



ປື້ມຄູ່ມື ເຕັກນິກການຂົ່ວຊາແຫ້ງ ບ້ານ ກໍ່ແມນ (ລຸ່ງຈິ່ງ)



ສະໜັບສະໜູນໂດຍ:

ໂຄງການສ້າງຄວາມເຂັ້ມແຂງດ້ານບົດບາດຍິງ-ຊາຍ ໃຫ້ແກ່ຊຸມຊົນ
(Community Organization, Participation & Empowerment Project)

ອົງການ ເຮວວິຕັດ ສະວິດ ເພື່ອການຮ່ວມມືສາກົນ
ເຊິ່ງເປັນຄູ່ຮ່ວມງານ ກັບ ກະຊວງກະສິກໍາ ແລະ ປ່າໄມ້

ສາລະບານ

	ໜ້າ
I. ຫຼັກການລວມ ແລະ ເຫດຜົນ	1
II. ຈຸດປະສົງ.....	1
III. ອຸປະກອນ ແລະ ວິທີການ.....	1
1. ອຸປະກອນ	1
2. ວິທີການ	1
2.1 ການເກັບໃບຊາດິບ	1
2.2 ການພັກໃບຊາກ່ອນນຳໄປປຸງແຕ່ງ ຫຼື ແປຮູບ	2
2.3 ການເບີຍຊາ.....	3
2.4 ການນວດຊາດ້ວຍມື	4
2.5 ການຕາກຊາ.....	4
2.6 ການເກັບຮັບສາ	5

ສາລະບານຮູບ

	ໜ້າ
ຮູບທີ 1: ຍອດໃບຊາ 1 ຍອດ 2 ໃບ ແລະ 1 ຍອດ 3 ໃບ	2
ຮູບທີ 2: ການພັກໃບຊາ.....	2
ຮູບທີ 3: ຊາທີ່ຜ່ານການຂົ້ວແລ້ວ	3
ຮູບທີ 4: ການເບີຍຊາ.....	3
ຮູບທີ 5: ການນວດຊາດ້ວຍມື.....	4
ຮູບທີ 6: ການຕາກຊາ.....	4
ຮູບທີ 7: ການເກັບຮັກສາ.....	5

I. ຫຼັກການລວມ ແລະ ເຫດຜົນ

ບ້ານກໍ່ແມ່ນ (ລຸ່ງຈຶ່ງ) ເປັນບ້ານທີ່ມີຊາ 400 ປີ ຫຼື ຊາບູຮານ ແລະ ຊາວສວນ ພາຍໃນ ບ້ານກໍ່ມີອາຊີບໂດຍຜະລິດຊາຂາຍເປັນຫຼັກ ເຊິ່ງສ່ວນຫຼາຍແມ່ນຈະຂາຍເປັນຊາດິບ ໃຫ້ກັບ ໂຮງງານທີ່ປະຈຳຢູ່ບ້ານ ແລະ ພໍ່ຄ້າຄົນກາງທີ່ໄປທີ່ມາເກັບຊື້ພາຍໃນບ້ານ, ເຊິ່ງຈະແບ່ງອອກ ເປັນ 2 ລະດູການເກັບຊື້: ລະດູແລ້ງ (ໃນຊ່ວງເດືອນ 2-4) ແລະ ລະດູຝົນ (ໃນຊ່ວງເດືອນ 5-10) ແລະ ນອກຈາກນັ້ນແລ້ວເມື່ອຮອດລະດູຝົນຊາວສວນບໍ່ຄ່ອຍໄດ້ຂາຍຊາ ເນື່ອງຈາກວ່າ ຝົນ ຜະລິດຂອງຊາໃນລະດູຝົນຈະຫຼາຍກ່ວາຊາໃນລະດູແລ້ງ ເຊິ່ງເຮັດໃຫ້ການເກັບຊື້ຂອງບັນດາ ໂຮງງານ ແລະ ພໍ່ຄ້າມີກາງບໍ່ສາມາດເກັບຊື້ໄດ້ໝົດ ແລະ ຊາວສວນກໍ່ຈະຜະລິດເປັນຊາແຫ້ງໄວ້ ຂາຍຕາມພູມປັນຍາຊາວບ້ານ.

II. ຈຸດປະສົງ

- ເພື່ອໃຫ້ຊາວສວນຜະລິດຊາແຫ້ງໃຫ້ໄດ້ມາດຕະຖານຄຸນນະພາບທີ່ຕະຫຼາດຕ້ອງການ
- ເພື່ອໃຫ້ຊາວສວນຮູ້ເຕັກນິກການຜະລິດຊາແຫ້ງ
- ເພື່ອໃຫ້ຊາວສວນສາມາດເກັບຊາໄວ້ໄດ້ດີ.

III. ອຸປະກອນ ແລະ ວິທີການ

1. ອຸປະກອນ

- ຟິນ
- ກະດຶງ/ຜ້າປູ ສຳຫຼັບຕາກຊາ
- ຖົງໃສ່ຊາ ຫຼື ກະສອບ
- ຖົງມື (ຜ້າ) ສຳຫຼັບການຂົ້ວຊາ
- ຝອຍເຫຼັກ ສຳລັບລ້າງໝໍ້
- ແພເຊັດໝໍ້.

ວັດຖຸດິບ: ຊາດິບ

2. ວິທີການ

2.1 ການເກັບໃບຊາດິບ

ຊາດິບຕ້ອງເກັບຕາມຄວາມຕ້ອງການຂອງໂຮງງານ ແລະ ພໍ່ຄ້າຄົນກາງ ທີ່ຊື້ຊາແຫ້ງນຳ, ຕ້ອງບໍ່ເກັບໃບຊາແກ່ຈົນເກີນໄປ ເພາະ ຖ້າເກັບໃບຊາແກ່ ຊາວສວນຕ້ອງໄດ້ມາຄັດແຍກຊາ ໃບແກ່/ໃບສີເຫຼືອງອອກຈາກຊາທີ່ຂົ້ວແຫ້ງແລ້ວ.

1 ຍອດ + 2 ໃບ



1 ຍອດ + 3 ໃບ



ຮູບທີ 1: ຍອດໃບຊາ 1 ຍອດ 2 ໃບ ແລະ 1 ຍອດ 3 ໃບ

2.2 ການພັກໃບຊາກ່ອນນຳໄປປຸງແຕ່ງ ຫຼື ແປຮູບ

- ການພັກໃບຊາ:

ຖ້າໃບຊາດິບທີ່ເກັບມາບໍ່ຖືກຝົນ, ໃຫ້ຖອກໃບຊາໃສ່ກະດິ່ງ ຫຼື ຜ້າບູປະໄວ້ 1 ຊົ່ວໂມງ, ຖ້າໃບຊາດິບທີ່ເກັບມາຖືກຝົນ, ໃຫ້ຖອກໃສ່ກະດິ່ງປະໄວ້ 3-5 ຊົ່ວໂມງ ສັງເກດເຫັນ ໃບຊາຫ່ຽວແມ່ນສາມາດນຳໄປຂົ້ວໄດ້.



ຮູບທີ 2: ການພັກໃບຊາ

- ການຂົ້ວຊາ:

ລ້າງ ແລະ ເຊັດໜ້ຂາງທີ່ກະກຽມໄວ້ໃຫ້ສະອາດ,ສ່ວນໄຟແມ່ນບໍ່ໃຫ້ແຮງຈົນເກີນໄປ ສັງເກດເບິ່ງວ່າໜ້ມີຄວາມຮ້ອນພໍດີແລ້ວ ຈຶ່ງນຳເອົາໃບຊາດິບທີ່ກະກຽມໄວ້ໃສ່ໜ້ຂາງ, ໜ້ຂາງ 1 ອັນສາມາດຂົ້ວຊາດິບໄດ້ ປະມານ 8 ກິໂລ ແຕ່ກໍ່ອີງໃສ່ ຂະໜາດຂອງໜ້, ການຂົ້ວຊາແມ່ນຄົນໄປມາ/ປັ້ນຂຶ້ນປັ້ນລົງປະມານ 30-40 ນາທີ ກໍ່ສາມາດຕັກຊາອອກຈາກໜ້ໄດ້ ແລະ ປະໄວ້ໃຫ້ເຢັນ.

ຂໍ້ສັງເກດຫາກ ຊາດີບທີ່ຂົ້ວສຸກ ຫຼື ທີ່ໄດ້ຕາມມາດຕະຖານ ຊາທີ່ໄດ້ມານັ້ນຈະບໍ່ຫັກ, ມີ ຢາງໜຽວຕິດມືໃນເວລາຈັບ ແລະ ຈະເປັນສີເຫຼືອງອ່ອນ.



ຮູບທີ 3: ຊາທີ່ຜ່ານການຂົ້ວແລ້ວ

2.3 ການເບີຍຊາ

ກ່ອນຈະນຳຊາໄປນວດ ຕ້ອງໄດ້ເບີຍຊາໃຫ້ເຢັນກ່ອນປະ ມານ 5-10 ນາທີ ໃນເມື່ອ ຊາເຢັນແລ້ວກໍສາມາດນຳໄປນວດໄດ້ເລີຍ (ນວດດ້ວຍມື ຫຼື ເຄື່ອງນວດ).



ຮູບທີ 4: ການເບີຍຊາ

2.4 ການນວດຊາດ້ວຍມື

ນໍາເອົາຊາທີ່ຂົ້ວແລ້ວມານວດ ວິນຈາກຂວາຫາຊ້າຍ, ຊ້າຍຫາຂວາຈົນຊານັ້ນ ອ່ອນ ແລະ ນຸ້ມ ສັງເກດເບິ່ງວ່າເວລານວດຊາ ຈະມີຢາງອອກມາຕິດມື ຖືວ່ານວດຊາ ໄດ້ແລ້ວ ຫຼັງຈາກນັ້ນກໍຕີຊາໃສ່ມືໃຫ້ແຍກອອກຈາກກັນ ນໍາເອົາຊາມາຊະ ຫຼື ຢາຍ ບໍ່ ໃຫ້ຕິດກັນ.



ຮູບທີ 5: ການນວດຊາດ້ວຍມື

2.5 ການຕາກຊາ

ຫຼັງຈາກທີ່ຜ່ານການນວດແລ້ວນໍາຊາມາຕາກໃສ່ກະດິ່ງ ແລ້ວນໍາໄປຕາກດ້ວຍແສງແດດ (ປະມານ 10-12 ຊົ່ວໂມງ ໃນກໍລະນີມີແດດປົກກະຕິ ແລະ ຖ້າມີໃດແດດບໍ່ປົກກະຕິ ສາມາດຕາກໄວ້ປະມານ 20-24 ຊົ່ວໂມງ).



ຮູບທີ 6: ການຕາກຊາ

2.6 ການເກັບຮັບສາ

ຫຼັງຈາກຜ່ານການຕາກຊາແຫ້ງແລ້ວ ຕ້ອງນຳຊາແຫ້ງມາເກັບໄວ້ໃນກະສອບ ສີຂາວ ບໍ່ມີ ກາຍັງຕິດຢູ່ໃນກະສອບ ມີຖົງຢາງຢູ່ທາງໃນ ເພື່ອປ້ອງກັນ ຮັກສາກິ່ນຫອມ ຂອງຊາແຫ້ງ, ກະສອບຕ້ອງບໍ່ເປື້ອນ,ແຫ້ງດີ,ບໍ່ມີກິ່ນ, ມັດປາກກະສອບໄວ້ໃຫ້ດີ ແລະ ສະຖານທີ່ ຫຼື ສາງ ຕ້ອງບໍ່ມີຄວາມຊຸ່ມ,ບໍ່ປຽກ ແລະ ບໍ່ປົນປົນກັບສິ່ງອື່ນ.



ຮູບທີ 7: ການເກັບຮັກສາ

ຕາຕະລາງ: ຂໍ້ມູນຕົ້ນທຶນການສ້າງເຕົາຂົ້ວຊາຂອງກຸ່ມຊາວສວນ

ລ/ດ	ລາຍການທີ່ຈັດຊື້	ຫົວໜ່ວຍ	ຈຳນວນ	ລາຄາ (ກີບ)	ລວມເປັນເງິນ ທັງໝົດ (ກີບ)
1	ໝໍ້ຂົ້ວຊາ (ນ້ຳໜັກທີ່ໄດ້ ມາດຕະຖານແມ່ນ 64 kg)	ໜ່ວຍ	1	536,000	536,000
2	ດິນຈີ່	ກ້ອນ	400	900	360,000
3	ປູນ	ເປົາ	4	42,500	170,000
4	ຊາຍ	ລິດ	1	183,500	183,500
5	ທໍ່ຄວນປູນ (ຍາວ 2- 50m)	ອັນ	1	27,000	27,000
ລວມ					1,276,500

ໝາຍເຫດ: ຂໍ້ມູນລາຄາແຕ່ລະລາຍການແມ່ນຄິດໄລ່ໃນປີ 2015

ລາຍການ ປຶ້ມຄູ່ມື ແລະ ແຜນພັບທັງໝົດ

1. ປຶ້ມຄູ່ມືເຕັກນິກການປຸງແຕ່ງຊາແຫ້ງ ບ້ານ ພະຍາສີ ແລະ ບ້ານ ບໍ່ກຶ້ງ
2. ປຶ້ມຄູ່ມືເຕັກນິກການຂົ່ວຊາແຫ້ງ ບ້ານ ກໍ່ແມນ (ລຸ່ງຈຶ່ງ)
3. ປຶ້ມຄູ່ມືເຕັກນິກການປົວລະບັດຮັກສາ ແລະ ການຕັດແຕ່ງຕົ້ນຊາ (ເມືອງ ຜຶ້ງສາລີ)
4. ປຶ້ມຄູ່ມືເຕັກນິກການປຸງແຕ່ງຊາບັ້ງ ບ້ານ ກໍ່ແມນ (ລຸ່ງຈຶ່ງ)
5. ປຶ້ມຄູ່ມືເຕັກນິກການເຮັດຝຸ່ນປົ່ມຊີວະພາບ
6. ປຶ້ມຄູ່ມືການຜະລິດ ແລະ ປຸງແຕ່ງຊາ
7. ປຶ້ມຄູ່ມືການປູກຊາ ແບບຍືນຍົງ
8. ແຜນພັບການຜະລິດປຸຍນ້ຳສະກັດຊີວະພາບສຸດປຸຍເລັ່ງ (ເລັ່ງການຈະເລີນເຕີບໂຕ)(BE)
9. ການເຮັດຝຸ່ນປົ່ມ ຫຼື ຝຸ່ນໝັກຈາກຂີ້ສັດເພື່ອບຳລຸງດິນ ແລະ ເປັນອາຫານໃຫ້ແກ່ຕົ້ນຊາ ແລະ ພືດຊະນິດອື່ນໆ
10. ນ້ຳສະກັດຊີວະພາບຮໍໂມນ (ເລັ່ງຍອດ, ດອກ, ໝາກ)
11. ການຜະລິດນ້ຳສະກັດຊີວະພາບ (ສະໝຸນໄພໄລ່ແມງໄມ້ ແລະ ເລັ່ງການຈະເລີນເຕີບໂຕຂອງພືດ)