



ผลิตภัณฑ์อาหารและ
เครื่องดื่มที่มีชาใบหม่อน
เป็นส่วนผสม

กระบวนการสกัดสารสำคัญจากใบหม่อนให้อยู่ในรูปผง
ก่อนนำไปอัดเป็นผลิตภัณฑ์ชนิดเม็ด

ชาใบหม่อน วันนี้...ก็ญี่ปุ่น

วิโรจน์ แก้วเรือง

คหม่อน (Mulberry : *Morus* spp.) ใช้เพียงอาหาร
หนอนไหม ไม่! ใบยังใช้เป็นอาหารและเครื่องดื่ม
ของมนุษย์ เตี้ยวนั่นคนไทยรู้จักชาใบหม่อน เครื่องดื่มเพื่อ
สุขภาพดีอยู่แล้ว แต่ในงานอาหารเพื่อสุขภาพครั้งที่ 21 ปี
2553 ณ ประเทศญี่ปุ่น (The 21st Food Design Show
2010) หม่อนได้ถูกนำมาพัฒนาเป็นอาหารและเครื่องดื่ม
หลายชนิด เช่น ลูกอม บะหมี่ โซบะ ชาหม่อน น้ำชาหม่อน
กระป๋อง ชุปและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร เช่น ผงหม่อน
อัดเม็ด ฯลฯ

งานอาหารเพื่อสุขภาพของญี่ปุ่น จัดให้มีการแสดง
ทุกปี ที่อาคารแสดงนิทรรศการของกรุงโตเกียว ที่เรียกว่า

โตเกียวบิกไซต์ (Tokyo Big Sight) หรือศูนย์แสดงนิทรรศการ
นานาชาติโตเกียว (Tokyo International Exhibition Center)
อาคารเป็นรูปทรงปิรามิดคว่ำ 4 หลัง ติดต่อกัน สูงจากพื้น
58 เมตร ภายในมีห้องแสดงนิทรรศการ นอกจากนี้ยังมี
ห้องประชุมขนาด 1,000 ที่นั่ง โรงภาพยนตร์ ร้านอาหาร

ศูนย์แสดงนิทรรศการนานาชาติ
หรือโตเกียวบิกไซต์



และภัตตาคารอีกจำนวนมาก ที่ตั้งอาคารหลังนี้จะอยู่ในย่านที่เรียกว่าโตเกียวใหม่ (New Tokyo) เป็นพื้นที่ที่เกิดจากการถมทะเล ดังนั้นอาคารและสิ่งก่อสร้างล้วนแล้วแต่เป็นโลกอนาคต แม้แต่รถไฟจากสถานีนิฮงบาสึ (Nihonbashi) ไปยังโตเกียวบิกไซท์ ยังเป็นรถที่ขับเคลื่อนอัตโนมัติ ไม่มีพนักงานขับรถและพนักงานเก็บค่าโดยสาร

เส้นทางรถไฟสายนี้จะเห็นวิวทิวทัศน์ของอ่าวโตเกียวสวยงามมาก แต่ที่ไม่ค่อยสวยงามและก้าวล้ำไปในอนาคตมากเกินไปสำหรับคนไทย คือ ค่าโดยสาร คิดดูซิครับ จากที่พักย่านชินจูกุ (Shinjuku) ไปนิฮงบาสึ ราคา 190 เยน จากที่นี้ต่อไปยังโตเกียวบิกไซท์อีก 370 เยน รวม 560 เยน กอปรด้วยช่วงที่เดินทางไปชมงานวันที่ 18-24 กันยายน 2553 ค่าเงินเยนสูงมาก อัตราแลกเปลี่ยน 100 เยน มีค่าเกือบ 37 บาท ดังนั้นค่ารถเที่ยวเดียวประมาณ 207 บาท ระยะทางก็ประมาณสถานีรถไฟบางเซนถึงหัวลำโพง รถไฟฟ้าสายนี้จะจอดเทียบชานชาลาหน้าอาคารนิทรรศการเลยทีเดียว จึงสะดวกมาก

เมื่อไปถึงอาคารจะมีการจัดงานและการแสดงนิทรรศการหลายงานมาก แต่จะมีซุ้มประชาสัมพันธ์ และมีป้ายบอกทิศทาง การเข้าชมงานแต่ละงาน เมื่อถึงบริเวณหน้าทางเข้าชมงานอาหารเพื่อสุขภาพ จะมีพนักงานมาคอยต้อนรับ

การลงทะเบียนจะต้องใช้รูปพร้อมนามบัตร 2 ใบ เพื่อคณะผู้จัดงานจะได้ใช้ติดต่อผู้ร่วมงานในโอกาสต่อไป ส่วนนามบัตรอีก 1 ใบ ใช้สอดไว้ในบัตรแสดงตัวแบบคล้องคอ ทำแบบเด็กนักเรียนเลย ถ้าหลงจะได้ส่งกลับบ้านถูก บัตรเข้าชมงานใบละ 3,000 เยน หรือราว ๆ 1,200 บาท ไม่ถูกเลยใช่ไหมครับ โชคดีได้รับภินันท์นาการจาก บริษัทไทยซิลค์ โปรดักส์ ผู้ส่งออกชาใบหม่อน

หม่อนจากประเทศไทยไปยังบริษัทโตโยตามะ (Toyotama Company) ของประเทศญี่ปุ่น ซึ่งมาออกร้านในงานนี้ด้วย เราตรงดิ่งไปที่ร้านของบริษัทนี้ทันที เนื่องจากกระหายใคร่ทราบจริงๆ ว่า จะมีผลิตภัณฑ์อะไรบ้างจากหม่อน พอเห็นแล้วต้องอุทานว่า ตะลึง...ตะลึง มีทั้งชาหม่อน ผงหม่อนอัดเม็ด เส้นบะหมี่และโซบะหม่อน ทอฟฟี่หม่อน น้ำชาหม่อนบรรจุกระป๋อง หลากหลายจริงๆ ซึ่งก่อนหน้านี้ได้เดินดูตามห้างสรรพสินค้าชื่อดังของญี่ปุ่น เช่น โอดาคิว (Odakyu) เคโอ (Keio) ไดมารู (Daimaru) ในกรุงโตเกียว และโซโก (Sogo) ที่เมืองโยโกฮามา (Yokohama) จะมีชาหม่อนวางจำหน่ายอยู่ในมุมจำหน่ายอาหารเพื่อสุขภาพ หรือผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร แม้จะไม่หลากหลายเท่าชาเขียว

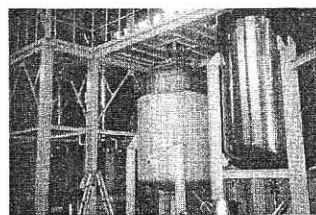


จากใบต้นชา (Camellia sinensis) แต่ก็แพร่หลายมากกว่าประเทศไทย

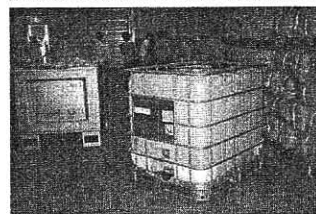
เท่าที่พบมีอย่างน้อย 3 บริษัท ที่ทำชาหม่อนจำหน่ายในประเทศญี่ปุ่น สนนราคาอยู่ในราว 600 บาทต่อน้ำหนักชาหม่อน 90 กรัม หรือประมาณ 5-10 เท่าของราคาในบ้านเรา ชาญี่ปุ่นเรียกชาใบหม่อนว่า “คูว่าชา (Kuwacha)” แปลเป็นไทยก็คือ “ชาหม่อน” นั่นเอง และในอีกหลาย ๆ ประเทศก็เรียกว่า “ชาหม่อน (Mulberry Tea)” “ชาใบหม่อน (Mulberry Leaf Tea)” หรือ “ชาสมุนไพรหม่อน (Mulberry Herbal Tea)”

ไปดูงานกันต่อ นะครับ ตลาดชาหม่อนและผลิตภัณฑ์ต่างๆ จากหม่อนกำลังได้รับความนิยมและสนใจจากชาวจีนเป็นอย่างมาก ในขณะนี้ ไม่แพ้ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพที่นำมาแสดงในงานครั้งนี้ อาทิ ว่านหางจระเข้ นมผึ้งผสมนมวัว เห็ดหลินจือ เห็ดถั่งเช่า (Cordyceps) ที่กำลังฮิตเพราะเชื่อว่ามีสรรพคุณเทียบเท่าไวอากร้า เครื่องดื่มคอลลาเจน (Collagen) ชาเขียวสกัดเป็นผงทำเป็นเครื่องดื่มสำเร็จรูป วิตามินและสารสกัดจากรำข้าว

แต่ที่แปลกมากคือ สารสกัดจากดินรังผึ้งในแอฟริกา ใช้รักษาโรคเจ็บคอ นำมาสกัดเป็นเม็ดแบบยารักษาโรค เสียตายจริง ๆ ที่มีเวลาดูนิทรรศการเพียงครึ่งวัน ในช่วงบ่าย



กระบวนการสกัดสารสำคัญจากใบหม่อน ให้อยู่ในรูปผงก่อนนำไปอัดเป็นผลิตภัณฑ์ชนิดเม็ด





เจ้าหน้าที่บริษัทโตโยตามะ นำคณะผู้ผลิตชาหม่อนเยี่ยมชมโรงงาน



คุณสมศักดิ์-คุณนฤมล ศรีบัวรอ ประธานบริษัทไทยซิลค์ โปรดักส์ กำลังเจรจากับ ประธานบริษัท โตโยตามะ



บนขบวนรถไฟชิน คัง เซ็น จากสถานีนิฮงบาชิไปยังโตเกียวบิกไซท์ซึ่งเป็นรถที่ขับเคลื่อนอัตโนมัติไม่มีพนักงานขับ



เยี่ยมชมนิทรรศการของบริษัทโตโยตามะ

เจ้าหน้าที่บริษัทโตโยตามะ ผู้นำเข้าชาหม่อนของญี่ปุ่น จะพาไปชมโรงงานและสถานีวิจัยของบริษัท ที่เมืองมินามิอชิการ่า (Minamiashigara) โดยนั่งรถไฟด่วน ชิน คัง เซ็น (Shin Kan Sen) ที่มีความเร็วประมาณ 220 กิโลเมตร/ชั่วโมง จากโตเกียวไปที่สถานีโอดาบาร่า (Odabara) ใช้เวลาวิ่งเพียง 35 นาที ค่าโดยสาร 3,700 เยน รว 1,270 บาท แล้วต่อด้วยรถไฟสายท้องถิ่น อีก 5 สถานีก็ถึงบริษัทฯ ซึ่งอยู่ติดสถานีรถไฟ ลงจากรถไฟก็ได้กลิ่นหอมอบอวลไปหมด ไม่สามารถแยกออกว่าเป็นกลิ่นอะไร เมื่อประธานที่ปรึกษาอาวุโส แนะนำความเป็นมาของบริษัท จึงทราบว่าบริษัทนี้ สกัดกลิ่นหอมที่ใช้ผสมในอาหาร เครื่องดื่มและเครื่องสำอางเป็นหลัก เช่น กลิ่นที่ผสมในหมากฝรั่ง น้ำอัดลม และแชมพู เป็นต้น รองลงมา คือ ผลิตอาหารเพื่อสุขภาพ

บริษัทโตโยตามะ ก่อตั้งมากกว่า 90 ปี เดิมอยู่ในโตเกียว เมื่อประชาชนหนาแน่นมีปัญหาสิ่งแวดล้อม คือ เรื่องกลิ่น จึงย้ายโรงงานออกมาอยู่ที่นี้ แต่ปัจจุบันเมืองมินามิอชิการ่า ก็กลายเป็นเมืองแออัดไปด้วยชุมชนอีกครั้ง และมีปัญหาเมื่อชาวบ้านเริ่มทนต่อกลิ่นหอมต่อไปไม่ไหว โรงงานอาจจะต้องถูกย้ายออกไปในอนาคตอันใกล้สักครั้ง

เห็นไหมล่ะครับ โดโด้ในโลกล้วนอนิจจัง กลิ่นหอมตามทุกวันยังเหม็นได้ ภายในบริษัทมีนักวิจัยประมาณ 20 คน มีห้องปฏิบัติการ เครื่องมือวิทยาศาสตร์อันทันสมัย ส่วนของชาใบหม่อนที่นำเข้ามาจากประเทศไทย

นอกจากนำไปใส่บรรจุภัณฑ์ใหม่เพื่อจำหน่ายแล้วยังนำมาสกัดเป็นสารละลายเข้มข้นก่อนนำไปเข้าเครื่องสเปรย์ทรายกลายเป็นผง แล้วอัดเป็นเม็ด มีการตรวจวิเคราะห์

หาสารที่มีประสิทธิภาพลดน้ำตาลในเลือดได้ คือ สาร ดี เอ็น เจ (DNJ = 1-deoxynojirimycin) และสารกาบา (GABA : gamma aminobutyric acid) ซึ่งมีประสิทธิภาพลดความดันโลหิต เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์

ในห้างสรรพสินค้า หม่อนอัดเม็ด 1 กล่อง จำนวน 100 เม็ด ราคา 3,900 เยน หรือ รว 1,560 บาท หรือนำไปผสมเส้นบะหมี่ เส้นโซบะ ชูปหรือลูกอม ที่นำออกจำหน่ายแล้ว ญี่ปุ่นพร้อมนำเข้าใบหม่อนมากขึ้นเป็นปีละเกือบ 200 ตัน จากเดิมที่มีการนำเข้าเพียงเข้าปีละ 100 ตัน แกมมีแนวโน้มที่จะนำเข้าเป็นแหล่งอาหารโปรตีนของสัตว์เลี้ยง อีกทั้งยังพบว่าชาใบหม่อนช่วยลดคอเลสเตอรอล และไตรกลีเซอไรด์ในเนื้อไก่และไข่ไก่

ส่วน กรมหม่อนไหม เมื่อครั้งยังเป็นสถาบันวิจัยหม่อนไหม กรมวิชาการเกษตร ได้ใช้ใบหม่อนมาทำอาหารและเครื่องดื่มหลายชนิด เช่น ข้าวเกรียบใบหม่อน ชาหม่อนอบกรอบปรุงรส ชาหม่อนมะนาว หรือการนำใบหม่อนไปประกอบเป็นอาหารได้หลายชนิด เช่น ยำปลากระป๋องใบหม่อนแกงอ่อม ผักลวกจิ้มน้ำพริก ซึ่งเป็นทางเลือกในการนำมาใช้ประโยชน์และเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ ถ้าท่านสนใจสามารถขอสูตรได้ทางจดหมาย โทรศัพท์หรือจดหมายอิเล็กทรอนิกส์ (e-mail)

ทุกวันนี้ ประเทศที่เจริญแล้ว ดังเช่น ญี่ปุ่น ประชาชนอยู่ดีมีสุข ยกเว้นในช่วงที่ประเทศญี่ปุ่นประสบกับภัยพิบัติแผ่นดินไหว คลื่นยักษ์สึนามิที่เมืองเซนไดอย่างรุนแรงที่สุดในรอบ 140 ปี และมหันตภัยจากการรั่วไหลของกัมมันตภาพรังสี โรงงานไฟฟ้าพลังงานนิวเคลียร์ที่เมืองฟูกูชิม่าในคราวเดียวกัน ตั้งแต่วันที่ 11 มีนาคม 2554 เป็นต้นมา แต่เชื่อมั่นว่าหลังจากประเทศญี่ปุ่นฟื้นตัวจากภัยธรรมชาติ และอุบัติเหตุทั้งหมดแล้ว ปัญหาสุขภาพจะได้รับความสนใจเป็นอย่างยิ่งอีกครั้ง

อาหารเพื่อสุขภาพและผลิตภัณฑ์เสริมอาหารได้เข้ามาสู่วิถีชีวิตของเขายังไม่ต้องสงสัย อีกทั้งการใช้ชีวิตประจำวันของชาวญี่ปุ่นทุกคนต้องรีบเร่งแข่งกับเวลา อาหารแคบซูล อาหารเม็ด จึงเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีอนาคตและมีแนวโน้มการเจริญเติบโตของตลาดสูง ประเทศไทยของเราล่ะครับ พร้อมทั้งจะทุ่มเททำการวิจัยเพื่อเพิ่มมูลค่าของหม่อนหรือยัง หรือมุ่งหวังเพียงจำหน่ายวัตถุดิบเพียงอย่างเดียว

