

การเก็บเมล็ดพันธุ์

เพราะเมล็ดพันธุ์คืออาหาร อาหารคือชีวิต การเก็บเมล็ดพันธุ์เป็นเรื่องง่ายที่ใคร ๆ ก็ทำได้ เพื่อให้เกษตรกรมีเมล็ดพันธุ์เป็นของตัวเอง ลดการพึ่งพา ทำให้เกษตรกรลืมตาอ้าปากได้จริง

วิธีการเก็บเมล็ดพันธุ์ แบ่งออกเป็น 3 กลุ่ม ดังนี้

1. เมล็ดแห้ง ได้แก่ บวบ ถั่วฝักยาว ผักกาด ผักคะน้า ผักชี ผักบุ้ง กะเพรา และข้าว เป็นต้น

ตัวอย่าง

- บวบ: ปล่อยให้ผลแห้งคาต้น แล้วจึงเอามือปาดแกะเอาเมล็ดออกมา และตากเมล็ดในที่ร่ม 4-5 วัน จึงเก็บได้
- ข้าว: คัดเลือกเมล็ดพันธุ์จากรวงที่สมบูรณ์เท่ากัน เพื่อรักษาคุณภาพพันธุ์ข้าวที่ดีไว้

2. เมล็ดเปียก ได้แก่ พริก มะเขือ พักทอง และแตงโม เป็นต้น

ตัวอย่าง

- พริก: กรีดเมล็ดพริกสด แกะเมล็ดออก แล้วนำเมล็ดไปแช่น้ำประมาณ 1 สัปดาห์ เมล็ดที่ดีจะจมน้ำ รินน้ำออก 3-4 รอบจนหายเหмин นำเมล็ดไปตาก 3-4 วัน แล้วจึงเก็บ

3. เมล็ดที่มีเปลือก ได้แก่ มะละกอ มะเขือเทศ และเสาวรส เป็นต้น ซึ่งมีเปลือกหุ้มเมล็ดให้นำเมล็ดไปแช่น้ำนาน 3-4 สัปดาห์ เมล็ดที่ดีจะจมน้ำ ล้างหลาย ๆ รอบให้สะอาด แล้วนำไปตากให้แห้งจึงเก็บได้

การตากเมล็ดพันธุ์นั้นให้ตากในที่ร่ม และเก็บเมล็ดพันธุ์ในที่แห้ง โดยเมล็ดพันธุ์จะมีอายุ 1 ปี หากแช่ตู้เย็นก็สามารถเก็บได้นานถึง 10 ปี อย่างไรก็ตามอัตราการงอกของเมล็ดพันธุ์ที่เก็บไว้นานจะน้อยลง

เราควรนำเมล็ดพันธุ์ไปปลูกให้มากที่สุดเพื่อให้พืชได้พัฒนาตัวเองให้ทันกับการเปลี่ยนแปลงของอุณหภูมิโลกเมล็ดพันธุ์