



ศูนย์ชาวภาคเหนือ

# เห็ด อาชีพสร้างรายได้ของคนลำปาง

การเพาะเห็ดจำหน่ายเป็นอาชีพ ถือเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่มีชาวบ้านในเขตจังหวัดลำปางประกอบอาชีพกันมาก ในการเดินทางเยี่ยมเยียนจังหวัดลำปางครั้งนี้ ได้มีโอกาสเยี่ยมชมกิจกรรมต่าง ๆ เกี่ยวกับอาชีพการเพาะเห็ดในหลายรูปแบบด้วยกัน ซึ่งแต่ละแห่งมีเทคนิค หลักการปฏิบัติที่น่าสนใจและน่าติดตาม

**โศดม ที่ปางมะโอ**  
ที่บ้านปางมะโอ ตำบลวังเงิน อำเภอแม่ทะ จังหวัดลำปาง โทร. 0-1386-7306 อันอยู่ห่างจากตัวจังหวัดลำปาง ประมาณ 30 กิโลเมตร ในวันนี้ได้ชื่อว่า เป็นหมู่บ้านเห็ดหอม เนื่องจากชาวบ้านในหมู่บ้านนี้ส่วนใหญ่ยึดอาชีพการเพาะเห็ดหอมจำหน่ายเป็นหลัก ปัจจุบัน จากการสนับสนุนของหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้อง จึงได้มีการจัดตั้งเป็นกลุ่มเพาะเห็ดหอมขึ้น มีสมาชิกทั้งสิ้น 85 คน

**นางบัวซอน รินทรท้าว** ประธานกลุ่มเพาะเห็ดหอมและ **นางคำแปง ไชยป้อม** ผู้ใหญ่บ้าน ม. 8 บ้านปางมะโอ ร่วมกันให้ข้อมูลว่า แต่เดิมนั้นชาวบ้านจะประกอบอาชีพทำนาทำไร่กันเป็นหลัก และในปี 2537 ได้มีนักศึกษา มาออกค่ายอาสาและได้มีการฝึกอบรมชาวบ้านเกี่ยวกับการเพาะเห็ดนางฟ้า จึงทำให้ชาวบ้านเริ่มเปลี่ยนอาชีพมาสู่การเพาะเห็ด

จนกระทั่งมาในปี 2539 ทางสำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอแม่ทะ ได้จัดสรรงบประมาณตามโครงการแก้ไขปัญหาคาความยากจนมาให้ 200,000 บาท จึงได้ปล่อยกู้ให้กับชาวบ้านเพื่อดำเนินการเพาะเห็ดหอม จนกลายมาเป็นอาชีพหลักในวันนี้ ผู้ใหญ่บ้านกล่าว

สาเหตุที่ทำให้เกิดการปรับเปลี่ยนจากการเพาะเห็ดนางฟ้ามาสู่การเพาะเห็ดหอม กลุ่มผู้เพาะเห็ดให้เหตุผลว่า สิ่งที่สำคัญคือเรื่องของราคา เนื่องจากเห็ดหอมได้ราคาดีจึงทำให้มีผู้สนใจและได้ศึกษาหาวิธีการเพาะเลี้ยงจนประสบความสำเร็จ และได้ถ่ายทอดความรู้ให้เพื่อนบ้าน จนทุกครัวเรือนสามารถเพาะเห็ดหอมได้

จากนั้นมาการเพาะเห็ดหอมในถุง เพื่อจำหน่ายดอกสด จึงเป็นอาชีพที่สร้างรายได้ให้



การนั่งก้อนเชื้อเห็ด ที่ปางมะโอ

กับชาวบ้าน ดังนั้น จึงเป็นเรื่องที่ไม่แปลกหากมาเยี่ยมเยียนหมู่บ้านแห่งนี้แล้ว จะพบว่า ภายในบ้าน จะมีก้อนเชื้อเห็ดตั้งไว้อย่างมากมาย จะวางเห็นก็เพียงทางเดินและที่นอนเท่านั้น

ปัจจุบันสมาชิกแต่ละคนจะมีโรงเรือนเพาะเห็ดหอมเฉลี่ยคนละ 2 โรง โดยวันหนึ่งจะมีปริมาณเห็ดหอมออกจากหมู่บ้านประมาณ 120 กิโลกรัม ขึ้นไป โดยที่หมู่บ้านแห่งนี้สามารถผลิตเห็ดได้ตลอดทั้งปี เนื่องจากมีสภาพพื้นที่ อากาศ และความชื้นที่เหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของเห็ดหอมเป็นอย่างมาก อันเป็นส่วนหนุนที่สำคัญต่อการทำให้เห็ดเห็ดหอมประสบความสำเร็จ

หลังจากที่สามารถพัฒนาจนเพาะเห็ดหอมออกมาได้สำเร็จ ปัญหาต่อมาที่ทำให้ชาวปางมะโอต้องดำเนินการต่อ นั่นคือการหาตลาดรองรับผลผลิตที่ออกมา จากคำบอกเล่าของทางกลุ่ม ในช่วงแรกนั้นชาวบ้านได้ช่วยกันหาตลาดติดต่อพ่อค้าให้เข้ามารับซื้อ จนกระทั่งประสบความสำเร็จ สามารถติดต่อหาพ่อค้าเข้ามารับซื้อ ทั้งจากตลาดกรุงเทพฯ อุดรดิตถ์แพร่ พิษณุโลก ฯลฯ

"ตลาดกรุงเทพฯ เราส่งไปจำหน่ายที่ตลาด

แอปป์แลนด์ โดยมีพ่อค้าที่รับประจำอยู่ การขนส่งเราขนส่งทางเครื่องบิน ออกจากลำปาง ประมาณ 11 โมงเช้า จะไปถึงพ่อค้าประมาณบ่ายโมง แล้วเขาไปกระจายออกจำหน่ายอีกครั้งหนึ่ง"

พร้อมกันนี้ได้มีการนำผลผลิตส่วนหนึ่งมาวางจำหน่ายที่ร้านค้าหน้าหมู่บ้าน ซึ่งเป็นเส้นทางที่มีรถสัญจรอยู่มาก โดยราคาจำหน่ายหน้าหมู่บ้าน เป็นราคาส่งจากหมู่บ้านเช่นกัน



ผู้ใหญ่ คำแปง ไชยป้อม

ทั้งสองช่องทางนี้คือระบบการจัดจำหน่ายของชาวปางมะโอในเวลานี้ ในส่วนราคาจำหน่ายเห็ดหอม ของกลุ่มผู้เพาะเห็ดหอมบ้านปางมะโอเฉลี่ยที่กิโลกรัมละ 100-110 บาท

ในส่วนวิธีการเพาะเลี้ยงเห็ดหอม ได้รับคำบอกกล่าวว่า ในการเพาะเห็ด 1 กอง จะมีการผสมวัสดุเพาะต่าง ๆ ประกอบด้วย

**หนึ่ง** ซี้เลื่อยจากไม้จามจรี ไม้ยางพารา และกระถินณรงค์ จำนวน 100 กิโลกรัม สำหรับซี้เลื่อยจากไม้จามจรีนั้นทางกลุ่มสามารถติดต่อซื้อได้จากโรงงานแปรรูปไม้ในจังหวัด แต่ไม้ยางพารา ต้องสั่งซื้อมาจากจังหวัดทางภาคใต้ ในราคา 12,000 บาทต่อ 1 คันรถสิบล้อ

**สอง** รำข้าว จำนวน 12 กิโลกรัม  
**สาม** ปูนขาว 2 กิโลกรัม  
**สี่** น้ำตาลทราย 2 กิโลกรัม

จากนั้นนำส่วนผสมมาคลุกเคล้าให้เข้ากันแล้วนำไปบรรจุลงถุงแล้วนำไปนึ่งฆ่าเชื้อ สำหรับการบรรจุลงถุงชาวบ้านยังใช้วัฒนธรรมชนบท นั่นคือการลงแขก เป็นการใช้แรงมาร่วมกันในการบรรจุ

หลังจากจัดทำก้อนเชื้อเรียบร้อยแล้วจะนำไปผ่านกรนึ่งฆ่าเชื้อก่อน สำหรับลักษณะการนั่งก้อนเชื้อเห็ด ที่ปฏิบัติกันอยู่ในหมู่บ้านแห่งนี้ ก็ใช้เทคโนโลยีแบบชาวบ้าน โดยถังนึ่งจะใช้ถังน้ำมัน ขนาด 200 ลิตร ภายในใส่ตะแกรงไว้ด้านล่างเพื่อเป็นที่รองก้อนเชื้อเห็ดเมื่อนำก้อนเชื้อวางเรียงลงไปในถังแล้ว โดยถังหนึ่งจะได้ประมาณ 100 ก้อน ด้านบนจะคลุมด้วยถุงขยะพลาสติกสีดำ ที่ใช้กันตามบ้านทั่วไป แล้วนึ่ง โดยจะใช้เวลาหนึ่งประมาณ 4 ชั่วโมง

หลังจากนึ่งและตั้งก้อนเชื้อเห็ดทิ้งไว้ประมาณ 2 วัน แล้วจึงนำมาเขี่ยเชื้อลงไปสำหรับเชื้อเห็ดหอมที่นำมาเขี่ย ปัจจุบันทางกลุ่มยังไม่สามารถผลิตได้เอง ใช้วิธีการซื้อเชื้อเห็ดหอมมาจากที่อื่น โดยเชื้อเห็ด 1 ขวดราคาซื้อหมักขวดละ 10 บาท สามารถนำมาเขี่ยเชื้อลงถุงได้ ประมาณ 20-25 ถุง

"เนื่องจากการทำเชื้อเห็ดเองนั้นเป็นการลงทุนที่สูงและต้องใช้เทคโนโลยีพอสมควร ซึ่งทางกลุ่มเรายังไม่พร้อมที่จะดำเนินการในขณะนี้" ผู้ใหญ่บ้านกล่าว

ดังนั้นจะนำถุงเห็ดหอมมาตั้งไว้ในที่ร่มซึ่งเมื่อช่วงที่มีการรมเชื้อเห็ดนี้ ภายในบ้านจะอัดแน่นไปด้วยถุงเห็ดหอม มีเพียงทางเดินกับที่นอนเท่านั้น

หลังจากตั้งไว้จนเชื้อเห็ดเห็ดเต็มแล้ว โดยใช้เวลาประมาณ 4 เดือน จะนำถุงเห็ดมาเปิดถุงแล้วนำไปตั้งไว้ในโรงเรือนเพาะเห็ด ซึ่งส่วนมากตั้งอยู่ข้างบ้านและสร้างง่ายๆ เป็นโรงเรือนไม้ไม่ฝังด้วยแฝก ส่วนพื้นที่เป็นพื้นดินก็ได้มีการปรับแต่งจนเรียบ สำหรับโรงเรือนเพาะเห็ดหอม สิ่งที่ต้องเน้นมาก คือ โรงเรือนต้องสะอาด การจัดวางก้อนเชื้อเห็ดในโรงเรือนจะวางลักษณะตั้งเป็นแถว

การเก็บดอก สามารถเก็บได้นานประมาณ 3-4 เดือน ผู้ใหญ่บ้านหมู่ 8 กล่าวว่าการเก็บดอกนั้นหลังจากเก็บดอกชุดแรกแล้ว จะปล่อยให้ทิ้งไว้ให้บริเวณส่วนหน้าของถุงเห็ดแห้งแล้วรดน้ำเป็นเวลา 2 วัน 2 คืน จากนั้นคว่ำก้อนเห็ดเอาด้านบนลงด้านล่าง แล้วรดน้ำอีก 2 คืน จากนั้นหงายขึ้น เพียงไม่กี่วันจะมีดอกเห็ดชุดใหม่ให้ชื่นชมเก็บได้อีก

แต่ในช่วงที่ดำเนินการเพาะเห็ดหอมและเก็บดอกขาย หากกรณีราคาเห็ดหอมตกลงมาไม่ถึง 100 บาท หากยังเก็บดอกออกจำหน่ายอาจไม่คุ้มเท่ากับค่าใช้จ่าย เทคนิคง่าย ๆ ที่จะไม่ทำให้ก้อนเชื้อเห็ดหอมออกดอก คือ การรดน้ำให้พอไม่ให้น้ำเห็ดก็ไม่ออกดอก แต่เมื่อไหร่ที่ราคากลับขึ้นมาก็เพียงมารดน้ำใหม่ ไม่

ก็วันก็จะดอกเห็ดให้สามารถเก็บจำหน่ายได้  
“เราจะเก็บดอกกันไปเรื่อย ๆ จนกว่า  
อาหารในก้อนหมดและเห็ดไม่ออกดอก ซึ่ง  
ก้อนที่หมดอายุนั้นจะมีลักษณะและไม่แน่นอน  
เมื่อหมดอายุแล้ว จะนำไปเป็นปุ๋ยให้ต้นไม้ที่  
ปลูกไว้” ประธานกลุ่มกล่าว

สำหรับรายได้จากการจำหน่ายเห็ดหอม  
ของชาวบ้านปางมะโอ เมื่อหักค่าใช้จ่ายทั้งหมด  
แล้ว จะเหลือเป็นรายได้สุทธิครอบครัวละ  
ประมาณ 5,000 บาท ต่อเดือน หรือ 60,000  
บาท ต่อปี

สำหรับรายจ่าย ในการผลิตก้อนเชื้อเห็ด 1  
ครั้ง จะต้องจัดหาอุปกรณ์ต่าง ๆ มาผลิต รวม  
ค่าใช้จ่ายประมาณ 4,500 บาท โดยปีหนึ่งต้อง  
ลงทุนประมาณ 3 ครั้ง

แต่ในการเพาะเห็ดหอมใช้ว่าไม่มีปัญหา  
จากที่ผ่านมาทางกลุ่มเพาะเห็ดหอมปางมะโอ  
พบว่า ปัญหาเรื่องขอราเชื้อเห็ด เป็นสิ่งที่สร้างความ  
เสียหายให้กับก้อนเห็ดมากที่สุด หาก  
เกิดโรคขึ้น เห็ดได้ค่าเดียวว่าต้องขาดทุน  
เพราะเมื่อเชื้อราเชื้อเห็ด เชื้อของเห็ดหอมจะ  
ไม่เจริญเติบโต

“หากตรวจพบก้อนก็โชคดีไป เพราะ  
สามารถแก้ไขได้ โดยการนำก้อนเชื้อนั้นมาแช่  
ล้างด้วยแอลกอฮอล์ ก็สามารถแก้ไขได้ แต่  
ส่วนมากจะพบต่อเมื่อระบาดไปมากแล้ว รา  
เชื้อราจะพบระบาดบ่อยมาก ในช่วงที่  
สภาพอากาศหนาวเย็น” ประธานกลุ่มกล่าว

สำหรับก้อนเชื้อที่เสียหายจากการเกิดของ  
ราเชื้อ แต่ก่อนทางกลุ่มผู้เพาะเห็ดจะใช้อย่าง  
เดียว แต่เวลานี้ได้มีผู้ทดลองนำก้อนเชื้อที่พบ  
ว่าเกิดราเชื้อมาเอาส่วนที่ราเชื้อเข้าทำลาย  
ออกแล้ว นำก้อนเชื้อนั้นไปเพาะเห็ดเป็นเชื้อ  
หมื่น โดยจากที่ทดลองในเมืองต้นนั้นพบว่า  
เห็ดเป็นเชื้อสามารถออกดอกได้ดีและสามารถ  
จำหน่ายได้กิโลกรัมละ 60 บาท

การป้องกันอีกวิธีการหนึ่งที่ว่าบ้านปางมะ  
โอใช้กันคือ การใช้ปูนขาวโรยไว้ในโรงเรือน  
เพาะเห็ด

นอกจากราเชื้อแล้ว ยังพบการเข้าทำลาย

ของแมงตัวดำ ซึ่งมีลักษณะ  
เหมือนกับมด จะชอบมากัด  
กินดอกเห็ด

“ว่าไปแล้ว อาชีพนี สิ่ง  
ยังเป็นปัญหาของทางกลุ่ม  
คือ การเพาะเห็ดต้องใช้เวลานานกว่าจะ  
สามารถเก็บดอกจำหน่ายได้ อีกปัญหาคือ  
ความเสียหายจากโรค อันส่งผลทำให้ต้นทุนการผลิตของ  
เราสูง” ประธานกลุ่มเพาะ  
เห็ดหอมบ้านปางมะโอกล่าว  
ในที่สุด



เครื่องอัดถุงปุ๋ย



ประเสริฐ วิฑูรย์ และภรรยา

● **เครื่องอัดถุงเชื้อเห็ด**  
**ภูมิปัญญาของ ประเสริฐ วิฑูรย์**  
ที่บ้านเลขที่ 69 หมู่ 4 บ้านแม่ยิง ตำบล  
หนองหล่ม อำเภอห้างฉัตร จังหวัดลำปาง  
โทร. 0-1951-9077 อันเป็นบ้านของนาย  
ประเสริฐ วิฑูรย์ และเป็นที่พักการของกลุ่ม  
เพาะเห็ดบ้านแม่ยิง อันเป็นกลุ่มเพาะเห็ดอีก  
กลุ่มหนึ่งที่ประสบผลสำเร็จกับอาชีพนี ทาง  
กลุ่มมีทั้งการจำหน่ายดอกเห็ดสด ก้อนเชื้อ  
เห็ดนางฟ้า เห็ดขอนขาว เห็ดหูหนู เห็ดลมป้า  
จำหน่ายมาตั้งแต่ปี 2539  
“ทุกอย่างเราผลิตได้เอง จึงทำให้ต้นทุนการ

เพื่อให้มีปริมาณเห็ดเพียงพอต่อการส่งให้กับ  
ลูกค้า ซึ่งตลาดรองรับผลผลิตใหญ่ ๆ อยู่ใน  
เขตพื้นที่จังหวัดลำปาง ดังนั้น การทำก้อนเชื้อ  
เห็ดจึงเป็นสิ่งที่จะต้องดำเนินการอยู่ตลอดเวลา  
ครั้งหนึ่งไม่ต่ำกว่า 5,000 ก้อน  
ปริมาณการทำก้อนเชื้อเห็ดครั้งละ 5,000  
ก้อน หากเป็นที่อื่น อาจต้องใช้คนมาช่วยงาน  
เป็นจำนวนมาก และต้องใช้เวลานาน แต่  
สำหรับที่กลุ่มเพาะเห็ดแม่ยิงนี้ใช้เวลาเพียงไม่กี่  
ชั่วโมงก็ดำเนินการได้เสร็จเรียบร้อย  
เนื่องจาก มีการนำเครื่องจักรกลเข้ามาช่วย  
ในการทำงาน

ผลผลิตของเรา  
ค่อนข้างต่ำ ส่ง  
ผล ให้ การ  
ประกอบ  
อาชีพสามารถ  
สร้างผลตอบแทน  
ได้ดี” นาย  
ประเสริฐ กล่าว  
เนื่องจาก  
การเพาะเห็ด  
ของทางกลุ่ม  
ต้องดำเนินการ  
อย่างต่อเนื่อง

สำหรับเครื่องมือที่นำเข้ามาใช้เริ่มตั้งแต่ขั้น  
ตอนของการผสมวัสดุก้อนเชื้อเห็ด โดยจะมี  
ถึงผสมขนาดใหญ่ ที่ดัดแปลงมาจากเครื่อง  
ผสมทำอิฐบล็อก เครื่องผสมนี้จะใช้แรงขับ  
จากมอเตอร์ไฟฟ้าไปยังมูเล่ที่จัดวางไว้ อันจะ  
ขับเคลื่อนต่อไปยังใบพัดที่ติดตั้งไว้ในถัง ให้  
ทำหน้าที่กวนส่วนผสมต่าง ๆ ให้เข้ากัน

เครื่องผสมดังกล่าวจะใช้เวลาในการผสม  
วัสดุต่าง ๆ ประมาณ 15 นาที ก็เสร็จ  
เรียบร้อยสามารถนำไปกรอกลงถุงได้

สำหรับวัสดุที่ใช้ผสมในการเพาะเห็ด หาก  
เป็นเห็ดนางฟ้า ส่วนผสมประกอบด้วย ขี้เลื่อย  
ไม้ฉาง จำนวน 120 กิโลกรัม ขี้เลื่อยไม้ยาง  
พารา จำนวน 100 กิโลกรัม ยิปซัม 2 กิโล  
กรัม ปูนขาว 2 กิโลกรัม รำข้าว 6 กิโลกรัม ดี  
เกลือ 2 ชีด แต่หากเป็นเห็ดลมและเห็ดหอม  
จะเติมแคลเซียมลงไปด้วย

หลังจากนำวัสดุต่าง ๆ ลงไปผสมในเครื่อง  
จนครบ 15 นาทีแล้ว จะเทส่วนผสมออกมา  
จากเครื่องกองไว้บริเวณลานซีเมนต์ ซึ่งสมาชิก  
ของกลุ่มจะมาช่วยกันกรอกลงถุง เมื่อบรรจุลง  
ถุงเป็นที่เรียบร้อยแล้ว ขั้นตอนต่อไปคือ การ  
กระทุ้งให้ถุงก้อนเชื้อแน่น

การทำให้ก้อนเชื้อเห็ดแน่นตามที่ต้องการนี้  
สำหรับกลุ่มเพาะเห็ดแม่ยิง จะใช้เครื่องจักรกล  
เข้ามาช่วยทำงานแทนแรงงานคน โดยใช้  
เครื่องมือนี้มาแทนประมาณ 6 ปี แล้ว

เครื่องอัดถุงเชื้อเห็ด โดยใช้เครื่องรถยนต์  
เก่า คือ เครื่องมือที่ทางกลุ่มใช้อยู่ เครื่องดัง  
กล่าวนี้เป็นงานการคิดค้นของนายประเสริฐ  
วิฑูรย์

นายประเสริฐ กล่าวไว้ว่า เขาเรียนจบเพียง  
ชั้น ม.ศ. 3 และความรู้เกี่ยวกับเรื่องช่างไม่เคย  
มีมาก่อน เครื่องมือที่ประดิษฐ์ขึ้นมา เป็น  
เพียงต้องการได้เครื่องมือที่มาช่วยสนับสนุน  
การทำงานให้รวดเร็วมากขึ้นเท่านั้น

“ผมก็อาศัยจินตนาการของผม โดยอาศัย  
แนวคิดจากการสังเกตการทำงานของคน  
เขาไม่ ถ้าจะกระทุ้งให้ก้อนเชื้อเห็ดแน่น หน้า  
ตาของเครื่องควรมีอะไรบ้าง เราจะเอาถุงเอา

ศูนย์หนังสือมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์		“ศูนย์รวมหนังสือทางด้านเกษตรมากที่สุด”			
รายชื่อVDO	ชื่อผู้แต่ง	ราคา	รายชื่อVDO	ชื่อผู้แต่ง	ราคา
1. วิชาเครื่องจักรกลการเกษตร	สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม ม.เกษตรศาสตร์	180.00	20. วิชาเครื่องจักรกลการเกษตร	สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม ม.เกษตรศาสตร์	360.00
2. วิชาปฏิบัติการปลูกพืชแบบไม่ใช้ดิน	สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม ม.เกษตรศาสตร์	240.00	21. วิชาสัตวศาสตร์	สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม ม.เกษตรศาสตร์	300.00
3. วิชาวิทยาการเพาะเลี้ยงปลาดุก	สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม ม.เกษตรศาสตร์	300.00	22. วิชาสัตวศาสตร์	สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม ม.เกษตรศาสตร์	300.00
4. วิชาวิทยาการเพาะเลี้ยงปลาดุก	สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม ม.เกษตรศาสตร์	240.00	23. วิชาสัตวศาสตร์	สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม ม.เกษตรศาสตร์	300.00
5. วิชาวิทยาการเพาะเลี้ยงปลาดุก	สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม ม.เกษตรศาสตร์	240.00	24. วิชาสัตวศาสตร์	สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม ม.เกษตรศาสตร์	300.00
6. วิชาวิทยาการเพาะเลี้ยงปลาดุก	สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม ม.เกษตรศาสตร์	300.00	25. วิชาสัตวศาสตร์	สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม ม.เกษตรศาสตร์	300.00
7. วิชาวิทยาการเพาะเลี้ยงปลาดุก	สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม ม.เกษตรศาสตร์	240.00	26. วิชาสัตวศาสตร์	สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม ม.เกษตรศาสตร์	300.00
8. วิชาวิทยาการเพาะเลี้ยงปลาดุก	สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม ม.เกษตรศาสตร์	300.00	27. วิชาสัตวศาสตร์	สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม ม.เกษตรศาสตร์	300.00
9. วิชาวิทยาการเพาะเลี้ยงปลาดุก	สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม ม.เกษตรศาสตร์	240.00	28. วิชาสัตวศาสตร์	สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม ม.เกษตรศาสตร์	300.00
10. วิชาวิทยาการเพาะเลี้ยงปลาดุก	สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม ม.เกษตรศาสตร์	240.00	29. วิชาสัตวศาสตร์	สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม ม.เกษตรศาสตร์	300.00
11. วิชาวิทยาการเพาะเลี้ยงปลาดุก	สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม ม.เกษตรศาสตร์	300.00	30. วิชาสัตวศาสตร์	สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม ม.เกษตรศาสตร์	481.50
12. วิชาวิทยาการเพาะเลี้ยงปลาดุก	สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม ม.เกษตรศาสตร์	240.00	31. วิชาสัตวศาสตร์	สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม ม.เกษตรศาสตร์	481.50
13. วิชาวิทยาการเพาะเลี้ยงปลาดุก	สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม ม.เกษตรศาสตร์	300.00	32. วิชาสัตวศาสตร์	สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม ม.เกษตรศาสตร์	300.00
14. วิชาวิทยาการเพาะเลี้ยงปลาดุก	สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม ม.เกษตรศาสตร์	360.00	33. วิชาสัตวศาสตร์	สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม ม.เกษตรศาสตร์	300.00
15. วิชาวิทยาการเพาะเลี้ยงปลาดุก	สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม ม.เกษตรศาสตร์	300.00	34. วิชาสัตวศาสตร์	สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม ม.เกษตรศาสตร์	300.00
16. วิชาวิทยาการเพาะเลี้ยงปลาดุก	สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม ม.เกษตรศาสตร์	240.00	35. วิชาสัตวศาสตร์	สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม ม.เกษตรศาสตร์	300.00
17. วิชาวิทยาการเพาะเลี้ยงปลาดุก	สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม ม.เกษตรศาสตร์	300.00	36. วิชาสัตวศาสตร์	สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม ม.เกษตรศาสตร์	300.00
18. วิชาวิทยาการเพาะเลี้ยงปลาดุก	สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม ม.เกษตรศาสตร์	300.00	37. วิชาสัตวศาสตร์	สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม ม.เกษตรศาสตร์	300.00
19. วิชาวิทยาการเพาะเลี้ยงปลาดุก	สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม ม.เกษตรศาสตร์	180.00	38. วิชาสัตวศาสตร์	สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม ม.เกษตรศาสตร์	300.00

ศูนย์หนังสือมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

อัตราค่าส่งหนังสือ เล่มละ: 25 บาท

โปรดส่งตัวแลกเงิน

หรือธนาคารที่ส่งจ่ายในนาม

**“ศูนย์หนังสือมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์”**

ตู้ ป.ณ. 1086 ปท.ศ.เกษตรศาสตร์

บางเขน กรุงเทพฯ 10903

โทรศัพท์ (02) 942-8083, (02) 579-9598

แฟกซ์ (02) 579-9597, (02) 942-8087

**เดิบุตรการ**

วันจันทร์-ศุกร์ เวลา 08.30-19.00 น.

วันเสาร์ เวลา 09.00-17.00 น.



อย่างไรให้ทำงานได้สะดวกและประสิทธิภาพในการทำงานดี

ชายผู้นี้ทุ่มเทให้กับการคิดค้น ปรับปรุงรูปแบบมาหลายรูปแบบ กว่าจะได้เครื่องที่ลงตัวเช่นทุกวันนี้

เครื่องที่เขาคิดค้นขึ้นมาใช้เวลานี้ จะใช้แรงงานคนเพียง 2 คน ในการนำเข้าและนำออกดูก่อนซื้อเห็ด ทั้งก่อนและหลังจากเครื่องกระทุ้งจนแน่นเรียบร้อยแล้ว โดยประสิทธิภาพการทำงานนั้น ใน 1 นาทีสามารถทำก้อนเชื้อได้ประมาณ 14 ถุง หรือชั่วโมงละ 840 ถุง ในขณะที่หากใช้แรงงานคน เฉลี่ยจะสามารถทำงานได้ประมาณ 3 ถุงต่อหนึ่งที

เครื่องที่คิดค้นขึ้นนี้ จะใช้มอเตอร์ขนาด 1.5 แรงม้า เป็นตัวกำลัง ไปด้วยตัวให้เพื่อง่ายรถยนต์เก่า ยี่ห้อใดก็ได้ที่ทำงาน โดยเพื่อง่ายนี้นำมาติดตั้งทั้งหมด โดยไม่ได้ปรับแต่งอะไรเลย ส่งแรงมายังเพลาล้อ ซึ่งตัดแปลงเป็นแม่เหล็กกลม โดยมีแกนเหล็กเชื่อมติด ทำหน้าที่หมุนขึ้น-ลงตามแนวตั้ง เพื่อทำหน้าที่ส่งอัดลม สวมวัสดุเพาะเห็ดในถุงให้แน่นตามต้องการ โดยบริเวณด้านล่างของเครื่องทั้งสองข้าง จะมีกรรบอกเหล็กเพื่อบรรจุเชื้อเห็ด กรรบอกเหล็กนี้จะเปิดออกเองโดยอัตโนมัติ หลังจากทีเครื่องกระแทกจนแน่นแล้ว เนื่องจากมีสลักที่ติดตั้งไว้ทำให้เปิดออกเองได้ โดยใช้หนังยางเป็นตัวดึง และเมื่อใส่ถุงก้อนเชื้อเห็ดแล้วก็ดับไฟ

ในส่วนความเร็วของการทำงานนั้น สามารถปรับได้ เพราะที่ส่วนของเครื่องชุดเกียร์รถติดตั้งอยู่ สามารถปรับความเร็วได้ตั้งแต่ เกียร์ 1 ถึง เกียร์ 4

“เคยมีช่างหลายคนมาดูแล แต่เอาไปทำไม่ได้เพราะเขาเป็นช่างอย่างเดียว แต่ไม่รู้หลักการในเรื่องการทำก้อนเชื้อเห็ด จึงไม่รู้ว่าจะต้องตั้งให้แรงกระแทกมีมากน้อยขนาดไหนจึงพอเหมาะ ต่อไปผมเองตั้งใจว่าจะปรับปรุงให้ดียิ่งลงกว่านี้และมีจำนวนหัวกระแทกเพิ่มขึ้นเป็น 4

สำหรับต้นทุนในการผลิตเครื่องดังกล่าว เจ้าของความคิดบอกว่าใช้เงินลงทุนประมาณ 18,000 บาท

● **เห็ดต้ม-ดองสำเร็จรูป**  
**ผลิตภัณฑ์เด่น ที่ห้างฉัตร**

ปัจจุบัน เทคโนโลยีการเพาะเห็ดได้ถูกนำมาใช้ประโยชน์ในเชิงการพาณิชย์กันแพร่หลายมากขึ้น ทำให้มีเห็ดพื้นบ้านหรือเห็ดกินได้ทั่วไป ทั้งสายพันธุ์ไทยและสายพันธุ์จากต่างประเทศ ในรูปแบบของเห็ดสด และเห็ดแปรรูปจากการทำแห้ง วางขายตามท้องตลาดให้เลือกซื้อหาไปบริโภคกันมากมายหลายชนิด แต่ที่ฟาร์มเห็ดบ้านสวน ต.วอแก้ว อ.ห้างฉัตร จ.ลำปาง มีวิธีการแปรรูปเห็ดในรูปแบบใหม่ โดยนำเอาส่วนที่เหลือจากการขายสดในฟาร์ม

มาทำเป็นเห็ดต้ม และดอง บรรจุในขวดแก้วแบบสะดวกซื้อสะดวกทาน ไม่ซ้ำแบบใคร

**คุณภาณุวรรณ ชูเลาตระกูล** เจ้าของผลิตภัณฑ์ซึ่งผันชีวิตตัวเองจากงานธุรกิจก่อสร้างมาเป็นเกษตรกร เล่าถึงความเป็นมาว่า หลังจากจบการศึกษาปริญญาตรีวิศวกรรมศาสตรบัณฑิต จากมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ก็ทำงานเกี่ยวกับธุรกิจก่อสร้างมากกว่า 20 ปี ในช่วงวิกฤติเศรษฐกิจน้ำมันธุรกิจก่อสร้างเริ่มซบเซาลง ทำให้เขาต้องหาอาชีพใหม่รองรับและตัดสินใจมาปลูกไม้ผลในที่ดินที่ซื้อเอาไว้ใน ต.วอแก้ว อ.ห้างฉัตร

ขณะนั้นก็เริ่มสนใจงานเพาะเห็ด เนื่องจากเห็นว่า เห็ดเป็นพืชที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง และมีความต้องการทางตลาดสูง มีวิธีการไม่ยุ่งยากซับซ้อน ลงทุนไม่สูงมากนัก ให้ผลผลิตเร็ว และสามารถคืนทุนได้ในเวลาไม่นาน



ดูชัด ๆ ว่า ของอร่อยรูปลักษณ์เป็นอย่างไร

จึงเริ่มต้นจากการศึกษาด้วยตัวเองและปรึกษาผู้เชี่ยวชาญด้านเกษตร

“เพื่อหลีกเลี่ยงการแข่งขันตลาด ผมเลือกที่จะเพาะเห็ดโคนน้อยเพราะเป็นเห็ดที่อร่อย หายาก มีราคาสูง นิยมบริโภคและขึ้นได้ดีในภาคเหนือ ชาวบ้านเรียกว่า เห็ดถั่ว หรือเห็ดถั่วเหลือง สามารถเพาะได้ง่าย ๆ แบบธรรมชาติได้ โดยนำเศษต้นถั่วเหลืองที่เหลือจากการเก็บเกี่ยวมากองสุมและรดน้ำไว้สักระยะ จะมีดอกเห็ดเกิดขึ้น ขายได้ราคาดี ในต่างประเทศ มีการเพาะเห็ดชนิดนี้แพร่หลาย เรียกว่าเห็ด Shaggi cap มีโปรตีนสูง มีสารกระตุ้นให้เกิดภูมิคุ้มกัน ยับยั้งเซลล์มะเร็ง ช่วยละลายไขมันในเส้นเลือด จึงเป็นที่ต้องการทางตลาดสูง

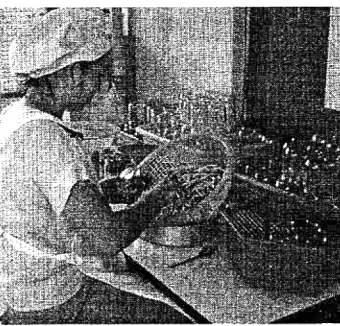
ตอนนั้นในประเทศไทยมีผู้เชี่ยวชาญเพาะทดลองการเพาะเห็ดโคนน้อย 2 ท่าน คือ **ดร.อานนท์ เอื้อตระกูล** ผู้เชี่ยวชาญเห็ดขององค์การสหประชาชาติ และ **อ.ธวัช ทะพิงค์** แก่ จังหวัดเชียงใหม่ ผมก็ไปขอความรู้คำ

แนะนำมาทดลอง ดัดแปลงเพาะในฟาร์มเห็ดของตนกระทั่งได้สูตรการเพาะเห็ดโคนน้อยที่สมบูรณ์แบบเป็นฟาร์มแห่งแรกที่เพาะเห็ดโคนน้อยเชิงธุรกิจได้สำเร็จ ในนาม ฟาร์มเห็ดบ้านสวน มาตั้งแต่ปี 2540”

หลังจากเพาะเห็ดขายได้ 1 ปี มีคุณภาณุวรรณ เริ่มสนใจการแปรรูปเห็ดเพื่อเพิ่มมูลค่าผลผลิต และลดปัญหาการขนส่งสด จึงเริ่มศึกษาค้นคว้า การทำเห็ดสดมาต้มสุก เข้ากระบวนการถนอมในน้ำเกลือปรุงรส บรรจุขวดแก้วฆ่าเชื้อด้วยระบบสเตอริไลซ์ขายเพื่อเป็นทางเลือกใหม่ให้กับผู้บริโภค

**มิตร และ จันทร์เพ็ญใจ** สองสามีภรรยาผู้รับผิดชอบงานแปรรูปเห็ด บอกถึงขั้นตอนการทำ เห็ดที่จะนำมาแปรรูปนั้นต้องเป็นเห็ดสดที่เก็บจากฟาร์มวันต่อวันเท่านั้น เพื่อรักษาคุณค่าทางอาหาร และความสะดวก

อร่อยเอาไว้ให้มากที่สุด “เมื่อได้เห็ดสดมาแล้วก็นำมาล้างน้ำสะอาด 3-4 ครั้ง จากนั้นก็นำลงไปลวกในน้ำเดือด 3 นาที ตักใส่ตะกร้าล้างในน้ำเย็นอีก 2 ครั้ง ทิ้งไว้ให้สะเด็ดน้ำแล้วนำบรรจุขวดให้ได้น้ำหนัก 180 กรัม หรือ 360 กรัม ตามขนาดของขวดบรรจุ เติมน้ำปรุงซึ่งมีส่วนผสมของน้ำเกลือ ซีอิ้ว น้ำตาล ให้เต็มขวด ปิดฝาหลวม ๆ นำไปนึ่งไอล้ออากาศในหนึ่ง นำกลับมาต้มน้ำให้เต็มอีก



ล้างเห็ดให้สะอาดเพื่อป้องกันการติดเชื้อ

ครั้ง ปิดฝาให้สนิท แล้วนึ่งในหม้อน้ำความดัน 121 องศาเซลเซียส อีก 30 นาที ทิ้งไว้ให้เย็น ปิดฉลากก็เสร็จกระบวนการ” มิตร บอกพร้อมสาธิตให้ดู

**ลุงศรีไล จงคำ** หนึ่งในผู้ดูแลฟาร์มเห็ดบ้านสวนมาตั้งแต่เริ่มต้นเล่าว่า เห็ดโคนน้อยเป็นผลผลิตหลักในการทำเห็ดดอง เนื่องจากเห็ดโคนน้อยมีอายุการเก็บสั้นเพียงสามวัน ขณะที่เห็ดโคนญี่ปุ่นต้องรออายุการเก็บไม่ต่ำกว่า

กว่า 1 เดือน ซึ่งต้องแก้ปัญหาโดยการเตรียมถุงเพาะจำนวนมากในเวลาไล่เลี่ยกันเพื่อให้สามารถเก็บเห็ดได้ในเวลาใกล้เคียงกันให้เพียงพอับความต้องการของตลาด

“การเพาะเห็ดโคนน้อยนั้นทำได้ง่ายและไม่มีอุปสรรคยุ่งยาก เริ่มจากนำฟางข้าวมาต้มฆ่าเชื้อฆ่าให้สะอาด จากนั้นก็เตรียมหัวเชื้อเห็ดคือเศษขุ่น/ฟ้าย กากถั่วเหลือง ผักตบชวา มาต้ม ฆ่าให้สะอาดดีแล้ว แล้วนำฟางที่ต้มแล้วล้างในแม่แบบ ใส่หัวเชื้อรอบ ๆ ใส่จำนวนครบ 3 ชั้น คลุมพลาสติกเพื่อบ่มอุณหภูมิกระตุ้นให้เชื้อเห็ดเจริญเติบโตครบ 3 วัน ก็นำเก็บในโรงเรือน จากนั้นอีก 2-3 วัน เห็ดเริ่มออกดอกตูมก็เก็บได้ สำหรับเห็ดโคนญี่ปุ่นก็เพาะในถุงเพาะเหมือนการเพาะเห็ดทั่วไป ด้วยการอัดซีลี้อยู่ในถุงพลาสติก เขี่ยเชื้อเห็ดใส่ลงไป พักถุงไว้ในที่ร่ม 1 เดือน จึงค่อยนำไปเก็บในโรงเรือน จากนั้นประมาณ 30-45 วัน เห็ดจึงออกดอกพร้อมเก็บ”

คุณภาณุวรรณ เล่าว่า ในช่วงแรกการทำตลาดค่อนข้างยาก เนื่องจากยังเป็นสินค้าใหม่ และยังไม่เป็นที่รู้จักแพร่หลายมากนัก จึงเริ่มจากการขายฝากตามร้านค้า ออกงานแสดงสินค้าทั้งในภาคเหนือและในกรุงเทพมหานคร

จากนั้นก็เริ่มทดลองเพาะเห็ดที่อร่อยและหายากอื่น ๆ เช่น เห็ดโคนญี่ปุ่น เห็ดหอม เห็ดหัวลิง เห็ดขอนขาว รวมถึงเห็ดป่าตามฤดูกาล มาแปรรูปลักษณะเดียวกัน บางอย่างก็เพิ่มส่วนผสม เช่น พริกสด และขิงสดลงไปเพื่อปรุงรสให้เข้มข้นมีรสชาติแปลกใหม่หลากหลายขึ้น โดยได้รับการสนับสนุนจากกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม ในการปรับปรุงคุณภาพผลิตภัณฑ์ และการดำเนินธุรกิจแบบ SMEs รวมถึงการสนับสนุนเงินทุนหมุนเวียนประกอบกับความกว้างขวางในกลุ่มธุรกิจมาก่อน คุณภาณุวรรณ จึงมีโอกาสนำสินค้ามาขายในห้างสรรพสินค้าชื่อดังหลายแห่ง เช่น ห้างเดอะมอลล์ บีทีจี จัสโก้ สหกรณ์สมอน ฟาร์ม ร้านโกลเด้นเพลส รวมถึงห้างสรรพสินค้าในบางจังหวัดและร้านอาหารชั้นนำ จนเริ่มเป็นที่รู้จักแพร่หลาย นอกจากนี้ ยังมีเป้าหมายขยายการตลาดออกสู่ต่างประเทศในอนาคต

วันนี้ฟาร์มเห็ดบ้านสวนได้พิสูจน์ถึงฝีมือและภูมิปัญญาของคนไทยให้ประจักษ์ผ่านสินค้าในนาม “เห็ดแปรรูปบ้านสวน” ได้อย่างภาคภูมิใจ และนับเป็นอีกทางเลือกหนึ่งของผู้บริโภคที่ได้ลองช้อตหามาลิ้มลองกัน ที่สำคัญเป็นการอุดหนุน ส่งเสริมสินค้าไทย ฝีมือคนไทยอีกด้วย

นี่คือ เรื่องราวของอาชีพการเพาะเห็ดที่เมืองลำปาง ที่ได้ไปเจาะเจอและนำมาเล่าชวนให้ทราบ