

กาหยูเคาะพยาม

ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการเกษตร

จังหวัดระนอง



กรมส่งเสริมการเกษตร
กระทรวงเกษตรและสหกรณ์



มะม่วงหิมพานต์ หรือ “กาหยู” มีแหล่งปลูก

ในจังหวัดระนอง ปลูกเยอะที่สุดที่ตำบลเกาะพยาม ด้วยสภาพพื้นที่เป็นดินร่วนปนทรายจึงเหมาะสำหรับปลูกกาหยู ทำให้เมล็ดมีลักษณะเนื้อแน่น รสชาติหวาน มัน กรอบ อร่อย รวมถึงการแปรรูปกาหยูที่ใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น ในการคั่วแบบโบราณและคั่วเมล็ดด้วยข้าวสารจึงมีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ

มะม่วงหิมพานต์ที่ปลูกในประเทศไทย ได้แก่ พันธุ์ศรีสะเกษ 60-1 พันธุ์ศรีสะเกษ 60-2 พันธุ์ศิริชัย 25 และพันธุ์ดั้งเดิมเกาะพยาม ซึ่งจังหวัดระนองนั้นมีการใช้พันธุ์เกาะพยามมากที่สุด โดยลักษณะพันธุ์ผลสุกเต็มที่มีสีเหลือง สีส้ม สีเหลืองปนส้ม เมล็ดมีสีน้ำตาลปนเทา รูปร่างกลมมนโต จำนวนเมล็ดทั้งเปลือก 100 - 110 เมล็ดต่อกิโลกรัม เนื้อแน่น เปอร์เซ็นต์การกะเทาะมากกว่า 25% ผลผลิตเฉลี่ยเมื่ออายุ 25 - 30 ปี ประมาณ 20 กิโลกรัมต่อต้นต่อปี

การคัดเลือกพันธุ์

ยึดหลักในการคัดพันธุ์ ดังนี้

- 1 ต้องเป็นพันธุ์ที่เมล็ดใหญ่ จำนวนเมล็ดต้องไม่เกิน 120 เมล็ด / กิโลกรัม
- 2 ต้องเป็นพันธุ์ที่ให้ผลผลิตสูงประมาณ 20 กิโลกรัม / ต้น/ปี
- 3 เป็นพันธุ์ที่ต้านทานต่อโรคและแมลงได้ดี
- 4 ต้องเป็นพันธุ์ที่ให้ผลผลิตสม่ำเสมอทุกปี

การขยายพันธุ์

สามารถขยายพันธุ์ได้ 2 แบบ ดังนี้

1 การเพาะเมล็ด จะต้องคัดเลือกต้นแม่จากพันธุ์ดี ที่มีคุณสมบัติเด่นทางพันธุกรรม ได้แก่ ทรงพุ่มแข็งแรง กิ่งก้านแน่นหนา ออกดอกดก สดส่วนดอกกะเทยต่อดอกตัวผู้สูง ผลดกมากกว่า 30 ผลต่อช่อ สำหรับเมล็ดที่จะใช้ในการเพาะ ต้องเป็นเมล็ดขนาดกลาง รูปร่างเมล็ดดี และมีความถ่วงจำเพาะสูง ช่วงที่เก็บเมล็ดอยู่ในระหว่างเดือนมีนาคม - เมษายน จะลงมือเพาะในเดือนมิถุนายนเมื่อเริ่มมีฝนตก เมล็ดที่เก็บไว้นานจะมีความงอกลดลง วิธีการเพาะเมล็ด เริ่มด้วยการนำเมล็ดที่คัดเลือกมาแช่น้ำ 1 คืน แล้วเพาะในถุงพลาสติกขนาด 5 x 8 นิ้ว ที่บรรจุเตรียมดินไว้ โดยกลบเมล็ดด้านเว้าลง กลบดินปิดเมล็ดลึก 2 - 2.5 เซนติเมตร รดน้ำให้ชุ่มและคอยดูแลรดน้ำทุกวัน เมล็ดจะงอกประมาณ 15 - 20 วัน เมื่อต้นอ่อนอายุ 6 - 8 สัปดาห์ก็สามารถย้ายปลูกลงในแปลงได้

2 การขยายพันธุ์แบบไม่ใช้เพศ ทำได้หลายวิธี เช่น การตอน การติดตา การเสียบข้าง และการเสียบยอด การขยายพันธุ์ด้วยวิธีนี้สามารถทำให้คงลักษณะดีเหมือนพ่อแม่ต่อไปได้ เพราะวามะม่วงหิมพานต์เป็นพืชที่มีการผสมข้ามสูง นอกจากนี้ยังให้ผลผลิตเร็ว และผลผลิตสูงกว่าต้นที่ปลูกจากเมล็ด





การจัดการเพื่อให้ได้ต้น

และผลผลิตมีความสมบูรณ์แข็งแรง

1 การใส่ปุ๋ย

▶ ในระยะ 6 เดือนแรกหลังปลูกควรใส่ปุ๋ยคอกหรือปุ๋ยหมักบ้างตามสมควร จะทำให้เจริญเติบโตได้เร็วมาก ส่วนปุ๋ยเคมี ควรใส่ปีละ 2 ครั้ง ครั้งที่ 1 ใส่ต้นฤดูฝนประมาณเดือนมิถุนายน ครั้งที่ 2 ใส่ประมาณปลายเดือนกันยายน - ธันวาคม

▶ วิธีการใส่ปุ๋ย มะม่วงหิมพานต์ที่มีอายุประมาณ 3 - 4 ปีขึ้นไป ควรพรวนดินต้น ๆ เป็นวงแหวนรอบบริเวณรัศมีของทรงพุ่มไม่ควรพรวนดินลึกเข้าไปภายในทรงพุ่ม เพราะกระทบกระเทือนระบบราก แบ่งจำนวนปุ๋ยที่จะใส่ออกเป็น 4 ส่วน ใส่ปุ๋ยบริเวณรอบ ๆ ทรงพุ่มตรงบริเวณที่พรวนประมาณ 3 ส่วน อีก 1 ส่วนโรยบนพื้นภายในทรงพุ่ม แต่ควรระวังอย่าใส่ปุ๋ยให้ชิดกับโคนต้น เพราะปุ๋ยจะทำให้เปลือกของลำต้นเน่า และจะทำให้ตาย

2 การตัดแต่งกิ่ง

▶ การตัดแต่งกิ่งมีความสำคัญและจำเป็นโดยเฉพาะในช่วง 1 - 2 ปี หลังปลูก เป็นตัวบังคับต้นและกิ่งที่ต้องการให้เจริญเติบโตอย่างรวดเร็วเป็นระเบียบ โดยควรตัดแต่งให้เหลือลำต้นเพียงลำเดียว เมื่อต้นเจริญเติบโตขึ้น ให้ตัดกิ่งแขนงสูงจากดินขยับขึ้นไปเรื่อย ๆ เพื่อให้สะดวกในการปฏิบัติงาน นอกจากนั้นให้เล็อกตัดแต่งกิ่ง โดยเล็อกตัดแต่งกิ่งแขนงเล็กที่เกิดไปทางกิ่งลำต้นใหญ่ กิ่งแขนงเล็กที่ไปไม่ถูกแสง กิ่งที่โดนโรคแมลงทำลาย รวมทั้งทรงพุ่มที่เกิดชิด และชนกันระหว่างต้น

ภูมิปัญญาการคัดเลือกกาหยูแบบโบราณ

1 การคัดเลือกกาหยูแบบโบราณ

- ▶ 1 ก่อไฟ แล้วเติมเปลือกเมล็ดกาหยูที่ได้จากการกะเทาะหลังคั่วแล้วลงไปจนไฟลุกในเปลือก เมล็ดกาหยูจะมีน้ำมันสูง จึงทำให้ติดไฟง่าย ทำให้ได้ไฟที่แรงขึ้น
- ▶ 2 วางกระบะสแตนเลสลงบนเตา ใส่เมล็ดกาหยูลงไปพอประมาณ
- ▶ 3 ใช้ไม้คนเรื่อย ๆ ประมาณ 5 - 6 นาที จะมีน้ำมันออกจากเมล็ดกาหยู หลังจากนั้นไฟจะเผาไหม้เมล็ดกาหยูในกระบะ น้ำมันจากเมล็ดกาหยูที่โดนไฟจะแตกประทุออกมาเคลือบเมล็ดเอาไว้ ทำให้สามารถกักเก็บความกรอบ หอมมัน ที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่สัมผัสได้ จากนั้นคนต่อไปอีก 1 - 2 นาที
- ▶ 4 คั่วกระบะลงพื้น ใช้กิ่งไม้ตีไฟจนดับสนิท ทิ้งไว้จนเย็นแล้วนำไปกะเทาะเปลือกที่คั่วออก จะได้เมล็ดที่อ่อนจากเปลือก
- ▶ 5 นำเมล็ดกาหยูที่กะเทาะเปลือกแล้วเข้าไปอบที่อุณหภูมิ 200 - 300 องศาฟาเรนไฮต์ (ประมาณ 93 - 149 องศาเซลเซียส) นาน 20 นาที แล้วยกลงจากเตาอบ ทิ้งไว้ให้เย็น ก็จะได้เมล็ดกาหยูหอมกรุ่น รสชาติหวานมัน

2 วิธีการคัดเลือกกาหยูด้วยข้าวสาร

- ▶ 1 นำเมล็ดกาหยูที่เก็บจากผลแก่เต็มที่ไปตากแดด 4 - 5 วัน
- ▶ 2 ต้มเมล็ดกาหยูในน้ำเดือด ประมาณ 15 - 20 นาที แล้วนำไปตากแดดอีก 1 แดด เพื่อให้เมล็ดแห้งสนิท หลังจากนั้นนำมากะเทาะเปลือกออกโดยใช้เครื่องกะเทาะ
- ▶ 3 คั่วพร้อมข้าวสารในกระทะด้วยไฟอ่อน ๆ ประมาณ 2 ชั่วโมง จนเปลือกล่อนออกมา ก็จะได้เมล็ดกาหยูที่หอมกรุ่น

การจัดการเพื่อให้ได้ผลผลิตที่เก็บเกี่ยว

มีคุณภาพดี



1 วิธีการเก็บเกี่ยว

มะม่วงหิมพานต์จะเริ่มให้ผลผลิตปีที่ 3 โดยเริ่มออกดอกประมาณเดือนธันวาคม - กุมภาพันธ์ หลังจากดอกบานประมาณ 2 เดือน ผลจะเริ่มแก่และเก็บเกี่ยวประมาณเดือนกุมภาพันธ์ - เมษายน โดยจะมีผลผลิตมากที่สุดเดือนมีนาคม ซึ่งควรปล่อยให้ผลแก่เต็มที่แล้วร่วงหล่นจึงเก็บเกี่ยวผลเอาที่พื้นไม่ควรเก็บบนต้นเพราะจะได้เมล็ดอ่อนที่ไม่แก่เต็มที่ เมื่อเก็บมาแล้วให้ปิดเมล็ดออกจากผลทันทีเพื่อป้องกันเชื้อรา

2 วิธีการเก็บเกี่ยว

ความชื้นของเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ที่สูงเกินไปจะทำให้เกิดผลเสียต่อเมล็ด เช่น เกิดรา เสียรสชาติ เกิดกลิ่นเหม็นหืน จึงควรนำเมล็ดไปตากแดด 2 - 3 วัน ให้เมล็ดแห้งสนิท (ความชื้นไม่เกิน 9%) เพื่อเก็บไว้ได้นานโดยไม่เน่าเสีย รอกการจำหน่ายหรือกะเทาะเมล็ดต่อไป โดยเก็บรักษาไว้ในพื้นที่แห้งและแข็งแรง ถ้าเป็นพื้นที่ที่มีความชื้นสูงควรมีพัดลมดูดอากาศ ทั้งนี้ อาจเก็บไว้ในกระสอบ หรือเทกองก็ได้ แต่การเก็บแบบเทกอง จะต้องมีการมีมือในการเก็บรักษาอีกหลายชนิด จึงทำให้ต้นทุนการเก็บรักษาสูงกว่าแบบอื่น

ข้อมูล	สำนักงานเกษตรอำเภอเมืองระนอง จังหวัดระนอง
เรียบเรียง	กลุ่มภูมิปัญญาท้องถิ่นและนวัตกรรมด้านการเกษตร กองวิจัยและพัฒนางานส่งเสริมการเกษตร กรมส่งเสริมการเกษตร
บรรณาธิการ	กลุ่มพัฒนาสื่อส่งเสริมการเกษตร สำนักพัฒนาการถ่ายทอดเทคโนโลยี กรมส่งเสริมการเกษตร
ออกแบบ	กลุ่มศิลปกรรมส่งเสริมการเกษตร สำนักพัฒนาการถ่ายทอดเทคโนโลยี กรมส่งเสริมการเกษตร
	จัดทำในรูปแบบไฟล์อิเล็กทรอนิกส์ : พ.ศ. 2567