

ການອະນຸລັກປ່າເຫັດທຳມະຊາດ

ໃນແຂວງຫຼວງພະບາງ

ເຫັດທຳມະຊາດແມ່ນ ຜະລິດຕະພັນເຄື່ອງປ່າຂອງດົງຈາກທຳມະຊາດ ທີ່ປະຊາຊົນ ໃນທ້ອງຖິ່ນຫາກິນໄດ້ງ່າຍຕາມລະດູການ, ພ້ອມທັງສ້າງລາຍຮັບໃຫ້ແກ່ປະຊາຊົນ ຢ່າງຫຼວງຫຼາຍ ໃນແຕ່ລະປີໃນຊ່ວງລະດູເຫັດອອກ, ຍັງເປັນອາຫານທີ່ມີຄຸນຄ່າທາງ ໂພຊະນາການສູງ ແລະ ມີຄວາມສຳຄັນຕໍ່ຮ່າງກາຍ. ຖ້າຮັກສາປ່າເຫັດໄວ້ໃຫ້ ອຸດົມສົມບູນ ຜົນຜະລິດເຫັດຕາມທຳມະຊາດກໍ່ຈະໄດ້ຫຼາຍ, ເຊິ່ງສາມາດພົບເຫັນ ຕາມຕະຫຼາດທ້ອງຖິ່ນໃນຊ່ວງລະດູຝົນຈຳນວນຫຼາຍ ແລະ ຫຼາກຫຼາຍຊະນິດ.



ນິເວດວິທະຍາ ແລະ ການຄຸ້ມຄອງ

- ເຫັດທີ່ພົບອອກຫຼາຍໃນແຕ່ລະປີແມ່ນປ່າໄມ້ກໍ່, ປ່າໂຄກ ແລະ ປ່າປະສົມ.
- ຊ່ວງເຫັດຊະນິດຕ່າງໆ ອອກໃນແຕ່ລະປີເລີ່ມທ້າຍເດືອນເມສາ ເຖິງ ທ້າຍເດືອນ ສິງຫາ
- ດິນໃນປ່າເຫັດອອກແມ່ນມີຄວາມອຸດົມສົມບູນ ແລະ ລະດັບພິເອສໃນລະຫວ່າງ 6.5-7.5

ຜົນການຜະລິດ:

- ປ່າເຫັດທີ່ໄດ້ກຳນົດເປັນເຂດອະນຸລັກເພື່ອເກັບກູ້ເຫັດຕາມລະດູການແມ່ນນອນຢູ່ ໃນ 5 ບ້ານ ຂອງເມືອງຈອມເພັດ.
- ປ່າເຫັດທຳມະຊາດເປັນແຫຼ່ງສະໜອງອາຫານໃຫ້ແກ່ປະຊາຊົນ ຈຳນວນ 493 ຄອບຄົວໃນເຂດເມືອງຈອມເພັດ
- ໃນແຕ່ລະປີປ່າເຫັດໄດ້ສະໜອງເຫັດທຳມະຊາດຈຳນວນ 10,071 ກິໂລ.

ການຕະຫຼາດ:

- ໃນແຕ່ລະປີສາມາດຂາຍເຫັດສະເລ່ຍໄດ້ 205,601,000 ກີບ.
- ຕະຫຼາດເຫັດສ່ວນໃຫຍ່ແມ່ນຂາຍພາຍໃນທ້ອງຖິ່ນ ແລະ ເທດສະບານແຂວງ ສ່ວນ ເຫັດກໍ່ແດງແມ່ນມີລາຄາສູງຈຶ່ງໄດ້ມີການປຸງແຕ່ງດ້ວຍການອົບແຫ້ງ ແລະ ຫຸ້ມຫໍ່ແລ້ວ ສົ່ງຂາຍໄປປະເທດຈີນ
- ພະແນກ/ທ້ອງຖານກະສິກຳ ແລະ ປ່າໄມ້ໄດ້ໃຫ້ການສະໜັບສະໜູນເຕັກນິກ ການເກັບກູ້ ແລະ ການຕະຫຼາດ.

ໂອກາດ:

- ສາມາດກຳນົດເນື້ອທີ່ປ່າເຫັດທຳມະຊາດໃຫ້ມີເນື້ອທີ່ກວ້າງອອກຕາມບ້ານອື່ນໆຂອງ ເມືອງຈອມເພັດ
- ສ້າງສິ່ງອຳນວຍຄວາມສະດວກ ດ້ານການທ່ອງທ່ຽວໃນລະດູເຫັດອອກໃຫ້ແກ່ ປະຊາຊົນທ້ອງຖິ່ນ ເພື່ອເພີ່ມລາຍຮັບຈາກການຂາຍເຫັດ, ກິນເຫັດ ແລະ ຫັດຖະກຳ ອື່ນໆໃນທ້ອງຖິ່ນ.
- ປ່າເຫັດທຳມະຊາດເປັນທ່າແຮງໃນການກະຕຸ້ນ ແລະ ເພື່ອຫລຸດຜ່ອນການນຳໃຊ້ ຢາປາບສັດຕູພືດ ແລະ ຢາຂ້າຫຍ້າ ໃນເຂດດິນກະສິກຳ.
- ຍົກລະດັບຄວາມຮູ້ ແລະ ຄວາມສາມາດກ່ຽວກັບການອະນຸລັກປ່າເຫັດ ທຳມະຊາດໂດຍວິທີການແຈກຢາຍແຜ່ນພັບ, ໂປດສະເຕີແລະຕິດປ້າຍໃຫ້ຢູ່ໃກ້ກັບເຂດ ບໍລິເວນພື້ນທີ່ເຫັດທຳມະຊາດອອກ.
- ນຳເອົາກິດຈະກຳການອະນຸລັກປ່າເຫັດທຳມະຊາດປະກອບເຂົ້າໃນໂຄງການ ໂພຊະນາການ.

