

คม·ชัด·ลึก

ปีที่ 16 ฉบับที่ 5501 วันศุกร์ที่ 11 พฤศจิกายน พ.ศ. 2559 หน้า 6

เด็กรุ่นใหม่ปั้นแบรนด์‘เห็ด’ ใช้เทคโนโลยีพัฒนาารุกตลาดจีน

เห็ดเป็นแหล่งอาหารประเภทผักที่อุดมไปด้วยโปรตีนที่ดี จึงมีคุณค่าทางอาหาร และสรรพคุณทางยา ที่ช่วยเสริมภูมิคุ้มกันร่างกาย เมื่อกินต่อเนื่องช่วยลดอัตราเสี่ยงจากโรคมะเร็ง อัลไซเมอร์ หลอดเลือดหัวใจอุดตัน ความดันโลหิตสูง จากจุดเด่นของเห็ดที่หลากหลาย จึงโดนใจกลุ่มผู้บริโภคสุขภาพ ทำให้ น.ส.อารยา ศรีจรรย์ ชาวอุดรธานี คิดทำธุรกิจเล็กๆ ทั้งจากเพาะเห็ด และแปรรูปเห็ด มีครอบครัวนายลอยสวรรค์ ยังคงคน ผู้ใหญ่บ้าน และนายชูเกียรติ ศิษยศาสตร์ คอยให้คำแนะนำ ช่วยเหลือเรื่องการก่อตั้งฟาร์ม

“เป็นความตั้งใจตั้งแต่เด็กแล้วว่าอยากมีธุรกิจเล็กๆ แต่ต้องไม่ใช่ธุรกิจเนื้อสัตว์ ในช่วงที่เรียนมหาวิทยาลัยขอนแก่น ใช้เวลาว่างเป็นอาสาสมัครอยู่ที่โรงเรียนคนตาบอดขอนแก่น เด็กๆ จะมีกิจกรรมเพาะเห็ดแล้วนำไปขาย เป็นจุดเริ่มต้นที่ทำให้สนใจ จึงขอคำแนะนำไปที่โรงเรียนคนตาบอด เมื่อเรียนจบใช้เวลา 1 เดือน เรียนรู้อย่างจริงจังที่ศูนย์การเรียนรู้สวนพอเพียง จ.ขอนแก่น ทำทุกขั้นตอน ตั้งแต่เชื้อ เชื้อ ทำก้อน นึ่ง การเก็บ โดยเน้นปลูกแบบออแกนิก จากนั้นจึงกลับมาปลูกที่บ้าน จ.อุดรธานี เริ่มจากซื้อก้อนเห็ดมาวางบนชั้นวางงานที่ไม่ใช่แล้ว ขายเห็ดที่ยังไม่แปรรูป”

จากจุดเริ่มต้นเล็กๆ ปลูกเห็ดนางฟ้าภูฎาน เห็ดขอนขาว เห็ดนางรมฮังการี ค่อยๆ เติบโต พร้อมสร้างจุดขายให้แก่เห็ดที่ปลูก ด้วยการขอมาตรฐานออแกนิกไทยแลนด์ เพื่อการันตีคุณภาพ พร้อมเปิดบริษัท ลมแอนด์ฝน ออแกนิกฟาร์ม ช่วยกันดูแลกับพี่ชายฝาแฝด พร้อมพัฒนาแปรรูปเห็ดเป็นผลิตภัณฑ์เพิ่มความหลากหลาย เริ่มต้นต่อยอดธุรกิจด้วยน้ำเห็ด ลูกก็เห็ด และซาเห็ด 3 ชนิด ภายใต้แบรนด์ อารยา

สำหรับน้ำเห็ดแปรรูปผลิตเป็นน้ำเห็ด 3 อย่าง และน้ำเห็ด 5 อย่าง ผสมน้ำผึ้ง แบบพาสเจอร์ไรซ์ อยู่ได้นาน 2 อาทิตย์ ซามีหลายสูตร ที่มีสรรพคุณหลากหลาย ทั้ง บำรุงหัวใจ สายตา ข้อโต ปรับสภาพลำไส้ และป้องกันเบาหวาน การเลือกแปรรูปเห็ดรูปแบบซา เพราะอารยาและพ่อชอบดื่มซา จึงนำความชอบมาต่อยอดเป็นธุรกิจเพื่อสุขภาพ ประกอบกับแก้ปัญหาของน้ำเห็ดได้ในระดับหนึ่ง เพราะซาอยู่ได้นาน และน้ำหนักเบา

อารยาพยายามคิดค้นสินค้าใหม่ ที่มีน้ำหนักเบาและเก็บไว้ได้นานขึ้น จนเป็นลูกก็เห็ด ซึ่งผลิตภัณฑ์ได้ผลตอบรับดี



แต่ยังคิดปัญหาที่ลูกค้าก็เก็บไว้ได้เพียง

1 เดือน จึงคิดต่อยอดผลิตภัณฑ์

ที่มีอยู่ โดยนำไปปรึกษา

กับนักวิจัยของสถาบัน

วิจัยวิทยาศาสตร์และ

เทคโนโลยีแห่ง

ประเทศไทย

“ช่วงที่กำลัง

คิดค้นแปรรูป

ผลิตภัณฑ์

ใหม่ ระหว่าง

นั้นสถาบันวิจัย

วิทยาศาสตร์และ

เทคโนโลยีแห่ง

ประเทศไทยมาจัด

งานที่อุดรธานี จึง

ลองเข้าไปถาม พร้อม

ขอคำปรึกษา เจ้าหน้าที่

แนะนำให้นำผลิตภัณฑ์



มาให้ดู พร้อมพูดคุยกับนักวิจัยพัฒนาผลิตภัณฑ์ เรามีโจทย์คือ ต้องการผลิตภัณฑ์ที่มีน้ำหนักเบาและเก็บบริโภคได้นาน เมื่อเข้าไปคุยกับนักวิจัยเรื่องการแปรรูป จึงได้ข้อสรุปว่า จะแปรรูปเป็นแผ่นเห็ดอบกรอบจึงทดลองผลิต จนเป็นแผ่นเห็ด 3 อย่างอบกรอบ แปรนด์ อารีทาเกะ ซึ่งทำให้ได้รับรางวัล Success Award จากรัฐมนตรีว่าการกระทรวงวิทยาศาสตร์ฯ”

นอกจากการพัฒนาแปรรูปเห็ดที่ปลูกเองในฟาร์มแล้ว อารยา ยังเพิ่มความน่าสนใจจุดเด่นให้แก่บรรจุภัณฑ์ โดยบนซองซองจะมีอักษรเบรลล์สำหรับให้ลูกค้าที่มีปัญหาทางสายตาได้มีข้อมูลสรรพคุณของสินค้าที่ซื้อ เพื่อตอบแทนคืนสังคม อย่างน้อยก็จะทำให้คนตาบอดรู้สึกภูมิใจบ้าง

“ส่วนบรรจุภัณฑ์เห็ดแผ่นเราออกแบบให้น่าสนใจ มีทั้งภาษาไทยและญี่ปุ่น ซึ่งคนไทยจะมีความรู้สึก ว่า สินค้าญี่ปุ่นมีมาตรฐาน ช่วงที่ดังชื่อก็ใช้ชื่อ อาริยะ ของพี่ชายฝาแฝด มารวมกับคำว่า ทาเกะ ที่แปลว่า เห็ด พ่วงท้าย รวมเป็น อารีทาเกะ ให้ฟังดูรื่นหู สำหรับผลตอบรับถือว่าได้รับความนิยมทั้งกลุ่มที่กินเจ กลุ่มผู้รักสุขภาพด้วย”

การคิดต่าง นำนวัตกรรมและเทคโนโลยีจากหน่วยงานรัฐที่ส่งเสริมพัฒนาการแปรรูป นำงานวิจัยมาต่อยอดทำผลิตภัณฑ์ ทำให้ผลิตภัณฑ์พัฒนาไปอย่างรวดเร็ว พร้อมกับมีการวางแผนการลงทุน มีโครงการพัฒนาที่ชัดเจน จึงทำให้อารยาก้าวเข้าสู่การเป็นยังสมาร์ทฟาร์มเมอร์ เป็นตัวอย่างให้แก่เกษตรกรคนอื่น ๆ ในอนาคตเตรียมเพิ่มกำลังการผลิตเพื่อส่งขายประเทศจีน หลังจากกระทรวงวิทยาศาสตร์ฯ คัดเลือกนำผลิตภัณฑ์ไปจัดแสดง ทำให้ได้รับความสนใจจากกลุ่มผู้ค้าชาวจีนเป็นจำนวนมาก

สำหรับคนที่สนใจติดตามผลิตภัณฑ์ได้ทางเฟซบุ๊ก Lom&Fon Organic Farm บริษัท ลมแอนฝน ออแกนิกฟาร์ม ตั้งอยู่ที่ 172 หมู่ 6 ต.กุดสระ อ.เมือง จ.อุดรธานี หรือสอบถามได้ที่ 09-4020-4831 และ 09-5652-2849

● กวินตรา ใจชื่อ ●