

1. ประวัติ ความสำคัญ

1.1 ประวัติความเป็นมา

เมื่อศึกษาประวัติความเป็นมาของลำไยในประเทศอินเดียและจีนแล้ว น่าจะเชื่อได้ว่าลำไยมีถิ่นกำเนิดในประเทศจีนตอนใต้ เนื่องจากประเทศจีนปลูกลำไยกันมาหลายพันปีแล้ว โดยปลูกกันมากบริเวณจีนตอนใต้แถบมณฑลฟูเกี้ยน กวางตุ้ง กวางสีและเสฉวน โดยมีศูนย์กลางที่มณฑลฟูเกี้ยน ความเป็นมาของการปลูกลำไยในประเทศจีนนั้น ได้มีการกล่าวถึงลำไยในวรรณคดีของจีนสมัยของพระเจ้าเซ็งแทง (Cheng Tang) ในปี พ.ศ. 1766 และมีการกล่าวถึงในหนังสือรุยา (Ru Ya) เมื่อปี พ.ศ. 110 แต่วรรณกรรมเล่มแรกที่ได้บรรยายเกี่ยวกับลักษณะพฤกษศาสตร์ของลำไยไว้ คือหนังสือ Nam Fong Taol Yuk Chang ซึ่งเขียนโดยพระของเมือง State Chi Ham โดยหนังสือเล่มนี้ได้กล่าวไว้ว่าลำไยปลูกอยู่ทางตอนใต้ของประเทศจีนและเรียกว่า Lugan ลำไยเป็นไม้สูงประมาณ 10- 20 ฟุต มีลักษณะคล้ายต้นลิ้นจี่แต่ใบเล็กกว่า ผลสุกและเก็บได้ภายใน 7 เดือน ผลมีสีเขียวอมเหลือง ผิวเรียบ แต่ค่อยๆมีสะเก็ดขึ้นที่ละน้อยเมื่อสุก ติดผลประมาณ 20-30 ผลต่อช่อ ผลมีรูปร่างกลมขนาดเท่าลูกหิน เนื้อสีขาวและมีรสหวานเหมือนน้ำผึ้ง

นอกจากนี้หนังสือชื่อ Ben Chao Kang Mu ที่เขียนโดย Li Shi Chum ได้กล่าวถึงสรรพคุณของลำไยที่ใช้เป็นยา ส่วน George Weid Man Groff ได้กล่าวไว้ว่า ลำไยและลิ้นจี่เป็นไม้ที่ได้รับการยกย่องในหมู่คนจีน จนถึงกับมีนักประพันธ์จีนบางท่านได้นำชื่อไปแต่งเป็นบทเพลงหรือโคลงกลอน ซึ่งแสดงให้เห็นถึงความสำคัญของไม้ผลทั้งสองชนิดนี้ต่อชีวิตความเป็นอยู่ของชาวจีนในสมัยก่อน ต่อมาในปี พ.ศ. 1585 มีนักท่องเที่ยวยุโรปได้เดินทางไปยังประเทศจีนและได้รายงานถึงลำไยและลิ้นจี่ซึ่งเป็นเวลา 71 ปีภายหลังที่ได้พบเส้นทางเดินทะเลไปยังประเทศจีนเมื่อปีพ.ศ. 1514 ตั้งแต่นั้นมาทั้งลิ้นจี่และลำไยก็ได้เป็นที่สนใจของนักพฤกษศาสตร์และชาวสวนทางตะวันตกโดยทั่วไป จากประเทศจีนซึ่งถือว่าเป็นแหล่งกำเนิด ลำไยได้แพร่กระจายจากประเทศจีนสู่อินเดีย ศรีลังกา พม่า ฟิลิปปินส์ ยุโรป สหรัฐอเมริกา (มลรัฐฮาวายและฟลอริดา) ออสเตรเลีย (มลรัฐควีนส์แลนด์) หมู่เกาะอินเดียตะวันตกและหมู่เกาะมาดากัสกา

สำหรับประเทศไทยนั้นสันนิษฐานว่าลำไยได้แพร่กระจายพันธุ์มาจากประเทศจีนตอนใต้ โดยตามป่าในเขตจังหวัดเชียงใหม่และเชียงรายมีลำไยพื้นเมืองขึ้นอยู่ทั่วไป จนกระทั่งปี พ.ศ. 2439 ได้มีชาวจีนคนหนึ่งนำกิ่งตอนลำไยกะโหลก จำนวน 5 ต้นมาจากประเทศจีน มาถวายพระชายาเจ้าดารารัศมีชายาของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 5 แห่งกรุงรัตนโกสินทร์ ซึ่งเจ้าดารารัศมีแบ่งไว้ปลูกที่กรุงเทพฯ 2 ต้นและมอบที่เหลือให้น้องชายคือเจ้าน้อยต้น ณ เชียงใหม่ นำไปปลูกไว้ที่บ้านท่าขี้เหล็ก ตำบลสบข่า อำเภอหางดง จังหวัดเชียงใหม่ หลังจากนั้นได้มีชาวจีนนำกิ่งตอนลำไยจากตรอกจันทร์ กรุงเทพมหานคร มาปลูกที่ตำบลบวกครก อำเภอเมือง จังหวัด เชียงใหม่ ซึ่งได้ขยายพันธุ์ไปปลูกทั่วไปในจังหวัดเชียงใหม่และจังหวัดใกล้เคียง เช่น ลำพูน เชียงราย และลำปาง

1.2 แหล่งปลูก

แหล่งปลูกลำไยที่สำคัญคือจังหวัดภาคเหนือตอนบนได้แก่ เชียงใหม่ ลำพูนและเชียงราย คิดเป็นร้อยละ 33.4 32.6 และ 10.6 ของพื้นที่ปลูกทั่วประเทศตามลำดับ นอกจากนี้ก็ยังมีปลูกในจังหวัดอื่นๆ เช่น พะเยา ลำปาง น่าน ตาก กำแพงเพชร เลยและจันทบุรีเป็นต้น สำหรับในจังหวัดเชียงใหม่และลำพูนนั้น บริเวณที่ปลูกลำไยที่หนาแน่นได้แก่ บริเวณติดกับแม่น้ำปิง แม่น้ำกว๊ม แม่น้ำทาและแม่น้ำลี้

1.3 ความสำคัญ

เนื่องจากปัจจุบันนี้ประเทศไทยเป็นประเทศที่ผลิตและส่งออกลำไยเป็นอันดับหนึ่งของโลก ทำให้ในเดือนพฤศจิกายน 2544 มีการประชุมร่วมระหว่างกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กระทรวงพาณิชย์ และกระทรวงอุตสาหกรรม ได้กำหนดให้ลำไยยังคงเป็นพืชแชมป์เปี้ยน (product champion) และกำหนดแผนยุทธศาสตร์ลำไยปี 2545-2549 เพื่อให้ประเทศไทยรักษาความเป็นผู้นำในการผลิตและส่งออกลำไยต่อไป โดยเป้าหมายการผลิตลำไยปี 2545-2549 ได้กำหนดเขตเศรษฐกิจสำหรับลำไยรวม 6 จังหวัด 30 อำเภอ 225 ตำบล ได้แก่จังหวัดเชียงราย เชียงใหม่ พะเยา ลำพูน จันทบุรีและเลย โดยให้รักษาระดับพื้นที่ปลูกทั่วประเทศไว้ที่ 650,000 ไร่ สามารถเพิ่มผลผลิตลำไยสดจาก 338,000 ตันในปี 2545 เป็น 427,000 ตันในปี 2549 ผลผลิตต่อไร่เพิ่มจาก 834 กิโลกรัมต่อไร่ในปี 2545 เป็น 1,000 กิโลกรัมต่อไร่ การบริโภคภายในประเทศเพิ่มจาก 90,000 ตันในปี 2545 เป็น 112,000 ตันในปี 2549 และสามารถเพิ่มการส่งออกจาก 248,000 ตันในปี 2545 เป็น 315,000 ตัน ในปี 2549

ลำไยในภาษาจีนกลางเรียกว่า “หลงเยียน” แปลว่าตามังกร ซึ่งชาวจีนถือว่าเนื้อลำไยเป็นยาที่สำคัญชนิดหนึ่ง มีสรรพคุณบำรุงเลือด หัวใจและม้าม ช่วยชลอความชราและต่อต้านมะเร็ง เนื้อลำไยสด 100 กรัม มีคุณค่าทางโภชนาการคือ พลังงาน 109 แคลอรี ความชื้น 72.4% โปรตีน 1 กรัม ไขมัน 0.5 กรัม คาร์โบไฮเดรต 25.2 กรัม เส้นใย 0.4 กรัม แคลเซียม 2 มิลลิกรัม ฟอสฟอรัส 6 มิลลิกรัม เหล็ก 0.3 มิลลิกรัม วิตามินเอ 28 I.U. วิตามินB1 0.04 มิลลิกรัม วิตามิน B2 0.07 มิลลิกรัม ไนอาซิน 0.6 มิลลิกรัม วิตามินซี 8 มิลลิกรัม นอกจากสารอาหารดังกล่าวแล้ว เนื้อลำไยสดมีน้ำตาล 3 ชนิด คือ กลูโคส ฟรุคโตสและซูโคส

ตารางที่ 1 ส่วนประกอบของเนื้อลำไยสดและเนื้อลำไยอบแห้ง

ส่วนประกอบ	หน่วย	เนื้อลำไยสด	เนื้อลำไยอบแห้ง
ความชื้น	%	81.10	17.80
ไขมัน	%	0.11	0.40
เส้นใย	%	0.28	1.60
โปรตีน	%	0.97	4.60
เถ้า	%	0.56	2.86
คาร์โบไฮเดรต	%	16.98	72.70
พลังงานความร้อน	กิโลกรัม/100 กรัม	72.79	311.80
แคลเซียม	มิลลิกรัม/100 กรัม	5.70	27.70
เหล็ก	มิลลิกรัม/100 กรัม	0.35	2.39
ฟอสฟอรัส	มิลลิกรัม/100 กรัม	35.30	159.50
วิตามินซี	มิลลิกรัม/100 กรัม	69.20	137.80
โซเดียม	มิลลิกรัม/100 กรัม	-	4.50
โพแทสเซียม	มิลลิกรัม/100 กรัม	-	2012.00
ไนอาซีน	มิลลิกรัม/100 กรัม	-	3.03
กรดแพนโทธิก	มิลลิกรัม/100 กรัม	-	0.57
วิตามินบี 2	มิลลิกรัม/100 กรัม	-	0.375