มติชน

ปีที่ 40 ฉบับที่ 14298 วันพฤหัสบดีที่ 4 พฤษภาคม พ.ศ. 2560 หน้า 7

บ้านลิพอนหัวหาร-บ่อแร่ ผลิต'เห็ดอินทรีย์' สร้างรายได้ด้วยเศรษฐกิจพอเพียง

เห็ด เป็นที่ทราบกันดีว่ามีคุณค่าทางโภชนาการไม่แตกต่างจากผักทั่วไป และยังมีโปรตีนสูง ที่ผ่านมาจึงมีผู้นิยมเพาะเห็ดขายเป็นจำนวนมาก..

"ศูนย์การเรียนรู้การผลิตเห็ดอินทรีย์" บ้านลิพอนหัวหาร-บ่อแร่ ต.ศรีสุนทร อ.ถลาง จ.ภูเก็ต เป็นอีกแห่งที่มีกระบวนการเพาะเห็ดและผลิตเห็ดอินทรีย์อย่างครบวงจร ที่สำคัญยังได้รับรางวัลหมู่บ้านเศรษฐกิจพอเพียงในปี 2554 ซึ่งล่าสุด **นพ.วันชัย สัตยาวุฒิพงศ์** เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ได้นำคณะสื่อมวลชนลงพื้นที่เพื่อศึกษาดูงานที่ศูนย์การเรียนรู้แห่งนี้เมื่อวันที่ 27 เมษายนที่ผ่านมา เพื่อดูกระบวนการเพาะเห็ดและผลิตเห็ด ที่สำคัญยังมีการแปรรูปเห็ดเป็นผลิตภัณฑ์ทางเลือกต่างๆ เช่น แหนมเห็ด วุ้นเห็ด น้ำเห็ด สกัด ซึ่งได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ในเรื่องมาตรฐานการผลิตขั้นต้น หรือไพรมารี จีเอ็มพี (Primary GMP) มา. 1 ปี รวมไปถึงการบริหารจัดการชุมชนอย่างเข้มแข็ง เกิดการสร้างรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืน ตามแนวเศรษฐกิจพอเพียง

นายคณุตน์ ศิโรทศ ประธานวิสาหกิจชุมชน กลุ่มเพาะเห็ดอินทรีย์บ้านลิพอนหัวหาร-บ่อแร่ กล่าวว่า เดิมทีหมู่บ้านมีการเพาะปลูกเห็ดกันเป็นปกติอยู่แล้วแต่ก็ไม่มาก จนมีการรวมกันจัดตั้งกลุ่มเห็ดอินทรีย์ จากนั้นก็ต่อยอดเพิ่มขึ้นอีก มีการเพิ่มกิจกรรม จุดเรียนรู้การผลิตก้อนเชื้อเห็ด เพื่อจัดจำหน่ายก้อนเชื้อเห็ดให้กับชาวบ้าน ที่ต้องการเพาะเห็ดเอง ซึ่งการทำกิจกรรมเหล่านี้ส่งผลให้ปี 2554 หมู่บ้านลิพอนหัวหาร-บ่อแร่ ได้รับรางวัลหมู่บ้านเศรษฐกิจพอเพียง ต้นแบบระดับอยู่ดีกินดี

(ต่อด้านหลัง)

"พอได้รางวัลเป็นหมู่บ้านเศรษฐกิจพอเพียงแล้ว จึงมาคิดต่อกันว่าจะทำอะไรต่อดี แนวคิดของเรา คือ แนวคิดที่ค่อนข้างสวนทางกับคนใน จ.ภูเก็ต ที่นิยมประกอบธุรกิจเกี่ยวกับการท่องเที่ยว แต่กลุ่มของเรากลับเลือกทำการเกษตร อย่างการเพาะเห็ด เนื่องจากมองแล้วว่า เมื่อมีธุรกิจการท่องเที่ยว โดยเฉพาะกลุ่มธุรกิจอาหาร ซึ่งเมนูอาหารยอดฮิตคือ ต้มยำกุ้ง โดยส่วนผสมสำคัญคือเห็ด ซึ่งตลาดภูเก็ตมีความต้องการมาก โดยในหนึ่งวัน จ.ภูเก็ต มีความต้องการใช้เห็ดในการประกอบอาหารมากกว่า 3-5 ตัน แต่กลับผลิตได้เพียง 30-40% ของความต้องการใช้ ดังนั้น จุดนี้จึงเป็นช่องให้ชุมชนเราสร้างอาชีพอย่างยั่งยืนได้" ประธานวิสาหกิจฯกล่าว

โดยทางศูนย์ได้เริ่มพัฒนาศักยภาพการทำงานเพาะเห็ดและการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด มีการร่วมระดมความคิดเห็น สรุปความต้องการของชุมชน ทั้งการให้คำปรึกษาและถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการเพาะเห็ดแบบครบวงจร การผลิตหัวเชื้อที่มีคุณภาพ ฯลฯ ซึ่งกิจกรรมหลักๆ คือ 1.ผลิตเห็ดจำหน่ายตลาดใกล้เคียง 2.แปรรูปก้อนเชื้อเห็ด เพื่อจัดจำหน่ายก้อนเชื้อเห็ดให้กับชาวบ้าน ที่ต้องการเพาะเห็ดเอง ซึ่งการทำกิจกรรมเหล่านี้ส่งผลให้ปี 2554 หมู่บ้านสิพอนหัวหาร-บ่อแร่ ได้รับรางวัลหมู่บ้านเศรษฐกิจพอเพียง ต้นแบบระดับอยู่ดีกินดี

"พอได้รางวัลเป็นหมู่บ้านเศรษฐกิจพอเพียงแล้ว จึงมาคิดต่อกันว่าจะทำอะไรต่อดี แนวคิดของเรา คือ แนวคิดที่ค่อนข้างสวนทางกับคนใน จ.ภูเก็ต ที่นิยมประกอบธุรกิจเกี่ยวกับการท่องเที่ยว แต่กลุ่มของเรากลับเลือกทำการเกษตร อย่างการเพาะเห็ด เนื่องจากมองแล้วว่า เมื่อมีธุรกิจการท่องเที่ยว โดยเฉพาะกลุ่มธุรกิจอาหาร ซึ่งเมนูอาหารยอดฮิตคือ ต้มยำกุ้ง โดยส่วนผสมสำคัญคือเห็ด ซึ่งตลาดภูเก็ตมีความต้องการมาก โดยในหนึ่งวัน จ.ภูเก็ต มีความต้องการใช้เห็ดในการประกอบอาหารมากกว่า 3-5 ตัน แต่กลับผลิตได้เพียง 30-40% ของความต้องการใช้ ดังนั้น จุดนี้จึงเป็นช่องให้ชุมชนเราสร้างอาชีพอย่างยั่งยืนได้" ประธานวิสาหกิจฯกล่าว

โดยทางศูนย์ได้เริ่มพัฒนาศักยภาพการทำงานเพาะเห็ดและการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด มีการร่วมระดมความคิดเห็น สรุปความต้องการของชุมชน ทั้งการให้คำปรึกษาและถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการเพาะเห็ดแบบครบวงจร การผลิตหัวเชื้อที่มีคุณภาพ ฯลฯ ซึ่งกิจกรรมหลักๆ คือ 1.ผลิตเห็ดจำหน่ายตลาดใกล้เคียง 2.แปรรูปเห็ดเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชน เช่น แหนมเห็ด น้ำเห็ด เห็ดสวรรค์ ส่งขายทั่วไทย 3.ผลิตก้อนเชื้อเห็ดนางฟ้า 4.เป็นจุดการเรียนรู้ของชุมชน 5.เป็นศูนย์การเรียนรู้ชุมชน 6.ส่งเสริมให้คนในชุมชนเพาะเห็ดรับประทานเอง 7.ทำกิจกรรมพัฒนาและส่งเสริมอาชีพให้กับนักเรียนโรงเรียนต่างๆ ทั้งในพื้นที่และนอกพื้นที่ จากกิจกรรมต่างๆ จนในปี 2557 ศูนย์ได้รับแต่งตั้งให้เป็นหมู่บ้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งแรกใน จ.ภูเก็ต

(ต่อหน้าถัดไป)

และล่าสุดก็ยังได้รับการรับรองมาตรฐานการผลิตขั้นต้นจาก อย. ที่เรียกว่าไพรมารี จีเอ็มพี อีกด้วย ซึ่งเขายังบอกว่าจริงๆ เดิมทีเราคิดว่าไม่จำเป็นต้องมี อย.ก็ได้ แต่หลังจากเราได้มีโอกาสไปประกวดในระดับประเทศ ผลที่กลับมาทำให้ชุมชนเป็นที่รู้จักระดับประเทศ และหากเราอยู่กับที่ชุมชนก็จะไม่ไปไหน แต่หากเราอยากให้ชุมชนเรามีงานทำ อยู่ได้ด้วยตัวเองอย่างแท้จริง เราก็ต้องพัฒนา และยังขยายตลาดได้ สร้างแรงงานภายในชุมชนได้

"เรามีศักยภาพมากขึ้น โดยสามารถเพาะเห็ด ทั้งเห็ดหูหนู เห็ดนางฟ้า เห็ดเป๋าฮื้อ โดยเฉพาะเห็ดนางฟ้าจะได้รับความนิยมมาก ซึ่งทางชุมชนสามารถทำเชื้อเห็ดที่มีคุณภาพได้ เริ่มจากใช้ดอกเห็ดที่ใหญ่ที่สุด และนำไปทำเชื้อเห็ดในห้องปฏิบัติการ โดยสามารถผลิตเป็นก้อนเห็ดที่มีคุณภาพ โดยเห็ด 1 ก้อนจะมีผลผลิตออกมาได้ประมาณ 300 กรัม และจะออกผลิตผลได้มากถึง 3-4 เดือน นอกจากก้อนเห็ดแล้ว เรายังผลิตน้ำเห็ดอีก ซึ่งจะเป็นผลิตภัณฑ์ตัวใหม่ของทางศูนย์ในการสร้างรายได้ให้ชุมชนทีเดียว ซึ่งปัจจุบันทางศูนย์อาจไม่ได้กำไรมากนัก แต่ก็สามารถอยู่ได้ โดยกำไรที่ได้มาตกเดือนละ 2-3 หมื่นบาท เฉพาะก้อนเห็ด แต่หากรวมผลิตภัณฑ์อื่นๆ อาจได้ประมาณ 80,000-120,000 บาททีเดียว" นายคณุตน์กล่าว

นอกจากในเรื่องการสร้างอาชีพอย่างยั่งยืนให้แก่คนในชุมชนแล้ว สิ่งสำคัญที่ทำให้ศูนย์ได้รับรางวัลหมู่บ้านเศรษฐกิจพอเพียง นายคณุตน์บอกว่า ชุมชนยังได้องค์ความรู้ทั้งเรื่องความรัก ความสามัคคี และร่วมกันปรับเปลี่ยนพฤติกรรมของชุมชน เพื่อเรียนรู้ตามในหลวงรัชกาลที่ 9 โดยพวกเราก็เรียนรู้จากพระองค์ งานที่สำคัญ คือ ความร่วมมือ เราใช้ความร่วมมือมาทำให้ชุมชนนำพาสิ่งใหม่ๆ เข้ามาในชุมชน เกิดการพึ่งพาตัวเองได้ เลี้ยงตัวเองอย่างพอเพียงได้ จนได้รับรางวัลหมู่บ้านเศรษฐกิจพอเพียงเมื่อปี 2554 นั่นเอง

ด้าน นพ.วันชัยบอกว่า ศูนย์แห่งนี้จัดเป็นศูนย์เรียนรู้การผลิตก้อนเห็ดอินทรีย์ครบวงจร ตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำ ปลายน้ำ โดยใช้นวัตกรรมด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ส่งผลให้ชาวบ้านในชุมชนสามารถพึ่งพาตนเอง สร้างงาน สร้างรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืน พร้อมทั้งยกระดับให้เห็ดอินทรีย์เป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญของจังหวัดภูเก็ต ต่อยอดสู่การแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารต่างๆ ที่สำคัญเป็นสถานที่ผลิตอาหารที่ได้คุณภาพมาตรฐานตาม Primary GMP ตั้งแต่การวางแผนการผลิต ระบบควบคุมตั้งแต่วัตถุดิบ ระหว่างการผลิต ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป การจัดเก็บ การควบคุมคุณภาพ และการขนส่งจนถึงผู้บริโภค มีระบบบันทึกข้อมูล ตรวจสอบและติดตามผลคุณภาพผลิตภัณฑ์

เป็นอีกตัวอย่างชุมชนที่พัฒนาศักยภาพตัวเองในการสร้างรายได้ ความรัก ความสามัคคีในชุมชนได้อย่างยั่งยืน

วารุณี สิทธิรังสรรค์
waruneecat11@gmail.com