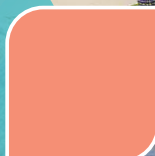


“ดอกเกลือ

อัญมณีล้ำค่าจากนาเกลือทะเล”



“

“เกลือ” เป็นอาหารธรรมชาติที่มีบทบาทสำคัญต่อชีวิตมนุษย์มาตั้งแต่อดีต
จนถึง ปัจจุบัน มนุษย์จำเป็นต้องใช้เกลือ
เพื่อการบริโภค ประงอาหาร ถนอมอาหาร และใช้เป็นยารักษาโรค
โดยเกลือมี 2 ประเภท คือ เกลือบก และเกลือทะเล

”



เกลือทะเลจะทำได้ในจังหวัดที่มีพื้นที่ติดทะเล แต่ไม่ใช่พื้นที่ติดทะเลทุกที่จะเหมาะสมสำหรับทำนาเกลือได้โดยปัจจัยสำคัญต่อการเลือกพื้นที่ทำนาเกลือ นั้นต้องมีภูมิประเทศราบเรียบ และมีดินเหนียวเป็นองค์ประกอบหลักของพื้นที่เนื่องจากดินเหนียวสามารถอุ้มน้ำได้ดี ทำให้ลดโอกาสที่น้ำจะซึมลงดิน และป้องกันไม่ให้น้ำจืดซึมขึ้นมาบนดิน เกลือทะเลธรรมชาติผลิตได้ตามฤดูกาล วงจรการทำนาเกลือจะเริ่มหลังฤดูฝน เมื่อออกพรรษา (ช่วงเดือนตุลาคม) เกษตรกรชาวนาเกลือจะเริ่มเตรียมพื้นที่นา ต่อมาในเดือนพฤศจิกายนและธันวาคมเป็นช่วงเตรียมน้ำคือนำน้ำทะเลมาเก็บกักไว้ในวังขังน้ำเพื่อเป็นวัตถุดิบในการผลิตเกลือจากนั้นฤดูการทำนาเกลือจริง ๆ จะเริ่มในเดือนมกราคม



ปัจจุบันประเทศไทย มีแหล่งผลิตเกลือทะเลที่สำคัญเพียง 7 จังหวัด ได้แก่ จังหวัดเพชรบุรี สมุทรสงคราม สมุทรสาคร ฉะเชิงเทรา ชลบุรี จันทบุรี และจังหวัดปัตตานี

น้ำทะเล 100 กรัม มีส่วนประกอบเป็นน้ำจืด และเกลือชนิดต่างๆ ดังนี้



- 01 โซเดียมคลอไรด์ (NaCl) 67.0%
- 02 แคลเซียมคลอไรด์ (CaCl₂) 35%
- 03 โพแทสเซียมคลอไรด์ (KCl) 22%
- 04 แมกนีเซียมคลอไรด์ (MgCl) 14.6%
- 05 โซเดียมซัลเฟต (Na₂SO₄) 11.6%
- 06 ซองเชิงชนิดอื่นๆ 1.1%



ทำความรู้จักดอกเกลือ !!

ดอกเกลือ หรือเกสรเกลือ เป็นเกล็ดเกลือที่ลอยอยู่บนผิวน้ำ ในต่างประเทศเรียกว่า Fleur de Sel มีลักษณะเป็นผลึกที่ขาวกว่าเกลือปกติมาก และมีส่วนประกอบของโซเดียมคลอไรด์น้อยกว่าเกลือแกงหรือเกลือสินเธาว์ปกติ แต่จะมีธาตุฟลูออรีน แมกนีเซียม โพแทสเซียม ไอโอดีน ฯลฯ ซึ่งดอกเกลือจะสามารถผลิตได้เพียง 3 ใน 80 ส่วนของปริมาณการผลิตทั้งหมดเท่านั้น การเกิด “ดอกเกลือ” จะเกิดในช่วงเช้าโดยน้ำทะเลที่ชาวนาเกลือนำมาขังไว้ในผืนนาเกลือจะถูกแดด และลมพัดให้แห้งจนเป็นผงเล็กๆ ลอยจับตัวกันเป็นแพอยู่เหนือน้ำในนาเกลือ เมื่อมีลมพัดมา ดอกเกลือก็จะลอยมาอยู่ตามขอบคันนา ดังนั้นชาวนาเกลือจึงต้องตื่นแต่เช้าตรู่เพื่อรีบช้อนดอกเกลือขึ้นมา ก่อนที่แสงแดด และสายลมจะทำให้ดอกเกลือจมลงด้านล่าง ดอกเกลือที่ เก็บได้ในเวลาเช้าตรู่นี้ถือเป็นเกลือที่ดีที่สุด เพราะบริสุทธิ์สะอาด มีไอโอดีนสูง

ดอกเกลือ กับ เกลือทั่วไป มีความแตกต่างกันอย่างไร ??

รสชาติ ดอกเกลือจะมีความเค็มน้อยกว่าเกลือทั่วไป ซึ่งตอบโจทย์ให้กับคนที่ต้องการลดระดับความเค็มลงมาได้

ราคา เนื่องจากดอกเกลือมีปริมาณน้อยและหายากเมื่อเทียบกับเกลือทั่วไป จึงทำให้ดอกเกลือมีราคาสูงกว่า

การใช้ประโยชน์ ดอกเกลือกับเกลือทั่วไปต่างก็มีประโยชน์ที่ต่างกันไป กล่าวคือ ดอกเกลือใช้สำหรับในการรักษาสุขภาพในด้านโรคด้านความงาม และการปรุงอาหารที่ไม่ต้องการรสเค็มมากนัก ส่วนเกลือทั่วไปจะให้ประโยชน์ทางด้านการปรุงอาหารประเภทกะปิ ปลาร้า หรือซอสและผักดอง เป็นต้น



ประโยชน์และสรรพคุณของดอกเกลือ !!

ดอกเกลือกับสุขภาพและความงาม

ในปัจจุบันวงการสปาแห่งประเทศไทย ได้นำดอกเกลือมาเป็นหนึ่งในผลิตภัณฑ์ที่ใช้ดูแลผิวให้กับลูกค้า เช่น นำดอกเกลือไปผสมกับน้ำหอม ใช้เพื่อเป็นสครับขัดผิว นอกจากนี้ดอกเกลือยังแก้ปัญหาหน้ามัน เนื่องจากดอกเกลือจะมีความชื้นมากกว่าเกลือทั่วไป จึงมีแร่ธาตุต่างๆ ผสมอยู่อย่างเต็มเปี่ยม เอาน้ำมาผสมจางๆ แล้วเช็ดหน้าที่มีมัน ก็จะช่วยให้ออกหน้ากลับมามีผิวที่ดีอีกครั้งได้

ดอกเกลือละลายน้ำ นำดอกเกลือไปละลายน้ำ ใช้อาบหรือแช่เท้าได้ดี คุณสมบัติ พิเศษในเรื่องการกำจัดกลิ่นอันไม่พึงประสงค์ กำจัดเชื้อรา ช่วยฟื้นฟูความชุ่มชื้นให้แก่ผิวเป็นอย่างดี



ดอกเกลือกับการช่วยบรรเทาอาการหรือรักษาโรค

ดอกเกลือมี ธาตุเหล็ก ธาตุฟอสฟอรัส ธาตุไอโอดีน ช่วยทำให้ระบบภูมิคุ้มกันในร่างกายทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น นอกจากนี้ดอกเกลือยังรักษาอาการทางโรคผิวหนัง เช่น โรคกลาก เกื้อคัน ผื่นคัน อันเกิดจากเชื้อรา ได้เป็นอย่างดี

เกลือทะเลธรรมชาติไม่ได้มีแค่ความเค็ม โดยรสชาติก็ไม่ได้เค็มจัด แต่เป็นเค็มอมหวาน รสสัมผัสมีมิติ เกลือทะเลจึงเป็นเกลือที่ดีเหมาะกับการบริโภคเพื่อสุขภาพตามแนวทางธรรมชาติ บำบัดเกลือทะเลจึงทั้งเค็มและเข้มข้นอีกทั้งตลอดทั้งกระบวนการผลิต ไม่มีสารเคมี ไม่มีสิ่งสังเคราะห์ ไม่ก่อมลภาวะ ไม่สร้างผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม



ที่มา : เล่มหนังสือผลการดำเนินงานคณะกรรมการพัฒนาเกลือทะเลไทย ปีงบประมาณ 2564

<https://www.sanook.com/health/19313/>

<https://www.okmd.or.th/upload/pdf/Sea-salt-farming.pdf>

เรียบเรียงข้อมูลโดย : สำนักงานเลขาธิการคณะกรรมการพัฒนาเกลือทะเลไทย

ออกแบบโดย : นายศราวุฒิ นุ่นย้อย นายช่างพิมพ์ชำนาญงาน สำนักพัฒนาการถ่ายทอดเทคโนโลยี

จัดพิมพ์โดย : กลุ่มโรงพิมพ์ สำนักพัฒนาการถ่ายทอดเทคโนโลยี กรมส่งเสริมการเกษตร