

ต้นงา

ชื่อวิทยาศาสตร์: *Sesamum indicum*



งา เป็นพืชล้มลุก ผลเป็นฝัก มีเมล็ดเล็กๆ สีขาว สีดำ และสีแดง มีการเพาะปลูกมานานเพราะต้องการใช้เมล็ดงานี้เป็นอาหาร เครื่องเทศ และบีบเอาน้ำมันได้ มีการใช้เมล็ดงากันมากเป็นพิเศษในแถบตะวันออกกลาง และเอเชียเพื่อเป็นอาหารกลืนและรสของเมล็ดงาคลายกับถั่ว องค์ประกอบสำคัญในเมล็ดก็คือน้ำมัน ซึ่งมีอยู่ประมาณ 44-60% น้ำมันงานั้นต่อต้านการเกิดออกซิเดชันได้ดี มีการใช้ในอาหารพวกสลัด หรือเป็นน้ำมันปรุงอาหาร และมากارينและในการผลิตสบู่ ยา และน้ำมันหล่อลื่น และยังเป็นส่วนผสมของเครื่องสำอางบางชนิดเดิมนั้นงาอาจเป็นพืชพื้นเมืองของเอเชีย หรือตะวันออกของแอฟริกา แต่ปัจจุบันพบได้ในพื้นที่เขตร้อน กึ่งร้อน และร้อนทางใต้ในทุกเขตทั่วโลกก่อนสมัยโมเสส ชาวอียิปต์ใช้เมล็ดงาปนแทนแป้งธัญพืช ส่วนชาวจีนรู้จักงามาอย่างน้อยก็ 5,000 ปีมาแล้ว พวกเขาเผาเมล็ดงาเพื่อใช้ทำแท่งหมึกจีนที่คุณภาพดี ส่วนชาวโรมันบดเมล็ดงาผสมขนมปังเป็นอาหารรสดี ชาวไทยก็มีขนมที่ใช้เมล็ดงา เรียกว่า ขนมงาดัด ใช้น้ำตาลแล้วตัดเป็นแผ่นในบางถิ่นมีความเชื่อว่าเมล็ดงามีอำนาจอาถรรพณ์ และยังปรากฏในนิทานเรื่อง อหังบราตรี ตอน อาลีบาบา กับโจรทั้งสี่สิบ ซึ่งมีคำกล่าวที่ว่า เปิดเมล็ดงา (Open sesame) ต้นงานั้นมีความสูงระหว่าง 0.5-2.5 เมตร ขึ้นกับสภาพที่ปลูก บางพันธุ์ก็มีกิ่งก้าน บางก็ไม่มี ที่แกนในแกนหนึ่งมีดอกราว 3 ดอก เมล็ดนั้นสีขาว ยาวราว 3 มิลลิเมตร เมื่อแห้ง เปลือกเมล็ดจะเปิดอ้า และเมล็ดจะหลุดออกมา การเก็บงาจึงต้องอาศัยแรงงานคนเพื่อมิให้เมล็ดงาร่วงหล่น ภายหลังเมื่อไม่นานมานี้ มีการพัฒนาพันธุ์มิให้เมล็ดแตกกระจาย ทำให้สามารถเก็บด้วยเครื่องจักรได้

