

เดลินิวส์

ฉบับที่ 17,620 วันศุกร์ที่ 9 มกราคม พ.ศ. 2541 ราคา 8 บาท DAILY NEWS

ชาห่ม่อน

เครื่องดื่มสุขภาพ

เสริมรายได้เกษตรกร

สุมาลี อารยานกูร



ชาเผือก
สถาบันวิจัยหม่อนไหม

คนทั่วไปคุ้นเคยและคงเคยดื่มชาที่ทำจากใบชามาแล้ว หรืออย่างน้อยก็ต้องเคยเห็นผู้ดื่มชา แต่ชาหม่อนนี้เชิงหลายทำนองไม่เคยได้อินดี้ขึ้นมา น้อยคนนักที่เคยดื่มชาชนิดนี้ ชาหม่อนเป็นชาที่ทำจากใบหม่อน ซึ่งเป็นพืชที่เป็นอาหารของหนอนไหม แต่ในประเทศไทยว่าใบหม่อนจะถูกนำไปเป็นเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพของมนุษย์ได้ จากอุดลึงปัจจุบัน ผู้ปลูกหม่อนส่วนใหญ่ต้องการใบสำหรับนำไปเลี้ยงไหม เพียงอย่างเดียว การนำใบหม่อนไปใช้ประโยชน์อย่างอื่นมีน้อยมาก แต่ที่ประเทศญี่ปุ่นนิการผลิตชาจากใบหม่อนเป็นเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพมาเป็นเวลานานแล้ว ชาวญี่ปุ่นรู้จักชาหม่อนดี เพราะมีความเชื่อว่าสามารถป้องกันโรคความดันโลหิตสูงและเบาหวานได้

เมื่อเร็ว ๆ นี้ นักวิทยาศาสตร์ชาวญี่ปุ่นพบว่า หม่อนมีแร่ธาตุและวิตามินที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกายโดยรวมสูงกว่าชาจากใบชา เช่น มีปริมาณแคลเซียม โปรตีน เซลลูโลส โซเดียม แมgnีเซียม เหล็ก สังกะสี วิตามินเอ วิตามินบี 1, วิตามินบี 2

และวิตามินซีสูง นอกจากรักษาป้องกันโรคสมบัติทางเกสรชื่อ สามารถลดปริมาณคอเลสเตอรอลในกระดูก ความดันโลหิตในหมูและยังลดปริมาณน้ำตาลในเลือดหมูได้ รวมทั้งลดอัตราการตายของหมูที่มีสาเหตุมาจากมะเร็งในดับ สำหรับในประเทศไทย ขณะนี้มีการผลิตชาหม่อนบ้างแล้วแต่ยังไม่แพร่หลายนัก โดยมีภาคเอกชนได้ผลิตส่งไปจำหน่ายยังประเทศ

ญี่ปุ่น และหน่วยราชการที่เกี่ยวข้องคือกรมวิชาการเกษตรที่กำลังดำเนินงานวิจัยการผลิตชาจากหม่อนทั้งนี้จากแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติด้านนี้ ที่ 8 นโยบายด้านการเกษตรมุ่งเน้นให้มีการปรับปรุงผลผลิตกรรมมากขึ้น สถาบันวิจัยหม่อนไหม กรมวิชาการเกษตร โดย นายวิโรจน์ แก้วเรือง นักวิชาการเกษตร 6 ได้ร่วมกับนักวิชาการเกษตรแห่งศูนย์วิจัยหม่อนไหมอุตรธานี และสถานีทดลองหม่อนไหม เชียงใหม่ กรมวิชาการเกษตร ได้ศึกษาหารือวิธีการปรับปรุงใบหม่อน เป็นผลิตภัณฑ์ชา โดยครั้งแรกได้ใช้วิธีง่าย ๆ ด้วยการนำใบหม่อนทั้งอ่อนและแก่มาหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ นำไปอบให้แห้งแล้วนำมาซึ่งคืนเขียนเดียวกับชาที่ทำ

จากใบชา และข้างได้ร่วมนิอัดกับบริษัทราชภัฏเชียงใหม่ ในการผลิตชาคำชาจากใบหม่อน ซึ่งต้องผ่านการหมักและคั่วตามกระบวนการผลิตเขียนเดียวกับใบชา นอกจากนี้ได้ทำการผลิตชาเขียวจากใบหม่อนด้วยความร่วมนิอัดกับบริษัทไทยชีล์ โปรดักซ์ จำกัด จังหวัดเชียงใหม่ ซึ่งชาหม่อนเหล่านี้ได้ผ่านการรับรองจากศูนย์ทดสอบ สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ในการใช้เป็นเครื่องดื่มได้

นายสมศักดิ์ ศรีบัวรอด เจ้าของและผู้จัดการ บริษัท ไทยชีล์ โปรดักซ์ จำกัด ได้เล่าให้ฟังว่าได้ผลิตชาเขียวจากใบหม่อนด้วยความร่วมนิอัดกับชาญี่ปุ่น โดยชาญี่ปุ่นนำเครื่องมือและอุปกรณ์การทำชาเขียวมาติดตั้งให้ ผลิตภัณฑ์ชาทั้งหมดถูกส่งไปขายยังประเทศไทยญี่ปุ่นไม่มีการนำเข้าในบ้านเรา และการผลิตชาหม่อนที่นี่เน้นความสะอาดทุกขั้นตอน เริ่มตั้งแต่ในแปลงหม่อน มีการคุ้มครองและรักษาแปลงหม่อนเป็นอย่างดี เพื่อให้ได้ใบหม่อนที่มีคุณภาพสะอาดปราศจากโรคและแมลง

ขยะนี้มีการรับซื้อในหมู่บ้านสุดที่หน้าโรง
งานของบริษัทไทยชิลค์ โปรดักซ์ จำกัด จังหวัดนคร
ราชสีมา ในราคากิโลกรัมละ 4 บาท ทั้งในอ่อนและ
ในแก่ นับว่าราคาติดพอสมควร เนื่องจากต้นหมู่บ้าน ๑
ไร่ จะให้ผลผลิตประมาณ 2,000 กิโลกรัมต่อปี หรือ
คิดเป็นมูลค่าประมาณ 8,000-12,000 บาทต่อไร่ต่อ
ปี แต่การเก็บใบหมู่บ้านขายของเกษตรกรควรจะรวม
กันด้วยกันเพื่อให้มีผลผลิตเพียงพอและคุ้มค่าขนส่ง
ในการนำไปหมู่บ้านจากไร่สู่โรงงาน

ในภาวะเศรษฐกิจตกต่ำอย่างที่เป็นอยู่ใน
ขณะนี้ หมู่บ้านจึงเป็นพื้นที่ที่น่าสนใจที่เดียว สามารถ
เสริมรายได้ให้กับเกษตรกรผู้ปลูกหมู่บ้านสำหรับเลี้ยง
ไห่ม ซึ่งนอกจากจะเก็บใบหมู่บ้านไปเลี้ยงไห่มแล้ว
ยังขายใบหมู่บ้านให้บริษัทที่ผลิตชาเขียวได้อีกด้วย โดย
ติดต่อขายใบหมู่บ้านได้ที่ นายสมศักดิ์ ศรีบัวรอด
เจ้าของและผู้จัดการ บริษัทไทยชิลค์ โปรดักซ์ จำกัด จังหวัดนครราชสีมา โทร. (044) 214107-
8, 01-9556763 หรือหากต้องการทราบรายละเอียด
เกี่ยวกับการปลูกหมู่บ้าน การดูแลบำรุงรักษาและลง
หมู่บ้านให้ดีเพื่อจะได้ใบหมู่บ้านที่มีคุณภาพ เป็นที่
ต้องการของบริษัทผลิตชาเขียวจากหมู่บ้าน ที่ติดต่อ
โดยตรงได้ที่ นายวิโรจน์ แก้วเรือง นักวิชาการ
เกษตร หมู่บ้านที่บรรจุแห่งศูนย์วิจัยหมู่บ้านไห่มอุตรธานี
ตู้ ป.พ. 15 อำเภอเมือง จังหวัดอุตรธานี 41000
หรือ โทร. (042) 241984.