

บทที่ 10
ฝึกเครื่องแกง

พืชเครื่องแกง

ในการทำอาหารคาวของเมืองไทย สิ่งจะขาดไม่ได้คือ พืชผักที่ใช้ประกอบอาหาร เพื่อให้ชูรส และยังทำให้กลิ่นของอาหารเป็นที่น่ารับประทาน ผักพวกนี้มักมีกลิ่นฉุนในลักษณะต่าง ๆ กัน และกลิ่นนี้เองสามารถดับคาวของเนื้อสัตว์ได้ บางชนิดนอกจากมีกลิ่นแล้วยังให้รสซ่าและเผ็ดด้วย ใบของผักประเภทชูรสนี้สามารถรับประทานได้เป็นผักแก้ม ลำต้นใต้ดินใช้ในการผสมทำเป็นน้ำพริกแกง พืชผักเครื่องแกงเหล่านี้ ได้แก่ ตะไคร้ (Lemongrass) กะเพรา โหระพา (Basils) สะระแหน่ (Peppermint) ขิงข่า (Zingiber) ขมิ้น กระชาย เป็นต้น

10.1 ขิง (Ginger)

Zingiber sp.

ปัจจุบันขิงเป็นพืชผักที่กำลังอยู่ในระยะที่ทำรายได้ให้แก่ชาวสวนชาวไร่ในประเทศไทยมาก ทั้งนี้ เพราะเรามีอุตสาหกรรมทำขิงดองส่งขายแก่ประเทศญี่ปุ่นเป็นจำนวนมาก ขิงที่ปลูกได้นี้มีคุณภาพดีตรงกับความต้องการของตลาด ประเทศไทยสามารถใช้พื้นที่ในการปลูกขิงได้ทุกภาค ภาคใต้ปลูกในจังหวัดชุมพร ประจวบคีรีขันธ์ ภาคเหนือปลูกในจังหวัดเชียงใหม่ เพชรบูรณ์ กำแพงเพชร

นอกจากการซุดหัวขิง (ลำต้นใต้ดิน) มาทำอุตสาหกรรมขิงดองแล้ว ขิงหัวขิงที่ใช้ทำขิงดองนี้สามารถใช้ได้ทั้งในระยะอ่อนและแก่ หัวขิงยังใช้เป็นผักสด โดยเฉพาะขิงอ่อน นำมารับประทานโดยใช้ ผัด ต้ม หัวขิงแก่นำมาปรุงอาหารได้เช่นกัน หัวขิงแก่ยังสามารถทำเป็นขิงแห้ง แล้วนำไปบดทำเป็นชาขิง และเป็นสมุนไพรใช้เป็นส่วนผสมของยาหลายชนิด โดยเฉพาะยาที่เกี่ยวข้องกับการแก้โรคลำไส้ ลมในท้อง ท้องอืดแน่น และยังมีสรรพคุณช่วยทำให้เลือดลมเดินสะดวก

ขิงพื้นเมืองที่ไทยเราปลูกกันมานานมีขิงตาแดง คือ ปลายหน่อหรือตาที่งอกออกจะเต่ง เต่ง บางที่เรียกว่าพันธุ์นครปฐม เพราะเดิมปลูกมากที่นั่น ส่วนอีกชนิดหนึ่งเรียกว่า ขิงตาขาว คือ ปลายตา ที่งอกออกมาจะเป็นสีขาว ปลูกมากทางสงขลา ดำเนินสะดวก บางที่เรียกว่าพันธุ์ดำเนินสะดวก ต่อมาเมื่อการปลูกขิงทำมากขึ้น จึงได้นำเอาพันธุ์ของใต้หวันเข้ามา เพราะ

พันธุ์นี้เป็นที่ต้องการของตลาดญี่ปุ่น พันธุ์ไต้หวันนี้ หัวใหญ่ กลิ่นไม่ฉุนจัด เริ่มมาปลูกกันมากที่ปาก
ช่อง ปัจจุบันปลูกกันแพร่หลายในพื้นที่ปลูกขนาดใหญ่

เนื่องจากชিংนั้น เราปลูกเพื่อเอาลำต้นไต่ดินและเวลาเก็บเกี่ยวต้องขุดเอาส่วน
ไต่ดิน ดังนั้น ดินที่ปลูกควรเป็นดินร่วนปนทราย เพื่อสะดวกในการเก็บชিং การเตรียมดิน ควร
ใส่ปุ๋ยคอกและปุ๋ยขาวด้วย ดินต้องมีความอุดมสมบูรณ์สูง จึงจะได้หัวชিংที่ใหญ่

การปลูกชিংมีขั้นตอนดังต่อไปนี้

1. **การรวบรวมแม่ชিং** เอาชিংที่เก็บไว้ทำพันธุ์ ซึ่งเป็นหัวชিংแก่มาทำความสะอาด
เอาเปลือกแห้งๆ ออกในกรณีที่ต้องซื้อหัวพันธุ์ชিং จะใช้ประมาณ 1,200 กก./ไร่

2. **การชำชিং** ถ้าเอาแง่งชিংพันธุ์ที่แก่นั้นไปเพาะในแปลงเลย จะใช้เวลาหลาย
วันกว่าจะงอก ซึ่งจะเสียเวลานานมากและอาจต้องปลูกซ่อมภายหลัง ดังนั้น จึงนิยมชำชিংพันธุ์
เสียก่อน วิธีชำโดยเอาชิงมาวางซ้อนๆ กัน เรียงให้มีอากาศถ่ายเทได้สะดวก โดยเฉพาะด้าน
ใต้กองอย่าให้อับทึบ แล้วจึงเอาฟางหรือกระสอบคลุมทับไว้ เอน้ำพรมให้มีความชื้นอยู่เสมอ ทิ้ง
ไว้ประมาณ 1 เดือนจะมีหน่องอกออกมา

3. **การตัดแบ่ง** ตัดแบ่งแง่งชิงให้แต่ละส่วนมีหน่อติดมาอย่างน้อยอย่างน้อย 1 หน่อ
ทั้งนี้ เพื่อเป็นการประหยัดก่อนพันธุ์ เพื่อให้ได้แม่ชิงมากขึ้น การตัดแบ่งนี้อาจทำได้ก่อนนำไปชำ
แต่แง่งชิงอาจเนาได้ง่าย หากเชื้อโรคเข้าทางแผลรอยตัด

4. **ปลูกในแปลง** แปลงปลูกนั้นควรทำเป็นลอนๆ ลูกฟูก ขนาดห่างกันประมาณ 40
ซม. แล้วนำชิงลงปลูกในร่องระหว่างลอน โดยให้ระยะระหว่างต้นห่างกัน 8-10 ซม. แล้ว
กลบดินบางๆ ถ้ากลบหนาหน่อจะแทงออกมาลำบาก หลังจากนั้นรดน้ำให้ชุ่ม แล้วหาววัสดุคลุมดิน
เช่น ขุยมะพร้าว หรือขี้ขาวโพคคลุมดินจะทำให้หน่อชিংที่งอกออกมามีสี เพราะหากไม่ทำ
วัสดุคลุมดิน หน่อชিংที่งอกออกมาโคนแสงแดดมากแล้ว หน่ออ่อนจะแคะแกร็น

5. **การดูแลรักษา** ในระยะแรกควรรดน้ำทุกวัน และเมื่อต้นชิงโตได้ประมาณ 1
นิ้วเศษๆ จะให้น้ำ 2-3 วัน/ครั้ง ระยะนี้ชิงจะอายุได้ประมาณ 2 เดือน ควรจะทำการพูนโคน
คือเอาดินบนลูกฟูกลงมากลบชิง จะทำให้แง่งชิงขาวอบในการพูนโคน ควรทำด้วยความระมัด
ระวัง อย่าให้เครื่องมือโคนแง่งชิง ควรใช้เครื่องมือลักษณะคล้ายพายโกยดินลงกลบ ห้ามใช้จอบ
หรือเสียม

การป้องกันกำจัดโรคและแมลง ในระยะที่ซึ่งกำลังเจริญเติบโต มักพบแมลงที่ทำลายซึ่งคือ หนอนกระทู้ ซึ่งจะมากัดใบซึ่ง ซึ่งจะพบโดยทั่วไป นอกนี่ยังพบเพลี้ยไฟ มาดูดน้ำเลี้ยงที่ใบซึ่ง ทำให้ใบไหม้ ส่วนโรคที่พบในแปลงที่มีการระบายน้ำไม่ดี คือ โรค soft rot หากทำแปลงให้มีการระบายน้ำดี จะไม่พบโรคนี้อีก

6. การเก็บเกี่ยว ก่อนเก็บเกี่ยวแ่งซึ่งควร รดน้ำในแปลงปลูกให้ชื้นเสียก่อน และใช้มือถอนต้นซึ่งขึ้นตรงๆ เพื่อไม่ให้แ่งซึ่งขาด อายุการเก็บเกี่ยวสำหรับซึ่งอ่อนประมาณ 5-7 เดือน นับจากปลูกลงในแปลง แ่งซึ่งอ่อนนี้เก็บนานกว่า 7 วันไม่ได้ ผลผลิตซึ่งอ่อนจะได้ประมาณ 4 ตัน/ไร่ ถ้าเก็บเกี่ยวซึ่งแก่ จะต้องใช้เวลา 11-12 เดือนหลังจากปลูกซึ่งลงในแปลง แต่ซึ่งแก่นี้จะได้ผลผลิตประมาณ 8 ตัน/ไร่ และแ่งซึ่งแก่นี้เก็บได้นานถึง 3 เดือน

7. ซึ่งแห้ง การทำซึ่งแห้งคือเอาแ่งซึ่งแก่มาตากแดดให้แห้ง โดยเริ่มที่เดียว นำหัวซึ่งมาซัดให้สะอาด โดยแช่น้ำค้างคืนไว้ 1 คืน เพื่อให้ล้างสะอาดได้ง่าย ลอกเปลือกนอกๆ ที่ร้อนออก ตากแดดบนเสื่อที่สะอาดนำมาตากครั้งแรกประมาณ 6 วัน ถึง 1 สัปดาห์ แล้วหลังจากนั้นแช่น้ำค้างคืนอีกครั้งหนึ่ง แล้วล้างเปลือกนอกให้สะอาดอีกครั้ง ตากแดดอีกครั้งทำให้ซึ่งแห้งมีเปอร์เซ็นต์น้ำในแ่งซึ่งน้อย เมื่อกากเรียบร้อยแล้ว น้ำหนักของแ่งซึ่งจะเหลือ 9-10% ของน้ำหนักสดเดิม

แ่งซึ่งแห้งที่ได้นี้จะนำไปใช้คั่วทำชาซึ่ง และยังทำเป็นสมุนไพรใช้ในการทำยาหลายชนิด

การผลิตซึ่งอ่อน สามารถใช้แม่ซึ่งชำในกระบะทรายให้ลึกๆ แล้วพรางแสง เมื่อซึ่งแตกแขนงอ่อน อายุประมาณ 3 เดือน ก็ถอนออก แล้วเอาส่วนอ่อนไปขาย ส่วนแม่ซึ่งเอาไปทำซึ่งแห้ง หรือเอาไปทำน้ำซึ่ง แต่จะให้คุณภาพไม่ดีเพราะอาหารถูกใช้ไปหมด ส่วนใหญ่วิธีนี้มักใช้ในการผลิตซึ่งอ่อนเพียงเล็กน้อย สามารถทำได้ในเวลารวดเร็ว และแม่ซึ่งเอามาใช้ต่อไปได้ หากผลิตมากอาจไม่คุ้มทุน เพราะทรายราคาแพง

10.2 ตะไคร้ (Lemongrass)

Cymbopogon sp.

ทั้งใบและต้นของตะไคร้นั้น เรานำมาใช้ประกอบอาหารเป็นเครื่องปรุงรสของชาวเอเชีย คนไทยเราใช้ผสมอาหารในการทำปล่า ต้มยำ และใช้ปรุงเครื่องแกงหลายชนิด นอกจากนั้น ตะไคร้ยังจัดเป็นสมุนไพรใช้ในการทำยารักษาโรค เช่น ยาขับปัสสาวะ ต้นใช้ต้มรับประทานแก้โรคไต ใบตะไคร้นั้นหากนำมาหั่นผอมตากแห้งใช้ชงดื่มกับน้ำร้อนในลักษณะของน้ำชา เรียกว่า ชาตะไคร้ รับประทานแก้ปวดและไตพิการ

ตะไคร้เป็นพืชตระกูลหญ้า มีใบและลำต้นคล้ายหญ้าคา ปลูกขึ้นในดินทุกชนิด ในกรณีที่ปลูกตามคันดินหรือริมคลอง จะช่วยการพังทลายของดิน (Soil erosion) ใบตะไคร้สามารถนำมาเป็นวัสดุคลุมผิวดินได้ผลดีเช่นเดียวกับฟางแห้ง คือใช้เป็น mulching นั้นเอง ในด้านอุตสาหกรรมสามารถนำตะไคร้มาสกัดเอาน้ำมัน เรียก Andropogon oil ซึ่งเป็นน้ำมันหอมใช้ นำผสมในสบู่ ผงซักฟอก และสังเคราะห์เอาวิตามิน เอ ได้

ตะไคร้ที่ปลูกกันอยู่ แบ่งออกเป็น 3 ชนิดคือ

1. ตะไคร้กือ (*Cymbopogon citratus*) พบว่ามีสีม่วงแกมเขียวที่กาบใบนอก กลิ่นดับคาวได้ดี ใช้เป็นสมุนไพรใช้แก้เบื่ออาหาร ชงเป็นน้ำชาแก้ปวด เป็นตะไคร้ที่นิยมปลูกมากในประเทศไทย ปลูกแล้วแตกเป็นกอใหญ่ๆ ใบสั้น

2. ตะไคร้แดง (*Cymbopogon nardus*) เป็นตะไคร้ที่มีกลิ่นฉุนจัด ขึ้นเป็นกอใหญ่คล้ายตะไคร้กือ กาบใบสีม่วง หัวตะไคร้สีแดง ใบยาวกว่าตะไคร้กือ ออกดอกคล้ายดอกอ้อ น้ำมันที่สกัดจากตะไคร้ชนิดนี้ติดไฟได้ง่าย ดังนั้นจึงไม่นิยมปลูกเป็นพืชสวนครัว หรือริมทาง เพราะเป็นเชื้อไฟลุกไหม้ง่าย น้ำมันใช้ผสมทำน้ำหอม สกัดผสมกับน้ำมันใส่ผม และยังสามารถใช้ไล่ยุงได้ด้วย เคยปลูกมากในจังหวัดชลบุรี แถบศรีราชา จังหวัดจันทบุรี และที่จังหวัดกำแพงเพชร และนครราชสีมาเคยปลูกตะไคร้ชนิดนี้เพื่อสกัดเอาน้ำมัน Citronella oil บางครั้งชาวบ้านเรียกตะไคร้ชนิดนี้ว่าตะไคร้ยาว

3. ตะไคร้หอม (*Citronella* sp.) เป็นพันธุ์ที่นำมาจากอินเดีย เคยปลูกเพื่อสกัดน้ำมันแอมัลทิบมาก่อน เนื่องจากราคาน้ำมันไม่เป็นที่แน่นอน จึงทำให้การปลูกเพื่อผลิตน้ำมันไม่ประสบผลสำเร็จ

นอกจาก 3 ชนิดนี้แล้วยังพบว่ามีตะไคร้อีกมากมาย ซึ่งปลูกในประเทศพม่า และอินเดียน

ตะไคร้มีกาบใบอัดตัวกันแน่น ทำให้ดูแลลำต้นอยู่เหนือดิน ความจริงแล้วตะไคร้มีลำต้นอยู่ใต้ดินเป็นลำต้นสั้นๆ ตะไคร้ก็จัดว่าเป็นตะไคร้ที่ปลูกง่ายโตเร็ว ไม่ต้องการการดูแลรักษามาก จะพบว่าตะไคร้ไม่ค่อยออกดอกทั้งนี้เพราะตะไคร้เป็นพืชที่แตกหน่อมาก ทำให้อาหารสะสมไม่ค่อยพอแก่การออกดอกและขยายพันธุ์ นอกจากนี้สภาพแวดล้อมของประเทศไทยยังไม่เหมาะแก่การออกดอกของตะไคร้ พบว่าเมื่อปลูกที่อื่นจะออกดอกได้ง่ายกว่า เมื่อตะไคร้ดอกจะมีกลิ่นน้อยลง การที่จะทำให้ตะไคร้มีอาหารสะสมเพียงพอเพื่อให้ต้นอ้วน กระทำได้โดยแยกหน่อออกไปปลูก และตัดใบของตะไคร้ให้สั้นลงบ้าง

การปลูกและการดูแลรักษา การเตรียมดิน ควรขุดดินลึกประมาณ 15-20 ซม. และย่อยดินให้ละเอียดปานกลาง ควรใส่ปุ๋ยเทศบาลเป็นปุ๋ยรองพื้นลงในดินก่อนปลูก การปลูกควรขุดหลุมลึกประมาณ 4 นิ้ว อาจปลูกหลุมละ 1 ต้น หรือ 4 ต้นก็ได้ โดยต้นที่เอามาปลูก ควรตัดใบออกให้ต้นเหลือความสูงประมาณ 12-16 นิ้ว การปักต้นลงควรจัดให้เอนออกจากปากหลุม จะแตกกอได้ดีกว่าเอาดินกลบหลุมแล้วรดน้ำให้ชุ่ม



ระยะปลูกของตะไคร้มีผลต่อการเจริญเติบโตและการแตกกอ หากใช้ระยะปลูก 50 × 75 ซม. จะได้จำนวนต้นต่อกอสูง หากปลูกเป็นไร่เพื่อสกัดทำน้ำมัน ควรใช้ระยะ 20 × 75 ซม. หรือ 40 × 75 ซม. จะให้ผลผลิตสูงที่สุด

การให้ปุ๋ย พบว่าไม่จำเป็นเท่าใดนักที่จะให้ปุ๋ยวิทยาศาสตร์กับตะไคร้หากจะใช้นิเวศที่ดินมีความอุดมสมบูรณ์ต่ำควรใช้ปุ๋ยสูตร 5-10-35 ในอัตรา 50 กก./ไร่

การให้น้ำ ควรรดน้ำสม่ำเสมอ โดยเฉพาะก่อนหน้าเก็บเกี่ยวควรรดน้ำให้พอเพียงสัก 1-2 สัปดาห์ จะเพิ่มผลผลิตได้ดีมาก

การเก็บเกี่ยว อายุการเก็บเกี่ยวของตะไคร้ประมาณ 4 เดือน โดยดูจากการเจริญเติบโต กล่าวคือ จะมีใบใหม่แตกออกมา ใบล่างๆ จะแห้ง การเก็บเกี่ยวเอาน้ำมันจะตัดเอาทั้งต้นทั้งใบ โดยใช้มีดตัดชิดโคนใบล่าง อย่าใช้มือถอน ต่อมาจะแตกกออีก และจะเก็บครั้งที่ 2 ต่อไป จะเก็บได้อย่างช้าที่สุด 2 ปี ผลผลิตแต่ละครั้งที่ได้ประมาณ 1 ตัน/ไร่ ภายใน 1 ปี ผลผลิตจะได้ประมาณ 4 ตันต่อไร่

สำหรับแมลงศัตรู พบว่ามีเพลี้ยแป้งทำลายตามใบบ้าง แต่ไม่กระทบกระเทือนต่อการเจริญเติบโตแต่อย่างใด สำหรับโรคไม่พบโรคอะไรที่ระบาดทำอันตรายแก่ต้นตะไคร้

10.3 สะระแหน่ (Peppermint)

Mentha piperita

สะระแหน่เป็นผักที่ใช้ใบมาประกอบอาหารพวกลาบ ยำ ใช้กลิ่นจากใบในการดับคาว และรสชาติของใบสะระแหน่ก็เป็นที่ถูกใจของชาวเอเชีย นิยมปลูกสะระแหน่เป็นผักสวนครัวสามารถปลูกได้ตลอดปี ทนอากาศร้อนและอากาศหนาวได้ดี เจริญได้ดีตั้งแต่ที่ต่ำไปจนถึงภูเขาสูงถึง 1,400-1,500 เมตร จากระดับน้ำทะเล

กลิ่นของสะระแหน่มาจากต่อมใต้ใบ ลำต้นเป็นไม้เนื้ออ่อน เป็นพุ่มเตี้ยและอาจเลื้อยได้

สะระแหน่ มีหลายชนิดดังนี้คือ

1. **สะระแทนส่วน** มีใบหยัก ๆ ลำต้นเลื้อย มีกลิ่นหอมอ่อน ๆ รสจากใบเผ็ด นิยมทำอาหารพื้นเมือง เช่น ลาบ สะระแทนพวกนี้เมื่อจำแนกจะได้ดังนี้

1.1 *Mentha merdinah*

1.2 *Mentha viridis*

1.3 *Mentha Javanica*

ส่วนใหญ่จะเป็น *Mentha viridis* ซึ่งได้พบว่ามี การปลูกตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 6 ส่วน *Mentha javanica* ยังไม่ใช้ในการประกอบอาหาร

การปลูก ปลูกโดยใช้ลำต้นที่มีตาปลงในกระบะหรือกระถางดินควรร่วน โดยการ ใช้ดินผสมปุ๋ยคอก โดยทั่วไปมักไม่ปลูกไว้กลางแจ้งตลอดวัน มักไว้ในที่ที่บังร่มเงาบ้างเล็กน้อย จะเจริญและเลื้อยเต็มพื้นที่ ควรเด็ดยอดบ่อย ๆ เพื่อให้แตกยอดใหม่

2. **มินต์ (Mint)** เป็นพืชที่ปลูกเพื่อสกัดเอาน้ำมันหอมระเหยปลูกกันมากระยะหนึ่ง แต่เนื่องจากตลาดไม่แน่นอน จึงล้มเลิกไป น้ำมันของมินต์ใช้สำหรับทำกันกรองบุหรีและผสมเครื่องหอม เครื่องสำอางหลายชนิด มินต์มีหลายชนิด

2.1 *Mentha arnensis* var. *piperascens* ชนิดนี้ปลูกมากในประเทศจีน ญี่ปุ่น ไต้หวัน อินเดีย และออสเตรเลีย ใช้ผลิตน้ำมัน *arnensis oil* ซึ่งมี menthol ประมาณ 80-90%

2.2 *Mentha piperita* ผลิตน้ำมัน peppermint มี menthol 45% ทั้งชนิดที่ 1 และ 2 นี้รวมกันเรียกว่า peppermint oil

2.3 *Mentha pulegium* ให้น้ำมัน 0.9 % โดยจะมี pulegon อยู่ถึง 73.46% โดยจะเอาไปใช้ผลิต synthetic menthol เคยปลูกในลาว แล้วนำเข้ามาปลูกในจังหวัดหนองคาย และก็ได้ปลูกแพร่หลายเป็นพืชสวนครัว

การดูแลรักษา

การปลูกสะระแทน หรือ มินต์นั้นไม่ยุ่งยากเพียงแต่ต้องใช้น้ำอย่างเพียงพอ อาจให้ปุ๋ยในโตรเจนสัปดาห์ละครั้ง เมื่อสะระแทนเจริญเต็มที่ควรเด็ดยอดเสมอ ๆ มิฉะนั้นต้นจะเหี่ยวเฉาได้ง่าย และเมื่อเจริญได้สัก 4-6 เดือน รากจะเจริญมากหากปลูกอยู่ในกระบะหรือที่จำกัด

ต้นสะระแหน่อาจทรุดโทรมใบเล็กลงควรรื้อเอาใบทิ้งไปและเอาลำต้นใต้ดินปลูกในเครื่องปลูกใหม่ สะระแหน่จะกลับงอกงามขึ้นอีก

เรื่องโรคและแมลง ยังไม่พบว่ามีโรคและแมลงอะไรทำความเสียหายกับสะระแหน่

10.4 โหระพา (Sweet basil)

Ocimum sp.

โหระพา เป็นพืชตระกูลเดียวกับกะเพรา แมงรัก และกะเพราช้าง มีลักษณะการเจริญเติบโตและรูปร่างลักษณะของลำต้นคล้ายกัน การจำแนกใช้ความแตกต่างกันของกลิ่น และลักษณะใบดังนี้คือ

<i>Ocimum basilicum</i>	โหระพา
<i>Ocimum sanctum</i>	กะเพรา
<i>Ocimum cannum</i>	แมงรัก
<i>Ocimum gratissimum</i>	กะเพราช้าง

ประโยชน์ของผักพวกนี้ใช้เป็นผักแกงส้ม หรือใช้ในแกงเผ็ดต่างๆ เช่น กะเพราใช้ประกอบอาหารหลายชนิด เช่น ผัดเผ็ดเนื้อ แมงรัก ใช้ใส่แกงเลียง แกงเผ็ด กะเพราช้างพบในชนบทใช้ใส่ในต้มเครื่องในวัว

ประโยชน์ทางด้านสมุนไพร ใช้เป็นส่วนประกอบของยาแก้โรคกระเพาะ ทางเดินอาหาร สามารถสกัดน้ำมันจากโหระพาไปใช้ในอุตสาหกรรมการทำเครื่องหอมใช้ทำหัวน้ำมันหอม ใส่ในยาสระผม ครีมบำรุงผิว ครีมใส่ผม ยาสีฟัน ฝรั่งเศสและอังกฤษเป็นผู้นำเมื่อทำสำเร็จแล้วนำไปขายในอเมริกาและเอเชีย

แหล่งที่ปลูก ส่วนใหญ่พืชตระกูลนี้ปลูกเป็นสวนครัวทั่วไป หรือปลูกแซมในร่องผัก เป็นรายได้เสริม ปลูกแถวบางข้าง ภาชีเจริญ รอบ ๆ เมืองปทุมธานี

การปลูกโหระพาเป็นการค้าเพื่อใช้สกัดทำน้ำมันเคยปลูกที่อำเภอท่ามะกา จังหวัดกาญจนบุรี และดำเนินสะดวก

พันธุ์โหระพา ซึ่งเป็นพันธุ์พื้นเมืองไทยมี 6 พันธุ์

1. ยาว-ม่วง คือมีช่อดอกแบบ raceme กลีบดอกสีม่วง
2. พวง-ม่วง คือมีช่อดอกแบบ panicle กลีบดอกสีม่วง
3. ยาว-ขาว คือมีช่อดอกแบบ raceme กลีบดอกสีขาว
4. พวง-ขาว คือมีช่อดอกแบบ panicle กลีบดอกสีขาว
5. ยาว-พวงม่วง คือพวกที่ 1 และ 2 ผสมกัน
6. พวง-ยาวขาว คือพวกที่ 3 และ 4 ผสมกัน

พืชพวกนี้ผสมข้ามได้ง่าย ทำให้ได้พวกที่มีลักษณะแปลกใหม่เสมอ

การปลูก แถวดำเนินปลูกเป็นส่วน ทำแปลงยกร่องระบายน้ำ ใส่ปุ๋ยคอกระยะ 30 x 30 ซม. จังหวัดกาญจนบุรีปลูกเป็นไร่ ใช้รถแทรกเตอร์เตรียมดินใช้ระยะระหว่างแถว 75 เซนติเมตร จะทำให้การให้น้ำสะดวก ทนแรงงานในการให้น้ำ ให้น้ำระบบ Furrow system สัปดาห์ละครั้ง ในฤดูแล้ง

ส่วนที่ใช้ปลูก

1. ใช้เมล็ดเพาะ เมื่อเมล็ดงอกแล้วได้ต้นกล้า ย้ายกล้าปลูก เป็นวิธีที่สะดวก และเหมาะสมกับการปลูกมาก ทนแรง เเพาะในกระบะ ในแปลงปลูกเตรียมดินให้ละเอียด เพราะว่าเมล็ดเล็ก ในการหว่านเมล็ดต้องเอาเมล็ดผสมกับทรายหว่านจะได้ช่วยกระจายเมล็ด ใช้ทรายเมล็ด - 8 หรือ 10% ย้ายกล้าเมื่ออายุ 25-30 วัน ระบายน้ำกล้าจะสูงประมาณ 15 ซม. กล้าจะแข็งแรงดี

2. ใช้กิ่งปักชำ ตัดกิ่งปักชำในที่ร่มเงาเล็กน้อย เมื่อขึ้นแล้วย้ายปลูกในแปลง

การเก็บเกี่ยว

สำหรับการปลูกเพื่อสกัดน้ำมัน จะเก็บเกี่ยว 3 ครั้ง ดังนี้คือ เก็บเกี่ยวเมื่อมีอายุประมาณ 2 เดือน หลังย้ายปลูกระยะนี้เริ่มออกดอกใช้กรรไกรตัดเหนือพื้นดิน ประมาณ 20 ซม. ให้มีตาแตกใหม่ได้ อีก 2 เดือน ตัดครั้งที่ 2 และอีก 2 เดือนหรือมากกว่า 2 เดือน ตัดครั้งที่ 3 หลังจากนั้นรอแปลงปลูกใหม่

ผลผลิตจะได้แต่ละครั้งประมาณ 2-3 ตัน/ไร่ รวมทั้ง ก้าน ใบ ดอกผลผลิตครั้งที่
1 น้อยกว่าครั้งที่ 2
การเก็บเกี่ยวสดส่งตลาด มักตัดกิ่งยาวประมาณ 12 นิ้ว และเป็นกิ่งที่มีใบงาม
สมบูรณ์ ไม่มีดอก.