

ข้าวบาญญ์

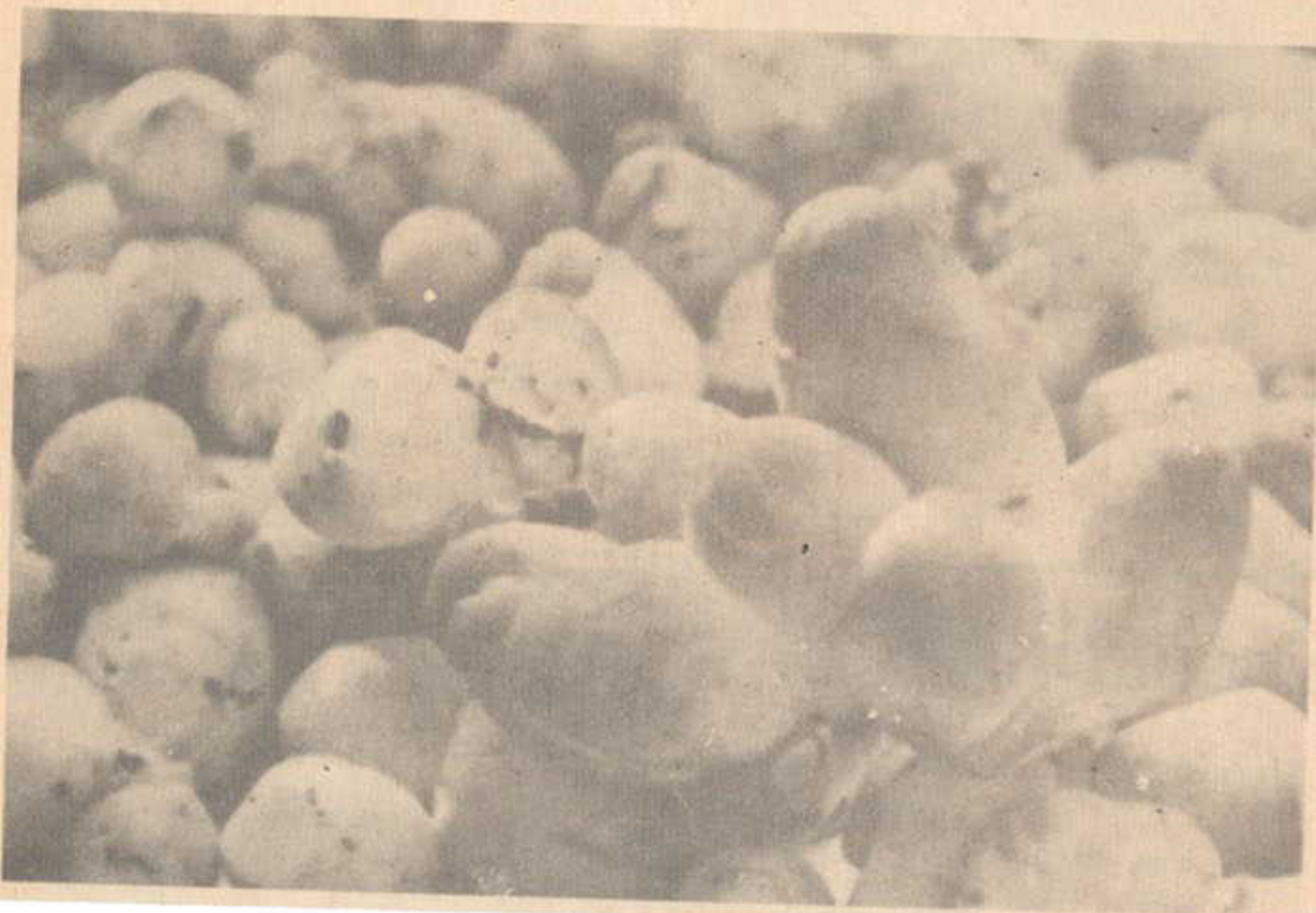
ก 842

ปีที่ ๓๓ ฉบับที่ ๘๖๑๕

วันพุธที่ ๒๘ กันยายน พ.ศ. ๒๕๒๕

เห็ด เห็ด เห็ด

อรุณศรี ศรีสุภาพ



ช่วงนี้เป็นช่วงฤดูฝนอากาศมีความชื้นสูง มักจะพบว่ามียืดงอกขึ้นเองตามธรรมชาติ ใน สนามหญ้าหรือกองไม้ผุ ๆ เห็ดที่งอกขึ้นเอง เหล่านี้มีทั้งชนิดที่บริโภคได้ เช่น เห็ดโคน ซึ่งมีรสชาติดี ราคาแพง และเห็ดอื่น ๆ ที่บริโภคไม่ได้ หรือชาวบ้านเรียกว่า เห็ดเมา ซึ่งเมื่อเรียวๆ นั้นท่านผู้อ่านคงจำได้ว่ามีชาวบ้านใน จังหวัดร้อยเอ็ดเก็บเห็ดมาบริโภคแล้วเกิดอาการ เบื่อเมา ต้องนำส่งโรงพยาบาลหลายรายทั้งนี้ เนื่องจากมีความ นิยม บริโภคเห็ดเป็น เหตุ ความนิยมบริโภคเห็ดมิได้มีเฉพาะคนไทย คน ในชาติอื่นๆ ก็มีความนิยมด้วย ทั้งได้นำเชื้อ เห็ดมาเพาะในแปลงหรือที่ สำหรับเพาะ เห็ด โดยเฉพาะทำให้สามารถ มี เห็ด สด ไว้ บริโภค ตลอดปี ในบ้านเราก็ได้มีการเพาะเห็ดกัน อย่างกว้างขวางมีศูนย์วิจัยเห็ด มีชมรมหรือ สมาคมผู้เพาะเห็ด และเห็ดที่เพาะก็มีหลาย ชนิด เช่น เห็ดฟาง เห็ดเป่าฮ้อ เห็ดนางฟ้า เห็ดนางรม เห็ดหูหนู เป็นต้น ซึ่งนอกจาก จะช่วยเกษตรกรให้มีรายได้เพิ่มขึ้นแล้ว ยังใช้เป็นอาหารที่มีคุณค่าทางอาหารสูง ให้ โปรตีน มากกว่าผักบริโภคได้อื่น ๆ อีกทั้งโปรตีนจาก เห็ดมีคุณสมบัติใกล้เคียง โปรตีนจากสัตว์ และ ข้อสำคัญก็ยังมีราคาถูกกว่าเนื้อสัตว์ ผู้ที่ไม่ บริโภคเนื้อสัตว์หรือผู้ที่ลด ความ อ้วน จะ ให้ ความนิยมบริโภคเห็ดมากเป็นพิเศษ ส่วนใน ด้านการเพาะเห็ดก็ไม่ต้องใช้เนื้อที่หรือแรงงาน มากอีกทั้งไม่มีศัตรูพืชรบกวน จึงนับว่าเป็น พืชที่สะอาดปราศจากสารมีพิษตกค้าง และ เมื่อไม่นานมานี้ยังมีการโฆษณาว่าถ้า บริโภค เห็ดหอมเป็นประจำ จะทำให้มีภูมิคุ้มกันโรค มะเร็งอีกด้วย จึงน่าที่จะมีการศึกษาตลาดเห็ด ประกอบไปด้วย ก่อนที่จะมีผลผลิตเห็ดสดใน ตลาดเช่นที่เคยเกิดขึ้นในได้หวันมาแล้ว ใน ช่วงระยะปี ๒๕๑๕ และ ๒๕๑๘ เกษตรกร ผู้เพาะเลี้ยงเห็ดในได้หวันได้รับความเดือดร้อน จากเวลาที่เห็ดสดมีราคาตกต่ำจนต้องเลิกสัมกิจ การเพาะเห็ดไปประกอบอาชีพอื่นเป็นจำนวน ถึง ๒๐,๐๐๐-๓๕,๐๐๐ ราย(จาก International Fruit World 1-1982) ทั้งนี้เพราะโดยคุณสมบัติเฉพาะของเห็ดสดที่มีอายุของ ความ สด ค่อนข้างสั้น จึงมีตลาดจำกัด ถ้าจะส่งออก

ไปจำหน่ายต่างประเทศก็ทำได้เฉพาะประเทศ ใกล้เคียง ถึงแม้จะนำเห็ดสดไปแปรรูป เช่น ทำเห็ดแห้ง เห็ดกระป๋อง เห็ดดองน้ำปลาหรือ ดองเน้มน้ำมันมะกอกก็ตาม ก็ยังมีปัญหาใน เรื่องต้องแข่งขันกันในตลาดโลก การศึกษา ปริมาณการผลิตและการบริโภคเห็ดของตลาด โลก จึงนับว่าจำเป็นสำหรับผู้ที่คิดลงทุน เพาะเห็ดเป็นอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ ซึ่งจะ ได้กล่าวต่อไป

ในด้าน การผลิตและ การตลาดเห็ดของ โลกนั้น โลกผลิตเห็ดสดได้ประมาณปีละ ๑ ล้านตัน สองในสามของจำนวนนี้เป็นเห็ด ชนิด Agaricus หรือเราเรียกว่า เห็ดฝรั่ง หรือมีอีกชื่อหนึ่งว่า Champignon de couche เห็ดชนิดที่ผลิตมากเป็นอันดับสอง คือ Shii-Take หรือ Lentinula edodes หรือเราเรียก ว่าเห็ดหอม เห็ดชนิดที่ผลิตมากเป็นอันดับ สามคือ Volvariella volvaracea หรือ Cham pignon de paille de riz หรือเราเรียกเห็ด แฉมป็องเห็ดชนิดนี้นิยมเพาะกันมากในทาง เอเชียอาคเนย์เห็ดฝรั่งนิยมเพาะมาก ในยุโรป ตะวันตกและอเมริกาเหนือและเป็นชนิด ที่มี ความสำคัญทางการค้าของโลก แต่เดิมที่คน นิยมเพาะเห็ดไม่มากนัก หลังจากปี ๒๔๘๘ เป็นต้นมาได้มีการพัฒนาวิธีการเพาะเห็ดเป็น ลำดับโดย เฉพาะ ประเทศ อังกฤษ เพาะเห็ดได้ คิดเป็นมูลค่า ต่อปีมากกว่ามูลค่าต่อปีมากกว่ามูลค่า การ ผลิตมะเขือเทศกรรมวิธีการเพาะเห็ดได้ แพร่ขยายไปยังประเทศต่าง ๆ ทั่วโลกประชาคม- เศรษฐกิจยุโรปเป็นผู้ผลิตเห็ดและเป็นตลาดเห็ด ที่สำคัญที่สุดของโลก ผลผลิตเห็ดของประชาคมฯ เพิ่มมากขึ้นในปี ๒๕๒๓ โดยเฉพาะ อย่างยิ่งประเทศฝรั่งเศสผลิตเห็ดได้ ๑๔๕, - ๐๐๐ ตัน ประเทศที่ผลิตมากในอันดับรองลง มาคือ อังกฤษ ๖๐,๐๐๐ ตัน เนเธอร์แลนด์ ๕๓,๐๐๐ ตัน เยอรมันตะวันตก ๓๕,๐๐๐ ตัน อิตาลี ๔๐,๐๐๐ ตัน เบลเยียม ๑๔,๐๐๐ ตัน และเดนมาร์ก ๘,๐๐๐ ตัน เป็นที่น่า สังเกตว่า เยอรมันตะวันตกผลิตเห็ดได้น้อย จึงทำให้ต้องนำเข้าเห็ดสดและเห็ดกระป๋อง ซึ่ง ในปี ๒๕๒๓ เคยสั่งซื้อเห็ดกระป๋องจากไทย

๑๒.๒ คิน คิดเป็นมูลค่า ๒๗๐,๐๐๐ บาท
แต่ปีต่อมาจนถึงปัจจุบันไม่ได้ซื้ออีก เนื่อง
จากหันไปซื้อจากประเทศอื่น และประเทศ
สมาชิกของประชาคมฯ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง
จากเนเธอร์แลนด์ ซึ่งเกิดการปกป้องในประเทศ
มีราคาตกต่ำต้องหาทางขยายตลาด โดยส่งออก
ไปจำหน่ายที่ไอซ์แลนด์ ซาอุดีอาระเบีย และ
กรีซ เป็นต้น

ประเทศที่ผลิตเห็ดแปรรูป ที่สำคัญของโลก
คือ ฝรั่งเศส รองลงมาคือ สหรัฐอเมริกา
เนเธอร์แลนด์ และไต้หวัน เห็ดแปรรูป
ที่ผลิตส่วนใหญ่เป็นเห็ดกระป๋อง ประเทศ
อิตาลีนิยมเห็ดดองในน้ำมัน มะกอก เพื่อใช้
ประกอบในอาหารที่ลือชื่อคือพิซซ่า ส่วน
เห็ดหอมนิยมผลิตเป็นเห็ดแห้ง การผลิตเห็ด
แปรรูปของโลกมักจะมีอุปทานล้นหลามอยู่เสมอ
เมื่อเทียบกับความต้องการบริโภคทั้งนี้ เนื่องจากมี
การเพิ่มการผลิตมากในเอเชียอาคเนย์โดยเฉพาะ
ไต้หวัน เนื่องจากมีต้นทุนการผลิตต่ำ จึงทำให้
ได้เปรียบในการแข่งขันในตลาดโลก ทำให้
ราคาเห็ดแปรรูป (ส่วนใหญ่เป็นเห็ดกระป๋อง)
มีราคาตกต่ำ นอกจากนี้ยังมีการขยายการผลิต
ในสาธารณรัฐประชาชนจีน เกาหลีใต้อีกด้วย
ซึ่งผลผลิตของสองประเทศนี้ เมื่อรวมเข้ากับ
ของไต้หวันจะผลิตได้ประมาณ ๑๔% ของผล
ผลิตเห็ดกระป๋องของโลก แต่มีการบริโภคภายใน
ประเทศเพียง ๒๐% จึงต้องระบายผลผลิต
ออกสู่ตลาดโลก เมื่อเห็ดกระป๋องมีราคาตก จึง
ทำให้เห็ดพลอยมีราคาตกไปด้วย ซึ่งทำให้ผู้
เพาะเห็ดในฝรั่งเศส เนเธอร์แลนด์ เยอรมัน
ตะวันตก สหรัฐอเมริกา ได้รับราคาต่ำและได้
รับความเดือดร้อนไปตาม ๆ กัน

ในด้านการบริโภคเห็ดนั้น การบริโภค
เห็ดสดจะแตกต่างกันทั้งชนิด และปริมาณใน
แถบเอเชียอาคเนย์ไม่นิยมบริโภคเห็ดสด แต่
ให้ความนิยมบริโภคเห็ดหอม หรือแชมปิญอง
มาก ส่วนในเมืองไทย นิยมบริโภคเห็ดฟาง
เห็ดหูหนูมากกว่าเห็ดชนิดอื่น ๆ (เห็ดหอมก็
นิยมบริโภค แต่เนื่องจากมีราคาแพง) สำหรับ
การบริโภคเห็ดสดต่อหัวต่อปีของประเทศต่างๆ
คือเบลเยียม ๔๕๐ กรัม อังกฤษ ๔๑๐ กรัม
เดนมาร์ก ๒๗๐ กรัม ฝรั่งเศส ๕๖๐ กรัม
อิตาลี เนเธอร์แลนด์ และเยอรมันนี้มีอัตรา
การบริโภคระดับปานกลาง ๕๐๐ กรัม การ
บริโภคเห็ดแปรรูปเมื่อคิดเทียบเป็นเห็ดสดต่อ

หัวต่อปีของประเทศต่าง ๆ คือ เยอรมันตะวันตก
๑,๒๐๐ กรัม ฝรั่งเศส ๕๐๐ กรัม แคนาดา ๔๕๐ กรัม สหรัฐอเมริกา
๕๕๐ กรัม อังกฤษ ๓๕๐ กรัม หรือกล่าวอีก
นัยหนึ่ง ฝรั่งเศสบริโภคเห็ดกระป๋องประมาณ
๕๐% ของผลผลิตในประเทศ เนเธอร์แลนด์
บริโภค ๒๕% ของเห็ดกระป๋องที่ผลิตได้ ส่วน
สหรัฐอเมริกา แคนาดา บริโภคเห็ดแปรรูปที่
ผลิตได้เองทั้งหมด เมื่อพิจารณาด้านการผลิต
และการบริโภค จะเห็นได้ว่าเยอรมัน ตะวันตก
เป็นตลาด ผู้บริโภคเห็ดกระป๋องที่สำคัญที่สุด
และมีแนวโน้มที่จะบริโภคเห็ดกระป๋องเพิ่มขึ้น
คือ ในปี ๒๕๒๓ นำเข้าเห็ดกระป๋องจากเน-
เธอร์แลนด์ ประเทศเดียว ๒๑,๔๔๔ คิน ปี
๒๕๒๔ นำเข้าเพิ่มขึ้นเป็น ๒๔,๓๓๔ คิน แต่
มีผู้ทางที่จะส่งเข้าไปจำหน่ายได้น้อย ทั้งนี้
เนื่องจาก หลังจากที่เห็ดกระป๋องมีราคาตกต่ำ
มาก ทางประชาคมเศรษฐกิจยุโรปได้เรียก
เก็บภาษีนำเข้าเห็ดกระป๋องจากประเทศ นอก
สมาชิก ร้อยละ ๒๓ ตามราคา แต่ปรากฏว่า
ยังไม่สามารถ ให้ความคุ้มครองอุตสาหกรรม
เห็ดของประเทศในประชาคมฯ ได้ จึงได้
กำหนดโควตานำเข้าเห็ดกระป๋อง และสหรัฐ
อเมริกาเองก็ได้ออกมาตรการให้ความคุ้มครอง
ผู้เพาะเห็ด โดยมาตรการที่คล้ายคลึงกันในปี
๒๕๑๔

สำหรับการส่งเห็ด และ เห็ด กระป๋อง ของ
ไทยออกไปจำหน่ายต่างประเทศนั้น ปรากฏ
ว่ามีส่งออกน้อยทั้งปริมาณและมูลค่าและยังไม่
มีตลาดประจำที่แน่นอน เนื่องจากไม่สามารถ
แข่งขันกับเห็ดจากไต้หวัน เกาหลีใต้ และ
สาธารณรัฐประชาชนจีนได้ การผลิตเห็ดของ
ไทยส่วนใหญ่จึงใช้บริโภคในประเทศ และคน
ไทยนิยมบริโภคเห็ดสด มากกว่าเห็ด กระป๋อง
การส่งเสริมเพาะเห็ด จึงควร ส่งเสริม ให้เพาะ
เพื่อบริโภคในครัวเรือน เพื่อเป็นการลดค่า
ครองชีพและ เพื่อเพิ่ม คุณค่าทางอาหาร จะให้
ประโยชน์มากกว่า ส่วนเห็ดแปรรูปที่สำคัญ
คือ เห็ดหอม ซึ่งเป็นเห็ดแห้งนั้นยังผลิตได้
น้อย มีราคาแพง และยังมีการลักลอบนำเข้า
จากต่างประเทศ โดยเฉพาะด้านชายแดนทาง
ภาคใต้ ถ้ามีการส่งเสริมให้ผลิตมากขึ้น จะ
ช่วยให้ลดการนำเข้าได้ทางหนึ่ง