โครงการสนองพระราชดำริ

โครงการแปลงสาธิตการปลูกพริกไทยค้างยอป่า

วัตถุประสงค์

- เป็นแปลงสาธิตการปลูกพริกไทยค้างยอป่าในพื้นที่จังหวัดนราธิวาส
- เป็นแหล่งศึกษาการปลูกพริกไทย การเพิ่มผลผลิตและคุณภาพให้แก่เกษตรกรที่สนใจ

ที่มาและความสำคัญ

อาณาจักร : Plantae
หมวด : Magnoliophyta
ชั้น : Magonolipsida
อันดับ : Piprales
วงศ์ : Piperaceae
สกุล : *Piper*
สปีชีส์ : *P. nigrum*

- เป็นเถาเลื้อยไม่สามารถอยู่ลำพัง
- จำเป็นต้องทำค้างให้พริกยึดเกาะ

ค้างมีชีวิต

ข้อดี
- ต้นทุนต่ำ
- ต้นไม้ช่วยพรางแสง
- ไม่ต้องเปลี่ยนบ่อย
- เก็บรักษาความชื้นในดินได้ดี

ค้างที่ไม่มีชีวิต

ข้อดี
- จัดการง่ายในเชิงพาณิชย์
- การใส่ปุ๋ยสามารถทำเป็นระบบได้ดีกว่า

ข้อเสีย
- ต้องให้ความชื้นตลอด
- ต้องซื้อสแลนพรางแสง

การดำเนินงาน

งานวิชาการเกษตร
ศูนย์ศึกษาการพัฒนาพิกุลทองฯ

ปลูกพริกไทยพันธุ์ชาราวัค
เริ่มดำเนินการปี 2556

ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรนราธิวาส

- งานวิชาการเกษตร ศพท. จำนวน 432 ค้าง
- ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรนราธิวาส จำนวน 512 ค้าง

การปลูก

- ปลูกระยะ 2x2 ม.
- ค้างต้นยอเส้นผ่าศูนย์กลาง 4 นิ้ว
- ฝังค้างลึกประมาณ 50–60 ซม.
- ผสมดินกับปุ๋ยอินทรีย์ในอัตรา 1:1
- ปลูกหลุมละ 2 ต้น
- นำวัสดุพลางแสง 3-6 เดือน

การดูแลรักษา

การตัดแต่งกิ่ง

ตัดเหลือยอดอ่อนเพียงต้นละ 2-3 ยอด ตัดกิ่งแขนงเหนือผิวดิน 8-10 ซม. ให้โคนต้นโปร่ง

การใส่ปุ๋ย

ปุ๋ยสูตร	อัตราปุ๋ย (กรัม/ค้าง)		
	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3
15-15-15	500	1,000	500
8-24-24	-	-	500
12-12-17+2 Mg	-	-	500

การให้น้ำ

ให้น้ำวันเว้นวัน เมื่อให้ผลผลิตให้น้ำ 3-5 วัน/ครั้ง

การป้องกัน/กำจัดวัชพืช

ถากหญ้าบริเวณโคนต้น

ผลผลิต

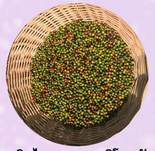
งานวิชาการเกษตร ศพท.
จำนวน 296 กก./ปี

ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรนราธิวาส (บ้านโคกปรีเมง)
จำนวน 358 กก./ปี

การแปรรูป

การทำพริกไทยดำ

ล้างน้ำ
ทำความสะอาด

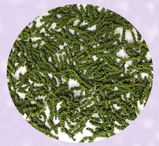


พริกไทยสด 10 กิโลกรัม

ตากแดด 5-6 วัน

พริกไทยแห้ง 3 กิโลกรัม

การทำพริกไทยดอง



ล้างทำความสะอาด แล้วผึ่งให้แห้ง

เตรียมน้ำดองพริกไทย
ต้มให้เดือด แล้วพักให้เย็น

ดองพริกไทยที่เตรียมไว้

ดองไว้ 3 วัน
สามารถรับประทานได้

ศูนย์ศึกษาการพัฒนาพิกุลทองอันเนื่องมาจากพระราชดำริ
ตำบลกะลุวอเหนือ อำเภอเมือง จังหวัดนราธิวาส โทรศัพท์ 0 7363 1033 , 0 7363 1038 www.pikunthong.com