



วสันต์ สุขสุวรรณ

าเหียง เป็นพืชสมุนไพรพื้นบ้านที่มีปลูกกันทั่วไป แต่ปลูกมากที่จังหวัดระนอง โดยเฉพาะอำเภอกะเปอร์ ปลูกกันแทบทุกครัวเรือน เนื่องจากปลูกและดูแลรักษาง่าย เจริญเติบโตเร็ว ให้ผลตอบแทนต่อไร่สูง ตลาดมีความต้องการมาก หลังปลูก



น้ำสมุนไพรจากฆ่าเหียงมีดีมามาก

เพียง ๐-๘ เดือน เกษตรกรสามารถขุดขายได้สร้างงาน สร้างรายได้ไร้ค่าแถมหนัก เป็นพืชที่ทำเงินให้แก่เกษตรกรมาก จนเรียกกันว่า "ฆ่าเหียงเงินล้าน"

ณ วิทยาลัยเกษตรฯ ระนอง ทำโครงการทฤษฎีใหม่ ปลูกฆ่าเหียง 3 งาน ผลผลิต 8 ตัน

วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีระนอง โดยผู้อำนวยการ อาจารย์บุญฤทธิ์ สังศรี ได้เล่าว่า วิทยาลัยได้ดำเนินการโครงการเกษตรทฤษฎีใหม่ ตามแนวพระราชดำริ ปลูกพืชหลากหลายชนิด ทั้งพืชผักสวนครัว ได้แก่ ชะอม ผักเหลียง ผักหวาน ฯลฯ และปลูกไม้ผล ได้แก่ มะพร้าว น้ำหอม มังคุด มะม่วง เพื่อเป็นแปลงศึกษาเรียนรู้ สาธิต เมื่อดอกาสให้นักเรียน นักศึกษา เกษตรกร และประชาชน เข้าไปศึกษา ดูงาน

ต่อมา สำนักงานเกษตรจังหวัดระนอง



ขั้นตอนการแปรรูปสะอาดถูกหลักอนามัย

น้ำสมุนไพรฆ่าเหียง ฆ่าเหียงเชื่อมแห้ง งานแปรรูปเพิ่มมูลค่าข่าเงินล้าน ที่ระนอง



เป็นพืชที่สร้างรายได้ดีให้กับเกษตรกรในระยะสั้น เป็นพืชที่ให้ผลตอบแทนต่อไร่สูง วิทยาลัยได้เล็งเห็นความสำคัญของฆ่าเหียงที่ตลาดมีความต้องการมาก สามารถขยายการปลูกในเชิงธุรกิจได้ จึงให้ **คุณครูเขียง เกิดแก้ว** ดำเนินการปลูกฆ่าเหียงในพื้นที่แปลงพืชผักในโครงการเกษตร

การ 5 คน พื้นที่ปลูก 3 งาน โดยมีวัตถุประสงค์หลักเพื่อเป็นแปลงขยายพันธุ์ จึงเก็บเกี่ยวฆ่าเหียงเมื่ออายุ 18 เดือน สามารถเก็บเกี่ยวฆ่าเหียงแก่เพื่อขยายพันธุ์ได้ 6 ตัน ขายตันละ 17,000 บาท ที่เหลือ 2 ตัน เก็บไว้ขยายพันธุ์

นักศึกษาในโครงการเป็นรายได้ระหว่างเรียน เพื่อแบ่งเบาภาระผู้ปกครอง และเป็นการสร้างเสริมทักษะและประสบการณ์ในการผลิตพืชเศรษฐกิจให้แก่นักศึกษาได้เป็นอย่างดี

ผู้อำนวยการวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีระนอง เล่าให้ฟังอีกว่า จากผลการดำเนินการโครงการปลูกฆ่าเหียงของวิทยาลัยครั้งนี้ ได้มีโอกาสไปจัดนิทรรศการ เรื่อง ฆ่าเหียงเงินล้านในงานองค์กรเกษตรในอนาคตแห่งประเทศไทย ระดับภาคใต้ ที่จังหวัดพัทลุง เมื่อปลายปี 2549 เป็นการประชาสัมพันธ์การปลูกฆ่าเหียงให้เป็นที่รู้จักกว้างขวางมากยิ่งขึ้น

ต่อมาจึงมอบให้ **คุณครูสมณา หงสกุล** และ **คุณครูบุญนำ ตันธนกุล** เป็นผู้ดำเนินการแปรรูปฆ่าเหียง เพื่อเป็นการถนอมอาหาร และเพิ่มมูลค่าสินค้าเกษตรให้นักเรียน นักศึกษา ได้ศึกษาเรียนรู้ คุณครูสมณา หงสกุล เล่าถึงจุดเริ่มต้นของการแปรรูปฆ่าเหียงว่า การทำน้ำสมุนไพรฆ่าเหียงและฆ่าเหียงเชื่อมแห้ง มีแรงจูงใจมาจากครอบครัวที่คุณแม่เคยแปรรูปขิงเชื่อมแห้งไว้ให้ลูกๆ ได้รับประทานเป็นของว่างในฤดูหนาว เพื่อสรรพคุณในการแก้ไอ ขับเสมหะ จึงได้แนวคิดนำมาใช้แปรรูปฆ่าเหียง เนื่องจากเห็นฆ่าเหียงเป็นพืชที่คล้ายคลึงกัน และมีประโยชน์ทางสมุนไพร

40 เทคโนโลยีชาวบ้าน

วิธีการแปรรูปเหมือนกัน ซึ่งก็ประสบผลสำเร็จเป็นที่น่าพอใจ เพราะผลผลิตที่ได้ สีสวย เป็นที่ถูกใจผู้บริโภค

สำหรับวิธีการทำน้ำสมุนไพรชาเหลือง และชาเหลืองเชื่อมแห้ง มีรายละเอียดดังนี้

น้ำสมุนไพรชาเหลือง

สรรพคุณทางยา

ช่วยขับลมจากลำไส้ แก้ท้องอืด ท้องเฟ้อ

ส่วนประกอบ

1. ชาเหลืองอ่อน หรือ แค้ 100 กรัม
2. น้ำตาลทราย 200 กรัม
3. น้ำสะอาด 1 ลิตร

วิธีทำ

1. ต้มน้ำสะอาด ปริมาตร 1 ลิตร จนเดือด น้ำตาลทราย 200 กรัม คนจนน้ำตาลละลายดี

2. นำชาเหลืองอ่อนหรือแค้มาล้างให้สะอาด ปอกเปลือกออก แล้วหั่นเป็นชิ้นบางๆ

3. ใส่ชิ้นชาเหลืองลงในหม้อต้มน้ำตาล ตั้งทิ้งไว้วันหนึ่ง 30 นาที คนเป็นระยะๆ สีของน้ำเชื่อมจะเปลี่ยนเป็นสีเหลืองอ่อนของชาเหลือง

4. ตักชิมน้ำสมุนไพรชาเหลือง หากชอบรสหวานอาจเติมน้ำตาลหรือเพิ่มความหวานตามใจชอบ

5. กรองเอาชิ้นชาเหลืองออกด้วยกระชอน กรองหรือผ้าขาวบาง ตั้งทิ้งไว้ให้เย็นสักพักหนึ่ง จึงนำมาดื่ม โดยผสมกับน้ำแข็งดื่ม คล้ายกับน้ำชিং หรือนำไปบรรจุขวดพลาสติกที่ผ่านการ

1. ปอกเปลือกแล้วหนัก 700 กรัม
2. น้ำตาลทราย 350 กรัม
3. ปูนแดงสำหรับกินหมาก
4. น้ำสะอาด 0.5 ลิตร

วิธีทำ

1. นำชาเหลืองอ่อนมาล้างให้สะอาด ปอกเปลือกออกบางส่วน แล้วหั่นเป็นชิ้นบางๆ ให้มีขนาดสม่ำเสมอ อาจหั่นด้วยเครื่องสไลซ์ จะทำให้ได้ส่วนที่ดูสวยงาม ขนาด

แปรรูปน้ำสมุนไพรชาเหลือง และชาเหลืองเชื่อมแห้ง ของวิทยาลัยเกษตรฯ ระนอง กล่าวได้ว่า ได้นำผลิตภัณฑ์ชาเหลืองดังกล่าวไปแสดงและสาธิตในงาน คลินิกเกษตรเคลื่อนที่ ในพระราชานุเคราะห์ สมเด็จพระบรมโอรสาธิราชฯ สยามมกุฎราชกุมาร เมื่อเดือนธันวาคม 2549 ณ องค์การบริหารส่วนตำบลลำเลียง อำเภอกระบุรี

ในงาน **คุณกาญจนาภา ถิห์มัน** ผู้ว่าราชการจังหวัดได้เยี่ยมชม และชิมน้ำชาเหลือง และชา

ประมาณ 306 บาท หรือเฉลี่ยประมาณ กิโลกรัมละ 102 บาท หากนำมาบรรจุขวดกลวงพลาสติกใส น้ำหนักสุทธิกล่องละ 160 กรัม ค่ากล่องบรรจุและฉลากผลิตภัณฑ์ กล่องละประมาณ 12 บาท ดังนั้น ต้นทุนต่อกล่องประมาณ 28 บาท เมื่อคิดราคาให้มีกำไร 25% จะตั้งราคาต่อกล่องอยู่ที่กล่องละ 35 บาท หรืออาจลดลงเหลือ 20% โดยการใช้กลยุทธ์ในการส่งเสริมการขายรวม 3 กล่อง 100 บาท



ผลิตภัณฑ์ชาเชื่อมแห้ง และน้ำสมุนไพรจากชาเหลือง



ชาเหลืองเชื่อมแห้ง

ล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้อแล้ว

น้ำสมุนไพรชาเหลืองบรรจุขวดที่ผ่านกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยวิธีพาสเจอร์ไรซ์ที่ถูกต้อง จะสามารถเก็บรักษาในสภาพพอลิเอทิลีนที่ดำ หรือไนล่อนได้นานเป็นสัปดาห์

ชาเหลืองเชื่อมแห้ง

สรรพคุณทางยา

ช่วยขับลมจากลำไส้ แก้ท้องอืด ท้องเฟ้อ และเพิ่มกากอาหารในลำไส้ ช่วยระบบขับถ่าย

ส่วนประกอบ

1. ชาเหลืองอ่อน 1 กิโลกรัม

สม่ำเสมอ

2. แช่ชิ้นชาเหลืองในน้ำปูนใส นาน 30 นาที โดยต้องรีบนำชิ้นชาเหลืองลงในน้ำปูนใสทันทีที่ทันเสร็จ หรือหั่นไปแช่ไป เพื่อป้องกันการเปลี่ยนเป็นสีคล้ำลง การแช่ชาปูนใสจะช่วยรักษาสีให้สวยและกรอบอร่อย ลดความเผ็ดร้อนของชาเหลืองลง

3. เมื่อครบกำหนดเวลา ให้ตักชิ้นชาเหลืองขึ้นมากรองและล้างน้ำให้สะอาด ผึ่งให้หมาดน้ำ

4. ต้มน้ำให้เดือด เติมน้ำตาล คนจนละลาย ใส่ชาเหลืองลงในน้ำเชื่อม ใช้ไฟกลาง เคี่ยวจนน้ำเชื่อมงวดลง น้ำตาลรัดตัวเข้ากับชาเหลือง มองเห็นเป็นชิ้นขาวใส ลดไฟให้อ่อนลง เคี่ยวต่อไปจนน้ำเชื่อม เริ่มแห้งเหนียว

5. ให้ตักชิ้นชาเหลืองขึ้นมาวางผึ่งในจานทิ้งไว้ให้เย็น จะมีผลึกน้ำตาลสีขาวเกาะที่ชิ้นชาเหลือง นำไปบรรจุโหลแก้ว กล่องพลาสติก หรือถุงพลาสติก ปิดให้สนิท สามารถเก็บไว้ได้นานเป็นเดือน รับประทานกับน้ำชา หรือเครื่องดื่มอื่นๆ

ผู้ว่าราชการจังหวัดระนอง แนะนำเกษตรกร เพื่อเพิ่มมูลค่าชาเหลืองเพิ่มรายได้ คุณครูบุญนา ต้นธนกุล ผู้ร่วมดำเนินการ

ชาเหลืองเชื่อมแห้ง ที่ศูนย์นันทนาการของวิทยาลัย และได้มอบหมายให้วิทยาลัยเกษตรฯ ระนอง ถ่ายทอดขั้นตอนแปรรูปสู่เกษตรกรและประชาชนทั่วไป ซึ่งจะช่วยลดปัญหาชาเหลืองล้นตลาด หรือผลผลิตออกสู่ตลาดมากในช่วงฤดูฝนได้ อีกทั้งเป็นการเพิ่มมูลค่าสินค้าเกษตรเพิ่มรายได้ให้แก่เกษตรกร พัฒนาผลิตภัณฑ์ชาเหลืองให้เป็นสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชนของจังหวัดระนองต่อไปได้

ต้นทุนการผลิต

ต้นทุนการผลิตน้ำสมุนไพรชาเหลือง หรือชาเหลืองเชื่อมแห้ง คุณครูบุญนา บอกว่า สำหรับต้นทุนการผลิต คิดเป็นค่าวัตถุดิบในการแปรรูปชาเหลืองเชื่อมแห้ง ดังนี้ ชาเหลืองอ่อนสด จำนวน 10 กิโลกรัม เมื่อนำมาปอกเปลือกแล้ว น้ำหนักคงเหลือ 7 กิโลกรัม และเมื่อนำมาเชื่อมแห้งตามสูตรแล้ว จะได้น้ำหนักผลิตภัณฑ์ชาเหลืองเชื่อมแห้ง จำนวน 3 กิโลกรัม โดยมีต้นทุนการผลิต คิดเป็นค่าชาเหลืองสด กิโลกรัมละ 15 บาท (ราคาส่งจากแหล่งปลูก) เป็นเงิน 150 บาท ค่าน้ำตาลทราย จำนวน 3.5 กิโลกรัม กิโลกรัมละ 22 บาท เป็นเงิน 77 บาท ค่าเชื้อเพลิงในการแปรรูปครั้งละ 1 ชั่วโมง เป็นเงิน 11 บาท ค่าแรงงานในการแปรรูป ประมาณ 3 ชั่วโมง เป็นเงิน 68 บาท รวมต้นทุนในการผลิต โดยไม่บรรจุหีบห่อ

ซึ่งเป็นราคาที่นิยมใช้กับการขายของที่ระลึกหรือของฝาก จะทำให้ขายได้กำไรสูงขึ้น

ในส่วนของน้ำสมุนไพรชาเหลือง จะมีต้นทุนการผลิตต่ำกว่ามาก โดยตามสูตร 1 ลิตร จะมีต้นทุนค่าวัสดุรวมแล้วประมาณ 6 บาท เมื่อนำมาบรรจุขวด ขนาด 500 มิลลิลิตร พร้อมฉลาก จะมีต้นทุนขวดละประมาณ 10 บาท เมื่อคิดราคาให้มีกำไร 25% จะตั้งราคาขายต่อขวดอยู่ที่ขวดละประมาณ 12.50 บาท หรือเมื่อคิดรวมกับค่าตู้แช่ หรือค่าน้ำแข็งแช่ อาจตั้งราคาขวดละ 15 บาท



สรุป

เป็นอีกหนึ่งวิชาชีพ ที่นักศึกษาวิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีจังหวัดระนอง ได้เรียนรู้ฝึกทักษะ ประสบการณ์ โดยนำวัตถุดิบที่มีให้ท้องถิ่นมาแปรรูป เพิ่มเติมมูลค่าให้สินค้าเกษตร เป็นความรู้ที่ติดตัว เมื่อจบออกไปสามารถนำไปประกอบอาชีพเลี้ยงตัวเองได้ อีกทั้งสามารถเผยแพร่ให้กับผู้สนใจนำไปสร้างงาน สร้างอาชีพได้ ขอข้อมูลเพิ่มเติมติดต่อที่ คุณครูบุญนา นางสกุล โท. (089) 645-1833 วิทยาลัยเกษตรและเทคโนโลยีจังหวัดระนอง ตำบลราชพฤกษ์ อำเภอเมือง จังหวัดระนอง