

Newspaper : Krungthep Turakij	Date: 22 December 2016
'HEADLINE' : เห็ด ตัดป้ายโครงการหลวง	Page: 27
Section : Think Startup	Column Inch : 81
Circulation : 145,530	PR Value : 314,199

'เห็ด' ตัดป้ายโครงการหลวง



ผลผลิตเห็ดเมืองหนาวทดแทนการปลูกฝิ่นจากมูลนิธิโครงการหลวง

นับเป็นครั้งแรกและครั้งเดียวกับการวางจำหน่ายอย่างเป็นทางการผลิตภัณฑ์เสริมอาหารสารสกัดจากเห็ดหลินจือ นวัตกรรมล่าสุดในกลุ่มเห็ดเมืองหนาว ที่มูลนิธิโครงการหลวงนำมาเปิดตัวในงาน “ได้ร่มพระบารมี 47 ปี โครงการหลวง” ระหว่างวันที่ 22-25 ธ.ค.นี้ ณ หอประชุมมหาวิทยาลัยเชียงใหม่

รวมทั้งการแสดงความก้าวหน้าของการพัฒนาและส่งเสริมการปลูกผลไม้ขนาดเล็กชนิดต่างๆ ส่วนนิทรรศการไม้ผลขนาดเล็กพืชผัก ดอกไม้และพืชพรรณนานาชนิดของโครงการหลวง ตลอดจนการนำเสนอพันธุ์พืชใหม่ที่เหมาะสมกับสิ่งแวดล้อมบนพื้นที่สูง

เห็ดหลินจือจากโรงเรือน

พัชรินทร์ เก่งกาจ นักวิชาการงานพัฒนาและส่งเสริมการผลิตเห็ด มูลนิธิโครงการหลวงกล่าวว่า ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารสารสกัดจากเห็ดหลินจือเป็นส่วนหนึ่งในการศึกษาวิจัยร่วมกับสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) เพื่อดูโอกาสความเป็นไปได้ตั้งแต่ต้นน้ำถึงปลายน้ำ ยังไม่มีแผนที่จะส่งเสริมให้กับชาวบ้านอย่างเป็นทางการ

“เราอยู่ระหว่างการทดลองเพาะเลี้ยงเห็ดหลินจือ และเก็บข้อมูลว่า พื้นที่ใดบ้างที่เหมาะสมทั้งอุณหภูมิ ความชื้น การผลิตสารสำคัญเป็นอย่างไร เห็ดเหล่านี้ยังอยู่บนที่สูงสารสำคัญจะได้มากกว่าพื้นที่ต่ำ เบื้องต้นทดลองปลูกใน 3 พื้นที่ของโครงการหลวงในเชียงใหม่ คือ ม่อนเงาะ ป่าเมี่ยงและตีนตงมีทั้งปลูกในโรงเรือนที่ได้มาตรฐานและโรงเรือนทั่วไป ทั้งยังแยกเป็นพื้นที่ที่ปลูกเพื่อเก็บสปอร์และพื้นที่ที่เก็บเป็นดอกเห็ด โดยเป็นไปตามแผนบริหารจัดการการผลิต” นักวิจัยกล่าว

อย่างไรก็ตาม โครงการหลวงตีนตงมีศูนย์การเรียนรู้ที่เป็นโรงเรือนมาตรฐาน 15 ไร่

สำหรับสนับสนุนชาวบ้านที่สนใจทั้งนี้ การเพาะเลี้ยงเห็ดหลินจือเพื่อใช้เป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาหารและการเก็บสปอร์นั้นจะต้องมาจากโรงเรือนมาตรฐานเท่านั้น

เห็ดหลินจือ 4 แสนก้อนใน 3 แหล่งปลูกนี้ให้ผลผลิตดอกเห็ดแห้ง 4,000 กิโลกรัม ส่วนดอกเห็ดที่ถูกเก็บสปอร์ไปแล้วนั้นจะนำไปสไลด์แล้วบรรจุขวดหรือถุงจำหน่ายเพื่อนำไปต้มน้ำดื่ม คาดว่าปีนี้จะมียาได้จากดอกเห็ดแห้งไม่แปรรูป

ประมาณ 6 ล้านบาท ขณะที่เห็ดหลินจือกำลังนับหนึ่งเมื่อเทียบกับเห็ดหอม ซึ่งดำเนินการมาตั้งแต่ปี 2512 เพื่อทดแทนการปลูกฝิ่นและเป็นพืชทางเลือกในการประกอบอาชีพของชุมชนบนพื้นที่สูงโดยมูลนิธิโครงการหลวงมอบหมายให้ วว.

ดำเนินการวิจัยพัฒนา ทดสอบการเพาะเห็ดในระบบควบคุมหรือระบบปิดโดยควบคุมอุณหภูมิด้วยเครื่องทำความเย็น

วว.จับคอยเปิดليب

วว.ได้พัฒนาการเพาะเห็ดเขตหนาวหลายชนิดมากขึ้น จากการนำเข้าสายพันธุ์จากต่างประเทศ ทั้งเห็ดชิเมจิ เห็ดนางรมหลวง เห็ดนางเมโกะ เห็ดซิงดาเกะ เห็ดนางรมดอยเห็ดปูยฝ้าย เห็ดนางรมทอง เห็ดโคนญี่ปุ่น

เห็ดหูหนูเผือก และเห็ดไมตาเกะ มาศึกษาทดลองการเพาะเลี้ยงที่ ศูนย์วิจัยเห็ดเขตหนาวดอยปุย จ.เชียงใหม่

เห็ดบางชนิดได้ขยายผลสู่เกษตรกรของศูนย์พัฒนาโครงการหลวงต่างๆ เช่น ม่อนเงาะ ชุนวาง ตีนตง ป่าเมี่ยง หมอกจ๋าม และสถานีเกษตรหลวงอ่างขาง รวมทั้งถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตเห็ดเมืองหนาวในเชิงพาณิชย์ให้แก่ภาคเอกชน ช่วยลดการนำเข้าจากต่างประเทศ

ชนะ พรหมทอง นักวิจัยอาวุโส ฝ่ายเทคโนโลยีชีวภาพ วว. กล่าวว่า เกษตรกรในพื้นที่โครงการหลวงป่าเมี่ยง อ.ดอยสะเก็ดสามารถผลิตเห็ดหอมส่งโครงการหลวงปีละ 30 ตัน ส่วนโครงการหลวงตีนตง อ.เม่ออน กำลังปรับเปลี่ยนจากการเพาะเห็ดบนท่อนไม้มาเป็นเห็ดถุงเพื่อลดการตัดต้นไม้ เพิ่งเริ่มเห็ดถุงได้ 9 หมื่นถุง

ส่วนโครงการหลวงดอยอ่างขางและอินทนนท์ส่งเสริมให้ปลูกเห็ดฟอร่าโตเบลโล่ โครงการหลวงชุนวาง อ.แม่วาง ปลูกเห็ดฟอร่าโตเบลโล่กับเห็ดปูยฝ้าย และม่อนเงาะเป็นเห็ดหลินจือ เป็นต้น

“ศูนย์วิจัยเห็ดเขตหนาวดอยปุยเป็นแหล่งผลิตหัวเชื้อเห็ดเมืองหนาวให้กับโครงการหลวงทั้งหมด รวมทั้งทำหน้าที่ทดสอบวิจัยเห็ดพันธุ์ใหม่ๆ ถ้าได้ผลดีก็ส่งเสริมให้เกษตรกรนำไปปลูก ส่วนเห็ดบางชนิด เช่น เห็ดกระดุมบราซิลอยู่ระหว่างทดสอบ ยังไม่ได้ส่งเสริมให้ปลูกซึ่งขึ้นอยู่กับหลายปัจจัย เช่น ห้องเย็น เห็ดต้องเย็นทั้งกลางวันและกลางคืน การตอบรับของตลาดและความคุ้มค่า เป็นต้น” นักวิจัยกล่าว

ไฮไลต์ตอนนี้คือ เห็ดฟอร่าโตเบลโล่ ซึ่งโครงการหลวงผลิตได้ 7-8 ตันต่อปี ผลผลิตทั้งหมดส่งออกสิงคโปร์ในราคาประมาณ 400 บาทต่อกิโลกรัม ถือเป็นเห็ดเศรษฐกิจที่เหมาะสมแก่การลงทุนในขนาด