

ข้าวพันธุ์หอมกระดังงา 59

ผู้ยื่นขอขึ้นทะเบียน

ชื่อ-สกุล อธิปัตติกรรมการข้าว

ที่อยู่ เลขที่ 50 ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพมหานคร 10900

โทรศัพท์ 0 2561 4050

แหล่งที่มาและประวัติ

ข้าวพันธุ์หอมกระดังงา 59 เป็นพันธุ์ข้าวพื้นเมืองที่มีการปลูกในจังหวัดนราธิวาสมาอย่างยาวนาน มีลักษณะไวต่อช่วงแสงปลูกในฤดูนาปี พื้นที่ปลูกส่วนใหญ่อยู่ที่อำเภอตากใบ จังหวัดนราธิวาส ประมาณ 4,000 ไร่ โดยจุดเด่นของข้าวพันธุ์นี้นอกจากจะมีกลิ่นหอมคล้ายดอกกระดังงา ข้าวกล้องยังมีคุณค่าทางโภชนาการสูงเป็นที่นิยมของกลุ่มผู้บริโภคข้าวเพื่อสุขภาพ ในปี พ.ศ. 2542 เกษตรกรที่ปลูกข้าวพันธุ์นี้ได้รวมกลุ่มกันแปรรูปเป็นข้าวกล้องและข้าวซ้อมมือจำหน่าย โดยกลุ่มผู้ผลิตประกอบด้วย 5 กลุ่ม ได้แก่ 1) กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านโคกอิฐ-โคกใน ตำบลพร่อน อำเภอตากใบ 2) กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านโคกมะม่วง ตำบลพร่อน อำเภอตากใบ 3) กลุ่มแม่บ้านนารีสามัคคีธรรม ตำบลพร่อน อำเภอตากใบ 4) กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรข้าวบ้านบอขอ ตำบลโฆสิต อำเภอตากใบ และ 5) กลุ่มสตรีข้าวซ้อมมือบ้านตอหลัง ตำบลตันหยงลิมอ อำเภอระแงะ จังหวัดนราธิวาส และสืบเนื่องมาจากการสำรวจความต้องการเมล็ดพันธุ์ข้าวของเกษตรกรในจังหวัดนราธิวาสเพื่อรองรับการดำเนินงานในโครงการฟื้นฟูนาไร่เพื่อการปลูกข้าวในพื้นที่จังหวัดชายแดนใต้โดยศูนย์วิจัยข้าวปัตตานีในปี พ.ศ. 2551 ซึ่งพบว่าข้าวพันธุ์หอมกระดังงาเป็นพันธุ์ข้าวที่เกษตรกรมีความต้องการเมล็ดพันธุ์บริสุทธิ์เพื่อนำมาปลูกมากที่สุด จึงทำให้ในปี พ.ศ. 2552 ศูนย์วิจัยข้าวปัตตานีได้เก็บรวบรวมพันธุ์จากแหล่งปลูกต่าง ๆ ในอำเภอตากใบ ได้แก่ ตำบลพร่อน ศาลาใหม่ บางขุนทอง โฆสิต และเจ๊ะเห จำนวน 200 รวง มาปลูกศึกษาวิจัยและพัฒนาพันธุ์ ภายใต้โครงการวิจัยและพัฒนาพันธุ์ข้าวนาไร่ และโครงการวิจัยการคัดเลือกสายพันธุ์บริสุทธิ์ข้าวหอมพันธุ์พื้นเมือง โดยให้รหัสสายพันธุ์ว่า PTNC09002 นำมาปลูกคัดเลือกสายพันธุ์บริสุทธิ์ (Pure line selection) แบบรวงต่อแถวที่ศูนย์วิจัยข้าวปัตตานี ในฤดูนาปี พ.ศ. 2552-2553 ปลูกศึกษาพันธุ์ขั้นต้น (2-row observation) ในฤดูนาปี พ.ศ. 2553-2554 และปลูกศึกษาพันธุ์ขั้นสูง (4-row observation) ในฤดูนาปี พ.ศ. 2554-2555 คัดเลือกเหลือเพียงสายพันธุ์ PTNC09002-59 ซึ่งเก็บตัวอย่างมาจากตำบลพร่อน อำเภอตากใบ จังหวัดนราธิวาส นำไปปลูกเปรียบเทียบผลผลิตภายในสถานที่ที่ศูนย์วิจัยข้าวปัตตานี ในฤดูนาปี พ.ศ. 2555-2556 และปลูกเปรียบเทียบผลผลิตในนาเกษตรกรที่อำเภอหนองจิก จังหวัดปัตตานี และอำเภอตากใบ จังหวัดนราธิวาส ทดสอบการตอบสนองต่อปุ๋ยไนโตรเจน ประเมินการยอมรับของเกษตรกรต่อลักษณะทางการเกษตร คุณภาพทางกายภาพของเมล็ด และคุณภาพข้าวหุงสุกในฤดูนาปี พ.ศ. 2556-2557 โดยข้อมูลการปรับปรุงพันธุ์ที่ได้จะใช้เป็นข้อมูลพื้นฐานในการขอรับรองพันธุ์ข้าวต่อไปในอนาคต

ลักษณะประจำพันธุ์ทางพฤกษศาสตร์

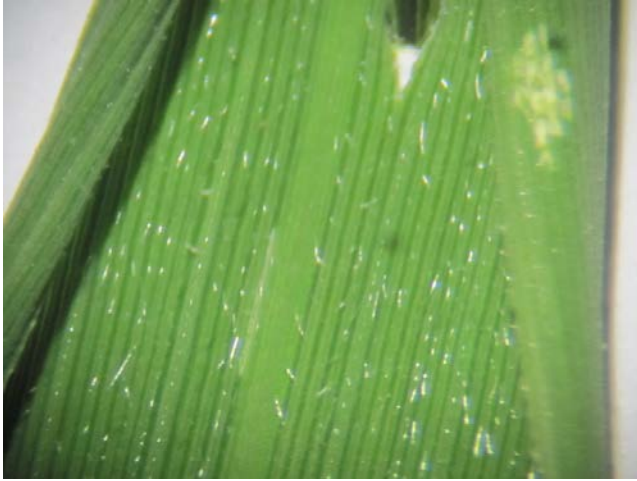
ชนิด	ข้าว ชื่อวิทยาศาสตร์ <i>Oryza sativa</i> L.
ประเภท	พืชล้มลุก วงศ์หญ้า เป็นข้าวนาสวน ไวต่อช่วงแสง
ต้น	ความสูงเฉลี่ย 159 เซนติเมตร ทรงกอตั้ง ปล้องสีเขียวมีเส้นสีม่วง ลำต้นค่อนข้างแข็ง
ใบ	ความยาวเฉลี่ย 59.2 เซนติเมตร ความกว้างเฉลี่ย 1.40 เซนติเมตร สีเขียว มีขนบ้าง มุมปลายใบตั้งตรง กาบใบสีเขียว ใบแก่ช้ำ
ดอก/ช่อดอก	ยอดเกสรตัวเมียสีขาว ปลายช่อดอกสีม่วง กลีบดอกสีม่วง รวงค่อนข้างแน่น การแตก ระแงงถี่ คอรวงยาว กลีบรองดอกสีฟาง
เมล็ด	สีของเปลือกเมล็ดเมื่อสุกแก่เป็นสีฟาง ขนสั้น ยอดเมล็ดสีฟาง มีเมล็ดสม่ำเสมอทั้งรวง ขนาดเมล็ดข้าวเปลือกยาว 9.13 มิลลิเมตร กว้าง 2.75 มิลลิเมตร หนา 1.97 มิลลิเมตร น้ำหนักข้าวเปลือก 1,000 เมล็ด 20.8 กรัม น้ำหนักข้าวเปลือกต่อถัง 11.9 กิโลกรัม เมล็ด ข้าวกล้องมีสีแดง
ลักษณะอื่น ๆ	ให้ผลผลิตเฉลี่ย 384 กิโลกรัมต่อไร่ เมื่อปลูกในนาเกษตรกร วันออกดอก 50 เปอร์เซ็นต์ วันที่ 17 กุมภาพันธ์ เหมาะสำหรับปลูกในพื้นที่นาสวนน่าน้ำฝนใน 3 จังหวัดชายแดนใต้ ไม่มีความต้านทานโรคไหม้ ควรหลีกเลี่ยงการปลูกในพื้นที่ที่มีการระบาดของโรคไหม้เป็น ประจำ
ลักษณะเด่นพิเศษ	<ol style="list-style-type: none"> 1. เป็นข้าวที่มีกลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวคล้ายดอกกระดังงา ซึ่งเป็นจุดขายของข้าวพันธุ์นี้ทำให้มีผู้นิยมบริโภคเป็นอย่างมากทั้งในจังหวัดนราธิวาสและจังหวัดใกล้เคียง 2. มีคุณค่าทางโภชนาการสูง โดยมีปริมาณธาตุแคลเซียมและไฟเตทมากในข้าวกล้อง 3. ข้าวซ้อมมือเมื่อหุงสุกมีความนุ่มและหอม



ลำต้นและทรงกอ



สีของปล้อง



การมีขนบนแผ่นใบ



องค์ประกอบของดอกและสีของยอดเกสรตัวเมีย



สีของปลายยอดดอกและกลีบดอก



ข้าวเปลือก ข้าวกล้อง และข้าวซ้อมมือ



การติดเมล็ดและการโน้มรวง

ข้าวพันธุ์หอมกระดังงา 59