**'กาแฟ'กับเกษตรกรไทยความท้าทายใหม่เมื่อ AEC มาถึง**

ที่มา : แนวหน้า 3 ม.ค. 57

"กาแฟ-ขนมปัง"

"กาแฟ-ปาท่องโก๋"

เชื่อว่าเกือบทุกคนในประเทศไทย คงจะต้องเคยดื่มกาแฟกันมาบ้าง ไม่มากก็น้อย ไม่ว่าจะเป็นกาแฟสด หรือกาแฟผงปรุงสำเร็จรูป (3 in 1) ก็ตาม และเป็นที่ทราบ กันดีว่า ธุรกิจขายเครื่องดื่มเย็นตั้งแต่รถมอเตอร์ไซค์พ่วงข้าง ไปจนถึงร้านหรูๆ ติดแอร์อย่างดี เป็นธุรกิจที่มาแรง อย่างยิ่ง โดยเฉพาะในเมืองหลวงอย่าง กทม. ที่นับวันอากาศจะยิ่งร้อนขึ้นไปเรื่อยๆ ไม่เว้นแม้แต่หน้าหนาว ซึ่งกาแฟเย็นก็จะเป็นเครื่องดื่มที่ลูกค้าสั่งกันมาดับกระหายมากที่สุด

เมื่อนึกถึงกาแฟ คนส่วนใหญ่อาจจะนึกถึงประเทศบราซิล แหล่งปลูกกาแฟที่ใหญ่และมีชื่อเสียงที่สุดในโลก แต่จะรู้บ้างไหมว่า เมืองไทยเราก็สามารถปลูกกาแฟคุณภาพดี ได้เช่นเดียวกัน ไม่ว่าจะเป็นกาแฟโรบัสต้า ของภาคใต้ หรืออะราบิก้า ของภาคเหนือ โดยสำหรับภาคเหนือนั้น มีสถานีพัฒนาสายพันธุ์กาแฟ ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (มช.) ซึ่ง สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร(องค์การมหาชน) ให้การสนับสนุน และเนื่องจากช่วงนี้ยังเป็นบรรยากาศของวันหยุดเทศกาลปีใหม่ เราจึงถือโอกาสนำเรื่องราวของกาแฟจากแหล่งนี้ มาฝากผู้อ่านทุกท่านให้ได้ทราบกัน

"กาแฟ" เครื่องดื่มยอดนิยม

กาแฟบนโลกนี้ หากจะนับว่ามีสายพันธุ์ใดบ้าง คงนับกันไม่หมดเพราะสายพันธุ์ย่อยๆ มีมากมายมหาศาล ดังนั้นบรรดาคอกาแฟทั้งหลาย จึงแบ่งชนิดของกาแฟออกเป็น 2 ประเภทใหญ่ๆ คือ "อะราบิก้า" (Arabica) และ "โรบัสต้า" (Robusta) โดยกาแฟพันธุ์โรบัสต้านั้นนิยมนำไปทำเป็นกาแฟผงสำเร็จรูป ขณะที่อะราบิก้านั้น นิยมนำไปคั่วบด เพื่อทำเป็นกาแฟสด ทั้งนี้เป็นที่ทราบกันดีว่า อะราบิก้านั้นราคาจะสูงกว่าโรบัสต้าพอสมควรเนื่องจากให้รสชาติกลมกล่อมกว่าและปลูกได้น้อยกว่า แต่โรบัสต้านั้น มีข้อดีคือผลิตได้มากกว่า และมีกาเฟอีนที่เข้มข้นมากกว่า

วราพงษ์ บุญมา นักวิทยาศาสตร์การเกษตร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ที่ปักหลักวิจัยพันธุ์กาแฟอยู่ที่ สถานีวิจัยเกษตรที่สูงขุนช่างเคี่ยน จ.เชียงใหม่ เล่าให้เราฟังว่านอกจากกาแฟจะเอาไว้ดื่มได้แล้ว ในบางประเทศ กาแฟยังกลายเป็นสมุนไพรในการเสริมความงามอีกด้วย เช่น ในประเทศเปอร์โตริโก ผู้หญิงที่นั่นนิยมใช้กาแฟผสมกับสมุนไพร "อะโวคาโด"(Avocado)ในการหมักผม ซึ่งจะทำให้ผมดกดำเงางาม

แต่สำหรับการบริโภคกาแฟนั้น คุณวราพงษ์กล่าวว่า คนไทยอาจจะคุ้นเคยกับกาแฟโรบัสต้ามากกว่า เพราะปลูกกันมานานกว่าร้อยปีแล้ว ขณะที่อะราบิก้า เพิ่งปลูกกันมาแค่ 30 กว่าปีเท่านั้น และชนิดสูตรของกาแฟไทย ตั้งแต่โอเลี้ยง กาแฟไทยโบราณ จนมาถึงกาแฟผงสำเร็จรูป ล้วนใช้กาแฟโรบัสต้าเป็นหลักทั้งสิ้น

ทั้งนี้ปัจจุบัน เวียดนามได้กลายเป็นผู้ส่งออกกาแฟโรบัสต้าอันดับ 1 ของโลก แซงหน้าบราซิลไปแล้ว ส่วนที่ไทยนั้น แหล่งปลูกกาแฟโรบัสต้า คือบริเวณจังหวัดทางภาคใต้ โดยปัจจุบันมีอยู่ราว 27,000 ไร่ "70 เปอร์เซ็นต์ของคอกาแฟทั่วโลก ดื่มอะราบิก้ามากกว่า แต่คนไทยเราอาจจะเคยชินกับโรบัสต้ามากกว่า ตอนนี้อะราบิก้าบ้านเราจึงเน้นส่งออกเป็นหลัก"

ขณะที่ นายชวลิต กอสัมพันธ์ อีก 1 ในทีมวิจัย เล่าถึงที่มาที่ไปของโครงการนี้ว่า ในอดีตประชาชนที่อยู่ตามภูเขา นิยมปลูกฝิ่นกันมาก ทำให้เกิดความคิดที่จะหาพืชเศรษฐกิจที่จะสร้างรายได้ให้กับพวกเขา แทนที่การปลูกฝิ่นที่เป็นยาเสพติด ทั้งนี้กาแฟอะราบิก้า เมื่อคั่วเสร็จแล้วนำ ไปขาย จะได้กิโลกรัมละหลายร้อยบาท ซึ่งเมื่อร่วมกับการจัดอันดับเครื่องดื่มยอดนิยมของมนุษยชาติ หากตัดเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ออกไปแล้ว กาแฟจะเป็นเครื่องดื่มยอดนิยมเป็นอันดับ 3 ของโลก โดยรองจากน้ำเปล่าและน้ำชาเท่านั้น

"อะราบิก้า" พืชเศรษฐกิจบนที่สูงแม้ประเทศไทยจะปลูกกาแฟโรบัสต้าได้มาก แต่ในวงการนักดื่มกาแฟนั้น นิยมดื่มกาแฟสดหรือกาแฟ คั่วบด ซึ่งใช้เมล็ดกาแฟอะราบิก้าเป็นหลัก เมื่อประกอบกับ การปลูกและบำรุงรักษาที่ยากกว่าโรบัสต้าแล้ว ราคา อะราบิก้าจึงแพงกว่าอยู่หลายเท่าตัว โดยอะราบิก้านั้น เหมาะกับการปลูกในพื้นที่อากาศเย็น ทำให้ถูกเลือกมาเป็นงานวิจัยในครั้งนี้

"โครงการนี้ เราเน้นไปที่คุณภาพของกาแฟที่ดีในการชงดื่ม อาจจะเทียบเคียงกับ Blue Mountain ของจาไมกา หรือกาแฟคิลิมันจาโร อะไรทำนองนั้น โดยกระบวนการ คัดเลือกนั้น เรามีเกณฑ์อยู่ 3 ข้อ ข้อแรกคือให้ผลผลิตสูงต่อต้น ข้อสองคือทนทานต่อโรคราสนิม และสาม คุณภาพการชงดื่มต้องดี แต่จริงๆ ข้อ 3 นี้ต้องมาก่อน เพราะเรามีการตรวจสอบย้อนหลัง คือไปเอากาแฟที่เรามีอยู่มาชิม แล้วดูว่าพันธุ์ไหนที่ค่าเฉลี่ยดีที่สุด" นายชวลิต กล่าวโดยข้อมูลเบื้องต้นนั้น กาแฟอะราบิก้าจะปลูกได้ดีบนพื้นที่สูง 800-1,300 เมตร จากระดับน้ำทะเล และในประเทศไทย เกษตรกรในพื้นที่ภาคเหนือที่ส่วนใหญ่เป็น ชาวไทยภูเขานั้น มักจะปลูกเป็นพืชเสริมมากกว่า ทั้งนี้เจ้าหน้าที่ รายหนึ่งของศูนย์ ให้ข้อมูลกับเราว่า กาแฟที่ดีนั้น แม้แต่การเก็บเกี่ยวก็ต้องใช้มือเก็บ ไม่ใช่ใช้เครื่องจักรเป็นหลัก

ทำให้การปลูกกาแฟเฉลี่ยของชาวบ้านในพื้นที่ มีเพียง 5 ไร่ต่อครอบครัวเท่านั้น และคนที่เก็บได้เก่ง วันหนึ่งอาจเก็บได้ถึง 50 กิโลกรัมเลยทีเดียว นอกจากนี้ กาแฟ อะราบิก้า ยังเป็นพืชที่ไม่เป็นภัยกับสิ่งแวดล้อม เพราะสามารถปลูกใต้ร่มเงาของต้นไม้ใหญ่ได้ โดยที่ไม่ต้องโค่นต้นไม้อื่นๆ ทิ้งแต่อย่างใด

ความท้าทายใหม่หลังเปิด AEC

อย่างที่กล่าวไปตอนต้นแล้วว่า ปัจจุบันเวียดนามกลายเป็นผู้ส่งออกกาแฟโรบัสต้า อันดับ 1 ของโลก แทนที่บราซิล แสดงให้เห็นถึงปริมาณผลผลิตที่มหาศาลและ ราคาถูก ที่เมื่อเปิดเสรีการค้าในอาเซียน (AEC) แล้ว กาแฟเวียดนามอาจเข้ามาตีตลาดกาแฟไทย

เช่นเดียวกับกาแฟอะราบิก้า แม้วันนี้ไทยเราจะ ส่งออกไปยังต่างประเทศ เฉลี่ย 1 พันตันต่อปี แต่หลังจากเปิด AEC แล้ว แหล่งข่าวคนเดียวกันในศูนย์วิจัยฯ กล่าวว่า เราอาจถูกลาวแซงหน้าไปก็ได้ ทั้งนี้ปัจจุบันพื้นที่หลายหมื่นไร่ในเมืองปากเซ ได้กลายเป็นแหล่งปลูกกาแฟอะราบิก้าชั้นดีแหล่งหนึ่งของโลก และร้อยละ 95 ของผลผลิตต่อปีถูก ส่งออกไปยังฝรั่งเศสและเวียดนาม นอกจากแบรนด์กาแฟดังที่เป็นกลุ่มธุรกิจท้องถิ่นในลาวแล้ว ยังมีนักลงทุนทั้งจากไทย และสิงคโปร์เข้าไปร่วมขยายพื้นที่เพาะปลูกอีกด้วย

สำหรับสถานีวิจัยและศูนย์ฝึกอบรมเกษตรที่สูง ขุนช่างเคี่ยน ตั้งอยู่ในอ.เมือง จ.เชียงใหม่ ไม่ไกลจากพระธาตุดอยสุเทพมากนัก นอกจากจะเป็นที่วิจัยและฝึกอบรมการปลูกพืชเมืองหนาวแล้ว ที่แห่งนี้ยังมีทิวทัศน์และบรรยากาศที่สวยงาม โดยเฉพาะหากมาในช่วงฤดูหนาว โดยที่นี่มีทั้งบ้านพัก และจุดสำหรับกางเต็นท์พักแรมกลางแจ้ง

และเมื่อไปถึงแล้ว สิ่งที่ถือว่าขาดไม่ได้ คือต้องไปดื่มกาแฟสดร้อนๆ ที่เมล็ดกาแฟเพิ่งผ่านการคั่วกันสดๆ มาจากเครื่อง..มิเช่นนั้นถือว่ามาไม่ถึง และกาแฟที่นี่ ต้องขอบอกว่า รสชาติดีจริงๆ

บรรยายใต้ภาพ

ชวลิต กอสัมพันธ์ (ซ้ายสุด) และทีมวิจัย--จบ--

ที่มา: หนังสือพิมพ์แนวหน้า