

ข่าวมาติพย์

ก. 821

๗๔  
ปีที่ ๓๓ ฉบับที่ ๘๕๘๔

วันอังคารที่ ๓๑ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๒๕

# หอมหัวใหญ่

ศรัષย์ สมนหวง



การผลิตและการค้าหอมหัวใหญ่ในประเทศปัญหาสำคัญคือการเก็บรักษา หากสามารถเก็บรักษาไว้ได้ระยะ  
นานเพียงพอกับการบริโภคตลอดปีก็ไม่ต้องนำเข้าหอมหัวใหญ่จากต่างประเทศเข้ามา  
การเก็บรักษาสินค้า นับเป็นหน้าที่หรือบริการที่สำคัญประการหนึ่งในด้านทางการตลาดโดยการเก็บรักษ  
สินค้าที่ผลิตขึ้น เพื่อให้มีสินค้าเพียงพอแก่ความต้องการของผู้บริโภคอยู่เสมอ

หอมหัวใหญ่ เป็นพืชผักที่มีผู้นิยมบริโภคกันมาก อาหารประจำวันหลายอย่างที่ต้องใช้ หอมหัวใหญ่ เช่น ยำสลัดผัก แกงจืด แกงบัสหมั่น ต้มชุปเนือบ เนือทอด ข้าว ผัด และอาหารอื่นๆ

หอมหัวใหญ่ เป็นพืชผัก ที่ประเทศไทยสามารถผลิตได้เอง บ้างหนึ่งสามารถจะเพาะปลูกหอมหัวใหญ่ได้เพียงช่วงเดียว จึงทำให้สินค้าหอมหัวใหญ่ออกสู่ตลาดได้ เพียงระยะเดียวเท่านั้น

ปกติฤดูกาลปลูกหอมหัวใหญ่ ชาวไร่จะลงมือเพาะเมล็ดในต้นเดือนตุลาคม ระยะเวลาหนึ่งแล้ว และอย่างช้าก็ไม่เกินเดือนพฤศจิกายน แล้วไปเก็บผลผลิตหอมหัวใหญ่ในราวเดือนกุมภาพันธ์ ถึงมีนาคมของปีถัดไป

แต่ในบางท้องที่เช่น จังหวัดกาญจนบุรี ชาวไร่จะเริ่มหว่านกล้าหอมตั้งแต่เดือนสิงหาคม และทยอยหว่านเป็นรุ่น ๆ ไป เหตุที่ต้องลงมือเพาะปลูกก่อนท้องที่อื่น ทั้งนี้เพื่อจะได้เก็บหอมหัวใหญ่ก่อนปี ใหม่และก่อนที่หอมหัวใหญ่ของเชียงใหม่จะออกสู่ตลาดการปลูกก่อนทำให้ขายได้ราคาดี

การปลูกหอมหัวใหญ่แบ่งออกเป็น ๒ ชนิดพันธุ์ ๑. ชนิด พันธุ์ กลางวันยาว ชาวไร่จะลงหัวเมื่อได้วิบแสงสว่าง จากดวงอาทิตย์วันหนึ่งประมาณ ๑๒ ชั่วโมง เป็นพันธุ์เบาจะมีอายุปลูกสั้นคือ ตั้งแต่เพาะเมล็ดจนถึงเก็บหัวได้ มีอายุประมาณ ๘๔-๑๒๕ วัน

๒. ชนิดพันธุ์ กลางวันสั้น เหมาะสำหรับปลูกในประเทศไทย ต้องการแสงสว่างเพียงวันละ ๘-๑๑ ชั่วโมง ก็ลงหัวได้เป็นพันธุ์หนัก มีอายุปลูกจนเก็บหัวได้ประมาณ ๑๖๕-๑๘๐ วัน และพันธุ์หอมหัวใหญ่ที่นิยมปลูกในบ้านเราได้แก่ พันธุ์ กราเน็กซ์ มีทั้งพันธุ์ เยลโลกรเน็กซ์และไวท์กรานเน็กซ์ มีทั้งหัวกลมและหัวแบนเป็นหัวเร็วและแก่สม่ำเสมอ หัวใหญ่และคอเล็กสามารถเก็บไว้ ได้นาน

พันธุ์ เอกเซลเป็นพันธุ์ ที่ได้มาจากพันธุ์ เยลโลเบอร์มูดาเป็นหัวเร็วขนาดปานกลางแต่ไม่ค่อยสม่ำเสมอเกินไป ขนาดของหัวปานกลางกล่าวกันว่าพันธุ์ นี้เก็บไว้ ได้นานกว่าพันธุ์ แรก

พันธุ์ เรคโกลิบ พันธุ์นี้ให้หัวช้าและแก่ไม่สม่ำเสมอ แต่เก็บไว้ ได้นานกว่า ๒ พันธุ์

แรกขนาดของหัวเล็ก

พันธุ์อื่นๆ เช่น เรคควีโอส เวคแคนารี เออร์ลีเทกซัสกรานี และ เยลโลเบอร์มูดาเหล่านี้ให้ผลผลิตดีพอใช้ ได้ขนาดของหัวปานกลางและมีปัญหาแก่ช้ากว่า ๓ พันธุ์แรก

เนื่องจากหัวหอมใหญ่ที่ผลิต ภายในประเทศ การเก็บรักษาไว้ได้ไม่นาน (เน่าเสียง่าย) และปริมาณหัวหอม ใหญ่ใน ช่วง ตั้งแต่เดือนสิงหาคมเป็นต้นไปสินค้าจะไม่เพียงพอกับความ ต้องการ ดังนั้นจึงต้องสั่งหัวหอมใหญ่จากต่างประเทศนำเข้ามาสนองความต้องการของตลาด

ความต้องการบริโภคหอมหัวใหญ่ภายในประเทศปีละ ประมาณ ๑.๘ หมื่นตัน หรือเดือนละ ๑.๕-๑.๕ พันตันแต่ขณะที่ยังผลิตภายในประเทศเฉลี่ยได้ปีละ ๑.๕ หมื่นตันเพื่อชดเชยส่วนที่ขาดแคลน กระทรวงพาณิชย์จึงผ่อนผันให้นำหอมหัวใหญ่เข้ามา ในราชอาณาจักรโดยพิจารณาเห็นควรผ่อนผันให้นำเข้าได้ ๓

พันตัน และมีเงื่อนไขกำหนดไว้ คือให้นำเข้าเสร็จสิ้นภายในวันที่ ๑๕ ตุลาคม นี้เพื่อให้เหมาะสมกับภาวะการผลิตและการตลาดและสินค้าส่งเข้าเหลือภายในประเทศซึ่งเป็นช่วงที่หอมหัวใหญ่ผลิตในประเทศฤดูใหม่ยังไม่ออกสู่ตลาด

หัวหอมใหญ่สั่งเข้ามาส่วนมากจะสั่งมาจากประเทศ ฮอลแลนด์ ออสเตรเลียซึ่งหัวหอมใหญ่จากต่างประเทศดังกล่าวนี้จะมีขนาดหัวไม่ใหญ่เหมือน กับหัวหอมใหญ่ของประเทศไทย จึงทำให้การจำหน่ายไม่ ได้ราคาเท่าที่ควร

หัวหอมใหญ่จากต่างประเทศ จะมีคุณภาพทางด้าน การเก็บรักษาไว้ได้นานสำหรับคุณภาพทางด้าน การบริโภคต่างจากหัวหอมใหญ่ที่ผลิตได้ภายในประเทศ กล่าวคือหัวหอมใหญ่จากต่างประเทศจะมีเนื้อแข็งและกรอบ ลักษณะดังกล่าวเหมาะสำหรับการประกอบอาหาร บางชนิด เช่น การทำสลัดผัก แต่หัวหอมใหญ่ที่

ผลิตได้ภายในประเทศมีรสหวานกรอบ และ  
ไม่แข็งกระด้างเมื่อนำไปปรุงอาหารจึงเป็นที่ นิ  
ยมของผู้บริโภคทั่วไป

การผลิตและการค้าหอมหัวใหญ่ในประ-  
เทศปัญหาสำคัญการเก็บรักษา หากสามารถ  
เก็บรักษาไว้ได้ระยะนานเพียงพอกับการบริโภค  
ตลอดปี ก็ไม่ต้องนำหอมหัวใหญ่ จากต่างประเทศ  
เข้ามา

การเก็บรักษาสินค้า นับเป็นหน้าที่หรือ  
บริการที่สำคัญประการ หนึ่ง ในด้าน การ  
ตลาดโดยการเก็บรักษาสินค้าที่ผลิตขึ้น เพื่อ  
ให้มีสินค้าเพียงพอแก่ความต้องการ ของ ผู้บริ  
โภคอยู่เสมอ

การเก็บรักษาสินค้าไว้นาน โดยเฉพาะ  
สินค้าสดบัจจุบัน ใช้ห้องเก็บรักษาสิน ค้า สด  
เช่น สัตว์น้ำ ทะเล ผลไม้ผักสด เป็นต้น

นักวิทยาศาสตร์ได้ทำการทดลอง  
ค้นคว้าหาวิธีที่จะเก็บรักษาอาหารไว้  
ให้ได้เป็นระยะเวลานาน วิธีการใหม่  
สุดที่นักวิทยาศาสตร์ประสบความสำเร็จ  
จากการค้นคว้าคือ การถนอมอาหาร  
ด้วยการอบรังสี

เรื่องความเป็นมาของการ ถนอม อา หาร  
ด้วยการอบรังสีนี้ เนื่องจากมนุษย์เราได้ค้น  
พบผลของการใช้รังสีจากเรเดียมว่า สามารถ  
ทำลายจุลินทรีย์ต่าง ๆ มานานแล้ว และได้ทำ  
การทดลองค้นคว้าวิจัยกันอย่างจริงจังภายหลัง  
สงครามโลกครั้งที่สองได้ยุติลง สหรัฐอเมริกา  
ได้ดำเนินการค้นคว้าวิจัยเรื่องการอบรังสีเพื่อ  
ถนอมอาหารมากกว่าประเทศอื่น

ขณะนี้ ในต่างประเทศทำการค้น  
คว้าการอบรังสีเพื่อถนอมอาหารเช่น  
ประเทศ รัสเซีย แคนาดา อิสราเอล  
เนเธอร์แลนด์ สเปน ญี่ปุ่น และได้  
ประสบความสำเร็จเป็นต้นว่า อาหารประ  
เภทข้าวสาลี บัณฝรั่ง เห็ดฝรั่งหัวหอม  
ใหญ่ ฯลฯ ซึ่งอาหารที่อบรังสีเหล่านี้  
นี้ได้เป็นที่รับรองว่าเป็นอาหารที่ประ  
ชาชนใช้บริโภคได้

การเก็บรักษาอาหารไม่ให้น่าเสียโดยวิธี  
อบรังสี นับเป็นประโยชน์แก่เกษตรกร อย่าง  
มากซึ่งหน่วยงานของรัฐบาลน่าจะพิจารณาทำเนิ  
การถนอมอาหารโดยวิธีอบรังสีเก็บรักษา อา  
หารไว้ให้ได้เป็นระยะนานเพื่อมีสินค้า สนอง  
ความต้องการของตลาดได้อย่างสม่ำเสมอ และ  
เชื่อว่าการถนอมอาหารโดยวิธีอบรังสีในอนาคต  
จะมีความสำคัญในทางเศรษฐกิจการค้าอย่างมาก  
เพราะการเก็บรักษาสินค้าไว้ได้นานๆนอกจากจะ  
ช่วยรักษาระดับราคาสินค้าไว้ ให้ ชันลง สบาย  
ตามฤดูกาลจนเกินไปแล้ว ยังช่วยให้กลไก  
การตลาดดำเนินได้ด้วยดีและมีสินค้า สนอง ผู้  
บริโภคได้ตลอดทั้งปี