

ชา[©]



จดหมายข่าวชา
tea newsletter

Volume 7 Issue 28, July - September 2017

ปีที่ 7 ฉบับที่ 28 ประจำเดือน กรกฎาคม - กันยายน 2560



สถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
TEA INSTITUTE, MAE FAH LUANG UNIVERSITY



“Tribes” วิถีชา กาแฟ จังหวัดเชียงราย

การใช้ประโยชน์จากถั่วลิสงธำตุอาหารของต้นชา

มหัศจรรย์ชาขาวเพื่อสุขภาพ

เค้กชาเขียวเนยสด

Editor's Desk

โดย ทีมผู้จัดทำ

กลับมาพบกับจดหมายข่าวชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ฉบับที่ 28 ประจำเดือนกรกฎาคม-กันยายน 2560 ฉบับนี้เราจัดแนบไปเนื้อหาสาระมากมาย เริ่มด้วยคอลัมน์ Talk About Tea ที่มาบอกเล่าเรื่องราว กิจกรรมดีๆ ของกลุ่มชนเผ่าใน “Tribes วิถีชา กาแฟ จังหวัดเชียงราย” จากนั้นมาทราบคุณประโยชน์ดีๆ ของชาขาวเพื่อสุขภาพ ในคอลัมน์ Health Tea ต่อมาที่ขาดไม่ได้คือเมนูเสนออร่อยทานคู่กับน้ำชายามบ่าย “เค้กชาเขียวเนยสด” สุดท้ายที่ขาดไม่ได้คือ Activity ที่ขอนำเสนอกิจกรรมที่ทางสถาบันเราได้ทำมา ในช่วง 3 เดือนที่ผ่านมา

Content

3	Talk About Tea	“Tribes” วิถีชา กาแฟ จังหวัดเชียงราย
10	Know More About Tea	การใช้ประโยชน์จากตัวลีสงธาตุอาหารของต้นชา
13	Health Tea	มหัศจรรย์ชาขาวเพื่อสุขภาพ
17	Trendy Tea Menu	เค้กชาเขียวเนยสด
18	Activity	กิจกรรมตั้งแต่วันที่ 21 มี.ค. 60 - 20 มี.ย. 60

ทีมผู้จัดทำ

ดร. ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล | ทวีพิชญ์ อายนันท์ | จิราพร ไส้พุทรา | ศิริกานต์ ภักดี | กิรณัฐ นัทหล่อ

สถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
333 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าสุด อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย 57100

Tea Institute, Mae Fah Luang University
333 Moo. 1 Thasud, Muang, Chiangrai, Thailand 57100



Tel. / Fax : 0-5391-6253
E-mail : tea-institute@mfu.co.th
www.teainstitutemfu.com
www.facebook.com/teainstitute.mfu





พศ. ดร. นุสบา ลีการิการ
อาจารย์ประจำสำนักวิชาการจัดการ



Every tribes has a story, what is yours?

Immerse yourself in a nature and culture that awaken your true human spirit

Let new experience discover your own long-forgotten story

สวัสดีค่ะท่านผู้อ่านทุกท่านกลับมาพบกับคอลัมน์ Talk About Tea จัดหมายข่าวฉบับที่ 28 นี้ขอแนะนำกิจกรรมดีๆ ที่ทางมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้จัดขึ้นเกี่ยวกับการขับเคลื่อนการท่องเที่ยววิถีชาวกาแฟ ซึ่งได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นุสบา ลีการิการ อาจารย์ประจำสำนักวิชาการจัดการ มาบอกเล่าที่มาและการดำเนินกิจกรรมของโครงการ Tribes ค่ะ

โครงการ Tribes เริ่มมากกว่า 5 ปีมาแล้ว นำโดยอาจารย์สาขาวิชาการจัดการการท่องเที่ยว สำนักวิชาการจัดการ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง โดยเริ่มจากทางสำนักวิชาได้ต้อนรับอาจารย์ จุมพล กิตติสาร ข้าราชการบำนาญ ตำแหน่งประธานเครือข่ายชาติพันธุ์เมืองเชียงราย พร้อมด้วยแกนนำเครือข่ายกว่า 10 คน เข้ามาปรึกษาและขอให้มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงเป็นพี่เลี้ยงในการขับเคลื่อนการท่องเที่ยวในพื้นที่ชาติพันธุ์ในจังหวัดเชียงราย โดยใช้การท่องเที่ยวที่มีชุมชนเป็นกลไกขับเคลื่อนในการแก้ไขปัญหาความยากจน สร้างโอกาสในการพัฒนาคุณภาพชีวิต รวมทั้งการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม ทรัพยากรธรรมชาติ ตลอดจนประเพณี วัฒนธรรม และวิถีชีวิตของชนชาติพันธุ์ ให้ดำรงอยู่อย่างยั่งยืน ดังนั้นกระบวนการพัฒนาศักยภาพบุคลากรในการบริหารจัดการการท่องเที่ยวโดยชุมชนในพื้นที่ชาติพันธุ์ในจังหวัดเชียงราย จึงเกิดขึ้นโดยการสนับสนุนงบประมาณจากศูนย์บริการวิชาการ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงอย่างต่อเนื่อง โดยจำแนกเป็น 6 ระยะ ดังนี้

ระยะที่ 1

โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ จำนวน 4 รุ่นละ 60 คน ผลลัพธ์ของโครงการคือชุมชนมีความรู้ ความตระหนักในการจัดการการท่องเที่ยวโดยชุมชนอย่างยั่งยืน บนฐานทรัพยากรในพื้นที่ และสอดคล้องกับความต้องการของภาคีการท่องเที่ยว และได้แผนพัฒนาการท่องเที่ยวและ โปรแกรมการท่องเที่ยวในแต่ละพื้นที่ เพื่อเตรียมผลักดันสู่แผนชุมชน เพื่อการต่อยอดในการพัฒนา

ระยะที่ 2

โครงการประเมินเส้นทางการท่องเที่ยวโดยชุมชนในพื้นที่ชาติพันธุ์ จำนวน 17 เส้นทาง โดยทีมอาจารย์ สาขาวิชาการจัดการการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ร่วมกับตัวแทนภาคีการท่องเที่ยว ในจังหวัดเชียงราย ได้แก่ กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัด สภาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวจังหวัด สมาคมธุรกิจท่องเที่ยวจังหวัด และ ศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการเกษตร จังหวัดเชียงราย (เกษตรที่สูง) เป็นต้น โดยใช้เครื่องมือ การประเมินที่ปรับปรุงตามกรอบมาตรฐานการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมของกรมพัฒนาการท่องเที่ยว ผลลัพธ์ของโครงการคือ ชุมชนทราบจุดอ่อนในการจัดการการท่องเที่ยวและแนวทางในการพัฒนา ปรับปรุงการท่องเที่ยวและการบริการให้สามารถรองรับนักท่องเที่ยวได้

ระยะที่ 3

โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการด้านการตลาด ยุค 3.0 และ 4.0 เพื่อส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพ บุคลากรในการดำเนินการด้านการตลาดของการท่องเที่ยวโดยชุมชนในพื้นที่ชาติพันธุ์ในจังหวัด เชียงราย และ การอบรมเชิงปฏิบัติการด้านการพัฒนาสินค้าและของที่ระลึก การเป็นเจ้าบ้านที่ดี และมัคคุเทศก์น้อย เป็นต้น โครงการดังกล่าวเกิดขึ้นสืบเนื่องจากความต้องการของชุมชน ในแต่ละพื้นที่ที่ต้องการพัฒนาต่อยอดองค์ความรู้เพื่อใช้ในการบริหารจัดการการท่องเที่ยวโดยชุมชน ในพื้นที่หรือหมู่บ้านของตนเอง

ระยะที่ 4

โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อพัฒนาศักยภาพบุคลากรในการบริหารจัดการการท่องเที่ยว โดยชุมชนวิถีชา กาแฟ ในจังหวัดเชียงราย จำนวน 2 รุ่นละ 60 คน ผลลัพธ์ของโครงการคือชุมชน มีความรู้ความตระหนักในการจัดการการท่องเที่ยวโดยชุมชนวิถีชา กาแฟ อย่างยั่งยืน บนฐาน ทรัพยากรในพื้นที่และสอดคล้องความต้องการของภาคีการท่องเที่ยว และได้กำหนดอัตลักษณ์ ของแต่ละพื้นที่ เพื่อหลีกเลี่ยงการแข่งขันกันเองรวมทั้งแผนพัฒนาการท่องเที่ยวและโปรแกรม การท่องเที่ยวในแต่ละพื้นที่ เพื่อเตรียมผลักดันสู่แผนชุมชน เพื่อการต่อยอดในการพัฒนา

ระยะที่ 5

โครงการประเมินเส้นทางการท่องเที่ยวโดยชุมชนวิถี ชา กาแฟ จำนวน 12 เส้นทาง โดยทีมอาจารย์ สาขาวิชาการจัดการการท่องเที่ยว และสถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ร่วมกับตัวแทนภาคี การท่องเที่ยวในจังหวัดเชียงราย ทั้งภาครัฐและเอกชน ได้แก่ กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัด สภาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวจังหวัด สมาคมธุรกิจท่องเที่ยวจังหวัด และศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการเกษตร จังหวัดเชียงราย (เกษตรที่สูง) เป็นต้น โดยใช้เครื่องมือการประเมินที่ปรับปรุงตามกรอบมาตรฐานการท่องเที่ยว เชิงวัฒนธรรมและการท่องเที่ยวเชิงเกษตร ของกรมพัฒนาการท่องเที่ยว ผลลัพธ์ของโครงการคือ ชุมชนทราบจุดอ่อนในการจัดการการท่องเที่ยวและแนวทางในการพัฒนาปรับปรุงการท่องเที่ยว และการบริการให้สามารถรองรับนักท่องเที่ยวได้

ระยะที่ 6

โครงการขับเคลื่อน TRIBES โดย วิทยากรจาก Life Coach และเครือข่ายที่มีจิตอาสาที่จะช่วย ขับเคลื่อนความฝันของเครือข่ายชาติพันธุ์ให้เป็นความจริง

จากกระบวนการดังกล่าวข้างต้น ได้เกิด TRIBES คือการรวมตัวของ 17 ชชาติพันธุ์ (จาก 32 ชชาติพันธุ์ ในจังหวัดเชียงราย ประกอบด้วย ลาหู่ จีน ลัวะหรือละว้า จีนยูนาน (จีนฮ่อ) ปาเกะญอ อาข่า ม้ง ไตหย่า ตองซู่ หมู เย้า (อัวเมี่ยน) ปิซู ลีซู กุ่ย ดารารอ๊ง แวก ไทยลื้อเชียงรุ่ง ไตยอง ไทยลื้อเชียงคำ ลาวอินโดจีน ไตเมืองเหนือ ไทยลื้อแจ้ ม่าน (ชาวพม่า) ไทยลื้อน้ำอู ไทยใหญ่ (เงี้ยว) ไตจีน (จีน) ข่าฮอก ไทยใต้ ญวน คะฉิ่น ไทยวน และไทยลื้อห้วยเม็ง เป็นเครือข่าย (Community network) ที่เชื่อมโยงกันด้วยความเชื่อเดียวกัน และเป้าหมายเดียวกันคือ การพัฒนาอย่างยั่งยืน (Sustainable Development) ในด้าน สังคม เศรษฐกิจ สิ่งแวดล้อม ของชุมชน ที่สำคัญ คือการรักษา สืบทอด เพิ่มคุณค่า ให้กับวัฒนธรรมของแต่ละชาติพันธุ์ ให้ยั่งยืน ผ่านผลิตภัณฑ์จำนวน 3 ผลิตภัณฑ์ ที่เป็นสิ่งที่เรามีความเป็นเอกลักษณ์ ทั้งในด้าน functional benefit, emotional benefit และ total experience คือ

E = Experience

การท่องเที่ยวชุมชนแบบสร้างสรรค์
ผ่านวิถีชา กาแฟ

T = Tea

ชาออร์แกนิก ที่มีเรื่องราวและ
กระบวนการที่น่าสนใจ

C = Coffee

กาแฟออร์แกนิก ที่มีเรื่องราวและ
กระบวนการที่น่าสนใจ

ทั้งหมดนี้ คุณค่าจะถูกส่งผ่านสู่ผู้คนภายใต้แบรนด์เดียว คือ TRIBES ซึ่งไม่เพียงแต่จะเป็นแบรนด์ที่รวมพลังรวมใจของ 17 ชชาติพันธุ์เท่านั้น แต่ยังเป็นแบรนด์ที่เป็นตัวแทนของ “เชียงราย” ในด้าน ETC ทั้งหมดด้วย



พระเมตตาและสายพระเนตรอันยาวไกล Branding to Sustainable Community

จังหวัดเชียงรายเป็นจังหวัดเหนือสุดในสยาม ชายแดนสามแผ่นดิน ดินแดนแห่งภูเขาสูง น้ำใส ทะเลหมอก ธรรมชาติสวยงาม อากาศบริสุทธิ์ มนุษย์และธรรมชาติอยู่ร่วมกันอย่างเกื้อกูล มีแหล่งท่องเที่ยวสวยงามดึงดูดใจมากมาย เช่น พระธาตุดอยตุงบ้านคูเมือง อนุสาวรีย์พ่อขุนเม็งรายมหาราชอันเป็นที่ยึดเหนี่ยวจิตใจของชาวเชียงราย ศาลพระนครธรรมหาราช วัดร่องขุน วัดห้วยปลากั้ง พระตำหนักดอยตุง สามเหลี่ยมทองคำ แม่สาย ภูชี้ฟ้า น้ำตกห้วยแก้ว น้ำตกขุนกรณ์ และอื่นๆ อีกมากมาย

คนเชียงรายหน้าตาผ่องใส ยิ้มแย้ม อ่อนน้อมถ่อมตน จิตใจดี มีน้ำใจ อภัยด้วยดี มีดนตรีในหัวใจ เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ มีความสามัคคี มีความร่วมมือร่วมใจ เป็นประชาธิปไตย แบ่งบทบาทหน้าที่กันอย่างเหมาะสม มีความมุ่งมั่น เพราะทุกคนมีเป้าหมายเดียวกัน จริงใจในสิ่งที่ทำ มีความสุขและอยากถ่ายทอดความสุขให้ผู้อื่น

จังหวัดเชียงรายมีความแตกต่างที่หลากหลายอย่างลงตัวของกลุ่มชาติพันธุ์ทั้ง 32 ชาติพันธุ์ ที่สะท้อนให้เห็นถึงศิลปวัฒนธรรม ประเพณี การแต่งกาย การกินการอยู่ ที่อยู่อาศัย ดนตรี ความเชื่อ และภาษาที่งดงาม และนับเป็นความโชคดีอย่างเหลือล้นของชาว ชาติพันธุ์ในจังหวัดเชียงราย ที่ แม่ฟ้าหลวงและพ่อหลวงรัชกาลที่ ๙ รัชสมัยแห่งเกษตรของปวงชนชาวไทย ได้พระราชทานกาแฟ และองค์ความรู้เกี่ยวกับกาแฟมาให้ชุมชนชาติพันธุ์ได้รู้จัก ด้วยความรักที่ทั้งสองพระองค์มีต่อชาวชาติพันธุ์ ทำให้ชุมชนชาติพันธุ์ ได้พลิกชีวิต มีฐานะความเป็นอยู่ที่ดี มีอาชีพที่มั่นคง มีวิถีชีวิตที่พอเพียงและยั่งยืน และนับจากวันนั้นเชียงรายได้กลายเป็นแหล่ง กำเนิดกาแฟที่มีชื่อเสียงโด่งดังไปทั่วโลกในฐานะผู้ส่งมอบกาแฟคุณภาพและรสชาติดีเลิศอันหาที่เปรียบมิได้

ผลิตภัณฑ์กาแฟและชาภายใต้แบรนด์ TRIBES มีเสน่ห์แห่งรสชาติและกลิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ ที่มาจากความสร้างสรรค์ ทางวัฒนธรรม ความคิด และธรรมชาติอันสวยงาม ผสานกับความละเอียดละไมในวิถีของแต่ละชาติพันธุ์ ด้วยความรักและความตั้งใจในการดูแลทรัพยากรธรรมชาติ ผืนดิน ผืนน้ำ ผืนป่า เรารักผู้คนที่รักธรรมชาติ ผู้คนที่ชอบเรียนรู้สิ่งใหม่ๆ มองเห็นคุณค่า และให้ความหมายที่งดงามกับประสบการณ์ใหม่ๆ จนอยากกลับมาอีกอย่างไม่รู้จบ

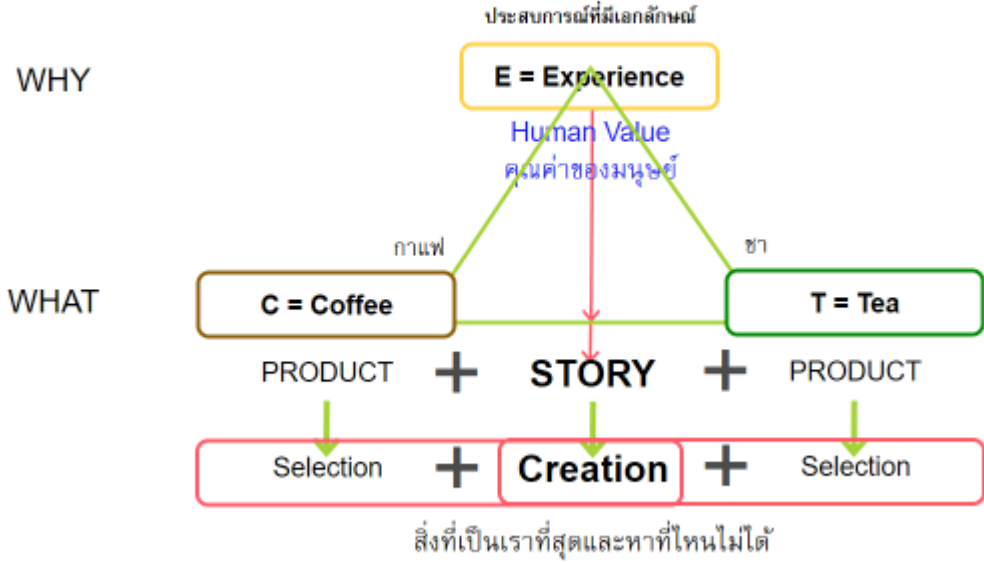
หลักการทำงาน

TRIBES ก่อตั้งขึ้นบนฐานแนวคิดการพัฒนาเพื่อพึ่งตนเองอันเนื่องมาจากพระราชดำริ (Self-Reliance) ของเกษตรกรที่ปลูกชา และกาแฟ ในพื้นที่ชาติพันธุ์ในจังหวัดเชียงราย แนวพระราชดำริเกี่ยวกับการส่งเสริมชุมชนหรือการพัฒนาชนบท ที่สำคัญๆ คือ การพัฒนาทั้งด้านอาชีพและส่งเสริมการเกษตร ให้เกษตรกรสามารถดำรงชีพอยู่ได้อย่างมั่นคงเป็นปึกแผ่น ให้เกิดการพึ่งตนเองได้ของคนในชนบทเป็นหลัก โดยมีหลักการที่สำคัญ ดังนี้

1. เน้นให้พึ่งตนเองและช่วยเหลือตนเองเป็นหลักสำคัญ โดยใช้หลักประชาธิปไตยในการดำเนินการ และแสวงหาความร่วมมือจากภายนอกเมื่อจำเป็น
2. ใช้หลักการมีส่วนร่วมของประชาชน (People Participation) เป็นหลักสำคัญในการพัฒนาโดยอาศัยความรักชาติ ความซื่อสัตย์สุจริต ความสมัครสมานกลมเกลียวกัน โดยคำนึงถึงประโยชน์ส่วนรวม เป็นสำคัญ
3. ยึดหลักสภาพของท้องถิ่นเป็นแนวทางในการดำเนินงานโดยการพัฒนาจะต้องเป็นไปตามทั้งด้านสภาพแวดล้อม ทางภูมิศาสตร์ วัฒนธรรม และขนบธรรมเนียมประเพณี ของแต่ละท้องถิ่น
4. การระเบิดจากข้างใน เป็นการสร้างความแข็งแกร่งให้ชุมชน การยกระดับรายได้ของชุมชน มุ่งเตรียมชุมชนให้พร้อมต่อการติดต่อสัมพันธ์กับโลกภายนอกอย่างเป็นขั้นตอน ค่อยๆ กระทำตามลำดับขั้นตอน ไม่กระทำด้วยความเร่งรีบซึ่งอาจจะเกิดความเสียหายได้
5. การส่งเสริมหรือสร้างเสริมความรู้ในเรื่องการทำการเกษตรโดยใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสม
6. รวมกลุ่มเพื่อแก้ไขปัญหาหลักของชุมชน โดยเฉพาะการรวมตัวกันเป็นรูปของวิสาหกิจชุมชน โดยกระตุ้นผู้นำชุมชนให้เป็นผู้ดำเนินการพัฒนา ส่งเสริมการแลกเปลี่ยนสื่อสารระหว่างนักวิชาการ นักปฏิบัติและประชาชน การประสานงานระหว่างหน่วยงานราชการ การให้บริการแบบเบ็ดเสร็จ One Stop Service

ชุมชน	อัตลักษณ์
ดอยช้างลือชู	100% วัฒนธรรมลือชู
บ้านห้วยมะเกลือ	100% วัฒนธรรมปาเกอะญอ
บ้านดอยช้างอาฮา	เสน่ห์ของการผสมผสานของเผ่าชางป่าและกาแฟ ไร่ในวิถีชีวิต ความละเอียดละไม สร้างสรรค์ อ่อนน้อมและเข้มแข็งในขณะเดียวกัน
บ้านแม่จันใต้	100% วัฒนธรรมอาฮา 9 พิธีกรรม 3 ประเพณี ใน 1 ปี
บ้านไทยสามัคคี	100% วัฒนธรรมม้ง
บ้านห้วยแก้ว	100% วัฒนธรรมอัวเมี่ยน
บ้านดอยงาม	ป่า ไร่ นา สวน บ้าน อยู่ด้วยกันแบบสามานฉันท์ ชาชาว ผัก ผลไม้ สมุนไพร อุดมสมบูรณ์ จิตวิญญาณเกษตร
บ้านห้วยน้ำกั้น	100% Organic Village ธรรมชาติที่สมบูรณ์ 99% และ 1% คือคุณที่เราได้อยู่
บ้านแม่มอญ	ต้นมอญในวิถีชีวิต
บ้านห้วยไคร้	Musical Village ดนตรีคือวิถีชีวิต
บ้านปางสา	ครั้งแรกในชีวิตกับ slow life / Health Therapy เหมือนเกิดใหม่อีกครั้งหนึ่ง
บ้านเกียง แม่ลอย	เมียงคือวิถีชีวิต คุณค่าของเมียงต่อมนุษย์
บ้านปางขอน	เสน่ห์ของการผสมผสานของชากระกับดอกกาแฟ ชากระในวิถีชีวิต
บ้านผาหมี	เดินป่าครั้งแรกในชีวิตและครั้งต่อๆ ไป จิตวิญญาณนักเดินป่า
บ้านปางต้นผึ้ง	ผึ้งธรรมชาติ (organic indicator) และน้ำผึ้งหอมดอกไม้ นานาพันธุ์
บ้านห้วยแม่เลี่ยม	หุบเขา กาแฟ กาแฟสีเหลืองล้วน นักดื่มกาแฟตัวจริง
บ้านขุนลาว	มีส่วนร่วมในการรักษาผืนป่าต้นน้ำ ที่ๆ คุณแนบสนิทกับป่าที่สุด
บ้านพญาไพร	หุบเขาชาอัสสัม นักดื่มชาตัวจริง
บ้านใหม่พัฒนา	แสวงหามุมมองใหม่อารมณ์ใหม่ผ่านเส้นทางเดินเท้าที่สวยงามที่สุดสู่ดอยช้างพันธุ์

Brand Architecture



แสงแห่งความหวังและชีวิตที่ดีกว่าของชุมชนในเครือข่าย

เสียงสะท้อนจากตัวแทนผู้เข้าร่วมโครงการ

“อาหล้ง ห่วนเมอญู”

TRIBES เกิดจากการรวมตัวของชุมชนผู้ปลูกชาและกาแฟ 20 ชุมชนที่มีความคิดเรื่องการท่องเที่ยววิถีชาและกาแฟ โดยการผลักดันโดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.บุษบา สิทธิการ และอาจารย์อาทิตยา ปาทาน อาจารย์สำนักวิชาการจัดการ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง หลังจากนั้นทางกลุ่มมีความคิดที่จะจำหน่ายผลิตภัณฑ์เองโดยไม่ต้องผ่านพ่อค้าคนกลาง จึงเป็นที่มาของการจัดตั้งบริษัท TRIBES จำกัด โดยให้ชุมชนถือหุ้น 70% ซึ่งการรวมตัวกันครั้งนี้เพื่อเป็นการพัฒนาฐานรากเศรษฐกิจชุมชน ทำให้ชุมชนเข้มแข็งไม่ต้องถูกเอารัดเอาเปรียบทางการค้า และชุมชนยังสามารถกำหนดราคาเองโดยไม่ต้องให้พ่อค้ากำหนดราคาชุมชนในเครือข่ายได้ 3 ต่อ

1. ได้จากการท่องเที่ยวและขายของฝากชุมชน
2. ได้จากการขายสินค้าชาและกาแฟ
3. ได้ปันผลจากการถือหุ้น

TRIBES ได้มีการวางแผนยกระดับสินค้าให้เป็นที่รู้จักของคนทั่วไปทั้งในและต่างประเทศ และเราคาดหวังว่าโมเดลของ TRIBES จะเป็นประโยชน์ในระดับจังหวัดและระดับประเทศต่อไปในอนาคต ทั้งนี้ต้องขอบคุณคณะอาจารย์มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และขอบคุณพี่น้อง TRIBES 20 ชุมชนที่เป็นส่วนหนึ่งของTRIBES ขอขอบคุณครับ

“บุรินทร์ มัลย์รัตนา”

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนผลิตชาอินทรีย์ บ้านห้วยน้ำกิน เป็นการรวมตัวของกลุ่มผู้ปลูกชาพันธุ์อัสสัม เพื่อหาช่องทางตลาดใหม่ๆ เพิ่มขึ้น นอกจากที่ได้ทำเมื่อก่อนแต่ดั้งเดิมเพราะในช่วงเวลานั้น (ประมาณ 5-6 ปีก่อน) ราคาเมี่ยงทรงๆ ตัว และราคาชาต่ำจึงรวมกลุ่มกันเป็นวิสาหกิจชุมชน จึงรวมตัวกันผลิตชาในท้องถิ่นและพัฒนาเป็นวิสาหกิจชุมชน และในหมู่บ้านส่งผลผลิตให้โครงการหลวงอยู่แล้ว โครงการหลวงมีส่วนการตลาดชาอยู่จึงส่งเสริมและรับซื้อผลผลิตจากกลุ่มเพิ่มอีก ซึ่งโครงการได้รับซื้อ มีชาขาว ชาเขียว ชาเหลือง ชาดำ ชาแดง (ชาแดงคือ สมุนไพรเลือดมังกร) เรียกว่าชา 5 สี แต่โครงการหลวงไม่สามารถรับซื้อผลผลิตทั้งหมดของกลุ่มได้ ดังนั้นทางกลุ่มจึงต้องหาตลาดเพิ่มเติม และประมาณเดือนสิงหาคม 2559 ได้มาอบรมที่มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงเรื่องการท่องเที่ยววิถีชา และกาแฟ หลังจากนั้นก็ได้มีการประชุมและอบรมอีกหลายครั้ง จนได้รวมกลุ่มกันเป็นบริษัท TRIBES ETC เพื่อรวมกลุ่มกันสร้างอำนาจการต่อรองทางการตลาด ปัจจุบันบริษัท TRIBES มีหุ้นส่วนธุรกิจ 19 กลุ่มชุมชน ในจังหวัดเชียงราย ทางกลุ่มเราจึงคาดหวังว่าจะสามารถขยายตลาดออกไปได้กว้างขวางจากการรวมกลุ่มจัดตั้งบริษัทขึ้นมานี้ และกลุ่มเราหวังว่าเราจะสามารถพัฒนากลุ่มวิสาหกิจของเราจนกลายเป็นธุรกิจเพื่อสังคมและบริษัท TRIBES จะกลายเป็นธุรกิจเพื่อสังคม โดยมีกลุ่มธุรกิจเพื่อสังคมจากชุมชนหุ้นส่วนเป็นเครือข่ายต่อไป “บริษัทจะไม่ทำกำไรจากเกษตรกร แต่จะทำกำไรจากการทำตลาด”

“The ONE” of each village

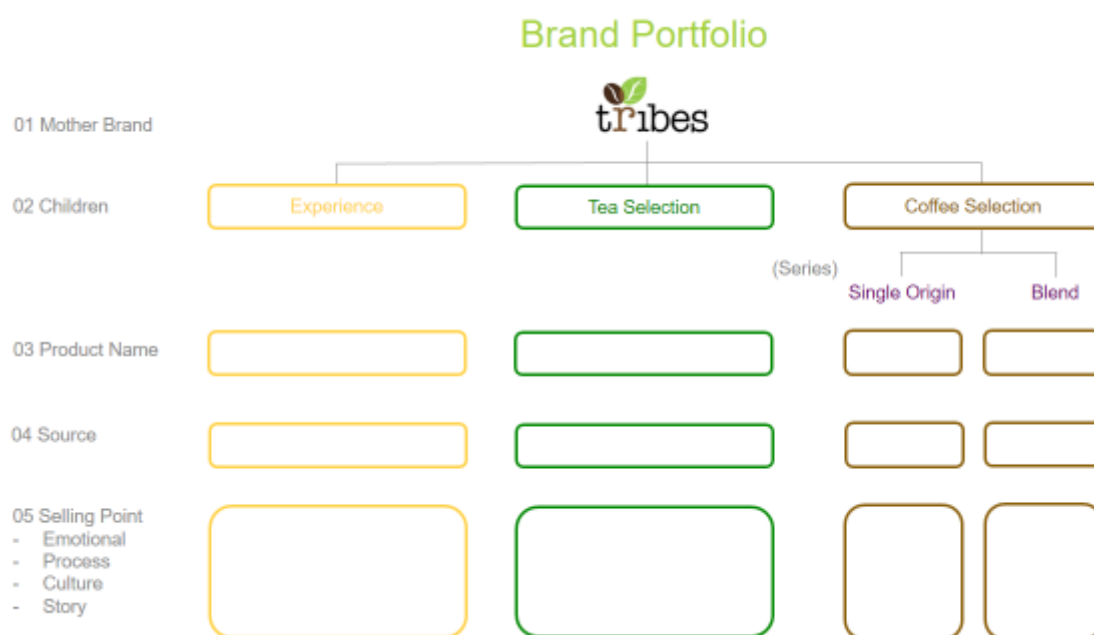
สิ่งที่ฉันรักและภูมิใจ

สิ่งที่ฉันจะดูแลรักษาให้คงอยู่คู่บ้านไปชั่วลูกหลาน

สิ่งที่ฉันทำได้ดีที่สุด ไม่มีวันหยุดพัฒนา คิดค้น และทำให้ดีกว่าเดิม

เพราะฉันรู้ว่าสิ่งนี้ จะทำให้ผู้คนมีความสุข และโลกน่าอยู่มากขึ้น

สิ่งที่ฉันอยากให้ผู้คนทั่วโลกมาสัมผัส ชื่นชม และชักชวนคนที่เขารักให้มาสัมผัสด้วย





กวีพิชญ์ อายะนันท์

การใช้ประโยชน์ จากถั่วลิสง ธาตุอาหาร ของต้นชา



ถั่วลิสง ที่เป็นพืชเศรษฐกิจ เมล็ดใช้เป็นอาหารสำหรับมนุษย์และสัตว์ สามารถปลูกใช้เป็นปุ๋ยพืชสดได้หลังจากที่เก็บเมล็ดแล้วจึงไถกลบลำต้นหรือส่วนที่เหลือลงไปในดิน ในการปลูกถั่วลิสงเพื่อใช้เป็นปุ๋ยพืชสดให้ได้ผลดีนั้นควรจะต้องพิจารณาถึงปัจจัยต่างๆ ถั่วจะสามารถตรึงแก๊สไนโตรเจนจากอากาศได้โดยอาศัยแบคทีเรียที่อยู่ในปมรากถั่วที่เรียกว่า ไรโซเบียม (Rhizobium) ซึ่งเป็นการอยู่ร่วมกันแบบพึ่งพาอาศัย ต้นถั่วให้สารอาหารประเภทคาร์โบไฮเดรตแก่ไรโซเบียม ส่วนไรโซเบียมก็ให้ไนโตรเจนแก่ต้นถั่ว ไนโตรเจนที่มีมากมายในต้นถั่วมาจาก 2 แหล่งคือ จากดินและจากอากาศ ถั่วจะบำรุงดินได้ก็ต่อเมื่อสามารถตรึงแก๊สไนโตรเจนจากอากาศได้มากเพียงพอสำหรับการเจริญเติบโตและเหลือไนโตรเจนไว้ให้กับดิน หากไนโตรเจนที่ตรึงได้สะสมอยู่ในราก ลำต้น ใบ และเมล็ด ถูกเก็บเกี่ยวออกไปจากแปลงจนหมดก็ไม่สามารถจะเพิ่มความอุดมสมบูรณ์ของดินได้

การที่ถั่วจะบำรุงดินได้หรือไม่ขึ้นอยู่กับ 2 ปัจจัยหลัก คือ

1. ปัจจัยที่มีผลต่อประสิทธิภาพการตรึงไนโตรเจนคือ ความเข้ากันได้ระหว่างถั่วกับไรโซเบียมและสภาพดินในแปลงปลูกเหมาะสมกับการตรึงไนโตรเจนหรือไม่
2. ปัจจัยในเรื่องเวลาลักษณะการเก็บเกี่ยวถั่วและฤดูกาลที่ปลูก

1. ปัจจัยที่มีผลต่อประสิทธิภาพการตรึงไนโตรเจน

- 1.1 ความเข้ากันได้ระหว่างถั่วกับไรโซเบียม การที่ถั่วจะตรึงแก๊สไนโตรเจนได้นั้น ชนิดของถั่วกับชนิดของไรโซเบียมจะต้องเข้ากันได้ ยกตัวอย่างถั่วในกลุ่ม PE (Plant Effective) ถั่วกลุ่มนี้สร้างปมรากและสามารถตรึงแก๊สไนโตรเจนได้กับไรโซเบียมหลากหลายชนิดที่มีอยู่ในดินตามธรรมชาติ ถั่วกลุ่มนี้เมื่อนำไปปลูกมักจะตรึงแก๊สไนโตรเจนได้ดี เช่น ถั่วเขียว ถั่วลิสง ถั่วฝักยาว และถั่วพุ่ม
- 1.2 ลักษณะของดินที่จะปลูก สภาพดินในแปลงปลูกเหมาะสมกับการตรึงไนโตรเจน เนื่องจากพืชตระกูลถั่วชนิดต่างๆ นั้น ขึ้นได้ดีในดินที่ไม่เหมือนกัน ฉะนั้นก่อนปลูกควรปรับปรุงสภาพของดินให้เหมาะสมกับพืชที่จะปลูกเสียก่อน เช่น ถ้าดินเป็นกรดควรใส่สารปรับปรุงดินประเภทหินปูน ปูนมาร์ล ปูนขาว หินแกรนิต เปลือกหอย ฯลฯ ลงไปก่อน หรือถ้าเป็นดินทรายควรใส่ปุ๋ยเคมีที่มีสูตรตัวเลขต่ำ เช่น 3-6-9 อัตรา 20-30 กิโลกรัมต่อไร่ หวานเป็นปุ๋ยรองพื้น ก่อนจะปลูกถั่วเพื่อเร่งการเจริญเติบโตและให้น้ำหนักสูง



2. ปัจจัยในเรื่องเวลาลักษณะการเก็บเกี่ยวและฤดูกาลที่ปลูก

เวลาที่เหมาะสมที่สุดคือต้นฤดูฝน เพราะต้องอาศัยน้ำฝนช่วงฝนตกและปริมาณน้ำฝนมีความสำคัญต่อต้นถั่ว

การใช้ถั่วเพื่อเป็นปุ๋ยพืชสดบำรุงดินจะได้ผลดีที่สุดเมื่อไถกลบต้นถั่วลงไปแปลงในระยะที่ถั่วออกดอก เพราะเป็นระยะที่ถั่วมีการตรึงแก๊สไนโตรเจนสูงที่สุด หากตัดสับและไถกลบเร็วเกินไป การตรึงแก๊สไนโตรเจนยังเกิดได้ไม่เต็มที่ แต่ถ้าหากไถกลบช้าเกินไป ปริมาณไนโตรเจนที่ตรึงได้ส่วนใหญ่จะถูกนำไปสะสมในฝักและเมล็ดแล้ว สำหรับถั่วที่ปลูกเพื่อเก็บเกี่ยวเมล็ดนั้นต้องยอมให้ไนโตรเจนส่วนหนึ่งสูญเสียไปกับเมล็ดที่เก็บเกี่ยวออกไปจากแปลง แต่อาศัยไนโตรเจนที่อยู่ในส่วนลำต้นและใบที่เหลืออยู่ในแปลงไถกลบลงสู่ดิน ในถั่วลิสงมีการถอนลำต้นและรากทั้งหมดออกไปจากแปลงเพื่อเอาฝักที่อยู่ใต้ดิน ทำให้เหลือส่วนที่จะเป็นปุ๋ยพืชสดให้กับดินน้อย

สรุปการใช้ประโยชน์ถั่วเพื่อบำรุงดินนั้นต้องคำนึงถึง 3 ประเด็น คือ

1. การเลือกถั่วที่สร้างปมรากกับไรโซเบียมที่หลากหลายและสามารถตรึงไนโตรเจนได้ดี
2. การปรับสภาพดินให้เหมาะสมกับการตรึงแก๊สไนโตรเจน อาจต้องมีการใส่สารที่เป็นเบสหรือปุ๋ยฟอสฟอรัสเพิ่มเติมขึ้นอยู่กับสภาพดิน
3. การไถกลบในระยะที่ถั่วออกดอก แต่หากจำเป็นต้องเก็บเกี่ยวเมล็ดออกไป ให้ทิ้งเศษซากไม่ว่าจะเป็นส่วนลำต้น ใบ ราก และเปลือกถั่วที่นวดแยกเมล็ดออกไปแล้ว ลงในแปลงให้มากที่สุดแล้วไถกลบ

ดังนั้นการใช้ปุ๋ยพืชสดเพื่อการบำรุงดิน โดยเฉพาะปุ๋ยพืชสดจากถั่วลิสงนอกจากจะเป็นการลดต้นทุนการผลิตแล้วยังช่วยเพิ่มผลผลิตของต้นพืชที่ปลูกให้สูงขึ้นอีกด้วย

การทำปุ๋ยหมักถั่วลิสง

วัสดุอุปกรณ์

- 1) มูลวัวแห้งละเอียด 1 ส่วน
- 2) แกลบดำ 1 ส่วน
- 3) เปลือกถั่วลิสง 1 ส่วน
- 4) รำละเอียด 1 ส่วน
- 5) น้ำสกัดชีวภาพ หรือใช้หัวเชื้อจุลินทรีย์ 1 ส่วน
- 6) กากน้ำตาล 1 ส่วน
- 7) น้ำ 100 ส่วน

ขั้นตอนการทำปุ๋ยหมักถั่วลิสง

- 1) นำต้นถั่วลิสงที่ปลูกอายุประมาณ 3 เดือน มาสับก่อนจะนำไปทำปุ๋ยหมัก ผสมแกลบดำ มูลวัว เปลือกถั่วลิสงและรำละเอียด มากองซ้อนกันเป็นชั้นๆ แล้วคลุกเคล้าให้เข้ากัน
- 2) ผสมเอาส่วนของน้ำสกัดชีวภาพกับกากน้ำตาลและน้ำคนจนละลายเข้ากันดี ใส่บัวรดบนกองวัสดุปุ๋ยหมักคลุกให้เข้ากันจนทั่วให้ความชื้นพอหมาดๆ (ประมาณ 30-40%) ถ้าส่วนผสมเป็นก้อนไม่แตกออกจากกันและมีมือรู้สึกชื้นๆ ไม่แฉะแสดงว่าใช้ได้ ถ้าแตกออกจากกันยังใช้ไม่ได้ต้องรดน้ำเพิ่ม
- 3) หมักกองปุ๋ยหมักประมาณ 30-40 วัน จึงจะนำไปใช้ได้ สารอาหารและแร่ธาตุที่สำคัญในปุ๋ยหมักถั่วลิสง ประกอบไปด้วย โปรตีน โคโรฟิล น้ำมันและไนโตรเจน



วิธีใช้

- 1) ผสมปุ๋ยหมักกับดินในแปลงชาในอัตรา 1 กิโลกรัม ต่อพื้นที่ 1 ตารางเมตร
- 2) ใช้ปุ๋ยหมักคลุกกับดินรองก้นหลุม ก่อนปลูกต้นชาประมาณ 1 กำมือ
- 3) สำหรับต้นชาที่ปลูกแล้วใส่ปุ๋ยหมัก แนวทรงพุ่ม 1.5 กิโลกรัม ต่อตารางเมตร แล้วคลุมด้วยหญ้าแห้ง ใบไม้แห้งหรือฟาง ควรใส่ปุ๋ยหมักเดือนละ 1 ครั้ง



ขอขอบคุณข้อมูลจาก

www.sukkapd.com

<https://pixabay.com/en/photos/%E0%B8%96%E0%B8%B1%E0%B9%88%E0%B8%A7%E0%B8%A5%E0%B8%B4%E0%B8%AA%E0%B8%87>



มหัศจรรย์ชาขาวเพื่อสุขภาพ

คนไทยอาจจะคุ้นเคยกับ ชา ว่าเป็นเครื่องดื่มที่ดื่มเพื่อความสดชื่น และน่าจะมีประโยชน์กว่าน้ำอัดลม หรือเครื่องดื่มอื่นๆ อีกหลายชนิด แต่คุณทราบหรือไม่ว่า มีงานวิจัยทั่วโลกที่ศึกษาพบว่า ชา เป็นสมุนไพรชนิดหนึ่งที่มีประโยชน์มหาศาลต่อผู้ดื่ม



ชาขาว

“ชา” มีหลายประเภท แต่ที่คุ้นเคย ย่อมหนีไม่พ้นชาเขียว ชาดำ และ ชาขาว โดย “ชาขาว” (White Tea) เป็นชาที่มีคุณภาพเป็นที่นิยม ในหมู่ชนชั้นสูง “ชาขาว” สุดยอดชาที่เรียกว่า Silver Needle หรือ Yinzhen ในภาษาจีน นับเป็นหนึ่งในสายพันธุ์ชาที่หายาก มีรูปลักษณ์ เหมือนเข็มและมีขนสีขาวปกคลุมอยู่ จึงมีชื่อที่เรียกขานกันว่า “เข็มเงิน” เมื่อชงชาขาว จะได้น้ำชาสีเหลืองทอง มีกลิ่นหอมและรสชาติ หวานอ่อนๆ

ชาขาว



ชาขาว เป็นชาที่ได้จากการเก็บใบชาเฉพาะส่วนของ ใบชาที่อยู่ยอดสุดเพียงใบเดียว ซึ่งเป็นยอดอ่อนสุดที่แทง ยอดออกมาและยังมีอายุน้อยๆ ลักษณะเด่นของชาขาว ที่ไม่เหมือนชาชนิดอื่นๆ คือ จะมีลักษณะค่อนข้างเล็กและ บอบบาง หรืออาจจะเรียกว่า “ยอดตูมชาขาว” (ยอดชาขาว ที่ยังตูมอยู่ ไม่บานออกรับแสงแดด) ซึ่งจะมีลักษณะพิเศษ เฉพาะคือมีเส้นขนอ่อนๆ สีขาวปกคลุมเงินปกคลุมอยู่ ยิ่งปกคลุมมากเท่าไรก็ยิ่งบ่งบอกถึงคุณภาพของชาขาว ที่ดีขึ้นมากเท่านั้น จึงเป็นที่มาของชื่อ “ชาขาว” ซึ่ง จะมีปริมาณสารฟลักซ์เคมี (Phytochemical) ที่สูง เนื่องจากกระบวนการผลิตจะใช้วิธีการตากแดดให้แห้ง ในทันที โดยอาศัย ลม แสงแดด หรือการอบด้วยเครื่องอบ ความละเอียดอ่อนในขั้นตอนการผลิต รวมไปถึงขั้นตอน การชงดื่มต้องใช้ชาในปริมาณที่มากกว่าชาประเภทอื่น ต่อการชงเพื่อให้ได้น้ำชาเพียง 1 แก้ว และมีเคล็ดลับ ในการชงชาจึงจะสามารถลิ้มรสอร่อยที่แท้จริงได้ อุณหภูมิ ของน้ำร้อนที่ชงค่อนข้างต่ำกว่าชาประเภทอื่นๆ ประมาณ 5-7 นาที จึงจะได้น้ำชาขาวสีเหลืองทองอำพัน ซึ่งจะมีรสชาตินุ่มนวลกลมกล่อม สดชื่นและหรรษา

ชาขาวมีปริมาณคาเฟอีนเพียง 28 มิลลิกรัมในแก้ว ขนาด 8 ออนซ์ ซึ่งถือว่าปริมาณคาเฟอีนต่ำเมื่อเทียบกับ เครื่องดื่มที่มีคาเฟอีนอยู่ พบว่าการดื่มกาแฟ 1 แก้ว จะได้รับปริมาณคาเฟอีนประมาณ 95 มิลลิกรัมต่อแก้ว ซึ่งจะต้องดื่มชาขาวถึง 3 แก้วจึงจะได้รับคาเฟอีนเท่ากับการดื่มกาแฟ อย่างไรก็ตามการที่ต้องดื่มชามากขึ้น ก็ไม่ส่งผลให้ร่างกายเกิดอาการเสพติดคาเฟอีน เหมือนการดื่มกาแฟ อีกทั้งชาขาวยังมีคุณค่าทางอาหาร และมีคุณสมบัติในการยับยั้งเชื้อก่อโรคในร่างกาย ซึ่งประกอบด้วยสารสำคัญอันได้แก่ กรดอะมิโน วิตามิน เกลือแร่ น้ำมันหอมระเหย ฟลาโวนอยด์ แทนนิน (Tannins) โดยเฉพาะสารคาเทชิน ซึ่งพบมากถึง 70% ของปริมาณสารโพลีฟีนอลทั้งหมด สารสำคัญต่างๆ เหล่านี้ ล้วนมีส่วนส่งเสริมทำให้คนที่ดื่มชาขาวมีสุขภาพดีขึ้น เอาละค่ะเรามาดูกันดีกว่าว่าชาขาวมีประโยชน์ต่อสุขภาพ ในด้านใดบ้าง



ประโยชน์ของชาขาว



คุณสมบัติในการเป็นสารต้านอนุมูลอิสระ

ในร่างกายของคนเราจะมีสารที่เรียกว่า อนุมูลอิสระ (Free radical) ที่ส่งผลเสียทำลายอวัยวะต่างๆ ในร่างกาย เช่นให้เกิดการเหี่ยวยุบบนใบหน้าก่อนวัยอันควรและโรคภัยไข้เจ็บต่างๆ โดยพบว่าสารโพลีฟีนอลซึ่งพบในชาจะทำหน้าที่ในการต้านอนุมูลอิสระที่เกิดขึ้นในร่างกาย จากผลการวิจัยพบว่าการดื่มชาขาวจะได้รับสารต้านอนุมูลอิสระที่สูงกว่าการบริโภคผักและผลไม้ที่มีสารต้านอนุมูลอิสระสูงในสัดส่วนที่เท่ากัน และพบข้อมูลที่น่าสนใจ รายงานว่า ชาที่ชงจากยอดชาขาวมีปริมาณของสารต้านอนุมูลอิสระสูงกว่าชาชนิดอื่น และชาเขียว มากถึง 3 เท่า อีกทั้งยังอุดมไปด้วยวิตามิน C และ E อีกด้วย



สุขภาพช่องปากและฟัน

ในชาขาวนอกจากจะมีสารโพลีฟีนอลแล้ว ยังพบว่ามีสารฟลาโวนอยด์ (flavonoids) และแทนนิน (Tannins) ที่ช่วยในการยับยั้งการเจริญเติบโตของแบคทีเรียในช่องปากที่เป็นสาเหตุที่ทำให้เกิดคราบหินปูน และยังพบสารฟลูออไรด์ซึ่งสามารถลดความเสี่ยงที่ทำให้เกิดฟันผุได้



ช่วยป้องกันการเกิดโรคมะเร็งได้

ชาขาวมีคุณสมบัติในการป้องกันการเกิดโรคมะเร็งเช่นเดียวกับชาเขียว จากผลการวิจัยที่ผ่านมาพบว่าชาขาวมีความสามารถในการต้านเซลล์มะเร็ง โดยเปรียบเสมือนสารเคมีบำบัด (Chemopreventive agents) ที่ทำงานเหนี่ยวนำการทำลายเซลล์ที่ตายแล้ว (Apoptosis) ซึ่งสามารถป้องกันเซลล์มะเร็งที่เกิดใหม่ได้ นอกจากนี้ยังมีงานวิจัยยืนยันว่าชาขาวสามารถป้องกันมะเร็งได้ โดยงานวิจัยของมหาวิทยาลัย Oregon State University ในประเทศสหรัฐอเมริกา ได้พบว่าชาขาวมีประโยชน์ในการป้องกันโรคมะเร็งลำไส้ใหญ่ โดยชาขาวมีฤทธิ์คล้ายกับการใช้ยาซูลินแดค (sulindac) ที่มีคุณสมบัติยับยั้งและป้องกันการเจริญเติบโตของเซลล์มะเร็งในลำไส้ใหญ่ในสัตว์ทดลอง และสารในชาขาวยังช่วยให้แบคทีเรียที่มีประโยชน์ในลำไส้ทำงานได้ดีขึ้นด้วย



รักษาระดับน้ำตาลในผู้ป่วยโรคเบาหวาน

ผลจากการดื่มชาขาวช่วยรักษาอาการดื่มน้ำมาก (Polydipsia) ซึ่งเป็นอาการที่พบในผู้ป่วยโรคเบาหวาน นอกจากนี้ยังสามารถลดปริมาณกลูโคสและเพิ่มการหลั่งอินซูลินในกระแสนเลือดได้



ป้องกันการเกิดโรคหลอดเลือดหัวใจ

ในชาขาวพบสารที่ชื่อว่า ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) นอกจากนี้ยังสามารถพบได้ในผักและผลไม้เช่นกัน สารฟลาโวนอยด์มีคุณสมบัติลดความเสี่ยงการเกิดโรคหลอดเลือดหัวใจ เนื่องจากสามารถลดความดันในเลือด ป้องกันการเกิดโรคไขมันในเลือดสูงและโรคหลอดเลือดตีบที่เกิดจากการออกซิเดชันไขมันเลว (LDL Cholesterol) ดังนั้นการดื่มชาขาวเป็นประจำสามารถลดความเสี่ยงของการเกิดโรคหลอดเลือดหัวใจได้

ประโยชน์ของชาขาว



ช่วยในการลดน้ำหนัก

จากการศึกษาพบว่า การดื่มชาขาวช่วยลดการเกิดกระบวนการสะสมไขมัน (Adipogenesis) ในร่างกาย ซึ่งสามารถทำให้เกิดโรคอ้วน อย่างไรก็ตามถึงแม้ว่าการดื่มชาขาวจะสามารถลดน้ำหนักได้ แต่ก็มีการควบคุมอาหารและออกกำลังกายร่วมด้วย จึงจะประสบความสำเร็จในการตั้งใจลดน้ำหนักค่ะ

ล่าสุดผลงานการวิจัยจากมหาวิทยาลัยคิงส์ตัน ประเทศอังกฤษ ระบุว่า การดื่ม “ชาขาว” มีผลดีต่อสุขภาพของคนเรามากมาย ไม่ว่าจะเป็นการช่วยลดความเสี่ยงของการเกิดโรคมะเร็ง การเกิดโรคไขข้ออักเสบ และลดรอยเหี่ยวย่นบนใบหน้าอีกด้วย พร้อมกันนี้นักวิจัยได้ทำการวิจัยเกี่ยวกับคุณสมบัติและสารอาหารจากพืชผักชนิดต่างๆ กว่า 21 ชนิด และสารสกัดจากสมุนไพรประเภทต่างๆ ว่ามีประโยชน์ต่อร่างกายคนอย่างไร

ซึ่งจากผลงานวิจัยก็พบถึงประโยชน์ของสารอาหารที่อยู่ในชาขาวในปริมาณมากกว่าพืชและสารสกัดจากสมุนไพรชนิดอื่นๆ โดย ศาสตราจารย์ดีแคลน นูจตอน จาก School of Life Science Kingston University เปิดเผยว่า สารประกอบในชาขาว จะช่วยป้องกันการทำงานของเอนไซม์ที่จะเข้าไปทำลายชั้นอีลาสติน (Elastin) และคอลลาเจน (Collagen) ซึ่งถ้าเอนไซม์ทั้ง 2 ชนิดสามารถทำงานจะส่งผลให้ผิวหนังเหี่ยวย่น มากไปกว่านั้นเอนไซม์ยังมีผลต่อการทำงานของข้อต่อกระดูก ทำให้ไขข้ออักเสบ หรือที่รู้จักกันว่าโรครูมาตอยด์ และเป็นที่ทราบกันดีว่าการทำงานของเอนไซม์และปฏิกิริยาการรวมตัวกับออกซิเจนของสารในร่างกาย หรือที่เรียกว่าปฏิกิริยาออกซิเดชัน (oxidation activity) เป็นสิ่งสำคัญของการทำงานหลักๆ ในร่างกายคน แต่ถ้าปฏิกิริยาเหล่านี้มีมากเกินไปหรือผิดปกติก็จะทำให้เกิดผลเสียต่อร่างกาย



คุณสมบัติในการต้านริ้วรอย

ในด้านความงาม สารแอนติออกซิแดนท์ในชาขาว จะช่วยปกป้องผิวจากภายใน โดยป้องกันการสูญเสียโปรตีนในชั้นผิวจากกระบวนการออกซิเดชัน มีส่วนในการปกป้องเซลล์ผิว อันเป็นสาเหตุของการเกิดริ้วรอยหรือจุดด่างดำ พัฒนาระบบภูมิคุ้มกันผิว ยับยั้งอนุมูลอิสระที่มีสาเหตุมาจากรังสียูวี

ซึ่งหากระบบภูมิคุ้มกันของเซลล์ผิวยังทำงานได้อย่างปกติ ถือเป็นส่วนช่วยในการป้องกันการเกิดโรคมะเร็งผิวหนัง และช่วยให้ต่อมน้ำเหลืองขจัดสารพิษออกจากผิว ทำให้ผิวไม่แห้งกร้าน หากร่างกายมีการสะสมอนุมูลอิสระ (Free radical) ซึ่งเกิดจากความเครียด มลภาวะ โดยเฉพาะแสงแดดที่มีรังสี UV ตัวการทำให้เกิดริ้วรอย จุดด่างดำต่างๆ ขึ้นโดยเฉพาะบนใบหน้า มีการศึกษาจาก University of Copenhagen ร่วมกับ Stephens & Associates Inc ของประเทศเดนมาร์ก รายงานว่าสารสกัดจากชาขาวมีคุณสมบัติเป็นสารต้านอนุมูลอิสระ สามารถช่วยปกป้องผิวจากมลภาวะต่างๆ รวมทั้งแสงแดด นอกจากจะช่วยป้องกันผิวแล้ว ยังช่วยเสริมสร้างภูมิคุ้มกันให้กับผิว จึงช่วยในการทำให้ต่อมน้ำเหลืองขจัดสารพิษออกจากผิว เสริมสร้างความแข็งแรงของเซลล์ผิวหนัง ทำให้ผิวไม่แห้งกร้าน ช่วยทำให้ความยืดหยุ่นของผิวหนังให้มีประสิทธิภาพดียิ่งขึ้น

สรรพคุณของชาขาวอีกประการหนึ่ง คือช่วยลดน้ำหนัก จากการวิจัยยังพบอีกว่าสารกาเฟอีนและสารคาเทชิน ในชาขาวทำให้เมตาบอลิซึมในร่างกายดีขึ้น เผาผลาญพลังงานได้มาก เป็นผลทำให้น้ำหนักตัวลดลง โดยที่ไม่มีผลกระทบต่ออัตราการเต้นของหัวใจ

นี่เป็นเพียงคุณสมบัติที่แตกต่างกันเล็กน้อยสำหรับชาที่เรียกว่า “ชาขาว” ที่เกิดจากหลังการเก็บยอดชาโดยไม่ผ่านกระบวนการผลิตใดๆ เพียงการอบแห้งก็จะได้ชาที่เรียกว่า ชาขาว ไม่ว่าชาขาวจะมาจากชาสายพันธุ์ *Camellia sinensis* ชนิดใดก็เป็นหนึ่งในชาที่ได้รับความนิยมมากที่สุดในโลก

ขอขอบคุณข้อมูลจาก

10 Amazing Benefits of White Tea: <https://www.organicfacts.net/health-benefits/beverage/white-tea.html>

มหัศจรรย์ชาขาว : <http://www.komchadluek.net/news/lifestyle/74899>

MedThai, ชาขาวและประโยชน์สรรพคุณของชาขาว 13 ข้อ: <https://medthai.com/ชาขาว/>

ขอบคุณภาพประกอบจาก

www.flickr.com (by Gina, Bridgehead Coffeehouses)



Trendy Tea Menu

ศิริกานต์ กักดี

สวัสดีค่ะ trendy tea menu ฉบับนี้ขอนำเสนอเมนูที่ทำได้ง่ายๆ เหมาะสำหรับผู้ที่เริ่มฝึกทำเค้กมือใหม่ที่หลงใหลและชื่นชอบชาเขียว นั่นคือ “เค้กชาเขียวเนยสด” ส่วนผสมและวิธีมีไม่เยอะ แต่รับรองว่าสูตรนี้จะได้เค้กเนยเนื้อนุ่มที่ใคร ๆ ได้ชิมก็ต้องขอกินเพิ่ม เรามาเริ่มทำเมนูนี้ด้วยกันเลยดีกว่าค่ะ



เค้กชาเขียวเนยสด (Green Tea Butter Cake)

ส่วนผสมสำหรับ 2 ปอนด์

แป้งเค้ก	300 กรัม
ผงฟู	10 กรัม
ผงชาเขียว	10 กรัม
เนยสดชนิดจืด	125 กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	180 กรัม
ไข่ไก่	3 ฟอง
นมสดรสจืด	100 กรัม

วิธีทำ

1. ร่อนแป้ง ผงฟู และผงชาเขียวเข้าด้วยกันในอ่างผสมและพักไว้
2. ใช้หัวตีรูปตะกร้อตีเนยกับน้ำตาลให้เข้ากัน จนได้เนยสีเหลืองอ่อน ค่อยๆ ใส่ไข่ทีละฟองลงตีให้เข้ากันดี
3. แบ่งส่วนผสมแป้งในข้อที่ 1 และนมออกเป็น 3 ส่วนเท่าๆ กัน จากนั้นค่อยๆ ใส่ผสมกลับกับแป้งทีละส่วน ตีส่วนผสมเรื่อยๆ จนส่วนผสมหมด และตีต่อจนส่วนผสมทั้งหมดเข้ากันดี
4. วอร์มเตาอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส จากนั้นทาเนยบางๆ ทิ้งพิมพ์ โรยแป้งบางๆ จนทั่วแล้วเคาะออก เพื่อป้องกันเค้กติดพิมพ์
5. นำเข้าเตาอบ จากนั้นปรับอุณหภูมิลงเหลือ 160 องศาเซลเซียส อบนาน 45 นาทีหรือจนกว่าเค้กจะสุก ยกออกจากเตา วางตะแกรงพักไว้ให้เย็น โรยหน้าด้วยแต่งด้วยน้ำตาลไอซิ่ง ตัดแบ่งเป็นชิ้น เป็นอันเสร็จสิ้น พร้อมเสิร์ฟให้คนที่เรารัก ได้ลิ้มลองเค้กเนื้อนุ่ม ร่วมกับชาหรือกาแฟหอมๆ เข้ากันสุดๆ ไปเลยคะ

ขอขอบคุณ แหล่งข้อมูลและรูปภาพ :

โสภณ สมประสงค์ บิวโดอิน. ขนมหวานจากชาเขียว by Chef Gio. อมรินทร์

CUSINE อมรินทร์พรินดี้งแอนด์พัลลขซึ่ง, 2557. 108 หน้า

<http://dailydelicious.blogspot.it/2014/12/green-tea-pound-cake.html>

กิจกรรมการสร้างเครือข่ายกับหน่วยงานภายนอก



สถาบันเข้าร่วมเป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติส่งเสริมพัฒนานวัตกรรม
การแปรรูปชาจากพืช โครงการส่งเสริมพัฒนานวัตกรรมเกษตรปลอดภัย

เมื่อวันที่ 20 มีนาคม 2560 ทางวิทยาลัยชุมชนบุรีรัมย์ ได้จัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติส่งเสริมพัฒนานวัตกรรมการแปรรูปชาจากพืช โครงการส่งเสริมพัฒนานวัตกรรมเกษตรปลอดภัย จังหวัดบุรีรัมย์ โดย ผศ. วุฒินันท์ งามฤทธิ์ ผู้อำนวยการวิทยาลัยชุมชนบุรีรัมย์ ได้เรียนเชิญอาจารย์ ดร. ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง เป็นวิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติส่งเสริมพัฒนานวัตกรรมการแปรรูปชาจากพืช “โครงการส่งเสริมพัฒนานวัตกรรมเกษตรปลอดภัย” ณ ห้องประชุม 3 ชั้น 2 อาคารศูนย์วิทยบริการ วิทยาลัยชุมชนบุรีรัมย์ ตำบลบัวทอง อำเภอเมือง จังหวัดบุรีรัมย์ โดยมีหัวข้อบรรยายได้แก่ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับชา วัตถุดิบ การแปรรูป การควบคุมคุณภาพ และหัวข้อปฏิบัติ ได้แก่ การแปรรูปชาจากพืชชนิดต่างๆ เช่น จิงจูฉ่าย มะรุม ดอกอัญชัน รวมไปถึงการชงชาและการทดสอบชิมชา เป็นต้น ซึ่งมีกลุ่มเกษตรกรเข้าร่วมจำนวน 50 คน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้เกษตรกรในชุมชนมีความรู้ความเข้าใจ เห็นความสำคัญและเข้ามามีส่วนร่วมในใช้ประโยชน์จากพืช เป็นการพัฒนานวัตกรรมการแปรรูปชาจากพืช รวมถึงการพัฒนานวัตกรรมกลุ่มเกษตรปลอดภัยเพื่อเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์เกษตรปลอดภัย



สถาบันเข้าร่วมถ่ายทอดองค์ความรู้ในงาน (Field Day) ประจำปี 2560

เมื่อวันที่ 8 พฤษภาคม 2560 ทางสำนักงานเกษตรจังหวัดน่าน ร่วมกับสำนักงานเกษตรอำเภอน่าน ได้จัดงานวันถ่ายทอดองค์ความรู้ (Field Day) ประจำปี 2560 ณ ศูนย์ท่องเที่ยวเชิงเกษตรตำบลเรือง หมู่ที่ 1 ตำบลเรือง อำเภอน่าน จังหวัดน่าน โดยได้รับเกียรติจาก นายพศวีร์ สมศักดิ์ ปลัดอำเภอน่าน เป็นประธานในการเปิดงาน ร่วมกับหน่วยงานราชการทุกภาคส่วน ซึ่งในงานดังกล่าว ได้มีกิจกรรมที่น่าสนใจ ได้แก่ กิจกรรมแข่งขันการมัดใบเมี่ยงสด และในงานยังได้มีฐานการเรียนรู้ต่างๆ เกี่ยวกับชา ทั้งหมด 5 ฐาน ได้แก่ ฐานที่ 1 ตำนานชาอัสสัม (เมี่ยง) ฐานที่ 2 เพิ่มประสิทธิภาพการผลิตชาอัสสัม (เมี่ยง) ฐานที่ 3 การพัฒนาสู่ชาอินทรีย์ ฐานที่ 4 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ และ ฐานที่ 5 ท่องเที่ยวเกษตรเชิงอนุรักษ์ เป็นต้น ในการนี้ทางสำนักงานเกษตรจังหวัดน่านได้เรียนเชิญอาจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง เป็นวิทยากรถ่ายทอดองค์ความรู้ ประจำปีฐานที่ 4 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ ในเรื่อง ขั้นตอนและวิธีการผลิตชาอินทรีย์ และการสาธิตการแปรรูปผลิตภัณฑ์สปาจากเมี่ยง ได้แก่ การทำสบู่เหลว เป็นต้น ซึ่งมีกลุ่มเกษตรกรสนใจร่วมฝึกปฏิบัติการทำสบู่เหลวเป็นจำนวนมาก โดยงานนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์เทคโนโลยีการเกษตรให้กับเกษตรกรในพื้นที่ อีกทั้งเป็นการให้บริการงานทางด้านการเกษตรให้แก่เกษตรกรที่สนใจ เป็นต้น





ต้อนรับคณะศึกษาดูงานจากสำนักงานคณะกรรมการนโยบายวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมแห่งชาติ (สวทน.) ภายใต้การดำเนินโครงการ เมืองนวัตกรรมอาหาร (Food Innopolis)



เมื่อวันที่ 22 มีนาคม 2560 อาจารย์ ดร. ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง และเจ้าหน้าที่คณะทำงาน ได้ร่วมต้อนรับคณะจากสำนักงานคณะกรรมการนโยบายวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมแห่งชาติ (สวทน.) ภายใต้การดำเนินโครงการ เมืองนวัตกรรมอาหาร (Food Innopolis) นำโดยผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อัครวิทย์ กาญจนโอภาส ตำแหน่งรองเลขาธิการสำนักงานคณะกรรมการนโยบายวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมแห่งชาติ (สวทน.) และ CEO Food Innopolis ได้เข้าเยี่ยมชมและหารือเกี่ยวกับนโยบายการขับเคลื่อนเมืองนวัตกรรมอาหารของประเทศไทย ศักยภาพของมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงในการให้บริการผู้ประกอบการ และโครงการเมืองนวัตกรรมอาหาร ซึ่งทางสถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้นำเสนอข้อมูลการดำเนินงานของหน่วยงาน รวมถึงข้อมูลความรู้ต่างๆ เกี่ยวกับชา อาทิ สายพันธุ์ชา ประเภทของชา ขั้นตอนการผลิตชา และกระบวนการแปรรูปชาที่มีคุณภาพและมีผลต่อปริมาณสารเคมีในใบชา รวมถึงการบริหารจัดการในระดับอุตสาหกรรมและระดับชุมชน และนอกจากนี้แล้วยังได้มีการแลกเปลี่ยนองค์ความรู้เกี่ยวกับชา และงานวิจัยต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง ณ สำนักงานสถาบันชา อาคารปฏิบัติการ 2 (S2) มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง



ต้อนรับคณะศึกษาดูงานจากสำนักงานเกษตรอำเภอเมืองน่าน และคณะกรรมการสมาชิกกลุ่มผลิตภัณฑ์ชาและส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงนิเวศน์ศรีนาป่าน-ตาแวน



เมื่อวันที่ 30 มีนาคม 2560 อาจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง และเจ้าหน้าที่คณะทำงาน ได้ร่วมต้อนรับคณะศึกษาดูงานจากสำนักงานเกษตรอำเภอเมืองน่าน ซึ่งได้ดำเนินงานตามโครงการความร่วมมือในการพัฒนาและส่งเสริมอาชีพการปลูกชาในพื้นที่โครงการตามพระราชดำริสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี และได้นำคณะกรรมการสมาชิกกลุ่มผลิตภัณฑ์ชาและส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงนิเวศน์ศรีนาป่าน-ตาแวน ตำบลเรือง อำเภอเมืองน่าน จังหวัดน่าน จำนวน 20 คน เข้าเยี่ยมชมหน่วยงานสถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ซึ่งสถาบันชา ได้นำเสนอข้อมูลการดำเนินงานของหน่วยงาน



รวมถึงข้อมูลความรู้ต่างๆ เกี่ยวกับชา อาทิ สายพันธุ์ชา ประเภทของชา ขั้นตอนการผลิตชา กระบวนการแปรรูปชาที่มีคุณภาพ รวมถึงผลงานวิจัยด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากชา คุณค่าทางโภชนาการทางยาของชา ณ สำนักงานสถาบันชา อาคารปฏิบัติการ 2 (S2) มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง



ต้อนรับคณะศึกษาดูงานจากสำนักงานศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการเกษตร จังหวัดเชียงราย (เกษตรที่สูง) เข้ารับการอบรม เรื่อง การพัฒนาคุณภาพชา

เมื่อวันที่ 4-5 เมษายน 2560 อาจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง และเจ้าหน้าที่คณะทำงาน ได้ร่วมต้อนรับคณะจากสำนักงานศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการเกษตร จังหวัดเชียงราย (เกษตรที่สูง) นำโดยนางพรรณิ สุขใส ตำแหน่ง นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการ ได้เข้าเยี่ยมชมและเข้ารับการอบรม เรื่อง การพัฒนาคุณภาพชา ซึ่งทางสถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้นำเสนอข้อมูลต่างๆ เกี่ยวข้องกับการพัฒนาปริมาณใบชาและเพิ่มคุณภาพของชา อาทิ ขั้นตอนการเลือกเก็บใบชา วิธีการเก็บที่เพิ่มปริมาณใบชา วิธีการดูแลการตัดแต่งกิ่งต้นชา เพื่อเพิ่มปริมาณยอดชา ขั้นตอนการผลิตชาและกระบวนการแปรรูปชา ที่มีคุณภาพและมีผลต่อปริมาณสารเคมีในใบชา รวมถึงการบริหารจัดการในระดับอุตสาหกรรมและระดับชุมชน นอกจากนี้แล้วยังได้มีการแลกเปลี่ยนองค์ความรู้เกี่ยวกับชาในด้านต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง ณ สำนักงานสถาบันชา อาคารปฏิบัติการ 2 (S2) มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

สนับสนุนการเรียนการสอน

สำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้เปิดการเรียนการสอนวิชา Beverage Technology ในหัวข้อ Tea Processing สำหรับนักศึกษาสาขาเทคโนโลยีการอาหาร ชั้นปีที่ 3 มีภาคปฏิบัติเกี่ยวกับการผลิตชาเป็นส่วนหนึ่งของวิชาเรียน โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธีรพงษ์ เทพภรณ์ เป็นอาจารย์ผู้สอน ซึ่งสถาบันชาได้สนับสนุนวัตถุดิบใบชาสด เพื่อให้ให้นักศึกษาได้เรียนรู้ภาคปฏิบัติในกระบวนการกรรมวิธีผลิตชาเขียวและเป็นฝึกปฏิบัติผลิตชาจริง เมื่อวันที่ 20 เมษายน 2560 ณ อาคารปฏิบัติการ 4 (S4) มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง



ต้อนรับคณะศึกษาดูงานจากคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา และสมาชิก อาสาสมัครวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี จังหวัดเชียงใหม่

เมื่อวันที่ 26 พฤษภาคม 2560 อาจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันฯ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง และเจ้าหน้าที่คณะทำงาน ได้ร่วมต้อนรับคณะศึกษาดูงานจากคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนาและสมาชิกอาสาสมัครวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี จังหวัดเชียงใหม่ จำนวน 10 คน เข้าเยี่ยมชมหน่วยงานสถาบันฯ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ซึ่งสถาบันฯ ได้นำเสนอข้อมูลการดำเนินงานของหน่วยงาน รวมถึงข้อมูลความรู้ต่างๆ เกี่ยวกับชา อาทิ สายพันธุ์ชา ประเภทของชา ขั้นตอนการผลิตชา กระบวนการแปรรูปชาที่มีคุณภาพ รวมถึงผลงานวิจัย ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากชา และนอกจากนี้แล้วยังได้สร้างความร่วมมือ แลกเปลี่ยนข้อมูลการดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยี อีกด้วย ณ สำนักงาน สถาบันฯ อาคารปฏิบัติการ 2 (S2) มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง



ต้อนรับคณะศึกษาดูงานจากสำนักวิทยบริการการเกษตร จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

วันที่ 29 พฤษภาคม 2560 อาจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันฯ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธีรพงษ์ เทพกรณ์ อาจารย์ประจำสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร และเจ้าหน้าที่คณะทำงาน ได้ร่วมต้อนรับคณบดี คณะอาจารย์และนักศึกษา จากสำนักวิทยบริการการเกษตร จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย จำนวน 50 คน เข้าเยี่ยมชมหน่วยงานสถาบันฯ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ซึ่งสถาบันฯ ได้นำเสนอข้อมูลการดำเนินงานของหน่วยงาน รวมถึงข้อมูลความรู้ต่างๆ เกี่ยวกับชา อาทิ ประวัติความเป็นมาของชา สายพันธุ์ชาชนิดต่างๆ ประเภทของชา ขั้นตอนการผลิตชา และวิธีการกระบวนการแปรรูปชาให้มีคุณภาพ นอกจากนี้แล้วยังได้มีการสาธิตการทดสอบชิมชา แต่ละประเภท ซึ่งต่างได้รับความสนใจทั้งจากคณะอาจารย์และนักศึกษา ณ ห้องประชุมอาคารปฏิบัติการ 6 (S6) และสำนักงานสถาบันฯ อาคารปฏิบัติการ 2 (S2) มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง





สถาบันร่วมจัดนิทรรศการ การจัดเวทีเสวนาแนวทางการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมบนพื้นที่สูงอย่างมีประสิทธิภาพ เป็นธรรมและยั่งยืน

เมื่อวันที่ 19 มิถุนายน 2560 มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงร่วมกับมูลนิธิพัฒนาชุมชนในเขตภูเขา ผ่านโครงการชาติพันธุ์อาสาเพื่อพัฒนาชุมชนและสิ่งแวดล้อม ภายใต้การสนับสนุนของสหภาพยุโรป ได้จัดโครงการเวทีเสวนาแนวทางการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมบนพื้นที่สูงอย่างมีประสิทธิภาพ เป็นธรรมและยั่งยืน (Conference on Sustainable Development in the Highlands) ณ ห้องประชุมคำมอกหลวง ชั้น 5 อาคาร M-Square มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ซึ่งในงานดังกล่าวมีวัตถุประสงค์เพื่อรวบรวมความคิดเห็น ประสพการณ์ รวมถึงปัญหา อุปสรรค และการถอดบทเรียนความสำเร็จจากชุมชนที่มีแนวปฏิบัติอย่างเป็นเลิศด้านการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมบนพื้นที่สูงจากทุกภาคส่วน และจัดทำเป็นข้อเสนอจากพื้นที่ของการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมบนพื้นที่สูงอย่างยั่งยืน บนพื้นฐานของหลักธรรมาภิบาล สู่หน่วยงานที่มีภารกิจเกี่ยวข้อง ในการนี้ทางสถาบันฯ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้ร่วมจัดนิทรรศการ โดยนำเสนอโครงการหมู่บ้านวิทยาศาสตร์ หมู่บ้านชาอินทรีย์ บ้านปางก๊ว ตำบลนาวิ อำเภอมะสอย โดยการเสริมสร้างความรู้ ความเข้าใจ ให้กับชุมชน ด้วยการส่งเสริมการผลิตชาอินทรีย์ให้ได้คุณภาพมีความปลอดภัยและไม่ทำลายทรัพยากรทางธรรมชาติ รวมถึงการส่งเสริมพัฒนาศักยภาพให้กับชุมชนอย่างยั่งยืนเพื่อก้าวสู่การเป็นหมู่บ้านต้นแบบการผลิตชาอินทรีย์



โครงการหมู่บ้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี



กิจกรรมการจัดเวทีเสวนาร่วมกับชุมชน โครงการหมู่บ้านแปรรูปผลิตภัณฑ์เมี่ยง ปีที่ 2

ตามที่กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีได้ให้การสนับสนุนงบประมาณในการดำเนินโครงการหมู่บ้านวิทยาศาสตร์ หมู่บ้านแปรรูปผลิตภัณฑ์เมี่ยง ปีที่ 2 งบประมาณปี 2560 ให้กับมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง โดยมี อาจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล เป็นหัวหน้าโครงการ นั้น

เมื่อวันที่ 12 เมษายน 2560 อาจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าโครงการได้นำทีมนักวิจัยสถาบันฯ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จัดกิจกรรมเวทีเสวนาร่วมกับชุมชนหมู่บ้านเกียง โครงการหมู่บ้านแปรรูปผลิตภัณฑ์เมี่ยง ปีที่ 2 ณ หอประชุมหมู่บ้านเกียง หมู่ที่ 13 ตำบลแม่ลอย อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดอุดรธานี โดยได้หารือวางแผนการดำเนินโครงการดังกล่าวร่วมกับผู้นำชุมชน และนายวันวิมล อินทจักร ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการเกษตรจังหวัดอุดรธานี (เกษตรที่สูง) ซึ่งพร้อมช่วยเหลือสนับสนุนการดำเนินกิจกรรมต่างๆของโครงการอย่างเต็มที่



กิจกรรมอบรมการแปรรูปผลิตภัณฑ์สปาจากเมี่ยง ครั้งที่ 1

เมื่อวันที่ 5 พฤษภาคม 2560 อาจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าโครงการได้นำทีมนักวิจัยสถาบันฯ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ร่วมกับเจ้าหน้าที่จากศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการเกษตรจังหวัดอุดรธานี (เกษตรที่สูง) นำโดย นายวันวิมล อินทจักร ผู้อำนวยการศูนย์ฯ ได้จัดกิจกรรมอบรมการแปรรูปผลิตภัณฑ์สปาจากเมี่ยง ครั้งที่ 1 ณ หอประชุมหมู่บ้านเกียงดอยเจริญราษฎร์ หมู่ที่ 13 ตำบลแม่ลอย อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดอุดรธานี ซึ่งในการฝึกอบรมครั้งนี้ได้เชิญ อาจารย์ ดร. นภัตสร ดิษฐาภูมิกุล อาจารย์สำนักวิชาวิทยาศาสตร์เครื่องสำอางเป็นวิทยากรในการให้ความรู้เรื่อง การผลิตเครื่องสำอางให้ได้มาตรฐาน อาทิ วัตถุดิบของเครื่องสำอาง สุขอนามัยในการผลิตเครื่องสำอาง การฝึกปฏิบัติการทำผลิตภัณฑ์สบู่เหลว และการทำสเปรย์ดับกลิ่นเท้า เป็นต้น ทั้งนี้ทางกลุ่มวิสาหกิจชุมชนชาแม่ลอย และเกษตรกรในโครงการต่างมีความสนใจ สามารถนำความรู้ที่ได้ นำไปประยุกต์ใช้ในการเพิ่มมูลค่าการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากชาเมี่ยง ให้มีรูปแบบที่หลากหลาย และสามารถมีรายได้เพิ่มมากขึ้นในอนาคต



โครงการหมู่บ้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี



กิจกรรมอบรมการแปรรูปผลิตภัณฑ์สปาจากเหมียง ครั้งที่ 2

เมื่อวันที่ 31 พฤษภาคม 2560 อาจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้ออมชัยตระกูล หัวหน้าโครงการได้นำทีมนักวิจัยสถาบันฯ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ร่วมกับเจ้าหน้าที่จากศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการเกษตรจังหวัดเชียงราย (เกษตรที่สูง) นำโดย นายนาวัน อินทจักร ผู้อำนวยการศูนย์ฯ ได้จัดกิจกรรมอบรมการแปรรูปผลิตภัณฑ์สปาจากเหมียง ครั้งที่ 2 ณ หอประชุมหมู่บ้านเกียงดอยเจริญราษฎร์ หมู่ที่ 13 ตำบลแม่ออย อำเภอเทิง จังหวัดเชียงราย ซึ่งในการฝึกอบรมครั้งนี้ได้เชิญ อาจารย์ ดร. นภัสสร ดิษฐาภูมิกุล อาจารย์สำนักวิทยาศาสตร์เครื่องสำอางเป็นวิทยากร ในการให้ความรู้เรื่องการฝึกปฏิบัติการทำผลิตภัณฑ์แชมพูผสมครีมนวด และการทำผลิตภัณฑ์โลชั่นและครีมบำรุงผิว เป็นต้น นอกจากนี้แล้วยังได้มีสมาชิกกลุ่มผลิตภัณฑ์ชาและส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงนิเวศน์ศรีนาป่านา-ตาแวน ตำบลเรือง อำเภอน่าน จังหวัดน่านได้เดินทางมาเข้าร่วมอบรมด้วย ทำให้เกิดการแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ระหว่างกัน ทั้งนี้ทางกลุ่มวิสาหกิจชุมชนชาแม่ลอย และเกษตรกรในโครงการต่างมีความสนใจ สามารถนำความรู้ที่ได้ นำไปประยุกต์ใช้ในการเพิ่มมูลค่าการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากชาเหมียง ให้มีรูปแบบที่หลากหลาย และสามารถมีรายได้เพิ่มมากขึ้นในอนาคต



โครงการการผลิตเกษตรเพื่ออาหารปลอดภัย

กิจกรรมการจัดเวทีเสวนาร่วมกับชุมชนและการถ่ายทอดองค์ความรู้ เรื่อง การผลิตเกษตรเพื่ออาหารปลอดภัย : โครงการถ่ายทอดองค์ความรู้การผลิตอินทรีย์และการจัดการตลอดห่วงโซ่การผลิตในระดับชุมชน

ตามที่สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) ได้ให้การสนับสนุนงบประมาณในการดำเนินโครงการถ่ายทอดองค์ความรู้การผลิตอินทรีย์และการจัดการตลอดห่วงโซ่การผลิตในระดับชุมชน ให้กับมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง โดยมี อาจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล เป็นหัวหน้าโครงการ นั้น

เมื่อวันที่ 7 มีนาคม 2560 อาจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าโครงการได้นำทีมนักวิจัยสถาบันขามหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง จัดกิจกรรมเวทีเสวนาร่วมกับชุมชน ณ หอประชุมหมู่บ้านปางค่า หมู่ที่ 8 ตำบลดับเต้า อำเภอเทิง จังหวัดเชียงราย โดยได้หารือวางแผนการดำเนินโครงการดังกล่าวร่วมกับผู้นำชุมชน เกษตจังหวัดเชียงราย ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการเกษตรจังหวัดเชียงราย (เกษตรที่สูง) เกษตรอำเภอเทิง เกษตรตำบลดับเต้า และที่ปรึกษาวิสาหกิจชุมชนกลุ่มหมู่บ้านชาอินทรีย์ปางก๊ว ซึ่งพร้อมช่วยเหลือสนับสนุนดำเนินกิจกรรมต่างๆ ขอโครงการอย่างเต็มที่ และในวันดังกล่าวได้ลงพื้นที่สำรวจสวนชาอัสสัมธรรมชาติของเกษตรกร ตำบลดับเต้า และได้เก็บข้อมูลต่างๆ เพื่อใช้ประกอบการงานของโครงการต่อไป



โครงการการผลิตเกษตรเพื่ออาหารปลอดภัย



กิจกรรมการจัดเวทีเสวนาร่วมกับชุมชนและการถ่ายทอดองค์ความรู้ เรื่อง การผลิตเกษตรเพื่ออาหารปลอดภัย : โครงการถ่ายทอดองค์ความรู้การผลิตชาอินทรีย์และการจัดการตลอดห่วงโซ่การผลิตในระดับชุมชน

ตามที่สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) ได้ให้การสนับสนุนงบประมาณในการดำเนินโครงการถ่ายทอดองค์ความรู้การผลิตชาอินทรีย์และการจัดการตลอดห่วงโซ่การผลิตในระดับชุมชน ให้กับมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง โดยมี อาจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล เป็นหัวหน้าโครงการ นั้น

เมื่อวันที่ 13 มีนาคม 2560 อาจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าโครงการได้นำทีมนักวิจัยสถาบันฯ รศ.ดร.ดร.ณัฏฐา วัฒนศิริเวช รองอธิการบดี และอาจารย์ ดร.จันทราภรณ์ ไตรวานนท์ หัวหน้าโครงการสวนพฤกษศาสตร์มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้จัดกิจกรรมเวทีเสวนาร่วมกับชุมชน ณ หอประชุมหมู่บ้านแม่หาง หมู่ที่ 7 ตำบลป่าจั่ว อำเภอเวียงป่าเป้า จังหวัดเชียงราย โดยได้หารือวางแผนการดำเนินโครงการดังกล่าวร่วมกับผู้นำชุมชน และนายณวิน อินทจักร ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการเกษตร จังหวัดเชียงราย (เกษตรที่สูง) ซึ่งพร้อมช่วยเหลือสนับสนุนดำเนินกิจกรรมต่างๆ ของโครงการอย่างเต็มที่ และในวันดังกล่าวได้ลงพื้นที่สำรวจสวนชาอัสสัมธรรมชาติ ของเกษตรกรหมู่บ้านแม่หาง ตำบลป่าจั่ว โดยได้เก็บข้อมูลต่างๆ เพื่อใช้ประกอบงานของโครงการต่อไป



โครงการการผลิตเกษตรเพื่ออาหารปลอดภัย

กิจกรรมอบรมการจัดการพื้นที่ปลูกชา ตามหลักปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับใบชาสดและการผลิตด้วยระบบอินทรีย์ (ครั้งที่ 1) : โครงการถ่ายทอดองค์ความรู้การผลิตชาอินทรีย์และการจัดการตลอดห่วงโซ่การผลิตในระดับชุมชน

เมื่อวันที่ 31 มีนาคม 2560 อาจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าโครงการได้นำทีมนักวิจัยสถาบันชากับอาจารย์ ดร.สิริรุ่ง วงศ์สกุล และอาจารย์ ดร.จันทรารักษ์ ไตรวานนท์ หัวหน้าโครงการสวนพฤกษศาสตร์มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้จัดกิจกรรมอบรมการจัดการพื้นที่ปลูกชาตามหลักปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับใบชาสดและการผลิตด้วยระบบอินทรีย์ (ครั้งที่ 1) ร่วมกับศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการเกษตรจังหวัดเชียงราย (เกษตรที่สูง) นำโดยนายนาวัน อินทจักร ผู้อำนวยการศูนย์ ณ หอประชุมหมู่บ้านแม่หาง หมู่ที่ 7 ตำบลป่าจ้าว อำเภอเวียงป่าเป้า จังหวัดเชียงราย โดยรายละเอียดการอบรม ได้แก่ การตัดแต่งต้นชา การกำจัดวัชพืช การทำปุ๋ยจากไส้เดือน และการบำรุงรักษาต้นชา ตลอดจนจนถึงการจัดทำข้อมูลการจัดการแปลงและปริมาณผลผลิตของเกษตรกรแต่ละราย เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ผลกระทบทางเศรษฐกิจเป็นต้น ทำให้เกษตรกรได้รู้ถึงระบบการจัดการวางแผนการดูแลจัดการแปลงชาของตนเอง รวมทั้งทำให้มีปริมาณผลผลิตที่เพิ่มมากขึ้นและมีคุณภาพ



โครงการการผลิตเกษตรเพื่ออาหารปลอดภัย



กิจกรรมการพัฒนาและต่อยอดการผลิตตามความต้องการของตลาด การผลิตฯให้มีคุณภาพดีเพื่อเป็นผลิตภัณฑ์ต้นแบบของชุมชนและการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ (ครั้งที่ 1) : โครงการถ่ายทอดองค์ความรู้การผลิตอินทรีย์และการจัดการตลอดห่วงโซ่การผลิตในระดับชุมชน

วันที่ 25 เมษายน 2560 อาจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าโครงการได้นำทีมนักวิจัยสถาบันฯ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธีรพงษ์ เทพภรณ์ และอาจารย์ ดร.สิริรุ่ง วงศ์สกุล ได้จัดกิจกรรมการพัฒนาและต่อยอดการผลิตตามความต้องการของตลาด การผลิตฯให้มีคุณภาพดีเพื่อเป็นผลิตภัณฑ์ต้นแบบของชุมชนและการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ (ครั้งที่ 1) ร่วมกับเจ้าหน้าที่ศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการเกษตรจังหวัดเชียงราย (เกษตรที่สูง) นำโดยนายนาวัน อินทจักร ผู้อำนวยการศูนย์ฯ โดยจัดขึ้น ณ หอประชุมหมู่บ้านแม่หาง หมู่ที่ 7 ตำบลป่าจั่ว อำเภอเวียงป่าเป้า จังหวัดเชียงราย โดยรายละเอียดการอบรม ได้แก่ กระบวนการแปรรูปฯ การฝึกปฏิบัติการทำชาเขียว การฝึกปฏิบัติการทดสอบชิมชา และเรื่องสัญลักษณ์ที่ดีในการผลิตและการตรวจสอบคุณภาพฯฯฯ รวมถึงอธิบายหลักการจัดทำข้อมูลการจัดการแปลงและปริมาณผลผลิตของเกษตรกรแต่ละราย เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ผลกระทบทางเศรษฐกิจ เป็นต้น ทำให้เกษตรกรได้รู้ถึงระบบการจัดการวางแผนการดูแลจัดการแปลงฯของตนเอง รวมทั้งกระบวนการวิธีแปรรูปฯให้ถูกสัญลักษณ์ เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ฯที่มีคุณภาพ



โครงการการผลิตเกษตรเพื่ออาหารปลอดภัย

กิจกรรมอบรมการจัดการพื้นที่ปลูกชา ตามหลักปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับใบชาสดและการผลิตด้วยระบบอินทรีย์ (ครั้งที่ 1) : โครงการถ่ายทอดองค์ความรู้การผลิตชาอินทรีย์และการจัดการตลอดห่วงโซ่การผลิตในระดับชุมชน

เมื่อวันที่ 5 พฤษภาคม 2560 อาจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าโครงการได้นำทีมนักวิจัยสถาบันชา อาจารย์ ดร.สิริรุ่ง วงศ์สกุล และอาจารย์ ดร.จันทราธิษั ไตรวานนท์ หัวหน้าโครงการสวนพฤกษศาสตร์มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้จัดกิจกรรมอบรมการจัดการพื้นที่ปลูกชา ตามหลักปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับใบชาสดและการผลิตด้วยระบบอินทรีย์ (ครั้งที่ 1) ร่วมกับศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการเกษตรจังหวัดเชียงราย (เกษตรที่สูง) นำโดยนายนาวัน อินทจักร ผู้อำนวยการศูนย์ ในการฝึกอบรมครั้งนี้ได้เชิญเจ้าหน้าที่จากศูนย์พัฒนาเกษตรที่สูง ได้แก่ นายพนม มณีรัตน์ มาร่วมเป็นวิทยากร ณ หอประชุมหมู่บ้านปางคำ หมู่ที่ 8 ตำบลตับเต่า อำเภอเทิง จังหวัดเชียงราย โดยรายละเอียดการอบรม ได้แก่ การตัดแต่งต้นชา การกำจัดวัชพืช การทำปุ๋ยจากไส้เดือน และการบำรุงรักษาต้นชา ตลอดจนถึงการจัดทำข้อมูลการจัดการแปลงและปริมาณผลผลิตของเกษตรกรแต่ละราย เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ผลกระทบทางเศรษฐกิจ เป็นต้น ทำให้เกษตรกรได้รู้ถึงระบบการจัดการวางแผนการดูแลจัดการแปลงของตนเอง รวมทั้งทำให้มีปริมาณผลผลิตที่เพิ่มมากขึ้นและมีคุณภาพ



โครงการการผลิตเกษตรเพื่ออาหารปลอดภัย



อบรมการจัดการพื้นที่ปลูกชา ตามหลักปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับใบชาสดและการผลิตด้วยระบบอินทรีย์ (ครั้งที่ 2) : โครงการถ่ายทอดองค์ความรู้การผลิตชาอินทรีย์และการจัดการตลอดห่วงโซ่การผลิตในระดับชุมชน

วันที่ 1 มิถุนายน 2560 อาจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าโครงการได้นำทีมนักวิจัยสถาบันชา และอาจารย์ ดร. จันทราธิษั โตรวานนท์ ได้จัดกิจกรรมอบรมการจัดการพื้นที่ปลูกชา ตามหลักปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับใบชาสดและการผลิตด้วยระบบอินทรีย์ (ครั้งที่ 2) ร่วมกับเจ้าหน้าที่ศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการเกษตรจังหวัดเชียงราย (เกษตรที่สูง) นำโดยนายณวิน อินทจักร ผู้อำนวยการศูนย์ฯ โดยจัดขึ้น ณ หอประชุมหมู่บ้านแม่หาง หมู่ที่ 7 ตำบลป่าจ๋ว อำเภอเวียงป่าเป้า จังหวัดเชียงราย โดยรายละเอียดการอบรม ได้แก่ การทำปุ๋ยยูเรียน้ำ และการทำน้ำหมักชีวภาพกำจัดวัชพืช โดยวิทยากรจากศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการเกษตรจังหวัดเชียงราย (เกษตรที่สูง) นายเลิศศักดิ์ สุกุลบุญมี นักวิชาการส่งเสริมการเกษตร และนอกจากนี้แล้วได้เชิญอาจารย์ ดร. จันทราธิษั โตรวานนท์ หัวหน้าโครงการสวนพฤกษศาสตร์มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง เป็นวิทยากร การทำน้ำหมักสมุนไพรไล่แมลง และให้ความรู้เกี่ยวกับแมลงศัตรูชา เป็นต้น จากการอบรมดังกล่าว ทำให้เกษตรกรได้รู้ถึงระบบการดูแลจัดการแปลงชาของตนเองการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นมาใช้ทำน้ำหมักและปุ๋ย รู้จักแมลงศัตรูชา และวิธีการกำจัดโดยไม่ใช้สารเคมีสามารถทำได้ รวมถึงการทำปุ๋ยอินทรีย์ใช้เองซึ่งยังช่วยลดค่าใช้จ่ายในการซื้อปุ๋ยมาใช้อีกด้วย



โครงการการผลิตเกษตรเพื่ออาหารปลอดภัย



อบรมการสร้างแนวความคิดและผลิตภัณฑ์ต้นแบบ โดยเน้นชุมชนมีส่วนร่วมในการพัฒนาต่อยอดการผลิตตามความต้องการของตลาด : การแปรรูปในรูปแบบอาหารหรือเครื่องดื่มต่างๆ : โครงการถ่ายทอดองค์ความรู้การผลิตอินทรีย์และการจัดการตลอดห่วงโซ่การผลิตในระดับชุมชน

วันที่ 2 มิถุนายน 2560 อาจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าโครงการได้นำทีมนักวิจัยสถาบันฯ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธีรพงษ์ เทพกรณ์ อาจารย์ ดร.สิริรุ่ง วงศ์สกุล และอาจารย์ ดร.จันทราภักษ์ ไตรวานนท์ ได้จัดกิจกรรมการอบรมการสร้างแนวความคิดและผลิตภัณฑ์ต้นแบบโดยเน้นชุมชนมีส่วนร่วมในการพัฒนาต่อยอดการผลิตตามความต้องการของตลาด : การแปรรูปในรูปแบบอาหารหรือเครื่องดื่มต่างๆ ร่วมกับเจ้าหน้าที่ศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการเกษตรจังหวัดเชียงราย (เกษตรที่สูง) นำโดยนาย นาวิน อินทจักร ผู้อำนวยการศูนย์ฯ โดยจัดขึ้น ณ หอประชุมหมู่บ้านแม่หาง หมู่ที่ 7 ตำบลป่าจิว อำเภอเวียงป่าเป้า จังหวัดเชียงราย โดยรายละเอียดการอบรม ได้แก่ การแปรรูปในรูปแบบอาหารหรือเครื่องดื่มต่างๆ การฝึกปฏิบัติการทำอาหารที่มีส่วนผสมของชา ได้แก่ ถั่วกวนชาเขียว ชาลาเปาชาเขียว ใบชาทอดกรอบ และฝึกปฏิบัติการทำเมนูเครื่องดื่มชาเขียวมะลิ และชาเขียวผสมน้ำผึ้งมะนาว (พร้อมดื่ม) เป็นต้น ซึ่งได้รับความสนใจจากเกษตรกรเป็นจำนวนมาก และนอกจากนี้แล้วยังทำให้เกษตรกรได้รู้ถึงวิธีแปรรูปในรูปแบบต่างๆ ให้ถูกสุขลักษณะ และยังช่วยเพิ่มรายได้จากการขายใบชาสดและใบชาแห้ง อีกด้วย

โครงการการผลิตเกษตรเพื่ออาหารปลอดภัย

กิจกรรมการพัฒนาและต่อยอดการผลิตตามความต้องการของตลาด การผลิตฯ ให้มีคุณภาพดีเพื่อเป็นผลิตภัณฑ์ต้นแบบของชุมชนและการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ (ครั้งที่ 2) : โครงการถ่ายทอดองค์ความรู้การผลิตอินทรีย์และการจัดการตลอดห่วงโซ่การผลิตในระดับชุมชน

วันที่ 20 มิถุนายน 2560 อาจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าโครงการได้นำทีมนักวิจัยสถาบันฯ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธีรพงษ์ เทพกรณ์ และอาจารย์ ดร.สิริรุ่ง วงศ์สกุล ได้จัดกิจกรรมการพัฒนาและต่อยอดการผลิตตามความต้องการของตลาด การผลิตฯ ให้มีคุณภาพดีเพื่อเป็นผลิตภัณฑ์ต้นแบบของชุมชนและการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ (ครั้งที่ 2) ร่วมกับเจ้าหน้าที่ศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการเกษตรจังหวัดเชียงราย (เกษตรที่สูง) นำโดยนายนาวิน อินทจักร ผู้อำนวยการศูนย์ฯ โดยจัดขึ้น ณ หอประชุมหมู่บ้านปางค่า หมู่ที่ 8 ตำบลตับเต่า อำเภอเทิง จังหวัดเชียงราย โดยรายละเอียดการอบรม ได้แก่ กระบวนการแปรรูปฯ การฝึกปฏิบัติการทำชาเขียว และเรื่องสุขลักษณะที่ดีในการผลิตและการตรวจสอบคุณภาพชาฯ รวมทั้งอธิบายวิธีการเก็บใบชาที่ถูกต้อง ทำให้เกษตรกรได้รู้ถึงระบบการดูแลจัดการแปลงชาของตนเอง รวมทั้งกระบวนการวิธีแปรรูปชาที่ถูกวิธีและถูกสุขลักษณะ เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ชาที่มีคุณภาพ

