

ถั่วฝักยาว Yard long bean

ชื่อสามัญ ถั่วฝักยาว Yard long bean

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Vigna sesquipedalis* Koern.

ตระกูล (วงศ์) Leguminosae

การปลูก สภาพแวดล้อม ถั่วฝักยาวเป็นพืชผักเมืองร้อนต้องการอากาศอบอุ่นหรืออากาศร้อนในการเจริญเติบโตถ้าอากาศหนาวจะไม่ค่อยได้ผลดีนัก อุณหภูมิที่เหมาะสมในการเจริญเติบโต คือ 16-24 องศาเซลเซียสจะทำให้ชะงักการเจริญเติบโตเนื่องจากรากไม่สามารถดูดอาหารจากดินได้ แต่ถ้าอุณหภูมิสูงไปหรือฝนตกชุกดอกจะร่วง

ดินที่เหมาะสมกับการปลูกถั่วฝักยาวคือ ดินร่วนปนทรายไม่เป็นกรด หรือด่าง การเตรียมดิน ในพื้นที่ใหญ่ ๆ ควรทำการไถ 2 ครั้ง ไถครั้งแรกควรรตากดินไว้ 7-10 วัน ไถครั้งที่สองเพื่อย่อยดินแล้วจึงทำการยกแปลงปลูก ถ้าดินเป็นกรดควรใส่ปูนขาวปรับสภาพความเป็นกรด ของดิน

การปลูก ปลูกเป็นหลุมบนแปลง หยอดเมล็ดลงหลุม ๆ ละ 3-4 เมล็ด ฝังลงดินลึกประมาณ 1.2-2.5 เซนติเมตร ระยะปลูกที่เหมาะสมคือ ระหว่างหลุม 50 เซนติเมตร ระหว่างแถว 75 เซนติเมตร อายุได้ 7-10 วัน ทำการถอนแยกให้เหลือหลุมละ 2 ต้น

การปฏิบัติดูแลรักษา การให้น้ำ ควรทำอย่างสม่ำเสมอ และเพียงพอ โดยเฉพาะในช่วงออกดอกและติดฝัก อย่าให้ขาดน้ำเพราะจะทำให้ดอกและฝักร่วง ฝักกระด้าง ในกรณีที่ปลูกเพื่อเก็บเมล็ดพันธุ์ ก่อนระยะเก็บเกี่ยว 2 อาทิตย์ ควรงดการให้น้ำ การให้ปุ๋ย แบ่งใส่ 2 ครั้ง

ครั้งที่ 1 ใส่รองก้นหลุม 15-15-15 อัตรา 30 กิโลกรัมต่อไร่

ครั้งที่ 2 ใส่เมื่อถั่วฝักยาวมีอายุ 30 วัน อัตรา 13-13-13 อัตรา 30 กิโลกรัมต่อไร่

พรวนดินกำจัดวัชพืช โดยจะทำทุกระยะ 2 สัปดาห์ต่อครั้ง

การทำค้าง เมื่อต้นถั่วเริ่มทยอยยาวและเลื้อย อายุประมาณ 15-25 วันขึ้นไปหลังหยอดเมล็ด

การเก็บเกี่ยว การเก็บฝักสดจะเก็บเมื่อถั่วอายุ ตั้งแต่ 60-90 วันขึ้นอยู่กับพันธุ์ โดยใช้มือเด็ดหรือใช้กรรไกรตัดและควรเลือกเก็บฝักที่ยังไม่พองมีความเรียบสม่ำเสมอ สีฝักไม่จาง เก็บทุก ๆ 2-4 วัน ซึ่งจะเก็บได้ประมาณ 10-20 ครั้ง โรคและแมลงที่สำคัญ ได้แก่ โรคราสนิม โรคแอนแทรคโนส โรคใบจุด ป้องกันกำจัดโดยใช้สารกำจัดเชื้อราต่าง ๆ แมลงที่สำคัญ ได้แก่ หนอนเจาะลำต้นถั่ว และหนอนเจาะฝัก เพี้ยอ่อน หนอนชอนใบ ป้องกันกำจัดโดยใช้สารสะเดา หรือหางไหล และกาวเหนียวดักแมลง



แปลงถั่วฝักยาวเก็บฝักสด

การใช้ประโยชน์ นำมาประกอบอาหาร ได้แก่ ผัด ผัดเผ็ด แกงส้ม ทานสดเป็นผักจิ้ม ยำ ฯลฯ

การใช้ประโยชน์ นำมาประกอบอาหารได้แก่ ผัด

การเก็บเมล็ดพันธุ์ เก็บฝักที่แก่มีสีฟางข้าวอายุมากกว่า 80 วันขึ้นไป นำมาแขวนไว้ในโรงเรือนหรือที่โล่งแจ้ง ตากแห้ง เสร็จแล้วนำมาใส่กระสอบปุ๋ยหุบให้แตกออกจากฝัก นำมาคัดเมล็ดเอาสิ่งเจือปนออก แล้วจึงนำมาตากแดดอีกประมาณ 1-3 วัน จึงนำไปเก็บใส่บิ๊ปหรือถุงพลาสติกเข้าห้องเย็นหรือตู้เย็น เก็บไว้ทำพันธุ์ต่อไป อาจจะเก็บไว้ได้ประมาณ 1-2 ปี



แปลงผลิตเมล็ดพันธุ์ถั่วฝักยาว



ฝักถั่วเก็บเมล็ดพันธุ์

จัดทำโดย ผศ. นภา ขันสุภา อ.พิทักษ์ พุทธชัย และอ.ปริญญาวัติ ศรีคนทิพย์ สถาบันวิจัยเทคโนโลยีเกษตร
ตู้ปณ 89 อ.เมือง จ.ลำปาง 52000

