

ก 1995

สยามโพสต์

ปีที่ ๓ ฉบับที่ ๗๒๕ วันอาทิตย์ที่ ๔ กันยายน พ.ศ. ๒๕๓๙

‘เห็ดหลินจือ’

ห้องสมุดกรมวิทยาศาสตร์การค้า

66



ลินจิ้อ” ดือซือภาษาจีนของ เห็ดติกคำบรรพชันคนหนึ่ง ตามความเชื่อของคนจีน ข่าวเดียว กับคนไทยก็ยังเรียกเห็ดชนิดนี้ว่า “เห็ดลินจิ้อบัวง, เห็ดมีนปี, เห็ดหินปะ, เห็ดนางวัง, เห็ดขาวไม้... แล้วแต่ที่มาของชื่อตั้งเดิม และรูปร่างที่สังเกตเห็น กัน

หลินจิ้อ (RLEISHI) มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ ว่า **GANODERMA LUCIDUM** เห็ดหลินจิ้อในอดีต คนที่รู้จักจะนำเห็ดชนิดนี้มาทำยาบำรุง และรักษาโรคต่าง ๆ นับเป็นยาอายุวัฒนะชนิดหนึ่งที่หายากและมีประโยชน์สูง

แต่ที่สำคัญในธรรมชาติ จะมีเห็ดที่มีลักษณะคล้ายเห็ดหลินจิ้อ ถ้าผู้ที่เก็บเห็ดขาดความรู้ ประสบการณ์ เนื้อที่มีความคล้ายคลึงกันนี้ เมื่อรับประทานแล้วอาจจะเป็นพิษได้

ปัจจุบันได้มีผู้ทำการทดลองปลูกเห็ดหลินจิ้อเป็นธุรกิจ ทั้งในญี่ปุ่น ฟิลิปปินส์ ไต้หวัน เกาหลี และไทย แต่ผลิตภัณฑ์ที่ได้น้อยมาก เพราะเห็ดชนิดนี้ ต้องดูแลเอาใจใส่อย่างใกล้ชิดจากผู้ผลิต

ในส่วนของประเทศไทยจะมีผู้ผลิตเห็ดหลินจิ้อในเชิงอุตสาหกรรมได้เพียง 2 แห่งเท่านั้น คือที่ จ.เชียงราย จะเป็นการผลิตเป็นเห็ดหลินจิ้อสด แต่ที่ ศูนย์รวมล้วนเนื้อหอยถุงญี่ปุ่น พุทธมนารถสาย 4 กรุงเทพฯ จะมีการผลิตห้องเห็ดสด และปรุงเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ

ลักษณะทั่วไปของเห็ดหลินจิ้อ เป็นแผ่น บางซอก มีรูปร่างต่าง ๆ บางครั้งมีก้าน บางครั้งไม่มี รีบง่ายกับสภาพการเก็บ เมื่อยังอ่อนจะมีสีขาว แล้วเปลี่ยนเป็นสีเหลือง ค่อย ๆ คือออกเมื่อ่อน แม้เป็น แล้วจะเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลมันเข้มข้นเรื่อยๆ เมื่อโตเต็มที่ปลายดอกจะเป็นสีขาว แต่เมื่อแก่จะสูบง่าย ร่องต่างๆ จากเห็ดชนิดอื่นที่รู้จักกันทั่วไป เช่น เห็ดนางรม เห็ดนางฟ้า

สรรพคุณของเห็ดหลินจิ้อ จะเน้นไปในเรื่อง ของยาอายุวัฒนะ และเป็นยาบรรเทาอาการของ โรคต่าง ๆ ด้วย ทั้งนี้เห็ดหลินจิ้อจะมีผลช่วยทำให้ ระบบหัวใจ 3 ของร่างกาย ทำงานได้อย่างปกติ สมบูรณ์ด้วย คือ ระบบทางเดินอาหาร จะเกี่ยวพัน กับโรค กระเพาะอักเสบ ถ้าได้อักเสบ ระบบทาง เดินหายใจ จะมีผลต่อระบบดูดซึมอักเสบเรื้อรัง โรคหัวใจ ระบบไหลเวียนของเลือด ซึ่งถ้าดีดีจะ ทำให้เกิดโรคความดัน โรคหัวใจ รอบตัวของศรี

นอกร้านนี้ตามความเชื่อของผู้เพาะเลี้ยง เห็ดหลินจิ้อ และบริโภคเป็นประจำยังเชื่อว่า เห็ดหลินจิ้อจะช่วยบรรเทาอาการของโรคอื่น ๆ ได้ ด้วย เช่น โรคมะเร็ง เบาหวาน ไอกักเสบ โรคเก้าห้าดับแข็ง ห้องผูก ฯลฯ

“การใช้เห็ดหลินจิ้อในการรักษา จะมีผล ข้างเคียงอย่างเดียวคือ อาการคล้ายห้องเสียใน ช่วงต้น ซึ่งบางคนก็อาจไม่มีอาการแบบนี้ก็ได้ การรักษาและควบคุมโรค จึงอยู่กับอาการของโรค ที่เป็น และผู้ป่วยจะต้องควบคุมอาหาร โดยเฉพาะ พอกปูรุงแต่งมาก ๆ เช่น ผงชูรส อาหารกระป่อง เหล้า บุหรี่ รวมถึงอาหารประเภทเนื้อสัตว์ トイ เอกพาราอาหารทะเล เพราะจะไปเร่งการเจริญเติบโต ของเซลล์มะเร็งแต่ทั้งนี้ถ้าผู้ป่วยปฏิบัติตัวให้มีสุข ภาพที่ดีตามหลักความสมดุลธรรมชาติ แล้วผู้ป่วยก็ จะมีโอกาสหายจากโรคมะเร็งได้ และสำหรับผู้ ปฏิบัติตัวได้ดี ๆ ก็จะไม่เป็นโรคมะเร็งเลย” ข้อมูล จากเอกสารเผยแพร่ของศูนย์รวมล้วนเนื้อบ้านอรัญญา

ความแพร์หลายอย่างผู้นี้ยังบอกรายเห็ดหลินจิ้อในปัจจุบัน ถึงแม้คนทั่วไปจะรู้จักสรรพคุณของ เห็ดหลินจิ้อมากขึ้น แม้จะมีการผลิตเป็นอุตสาหกรรม แต่ผลผลิตก็ยังไม่เพียงพอแก่ความต้องการ เนื่องจากจะการเก็บเกี่ยวที่ยากวนาน ความยุ่ง ยากในการผลิต ร้านค้าการปรุง

เห็ดหลินจิ้อที่ถูกนำมาแปรรูปแล้วจะมี ราคาสูงมาก ซึ่งราคานี้เองเป็นสิ่งที่ทำให้การผลิต พัฒนาไปอย่างรวดเร็ว นอกจากราคาที่สูงแล้ว การตลาดก็มีส่วนทำให้ราคาสูงมากต่างกันไป

ราคานี้เห็ดหลินจิ้อที่ผ่านการทำแห้งจาก แหล่งผลิตก็จะกรีมละ 3,500 บาท แต่ในห้องคลาด จะจำนวนน้ำยาราคา ก็จะกรีมละ 8,000-9,000 บาท และราคาในญี่ปุ่นจะสูงถึงประมาณ 60,000 บาท เพราะมีการพัฒนาสายพันธุ์และกระบวนการผลิตไปอย่างมาก

ตัวการแปรรูปเป็นลักษณะแคปซูล จะมี ราคาเม็ดละ 30 บาท แต่เมื่อผ่านกลไกทางการ คลาด เช่น การไขขามา แล้ว ราคาก็จะอยู่ในช่วงตั้งแต่ 80-600 บาท ซึ่งเมื่อเทียบราคานี้เห็ดหลินแห้งที่ มีราคายุ่งในช่วง 1,000-2,000 บาท เห็นได้ว่าจะมี ความหลากหลายมาก

สำหรับในประเทศไทยมีหลายแห่งที่ พยายามจะผลิตเห็ดหลินจิ้อ เช่น โครงการส่วน พระองค์ส่วนตัว กรมวิชาการเกษตร และ มหาวิทยาลัยมหิดล ซึ่งก็ประสบผลสำเร็จในระดับ หนึ่ง

แต่ผู้ที่ทำแล้วประสบความสำเร็จในระดับ การค้า อาจถือได้ว่าเป็นผู้ผลิตรายใหญ่ที่สุดของ ประเทศไทย ที่ศูนย์รวมล้วนเนื้อบ้านอรัญญา และขณะนี้องค์การเภสัชกรรมได้ทำการศึกษาวิจัยที่จะผลิต ยาจากเห็ดหลินจิ้อออกจำหน่ายในอนาคต

แต่สำหรับการผลิตเพื่อการส่งออกขายที่ได้ ยกกว่าการจำหน่ายในประเทศไทย เพราะปัจจุบัน เรื่องคุณภาพของดอกเห็ด และเห็ดหลินจิ้อในประเทศไทย ยังไม่ได้มีคุณสมบัติทางยาเหมือนของต่าง ประเทศ เช่น ด้วยสภาพภูมิอากาศตลอดจน สายพันธุ์ที่มีความต่างกันไป รวมทั้งเทคนิคการ ผลิตของเรามีการพัฒนาไม่มากนัก ดึงแม้จะได้ เปรียบเทียบด้านราคานั้นทุกการผลิต แต่ก็อาจประ ดับปัจจุบันเรื่องการแข่งขันทางการตลาด

-2-

