ด่านศุลกากรบ้านประกอบ

Banprakob Customs House

ด่านศุลกากรบ้านประกอบ

ต.ประกอบ อ.นาทวี จ.สงขลา

โทร. 0 7489 0302 โทรสาร 0 7489 0303

Webmail : 75270000@customs.go.th E-mail : banprakob@customs.go.th

วันอาทิตย์ ที่ 8 มีนาคม 2563 เวลา 13.30 น.

นายพงษ์เกียรติ กุศลศิลป์วุฒิ นายด่านศุลกากรบ้านประกอบ และเจ้าหน้าที่ด่านฯ ร่วมงาน “เก็บข้าว เกี่ยวรัก ปี3” โดยมี นายอำพล พงศ์สุวรรณ รองผู้ว่าราชการจังหวัดสงขลา เป็นประธานในพิธีเปิดงาน เพื่อเป็นการสนับสนุนโครงการดำเนินการตามศาสตร์พระราชา “การส่งเสริมและสนับสนุนเกษตรกรที่ผลิตข้าวช่อชิง” เพื่อช่วยให้นักเรียนได้เรียนรู้กระบวนการทำนาทั้งระบบ ส่งเสริมหน่วยงานในพื้นที่ให้ได้ร่วมกิจกรรมที่สร้างสรรค์ การรับฟังการเสวนาเรื่องข้าวและการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ ณ แปลงนาโครงการโรงเรียนยุวชนชาวนา (Young Smart Farmer Project) ตำบลท่าม่วง อำเภอเทพา จังหวัดสงขลา

นายอำพล พงศ์สุวรรณ
รองผู้ว่าราชการจังหวัดสงขลา

เกษตรกร เกษตรดี

กิจกรรมลงแขก “เก็บข้าว เกี่ยวรัก”

ประวัติข้าวช่อขิง

ข้าวช่อขิงเป็นพันธุ์ข้าวพื้นเมืองของอำเภอเทพา จังหวัดสงขลา ข้าวชนิดนี้ได้หายไปจากท้องถิ่นเป็นเวลานานทีเดียว เพราะเด็กรุ่นใหม่ไม่รู้จักพันธุ์ข้าวชนิดนี้แล้ว เว้นแต่คนแก่ในท้องถิ่น ลักษณะของข้าวเมื่อสีออกมาแล้วจะมีสีแดงคล้าย ๆ ข้าวสังหยด(ผู้เขียนยืนยันว่าเขียน ไม่ผิด เพราะข้าวสังหยดใช้เขียนอย่างนี้จริง ๆ หากพบที่เขียนโดยมีขอไข่การันต์เป็นความเข้าใจของทางการส่วนกลาง ที่ไม่รู้อะไร ที่เรียกว่าข้าวสังหยดมาจากคำว่าสั่งหยุด เพราะโบราณชาวนาปลูกข้าวชนิดนี้เพื่อเป็นของกำนัลระหว่างเกลอ และปลูกเพื่อให้คนเฒ่าคนแก่ที่เคี้ยวข้าวเล็บนกไม่ไหวทาน แต่ปรากฏว่าเด็กหนุ่มทานแล้วเอร็ดอร่อย จึงทานเอา ๆ จึงต้องสั่งให้หยุดทาน เป็นที่มาของการเรียกขานข้าวสังหยด) ข้าวช่อขิงก็เป็นข้าวสีคล้ายกับข้าวสังหยด กระแสของข้าวเชิงพาณิชย์ทำให้ข้าวช่อขิงหายไปจากท้องนานานทีเดียว ทางวิทยาลัยชุมชนสงขลาได้จัดทำ “โครงการนำพันธุ์ข้าวสู่ท้องนา นำภูมิปัญญากลับคืนสู่ถิ่น” โดยทางวิทยาลัยชุมชนได้ค้นหาพันธุ์ข้าวดั้งเดิมแล้วไปชักชวนกลุ่มสตรีชาวไทยมลายู บ้านพรุชิง ทำการปลูกข้าวพันธุ์ช่อขิง ในนาร้าง ที่บ้านพรุชิง อำเภอเทพา จังหวัดสงขลา โดยได้ผลผลิตออกมา สามารถวางจำหน่ายได้แล้ว (หากแฟนๆ บทความสนใจสั่งที่วิทยาลัยชุมชนสงขลา โทร. 074-376667) และในวันที่ 6 มิถุนายน ศกนี้ กลุ่มสตรีผู้ปลูกข้าวช่อขิง ได้รับเชิญจากกรมการข้าวไปร่วมเข้าเฝ้าสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดา สยามบรมราชกุมารี ในงานวันข้าวไทย ทางวิทยาลัยชุมชนสงขลาได้นำข้าวช่อขิงบรรจุลงในตะกร้าใบตาลฝีมือนักศึกษาวิทยาลัยชุมชนสงขลาขึ้นทูลเกล้าถวาย สมเด็จพระเทพฯ ในงานด้วย เสียดายว่าในขณะที่เสด็จพระราชดำเนินถึงจุดที่ถวายข้าวช่อขิง ฝนได้ตกลงมาทำให้ไม่ได้กราบบังคมทูลรายละเอียดของข้าวช่อขิงให้ทรงทราบถึงพระเนตรพระกรรณ (ปกติพระองค์ท่านทรงสนพระทัยในข้าวไทยอย่างมาก) ทางวิทยาลัยชุมชนสงขลาได้ส่งพันธุ์ข้าวช่อขิงไปให้ทางมหาวิทยาลัยมหิดลตรวจสอบคุณค่าทางธาตุอาหารของพันธุ์ข้าวช่อขิง เพราะเท่าที่ตรวจสอบคุณสมบัติเบื้องต้น พบว่าข้าวช่อขิงมีคุณค่าทางธาตุอาหารสูงกว่าข้าวหอมมะลิหลายเท่าตัว

รูปภาพที่ผู้เขียนนำมาประกอบการเขียนบทความนี้คือข้าวช่อขิงที่เป็นข้าวเกษตรอินทรีย์ 100% เป็นพันธุ์ข้าวดั้งเดิม การสีก็สีข้าวแบบข้าวกล้อง เมื่อหุงออกมาแล้วจะมีกลิ่นหอมเป็นลักษณะเฉพาะตัว ทำเป็นข้าวต้ม โดยหุงพร้อมข้าวช่อลุง (เป็นข้าวพันธุ์พื้นเมืองออกสีขาวปลูกในแถบรอยต่อจังหวัดปัตตานีและสงขลา) และใส่ข้าวสีนิลผสมลงไปหน่อยก็จะอร่อยไปอีกแบบหนึ่ง หากท่านใดสนใจก็อย่าลืมติดต่อไปที่วิทยาลัยชุมชนสงขลา ดูนะครับแต่คงต้องไวสักนิดเพราะข้าวที่ว่านี้ไม่ได้มีมากมาย เป็นการเริ่มต้น และทางวิทยาลัยชุมชนสงขลาก็จะพยายามค้นหาพันธุ์ข้าวดั้งเดิมในจังหวัดสงขลาและนำเสนอทางการตลาดในโอกาสต่อ ๆ ไปครับ

บันทึกนี้เขียนที่ GotoKnow โดย คนใต้โดยภรรยา ใน คนอาศัยอาณาจักรศรีวิชัย

ประชาสัมพันธ์ด่านศุลกากรบ้านประกอบ