

► ข้าวหอมเมืองเพชร...นายเชาว์ แฉง
อ่อน หัวหน้ากลุ่มเกษตรกรจุลินทรีย์บ้านโปรงสลด
จ.เพชรบุรี โชว์ข้าวหอมเมืองเพชร ที่บำรุงดูแล
จากธรรมชาติ ปลอดภัยพิษ จนข้าวมีกลิ่นหอมซึ่ง
เชื่อว่าจะสามารถสร้างชื่อเสียงให้กับเมืองเพชรบุรี

ข้าวหอมเพชร จากภูมิปัญญา ปลอดภัยพิษ

หนุ่มเกษตรกรบ้านโปรงสลดเมือง
เพชรเจ้เพาะพันธุ์ข้าวหอมเมือง
เพชร ปลอดภัยพิษ 100 เปอร์เซ็นต์
ปลูกโดยสารจาก



ธรรมชาติทุกขั้นตอน เผยได้ความรู้จากโครงการ
ปราชญ์ชาวบ้านของสำนักงานเกษตรและ
สหกรณ์จังหวัดเพชรบุรี โดยการนำภูมิปัญญา
ความรู้ของเกษตรกรมาถ่ายทอดให้เกษตรกร
กันเอง แล้วนำไปพัฒนาต่อยอดได้ เพื่อคน
ไทยได้ทานข้าวปลอดภัยพิษ แกรมไวไม่หวง
แจกชาวบ้านที่มาขอพันธุ์ จนได้ชื่อเอกลักษณ์
“ข้าวหอมเมืองเพชร” ติดปากในที่สุด

เมื่อเวลา 10.00 น. วันที่ 16 ก.ย. ผู้
สื่อข่าวเดินทางไปตรวจสอบที่ศูนย์การเรียนรู้
เกษตรกรอินทรีย์ บ้านโปรงสลด หมู่ 6 ต.หนอง
กะปง อ.บ้านลาด จ.เพชรบุรี ภายหลังรับทราบ
ว่ามีกลุ่มเกษตรกรจุลินทรีย์บ้านโปรงสลด
ใช้น้ำหมักชีวภาพและปุ๋ยหมักชีวภาพ ในการ
ปลูกข้าวปลอดภัยพิษ 100 เปอร์เซ็นต์ กระทั่ง
พันธุ์ข้าวที่ปลูกได้กลายเป็นพันธุ์ที่มีกลิ่นหอมเป็น
เอกลักษณ์ จนได้รับการขนานนามว่า “ข้าว
หอมเมืองเพชร” แต่ยังไม่เป็นที่รู้จักเนื่องจาก
ยังขาดการประชาสัมพันธ์ จึงอยากให้มีการ
เผยแพร่ภูมิปัญญานี้เพื่อให้ประชาชนคนไทย
ได้รู้จักและได้รับประทานข้าวที่ปลอดภัยพิษ
อย่างแท้จริง โดยนายเชาว์ แฉงอ่อน หัวหน้า
กลุ่มฯเปิดเผยว่า ได้มีการปลูกข้าวหอมเมือง
เพชรนี้มานานกว่า 3 ปีแล้ว โดยเริ่มจากตน
ได้ไปอบรมเกษตรกรที่ศูนย์บ้านดอนผิงแดด
อ.บ้านแหลม และทางศูนย์มีการนำข้าวพันธุ์
ห้วยรถไฟทอง จ.นครราชสีมา มาทำการทดลอง
ปลูก แต่ปลูกแล้วไม่มีกลิ่นหอมอาจเป็นเพราะ
ดินเหนียวเกินไป จึงล้มเลิกการทดลอง

นายเชาว์ กล่าวต่อว่า พออบรมเสร็จจึง
ขอพันธุ์ข้าวห้วยรถไฟทองกลับมาปลูกที่ศูนย์ฯ
บ้านโปรงสลด ประกอบกับการบำรุงดูแล
โดยใช้สารจากธรรมชาติ ปลอดภัยพิษ และ
ดินที่อุดมสมบูรณ์ดี จนทำให้ข้าวมีกลิ่นหอม
คนจึงขยายพันธุ์เมล็ดข้าวที่มีกลิ่นหอมขึ้นมา
ใหม่ ปรากฏว่านำมาปลูกก็มีกลิ่นหอมเหมือน
เดิม แต่ถ้านำไปปลูกในพื้นที่อื่นข้าวก็ไม่มีกลิ่น
หอมแต่อย่างใด อีกทั้งข้าวหอมเมืองเพชร ที่
นี้แตกต่างกับข้าวหอมมะลิทั่วไปคือ ข้าวหอม
เมืองเพชรหากปักดำจะแตกกอดี มีถึง 70-80
ต้น ให้ข้าวรวงใหญ่ ใช้ระยะเวลาปลูกจนถึง
เก็บเกี่ยวประมาณ 4-5 เดือน และที่สำคัญ
ข้าวที่ปลูกจะมีกลิ่นหอมตั้งแต่ข้าวออกรวง
ขนาดเดินไปในทุ่งนาก็ยังมีกลิ่นหอม จนทาง
สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดเพชรบุรี
แนะนำให้ตนตั้งชื่อไว้เพื่อเป็นเอกลักษณ์ แต่
ตนยังไม่ได้คิดถึงการจดทะเบียนแต่อย่างใด
แต่ชาวบ้านส่วนใหญ่ที่มาขอพันธุ์ไปปลูกมัก
เรียกติดปากว่า “ข้าวหอมเมืองเพชร”

ด้านนายไทรพันธ์ คงกำเนิด นักวิเคราะห์
นโยบายและแผนชำนาญการสำนักงานเกษตร
และสหกรณ์จังหวัดเพชรบุรี กล่าวว่า กลุ่ม
เกษตรกรจุลินทรีย์บ้านโปรงสลดได้มาอบรม
ปราชญ์ชาวบ้านที่บ้านดอนผิงแดด อ.บ้าน
แหลม ทางสำนักงานเกษตรและสหกรณ์
จังหวัดเพชรบุรีก็เป็นผู้ดูแลเรื่องเครือข่าย
ปราชญ์ชาวบ้าน ซึ่งใน จ.เพชรบุรี มีอยู่ 2

ศูนย์ ศูนย์แรกคือบ้านดอนผิงแดด และศูนย์ที่
บ้านวังนางนวล อ.แก่งกระจาน ซึ่งการอบรม
เกษตรกรที่นี้จะเป็นการนำเอาภูมิปัญญาความ
รู้ของเกษตรกรมาถ่ายทอดเกษตรกร ที่ในกลุ่ม
เกษตรกรบ้านโปรงสลด ก็เป็นกลุ่มแรก ๆ ตั้งแต่
ปี พ.ศ. 2551 ได้ไปอบรมเรียนรู้ที่บ้านดอนผิง
แดด เรียนรู้วิธีทำนาข้าวด้วยระบบอินทรีย์ไม่
ใช้สารเคมี ไม่ใช้ปุ๋ยเคมีเรียนรู้วิธีคัดพันธุ์ข้าว
วิธีเก็บหัวเชื้อจุลินทรีย์มาเพาะเลี้ยงด้วยตนเอง
ตามแนวเศรษฐกิจพอเพียง

นายไทรพันธ์ กล่าวต่อว่าในส่วนของ
ข้าวห้วยรถไฟนี้ เดิมที่ได้แบ่งกันกับที่บ้านดอน
ผิงแดด เมื่อเอาไปปลูกที่ดอนผิงแดดไม่มีกลิ่น
หอม แต่เมื่อเอามาปลูกที่บ้านโปรงสลดข้าว
กลับมีกลิ่นหอม ซึ่งปีนั้นเขาทำแปลงสาธิต
ประมาณ 10 ไร่ ก็เข้าไปเจอตอนที่ข้าวกำลัง
ออกดอก ปรากฏว่าข้าวมีกลิ่นหอมไปทั้งทุ่ง ปี
แรกเขาปลูกกินกันก่อน ปีต่อมาเขาก็เพาะพันธุ์
ข้าวเองและปลูกข้าว 100 กว่าไร่ คนจึงได้พา
ประธานสหกรณ์ดอนขุนห้วยซึ่งมีโรงสีข้าวมา
รับซื้อข้าว โดยทางประธานสหกรณ์ดอนขุน
ห้วย ได้ทดลองซื้อข้าวไป 1 เกวียน เพื่อสีข้าว
และนำไปขายทางภาคใต้ปรากฏว่าลูกค้าชอบ
คงเพราะข้าวหอมเมืองเพชรจะมีความแข็ง
กว่าข้าวหอมมะลินิดหนึ่ง เม็ดจะยาวกว่าและ
มีลักษณะเป็นข้าวเจ้ามากกว่าข้าวเหนียว ที่
สำคัญปลอดภัยพิษ ทำให้ข้าวหอมเมืองเพชร
เริ่มได้รับความสนใจจากผู้บริโภคมากขึ้น.