

การผลิตกระชายดำคุณภาพ เพื่อการส่งออก



"สิ่งสำคัญในการผลิตกระชายดำคุณภาพดีที่ต้องให้ความสำคัญเป็นอย่างมาก คือ การใช้หัวพันธุ์ที่ดี เลือกพันธุ์ที่เนื้อใน มีสีเข้มปราศจากโรคแมลง และต้องเก็บเกี่ยวในช่วงเวลาที่เหมาะสมเท่านั้น เพราะจะส่งผลต่อคุณภาพและปริมาณสารสำคัญของกระชายดำโดยตรง"

กระชายดำ มีชื่อวิทยาศาสตร์คือ (*Kaempferia parviflora* Wall. Ex Baker) เป็นพืชล้มลุกที่เป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวาง มีสรรพคุณทางยาที่น่าสนใจ คือ มีฤทธิ์ต้านการอักเสบและต้านเชื้อจุลินทรีย์ บำรุงหัวใจ และโรคลมทุกชนิด แก้อาการปวดท้อง จุกเสียด ท้องเดิน ขับปัสสาวะ เป็นยาอายุวัฒนะ บำรุงกำลัง เป็นต้น ซึ่งในช่วงหลายปีที่ผ่านมา กระชายดำได้รับความสนใจจากผู้บริโภคมากขึ้น มีการนำกระชายดำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อการบริโภคหลากหลายรูปแบบ เช่น ชากระชายดำ ไวน์กระชายดำ กระชายดำผง เป็นต้น

กระชายดำนั้นนอกจากผลิตเพื่อการบริโภคในประเทศแล้ว ยังมีการผลิตเพื่อส่งออกอีกด้วย โดยประเทศคู่ค้าที่สำคัญคือ เกาหลี และญี่ปุ่น ซึ่งส่วนมากจะมีการซื้อในลักษณะของกระชายดำอบแห้ง และการจะผลิตเพื่อส่งออกนั้น ต้องผลิตให้ได้คุณภาพและมาตรฐาน ตั้งแต่กระบวนการเพาะปลูก การเก็บเกี่ยวไปจนถึงการแปรรูป จึงจะสามารถส่งออกได้



รู้จักกระชายดำ

กระชายดำเป็นพืชล้มลุก อยู่ในวงศ์เดียวกับกระชาย ข่า ขิง และขมิ้น ลำต้นเมื่อเติบโตเต็มที่จะสูงประมาณ 30 เซนติเมตร ลำต้นอวบน้ำเหมือนพืชล้มลุกทั่วไป มีเหง้า (หัว) ใต้ดิน เนื้อในมีสีม่วง ซึ่งสีของเนื้อกระชายดำที่มีคุณภาพดีจะมีสีม่วงถึงม่วงเข้มหรือม่วงดำ มีกลิ่นเฉพาะตัว

ในประเทศไทยมีการปลูกกระชายดำมากตามแถบที่เป็นภูเขา มีการปลูกมากในจังหวัดเพชรบูรณ์ พิษณุโลก และจังหวัดเลย โดยสภาพแวดล้อมที่เหมาะสมกับการปลูกกระชายดำคือ เป็นพื้นที่ที่มีความสูงจากระดับน้ำทะเล 500-700 เมตร ดินมีความร่วนซุย ระบายน้ำได้ดี

สายพันธุ์ของกระชายดำ สามารถจำแนกออกเป็น 2 กลุ่มใหญ่ คือสายพันธุ์ใบแดง มีเนื้อในหัวสีเข้ม และสายพันธุ์ใบเขียว มีเนื้อในหัวสีจาง

การผลิตกระชายดำอย่างมีคุณภาพ

การปลูกกระชายดำที่ดี ควรเริ่มจากการเตรียมพื้นที่ โดยพื้นที่ที่จะปลูกกระชายดำ ควรเป็นพื้นที่ที่ไม่มีการสะสมของโรคแมลงมาก่อน ไม่มีสารตกค้างในดิน มีความลาดเอียงที่เหมาะสมเพื่อป้องกันการท่วมขังของน้ำ ซึ่งจะส่งผลให้หัวกระชายดำเกิดการเน่าได้

กระชายดำนิยมปลูกโดยใช้หัวพันธุ์ หัวกระชายดำหัวหนึ่งจะมีหลายแฉ่ง ให้หักออกมาเป็นแฉ่ง ๆ ก่อนนำไปปลูก ควรทารอยแผลของแฉ่งที่ถูกหักออกมด้วยปูนกินหมากหรือจุ่มน้ำยากันเชื้อราแล้วฝังในที่ร่มจนหมาดหรือแห้งก่อนนำไปปลูก

การเตรียมการก่อนปลูก ใส่ปูนขาวเพื่อปรับสภาพดิน 200-400 กิโลกรัมต่อไร่ ไถกลบทิ้งไว้ 10-15 วัน ไถพรวน 2 ครั้ง ตากดินไว้ 3 สัปดาห์ หลังจากนั้น เตรียมแปลงปลูก โดยยกแปลงกว้าง 1.50 เมตร

สูงประมาณ 25 เซนติเมตร ขุดหลุมลึกประมาณ 10-15 เซนติเมตร แล้วนำหัวพันธุ์ลงปลูกประมาณ 2-3 หัว ระยะห่างระหว่างต้น 30x30 เซนติเมตร กลบดินให้แน่น รดน้ำให้ชุ่ม

การดูแลรักษากระชายดำ เมื่อต้นกระชายดำอายุได้ 1 เดือน ควรมีการค้ำยัน กำจัดวัชพืชโดยไม่ใช้สารเคมีและควรดูแลให้แปลงปลูกสะอาดอยู่เสมอ การให้ปุ๋ย ควรใช้ปุ๋ยคอกมูลไก่ผสมแกลบรองพื้น หรือใช้ปุ๋ยชีวภาพฉีดพ่นพร้อมกับการกำจัดวัชพืชและพรวนดินเมื่อมีใบ 2-3 ใบ และให้อีกครั้งเมื่อออกดอก ไม่ควรใช้ปุ๋ยเคมีกับกระชายดำ เพราะจะทำให้เกิดสารตกค้างในหัวกระชายดำ และจะทำให้หน่อกระชายดำที่เกิดใหม่ยาวและสีหัวไม่ดำ คุณภาพเปลี่ยนไป การให้น้ำ ควรให้ตามความเหมาะสม รดน้ำให้พอชุ่มแต่ไม่แฉะ คอยระวังอย่าให้น้ำขัง





โรคที่พบมากในการปลูกกระชายดำ คือ โรคเหี่ยวหรือโรคหัวเน่า ที่เกิดจากเชื้อแบคทีเรีย *Ralstonia solanacearum* จะทำให้ต้นมีอาการใบเหลือง ต้นเหี่ยว และหัวเน่าในที่สุด สามารถกำจัดได้โดยถอนเก็บส่วนที่เป็นโรคเผาทิ้งทำลายนอกแปลงปลูก ส่วนการป้องกันโรคให้ใช้ ท่อนพันธุ์ที่ปลอดจากโรค ไม่ปลูกซ้ำที่เดิม ปลูกหมุนเวียนทุกปี ด้วยพืชตระกูลถั่ว หรือพืชหมุนเวียนอื่น ๆ ในแหล่งที่มีการระบาดของโรค

กระชายดำจะเก็บเกี่ยวได้เมื่ออายุ 8-12 เดือน หรือสังเกตจากใบและลำต้น จะเริ่มเหี่ยวแห้งและหลุดออกจากต้น ระยะนี้คือระยะพักตัวของกระชายดำเพราะจะทำให้กระชายดำมีโอกาสสะสมอาหาร และตัวยาได้เข้มข้นยิ่งขึ้นที่ จึงเป็นระยะที่เก็บเกี่ยวได้ดี เก็บเกี่ยวโดยใช้จอบหรือเสียมขุดหัวกระชายดำขึ้นมา เคาะดินให้หลุดออกจากหัว จากนั้น ตัดราก และนำไปล้างน้ำให้สะอาด ผึ่งลมให้แห้ง นำมาทำแห้งโดยหันเป็นชั้นบาง ๆ นำไปตากแดด หรืออบให้แห้งโดยใช้เครื่องอบ ด้วยอุณหภูมิ 55 องศาเซลเซียส นำไปบรรจุถุงพลาสติกใส 2 ชั้น ปิดปากให้สนิท นำเข้าเก็บในห้อยที่สะอาด ไม่อับชื้น มีอากาศถ่ายเทดี

สิ่งสำคัญในการผลิตกระชายดำ คุณภาพดีที่ต้องให้ความสำคัญเป็นอย่างมาก คือ การใช้หัวพันธุ์ที่ดี เลือกพันธุ์ที่เนื้อในมีสีเข้มปราศจากโรคแมลง และต้องเก็บเกี่ยวในช่วงเวลาที่เหมาะสมเท่านั้น เพราะจะส่งผลต่อคุณภาพและปริมาณสารสำคัญของกระชายดำโดยตรง



กลุ่มผลิตกระชายดำคุณภาพ

วิสาหกิจชุมชนสมุนไพรไฮแลนด์ ตั้งอยู่ในพื้นที่ตำบลเข็กน้อย อำเภอเขาค้อ จังหวัดเพชรบูรณ์ เป็นวิสาหกิจชุมชนที่ได้รับการส่งเสริมตามระบบเกษตรแปลงใหญ่ จากกรมส่งเสริมการเกษตร โดยมีสินค้าหลัก คือ กระชายดำสด แห้ง และผง มีตลาดรองรับทั้งภายในประเทศและตลาดต่างประเทศ เช่น ญี่ปุ่น และเกาหลี

จุดเด่นของกระชายดำจากวิสาหกิจชุมชนสมุนไพรไฮแลนด์ คือ มีการปลูกในสภาพแวดล้อมที่เหมาะสม ทำให้กระชายดำมีคุณภาพที่ดี มีปริมาณสารสำคัญที่เหมาะสม และมีการผลิตที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน GAP เกษตรกรมีการรวมกลุ่มกันอย่างเข้มแข็ง รวมกลุ่มกันซื้อปัจจัยการผลิตทำให้สามารถลดต้นทุนการผลิตได้ รวมทั้งมีการสร้างจุดรวบรวมและแปรรูปผลผลิตที่ได้มาตรฐาน เพื่อรองรับผลผลิตของกลุ่ม

ติดต่อสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ คุณสาวตรี ทรงศิรินันท์กุล หมายเลขโทรศัพท์ 08 4558 8709 ■