

# ປະສົບການດ້ານເຕັກນິກການປູກ ແລະ ຜະລິດຊາຂົງ ອິນຊີ ເຂດເນີນສູງ ບ້ານຫ້ວຍຕໍາ, ເມືອງໄຊ, ແຂວງອຸດົມໄຊ



## I. ພາກສະເໜີ

### 1.1. ປະຫວັດຄວາມເປັນມາ

ການຜະລິດຊາຂົງ ອິນຊີ ເຂດເນີນສູງ ແມ່ນຜະລິດຂຶ້ນໂດຍຊາວບ້ານ ບ້ານຫ້ວຍຕໍາ, ເມືອງໄຊ, ແຂວງອຸດົມໄຊ, ມີຈຳນວນຄອບຄົວທີ່ປູກແຕ່ງຊາຈຳນວນ 38 ຫຼັງຄາ. ເຊິ່ງການຜະລິດດັ່ງກ່າວແມ່ນເປັນການຜະລິດທີ່ບໍ່ນຳໃຊ້ສານເຄມີ, ບໍ່ທຳລາຍສິ່ງແວດລ້ອມ, ຫຼຸດຜ່ອນກນຊອກຫາເຄື່ອງປ່າຂອງດົງ, ຫຼຸດຜ່ອນແຮງງານການປູກພືດສະນິດອື່ນ, ບໍ່ຊົນເປືອງເນື້ອທີ່ໃນການປູກ ແລະ ມີເຕັກນິກໃນການປູກແຕ່ງທີ່ງ່າຍດາຍນອກນັ້ນ ຍັງສ້າງລາຍຮັບເພີ່ມໃຫ້ແກ່ຄອບຄົວນຳອີກ.

ເປົ້າໝາຍຂອງການຜະລິດ ແມ່ນເພື່ອສ້າງວຽກເຮັດງານທຳ, ຊ່ວຍສົ່ງເສີມໃຫ້ກຸ່ມແມ່ຍິງມີວຽກເຮັດງານທຳ, ເປັນການຜະລິດທີ່ປອດສານຜິດບໍ່ທຳລາຍສິ່ງແວດລ້ອມ.

ເອກະສານສະບັບນີ້ມີຈຸດປະສົງ ໃນການນຳສະເໜີບົດຮຽນທີ່ໄດ້ຈາກປະສົບການຕົວຈິງຈາກກຸ່ມຜະລິດຊາຂົງອິນຊີ ເຂດເນີນສູງ ໂດຍຜ່ານການປັບປຸງ ດັດແກ້ວິທີການປູກແຕ່ງມາໃນໄລຍະຜ່ານມາແລ້ວ ສະນັ້ນການປູກແຕ່ງຊາຂົງຈຶ່ງບໍ່ເປັນເປັນເລື່ອງຍາກ ແຕ່ບໍ່ຄວນປະມາດ ເພື່ອບໍ່ໃຫ້ການປູກແຕ່ງຜິດພາດເຊິ່ງ ຈະເຮັດໃຫ້ເສຍເວລາ ແລະ ເສຍຕົ້ນທຶນໃນການຜະລິດ. ເຊິ່ງເນື້ອໃນຂອງເອກະສານປະກອບດ້ວຍຂະບວນການ ທີ່ໄດ້ນຳໃຊ້, ຄວາມພ້ອມໃນການປະຕິບັດ, ເງື່ອນໄຂທີ່ນຳໄປສູ່ຜົນສຳເລັດ, ອຸປະສັກ/ສິ່ງທ້າທາຍ, ຂໍ້ແນະນຳເພື່ອແນໃສ່ໃຫ້ຜູ້ອ່ານໄດ້ເຂົ້າໃຈ ແລະ ສາມາດເປັນທາງ ເລືອກໃນການຈັດຕັ້ງປະຕິບັດເພື່ອເປັນການສະໜັບສະໜູນການປະຕິບັດກິດຈະກຳໃຫ້ແກ່ຜູ້ທີ່ສົນໃຈ.

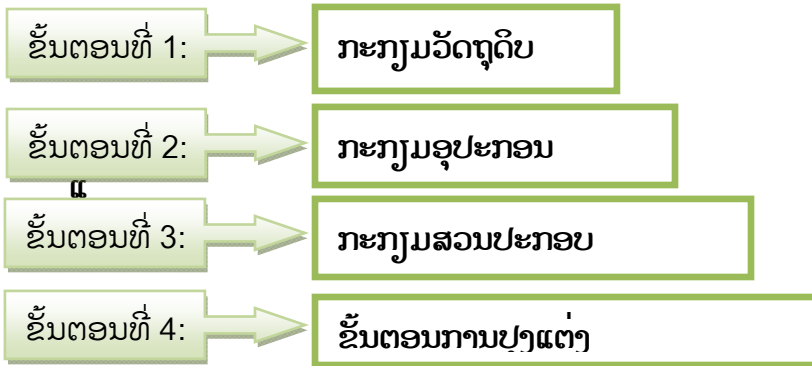
## II. ຂະບວນການໃນການປູກ ແລະ ຜະລິດຊາຂົງ ອິນຊີ ເຂດເນີນສູງ

### 2.1. ຂະບວນການໃນການປູກ

<p>ຂັ້ນຕອນທີ 1:</p>	<p>ຊອກພື້ນທີ່ໃນການປູກ ການຊອກພື້ນທີ່ໃນການປູກແມ່ນໄດ້ ຊອກພື້ນທີ່ ທີ່ມີດິນອຸດົມສົມບູນ ໂດຍ ແບ່ງອອກເປັນ 2 ພື້ນທີ່:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ພື້ນທີ່ທີ 1 ສໍາລັບປູກ ຂົງມີຈໍານວນເນື້ອທີ່ ທັງໝົດ 2 ຮຕ</li> </ul> <p>ພື້ນທີ່ທີ 2 ສໍາລັບປູກ ຂີ້ມື້ນ ເຊິ່ງມີ ຈໍານວນເນື້ອທີ່ທັງໝົດ 2 ຮຕ</p>	
<p>ຂັ້ນຕອນທີ 2:</p>	<p>ການກະກຽມແນວພັນປູກ ແມ່ນນໍາເອົາຫົວຂົງມາອານະໄມ ແລະ ຄັດສ່ວນທີ່ເປັນຫົວເກົ່າອອກ ແລ້ວຕັດ ເອົາຂະໜາດເທົ່ານີ້ວມີ ຕາມບອນທີ່ມີ ຕາ ແລ້ວນໍາໄປປູກ (ການເລືອກເອົາຫົວແມ່ນເລືອກເອົາຫົວ ທີ່ໃຫຍ່ ແລະ ມີຄວາມສົມບູນດີທີ່ສຸດ)</p>	
<p>ຂັ້ນຕອນທີ 3:</p>	<p>ຖາງ ແລະ ຈຸດພື້ນທີ່ ທີ່ຈະທໍາການປູກ ຂົງ ການຖາງພື້ນທີ່ແມ່ນເລີ້ມໃນເດືອນ 4 ປີ 2011 ຈຸດພື້ນທີ່ ທີ່ຈະປູກຂົງໃນເດືອນ 5 ປີ 2011</p>	

<p>ຂັ້ນຕອນທີ 4:</p>	<p>ກະກຽມໜານປູກ ເຊິ່ງພື້ນທີ່ນັ້ນແມ່ນຈະຊຸດເປັນໜານຄື ກັບໜານປູກຜັກຈາກນັ້ນກໍນຳເອົາແນວ ພັນລົງປູກ (ແນວພັນທີ່ປູກແມ່ນ ສາມາດຂະຫຍາຍພັນໄດ້ເອງ)</p>	
<p>ຂັ້ນຕອນທີ 5:</p>	<p>ຂັ້ນຕອນການປູກ ແລະ ບົວລະບັດ ຮັກສາ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ເລີ່ມປູກໃນຕົ້ນເດືອນ 6 ປີ 2011</li> <li>- ທຳການບົວລະບັດຮັກສາໜານປູກ 2 ເດືອນຕໍ່ 1 ຄັ້ງ</li> </ul>	 
<p>ຂັ້ນຕອນທີ 6:</p>	<p>ເກັບກູ້ຜົນລະປູກ ໃນຊ່ວງເດືອນ 11 ຫາ ເດືອນ 4 (ການ ເກັບກູ້ແມ່ນອີງໃສ່ຈຳນວນລູກຄ້າທີ່ສັ່ງ ຕົວຈິງ)</p>	

## 2.2. ຂະບວນການໃນການຜະລິດຊາຂົງ ອິນຊີ



### ຂັ້ນຕອນທີ່ 1: ກະກຽມວັດຖຸດິບ

- ນຳເອົາວັດຖຸດິບມາລ້າງໃຫ້ສະອາດ



- ນຳເອົາວັດຖຸດິບມາຊອຍເປັນຕ່ອນນ້ອຍໆ



- ຊັ່ງຕວງນຳໜັກ ເພື່ອຮູ້ສ່ວນປະສົມຂອງນ້ຳຕານ



- ນໍາເອົາວັດຖຸດິບມາຕໍາດ້ວຍຄົກໃຫ້ມຸ່ນ ຫຼື ບົດດ້ວຍເຄື່ອງປັ່ນນໍ້າໝາກໄມ້



- ກັນຕອງເອົານໍ້າວັດຖຸດິບທີ່ຕໍາແລ້ວໆ (ໂດຍການນໍາເອົານໍ້າສະອາດເທລົງໄສ່ເທຍື້ອຂົງ ຈາກນັ້ນກໍນວດ ແລ້ວປັ່ນເອົານໍ້າ ໃສ່ຊາມປະໄວ້.)




**ຂັ້ນຕອນທີ່ 2: ກະກຽມອຸປະກອນສໍາລັບຜະລິດຊາຂົງ**

- ຄົກ/ສາກ ສໍາລັບຕໍາຂົງ
- ເຄື່ອງບົດນໍ້າໝາກໄມ້ ສໍາລັບບົດຂົງ
- ຕາໜ່າງສໍາລັບກັນຕ້ອງນໍ້າຂົງ
- ໜໍ່ຕົ້ມ/ຂຽວຊາຂົງ
- ເຄື່ອງບົດຊາຂົງ
- ຊາມ, ພາຖາດ

ການອະນະໄມ ແລະ ຂ້າເຊື້ອອຸປະກອນ: ເອົາມາລ້າງໃຫ້ສະອາດ ຈາກນັ້ນນໍາເອົານໍ້າມາໃສປະມານເຄິ່ງໜໍ່ ແລ້ວຄ້າງຂຶ້ນເຕົາໄຟ ຕົມໃຫ້ຟົດ ເພື່ອຂ້າເຊື້ອ ຫຼື ລ້າງໝໍ່ໃສສະອາດ 1 ຄັ້ງ.

<p>ເຄື່ອງບົດນໍ້າໝາກໄມ້</p>	<p>ເຕົາສໍາລັບຕົ້ມ/ຂຽວຊາຂົງ</p>	<p>ເຄື່ອງບົດຊາຂົງ</p>

### ຂັ້ນຕອນທີ 3: ກະກຽມສ່ວນປະກອບ

ສ່ວນປະກອບຂອງການປຸງແຕ່ງ		
ປະເພດຊາ	ສ່ວນປະກອບ	ຜົນໄດ້ຮັບ
	<ul style="list-style-type: none"> <li>ຂົງແດງ 2 ກິໂລ</li> <li>ນໍ້າຕານ 1 ກິໂລ</li> </ul>	ເທົ່າກັບ 9,5 ຂີດຂອງຊາຂົງ
	<ul style="list-style-type: none"> <li>ຂົງດໍາ 1 ກິໂລ</li> <li>ນໍ້າຕານ 1 ກິໂລ</li> </ul>	ເທົ່າກັບ 9,5 ຂີດຂອງຊາຂົງ
	<ul style="list-style-type: none"> <li>ຜັກໜອກ 2 ກິໂລ</li> <li>ນໍ້າຕານ 1 ກິໂລ</li> </ul>	ເທົ່າກັບ 9 ຂີດຂອງຊາຂົງ
	<ul style="list-style-type: none"> <li>ຂີ້ມິນ 2 ກິໂລ</li> <li>ນໍ້າຕານ 1 ກິໂລ</li> </ul>	ເທົ່າກັບ 9,5 ຂີດຂອງຊາຂົງ
	<ul style="list-style-type: none"> <li>ໝາກຕູມແຫ້ງ 4 ຂີດ</li> <li>ນໍ້າຕານ 1 ກິໂລ</li> </ul>	ເທົ່າກັບ 9,5 ຂີດຂອງຊາຂົງ

### ຂັ້ນຕອນທີ 4: ຂັ້ນຕອນການປຸງແຕ່ງ

- ຂັ້ນຕອນການປຸງແຕ່ງແມ່ນນໍາເອົາວັດຖຸດິບທີ່ກຽມໄວ້ມາເທລົງໝໍ້ຂາງ ແລ້ວນໍາໄປຄ້າງໃສ່ຕເຕົາ
- ເອົາໄມ້ກະດ້າມ ຫຼື ຈອງຄົນຈົນນໍ້າຟົດ
- ຕົ້ມຂຽວລົງໃຫ້ແຫ້ງ ເຄິ່ງໜຶ່ງ ຫຼື ຫຼາຍກວ່ານັ້ນກໍໄດ້ (ຕົ້ມຂຽວ 2-3 ຊົ່ວໂມງຂຶ້ນ)
- ຈາກນັ້ນເທເອົານໍ້າຕານລົງໃສ່ ແລ້ວຄົນໄປເລື້ອຍໆ ຈົນນໍ້າຕານເປື້ອຍ

- ຕົ້ນຂ້ຽວຈົນນໍ້າແຫ້ງ ຫຼື ນໍ້າຕານເລີມເປັນຜົງ ຈາກນັ້ນກໍ່ປົງລົງ ແລະ ສືບຕໍ່ຄົນຈົນເປັນຜົງ ຫຼື ເປັນກ້ອນນ້ອຍໆ.
- ນໍ້າເອົາຜົງຂົງໄປອົບ ຫຼື ຕາກແດດໃຫ້ມັນແຫ້ງດີທີສຸດ
- ນໍ້າມາບົດໃສ່ເຄື່ອງບົດຊາຂົງໃຫ້ເປັນຝຸ່ຍໃຫ້ລະອຽດ
- ນໍ້າມາຫຸ້ມຫໍ່ ເຊິ່ງການຫຸ້ມຫໍ່ແມ່ນມີ 2 ຮູບແບບ 1 : ໃສ່ຖົງຢາງລະ 2 ກິໂລ.

➤ **ຂັ້ນຕອນການຂາຍ**

ຂັ້ນຕອນການຂາຍແມ່ນ ຜູ້ຮັບຜິດຊອບການຂາຍເປັນຜູ້ນໍາເອົາໄປສົ່ງໃຫ້ບໍລິສັດ ແລະ ຮັບເງິນຈາກບໍລິສັດໂດຍກົງ (ຜູ້ທີ່ຮັບ ຜິດຊອບໄປສົ່ງແມ່ນຈະໄດ້ຮັບຄ່າຕອບແທນ 30,000 ກີບຕໍ່ 1 ຄົນ, ຄ່າເດີນທາງແມ່ນຄິດໄລ່ຕາມຄ່າໃຊ້ຈ່າຍຕົວຈິງ)

ຜົນຜະລິດທີ່ອອກມາແມ່ນທາງບໍລິສັດແດນສະຫວັນເປັນຜູ້ຮັບຊື້ໂດຍກົງ. ດັ່ງນັ້ນ, ທາງກຸ່ມຜະລິດຊາຂົງຈຶ່ງໄດ້ສ້າງໃບສັນຍາຊື້ຂາຍຮ່ວມກັບບໍລິສັດແດນສະຫວັນ. ໃນໃບສັນຍາຊື້ຂາຍແມ່ນໄດ້ເລີ່ມແຕ່ເດືອນ 1/2011-12/2011ໂດຍການເຮັດສັນຍາແມ່ນຈະເຊັນປີຕໍ່ປີ ແລະ ລາຄາໃນການຊື້ຂາຍແມ່ນຂຶ້ນກັບການຕົກລົງກັນໄວ້ໃນສັນຍາໂດຍບໍ່ມີການລຸດ ຫຼື ເພີ່ມຂຶ້ນລາຄາ ຖ້າກໍລະນີທີ່ຈະເພີ່ມ ຫຼື ລຸດລາຄາແມ່ນຈະໄດ້ມີການສົມທົບຈາກກຸ່ມ ຫຼື ບໍລິສັດໄດ້ທໍາການຕົກລົງກັນເປັນເອກະພາບກັນຈຶ່ງສາມາດປ່ຽນແປງລາຄາໄດ້ ແລະ ຖ້າຫາກທາງກຸ່ມຜະລິດໄປແລ້ວຖ້າຫາກບໍລິສັດບໍ່ຍ້ອມເກັບຊື້ນັ້ນ ທາງກຸ່ມແມ່ນຈະໄດ້ທໍາການປັບໃໝທາງບໍລິສັດ ແລະ ຖ້າກຸ່ມບໍ່ຜະລິດຊາຂົງໃຫ້ແກ່ບໍລິສັດ ຫຼື ການຜະລິດບໍ່ໄດ້ຄຸນນະພາບຕາມການຕົກລົງນັ້ນທາງບໍລິສັດແມ່ນມີສິດປັບໃໝທາງກຸ່ມໄດ້ເຊັນດຽວກັນ.

- ລາຄາຂອງຊາຂົງແມ່ນ 30.000 - 40.000 ກີບ / ກິໂລກຼາມ (ວັດຖຸດິບ ແລະ ນໍ້າຕານຂອງກຸ່ມທຶນຂອງກຸ່ມເອງ)
- ຂົງດໍາ, ໝາກຕູມ ທາງກຸ່ມບໍ່ທັນມີວັດຖຸດິບສະນັ້ນບໍລິສັດສະໜອງວັດຖຸດິບ ແລະນໍ້າຕານໃຫ້ ກຸ່ມບຸງແຕ່ງໃຫ້ ເອົາຄ່າຕອບແທນແຮງງານ ໃນລາຄາ 7.000 ກີ/ກິໂລກະລາມ.
- ມີສັນຍາຜູກພັນລະຫວ່າງກຸ່ມຜະລິດ ກັບ ບໍລິສັດເປັນຢ່າງດີ, ບໍລິສັດຂາຍສິ່ງອອກໄປປະເທດມາເລເຊຍ ແລະ ຂາຍພາຍໃນປະເທດ ເຊິ່ງເລີ່ມຂາຍແຕ່ເດືອນ 11/2010 - 6/2011ໄດ້ຂາຍເປັນເງິນ 20.624.000 ກີບ (ກຸ່ມໄດ້ກໍາໄລ 11.976.000 ກີບ).
- ນອກນັ້ນຍັງຂາຍໃຫ້ແມ່ຄ້າອື່ນໆຕາມບ້ານໃກ້ຄຽງ ແລະ ຕ່າງແຂວງ ເຊິ່ງມີຮູບແບບການຂາຍເປັນກຸ່ມ.

### III. ບົດບາດຂອງຜູ້ທີ່ມີສ່ວນຮ່ວມ

1. ໂຄງການພັດທະນາຊຸມນະບົດຮອບດ້ານໂດຍຊຸມຊົນເມືອງໄຊ-ເມືອງນາໝີແຂວງອຸດົມໄຊ ( GAA LAO 1027 ) ໄດ້ສະໜັບສະໜູນທຶນ, ອຸປະກອນສ້າງໂຮງເຮືອນ, ປະກອບອຸປະກອນການຜະລິດ ແລະ ສະໜອງແນວພັນ (ຂົງເຜັດ, ຂົງດໍາ, ຂີ້ໝີ່ນ).
2. CKSA ເປັນສະມາຄົມພັດທະນາຊຸມຊົນ ໂດຍບໍ່ຫວັງຜົນກໍາໄລ ໄດ້ສຶກສາຂໍ້ມູນທ່າແຮງຄວາມເປັນໄປໄດ້ໃນການສ້າງຕັ້ງກຸ່ມ, ເຈລະຈາກັບກຸ່ມໃນການສ້າງລະບົບ, ລະບົບຮ່ວມກຸ່ມ, ຝຶກອົບຮົມເຕັກນິກການປຸງແຕ່ງອາຫານ, ປຸງແຕ່ງຊາຂົງ, ຝຶກວິທີການບໍລິຫານກຸ່ມ, ການຮຽນຮູ້ ແລະ ສ້າງຄວາມເຂັ້ມແຂງໃຫ້ກຸ່ມເຂົ້າເຖິງການຕະຫລາດ, ເຈລະຈາ ແລະ ພົວພັນກັບບັນດາພາກສ່ວນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ ຕະຫລອດຮອດການຕະຫລາດ.
3. ພະແນກກະສິກໍາແຂວງອຸດົມໄຊ. ພົວພັນກັບເລື່ອງເອກກະສານ, ພົວພັນພະນັກງານຈາກກົມປູກຝັງຂະແໜງກະສິກໍາ ຊຸກຍູ້ຕິດຕາມການປະຕິບັດກິດຈະກຳຂອງພະນັກງານຫ້ອງການກະສະກໍາເມືອງ, ພະນັກງານ CKSA.
4. ຫ້ອງການກະສິກໍາເມືອງໄຊອໍານວຍຄວາມສະດວກໃນການສະໜອງວິຊາການເພື່ອກວດກາ, ຕິດຕາມແນະນໍາວິທີການປູກຂົງ. ຂີ້ໝີ່ນ, ຂົງດໍາ, ຊ່ວຍກວດກາ ແລະ ອານຸມັດພື້ນທີ່ ແລະ ໃບອານຸຍາດພື້ນທີ່ປູກຂົງ, ຂີ້ໝີ່ນ, ຂົງດໍາ ແລະ ຜັກໜອກ ເພື່ອເປັນກະສິກໍາສະອາດປອດສານຜິດ.
5. ຫ້ອງການແມ່ຍິງເມືອງໄຊເປັນເພື່ອນຮ່ວມງານກັບພະນັກງານ CKSA ຜູ້ຊ່ວຍວຽກແມ່ຍິງປະຈໍາໂຄງການ GAA ຊ່ວຍຝຶກອົບຮົມ-ຊຸກຍູ້-ຕິດຕາມທາງດ້ານເຕັກນິກ, ສ້າງຄວາມເຂັ້ມແຂງໃຫ້ແມ່ຍິງ ໃນການການບໍລິຫານຄົນໃນກຸ່ມ, ອອກແບບວາງແຜນການບໍລິຫານການຜະລິດ ແລະ ບໍລິຫານການຕະຫລາດຮ່ວມກັບຊາວບ້ານ.
6. ບໍລິສັດແດນສະຫວັນຮັບຜິດຊອບເລື່ອງເອກກະສານຜ່ານ (ອຍ), ຜ່ານກະຊວງກະສິກໍາ, ເສຍຄ່າປ່ວຍການພະນັກງານຈາກກົມປູກຝັງ ທີ່ລົງໄປກວດກາຕິດຕາມກຸ່ມທຸກໆ ຄັ້ງຍັງໄດ້ປະກອບສ່ວນອຸປະກອນເພີ່ມໃຫ້ກຸ່ມ.
7. ອົງການຈັດຕັ້ງຂັ້ນບ້ານ ແລະ ຄະນະບໍລິຫານກຸ່ມກິດຈະກຳປຸງແຕ່ງຊາຂົງລະດັບບ້ານ ບ້ານຫ້ວຍຕໍາຮັບຜິດຊອບຊຸກຍູ້ການດໍາເນີນກິດຈະກຳຂອງກຸ່ມ, ເປັນຜູ້ກວດກາການດໍາເນີນກຸ່ມເຊັ່ນ: ການກວດກາການບໍລິຫານບັນຊີ, ການຕະຫລາດ, ຄຸນນະພາບຂອງການຜະລິດ, ການບົວລະບັດຮັກສາສວນຂົງ ແລະ ໂຮງເຮືອນ, ການເປັນເຈົ້າການໃນການພົວພັນພາກສ່ວນທີ່ກ່ຽວຂ້ອງ.
8. ສະມາຊິກກຸ່ມຮັບຜິດຊອບລະດົມທຶນຈາກສະມາຊິກພາຍໃນກຸ່ມ ເພື່ອປະກອບທຶນໃນການຈັດຊື້ນໍ້າຕານພ້ອມທັງຮັບຜິດຊອບເປັນເຈົ້າການໃນການຮ່ວມວາງແຜນການ, ຜະລິດຮ່ວມກັນເປັນກຸ່ມ, ປົກປັກຮັກສາຄຸນນະພາບຂອງຜະລິດຕະພັນພ້ອມດ້ວຍໂຮງເຮືອນ, ສວນ ແລະ ກວດກາການເຮັດວຽກຂອງຄະນະກຸ່ມ.

9. ມີຄະນະກຳມະການບໍລິຫານກຸ່ມ 12 ທ່ານ : ມີຄະນະກວດກາພາຍໃນກຸ່ມ, ຄະນະຮັບຜິດຊອບການຕະຫລາດ, ຮັບຜິດຊອບບັນຊີຕິດຕາມການເຄື່ນໄຫວຂອງສະມາຊິກ, ບັນຊີລາຍຮັບ-ລາຍຈ່າຍເງິນຂອງກຸ່ມ, ມີຄັງເງິນ, ມີຜູ້ຮັບຜິດຊອບແຕ່ລະຂະແໜງ (ອານາໄມ, ຊອຍ-ບິດ-ກັ້ນຕອງ, ຕົ້ມທຸງປຸງແຕ່ງ, ບັນຈຸໃສ່ຖົງຢາງ. ແລະ ມີສະມາຊິກກຸ່ມໃນກຸ່ມ)

#### IV. ຜົນໄດ້ຮັບ

##### ❖ ສິ່ງທີ່ເຮັດໄດ້ດີທີ່ສຸດ:

- ການປູກຂົງແມ່ນນຳໃຊ້ເຕັກນິກການປູກແບບໝູນວຽນ ແລະ ປູກພືດສະນິດອື່ນປະສົມປະສານກັບຂົງ ເຊັ່ນ: ໝາກເຜັກ, ຫົວສິ່ງໄຄ, ຂີ້ມັນ, ພືດຜັກສວນຄົວຕ່າງໆ
- ມີການຜະລິດທີ່ປອດສານເຄມີ, ບໍ່ເປັນອັນຕະລາຍຕໍ່ສຸຂະພາບ, ບໍ່ເປັນອັນຕະລາຍຕໍ່ສິ່ງແວດລ້ອມ, ຕໍ່ຄົນ, ສັດ ແລະ ຜູ້ບໍລິໂພກ.
- ມີການຄຸ້ມຄອງຄຸນນະພາບຂອງຜົນຜະລິດໄດ້ດີ
- ການປຸງແຕ່ງທີ່ສະອາດ ແລະ ມີຄຸນນະພາບ
- ມີຕະຫຼາດຮອງຮັບທີ່ດີ ແລະ ພັນຄົງ

##### ❖ ສິ່ງທີ່ເຮັດບໍ່ໄດ້ດີ:

- ການຜະລິດບາງຄັ້ງຍັງບໍ່ທັນທ່ວງທັນກັບເວລາທີ່ທາງບໍລິສັດນັດໝາຍ ເນື່ອງຈາກວ່າອຸປະກອນຍັງບໍ່ທັນພຽງພໍ.
- ອຸປະກອນໃນການຜະລິດຍັງໃຊ້ແບບດັ້ງເດີມ ຍັງບໍ່ທັນສະໄໝ

#### V. ບົດຮຽນທີ່ຖອດຖອນໄດ້

##### 1. ຈຸດດີ

- ເປັນການຜະລິດທີ່ບໍ່ນຳໃຊ້ສານເຄມີ
- ບໍ່ທຳລາຍສິ່ງແວດລ້ອມ
- ເປັນທີ່ຍອມຮັບຂອງຕະຫຼາດ
- ຄຸນນະພາບຂອງຜະລິດຕະພັນໄດ້ຕາມມາດຖານຂອງບໍລິສັດໄດ້ວາງໄວ້.
- ຫຼຸດຜ່ອນການຊອກຫາເຄື່ອງປ່າຂອງດົງ
- ຫຼຸດຜ່ອນແຮງງານການປູກພືດສະນິດອື່ນ ແລະ ບໍ່ຊົນເຜືອງເນື້ອທີ່
- ຄອບຄົວມີລາຍຮັບຈາກການແບ່ງຜົນກຳໄລ (ມີລາຍຮັບເພີ່ມມາສູ່ຄອບຄົວ)

## 2. ຂໍ້ຈຳກັດໃນການຜະລິດ

ການຜະລິດຊາຂົງແມ່ນຍັງມີຂໍ້ຈຳກັດໃນການຜະລິດເຮັດໃຫ້ການຜະລິດເກີດຂໍ້ຍຸງຢາກບາງຢ່າງ ເຊັ່ນ:

- ຂາດໂຮງເຮືອນສຳລັບຊອຍວັດຖຸດິບ
- ການຜະລິດແມ່ນຍັງໃຊ້ຄົກໄມ້ຕ່ຳ ເຮັດໃຫ້ແກ່ຍາວເວລາ ແລະ ຍັງບໍ່ໄດ້ນຳຂົງໝົດ
- ອຸປະກອນໃນການໃຊ້ວັດຖຸດິບຍັງບໍ່ທັນພຽງພໍເຊັ່ນ: ໝໍ້, ພາຖາດ, ຕາໜ່າງເຫຼັກ...
- ຜ່ານມາ ປີ 2010. ວັດຖຸດິບບໍ່ພຽງພໍ (ຂົງເຜັດ, ຂົງດຳ, ຂໍ້ໝັ້ນ.ສ່ວນໝາກຕູ້ມບໍ່ມີ ຈຳເປັນຕ້ອງໄດ້ ຊອກເກັບຊື່ມາຈາກບ່ອນອື່ນ)
- ລາຄາຂົງພຸ່ງຂຶ້ນສູງ, ລາຄາຂາຍຜະລິດຕະພັນຍັງຕ່ຳ
- ການຮັກສາໂຮງເຮືອນບໍ່ທັນໄດ້ດີ, ບໍ່ທັນໄດ້ກຳກັນເຈື່ອນ, ບໍ່ໄດ້ລ້ອມຮົ່ວ ເຮັດໃຫ້ເດັກນ້ອຍ ແລະ ໄກ່ ໄປຫລິ້ນເປື້ອນເປີ.
- ການປຸງແຕ່ງພົບຄວາມຫຼຸ່ຍຍາກໂດຍສະເພາະຊ່ວງຝົນຕົກຜະລິດຕະພັນມີຄວາມສ່ຽງຕໍ່ກັບຄວາມ ຊຸ່ມສູງ.

## 3. ປັດໃຈສຳຄັນທີ່ສຸດ

❖ ຄຸນນະພາບຂອງການຜະລິດ: ປັດໃຈສຳຄັນທີ່ສຸດຂອງການຜະລິດຊາຂົງແມ່ນເລື່ອງຄຸນນະພາບ ຂອງການຜະລິດຊາຂົງ ເຊິ່ງເປັນການຜະລິດທີ່ປອດສານເສີດ, ບໍ່ມີຜົນກະທົບຕໍ່ສຸຂະພາບ ແລະ ມີຂະບວນການຜະລິດທີ່ສະອາດ.

❖ ວັດຖຸດິບທີ່ຫາໄດ້ງ່າຍ ແລະ ມີຢູ່ພາຍໃນບ້ານ: ຂໍ້ດີຂອງການຜະລິດຊາຂົງຂອງກຸ່ມບ້ານຫ້ວຍຕ່ຳ ແມ່ນເລື່ອງວັດຖຸດິບທີ່ນຳມາຜະລິດສ່ວນໃຫຍ່ແລ້ວແມ່ນກຸ່ມສາມາດຜະລິດໄດ້ເອງ ເຮັດໃຫ້ບໍ່ສິນ ເປືອງຕົ້ນທຶນໃນການຜະລິດ.

## 4. ສະພາບເງື່ອນໄຂໃດທີ່ເຮັດໃຫ້ເກີດຜົນຜະລິດດີ

ບ້ານຫ້ວຍຕ່ຳແມ່ນເປັນບ້ານທີ່ມີຄວາມອຸດົມສົມທາງດ້ານທຳມະຊາດ, ມີພື້ນທີ່ດິນສຳລັບທຳການຜະ ລິດທີ່ກວ້າງຂວາງ, ດິນມີຄວາມອຸດົມສົມບູນ, ນອກນັ້ນກໍຍັງເປັນສິ່ງໜຶ່ງທີ່ເຮັດໃຫ້ຜົນຜະລິດໄດ້ຮັບຜົນດີ ແມ່ນການທີ່ມີວັດຖຸດິບໃນການຜະລິດທີ່ມີຢູ່ພາຍໃນບ້ານ, ມີເຕັກນິກການປູກ , ການບົວລະບັດ ແລະ ການປຸງແຕ່ງແບບງ່າຍດາຍ, ນີ້ຊຶ່ງເຕັກນິກການປູກແບບທຳມະຊາດ, ບໍ່ໃຊ້ສານເຄມີ.

**VI. ຂໍ້ແນະນຳ:**

ເພື່ອເພີ່ມລາຍຮັບຈາກການຜະລິດຊາຂົງ ແລະ ເພື່ອເຮັດໃຫ້ຜົນຜະລິດໄດ້ຮັບຜົນດີ ຕ້ອງໄດ້ຂະຫຍາຍພື້ນທີ່ໃນການປູກຂົງໃຫ້ເພີ່ມຂຶ້ນ, ປັບປຸງເຕັກນິກ ແລະ ຄຸນນະພາບຂອງການຜະລິດ ແລະ ຊອກຫາທຶນໃນການສະໜັບສະໜູນດ້ານອຸປະກອນຕື່ມອີກ.

ໂດຍ: ທ່ານ ຄຸດ ມະນີໄຊ

ນາຍບ້ານ ບ້ານຫວ້ຍຕຳ, ເມືອງໄຊ, ແຂວງອຸດົມໄຊ

ໂທ :9505 9695