ไทยรัฐ

ปีที่ 67 ฉบับที่ 21370 วันจันทร์ที่ 25 กรกฎาคม พ.ศ. 2559 หน้า 7

ผักหวานป่าบ้านหมอ แปรรูปลงขวดชาเขียว

วันนี้ผักหวานป่าไม่ได้เป็นแค่ผักที่นำมาทำเป็นต้มยำทำแกงเท่านั้น ...ด้วยวิธีคิดแปรรูปของเกษตรกรจับมือเอกชน

จับผักหวานป่ามาบรรจุขวด จำหน่ายเป็นชาเพื่อสุขภาพ ชะลอความแก่ และต้านมะเร็ง

นายจรัญ พูลสวัสดิ์ นายก อบต.หนองบัว อ.บ้านหมอ จ.สระบุรี เผยถึงการปลูกผักหวานป่าของเกษตรกรในเขตพื้นที่บ้านสว่างโศก ต.หนองบัว ว่าเมื่อ 10 ปีก่อนเกษตรกรที่ว่างจากทำนา ทำไร่ข้าวโพด เริ่มนำผักหวานป่า พืชธรรมชาติจากป่าในพื้นที่ใกล้เคียงมาปลูกลงแปลงกันเป็นจำนวนมาก เนื่องจากปลูกง่าย ขายได้ราคาดี มีตลาดต้องการเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ จนทำให้ทุกวันนี้พื้นที่ อบต.หนองบัว มีเกษตรกรรวมกลุ่มกัน 100 กว่าราย ปลูกกระจายไปทั่วทั้งตำบลจำนวน 2,000 กว่าไร่ มีอัตราเพิ่มปีละ 100-200 ไร่

นายก อบต.หนองบัว บอกว่า ด้วยทุกปีในช่วงเดือน ต.ค.-ก.พ. ผักหวานจะไม่แตกยอดอ่อน ชาวบ้านจะตัดแต่งกิ่งต้นผักหวานป่าทิ้งไปทั้งหมด เพื่อลดการคายน้ำและสร้างลำต้นให้มีขนาดใหญ่แข็งแรงขึ้น ชาวบ้านรู้สึกเสียดายน่าจะนำใบผักหวานมาทำประโยชน์อย่างอื่นดีกว่าทิ้งไว้ให้รกสวน จึงทดลองนำใบกลางอ่อน กลางแก่ไปตากแห้ง ชงในน้ำร้อนเหมือนชาทั่วไป ปรากฏว่ารสชาติดี รู้สึกดี ร่างกายกระปรี้กระเปร่า และมีการพูดบอกต่อๆกัน จนบริษัทโปรตรอนแซด 2001 ผู้ผลิตน้ำดื่มทราบข่าว จึงมีการคิดพัฒนาทำเป็นน้ำชาเขียวผักหวานป่าพร้อมดื่มขึ้นมา

พร้อมนำตัวอย่างให้สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) ทำการวิเคราะห์ ปรากฏว่าน้ำชาผักหวานป่ามีสารต้านอนุมูลอิสระ เช่น วิตามินซี สารประกอบฟีโนลิค ซึ่งมีคุณสมบัติช่วยป้องกันการเกิดปฏิกิริยาออกซิเดชั่นในร่างกาย ดีกว่าชาใบหม่อน ชาดอกคำฝอย และยังช่วยป้องกันการเกิดโรคต่างๆ อันเนื่องมาจากการเสื่อมสภาพของร่างกายได้ด้วย

"ตอนนี้เราได้ตรารับรอง อย. สามารถผลิตจำหน่ายได้แล้ว แต่ต้องขายผ่านทาง www.facebook/melienthatea กับทางโทรศัพท์ 09-6269-9554 ไม่สามารถวางขายในร้านสะดวกซื้อได้ เพราะเขาคิดค่าแรกเข้าแพงเป็นล้าน เกษตรกรไม่มีทุนจะทำได้เลย ต้องขายกันแบบนี้ไปก่อน" นายจรัญ กล่าว.

ไชยรัตน์ ส้มฉุน