

น้ำหมัก 7 รส กำจัดศัตรูพืช  
โดย พุทศรี จุลจรรยา  
บรรยายในห้องฝึกอบรมวิชาของแผ่นดิน ในงานมหกรรม “62 พรรษา เจ้าฟ้ากุมารี”  
วันที่ 9 เมษายน 2560

ความเป็นเสือเหลืออะไรในวันนี้      นอกจากหนั้ท่วมเมืองกับเรื่องเศร้า  
มาพลิกพื้นผืนดิน ถิ่นไทยเรา      ที่อับเฉาให้เรื่องรongsตั้งทองทา  
ให้รวงข้าวพราวไสวในท้องทุ่ง      ให้วันพรั่งมีรอยยิ้ม อิ่มทั่วหน้า  
เศรษฐกิจพอเพียงเลี้ยงชีวา      สุดประสาเสรีชนคนติดดิน

“พุทศรี จุลจรรยา” เป็นคนรุ่นใหม่เกิดในครอบครัวเกษตรกร จังหวัดอำนาจเจริญ จบการศึกษาประถมศึกษาปีที่ 6 ที่โรงเรียนบ้านฟ้าห่วน หลังจากเรียนจบจึงมุ่งหน้าหางานทำในเมืองสระบุรีกว่า 8 ปี ด้วยความที่มีความฝันอยากเรียนจึงตัดสินใจเรียนต่อ กศน. ที่จังหวัดสระบุรี เมื่อปี พ.ศ. 2554 ได้รับทุนโควต้าไปเรียนสาธารณสุขที่วิทยาลัยสาธารณสุขสิรินธรอุบลราชธานีจบการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง ณ ปัจจุบันเรียนจบปริญญาตรี คณะสาธารณสุขศาสตร์บัณฑิตที่ มหาวิทยาลัยมหาสารคามเมื่อปี 2558 ได้รับตำแหน่ง อสม.ระดับภาคสาขาส่งเสริมสุขเมื่อปี พ.ศ 2552

“พุทศรี จุลจรรยา” มุ่งเน้นทำเกษตร น้อมนำคำพ่อสอน ทำเกษตรพอเพียง พออยู่ พอกิน

### ดินดีหรือไม่ดีต้องรู้ไว้

การปลูกพืชผักต้องอาศัย “ดิน” ดินจึงเปรียบเสมือนผู้ให้ที่อยู่อาศัย เป็นแหล่งเก็บธาตุอาหารตามธรรมชาติ ช่วยย่อยสลายสิ่งต่างๆ เป็นธาตุอาหารให้พืชผัก ดินที่จะนำมาเพาะปลูกต้องผ่านการทดสอบคุณสมบัติที่ดีเหมาะสมกับการเพาะปลูกพืชผัก

### น้ำหมักชีวภาพ ทำได้ด้วยตนเองได้

ปัจจุบันปุ๋ยหมักชีวภาพและน้ำหมักชีวภาพนั้น เป็นที่นิยมกันมากในกลุ่มเกษตรกร เพราะสามารถใช้แทนสารเคมีได้ ส่วนน้ำหมักชีวภาพนั้น เป็นทั้งอาหารของพืชและช่วยไล่แมลง หนอน และเพลี้ย ซึ่งเป็นเหตุของโรคระบาดในพืชมากมาย

### น้ำหมัก 7 รส

น้ำหมักสมุนไพร 7 รส เป็นสูตรที่ผสมขึ้นมาจากสมุนไพรที่มีรสจืด ขม ผาด เบื่อเมา เปรี๊ยะว หอมระเหย และเผ็ดร้อน หรือเป็นสูตรที่รวมรสของสมุนไพรที่มีคุณสมบัติในการกำจัดแมลงศัตรูพืชเข้าไว้ด้วยกัน เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการป้องกันกำจัดศัตรูพืชผัก ที่มีความหลากหลายและสามารถพัฒนาความต้านทานสารกำจัดแมลงได้ภายในเวลาอันสั้น ดังนั้นการรวมพืชของพืชที่มีผลต่อระบบการทำงานของแมลงศัตรูพืช เอาไว้ภายในสูตรเดียว จึงเป็นอีกหนึ่งวิธีที่ลดปัญหาการดื้อยาของแมลงได้

## คุณสมบัติที่ต่างกัน

รส	วัตถุดิบ	ประโยชน์
สมุนไพรสด	น้ำหมักสมุนไพรสด ได้แก่ ใบสะเดา บอระเพ็ด ใบขี้เหล็ก และพืชสมุนไพรอื่นๆ ที่มีรสขมทุกชนิด	สามารถฆ่าเชื้อแบคทีเรียเพื่อสร้างภูมิคุ้มกันให้กับพืช
สมุนไพรจืด	น้ำหมักสมุนไพรสด ได้แก่ ใบกล้วย ผักบุ้ง ผักตบชวา รวงจืด และพืชสมุนไพรอื่นๆ ที่มีรสจืดทุกชนิด	เป็นปุ๋ยบำรุงดิน ให้ดินมีความร่วนซุย ทำให้ดินไม่แข็ง และใช้บำบัดน้ำเสีย
สมุนไพรฝาด	น้ำหมักสมุนไพรสด ได้แก่ ปลีกล้วย เปลือกมังคุด เปลือกฝรั่ง มะยมหวาน และพืชสมุนไพรอื่นๆ ที่มีรสฝาดทุกชนิด	ช่วยในการฆ่าเชื้อราในโรคพืชทุกชนิด
สมุนไพรเปื่อย	น้ำหมักสมุนไพรสด ได้แก่ หัวกล้วย ใบเมล็ดสบู่ดำ ใบน้อยหน่า และพืชสมุนไพรอื่นๆ ที่มีรสเปื่อยทุกชนิด	ช่วยในการฆ่าเพลี้ย หนอน และ แมลง ในพืชผักทุกชนิด
สมุนไพรเปรี้ยว	น้ำหมักสมุนไพรสด ได้แก่ มะกรูด มะนาว กระจับปี่ และพืชสมุนไพรอื่นๆ ที่มีรสเปรี้ยวทุกชนิด	ช่วยในการไล่แมลงโดยเฉพาะ ฆ่าเชื้อราในโรคพืชทุกชนิด และบำรุงพืช
สมุนไพรหอมระเหย	น้ำหมักสมุนไพรหอมระเหย ได้แก่ ตะไคร้หอม ใบกะเพรา ใบเตย และพืชสมุนไพรอื่นๆ ที่มีรสหอมระเหยทุกชนิด	ช่วยในการไล่แมลงโดยเฉพาะ ฆ่าเชื้อราในโรคพืชทุกชนิด
สมุนไพรเผ็ดร้อน	น้ำหมักสมุนไพรสดเผ็ดร้อน ได้แก่ พริก ขิง ข่า และพืชสมุนไพรอื่นๆ ที่มีรสเผ็ดร้อนทุกชนิด	ช่วยในการไล่แมลง และ ทำให้แมลงสับสน

### สูตรวิธีการหมัก

1. สมุนไพรทุกรสสับให้ละเอียด จำนวน 3 กิโลกรัม
2. กากน้ำตาล จำนวน 1 ลิตร
3. น้ำเปล่า จำนวน 10 ลิตร

### ขั้นตอนการทำ

1. เทน้ำเปล่าใส่ถังพลาสติก จากนั้นเทกากน้ำตาลลงไป และคนจนกากน้ำตาลละลายเป็นเนื้อเดียวกันกับน้ำ (เทคนิคให้ คนไปทางเดียวกัน)
2. ใส่สมุนไพรที่สับละเอียดแล้วลงไป คนให้เข้ากันอีกครั้ง ปิดฝาให้สนิทตั้งไว้ในที่ร่ม นาน 3 เดือน สามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้

## การนำไปใช้

- ผสมหัวเชื้อน้ำหมัก 1 ลิตร ต่อน้ำ 20 ลิตร ฉีดพ่นให้ทั่ว ถ้าเป็นพืชผักให้ฉีดพ่นทุกๆ 3 วัน  
ถ้าเป็นไม้ผลให้ฉีดพ่นทุก 7 วัน