

# “ผักน้ำเบตง พืชมหัศจรรย์ แห่งหุบเขาชายแดนใต้”



ผักน้ำมีถิ่นกำเนิดมาจากประเทศฝรั่งเศส แล้วนำมาปลูกที่จีน ต่อมาได้ขยายมาทางมาเลเซีย และเข้ามาประเทศไทยบริเวณจังหวัดยะลา จนกลายมาเป็นพืชเฉพาะถิ่นของอำเภอเบตง



เจ้าขององค์ความรู้ : นายธนกร แซ่ซิว



## การเตรียมพื้นที่ปลูก

เลือกพื้นที่ซึ่งที่ไอบล้อมด้วยภูเขาและป่า มีน้ำสะอาดและเย็นไหลผ่าน โดยเตรียมแปลงเป็นแบบขั้นบันได แต่ละขั้นมีจำนวน 2-3 แปลง แต่ละแปลงขนาดประมาณ 3x5 เมตร โดยขั้นบนสุดใช้สำหรับดักเก็บน้ำ ป้องกันดินตะกอน หรือเศษใบไม้ไหลลงไปยังขั้นถัดๆไป

ผักน้ำเบตง (Betong Watercress) มีลักษณะลำต้นตั้ง อวบหนา ข้อปล้องตั้งตรง หรือทอดนอนแบบเถาเลื้อย ใบเล็ก ใบประกอบมีใบย่อย มีการแตกแขนงของกิ่งย่อย มีกลิ่นเฉพาะตัว และมีคุณค่าทางโภชนาการเป็นยาแก้ร้อนใน

## จุดเด่น

อำเภอเบตงมีสภาพภูมิประเทศที่เป็นหุบเขา มีป่าหนาทึบทั้ง 2 ข้าง และมีสภาพภูมิอากาศเย็นตลอดเกือบทั้งปี อุณหภูมิเฉลี่ยไม่เกิน 25°C มีแสงแดดส่องประมาณ 3-4 ชั่วโมง/วัน ทำให้มีน้ำสะอาดและเย็นไหลมาจากภูเขาตลอดเวลา ส่งผลให้ผักน้ำเบตงมีลักษณะเฉพาะ มีลำต้นอวบอ้อม ปริมาณน้ำหนักรดี ต้นสวย รสชาติไม่ขม

## การปลูก

นำกอผักน้ำที่แข็งแรง ระบบรากสมบูรณ์ ไม่มีโรค มาวางบนแปลงที่เตรียมไว้ กดให้รากลงติดกับพื้นดินเพื่อให้รากยึดเกาะ แล้วปล่อยให้รากไหลผ่านแบบช้าๆ เพื่อให้รากงอกขึ้นเรื่อยๆ รอต่อระบบราก ให้ยอดผักน้ำไต่พ้นเหนือน้ำช่วงแรก

## ระบบน้ำ

ดึงน้ำมาจากแหล่งน้ำธรรมชาติผ่านระบบท่อ PVC ระบบน้ำจะส่งมายังขั้นที่ 1 ซึ่งตั้งอยู่บนสุด ก่อนจะส่งผ่านท่อ ไปยังขั้นที่ 2 3 และ 4 หรือขั้นที่อยู่ต่ำลงมา ตามลำดับ

## การใส่ปุ๋ย

ใส่ปุ๋ย 2 ครั้ง ในช่วงเริ่มปลูกและก่อนเก็บเกี่ยว โดยใส่ปุ๋ยทั้งทางใบและทางดิน สูตรจะขึ้นอยู่กับระยะการเจริญเติบโต นอกจากนี้ปริมาณการหว่านปุ๋ยต้องพิจารณาตามขนาดพื้นที่และความสมบูรณ์ของผักน้ำ และที่สำคัญคือจะทำการปิดน้ำในช่วงที่ใส่ปุ๋ย ประมาณ 2-3 วัน เพื่อให้ผักน้ำได้รับปุ๋ยเต็มที่



## การเก็บเกี่ยว

เก็บเกี่ยวเมื่อผักน้ำมีอายุประมาณ 45-50 วัน หลังลงปลูก โดยจะงดการใส่ปุ๋ยประมาณ 10 วัน ก่อนการเก็บเกี่ยว เพื่อลดการสะสมสารเคมีภายในต้น วิธีการตัดคือ รวบต้นผักน้ำเป็นกำ แล้วใช้มีดคมตัดส่วนที่ไต่พ้นน้ำ โดยเว้นท่อไว้ให้อยู่เหนือผิวน้ำเล็กน้อย เพื่อให้แตกยอดใหม่ได้เร็วขึ้น



## ปัญหา/อุปสรรค

- แผลงคัตรพืช ได้แก่ หนอนใยผัก หนอนผีเสื้อ แผลงเต่าทอง หอยจู้บ
- โรคพืช ได้แก่ ราสนิม ราน้ำค้าง
- น้ำขุ่นและน้ำท่วมในช่วงฝนตกหนัก
- บ่อปลูกเร็ว ส่งผลทำให้ผักน้ำขาดน้ำ ลำต้นจะเป็นสีแดง ทานแล้วจะมีรสขม

ราคาขายส่ง 80-90 บาท/กิโลกรัม  
ราคาในท้องตลาด 90-100 บาท/กิโลกรัม

ประกอบอาหารได้หลากหลาย  
เช่น แกงจืดผักน้ำ ผักน้ำผัดน้ำมันหอย  
ลวกจิ้มกินกับน้ำพริก



รายละเอียดเพิ่มเติม