

## ข้าวเจ๊กเซย

ชื่อพื้นเมือง : ข้าวเจ๊กเซยเสาไห้

ประเภท : พืชล้มลุก

ชื่อวิทยาศาสตร์ : Oryza sativa

ชื่อวงศ์ : -ไม่มี-

ชื่อสามัญ : ข้าวเจ๊กเซยเสาไห้ (Khao Jek Chuey Sao Hai)

**ลักษณะเด่น :** ได้รับการจดทะเบียนสินค้าบางชี้ทางภูมิศาสตร์เป็นข้าวพื้นเมืองของอำเภอเสาไห้ จังหวัดสระบุรี มีปริมาณอะมิโลสสูง เป็นข้าวไวแสง มีความสูงประมาณ ๑๖๐ เซนติเมตร คอรวงยาว รวงข้าวมีความยาวเฉลี่ย ๓๓ เซนติเมตร ไร่แห้งดี เป็นข้าวเม็ดยาวน้ำหนักดี สีของกาบใบมี ๒ ลักษณะ คือ เจ๊กเซยกาบใบไม้สีม่วง และ เจ๊กเซยกาบใบสีม่วงสีข้าวเปลือกมีสีฟาง เมล็ดมีความเรียวยาว เมื่อหุงแล้วข้าวจะสุกร่วนเป็นตัว ไม่เกาะเป็นก้อน หุงขึ้นหม้อ ข้าวสุกจะนุ่ม ไม่แฉะ ไม่แข็งหระด้าง ไม่เหนียวและไม่ยุบตัว เมื่อเป็นข้าวราดแกงไม่บูดง่าย ทิ้งไว้เย็นข้ามวันคุณภาพไม่เปลี่ยน ข้าวเก่าเมื่อนำมาหุง ไม่มีกลิ่นสาบ

**ข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น :** นำไปแปรรูปเป็นอาหาร “แป้งข้าวเจ๊กเซย” นำมาผลิตเป็นผลิตภัณฑ์รูปแบบเส้นต่างๆ เช่น เส้นขนมจีนแป้งสด ก๋วยเตี๋ยว มักกะโรนี สปาเก็ตตี้ อุดัง ส่วนของขนมหวาน อาทิเช่น ขนมเปียกปูน ขนมชั้น และขนมหม้อแกง การทานข้าวกล้องเจ๊กเซยเสาไห้ เหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการรักษาโรคเบาหวาน ควบคุมโรคมะเร็ง โรคอ้วน พิษสุราเรื้อรัง เหน็บชา

บริเวณที่พบ : อำเภอเสาไห้ จังหวัดสระบุรี



แหล่งที่มา : แหล่งที่มา : ข้อมูลพันธุ์พืชท้องถิ่น ศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการเกษตรจังหวัดลพบุรี และ

<https://www.thairicedb.com/rice-detail.php?id=5>