

"ชยพล กลมกล่อม : จากนักธุรกิจมองหาสู่การเป็น เกษตรกรมืออาชีพมาตรฐาน GAP"

ที่มา : www.rakbankerd.com/agriculture/guru-view.php?id=61

19 กรกฎาคม 2560



ความสำเร็จมิใช่ได้มาโดยง่ายมันต้องแลกมาด้วยบทเรียนอันล้ำค่า ความรักในอาชีพ ความขยัน ความมุ่งมั่นและไม่หยุดที่จะเรียนรู้และแก้ไขเหมือนอย่างที่คุณชยพล กลมกล่อม แห่งสวนผักปากช่องได้ใช้เวลา 20 ปีในการศึกษาเรียนรู้ ทดลองปฏิบัติในแปลงอย่างจริงจังนำความรู้ของเกษตรกรรุ่นเก่ามาบูรณาการสร้างเป็นหนทางของตัวเอง ทำการเกษตรและในการตลาดนำการผลิตเป็นการลดความเสี่ยงในการลงทุน พัฒนาเทคนิคในการปลูกพืชให้เหมาะกับตนเองหาจุดบกพร่องเพื่อแก้ไขทั้งหมดนี้คือปัจจัยแห่งความสำเร็จในอาชีพเกษตรกรของคุณชยพล กลมกล่อม แห่งสวนผักปากช่อง

จากนักธุรกิจ สู่เกษตรกรมืออาชีพได้อย่างไร...

20 ปีของการเป็นเกษตรกรมืออาชีพที่ได้ใช้ชีวิตเดินตามรอยพ่อ ที่สามารถสร้างรายได้เลี้ยงครอบครัวได้อย่างมั่นคงมีเวลาอยู่กับอย่างพร้อมหน้าคือความสุขที่คนในเมืองใหญ่ต่างแสวงหา สำหรับอาชีพเกษตรกรเป็นอาชีพอิสระขอเพียงเรามีความขยันหมั่นเพียรตั้งแต่เช้าทำงานเราก็มีรายได้ทันทีขยันทำมากก็ได้มาก สิ่งสำคัญทุกวันนี้เกษตรกรส่วนใหญ่มักปลูกตามเพื่อนเห็นใครปลูกอะไรดีก็แห่ตามกันไปพอปลูกแล้วก็ไม่รู้จะไปขายให้ใครก็เลยเสร็จพ่อค้าคนกลางโดนกดราคาตลอด แต่คุณชยพลคิดต่างจากเกษตรกรทั่วไป เขาเดินเข้าไปหาลูกค้าถามความต้องการลูกค้าว่าต้องการผักชนิดไหน จำนวนเท่าไรเช่นต้นสัณฐานาทุกๆ 3 เดือน กลับมาก็มาวางแผนการผลิตทำตามใบสั่งวิธีนี้ทำให้คุณชยพลเติบโตได้อย่างมั่นคง

ในการในการทำการเกษตรที่ดีต้องมีมาตรฐานรักษาคุณภาพของผลผลิตสวนผักปากช่องของคุณชยพลเน้นในเรื่องนี้มากเพราะการทำเกษตรกับคู่ค้าขนาดใหญ่เรื่องมาตรฐานความปลอดภัยของผู้บริโภคเป็นเรื่องสำคัญ ผักทุกชนิดที่ออกจากสวนผักปากช่องจะต้องผ่านมาตรฐาน GAP ไม่มีสารเคมีตกค้างก่อนส่งออกไปขาย “มาตรฐานของเราผมกินได้ ผู้บริโภคก็กินได้เช่นกัน”



จากนักธุรกิจจอสั่งหาริมทรัพย์ในเมืองหลวงเมื่อโดนพิษเศรษฐกิจตั้มยำกุ้งเมื่อปีพ.ศ. 2540 คุณชยพลกลมกล่อม ก็โดนพิษเศรษฐกิจเช่นกันชีวิตที่ต้องเริ่มต้นนับหนึ่งใหม่ จากแรงบันดาลใจจากในหลวงรัชกาลที่ 9 คุณชยพลจึงหันเหชีวิตมาสู่อาชีพเกษตรทั้งๆที่ไม่มีความรู้หรือทักษะทางการเกษตรเลย “ผมเป็นคนกรุงเทพฯ ไม่เคยทำเกษตรมาก่อนเลยในชีวิตเมื่อต้องมาทำเกษตรเป็นอาชีพก็ต้องลองผิดลองถูกเอาเอง” คุณชยพลเริ่มชีวิตใหม่ที่อำเภอปากช่องโดยเริ่มปลูกข้าวโพดส่งไร่สุวรรณทำไปแก้ปัญหาไปจนประสบความสำเร็จในการปลูกข้าวโพด จากนั้นก็เริ่มก้าวเข้ามาสู่การปลูกผัก การเกษตรของคุณชยพล นั้นแตกต่างจากเกษตรกรรายอื่นๆ เพราะเขาใช้การตลาดนำการผลิต เขาเข้าหาลูกค้าแนะนำตัวหาออเดอร์ผักแล้วจึงมาวางแผนการผลิตส่งผักขายให้แก่ห้างใหญ่อย่างเทสโก้โลตัส ผักที่สร้างชื่อเสียงให้แก่คุณชยพลและสวนผักปากช่องคือกุยช่ายเขียว, กุยช่ายขาว คื่นช่าย คะน้า กวางตุ้งได้วันๆ ฯลฯ ความสำเร็จในวันนั้นถูกต่อยอดมาจนถึงวันนี้ ความมุ่งมั่นผลิตพืชผักในวิถีเกษตรอินทรีย์เคมี และการเกษตรเพื่อการท่องเที่ยวโดยจัดตั้ง "วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรอำเภอปากช่อง" เพื่อเข้าถึงผู้บริโภคโดยตรงอีกทางหนึ่ง

การปลูกผักในโรงเรือน...

20 ปีในการทำเกษตรของคุณชยพล ได้มองเห็นปัญหาในการปลูกผักแบบเดิมปัญหาการปลูกผักซ้ำที่ไม่ได้ การต่อสู้กับโรคและแมลงและปัญหาอีกมากมายคุณชยพล จึงตัดสินใจลงทุนสร้างโรงเรือนถาวรมูลค่า 20 ล้านบาทซึ่งเป็นการลงทุนในระยะยาว การปลูกผักในโรงเรือนถึงแม้จะลงทุนสูงในช่วงเริ่มต้นแต่ถ้ามองในระยะยาวเป็นเรื่องที่คุ้มค่า เพราะสามารถบริหารจัดการ ควบคุมปัจจัยการผลิตผักให้มีคุณภาพได้ดีกว่าการปลูกผักในระบบเดิม แก้ปัญหาการปลูกซ้ำที่ได้

เป็นวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตร

(พืชบางชนิดถ้าปลูกซ้ำที่บ่อยๆจะไม่ได้ผลผลิตเช่นพืชตระกูลแตง, คื่นช่าย, กุยช่าย เป็นต้น) การควบคุมเรื่องโรคและแมลงสามารถจัดการได้ง่ายกว่าเดิม

การปลูกผักในโรงเรือนจะเริ่มที่การจัดหาวัสดุปลูกที่ไม่ใช้ดินนำมาขึ้นเป็นแปลงปลูกจากนั้นทำการวางเทปน้ำหยดลงบนแปลงนำกล้าผักที่เพาะไว้ประมาณ 15 วันในกรณีที่เป็นผักสลัดลงปลูกจัดการให้น้ำทันทีที่ปลูกเสร็จการปลูกควรปลูกในช่วงเช้าหรือเย็นเพื่อลดการสูญเสียน้ำของกล้าผัก การให้น้ำจะใช้ระบบน้ำหยดโดยให้น้ำเข้าและเย็นครั้งละ 1-2 นาทีเท่านั้นในแต่ละวัน การปลูกผักในระบบอินทรีย์ สิ่งสำคัญคือการป้องกันมากกว่าการแก้ไข ถึงแม้โรงเรือนจะมีตาข่ายป้องกันแมลงเกษตรกรก็ต้องหมั่นตรวจแปลงทุกวันเพื่อควบคุมปัจจัยเสี่ยงป้องกันไม่ให้เกิดโรค ดังนั้นการฉีดพ่นสารสกัดจากธรรมชาติอย่างเช่นสารสะเดา, น้ำส้มควันไม้จะต้องพ่น 3-4 วันครั้ง การควบคุมโรครากเน่าโคนเน่าก็ต้องให้เชื้อราไตรโคเดอร์มาโดยปล่อยมากับระบบน้ำหยด ถ้าพบเห็นหมัดกระโดดหรือแมลงเข้าเจาะทำลายพืชผักก็ต้องรีบฉีดพ่นเชื้อราบิวเวอร์เรียทันทีซึ่งต้องพ่นให้โดนตัวแมลงติดต่อกันเนื่องจกว่าแมลงเหล่านั้นจะหายไป สำหรับหญ้าในแปลงจะไม่มีการใช้สารเคมีใดๆในการกำจัดแต่จะใช้วิธีถอนโดยจะต้องถอนหญ้าก่อนที่หญ้าจะออกดอกซึ่งจะตัดวงจรการกระจายพันธุ์ได้ทำบ่อยๆหญ้าก็จะค่อยๆหมดไป

สำหรับผักสลัดควรให้น้ำทุกวันห้ามขาดเพื่อควบคุมความสดกรอบหวานอร่อย ถ้าผักสลัดขาดน้ำสัก 2 วันผักจะมียางตามก้านใบให้เห็นยางเหล่านี้แมลงไม่ชอบเพราะมันขมถ้าตัดผักที่มียางก็จะได้ผักสลัดที่มีรสขมซึ่งไม่เป็นที่ต้องการของตลาด การทำผักอินทรีย์ถึงแม้จะไม่มีต้นทุนเรื่องสารเคมีราคาแพงแต่ก็มีต้นทุนในการดูแลจัดการค่อนข้างสูงอีกทั้งผลผลิตก็อาจไม่สวยปิ้งในสายตาลูกค้าที่อยากได้ผักสวยแถมต้องปลอดสารพิษมันเป็นสิ่งที่ขัดแย้งและทำยากมาก สำหรับผักสลัดที่ขายหน้าสวนผักปากช่องจะอยู่ที่ 120 บาทต่อกิโลกรัม

เกียรติประวัติและผลงาน...

- รางวัลชนะเลิศเกษตรกรดีเด่น สาขาอาชีพทำสวน อำเภอปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา ในการประกวดเกษตรกรและสถาบันเกษตรกรดีเด่นระดับจังหวัด ปีพ.ศ.2559

- รางวัลชนะเลิศเกษตรกรดีเด่น สาขาอาชีพทำสวน ระดับเขต(ภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนล่าง) ประจำปี2559 สำนักงานส่งเสริมและพัฒนากาารเกษตรที่ 7 จังหวัดนครราชสีมา กรมส่งเสริมการเกษตร

แหล่งอ้างอิงข้อมูล

คุณชยพล กลมกล่อม

สวนผักปากช่อง เลขที่ 388 หมู่ 19 ตำบลคลองม่วง อำเภอปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา 30130