



มาปลูกอัญชันแบบง่าย ๆ สร้างรายได้ สร้างดินดีกัน



ปัจจุบันการปลูกอัญชันเพื่อการค้า เริ่มเป็นที่นิยมมาก โดยสามารถส่งขายทั้งในประเทศ และส่งออกต่างประเทศได้ โดยนิยมขายเป็นทั้งดอกสดและดอกแห้งเพื่อการบริโภค เช่น รับประทานสดหรือลวกเป็นเครื่องเคียง เป็นส่วนประกอบในอาหารและเครื่องดื่มเพื่อทำให้เกิดสีน้ำเงินและม่วง เพิ่มความสวยงามและเพิ่มมูลค่าให้กับอาหาร ผลิตเป็นชาดอกอัญชัน เป็นวัตถุดิบเพื่อใช้เป็นสมุนไพรช่วยทำให้ออนหลับสบาย บำรุงสายตา และลดไขมัน รวมถึงผลิตเป็นเวชสำอางเพื่อบำรุงผิวและเส้นผม

การปลูกอัญชัน มีขั้นตอนดังนี้



1. คัดเลือกพื้นที่ สำหรับการปลูกพืชแซม สามารถปลูกริมรั้ว บนแนวคันดิน ริมสระน้ำ หรือปลูกในพื้นที่ว่างระหว่างแถวของพืชหลัก เช่น ฝัก ไม้ผล และสมุนไพรชนิดต่าง ๆ โดยหลีกเลี่ยงพืชหลักที่มีลำต้นสูง ทรงพุ่มกว้าง มีร่มเงา เนื่องจากอัญชันเป็นพืชที่ต้องการแสงแดดพอสมควรในการเจริญเติบโต

การปลูกเพื่อการค้า ควรปลูกในพื้นที่ราบเรียบสม่ำเสมอ ดินร่วนปนทรายระบายน้ำดี ความเป็นกรดเป็นด่าง 6-7

3. เพาะเมล็ด การนำเมล็ดแห้งแช่น้ำ 1 คืน นำเมล็ดมาห่อด้วยผ้า 2-3 วันให้รากงอก แล้วนำมาปลูกลงในถาด 2-3 เมล็ดต่อถาด จากนั้นเมื่อต้นกล้าอายุ 20 วันจึงนำลงปลูกในแปลง



5. ดูแลรักษา เมื่อต้นโตและเริ่มเลื้อยให้ทำหลักให้เกาะ เพื่อไม่ให้ลำต้นเลื้อยพันพืชหลัก และสะดวกในการดูแลรักษา โดยหลัก 1 หลัก ต่ออัญชัน 3 หลุม หรือแบบราวระยะห่างระหว่างหลุม 1 เมตร ควรให้ปุ๋ยดอกหรือปุ๋ยหมักอัตรา 300 กรัมต่อต้น ทุก 3 เดือน อัญชันเป็นพืชชอบน้ำ จึงควรให้น้ำสม่ำเสมอโดยเฉพาะในช่วงหน้าแล้ง

6. การเก็บเกี่ยว หลังจากปลูก 30-40 วัน จะเริ่มออกดอกและเก็บเกี่ยวได้ โดยทยอยเก็บดอกเริ่มบานทุกวัน ในตอนเช้า โดยอัญชัน 1 ต้น สามารถเก็บดอกสดได้ 50-100 กรัมต่อวัน 1 ไร่ จะได้ผลผลิตวันละ 100 กิโลกรัม นิยมทยอยเก็บวันละ 5-10 กิโลกรัม

2. เตรียมดิน พรวนดินให้ร่วนซุยก่อนปลูกแซมลงในแปลงปลูก สำหรับพื้นที่ผลิตเพื่อการค้า ควรตากดินประมาณ 1-2 สัปดาห์ แล้วจึงไถพรวน ถ้าเป็นพื้นที่ต่ำน้ำท่วมถึงควรรยก่องเพื่อระบายน้ำในฤดูฝน ดกลูกดินผสมกับปุ๋ยดอกหรือปุ๋ยหมักอัตรา 300 กรัมต่อต้น ก่อนปลูก



4. การปลูก ขุดหลุมประมาณ 10x10x10 เซนติเมตร นำต้นกล้ามาปลูกลงในหลุม 1-2 ต้น ปลูกระยะชิด 20x30 เซนติเมตร เมื่อปลูกเป็นพืชแซม สำหรับการปลูกเพื่อการค้า ปลูกระยะ 1 x1 เมตร จำนวนต้น 300-400 ต้นต่อแปลง เพื่อสะดวกในการทำงาน รดน้ำเช้าและเย็นในช่วงแรกของการเจริญเติบโต



7. การแปรรูปและจำหน่าย
ผลผลิตดอกอัญชันสด ขายได้ราคา กิโลกรัมละ 50-100 บาท ถ้านำไปตากแห้งจะขายได้ กิโลกรัมละ 300-500 บาท โดยดอกอัญชันสด 5-6 กิโลกรัม จะได้ดอกแห้ง 1 กิโลกรัม **การทำแห้ง** สามารถทำได้ 2 แบบ คือ การตากแดดใช้เวลา 1-2 วัน และการอบที่เตาอบลมร้อน อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส ประมาณ 5-6 ชั่วโมง

