စိုက်ပျိုးရေး၊မွေးမြူရေးနှင့်ဆည်မြောင်းဝန်ကြီးဌာန

စိုက်ပျိုးရေးဦးစီးဌာန

ကယားပြည်နယ်

ကယားမယ်တို့ လက်စွဲတော် (သို့) မက်ခါသီး

ပြည့်ဖြိုးသဇင်

ဒု-လ/ထဦးစီးမှူး

၂၀၂၃ ခုနှစ်၊ မတ်လ (၇) ရက်

၁။ နိဒါန်း

- မြန်မာအမည် – မက်ခါသီးပင်
- ကယားအမည် – အီဆျာဇယ်
- အင်္ဂလိပ်အမည် – Szechuan pepper (or) Andaliman
- သိပ္ပံအမည် – **Zanthoxylum piperitum(L.)**
- ကယားဒေသထွက် ဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင်
- ကယားလူမျိုးတို့၏ လက်စွဲတော်စားဖိုဆောင်သီးနှံဘုရင်
- ကျန်းမာရေးအထောက်အကူပြု ဆေးဘက်ဝင်အပင်
- အရည်အသွေးနှင့် အရသာ ပိုမိုကောင်းမွန်

၂။ ရည်ရွယ်ချက်

- ဟင်းလျာများနှင့် အစားအသောက်တို့တွင် မပါမဖြစ်ပါဝင်ရသော ဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင်ဖြစ်လာစေရန်
- အသုံးပြုပုံများကို ကျယ်ကျယ်ပြန့်ပြန့်သိရှိလာစေရန်
- တစ်ပိုင်တစ်နိုင်မှ စီးပွားဖြစ်စိုက်ပျိုးလာကြရန်
- ပြည်တွင်းသာမက ပြည်ပဈေးကွက်သို့ ထိုးဖောက်လာနိုင်စေရန်

၃။ ဆောင်ရွက်ရသည့် အကြောင်းအရာအကျဉ်းချုပ်

- မက်ခါပင်သည် တောင်ပေါ်ဒေသ ရာသီဥတုနှင့်ကိုက်ညီမှုရှိသည်ကို သိရှိနိုင်ခြင်း
- မက်ခါပင်၏ Physiology နှင့် Biography ကို သိရှိနိုင်ခြင်း
- ဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင်ဈေးကွက်တွင် ထိုးဖောက်ဝင်ရောက်လျက်ရှိခြင်း
- မက်ခါသီးသုံးစွဲပုံနည်းလမ်းနှင့် မည်သို့ အသုံးဝင်သည်ကို သိရှိရခြင်း

၄။ ဆောင်ရွက်မှုအသေးစိပ်လုပ်ဆောင်ချက်များ

- အပူချိန် (၁၆ Ċ – ၃၅ Ċ)
- မိုးရေချိန် ၄၈ လက်မ
- ပင်လယ်ရေမျက်နှာပြင်အမြင့်ပေ ၂၈ဝဝ(တောင်ပေါ်ဒေသ)
- မြေချဉ်/ငံဓာတ် pH ၅.၅ – ၆
- အရိုင်းနှင့် အယဉ် (၂)မျိုးရှိ
- အယဉ်ပင်သည် ရွက်သားနူးညံ့ခြင်း၊ အနံ့မွှေး ၊ အနည်းငယ်စူးရှရှအနံ့ရှိ
- အရိုင်းပင်သည် ရွက်သားကြမ်း၊ ပို၍စူးရှသော အနံ့ရှိ
- ပင်စည်၌ ဆူးများစွာရှိ(အခိုင်လိုက်သီး၊ရင့်မှည့်ချိန်နီညိုရောင်ရှိ)
- မျိုးစေ့မှ အပင်ပေါက်၊ မြေထုပ်စည်း၍ ကိုင်းကူးနိုင်

၄။ ဆောင်ရွက်မှုအသေးစိပ်လုပ်ဆောင်ချက်များ

စိုက်ပျိုးခြင်း	တန်းကြားxပင်ကြား(၂၀'x၂၀') (၁၀၉)ပင်/ဧက
အပင်၏သဘာဝ	နှစ်ရှည်ပင်အမျိုးအစားဖြစ်(အမြင့် ၁၀ပေမှ ၁၅ ပေ အထက်) မေ၊ဇွန်တွင် ပန်းပွင့်၍ နိုဝင်ဘာ၊ဒီဇင်ဘာလတွင် အသီးရင့်မှည့်
အသီးခူးဆွတ်ခြင်း	(၅)နှစ်သားမှစ၍ ခူးဆွတ်နိုင်
အထွက်	(၅)နှစ်သားအပင်တွင် အခြောက်(၈)ပြည်ရရှိ
တစ်ပင်၏ တစ်နှစ်ဝင်ငွေ	(၃)သိန်းဝန်းကျင်ရှိ (၅နှစ်သားအပင်)

ဆောင်ရွက်ထားရှိမှုမှတ်တမ်းဓာတ်ပုံများ

၄။ ဆောင်ရွက်မှုအသေးစိပ်လုပ်ဆောင်ချက်များ

အသုံးပြုပုံ

- မက်ခါသီးခွံကို ဖရုံစေ့၊ ငရုတ်သီးမှုန့်၊ ပန်းခါး၊ နနွင်းမှုန့်တို့ဖြင့် ရောထောင်းကာ အမှုန့်ပြုလုပ်၍ အကင်များဖြင့်တို့စားခြင်း
- အသားစဉ်းကောတို့တွင် အသုံးပြုခြင်း၊ ဟင်းချိုဟင်း၊ ဝက်ခေါင်းသုပ်၊ အမဲအူသုပ်၊ အမဲသားရေသုပ် စသည့်အသုပ်အမျိုးမျိုးတို့တွင် အသုံးပြုခြင်း
- ကယားဝက်အူချောင်းပြုလုပ်ရာတွင် ထည့်သွင်းအသုံးပြုခြင်း

အသုံးပြုပုံ

- အသား၊ ငါးစသော ဟင်းလျာများချက်ပြုတ်ရာတွင် အသုံးပြုခြင်း
- ကယားဆန်ပြုတ်၊ ကယားတာလပေါ့ဟင်း နှင့် အထောင်းအမျိုးမျိုးတို့တွင် အသုံးပြုခြင်း
- ကယားဟင်းထုပ်များဖြင့် တို့စားခြင်း၊ဟင်းထုပ်အမျိုးမျိုးပြုလုပ်ရာ အသုံးပြုခြင်း
- အသီးစိမ်းအနုကို ငရုတ်သီးစိမ်းဖြင့်ရောထောင်း၍စားခြင်း၊ အရွက်နုများကို တို့စား ခြင်း

၄။ ဆောင်ရွက်မှုအသေးစိပ်လုပ်ဆောင်ချက်များ

ပါဝင်သောအဟာရဓာတ်များနှင့် ကျန်းမာရေးအထောက်အကူပြုပုံ

- ပိုတက်ဆီယမ်၊ သံဓာတ်၊ ဗီတာမင်   အေ ၊ ဇင့်၊ Copper ၊ Manganese၊ Phosphorusနှင့် ဓာတ်တိုးဆန့်ကျင်ပစ္စည်းများ
- စားသုံးခြင်းဖြင့် စိတ်ကြည်လင်လန်းဆန်းမှုကို လှုံ့ဆော်နိုင်စွမ်းရှိခြင်း
- ထမင်းမြိန်၍ အစာစားချင်စိတ်ကို ဖြစ်ပေါ်စေခြင်း
- အစာချေစနစ်ကို အားကောင်းစေခြင်းနှင့် သွေးလည်ပတ်မှုကို ကောင်းစေခြင်း
- မက်ခါမှုန့်ဖြင့် အာလုတ်ကျင်းလျှင် အပုပ်အသက်များကင်းစင်ပြီး ခံတွင်းအနံ့ကိုကောင်စေခြင်း၊ သွားကိုက်သွားနာ သက်သာစေခြင်း

၅။ ရလဒ်များနှင့် ဆွေးနွေးချက်များ

- မက်ခါသီးနှင့်ပက်သက်၍ ယခင်မသိသေးသူများ ဤစစ်တမ်းကြောင့် စားဖိုဆောင်သုံးဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင်တစ်မျိုးဖြစ်ကြောင်း သိရှိလာခြင်း
- မက်ခါသီးပင်၏ ကြိုက်နှစ်သက်သော ရာသီဥတု၊ မည်သို့စိုက်ပျိုးခြင်း ၊ခူးဆွတ်ခြင်း၊ အသုံးပြုခြင်း၊ အသုံးဝင်ခြင်းတို့နှင့် အာဟာရဓာတ်များပါဝင်မှုတို့ကို သိရှိရခြင်း
- ဈေးကွက်ဝင်သီးနှံဖြစ်ခြင်းနှင့် ဈေးကွက်ရှိ၍ ဝင်ငွေရသီးနှံဖြစ်ခြင်း

၆။ ရလဒ်များအပေါ်သုံးသပ်ခြင်းနှင့် အကြံပြုချက်

- ကယားဒေသထွက် မက်ခါသီးဟင်းခတ် အမွှေးအကြိုင်သည် အရသာကောင်းမွန်ခြင်း၊ ကျန်းမာရေးအထောက်အကူပြု ဆေးဖက်ဝင်အပင်ဖြစ်ခြင်း
- ဟင်းခတ်အမွှေးအကြိုင် စိုက်ပျိုးသီးနှံများတွင် အမယ်သစ်သီးနှံအဖြစ် ထည့်သွင်းစဉ်းစားစေခြင်း
- ပြည်တွင်းသာမက ပြည်ပထိဈေးကွက်ရှိသောကြောင့် တစ်ပိုင်တစ်နိုင်မှသည် စီးပွားဖြစ်ကေထိ ကျယ်ကျယ်ပြန့်ပြန့် စိုက်ပျိုးနိုင်ပါက ကယားပြည်နယ်ရှိတောင်သူများ ဝင်ငွေပိုမိုရရှိနိုင်ခြင်း

၇။ ပညာပေးဆောင်ရွက်ထားရှိမှုအခြေအနေ

- ကယားပြည်နယ်၊ လွိုင်ကော်မြို့နယ် နွားလဝိုးကျေးရွာတောင်သူများ၊ ဖရူဆိုမြို့နယ် ထီးကလူဒေါါကျေးရွာ တောင်သူများနှင့် မက်ခါသီးပင်နှင့်ပတ်သက်သည့် အကြောင်းအရာများကို ဆွေးနွေးမေးမြန်းမှုများ ပြုလုပ်ဆောင်ရွက်ခြင်း

ကျေးဇူးတင်ပါသည်