

ก 1193

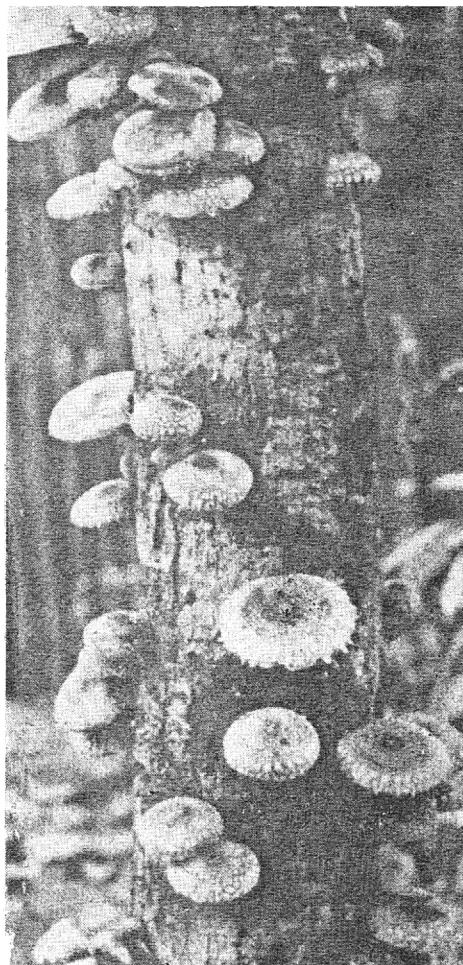
# ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា

## The Daily Trade News

ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា សាសនា ពិធីយោបាយ នគរបាល ភ្នំពេញ

# រាយពាណវ័រតើយកដៃ

ធម្មតា គុងគី



คนที่เคยไปอยู่เมืองหน้า โดยเฉพาะประเทศในแถบยุโรป มักจะติดนิสัยการพักผ่อนหย่อนใจแบบหนึ่งของชาวประเทศนั้นๆ

นั่นคือการเก็บเห็ด โดยจะมีทรัพยากริม “ชายฝั่ง” ร่วมเดินทางไปค่วยหรือไม่ก็ได้

แต่ส่วนใหญ่แล้วก็จะมีถ้าไม่คุ้นชาก็เมียเจ้าเก่านั้นแหละ หรือไม่ก็ยกโขียง กันไปหัน ครอบครัวเลยก็ได้

ถูกที่ชาวยุโรปชอบเข้าบ้าน้ำ เห็ดกันก็คือถูกอร่อย คือนอกจากจะได้เชย์ถูกด้วยเมืองไปสัมผัสรรยากาศแบบบ้าน้ำ ๆ แล้วก็ยังมีโอกาสได้เห็ดของโปรดดิไม่ติดมีomaด้วย

พอฝนเริ่มงอกอ่อนที่ถูกนำไปร่วงจะมาเยือน เห็ดก็จะค่อยๆ หมดไปจากบ้าน้ำร้อนๆ กับคน เพราะถูกเก็บชะเนียนมัง หรือไม่ก็หมดหน้าของมันพอดี

คนเขียนเองก็เคยพิศมัย การเที่ยวบ้าน้ำแบบเขานั่นเหมือนกันกว่าการที่หันยกเรือลงน้ำมาพูดถึงวันนี้ มิได้ดังใจจะเขียนถึงกลวิธี ภารล่าเห็ดหรือเก็บเห็นโดยเฉพาะ หากจะบอกว่าคนยุโรปนั้นเข้าบ้าน้ำเห็ดกันจริง ๆ

ไม่ต่างไปจากคนไทยส่วนใหญ่ หรือชาวเมืองร้อนในทวีปอื่น ๆ ซักเท่าไร หรืออาจจะบ้ามากกว่าเสียด้วยซ้ำไป

ฉนั้น ตลาดเห็ด ของ โลก จึง กว้างขวาง พอที่เรา จะคิดผลิตหรือ เพาะเพื้อการ ส่งออกทำเงินทำทอง เข้าประเทศกันอีกชนิดหนึ่ง

เพียงแต่ว่าเราจะต้องปรับปรุง และพัฒนาห้องระบบและเทคโนโลยีในการผลิตเห็ดเสียใหม่ให้ได้มาตรฐานความต้องการของตลาด และเพื่อให้ได้ปริมาณ และมีราคาแน่นอนเป็นที่望ใจของตลาดเสียหน่อย

อันที่จริง เราเองก็เริ่มเพาะเห็ดกันอย่าง เป็นหลัก เป็นฐานถูกต้องตามหลักวิชาการ มาตั้งแต่ปี ๒๕๔๗ โน่น โดยเฉพาะอย่างยิ่งเห็ดฟาง ซึ่งถูกยกเป็นอาชีพหลักอย่างหนึ่งของเกษตรกรบ้านจุบัน นับแต่นั้นมา

ทุกวันนี้เห็ดก็เมืองไทย เพาะหรือผลิตได้มีอยู่๗ ชนิดด้วยกันคือ เห็ดฟาง เห็ดหูหนู เห็ดนางรม เห็ดเป่าอ้อ เห็ดนางพ้า เห็ดแซมบีญอง และเห็ดตีนแรด

ทุกปี เราสามารถผลิตเห็ดทุกชนิดได้รวมกันประมาณ ๗๐,๐๐๐ ตัน คิดเป็นมูลค่าราษฎร ๑,๐๐๐ ล้านบาทเศษ แต่ส่วนใหญ่เห็ดเหล่านี้ถูกนำมาใช้เพื่อการบริโภคภายใน ส่วนที่เหลือเล็กน้อยเป็นสินค้าส่งออก หรือคิดเป็นมูลค่าราษฎร ๖ ล้านบาทต่อปี

แต่กระนั้น ค่าที่เป็นนักนิยมเห็ดตัวยง เราจึงต้องนำเข้าเห็ดต่างๆ อีกถึงปีละไม่ต่ำกว่า ๓๐ ล้านบาท

เห็ดที่นำเข้ามากกว่าเพื่อนก็คือแซมบีญอง ตกประมาณปีละ ๑๐ ล้านบาทขึ้นไป โดยที่เราเองสามารถผลิตหรือเพาะได้แค่ปีละ ๓๐๐ ตัน คิดเป็นมูลค่า ๘ ล้านบาทเท่านั้น

เนื่องจากภาระเบ็ดเตล็ดที่มีอยู่ต้องใช้เทคโนโลยีค่อนข้างสูง และต้องใช้อุปกรณ์ในการผลิตแตกต่างไปจากเบ็ดชนิดอื่น การลงทุนจึงพลอยสูงตามไปด้วย

ประกอบกับสายพันธุ์ของเรามาจากเมืองหนาว เพราะยังไม่สามารถห่อหุ้มได้ เบ็ดชนิดนี้จึงผลิตได้เฉพาะในแบบเมืองเหนือเท่านั้น

การต่อรอง ราคา กันระหว่างเกษตรกรกับโรงงานบรรจุหัวที่ป้องชนิดนี้ยังเป็นปัญหาอยู่เนื่องจากให้เกษตรกรเกิดความไม่แน่ใจในการลงทุนเพาะเบ็ดชนิดนี้

อันสืบคือภาระของบัญญาที่จะหักให้เห็นสภาพการณ์ผลิตหรือเพาะเบ็ดในเมืองไทย ซึ่งมีตั้งแต่สายพันธุ์ หรือเชื้อพันธุ์ที่ยังไม่ได้ห่อหุ้มไม่เหมาะสม เทคโนโลยีใน การผลิตหรือการเพาะรวมทั้งเทคโนโลยีในการแปรรูป เช่นการทำแห้งหรือจับไส้กระป๋อง

รวมไปถึงบัญญาการตลาด เช่นนักนิยมเบ็ดของเรายังพอใจที่จะบริโภคเบ็ดนอก เช่นเบ็ดหมูชั้นบ้านราษฎร์ได้เพียงพอ กับความต้องการ หรือย่างน้อยก็ไม่ขาดแคลน แต่เราภัยอุดส่วนส่วนสูงเบ็ดหมูหักออกเข้ามากินเป็นต้น

เมื่อเร็วๆ นี้ ดร. ดับบลิว. เอ. เอเยส์ ผู้เชี่ยวชาญด้านเบ็ดขององค์การเอฟเอโอ.ได้เข้ามาทำการวิจัยเรื่องการพัฒนาการผลิตเบ็ดในประเทศไทยพบว่ามีความเป็นไป

ได้สูงในการพัฒนาผลผลิตเบ็ดให้กล้ายเป็นอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ได้ เพราะวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตของเรานี้อยู่เหลือเพื่อและหาง่าย เช่นฟางข้าว ซึ่งเลือยชังข้าวโพดใส่นุ่น เปลืออกถัวเชือรา ตลอดจนมูลสัตว์

ต้นทุนในการผลิตของเราจึงต่ำกว่าอีกหลายประเทศเช่นเดียวกัน อีกทั้งเมืองไทยยังสูงกว่าเมืองไทยเสียด้วยซ้ำ

นอกจากนี้ ดร. เอเยส์แกะยังบอกด้วยว่า ถ้าหากได้มีการพัฒนาระบบการผลิตเพียงเล็กน้อย เราภัยสามารถลดต้นทุนการผลิตได้

แต่ขอสำคัญ หรือที่เป็นข้อจำกัดสำคัญของการผลิตเบ็ดในประเทศไทยก็คือเรายังขาดเทคโนโลยีชั้นสูงกับความรู้ใหม่ ๆ ตลอดจนเครื่องไม้เครื่องมือที่ยังไม่สมบูรณ์

และสิ่งที่จำเป็นจะต้องรับทำเสียแต่วันนี้ก็คือเรื่องมือศึกษาค้นคว้าว่าพันธุ์เบ็ดชนิดใดจะมีความสำคัญต่อเศรษฐกิจของประเทศไทย หรือสามารถทำรายได้เป็น กอบกิ่งแก่เกษตรกรได้ดีและแน่นอน

สุดท้ายที่อยากจะบอกคือทั้งหมดที่เขียนมาขึ้นนี้มิใช่เป็นข้อเสนอให้ลงมือ “เล่น” กับเบ็ดอย่างเป็นอุตสาหกรรมใหญ่กัน ในวันนี้ จนกว่าผลวิจัยของดร. เอเยส์ แกะจะได้มีการกลั่นกรอง กันอีกที ว่าเหมาะสมกับเรา และเรามีความพร้อมที่จะเล่นกับมันได้แล้วด้วย