

จดหมายข่าว

# ผลิตไทย

ก้าวในไม่ช้าการวิจัยและพัฒนาการเกษตร

15 ฉบับที่ 10 ประจำเดือน พฤศจิกายน พ.ศ. 2555

ISSN 1513-0010

เมื่อต้องไม่เมืองไวศ  
EST! EST!! EST!!! 6

หนทางสู่การเป็นศูนย์กลาง  
การแปรรูปกาแฟใน AEC

14 การขึ้นทะเบียนนวัตกรรม

16 อ่องหลาย  
หนึ่งเดียวในโลก



# หนทางสู่การเป็นศูนย์กลาง การแปรรูปกาแฟใน AEC (2)

เมื่อฉบับที่แล้ว ผลิใบฯ ได้นำเสนอเรื่องราวของผลผลิตกาแฟ ยุทธศาสตร์กาแฟ รวมถึงความมุ่งหวังที่จะพัฒนาให้ไทยเป็นศูนย์กลางการแปรรูปกาแฟของกลุ่มอาเซียนในอนาคต ในมุมมองของภาคีรัฐ คือ คุณราตรี เม่นประเสริฐ จากสำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร และคุณวาริ สดประเสริฐ นายกสมคามกาแฟไทย... มาถึงฉบับนี้ ผู้เขียนขอแนะนำเสนอในมุมมองของภาคเอกชน คือ คุณศิริพงษ์ แสนโภชน์ จากบริษัทเนสท์เล่ ประเทศไทย จำกัด และคุณกรรณิการ์ ชินประสิทธิ์ชัย จากบริษัทแมล็คแคนยอน จำกัด

คุณศิริพงษ์ แสนโภชน์ จากบริษัทเนสท์เล่ ประเทศไทย จำกัด ตัวแทนผู้ประกอบการกาแฟสำเร็จรูปจากกาแฟพันธุ์โรบัสต้า กล่าวว่า หากเราต้องการให้ประเทศไทยเป็นศูนย์กลางการแปรรูปกาแฟในภูมิภาคอาเซียน สิ่งที่เราควรคำนึงถึงคือ วิธีการผลิตอย่างยั่งยืน และการใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ในบ้านเรา ประเทศไทยมีจุดแข็งหลายด้าน ไม่ว่าจะเป็นภูมิอากาศที่เหมาะสมต่อการเพาะปลูกกาแฟ ทั้งยังเป็นพืชที่สามารถปลูกได้ในดินเกือบทุกประเภท ให้ผลผลิตได้ยาวนาน และที่สำคัญเกษตรกรไทยมีความรู้ ความเข้าใจในเรื่องการใช้สารเคมี มีความชำนาญ มี

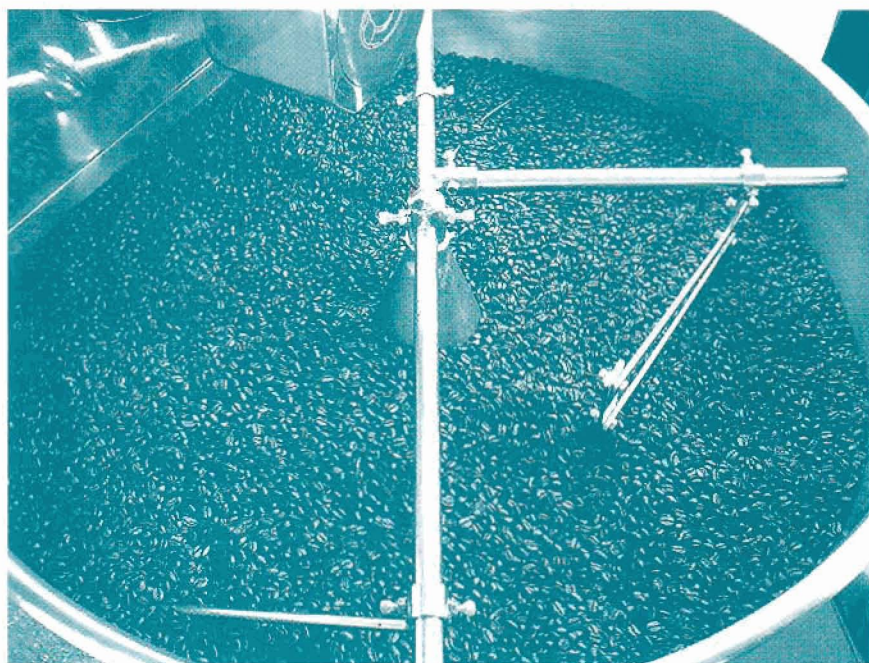
ประสบการณ์ในการปลูกกาแฟมาก ส่งผลให้กาแฟไทยมีคุณภาพดี จากการที่เกษตรกรส่งเสริมการค้าให้กับบริษัทฯ เมื่อนำมาเปรียบเทียบกับกาแฟนำเข้า ทำให้บริษัทฯ เชื่อมั่นว่าคุณภาพเมล็ดกาแฟจากที่อื่นไม่สามารถแข่งขันกับกาแฟพันธุ์โรบัสต้าของไทยได้

ผู้ประกอบการกาแฟแปรรูปของไทยต่างมีความสามารถในการผลิต วิจัย พัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพในการส่งออก แต่สิ่งที่ควรทราบเป็นอันดับต้น ๆ คือความต้องการของผู้บริโภคในประเทศเป้าหมาย เพื่อให้สามารถผลิตกาแฟแปรรูปได้ตรงกับความต้องการของ





“กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ มุ่งหวังให้การช่วยเหลือทุกฝ่าย ทั้งในด้านการพัฒนาประสิทธิภาพการผลิตเพื่อลดต้นทุนการผลิต ดูแลในเรื่องคุณภาพนวัตกรรมในการวิจัย พัฒนา เติบโตเต็มในส่วนที่ภาคเอกชนขาดหาย เพื่อสร้างคุณภาพเมล็ดกาแฟให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้ประกอบการ”



แต่ละกลุ่ม สำหรับด้านการขนส่ง ทำเลที่ตั้งของประเทศไทยมีความได้เปรียบกว่าประเทศอื่น ๆ เป็นจุดยุทธศาสตร์สามารถเดินทางไปยังประเทศสมาชิกได้สะดวก

ปัญหาด้านการส่งออกที่ประเทศไทยกำลังประสบอยู่นอกจากปริมาณผลผลิตมีไม่เพียงพอแล้ว เรื่องของต้นทุนการผลิตสูงเป็นอีกเรื่องที่ต้องตระหนักถึง ซึ่งต้นทุนการผลิตกาแฟของประเทศไทยสูง สาเหตุหนึ่งมาจากกฎการออกเมล็ดกาแฟอยู่ในช่วงเดือนพฤศจิกายน - กุมภาพันธ์ ทำให้ผู้ประกอบการต้องซื้อและเก็บเมล็ดกาแฟไว้เองตลอดทั้งปี หน่วยงานราชการควรมี

วิธีการจัดการกับเรื่องนี้ เพื่อลดภาระของผู้ประกอบการ

คุณกรรณิการ์ ชินประสิทธิ์ชัย จากบริษัทแบล็คแคนยอน จำกัด ตัวแทนผู้ประกอบการกาแฟสำเร็จรูปจากกาแฟพันธุ์อาราบิก้า กล่าวว่า ปัจจุบันบริษัทฯ ประสบความสำเร็จเป็นอย่างดีทั้งภายในและต่างประเทศ เนื่องจากบริษัทฯ ใช้กาแฟพันธุ์อาราบิก้าเกรดเอของโครงการหลวง ทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพดี นอกจากการบริการแล้ว ยังได้มีโอกาสส่งออกวัตถุดิบ อุปกรณ์การชงกาแฟจากเมืองไทย ซึ่งเป็นอีกหนึ่งช่องทางในการนารายได้เข้าสู่ประเทศไทย



สำหรับผู้ประกอบการที่มั่นใจในศักยภาพของตนเองและมีความสนใจเปิดตลาดในประเทศสมาชิก สามารถเปิดตลาดได้ ไม่จำเป็นต้องรอประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนในปี 2558 แต่ควรพิจารณาจากความพร้อมของตนเองและความต้องการของลูกค้ากลุ่มเป้าหมายเป็นหลัก พร้อมทั้งดำเนินธุรกิจอย่างมีจรรยาบรรณ มีความสุจริต มีการเรียนรู้พัฒนาตนเองอย่างสม่ำเสมอ

บริษัทฯ มองว่าเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟเป็นผู้ที่อยู่เบื้องหลังความสำเร็จของบริษัทฯ ผลิตเมล็ดกาแฟที่มีคุณภาพดีป้อนให้กับบริษัทฯ เพื่อนำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์กาแฟที่มีคุณภาพออกสู่ตลาดสิ่งต่างๆ ที่บริษัทฯ ได้รับจะกลับไปสู่เกษตรกรอย่างแน่นอน บริษัทฯ มุ่งหวังให้เกษตรกรมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น และมั่นใจว่าเกษตรกรจะนำความรู้ ความสามารถที่มีผลิตเมล็ดกาแฟที่มีคุณภาพเช่นนี้ตอบสนองผู้บริโภคต่อไป





## ปรับตัว

คุณราตรี เม่นประเสริฐ จากสำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร กล่าวว่า เมล็ดกาแฟเป็นสินค้าที่มีความอ่อนไหวสูง (Sensitive List) เมื่อเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนแล้ว ภาษีการนำเข้ายังคง 5% ภาษีที่ต้องลดให้เหลือ 0% คือกาแฟสำเร็จรูป การที่หน่วยงานราชการเลือกให้เมล็ดกาแฟเป็นสินค้าที่มีความอ่อนไหวสูง เพราะต้องการปกป้องเกษตรกรไม่ให้ผู้ประกอบการนำเข้าเมล็ดกาแฟมากเกินไปจนเป็นการทำร้ายเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟของไทย ให้เกษตรกรไทยสามารถผลิตเมล็ดกาแฟและป้อนเข้าสู่ตลาดให้ได้มากที่สุด

เมื่อมีการสนับสนุนให้ประเทศไทยเป็นศูนย์กลางการแปรรูปกาแฟของประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนตามที่ทราบกันว่าผลผลิตเมล็ดกาแฟในประเทศไทยมีไม่เพียงพอต่อความต้องการ จำเป็นต้องมีการนำเข้า ซึ่งจะต้องเสียภาษีอย่างแน่นอน ส่งผลให้ต้นทุนการผลิตสูงขึ้น ทั้งยังต้องปฏิบัติตามขั้นตอน กฎระเบียบของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ผู้ประกอบการอาจมองว่าเป็นข้อจำกัดในการพัฒนาสินค้า ในส่วนนี้กระทรวงเกษตรและสหกรณ์จะมีการพิจารณาเพิ่มเติม และพร้อมที่จะแก้ไขกฎระเบียบต่าง ๆ เพื่อผู้ประกอบการ แต่ทั้งนี้ทั้งนั้นต้องไม่กระทบกับเกษตรกร ซึ่งเป็นกลุ่มเป้าหมายหลักที่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์จะต้องดูแล

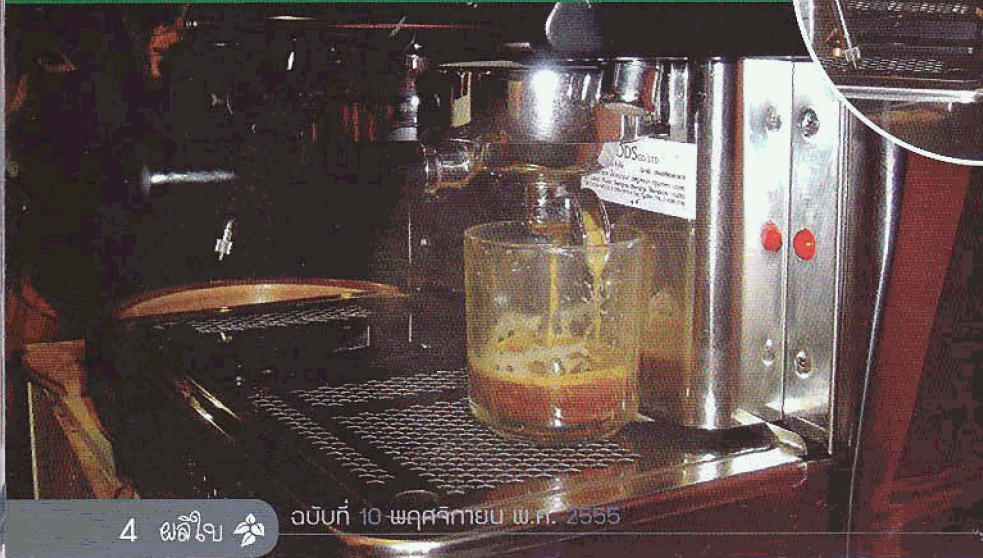
การพัฒนาเพื่อเตรียมพร้อมเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน เป็นการพัฒนาการเชื่อมโยง วิจัย พัฒนา ตั้งแต่ต้นน้ำจนถึงปลายน้ำ โดย



กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ดูแลในส่วนของต้นน้ำ คือเรื่องวัตถุดิบในการผลิตหาแนวทางการบริหารจัดการให้เหมาะสม รวมถึงคัดเลือกกาแฟพันธุ์ดีแนะนำให้เกษตรกรปลูก ทั้งหมดนี้เป็นการพัฒนาด้านวัตถุดิบเพราะหากไม่มีวัตถุดิบที่มีคุณภาพ ปลายน้ำย่อมไม่มีผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพเช่นกัน



กระทรวงเกษตรและสหกรณ์มุ่งหวังให้การช่วยเหลือทุกฝ่าย ทั้งในด้านการพัฒนาประสิทธิภาพการผลิตเพื่อลดต้นทุนการผลิต ดูแลในเรื่องคุณภาพนวัตกรรมในการวิจัย พัฒนา เพิ่มเติม





ในส่วนที่ภาคเอกชนขาดหาย เพื่อสร้างคุณภาพเมล็ดกาแฟให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้ประกอบการ

คุณวาริ สดประเสริฐ นายกสมาคมกาแฟไทย ได้กล่าวสรุปการเสวนาในครั้งนี้ว่า สมาคมกาแฟไทยจัดตั้งมาพร้อมกับการเจริญเติบโตของกาแฟไทย เพราะฉะนั้นสมาคมฯ ทำงานร่วมกับเกษตรกรมาตั้งแต่เริ่มต้น สมาคมฯ ได้ศึกษา เก็บข้อมูลให้เกษตรกรสามารถผลิตเมล็ดกาแฟได้ตามมาตรฐานที่โรงงานแปรรูปกาแฟต้องการ ปัจจุบันสมาคมฯ พยายามผลักดันให้ทั้งเกษตรกรและผู้ประกอบการสามารถอยู่ได้อย่างสบายใจ ผู้ประกอบการไม่รู้สึกรู้ว่าการส่งออกมีเงื่อนไขหลายขั้นตอน รวมถึงเกษตรกรได้รับการดูแล หาตลาดรองรับผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ โดยเฉพาะผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพเกินมาตรฐาน ผู้ประกอบการย่อมต้องการและยินดีที่จะรับซื้อจากเกษตรกรในราคาที่สูงกว่าราคาตลาด ทำให้สินค้าที่ผลิตออกมาขายได้ในราคาที่เหมาะสม


ในขณะที่เดียวกันผู้ประกอบการควรแสดงให้หน่วยงานราชการเห็นว่าเกษตรกรสามารถอยู่ได้ เมื่อถึงเวลา

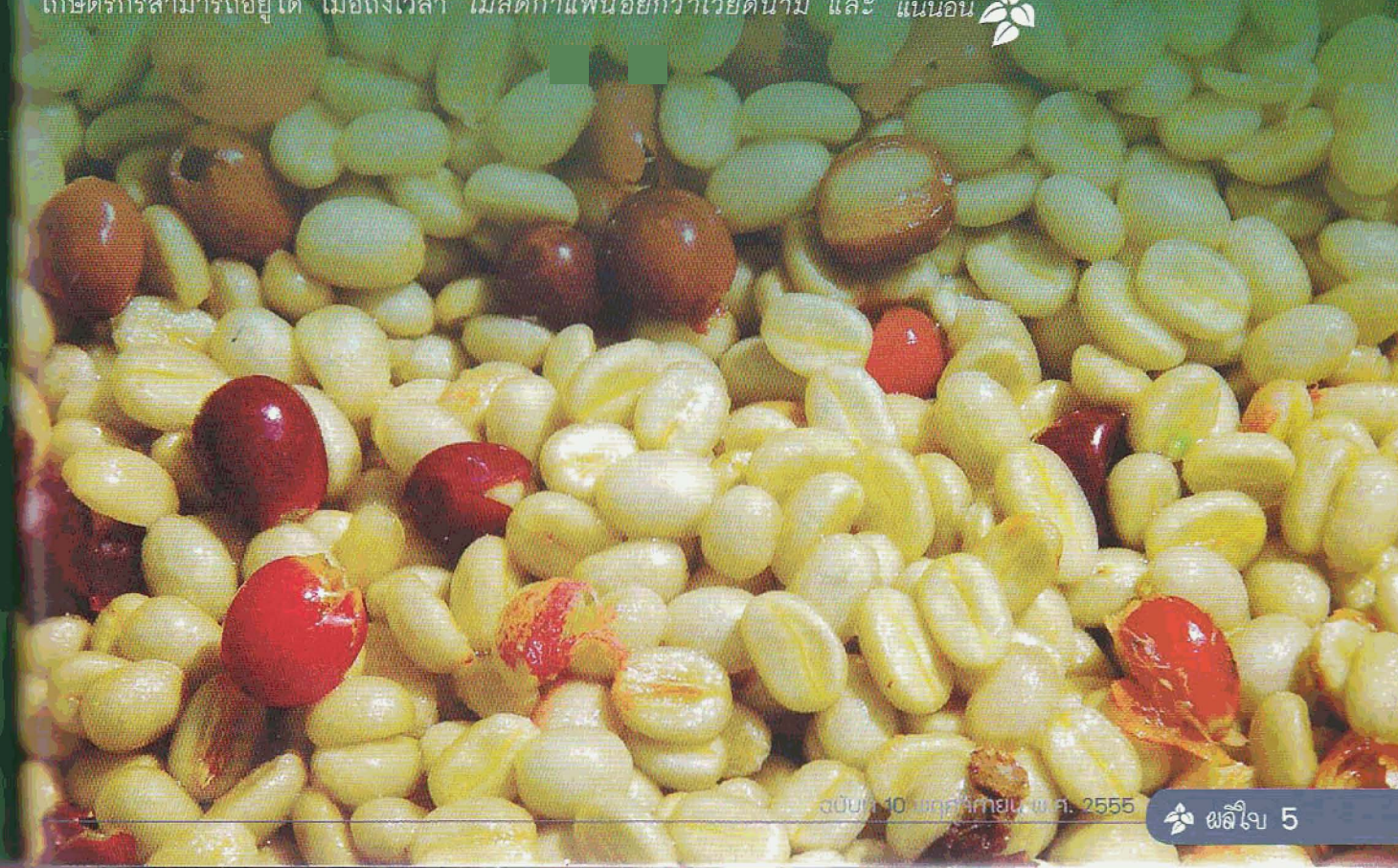
หน่วยงานราชการจะผ่อนคลายนโยบายการนำเข้าเมล็ดกาแฟ เพราะสมาคมฯ เข้าใจว่ากาแฟแปรรูปแต่ละชนิด แต่ละยี่ห้อ ย่อมมีวิธีการผลิตที่ต่างกัน และใช้เมล็ดกาแฟที่ต่างสายพันธุ์กันเป็นวัตถุดิบ หากมีการนำเข้าวัตถุดิบที่หลากหลาย จะทำให้ผู้ประกอบการสามารถพัฒนาคุณภาพสินค้าได้หลากหลายเช่นเดียวกัน ทำให้การแปรรูปกาแฟของประเทศไทยก้าวไปได้อีกขั้น

การแข่งขันที่เกิดขึ้น ไม่ใช่การแข่งขันกันลดราคา แต่เป็นการแข่งขันในด้านคุณภาพของสินค้า ในปัจจุบันผู้บริโภคสนใจในเรื่องของคุณภาพรสชาติ ประโยชน์ การบริการ ถึงแม้จะมีราคาแพงผู้บริโภคก็ยินดีที่จะจ่ายในสิ่งที่เห็นว่าคุ้มค่า

การที่จะเป็นศูนย์กลางการแปรรูปกาแฟในกลุ่มประเทศอาเซียนได้ในอนาคตได้นั้น ไม่ใช่เรื่องง่าย แต่ไม่ใช่เรื่องยากเกินไป เพียงแต่ทุกภาคส่วนควรร่วมมือกันพัฒนาคุณภาพของวัตถุดิบ กระบวนการผลิต การแปรรูปผลิตภัณฑ์กาแฟให้มีความแตกต่าง มีเอกลักษณ์ที่โดดเด่น แม้ว่าประเทศไทยจะมีผลผลิตเมล็ดกาแฟน้อยกว่าเวียดนาม และ



อินโดนีเซีย อยู่ค่อนข้างมาก แต่ในเรื่องของความสามารถในการแปรรูปของผู้ประกอบการไทยไม่เป็นรองประเทศใด และเชื่อว่าหากทุกภาคส่วนผนึกกำลังกัน ทั้งภาครัฐ เอกชน และเกษตรกร การก้าวเข้าสู่การเป็นศูนย์กลางการแปรรูปกาแฟในกลุ่มประเทศอาเซียน ประเทศไทยจะเป็นผู้นำในภูมิภาคนี้ ในอนาคตอันใกล้แน่นอน 





# เมื่อต้องไม่เมืองไวน์

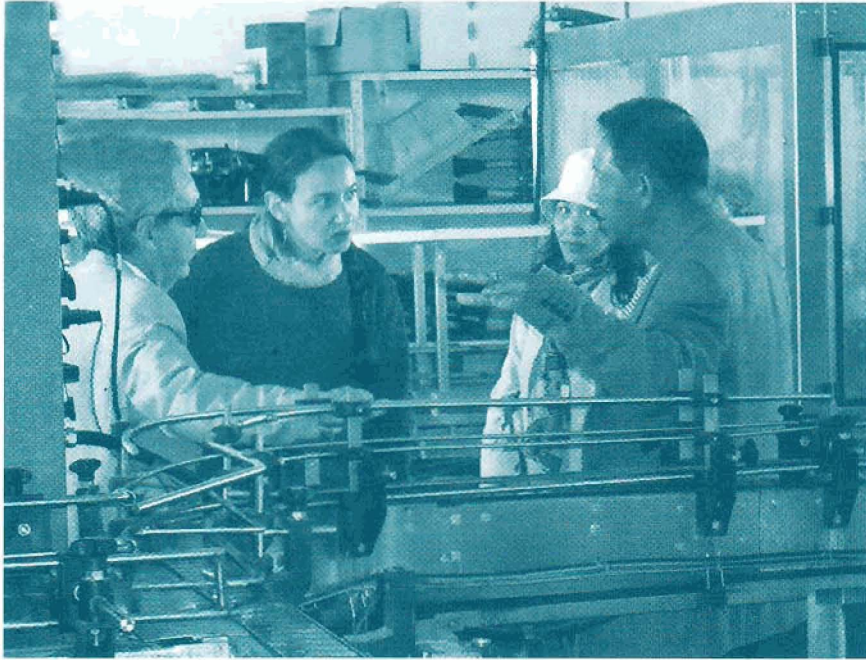
## EST! EST!! EST!!!



ปกติผู้เขียนก็ไม่ได้เป็นผู้พิสมัยเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์เท่าใดนัก เวลามีนงานเลี้ยงสังสรรค์ที่โด  
 จิ่งถนัดในการทำหน้าที่เป็นผู้กินกับมากกว่าหน้าที่อื่น ถึงแม้ว่าเมื่อแรกเริ่มเข้าสู่วงการของการทำงาน  
 หน้าที่แรกๆ ที่ได้รับการฝึกจากรุ่นพี่ในงานเลี้ยงสังสรรค์ คือ ผู้ขง เรียกให้เท่าๆ ว่าเป็นบาร์เทนเดอร์  
 (Bartender) ในยุคนั้น (ไม่นานเท่าใดนัก) ส่วนใหญ่เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ที่เป็นที่นิยม ได้แก่  
 วิสกี้ (Whisky) บรันดี (Brandy) และเบียร์ (Beer) หลายปีต่อมาจึงได้มีโอกาสรู้จักกับไวน์ (Wine)  
 จากกลุ่มคนที่นิยมดื่มไวน์ ซึ่งมักเป็นไวน์แดง (Red Wine) ทำให้ได้รับรู้เรื่องราวเกี่ยวกับไวน์มากขึ้น  
 ทั้งมารยาทการดื่ม การเก็บรักษา แก้วที่ใช้ดื่ม และการเสิร์ฟไวน์ สิ่งต่างๆ ที่ได้เรียนรู้เหล่านี้ ทำให้  
 ผู้เขียนรู้สึกเสมอว่าไวน์เป็นเครื่องดื่มที่มีอัตลักษณ์และมีความหลากหลายสูงมาก อีกทั้งเป็นเครื่องดื่ม  
 ที่ต้องใช้สัมผัสของนักดื่มแต่ละท่านตัดสินว่าไวน์ดังกล่าวเป็นไวน์ที่ดีหรือไม่ อย่างไรก็ตาม ไวน์ที่ดีของ  
 นักดื่มท่านหนึ่ง อาจไม่ใช่ไวน์ที่ดีของนักดื่มอีกท่านก็เป็นได้ เช่นเดียวกับไวน์ที่ดี ณ เวลานั้น ในกาลข้างหน้า  
 นักดื่มท่านนั้นอาจให้ความเห็นว่าไม่ใช่ไวน์ที่ดีอีกต่อไป ช่างเป็นเครื่องดื่มที่ Why ได้เสมอสำหรับผู้เขียน

“ทำไมต้องเป็น EST! EST!! EST!!! di Montefiascone เป็นคำถาม  
 ที่เกิดขึ้นทันทีที่เดินเข้าไปในร้านจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของสหกรณ์ผู้ผลิต  
 ไวน์แห่งนี้ คำตอบในประเด็นดังกล่าวปรากฏขึ้นพร้อมกับเรื่องราวอันน่า  
 ประทับใจ...”





เมื่อไม่นานมานี้ ผู้เขียนได้มีโอกาสเดินทางไปกรุงโรม ประเทศอิตาลี กับคณะของอธิบดีกรมส่งเสริมสหกรณ์ คุณสมชาย ชาญณรงค์กุล ในช่วงเวลาสั้น ๆ และทรงคุณค่าดังกล่าว ทีมสำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำองค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ ซึ่งนำโดย คุณระพีภัทร จันทรศรีวงศ์ อัครราชทูตที่ปรึกษาฝ่ายเกษตร ได้นำคณะของผู้เขียนเดินทางออกจากกรุงโรม ไปยังเมือง Montefiascone จังหวัด Viterbo เมืองที่ขึ้นชื่อเรื่องไวน์ขาวมายาวนาน ตั้งแต่อดีต ผู้เขียนจึงขอนำเรื่องราวการเดินทางครั้งนี้มานำเสนอต่อท่านผู้อ่านทุกท่าน โปรดติดตามใน “ฉีกซอง” ฉบับนี้

## ตำนานแห่งไวน์

ไวน์ ภาษาอังกฤษเขียนว่า Wine ส่วนภาษาฝรั่งเศส เขียนว่า Vin หรือ เหล้าองุ่น ในภาษาไทย คือ น้ำองุ่นที่นำมาหมักด้วยเชื้อยีสต์ ซึ่งจะเปลี่ยนน้ำตาลในน้ำองุ่นให้เป็นแอลกอฮอล์ ดังนั้น ส่วนประกอบสำคัญของไวน์ คือ แอลกอฮอล์ที่ละลายในน้ำ (เอทิลแอลกอฮอล์) โดยมีปริมาณแอลกอฮอล์ ประมาณ 9 - 15 เปอร์เซ็นต์ ต่อปริมาณน้ำ 85 เปอร์เซ็นต์ และส่วนผสมทางเคมีอื่นๆ เช่น น้ำตาล กลูโคส น้ำตาลฟรุคโตส กรดมามาลิก กรดซัคตริก กรดทาทาริก กรดน้ำส้ม กรดแลกติก กรดซัคซินิก แทนนิน แอนโทซิอัน แอนโทไซยานิน เป็นต้น

ว่ากันว่า ในราว 8,000 ปี ก่อนคริสตกาล เริ่มมีการนำองุ่นป่ามาหมักในโถ โดยพบหลักฐานเป็นโถโบราณบรรจุเมล็ดองุ่น รวมทั้งในฝั่งตะวันออกทางตอนเหนือของจีนได้ค้นพบร่องรอยเครื่องตีหมักชนิดหนึ่งที่ได้จากกรรมวิธีการหมักแบบเดียวกับไวน์ โดยในยุคเมโสโปเตเมีย ประมาณ 6,000 ปี ก่อนคริสตกาล เริ่มรู้จักวิธีการปลูกองุ่น ซึ่งนักวิทยาศาสตร์ที่สำคัญของโลก คือ หลุยส์ ปาสเตอร์ ได้ค้นพบยีสต์ ว่าเป็นตัวเปลี่ยนน้ำตาลในผลไม้เป็นแอลกอฮอล์ ซึ่งโดยธรรมชาติจะพบยีสต์บริเวณผิวขององุ่นเมื่อนำองุ่นมาหมักจึงทำให้น้ำองุ่นเปลี่ยนสภาพกลายเป็นไวน์ ในยุคอียิปต์โบราณ การปลูกองุ่นเพื่อทำไวน์ได้ดำเนินการอย่างเป็นระบบ เทพต่างๆ ในตำนานเทพปกรณัม ไม่ว่าจะเป็นเทพโอซิริสของอียิปต์ เทพไดโอนิซุสของกรีก บัคคัสของโรมัน และกิลกาเมชของบาบิโลน ล้วนแต่เป็นเทพแห่งไวน์ ซึ่งรสชาติของไวน์สมัยโรมันจะมีรสจัดและฉุน ต้องผสมน้ำทะเลก่อนดื่ม นอกจากนี้

ในศตวรรษที่ 19 ไวน์นับเป็นเครื่องดื่มบำรุงกำลัง โดยคนงานที่รับจ้างเก็บเกี่ยวผลผลิตจะดื่มไวน์วันละ 6 - 8 ลิตร ซึ่งนายจ้างจะให้ไวน์เป็นส่วนหนึ่งของค่าแรง เนื่องจากสมัยนั้น น้ำยังไม่ค่อยสะอาดพอที่จะดื่มได้ และตามความเชื่อของศาสนาคริสต์ ไวน์เป็นสัญลักษณ์ของพระโลหิตของพระเยซู และมีความผูกพันกับพิธีกรรมทางศาสนาอยู่มาก

## EST! EST!! EST!!!

การเดินทางไปเยี่ยมสหกรณ์ผู้ผลิตไวน์ในครั้งนี้ เป็นการเดินทางที่มุ่งตรงไปทางทิศตะวันออกเฉียงเหนือของกรุงโรม ใกล้ๆ กับทะเลสาบ Bolsena ในเขต Lazio เป็นแหล่งผลิตไวน์ขาวแหล่งใหญ่ของอิตาลีที่ป้อนสู่กรุงโรม แม้ว่าไวน์ขาวที่ผลิตได้ในย่านนี้จะไม่โด่งดังไปทั่วโลก แต่ก็แหล่งผลิตไวน์ขาวที่มีเอกลักษณ์และมีเรื่องราวอยู่ไม่น้อย



ทำไมต้องเป็น EST! EST!! EST!!! di Montefiascone เป็นคำถามที่เกิดขึ้นทันทีที่เดินเข้าไปในร้านจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของสหกรณ์ผู้ผลิตไวน์แห่งนี้ คำตอบในประเด็นดังกล่าวปรากฏขึ้นพร้อมกับเรื่องราวอันน่าประทับใจ ว่ากันว่า ย้อนหลังไปในศตวรรษที่ 12 บิชอปชาวเยอรมันท่านหนึ่ง ชื่อว่า Johann Fugger เดินทางเพื่อจะไปเข้าพบพระสันตะปาปา ณ นครรัฐวาติกัน ระหว่างการเดินทางนั้น บิชอปท่านนี้ก็ได้สำรวจไวน์ที่ผลิตขึ้นในแต่ละ







Trebbiano หรือรู้จักกันในชื่อ Procanico ไม่น้อยกว่า 65 เปอร์เซ็นต์ ส่วนผสมของ Malvasia Bianca ประมาณ 20 เปอร์เซ็นต์ และส่วนผสมของ Rosetto หรือ Trebbiano Giallo ไม่เกินกว่า 15 เปอร์เซ็นต์ ลักษณะไวน์ขาว EST! EST!! EST!!! di Montefiascone จึงเป็นไวน์ขาวที่มีกลิ่นหอมละมุนของแอปเปิล และมีความเป็นกรดสูง เหมาะสำหรับดื่มกับอาหารสไตล์โรมัน

อย่างไรก็ตาม กฎหมายฉบับนี้ในระยะแรกไม่เป็นที่ยอมรับกันในกลุ่มผู้ผลิตไวน์มากนัก จนถึงช่วงปี 1990 อุตสาหกรรมการผลิตไวน์ในยุโรปขยายตัวอย่างกว้างขวาง จึงมีการแก้ไขกฎหมายฉบับนี้ให้มีความสมบูรณ์ ปิดช่องโหว่ต่างๆ ที่เกิดขึ้น และให้มีผลในทางปฏิบัติ ซึ่งเรียกว่า Goria's Law โดยแบ่งเกรดไวน์อิตาลีออกเป็น 2 ระดับ 4 เกรด ดังนี้



กัน คือ สีม่วงอ่อน ใช้สำหรับไวน์ขาว มีฟอง (Sparkling white wine) สีเขียวอ่อน สำหรับไวน์ขาว (White wine) และสีม่วงแดง สำหรับไวน์แดง (Red wine) เกรด DOC (Denominazione di origine controllata) กำหนดพื้นที่เฉพาะไว้ มักใช้ชื่อตามชื่อทางภูมิศาสตร์ของพื้นที่นั้น ๆ การผลิตทำอย่างเคร่งครัด และมีแบบแผน เช่น การใช้พันธุ์องุ่นที่ทางการกำหนด จำนวนองุ่นต่อพื้นที่ปลูก จำนวนไวน์ที่ได้ต่อจำนวนองุ่นสด

ระดับแอลกอฮอล์ในไวน์ วิธีการบ่ม รวมถึงไวน์ที่ผลิตออกมาจะถูกสุ่มตรวจวิเคราะห์ทางเคมีและตรวจโดยทางประสาทสัมผัส ซึ่งไวน์ที่ผู้เขียนนำท่านผู้อ่านไปชมในครั้งนี้นี้ก็เป็นไวน์ที่อยู่ในกลุ่มนี้เกรด IGT (Indicazione Geografica Tipica) กำหนดตามสภาพภูมิศาสตร์ เป็นพื้นที่กว้างใหญ่มาก การผลิตทำอย่างเคร่งครัดและมีแบบแผน แต่ไม่เท่ากับเกรด DOC



ระดับที่ 1 DO Wines มีด้วยกัน 3 เกรด ได้แก่ เกรด DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) เป็นไวน์เกรด DOC ที่มีคุณภาพการผลิตสูงขั้นอีกขั้นหนึ่ง มีฉลากพันรอบคอขวด ซึ่งหน่วยงานรัฐกำหนด และจัดทำฉลากขึ้น 3 แบบด้วย



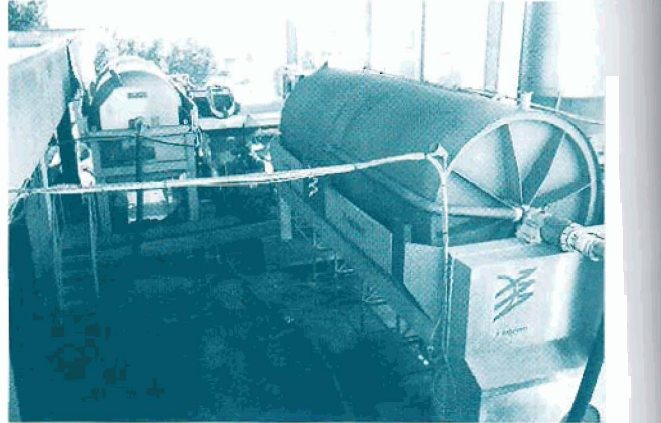
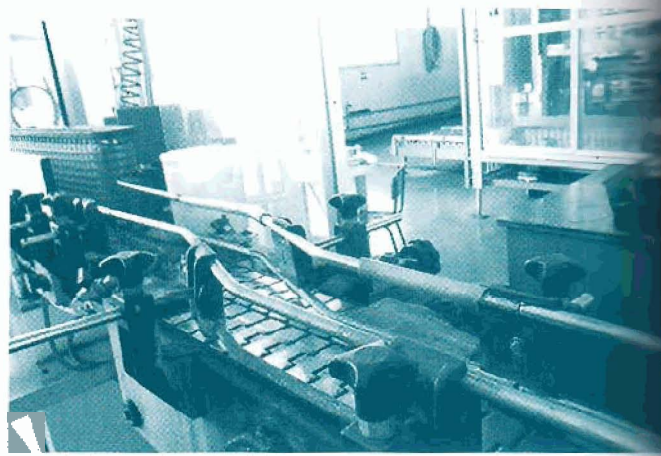


ระดับที่ 2 *Vino da Tavola* มี 1 เกรด คือ เกรด *VdT* หรือ *Table Wine* เป็นไวน์คุณภาพต่ำสุด การผลิตไม่มีกฎเกณฑ์ของรัฐบาลบังคับ โดยทั่วไปการผลิตไวน์ประเภทนี้ ผู้ขายจะนำองุ่นที่เหลือหรือคุณภาพต่ำมาผสมผสานกัน อย่างไรก็ตามพบว่าไวน์คุณภาพดีหลายแคว้น ถูกจัดอยู่ในกลุ่มไวน์เหล่านี้ เนื่องจากไม่ได้ผลิตตามแบบแผนที่รัฐบาลกำหนดไว้ในกฎหมาย

## ดูยากไวน์

การเดินทางในครั้งนี่ คณะของผู้เขียนได้พบกับประธานของสหกรณ์ผู้ผลิตไวน์ *Cantina di Montefiascone Soc.Coop. Agricola* คือ คุณ *Fabio Brugnoli* อายุประมาณ 70 ปี เป็นคนตาที่ยังมีสุขภาพแข็งแรง และเป็นหัวเรี่ยวหัวแรงที่สำคัญของสหกรณ์แห่งนี้ คุณ *Fabio* เล่าให้ฟังว่า การผลิตไวน์ในแถบนี้ เป็นเหมือนวัฒนธรรมประเพณีที่สืบทอดกันมาจากรุ่นสู่รุ่น มีอยู่ช่วงหนึ่งที่หันไปปลูกองุ่นดำ เพื่อผลิตเป็นไวน์แดง แต่ก็ไม่ประสบความสำเร็จเท่าที่ควร จึงค้นพบว่าการรักษาเอกลักษณ์ไวน์ขาวของตนเองให้มีคุณภาพและได้มาตรฐานเป็นสิ่งที่ดีที่สุด ดังนั้นจึงหันกลับมาปลูกองุ่นเขียว เพื่อผลิตไวน์ขาวกันเช่นเดิม และขยายผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลาย ประกอบด้วยไวน์ขาวที่อยู่ในกลุ่ม *DOC* ไวน์ขาวที่อยู่นอกกลุ่ม *DOC* ไวน์แดง ไวน์ชมพู หรือ ไวน์สีทุกหลาย และผลิตภัณฑ์ใหม่ล่าสุดที่ได้รับการรับรองคือ ไวน์อินทรีย์ หรือ *Organic Wine*

จุดเริ่มต้นของสหกรณ์ผู้ผลิตไวน์แห่งนี้ เริ่มเมื่อปี 1956 โดยมาจากการรวมกลุ่มของเกษตรกรในพื้นที่ ซึ่งเป็นพื้นที่ที่รัฐบาลจัดสรรให้เช่าซื้อเพื่อทำการเกษตร และจัดตั้งเป็นสหกรณ์ขึ้น โดยที่โรงผลิตไวน์เป็นของตนเอง และมีร้านจำหน่ายผลิตภัณฑ์ไวน์ประเทศต่างๆ รวมทั้งขนม น้ผึ้ง และผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรอื่นๆ ที่สมาชิกผลิตได้นำมาจำหน่ายที่ร้านค้าของสหกรณ์ ซึ่งมีคณะกรรมการบริหารมาจากการเลือกตั้งของสมาชิก และมีฝ่ายจัดการมาดำเนินการแทนสมาชิก เมื่อครบปีก็จะจัดสรรผลกำไรคืนสู่สมาชิกตามการมีส่วนร่วมในกิจการของสหกรณ์

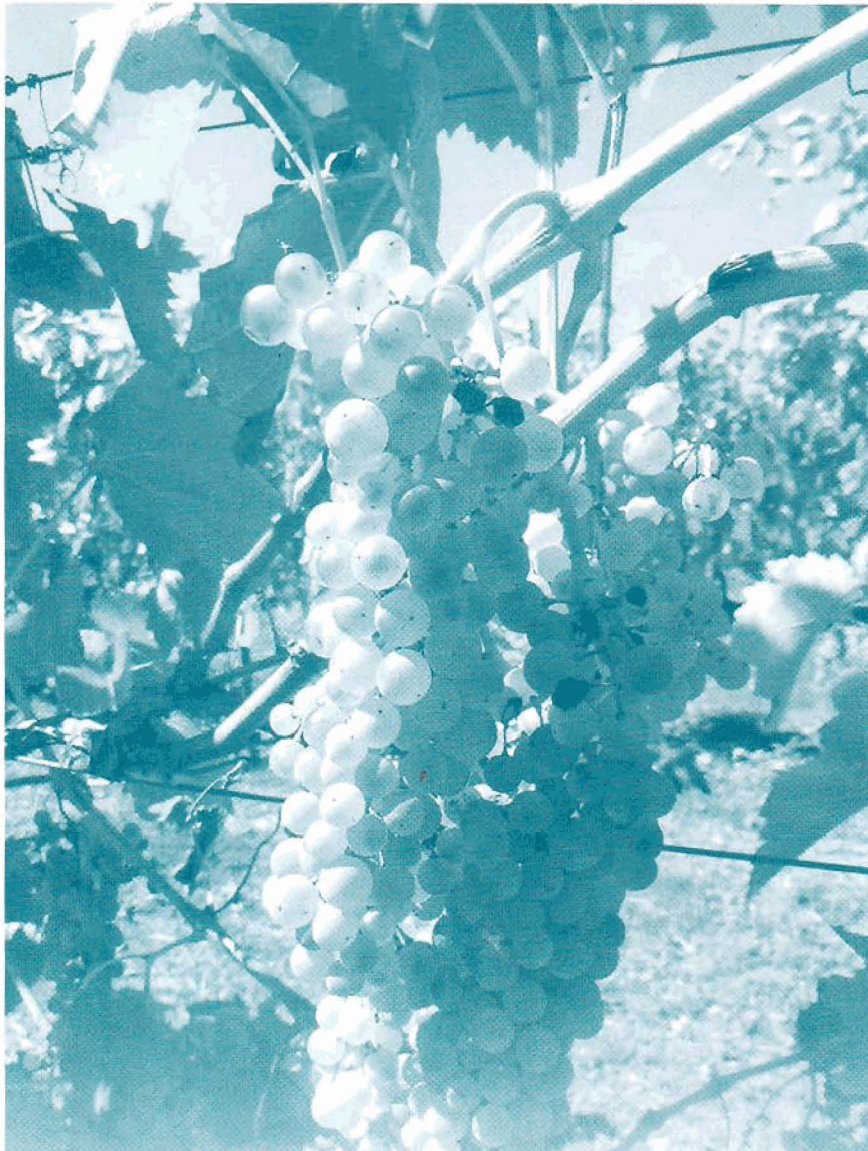


โรงงานผลิตไวน์ในวันที่คณะผู้เขียนเข้าเยี่ยมชม เป็นช่วงที่โรงงานปิดพอดี จึงไม่ได้เห็นกระบวนการผลิตตลอดขั้นตอน ได้เพียงแต่เดินชมเครื่องมือเครื่องจักรที่ใช้ในแต่ละขั้นตอนการผลิตที่ค่อนข้างทันสมัย เห็นได้จากเมื่อสมาชิกนำผลองุ่นสดเข้ามาส่ง ในจุดของการซึ่งน้ำหนัก จะมีการตรวจวัดปริมาณน้ำตาลขององุ่นในเที่ยวบรรทุกนั้น ก่อนที่จะส่งไปยังถังเท ผ่านกระบวนการแยกน้ำองุ่นและกากองุ่นออกจากกัน ก่อนนำเข้าถังหมักซึ่งเป็นถังสเตนเลสขนาดใหญ่หลายถังตั้งเรียงรายกันอยู่ และขั้นตอนของการเติมยีสต์เพื่อทำให้เกิดกระบวนการหมักที่เปลี่ยนน้ำตาลให้เป็นแอลกอฮอล์ และการปรุงแต่งรสชาติของไวน์ตามสูตรของแต่ละชนิดไวน์ เมื่อไวน์ผ่านกระบวนการดังกล่าวแล้วจะถูกนำมาบรรจุใส่ขวดไวน์ ไวน์บางรุ่นยังคงใช้ฝาจากที่ทำจากไม้คอร์ก ขณะที่บางรุ่นได้เปลี่ยนมาใช้ฝาเกลียวกันแล้ว

เพื่อให้เห็นกันชัดเจนว่า ไวน์ระดับ *ESTI ESTII ESTIII* มีกระบวนการผลิตที่เป็นแบบแผนตั้งแต่พื้นที่ปลูก คณะของคุณ *Fabio* จึงนำคณะของผู้เขียนมุขตรีเข้าไปยังแปลงองุ่นที่อยู่ติดกับโรงงานผลิตไวน์ ให้ชมผลองุ่นที่นำมาทำไวน์ขาว *ESTI ESTII ESTIII di Montefiascone Caveau* นับว่าเป็นความภาคภูมิใจของสหกรณ์แห่งนี้ที่ยังคงรักษาเอกลักษณ์ของไวน์ขาว *ESTI ESTII ESTIII di Montefiascone* ไว้ได้







ตลาดหลักของสหกรณ์แห่งนี้คือ กรุงโรมนั่นเอง เนื่องจากอยู่ไม่ไกลจากที่ตั้งของสหกรณ์ และยังคงมีความต้องการบริโภคไวน์ขาวของที่นี่อยู่อีกมาก

### ไปให้ถึง - ต้องชิมไวน์

หลังจากที่ได้รับความรู้ด้านการผลิตไวน์ การจำหน่ายไวน์แล้ว สิ่งที่พลาดไม่ได้คือการชิมไวน์ ที่เรียกกันว่า Wine Tasting มิเช่นนั้นจะไม่สามารถอธิบายได้ว่ากลิ่นหอมละมุนลิ้นเป็นเช่นไร แต่ก่อนที่เราจะได้ชิมไวน์ สิ่งที่ต้องรู้จักกันก่อนคือ “แก้วไวน์” ว่ากันว่าชาวโรมันเป็นชนชาติแรกที่ดื่มไวน์จากภาชนะที่ทำจากแก้ว เพื่อรักษาคุณสมบัติของไวน์ให้ครบ แต่แก้วในยุคดังกล่าวยังไม่ใสและบอบบางเหมือนปัจจุบัน ก่อนที่จะปรับเปลี่ยนมาเป็น

แก้วไวน์ที่มีลักษณะคล้ายกับปัจจุบันในศตวรรษที่ 15 องค์ประกอบของแก้วไวน์ประกอบด้วย 3 ส่วน คือ กระจ่างแก้ว ก้าน และฐานรองแก้ว ยุคแรกๆ แก้วไวน์มีการแต่งองค์ทรงเครื่องมากกว่า ปัจจุบัน ก่อนที่จะกลายร่างมาเป็นแก้วบางใสเช่นที่เราพบเห็นกันอยู่ เรียกว่าเป็นกระบวนการสูงสุดสู่สามัญอีกประเภทหนึ่ง เพื่อสุนทรีย์ภาพในการดื่มไวน์ที่ว่ากันว่า อยู่บนหลักการ Sight Smell and Taste หรือง่ายๆ สำหรับคอไวน์ชั้นปรูม คือ ดู - ดม - อม - กลืน (หลักการนี้ทำให้ผู้เขียน เอาตัวรอดจากการชิมไวน์ โดยไม่ขายหน้าประเทศชาติมาแล้ว)

หลักการแรก คือ Sight เพื่อให้เห็นไวน์ชัดเจน ใสของแก้วไวน์และความเรียบง่ายของแก้วไวน์จึงเป็น

สิ่งสำคัญ แก้วไวน์ในยุคปัจจุบันจึงเน้นไปที่ความใส ไร้สี ไร้ลวดลาย โดยแก้วที่มีความใสสูงสุดในยุคนี้คือแก้วที่ทำมาจาก Titanium Crystal โดยมีการพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตแก้วให้บางและใส ลดการเกิดภาพสะท้อน ทำให้มองเห็นน้ำไวน์ได้ชัดเจน ว่ามีสีเป็นเช่นไร ลักษณะความเข้มของน้ำไวน์เป็นแบบไหน

หลักการที่สอง คือ Smell เพราะเสน่ห์ของไวน์อย่างหนึ่งคือ กลิ่น (Aroma) และรูปร่างของไวน์ (Bouquet) ดังนั้นขนาดของแก้วไวน์จึงมีความสำคัญอย่างมาก ขนาดกระเปาะและปากแก้วที่เหมาะสมกับไวน์แต่ละชนิดจะทำให้ไวน์ชนิดนั้นแสดงคุณสมบัติของตนเองออกมาได้เต็มประสิทธิภาพ สำหรับขนาดกระเปาะมีผลต่อพื้นที่ในการ Swirl ไวน์ ซึ่งจะทำให้อากาศเข้าไปทำปฏิกิริยากับไวน์และปล่อยกลิ่นเฉพาะของไวน์ชนิดนั้นๆ ออกมาอย่างพอเหมาะ ยิ่งพื้นที่มากกลิ่นจะมีความเข้มข้นสูงมากขึ้น ดังนั้นแก้วไวน์ที่มีขนาดใหญ่จึงเหมาะกับไวน์ที่มีลักษณะปิด ส่วนขนาดของปากแก้วมี







ความสำคัญต่อการรวมกลิ่นของไวน์เพื่อให้สัมผัสกับจมูก ขนาดปากแก้วที่เล็กพอเหมาะจะทำให้จมูกสัมผัสกับกลิ่นที่ระเหยออกมาได้อย่างเต็มที่

เพื่อให้การชิมไวน์ได้มาตรฐานเดียวกัน ในการตัดสินการประกวดไวน์ถึงกับกำหนดมาตรฐานของแก้วไวน์ไว้เลยที่เดียว ซึ่งเป็นมาตรฐานขององค์การมาตรฐานสากล หรือ The International Organization for Standardization กล่าวคือ ความสูงตั้งแต่ฐานรองแก้วไปถึงปากแก้วไม่เกิน 6 นิ้ว โดยเป็นส่วนของก้านแก้ว 2 นิ้ว และส่วนของกระเปาะแก้ว 4 นิ้ว เส้นผ่าศูนย์กลางของฐานรองแก้วยาว 2.5 นิ้ว และเส้นผ่าศูนย์กลางของปากแก้ว 2 นิ้ว เหมาะสมกับบริเวณเซลล์รับกลิ่นของมนุษย์ ซึ่งมีประมาณ 5 - 20 ล้านเซลล์ เป็นพื้นที่ประมาณ 2 - 3 ตารางเซนติเมตร (ในขณะที่สุนัขมีประมาณ 60 - 200 ตารางเซนติเมตร)

นอกจากนี้ กลิ่นแต่ละชนิดจะลอยตัวขึ้นมาในระดับที่แตกต่างกันตามความหนักเบา ทำให้การชิมไวน์ต้องพิจารณาและค่อยๆ สัมผัสกับกลิ่นที่ลอยตัวขึ้นมา โดยกลิ่นของดอกไม้และผลไม้ จะลอยตัวอยู่ด้านบนของแก้ว ส่วนกลิ่นดิน หิน แร่ พืชผักต่างๆ จะลอยอยู่ช่วงตรงกลางของแก้ว ส่วนกลิ่นหนักๆ เช่น กลิ่นของเนื้อไม้ จะลอยอยู่บริเวณก้นแก้ว เป็นสุนทรียภาพของการดื่มที่ต้องมีสมาธิและตั้งใจอย่างแท้จริง

หลักการสุดท้าย คือ Taste เป็นการรับรู้ถึงรสชาติของไวน์อย่างลึกซึ้ง จากวิชาวิทยาศาสตร์ที่ได้รู้เรียนมาสมัยเด็กๆ ต่อมาบรรสของคณหรือ Taste Bud มีประมาณ 9,000 ต่อมรสที่แท้จริงที่เราสามารถรับได้ประกอบด้วยรสเปรี้ยว รสหวาน รสเค็ม และรสขม ดังนั้นกระบวนการในการชิมไวน์จึงต้องมีการอมเพื่อให้ต่อมรับรสบริเวณลิ้นได้สัมผัสรสต่างๆ ได้อย่างเต็มที่ ก่อนที่จะกลืนเข้าสู่กระเพาะอาหาร







# การขึ้นทะเบียนวัตถุอันตราย

เป็นที่ทราบกันดีว่าวัตถุอันตรายเป็นสิ่งที่จะต้องให้ความสำคัญเป็นพิเศษ ในกระบวนการผลิตสินค้าทางการเกษตร ซึ่งกรมวิชาการเกษตรเป็นหน่วยงานที่รับผิดชอบมาอย่างต่อเนื่อง ล่าสุดกรมวิชาการเกษตรได้ออกประกาศกรมวิชาการเกษตร เรื่องกำหนดรายละเอียดหลักเกณฑ์ และวิธีการขึ้นทะเบียนการออกใบสำคัญและการต่ออายุใบสำคัญ การขึ้นทะเบียนวัตถุอันตรายที่กรมวิชาการเกษตร เป็นผู้รับผิดชอบ (ฉบับที่ 7) พ.ศ. 2555 ไว้ในราชกิจจานุเบกษา เล่ม 129 ตอนพิเศษ 170 ง ลงวันที่ 9 พฤศจิกายน 2555 หน้า 54 - 55 ความว่า...

ประกาศกรมวิชาการเกษตร เรื่อง กำหนดรายละเอียด หลักเกณฑ์ และวิธีการขึ้นทะเบียนการออกใบสำคัญ และการต่ออายุใบสำคัญการขึ้นทะเบียนวัตถุอันตรายที่กรมวิชาการเกษตร เป็นผู้รับผิดชอบ พ.ศ. 2552 ลงวันที่ 14 ตุลาคม พ.ศ. 2552 กำหนดหลักเกณฑ์และวิธีการ

ขึ้นทะเบียนวัตถุอันตรายทางการเกษตรไว้แล้ว นั้น

เพื่อให้การขึ้นทะเบียนวัตถุอันตรายทางการเกษตร มีความเหมาะสม และมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น อาศัยอำนาจตามความในข้อ 3 ข้อ 5 และข้อ 15 ของประกาศกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เรื่อง การขึ้นทะเบียน การออกใบสำคัญ และการต่ออายุใบสำคัญการขึ้นทะเบียนวัตถุอันตรายที่กรมวิชาการเกษตร รับผิดชอบ พ.ศ. 2551 ลงวันที่ 1 ธันวาคม 2551 อธิบดีกรมวิชาการเกษตร ออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ประกาศนี้เรียกว่า "ประกาศกรมวิชาการเกษตร เรื่อง กำหนดรายละเอียด หลักเกณฑ์ และวิธีการขึ้นทะเบียนการออกใบสำคัญและการต่ออายุใบสำคัญการขึ้นทะเบียนวัตถุอันตรายที่กรมวิชาการเกษตร เป็นผู้รับผิดชอบ (ฉบับที่ 7) พ.ศ. 2555"



ข้อ 2 ให้ยกเลิกประกาศกรมวิชาการเกษตร เรื่อง กำหนดรายละเอียดหลักเกณฑ์ และวิธีการขึ้นทะเบียนการออกใบสำคัญและการต่ออายุใบสำคัญการขึ้นทะเบียนวัตถุอันตรายที่กรมวิชาการเกษตร เป็นผู้รับผิดชอบ (ฉบับที่ 6) พ.ศ. 2555

ข้อ 3 ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันนี้เป็นต้นไป

ข้อ 4 ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็นวรรคสี่และวรรคห้าของข้อ 5 รายการข้อมูลเพื่อการขึ้นทะเบียนวัตถุอันตรายแบบท้ายประกาศกรมวิชาการเกษตร เรื่อง กำหนดรายละเอียด หลักเกณฑ์ และวิธีการขึ้นทะเบียนการออกใบสำคัญและการต่ออายุใบสำคัญการขึ้นทะเบียนวัตถุอันตรายที่กรมวิชาการเกษตร เป็นผู้รับผิดชอบ พ.ศ. 2552

"โปรโตซัวชนิด *Sarcocystis singaporensis* เป็นชีวภัณฑ์ที่มีข้อมูลทางวิชาการว่าปลอดภัยต่อมนุษย์ สัตว์ และสิ่งแวดล้อม ไม่ต้องส่งข้อมูล ข้อ 5.1 - 5.9

ทั้งนี้ ชีวภัณฑ์กำจัดศัตรูพืช ข้อมูลเกี่ยวกับความเป็นพิษได้มาจากห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน GLP (Good Laboratory Practice) ตามมาตรฐาน OECD หรือห้องปฏิบัติการอื่นที่ได้มาตรฐาน"







ข้อ 5 ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็นวรรคสี่และวรรคห้าของข้อ 6 รายการข้อมูล เพื่อการขึ้นทะเบียนวัตถุอันตรายแบบขยายประกาศกรมวิชาการเกษตร เรื่อง กำหนดรายละเอียด หลักเกณฑ์ และวิธีการขึ้นทะเบียนการออกใบสำคัญและการต่ออายุใบสำคัญการขึ้นทะเบียนวัตถุอันตรายที่กรมวิชาการเกษตร เป็นผู้รับผิดชอบ พ.ศ. 2552

“สำหรับกากชา เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีข้อมูลทางวิชาการว่าปลอดภัยต่อมนุษย์ สัตว์ และสิ่งแวดล้อม ไม่ต้องส่งข้อมูล ข้อ 6.1 - 6.2

ทั้งนี้ ขึ้นส่วนพืชหรือสารสกัดจากพืช ข้อมูลเกี่ยวกับความเป็นพิษได้มาจากห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน GLP (Good Laboratory Practice) ตามมาตรฐาน OECD หรือห้องปฏิบัติการอื่นที่ได้มาตรฐาน”

ข้อ 6 ไขยกเลิกความในข้อ 3 แห่งประกาศกรมวิชาการเกษตร เรื่อง กำหนดรายละเอียด หลักเกณฑ์ และวิธีการขึ้นทะเบียนการออกใบสำคัญและการต่ออายุใบสำคัญการขึ้นทะเบียนวัตถุ

อันตรายที่กรมวิชาการเกษตร เป็นผู้รับผิดชอบ (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2553 และให้ใช้ความต่อไปนี้เป็นแทน

“ข้อ 3 ขนาดบรรจุวัตถุอันตรายให้ใช้ระบบเมตริก และให้กำหนดน้ำหนักหรือปริมาณสุทธิของวัตถุอันตราย ดังนี้

(1) ของแข็ง

(1.1) น้ำหนักสุทธิมากกว่า 1 กิโลกรัมขึ้นไป ต้องเป็นจำนวนเต็ม เช่น 2, 3, 4 หรือ 5 กิโลกรัม เป็นต้น

(1.2) น้ำหนักสุทธิตั้งแต่ 50 กรัม ถึง 1 กิโลกรัม ขนาดน้ำหนักสุทธิ คือ 50, 100, 250, 500 และ 1,000 กรัม (1 กิโลกรัม)

(2) ของเหลว

(2.1) ปริมาณสุทธิตกกว่า 1 ลิตรขึ้นไป ต้องเป็นจำนวนเต็ม เช่น 2, 3, 4 หรือ 5 ลิตร เป็นต้น

(2.2) ปริมาณสุทธิตั้งแต่ 50 มิลลิลิตร ถึง 1 ลิตร ปริมาณสุทธิ คือ 50, 100, 250, 500 และ 1,000 มิลลิลิตร (1 ลิตร)

ไม่ทรงมีขนาดบรรจุวัตถุอันตรายแตกต่างจาก (1) หรือ (2)ให้นำเสนอคณะกรรมการเพื่อพิจารณาการขึ้นทะเบียนพิจารณา

วัตถุอันตรายที่นำเข้ามาจากต่างประเทศที่เป็นวัตถุอันตรายสำเร็จรูปที่ไม่มีการบรรจุใหม่ให้ใช้ขนาดบรรจุเดิมที่มาจากต่างประเทศได้”

ประกาศ ณ วันที่ 7 กันยายน พ.ศ. 2556  
จิรากร โกศัยเสวี  
อธิบดีกรมวิชาการเกษตร

กรมวิชาการเกษตรได้กำหนดหลักเกณฑ์ในการขึ้นทะเบียน การออกใบสำคัญ การต่ออายุใบสำคัญการขึ้นทะเบียนวัตถุอันตรายให้เป็นไปอย่างถูกต้องเหมาะสมอยู่เสมอ เพื่อให้ผู้ประกอบการนำเข้าวัตถุอันตรายสามารถปฏิบัติไปในทิศทางเดียวกัน ประการสำคัญเพื่อให้เกิดความปลอดภัยต่อเกษตรกร ผู้บริโภค สิ่งแวดล้อมและเกิดประสิทธิภาพสูงสุด





# อ๋องหลาย หนึ่งเดียวในโลก



ผลมีความกรอบมากสามารถรับประทานได้  
ลักษณะทางเคมี ปริมาณกรดโดยรวมเฉลี่ย  
ร้อยละ 0.6 และมีความหวานอยู่ระหว่าง  
17 - 20 brix พื้นที่เพาะปลูกในจังหวัดภูเก็ต  
อยู่ในเขตอำเภอเมืองภูเก็ต กะทู้ และถลาง โดย  
เกษตรกรจะปลูกแซมในแปลงปลูกยางพารา  
ซึ่งปลูกระหว่างแถวยางพาราในขณะที่ต้น  
ยางพารามีอายุ 1 - 3 ปี

หากเอ่ยถึงสถานที่จัดงานประเพณี  
การกินเจ สถานที่ที่หลายคนนึกถึงในลำดับ  
แรก ๆ คงจะเป็น จังหวัดภูเก็ต จากโต๊ะบอกล  
ฉบับนี้จึงขอนำเรื่องราวของที่ใช้ให้หัวหน้า  
ในเทศกาลกินเจของจังหวัดภูเก็ต ของ  
คุณสรโรชา ถึงสุข นักวิชาการเกษตรปฏิบัติการ  
ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรภูเก็ต สำนัก  
วิจัยและพัฒนาการเกษตรเขตที่ 7 มาฝาก  
ผู้อ่าน

จากเอกสารวิชาการ เรื่องลับประรด  
ภูเก็ต ของชชาติ ลิตบุศย์ รายงานว่า เจ้าเมือง  
หลังสวน ชื่อพระจรรยา ราชโอรส (คอซิมเด็ก  
ณ ระนอง) นำพืชพันธุ์ต่าง ๆ รวมทั้งลับประรด  
เข้ามาจากเมืองบีนัง ประเทศมาเลเซีย เพื่อแจก  
จ่ายให้ชาวบ้านอำเภอหลังสวนและสวี ในระยะ  
นั้นลับประรดที่นำเข้ามาเรียกว่า ลับประรดฝรั่ง  
เนื่องจากเมืองบีนังในขณะนั้นเป็นอาณานิคม  
ของอังกฤษ ปรากฏว่าลับประรดที่นำเข้ามาปลูก  
ให้ผลดีเมื่อปลูกแซมในสวนมะพร้าวและในสวน  
ยางพารา (ระยะที่ต้นยางมีขนาดเล็ก) จากนั้น  
การปลูกลับประรดได้แพร่หลายมาจนถึงปัจจุบัน  
ซึ่งพื้นที่ปลูกส่วนใหญ่อยู่ในจังหวัดภูเก็ต พังงา  
และชุมพร

ลับประรดหรืออ๋องหลายที่คนภูเก็ต  
เรียกกันนั้นเป็นที่ที่จัดว่ามีความสำคัญทั้ง  
ในเชิงประวัติศาสตร์ ความเชื่อ วัฒนธรรม  
ประเพณี เป็นสิ่งที่บ่งบอกถึงความเป็นอ๋องหลาย  
โดยเฉพาะอย่างยิ่งอ๋องหลายที่ปลูกในจังหวัด  
ภูเก็ตนั้นจะมีลักษณะเฉพาะตัวที่แตกต่างไปจาก  
อ๋องหลายพันธุ์เดียวกันแต่ปลูกในพื้นที่ต่างกัน  
จนมีการเรียกกันติดปากว่า "ลับประรดภูเก็ต"  
และได้มีการสั่งสมภูมิปัญญาการปลูกอ๋องหลาย  
จากบรรพบุรุษจนทำให้อ๋องหลายเป็นของดีประจำ  
จังหวัด ดังที่มีคนกล่าวไว้ว่า "เยือนภูเก็ตทั้งที  
ต้องแวะชิมอ๋องหลาย"

เทศกาลกินผักหรือกินเจของจังหวัด  
ภูเก็ต ชาวภูเก็ตที่มีเชื้อสายจีนจะมีการ  
บูชาเทพเจ้าต่าง ๆ ตามความเชื่อซึ่งบนโต๊ะ  
ไหว้เจ้าของชาวภูเก็ตจะมีขนมและผลไม้ แต่  
เป็นที่น่าสังเกตว่าบนโต๊ะไหว้เจ้าของชาวภูเก็ต  
ทุกโต๊ะจะมีผลไม้ชนิดหนึ่ง คือ อ๋องหลาย ผู้รู้  
ชาวภูเก็ตบอกว่า "ชาวจีนอกถิ่นเรียกลับประรด  
ว่าอ๋องหลาย" อ๋องหลาย หมายถึง วาสนา  
บารมี โชคลาภ ดังนั้นชาวจีนในจังหวัดภูเก็ต  
จึงนิยมไหว้เจ้าด้วยอ๋องหลาย เพราะเชื่อว่า  
อ๋องหลายเป็นผลไม้มงคล หากนำมาบูชาเทพเจ้า  
จะทำให้เกิดความโชคดีต่อครอบครัว

ปัจจุบันจังหวัดภูเก็ตขอขึ้นทะเบียน  
สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ลับประรดภูเก็ตกับ  
กรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์  
เพื่อเป็นการการันตีลับประรดที่ปลูกในภูเก็ต  
เป็นลับประรดหนึ่งเดียวที่ไม่เหมือนลับประรดใด  
ในโลก โดยมีลักษณะทางกายภาพ คือ เป็น  
ลับประรดในกลุ่มควิน ไบลิเซียฮอน มีแถบสีแดง  
บริเวณกลางใบ ขอบใบเรียบ มีหนามสีแดง  
ตลอดความยาวของใบ ผลเป็นรูปทรงกระบอก  
ขนาดกลาง น้ำหนักประมาณ 0.9 - 1.6 กิโลกรัม  
ตัวจุกมีลักษณะตรงหรือเอียงด้านใดด้านหนึ่ง  
ความยาวของจุกโดยเฉลี่ย 1/3 - 3/4 ของความ  
ยาวผล ชาติผลลึก เมื่อมีสีเหลืองเข้มสม่ำเสมอ  
กลิ่นหอม เยื่อใยน้อย รสชาติหวานกรอบ เกิน



ขอทั้งใจในไร่ปลื้มใจ  
บรรณาธิการ

E-mail: baripoonchai@hotmail.com

## พลีใบ ก้าวไกลการวิจัยและพัฒนาการเกษตร

- วัตถุประสงค์ ✪ เพื่อเผยแพร่ผลงานวิจัยและผลการดำเนินงานของ  
หน่วยงานในสังกัดกรมวิชาการเกษตร
  - ✪ เพื่อเป็นสื่อกลางสำหรับนักวิจัยกับผู้บริหาร นักวิจัยกับ  
นักวิจัย และนักวิจัยกับชุมชน การแลกเปลี่ยนความรู้  
ความคิดเห็นและประสบการณ์ซึ่งกันและกัน
  - ✪ เพื่อเผยแพร่ภูมิปัญญาท้องถิ่น อันจะเป็นตัวอย่างหรือเป็น  
พื้นฐานการวิจัยขั้นสูงต่อไป
- ที่ปรึกษา : ดำรงค์ จิระสุทัศน์ โสภิตา เหมาคม  
พรณณีย์ วิชาชู

บรรณาธิการ : ประภาส ทรงหงษา  
กองบรรณาธิการ : อังคณา สุวรรณภูมิ อุดมพร สุพศร์  
พนารัตน์ เสรีทวีกุล จินตน์กานต์ งามสุทธา  
ช่างภาพ : กัญญาณัฐ ไร่แดง  
บันทึกข้อมูล : ธวัชชัย สุวรรณพงศ์ อภรณ์ ต่ายทรัพย์  
จัดส่ง : จารุวรรณ สุกเอี่ยม  
สำนักงาน : กรมวิชาการเกษตร ถนนพหลโยธิน เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900  
โทรศัพท์ : 0-2561-2825, 0-2940-6864 โทรสาร : 0-2579-4406  
พิมพ์ที่ : ห้างหุ้นส่วนจำกัด อรุณการพิมพ์ โทรศัพท์ : 0-2282-6033-4  
www.aroonprinting.com