปอร์รา

การปลูกพืชหมุนเวียนเพื่อสลับกับเดียวเป็นการป้องกันการระบาดของโรค

นอกจากโรคแล้วยังมีศัตรูพืชอีกด้วย เหมือนคนแหละ มีมิตรย่อมมีศัตรู สำหรับเดียวมีแมลงที่มาเป็นมารขัดขวางความเจริญ เช่น ตั๊กแตน มันจะกัดกินใบ กิ่งก้าน ลำต้นอ่อน และช่อดอก วิธีการป้องกันกำจัดก็ทำโดยไถพรวนดินและตากดินเพื่อทำลายไข่ตั๊กแตนก่อนปลูกเดียว

หนอนกระทุ้ ก็เป็นอีกตัวมารหนึ่งมันทำลายโดยการทำลายใบ และช่อดอกอ่อน ในขณะที่ใบยังกลีไม่หมดทำให้แตกกอน้อยและลำต้นไม่แข็งแรง วิธีการป้องกันกำจัดแบบง่าย ๆ สำหรับบางคนคือใช้มือเรานี้แหละจับหนอนแล้วขยำมันชะด้วยน้ำมือของเรา นอกจากนี้ยังมี ปลวก และ หนู จะมาทำลายช่วงติดเมล็ดแล้ว สำหรับปลวกควรป้องกันกำจัดตั้งแต่ก่อนปลูก ส่วนหนูปราบโดยวิธีวางเหยื่อล่อ

นอกจากนี้ยังมีมารมาผจญอีกอย่างคือ วัชพืชนั่นเอง วัชพืชในเดียวทำให้ผลผลิตเดียวลดลง 60 เปอร์เซ็นต์ วัชพืชสำคัญประเภทใบแคบและประเภทใบกว้าง ได้แก่ หญ้าจรจบดอกเล็ก หญ้าจรจบดอกใหญ่ หญ้าปากควาย หญ้าตีนนก หญ้าตีนติด หญ้านกสีชมพู หญ้ายาง และถั่วลิสงนา กำจัดวัชพืชครั้งแรกโดยการพ่นสารเคมีป้องกันกำจัดวัชพืชร่อนงอกทันทีหลังปลูก และครั้งที่ 2 ใช้จอบดายเมื่อเดียวอายุ 30 วัน

เวลาเก็บเกี่ยวนั้นเมื่อตอนที่เดียวแก่จัด คือ เมื่อดันเดียวเปลี่ยนเป็นสีฟางขาว โดยจะตัดทั้งช่อแล้วตากแดดไว้ เพื่อรอกี๋องนวด เมื่อนวดเมล็ดออกจากช่อแล้ว ควรตากแดดประมาณ 2-3 แดด เพื่อให้เมล็ดแห้งจัดจึงบรรจุกระสอบแล้วนำไปขาย

เมล็ดเดียวมีคุณค่าทางโภชนาการสูง มีส่วนประกอบทางเคมีดังนี้ คือ น้ำ 10.8 เปอร์เซ็นต์ โปรตีน 13.6 เปอร์เซ็นต์ ไขมัน 8.1 เปอร์เซ็นต์ แป้ง 58.5 เปอร์เซ็นต์ เซลลูโลส 8.4 เปอร์เซ็นต์ และซีเด้ 2.6 เปอร์เซ็นต์ เดียวมีโปรตีนและไขมันสูงกว่าข้าวและข้าวโพด ในเมล็ดเดี่ยวยังมีแร่ธาตุอื่น ๆ เช่น ฟอสฟอรัส โพแทสเซียม และแคลเซียม เป็นต้น.

จีร์ ศรชัย