



ลือชาในเรื่องเพิ่มพลังทางเพศ ซึ่งเรียกกันทั่วไปว่า “โสมไทย” แต่ก่อนอาจจะหารับประทานได้ยาก แต่ยามนี้ปลูกกันเป็นพืชเศรษฐกิจไปแล้ว โดยเฉพาะที่จังหวัดเลย เพชรบูรณ์ ปราจีนบุรี

ร้อยก็หาซื้อได้ ทำให้ตลาดกระชายดำ มาแรง เพราะจะไปซื้อโสมเกาหลี ก็สู้ราคาไม่ไหว

เมื่อกระชายดำมาแรงขนาดนี้ “เส้นทางเศรษฐกิจ” ฉบับนี้ จึงไปเสาะหาผู้ที่

โพร ย่อมมีรสชาติที่ไม่ชวนกิน เนื่องจากเป็นยา ดังนั้น คนที่เข้ามาทำมาค้าขายกับกระชายดำ จึงคิดวิธีแปรรูปให้มีรสชาติที่ชวนกินและกินได้สะดวก และจากความฮือฮา และความ

# กระชายดำแปรรูป สินค้าใหม่ ที่ตลาดต้องการ

“บรรดาคุณผู้ชายที่เริ่มรู้ตัวว่า อ่อนเปลี้ยเพลียงแรง ไม่ชู้ซ่าเหมือนสมัยหนุ่ม ๆ พอรู้ว่ากินแล้วเพิ่มพลังของร่างกาย เลงพวนพวงซื้อกินในนี้ เนื่องจากราคาไม่แพง มีเงินเป็นสิบเป็นร้อยกินหาซื้อได้ ทำให้ตลาดกระชายดำมาแรง เพราะจะไปซื้อโสมเกาหลี ก็สู้ราคาไม่ไหว



คุณหทัยภัทร กับกระชายดำเย็น

**สมนไพร** ที่มาแรงสุด ๆ ตอนนี้ เห็นจะไม่มีอะไรเกิน “กระชายดำ” ด้วยว่ากันว่า เป็นยาอายุวัฒนะ และเพิ่มพลังทางเพศได้ เรียกว่า เป็นโสมเกาหลี เมืองไทย

นครสวรรค์ และด้วยสรรพคุณของกระชายดำ ที่มีอยู่มากมายนั้น ชาวเขาจึงปลูกกันมาแต่โบราณกาล ขณะที่ชาวพื้นราบเพิ่งตื่นตื่นกับกระแสสมนไพรไม่กี่ปีมานี้เอง โดยเฉพาะบรรดาคุณผู้ชายที่เริ่มรู้ตัวว่า อ่อนเปลี้ยเพลียงแรงไม่ชู้ซ่าเหมือนสมัยหนุ่ม ๆ พอรู้ว่ากินแล้วเพิ่มพลังอย่างว่า เลยชวนขายซื้อกันใหญ่ เนื่องจากราคาไม่แพง มีเงินเป็นสิบเป็น



กระชายดำสด

กำลังทำมาค้าขายกับกระชายดำ ทั้งขายเป็นผลสดและแปรรูปกระชายดำ มาแนะนำให้กับผู้อ่าน เพื่อเป็นไอเดียสำหรับผู้ที่กำลังสนใจช่องทางอาชีพนี้

จากสรรพคุณที่เล่าต่อกัน โดยยังไม่มีการยืนยันจากนักวิชาการ หรืองานวิจัยใด ว่ากันว่า กระชายดำเป็นยาขับปัสสาวะ ขับลม แก้บิด แก้ท้องอืดเพื่อแก้โรคกระเพาะอาหาร รักษาโรคความดันโลหิตสูง ขยายหลอดเลือดหัวใจ และที่สำคัญคือ แก้สมรรถภาพทางเพศหย่อนยาน ซึ่งเป็นสรรพคุณที่ฮือฮามากที่สุด

สำหรับการบริโภคกระชายดำนั้น มีหลายวิธี ทั้งใช้รากเหง้าดองกับสุรา หรือนำไปตากแห้งแล้วบด ผสมกับน้ำผึ้ง หรือผ่านกินดิบ ๆ หรือนำไปต้มกับน้ำกินทั้งน้ำทั้งเนื้อ

อย่างที่บอก กระชายดำเป็นสมน

สนใจความเป็นสมนไพรของกระชายดำ “เส้นทางเศรษฐกิจ” ฉบับนี้ จึงนำเรื่องราวของผู้ที่กำลังจับกระชายดำเป็นธุรกิจ มาแนะนำแก่ผู้อ่าน เพื่อเป็นแนวคิดสำหรับผู้สนใจและคิดจะทำมาค้าขายกับกระชายดำ

**คุณหทัยภัทร พงศ์สินไทย** อายุ 36 ปี อยู่บ้านเลขที่ 223/294 หมู่บ้านเสรี ช.10 ถนนปานวิถี ต.บางเพ็ญ อ.บางบ่อ จ.สมุทรปราการ อดีตพนักงานบริษัท ปัจจุบันเธอหันมาทำการค้าของตัวเอง ด้วยการแปรรูปกระชายดำออกมาจำหน่ายได้อย่างน่าสนใจ

กระชายดำแปรรูปของคุณหทัยภัทร มีทั้งสิ้น 3 รูปแบบ คือ เครื่องดื่มเย็น ชาชงกระชายดำ และแคปซูลกระชายดำ

แรกเริ่มเดิมที ที่คุณหทัยภัทรเข้ามาจับธุรกิจกระชายดำในช่วงต้น เธอก็ยัง

ไม่ได้แปรรูปลักษณะนี้ แต่จากการที่ออกไปพบปะผู้คน ลูกค้า ทำให้เธอได้ไอเดียมา

“แรก ๆ เริ่มจากหัน ชงน้ำร้อนให้ลูกค้าชิม แล้วขายเป็นผลสด ขายไปขายมา มีลูกค้าท่านหนึ่ง ซึ่งเราก็นึกขอบคุณเค้ามามากจนถึงทุกวันนี้ ลูกค้าท่านนี้ซื้อเหี้ยเคี้ยว เหี้ยเคี้ยวแนะนำว่าทำไมไม่แปรรูปขายล่ะ ถ้ากระชายดำหมดแล้ว จะทำอะไร ไม่หมดอาชีพไปเลยหรื่อ อย่างนี้ซี เอาไปต้มแบบยาจีนก็ได้” คุณหทัยภัทร เล่าให้ฟัง

จากนั้น เธอนำไปตัดแปลง แปรรูปเป็นรูปแบบต่าง ๆ ดังที่กล่าวไว้ในช่วงต้น ซึ่งทั้งหมดนั้น เกิดจากการลองถูกลองผิด และนำมาเป็นบทเรียนด้วยตัวจริง

สำหรับการแปรรูปกระชายดำ ที่คุณหทัยภัทร ทำอยู่นั้น ที่ว่ามี 3 รูปแบบคือ เครื่องดื่มเย็น ชาชง และแบบแคปซูลนั้น มีวิธีการทำ ดังนี้

เครื่องดื่มเย็น มี 2 สูตร คือ รสธรรมชาติ และรสออกหวานเล็กน้อย รสธรรมชาติ มีขั้นตอนคือ นำเนื้อกระชายมาต้ม ปิดฝา โดยใช้หม้อต้มแบบพิเศษที่ไม่ให้กลิ่นเล็ดลอดออกมาเลย เป็นเวลา 2 ชั่วโมง ซึ่งระยะเวลา 2 ชั่วโมง นี้ก็เป็นระยะเวลาที่คุณหทัยภัทรทดลอง ทดสอบมาแล้วว่า เป็นช่วงเวลาที่กำลังดีที่ไม่ทำให้กระชายดำเปลี่ยนสี

หลังจากต้มแล้ว ทิ้งไว้ให้เย็น แล้วนำมาเติมน้ำผึ้ง

สูตรที่ 2 ที่เกิดขึ้นมา เนื่องจากมีลูกค้าวัยรุ่นเข้ามาซื้อ และบอกว่ารสชาติสูตรแรกขมเกินไป น่าจะออกหวานนิดหนึ่ง คุณหทัยภัทร จึงนำกระชายดำไปปั่นในเครื่องปั่น นำมากรองกากออกไป

สิ่งที่ยากประการหนึ่งสำหรับการแปรรูปกระชายดำเป็นเครื่องดื่มเย็นคือ อุณหภูมิ เพราะถ้าทิ้งไว้ในที่ร้อน ๆ กระชายดำก็จะเปล่งกาย เปลี่ยนสีไปทันที ดังนั้น เมื่อผลิตออกมาแล้ว ต้องเก็บไว้ในตู้เย็นทันที

ส่วนการทำชาชงกระชายดำ ทำได้

โดย ล้างกระชายดำให้สะอาด นำไปตากแห้ง แล้วนำมาอบในหม้ออบ จากนั้นนำมาปั่น และทำให้ละเอียดที่สุดด้วยการร่อน ซึ่งการทำแคปซูลกระชายดำ ก็มีวิธีการทำเหมือนกัน เพียงแต่เปลี่ยนจากไส้ของชา มาบรรจุเป็นแคปซูล

ราคาขายกระชายดำแปรรูป ผลงานคุณหทัยภัทร มีดังนี้ เครื่องดื่มเย็นรสธรรมชาติ 235 ซีซี และเครื่องดื่มเย็นรสออกหวาน 200 ซีซี ราคาขวดละ 20 บาท ชาชง 10 ซอง 95 บาท และแคปซูลบรรจุขวด จำนวน 50 แคปซูล ราคา 220 บาท

คุณหทัยภัทร เล่าว่า เธอแปรรูป



แปรรูปเป็นแคปซูลบรรจุขวด และน้ำกระชายดำ

กระชายดำมาตั้งแต่ต้นเดือนธันวาคม 2544 โดยก่อนหน้านั้น เธอมีอาชีพเป็นตัวแทนขายประกันชีวิต ซึ่งในขณะนั้น ก็ยังทำอาชีพนี้อยู่ โดยแปรรูปกระชายดำเป็นอีกอาชีพหนึ่งควบคู่กันไป

ที่คุณหทัยภัทร ได้ไอเดียการทำธุรกิจกระชายดำนี้ ก็สืบเนื่องมาจากคุณพ่อของเธอเริ่มก่อน ด้วยการนำกระชายดำต้องเหล้า และแจกจ่ายไปในหมู่เพื่อนฝูง ซึ่งเธอวิเคราะห์การตลาดแล้วว่าน่าจะไปได้ โดยมีกลุ่มเป้าหมายใหญ่ อยู่ที่ผู้ที่สนใจดูแลสุขภาพ

ตลาดแรกที่เธอเข้าไปเจาะคือ กลุ่มผู้ที่มาออกกำลังกายในช่วงเช้า ที่สวนหลวง ร.9 และลูกค้ากลุ่มนี้ ที่ทำให้เธอได้ข้อมูลสรรพคุณกระชายดำหลายต่อหลายอย่าง

“3 เดือน ที่ทำมา ก็ภูมิใจจะคะลูกค้าทานแล้วดีขึ้น อย่างคนที่ปวดตามข้อ ตามตัว เราก็ภูมิใจที่ขายของที่มีคุณภาพให้กับลูกค้า มีลูกค้าประจำ และลูกค้าใหม่ตลอดเวลา มีแนวโน้มว่าไปได้ดี” คุณหทัยภัทร เล่าให้ฟัง และต่ออีกว่า ในปัจจุบัน เธอเริ่มไปส่งร้านขายสมุนไพรตามห้างสรรพสินค้าบ้างแล้ว และมีบางส่วนที่มาติดต่อขอซื้อเพื่อนำไปขายต่อ

จนถึงวันนี้ คนที่สนใจในสรรพคุณของกระชายดำ ก็ยังมีอยู่มากมาย แต่จะจริงยั่งยืนแค่ไหน เพียงใด ก็ขึ้นอยู่กับคนที่นำมาเสนอกับผู้บริโภคว่ามีความจริงใจหรือไม่ เพราะหากแคคิดจะตีหัวเข้าบ้าน ก็จะไปไม่รอด เพราะต้องถึงทางตันเข้าสักวัน และจะทำให้ตลาดโดยรวมเสียหายไป แต่ถ้าผู้ประกอบการทำด้วยความจริงใจ ยึดถือคุณภาพเป็นสิ่งสำคัญ และต้องไม่เพียงแต่ป่าวร้องในเรื่องสรรพคุณในการเพิ่มพลังทางเพศเท่านั้น เพราะขึ้นชื่อว่าเป็นสมุนไพรไทย ก็ดีต่อร่างกายทั้งสิ้น

สนใจกระชายดำแปรรูป ติดต่อได้ที่ 0-2707-9889 และ 0-1742-0046

## ข้อมูลจำเพาะ กระชายดำ

มีชื่อวิทยาศาสตร์ Kaempferia parifora Wall. Ex Bale.

กระชายดำ เป็นพืชล้มลุก สูงประมาณ 1-2 ฟุต ช่อดอกสีม่วงขาว มีรากเก็บอาหารแยกเป็นกระเปาะ จากเหง้า เรียกว่า นมกระชาย มีลำต้นใต้ดินขึ้นเป็นกอคล้ายขมิ้น หรือข้าว ไบมีกลิ่นหอมเหมือนกระชายทั่วไป จะแตกต่างคือชอบใบมีสีม่วง ใบยาวประมาณ 20-30 เซนติเมตร

สภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศที่เหมาะสมสำหรับการปลูกกระชายดำคือ พื้นที่ที่มีความสูงเหนือน้ำทะเลประมาณ 500-600 เมตร ขึ้นไป อากาศเย็น และ

ความกดอากาศต่ำ

กระชายที่จะเก็บเกี่ยวได้ มีอายุประมาณ 8 เดือน โดยสังเกตได้จากใบและลำต้น จะเริ่มเหี่ยว ประมาณช่วงเดือนพฤศจิกายนถึงเดือนมีนาคม แต่ที่จะได้ผลดีที่สุด ควรปล่อยให้มียุอายุประมาณ 11 เดือน เพราะกระชายดำจะแก่เต็มที่

แหล่งเพาะปลูกที่สำคัญคือ ที่จังหวัดเพชรบูรณ์ เลย ปรวาจันบุรี และนครสวรรค์ ใครที่สนใจจะหากกระชายดำเป็นวัตถุดิบ ติดต่อขอข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่สำนักงานเกษตรจังหวัดดังกล่าว

ราคาขึ้นอยู่กับแหล่งปลูก และคุณภาพ มีราคาตั้งแต่ 100-1,500 บาท ต่อกิโลกรัม