

“กุยช่าย”

พันธุ์จักษ์

กันเถอะ



อุดม แก้วสุวรรณ
ศูนย์ปฏิบัติการวิจัยและเรือนปลูกพืชทดลอง
ศูนย์วิจัยและบริการวิชาการ คณะเกษตร กำแพงแสน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ชื่อสามัญ Garlic chives, Leek, Chinese chives, Oriental garlic, Chinese leek, Kow choi (จีน)

ชื่อวิทยาศาสตร์ Allium tuberosum Rottler ex Spreng.

จัดอยู่ในวงศ์ พลับพลึง (AMARYLLIDACEAE) และอยู่ในวงศ์ย่อย ALLIOIDEAE (ALLIACEAE)

กุยช่าย มีถิ่นกำเนิดในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ จีน อินเดีย ไต้หวัน และญี่ปุ่น จัดเป็นพืชสมุนไพร ที่มีชื่อท้องถิ่นอื่น ๆ ว่า ผักไม้กวาด (ภาคกลาง), ผักแป้น (ภาคอีสาน), กูไผ่ (จีนแต้จิ๋ว) เป็นต้น

ลักษณะกุยช่าย : จัดเป็นไม้ล้มลุกมีลำต้นเป็นหัวหรือเหง้าเล็ก ๆ แตกกออยู่ใต้ดิน มีความสูงประมาณ 30-45 เซนติเมตร

■ **ส่วนใบ** จะมีสีเขียวแบน เรียงสลับ รูปขอบขนาน โคนเป็นกาบบางซ้อนสลับกันคล้ายใบกระเทียมเป็นส่วนใหญ่เนื้อดิน สูงประมาณ 30-45 เซนติเมตร

■ **ส่วนดอก** ออกเป็นช่อ ดอกมีสีขาว มีกลิ่นหอม ลักษณะช่อดอกเป็นแบบซี่ร่ม ก้านช่อดอกกลมตันยาวประมาณ 40-45 เซนติเมตร (ยาวกว่าใบ) ออกดอกในระดับเดียวกันที่ปลายของก้านช่อดอก ก้านดอกมีความเท่ากัน และมีใบประดับหุ้มช่อดอก เมื่อดอกเจริญขึ้นก็จะแตกออกเป็นริ้วสีขาว กลีบดอกมีสีขาว 6 กลีบ มีความยาวประมาณ 6 มิลลิเมตร โคนติดกัน ปลายแยก ที่กลางกลีบดอกด้านนอกมีเส้นหรือเส้นสีเขียวอ่อน ๆ จากโคนกลีบไปหาปลาย เมื่อดอกบานจะกว้างประมาณ 1 เซนติเมตร มีเกสรตัวผู้ 6 ก้าน อยู่ตรงข้ามกับกลีบดอก และเกสรตัวเมียอีก 1 ก้าน รังไข่อยู่เหนือวงกลีบ

■ **ลักษณะผล** เป็นผลกลม มีความกว้างและยาวประมาณ 4 มิลลิเมตร ภายในมีช่อง 3 ช่องและมีผนังตัน ๆ ผลเมื่อแก่จะแตกตามตะเข็บ ในผลมีเมล็ดช่องละ 1-2 เมล็ด

■ **เมล็ดกุยช่าย** มีลักษณะขรุขระสีน้ำตาลแบน

กุยช่ายที่มีจำหน่ายตามท้องตลาดทุกวัน ประกอบด้วย 3 ชนิด ซึ่งใช้การปลูกในขั้นตอนเดียวกัน ดังนี้



1. **กุยช่ายเขียว** เป็นพันธุ์ที่ปลูกเพื่อการตัดเก็บใบเขียว โดยตัดใบในระยะที่ใบเจริญเติบโตเต็มที่ก่อนระยะการออกดอก ลักษณะใบเรียวยาวสีเขียว นิยมนำมาบริโภคทำขนมกุยช่าย ใส่ผัดไท ทำผัดก๋วยเตี๋ยว และอาหารอื่น ๆ



2. **กุยช่ายดอก** เป็นผลผลิตของกุยช่ายที่เป็นเฉพาะส่วนดอก ซึ่งดอกจะแทงยอดดอกเมื่อต้นกุยช่ายเจริญเติบโตเต็มที่โดยไม่มีการตัดใบเขียวหรือตัดใบกุยช่ายเขียว



3. **กุยช่ายขาว** มีลักษณะใบสีเหลืองอ่อน เป็นผลผลิตที่ได้จากการตัดใบเหมือนกุยช่ายเขียว โดยวิธีการคลุมดินด้วยวัสดุทึบแสง (กระถางดินเผาทรงกลมสูง) เพื่อไม่ให้ใบสังเคราะห์ และผลิตสารคลอโรฟิลล์ที่เป็นรงควัตถุสีเขียวเหมือนกุยช่ายเขียว ซึ่งจะใช้เวลาการเก็บเกี่ยวน้อยกว่ากุยช่ายเขียว ผลผลิตที่ได้จึงมีสีเหลืองอ่อน ถือเป็นที่ยอมรับในตลาด เพราะให้รสหวานกรอบกว่ากุยช่ายเขียว สีสวยงาม ปราศจากโรค และรอยของแมลง นิยมทำเมื่อเก็บเกี่ยวกุยช่ายเขียวหรือทำสลับแปลงกัน

การขยายพันธุ์

- การเพาะเมล็ด ถือเป็นวิธีที่นิยม และใช้ในการผลิตกุยช่ายเขียว และกุยช่ายดอก
- การแยกเหง้าปลูก ใช้ในการปลูกทั้งกุยช่ายเขียว และกุยช่ายขาว

การเตรียมแปลง

1. พื้นที่ที่มีระบบน้ำขังตลอด

- ยกทรงสูงประมาณ 1-1.20 เมตร กว้าง 3-5 เมตร ความกว้างของร่องประมาณ 1.5-2 เมตร ส่วนความยาวกำหนดตามต้องการ
- ไถพรวนแปลงเพื่อตากแดด 1 ครั้ง ตากแดดประมาณ 5-10 วัน
- ปรับปรุงบำรุงดินโดยใช้ กากพืชตระกูลถั่วขี้เถ้าขี้เถ้า (ถั่วลิสงต้ม) ปุ๋ยคอก (ขี้ไก่แกลบ) หรือปุ๋ยหมัก ผสมคลุกเคล้ากับดิน

2. พื้นที่ดอนหรือไม่มีน้ำท่วมขัง

- ทำการยกทรงสูงประมาณ 30 เซนติเมตร กว้าง 1.5-2 เมตร ความกว้างของร่องประมาณ 50-70 เซนติเมตร
- ไถพรวนแปลง และหว่านปุ๋ยตามวิธีขึ้นต้น

การปลูก

กุยช่ายเขียวจากการหว่านเมล็ดในแปลง

- หลังจากเตรียมแปลงเสร็จ ประมาณ 1 อาทิตย์ ให้หว่านด้วยเมล็ดพันธุ์ในอัตรา 1 กก./ไร่
- คราดด้วยคราด 1 รอบ พร้อมคลุมแปลงด้วยฟางข้าวหรือแกลบ
- รดน้ำให้ชุ่ม
- ดูแลให้น้ำ ให้ปุ๋ย จนอายุประมาณ 7-8 เดือน ก็สามารถเก็บขายได้

กุยช่ายเขียวจากการแยกเหง้าปลูก

- ใช้กล้าพันธุ์ที่เตรียมได้จากเหง้ากุยช่ายเขียวที่มีการตัดใบจำหน่ายแล้ว อย่างน้อย 1 ครั้ง แต่ไม่ควรเกินอายุ 1 ปี หรืออาจใช้ต้นกล้าอายุตั้งแต่ 3-4 เดือน
- ทำการขุดเหง้ากุยช่าย และเก็บไว้ในที่ร่ม แต่ควรปลูกทันทีเมื่อขุดเหง้าขึ้น
- ทำการตัดรากให้ชิดเหง้าประมาณ 1 เซนติเมตร และตัดใบให้เหลือประมาณ 1 นิ้ว
- ปลูก 4-6 เหง้า/หลุม ในระยะระหว่างต้น และระหว่างแถว 30x30 เซนติเมตร เว้นขอบแปลงด้านละ 15 เซนติเมตร แปลงขนาด 1.3-1.5 เมตร จะได้ประมาณ 4-5 แถว
- ดูแลให้น้ำ ให้ปุ๋ย และเก็บเกี่ยวกุยช่ายเขียว กุยช่ายดอกจำหน่ายแล้ว จนถึงอายุประมาณ 1 ปี จะเหมาะสมสำหรับผลิตเป็นกุยช่ายขาวได้
- การตัดใบกุยช่ายเขียวจำหน่ายครั้งสุดท้าย ให้ตัดใบในระดับผิวน้ำดิน
- ใช้กระถางครอบแต่ละกอต้นกุยช่าย โคนออกแรงกดให้กระถางจมลงดินเล็กน้อยหรือให้อยู่ในระดับที่ไม่เกิดการล้มของกระถางได้
- ขุดหลุมฝังเสาไม้ พร้อมขึงตาข่ายพรางแสง
- รดน้ำวันละ 1-2 ครั้ง ในระยะ 10 วัน ก็สามารถเก็บผลผลิตได้

กุยช่ายดอกจากการหว่านเมล็ด

- การปลูกกุยช่ายดอกจากการหว่านเมล็ด ให้ทำตามขั้นตอนการปลูกกุยช่ายเขียวจากการหว่านเมล็ด
- ดูแลให้น้ำ ให้ปุ๋ย โดยไม่มีการตัดใบจนถึงระยะแก่ กุยช่ายจะแทงช่อดอกออกมาก็สามารถเก็บผลผลิตได้

กุยช่ายดอกจากการแยกเหง้าปลูก

- ใช้วิธีการปลูกแบบกุยช่ายเขียวจากการแยกเหง้าปลูก
- ดูแลให้น้ำ ให้ปุ๋ย โดยไม่มีการตัดใบจนถึงระยะแก่ กุยช่ายจะแทงช่อดอกออกมา
- การปลูกกุยช่ายขาวจากวิธีการแยกเหง้า สามารถทำสลับกับการเก็บกุยช่ายเขียวได้อีกด้วย

การเก็บผลผลิต

1. กุยช่ายเขียว

จากการหว่านเมล็ด

- สามารถตัดใบจำหน่ายได้หลังปลูกประมาณ 7-8 เดือน และครั้งต่อไปประมาณ 45 วัน

จากการแยกเหง้าปลูก

- สามารถตัดใบจำหน่ายได้หลังปลูกประมาณ 4 เดือน
- การตัดใบครั้งต่อไป สามารถทำได้ในระยะประมาณ 45 วัน

2. กุยช่ายดอก

จากการหว่านเมล็ด

- สามารถตัดดอกจำหน่ายได้หลังปลูกประมาณ 8 เดือน และครั้งต่อไปประมาณ 2 เดือนครั้ง

จากการแยกเหง้าปลูก

- สามารถตัดดอกจำหน่ายได้หลังปลูกประมาณ 4 เดือน และครั้งต่อไปประมาณ 2 เดือนครั้ง

3. กุยช่ายขาว มักทำสลับกับการตัดกุยช่ายเขียว

- สามารถตัดใบจำหน่ายได้หลังคลุมด้วยกระถาง ประมาณ 10-15 วัน

- หลังจากตัดใบกุยช่ายขาวแล้ว ไม่คลุมกระถางจะตัดกุยช่ายเขียวได้อีก ประมาณ 45 วัน



การปลูkdำนกุยช่าย



แปลงกุยช่ายดอก



การเก็บกุยช่ายขาว

คุณค่าทางโภชนาการของดอกกุยช่าย ต่อ 100 กรัม

พลังงาน	38	กิโลแคลอรี
คาร์โบไฮเดรต	6.3	กรัม
เส้นใย	3.4	กรัม
ไขมัน	0.2	กรัม
เบตาแคโรทีน	152.92	ไมโครกรัม
วิตามินซี	13	มิลลิกรัม
ธาตุแคลเซียม	31	มิลลิกรัม
ธาตุเหล็ก	1.6	มิลลิกรัม
ธาตุฟอสฟอรัส	62	มิลลิกรัม

คุณค่าทางโภชนาการของต้นกุยช่าย ต่อ 100 กรัม

พลังงาน	28	กิโลแคลอรี
คาร์โบไฮเดรต	4.1	กรัม
เส้นใย	3.9	กรัม
ไขมัน	0.3	กรัม
เบตาแคโรทีน	136.79	ไมโครกรัม
ธาตุแคลเซียม	98	มิลลิกรัม
ธาตุเหล็ก	1.5	มิลลิกรัม
ธาตุฟอสฟอรัส	46	มิลลิกรัม

เอกสารอ้างอิง

เว็บไซต์เพื่อเกษตรกรไทย. 2560. การปลูกกุยช่าย. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <http://puechkaset.com/การปลูกกุยช่าย> สืบค้นวันที่ 25 ก.ค. 60

บัญชา หนูเล็ก. 2560. ศูนย์เพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสินค้าเกษตร อำเภอบางแพ. (ออนไลน์). แหล่งที่มา : <https://www.facebook.com/ศูนย์เพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสินค้าเกษตรอำเภอบางแพราชบุรี-1763953767190933/> สืบค้นวันที่ 21 พ.ย. 60

