



ពេលវេលា នូវបាន ការពារ និង ការសម្រេច និង ការសម្រេច និង ការសម្រេច

# អេដអុន៖ ប្រជុំប្រើប្រាស់ ត្រួតពិនិត្យ ការធាន់ការងារ និង ការសម្រេច

## “ប្រព័ន្ធប្រជុំ”



ถ้าพูดถึงเหตุท่อนไม่ใช่ครกิจกรรมต้องนี่ก็ถือ  
ความเพียงรับ แต่ก็มีหลายท่านพยายามจะ  
นึกไปปีต่องคุณค่าอันแสนวิเศษของมัน ห้องหง  
ด้านโภชนาการและด้านเวชกรรม

กล่าวกันว่าชาวจีนและญี่ปุ่น เชื่อกัน  
มาตั้งแต่โบราณกว่าเหตุท่อนสามารถรักษา  
กระดูกกระไหลเวียนของโลหิต อีกทั้งยัง  
สามารถขจัดกันโรคบางอย่างได้ โดยถือ  
กันว่าเป็นยา "โนปว" ชนิดหนึ่ง

ขณะเดียวกันสภานะเรืองแห่งชาติของ  
ญี่ปุ่นและมหาวิทยาลัยแพทย์แห่งหนึ่งในสห-  
ราชรัฐได้วิจัยร่วมกัน จนพบว่าเหตุท่อนมีสาร  
ให้เคลื่อนตัวเป็นประizable ต่อสมอง ขาติดตาย  
อย่างตัวยกัน เช่นส่างต่อต้านเซลล์มะเร็ง สาร  
ต่อต้านไขมันที่เก่า หรืออุดตัน ในเส้นเลือด  
และสารต่อต้านเชื้อไวรัสที่ทำให้เกิดโรคไข้หวัด  
ใหญ่และไข้โซโรบินดัน

เหตุท่อนก็เหมือนจะเป็นคำสอนที่เพื่อ  
หมกเม็ดว่าห้ามไม่เหตุท่อนจีนี ราคานะ  
เป็นความต้องการอย่างสูงของตลาดโลก  
และตลาดในเมืองไทย

เหตุท่อนซ่อนข้นในที่ ๆ มีอาการเสื่อม  
และความซั่นสูงโดยมากมักจะขึ้นบนต้นไม้ตระ  
กูลไอโคห์โนในตระกูลเดียวกับที่บ้านเราเรียก  
ว่าไม้ก่อ

อุณหภูมิที่เหตุท่อนต้องการจะประมาณ  
๒๔ องศาเซลเซียสและตากทันทีที่อุณหภูมิ  
ขึ้นสูงถึง ๕๐ องศาเซลเซียส

โดยที่นำไปแล้วเหตุท่อนมีธรรมชาติคล้าย  
กับเหตุท่อนบนต้นไม้ทั่วไปหลาย เช่น เหตุท่อน หนู  
หรือเหตุคนางงาม แต่เหตุท่อนมีความสามารถ  
ในการย่อยเยื่อใบเซลล์โลสและอิกนินได้อีกว่า  
ซึ่งสามารถเจริญเติบโตได้ตั้งแต่ไม้มีที่ค่อน  
ข้างแข็ง

ปกติเหตุท่อนตามธรรมชาติจะขึ้นกราด  
อยู่ทั่วไปในสระน้ำและแม่น้ำ เช่น แม่น้ำ  
ธารน้ำร้อนป่าชานจัน ญี่ปุ่น ลงมาจนถึงประ  
เทศแอบคานสมุทรอินโดจีน

แต่หลังจากเหตุท่อนได้ถูกขยายเข็น  
ความนิยมอย่างสูงขึ้นมา การเก็บหาเหตุ  
ท่อนบนยอดด้วยความตระหน้าติดจึงไม่เหลือพอ  
แก่ความต้องการ จึงได้มีการริเริ่มเน่า  
เหตุท่อนบนมหาทรงในประเทศไทย และ  
ก่อน ๆ

ในญี่ปุ่นตุ่นเหตุท่อนจะนิยมเหตุท่อนกันมาก  
เป็นพิเศษและสรุกว่าการเพาะเหตุท่อนนี้ ก็รุ่ง  
เรืองยิ่งนัก โดยได้มีการแบ่งเหตุท่อนออก  
เป็น ๔ สายพันธุ์ ด้วยกันคือ ยานา คุนโก,  
โภคชุบ คุนโก โภคชินและโภคโภค

สำหรับส่วนนี้ คุนโกนี้ดีอีก  
หนึ่ง ที่ดีที่สุด คุณนี้ หนึ่ง โภคโภค ได้รับความ  
นิยมมากเป็นเดียวเดียว

สำหรับประเทศไทยได้ศึกษาวิจัย พบว่า  
สภาพภูมิอากาศทางภาคเหนือของไทย โดย

เฉพาะในจังหวัดเชียงใหม่ เชียงรายและแม่  
ฮ่องสอนคงดีจนในภาคอีสานที่จังหวัดเดียว มี  
ความเหมาะสมเป็นอย่างยิ่งในการเพาะเหตุท่อน

ที่สำคัญก็คือในพื้นที่จังหวัดที่กล่าวนาม  
มาแล้วนี้ไม่ก่ออยู่เป็นจำนวนมาก และโดย  
ปกติแล้วเกษตรกรที่อาศัยอยู่ในจังหวัดเหล่านี้  
มักจะถูกและเผาไม่ก่อห้องเพื่อใช้พื้นที่ไปในการ  
ทำไร่เดือนโดยช่วงได้ประจำนั้นอย่าง

โครงการเพาะเหตุท่อนของเราวัฒน์ใน  
ศักยานะทดลองครั้งแรกที่ดอยปุย เชียงใหม่  
เมื่อปี ๒๕๑๔ โดยเป็นการร่วมมือกันระหว่าง  
สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีกับ  
โครงการเกษตรที่สูง ซึ่งเป็น หนึ่งในโครงการ  
หลัก ปรากฏว่าได้ประสบความสำเร็จในปี  
เดียว กันนี้เอง

ปัจจุบันโครงการเพาะเหตุท่อนได้ขยาย  
ตัวออกไปอย่างกว้าง ขวางใน จังหวัดที่กล่าวถึง  
มาแล้ว และคาดว่าจะขยายตัวไปยังจัง-  
หวัดตาก น่านและเชียง

ถึงกับประณีตกันว่าผลผลิตเห็ดหอม  
ในบ้านจะได้ถึงประมาณ ๒๐-๓๐ พัน

ปัจจุบันได้มีเอกสารน่าว่ารายเงินเข้าไปลง  
ทุนเพาะเห็ดหอมกันบ้างแล้ว อันเป็นความ  
ต้องการของโครงสร้างห้องอยู่แล้ว

ด้วยความหวังว่าเมื่อออกชนิดนี้ ตัวแซมมี่  
บทบาทในเรื่องนมกากข้าว ย่อมจะอ่อนโยนให้เรา



สามารถผลิตเห็ดหอมได้เพียงพอ กับความต้อง<sup>๒</sup>  
การในประเทศไทยหรือกันยัณห์ ซึ่งสามารถ  
ผลิตเพื่อ ทดแทนการนำเข้าได้สบาย

ทำให้ประเทศไทยเป็นตลาดต่างประเทศ  
ได้มีประโยชน์

จากตัวเลขการนำเข้าและส่งออกเห็ดแห้ง<sup>๓</sup>  
ของไทย พบว่าในบางปีปริมาณจะใกล้เคียงกัน  
แต่เมื่อค่าการนำเข้าจะสูงกว่ามูลค่าการส่งออก

เนื่องจากเหตุแห้งที่ไทยส่งออกส่วนใหญ่  
เป็นเห็ดฟางและเห็ดหูหนูแห้งซึ่งมีราคาถูกกว่า  
เห็ดแห้งที่นำเข้าซึ่งส่วนใหญ่ก็คือเห็ดหอมที่มี  
ราคากลางกว่าห้าໂทก์ได้นั่นเอง

ตัวเลขของกรมศุลกากรแจ้งว่า ปริมาณ  
และมูลค่าการนำเข้าเห็ดแห้งของไทย ในรอบ  
๔-๕ปีที่แล้วมามีแนวโน้มเพิ่มขึ้น

แต่ในปี ๑๙๖๘ การนำเข้าเห็ดแห้งของ

ไทยลดปริมาณลงอย่างมากกล่าวคือปริมาณและ  
มูลค่าการนำเข้าหลักแค่ ๒๒,๔๙๗ กก. หรือคิด  
เป็นมูลค่า ๑๓,๖๐๙ พันบาทเท่านั้น และเมื่อ  
เทียบกับตัวเลขในปี ๑๙๖๗ แล้วลดลงถึง  
ร้อยละ ๗๐.๖ ในแรงของปริมาณกัน ๑๙.๔ พัน  
เมตริกตันค่า

### เหตุผลเนื่องมาจากการผลิตเห็ดที่ ເມື່ອນິນນ້ອງ

เชื่อกันว่าหากการผลิตเห็ดหอมได้รับการ  
ส่งเสริมนักอย่างจริงจังและกว้างขวาง มากกว่า  
นี้แล้วก็จะสามารถลดแทนการนำเข้าได้ อัน  
หมายถึงการช่วยลดภาระขาดดุลทางการค้า ให้  
ภายในไม่นานนัก

สำหรับการผลิตเห็ดการส่งออกนั้นจะ  
มีข้อดีที่จะต้องพิจารณาอีกมาก โดย  
เฉพาะอย่างเดียวในเรื่องคุณภาพ ของเห็ด  
นี้จะต้องพิมพ์และปรับปรุงให้ได้มาตรฐาน  
ฐานอนามัยและขั้นตอนประทัดที่เป็น  
เจ้าตลาดอยู่ในขณะนี้คือสารเคมีประ  
ชุมชนอื่น คือปืน เกาหลี และไถหัวบ

นอกจากนั้น ด้วย ข้อมูลเรื่องไม้ก่อที่ใช้  
ในการเพาะเห็ดหอมนั้น ถ้ามองไปในอนาคต  
แล้วอาจขาดแคลนได้เหมือนกัน หากมีการ  
เพาะเห็ดกันเป็นลักษณะนี้ หัวนี้เนื่อง  
จากความพิเศษของไม้ก่อที่เป็นสันยังคง  
น้ำจืด ถือว่าไม่ก่อเป็นไม้หัวทัม ประเภท  
นี้ หากผู้ใดผู้ใดที่ทำการค้า โดยไม่ได้รับ  
อนุญาตจะมีโทษหักจ้ากุกและปรับ

และจากการที่ออกชนิดกับตัวไม้ก่อเพื่อ<sup>๔</sup>  
ใช้ในการเพาะเห็ดหอมมากขึ้น ทำให้ ปริมาณ  
ฟันในบริเวณนั้น ลดจำนวนลง เป็น อันมาก  
เนื่องจากไม้ก่อซึ่งเป็นไม้ที่ สามารถคงชีวิต  
ฟันได้ต้องจำนวนลด ซึ่งเรื่องนี้ก็เป็นข้อมูล  
เกี่ยวข้องกับต้องคำนึงถึงเรื่องกัน

ด้วยสาเหตุนักน้ำดูดในเรื่องนั้น<sup>๕</sup>  
และไม้ที่ใช้ในงานนี้ได้แล้วอนรา-  
คตของเห็ดหอมจะไม่ เสื่อมแล้วทำให้เรา<sup>๖</sup>  
สามารถประทัดเงินตราต่างประเทศได้  
เท่านั้นถ้าจะทำเงิน ควรเข้า ประเทศได้  
อีกไม่น้อยด้วย

