

## หน่อไม้ห้า

หน่อไม้ห้ามีชื่อในประเทศจีนว่า “เกาเปกซุน” ภาษาอังกฤษว่า “Manchuria wild rice” หรือ “Water bamboo” ซึ่งทางวิทยาศาสตร์เรียกว่า “Zizania aquatica L. (Syn. Z. latifolia Turcz)” เป็นพืชตระกูลข้าวและข้าวโพด ลักษณะต้นคล้ายต้นข้าวและข้าวโพด ใบคล้ายต้นกก สีเขียวเข้มกว่าต้นข้าว ขอบใบคม รอยต่อระหว่างแผ่นใบและกาบมีแผ่นแบน ๆ สีน้ำตาล ต้นสูงประมาณ 1-2.5 เมตร

หน่อไม้ห้าชอบขึ้นในดินเหนียวและดินปนทราย ที่มีน้ำขังตลอดปี การปลูกเช่นเดียวกับการปลูกข้าว คือ ต้องไถและคราดดิน เอาวัชพืชอื่น ๆ ออกหมด ขังน้ำไว้ให้สูงราว ๆ 15-30 ซม. ราว 15 วัน จึงลงมือปลูก การปลูกใช้เมล็ด แต่โดยทั่วไปใช้วิธีปักดำ การดำใช้ต้นที่ถอนมาทั้งกอใหญ่ ๆ แล้วนำไปเลือกแยกหน่อตัดใบให้เหลือความยาวประมาณ 1 สอกกว่า ๆ แล้วปักดำกอละ 2-3 หน่อ ใช้ปุ๋ยมูลสัตว์และปุ๋ยนา หน่อไม้ห้าแตกกอได้เหมือนต้นข้าว ในกอหนึ่ง ๆ จะมีหน่อแตกออกมาได้อีกมากถ้ามีหน่อมากไป จะต้องหักออก

เสียบ้าง การเก็บหน่อไม้จะเก็บได้หลังจากปลูกประมาณ 4-5 เดือน การเก็บควรเก็บเมื่อมีความแก่อ่อน (maturity) ที่พอดี คือไม่อ่อนหรือแก่ไป สำหรับขนาดที่พอดีขึ้นอยู่กับพันธุ์ บางพันธุ์ก็มีขนาดใหญ่ เช่น ที่ปลูกในภาคเหนือ บางพันธุ์ก็ขนาดเล็ก เช่น ที่ปลูกในภาคกลาง หน่อไม้ห้าที่เก็บขนาดพอดีจะมีรสหวานกรอบ ถ้าแก่ไปจะเป็นเส้น

หน่อไม้ห้าถูกรบกวนโดยราชนิดหนึ่ง มีสีดำแทรกอยู่ตามเนื้อ ตามเอกสารกล่าวว่ราที่พบบนนี้เป็นราสมัท (Smut) ชนิดหนึ่ง ชื่อทางวิทยาศาสตร์ *Ustilago edulis* หรือ *U. esoulenta* (Hennings) ซึ่งทำให้ยอดหน่อไม้โอบอกคล้ายฝักข้าวโพด เนื่องจากราชนิดนี้สามารถสร้างเส้นใย (mycelium) ภายในเนื้อหน่อไม้นั้น เมื่อ mycelium เจริญเต็มที่จะสร้างอับสปอร์และตัวสปอร์สีดำภายในเนื้อหน่อไม้นั้น ทำให้เนื้อหน่อไม้ที่มีเชื้อราสีดำไม่น่ารับประทาน และในเอกสารได้รายงานว่รานี้ไม่เป็นพิษ

### คุณสมบัติบางประการของหน่อไม้ห้า

ขนาด (ยาว)	15-23 ซม.
น้ำหนักต่อฝัก	27-102 กรัม
ส่วนที่กินได้ (เฉลี่ย 8 ตัวอย่าง) ร้อยละ	60.8
ต่ำสุด ร้อยละ	28.0
สูงสุด ร้อยละ	82.1
pH	6.2
<sup>o</sup> Brix	7.5
Acidity (as citric acid) ร้อยละ	0.08
Vitamin C, mg/100 g	5.7

**การใช้ทำผลิตภัณฑ์อาหาร** นอกจากใช้รับประทานสด เช่น แกง ผัด แล้ว อาจนำมาทำผลิตภัณฑ์ในอุตสาหกรรมได้ดังนี้

**1. หน่อไม้กระป๋องในน้ำเกลือ** บรรจุหน่อไม้ที่ปอก คัดแล้วในน้ำเกลือร้อยละ 2.0 ผสมกรดซิตริก โมโนโซเดียมกลูตาเมต กลิ่นเชื่อมคลอไรด์  
ผล - หน่อไม้กระป๋อง มีกลิ่นรสคล้ายข้าวโพดอ่อนกระป๋อง

**2. หน่อไม้กระป๋องในน้ำเชื่อม** ทำเช่นเดียวกับข้อ 1 แต่ใช้น้ำเชื่อม 40<sup>0</sup> ปริกซ์ ผสมด้วยกรดซิตริก ร้อยละ 1 แทน

ผล - เนื้อเหนียว หวาน กล้ายมันเชื่อม

**3. หน่อไม้ตากแห้ง** ต้มหน่อไม้ที่ปอก หั่นเป็นชิ้นหรือทั้งหน่อ ในน้ำเดือด 3-5 นาที จุ่มในน้ำยาที่มีไบซัลไฟต์ 1000 ส่วนในล้านส่วน แล้วตากแห้ง

ผล - หน่อไม้แห้งมีลักษณะสีเหลืองอ่อน ลักษณะเนื้อเหมือนหน่อไม้จินตากแห้ง

**4. หน่อไม้คองสามารถ** ต้มหน่อไม้ที่ปอก หั่นเป็นชิ้นตามยาวหรือตามขวางประมาณ 3-5 นาที บรรจุในขวด แล้วใส่น้ำส้มปรุงรสที่ร้อน ปิดฝา เก็บไว้ หลังจาก 2 อาทิตย์จะใช้ได้

ผล - เนื้อแน่น กรอบ รสดี

**5. ซัทท์ หน่อไม้** นำหน่อไม้ที่ปอก หั่นแล้วมาตีหรือสับให้ละเอียดต้มกับน้ำ น้ำตาล เกลือ เครื่องเทศ จนได้ที่ เอาห่อเครื่องเทศออก เติมน้ำส้ม ต้มต่อไปจนงวด ยกลง

ผล - หน่อไม้ที่หั่นหยาบ ๆ ซัทท์แข็งไม่ดี หน่อไม้สับละเอียดดีกว่า

หน่อไม้เป็นพืชจำพวกผัก มีลักษณะคล้ายหน่อไม้และข้าวโพด การปลูกจะต้องระวังไม่ให้มีเชื้อรา เพราะจะทำให้หน่อไม้มีคุณภาพต่ำ ไม่น่ารับประทาน และจะนำมาทำอุตสาหกรรมไม่ได้ เป็นที่คาดได้ว่า หน่อไม้จะเป็นวัตถุดิบ ที่ใช้ประโยชน์ทางอุตสาหกรรมได้หากมีผลิตผลเพียงพอ

