

การผลิตสื่อเพื่อการส่งเสริมเผยแพร่ (สื่อเสียง) ประจำปี 2556

จัดทำโดย

นางสาวบุณชฎริกา ไตรโกมุท
งานผลิต และพัฒนาสื่อ ฝ่ายพัฒนาสื่อการส่งเสริม

สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม มก.

สารบัญ

	หน้า
1. เรื่อง ไอศกรีมเพื่อสุขภาพ ด้วยซูคราโลสและอินูลิน	3
2. เรื่อง ชุดตรวจสอบสารพิษซีราลีโนนที่เกิดจากเชื้อรา (แบบรวดเร็ว)	5
3. เรื่อง ศูนย์เรียนรู้ต้นแบบเพื่อนพึ่ง(ภาฯ): โครงการชุมชนเข้มแข็ง ผลิตอาหารใน45วันเพื่อฟื้นฟูผู้ประสบอุทกภัย	7
4. เรื่อง การละลายโคโตซาน	9
5. เรื่อง ผึ้งบำบัด และราราบบำบัด	10
6. เรื่อง ไก่ตะเภาทองเกษตรศาสตร์	12
7. เรื่อง น้ำตาลมะพร้าวไซรับ	15
8. เรื่อง แนวคิดการปลูกขจร	17
9. เรื่อง เทคนิคการเตรียมท่อนพันธุ์/การปลูกขจร	19
10. เรื่อง ชาใบไม้ และชาข้าวเปลือก	21

- บทรายการวิทยุ** : เรื่อง ไอศกรีมเพื่อสุขภาพ ด้วยซูคราโลสและอินนูลิน
- รายการ คุยกัน 9 โมง** : วันอังคารที่ 14 สิงหาคม 2555 เวลา 09.35 – 09.55 น.
ออกอากาศทางสถานีวิทยุ ม.ก.
- สัมภาษณ์** : ผศ.ดร.วีระเชษฐ จิตตาณิชย์
อาจารย์ประจำภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ / ศูนย์วิจัย
เทคโนโลยีการหมักและกลุ่มวิจัยด้านความร้อนและการ ทำแห้งอาหาร
(โทรศัพท์ 02-562-5026 / 086-895-8888 e-mail : fagiwcj@ku.ac.th)
- ดำเนินรายการโดย** : บุณทริกา ไตรโกมุท

เนื้อหาโดยสรุป

แนวความคิดวิจัยนี้เริ่มต้นจากแนวคิดที่ว่าไอศกรีมถือเป็นผลิตภัณฑ์อาหารยอดนิยมโดยเฉพาะอย่างยิ่งประเทศที่มีอากาศร้อนอย่างประเทศไทย แต่ปัญหาของผู้บริโภคจำนวนหนึ่งคือ ไอศกรีมเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่ใช้น้ำตาลมาก และมีสารอื่นๆที่ให้พลังงานสูง ทำให้ผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนักระมัดระวัง หรือ ไม่กล้าที่จะบริโภค ไอศกรีม จึงเกิดความคิดว่าถ้าพัฒนาให้ไอศกรีมเป็นรูปแบบใหม่เป็นไอศกรีมที่ให้พลังงานต่ำ แต่รสชาติความหวานใกล้เคียงเหมือนไอศกรีมทั่วไปที่ขายในท้องตลาดก็น่าจะได้รับความสนใจจากผู้บริโภค นอกจากนี้สารตัวที่เราเอามาใช้ก็พยายามมองสารที่ทางคณะอุตสาหกรรมเกษตรได้พัฒนาขึ้น เช่น อินนูลินซึ่งศูนย์วิจัยเทคโนโลยีการหมักฯ ได้พัฒนาอย่างต่อเนื่อง สามารถผลิตอินนูลินได้จากหัวแค้นตะวันซึ่งเป็นวัตถุดิบที่หาได้ในประเทศ อีกสารหนึ่งที่น่าสนใจคือซูคราโลส ซึ่งเป็นสารให้ความหวานที่ได้มาจากการสังเคราะห์ซูโครส หรือน้ำตาลทรายทั่วไปแต่ต้องได้มาจากการสังเคราะห์ทางเคมีเป็นสารที่ให้ความหวานสูงกว่าซูโครสหรือน้ำตาลทรายถึง 600 เท่า แต่ร่างกายไม่สามารถย่อยสลายได้ ดังนั้นซูคราโลสจึงให้ความหวานแต่ไม่ให้พลังงานแก่ร่างกายจึงถูกใช้ในอาหารสำหรับผู้ต้องการลดความอ้วน ส่วนอินนูลินเป็นสารในกลุ่มคาร์โบไฮเดรตเช่นกันที่มีน้ำตาลฟรุคโตสเป็นองค์ประกอบหลักเป็นสารที่ให้ ความหวานน้อยกว่าน้ำตาลทราย หรือซูโครส มีความหวาน 25-30%ของน้ำตาลทราย คุณสมบัติเด่นคือเป็นพรีไบโอติก กล่าวคือ ร่างกายไม่สามารถย่อยสลายสารนี้ในระบบย่อยอาหารได้ จึงถูกลำเลียงไปสู่ลำไส้ใหญ่ ซึ่งในลำไส้จะมีจุลินทรีย์ที่เป็นประโยชน์อยู่ จุลินทรีย์จะนำอินนูลินไปใช้ประโยชน์ ทำให้มีประโยชน์ต่อระบบขับถ่ายของมนุษย์ อินนูลินมีลักษณะเป็นใยอาหารเพราะฉะนั้นจะช่วยเรื่องระบบขับถ่าย ลดสารพิษที่อยู่ในลำไส้

สำหรับข้อจำกัดในการบริโภคตั้งนั้นซูคราโลสและอินนูลินนั้น อาจารย์กล่าวว่า โดยปกติซูคราโลสและอินนูลินเป็นสารที่นิยมใช้ในผลิตภัณฑ์อาหารที่ผลิตเพื่อผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำตาลเช่นผู้ป่วยเบาหวาน หรือผู้ต้องการลดความอ้วน อย่างไรก็ตามข้อควรระวังคือ การบริโภคอินนูลินซึ่งมีคุณสมบัติช่วยการขับถ่ายจึงควรระวังไม่ควรบริโภคมากเกินไป ในเรื่องรูปร่าง สี ของไอศกรีมเพื่อสุขภาพไม่มีความแตกต่างกับไอศกรีมทั่วไป มี 3 รส คือ กะทิ มะนาว และสลิ้มซึ่งร่วมมือกับบริษัทจิตตาณิชย์ แปรดรีว จ.ฉะเชิงเทรา ไอศกรีมที่ทดลองผลิตนี้เป็นไอศกรีมที่มี

น้ำตาลทรายอยู่ครึ่งหนึ่งดังนั้นจึงยังไม่เหมาะกับผู้ที่ เป็นโรคเบาหวาน ซึ่งจะต้องทำงานวิจัยต่อไปแต่ผู้ที่ลด ความอ้วนสามารถรับประทานได้ วิธีการผลิต ไอศกรีมเพื่อสุขภาพอย่างคร่าวๆ นั้น ใกล้เคียงกับการผลิตไอศกรีม ทั่วไป เริ่มต้นจากเตรียมส่วนผสม การพลาสเจอร์ไรท์ด้วยความร้อนเพื่อฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคหลังจากนั้น จะเข้าสู่กระบวนการโฮโมจีไนท์เพื่อให้ไขมันแตกตัวเป็นครีมจะได้เนื้อสัมผัสที่ดี จากนั้นเข้าสู่กระบวนการลดอุณหภูมิ อุณหภูมิประมาณ 4 องศาเซลเซียส จากนั้นนำมาบ่มข้ามคืนประมาณ 12 ชั่วโมง แล้วนำมาปั่นในเครื่องผสมไอศกรีม แล้วนำไปเข้าช่องแข็งจากนั้นก็จะได้ไอศกรีม ในการถ่ายทอดเทคโนโลยีขณะนี้ร่วมวิจัยกับบริษัทจิตตาศาสตร์ แปรริ้ว จำกัดซึ่งบริษัทนี้ก็นำงานวิจัยไปใช้ประโยชน์ด้วย

เราสามารถเลือกทานอาหารที่มีรสหวานโดยไม่ทำให้สุขภาพของเราเสียไปโดยปัจจุบันมีทางเลือกโดยสารให้ความหวานจากอินนูลิน หากชุมชนใดสนใจติดต่อศูนย์วิจัยเทคโนโลยีการหมักและกลุ่มวิจัยด้านความร้อนและการ ทำแห่งอาหาร 02-562-5026

- บทรายการวิทยุ : เรื่อง ชุดตรวจสอบสารพิษซีราลีโนนที่เกิดจากเชื้อรา (แบบรวดเร็ว)
- รายการเกษตรอาสา : วันพุธที่ 15 สิงหาคม 2555 เวลา 11.05 – 11.55 น.
ออกอากาศทางสถานีวิทยุ ม.ก.
- สัมภาษณ์ : ผศ.ดร.รัชณี ฮงประยูร
อาจารย์ประจำภาควิชาโรคพืช คณะเกษตรกำแพงแสน
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน จ.นครปฐม
- ดำเนินรายการโดย : บุณทริกา ไตรโกมุท

เนื้อหาโดยสรุป

ชุดตรวจสอบชุดตรวจสอบสารพิษเชื้อราซีราลีโนนที่อาจารย์คิดค้นเป็นชุดตรวจสอบแบบรวดเร็ว ซึ่งแต่เดิมต้องนำเข้าจากต่างประเทศซึ่งมีราคาแพง ช่วยร่นระยะเวลาการตรวจสอบจาก3วันเหลือเพียง 3 ชั่วโมง ประเทศไทยเป็นประเทศร้อนชื้นจึงมักพบสารปนเปื้อนจากเชื้อราในพืชผลที่เก็บเกี่ยวจนถึงการเก็บรักษาและการส่งออก เชื้อราสร้างสารพิษที่เป็นอันตรายต่อทั้งคน และสัตว์ เป็นปัญหาทางการส่งออก สารซีราลีโนน เป็นสารพิษที่สร้างโดยเชื้อรา ออกฤทธิ์คล้ายฮอร์โมนเอสโตรเจนมีผลต่อระบบสืบพันธุ์ ทำให้เกิดการแท้งได้ในสัตว์หลายชนิด เช่น สุกร จึงเป็นสิ่งสำคัญหากเกษตรกรสามารถป้องกันได้กับสินค้าของตน อาจารย์รัชณีได้กล่าวถึง สารพิษซีราลีโนนที่เกิดจากเชื้อราว่า สารพิษที่เกิดจากจากเชื้อรามีหลายชนิด เพราะเชื้อรานั้นมีหลายชนิด บางชนิดก่อให้เกิดสารพิษหลายตัวก็ได้ ส่วนซีราลีโนน เกิดจากเชื้อราในกลุ่มฟิวซาเลียมซึ่งซีราลีโนน เป็นตัวหนึ่งที่รากลุ่มนี้ผลิตขึ้น ซีราลีโนนมักปนเปื้อนมากับผลผลิตเกษตร จึงเกิดปัญหา เช่น ถ้าปนเปื้อนมากับข้าวโพดซึ่งเป็นอาหารสัตว์ เวลาสัตว์ทานเข้าไปแล้วในระดับหนึ่งก็จะเกิดอันตรายกับสัตว์ได้ เช่นในสุกรซึ่งมีความไวกับสารตัวนี้ เวลาท้องจะเกิดการแท้งได้ สารตัวนี้มีฤทธิ์คล้ายฮอร์โมนเอสโตรเจน จะทำให้ระบบสืบพันธุ์ผิดปกติให้เกิดการแท้งได้จึงเป็นปัญหากับเกษตรกรที่เลี้ยงสุกร หากเกษตรกรไม่ตรวจสอบผลผลิตที่นำมาเป็นอาหารของสัตว์ก่อน ดังนั้น ก่อนพืชที่ใช้ทำอาหารสัตว์จะเข้าโรงงานจึงต้องมีการตรวจสอบเสียก่อนเพื่อป้องกันความเสียหาย สารพิษซีราลีโนนนอกจากในข้าวโพดแล้วจะมีในถั่วเหลือง อาจจะมีในข้าว ในธัญพืชได้ ซึ่งเชื้อรานี้มาจากในแปลงตั้งแต่การรอเก็บเกี่ยวอยู่แล้วเมื่อเกษตรกรเก็บเกี่ยวนำมาเก็บไว้ ถ้าเก็บในสภาพไม่เหมาะสม เชื้อราอาจมีการเจริญเติบโต หรือมีอุณหภูมิเหมาะสมในการสร้างสารพิษลงมา เป็นส่วนหนึ่งในการปนเปื้อนผลผลิตของเรา แนวคิดของอาจารย์ที่คิดค้นเครื่องมือนี้มาจากทีมงานที่เชี่ยวชาญด้านสารพิษเชื้อรา และเห็นความสำคัญว่าสารพิษจากเชื้อรามีความสำคัญมาก เช่น อะฟลาทอกซินเห็นได้ชัดเจนมากแต่ตรวจสอบยาก ต้องซื้อชุดตรวจสอบซึ่งมีราคาแพง ในไทยนั้นมีชุดตรวจสอบอะฟลาทอกซินของ ดร.อัมรา จากกรมวิชาการเกษตร ซึ่งทำเป็นการค้าแล้ว อย่างไรก็ตามมีอีกหลายตัวที่ยังไม่มีเครื่องมือตรวจสอบที่เป็นของคนไทย ต้องนำเข้าและราคาแพงจึงคิดว่าเราน่าจะคิดค้นประดิษฐ์ด้วยตนเองนอกจากช่วยลดต้นทุนการผลิตแล้ว เวลาขายสินค้าก็จะมีราคาถูกลงแล้วจะเป็นประโยชน์ทั้งห่วงโซ่คือผู้ที่รับประทานอาหารนี้ก็จะปราศจากการปนเปื้อนของสาร ส่วน

เรื่องของการใช้งานชุดตรวจสอบ ชุดใหญ่ และ ชุดเล็กมีความแตกต่างอย่างไรในการใช้งาน ชุดใหญ่คือ อีไลซ่า kit ระบบการตรวจสอบต้องใช้ในห้องปฏิบัติการไม่สะดวกกับการตรวจสอบในแปลงโดยตรง อีกชุดหนึ่งเป็นชุดเล็ก คือ สตรีปเทส ใช้หลักการคล้ายกับชุดตรวจสอบการตั้งครรภ์ มีเส้นขึ้นมา 1 เส้น หรือ 2 เส้น หลักการคล้ายคลึงแต่ว่า ข้อดีคือ เกษตรกรนำไปใช้ในแปลงได้เลย เช่นไปตรวจที่ไหนๆก็สามารถหิ้วไปใช้ได้ ในชุดตรวจสอบจะมีขวด กับ สารเคมีสำหรับการสกัด นำวัสดุที่ต้องการตรวจสอบทำเป็นชิ้นเล็กๆใส่ลงไปในขวดแล้วสกัดจากนั้นกรองเฉพาะส่วนที่น้ำใสจุ่มลงไป ขั้นตอนจุ่มลงไปสีจะขึ้นภายใน 15 นาที ตรวจสอบได้เลยถือว่าเร็วมาก ข้อจำกัดของชุดตรวจสอบแบบสตรีปนี้คือ 1 ชุดทำได้ 1 ตัวอย่าง และตรวจได้เฉพาะค่า cut off เช่น ผลผลิตของเราตรวจได้ค่า cut off 100 ppb ถ้าเส้นขึ้นแสดงว่ามีน้อยกว่า 100 ppb แต่ถ้าเส้นหายไปเลยแสดงว่ามีค่า cut off มากกว่า 100 ppb ถ้าเป็น อีไลซ่า kit ทำในแล็บก็จริงแต่ช่วงการตรวจสอบจะกว้างกว่าตรวจสอบได้ 40 – 100 ppb (ppb เป็นหน่วยวัดสารพิษซึ่งปกติในอาหารทั่วไปซึ่งมีเกณฑ์ว่าสารพิษประเภทนี้ปนเปื้อนในอาหารได้มาน้อยเพียงใด) สำหรับ เกษตรกรจะนำชุดตรวจนี้มาใช้ทำได้ในฟาร์มโดยนำอาหารสัตว์ที่เรากังวลว่าจะปนเปื้อนหรือไม่ เช่น ชั่งตัวอย่าง 5 กรัม นำมาสกัดใน 70 % เมทานอล ก็จะกลายเป็นสารเคมีตัวหนึ่ง ซึ่งละลายสารพิษนี้มาปนอยู่จากนั้นกรอง หรือตั้งทิ้งไว้สักครู่ให้ตกตะกอน นำน้ำใสที่อยู่ด้านบนนั้นมาจุ่มสตรีปเทสของเรา แล้วก็ตรวจสอบได้ สีเส้นเข้ม อ่อน ของ สตรีปเทสก็จะบอกว่ามีสารพิษมากหรือน้อย ไม่ได้บอกเป็นจำนวนแน่นอนเพียงบอกคร่าวๆเท่านั้น ซึ่งจำนวน ppb ที่ยอมรับได้มีเกณฑ์ที่ขึ้นกับอาหารหลายอย่าง เป็นประโยชน์ต่อเกษตรกรในเบื้องต้นที่จะได้ทราบว่าอาหารที่นำมาใช้เลี้ยงสัตว์นั้นมีความปลอดภัยต่อสารพิษซีราลีโนนเพียงพอหรือไม่ หากผู้ใดสนใจชุดตรวจสอบนี้ติดต่อได้ที่ภาควิชาโรคพืช คณะเกษตรกำแพงแสน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน จ.นครปฐม.

- บทรายการวิทยุ : เรื่อง ศูนย์เรียนรู้ต้นแบบเพื่อนพึ่ง(ภาฯ): โครงการชุมชนเข้มแข็ง
ผลิตอาหารใน45วันเพื่อฟื้นฟูผู้ประสบอุทกภัย
- รายการ คู่ยกัน 9 โมง : วันอังคารที่ 11 กันยายน 2555 เวลา 09.05 – 09.55 น.
ออกอากาศทางสถานีวิทยุ ม.ก.
- สัมภาษณ์ : คุณสุนทรี เสนีวงศ์ ณ อยุธยา
รองประธานศูนย์เรียนรู้ต้นแบบเพื่อนพึ่ง(ภาฯ)ยามยาก สภากาชาดไทย
ต.บ้านหลุม จ.สุโขทัย
- ดำเนินรายการโดย : บุณทริกา ไตรโกมุท และสุทธินิ ขำปริก

เนื้อหาโดยสรุป

สืบเนื่องจากงานเพื่อนพึ่ง(ภาฯ)เกษตรแฟร์ที่มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ซึ่งจัดแสดงกิจกรรมให้ความรู้กับประชาชนทั่วไปด้านการพึ่งพาตนเอง และการช่วยเหลือผู้ประสบอุทกภัย ในการจัดงานครั้งนี้ มีการจัดกิจกรรมให้ความรู้ของศูนย์เรียนรู้ต้นแบบเพื่อนพึ่ง(ภาฯ) โครงการชุมชนเข้มแข็งผลิตอาหารใน45วันเพื่อกระบวนการฟื้นฟูผู้ประสบอุทกภัย คุณสุนทรี เสนีวงศ์ ณ อยุธยา รองประธานศูนย์เรียนรู้ต้นแบบเพื่อนพึ่ง(ภาฯ)ยามยาก สภากาชาดไทย ต.บ้านหลุม จ.สุโขทัยได้กล่าวถึงแนวความคิดการจัดตั้งโครงการว่า ผู้ที่ประสบอุทกภัยภายหลังจากที่น้ำลดแล้วต้องฟื้นฟู เมื่อฟื้นฟูเสร็จแล้วจะไม่มีการจัดการที่เป็นระบบ ทางมูลนิธิเห็นความจำเป็นจึงส่งวิทยากรลงพื้นที่เพื่อสอนวิธีการจัดการพื้นที่อย่างเป็นระบบ ทำให้เป็นพื้นที่แบบพอเพียง ตามแนวเกษตรทฤษฎีใหม่ คือจัดการพื้นที่ให้มีกินมีใช้ สามารถพึ่งตนเองได้ อันดับแรกเน้นเรื่องการทำเกษตรโดยเฉพาะเกษตรอินทรีย์ซึ่งเป็นวิถีชีวิตเดิมของพื้นที่ จัดให้มีการปลูกผัก เลี้ยงปลา เลี้ยงหมู เลี้ยงไก่ สอนทำน้ำหมักชีวภาพ การทำปุ๋ยหมัก ปุ๋ยอินทรีย์ สอนการปลูกผักให้กินเองก่อนนำไปแบ่งปัน และนำไปจำหน่ายเป็นรายได้จึงเป็นที่มาของโครงการชุมชนเข้มแข็งผลิตอาหารรับประทานได้เองใน45วัน ทำไมจึง 45 วัน นั่นก็เพราะผู้ประสบภัยต้องฟื้นตัวให้เร็ว และต้องยืนอยู่ให้ได้ ระยะเวลา 45 วัน เป็นเวลาที่พืชผักสวนครัวที่ปลูกไว้ในขณะที่ไม่ใช่แล้ว ปลูกไว้ริมรั้ว หลังจากการจัดการพื้นที่จะงอกงามพร้อมรับประทาน เป็นการจัดการโดยใช้พื้นที่น้อยให้เกิดประโยชน์มากที่สุด เป็นรูปแบบที่ทุกคนสามารถนำแนวคิดไปใช้ได้ ผู้ประสบอุทกภัยเมื่อน้ำลดมักเสียกำลังใจโครงการนี้เป็นการช่วยเหลือให้พวกเขากลับมามีกำลังใจ ช่วยสอนการจัดการพื้นที่ สอนการทำผลิตภัณฑ์ใช้เอง เป็นการจัดการแผนชีวิต สิ่งเหล่านี้ช่วยให้ลดรายจ่าย เพิ่มรายได้ในครัวเรือนได้

ส่วนแนวความคิดการจัดการพื้นที่ เริ่มจากการสำรวจพื้นที่รอบบ้านว่ามีวัสดุเหลือใช้อะไรบ้าง นำมาใช้ประโยชน์ เช่น ใช้กระเบื้องที่หักพัง ถัง กะละมัง ไม่ใช่แล้วนำมาทำเป็นรั้วกันปลูกผัก ยางรถยนต์เก่านำมาตัดทำกระถางต้นไม้ ทาสี ตัดเป็นรูปแบบสวยงามก็ช่วยปรับภูมิทัศน์ของบ้านได้ ตอนนี้นักเรียนรู้ต้นแบบเปิดกระจายไปหลายจังหวัด เช่น จ.สุโขทัย จ.อยุธยา จ.ลพบุรี เป็นต้น ส่วนในคลองที่ทำเป็นแพผักลอยน้ำนั้น ทางศูนย์สอนให้กับผู้มาเรียนรู้เนื่องจากเป็นประโยชน์ในการเตรียมรับมืออุทกภัย เมื่อน้ำมาทุกคนจะเป็นกังวลดังนั้นศูนย์จะสอนให้ทำและแนะนำให้วางไว้ที่บ้าน พอน้ำขึ้นแพลอยน้ำกระถางปลูกผักที่วางไว้บนแพก็อยู่ได้ นอกจากนั้นเราสามารถวางก้อนเชื้อเห็ด ไข่ หรือสิ่งที่เราต้องการรับประทานไว้บนแพเพื่อเป็นอาหารระหว่างเกิดเหตุอุทกภัยได้ ขนาดของแพขึ้นอยู่กับพื้นที่ ไข่วัสดุ คือ ไม้ไผ่ ถึงแกลลอน ขวดน้ำอัดลมก็ได้ เป็นการเก็บรักษาของโดยวิธีธรรมชาติ แพน้วางบนพื้นหน้า

บ้านก็ได้ หรือวางไว้ริมคลองหน้าบ้านก็ได้ เป็นการเตรียมความพร้อมหากเกิดอุทกภัยให้มีอาหารยังชีพในระยะเวลาหนึ่ง ชุมชนใดสนใจติดต่อได้ที่มูลนิธิอาสาเพื่อนพึ่ง(ภาฯ)ยามยาก ส่วนศูนย์เรียนรู้สามารถดูงานได้ที่ ต.บ่อเงิน จ.ปทุมธานี ต.บางคู จ.ลพบุรี ต.บานหลุม จ.สุโขทัย นอกจากนี้โครงการนี้แล้วก็ยังมีการสอนการลดรายจ่ายในครัวเรือนอื่นๆ เช่น กิจกรรมออมมีชีวิต การท่อมะนาวหนักเหมือนการเติมน้ำในโอ่งทุกวัน แต่เติมเท่าไรก็ไม่เต็มเต็มเพราะไม่ได้ตรวจดูว่าโอ่งมีรอยรั่วหรือไม่ โอ่งมีรอยรั่วรอยร้าวของโอ่งก็คือ การใช้จ่ายเงินไปกับค่าปุ๋ยค่ายาปราบศัตรูพืช ค่าอาหาร ค่าของใช้ในชีวิตประจำวัน ค่าบุหรี สุรา วิทยากรจากศูนย์เรียนรู้จะแนะนำ ให้ความรู้ถึงวิธีการที่จะใช้ชีวิตอย่างพอเพียงต่อไป.

- บทรายการวิทยุ : เรื่อง การละลายไคโตซาน
- รายการ คุยกัน 9 โมง : วันพุธที่ 12 กันยายน 2555 เวลา 09.05 – 09.55 น.
ออกอากาศทางสถานีวิทยุ ม.ก.
- สัมภาษณ์ : อาจารย์นพพล รัตนสุนทร
ผู้จัดการคลินิกเทคโนโลยี วิทยาลัยเทคนิคนครนายก ต.ท่าช้าง อ.เมือง
จ.นครนายก
- ดำเนินรายการโดย : บุณทริกา ไตรโกมุท

เนื้อหาโดยสรุป

ไคโตซาน เป็นสารโพลีเมอร์ตามธรรมชาติ ผลิตมาจากเปลือกกุ้ง กระจดองปู หรือแกนของปลาหมึก การที่เราจะได้ไคโตซานนั้นเราจะต้องนำเปลือกกุ้ง กระจดองปู หรือแกนของปลาหมึกแช่ในต่างเป็นเวลานานอาจจะ เป็นเดือนๆ บางท่านอาจไม่สะดวกในการทำเพื่อใช้ ปัจจุบันนี้มีโรงงานที่ผลิตเป็นผงไคโตซานขายแบบสำเร็จรูปทำให้ ประหยัดเวลาและค่าใช้จ่ายมากขึ้น การละลายผงไคโตซานใช้เองไม่สามารถละลายในน้ำเปล่าได้จะต้องใช้น้ำที่เป็น กรดอ่อนๆ เช่น น้ำส้มสายชู ประโยชน์ของไคโตซานต่อพืช คือ ช่วยยับยั้งและสร้างภูมิคุ้มกันทานโรคให้พืช เช่น โรค ไวไรส แบคทีเรีย เชื้อราบางชนิด ช่วยสร้างภูมิคุ้มกันให้พืชโดยการกระตุ้นให้สร้างสารแทนนินทำให้รสชาติของใบไม้ไม่ ถูกใจแมลง แมลงจึงไม่กัดกินทำลายใบพืช จากการทดลองนำไปใช้กับนาข้าวโดยใช้ไคโตซานผสมน้ำส้มควัน ระยะเวลา 7-15 วัน/ครั้ง พบว่า ระยะแรกที่ต้นข้าวงอก 10 กว่าวันหรือ 1 เดือน นามีปัญหาเพลี้ยไฟไรแดง เมื่อฉีด พ่นไคโตซาน 2-3 วัน ปรากฏว่าเพลี้ยไฟไรแดงหายไปไม่มารบกวนต้นข้าวเพราะไคโตซานช่วยให้พืชแข็งแรง น้ำส้ม ควันไม่มีฮอร์โมนพืชมากกว่าสองพันชนิด และมีกลิ่นควันไฟที่แมลงไม่ชอบ อัตราส่วนไคโตซานคือ 1:1,000 กับ น้ำส้มควันไม้ 1:200 ผสมในถังฉีดกับน้ำสะอาดแล้วฉีดพ่น เช่น น้ำสะอาด 20 ลิตร ใช้ไคโตซาน 20 cc น้ำส้มควันไม้ 100 cc. ผสมกันแล้วฉีดพ่นสัปดาห์ละครั้ง ใช้ได้กับพืชทุกชนิดทั้งข้าว และไม้ผล

วิธีการละลายไคโตซาน ทำได้โดย ชั่งมา 1 ชีด แบ่งเป็นสามส่วนได้ 33 กรัม ใช้น้ำส้มสายชู(750cc) 1 ขวดน้ำเปล่า 1 ขวด นำมาผสมกัน ตั้งไฟตุ๋นอ่อนๆ เมื่อน้ำที่ผสมไว้เดือดแล้วค่อยๆโรยไคโตซานลงไปแล้วกวนให้ ละลาย หรือนำภาชนะใส่น้ำแช่ไคโตซานทิ้งไว้ตั้งไฟก่อนแล้วนำน้ำส้มสายชูค่อยๆเทลงไปหลังจากนั้นก็ใส่ หากต้ม โดยตรงโดยไม่ใช้วิธีตุ๋นจะทำให้ไคโตซานไหม้ติดหม้อได้ จึงควรให้ความร้อนผ่านน้ำเพราะไคโตซานจะละลายได้ดีใน อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส

ประโยชน์อื่นๆของไคโตซาน นอกจากไล่แมลง สร้างภูมิคุ้มกันให้พืชแล้วส่วนใหญ่สามารถนำมาใช้ยับยั้ง การเจริญเติบโตของแบคทีเรียที่เป็นเชื้อราในดิน บำรุงดินได้ เสริมให้เชื้อราที่เป็นประโยชน์กับพืชเติบโต บางคนนำ ไคโตซานเป็นสารเร่งรากให้กับต้นไม้ได้เนื่องจากช่วยดึงไนโตรเจนในอากาศทำให้ต้นเจริญเติบโตเร็ว และช่วยควบคุม ไล่เดือนฝอย

นอกจากการทดลองกับนาข้าวซึ่งไล่แมลงได้ดี ผลผลิตดีขึ้นแล้วอาจารย์ได้นำมาทดลองกับสวนมะพร้าว ปรากฏว่า แตกยอดอ่อนได้ดี ใบเขียวเข้มเป็นมัน ผลผลิตดี ไคโตซานไม่มีพิษต่อสิ่งแวดล้อม ไม่มีสารตกค้างเพราะ เป็นส่วนประกอบจากธรรมชาติ สนใจขอคำแนะนำติดต่อ 086-997-755 หรือ นายณัฐพล รัตนสุนทร วิทยาลัยเทคนิคนครนายก.เมือง จ.นครนายก 26000.

บทรายการวิทยุ	:	เรื่อง ผึ้งบำบัด และธาราบ้ำบัด
รายการเกษตรอาสา	:	วันพุธที่ 2 ตุลาคม 2555 เวลา 11.05 – 11.55 น. ออกอากาศทางสถานีวิทยุ ม.ก.
สัมภาษณ์	:	แพทย์หญิงมิตรดา คลาสลี่ รองคณบดีคณะวิทยาศาสตร์สุขภาพ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จ.เชียงราย
ดำเนินรายการโดย	:	บุญทริกา ไตรโกมุท และ สุทธิณี ขำปริก

เนื้อหาโดยสรุป

ผึ้งบำบัด หรือ apiterapia เป็นการใช้ผึ้งหรือผลิตภัณฑ์จากผึ้งมาใช้รักษาโรค หรือบรรเทาอาการ หรือทำให้สุขภาพดีขึ้น ในคลินิกของโรงพยาบาลแม่ฟ้าหลวงใช้หลักในของผึ้งโดยให้ผึ้งมาต่อยที่ตัวคน เหล็กในมีพิษเป็นศาสตร์การแพทย์ทางเลือกที่ค่อนข้างใหม่ ผึ้งที่ใช้เป็นผึ้งพันธุ์ยุโรปที่เลี้ยงทำน้ำหวาน ไม่ดุเกินไป ห้ามเก็บผึ้งป่ามาใช้เพราะจะถูกต่อยได้ ผึ้งที่นำมาใช้ต้องคัดเลือก เช่น ต้องมีอายุเหมาะสมเพราะตัวอ่อนเกินไปจะไม่มีพิษ หากแก่ไปพิษจะรุนแรงเกินไป จึงต้องมีความรู้ด้านการคัดเลือกผึ้งที่นำมาบำบัดด้วย ส่วนการรักษาก็ไม่ยาก สมมติมีความเจ็บปวดเจ็บตรงไหนกดเจ็บตรงนั้นก็มักจะใช้ แต่ก็มีบ้างบางจุดที่แลดูไม่เกี่ยวกับโรคที่เป็นก็ใช้ได้เพราะมีตำรา หรือคำสอนที่พิสูจน์แล้ว เราใช้สูตรตามแบบจีนที่ใช้เป็นจุดผึ้งเข็มใช้ผึ้งลงตรงนั้นด้วย อาจไม่ลงทุกจุดเราเลือกจุดและจำนวนที่ทำให้ เพราะว่าเราระวังอยู่เสมอว่าพิษผึ้งทำให้แพ้ได้เราไม่อาจเดาได้ว่าใครจะแพ้และแพ้รุนแรงแค่ไหน แต่มีวิธีลดความเสี่ยงคือ ทดสอบก่อนจะทำ คือ นำผึ้งต่อย 1 ตัว 1 จุดแล้วเอาเหล็กในออกปกติ รอ 20 นาทีรอดูว่าแพ้หรือไม่ถ้าไม่แพ้ ที่มีปฏิกิริยาไม่มากเฉพาะที่เจ็บ ค้นอย่างนี้ก็ไม่มาก ถ้าขึ้นทั้งตัวอย่างนี้ก็ไม่กล้าทำ จะแนะนำคนไข้ให้รักษาด้วยวิธีอื่น นอกจากการทดสอบแล้วก็ใช้ยาป้องกันการแพ้ซึ่งเป็นง่าย ๆ โดยให้วิตามินซีตามอัตราที่หมอแนะนำ ให้ก่อนหรือระหว่างการรักษา นอกจากนี้ยังมียาชนิดอื่นที่จะใช้ได้เป็นยาสมุนไพร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงไม่ได้เลี้ยงผึ้งเอง แต่มีผู้เลี้ยงให้ การเลี้ยงผึ้งเลี้ยงในกล่องปิด มีอากาศถ่ายเท มีน้ำตาล หรือน้ำผึ้งให้กิน อุณหภูมิไม่สูงเกินไป เก็บผึ้งในที่มืด หากมีแสงกวอดตลอดวันผึ้งจะตาย ผึ้งที่เก็บเป็นสต็อกไว้สามารถให้อยู่ในตู้เย็นได้ 1-2 สัปดาห์ ส่วนผึ้งที่เหลือใช้ก็จะปล่อยสู่ธรรมชาติผึ้งสามารถบินกลับรังได้เองในระยะ 3 กิโลเมตร เราพยายามที่จะประหยัดเพราะเป็น 1 ชีวิต ผึ้งที่ต่อยแล้วเพียงครั้งเดียวก็จะตายเลย 1 คนอาจใช้เพียงจุดเดียว บางคนใช้ถึง 7 ตัว หรืออาจ 20 ตัว คนที่เป็นโรคต้องมารักษาต่อเนื่องมากกว่า 1 ครั้งเพราะบางอย่างฤทธิ์อยู่เพียงชั่วคราว การนัดประมาณ 5-6 ครั้ง เพื่อติดตามผล โรคที่รักษาได้ผลดีคือโรคปวดเข่าของผู้สูงอายุ หรือโรคไหล่ติด นิ้วล็อก ปวดคอ ปวดหลังซึ่งอาจต้องมาบ่อยครั้งเพราะกล้ามเนื้อมัดใหญ่ คนที่เป็นอัมพฤกษ์ อัมพาตอาการจะทุเลาขึ้น รู้สึกดีขึ้น มีแรงขึ้น โรคไขข้ออักเสบ นอนกรน ต้องการเลิกบุหรี่ ค่าใช้จ่ายในการรักษาประมาณ 200-300 บาท มีผลิตภัณฑ์ผึ้งที่หมออาจให้ใช้ควบคู่ราคาก็จะแพงขึ้น

อีกกิจกรรมการรักษาของ โรงพยาบาลมหาวิทาลัยแม่ฟ้าหลวง คือ ธาราบำบัด ซึ่งเป็นสระออกกำลัง ภาย เป็นส่วนหนึ่งของกายภาพบำบัด เน้นการออกกำลังกายในน้ำ ความลึกของสระมี 3 ระดับคือ 80 120 และ 150 เซนติเมตร การเน้นให้ผู้ป่วยออกกำลังกายในน้ำช่วยให้ลดปวด เพิ่มความแข็งแรง เพิ่มการไหลเวียนโลหิตให้ดีขึ้น คนไข้รู้สึกผ่อนคลาย แข็งแรงมากขึ้นทั้งระบบกล้ามเนื้อ และระบบหายใจซึ่งสระแต่ละระดับขึ้นอยู่กับที่ต้องการให้คนไข้ออกกำลังกายลักษณะใด สระนี้ต่างจากสระอื่นเนื่องจากเป็นสระในร่ม ควบคุมอุณหภูมิที่ 27-35 องศาเซลเซียส คล้ายกับแอร์ ฮีตเตอร์จะตัดแอร์ให้มีอุณหภูมิลดลงเมื่ออุณหภูมิเกิน 35 องศาเซลเซียส น้ำอุ่น ทำให้คนไข้รู้สึกผ่อนคลาย บางกรณีที่คนไข้ออกกำลังกายบนบกไม่ได้ เช่น คนไข้ขาหัก น้ำจะเป็นตัวพยุงทำให้ออกกำลังกายได้ดีขึ้น เพราะไม่ต้องรู้สึกเจ็บในการลงน้ำหนักขาข้างที่เจ็บ การฟื้นตัวจะเร็วขึ้น สระนี้มีอุปกรณ์บำบัดลู่วิ่งหัดเดินในน้ำ ในน้ำปอดของคนเราจะขยายตัวมากขึ้นทำให้ปอดแข็งแรง มีทางลาดเอียงสำหรับคนไข้ และไฮโดรลิก ช่วยให้คนไข้ที่เคลื่อนไหวด้วยการเดินไม่ได้ ลงน้ำได้ การคัดเลือกคนไข้รักษาโดยธาราบำบัด คือ คนไข้ที่มีปัญหาด้านระบบหายใจที่มีความจุปอดน้อยกว่า 1 ลิตร มีปัญหาเรื่องการควบคุมกระเพาะปัสสาวะ นอกจากนั้นได้ทุกกลุ่ม ทั้งคนไข้ที่ปวดขาปวดเข่า ต้องการลดความอ้วน คนตั้งครรภ์อายุ 3เดือนขึ้นไป หากมีน้ำหนักกายภาพบำบัดมาดูแลด้วยจะดียิ่งขึ้นเพราะจะเป็นผู้ออกแบบโปรแกรมที่เหมาะสมกับคนไข้ให้การบำบัดได้ผลมากขึ้น การรักษาอาการในระดับหนึ่งการออกกำลังกายเป็นการออกกำลังกายที่ทำให้ไม่กลับมาบาดเจ็บอีก และเป็นอีกหนึ่งทางเลือกที่ทำให้คนไข้ไม่เบื่อการออกกำลังกาย

- บทรายการวิทยุ** : เรื่อง ไก่ตะเภาทองเกษตรศาสตร์
- รายการ คุยกัน 9 โมง** : วันศุกร์ที่ 12 ตุลาคม 2555 เวลา 09.05 – 09.55 น.
ออกอากาศทางสถานีวิทยุ ม.ก.
- สัมภาษณ์** : อาจารย์สุชาติ สงวนพันธุ์
อาจารย์ประจำภาควิชาสัตวบาล คณะเกษตร กำแพงแสน และนักวิจัยศูนย์วิจัย
และพัฒนาการผลิตสัตว์ปีก สถาบันสุวรรณวาทกสิกิจ มก.กำแพงแสน
จ.นครปฐม โทร.034-281078-9 / โทร. 081-995-0950
- ดำเนินรายการโดย** : บุณทริกา ไตรโกมุท

เนื้อหาโดยสรุป

ไก่ตะเภาทองเป็นไก่พันธุ์ดั้งเดิมของภาคใต้ มีรสชาติอร่อย อาจารย์สุชาติ สงวนพันธุ์ เห็นความสำคัญที่จะรักษาพันธุกรรมของไก่พันธุ์นี้จึงได้วิจัยไก่ตะเภาทองเกษตรศาสตร์ ขึ้น ใช้เวลาการวิจัยประมาณ 4-5 ปีจนมั่นใจว่าเป็นชิ้นงานวิจัยที่เกษตรกรรายย่อยสามารถนำไปเลี้ยงผสมผสานควบคู่กับการทำเกษตรในระบบเศรษฐกิจพอเพียงได้เป็นอย่างดี อาจารย์ได้เล่าถึง แนวคิดงานวิจัยนี้ว่า เดิมทีไก่ตะเภาทองเป็นไก่พื้นเมืองสายพันธุ์หนึ่งซึ่งมีอยู่ในประเทศไทยมาช้านานแล้วแต่คนทั่วไปไม่ค่อยรู้จัก เนื่องจากอิทธิพลทางการค้าไก่พันธุ์เนื้อ พันธุ์ไข่ เข้ามามีบทบาทสำคัญเพราะถูกพัฒนาด้านการให้ผลตอบแทนการผลิตมากจึงเบียดเบียนความสนใจของผู้เลี้ยงไก่อย่างรวดเร็วดังนั้นไก่พันธุ์ตะเภาทองจึงไม่เป็นที่รู้จักในระยะหลัง อาจารย์จึงตั้งในนำศักยภาพของพันธุ์ไก่ตะเภาทองพื้นบ้านมาปรับใช้ให้สอดคล้องกับสภาวะอากาศที่มีความแปรปรวนรุนแรง จำเป็นอย่างยิ่งที่นำของดีที่มีอยู่มาใช้ให้เกิดประโยชน์ หรือใช้ศักยภาพพันธุกรรม กล่าวคือนำทรัพยากรที่มีอยู่ในประเทศมาบริหารจัดการใหม่เพื่อเป็นการลดต้นทุน เป็นการให้เกษตรกรอยู่รอดได้ส่วนหนึ่งอยู่รอดได้ อีกส่วนหนึ่ง คือการค้นหาว่าหากไก่พันธุ์ตะเภาทองมีรสชาติดี อร่อย เนื้อหอมหวาน กรอบ มีเอกลักษณ์ เป็นของดีของไทยทำไมเราไม่นำกลับมาให้คนไทยได้รู้จักกันอีกครั้ง จึงเป็นที่มาของงานวิจัยนี้ที่วิจัย 4-5 ปีมาแล้ว เมื่อรู้ศักยภาพของไก่พันธุ์ตะเภาทองแล้วอาจารย์จึงได้ออกแบบงานวิจัยให้สอดคล้องกับเกษตรกรรายย่อยซึ่งความหลากหลายในเรื่องการเลี้ยง การจัดการ ที่อยากจะเข้าใจหลักวิชาการที่จะนำไปปรับใช้ น้อยบ้าง มากบ้างก็แล้วแต่ ไก่ต้องสามารถเลี้ยงง่ายในทุกสภาวะ ดังนั้นพันธุ์ไก่ต้องออกแบบให้เลี้ยงง่าย กินง่าย อยู่ง่าย อาจารย์จึงนำไปผสมข้ามกับพันธุ์สามเหลี่ยมซึ่งเป็นไก่พันธุ์มาจากประเทศจีนที่อาจารย์ ดร.เสกสม อาตมางกูร คณะบดีคณะเกษตร ได้นำเข้ามาจากจีนมาเลี้ยงที่ศูนย์สัตว์ปีกเพื่อศึกษาศักยภาพ จึงได้ศึกษาควบคู่ทั้งสองสายพันธุ์ แล้วนำมาผสมข้ามพันธุ์กันกลายเป็นไก่พันธุ์ตะเภาทองเกษตรศาสตร์ เลี้ยงง่าย สอดคล้องกับเกษตรกรรายย่อยที่จะนำไปใช้ฝึกไม่โหดอย่างที่ตลาดไม่ได้มาเป็นแหล่งอาหารของไก่ตะเภาทองเกษตรศาสตร์นี้ นี่คือการที่ไปในการออกแบบไก่ตะเภาทองให้สอดคล้องกับกลุ่มเป้าหมาย และสุดท้ายคือ เพื่อให้เกษตรกรรายย่อยมีรายได้เสริม ให้เกษตรกรกลับมามีสติ เป็นไปตามแนวปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงตามพระราชดำริคือ หลังจากทำการเกษตรผสมผสานแล้วก็ใช้สิ่งที่มีอยู่จากการผลิตให้คุ้มค่าที่สุด ทำให้ช่วยลดต้นทุนการผลิตตรงนี้จึงจะอยู่รอดและจะได้เนื้อไก่คุณภาพดีจนถึงผู้บริโภคที่ได้อาหารที่ปลอดภัย ไก่นี้สามารถพัฒนาเป็นไก่อินทรีย์

ได้โดยธรรมชาติ โดยไม่ยากเนื่องจากเลี้ยงดูง่ายตามธรรมชาติเหมือนไก่พื้นเมืองโดยทั่วไปอื่นๆ เพียงแต่เพิ่มระบบบริหารจัดการเข้าไปให้ถูกต้อง เช่น ไม่ให้กินอาหารปนเปื้อนด้วยเคมี ก็จะเป็นไก่อินทรีย์แล้ว

จุดเด่นของไก่ตะเภาทองเกษตรศาสตร์ คือ ในมุมของผู้เลี้ยง เป็นไก่ที่แข็งแรง โตเร็วใช้เวลา 3.5 - 4 เดือนก็สามารถส่งตลาดได้แล้ว น้ำหนักตัวโดยเฉลี่ย ตัวผู้ประมาณ 2.2 กิโลกรัม ตัวเมีย น้ำหนักประมาณ 1.2 -1.4 กิโลกรัม เป็นระยะที่เนื้อคุณภาพดีที่สุด ระยะเวลาเลี้ยงไม่มากเกินไป เลี้ยงง่าย แข็งแรง โตเร็ว มีความสามารถเปลี่ยนพืชไม้ใบหญ้าเป็นเนื้อได้ดีกว่าไก่พื้นเมืองพันธุ์อื่นๆ ส่วนในมุมของผู้บริโภค ก็จะได้รับของเนื้อที่อร่อย หอม เนื่องจากพันธุกรรมของไก่ตะเภาทอง และสามเหลืองเป็นพันธุ์ที่ให้เนื้อที่มีรสชาตอร่อย หอมหวานซึ่งถ่ายทอดทางพันธุกรรม

วิธีการเลี้ยงให้ได้คุณภาพดี ในระยะ 1-2 สัปดาห์แรกต้องเลี้ยงดูอย่างใกล้ชิดเหมือนกับไก่พันธุ์อื่นๆทั่วไป ต้องกกให้เขามีความร้อน ความอบอุ่น มีน้ำ มีอาหารให้กินอย่างสม่ำเสมอและต่อเนื่องเพื่อให้แข็งแรงสมบูรณ์ อาจให้อาหารสำเร็จรูปในระยะที่ไก่อังตัวเล็ก หากเลี้ยงไม่มาก 50-100 ตัว เพื่อความสะดวก อาจยังไม่ต้องซื้อวัตถุดิบมาผสมเอง เป็นอาหารสำหรับไก่เนื้อระยะเล็ก เมื่ออายุ 1 เดือนฝึกให้เรียนรู้การกินผักไม้ใบหญ้า พืชผลทางการเกษตรที่ผลิตเพื่อขายในตลาดที่ปลูกเป็นอาชีพหลัก ส่วนที่คัดทิ้งนำมาให้เป็นอาหารไก่ เสริมกับสมุนไพรบาง การใช้รำเปลือก หนวดข้าวโพดฝักอ่อนซึ่งมีโปรตีนค่อนข้างสูง ประมาณ 13-14% เป็นวัตถุดิบที่หาได้ในท้องถิ่น ไก่พันธุ์ตะเภาทองจึงเป็นไก่ที่สามารถปรับตัวเข้ากับวิถีชีวิตการเกษตรตามแนวเศรษฐกิจพอเพียง และสามารถบริหารจัดการทรัพยากรที่มีอยู่นั้นให้เกิดประโยชน์สูงสุด ส่วนการใช้จ่ายใช้น้อยมาก เพราะไก่พันธุ์นี้มีความแข็งแรง ทนทาน มีความต้านทานโรคพอสมควร ฉะนั้นเมื่อเลี้ยงภายใต้สภาวะการเลี้ยงแบบธรรมชาติ มีโรงเรือนที่สะอาด อากาศถ่ายเทได้ดี ทำให้ไก่ไม่เครียดก็ไม่มีโรคแทรกซ้อนเกิดขึ้น การควบคุมป้องกันโรคโดยเฉพาะโรคระบาดที่ร้ายแรง ฝากถึงเกษตรกรว่าจำเป็นต้องให้วัคซีนนิวคาสเซิล และหลอดลมอักเสบ สอดนิตินี้ยังสร้างความเสียหายให้กับผู้เลี้ยงไก่พอควร ฉะนั้นเราป้องกันได้โดยใช้วัคซีนนี้ ช่วยลดความเสี่ยงการเกิดโรคได้

ขณะนี้ศูนย์สัตว์ปีกมีโครงการถ่ายทอดความรู้ และเพาะพันธุ์ไก่ตะเภาทองเกษตรศาสตร์ให้กับเกษตรกรทั่วประเทศ ที่สนใจและนำไปเลี้ยง ส่วนใหญ่ประทับใจเพราะเลี้ยงง่าย โตเร็ว ในมุมของพ่อค้าอาจยังไม่รู้จัก แต่หากคุยกับผู้สูงอายุโดยเฉพาะคนไทยเชื้อสายจีนจะรู้จักดีและต้องการซื้อหารับประทานเนื่องจากสูญพันธุ์แล้ว งานวิจัยนี้จึงเหมือนกับได้นำของดีของไทยที่หายไปกลับมา นำมาให้เป็นสมบัติของคนไทยให้ได้รับรู้ ได้เลี้ยง ทำให้ได้รับประทานไก่คุณภาพดี เนื้ออร่อย ขนาดตัวของไก่พันธุ์นี้หากปล่อยให้โตเต็มที่ตัวผู้ประมาณ 3.5 กิโลกรัม ตัวเมียประมาณ 2.5 กิโลกรัม ซึ่งเกษตรกรผู้ได้รับการถ่ายทอดก็นำไปขยายพันธุ์ต่อ ผสมข้ามพันธุ์กับไก่พื้นเมือง ผสมกับไก่ชน หรือนำไปขายต่อทันทีแล้วส่งซื้อที่อาจารย์อีก

ความคาดหวังในอนาคตของผู้วิจัย คือ อยากให้ไก่ตะเภาทองเกษตรศาสตร์เป็นไก่ออร์แกนิก ซึ่งจะเพิ่มมูลค่า และรองรับการเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน ช่วยเปิดตลาด การตลาด มั่นใจว่าด้วยเทคโนโลยีนี้จะทำให้ประเทศไทยก้าวไปไกลกว่าประเทศอื่นในประชาคมอาเซียน มีความหวังว่าอยากให้ไก่พันธุ์นี้ได้อยู่แถวหน้า ช่วยสร้างอาชีพ สร้างรายได้ให้กับเกษตรกร สร้างความมั่นคง เข้มแข็ง ยั่งยืนให้เกษตรกรรายย่อยได้อีกทางหนึ่ง

ไก่ตะเภาทองเกษตรศาสตร์นี้ให้อะไรกับภาคการเกษตร อย่างน้อยที่สุดอาจารย์มองว่าไก่พันธุ์นี้ถูกออกแบบมาให้ใช้พืชผลทางการเกษตรที่ส่งตลาดไม่ได้เป็นการเพิ่มมูลค่า เช่นโคนเห็ด ผู้ที่ทำอาชีพเพาะเห็ดจะเป็นเห็ดฟาง เห็ดนางฟ้า โคนเห็ดต้องถูกตัดออก หรือหนวดข้าวโพด สิ่งที่เหลือจากพืชผลเหล่านี้เป็นอาหารอย่างดีของไก่

ตะเกาทอง เป็นการเพิ่มมูลค่าได้อีกทางหนึ่ง หากสนใจข้อมูลเพิ่มเติม ติดต่อ 034-281078-9 หรือ อ.สุชาติ โทร 081-995-0950 ยินดีให้ข้อมูลเพิ่มเติม อาจารย์ฝากทิ้งท้ายว่า อยากส่งเสริม สนับสนุนให้เกษตรกรหันกลับมาเลี้ยงกันมากๆ เพื่อให้คนไทยมีคุณภาพชีวิตที่ดีกว่านี้ ได้รับประทานเนื้อไก่ที่ไม่มีสารปนเปื้อน อยากให้คนไทยมีสุขภาพสมบูรณ์ โดยการหันมาเลี้ยงไก่ตะเกาทองเพื่อเกษตรกรมีรายได้เสริม ใช้ทรัพยากรที่มีอยู่ให้เกิดประโยชน์อย่างคุ้มค่า และส่งต่อความปลอดภัยถึงผู้บริโภค ในอนาคตก็หวังว่าอยากเห็นไก่ตะเกาทองได้รับการสนับสนุนส่งเสริม จนถึงส่งออก

- บทรายการวิทยุ** : เรื่อง น้ำตาลมะพร้าวไซรัป
- รายการ คู่ยกัน 9 โมง** : วันศุกร์ที่ 23 พฤศจิกายน 2555 เวลา 09.05 – 09.55 น.
ออกอากาศทางสถานีวิทยุ ม.ก.
- สัมภาษณ์** : **คุณฉัตรดา เอกแก้วนำชัย**
กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านริมคลองโฮมสเตย์
- ดำเนินรายการโดย** : บุณทริกา ไตรโกมุท

เนื้อหาโดยสรุป

คุณฉัตรดาเล่าถึงความเป็นมาของบ้านริมคลองโฮมสเตย์ว่า เกิดขึ้นจากการที่คุณฉัตรดาอยู่กรุงเทพมหานครแล้วรู้สึกคิดถึงบ้านเดิมที่เคยอยู่กับคุณพ่อ คุณแม่ เมื่อพวกท่านเสียชีวิตจึงกลับไปดูแลสวน บ้านหลังนี้อยู่ริมน้ำ มีที่สวยงามเหมาะสำหรับการทำโฮมสเตย์ เริ่มต้นปี 2540-2542 ซึ่งช่วงที่เปิดในระยะแรกค่อยๆทำไม่รีบร้อน หวังเพียงเมื่อกลับไปอยู่ที่บ้านจะได้มีเพื่อน คือนักท่องเที่ยวมาพัก และ เป้าหมายคือเพื่อทำความดีตอบแทนบ้านเกิด จึงเกิดเป็นบ้านริมคลองโฮมสเตย์ขึ้นด้วยเหตุนี้ เมื่อต้นปี 2546 ที่เปิดตัวบ้านพักโฮมเสย์ รู้สึกเหงา จึงคิดว่าทำคนเดียวคงไม่มีความสุขหากมีเพื่อนในชุมชน บ้านใกล้เคียงเข้ามามาร่วมเป็นกิจกรรมของชุมชนน่าจะดี จึงได้ขอให้เจ้าหน้าที่ส่งเสริมเกษตรจัดตั้งกลุ่มบ้านริมคลองโฮมสเตย์ โดยตั้งชื่อว่ากลุ่มส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงเกษตร บ้านริมคลองโฮมสเตย์ พอเกิดบ้านพักขึ้นก็มีผู้สนใจเข้ามาเที่ยวในลักษณะโฮมสเตย์ ทำให้ระยะหนึ่งก็เกิดความคิดว่าเรามีบ้านพักแต่ไม่มีกิจกรรม ควรจะหากิจกรรมให้กับนักท่องเที่ยวบ้างกลุ่มจึงร่วมกันคิดทำเป็นแพ็คเกจการท่องเที่ยว เป้าหมายหลัก คือ การชมหิ่งห้อยซึ่งขณะนั้นตลาดน้ำอัมพวายังไม่เปิดจึงเที่ยวชมหิ่งห้อยและไหว้พระไปด้วย กลับมาคิดว่าการท่องเที่ยวเชิงเกษตรควรจะมีกิจกรรมให้กับนักท่องเที่ยวได้ลงมือทำด้วยจึงปรึกษากันในกลุ่ม ตกลงคิดว่าควรทำเรื่องวิถีชีวิตที่เรามีอยู่เรามีการทำสวนมะพร้าวและการแปรรูปมะพร้าวให้เป็นผลิตภัณฑ์ ที่นี้ในสมุทรสงครามมีการทำน้ำตาลมะพร้าวตั้งแต่สมัยก่อน ตั้งแต่สมัยพ่อแม่ปู่ย่าตายาย พอลูกเรียนจนโตกันหมดแล้ว พ่อก็เลิกทำเพราะอายุเยอะ ลูกๆไม่ได้สืบทอดกันไว้ เมื่อคุณฉัตรดา มาทำโฮมสเตย์จึงนึกถึงสิ่งที่พ่อทำให้ดูตั้งแต่เด็กเลี้ยงมาจนโตจบการศึกษา ซึ่งก็คือ การทำน้ำตาลมะพร้าวซึ่งเป็นกิจกรรมที่นักท่องเที่ยวให้ความสนใจมาก นำไปสู่การต่อยอดกิจกรรมชุมชนต่างๆ ได้แก่ การทำขนมไทย การบอกเล่าวิถีชีวิตที่นำทางมะพร้าว ใบมะพร้าวมาทำของใช้ ผู้ว่าราชการจังหวัดในสมัยนั้นได้ให้งบประมาณ นำมาสร้างเตาเคี่ยวน้ำตาลมะพร้าว และหาคนมาขึ้นต้นมะพร้าวซึ่งหายาก และเกิดแนวคิดต้องการให้คนรุ่นใหม่กลับมาทำน้ำตาลมะพร้าว ทำอย่างไรให้เพิ่มมูลค่าน้ำตาลมะพร้าวขึ้น จึงหะพอติดกับได้พบอาจารย์สารภีซึ่งจบ Food science จากประเทศอังกฤษ ทำงานอยู่ดีลิลีเวอร์มานานในฐานะนักท่องเที่ยวได้มีโอกาสพูดคุยกัน จนนำไปสู่งานวิจัยน้ำตาลมะพร้าว เช่น ไม้ใช้ไม้พะยอมแต่เปลี่ยนเป็นเปลือกมังคุดบ้างว่าน้ำตาลจะเป็นอย่างไร ทำวิจัยมาโดยตลอดจนกระทั่งตกลงมาเป็นน้ำตาลไซรัปซึ่งไม่ใช่สารเคมีกันบูด น้ำตาลของคุณฉัตรดาเป็นน้ำตาลอินทรีย์ และจากน้ำตาลใส่ปีปนำมาเคี่ยวให้เข้มข้นเป็นน้ำตาลไซรัป เรียกว่า เป็นน้ำหวานจากดอกมะพร้าว เหมาะกับการชงกาแฟ ชงไมโล ทาขนมปัง ทาแพนเค้ก แต่งหน้าเค้ก หรือราดหน้าไอศกรีม ทานเพื่อสุขภาพเพราะไม่มีเคมี คนเป็นเบาหวานทานแล้วน้ำตาลไม่ขึ้นในกระแสเลือดเพราะเป็นน้ำตาลธรรมชาติไม่มีเคมี ผลิตภัณฑ์นี้คุณฉัตรดาได้นำไปให้เพื่อนที่เป็นอาจารย์ที่มหาวิทยาลัยราชภัฏบรืตรตรวจสอบ

อาจารย์คนนี้อเองส่งผลิตภัณฑ์น้ำตาลมะพร้าวไร่รับประกวดนวัตกรรมอาหาร ได้รับรางวัลที่ 2 ทางกองประกวดนวัตกรรมสนใจให้งบประมาณวิจัย 1 ล้านบาทเพราะสนใจที่รับประทานแล้วน้ำตาลไม่ขึ้น จึงเกิดการวิจัยโดยกองนวัตกรรมโดยให้มหาวิทยาลัยมหิดลเป็นผู้ทำวิจัยกับคนไข้ตามโรงพยาบาลต่างๆ ผลปรากฏว่ารับประทานน้ำตาลไร่รับอินทรีย์นี้แล้วคนใช้น้ำตาลไม่ขึ้นจริงๆ คนโบราณกินน้ำตาลแล้วไม่อ้วน แต่เมื่อปัจจุบันมีการทานน้ำตาลขัดขาวทำให้เกิดปัญหาสุขภาพ น้ำตาลมะพร้าวไร่รับจึงเป็นน้ำตาลเพื่อสุขภาพ และจะมีการจดทะเบียนเกษตรกรอินทรีย์กับเจ้าของสวนมะพร้าว เชื่อว่าผลิตภัณฑ์ตัวนี้จะสามารถแข่งขันกับชาวต่างประเทศได้ สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับชาวสวนให้มีวิถีชีวิตและความเป็นอยู่ดีขึ้น เนื่องจากมีอัตราความเสี่ยงในการขึ้นต้นมะพร้าวเก็บน้ำตาล เมื่อมีผลิตภัณฑ์นี้จะสร้างแรงจูงใจมากขึ้นรวมทั้งหามะพร้าวพันธุ์ดีเยี่ยมมาขยายพันธุ์ให้เก็บน้ำตาลได้ง่ายขึ้น เร็วๆนี้ชาวชุมชนจะทำเรื่องขอเกษตรกรอินทรีย์ซึ่งเชื่อมั่นว่าจะช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับน้ำตาลมะพร้าวได้ คุณถิรดาฝากถึงการดูน้ำตาลมะพร้าวแท้ว่า สีจะออกเหลืองน้ำตาลแต่ไม่เข้มเกินไป ขึ้นกับฝีมือผู้กวนน้ำตาลที่ให้ออกซิเจนลงไปพอควรทำให้ได้สีเหลืองนวลแต่ไม่ใช่สีขาวจืด ส่วนน้ำตาลมะพร้าวไร่รับจะมีสีน้ำตาลเข้มซึ่งเน้นการผลิตแบบอินทรีย์ตั้งแต่ต้นจนบรรจุไม่ใส่สารเคมีกันบูดนอกจากใช้ไม้พะยอมเท่านั้น ทั้งนี้สีของน้ำตาลมะพร้าวขึ้นอยู่กับสภาพอากาศเช่นกัน ถ้าอากาศร้อนน้ำตาลจะมีสีเข้ม

ขั้นตอนการทำน้ำตาลมะพร้าวไร่รับและน้ำตาลมะพร้าวก่อนมีความใกล้เคียงกัน เน้นเรื่องการผลิตแบบอินทรีย์ เก็บเกี่ยวผลผลิตจากมะพร้าวได้เมื่ออายุ 3 เดือน ไม่ใช่เคมีในการดูแลแปลงใช้ตัวห้ำตัวเบียนป้องกันกำจัดแมลงดำหนามมะพร้าว ใช้น้ำหมักชีวภาพป้องกันด้วงดำ ด้วงฟาง เมื่อจะเก็บน้ำตาลให้ล้างกระบอกให้สะอาดรองกันแก้วด้วยไม้พะยอม เก็บมาแล้วกรองน้ำให้สะอาด ค่อยๆเคี่ยวบนเตาเคียว เมื่อเริ่มงวดให้วัดความหวาน พอได้ที่ให้รับใส่บรรจุภัณฑ์โดยใช้แอสแตนเลสบรรจุเพื่อกันฝุ่นควันทำให้สะอาด จากนั้นปิดผนึกและน็อคด้วยความเย็น ทำให้น้ำตาลอยู่ได้นานถึง 6 เดือนถึง 1 ปี นำออกจำหน่าย กระปุกละ 100 บาท ความจุ 250 cc.มีใบมาตรฐานรับรองจากมกอช. ออย.และ GAP ได้รับการสนับสนุนจาก ธกส. เป็นผลิตภัณฑ์ประจำจังหวัดและได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานอื่นๆ มากมาย

หากสนใจติดต่อที่ 089-170-2904 หรือ 034 -752-775 www.บ้านริมคลอง.net หรือfacebook

- บทรายการวิทยุ : เรื่อง แนวคิดการปลูกขจร
- รายการ เกษตรอาสา : วันจันทร์ที่ 31 ธันวาคม 2555 เวลา 11.35 – 11.55 น.
ออกอากาศทางสถานีวิทยุ ม.ก.
- สัมภาษณ์ : คุณไพศาล สุตะเขตต์
เกษตรกรผู้ปลูกดอกขจร
- ดำเนินรายการโดย : บุณทริกา ไตรโกมุท

เนื้อหาโดยสรุป

คุณไพศาล สุตะเขตต์ อดีตเคยรับราชการ เมื่อเกษียณอายุจึงหันมาทำสวนขจร หรือสลิด คุณไพศาลให้แนวคิด การเลือกทำสวนขจร ว่า ดอกขจรเป็นพืชไม่เลี้ยวเวลาปลูกแล้วทำขึ้นค้าง มีร่มเงา ให้ผลผลิตมาก ปลูกดอกขจรเป็นงานเบา แต่ได้เงินดี คนมีอายุก็สามารถทำได้ ทำขึ้นค้าง เก็บดอกขาย 1 วันเก็บขายได้ 2,500 – 3,000 บาท ถือว่าคุ้มค่ากับการปลูกมากกว่าปลูกอย่างอื่น ส่วนการให้ปุ๋ยแบบชีวภาพ แบบฮอว์โมนไล่แมลง เป็นต้นทุนที่ถูก ยกตัวอย่างลงทุน 100 บาทเป็นค่าปุ๋ยชีวภาพ 20 บาท คนปลูกจะได้ 80 บาทจึงเป็นพืชเศรษฐกิจที่ดีมากๆ เมื่อก่อนที่นี้เคยเป็นสวนผลไม้แต่เดิมปลูกแก้วมังกรแต่เมื่อเพื่อนบ้านปลูกกันมากขึ้นโรคและแมลงเริ่มแพร่ระบาดจนควบคุมไม่ได้จึงหันมาปลูกผัก จากการสอบถามญาติๆ ได้ความคิดว่า สลิด หรือขจรมีอายุเป็น 10 ปี ลักษณะเหมือนเถาต้นถั่วแต่ว่าไม่ใช่ต้นถั่ว 1 ปี ให้ผลผลิต 11 เดือน พักต้นเพียง 1 เดือนเท่านั้นคือรายการก้างเดือนพฤศจิกายน – ธันวาคม แต่ขณะนี้ประเทศไทยอากาศเปลี่ยนบ่อยเดี๋ยวหนาว เดี่ยวร้อน พอได้แดดขจรจะแตกยอด ออกดอกมาส่วนหนึ่ง เมื่อหนาวดอกจะฝ่อ ถ้าไม่หนาวก็จะแตกยอดเป็นดอกโตแล้วจะได้ขายได้ ช่วงนี้เป็นช่วงที่ขจรจากสวนจะอยู่ที่ กิโลกรัมละ 120-160 บาท ตลาดคงจะประมาณ 200-300 บาท เพราะเป็นช่วงดอกน้อย หายาก คนปลูกขจร หรือสลิดหากมี 500-600 ต้น จะแบ่งลือกออกเป็น 2 ลือก เพราะถ้าลือกไหนเก็บแล้วสลิด จะขอเวลา 1 วันเพื่อให้ดอกใหญ่ขึ้น เพราะฉะนั้นสมมติมี 600 ต้น 6 ร่อง ร่องละ 100 ต้น วันนี้เราเก็บ 300 ต้น 3 ร่อง พรุ่งนี้เก็บอีก 300 ต้น เราจะมีรายได้ทุกวัน วันละ 2,500 – 3,000 บาท ของสวนคุณไพศาลมี 300 ต้นจึงเก็บวันเว้นวัน แต่มีแนวความคิดว่าเร็วๆนี้จะขึ้นอีกแถวเพราะที่ดินยังว่างอยู่ ก็จะกลายเป็น 600 ต้นซึ่งวางแผนจะเก็บทุกวัน เป็นรายได้การปลูกพืชที่ดีกว่าอย่างอื่น การดูแลเพียงช่วยตัดแต่งต้น ดูแลเหมือนเป็นลูก ที่สวนของคุณไพศาลได้ใช้เทคนิคพัฒนาการทำค้างขจร พัฒนาการตั้งเถามาเป็นราวไทร หรือแต่ละกิ่งจะมีดอกห้อยออกมา1กิ่งมีประมาณ 7 -8 พุ่มดอกร่องหนึ่งจะดึงมาเป็นหมื่นๆกิ่งก็จะเหมือนราวไทร พอตัดหมดแล้วก็จะตัดยอดนั้นทิ้ง ดึงยอดใหม่มาแทนที่เป็นการตัดแต่งต้นโดยอัตโนมัติ เพื่อให้ทรงพุ่มโปร่ง ประการสำคัญคือการทำงานในร่มทำให้ไม่เหนื่อย การทำแปลงปลูก ที่สวนสามพรานนิยมทำสวนจึงเป็นการยกร่องปลูกพื้นที่ข้างๆคือร่องน้ำเพื่อให้เรือรดน้ำพืช ซึ่งการปลูกขจรมันสามารถปลูกได้ทั้งแบบร่องสวนและแบบไร่ ให้ผลผลิตเหมือนกันเทคนิคการปลูกคือ ดอกสลิดชอบความชื้นแต่ไม่แฉะ ถ้าน้ำเยอะใบจะเหลืองที่สำคัญคือการจัดกิ่งทำค้างหากเป็นแบบเถาถั่วผลผลิตที่ได้ประมาณ 10 กิโลกรัม หากทำเสาแบบรูปตัวทีและดึงยอดกิ่งให้เป็นราวไทรจะได้ผลผลิตถึง 60 กิโลกรัม เพราะถ้าไม่ดึงลงมายอดก็จะทับกันอยู่ด้านบนค้างทำให้ที่บผลผลิตจึงไม่ดี การทำเป็นราวไทรจึงให้ผลดีทั้งทำให้โปร่ง เก็บง่าย ผลผลิตเยอะรายได้ดีกว่าผลผลิตอื่น ดอกสลิด 1 ไร่ทำรายได้ดีกว่าลำไยที่ปลูก 5 ไร่ ที่สวนของคุณไพศาลปลูกพืชผสมผสาน มีทั้งดอกสลิด กล้วย อ้อย ลำไย พืชสวนครัว คุณไพศาลปลูกอ้อยพันธุ์ดำ คนที่นครปฐมใช้หัวราหู ทุกอย่างเป็นเงินหมุนเวียนให้เราทั้งนั้น รายได้จาก

ผักสวนครัว พืชอื่นๆ ก็ได้ใช้เป็นค่าแรงคนงาน เป็นค่าใช้จ่ายอื่นๆ ค่อยๆ เก็บทีละเล็กละน้อยก็เป็นเงินจำนวนมาก จึงอยากแนะนำให้ผู้เกษียณอายุ หรือผู้ว่างงานปลูกดอกสลิดเป็นอาชีพเพราะคิดแล้วอีก 10 ปี ยังคงมีความต้องการมาก ไม่พอขาย ดอกตูมดอกสลิดฤดูฝนกิโลละประมาณ 50 บาท ในครั้งหน้ารับฟังกัน
ต่อถึงวิธีการปลูกขจร

บทรายการวิทยุ	:	เรื่อง เทคนิคการเตรียมท่อนพันธุ์/การปลูกขจร
รายการ เกษตรอาสา	:	วันอังคารที่ 1 มกราคม 2556 เวลา 11.35 – 11.55 น. ออกอากาศทางสถานีวิทยุ ม.ก.
สัมภาษณ์	:	คุณไพศาล สุตะเขตต์ เกษตรกรผู้ปลูกดอกขจร
ดำเนินรายการโดย	:	บุณทริกา ไตรโกมุท

เนื้อหาโดยสรุป

รายการเกษตรอาสาวันนี้มาพูดคุยกันต่อในเรื่องเทคนิคการปลูกและการตลาดขจร การเตรียมท่อนพันธุ์เพื่อปลูกขจร เริ่มจากเมื่อเรามีกิ่งชำ หรือท่อนพันธุ์ที่แข็งแรงสมบูรณ์ซึ่งได้จากการตัดแต่งแล้ว ก็เตรียมแปลงปลูกเมื่อกำหนดที่ได้ว่าจะปลูกตรงไหนให้พื้นดินแล้วยกนูนขึ้นมา แต่ละหลุมห่างกันประมาณ 1.20 เมตร ทั้งให้ตากแดดประมาณ 1 สัปดาห์เพื่อให้ดินสุก จากนั้นแหวกให้เป็นช่อง ใช้ดินกระสอบที่ขายทั่วไปโรยกันหลุม ฉีกถุงดำที่ชำต้นพันธุ์ออก จากนั้นนำต้นพันธุ์ไปวาง เอาดินกระสอบไปโรยรอบๆ ต้นให้มิดแล้วจึงนำดินพื้นที่เข้าโปะอีกที ทำอย่างนี้เพราะรากขจรจะชอบชื้นได้ง่ายกว่าดินพื้นที่ อีกอย่างหนึ่งดินในกระสอบช่วยเก็บความชื้นของน้ำ เป็นประโยชน์ต่อรากที่จะงอก อีกอย่างไม่ทำให้เป็นโพรงอากาศทำให้รากชอบชื้นไม่ได้จึงให้ดินกระสอบมาคลุมท่อนพันธุ์ไว้ ส่วนวิธีการคัดเลือกกิ่งชำ ให้ดูที่รากแม่ใบน้อยไม่สำคัญ ระยะที่ปลูกใหม่จะนั่งประมาณ 1 เดือน 1 ระยะ 1 เดือนห้ามใส่ปุ๋ย เมื่อผ่านระยะ 1 เดือนขจรจะแตกข้อให้ใส่ปุ๋ยยูเรีย 1 หยิบมือนิดๆ ประมาณ 10 เกล็ดรอบๆ แล้วรดน้ำ ต้นสลิดเป็นต้นที่ไม่เลื้อยเหมือนต้นถั่วแต่จะแตกกิ่งออกมาเหมือนถั่ว แต่เราต้องจัดแต่งกิ่งว่าจะให้ขึ้นทางไหน ของที่สวนคุณไพศาลจัดให้ขึ้นแบบค้ำพัต ยอดระหว่างต้นจะไปชนกันบนอากาศทุกกิ่งที่จับขึ้นไปจะไม่ให้ไขว้กัน ใช้เป็นคูกขนานขึ้นไปตลอด ฉะนั้นจะสะดวกกับการตัดแต่งและการเก็บ ถ้าเราปลูกแบบต้นถั่ว คือปล่อยให้ตรงขึ้นไปแล้วเลื้อยข้างๆ 300 ต้น คุณจะเก็บได้เพียง 10 กิโลกรัมเท่านั้น ถ้าทำแบบรากไทรจะเก็บได้ 60 กิโลกรัม ศัตรูของขจรก็คือเพลี้ยไฟอย่างเดียว แต่ขอให้เดินดูบ่อยๆ เพราะว่าถ้าเราเห็นยอดกิ่งดอกอ่อน เริ่มเหลืองแสดงว่าเพลี้ยไฟเริ่มระบาดแล้ว ให้รีบฉีดยาไล่หามด้วันประกันพุ่มเพราะจะลุกรามทั้งร่องเสียหาย ชุดที่โดนเพลี้ยไฟระบาดจะเก็บดอกไม่ได้จนกว่า 1 สัปดาห์ผ่านไป เราใช้สารธรรมชาติ ต้นไม้ต้องมียาร่า น้ำส้มควันไม้ ฮอร์โมนบำรุงฉีดที่ใบ น้ำส้มควันไม้ใช้กำจัดเพลี้ยไฟแบบชีวภาพซึ่งที่สวนพยายามหลีกเลี่ยงการใช้สารเคมีฆ่าแมลง เพลี้ยไฟมีระบาดช่วงฤดูร้อน ในการพรวนดินตอนปลูกใหม่ต้องใส่ปุ๋ยเรี่ยเล็กน้อย โรยกรดซิลิคอนเล็กน้อยรอบๆ ใช้เป็นอาหารรองอาหารเสริมช่วยไม่ให้ดินเหนียวมาก ใน 1 เดือนให้ปุ๋ยกลางเดือน และ สิ้นเดือน เช่นเดียวกับการฉีดยาคุมแมลงบางๆ ไล่ไม่ให้เข้ามา จากนั้นขจรจะให้ผลผลิต 1 ปี และถึงช่วงฤดูหนาวก็จะตัดแต่งกิ่ง ช่วงนี้เราควรจกดินให้อากาศลงได้ 1 ปี ทำ 1 ครั้งใช้กรดซิลิคอนโรยบ้าง ต้นสลิดไม่ต้องการการดูแลมาก แต่ขอให้ดูแลบ้าง ดอกสลิดที่ภาคอีสานมักจะมีปัญหาเพลี้ยแป้งที่อีสานทำเป็นพุ่มเดี่ยวซึ่งทำให้ร้อน แต่ที่นี้ทำความสูง 170 เซนติเมตรให้พอกับความสูงของคนเก็บ นอกจากได้ผลดีทำให้โปร่งแล้ว ก่อนที่เก็บกิ่งที่ตัดแต่งเรายังคงได้ผลผลิตจากส่วนยอด จากการทดลองเคยทำเป็นกระโจม ต้นถั่ว ค้างรูปตัว แอลคว่า ผลผลิตน้อย แต่พอเป็นรูปตัวที คู่กันผลผลิตได้มาก ตลาดมารับซื้อ 3 ช่วง คือ 4 โมงเย็น 1 พุ่ม 3 พุ่ม แม่ค้าแต่ละจุดจะรับผลผลิตเราไปต่อยอด การคัดเกรด มีเพียงคิดว่าตูม หรือ บาน การเก็บเกี่ยว เมื่อเก็บแล้วจะนำมาแช่น้ำประมาณ 10 นาทีไม่ให้เหี่ยว จากนั้นนำมาสะเด็ดน้ำ แล้ว

นำไปคั้ดดอกตูม ดอกบานแล้วใส่ถุงพลาสติกทันที ขจรจะอมความชื้นในตัว ขจรจึงอยู่ได้เป็นวัน นอกจากดอกบาน ถ้าขายไม่ทันก็แช่เย็น แม่ค้าจะนำไปขายต่อไป ขอเชิญชวนให้ผู้เกษียณอายุราชการ ผู้ว่างงานปลูกขจรเพราะทำ รายได้ดี ติดต่อขอคูงานได้ที่ คุณสุนันท์ 081-880-6697 หรือ คุณไพศาล 087-063-9006

บทรายการวิทยุ	:	เรื่อง ชาใบไผ่ และชาข้าวเปลือก
รายการ เกษตรอาสา	:	วันศุกร์ที่ 1 มีนาคม 2556 เวลา 11.35 – 11.55 น. ออกอากาศทางสถานีวิทยุ ม.ก.
สัมภาษณ์	:	คุณสุพัฒน์ สาระบาน จิตอาสาของโรงพยาบาลอ่าวอุดม(โรงพยาบาลแหลมฉบัง)
ดำเนินรายการโดย	:	บุณทริกา ไตรโกมุท

เนื้อหาโดยสรุป

ไผ่และข้าวเป็นพืชที่ปลูกในพื้นที่แทบทุกภาคของประเทศ หรือหากไม่ได้ปลูกไว้ใช้สอย หรือบริโภคก็สามารถใช้ประโยชน์จากใบไผ่และข้าวเปลือกนำมาบำรุงสุขภาพได้ ซึ่งคุณสุพัฒน์ ได้พูดคุยกับเรื่องราวการเป็นจิตอาสา และได้เล่าถึงสรรพคุณของชาใบไผ่และชาข้าวเปลือก รวมถึงวิธีการทำให้คุณผู้ฟังได้รับทราบ ดังนี้

จุดเริ่มแรกที่คิดค้นการทำชาใบไผ่และชาข้าวเปลือกเกิดจากการเป็นจิตอาสาของโรงพยาบาล โดยช่วยเหลือทุกแผนก เรียนรู้จากสวนผักบ้านคุณตา เป็นในแนวการทำเกษตรแบบเศรษฐกิจพอเพียงจากนั้นนำมาปรับปรุงใช้ในกลุ่มจิตอาสาตัวเอง แล้วจึงขยายมาใช้วิธีการสวนผักบำบัดกับผู้ป่วยจิตเวช(ซึ่งเป็นผู้ป่วยหลักของโรงพยาบาลอ่าวอุดม) ส่วนผู้ป่วยรายอื่นที่ใช้แนวทางนี้เช่นกันนั้นคือแนวทางการสอนให้รู้จักพึ่งพาตนเอง หากพึ่งพาตนเองไม่ได้ความยั่งยืนจะไม่เกิดขึ้น เวลาอยากกินอะไรก็ปลูก อยากกินผักก็ปลูกผัก ทำเองจะยั่งยืนแล้วจึงทำขาย คุณสุพัฒน์และทีมอาสาบอกว่าพยายามเผยแพร่ศาสตร์ของพระราชานี้ให้ชุมชนได้เห็นที่ใช้ได้ในทุกส่วน ซึ่งทีมจิตอาสาของคุณสุพัฒน์ได้รับเชิญเป็นวิทยากรจากทุกโรงเรียนใน จ.ชลบุรี ให้เผยแพร่แนวคิดปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงโดยผ่านการสอนให้ปลูกผักที่อยากกิน กินผักที่ปลูก ให้รู้จักกินอาหารเพื่อสุขภาพ เช่นชาใบไผ่ ชาใบไผ่นี่สูตรมาจากอาจารย์จุฑาพรชาญ์ชาวบ้านที่ได้รับรางวัลลูกโลกสีเขียว 3 ปีซ้อน อาจารย์จุฑาได้นำชาใบไผ่นี้ให้นักวิจัยต่างชาติวิจัย พบว่า มีสารบางตัวช่วยยับยั้งเซลล์มะเร็ง ยับยั้งเนื้องอก ช่วยบรรเทาอาการอัลไซเมอร์ บำรุงสายตา ขับปัสสาวะ ไม่จำเป็นต้องซื้ออาหารแพง หรืออาหารเสริม เราสามารถใช้ใบไผ่ที่กินหน่อได้ เช่น ไผ่รวก ไผ่ตง ไผ่สีสุกไผ่หวาน นำใบสดมา 1 กำมือ ล้างน้ำให้สะอาด ต้มในกาหม้อดินเพื่อให้สรรพคุณคงที่เหมือนเดิม มีข้อเสนอแนะให้เก็บใบไผ่ก่อน 10.00 น. เพราะหลังจาก 10.00 น. อาหารที่พืชสังเคราะห์ได้จะนำไปใช้เลี้ยงส่วนต่างของพืช อาหารที่ใบจะถูกดูดซึมไปคุณค่าจะน้อยลง ใช้ใบแก่หรืออ่อนก็ได้ แต่ถ้าให้ดีเลือกเก็บยอดกิ่งที่ใบม้วน วิธีการทำ คือ ใส่ใบไผ่ 1 กำมือ ใส่กา ใส่ น้ำพอท่วมใบไผ่ ต้มให้เดือดอาจใส่เตยหอมเพื่อเพิ่มความหอมก็ได้ ไม่ต้องใส่เกลือ น้ำตาลเพราะจะมีผลต่อร่างกาย ใช้เตาถ่านดีกว่าเตาแก๊ส หากใช้เตาแก๊สให้เปิดไฟเบาๆ จากนั้นนำมาต้มพอน้ำเดือดดกลง น้ำจะออกสีเหลืองนำมาดื่มได้เลย สรรพคุณของไผ่อย่างแรกคือ แก้อัลไซเมอร์ ผู้มีปัญหาเรื่องความจำไม่ช่วยได้ นอกจากนั้นช่วยละลายไขมันในเลือด บำรุงสายตา ขับปัสสาวะสังเกตได้ว่าเมื่อดื่มชาใบไผ่จะปัสสาวะบ่อยก็จะช่วยพอกไตในตัว ทำให้เลือดลมสมบูรณ์ดี ผิวพรรณดี แนวคิดการทำ ไม่ได้เน้นการตลาดการทำตรงนี้เพียงแค่นี้เพื่อให้อยู่รอด ไม่ได้คิดเรื่องกำไรขาดทุนเพียงต้องการนำเสนอให้คนได้รู้แล้วนำไปต่อยอดเป็นการเพิ่มช่องทางการบำรุงสุขภาพ เน้นการพึ่งพาตนเองให้รู้จักทำด้วยมือตัวเองเพื่อความมั่นใจในความปลอดภัยในการดูแลสุขภาพ เมื่อสุขภาพแข็งแรงโอกาสที่คนจะมาโรงพยาบาลก็น้อยลง เมื่อเราดูแลที่ต้นทางคือการรู้จักดูแลสุขภาพ ก็จะช่วยลดภาระหมอ พยาบาลได้

ส่วนแนวคิดของชาข้าวเปลือก ที่มาคือในสมัยโบราณเรามักจะได้ยินคำว่า เจ็บจนเอาตัวไม่รอดต้องหยอดน้ำข้าวต้ม ในความคิดของเราคิดว่าเอาข้าวสารมาต้มเพื่อให้เป็นข้าวต้ม แต่ความจริงไม่ใช่ ความจริงแล้ว

นั่นคือ การใช้ข้าวเปลือกทั้งเปลือกต้ม มี3สายพันธุ์ที่นำมาต้มคือข้าวไรซ์เบอร์รี่ ข้าวสินเหล็ก ข้าวหอมมะลิแดง หรือชนิดใดชนิดหนึ่งก็ได้ นำมา 1 กำมือล้างให้สะอาดใส่หม้อดินแล้วก็นำมาต้มจากนั้นต้มได้เลย คนโบราณบอกว่าเอาข้าวเปลือกมาต้มให้คนที่เจ็บไข้จะเอาตัวไม่รอดแล้วกลับฟื้นขึ้นมาแข็งแรงเหมือนเดิม นั่นคือหมายความว่ามันมีคุณค่าทางอาหารครบเลยไม่ว่าจะเป็นซิลิกา โปรตีน คาร์โบไฮเดรต เกลือแร่ วิตามิน ครบหมดทุกอย่างเลย ข้าวเปลือกเหมือนเป็นเมนูเพื่อสุขภาพร่างกายทุกส่วน แต่เน้นว่าข้าวเปลือกนั้นต้องปลอดสารเคมี 100 เปอร์เซ็นต์ ต้มเวลาไหนก็ได้ที่อยากต้ม

สุดท้ายฝากไว้ว่า อยากให้คนไทยยึดศาสตร์ของพระราชา อยู่อย่างพอเพียงไม่ต้องพะวงว่าโลกมีความก้าวหน้าไปถึงไหนเพียงแค่ว่าเดินตามรอยพ่อชีวิตเราก็อยู่รอด และหากใครต้องการศึกษาเรียนรู้เพิ่มเติมหากผ่านไป จ.ชลบุรีก็แวะได้ที่ไปโรงพยาบาลอ่าวอุดม หรือขณะนี้เปลี่ยนชื่อเป็นโรงพยาบาลแหลมฉบังแล้วก็ได้ค่ะ กลุ่มจิตอาสาอินดีให้คำแนะนำเสมอ.
