

## การผลิตแป้งสาคุ

แป้งสาคุ (Sago Flour) หมายถึง แป้งที่ผลิตได้จากต้นสาคุ มีลักษณะเป็นผงละเอียดหรือเป็นเม็ด เนื้อแป้งอาจมีสีน้ำตาลหรือสีชมพูอมขาวขึ้นอยู่กับกระบวนการผลิตและสายพันธุ์ของต้นสาคุ ต้นสาคุที่นำมาใช้ในการสกัดแป้งจะเป็นต้นสาคุที่มีอายุในช่วง 7 - 15 ปี โดยปกติแป้งสาคุที่สกัดได้จะมีแป้งเป็นองค์ประกอบประมาณร้อยละ 40 กล่าวคือต้นสาคุที่มีน้ำหนัก 100 กิโลกรัม จะสามารถผลิตแป้งสาคุได้ 40 กิโลกรัม โดยต้นสาคุ 1 ต้น สามารถผลิตแป้งได้สูงถึง 150 - 300 กิโลกรัมต่อต้น

**1** ทำการคัดเลือกต้นสาคุที่แก่เต็มที่ หรือเข้าสู่ระยะออกดอกเขากวาง หรือดอกเป็นช่อ (inflorescence) ที่ปลายยอดเหนือลำต้น ซึ่งเป็นเครื่องหมายบ่งบอกว่าต้นสาคุมีความสมบูรณ์และอยู่ในระยะที่เหมาะสมในการผลิตแป้ง

**2** ตัดต้นสาคุให้เป็นท่อนสั้น ๆ ประมาณ 0.5 - 1 เมตร ใช้มีดหรือขวานปอกเปลือกแข็งด้านนอกออก จะเห็นเนื้อในสาคุมีสีขาว ผ่าเป็นชิ้น ๆ ขนาดพอดีกับเครื่องขูด

**3** ในอดีตจะใช้เครื่องมือที่เป็นไม้ตอกตะปูที่เรียกว่า “ไม้ตรุน” นำไปขูดเนื้อสาคุให้ละเอียดเป็นผง ต่อมาได้ผลิตเครื่องขูดแป้ง โดยใช้หลักการทำงานแบบเดียวกับเครื่องขูดมะพร้าว จะได้เนื้อสาคุที่ละเอียดเป็นผงกว่าวิธีดั้งเดิม ทำให้สามารถผลิตแป้งที่มีประสิทธิภาพ ช่วยป้องกันการปนเปื้อนจากจุลินทรีย์และการย่อยตัวเองของแป้งด้วย

**4** นำขุยเนื้อสาคุใส่ถังหรือภาชนะ เติมน้ำให้ท่วมเนื้อแป้ง ประมาณ 20 นาที โดยใช้เครื่องมือปั่น แล้วกรองเอาขุยเนื้อสาคุออกด้วยผ้าขาวดิบ ทิ้งน้ำไว้ 1 คืน ประมาณ 6 - 8 ชั่วโมง เพื่อให้แป้งตกตะกอน

**5** หลังจากนั้นเทน้ำออก เอาเนื้อแป้งห่อผ้าขาวเพื่อให้เนื้อแป้งสะเด็ดน้ำ ใช้เวลาประมาณ 3 - 5 วัน จะได้ปริมาณเนื้อแป้งสด มีความชื้นประมาณ 64.72 ถึง 73.33 เปอร์เซ็นต์ นำแป้งสดที่ได้ไปตากแดดจนแห้ง จะได้แป้งสาคุผงพร้อมใช้

**6** หากต้องการทำแป้งสาคุเม็ด ให้นำแป้งสาคุที่ตากหมาด ๆ มาร้อนด้วยแดดหรือกระดัง จะได้เป็นสาคุเม็ด แล้วนำไปตากแดดจนแห้งสนิท เคล็ดลับที่ไม่เหมือนกับกลุ่มอื่นหรือจังหวัดอื่น คือ ขั้นตอนการตากสาคุเม็ด โดยจะตาก 2 ครั้ง ครั้งที่ 1 จะตากสาคุเม็ด ไม่เกิน 1 ชั่วโมง แล้วเก็บนำมาผึ่งลมในที่ร่ม ครั้งที่ 2 ตากแดดไม่เกิน 2 ชั่วโมง ซึ่งจะทำให้ได้เม็ดสาคุที่ได้คุณภาพและคงคุณค่าสารอาหารมากที่สุด

**7** การคัดขนาดของเม็ดแป้งสาคุ โดยใช้วิธีการร่อนกับตะกร้าให้มีขนาดต่าง ๆ จะได้แป้งสาคุ 3 รูปแบบ คือ

(1) แป้งสาคุชนิดผง

(2) แป้งสาคุชนิดเม็ดเล็ก ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 1 มิลลิเมตร

(3) แป้งสาคุชนิดเม็ดใหญ่ ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 2 มิลลิเมตร

ข้อมูล : วิสาหกิจชุมชนต้นตำรับแป้งสาคุรวมใจบ้านไสชัน หมู่ที่ 6 ตำบลโคกสะบ้า อำเภอนาโยง จังหวัดตรัง  
เรียบเรียง : กลุ่มภูมิปัญญาท้องถิ่นและนวัตกรรมด้านการเกษตร กองวิจัยและพัฒนางานส่งเสริมการเกษตร กรมส่งเสริมการเกษตร  
บรรณาธิการ : กลุ่มพัฒนาสื่อส่งเสริมการเกษตร สำนักพัฒนาการถ่ายทอดเทคโนโลยี กรมส่งเสริมการเกษตร  
ออกแบบ : กลุ่มศิลปกรรมส่งเสริมการเกษตร สำนักพัฒนาการถ่ายทอดเทคโนโลยี กรมส่งเสริมการเกษตร  
จัดทำในรูปแบบไฟล์อิเล็กทรอนิกส์ : พ.ศ. 2567

แผ่นพับที่



# สาคุ และการผลิตแป้งสาคุ ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการเกษตร จังหวัดตรัง



กรมส่งเสริมการเกษตร  
กระทรวงเกษตรและสหกรณ์







สาकु เป็นพืชตระกูลปาล์ม ที่พบอยู่ในประเทศแถบเอเชียตะวันออกเฉียงใต้และแถบอินโดนีเซีย ซึ่งในประเทศไทยพบต้นสาकुได้ในภาคใต้ตั้งแต่จังหวัดชุมพรถึงจังหวัดนราธิวาส และในบางพื้นที่ของจังหวัดในภาคตะวันออก สาकुมีความสำคัญอย่างมากในระบบนิเวศ พื้นที่ของป่าสาकुเป็นแหล่งซึบน้ำที่ชาวบ้านจะได้มีน้ำใช้ในภาคเกษตรและด้านอื่น ๆ ช่วยชะลอการไหลบ่า และยังเป็นแหล่งบ่มสร้าง ความหลากหลายชีวภาพให้แก่ระบบนิเวศ นอกจากนี้สาकुสามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้ตั้งแต่รากจนถึงยอด โดยในแต่ละพื้นที่จะมีการนำส่วนต่าง ๆ ของต้นสาकुมาใช้ประโยชน์ ก่อให้เกิดภูมิปัญญาท้องถิ่นในรูปแบบที่หลากหลาย ตั้งแต่ต้นสาकुนำมาผลิตเป็นแป้ง สำหรับใช้ในการบริโภค ใช้เป็นแหล่งทดแทนคาร์โบไฮเดรตจากข้าวหรือพืชอื่น ใช้เนื้อในของลำต้นเลี้ยงด้วงสาकु และเป็นอาหารเลี้ยงสัตว์ได้ ส่วนใบสามารถนำมาเย็บจากใช้มุงหลังคาอาศัยหรือกันผ้าบ้าน ห่อขนม ทางใบใช้ทำราวตากผ้าและเครื่องสาน เป็นต้น



## การขยายพันธุ์ต้นสาकु

สามารถทำได้ 3 วิธี ได้แก่ การเพาะเมล็ด การแยกหน่อ และการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อ แต่วิธีที่นิยมมี 2 วิธี คือ การเพาะเมล็ด และการแยกหน่อ

**1 การเพาะเมล็ด** สามารถขยายพันธุ์ได้ในปริมาณมาก แต่การเจริญเติบโตช้ากว่าการขยายพันธุ์ด้วยการแยกหน่อ และเมล็ดของสาकुนั้นค่อนข้างหายาก

**2 การแยกหน่อ** ในปัจจุบันนิยมขยายพันธุ์สาकुด้วยหน่ออ่อน ซึ่งหน่ออ่อนที่เจริญมาจากต้นแม่สามารถขยายพันธุ์ได้รวดเร็ว ได้ต้นอ่อนที่แข็งแรง ง่ายต่อการเคลื่อนย้ายออกจากต้นแม่ โดยต้องเลือกหน่อที่มีรากติดมากับต้นอ่อน และมีขนาดใหญ่ เพราะจะมีอาหารสะสมมาก สามารถตั้งตัวได้ดี และเจริญเติบโตได้เร็ว ในการตัดควรระมัดระวังไม่ให้หน่ออ่อนมีบาดแผลมาก กรณีต้นหน่ออ่อนที่ถูกตัดแล้วแต่ไม่ได้ปลูกลงทันทีสามารถเก็บรักษาไว้โดยการชำไว้ในเรือนทดลองได้นาน 2 - 3 เดือน



## การปลูกลงดิน

มักปลูกลงในพื้นที่ที่มีโคลนตมเพราะช่วยป้องกันรากอ่อนได้ และต้นสาकुชอบอากาศชื้น โดยมีขั้นตอนการปลูก ดังนี้

**1** เลือกหน่ออ่อนที่มีความสมบูรณ์ มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 10 - 15 เซนติเมตร และมีอายุไม่น้อยกว่า 1 ปี

**2** ใช้เสียมหรือมีดพรวนแยกหน่ออ่อนออกจากต้นแม่ด้วยความระมัดระวัง ตัดใบออกครึ่งหนึ่งยกเว้นตรงส่วนยอด จะทำให้มีเปอร์เซ็นต์การงอกมากกว่า 90 เปอร์เซ็นต์ จากนั้นควรฝังให้แห้งพอหมาด ๆ เพื่อป้องกันการเกิดโรครากเน่า หากต้องการให้เหง้าแตกหน่อและโตไวให้นำเหง้ามารวมควั่นก่อนปลูก

**3** ก่อนปลูกเอาดินชั้นบนใส่ลงไปในหลุมก่อนประมาณครึ่งหลุม และเอาหน่ออ่อนลงปลูก จากนั้นเอาดินที่เหลือใส่เล็กน้อยให้ลำต้นสาकुอยู่เหนือดิน

**4** ผูกไม้หลักเพื่อยึดหน่ออ่อนไม่ให้ล้ม กรณีปลูกในที่โล่ง ช่วงแรกควรทำที่บังแดดให้ต้นอ่อน

**5** หากไม่มีฝนตกให้เอาน้ำใส่ลงในหลุมให้น้ำขังตลอด จากนั้นสังเกตการเจริญเติบโตว่ามีการแตกใบใหม่หรือไม่ ถ้าเห็นว่าต้นสาकुตั้งตัวได้แล้วนั้น ให้เอาดินที่เหลือใส่หลุมให้เต็ม และเอาที่บังแดดออก จากนั้นรอประมาณ 8 - 12 เดือน จนใบของต้นสาकुเปลี่ยนเป็นสีเหลืองก็สามารถเก็บเกี่ยวผลผลิตได้ โดยการขุดและเก็บด้วยมือ ทำการตัดแยกแขนงที่แตกออกจากต้นและใบ ผลผลิตของแขนงสาकुมีประมาณ 2,000 กิโลกรัมต่อไร่ เมื่อขุดขึ้นจากดินแล้วจะเก็บหัวไว้ได้ไม่นาน ต้องใช้ภายใน 2 - 7 วัน