

กาหยู...ชื่อท้องถิ่นที่ออกเสียงคล้ายภาษาอังกฤษคือ cashew nut สำหรับชื่อ “กาหยู” นี้อาจไม่คุ้นหู หากบอกว่า “มะม่วงหิมพานต์” ชื่อนี้รู้จักกันทั่วประเทศ คุณวสันต์ สุขสุวรรณ แห่งสำนักงานเกษตรจังหวัดระนองให้ข้อมูลเกี่ยวกับมะม่วงหิมพานต์ที่อยู่ในระนองมาว่าเป็นพืชที่นอกจากจะปลูกอยู่ในระนองแล้วยังมีปลูกอีกมากที่อุบลราชธานี ชลบุรี พังงา และปัตตานี

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

วิรัตน์ สมคน เกษตรจังหวัดระนองกล่าวว่า แม้ระนองจะเป็นแหล่งผลิตกาหยูที่มีคุณภาพ แต่นับวันพื้นที่ปลูกและปริมาณผลผลิตลดลงเรื่อย ๆ เนื่องจากต้นกาหยูที่มีอยู่ในปัจจุบันเป็นต้นที่ปลูกมานาน อายุมาก สภาพต้นเสื่อมโทรม ขาดการตัดแต่งกิ่ง ขาดการบำรุงรักษาที่ดี ทำให้ต้นกาหยูบางส่วนก็ล้มตายลง แต่เกษตรกรก็ไม่ปลูกเพิ่ม แม้บางรายจะปลูกเพิ่มแต่น้อยเต็มที

อีกประการหนึ่งที่สำคัญมันเป็นไปตามกระแส...คือเกษตรกรโค่นต้นกาหยูแล้วหันไปปลูกยางพาราที่มีราคาสูงอยู่ ณ วันนี้ และอีกอย่างคือปลูกปาล์มน้ำมันที่กำลังมาแรง

ฉะนั้นเพื่อให้ต้นกาหยูมีอยู่ระนองต่อไป

อีก ทางสำนักงานเกษตรจังหวัดจึงประกาศชัด จะมุ่งมั่นทำภารกิจ 3 ประการดังต่อไปนี้เพื่อพัฒนาการผลิตกาหยูให้เกษตรกรมั่นใจว่าจะมีความมั่นคงในชีวิต หากปลูกกาหยูต่อไปไม่แพ้ปลูกพืชชนิดอื่น

ประการแรก การปลูกกาหยูยุคใหม่ เกษตรกรต้องมีการดูแลเป็นประจำสม่ำเสมอ มีใช้ปลูกแล้วปล่อยให้ผลผลิตเลยดังเช่นแต่ก่อนอีกต่อไป ต้องมีการดูแลคือ มีการตัดแต่งกิ่ง การใส่ปุ๋ยคอก ปุ๋ยหมัก การกำจัดปลวกที่กัดกินราก เป็นต้น

ประการต่อมาคือการเพิ่มชนิดผลิตภัณฑ์ เพราะโดยปกติแล้วเกษตรกรจะขายเมล็ดกาหยูอย่าง

ราเชนทร์ วิสุทธิแพทย์ และคณะ ได้มาศึกษาวิจัยและสร้างเครื่องมือสกัดน้ำกาหยูไว้เรียบร้อยแล้ว พร้อมเปิดตัวเป็นผลิตภัณฑ์ตัวใหม่

ส่วนเรื่องของเมล็ดที่จำหน่ายโดยไม่มีการแปรรูปแต่อย่างใด หรือถ้ามีก็แค่คั่วหรือเผาเท่านั้น ก็จะมีการส่งเสริมให้แปรรูปอย่างหลากหลายมากขึ้น เช่น อบน้ำผึ้ง อบเนยเคลือบช็อกโกแลต เป็นต้น

จริง ๆ แล้วประโยชน์ของ



เกษตรเร่งพัฒนาการผลิต

‘กาหยู’ ..พืชคู่เมืองระนอง



เดียว โดยปล่อยให้ส่วนที่เป็นผลเทียม (ที่เติบโตมาจากก้านดอก) ที่มีสีแดง บางทีก็สีส้มหรือ สีเหลือง ให้เน่าเสียโดยไม่จำเป็น ไม่เห็นความสำคัญของมันแม้แต่เม็ดเดียว (ผลแท้ของมะม่วงหิมพานต์นั้นเป็นผลเมล็ดเดียว รูปไต หรือรูปวมนักมวย งอกออกจากปลายของผลเทียม ที่เราพากันเรียกว่า “เมล็ด” ใจ) โดยทาง สำนักงานเกษตรจังหวัดระนอง ร่วมกับสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) โดย ดร.

มะม่วงหิมพานต์มีมากมายดังข้อมูลจากมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ระบุไว้ ดังนี้

ผล ใช้รับประทานเป็นอาหาร ทำแยม น้ำดื่มสาขุ เครื่องดื่ม และไวน์ น้ำของผลมะม่วงหิมพานต์ใช้เป็นยาแก้โรคกระเพาะ แก้อาเจียน เจ็บคอ ขับปัสสาวะ และขับเหงื่อ เปลือกหุ้มเมล็ด นำมาสกัดได้กรดน้ำมัน ซึ่งมีประโยชน์ทางอุตสาหกรรม ใช้ทำผ้าเบรก แผ่นคลัตช์ หมึกพิมพ์ กระเบื้องยางปูพื้น สีทาบ้าน และอื่น ๆ ไม่น้อยกว่า 400 ชนิด

นอกจากนี้ยังทำเป็นยาแก้โรคเหน็บชา โรคเลือดคั่ง และโรคผิวหนัง เยื่อหุ้มเมล็ดใน ใช้เป็นอาหารสัตว์ เมล็ดใน ใช้รับประทานมีคุณค่าทางอาหารสูง ใกล้เคียงไข่ นม เนื้อ ไม่เพิ่มไขมันในเส้นเลือดและตับ เป็นโปรตีนที่ย่อยง่ายที่สุดดีกว่าพืชตระกูลถั่วทั่ว ๆ ไป ใบและยอดอ่อน รับประทานบรรเทาโรคท้องร่วง บิด ริดสีดวง ใบแก่ นำมาบดให้ละเอียด ใช้พอกแผลที่เกิดจากไฟไหม้ หรือนำมาขยี้และใช้สีฟันทำให้ฟันสะอาด ลำต้น ทำหีบใส่ของ ลังไม้ เรือ แอกลู่มล้อเกวียน ยางจากเปลือกลำต้น ทำหมึกประทับตราผ้า น้ำมันขัดเงา เคลือบหนังสือ น้ำประสานในการบัดกรีโลหะ ใช้ทำกาบ เปลือกลำต้น แก้วปาดฟัน ต้มกินแก้โรคท้องร่วง และผิวหนังพุพอง รากเป็นยาฝาดสมานแผล และแก้โรคท้องร่วง

ประการสุดท้าย เน้นการท่องเที่ยวที่เกาะช้างและเกาะพยามที่มีต้นกาหยูเป็นหลัก ให้เป็นเอกลักษณ์ของเกาะในจังหวัดระนอง นักท่องเที่ยวที่มาจะพักในบังกะโลได้ต้นมะม่วงหิมพานต์ เจกเช่น หากไปเกาะสมุยจะได้พักบังกะโลได้ต้นมะพร้าวไ้ !

นักท่องเที่ยวที่มาระนองจะได้ดื่มน้ำกาหยู และเมื่อถึงเวลากลับก็จะมีผลิตภัณฑ์จากกาหยูของระนองเป็นของฝากอีกด้วย

เกษตรจังหวัดระนองกล่าวว่า หากทั้ง 3 มาตรการประสบความสำเร็จ ชาวสวนมะม่วงหิมพานต์ของระนองจะมีรายได้ไม่ต่ำกว่าเดิม 1-2 เท่าทีเดียว.

จีร์ ศรีชัย