

แบบจัดเก็บข้อมูลพันธุ์พืชท้องถิ่น

๑. ชื่อพืช/ชื่อสามัญ : มะกรูด

๒. ชื่อวิทยาศาสตร์ : *Citrus hystrix* DC.

๓. ชื่อเรียกในท้องถิ่น : มะขุน มะขุด มะหุด ส้มกรูด ส้มมั่วผี โกรยเซียด มะขู

๔. ชนิดพืช : ไม้ยืนต้นขนาดเล็ก

๕. ลักษณะประจำพันธุ์ : ไม้ยืนต้นขนาดเล็ก สูง ๒-๘ เมตร เปลือกต้นเรียบ สีน้ำตาล มีหนามแหลมตามกิ่งก้าน ใบ เป็นใบประกอบที่มีใบย่อยใบเดี่ยว ออกเรียงสลับ ปลายใบและโคนใบมน ขอบใบเรียบ แผ่นใบเรียบเป็นมันสีเขียวเข้ม มีต่อมน้ำมันอยู่ตามผิวใบ มีกลิ่นหอมเฉพาะ ก้านใบมีปีกดูคล้ายใบ ดอก ออกเป็นช่อตามซอกใบที่ปลายกิ่ง ดอกสีขาว กลีบเลี้ยงมี ๕ กลีบ กลีบดอกมี ๕ แฉก โคนกลีบดอกติดกัน ผล เป็นรูปทรงกลมหรือรูปไข่ โคนผลเรียวเป็นจุก ผิวขรุขระ มีต่อมน้ำมัน ผลอ่อนสีเขียวแก่ สุกเป็นสีเหลือง มีรสเปรี้ยว เมล็ดกลมรี สีขาว มีหลายเมล็ด

๖. ถิ่นกำเนิด : เอเชียตะวันออกเฉียงใต้

๗. แหล่งพันธุ์ : พบได้ทั่วไป

๘. การปลูก/การขยายพันธุ์/การดูแลรักษา : ควรปลูกด้วยกิ่งตอน ก่อนจะปลูกควรนำปุ๋ยคอกมาใส่ผสมกับดิน เพื่อให้ดินมีอาหารอุดมสมบูรณ์ดี หลุมที่ปลูกมีขนาด กว้างxยาวxลึก ประมาณ ๘๐ ตารางเซนติเมตร ก่อนที่จะวางพีชลงปลูกในหลุมควรวางใบไม้ใบหญ้าแห้งที่เน่าเปื่อยผุพังใส่รองก้นหลุม ใช้ระยะปลูกประมาณ ๕x๕ เมตร

การปฏิบัติดูแลรักษา

๑. การให้น้ำ ในระยะที่ปลูกมะกรูดใหม่ ๆ ต้องหมั่นรดน้ำให้ความชุ่มชื้นแก่พืช จะทำให้พืชตั้งตัวได้เร็ว แดกใบอ่อนกิ่งอ่อนดี
๒. การใส่ปุ๋ย ควรใส่ปุ๋ยเพิ่มธาตุอาหารให้พืชเป็นครั้งคราว ซึ่งอาจเป็นปุ๋ยอินทรีย์หรือปุ๋ยวิทยาศาสตร์ และปุ๋ยชีวภาพก็ได้ ปกติจะรับประทานใบมะกรูดเป็นอาหารจึงมักใช้ปุ๋ยที่มีไนโตรเจนสูง เช่น ๒๐-๑๔-๑๔ หรือใส่ปุ๋ยพื้น เช่น ๑๕-๑๕-๑๕
๓. การป้องกันกำจัดศัตรูพืช จะมีหนอนของผีเสื้อกลางคืนกัดกินใบมะกรูดและยอดอ่อน จึงควรตรวจตราจับหนอนดังกล่าวในเวลาเช้าแล้วทำลายทิ้งเสีย

๙. การจดทะเบียนเป็นสินค้า GI (สินค้าที่มีเอกลักษณ์เฉพาะแหล่งภูมิศาสตร์) : -

๑๐. การใช้ประโยชน์ : การใช้มะกรูดสระผมน่าจะรู้จักกันมาตั้งแต่สมัยโบราณ วิธีการสระ บ้างก็ใช้ผลดิบผ่าแล้วบีบน้ำสระโดยตรง บ้างก็นำไปเผา หรือต้มก่อนสระ มะกรูดยังมีใช้ในพระราชพิธีสำคัญ เช่น พระราชพิธีโสกันต์ ซึ่งระบุไว้ในพระราชพิธีสิบสองเดือนไว้ ว่าจะต้องมีผลมะกรูดและใบส้มป่อยประกอบในพิธีด้วย เข้าใจว่าน่าจะใช้เพื่อการสระผมนั่นเอง และก็สามารถนำไปล้างพื้นได้ด้วย ซึ่งเป็นสมุนไพรชนิดหนึ่งเช่นกัน น้ำมะกรูดมีรสเปรี้ยว กลิ่นฉุนคล้ายใบ แต่ใช้น้อยกว่าน้ำมะนาว ใช้ปรุงรสเปรี้ยวแทนมะนาวได้ เช่นในปลาร้าหลน น้ำพริกปลาร้า น้ำพริกมะกรูด มะกรูดมีส่วนเปลือกที่หนา ส่วนเปลือกนิยมนำผิวมาประกอบอาหารบางชนิดด้วย ในมะกรูดมีน้ำมันหอม

ระเหยอยู่มาก ใบมะกรูดนั้นใส่ในตัวยาทุกชนิด น้ำยาขนมจีน ยาหอม ใส่ในแกงเช่น แกงเผ็ด แกงเทโพ แต่ถ้าใส่มากเกินไปจะมีรสขมมีกลิ่นฉุน ทั้งในใบ และผล บางครั้งสามารถนำไปใช้ไล่แมลงบางชนิดได้ผลมะกรูดผ่าซีกที่บีบน้ำออกแล้ว ใช้เป็นยาดับกลิ่นในห้องสุชาได้

๑๑. เอกสารอ้างอิง :

วิกิพีเดีย. มะกรูด. เข้าถึงได้จาก <https://th.wikipedia.org/wiki/มะกรูด>

เว็บเพื่อพืชเกษตรไทย. มะกรูด/ใบมะกรูด ประโยชน์ และสรรพคุณมะกรูด. เข้าถึงได้จาก <http://puechkaset.com/มะกรูด/>

๑๒. ภาพประกอบ :



ข้อมูลโดย : ศูนย์ส่งเสริมเทคโนโลยีการเกษตรด้านแมลงเศรษฐกิจจังหวัดชุมพร

ที่อยู่ : ๒๒/๑ ม.๖ ต.ขุนกระโทก อ.เมือง จ.ชุมพร

เว็บไซต์ : <http://www.aopdbom.doe.go.th>