



ປື້ມຄູ່ມື

ເຕັກນິກການປຸງແຕ່ງຊາແຫ້ງ ບ້ານ ພະຍາສີ ແລະ ບ້ານ ບໍ່ກຶ້ງ



ສະໜັບສະໜູນໂດຍ:

ໂຄງການສ້າງຄວາມເຂັ້ມແຂງດ້ານບົດບາດຍິງ-ຊາຍໃຫ້ແກ່ຊຸມຊົນ
(Community Organization Participation & Empowerment Project)

ອົງການ ເຮວວິຕັດ ສະວິດ ເພື່ອການຮ່ວມມືສາກົນ
ເຊິ່ງເປັນຄູ່ຮ່ວມງານ ກັບ ກະຊວງກະສິກໍາ ແລະ ປ່າໄມ້

ສາລະບານ

	ໜ້າ
1. ຫຼັກການລວມ ແລະ ເຫດຜົນ	1
2. ຈຸດປະສົງ	1
3. ອຸປະກອນເກັບຊາ	1
4. ການເກັບຊາ	1
5. ມາດຕະຖານໃນການເກັບຊາ	2
6. ເຕັກນິກໃນການເກັບຊາ.....	2
7. ກຽມພື້ນທີ່ຂົ້ວຊາ.....	3
8. ການພັກຊາ.....	3
9. ການຂົ້ວຊາ	4
10. ການເບີຍຊາ	4
11. ການນວດຊາດ້ວມມື	5
12. ການຕາກຊາ	5
13. ການເກັບມ້ຽນຊາແຫ້ງ.....	6

ສາລະບານຮຸບ

	ໜ້າ
ຮຸບທີ 1: ການເກັບຊາ.....	1
ຮຸບທີ 2: ຍອດຊາ 1 ຍອດ 2 ໃບ ແລະ 1 ຍອດ 3 ໃບ.....	2
ຮຸບທີ 3 : ເຕັກນິກການເກັບໃບຊາ.....	2
ຮຸບທີ 4 : ກຽມພື້ນທີ່ຂົ້ວຊາ	3
ຮຸບທີ 5 : ການພັກໃບຊາ.....	3
ຮຸບທີ 6: ການຂົ້ວຊາ.....	4
ຮຸບທີ 7 : ການເບີຍຊາ.....	4
ຮຸບທີ 8: ການນວດຊາດ້ວຍມື	5
ຮຸບທີ 9: ການຕາກຊາ.....	5
ຮຸບທີ 10: ການເກັບມ້ຽນຊາແຫ້ງ.....	6

1. ຫຼັກການລວມ ແລະ ເຫດຜົນ

ໂດຍທົ່ວໄປແລ້ວບ້ານພະຍາສີ ແລະ ບ້ານບໍ່ກຶ້ງເປັນບ້ານໜຶ່ງທີ່ປູກຊາ ແລະ ຊາວສວນພາຍໃນບ້ານແມ່ນມີອາຊີບປູກຊາເປັນຫຼັກ ຊຶ່ງສ່ວນຫຼາຍແມ່ນຈະຂາຍເປັນຊາດິບ ໃຫ້ກັບໂຮງງານທີ່ປະຈຳຢູ່ບ້ານ ຫຼື ຂາຍໃຫ້ພໍ່ຄ້າຄົນກາງທົ່ວໄປທີ່ມາເກັບຊື້ຊາພາຍໃນບ້ານ, ຊຶ່ງແບ່ງອອກເປັນ 2 ລະດູໃນການເກັບຊື້ຄື: ລະດູແລ້ງ ແລະ ລະດູຝົນ. ນອກຈາກນັ້ນແລ້ວເມື່ອຮອດຍາມລະດູຝົນຊາວສວນຈະບໍ່ຄ່ອຍເກັບຊາ ແລະ ບໍ່ໄດ້ຂາຍຊາ ຄືທີ່ຜ່ານມາເນື່ອງຈາກຄຸນນະພາບຂອງຊາໃນລະດູຝົນຈະລຸດລົງຖ້າທຽບໃສ່ຊ່ວງໄລຍະເດືອນ ມີນາ-ເມສາ ຫຼື ລະດູແລ້ງ, ຊຶ່ງເຮັດໃຫ້ການເກັບຊື້ຂອງບັນດາໂຮງງານ ຫຼື ພໍ່ຄ້າຄົນກາງບໍ່ສາມາດເກັບຊື້ໄດ້ໝົດ, ດັ່ງນັ້ນ ຊາວສວນຈຶ່ງເຮັດເປັນຊາແຫ້ງໄວ້.

2. ຈຸດປະສົງ

- ເພື່ອເຮັດໃຫ້ຊາວສວນຜະລິດຊາແຫ້ງ ໃຫ້ໄດ້ຄຸນນະພາບ
- ເພື່ອໃຫ້ຊາວສວນຮູ້ເຕັກນິກໃນການຜະລິດຊາແຫ້ງ

3. ອຸປະກອນເກັບຊາ

ອຸປະກອນເກັບຊາມີດັ່ງລຸ່ມນີ້:

- ຖົງຜ້າ
- ເປົາ
- ກະຕ່າໄມ້

ວັດຖຸດິບ: ຍອດຊາດິບ

4. ການເກັບຊາ

ເລີ່ມເກັບຊາຕອນເຊົ້າເວລາປະມານ 6:00-11:00 ການເກັບຕ້ອງເກັບຢູ່ລະຫວ່າງເຄິ່ງກາງຂອງໃບຕໍ່ໃບ, ຕ້ອງບໍ່ເກັບຊາແກ່ຈົນເກີນໄປ ແລະ ເກັບໃສ່ກະຕ່າໄມ້ ຫຼື ຖົງຜ້າ, ມາດຕະຖານຂອງຍອດຊາທີ່ຕ້ອງເກັບ ແມ່ນ 1 ຍອດ 2 ໃບ, ໂດຍອີງຕາມຄວາມຕ້ອງການຂອງໂຮງງານ ແລະ ພໍ່ຄ້າຄົນກາງ



ຮູບທີ 1: ການເກັບຊາ

5. ມາດຕະຖານໃນການເກັບຊາ

ຊາດິບຕ້ອງເກັບຕາມຄວາມຕ້ອງການຂອງໂຮງງານ ແລະ ພໍ່ຄ້າຄົນກາງ ທີ່ຊື້ຊາ, ຕ້ອງບໍ່ເກັບຊາແກ່ເກີນໄປ.



ຮູບທີ 2: ຍອດຊາ 1 ຍອດ 2 ໃບ ແລະ 1 ຍອດ 3 ໃບ

6. ເຕັກນິກໃນການເກັບຊາ

ຕ້ອງເກັບຊາຢູ່ໃນລະຫວ່າງເຄິ່ງກາງຂອງໃບຕໍ່ໃບ ຕາມມາດຕະຖານ.



ຮູບທີ 3 : ເຕັກນິກການເກັບໃບຊາ

7. ກຽມພື້ນທີ່ຂົ້ວຊາ

ບ່ອນຂົ້ວຊາຕ້ອງແມ່ນສະຖານທີ່ ທີ່ກ້ວາງ, ສະອາດ ແລະ ເໝາະສົມດີ.



ຮູບທີ 4 : ກຽມພື້ນທີ່ຂົ້ວຊາ

8. ການພັກຊາ

ເມື່ອເຮົາໄປເກັບຊາມາແລ້ວ ກ່ອນອື່ນເຮົາຕ້ອງນຳຊາມາພັກ ຫຼື ເບີຍໄວ້ 2-3 ຊົ່ວໂມງ ເພື່ອ ຫຼຸດຜ່ອນຄວາມຊຸ່ມໃນຍອດຊາ ຫຼື ເຫັນວ່າຍອດຊາຫ່ຽວ ກໍ່ນຳເອົາໄປຂົ້ວໄດ້.



ຮູບທີ 5 : ການພັກໃບຊາ

9. ການຂົ້ວຊາ

ອະນາໄມລ້າງໝໍ້ຂາງທີ່ຈະຂົ້ວຊາໃຫ້ສະອາດດັ່ງໄຟປະໄວ້ 10-15 ນາທີ ເພື່ອເຮັດໃຫ້ໝໍ້ມີຄວາມຮ້ອນ ຫຼັງຈາກນັ້ນກໍ່ນຳເອົາຊາທີ່ກຽມໄວ້ຖອກໃສ່ໃນໝໍ້ຂາງ ແລ້ວຄົນໄປຄົນມາ 20-30 ນາທີ ຫຼັງຈາກຂົ້ວຊາແລ້ວຈັບຍອດຊາມາທົບເບິ່ງເຫັນວ່າຍອດຊາບໍ່ຫັກຖືວ່າຊາທີ່ຂົ້ວມາແມ່ນສຸກແລ້ວ.



ຮູບທີ 6: ການຂົ້ວຊາ

10. ການເບີຍຊາ

ຫຼັງຈາກຂົ້ວແລ້ວ ກໍ່ນຳເອົາຊາທີ່ຂົ້ວມາເບີຍໃສ່ກະດິ່ງປະໄວ້ໃຫ້ມັນເຢັນ, ໃຊ້ເວລາໃນການເບີຍຊາ 15-20 ນາທີ ຫຼື ເຫັນວ່າຊາເຢັນກໍ່ເອົາມານວດ.



ຮູບທີ 7 : ການເບີຍຊາ

11. ການນວດຊາດ້ວຍມື

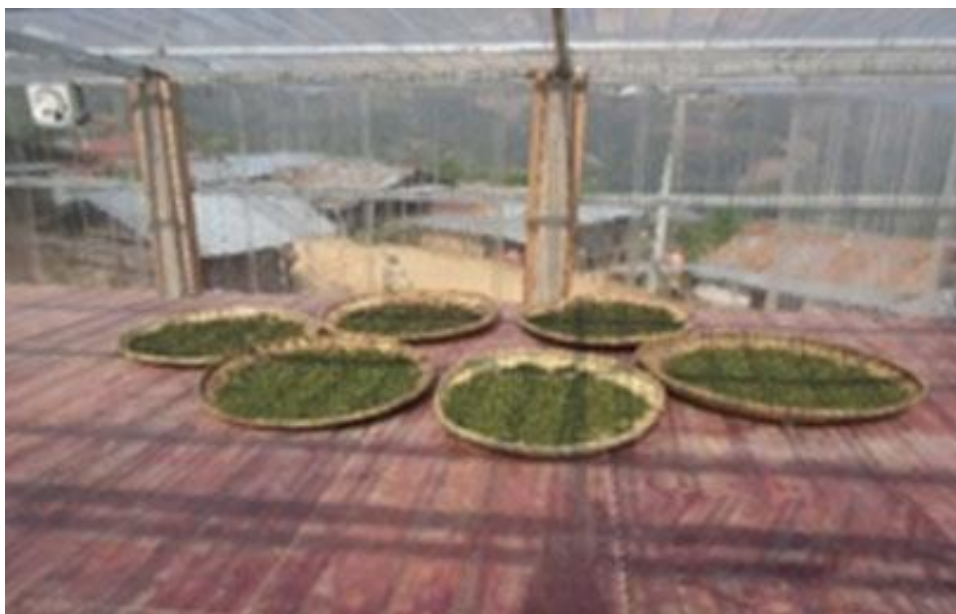
ການນວດຊາດ້ວຍມື ແມ່ນນວດຢູ່ໄປ-ຢູ່ມາຫຼາຍໆຄັ້ງໃຊ້ເວລາໃນການນວດ 10-15 ນາທີ ຫຼື ເຫັນວ່າຍອດຊາກໍ່ເຂົ້າກັນກໍ່ຖືວ່າຄຸນນະພາບໃນການນວດຊາໃຊ້ໄດ້ແລ້ວ ຫຼັງຈາກນັ້ນກໍ່ນຳເອົາ ຍອດຊາມາຝືດໃຫ້ ອອກຈາກກັນ ແລະ ເຮັດໃຫ້ໃບຊາຢຽດຊື່ ຫຼັງຈາກນັ້ນກໍ່ເອົາໄປຕາກແດດໄດ້.



ຮູບທີ 8: ການນວດຊາດ້ວຍມື

12. ການຕາກຊາ

ຫຼັງຈາກນວດຊາແລ້ວກໍ່ນຳເອົາຊາມາເບີຍໃສ່ກະດິ້ງເບີຍຊາບາງໆ ໂດຍບໍ່ໃຫ້ ໜາເກີນໄປ ແລ້ວນຳເອົາໃບຊາໄປຕາກແດດ, ການຕາກຊາຕ້ອງຕາກໃນເຮືອນ ຕາກຊາ ໂດຍໃຊ້ເວລາໃນການ ຕາກ, ໃນລະດູແລ້ງແມ່ນ 1 ມື້, ສ່ວນລະດູຝົນ 2 ມື້.



ຮູບທີ 9: ການຕາກຊາ

13. ການເກັບມ້ຽນຊາແຫ້ງ

ຊາແຫ້ງຕ້ອງເກັບໃສ່ໃນເປົາທີ່ມີຖົງຢາງອັດແໜ້ນ ເພື່ອບໍ່ໃຫ້ມີລົມເຂົ້າ ແລະ ວາງໄວ້ໄມ້ ແປ້ນສູງຈາກພື້ນດິນປະມານ 20-30 ຊັງຕີແມັດຂຶ້ນໄປ, ສະຖານທີ່ເກັບຊາຕ້ອງບໍ່ມີເຄື່ອງ ຂອງອື່ນປົນ.



ຮູບທີ 10: ການເກັບມ້ຽນຊາແຫ້ງ

ຕາຕະລາງ: ຂໍ້ມູນຕົ້ນທຶນການສ້າງເຕົາຂົ້ວຊາຂອງກຸ່ມຊາວສວນ

ລ/ດ	ລາຍການທີ່ຈັດຊື້	ຫົວໜ່ວຍ	ຈຳນວນ	ລາຄາ (ກີບ)	ລວມເປັນເງິນ ທັງໝົດ (ກີບ)
1	ໝໍ້ຂົ້ວຊາ (ນ້ຳໜັກທີ່ໄດ້ ມາດຕະຖານແມ່ນ 64 kg)	ໜ່ວຍ	1	536,000	536,000
2	ດິນຈີ່	ກ້ອນ	400	900	360,000
3	ປູນ	ເປົາ	4	42,500	170,000
4	ຊາຍ	ລິດ	1	183,500	183,500
5	ທໍ່ຄວນປູນ (ຍາວ 2- 50m)	ອັນ	1	27,000	27,000
ລວມ					1,276,500

ໝາຍເຫດ: ຂໍ້ມູນລາຄາແຕ່ລະລາຍການແມ່ນຄິດໄລ່ໃນປີ 2015

ລາຍການ ປຶ້ມຄູ່ມື ແລະ ແຜນພັບທັງໝົດ

1. ປຶ້ມຄູ່ມືເຕັກນິກການປຸງແຕ່ງຊາແຫ້ງ ບ້ານ ພະຍາສີ ແລະ ບ້ານ ບໍ່ກຶ້ງ
2. ປຶ້ມຄູ່ມືເຕັກນິກການຂົ່ວຊາແຫ້ງ ບ້ານ ກໍ່ແມນ (ລຸ່ງຈຶ່ງ)
3. ປຶ້ມຄູ່ມືເຕັກນິກການບົວລະບັດຮັກສາ ແລະ ການຕັດແຕ່ງຕົ້ນຊາ (ເມືອງ ຜຶ່ງສາລີ)
4. ປຶ້ມຄູ່ມືເຕັກນິກການປຸງແຕ່ງຊາບັ້ງ ບ້ານ ກໍ່ແມນ (ລຸ່ງຈຶ່ງ)
5. ປຶ້ມຄູ່ມືເຕັກນິກການເຮັດຝຸ່ນປົ່ມຊີວະພາບ
6. ປຶ້ມຄູ່ມືການຜະລິດ ແລະ ປຸງແຕ່ງຊາ
7. ປຶ້ມຄູ່ມືການປູກຊາ ແບບຍືນຍົງ
8. ແຜນພັບການຜະລິດປຸງນ້ຳສະກັດຊີວະພາບສູດປຸຍເລັ່ງ (ເລັ່ງການຈະເລີນເຕີບໂຕ)(BE)
9. ການເຮັດຝຸ່ນປົ່ມ ຫຼື ຝຸ່ນໜັກຈາກຂີ້ສັດເພື່ອບຳລຸງດິນ ແລະ ເປັນອາຫານໃຫ້ແກ່ຕົ້ນຊາ ແລະ ພືດຊະນິດອື່ນໆ
10. ນ້ຳສະກັດຊີວະພາບຮໍໂມນ (ເລັ່ງຍອດ, ດອກ, ໝາກ)
11. ການຜະລິດນ້ຳສະກັດຊີວະພາບ (ສະໝຸນໄພໄລ່ແມງໄມ້ ແລະ ເລັ່ງການຈະເລີນເຕີບໂຕຂອງພືດ)