

นักวิจัย มก. แนะนำปลูกพืชสมุนไพร “เร่วหอม” สรรพคุณมากมาย ตลาดต่างประเทศมีความต้องการสูง



นักวิจัย มก. แนะนำเกษตรกร ปลูก “เร่วหอม” พืชสมุนไพรเศรษฐกิจมากคุณค่า ทั้งสกัดเป็นน้ำมันหอมระเหย เครื่องสำอาง และผลิตภัณฑ์อาหารได้อีกหลากหลายชนิด โดยนำเทคนิคการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อมาช่วยในการขยายพันธุ์เร่วที่มีคุณภาพ เพื่อให้ทันกับความต้องการของตลาดยาสมุนไพรและตลาดสินค้าส่งออก

นางมณฑา วงศ์มณีโรจน์ และทีมงานนักวิจัย ฝ่ายปฏิบัติการวิจัยและเรือนปลูกพืชทดลอง สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน และทีมงานนักวิจัย สถาบันวิจัยวนเกษตรจรด สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้ร่วมกันพัฒนาการผลิตต้นกล้าเร่วหอมโดยใช้เทคนิค การเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อมาช่วยในการขยายพันธุ์ เนื่องจาก “เร่วหอม” เป็นพืช

สมุนไพรที่เหง้ามีกลิ่นหอมและมีน้ำมันหอมระเหยเป็นองค์ประกอบ จึงเป็นพืชที่มีศักยภาพในการนำมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ เพื่อให้มีการใช้ประโยชน์อย่างกว้างขวางมากขึ้น โดยทำการปลูกแบบระบบการปลูกพืชเพื่อให้มีวัตถุประสงค์เพียงพอสอดคล้องกับความต้องการ ลดการเข้าไปขุดเหง้าเร่วหอมในป่ามาขาย

สำหรับวิธีการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อเร่วหอม นั้น เริ่มจากการฟอกฆ่าเชื้อเนื้อเยื่อเร่วหอม โดยนำหน่ออ่อน ที่ใบยังไม่คลี่



ออกงามประมาณ 5-6 นิ้ว มาล้างให้สะอาด ลอกกาบใบออก นำไปฟอกฆ่าเชื้อด้วยน้ำยาคลอรีน 10% และ 5% นาน 10 นาที และ 5 นาที ล้างน้ำให้สะอาด 2 ครั้ง จากนั้นให้สุตรอาหารที่เหมาะสม ในการขยายพันธุ์ตามลำดับขั้นตอนของอายุเนื้อเยื่ออ่อน เมื่อมีการแตกหน่อใหม่ที่สมบูรณ์แล้วได้นำไปทดลองปลูกที่สถาบันวิจัย วนเกษตรจรด จังหวัดจรด (สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์) พบว่า เร่วหอมเจริญเติบโตได้ดี ทั้งที่ปลูกได้ร่มเงาของสวนยางพารา สวนผลไม้ที่มีร่มเงาประมาณ 50-60% สำหรับการเก็บเกี่ยวเพื่อจำหน่ายเมื่อเร่วหอมมีอายุประมาณ 3 ปี มีกิ่งเหง้าขนาด 1-2 ต้นต่อกอ สามารถขุดแยกเหง้าแล้วนำไปขายได้ กิโลกรัมละ 25-30 บาท และเมื่อแยกเหง้าแล้วสามารถปล่อยให้เหง้าในดินแตกหน่อเพื่อเติบโตต่อไปได้อีกด้วย

การนำ “เร่วหอม” ไปใช้ประโยชน์ อาทิ **ผล** ใช้เป็นเครื่องเทศ ใช้ปรุงยาขับลม แก้ท้องอืด ท้องเฟ้อ จุกเสียด **ราก** มีกลิ่นหอมใช้เป็นยาเส้น ยาหอมเย็น เครื่องปรุงรสน้ำกวยเตี๋ยวน้ำ แกงเลียง แกงป่า ผัดเผ็ด และน้ำต้มเนื้อ **เหง้า** มีกลิ่นหอมและมีน้ำมันหอมระเหยเป็นองค์ประกอบรับประทานสดหรือใช้ต้มน้ำชงกวยเตี๋ยวน้ำ นับได้ว่า เร่ว เป็นพืชที่มีศักยภาพอีกชนิดหนึ่ง ที่ผ่านมามีการส่งเร่วเป็นสินค้าออกเป็นจำนวนกว่า 200,000 กิโลกรัม คิดเป็นมูลค่ากว่า 30 ล้านบาท ซึ่งตลาดที่มีความต้องการเร่วเป็นอย่างมากได้แก่ ฮองกง ญี่ปุ่น จีน และเกาหลีใต้ เพราะนอกจากจะบริโภคในระดับครัวเรือนแล้ว ยังนำมาทำเป็นส่วนประกอบในผลิตภัณฑ์น้ำมันหอมระเหย เครื่องสำอาง ผลิตภัณฑ์อาหาร ดังนั้นจึงมีความจำเป็นในการศึกษาเพื่อพัฒนาศักยภาพของเร่วให้เป็นพืชสมุนไพรเศรษฐกิจ ของประเทศเพื่อการแข่งขันด้านการส่งออกต่อไป

