

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ (1) สํารวจความหลากหลายชนิดพันธุ์และการใช้ประโยชน์ของไฟในพื้นที่โครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวง (2) รวบรวมชนิดพันธุ์ไฟที่เกิดจากการเผาเมล็ด (3) ศึกษาวิธีการจัดการแปลงปลูกไฟที่เหมาะสมบนพื้นที่สูง (4) ศึกษาวิธีการเก็บเกี่ยวหวายสำหรับการบริโภค และ (5) ศึกษาวิธีการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวลำหวายที่เหมาะสม

ผลการศึกษาสรุปดังนี้ (1.1) พื้นที่โครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวงใน 23 พื้นที่ พบไฟ 44 ชนิดพันธุ์ แบ่งเป็นไฟธรรมชาติ 30 ชนิดพันธุ์ ไฟที่นำมาปลูก 14 ชนิดพันธุ์ โดยพื้นที่ฯ ว่างไฟมีความหลากหลายของชนิดพันธุ์มากที่สุด 20 ชนิดพันธุ์ พื้นที่ฯ ปางหินฝน สบโขงและคลองลาน มีความหลากหลายน้อยสุดที่ 8 ชนิดพันธุ์ การใช้ประโยชน์ในชุมชนบริโภคห่อและลำสำหรับใช้สอย ก่อสร้าง และจักสาน (1.2) การเติบโตของไฟที่เกิดจากการเผาเมล็ด จำนวน 6 ชนิด ได้แก่ ไฟหวานอ่างขาง ไฟรวกป่า ไฟชางป่า ไฟเลี้ยง ไฟหก และไฟมันหมู พบว่า ไฟหกมีอัตราการเจริญเติบโตทางลำต้นสูงที่สุด 0.8 มิลลิเมตรต่อลำต่อเดือน ไฟหวานอ่างขาง มีจำนวนหน่อต่อกอสูงที่สุด 17 ลำต่อกอ แต่ไฟชางป่ามีอัตราการแตกหน่อสูงที่สุด 0.31 ลำต่อกอต่อเดือน พร้อมกับได้เก็บรวบรวมเมล็ดและเพาะขยายพันธุ์ไฟจากเมล็ด จำนวน 5 ชนิด ได้แก่ ไฟชางป่า ไฟตง ไฟเปาะน่าน ไฟรวกและไฟไร่ (1.3) การจัดการในด้านการใช้ปุ๋ยอินทรีย์และการตัดแสงลำ ในไฟบงหวานและไฟชางหม่น โดยไฟบงหวาน มีอัตราการแตกหน่อสูงที่สุด 0.88 ลำต่อกอต่อเดือน แต่ไฟชางหม่นมีอัตราการเติบโตทางลำต้นสูงที่สุด 1.6 มิลลิเมตรต่อลำต่อเดือน (1.4) ทดสอบการตัดหน่อหวายและดูการแตกหน่อใหม่ในกรรมวิธีมีการตัดหน่อและไม่มีการตัดหน่อในหวายหนามขาว พบว่า การแตกหน่อใหม่ของหวายที่ได้รับการตัดหน่อที่พร้อมเก็บเกี่ยวและไม่มีการตัดหน่อเลย มีการแตกหน่อใหม่เพิ่มขึ้นโดยไม่แตกต่างกัน เฉลี่ย 4 หน่อต่อต้น โดยที่ลำหวายที่เหลือในกอที่มีการตัดหน่อออกมีการเจริญโดยการเพิ่มขนาดและเส้นผ่าศูนย์กลางลำมากกว่า ในกอที่ไม่มีการตัดหน่อออก (1.5) วิธีการเก็บรักษาลำหวายหลังการเก็บเกี่ยวที่ง่ายที่สุดคือ ตากแดดเพื่อลดความชื้นก่อนนำไปเก็บในที่แห้งและร่ม สำหรับวิธีการรักษาสภาพเส้นหวายหลังการเก็บเกี่ยวเพื่อป้องกันเชื้อราและมอด คือ การแช่เส้นหวายในน้ำส้มคว้นไม้ที่ระดับความเข้มข้น 100 % เนื่องจากเมื่อเก็บรักษาผ่านไป 5 เดือนแล้ว ยังไม่ปรากฏเชื้อราเจริญบนเส้นหวาย

Abstract

The objectives of this study were (i) surveying bamboo species and their utilization in highland area, (ii) collecting bamboo species by seedling propagation, (iii) studying for management practices to increase bamboo productivity and quality, (vi) studying for harvest of rattan shoot cutting, and (v) studying for postharvest handling of rattan cane.

The results showed that (i.i) 44 bamboo species were found (14 cultivated and 30 natural existing species) and utilized in 23 highland areas. The highest number of species were found in Wang Pai, with 20 species while the lowest was 8 species were found in 3 areas (Pan Hin Fon, Sob Khong and Klong Lan (i.ii) The growth rate of bamboo cultivated by seeding was highest in Pai Hok (*Dendrocalamus brandisii* (Munro) Kurz.) with average maximum trunk 0.8 mm per month whereas the maximum tillering was found in Pai Sang Par (*Dendrocalamus membranaceus* Munro.) with 0.31 tillers per month. The number of tillers was highest in Pai Waan Ang-Khang (*Dendrocalamus latiflorus*) with 17 tillers per clump. Bamboo seeds were collected for propagation in 5 species namely, Pai Sang Par (*Dendrocalamus membranaceus* Munro.), Pai Tong (*Dendrocalamus asper* (J.H.Schultes) Backer ex K.Heyne), Pai Pork nan (*Dendrocalamus copelandii*), Pai Ruak (*Thyrsostachys siamensis* Gamble) and Pai Rai (*Gigantochloa albociliata* (Munro) Kurz.) (i.iii) The cultivation management by thinning and organic fertilizer applications resulted in better growth of Pai Bong Wan (*Bambusa cf. burmanica* Gamble.) by mean of average maximum tillering was 0.88 tillers per month, whereas Pai Sang Mon (*D. sericeus* var. *latifolius* A. Camus.) had average maximum trunk for 1.6 mm per month (i.iv) Sprouting new shoots of rattan had no significant differences between cutting management with average 4 shoots per clump. However, cutting treatment resulted in bigger and longer trunk than no cutting. (i.v) The postharvest handling of rattan cane to prevent the destruction of fungus were sun dry without peeling or soaking in 100% wood vinegar, then drying prior to storage in the shade and dried conditions.