



**បទពិសោធន៍ដោយគំនិតយល់ការដាំដំណាំ  
 បន្លែជីវដ្ឋាន ឬជីអូបាក់**

សហគមន៍អភិវឌ្ឍន៍កសិកម្មចម្រុះជាយក្រុងកំពង់ស្ពឺ

ព្រឹត្តិបត្រព័ត៌មានកសិកម្មនេះ រៀបចំឡើងក្នុងគោលបំណងចងក្រង នូវរាល់បទពិសោធន៍ជោគជ័យលើការងារ និងមុខរបរផ្សេងៗ ដែលជាស្នាដៃអនុវត្តផ្ទាល់របស់កសិករក៏ដូចជាសហគមន៍ និងស្ថាប័នពាក់ព័ន្ធនានា មកចងក្រង និងធ្វើការផ្សព្វផ្សាយជូនដល់ប្រជាកសិករ សហគមន៍ និងដៃគូពាក់ព័ន្ធផ្សេងទៀតដើម្បីជាចំណេះដឹងបន្ថែមសម្រាប់យកទៅអនុវត្តលើមុខរបរពាក់ព័ន្ធនឹងវិស័យកសិកម្ម។

ព្រឹត្តិបត្រព័ត៌មានកសិកម្មនេះដែរបានលើកយកបទពិសោធន៍ជោគជ័យ លើការងារដាំដំណាំបន្លែជីវដ្ឋាន ឬជីអូបាក់របស់សហគមន៍អភិវឌ្ឍន៍កសិកម្មចម្រុះជាយក្រុងកំពង់ស្ពឺ ដែលធ្លាប់ទទួលបានភាពជោគជ័យ លើការងារដាំដុះប្រភេទបន្លែដែលមានតម្លៃខ្ពស់នៅលើទីផ្សារមួយនេះ មកបង្ហាញជូនដូចខាងក្រោម៖

ដំណាំជីវដ្ឋាន ឬជីអូបាក់ ជាដំណាំមួយប្រភេទដែលបាននាំចូលគ្រាប់ពូជពីប្រទេសជប៉ុន មកធ្វើការដាំដុះនៅ

ប្រទេសកម្ពុជា អត្ថប្រយោជន៍នៃដំណាំនេះគឺត្រូវបានគេប្រើជាអាហារប្រចាំថ្ងៃ ។

ដោយឡែកនៅប្រទេសជប៉ុន គេប្រើវាឱ្យសម្រាប់លាបលាងជំងឺហឺត ជំងឺរលាកសន្លាក់ ជំងឺត្រអក និងជំងឺផ្សេងៗទៀតស្លឹកជីវដ្ឋាន ឬជីអូបាក់ មានផ្ទុកជាតិកាល្យូម និងជាតិដែកច្រើនដែលធ្វើឱ្យវាមានសារជាតិបំប៉នដ៏ល្អសម្រាប់សុខភាពមនុស្ស ដំណាំប្រភេទនេះ មានវត្តមាននៅក្នុងខេត្តកំពង់ស្ពឺ អស់រយៈពេល ២ ឆ្នាំមកហើយ។



ដំណាំជីវដ្ឋាន ឬជីអូបាក់ដែលបាននាំចូលមកដាំដុះនៅក្នុងសហគមន៍អភិវឌ្ឍន៍កសិកម្មចម្រុះជាយក្រុងកំពង់ស្ពឺ



លោកស្រី សិ រិក្ខ ជាជំនួយការកសិករក្នុងសហគមន៍អភិវឌ្ឍន៍កសិកម្មចម្រុះជាយក្រុងកំពង់ស្ពឺ បានរៀបរាប់ប្រាប់ថា ជីជំប៉ុន ឬភាសារជំប៉ុនហៅថាស្លឹកអូបាក់ សម្រាប់គ្រាប់ពូជគឺយើងយកពីប្រទេសជំប៉ុនមកផ្ទាល់តែម្តង បើតាមអ្វីដែលលោកស្រីគិត វាគឺជាដំណាំប្រភេទថ្មី ហើយសម្រាប់ប្រជាកសិករខ្មែរយើងខ្លះ គឺគាត់ហាក់បីដូចជាពុំទាន់ស្គាល់នៅឡើយទេ ហើយទោះជាស្គាល់ក៏មានភាគតិចដែរ ដោយសារប្រភពគ្រាប់ពូជត្រូវបាននាំចូលមកពីប្រទេសជំប៉ុន ហើយជីជំប៉ុនឬជីអូបាក់នេះ ជាប្រភេទអាហារជំប៉ុន សម្រាប់ស្រុកខ្មែរយើងៗមិនដែលញាំជាមួយនឹងប្រភេទបន្លែនេះទេ ភាគច្រើនដែលលោកស្រីបានឃើញ ក្នុងភោជនីដ្ឋានជំប៉ុន ឬក៏អាហារដ្ឋានផ្សេងៗរបស់ជំប៉ុន គេតែងញាំជាមួយនឹងស៊ូស៊ី និងសាច់អាំង បាប៊ីខ្យូ ជាដើម។



អាហារក្នុងភោជនីដ្ឋានជំប៉ុនដែលបានប្រើប្រាស់ប្រភេទបន្លែជីអូបាក់

ក្នុងប្រទេសជំប៉ុនគេយកវាធ្វើជាឱសថសម្រាប់ព្យាបាលដូចជាប្រព័ន្ធរំលាយអាហាររបស់យើងដែលរំលាយមិនបានល្អ បញ្ហាតឹងច្រមុះ ដោយសារប្រភេទជីជំប៉ុន ឬជីអូបាក់នេះពេលដែលយើងញាំទៅគឺមានជាតិហិលៗ។

ចំពោះបច្ចេកទេសនៃការដាំដុះ លោកស្រី សិ រិក្ខ បានឱ្យដឹងថា សហគមន៍អភិវឌ្ឍន៍កសិកម្មចម្រុះជាយក្រុងកំពង់ស្ពឺ

ទទួលបានការបណ្តុះបណ្តាល ពីក្រុមហ៊ុនជំប៉ុន Japan Farms Product ដែលបានជួយដល់សហគមន៍អភិវឌ្ឍន៍កសិកម្មចម្រុះជាយក្រុងកំពង់ស្ពឺ ដើម្បីឱ្យទទួលបានលទ្ធផលល្អប្រសើរ ចំពោះដំណាំប្រភេទនេះគឺតម្រូវឱ្យមានការថែទាំនិងយកចិត្តទុកដាក់ខ្ពស់បំផុត។

ទាក់ទងនឹងការថែទាំលោកស្រី សិ រិក្ខ បានបញ្ជាក់ប្រាប់ថា សម្រាប់ប្រភេទបន្លែជីជំប៉ុនឬជីអូបាក់នេះផ្នែកបច្ចេកទេសគឺមានការជួយជ្រោមជ្រែងពីខាងមន្ត្រីជំនាញប្រទេសជំប៉ុន ប្រភេទជីនេះ មុនដាំគឺត្រូវព្រោះគ្រាប់នៅលើថ្នាលសិន អាយុកាលពីពេលព្រោះ រហូតដល់ពេលប្រមូលផលមានរយៈពេល២ខែ។



ដំណាំជីជំប៉ុន ឬជីអូបាក់ ក្នុងដំណាក់កាលសាប កូនបុនយកទៅដាំ

មូលហេតុនៃការដាំបន្លែជំប៉ុន ឬជីអូបាក់នេះនៅក្នុងផ្ទះសំណាញ់ដោយសារ វាជួយកាត់ពន្លឺថ្ងៃ ការពារទឹកភ្លៀងកុំឱ្យត្រូវស្លឹកជីខ្លាំងពេក ការពារសត្វល្អិតបំផ្លាញ ហើយការដាំដំណាំជីជំប៉ុន ឬជីអូបាក់នៅក្នុងផ្ទះសំណាញ់នេះ ចាំបាច់ត្រូវបើកអំពូលភ្លើងអគ្គិសនីចាប់ពីម៉ោង ៧ ដល់ម៉ោង១១ យប់ ហេតុដូច្នេះក្នុងផ្ទះសំណាញ់នេះត្រូវ រៀបចំជាលក្ខណៈជាស្វ័យប្រវត្តិតែម្តងចំពោះអំពូលនេះ។



ដំណាំជីជំប៉ុន ឬជីអូបាក់ ដែលបានដាំនៅក្នុងផ្ទះសំណាញ់ និងមានបំពាក់អំពូលភ្លើងជាស្វ័យប្រវត្តិ



លោកស្រី សិរីវិធី បានបន្តទៀតថា ការថែទាំចាំបាច់ ត្រូវស្រោចទឹក ការសម្អាតស្មៅ និងការកាត់តែងមែក ហើយសម្រាប់ការស្រោចស្រពនេះក៏ត្រូវធ្វើទៅតាមខែដែរ



សកម្មភាពព្រាងព្រាងដីអូបាក់ ក្នុងដំណាក់ កាលវិភាគប្រមូលផល

បើខែក្តៅខ្លាំងយើងអាចស្រោច ១ ខែ ៤ ដង ហើយសម្រាប់ ដី គឺយើងប្រើប្រាស់ដីធម្មជាតិ សម្រាប់រយៈពេល២ខែជា ដំណាក់កាលប្រមូលផល សម្រាប់សន្លឹកខ្លះ គឺយើងត្រូវបេះ វាចេញ ឬធ្វើជើងឱ្យបានស្អាត ដើម្បីឱ្យវាលូតលាស់បានល្អ បើយើងទុកមែកឱ្យវាស៊ីបទ្រុបពេកធ្វើឱ្យដើមវាមិនអាចលូត ខ្ពស់បាន ដោយវាមានលក្ខណៈចង្អៀត។



សកម្មភាពបេះស្លឹកដីដំបូន ឬដីអូបាក់ ពេលសង្កេត ឃើញថាវាចង្អៀតពេក

បច្ចុប្បន្នដំណាំបន្លែប្រភេទនេះ មិនទាន់មានការដាំ ដុះនៅតាមចម្ការរបស់ប្រជាកសិករខ្មែរ ឱ្យបានទូលំទូលាយ នៅឡើយទេ មានតែការដាំដុះបង្ហាញនៅក្នុងសហគមន៍អភិវឌ្ឍន៍កសិកម្មចម្រុះជាយក្រុងកំពង់ស្ពឺប៉ុណ្ណោះ ដូច្នេះហើយ យើងចង់ធ្វើការផ្សព្វផ្សាយដល់ប្រជាកសិករ ឱ្យធ្វើការដាំដុះ ដំណាំប្រភេទនេះ ព្រោះវាមានតម្លៃខ្ពស់នៅលើទីផ្សារទំនើប

និងតាមបណ្តាភោជនីយដ្ឋានធំៗក្នុងព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា។



សកម្មភាពពិនិត្យសន្លឹកដីដំបូន ឬដីអូបាក់ ក្នុងដំណាក់ កាលវិភាគប្រមូលផល

លោកស្រី សិរីវិធី បានបន្តទៀតថា តាមតែអ្នកស្រី បានដឹង ដំណាំប្រភេទនេះ គឺមានដាំនៅតែសហគមន៍អភិវឌ្ឍន៍ កសិកម្មចម្រុះជាយក្រុងកំពង់ស្ពឺនេះទេ គឺមិនទាន់មានដាំនៅ តាមសហគមន៍ផ្សេងៗ នៅឡើយទេ ចំពោះបញ្ហាទីផ្សារ វិញអ្នកស្រីបានឱ្យដឹងផងដែរថា នៅមានកម្រិត នៅឡើយ ដោយសារប្រជាពលរដ្ឋនៅប្រទេសយើងមិនទាន់ស្គាល់ប្រភេទ បន្លែនេះដូច្នេះការលក់ទាមទារធ្វើការផ្សព្វផ្សាយឱ្យបានច្រើន ទៅលើបន្លែដំបូន ឬដីអូបាក់នេះ ដោយបន្ថែមប្រភេទនេះជាបន្ថែម សម្រាប់ជនជាតិដំបូន រីឯតម្លៃទៀតសោទក៏មានតម្លៃថ្លៃ ដោយ សារបន្ថែមប្រភេទនេះគឺលក់ជាសន្លឹក។



សកម្មភាពបេះស្លឹកដីដំបូន ឬដីអូបាក់ ក្នុងដំណាក់ កាលប្រមូលផល

សម្រាប់ជនជាតិខ្មែរយើង មានបំណងចង់ភ្នក់គឺលក់ ក្នុង១សន្លឹក ៤០០ រៀល ប៉ុន្តែអតិថិជនចង់ទិញច្រើនយក ទៅទីក្រុងភ្នំពេញសហគមន៍អាចលក់ក្នុងតម្លៃផ្សេង។

