

นิตยสารเกษตรของประเทศ **อันดับ 1**

เทคโนโลยี 2 ชาวบ้าน

ฉบับนี้
มกราคม
ISSN 0858-141X

ปีที่ 35 ฉบับที่ 784 : 1 กุมภาพันธ์ 2566 ราคา 60 บาท



**เกษตรตำบล
ปลูกผักปลอดสาร
กลางเมืองระนอง**



**ปลูกบอนสี ชายคาบ้าน
ทำเงินหมื่นทุกเดือน**

**มะต้าว ออร์แกนิก น่าน
ตลาดสุขภาพต้องการ**



**กระต่ายดำภูพาน
สัตว์เลี้ยงใหม่**



ฝรั่งไส้แดง

ปลูกที่หนองเสือ

กิโลกรัมละ 100



**กालักน้ำ
ภูมิปัญญาชาวบ้าน
ที่ตอบโจทย์**



www.technologychaoban.com
ISSN 0858145X
ราคา 60 บาท

www.facebook.com/เทคโนโลยีชาวบ้าน

**ปุ๋ยเต็มสูตร
MC
ตราหิววู้-คินโต**



**เพียงสมัครสมาชิก
ปุ๋ยตราหิววู้-คินโต**

**รับ
ไปเลย**



สแกน
เพื่อเพิ่มเพื่อน

@TCCCFRS

- เมื่อลงทะเบียนผ่าน Line OA ปุ๋ยตราหิววู้-คินโต จะได้รับ เสื้อเต็มสูตร มูลค่า 399 บาท 1 ตัว จำกัดจำนวนเฉพาะ 20,000 ตัวแรกที่ลงทะเบียนและกรอกชื่อ-ที่อยู่ เบอร์โทรศัพท์ อย่างถูกต้อง เท่านั้น
- ตั้งแต่วันที่ 1 กุมภาพันธ์ 2566 - 30 เมษายน 2566 (หรือจนกว่าจะหมด)

มติชน

เทคโนโลยีชาวบ้าน

ประธานกรรมการ

นายบรรณรักษ์ บุญปาน

ผู้ก่อตั้ง

นายพงษ์ศักดิ์ พยิมวิเชียร

กรรมการผู้จัดการ

นางสาวปานบัว บุญปาน

บรรณาธิการที่ปรึกษา

นายโอกาส เพ็งเจริญ

ที่ปรึกษา

นายพานิษฐ์ ยศนิรันดร์

นายประเวศ แสงเพชร นายทวิศักดิ์ ดั่งทอง

นายทวิศักดิ์ ชัยเรืองยศ นายพัฒนา นรมาศ

บรรณาธิการ ผู้พิมพ์ ผู้โฆษณา

สุจิต เมืองสุข

กองบรรณาธิการ

พรไพสิณ ชีระแนว จีวรรณ โรจนพรทิพย์

กษุพงศ์ กุสุมา ณ อยุธยา

ธาวิดา ศิริสัมพันธ์ สุระเดช สดคมขำ

วิภาวรรณ เพ็ชรศรี

ศิลปกรรม

ปิยพร วิสระพันธ์ นรมน แดงกระโทก

พิสูจน์อักษร

ศรีนงนยา วิเศษหอม

ผู้จัดการโฆษณา

รัฐศักดิ์ เย็นสบาย

ฝ่ายโฆษณา

สมภาร อัครพรภาคนิ ธนัชฌา ภาไทสงค์

วิษณุพล วิโนทัย วชิษฐ์พล วัณใจ

ผู้จัดการฝ่ายขายพิเศษ

กฤษณ์ปกรณ์ รอดภัย

สำนักงาน บริษัท มติชน จำกัด (มหาชน)

12 ถนนเทศบาลนฤมาล หมู่บ้านประชานิเวศน์ 1

แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กทม. 10900

ติดต่อ กองบรรณาธิการเทคโนโลยีชาวบ้าน

โทร. 02-580-0021 ต่อ 2335

แผนกโฆษณา โทร. 02-580-0021

ต่อ 1613, 1614, 1669, 1674

เทคโนโลยีชาวบ้านรายปักษ์

บริษัท มติชน จำกัด (มหาชน) เจ้าของ

www.matichon.co.th

สมัครสมาชิกเทคโนโลยีชาวบ้าน



ติดต่อ : บริษัท งานดี จำกัด

โทร.02-589-0020 ต่อ 3352

ที่อยู่ 12 ถนนเทศบาลนฤมาล ประชานิเวศน์ 1

แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900

หมายเหตุ เทคโนโลยี

ปรากฏการณ์ที่ต้องติดตาม



ผ่านมา 1 เดือนของเหตุการณ์การเกษตร 2566 ยังไม่มีปรากฏการณ์ใดทางการเกษตรที่น่าตื่นตา ตื่นเต้น ตื่นใจ

ในฐานะที่เป็นนิตยสารเกษตร อันดับ 1 ของประเทศ คงต้องรายงานสภาวะเศรษฐกิจการเกษตรของปีนี้ให้ทราบ

แนวโน้มเศรษฐกิจการเกษตร ที่ประเมินโดยศูนย์สารสนเทศการเกษตร สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร โดยความร่วมมือของกรมศุลกากร ระบุว่า แนวโน้มเศรษฐกิจการเกษตรในปี 2566 คาดว่าจะขยายตัวอยู่ในช่วงร้อยละ 2.0-3.0 โดยสาขาพืช สาขาปศุสัตว์ สาขาประมง สาขาบริการทางการเกษตร และสาขาป่าไม้ ขยายตัวได้จากปัจจัยสนับสนุน ได้แก่

ปริมาณน้ำในอ่างเก็บน้ำและแหล่งน้ำตามธรรมชาติที่มีเพียงพอสำหรับการเพาะปลูก เลี้ยงสัตว์ และทำประมง

การดำเนินนโยบายและมาตรการของภาครัฐ ด้านการเกษตร อาทิ ส่งเสริมการใช้ปัจจัยการผลิตที่เหมาะสม ส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในการผลิตและยกระดับคุณภาพสินค้าเกษตร สร้างมาตรฐานสินค้าเกษตรและผลิตภัณฑ์ให้เป็นที่ยอมรับ ส่งเสริมการรวมกลุ่มในการผลิตและแปรรูปเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้าและตอบโจทย์ผู้บริโภค โดยใช้หลักการตลาดนำการผลิต การแปรรูป และการตลาดบริหารจัดการทรัพยากรน้ำทั้งระบบ และพัฒนาระบบโลจิสติกส์เพื่อการบริหารจัดการสินค้าเกษตร

แนวโน้มเศรษฐกิจไทยปี 2566 ที่คาดว่าจะขยายตัวได้มากขึ้น รวมทั้งมาตรการกระตุ้นเศรษฐกิจของภาครัฐที่ต่อเนื่อง ช่วยสนับสนุนให้มีกิจกรรมการผลิต การเดินทางท่องเที่ยว และการบริโภคสินค้ามากขึ้น ทำให้ความต้องการสินค้าเกษตรและอาหารเพิ่มขึ้น

ความเชื่อมั่นในคุณภาพมาตรฐานสินค้าเกษตรของไทย ทำให้ประเทศต่างๆ มีความต้องการนำเข้าสินค้าเกษตรและอาหารจากไทยเพิ่มขึ้น

อย่างไรก็ตาม แนวโน้มภาวะเศรษฐกิจการเกษตรปี 2566 ยังมีปัจจัยเสี่ยงและสถานการณ์สำคัญที่ต้องติดตามอย่างต่อเนื่อง ได้แก่

ความแปรปรวนของสภาพอากาศที่มีมากขึ้น และภัยธรรมชาติ ที่อาจส่งผลกระทบต่อพื้นที่และผลผลิตทางการเกษตร

ราคาปัจจัยการผลิตที่ยังคงอยู่ในระดับสูง ทั้งราคาน้ำมันเชื้อเพลิง ปุ๋ยเคมี สารเคมีกำจัดโรคและแมลง และวัตถุดิบอาหารสัตว์ ซึ่งจะทำให้อัตราต้นทุนการผลิตสินค้าเกษตรเพิ่มขึ้น ส่งผลต่อราคาสินค้าเกษตรและความสามารถในการแข่งขันในตลาดส่งออก

การระบาดของโรคพืชและสัตว์ทั้งในประเทศและต่างประเทศ ที่อาจส่งผลกระทบต่อการผลิตและการค้าสินค้าเกษตรของไทย

ภาวะเงินเฟ้อที่ยังมีแนวโน้มอยู่ในระดับสูง ส่งผลต่อกำลังซื้อของผู้บริโภค

เศรษฐกิจโลกที่มีแนวโน้มชะลอตัว ส่งผลต่อการค้าและความต้องการสินค้าเกษตรของไทย

ความผันผวนของอัตราแลกเปลี่ยน ที่อาจส่งผลกระทบต่อความสามารถในการแข่งขันทางการค้าของสินค้าเกษตรไทย

ความขัดแย้งทางด้านภูมิรัฐศาสตร์ โดยเฉพาะความขัดแย้งระหว่างรัสเซียและยูเครนที่ยืดเยื้อ ส่งผลต่อราคามลพิษและราคาธัญพืชของโลก

ความไม่แน่นอนของสถานการณ์การระบาดของโควิด-19 ที่อาจกลับมาระบาดเป็นวงกว้างอีกครั้ง รวมถึงการคลายพันธู์ของเชื้อไวรัสที่อาจรุนแรงและระบาดเร็วมากขึ้น ซึ่งส่งผลต่อการฟื้นตัวของเศรษฐกิจไทยและเศรษฐกิจโลก

ล้วนแต่ต้องติดตาม





อ่านอะไรดี



เทคโนโลยีชาวบ้าน ปีที่ 35 ฉบับที่ 784 : 1 กุมภาพันธ์ 2566 ราคา 60 บาท (ปกแข็ง)

คอลัมน์ประจำ

6 จุดขายเทคโนโลยี



20

เกษตรสร้างชาติ

“หงเป่าสี” ฝรั่งไร้แดง ตลาดยังสดใส
ก็โลกริมละ 100 บาท ปลูก 1 ไร่ สร้างอาชีพ

34 เกษตรทางรอด / อุปสรรคต่อการอยู่รอดของ
เกษตรกรไทย

ไม้ดอกไม้ประดับ

10 ปลูกบอนสี ขายคาบ้าน รายได้เสริม หลักหมื่นทุกเดือน

สาวชลบุรี จากปลูกกระบองเพชรเล่นๆ สู่นักพัฒนา
สร้างลูกไม้ใหม่ขายติดตลาด

16

เทคโนโลยีการเกษตร

24 หนุ่มไอเดียเจ๋ง เนรมิตที่ดิน 1 แปลง ปลูกผักสลัดขาย
เป็นรายได้สุดปัง

สวนลุงทิดเพาะความสุข เกษตรอินทรีย์ BCG Model

28

30 มะตัว ออร์แกนิก ผลผลิตจากป่าน่าน ตลาดสุขภาพ
ยังต้องการ

เทคโนโลยีการประมง

42 คนนครปฐม เพาะพันธุ์ตะพาบน้ำไทยระบบปิด แห่งแรกใน
ไทย ต้นทุนต่ำ ตลาดต่างประเทศต้องการ

หนุ่มสมุทรปราการ เลี้ยงปลาชนิดลดต้นทุน ปลาได้
คุณภาพ ผลผลิตต่อรอบได้กำไรสูง

44

เทคโนโลยีปศุสัตว์

46 เลี้ยงแพะนม มีรายได้ทุกวัน หนุ่มเชียงใหม่มีรายได้
หลักหมื่นต่อเดือน

เลี้ยงหมูผูกใหญ่ ส่งออก สร้างเงินแสน มีตีใหม่แห่ง
อาหารพื้นถิ่น

48

สัตว์เลี้ยงสวยงาม

52 อดีตสาวออฟฟิศ เพาะ “กระต่ายดำภูพาน” เลี้ยงง่าย
ทนโรค ลูกตก ทำรายได้ดี



54

“THADPIAM R.FARM”
เพาะไก่ดำอินโด (Ayam Cemani)
คุณภาพ

เทคโนโลยีและนวัตกรรม

57 เทคโนโลยี อาชีพ / นวัตกรรมดีเพื่อเกษตรกร

คิดเป็นเทคโนโลยี / “กัลกน้ำ ประปาภูเขา” นวัตกรรม
สูบน้ำจากที่สูง ลดค่าใช้จ่าย ตอบโจทย์เกษตรกร

62

กสน. ทั่วไทย

64 กสน. ทั่วไทย

เรื่องเล่าจาก กสน. / กสน.เลย อบรมอาชีพ แก้ว

66

การตลาด

76 ตลาดสินค้าเกษตรก้าวหน้า / “หอมเหาะ” กาแฟเกรด
คุณภาพ บ้านแม่เหาะ แม่ฮ่องสอน

วิถีชาวบ้าน

80 ฎีกาชาวบ้าน / เป็นแค่ผู้สนับสนุน

เดินห่างจาก...ความจน / เกษตรตำบลคนเก่ง ปลูก
ผักปลอดสารหลากหลายชนิด ใจกลางเมืองระนอง

81

10 เทคโนโลยีชาวบ้าน

บอนสีบน “หิ้ง” หรือ “ห้าง” ติดข้างกำแพงและฝาผนังบ้าน



ไม้ดอก ไม้ประดับ

● ไผ่สี บัวลอย

ปลูกบอนสี

ง่ายตาบ้าน

รายได้เสริม หลักหมื่นทุกเดือน



คุณอาทิตย์กับบอนสีในพื้นที่
จำกัดในชายคาบ้าน

นุชย์เกิดมาถูกบับบังคับด้วย
สัญชาตญาณของการดิ้นรนและ
ต่อสู้เพื่อเอาชีวิตรอดจากสังคม
ปัจจุบัน หนึ่งในมวลนั้นมี คุณอาทิตย์ กิ่งแก้ว
หนุ่มใหญ่วัย 62 ปี ผู้กำลังก้าวเข้าสู่ประตูสูงวัย
อยู่บ้านเลขที่ 1614/189 หมู่ที่ 6 ตำบลท้ายบ้าน
ใหม่ อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรปราการ

คุณอาทิตย์ประกอบอาชีพค้าขายเหมือนคนอื่น
ทั่วไป ประสบความสำเร็จพอสมควร ประกอบกับการ
เป็นคนมีวิสัยทัศน์ก้าวไกลต่อระบบนิเวศทั่วไป รักสวย
รักงามต่อการเพาะปลูกต้นไม้ด้วยใจรัก ไม่ว่าจะต้นไม้
ประดับ ไม้ดอก หรือบอนสี ที่คุณอาทิตย์รักมากจึง
ทุ่มเททุกอย่างเพาะปลูกในยามว่าง ประกอบกับมีใจรัก
การเกษตรเป็นทุนเดิมอยู่ก่อนแล้ว จึงดูแลเอาใจใส่อย่าง
ทะนุถนอมเป็นอย่างดีในการบำรุงรักษา

เหตุนี้ ด้วยเป็นคนมีใจรักเป็นทุนเดิมก่อนแล้ว คุณ
อาทิตย์จึงตัดสินใจปลูกไม้ประดับ บอนสีที่ชายคาบ้านใน
พื้นที่ส่วนตัว โดยใช้พื้นที่ตรงชายคาบ้านที่พักอาศัยยาว
13 เมตร กว้าง 1.20 เมตร รวมพื้นที่ชายคาบ้าน 19.50



บอนสีพรพระธาตุ

ตารางเมตร มาปรับปรุงเปลี่ยนแปลงเป็นแปลงเพาะปลูก
บอนสีและไม้ประดับ

ตามปกติทั่วไปรอบบ้านพักอาศัยจะมีพื้นที่ชายคา
กว้างประมาณ 1.20-1.50 เมตร หากคอนกรีตเดิมไว้แล้ว
แต่เมื่อเราจะเอาพื้นที่มาดัดแปลงเป็นพื้นที่ปลูกบอนสี
เราจะต้องเทคอนกรีตเสริมใหม่ เป็นคอนกรีตผสมเสร็จ
ชนิดเบาทำฉนวน (Insulating lightweight concrete) มี
กำลังต้านแรงอัดเมื่อมีอายุ 28 วัน ระหว่าง 7-70% บ่ม



บอนสีชายชก

คอนกรีตโดยใช้น้ำแข็ง หรือคลุมด้วยกระสอบชุบน้ำอย่าง
น้อย 24 ชั่วโมงขึ้นไป เพื่อเพิ่ม (Strength) คอนกรีต ที่
ใช้คอนกรีตเพราะคอนกรีตถูกซังด้วยน้ำอยู่ตลอดปีมี
กำลังแรงอัดสูง เพื่อป้องกันการแตกร้าว การยุบตัว
ของคอนกรีต

เนื่องจากชายคาบ้านพักอาศัยเป็นพื้นที่จำกัด ความ
กว้างเพียง 1.20 เมตร คุณอาทิตย์จึงแบ่งพื้นที่ออกเป็น
3 ส่วน แบ่งสองข้างออกเป็น 0.45 เมตร รวมกัน



ไม่ดอก ไม่ประดับ



● สุธเดช สดคมขำ

สาวชลบุรี

จากปลูกกระบองเพชรเล่นๆ

สู่นักพัฒนา สร้างลูกไม้ใหม่ขายติดตลาด



ลูกไม้ของทีสวน



คุณธิติพร จตุพงษ์ หรือ คุณเฟิร์น (ซ้าย)

ก ระเบองเพชร (Cactus) เป็นพรรณไม้ที่ยังได้รับความนิยมอย่างต่อเนื่อง ซึ่งเกษตรกรหลายท่านก่อนที่จะประสบความสำเร็จและทำเป็นการค้าได้นั้น ล้วนแล้วผ่านการปลูกที่เริ่มต้นมาจากความรักความชอบมาก่อน จากนั้นจึงค่อยๆ พัฒนาและขยายพันธุ์กระบองเพชรให้มีจำนวนมากขึ้น เมื่อเกิดความชำนาญและเชี่ยวชาญในสิ่งเหล่านี้จึงช่วยให้เกิดรายได้ตามมา สามารถสร้างเป็นอาชีพหลักเลี้ยงดูครอบครัวได้เป็นอย่างดี

กระบองเพชรเป็นไม้ที่มีขนาดต้นเล็กไปจนถึงปานกลาง ส่วนของลำต้นมีสีเขียวหรือเขียวคล้ำ บางสายพันธุ์มีขนและหนามรอบลำต้น และมีดอกและสีที่ต่างกันไป เช่น สีแดง สีเหลือง และสีขาว ซึ่งขนาดของดอกเล็กใหญ่ตามชนิดสายพันธุ์ นอกจากนี้ ยังเป็นไม้ที่นิยมนำมาปลูกประดับบนโต๊ะทำงานหรือประดับในพื้นที่ต่างๆ ตามต้องการ จึงทำให้เข้าถึงได้ทุกเพศทุกวัย

คุณธิติพร จตุพงษ์ หรือ คุณเฟิร์น เจ้าของสวน Sahara Cactus (ซาฮาราแคคตัส) ถือเป็นอีกหนึ่งท่านที่ปลูกกระบองเพชรโดยเริ่มจากความชอบและปลูกเล่นๆ และต่อมาก็ได้ขยายการปลูกเรื่อยๆ จนมีกระบองเพชรมากขึ้น จากนั้นเธอได้ทดลองจำหน่ายและเห็นว่าสามารถทำตลาดได้ จึงทำให้เธอได้นำกระบองเพชรหลากหลายสายพันธุ์เข้ามาปลูก จนทำให้จากที่เป็นผู้ปลูกเลี้ยงดูเล่น กลายเป็นนักพัฒนาสายพันธุ์กระบองเพชร จนสร้างรายได้หลักให้กับครอบครัวของเธอมาจนถึงปัจจุบัน

ออกจากงานประจำ มาทำสวนกระบองเพชร

คุณเฟิร์น เล่าให้ฟังว่า จุดเริ่มต้นของการมาปลูกกระบองเพชรนั้น เกิดจากเห็นโต๊ะทำงานยังไม่มี

ไม้ประดับ ทำให้ได้มีโอกาสไปเดินดูตลาดต้นไม้และเกิดความสนใจในต้นกระบองเพชร โดยในช่วงแรกหาซื้อเข้ามาเพียง 1 ต้น เพื่อตั้งประดับบนโต๊ะทำงาน เมื่อดูเลามาได้สักระยะกระบองเพชรต้นนั้นออกดอก จึงเกิดกำลังใจและหลงเสน่ห์ในกระบองเพชรขึ้นมาเป็นระยะ จากไม้ประดับโต๊ะทำงานทำให้เกิดความสนใจและสะสมสายพันธุ์ จนมาเป็นนักพัฒนาในเวลาต่อมา

“ช่วงแรกไม่ได้คิดที่จะทำเป็นการค้าเลย แพนซื้อไม้ประดับโต๊ะทำงานเพียงอย่างเดียว แต่พอเลี้ยงดูไปมากระบองเพชรออกดอกสวยงามมาก กลายเป็นจุดเริ่มต้นให้เราเกิดกำลังใจ จากนั้นก็หมั่นไปเที่ยวตลาดต้นไม้กับแฟนอยู่เสมอ ทำให้ผ่านไปไม่เริ่มเยอะขึ้นมาก พื้นที่คอนโดฯ ตรงระเบียบเราก็เอามาปลูกด้วย โดยหลังจากที่มีกระบองเพชรเยอะขึ้น ทำให้มองไปถึงการค้าว่าน่าจะทำการค้าได้ เพราะด้วยประสบการณ์ทำให้เรา



● ธาวิดา ศิริสัมพันธ์

“หงเป่าสื่อ” ฝรั่งไล่แดง

กิโลกรัมละ 100 บาท

ปลูก 1 ไร่ สร้างอาชีพ

“หงเป่าสื่อ” ฝรั่งไล่แดง มีถิ่นกำเนิดมาจากไต้หวัน มีลักษณะผลรูปกลมแป้น เนื้อในหรือไส้กลางเป็นสีแดง เมล็ดน้อย รสชาติหวานกรอบ เป็นที่ถูกอกถูกใจของใครหลายคนในประเทศไทยได้มีการนำสายพันธุ์เข้ามาปลูกได้เป็นระยะเวลากว่า 5-6 ปีแล้ว แต่ยังไม่เป็นที่แพร่หลายจนล้นตลาด ด้วยกิ่งพันธุ์ที่มีราคาสูง และการปลูกดูแลที่ค่อนข้างยากกว่าการปลูกฝรั่งสายพันธุ์ทั่วไป ทำให้ผลผลิตที่ออกสู่ตลาดตอนนี้ยังไม่เพียงพอต่อความต้องการของลูกค้า หากคิดจะปลูกสร้างรายได้ยังน่าสนใจ มีพื้นที่ 1 ไร่ก็ทำได้

คุณชาญชัย ลัมปทุม เจ้าของสวนนานาพันธ์ by เจ็ทเทียง อยู่บ้านเลขที่ 101 หมู่ที่ 1 ตำบลนครพนธ์ อำเภอหนองเสือ จังหวัดปทุมธานี เกษตรกรผู้คร่ำหวอดในวงการไม้ผลมานานหลายสิบปี อดีตเคยทำสวนส้ม ปัจจุบันเป็นเจ้าของอาณาจักรกล้วยหอมกว่า 200 ไร่ควบคู่กับการปลูกฝรั่งหงเป่าสื่อสร้างรายได้เสริม ซึ่งเป็นพืชที่นำจับตามองไม่น้อย ด้วยราคาตอนนี้ทางสวนขายได้ยังมีราคาสูงอยู่ที่กิโลกรัมละ 100 บาท ปลูก 10 ไร่ มีรายได้เกือบแสนต่อเดือน



คุณชาญชัย เล่าให้ฟังว่า ก่อนหน้านี้ทำสวนส้มมาก่อน แต่ไม่ประสบความสำเร็จอย่างที่หวัง จึงได้มีการปรับเปลี่ยนมาปลูกเป็นกล้วยหอม และในขณะเดียวกัน ก็ยังมีพื้นที่เหลือพอให้ลงไม้ผลชนิดอื่นได้อีกประมาณ 20 ไร่ โดยช่วงนั้นเมื่อประมาณปี 2560 ได้มีเพื่อนมาแนะนำให้รู้จักกับฝรั่งหงเป่าสื่อที่เป็นฝรั่งสายพันธุ์จากไต้หวันเข้ามา พอมีโอกาสได้ชิมก็เกิดติดใจในรสชาติที่มีทั้งความหวานกรอบ มีเนื้อข้างในเป็นสีแดงเป็นเอกลักษณ์ และเป็นฝรั่งที่มีเมล็ดน้อย น่าจะเป็นที่ต้องการของตลาดในอนาคต จึงตัดสินใจสั่งกิ่งพันธุ์มาทดลองปลูกประมาณ 40 ต้น ในปี 2560 เป็นการปลูกเพื่อขยายพันธุ์ และทดลองปลูกเพื่อไว้ผลเป็นบางส่วน แต่ยังไม่ได้มีการจำหน่าย เพื่อศึกษาวิธีการปลูกอย่างไรให้ได้คุณภาพ จนมั่นใจในสายพันธุ์และคุณภาพของผลผลิตจึงได้มีการปลูกเพื่อจำหน่ายในปี 2564

ปลูกฝรั่งหงเป่าสื่อ 10 ไร่ รักรับทรัพย์เกือบแสนต่อเดือน

คุณชาญชัย บอกว่า หลังจากที่มีเงินในรสชาติและคุณภาพของฝรั่งหงเป่าสื่อที่ได้ทดลองปลูกไว้ จึงได้เริ่มขยายพื้นที่ปลูกเพื่อจำหน่ายผลผลิตอย่างจริงจังในปี 2564 บนพื้นที่ประมาณ 10 ไร่ และได้มีการวางแผนในอีก 2-3 เดือนข้างหน้าจะขยายพื้นที่ปลูกอีก 10 ไร่ เพื่อให้เพียงพอต่อความต้องการของตลาดที่สวนมีอยู่ตอนนี้



คุณชาญชัย ลัมปทุม เจ้าของสวนนานาพันธ์ by เจ็ทเทียง

ด้วยจุดเด่นที่มีคือ 1. ด้านรสชาติ “หงเป่าสื่อ” มีรสชาติที่หวานกรอบ ติดเปรี้ยวนิดๆ ก่อนข้างจะเป็นรสชาติที่แปลกใหม่ มีเนื้อข้างในสีแดงที่เป็นเอกลักษณ์ และมีเมล็ดน้อย หรือแทบจะไม่มีเมล็ด แต่แค่ในเฉพาะสายพันธุ์หงเป่าสื่อเท่านั้นที่มีเมล็ดน้อย เนื่องจากฝรั่งไล่แดงจะมีหลายสายพันธุ์ 2. ด้านการตลาด ขายได้ราคาสูง เพราะยังหา কিনได้ยากตามตลาดทั่วไป ส่วนหนึ่งมาจากปริมาณที่ยังไม่มากพอต่อความต้องการของตลาด



สภาพแปลงฝรั่งไล่แดงเดิมเป็นสวนส้ม



● วิศวกรรม เพ็ชรศรี

คคุณสรชัช ตันศิริ เจ้าของสวน “บ้านผักไฮโดรโปนิคส์ ผักสลัดชลบุรี-บ้านฟาร์มผักในเมือง” ในพื้นที่ตำบลบ้านปึก อำเภอเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี ที่หันมาทำเกษตรแบบเต็มตัว ด้วยการพลิกผืนดินและเนรมิตที่ดินเพียง 1 แปลงให้มีมูลค่า ปลูกผักไฮโดรโปนิคส์ และผักสลัด จากเพียงต้องการมองหาอาชีพเสริม ปัจจุบันกลายเป็นอาชีพและเป็นรายได้หลักในการเลี้ยงครอบครัวได้อย่างสบายๆ

คุณสรชัช เล่าว่า จุดเริ่มต้นเกิดขึ้นเมื่อ 10 ปีที่แล้ว ตนเองต้องการมองหาอาชีพเสริมเพื่อสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัว เนื่องจากตนเองนั้นมีเงินเดือนไม่เยอะ ในขณะที่ทำงานอยู่ที่ที่ทำงานเดิม จึงอยากมีรายได้เพิ่ม ซึ่งตนเองมีที่ดินเพียง 1 แปลง จึงมองหาช่องทางการสร้างประโยชน์จากที่ดินผืนนี้ ด้วยการศึกษาค้นหาข้อมูลแบบจริงจังเกี่ยวกับการปลูกพืชผักแบบทั่วไป ลองผิดลองถูกทั้งการลงมือทำและเรียนรู้ด้วยตนเองซ้ำแล้วซ้ำเล่า ก่อนจะมาเจอวิธีการปลูกผักแบบไฮโดรโปนิคส์ จึงเริ่มทำมาจนถึงปัจจุบัน

“เริ่มเมื่อ 10 ปีที่แล้ว ผมเองในตอนนั้นเงินเดือนน้อยอยากหาอาชีพเสริม และยังไม่รู้อะไรจะทำอะไร และตอนนั้นเรียนจบแค่ ปวส. ครบ กำลังเรียนต่ออยู่ ที่บ้านมีที่อยู่ที่ 1 แปลง ไม่ได้ทำอะไร ก็คิดว่าจะเอาที่ดินนี้มาทำอะไรดี เราก็เลยแบบลองปลูกผักกินใบเล่นๆ แต่ปลูกแล้วไม่ค่อยสำเร็จไม่ค่อยดี ก็เลยหาข้อมูลไปเรื่อยๆ ครบ ก็เลยมาเจอผักไฮโดรโปนิคส์ ตอนนั้นยังไม่ค่อยมีคนปลูก เราก็เลยแปลกใจ



คุณสรชัช ตันศิริ



โรงเรือนสำหรับปลูก

หนุ่มไอเดียงี้

เนรมิตที่ดิน 1 แปลง

ปลูกผักสลัดขาย เป็นรายได้สุดปัง



ผักไฮโดรโปนิคส์ต้นสวย ใหญ่



บ้านผักไฮโดรโปนิคส์ ผักสลัดชลบุรี
096-9246694
หรือ Add Line ที่เบอร์ 085-0842593

ผักอะไรที่ยกมาจากน้ำแล้วเหี่ยว ราก ตอนนั้นไปเห็นของเมืองนอก ก็เลยหาข้อมูลเรื่อยๆ และลองทำเล่นๆ ดูครับ และไปหาเมล็ดพันธุ์ที่ขายกันแบบในท้องตลาด ก็เลยซื้อมาเพาะดู ปรากฏว่ามันขึ้น แต่ขึ้นแล้วไม่ค่อยสวย แล้วพอดีมีแฟนมีแฟนขายถ้วยถ้วยอยู่ที่ตลาด ก็เลยลองให้ขายไปขายดู ปรากฏว่าขายได้ครับ เพราะด้วยความแปลก ก็เลยอยากลองทำต่อๆ และต่อๆ มาเรื่อยๆ ครับ”

ภายในฟาร์มของคุณสรชัชจะเน้นการปลูกผักสลัด เช่น กรีนโอ๊ค เรดโอ๊ค ฟินเลย์ เรดคอรัล มิชิคอส เป็นต้น ใช้เมล็ดพันธุ์จากต่างประเทศทั้งหมดที่มีการนำเข้าภายในประเทศไทย มีวิธีการปลูกแบบไฮโดรโปนิคส์ ใส่ปุ๋ยแบบสารละลายไปกับน้ำ เพื่อให้รากพืชได้ดูดปุ๋ยและสารอาหารได้อย่างครบถ้วน และการปลูกผักไฮโดรโปนิคส์ จะใช้เวลาอยู่ที่อายุ 45 วัน จึงจะสามารถเก็บเกี่ยวผลผลิตได้นั่นเอง

“เราจะสั่งเมล็ดพันธุ์จากเมืองนอก จากนั้นจะเอาเมล็ดมาเพาะบนฟองน้ำ ต้นจะเริ่มงอกและมีต้นอ่อน เราเอาต้นอ่อนไปชำไปเพาะไว้ในที่ร่มประมาณ 10 วันครับ จากนั้นเมื่อครบ 10 วัน เราก็จะเริ่มเอาลงแปลงปลูกเลย จนถึงอายุ 45 วัน หลังจาก 10 วัน ที่เราลงแปลงปลูกไปแล้ว เราจะใส่ปุ๋ยตามลำดับที่เราต้องการครับ ปุ๋ยที่ใส่จะเป็นสารละลายที่เอาไปใส่น้ำ คนในวงการไฮโดรโปนิคส์จะรู้จักกันดีครับ เป็นปุ๋ยที่มีสารอาหารทั่วไป แต่อยู่ในรูปของสารละลาย ก็มีพวกไนโตรเจน ธาตุเหล็กอยู่ในนั้นครับ เราก็ใส่ลงไปนั้น มาผสมตามสูตรที่เราต้องการ เราก็ให้สารละลายตัวนี้ให้ผ่านไปกับน้ำ พืชก็จะดูดกินได้ผักก็จะโต”

บ้านผักไฮโดรโปนิคส์ ผักสลัด
BANPUK HYDROPONIC PUKSALAD

จำหน่ายผักสลัด สด สะอาด
ปลอดภัยตามมาตรฐาน GAP

กรีนโอ๊ค เรดโอ๊ค เรดคอรัส ฟินเลย์ กรีนคอส

0850842593 KOTPHAN
0969246694 บ้านผักไฮโดรโปนิคส์ ผักสลัด

โครงการสื่อมวลชนสัญจร

สืบสานพระราชดำริ

ฟาร์มตัวอย่างเพชรบุรี-ราชบุรี



คำ นักงานคณะกรรมการพิเศษเพื่อประสานงานโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ (สำนักงาน กปร.) โดย คุณอรอนันต์ วุฒิสเสน ผู้อำนวยการกองประชาสัมพันธ์ สำนักงาน กปร. นำคณะสื่อมวลชนแขนงต่างๆ ลงพื้นที่เยี่ยมชมฟาร์มทะเลตัวอย่างฯ มีคุณประพัฒน์ กอสวัสดิ์พัฒน์ ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยและพัฒนาการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำชายฝั่งเพชรบุรีให้การต้อนรับ และนำชมการดำเนินงานของฟาร์มทะเลตัวอย่างฯ ในด้านต่างๆ อาทิ การเพาะเลี้ยงอาร์ทีเมีย ขั้นตอนการเก็บเกี่ยวอาร์ทีเมีย และการบรรจุอาร์ทีเมียแช่แข็งพร้อมจำหน่าย จุดแสดงเกลือและผลิตภัณฑ์ กระบวนการผลิตเกลือและน้ำทะเลผง ผลิตภัณฑ์จากเกลือทะเล การสาธิตการเพาะเลี้ยงสาหร่ายพวงองุ่น การตัดแต่งสาหร่าย และการกระบวนการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวสาหร่ายพวงองุ่น รวมถึงการเลี้ยงสาหร่ายพวงองุ่นร่วมกับปูม้า เยี่ยมชมโรงเพาะฟักสัตว์น้ำเค็ม อาทิ ปลาช่อนทะเล ปลาชึ่งตึงเบ็ด ปลาทุ ปลาการ์ตูน ปลาคะละเม็ดทอง และหอยเป่าฮื้อ การเพาะเลี้ยงปลานวลจันทร์และปลานิลแดงในบ่อดิน ตลอดจนกิจกรรมการป้องกันกาตัดชะชายฝั่ง

ฟาร์มทะเลตัวอย่างในสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ ตำบลบางแก้ว อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี มีพื้นที่จำนวน 82 ไร่ 2 งาน 50 ตารางวา จัดตั้งเป็นฟาร์มตัวอย่างให้ทั้งผู้จับสัตว์น้ำ ผู้เพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ และผู้ที่สนใจทั่วไปได้เข้ามาศึกษาเรียนรู้ ดูงาน แลกเปลี่ยนประสบการณ์ เพื่อนำไปปรับใช้ให้ถูกต้องเหมาะสมกับสภาพแวดล้อมท้องถิ่นของตนเองต่อไป ปัจจุบันได้ขยายผลสู่การปฏิบัติใช้ของราษฎรในพื้นที่และใกล้เคียงอย่างทั่วถึง



นอกจากนี้ ยังเดินทางไปยังธนาคารปูม้าชุมชนบ้านคลองวัว ซึ่งได้รับการส่งเสริมสนับสนุนจากฟาร์มทะเลตัวอย่างฯ ในการให้ความรู้การอนุรักษ์ปูม้าและสัตว์น้ำอื่นๆ โดยไม่จับ ไม่บริโภคปูไข่นอกกระดอง รวมถึงการฟื้นฟูทรัพยากรทางทะเลแก่ชุมชนเพื่อความยั่งยืน โดยมี **คุณสมจิตร นิ่มน้อย** หรือ **ลุงจุน** ประธานกลุ่มธนาคารปูม้าชุมชนบ้านคลองวัว ให้การต้อนรับพร้อมนำชมกิจกรรมการดำเนินงานของธนาคารปูม้าชุมชนบ้านคลองวัวเป็นชุมชนประมงชายฝั่ง มีเรือออกทะเลจับสัตว์น้ำกว่า 80 ลำ โดยแรกเริ่มชาวบ้านในชุมชนประมงแห่งนี้ เห็นว่าปูที่จับได้มีไข่นอกกระดอง จึงได้ปรึกษากันเพื่ออนุรักษ์ปูและเริ่มช่วยไข่นอกกระดอง และอนุบาลไว้ในถัง ซึ่งมีจำนวนไม่มากนัก และนำตัวอ่อนปูไปปล่อยในท้องทะเลบริเวณริมฝั่งใกล้ๆ กับชุมชน ต่อมาไม่นานพบว่าปริมาณปูที่จับได้เพิ่มขึ้น เมื่อทุกคนเห็นผลดีจึงร่วมกันนำปูมาช่วยไข่นอกกระดองและปล่อยสู่ทะเลมากขึ้น

ต่อมาได้เดินทางไปยัง ฟาร์มสาหร่ายพวงองุ่นคุณชาย ซึ่งเป็นฟาร์มที่เพาะเลี้ยงสาหร่ายพวงองุ่นในเชิงพาณิชย์ในพื้นที่นาเกลือเก่าที่ได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีการเลี้ยงสาหร่ายพวงองุ่นจากฟาร์มทะเล

ตัวอย่างฯ โดยมี **ดาบตำรวจ มนุ ฝ่างจันทร์** เกษตรกรเจ้าของฟาร์ม รองประธานกลุ่มประมงพัฒนาสาหร่ายทะเลเพชรบุรี ให้การต้อนรับพร้อมสรุปผลการดำเนินงาน





อดีตข้าราชการ

กรมส่งเสริมการเกษตร ทำสวนอินทรีย์ ที่ราชบุรี

คุณโชคดี ตั้งจิตร์ อยู่บ้านเลขที่ 55/1 หมู่ที่ 8 ตำบลนางแก้ว อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี หลังจากเกษียณราชการ ได้ตั้งใจแน่วแน่ ประกอบอาชีพเกษตรกรรม โดยนำความรู้ ประสบการณ์ที่สั่งสมมาตลอดชีวิต พร้อมน้อมนำหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงของ ในหลวงรัชกาลที่ 9 มาปฏิบัติ ปลูกเอง แปรรูปเอง ขายเอง เพื่อเพิ่มมูลค่าผลผลิต คนปลูกปลอดภัย ผู้บริโภคย่อมปลอดภัย ถึงจะเกษียณอายุราชการแล้วยังคงถ่ายทอดความรู้ไปสู่พี่น้องเกษตรกร

เริ่มทำการเกษตร พ.ศ. 2558 เมื่อทำการเกษตรประมาณ 10 ไร่ เริ่มทำเกษตรเชิงเดี่ยว ทำนาข้าว ส่งให้โรงสี โรงสีเป็นผู้กำหนดราคา ต่อมาจึงปรับเปลี่ยนเดินตามแนวทางเศรษฐกิจพอเพียง และตามหลักเกษตรทฤษฎีใหม่ มีการบริหารจัดการพื้นที่ ประกอบด้วย ที่อยู่อาศัย บ่อกักเก็บน้ำไว้ใช้ในฤดูแล้ง ใช้สปริงเกอร์รดน้ำช่วยประหยัดน้ำ นาข้าว ปลูกข้าวหอมปทุมธานี 1 และข้าวหอมมะลิ ปลูกไม้ผล เช่น มะพร้าว น้ำหอม ส้มโอฝรั่ง ทุเรียน ขนุน ฝรั่ง มะม่วง เป็นต้น



10 ประเทศอาเซียน

ปลูกผักสลัดยกแคร่ ใช้ชาเลนคูลุม ช่วยลดปัญหาด้วงหมัดผัก น้ำค้าง น้ำฝน ป้องกันหอยทากเข้าทำลาย พื้นที่ที่มีความหลากหลายทางชีวภาพ มีทั้งปลูกพืชระยะสั้นและระยะยาว ปรับเข้าสู่เกษตรอินทรีย์แบบมีส่วนร่วม PGS : Participatory Organic Guarantee System คือ การรับประกันคุณภาพผลผลิตอินทรีย์โดยชุมชนที่เหมาะสมกับสภาพภูมิสังคมวิถีชีวิตวัฒนธรรม และการเกษตรของท้องถิ่นโดยมีเป้าหมายการผลิตเพื่อจำหน่ายในชุมชนหรือจำหน่ายตรงเน้นกระบวนการมีส่วนร่วมของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

มีการตั้งกลุ่มเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน มีหน่วยงานและกลุ่มเครือข่ายร่วมมือกันในการดำเนินงาน เช่น สำนักงานเกษตรจังหวัดราชบุรี กรมส่งเสริมการเกษตร กรมวิชาการเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน สำนักงานพัฒนาที่ดินเขต 10 โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลนางแก้ว อำเภอโพธาราม กลุ่มเกษตรอินทรีย์ร่มเย็นราชบุรี กลุ่มเกษตรอินทรีย์ปากท่อร่วมใจ กลุ่มเกษตรกรเครือข่ายขยายผลโครงการพระราชดำริชาชะงุม เป็นต้น

ปัจจุบันได้รับใบรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ Organic Thailand ของกรมวิชาการเกษตร เป็นที่เรียบร้อยแล้ว ผู้บริโภคมั่นใจในความปลอดภัยได้ 100 เปอร์เซ็นต์ โดยจังหวัดราชบุรีได้จัดตั้งสวนโชคสมบูรณ์เป็นศูนย์การเรียนรู้เกษตรอินทรีย์ ประจำจังหวัดราชบุรี และยังเป็นศูนย์การเรียนรู้เกษตรอินทรีย์เพื่อพัฒนาความยั่งยืนในศตวรรษที่ 21 โครงการขับเคลื่อนเศรษฐกิจและสังคมฐานราก หลังโควิด-19 ด้วยเศรษฐกิจ BCG ของคณะรัฐมนตรีและพัฒนศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน ซึ่งเปิดโอกาสให้เกษตรกร เยาวชน ผู้สนใจ ทั้งในและต่างประเทศ ได้เข้ามาเรียนรู้



แห่นแดงในนาข้าว

เลี้ยงหนูพุกใหญ่ **ส่งออก**

สร้างเงินแสน มิติใหม่แห่งอาหารพื้นถิ่น



เทคโนโลยี **ปศุสัตว์**

● กัลยดา ชุ่มอินทรจักร

กุณมนตรี ชูกำลัง วัย 41 ปี จากอำเภอพรหมพิราม จังหวัดพิษณุโลก อดีตผู้รับเหมา ก่อสร้างที่กรุงเทพฯ ในช่วงโควิด-19 ที่ผ่านมาน้อย จึงตัดสินใจกลับบ้านเกิดและทดลองเลี้ยงหนูพุกใหญ่ จนปัจจุบันหันมาทำอาชีพนี้เต็มตัว และขยายตลาดสู่ต่างประเทศ

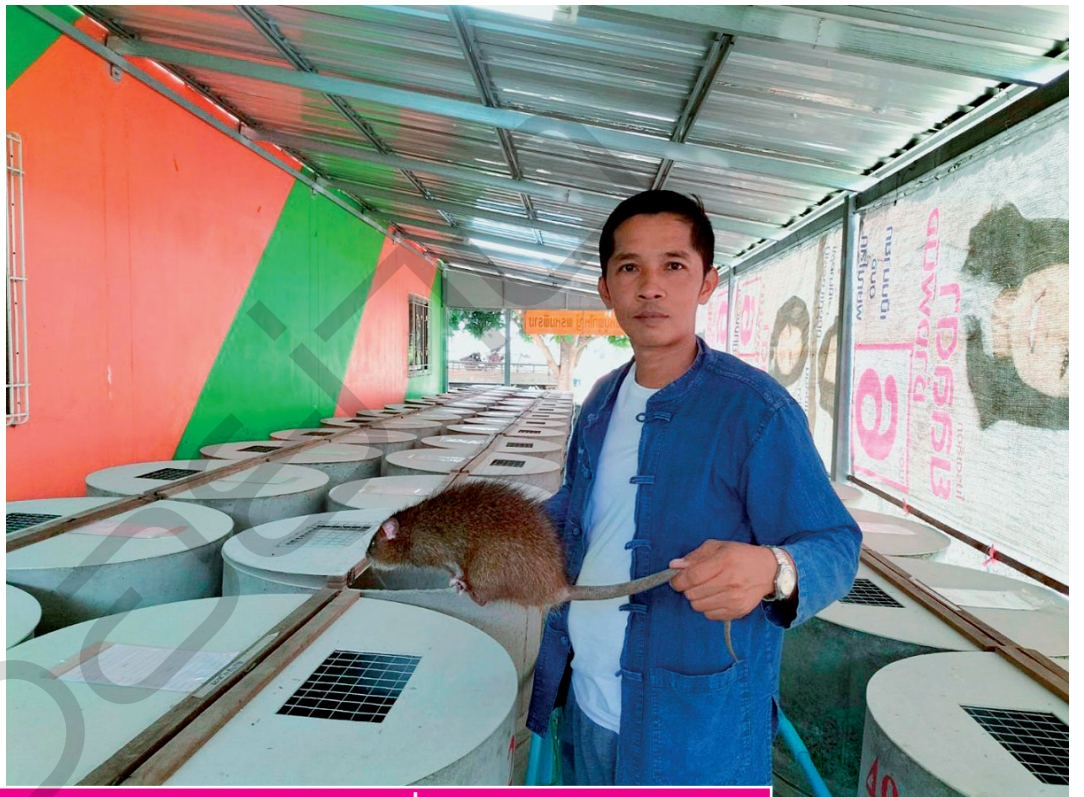
ปัจจุบันคุณมนตรีเป็นประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเลี้ยงหนูพุกใหญ่อำเภอพรหมพิราม

“ที่ฟาร์มได้ปรับรูปแบบโดยการเลี้ยงเป็นส่วนของทีมงาน ส่วนผมเน้นเรื่องการตลาดและแปรรูป ทางผมจะไปรับหนูเป็นจากลูกฟาร์ม นำมาแปรรูปที่ฟาร์มหลักของผมหรือเรียกว่าฟาร์มส่วนกลาง และเป็นส่วนหาองค์ความรู้เพื่อที่จะมาพัฒนาในองค์กรที่รวมกลุ่มกันเลี้ยงโดยมีผู้ร่วมโครงการวิสาหกิจชุมชนมีทั้งหมด 20 ฟาร์ม มีผู้ร่วม 5 จังหวัด ส่วนใหญ่ก็จะเป็นผู้ที่เกษียณอายุ โดยตอนนี้มีผู้ร่วมจากจังหวัดพิษณุโลก อุดรธานี กำแพงเพชร สุโขทัย และพิจิตร” คุณมนตรี กล่าว

การพัฒนาพันธุ์ ปัจจุบันการเกษตรก้าวหน้า พ่อพันธุ์แม่พันธุ์สามารถเลี้ยงให้มีน้ำหนักถึง 3 กิโลกรัม หนูที่จะอบอ่อนจะต้องมีน้ำหนักตั้งแต่ 1-3 ตัวต่อกิโลกรัม ถ้าขนาดมากกว่านั้น อัตราการเปลี่ยนเป็นเนื้อจะน้อย จะไม่ได้คุณภาพ (หนู 1 กิโลกรัม ขำและแล้วจะเหลือ 7-8 ขีด)

สร้างเงินแสนเงินล้าน จากการเลี้ยงหนูพุกใหญ่

การเลี้ยงหนูพุกมีมากมายหลายฟาร์ม แต่การตลาดเป็นเรื่องใหญ่ เลี้ยงอย่างไรให้ได้คุณภาพและหาตลาดอย่างไรให้ได้ลูกค้า รวมถึงการสร้างรสชาติให้ถูกปากคนไทย นอกจากไทยแล้วทำอย่างไรจะส่งออกไปยังต่างประเทศที่มีทั้งคนไทยและชาวต่างชาติ ให้หันมากินอาหารที่เป็นสัตว์ที่ต้องกำจัดให้มาเป็นอาหารที่สะอาดและได้คุณค่ามากมาย รสชาติอร่อยโดยเฉพาะเนื้อหนู



คุณมนตรี ชูกำลัง กับฟาร์มหนูพุกใหญ่ที่สะอาดและอากาศถ่ายเทได้ดี



หนูพุกใหญ่อยู่ในระยะหนูขุ่น
ในบ่อเลี้ยงที่แห้งและสะอาด

พุกใหญ่เราเลี้ยงแบบเลียนแบบธรรมชาติ กินอาหารพวกผักพวกหญ้าทำให้ไขมันไม่มาก เนื้อแน่น และยังมี การแปรรูปเป็นอาหารที่เก็บไว้ได้นาน



หนูพุกจากลูกฟาร์ม
เตรียมนำมาแปรรูป

ผลิตภัณฑ์จากฟาร์มถือว่าครบวงจร เราได้อีกรอบ 3 ตัวทุกตัว แม้กระทั่งอาหารสำหรับหนูก็ผลิตขึ้นมาใช้ในเฉพาะกลุ่มเราเอง ใช้พืชผักที่ปลูกขึ้นมาในกลุ่มเราเอง

อดีตสาวออฟฟิศ เພາ: “กระต่ายดำภูพาน”

สัตว์เลี้ยงสงวาม



เลี้ยงง่าย ทนโรค ลูกตก ทำรายได้ดี

● วิศวกรรม เพ็ชรศรี



“**ก**ระต่ายดำภูพาน เป็นกระต่ายที่ถูกพัฒนาจาก 4 สายพันธุ์ คือ 1. พันธุ์พื้นเมือง 2. พันธุ์นิวซีแลนด์ไวท์ 3. พันธุ์เยอรมันไวท์ 4. พันธุ์ริทซ์”

คุณจินตนา เวียงชัย เจ้าของฟาร์ม “ดรีม แรบบิท ฟาร์ม” ในพื้นที่ตำบลจระเข้หิน อำเภอศรีบุญเรือง จังหวัดนครราชสีมา อดีตพนักงานสาวออฟฟิศที่ลาออกจากงานประจำเพื่อมาทำหน้าที่แม่บ้านและเลี้ยงลูกสาว ลูกชายสุดที่รัก ก่อนจะมองเห็นช่องทางการเพาะเลี้ยง “กระต่ายดำภูพาน” เริ่มทำเป็นธุรกิจเล็กๆ ขายผ่านช่องทางออนไลน์และออฟไลน์ มาเกือบ 2 ปี สามารถสร้างรายได้ได้อย่างสบายๆ และมีความสุข

จุดเริ่มต้นของการเพาะเลี้ยงกระต่าย เกิดขึ้นเมื่อเกือบ 2 ปีที่แล้ว หลังจากลาออกจากงานประจำ คุณจินตนา จึงมุ่งหน้าทำหน้าที่คุณแม่อย่างเต็มตัว รวมถึงไม่ยอมปล่อยใจให้เวลาว่างเปล่า จึงมองหาอาชีพเสริมเพื่อสร้างรายได้ในการจุนเจือภายในครอบครัว ด้วยการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเองทางยูทูป และร่วมฝึกอบรมเกี่ยวกับการเพาะพันธุ์กระต่ายอย่างจริงจัง

“ตอนแรกก็ทำงานบริษัท จากนั้นลาออกมาเลี้ยงลูก อยู่บ้านก็หารายได้เสริมว่าจะทำอะไรดี ก็เลยไปเปิดดูยูทูป ก็ไปเจอฟาร์มกระต่ายที่ทำแวงแสนใจดี ก็เลยสนใจและเปิดดูมาเรื่อยๆ จนมาเจอบทสัมภาษณ์ของอาจารย์ท่านหนึ่ง ก็อ่านแล้วสนใจและเห็นว่ามีโอกาสออนไลน์และ

แจกกระต่ายดำภูพานฟรี ก็เลยไปอบรมออนไลน์ ก็ได้กระต่ายดำภูพานมา 1 คู่ จากนั้นก็เพาะเลี้ยงมาเรื่อยๆ ปัจจุบันมี 10 กว่าตัวแล้วค่ะ”

ในด้านของการเพาะพันธุ์ คุณจินตนา เล่าว่า กระต่ายดำภูพานจะเริ่มผสมพันธุ์ได้ เมื่อมีอายุ 7-8 เดือนขึ้นไป สามารถสังเกตได้คืออวัยวะเพศของตัวผู้ หากพร้อมผสมพันธุ์แล้ว อวัยวะเพศจะมีสีแดงหรือสีม่วง จากนั้นจะนำไปใส่ทรงเดียวกับตัวเมีย เมื่อผสมพันธุ์เสร็จแล้วให้แยกออกจากกันทันที จากนั้นเฝ้าสังเกตตัวเมียอีก 15 วัน ด้วยการคลำบริเวณท้อง หากผสมพันธุ์ติดแล้ว ตัวเมียจะอู๋



คุณจินตนา
เจ้าของฟาร์ม “ดรีม แรบบิท ฟาร์ม”



น้องดรีม ลูกสาวคุณจินตนา



● สวบาง 22

นวัตกรรมดี เพื่อเกษตรกร

ด บันนี้เทคโนโลยีชาวบ้านได้รวบรวมผลงานเด่นด้านเกษตร ของสถานศึกษาในสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา (สอศ.) จากทั่วประเทศมาฝากกัน เพื่อให้เกษตรกรและผู้สนใจได้มีโอกาสสั่งซื้อสินค้ามาทดลองชิมทดลองใช้กัน และอาจสร้างแรงบันดาลใจให้ผู้อ่านหลายท่านเกิดแนวคิดสร้างไอเดียสร้างสรรค์ผลงานเกษตรกันต่อไป

หอยสีทอง...เลี้ยงแล้วรวย

หากใครอยากมีอาชีพเสริมที่สร้างรายได้งาม วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีอุดรธานีแนะนำให้ลองเลี้ยง “หอยสีทอง” การันตีว่า เลี้ยงแล้วรวย สำหรับหอยสีทองเป็นหอยซอว์ เรียกรักชื่อว่า “หอยเป่าอื้อน้ำจืด” อยู่ในกลุ่มหอยฝาเดียว มีถิ่นกำเนิดในทวีปอเมริกาใต้ ลักษณะคล้ายหอยโข่ง แต่เปลือกมีสีอ่อน สีเขียวเข้มปนดำผสมกับแถบสีจางๆ พาดตามความยาวเปลือก บางตัวมีสีเหลืองปนน้ำตาล ซึ่งหอยซอว์โดยทั่วไปมีอยู่ทั่วทุกภาคของประเทศไทย

หอยสีทอง...เลี้ยงแล้วรวย ของวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีอุดรธานี เกิดจากการพัฒนาสายพันธุ์โดยการผสมถึง 4 รุ่น จนได้เป็นหอยซอว์สีทองที่มีสายเลือดนิ่งไม่ข้ามพันธุ์ มีลักษณะที่ติดตามที่ต้องการ เป็นหอยสวยงามที่มีเปลือกและเนื้อสีเหลืองทอง เลี้ยงง่าย อดทนต่อสภาพแวดล้อม มีการเจริญเติบโตที่รวดเร็ว โดยหอยสีทองอายุ 3 เดือน สามารถจำหน่ายเพื่อบริโภคได้ หอยซอว์สีทองจะมีเนื้อที่มีรสชาติหวาน กรอบ มัน คล้ายกับปลาหมึกทะเล

วิธีเลี้ยงหอยสีทอง ทำได้ง่ายๆ เริ่มจากเตรียมบ่อสำหรับพ่อแม่พันธุ์ใช้น้ำสูง 10-15 เซนติเมตร นำพืชน้ำจืดจากจอกแหนและผักตบชวาลงในบ่อ ปล่อยพ่อแม่พันธุ์หอยโดยใช้พ่อแม่พันธุ์อายุ 2-4 เดือนขึ้นไป ปล่อยอัตราพ่อแม่พันธุ์ 1 ตัวต่อแม่พันธุ์ 2 ตัว จำนวน 15 ตัวต่อตารางเมตร เก็บไข่หอยที่มีอายุ 3 วัน นำมาพักในภาชนะที่เตรียมไว้ 2-3 วัน หอยจะฟักเป็นตัว นำลูกหอยมาปล่อยอนุบาลในบ่ออนุบาล



พิธีลงนาม MOU ของสถาบันเทคโนโลยีปทุมวัน และกรมส่งเสริมการเกษตร

เมื่อลูกหอยอายุประมาณ 20 วัน ควรเริ่มให้อาหารคือ แหนแดง จอก แหนเปิด ประมาณ 500 กรัมต่อบ่อ และอาหารเม็ดเล็กที่ให้สำหรับปลาตุ๊ก 1% ต่อจำนวนของหอยในบ่อ ควรให้อาหารทุกวัน วันละ 1 ครั้งในช่วงเวลาเย็น เมื่อลูกหอยอายุ 40-60 วันเริ่มคัดขนาดเพื่อจำหน่ายได้

ปัจจุบัน “หอยสีทอง...เลี้ยงแล้วรวย” เป็นที่ต้องการของตลาด มีจำหน่ายพันธุ์แก่ผู้สนใจในราคาขอมเยา หอยสีทองอายุ 1 เดือน ราคาตัวละ 5 บาท หอยสีทองอายุ 2 เดือน ราคาตัวละ 10 บาท พ่อแม่พันธุ์หอยสีทองราคาตัวละ 20 บาท บริการจัดส่งทั่วประเทศ ค่าส่งเริ่มต้นที่ 50 บาท สนใจสั่งซื้อ ติดต่อได้ทาง เฟซบุ๊ก : หอยสีทอง...เลี้ยงแล้วรวย หรือ ไลน์ไอดี : 0845733618 และเบอร์โทร. 088-793-7282



หอยสีทอง...เลี้ยงแล้วรวย



คิดเป็น...
เทคโนโลยี

● จิตรกร บัวปลี

ช่วงปลายเดือนธันวาคมของทุกปี ละอองปุ๋ยหมอกและสายน้ำน่านจะไหลเอื่อยๆ และสร้างความสดชื่นชุ่มฉ่ำหัวใจให้กับมวลสมาชิกกลุ่มแม่บ้านที่อยู่บริเวณริมแม่น้ำน่านจะได้ออกเก็บ “สาหร่ายโก” สาหร่ายน้ำจืดพืชตามธรรมชาติใต้ผิวน้ำและลำธาร

“สาหร่ายโก” พืชใต้น้ำที่ได้ขึ้นชื่อว่าทรงคุณค่าทางอาหาร และเป็น “ผลิตภัณฑ์สาหร่ายโก” สินค้าโอท็อปหนึ่งเดียวของจังหวัดน่าน

ผู้เขียนตะลอนทัวร์ไปจังหวัดน่านมาก็หลายครั้ง แต่ก็ไม่เคยได้ไปสัมผัสแม่น้ำน่าน ที่ได้รับการขนานนามว่าเป็นสายน้ำที่บริสุทธิ์ และเป็นแหล่งกำเนิดของพืชน้ำจืดที่ชาวบ้านเรียกกันว่า “สาหร่ายโก” ที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ หนึ่งปีจะมีปรากฏให้เห็นเพียงครั้งเดียว ที่อำเภอท่าวังผา จังหวัดน่าน

และหนึ่งตัวอย่างกลุ่มแม่บ้านที่ผู้เขียนคุ้นเคยพูดคุยอยู่ตลอดเวลา คือ **ป้าศิริพร คำหว่าง** ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูป สาหร่ายน้ำจืดครบวงจร บ้านหนองบัว หมู่ที่ 5 ตำบลปากคา อำเภอท่าวังผา จังหวัดน่าน

ช่วงเวลานี้ของเดือนธันวาคม อากาศเย็นๆ หนาวๆ หมอกหนาๆ อุณหภูมิต่ำลงมาได้อีกที่ 11 องศาเซลเซียส และเป็นเวลาที่แม่น้ำน่านจะใสบริสุทธิ์สร้างความอุดมสมบูรณ์ให้พืชสาหร่ายโก สาหร่ายน้ำจืดได้เจริญเติบโตออกมาเป็นเส้นสายสีเขียวๆ เต็ม



คุณพิมพ์พรรณ พรหมทอง (ซ้าย)
กำลังแสดงนวัตกรรมอุปกรณ์ตัดสาหร่าย
แผ่นรางวัลเหรียญทองระดับประเทศ

“อุปกรณ์ตัดสาหร่ายแผ่น”

นวัตกรรมช่วยชุมชน

ชนะเลิศเหรียญทองระดับประเทศ



นายชัยณรงค์ วงศ์ใหญ่ รองผู้ว่าฯน่าน (กลาง)
ร่วมส่งมอบนวัตกรรมอุปกรณ์ตัดสาหร่ายแผ่นให้กับ **ป้าศิริพร คำหว่าง**

ท้องน้ำ ขนาดความยาว 1-2 เมตร และมีเกิดขึ้นเพียงแห่งเดียวคือที่จังหวัดน่าน

เป็นช่วงเวลาปีศาจและกลุ่มเกษตรกรรายอื่นๆ ก็จะพากันออกหาสาหร่ายโกตามลุ่มแม่น้ำน่าน เพื่อนำมาผลิตแปรรูปเป็นสาหร่ายโกแผ่นอบกรอบ, สาหร่ายโกผงโรยข้าว, น้ำพริกสาหร่ายโกมะเข็มน และสาหร่ายอบแห้ง เพื่อจำหน่ายสร้างรายได้เป็นผลิตภัณฑ์ชุมชนสินค้าโอท็อป ซองละ 35 บาท ทั้ง 4 รส 4 แบบ

ป้าศิริพร เล่าให้ฟังว่า ช่วงเดือนธันวาคมของทุกๆ ปี สาหร่ายโกจะอุดมสมบูรณ์เต็มที่อยู่ใต้ท้องน้ำที่ความลึก 30-100 เซนติเมตร และจะพบเห็นเจริญเติบโตตามซอกหินที่กระแสน้ำไหลเอื่อยๆ ตามลำแม่น้ำน่าน ไล่มาตั้งแต่ตอนบน อำเภอบ่อเกลือ อำเภอเชียงกลาง อำเภอปัว อำเภอท่าวังผา อำเภอบ้านหาดเคล็ด และมาสิ้นสุดอำเภอบ้านเมืองจิง ของจังหวัดน่าน

ในวัย 62 ปี ป้าศิริพรยังแข็งแรงได้ลงดำน้ำมุดผุดมหาสาหร่ายโกมาอย่างต่อเนื่องทุกๆ ปี บ้างครั้งก็ดำผุดดำว่ายควานหาสาหร่ายโกใต้น้ำ และรวมถึงชาวบ้านคนอื่นๆ ก็เช่นเดียวกัน บางคนนำเรือออกไปหาขังน้ำลึก ผูกเชือกกับตัวแล้วดำลงไปหาสาหร่ายโกที่ใต้น้ำ

บางครั้งครอบครัวออกหาสาหร่ายเพื่อนำมาปรุงอาหารในครัวเรือน

เมื่อเก็บสาหร่ายโกขึ้นจากแม่น้ำ ก็เอามาล้างน้ำให้

สะอาด 5-10 น้ำ ในขั้นตอนแรก จากนั้นนำมาสับให้เป็นชิ้นๆ แล้วปั่นด้วยเครื่องปั่นให้ละเอียดเป็นผง และผสมสูตรปรุงรสเข้าไปตามที่กำหนดในแต่ละสูตร จากนั้นก็นำไปคั่วกวนในเตากระทะเป็นเวลา 30 นาที ก็จะได้อาหารสาหร่ายกวนชิ้นๆ แล้วเอามาแผ่ลงบนถาดให้เป็นแผ่นบางๆ แล้วเอาไปเข้าตู้อบทิ้งไว้ 3-5 ชั่วโมง พอแห้งหมาดๆ ก็จะได้อาหารสาหร่ายโกแผ่นผิวน้ำใหญ่ๆ เต็มถาด

ในขั้นตอนนี้เองที่ป้าศิริพรคิดไม่ตกกับสาหร่าย



เดิมเคยใช้กรรไกรตัดสาหร่ายแผ่น เมื่อตัดไปนานๆ ก็จะเจ็บมือ นับจากนี้จะได้สบายขึ้น



คิดเป็น...
เทคโนโลยี

● วิจารณ์ เพ็ชรศรี

“กालักน้ำ ประปาภูเขา”

นวัตกรรมสูบน้ำจากที่สูง

ลดค่าใช้จ่าย ตอบโจทย์เกษตรกร

“เราใช้วิธี น้ำแลงป่า เพื่อหยุดการบุกรุกป่าของชาวบ้าน หากชาวบ้านเข้าถึงน้ำสำหรับการเกษตรอย่างทั่วถึงก็ไม่จำเป็นต้องขยายพื้นที่ทำกินเข้ามา เราใช้ระบบกาลักน้ำประปาภูเขาเพื่อการกระจายน้ำอย่างเท่าเทียมให้กับชาวบ้านกว่า 1,000 ครัวเรือน และไม่ต้องใช้พลังงานในการสูบน้ำให้สิ้นเปลือง จากนั้นมาต่อยอดด้วยการใช้เซ็นเซอร์ตัดแผงโซลาร์เซลล์เพื่อวัดปริมาณน้ำและอัตราการไหลของน้ำซึ่งจะเป็นประโยชน์ให้เราบริหารจัดการน้ำเพื่อชุมชนได้ดีขึ้น”

นวัตกรรม “กาลักน้ำ ประปาภูเขา” เกิดขึ้นจากความจำเป็นในการสูบน้ำจากแหล่งกักเก็บน้ำซึ่งอยู่บนพื้นที่สูง ในการใช้พลังงานไฟฟ้าหรือเชื้อเพลิงมีความยุ่งยาก จึงเปลี่ยนไปใช้หลักการของ “กาลักน้ำ” ซึ่งช่วยให้สามารถสูบน้ำจากแหล่งกักเก็บน้ำที่อยู่ห่างไกลได้ ลดการใช้พลังงานและค่าใช้จ่ายต่างๆ อีกด้วย

คุณขวัญประชา วังสนิก ช่างฝีมือดี ในพื้นที่ตำบลเมืองจิง อำเภอภูเพียง จังหวัดน่าน ที่ประดิษฐ์และคิดค้นนวัตกรรม “กาลักน้ำ ประปาภูเขา” เพื่อตอบโจทย์เกษตรกรที่ทำการเกษตรพืชรูปแบบต่างๆ แต่ประสบปัญหาในเรื่องของการสูบน้ำจากแหล่งกักเก็บน้ำที่อยู่บนพื้นที่สูง รวมถึงในเรื่องการใช้ระยะเวลาและแรงงานคนที่มากเกินความจำเป็น ซึ่งสามารถลดภาระค่าใช้จ่ายต่างๆ ตอบโจทย์การใช้งานกับเกษตรกรได้เป็นอย่างดี



นวัตกรรม “กาลักน้ำ ประปาภูเขา”

“จริงๆ แล้ว เป็นปัญหาของชาวบ้านก็คือผ่ายกันน้ำหรืออ่างเก็บน้ำที่ทำไว้โดยด้วยงานของรัฐทางภาคเหนือตามร่องห้วย ที่มีภูเขาล้อมและน้ำไหลลงมาตามร่องห้วย ซึ่งออกแบบด้วยการสามารถปิดและเปิดผ่านร่องเหมือง เหมืองก็กระจายอยู่ในพื้นที่ต่ำอยู่แล้วครับ แต่ว่าที่นี้พอพื้นที่ต่ำแบบนั้น ร่องเหมืองจึงไหลไปตามลำห้วยหรือพื้นที่ที่มันต่ำมาก แต่ว่าพอชาวบ้านจะใช้น้ำในพื้นที่ทางภาคเหนือที่เป็นพื้นที่ชันเขาซึ่งจริงๆ แล้วพื้นที่ตรงนั้นต่ำกว่าระดับผ่าย แต่ร่องเหมืองของผ่ายจริงๆ นั้นใช้ได้เฉพาะกลุ่มชนวนาที่เป็นผู้นั้นนะครับ แต่ว่าเกษตรกรที่อยู่ตามพื้นที่ชันเขานั้นเขาจะไม่สามารถใช้น้ำได้ หรือว่าถ้าเขาจะใช้ต้องมีการใช้เครื่องมือต่างๆ เพื่อสูบน้ำขึ้นเพื่อนำไปใช้ในการทำเกษตรกรรมต่างๆ ครับ”

ด้านกลไกการทำงาน คุณขวัญประชา เล่าว่า ใช้หลักการการทำงานของระบบแบบเข้าใจง่าย ไม่ซับซ้อน คือใช้ระบบแรงดึงดูดและแรงโน้มถ่วง เปรียบเทียบลักษณะการทำงานของกาลักน้ำ เหมือนการใช้หลอดดูดน้ำขึ้นจากแก้วนํ้านั่นเอง



คุณขวัญประชา วังสนิก





กลุ่มวิสาหกิจกอผ้าขนแกะปางตอง แม่ฮ่องสอน

นอกจากการทอผ้าขนแกะเป็นอาชีพสร้างรายได้เสริมแล้ว ทางกลุ่มยังนำความรู้การทอผ้าถ่ายทอดให้กับเด็กนักเรียนในโรงเรียนร่มเกล้าปางตองเป็นการสอนให้เด็กๆ รู้จักทำตุ๊กตาและของใช้เล็กๆ จากขนแกะเพื่อต้องการให้ผลิตขายเป็นรายได้เสริมช่วยเหลือครอบครัว



ปฏิบัติการตัดเลาะขนแกะ



ผลิตภัณฑ์ผ้ากอขนแกะจากกลุ่มวิสาหกิจกอผ้าปางตอง

สนใจต้องการเข้าชมกิจกรรมทอผ้าขนแกะของกลุ่มวิสาหกิจปางตอง โทรศัพท 089-560-6589 หรือเฟซบุ๊ก กลุ่มกอผ้าขนแกะปางตอง



สศท.10
เผยตัวเลขมันสำปะหลัง
ภาคตะวันตก



สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตรที่ 10 ราชบุรี (สศท.10) เปิดเผยถึงสถานการณ์การผลิตมันสำปะหลังปี 2565/66 (ตุลาคม 2565 ถึงกันยายน 2566) ในพื้นที่ 4 จังหวัดภาคตะวันตก ได้แก่ กาญจนบุรี ราชบุรี เพชรบุรี และประจวบคีรีขันธ์ คาดว่า มีเนื้อที่เก็บเกี่ยวทั้ง 4 จังหวัดรวม 662,647 ไร่ เพิ่มขึ้นจากปีที่ผ่านมาที่มีเนื้อที่เก็บเกี่ยว 629,712 ไร่ (เพิ่มขึ้น 32,935 ไร่ หรือร้อยละ 5) เนื่องจากปีที่ผ่านมาเกษตรกรขายได้ราคาดี จึงจูงใจให้ขยายเนื้อที่ปลูกทดแทนอ้อยโรงงานข้าวโพดเลี้ยงสัตว์และบริเวณที่นาดอน ซึ่งมีต้นทุนสูงกว่ามันสำปะหลัง ด้านผลผลิตรวมทั้ง 4 จังหวัด มีจำนวน 2,312,772 ตัน เพิ่มขึ้น จากปีที่ผ่านมา ที่มีจำนวน 2,182,474 ตัน (เพิ่มขึ้น 130,298 ตัน หรือร้อยละ 6) เนื่องจากเนื้อที่ปลูกเพิ่มมากขึ้นและปริมาณน้ำฝนค่อนข้างมากกว่าปีที่ผ่านมา ส่งผลให้มันสำปะหลังเจริญเติบโตดี

ในส่วนของรายจังหวัด พบว่า กาญจนบุรี มีเนื้อที่เก็บเกี่ยว 567,194 ไร่ ผลผลิตรวม 1,984,045 ตัน ผลผลิตเฉลี่ย 3,498 กิโลกรัมต่อไร่ ราชบุรี มีเนื้อที่เก็บเกี่ยว 90,144 ไร่ ผลผลิตรวม 312,259 ตัน ผลผลิตเฉลี่ย 3,464 กิโลกรัมต่อไร่ เพชรบุรี มีเนื้อที่เก็บเกี่ยว 4,514 ไร่ ผลผลิตรวม 13,488 ตัน ผลผลิตเฉลี่ย 2,988 กิโลกรัมต่อไร่ และประจวบคีรีขันธ์ มีเนื้อที่เก็บเกี่ยว 795 ไร่ ผลผลิตรวม 2,980 ตัน ผลผลิตเฉลี่ย 3,749 กิโลกรัมต่อไร่

ทั้งนี้ เกษตรกรในพื้นที่จะเริ่มเพาะปลูกมันสำปะหลังช่วงเดือนมีนาคม 2565 และจะเก็บเกี่ยวผลผลิตได้ช่วงเดือนตุลาคม 2565 ถึงกันยายน 2566 โดยช่วงเดือนมกราคม ถึงมีนาคม 2566 มีผลผลิตออก จำนวน 1,156,386 ตัน คิดเป็นร้อยละ 50 ของผลผลิตทั้งหมดของ 4 จังหวัด

สำหรับเกษตรกรหรือท่านที่สนใจข้อมูลการผลิตมันสำปะหลังภาคตะวันตกสามารถสอบถามเพิ่มเติมได้ที่ สศท.10 ราชบุรี โทร. 032-337-954 หรืออีเมล zone10@oae.go.th



“หอมเหาะ” กาแฟเกรดคุณภาพ

บ้านแม่เหาะ แม่ฮ่องสอน



ตลาดสินค้าเกษตรก้าวหน้า

● ทะบุพงค์ กุสุมา ณ ออยุธยา



คัดเมล็ดกาแฟที่สุกไม่พร้อม หรือเกิดรา เน่า ออกก่อน

กาแฟแม่ฮ่องสอน เป็นกาแฟสายพันธุ์คุณภาพที่ได้คัดเลือกให้สอดคล้องกับลักษณะพื้นที่ปลูก สูงเหนือระดับน้ำทะเล 900-1,482 เมตร ชาวบ้านปลูกกาแฟแบบธรรมชาติและปลอดสารพิษ การเก็บเกี่ยวผลผลิต การคัดแยกเมล็ด การหมักบ่ม การตาก และการคั่วกาแฟ จะทำอย่างพิถีพิถันใส่ใจรายละเอียดในทุกขั้นตอน เพื่อให้ได้มาซึ่งเมล็ดกาแฟที่มีคุณภาพดีที่สุดในขณะนี้ล้วนทำให้กาแฟแม่ฮ่องสอนเป็นกาแฟคุณภาพเกรดดี มีชื่อเสียง และได้มาตรฐานสากล

ตำบลแม่เหาะ อำเภอแม่สะเรียง จังหวัดแม่ฮ่องสอน ถือเป็นแหล่งปลูกกาแฟอะราบิก้า คุณภาพดีแห่งหนึ่งของจังหวัดแม่ฮ่องสอน ถือกำเนิดจากศูนย์พัฒนาชาวเขา จังหวัดแม่ฮ่องสอน ร่วมกับโครงการไทย-เยอรมันที่ต้องการให้เกษตรกรหันมาปลูกกาแฟเป็นอาชีพเสริม เพื่อช่วยรักษาสภาพดินและฟื้นป่าให้คงความอุดมสมบูรณ์ แทนการทำไร่เลื่อนลอย เรียกว่าเป็นกลไกสำคัญในการ

ช่วยอนุรักษ์ป่าต้นน้ำในพื้นที่ได้เป็นอย่างดี ขณะเดียวกัน กาแฟยังนับเป็นพืชเศรษฐกิจที่ช่วยยกระดับรายได้และพัฒนาความเป็นอยู่ของเกษตรกรได้อย่างมั่นคงและยั่งยืนอีกด้วย

พื้นที่ตำบลแม่เหาะ อยู่ในกลุ่มชุดดินที่ 62 จำนวน 182,663 ไร่ ประกอบด้วยพื้นที่ภูเขาและที่อกเขาซึ่งมีความลาดชันมากกว่า 35 เปอร์เซ็นต์ ดินที่พบมีทั้งดินสีคล้ำและดินดิน ลักษณะของเนื้อดินและความอุดมสมบูรณ์มีความแตกต่างกันตามธรรมชาติขึ้นอยู่กับชนิดของหินต้นกำเนิดในบริเวณนั้น พื้นที่ส่วนใหญ่ยังปกคลุมด้วยป่าไม้หลายชนิด เช่น ป่าเบญจพรรณ ป่าเต็งรังหรือป่าดงดิบชื้น

ประชาชนในหมู่บ้านส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรม พืชหลักคือ ข้าว ข้าวไร่ และกะหล่ำปลี ด้วยสภาพอากาศและมีความสูงจากระดับน้ำทะเล ทำให้พื้นที่ของจังหวัดแม่ฮ่องสอน รวมถึงพื้นที่ในตำบลแม่เหาะ อำเภอแม่สะเรียง มีความเหมาะสมในการปลูกกาแฟ

ดังนั้น จึงจัดตั้งเป็นวิสาหกิจผู้ผลิตและแปรรูปกาแฟคุณภาพบ้านแม่เหาะ ร่วมกับการรวมเป็นกลุ่มแปลงใหญ่เมื่อ ปี พ.ศ. 2560 สร้างแบรนด์กาแฟ “หอมเหาะ” ที่มีคุณภาพได้มาตรฐาน เกรดพรีเมียม ซึ่งได้รับการดูแลดำเนินการโดยสำนักงานเกษตรอำเภอแม่สะเรียง จังหวัดแม่ฮ่องสอน

คุณมานพ เขียรชอบไฟโร ประธานกลุ่มวิสาหกิจและแปลงใหญ่ กล่าวถึงความเป็นมาว่า แต่เดิมชาวบ้านแม่เหาะทำเกษตรกรรมปลูกพืชเชิงเดี่ยว ไม่ว่าจะเป็นปลูกกะหล่ำปลี มะเขือเทศ และหอมเป็นรายได้ แต่พืชอายุสั้นเหล่านี้กลับไม่ได้ตอบโจทย์ความมั่นคงทางรายได้ของชาวบ้าน จนเมื่อได้มีการส่งเสริมให้ปลูกอะโรกาโด ลูกเหม็น กาแฟ และบุกเข้ามาทดแทน ถือเป็นการปรับแนวทางทำเกษตรกรรมมาปลูกไม้ยืนต้น

ดังนั้น การทำเกษตรกรรมของชาวบ้านแม่เหาะจึงมาลงตัวที่การปลูกพืชผสมผสานเพื่อให้เกื้อกูลกันแบบ 3 ระดับ ได้แก่ ระดับสูงเป็นต้นอะโรกาโด รองลงมา



● กฤษ เหลือลมี

พึ่งเดือนที่แล้วนี้เองนะครับ ที่ผมมาเล่าว่า ได้ไปพบพืชกินได้ริมทางในชนบทย่านริมแม่น้ำป่าสัก อำเภอชัยบาดาล จังหวัดลพบุรี คือ ใต้อาไถ่เตี้ย (Canavalia rosea DC.) หรือถั่วค้ำคะเกส ได้ลองเอาดอกและฝักอ่อนมาทำกับข้าวกินอร่อยดี โดยเฉพาะฝักใต้อาไถ่เตี้ย ซึ่งในช่วงนั้นยังอ่อนๆ เอามาต้มเป็นผักจิ้ม น้ำพริก และทำซุบแบบอีสานได้ดีไม่แพ้พืชผักตลาดชนิดอื่นๆ ที่เรากินเคยอยู่แล้ว

ตอนนั้นผมยังเล่าค้างไว้ว่า น่าจะลองเอาฝักแก่ของใต้อาไถ่เตี้ยมาเค็มลิดใช้ปรุงกับข้าวแบบต้มลิดใหญ่ อย่างต้มแดงหลวม ถั่วขาว หรือถั่วฝักดาบ เพราะดูจากขนาดฝักอ่อนแล้ว เมล็ดในฝักแก่ น่าจะใหญ่ มีเนื้อมากแน่ๆ

ก่อนปีใหม่ไปเที่ยว ผมผ่านไปเส้นทางเดิม พบว่าดอกใต้อาไถ่เตี้ยสีขาวแซมม่วงอ่อนที่เคยเก็บได้นั้นไม่มีเหลือให้เห็น ส่วนฝักก็แก่พร้อมๆ กันเกือบหมด มีบ้างที่แห้งกรังเป็นสีน้ำตาล และก็ยังเขียว แต่โตเต็มที่แล้ว ห้อยระยงระยางเต็มไปหมด นึกเสียดายที่ไม่ได้เตรียมไม้สอยไปด้วยเลยพออาศัยเก็บได้แต่ฝักที่ห้อยต่ำๆ มาสิบกว่าฝัก แต่ก็พอควรแก่การทดลองแล้วล่ะครับ

ข้อมูลของใต้อาไถ่เตี้ยด้านโภชนาการและวิธีกินค่อนข้างมีน้อย คงเนื่องจากไม่นิยมกินกันทั่วไป นอกจากคิลิปสารคดีสั้นๆ บางชิ้นเกี่ยวกับการเอาดอกใต้อาไถ่เตี้ยมาแกงส้ม มาปรุงเป็นยำกิน ก็ไม่พบเมนูอื่นๆ อีก



ใต้อาไถ่เตี้ย-ถั่วค้ำคะเกส ถึงเวลากินเมล็ด

โดยเฉพาะที่เกี่ยวกับฝักอ่อนฝักแก่ นั้น ผมพบว่าข้อมูลภาษาไทยมีเพียงหนึ่งหรือสองแหล่งที่บอกว่าจะสามารถกินฝักอ่อน ส่วนเมล็ดแก่มีสารที่เป็นพิษอ่อนๆ อยู่ คือโปรตีนคานาวัลลิน จึงต้องคั่วหรือต้มทิ้งน้ำหลายๆ ครั้ง จึงเอามาปรุงอาหารได้

ส่วนข้อมูลภาษาอังกฤษมีมากกว่า ซึ่งก็เป็นเรื่องปกตินะครับ มันทำให้ดูคิดว่า คนในที่อื่นๆ ของโลกนั้นเขาก็มีความสนใจเสาะหากินพืชผักที่ไม่ใช่พืชอาหารกระแสหลักกันทั้งสิ้น แต่ส่วนใหญ่ยังมีการค้นคว้านำเสนอ บันทึกอย่างเป็นเรื่องเป็นราว ไม่ทำแค่คัดลอกข้อมูลมาตัดแปะต่อๆ กันไปของแบบเมืองไทยด้วยซ้ำ



อย่างเรื่องฝักใต้อาไถ่เตี้ย หรือที่เรียกกันคุ้นหูว่า Jack bean นี้ หลายแหล่งยืนยันตรงกันว่า ฝักแก่จะให้เมล็ดขนาดใหญ่ ซึ่งหากต้ม เฝ่า คั่วให้สุก หรือลอกเปลือกหุ้มเมล็ดหนามๆ นั้นออก เหลือแต่เนื้อถั่วข้างใน ก็สามารถกินได้ปลอดภัยดี

ฝักใต้อาไถ่เตี้ยที่ผมเก็บมาเกือบทั้งหมดเป็นฝักแก่ที่ยังเขียวอยู่ เมื่อแกะเปลือกออกเป็นสองซีก จะเห็นเมล็ดสีขาวขนาดใหญ่เรียงเป็นระเบียบราว 10 เมล็ด ผมลองทำสุกอยู่สองแบบ แบบหนึ่งคือเอาใส่ถ้วย หนึ่งสักพักค่อยแกะเปลือกออก อีกแบบหนึ่งนอยง่าย คือเอาเมล็ดกรีดบากสันเปลือกพอเป็นรอย จะแกะออกแล้วแกะเนื้อเมล็ดได้ไม่ยาก

ที่เราจะได้ออกคือเนื้อเมล็ดที่สดเป็นซีกๆ สีขาวหม่นๆ เหมือนงาข้างบ้าง สีเหลืองอ่อน เขียวอ่อนบ้าง ที่จริงถ้าว่าตามข้อมูลภาษาอังกฤษ การเอาเปลือกออกก็น่าจะปลอดภัยจากพิษอ่อนๆ โดยสิ้นเชิงแล้ว แต่เพื่อความแน่ใจ ผมเลยต้มในหม้อน้ำเดือดแค่ครั้งหนึ่ง จึงช้อนขึ้นใส่อ่างน้ำเย็น แล้วส่งในกระชอนให้สะเด็ดน้ำ ก็จะได้ตัวสุกพร้อมปรุงกับข้าวแล้วครับ