

ข่าวชาติไทย

ปีที่ ๓๐ ฉบับที่ ๘๘๘๘ วันศุกร์ที่ ๕ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๒๖

ขิง "พืชเศรษฐกิจชนิดหนึ่ง"
วิชัย คุณกุล กรมวิชาการเกษตร

ขิงเป็นพืชผลที่รู้จักกันแทบทุกครัวเรือน ขิงนอกจากจะนำมา ประกอบอาหารประเภทต่างๆ เป็นคั้นว่าขิงอ่อนตัดกับไก่มีรสชาติโอชา นำมาคอง เพื่อกินพร้อม กับเนื้อสัตว์ต่างๆ เพื่อแก้เลี่ยน ใช้ปรุงแต่งอาหารประเภทต่างๆ ในลักษณะของเครื่องเทศ เพื่อแต่งกลิ่นและรส ขิงยังสามารถนำมาทำเป็นของหวานหรือเครื่องดื่มแก้ความกระหายในภาวะที่อากาศอบอุ่นได้เป็นอย่างดี ที่สำคัญคือเป็นว่าประกอบในตำราเภสัชต่างๆ เพื่อเป็นยารักษาโรค ใช้เป็นยาขับลม เป็นยากระตุ้นประสาท

จากโครงการศึกษาวิจัยสมุนไพรของจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย พบว่าขิงสามารถนำมาใช้แก้ไข้หวัด และไอ โดยใช้เหง้าสด ๕ แผ่นคั้นเอาน้ำ ๑-๒ ช้อนโต๊ะ ผสมน้ำผึ้งกิน หรือใช้เหง้าสด ต้มเอาน้ำกินแบบน้ำชา ในรายที่จุกแน่นหน้าอก ใช้เหง้าสด ประมาณครึ่งกก. คั้นเอาน้ำออกเหลือกากหมดๆ ห่อผ้าผึ่งไฟให้อุ่น ประคบที่ปวดจนยาเย็น นำลูกประคบนั้นไปจุ่มแช่น้ำขิงและผึ่งไฟให้ร้อนนำมาประคบอีกจนกว่าจะรู้สึกสบายขึ้น ในเวลาที่เกิดอหิวาตกโรค ปวดแน่นท้อง คลื่นไส้อยากอาเจียร ใช้เหง้าสดครึ่งกก. ใส่น้ำ ๗ แก้ว ต้มให้เหลือ ๒ แก้ว แบ่งกิน ๓ ครั้ง

สำหรับผู้ที่มิชอบขิงหรือที่เรียกว่าหัวล้านเนื่อง จากลมว่วง ให้ใช้เหง้าสด ผึ่งไฟให้อุ่น ตำพอกบริเวณที่เป็น วันละ ๒ ครั้ง สัก ๓ วัน ถ้าดีขึ้น อาจพอกต่อไปสักระยะหนึ่งจนผมหงอกที่บังเอิญแมลงเข้าหู ใช้น้ำคั้นจากเหง้าสดหยอดหู ถ้าเกิดเป็นแผล ใช้เหง้าสดล้างให้สะอาด ตำคั้นเอาน้ำทา ในรายที่มีอายุมากระบบย่อยอาหารทำงานไม่ปรกติ หรือบกพร่อง อาหารไม่ย่อย ท้องอืดแน่น ให้ใช้ใบสด คั้นเอาน้ำ ๑ ถ้วยชาก็จะได้ผล นี่เป็นเพียงประโยชน์ส่วนน้อย ในแง่ของยารักษาโรคของขิงนะครับ

ในแง่ของการผสมทำเครื่องดื่มและขนม เช่น เบียร์รสขิง (Ginger Beer) ขนมปังรสขิง (Ginger Bread) ทำลูกกวาดและใช้ในอุตสาหกรรม ทำเครื่องสำอาง จะเห็นว่าขิงเป็นพืชที่สารพัดประโยชน์ ส่วนประกอบในแง่คุณค่าทางโภชนาการ (Nutritinal Value) ของแงขิงสดประกอบด้วยแร่ธาตุต่างๆ ดังนี้ น้ำ ๘๒ ซี.ซี. กาก ๒.๑ กรัม โปรตีน ๒.๕ กรัม ไขมัน ๐.๘ กรัม คาร์โบไฮเดรต ๑๑.๐ กรัม แคลเซียม ๒๐ มิลลิกรัม วิตามินบี ๑๐.๐๒ มิลลิกรัม เหล็ก ๒.๕ มิลลิกรัม วิตามินบี ๒๐.๐๕ มิลลิกรัม วิตามินซี ๕.๐ มิลลิกรัม นิโคตินาไมด์ ๐.๘ มิลลิกรัม

จะไม่ใช่เป็นการยุดิธรรมเลย ที่ขิงมีบทบาท

ในชีวิตประจำวันของมนุษย์เราถึงเพียงนี้แล้ว จะไม่ทำความรู้จักกับขิงจึงขอเล่าให้ฟังย้อๆ ว่า "ขิง" ในภาษาอังกฤษเรียกว่า Ginger มีชื่อทางพฤกษศาสตร์ว่า Zingiber officinale อยู่



ปริมาณและมูลค่าของขิงที่ส่งเป็นสินค้าออกของประเทศไทย

พ.ศ.	ปริมาณ (เมกริกตัน)	มูลค่า (ล้านบาท)
2518	810.99	3.23
2519	223.8	1.69
2520	115.51	1.01
2521	1,345.51	14.42
2522	1,431.23	9.94
2523 (มกราคม - เมษายน)	583.59	3.00

ในวงศ์ Zingiberaeae

ขิงเป็นพืชที่เกิดในเขตร้อนเป็นพืชที่มีในประเทศไทยมานานแล้ว ตามเข้าใจของคนทั่วไปซึ่งหมายถึงส่วนที่เป็นแง่งที่งมอยู่ในดิน บางทีเรียกว่าหน่อหรือระแง้ แง่งขิงที่กล่าวนั้นมีลักษณะคล้ายหัวมันมือเสือ ส่วนที่อยู่เหนือพื้นดินขึ้นมาเรียกว่าลำ ใบและยอดต้นขิงมีลักษณะเป็นต้นกลม ใบยาวเรียงขึ้นไปถึงยอดเหมือนต้นข้าว เว้นแต่ใบขิงจะเป็นพวงในตอนยอด ขิงจะมีสีเขียวเข้มกว่าใบข้าวขิง ๑ แง่ง จะมีหลายต้นรวมกันเป็น ๑ กอ

ประเทศไทยผลิตออกสู่ตลาดต่างประเทศมากขึ้นตามลำดับ สำหรับตลาดที่ส่งไปได้แก่ สิงคโปร์ มาเลเซีย ฮองกง ปากีสถาน บังคลาเทศ ประเทศตะวันออกกลาง ตามรายงานของข้าวพาณิชย์ปี ๒๕๒๒ ได้แสดงปริมาณการส่งออกตั้งแต่ปี ๒๕๑๘-๒๕๒๓ ไว้ในตารางดังต่อไปนี้

สำหรับผู้อ่านที่สนใจ ในการปลูกขิงจะเนื่องจากประโยชน์หรือเพื่อการค้าก็ตาม ผู้ (ต่อหน้า๑๐)