

## องค์ความรู้จากเกษตรกรต้นแบบ



๑. ชื่อเกษตรกรต้นแบบ นายเชิด วงศ์สา
๒. ศูนย์เรียนรู้การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสินค้าเกษตรตำบลหนองคันทรอง อำเภอมือง จังหวัดตราด
๓. คำจำกัดความ อยากให้คนไทยได้กินข้าวดี ๆ ไม่มีสารปนเปื้อน
๔. ประเด็นที่แสดงถึงความโดดเด่นและมีการปฏิบัติที่ดี

ความรู้เฉพาะสาขา การผลิตข้าวไรซ์เบอร์รี่อินทรีย์

คุณเชิด วงศ์สา ได้เล่าให้ฟังเกี่ยวกับการผลิตข้าวไรซ์เบอร์รี่ให้ฟังว่า ข้าวไรซ์เบอร์รี่ได้จากการผสมข้ามพันธุ์ระหว่างข้าวเจ้าหอมนิลกับข้าวขาวดอกมะลิ ๑๐๕ โดยนำพันธุ์ข้าวไรซ์เบอร์รี่มาจากจังหวัดลพบุรี มาทดลองปลูกในจังหวัดตราด โดยสามารถปลูกได้ตลอดทั้งปี ซึ่งการผลิตในช่วงนาปี จะใช้วิธีการดำนา ส่วนนาปรังจะใช้วิธีการหว่านเมล็ด ในแต่ละรอบการผลิตจะใช้เวลาประมาณ ๔ เดือน จึงสามารถเก็บเกี่ยวได้ ซึ่งในปัจจุบันเป็นที่ต้องการของตลาดมาก

**การผลิตข้าวไรซ์เบอร์รี่อินทรีย์ มีวิธีการดังนี้**

๑. ไถตะ ๑ รอบ และใส่ขี้วัวในอัตราส่วน ๕๐ กิโลกรัมต่อไร่ แล้วพักดินไว้ ๒ สัปดาห์ จากนั้นไถแปร และทำเทือก เพื่อดำต้นกล้าข้าวไรซ์เบอร์รี่
๒. หลังจากปลูกข้าวไรซ์เบอร์รี่ อายุประมาณ ๑ เดือน ใส่ขี้วัวและขี้หมู ในอัตราส่วน ๕๐ กิโลกรัมต่อไร่ และสังเกตการเจริญเติบโต ช่วงอายุข้าวประมาณ ๒ เดือน ให้ใส่น้ำหมักหอยเชอรี่ โดยปล่อยให้ไปกับน้ำตามมุนนาในอัตราส่วน ๕ ลิตรต่อไร่ ในระยะนี้หากข้าวมีการเจริญเติบโตช้า จะใช้น้ำขี้หมูหมักฉีดพ่น อัตราการใช้น้ำขี้หมูหมัก ๓๐๐ มิลลิลิตรต่อน้ำ ๒๐ ลิตร สังเกตการเจริญเติบโต หากยังมีการเจริญเติบโตช้า ให้ใช้น้ำขี้หมูหมักฉีดพ่นทุกๆ ๗ วัน
๓. ระยะข้าวตั้งท้อง (อายุประมาณ ๓ เดือน) ใช้น้ำขี้หมูหมักฉีดพ่น อัตราส่วนน้ำขี้หมูหมัก ๓๐๐ มิลลิลิตรต่อน้ำ ๒๐ ลิตร ทุกๆ ๗ วัน
๔. ข้าวอายุประมาณ ๔ เดือน สามารถเก็บเกี่ยวได้
๕. หลังจากเก็บเกี่ยวข้าว ตากทิ้งไว้ประมาณ ๑ เดือน นำมาสีและบรรจุถุงละ ๑ กิโลกรัม ขายในราคา กิโลกรัมละ ๗๐ บาท

นายเชิด วงศ์สา กล่าวว่า ในการผลิตข้าวไรซ์เบอร์รี่แต่ละรอบจะไม่มีสารเคมีเพื่อเก็บเป็นสต็อกทิ้งไว้ เนื่องจากจะทำให้คุณภาพของข้าวลดลง จึงทำการสีเป็นครั้งๆ ละไม่เกิน ๑๐๐ กิโลกรัม และบรรจุถุงละ ๑ กิโลกรัม เพื่อจำหน่ายภายใต้ชื่อ ข้าวไรซ์เบอร์รี่ลูกเล็กหนองคันทรอง

### การทำน้ำหมักหอยเชอรี่

<u>วัสดุและอุปกรณ์</u>	- หอยเชอรี่	๒๐	กิโลกรัม
	- กากน้ำตาล	๓	กิโลกรัม
	- พด. ๒	๑	ซอง
	- น้ำ	๔๐	ลิตร
	- ถัง		

### วิธีการ

นำหอยเชอรี่ ๒๐ กิโลกรัม ผสมกับกากน้ำตาล ๓ กิโลกรัม ใส่ในถังคลุกเคล้าให้เข้ากัน จากนั้นใส่น้ำลงไป ๔๐ ลิตร และ พด. ๒ จำนวน ๑ ซอง (๒๕ กรัม) คนให้เข้ากัน ปิดฝาถังไว้ และหลังจากนั้นให้คนทุกๆ ๗ วัน เมื่อครบกำหนด ๑ เดือน สามารถนำไปใช้ได้

## การทำน้ำขี้หมูหมัก

<u>วัสดุและอุปกรณ์</u>	- ขี้หมูแห้ง	๓	กิโลกรัม
	- น้ำ	๒๐	ลิตร

### วิธีการ

นำขี้หมูแห้ง ๓ กิโลกรัม ผสมน้ำ ๒๐ ลิตร คนให้เข้ากันและหมักทิ้งไว้ ๒๔ ชั่วโมง จากนั้นกรองเอาแต่น้ำไปใช้ในอัตราส่วน ๓๐๐ มิลลิลิตรต่อน้ำ ๒๐ ลิตร ฉีดพ่นข้าวในช่วงอายุ ๒ - ๓ เดือน

### สรุปองค์ความรู้ของคุณเชิด วงศ์สา

- ใช้น้ำหมักหอยเชอรี่ และน้ำขี้หมูหมัก ในการผลิตข้าวไรซ์เบอร์รี่อินทรีย์
- มีการผลิตข้าวไรซ์เบอร์รี่บรรจุถุงละ ๑ กิโลกรัม จำหน่ายภายใต้ชื่อ ข้าวไรซ์เบอร์รี่ถุงเล็กหนองคันทรง ซึ่งอยู่ระหว่างการขอใบรับรองการผลิตพืชตามระบบการเกษตรที่ดีที่เหมาะสม (GAP)
- การตลาด จำหน่ายที่ตลาดเกษตรกรจังหวัดตราด, ตลาดสดจังหวัดตราด และจำหน่ายลูกค้าทั่วไป

### ๕. ข้อมูลทั่วไปของ Smart Farmer ต้นแบบและการติดต่อ

นายเชิด วงศ์สา อายุ ๖๑ ปี

ที่อยู่ ๑๐๗ หมู่ ๔ ตำบลหนองคันทรง อำเภอเมืองตราด จังหวัดตราด ๒๓๐๐๐

โทร. ๐๙๒-๗๗๙๔๔๖๗

### ๖. ข้อมูลผู้ถอดบทเรียน

นางสาวญาณี โพธาคี ตำแหน่งนักวิชาการส่งเสริมการเกษตรปฏิบัติการ

สำนักงานเกษตรอำเภอเมืองตราด โทร. ๐๙๘-๔๐๒๐๙๕๖

ภาพกิจกรรม

