

# คม·ชด·ลัก

ปีที่ 17 ฉบับที่ 5900 วันเสาร์ที่ 6-อาทิตย์ที่ 7 มกราคม พ.ศ. 2561 หน้า 6

## แะ‘ฟาร์มแม่โจ้’ต้นแบบเกษตรอินทรีย์ คู่มือแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด ‘หลินจือ’



ก่อนโลกเกษตร

สุรัตน์ อัดตะ

suratatta0402@gmail.com

“หลินจือ” หรือเห็ดมัทศจรย์ ที่ว่ากันว่ามีส่วนรพคุณทางยาชั้นเลิศ กลายเป็นผลิตภัณฑ์เด่นของสาขาพืชผัก มหาวิทยาลัยแม่โจ้ หลัง “อาจารย์วิชา รัตน์ง” ผู้เชี่ยวชาญด้านเห็ดและทีมงานได้ทำการวิจัยและพัฒนากระบวนการผลิต “เห็ดหลินจืออินทรีย์” มาตั้งแต่ปี 2537 ก่อนจะนำไปส่งเสริมเป็นอาชีพ สร้างรายได้ให้เกษตรกรบนพื้นที่สูงในโครงการหลวงจวบจนปัจจุบัน ขณะเดียวกัน



หลินจือบรรจุถุงพร้อมจำหน่าย

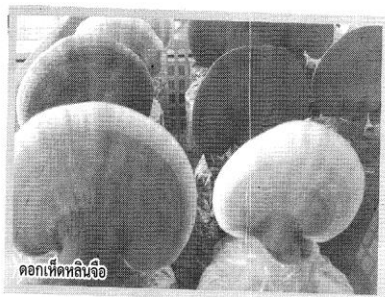


ยังได้ทำแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์รูปแบบต่างๆ ภายใต้โครงการพัฒนาศักยภาพสปอร์เห็ดหลินจือและเห็ดสุมไพร โดยการสนับสนุนงบประมาณจากรัฐบาลกว่า 20 ล้านบาท

“ห้องโลกเกษตร” อาทิตย์นี้ขึ้นเหนือไปทะเลอนฟาร์ม ม.แม่โจ้ ดูกระบวนการผลิตและแปรรูปเห็ดหลินจืออินทรีย์เป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ ที่กำลังเติบโตอย่างก้าวกระโดด จนกลายเป็นผลิตภัณฑ์เด่นของมหาวิทยาลัยที่ส่งจำหน่ายไปทั่วไทยในขณะนี้ ใช้เวลาเดินทางประมาณ 20 นาทีจาก ม.แม่โจ้ริมถนนสายเชียงใหม่-พร้าว อ.สันทราย จ.เชียงใหม่ ไปยังที่ตั้งของฟาร์ม ซึ่งอยู่ห่างออกไปประมาณ 6 กิโลเมตร โดยฟาร์มแห่งนี้ตั้งอยู่บนเนื้อที่ประมาณ 907 ไร่ใช้จัดกิจกรรมเกษตรอินทรีย์ การผลิตเมล็ดพันธุ์พืชอินทรีย์ทั้งไม้ผล มะม่วง ลำไย พืชผัก การเพาะเห็ดมีพืชผักหลายชนิดและผลผลิตสดๆ จากฟาร์มจำหน่ายให้แก่ผู้มาเยี่ยมชมด้วยสองข้างทางเต็มไปด้วยไม้ผล มะม่วง

น้ำดอกไม้และลำไย มาจนเกือบสุดทางสังเกตเห็นอาคารใช้ในการแปรรูปเห็ดหลินจือและโรงเรือนกว่า 10 โรงตั้งเรียงรายอยู่บนเนินดิน จากนั้น อ.ปรีชา ซึ่งยินยอมต้อนรับคณะอยู่ก่อนแล้ว ก็พาไปตระเวนเดินชมกระบวนการผลิตและแปรรูปเห็ดหลินจืออินทรีย์ ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์เด่นของฟาร์มในขณะนี้ ระหว่างเดินชมอาคารต่าง ๆ อ.ปรีชาก็ได้เล่าถึงความเป็นมาของโครงการวิจัยหลินจือว่าได้เริ่มมาตั้งแต่ปี 2537 ก่อนจะพัฒนามาเป็นเห็ดหลินจืออินทรีย์ในปัจจุบัน ที่ผ่านมามีน่าอึ้งความรู้การเพาะเห็ดชนิดนี้ไปส่งเสริมให้กับเกษตรกรบนพื้นที่สูงในโครงการหลวง จนประสบความสำเร็จและนำผลผลิตมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ อาทิ หลินจืออัดเม็ด นำเห็ดหลินจือ หลินจือผ่านตากแห้ง แคปซูลสปอร์เห็ดหลินจืออย่างที่เห็นในปัจจุบัน

“ที่จริงเห็นผลิตจ๊อบทุกประเทศรู้จักดี โดยเฉพาะประเทศที่พัฒนาแล้ว เยอรมนี เนเธอร์แลนด์ อเมริกา ส่วนใหญ่ใช้เป็นภูมิ ต้านทานให้แก่ร่างกาย ไทยเองเป็นประเทศ ที่เขามองเพื่อการลงทุนเห็นผลิตจ๊อบ เพราะ สภาพอากาศมีความเหมาะสมกับการเจริญ เติบโต ผลิตจ๊อบไม่ชอบเย็นจัด ต่ำกว่า 22 องศา ดอกไม่ขยาย สูงกว่า 37 องศาดอกก็ไม่ขยาย พอศิริพานันมีนโยบายเกษตรอินทรีย์ โดย ให้งบประมาณผ่านมาทางจังหวัดเชียงใหม่ เป็นงบประมาณปี 57-59 เราก็มองว่าผลิต จ๊อบเป็นเห็ดสมุนไพรที่มีศักยภาพมาก เป็น องค์ความรู้เพื่อสุขภาพประชาชนด้วย เราก็ เขียนโครงการขอไป ปี 58 ได้มา 7.6 ล้าน สร้างโรงเรือนได้ 1 หลัง โรงปลูก 1 หลัง พอปี 59 ได้มา 6.3 ล้านสร้างโรงเปิดดอก 10 หลัง แต่ยังไม่พอ ปี 60 ซึ่งเป็นปีสุดท้าย



ได้มา 6.6 ล้าน ซื้อเครื่องจักรมาแปรรูป”

อ.ปริชาอธิบายต่อว่า หลังจากนี้จะทำ อย่างไรต่อไปเพื่อให้เลี้ยงตัวเองได้ ซึ่งค่า ใช้จ่ายเฉลี่ยแต่ละเดือนประมาณ 6 หมื่นบาท ปัจจุบันมีพนักงานทั้งหมด 4 คนและทีม นักวิจัยอีกจำนวนหนึ่ง แต่ก็โชคดีที่เห็ด ผลิตจ๊อบของเราได้รับการรับรองจากกรม วิชาการเกษตรว่าเป็นเห็ดอินทรีย์ 100% เมื่อ เดือนพฤศจิกายน 2560 ที่ผ่านมามีหลังต้อง ใช้เวลาหลายปีในการปรับเปลี่ยน โดยเฉพาะ วัตถุประสงค์ที่นำมาใช้ในการผลิต ส่วนพันธุ์ที่ใช้ เป็นพันธุ์จี 2 ของกรมวิชาการเกษตร จุดเด่น ของผลิตจ๊อบสายพันธุ์นี้มีสรรพคุณทางยาสูง มากถึงแม้จะให้ผลผลิตต่ำเล็กน้อย เมื่อเปรียบ เทียบกับสายพันธุ์อื่นที่ดอกอาจจะใหญ่กว่า มาก แต่สรรพคุณทางยาน้อย

“อินทรีย์แปลว่าต้องไม่มีเคมีแม้แต่ นิดเดียว เริ่มจากการทำก้อนเชื้อเห็ดก็ใช้

เมล็ดข้าวเปลือกอินทรีย์ของครูปทุมเป็น หัวเชื้อเห็ด ของเรนโบว์ฟาร์มจากสูงเนิน โคราช ของเราก็มีผลิตข้าวฟ่างอเนกนิทที่ ฟาร์มแม่ใจส่งให้ด้วย แต่ไม่พอ ส่วนที่ 2 วัสดุเพาะ ก็เลือกส่วนใหญ่เป็นไม้เนื้ออ่อน ไม้ยางพารา เราก็นำมาหมักจุลินทรีย์ระยะ เวลา 3 เดือนใช้กลไกจุลินทรีย์ช่วยย่อยให้ เคมิบางตัวย่อยสลาย ก่อนนำมาทำก้อน ส่วนอาหารใช้รำละเอียด จากกลุ่มโรงสีข้าว อินทรีย์เอามาหมัก 1 คืนแล้วนำมาทิ้ง 6 ชั่วโมง นานกว่าเห็ดอื่น ๆ ปกติ 4 ชั่วโมงในอุณหภูมิ 103 องศาเสร็จแล้วนำเข้าโรงบ่มเชื้อ ก่อน มาเก็บไว้ที่โรงเปิดดอกถามว่ามีต้นทุนสูง ขึ้นหรือไม่ ยอมรับว่าสูงแน่นอนสูงกว่าเห็ด ทั่วไป แต่ก็คุ้มค่าเมื่อเปรียบเทียบกับราคา ขายเห็ดทั่วไป” หัวหน้าทีมวิจัยเห็ดอธิบาย ขั้นตอนการผลิต

ส่วนการตลาด อ.ปริชา ยอมรับว่าไม่มี ปัญหา ขณะนี้มีออเดอร์เข้ามาเป็นจำนวนมาก แต่ไม่สามารถผลิตให้ทัน เนื่องจากการเพาะ เห็ดผลิตจ๊อบทำได้ปีละครั้งเท่านั้น คือตั้งแต่ เดือนมิถุนายนถึงตุลาคม เพราะเป็นช่วงที่ สภาพภูมิอากาศมีความเหมาะสม ปัจจุบัน ฟาร์มเห็ดผลิตจ๊อบแม่ใจสามารถผลิตดอกเห็ด

ได้เฉลี่ยปีละ 7 หมื่นดอก และยังรับ ซื้อผลผลิตจากเกษตรกรในเครือข่าย ที่ผ่านการอบรมจากเราอีกส่วนหนึ่ง ด้วย โดยลูกค้าส่วนใหญ่จะเป็นกลุ่ม วิสาหกิจชุมชนและร้านจำหน่าย ผลิตภัณฑ์สมุนไพรจากทั่วประเทศ รวมทั้งจำหน่ายทางออนไลน์ ส่วนใน ราคาจำหน่ายถ้าเป็นดอกสดกิโลกรัม ละ 500 บาท ส่วนดอกแห้งกิโลกรัม ละ 1,500 บาท แต่ถ้าผลิตจ๊อบบรรจุ ถุงซีลอย่างดีขนาด 50 กรัมราคาถุง ละ 120 บาท ส่วนแคปซูลสปอร์ผลิตจ๊อบ อยู่ที่ขวดละ 600 บาท

นับเป็นอีกความสำเร็จในการวิจัยและ พัฒนาเห็ดผลิตจ๊อบอินทรีย์ ก่อนก้าวมาสู่ การแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์เด่นเป็นต้นแบบ ผลิตจ๊อบอินทรีย์รายแรกของประเทศ กลุ่ม เกษตรกรสนใจกระบวนการผลิตเห็ดผลิตจ๊อบ อินทรีย์และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากฟาร์มแม่ใจ โทร.053-873670, 08-1386-0590 อ.ปริชา รัตน์ง ยินดีให้คำแนะนำกระบวนการ ผลิตให้อย่างละเอียด