

## ข้าว พันธุ์ข้าวเจ้าชัยนาท

### ผู้ยื่นขอขึ้นทะเบียน

ชื่อ-สกุล            อธิบดีกรมการข้าว

ที่อยู่                เลขที่ 50 ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพมหานคร 10900

โทรศัพท์            -

เลขที่หนังสือรับรองพันธุ์พืชขึ้นทะเบียน

### แหล่งที่มาและประวัติ

ข้าวพันธุ์ “ข้าวเจ้า” เป็นข้าวเจ้านาปีที่ปลูกในสภาพพื้นที่นาอาศัยน้ำฝนของตำบลไพรนกยูง และตำบลเด่นใหญ่ อำเภोधันคา จังหวัดชัยนาท ต่อมา นายสมพงษ์ เฉยพันธ์ ตำแหน่ง เจ้าพนักงานการเกษตร 6 ศูนย์วิจัยข้าวชัยนาท สำนักวิจัยและพัฒนาข้าว กรมการข้าว ในขณะนั้น (ปัจจุบัน เกษียณอายุราชการ ในตำแหน่ง เจ้าพนักงานการเกษตรชำนาญงาน) ได้ดำเนินงานในกิจกรรมการรวบรวมและคัดเลือกข้าวนาน้ำฝนพื้นเมืองสายพันธุ์ดี ภายใต้โครงการวิจัยและพัฒนาพันธุ์ข้าวนาสวนนาข้าวภาคเหนือตอนล่าง พบว่าข้าวพันธุ์นี้มีลักษณะดีหลายประการ รวมทั้งได้รับความนิยมจากเกษตรกรและผู้บริโภคอย่างมาก จึงนำเมล็ดข้าวพันธุ์ดังกล่าวมาปลูกและคัดเลือกสายพันธุ์บริสุทธิ์ ระหว่างปี พ.ศ. 2547-2554 โดยให้รหัสสายพันธุ์ว่า CNTC04001 มีการดำเนินงานตามขั้นตอนการปรับปรุงพันธุ์อย่างต่อเนื่องเป็นเวลาหลายปี โดยทำการคัดเลือก เปรียบเทียบผลผลิต ทดสอบการตอบสนอง และปฏิกิริยาต่อศัตรูข้าวที่สำคัญต่างๆ จนได้เป็นข้าวนาน้ำฝนพื้นเมืองสายพันธุ์บริสุทธิ์ ที่อยู่ระหว่างขั้นตอนดำเนินการผลิตเมล็ดพันธุ์ เพื่อเพิ่มปริมาณพันธุ์ข้าวคุณภาพดีที่ตรงตามพันธุ์ ให้เพียงพอต่อความต้องการของเกษตรกร โดยสามารถนำมาแก้ปัญหาในเรื่องการปนของเมล็ดจากการปลูกในสภาพธรรมชาติ และการขาดแคลนเมล็ดพันธุ์คุณภาพดีสำหรับปลูก รวมถึงส่งต่องานอนุรักษ์พันธุกรรมของข้าวพื้นเมืองที่มีคุณค่าเหล่านี้ให้ชุมชนได้ดูแลรักษาร่วมกันต่อไป

ข้าวพันธุ์นี้เป็นข้าวเจ้า ที่มีคุณภาพเมล็ดดี เมล็ดค่อนข้างยาว เมื่อหุงสุกแล้ว รสชาติอร่อย อ่อนนุ่มกำลังดี และมีกลิ่นหอม นิยมปลูกในพื้นที่นาอาศัยน้ำฝน หรือในพื้นที่ลุ่ม มีศักยภาพการให้ผลผลิตสูงสุด 838 กิโลกรัมต่อไร่ เรียกได้ทั้ง “ข้าวเจ้า” และ “ข้าวตาเจ้า” เป็นพันธุ์ข้าวที่ได้รับความนิยมอย่างมาก ในโดยรอบพื้นที่ของ อำเภोधันคา จังหวัดชัยนาท ด้วยความเป็นข้าวพื้นเมืองคุณภาพและรสชาติดี ทำให้มีพื้นที่ปลูกค่อนข้างมากเมื่อเทียบกับการที่คนทั่วไปยังไม่รู้จักข้าวพันธุ์นี้มากนัก โดยก่อนปี 2555 พื้นที่ปลูกเฉพาะที่อำเภोधันคา มีอยู่ไม่น้อยกว่า 1,000 ไร่ ซึ่งยังไม่นับรวมในละแวกใกล้เคียงที่ยังไม่ได้ทำการสำรวจ ส่วนการที่ข้าวพันธุ์นี้ใช้ชื่อว่า ข้าวเจ้า นั้น ก็เนื่องมาจากในอดีตมีคนไปพบข้าวพันธุ์นี้เข้าโดยบังเอิญ เห็นลักษณะต้นค่อนข้างดี มีเมล็ดค่อนข้างใหญ่ และที่สำคัญสีของเปลือกเมล็ดเป็นสีฟางอ่อนสวย จึงถามถึงที่มาของพันธุ์ว่าได้มาอย่างไร เกษตรกรหลายรายก็ตอบเหมือนกันว่าได้พันธุ์มาจากตาเจ้า ต่อมาก็้นำพันธุ์ข้าวพันธุ์นี้ไปปลูกขยายพื้นที่ขึ้นเรื่อยๆ บอกต่อกันมาว่าเป็นพันธุ์ข้าวขาวของตาเจ้า จนเรียกกันว่า ข้าวตาเจ้า และกลายเป็น ข้าวเจ้า ในที่สุด

## ลักษณะประจำพันธุ์ทางพฤกษศาสตร์

“ขาวเจ๊ก” เป็นพืชล้มลุก วงศ์หญ้า เป็นข้าวเจ้านาสวนไวต่อช่วงแสง ออกดอกวันที่ 18 ตุลาคมของทุกปี ผลผลิตเฉลี่ย 528 กิโลกรัมต่อไร่ ที่ความชื้น 14 เปอร์เซ็นต์ มีความสูงจากโคนต้นถึงปลายรวง 168 เซนติเมตร ทรงกอมีลักษณะตั้งตรง ปล้องมีสีเขียว ลำต้นแข็ง และไม่ล้มง่าย ในส่วนของใบมีสีเขียว ไม่มีขน กาบใบมีสีเขียว เมื่อถึงระยะสุกแก่ทางสรีรวิทยาจะค่อยๆ เปลี่ยนสี และกลายเป็นสีฟางในที่สุด สำหรับเมล็ดข้าว เมื่อถึงระยะเก็บเกี่ยวจะมีเปลือกสีฟาง ขนาดเมล็ดค่อนข้างใหญ่ ในลักษณะเรียวยาวและยาวที่เปลือกเมล็ดไม่มีขน มีกลีบรองดอกสีขาว ขนาดเมล็ดข้าวเปลือกยาว 10.35 มิลลิเมตร กว้าง 2.88 มิลลิเมตร หนา 2.20 มิลลิเมตร เมื่อนำเมล็ดข้าวเปลือกมาทำการกะเทาะจะได้เมล็ดข้าวกล้องที่มีสีขาว ขนาดเมล็ดข้าวกล้องยาว 8.09 มิลลิเมตร กว้าง 2.35 มิลลิเมตร หนา 1.87 มิลลิเมตร น้ำหนัก 1,000 เมล็ดเท่ากับ 36.2 กรัม และน้ำหนักข้าวเปลือกต่อถังเท่ากับ 10.35 กิโลกรัม ส่วนปฏิกิริยาของพันธุ์ข้าวต่อเชื้อสาเหตุโรคไหม้ และโรคขอบใบแห้ง อยู่ในระดับค่อนข้างอ่อนแอ พื้นที่แนะนำ ได้แก่ พื้นที่นาอาศัยน้ำฝนในเขตภาคเหนือตอนล่าง และภาคกลาง โดยเฉพาะพื้นที่ลุ่มที่เกิดปัญหาน้ำหลากในฤดูฝน

ลักษณะเด่นพิเศษของ “ขาวเจ๊ก” คือ เป็นข้าวเจ้านาปีที่มีเมล็ดค่อนข้างยาว ใหญ่ และอ้วน ที่สำคัญสีของเปลือกเมล็ดเป็นสีฟางอ่อนค่อนข้างสวย ซึ่งเป็นลักษณะเป็นที่นิยมของเกษตรกร รวมทั้งลักษณะของต้นที่สูง ลำต้นแข็ง และไม่ล้มง่าย ทำให้สามารถทนต่อน้ำหลากฤดูนาปีในช่วงที่มีฝนตกชุกได้ดี และได้ผลผลิตเป็นที่น่าพอใจ นอกจากนี้ “ขาวเจ๊ก” ยังเป็นข้าวที่มีรสชาติอร่อย มีท้องไข่น้อย โดยคุณภาพทางเคมี จัดเป็นข้าวอมิโลสต่ำ คือ 18.16 เปอร์เซ็นต์ ความคงตัวของแป้งสุกอยู่ในระดับอ่อน อุณหภูมิแป้งสุกต่ำ การยืดตัวของเมล็ดข้าวสุก 1.93 เท่า ข้าวเมื่อหุงสุกแล้ว อ่อนนุ่มกำลังดี และมีกลิ่นหอม จากการสอบถามจากเกษตรกรผู้ปลูก พบว่า ข้าวพันธุ์นี้เมื่อรับประทานแล้วจะอยู่ท้องและมีแรงทำงานมากกว่า ข้าวดอกมะลิ 105 และที่สำคัญในการหุงใช้ปริมาณข้าวน้อยกว่า เพราะเมื่อข้าวหุงสุกแล้วจะขึ้นหม้อ หรือได้ปริมาณข้าวสุกมากกว่า ซึ่งทำให้เพียงพอต่อการบริโภคกันภายในครอบครัว



ภาพที่ 1 ลักษณะเมล็ดข้าวเปลือก ข้าวกล้อง และข้าวสารของข้าวพันธุ์ ข้าวเจ๊กชัยนาท



ภาพที่ 2 ลักษณะเมล็ดในรวงของข้าวพันธุ์ ข้าวเจ๊กชัยนาท