

เพาะถั่วงอกตัดรากแบบอินทรีย์

ในขณะที่เศรษฐกิจตกต่ำและมีคนตกงานเป็นจำนวนมาก ในขณะนี้การเพาะถั่วงอกนับเป็นอาชีพหนึ่งที่ทำเงินได้เร็ว ใช้เวลาเพียงไม่กี่วัน มีข้อมูลว่าคนไทยบริโภคถั่วงอกไม่น้อยกว่า 1 ล้านกิโลกรัมต่อวัน แต่รูปแบบการเพาะถั่วงอกตัดรากและผลิตในรูปแบบของเกษตรอินทรีย์จนได้รับใบรับรองผลิตภัณฑ์อินทรีย์ มาตรฐานประเทศไทย จาก กรมวิชาการเกษตร จะมีอยู่เพียงไม่กี่รายที่มีชื่อเสียงระดับประเทศจะเป็นของ คุณนิมิตร เทียม มงคล ชาวอำเภอเมือง จังหวัดลพบุรี ได้เริ่มต้นจากการเพาะถั่วงอกตัดรากไร้สารพิษในตะกร้าพลาสติก ประยุกต์วัสดุเพาะมาเพาะในบ่อซีเมนต์ เนื่องจากความต้องการของตลาดมีมากขึ้น

คุณนิมิตรบอกว่าในการเพาะถั่วงอกในบ่อซีเมนต์นั้น จะใช้บ่อขนาดปากกว้าง 50 เซนติเมตร สูง 50 เซนติเมตร เมื่อคิดเป็นต้นทุนค่าวงบ่อประมาณ 80 บาทต่อวงซึ่งเป็นค่าลงทุนเพียงครั้งแรกและครั้งเดียว (เพาะถั่วงอกตัด รากแบบอินทรีย์เพียงครั้งเดียวจะได้ค่าวงบ่อคืนแล้ว) หลักสำคัญ 3 ประการที่จะทำให้การเพาะถั่วงอกตัดรากแบบอินทรีย์ประสบความสำเร็จ คือ 1. เมล็ดพันธุ์ที่ดี คือ มีเปอร์เซ็นต์ความงอกสูง สายพันธุ์ถั่วงอกที่คุณนิมิตรแนะนำคือสายพันธุ์ "กำแพงแสน 2" เนื่องจากเป็นถั่วงอกผิวมัน เมล็ดใหญ่ มีเปอร์เซ็นต์ความงอกสูงทำให้ถั่วงอกที่เพาะออกมา ต้นโต ยาว อวบอ้วน นำรับประทาน 2. ภาชนะที่เพาะต้องทึบแสง มีการระบายน้ำดี เช่น การเพาะถั่วงอกในตะกร้า ก็เอาถุงดำมาคลุมแล้วไว้ในห้องที่มืด หรือ เพาะในบ่อซีเมนต์ที่ปิดปากบ่อให้มืด เป็นต้น 3. มีการให้น้ำอย่างเหมาะสมและเพียงพอที่จะทำให้ถั่วงอกที่เพาะไม่เกิดความร้อนที่สะสมมากเกินไป

วิธีสังเกตง่าย ๆ ว่ามีความร้อนสะสมหรือไม่ โดยให้ผู้เพาะใช้มือสัมผัสเมล็ดถั่วงอกชั้นบนสุดว่ารู้สึกร้อนหรือไม่ และการให้น้ำแต่ละครั้งจะต้องไม่มีไอจากความร้อนขึ้นมา เพราะถ้าตะกร้าหรือวงบ่อที่เพาะถั่วงอกมีความร้อนสะสมมากไป ก็จะมีผลต่อการเจริญเติบโตของถั่วงอกจะทำให้ลำต้นเล็ก ไม่อวบอ้วน จะทำให้ถั่วงอกมีรากฝอยมาก ทำให้ไม่นำรับประทาน

การผลิตถั่วงอกตัดรากแบบอินทรีย์ใน 1 วงบ่อปูน จะใช้เมล็ดถั่วงอกประมาณ 1.8 กิโลกรัมต่อวงบ่อ เมื่อเพาะแล้วจะได้ถั่วงอก 10-12 กิโลกรัม เภทลักษณะของถั่วงอกตัดรากแบบอินทรีย์ ต้นยาวและขาว, มีรสชาติหวานกรอบ (หลายคนรับประทานเหมือนมันแกวไม่เหม็นเขียว) เก็บไว้ได้นาน หากใส่ถุงมัดปากถุงในอุณหภูมิปกติจะไว้ได้ราว 3 วัน แต่หากเก็บไว้ในตู้เย็น จะเก็บไว้ได้นานราว 7-10 วัน.

ทวีศักดิ์ ชัยเรืองยศ



ที่มา : <http://www.dailynews.co.th/newstartpage/index.cfm?page=content&categoryID=568&contentID=6203>