

9. แหล่งกำเนิด และกระจายพันธุ์

มะขามแขกมีถิ่นกำเนิดที่เมืองโซมาลีแลนด์ (Somaliland) อาระเบีย แคว้นปัญจาบและสินธุ แต่แหล่งที่ปลูกพืชนี้มากที่สุด คือ เมือง Tinnevely ซึ่งอยู่ทางตอนใต้ของอินเดีย ในประเทศไทยไม่พบในธรรมชาติเท่าใดนัก

10. พื้นที่พื้นที่เหมาะสมในการปลูกในประเทศไทย

- ลักษณะพื้นที่ พื้นที่ดอนน้ำไม่ท่วมขัง พื้นที่ไร่
- ภาค ภาคกลาง ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ
- จังหวัด ลพบุรี ชัยภูมิ

11. การคัดเลือกพันธุ์ (พันธุ์ที่นิยมปลูกในประเทศไทย)

- พันธุ์ที่ใช้เป็นยา พันธุ์พื้นบ้านทั่วไป
- พันธุ์ที่ใช้เป็นอาหาร พันธุ์พื้นบ้านทั่วไป

12. การขยายพันธุ์

ขยายพันธุ์ด้วยการเพาะเมล็ด เมื่อฝักมะขามแขกแก่แกะเอาเมล็ดมาตากแดดสัก 2 – 3 วัน แล้วนำไปเพาะ หรือหว่านในแปลงต่อไป

13. การปลูก/สภาพแวดล้อมที่เหมาะสมในการปลูก

- ฤดูกาลเพาะปลูก ปลูกได้ทุกฤดูกาล แต่นิยมปลูกในช่วงเดือนพฤษภาคม หรือเดือนมีนาคม
- การเตรียมดิน โดยการเตรียมแปลงใหญ่ แล้วไถตะ 1 ครั้ง ไถแปร 1 ครั้ง ไถพรวนพร้อมคราดกำจัดวัชพืช แล้วยกแปลงกว้างประมาณ 2 เมตร ความยาวตลอดพื้นที่ หว่านปุ๋ยคอก หรือปุ๋ยหมักบนแปลงปลูก
- วิธีการปลูก โดยการนำเมล็ดแช่น้ำสักหนึ่งคืน แล้วนำไปหว่านบนแปลง พร้อมกับทำการเกลี่ยกลบเมล็ดคลุมด้วยฟาง หรือหญ้าแห้งรดน้ำให้ชุ่มขึ้นประมาณ 5 – 7 วัน จะงอกเป็นต้นอ่อน

14. การปฏิบัติดูแลรักษา

- การให้ปุ๋ย เมื่อมะขามแขกอายุได้ 3 วัน ทำการใส่ปุ๋ย โดยการหว่านปุ๋ยวิทยาศาสตร์สูตร 15-15-15 ประมาณ 50 กิโลกรัม ต่อไร่ และควรใส่ประมาณ 3 เดือน ต่อ 1 ครั้ง
- การให้น้ำ ถ้าปลูกฤดูฝนปล่อยตามธรรมชาติได้ แต่ควรให้น้ำบ้างในช่วงฝนทิ้งช่วง
- การกำจัดวัชพืช ควรทำพร้อมกับการพรวนดินและใส่ปุ๋ย และใช้แรงงานคนถอนวัชพืชบนแปลง
- การป้องกันกำจัดโรคและแมลงศัตรู มะขามแขกจะมีแมลงกัดกินใบในช่วงแรก ๆ ควรฉีดพ่นด้วยสารเคมีจำพวก เซฟวิน S85 เป็นต้น พอเริ่มเก็บใบควรฉีดใช้สารเคมี โดยใช้สารสะเดา หรือสารชีวภาพฉีดพ่น

15. การเก็บเกี่ยวและการปฏิบัติหลังเก็บเกี่ยว

- ฤดูกาลการเก็บเกี่ยว มะขามแขกเป็นพืชล้มลุกอายุได้ 1 -2 ปี จะเก็บเกี่ยวได้ทุกฤดูกาล เมื่อมะขามแขกอายุ 90 – 120 วัน เริ่มเก็บเกี่ยวได้
- วิธีการเก็บเกี่ยว มีอยู่ 2 แบบ คือ การเก็บใบ และเก็บฝักแก่ หลังจากปลูกได้ 60 – 90 วัน ก็เริ่มเก็บใบมะขามแขกเพื่อส่งแปรรูป และหลังจากเก็บใบแล้ว 30 วัน เก็บใบได้อีกครั้ง แต่จะไม่เก็บยอดจนกว่าฝักมะขามแขกจะแก่ จึงตัดต้นมะขามแขกจากยอดประมาณ 50 – 60 เซนติเมตร แล้วแยกใบกับฝักออกจากกัน
- การแปรรูปหลังการเก็บเกี่ยว เมื่อได้ใบกับฝักมะขามแขกมาแล้ว นำไปตากแดด 4 – 5 วัน จนแห้ง เพื่อส่งจำหน่ายต่อไป
- การบรรจุและการเก็บรักษา เมื่อได้ฝักและใบมะขามแขกบรรจุถุงส่งจำหน่าย หรือเก็บไว้ในห้องที่มีอุณหภูมิปกติ (ไม่ควรเก็บนานเกิน 2 ปี)

16. การจำหน่าย

- ใบมะขามแขกแห้ง ราคา กิโลกรัมละ 50-150 บาท
- ฝักมะขามแขกแห้ง ราคา กิโลกรัมละ 50-200 บาท