

ข้อมูลบุคคล



บริษัท ดีดีออร์แกนิก ฟาร์ม จำกัด

โดย นายสุวิชัย วงศ์ษา

ผู้ประกอบการ ฟาร์มสวนเห็ดดอกถั่วดำ เลขที่ ๓๙ หมู่ ๙ บ้านห้วยซ้อง ต.พินาย อ.ปรางค์กู่ จ.ศรีสะเกษ

Facebook: สวนเห็ดดอกถั่วดำศรีสะเกษโทร.๐๘๑๓๒๑๘๖๐๔, ๐๘๘๔๗๒๔๐๕๙

เพจ. DD farm สวนเห็ดดอกถั่วดำศรีสะเกษ ฟาร์มเห็ดวิถีเกษตรอินทรีย์

ประวัติ

เกิดวันที่ ๖ ธันวาคม พ.ศ.๒๕๑๖ ที่ อ.ภูสิงห์ จ.ศรีสะเกษ เป็นบุตรคนที่ ๔ ของ นายมะณี วงศ์ษา และนางแก้ว วงศ์ษา ซึ่งประกอบอาชีพทำนา

การศึกษา

- ปี ๒๕๓๔ จบการศึกษามัธยมศึกษาปีที่ ๖ ณ โรงเรียนปรางค์กู่ อ.ปรางค์กู่ จ.ศรีสะเกษ
- ปี ๒๕๔๐ จบปริญญาตรี ส่งเสริมการเกษตรและสหกรณ์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช

เริ่มต้นการทำงานสู่การเกษตร

นายสุวิชัย วงศ์ษา เริ่มต้นเพาะเห็ดเมื่อเข้าเรียนมัธยมศึกษาปีที่ ๑ ที่โรงเรียนปรางค์กู่ โดยโครงการหารายได้ระหว่างเรียนของโรงเรียน เป็นตัวแทนนักเรียนออกแสดงร้านในโครงการฝึกงานมุ่งตามจังหวัดต่าง ๆ และได้เพาะเห็ดต่อเนื่องทั้งที่โรงเรียนและที่บ้านจนจบมัธยมศึกษาปีที่ ๖ จึงเดินทางเข้ามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ที่กรุงเทพมหานคร เพื่อเพิ่มพูนความรู้

จากการที่ได้ทำงานรับใช้เบื้องพระยุคลบาท สมเด็จพระเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ ๙ เมื่อครั้งทำงาน อยู่กรมวิชาการเกษตร ในโครงการ พระราชดำริต่าง ๆ พระองค์รับสั่งเสมอว่า ประเทศไทยเรามีทรัพยากรธรรมชาติพร้อมแล้ว ไม่จำเป็นต้องนำเข้าสิ่งเจือปนจากต่างประเทศเข้ามาทำลายทรัพยากรธรรมชาติของบ้านเมืองเรา และได้มีโอกาสศึกษาพระธรรมขององค์สัมมาสัมพุทธเจ้า สิ่งที่ผ่านมาตลอด ๒๐ ปี ที่อยู่ในวงการเกษตรได้เห็นความล้มเหลวของวงการเกษตรกรรมไทย ซึ่งเกิดจากสาเหตุจากความไม่รู้และไม่รู้จักจริง ตามความเป็นจริงทางธรรมชาติ จึงเกิดคำถามว่าทำอย่างไรให้อาชีพเกษตรกรรมได้ประสบผลสำเร็จ ซึ่งได้ทำตอบคือ ทำให้ง่ายที่สุด ลงทุนต่ำที่สุด ได้ผลผลิตสูงที่สุด ไม่ทำลายธรรมชาติ ซึ่งคำตอบเหล่านี้สามารถตอบได้ด้วย กระบวนการทำเกษตรอินทรีย์ สร้างเครือข่าย ผู้ปลูกเห็ดที่เป็นแบบเฉพาะของฟาร์มเอง ทำแผนการตลาดเอง โดยสร้างมาตรฐานในการปลูกเห็ดเกษตรอินทรีย์ และต้องมียุทธศาสตร์รองรับได้ จึงจะทำให้การผลิตเห็ดอินทรีย์ได้ยั่งยืนตลอดไป

- ปี ๒๕๓๔ เข้าฝึกงานและเป็นเจ้าหน้าที่ผลิตเชื้อเห็ดฟาร์มเห็ดในจังหวัดนนทบุรี
- ปี ๒๕๓๖ เข้าทำงานที่กลุ่มงานจุลชีววิทยาประยุกต์(วิจัยเห็ด) กองโรคพืช กรมวิชาการเกษตร
- ปี ๒๕๓๘ กลับจังหวัดศรีสะเกษ เพื่อประกอบอาชีพทางการเกษตรตามที่ตนเองชอบจนกระทั่งสร้าง ฟาร์มเกษตรแบบผสมผสานภายใต้ชื่อ “สวนเห็ดดอกกลาดวน”

โครงการที่ผ่านการฝึกอบรม

๑. หลักสูตร โรงเรียนเกษตรทางอากาศ วิชาเกษตรทั่วไป ปี ๒๕๓๓ ของวิทยุเกษตร กรมส่งเสริมการเกษตร
๒. ช่างฝีมือเร่งรัด (งานปูน) วิทยาลัยเทคนิคศรีสะเกษ ปี ๒๕๓๔
๓. การเพาะเห็ดฟาง โดยสถาบันวิจัยพืชสวนศรีสะเกษ ปี ๒๕๓๔
๔. ความรู้พื้นฐานการปลูกเลี้ยง กล้วยไม้ของสมาคมพฤกษชาติแห่งประเทศไทย ปี ๒๕๓๖
๕. การผลิตปุ๋ยจากเชื้อเห็ด จากกรมวิชาการเกษตร ปี ๒๕๓๖
๖. การควบคุมและป้องกันโรคสุกร รุ่นที่ ๑ ของศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมเกษตรแห่งชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี ๒๕๓๖
๗. การทำการเกษตรแบบผสมผสาน รุ่น ๔ ของศูนย์ส่งเสริม และฝึกอบรมเกษตรแห่งชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี ๒๕๓๗

๘. การปลูกและตกแต่งต้นไม้ ของกรุงเทพมหานคร ปี ๒๕๓๗
๙. การเพาะเห็ดโคนน้อย ของศูนย์ไบโอเทค ปี ๒๕๔๓
๑๐. การเลี้ยงโคเนื้อ รุ่น ๑๘ ของศูนย์สาธิตและผลิตโคเนื้อครบวงจร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี ๒๕๔๗
๑๑. การผสมเทียมโคเนื้อ รุ่น ๓๖ ของศูนย์สาธิต และผลิตโคเนื้อครบวงจร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปี ๒๕๕๑

ผลงานและความสำเร็จ

- ปี ๒๕๔๐ ได้รับรางวัลพระราชทานเยาวชนดีเด่น เนื่องในวันเยาวชนแห่งชาติ
- ปี ๒๕๔๑ ได้รับรางวัลผู้นำอาชีพก้าวหน้าโล่สิ่งทอง จากกระทรวงมหาดไทย
- ปี ๒๕๔๘ ได้รับรางวัล เกษตรกรสำนึกรักบ้านเกิด จาก DTAC
- ปี ๒๕๕๙ ขอรับรองมาตรฐานฟาร์มเกษตรอินทรีย์ จากกรมวิชาการเกษตร
- ปี ๒๕๖๐ ได้จดทะเบียนเป็นนิติบุคคล ในนาม บริษัท ดีดีออแกนิกฟาร์ม จำกัด
- ปี ๒๕๖๑ ได้รับรองมาตรฐานพืชอินทรีย์เห็ด ๖ ชนิด (เห็ดนางฟ้า,เห็ดโคนญี่ปุ่น,เห็ดหอม,เห็ดหูหนู เห็ดกระด้าง และเห็ดขอนขาว) จากกรมวิชาการเกษตร

การบริหารงาน

ปัจจุบันบริษัท ดีดีออแกนิกฟาร์ม จำกัด (สวนเห็ดดอกถั่วถน) มีพื้นที่ ๒๐ ไร่ แบ่งเป็นฟาร์มเพาะเห็ดผสมผสาน ๖ ไร่ พื้นที่โรงผลิตก้อนเชื้อเห็ดอินทรีย์ ๑ ไร่ พื้นที่แปรรูปและสำนักงาน ๑ ไร่ แหล่งน้ำ ๒ ไร่พื้นที่ปลูกผักพื้นบ้านและสถานที่ฝึกอบรม ๒ ไร่ มีพนักงานทั้งหมด ๕๗ คน แบ่งเป็นแผนก ดังนี้

๑. แผนกหัวเชื้อเห็ด	๖	คน
๒. แผนกผลิตก้อนเชื้อ	๑๒	คน
๓. แผนกผลิตดอกเห็ด	๕	คน
๔. แผนกแปรรูปเห็ด	๗	คน
๕. พนักงานขาย	๑๖	คน
๖. แผนกร้านค้าและบัญชี	๑	คน

การขายเครือข่าย

- ปัจจุบันนี้ได้สร้างกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์ในเขตจังหวัดศรีสะเกษ ๗ อำเภอ จำนวน ๒๐ กลุ่ม (๑๑๔ ราย) เพื่อการผลิตเห็ดสู่มาตรฐานพืชอินทรีย์ และปัจจุบันบางรายได้รับมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ (กรมวิชาการเกษตร) โดยไม่ใช้ปุ๋ย และสารเคมี เพื่อผลผลิตที่มีคุณภาพ ส่งผลให้ทั้งผู้ผลิตและผู้บริโภคมี

สุขภาพที่ดี สร้างรอยยิ้มให้กลุ่มเกษตรกรที่พร้อมจะพัฒนาผืนดินและเกษตรกรรมไทยให้ยั่งยืน ภายใต้คำนิยาม “เพราะเราเชื่อมั่นในพลังแห่งธรรมชาติ”

ความเป็นผู้นำ และการเสียสละต่อส่วนรวม

- ปี ๒๕๕๙ ได้รับตำแหน่ง ประธานเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตเห็ดอินทรีย์ศรีสะเกษ จนถึงปัจจุบัน
- ปี ๒๕๖๑ ได้รับตำแหน่ง ประธานเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวอินทรีย์บ้านห้วยซ้อง ตำบลพิมาย อำเภอปราสาท จังหวัดศรีสะเกษ
- ปี ๒๕๖๑ ได้รับตำแหน่ง ผู้จัดการร้านค้าศรีสะเกษกรีนซอปป ของสำนักงานพาณิชย์จังหวัดศรีสะเกษ
- ปัจจุบันเปิดเป็นศูนย์การเรียนรู้การทำเกษตรอินทรีย์แบบผสมผสานให้กับผู้ที่สนใจและเกษตรกรทั่วไป

ความสามารถ

ผลิตเห็ดและวิธีการผลิตดอกเห็ดในรูปแบบสมัยใหม่ขึ้นมา เพื่อให้เหมาะสมกับสภาพพื้นที่และภูมิอากาศในท้องถิ่น โดยการวางก้อนเชื้อเห็ดกับพื้นดินในแนวตั้ง ซึ่งจะได้ดอกเห็ดลักษณะตรงไม่โค้งงอ และอวบอ้วน ถูกใจลูกค้าและผู้บริโภค พร้อมทั้งทำให้สมาชิกในเครือข่ายสามารถดูแลและการจัดการในโรงเรือนได้ง่าย

การแก้ปัญหาการผลิตเห็ดในพื้นที่ ด้านวิชาการเกษตร

๑. มอบหมายให้ฝ่ายไรต์ติดตามให้คำแนะนำด้านการผลิตแก่สมาชิกทุกสัปดาห์
๒. มีการประชุมกับสมาชิกถึงปัญหาและอุปสรรคด้านต่าง ๆ ทุกเดือน
๓. ให้คำแนะนำสมาชิก ตามระบบการผลิตฟิชอินทรีย์ ของกรมวิชาการเกษตร
๔. ชักชวนสมาชิก รวมกันเป็นกลุ่มเพื่อการบริหาร และการซื้อปัจจัยการผลิตในราคาถูก

การรักษาธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

ก้อนเชื้อเห็ดในฟาร์มและของสมาชิกเครือข่ายที่สิ้นสุดการเก็บเกี่ยวผลผลิตแล้ว ทางฟาร์มจะมีการรับซื้อคืน เพื่อนำมาทำเป็นปุ๋ยหมักชีวภาพและการทำปุ๋ยหมักเติมอากาศร่วมกับศูนย์พัฒนาการเกษตรภูสิงห์ อันเนื่องมาจากพระราชดำริ ใช้ในนาข้าวของตนเองและผู้สนใจทั่วไป ทั้งนี้ทางฟาร์มก็มีการนำต้นกล้าไม้ป่ามาปลูกรอบ ๆ ฟาร์ม เพื่อการรักษาป่าธรรมชาติควบคู่กับการผลิตเห็ดอินทรีย์

การจำหน่ายผลผลิต

- จำหน่ายตลาดสินค้าทางการเกษตรในภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนล่าง
- จำหน่ายศูนย์กระจายสินค้าห้างแม่โคโร อำเภอน้อย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา
- อนาคตจะมีการจำหน่ายในห้างท็อปซูเปอร์มาร์เก็ต

ข้อมูลการผลิต

๑. ผลิตหัวเชื้อเห็ดในถุง เดือนละ ๑๐,๐๐๐ ถุงเพื่อใช้ในฟาร์มและจำหน่ายแก่เกษตรกรทั่วไป
๒. ผลิตก้อนเชื้อเห็ด ได้ เดือนละ ๒๐๐,๐๐๐ ก้อน เพื่อส่งให้สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจเกษตรอินทรีย์ ๒๐ กลุ่มในเขตอำเภอบางบาล และเกษตรกรทั่วไป
๓. เมื่อปีงบประมาณ ๒๕๖๐ ได้รับเงิน ๙,๐๐๐,๐๐๐ บาท จากโครงการพัฒนา SMEsตามแนวพระราชรัฐของกระทรวงอุตสาหกรรม เพื่อสร้างอาคารผลิตก้อนเชื้อเห็ดอินทรีย์ คาดว่าจะผลิตก้อนเชื้อเห็ดได้ เดือนละ ๙๐๐,๐๐๐ ก้อน
๔. รับผิดชอบเห็ดสดจากสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจเกษตรอินทรีย์เข้ามาแปรรูป และทำการตลาดเดือนละ ๓๐,๐๐๐ กิโลกรัม
๕. การผลิตเห็ดของกลุ่มทั้ง ๒๐ กลุ่ม จะมีการพักโรงเรือนเห็ด ๒๐-๓๐ วัน ในแต่ละกลุ่ม เพื่อลดการระบาดของแมลงศัตรูพืชต่าง ๆ

การแปรรูปเห็ด

เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มและความหลากหลายของเห็ด ซึ่งมีผลิตภัณฑ์แปรรูปเห็ด ๖ ชนิด ดังนี้

- | | | |
|---------------------|-------------|--------------|
| ๑. น้ำพริกเห็ดย่าง | จำนวน ๒๐๐ | กระปุก/เดือน |
| ๒. แหนมเห็ด | จำนวน ๕๐๐ | กล่อง/เดือน |
| ๓. ข้าวเกรียบเห็ด | จำนวน ๒,๐๐๐ | ถุง/เดือน |
| ๔. เห็ดทอด | จำนวน ๑,๐๐๐ | ถุง/เดือน |
| ๕. กะปิเห็ด | จำนวน ๑๐๐ | กระปุก/เดือน |
| ๖. ซอสเห็ดพริกไทยดำ | จำนวน ๒๐๐ | ขวด/เดือน |



รายได้-รายรับ(ปี๒๕๖๑)

ต้นทุน(ต่อปี)

- ค่าก้อนเชื้อเห็ด ๑๕๐,๒๙๘ ก้อน ราคาก้อนละ ๖ บาท = ๙๐๑,๗๘๘ บาท
- ค่าแรงงาน จำนวน ๓ คน = ๒๓๑,๔๐๐ บาท
- ค่าน้ำ,ค่าไฟ = ๑๒๑,๔๔๕ บาท
- รวม = ๑,๒๕๔,๖๓๓ บาท

รายได้(ต่อปี)

- รายรับจากขายดอกเห็ด = ๑,๗๘๑,๒๗๓ บาท

สรุปรายได้สุทธิ(ต่อปี)

รายได้รวม = ๑,๗๘๑,๒๗๓ บาท

ต้นทุนรวม = ๑,๒๕๔,๖๓๓ บาท

รายได้สุทธิ = ๕๒๖,๖๔๐ บาท