

ข้าวไรซ์เบอร์รี่ อินทรีย์

กล่องความรู้กินได้

Knowledge Box Set



ผู้จัดทำ น.ส.อุบลรัตน์ ชมเสียง หน่วยงาน กศน.อำเภอราชไศล



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @ สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิ้ง ชั้น 18-19 ถ.วิทยารัตนสิน แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์ : <http://www.kindaiprject.net>

ข่าวไรซ์เบอรี่ อินทรีย์

กล่องความรู้กินได้ Knowledge Box Set



กล่องความรู้กินได้ คือ บริการความรู้แบบ One Stop Service ที่จัดไว้ให้บริการประชาชน โดยการคัดสรรสื่อความรู้ประเภทต่างๆ (หนังสือ รูปภาพ สื่อมัลติมีเดีย ตัวอย่าง และแหล่งค้นคว้าอ้างอิง) มาจัดรวบรวมไว้ในกล่องเพื่ออำนวยความสะดวกให้แก่ผู้ใช้ และเป็นแนวทางให้ผู้สนใจได้เริ่มต้นศึกษาหาความรู้เพื่อการทำมาหากินได้ง่ายๆ

คำแนะนำในการใช้บริการกล่องความรู้กินได้



กล่องความรู้กินได้มีไว้สำหรับให้บริการภายในห้องสมุดเท่านั้น หากต้องการยืมหนังสือหรือสื่อมัลติมีเดียอื่นๆ ที่อยู่ภายในกล่อง กรุณาติดต่อเคาน์เตอร์บริการ

"ร่วมแบ่งปันความรู้ ด้วยการใช้สื่ออย่างระมัดระวัง"



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @ สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิ้ง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์ : <http://www.kindaproject.net>

ชุดความรู้ทำมาหากิน

ข้าวไรซ์เบอร์รี่ อินทรี

บทนำ

ข้าวไรซ์เบอร์รี่ (riceberry) ได้จากการผสมข้ามพันธุ์ระหว่างข้าวเจ้าหอม นิลกับข้าวขาวดอกมะลิ 105 ลักษณะเป็นข้าวเจ้า สีม่วงเข้ม รูปร่างเมล็ดเรียวยาว ข้าวกล้องมีความนุ่มนวลมาก ปลูกได้ตลอดทั้งปี ให้ผลผลิตต่อไร่ปานกลาง ต้านทานต่อโรคไหม้ แต่ไม่ต้านทานโรคหาลาว จึงควรเปลี่ยนเมล็ดพันธุ์ทุกรอบการปลูก

อีกข้อจำกัด คือเป็นข้าวที่ต้องการเอาใจใส่เป็นพิเศษ โดยปลูกแบบ เกษตรอินทรีย์ และต้องมีสภาพอากาศเย็น เพื่อสร้างสีเมล็ดลักษณะประจำพันธุ์ข้าวไรซ์เบอร์รี่ ความสูง 105-110 เซนติ เมตร อายุเก็บเกี่ยว 130 วัน ผลผลิต 300-500 กิโลกรัมต่อไร่ เปอร์เซ็นต์ข้าวกล้อง (brown rice) 76% ต้นข้าวหรือข้าวเต็มเมล็ด (head rice) 50% ความยาวของเมล็ด ข้าวเปลือก 11 มิลลิเมตร ข้าวกล้อง 7.5 มิลลิเมตร ข้าวขัด 7.0 มิลลิเมตร

คุณสมบัติ เด่นทางด้านโภชนาการ คือมีสารต้านอนุมูลอิสระสูง ได้แก่ เบต้าแคโรทีน แกมมาโอไรซานอล วิตามินอี แทนนิน สังกะสี และ โฟ ลี เ ต สูง มี ดี ซี นี น้ำ ต า ล ต่ำ - ป าน ก ล าย

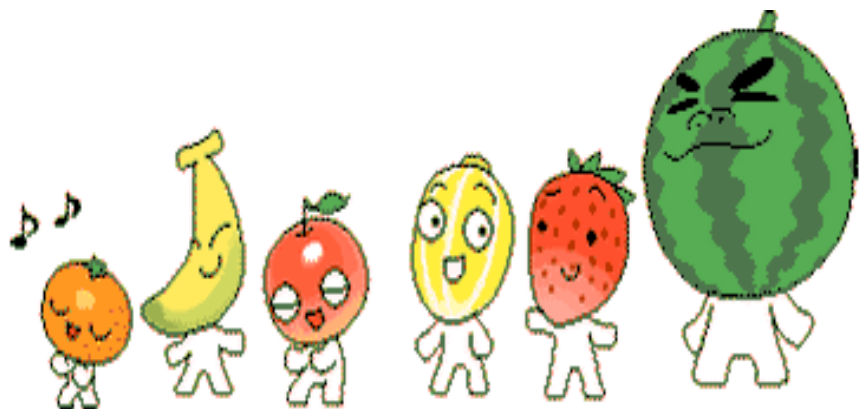
นอก จากนี้ รำข้าวและน้ำมันรำข้าว ทั้งยังมีคุณสมบัติต้านอนุมูลอิสระที่ดี ซึ่งจากคุณสมบัติข้อนี้ นอกจากจะใช้รับประทานเพื่อเสริมสร้างสุขภาพที่ดี ลดความเสี่ยงต่อการเป็นโรคมะเร็ง ทางารแพทย์ยังนำไปใช้ทำผลิตภัณฑ์อาหารโภชนบำบัดอีกด้วย

ชุดความรู้ทำมาหากิน ข้าวไรซ์เบอรี่ อินทรีย์

หลักการและเหตุผล

จากปัญหาราคาข้าวตกต่ำจนทำให้เกิดโครงการรับจำนำข้าว จากรัฐบาลเพื่อช่วยเหลือชาวนา จึงเกิดผลทำให้ชาวนาไทยหันไปปลูกข้าวเบาหรือข้าวอายุสั้นเพื่อเร่งผลผลิตให้ทันเพียงพอต่อรอบการรับจำนำ ทำให้ไม่มีการพัฒนาและอนุรักษ์พันธุ์ข้าวดั้งเดิมที่มีคุณภาพ และยังมีการใช้ปุ๋ยและสารเคมีกำจัดศัตรูพืช ที่เกินความจำเป็นเพราะต้องการให้ได้ผลผลิตให้มากที่สุด

ดังนั้นข้าวพันธุ์ไรซ์ เบอรี่ จึงอาจเป็นคำตอบให้กับชาวนาไทยได้ทั้งเรื่องอายุการเก็บเกี่ยวสั้น ราคาผลผลิตสูง ความทนทานต่อโรค และยังสามารถช่วยให้ชาวนามีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น อันเนื่องมาจากการสัมผัสสารเคมีอันตรายต่างๆ ที่น้อยลง



ชุดความรู้ทำมาหากิน ข้าวไรซ์เบอร์รี่ อินทรีย์

หลักการและเหตุผล

ข้าวไรซ์ เบอร์รี่ เป็นพันธุ์ข้าวที่ได้จากการผสมข้ามพันธุ์ระหว่างข้าวเจ้าหอมนิลกับข้าวขาวดอกมะลิ105 ลักษณะเป็นสีม่วงแดงแบบลูกเบอร์รี่ ที่สุกแล้ว รูปร่างเมล็ดเรียวยาว เมื่อหุงเป็นข้าวเจ้าจะมีลักษณะเป็นสีม่วงเข้ม มีความนุ่มนวลแต่ยืดหยุ่น รสชาติอมหวาน มีกลิ่นหอมที่เป็นเอกลักษณ์

“ข้าวไรซ์เบอร์รี่” เป็นพันธุ์ข้าวกล้องที่มีคุณประโยชน์มากที่สุด โดยเป็นพันธุ์ข้าวกล้องล่าสุด ที่ถูกพัฒนาสายพันธุ์ของคณะวิจัยพันธุ์ข้าว จนเป็นที่ยอมรับจากทั่วโลก โดยมีคุณค่าทางอาหารมากมาย ทั้งช่วยในเรื่องของการลดน้ำหนัก เบาหวาน และต้านอนุมูลอิสระ สำหรับในเรื่องของรสชาติ “ข้าวไรซ์เบอร์รี่” เป็นข้าวที่มีสีม่วง คล้ายกับสีของข้าวเหนียวดำ แต่จะร่วนกว่า มีความหอมอร่อย คล้ายข้าวขาว ทานง่ายกว่าข้าวกล้องทั่วไป

ข้าวเปลือกไรซ์เบอร์รี่ 1 ตัน สามารถสีได้ข้าวสารประมาณ 600-700 กิโลกรัมขายได้กำไรละ 60-100บาท แล้วแต่การบรรจุและตราสินค้า จึงถือว่าเป็นข้าวที่มีราคาสูงและมีอนาคตอีกไกล



ชุดความรู้ทำมาหากิน ข้าวไรซ์เบอร์รี่ อินทรีย์

วัตถุประสงค์ของการจัดทำชุดความรู้ทำมาหากิน

1. เพื่อส่งเสริมให้ผู้สนใจ มีความรู้ความเข้าใจเรื่องการปลูกข้าวไรซ์เบอร์รี่ อินทรีย์ โดยครบวงจรเพื่อนำไปสู่การสร้างอาชีพ อย่างถูกต้อง
2. เพื่อส่งเสริมให้ผู้สนใจ สามารถปลูกข้าวไรซ์เบอร์รี่ อินทรีย์ ได้อย่างถูกต้องและเป็นทางเลือกในการนำไปสู่การประกอบอาชีพอย่างยั่งยืน

กลุ่มเป้าหมาย

1. เกษตรกรผู้ปลูกข้าว
2. ประชาชนที่ต้องการปลูกข้าวไรซ์เบอร์รี่ อินทรีย์
3. นักเรียน นักศึกษา และผู้สนใจศึกษาเพิ่มเติม



ชุดความรู้ทำมาหากิน ข้าวไรซ์เบอร์รี่ อินทรีย์

ขั้นตอนการจัดทำชุดความรู้ทำมาหากิน

1. วิเคราะห์ความต้องการอาชีพ วิเคราะห์ระบุแหล่งเรียนรู้
2. รวบรวมความรู้
3. จัดทำโครงสร้างความรู้
4. ประมวลและเรียบเรียงเนื้อหาความรู้
5. ตรวจสอบความต้องการเพื่อให้ครบถ้วนสมบูรณ์ของเนื้อหาชุดความรู้
6. เผยแพร่ชุดความรู้ จัดกิจกรรมเผยแพร่ชุดความรู้
7. แลกเปลี่ยนเรียนรู้ จัดกิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้
8. เรียนรู้/ถอดและรวบรวมความรู้จากผู้นำชุดความรู้ไปประกอบอาชีพและต่อยอด



ชุดความรู้ทำมาหากิน ข้าวไรซ์เบอรี่ อินทรีย์

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. มีข้าวที่ปลอดภัยจากสารเคมีไว้รับประทาน
2. มีปริมาณข้าวไรซ์เบอรี่ที่เพียงพอต่อการบริโภค
3. มีรายได้เพิ่มขึ้นจากการขายข้าวไรซ์เบอรี่ อินทรีย์
4. มีจำนวนผู้ปลูกข้าวไรซ์เบอรี่ อินทรีย์ เพิ่มขึ้น
5. เกษตรกรและผู้บริโภคมีความตระหนักถึงภัยของระบบการผลิตด้วยสารเคมี

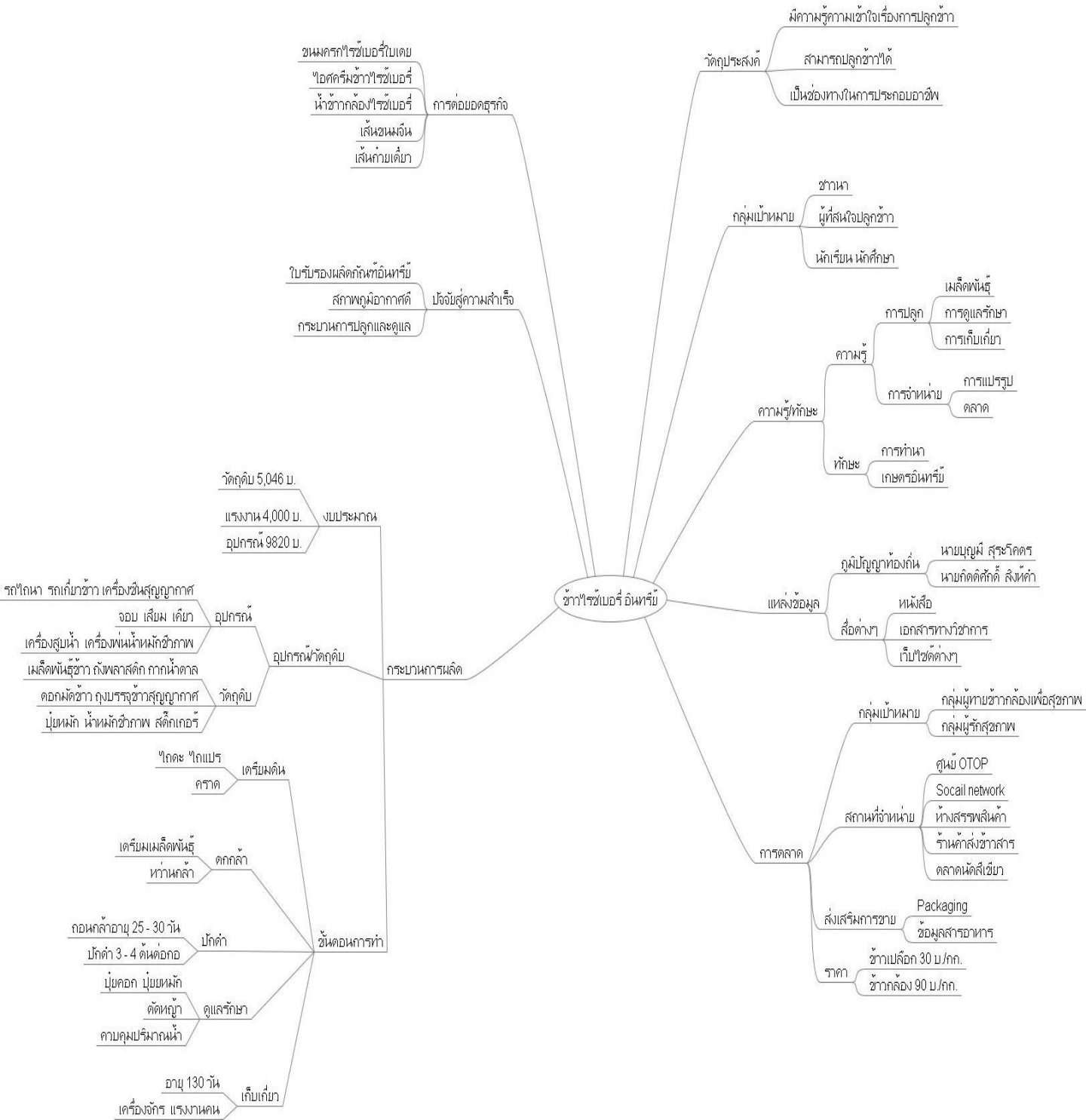
ใครควรกินข้าวไรซ์เบอรี่ปลอดสารพิษ



ข้าวปลอดสารพิษ

สรุปว่า ทุกคนควรรับประทานข้าวกล้องที่มีประโยชน์สูง
และจะต้องปลอดสารพิษอีกด้วย

Mind Map



Infographic

ข้าวไรซ์เบอร์รี่ อินทรีย์

ทำไมต้องไรซ์เบอร์รี่

- ☼ อนุรักษ์ข้าวพันธุ์พื้นเมือง
- ☼ มีรสชาติและอนาคตไกล
- ☼ ลดการสัมผัสสารเคมี
- ☼ กระแสรักษ์สุขภาพ

ปัจจัยแห่งความสำเร็จ



ราคาขาย

งบลงทุน

สถานที่จำหน่าย

ประเภทของข้าว	ปริมาณข้าว/ไร่	ราคาขาย/กก.
ข้าวเปลือก	700 กก.	30
ข้าวสาร	560 กก.	90

- ☞ อุปกรณ์ 9,820 บ.
- ☞ วัสดุปลูก 5,046 บ.
- ☞ ค่าแรง 4,000 บ.



ประมวลเนื้อหา

ข้าวไรซ์เบอร์รี่ อินทรีย์

เนื้อหาชุดความรู้ทำมาหากิน

1. กระบวนการผลิต

ความรู้/ทักษะสำหรับดำเนินการ

ข้าวอินทรีย์คืออะไร

ข้าวอินทรีย์ (Organic rice) เป็นข้าวที่ได้จากการผลิตแบบเกษตรอินทรีย์ (Organic agriculture หรือ Organic Farming) ซึ่งเป็นวิธีการผลิตที่หลีกเลี่ยงการใช้สารเคมี หรือสารสังเคราะห์ต่างๆ เป็นต้นว่า ปุ๋ยเคมี สารควบคุมการเจริญเติบโต สารควบคุมและกำจัดวัชพืช สารป้องกันกำจัดโรคแมลงและสัตว์ศัตรูข้าวใน ทุกขั้นตอนการผลิตและในระหว่างการเก็บรักษาผลผลิต หากมีความจำเป็นแนะนำให้ใช้วัสดุจากธรรมชาติและสารสกัดจากพืชที่ไม่มีพิษต่อคนหรือไม่มีสารพิษตกค้างปนเปื้อนในผลิตผลในดินและน้ำ ขณะเดียวกันก็เป็นการรักษาสภาพแวดล้อม ทำให้ได้ผลิตผลข้าวที่มีคุณภาพดี ปลอดภัยจากอันตรายของผล ตกค้างส่งผลให้ผู้บริโภคมีสุขภาพดีและคุณภาพชีวิตที่ดี

ประมวลเนื้อหา

ข้าวไรซ์เบอร์รี่ อินทรีย์

เนื้อหาชุดความรู้ทำมาหากิน

1. กระบวนการผลิต

ความรู้/ทักษะสำหรับดำเนินการ (ต่อ)

สถานการณ์การผลิตข้าวอินทรีย์ในประเทศไทย

ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2534 เป็นต้นมา กรมวิชาการเกษตรได้ให้การสนับสนุนบริษัทในเครือสยามไฮยิววิวัฒน์ และบริษัทในเครือนครหลวงค้าข้าว จำกัด ดำเนินการผลิตข้าวอินทรีย์ โดยให้คำปรึกษาแนะนำและประสานงานกับทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้อง มีเกษตรกรในพื้นที่ภาคเหนือโดยเฉพาะจากจังหวัดพะเยา และเชียงรายขอเข้าร่วมโครงการเป็นจำนวนมาก หลังจากได้คัดเลือกเกษตรกรที่มีคุณสมบัติเหมาะสมไว้เพียงบางส่วนเพื่อเข้าร่วมโครงการแล้ว ได้มีการชี้แจงให้เกษตรกรเข้าใจหลักการและขั้นตอนการผลิตข้าวอินทรีย์ที่ถูกต้อง การจัดทำข้อตกลงและการยอมรับนำไปปฏิบัติตามหลักการการผลิตข้าวอินทรีย์ รวมทั้งจัด นักวิชาการออกติดตามให้คำแนะนำในทุกขั้นตอนของการผลิต จากการดำเนินงานตั้งแต่ฤดูกาลผลิตปี 2535 เป็นต้นมา มีเกษตรกรเข้าร่วมโครงการประมาณปีละ 100 รายในพื้นที่ประมาณ 4,000 ไร่ ได้ผลผลิตเฉลี่ยประมาณ 400-500 กิโลกรัมต่อไร่ คิดเป็นผลผลิตรวมประมาณปีละ 2,000 ตัน

นอกจากนี้ยังมีองค์กรพัฒนาเอกชน (NGOs) ให้การสนับสนุนเกษตรกรในพื้นที่อื่นๆ ผลิตข้าวอินทรีย์ รวมทั้งมีบริษัทเอกชนผลิตข้าวอินทรีย์จำหน่ายโดยตรง เช่น บริษัทลัดดา จำกัด เป็นต้น

ประมวลเนื้อหา

ข้าวไรซ์เบอร์รี่ อินทรีย์

เนื้อหาชุดความรู้ทำมาหากิน

1. กระบวนการผลิต

ความรู้/ทักษะสำหรับดำเนินการ (ต่อ)

ตลาดและราคาข้าวอินทรีย์

ข้าวอินทรีย์ที่ผลิตได้ส่วนใหญ่จะส่งไปจำหน่ายยังตลาดต่างประเทศโดยเฉพาะประเทศแถบยุโรป

ส่วนที่เหลือจะวางจำหน่ายภายในประเทศ ราคาข้าวเปลือกอินทรีย์ที่เกษตรกรได้รับจะสูงกว่าราคาข้าวเปลือก โดยทั่วไปประมาณร้อยละ 10 แต่ในส่วนที่เป็นข้าวสารบรรจุวางจำหน่ายในประเทศไทยมีราคาสูงกว่า ข้าวสารทั่วไปประมาณร้อยละ 20 สำหรับในตลาดต่างประเทศข้าวขาวดอกมะลิ 105 อินทรีย์ จะมีราคาใกล้เคียงกับข้าวพันธุ์ปทุมธานี

ประมวลเนื้อหา

ข้าวไรซ์เบอร์รี่ อินทรีย์

เนื้อหาชุดความรู้ทำมาหากิน

1. กระบวนการผลิต

ความรู้/ทักษะสำหรับดำเนินการ (ต่อ)

หลักการผลิตข้าวอินทรีย์

การผลิตข้าวอินทรีย์ เป็นระบบการผลิตข้าวที่ไม่ใช้สารเคมีทางการเกษตรทุกชนิดเป็นต้นว่า ปุ๋ยเคมี สารควบคุมการเจริญเติบโต สารควบคุมและกำจัดวัชพืช สารป้องกันกำจัดโรค แมลง และสัตว์ศัตรูข้าว ตลอดจนสารเคมีที่ใช้รมเพื่อป้องกันกำจัดแมลงศัตรูข้าวในโรงเก็บ การผลิตข้าวอินทรีย์นอกจากจะทำให้ได้ผลผลิตข้าวที่มีคุณภาพสูงและปลอดภัยจากสารพิษแล้วยังเป็นการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและเป็นการพัฒนาการเกษตรแบบยั่งยืนอีกด้วย

การผลิตข้าวอินทรีย์เป็นระบบการผลิตทางการเกษตรที่เน้นเรื่องของธรรมชาติเป็นสำคัญ ได้แก่ การอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ การฟื้นฟูความอุดมสมบูรณ์ของธรรมชาติ การรักษาสมดุลธรรมชาติ และการใช้ประโยชน์จากธรรมชาติ เพื่อการผลิตอย่างยั่งยืน เช่น ปรับปรุงความอุดมสมบูรณ์ของดินโดย การปลูกพืชหมุนเวียน การใช้ปุ๋ยอินทรีย์และวัสดุอินทรีย์ในไร่นาหรือจากแหล่งอื่น ควบคุมโรค แมลง และสัตว์ศัตรูข้าวโดยวิธีผสมผสานที่ไม่ใช้สารเคมี การเลือกใช้พันธุ์ข้าวที่เหมาะสมมีความต้านทานโดยธรรมชาติ รักษาสมดุลของศัตรูธรรมชาติ การจัดการพืช ดิน และน้ำ ให้ถูกต้องเหมาะสมกับความต้องการของต้นข้าว เพื่อให้ต้นข้าวเจริญเติบโตได้ดี มีความสมบูรณ์แข็งแรงตามธรรมชาติ การจัดการ สภาพแวดล้อมไม่เหมาะสมต่อการระบาดของโรค แมลงและสัตว์ศัตรูข้าว เป็นต้น การปฏิบัติเช่นนี้ก็สามารถทำให้ต้นข้าวที่ปลูกให้ผลผลิตสูงในระดับที่น่าพอใจ

ประมวลเนื้อหา

ข้าวไรซ์เบอร์รี่ อินทรีย์

เนื้อหาชุดความรู้ทำมาหากิน

1. กระบวนการผลิต

ความรู้/ทักษะสำหรับดำเนินการ (ต่อ)

เทคโนโลยีการผลิตข้าวอินทรีย์ มีขั้นตอนการปฏิบัติ เช่นเดียวกับการผลิตข้าว โดยทั่วไปจะแตกต่างกัน ตรงที่ต้องหลีกเลี่ยงการใช้สารเคมีสังเคราะห์ในทุกขั้นตอนการผลิต จึงมีข้อควรปฏิบัติ ดังนี้

1. การเลือกพื้นที่ปลูก

เลือกพื้นที่ที่มีขนาดใหญ่ติดต่อกัน และมีความอุดมสมบูรณ์ของดินโดยธรรมชาติ ค่อนข้างสูง ประกอบด้วยธาตุอาหารที่จำเป็นต่อการเจริญเติบโตของข้าวอย่างเพียงพอ มีแหล่งน้ำสำหรับเพาะปลูก ไม่ควรเป็นพื้นที่ที่มีการใช้สารเคมีในปริมาณมากติดต่อกันเป็นเวลานาน หรือมีการปนเปื้อนของสารเคมีสูง และห่างจากพื้นที่ที่มีการใช้สารเคมีการเกษตร พื้นที่ที่จะใช้ในการผลิตข้าวโดยปกติมีการตรวจสอบหา สารตกค้างในดินหรือน้ำ

2. การเลือกใช้พันธุ์ข้าว

พันธุ์ข้าวที่ใช้ปลูกควรมีคุณสมบัติด้านการเจริญเติบโตเหมาะสมกับสภาพแวดล้อมในพื้นที่ปลูก และให้ผลผลิตได้ดีแม้ในสภาพดินที่มีความอุดมสมบูรณ์ค่อนข้างต่ำ ต้านทานโรคแมลงที่สำคัญ และมี คุณภาพเมล็ดตรงกับความต้องการของผู้บริโภคข้าวอินทรีย์ การผลิตข้าวอินทรีย์ในปัจจุบันส่วนใหญ่ใช้พันธุ์ข้าวดอกมะลิ 105 และ กข 15 ซึ่งทั้งสองพันธุ์เป็นข้าวที่มีคุณภาพเมล็ดดีเป็นพิเศษ

ประมวลเนื้อหา

ชาวไรซ์เบอร์รี่ อินทรีย์

เนื้อหาชุดความรู้ทำมาหากิน

1. กระบวนการผลิต

ความรู้/ทักษะสำหรับดำเนินการ (ต่อ)

3. การเตรียมเมล็ดพันธุ์ข้าว

เลือกใช้เมล็ดพันธุ์ข้าวที่ได้มาตรฐานผลิตจากแปลงผลิตพันธุ์ข้าวที่ได้รับการดูแลอย่างดี มีความงอกแรงผ่านการเก็บรักษาโดยไม่ใช้สารเคมีสังเคราะห์ ปราศจากโรคแมลง และเมล็ดวัชพืช

4. การเตรียมดิน

วัตถุประสงค์หลักของการเตรียมดิน คือสร้างสภาพที่เหมาะสมต่อการปลูกและการเจริญเติบโต ของข้าว ช่วยควบคุมวัชพืช โรค แมลง และสัตว์ศัตรูข้าวบางชนิด การเตรียมดินมากหรือน้อยขึ้นอยู่กับ คุณสมบัติดินและสภาพแวดล้อมในแปลงนา ก่อนปลูกโดยการไถตะไถแปร คราด และทำเทือก

5. วิธีการปลูก

การปลูกข้าวแบบปักดำ จะเหมาะสมที่สุดกับการผลิตข้าวอินทรีย์ เพราะการเตรียมดิน ทำเทือก การรักษาระดับน้ำขังในนาจะช่วยควบคุมวัชพืชได้ และการปลูกกล้าข้าวลงดิน จะช่วยให้ข้าวสามารถแข่งขัน กับวัชพืชได้ ต้นกล้าที่ใช้ปักดำควรมีอายุประมาณ 30 วัน เลือกต้นกล้าที่เจริญเติบโตแข็งแรงดี ปราศจาก โรคและแมลงทำลาย เนื่องจากการผลิตข้าวอินทรีย์ต้องหลีกเลี่ยงการใช้สารสังเคราะห์ทุกชนิด โดยเฉพาะ ปุ๋ยเคมี จึงแนะนำให้ใช้ระยะปลูกที่กว้างระยะปลูกที่แนะนำสำหรับการปลูกข้าวโดยทั่วไปเล็กน้อย คือ ประมาณ 20x20 เซนติเมตร จำนวนต้นกล้า 5 ต้นตอกอ และใช้ระยะปลูกแคบกว่านี้ หากดินนามีความอุดมสมบูรณ์ ค่อนข้างต่ำ

ประมวลเนื้อหา

ข่าวไรซ์เบอรี่ อินทรี

เนื้อหาชุดความรู้ทำมาหากิน

1. กระบวนการผลิต

ความรู้/ทักษะสำหรับดำเนินการ (ต่อ)

6. การจัดการความอุดมสมบูรณ์ของดิน

เนื่องจากการปลูกข้าวอินทรีย์ต้องหลีกเลี่ยงการใช้ปุ๋ยเคมี ดังนั้นการเลือกพื้นที่ปลูกที่ดินมีความอุดมสมบูรณ์สูงตามธรรมชาติ จึงเป็นการเริ่มต้นที่ได้เปรียบ เพื่อที่จะรักษาระดับผลผลิตให้อยู่ในเกณฑ์ที่น่าพอใจ นอกจากนี้เกษตรกรยังต้องรู้จักการจัดการดินที่ถูกต้อง และพยายามรักษาความอุดมสมบูรณ์ของดินให้เหมาะสมกับการปลูกข้าวอินทรีย์ให้ได้ผลดีและยั่งยืนมากที่สุดอีกด้วย

คำแนะนำเกี่ยวกับการจัดการความอุดมสมบูรณ์ของดิน สำหรับการผลิตข้าวอินทรีย์ สามารถแบ่งออกได้เป็น 3 ส่วนคือ การจัดการดิน การใช้ปุ๋ยอินทรีย์ และการใช้วัสดุอินทรีย์ทดแทนปุ๋ยเคมี

6.1 การจัดการดิน

มีข้อแนะนำเกี่ยวกับการจัดการเพื่อรักษาความอุดมสมบูรณ์ของดินให้เหมาะสมกับการใช้ปลูกข้าวอินทรีย์ ดังนี้

❖ ไม่เผาตอซัง ฟางข้าว และเศษวัสดุอินทรีย์ในแปลงนา เพราะเป็นการทำลายอินทรีย์วัตถุและจุลินทรีย์ดินที่มีประโยชน์

ประมวลเนื้อหา

ชาวไรซ์เบอร์รี่ อินทรีย์

เนื้อหาชุดความรู้ทำมาหากิน

1. กระบวนการผลิต

ความรู้/ทักษะสำหรับดำเนินการ (ต่อ)

✎ ไม่นำชิ้นส่วนของพืชที่ไม่ใช้ประโยชน์โดยตรงออกจากแปลงนา แต่ควรนำวัสดุอินทรีย์จากแหล่งใกล้เคียงใส่แปลงนา ให้สม่ำเสมอที่จะเล็กละน้อย

✎ เพิ่มอินทรีย์วัตถุให้กับดินโดยการปลูกพืชโดยเฉพาะพืชตระกูลถั่วในที่ว่างในบริเวณ พื้นที่นาตามความเหมาะสม แล้วใช้อินทรีย์วัตถุที่เกิดขึ้นในระบบไร่นาให้เกิดประโยชน์ ต่อการปลูกข้าว

✎ ไม่ควรปล่อยที่ดินให้ว่างเปล่าก่อนการปลูกข้าวและหลังจากการเก็บเกี่ยวข้าว แต่ควร ปลูกพืชคลุมดินโดยเฉพาะพืชตระกูลถั่ว เช่น ถั่วเขียว ถั่วพุ่ม โสน เป็นต้น

✎ ป้องกันการสูญเสียหน้าดินเนื่องจากการชะล้าง โดยใช้วัสดุคลุมดิน พืชคลุมดิน และ ควรมีการไถพรวนอย่างถูกวิธี

✎ ควรวิเคราะห์ดินนาทุกปี แล้วแก้ไขภาวะความเป็นกรดเป็นด่างของดิน ให้เหมาะสมกับการเจริญเติบโตของต้นข้าว (ประมาณ 5.5-6.5) ถ้าพบว่าดินมีความเป็นกรดสูง แนะนำให้ใช้ปูนมาร์ล ปูนขาว หรือขี้เถ้าไม่ปรับปรุงสภาพดิน

ประมวลเนื้อหา

ข้าวไรซ์เบอร์รี่ อินทรีย์

เนื้อหาชุดความรู้ทำมาหากิน

1. กระบวนการผลิต

ความรู้/ทักษะสำหรับดำเนินการ (ต่อ)

6.2 การใช้ปุ๋ยอินทรีย์

หลีกเลี่ยงการใช้ปุ๋ยเคมีสังเคราะห์ทุกชนิด และพยายามแสวงหาปุ๋ยอินทรีย์จากธรรมชาติ มาใช้อย่างสม่ำเสมอ แต่เนื่องจากปุ๋ยอินทรีย์ธรรมชาติแทบทุกชนิดมีความเข้มข้นของธาตุอาหารค่อนข้างต่ำจึงต้องใช้ในปริมาณที่สูงมากและอาจมีไม่พอเพียงสำหรับการปลูกข้าวอินทรีย์ และถ้าหากมีการจัดการที่ไม่เหมาะสมก็จะเป็นปุ๋ยอินทรีย์จากธรรมชาติที่ ควรใช้ ได้แก่

√ ปุ๋ยคอกหรือปุ๋ยมูลสัตว์ ได้แก่มูลสัตว์ต่างๆ ซึ่งอาจนำมาจากภายนอกหรือจัดการ ผลิตขึ้นในบริเวณไร่นา นอกจากนี้ท้องถิ่นในชนบทหลังจากเก็บเกี่ยวข้าวแล้ว มักจะปล่อยให้เป็นที่เลี้ยงสัตว์ โดยให้แพะเล็มตอซังและหญ้าต่างๆ มูลสัตว์ที่ถ่าย ออกมาปะปนกับเศษซากพืช ก็จะเป็นการเพิ่มอินทรีย์วัตถุในนาอีกทางหนึ่ง

√ ปุ๋ยหมัก ควรจัดทำในพื้นที่นาหรือบริเวณที่อยู่ไม่ห่างจากแปลงนามากนัก เพื่อความสะดวกในการใช้ ควรใช้เชื้อจุลินทรีย์ในการทำปุ๋ยหมักเพื่อช่วยการย่อยสลาย ได้เร็วขึ้น และเก็บรักษาให้ถูกต้องเพื่อลดการสูญเสียธาตุอาหาร

ประมวลเนื้อหา

ข่าวไรซ์เบอรี่ อินทรีย์

เนื้อหาชุดความรู้ทำมาหากิน

1. กระบวนการผลิต

ความรู้/ทักษะสำหรับดำเนินการ (ต่อ)

√ ปุ๋ยพืชสด ควรเลือกชนิดที่เหมาะสมกับสภาพแวดล้อม ควรปลูกก่อนการปักดำข้าว ในระยะเวลาพอสมควร เพื่อให้ต้นปุ๋ยพืชสดมีช่วงการเจริญเติบโตเพียงพอที่จะผลิตมวลพืชสดได้มาก มีความเข้มข้นของธาตุไนโตรเจนสูงและไถกลบต้นปุ๋ยพืชสดก่อน การปลูกข้าวตามกำหนดเวลา เช่น โสนอัฟริกัน (*Sesbania rostrata*) ควรปลูกก่อน ปักดำข้าวประมาณ 70 วัน โดยใช้อัตราเมล็ดพันธุ์ประมาณ 7 กิโลกรัมต่อไร่ หากจำเป็นต้องใช้ปุ๋ยฟอสฟอรัสช่วยเร่งการเจริญเติบโตแนะนำให้ใช้หินฟอสเฟต บดละเอียด ใส่ตอนเตรียมดินปลูก แล้วไถกลบต้นโสนขณะมีอายุประมาณ 50-55 วันหรือก่อนการปักดำข้าวประมาณ 15 วัน

6.3 การใช้อินทรีย์วัตถุบางอย่างทดแทนปุ๋ยเคมี

หากปฏิบัติตามคำแนะนำเกี่ยวกับการจัดการความอุดมสมบูรณ์ของดินข้างต้นแล้วยังพบว่า ดินมีความอุดมสมบูรณ์ไม่เพียงพอหรือขาดธาตุอาหารที่สำคัญบางชนิดไป สามารถนำอินทรีย์วัตถุจาก ธรรมชาติต่อไปนี้ ทดแทนปุ๋ยเคมีบางชนิดได้คือ

√ แหล่งธาตุไนโตรเจน: เช่น แหนแดง สำหรับยีส่นำเงินแถมเขียว กากเมล็ดสะเดา เลือดสัตว์แห้ง กระจูดป่น เป็นต้น

ประมวลเนื้อหา

การปลูก “ข้าวไรซ์เบอร์รี่”
อินทรีย์

เนื้อหาชุดความรู้ทำมาหากิน

1. กระบวนการผลิต

ความรู้/ทักษะสำหรับดำเนินการ (ต่อ)

แหล่งธาตุฟอสฟอรัส : เช่น หินฟอสเฟต กระจุกปน มูลไก่ มูลค่างควา กากเมล็ดพืช ชี้เก่าไม้ ส่าหรัยทะเล เป็นต้น

แหล่งธาตุโพแทสเซียม : เช่น ชี้เก่า และหินปูน บางชนิด

แหล่งธาตุแคลเซียม : เช่น ปูนขาว โดโลไมท์ เปลือกหอย ป่น กระจุกปน เป็นต้น

7. ระบบการปลูกพืช

ปลูกข้าวอินทรีย์เพียงปีละครั้ง โดยเลือกช่วงเวลาปลูกที่เหมาะสมกับข้าวแต่ละพันธุ์ และปลูกพืช หมุนเวียนโดยเฉพาะพืชตระกูลถั่วก่อนและหลังการปลูกข้าว อาจปลูกข้าวอินทรีย์ร่วมกับพืชตระกูลถั่ว ก็ได้ ถ้าสภาพแวดล้อมเหมาะสม

8. การควบคุมวัชพืช

หลีกเลี่ยงการใช้สารเคมีสังเคราะห์ทุกชนิดในการควบคุมวัชพืช แนะนำให้ควบคุมวัชพืชโดย วิธีกล เช่น การเตรียมดินที่เหมาะสม วิธีการทำนาที่ลดปัญหาวัชพืช การใช้ระดับน้ำควบคุมวัชพืช การใช้ ' ' วัสดุคลุมดิน การถอนด้วยมือ วิธีเกษตรกรรมต่างๆ การใช้เครื่องมือ รวมทั้งการปลูกพืชหมุนเวียน เป็นต้น

ประมวลเนื้อหา

ข่าวไรซ์เบอรี่ อินทรีย์

เนื้อหาชุดความรู้ทำมาหากิน

1. กระบวนการผลิต

ความรู้/ทักษะสำหรับดำเนินการ (ต่อ)

๑. การป้องกันกำจัดโรค แมลง และสัตว์ศัตรูพืช

หลักการสำคัญของการป้องกันกำจัดโรคแมลง และสัตว์ศัตรูข้าวในการผลิตข้าวอินทรีย์ มีดังนี้

❖ ไม่ใช้สารสังเคราะห์ในการป้องกันกำจัดโรคแมลง และสัตว์ศัตรูข้าวทุกชนิด

❖ ใช้ชีวพันธุ์ต้านทาน

❖ การปฏิบัติด้านเกษตรกรรม เช่น การเตรียมแปลง กำหนดช่วงเวลาปลูกที่เหมาะสม ใช้อัตราเมล็ดและระยะปลูกที่เหมาะสม การปลูกพืชหมุนเวียนเพื่อตัดวงจรการระบาดของโรค แมลง และสัตว์ศัตรูข้าว การรักษาความอุดมสมบูรณ์ของดิน และสมดุล ของธาตุอาหารพืช การจัดการน้ำ เพื่อให้ต้นข้าวเจริญเติบโตดี สมบูรณ์และแข็งแรง สามารถลดการทำลายของโรคแมลงและสัตว์ศัตรูข้าวได้ส่วนหนึ่ง

❖ การจัดการสภาพแวดล้อมไม่ให้เหมาะสมกับการระบาดของโรค แมลง และสัตว์ ศัตรูข้าว เช่น การกำจัดวัชพืช การกำจัดเศษซากพืชที่เป็นโรคโดยใช้ปุ๋ยขาว หรือ กากมะพร้าวที่ไม่ผ่านกระบวนการทางเคมี และควรปรับสภาพดินไม่ให้เหมาะสม กับการระบาดของโรค

ประมวลเนื้อหา

ข่าวไรซ์เบอรี่ อินทรีย์

เนื้อหาชุดความรู้ทำมาหากิน

1. กระบวนการผลิต

ความรู้/ทักษะสำหรับดำเนินการ (ต่อ)

การรักษาความสมดุลทางธรรมชาติ โดยส่งเสริมการเผยแพร่ขยายปริมาณของแมลง ที่มี ประโยชน์ เช่น ตัวห้ำ ตัวเบียน และศัตรูธรรมชาติ เพื่อช่วยควบคุมแมลงและสัตว์ศัตรูข้าว

การปลูกพืชขับไล่แมลงบนคันนา เช่น ตะไคร้หอม

หากมีความจำเป็นอนุญาตให้ใช้สารสกัดจากพืช เช่น สะเดา ข่า ตะไคร้หอม ใบแคฝรั่ง เป็นต้น

ใช้วิธีการ เช่น ใช้แสงไฟล่อ ใช้กับดัก ใช้กาบเหนียว

ในกรณีที่ใช้สารเคมีกำจัดควรกระทำโดยทางอ้อม เช่น นำไปผสมกับเหยื่อล่อในกับดักแมลงหรือใช้สารพิษกำจัดสัตว์ศัตรูข้าว ซึ่งจะต้องใช้อย่างระมัดระวัง และต้อง กำจัดสารเคมีที่เหลือรวมทั้งศัตรูข้าวที่ถูกทำลายโดยเหยื่อพิษอย่างถูกวิธี หลังจากปฏิบัติเสร็จแล้ว

ประมวลเนื้อหา

ชาวไรซ์เบอร์รี่ อินทรีย์

เนื้อหาชุดความรู้ทำมาหากิน

1. กระบวนการผลิต

ความรู้/ทักษะสำหรับดำเนินการ (ต่อ)

10. จัดการน้ำ

ระดับน้ำมีความสัมพันธ์กับการเจริญเติบโตทางลำต้น และการให้ผลผลิตของข้าวโดยตรง ในระยะปักดำจนถึงแตกกอ ถ้าระดับน้ำสูงมากจะทำให้ต้นข้าวสูงเพื่อหนีน้ำทำให้ต้นอ่อนแอและล้มง่าย ระยะนี้ควรรักษาระดับน้ำให้อยู่ที่ประมาณ 5 เซนติเมตร แต่ถ้าต้นขาดน้ำจะทำให้วัชพืชเติบโตแข่งกับต้นข้าวได้ ดังนั้นระดับน้ำที่เหมาะสมต่อการปลูกข้าวอินทรีย์ ตลอดฤดูปลูกควรเก็บรักษาไว้ที่ประมาณ 5-15 เซนติเมตร จนถึงระยะก่อนเก็บเกี่ยวประมาณ 7-10 วัน จึงระบายน้ำออกเพื่อให้ข้าวสุกแก่พร้อมกัน และพืชนาแห้งพอเหมาะต่อการเก็บเกี่ยว

11. การจัดการก่อนและหลังการเก็บเกี่ยว

เก็บเกี่ยวหลังข้าวออกดอก ประมาณ 30 วัน สังเกตจากเมล็ดในรวงข้าวส่วนใหญ่เปลี่ยนเป็นสีฟาง เรียกว่าระยะข้าวพลับพลึง

การตาก ขณะเก็บเกี่ยวเมล็ดข้าวมีความชื้นประมาณ 18-24 เปอร์เซ็นต์ จำเป็นต้องลดความชื้นลงให้เหลือ 14 เปอร์เซ็นต์ หรือต่ำกว่า เพื่อให้เหมาะสมต่อการนำไปแปรรูป หรือเก็บรักษา และมีคุณภาพการสีดี การตากข้าวแบ่งออกเป็น 2 วิธี

ประมวลเนื้อหา

ข่าวไรซ์เบอรี่ อินทรีย์

เนื้อหาชุดความรู้ทำมาหากิน

1. กระบวนการผลิต

ความรู้/ทักษะสำหรับดำเนินการ (ต่อ)

✎ ตากเมล็ดข้าวเปลือกที่นวดจากเครื่องเกี่ยวนวด โดยเกลี่ยให้มีความหนา ประมาณ 5 เซนติเมตร ในสภาพที่แดดจัดเป็นเวลา 1-2 วัน หมั่นพลิกกลับเมล็ดข้าวประมาณวันละ 3-4 ครั้ง นอกจากการตากเมล็ดบนลานแล้ว สามารถตากเมล็ดข้าวเปลือกโดยการบรรจุกระสอบขนาดบรรจุ 40 - 60 กิโลกรัม ตากแดดเป็นเวลา 5-9 วัน และพลิกกระสอบวันละ 2 ครั้ง จะช่วยลดความชื้นในเมล็ดได้เหลือประมาณ 14 เปอร์เซ็นต์

✎ การตากฟ่อนข้าวแบบลุ่มซังในนา หรือแขวนประมาณ 2-3 แดด อย่าให้ เมล็ดข้าว เปียกน้ำ หรือเปียกโคลน

12. การเก็บรักษาผลผลิต

ก่อนนำเมล็ดข้าวไปเก็บรักษา ควรลดความชื้นให้ต่ำกว่า 14 เปอร์เซ็นต์ และเก็บรักษาด้วยวิธีจัดสภาพแวดล้อมให้เหมาะสม เป็นต้นว่า เก็บในห้องที่ควบคุมอุณหภูมิ การใช้ภาชนะเก็บที่มิดชิดหรือ อาจใช้เทคนิคการใช้ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ ในการเก็บรักษา การเก็บในห้องที่มีอุณหภูมิต่ำจะป้องกันการเจริญเติบโตของโรคและแมลงได้

ประมวลเนื้อหา

ข้าวไรซ์เบอร์รี่ อินทรีย์

เนื้อหาชุดความรู้ทำมาหากิน

1. กระบวนการผลิต

ความรู้/ทักษะสำหรับดำเนินการ (ต่อ)

13. การบรรจุหีบห่อ

ควรบรรจุในถุงขนาดเล็กตั้งแต่ 1 กิโลกรัมถึง 5 กิโลกรัม โดยใช้วิธีอัดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ หรือก๊าซเฉื่อย หรือเก็บในสภาพสุญญากาศ

ระบบการตรวจสอบข้าวอินทรีย์

เพื่อให้ระบบการผลิตข้าวอินทรีย์ ถูกต้องตามหลักการเกษตรอินทรีย์ และได้ผลผลิตที่มีคุณภาพ ดี ปลอดภัยจากสารพิษ จำเป็นต้องมีระบบการตรวจสอบที่ชัดเจน มีประสิทธิภาพ และสอดคล้องกับหลักการ ของการเกษตรอินทรีย์

ระบบการตรวจสอบข้าวอินทรีย์ สามารถแบ่งได้เป็น 2 ขั้นตอนสำคัญ คือ

1. การตรวจสอบขั้นตอนการผลิตในไร่นา

มีวัตถุประสงค์เพื่อกำกับดูแลให้วิธีการผลิตข้าวอินทรีย์เป็นไปอย่างถูกต้องตามหลักการเกษตรอินทรีย์ คือ หลีกเลี่ยงการใช้สารเคมีสังเคราะห์ทุกชนิดแต่สามารถใช้สารจากธรรมชาติแทนได้ เป็นการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมและทรัพยากรธรรมชาติ เพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตและพัฒนากาเกษตรที่ยั่งยืน

ประมวลเนื้อหา

ข้าวไรซ์เบอร์รี่ อินทรีย์

เนื้อหาชุดความรู้ทำมาหากิน

1. กระบวนการผลิต

ความรู้/ทักษะสำหรับดำเนินการ (ต่อ)

2. การตรวจสอบรับรองคุณภาพผลผลิตในห้องปฏิบัติการ

เพื่อให้แน่ใจว่าผลผลิตที่ได้จากการผลิตแบบเกษตรอินทรีย์มีคุณภาพดี ปลอดภัยจากสารพิษ สอดคล้องกับมาตรฐานที่กำหนดโดย FAO /WHO ในระบบสากลนั้นผลิตผลเกษตรอินทรีย์จะต้องผ่านการตรวจสอบทั้งขั้นตอนการผลิต และรับรอง คุณภาพผลผลิตจากหน่วยงานตรวจสอบมาตรฐานของประเทศ ซึ่งเป็นสมาชิกสหพันธ์เคลื่อนไหวเกี่ยวกับ การเกษตรอินทรีย์ระหว่างประเทศ (International Federation of Organic Agriculture Movement — IFOAM)

ปัจจุบันข้าวอินทรีย์ที่ผลิตโดยบริษัทในเครือสยามไฮวี่วัฒน์ และบริษัทในเครือนครหลวงค้าข้าว จำกัด โดยความร่วมมือของกรมวิชาการเกษตร จะมีการตรวจสอบระบบการผลิตในไร่นา โดยนักวิชาการ และตรวจสอบรับรองคุณภาพผลผลิตในห้องปฏิบัติการโดยกรมวิชาการเกษตร แล้วส่งผลผลิตไปยังประเทศ อิตาลี เพื่อจำหน่ายโดยมีองค์กร Riseria Monferrato s.r.l. Vercelli ประเทศอิตาลี เป็นผู้ประสานงานกับ IFOAM ในการรับรองคุณภาพมาตรฐานของการผลิต เพื่อให้ระบบการผลิตข้าวอินทรีย์ในประเทศไทยมีประสิทธิภาพ ถูกต้องตามหลักเกษตรอินทรีย์ คุณภาพดีได้มาตรฐาน เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคทั้งภายในและต่างประเทศ จำเป็นต้องมีระบบการตรวจสอบควบคุม กำกับ และรับรองคุณภาพของผลผลิต

ประมวลเนื้อหา

ข้าวไรซ์เบอร์รี่ อินทรีย์

เนื้อหาชุดความรู้ทำมาหากิน

1. กระบวนการผลิต

ความรู้/ทักษะสำหรับดำเนินการ (ต่อ)

ที่เป็นมาตรฐานสากล ซึ่งกรมวิชาการเกษตรและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องจะได้สนับสนุนให้มีหน่วยงาน/องค์กรประชาชน ที่ทำงานเป็นอิสระแต่สามารถตรวจสอบ ซึ่งกันและกัน ทำหน้าที่กำหนดมาตรฐาน (Standard setting) ตรวจสอบ (Inspection) และออกใบรับรอง (Certification) ผลผลิตข้าวอินทรีย์โดยรัฐเป็นผู้รับรอง (Accreditation) หน่วยงาน /องค์กรประชาชน ดังกล่าว และประสานงานกับหน่วยงานในต่างประเทศที่เกี่ยวข้อง เช่น IFOAM และ EEC เป็นต้น

ศักยภาพการผลิตข้าวอินทรีย์ในประเทศไทย

ประเทศไทยมีศักยภาพการผลิตข้าวอินทรีย์สูงมาก เพราะมีพื้นที่นา ทรัพยากรน้ำ และปัจจัยแวดล้อม ที่พอเหมาะแก่การทำนา มีความหลากหลายของพันธุ์ข้าวที่ปลูก เกษตรกรไทยคุ้นเคยกับการผลิตข้าว มาหลายศตวรรษ การผลิตข้าวของประเทศไทยในสมัยก่อนเป็นระบบการผลิตแบบเกษตรอินทรีย์เพราะไม่มีการใช้สารเคมีสังเคราะห์ ต่อมาในปัจจุบันถึงแม้จะมีการใช้ปุ๋ยและสารเคมีต่างๆ ในนาข้าว แต่ก็ยังมีใช้ในปริมาณน้อย ส่วนเทคโนโลยีที่เหมาะสมกับการผลิตข้าวอินทรีย์ในภูมิภาคต่างๆ ของประเทศอยู่ในระหว่างการดำเนินงานวิจัยและพัฒนาโดยจัดเป็นนโยบายเร่งด่วน

ประมวลเนื้อหา

ข้าวไรซ์เบอร์รี่ อินทรีย์

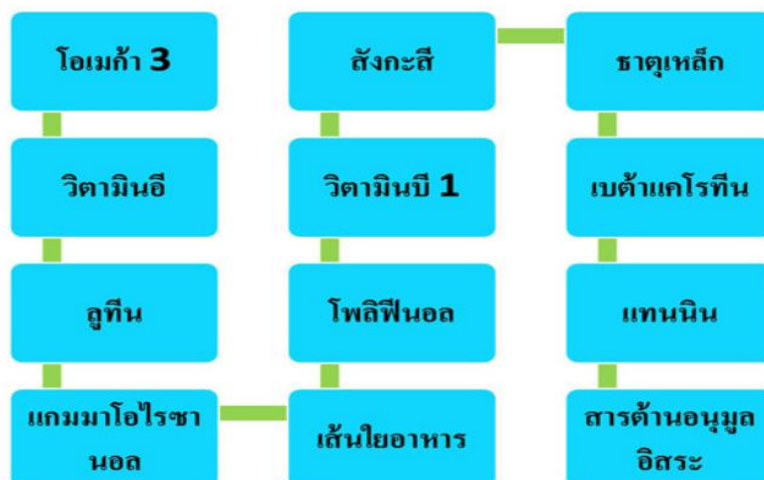
เนื้อหาชุดความรู้ทำมาหากิน

1. กระบวนการผลิต

ความรู้/ทักษะสำหรับดำเนินการ (ต่อ)

จากปัจจัยแวดล้อมที่เอื้ออำนวย ความพร้อมในด้านทรัพยากรบุคคล และเทคโนโลยีที่เหมาะสม การผลิตข้าวอินทรีย์ที่กล่าวมาแล้วแสดงให้เห็นถึงศักยภาพการผลิตข้าวอินทรีย์ในประเทศ เพื่อเป็นทางเลือก ของเกษตรกร นอกจากผลิตเพื่อส่งออก จำหน่ายนำเงินตราเข้าประเทศแล้ว ยังสามารถขยายการผลิตเพื่อใช้บริโภคภายในประเทศ เพื่อสุขภาพอนามัยและคุณภาพชีวิตที่ดีของคนไทย รวมถึงการลดปัญหามลพิษที่กำลังประสบอยู่ในภาวะในปัจจุบันอีกด้วย

สารอาหารสำคัญที่อยู่ในข้าวไรซ์เบอร์รี่



ประมวลเนื้อหา

ข่าวไรซ์เบอรี่ อินทรีย์

เนื้อหาชุดความรู้ทำมาหากิน

1. กระบวนการผลิต

ความรู้/ทักษะสำหรับดำเนินการ (ต่อ)

ปุ๋ยดินหมักชีวภาพสำหรับเพาะต้นกล้า

วัสดุที่ใช้

1. ดินแห้งทุบให้ละเอียด ใช้ดินได้ทุกชนิด 5 ส่วน
2. ปุ๋ยคอกแห้งทุบละเอียด 2 ส่วน
3. แกลบดำ 2 ส่วน
4. รำละเอียด 2 ส่วน
5. ขุยมะพร้าวหรือขี้เถ้าอ้อย 2 ส่วน
6. น้ำเอนไซม์ 1 + น้ำตาล 1 + น้ำ 100 คนให้เข้ากัน

วิธีทำ

1. ผสมวัสดุทั้งหมด คลุกเคล้าจนเข้ากันดี
2. รดด้วยน้ำเอนไซม์ที่ผสมแล้ว บนกองวัสดุให้ความชื้นพอประมาณ กำแล้วใช้นิ้วดีดแตก ไม่ให้แน่นเกินไป
3. เกลี่ยบนพื้นซีเมนต์ให้กองหนาประมาณ 1 ศอก คลุมด้วยพลาสติก หรือ กระสอบป่าน หมักไว้ 5 วัน จึงนำไปใช้ได้
4. ปุ๋ยดินหมักชีวภาพที่ดีจะมีราสีขาวเกิดขึ้น มีกลิ่นหอม สามารถเก็บไว้ใช้ได้นาน ๆ

ประมวลเนื้อหา

ข้าวไรซ์เบอร์รี่ อินทรีย์

เนื้อหาชุดความรู้ทำมาหากิน

1. กระบวนการผลิต

ความรู้/ทักษะสำหรับดำเนินการ (ต่อ)

ปุ๋ยดินหมักชีวภาพสำหรับเพาะต้นกล้า

วิธีใช้

1. ผสม ปุ๋ยดินหมักชีวภาพกับดินแห้งทุบละเอียดและเกลบดำอย่างละเท่า ๆ กัน คลุกจนเข้ากันดี เพื่อนำไปกรอกถุง หรือถาดเพาะกล้า หรือนำไปใส่ในแปลงสำหรับเพาะกล้า จะช่วยให้ได้ต้นกล้าที่เจริญเติบโตสมบูรณ์แข็งแรง
2. นำไปเติมในกระถางต้นไม้ดอกไม้ประดับได้ดี กระถางละ 2 กำมือ



ประมวลเนื้อหา

ข่าวไรซ์เบอรี่ อินทรีย์

เนื้อหาชุดความรู้ทำมาหากิน

1. กระบวนการผลิต

ความรู้/ทักษะสำหรับดำเนินการ (ต่อ)

การผลิตปุ๋ยหมักแห้ง

วัตถุดิบและอุปกรณ์

1. น้ำหมักชีวภาพ 4 ช้อนโต๊ะ
2. กากน้ำตาล 4 ช้อนโต๊ะ
3. น้ำสะอาด 10 ลิตร
4. แกลบดิบ 1 ปีบ
5. ซี้เก้แกลบ 1 ปีบ
6. มูลสัตว์ (มูลโค-กระบือ-หมู-ไก่) ใดอย่างหนึ่ง 1 ปีบ
7. รำข้าว 1 ปีบ
8. กระสอบป่านหรือผ้าใบสำหรับคลุมกองปุ๋ย
9. ถังหรือบัวรดน้ำ
10. กระสอบปุ๋ยสำหรับเก็บปุ๋ยไว้ใช้งาน

ประมวลเนื้อหา

ข่าวไรซ์เบอรี่ อินทรีย์

เนื้อหาชุดความรู้ทำมาหากิน

1. กระบวนการผลิต

ความรู้/ทักษะสำหรับดำเนินการ (ต่อ)

การผลิตปุ๋ยหมักแห้ง

วัตถุดิบและอุปกรณ์ :

1. น้ำหมักชีวภาพ 4 ช้อนโต๊ะ
2. กากน้ำตาล 4 ช้อนโต๊ะ
3. น้ำสะอาด 10 ลิตร
4. แกลบดิบ 1 ปีบ
5. ชี้เถ้าแกลบ 1 ปีบ
6. มูลสัตว์ (มูลโค-กระบือ-หมู-ไก่)

อย่างใดอย่างหนึ่ง 1 ปีบ

7. รำข้าว 1 ปีบ
8. กระสอบป่านหรือผ้าใบสำหรับคลุมกองปุ๋ย
9. ถังหรือบัวรดน้ำ
10. กระสอบปุ๋ยสำหรับเก็บปุ๋ยไว้ใช้งาน



ประมวลเนื้อหา

ชาวไรซ์เบอร์รี่ อินทรีย์

เนื้อหาชุดความรู้ทำมาหากิน

1. กระบวนการผลิต

ความรู้/ทักษะสำหรับดำเนินการ (ต่อ)

การผลิตปุ๋ยหมักแห้ง

ขั้นตอน/วิธีการทำ

1. เตรียมสถานที่สำหรับคลุกส่วนผสม (เป็นที่ร่ม)
2. ผสมน้ำหมักชีวภาพ+กากน้ำตาลและน้ำสะอาด คนให้เข้ากันในถังหรือบัวรดน้ำ
3. ผสมแกลบดิบ+ขี้เถ้าแกลบ+มูลสัตว์+รำข้าว แล้วเกลี่ยให้ได้ความหนาประมาณ 15 เซนติเมตร
4. นำน้ำหมักชีวภาพที่ผสมไว้แล้ว ราดบนกองวัสดุคลุกเคล้าให้เข้ากันแล้วตรวจสอบความชื้นให้ได้ประมาณ 50%
5. เกลี่ยให้ได้ความหนาประมาณ 15 เซนติเมตร คลุมด้วยกระสอบป่านหรือผ้าใบ แล้วพลิกกลับกองปุ๋ยวันละ 1 ครั้ง ทั้งไว้ประมาณ 3 วัน อุณหภูมิภายในกองจะลดลงเรื่อยๆเท่ากับอุณหภูมิปกติ
6. นำปุ๋ยที่ได้ใส่กระสอบปุ๋ยเก็บไว้ในที่ร่ม รอนำไปใช้งานต่อไป

ประมวลเนื้อหา

ข้าวไรซ์เบอร์รี่ อินทรีย์

เนื้อหาชุดความรู้ทำมาหากิน

1. กระบวนการผลิต

ความรู้/ทักษะสำหรับดำเนินการ (ต่อ)

น้ำหมักชีวภาพ

วัตถุดิบและอุปกรณ์

1. เศษพืชผักหรือเศษอาหาร 6 กิโลกรัม
2. กากน้ำตาล 6 กิโลกรัม
3. น้ำสะอาด 20 ลิตร
4. สารเร่ง พด.2 ครึ่งซอง
5. ถังพลาสติกทึบแสง 1 ใบ



ขั้นตอน/วิธีการทำ

1. นำพืชผักหรือเศษอาหารมาสับจนละเอียดใส่ลงในถังหมัก
2. นำสารเร่ง พด.2 ละลายน้ำสะอาดและกากน้ำตาลตราอัตราส่วน

จากนั้นเทคลุกเคล้าให้เข้ากันกับเศษพืชผักและเศษอาหาร

3. ปิดฝาถังหมักให้สนิทตั้งเก็บไว้ในที่ร่มใช้เวลาหมัก 45 วัน (คน1ครั้ง/สัปดาห์ เพื่อให้วัตถุดิบย่อยสลายได้เร็วขึ้น) ก็สามารถนำไปใช้งานได้

การนำไปใช้งาน : นำน้ำหมักชีวภาพ 2-4 ช้อนโต๊ะ ผสมกับกากน้ำตาล 2-4 ช้อนโต๊ะ ผสมกับน้ำสะอาด 20 ลิตร คนให้ละลายเข้ากันแล้วนำไปฉีดพ่น

ประมวลเนื้อหา

ข่าวไรซ์เบอรี่ อินทรีย์

เนื้อหาชุดความรู้ทำมาหากิน

1. กระบวนการผลิต

ความรู้/ทักษะสำหรับดำเนินการ (ต่อ)

น้ำคั้นสับปะรดกำจัดเพลี้ยต่างๆในนาข้าว

วัตถุดิบและอุปกรณ์

- | | | | |
|-------------------------|----------|---------------------|----------|
| 1. เมล็ดสะเดาแห้ง | 1 กก. | 4. น้ำสับปะรดคั้นสด | 1 ลิตร |
| 2. น้ำเปล่า | 210 ลิตร | 5. น้ำยาล้างจาน | 100 ซีซี |
| 3. ถังพลาสติกแบบมีฝาปิด | 1 ใบ | | |

ขั้นตอน/วิธีการทำ

- ก่อนอื่นให้นำเมล็ดสะเดาแห้งป่น 1 กิโลกรัมแช่หมักกับน้ำเปล่า 10 ลิตรทิ้งไว้ 1-2 คืน กรองเอาแต่น้ำมาใช้
- คั้นสับปะรดสดทิ้งเปลือกให้ได้แต่น้ำรวมๆกันปริมาณ 1 ลิตร
- หลังจากนั้นนำน้ำสับปะรดคั้นสด ผสมกับน้ำหมักเมล็ดสะเดาป่นดังกล่าว ตามปริมาณที่ได้ ผสมคนให้เข้ากันแล้วนำไปผสมน้ำเปล่าอีก 200 ลิตร เติมน้ำยาล้างจานคนผสมลงไป 100 ซีซี สามารถนำไปใช้ได้

การนำไปใช้งาน : สูตรดังกล่าวสามารถฉีดพ่นในนาข้าวได้ 5 ไร่ โดยนำไปฉีดพ่นในนาข้าวที่มีการเริ่มระบาดของเพลี้ยชนิดต่างๆให้ทั่วแปลงนา พ่นติดต่อกัน 3 วัน ในช่วงตอนเย็น จากนั้น ให้พ่นทุกๆ 15 วัน ปัญหาเพลี้ยที่ระบาดในนาข้าวจะหมดไป

ประมวลเนื้อหา

ข้าวไรซ์เบอร์รี่ อินทรีย์

เนื้อหาชุดความรู้ทำมาหากิน

1. กระบวนการผลิต

ความรู้/ทักษะสำหรับดำเนินการ (ต่อ)

ปุ๋ยน้ำหมักน้ำข้าวข้าวบำรุงข้าว

วัตถุดิบและอุปกรณ์

1. น้ำข้าวข้าว
2. เศษผักต่างๆ
3. เศษผลไม้ต่างๆ
4. เศษอาหารที่เหลือต่างๆ

ขั้นตอน/วิธีการทำ

- นำส่วนผสมที่เตรียมไว้มารวมกันในถังหมัก คนให้เข้ากัน หมักไว้นาน 3 เดือนขึ้นไป ก็สามารถนำมาใช้ได้ โดยการกรอกเอาแต่น้ำหมักฉีดพ่นในนาข้าวช่วงตอนเย็น สัปดาห์ละ 2 -3 ครั้ง จนกว่าจะเก็บเกี่ยว

ประมวลเนื้อหา

ข้าวไรซ์เบอร์รี่ อินทรีย์

เนื้อหาชุดความรู้ทำมาหากิน

1. กระบวนการผลิต

ความรู้/ทักษะสำหรับดำเนินการ (ต่อ)

น้ำหมักสมุนไพรกำจัดแมลงรบกวนนาข้าว

วัตถุดิบและอุปกรณ์

- | | |
|-------------------------|-------------------|
| 1. สะเดา 2 กิโลกรัม | 5. เหล้าขาว 1 ขวด |
| 2. หางไหล 2 กิโลกรัม | 6. น้ำพochtวม |
| 3. หัวกลอย 2 กิโลกรัม | 7. ถังหมัก |
| 4. น้ำส้มคว้นไม้ 2 ลิตร | |

ขั้นตอน/วิธีการทำ

นำสะเดา หางไหล หัวกลอย สับละเอียด แล้วนำไปใส่ในถังหมักแล้วเติมน้ำส้มคว้นไม้ และน้ำพochtวมสมุนไพร แล้วปิดฝาถังให้แน่น หมักไว้ 30 วัน สามารถนำไปใช้งานได้

การนำไปใช้ : เวลาใช้ควรคนให้น้ำหมักเข้ากันดี แล้วนำน้ำหมักจำนวน 1 แก้ว ผสมกับ เหล้าขาว 1 แก้ว และน้ำเปล่า 1 ปีบ นำไปฉีดพ่นแปลงนาช่วงเช้าหรือช่วงเย็น ทุก ๆ 7 วัน หรือตามต้องการ

ประมวลเนื้อหา

ข้าวไรซ์เบอร์รี่ อินทรีย์

เนื้อหาชุดความรู้ทำมาหากิน

1. กระบวนการผลิต

ความรู้/ทักษะสำหรับดำเนินการ (ต่อ)

น้ำหมักกำจัดหอยในนาข้าว

วัตถุดิบและอุปกรณ์

1. ฝักฉุน 10 กิโลกรัม
2. น้ำส้มสายชู 100 CC.
3. กราน้ำตาล 2 ลิตร
4. น้ำเปล่า 20 ลิตร

ขั้นตอน/วิธีการทำ

นำส่วนผสมทั้งหมดมาหมักให้เข้าด้วยกันในถังน้ำหมัก วางไว้ในที่ร่ม ทิ้งไว้ราว 30 วัน จึงจะสามารถนำน้ำมาใช้ได้

การนำไปใช้ : ให้กรองเอาน้ำหมักมา 100 CC. ผสมกับน้ำ 20 ลิตร แล้วฉีดลงไปในนาข้าวทุกแปลงที่คาดว่าจะมีหอยเชอร์รี่ เพียงแค่นี้ก็จะไม่พบว่ามีหอยเชอร์รี่เข้ามากัดกินต้นข้าวอีกแล้ว

ประมวลเนื้อหา

ข่าวไรซ์เบอรี่ อินทรีย์

เนื้อหาชุดความรู้ทำมาหากิน

1. กระบวนการผลิต

เงินลงทุน : 1 ไร่ ใน 1 ฤดูกาล

อุปกรณ์ (ซื้อครั้งเดียว)

เครื่องพ่นน้ำหมักชีวภาพ	2,500 บ.
เครื่องสูบน้ำ	4,300 บ.
เลี่ยม	80 บ.
จอบ	80 บ.
เคียว	60 บ.
ค่าเครื่องขึ้นสัญญาภาค	2,800 บ.
รวม	9,820 บ.

วัตถุดิบ (ซื้อทุกครั้งเมื่อเริ่มฤดูทำนา)

เมล็ดพันธุ์	350 บ.
ปุ๋ยคอก	400 บ.
น้ำมัน	500 บ.
ถุงสัญญาภาค	
ขนาด 5*12 นิ้ว	2,700 บ.
สติกเกอร์ (640 แผ่น)	960 บ.
กากน้ำตาล 6 กก.	36 บ.
ถังพลาสติกทึบแสง	100 บ.
รวม	5,046 บาท

ค่าแรง/ค่าจ้าง (จ่ายทุกครั้งเมื่อเริ่มฤดูทำนา)

ค่าเตรียมดิน	1,500 บ.
ค่าหว่าน	200 บ.
ค่าปักดำ	500 บ.
ค่าพ่นน้ำหมักชีวภาพ	200 บ.
ค่ารถเกี่ยว	500 บ.
ค่าจ้างสีข้าว (20กระสอบ)	400 บ.
ค่าบรรจุข้าว	600 บ.
ค่าไฟฟ้า	100 บ.
รวม	4,000 บ.



ประมวลเนื้อหา

ข้าวไรซ์เบอร์รี่ อินทรีย์

เนื้อหาชุดความรู้ทำมาหากิน

1. กระบวนการผลิต

การจัดการกำลังคน

การปลูกข้าวไรซ์เบอร์รี่ อินทรีย์ สามารถดำเนินการเพียงคนเดียวได้ เพียงแค่มีความรู้ด้านการทำนาและด้านเกษตรอินทรีย์

1

คนก็ทำได้



ประมวลเนื้อหา

ข้าวไรซ์เบอร์รี่ อินทรีย์

เนื้อหาชุดความรู้ทำมาหากิน

1. กระบวนการผลิต

เครื่องมือ/อุปกรณ์



รถไถนาเดินตาม



จอบ



เสียม



รถเกี่ยวข้าว

ประมวลเนื้อหา

ข่าวไร่บอริ อินทรีย์

เนื้อหาชุดความรู้ทำมาหากิน

1. กระบวนการผลิต

เครื่องมือ/อุปกรณ์



เครื่องสูบน้ำ



เครื่องพ่นน้ำหมักชีวภาพ



เคียว



ประมวลเนื้อหา

ข้าวไรซ์เบอร์รี่ อินทรีย์

เนื้อหาชุดความรู้ทำมาหากิน

1. กระบวนการผลิต

วัตถุดิบ



เมล็ดพันธุ์ข้าว



ตอก



ปุ๋ยหมัก



น้ำหมักชีวภาพ

ประมวลเนื้อหา

ข่าวไรซ์เบอรี่ อินทรีย์

เนื้อหาชุดความรู้ทำมาหากิน

1. กระบวนการผลิต

กระบวนการ/ขั้นตอนในการทำ

1. การเตรียมดิน
2. ภาตกกกล้า
3. การปักดำ
4. การดูแลรักษาต้นข้าว
5. การเก็บเกี่ยวข้าว
6. การนวดข้าว
7. การตากข้าว
8. การเก็บรักษาข้าว
9. การบรรจุหีบห่อ



ประมวลเนื้อหา

ข่าวไรซ์เบอรี่ อินทรีย์

เนื้อหาชุดความรู้ทำมาหากิน

1. กระบวนการผลิต

กระบวนการ/ขั้นตอนในการทำ

1. การเตรียมดิน

การเตรียมดินสำหรับปลูกข้าวแบบปักดำ ต้องมีการไถตะ การไถแปร และ การคราด

- การไถตะ และไถแปร คือ การพลิกหน้าดิน ตากดินให้แห้งตลอดจนเป็นการคลุกเคล้า ฟาง วัชพืช ฯลฯ ลงไปในดิน เครื่องมือที่ใช้ อาจเป็นรถไถเดิมตามจนถึงรถแทรกเตอร์

- การคราดหรือใช้ลูก คือ การกำจัดวัชพืช ตลอดจนการทำให้ดินแตกตัว และเป็น เทือกพร้อมที่จะปักดำได้ ขั้นตอนนี้ เป็นขั้นที่ทำต่อจาก ขั้นที่ 1 และ ชิงน้ำไว้ระยะหนึ่ง เพื่อให้มีสภาพดิน ที่ เหมาะสมในการคราดหรือการใช้ลูกทูปในบางพื้นที่อาจมีการใช้โรตารี ปกติการไถและคราดในนาดำ มักจะใช้แรงวัว ควาย หรือแทรกเตอร์ขนาดเล็ก ที่เรียกว่า ควายเหล็กหรือไถยนต์เดินตามทั้งนี้เป็นเพราะพื้นที่นาดำนั้นได้มีคันนาแบ่ง กั้นออกเป็นแปลงเล็ก ๆ คันนามีไว้สำหรับกักเก็บน้ำหรือปล่อยน้ำทิ้งจากแปลงนานาดำ

ประมวลเนื้อหา

ข่าวไรซ์เบอร์รี่ อินทรีย์

เนื้อหาชุดความรู้ทำมาหากิน

1. กระบวนการผลิต

กระบวนการ/ขั้นตอนในการทำ (ต่อ)

จึงมีการบังคับน้ำ ในนา ได้บ้างพอสมควร ก่อนที่จะทำการไถจะต้องรอให้ดินมีความชื้นพอที่จะไถได้เสียก่อนปกติจะต้องรอ ให้ฝนตกจนมีน้ำขังในผืนนาหรือไขน้ำเข้าไปในนาเพื่อทำให้ดินเปียก

2. การตกกล้า

เป็นการเอาเมล็ดไปหว่านในหังอกและเจริญเติบโตขึ้นมาเป็นต้นกล้า เพื่อเอาไป ปักดำ การเตรียมต้นกล้าให้ได้ต้นที่แข็งแรง เมื่อนำไปปักดำก็ได้ข้าวที่เจริญเติบโตได้รวดเร็วและมีโอกาสให้ผลผลิตสูง ต้นกล้าที่แข็งแรงดีต้องมีการเจริญเติบโตและความสูงสม่ำเสมอทั้งแปลงมี กาบใบสั้น มีรากมากและรากขนาดใหญ่ ไม่มีโรคและแมลงทำลาย

- การเตรียมเมล็ดพันธุ์ ที่ใช้ตกกล้าต้องเป็นเมล็ดพันธุ์ที่บริสุทธิ์ปราศจากสิ่งเจือปนมีเปอร์เซ็นต์ความงอกสูง (ไม่ต่ำกว่า 80 เปอร์เซ็นต์) ปราศจากการทำลาย

ประมวลเนื้อหา

การปลูก “ข้าวไรซ์เบอร์รี่”
อินทรีย์

เนื้อหาชุดความรู้ทำมาหากิน

1. กระบวนการผลิต

กระบวนการ/ขั้นตอนในการทำ (ต่อ)

- การแช่และหุ้มเมล็ดพันธุ์ นำเมล็ดข้าวที่ได้เตรียมไว้บรรจุในภาชนะนำไปแช่ในน้ำสะอาด นานประมาณ 12-24 ชั่วโมง จากนั้นนำเมล็ดพันธุ์ขึ้นมาวางบนพื้นที่น้ำไม่ขังและมีการถ่ายเทของอากาศดี นำกระสอบป่านชุบน้ำจนชุ่มมาหุ้มเมล็ดพันธุ์โดยรอบ รดน้ำทุกเช้าและเย็น เพื่อรักษาความชุ่มชื้น หุ้มเมล็ดพันธุ์ไว้นานประมาณ 30-48 ชั่วโมง เมล็ดข้าวจะงอกขนาด “ตุ่มตา” (มียอดและรากเล็กน้อยโดยรากจะยาวกว่ายอด) พร้อมทั้งจะนำไปหว่านได้



ประมวลเนื้อหา

ชาวไรซ์เบอร์รี่ อินทรีย์

เนื้อหาชุดความรู้ทำมาหากิน

1. กระบวนการผลิต

กระบวนการ/ขั้นตอนในการทำ (ต่อ)

3. การปักดำ

การปักดำ เมื่อต้นกล้ามีอายุประมาณ 25-30 วัน จากการตกกล้าในดินเปียก หรือตกกล้าในดินแห้ง ก็ จะโตะพ่ที่จะถอนเอาไปปักดำได้ขั้นแรกให้ถอนต้นกล้าขึ้นมาจากแปลงแล้วมัดรวมกัน เป็นมัดๆ ถ้าต้นกล้าสูงมากก็ให้ตัดปลายใบทิ้งสำหรับต้นกล้าที่ได้มาจากการตกกล้าในดินเปียกจะต้องสลัดเอา ดินโคลนที่รากออกเสียด้วยแล้วเอาไปปักดำในพื้นที่นาที่ได้เตรียมไว้ การปักดำจะต้องปักดำ ให้เป็นแถวเป็นแนวและมีระยะห่างระหว่างกอมากพอสมควรโดยทั่วไปแล้วการปักดำ มักใช้ต้นกล้า จำนวน 3-4 ต้นต่อกอ



ประมวลเนื้อหา

ข้าวไรซ์เบอร์รี่ อินทรีย์

เนื้อหาชุดความรู้ทำมาหากิน

1. กระบวนการผลิต

กระบวนการ/ขั้นตอนในการทำ (ต่อ)

4. การดูแลรักษาต้นข้าว

ในระหว่างการเจริญเติบโตของต้นข้าวตั้งแต่ การปักดำต้นข้าวต้องการน้ำ และปุ๋ยสำหรับการเจริญเติบโตในระยะนี้ต้นข้าวอาจ ถูกโรคและแมลงศัตรูข้าว หลายชนิดเข้ามาทำลายต้นข้าว ผู้ปลูกจะต้องหมั่นออกไปตรวจดูต้นข้าวที่ปลูก ไร่ละมอๆ โดยแปลงกล้าและแปลงปักดำจะต้องมีการใส่ปุ๋ยมีน้ำเพียงพอ กับ ความ ต้องการของต้นข้าว และพ่นยาเคมีป้องกันกำจัดโรคแมลงศัตรูข้าว นอกจากนี้ชาวนาจะต้องหมั่นกำจัดวัชพืช ในแปลงปักดำอีกด้วย เพราะวัชพืช เป็นตัวที่แย่งปุ๋ยไปจากต้นข้าว



ประมวลเนื้อหา

ข้าวไรซ์เบอร์รี่ อินทรีย์

เนื้อหาชุดความรู้ทำมาหากิน

1. กระบวนการผลิต

กระบวนการ/ขั้นตอนในการทำ (ต่อ)

5. การเก็บเกี่ยวข้าว

เมื่อ ดอกข้าวได้บานและมีการผสมเกสรแล้วหนึ่งสัปดาห์ก็จะเริ่มเป็นแพ้ง เหลวสีขาว สัปดาห์ที่สอง แพ้งเหลวนั้นก็จะแห้งกลายเป็นแพ้งค่อนข้างแข็ง สัปดาห์ที่สามแพ้งก็จะแข็งตัว มากยิ่งขึ้นเป็นรูปร่างของ เมล็ดข้าวกล้อง สัปดาห์ที่สี่นับจากวันที่ผสมเกสรจึงเป็นที่เชื่อถือว่าเมล็ดข้าวแก่ พร้อมเก็บเกี่ยวออกดอกแล้วประมาณ 28-30 วัน



ประมวลเนื้อหา

ข้าวไรซ์เบอร์รี่ อินทรีย์

เนื้อหาชุดความรู้ทำมาหากิน

1. กระบวนการผลิต

กระบวนการ/ขั้นตอนในการทำ (ต่อ)

6. การนวดข้าว

การนวดข้าว หมายถึง การเอาเมล็ดข้าวออกจากรวงขั้นแรกจะต้องนวดข้าวที่เกี่ยวจากนา ไปกองไว้บนลานสำหรับนวด การกองข้าวสำหรับนวดก็มีหลายวิธี แต่หลักสำคัญมีอยู่ว่าการกองจะต้องเป็นระเบียบถ้ากองไม่เป็นระเบียบมัดข้าวจะอยู่สูงๆ ต่ำๆ ทำให้เมล็ดข้าวได้รับความเสียหายและ คุณภาพต่ำปกติชาวนามักจะนวดข้าวหลังจากที่ได้ตากข้าวให้แห้งเป็นเวลา 5-7 วัน การนวดข้าวก็ใช้แรงสัตว์ เช่นวัว ควายขึ้นไปเหยียบย่ำเพื่อขยี้ให้เมล็ดหลุดออกจากรวงข้าวเรียกว่า ฟางข้าวที่กล่าวนี้เป็นวิธีหนึ่งของการนวดข้าวซึ่งที่จริงแล้วการนวดข้าวมี หลายวิธี เช่น การนวดแบบฟาดก่าข้าวการนวดแบบใช้ค้ำย่ำ การนวดแบบใช้ควายย่ำการนวดโดยใช้เครื่องทุ่นแรงย่ำ



ประมวลเนื้อหา

ข้าวไรซ์เบอร์รี่ อินทรีย์

เนื้อหาชุดความรู้ทำมาหากิน

1. กระบวนการผลิต

กระบวนการ/ขั้นตอนในการทำ (ต่อ)

7. การตากข้าว

เพื่อรักษาคุณภาพเมล็ดข้าวให้ได้มาตรฐานอยู่เป็นเวลานานๆหลังจากนวดและทำ ความสะอาดเมล็ดแล้วจึง จำเป็นต้องเอาข้าวเปลือกไปตากอีกครั้งหนึ่งก่อนที่จะเอาไปเก็บไว้ในยุ้งฉาง การตากข้าวในระยะนี้ควรตาก บนลานที่สามารถแผ่กระจายเมล็ดข้าวให้ได้รับแสงแดดโดยทั่วถึงกัน และควรตากไว้นานประมาณ 3-4 แดด เพื่อลดความชื้นในเมล็ดโดยให้เมล็ดข้าวผ่านอากาศร้อน



ประมวลเนื้อหา

ข่าวไรซ์เบอร์รี่ อินทรีย์

เนื้อหาชุดความรู้ทำมาหากิน

1. กระบวนการผลิต

กระบวนการ/ขั้นตอนในการทำ (ต่อ)

8. การเก็บรักษาข้าว

หลังจากชาวนาได้ตากเมล็ดข้าวจนแห้งและมีความชื้นในเมล็ดแล้ว นั้นชาวนาก็จะเก็บข้าวไว้ในยุ้งฉาง เพื่อ ไว้บริโภคและแบ่งขาย เมื่อข้าวมีราคาสูงและอีกส่วนหนึ่งชาวนาจะแบ่งไว้ทำพันธุ์ ฉะนั้นข้าวพวกนี้จะต้องเก็บไว้เป็นอย่างดีโดยรักษาให้ข้าวนั้นมีคุณภาพได้ มาตรฐานอยู่ตลอดเวลาและไม่สูญเสียความงอกข้าวพวกนี้ ควรเก็บไว้ในยุ้งฉางที่ดี ซึ่งทำด้วยไม้ยกพื้นสูงอากาศถ่ายเทได้สะดวก เพื่อจะได้ระบายความชื้นและความร้อนออกไปจากยุ้งฉาง นอกจากนี้หลังคาของฉางจะต้องไม่รั่วและสามารถกันน้ำฝนไม่ให้หยดลงไปในฉางได้ ก่อนเอาข้าวขึ้นไปเก็บไว้ในยุ้งฉางจำเป็นต้องทำความสะอาดฉางเสียก่อนโดยปัด กวาดแล้วพ่นด้วยยาฆ่าแมลง



ประมวลเนื้อหา

ข้าวไรซ์เบอร์รี่ อินทรีย์

เนื้อหาชุดความรู้ทำมาหากิน

1. กระบวนการผลิต

กระบวนการ/ขั้นตอนในการทำ (ต่อ)

9. การบรรจุหีบห่อ

ควรบรรจุในถุงขนาดเล็กตั้งแต่ 1 กิโลกรัมถึง 5 กิโลกรัม โดยใช้วิธีอัดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ หรือก๊าซเฉื่อย หรือเก็บในสภาพสุญญากาศ



ประมวลเนื้อหา

ข้าวไรซ์เบอร์รี่ อินทรีย์

2. การตลาด

สถานที่จำหน่าย

- ศูนย์ OTOP
- Socail network
- ห้างสรรพสินค้า
- ร้านค้าส่งข้าวสาร
- ตลาดนัดสีเขียว
- บริษัทค้าข้าว

กลุ่มเป้าหมาย

- กลุ่มผู้ทานข้าว
กล้องเพื่อสุขภาพ
- กลุ่มคนรักสุขภาพ

ราคา

ข้าวเปลือก 30 บาท/กก.
ข้าวกล้อง 90 บาท/กก.

การส่งเสริมการขาย

- Packaging
- ข้อมูลสารอาหาร



ประมวลเนื้อหา

ข้าวไรซ์เบอร์รี่ อินทรีย์

2. การตลาด

ตารางเปรียบเทียบราคา

ประเภทของข้าว	ปริมาณข้าว/ไร่	ราคาขาย/กก.
ข้าวเปลือก	700 กก.	30
ข้าวสาร	560 กก.	90



ประมวลเนื้อหา

ข้าวไรซ์เบอร์รี่ อินทรีย์

3. ปัญหา/วิธีการตัดสินใจ/กระบวนการแก้ปัญหา

ปัญหาที่อาจเกิดขึ้นได้

1. สภาพแวดล้อม ฤดูปลูกและสถานที่ปลูกไม่เหมาะสมทำให้คุณภาพข้าว สีเมล็ดข้าวไม่ดี ทำให้ไม่ได้ราคาตามตลาด
2. โรคขอบใบแห้ง เพี้ยกระโดดสีน้ำตาล หนอนกอ จะสร้างความเสียหายได้ หากไม่มีความรู้ในการป้องกัน



แนวทาง/วิธีแก้ปัญหา

1. สามารถปลูกได้ทุกพื้นที่ แต่จะได้คุณภาพและคุณค่าทางอาหารที่ดีที่สุดนั้น ในพื้นที่ที่ปลูก โดยระยะเวลาข้าวกำลังติดเมล็ด ช่วงกลางวันอุณหภูมิควรอยู่ที่ 32 องศา กลางคือ 22 องศา หรือต่ำกว่าจะได้สีเมล็ดที่มีสีเข้ม
2. ควรเลือกเมล็ดพันธุ์ข้าวที่ต้านทานโรค หว่านและปักดำให้มีความเหมาะสม ไม่หนาแน่นจนเกินไป เพื่อให้มีการระบายอากาศที่ดี กำจัดวัชพืชบริเวณคันนา รอบแปลงนา เพื่อทำลายแหล่งอาศัยของเชื้อโรคและช่วยให้การถ่ายเทอากาศดีขึ้น

ประมวลเนื้อหา

ข้าวไรซ์เบอร์รี่ อินทรีย์

4. ปัจจัยสู่ความสำเร็จ



สภาพภูมิอากาศดี



กระบวนการปลูกและดูแลดี



ใบรับรองผลิตภัณฑ์อินทรีย์



ประมวลเนื้อหา

ข้าวไรซ์เบอร์รี่ อินทรีย์

5. แนวคิดใหม่ในการพัฒนาอาชีพ

เส้นขนมจีน

วัตถุดิบ/อุปกรณ์

- | | |
|---|------------|
| 1. ข้าวไรซ์เบอร์รี่ | 6. กะละมัง |
| 2. สารส้ม | 7. เตา |
| 3. แป้งมันสำปะหลัง | 8. หม้อ |
| 4. “เฟื่อน” (แผ่นทองเหลืองเจาะรูในถุงผ้า) | 9. กระชอน |
| 5. กระจาด | |



ประมวลเนื้อหา

ข้าวไรซ์เบอร์รี่ อินทรีย์

5. แนวคิดใหม่ในการพัฒนาอาชีพ

เส้นขนมจีน

ขั้นตอนการทำ

1. แช่ข้าวไรซ์เบอร์รี่ 2 ชั่วโมงแล้วส่งข้าวขึ้นใส่กระบุงแล้วนำไปผึ่งแดดโดยรดน้ำให้ชุ่มเช้า—เย็นทุกวันเป็นเวลา 3 วัน สังเกตข้าวจะเปื่อย
2. นำข้าวที่เปื่อยแล้วมาไมให้เป็นน้ำแป้งกรองให้สะอาดแกว่งสารส้มให้น้ำใสหลังจากนั้นเทน้ำทิ้งให้เหลือแต่แป้ง
3. นำแป้งมาใส่ถุงผ้าทักบน้ำให้แห้งสนิท
4. นำแป้งมาคลึงให้เป็นลูกกลมๆขนาดเท่าลูกบอลแล้วนำไปต้มใช้เวลาประมาณ 30 นาที
5. นำแป้งที่สุกแล้ว (สุกครึ่งลูก) เข้าเครื่องปั่นค่อยๆ ผสมน้ำให้เหนียวพอสมควรผสมแป้งมันสำปะหลังตามส่วน
6. นวดแป้งต่อด้วยมือโดยผสมน้ำอุ่นที่ละน้อยจนกระทั่งได้แป้งพอเหมาะสำหรับโรยเป็นเส้นขนมจีน
7. ตักแป้งใส่ภาชนะที่เรียก “เผื่อน” (แผ่นทองเหลืองเจาะรูในถุงผ้า) บีบให้แป้งผ่านรูโรยลงไปใต้น้ำเดือด
8. เมื่อเส้นขนมจีนสุกจะลอยขึ้นจึงตักมาล้างด้วยน้ำเย็น3ครั้ง
9. สุดท้ายนำเส้นมาแช่ในน้ำเย็นใช้มือสาวเส้นม้วนให้เป็นจับๆเล็ก — ใหญ่ตามต้องการใส่เรียงในกระจาดที่รองด้วยใบตองหรือใบมะยมกั้นกระจาด

ประมวลเนื้อหา

ข้าวไรซ์เบอร์รี่ อินทรีย์

5. แนวคิดใหม่ในการพัฒนาอาชีพ

เส้นก๋วยเตี๋ยว

วัตถุดิบ/อุปกรณ์

1. ข้าวไรซ์เบอร์รี่
2. โม่หิน
3. ผ้าขาวบาง
4. กระทะใบบัว9. เชียง
5. ชันตักน้ำ
6. น้ำมันพืช
7. มีด
8. กะละมัง



ประมวลเนื้อหา

ชาวไรซ์เบอร์รี่ อินทรีย์

5. แนวคิดใหม่ในการพัฒนาอาชีพ

เส้นก๋วยเตี๋ยว (ต่อ)

ขั้นตอนการทำ

1. นำข้าวไรซ์เบอร์รี่ มาแช่ทิ้งไว้ 3 ชั่วโมง จากนั้นนำมาโม่ด้วยโม่หิน จนได้น้ำแป้งออกมา
2. นำแป้งมานวดผสมคนให้เข้ากัน แล้วนำน้ำแป้งไปเทใส่บนผ้าขาวบางที่มดตึงอยู่บนท่อนึงกะลิกลม ๆ ที่มีความสูง 6 นิ้ว ที่วางอยู่บนกระทะใบบัวที่มีน้ำเดือดมากๆ แล้วใช้ก้นขันที่ใช้ตักแป้งปาดแป้งให้เสมอน้ำกันแล้วเอาฝาดครอบกระทะเพื่อให้เส้นก๋วยเตี๋ยวสุก ครอบไว้ประมาณ 1 นาที
3. นำฝาดครอบออกแล้วเอาไม้ไผ่บาง ๆ มาชะแผ่นแป้งก๋วยเตี๋ยว เพื่อนำไปตากแดดบนไม้รวกหรือไม้ไผ่ที่ทำเป็นราวไว้
4. เมื่อแห้งพอหมาด ๆ แล้ว ก็นำมาเรียงซ้อนกันหรือทับกันระหว่างแผ่นก๋วยเตี๋ยว ก่อนที่จะวางทับกันจะต้องนำน้ำมันพืชมาทาแผ่นก๋วยเตี๋ยวก่อนเพื่อไม่ให้เส้นก๋วยเตี๋ยวติดกัน
5. นำไปหั่นให้เป็นเส้นเล็กหรือเส้นใหญ่ตามที่ลูกค้าต้องการ เพื่อจำหน่ายต่อไป

ประมวลเนื้อหา

ข้าวไรซ์เบอร์รี่ อินทรีย์

5. แนวคิดใหม่ในการพัฒนาอาชีพ

ไอศกรีมข้าวไรซ์เบอร์รี่

ส่วนประกอบ

- น้ำ 2 ถ้วย
- ข้าวสารข้าวไรซ์เบอร์รี่ 1 ถ้วย
- ใบเตยมัดปม 4 ใบ
- กะทิกล่่อง 2 ถ้วย
- น้ำตาลทราย ½ ถ้วย
- เกลือสมุทร 1 ช้อนชา
- พิมพ์ไอศกรีมซิลิโคน
- ไม้ไอศกรีมสำหรับเสียบ



วิธีทำ

1. ตั้งหม้อน้ำบนไฟกลาง ใส่ข้าวไรซ์เบอร์รี่และใบเตยลงต้ม (หมั่นคนเพื่อให้ข้าวติดกันหม้อ) ต้มข้าวจนสุกนานประมาณ 20-25 นาที สังเกตเมล็ดข้าวจะสุกบาน ปิดไฟ ยกลง ตักใส่ตะแกรง พักให้สะเด็ดน้ำ
2. ตั้งหม้อกะทิบนไฟกลางค่อนข้าง อ่อน พอเดือด ใส่น้ำตาล และเกลือ คนให้ละลายเข้ากันดี ใส่ข้าวไรซ์เบอร์รี่ที่เตรียมไว้ ต้มพอเดือดอีกครั้ง ปิดไฟ ยกลง พักไว้ให้เย็น
3. เทใส่พิมพ์ วางไม้ไอศกรีมตรงกลาง นำเข้าแช่ในตู้เย็นช่องแช่แข็ง นานประมาณ 4-5 ชั่วโมง หรือจนแข็งตัว นำออกจากช่องแช่แข็ง แกะออกจากพิมพ์แล้ว จัดเสิร์ฟเย็นๆ

ประมวลเนื้อหา

ข้าวไรซ์เบอร์รี่ อินทรีย์

5. แนวคิดใหม่ในการพัฒนาอาชีพ

ขนมครกไรซ์เบอร์รี่ใบเตย

ส่วนผสมตัวแป้ง

1. แป้งข้าวเจ้า 1 ถ้วย
2. น้ำปูนใส 3 ถ้วย
3. ข้าวหุงสุกไรซ์เบอร์รี่
4. น้ำตาลปีบ 1/4 ถ้วย
5. เนื้อมะพร้าว 1ถ้วย
6. เกลือ 1/4 ช้อนชา



ส่วนผสมหน้าขนมครก

1. หัวกะทิ
2. น้ำใบเตยเข้มข้น 3 ถ้วย

กากมะพร้าวห่อด้วยผ้าขาวบาง

3. น้ำตาลทราย 1/4 ถ้วย
4. เกลือ 1 ช้อนชา

อุปกรณ์ในการทำ

2. ลูกประคบที่ทำจาก

ประมวลเนื้อหา

ข้าวไรซ์เบอร์รี่ อินทรีย์

5. แนวคิดใหม่ในการพัฒนาอาชีพ

ขนมครกไรซ์เบอร์รี่ใบเตย (ต่อ)

วิธีทำ

1. ส่วนผสมส่วนที่ 1 ปั่นรวมกันทุกอย่างรวมกัน พักไว้ 20 นาที
2. ส่วนผสม ส่วนที่ 2 รวมกันแล้วคนให้ละลาย
3. นำเตาขนมครก ตั้งไฟ ควรใช้ความร้อนพานกลาง กระทะร้อนได้ที่แล้ว จากนั้นควรใช้ลูกประคบเช็ดให้ทั่วทุกเบ้า จากนั้นตักแป้งขนมครกหยอดลงในเบ้า กะประมาณว่าเกินครึ่งมาเล็กน้อย จากนั้นทิ้งไว้สักครู่จนเห็นว่าขอบของขนมครกเริ่มสุก จากนั้นเติมหน้าขนมครกไปจนเต็มเบ้า เมื่อเติมหน้ากะทิลงไปแล้วจึงปิดฝา แล้วรอจนขอบแป้งเกรียมเหลือง จึงใช้ช้อนตักขึ้นใส่จาน



ประมวลเนื้อหา

ข้าวไรซ์เบอร์รี่ อินทรีย์

5. แนวคิดใหม่ในการพัฒนาอาชีพ

น้ำข้าวกล้องงอกไรซ์เบอร์รี่

ส่วนประกอบ

ข้าวกล้องไรซ์เบอร์รี่ปลอดสารพิษ 1 ถ้วย

นมสดแท้ 60 มิลลิลิตร

น้ำ (สะอาด) 1,400 มิลลิลิตร

น้ำตาล 10 -15 กรัม



วิธีทำ

1. นำข้าวกล้องไรซ์เบอร์รี่ปลอดสารพิษ มาเพาะให้งอกเป็นตุ่มเล็กๆ โดยนำมาล้างน้ำทำความสะอาด แช่น้ำนาน 24 -48 ชั่วโมง จากนั้นทำการล้างข้าว ทั้งให้สะอาด น้ำ ใสในภาชนะ ปิดทิ้งไว้นาน 6 ชั่วโมง เมื่อครบเวลา ล้างข้าวอีกครั้ง ทั้งให้สะอาด น้ำ ใสในภาชนะปิด ทิ้งไว้นาน 14 ชั่วโมง เมื่อครบเวลาจะได้เมล็ดข้าวกล้องงอกสด

2. นำข้าวกล้องไรซ์เบอร์รี่ปลอดสารพิษ มาบดหรือปั่นให้ละเอียด จากนั้นนำมากรอง 2 ครั้ง ได้น้ำข้าวกล้องงอก

3. ทำการปรุงรสด้วยน้ำตาล นมสดแท้ 10 -15 กรัม นมสดแท้ 60 มิลลิลิตร ต่อน้ำข้าวกล้อง 200 มิลลิลิตร หรือตามใจชอบ

4. นำมาพาสเจอร์ไรซ์ ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อที่อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส นาน 20 นาที แล้วทำการกรองก่อนบรรจุใส่ขวดพลาสติกที่ผ่านการฆ่าเชื้อมาแล้ว สามารถเก็บไว้นาน 10 วัน ที่อุณหภูมิ 4-8 องศา โดยไม่ต้องพื้งสารกันเสีย

Check List

สื่อประจำกล่องความรู้ก็ได้

ข่าวไรซ์เบอรี่ อินทรีย์



แนะนำหนังสือและสื่อมัลติมีเดีย

จำนวน **19** รายการ

แนะนำแหล่งค้นคว้าเพิ่มเติม

จำนวน **12** รายการ



แนะนำแหล่งจำหน่ายวัตถุดิบ

จำนวน **5** รายการ

ตัวอย่างวัตถุดิบ / อุปกรณ์

จำนวน **12** รายการ



โครงการศูนย์ความรู้ก็ได้ @ สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิ้ง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์ : <http://www.kindaiproject.net>

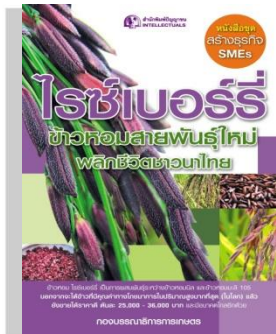


หนังสือและสื่อมัลติมีเดีย

แนะนำสื่อสารสนเทศเพื่อใช้ในการศึกษา

ข้าวไรซ์เบอร์รี่ อินทรีย์

ไฮไลต์ ★★★★★



ไรซ์เบอร์รี่ ข้าวหอมสายพันธุ์ใหม่ พลิกชีวิตชาวนาไทย

ข้าวหอม ไรซ์เบอร์รี่ เป็นการผสมพันธุ์ระหว่างข้าวหอมนิล และข้าวหอมมะลิ 105 นอกจากจะได้ข้าวที่มีคุณค่าทางโภชนาการในปริมาณสูงมากที่สุด (ในโลก) แล้ว ยังขายได้ราคาดี ต้นละ 25,000-36,000 บาท และมีอนาคตไกลอีกด้วย

หนังสือและสื่อมัลติมีเดียอื่นๆ



แนวทางการผลิตข้าวอินทรีย์ เขียนโดย ทิมงานเฉพาะกิจ สำนักพิมพ์ เค แอนด์ เค บุ๊ค พับลิชชิง



คู่มือปลูกข้าวอินทรีย์ ตามแนวโครงการพระราชดำริ เขียน วิสันต์ ทั่วสูงเนิน, อติพงศ์ หันภาพ



คู่มือการปลูกข้าวอินทรีย์ & ข้าว เขียนโดย สุกวรณม์ ใจแสน



ปลูกข้าวอินทรีย์ : เปลี่ยนวิถีชาวนาไทย เขียนโดย รสสุคนธ์ พุ่มพันธุ์วงศ์



คู่มือเกษตรอินทรีย์ : การทำนาอินทรีย์ต้นทุนต่ำ ผลผลิตสูง เขียนโดย นันทนิตย์ อนุศาสนะนันท์ และ สุขสรรค์ กันตรี

โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @ สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิ้ง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์ : <http://www.kindaproject.net>



หนังสือและสื่อมัลติมีเดีย

แนะนำสื่อสารสนเทศเพื่อใช้ในการศึกษา

ชาวไรซ์เบอร์รี่ อินทรีย์

หนังสือและสื่อมัลติมีเดียอื่นๆ (ต่อ)



เกษตรอินทรีย์ : ชุดอาหารปลอดภัย เขียนโดย อภิชาติ ศรีสอาด



คู่มือทำกินเกษตรอินทรีย์ : วิถีพอเพียง เพิ่มผลผลิต พึ่งตนเอง เขียนโดย วิสันต์ ท้าวสูงเนินและคณะ



นวัตกรรมเกษตรอินทรีย์ไทย เขียนโดย สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ กระทรวงวิทยาศาสตร์



แนวทางการผลิตเกษตรอินทรีย์ เขียนโดย ทีมงานเฉพาะกิจ สสนพ.เค แอนด์ เค บู้คส์ พัชลิขัง



เกษตรทฤษฎี : บอกวิธีการเกษตรที่ลงมือทำเองได้เป็นอาชีพทางเลือก เขียนโดย คมชาญ ปราการพล



แนวทางและแบบอย่างการทำนาข้าวสุขภาพสร้างมูลค่าเพิ่ม 1 ไร่ได้เกินแสน
เขียนโดย อภิชาติ ศรีสอาด



เกษตรอินทรีย์ : สารพันสูตรปฎิบัติอินทรีย์ : อภิชาติ ศรีสอาด



VCD + CD ROM การตลาดเกษตรอินทรีย์ โดย ยิ่งศักดิ์ จงเลิศเจษฎาวงศ์



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @ สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิม บิลดิ้ง ชั้น 18-19 ถ.วิทยาดิรั้งสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์ : <http://www.kindaiproject.net>

หนังสือและสื่อมัลติมีเดีย

แนะนำสื่อสารสนเทศเพื่อใช้ในการศึกษา

ชาวไรซ์เบอรี่ อินทรีย์

หนังสือและสื่อมัลติมีเดียอื่นๆ (ต่อ)



VCD+CD ROM การผลิตปุ๋ยอินทรีย์ โดย ยิ่งศักดิ์ จงเลิศเจษฎาวงศ์



VCD+CD ROM การปลูกข้าวอินทรีย์ โดย ยิ่งศักดิ์ จงเลิศเจษฎาวงศ์



VCD+CD ROM การกำจัดศัตรูพืชและวัชพืชโดยใช้สารอินทรีย์
โดย ยิ่งศักดิ์ จงเลิศเจษฎาวงศ์



VCD + CD ROM การตลาดเกษตรอินทรีย์ โดย ยิ่งศักดิ์ จงเลิศเจษฎาวงศ์



VCD+CD ROM การกำจัดศัตรูพืชและวัชพืชโดยใช้สารอินทรีย์
โดย ยิ่งศักดิ์ จงเลิศเจษฎาวงศ์



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @ สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลด์จิง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์ : <http://www.kindaiproject.net>

แหล่งค้นคว้าเพิ่มเติม

แนะนำเว็บไซต์ หน่วยงาน และพื้นที่เรียนรู้

ข้าวไรซ์เบอร์รี่ อินทรีย์

ไฮไลท์ ★★★★★



กรมการข้าว - <http://www.ricethailand.go.th/home/>

มีบริการองค์ความรู้และนวัตกรรม สามารถนำไปปรับใช้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ
ชาวนาและผู้ประกอบการ สามารถผลิตข้าว และผลิตภัณฑ์ข้าวได้เพิ่มขึ้น ทั้ง
ปริมาณ คุณภาพ และมูลค่าด้วยต้นทุนการผลิตที่ต่ำลง

แหล่งค้นคว้าเพิ่มเติมอื่นๆ

การทำนาแบบประณีตเพื่อนึ่ง (ภา)

http://www.panrc.com/princess_pa_foundation/ppp2557/index_menu2.asp

การผลิตข้าวอินทรีย์ไรซ์เบอร์รี่ภูาสระา <http://www.phupassara.com>

ข้าวไรซ์เบอร์รี่สุรินทร์ <http://www.surin-riceberry.com/>

ประโยชน์ของ ข้าวไรซ์เบอร์รี่ <http://www.thaihealth.or.th/Content/>

FARMERGREEN <http://www.ข้าวไรซ์เบอร์รี่.net>

ข้าวไรซ์เบอร์รี่ ข้าวสายพันธุ์ใหม่ ัญชีพเพื่อสุขภาพ <http://health.kapook.com/view99263.html>



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @ สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิ้ง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์ : <http://www.kindaproject.net>

แหล่งค้นคว้าเพิ่มเติม

แนะนำเว็บไซต์ หน่วยงาน และพื้นที่เรียนรู้

ข้าวไรซ์เบอร์รี่ อินทรีย์

แหล่งค้นคว้าเพิ่มเติมอื่นๆ (ต่อ)



วิธีปลูกข้าวไรซ์เบอร์รี่ข้าวปลอดสารเคมี <https://www.youtube.com/watch?v=z2i5gW2DeLE>



การปลูกข้าวไรซ์เบอร์รี่จากชาวนาผู้ประกอบการ <https://www.youtube.com/watch?v=AbAD8w8V6oQ>



ประโยชน์ดีดีของ ข้าวไรซ์เบอร์รี่ <https://www.youtube.com/watch?v=EbV6zLgJROM>



ขั้นตอนปลูกข้าวไรซ์เบอร์รี่ หอมนิลแบบอินทรีย์ปลอดสารพิษ

<https://www.youtube.com/watch?v=sV5M1iXnxvE>



ข้าวไรซ์เบอร์รี่ปลอดสาร มากคุณประโยชน์

<https://www.youtube.com/watch?v=G7xTJEcX6kY>



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @ สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิ้ง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์ : <http://www.kindaiprject.net>

ตลาดซื้อขาย

แนะนำแหล่งจำหน่ายวัตถุดิบ / อุปกรณ์สำหรับทำธุรกิจ

ข้าวไรซ์เบอร์รี่ อินทรีย์

ร้านจำหน่ายอุปกรณ์การเกษตร

วิสาหกิจชุมชนศูนย์ข้าวชุมชนบ้านอุ่มแสง อ.ราชไศล จ.ศรีสะเกษ

ศูนย์ข้าวชุมชนบ้านมะยาง ต.หนองแค อ.ราชไศล จ.ศรีสะเกษ

<http://www.ข้าวไรซ์เบอร์รี่.net>

สำนักเมล็ดพันธุ์ข้าว กรมการข้าว 50 ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ



โครงการศูนย์ความรู้กันใต้ @ สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิม บิลดิ้ง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์ : <http://www.kindaiprject.net>

แหล่งอ้างอิง

- เจ้าของความรู้



นายบุญมี สุระโคตร หมู่ 7
บ้านอุ่มแสง ต.ดู่ อ.ราชไศล
มีความรู้เรื่องการปลูกข้าว
แบบอินทรีย์ การปลูกข้าว
ไรซ์เบอร์รี่

นายกิตติศักดิ์ สิงห์คำ หมู่
16 บ้านมะยาง ตำบลหนอง
แค มีแนวคิดการลดการใช้
สารพิษและสารเคมีในการ
ปลูกข้าว และการแปรรูปข้าว



วัตถุดิบ / อุปกรณ์

ตัวอย่างวัตถุดิบ / อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำมาหากิน

ข้าวไรซ์เบอร์รี่ อินทรี

เมล็ดพันธุ์ข้าว



ตอกไม้ไผ่



ปุ๋ยหมัก



ปุ๋ยคอก



ปุ๋ยหมักชีวภาพ



จอบ



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @ สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิ้ง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์ : <http://www.kindaiproject.net>

วัดฤดูบ / อุปกรณ์

ตัวอย่างวัดฤดูบ / อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำมาหากิน

ข้าวไรซ์เบอร์รี่ อินทรีย์

เสียม



รถไถนาเดินตาม



เครื่องสูบน้ำ



เครื่องพ่นยา



เคียว



จอบ



โครงการศูนย์ความรู้กินได้ @ สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้

ที่อยู่ 69/18-19 อาคารชุดมิว บิลดิง ชั้น 18-19 ถ.วิภาวดีรังสิต แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400

เว็บไซต์ : <http://www.kindaiproject.net>

แผนการถ่ายทอดองค์ความรู้ และรูปแบบกิจกรรมหรือนิทรรศการ

1. เผยแพร่บนเว็บไซต์ ของ สำนักงาน กคณ.
2. เผยแพร่บนเว็บไซต์ ของ กคณ.อำเภอราชชีไศล
3. เผยแพร่บน Facebook ของห้องสมุดประชาชนอำเภอราชชีไศล
4. จัดทำเป็นองค์ความรู้ในรูปสิ่งพิมพ์แจกเพื่อประชาสัมพันธ์
5. จัดนิทรรศการช่องทางการประกอบอาชีพร่วมกับเครือข่าย
6. จัดเสวนาให้ความรู้ร่วมกับเกษตรกรผู้ปลูกข้าวไรซ์เบอร์รี่ผู้สนใจ
7. จัดอบรมเรื่องการปลูกข้าวไรซ์เบอร์รี่ อินทรีย์ โดยชาวนาที่ปลูกข้าวไรซ์เบอร์รี่อินทรีย์และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
8. จัดศึกษาดูงานในสถานที่จริงพร้อมให้ข้อมูลเสริม

