

ข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้จังหวัดร้อยเอ็ด



ข้าวหอมมะลิจากทุ่งกุลาร้องไห้ เป็นสินค้าที่สร้างรายได้หลักของจังหวัดร้อยเอ็ด มีพื้นที่ปลูกมากและราคาสูง ลักษณะเด่นของข้าวหอมมะลิจากทุ่งกุลาร้องไห้ “หอม ยาว ขาว นุ่ม” ทั้งนี้เป็นผลจากลักษณะ ภูมิประเทศที่ปลูกเป็นดินร่วนปนทราย มีความอุดมสมบูรณ์ต่ำ อาศัยน้ำฝนเป็นหลัก ในดินมีธาตุโซเดียมและซิลิกา ที่มีความเค็มในดิน ความแห้งแล้งของพื้นที่ พันธุ์ข้าว สภาพอากาศ ธาตุอาหารในดิน ส่งผลให้ข้าวเกิดความเครียดและหลั่งสารหอม 2 - acetyl- 1 pyrroline (2 AP) ในปริมาณ 0.1 - 0.2 ไมโครกรัม ประกอบกับการใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการคัดเลือกเมล็ดพันธุ์ที่ดี ใช้วิธีการปลูกที่เหมาะสม มีการทำคันนาเก็บน้ำให้เพียงพอต่อการเจริญเติบโต มีการระบายน้ำออกก่อนช่วงเก็บเกี่ยวประมาณ 10 วัน และเก็บเกี่ยวในระยะผลิปลังปัจจัยเหล่านี้ทำให้ข้าวมีความหอมมากกว่าข้าวหอมมะลิที่ปลูกในพื้นที่อื่นของประเทศ



การสนับสนุนจากภาครัฐ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ โดยกรมส่งเสริมสหกรณ์ และจังหวัดร้อยเอ็ด ได้สนับสนุนอุปกรณ์การตลาดเพื่อเพิ่มศักยภาพในการรวบรวมและแปรรูปข้าวให้กับสหกรณ์การเกษตรเกษตรวิสัย จำกัด เช่น โรงสี โรงอบลดความชื้น โกดังเป่าลมเย็นเพื่อรักษาคุณภาพข้าวเปลือก เครื่องชั่ง เป็นต้น รวมทั้งพัฒนาองค์ความรู้ให้กับสหกรณ์ด้านการผลิต และการตลาด ตลอดจนผลักดันให้ผลิตภัณฑ์ของสหกรณ์ได้รับการรับรองมาตรฐานสากล



ผู้ประกอบการข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้ที่ได้รับรองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI)

- 1) วสช. นาแปลงใหญ่บ้านโนนสบาย ม.10
- 2) วสช. นาแปลงใหญ่บ้านเมืองบัว ม.1
- 3) วสช. ปลูกพืชเศรษฐกิจพอเพียงบ้านจานใต้
- 4) วสช. กลุ่มเกษตรอินทรีย์บ้านนาอ้อม ณ ทุ่งกุลาร้องไห้
- 5) สหกรณ์การเกษตรเพื่อการตลาดลูกค้า ธ.ก.ส. ร้อยเอ็ด จำกัด
- 6) สหกรณ์การเกษตรเกษตรวิสัย จำกัด
- 7) โครงการศรีแสงดาว หมู่บ้านนาหยอด
- 8) วสช. เกษตรอินทรีย์ร้อยเอ็ดทุ่งกุลาร้องไห้
- 9) บริษัท โรงศรีแสงดาว จำกัด



ด้านการตลาด

สหกรณ์การเกษตรเกษตรวิสัย จำกัด ผลิตและจำหน่ายให้กับสหกรณ์เครือข่ายในกรุงเทพมหานครและปริมณฑล รวมทั้งสหกรณ์เครือข่ายในภาคใต้ ร้อยละ 60 และจำหน่ายให้กับผู้ประกอบการค้าข้าว และผู้ส่งออก ร้อยละ 40

จัดทำโดย : กลุ่มสารสนเทศการเกษตร สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดร้อยเอ็ด