

# เพาะ-ขาย-แปรรูป เกิดทางมั่ง ปลูกเล่นๆ เป็นงานอดิเรกไปจนถึงเป็นอาชีพทำเงิน



ทุกวันนี้วิวัฒนาการเพาะเห็ดมีความหลากหลายมากขึ้น จากเห็ดพื้นบ้านที่ชาวบ้านเพาะเลี้ยงกันตามธรรมชาติ มาเป็นธุรกิจการเพาะเห็ดแบบอาชีพที่มีทั้งขนาดเล็กใหญ่ตามกำลังทรัพย์ ขณะที่ความรู้การเพาะ-เลี้ยงเห็ดก็แสวงหาจากแหล่งต่างๆ ได้ไม่ยาก อีกทั้งยังสามารถทำได้ตั้งแต่งานอดิเรกไปจนถึงอาชีพหลัก แต่ไม่ว่าจะทำในลักษณะใดก็ตามถ้าขาดการเอาใจใส่อย่างเต็มที่อาจเป็นการลงทุนที่สูญเปล่าทันที

อย่างราย **คุณสิริณัฐ จารุชัยสิริ หรือ คุณตั้ม** มีธุรกิจเพาะ-ขาย และแปรรูปเห็ดอยู่ที่วังน้ำเขียว เห็ดที่เขาเพาะ ได้แก่ ฮังการี นางนวล มิลค์กี้ และหลินจือ ซึ่งทั้งหมดล้วนเพาะ-เลี้ยงแบบอินทรีย์ ด้วยการสร้างมุ้งครอบโรงเห็ดเพื่อป้องกันแมลงมารบกวนแล้วยังต่อยอดด้วยการนำไปแปรรูปเป็นลูกชิ้นเห็ดและน้ำเห็ดเพื่อสุขภาพ หวังสร้างทางเลือกให้กับผู้บริโภค จึงเป็นที่รู้จักกันอย่างดีในชื่อ “ครอบครัวเห็ดมัชรูมฟาร์ม วาณิช” หรือแบรนด์ JTM



คุณตั้ม ไม่ใช่เกษตรกรโดยกำเนิด ไม่เคยมีความรู้อะไรที่เกี่ยวกับเห็ดมาก่อน เขาเคยทำงานอยู่ในกรุงเทพฯ นานถึง 10 ปี แต่ระยะหลังรู้สึกเบื่อหน่ายกับสภาพสังคมเมืองที่มีความวุ่นวาย การจราจรที่ติดขัดอย่างรุนแรง จนทำให้เกิดมลพิษทางอากาศ ขณะเดียวกันตัวเองมีโรคประจำตัวคือภูมิแพ้ทางอากาศ

จึงตัดสินใจเดินทางกลับบ้านเกิด แล้ววันหนึ่งมาเที่ยวหาคุณอา ซึ่งทำงานอยู่ที่วังน้ำเขียว มาพักอยู่ไม่กี่วัน เกิดความรู้สึกว่าร่างกายสดชื่น หายใจสะดวก แล้วเกิดถูกใจ จึงได้วางแผนชีวิตด้วยการหางานทำที่วังน้ำเขียว

ในตอนแรกยังไม่มีทิศทางเลยว่าจะยึดอะไรทำ แต่เมื่อลองตระเวนสำรวจโดยรอบทุกแหล่งชุมชนได้พบว่า ชาวบ้านที่วังน้ำเขียวนิยมยึดอาชีพการแปรรูปเห็ดเป็นของฝาก พร้อมกับเกิดอาชีพเพาะเห็ดขึ้นมากมาย ดังนั้น ความที่ตัวเราชอบเห็ดเป็นทุนอยู่แล้ว จึงแสวงหาความรู้เกี่ยวกับการเพาะ-เลี้ยงเห็ดในทุกสถานที่ชื่อดังชั้นนำทุกแห่งทั่วไป

ภายหลังเติมเต็มความรู้เป็นอย่างดีจึงกลับมาที่วังน้ำเขียวเพื่อปักหลักทำเห็ดเป็นอาชีพด้วยการซื้อก้อนเชื้อเห็ดภูฏานมาเพาะ-เลี้ยง เพื่อนำดอกเห็ดไปขายที่ตลาดชุมชน แต่พอมาช่วงหนึ่งร้านที่เพาะก้อนเชื้อเลิกกิจการ จึงตัดสินใจลองทำก้อนเชื้อเองโดยอาศัยความรู้ที่เคยไปอบรม ทั้งนี้ ได้ใช้เวลานานถึง 3 ปีกว่าจะผสมเชื้อได้สูตรลงตัว



## กางมุ้งครอบโรงเพาะเห็ด แก้ปัญหาแมลงศัตรู

อาชีพเพาะเห็ดของคุณตั้มดูจะไม่ราบรื่น เนื่องจากเขาประสบปัญหาการรบกวนของฝูงแมลงนานาพันธุ์ เนื่องจากฟาร์มของเขาตั้งอยู่ในเขตพื้นที่ติดต่อกับพื้นที่สงวนชีวมณฑลสะแกกราช (สถานีวิจัยสิ่งแวดล้อมสะแกกราช) ซึ่งเป็นแหล่งที่ขึ้นชื่อว่าชุกชุมไปด้วยแมลง แล้วได้สร้างปัญหาหลายอย่างจนไม่อาจจะผลิตเห็ดได้อย่างมีคุณภาพ ได้ลองใช้วิธีทางชีวภาพทุกอย่างแล้วก็ไม่ได้ผล แม้จะมีหนทางออกด้วยการใช้สารเคมีแต่ไม่คิดทำ



ดังนั้น จึงลองหันมาใช้วิธีกางมุ้งครอบโรงเรือนเพาะเห็ด ผลปรากฏว่าสามารถแก้ปัญหาได้ถึง 90 เปอร์เซ็นต์ แล้ววิธีนี้ยังถือเป็นการสร้างภาพลักษณ์ที่ดีเมื่อลูกค้าเข้ามาพบเห็น ทำให้มีความเชื่อมั่นในผลิตภัณฑ์ถึงร้อยเปอร์เซ็นต์

## เปิดตลาดเห็ดนางรมฮังการี บนวังน้ำเขียวเป็นรายแรก

การแก้ไขปัญหาแมลงเข้ามารบกวนได้สำเร็จ ถือเป็นชัยชนะที่ทำให้คุณตั้มเกิดกำลังใจ แล้วผุดแนวคิดที่จะบุกตลาดเห็ดอย่างเต็มรูปแบบ และเป็นเวลาเดียวกันที่กระแสเห็ดนางรมฮังการีเริ่มดัง คุณตั้มมองว่าในอนาคตเห็ดสายพันธุ์นี้มีแนวโน้มดี ดังนั้น จึงได้ค่อยๆ ปรับจากเห็ดภูฏานมาเพาะเห็ดนางรมฮังการีสายพันธุ์ขนาดใหญ่ ซึ่งถือเป็นรายแรกบนวังน้ำเขียวที่ได้นำเห็ดนางรมฮังการีมาเพาะ และเป็นของใหม่จนทำให้ชาวบ้านไม่กล้าซื้อมาแปรรูปหรือบริโภคเพราะความที่มีขนาดใหญ่จึงทำให้ยากลำบากในการฉีกเพื่อแปรรูป

เหตุนี้คุณตั้มจึงต้องใช้ยุทธวิธีลด แจก แถม จนเมื่อชาวบ้านเกิดความคุ้นเคยและยอมรับก็ยอมซื้อไปแปรรูปเพิ่มขึ้น แล้วปรากฏว่าเห็ดนางรมฮังการีเป็นพระเอกของฟาร์ม เพราะมีผลผลิตที่สร้างรายได้ให้ทั้งปี อีกทั้งขนาดของน้ำหนักดอกเห็ดประมาณ 1.5 ชีด ถึง 80 กรัม ที่เป็นผลมาจากส่วนผสมก้อนเชื้อเห็ด ได้แก่ กระจินปน ส่าเหล้า ฟอสเฟต โดโลไมท์ รำข้าว น้ำตาลทราย และดีเกลือ ทำให้เป็นที่ต้องการของตลาด



โดยเฉพาะชาวบ้านที่นำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ของฝากในรูปแบบต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นแหนมเห็ด เห็ดสามรส เห็ดทอดสมุนไพร เห็ดเปรี้ยวหวาน และเห็ดกรอบเค็ม แล้วกำหนดราคาขายเห็ดนางรมฮังการีหน้าฟาร์ม มารับเองกิโลกรัมละ 40 บาท

คุณตั้ม เชื่อว่า จุดเด่นของเห็ดนางรมฮังการีอยู่ตรงรสชาติที่มีความกลมกล่อม ยิ่งเมื่อนำไปแปรรูปเป็นลูกชิ้นเห็ดแล้วจะมีรสและเนื้อคล้ายกับลูกชิ้นปลา อีกทั้งยังมีส่วนผสมของบุกที่นำเข้ามาจากไต้หวันจึงเป็นที่นิยมของลูกค้าที่เลี้ยงรับประทานเนื้อสัตว์ โดยเฉพาะช่วงเทศกาลเจจะขายดีมาก อย่างเทศกาลเจ ขายได้กว่า 100 กิโลกรัม

ทั้งนี้ ลูกชิ้นเห็ดบรรจุในถุงมีจำหน่าย 2 ขนาด คือ ครึ่งกิโล กับ 1 กิโลกรัม ราคาขายถุง 1 กิโลกรัม ถ้าขายปลีกถุงละ 145 บาท ถ้าราคาส่งถุงละ 115 บาท หากสั่งซื้อจำนวนมากอาจมีส่วนลดได้อีก

## แตกแขนงเห็ดอีกหลายชนิด เอาใจตลาดผู้บริโภค

นางนวล เป็นพันธุ์เห็ดชนิดต่อมาที่คุณตั้มนำมาเพาะ เจ้าของฟาร์มเห็ดบอกว่า เห็ดนางนวลไม่ค่อยได้รับความนิยมมากนัก ถึงแม้จะพบว่ามีความอร่อยดีกว่าฮังการีและ ภูฏานเสียด้วยซ้ำ ดังนั้น เมื่อเพาะแล้วจึงแปรรูปเอง โดยคิดว่าจะพยายามทำตลาดเห็ดนางนวลให้มีความโดดเด่นมากยิ่งขึ้นเพื่อผลักดันเข้าสู่ตลาด ทั้งนี้ เห็ดนางนวลขายกิโลกรัม ละ 60 บาท สำหรับเห็ดนางนวลลูกค้านำไปแปรรูปเป็นเห็ดชุบแป้งทอดสมุนไพรแล้วใส่ เครื่องแกง



“เห็ดมิลค์กี้ (Milky mushroom)” เป็นเห็ดอีกสายพันธุ์หนึ่งที่ปลูกได้ทั่วทุกภาคของ ประเทศไทย นอกจากนำไปประกอบอาหารได้แล้วยังสามารถนำไปแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าได้ อีกด้วย เห็ดมิลค์กี้เป็นเห็ดตีนแรดสายพันธุ์หนึ่งที่น่าเข้ามาจากประเทศฟิลิปปินส์ แล้ว นำมาพัฒนาสายพันธุ์ให้ปลูกได้ในประเทศไทย ซึ่งมีอัตราการเกิดของดอกได้ง่าย เหมาะกับ สภาพแวดล้อมของไทย และดอกใหญ่ เนื้ออร่อย จึงเป็นที่นิยมของผู้บริโภค

คุณตั้ม บอกว่า ข้อดีของเห็ดมิลค์กี้คือสามารถเพาะเลี้ยงได้ในทุกภาค แต่ที่ฟาร์ม ซื่อกระบะไม้เก่าราคาถูก มาใช้สำหรับเพาะเลี้ยงได้จำนวน 200 กว่าก้อน แล้วคุณตั้ม ชี้ว่า ยิ่งภาคเพาะเลี้ยงมีขนาดใหญ่ยิ่งทำให้ดอกใหญ่ เนื่องจากดอกเล็กจะรวมตัวกันเป็นดอก ใหญ่ แล้วที่ผ่านมามีพบว่ายังเคยเพาะได้ถึง 10 กิโลกรัม ต่อดอก

สำหรับส่วนผสมอาหารเห็ดมิลค์ก็จะใช้ส่วนผสมเดียวกันกับเห็ดชนิดอื่น เพียงแต่ปรับอัตราส่วนของรำลงเท่านั้น สำหรับเห็ดมิลค์ก็ไม่มีกระบวนการแปรรูป แต่จำหน่ายเป็นเห็ดสด ในราคากิโลกรัมละ 250 บาท เหตุที่มีราคาสูงเพราะผลิตยาก แล้วใช้เวลานานในแต่ละขั้นตอนกว่าจะได้ผลผลิตเพียงปีละครั้งเท่านั้น เห็ดชนิดนี้ลูกค้านิยมนำไปปรุงสดเป็นอาหาร

เห็ดต่อมาที่แปรรูปคือ หลินจือ เป็นสายพันธุ์เห็ด G2 พระราชทาน ที่เพาะ-เลี้ยงเอง เป็นพันธุ์ที่มีสรรพคุณทางยาหลายชนิด การจำหน่ายเห็ดหลินจือของฟาร์มแห่งนี้เป็นลักษณะการตากแห้ง กำหนดไว้ 3 เกรด ได้แก่เกรด A ขายกิโลกรัมละ 2,500 บาท เกรด B ขายกิโลกรัมละ 2,000 บาท และเกรด C ขายกิโลกรัมละ 1,500 บาท สำหรับเห็ดหลินจือนี้จะผลิตตามที่ถูกคำสั่งมาเท่านั้น



นอกจากนั้น ยังได้นำเห็ดพันธุ์นี้มาแปรรูปเป็นน้ำเห็ดด้วยระบบสเตอริไลซ์ ขนาดขวด 180 ซีซี สามารถเก็บได้ในอุณหภูมิปกติได้นานถึง 2 ปี โดยไม่ได้ใส่สารกันบูด แล้วที่นำเสนอใจตรงที่ได้นำอินทผลัมใส่ลงในน้ำเห็ดหลินจือ โดยใช้น้ำแร่จากจังหวัดลำปางเป็นส่วนประกอบ ซึ่งถือเป็นสูตรพิเศษ จึงทำให้มีรสชาติกลมกล่อม โดยกำหนดราคาขายถ้าเป็นสูตรน้ำแร่ ขายปลีกขวดละ 40 บาท ส่ง 28 บาท ถ้าสูตรใช้น้ำธรรมดา ขวดละ 35 บาท ส่ง 25



สำหรับช่องทางการตลาดนั้น เจ้าของฟาร์มเห็ดระบุว่า ได้วางแผนการขายผ่านออนไลน์และออฟไลน์ มีทั้งเฟซบุ๊กและสื่อสิ่งพิมพ์หลายชนิด แต่ที่ประสบความสำเร็จมากที่สุดคือ การขายผ่านทางเฟซบุ๊ก

“ท่านที่สนใจการเพาะเลี้ยงเห็ดเป็นอาชีพ ควรศึกษาหาความรู้อย่างละเอียดให้ดีเสียก่อน เนื่องจากเห็ดมีข้อจำกัดหลายด้านที่อาจสร้างปัญหาได้ แต่เมื่อสามารถจับหลักได้แล้วคราวนี้คงไม่ใช่เรื่องยากอีกต่อไป ทั้งนี้ ถ้าเป็นมือใหม่ควรทำจำนวนน้อยก่อน เพราะควรทำความรู้จักกับเห็ดให้ได้มากที่สุด พอได้สูตรการผลิตที่ลงตัวแล้วจึงค่อยๆ เพิ่มจำนวนต่อยอดไปเรื่อยๆ” คุณตั้ม กล่าว

คุณตั้ม ถือเป็นคนรุ่นใหม่ที่มีความคิดกว้างไกล พร้อมไปกับการนำเทคโนโลยีการสื่อสารมาปรับใช้กับธุรกิจได้อย่างมีประสิทธิภาพและเกิดประโยชน์อย่างคุ้มค่า จึงน่าจะเป็นตัวอย่างของเกษตรกรรุ่นใหม่ในอนาคตต่อไป

สอบถามรายละเอียดการสั่งซื้อเห็ดหรือมีความประสงค์จะเข้าเยี่ยมชมกิจกรรมการเพาะเห็ดได้ที่ เฟซบุ๊ก “ครอบครัวเห็ดวังน้ำเขียวตั้มสิริณัฐ จารุชัยสิริ” หรือติดต่อโดยตรงได้ที่ คุณตั้ม โทรศัพท์ (081) 790-9390, (082) 135-9393

ที่มา : เว็บไซต์เทคโนโลยีชาวบ้าน วันที่ 29 มีนาคม 2563

[https://www.technologychaoban.com/agricultural-technology/article\\_9648](https://www.technologychaoban.com/agricultural-technology/article_9648)