บันทึก กรมส่งเสริมการเกษตร

ผลิตภัณฑ์กระชายดำของดีจากชายแดนจังหวัดเลย

จุมพจน์ บุญสิน
สำนักส่งเสริมและพัฒนาการเกษตร เขตที่ 4 จังหวัดขอนแก่น
ต.ท่าพระ อ.เมือง จ.ขอนแก่น

อำเภอนาแห้ว จังหวัดเลย เป็นอำเภอชายแดน ด้านเหนือติดกับสาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาวมีแม่น้ำเหืองกั้นสามารถเดินข้ามไปมาได้ ทิศใต้และตะวันตกติดกับอำเภอนครไทย อำเภอชาติตระการ จังหวัดพิษณุโลก ตั้งอยู่บริเวณสูงสุดของจังหวัดเลยในเทือกเขาเพชรบูรณ์ เนื้อที่ทั้งหมดประมาณ 627.5 ตารางกิโลเมตร สภาพพื้นที่เป็นภูเขาสลับซับซ้อนมีที่ราบตามเชิงเขาเล็กน้อย ระดับพื้นที่สูงกว่าระดับน้ำทะเล 600 เมตร ภูมิอากาศฤดูร้อนเฉลี่ย 30 องศาเซลเซียส ฤดูหนาวเฉลี่ย 17 องศาเซลเซียส เหมาะกับการปลูกกระชายดำ ข้อมูลจากสำนักงานเกษตรอำเภอนาแห้ว จังหวัดเลย แจ้งว่าอำเภอนาแห้วเป็นแหล่งปลูกกระชายดำแหล่งใหญ่ หลังฤดูกาลปลูกปี 2545 สำรวจได้ว่ามีเกษตรกรปลูกกระชายดำ 1,520 ราย มีผลผลิตออกมาประมาณ 186 ตัน คิดเป็นมูลค่าไม่น้อยกว่า 46 ล้านบาท ที่ราคาหัวสด 250 บาท ต่อกิโลกรัม ซึ่งเป็นเงินที่ตกถึงมือเกษตรกรเฉลี่ย 30,592 บาท ต่อราย นอกจากนั้นยังเกิดธุรกิจต่อเนื่องขึ้นในชุมชนอีกมากมาย เช่น ไวน์กระชายดำ ที่ขอจดทะเบียนผู้ผลิตสุรา ไว้ที่กรมสรรพสามิตขณะนี้ 35 ราย 42 ตรา/ชื่อ สุราพื้นบ้านดองกระชายดำวางขายอีกนับร้อยรายตลอดเส้นทาง ชุมแพ-เลย-ด่านซ้าย-นาแห้ว รวมถึงผลิตภัณฑ์กระชายดำผงพร้อมชงดื่ม กระชายดำแคปซูล อีกหลากหลายรูปแบบ

คุณสุมนมาลย์ คำแก้ว ประธานกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรชายแดนสามัคคี

กระชายดำผง สินค้าคุณภาพ

แต่หากจะหาผลิตภัณฑ์จากกระชายดำที่มีคุณภาพมาตรฐาน ได้รับการรับรองจากกรมส่งเสริมการเกษตรขณะนี้มีอยู่ที่เดียว คือ ผลิตภัณฑ์กระชายดำผงพร้อมชงดื่มของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรชายแดนสามัคคี อยู่ที่อำเภอนาแห้ว จังหวัดเลย เนื่องจากมีมาตรฐานของรสและกลิ่นหอมของกระชายดำแท้จากแหล่งปลูกที่เหมาะสม สีที่เข้มจากเนื้อกระชายดำไม่มีการผสมสี ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีสารกันหืน มีโรงเรือนผลิต ห้องบรรจุที่สะอาดแยกจากที่อยู่อาศัย ผู้ผลิตแต่งกายสะอาดเป็นระเบียบ มีบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมสวยงาม

คุณบุญกว้าง ไทยสา (ที่สองจากซ้าย) และสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรชายแดนสามัคคี

นายบุญครอง นครศรี ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมและพัฒนาการเกษตรเขตที่ 4 จังหวัดขอนแก่น กล่าวว่า โดยการริเริ่มของรองอธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร **นางพึงพิศ ดุลยพัชร์** สำนักส่งเสริมและพัฒนาการเกษตรเขต 4 จังหวัดขอนแก่น ได้ดำเนินงานรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์สถาบันเกษตรกรตั้งแต่ปี 2544 เพื่อเป็นการยกระดับมาตรฐานคุณภาพสินค้า และสนับสนุนการประชาสัมพันธ์สินค้าของสถาบันเกษตรกรในภาค โดยสร้างเกณฑ์มาตรฐานสินค้า มาตรฐานสถานที่ผลิต และมาตรฐานบรรจุภัณฑ์ขึ้น แล้วส่งเจ้าหน้าที่ออกไปตรวจสอบผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ตามเกณฑ์ที่กำหนด ปี 2545 มีสถาบันเกษตรกรส่งรายการผลิตภัณฑ์มาขอการรับรองจำนวน 535 ผลิตภัณฑ์ ได้รับการรับรอง 11 ผลิตภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์กระชายดำผงของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรชายแดนสามัคคีเป็นผลิตภัณฑ์หนึ่งซึ่งได้รับประกาศรับรองคุณภาพและสิทธิติดตราสินค้าคุณภาพกรมส่งเสริมการเกษตร

คุณสุมนมาลย์ คำแก้ว ประธานกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรชายแดนสามัคคี กล่าวว่า ปี 2545 ผลิตภัณฑ์กระชายดำผงชงดื่มของกลุ่ม ได้รับการรับรองคุณภาพจากกรมส่งเสริมการเกษตร ด้วยมาตรฐานการผลิตทุกด้าน ผ่านเกณฑ์การตรวจสอบแล้ว ผู้บริโภคมั่นใจได้ กลุ่มมีที่ทำการอยู่ที่ 107 ม.3 ต.นาแห้ว นาแห้ว จ.เลย เริ่มก่อตั้งเมื่อปี 2527 กิจกรรม ไม่ต่อเนื่องเท่าใด มาเริ่มฟื้นฟูใหม่เมื่อปี 2542 โดยการกระตุ้ของเจ้าพนักงานเคหกิจเกษตรจ สำนักงานเกษตรอำเภอนาแห้ว การระดมหุ้นจากสมาชิกได้ 62,00 บาท และได้รับการสนับสนุนจา สำนักงานเกษตรจังหวัด องค์กบริหารส่วนจังหวัด แปรรูปกระชดำออกจำหน่าย กิจการประสความสำเร็จพอควร จนถึงปี 254 ความนิยมการบริโภคกระชายดำสูขึ้นพร้อมกับการสนับสนุนเงินทุน แสนบาท จากกรมส่งเสริมกาเกษตร กระชายดำที่กลุ่มสำรองไ 8 ตัน ไม่พอกับการผลิตและจำหน่ายตลอดปี การผลิตขาดช่ไป 2 เดือน รายได้รวมจึงเหลือเพียง 1.9 ล้านบาท สามารถปันผให้สมาชิกได้ 52% เพื่อแก้ปัญหการขาดวัตถุดิบปีนี้กลุ่มได้สำรองหัวกระชายดำไว้จำนวน 17 ตัน เพื่อผลิตและจำหน่าย ปัจจุบันผลิตกระชายดำผงชงดื่ม ผลิตกระชายดำแคปซูล กระชายดำอบแห้ง ปี 2546 กลุ่มได้จดทะเบียนเป็นสหกรณ์การเกษตรชายแดนสามัคคี นาแห้ว จำกัด ผลิตไวน์กระชายดำที่กำลังได้รับความนิยมในชื่อนาแห้วสุดแดนสยาม (ตรากวาง) โดยสูตรการผลิตของ **ดร. ไพบูลย์ ด่านวิรุฬห์** รองคณบดีฝ่ายวางแผนและพัฒนา คณะเทคโนโลยีอาหารมหาวิทยาลัยขอนแก่น ท่านที่สนใจผลิตภัณฑ์ของกลุ่มติดต่อได้ที่ นางสุมมาลย์ คำแก้ว โทรศัพท์ (042) 897-261, (01) 811-0194, (01) 701-8740 การเดินทางไปที่กลุ่มโดยรถยนต์ จากจังหวัดเลยตามเส้นทางเลย-ด่านซ้าย-เหมืองแพร่ ประมาณ 118 กิโลเมตร ทิวทัศน์สวยงามตลอดเส้นทาง จากกรุงเทพฯ ตามเส้นทางกรุงเทพฯ-สระบุรี-เพชรบูรณ์-หล่มเก่า-ด่านซ้าย-นาแห้ว ประมาณ 670 กิโลเมตร

ไวน์กระชายดำนาแห้ว สุดแดนสยาม ตรากวาง

คุณบุญกว้าง ไทยสา เจ้าพนักงานเคหกิจเกษตร สำนักงานเกษตรอำเภอนาแห้ว ให้ข้อมูลว่า เมื่อมาปฏิบัติงานในพื้นที่นี้

จุมพจน์ บุญสิน. "ผลิตภัณฑ์กระชายดำของดีจากชายแดนจังหวัดเลย" **เทคโนโลยีชาวบ้าน** 15, 311 (พ.ค. 2546) 74-75

ที่ด้านส่งเสริมเคหกิจเกษตร เป็นที่ ษาแนะนำการบริหารจัดการกลุ่ม การ ปรูปผลผลิตการเกษตร ธุรกิจเกษตร รวม

การบรรจุซองพร้อมชงดื่ม

ส่งด้านส่งเสริมการผลิตพืชให้กับกลุ่มแม่บ้าน เกษตรกรต่าง ๆ ในเขตอำเภออย่างใกล้ชิด ... มา ปัจจุบันกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ...นสามัคคีเป็นกลุ่มที่ประสบความสำเร็จ ในการดำเนินงานขั้นธุรกิจ มีการบริหารจัดการ ที่ดี สร้างงานสร้างรายได้ให้ในชุมชน สมาชิกมี รายได้ประจำวันจากการผลิตสินค้า ที่ผ่านมา พบว่า กระแสความนิยมบริโภคสมุนไพร กระชายดำยังแรงไม่ตก ผลผลิตกระชายดำจาก อำเภอนาแห้วไม่พอกับความต้องการ หลังเก็บเกี่ยวราคาจะสูงขึ้นเรื่อย ๆ ตามความต้องการ จึงได้ร่วมวางแผนการผลิตกับกลุ่มแม่บ้าน เพื่อส่งเสริมให้สมาชิกปลูกกระชายดำรายละประมาณ 1 ไร่ ขณะที่ราคา 250 บาท ต่อกิโลกรัม ผลผลิต 600 กิโลกรัม ต่อไร่ คำนวณแล้วผู้ปลูกน่าจะมีรายได้ที่ยังไม่หักต้นทุนการผลิตประมาณ 150,000 ต่อฤดูปลูก

**นายวิโรจน์ วงศ์ศักดิ์ หัวหน้าฝ่ายป้องกันและกำจัดศัตรูพืช สำนักงานเกษตรจังหวัดเลย กล่าวถึงสถานการณ์การปลูกกระชายดำในจังหวัดว่า พื้นที่ปลูกโดยส่วนใหญ่อยู่ที่อำเภอนาแห้ว อำเภอภูเรือ และอำเภอด่านซ้าย กระชายดำเป็นพืชที่ปลูกง่าย สามารถปลูกได้ในดินที่มีการระบายน้ำได้ดีมีอินทรียวัตถุสูง พบว่ามีการระบาดของโรคเน่าบ้าง สาเหตุเกิดจากเชื้อโรคที่ติดมากับหัวพันธุ์ เชื้อที่พบเป็นเชื้อรา เช่น Fusarium sp. หรือ Phytophthora sp. หรือเชื้อแบคทีเรีย Pseudomonas sp. ได้แนะนำวิธีการป้องกันโดยการคัดเลือกหัวพันธุ์ที่ปลอดโรค หรือการแช่หัวพันธุ์ในน้ำร้อน 55 องศาเซลเซียส 15 นาที ก่อนปลูก และเกิดจากพื้นที่ปลูกที่ไม่เหมาะสม เช่น ที่ราบลุ่มมีน้ำขังชื้นแฉะ มีความเป็นกรดสูง จะทำให้เกิดการระบาดได้มาก ป้องกันโดยการเลือกพื้นที่ที่มีความลาดเอียงเล็กน้อย ระบายน้ำได้ดี ปลูกพืชหมุนเวียน ใช้ปุ๋ยอินทรีย์และปูนขาวปรับสภาพดินให้เป็นกลาง ไม่ควรใส่ปุ๋ยเคมี มีการให้น้ำอย่างสม่ำเสมอ อายุการเก็บเกี่ยวเมื่อ 8-10 เดือน กรมส่งเสริมการเกษตรมีเจ้าหน้าที่ในพื้นที่พร้อมจะให้คำปรึกษาทั้งด้านการผลิตและการแปรรูป ขอแนะนำให้เกษตรกรรักษาคุณภาพผลผลิตเก็บเกี่ยวขายเมื่อแก่จัด กระชายดำที่คุณภาพดีควรจะเก็บเกี่ยวประมาณเดือนธันวาคม ขณะนี้ด้านตลาดไม่มีปัญหา

กระชายดำ

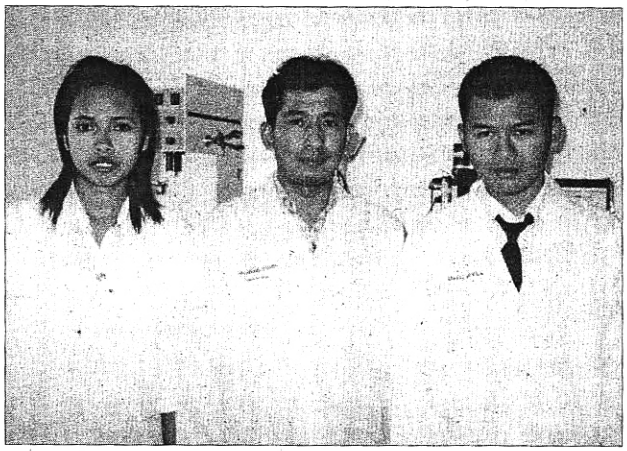
ชื่อวิทยาศาสตร์ : Kaempferia parviflora ชื่อวงศ์ ZINGIBERACEAE ลักษณะโดยทั่วไป คล้ายกระชายแต่ใบใหญ่กว่า กาบใบมีสีแดงจาง ๆ สูงประมาณ 90 ซ.ม. ขนาดใบกว้างประมาณ 7-9 ซ.ม. ยาว 30-35 ซ.ม. ดอกเป็นช่อมีสีม่วง กลีบรองดอกเชื่อมติดกันเป็นท่อยาว ลักษณะของหัวเป็นปุ่ม ๆ เนื้อสีม่วงดำ ใช้เหง้าปลูก ปลูกได้ดีในดินที่มีการระบายน้ำดี มีอินทรียวัตถุสูง ควรเป็นดินร่วนปนทราย เช่น ดินขุยไผ่ เป็นพื้นที่มีแสงร่มรำไร (สวนหลังบ้าน) ยกร่องปลูก ระยะระหว่างต้น 20-25 ซ.ม. ก่อนปลูกควรใส่ปูนขาวเพื่อปรับสภาพดิน 200-400 กิโลกรัม ต่อไร่ ทิ้งไว้ 15 วัน เหง้าพันธุ์ประมาณ 200 กิโลกรัม ต่อไร่ อายุ 1 เดือน ควรดายหญ้ากำจัดวัชพืช ใส่ปุ๋ยคอกหรือปุ๋ยหมัก อัตรา 1,000 กิโลกรัม ต่อไร่ พรวนดินกลบโคน เก็บเกี่ยวเมื่ออายุประมาณ 8-10 เดือน สังเกตใบจะเหี่ยวแห้งหลุดออก เป็นระยะพักตัวสะสมอาหารและตัวยาได้เข้มข้น ผลผลิตเหง้าประมาณ 600-800 กิโลกรัม ต่อไร่ (กลุ่มสมุนไพรและเครื่องเทศ กองส่งเสริมพืชสวน กรมส่งเสริมการเกษตร 2545)

เกร็ดประมง

พบวิธีเพิ่มภูมิคุ้มกันโรคตัวแดงดวงขาวในกุ้งกุลาดำแล้ว

เมื่อพูดถึงโรคไวรัสตัวแดงดวงขาวในกุ้งกุลาดำ รับรองได้ว่าชาวนากุ้งทุกคนรู้จักดีและกลัวด้วย เพราะถ้ากุ้งติดเชื้อโรคนี้เข้าแล้วจะตาย 80-100% ภายใน 4-5 วัน พูดง่าย ๆ ว่าเตรียมตัวใช้หนี้ได้เลย

ว่ากันว่าโรคนี้เข้ามาระบาดอย่างรุนแรงในประเทศไทยตั้งแต่ปลายปี 2537 นักวิชาการจัดให้โรคนี้อยู่ใน ... โรคไวรัสที่มีความรุนแรงสูง กุ้งที่เป็นโรคนี้จะมีลักษณะตัวแดงและมีจุดขาวบริเวณเปลือก มาว่ายอยู่บริเวณผิวน้ำ หรือเกยขอบบ่อ ไม่มีแรงดีดตัว กินอาหารลดลง ลอกคราบไม่ออกหรือลอกคราบแล้วไม่แข็งตัว ในที่สุดก็จะตายที่สำคัญคือ ปัจจุบันยังไม่มียารักษา ทำได้แต่เพียงป้องกันเท่านั้น เช่น เลือกลูกกุ้งที่แข็งแรง เตรียมบ่อและน้ำให้ดี ไม่ปล่อยกุ้งให้หนาแน่นเกินไป ควบคุมสภาพน้ำในระหว่างการเลี้ยงให้สะอาด



ปัจจุบัน มีวิธีเพิ่มภูมิคุ้มกันโรคไวรัสตัวแดงดวงขาวในกุ้งกุลาดำแล้ว เป็นฝีมือค้นคว้าวิจัยของเยาวชนของเราเองคือ **นายอนิวัตต์ ตั้งธีระโชติกุล นายชัยยัณห์ ลิกขชัย นายเฉลิมชนม์ บัญลิด** และ **นางสาวรุ่งทิวา ชูศรี** 4 นักศึกษา สาขาเทคโนโลยีชีวภาพ ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร คณะเกษตรศาสตร์นครศรีธรรมราช สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล คณะนักศึกษาทั้งสี่คนกล่าวว่า แลคติดแอซิดแบคทีเรียสามารถเพิ่มภูมิคุ้มกันโรคตัวแดงดวงขาวได้ แต่แบคทีเรียตัวนี้อยู่ในสภาพที่เอาไปใช้ยาก จึงพยายามทำให้เป็นผงแห้ง เพื่อให้นำไปผสมกับอาหารกุ้งได้ง่าย และทำเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อการค้าได้ง่าย ที่สำคัญคือ เมื่อทำเป็นผงแล้วแบคทีเรียที่ว่านั้นจะต้องยังคงมีชีวิตอยู่เพื่อว่าเมื่อกุ้งกินเข้าไปแล้วก็จะเข้าไปเจริญอยู่ในตัวกุ้ง และช่วยสู้กับไวรัสในตัวกุ้งได้ ผลปรากฏว่า สามารถทำแบคทีเรียผงแห้งที่ยังมีชีวิตได้เป็นผลสำเร็จ แล้วนำไปผสมในอาหารกุ้ง 1% ให้กุ้งติดเชื้อที่เลี้ยงในตู้กระจกกินเป็นอาหาร ผลปรากฏว่า มีกุ้งรอดชีวิตมากขึ้น และกำลังจะทำการวิจัยต่อยอดอีก โดยจะนำไปทดลองใช้ในฟาร์มเลี้ยงกุ้ง เพื่อยืนยันผลต่อไป

ผศ. ณรงค์ชัย ชูพูล หัวหน้าภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร ซึ่งเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาการวิจัยครั้งนี้ กล่าวว่า งานวิจัยชิ้นนี้ได้รับทุนอุดหนุนการวิจัยจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (สกว.) ในโครงการ IPUS (Industrial Projects for Undergraduate Students) เป็นเงิน 100,000 บาท และได้รับความช่วยเหลือจากบริษัท เอเชียนอาควอ คัลเจอร์ จำกัด ซึ่งเมื่อวันที่ 27 เมษายน ที่ผ่านมา นักศึกษาทั้งสี่คนก็ได้ไปนำเสนอผลงานวิจัยเรื่องนี้ที่ ไอทีมอลล์ ฟอร์จูน ทาวน์ รัชดาภิเษก

นายชาญดำรง ณ นคร คณบดีคณะเกษตรศาสตร์ นครศรีธรรมราช กล่าวว่า การวิจัยนี้ เป็นการฝึกให้นักศึกษาบูรณาการปัญหาจริงในอุตสาหกรรมเกษตรเข้ากับการเรียน เพื่อให้เกิดการศึกษาอย่างมีประสิทธิภาพและได้ประโยชน์ร่วมกัน บรรลุผลตามปรัชญาการศึกษาของคณะเกษตรศาสตร์ นครศรีธรรมราช ที่มุ่งผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติสู่สังคม

ใครอยากทราบรายละเอียดต่าง ๆ เพิ่มเติมก็ติดต่อไปได้ที่ คณะเกษตรศาสตร์นครศรีธรรมราช สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล อำเภอทุ่งใหญ่ จังหวัดนครศรีธรรมราช รหัสไปรษณีย์ 80240 หรือติดต่อได้ที่เบอร์โทรศัพท์ (075) 479-496 และ (075) 350-029 กด 0 ถามไถ้ได้ทั้งเรื่องงานวิจัยและการสมัครเข้าเรียนต่อ