

MATICHON INFORMATION CENTER		Subject Heading :	
Source :	กรุงเทพมหานคร		
Date :	28 S.ศ. 2551	Page :	5
		No :	51644724



ขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ 'ชา' เชียงราย

เป้าหมายเบรนต์ไทยลุยตลาดโลก

■ ชินภัทร ไชยมล

“ชา” ถือเป็นเครื่องดื่มที่มีประวัติศาสตร์ความเป็นมาอย่างยาวนาน และเป็นเครื่องดื่มที่ได้รับความนิยมแทบทั่วทุกพื้นที่ในโลก ไม่ว่าจะเป็น จีน ไต้หวัน ญี่ปุ่น อินเดีย ศรีลังกา อังกฤษ สหรัฐอเมริกา เรียกได้ว่าเป็นส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมในหลายๆ ประเทศ สำหรับ “ชา” ในประเทศไทย แม้ว่าจะไม่ใช่เครื่องดื่มประจำชาติ แต่ก็ได้รับความนิยมในสังคมพอสมควร

ในปี พ.ศ.2546 ประเทศไทยมีพื้นที่การปลูกชา 97,355 ไร่ เป็นอันดับ 14 ของโลก มีผลผลิต 3,961 ตันสด หรือ 6,600 ตันแห้ง ร้อยละ 60 เป็นชาอัสสัม ร้อยละ 20 เป็นชาจีน ส่วนจังหวัดที่ปลูกมากที่สุดคือ เชียงราย 45,599 ไร่ และเชียงใหม่ 41,172 ไร่ ผลผลิตชาใบและผลิตภัณฑ์ที่ผลิตได้ 10,937.80 ตัน หรือร้อยละ 85 ใช้บริโภคในประเทศ ส่งออกเป็นชาใบ 750.99 ตัน หรือ 60.76 ล้านบาท และส่งออกผลิตภัณฑ์ชา 439.61 ตัน มูลค่า 49.28 ล้านบาท ประเทศส่งออกได้แก่ สหรัฐอเมริกา และอังกฤษ

ในปี 2546 รัฐบาลได้กำหนดให้ เชียงรายเป็นจังหวัดชาแห่งชาติ เนื่องจากมีภูมิประเทศที่เป็นเทือกเขา และมีอากาศค่อนข้างเย็น เหมาะที่จะปลูกชา และทางจังหวัดเชียงรายได้ กำหนดยุทธศาสตร์ชา ปี 2547-2551 ในฉบับร่าง ให้ขยายพื้นที่การปลูกชาให้เพิ่มศักยภาพ โดยกำหนดเป้าหมายการปลูกชาให้ได้ 100,000 ไร่ ภายในปี 2551

แหล่งปลูกชาแหล่งใหญ่ของเชียงราย อยู่ที่ อ.แม่ฟ้าหลวง, อ.แม่สรวย และ อ.แม่ลาว ส่วนพันธุ์ชาที่เกษตรกรนิยมปลูกกันได้แก่ อัสสัม (พันธุ์พื้นเมือง) อุหลงก้านอ่อน, อุหลงเบอร์ 12, ชิงชิ่ง, ถิกวนอิม, และพันธุ์สตูด เป็นต้น โรงงานผลิตชาในปัจจุบัน มีกระบวนการผลิต 3 กระบวนการได้แก่ แบบไม่หมัก (Unfermented process), กึ่งหมัก (Semi-fermented process), และหมัก (Fermented process) ซึ่งจะได้ผลิตภัณฑ์ที่เป็นสินค้า ซึ่งมีจำหน่ายอยู่ตามท้องตลาด คือ ได้แก่ ชาเขียว ชาอุหลง และชาแดง (หรือชาดำ- Black tea) ตามลำดับ

เพราะการบริโภคชาเป็นที่นิยมกันทั่วโลก จึงมีตลาดที่กว้างขวาง ตลอดจนมีการแปรรูปที่หลากหลาย เช่น เป็นส่วนผสมในอาหาร เครื่องดื่ม และผลิตภัณฑ์ส่งเสริมความงามนานาชนิด จึงทำให้ชาและผลิตภัณฑ์จากชามีศักยภาพทางเศรษฐกิจเป็นอย่างมาก

เกษตรกรที่อยู่บริเวณดอยแม่สลอง มีความสัมพันธ์ใกล้ชิดกับทางไต้หวัน จึงได้รับเทคโนโลยีการปลูก และผลิตชาจากผู้เชี่ยวชาญไต้หวัน รวมถึงการนำพันธุ์ชาต่างๆ มาปลูก

“ดอยแม่สลองเป็นพื้นที่ที่เหมาะสมแก่การปลูกชามากที่สุด เนื่องจากมีอากาศที่หนาวเย็นและอยู่บนพื้นที่สูง ทำให้ได้ชาที่มีรสชาติที่ดี หอม นุ่ม ที่ถือเป็นเอกลักษณ์ที่โดดเด่นของชาบนดอยแม่สลองที่ไม่เหมือนที่อื่น ซึ่งประชากรในพื้นที่ส่วนใหญ่ก็จะประกอบอาชีพการปลูกชาและขายอุปกรณ์ชชาเป็นหลัก

ปัจจุบันจะเห็นว่าทุกคนหันมาให้ความสำคัญกับสุขภาพมากขึ้น และนิยมดื่มชาเพื่อสุขภาพ จึงทำให้ชาเป็นเครื่องดื่มที่มีความต้องการของตลาดสูง แต่เพราะขาดการประชาสัมพันธ์ ทำให้ชาจากดอยแม่สลอง ยังไม่แพร่หลายในตลาดมากนัก

แต่สำหรับผู้ที่เคยได้ลิ้มรสของชาบนดอยแม่สลองแล้ว จะชื่นชอบในรสชาติของความหอม นุ่ม ชุ่มคอ และดื่มง่าย โดยเฉพาะชา “อุหลง” ที่เป็นชาชั้นชื่อของดอยแม่สลอง และถือว่าเป็นชารสชาติที่ดีในบรรดาชาทั้งหลายชนิด” วิชัย ชิววิกุลทอง ประธานสหกรณ์การเกษตรตำบลแม่สลองนอก และเป็นเจ้าของไร่ชาฟุตบอล บนดอยแม่สลองนอก จังหวัดเชียงราย ให้รายละเอียดกับ “กรุงเทพธุรกิจ”



เขา กล่าวด้วยว่า สำหรับด้านการส่งออกชาของดอยแม่สลอง ในขณะนี้ได้มีการส่งออกไปยังต่างประเทศทั้งยุโรปและตะวันออกกลาง รวมถึงประเทศที่นับว่าเป็นต้นตำรับของการดื่มชาอย่าง ไต้หวันและจีน ก็ยังมีการสั่งซื้อชาจากประเทศไทย เนื่องจากมีรสชาติที่ดี และต้นทุนทางการตลาดก็ต่ำกว่า จึงทำให้ชาของไทยเป็นที่ต้องการของตลาดชาต่างประเทศเพิ่มมากขึ้น ทั้งนี้ชายังสามารถนำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อื่นๆ ได้อีกมากมาย เช่น ใช้เป็นส่วนผสมของอาหารและขนมต่างๆ รวมถึงแปรรูปเป็นสินค้าเพื่อสุขภาพอย่าง หมอนกลิ้นชา เพื่อสร้างความสดชื่น และสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ ที่น่าสนใจเพื่อให้เป็นทางเลือกแก่ผู้บริโภค

พนม วิทยายอง รักษาการผู้อำนวยการ

โครงการจัดตั้งสถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง กล่าวว่า ก่อนหน้านี้ทางมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้มีการจัดประชุมเกี่ยวกับชาเป็นครั้งแรกของประเทศไทย คือ International Conference on Tea Production and Tea Products และได้นำไปสู่การจัดตั้งองค์การเฉพาะกิจ เพื่อบริหารจัดการวิจัย และการสร้างนวัตกรรมด้านชา ตลอดจนผลิตภัณฑ์จากชา ให้บรรลุพันธกิจอย่างเป็นรูปธรรม มีเป้าหมายต้องการให้อุตสาหกรรมชา และผลิตภัณฑ์ชาของประเทศ มีลักษณะเป็นอุตสาหกรรมที่ตั้งอยู่บนพื้นฐานขององค์ความรู้ สูการพัฒนาเศรษฐกิจอย่างยั่งยืน

“โครงการนี้จะมุ่งเน้นในการศึกษา วิจัย และพัฒนาชาอย่างครบวงจร ตั้งแต่การคัดเลือกสายพันธุ์ การเพาะปลูก การเก็บเกี่ยว การแปรรูป การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์ และการจำหน่าย ที่สำคัญจะเป็นแหล่งความรู้ในเรื่องชา ที่พร้อมจะให้คำปรึกษาและบริการแก่เกษตรกร ตลอดจน



โรงงานชา เน้นการทำวิจัยเพื่อสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ ที่ได้จากชา เพื่อช่วยเพิ่มมูลค่าของผลผลิต และการเป็นแหล่งศึกษาหาความรู้เรื่องชาสำหรับบุคคลทั่วไป นอกจากนี้ต้องการจะผลักดันชาไทย ให้สามารถแข่งขันกับชาจีน หรือชาไต้หวันได้ เพราะที่ผ่านมาไทย ยังไม่มีความชัดเจนต่อทิศทางการตลาดมากนัก”

พนม กล่าวด้วยว่า โครงการจัดตั้งสถาบันชา มีแนวคิดต่อเนื่อง ที่จะให้มีการจัดการอบรม เรื่องการดื่มชาขึ้น เพื่อให้ประชาชนทั่วไป ได้เรียนรู้วัฒนธรรม และวิธีการดื่มชาขึ้นอีกด้วย เพราะในสภาพ

ความเป็นจริงแล้ว การดื่มชา นับเป็นวัฒนธรรมอีกอย่างหนึ่ง ที่น่าหลงใหลจนเรียกได้ว่าเป็นศิลปะแขนงหนึ่งที่น่าศึกษาเรียนรู้อย่างมาก

วุฒิพงษ์ สวรรค์โชติ นายกองค้การบริหารส่วนตำบลแม่สลองนอก กล่าวว่า ในปัจจุบันคนทั่วโลกหันมาดื่มชากันมากขึ้น เนื่องจากการดื่มชามีประโยชน์ต่อร่างกาย เพราะสามารถช่วยละลายไขมันในร่างกาย ช่วยในเรื่องของระบบการไหลเวียนของเลือด และด้านการขับถ่ายได้ดี และยังมีประโยชน์ต่อผู้ที่ป่วยเป็นโรคเบาหวานอีกด้วย อีกทั้งการดื่มชาอุ่นๆ ทุกวัน ก็ยังจะช่วยทำให้มีสุขภาพที่ดี และแข็งแรง

สำหรับตลาดการส่งออกชาของไทย ขณะนี้อยู่ในระดับที่ดีเนื่องจากยังมีการสั่งซื้อชาจากต่างประเทศอย่างต่อเนื่อง รวมถึงยังเป็นที่น่าสนใจของนักท่องเที่ยวและประชาชนทั่วไป ที่มีักจะเดินทางมาซื้อชาที่บนดอยแม่สลองด้วยตนเอง ซึ่งถือเป็นนิมิตหมายอันดี ต่อการผลักดันการผลิตชาของชาวบ้านบนดอยแม่สลอง ให้ก้าวไปสู่ตลาดที่กว้างขวางมากยิ่งขึ้น

“อยากจะสนับสนุนให้ทางโรงแรมและร้านอาหาร หันมาใช้ชาของไทยในการใช้เป็นเครื่องดื่มที่จะคอยบริการแก่ลูกค้า เนื่องจากโรงแรมและร้านอาหารส่วนใหญ่ หันไปสั่งซื้อชาจากต่างชาติเพื่อนำมาบริการให้แก่ลูกค้า โดยที่ไม่รู้ว่าชาของไทยมีคุณภาพและรสชาติที่ดีไม่ด้อยกว่าชาของต่างชาติ ชาจากประเทศไทยมีรสชาติดี และมีคุณภาพ จนเป็นที่ยอมรับของตลาดชาต่างประเทศ จึงอยากฝากให้คนไทยหันมาบริโภคชาไทยให้มากขึ้น เพื่อเป็นการช่วยเหลือชาวบ้านในพื้นที่ให้มีรายได้ ทั้งนี้ก็เพื่อผลักดันให้ชาจากแหล่งผลิต

ดอยแม่สลอง เป็นที่รู้จักของนักดื่มชาให้มากขึ้น และให้ชาวบ้านในพื้นที่มีรายได้ และพัฒนาชุมชนไปสู่ตลาดการค้าของโลก เพื่อให้ทั่วโลกได้รู้จักดอยแม่สลองว่าเป็นแหล่งปลูกชาที่ดี และมีคุณภาพแห่งเดียวของประเทศไทยและของโลกต่อไปในอนาคต” ผู้อำนวยการส่วนท้องถิ่น ระบุ

ทั้งหมดนี้ล้วนแต่เป็นแนวทางในการขับเคลื่อน เพื่อให้ “ชา” เป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวางในตลาดโลก ภายใต้ชื่อที่บอกแหล่งกำเนิดสายพันธุ์อย่างชัดเจน ไม่ใช่การนำชาเชียงรายส่งออกไป และตีตราประเทศเพื่อนบ้านอย่างที่แล้วมา

งานประจำปี

...มหัศจรรย์ชา ซากุระบาน

ว ฒิพงศ์ สวรรค์โชติ นายกองดีการ
บริหารส่วนตำบล (อบต.) แม่สลอง
นอก อ.แม่ฟ้าหลวง จ.เชียงราย
บอกว่า งาน“มหัศจรรย์ชา ซากุระ
บาน อาหารชนเผ่า ดอยแม่สลอง”
ครั้งที่ 13 ประจำปี 2551 จะจัดขึ้น ณ
สถานโรงเรียนบ้านสันติคีรี ต.แม่สลองนอก
ระหว่างวันที่ 28 ธ.ค.2551-2 ม.ค.2552
การจัดงานครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อ

ส่งเสริมอาชีพการปลูกชาบนดอยแม่สลอง
ซึ่งสืบทอดกันมานาน รวมทั้งส่งเสริมการ
ท่องเที่ยวบนดอยแม่สลอง และเผยแพร่
วัฒนธรรมของชนเผ่าต่างๆ เช่น ชนเผ่าจีน
ที่อยู่พรมากับคณะจีนคณะชาติกองพล 93
ซึ่งไปตั้งรกรากบนดอยแม่สลอง และในปัจจุบัน
ยังรักษาขนบธรรมเนียมและวิถีชีวิตต่างๆ
รวมทั้งยังมีชนเผ่าอื่นๆ ที่อยู่ร่วมกัน
สำหรับภายในงานจะมีการออกร้าน

แสดงและจำหน่าย
ผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่น
การจัดนิทรรศการชา
นิทรรศการลานวัฒนธรรม 7 ชนเผ่า การแสดง
วัฒนธรรม 7 ชนเผ่า การ
ประกวดธิดาใบชา การ
ประกวดอาหารชนเผ่า รวมทั้ง
นักท่องเที่ยวจะได้ร่วมกันส่งท้าย
ปีเก่าต้อนรับปีใหม่ ท่ามกลาง
บรรยากาศของขุนเขาที่สวยงาม
และอากาศที่หนาวเย็นบน
ดอยแม่สลองอีกด้วย



‘ชา’ รายได้ต่อปีเฉลี่ย 900 ล้าน

ส มชัย รุ่งสาคร นายอำเภอแม่ฟ้าหลวง จ.เชียงราย กล่าวว่า อำเภอแม่ฟ้าหลวง
มีพื้นที่ปลูกชารวมกันกว่า 10,000 ไร่ และตลอดทั้งปี การผลิตชา สามารถสร้าง
รายได้ให้กับอำเภอกว่า 900 ล้านบาท จึงถือเป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญ และถึงแม้
ว่าจะมีปัญหาทางด้านเศรษฐกิจไปทั่วโลกแต่ก็ไม่ได้ได้รับผลกระทบ ทั้งนี้ทางอำเภอพยายาม
แบ่งโซนการปลูกชาโดย ต.แม่สลองนอก ให้ปลูกชาชู่หลง ซึ่งกลุ่มคนในพื้นที่ที่มีความ
ชำนาญอยู่แล้ว ส่วนที่ ต.เทอดไทย ให้ปลูกชาอัสสัม หรือ พันธุ์พื้นเมือง ที่ผ่านมากพบ
ปัญหาเรื่องตลาดน้อยโดยปีนี้พบเพียงใบชาประเภทอัสสัมที่คงค้างอยู่ที่หมู่บ้านแลจ้อ
ต.เทอดไทย เพียง 30 ตัน แต่ก็คาดว่าจะสามารถระบายได้ไม่ช้าเกินไป