



ข้าวประชาสัมพันธ

ศูนย์ศึกษาการพัฒนาพิกุลทองอันเนื่องมาจากพระราชดำริ

ต.กะลุวอเหนือ อ.เมือง จ.นราธิวาส 96000 โทร. 073-631033,38 โทรสาร 073-631034

Email : cpt_1@ldd.go.th / www.pikunthong.com

ข่าวที่ 187/62

ข้าวกล้องหอมกระดังงา... ข้าวเพื่อสุขภาพ



ขึ้นชื่อว่าเป็นอยู่ข้าวอุ่นน้ำของจังหวัดนราธิวาสแล้ว ก็คงรู้จักอำเภอดากใบกันดี เพราะเป็นแหล่งปลูกข้าวหอมกระดังงา ที่มีรสชาติดีติดอันดับ ๑ ด้วยสภาพที่เป็นพื้นที่ดินเปรี้ยวจัดไม่สามารถใช้ประโยชน์พื้นที่ใด ๆ ได้

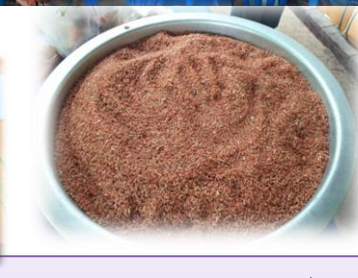
สมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ พระบรมราชชนนีพันปีหลวง ได้มีพระราชเสาวนีย์ เมื่อปี ๒๕๔๑ ให้ศูนย์ศึกษาการพัฒนาพิกุลทองฯ พัฒนาพื้นที่บ้านตอหลังให้เกษตรกรสามารถใช้พื้นที่ทำการเกษตรได้

บ้านตอหลัง เป็นหมู่บ้านหนึ่งของอำเภอดากใบ เกษตรกรได้ใช้ประโยชน์พื้นที่เพื่อปลูกข้าวตั้งแต่ปี ๒๕๔๑ เป็นต้นมาส่วนใหญ่ปลูกข้าวพันธุ์พื้นเมือง เช่น จันทรีเต๊ะ จันทรหอม รวมทั้งข้าวหอมกระดังงา และศูนย์ศึกษาการพัฒนาพิกุลทองฯ ได้จัดหลักสูตรต่าง ๆ ฝึกอบรมให้กับเกษตรกรกลุ่มทำนาเพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับการปรับปรุงดินเปรี้ยวจัดเพื่อปลูกข้าว และการแปรรูปข้าว ทำให้เกษตรกรในพื้นที่มีความรู้ในการประกอบอาชีพมากขึ้น และสามารถปลูกข้าวเพื่อการจำหน่ายอีกด้วย ปัจจุบันเกษตรกรบ้านตอหลัง ได้ปลูกข้าว จำนวน ๗๓ ราย พื้นที่ ๗๒๕ ไร่

“ข้าวหอมกระดังงา ๕๙” เป็นข้าวพันธุ์พื้นเมืองของอำเภอดากใบ เดิมเกษตรกรบ้านโคกอิฐ-โคกโน ได้ปลูกข้าวหอมกระดังงาเป็นแห่งแรกของจังหวัดนราธิวาส หากรับประทานแบบ ข้าวกล้องหอมกระดังงา แล้วจะให้แคลเซียมสูง จึงเป็นที่นิยมบริโภคของพี่น้องประชาชนอย่างกว้างขวาง ทำให้เกษตรกรในพื้นที่อำเภอดากใบหันมาปลูกข้าวหอมกระดังงามากขึ้น ทั้งบริโภคในครัวเรือนและเพื่อการจำหน่าย



“ข้าวหอมกระดังงา” รสชาตินุ่มลิ้น
มีกลิ่นหอม อุดมด้วยวิตามินอี,
วิตามินบี ๑ และมีสารกาบา (GABA)
ถึง ๒๗.๒๕ รับประทานเป็นประจำ
ช่วยให้แลดูอ่อนกว่าวัย,การทำงาน
ของระบบประสาทและหัวใจ
มีประสิทธิภาพ, ป้องกันการเกิด
โรคมะเร็ง โรคเบาหวาน โรคอัล-
ไซเมอร์ และช่วยควบคุมน้ำหนัก



ปัจจุบัน ศูนย์ศึกษาการพัฒนาพิกุลทองฯ ได้ส่งเสริมและพัฒนากลุ่มทำนาก้านบ้านตอหลังให้มีการ
แปรรูปข้าวหอมกระดังงา ๕๕ เป็น “ข้าวกล้องหอมกระดังงา” พร้อมทั้งถ่ายทอดความรู้ด้านการออกแบบและการทำ
บรรจุภัณฑ์ให้แก่กลุ่มทำนาก้าน สามารถผลิตข้าวกล้องเพื่อการจำหน่ายได้ ทั้งนี้เพื่อสร้างรายได้เพิ่มในครัวเรือน และชุมชน
ให้มีความยั่งยืนในการประกอบอาชีพปลูกข้าวต่อไป

“ข้าวกล้องหอมกระดังงา” เป็นข้าวเพื่อสุขภาพที่ดี ที่กลุ่มทำนาก้านบ้านตอหลังได้ผลิตขึ้น โดยได้รับการ
สนับสนุนจากศูนย์ศึกษาการพัฒนาพิกุลทองฯ เพื่อมอบเป็นของขวัญในโอกาสต่าง ๆ ให้กับทุกท่าน ซึ่งได้จัดทำบรรจุ
ภัณฑ์แบบสูญญากาศ จัดจำหน่ายเพียงราคาโลกรั่มละ ๕๕ บาท หรือ ครึ่งกิโลกรัมราคา ๓๐ บาท ผู้สนใจสามารถ
สั่งจองโดยตรงได้ที่กลุ่มทำนาก้านบ้านตอหลัง หมู่ที่ ๓ ตำบลไพรวัน อำเภอดงตาล จังหวัดนครราชสีมา
โทรศัพท์ ๐๘๖-๒๙๘๐๘๗๙ และ ๐๘๔-๗๔๗๗๐๑๐ หรือสั่งจองผ่านศูนย์ศึกษาการพัฒนาพิกุลทองฯ ตำบลกะลุวอ
เหนือ อำเภอมะนัง จังหวัดนราธิวาส โทรศัพท์ ๐๗๓-๖๓๑๐๓๓/๐๗๓-๖๓๑๐๓๘ โทรสาร ๐๗๓-๖๓๑๐๓๔
หรือ E-mail cpt_๑@dd.go.th

สมพิศ สุวรรณ รายงาน