مؤسسة الإقراض الزراعي

الشـــاي الأزرق

(زهرة فراشة البازلاء)

إعداد :- المهندس بسام المدانات

تصميم وإشراف :- الدكتورة صالحة المجالي + إباء العقرباوي

مديرية المشاريع والتعاون الدولي

مؤسسة الإقراض الزراعي

مسيرة عطاء وتنمية من عام 1961 إلى اليوم

المبنى الحالي للإدارة العامة للمؤسسة

عام 2026

مبنى مؤسسة الإقراض الزراعي

عام 1961

المقدمة

يواجه القطاع الزراعي في الأردن تحديات متزايدة ناتجة عن محدودية الموارد المائية والتغيرات المناخية وارتفاع تكاليف الإنتاج، الأمر الذي يبرز الحاجة إلى إدخال محاصيل ذات جدوى عالية وقيمة مضافة .

وفي ظل تزايد الاهتمام العالمي بالنباتات الطبية والعطرية والمشروبات الصحية تبرز نبتة الشاي الأزرق (زهرة فراشة البازلاء) كأحد المحاصيل الواعدة ذات القيمة الغذائية والتجارية المرتفعة وتزايد الطلب عليها محلياً وعالمياً ، وتنسجم زراعتها مع التوجهات الوطنية نحو ادخال محاصيل اقتصادية جديدة وتحسين جودة المنتجات الزراعية ورفع القيمة المضافة.

أولاً :- نبذة عن نبته الشاي الازرق (زهرة فراشة البازلاء)

تعتبر من النباتات الاستوائية وشبه الاستوائية وهي نبته عشبية معمّرة تنمو بشكل متسلق أو زاحف ويمكن أن يصل ارتفاعها في الظروف المناسبة إلى نحو 1.5-3 أمتار وتتكيف النبتة بشكل جيد مع البيئات الدافئة وتعتبر من المحاصيل التي يمكن زراعتها داخل البيوت المحمية أو في الحقول المكشوفة في المناطق ذات المناخ المعتدل الدافئ.

ثانياً: أبرز ميزات نبتة الشايِ الأزرق

- ✓ قليلة الاحتياجات المائية مقارنة بمحاصيل طبية وعطرية أخرى، ما يجعلها مناسبة للبيئات الجافة وشبه الجافة
- ✓ نمو سريع وإزهار مستمر على مدار الموسم
- ✓ مقاومة طبيعية عالية للآفات والأمراض، مما يقلل من كلفة المبيدات
- ✓ قيمة غذائية وصحية مرتفعة بفضل غناها بالمركبات المضادة للأكسدة
- ✓ نبات معمّر يستمر لعدة سنوات دون الحاجة لإعادة الزراعة السنوية .
- ✓ سهولة الزراعة والإدارة ولا يحتاج إلى خبرات متقدمة أو تجهيزات معقدة.
- ✓ تكلفة إنتاج منخفضة نسبيًا مقارنة بمحاصيل ذات عائد مماثل

ثالثاً: الفوائد الصحية لنبتة الشايِ الأزرق

يعدل الحالة المزاجية

- يحسن الذاكرة
- يقاوم أعراض الشيخوخة
- يحمي من السرطان
- يحافظ على نضارة الشعر والبشرة
- ينقي الجسم من السموم
- يحافظ على صحة العينين

رابعاً: استخداماتِ الشايِ الأزرق

- يستخدم كمشروب صحي دافئ أو بارد لخصائصه المضادة للأكسدة
- يدخل في تحضير المشروبات المبتكرة والعصائر والأعشاب الممزوجة
- يُستعمل كملون طبيعي للأطعمة والحلويات والمخبوزات
- يستخدم في صناعة مستحضرات التجميل والعناية بالبشرة
- يدخل في إنتاج المكملات الغذائية
- يستفاد منه في تصنيع مستخلصات نباتية موجهة للتصدير والصناعات الغذائية
- يدخل في صناعة الصابون الطبيعي لإضفاء لون أزرق طبيعي ورفع القيمة الجمالية للمنتج
- يُستخدم كملوّن طبيعي لصبغ الأقمشة والمواد القطنية بدرجات لونية ثابتة وآمنة.

خامساً: الظروف المناخية والمتطلبات الزراعية

متطلبات المناخ

- درجة الحرارة المثلى: 25-35 درجة مئوية
- لا يتحمل الصقيع
- يحتاج اضاءة شمسية جيدة 6-8 ساعات
- الرطوبة النسبية 60-80%

متطلبات التربة

- يفضل تربة طمية - رملية
- جيدة الصرف
- غنية بالمادة العضوية
- درجة حموضة (PH) : 6-7.5

الري والتسميد

- يحتاج ري منتظم خاصة مراحل النمو الاولى
- 2- 3 مرات اسبوعياً ويفضل استخدام الري بالتنقيط
- تجنب الإفراط في الري
- السماد العضوي : يفضل قبل الزراعة 3-4 اسابيع
- سماد NPK خلال موسم النمو

سادساً: فرص التسويق والتصدير

تنامي الطلب على منتجات الشاي الأزرق في الأسواق المحلية

توسّع استخدامه في مصانع الأغذية والحلويات كملوّن طبيعي آمن

إمكانية تسويقه مباشرة لمتاجر الأعشاب الطبيعية والأغذية الصحية.

قابل للتسويق بأشكال متعددة أزهار مجففة - مسحوق بودرة - أكياس شاي.

إمكانية تطوير منتجات ذات قيمة مضافة ترفع القدرة التسويقية مثل: كبسولات، كريمات تجميل، صابون، عصائر جاهزة، ملونات غذائية طبيعية.

فرص قوية للتسويق عبر التجارة الإلكترونية.والمنصات الرقمية.

طلب مرتفع في دول الخليج على المنتجات الطبيعية والصحية.

قابلية عالية للتصدير لأسواق أوروبا وأميركا ضمن منتجات الـSuper Food

سابعاً: معوقات زراعة الشاي الأزرق والحلول المقترحة

- معوقات تتعلق في الظروف المناخية في الاردن (برودة شتوية ، صقيع ..).
- قلة الخبرة الفنية والمعرفة الزراعية المحلية بزراعة الشاي الارزق.
- صعوبة الحصول على بذور أو أشتال عالية الجودة من مصادر موثوقة.
- ارتفاع تكاليف التأسيس الأولية (بيوت محمية ، نظام الري والدعامات ..).
- الحاجة إلى عمالة مدربة على جني الأزهار لضمان الجودة
- محدودية الوعي المجتمعي والتسويقي حول فوائد واستخدامات المنتج .

الحلول المقترحة

- توجيه زراعة الشاي الازرق نحو المناطق الدافئة مثل الأغوار أو اعتماد الزراعة داخل البيوت البلاستيكة للحماية من الظرف الجوية.
- تنظيم برامج تدريب للمزارعين والعاملين بالتعاون مع الجهات المتخصصة وتوفير نشرات إرشادية زراعية متخصصة .
- استيراد البذور والأشتال المعتمدة بالتعاون مع مراكز البحوث الزراعية والعمل على تأسيس مشاتل محلية لإكثارها .
- توفير دعم تمويلي للمزارعين عبر برامج مؤسسة الإقراض الزراعي لتغطية كلف التأسيس الأولية
- اطلاق حملات تسويقية توعوية من خلال منصات التجارة الإلكترونية والأسواق المحلية والمتاجر الصحية والمعارض .

ثامناً: الجوانب الفنية و الإقتصادية لزراعة الشاي الازرق

1- الزراعة :

يفضل زراعة النبات في المناطق الدافئة مثل الأغوار وداخل البيوت المحمية لضمان ظروف إنتاج مستقر، والنبات معمر ويحتاج إلى دعامات للتسلق ويمتد إنتاجه لعدة سنوات (3-5) سنوات دون الحاجة لإعادة زراعته سنوياً لذا فإن الجدوى الإقتصادية تصبح أعلى بكثير بعد السنة الاولى وذلك لكون الجزء الأكبر من الكلف يتم إنفاقة في مرحلة التأسيس في السنة الاولى .

2- كمية البذار /عدد الاشتال للبيت المحمي

بحال كانت الزراعة باستخدام الشتلات فالبيت البلاستيكي (بمساحة 500 م2) يحتاج تقريباً إلى 1000-1200 شتلة ويتراوح سعر الشتلة تقريباً بين 0.4-0.6 دينار وقد يصل في بعض المشاتل إلى 1 دينار حسب المصدر والعرض والطلب .

اما إذا كانت الزراعة من خلال البذار فيحتاج تقريباً 200-250 غم من البذار ويتراوح سعر كيلو البذار الواحد 20-60 دينار.

3-الإزهار والإنتاجية السنوية

يبدأ النبات بالإزهار بعد 60-90 يوم تقريباً من الزراعة ويمتد موسم قطف الأزهار (4-5) أشهر في السنة وقد يستمر لفترات أطول في ظروف الزراعة المثلى، وتتراوح إنتاجية البيت البلاستيكي (بمساحة 500م2) بين 300-400 كغم تقريباً من الأزهار الطازجة سنوياً وبعد التجفيف تقدر بحوالي 40-50 كغم من الأزهار المجففة .

4- متطلبات التجفيف وجودة المنتج

يتم تجفيف الأزهار مباشرة بعد القطف بهدف الحفاظ على اللون الأزرق الزاهي، وذلك عبر إحدى الطرق التالية:

1. التجفيف الهوائي في مكان نظيف وجيد التهوية وبدرجة حرارة منخفضة.
2. مجففات كهربائية بدرجات حرارة (40-50°م) للمحافظة على النشاط اللوني.

ويفضل تعبئة المنتج النهائي بعبوات محكمة مقاومة للرطوبة والضوء لضمان جودة أعلى وعمر تخزيني أطول.

5- أسعار البيع

يتراوح سعر بيع الأزهار الطازجة مبلغ 5- 10 دينار للكيلو غرام الواحد حسب الجودة وطريقة التسويق ، اما سعر الأزهار المجففة المستوردة في السوق المحلي يتراوح بين (150-160) دينار/ كغم (تجزئة) .

فروع مؤسسة الإقراض الزراعي

فروع الشمال

- فرع إربد
- فرع بني كنانة
- فرع الرمثا
- فرع الأغوار الشمالية
- فرع الكورة
- فرع عجلون
- فرع جرش
- فرع المفرق
- فرع البادية الشمالية

فروع الوسط

- فرع غرب عمان
- فرع جنوب عمان
- فرع الزرقاء
- فرع الأغوار الوسطى
- فرع الشونة الجنوبية
- فرع ذيبان
- فرع السلط
- فرع مادبا

فروع الجنوب

- فرع الطفيلة
- فرع القصر
- فرع المزار الجنوبي
- فرع غور الصافي
- فرع العقبة
- فرع معان
- فرع الكرك

مؤسسة الإقراض الزراعي

تواصل معنا

عمان - العبدلي - شارع الملك الحسين - مبنى رقم (245)

المديرية العامة - هاتف: (06) 5661105

فاكس: (06) 5698365

البريد الإلكتروني: info@acc.gov.jo

الموقع الإلكتروني: www.acc.gov.jo

مؤسسة الإقراض الزراعي