

# ส่งเสริมการทางไวน์กุหลาบควบคู่อาหารไทย



รัฐบาลไทยควรสนับสนุนในเรื่องของอุตสาหกรรมไวน์ในประเทศทั้งในภาคเอกชนรายใหญ่และอุตสาหกรรมในครัวเรือน เนื่องจากไวน์เป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปที่เพิ่มมูลค่าที่สูงที่สุดอย่างหนึ่งประเทศไทยเป็นแหล่งที่มีวัตถุดิบเป็นจำนวนมาก โดยเฉพาะผลไม้ชนิดต่าง ๆ และสมุนไพร อย่างไรก็ตามในการผลิตไวน์ในครัวเรือนหรือรายย่อยจะต้องคำนึงถึงเรื่องมาตรฐานและคุณภาพเป็นสำคัญ จะต้องแก้ปัญหาวัตถุดิบที่ไม่สะอาด น้ำที่ใช้มีคุณภาพดีหรือไม่ สถานที่ผลิตมีสภาพแวดล้อมดีหรือไม่ และประการสุดท้ายภาชนะที่ใช้ในการต้ม ซึ่งส่วนใหญ่ยังนิยมใช้หม้ออะลูมิเนียมต้มซึ่งไม่ถูกต้อง อาจจะพบปัญหาเรื่องสารตะกั่ว ที่ถูกต้องควรใช้หม้อสแตนเลส เป็นที่สังเกตว่าวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตไวน์ที่นิยมกันทั่วโลกคือองุ่น นอกจากนั้นยังใช้ผลไม้และสมุนไพรชนิดต่าง ๆ อีกมากมาย แต่ที่แปลกและน่าสนใจมากในขณะนี้คือ พบว่ามีการผลิตไวน์โดยใช้ดอกกุหลาบเป็นวัตถุดิบในการผลิตเป็นไวน์กุหลาบ ได้รับความนิยมนิยมเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็วในขณะนี้

ที่สวนวัฒนาการเดิน ได้ทดลองผลิตไวน์กุหลาบเป็นแห่งแรกของประเทศไทย โดยขณะนี้อยู่ระหว่างการดำเนินการจดลิขสิทธิ์ จนประสบความสำเร็จ



ได้ไวน์กุหลาบที่มีรสชาติดีและมีกลิ่นหอมเฉพาะตัว โดยใช้กุหลาบพันธุ์วาเลนไทน์ เนื่องจากเป็นพันธุ์ที่มีดอกสีแดง ให้ดอกจำนวนมากในแต่ละช่อถึง 5-6 ดอก เป็นกุหลาบที่เจริญเติบโตได้ดีในทุกพื้นที่และปลูกแบบปลอดสารพิษที่ควบคุมได้ทั้งปริมาณและคุณภาพ ผลิตอย่างถูกต้องตามหลักวิชาการ หลังจากที่สวนวัฒนาการเดินได้ผลิตไวน์ออกจำหน่ายได้ ๕ เดือน มีการตอบรับจากผู้บริโภคเป็นอย่างดี จนมีผู้มาติดต่อเป็นตัวแทนจำหน่ายหลายราย ซึ่งรัฐบาลไทยน่าจะสนับสนุนในการส่งไวน์ไทยไปขายยังตลาดต่างประเทศ

ภายใต้สโลแกนที่ว่า ไวน์ไทยคู่กับอาหารไทย จะช่วยสร้างโอกาสในการสร้างรายได้เข้าประเทศและช่วยเหลือเกษตรกรไทยโดยตรงรวมถึงการลดการนำเข้าไวน์จากต่างประเทศ ปลูกค่านิยมในการบริโภคไวน์ไทยซึ่งมีราคาไม่แพงนักและคุณภาพก็ไม่แพ้ไวน์จากต่างประเทศและที่สำคัญไวน์ไทยที่ผลิตจากสมุนไพรไทยหลายชนิดจะส่งผลดีต่อสุขภาพของประชาชน

จุดแข็งของประเทศไทยคือมีวัตถุดิบที่มีความเหมาะสมเป็นจำนวนมากในการผลิตไวน์แต่ละท้องถิ่นและการผลิตไวน์ในประเทศไทยมีเสริมมากขึ้น ปัญหาที่จะตามมาคือเรื่องของคุณภาพและมาตรฐานซึ่งจะต้องมีหน่วยงานที่จัดตั้งขึ้นเป็นสมาคมไวน์แห่งประเทศไทยที่คอยตรวจสอบและให้คำแนะนำในเรื่องของคุณภาพและมาตรฐาน

เมล็ดพันธุ์มะเขือเทศพันธุ์ศรีสะเกษ 1 มะเขือเทศเพื่อการบริโภคสดมีแจก เกษตรกรและผู้สนใจเขียนจดหมายพร้อมสอศสคตบปี 5 บาทส่งมาขอได้ที่ ชมรมเผยแพร่ความรู้ทางการเกษตร 2/200 ถนนศรีมลา ด.ในเมือง อ.เมือง จ.พิจิตร 66000 โทร.0-5661-3021,0-5665-0146.

ทวีศักดิ์ ชัยเรืองยศ.



### ผักแส้ว

ผักแส้ว เป็นไม้พุ่มเลื้อย ขึ้นเป็นกอ ใบเป็นใบ

เดี่ยว ออกตรงข้าม รูปขอบขนานแกมไข่ ดอกสีขาวนวล ออกเป็นช่อตามซอกใบและปลายช่อมีกลีบประดับเป็นเส้นยาว กลีบ



รองดอก 5 กลีบ รูปด้ายสั้น กลีบดอกเชื่อมติดกันเป็นหลอด ตอนปลายแยกเป็น 8 แฉก ผลเป็นผลสด ทรงกลม ขนาด 5-8 มม. เมื่อแก่จะเปลี่ยนเป็นสีดำ การกระจายและนิเวศวิทยา จากอินเดียถึงเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ตามที่ขึ้นชายป่าที่ระดับความสูง 50-300 เมตร ยอดอ่อนของผักแส้วนำมารับประทานได้ นิยมนำมาปลูกเป็นไม้ประดับตามบ้านเรือน ให้ความสวยงามและกลิ่นหอมเย็น (ชื่อวิทยาศาสตร์คือ *Jasminum adenophyllum* Wall. ชื่อวงศ์ OLEACEAE ชื่ออื่นคือ มะลิวัลย์ ข้อมูลจาก:สวนพฤกษศาสตร์สมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์).