ສາງເຢັນ ຈາກພະລັງງານທຳມະຊາດ

ໜຶ່ງໃນບັນຫາຫຼັກຂອງການຄ້າກະສິກຳແມ່ນອົງການຈັດຕັ້ງຊາວກະສິກອນ ຂາດສາງເກັບມ້ຽນສິນຄ້າ ໂດຍສະເພາະ ສິນຄ້າປະເພດຜັກສົດ. ຂາດລະບົບສາງເກັບມ້ຽນທີ່ມີປະສິດທິພາບ, ເຮັດໃຫ້ຊາວສວນບໍ່ສາມາດລອບລອມສິນຄ້າ ແລະ ຂາດໂອກາດໃນການຈັດສັນສິນຄ້າສະໜອງອອກສູ່ຕະຫຼາດ.

ໃນຊ້ອງລະດູເກັບກ່ຽວທຸກໆເທື່ອແມ່ນມີສິນຄ້າຫຼາຍເກີນໄປ ແຕ່ໃນຊ້ອງອື່ນໆຂອງປີ ພັດບໍ່ພຽງພໍກັບຕະຫຼາດ. ໃນປີ 2017, ເຄືອຂ່າຍຊາວກະສິກອນລາວ ໄດ້ທົດລອງລະບົບສາງເຢັນພະລັງງານທຳມະຊາດໃນ 3 ຂົງເຂດ: 1. ກຸ່ມໝໍ່ໄມ້ຂົມ ຢູ່ແຂວງອຸດົມໄຊ, 2. ກຸ່ມຜັກອິນຊີ ຢູ່ແຂວງວຽງຈັນ, ແລະ 3. ສະຫະກອນຜັກຢູ່ແຂວງຊຽງຂວາງ. ເຊິ່ງລະບົບຂອງສາງເຢັນແມ່ນ ໄດ້ບົດຮຽນມາຈາກສວນອິນຊີຢູ່ວັງວຽງ, ແຂວງວຽງຈັນ.

ສາງມີຂະໜາດ 4x4x4ແມັດ ແລະ 2 ແມັດຕ່ຳລົງໄປຈາກພື້ນດິນ. ເຊິ່ງເກັບຄວາມເຢັນທຳມະຊາດ ຈາກອຸນຫະພູມດິນ ໂດຍການເຊື່ອມຕໍ່ທໍ່ໄປຫາຄວາມເຢັນອາກາດຈາກທຳມະຊາດບໍ່ວ່າຈະເປັນ: ອາຍຈາກນ້ຳຕົກ ຫຼື ຈາກລຳທານທຳມະຊາດ. ອາກາດເຢັນຈະຖືກຖ່າຍເທເຂົ້າມາທາງໃນ ແລະ ອາຍຮ້ອນຈະຖືກຖ່າຍເທອອກໄປທາງນອກຂອງສາງດ້ວຍໂຕມັນເອງ ໂດຍບໍ່ຈຳເປັນຕ້ອງໃຊ້ເຄື່ອງຈັກໄຟຟ້າຊ່ວຍ. ມູນຄ່າກໍ່ສ້າງສາງເຢັນຕົກຢູ່ປະມານ 2,000ໂດລາ ເຊິ່ງສາມາດເກັບຜັກສົດໄດ້ເຖິງ 2-3ໂຕນ. ອຸນຫະພູມພາຍໃນສາງເຢັນຈະຫຼຸດລົ່ນຈາກອຸນຫະພູມຍາຍນອກ 4-7 ອົງສາ.

ອີງໃສ່ປະສົບການທີ່ຜ່ານມາຂອງກຸ່ມຜັກອິນຊີທົ່ງມັ່ງ, ເຂົາເຈົ້າສາມາດເກັບຮັກສາກະລ່ຳໃນສາງໄດ້ຫຼາຍກວ່າ 40 ມື້. ທ່ານນາງ ຄຳມອນ, ຫົວໜ້າກຸ່ມເວົ້າວ່າ: *"ເຖິງວ່າສາງຈະບໍ່ໄດ້ເຢັນຄືກັບຕູ້ເຢັນ, ແຕ່ມັນກໍ່ດີກວ່າບໍ່ມີຫຍັງເລີຍ, ເຮົາຍັງສາມາດເກັບຮັກສາສິນຄ້າຂອງເຮົາບໍ່ໃຫ້ຖືກລົມ, ຖືກແດດ ແລະ ຄວາມຮ້ອນໄດ້."* ປະຈຸບັນອົງການຈັດຕັ້ງຊາວກະສິກອນແມ່ນມີສາງໄວ້ເປັນບ່ອນເກັບສິນຄ້າຂອງເຂົາເຈົ້າ , ກຸ່ມຜັກທີ່ເຄີຍຂາຍຜັກແບບເລຖິ້ມໃນຍາມຜັກລາຄາຖືກ, ປະຈຸບັນເຂົາເຈົ້າສາມາດເກັບຮັກສາໄວ້ໃນສາງເພື່ອໝຸນໃຊ້ເປັນອັນອື່ນທີ່ໄດ້ດີກວ່າ. ນອກຈາກນີ້ ຫຼັງຈາກມີສາງເຢັນ, ກຸ່ມຜັກອິນຊີທົ່ງມັ່ງສາມາດເກັບຊື້ຜັກທີ່ເຂົາເຈົ້າບໍ່ສາມາດປູກເອງໄດ້ ຈາກຊຽງຂວາງ ແລະ ຫົວພັນ ເພື່ອມາຂະຫຍາຍຕະຫຼາດຄ້າຜັກຂອງກຸ່ມເຂົາເຈົ້າໃຫ້ຫຼາກຫຼາຍ ແລະ ກວ້າງອອກ.

** ສາມາດອ່ານເລື້ອງເຕັມໄດ້ທີ່: http://bit.do/laos-storage*

ຈັດຕັ້ງປະຕິບັດໂດຍ:
Organized by:

ສະໜັບສະໜຸນໂດຍ:
Supported by: