

# บ้านหินเหิบ-ศิลาทิพย์

## ต้นตำรับชาใบหม่อนอินทรีย์แห่งแรกของประเทศไทย



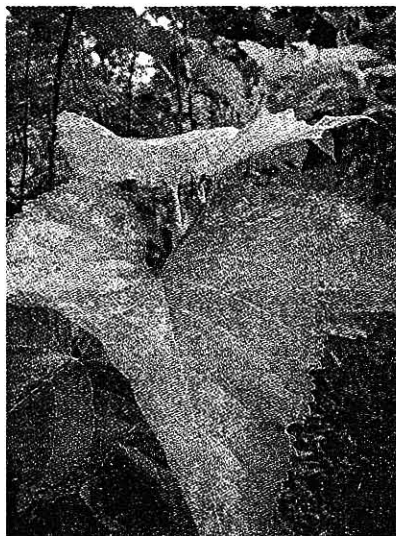
■ ราคันเคยกับใบหม่อนในฐานะอาหารของหนอนไหมมานานแสนนาน แต่เมื่อได้มีการศึกษาวิจัยถึงการแปรรูปตลอดจนคุณค่าทางโภชนาการและรสชาติของหม่อนก็พบว่า การนำใบหม่อนมาแปรรูปเป็นชานั้นมีคุณค่าและประโยชน์ไม่ยิ่งหย่อนไปกว่าชาเขียวเลย ไม่ว่าจะเป็ช้วยลดความดันโลหิต, ลดระดับคอเลสเตอรอล, ลดระดับน้ำตาลในเลือด, มีแคลเซียมสูง และมีคาเฟอีนน้อยกว่าใบชาทั่วไปถึง 200 เท่า เป็นต้น ที่สำคัญคือตอนนี้มีกลุ่มผู้ผลิตชาใบหม่อนแบบเกษตรอินทรีย์แล้วในประเทศไทย จึงอยากแนะนำอีกหนึ่งทางเลือกสำหรับผู้บริโภคที่อยากดูแลสุขภาพแบบประหยัด และยังได้ช่วยสนับสนุนผลผลิตอันเกิดจากน้ำพักน้ำแรงของเกษตรกรไทยที่ปลอดภัยทั้งคนผลิต คนกิน และสิ่งแวดล้อม

### จุดเริ่มต้น

ในปี 2536 รัฐบาลไทยร่วมกับสหภาพยุโรป (EU) ดำเนินโครงการพัฒนาการผลิตหม่อนไหมในภาคตะวันออกเฉียงเหนือขึ้น ในครั้งนั้น บ้านหินเหิบศิลาทิพย์ อ.พระยืน จ.ขอนแก่น ได้รับคัดเลือกให้เข้าร่วมโครงการฯ ด้วย จนกระทั่งในปี 2541 กรมวิชาการเกษตร เกษตรอำเภอ และเคหะกิจเกษตร ได้เข้ามาส่งเสริมให้ความรู้ชาวบ้านเกี่ยวกับการนำใบ

หม่อนมาแปรรูปเป็นชา โดยนำความรู้เรื่องชาเขียวซึ่งได้มาจากนักวิชาการของประเทศญี่ปุ่นมาประยุกต์ใช้กับใบหม่อนของประเทศไทย จากจุดเริ่มต้นตรงนี้ทำให้บ้านหินเหิบ-ศิลาทิพย์กลายเป็นกลุ่มผู้ผลิตชาใบหม่อนกลุ่มแรกของภาคอีสาน

เรื่องชาใบหม่อนที่เพิ่มเข้ามาทำ



ต้นหม่อน

ให้สมาชิกบางส่วนเกิดความสนใจที่จะแปรรูปชาใบหม่อน ขณะเดียวกับที่บางส่วนก็ยังคงเลี้ยงไหมตามเดิม ซึ่งไม่ได้ทำให้เกิดความแตกแยกในกลุ่มแต่ประการใด กลับกลายเป็นว่ากลุ่มที่ทำชาถ้าถึงช่วงที่ต้องเลี้ยงไหมก็หยุดทำชา ส่วนกลุ่มเลี้ยงไหมถ้าถึงช่วงที่หยุดเลี้ยงไหมก็มาทำชาสลับกันไปสลับกันมา แต่เนื่องจาก “เครือข่ายกลุ่มหม่อนไหมไทยเดฟซิลด์” ซึ่งก่อตั้งขึ้นเพื่อประสานงานและดูแลเรื่องการ

ตลาดให้กับผลิตภัณฑ์ของชาวบ้านภายหลังจากโครงการความร่วมมือระหว่างรัฐบาลไทยกับสหภาพยุโรปสิ้นสุดลง เมื่อเดือนกันยายน ปี 2543 มีข้อจำกัดด้านบุคลากร จึงทำตลาดเฉพาะสินค้าหลักคือ ผ้าไหม เส้นไหม และรังไหม ส่วนใบหม่อนซึ่งเป็น by-product นั้น ชาวบ้านจะมีบทบาทเต็มทีในการจัดหาเงินทุน ทำการตลาด และพัฒนาผลิตภัณฑ์ร่วมกับหน่วยราชการหลายๆ หน่วยงาน อาทิ ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร (ธกส.), สหกรณ์เกษตรจังหวัด, สาธารณสุข, พัฒนาชุมชน, โรงพยาบาลพระยืน เป็นต้น

### จากเคมีสู่อินทรีย์

การผลิตชาใบหม่อนของกลุ่มในช่วงแรกยังเป็นการผลิตแบบเกษตรทั่วไป แต่เส้นทางในการทำชาใบหม่อนอินทรีย์เริ่มขึ้นในปี 2545 เมื่อได้มีการหารือกันระหว่างเจ้าหน้าที่ของมูลนิธิสายใยแผ่นดิน และเครือข่ายกลุ่มหม่อนไหมไทยเดฟซิลด์ ซึ่งมูลนิธิสายใยแผ่นดินได้รับหน้าที่ดูแลโครงการชาใบหม่อนอินทรีย์อย่างเต็มตัว นับแต่นั้นเป็นต้นมา โดยการจัดการกระบวนการโรงเรียนเกษตรกร, การทัศนศึกษาดูงาน, การให้ความรู้เรื่องเกษตรอินทรีย์และเทคนิคการผลิต ตลอดจนการสมัครขอรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์จากสำนัก

\*มูลนิธิสายใยแผ่นดิน



ชาใบหม่อนคั่ว กว่าจะได้เป็นชาใบหม่อนแบบนี้กินเวลาเป็นชั่วโมงเลย



ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากใบหม่อน

งานมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ (มกท.) ในปี 2546 โดยมีสหกรณ์กรีนเนท จำกัด รับ ผิดชอบเรื่องการตลาดชาใบหม่อนอินทรีย์ ทำให้กลุ่มผู้ผลิตชาใบหม่อนบ้านหินเหิบ คีลาทิพย์เป็นกลุ่มผู้ผลิตชาใบหม่อน อินทรีย์กลุ่มแรกของประเทศไทย

## กว่าจะได้

## ชาใบหม่อนอินทรีย์

แม่สมจันทร์ จันทร์อุป ประ

... การทำชาใบหม่อนอินทรีย์เป็นการ ผลิตที่ปลอดภัยจากเคมี, ผู้บริโภคปลอดภัย ราคาดี เกษตรกรชยัน อดทน และตั้งใจทำ งาน...

ธานกลุ่มผู้ผลิต ชาใบหม่อนฯ กล่าวว่ “เมื่อ ก่อนจะใส่ปุ๋ย เยอะ ฉีดยาฆ่า หญ้า เพราะ สะดวกไม่ต้อง เสียเงินจ้างคน มาตายหญ้า พอทำเกษตร อินทรีย์ห้ามใส่ ปุ๋ย ห้ามฉีดยา ต้องทำปุ๋ยหมัก ปุ๋ย คอก เอง รู้สึกเหนื่อยขึ้น ที่จะต้องเอาปุ๋ย ชีวไว้ใส่ลงใน แปลงเป็นต้นๆ

ถ้าเทียบกับเคมีซึ่งใส่ปุ๋ยเพียง 50 กก./ไร่ ตอนทำแรกๆ ก็โดนเพื่อนบ้านว่าเป็น “ผีบ้า” เขาบอกว่าใครอยากให้หม่อนตาย ให้ไปทำเกษตรอินทรีย์เพราะหม่อนมันไม่ งาม”

ร่างกายที่เหนื่อยล้ายังต้องการ พัก ไม่ต่างกับธรรมชาติที่ถูกใช้ถูกทำลาย มาเนิ่นนานย่อมต้องการพักผ่อนเช่นกัน

ในการผลิตตามระบบเกษตร อินทรีย์ เกษตรกรจะต้องมีความอดทนรอ

คอยให้ธรรมชาติและระบบนิเวศได้ฟื้นตัว หลังจากโดนสารเคมีและสารพิษกระหน่ำ จนเสียสมดุล ซึ่งทำให้สมาชิกหลายคนอด ทนรอให้หม่อนงามไม่ได้แอบเอาปุ๋ยเคมีไป ใส่ในแปลงหม่อน และเป็นเหตุให้ต้องออก จากโครงการในที่สุด แต่สำหรับสมาชิกที่ ยังเหลืออยู่ในปัจจุบันต่างเห็นพ้องถึงผลดี ของการทำชาใบหม่อนอินทรีย์ว่าเป็นการ ผลิตที่ปลอดภัยจากเคมี, ผู้บริโภค ปลอดภัยเพราะไม่ได้รับสารเคมีเข้าไปใน ร่างกาย, ราคาดี ส่งผลให้เกษตรกรชยัน อดทน และตั้งใจทำงานมากขึ้น

นอกจากนั้นการที่จะได้ชาใบ หม่อนอินทรีย์ที่มีคุณภาพนั้นขึ้นอยู่กับ ปัจจัยสำคัญหลายประการ ได้แก่

1. การเก็บใบหม่อน กลุ่มบ้านหิน เหิบมีเคล็ดลับง่ายๆ ในการเก็บใบหม่อน คือ “ดูด้วยตา สัมผัสด้วยมือ” โดยเลือก เก็บใบหม่อนที่ใบไม่แข็ง สีเขียวอ่อน ซึ่ง โดยทั่วไปจะอยู่ที่ใบสามถึงใบที่ห้านับจาก ยอดลงมา เก็บโดยใช้มือเพื่อจะได้สัมผัส รู้ถึงความอ่อนแข็งของใบ ซึ่งต้องระวังไม่ ให้ใบหม่อนขาดหรือช้ำ สำหรับช่วงเวลาใน การเก็บใบหม่อนสามารถเก็บได้ 2 ช่วงคือ ช่วงเช้าไม่เกิน 10.00 น. และช่วงเย็นประ มาณ 16.00 น. เป็นต้นไป ขึ้นอยู่กับความ สะดวกของแต่ละคน

2. การทำความสะอาดใบหม่อน

หลังจากเก็บใบหม่อนแล้ว ต้อง นำใบหม่อนมาล้างด้วยน้ำ สะอาดหรือใช้ผ้าเช็ดให้สะอาด และผึ่งให้แห้ง

3. การหั่นใบหม่อน นำใบหม่อนวางเรียงซ้อนกันประมาณ 7-8 ใบ พับประกบกันแล้ว ตัดก้านใบออกโดยใช้มีดกรีด เส้นตรงกลางใบหม่อน

4. ตัดแบ่งครึ่งและพับ ประกบกันอีกครั้ง แล้วจึงหั่นขนาดความ ยาว 4 เซนติเมตร กว้าง 1 เซนติเมตร เพราะขนาดที่ใหญ่หรือเล็กเกินไปจะทำให้ ใบชาม้วนตัวไม่สวย และหากใบชาเล็กเกินไปจะทำให้ได้ชาปนมากกว่าชาใบ

5. การลวกใบหม่อน นำใบหม่อน ไปลวกในน้ำร้อนอุณหภูมิประมาณ 90-95 องศาเซลเซียส ใช้เวลา 20-30 วินาที นำไป แช่น้ำเย็น แล้วสร้งขึ้นจากน้ำเย็นลงไปคั่ว ในกระทะ (หากน้ำมีอุณหภูมิต่ำกว่า 90 องศาเซลเซียส ใบหม่อนจะไม่คงความเป็น สีเขียว แต่ถ้ามีอุณหภูมิสูงกว่า 90-95 องศาเซลเซียส ใบหม่อนจะเป็นสีเหลือง)

6. การคั่วใบหม่อน (ขั้นตอนนี้มีความสำคัญมาก) - นำใบหม่อนใส่ลงในกระทะ คลี่ ใบหม่อนให้กระจายแยกออกจากกันก่อน ตีเตาเพื่อไม่ให้ใบหม่อนจับตัวกันเป็น ก้อนเล็กๆ

- ตั้งไฟโดยมีอุณหภูมิขนาดปาน กลางหรือมีอุณหภูมิที่ผู้คั่วชาสามารถทน ได้ (ถ้าไฟไม่แรงจะทำให้เหม็นเขียว) ใช้ ฝ่ามือนวตกดใบหม่อนกับกระทะให้ทั่ว เหมือนการนวตแบ่งเพื่อให้สารอาหารและ



ขั้นตอนการทดสอบคุณภาพชา

เซลล์ใบหม่อนแตกตัว ทำให้เพิ่มคุณค่า ทางอาหาร คั่วและนวดไปจนกระทั่งใบ หม่อนเริ่มแห้ง (เริ่มเหนียว) ลดไฟให้อ่อน ลง ขั้นตอนนี้ใช้เวลาประมาณ 1 ชั่วโมง

- ระหว่างการนวดต้องสังเกตการ ม้วนตัวของใบหม่อน ถ้าใบหม่อนยังไม่ ม้วนตัวต้องคลี่ใบออกแล้วม้วนให้หมด คั่วและนวดต่อไปเรื่อยๆ จนใบหม่อนแห้งสนิท สังเกตได้จากก้านเส้นใบของชาจะมี สีเขียวและสามารถหักได้ (เพราะจะกรอบ เปราะ) และจะได้กลิ่นหอมของชาหม่อน ขั้นตอนนี้ใช้เวลาประมาณ 2 ชั่วโมง

- หลังจากคั่วเสร็จให้นำใบชาไป ผึ่งในถาดจนเย็นสนิท แล้วบรรจุลงในถุง พลาสติกเพื่อรอการทดสอบชา

7. การทดสอบคุณภาพชา - ร่อนดูขนาดชา ชาที่ไม่ได้ขนาด จะนำไปทำชาผง ส่วนชาที่ได้ขนาดจะนำไป ทำชาชง

- สังเกตดูสีและการม้วนตัวของ ใบชา คือ ใบชาต้องมีสีเขียวเข้ม ม้วนตัว สวยแน่น มีกลิ่นหอม ก้านหักได้ (ก้าน ต้องมีสีเขียว ถ้าก้านไหม้จะใช้ไม่ได้)

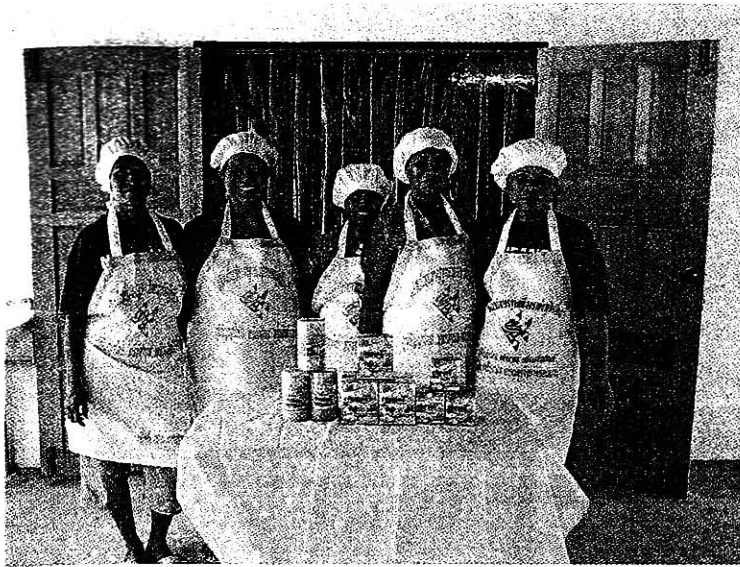
- นำใบชามาชง โดยใช้ใบชา 1

ช้อนโต๊ะต่อน้ำร้อนหนึ่งถ้วย แช่ น้ำร้อนไว้ 3-5 นาที สังเกตสี, กลิ่น, รสชาติ และการคายใบ น้ำชาที่ผ่านการทดสอบคือน้ำชา ที่มีสีเขียวเหลือง

8. การเก็บและบรรจุ ชาใบหม่อน ใบชาที่ผ่านการ ทดสอบคุณภาพแล้วจะถูกรวบรวมแล้วนำไปอบในเตาอบ อุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส

เป็นเวลา 1 ชั่วโมง เพื่อไล่ความชื้นและ ป้องกันเชื้อรา หลังจากอบเสร็จแล้วทิ้งไว้ ให้เย็นในเตาอบ แล้วค่อยนำไปบรรจุถุง พลาสติก (หากกลุ่มได้รับการสั่งซื้อชาใบ หม่อน จะต้องมีการนำใบหม่อนไปอบอีก ครั้ง แล้วจึงบรรจุในบรรจุภัณฑ์ของกลุ่ม)

นอกจากขั้นตอนในการทำชาที่ มีความสำคัญแล้ว ที่จะลืมไม่ได้คือ คนคั่ว ชา เพราะหากขาดคนคั่วชา เราก็คงไม่มี ชาใบหม่อนอินทรีย์ดีๆ ไว้บำรุงรักษาสุขภาพ ซึ่งกว่าที่จะเป็นคนคั่วชาได้นั้นต้อง ผ่านการฝึกฝนอยู่นานประมาณ 2 เดือน เรียนถูกเรียนผิดทุกวัน วันละหลายชั่วโมง ทั้งเรื่องอุณหภูมิที่เหมาะสม การคั่วที่ได้ คุณภาพ ฯลฯ แถมยังต้องอาศัยเวลาและความอดทนเป็นอย่างมาก คนหนึ่งคน สามารถคั่วชาได้ 8 ชีดต่อวัน จากใบหม่อน สดประมาณ 4-5 กิโลกรัม ถ้าเป็นมือโปร ก็จะได้ประมาณ 1 กิโลกรัมต่อวัน เริ่มคั่ว ตั้งแต่เวลาหกโมงเช้าไปจนถึงหกโมงเย็น ถึงแม้เวลาที่ใช้กับการคั่วชาก็ยาวนาน แต่ สมาชิกที่มากคั่วชาในแต่ละวันก็ยังคงสนุกสนาน แถมยังรู้สึกว่าการที่มากคั่วชาก็ เหมือนกับการได้มาอบสมุนไพรไปภายใน



ผลิตภัณฑ์ส่วนหนึ่งของสมาชิกกลุ่มผู้ผลิตซาโบทอนอินทรี

...การปลูกหม่อนในระบบเกษตรอินทรีย์มีเพียงแต่จะได้ใบหม่อนอินทรีสำหรับทำชาเท่านั้น แต่ยังได้อาหารคุณภาพดีเยี่ยมให้กับหนอนไหม เมื่อได้ใบหม่อนอินทรีเป็นอาหาร หนอนไหมมีความแข็งแรง มีอัตราการเลี้ยงรอดสูงขึ้น รังไหมจะโต เส้นไหมมีความแข็งแรง เหนียวขึ้น...

ตัว

## ผลพลอยได้จากการปลูกหม่อนอินทรี

การปลูกหม่อนในระบบเกษตรอินทรีย์มีเพียงแต่จะได้ใบหม่อนอินทรีสำหรับทำชาเท่านั้น แต่ยังได้อาหารคุณภาพดีเยี่ยมให้กับหนอนไหมอีกด้วย ซึ่งหนอนไหมที่กลุ่มฯ เลี้ยงนั้นเป็นไหมพันธุ์พื้นเมือง จึงไม่จำเป็นต้องใช้ปุ๋ยขาวและฟอร์มาลีนเพื่อฆ่าเชื้อเหมือนกับการเลี้ยงไหมแบบอุตสาหกรรม ครั้นเมื่อได้ใบหม่อนอินทรีเป็นอาหาร (ถ้าเปรียบเทียบกับกันแล้วก็คงเหมือนกับคนเราที่กินผักอินทรีย์กับผักเคมี) ความแข็งแรงและประสิทธิภาพย่อมดีกว่า คือหนอนไหมมีความแข็งแรง, มีอัตราการเลี้ยงรอดสูงขึ้น, รังไหมจะโต, เส้นไหมมีความแข็งแรง เหนียวขึ้น และมีสีเหลืองจัดขึ้น ขนาดที่ว่าบริษัทไหมอุตสาหกรรมยังไม่เชื่อและขอเก็บตัวอย่างไปก็มี

## เผยแพร่สู่สาธารณชน

ด้วยความที่กลุ่มผู้ผลิตซาโบทอนอินทรีฯ เป็นกลุ่มแรกที่ผลิตซาโบทอนในภาคอีสานและเป็นกลุ่มแรกที่ผลิตซาโบทอนอินทรีในประเทศไทย จึงทำให้มีผู้คนแวะมาเยี่ยมชมและดูงานเป็นประจำ ซึ่งทางกลุ่มก็ไม่ได้ปิดกั้นหรือไม่อยากถ่ายทอดความรู้แต่ประการใด แต่กลับเต็มใจที่จะแลกเปลี่ยนข้อมูลความรู้และประสบการณ์สู่ผู้มาเยี่ยมเยียน ขณะเดียวกันยังถ่ายทอดความรู้สู่เยาวชนในท้องถิ่นอีกด้วย โดยร่วมมือกับโรงเรียนบ้านหินเหิบ-ศิลาทิพย์ จัดหลักสูตรการเรียนรู้เรื่องซาโบทอนในวิชาการงานอาชีพ ให้แก่นักเรียนตั้งแต่ชั้น ป.1 จนถึง ม.3 เรียงลำดับเป็นขั้นตอนดังนี้ “เรียนรู้หมู่พันธุ์ ร่วมกันปลูกหม่อน ออชอนคุณค่าผลิตซาโบทอน ขั้นตอนการจัดการ”

นักเรียนจะมาเรียนรู้หลักสูตรดังกล่าวในวันเสาร์-อาทิตย์ และมีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ที่มีใบหม่อนเป็นส่วนประกอบ เช่น ข้าวเกรียบ, ถั่วเคลือบ, ครงแครง, ขนมดอกจอก และขนมจอก เพื่อขายในโรงเรียนและหมู่บ้านเป็นทุนสะสมเพื่อการศึกษาคือไป ขณะเดียวกันคุณครูก็จะมาร่วมเรียนรู้กับกลุ่มด้วย เรียกว่าเอาให้แตกฉานกันทั้งคู่ทั้งนักเรียน

ทุกวันนี้แม้ว่าจะยังมีสมาชิกบางส่วนที่ยังทำการผลิตแบบเกษตรทั่วไปอยู่ แต่ก็มีแนวโน้มว่าจะมีสมาชิกที่ปรับเปลี่ยนการผลิตมาสู่เกษตรอินทรีย์มากขึ้น และด้วยศักยภาพของกลุ่มผู้ผลิตซาโบทอนอินทรีฯ ที่มีสมาชิกอยู่เพียงไม่กี่คน ผนวกกับความมุ่งมั่นและตั้งใจที่จะผลิตอาหารที่ปลอดภัยและมีคุณภาพสู่ผู้บริโภค จึงทำให้มีซาโบทอนอินทรีในวันนี้อ

ขอขอบคุณ อบต. และผู้ใหญ่บ้าน, คุณธิดารัตน์ ดิยะจามร, คุณหนูทิศ อุเกษแก้ว นักส่งเสริมเกษตรอินทรีย์ มูลนิธิสายใยแผ่นดิน แม่สมจันทร์, แม่เลี้ยง, แม่กองนาง, แม่สมเพียง, พี่เจต, พี่จันทลี และสมาชิกกลุ่มทุกๆ ท่าน