

ท 2963



หน้า 12 เกษตร



การอนุรักษ์

“ไม้อบเชย” ในเชิงเศรษฐกิจ

กฤติยา มลาฮานต์

พืชพรรณในสกุลอบเชย (Genus Cinnamomum) ส่วนใหญ่ใบและเปลือกจะมีกลิ่นหอม เป็นไม้ยืนต้นที่พบกระจายกว้างขวางทั่วไปในเขตร้อนและกึ่งร้อน เช่น ในแถบเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ อินเดีย ศรีลังกา และประเทศใกล้เคียง ในประเทศจีนมีการกระจายตั้งแต่ทางตอนใต้ไปจนถึงตอนกลางของประเทศ ในประเทศญี่ปุ่น และได้หวั่น นอกจากนั้นยังพบในออสเตรเลียและหมู่เกาะในทะเลแปซิฟิก จากรายงานใน Index Kewensis พบพืชสกุลนี้ในโลตถึง 328 ชนิด สำหรับประเทศไทย เดิม สมิตินันท์ (2533) รายงานไว้ 18 ชนิด

ถึงแม้พันธุ์ในสกุลอบเชยมีจำนวนมากแต่ก็มีเพียง 4 ชนิดเท่านั้นที่มีการนำมาค้าขายเชิงเศรษฐกิจ คือ อบเชยจีน (Cinnamomum tamala) อบเชยญวน (C. bejolghota) อบเชยเทศ (C. zeylanicum) และอบเชยไทย (บางตำราเรียกว่า อบเชยชวา) (C. burmanni) ในประเทศไทยพบอบเชยเพียง 3 ชนิดซึ่งตามธรรมชาติออกเ็นอบเชยเทศ แต่เป็นอบเชยเพียงชนิดเดียวที่มีการนำไปปลูกกันในประเทศต่าง ๆ ทั่วโลก

การใช้ประโยชน์อบเชยในประเทศไทยส่วนใหญ่ใช้เปลือกเป็นเครื่องเทศ เครื่องหอม และทำยา จึงทำให้ไม้อบเชยเป็นไม้ที่มีความสำคัญทางประวัติศาสตร์ จากข้อมูลส่วนวิจัยอุตสาหกรรม 2530 ประเทศสำคัญที่ส่งออกเปลือกอบเชยคือ ศรีลังกา อินโดนีเซีย และจีน ซึ่งในระหว่างปี พ.ศ. 2524-2528 ประเทศศรีลังกาส่งออกเปลือกอบเชยเทศ 8,000-10,000 ตัน สำหรับอบเชยชนิดอื่น ๆ นอกเหนือจากอบเชยเทศ ประเทศอินโดนีเซียและจีนส่งออกรวม 20,000-30,000 ตัน

ประเทศไทยจัดเป็นประเทศที่ใช้เครื่องเทศรวมถึงเปลือกอบเชยมากที่สุดประเทศหนึ่ง แต่ยังไม่มีการปลูกอบเชยเพื่อการผลิตเปลือกในเชิงเศรษฐกิจปริมาณที่เก็บจากป่าจึงไม่เพียงพอ มีรายงานนำเข้าเปลือกอบเชยแห้งจากประเทศอินโดนีเซียถึงปีละ ๖๐๐ ตัน และนำเข้าอบเชยชนิดผง 100-1,000 กิโลกรัม ซึ่งส่วนใหญ่นำเข้ามาจากประเทศสหรัฐอเมริกาและสหราชอาณาจักร ทั้ง ๆ ที่สองประเทศนี้ไม่มีการปลูกอบเชยเลย

การใช้ประโยชน์อบเชยนอกจากเป็นเครื่องเทศแล้วยังใช้ทำยาและอื่น ๆ จากการสอบถามคุณสถาพร เกียรติธนาการ กรรมการผู้จัดการบริษัทอุตสาหกรรมเครื่องหอมไทย-จีน จำกัด ทราบว่า น้ำมันหอมระเหยจากธรรมชาติประเทศไทยมีความต้องการสูงมาก เนื่องจากน้ำมันหอมระเหยจากธรรมชาติเป็นส่วนประกอบที่จำเป็นในการปรุงแต่งกลิ่นและรสเครื่องดื่ม เช่น น้ำอัดลม เป็นส่วนประกอบอาหารสำเร็จรูป ใช้ปรุงแต่งกลิ่นเครื่องสำอาง เช่น น้ำหอม สบู่

แชมพู ยาสีฟัน ครีม และอื่น ๆ และใช้เป็น ส่วนประกอบปรุงแต่งกลิ่นและรสชาติของยา

ปัจจุบันการแข่งขันในอุตสาหกรรมเครื่องดื่ม อาหารสำเร็จรูป และเครื่องสำอางมีสูงมาก กลิ่นและรสบางชนิดไม่สามารถสังเคราะห์ได้ต้องอาศัยสารจากธรรมชาติ นอกจากนั้นยังมีการพยายามที่แสวงหา

และผลิตกลิ่นแปลก ๆ ใหม่ ๆ จึงทำให้มีความต้องการและการค้นหาพืชที่ให้น้ำมันหอมระเหยชนิดใหม่มาเข้ามาเพิ่มขึ้น พืชในสกุลอบเชยเป็นกลุ่มของพันธุ์ไม้ยืนต้นที่มีศักยภาพในการพัฒนาเพื่อเป็นวัตถุดิบผลิตน้ำ

น้ำมันหอมระเหย ทั้งนี้เนื่องจากเกือบทุกส่วนของต้นโดยเฉพาะอย่างยิ่งใบและเปลือกให้น้ำมันหอมระเหย กลิ่น และรสแตกต่างกันไปตามชนิด

อบเชยไทย เป็นอบเชยที่มีชื่อเสียงและมีการบริโภคเปลือกกันมากที่สุดในประเทศไทย ชาวบ้านแต่ละท้องถิ่นอาจจะเรียกชื่อแตกต่างกันไป เช่น สุวาระวิต (เดิม สมิตินันท์ 2529) เปลือกอบเชยนี้มีการค้าขายกันอยู่ได้มาจากป่าธรรมชาติเพียงแหล่งเดียวเท่านั้น วิธีการลอกเปลือกอบเชยทำโดยการตัดโล้นคั่นลงและลอกเก็บเปลือกตามต้นและกิ่งทั้งหมด ปัจจุบันพบอบเชยไทยน้อยมากส่วนใหญ่จะพบในป่าลึกและเฉพาะในพื้นที่อนุรักษ์ เช่น เขตรักษาพันธุ์สัตว์ป่าและอุทยานแห่งชาติ จึงทำให้น่าเป็นห่วงว่าอบเชยไทยอาจถูกจัดให้เป็นพันธุ์ไม้หายากของประเทศไทย และอาจจะต้องเสียเงินตราจำนวนมากเพื่อสั่งเข้าเปลือกอบเชยจากต่างประเทศ

รศ.ดร.สมคิด กิริพัฒน์คอก คณะวนศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้ทำการศึกษาเกี่ยวกับการขยายพันธุ์ การปลูก การเจริญเติบโต การปรับปรุงคัดเลือกพันธุ์ และการเก็บเกี่ยวอบเชยอย่างถูกวิธี เพื่อการอนุรักษ์และการส่งเสริมการปลูกในเชิงเศรษฐกิจ โดยได้รวบรวมอบเชยไทยจากแหล่งต่าง ๆ คือ ภาคกลางเก็บรวบรวมได้จากเขตรักษาพันธุ์สัตว์ป่าห้วยขาแข้ง จ.อุทัยธานี ภาคอีสานได้จากอุทยานแห่งชาติภูพาน จ.ชัยภูมิ และภาคเหนือจากอุทยานแห่งชาติสุเทพ-ปุย จ.เชียงใหม่ โดยมาทำการคัดเลือกคุณภาพของกล้าโดยการพิจารณาปริมาณน้ำมันใบโดยวิธี "เคียวซิม" ซึ่งพบว่าใบอบเชยมีรสแตกต่างกัน บางต้นใบมีรสหวาน บางต้นใบฝืด บางต้นมีรสและ

กลิ่นแรง และบางต้นใบไม่มีรสและกลิ่นน้ำมัน และคาดว่าอบเชยที่ใบมีรสหวานน่าจะผลิตเปลือกที่มีรสหวานด้วย ทั้งนี้เนื่องจากการมีรสหวานเป็นคุณสมบัติอันหนึ่งของเปลือกอบเชยที่มีคุณภาพดี

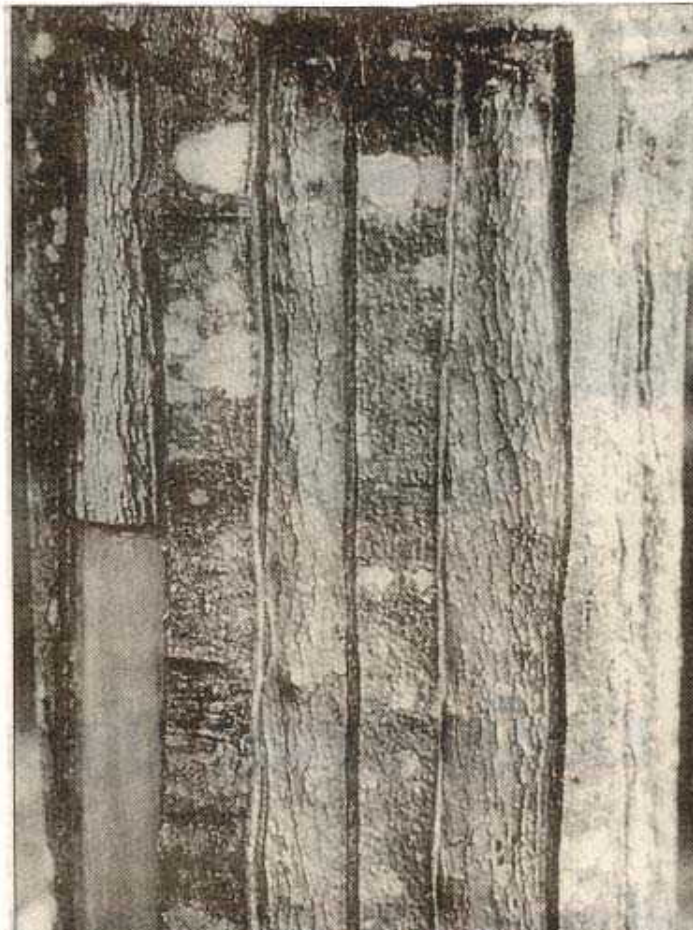
ในการใช้น้ำมันจากใบ การคัดเลือกพันธุ์ที่ใบมีน้ำมันมากและทำการขยายพันธุ์แบบไม่มีเพศ น่าจะช่วยเพิ่มผลผลิตน้ำมันในการปลูกอบเชยไทยเพื่อผลิตน้ำมันจากใบได้อีกทางหนึ่ง ส่วนการศึกษาการขยายพันธุ์แบบไม่มีเพศที่เหมาะสมพบว่า

1. การขยายพันธุ์โดยวิธีการตัดชำกิ่ง ไม่น่าจะเหมาะสมกับการขยายพันธุ์อบเชย ทั้งนี้เนื่องจากมีต้นพันธุ์จำกัดโดยเฉพาะต้นพันธุ์ที่มีคุณภาพดีและการแตกยอดใหม่ของต้นพันธุ์ช้ามาก
2. การขยายพันธุ์โดยวิธีการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อ ยังไม่ประสบความสำเร็จซึ่งจะมีการศึกษาและพัฒนาต่อไป

3. การขยายพันธุ์โดยวิธีเสียบยอดข้ามชนิด พบว่ามีความเป็นไปได้ที่วิธีการเสียบยอดเป็นวิธีการที่เหมาะสม โดยเฉพาะอย่างยิ่งการเสียบยอดกับต้นคอเขี้ยวหรือต้นคอบนเขี้ยวชนิดอื่น ๆ นอกจากนี้ยังเป็นวิธีที่ประหยัดไม่จำเป็นต้องใช้เครื่องมือใดเลย เกษตรกรสามารถปฏิบัติเองได้

สำหรับการพัฒนาวิธีการเก็บเกี่ยวเปลือกอบเชยนั้นได้ทำการรักษาการลอกเปลือกเพื่อให้มีการสร้างเปลือกขึ้นมาใหม่อย่างรวดเร็วและมีคุณภาพดี ซึ่งพบว่า หากฤดูกาลที่เหมาะสมเปลือกสร้างจากเนื้อเยื่อเจริญที่ผิวของผล โดยจะพัฒนาเป็นเปลือกปิดแผลภายใน 2-3 วัน หลังจากนั้นเป็นการเพิ่มความหนาของเปลือก หากลอกเปลือกในฤดูกาลที่เหมาะสมจะส่งผลกระทบต่อการเจริญเติบโตของต้นไม้ที่น้อยที่สุด โดยการลอกเปลือกหนึ่งแถบในหนึ่งแถบสลับกันไปรอบลำต้น และหลังจากนั้นหนึ่งสัปดาห์แผลที่ลอกจะสร้างเปลือกใหม่ปิดแผล ซึ่งลำต้นส่วนที่ถูกลอกเปลือกออกจะมีเปลือกหุ้มสมบูรณ์ภายใน 10 วัน ซึ่งวิธีการดังกล่าวนี้จะสามารถนำมาจัดการปลูกต้นอบเชยเพื่อผลิตเปลือกโดยไม่จำเป็นต้องตัดต้นลง และสามารถผลิตเปลือกได้ตลอดไป

จากผลงานวิจัยของ วศ.ดร.สมคิด สิริพัฒนจิตถ์ นั้นนับได้ว่าเป็นผลงานวิจัยที่นำไปสู่การอนุรักษ์ไม้อบเชยไทย และสามารถเอื้อประโยชน์ทางเศรษฐกิจได้อีกด้วย.



▲ เปลือกสร้างใหม่อายุ 1 ปี ลอกในฤดูกาลที่เหมาะสม สร้างเปลือกปิดแผลสมานแผลและมีคุณภาพใกล้เคียงเปลือกเดิม