

ข้าวพันธุ์หอมใบเตย

ผู้ยื่นขอขึ้นทะเบียน

ชื่อ-สกุล อธิบัติกรมการข้าว

ที่อยู่ เลขที่ 50 ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพมหานคร 10900

โทรศัพท์ 0 2561 4050

แหล่งที่มาและประวัติ

ข้าวพันธุ์หอมใบเตย เป็นข้าวเจ้านาปีที่ปลูกในสภาพพื้นที่นาอาศัยน้ำฝนของภาคเหนือตอนล่าง ในพื้นที่จังหวัดนครสวรรค์ และอุทัยธานี ต่อมานายสมพงษ์ เฉยพันธ์ ตำแหน่งเจ้าพนักงานการเกษตร 6 ศูนย์วิจัยข้าวชัยนาท สำนักวิจัยและพัฒนาข้าว กรมการข้าว ในขณะนั้น (ปัจจุบัน เกษียณอายุราชการ ในตำแหน่งเจ้าพนักงานการเกษตรชำนาญงาน) ได้ดำเนินงานในกิจกรรมการรวบรวมและคัดเลือกข้าวนาพื้นที่นาเมืองสายพันธุ์ดี ภายใต้โครงการวิจัยและพัฒนาพันธุ์ข้าวนาสวนนาพื้นที่นาภาคเหนือตอนล่าง พบว่าข้าวพันธุ์นี้เป็นพันธุ์ข้าวพันธุ์เดียวกับที่เกษตรกรเรียกกันจนติดปากว่า C85 มีลักษณะทางเกษตรที่เหมาะสมกับพื้นที่นาอาศัยน้ำฝนในเขตภาคเหนือตอนล่าง คือ มีลำต้นที่ใหญ่ ต้นแข็ง ไม่ล้มง่าย ต่อมาจึงได้นำเมล็ดข้าวพันธุ์ดังกล่าวจากหลาย ๆ แหล่ง มาปลูกเพื่อเปรียบเทียบลักษณะ และคัดเลือกเป็นสายพันธุ์บริสุทธิ์ ระหว่างปี พ.ศ. 2548-2554 โดยให้รหัสสายพันธุ์ว่า CNTC05001 มีการดำเนินงานอย่างต่อเนื่องเป็นระยะเวลาหลายปี ตามขั้นตอนการปรับปรุงพันธุ์ จนได้เป็นข้าวนาพื้นที่นาเมืองสายพันธุ์บริสุทธิ์

ข้าวพันธุ์นี้เกษตรกร ปลูกกันมาเป็นระยะเวลายาวนานไม่น้อยกว่า 30 ปี เรียกชื่อต่อ ๆ กัน มาว่า C85 ซึ่งนอกจากจะปลูกเพื่อบริโภคกันในครัวเรือนแล้ว ยังมีการจำหน่ายภายในท้องถิ่น จนต่อมาผู้ประกอบการโรงสีหลายราย ได้นำข้าวพันธุ์นี้ไปผลิตเพื่อการค้า และจัดจำหน่ายในท้องตลาด โดยใช้ชื่อว่า หอมใบเตย ส่วนที่มาของคำว่า หอมใบเตย นั้น จากการสอบถามผู้ประกอบการโรงสีรายหนึ่งพบว่า เกิดขึ้นเมื่อประมาณ 30 ปีที่แล้ว จากทางกลุ่มผู้ประกอบการโรงสีในอำเภอไพศาลี จังหวัดนครสวรรค์ ได้รับซื้อข้าวพันธุ์นี้มาจากเกษตรกร พบว่าเป็นข้าวที่มีคุณภาพในการหุงต้มดี รสชาติอร่อย และมีลักษณะเมล็ดใกล้เคียงกับพันธุ์นางมล เอส-4 ที่ได้รับความนิยมอยู่ก่อนหน้านี้ แต่สังเกตได้ว่าไม่ใช่ข้าวพันธุ์เดียวกันเพราะสามารถแยกความแตกต่างจากกันได้ จึงตกลงกันว่าจะทำการผลิตเป็นข้าวสารจำหน่ายในชื่อ ข้าวหอมใบเตย ทั้งนี้เพื่อป้องกันความสับสนหรือการนำเอาข้าวพันธุ์อื่นมาปนจนทำให้คุณภาพข้าวตกลงไป รวมทั้งเป็นการตั้งชื่อ เพื่อให้ผู้บริโภคยอมรับ และเข้าใจได้ง่ายขึ้น ศูนย์วิจัยข้าวชัยนาทภายหลังทำการคัดเลือกและดำเนินการตามขั้นตอนปรับปรุงพันธุ์เรียบร้อยแล้ว จึงให้ชื่อข้าวพันธุ์นี้ว่า “หอมใบเตย” ตามที่ผู้ประกอบการจำหน่ายเป็นเมล็ดข้าวสารตั้งขึ้น แต่ทั้งนี้ให้เข้าใจตรงกันว่าเป็นข้าวพันธุ์เดียวกันกับข้าว C85 ที่เกษตรกรนิยมปลูกนั่นเอง

ลักษณะประจำพันธุ์ทางพฤกษศาสตร์

ชนิด	ข้าว ชื่อวิทยาศาสตร์ <i>Oryza sativa</i> L.
ประเภท	พืชล้มลุก วงศ์หญ้า เป็นข้าวนาสวน ไร่ต่อช่วงแสง
ต้น	ทรงกอมีลักษณะตั้งตรง ปล้องมีสีเขียว ลำต้นแข็ง และไม่ล้มง่าย มีความสูงจากโคนต้นถึงปลายรวง 166 เซนติเมตร
ใบ	ใบมีสีเขียว ไม่มีขน กาบใบมีสีเขียว เมื่อถึงระยะสุกแก่ทางสรีรวิทยาจะค่อย ๆ เปลี่ยนสีและกลายเป็นสีฟางในที่สุด
ดอก/ช่อดอก	มีกลีบรองดอกสีขาว ออกดอกวันที่ 25 ตุลาคม ของทุกปี
เมล็ด	เมื่อถึงระยะเก็บเกี่ยวเปลือกมีสีฟาง ขนาดเมล็ดค่อนข้างใหญ่ เรียวและยาว เปลือกเมล็ดไม่มีขน เมล็ดข้าวเปลือกยาว 10.39 มิลลิเมตร กว้าง 2.91 มิลลิเมตร และหนา 2.13 มิลลิเมตร เมื่อนำเมล็ดมากะเทาะจะได้เมล็ดข้าวกล้องที่มีสีขาว ยาว 8.09 มิลลิเมตร กว้าง 2.35 มิลลิเมตร หนา 1.87 มิลลิเมตร น้ำหนัก 1,000 เมล็ด เท่ากับ 33.7 กรัม และน้ำหนักข้าวเปลือกต่อถัง เท่ากับ 11.5 กิโลกรัม
ลักษณะอื่น ๆ	ผลผลิตเฉลี่ย 517 กิโลกรัมต่อไร่ ที่ความชื้น 14 เปอร์เซ็นต์ ปฏิกริยาของพันธุ์ข้าวต่อเชื้อสาเหตุโรคไหม้ และโรคขอบใบแห้ง อยู่ในระดับค่อนข้างอ่อนแอ พื้นที่แนะนำ ได้แก่ พื้นที่นาอาศัยน้ำฝนในเขตภาคเหนือตอนล่าง และภาคกลาง โดยเฉพาะพื้นที่ลุ่มที่เกิดปัญหาน้ำหลากในฤดูฝน
ลักษณะเด่นพิเศษ	เป็นข้าวเจ้านาปีที่มีเปลือกเมล็ดสีฟางสวย มีลักษณะของต้นที่ค่อนข้างสูงใหญ่ ลำต้นแข็ง และไม่ล้มง่าย ทำให้สามารถทนต่อฤดูปลูกที่มีน้ำหลากในช่วงฝนตกชุกได้ดี นอกจากนี้เนื่องจากเป็นพันธุ์ข้าวที่ออกดอกช้ากว่าข้าวดอกมะลิ 105 อยู่ประมาณ 10 วัน ทำให้มีโอกาสนในการเจริญเติบโตทางลำต้นนานกว่า ให้ผลผลิตที่มากกว่า และใช้แรงงานในการเก็บเกี่ยวคนละช่วงกับข้าวดอกมะลิ 105 และข้าวนาปีอายุเบาพันธุ์อื่น ๆ ลักษณะเด่นอีกประการของ “หอมใบเตย” คือ เป็นข้าวที่มีคุณภาพเมล็ดดีมาก มีท้องไข่น้อย คุณภาพทางเคมี จัดเป็นข้าวที่มีปริมาณอมิโลสอยู่ในระดับต่ำ คือ 18.55 เปอร์เซ็นต์ ความคงตัวของแป้งสุกอยู่ในระดับอ่อน อุณหภูมิแป้งสุกต่ำ การยึดตัวของเมล็ดข้าวสุกปกติ ข้าวเมื่อหุงสุกแล้ว อ่อนนุ่มกำลังดี มีกลิ่นหอม รสชาติอร่อย นอกจากนี้ จากการสอบถามจากเกษตรกรผู้ปลูกข้าว และผู้ประกอบการโรงสี ก็พบว่าข้าวพันธุ์นี้เป็นข้าวอ่อนนุ่มกำลังดี เมื่อหุงเป็นข้าวสุกแล้วไม่อ่อนจนเกินไป และไม่ต้องนำเอาข้าวขาวพันธุ์อื่นมาหุงผสม เมื่อรับประทานไม่หมดสามารถนำกลับมาอุ่นเพื่อรับประทานอีกครั้งได้ โดยที่ข้าวสุกยังคงความอ่อนนุ่ม และคงความหอมอยู่



เมล็ดข้าวเปลือก ข้าวกล้อง และข้าวสาร



เมล็ดในรวง



ทรงต้นในระยะแตกกอ



ลั่นใบและลำต้น

ข้าวพันธุ์หอมใบเตย