

# ข่าวจาก หนังสือพิมพ์ ไทยรัฐ

ฉบับวันจันทร์ที่ 28 พฤศจิกายน พ.ศ.2565

หอมมะลิพ่ายพกาลาดวน รู้ทั้งรู้..แล้วจะแก้กันยังไง



การประชุมข้าวโลก ประจำปี 2022 (The World's Best Rice 2022) จัดขึ้นที่จังหวัดภูเก็ต และผลการประกวดข้าวที่ดีที่สุดในโลก ปรากฏว่า ข้าวหอมมะลิพกาลาดวน (Phka Rumduol) จากกัมพูชา ได้รับรางวัลข้าวที่ดีที่สุดในโลกไปครอง ส่วนข้าวหอมมะลิ 105 ไทยเสี่ยแซมพ์ เป็นอันดับ 2 ไปอย่างฉิวเฉียด

เพียง 1 คะแนน...พ่ายไปเพราะข้าวเราหอมน้อยกว่า

ปัญหานี้ไม่ใช่เพิ่งจะเกิดขึ้นกันตอนนี้ แต่เป็นที่รับรู้ในวงการค้าข้าวระหว่างประเทศไทยมาหลายปีแล้ว แต่ระบบของประเทศไทยเป็นที่รู้กันอยู่...รู้ทั้งรู้ แต่ไม่เคยขยับแก้ปัญหอย่างจริงจังจึ่งซะที หอมมะลิพ่ายพกาลาดวน รู้ทั้งรู้..แล้วจะแก้กันยังไง

“กรมการข้าวมีงานวิจัยเรื่องความหอมข้าวขาวดอกมะลิ 105 ยืนยันแล้วว่าพันธุ์ข้าวขาวดอกมะลิ 105 เมล็ดพันธุ์ที่จากกรมการข้าว ไม่พบว่ามีความแปรปรวนของลักษณะสรีระและทางพันธุกรรม รวมทั้งลักษณะทางการเกษตรแต่อย่างใดและได้พิสูจน์ความหอมแล้วยังมีความหอมเหมือนเดิมไม่น้อยลง”



นายณัฐกิตติ์ ของทิพย์ อธิบดีกรมการข้าว บอกถึงงานวิจัยที่ทำการศึกษาพบว่า คุณภาพเมล็ดทั้งทางด้านกายภาพ เคมี และความหอมของพันธุ์ข้าวขาวดอกมะลิ 105 ที่ปลูกในภาคตะวันออกเฉียงเหนือและภาคเหนือตอนบนมีความแปรปรวน โดยเฉพาะความหอม ที่ขึ้นอยู่กับปัจจัยทางด้านสิ่งแวดล้อม การ

จัดการในแปลงนาและการจัดการหลังการเก็บเกี่ยว เพราะพันธุ์ข้าวขาวดอกมะลิ 105 เป็นพันธุ์ที่ได้จากการคัดเลือกจากพันธุ์พื้นเมืองที่ปรับตัวได้ดีในภาคตะวันออกเฉียงเหนือและภาคเหนือตอนบน เป็นข้าวไวต่อช่วงแสง ต้นสูง พางข้าวอ่อนล้มได้ง่าย...จึงเหมาะที่จะปลูกในพื้นที่ดินทราย มีความอุดมสมบูรณ์ของดินต่ำในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

หอมมะลิพ่ายพกาลาดวน รู้ทั้งรู้..แล้วจะแก้กันยังไง ทำให้ในช่วงข้าวออกดอกซึ่งเป็นระยะที่ข้าวสะสมแป้งน้ำในนาจะซึมลงไต่ดิน ทำให้น้ำไม่ขังแปลง เกิดสภาวะที่เหมาะสมต่อการสร้างสารหอมระเหย 2 AP (2-Acetyl-1-Pyrroline) จึงทำให้พันธุ์ข้าวขาวดอกมะลิ 105 มีความหอมมาก

“อีกทั้งในช่วงข้าวสะสมแป้งเป็นช่วงฤดูหนาวอากาศเย็น หากปีใดมีอากาศเย็น อุณหภูมิ 20-25 องศาเซลเซียส เป็นระยะเวลายาวนานจะทำให้สารหอมระเหยในข้าวจะคงอยู่ในเมล็ดข้าวได้มาก ผลผลิตข้าวปีนั้นจะหอมมากกว่าปีที่มีอากาศร้อน”

สำหรับวิธีจัดการปลูกข้าวหอมให้มีคุณภาพและมีความหอมที่ดี อธิบดีกรมการข้าว แนะนำ... 1.การจัดการน้ำ การระบายน้ำออกจากแปลงนาหลังระยะออกดอก 7 วัน จะทำให้การสร้างสารหอมระเหยสูงขึ้น คุณภาพการสี และคุณภาพหุงต้มรับประทานดีขึ้น

2.การจัดการธาตุอาหารในดิน ธาตุหลัก ได้แก่ ไนโตรเจน ฟอสฟอรัส และโปแตสเซียม และธาตุรอง ได้แก่ แคลเซียม ซัลเฟอร์ แมงกานีส และแมกนีเซียม ที่เหมาะสมตามความต้องการของแต่ละชุดดิน จะทำให้ข้าวสร้างสารหอมระเหยสูงขึ้น

3.การจัดการหลังการเก็บเกี่ยวเพื่อช่วยรักษาความหอมสูง ต้องเก็บเกี่ยวข้าวคือระยะพลับพลึง ในระยะ 25-30 วันหลังออกดอก

4.การจัดการเก็บรักษาข้าวสารเพื่อช่วยรักษาความหอมข้าวให้นานขึ้น โดยสภาพปกติควรเก็บข้าวสารไม่เกิน 5 เดือน หากเป็นไปได้เก็บในที่ที่สามารถควบคุมอุณหภูมิ 20-25 องศาเซลเซียส จะเก็บได้ยาวนานกว่าสภาพปกติและคงคุณภาพที่ดีกว่า



แต่ปัจจุบันการเก็บเกี่ยวข้าวเปลี่ยนไปจากอดีตหลายด้าน โดยเฉพาะการนำเครื่องเกี่ยวขนาดมาใช้ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือมากขึ้น ทำให้ข้าวที่เกี่ยวได้มีความชื้นสูงกว่าการเกี่ยวด้วยมือและตากให้แห้งก่อนนำเข้าโรงสี ในขณะที่ข้าวที่ได้จากเครื่องเกี่ยวขนาดจะต้องนำไปลดความชื้นอย่าง

ถูกต้องและรวดเร็ว จึงจะทำให้คุณภาพที่ดีได้มาตรฐานจะส่งผลให้ ความหอมของข้าวหอมมะลิในปัจจุบันต้องผ่านกระบวนการลดความชื้น ทำให้มีโอกาสที่จะมีแนวโน้มทำให้ความหอมน้อยลงไปจากกระบวนการผลิตข้าวแบบดั้งเดิม

อธิบดีกรมการข้าวได้กล่าวอีกว่า ปัญหาสำคัญที่พบและเป็นปัญหาเร่งด่วนในปัจจุบันเพราะมีผลโดยตรงต่อปริมาณและคุณภาพข้าวไทย ก็คือ ชาวนาขาดแคลนเมล็ดพันธุ์ข้าวคุณภาพดี ชาวนามักจะใช้เมล็ดพันธุ์ข้าวที่เก็บไว้ใช้เองต่อเนื่องกันหลายปี ส่งผลให้ผลผลิตทั้งปริมาณและคุณภาพต่ำ



นอกจากนี้ยังมีปัญหาข้าวแดงและข้าวพันธุ์อื่นปนทำให้ไม่สามารถแข่งขันกับประเทศคู่แข่งได้ กรมการข้าวจึงเห็นสมควรส่งเสริมให้เกษตรกรเปลี่ยนไปใช้เมล็ดพันธุ์ข้าวคุณภาพดีที่ผลิตและจำหน่ายโดยศูนย์เมล็ดพันธุ์ข้าวเพื่อยกระดับปริมาณและคุณภาพผลผลิตข้าวให้สามารถแข่งขันในตลาดโลกได้

ทุกปัญหารู้หมด...แต่มาหยุดสตออยู่ตรง หากความจริงใจจากฝ่ายการเมืองในการอนุมัติงบประมาณ หรือคิดว่าทำแล้วไม่คุ้ม กล้าๆ บอกรายไปตรงๆเหอะพ่อทูนหัว

ชาติชาย ศิริวัฒน์