

แก้วมังกรอบแห้งแบบอินทรีย์ ผลิตภัณฑ์คุณภาพ ปลอดภัยของชาวบ้านถิ่น แพร่

ผู้แต่ง : ทะนุพงศ์ กุสุมา ณ อัยรยา

ที่มา : เทคโนโลยีชาวบ้าน 14 มิถุนายน 2566

แก้วมังกรเป็นไม้ผลที่มีอนาคตทางการตลาดไปได้ดี เนื่องจากปลูกและดูแลรักษาไม่ยุ่งยาก แล้วยังให้ผลผลิตที่ค่อนข้างคุ้มค่าต่อการลงทุน ขณะที่สภาพภูมิอากาศของบ้านเราหลายพื้นที่ก็เอื้อต่อการปลูกแก้วมังกรได้ดีมีคุณภาพ จึงทำให้มีการปลูกแก้วมังกรกระจายไปทั่วประเทศ

แต่สิ่งที่น่ากังวลตามมาคือเรื่องราคา หากมีการปลูกแก้วมังกรกันแพร่หลายจนทำให้ผลผลิตออกมามากจนตลาด แล้วขาดการจัดระบบอย่างถูกต้อง เมื่อเป็นเช่นนั้นราคาขายแก้วมังกรจะตกลงเช่นเดียวกับผลไม้หลายอย่างที่เคยประสบ ดังนั้น ผู้ปลูกควรตระหนักถึงตลาดรับซื้อก่อนตัดสินใจปลูกหรือมีเช่นนั้นต้องหาทางออกด้วยการแปรรูปเพิ่มมูลค่า

อย่างที่ตำบลบ้านถิ่น จังหวัดแพร่ ชาวบ้านกลุ่มหนึ่งรวมตัวกัน จัดตั้งเป็นวิสาหกิจชุมชนเพื่อปลูกขายผลแก้วมังกรแล้วยังนำผลผลิต บางส่วนแปรรูปอบแห้งส่งโรงงานและขายเองสร้างมูลค่า สร้างรายได้ ให้กับครอบครัวปีละหลายแสนบาท



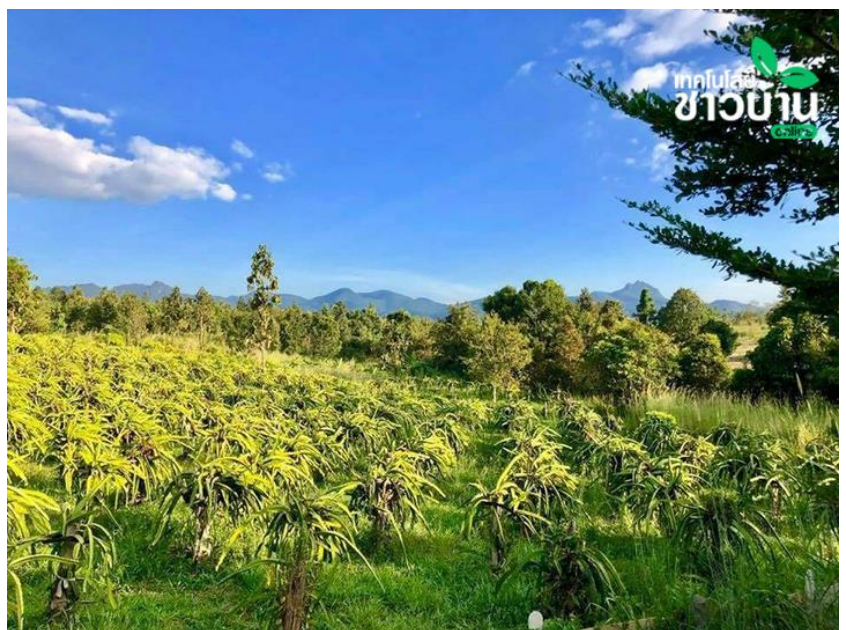
สมาชิกกำลังคัดแยกเกรดใส่ในภาชนะที่จัดไว้

คุณฤชภูมิ ถิ่นฐาน หรือ คุณต้น อยู่หมู่ที่ 11 ตำบลบ้านถิ่น อำเภอเมือง จังหวัดแพร่ เป็นครอบครัวแรกที่น่าแก้วมังกรมาปลูกใน ชุมชนแห่งนี้จนประสบความสำเร็จ ผลผลิตที่ปลูกไม่พอขาย ทำให้ ชาวบ้านในชุมชนสนใจร่วมปลูกและขายด้วยกัน กระทั่งจัดตั้งเป็น วิสาหกิจชุมชนแก้วมังกรตำบลบ้านถิ่น

ครอบครัวคุณต้นเป็นรายแรกของตำบลบ้านถิ่นที่นำแก้วมังกร มาปลูกเมื่อปี 2546-2547 ในตอนนั้นแก้วมังกรเพิ่งรู้จักในไทย คุณแม่ไปพบเจอที่ตำบลอื่นปลูกอยู่จึงขอซื้อกิ่งพันธุ์มาปลูกบริเวณข้างบ้านพัก พร้อมไปกับเรียนรู้การเจริญเติบโตของพืชชนิดนี้เนื่องจากในช่วงนั้นยังไม่มีข้อมูลหรือแหล่งความรู้เกี่ยวกับแก้วมังกรได้เพียงพอ หลังจากผ่านมา 2 ปี กิ่งพันธุ์ที่ปลูกเริ่มขยายเติบโตจึงขยายพันธุ์ไปปลูกในสวนจำนวน 100 หลั



แปลงเรียนรู้สำหรับสมาชิกและผู้สนใจ



ลักษณะแปลงปลูกแก้วมังกรของชาวตำบลบ้านถิ่น



แก้วมังกรที่ผ่านการอบแห้งแล้ว

พอเวลาผ่านไปมีคนรู้จักผลไม้ชนิดนี้มากขึ้น ทั้งยังรู้ว่าในพื้นที่บ้าน ถิ่นปลูกแก้วมังกรเพียงแห่งเดียว จึงมีพ่อค้าแวะเวียนมาซื้อกันหลายราย เมื่อแนวโน้มความต้องการมากขึ้นทางครอบครัวจึงขยายพื้นที่ปลูกเพิ่มขึ้นอีก เพราะต้องการให้มีผลผลิตมากขึ้น ขณะเดียวกัน มีคนมารับซื้อมากขึ้นเรื่อยๆ

ครั้งชาวบ้านเห็นว่าครอบครัวคุณต้นขายแก้วมังกรดีมาก จึงสนใจ หันมาปลูกขายบ้าง มีชาวบ้านร่วมกันปลูก ร่วมกันขายกว่า 30 ราย ทุกรายได้ขึ้นทะเบียนปลูกแก้วมังกร ดังนั้น เพื่อให้เกิดเป็นระเบียบ ระบบ จึงมีความเห็นร่วมจัดตั้งเป็นวิสาหกิจชุมชนในปี 2557

คุณต้นมองว่า หากปลูกแก้วมังกรขายผลสดอย่างเดียวในอนาคต อาจประสบปัญหาราคาตก ดังนั้น ควรหาทางเพิ่มมูลค่าด้วยการแปรรูป เพราะมีความยั่งยืนและลดความเสี่ยงกว่า เคยมีความคิดจะทำส่งออก แต่หาวิธีไม่ได้จนกระทั่งมาเจอวิธีการแปรรูปด้วยการอบแห้ง จึงระดมทุน ภายในกลุ่มวิสาหกิจเพื่อซื้อเครื่องมาใช้ในปี 2559



คุณฤชภูมิ ถิ่นฐาน หรือ คุณต้น



ช่วงเป็นดอกมีความสมบูรณ์

การปลูกแก้วมังกรทางภาคเหนืออาจประสบปัญหาทางสภาพอากาศที่หนาวเย็น ส่งผลต่อคุณภาพผลผลิต ดังนั้น ในพื้นที่ทางภาคเหนือจึงไม่นิยมปลูกแก้วมังกรกัน แต่สำหรับชาวบ้านในพื้นที่ตำบลบ้านถิ่นกลับเป็นสิ่งท้าทาย แล้วพวกเขาก็ทำสำเร็จ แม้พื้นที่ปลูกส่วนมากมีลักษณะลาดเอียง และเป็นดินลูกรังซึ่งไม่ได้สร้างปัญหาต่อการเจริญเติบโตของแก้วมังกรแต่อย่างใดเลย

แก้วมังกรเริ่มมีดอกเมื่อเข้าหน้าฝนหรือสักประมาณปลายเดือนเมษายน-พฤษภาคม ดอกแก้วมังกรจะผสมโดยผึ้งที่ชาวบ้านเลี้ยงไว้ในพื้นที่ ดังนั้น การปลูกแก้วมังกรจึงไม่ใช่เคมีในทุกขั้นตอน ส่วนวัชพืชที่มีในแปลงต้องหมั่นกำจัดออกเป็นประจำโดยเฉพาะหน้าฝน ผลผลิตแก้วมังกรจะเริ่มมีภายหลังจากมีดอกแล้ว 30 วัน



เตรียมเข้าตู้อบแห้ง



ผลสดที่เพิ่งเก็บมาจากสวนรอการคัดแยกเกรดตามคุณภาพและขนาด

ผลผลิตแก้วมังกรควรเก็บจริงจั้งตั้งแต่อายุ 3 ปีเนื่องจากมีความสมบูรณ์ มีคุณภาพ และสามารถให้ผลผลิตไปจนถึงอายุ 15 ปี ช่วงปลูกระยะแรก ไม่ต้องใส่ปุ๋ยเพียงคลุมฟางเพื่อรักษาความชื้นเพราะรากอ่อนจะแตกง่าย ถ้าได้รับความชื้นที่พอเหมาะ ไม่ควรให้น้ำจนแฉะหรือน้ำขัง สำหรับปุ๋ยที่ใช้เป็นปุ๋ยหมักที่ทางกลุ่มทำขึ้น ผลผลิตเริ่มเก็บได้ตั้งแต่เดือนมิถุนายน-พฤศจิกายน โดยในรอบปีจะเก็บผลผลิตจำนวน 6 ครั้ง

ปลูกขายทั้งผลสดและอบแห้ง

แก้วมังกรจะเก็บผลตอนแก่มีผิวสีเขียวอมส้ม หลังจากตัดจากต้นมาแล้วให้ทิ้งไว้ 2 วันเพื่อให้ผิวเปลี่ยนเป็นสีแดงตามที่เห็นวางขายทั่วไป หลังจากทุกสวนเก็บผลผลิตจะนำไปส่งที่กลุ่มเพื่อคัดแยกตามคุณภาพ ความสมบูรณ์ และขนาดจำนวน 4 เกรด ได้แก่ 1. เบอร์ 00 มีจำนวน 2 ผลต่อกิโลกรัม 2. เบอร์ 0 มีจำนวน 3 ผลต่อกิโลกรัม 3. เบอร์ 1 มีจำนวน 4 ผลต่อกิโลกรัม และ 4. เบอร์ดอก (มีขนาดเล็ก ไม่สวย) มีจำนวน 5-10 ผลต่อกิโลกรัม

อย่างไรก็ตาม คุณต้น บอกว่า ในช่วงหลังไม่ได้คัดแยกเกรดเหมือนก่อน แต่จะคัดขนาดและคุณภาพตั้งแต่เบอร์ 00 จนถึงเบอร์ 1 คละกัน ขายกิโลกรัมละ 15 บาท โดยยึดเบอร์ 0 เป็นเกณฑ์เพราะมีจำนวนมากที่สุด

สำหรับการอบแห้งพองผิวเป็นสีแดงจึงนำเข้าเก็บในห้องเย็นเพราะจะควบคุมและรักษาความสุกและสดไว้จนกว่าจะนำออกมาอบแห้ง เกรดที่ใช้อบแห้งจะเป็นเบอร์ 0 จนถึงเบอร์ดอก ใช้ปริมาณแก้วมังกรวันละ 1 ตัน เมื่ออบเสร็จจะได้แก้วมังกรอบแห้งครั้งละ 100 กิโลกรัม โดยจะเริ่มอบแห้งในช่วงระหว่างเดือนกรกฎาคม-กันยายน เนื่องจากเป็นช่วงที่มีผลผลิตแก้วมังกรออกจำนวนมาก

ขายผลสดและอบแห้ง ปริมาณขายผลสดปีละประมาณ 200 ตัน ส่งเข้าโรงงาน โดยโรงงานแต่ละแห่งจะแจ้งจำนวนที่ต้องการมาล่วงหน้า คุณต้น เผยว่า ปลูกขายผลสดส่งโรงงานไม่ค่อยพอกับความต้องการที่มีมากกว่า ส่วนอบแห้งทั้งปีอบได้ปริมาณ 6 ตันเพราะกำลังการผลิตทำได้เพียงเท่านั้น ตลาดอบแห้งมีขาย 2 ช่องทาง คือ 1. ทางออนไลน์ ในชื่อ “Ban Tin” แก้วมังกรอบแห้ง และ 2. ทำส่งโรงงานเพื่อทำรีแบรนด์



ผลสดมีสีแดง ลักษณะผลสมบูรณ์ไม่มีตำหนิ ได้ขนาดมาตรฐาน



ผลิตภัณฑ์แก้วมังกรอบแห้งแบรนด์ “Ban Tin”

กระบวนการอบแห้ง

แก้วมังกรอบแห้ง จะใช้ผลที่มีสุกพอดีเท่านั้น หลังจากได้ผลสดมาปล่อยให้เปลือกเป็นสีแดงแล้วนำเข้าเก็บในห้องเย็นขนาด 12 เมตร นำออกมาใช้เพียงวันละตันโดยนำมาล้างทำความสะอาดก่อนแล้วค่อยปอกเปลือก จากนั้นสไลซ์เป็นแผ่นใส่ตะแกรงแล้วนำเข้าเครื่องอบด้วยอุณหภูมิ 75 องศาเป็นเวลา 8 ชั่วโมง แล้วจึงแพ็คใส่ถุงรวมก่อนที่จะนำเข้าห้องเย็นสำหรับใส่ของแห้งขนาด 6 เมตรเพื่อเก็บสต็อกไว้

แก้วมังกรอบแห้งที่ขายส่งบริษัทแบ่งเป็นเกรด A มีเส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 4.50 เซนติเมตร ที่เหลือเป็นเกรด B มีลูกค้าบางแห่งนำแบบอบแห้งไปปั่นอีกรอบเพื่อนำไปใช้เป็นส่วนผสมของฟรุตบาร์หรือผลไม้อบแห้งแบบแห้งที่มีส่วนผสมของผลไม้หลายชนิดในแห้งเดียว

แบรนด์ “Ban Tin” แก้วมังกรอบแห้ง ไม่มีการปรุงรส ความหวานเกิดจากผลที่ผ่านกระบวนการอบรีดน้ำออกทำให้เหลือแต่เนื้อผลที่มีความหวานตามธรรมชาติอย่างแท้จริง ซึ่งถ้าวัดความหวานจะประมาณ 13-14 บริกซ์ มีขายเป็นแบบซองขนาดบรรจุ 40 กรัม ขายปลีกราคา 45 บาทต่อซอง ถ้าขายส่งมีส่วนลด

ตอนนี้วิสาหกิจชุมชนแก้วมังกรตำบลบ้านถิ่นมีสมาชิก 86 ราย แต่ละรายมีพื้นที่ปลูกเฉลี่ย 10 ไร่ ทั้งยังได้รับ GAP ทุกแปลง สมาชิกกลุ่มทุ่มเทกับแก้วมังกรทั้งผลสดและอบแห้ง ใส่ใจทุกกระบวนการ คุณตั๋นชี้ว่า ทางกลุ่มปลูกแก้วมังกรไม่พอขายเนื่องจากทั้งผลสดและแปรรูปได้รับความสนใจจากลูกค้าเป็นอย่างดี และมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น



ห้องเย็นสำหรับเก็บผลที่อบแห้งเสร็จรอการแพ็คเกจตามออร์เดอร์



ห้องเย็นสำหรับเก็บผลสดรอการอบแห้ง

“อาจเป็นเพราะในพื้นที่ภาคเหนือถือว่ากลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านถิ่น เป็นแหล่งปลูกขนาดใหญ่ที่มีศักยภาพมาก ที่สำคัญยังแปรรูปได้ด้วย ปัจจุบันการปลูกแก้วมังกรเป็นอาชีพหลักของชาวบ้าน พวกเขาสามารถเฉลี่ยต่อรายประมาณ 2 แสนบาทต่อปี” คุณต้น กล่าวทิ้งท้าย

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่คุณต้น โทรศัพท์ 081-029-4134 เฟซบุ๊ก Ban Tin แก้วมังกรอบแห้ง วิสาหกิจชุมชนแก้วมังกรตำบลบ้านถิ่น