



**ການຫວ່ານເຂົ້າ**

ການຫວ່ານແມ່ນມີ 2 ວິທີຄື: ໃຊ້ແຮງງານຄົນຫວ່ານ ແລະ ໃຊ້ຈັກຝີ່ນ

- ການຫວ່ານໂດຍໃຊ້ແຮງງານຄົນແມ່ນຈະໃຊ້ພາຍຊະນະທີ່ ບັນຈຸເມັດເຂົ້າທີ່ສະດວກໃນການຖື ແລ້ວຫວ່ານເຂົ້າໃນຜືນ ທີ່ກຽມໄວ້ແບບບາງກ່ອນ ຫຼັງຈາກນັ້ນຈຶ່ງມາຫວ່ານ ອີກ ລອບໜຶ່ງເພື່ອໃຫ້ການກະຈາຍເມັດເຂົ້າສະໝໍ່າສະເໝີ ສິ່ງ ສໍາຄັນເວລາກໍາເມັດເຂົ້າບໍ່ຄວນກໍາເຕັມກໍາມີ ໃຫ້ກໍາເອົາເຄິ່ງ ກໍາມີ ເວລາຫວ່ານເມັດເຂົ້າຈຶ່ງກະຈາຍໄປສະໝໍ່າສະເໝີ.
- ການໃຊ້ເຄື່ອງຝີ່ນເມັດເຂົ້າ ແມ່ນຈະນໍາເອົາເມັດເຂົ້າທີ່ກຽມ ໄວ້ບັນຈຸເຂົ້າໃນເຄື່ອງຝີ່ນ ແລ້ວຝີ່ນເມັດເຂົ້າ 2 ລອບເຊັ່ນ ດຽວກັນກັບການຫວ່ານດ້ວຍແຮງງານຄົນ ແຕ່ການໃຊ້ ເຄື່ອງຝີ່ນຈະໃຊ້ເວລາໜ້ອຍກວ່າການໃຊ້ແຮງງານຄົນ.

**ການກຽມເມັດຜົນ**

- ເມັດຜົນເຂົ້າທີ່ຈະນໍາມາຫວ່ານຕ້ອງມີຄວາມງອກສູງກວ່າ 80% ນໍາໃຊ້ອັດຕາເມັດຜົນແມ່ນ 50-60 ກິໂລ/ຮຕ, ນໍາ ໃຊ້ໄດ້ທັງແນວຜົນເຂົ້າດໍ ຫຼື ເຂົ້າງັນກໍ່ໄດ້ ຂຶ້ນກັບຜືນທີ່ງ ຈະເຮັດ, ຖ້າແມ່ນເຂດຜືນທີ່ນາທາມ ແມ່ນແນະນໍາໃຫ້ໃຊ້ ແນວຜົນເຂົ້າງັນ, ຖ້າແມ່ນເຂດນາໂນນແນະນໍາໃຫ້ໃຊ້ ແນວຜົນເຂົ້າກາງ ຫຼື ແນວຜົນເຂົ້າດໍ ເພາະຕ້ອງຄິດໄລ່ໃສ່ ເວລາເຂົ້າສຸກແກ່ບໍ່ໃຫ້ຖືກຊ່ວງຝົນຕົກຫຼາຍ ແລະ ສະດວກ ໃນເວລາເກັບກ່ຽວ.

- ນໍາເມັດຜົນເຂົ້າໄປຕາກແດດ ປະມານ 1-2 ແດດ ຈຶ່ງນໍາ ເມັດຜົນໄປຢອດ, ການເອົາເມັດຜົນມາຕາກແດດ ແມ່ນ ເພື່ອເປັນການກະຕຸ້ນໃຫ້ເມັດຜົນງອກດີ.

**ການກຽມດິນ**

- ການກຽມດິນຕ້ອງໄດ້ນໍາໃຊ້ລົດໄຖນາໃຫຍ່ ເພາະວ່າຕ້ອງ ໄດ້ໄຖແລະຄາດດິນແຫ້ງ ຊຶ່ງລົດໄຖນາເດີນຕາມບໍ່ສາມາດ ໄຖໄດ້.
- ການກຽມດິນ ແມ່ນໃຫ້ໄຖເລິກ 15-20 ຊມ, ຫຼັງຈາກ ນັ້ນ, ຕາກແດດ 7-10 ວັນ, ເພື່ອເຮັດໃຫ້ວັດສະພິດ, ໄຂ່ ແມງໄມ້ ແລະ ເຊື້ອພະຍາດບາງຊະນິດຕາຍ ຈາກນັ້ນ, ກໍ່ ປັ່ນ ຫຼື ຄາດໃຫ້ລະອຽດ ຈຶ່ງທໍາການຫວ່ານເມັດຜົນເຂົ້າ.

**ຂໍ້ແນະນໍາ**

**ກ່ຽວກັບເຕັກນິກການເຮັດນາຫວ່ານແຫ້ງ**



**ສະພາບລວມ**

- ເຕັກນິກນາຫວ່ານແຫ້ງ ແມ່ນເຕັກນິກໜຶ່ງທີ່ຊາວກະສິກອນ ໃນເຂດພາກກາງພາກໃຕ້ໄດ້ນິຍົມນໍາໃຊ້ ຍ້ອນບໍ່ມີຫຼາຍ ຂັ້ນຕອນ, ໃຊ້ແຮງງານຄົນໜ້ອຍ, ຕົ້ນທຶນການຜະລິດຕໍ່າ, ສະດວກສະບາຍໃນການປົວລະບັດຮັກສາ.
- ການເຮັດນາຫວ່ານແຫ້ງແມ່ນວິທີການໜຶ່ງ ທີ່ສາມາດ ຫຼຸດຜ່ອນຄວາມສ່ຽງຕໍ່ໄພແຫ້ງແລ້ງ, ຝົນນານຕົກ, ຝົນຂາດ ຊ່ວງ ແລະ ເຂດທີ່ມັກເກີດນໍ້າຖ້ວມ, ເຂດທີ່ນໍ້າມັກຂັງ ພາຍຫຼັງຝົນຕົກ.
- ເຕັກນິກການເຮັດນາຫວ່ານແຫ້ງ ແມ່ນເຕັກນິກທີ່ສາມາດ ເຮັດໄດ້ທັງ 2 ລະດູການຄື: ລະດູນາປີ ແລະ ນາແຊງ.

## ການໃຫ້ນໍ້າ

- ສໍາລັບໃນເຂດຊົນລະປະທານ ຫຼັງຈາກຫວ່ານສໍາເລັດແລ້ວ ໃຫ້ເອົານໍ້າເຂົ້າໄຮ່ນໍາ ປະໄວ້ 1 ຄົນ (12 ຊົ່ວໂມງ) ແລ້ວ ລະບາຍນໍ້າອອກໃຫ້ໝົດ, ຫຼັງຈາກເຂົ້າງອກໄດ້ປະມານ 10-15 ວັນ, ໃຫ້ລະບາຍນໍ້າເຂົ້າໄຮ່ນໍາໃຫ້ທົ່ວ ແລ້ວຂັງນໍ້າໄວ້ ແຕ່ບໍ່ໃຫ້ນໍ້າຖ້ວມຍອດເຂົ້າ.
- ສໍາລັບໃນເຂດທີ່ບໍ່ມີຊົນລະປະທານ ຫຼັງຈາກຫວ່ານແລ້ວຖ້າ ມີຝົນຕົກຕ້ອງໄດ້ລະບາຍນໍ້າອອກໃຫ້ໝົດ ຫຼັງຈາກເຂົ້າ ງອກໄດ້ປະມານ 10-15 ວັນ ໃຫ້ລະບາຍນໍ້າເຂົ້າໄຮ່ນໍາໃຫ້ ທົ່ວ ແລ້ວຂັງນໍ້າໄວ້ ແຕ່ບໍ່ໃຫ້ນໍ້າຖ້ວມຍອດເຂົ້າ.



## ການໃສ່ຜຸ່ນ

ການໃສ່ຜຸ່ນໃຫ້ຕົ້ນເຂົ້າພາຍຫຼັງການປັກດໍາ ແມ່ນແບ່ງອອກ ເປັນ 2 ໄລຍະຄື: ໃສ່ຮອງຜື້ນກ່ອນປັກດໍາ ແລະ ໃສ່ພາຍຫຼັງ ການປັກດໍາ ໂດຍທົ່ວໄປແມ່ນໃສ່ດັ່ງນີ້:

- ໃສ່ຜຸ່ນຄອກ ຫຼື ຜຸ່ນບົ່ມ ກ່ອນກຽມດິນໃສ່ປະມານ 3-5 ໂຕນ/ເຮັກຕາ ເພື່ອໃຫ້ດິນມີການປັບປຸງໂຕເອງ ແລະ ເຮັດໃຫ້ຄຸນນະພາບຂອງດິນດີຂຶ້ນ.
- ໃສ່ຜຸ່ນວິທະຍາສາດ ແມ່ນໃສ່ຫຼັງປັກດໍາ 5-7 ວັນ, ນາ ຕ້ອງມີນໍ້າຂັງປະມານ 3-5 ຊັງຕີແມັດ ເພື່ອເພີ່ມອັດຕາ ການຂະຫຍາຍໂຕຂອງຕົ້ນເຂົ້າ.
- ໃສ່ຜຸ່ນວິທະຍາສາດ ປະເພດດິນຊາຍ ແລະ ດິນຕຶມແມ່ນ ແນະນໍາໃຫ້ໃສ່ສູດ 15-15-15 ຮອງຜື້ນໃນອັດຕາ 100-150 ກິໂລ/ເຮັກຕາ, ດິນຊາຍ ແລະ ດິນຕຶມສ່ວນຫຼາຍ ແມ່ນຂາດທາດ ໂປຕັດຊຽມ (K) ເພື່ອຊ່ວຍໃຫ້ເຂົ້າມີ ການແຕກກໍ່ຫຼາຍ.

## ການກໍາຈັດວັດຊະພິດ

ໃຊ້ແຮງງານຄົນຫຼືກ ຫຼື ໃຊ້ເຄື່ອງພວນດິນຕາມຫວ່າງຕົ້ນເຂົ້າ ທີ່ມີວັດຊະພິດເກີດ ແລະ ໃຊ້ສານເຄມີກໍາຈັດ ໃນກໍລະນີທີ່ມີ ວັດຊະພິດເກີດຂຶ້ນຫຼາຍ ບໍ່ສາມາດໃຊ້ແຮງງານຄົນຫຼືກໄດ້ ແຕ່ຕ້ອງໄດ້ໃຊ້ສານເຄມີເພື່ອຊ່ວຍກໍາຈັດ, ການໃຊ້ແມ່ນໃຫ້ ສັງເກດເບິ່ງຊະນິດວັດຊະພິດທີ່ມີໃນນາເຂົ້າ ເພື່ອເລືອກ ຊະນິດຢາໃຫ້ຖືກກັບວັດຊະພິດທີ່ເກີດ, ສິ່ງທີ່ສໍາຄັນຢາທີ່ໃຊ້ ຕ້ອງແມ່ນຢາທີ່ໄດ້ຮັບ ອານຸຍາດໃຫ້ນໍາໃຊ້, ຫ້າມໃຊ້ຢາເກີນ 2 ຊະນິດຮ່ວມກັນ ແລະ ຕ້ອງເບິ່ງຄໍາແນະນໍາຢາສະຫຼາກຂ້າງ ກ່ອງຢາ.

## ການເກັບກ່ຽວ

- ສັງເກດກ່ອນການເກັບກ່ຽວ ຫຼັງຈາກເຂົ້າອອກດອກໄດ້ 50% ປະມານ 25-30 ວັນ ສາມາດກ່ຽວໄດ້ ຖ້າກ່ຽວ ໄລຍະນີ້ ແມ່ນຈະເຮັດໃຫ້ເຂົ້າເສຍຫາຍໜ້ອຍ ແລະ ມີ ຄຸນນະພາບດີ.
- ໃຊ້ເຄື່ອງວັດແທກຄວາມຊຸ່ມ ຂອງເມັດເຂົ້າໃນຮວງ ຖ້າ ມີຄວາມຊຸ່ມປະມານ 20-23% ແມ່ນກ່ຽວໄດ້.
- ການເກັບກ່ຽວເຂົ້າບໍ່ຄວນແກ່ຍາວເວລາ ເພາະຈະເຮັດ ໃຫ້ຜົນຜະລິດເສຍຫາຍ ແລະ ຄຸນນະພາບຕໍ່າ.
- ຖ້າໃຮ່ນໍາມີນໍ້າຂັງ ຕ້ອງລະບາຍນໍ້າອອກກ່ອນປະມານ 10 ວັນ ຈຶ່ງກ່ຽວ (ກໍລະນີສາມາດປ່ອຍນໍ້າອອກໄດ້).
- ຖ້າໃນຊ່ວງທີ່ເໝາະສົມໃນການເກັບກ່ຽວເຂົ້າ ແຕ່ມີ ຝົນຕົກ ຄວນປະໄວ້ໃຫ້ຕົ້ນເຂົ້າແຫ້ງແລ້ວຈຶ່ງເກັບກ່ຽວ.

## ສອບຖາມຂໍ້ມູນເພີ່ມເຕີມ

ໂຄງການຜະລິດກະສິກໍາເປັນສິນຄ້າຢູ່ ສປປ ລາວ  
(ຕຶກໂຄງການຮ່ວມມືຂອງກະຊວງກະສິກໍາ ແລະ ປ່າໄມ້)  
ຖະໜົນອານຸວົງ, ບ້ານໂພນໄຊ, ເມືອງໄຊເສດຖາ,  
ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ, ສປປ ລາວ  
ໂທ: +85621-410073, ແຟັກ: +85621-410074

ເວບໄຊທ: <https://www.lacp-map.org>