

เว็บไซต์

www.engineeringtoday.net

วันจันทร์ที่ 12 พฤษภาคม 2551

เกษตรเร่งพัฒนาการผลิต 'กาหุ'..พืชคู่เมืองระนอง

กาหุ...ชื่อท้องถิ่นที่ออกเสียงคล้ายภาษาอังกฤษคือ cashew nut สำหรับชื่อ "กาหุ" นี้ อาจไม่คุ้นหู หากบอกว่า "มะม่วงหิมพานต์" ชื่อนี้รู้จักกันทั่วประเทศ คุณวสันต์ สุขสุวรรณ แห่งสำนักงานเกษตรจังหวัดระนองให้ข้อมูลเกี่ยวกับมะม่วงหิมพานต์ที่อยู่ในระนองมาว่า เป็นพืชที่นอกจากจะปลูกอยู่ในระนองแล้วยังมีปลูกอีกมากที่อุบลราชธานี ชลบุรี พังงา และ ปัตตานี

ที่ระนองมีปลูกกันมากที่เกาะพยาม เกาะช้าง ที่อยู่ในเขตอำเภอเมืองฯแล้วยังปลูกกระจายอยู่ทั่วทุกอำเภอรวมพื้นที่ปลูกประมาณ 13,619 ไร่ ผลผลิตปีละ 2,919 ตัน ผลผลิตของที่นี่จะเก็บเกี่ยวประมาณมกราคม-เมษายนของทุกปี เกษตรกรจะจำหน่ายผลผลิตให้บริษัทเอกชนเพื่อนำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อีกทีหนึ่ง

วิรัตน์ สมตน เกษตรจังหวัดระนอง กล่าวว่า แม้ระนองจะเป็นแหล่งผลิตกาหุที่มีคุณภาพ แต่นับวันพื้นที่ปลูกและปริมาณผลผลิตลดลงเรื่อย ๆ เนื่องจากต้นกาหุที่มีอยู่ในปัจจุบันเป็นต้นที่ปลูกมานาน อายุมาก สภาพดินเสื่อมโทรม ขาดการตัดแต่งกิ่ง ขาดการบำรุงรักษาที่ดี ทำให้ต้นกาหุบางส่วนก็ล้มตายลง แต่เกษตรกรก็ไม่ปลูกเพิ่ม แม้บางรายจะปลูกเพิ่ม แต่ก็น้อยเต็มที

อีกประการหนึ่งที่สำคัญมันจะไปตามกระแส...คือเกษตรกรโค่นต้นกาหุแล้วหันไปปลูกยางพาราที่มีราคาสูงอยู่ ณ วันนี้ และอีกอย่างคือปลูกปาล์มน้ำมันที่กำลังมาแรง

ฉะนั้นเพื่อให้ต้นกาหุมีอยู่คู่ระนองต่อไปอีก ทางสำนักงานเกษตรจังหวัดจึงประกาศชัด จะมุ่งมั่นทำภารกิจ 3 ประการดังต่อไปนี้เพื่อพัฒนาการผลิตกาหุให้เกษตรกรมั่นใจว่าจะมีความมั่นคงในชีวิต หากปลูกกาหุต่อไปไม่แพ้ปลูกพืชชนิดอื่น

ประการแรก การปลูกกาหุยุคใหม่ เกษตรกร ต้องมีการดูแลเป็นประจำสม่ำเสมอ มิใช่ปลูกแล้วปล่อยปลงละเลยดังเช่นแต่ก่อนอีกต่อไป ต้องมีการดูแลคือ มีการตัดแต่งกิ่ง การใส่ปุ๋ยคอก ปุ๋ยหมัก การกำจัดปลวก ที่กัดกินราก เป็นต้น

ประการต่อมาคือการเพิ่มชนิดผลิตภัณฑ์ เพราะโดยปกติแล้วเกษตรกรจะขายเมล็ดกาหุอย่างเดียว โดยปล่อยให้ส่วนที่เป็นผลเทียม (ที่เติบโตมาจากก้านดอก) ที่มีสีแดง บางทีก็สีส้ม หรือ สีเหลือง ให้เน่าเสียโดยไม่นำพา ไม่เห็นความสำคัญของมันแม้แต่ชนิดเดียว (ผลแท้ของมะม่วงหิมพานต์นั้นเป็นผลเมล็ดเดียวรูปไต หรือรูปนวมนักมวย งอกออกจากปลายของผลเทียม ที่เรพากันเรียกว่า "เมล็ด" ใจ) โดยทางสำนักงานเกษตรจังหวัดระนอง ร่วมกับสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) โดย ดร.ราเชนทร์ วิสุทธิแพทย์ และคณะ ได้มาศึกษาวิจัยและสร้างเครื่องมือสกัดน้ำกาหุไว้เรียบร้อยแล้ว พร้อมเปิดตัวเป็นผลิตภัณฑ์ตัวใหม่

ส่วนเรื่องของเมล็ดที่จำหน่ายโดยไม่มีการแปรรูปแต่อย่างใด หรือถ้ามีก็แค่ต้มหรือเผาเท่านั้น ก็จะมีการส่งเสริมให้แปรรูปอย่างหลากหลายมากขึ้น เช่น อบน้ำผึ้ง อบเนย เคลือบช็อกโกแลต เป็นต้น

จริง ๆ แล้วประโยชน์ของ มะม่วงหิมพานต์มีมากมายดังข้อมูลจากมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ระบุไว้ ดังนี้ ผล ใช้รับประทานเป็นอาหาร ทำแยม น้ำส้มสายชู เครื่องดื่ม และไวน์ น้ำของผลมะม่วงหิมพานต์ใช้เป็นยา แก่โรคกระเพาะ แก้อาเจียน เจ็บคอ ขับปัสสาวะ และขับเหงื่อ เปลือกหุ้มเมล็ด นำมาสกัดได้กรดน้ำมัน ซึ่งมีประโยชน์ทางอุตสาหกรรมใช้ทำผ้าเบรก แผ่นคลัตช์ หมึกพิมพ์ กระเบื้องยางปูพื้น สีทาบ้าน และอื่น ๆ ไม่น้อยกว่า 400 ชนิด นอกจากนี้ยังทำเป็นยาแก้โรคเหน็บชา โรคเลือดคั่ง และโรคผิวหนัง เยื่อหุ้มเมล็ด ใน ใช้เป็นอาหารสัตว์ เมล็ดใน ใช้รับประทานมีคุณค่าทางอาหารสูง ใกล้เคียงไข่ นม เนื้อ ไม่เพิ่มไขมันใน เส้นเลือดและตับ เป็นโปรตีนที่ย่อยง่ายที่สุดดีกว่าพืชตระกูลถั่วทั่ว ๆ ไป ใบและยอดอ่อน รับประทาน บรรเทาโรคท้องร่วง บิด ริดสีดวง ใบแก่ นำมาบดให้ละเอียด ใช้พอกแผลที่เกิดจากไฟไหม้ หรือนำมาขยี้ และใช้สีฟันทำให้ฟันสะอาด ลำต้น ทำหีบใส่ของ ลังไม้ เรือ แอ็ก ดมล้อเกวียน ยางจากเปลือกลำต้น ทำ หมึกประทับตราผ้า น้ำมันขัดเงา เคลือบหนังสือ น้ำประสานในการบัดกรีโลหะ ใช้ทำกาบ เปลือกลำต้น แก่ ปวดฟัน ต้มกินแก้โรคท้องร่วง และผิวหนังพุพอง ราก เป็นยาฝาดสมานแผล และแก้โรคท้องร่วง

ประการสุดท้าย เน้นการท่องเที่ยวที่เกาะช้างและเกาะพยามที่มีต้นกาหยูเป็นหลัก ให้เป็นเอกลักษณ์ของ เกาะในจังหวัดระนอง นักท่องเที่ยวที่มาจะพักในบังกะโลใต้ต้นมะม่วงหิมพานต์ เจกเช่นหากไปเกาะสมุย จะได้พักบังกะโลใต้ต้นมะพร้าวใจ !

นักท่องเที่ยวที่มาระนองจะได้ดื่มน้ำกาหยู และเมื่อถึงเวลากลับก็จะมีผลิตภัณฑ์จากกาหยูของระนองเป็น ของฝากอีกด้วย

เกษตรจังหวัดระนองกล่าวว่า หากทั้ง 3 มาตรการประสบความสำเร็จ ชาวสวนมะม่วงหิมพานต์ของระนอง จะมีรายได้ไม่ต่ำกว่าเดิม 1-2 เท่าทีเดียว.

ที่มา : หนังสือพิมพ์เดลินิวส์ วันที่ 12 พฤษภาคม 2551

<http://www.dailynews.co.th/>