

# มะยงชิด มะปรางหวาน ของดี เมืองนครนายก

โดย ชวนชม  
สิงหาคม 2550

จังหวัดนครนายก นอกจากจะมีแหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติที่มีชื่อเสียงมากมาย ทั้งป่า เขา น้ำตก ลำธาร เกาะแก่ง ฯลฯ แล้ว นครนายกยังเป็นจังหวัดหนึ่ง ที่มีแหล่งท่องเที่ยวทางการเกษตรที่น่าสนใจไม่เป็นรองจังหวัดอื่น โดยแหล่งที่เป็นที่รู้จักกันอย่างแพร่หลาย อาทิ เช่น หมู่บ้านไม้ดอกไม้ประดับ บริเวณคลอง 15 ที่ตลอดทั้งสองข้างทางมีไม้ดอกไม้ประดับให้เลือกซื้อละลานตาไปหมด สวนเกษตรต่าง ๆ เช่น สวนละอองฟ้า แหล่งรวบรวมพันธุ์ทุเรียนหลากหลายสายพันธุ์ นอกจากนี้ยังมีผลไม้อื่น ๆ ออกมาให้นักท่องเที่ยวได้เห็นและเลือกซื้ออยู่เป็นประจำ ได้แก่ เงาะ ส้มโอ ทุเรียน มะม่วง มังคุด ฝรั่ง และที่ขึ้นชื่อมากที่สุดคือ พืชตระกูลมะปราง ซึ่งมีการจัดเป็นงานมะปรางหวานมะยงชิดขึ้นเป็นประจำทุกปี สร้างชื่อเสียงให้แก่จังหวัดไม่น้อย โดยงานจะจัดขึ้นในช่วงฤดูร้อนซึ่งมีผลผลิตออกมามาก จากการที่มะปรางและมะยงชิด เป็นผลไม้ที่มีคุณลักษณะที่ดีครบทุกประการ คือ รูปทรงผลกลมรี ได้สัดส่วนเหมือนไข่ไก่ สีผิวของผลมีสีเหลืองทอง รสชาติถูกปาก จึงทำให้ผู้คนมักนิยมไปเลือกซื้อเลือกหาผลผลิตกัน เพื่อเป็นของขวัญของฝากกัน ถึงขนาดมีการกล่าวกันว่า เป็นผลไม้ที่ “คนกินไม่ได้ซื้อ คนซื้อไม่ได้กิน” เลยทีเดียว



ในปี 2550 นี้ ทางจังหวัดนครนายก ร่วมกับสำนักงานเกษตรจังหวัด และชมรมชาวสวนมะปรางนครนายก ได้จัดงาน “งานมะยงชิดมะปรางหวาน ของดีนครนายก ปี 50” ขึ้นระหว่างวันที่ 13-19 มีนาคม 2550 ณ บริเวณสนามช้างศาลากลางจังหวัด โดยในช่วงปลายปี พ.ศ.

2549 ที่ผ่านมา สภาพอากาศเย็นค่อนข้างจะยาวนานกว่าปีก่อน ๆ จึงเป็นผลดีต่อเกษตรกรผู้ผลิตมะปรางและมะยงชิด ทำให้มีช่วงการออกดอก-ติดผล ถึง 2 ช่วงด้วยกัน คือ ช่วงแรก ผลจะสุกประมาณ กลางเดือนกุมภาพันธ์ และช่วงที่สองประมาณ เดือนมีนาคม

ผู้เขียนเองก็ได้มีโอกาสเดินทางไปเที่ยวงานมะยงชิดปรางหวานในครั้งนี้อย่างยิ่ง จึงคิดว่าน่าจะนำความรู้และข้อมูลต่าง ๆ เกี่ยวกับมะปรางและมะยงมาเล่าสู่กันฟัง ซึ่งน่าจะเป็นประโยชน์ต่อผู้อ่านบ้างไม่มากก็น้อย โดยเฉพาะลักษณะทางพฤกษศาสตร์และการจำแนกพืชสกุลมะปราง ความแตกต่างของมะปรางกับมะยงชิด การปลูก การปฏิบัติดูแลรักษา ความสำคัญ และประโยชน์ โดยมีรายละเอียด ดังนี้

## ลักษณะทั่วไป และลักษณะทางพฤกษศาสตร์

มะปรางและมะยง เป็นพืชที่จัดอยู่ในวงศ์ Anacardiaceae (Cashew family) เช่นเดียวกับ มะม่วงหิมพานต์ มะม่วง มะกอก มีถิ่นกำเนิดในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ได้แก่ประเทศพม่า ไทย ลาว กัมพูชา มาเลเซีย มีชื่อสามัญอังกฤษว่า Maprang Marian plum และ Plum mango

มะปรางเป็นไม้ผลเมืองร้อน ที่ไม่มีการผลัดใบ มีผลคล้ายไข่ไก่ เมื่อดิบมีสีเขียวอ่อน เมื่อสุกจะมีสีเหลือง มีทั้งรสเปรี้ยว รสหวาน และรสเปรี้ยวอมหวาน จะออกดอกช่วงเดือนพฤศจิกายน-ธันวาคม และผลแก่ช่วงมีนาคม-เมษายน โดยมีลักษณะของส่วนต่าง ๆ ดังนี้

**ลำต้น** เป็นไม้ยืนต้นขนาดกลาง-ใหญ่ เมื่อต้นเจริญเติบโตเต็มที่ สูงได้ถึง 15-30 เมตร มีรูปทรงต้นค่อนข้างแหลมถึงทรงกระบอก มีกิ่งก้านสาขาค่อนข้างทึบ มีรากแก้วแข็งแรง

**ใบ** เป็นใบเดี่ยวออกจากกิ่งแบบตรงข้าม เรียงสลับกัน รูปใบเรียวแหลม หรือรูปใบหอก กว้าง 3.5 เซนติเมตร ยาว 14 เซนติเมตร เป็นไม้ผลที่มีใบดกมาก ในรอบ 1 ปี จะแตกใบอ่อน 1-3 ครั้ง

**ดอก** ออกเป็นช่อ แบบ panicle เกิดบริเวณปลายกิ่งแขนง ช่อดอกยาว 8-15 เซนติเมตร ดอกเป็นดอกสมบูรณ์เพศ (เกสรตัวผู้และเกสรตัวเมียอยู่ในดอกเดียวกัน) มีกลีบเลี้ยงสีเขียว 4 กลีบ กลีบดอกสีเหลือง 4 กลีบ

**ผล** ผลเป็นแบบ Drupe มีลักษณะทรงกลมรูปไข่และกลม ปลายเรียวแหลม มีผล 1-15 ผลต่อช่อ เปลือกผลเรียบเกลี้ยงเป็นมัน ผลดิบมีสีเขียวอ่อน-เขียวเข้มตามอายุของผล ผลสุกมีสีเหลืองหรือเหลืองอมส้ม เปลือกผลนิ่ม เนื้อสีเหลืองแดงส้มออก

แดงแล้วแต่ชนิดพันธุ์ รสชาติหวาน-อมหวานอมเปรี้ยว หรือ เปรี้ยว-เปรี้ยวจัด

**เมล็ด** ผลหนึ่งจะมีเพียงเมล็ดเดี่ยวเท่านั้น ลักษณะเมล็ดคล้ายเมล็ดมะม่วง ส่วนผิวของกะลาเมล็ดมีลักษณะเป็นเส้นใย เนื้อของเมล็ดทั้งสีขาวและสีชมพูอมม่วง มีรสขมฝาดและขม ใน 1 เมล็ดสามารถเพาะกล้าได้ 1 ต้น

โดยทั่วไปเรามักจะคุ้นเคยกับการจำแนกมะยงและมะปรางตามลักษณะของรสชาติที่เรารับประทานกันเสียมากกว่า โดยจำแนกเป็น 3 กลุ่มคือ

- มะปรางเปรี้ยว

เป็นมะปรางที่มีรสเปรี้ยวจัด ทั้งผลสุกและผลดิบ ขนาดของผลมีทั้งขนาดเล็กและขนาดใหญ่ ชาวสวนเรียกว่า “กาวาง” ทั้งนี้มีเรื่องเล่ากันว่า มีนกกาที่หิวโซ บินมาเห็นสีเหลืองน่ากินของผลไม้ชนิดนี้ จึงรีบมาจิกกิน เพื่อลิ้มรสดูถึงกับต้องรีบวางทิ้งไป เพราะรสชาติที่เปรี้ยวจัดใกล้เคียงกับมะดันนั่นเอง จึงเป็นที่มาของชื่อดังกล่าว ซึ่งมะปรางเปรี้ยวหรือกาวางเหมาะสำหรับนำมาแปรรูปเป็นมะปรางดอง แอ่อม หรือน้ำมะปราง มากกว่าบริโภคสดโดยตรง ซึ่งพันธุ์ที่น่าสนใจ ได้แก่ พันธุ์กาวางของสุโขทัย นครนายก และ นนทบุรี

- มะปรางหวาน

มะปรางประเภทนี้เมื่อผลดิบจะมีรสมัน และเมื่อผลสุกจะมีรสหวาน ซึ่งจะมากน้อยขึ้นอยู่กับพันธุ์ ขนาดของผลมีทั้งขนาดเล็กถึงใหญ่ เมล็ดโต เนื้อน้อย เวลารับประทานมาก ๆ หรือโดนยางที่ผลจะทำให้มีอาการระคายคอ โดยต้นพันธุ์ที่มีชื่อเสียง คือ มะปรางหวานที่ ต. ท่าอิฐ อ. ปากเกร็ด จ. นนทบุรี (มะปรางท่าอิฐ) ปัจจุบันมีพันธุ์ที่น่าสนใจหลายพันธุ์ เช่น ท่าอิฐ

ไซ้ทอง ไซ้เปิด ทองใหญ่ ลุงชิต แม่อนงค์ ศรีภักดี ศรีมาลา สุวรรณบาตร หวานน้ำผึ้ง พจ. 01 พจ. 031 พจ. 09 ฯลฯ

- มะยง

เป็นมะปรางที่มีรสหวานและเปรี้ยวอยู่ในผลเดียวกัน (รสหวานอมเปรี้ยว) สามารถจำแนกได้ 2 พวก คือ พวกที่มีรสหวานมากกว่ารสเปรี้ยว เรียกว่า “มะยงชิต” และพวกที่มีรสเปรี้ยวมากกว่ารสหวาน เรียกว่า “มะยงห่าง” มะยงชิตนั้นจะมีขนาดผลใหญ่กว่ามะปรางหวาน มีเนื้อมาก เสี้ยนน้อย รสชาติหวานอมเปรี้ยว ปัจจุบันนิยมปลูกกันมาก และสร้างรายได้ให้กับผู้ปลูกได้มากกว่าอย่างอื่น โดยพันธุ์มะยงชิตที่น่าสนใจ เช่น ทูลเกล้า แก้วกลางดง ลุงฉิม ไซ้ไก่ แม่ระมาด ท่าด่าน พลอยสุวรรณ สวัสดิ์ ก้อนแก้ว สวนพลูศรี พจ. 001 พจ. 007 พจ. 0026 ฯลฯ

ส่วนการจำแนกตามลักษณะทางพฤกษศาสตร์ สามารถจำแนกพืชในสกุลมะปรางและมะยง ได้เป็น 3 ชนิด คือ

1. *Bouea microphylla* Griff. คือ มะปรางที่มีใบเล็ก ได้แก่ มะปรางป่าหรือทางภาคใต้ เรียก “มะปริง” (ไม่ใช่ตะลิงปริง) มีรสเปรี้ยว ผลเล็ก นิยมนำมาบริโภคผลดิบ ใช้ตำน้ำพริก ใส่แกงส้มหรือเอามาจิ้มกับมันกุ้ง พบขึ้นทั่วไปทางภาคใต้

2. *Bouea macrophylla* Griff. คือ มะปรางที่ปลูกกันโดยทั่วไปเป็นชนิดที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจ

3. *Bouea oppositifolia* (Roxb.) Meisn. (ชื่อพ้อง: *B. burmanica* Griff.) คือ มะยง ซึ่งเป็นชนิดที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจเช่นเดียวกับมะปราง มีลักษณะเด่นที่รสชาติ คือ จะมีรสหวานอมเปรี้ยวต่างจากมะปรางที่จะมีเพียงรสเดียวคือถ้าเป็นมะปรางหวานก็จะมีรสหวานเด่น หากเป็นมะปรางเปรี้ยวก็จะเปรี้ยวจัดไปเลย

### ความแตกต่างระหว่างมะปรางกับมะยง

โดยมีการสันนิษฐานว่ามะปรางกับมะยงนั้นเป็นพืชชนิดเดียวกัน แต่เนื่องมาจากการขยายพันธุ์โดยใช้เมล็ดนั้นมักทำให้เกิดการกลายพันธุ์ไปจากเดิม ส่งผลทำให้ลักษณะที่แสดงออกแตกต่างกันไป ด้วยเหตุนี้จึงถูกเรียกแยกออกเป็นหลายกลุ่ม เช่น มะปรางหวาน มะยงชิต มะยงชิตห่าง มะปรางเปรี้ยว กาวาง ฯลฯ ซึ่งการแบ่งลักษณะมะปรางออกเป็นกลุ่มนั้นไม่มีกฎเกณฑ์ตายตัว ส่วนใหญ่จะจำแนกโดยใช้ลักษณะรสชาติ ร่วมกับขนาดของผลเป็นหลัก ส่วนลักษณะอื่น ๆ ได้แก่ ทรงพุ่ม ขนาดของใบ การเรียงตัวของใบ เส้นใบ สีของยอดอ่อน รสของยอดอ่อน ยังไม่มีการศึกษาลักษณะเหล่านี้เพื่อคัดแยกกลุ่มของมะปราง และโดยทั่วไปเกษตรกร นักวิชาการ หรือบุคคลทั่วไป ก็ไม่นิยมใช้ลักษณะเหล่านี้เนื่องจากไม่สามารถแยกได้อย่างเด่นชัด นอกเหนือจากรสชาติและขนาดผลเท่านั้น



ตารางที่ 1 การเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างมะปรางหวานกับมะยงชิด

ลักษณะที่สังเกตได้		มะปรางหวาน	มะยงชิด
ขนาดของผล		ส่วนใหญ่มีขนาดเล็ก	ส่วนใหญ่มีขนาดใหญ่กว่ามะปราง
สีผล	ผลดิบ	เขียวไม่จัด ผิวฉนวนออกซีด ๆ หรือฉนวนใส	สีเขียวจัด ผิวฉนวนเข้ม
	ผลสุก	เหลืองอ่อน	สีเหลืองแกมส้ม
รสชาติ	ผลดิบ	รสมัน	รสเปรี้ยว
	ผลสุก	รสหวาน	รสหวานอมเปรี้ยวเล็กน้อย หรือเปรี้ยวอมหวาน
ยาง		มียางอยู่ในส่วนของผล ซึ่งทำให้เกิดอาการ ระคายคอ	ไม่มียางอยู่ในส่วนของผล

### การปลูกและการปฏิบัติดูแลรักษา

มะปรางและมะยงชิดเป็นไม้ผลที่สามารถปลูกได้ในดินหลายชนิด ทั้งดินเหนียว ดินร่วน และดินร่วนปนทราย และปลูกได้ทั่วทุกภาคของประเทศไทย มีอัตราการเจริญเติบโตช้ากว่าไม้ผลหลาย ๆ ชนิด มีอายุยืนยาว 80-100 ปี โดยวิธีการปลูกและการปฏิบัติดูแลรักษา มีดังนี้

#### ➤ การเตรียมหลุม

ในพื้นที่ราบและที่ดอน สามารถเตรียมแปลงปลูกได้เลย หรืออาจยกร่องเป็นแปลงลูกฟูกเพื่อป้องกันน้ำท่วมขังในช่วงฤดูฝน ส่วนพื้นที่ลุ่มและที่มีน้ำขัง ควรปลูกแบบสวนยกร่อง โดยให้ร่องสูงจากระดับน้ำประมาณ 1 -1.5 เมตร สันร่องกว้าง 6 เมตร ร่องน้ำ กว้าง 1.5 เมตร ระยะปลูกสามารถเลือกปลูกได้ตามความเหมาะสมของพื้นที่ โดยมีระยะระหว่างต้นระหว่างแถว ไม่ควรน้อยกว่า 4 เมตร ที่นิยมเช่น 4 x 4, 6 x 6, 8 x 8 เมตร เป็นต้น ทำการขุดหลุม กว้าง x ยาว x ลึก 75-100 เซนติเมตร อย่างน้อยที่สุด 50 เซนติเมตร (1 คอก) หลังจากขุดหลุมแล้ว ควรตากดินทิ้งไว้อย่างน้อย

1 สัปดาห์ จากนั้นนำปุ๋ยคอกหรือปุ๋ยหมักใส่ลงไป ในหลุม ๆ ละ 2-3 ปี๊บ ผสมกับดินให้เข้ากัน

#### ➤ การเตรียมต้นพันธุ์

ต้นพันธุ์มะปรางที่พร้อมลงปลูกในแปลงนั้น ควรเลือกต้นที่มีลักษณะแข็งแรงสมบูรณ์ ไม่มีโรคและแมลงรบกวน ต้นพันธุ์ควรอยู่ในถุงชำอย่างน้อย 2-3 เดือน และไม่ควรรใช้ต้นพันธุ์ที่มาจากกิ่งทาบที่เพิ่งตัดลงมาจากต้นแม่พันธุ์ใหม่ ๆ หรือเป็นต้นพันธุ์ที่เคลื่อนย้ายมาจากที่ไกล ๆ เพราะต้นพันธุ์เหล่านี้ จะปรับตัวกับพื้นที่ปลูกใหม่ไม่ทัน ทำให้มีเปอร์เซ็นต์ต้นตายมาก

#### ➤ การปลูก

ก่อนที่จะนำต้นพันธุ์ลงปลูกในแปลง ควรทำการรดน้ำให้ชุ่มก่อน เพื่อเวลานำถุงพลาสติกออกจากต้น จะทำให้ดินปลูกไม่แตกง่าย การปลูกนั้นควรปลูกในช่วงต้นฤดูฝน เนื่องจากเป็นช่วงที่การเจริญเติบโตทางด้านกิ่งใบของต้นไม้ ซึ่งเมื่อได้รับน้ำฝนและความชื้นสม่ำเสมอ จะทำให้ต้นมะปรางตั้งตัวได้เร็ว และยังช่วยประหยัดแรงงาน ค่าใช้จ่าย ในการรดน้ำ ส่วนเวลาปลูกนั้น ควรเป็นช่วงเช้าหรือช่วงเย็น

เนื่องจากอากาศจะไม่ร้อนเกินไป การนำต้นพันธุ์ออกจากถุง ควรใช้มีดกรีดและพยายามอย่าให้ดินปลุกที่อยู่กับถุงแตกน้อยที่สุด จะทำให้รากไม่บอบช้ำและชะงักการเจริญเติบโต กลบดินปลุกลงหลุมให้สูงกว่าระดับดินเดิมเล็กน้อย ใช้มือกดบริเวณโคนต้นให้แน่น นำหลักไม้ไผ่ เช่น ไม้ลวก ยาว 80-100 เซนติเมตร ปักที่โคนต้น ผูกยึดต้นพันธุ์มะพร้าวกับหลัก เพื่อป้องกันลมโยก ใช้ฟางข้าวหรือเศษหญ้าคลุมที่โคนต้น เพื่อรักษาความชื้น และป้องกันวัชพืชงอก จากนั้นรดน้ำให้ชุ่ม และทำการพรางแสง โดยใช้ซาแรน หรือวัสดุอื่น ๆ ที่หาได้ง่ายในพื้นที่ หรืออาจทำการปลุกพืชที่เลี้ยงคอยให้ร่มเงา เช่น กล้วย เพื่อช่วยพรางแสงก็ได้ ข้อควรระวัง สำหรับการปลุกในพื้นที่ที่มีปลวกมาก ควรทำการใส่สารเคมีป้องกันกำจัดปลวกหรือแมลง ในดินรองกันหลุมก่อนปลุกด้วย

#### ➤ การปฏิบัติดูแลรักษา

- การให้น้ำ โดยปกติมะพร้าวและมะยงชิด เป็นพืชที่มีความทนทานต่อความแห้งแล้งได้ดี แต่ก็เป็นพืชที่ชอบน้ำ ควรรดน้ำทุก ๆ 2-3 วัน ในช่วงแรก หลังจากต้นเจริญเติบโตได้ดีแล้ว อาจยืดช่วงเวลาการให้น้ำออกไปอีกก็ได้ตามความเหมาะสม และเวลารดน้ำอย่าพยายามให้น้ำขังโคน เนื่องจากจะทำให้รากเน่าได้ ในช่วงที่ปลุกแรก ๆ และช่วงออกดอกติดผล ต้องให้น้ำอย่างสม่ำเสมอ

- การใส่ปุ๋ย ในช่วงที่ต้นยังเล็กหรือช่วงที่ยังไม่ออกดอก ติดผล ควรใส่ปุ๋ยที่มีไนโตรเจนสูง เช่น 46-0-0 หรือ 15-15-15 เพื่อเร่งการเจริญเติบโตทางด้านกิ่งใบ ส่วนระยะออกดอกติดผล ให้ลดปุ๋ยที่มีไนโตรเจนลง เช่น 12-24-12 หรือ 15-15-15 ก็ได้ ช่วงผลติดผลก่อนเก็บเกี่ยวประมาณ 1 เดือน ควรใส่ปุ๋ยที่มีโพแทสเซียมสูง เช่น 13-13-21 เพื่อช่วยในการปรับปรุงคุณภาพผล

ให้ดีขึ้น นอกจากการใส่ปุ๋ยเคมีแล้ว ควรใส่ปุ๋ยคอกหรือปุ๋ยหมักเพิ่มเติมเสมอ อย่างน้อยปีละ 1-2 ครั้ง

- การกำจัดวัชพืช สามารถทำได้หลายวิธี เช่น การการถอน การถากหญ้ารอบโคนต้น การใช้เครื่องตัดหญ้า การใช้สารเคมีป้องกันกำจัดวัชพืช ซึ่งอาจจะใช้วิธีใดวิธีหนึ่ง หรือใช้หลาย ๆ วิธีผสมผสานกันก็ได้แล้วแต่ความเหมาะสมของแต่ละท้องถิ่น

- การจัดทรงต้น และตัดแต่งกิ่ง เนื่องจากมะพร้าวและมะยงชิดนั้น เป็นพืชที่มีกิ่งก้านสาขาและใบมาก ดังนั้นจึงควรทำการจัดทรงต้นในขณะที่ต้นยังเล็ก เพื่อให้กิ่งแผ่กระจายไปรอบ ๆ ทรงพุ่ม โดยตัดกิ่งที่เป็นกิ่งมุมแคบออก ซึ่งการจัดทรงต้นจะทำให้ต้นมีโครงสร้างที่แข็งแรง มีการรับและกระจายของแสงในทรงพุ่มดี การออกดอกติดผลกระจายสม่ำเสมอทั่วต้น ส่วนการตัดแต่งกิ่งนั้น ควรทำเป็นประจำทุกปี ในช่วงหลังเก็บเกี่ยวผลผลิตหมดแล้ว โดยเลือกตัดกิ่งที่หัก แห้งตาย มีโรคและแมลงทำลายออก การตัดแต่งกิ่งจะทำให้ทรงพุ่มโปร่ง อากาศสามารถถ่ายเทเข้าสู่ทรงพุ่มได้ง่าย เป็นการป้องกันการสะสมของโรคและแมลงศัตรู

- การตัดแต่งผล มะพร้าวและมะยงชิดนั้น มีการออกดอกเป็นช่อ ยาว 8-15 เซนติเมตร การปลุกเป็นการค้ำนั้นจะตัดแต่งผลให้เหลือเพียง 1 ผลต่อช่อเท่านั้น แต่ถ้าหากยังมีผลอยู่บนต้นมากเกินไปก็ควรตัดแต่งผลออกอีก เพื่อให้ผลมีขนาดใหญ่และมีคุณภาพดี

- การห่อผล ทำการห่อผลโดยใช้ถุงกระดาษ เพื่อป้องกันแมลงและสัตว์ศัตรู ที่จะมาทำลายผลให้เกิดความเสียหาย เช่น แมลงวันทอง นก หนู กระรอก ค้างคาว ฯลฯ โดยการห่อผลนั้น ต้องทำด้วยความระมัดระวัง เพราะจะทำให้ผลร่วงได้ สำหรับต้นสูงควรใช้บันไดปีนขึ้นไปห่อผล

- การเก็บเกี่ยว การปฏิบัติเชิงการค้านั้น จะเก็บผล 2 ระยะ คือ ระยะที่ผลยังดิบอยู่ (มะปรางอ่อน) ซึ่งจะเก็บผลขนาดใหญ่พอสมควร เมล็ดยังอ่อนถึงเมล็ดเริ่มแก่ เพื่อนำมาแปรรูป เช่น ดอง แช่อิ่ม ส่วนระยะที่สอง จะเป็นการเก็บผลผลิตในช่วงที่ผลสุกแก่แล้ว ผลจะมีสีเหลืองหรือเหลืองอมส้ม ควรเก็บเกี่ยวด้วยความระมัดระวัง เพราะผลอาจบอบช้ำได้ และหากต้นสูงอาจใช้ตะกร้อสอยก็ได้ หลังจากเก็บมาจากต้นแล้ว นำผลผลิตไปเก็บไว้ในที่ร่ม ไม่ควรปล่อยให้กลางแจ้ง ภาชนะที่ใส่ควรปูรองด้วยกระดาษหนังสือพิมพ์ที่ตัดเป็นชิ้นเล็ก ๆ

- การบรรจุหีบห่อ นำผลผลิตที่เก็บเกี่ยวมาคัดแยกเกรด คัดผลที่เสียหาย มีตำหนิจากการทำลายของโรคและแมลงออก บรรจุเชิงหรือตะกร้าผลไม้เพื่อนำส่งตลาดต่อไป ปัจจุบันมีการห่อผลมะปรางหรือมะยงชิดผลที่มีขนาดใหญ่ด้วยกระดาษทิชชูหรือตาข่ายโพลีเอทิลีน และบรรจุลงกล่อง ๆ ละ 1-2 กิโลกรัม เพื่อส่งไปจำหน่ายยังตลาดในกรุงเทพฯ หรือห้างสรรพสินค้าต่าง ๆ

## ความสำคัญและประโยชน์

### ❖ ความสำคัญ

ปัจจุบันมะปรางหวานและมะยงชิดถือเป็นไม้ผลเศรษฐกิจที่สำคัญอีกชนิดหนึ่งที่เกษตรกรนิยมปลูกเป็นการค้า โดยผลผลิตจะออกสู่ตลาด ตั้งแต่เดือนกุมภาพันธ์จนถึงมีนาคม แหล่งปลูกสำคัญได้แก่ นครนายก อ่างทอง ปราชินบุรี นครสวรรค์ พิจิตร สุโขทัย อุตรดิตถ์ นครราชสีมา ชัยนาท กำแพงเพชร ลำพูน สิงห์บุรี เพชรบุรี ระนอง เป็นต้น การขยายพื้นที่ปลูกทำได้ช้า เนื่องจาก ต้นพันธุ์ยังมีราคาแพง โดยมีราคากิ่งพันธุ์ประมาณ 150-500 ต่อต้น ในปี 2546 มีพื้นที่ปลูกรวมทั้งประเทศ ประมาณ 17,421 ไร่ ผลผลิตรวมประมาณ 14,162 ตัน ส่วนใหญ่ใช้บริโภคภายในประเทศ โดยจังหวัดนครนายก เป็นแหล่งที่มีพื้นที่ปลูกมากที่สุดถึง 3,000 ไร่ เป็นไม้ผลที่มีศักยภาพเป็นที่ต้องการของตลาด การจำหน่ายมะปรางหวาน มะยงชิดผลใหญ่ จากสวนที่มีคุณภาพ ผู้ซื้อจะต้องสั่งจองไว้ล่วงหน้า ซึ่งในปีนี้เกษตรกรชาวสวนมะปรางหวาน มะยงชิด จ. นครนายก สามารถขายผลผลิตได้ดังนี้ ผลขนาดเล็ก กิโลกรัมละ 100 บาท ผลขนาดกลาง กิโลกรัมละ 150-200 บาท และผลขนาดใหญ่ กิโลกรัมละ 200-250 บาท ผลที่มีตำหนิหรือตกเกรดยังสามารถขายได้ในราคา 30-40 บาท ซึ่งถือว่าได้ราคาดีมากเมื่อเทียบกับไม้ผลชนิดอื่น ๆ ปัญหาที่สำคัญในการผลิตไม้ผลชนิดนี้ก็คือ ผลผลิตมีคุณภาพต่ำ และอายุการเก็บรักษาสั้น

❖ คุณค่าทางอาหาร

จากการวิเคราะห์คุณค่าทางอาหารจากผลมะปรางสด 100 กรัม มีดังนี้

1. น้ำ	86.6	กรัม	8. เหล็ก	0.3	มิลลิกรัม
2. โปรตีน	40.0	มิลลิกรัม	9. เบต้าแคโรทีน	23.0	มิลลิกรัม
3. ไขมัน	20.0	มิลลิกรัม	10. ไธเอมีน (วิตามินบี 1)	0.11	มิลลิกรัม
4. คาร์โบไฮเดรต	11.3	กรัม	11. ไรโบฟลาวิน (วิตามินบี 2)	0.05	มิลลิกรัม
5. แคลเซียม	9.0	มิลลิกรัม	13. ไนอาซีน (วิตามินบี 3)	0.50	มิลลิกรัม
6. เส้นใย	150.0	มิลลิกรัม	14. วิตามิน ซี	100.00	มิลลิกรัม
7. ฟอสฟอรัส	4.0	มิลลิกรัม	15. ปริมาณเถ้า	20.00	มิลลิกรัม

❖ สรรพคุณทางสมุนไพร

- ราก เป็นยาเย็นถอนพิษไข้
- ใบ ใช้พอกแก้ปวดศีรษะ

### เอกสารอ้างอิง

กรมส่งเสริมการเกษตร. 2550. มะปราง (ออนไลน์). ห้องสมุดความรู้การเกษตร. ที่มา [http://www.doae.go.th/library/html/fruit\\_all.html](http://www.doae.go.th/library/html/fruit_all.html), วันที่สืบค้น 19 มีนาคม 2550.

กรมส่งเสริมการเกษตร. 2550. สถิติการปลูกมะปราง (Marian plum) รายจังหวัด ปีการเพาะปลูก 2546 (ออนไลน์). ไม้ผลยืนต้น. สถิติการเกษตร. ที่มา <http://www.doae.go.th/data/fruit/27.pdf>, วันที่สืบค้น 19 มีนาคม 2550.

โครงการอนุรักษ์ทรัพยากรพันธุพืช สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล. 2543. ไม้ผลพื้นบ้าน. สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล. พิษณุโลก. 193 น.

ไชย สองอาชีพ. 2546. มะยงชิด สร้างชื่อ และรายได้ให้กับ วิเชียร ต้นเจริญ. วารสารมติชนบทเทคโนโลยีชาวบ้าน 16 (324): 62-64 น.

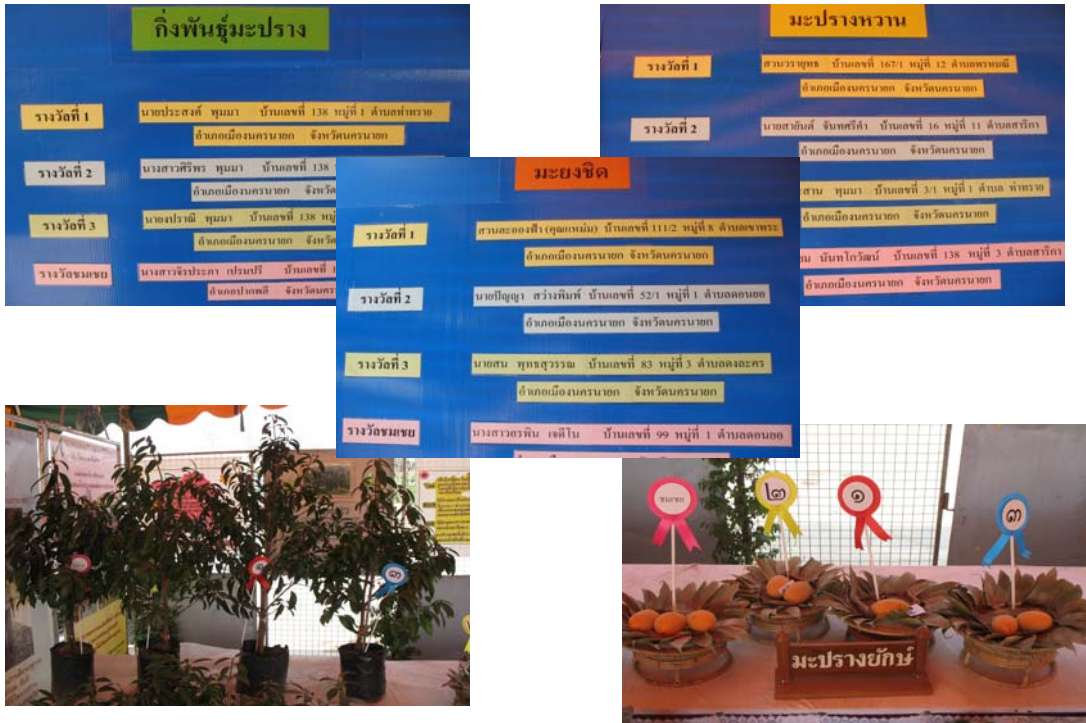
พานิชย์ ยศปัญญา. 2546. มะยงชิดทุลเกล้า อีกหนึ่งของดินครนายก. วารสารมติชนบท เทคโนโลยีชาวบ้าน 16 (324): 56-57 น.

วิจิตร วังใน. 2546. ชนิดและพันธุ์ไม้ผลเมืองไทย. บริษัท ฮีพ อัพ (ประเทศไทย). กรุงเทพฯ. 224 น.  
สร้อยดี ผีอกสกันธ์ และ ปฐพีชล วายอัครี. 2531. มะปราง. จุลสาร ชุตไม้ผล 4. กลุ่มรักเกษตร. นนทบุรี. 54 น.

สำนักงานพาณิชย์จังหวัดนครนายก. 2542. เอกสารประกอบการฝึกอบรมตามโครงการพัฒนาตลาดเพื่อสนับสนุนการกระจายการผลิตในระดับจังหวัด จังหวัดนครนายก ประจำปี 2542 เรื่อง มะปราง. สำนักงานพาณิชย์จังหวัดนครนายก. นครนายก. 43 น.

Subhadrabandhu, S. 2001. **Under-Utilized Tropical Fruits of Thailand**. Food and Agriculture Organization of the United Nations Regional Office for Asia and the Pacific Bangkok, Thailand.

# ภาพบรรยากาศและกิจกรรมต่าง ๆ ภายในงาน “งานมะยงชิด มะปรางหวาน ของดีนครนายก ปี 50”



การประกวดผลผลิตและต้นพันธุ์ดีของมะปรางและมะยงชิด โดยผลผลิตของเกษตรกรสวนที่ชนะเลิศ การประกวด จะมอบเป็นของขวัญให้กับผู้หลักผู้ใหญ่ที่มาร่วมงาน จึงเหลือให้เห็นเพียงบางส่วนเท่านั้น



เกษตรกรผู้ผลิตมะปรางหวานและมะยงชิด ต่างนำผลผลิตจากสวนตนเองมาจำหน่าย โดยไม่ต้องผ่านพ่อค้าคนกลาง





ผู้ที่มาเยี่ยมชมงานและนักท่องเที่ยวที่เดินทางผ่านมาต่างพากันแวะ เลือกซื้อผลิตผลของเกษตรกรอย่างสนุกสนาน ถึงแม้ว่าสภาพอากาศจะร้อนก็ตาม



ต้นพันธุ์มะปร่าง มะยงชิด ที่จำหน่ายก็มีให้ผู้ซื้อได้เลือกอย่างหลากหลาย ทั้งต้นเล็ก ต้นใหญ่ ปลูกในกระถาง ถุงพลาสติกสีดำ ใส่ขี้เือง มีผลหรือไม่มีผลติดอยู่บนต้น ฯลฯ มีสนนราคา ตั้งแต่ 150 บาทขึ้นไป จนถึงหลายพันบาท



ผลผลิตมะยงชิด ในเกรดต่าง ๆ ที่วางจำหน่ายภายในงาน มีตั้งแต่ราคา กิโลกรัมละ 30-250 บาท



กลยุทธ์และเทคนิคต่าง ๆ ในการขาย และการเพิ่มมูลค่าผลผลิตภัณฑ์ อาทิเช่น การทำป้ายโฆษณา การบรรจุลงกล่องที่มีรูปแบบสวยงาม เป็นต้น



สินค้าเกษตรประเภทอื่น ๆ ที่นำมาจัดจำหน่ายภายในงาน ทำให้เพิ่มความหลากหลายของสินค้า และความน่าสนใจมากยิ่งขึ้น