

การผลิตกระชายดำเพื่อการส่งออก

กระชายดำเป็นพืชล้มลุกเป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวาง มีสารสำคัญหลายชนิด ได้แก่ Borneol, Sylvestrene, สาร 5,7-dimethoxyflavone และ สาร Flavonoids 9 ชนิด ซึ่งมีสรรพคุณทางยาที่น่าสนใจ คือ มีฤทธิ์ด้านการอักเสบและต้านเชื้อจุลินทรีย์บำรุงหัวใจ และโรคลมทุกชนิด แก้อาการปวดท้อง จุกเสียดท้องเดิน ขับปัสสาวะ เป็นยาอายุวัฒนะ บำรุงกำลัง เป็นต้น ในช่วงหลายปีที่ผ่านมา กระชายดำได้รับความสนใจจากผู้บริโภคมากขึ้น มีการนำกระชายดำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อการบริโภคหลายรูปแบบ เช่น ชากระชายดำ ไวน์กระชายดำ กระชายดำผง ลูกอมกระชายดำ และแคปซูลกระชายดำ เป็นต้น



กระชายดำนั้นนอกจากผลิตเพื่อการบริโภคในประเทศแล้ว ยังมีการผลิตเพื่อส่งออกอีกด้วย โดยประเทศคู่ค้าที่สำคัญ คือ เกาหลี และญี่ปุ่น ซึ่งส่วนมากจะซื้อในลักษณะของกระชายอบแห้ง และการผลิตเพื่อส่งออกนั้น ต้องผลิตให้ได้คุณภาพและมาตรฐาน ตั้งแต่กระบวนการเพาะปลูก การเก็บเกี่ยวไปจนถึงการแปรรูปจึงสามารถส่งออกได้

สิ่งสำคัญในการผลิตกระชายดำคุณภาพดี ต้องให้ความสำคัญเป็นอย่างมาก คือ การใช้หัวพันธุ์ที่ดี เลือกพันธุ์ที่เนื้อในสีเข้มปราศจากโรคและแมลง และต้องเก็บเกี่ยวในช่วงเวลาที่เหมาะสมเท่านั้น เพราะจะส่งผลต่อคุณภาพและปริมาณสารสำคัญของกระชายดำโดยตรง

มาทำความรู้จักกระชายดำ

กระชายดำเป็นพืชล้มลุก อยู่ในวงศ์เดียวกับกระชาย ข่า ขิง และขมิ้น ลำต้นเมื่อเติบโตเต็มที่จะสูงประมาณ 30 เซนติเมตร ลำต้นอวบน้ำเหมือนพืชล้มลุกทั่วไป มีเหง้าใต้ดิน เนื้อในมีสีม่วง ซึ่งสีของกระชายดำที่มีคุณภาพดี จะมีสีม่วงถึงม่วงเข้มหรือม่วงดำ มีกลิ่นเฉพาะตัว

ในประเทศไทยมีการปลูกกระชายดำมากตามแถบที่เป็นภูเขา มีการปลูกมากในจังหวัดเพชรบูรณ์ พิษณุโลก และจังหวัดเลย โดยสภาพแวดล้อมที่เหมาะสมกับการเพาะปลูกกระชายดำคือ เป็นพื้นที่ที่มีความสูงจากระดับน้ำทะเล 500 - 700 เมตร ดินมีความร่วนซุย ระบายน้ำได้ดี

สายพันธุ์กระชายดำจำแนกออกเป็น 2 กลุ่มใหญ่ คือสายพันธุ์ใบแดง มีเนื้อในเหง้าสีเข้ม และสายพันธุ์ใบเขียว มีเนื้อในเหง้าสีจาง

การผลิตกระชายดำอย่างมีคุณภาพ

การปลูกกระชายดำที่ดี ควรเริ่มจากการเตรียมพื้นที่ ควรเป็นพื้นที่ที่ไม่มีสารสะสมของโรคและแมลงมาก่อน ไม่มีสารตกค้างในดิน พื้นที่ที่มีความลาดเอียงที่เหมาะสมเพื่อป้องกันน้ำท่วมขัง ซึ่งจะส่งผลให้หัวกระชายดำเกิดการเน่าได้ กระชายดำนิยมปลูกโดยใช้หัวพันธุ์ หัวกระชายดำหนึ่งหัวมีหลายแง่ง ให้หักออกมาเป็นแง่งๆ ก่อนนำไปปลูก ควรทารอยแผลของแง่งที่ถูกหักออกมาด้วยปูนกินหมาก หรือจุ่มน้ำยากันเชื้อราแล้วฝังในที่ร่มจนแห้งก่อนนำไปปลูก



การเตรียมการก่อนปลูก ใส่ปูนขาวเพื่อปรับสภาพดิน 200-400 กิโลกรัมต่อไร่ ไถกลบทิ้งไว้ 10-15 วัน ไถพรวน 2 ครั้ง ตากดินไว้ 3 สัปดาห์ หลังจากนั้นเตรียมแปลงปลูก โดยยกแปลงปลูกกว้าง 1.50 เมตร สูงประมาณ 25 เซนติเมตร ขุดหลุมลึกประมาณ 10-15 เซนติเมตร แล้วนำหัวพันธุ์ลงปลูกประมาณ 2 - 3 หัวต่อหลุม ระยะห่างระหว่างต้น 30 x 30 เซนติเมตร กลบดินให้แน่น รดน้ำให้ชุ่ม

การดูแลรักษากระชายดำ การใส่ปุ๋ย ควรใช้ปุ๋ยคอกมูลไก่ผสมแกลบรองพื้น หรือใช้ปุ๋ยชีวภาพฉีดพ่นพร้อมกับการกำจัดวัชพืชและพรวนดินเมื่อมีใบ 2-3 ใบ และให้อีกครั้งเมื่อกระชายดำเริ่มออกดอก ไม่ควรใช้ปุ๋ยเคมีกับกระชายดำ เพราะจะทำให้เกิดสารตกค้างในกระชายดำและจะทำให้หน่อกระชายดำที่เกิดใหม่ยาวและสีหัวไม่ดำ คุณภาพเปลี่ยนไป การให้น้ำควรให้ตามความเหมาะสม ให้รดน้ำพอชุ่มแต่ไม่แฉะ คอยระวังอย่าให้น้ำขัง

โรคที่พบบ่อยในการปลูกกระชายดำคือ โรคเหี่ยวหรือโรคหัวเน่า ที่เกิดจากเชื้อแบคทีเรีย *Ralstonia solanacearum* จะทำให้ต้นมีอาการใบเหลือง ต้นเหี่ยว และหัวเน่าในที่สุด สามารถกำจัดโดยถอนเก็บส่วนที่เป็นโรคเผาทิ้งทำลายนอกแปลงปลูก ส่วนการป้องกันให้ใช้ท่อนพันธุ์ที่ปลอดจากโรค ไม่ปลูกซ้ำที่เดิม

ปลูกหมุนเวียนทุกปีด้วยพืชตระกูลถั่ว หรือพืชหมุนเวียนอื่นๆ ในแหล่งที่มีการระบาดของโรค ส่วนแมลงศัตรูพืช คือ หนอนเจาะลำต้น ป้องกันกำจัดให้ใช้วิธีกล

กระชายดำจะเก็บเกี่ยวได้เมื่ออายุ 8-12 เดือน หรือสังเกตจากใบและลำต้นจะเริ่มเหี่ยวแห้งและหลุดออกจากต้น ระวังนี้คือระยะพักตัวของกระชายดำ เพราะทำให้กระชายดำมีโอกาสสะสมอาหารและตัวยาได้เข้มข้นอย่างเต็มที่ จึงเป็นระยะเก็บเกี่ยวที่ดี เก็บเกี่ยวโดยใช้จอบหรือเสียมขุดหัวกระชายดำขึ้นมา เคาะดินให้หลุดออกจากหัวจากนั้นตัดรากและนำไปล้างน้ำให้สะอาด ผึ่งลมให้แห้ง นำมาทำแห้ง โดยหั่นเป็นชิ้นบางๆ นำไปตากแดด หรืออบให้แห้งโดยใช้เครื่องอบ ด้วยอุณหภูมิ 55 องศาเซลเซียส นำไปบรรจุถุงพลาสติกใส 2 ชั้น ปิดปากถุงให้สนิท นำเข้าเก็บในห้องที่สะอาด ไม่อับชื้น มีอากาศถ่ายเทดี



เคล็ดลับการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต การจัดการผลิตเพื่อให้มีสารสำคัญสูง

1. การเลือกพื้นที่ปลูกกระชายดำ ในพื้นที่สูงกว่าระดับน้ำทะเลมากกว่า 500 เมตร
2. การพร่างแสง ใช้ตาข่ายพร่างแสง 60% และใช้วัสดุคลุมแปลง จะทำให้ได้ผลผลิตกระชายดำที่มีคุณภาพดี โดยมีปริมาณสารสำคัญเพิ่มขึ้น
3. เก็บเกี่ยวให้ตรงตามช่วงอายุการเก็บเกี่ยว คือ ประมาณ 8-9 เดือน เพราะการเก็บเกี่ยว ก่อนกำหนดจะมีผลต่อคุณภาพของหัวกระชายดำโดยตรง
4. การคัดเลือกพันธุ์ ควรเลือกพันธุ์ที่มีเนื้อในแห้งสีเข้ม เพราะจะให้สารออกฤทธิ์ดีกว่าพันธุ์ที่เนื้อในแห้งสีอ่อน

ที่มาของข้อมูล: วารสาร กรมส่งเสริมการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์