

ก 1189

## ສ່ພາມເຮົາ

ປີທີ ៣၇ ອັບບັດທີ ១៩៥៥

ວັນຈັນທີ ២៥ ພຸດພະກັນ ພ.ມ. ២៥၃၀

# ຝຣິ່ນແຊີ ໄກຍຈະກ້າວໜ້າ ສໍາພັນນາເທດໂນໂລຢີ

**เห็ดได้ชื่อว่าเป็นอาหารอันโอชะ-และนี่คุณค่าทางโภชนาการสูงนิดหนึ่ง บจจุบันคนไทยนิยมรับประทานเห็ดกันมาก เพราะนอกจากจะมีรสชาติอร่อยปากแล้ว ยังอุดมด้วยคุณค่าของโปรตีนที่ค่อนข้างสูง รวมทั้งไขมันควรนำไปใช้ครัว เกลือแร่ และวิตามินอีกหลายชนิด นอกจากนั้น การเพาะปลูกยังใช้เวลาไม่นานและสามารถเพาะในที่ขายาดและน้ำได้อีกด้วย -นี่เป็นความเห็นขององค์กรอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ สาขากาศพื้นเมืองและแบซีพิก**

ประเทศไทยเริ่มนิยมการเพาะเห็ดอย่างถูกต้องตามหลักวิชาการตั้งแต่ปี 2481 โดยการค้นคว้าทดลองการเพาะเห็ดฟางของดร.กาน ชลวิจารณ์ ข้าราชการกองพิชพารณ์ กรมกสิกรรม ทำให้การเพาะเห็ดฟางกลยุทธ์เป็นอาชีพหลักอีกอาชีพหนึ่งของเกษตรกรตั้งแต่นั้นเป็นต้นมา ตามด้วยเห็ดหูหนู

## เห็ดเด่น 8 ชนิด

บจจุบันเกษตรกรไทยเพาะเห็ดเพื่อเป็นการค้า 8 ชนิด ด้วยกัน คือ เห็ดฟาง เห็ดหูหนู เห็ดนางรม เห็ดนางฟ้า เห็ดเป้าอ้อ เห็ดแซมปิญอง และเห็ดศีนแรด โดยประมาณผลผลิตรวมปีละ 70,000 ตันคิดเป็นมูลค่าประมาณ 1,000 ล้านบาท ผลผลิตนี้ส่วนใหญ่ไปบริโภคภายในประเทศ มีเพียงส่วนน้อยที่ส่งไปขายต่างประเทศ ในปี พ.ศ. 2526 ประเทศไทยส่งเห็ดแห้งไปขายต่างประเทศ คิดเป็นมูลค่าประมาณ 6,124,084 บาท ส่วนมากเป็นเห็ดฟางและเห็ดหูหนู

บจจุบันมีเห็ดที่สามารถผลิตได้มากที่สุดเป็นประเภทหลักในประเทศไทยเริ่มตามลำดับโดยมีปริมาณการผลิตโดยรวมปีละประมาณ 69,948 ตันมูลค่า 1,093 ล้านบาท คือเห็ดฟางผลิตได้ราวปีละ 60,000 ตัน มูลค่า 900 ล้านบาท เห็ดเป้าอ้อหรือนางรม 5,760 ตัน มูลค่า 115 ล้านบาท, เห็ดหูหนู 3,888 ตัน มูลค่า 70 ล้านบาทและเห็ดแซมปิญอง 300 ตันมูลค่า 8 ล้านบาท ซึ่งเห็ดแต่ละชนิดมีความแตกต่างด้านสถานการณ์ในการผลิตดังนี้

เห็ดฟางเห็ดเพาะได้มากที่สุด และสามารถเพาะได้ทั่วไปโดยเฉพาะรอบ ๆ เมืองใหญ่ที่ชาวบ้านมีอาชีพทำนา และมีฟางมากพอที่จะใช้เพาะเห็ดเป็นอาชีพเสริม บจจุบันแห่งเพาะเห็ดฟางที่ใหญ่ที่สุดคือเขตติดต่อระหว่างจังหวัดหนองคาย จังหวัดสระบุรี กับอัมเภอหาดใหญ่ จังหวัดอุบลราชธานี บจจุบัน สำหรับการหันมาทำฟางคือ ต้องมีต่อลาดรองรับเพียงพอ และการขายส่วนใหญ่จะผ่านพ่อค้าคนกลาง ในราคากายสั่งๆๆ ร้อนกิโลกรัมละประมาณ 15 บาท ถูกๆ ประมาณ 20-25 บาท ราคาขายปลีกถูกๆๆ ร้อนกิโลกรัม 20-25 บาท ถูกๆๆ ห้ามซื้อกินเจ จ.ก.ล. 60 บาท จากการคำนวณรายได้ปรากฏว่าเกษตรกรที่เพาะเห็ดฟางจะมีรายได้ต่อวันราว 25 ถึง 27 บาท

เห็ดเป้าอ้อหรือเห็ดนางรม เป็นเห็ดที่เพาะได้เป็นอันดับสองรองมาจากเห็ดฟาง ส่วนใหญ่จะเพาะบนเนื้อในภาชนะ เช่น เห็ดชนิดนี้เพาะได้ทั้งปี แต่ต้องเพาะในโรงเรือนเกษตรกรที่เพาะเห็ดเป้าอ้อมากที่เป็นอาชีพหลัก แต่บจจุบันราคาค่อนข้างต่ำ ดอกขายสั่ง จ.ก.ล. 12-15 บาท เพราะไม่

ค่อยเป็นที่นิยมรับประทาน เช่นเดียวกับเห็ดหูหนูซึ่งผลิตได้เป็นอันดับสาม แต่ขณะนี้ราคาค่าตกลงเป็นอันมากจากที่เคยนิยมกันมาในอดีต เพราะเมืองไทยเพาะได้เห็ดหูหนูพันธุ์ร้อนซึ่งคุณภาพดีกว่าเห็ดหูหนูขาวที่เพาะได้ในจีนหรือเกาหลี บจจุบันราคาเห็ดหูหนูในไทยจึงตกต่ำเป็นราคางต. ก.ก.ล. 600 ถึง 800 บาทในตลาดเมืองไทย ผู้เพาะเห็ดหูหนูนิยมเพาะควบคู่กับเห็ดเป้าอ้อเพื่อต้องใช้โรงเรือนเหมือนกัน

## ขาดดุลการค้าเห็ด

แม่VERAGEประเทศไทยจะผลิตเห็ดได้ในปริมาณมากพอสมควร แต่เมื่อการนำเข้าปีละไม่ใช่น้อย จาสถิติน่าเชื่อของกรมศุลกากรระหว่างปี 2518 นำเข้า 4,285,718 บาท และเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ จนถึง 29,946,854 บาทในปี 2526 ในขณะที่ตัวเลขส่งออกในปีเดียวกันมีเพียง 6,126,080 บาท เห็ดที่นำเข้าส่วนใหญ่ค้าเป็นเห็ดแซมปิญองซึ่งนำเข้าจากประเทศไทยเกาหลีในปี 2526 คิดเป็นมูลค่ากว่า 22 ล้านบาท ส่วนที่เหลือเป็นเห็ดหอมจากสาธารณรัฐประชาชนจีน ญี่ปุ่น และไต้หวัน สำหรับเห็ดไทย ที่ส่งออกนั้นส่วนใหญ่จะเป็นเห็ดฟางและเห็ดหูหนูแห้งที่ส่งไปยังสิงคโปร์ บรูไน ชาอดี อาราเบีย และเยร์มัน โดยสรุป นับแต่ปี 2524 เป็นต้นมาประเทศไทยส่งเห็ดออกปีละประมาณ 6 ล้านบาท แต่นำเข้าปีละ 25-30 ล้านบาท

การขาดดุลการค้าปีละประมาณ 20-24 ล้านบาท โดยเฉลี่ยถือว่าเป็นสิ่งไม่สมควรจะเสียเพราะอันที่จริงแล้วประเทศไทยมีศักยภาพในการผลิตเห็ดได้มากกว่าที่เป็นอยู่มากเนื่องจากปัจจัยในการเพาะเห็ดเป็นวัสดุห่างไกลจากการนำเข้าสุดเหลือใช้จากการเกษตรมีประยุกต์เช่น ฟางข้าว ซึ่งเหลือซึ้งข้าวโพด ใช้หุ่น เปลือกหัวเมืองและมูลสัตว์ วิธีการเพาะก็ไม่ยุ่งยาก การลงทุนต่ำ และให้ผลตอบแทนในเวลาอันสั้น แต่การที่ปริมาณการผลิตและคุณภาพเห็ดในไทยไม่สูงเท่าที่ควรนั้นเนื่องจากสาเหตุหลายประการเช่น

ประเทศไทยมีปัญหานำเข้าแซมปิญองเข้าปีละหลายล้านบาททั้งที่สามารถผลิตได้เพียงพอสำหรับบริโภคภายในประเทศไทย เนื่องจากเห็ดแซมปิญองที่เพาะกันอยู่ในบจจุบันเป็นสายพันธุ์เมืองหนาวที่ต้องการอุณหภูมิต่ำ เพราะบจจุบันยังไม่สามารถขยายพันธุ์ให้เหมาะสมสำหรับเมืองร้อน เพราะฉะนั้นเห็ดชนิดนี้จึงเพาะได้ในแบบชั่วคราวก่อนเท่านั้น ประกอบกับต้องใช้เทคโนโลยีสูงกว่าการเพาะเห็ดธรรมด้า คือใช้หม้อแม่สำหรับปรับคุณภาพพร้อมด้วยการเพิ่มผลผลิตได้อย่างส່าเร็วและมีคุณภาพ ซึ่งการลงทุนซึ่งแรกจำเป็นต้องใช้เงินไม่น้อย ทำให้เกษตรกรไม่กล้าลงทุน การผลิตเห็ดแซมปิญองจึงทำได้ในปริมาณน้อยและคุณภาพไม่ได้มาตรฐาน นอกจากนั้นยังมีปัญหาเรื่องการต่อรองราคาระหว่างเกษตรกรกับโรงงานเห็ดกระป่อง ทำให้ผู้ผลิตเห็ดแซมปิญองในไทยมีรายได้ไม่แน่นอนอีกด้วย บัญหานี้เป็นปัญหาเดียวกับการผลิตเห็ดหอม ทำให้เกษตรกรรายได้อ่อนต่ำ เสียดายปีละมาก ๆ ทั้งที่วัสดุในการผลิตมีเหลือเพื่อและค่าแรงต่ำกว่าประเทศไทยผู้ส่งออกอื่น ๆ เช่น เกาหลี ญี่ปุ่น และไต้หวัน

## ប៊ូឌីអាតឡាតក្រពេលខ្លួន

นักจากนั้น ประเทศไทยยังพบปัญหาไม่สามารถส่ง  
เห็ดฟางออกขายยังต่างประเทศได้มากกว่าที่เป็นอยู่ ทั้งที่มี  
ตลาดกว้างในเยอรมันและสหราชอาณาจักรรวมทั้งประเทศไทย  
ในกสุมตลาดรวมยุโรปอีก ๑ ที่ ต้องการเห็ดฟางแห้งและเห็ด  
ฟางบรรจุกระป๋องเป็นจำนวนมาก แต่อุปสรรคสำคัญคือ  
ประเทศไทยยังขาดเทคโนโลยีในการผลิตเห็ดฟาง ทำให้ใช้  
คุณภาพไม่ได้มาตรฐาน และปริมาณกับราคาไม่คงที่คือใน<sup>๔</sup>  
ดูรู้ว่าราคากลางเพราผลผลิตมาก ครองข้ามกับอุดหนุนราคาน้ำขึ้น  
เพราผลผลิตน้อย นักจากนั้นยังขาดเทคโนโลยีในการ  
แปรรูป และขาดมาตรฐานด้านการตลาดที่เหมาะสม ทำให้ได้  
รายได้จากการส่งออกที่น่าจะสูงกว่าที่เป็นอยู่ไม่สามารถทำได้  
ในขณะนี้ ทั้งที่ประเทศไทยมีศักยภาพในการผลิตเห็ดฟาง  
มากกว่าค่าปีละ ๙๐๐ ล้านบาทหลายเท่าตัว

ปัญหาการเพาะเห็ดไทยในขณะนี้อาจกล่าวได้ว่ามีมากมายหลายด้าน เช่น ปัญหาเกี่ยวกับการผลิตเช่นผลิตเพียงบางห้องที่ไม่ครอบคลุมทั้งประเทศทำให้ประชาชนส่วนใหญ่มีอาหารเห็ดไม่เพียงพอตลอดปี นอกจากนั้นยังผลิตได้คุณภาพไม่สม่ำเสมอ เพราะบางครั้งเจอบัญชาต์เห็ดระบาดหรือขาดความรู้เรื่องการคัดคุณภาพก่อนวางขายและการปฏิบัติหลังเก็บเกี่ยว และเกษตรกรไม่ร่วมกู้มันกันเพื่อปรับปรุงคุณภาพในการผลิต ปัญหาด้านการผลิตอีกประการหนึ่งคือในห้องที่ห้าวไกล เชื้อเห็ดหายากคุณภาพต่ำ ทำให้เกษตรกรเบื่อหน่ายที่จะเพาะเห็ด นอกจากนั้นเห็ดบางชนิด เช่น เห็ดห้อมและเห็ดแซมปิอยงปั้งมีผลิตไม่พอแก่ความต้องการ

บัญชาด้านการตลาดซึ่งเป็นบัญหาใหญ่ของเกษตรกร  
อีกอย่างหนึ่งก็คือ ชาวไทยนิยมซื้อเห็ดซึ่งผลิตในต่างประเทศ  
ทั้งที่เมืองไทยมีการเพาะเห็ดชนิดนั้นแล้ว เช่น เห็ดหูหมู,  
เห็ดบางชันดังกล่าวสำหรับผู้บริโภค และบางชนิดแพ้งเกิน  
ไป ทำให้การบริโภคน้อย นอกจานนั้น ยังมีบัญชาด้านวิชา  
การ เช่น การขาดเชื้อเห็ดพันธุ์ถูก用来ให้ผลผลิตดีๆและคุณภาพ  
ไม่สม่ำเสมอ, ขาดเทคโนโลยีในการขนส่งเชื้อเห็ด ทำให้  
การเพาะไม่ได้ผลเกษตรกรรมความเสี่ยงสูง, ศัตรูเห็ดระบาด  
ทำให้ผลผลิตและคุณภาพลดลง, การใช้สารเคมีโดยปราศจาก  
ความรู้, ขาดเทคโนโลยีในการปรับวินัยดีหลังเก็บเกี่ยวทำให้เห็ด  
เน่าเสียเร็วไม่สามารถส่งไปขายไกล ๆ ได้ และขาดเทคโนโลยี  
ในการแปรรูปเห็ดให้ได้คุณภาพดี เช่น การทำให้แห้งหรือ  
ทำเห็ดกระป่อง ฯลฯ

อยู่ในวิสัยแก้ไขได้

อย่างไรก็ตาม อาจกล่าวได้ว่าปัญหาเหล่านี้อยู่ในวิสัย  
ที่จะแก้ไขได้ รายงานการวิจัยเรื่องการพัฒนาการผลิตเกิดใน  
ประเทศไทยในเดือนพฤษภาคม 2527 ของ ดร.ตับบลิว.เอ.  
ไฮย์ส ผู้เชี่ยวชาญด้านเห็ดของ เอฟเอโอ.ที่เดินทางมาทำ  
การวิจัยตามโครงการของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ร่วม  
กับ เอฟเอโอ.ในพื้นที่เพาะปลูกเห็ดรอบ ๆ กรุงเทพฯ เชิงใหม่

และภูเก็ต ระบุว่าประเทศไทยมีความเป็นไปได้อย่างสูงในการพัฒนาผลิติให้ก้าวสู่ความเป็นอุดสาหกรรมการผลิตขนาดใหญ่ เนื่องจากวัสดุดีที่ใช้ในการผลิต ซึ่งส่วนใหญ่เป็นของเหลือใช้จากการเกษตรมีอยู่เหลือเพือ ดังนั้นดันทุนในการผลิตึงทำกว่าหลายประเทศที่นิยมปลูกเห็ดอยู่ในขณะนี้ นอกจานนี้ ยังสามารถลดต้นทุนในการผลิตได้อีกด้วย การพัฒนาวิธีการผลิตที่เป็นอยู่

แต่ข้อจำกัดที่ทำให้ไม่สามารถขยายการเพาะปลูก  
ออกไปได้มากกว่าที่เป็นอยู่คือการขาดแคลนเทคโนโลยีและ  
ความรู้ใหม่ ๆ นอกจากนั้น เครื่องมือเครื่องมือยังไม่เพียงพอ  
ในหมู่ผู้ผลิต เพราะฉะนั้นสิ่งที่เป็นที่ต้องการในเวลานี้คือ  
การศึกษาวิจัย โดยเลือกศึกษาเหตุชนิดที่มีความสำคัญที่สุด  
และคาดว่าจะมีผลกระทบถึงการเพิ่มรายได้แก่เกษตรกร  
เป็นอันดับแรก

นักจากนัน ดร.heyse's ยังกล่าวด้วยว่า การพัฒนา  
วิธีการและระบบการเพาะเห็ดฟางต้องดำเนินการอย่างต่อเนื่องและต้องมีความตั้งใจที่จะส่งเสริม  
ให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในเชิงบวกในประเทศทุกๆ ภาคของประเทศไทย ไม่ใช่แค่ในภาคใต้เท่านั้น แต่ต้องมีการสนับสนุน  
และการร่วมมือจากทุกภาคส่วน ไม่ว่าจะเป็นภาครัฐ ภาคเอกชน หรือชุมชนท้องถิ่น ที่จะช่วยให้การพัฒนา  
นี้ประสบความสำเร็จอย่างยั่งยืน

การนิคุนย์กลาง

สำหรับเด็ชนิดอื่น ๆ จำเป็นต้องพัฒนาโดยอาศัย  
หลักการผสมผสานระหว่างเทคโนโลยีระดับสูงในเรื่องการ  
เพาะและเตรียมเชื้อพันธุ์ กับเทคโนโลยีพื้นบ้านในเรื่องการ  
คุ้นเคยและให้อาหารโดยส่วนประกอบที่ต้องใช้เทคโนโลยีระดับ  
สูงอาจรวมกันอยู่ ณ ที่ได้ที่หนึ่ง ซึ่งเป็นศูนย์กลางสำหรับ  
บริการวัตถุถือที่จำเป็น เช่น เชื้อพันธุ์สำหรับเกษตรกรจะ  
นำไปเพาะต่อขังห้องถินด้วยเทคโนโลยีพื้นบ้าน

ศูนย์กลางในการพัฒนาการเพาะเห็ดดังกล่าวควรตั้ง  
ในบริเวณที่สามารถให้บริการคนส่วนใหญ่ได้โดยคำนึงถึง  
ปัจจัยสภาพแวดล้อมต่าง ๆ เช่น สภาพดินฟ้าอากาศ เครื่องมือ  
เครื่องไม้ที่ใช้ดั้นทุนต่าง ๆ ความจำเป็นทางสังคมและเศรษฐกิจ  
รวมทั้งภาวะทางการตลาดดังที่ในห้องเรียนและตลาดเพื่อการ  
ส่งออกเพื่อยกระดับค่ามูลรัฐและปัจจัยสำคัญสำคัญ  
เพาะเห็ดจะทำได้อย่างมีประสิทธิภาพ

อุตสาหกรรมการผลิตเด็ດในประเทศไทยจึงยังสามารถจะขยายตัวออกไปได้มากกว่าที่เป็นอยู่หลาภูมิเพื่อแก้ปัญหาการขาดดุลการค้าที่มีมานานเป็นวาระขยายแหล่งผลิตเด็ดให้กว้างขวางไปทั่วประเทศควบคู่ไปกับการศึกษา วิจัยเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการผลิต และการขยายตลาดทั้งในและนอกประเทศไทย และที่สำคัญที่สุด เทคโนโลยีใหม่ๆ ควรได้รับการประยุกต์ใช้ให้เหมาะสมกับสภาพแวดล้อม เพื่อลดต้นทุนการผลิตไปพร้อมกับเพิ่มคุณภาพและปริมาณ เพื่อคนไทยได้บริโภคเด็ดในราคากลาง พร้อมกับเบ็ดเตล็ดการมีรายได้เพิ่มขึ้น และลดภาระภาระทางด้านการค้าได้มากขึ้น