



ปลุกผักไฮโดรโปนิคส์ขายทำดีรายได้งาม



ความนิยมในการดูแลสุขภาพ โดยเฉพาะเรื่องอาหารเพื่อสุขภาพกำลังได้รับการนิยมเป็นอย่างมาก อีกทั้งยังเป็นแนวทางการพัฒนาการทำเกษตรแบบ 4.0 เพื่อเป็นทางเลือกและสามารถยกระดับคุณภาพการผลิตสินค้าเกษตรให้มีคุณภาพและมาตรฐาน

เช่นเดียวกับ ผศ.ดร.ศุภชัย สมบัติโต อธิการบดีมหาวิทยาลัยมหาสารคาม หลังจากที่อยู่จากตำแหน่งบริหาร ก็ได้ใช้ชีวิตชีวิตตามแนวปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงเดินตามรอยพ่อหลวงรัชกาลที่ 9 พระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช หันมาปลูกผักไฮโดรโปนิคส์ขาย ในชื่อผักสลัดกรุหนุ่ม โดยใช้พื้นที่ว่างบริเวณข้างบ้านโดยแรกเริ่มได้ใช้พื้นที่รอบบริเวณบ้านพัก ซึ่งมีพื้นที่ปลูกพืชประมาณ 100 ตารางวา ทดลองปลูกจากเพาะกล้าและสั่งอุปกรณ์มาเริ่มต้น จัดเป็นแปลงขนาด 1.8 x 6.0 เมตร ทดลองปลูกผักสลัดหลายชนิด อาทิ พันธุ์เรดโอ๊ค, กรีนโอ๊ค, เรดคอรอล, ฟิลเลทท์, กรีนคอส, เรดคอส, เรดบัตตาเวีย และบัตเตอร์เฮด รวม



ได้นาน การปลูกผักแบบไฮโดรโปนิคส์ เป็นทางเลือกหนึ่งของเกษตรกรภาคอีสาน



จำนวน 18 แปลงแปลงละ 266 หลุม จนปัจจุบันนี้มีหลุมสำหรับปลูกผักสลัดถึง 5,000 หลุม โดยมีโรงเรือนสูง 2.80 คูณ 2.50 เมตร เพื่อให้ลาดเอียง สูงจากพื้น 95 คูณ 80 ซม. ซึ่งแต่ละแปลงจะมีถังน้ำผสมปุ๋ยสารอาหารส่งไปตามท่อเพื่อหมุนเวียนส่งไปถึงรากโดยมีถังการเพาะต้นกล้า 15 วัน และย้ายลงแปลง 15 วัน ครบ 40 วันเก็บผลผลิตส่งขายได้ และนำเข้าสู่เย็นไว้ก่อน จะทำให้ผักกรอบ และอยู่



เนื่องจากผลการศึกษาของตนพบว่า การปลูกผักไฮโดรโปนิคส์นั้นใช้น้ำน้อย และพื้นที่ในการเพาะปลูกไม่มาก หมดปัญหาเรื่องดินเสื่อมคุณภาพ นอกจากนี้ผักสลัดยังมีอายุสั้น 40 วัน ก็สามารถเก็บขายได้ และสามารถปลูกผักต่อได้เลยทันที ทำให้ผู้ปลูกสร้างผลผลิตได้ทั้งปี ซึ่งในช่วงนี้กระแสการรับประทานผักสลัดเพื่อสุขภาพ จึงทำให้ยอดขายสั่งซื้อมีจำนวนเพิ่มมากขึ้นในแต่ละวัน โดยคนงานจะเป็นคนในครอบครัวเป็นหลักมาช่วยกัน และถือโอกาสฝึกทักษะลูก ๆ ให้เรียนรู้ด้วย

การมาช่วยดูแลขั้นตอนต่าง ๆ ในการเพาะ
ปลุกผัก

ปัจจุบันมีผลผลิตเช่น เรดโอ๊ค, กรีน
โอ๊ค, เรดคอรอล, ฟิลเลทท์, กรีนคอส, เรด
คอส, เรดบัดตาเวีย และบัด
เดอร์เฮด ผลผลิตผักที่ได้จะ
กรอบอร่อยและปลอดภัย
ซึ่งจะปลูกตามที่ลูกค้าสั่ง
ในราคา กิโลกรัมละ 120
บาท โดยจะมีสมาชิกคนรัก
สุขภาพและร้านอาหารใน
พื้นที่จังหวัดจะสั่งประจำ

เพื่อนำไปแปรรูปเป็นสลัดโรลและระดับ
เมนูอาหารขาย ประมาณวันละ 6 กก. ในปี
นี้จะพัฒนาการปลูกผักสลัดไฮโดรโปนิคส์
แบบอินทรีย์ (organic hydroponic) และ
ทำวิจัยร่วมกับอาจารย์ภาควิชาเคมี คณะ
วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม ใน
การศึกษการเพิ่มคุณค่าของผักสลัดด้วยการ
เติมสารซิลิเนียมลงในระหว่างการปลูกผัก
สลัด ซึ่งจะทำให้เกิดกระบวนการเมตาบอลิ
ซึมในพืช แล้วเปลี่ยนแปลงเป็นสารตั้งต้น
สำคัญที่จะมีส่วนช่วยต้านอนุมูลอิสระและ
ป้องกันการเกิดมะเร็งทางอ้อมได้อีกด้วย สนใจ
ติดต่อได้ที่เฟซบุ๊กกลุ่มผักสลัดครุหนุ่ม หรือ
โทร. 09-6469-4645.

กิริยา กากแก้ว รายงาน