



พนม เกิดแสง*

มีพืชไม่กี่ชนิดที่สามารถใช้แลกเปลี่ยนกับสินค้าต่างๆเป็นที่ต้องการ ของนักเดินเรือสมัยก่อน
ที่จะเสาะหาและนำกลับไปยังประเทศของตนมีค่าเปรียบประดุจทองคำ นั่นคือ พริกไทย

พริกไทย จัดเป็นพืชจำพวกไม้เถาเลื้อยมีความสูงประมาณ 5 เมตร ลำต้นเป็นข้อ ๆ เป็นปล้อง เป็นต้นไม้ที่มีอายุยืน มี
รากฝอยออกตามข้อใช้ในการยึดเกาะ มีรากที่อยู่ในดินขนาดใหญ่ ประมาณ 3 – 6 ราก แต่ละรากยังมีรากฝอย พื้นที่
ปลูกพริกไทยประมาณ 22,000 ไร่ ในปี 2544 โดยมีผลผลิตรวม 9,000 ตัน ปลูกมากที่จังหวัดจันทบุรี รองลงมา คือ ชุมพร
ระนอง แต่มีการบริโภคภายในประเทศถึง 9,110 ตัน ทำให้ต้องนำเข้าจากต่างประเทศ แต่ขณะเดียวกันมีการส่งออก
จำนวน 437 ตัน โดยมีส่วนแบ่งการตลาดร้อยละ 0.22 ของตลาดโลก ผลผลิตพริกไทยพันธุ์ขาววิเศษของแปลงเกษตรกรเฉลี่ย 665 กก./
ไร่ (ที่มา : *ข้อมูลงานค้นคว้าวิจัย สถาบันวิจัยพืชสวน)

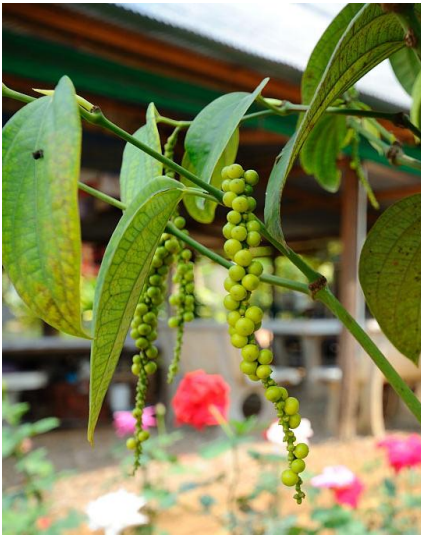


พริกไทยใช้ปรุงแต่งรสชาติอาหาร และมีสรรพคุณทางยาซึ่งรองศาสตราจารย์ พร้อมจิต ศรีลัมพ์ ที่ปรึกษาสำนักงานข้อมูล
สมุนไพร คณะเภสัชศาสตร์มหาวิทยาลัยมหิดล ได้อธิบายใน นิตยสารชีวจิต ฉบับที่ 322 ปีที่ 14 ฉบับวันที่ 1
ธันวาคม 2555 ว่า “โรยพริกไทยสกัดชนิด ชีวจิตจะยืนยาว “

พริกไทยดำ และพริกไทยขาว มีน้ำมันหอมระเหยมีฤทธิ์สามารถฆ่าเชื้อแบคทีเรียได้ น้ำมันหอมระเหยในพริกไทยดำมีมากกว่าพริกไทยขาว และจัดเป็นสารแอนติออกซิแดนท์ ซึ่งช่วยปกป้องเซลล์จากเชื้อโรค กำจัดสารพิษ และทำให้ร่างกายแข็งแรง มีสารแอลคาลอยด์ เป็นสารที่สำคัญ เช่น สารพิเพอริน (Piperine) ซึ่งเป็นสารที่ทำให้เผ็ดร้อนและกลั่นจูน และในทางสรรพคุณของยาสมุนไพร พริกไทยดำจะมีตัวยามากกว่าพริกไทยขาว สรรพคุณทางยาสมุนไพร ของพริกไทยดำ ใบ ใช้เป็นยาแก้ลมจุกเสียด แน่น ท้องอืด ผลที่ยังไม่สุกนำมาทำเครื่องเทศ แต่งกลิ่นอาหาร ผลแก่ 15–20 ผล บดเป็นผงชงน้ำกินให้หมด 1 ครั้ง ช่วยขับลม ขับเสมหะ ขับเหงื่อ ขับปัสสาวะ แก้ท้องอืดท้องเฟ้อ อย่างไรก็ตามถ้าหากว่ารับประทานพริกไทยดำมากเกินไปก็มีผลเสียต่อร่างกายได้เช่นกัน เพราะจะทำให้มีการตกค้างของสารพิษในร่างกายส่งผลต่อการทำงานของตับและอวัยวะส่วนอื่นของร่างกายได้

พริกไทยแบ่งเป็น 2 ประเภท

ได้แก่ พันธุ์สำหรับส่งโรงงานและบริโภคสด และพันธุ์สำหรับทำพริกไทยดำและพริกไทยขาว



พันธุ์ซีลอน เป็นพันธุ์พริกไทยที่นำมาจากประเทศศรีลังกา นิยมปลูกเพื่อขายเป็นพริกไทยสด มากกว่าทำพริกไทยดำหรือขาวลักษณะของยอดจะออกสีน้ำตาลแดง จึงเรียกกันว่า “ซีลอนยอดแดง” นอกจากนี้ยังมี พันธุ์ซีลอนยอดขาว เป็นพันธุ์พริกไทยที่นำมาจากประเทศศรีลังกา เช่นเดียวกับพันธุ์ซีลอนยอดแดง พริกไทยพันธุ์นี้ความจริงเป็นพริกไทยพันธุ์ PANIYUR-1 ซึ่งเป็นพริกไทยพันธุ์ลูกผสมของประเทศอินเดีย ระหว่างพ่อพันธุ์ Uthirankota กับแม่พันธุ์ Cheriyananiyakadan (John.K.Ghanara tham, 1994) พริกไทยพันธุ์นี้จะมีลักษณะเถาอ่อน สีเขียวอ่อนเกือบขาวโดยเฉพาะที่ยอดอ่อน จึงนิยมเรียกว่า “ซีลอนยอดขาว” เนื่องจากมีผู้นำพันธุ์มาจากประเทศศรีลังกา (ซีลอน) ลักษณะต่าง ๆ จะคล้ายกับพันธุ์ศรีลังกาที่แตกต่างกันชัดเจนก็คือส่วนยอด ข้อผลจะยาวกว่าพันธุ์ศรีลังกาเล็กน้อย การเจริญเติบโตเร็วกว่าพันธุ์ชาราวัด ผลสดจะมีลักษณะ โตกว่าพันธุ์ชาราวัด นิยมปลูกเพื่อจำหน่ายเป็นพริกไทยสด เพื่อส่งโรงงานทำพริกไทยดอง

พันธุ์ชาราวัด หรือพันธุ์กุซิง พันธุ์ที่ชาวสวนพริกไทยจังหวัดจันทบุรี นิยมเรียกพันธุ์มาเลเซียนั่นเอง เป็นพันธุ์ที่นิยมปลูกกันมาก นำมาจากรัฐชาราวัด ประเทศมาเลเซีย สามารถต้านทาน โรคคราก่น้ำได้ดีกว่าพันธุ์จันทบุรี ซึ่งปลูกอยู่แต่เดิม เจริญเติบโตได้เร็วและให้ผลผลิตสูงกว่า ถ้าต้นสมบูรณ์จะให้ผลผลิตน้ำหนักสดเฉลี่ยประมาณ 9-12 กิโลกรัมต่อค้างต่อปี หรือ ไร่ละประมาณ 3,600-4,800 กิโลกรัมต่อปี เป็นพันธุ์สำหรับนำไปทำพริกไทยดำและพริกไทยขาว



ลักษณะโดยทั่วไป

ลำต้น

ที่มีอายุประมาณ 4 ปี มีขนาดของเส้นรอบวงลำต้นเฉลี่ย 9.98 เซนติเมตร

ความยาวปล้องของลำต้น เฉลี่ย 8.07 เซนติเมตร ความยาวเฉลี่ยของปล้องของกิ่งแขนงแรก 9.66 เซนติเมตร ความยาวเฉลี่ยของปล้องสุดท้ายของกิ่งแขนง ที่สาม 2.48 เซนติเมตร ความกว้างเฉลี่ยทรงพุ่ม 162.20 เซนติเมตร

ใบ

เป็นใบเดี่ยว รูปรี ออกเรียงสลับตามข้อและกิ่ง ปลายใบแหลม ขอบใบเรียบ ลักษณะคล้ายกับใบพลูหรือใบโพธิ์ มีดอกขนาดเล็ก มีสีขาว ออกเป็นช่อตามข้อ ช่อดอกแต่ละช่อมีดอกย่อยประมาณ 70-85 ดอก



ดอก

ช่อดอกเป็นแบบ spike ไม่มีก้านดอก ช่อดอกเกิดที่ข้อตรงข้ามกับใบ ในแต่ละข้ออาจมีช่อดอกได้ 1-2 ช่อ แต่ส่วนใหญ่จะเกิดเพียงช่อเดียว ช่อดอกมีลักษณะห้อยลงดินดอกเกิดสลับหว่างกันไปเป็นชั้นในแต่ละช่อดอก ช่อดอกยาวเฉลี่ย 6.34 เซนติเมตร ก้านช่อดอกยาวเฉลี่ย 0.67 เซนติเมตร ช่อดอกหนึ่งช่อมีจำนวนเฉลี่ย 64 ดอก ความกว้างของยอดเกสรตัวเมีย (แฉกรูปดาว) เฉลี่ยได้ 0.88 เซนติเมตร รังไข่เป็นแบบ superior ใบมี 1 เซล อับละอองเรณูมีขนาดกว้างเฉลี่ย 0.33 มิลลิเมตร ก้านชูอับละอองเรณูเป็นรูปทรงกระบอก

ผล

ผลมีลักษณะเป็นช่อ ไม่มีก้านผล ความยาวช่อผลรวมทั้งก้านช่อเฉลี่ย 9.10 เซนติเมตร ความยาวก้านช่อผลเฉลี่ย 0.75 เซนติเมตร ช่อผลหนึ่งช่อมีจำนวนเฉลี่ย 49 ผล ผลมีลักษณะค่อนข้างกลมมีขนาดเล็กกว่าพันธุ์จันทบุรี แต่ใหญ่กว่าพันธุ์ปะเหลียนขนาดของผลด้านแป้นเฉลี่ย 5.69 มิลลิเมตร ด้านกลมเฉลี่ย 5.62 มิลลิเมตร น้ำหนักช่อผลหนึ่งช่อเฉลี่ย 6 กรัม น้ำหนักผลสดต่อ 100 ผล เฉลี่ย 14.43 กรัม ผลเมื่อสุกจะมีสีส้มเป็นส่วนใหญ่



เมล็ด

มีลักษณะค่อนข้างกลมขนาดของเมล็ดขาวด้านแป้นเฉลี่ย 0.43 เซนติเมตร ด้านกลมเฉลี่ย 0.42 เซนติเมตร น้ำหนักของเมล็ดแห้งขาวต่อ 100 เมล็ดหนักเฉลี่ย 5.19 กรัมขนาดของเมล็ดแห้งดำด้านแป้น เฉลี่ย 0.50 เซนติเมตร ด้านกลมเฉลี่ย 0.46 เซนติเมตร น้ำหนักของเมล็ดแห้งดำต่อ 100 เมล็ด เฉลี่ย 6.46 กรัม

คุณชูศักดิ์ เพ็ชรใหม่ เกษตรอำเภอกำแพงแสน จ.จันทบุรี กล่าวว่า แหล่งปลูกพริกไทยที่สำคัญมากของประเทศไทยนั้นอยู่ที่จังหวัดจันทบุรี โดยพื้นที่ปลูกพริกไทยร้อยละ 95 ของประเทศอยู่ที่อำเภอกำแพงแสน จังหวัดจันทบุรี โดยพริกไทยสามารถสร้างรายได้เข้าจังหวัดจันทบุรีปีละประมาณ 30 - 60 ล้านบาทต้นทุนการผลิตพริกไทย หากเทียบกับผลตอบแทนที่ได้ในแต่ละปีจะดีกว่าผลไม้ชนิดอื่นในพื้นที่มาก และถ้าหากเกษตรกรดูแลต้นพริกไทยไม่ให้ทรุดโทรมก็จะทำให้ผลผลิตในปีต่อไปดีขึ้น ทั้งนี้เนื่องจากการลงทุนในเรื่องต้นทุนได้ลงไปแล้วในปีแรก อีกทั้งสามารถเก็บไว้ได้นานหลายปี



การเตรียมดิน

ต้องขุดตอ เก็บรากไม้เศษหญ้าออกให้หมดเสียก่อน ขุดดิน ตากดินทิ้งไว้ 15 วัน แล้วจึงไถพรวน แล้วปรับหน้าดิน พื้นที่ที่ลาดชันเกิน 15 องศา ต้องปรับพื้นที่แบบขั้นบันได โคกดิน ควรเป็นดินร่วน ดินร่วนปนทราย หรือดินร่วนเหนียว มีความอุดมสมบูรณ์สูง ระบายน้ำได้ดี ความลึกของหน้าดินมากกว่า 50 เซนติเมตร ความเป็นกรดต่างอยู่ระหว่าง 5.5-6.5



คุณนะ กอละกัน เกษตรกรผู้ปลูกพริกไทย ต.ท่าช้าง อ.เมือง จ.จันทบุรี ได้กล่าวถึง การเตรียมกิ่ง พันธุ์ ทำได้ 2 วิธี คือ ตัดจากกิ่งที่สมบูรณ์ เหนือพื้นดิน 50 เซนติเมตร ตัดเป็นท่อนยาว 5-6 ข้อปักชำในถุงพลาสติก ขนาด 9x14 นิ้ว ประมาณ 2-3 เดือน พริกไทยจะออกรากและแตกยอด จึงย้ายปลูกในแปลง ซึ่งชาวสวนแถบนี้เรียกว่า การชำ

เสาค้ำ

ใช้ค้ำซีเมนต์ระยะห่าง 2 x 2 เมตร หากใช้ไม้ยืนต้นเป็นไม้ค้ำ ควรใช้ระยะปลูก 2 x 3 เมตร หรือ 2.5 x 2.5 เมตร ในกรณีที่ใช้ค้ำซีเมนต์ ผู้ปลูกจำเป็นต้องใช้กระสอบป่านหุ้มค้ำไว้ เพื่อให้มีการเก็บความชื้น และเป็นที่ยึดเกาะของรากพริกไทย



ใช้ค้ำไม้แก่นหรือค้ำปูนซีเมนต์ ขนาด 4x4x4 เมตร ฝังลึก 50-60 เซนติเมตร กลบดินให้แน่น หลังจากนั้น ขุดหลุมขนาด 40x60 เซนติเมตร ลึก 40 เซนติเมตร กว้างละ 1 หลุม ห่างจากโคนค้ำ 15 เซนติเมตรหรืออาจข้างเหมาพร้อม ไปกับราคาเสาค้ำแล้วแต่ตกลงกันสะดวกดี

การปลูก

ควรปลูกช่วงฤดูฝน โดยจะใช้ต้นพันธุ์ 2 ต้น ต่อหลุมหรือค้ำ พันธุ์ชาราวัด (มาเลเซีย) ใช้ระยะ ปลูก 2x2 เมตร ส่วนพันธุ์ซิลอน ใช้ระยะปลูก 2.25 x 2.25 หรือ 2.25 x 2.5 เมตร ขุดหลุมขนาด กว้างxยาวxลึก 40x60x40 ซม. ปากหลุมห่างจากโคนค้ำ ประมาณ 15 ซม. ผสมดินที่ขุดขึ้นมาในอัตราปุ๋ยอินทรีย์ 1 ส่วน ต่อดิน 2 ส่วน โยดินกลบลงในหลุมประมาณครึ่งหลุม นำต้นพันธุ์ที่

เตรียมไว้ลงปลูกให้ปลายยอดเอนเข้าหาค้าง หนัสด้านที่มีรากหรือดินตุ้กแกออกนอกค้าง ฝังลงดินประมาณ 2 ข้อ อีกประมาณ 3 ข้ออยู่เหนือผิวดิน กลบดินให้แน่น รดน้ำให้ชุ่ม



ดินต้องมีความชุ่มชื้นอยู่เสมอ โดยเฉพาะช่วงที่ พริกไทยติดผลแล้วจะต้องให้น้ำเป็นประจำทุกวัน ๆ ละครั้ง และควรคลุมโคนด้วยเศษหญ้าหรือฟางข้าว จะช่วยป้องกันการระเหยของน้ำได้ดี



ทำร่มให้ต้นพริกไทย อาจใช้ทางมะพร้าวหรือใบปรังทะเลหรือวัสดุอื่นก็ได้ หลังปลูกประมาณ 1 เดือนตอนที่บ่มออกครั้งแรกเล็กจะน้อย เพื่อให้ต้นพริกไทยค่อย ๆ ชินกับแสงแดด เมื่อพริกไทยสามารถทนต่อแสงแดดปกติ จึงเอาวัสดุบ่มออกให้หมด



การให้น้ำควรใช้แบบ mini sprinklerการให้น้ำช่วงแรก ของการปลูกต้องให้น้ำทุกวัน หรือวันเว้นวันจนกระทั่งต้นตั้งตัวได้ดี แล้วลดการให้น้ำเหลือ 2-3 วันต่อครั้ง ต้นพริกไทยที่ให้ผลผลิตแล้ว ควรให้น้ำ 3-5 วันต่อครั้ง ขึ้นกับความเหมาะสม

การตัดแต่งต้น

เมื่อเริ่มแตกยอดอ่อน ให้คอยปลิดยอดอ่อนออก และเหลือยอดที่สมบูรณ์ไว้เพียงต้นละ 2-3 ยอด จัดยอดให้อยู่รอบค้ำงใช้เชือกฟางผูกยอดให้แนบติดค้ำง ผูกทุกข้อเว้นข้อ ถ้ามียอดแตกใหม่เกินความต้องการให้เด็ดทิ้ง



เมื่อต้นพริกไทยเจริญงอกงามดีแล้ว ควรตัดไหลที่งอกออกตามโคนกิ่ง ตัดกิ่งแขนงที่อยู่เหนือผิวดิน 8-10 ซม. ออกให้หมด เพื่อให้โคนโปร่ง ในระยะที่พริกไทยยังไม่เจริญเติบโตถึงยอดค้ำง ต้องเด็ดช่อดอกออกให้หมด ถ้าทิ้งไว้จะทำให้พริกไทยเติบโตช้า และควรมีการตัดกิ่งส่วนบน เพื่อความสะดวกในการทำงาน ซึ่งจะทำปีละครั้ง หลังเก็บเกี่ยวผลผลิตเรียบร้อยแล้ว

ปีที่ 1

เหลือยอดที่สมบูรณ์ไว้ ค้ำงละ 4-6 ยอด ใช้เถาวัลย์หรือเชือกฟางผูกยอด ให้แนบติดกับค้ำง โดยผูกขอเว้นข้อ จนกระทั่งพริกไทยอายุ 1 ปี ตัดเถาให้เหลือ 50 เซนติเมตร จากระดับผิวดิน



ปีที่ 2

ตัดแต่งเช่นเดียวกับปีแรก จนกว่าพริกไทยจะสูงเลยค้ำงไปประมาณ 30 เซนติเมตร ให้ผูกไว้บนยอดค้ำง และใช้เชือกในล่อนผูกทับเถาวัลย์เดิมเป็นเปลาะ ๆ ห่างกัน 40-50 เซนติเมตร



ปีที่ 3

ตัดไหลและปรางบริเวณโคนต้น ปลิดใบที่ลำต้นออก เพื่อให้โคนโปร่ง ถ้าพริกไทยยังไม่ถึงยอดค้ำง เด็ดช่อดอกออกให้หมด เพราะจะทำให้พริกไทยเจริญเติบโตช้า



การใส่ปุ๋ย

ใส่ dolomite หรือปูนขาว ปีละ 2 ครั้ง ครั้งละ 400-500 กรัม/ค้ำง ก่อนใส่ปุ๋ยเคมี 2-4 สัปดาห์ โดยเฉพาะในกรณีที่ดินมีสภาพเป็นกรด ใส่ปุ๋ยอินทรีย์หรือปุ๋ยหมัก อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง อัตรา 2-5 กิโลกรัม/ค้ำง หรือแบ่งใส่ปีละ 2-3 ครั้ง



ปุ๋ยสูตร/จำนวน	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีต่อไปประมาณเดือน พฤษภาคม-มิถุนายน
โดโลไมท์หรือปูนขาว	400-500 กรัม/ค้ำง			
ปุ๋ยอินทรีย์หรือปุ๋ยหมัก	2-5 กิโลกรัม/ค้ำง หรือแบ่งใส่ปีละ 2-3 ครั้ง			
ปุ๋ยเคมี	15-15-15 หรือ 12-12-17 อัตรา 400-500 กรัม/ค้ำง	15-15-15 หรือ 12-12-17 อัตรา 800-1,000 กรัม/ค้ำง แบ่งใส่ 3-4 ครั้ง	15-15-15 อัตรา 400-500 กรัม/ค้ำง ใส่หลังเก็บเกี่ยว	8-24-24 อัตรา 400-500 กรัม/ค้ำง ใส่หลังเก็บเกี่ยว หลังจากนั้นประมาณ เดือนกันยายน-ตุลาคม สูตร 12-12-17 อัตรา 400-500 กรัม/ค้ำง

แมลงศัตรู

คุณนะ กอละกัน ได้บอกว่าสำหรับแมลงศัตรูพริกไทยนั้นเท่าที่พบเช่นมวนแก้ว ซึ่งมักจะวางไข่เป็นกลุ่ม ตัวอ่อนและตัวเต็มวัยดูดน้ำเลี้ยงจากช่อดอก ทำให้ช่อดอกแห้งเป็นสีน้ำตาล ไม่ติดเมล็ด ผลผลิตลดลง เพลี้ยอ่อน ชอบดูดกินน้ำเลี้ยงบริเวณช่อดอกอ่อน ใบอ่อน ช่อดอก และผลอ่อน ทำให้ใบและช่อดอกแคระแกรน บิดงอ ไม่ติดเมล็ด เพลี้ยแป้ง ตัวเต็มวัยดูดกินน้ำเลี้ยงจากช่อดอก ใบ และเถาพริกไทย เพลี้ยแป้งจะขับถ่ายมูลเป็นน้ำหวาน ป้องกันโดยฉีดพ่นด้วยมาลาไธออน หรือดีดกิ่งและเก็บตัวอ่อนเผาทำลาย นอกจากนี้ก็มีมดและ ตัวงวงเจาะเถาพริกไทย ซึ่งจะทำลายเถาพริกไทย ทำให้เถาแห้งตาย ถ้าระบาครุนแรงก็ฉีดพ่นด้วย คาร์บาริลหรือเผาทำลาย เถาพริกไทยที่พบรอยเจาะของหนอนด้วงงวง ระบาค

โรคพืชที่ควรระวัง

โรครากเน่า เกิดจากเชื้อรา อาการระยะแรกเถาจะเหี่ยวในเปลี่ยนเป็นสีเหลืองและร่วง ต่อมาปราง (กิ่งแขนง) เริ่มหลุดเป็นข้อ ๆ ตั้งแต่โคนต้นถึงยอดข้างกิ่งเป็นสีเหลืองและดำ ส่วนรากเน่าดำและมีกลิ่นเหม็น ป้องกันโดยอย่าให้น้ำขังในฤดูฝน เผาทำลายต้นที่เป็นโรค และฉีดพ่นด้วยฟอสฟิโตลูมิเนียม และฟอสฟอริก แอซิด

โรครากขาว เกิดจากเชื้อรา ใบเหลืองและร่วง พบเส้นใยสีขาวปกคลุมที่รากบางส่วน ป้องกันโดยเผาทำลายส่วนที่เป็นโรคเพื่อป้องกันการแพร่ระบาด ถ้าระบาดรุนแรงใช้ควิน โดซีน ผสมน้ำราดหรือฉีดพ่น

โรครากปม เกิดจากไส้เดือนฝอยรากปม เข้าทำลายที่รากฝอย เกิดเป็นปมเห็นได้ชัดเจน นอกจากนี้ทำให้ผนังเซลล์เป็นแผล เป็นสาเหตุให้โรคอื่น ๆ เข้าร่วมทำลายได้ง่าย ป้องกันโดยคลุมดินกั้นหลุมก่อนปลูกด้วยคาร์โบฟูราน หรือฟิनाมีฟอส และโรยรอบทรงพุ่มในช่วงฤดูฝน

โรคแอนแทรกโนส เกิดจากเชื้อรา ทำลายส่วนใบของพริกไทย เกิดเป็นจุดวงกลมสีน้ำตาลดำหรือสีดำ ผิวเป็นเงามัน รอบจุดเป็นสีเหลือง ตรงกลางแผลมีลักษณะเป็นวงสีน้ำตาลดำเรียงซ้อนกันเหมือนวงปีของเนื้อไม้ ถ้าเป็นรุนแรงอาจทำให้ตายได้ ป้องกันโดยตัดแต่งกิ่งและเก็บไปเผาทำลาย พ่นด้วยเบน โนมิล หรือแมน โคเซบ หรือคาร์เบนดาซิม

โรคราเห็ดพริกไทย เกิดจากเชื้อราเป็นเส้นใยสีขาวเจริญบนผิวเปลือกของลำต้น กิ่ง และใต้ใบ ทำให้ลำต้น กิ่งใบ เหง้า และตายได้ ป้องกันโดยอย่าให้น้ำท่วมขัง ตัดแต่งกิ่งให้โปร่ง และพ่นด้วยคอปเปอร์ออกซิดคลอไรด์

การทำพริกไทยดำ



ให้เก็บพริกไทยเมื่อยังเขียวอยู่ โดยใช้มือปัดทั้งรวงสดมากองรวมบนลานซีเมนต์ หรือเสื่อลำแพน โดยสุ่มไว้เป็นกองใหญ่ ใช้สังกะสีหรือผ้าใบคลุมไว้ประมาณ 3-4 วัน เพื่อให้ก้านช่อผลเหี่ยวเฉาต่อการนวด



ใช้เครื่องนวด แล้วนำไปร่อนด้วยกระด้งหรือตะแกรงที่มีรูขนาดใหญ่ เพื่อแยกเอาก้านหรือผลที่ติดรวงออก นำไปนวดซ้ำอีกครั้ง



พริกไทยที่ร่วงหล่นจากรวงแล้วนำไปตากแดดบนลานตากให้ถูกแสงแดดอย่างสม่ำเสมอประมาณ 5-6 วัน เมื่อเมล็ดแห้งสนิทผิวจะเปลี่ยนเป็นสีดำ พริกไทยสด 100 กิโลกรัม จะผลิตพริกไทยดำได้ประมาณ 33 กิโลกรัม นำมาฝัดโดยใช้กระด้งหรือเครื่องฝัด เพื่อแยกเอาพริกไทยที่มีน้ำหนักรวมและสิ่งเจือปนออกต่างหาก แล้วบรรจุพริกไทยไว้ในกระสอบปาน

การทำ ฟริกไทยขาว

ได้จากการเก็บเกี่ยวผลฟริกไทยที่แก่จัด และผลเริ่มสุกเป็นสีแดงและกลายเป็นสีดำ จากนั้นจึงนำไปแช่น้ำ เพื่อลอกเอาเปลือกชั้นนอกออกไปเหลือแต่เมล็ดข้างใน และนำไปแช่น้ำที่ไหลหรือน้ำที่นิ่ง แต่ฟริกไทยที่แช่น้ำไหลจะมีสีขาวกว่าที่แช่น้ำนิ่ง โดยใช้เวลาประมาณ 7-14 วัน



แช่น้ำ เพื่อลอกเอาเปลือกชั้นนอกออกไปเหลือแต่เมล็ดข้างใน นำมาวนคเพื่อลอกเอาเปลือกออกล้างด้วยน้ำสะอาด



นำไปตากแดดทันที ประมาณ 4-5 วันให้แห้งสนิท ได้เป็นฟริกไทยขาว บางครั้งเรียกกันว่า ฟริกไทยอ่อน

บรรจุในกระสอบป่าน เก็บไว้ในโรงเรือนที่ไม่ถูกละอองฝนหรือน้ำนำ ออกมา ผึ่งแดดทุก ๆ 5-6 เดือน เพื่อป้องกันเชื้อราหรือมอดเจาะกินเมล็ด



ในส่วนของรายได้จากการปลูกฟริกไทยนั้นเกษตรกรต่างกล่าวเป็นเสียงเดียวกันว่า



ราคาของฟริกไทยแห่งนั้น
แม้ว่าจะขึ้นลงไปตามความ
ต้องการของตลาด แต่เมื่อ
หักกลบหนี้จากการ
ลงทุน ยังถือว่าได้ราคาที่ดีกว่าพืชชนิดอื่นๆใน



ท้องถิ่นเช่นทุเรียน เงาะ หรือมังคุด ตลอดจนขนุน เนื่องจากฟริกไทยสามารถเก็บไว้ได้นานหลายปีไม่เน่าเสียได้ง่าย ไม่พอใจราคาก็เก็บไว้ เมื่อเห็นว่าได้ราคาก็ค่อยๆทยอยขายไปได้เรื่อยๆ อีกทั้งต้นทุนในปีต่อไปก็จะลดลงเรื่อยๆ ผลผลิตฟริกไทยจึง มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นทุกปี

สนใจรายละเอียดเพิ่มเติม

- สำนักงานเกษตรอำเภอท่าใหม่ 33-1 ถนนสุขุมวิท หมู่ 8 ตำบลเขาหัว อ.ท่าใหม่ จ.จันทบุรี โทร./แฟกซ์ 039-494288
- คุณนะ กอละกัน เกษตรกรผู้ปลูกพริกไทย 39/4 หมู่ 2 ต.ท่าช้าง อ.เมือง จ. จันทบุรี โทร. 081-455842
- คุณอารมณห์และจำเอนกวิหาร ธนะสิทธิ์ เกษตรกรผู้ปลูกพริกไทย 2/1 หมู่ 1 ต.สองพี่น้อง อ.ท่าใหม่ จ.จันทบุรี โทร. 038-431838

แหล่งข้อมูลเพิ่มเติม

- สุนทร ตรีนันท์วัน ผู้เชี่ยวชาญสาขาเทคโนโลยีการศึกษา สสวท.พริกไทยคำ ราชาแห่งเครื่องเทศบทความ
- ฐานความรู้ด้านพืช กรมวิชาการเกษตร [HTTP://203.172.198.146/RICE/RICE_MIX2/PEST03-3.HTML](http://203.172.198.146/RICE/RICE_MIX2/PEST03-3.HTML)
- ภาพจาก
[HTTP://WWW.NIKONIANTHAILAND.COM/FORUM/SHOW.PHP?CATEGORY=WEBBOARD&NO=8938](http://www.nikonianthailand.com/forum/show.php?category=webboard&no=8938)
- ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี **ความรู้ทั่วไป**ที่มา..สถาบันวิจัยพืชสวน .กรมวิชาการเกษตร

หากท่านที่สนใจข้อมูลในรูปแบบ วิซีดี เรื่อง การปลูกพริกไทย สามารถติดต่อสั่งซื้อได้ที่ สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ลาดยาว จตุจักร กทม.10900 โทร 02-5792294 และ 02-9428460 ต่อ500 หรือ

<http://www.eto.ku.ac.th/media/index.html>

ฉบับหน้าจะนำท่านไปดู การเลี้ยงปลากระพงขาวในบ่อดิน ที่สมุทรปราการ ครับ