

เผือกหอม พืชหลังนา สร้างรายได้งามของคนบ้านหมอ สระบุรี



เผือกเป็นพืชเศรษฐกิจระดับท้องถิ่นที่สำคัญคนไทยนิยมบริโภคเผือกเพราะมีกลิ่นหอมและรสชาติดี หัวเผือกจะมีส่วนประกอบจำพวกแป้งและธาตุต่าง ๆ ส่วนใบประกอบไปด้วยโปรตีนและแร่ธาตุ ซึ่งใบเผือกสามารถนำไปใช้เป็นอาหารสัตว์ได้อีกด้วย และแม้ว่าเผือกจะเป็นพืชระดับท้องถิ่น แต่ก็เป็นที่ต้องการของตลาดต่างประเทศ เช่น ออสเตรเลีย ฮองกง ญี่ปุ่น เนเธอร์แลนด์ และมาเลเซีย โดยประเทศไทยมีการปลูกเผือกอยู่ทั่วไปทุกภาคของประเทศ รวมพื้นที่ปลูกเผือกทั้งประเทศเฉลี่ยปีละ 25,000-30,000 ไร่ ผลผลิตประมาณ 45,000-65,000 ตัน จังหวัดที่เป็นแหล่งปลูกที่สำคัญ ได้แก่ จังหวัดเชียงใหม่ นครสวรรค์ พิจิตร โขงหินดินทราย สุรินทร์ สระบุรี อัญญา สิงห์บุรี ปราจีนบุรี นครปฐม ประจวบคีรีขันธ์ ราชบุรี สุพรรณบุรี ชุมพร และสุราษฎร์ธานี

เผือกเป็นพืชหัวที่มีต้นคล้ายบอนมีความต้องการน้ำหรือความชื้นในการเจริญเติบโตค่อนข้างสูง เผือกจึงชอบดินอุดมสมบูรณ์ และสามารถอุ้มน้ำไว้ได้มาก สามารถปลูกได้ทั่วประเทศ ในแหล่งที่มีน้ำชลประทานดีจะสามารถปลูกเผือกได้ตลอดปี ส่วนในแหล่งที่มีน้ำจำกัดควรปลูกเผือกในช่วงฤดูฝนเท่านั้น เผือกปลูกได้ทั้งในที่ลุ่มและดอน สภาพไร่ที่ลาดสูง ไหล่เขาและปลูกได้ในดินหลายชนิด ยกเว้นดินลูกรัง ดินที่เหมาะสมสำหรับการปลูกเผือกมากที่สุด คือ ดินร่วนปนทราย มีอินทรีย์วัตถุสูง หน้าดินลึก ระบายน้ำดี

สำหรับจังหวัดสระบุรีนั้น ตำบลหระเทพ อำเภอบ้านหมอ นับเป็นแหล่งปลูกเผือกที่สำคัญ การปลูกเผือกของเกษตรกรที่นี่ จะเป็นอาชีพเสริมสลับกับการทำนา โดยทำกันมานานกว่า 50 ปี เผือกที่ปลูกด้วยสายพันธุ์เผือกหอมเชียงใหม่ ซึ่งเกษตรกรต้องไปซื้อไกลถึงดอยอ่างขาง มีจุดเด่นคือ เนื้อเผือกมีลายสีม่วง และมีกลิ่นหอมเฉพาะตัวที่ไม่เหมือนใคร และด้วยจุดเด่นของสภาพพื้นที่ ทำให้เผือกหอมที่นี่มีคุณภาพดีมาก ทั้งนี้ เผือกหอม เป็นเผือกชนิดหัวใหญ่ เนื้อสีขาวอมม่วงอ่อน อายุเก็บเกี่ยวประมาณ 7-8 เดือน น้ำหนักหัวประมาณ 2-3 กิโลกรัม กาบใบใหญ่สีขาว เมื่อต้มสุกแล้วมีกลิ่นหอมเฉพาะตัว

นายทวี มาสขาว เกษตรกรจังหวัดสระบุรี เปิดเผยว่า ชุมชนตำบลหระเทพ ตำบลโคกใหญ่ ตำบลตลาดน้อย อำเภอบ้านหมอ จังหวัดสระบุรี มีอาชีพทางการเกษตร นอกจากทำนาแล้วสภาพพื้นที่ที่มีความเหมาะสมในการปลูกเผือกมาก เนื่องจากมีปริมาณน้ำที่เหมาะสมและสมบูรณ์ตลอดปี จากข้อมูลการเกษตรพบว่าในอำเภอบ้านหมอ ตำบลหระเทพ มีเกษตรกร จำนวน 120 ราย เพาะปลูกเผือกในพื้นที่ 300 ไร่ ตำบลโคกใหญ่ มีเกษตรกร 159 ราย เพาะปลูกเผือกจำนวน 200 ไร่ และตำบลตลาดน้อย มีเกษตรกร 75 ราย เพาะปลูกเผือก จำนวน 150 ไร่

นอกจากการส่งเสริมให้เกษตรกรปลูกเผือกเป็นอาชีพเสริมแล้ว สำนักงานเกษตรอำเภอบ้านหมอยังไม่ร่วมกับสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร และองค์การบริหารส่วนตำบลโคกใหญ่ ตำบลหระเทพสำนักงานเกษตรจังหวัดสระบุรี และชุมชนเจ้าของพื้นที่ทำงานร่วมกันไตรภาคี เริ่มต้นจากการศึกษาปัญหาและความต้องการที่แท้จริงของชุมชน ซึ่งได้ร่วมกันจัดทำแผนพัฒนาชุมชน โดยในปีที่ 1 เป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มของ “เผือกปาด” แบ่งเป็น 2 ส่วน คือ การพัฒนาสิ่งประดิษฐ์เครื่องสไลด์เผือกแทนการสไลด์ด้วยมือ ในการทำเผือกทอดกรอบ ซึ่งเป็นสินค้าที่ผู้บริโภคให้การยอมรับในคุณลักษณะและรสชาติแต่มีปัญหา คือ ผลิตไม่ทันตามความต้องการของผู้สั่งซื้อ เครื่องสไลด์เผือกจึงเป็นเสมือนเครื่องมือที่ช่วยลดเวลาในการผลิต สามารถทำให้ชุมชนผลิตเผือกทอดกรอบได้เพิ่มขึ้นประมาณ 4-5 เท่าต่อวัน ส่วนที่ 2 คือ การพัฒนาแปงเผือกจากเผือกปาดซึ่งเป็นการเพิ่มมูลค่าและสร้างรายได้ให้แก่เกษตรกรอีกส่วนหนึ่ง

ด้าน นายอนุชา เจริญสุข อยู่เลขที่ 31 ม.3 ต.หระเทพ อ.บ้านหมอ จ.สระบุรี โทรศัพท์ 089-089-9694 เกษตรปลูกเผือกบอกว่าชุมชนตำบลหระเทพโคกใหญ่ และตลาดน้อย อำเภอบ้านหมอ จังหวัดสระบุรี จะเรียกว่าเป็นหมู่บ้านเผือกหอมก็ได้ เนื่องจากมีการปลูกเผือกสลับกับการทำนาข้าวเป็นเช่นนี้ประจำอยู่ทุกปี พื้นที่ของชุมชนดังกล่าว มีระบบสาธารณูปโภคที่เอื้ออำนวยต่อการทำนาเผือก สลับกับการทำนาข้าว สร้างรายได้ให้กับคนในพื้นที่อย่างเป็นกรอบเป็นกำ โดยผลผลิตของเผือกมีทั้งจำหน่ายเป็นหัวสดแบ่งเป็นเกรด 1 เกรด 2 และเกรด 3 ส่งขายในตลาดสด และมีพ่อค้ามารับซื้อถึงที่ และส่วนที่มีความบกพร่องหรือเน่าเสียบางส่วนที่เรียกว่า เผือกปาด ก็ได้นำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์เพิ่มมูลค่า โดยการทำนาเผือกสลับกับนาข้าวรวมทั้งการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์จากเผือก อยู่ในความสนับสนุนของ

หน่วยงานในท้องถิ่น คือ สำนักงานเกษตรกร อำเภอบ้านหมอ อำเภอบริหารส่วนตำบลหรรเทพ การศึกษานอกโรงเรียนตำบลโคกใหญ่ อำเภอบ้านหมอ สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอบ้านหมอ

สำหรับวิธีการปลูกเผือกในนาขั้นให้ทำการไถควดดินแล้วปล่อยน้ำเข้าแปลง ติควดเป็นแนวทางยาวของแปลง นำกล้าเผือกจากแปลงเพาะกล้ามาปลูกหรือดำในแปลงให้ระยะห่างของแถว 1 เมตร ระหว่างต้นประมาณ 30-50 เซนติเมตร รักษาระดับน้ำไม่ให้เกิน 10 เซนติเมตร เมื่อเผือกตั้งตัวได้แล้ว หรือเรียกว่า “เผือกรัดตัว” ประมาณ 2-3 สัปดาห์ ก็พรวนดินบนร่องปลูกโดยใช้ขนาดใหญ่ตักดินจากระหว่างแถวเผือกเพื่อเป็นการระบายน้ำวิธีนี้เกษตรกรเรียกว่า “การแทงโปะ” หมั่นให้น้ำอยู่เสมอ โดยให้ทางร่องระบายน้ำทุก 10-15 วัน การให้น้ำไม่จำเป็นต้องให้น้ำขังอยู่ตลอดเวลา หลังจากต้นเผือกตั้งตัวดีแล้วไม่นานก็แตกหน่อขึ้นเป็นกอ ควรถอนหรือใช้เสียมคมๆ ปาดหน่อที่แตกออกทิ้งเสีย ไม่ให้แตกเป็นกอใหญ่เพราะจะได้เผือกที่มีหัวเล็กหาขายไม่ได้ราคา

อีกวิธีหนึ่งคือ ทำการไถควด และยกร่องก่อน ขนาดร่อง 1 เมตร ถึง 1.20 เมตร

แล้วปล่อยน้ำเข้าตามร่องพอให้ขึ้นทำการปลูกหรือดำกล้าเผือกในร่องเพียง 1 แถว หรือจะทำร่องให้กว้างขึ้น จากนั้นหมั่นให้น้ำตามร่องอยู่เสมอ เมื่อเผือกตั้งตัวได้จนอายุ 1-2 เดือน ก็พรวนดินจากสันร่องมากลบต้นเผือก เมื่อเผือกอายุได้ 3-4 เดือน จะเริ่มมีหัวและโตขึ้นเรื่อย ๆ ระยะเวลาใช้จอบพูนดินคลุมโคนเผือก การคลุมโคนจะทำให้เผือกมีหัวป้อมใหญ่และมีน้ำหนักดี เพราะหัวเผือกนั้นคือลำต้นใต้ดิน ซึ่งจะเจริญขึ้นข้างบนและรากที่แตกออกรอบ ๆ หัวเผือกสามารถดูดอาหารจากดินที่คลุมโคนอยู่ได้ง่ายขึ้น



ส่วนการใส่ปุ๋ยและการบำรุงต้นเผือกเป็นสิ่งจำเป็นเพราะเผือกเป็นพืชที่ต้องการปุ๋ยมาก ดินที่จะใช้ปลูกเผือกให้ได้ผลดีก็ต้องเป็นดินที่มีความอุดมสมบูรณ์ มาธาตุอาหารพืชอยู่ในดินสูง ดังนั้นปริมาณการใส่ปุ๋ยจึงขึ้นอยู่กับปริมาณของธาตุอาหารที่มีอยู่ในดิน ซึ่งโดยทั่วไปควรทำดังนี้ คือ ใส่ปุ๋ยคอกแห้ง เช่น มูลวัว ควาย เป็ด ไก่ ที่หมักแล้วรอกันหลุม หรือคลุกกับดินในหลุมปลูกหลุมละ 2-3 กำมือ หรือใส่ลงบนแปลงปลูกช่วงไถพรวนได้เลย หลังจากเผือกตั้งตัวหรือย้ายปลูกได้ประมาณ 1 เดือน หรือก่อนพูนโคนทำร่อง ควรใส่ปุ๋ย 15-15-15 หรือ 25-7-7 ในอัตรา 30-50 กิโลกรัมต่อไร่ โดยโรยปุ๋ยรอบ ๆ ต้นเผือกและพรวนดินกลบ หรือโรยปุ๋ยข้างๆ แถวเผือก และจึง “แทงโปะ” หรือตักดินพูนโคนเพื่อทำร่อง ซึ่งการใส่ปุ๋ยคอกรวมกับปุ๋ยเคมีจะให้ผลดีมาก

เผือกมีอายุนับจากวันปลูกจนถึงวันเก็บเกี่ยวประมาณ 7-8 เดือน ถ้าแปลงเผือกปลูกแบบมีน้ำขัง จะเจริญเติบโตแบบปลูกแบบไม่มีน้ำขัง และสามารถเก็บเกี่ยวได้ตั้งแต่อายุ 5-6 เดือน เผือกอายุใกล้จะเก็บเกี่ยวได้ใบจะค่อยๆ เหี่ยวเป็นสีเหลืองตั้งแต่ใบล่างขึ้นไปจนเหลืองแต่ใบตรงส่วนยอด 2-3 ใบ โคนต้นจะลอกเหนื่อดินขึ้นมาเล็กน้อยมองเห็นได้ชัดเจน ก็แสดงว่าหัวเผือกแก่จัด สามารถขุดได้แล้ว เพราะถ้าปล่อยทิ้งไว้ในดินนานกว่านี้ น้ำหนักของเผือกจะลดลง ถ้าแปลงเผือกมีน้ำขังให้ระบายน้ำออกก่อนเก็บเกี่ยว 10-15 วัน วิธีขุดให้ใช้จอบเสียมหรือ “เหล็กแทงแลง” ซึ่งเป็นเหล็กดัดแปลงสำหรับขุดงัดหัวเผือก แล้วนำหัวเผือกออกมาองรวมไว้ก่อน เมื่อขุดหมดแล้วจึงตามเก็บลูกเผือกหรือลูกซอที่หักออกจากหัวเผือกที่ติดอยู่ในดิน

หัวเผือกที่ขุดมาได้แล้วต้องนำมาลอกกาบใบแห้งๆ ออก ตัดลูกเผือกกองไว้ต่างหาก ตัดรากและส่วนยอดทิ้งให้เหลือแต่หัวเผือก ส่วนลูกเผือกโดยปัดเศษดินเศษหญ้าออกจากหัวเผือก ไม่ล้างน้ำ เพราะหัวเผือกจะเน่าง่าย และเก็บไว้ไม่ได้นาน ผลผลิตเผือกต่อไร่จะอยู่ระหว่าง 1,400-1,200 กิโลกรัม ราคาเผือกจะขึ้นลงตามฤดูกาลและปริมาณเผือกที่เข้าสู่ตลาด ซึ่งเฉลี่ย 20-30 บาท/กิโลกรัม เกษตรกรจะมีรายได้เฉลี่ยไร่ละ 30,000-40,000 บาทเลยทีเดียว

นอกจากการขายเผือกสดแล้ว เกษตรกรที่นี้ยังรวมกลุ่มกันแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเผือกเพิ่มมูลค่าและสร้างรายได้อีกทางหนึ่ง ซึ่งมีทั้งเผือกทอดกรอบและการทำแปงเผือก โดยการทำเผือกให้เป็นแผ่นบางหรือแท่ง และทำให้แห้งด้วยพลังงานแสงอาทิตย์ จากนั้นทำให้เป็นผงแล้วร่อนผ่านตะแกรงนำไปใช้ในการผลิตอาหารได้หลายอย่าง เช่น ไอศกรีม ทองม้วน ทองพับ เม็ดขนุน ซาลาเปา ขนมเปียะ บัวหิมะ เผือกกรอบทรงเครื่อง โดยในอาหารแต่ละชนิดจะใช้แปงเผือกหรือเผือกผลเป็นส่วนประกอบ

สำหรับผลิตภัณฑ์บางชนิดก็ใช้หัวเผือกปาดสดเป็นส่วนประกอบ ได้แก่ เผือกกรอบทรงเครื่อง ซึ่งวิธีการทำเผือกกรอบทรงเครื่องจะมีวิธีทำหลักๆ 3 ขั้นตอน คือ ขั้นตอนแรกเป็นการทอดส่วนประกอบต่างๆ ได้แก่ เผือกสดที่หั่นเป็นเส้นเล็กๆ เม็ดมะม่วงหิมพานต์ กระเทียมกลีบใหญ่ซอย หอมแดงซอย ปลาข้าวสาร พริกชี้หนูแห้ง ใบมะกรูดฉีก ทอดแล้วพักไว้ ขั้นที่ 2 คือ การเตรียมน้ำปรุง ประกอบด้วยการผัดกระเทียมให้หอม ปรุงรสด้วยเต้าเจี้ยว น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำตาลปีบ ผัดจนเหนียว

ใส่น้ำมะนาว หรือส้มซ่าผัดให้เข้ากัน ส่วนขั้นตอนสุดท้ายคือการนำส่วนผสมของขั้นตอน 1 กับขั้นตอน 2 มาคลุกให้เข้ากัน โดยคลุกเคล้าผสมเผือกทอด กับน้ำปรุงที่เตรียมไว้ด้วยไฟอ่อนๆในกระทะค่อยๆเติมน้ำปรุงทีละน้อยคลุกเคล้าให้เข้ากัน โดยน้ำตาลทรายขณะคลุก จากนั้นคลุกเค้าให้ส่วนผสมเข้ากัน ก่อนยกลงให้โรยเม็ดมะม่วงหิมพานต์ กระเทียมเจียว หอมเจียว ปลาข้าวสารทอด พริกชี้หนูแห้ง ใบมะกรูด คลุกเคล้าให้เข้ากันอีกครั้ง พักให้เย็นสนิท ใส่ภาชนะบรรจุ

“เผือกเป็นพืชเศรษฐกิจของชุมชน ที่สร้างรายได้เสริมจากการทำนาให้เกษตรกรได้อย่างเป็นกอบเป็นกำทั้งขายเผือกสดและการแปรรูปผลิตภัณฑ์ ที่นับว่าเป็นสินค้าที่สามารถสร้างมูลค่าเพิ่ม จนเป็นสินค้าประจำท้องถิ่นของชุมชน จนสามารถเรียกว่าเป็นหมู่บ้านเผือกหอมก็ได้” คุณอนุชา กล่าวทิ้งท้าย

แหล่งที่มาของข้อมูล

<http://www.vigotech.in.th/index.php?lay=show&ac=article&Id=539826202&Ntype=8>