



พื้นที่ส่วนใหญ่ของอำเภอบางกระทุ่ม  
**พิน** นั้น เป็นที่ลุ่ม เมื่อปี 2532 น้ำ  
 ท่วมใหญ่ รุ่งขึ้นอีกปี คือ ปี 2533 น้ำไม่  
 ท่วม แต่เพลิงกระโดดสีน้ำตาลระบาด  
 หนัก เกษตรกรบางรายปลูกข้าว 40 ไร่ มี  
 ผลผลิตเพียง 2 เกวียน เท่านั้น เหตุการณ์  
 ที่เกิดขึ้น ทำเอาทางการ ที่ต้องดูแลเกษตรกร  
 หนักไม่ได้ ต้องยื่นมือเข้าไปช่วย

งานปลูกหม่อนเลี้ยงไหมจึงเริ่มขึ้น  
 โดยมีสำนักงานเร่งรัดพัฒนาชนบทพิษณุ  
 โลก เป็นแกนหลัก ผู้สนับสนุนมีสำนักงาน  
 เกษตรจังหวัดพิษณุโลก  
 และสำนักงานเกษตร  
 อำเภอบางกระทุ่ม จุด  
 ใหญ่เลี้ยงกันอยู่ที่ตำบล  
 ท่าตาล งานเลี้ยงในระยะ  
 เริ่มแรกประสบผลสำเร็จ  
 ดีมาก จากเลี้ยงเพียงสิบ  
 รายเศษ ขยายจำนวน  
 มาก

งานปลูกหม่อนเลี้ยง  
 ไหมดำเนินไปด้วยดีอยู่  
 ระยะหนึ่ง แต่ต้องประสบ

กับปัญหาทางด้านเทคโนโลยี นั่นคือ มี  
 โรคติดต่อระบาดในโรงเลี้ยง ผลผลิตของ  
 เกษตรกรทรนถอยลงอย่างมาก สุดท้ายจึงเลิก  
 รางวัลหลายราย เหลือเพียงสิบกว่าราย  
 เท่านั้น

● **ปรับเปลี่ยนผลิตชาใบหม่อน**  
 งานปลูกหม่อนเลี้ยงไหม ผลผลิตไม่ดี  
 นัก กระนั้นก็ตาม เกษตรกรส่วนหนึ่งยังคง  
 ยืนหยัดเลี้ยงอยู่ ทางการจึงพยายามหาราย  
 ได้เสริมให้กับเกษตรกรเหล่านั้น โดยการ  
 ผลิตชาใบหม่อน เมื่อเดือนพฤศจิกายน  
 2541 คณะของชาวท่าตาลได้เข้าอบรมการ  
 ผลิตชาใบหม่อน

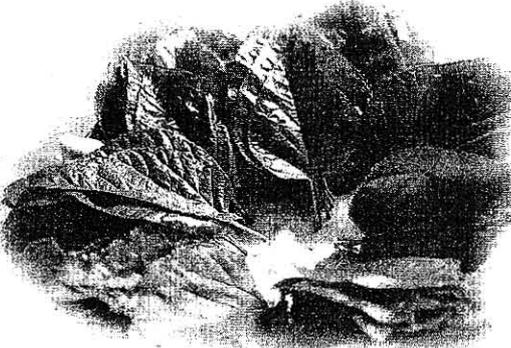
คณะที่ไปประกอบด้วย พระครูโสภณศิริ  
 พัฒน์ เจ้าอาวาสวัดท่าตาล ท่านพระครูได้  
 ห่วงใยอาชีพของเกษตรกรที่อยู่บริเวณใกล้  
 เคียงมาตลอด ท่านได้แนะนำการปลูกฝรั่ง  
 ปลูกพืชผักสวนครัว และอื่น ๆ ซึ่งเมื่อมี  
 การผลิตใบชาแล้ว ยังมีการตามงานอย่าง  
 ต่อเนื่อง โดยไปดูงานที่ตอຍแม່ສລອງ  
 จังหวัดเขียงราย จากนั้น นำตัวอย่างบรรจุ  
 ภัณฑ์ที่สวยงามมาประยุกต์ใช้ได้อย่าง  
 เหมาะสม อีกทั้งเทคนิคการชงชาอีกด้วย



ที่ร้านแม่บ้านเกษตรกร วัดพระพุทธชินราช จากซ้ายไปขวา คุณศักดิ์ดา ศรีนิเวศน์ คุณวง  
 ชัย พุ่มพวง และแม่บ้านเกษตรกร

# ชาใบหม่อน ท่าตาล

## ชาติเมืองสองแคว



ใบหม่อน

บุคคลอื่นที่ร่วมเข้าอบรมความรู้ด้วย มี  
 นางปฐมภรณ์ รินมุกดา เจ้าพนักงาน  
 เทคนิคการเกษตร สำนักงานเกษตรอำเภอ  
 บางกระทุ่ม นางกอบกุล แยมชะมัง  
 ประธานกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรท่าตาล นาง  
 เหมือนฝัน อ่ำกำเนิด เลขากลุ่มฯ

หม่อนที่เกษตรกรปลูกเพื่อเลี้ยงตัวไหม  
 นั้น เป็นหม่อนพันธุ์คุณโพ นิสัยเหมาะสม  
 กับพื้นที่ไม่น้อย ดังนั้น การผลิตชาใบ  
 หม่อนจึงใช้พันธุ์คุณโพที่มีอยู่

ตั้งแต่เริ่มผลิตจนถึงปัจจุบัน คุณสมาน  
 ธรรมเดช หัวหน้างานพัฒนาสถาบัน  
 เกษตรกร สำนักงานเกษตรอำเภอบาง



ล้างในน้ำเย็น

กระทุ่ม บอกว่า หม่อนพันธุ์คุณโพมีความ  
 เหมาะสม บางครั้ง ใบหม่อนที่ผลิต  
 ขาดแคลน มีการนำใบหม่อนจากถิ่นอื่นให้  
 ทดแทน เช่น จากจังหวัดตาก ปรากฏว่า  
 ไม่ดีนัก ส่วนฤดูที่ผลิตมาก ๆ เป็นฤดูฝน  
 ทั้งนี้ เนื่องจากปริมาณของใบหม่อนมีมาก  
 นั่นเอง

### ขั้นตอนการผลิตชาใบหม่อน

เริ่มจากเก็บใบหม่อนมาจากแปลงปลูก  
 คัดเลือกใบหม่อนสดมาล้างน้ำให้สะอาด  
 จากนั้นหั่นใบหม่อน ขนาด 0.5x4.0 เซนติ  
 เมตร ส่วนที่เป็นก้านคัดทิ้ง

นำใบหม่อนที่หั่นแล้ว มาลวกในน้ำร้อน  
 ที่อุณหภูมิ 90-95 องศาเซลเซียส นาน 20-  
 30 วินาที จึงนำมาล้างในน้ำเย็น วางใน  
 ตะแกรงให้สะเด็ดน้ำ แล้วคั่วในกระทะ  
 ด้วยไฟอ่อน ๆ นาน 20 นาที ช่วงที่คั่วนี้  
 ใช้มือคน เพราะต้องคอยจับใบหม่อนแยก  
 ออกจากกัน ไม่ให้ติดเป็นกลุ่มเป็นก้อน

การคั่วในกระทะ หากใช้ทัพพีหรือ  
 ตะหลิวคน ชาใบหม่อนจะได้คุณภาพไม่ดี  
 เมื่อคั่วเสร็จแล้ว ออบในเครื่องอบให้แห้ง  
 ใช้เวลาราว 1 ชั่วโมง จากนั้นจึงบรรจุใน  
 ซองและในกระป๋อง เพื่อจำหน่ายอายุการ  
 เก็บรักษาชาใบหม่อนอยู่ได้นาน 6 เดือน -  
 1 ปี

การผลิตของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร มี  
 การรวมกลุ่มกัน เริ่มจากมีเกษตรกรท่าน  
 หนึ่งบริจาคที่ให้ เมื่อมีที่ดิน ไร่บ้าง ๓ ไร่  
 ชาวบ้านมาสร้างโรงเรียน ทางกรมสนับสนุน  
 ปัจจัยหลายอย่าง ไม่ว่าจะเป็นเครื่องอบ  
 และอื่น ๆ

ภาพที่เห็นอยู่ โรงเรือนมีสัดส่วนที่  
 ชัดเจน สะอาด ถูกหลักอนามัย แต่ยังไม่  
 ได้อย. ทั้งนี้ ผู้ผลิตได้นำไปขอ อย. ที่  
 จังหวัด แต่ได้รับการปฏิเสธ เนื่องจากให้  
 เหตุผลว่า เป็นสิ่งที่ไม่ผลิตได้จากใบหม่อน  
 ไม่ได้ผลิตจากใบชา ทำเอาผู้ผลิตไม่เข้าใจ  
 เหมือนกัน เพราะมีตัวอย่าง เช่น น้ำตาล ที่  
 ผลิตจากต้นอ้อย แทนที่จะเรียกน้ำอ้อย  
 กลับเรียกน้ำตาล ตรงนี้เป็นข้อสงสัยของ  
 คนในท้องถิ่น

### มีอะไรในชาใบหม่อน

ขอเทียบจากเอกสาร ที่ทางสำนักงาน  
 เกษตรอำเภอบางกระทุ่มรวมไว้

#### คุณประโยชน์ของชาหม่อนมีดังนี้

ชาหม่อน จากการทดลองในประเทศ  
 ญี่ปุ่น สหรัฐอเมริกา อังกฤษ โรมานีและ  
 อินเดีย พบคุณสมบัติที่ตีพิมพ์มา

1. ใบหม่อนมีสารแกมมา อะมิโนแอซิด  
 มีคุณสมบัติ ในการลดความดันโลหิตสูง
2. มีสารพายุโอสเตอรอล ซึ่งมีประสิทธิ  
 ภาพในการลดระดับคอเลสเตอรอล
3. มีสารดีออกซีโนจิรัมีซิน ช่วยลด



คั่วต้องใช้มือ

ระดับน้ำตาลในเลือด

4. มีแคลเซียมสูง ช่วยป้องกันโรค  
 กระดูกพรุน ช่วยในการสร้างกระดูกและฟัน  
 ให้แข็งแรง
5. มีแร่ธาตุที่สำคัญแก่ร่างกาย ช่วยใน  
 การปรับความสมดุลของน้ำในร่างกาย เช่น  
 โพแทสเซียม โซเดียม แมกนีเซียม ช่วยใน  
 การทำงานของกล้ามเนื้อหัวใจและเซลล์  
 ประสาท
6. มีวิตามิน เอ ช่วยบำรุงสายตา แก้อา  
 ผิฝ้าฟาง
7. มีวิตามิน บี 1 ช่วยป้องกันโรคเหน็บ  
 ชา
8. มีวิตามิน บี 12 ช่วยป้องกันโรคปาก  
 นกกระจอก และระคายเคืองนัยน์ตา
9. มีวิตามิน ซี ป้องกันเลือดออกตาม  
 ไรฟัน