

บทที่ 2

ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับเงาะ

ประวัติความเป็นมา

เงาะเป็นไม้ผลในเขตร้อนของเอเชียที่มีถิ่นกำเนิดแถบหมู่เกาะมลายู ได้แก่ ประเทศอินโดนีเซียและมาเลเซีย¹ ต่อมาเงาะได้มีการกระจายพันธุ์ออกไปอย่างกว้างขวางในประเทศต่าง ๆ เช่น ฟิลิปปีนส์ สิงคโปร์ ไทย พม่า ศรีลังกา รวมทั้งประเทศในแถบอเมริกากลาง เป็นต้น การกระจายพันธุ์ของเงาะเข้าสู่ประเทศไทยไม่ปรากฏหลักฐานว่าผู้ใดนำมา หรือเข้ามาเมื่อใด แต่เข้าใจว่าคงนำพันธุ์มาจากมลายู (มาเลเซีย) เพราะเป็นดินแดนซึ่งมีอาณาเขตติดกับประเทศไทย และมีการติดต่อค้าขายกันมานาน พันธุ์เงาะที่เก่าแก่รู้จักกันดีของชาวไทย ได้แก่ พันธุ์บางยี่ขัน ซึ่งปลูกมากในบางยี่ขันมาเกินกว่า 100 ปีแล้ว เงาะพันธุ์บางยี่ขันเป็นไม้ผลของผู้ดีและเป็นพันธุ์ที่ดีเลิศในสมัยนั้น แต่การซื้อขายกระทำอย่างไม่แพร่หลาย ต่อมาปรากฏว่ามีผู้ปลูกเงาะทางภาคใต้ในเขตอำเภอหลังสวน จังหวัดชุมพร ซึ่งคนทั่วไปเรียกว่า เงาะนอกหรือเงาะหลังสวน การปลูกเงาะได้ปลูกอย่างแพร่หลายในจังหวัดชุมพร สุราษฎร์ธานี ซึ่งปลูกกันหลายพันธุ์และมีการส่งผลเข้ามาขายในตลาดกรุงเทพฯ โดยทางรถไฟ การขยายพันธุ์ทำโดยการเพาะจากเมล็ดเป็นส่วนใหญ่²

ต่อมามีผู้นำพันธุ์บางยี่ขันไปปลูกที่จังหวัดสงขลา และมีการเพาะเมล็ดปลูกกันใหม่เป็นผลทำให้เกิดการกลายพันธุ์และได้เงาะพันธุ์ใหม่ คือ พันธุ์สีชมพู เงาะพันธุ์สีชมพูเป็นเงาะที่มีคุณภาพดีกว่าพันธุ์บางยี่ขัน จึงทำให้มีการขยายพันธุ์ปลูกเกือบทั่วจังหวัดสงขลา ตลอดจนระยองและตราดด้วย ส่วนทางภาคใต้ได้มีการนำพันธุ์เงาะจากมลายูและอินังมาปลูกกันมากขึ้น สำหรับพันธุ์ที่มีชื่อเสียง

¹ Popenoe, Wilson. Manual of Tropical and Subtropical Fruits (Hafner Press, New York, The United State of America, 1974).

² บุเรศบำรุงการ, หลวง. "ประวัติ" ใน การทำไร่เงาะ (สมาคมพฤกษชาติแห่งประเทศไทย : แพร์พิกษา, กรุงเทพฯ) : 2-3.

ได้แก่ พันธุ์เสีงง ช่างงอ และปิ้ง ต่อมาในระยะหลังช่วงประมาณ 10 ปีมานี้ มีเงาะพันธุ์ใหม่
ซึ่งมีคุณภาพดีกว่าเงาะพันธุ์ต่าง ๆ ดังกล่าวมาแล้วออกสู่ตลาด คือ พันธุ์โรงเรียน¹ ในปัจจุบัน
เงาะพันธุ์โรงเรียนเป็นเงาะที่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภคมากที่สุด

ในประเทศไทยจังหวัดที่มีการปลูกเงาะได้ผลดี เรียงลำดับตามปริมาณผลผลิตจาก
มากไปหาน้อย ได้แก่²

- 1, สมุทร
- 2, ชุมพร
- 3, ยะลา
- 4, สงขลา
- 5, ระยอง
- 6, นราธิวาส
- 7, ตราด
- 8, นครศรีธรรมราช
- 9, พังงา
- 10, ปราจีนบุรี

¹ "เดิมเดิม เงาะโรงเรียนมีถิ่นฐานเดิมอยู่ที่อำเภอนาสาร จังหวัดสุราษฎร์ธานี เล่ากันว่า
เมื่อประมาณปี พ.ศ. 2470 นายเศรษฐอง ซึ่งเป็นนายเหมือง อยู่ที่อำเภอนาสาร ได้ซื้อเงาะ
จากปิ้งมารับประทานแล้วจึงเมล็ดเอาไว้ในบริเวณบ้าน เมล็ดนั้นได้งอกเป็นต้นโตขึ้นมา ต่อมา
บริเวณที่ดินแห่งนั้นได้ถูกยกให้เป็นสมบัติของโรงเรียนประชาบาล ต้นเงาะจึงเป็นสมบัติของโรงเรียน
ไปด้วย เนื่องจากผลของเงาะต้นนั้นมีรสชาดอร่อยกว่าต้นอื่นในแถบนั้น เป็นที่ติดอกติดใจของชาวส่วน
ใกล้เคียง เมื่อใครถามว่าเงาะพันธุ์อะไร ก็ได้รับคำตอบว่าเงาะที่โรงเรียน ต้นเงาะพันธุ์นี้จึงมี
นามว่า เงาะโรงเรียน"

ที่มา วิเชียร รัตนพฤกษ์, "เงาะโรงเรียน", วารสารกสิกร (พฤษภาคม 2511) 3: 277

² กรมส่งเสริมการเกษตร, กองส่งเสริมพืชพันธุ์ ๖ ปีหมายเหตุปลูกและผลผลิตไม้ผลปี พ.ศ.
2523/2524" (กรุงเทพมหานคร : กรมส่งเสริมการเกษตร 2524)

11. สู่ราชกูร์ราณี
12. ตรัง
13. ระนอง
14. ชลบุรี
15. พัทลุง
16. สตูล
17. ปัตตานี
18. กระบี่
19. เลย
20. ภูเก็ต
21. พิษณุโลก
22. น่าน
23. นครนายก
24. ฉะเชิงเทรา
25. สุโขทัย
26. นนทบุรี
27. เพชรบุรี
28. สระบุรี

เป็นที่น่าสังเกตว่ารายชื่อจังหวัดต่าง ๆ ที่กล่าวข้างต้นมีสภาพดินฟ้าอากาศที่คล้ายคลึงกัน

ลักษณะทั่วไปของเงาะ

ชื่อสามัญโดยทั่วไปเรียกว่า เงาะ¹ ชื่อสามัญภาษาอังกฤษเรียกว่า Rambutan มาจากภาษามลายู (คำว่า Rambut นั้นแปลว่า ขน) และยังมีชื่อเรียกแตกต่างกันไปบ้าง เช่น Rambustan

¹ "ทางภาคใต้ เรียกว่า หมมเงาะ, ลูกพรวน ภาษาจีนเรียกว่า อั้งหม้อตัน ภาษามลายู เรียกว่า แรมบูแทน" ที่มา แลวง กุลทองคำ, "การปลูกเงาะ", วารสารกสิกร 9 (กุมภาพันธ์

หรือ Rambotan หรือ Litchi chevelu (ลิ้นจี่ผิวน) เป็นต้น ชื่อทางพฤกษศาสตร์เรียกว่า Nephelium lappaceum. Linn.

การศัลจำพวกมีดังนี้

Order Sapindales

Family Sapindaceae

Genus Nephelium

พืชในตระกูลนี้ (Family Sapindaceae) มี 130 genera และแบ่งได้ถึง 2,000 Species นอกจากนี้เงาะแล้วยังมีไม้ผลหลายชนิดที่อยู่ในตระกูลนี้ เช่น ลิ้นจี่ ลำไย เป็นต้น¹

ราก (Root) มีระบบรากแบบรากแก้วช่วยยึดลำต้นให้แข็งแรง มีรากแขนงและรากฝอยมากมายทำหน้าที่ดูดน้ำและอาหาร รากแขนงและรากฝอยมีมากโดยเฉพาะบริเวณผิวดิน

ลำต้น (Stem) เงาะเป็นไม้ยืนต้นขนาดกลาง ลำต้นตรง มีทรงต้นแตกเป็นพุ่มสูง ประมาณ 15-25 เมตร กิ่งและก้านแตกจากต้นในระดับสูง พุ่มต้นแผ่กว้าง

ใบ (Leaf) มีลักษณะเป็นใบรวมประกอบด้วยใบย่อย 2-4 คู่ การเรียงของใบย่อย เรียงสลับกัน รูปร่างของใบเป็นรูปยาวรี ยาวประมาณ 10-15 ซม. กว้างประมาณ 5-10 ซม. ก้านบนของใบมีสีเขียวเข้มและเป็นมันกว่าด้านใต้ของใบ เส้นใบแยกออกจากเส้นกลางใบมีลักษณะเหมือนก้างปลาละเอียด

ดอก (Flower) มีขนาดเล็ก มีขนอ่อนปกคลุม ก้านดอกสั้นและตรงมีสีเขียวปนเหลือง เงาะออกดอกเป็นช่อโดยออกตามปลายกิ่ง ตอนแรกดอกเงาะจะมีสีน้ำตาลดำ เพราะมีขนสีน้ำตาลดำสั้น ๆ ปกคลุมอยู่หนาแน่น เมื่อดอกมีขนาดโตขึ้นทำให้ขนนี้ห่างจากกันจึงเห็นช่อดอกเป็นสีเขียวอ่อนหรือสีจางก็แกมเขียว เพื่อดอกเงาะเท่าที่พบในจังหวัดสมุทรปราการมี 2 ประเภทเท่านั้น คือ ดอกสมบูรณ์เพศทั้งต้น และดอกตัวผู้ทั้งต้น โดยทั่วไปเงาะที่ปลูกในจังหวัดสมุทรปราการเป็นเงาะที่มีดอกสมบูรณ์เพศทั้งต้น²

¹ วารินทร์ ศิริเวทย์ "การศึกษาลักษณะผลของเงาะ 4 พันธุ์ (วิทยานิพนธ์ปริญญาตรี คณะศิลปกรรมและสัตวบาล มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2505), หน้า 2

² พิสิษฐ์ คัคคินสิน และมณฑิลา โสภณศิริ, "การศึกษาลักษณะดอกเงาะ" วารสารกสิกรรม 37 (พฤษภาคม 2507), หน้า 24b-7.

ผล (Fruit) ผลเงาะสดเป็นผลเดี่ยวรวมกันอยู่เป็นช่อ ช่อหนึ่ง ๆ มีประมาณ 10-12 ผล ผลมีลักษณะคล้ายรูปไข่ยาวประมาณ 3.5-8.0 ซม. โดยทั่วไปผลเงาะที่สุกจะมีสีแดงหรือมีสีส้มปนเหลือง เปลือกชั้นนอกขรุขระและมีขนอ่อนนุ่มยาวประมาณ 0.5-1.8 ซม. ปลายผลไปทั่วทั้งผล ความหนาของเปลือกประมาณ 0.6 ซม. เนื้อข้างในซึ่งเจริญมาจากผนังของไข่มีลักษณะใสอ่อนนุ่ม และมีสีขาวหรือขาวอมเหลืองอ่อน มีรสหวานหรืออมเปรี้ยว เนื้อเงาะมีทั้งชนิด หิดเมล็ดและไม้ติดเมล็ดซึ่งขึ้นอยู่กับพันธุ์เงาะ

เมล็ด (Seed) เงาะมีเมล็ดเพียงเมล็ดเดียว ยาวประมาณ 2.5 ซม. หรือมากกว่า รูปร่างแบนยาวเป็นรูปไข่หรือรี เมล็ดประกอบด้วย 2 ซีกประกบกันอ่อนนุ่มภายใน ผิวนอกมีสีขาวเป็นริ้ว ๆ สลับกับสีเทาอ่อน

ชนิดพันธุ์และลักษณะของแต่ละพันธุ์ที่นิยมปลูกในทางการค้าในประเทศไทย¹

พันธุ์เงาะที่ปลูกในประเทศไทยมีมากมายหลายพันธุ์ แต่ในที่นี้จะอธิบายเฉพาะพันธุ์เงาะบางพันธุ์ที่นิยมปลูกในทางการค้า (Commercial variety) ในประเทศไทยเท่านั้น ได้แก่

1. พันธุ์โรงเรียน เป็นพันธุ์ที่มีใบเล็กค่อนข้างสั้นกลมและบาง ก้านใบสั้น ปลายใบงอนขึ้นเล็กน้อย ชีวใบเล็กกว่าเงาะพันธุ์อื่น ๆ ผลค่อนข้างยาวรี เมื่อผลแก่เต็มที่มีเปลือกผลมีสีแดงเข้ม โคนขนมีสีแดง ปลายขนมีสีเขียว เปลือกบาง เนื้อหนา แห้งและล่อนจากเมล็ดง่าย เนื้อไม้และและมีรสหวาน เมล็ดยาวรี (ดูรูปที่ 1 และ 2)

2. พันธุ์สีชมพู เป็นพันธุ์ที่มีใบขนาดกลาง ค่อนข้างยาว แผ่นใบเป็นคลื่น ผิวเป็นมัน ผลมีขนาดกลาง ลักษณะผลเป็นรูปไข่เกือบกลม มีขนยาวเรียวและอ่อนนุ่ม สีของขนขณะที่ยังไม่แก่จัดเป็นสีชมพูอ่อน เมื่อผลแก่จัดสีขนจะมีสีเข้มขึ้นเป็นสีแดงเปลือกหนา เนื้อขาวหุ้ม ล่อน กรอบ ไม้และและมีรสหวาน เมล็ดค่อนข้างกลม ลักษณะคล้ายรูปไข่หัวกลับ (ดูรูปที่ 3 และ 4)

¹ คณะนิสิตที่เรียนวิชาพืชไร่รุ่น 571, "เงาะ ลักษณะประจำพันธุ์ที่ปลูก", มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ : ภาควิชาพืชศาสตร์, 2513 (เรียบเรียง) และกวีศรี วามิขุฑ, ศาสตร์รายประกอบการสอน วิชาพืชสวน 441 (ไม้ผลเขตร้อน) และวิชาพืชสวน 341 (หลักการไม้ผล), (ยังมีคำศัพท์)



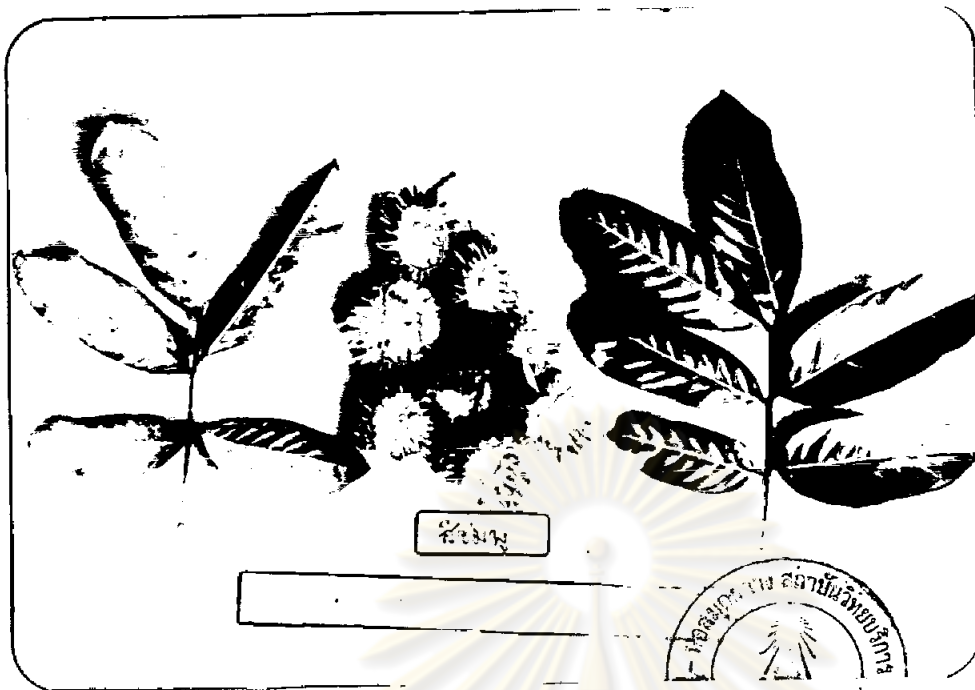
โรงเรียน



รูปที่ 1 ผลและใบเงาะพันธุ์โรงเรียน



รูปที่ 2 ต้นเงาะพันธุ์โรงเรียน



รูปที่ 3 ผลและใบเงาะพันธุ์สีชมพู



รูปที่ 4 ต้นเงาะพันธุ์สีชมพู

3. พันธุ์ละมงใบเล็ก เป็นพันธุ์ที่มีใบดกและมีสีเขียวไม่เข้ม ใบเล็กค่อนข้างมนที่ปลาย แผ่นใบเรียบ ผลโต สักขณะผลค่อนข้างรี ขนสีแดงสด เปลือกสีแดงสดหนาและเหนียว เนื้อสีขาวอมเหลือง เนื้อหนา ล่อน กรอบ และมีรสหวานแหลม เมล็ดยาว

4. พันธุ์บางยี่ขัน เป็นพันธุ์ที่มีใบใหญ่ ผลขนาดใหญ่ค่อนข้างยาวแบน ด้านหัวและก้น กว้างเกือบเท่า ๆ กัน มีหนอกใกล้ขั้วผล ขนเขียวเล็กสั้น มีสีแดงหรือเหลืองที่โคนและเขียวที่ปลาย เนื้อมีรสหวานอมเปรี้ยวเล็กน้อย เมล็ดยาวจรดก้นถึงหัว สักขณะค่อนข้างแบน

5. พันธุ์ปิ้งเบอร์ 4 เป็นพันธุ์ที่มีใบใหญ่ ผลขนาดใหญ่ เปลือกหนา ขนขนาดใหญ่ โคนหนา ขนเป็นเหลี่ยมเด่นชัด สีขนแดงเข้มตั้งแต่โคนถึงปลาย ปลายโค้งงอ เนื้อหนา เนื้อสีขาวขุ่นและมีรสหวานอมเปรี้ยว ไม่ใคร่กรอบแต่ไม่แฉะ เมล็ดค่อนข้างแบน



ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

การทำสวนเงาะ

พันธุ์เงาะที่ปลูกกันมากในจังหวัดสุราษฎร์ธานีได้แก่ พันธุ์โรงเรียนและพันธุ์สี่ขมพู ส่วนเงาะพันธุ์อื่น ๆ ที่ปลูกไว้แต่เดิมนี้มีอยู่บ้างเล็กน้อย เช่น พันธุ์บางยี่ขัน พันธุ์ละมั่ง เป็นต้น ขั้นตอนในการทำสวนเงาะมีดังนี้

1. การปลูก แยกพิจารณาได้ดังนี้

ก. การเตรียมพื้นที่ปลูก ถ้าพื้นที่ที่จะปลูกเงาะนั้นเป็นป่า การทำสวนเงาะก็จะต้องมีการหักล้างถางพง ชาวสวนจะทำการบุกเบิกป่าโดยการตัดต้นไม้ที่ไม่ต้องการและทำการขุดต่อไม้กิ่งหรือทำการเผา หลังจากนั้นชาวสวนจะทำการไถและปราบวัชพืชให้เรียบร้อย ถ้าพื้นที่นั้นลาดชันชาวสวนจะไม่มีการปรับระดับดินแต่จะขุดหลุมปลูกโดยใช้วิธีหลุม¹ แทน

ข. ฤดูกาลปลูก ฤดูที่เหมาะสมในการปลูกเงาะ คือ ต้นฤดูฝน (ประมาณเดือนพฤษภาคม-กรกฎาคม) ทั้งนี้เพื่อให้ต้นเงาะที่ปลูกไว้ตั้งตัวได้เร็วขึ้นเนื่องจากในฤดูฝน อากาศมีความชื้นสูงซึ่งเหมาะสมกับความต้องการของต้นเงาะ

ค. ระยะปลูก เนื่องจากเงาะเป็นไม้ผลที่มีทรงพุ่มกว้าง การออกดอกและผลจะเกิดที่ปลายทรงพุ่ม ดังนั้นต้นเงาะที่ทรงพุ่มชนกันหรือบังกันจะมีผลทำให้ผลผลิตลดลงและเกิดความไม่สะดวกในการดูแลรักษา เช่น การตัดแต่งกิ่ง การพ่นยาปราบศัตรูพืช เป็นต้น ดังนั้นชาวสวนควรปลูกเงาะให้มีระยะระหว่างต้น ระยะระหว่างแถวห่างจากกันพอสมควรเพื่อให้เงาะเจริญเติบโตอย่างเต็มที่และเพื่อความสะดวกในการปฏิบัติงานของชาวสวน (ดูรูปที่ 5)

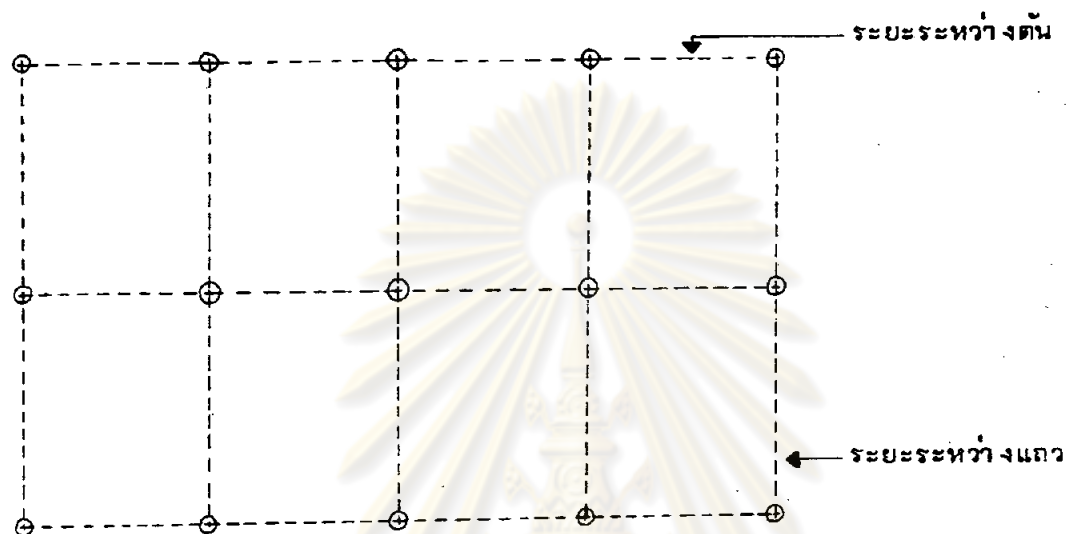
ระยะปลูกที่เหมาะสม คือ ระยะระหว่างต้น 10-12 เมตร

ระยะระหว่างแถว 12-15 เมตร

ดังนั้นในพื้นที่ 1 ไร่ชาวสวนจะปลูกเงาะได้ 11-12 ต้น

¹ วิธีหลุม ได้แก่ การปรับระดับที่ดินโดยการทำขอบหลุมให้อยู่ในระดับแนวราบเพื่อให้หลุมที่อยู่ในระดับพื้นที่สูงสามารถขังน้ำไว้แก่ต้นเงาะในฤดูแล้งได้ ขอบหลุมทุกด้านจะอยู่ในระดับเดียวกัน

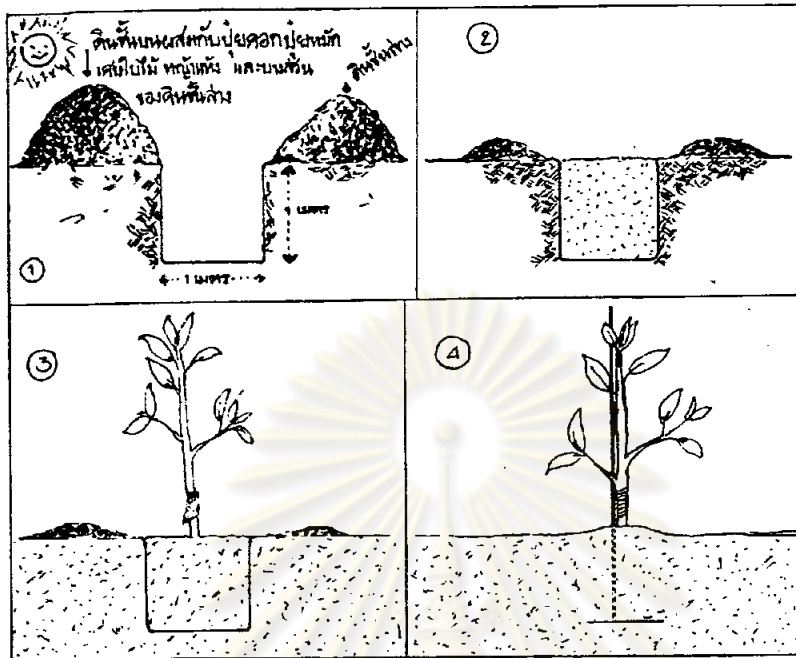
ในบางกรณีระยะปลูกอาจมากกว่าหรือน้อยกว่าที่กล่าว ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับ การตัดสินใจของ
 ชาวสวนแต่ละคน



รูปที่ 5 ระยะระหว่างต้นและระยะระหว่างแถว

๖. วิธีการปลูก หลุมที่จะใช้ปลูกเงาะ 1 ต้นควรมีขนาดกว้าง 1 เมตรยาว 1 เมตรและลึก 1 เมตรโดยขุดหลุมแยกดินชั้นบนและชั้นล่างไว้ต่างหาก ปล่อยหลุมตากแดดทิ้งไว้ประมาณ 10-15 วัน แล้วใส่ปุ๋ยอินทรีย์ เศษหญ้าแห้งหรือฟางข้าวแห้งรองก้นหลุมก่อนที่จะใส่ปุ๋ยฟอสเฟตและ กระจกบ่นลงในหลุม หลุมละ 100 กรัม หลังจากนั้นให้นำส่วนที่เป็นหน้าดินที่กองไว้ผสมกับปุ๋ยอินทรีย์ เศษใบไม้แห้ง เศษหญ้าแห้งกลบลงในหลุมจนได้ครึ่งหลุม ส่วนใหญ่ชาวสวนจะซื้อกิ่งพันธุ์มาปลูกซึ่ง กิ่งพันธุ์ที่ซื้อมาจากเป็นกิ่งตอน ติดตาหรือกิ่งทาบกิ่งก็ได้ ต่อจากนั้นชาวสวนจะนำกิ่งพันธุ์ปลูกลงตรง กลางหลุม กลบดินให้สูงกว่าระดับหลุม 2-3 นิ้วแล้วใช้ไม้หลักมาปักใกล้ต้นและผูกไม้หลักให้แน่น กับต้นเงาะ ไม้หลักต้องปักให้ถึงก้นหลุมเพื่อกันลมโยก ชาวสวนควรหาวัสดุบังแสงหรือบังร่มให้แก่ ต้นเงาะ¹ เช่น ทางมะพร้าว หญ้าแห้ง เข่งหรือใบจากเป็นต้น เพื่อป้องกันการคายน้ำของใบ เมื่อปลูกแล้วให้รดน้ำเบา ๆ พอสมควร (ดูรูปที่ 6)

¹ การบังแสงหรือบังร่มให้แก่ต้นเงาะเมื่อยังเล็กจะกระทำประมาณ 1-2 เดือน



รูปที่ 6 วิธีการปลูกเงาะ

2. การดูแลรักษา การดูแลรักษาเงาะต้องกระทำอย่างสม่ำเสมอ เพื่อเป็นการบำรุงสวนเงาะให้มีสภาพสมบูรณ์จะได้ให้ผลเต็มที่ การดูแลรักษามีดังนี้

ก. การปลูกพืชอื่นแทรกกระหว่างต้น ในช่วงที่อายุ 1-3 ปี พื้นที่ซึ่งปลูกเงาะในช่วงระหว่างแถวและระหว่างต้นจะว่างเปล่า ชาวสวนจึงควรปลูกพืชอื่นแทรก เช่น พืชตระกูลถั่วหรือแตงโม เป็นต้น นอกจากนี้จะเป็นการเพิ่มรายได้ในขณะที่ต้นเงาะยังเล็กอยู่แล้วยังเป็นการบำรุงดินพร้อมกันไปด้วย

ข. การให้น้ำ เมื่อปลูกเงาะแล้วประมาณ 7 วัน ถ้าฝนยังไม่ตกชาวสวนต้องให้น้ำแก่ต้นเงาะติดต่อกันไป 3-5 วันต่อครั้ง ช่วงเวลาที่เหมาะสำหรับการให้น้ำควรเป็นเวลาเช้าหรือเย็น

สำหรับเงาะที่ให้ผลแล้ว การให้น้ำเป็นสิ่งสำคัญเนื่องจากถ้าให้น้ำในปริมาณและเวลาที่พอเหมาะแล้วจะทำให้ได้ผลผลิตที่ดีและมีปริมาณมากด้วย การให้น้ำแก่เงาะที่ให้ผลแล้วแบ่งเป็น 2 ระยะดังนี้

ระยะที่ 1 หลังจากการตัดแต่งกิ่งแล้ว เมื่อเงาะเริ่มแตกใบอ่อนครั้งที่ 1 จนถึงใบแก่ ซึ่งมีระยะเวลาประมาณ 20-30 วัน ชาวสวนจะให้น้ำสัปดาห์ละ 2 ครั้ง ต่อมาเมื่อ

มีการแตกใบอ่อนครั้งที่ 2 ชาวสวนจะให้ไม้เช่นเดียวกับครั้งแรก ครั้นถึงช่วงที่ใบเริ่มแก่ ชาวสวน จะลดการให้น้ำลงเหลือสัปดาห์ละ 1 ครั้ง โดยเฉพาะอย่างยิ่งเมื่อเงาะเริ่มออกดอกและมีใบอ่อน แฉมทั้งนี้เพื่อป้องกันมิให้ตาตอกเจริญกลายเป็นใบอ่อนแทนที่จะเป็นดอก

ระยะที่ 2 ในขณะที่เงาะกำลังติดผล ซึ่งเป็นระยะที่ต้นเงาะต้องการน้ำสม่ำเสมอ ดังนั้นการให้น้ำในระยะนี้ควรรักษาให้สม่ำเสมอทั้งปริมาณและเวลา ชาวสวนควรให้น้ำ สัปดาห์ละ 2 ครั้ง

ค. การใส่ปุ๋ยในการใส่ปุ๋ยควรคำนึงถึงสภาพของดินแต่ละแห่ง เวลา ชนิด และ ปริมาณของปุ๋ยที่ใช้ ในที่นี้แยกการพิจารณาเป็น 2 ส่วนคือ

1.) ชนิดและปริมาณของปุ๋ย การที่ชาวสวนจะใส่ปุ๋ยชนิดใดในปริมาณเท่าใด นั้นขึ้นอยู่กับระยะเวลาในการให้ผลของเงาะ

ก) ในระยะก่อนที่เงาะให้ผล โดยปกติชาวสวนจะใส่ปุ๋ยอินทรีย์ต้นละ 1 ปีบโรยรอบ ๆ ต้นหรือใส่ปุ๋ยเคมีสูตร 15 - 15 - 15 หรือ 13 - 13 - 13¹ อัตราส่วนที่ใส่ ปุ๋ยเคมีเป็นครึ่งหนึ่งของอายุต้น เช่น เงาะอายุ 1 ปีใส่ปุ๋ยต้นละ 1/2 กิโลกรัม เป็นต้น ชาวสวน จะแบ่งใส่ปุ๋ยเป็น 2 ครั้ง คือในต้นฤดูฝนและปลายฤดูฝน

ข) ในระยะที่เงาะให้ผลแล้ว ควรใส่ปุ๋ยเป็น 2 ระยะคือ

ระยะที่ 1 ใส่เมื่อเงาะเริ่มให้ผลที่มีขนาดเท่าหัวนิ้วก้อย ชาวสวน จะใส่ปุ๋ยเคมีสูตร 13-13-13 อัตราส่วนประมาณ 1 ใน 4 ของอายุต้น

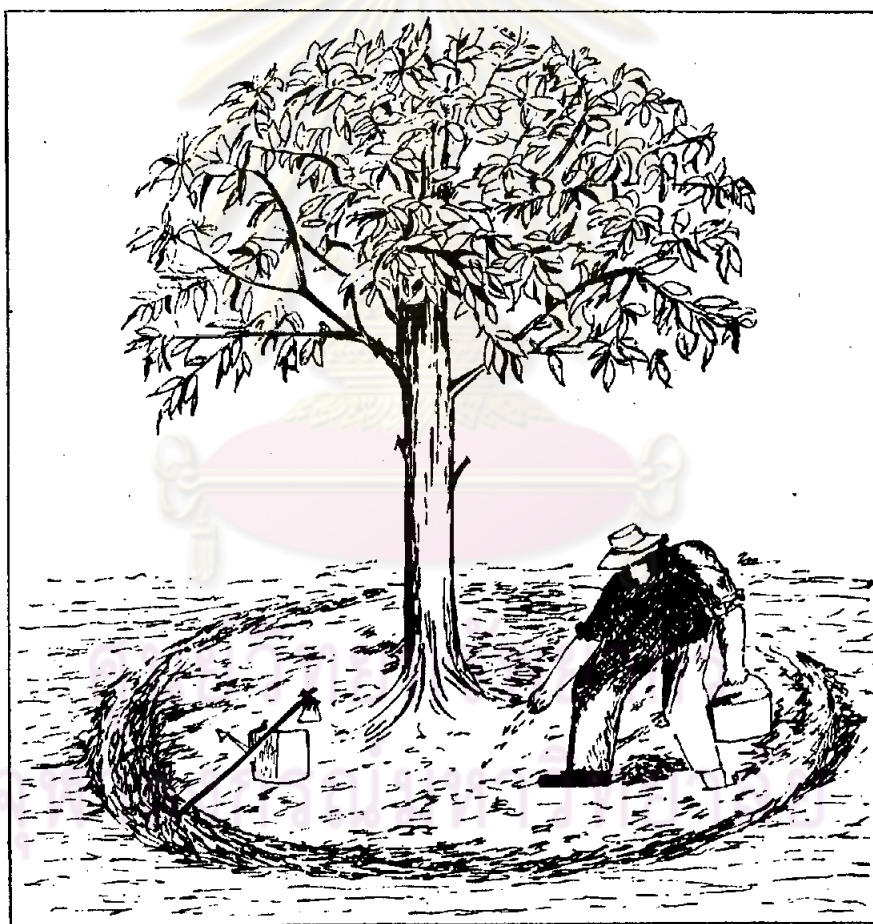
ระยะที่ 2 ใส่เมื่อเก็บเกี่ยวผลแล้ว ชาวสวนจะใส่ปุ๋ยเคมีสูตร 15-15-15 เพื่อช่วยบำรุงรักษาต้น อัตราส่วนประมาณ 1 ใน 4 ของอายุต้น

นอกจากการใส่ปุ๋ยเคมีแล้ว ชาวสวนควรใส่ปุ๋ยอินทรีย์ควบคู่ไปด้วย แต่จะให้ในปริมาณ เท่าใดนั้นขึ้นอยู่กับ การตัดสินใจของชาวสวนแต่ละคน

¹ สูตร 15-15-15 หรือ 13-13-13 ประกอบด้วย N,P,K. คือ ธาตุไนโตรเจนทั้งหมด (Total Nitrogen) ธาตุฟอสฟอรัสที่เป็นประโยชน์ (P₂O₅) และธาตุโปตัสเซียมที่ละลายน้ำได้ (K₂O) ร้อยละ 15 หรือ 13 โดยน้ำหนัก

2) วิธีการใส่ปุ๋ย การใส่ปุ๋ยอาจทำได้หลายวิธี และแต่ละวิธีมีรายละเอียดดังนี้

ก) โดยวิธีการใส่ปุ๋ยในดิน ชาวสวนใช้วิธีขุดดินเป็นร่องรอบบริเวณรัศมีของทรงพุ่มกว้างประมาณ 30-50 เซนติเมตรและลึกประมาณ 30 เซนติเมตร ต่อจากนั้นชาวสวนจะแบ่งปุ๋ยที่ใส่ออกเป็น 4 ส่วน โดยใส่ปุ๋ยประมาณ 3 ส่วนลงไปที่หัวร่องและกลบดิน ที่เหลืออีก 1 ส่วนโรยบนพื้นดินภายใต้ทรงพุ่ม หลังจากใส่ปุ๋ยแล้วชาวสวนจะรดน้ำบริเวณที่ใส่ปุ๋ยนั้น ชาวสวนจะต้องระวังในการใส่ปุ๋ยมิให้ชิดกับโคนต้น เพราะปุ๋ยจะทำให้เปลือกของลำต้นเน่าและเงาะอาจตายได้ (รูปที่ 7)



รูปที่ 7 วิธีการใส่ปุ๋ยในดิน

ข) โดยวิธีการพัน ในปัจจุบันการให้ปุ๋ยทางใบเริ่มเข้ามามีบทบาทมากขึ้น วิธีนี้ใช้สำหรับต้นเงาะที่มีความจำเป็นต้องการอาหารเสริมอย่างเร่งด่วน เช่น รากได้รับความเสียหายไม่สามารถหาอาหารมาเลี้ยงลำต้นได้หรือต้นเงาะแสดงอาการขาดธาตุอาหารชนิดใดชนิดหนึ่งโดยเฉพาะ ส่วนใหญ่จะให้ปุ๋ยพร้อมกับการพ่นยาปราบศัตรูพืช ปุ๋ยที่ใช้จะเป็นปุ๋ยน้ำ ถ้าเป็นปุ๋ยผงหรือปุ๋ยเกล็ดจะนำมาละลายน้ำก่อนใช้

ง. การปราบวัชพืช การกำจัดวัชพืชในบริเวณส่วนเงาะและโดยเฉพาะที่โคนต้นเงาะมีวิธีปฏิบัติดังนี้

- โดยวิธีใช้สารเคมี ชาวสวนจะฉีดพ่นสารเคมีพวกพาราควอต เช่น กรัสม็อกโซนหรือฟลนโซน เป็นต้น
- โดยวิธีใช้แรงงาน ชาวสวนใช้แรงงานตากถาง ขุดถอนหรือใช้รถตัดหญ้า

จ. การตัดแต่งกิ่ง ชาวสวนจะตัดแต่งกิ่ง 2 ระยะ คือ

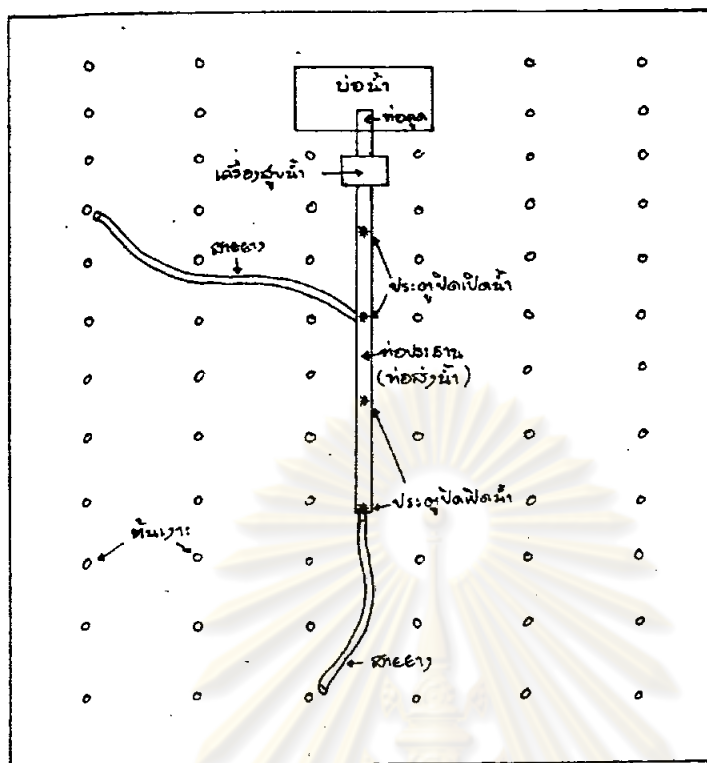
ระยะที่ 1 เมื่อต้นเงาะมีขนาดทรงพุ่มเล็ก ชาวสวนจะตัดแต่งกิ่งเพื่อสร้างทรงพุ่ม

ระยะที่ 2 เมื่อเงาะให้ผลแล้ว ชาวสวนจะตัดแต่งกิ่งโดยจะตัดแต่งกิ่งที่เข้าจากการเก็บผล กิ่งที่งอก กิ่งที่เป็นโรค กิ่งทึบ กิ่งกระโดงหรือกิ่งที่ตายทิ้ง เพื่อเป็นการเตรียมการให้เงาะแตกกิ่งใหม่ไวสำหรับออกดอกและผลในปีต่อไป อุปกรณ์ที่ใช้ได้แก่กรรไกร หรือเลื่อยคั่นธนู

3. วิธีการให้น้ำ ชาวสวนมีวิธีการให้น้ำที่แตกต่างกันหลายวิธี ดังนี้คือ

ก. แบบใช้สายยางลาก วิธีนี้จะใช้เครื่องสูบน้ำเพื่อสูบน้ำออกจากแหล่งน้ำและวางสายยางพลาสติกลงไปเป็นระยะ ๆ ต่อจากนั้นชาวสวนจะใช้แรงงานคนลากสายยางไปให้น้ำแก่ต้นเงาะทีละต้น วิธีนี้มีข้อเสียคือ เปลืองน้ำ เสียเวลาและน้ำที่ให้แก่ต้นเงาะมีปริมาณไม่สม่ำเสมอ นอกจากนี้ชาวสวนยังต้องเสียแรงงานมากกว่าวิธีอื่นในการลากสายยางไปให้น้ำแก่ต้นเงาะ

(รูปที่ 8)



รูปที่ 8 การให้น้ำแบบใช้สายยางลาก

ข. แบบปล่อยไปตามท่อและมีหัวปล่อยน้ำ แยกได้เป็น 2 ระบบคือ

1) แบบน้ำหยด¹ (ดูรูปที่ 9) เป็นวิธีการให้น้ำแก่พืชแต่ละต้นโดยตรง ในระบบนี้จะมีการควบคุมปริมาณน้ำที่ส่งให้แก่พืชครั้งละน้อย ๆ อย่างสม่ำเสมอและอาจให้ปุ๋ยแก่ต้นเงาะได้โดยตรงด้วยวิธีการละลายปุ๋ยกับน้ำ ส่วนประกอบของระบบการให้น้ำแบบนี้จะประกอบด้วย

- เครื่องกรองน้ำ สำหรับการให้น้ำระบบนี้ น้ำที่จะใช้จำเป็นต้องเป็นน้ำที่สะอาดจริง ๆ เพื่อขจัดปัญหาการอุดตันภายในท่อและที่หัวปล่อยน้ำ เครื่องกรองจะช่วยขจัดตะกอนต่าง ๆ ที่อยู่ในน้ำ

- ถังผสมปุ๋ย เป็นถังใช้สำหรับละลายปุ๋ยกับน้ำเพื่อให้แก่พืช
- ประตูปิดเปิดน้ำ ใช้สำหรับปิดเปิดการไหลของน้ำ

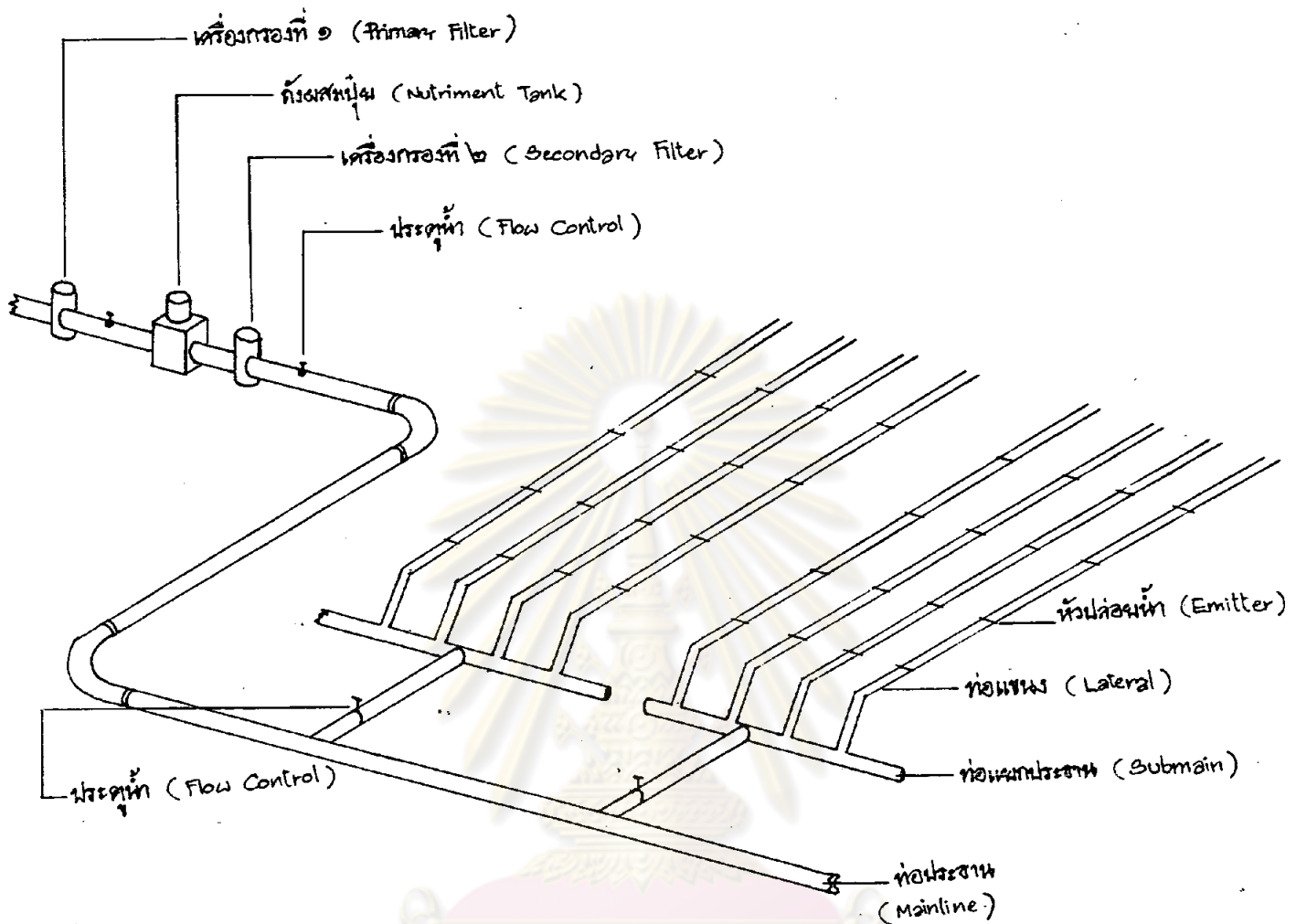
¹ ลูรณ์ กิรตวัฒนา, "การให้น้ำแบบหยด" วารสารกสิกรรม 54 (มีนาคม 2524) : 109-118, วีรพล แต่สมปิติ และชูเกียรติ ทรัพย์ไพศาล, "สภาพการให้น้ำแบบหยดและปัญหาในประเทศไทย", วารสารกสิกรรม 54 (กรกฎาคม 2524): 264-277

- ท่อประธาน เป็นท่อซึ่งเชื่อมโยงกับท่อแยกประธาน หรือท่อแขนง ในแต่ละสายให้ต่อกับแหล่งน้ำ โดยปกติท่อประธานจะฝังไว้ในดิน
- ท่อแยกประธาน ในส่วนบางแห่ง ชาวสวนมิได้ติดตั้งท่อแยกประธาน ด้ โดยมิเฉพาะท่อแขนงกับท่อประธาน
- ท่อแขนง เป็นท่อซึ่งแยกจากท่อแยกประธานหรือท่อประธาน วางขนานไปกับแถวของเงาะบนดิน
- หัวปล่ยน้ำ เป็นรูที่เจาะไว้ตามท่อแขนงโดยเจาะไว้เป็นระยะ เพื่อปล่อยให้น้ำหยดทุกวัน

วิธีนี้มีข้อเสียคือ

- ก) ค่าใช้จ่ายสูง เนื่องจากชาวสวนต้องซื้อเครื่องกรองน้ำ ถึงผลมปุ๋ย ท่อขนาดต่าง ๆ อุปกรณ์อื่น ๆ รวมทั้งต้องจ่ายค่าแรงในการติดตั้ง
- ข) มักจะเกิดการอุดตันของท่อหรือหัวปล่ยน้ำ เนื่องจากสาเหตุหลายประการ เช่น ตะกอนทราย โคลนตม การตกตะกอนของสารเคมี การเกิดตะไคร่น้ำในท่อหรือหัวปล่ยน้ำ
- ค) ถ้าเกิดขัดข้องไม่สามารถให้น้ำแก่ต้นเงาะได้ ต้นเงาะจะอยู่ในสภาพที่ทรุดโทรมกว่าต้นไม้ที่ไม่ได้ใช้ระบบการให้น้ำแบบนี้

ศูนย์วิทยพัทยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



รูปที่ 9 ส่วนประกอบของการให้น้ำแบบน้ำหยด

2) แบบน้ำฉีด แบบน้ำดันหรือแบบน้ำอัด วิธีนี้เป็นการปรับปรุงข้อเสียของแบบน้ำหยด ส่วนประกอบของระบบคล้ายกับระบบการให้น้ำแบบน้ำหยด แต่วิธีนี้จะไม่มีเครื่องกรองน้ำ ถึงผลสัมฤทธิ์และมีการปรับปรุงหัวปล่อยน้ำให้มีหัวฉีดตั้งขึ้นสูงและยื่นขึ้นมาจากท่อแขนงห่างจากต้นเงาะเท่ากับระยะครึ่งหนึ่งของทรงพุ่ม เมื่อปล่อยน้ำออกมาตามท่อจะพุ่งขึ้นสูงเล็กน้อยแล้วตกลงมา (ดูรูปที่ 10)

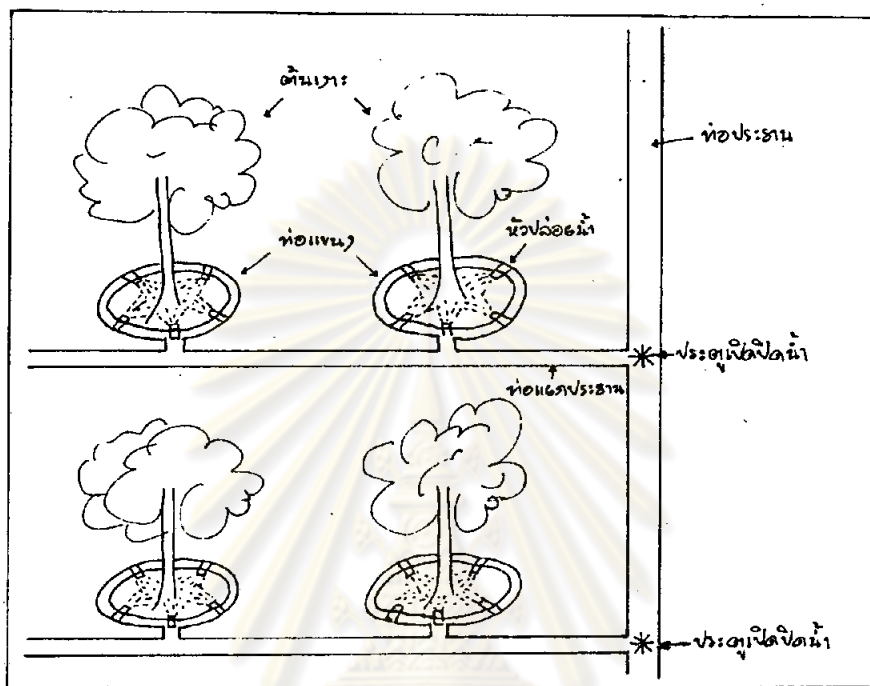
วิธีนี้มีข้อดีกว่าระบบการให้น้ำแบบน้ำหยด คือ

ก) ลดค่าใช้จ่ายลงโดยชาวสวนไม่ต้องซื้อเครื่องกรองน้ำ และถึงผลสัมฤทธิ์ซึ่งมีราคาสูง ส่วนหัวปล่อยน้ำนั้นมีราคาถูกและชาวสวนบางคนสามารถจัดทำหัวปล่อยน้ำไว้ใช้ได้เลย

- ข) ถ้าเกิดการอุดตัน จะสังเกตเห็นได้ชัดกว่าแบบน้ำหยด
- วิธีที่มีข้อเสีย คือ
- ก) น้ำจะไหลไปตามท่อไม่สม่ำเสมอ
- ข) การลงทุนสูง เนื่องจากต้องใช้ท่อที่มีเส้นผ่าศูนย์กลางขนาดใหญ่



ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



รูปที่ 10 การให้น้ำแบบน้ำฉีด น้ำคั้นหรือน้ำอัด

4. การบังคับการออกดอกและผล แต่เดิมชาวสวนใช้วิธีช่วยผสมเกสรตัวผู้ให้แก่เกสรตัวเมีย ซึ่งอาจทำได้หลายวิธีดังนี้

- ชาวสวนปลูกต้นเงาะตัวผู้ไว้ปนกับต้นเงาะอื่น ๆ ส่วนละ 2-3 ต้น
- ชาวสวนนำตาของต้นเงาะตัวผู้ไปติดยอดของต้นเงาะ
- ชาวสวนนำช่อดอกเงาะตัวผู้ผูกปลายไม้แล้วนำไปวางในช่อดอกหรือเกาะใส่

ช่อดอก

- ชาวสวนใช้ออร์โมนพวก NAA (1-Naphthylacetic acid) ภาษาทางการค้าเรียกว่า แพลนโทนิค ฉีดใส่ดอกเงาะที่บานยังไม่เต็ม ที่ อัตราส่วนการใช้ในระยะที่อากาศเป็น ใช้น้ำยา 1 ลบ.ซม. ต่อน้ำ 2 ลิตร และในระยะที่อากาศร้อนใช้น้ำยา 2-3 ลบ.ซม. ต่อน้ำ 8 ลิตร วิธีฉีดอาจพ่นเป็นฝอย เป็นจุด พ่นแบบตารางหรือเวียนรอบต้นก็ได้

5. การเก็บเกี่ยวผล ชาวสวนจะเก็บเกี่ยวผลเงาะนับจากวันที่ดอกบานไปประมาณ 90-120 วันหรือ 3-4 เดือน การสังเกตว่าผลเงาะแก่หรือไม่ ให้สังเกตจากสีของผล เช่น ถ้าเป็นพันธุ์โรงเรียน เมื่อผลแก่สีผิวของผลจะเปลี่ยนเป็นสีแดงเข้มและตรงบริเวณโคนขนของเงาะจะเปลี่ยนเป็นสีแดงเข้มเช่นกัน ส่วนปลายขนยังคงเป็นสีเขียวไปไม้ สำหรับเงาะพันธุ์สีชมพูเมื่อแก่สีผิวของผลจะค่อย ๆ เปลี่ยนเป็นสีชมพู ทั้งผลไม่มีสีเขียวปน เป็นต้น

ในการเก็บเกี่ยวผลเงาะ ชาวสวนจำเป็นต้องจ้างคนงานเพิ่มขึ้นเฉพาะในช่วงนี้เท่านั้น เพื่อให้สามารถเก็บเกี่ยวผลเงาะได้ทันเวลาที่จะนำไปขาย เพราะฉะนั้นผลเงาะจะสุกเกินไปเนื่องจากเก็บเกี่ยวไม่ทันเวลา

การเก็บเกี่ยวผลเงาะมี 2 วิธีคือ

วิธีที่ 1 ใช้กรรไกรตัดก้านผลหรือข้อมผลที่แก่แล้วนำมาตัดแยกเป็นผลเดี่ยว และในกรณีที่ดินเงาะมีอายุมากอาจต้องใช้บันไดช่วยเพราะลำต้นสูง

วิธีที่ 2 ใช้ไม้ไผ่ที่มีปลายมีดของกระชากข้อมผลเงาะให้ขาดลงมา วิธีนี้ควรมัดกระดาษรองรับเพื่อป้องกันผิวให้ขนของผลเงาะช้ำ

การตลาดของเงาะ

ในปัจจุบัน ราคาเงาะจะขึ้นอยู่กับชนิดและขนาดของผล คุณภาพของผล และปริมาณเงาะในตลาด ซึ่งอาจแยกพิจารณาได้ดังนี้

1. ชนิดและขนาดของผล การจำแนกชนิดและขนาดของผลมีดังนี้

- เงาะเกี หมายถึง เงาะที่มีสีเหลือง เขียว หรือเงาะที่มีขนสั้นเนื่องจากถูกโรคทำลาย
- เงาะคัด หมายถึง เงาะที่คัดแยกขนาดออกเป็นขนาดเล็ก ขนาดกลาง ขนาดใหญ่
- เงาะรวม หมายถึง เงาะที่ไม่ได้คัดแยกขนาดของผล
- เงาะพวง หมายถึง เงาะที่ตัดมาทั้งข้อม โดยเลือกจากเงาะที่มีขนาดกลางถึงขนาดใหญ่ สีสวย ขนยาวและนำมามัดรวมกันเป็นพวง

2. คุณภาพของผล การพิจารณาคุณภาพของผลว่าดีหรือไม่ขึ้นอยู่กับลักษณะของผลมีราดำหรือไม่ มีโรคหรือแมลงเข้าทำลายผลหรือไม่

3. ปริมาณเงาะในตลาดและราคาเงาะ ราคาของเงาะจะเป็นไปตามอุปสงค์ (Demand) และอุปทาน (Supply) ของเงาะ ถ้ามีปริมาณเงาะในตลาดน้อยราคาเงาะจะสูง แต่ถ้ามีปริมาณเงาะในตลาดมากกว่าราคาเงาะก็จะต่ำ

ช่องทางการจำหน่ายเงาะของชาวสวนในจังหวัดสมุทรปราการ ที่นิยมกระทำกันมี 3 วิธีคือ วิธีที่ 1 ชาวสวนนำเงาะมาขายที่ตลาด ซึ่งมีหลายแห่งตามสี่แยก ปากทางถนนหรือตลาดในตัวเมือง เช่น ตลาดขลุ่ย ตลาดทุ่งศรีเมือง ตลาดศาลาปากแข่ ตลาดเนินสูง ตลาดสี่แยกเขาไระยา ตลาดกระดังง์ เป็นต้น สำหรับส่วนที่มีขนาดเล็ก จำนวนเงาะที่เก็บได้ในแต่ละครั้งมีจำนวนน้อย ดังนั้นชาวสวนจะบรรทุกเงาะใส่รถบรรทุกขนาดเล็กมาขายที่ตลาดซึ่งจะมีรถบรรทุกขนาดใหญ่ไปคอยรับซื้อ จำนวนรถของพ่อค้าที่มาซื้อเงาะที่ตลาดในแต่ละวันจะมีผลต่อราคาเงาะที่ซื้อขายกันในตลาดด้วย จากการสำรวจปรากฏว่าการขายวิธีนี้มีประมาณร้อยละ 68.7 ของการขายทั้งหมด

วิธีที่ 2 มีรถของพ่อค้าไปซื้อที่สวน สำหรับส่วนที่มีขนาดใหญ่จะมีรถบรรทุกของพ่อค้าไปติดต่อที่สวน พ่อค้าจะไปตกลงราคาและจำนวนไวล่วงหน้า หรือมาสั่งในตอนเช้าแล้วมารับในตอนเย็น วิธีนี้สะดวกด้วยกันทั้งสองฝ่าย คือ ฝ่ายพ่อค้าจะได้รับสินค้าตามจำนวนที่ต้องการ ฝ่ายชาวสวนก็ไม่ต้องนำสินค้าไปขายที่ตลาด จากการสำรวจปรากฏว่าการขายวิธีนี้มีประมาณร้อยละ 23.5 ของการขายทั้งหมด

วิธีที่ 3 ชาวสวนบรรจุแช่ส่งแผงที่กรุงเทพฯ วิธีการบรรจุแช่ส่งแผงที่กรุงเทพฯ โดยรถบรรทุก เงาะในแต่ละแช่จะมีน้ำหนักประมาณ 35-38 กก. ค่าบรรจุแช่ละ 20 บาท รถบรรทุกจะนำเงาะมาส่งที่แผงที่ชาวสวนกำหนดให้ส่งในกรุงเทพฯ แผงที่รับผลไม้ที่กรุงเทพฯ มีหลายแห่ง เช่น แผงที่ปากคลองตลาด แผงที่สี่แยกมหานาค แผงที่ตลาดยอดทิพย์ เป็นต้น เมื่อทางแผงได้รับสินค้าแล้วจะตีราคาและส่งเงินฝากรถกลับไปที่เจ้าของสวน จากการสำรวจปรากฏว่าการขายวิธีนี้มีประมาณร้อยละ 7.7 ของการขายทั้งหมด

ส่วนการขายโดยวิธีอื่น ๆ ได้แก่ ขายส่วนจัดส่งโรงงานเงาะกระป๋องโดยตรง ขายส่วน
จัดส่งไปขายยังต่างประเทศกระทำกันน้อยมาก



ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย