

มั่นคง ตรงไป ตรงมา
แนวหน้า

ปีที่ 34 ฉบับที่ 11746 วันพุธที่ 12 มิถุนายน พ.ศ. 2556 หน้า 13

พริกปลอดภัย สร้างกำไรทั้ง คนปลูก-คนกิน



รศ.ดร.จันทร์จรัส เรี่ยวเดชะ



ชู หล้าก้า

รายงานพิเศษ

พริกเป็นองค์ประกอบที่สำคัญในการปรุงอาหารไทย มีรสชาติและมีประโยชน์ต่อสุขภาพของผู้บริโภค และยังมีสารออกฤทธิ์สำคัญที่สามารถใช้ในอุตสาหกรรมหลากหลาย ทั้งต่อมนุษย์ สัตว์ และการดูแลสุขภาพของพืช นับว่าเป็นพืชที่มีศักยภาพสูงต่อเศรษฐกิจของประเทศโดยรวม และเปิดโอกาสสร้างมูลค่าเพิ่มของพริกและของเกษตรกร หากมีการบริหารจัดการอย่างมีประสิทธิภาพครบวงจร รวมทั้งปัญหาเรื่องคุณภาพและความปลอดภัย ในปริมาณที่เพียงพอในเวลาที่ต้องการ จึงจะสร้างความยั่งยืนให้กับอาชีพเกษตรกร

สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) จึงได้ให้การสนับสนุนโครงการวิจัย เรื่อง “การพัฒนากระบวนการตัดสินใจการผลิตสินค้าเกษตรและการบริหารจัดการห่วงโซ่อุปทานพริก ปลอดภัย จังหวัดแพร่ น่าน และชัยภูมิ” ขึ้น โดยมีอาจารย์วิระ ภาคอุทัย ภาควิชาเศรษฐศาสตร์การเกษตร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น ศูนย์วิจัยและพัฒนาพืชผักเขตร้อน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน จังหวัดนครปฐม เป็นผู้ดำเนินการ ซึ่งล่าสุดได้กำหนดจัดเสวนา “การขับเคลื่อนระบบสร้างอาชีพและระบบการตัดสินใจของเกษตรกรเพื่อชุมชนเข้มแข็ง” (พริกจังหวัดชัยภูมิเป็นต้นแบบ) ณ โรงแรมสยามริเวอร์ รีสอร์ท จังหวัดชัยภูมิ

(ต่อด้านหลัง)

รศ.ดร.จันทร์จรัส เรียวเดชะ ผู้อำนวยการฝ่ายเกษตร สกว. กล่าวว่า เป้าหมายการบริหารจัดการงานวิจัยที่มีความรู้เรื่องการผลิตสินค้า การเก็บรักษา การส่งตลาด ระบบรับรองความปลอดภัย และการแข่งขัน ซึ่งแม้ที่วิจัยจะทำให้ครบแค่ระบบส่งเสริมอาจเน้นเป็นจุดไม่เพียงพอสำหรับสถานการณ์ขณะนี้ ยุทธศาสตร์ของประเทศไทย 5 ปี ข้างหน้า รัฐบาลประกาศชัดเจนเรื่องการเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจ ก็สร้างความสามารถในการแข่งขันตั้งแต่ระดับประเทศ จังหวัด อำเภอ กลุ่ม และเกษตรกรรายบุคคล ผู้บริโภคจะมีความเชื่อมั่นและมีการซื้อซ้ำ ผลตอบแทนจะนำไปสู่การอยู่ดีกินดีของเกษตรกร ทุกภาคส่วน จึงต้องเข้าไปมีส่วนร่วมในการจัดการเพื่อให้เกิดการพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศดำเนินไปโดยไม่ทอดทิ้งผู้ด้อยโอกาสที่มีความสามารถน้อยกว่า โดยการจัดสรรทรัพยากร งบประมาณ ความรู้ ความสามารถในการเข้าถึงตลาด ซึ่งต้องมีชุดความรู้เพียงพอที่จะเข้าไปต่อรองและมีข้อเสนอได้ รวมถึงข้อบ่งชี้ว่าภาครัฐควรมีแผนการพัฒนาที่ตอบสนองความต้องการที่แท้จริง และสุดท้ายคือการพัฒนาที่ไม่ทำลายสภาพ

แวดล้อม เป็นระบบการผลิตสีเขียว (Green Growth) โดยไม่รุกรานพื้นที่สาธารณะ ไม่เผาทำลายป่า ไม่ใช้สารเคมีที่ก่อให้เกิดสารพิษตกค้างในดินและลงสู่แหล่งน้ำ ซึ่ง สกว. และคณะวิจัย ได้จัดทำรูปแบบการขับเคลื่อนโดยใช้พริกชัยภูมิเป็นต้นแบบ เพราะเป็นจังหวัดแรกที่มีการขับเคลื่อนอย่างเต็มที่ ทำงานร่วมกับทุกภาคส่วน จนประสบผลสำเร็จและสามารถสร้างเศรษฐกิจของอำเภอและจังหวัด รวมถึงการนำข้อค้นพบไปเสนอผู้ว่าราชการ

จังหวัดเพื่อบรรจุในแผนพัฒนาจังหวัดในการขอแหล่งน้ำ อันเป็นความต้องการที่แท้จริงของเกษตรกร ซึ่งต้องสะสมข้อมูลและสอบถามติดตามเป็นระยะ

อาจารย์วาระ ภาคอุทัย หัวหน้าโครงการวิจัย กล่าวว่า จังหวัดชัยภูมิเป็นพื้นที่ปลูกพริกมากเป็นอันดับต้น ๆ ของประเทศไทย แต่ปัญหาพริกราคาตกต่ำ โรคและแมลงมาก ผลผลิตต่อไร่ต่ำ ปัญหาการรวมกลุ่ม ต้นทุนการผลิตสูง คุณภาพ/มาตรฐานพริก การได้ใบรับรอง GAP และการ

วางแผนการผลิตที่เป็นระบบ อีกทั้งราคาพืชชนิดอื่นสูงกว่า ทำให้พื้นที่ปลูกพริกลดลงอย่างรวดเร็ว ผลผลิตต่อไร่ต่ำ แม้จะมีการส่งออกซอสพริก เครื่องแกงปรุงสำเร็จจำนวนมากแต่ไทยยังต้องนำเข้าพริกแห้งและพริกป่นจากต่างประเทศหลายร้อยล้านบาท จึงมีความต้องการพริกอีกมาก ซึ่งปัจจุบันต้องให้ความสำคัญเรื่องคุณภาพ มาตรฐานความปลอดภัยการตรวจสอบย้อนกลับถึงแหล่งที่มาของสินค้าตามระบบเกษตรที่ดีที่เหมาะสม เกษตรกรจึงต้องผ่านการอบรมและตรวจสอบผลผลิตให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด เช่น มีใบรับรองมาตรฐานหรือใบ Q และ GAP จึงเป็นการจุดประกายให้คนเข้ามาช่วยอบรมให้ความรู้ในการปรับปรุงวิธีการผลิตแก่เกษตรกรและหาช่องทางตลาด

พริกปลอดภัย โดยมีราคาที่สูงกว่าพริกทั่วไป เป็นแรงจูงใจ แต่ประโยชน์ที่เกษตรกรได้รับมีมากกว่านั้น ประการแรกคือสุขอนามัยที่ดีของตัวเองเกษตรกรเอง จากการลดการใช้สารเคมีอันตราย เน้นระบบป้องกันโรคและแมลง ด้วยการเตรียมดินและปรับปรุงดินให้เหมาะสม เสริมการปรับสภาพดิน สอนทำน้ำหมักชีวภาพ สูตรต่าง ๆ ซึ่งจะส่งผลดีต่อสิ่งแวดล้อมและ ผู้บริโภคด้วย นอกจากนี้ยังแนะนำให้เกษตรกรปรับเปลี่ยนพฤติกรรมในขั้นตอนการผลิตให้ถูกสุขลักษณะ มีการดูแลให้มากขึ้น

“ประเด็นสำคัญที่อยากเห็นคือจิตสำนึกที่ดีของเกษตรกรที่ต้องระลึกลดเวลาว่าพริกที่ปลูกต้องสะอาด ปลอดภัย ผู้บริโภคก็เปรียบเช่นคนในครอบครัว ส่วนข้อแนะนำแก่ผู้บริโภคในการเลือกซื้อพริกคือ ควรเลือกซื้อจากร้านหรือแหล่งที่เชื่อถือได้ มีมาตรฐานรับรอง แต่ถ้าซื้อจากร้านทั่วไปให้ล้างหลายๆ รอบและเก็บไว้ในตู้เย็น 3-4 วันก่อนรับประทานเพื่อให้สารเคมีที่ปนเปื้อนลดลงก่อน นอกจากนี้ถ้าลวกในน้ำเดือด 2 นาที แล้วนำไปตากแดด 3-7 วัน จะช่วยหยุดการเจริญเติบโตของเชื้อโรคและเอนไซม์ อีกทั้งช่วยให้สีและความเผ็ดของพริกคงที่ ทั้งนี้ต้นต้องการ

ให้เกษตรกรเข้มแข็ง พึ่งพาตัวเองได้ รู้จักการประสานงานและหาความรู้ใหม่ ๆ เพื่ออยู่ได้อย่างยั่งยืน”

สำหรับการเสวนาครั้งนี้ได้มีการจัดลงเชื่อมเกษตรกรที่เข้าร่วมโครงการของ นายชู หล้าคำ เกษตรกรวัย 72 ปี นางสายชล เจริญชีพ ตัวแทนกลุ่มเกษตรกรบ้านกุดเกาะ อ.เกษตรสมบูรณ์ จังหวัดชัยภูมิ ซึ่งส่งขายพริกให้กับพ่อค้าในกรุงเทพฯ ภายใต้การสนับสนุนของนายสุรพงษ์ ฟ้ารักษา นายกองกิจการบริหารส่วนตำบลกุดเกาะ ซึ่งนายชู กล่าวว่า ทุกวันนี้มีรายได้หลักจากการปลูกพริกซุเปอร์ฮอดในพื้นที่กว่า 2 งาน ผลผลิตสูงขึ้น และได้ใบรับรอง GAP ทำให้คนลิ้มตาอ้าปากได้จึงรู้สึกดีใจมาก อีกทั้งสามารถต่อยอดความรู้ในการทำน้ำหมักชีวภาพเพิ่มเติมด้วยสูตรสับปะรดคนและภรรยาช่วยกันปลูกพริกตั้งแต่เดือนกุมภาพันธ์จนถึงขณะนี้เก็บขายได้แล้ว 4 หมื่นบาท จากที่ลงทุนไปเกือบหมื่นบาท และยังมีเหลือเก็บขายได้อีก 3-4 เดือน คาดว่าจะมีรายได้ประมาณ 2 แสนบาท

ด้าน นางสาวชล แสดงความเห็น
เดิมทำนาและปลูกถั่วเหลืองแต่หันมาปลูก
พริกเพราะเห็นว่ารายได้ดี ขณะนี้ตนต้อง
เก็บพริกทั้งวันตั้งแต่เช้าถึงเย็น รวมกับพริก
ของเพื่อนเกษตรกรก็ยังไม่พอกับความ
ต้องการของตลาด โดยขณะนี้เก็บได้
ประมาณวันละ 200 กิโลกรัม ก่อนหน้านี้
เคยได้มากถึงวันละ 1 ตัน จากการเข้า
โครงการกับนักวิจัยมา 5-6 ปี ทำให้ได้รับ
ความรู้ใหม่ๆ ที่ไม่เคยทราบมาก่อน อาทิ
สูตรนำหมักชีวภาพ การป้องกันโรคและ
แมลง โดยยังได้แลกเปลี่ยนความรู้ที่เป็น
ภูมิปัญญาท้องถิ่นกับนักวิจัยด้วย รวมถึง
ความรู้เกี่ยวกับการตลาดซึ่งนักวิจัยได้ช่วย
หาแหล่งตลาดแนะนำพ่อค้าให้ แต่ยังไม่
สามารถต่อรองราคาได้ โดยพ่อค้าที่มารับ
ซื้อจะเป็นผู้กำหนดราคาเอง