

## ....ข้าวเจ๊กเซยเสาให้....

ข้าวเจ๊กเซยเป็นข้าวพื้นเมือง ที่ปลูกในอำเภอหนองแขง แต่ในปัจจุบันเรียก เป็นข้าวเสาให้ เนื่องจากในอดีต หนองแขงเป็นกิ่งอำเภอที่ขึ้นกับอำเภอเสาให้ ข้าวพันธุ์เจ๊กเซยเป็นข้าวที่ผู้บริโภคมอบรับในเรื่องคุณภาพที่ยากจะหาข้าวพื้นเมืองอื่นมาเทียบ การปรับปรุงกระบวนการผลิตข้าวเสาให้โดยใช้พันธุ์เจ๊กเซย ในปี 2545 ศูนย์วิจัยข้าวปทุมธานีได้รวบรวมพันธุ์ข้าวเจ๊กเซย นำมาคัดเลือกพันธุ์ที่บริสุทธิ์ เรียกว่า “ข้าวพันธุ์เจ๊กเซย” แหล่งข้าวที่ปลูกพันธุ์เจ๊กเซย ที่มีคุณภาพและสร้างชื่อเสียงในด้านคุณภาพของข้าวเสาให้ อยู่ในพื้นที่ราบลุ่มส่วนใหญ่ของอ.เสาให้ และแนวที่ติดต่อกับ อ.เมือง อ.หนองแขง อ.หนองแค อ.วิหารแดง อ.บ้านหมอ อ.หนองโดน อ.ดอนพุด จ.สระบุรี ลักษณะข้าวพันธุ์เจ๊กเซยเป็นข้าวที่ไวต่อแสง มีความสูงประมาณ 160 เซนติเมตร คอรวงยาว รวงข้าวมีความยาวเฉลี่ย 33 เซนติเมตร ระแงถี่ เป็นข้าวเมล็ดยาวน้ำหนักดี สีของกาบใบมี 2 ลักษณะ คือ เจ๊กเซยกาบใบไม้สีม่วง และเจ๊กเซยกาบใบสีเขียว ระยะเวลาปลูกข้าวเริ่มจากเดือนพฤษภาคมถึงเดือนสิงหาคม เป็นช่วงที่เหมาะสมกับการเพาะปลูกเป็นช่วงฝนตกประมาณ 91 วันจากจำนวนวันตกตลอดปี 108 วัน เก็บเกี่ยวในเดือนธันวาคม ถึงเดือนมกราคมที่มีอากาศแห้ง ทำให้ข้าวมีคุณภาพดี

ลักษณะเด่นของข้าวพันธุ์เจ๊กเซย เป็นข้าวพื้นเมืองที่มีเปอร์เซ็นต์อมิโลสสูง (27-28%) เมื่อข้าวสุกแล้วค่อนข้างร่วน เป็นข้าวหุงสุกร่วน ข้าวเป็นตัว ขึ้นหม้อ ไม้แฉะ รสชาติไม่แข็งกระด้างเป็นข้าวที่ไม่ยุบตัวเมื่อราดแกง ตามความนิยมการบริโภคข้าวไทยเมื่อเคี้ยว จะสามารถสัมผัสรสชาติได้ถึงเนื้อข้าวเป็นข้าวไม่บูดง่าย เมื่อทิ้งไว้เย็นข้ามวันคุณภาพไม่เปลี่ยนแปลงเป็นข้าวที่ไม่มีกลิ่นสาบ เมื่อนำมาหุง ถึงแม้จะเป็นข้าวค้างปี



ติดต่อ แปลงใหญ่ข้าว อำเภอเสาให้ จังหวัดสระบุรี

นายประจวบ วงษ์สานิล

โทร.089 - 2419823