

การผลิต การตลาดฟักทอง

ฟักทองเป็นพืชผักในตระกูลแตง (Cucurbitaceae) เช่น แตงกวา แตงร้าน ฟัก แฟง มะระ เป็นต้น
คู่ฟักทองจะอุดมด้วยวิตามินซีสูง ช่วยในการบำรุงผิวพรรณ สายตา มีเส้นใยอาหาร ช่วยในการขับถ่าย มีแคลอรี
ต่ำ ไม่ทำให้อ้วน สามารถนำมาประกอบอาหารได้ทั้งอาหารคาว หวาน เช่น แกงเลียง ฟักทองแกงบวด ฟักทอง
สังขยา เป็นต้น

แหล่งปลูก

สามารถปลูกได้ทั่วทุกภาคของประเทศ นิยมปลูกในจังหวัดศรีสะเกษ สกลนคร ขอนแก่น กาญจนบุรี
ชุมพร และฉะเชิงเทรา

พันธุ์ที่นิยม

สามารถแบ่งเป็น 2 พันธุ์ใหญ่ ได้แก่ พันธุ์หนัก อายุการเก็บเกี่ยว 110- 120 วัน ผลจะมีขนาดใหญ่
น้ำหนักต่อผลประมาณ 3-4 กก. พันธุ์เบา อายุการเก็บเกี่ยว 60-70 วัน น้ำหนักต่อผลประมาณ 1-2 กก. ผลมีขนาด
กะทัดรัด พอเหมาะ

สภาพแวดล้อมที่เหมาะสมต่อการเจริญเติบโต

- ดิน ฟักทองสามารถเติบโตได้ดีในดินเกือบทุกชนิด เช่น ดินร่วน ดินร่วนปนทราย หรือดินที่มี
อินทรีย์วัตถุสูง สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง
- ฤดูปลูก ส่วนมากจะเริ่มปลูกได้ตั้งแต่เดือน กุมภาพันธ์ – มีนาคม หรือหลังฤดูทำนา แต่ปลูกได้ดี
ในช่วงปลายฤดูฝน โดยเฉพาะภาคใต้ จะปลูกในเดือนกันยายน – พฤศจิกายน

การเตรียมดินและการปลูก

ควรไถดินลึกประมาณ 25-30 ซม. ตากดิน 7-10 วัน เพื่อกำจัดเชื้อโรคและไข่แมลง ใส่ปุ๋ยคอกหรือปุ๋ย
หมัก ช่วยเพิ่มความอุดมสมบูรณ์ของดิน ใช้ระยะปลูก 2 x 2 เมตร หรือ 3 x 3 เมตร ปลูกโดยใช้วิธีหยอดเมล็ด
หรือย้ายกล้า แต่การหยอดเมล็ดจะได้ต้นกล้าที่แข็งแรง ตั้งตัวได้เร็วกว่าการย้ายกล้า หยอดเมล็ดหลุมละ 3-5
เมล็ด ลึกประมาณ 3-5 ซม. กลบหลุม คลุมด้วยฟางข้าวแห้ง หลังจากหยอดเมล็ดได้ 3 วัน ต้นกล้าจะงอกพร้อมมี
ใบจริง 2 ใบ ให้ทำการถอนแยกเหลือต้นที่สมบูรณ์เพียง 2 ต้น/หลุม รดน้ำทุกวัน

การใส่ปุ๋ย จะให้ปุ๋ย 3 ครั้ง ได้แก่ ครั้งที่ 1 เมื่อดันกล้ามีใบจริง 4 ใบ ให้ใส่ปุ๋ย 21-0-0 อัตรา 1 ช้อนโต๊ะ/
หลุม รดน้ำให้ชุ่ม ครั้งที่ 2 เมื่อฟักทองเริ่มออกดอก และครั้งที่ 3 เมื่อฟักทองติดผลอ่อน ให้ใส่ปุ๋ยสูตร 15-15-15
อัตรา 1 ช้อนโต๊ะ/หลุม

เทคนิคการผสมเกสร

เมื่อดอกฟักทองกำลังบาน ให้เลือกเด็ดดอกตัวผู้ แล้วปลิดกลีบดอกออกให้หมด นำไปเกาะที่ดอกเพื่อให้
ล่อเกสรตัวผู้ตกลงบนดอกตัวเมีย หรืออาจใช้นมผงผสมน้ำพอประมาณ พ่นใส่ดอกฟักทองในระยะที่ดอกกำลัง
บาน เพื่อช่วยล่อแมลงให้ผสมเกสร

การเก็บเกี่ยว

ฟักทองเมื่ออยู่ในระยะแก่จัด สามารถเก็บเกี่ยวได้ จะมีสีเปลือกกลมกลืนเป็นสีเดียวกัน มีน้ำตาลขึ้นเต็มผล การเก็บควรตัดให้มีขั้วติด เพื่อช่วยให้เก็บรักษาได้นานขึ้น

โรคแมลงศัตรู

โรคเหี่ยว เกิดจากเชื้อแบคทีเรียที่ติดมากับแมลงเต่าแดง เมื่อมากัดกินใบ ทำให้ต้นฟักทองมีอาการ ใบเหี่ยวทีละใบจากปลายเถาถึงโคนเถา และจะเหี่ยวพร้อมกันหมดทั้งต้น การป้องกันกำจัดทำได้โดยใช้สารเคมี เช่น เซฟวิน 85 อัตรา 20-30 กรัม ต่อน้ำ 20 ลิตร ฉีดพ่นแมลงเต่าโดยฉีดพ่นเมื่อต้นกล้าแข็งแรง ทุก 5-7 วัน จนฟักทองเริ่มทอดยอด

เพลี้ยไฟ เป็นแมลงขนาดเล็กมาก ตัวอ่อนสีแสด ตัวแก่จะเป็นสีดำ เข้าทำลายโดยดูดน้ำเลี้ยงที่ยอดอ่อน และได้ใบอ่อน ทำให้ยอดหดสั้น ปล้องถี่ ยอดชูตั้ง ถ้าระบาดไม่มากนัก ให้ทำการเพิ่มความชื้นในแปลงปลูก จะช่วยทำให้เพลี้ยไฟหายไป หากระบาดและเกิดความเสียหายให้ใช้สารกำจัดศัตรูพืช ฉีดพ่นทุก 5-7 วัน ถ้าระบาดมาก ฉีดพ่น 3-5 วัน และงดพ่นก่อนการเก็บเกี่ยว 15 วัน

การตลาดฟักทอง

เมื่อผลผลิตฟักทองเข้าสู่ตลาด ก็คล้ายๆ กับพืชผักทั่วไป กล่าวคือ ฟักทองจะมีตลาดหรือจุกรวบรวมผลผลิต แล้วดำเนินการกระจายผลผลิตไปสู่ตลาดในกรุงเทพฯ หรือต่างจังหวัด ผ่านทางผู้รวบรวม หรือพ่อค้าคนกลาง ซึ่งผลผลิตฟักทอง ที่เข้าสู่ตลาดจะไม่มีปัญหาในเรื่องกลิ่นตลาด

การเก็บรักษาฟักทองที่เหมาะสม คือ เก็บอยู่ในช่วงอุณหภูมิประมาณ 10 องศาเซลเซียส ความชื้นสัมพัทธ์ต่ำกว่า 75 % จะสามารถเก็บรักษาฟักทองได้นาน 2-4 เดือน การที่ฟักทองเป็นพืชผักชนิดหนึ่งที่สามารถเก็บผลผลิตไว้ได้นานหลังการเก็บเกี่ยว โดยที่ผลผลิตไม่เสียหาย ส่งผลให้การเก็บรักษาฟักทองหลังการเก็บเกี่ยวจึงไม่พิถีพิถันมากนัก เพียงแต่ต้องระวังเรื่อง การเกิดบาดแผลบนผิวของฟักทอง จะให้อายุการเก็บรักษาลดลง

แนวทางการพัฒนาด้านการตลาดฟักทอง คือ พัฒนาและส่งเสริมให้มีการนำฟักทองใช้ในกระบวนการอุตสาหกรรม เพื่อใช้เป็นส่วนประกอบอาหาร หรือแปรรูปเป็นสินค้า ผลิตภัณฑ์ที่หลากหลายมากขึ้น ซึ่งจะส่งผลให้เกษตรกรสามารถขายผลผลิตได้