



โครงการฟาร์มสวนครัวระดับ

เป็นโครงการที่ศูนย์ศึกษาการพัฒนาพิกุลทองฯ จัดตั้งขึ้น เพื่อเป็นจุดศึกษาเรียนรู้ให้แก่นักเรียน นักศึกษา โดยเฉพาะนักเรียนในโครงการเกษตรเพื่ออาหารกลางวันได้มาศึกษาเรียนรู้ ฝึกปฏิบัติจริง เกี่ยวกับการปลูกพืชผักในรูปแบบต่างๆ การเตรียมแปลง การปรับปรุงบำรุงดิน เพื่อเป็นต้นแบบให้กับโรงเรียนนำไปประยุกต์ใช้ในแปลงเกษตรเพื่ออาหารกลางวัน ในโรงเรียน

กิจกรรมภายในแปลง

โครงการฟาร์มสวนครัวระดับ มีพื้นที่ 2 ไร่ เป็นแปลง ที่ได้จัดทำขึ้นเพื่อเป็นแปลงสาธิตในการปลูกผัก โดยมีการจัดแบ่งพื้นที่ภายในแปลง ออกเป็น 3 ส่วน ดังนี้

1. การปลูกแบบพลาสติกคลุมดิน

เป็นการปลูกพืช โดยใช้พลาสติกดำคลุมทั้งแปลง เพื่อควบคุมวัชพืชรักษาความชื้น และลดแรงกระแทก จากเมล็ดฝนที่ตกหนัก ใช้พื้นที่ในการดำเนินการปลูก 0-1-34 ไร่ พืชที่ปลูก ได้แก่ เช่น ถั่วพู มะเขือเปราะ

2. การปลูกลงแปลง

เป็นการปลูกพืชลงดิน โดยพืชแต่ละชนิด ใช้ระยะเวลาแตกต่างกัน ใช้พื้นที่ดำเนินการปลูก 1-0-40 ไร่ พืชที่ปลูก ได้แก่ แตงกวา ถั่วฝักยาว ข้าวโพด พริกชี้ฟ้า

3. การปลูกในภาชนะ

เหมาะสำหรับพื้นที่ที่มีอย่างจำกัด สามารถจัดวางให้อยู่ในรูปแบบสวยงาม นอกจากนี้ยังมีการปลูกแบบประดับและปลูกไว้บริโภคได้อีกด้วย ใช้พื้นที่ดำเนินการปลูก 0-1-0 ไร่ เช่น ปลูกในล้อยาง กระเบื้อง อิฐบล็อก พืชที่ปลูกในภาชนะส่วนใหญ่เป็นพืชผักฤดูเดียว เช่น พืชตระกูลผักกาด โหระพา ขมิ้นขาว อัญชัน



ขั้นตอนการดำเนินงาน

จากการจัดแบ่งพื้นที่ในการดำเนินการออกเป็น 3 ส่วน ในแต่ละส่วนจะทำการดำเนินการแตกต่างกัน ซึ่งจะต้องมีการเตรียมแปลงปรับสภาพพื้นที่ การจัดการดินโดยใช้ปุ๋ยชีวภาพร่วมกับปุ๋ยหมัก ในการเตรียมแปลงตากดินไว้ประมาณ 1 อาทิตย์ และหลังจากย้ายกล้าลงแปลง 1 อาทิตย์ จะมีการฉีดพ่นน้ำหมักชีวภาพที่ทำจากเศษพืชผักในแปลงทุกอาทิตย์ จนเก็บเกี่ยว โดยมีการดำเนินงานในแต่ละส่วน ดังนี้

1) การปลูกแบบพลาสติกคลุมดิน

การเตรียมดินโดยการกำจัดวัชพืช ขุดยกร่อง แล้วนำพลาสติกดำมาคลุมแปลงให้ตึง เจาะรูบนพลาสติกดำตามระยะห่างของผักแต่ละชนิดแล้วนำกล้าผักที่เตรียมไว้มาปลูกในหลุม



2) การปลูกลงแปลง

การปลูกลงแปลงโดยการปรับพื้นที่ให้เสมอหลังจากนั้นใช้วัสดุปรับปรุงบำรุงดิน เช่น ปุ๋ยหมัก ปูนขาว ลงในแปลงที่จะปลูกพร้อมกับขุดหลุมปลูกพืชผักที่ต้องการหรือหว่านเมล็ดลงในแปลง



3) การปลูกในภาชนะ

การเตรียมดินที่ใช้ปลูกผักในภาชนะ โดยมีอัตราส่วนผสม คือ ดินร่วน 1 ส่วน ปุ๋ยหมัก 1 ส่วน แกลบ หรือ ขุยมะพร้าว 1 ส่วน ผสมคลุกเคล้าให้เข้ากันดีแล้วนำมาใส่ในภาชนะ และนำผักที่จะปลูกหยอดลงไปหรือใช้ต้นกล้าที่เตรียมไว้



ข้อควรพิจารณาในการปลูกผักสวนครัว มีดังนี้

1. ควรเลือกพื้นที่ที่มีความอุดมสมบูรณ์ที่สุดอยู่ใกล้แหล่งน้ำไม่ไกลจากที่พักอาศัย
2. เลือกปลูกผักให้มากชนิดที่สุดเพื่อให้ได้คุณค่าทางอาหารที่หลากหลาย
3. เลือกปลูกผักให้เหมาะกับสภาพแสง ได้แก่
 - พืชต้องการแสงแดดตลอดทั้งวัน ควรปลูก ถั่วฝักยาว คะน้า ผักกาดเขียว กวางตุ้ง พริกต่างๆ ยกเว้น พริกขี้หนูสวน
 - พืชไม่ต้องการแสงแดดตลอดทั้งวัน ควรปลูก ชะพลู สะระแหน่ ตะไคร้ โหระพา ขิง ข่า และกะเพรา

4. ความพร้อมของผู้ปลูก

- ผู้ปลูกจะต้องมีความรู้เกี่ยวกับวิธีการปลูก ผัก ตลอดจนการดูแลรักษาที่ถูกต้องตามหลักวิชาการ

5. ชนิดของผักที่จะปลูก

5.1 ผักอายุสั้น (น้อยกว่า 2 เดือน) ได้แก่ ผักชี ผักกาดหอม ผักกาดเขียววางตุ้ง คะน้า ผักบุ้ง ผักกาดหัว ผักกาดขาว แตงกวา ข้าวโพดฝักอ่อน ปวยเล้ง ผักโขม

5.2 ผักอายุปานกลาง (2-4 เดือน) ได้แก่ กะหล่ำปลี บร็อคโคลี่ กะหล่ำดอก ถั่วฝักยาว ถั่วแขก หอมหัวใหญ่ มะเขือเทศ พริก แตงโม มะระ บวบ ฟักทอง

5.3 ผักอายุยืนนาน (6-12 เดือน) ได้แก่ ถั่วลันเตา ผักกาดขาวปลี น้ำเต้า กระเทียมหอม กระเจียบ มันเทศ ข้าวโพดหวาน คื่นช่าย

5.4 ผักยืนต้น (มากกว่า 1 ปี) ได้แก่ กุยช่าย ผักหวาน มะเขือ ชะอม สะตอ ชะพลู โหระพา กะเพรา ถั่วพู ตะไคร้ แมงลัก กระชาย ขิง หน่อไม้ฝรั่ง ข่า ขมิ้น

นอกจากนี้ โครงการพืชสวนครัวระดับ ยังได้มีการจัดรูปแบบการปลูกพืชผักเพื่อความสวยงามในเชิงภูมิทัศน์ ให้แก่ประชาชนทั่วไปได้เข้าเยี่ยมชม เพื่อเป็นแบบอย่างในการนำไปปรับประยุกต์ใช้ในพื้นที่ของตนเอง ได้อย่างเหมาะสม

ได้รับการสนับสนุนงบประมาณจากสำนักงาน กปร.
ศูนย์ศึกษาการพัฒนาพิกุลทองอันเนื่องมาจากพระราชดำริ

ตำบลกะลุวอเหนือ อำเภอเมือง จังหวัดนราธิวาส 96000

โทรศัพท์ : 0-7363-1033, 0-7363-1038

โทรสาร : 0-7363-1034

E-mail : cpt_1@ldd.go.th

Website : www.pikunthong.com



พืชสวนครัวระดับ



ศูนย์ศึกษาการพัฒนาพิกุลทอง
อันเนื่องมาจากพระราชดำริ จังหวัดนราธิวาส