

ชา[©]



จดหมายข่าวชา tea newsletter

Volume 7 Issue 27, April - June 2017

ปีที่ 7 ฉบับที่ 27 ประจำเดือน เมษายน - มิถุนายน 2560



สถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
TEA INSTITUTE, MAE FAH LUANG UNIVERSITY

Know More About Tea

การปรับปรุงคุณภาพดินและการจัดการแปลงปลูก
ที่ส่งผลต่อปริมาณและคุณภาพชา

คอมบูชามินต์มือกเทล

Trendy Tea Menu

Tea Research

ประโยชน์ของ
Theanine และ Caffeine
ในชา

Today Tea News

กลยุทธ์การตลาดและการจัดการโซ่อุปทานชาเขียว
ในประเทศไทยปัจจุบัน

สัมภาษณ์ เขียวแดง

Talk About Tea

ผู้อำนวยการสถานีเกษตรหลวงอ่างขาง

Editor's Desk

โดย ทีมผู้จัดทำ

นับวันโลกของเราก็ร้อนขึ้นเรื่อยๆ คงเป็นผลกระทบจากภาวะโลกร้อน ฉะนั้นเราทุกคนต้องช่วยกันประหยัดพลังงาน ใส่ใจดูแลสิ่งแวดล้อม รวมถึงการให้ความรู้และปลูกฝังจิตสำนึกในการรักษาสิ่งแวดล้อมให้กับเด็กและเยาวชนรอบๆ ตัวเราด้วย แค่ว่าเราช่วยกันคนละเล็กละน้อยก็เป็นกำลังสำคัญที่จะช่วยดูแลสิ่งแวดล้อมของโลกเราให้ดีขึ้นได้

อุตสาหกรรมชาไทยกำลังเติบโตไปสู่สากลกันอย่างแพร่หลาย หลังจากมีการเปิดเขตการค้าเสรีอาเซียน ซึ่งไทยได้ปรับลดภาษีนำเข้าใบชาและผลิตภัณฑ์ชาเป็น 0 เปอร์เซ็นต์แล้วนั้น ทำให้ธุรกิจการนำเข้าส่งออกชาเริ่มกลับมาคึกคัก เราจึงขอแนะนำเสนอกลยุทธ์การตลาดและการจัดการโซ่อุปทานชาเขียวในประเทศญี่ปุ่น ในคอลัมน์ Today Tea News โดยทีมนักวิจัยจากศูนย์วิจัย Business Excellence and Logistics Research Centre (BE-Logist) ส่วนคอลัมน์ Talk About Tea ขอแนะนำเส้นทางชาตามรอยพระราชินี ไรซ่า 2000 สถานีเกษตรหลวงอ่างขาง โครงการหลวงแห่งแรกของประเทศไทย จากนั้นมาไขข้อสงสัยกันเรื่องประโยชน์ของ Theanine และ Caffeine ในชา ซึ่งหลายท่านคงเข้าใจว่าสารทั้ง 2 ตัวนี้มีฤทธิ์ตรงข้ามกันแล้วสรุปแล้วเราดื่มชาไปเราจะได้รับอะไรมากกว่ากัน ใน Tea Research ส่วนคอลัมน์ Trendy Tea Menu มีเมนูเครื่องดื่มแสนอร่อยมากด้วยคุณประโยชน์ที่ทำจากชา Summer Tea Menu ให้ท่านผู้อ่านสามารถนำไปทำรับประทานเพื่อเพิ่มความสดชื่นและคลายร้อนกันได้ ท้ายสุดก็คือ คอลัมน์ Activity ที่จะนำเสนอกิจกรรมความเคลื่อนไหวของสถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ที่ได้ดำเนินกิจกรรมเพื่อส่งเสริมและสนับสนุนอุตสาหกรรมชาให้มีการพัฒนาอย่างต่อเนื่องต่อไป

Content

3	Talk About Tea	เส้นทางชาตามรอยพระราชินี ไรซ่า 2000
9	Know More About Tea	การปรับปรุงคุณภาพดินและการจัดการแปลงปลูกที่ส่งผลต่อปริมาณและคุณภาพชา
13	Tea Research	ประโยชน์ของ Theanine และ Caffeine ในชา
15	Today Tea News	กลยุทธ์การตลาดและการจัดการโซ่อุปทานชาเขียวในประเทศญี่ปุ่น
18	Trendy Tea Menu	คอมบูชามินต์ม็อกเทล
19	Activity	กิจกรรมต่างๆ

ทีมผู้จัดทำ

ดร. ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล | ทวีพิชญ์ อายะนันท์ | จิราพร ไร่พุทธา | ศิริกานต์ ภักดี

สถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
333 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าสุต 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





นายสมชาย เขียวแดง
ผู้อำนวยการสถานีเกษตรหลวงอ่างขาง



เส้นทางชาตามรอยพระราช ณ ไร่ชา 2000

สถานีเกษตรหลวงอ่างขาง
โครงการหลวงแห่งแรกของประเทศไทย

สืบเนื่องจากพระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช บรมนาถบพิตร พร้อมด้วยสมเด็จพระนางเจ้าพระบรมราชินีนาถ ได้เสด็จพระราชดำเนินเยี่ยมราษฎรที่หมู่บ้านผักไผ่ อ.ฝาง จ.เชียงใหม่ และได้เสด็จผ่านบริเวณดอยอ่างขาง ทรงทอดพระเนตรเห็นว่าชาวเขาส่วนใหญ่ที่อาศัยอยู่บริเวณนี้ทำการปลูกฝิ่นแต่ยังยากจน ทั้งยังทำลายทรัพยากรป่าไม้ต้นน้ำลำธารที่เป็นแหล่งสำคัญต่อระบบนิเวศน์ ซึ่งจะก่อให้เกิดความเสียหายต่อส่วนอื่นของประเทศได้ จึงทรงมีพระราชดำริว่าพื้นที่นี้มีภูมิอากาศหนาวเย็น มีการปลูกฝิ่นมาก ไม่มีป่าไม้อยู่เลยและสภาพพื้นที่ไม่ลาดชันนัก ประกอบกับพระองค์ทรงทราบว่าชาวเขาได้เงินจากฝิ่นเท่ากับที่ได้จากการปลูกท้อพื้นเมือง และทรงทราบว่าที่สถานีทดลองไม้ผลเมืองหนาวของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้ทดลองวิธีติดตา ต่อกิ่งกับท้อฝรั่ง จึงสละพระราชทรัพย์ส่วนพระองค์จำนวน 1,500 บาท

“ทรงพลิกผืนดินจากภูเขาฝิ่น สู่พืชผักเมืองหนาวและแปลงชาคุณภาพ”

เพื่อซื้อที่ดินและไร่จากชาวเขาในบริเวณดอยอ่างขางส่วนหนึ่ง จากนั้นจึงโปรดเกล้าฯ ตั้งโครงการหลวงขึ้นเป็นโครงการส่วนพระองค์ เมื่อ พ.ศ. 2512 โดยทรงแต่งตั้งให้หม่อมเจ้าภิศเดช รัชนี เป็นผู้รับสนองพระบรมราชโองการในตำแหน่งประธานมูลนิธิโครงการหลวง ใช้เป็นสถานีวิจัยและทดลองปลูกพืชเมืองหนาวชนิดต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นไม้ผล ผัก ไม้ดอกเมืองหนาว เพื่อเป็นตัวอย่างแก่เกษตรกรชาวเขาในการนำพืชเหล่านี้มาเพาะปลูกเป็นอาชีพ ซึ่งต่อมาพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวฯ ได้พระราชทานนามว่า “สถานีเกษตรหลวงอ่างขาง”



สถานีเกษตรหลวงอ่างขาง

วัตถุประสงค์การดำเนินงาน

1. เป็นสถานีดำเนินงานวิจัยหลักของโครงการวิจัยต่างๆ โดยเฉพาะงานวิจัยไม้ผลเขตหนาวและงานวิจัยป่าไม้ และงานเกษตรที่สูง
2. เป็นสถานที่ฝึกอบรม และเผยแพร่ผลงานแก่เจ้าหน้าที่และเกษตรกร
3. ดำเนินการส่งเสริมและพัฒนาอาชีพ แก่เกษตรกรชาวเขาในหมู่บ้านรอบๆ สถานีฯ



การดำเนินงาน

1. งานศึกษาวิจัย

สถานีเกษตรหลวงอ่างขางตั้งอยู่ในพื้นที่ที่มีอากาศเย็นตลอดปี ดังนั้นจึงเป็นสถานหลักในการศึกษาวิจัยไม้ผลเขตหนาวของโครงการหลวง นับเป็นสถานีวิจัยไม้ผลเมืองหนาวที่สำคัญที่สุดของประเทศไทยที่ได้ดำเนินการศึกษาวิจัยและขยายพันธุ์พืชชนิดต่างๆ ได้แก่

- 1.1 งานรวบรวมและศึกษาพันธุ์ไม้ผลเขตหนาวชนิดต่างๆ เช่น พืช, สาลี่, พลับ, พลัม, บ๊วย, กีวี่ฟรุต และสตรอเบอร์รี่
- 1.2 งานศึกษาพันธุ์ไม้โตเร็วชนิดต่าง ๆ และไม้ต่าง ๆ สำหรับใช้ปลูกทดแทนป่าไม้ที่ถูกทำลาย เช่น ไม้โตเร็ว กระถินดอย, เมเปิ้ลหอม, จันทน์ทอง ฯ, เพาโลเนีย และไม้หวานอ่างขาง, ไม้หยก
- 1.3 งานศึกษาและทดสอบพันธุ์ไม้ตัดดอก บางชนิด เช่น กุหลาบ, ฟรีเซีย, โปรเทีย ไม้หัวและไม้ดอกกระถาง
- 1.4 งานศึกษาและรวบรวมพันธุ์พืชสมุนไพร พืชผักเมืองหนาวชนิดต่างๆ และผักใหม่ชนิดต่างๆ
- 1.5 งานศึกษาพืชชนิดต่าง ๆ ได้แก่ ข้าวสาลี, ลิ้นจี่

2. งานเผยแพร่และฝึกอบรม

เนื่องจากสถานีเกษตรหลวงอ่างขาง เป็นแหล่งทางวิชาการปลูกพืชบนที่สูงที่สำคัญของประเทศในแต่ละปีใช้เป็นสถานที่ฝึกอบรมแก่เจ้าหน้าที่และเกษตรกรของมูลนิธิฯ จำนวนมากประกอบกับมีผู้สนใจจากองค์กรและสถาบันต่างๆ เข้าเยี่ยมชม และดูงานเป็นอันมาก มูลนิธิโครงการหลวงจึงได้จัดสร้างอาคารฝึกอบรมการเกษตรที่สูง ที่สถานีเกษตรหลวงอ่างขาง โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อฝึกอบรมและเผยแพร่งานของโครงการหลวงในด้านต่างๆ ให้แก่เกษตรกรและเจ้าหน้าที่ของโครงการหลวง ส่วนราชการ ผู้สนใจ และ แก่ประเทศเพื่อนบ้าน โดยได้เปิดอย่างเป็นทางการในวันที่ 1 ธันวาคม 2540

3. งานพัฒนาและส่งเสริมอาชีพแก่เกษตรกร

เป็นการดำเนินงานส่งเสริมและพัฒนาอาชีพแก่เกษตรกร ชาวเขาบริเวณรอบๆ สถานีเกษตรหลวงอ่างขาง ซึ่งเป็นชาวเขาเผ่าต่างๆ รวม 4 เผ่า ได้แก่ ปะหล่อง มูเซอ ไทยใหญ่ และจีนฮ่อ โดยมีส่วนราชการต่างๆ ร่วมดำเนินงานในรูปคณะทำงาน ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงอ่างขาง

กิจกรรมที่สำคัญ ได้แก่ การพัฒนาแหล่งน้ำ การวางแผนการใช้ที่ดิน การส่งเสริมการปลูกไม้ผล ไม้ตัดดอก พืชผัก ชาจีน การผลิตไหลสตรอเบอร์รี่ การฟื้นฟูระบบนิเวศ ในพื้นที่ต้นน้ำ โดยการฟื้นฟูป่าโดยธรรมชาติและการปลูกป่าชาวบ้าน งานส่งเสริมที่นำไปสู่เกษตรกร ได้แก่ ส่งเสริมให้เกษตรกรปลูกชา สตรอเบอร์รี่ และกะหล่ำปลีหัวใจ

3.1 งานทดสอบและส่งเสริมพืชเครื่องดื่มชา

ได้มีการส่งเสริมให้เกษตรกรปลูกชาพันธุ์ No.12 (ชาเขียวและชาอู่หลง), หย่วนจืออู่หลง, พันธุ์ลูกผสม (ชาเขียวและอู่หลง)

3.2 งานส่งเสริมผัก

มีการส่งเสริมให้เกษตรกรปลูกผักที่แปลง 2000 บ้านนอแล และ บ้านขอบด้ง หลากหลายชนิดด้วยกัน เช่น ผักกาดหางหงส์ คื่นช่ายใบหยิก กะหล่ำปลีหัวใจ คื่นช่ายฮ่องกง ถั่วหวาน ฯลฯ

3.3 งานส่งเสริมไม้ดอก

ได้ให้เกษตรกรปลูกดอกหลายชนิดด้วยกัน เช่น กุหลาบ ตัดดอก (บ้านนอแล) เบญจมาศ (บ้านขอบด้ง) ยูคาลิปตัส (บ้านนอแล) และ ไม้กระถางสาธิต (บ้านขอบด้ง)

3.4 งานส่งเสริมสตรอเบอร์รี่

มีการแนะนำเกษตรกรบ้านขอบด้งในการเก็บผลผลิต สตรอเบอร์รี่ที่ถูกต้องเพื่อจำหน่าย และวิธีการป้องกัน กำจัดศัตรูสตรอเบอร์รี่ รวมถึงการให้ปุ๋ย เป็นต้น

3.5 งานส่งเสริมไม้ผล

ส่งเสริมให้เกษตรกรชาวเขาปลูก บ๊วย, พืช, สาลี่, พลับ, และแนะนำวิธีการเปลี่ยนพันธุ์ ต่อกิ่ง การให้ปุ๋ย และการดูแลรักษา

3.6 งานส่งเสริมกาแฟ

มีการส่งเสริมให้ปลูกกาแฟพันธุ์อาราบิก้า ดูแลถึงวิธีการให้ปุ๋ย การใช้สาร เพื่อป้องกันโรคและแมลง

3.7 งานส่งเสริมพืชไร่

ส่งเสริมเกษตรกรให้ปลูกลิ้นจี่ และ ปลูกข้าวบาร์เลย์ (เพื่อทำดอกไม้แห้ง)

3.8 งานป่าชาวบ้าน

ส่งเสริมชาวเขาเผ่าปะหล่องที่เข้าร่วมโครงการป่าชาวบ้าน ปลูกป่าพรวนพรรณไม้โตเร็วของประเทศได้หวนและมีการตัดแต่งกิ่งไม้ที่โตแล้วนำไปใช้งาน (ทำฟืน)

การปลูกชาอินทรีย์ ณ สถานีเกษตรหลวงอ่างขาง

การปลูกชาอินทรีย์ของสถานีเกษตรหลวงอ่างขางนับได้ว่าเป็นพืชอีกชนิดหนึ่งที่ได้ทำการส่งเสริมให้กับเกษตรกรปลูกเป็นอาชีพนอกเหนือจากไม้ผลเมืองหนาว ผักเมืองหนาว สตรอเบอร์รี่ ไม้ดอก สมุนไพรและกาแฟ

พ.ศ.

2535

สถานีเกษตรหลวงอ่างขางได้รับเมล็ดชาจากศูนย์พัฒนาโครงการหลวงแม่แฮ มาทดลองปลูกที่บ้านนอแล

2538

ต้นชาที่นำมาทดสอบปลูกเริ่มให้ผลผลิต (ยอดชา) ทางสถานีฯ ได้เก็บมาแปรรูป ผลปรากฏว่าชาที่ได้มีรสชาติ กลิ่นและสี เป็นที่น่าพอใจ ทางมูลนิธิโครงการหลวง จึงได้มีการตั้งคณะทำงานส่งเสริมและพัฒนาชาขึ้น โดยมีศูนย์ฯ และสถานีฯ เข้าร่วม 5 แห่ง ได้แก่ อ่างขาง ขุนวาง ม่อนเงาะ ห้วยน้ำขุ่น และแม่ปุนหลวง ได้ส่งเสริมให้กับเกษตรกรในพื้นที่ปลูก

2540

สถานีเกษตรหลวงอ่างขางได้รับงบประมาณสนับสนุนจากรัฐบาลได้วัน และสถาบันพัฒนาพื้นที่สูง ช่วยเหลือเรื่องอาคารและเครื่องจักรแปรรูป และเทคนิคการแปรรูปชา

สถานีฯ ได้รับความร่วมมือจากหน่วยงานร่วม ได้แก่ กรมพัฒนาที่ดิน การไฟฟ้าส่วนภูมิภาค และ กรมชลประทาน ได้ปรับเปลี่ยนพื้นที่แปลงไม้ผลเขตหนาวเก่าของสถานีฯ ให้เป็นแปลงส่งเสริมการปลูกชาจีน (แปลง 2000) ซึ่งเป็นพื้นที่สูงจากระดับน้ำทะเล 1,400 เมตร สภาพอากาศเหมาะสมต่อการเจริญเติบโตและคุณภาพของต้นชา โดยมีพื้นที่ประมาณ 50 ไร่ ได้ทำการจัดเกษตรกรเผ่าปะหล่อง 50 ครอบครัว เข้ารับการส่งเสริมการปลูกชาจีนจำนวน 2 สายพันธุ์คือ อุหลงก้านอ่อน และอุหลงเบอร์ 12



ปัจจัยสำคัญในการปลูกชาอินทรีย์

1

การคัดเลือกเกษตรกร

ทางสถานีฯ ได้ทำการคัดเลือกเกษตรกรโดยดูจากความถนัด ความสามารถ และโอกาสในการพัฒนาต่อยอดสู่เกษตรกรรายอื่นๆ ซึ่งเกษตรกรที่คัดเลือกเป็นเผ่าปะหล่องที่ได้รับการรับรองจากผู้นำในชุมชน สามารถปฏิบัติตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่ส่งเสริมฯ ได้ โดยการใช้ปัจจัยการผลิตต่างๆ จะเบิกภายใต้การควบคุมของเจ้าหน้าที่ฯ ผ่านกลุ่มสหกรณ์การเกษตรดอยอ่างขาง

2

การปลูก

พื้นที่ที่ปลูกแปลง 2000 เป็นพื้นที่ที่มีการระบายน้ำได้ดี ดินมีความอุดมสมบูรณ์ มีค่าอยู่ที่ประมาณ pH 4.5-5.5 พื้นที่ทั้งหมดของแปลงจะเป็นพื้นที่ลาดชันทางกรมพัฒนาที่ดินได้ทำแนวขั้นบันไดกว้างประมาณ 2 เมตร หลุมปลูกได้แนะนำให้เกษตรกรขุดเป็นร่องยาวตามแนวต้นชาที่มีความสม่ำเสมอต่อการควบคุมทรงพุ่ม โดยใช้กล้าจากกิ่งปักชำที่มีอายุ 10-12 เดือน หลังจากลงปลูกแล้วแนะนำเกษตรกรให้ทำการคลุมโคลนเพื่อรักษาความชื้นโดยใน 1 ไร่ จะปลูกอยู่ที่ประมาณ 2,000 ต้น



การบำรุงดินโดยใช้ปุ๋ยพืชสด

3

การดูแลรักษาแปลงชา

หลังจากปลูกชาแล้วขั้นตอนต่อไปก็ยิ่งเพิ่มความสำคัญในการปลูกชา ซึ่งมีวัตถุประสงค์เพื่อการกระตุ้นให้เกิดยอดใหม่ได้เร็วและมีคุณภาพดี โดยเพิ่มธาตุอาหารให้แก่ต้นชา ซึ่งการผลิตชาอินทรีย์จะไม่มีการใช้สารเคมี ปุ๋ยเคมี ในการปลูกดูแลรักษาต้นชา จะใช้เฉพาะวัสดุจากธรรมชาติ การใส่ปุ๋ยหมักจะให้เกษตรกรนำปุ๋ยหมักที่เกษตรกรผลิตเองในกลุ่มมาใส่โดยขุดร่องยาวบริเวณปลายทรงพุ่มต้นชา ลึกประมาณ 15 เซนติเมตร ทั้ง 2 ด้าน ใส่ประมาณ 2 กิโลกรัมต่อต้นใน 1 ปี จะใส่ประมาณ 3 ครั้ง ในช่วงเดือน กุมภาพันธ์ มิถุนายน ตุลาคม และยังมี การใช้ปุ๋ยพืชสดได้แก่ถั่วพุ่มดำเป็นต้น

4

พื้นที่และปริมาณผลผลิตชาอินทรีย์

จำนวนเกษตรกร 52 ราย พื้นที่ 50 ไร่ ชาอินทรีย์จะเริ่มเก็บผลผลิตตั้งแต่เดือนเมษายน – ธันวาคม และจะพักตัวในช่วงเดือนมกราคม-มีนาคม ปัจจุบันมี ชาอู่หลงเบอร์ 12 อยู่ที่ 600 กิโลกรัม/ ไร่ 1 ปี เก็บได้ 5- 6 ครั้ง ส่วนชาอู่หลงก้านอ่อน อยู่ที่ 400 กิโลกรัม/ไร่ 1 ปีเก็บได้ 4-5 ครั้ง รายได้ของเกษตรกรจะอยู่ที่ 50,000-200,000 ต่อราย ผลผลิตโดยรวมของเกษตรกรในปัจจุบันอยู่ที่ 50,000 กิโลกรัมต่อปี



กิจกรรมการกลับกองปุ๋ยหมักของเกษตรกรผู้ปลูกชาอินทรีย์

ปัจจัยสำคัญในการปลูกชาอินทรีย์

5

มาตรฐานการผลิตชาอินทรีย์

- การผลิตชาของมูลนิธิโครงการหลวงผลิตภายใต้มาตรฐาน GAP (Good Agricultural Practices)
- มาตรฐานเกษตรอินทรีย์ มกท. IFOAM Accreditation Programme, กรมวิชาการเกษตร Organic Thailand

6

มาตรฐานโรงงานชาอängขาง

- มาตรฐาน GMP กฎหมาย
- ระบบคุณภาพ GMP (Codex) และ HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)



ผลิตภัณฑ์ชา โครงการหลวงอängขาง



โรงงานผลิตชา โครงการหลวงอängขาง



กวีพงษ์ อายะนันท์

การปรับปรุงคุณภาพดินและการจัดการแปลงปลูก ที่ส่งผลต่อปริมาณและคุณภาพชา

จดหมายข่าวชาในฉบับที่ผ่านมาเราได้ทราบวิธีบำรุงรักษา
ต้นชา การกำจัดวัชพืช และการทำชาอินทรีย์ ในฉบับนี้
ขอแนะนำวิธีปรับปรุงคุณภาพดินและการจัดการแปลงปลูก
ที่ส่งผลต่อปริมาณและคุณภาพชากันครับ

เป็นที่ทราบกันว่าในการเพาะปลูกพืชที่เจริญเติบโต
ในดินนั้น พืชจะดูดธาตุอาหารในดินไปใช้ ดังนั้น เมื่อปลูกพืชในดิน
ติดต่อกันเป็นระยะเวลานาน ดินจะขาดธาตุอาหาร ทำให้พืช
เจริญเติบโตไม่เต็มที่ จึงจำเป็นต้องปรับปรุงดินอยู่เสมอ เพื่อให้
สามารถปลูกพืชได้ดีต่อไป เช่นเดียวกับต้นชาจะเจริญเติบโตได้ดี
ในภูมิประเทศต่างๆ กัน สามารถเจริญเติบโตได้ไม่ว่าอากาศจะร้อน
หรือหนาว ยกเว้นในพื้นที่ที่มีน้ำแข็ง ต้นชาที่ขึ้นเองธรรมชาติ
มักจะให้ผลผลิตต่ำ แต่การสร้างสวนใหม่จะต้องมีการลงทุนสูง
เกษตรกรชาดผลผลิตในช่วงแรกทำให้เกษตรกรไม่มีรายได้
การปรับปรุงสวนชาจึงเป็นแนวทางที่สามารถทำได้ และเกษตรกร
ยอมรับได้ง่าย การปรับปรุงสวนเก่าให้มีผลผลิตเพิ่มขึ้นกระทำ
ดังนี้

วิธีการปรับปรุงดิน

1. การใส่ปุ๋ย เพื่อเพิ่มธาตุอาหารให้แก่ดิน โดยเติมปุ๋ยอินทรีย์
หรือปุ๋ยเคมี ปุ๋ยอินทรีย์เป็นปุ๋ยที่ทำจากสิ่งมีชีวิต ช่วยทำให้
ดินโปร่งและร่วนซุย แต่ใช้เวลานานกว่าจะสลายตัว
ให้ธาตุอาหาร ส่วนปุ๋ยเคมี ไม่ช่วยให้ดินโปร่งร่วนซุย
แต่จะให้ธาตุอาหารได้ทันที ดังนั้น หากเติมปุ๋ยอินทรีย์
และปุ๋ยเคมีด้วยกันก็จะได้ผลดี
2. การไถพรวนดิน ช่วยทำให้ดินโปร่ง มีอากาศถ่ายเท
ได้สะดวก ทำให้รากพืชและสิ่งมีชีวิตในดินมีอากาศหายใจ
3. การเติมส่วนประกอบของดิน ให้มีสัดส่วนเหมาะสม เช่น
ดินเหนียว ควรเติมปริมาณส่วนประกอบขนาดทราย
ทรายแฉะ ส่วนดินทราย ควรเติมส่วนประกอบขนาด
ดินเหนียว ทรายแฉะ และเติมอินทรีย์สาร เพื่อให้ดินมีการ
ระบายน้ำที่ดี และอุ้มน้ำได้พอเหมาะกับการเจริญเติบโต
ของพืช
4. การปลูกพืชหมุนเวียน เช่น พืชตระกูลถั่ว สลับกับพืชหลัก
แล้วไถกลบ เพื่อเพิ่มธาตุอาหารไนโตรเจนให้กับดิน และ
ยังช่วยให้ดินโปร่งร่วนซุย

การปรับปรุงสวนชา

1. ปลุกชาเสริมในสวนชาที่มีที่ว่างอยู่ให้เต็มพื้นที่ ทั้งระหว่างต้นและระหว่างแถว
2. ตัดแต่งกิ่งและทรงพุ่มต้นชาที่มีอายุมาก โดยตัดแต่งกิ่งให้สูงจากพื้นดินประมาณ 50-60 เซนติเมตร และตัดกิ่งที่เป็นโรคและแกร็นออกไป ช่วงเวลาที่เหมาะสมคือในช่วงฤดูหนาว ประมาณเดือนธันวาคมถึงมกราคม การตัดแต่งควรแบ่งแปลงตัดแต่งแบบค่อยเป็นค่อยไปเพื่อไม่ให้เกษตรกรขาดรายได้ในช่วงตัดแต่งยัง
3. การใส่ปุ๋ย ปุ๋ยที่เหมาะสมจะใช้กับต้นชาควรเป็นปุ๋ยสูตร 15-15-15 โดยใส่ปีละ 2 ครั้ง ครั้งละ 200-300 กรัม/ต้น หรือ 0.5 กิโลกรัม/ต้น/ปี โดยใส่โรยรอบ ๆ ต้นตามรัศมีทรงพุ่ม
4. ในฤดูแล้งควรให้น้ำ หรือใช้วัสดุคลุมดินเพื่อช่วยรักษาความชื้นในดิน



การใส่ปุ๋ย

ชาที่ปลูกไว้นานๆ ถ้าไม่มีการใส่ปุ๋ย ผลผลิตที่ได้จะค่อยๆ ลดต่ำลง ในการที่จะให้ต้นชาเจริญงอกงามให้ผลผลิตสูงจำเป็นต้องมีการใส่ปุ๋ย ซึ่งปุ๋ยที่ใช้มี 2 ชนิด คือ

1. **ปุ๋ยคอก** เช่น มูลวัว มูลควาย มูลไก่ หรือมูลค้างคาว ฯลฯ ใส่ต้นละ 2-3 กำมือ โดยใส่รอบๆ ต้น หลังจากใส่ปุ๋ยคอกแล้ว ควรใช้วัสดุคลุมดินรอบๆ โคนต้นชาเพื่อป้องกันการเจริญเติบโตของวัชพืช
2. **ปุ๋ยวิทยาศาสตร์** ปุ๋ยวิทยาศาสตร์ที่สำคัญมีอยู่ 3 ชนิด คือ ไนโตรเจน ฟอสฟอรัส และโพแทสเซียม

ไนโตรเจน ช่วยทำให้ต้นแข็งแรง และเร่งการเจริญเติบโตของใบเพื่อให้ได้ผลผลิตสูง

ฟอสฟอรัส ช่วยทำให้กิ่ง ก้าน ลำต้นเจริญเติบโต ระบายรากแข็งแรงและมีปริมาณมาก

โพแทสเซียม ช่วยสร้างความแข็งแรงให้กับทุกส่วนของต้นพืช ควบคุมระบบการสังเคราะห์แสง ลดการระเหยน้ำของใบ และเพิ่มความทนทานต่อโรคให้ดีขึ้น



การกำจัดวัชพืช

วัชพืชต่างๆ เป็นอันตรายต่อการเจริญเติบโตของต้นชา โดยเฉพาะต้นชาที่ยังเล็กดังนั้นการกำจัดวัชพืชจึงเป็นเรื่องสำคัญในการปลูกสร้างสวนชา ควรกระทำอย่างน้อยปีละ 3 ครั้ง โดยการพรวนดินในระดับตื้นๆ เพื่อไม่ให้กระทบกระเทือนต่อระบบราก นอกจากนี้การปลูกพืชคลุมและการใช้วัสดุคลุมดินจะช่วยชะลอการเจริญเติบโตของวัชพืชได้



ปัจจัยที่สำคัญในการปลูกชา

1. ดิน ชาเจริญงอกงามในดินร่วนที่มีการระบายน้ำได้ดี หน้าดินมีอินทรีย์วัตถุสูง มีธาตุไนโตรเจนมาก และดินเป็นกรดเล็กน้อย มี pH 4.5-6.0 ความลาดชันไม่ควรเกิน 45 องศาเซลเซียส
2. ความชื้นและปริมาณน้ำฝน ควรเป็นพื้นที่ที่มีฝนตกสม่ำเสมอตลอดปี ปริมาณน้ำฝนอย่างต่ำควรอยู่ในช่วง 40-50 นิ้ว/ปี หรือ 1,140-1,270 มิลลิเมตร/ปี เพราะถ้าขาดน้ำจะทำให้ต้นชาชะงักการเจริญเติบโต ไม่แตกยอด ทำให้ผลผลิตลดลง
3. อุณหภูมิ ชาสามารถเจริญได้ในอุณหภูมิที่แตกต่างกัน โดยชาจะเจริญเติบโตดีในช่วงอุณหภูมิระหว่าง 25-30 องศาเซลเซียส และอุณหภูมิค่อนข้างคงที่ตลอดปี ทำให้ชาสร้างยอดใหม่ได้อย่างต่อเนื่อง
4. ความสูงจากระดับน้ำทะเล ชาที่ปลูกในพื้นที่สูงตั้งแต่ 1,000 เมตรขึ้นไป มีอากาศเย็นจะทำให้ผลผลิตใบชาที่ได้มีคุณภาพสูง ใบชามีกลิ่นและรสชาติดี แต่ปริมาณผลผลิตที่ได้จะต่ำ ส่วนการปลูกชาในที่ต่ำ อากาศค่อนข้างร้อนจะให้ผลผลิตสูงแต่คุณภาพต่ำกว่าชาที่ปลูกในที่สูง

ปัจจัยที่ไม่เหมาะสมในการปลูกชา

1. ดินชั้นล่างเป็นหิน หรือลูกรัง ทำให้ชาหยั่งรากลงไปหาอาหารได้ต้น
2. เป็นพื้นที่ที่ไม่มีการระบายน้ำ เป็นหนองบึง และเป็นพื้นที่ที่มีน้ำขัง
3. เป็นพื้นที่ที่มีหินปูนและมี pH เกินกว่า 6
4. พื้นที่ที่มีความลาดชันมาก
5. ดินที่มีอินทรีย์วัตถุน้อย และไม่สามารถเก็บความชุ่มชื้นได้
6. บริเวณที่มีลมแรง จนไม่สามารถทำที่บังลมได้



การคลุมดิน

ประโยชน์ของการคลุมดินคือ ช่วยรักษาอุณหภูมิและความชุ่มชื้นในดิน เพิ่มอินทรีย์วัตถุในดิน ลดความเป็นกรดในดิน ลดการพังทลายของดิน ป้องกันแรงปะทะของน้ำฝน ลดการเจริญเติบโตของวัชพืช เป็นต้น

1. วัสดุคลุมดิน วัสดุที่ใช้คลุมดิน ได้แก่ ใบไม้แห้ง หญ้าแห้ง ฟางข้าว แกลบ ต้นข้าวโพดแห้ง ต้นข้าวฟ่างแห้ง เป็นต้น โดยคลุมรอบๆโคนต้นขาให้ห่างจากโคนต้นประมาณ 3-5 นิ้ว
2. พืชคลุมดิน พืชคลุมดินส่วนมากเป็นพืชเลื้อยใช้ปลูกระหว่างแถวขา ประโยชน์ของพืชคลุมดิน คือช่วยป้องกันแรงปะทะของน้ำฝน ไม่ให้ดินถูกแสงแดดจัด รักษาความชุ่มชื้น อุณหภูมิในดิน เพิ่มอินทรีย์วัตถุในดิน ป้องกันการพังทลายของดิน ลดการเจริญเติบโตของวัชพืช เป็นต้น สำหรับพืชคลุมดินตระกูลถั่วจะเพิ่มธาตุไนโตรเจนในดิน



การทำไม้บังร่ม

ต้นขามีความต้องการร่มเงา เช่นเดียวกับโกโก้และกาแฟ การทำไม้บังร่มจะช่วยลดอุณหภูมิในช่วงกลางวันลง ลดปริมาณของแสงแดดที่ส่องยังต้นขาโดยตรง ทำให้ใบขาสามารถสังเคราะห์แสงได้ดีขึ้น เพราะถ้าต้นขาได้รับแสงแดดจัดเต็มที่โดยตรงจะทำให้ใบมีขนาดเล็ก เหลือง หรือทำให้เกิดใบไหม้ ใบขาไม่มีการปรุงอาหาร ต้นจะโทรมและตายในที่สุด การปลูกไม้บังร่ม ควรปลูกระหว่างแถวขา ซึ่งไม้บังร่มขาที่นิยมปลูกมี 2 ชนิด คือ

1. ไม้บังร่มชั่วคราว เมื่อปลูกขาใหม่ๆ ต้นขายังมีขนาดเล็กอยู่ และในบริเวณนั้นไม่มีไม้บังร่มป่าธรรมชาติอยู่ และไม่ได้ปลูกไม้บังร่มถาวรไว้ก่อน การปลูกไม้บังร่มชั่วคราวจึงเป็นสิ่งจำเป็นมาก ๆ พืชที่ใช้เป็นไม้บังร่มชั่วคราว ได้แก่ ถั่วแระหรือมะแฮะ ปอเทือง กล้าย ฯลฯ การปลูกไม้บังร่มชั่วคราวควรปลูกระหว่างแถวต้นขา โดยปลูกในแนวขวางกับแสงแดด และควรปลูกก่อนปลูกต้นขาประมาณ 6 เดือน ถึง 1 ปี
2. ไม้บังร่มถาวร อาจเป็นไม้บังร่มป่าตามธรรมชาติ หรือจะปลูกในแปลงไว้ก่อนปลูกขาประมาณ 1 ปี คือปลูกให้ไม้บังร่มมีพุ่มใบพอที่จะเป็นร่มขาได้ หรือจะปลูกไม้บังร่มถาวรร่วมกับการปลูกไม้บังร่มชั่วคราวก็ได้ เมื่อไม้บังร่มถาวรโตพอที่จะเป็นร่มขาได้ก็ค่อยๆ ตัดไม้บังร่มชั่วคราวออก พืชที่ใช้เป็นไม้บังร่มถาวรได้แก่ แคลฟรัง ทองหลวง กระถิน เหยียง สะตอ

ประโยชน์ของไม้บังร่ม ช่วยป้องกันการพังทลายของดิน ลดปริมาณแสงแดดให้น้อยลง ป้องกันความชื้นและอุณหภูมิในดิน ป้องกันแรงปะทะของน้ำฝนที่ชะล้างดิน สำหรับพืชตระกูลถั่วที่ใช้เป็นไม้บังร่มจะช่วยเพิ่มปริมาณธาตุไนโตรเจนในดินและเมื่อไม้บังร่มทึบเกินไปควรตัดกิ่งทิ้งบ้างเพื่อให้ต้นขาได้รับแสงสว่าง

ขอขอบคุณข้อมูลจาก

พิทักษ์ อาภาศิริผล. 2538. คำแนะนำการปลูกขา. สถาบันวิจัยพืชสวนกรมวิชาการเกษตร. 14 หน้า

http://www.baanjommyut.com/library_3/extension-5/agricultural_knowledge/perennial_crops/50.html



ศิริกานต์ กักดี

ประโยชน์ของ Theanine และ Caffeine ในชา



คาเฟอีน (Caffeine) และ **ธีอะนีน** (Theanine) เป็นสารสำคัญที่พบในชาตระกูล Camellia ซึ่งถ้าจำไปแล้ว สารทั้ง 2 ชนิดมีคุณสมบัติที่ต่างกัน โดยคาเฟอีนเป็นสารที่ทราบกันอยู่แล้วว่ามีฤทธิ์ทำให้ร่างกายตื่นตัว สดชื่น กระปรี้กระเปร่า ส่วนธีอะนีนเป็นสารช่วยให้ร่างกายรู้สึกผ่อนคลาย แม้จะมีฤทธิ์ต่างกันแต่สารที่อยู่ในชาทั้ง 2 ชนิด สามารถทำงานร่วมกันได้เป็นอย่างดี จึงทำให้ชาเป็นเครื่องดื่มที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่ไม่เหมือนเครื่องดื่มชนิดอื่นๆ เอาละค่ะเรามาทำความรู้จักคาเฟอีนและธีอะนีนที่มีอยู่ในชากันให้มากขึ้นดีกว่านะคะ

คาเฟอีน เป็นสารกลุ่มแซนทีนแอลคาลอยด์ (Xanthine alkaloid) พบได้ในพืชหลายชนิด ได้แก่ กาแฟ โคล่า รวมถึงชา โดยเฉพาะในชาแห้งพบว่าปริมาณคาเฟอีนอยู่ถึงร้อยละ 2-5 ของน้ำหนัก จากการศึกษาของ Passmore และคณะ (1987) พบว่าปริมาณของคาเฟอีนในเลือดจะสูงสุดหลังการดื่มชาหรือกาแฟ 30-120 นาที เนื่องจากคาเฟอีนสามารถดูดซึมเข้าสู่กระแสเลือดส่งผ่านไปยังสมองอย่างรวดเร็ว ซึ่งผลไปยับยั้งการทำงานของอะดีโนซีน (Adenosine) ซึ่งเป็นสารสื่อประสาทชนิดหนึ่งที่ช่วยควบคุมการทำงานของกล้ามเนื้อและหลอดเลือดหัวใจ จึงมีผลต่อการเพิ่มการทำงานของรวมของสารสื่อประสาทที่มีชื่อว่า โดปามีน (Dopamine) ซึ่งมีผลทำให้สมองตื่นตัว เพิ่มประสิทธิภาพในการรับรู้ นอกจากนี้การได้รับคาเฟอีนยังมีผลต่อสภาวะทางจิตใจในแง่ความรู้สึกที่ดี มีความมั่นใจในตัวเอง ตื่นตัว

ธีอะนีน

เป็นกรดอะมิโนชนิดหนึ่ง ที่พบโดยเฉพาะชาเขียวและชาดำ โดยพบปริมาณร้อยละ 1-2% ของชาแห้ง หรือคิดเป็น 60 มิลลิกรัมต่อน้ำชาปริมาตร 200 มิลลิลิตร และในชาจะพบสารนี้ในรูปของแอลไอโซเมอร์ในรูปแบบของแอลธีอะนีน (L-theanine) สารธีอะนีนสามารถดูดซึมเข้าสู่กระแสเลือดไปยังสมองได้ภายในเวลา 30 นาที ส่งผลให้สมองปลดปล่อยคลื่นสมองอัลฟา (Alpha Brain Wave) ที่ปล่อยออกมาในช่วงสมองพักผ่อนให้มากขึ้น และลดการปลดปล่อยคลื่นสมองเบต้า (Beta Brain Wave) ซึ่งเป็นคลื่นที่ปล่อยช่วงภาวะสมองทำงานให้ลดลง นอกจากนี้ยังพบว่าธีอะนีนสามารถเพิ่มสารซีโรโทนิน (Serotonin) โดปามีน (Dopamine) และกาบา (GABA) จึงทำให้เกิดความผ่อนคลาย (Relaxation) และลดความเครียดได้ ส่งผลให้มีจิตใจที่สงบ มีสมาธิมากขึ้น ไม่หงุดหงิดง่าย ช่วยให้อำนาจความคิดเป็นระบบระเบียบมากขึ้น มีผลให้ประสิทธิภาพในการทำงานดีขึ้น

งานวิจัยของ Gail และคณะ (2008) ที่ศึกษาเกี่ยวกับผลการทำงานร่วมกันระหว่างธีอะนีนและคาเฟอีนที่มีผลต่อประสิทธิภาพความจำและด้านอารมณ์โดยให้อาสาสมัครดื่มเครื่องดื่มที่มีปริมาณคาเฟอีนและธีอะนีนในปริมาณแตกต่างกัน พบว่ากลุ่มอาสาสมัครที่ได้รับเครื่องดื่มที่ผสมคาเฟอีน 50 มิลลิกรัมเพียงอย่างเดียวยังมีความตื่นตัวอยู่หลังการทดลองผ่านไป 60 นาที และมีความเมื่อยในสลับเปลี่ยนงานไปมาในช่วงเวลา 90 นาที นอกจากนี้ยังพบว่าการผสมธีอะนีน 100 มิลลิกรัมรวมคาเฟอีน 50 มิลลิกรัมช่วยเพิ่มความเร็วและความเมื่อยในสลับเปลี่ยนงานไปมาในช่วงเวลาที่ 60 และ 90 นาที และยังลดการเสียสมาธิในช่วงเวลา 60 และ 90 นาที

นอกจากนี้ยังมีการศึกษาพบว่าคนที่ได้รับธีอะนีนและคาเฟอีนร่วมกันช่วยทำให้การจดจำตัวเลขหรือประโยคเป็นไปอย่างมีระบบ ซึ่งผลเหล่านี้จะไม่พบในคนที่ได้รับธีอะนีนหรือคาเฟอีนเพียงอย่างเดียว แต่ปริมาณธีอะนีนและคาเฟอีนในการทดลองเป็นปริมาณที่มีระดับสูงกว่าเครื่องดื่มชาทั่วไปที่มีคาเฟอีนที่สูงกว่าธีอะนีนในอัตราส่วน 2:1 อย่างไรก็ตามงานวิจัยนี้ชี้ให้เห็นถึงผลการการทำงานร่วมกันของคาเฟอีนและธีอะนีนในชาได้ชัดเจน

ประโยชน์ของคาเฟอีนและธีอะนีนในชา

1. ช่วยกระตุ้นให้ความคิด/สติ ผ่อนคลาย
2. ช่วยเพิ่มความสามารถในการทำงานหลายๆ งาน ได้อย่างมีประสิทธิภาพ
3. ช่วยเพิ่มความรวดเร็วในการเรียนรู้
4. ช่วยเพิ่มประสิทธิภาพการทำงานภายใต้สภาวะความเครียด
5. ช่วยเพิ่มความสามารถในการเรียนรู้ รวมถึงการมีสมาธิ
6. ช่วยลดความวิตกกังวล
7. ช่วยลดความเหนื่อยล้าที่เกิดจากการทำงาน

เมื่อเปรียบเทียบปริมาณคาเฟอีนในชาและกาแฟที่ได้รับในระดับเดียวกัน พบว่าการดื่มกาแฟสามารถช่วยกระตุ้นให้ร่างกายสามารถตื่นตัวได้ทันที แต่การดื่มชาสามารถเพิ่มความตื่นตัวในระหว่างวันได้อย่างยาวนานโดยไม่มีผลรบกวนในช่วงเวลาการนอน เมื่อรู้อย่างนี้แล้วคุณผู้อ่านคงจะตัดสินใจได้ว่าการหันมาดื่มชาจะช่วยให้คุณผู้อ่านรู้สึกผ่อนคลาย สดชื่นตลอดทั้งวันได้มากทีเดียว

ขอขอบคุณข้อมูลจาก

- Gail N.O., Holly P., Eveline A.B., and Jane A.R. 2008, The combined effect of L- theanine and caffeine on cognitive performance and mood. Nutr. Neurosci. 11: 193-194.
- Passmore A.P., Kondowe, G.B., Johnstone, G.D. 1987, Renal and cardiovascular effects of caffeine: a dose response study. Clin Sci 72:749-756.
- <https://www.worldoftea.org/caffeine-and-l-theanine/>



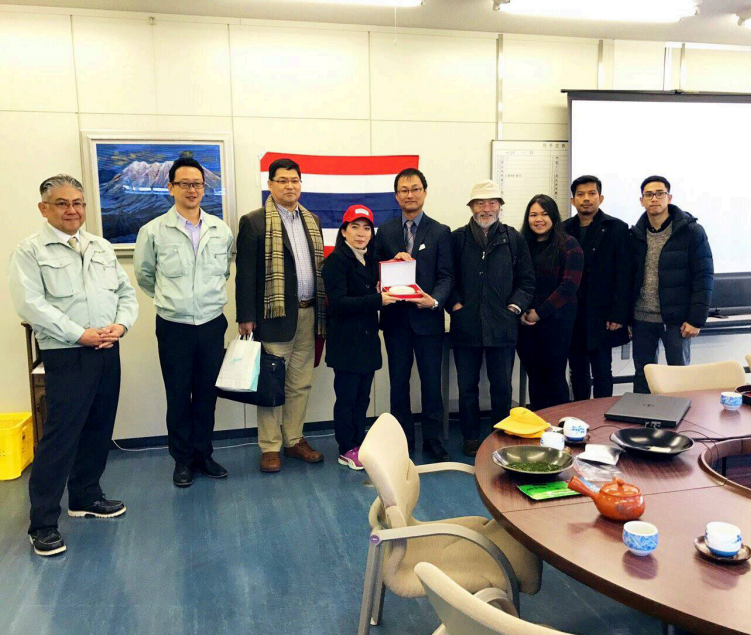
Today Tea News

กลยุทธ์ การตลาดและ การจัดการ โซ่อุปทาน ชาเขียว ในประเทศไทยญี่ปุ่น

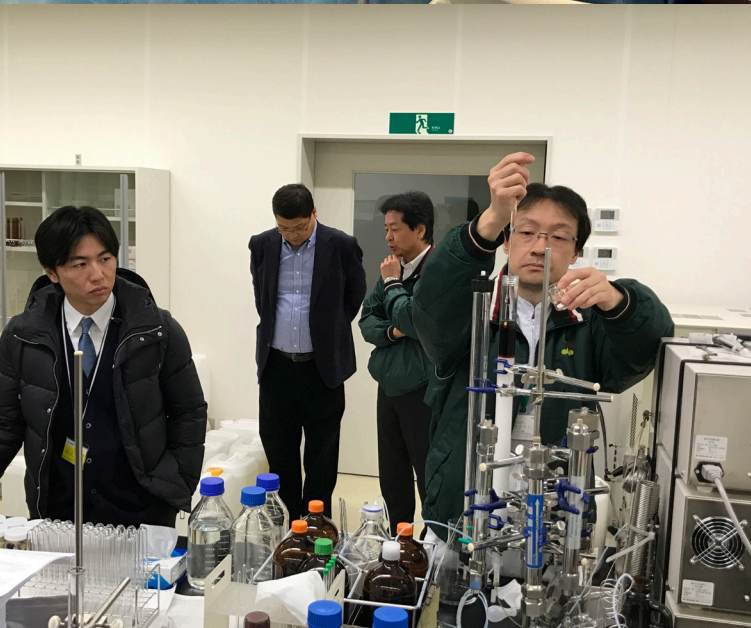
หลังจากมีการเปิดเขตการค้าเสรีอาเซียน ซึ่งไทยได้ปรับลดภาษีนำเข้าใบชา และผลิตภัณฑ์ชาจากร้อยละ 5 ในปี 2552 ให้เหลือร้อยละ 0 ในวันที่ 1 มกราคม 2553 ตามข้อตกลงดังกล่าวนี้ ส่งผลกระทบต่ออุตสาหกรรมชาของไทย ทำให้ไทยต้องเผชิญกับการแข่งขันที่สูงขึ้นกับประเทศต่างๆ ในอาเซียน โดยเฉพาะเวียดนาม และอินโดนีเซีย ซึ่งถือเป็นประเทศที่มีศักยภาพในการผลิตชาติดอันดับ 1 ใน 10 ของโลก ดังนั้นการลงพื้นที่สำรวจและเก็บรวบรวมข้อมูลเพื่อรวบรวมข้อมูลด้านสถานการณ์การผลิต และการตลาดของผลิตภัณฑ์ชาในกลุ่มประเทศสมาชิกอาเซียน (ASEAN+3) เพื่อทราบถึงแนวโน้มของการตลาดและการบริหารจัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทานการส่งออกชาและผลิตภัณฑ์ชาไปยังตลาดส่งออกในกลุ่มประเทศอาเซียน (ASEAN+3) เพื่อนำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์หาแนวทางการพัฒนาระบบการจัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทานอุตสาหกรรมสำหรับผลิตภัณฑ์ชาของไทยในอนาคต

อาจารย์ ดร.สุเทพ นัมสาย
อาจารย์กรวิทย์ พักคง
อาจารย์ณัฐพล รังษุกุญชรการ
คณะศูนย์วิจัย BE-Logist





อาจารย์ ดร. ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันฯ และ ดร. สุเทพ นิมสหาย ผู้อำนวยการศูนย์วิจัย Business Excellence and Logistics Research Centre (BE-Logist) และคณะทีมวิจัยมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ร่วมกับ Dr. Yukihiro Hara ผู้เชี่ยวชาญด้านชาของประเทศญี่ปุ่น ได้ลงพื้นที่สำรวจข้อมูลวิจัย และแลกเปลี่ยนข้อมูลธุรกิจกับผู้ประกอบการธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับชาในประเทศญี่ปุ่น ซึ่งได้ทราบถึงรูปแบบการค้าและการลงทุน รวมถึงการพัฒนาโลจิสติกส์และโซ่อุปทานชาเขียวของประเทศญี่ปุ่น (Japanese Green Tea: Logistics and Supply Chain Re-design) อีกทั้งเข้าศึกษาแนวทางการพัฒนาโมเดลทางธุรกิจ (Business Model Development) ของการลงทุนธุรกิจชาเขียวญี่ปุ่นในประเทศไทยกลุ่มอาเซียน



คณะวิจัยได้แลกเปลี่ยนความรู้กับผู้ประกอบการชาเขียวในประเทศญี่ปุ่น ประกอบกับการลงพื้นที่สำรวจทัศนคติของผู้บริโภคพบว่าหลักการตลาดชาญี่ปุ่นประกอบด้วยองค์ประกอบสำคัญที่ทางคณะวิจัยได้ประยุกต์ขึ้นมาโดยใช้ชื่อว่า

“6S Japanese Tea Marketing”

หรือ หลักการตลาด 6S ชาญี่ปุ่นประสบการณ์จากการทำวิจัยการตลาดชาในญี่ปุ่น ทำให้เห็นถึงหลักการตลาดบางอย่างของคนญี่ปุ่นที่น่าสนใจ ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของ อ.เกตุวดี โดยสรุปได้ออกมาเป็น “หลักการตลาด 6S”



6S Japanese Tea Marketing

“หลักการตลาด 6S”

1 Segmentation

คือการแบ่งส่วนตลาดที่ชัดเจน มุ่งเน้นพัฒนาสินค้าและบริการที่ตอบโจทย์ลูกค้าเป้าหมายอย่างชัดเจน ซึ่งเป็นการตอบสนองความต้องการ (Demand) ได้เป็นอย่างดี เช่น บริษัทชาเขียวที่เน้นกลุ่มลูกค้าสูงวัย เน้น Function Tea ใช้การตลาดทางตรง (Direct Marketing) เพื่อให้ข้อมูลและการบริการแก่ลูกค้าได้อย่างเหมาะสม และแม่นยำที่สุด

2 Simple

สินค้าชาญี่ปุ่นมีความเรียบง่าย อาทิ บรรจุภัณฑ์ (Packaging) การบริการแบบเรียบง่าย (Service) รวมถึงราคาที่เหมาะสมสำหรับผู้บริโภคง่าย (Price) แต่ยังคงมุ่งเน้นคุณภาพ และสามารถตอบสนองความต้องการของตลาดที่เหมาะสม

3 Small Details

ผู้ประกอบการ “ใส่ใจ” ในรายละเอียดของลูกค้าและสินค้าเป็นอย่างมาก ถึงแม้จะเป็นรายละเอียดเล็กน้อย ซึ่งบางครั้งลูกค้าอาจมองไม่เห็น แต่สามารถสัมผัสและรับรู้ได้ทำให้ลูกค้าประทับใจ นำจดจำนำไปบอกต่อ และก่อให้เกิดความภักดีต่อตราสินค้า (Brand Loyalty) โดยไม่รู้ตัว

ด้วยเหตุนี้เองที่หลักการตลาด 6S จึงถือเป็นหัวใจของการตลาดชาที่น่าสนใจ แต่ทั้งนี้ทั้งนั้นไม่เพียงแค่การสร้างการตลาดที่ดีของผู้ประกอบการชาที่ประเทศญี่ปุ่นเท่านั้น ยังต้องร่วมกันบริหารจัดการตลอดทั้งโซ่อุปทาน และแบ่งปันข้อมูลระหว่างกัน จึงจะสามารถสร้างความเข้มแข็งต่ออุตสาหกรรมชาญี่ปุ่นได้

4

Story

การบอกเล่าเรื่องราวมักเป็นวิธีการหนึ่งที่มีการตลาดทั่วโลกนิยมนำมาใช้สร้างเอกลักษณ์และคุณค่าของตราสินค้าให้เป็นที่รับรู้แก่ผู้บริโภค การบอกเล่าเรื่องราวสินค้าญี่ปุ่นนั้นพยายามสื่อออกไปถึงผู้บริโภคจะเป็นในรูปแบบของการบอกเล่าความรู้สึก ความพิเศษ วัตถุประสงค์ของการผลิตสินค้านั้นๆ ออกมาจึงสามารถสร้างความประทับใจ และการจดจำให้กับลูกค้าได้ง่ายทั้งนี้ ยังรวมถึงประสบการณ์ที่ได้จากการใช้สินค้านั้นๆ ด้วย ไม่ว่าจะเป็นบรรจุภัณฑ์ที่มีการออกแบบเป็นอย่างดี ทั้งรูปลักษณ์และการใช้งานรสชาติ คุณภาพของสินค้าที่รู้สึกได้ถึงความใส่ใจ

5

Selfless

นอกจากดีไซน์และคุณภาพ สิ่งหนึ่งที่ซ่อนอยู่ในสินค้าชาญี่ปุ่น คือ การไม่เห็นแก่ตัวและนึกถึงผู้อื่น มองประโยชน์ที่ลูกค้าจะได้รับ ซึ่งเป็นพื้นฐานนิสัยของคนญี่ปุ่นที่มักมีนิสัยอ่อนโยน สุภาพ โอบอ้อมอารี ทำให้เกิดความประทับใจตั้งแต่แรก

6

Sharing

ผู้ประกอบการชาญี่ปุ่นจะมีการแลกเปลี่ยนข้อมูลระหว่างกันในโซ่อุปทานทั้งนักวิทยาศาสตร์ เกษตรกร ผู้ประกอบการแปรรูป โรงงานเครื่องจักรกล เป็นต้น มีการรวมกลุ่มและร่วมกันพัฒนาทั้งในด้านนวัตกรรม (Innovation) และด้านการบริการ รวมถึงการแบ่งปันข้อมูลระหว่างผู้ประกอบการและลูกค้าอีกด้วย ทำให้เกิดความเข้มแข็งและยั่งยืนในธุรกิจ ซึ่งด้วยหลักการแบ่งปันและดูแล (Share and Care) ระหว่างกันนั้น จะช่วยสร้าง “จุดครองใจ” ที่ดีตั้งแต่ผู้ผลิตจนถึงผู้บริโภค

ทั้งนี้ขอขอบพระคุณผู้ประกอบการธุรกิจชา และธุรกิจที่เกี่ยวข้องทุกท่านในเมือง Shizuoka ที่กรุณาให้ความรู้และข้อมูลอย่างดียิ่ง โดยเฉพาะอย่างยิ่ง Dr. Yukihiko Hara ที่ช่วยประสานงานกับผู้ประกอบที่มีความเชี่ยวชาญในด้านธุรกิจชา แต่หวังเป็นอย่างยิ่งว่าในอนาคตข้างหน้าคณะผู้วิจัยจะกลับไปติดตามการพัฒนาธุรกิจชาญี่ปุ่นเพื่อนำมาประยุกต์ใช้กับธุรกิจชาไทยต่อไป



คอมบูชามินต์ม็อกเทล

สวัสดีค่ะ trendy tea menu ฉบับนี้ยังคงนำเสนอเมนูเพื่อสุขภาพ อีกเช่นเคย เพราะต้องการให้คุณผู้อ่านทุกท่านได้มีสุขภาพที่ดี ฉบับนี้ ขอแนะนำเครื่องดื่มที่มีชื่อแปลกชวนลิ้มลองว่า

คอมบูชามินต์ม็อกเทล ซึ่งนอกจากจะมีคุณประโยชน์จากชาแล้ว กลิ่นหอม อ่อนๆ ของใบมินต์น่าจะช่วยให้ผู้ดื่มรู้สึกสดชื่น ผ่อนคลาย และพร้อมสำหรับ การทำงานได้เป็นอย่างดีทีเดียวค่ะ

ก่อนที่จะเรารู้ส่วนผสมและวิธีทำเรามารู้จักกับพระเอกในเครื่องดื่ม ชนิดนี้ก่อน คือ “คอมบูชา” หรือ “KOMBUCHA” เป็นน้ำหมักชา เกิดขึ้น ในสมัยราชวงศ์จิ้น ราว ค.ศ. 212 ในสมัยนั้นเรียกน้ำหมักชีวภาพชนิดนี้ว่า hongchajun หรือ ชาเห็ดแดง ที่เกิดจากการหมักชาจนเกิดเป็นวุ้น ซึ่งเชื่อกันว่าเป็นชาอมตะ ต่อมาความรู้นี้ได้เผยแพร่ไปยังประเทศเกาหลี ช่วง ค.ศ. 414 โดยนายแพทย์สมัยนั้นชื่อ คอมบู (Kom-BU) ได้นำชาหมัก ถวายพระเจ้าจักรพรรดิแห่งญี่ปุ่นโดยอ้างว่าสามารถรักษาโรคได้สารพัดโรค จึงถูกเรียกว่า ชา คอมบู หรือ Kombu-cha ตั้งแต่นั้นเป็นต้นมาสรรพคุณ ของชาหมักนั้นดีต่อร่างกาย โดยสามารถช่วยเพิ่มภูมิคุ้มกันและป้องกัน โรค ช่วยในระบบย่อยอาหารทำงานได้ดีขึ้น ช่วยต้านการเกิดอนุมูลอิสระ ด้านมะเร็ง ยับยั้งเชื้อก่อโรคทำให้สุขภาพโดยรวมดีขึ้น ในชาหมักมีสาร สำคัญที่มีประโยชน์ต่อร่างกายจำพวกกรดอินทรีย์ โดยเฉพาะกรดกลูโคนิก กรดอะซิติก นอกจากนี้ยังมีสารสำคัญอื่นๆ ที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย เช่น เอนไซม์วิตามิน กรดอะมิโน และโพลีฟีนอล เป็นต้น ส่วนรสชาติของชาหมัก จะมีรสหวานเล็กน้อยและมีรสเปรี้ยวคล้ายเครื่องดื่มไซเดอร์ (Cider) เนื่องจากมีส่วนผสมของก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์และแอลกอฮอล์ปนอยู่ด้วย เอาละค่ะมาดูส่วนผสมและวิธีทำคอมบูชามินต์ม็อกเทลกันเลยละ



ส่วนผสมสำหรับ 3 แก้ว

สับปะรดหั่นเป็นลูกเต๋า	1 ถ้วย
ผักขม	1 ½ ถ้วย
แอปเปิ้ลเขียว	1 ลูก
ยอดใบมินต์	3-4 ยอด
น้ำมะนาว	¾ ถ้วย
คอมบูชา	9 ออนซ์

วิธีทำ

1. นำสับปะรด ผักขม แอปเปิ้ลเขียว ยอดใบมินต์ ที่เตรียมไว้ ใส่เครื่องคั้นน้ำแยกกาก
2. นำน้ำที่คั้นได้ผสมกับน้ำมะนาวจะได้น้ำผลไม้สีเขียว
3. เติมน้ำแข็งใส่แก้วต่อด้วยคอมบูชาประมาณ 3 ออนซ์ต่อแก้ว
4. เติมน้ำผลไม้สีเขียวที่เตรียมไว้ คนเบาๆ
5. ตกแต่งด้วยใบมินต์ เสิร์ฟแบบเย็นๆ หอมชื่นใจ ได้สุขภาพสุดๆ ไปเลยละ

ขอขอบคุณที่มาและรูปภาพ :

http://www.watkhaoasukim.com/sara/download/03_kombucha

<http://camillestyless.com/food-and-drink/minty-green-kombucha-smash-mocktail/?slide=1>

กิจกรรมการสร้างเครือข่ายกับหน่วยงานภายนอก

สถาบันฯร่วมงานการประชุมมอบนโยบายแผนแม่บทแห่งชาติ ว่าด้วยการพัฒนาสมุนไพรไทย ฉบับที่ 1 และงานพัฒนาเมืองสมุนไพร (Herbal City)



เมื่อวันที่ 26 ตุลาคม 2559 พลเรือเอก ณรงค์ พิพัฒนาศัย รองนายกรัฐมนตรี ประธาน พร้อมด้วย ศ.คลินิก เกียรติคุณ นพ.ปิยะสกล สกลสัตยาทร รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข นพ.โสภณ เมฆธน ปลัดกระทรวงสาธารณสุข นพ.สุเทพ วัชรปยานันท์ อธิบดีกรมพัฒนาการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก ผู้บริหาร เจ้าหน้าที่กระทรวงสาธารณสุขทั้งส่วนกลางและส่วนภูมิภาค ร่วมพิธีเปิด



การประชุมมอบนโยบายแผนแม่บทแห่งชาติ ว่าด้วยการพัฒนาสมุนไพรไทย ฉบับที่ 1 พ.ศ. 2560 – 2564 และพิธีเปิดพัฒนาเมืองสมุนไพร (Herbal City) ณ โรงแรมเซนทรา ศูนย์ราชการและคอนเวนชัน เซ็นเตอร์ แจ้งวัฒนะ กรุงเทพฯ

สำนักวิทยาศาสตร์สุขภาพ และสถาบันฯ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้ร่วมจัดนิทรรศการเมืองสมุนไพร เพื่อนำเสนอภาพลักษณ์เมืองสมุนไพรของจังหวัดที่เกี่ยวข้องทั้ง 4 จังหวัด ได้แก่ จังหวัดสุราษฎร์ธานี สกลนคร ปราจีนบุรี และเชียงราย ทั้งนี้ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ถือเป็นหน่วยงานหลักในการขับเคลื่อนแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาเมืองสมุนไพรจังหวัดเชียงราย จึงได้มีส่วนร่วมจัดนิทรรศการในโครงการดังกล่าว โดยทางสถาบันฯ ได้นำเสนอผลิตภัณฑ์จากต้นเมี่ยงซึ่งเป็นพืชท้องถิ่นในภาคเหนือ อาทิเช่น เมี่ยงส้ม เมี่ยงทรงเครื่อง และเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากสมุนไพรไทย เพื่อส่งเสริมการใช้ การพัฒนาสมุนไพรให้เกิดประโยชน์ต่อประชาชน ซึ่งปัจจุบันได้มีหน่วยงานทั้งภาครัฐและเอกชนจำนวนมากที่ทำงานเกี่ยวเนื่องกับการพัฒนาสมุนไพร และเป็นจุดแข็ง โอกาสในการแข่งขันด้านการค้าสมุนไพรในตลาดโลกได้เป็นอย่างดี



กวีพิชญ์ อายะนันท์

สถาบันฯร่วมประชุมและจัดนิทรรศการฯ โครงการความร่วมมือในการพัฒนาและส่งเสริมอาชีพการปลูกชาในพื้นที่โครงการตามพระราชดำริ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี

เมื่อวันที่ 19-21 ธันวาคม 2559 ได้มีการจัดประชุมเชิงปฏิบัติการคณะทำงานโครงการความร่วมมือในการพัฒนาและส่งเสริมอาชีพการปลูกชาในพื้นที่โครงการตามพระราชดำริ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ณ ห้องประชุมเชียงรุ่ง 1 โรงแรมเวียงอินทร์ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย โดยได้รับเกียรติจาก นายสงกรานต์ ภักดีคง รองอธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร ฝ่ายบริหาร เป็นประธานในการประชุมเชิงปฏิบัติการฯ และมอบนโยบายแนวทางการดำเนินงานโครงการ ประจำปี พ.ศ. 2560 ทั้งนี้ อาจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันฯ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้รับเชิญเข้าร่วมประชุมโครงการดังกล่าว

สำนักงานโครงการสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ได้ให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องได้แก่ กรมส่งเสริมการเกษตร กรมวิชาการเกษตร และกรมป่าไม้ ที่เข้าร่วมศึกษาฐานแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับคณะผู้เชี่ยวชาญจากสถานศึกษาต่อไกล รัฐอัสสัม สาธารณรัฐอินเดีย และได้ลงพื้นที่ให้คำแนะนำในการพัฒนาและส่งเสริมอาชีพการปลูกชาในพื้นที่ บ้านศรีนาบ้าน-ตาแว่น ตำบลเรือง อำเภอเมือง จังหวัดน่าน บ้านปางมะโอ ตำบลแม่ทะ อำเภอเชียงดาว จังหวัดเชียงใหม่ และศูนย์เรียนรู้อำเภออมก๋อย จังหวัดเชียงใหม่ โดยมีมอบหมายให้แต่ละหน่วยงานจัดทำแผนพัฒนาและส่งเสริมอาชีพการปลูกชาอัสสัม โดยในส่วนของกรมส่งเสริมการเกษตร การจัดทำแผนเพื่อมุ่งเน้นการดำเนินการพัฒนาและส่งเสริมอาชีพการปลูกชาอัสสัมให้แก่เกษตรกร ในลักษณะของการปลูกชาร่วมกับป่าเพื่อรักษาสิ่งแวดล้อม



การจัดประชุมในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาเจ้าหน้าที่ผู้เกี่ยวข้องให้เป็นผู้เชี่ยวชาญ เรื่อง การผลิต การแปรรูป การตลาดของชาอัสสัมแบบครบวงจร และให้กลุ่มเกษตรกรมีองค์ความรู้ทางเทคโนโลยีในการตัดแต่งกิ่ง และการจัดทำแปลงสาธิตเพื่อการเรียนรู้การผลิตชาให้ได้คุณภาพ นอกจากนี้ยังส่งเสริมพัฒนาอาชีพการปลูกชาอัสสัมแก่เกษตรกรในพื้นที่โครงการพระราชดำริฯ ให้สามารถผลิตชาที่มีคุณภาพ มีการแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาอัสสัมให้เกิดความยั่งยืนต่อไป

กิจกรรมการสร้างเครือข่ายกับหน่วยงานภายนอก



สถาบันความร่วมมืองานวิจัยเกี่ยวกับชา ณ ประเทศญี่ปุ่น เพื่อเพิ่มความสามารถในการแข่งขันทางการตลาดในกลุ่มประเทศประชาคมอาเซียน ASEAN+3

ศูนย์วิจัยความเป็นเลิศทางธุรกิจและโลจิสติกส์ (BL-Logist) สำนักงานเศรษฐกิจชายแดนและโลจิสติกส์ (OBELS) สำนักวิชาการจัดการ ได้เชิญ อาจารย์ ดร. ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันชามหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ร่วมเดินทางและประเมินผลแนวทางการพัฒนาระบบการจัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทานอุตสาหกรรมชาในประเทศญี่ปุ่น รวมถึงความเชื่อมโยงทางการตลาดของผลิตภัณฑ์ชาไทยและญี่ปุ่น ภายใต้โครงการวิจัยเรื่อง การวิเคราะห์โซ่คุณค่าและการจัดการโลจิสติกส์สมัยใหม่สำหรับผลิตภัณฑ์ชาของไทยเพื่อเพิ่มความสามารถในการแข่งขันทางการตลาดในกลุ่มประเทศประชาคมอาเซียน (ASEAN+3) ระหว่างวันที่ 8-16 มกราคม 2560 ณ เมือง Shizuoka และ Saitama ประเทศญี่ปุ่น และได้รับเชิญจาก Dr. Toshio Hasegawa อาจารย์ของมหาวิทยาลัย Saitama University เพื่อเข้าร่วมหารืองานวิจัยร่วมกัน ณ Saitama University และได้เยี่ยมชม Saitama Tea Research Institute ซึ่งเป็นศูนย์วิจัยชาที่ศึกษาตั้งแต่การปรับปรุงพันธุ์ ขยายพันธุ์ การแปรรูป และประโยชน์ของชาเพื่อสุขภาพ โดยมี Mr. MIKI OBATA, Director of Tea institute และ Mr. ATSUSHI TAKAHASHI, Technology Research Group Manager ให้การต้อนรับและแลกเปลี่ยนข้อมูลงานวิจัยร่วมกัน จากที่ทีมนักวิจัยได้เข้าหารือแลกเปลี่ยนองค์ความรู้และงานวิจัยเกี่ยวกับชากับทางคณะที่ทีมนักวิจัยจากประเทศญี่ปุ่น ทำให้เกิดความสัมพันธ์อันดีระหว่างไทยและญี่ปุ่น ซึ่งผู้ประกอบการชาที่ประเทศญี่ปุ่นมีแผนที่จะมาเยี่ยมชมแหล่งปลูกชาและกระบวนการผลิตชาของประเทศไทยในอนาคต อีกด้วย



กิจกรรมการสร้างเครือข่ายกับหน่วยงานภายนอก

สถาบันฯร่วมกับศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการเกษตร จังหวัดเชียงราย (เกษตรที่สูง) จัดอบรม เรื่อง “ชาอัสสัมโครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันมาจากพระราชดำริ”

เมื่อวันที่ 27 กุมภาพันธ์ 2560 ทางศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการเกษตร จังหวัดเชียงราย (เกษตรที่สูง) นำโดย นายนาวัน อินทจักร ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการเกษตร จังหวัดเชียงราย (เกษตรที่สูง) ได้เรียนเชิญอาจารย์ ดร. ปิยาภรณ์ เชื่อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันฯมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง เป็นวิทยากรอบรมให้ความรู้แก่เกษตรกรในหัวข้อ “ชาอัสสัมกับโครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันมาจากพระราชดำริ” ณ โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนอาชีวศึกษาเชียงราย - พะเยา บ้านกิวกาญจน์ หมู่ที่ 6 ตำบลริมโขง อำเภอเชียงของ จังหวัดเชียงราย ซึ่งมีกลุ่มเกษตรกรเข้าร่วมจำนวน 50 คน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้เกษตรกรทราบในชุมชนมีความรู้ความเข้าใจเห็นความสำคัญและเข้ามามีส่วนร่วมในการอนุรักษ์และใช้ประโยชน์จากพืชในท้องถิ่นมากยิ่งขึ้น



เป็นวิทยากร เรื่อง “หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารว่าด้วยสัญลักษณ์ทั่วไป (GMP)”

เมื่อวันที่ 1 มีนาคม 2560 ทางโครงการการทำมาตรฐานและการพัฒนาสารสกัดเมี่ยงและวิธีวิเคราะห์ทางเคมี ในแผนงานวิจัยการบูรณาการงานวิจัยชาเมี่ยงเพื่อสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นและเพิ่มคุณค่าทางเศรษฐกิจได้เรียนเชิญอาจารย์ ดร. ปิยาภรณ์ เชื่อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันฯมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง เป็นวิทยากรบรรยายในหัวข้อ “หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารว่าด้วยสัญลักษณ์ทั่วไป (GMP)” ณ โรงเรียนแม่เลี้ยงสุรีย์ เลขที่ 12 หมู่ที่ 1 ตำบลมะลิกา อำเภอแม่สาย จังหวัดเชียงราย และในวันดังกล่าวได้มีตัวแทนกลุ่มเกษตรกร โครงการหมู่บ้านแปรรูปผลิตภัณฑ์เมี่ยง ตำบลแม่ลอย อำเภอเทิง จังหวัดเชียงราย เดินทางมาเข้าร่วมอบรมหัวข้อดังกล่าวด้วย และเกิดการแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ซึ่งกันและกัน โดยมีวัตถุประสงค์เตรียมความพร้อมโรงงานผลิตเมี่ยงสำหรับการรับรองมาตรฐาน GMP ในอนาคต



สถาบันชา่วมงาน มหกรรมสร้างงาน สร้างอาชีพ สืบสานพระราชปณิธาน ตามแนวพระราชดำริของพระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช



เมื่อวันที่ 28 พฤศจิกายน 2559 นางยุวรี สัตยพานิช แรงงานจังหวัดเชียงราย เป็นประธาน เปิดมหกรรมสร้างงาน สร้างอาชีพ สืบสานพระราชปณิธานตามแนวพระราชดำริของพระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช เพื่อถวายความจงรักภักดี และรำลึกในพระมหากรุณาธิคุณของพระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช เป็นการเผยแพร่พระราชกรณียกิจด้านการส่งเสริมอาชีพ ต่อสาธารณชนให้เป็นที่แพร่หลาย ณ หอประชุมกาสะลองคำ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย อีกทั้งโครงการนี้ยังเป็นโครงการที่สอดคล้องกับยุทธศาสตร์การพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ และคุณภาพชีวิต เพื่อให้ประชาชนอยู่เย็นเป็นสุข ส่งเสริมพัฒนาอาชีพ รายได้ ลดปัญหาการว่างงาน ในพื้นที่จังหวัดเชียงราย

ซึ่งกิจกรรมภายในงานมีการจัดนิทรรศการโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ การแข่งขันประกวด ขับร้องเพลงพระราชนิพนธ์ การแข่งขันประกวดนิทรรศการโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ การให้คำปรึกษาด้านอาชีพ การจัดนิทรรศการผลงาน กิจกรรมเสวนา การจัดกิจกรรมส่งเสริมอาชีพอิสระ และทดลองปฏิบัติ การจัดแสดงจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้า OTOP การจัดนิทรรศการโลกการศึกษา โลกอาชีพ บริการคลินิกแรงงาน และกิจกรรมเคลื่อนไหวอื่นๆ อีกมากมาย

นอกจากนี้ยังมีการสาธิตนิทรรศการเคลื่อนไหว ทั้งของภาครัฐและเอกชน โดยสถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงร่วมกับศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการเกษตร จังหวัดเชียงราย (เกษตรที่สูง) ได้จัดนิทรรศการนำเสนอข้อมูลองค์ความรู้เกี่ยวกับชา อาทิเช่น สายพันธุ์ชาในประเทศไทย ผลิตภัณฑ์ ต้นแบบที่ได้จากงานวิจัย โครงการหมู่บ้านแม่ข่ายวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (โครงการหมู่บ้าน ชานินทรีย์และโครงการหมู่บ้านแปรรูปผลิตภัณฑ์เมี่ยง) เป็นต้น ซึ่งมีผู้สนใจเข้าเยี่ยมชมนิทรรศการ เป็นจำนวนมาก โดยงานดังกล่าวจัดขึ้นระหว่างวันที่ 28-29 พฤศจิกายน 2559

ต้อนรับคณะศึกษาดูงานจากศูนย์ความร่วมมือมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนาและมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี เพื่อมูลนิธิโครงการหลวงและโครงการตามพระราชดำริ



เมื่อวันที่ 26 มกราคม 2560 อาจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันชา ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธีรพงษ์ เทพภรณ์ อาจารย์ประจำสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง และเจ้าหน้าที่สถาบันชา ได้ร่วมต้อนรับคณะอาจารย์และนักศึกษา จากศูนย์ความร่วมมือมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนาและมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี เพื่อมูลนิธิโครงการหลวงและโครงการตามพระราชดำริ โดยนำเสนอข้อมูล การดำเนินงานของสถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง รวมถึงข้อมูลความรู้ต่างๆ เกี่ยวกับชา



อาทิเช่น ขั้นตอนและกระบวนการแปรรูปชาที่มีผล ต่อปริมาณสารเคมีในใบชา การกำหนดราคา คุณภาพชา ภาพรวมการบริหารจัดการในระดับ อุตสาหกรรมและระดับชุมชน และข้อมูลการ จัดการแปลงปลูกที่ส่งผลต่อปริมาณและคุณภาพ ของชา นอกจากนี้แล้วยังได้มีการแลกเปลี่ยน องค์ความรู้เกี่ยวกับชาและงานวิจัยต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง ณ สถาบันชา อาคารปฏิบัติการ 2 (S2) มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง



โครงการหมู่บ้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

กิจกรรมการฝึกอบรมการจัดการพื้นที่ปลูกชาเมืองครั้งที่ 2 : โครงการหมู่บ้านแปรรูปผลิตภัณฑ์ชาเมือง

เมื่อวันที่ 8 พฤศจิกายน 2559 สถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ร่วมกับศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการเกษตร จังหวัดเชียงราย (เกษตรที่สูง) ได้จัดฝึกอบรมการจัดการพื้นที่ปลูกชาเมือง ครั้งที่ 2 ณ หอประชุมหมู่บ้านเกียง ตำบลแม่ลอย อำเภอเทิง จังหวัดเชียงราย โดยมีผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการเกษตร จังหวัดเชียงราย (เกษตรที่สูง) นายนาวัน อินทจักร เป็นประธาน ในการฝึกอบรมครั้งนี้ได้เชิญเจ้าหน้าที่จากศูนย์พัฒนาเกษตรที่สูง จังหวัดเชียงราย 2 ท่าน ได้แก่ นายเลิศศักดิ์ สกุลบุญมี และ นายพนม มณีรัตน์ มาร่วมเป็นวิทยากร ในการให้ความรู้ในเรื่อง การตัดแต่งต้นชา, การทำน้ำหมักชีวภาพในการกำจัดวัชพืชโดยใช้สารอินทรีย์, การบำรุงรักษาต้นชา, การต่อเชื้อจุลินทรีย์ ตั้งต้นสำหรับทำปุ๋ย, การทำปุ๋ยน้ำหมักชีวภาพ และการจัดทำข้อมูลการจัดการแปลงและปริมาณผลผลิต เป็นต้น ซึ่งเกษตรกรสามารถนำความรู้ที่ได้ ไปประยุกต์ใช้ในการดูแลจัดการสวนชาของตนเอง และช่วยลดต้นทุน ค่าใช้จ่ายในการจัดซื้อปุ๋ย อีกด้วย

ต้อนรับคณะศึกษาดูงานจาก องค์การบริหารส่วนตำบลถ้ำลอด อำเภอปางมะผ้า จังหวัดแม่ฮ่องสอน

วันที่ 24 พฤศจิกายน 2559 อาจารย์ ดร. ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันชา เจ้าหน้าที่สถาบันชา ผู้นำชุมชน ผู้ใหญ่บ้านบ้านปางกิว ได้ร่วมต้อนรับและนำเสนอข้อมูล การดำเนินงานของสถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง และการดำเนินงานกิจกรรมต่างๆ ของโครงการหมู่บ้านแม่ข่ายวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี “หมู่บ้านชาอินทรีย์” ให้กับคณะศึกษาดูงานจากองค์การบริหารส่วนตำบลถ้ำลอด ตำบลถ้ำลอด อำเภอปางมะผ้า จังหวัดแม่ฮ่องสอน หอประชุมหมู่บ้านปางกิว หมู่ที่ 2 ตำบลลาวัว อำเภอสวย จังหวัดเชียงราย โดยได้เยี่ยมชมแปลงชาอินทรีย์ การเก็บชา รวมถึงกระบวนการผลิตชาอินทรีย์ ชาเขียวคั่วมือ ซึ่งทางคณะศึกษาดูงานมีความสนใจเป็นอย่างมาก



สถาบันชา ร่วมจัดนิทรรศการในงาน วันอาหารโลก 2559

กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ร่วมกับองค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) ได้จัดงาน “วันอาหารโลก 2559” ณ ศูนย์ประชุมและแสดงสินค้านานาชาติ GMS ตำบลริมกก อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย ซึ่งจัดขึ้นในระหว่างวันที่ 24-27 พฤศจิกายน 2559 โดยได้รับเกียรติจาก พล. อ. ฉัตรชัย สาริกัลยะ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เป็นประธานพิธีเปิดงานวันอาหารโลก ประจำปี 2559 ร่วมด้วยผู้ว่าราชการจังหวัดเชียงราย ตัวแทนจากองค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ หรือ FAO ประจำภูมิภาคเอเชียและแปซิฟิก อ่านสารวันอาหารโลกของผู้ว่าราชการใหญ่ FAO

นอกจากนี้ยังมีนิทรรศการมีชีวิตของหน่วยงานต่างๆ เช่น โมเดลลุ่มน้ำ จังหวัดเชียงราย โดยกรมชลประทาน, ตามรอยพ่อสู่วิถีเศรษฐกิจพอเพียง โดยกรมตรวจบัญชีสหกรณ์, การเลี้ยงปลานิลพระราชทาน การเลี้ยงสัตว์น้ำแบบน้ำน้อยโดยกรมประมง, โครงการธนาคาร-กระป๋อง โดยกรมปศุสัตว์, การสาธิตการปรับปรุงบำรุงดิน การใช้แผนที่การเกษตร การจัดระบบโซนนิ่ง แบบจำลองอนุรักษ์ดินและน้ำ โดยพัฒนาที่ดิน เป็นต้น

รวมถึงนิทรรศการพันธุ์พืชของพระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช เช่น กาแฟแมกคาเดเมีย ชา และการปลูกพืชใช้น้ำน้อยโดยกรมวิชาการเกษตร การจำลองกระบวนการผลิตชาอินทรีย์ การปลูกพืชไฮโดรโปนิกส์โดยกรมส่งเสริมการเกษตร, การแปรรูปข้าวผ่านระบบสหกรณ์ โดยกรมส่งเสริมสหกรณ์ ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงบนแผ่นดินของพ่อ โดยสำนักงานปฏิรูปที่ดินเพื่อเกษตรกรรม และสถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้นำเสนอข้อมูลองค์ความรู้เกี่ยวกับชา อาทิเช่น สายพันธุ์ชาในประเทศไทย ผลิตภัณฑ์ต้นแบบที่ได้จากงานวิจัย โครงการหมู่บ้านแม่ข่ายวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โครงการหมู่บ้านชาอินทรีย์, โครงการหมู่บ้านแปรรูปผลิตภัณฑ์ชาเมือง เป็นต้น และยังมีเมื่อนำเสนอเมนูอาหาร 30 สำนักรจาก 17 กลุ่มชาติพันธุ์ การชิมชาอุหลงของแท้ กาแฟยอดดอย สับปะรดภูแล ส้มโอเวียงแก่น ข้าวเหนียวเขี้ยววง ฯลฯ



โครงการหมู่บ้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

การตรวจติดตามและประเมินผลการดำเนินโครงการหมู่บ้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี : หมู่บ้านชาอินทรีย์ ประจำปี พ.ศ. 2559

ตามที่ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ได้สนับสนุนงบประมาณเพื่อดำเนินโครงการหมู่บ้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2559 โดยมีแผนการตรวจติดตามผลการดำเนินโครงการหมู่บ้านวิทยาศาสตร์ : หมู่บ้านชาอินทรีย์ ในวันอังคารที่ 27 ธันวาคม 2559 เวลา 09.00-12.00 ณ หอประชุมหมู่บ้านปางก๊ว หมู่ที่ 2 ตำบลลาวี อำเภอมะสอย จังหวัดเชียงราย โดย อาจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าโครงการ พร้อมด้วย ผู้นำชุมชน หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และตัวแทนเกษตรกรที่เข้าร่วมโครงการ ได้ต้อนรับและนำเสนอข้อมูลผลการดำเนินงานโครงการหมู่บ้านชาอินทรีย์ ตลอดระยะเวลาการดำเนินงานตลอดทั้ง 3 ปี รวมถึงข้อมูลการพัฒนา ความก้าวหน้าของโครงการให้กับทางคณะผู้ประเมิน ซึ่งในอนาคตเกษตรกรสามารถใช้เป็นแนวทางในการบริหารจัดการและสามารถพัฒนาหมู่บ้านของตนเองให้เป็นหมู่บ้านผลิตชาอินทรีย์ต้นแบบ โดยอาศัยหลักเศรษฐกิจพอเพียงเข้ามาเป็นหลักการในการทำงานได้อีกด้วย



การตรวจติดตามและประเมินผลการดำเนินโครงการหมู่บ้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี : หมู่บ้านแปรรูปผลิตภัณฑ์เมี่ยง ประจำปี พ.ศ. 2559

ตามที่ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ได้สนับสนุนงบประมาณเพื่อดำเนินโครงการหมู่บ้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2559 โดยมีแผนการตรวจติดตามผลการดำเนินโครงการหมู่บ้านวิทยาศาสตร์ : หมู่บ้านแปรรูปผลิตภัณฑ์เมี่ยง ในวันพฤหัสบดีที่ 29 ธันวาคม 2559 เวลา 13.00-16.00 ณ หอประชุมหมู่บ้านเกียง หมู่ที่ 13 ตำบลแม่ลอย อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดขอนแก่น โดย อาจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าโครงการ พร้อมด้วย ผู้นำชุมชน หน่วยงานศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการเกษตร จังหวัดขอนแก่น (เกษตรที่สูง) และตัวแทนเกษตรกรที่เข้าร่วมโครงการ ได้ต้อนรับและนำเสนอข้อมูลผลการดำเนินงานโครงการตลอดระยะเวลาการดำเนินงานปี 2559 ที่ผ่านมา รวมถึงข้อมูลความรู้เกี่ยวกับเมี่ยงให้กับทางคณะผู้ประเมิน



ร่วมจัดแสดงผลิตภัณฑ์ชาอินทรีย์ โครงการจัดแสดงผลงานนิทรรศการเทคโนโลยีชุมชน ในงาน “Roadshow เทคโนโลยีการบริหารจัดการขยะ

เมื่อวันที่ 1-3 กุมภาพันธ์ 2560 ที่ผ่านมา คณะผู้รับผิดชอบโครงการหมู่บ้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี : หมู่บ้านชาอินทรีย์ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้เข้าร่วมจัดแสดงผลิตภัณฑ์ผลงานเทคโนโลยีชุมชนจากคลินิกเทคโนโลยี หมู่บ้านแม่ข่ายวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ในงาน “Road Show เทคโนโลยีการบริหารจัดการขยะ” ในนามตัวแทนงานเทคโนโลยีชุมชนจากคลินิกเทคโนโลยี ของภาคเหนือ ในระหว่างวันที่ 1-3 กุมภาพันธ์ 2560 ณ ศูนย์แสดงนิทรรศการและการประชุม ไบเทค บางนา กรุงเทพมหานคร โดยได้รับเกียรติจาก ดร. อรรถกาศ สันยุรชัย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีและนางวันดา บุญนาคคำ (ผู้อำนวยการสำนักส่งเสริมและถ่ายทอดเทคโนโลยี) พร้อมด้วยคณะทีมงานกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีพร้อมด้วยคณะทีมงานกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (ศูนย์กลาง) เยี่ยมชมนิทรรศการผลิตภัณฑ์เทคโนโลยีเพื่อชุมชน ในครั้งนี้ โครงการหมู่บ้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี หมู่บ้านชาอินทรีย์ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ขอขอบคุณสำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ที่ให้การสนับสนุนงบประมาณตลอดมา



ถ่ายทอดองค์ความรู้ เรื่อง การผลิตชาเขียวเมือง โครงการวิจัยเรื่อง : การเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ ของผลิตภัณฑ์เมือง

ตามที่ สำนักงานคณะกรรมการการวิจัยแห่งชาติ (วช.) ได้สนับสนุนงบประมาณเพื่อดำเนินโครงการวิจัย เรื่อง การเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจของผลิตภัณฑ์เมือง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2559 โดยมีแผนในการถ่ายทอดองค์ความรู้เรื่องการผลิตชาเขียวเมือง ในวันพุธที่ 15 กุมภาพันธ์ 2560 เวลา ณ หอประชุมหมู่บ้านเกียง หมู่ที่ 13 ตำบลแม่ลอย อำเภอดง จังหวัดเชียงราย โดยอาจารย์ ดร. ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าโครงการย่อย ร่วมกับ นายนาวัน อินทจักร ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการเกษตร จังหวัดเชียงราย (เกษตรที่สูง) ผู้นำชุมชน และตัวแทนเกษตรกรที่เข้าร่วมโครงการ โดยกิจกรรมดังกล่าว ได้มีเครือข่ายเกษตรกรผู้ปลูกชาเมืองจากตำบลต๋องเต้า มาเข้าร่วมอบรมและแลกเปลี่ยนความรู้ซึ่งกันและกัน โดยวิทยากร ได้ให้ความรู้ทางวิชาการ การฝึกปฏิบัติจริงให้กับเกษตรกร และสาธิตแนะนำให้ความรู้กระบวนการผลิตชาเขียวเมืองให้ถูกต้องตามหลักสุขลักษณะ ซึ่งเกษตรกรสามารถนำความรู้ที่ได้นำไปปรับปรุงกระบวนการ วิธีการผลิตชาเขียวเมืองให้มีคุณภาพ และช่วยเพิ่มศักยภาพในการผลิตชาให้ดียิ่งขึ้น

