



เชียงใหม่หอการค้า



## เมืองแห่งชา

“เชียงราย” จังหวัดเหนือสุดของประเทศไทย จังหวัดที่มีความงดงามทางศิลปะ วัฒนธรรม วิถีชีวิต ความเป็นอยู่ รวบรวมภูมิอากาศที่ชวนให้หลงใหล ถึงแม้ว่าพื้นที่โดยส่วนใหญ่จะเป็นภูเขาที่มีความสลับซับซ้อน แต่ไม่สามารถหยุดยั้งนักท่องเที่ยวให้ได้มาเยือนดินแดนแห่งความสวยงามเพื่อพบกับบรรยากาศที่ยืนสลาย ดินดำกับธรรมชาติของดินแดนเหนือสุดยอดดอยในสยาม

บนเทือกเขาสูงในจังหวัดเชียงรายมีภูมิประเทศที่เหมาะสมกับการปลูกพืชหลายชนิด พืชที่เป็นเอกลักษณ์เลื่องลือที่สุดคือ “ชา” ซึ่งสามารถนำมาผลิตเป็นน้ำชาก็หอมกรุ่น รสชาติเป็นเลิศ เป็นเครื่องดื่มที่มีคุณประโยชน์ต่อสุขภาพอย่างประมาณค่าไม่ได้

จังหวัดเชียงรายเป็นแหล่งปลูกชาอันดับหนึ่งของประเทศไทย มีแหล่งผลิตชาชั้นดี และเป็นสถานที่ท่องเที่ยวพักผ่อนหย่อนใจอันสวยงาม นักท่องเที่ยวจะได้ดื่มชากับบรรยากาศของไร่ชาเขียวจนจินตนาการสลับซับซ้อนมากกว่าวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่นที่งดงาม ได้จิบน้ำชาที่ผลิตมาอย่างพิถีพิถันจนได้น้ำชาที่มีความหอม รสชาติที่เยี่ยมยอดจนยากที่จะลืม

เนื่องจากลักษณะภูมิประเทศและภูมิอากาศที่เหมาะสมของจังหวัดเชียงราย บวกกับประสบการณ์ในการผลิตชาของคนในพื้นที่ ทำให้เชียงรายสามารถผลิตชาได้มากถึง 80 - 90% ของการผลิตชาทั้งหมดภายในประเทศ จึงไม่แปลกใจที่จังหวัดเชียงรายจะได้รับขนานนามว่า “เมืองแห่งชา”



## จากใบชาสดสู่กระบวนการผลิตที่พิถีพิถัน

ใบชาสดที่นิยมนำมาผลิตชาเพื่อให้ได้คุณภาพชาที่ดีนั้น จะขึ้นอยู่กับลักษณะเป็นสองใบกับหนึ่งยอด มาเข้ากระบวนการผลิตที่หลากหลายรูปแบบ เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ชาที่เป็นลักษณะเฉพาะ มีกลิ่นรสชาติใบชาที่แตกต่างกันออกไป ขั้นตอนการผลิตที่หลากหลายจะเป็นตัวกำหนดคุณภาพชาในตอนสุดท้าย ทั้งนี้ยังรวมไปถึงชนิดของพันธุ์ชาที่นำมาใช้ในกระบวนการผลิตเช่นกัน ทำให้เขามีคุณภาพ และรสชาติที่แตกต่างกัน



โดยหลักการแล้ว การผลิตใบชาแห้งเพื่อชงดื่มนั้นก็คือการเอาใบชาสดมา พิ้ง คั่ว นวด อบ เพื่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงเชิงลักษณะทางกายภาพ และทางเคมีในใบชา โดยใช้พลังงานความร้อน และพลังงานกลที่เหมาะสมโดยมีเครื่องมือชนิดต่างๆ ภายในโรงงานมาสร้างผลิตภัณฑ์ชาแห้ง อย่างไรก็ตามการทำชาแห้งในครัวเรือนยังพบเห็นได้ในบางพื้นที่ โดยอาศัยเครื่องมือการผลิตและวิธีการผลิตที่ไม่ยุ่งยากซับซ้อน





ชาแต่ละพันธุ์ก็จะมีลักษณะทางกายภาพ ขนาดและลักษณะใบ  
ที่แตกต่างกันออกไป รวมทั้งให้รสชาติของน้ำชาที่เป็นเอกลักษณ์แตกต่างกัน  
ปัจจุบันมีการทดลองนำเอาชาจีนพันธุ์ใหม่ๆ เข้ามาปลูกในเขตพื้นที่สูงของจังหวัดเชียงราย  
ส่วนไหนนำเอาชาพันธุ์มาจากประเทศไต้หวัน นำมาทดลองปลูกเพื่อให้ได้พันธุ์ชาที่สามรถ  
เจริญเติบโตกับสภาพพื้นที่ในจังหวัดเชียงราย มีการคัดเลือกพันธุ์ชาที่มีคุณภาพเสถียร  
กับความต้องการของตลาดมีการขยายพันธุ์พื้นที่ปลูกกันต่อไปยังเกษตรกรรายอื่นๆ  
ที่ต้องการกล้าชาคุณภาพดี ชาสายพันธุ์จีน เหล่านี้ต้องการการดูแลในขณะปลูกอย่าง  
พิถีพิถันต้องมีการจัดการน้ำการเกษตรอย่างเป็นระบบ ทำให้เมื่อนำมาผลิตเป็นชา  
เพื่อขงดื่มแล้วรสชาติของชาที่ได้จากพันธุ์ต่างๆ ย่างต้นจึงมีรสชาติอ่อนบางสูง

## ชาสายพันธุ์จีน (*Camellia sinensis* var. *sinensis*)

ชาสายพันธุ์ *sinensis* หรือบางทีอาจจะเรียกว่าเป็นสายพันธุ์ที่เป็น “ชาจีน” เป็น  
ในจังหวัดเชียงรายมีการปลูกกันอย่างมากมายในรูปแบบของการเกษตรที่เป็นระบบเพราะสายพันธุ์นี้  
ต้องการการดูแลเอาใจใส่ในการปลูกมากชาในสายพันธุ์ *sinensis* จะมีพันธุ์ต่างๆ มากมายซึ่ง  
ได้มากจากการทดลองผสมพันธุ์ชาจากแหล่งต่างๆเข้าด้วยกัน พันธุ์ที่นิยมปลูกใน  
จังหวัดเชียงรายมีดังนี้

- ชาพันธุ์ อุหลงก้านอ่อน
- ชาพันธุ์ อุหลงเบอร์ 12
- ชาพันธุ์ ชิงชิ่งอุหลง
- ชาพันธุ์ ถิกวนฮัน
- ชาพันธุ์ สี่ฤดู



## ชาสายพันธุ์อัสสัม (*Camellia sinensis* var. *assamica*)

ชาสายพันธุ์ assam มีการเรียกขานได้หลายชื่อ เช่น “ชาอัสสัม” หรือ “ชาพื้นเมือง” หรือ “ชาปา” ชาอัสสัมมีแหล่งกำเนิดมาจากประเทศอินเดีย ชาอัสสัมจะมีลักษณะใบชาที่ใหญ่กว่าชาสายพันธุ์จีนที่กล่าวมาข้างต้นเป็นพันธุ์ชาที่เจริญเติบโตได้ดีตามป่าที่มีร่มไม้ และแสงแดดผ่านได้พอประมาณ

ชาปามีการนำมาปลูกแรกเริ่มโดยชาวไทยภูเขาในเขตมณฑลต่างๆ ของจังหวัดเชียงราย นอกจากนำมาทำเครื่องดื่มแล้วยังมีการนำเอาใบแก่ของชามาทำเป็น “เตียง” ซึ่งเป็นการนำเอาใบชาอัสสัมมาหมักโดยการทำงานของจุลินทรีย์ชนิดต่างๆ ให้ได้ผลิตภัณฑ์เป็นลักษณะคล้ายๆ กับการดองใบชา นิยมใช้คล้ายบริก “เตียง” ซึ่งเป็นของกำนัลของคนในท้องถิ่นที่มีรสชาติพาด โดยนิยมนำมาเคี้ยวเพื่อดูดทาน้ำที่ได้จากใบชามัก แล้วคายกากทิ้งไป นิยมรับประทานยามว่างหรือขณะทำงานเพื่อแก้ปวด อาจมีการเพิ่มรสชาติโดยการเติมเกลือ ชিং แล้วแต่วัฒนธรรมการบริโภคภายในท้องถิ่น ในปัจจุบันความนิยมในการบริโภคเตียงนั้นได้ลดลง

อย่างไรก็ตามการปลูกชาอัสสัมเพื่อนำใบชาไปผลิตเป็นชาเพื่อขงดื่มนั้นได้แพร่หลายมากขึ้น เนื่องจากการดูแลรักษาที่ง่ายกว่าการปลูกชาสายพันธุ์จีน ทำให้ต้นทุนการผลิตชาไม่สูงมากนัก และใบชาที่ได้สามารถนำไปผลิตเป็นชาดำ หรือ ชาเขียวได้ เป็นที่ต้องการของตลาดทั้งในระแวกต่างๆ ในชาสายพันธุ์จีนก็ตาม



**มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง** ตระหนักถึงศักยภาพทางเศรษฐกิจของทะเลสาบที่ติดกับที่  
ตลอดจนมูลค่าของการปลูกชาในการอนุรักษ์ความชุ่มชื้นและความอุดมสมบูรณ์ของดิน  
 อีกทั้งป้องกันการชะล้างพังทลายของดินในพื้นที่ลาดชัน อันเป็นการส่งเสริมให้เกิดความยั่งยืน  
 ของระบบนิเวศน์ และเพื่อให้สอดคล้องกับยุทธศาสตร์การพัฒนาภาคใต้และระดับจังหวัด  
 ในการสร้างความเข้มแข็งให้กับภาคเกษตรกรรมและการบริหารจัดการทรัพยากรธรรมชาติ  
 ดังนั้น มหาวิทยาลัยจึงได้จัดตั้งองค์การเฉพาะกิจ  
 **"โครงการชาดีในสถาบันฯ"** ขึ้น เพื่อบริหารจัดการการวิจัยและการสร้างนวัตกรรมด้านชา  
 และผลิตภัณฑ์จากชา ให้บรรลุกิจอย่างเป็นรูปธรรม ในการเป็นผู้นำทางวิชาการ  
 ตลอดจนการถ่ายทอดนวัตกรรม ทำให้อุตสาหกรรมชา และผลิตภัณฑ์ของประภค  
 มีลักษณะเป็นอุตสาหกรรมที่ตั้งอยู่บนพื้นฐานขององค์ความรู้  
 สู่การพัฒนาเศรษฐกิจและคุณภาพชีวิตอย่างยั่งยืน

### สถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

- ศึกษา วิจัย และพัฒนาชาอย่างครบวงจร ตั้งแต่การคัดเลือกสายพันธุ์ การเพาะปลูก การเก็บเกี่ยว การแปรรูป การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ และการจัดจำหน่าย
- สร้างเครือข่ายวิจัยและพัฒนาชากับสถาบันชาทั่วโลก
- ทำให้ประเทศไทยเป็นศูนย์กลางการผลิตชาชั้นนำของโลก

