

ปีที่ 30 ฉบับ 10318 วันพฤหัสบดีที่ 22 ธันวาคม พ.ศ. 2559 หน้า 27

‘เห็ด’ ติดย้ายโครงการหลวง

● ลักษณะ วุฒิสักดิ์

นับเป็นครั้งแรกและครั้งเดียวกับการวางจำหน่ายอย่างเป็นทางการผลิตภัณฑ์เสริมอาหารสารสกัดจากเห็ดหลินจือ นื่องใหม่ล่าสุดในกลุ่มเห็ดเมืองหนาว ที่มูลนิธิโครงการหลวงนำมาเปิดตัวในงาน “ได้รับพระบารมี 47 ปี โครงการหลวง” ระหว่างวันที่ 22-25 ธ.ค.นี้ ณ หอประชุมมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ รวมทั้งการแสดงความก้าวหน้าของการพัฒนาและส่งเสริมการปลูกผลไม้ขนาดเล็กชนิดต่างๆ สวนนันทรรศการไม้ผลขนาดเล็ก พืชผัก ดอกไม้และพืชพรรณนานาชนิดของโครงการหลวง ตลอดจนการนำเสนอพันธุ์พืชใหม่ที่เหมาะสมกับสิ่งแวดล้อมบนพื้นที่สูง



เห็ดหลินจือจากโรงเรือน

พัชรินทร์ เก่งกาจ นักวิชาการงานพัฒนาและส่งเสริมการผลิตเห็ด มูลนิธิโครงการหลวงกล่าวว่า ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารสารสกัดจากเห็ดหลินจือ เป็นส่วนหนึ่งในการศึกษาร่วมกับสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) เพื่อดูโอกาสความเป็นไปได้ตั้งแต่ต้นน้ำถึงปลายน้ำ ยังไม่มีแผนที่จะส่งเสริมให้กับชาวบ้านอย่างเป็นทางการ

“เราอยู่ระหว่างการทดลองเพาะเลี้ยงเห็ดหลินจือ และเก็บข้อมูลว่า พื้นที่ที่ปกติโตบ้างที่เหมาะสมทั้งอุณหภูมิ ความชื้น การผลิตสารสำคัญเป็นอย่างไร เห็ดเหล่านี้ยังอยู่บนที่สูงสารสำคัญก็จะได้มากกว่าพื้นที่ต่ำ เบื้องต้นทดลองปลูกใน 3 พื้นที่ของโครงการหลวงในเชียงใหม่ คือ ม่อนเงาะ บ่าเมียงและดินตงมีทั้งปลูกในโรงเรือนที่ได้มาตรฐานและโรงเรือนทั่วไป ทั้งยังแยกเป็นพื้นที่ที่ปลูกเพื่อเก็บสปอร์และพื้นที่ที่เก็บเป็นดอกเห็ดโดยเป็นไปตามแผนบริหารจัดการการผลิต” นักวิจัยกล่าว

อย่างไรก็ตาม โครงการหลวงดินตงมีศูนย์การเรียนรู้ที่เป็นโรงเรือนมาตรฐาน 15 ไร่สำหรับสนับสนุนชาวบ้านที่สนใจ ทั้งนี้ การเพาะเลี้ยงเห็ดหลินจือเพื่อใช้เป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและการเก็บสปอร์นั้นจะต้องมาจากโรงเรือนมาตรฐานเท่านั้น

เห็ดหลินจือ 4 แสนก้อนใน 3 แหล่งปลูกนี้ให้ผลผลิตดอกเห็ดแห้ง 4,000 กิโลกรัม ส่วนดอกเห็ดที่ถูกเก็บสปอร์ไปแล้วนั้นจะนำไปสไลด์แล้วบรรจุขวดหรือถุงจำหน่ายเพื่อนำไปต้มน้ำดื่ม คาดว่าปีนี้จะมีรายได้จากดอกเห็ดแห้งไม้แปรรูปประมาณ 6 ล้านบาท

ขณะที่เห็ดหลินจือกำลังนับหนึ่งเมื่อเทียบกับเห็ดหอมซึ่งดำเนินการมาตั้งแต่ปี 2512 เพื่อทดแทนการปลูกฝิ่นและเป็นพืชทางเลือกในการประกอบอาชีพของชุมชนบนพื้นที่สูงโดยมูลนิธิโครงการหลวงมอบหมายให้ วว. ดำเนินการวิจัย พัฒนา ทดสอบการเพาะเห็ดในระบบควบคุมหรือระบบปิดโดยควบคุมอุณหภูมิด้วยเครื่องทำความเย็น



ผลผลิตเห็ดเมืองหนาวทดแทนการปลูกฝิ่นจากมูลนิธิโครงการหลวง

วว.จับคอยเปิดليب

วว.ได้พัฒนาการเพาะเห็ดเขตหนาวหลายชนิดมากขึ้น จากการนำเข้าสายพันธุ์จากต่างประเทศ ทั้งเห็ดชิเมจิ เห็ดนางรมหลวง เห็ดนามะโกะ เห็ดซิงิตาเกะ เห็ดนางรมดอย เห็ดปุยฝ้าย เห็ดนางรมทอง เห็ดโคนญี่ปุ่น เห็ดหูหนูเผือก และเห็ดไมตาเกะ มาศึกษาทดลองการเพาะเลี้ยงที่ ศูนย์วิจัยเห็ดเขตหนาวดอยปุย จ.เชียงใหม่

เห็ดบางชนิดได้ขยายผลสู่เกษตรกรของศูนย์พัฒนาโครงการหลวงต่างๆ เช่น ม่อนเงาะ ชุนวาง ดินตก ป่าเมี่ยง หมอกจ๋าม และสถานีเกษตรหลวงอ่างขาง รวมทั้งถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตเห็ดเมืองหนาวในเชิงพาณิชย์ให้แก่ภาคเอกชน ช่วยลดการนำเข้าจากต่างประเทศ

ชนะ พรหมทอง นักวิจัยอาวุโส ฝ่ายเทคโนโลยีชีวภาพ วว. กล่าวว่า เกษตรกรในพื้นที่โครงการหลวงป่าเมี่ยง อ.ดอยสะเก็ด สามารถผลิตเห็ดหอมส่งโครงการหลวงปีละ 30 ตัน ส่วนโครงการหลวงดินตก อ.แม่ออน กำลังปรับเปลี่ยนจากการเพาะเห็ดบนหน่อไม้มาเป็นเห็ดถุงเพื่อลดการตัดต้นไม้ เพิ่งเริ่มเห็ดถุงได้ 9 หมืนถุง

ส่วนโครงการหลวงอ่างขางและอินทนนท์ส่งเสริมให้ปลูกเห็ดพอร์โตเบลโล โครงการหลวงชุนวาง อ.แม่วาง ปลูกเห็ดพอร์โตเบลโลกับเห็ดปุยฝ้าย และม่อนเงาะเป็นเห็ดหลินจือ เป็นต้น

“ศูนย์วิจัยเห็ดเขตหนาวดอยปุยเป็นแหล่งผลิตหัวเชื้อเห็ดเมืองหนาวให้กับโครงการหลวงทั้งหมด รวมทั้งทำหน้าที่ทดสอบวิจัยเห็ดพันธุ์ใหม่ๆ ถ้าได้ผลดีก็ส่งเสริมให้เกษตรกรนำไปปลูก ส่วนเห็ดบางชนิด เช่น เห็ดกระดุมบราซิลอยู่ระหว่างทดสอบ ยังไม่ได้ส่งเสริมให้ปลูกซึ่งขึ้นอยู่กับหลายปัจจัย เช่น ห้องเย็น เห็ดต้องเย็นทั้งกลางวันและกลางคืน การตอบรับของตลาดและความคุ้มค่า เป็นต้น” นักวิจัยกล่าว

ไฮไลต์ตอนนี้เป็นเห็ดพอร์โตเบลโล ซึ่งโครงการหลวงผลิตได้ 7-8 ตันต่อปี ผลผลิตทั้งหมดส่งออกสิงคโปร์ในราคาประมาณ 400 บาทต่อกิโลกรัม ถือเป็นเห็ดเศรษฐกิจที่เหมาะสมแก่การลงทุนในอนาคต