53 ปี กรมวิชาการเกษตร

จดหมายข่าว

ผลิใบ

ก้าวใหม่การวิจัยและพัฒนาการเกษตร



2 **ขอคุยด้วยคน**
- จากแหล่งกำเนิดสู่แปลงปลูก "ฟื้นผักพื้นบ้าน...อนุรักษ์พันธุกรรมพืชท้องถิ่น"

8 **รายงาน**
- GI กระท้อน เครื่องหมายการันตีแหล่งผลิต (ตอนที่ 1)

10 **ฉีกซอง**
- พืช EL ในกฎหมายกักพืช

16 **จากโต๊ะบอกอ**
- กรมวิชาการเกษตรเปิดตัว 2 เกษตรกร GAP อินทรีย์ ดีเด่นระดับชาติ

DOA TOGETHER
Hearing for Changing, Acting for Moving forward

สแกนเพื่ออ่านออนไลน์

ปีที่ 28 ฉบับที่ 9 ประจำเดือน มิถุนายน พ.ศ. 2569 ISSN 1513-0010

ขอคุยด้วยคน

ปาจรีย์ อินทะชุบ

จากแหล่งกำเนิดสู่แปลงปลูก

"ฟื้นผักพื้นบ้าน...อนุรักษ์พันธุกรรมพืชท้องถิ่น"

จากการลงพื้นที่สำรวจแหล่งปลูกผักพื้นบ้านเพื่อรวบรวมนำเมล็ดพันธุกรรมพืชผักท้องถิ่นเข้าเก็บรักษาแบบนอกถิ่นที่อยู่ (ex-situ) ณ ธนาคารเชื้อพันธุ์พืช กรมวิชาการเกษตร เพื่อการอนุรักษ์พันธุ์พืชพื้นเมือง และพันธุ์พืชป่า พร้อมทั้งเพื่อรองรับการพัฒนาฐานข้อมูลผักพื้นบ้านของประเทศไทยภายใต้โครงการวิจัยและพัฒนาศูนย์รวบรวมความหลากหลายทางชีวภาพของผักพื้นบ้านเพื่อการอนุรักษ์และใช้ประโยชน์อย่างยั่งยืน ทำให้ทีมวิจัยพบว่า ผักพื้นบ้านจำนวนไม่น้อยที่เคยพบได้ทั่วไปในระบบนิเวศเกษตรดั้งเดิม และพื้นที่ธรรมชาติใกล้ชุมชน มีประชากร หรือความหลากหลายของชนิดลดลง หรือหายไปจากแหล่งเดิมอย่างชัดเจน ซึ่งไม่เพียงสะท้อนการลดลงของความหลากหลายทางชีวภาพ แต่ยังบ่งชี้ถึงความเสี่ยงต่อการสูญหายของพันธุกรรมพืชท้องถิ่นอีกด้วย

ผลกระทบที่เกิดขึ้นจึงไม่ได้จำกัดอยู่เพียงการลดลงของชนิดพืชเท่านั้น แต่ยังส่งผลต่อความมั่นคงทางอาหาร คุณค่าทางโภชนาการ และอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมอาหารของท้องถิ่น รวมถึงการสูญเสียแหล่งพันธุกรรมที่มีศักยภาพสำหรับการพัฒนาพันธุ์พืชในอนาคต

อย่างไรก็ตาม จากการลงพื้นที่ยังพบเกษตรกรบางรายที่ยังคงเก็บรักษาสืบทอดพันธุ์ และนำผักพื้นบ้านกลับมาปลูกในแปลงของตนเอง จากการปลูกเพื่อบริโภคในครัวเรือนสู่การผลิตเพื่อจำหน่ายสร้างรายได้ ซึ่งนับเป็นรูปแบบการอนุรักษ์ในแปลงเกษตร (on-farm conservation) คือ การจัดการความหลากหลายทางพันธุกรรมของพันธุ์พืชพื้นบ้านที่พัฒนาขึ้นในท้องถิ่นอย่างยั่งยืน รวมถึงชนิดพืชป่า และพืชวัชพืชที่เกี่ยวข้องโดยเกษตรกร ภายในระบบการเพาะปลูกแบบดั้งเดิม ทั้งด้านการเกษตร พืชสวน หรือวนเกษตร ซึ่งรูปแบบนี้มีบทบาทสำคัญในการฟื้นฟูผักพื้นบ้านให้กลับมาอยู่ในระบบอาหาร และเศรษฐกิจชุมชนอีกครั้ง

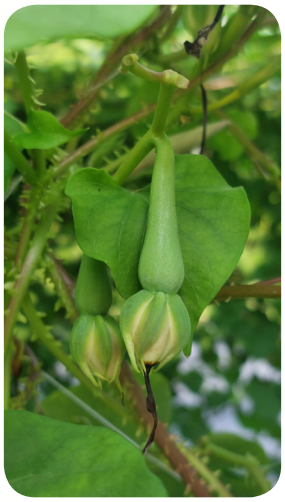


เมื่อผักพื้นบ้านเลือนหาย : ร่องรอยในระบบนิเวศที่เปลี่ยนแปลง

การลดลงของผักพื้นบ้านเป็นผลลัพธ์จากปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อมและสังคมที่เชื่อมโยงกันอย่างซับซ้อน ตั้งแต่การเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ การรุกรานของชนิดพันธุ์ต่างถิ่น มลพิษ โรคและศัตรูพืช ตลอดจนการสูญเสียถิ่นที่อยู่อาศัยจากการขยายตัวของเมือง และการพัฒนาโครงสร้างพื้นฐาน นอกจากนี้ การเปลี่ยนพื้นที่ธรรมชาติเป็นเกษตรกรรมเชิงเดี่ยวที่พึ่งพาเครื่องจักร และสารเคมี ยังส่งผลให้พืชขนาดเล็ก หรือพืชที่ถูกตราหน้าว่าเป็น ***วัชพืช*** ซึ่งเคยเป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิต และมีคุณค่าทางโภชนาการสูง ถูกกำจัดออกไปจากระบบนิเวศโดยไม่รู้ตัว

ไม่เพียงแค่พื้นที่ไร่นา แต่ระบบนิเวศน้ำจืด และชายฝั่งก็เผชิญชะตากรรมเดียวกันจากการปรับปรุงพื้นที่เพื่อเศรษฐกิจ และการท่องเที่ยว พืชน้ำ และพืชชายน้ำลดจำนวนลงอย่างรวดเร็ว ผสานกับวิถีบริโภคสมัยใหม่ที่พึ่งพาตลาดกลางมากขึ้น ส่งผลให้ความรู้ในการใช้ประโยชน์และการขยายพันธุ์ผักพื้นบ้านค่อย ๆ เลือนหายไปจากความทรงจำของคนรุ่นใหม่ ดังเห็นได้จาก ***ผักพายน้อย ผักกะแยงนา*** พืชในท้องนาที่ลดจำนวนลงอย่างเห็นได้ชัด หรือพืชน้ำอย่าง ***ผักบ่อ ผักหลอด*** ที่แทบไม่มีใครรู้จัก รวมถึง ***ถั่วกาหยี ผักลิ้นห่าน*** ที่ถิ่นที่อยู่เดิมถูกแปรสภาพไปอย่างสิ้นเชิง สถานการณ์ที่น่ากังวลนี้ยังครอบคลุมไปถึง ***ถั่วพูกินราก*** มรดกทางพันธุกรรมแห่งภูมิปัญญา ที่กำลังก้าวเข้าสู่ภาวะใกล้สูญหาย ไม่เพียงเพราะพื้นที่ปลูกถูกเปลี่ยนไปทำกิจกรรมอื่น แต่ด้วยรูปแบบการบริโภคที่เปลี่ยนไป เนื่องจากกรรมวิธีการปรุงรากถั่วพูต้องใช้ความพิถีพิถัน และเวลา ซึ่งสวนทางกับวิถีชีวิตปัจจุบันที่เน้นความรวดเร็ว เมื่อคนปลูกน้อยลง และคนกินหาได้ยากขึ้น พันธุกรรมหนึ่งเดียวของไทยนี้จึงตกอยู่ในความเสี่ยงที่จะเหลือเพียงชื่อ หากไม่มีการร่วมมือกันฟื้นฟู และอนุรักษ์อย่างจริงจังทั้งในธนาคารเชื้อพันธุ์ และการปลูกจริงในแปลงเกษตร





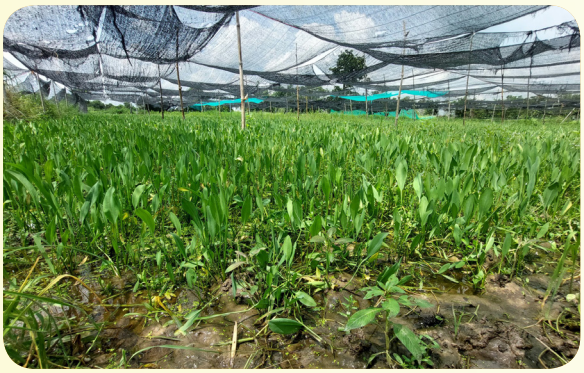


แสงสว่างจากแปลงเล็ก ๆ ของเกษตรกร

ท่ามกลางความเปลี่ยนแปลงของพื้นที่ และระบบการผลิต ทีมวิจัยยังพบเกษตรกรบางรายที่ทำหน้าที่เป็นเสมือน ***ผู้พิทักษ์พันธุกรรมพืชพื้นบ้าน*** ของผักพื้นบ้าน โดยเริ่มต้นจากเหตุผลง่าย ๆ คืออยากเก็บพืชที่คุ้นเคยไว้กินเอง หรือไม่อยากให้พืชบางชนิดสูญหายไปจากชุมชน จากจุดเริ่มเล็ก ๆ นี้ จึงค่อย ๆ นำมาสู่การขยายพันธุ์ และปลูกในแปลงของตนเองอย่างต่อเนื่อง ทั้งยังสร้างรายได้เสริมจนกลายเป็นรายได้หลักที่มั่นคงอย่างไม่น่าเชื่อ เพราะผักพื้นบ้านเหล่านี้มีความทนทานต่อสภาพอากาศในท้องถิ่นสูง ใช้สารเคมีน้อย และเป็นที่ต้องการของตลาดกลุ่มผู้รักสุขภาพที่ถวิลหารสชาติดั้งเดิม ยิ่งไปกว่านั้น การรักษาพันธุกรรมพืชเหล่านี้ยังเปรียบเสมือนการเก็บ***คลังอาหาร และยา*** ไว้ให้คนรุ่นหลัง ช่วยสร้างความมั่นคงทางอาหารในระดับครัวเรือนที่สามารถพึ่งพาตนเองได้ในยามวิกฤต เปลี่ยนจากสวนหลังบ้านให้กลายเป็นห้องสมุดที่มีชีวิต ซึ่งถ่ายทอดองค์ความรู้เรื่องความหลากหลายทางชีวภาพจากรุ่นสู่รุ่นอย่างเป็นรูปธรรม ดังตัวอย่างของเกษตรกรผู้พิทักษ์พันธุกรรมพืชพื้นบ้านผู้ที่เปลี่ยนความรักในรากเหง้าให้กลายเป็นวิถีเกษตรกรรมยั่งยืน

ผักพายน้อย : จากจิตวิญญาณแห่งท้องนาสู่ "ธนาคารเมล็ดพันธุ์ที่มีชีวิต"

คุณทวี อุปมา เกษตรกรผู้พลิกฟื้นผักพื้นบ้านแห่งจังหวัดอุบลราชธานี เล่าถึงจุดเริ่มต้นที่แสนเรียบง่ายแต่เปี่ยมด้วยความหมาย นั่นคือการหยิบจับพืชใกล้ตัวที่คนในพื้นที่นิยมบริโภคอย่างผักพายน้อย (*Butomopsis latifolia* (D.Don) Kunth) ผักพื้นบ้านที่เปรียบเสมือนรสชาติแห่งจิตวิญญาณของคนอีสานมาสร้างชีวิตใหม่ แม้ในอดีตผักชนิดนี้จะหาทานได้ง่ายตามท้องนา แต่ด้วยสภาพแวดล้อมที่เปลี่ยนไป ผักพายน้อยกลับค่อย ๆ เลือนหายไปจากธรรมชาติ และกลายเป็นเพียงผักตามฤดูกาลที่หาทานได้ยากขึ้น



แปลงปลูกผักพายน้อย



ต้นผักพายน้อยพร้อมเก็บจำหน่าย



ระยะติดผลเพื่อเก็บเมล็ดพันธุ์

เมื่อเห็นความเปลี่ยนแปลงนี้ คุณทวีจึงเริ่มภารกิจ***ปลูกเพื่อขาย และปลูกเพื่อรักษา*** โดยทุ่มเทเวลาลองผิดลองถูกนานหลายปี เพื่อศึกษาวิธีการปลูกผักพายน้อยนอกฤดู จนกระทั่งประสบความสำเร็จจากการนำความรู้เรื่องพืชไวต่อแสงมาประยุกต์ใช้อย่างจริงจัง ทุกวันนี้คุณทวีไม่เพียงแต่มีผลผลิตส่งตลาดได้ตลอดทั้งปี แต่ยังทำหน้าที่เป็น***ธนาคารเมล็ดพันธุ์ที่มีชีวิต*** ด้วยความตั้งใจเก็บรวบรวมเมล็ดพันธุ์พื้นบ้านไว้สืบพันธุ์ต่อไม่ให้สูญหาย พร้อมทั้งเปิดใจแบ่งปันองค์ความรู้สู่เพื่อนบ้านในชุมชน เพื่อให้ทุกคนมีรายได้ที่ยั่งยืนไปพร้อมกัน

นอกจากผักพายน้อยแล้ว คุณทวียังมุ่งมั่นเก็บรักษาพันธุ์พืชพื้นบ้านอีกหลายชนิด เช่น ผักกะแยงนา ผักชีฝรั่งพันธุ์พื้นเมือง เพื่อให้มั่นใจว่าความหลากหลายของทรัพยากรอาหารเหล่านี้ จะยังคงอยู่คู่กับแผ่นดิน และโต๊ะอาหารของชุมชนสืบต่อไปอย่างไม่รู้จบ

ผักหลอด : จากวัชพืชริมหนอง สู่พืชเศรษฐกิจสร้างสุขของพ่อบาย

ในอำเภอหนองเรือ จังหวัดขอนแก่น คุณวรากรณ์ เถื่อนวงษ์จ้ำ หรือพ่อบาย เกษตรกรนักคิดก้าวหน้า ได้พิสูจน์ให้เห็นว่าความมั่นคงทางอาหารสามารถสร้างได้จากภูมิปัญญาดั้งเดิม พ่อบายใช้พื้นที่เกษตรผสมผสานที่รายล้อมไปด้วยบ่อปลา และบ่อกบ ปลูกพืชหลากหลายชนิด แต่สิ่งที่ทำให้แปลงของเขาโดดเด่นคือ การเป็นเจ้าของแปลงผักหลอด ***เพียงหนึ่งเดียว***ในภาคอีสานที่ปลูกเพื่อการค้าอย่างจริงจัง



ลักษณะต้นผักหลอด หรือผักตบไทย



ลักษณะช่อดอก



ช่อดอกอ่อนจำหน่ายเป็นผักสด



แปลงนาผักหลอด คุณวรากรณ์ เถื่อนวงษ์จ้ำ



หน่อพันธุ์สำหรับปลูก

พ่อบายเล่าว่า ในอดีต ผักหลอด หรือผักตบไทย (*Pontederia hastata* L.) คือพืชที่ขึ้นอยู่ทั่วไปตามห้วยหนองคลองบึง และเป็นรสชาติแห่งความทรงจำที่ได้กินมาตั้งแต่สมัยปู่ย่าตายาย แต่เมื่อวิถีการพัฒนาพื้นที่เปลี่ยนไป มีการขุดลอกแหล่งน้ำธรรมชาติ ผักหลอดที่หลายคนมองว่าเป็นเพียงวัชพืชจึงค่อย ๆ สูญหายไปจากแหล่งกำเนิดเดิม

เมื่อประกอบกับทัศนคติที่มองว่าการทำนาเพียงอย่างเดียวให้ผลผลิตไม่เพียงพอ พ่อบายจึงตัดสินใจเปลี่ยนเข็มทิศชีวิตมาสืบเสาะหาต้นพันธุ์ผักหลอดกลับมาฟูมฟักในพื้นที่ของตนเองประมาณ 1 ไร่ เพื่อปลูกพืชที่สามารถเก็บเกี่ยวผลผลิตได้ทุกวัน ซึ่งผักหลอดกลายเป็นคำตอบที่สมเหตุสมผลที่สุด เพราะปลูกง่าย ดูแลน้อย และทนทานต่อสภาพแวดล้อม โดยปัจจุบันพ่อบายสามารถเก็บดอกสดจำหน่ายได้ยาวนานตั้งแต่เดือนเมษายนถึงกันยายน และยังสร้างรายได้เสริมจากการจำหน่ายหน่อพันธุ์ได้อีกด้วย

“การปลูกพืชต้องคำนึงถึงตลาดรองรับ และความต้องการควบคู่กันไป” คือหลักคิดสำคัญที่ทำให้พ่อบายประสบความสำเร็จ เขาไม่ได้เพียงแค่ปลูกเพื่ออนุรักษ์ แต่เขากำลังเปลี่ยนพืชจากธรรมชาติให้กลายเป็นพืชเศรษฐกิจในท้องถิ่น สร้างรายรับให้ครอบครัวได้ทุกวัน พร้อมกับทำหน้าที่เป็นผู้พิทักษ์พันธุกรรมผักพื้นบ้านไม่ให้สูญหายไปจากแผ่นดินเกิด

ถั่วพูกินราก : ความมั่นคงทางอาหารที่ "ซ่อนอยู่ใต้ดิน"

ในขณะที่โลกกำลังมองหาแหล่งอาหารใหม่ ๆ แต่พืชอัตลักษณ์แห่งโภชนาการอย่างถั่วพูกินราก (*Psophocarpus tetragonolobus* (L.) DC.) กลับกำลังนับถอยหลังสู่การเลือนหาย ถั่วพูพื้นบ้านพันธุ์หนักชนิดนี้มิได้ให้เพียงฝักสด แต่มีความโดดเด่นอยู่ที่การสะสมอาหารไว้ในรากจนเกิดเป็นหัวใต้ดิน ซึ่งเปี่ยมไปด้วยสรรพคุณทางยาในการบำรุงร่างกายและแก้อ่อนเพลียตามตำรับสมุนไพรไทย

ปัจจุบันความอยู่รอดของพันธุกรรมล้ำค่านี้ฝากไว้กับความมุ่งมั่นของเกษตรกรเพียงหนึ่งเดียว ณ ตำบลคลองข่อย อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี คือคุณปิยะ สังข์วิเวก ผู้เปรียบเสมือนปราชญ์ท้องถิ่นที่พยายามอนุรักษ์ตั้งแต่เมล็ดพันธุ์ วิธีการปลูกที่ประณีต ไปจนถึงกรรมวิธีการปรุงรากถั่วพูอย่างถูกวิธีตามภูมิปัญญาพื้นบ้านที่สืบถอดกันมา เพื่อขจัดพิษเบื่อเมา และคงไว้ซึ่งรสสัมผัสที่เหนียวนุ่มหนึบพร้อมกลิ่นหอมเฉพาะตัวอันเป็นเอกลักษณ์ อย่างไรก็ตาม อนาคตของถั่วพูกินรากกำลังเผชิญกับบททดสอบครั้งใหญ่ ทั้งจากการเปลี่ยนแปลงสภาพพื้นที่เกษตรกรรมไปสู่กิจกรรมทางเศรษฐกิจอื่น ปัญหาการขาดแคลนแหล่งน้ำที่มีประสิทธิภาพ รวมถึงจำนวนเกษตรกรผู้สืบทอดที่ลดน้อยลง ปัจจัยเหล่านี้ไม่เพียงแต่คุกคามการคงอยู่ของพืชชนิดหนึ่งเท่านั้น แต่ยังหมายถึงการสูญสลายของวัฒนธรรมอาหาร และมรดกทางพันธุกรรมพืชพื้นบ้านที่ไม่อาจหาจากที่ใดมาทดแทนได้



แปลงปลูกถั่วพูกินราก โดยเกษตรกรจะปลูกผสมพร้อมข้าวโพดฝักสด เมื่อเก็บเกี่ยวข้าวโพดแล้วจะปล่อยลำต้นส่วนโคนข้าวโพดไว้เพื่อเป็นหลักให้ต้นถั่วพูเลื้อยขึ้น



การเก็บเกี่ยวรากถั่วพูด้วยความประณีต เนื่องจากรากมีขนาดเล็กกว่าพืชบริโภคหัวชนิดอื่น



ฝักถั่วพูกินรากสามารถรับประทานได้เหมือนพันธุ์ทั่วไป



เกษตรกรจะขุดรากเมื่อพืชมีอายุได้ประมาณ 6 เดือน



รากของถั่วพูที่ต้มสุกแล้ว ต้องใช้เวลาต้มไม่น้อยกว่า 5 ชั่วโมง



คุณยายลาเตรียมผลผลิตจัดส่งร้านอาหาร ในจังหวัดภูเก็ต



แปลงปลูกผักลิ้นห่านริมทะเล ณ หาดไม้ขาว จังหวัดภูเก็ต



ต้นผักลิ้นห่านที่พร้อมตัดจำหน่าย



ลักษณะต้นและดอกของผักลิ้นห่าน

ผักลิ้นห่าน : มรดกจากเกลียวคลื่น และการฟื้นคืนของอัญมณีแห่งหาดไม้ขาว

ผักลิ้นห่าน (*Launaea sarmentosa* (Willd.) Kuntze) เปรียบเสมือนอัญมณีสีเขียวแห่งชายหาดภูเก็ตที่เคยเกือบจะกลายเป็นเพียงความทรงจำ คุณตาบิน แซ่เอียด (วัย 78 ปี) และคุณยายลา แซ่เอียด (วัย 76 ปี) สองสามีภรรยาผู้ผูกพันกับผืนทรายบ้านไม้ขาวมาอย่างยาวนาน เล่าให้ฟังว่า ในอดีตผักใบเรียวยาวคล้ายลิ้นห่านชนิดนี้ขึ้นอยู่ดาษดื่นตามริมหาด เป็นผักพื้นบ้านดั้งเดิมที่ชาวบ้านหาได้ง่าย และนิยมนำมาปรุงเมนูต้มกะทิ รสชาติมันปนขมอันเป็นเอกลักษณ์

ทว่าจากเหตุการณ์สึนามิ และการพัฒนาพื้นที่ชายหาดให้กลายเป็นแหล่งท่องเที่ยว และที่พักแรม กลับทำให้ที่อยู่อาศัยตามธรรมชาติของผักลิ้นห่านถูกทำลายลง จนค่อย ๆ เลือนหายไปจากถิ่นกำเนิดเดิมท่ามกลางความเสียดายของคนในพื้นที่ แต่แล้วความหวังก็กลับมาอีกครั้ง เมื่อคุณยายลาไปพบต้นพันธุ์ผักลิ้นห่านที่ยังหลงเหลืออยู่โดยบังเอิญในพื้นที่ที่ห่างไกลจากชายหาดขึ้นไป ด้วยความตั้งใจที่จะรักษาพืชผักที่คุ้นเคยมาทั้งชีวิตไม่ให้สูญหาย คุณยายจึงนำต้นพันธุ์นั้นกลับมาขยายพันธุ์ และฟูมฟักปลูกเลี้ยงอย่างพิถีพิถัน จากจุดเริ่มต้นเพียงเพื่อต้องการเก็บไว้บริโภคเองในครัวเรือน ความพยายามในการดูแลรักษาอย่างต่อเนื่องกลับส่งผลลัพธ์ที่ยิ่งใหญ่

ในวันนี้ แปลงปลูกผักลิ้นห่านของคุณตา และคุณยายไม่เพียงแต่ทำหน้าที่พิทักษ์พันธุกรรมพืชไม่ให้สูญไปจากเกาะภูเก็ตเท่านั้น แต่ยังสร้างรายได้ที่มั่นคง และยั่งยืนให้กับครอบครัว เนื่องจากความต้องการของตลาดที่โหยหารสชาติดั้งเดิม ซึ่งพิสูจน์ให้เห็นว่าความพยายามของคุณตาคุณยาย ไม่ใช่แค่การรักษาอดีตเพราะไม่อยากให้รสชาติดั้งเดิมหายไปเท่านั้น แต่คือการสร้างโอกาสใหม่ให้กับอนาคตของชุมชน ที่สามารถเติบโตไปพร้อมกับรากเหง้าของท้องถิ่นได้อย่างภาคภูมิใจ

ผักขี้บ่อ : รสชาติแห่งลำน้ำมูลที่คืนถิ่นด้วยมือเกษตรกร





ลักษณะแปลงนาผักขี้บ่อริมแม่น้ำมูล



ลักษณะดอกของผักขี้บ่อ

ในอดีตตามแนวหาดทรายชายน้ำริมลุ่มน้ำมูล พืชพรรณท้องถิ่นอย่างผักขี้บ่อ (*Bonnaya tenuifolia* (Colsm.) Spreng.) เคยขึ้นอยู่อย่างหนาแน่น ทว่าปัจจุบันพืชชนิดนี้ได้เผชิญกับวิกฤตครั้งใหญ่จากการเปลี่ยนแปลงของระบบนิเวศเมื่อกิจกรรมการดูดทราย และการปรับเปลี่ยนหน้าดินริมฝั่งแม่น้ำ ส่งผลกระทบโดยตรงต่อถิ่นกำเนิดตามธรรมชาติ เป็นเหตุให้ผักพื้นบ้านดั้งเดิมที่เคยคุ้นตาค่อย ๆ เลือนหายไปจากริมฝั่งน้ำอย่างน่าเสียดาย

ทว่า...สายใยระหว่างผู้คนกับพืชท้องถิ่นยังไม่ขาดสะบั้นลงเสียทีเดียว เพราะยังมีเกษตรกรผู้มองเห็นคุณค่า และมุ่งมั่นที่จะรักษา***รสชาติอันเป็นเอกลักษณ์***นี้ไม่ให้สูญหายไปกับสายน้ำอย่างแม่ชื่น พรบุญ เกษตรกรบ้านม่วงน้อย ตำบลท่าหาดยาว อำเภอโพนทราย จังหวัดร้อยเอ็ด ผู้ถ่ายทอดเรื่องราวให้เราฟังว่า แต่เดิมผักขี้บ่อเป็นผักตามฤดูกาลที่หาได้ง่าย แต่เมื่อสภาพแวดล้อมเปลี่ยนไปจนเสี่ยงต่อการสูญพันธุ์ แม่ชื่นจึงได้นำต้นพันธุ์จากธรรมชาตินั้นมาฟูมฟัก และทดลองเพาะปลูกในแปลงนาของตนเอง

การดำรงอยู่ของผักขี้บ่อในวันนี้จึงเป็นอีกหนึ่งเครื่องยืนยันว่า การอนุรักษ์ที่เห็นผลที่สุดคือ***การทำให้พืชนั้นยังถูกปลูก และถูกกิน*** แม้พื้นที่ต้นกำเนิดจะเปลี่ยนไป แต่ด้วยความมุ่งมั่นของเกษตรกรที่นำพืชเหล่านี้มาไว้ในครัวเรือน และตลาดชุมชน ผักขี้บ่อจึงยังคงทำหน้าที่เป็นมรดกทางพันธุกรรมที่มีชีวิต และพร้อมจะถูกส่งต่อรสชาติแห่งจิตวิญญาณลุ่มน้ำมูลนี้สู่คนรุ่นหลังสืบไป

ถั่วกาหยี : จากความทรงจำในรสฝีมือยาย สู่พืชเศรษฐกิจฉบับคนรุ่นใหม่



ลักษณะดอกของถั่วกาหยี



ลักษณะของผลถั่วกาหยี



แปลงปลูกถั่วกาหยี อายุ 2 เดือน เริ่มให้ผลผลิต

คุณบีกำลังบรรจุถั่วกาหยีสดส่งลูกค้าออนไลน์

ในโลกของคนรุ่นใหม่ที่ชีวิตหมุนไปตามจังหวะของสายงานไอที คุณบี (วิไลพร วิจิตรวงศ์) ลูกหลานชาวคุระบุรี จังหวัดพังงา คือหนึ่งในตัวแทนของสาวออฟฟิศที่มองหาความมั่นคงในรูปแบบที่แตกต่าง เธอไม่ได้มองหาโอกาสในตึกสูง แต่กลับย้อนกลับไปหา***รากเหง้า*** ของพืชกินได้ที่ใกล้จะเลือนหาย โดยมีโจทย์สำคัญคือต้องเป็นพืชที่ปลูกง่าย ทนทานต่อโรคและแมลง ไม่ต้องใช้ต้นทุนสูง แต่มีคุณค่าในตัวเอง

ภาพความทรงจำเมื่อครั้งคุณยายซื้อถั่วกาหยี (*Ipomoea muricata* (L.) Jacq.) มาใส่ในแกงไตปลาให้รับประทาน คือจุดเริ่มต้นที่ทำให้คุณบีฉุกคิดถึงพืชที่หาทานยาก และไม่ค่อยพบเห็นทั่วไปในปัจจุบัน เธอจึงขอให้คุณยายช่วยเสาะหาเมล็ดพันธุ์จากแหล่งปลูกดั้งเดิมเพื่อนำมาทดลองปลูกด้วยตนเอง

ตลอด 4 ปีแห่งการฟูมฟัก คุณบีพิสูจน์ให้เห็นว่า ถั่วกาหยีไม่ใช่แค่ผักพื้นบ้านที่รอวันสูญหาย แต่เป็นพืชเศรษฐกิจที่มีอนาคตไกล เธอใช้ทักษะการตลาดออนไลน์นำเสนอถั่วกาหยีสู่โลกกว้าง ทั้งในรูปแบบฝักสดส่งตรงถึงครัว และเมล็ดพันธุ์สำหรับผู้ที่อยากนำไปปลูกต่อ

การเปลี่ยนจากพืชในความทรงจำให้กลายเป็นพืชในแปลงปลูก แม้อาจเริ่มจากความตั้งใจที่จะสร้างรายได้เสริมที่มั่นคง แต่ลึกไปกว่านั้น สิ่งที่เกิดขึ้นโดยไม่รู้ตัวคือการทำหน้าที่***พิทักษ์วัฒนธรรมอาหาร*** ไปพร้อมกับการอนุรักษ์พันธุกรรมพืช เพราะการทำให้พืชพื้นบ้านกลับมาอยู่ในจานอาหาร และมีพื้นที่ในตลาดอีกครั้ง คือการทำให้มรดกทางธรรมชาติมีชีวิตขึ้นมาใหม่ และเป็นการอนุรักษ์ที่ยั่งยืนที่สุดผ่านการนำมาใช้ประโยชน์ให้เห็นคุณค่าจริงในวิถีชีวิต

บทสรุป : อนุรักษ์ควบคู่การใช้ประโยชน์ เพื่ออนาคตผักพื้นบ้านไทย

ในมุมมองของนักวิจัย ผักพื้นบ้านไม่ใช่เพียงแหล่งอาหาร แต่เป็นทรัพยากรพันธุกรรมล้ำค่าที่เป็นรากฐานของความมั่นคงทางอาหาร และความหลากหลายทางชีวภาพ การที่เกษตรกรปลูก และคัดเลือกพันธุ์อย่างต่อเนื่องในพื้นที่จริง ถือเป็นการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชในแหล่งปลูก (on-farm conservation) ที่มีชีวิต ซึ่งมีความสำคัญยิ่งกว่าการเก็บรักษาเมล็ดพันธุ์ในธนาคารเชื้อพันธุ์เพียงอย่างเดียว เพราะเป็นการทำให้พืชยังคงดำรงอยู่ในระบบอาหาร และวิถีชีวิตของชุมชน

การฟื้นฟูผักพื้นบ้านให้คงอยู่อย่างยั่งยืนต้องอาศัยการขับเคลื่อนที่ล้อไปพร้อมกันในหลายมิติ ตั้งแต่การสนับสนุนงานวิจัยเชิงลึกโดยภาครัฐ ไปจนถึงการส่งเสริมให้เกษตรกรสามารถใช้ประโยชน์จากพืชเหล่านั้นได้จริงในเชิงพาณิชย์ ทางเดินต่อไปจึงต้องมุ่งเน้นการสร้างการรับรู้เพื่อกระตุ้นการบริโภค และการพัฒนาช่องทางตลาดให้เข้าถึงผู้บริโภคยุคใหม่ได้อย่างกว้างขวาง เพราะแม้ผักพื้นบ้านจะดูเป็นพืชต้นเล็ก ๆ ในสายตาใครหลายคน แต่แท้จริงแล้วคือมรดกทางวัฒนธรรม และองค์ความรู้ท้องถิ่นที่ทรงพลัง การอนุรักษ์พืชพรรณเหล่านี้จึงเท่ากับการรักษาจิตวิญญาณ และวิถีชีวิตให้สามารถเติบโต และส่งต่อสู่คนรุ่นหลังได้อย่างสง่างาม และยั่งยืน

รายงาน
จินตน์กานต์ งามสุทธา



https://www.เกษตรกรออนไลน์.com

https://www.disthai.com

GI กระท้อน (ตอนที่ 1) เครื่องหมายการันตีแหล่งผลิต

เมื่อไม่นานมานี้ มีข่าวเรื่องผู้สูงอายุกลืนเม็ดกระท้อน มีอาการปวดท้องรุนแรง ความดันโลหิตสูง หายใจหอบ จนต้องผ่าตัดฉุกเฉินเนื่องจากกระเพาะอาหารทะลุ และลำไส้ฉีกขาดด้วยสาเหตุที่เม็ดกระท้อนมีความแข็ง และมีแง่งที่แหลมคม ทำให้นึกขึ้นได้ว่า เรามักได้ยินคำเตือนเรื่องนี้มาอย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะในช่วงที่กระท้อนเริ่มวางจำหน่าย

กระท้อนอาจไม่ใช่ผลไม้ที่เป็นที่นิยมของผู้บริโภคมากนัก ด้วยรสชาติที่ (เขาว่ากันว่า ไม่ว่าอย่างไรก็) อมเปรี้ยวและฝาด แต่นี่แหละคือ *เสน่ห์ของรสชาติที่หาไม่ได้จากผลไม้ชนิดอื่น* กระท้อนเป็นผลไม้ชนิดเดียวที่ผู้เขียนตั้งหน้าตั้งตารอคอย และพร้อมจ่ายแบบไม่คำนึงถึงราคามาโดยตลอด

พื้นที่เพาะปลูกกระท้อนของประเทศไทยส่วนใหญ่อยู่ที่ภาคกลาง ตะวันออก และภาคใต้ โดยพันธุ์ที่นิยมปลูกในปัจจุบัน ได้แก่

พันธุ์ทับทิม ปลูกง่าย โตเร็ว ผลค่อนข้างเล็ก น้ำหนักประมาณ 200 กรัมต่อผล ผลกลมแป้น เนื้อบางนิ่ม ปุยหนา มีปุยแทรกเนื้อ รสหวานอมเปรี้ยว ให้ผลดก และแก่เร็ว ประมาณเดือนพฤษภาคมสามารถเก็บเกี่ยวผลผลิตได้ หากผลแก่แล้วยังไม่เก็บเกี่ยว ผลจะแตกง่าย และหากฝนตกชุกจะทำให้ไส้แดง

พันธุ์ทับทิมทอง ผลกลม หรือกลมสูง มีน้ำหนัก 400-800 กรัมต่อผล ขั้วสั้น ผิวสีเหลืองทอง ขรุขระเล็กน้อย โดยเฉพาะด้านขั้วผล ส่วนก้นผลเรียบ เนื้อหนาแน่น มีปุยแทรกเนื้อ รสหวานอมเปรี้ยว และฝาดเล็กน้อย ปุยหุ้มเมล็ดฟู รสหวาน เมล็ดใหญ่ สามารถเก็บเกี่ยวผลผลิตได้ในเดือนพฤษภาคม

พันธุ์เทพรส ผลกลมสูงเล็กน้อย มีน้ำหนัก 250-500 กรัมต่อผล ขั้วสั้น ผิวเรียบ มีขนอ่อน สีน้ำตาลเข้ม สันด้านข้างบริเวณพูของเมล็ดนูนชัดเจนกว่าพันธุ์อื่น เนื้อหนานุ่ม มีปุยแทรกเนื้อ รสหวานอมเปรี้ยว ปุยหุ้มเมล็ดรสหวานจัด เมล็ดใหญ่ เก็บผลได้ช่วงเดือนมิถุนายนถึงกรกฎาคม

พันธุ์นิ่มนวล กลายพันธุ์มาจากพันธุ์ทับทิม เดิมชื่อพันธุ์ “เมล็ดในทับทิม” ผลกลม ขนาดปานกลาง น้ำหนัก 300-600 กรัมต่อผล มีขั้วสั้น ผิวเรียบ สีเหลืองอมน้ำตาล เปลือกบาง เนื้อหนานิ่มกว่าพันธุ์ทับทิม ปุยแทรกเนื้อ รสหวานอมเปรี้ยว ปุยหุ้มเมล็ดหนาฟู รสหวานจัด เมล็ดไม่ใหญ่นัก เป็นพันธุ์ที่ให้ผลดก สามารถเก็บเกี่ยวผลผลิตได้ช่วงเดือนมิถุนายนถึงกรกฎาคม

พันธุ์ปุยฝ้าย คาดว่า กลายพันธุ์มาจากพันธุ์ทองหยิบ เพราะมีลักษณะคล้ายกัน ผลค่อนข้างใหญ่ มีน้ำหนัก 400-800 กรัมต่อผล ขั้วผลสั้น ผลมีขนนุ่มปกคลุม ผิวสีเหลืองอมน้ำตาล เปลือกบาง ผลด้านใกล้กับขั้วจะนูนขึ้น หรือขรุขระเล็กน้อย ก้นผลเรียบ เนื้อหนานุ่ม มีปุยแทรกเนื้อจนถึงเปลือก รสหวานอมเปรี้ยว ไม่ฝาด ปุยหุ้มเมล็ดหนาฟู รสหวานจัด เมล็ดโตแบน เก็บเกี่ยวผลผลิตได้ในช่วงเดือนมิถุนายนถึงกรกฎาคม

พันธุ์อีล่า พบโดยนายกุล แย้มแพ ซึ่งนำเมล็ดกระท้อนมาปลูกเมื่อ พ.ศ. 2471 ผลผลิตที่ได้มีคุณภาพดีกว่าต้นเดิม แต่เก็บเกี่ยวได้ช้ากว่าพันธุ์อื่น จึงเรียกว่า “อีล่า” ลักษณะเด่นคือ ใบใหญ่ และผลใหญ่กว่าพันธุ์อื่น ขั้วผลใหญ่ ผลดกมาก ติดผลง่าย ร่วงยาก ปุยหนา รสหวานจัด และมีกลิ่นหอมอ่อน ๆ ออกดอกในเดือนกุมภาพันธ์ เก็บเกี่ยวผลผลิตได้ช่วงเดือนสิงหาคมถึงกันยายน ทำให้สามารถขายได้ราคากว่าพันธุ์อื่น ๆ

GI ลายเซ็นแสดงแหล่งผลิตแบบเฉพาะเจาะจง

การขึ้นทะเบียน GI (Geographical Indication หรือสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์) ไม่ใช่เรื่องใหม่ แต่การจะได้มาก็ไม่ใช่เรื่องง่าย ต้องมีการตรวจสอบ วินิจฉัย ดำเนินการหลายขั้นตอน การขึ้นทะเบียน GI คือ การขึ้นทะเบียนสินค้าที่มาจากแหล่งผลิตเฉพาะเจาะจง ซึ่งดำเนินการโดยกรมทรัพย์สินทางปัญญา เพื่อคุ้มครองสินค้าที่มีคุณภาพ หรือชื่อเสียงที่เกิดจากสภาพภูมิประเทศ ภูมิอากาศ และภูมิปัญญาท้องถิ่น นับว่าเป็นการสร้างแบรนด์ท้องถิ่น และเพิ่มมูลค่าสินค้า กระท้อนก็เป็นสินค้าอย่างหนึ่งที่มีการขึ้นทะเบียน GI ปัจจุบันมี 5 รายการ ได้แก่

1. กระท้อนห่อบางกร่าง จังหวัดนนทบุรี
2. กระท้อนตะลุง จังหวัดลพบุรี
3. กระท้อนนาปริกสตูล จังหวัดสตูล
4. กระท้อนทองใบใหญ่บางเจ้าฉ่า จังหวัดอ่างทอง
5. กระท้อนคลองน้อย จังหวัดสุราษฎร์ธานี

แต่ละรายการจะ***มีที่มา มีความพิเศษอย่างไร***
โปรดติดตามต่อในฉบับหน้า

ขอขอบคุณข้อมูล : กรมทรัพย์สินทางปัญญา
https://ipthailand.go.th/th/
https://rpplant.royalparkrajapruek.org/Display/details_fn/5306



https://www.wongnai.com/recipes/ugc

https://cooking.kapook.com/view197472.html

ฉีกซอง
อังคณา สุวรรณกูฏ



พืช EL ในกฎหมายกักพืช

ความพยายามให้อาหารไทยเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมบริโภคในทั่วทุกมุมโลก มีมาอย่างช้านาน อาหารไทยหลายชนิดเป็นที่ติดอกติดใจของหลายชนชาติ ไม่ว่าจะเป็น ผัดไทย ต้มยำกุ้ง แกงเขียวหวาน แกงมัสมั่น หรือแม้แต่ต้มข่าไก่ รายการอาหารเหล่านี้ในแต่ละปีจะได้รับการจัดอันดับในระดับต้น ๆ ของอาหารที่ต่างชาติให้ความนิยม ซึ่งผลกระทบที่เกิดขึ้นตามมาคือ วัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหารเป็นที่ต้องการของตลาดต่างประเทศ ส่งผลให้มีการพัฒนาสูตรของเครื่องแกง เครื่องปรุงสำเร็จรูป จนถึงผลิตภัณฑ์ที่พร้อมรับประทาน ส่งไปจำหน่ายในต่างประเทศเป็นจำนวนมาก อย่างไรก็ตาม พื้นฐานของวัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหารเหล่านี้ คือ พืชผักสวนครัวต่าง ๆ ซึ่งคนไทยที่มีพื้นที่สำหรับเพาะปลูกมักจะปลูกเพื่อบริโภคในครัวเรือน เช่น พริก ขิง ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด กระเพรา โหระพา พืชผักเหล่านี้จึงเป็นที่ต้องการของตลาดในต่างประเทศเช่นกัน โดยการส่งออกพืชผักดังกล่าว ต้องเป็นไปตามมาตรฐานของประเทศคู่ค้า และข้อกำหนดของประเทศไทยประกอบกัน

“ฉีกซอง” จำไม่ได้ว่าเคยนำเรื่องพืช EL ที่อยู่ภายใต้พระราชบัญญัติกักพืช พ.ศ. 2507 และที่แก้ไขเพิ่มเติม มาขยายให้ท่านผู้อ่านทราบแล้ว หรือไม่ หากเคยก็ถือเสียว่าเป็นการปรับปรุงข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับพืช EL ให้เป็นปัจจุบัน แต่หากยังไม่เคยนำประเด็นดังกล่าวมานำเสนอ ก็ให้นับว่า เป็นการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ไปพร้อมกัน ทำไมจึงต้องมีการกำหนดพืชดังกล่าวไว้ในกฎหมายฉบับนี้ และมีความสำคัญอย่างไร โปรดติดตาม

ที่มาของพืช EL

ประเด็นที่มาของการกำหนดมาตรการควบคุมพิเศษเพิ่มเติมจากการตรวจสอบศัตรูพืชปกติ ณ ด่านตรวจพืช เพื่อป้องกันไม่ให้ศัตรูพืชติดออกไปกับสินค้าที่ส่งออกตามหลักการของประเทศภาคีสมาชิกอนุสัญญาว่าด้วยการอารักขาพืชระหว่างประเทศ (International Plant Protection Convention : IPPC) และมาตรการภายใต้พระราชบัญญัติกักพืช พ.ศ. 2507 และที่แก้ไขเพิ่มเติม เป็นผลมาจากในช่วงปี 2549-2554 ไทยได้รับการแจ้งเตือนจากสหภาพยุโรป นอร์เวย์ และสมาพันธรัฐสวิส เกี่ยวกับการตรวจพบศัตรูพืช และสารตกค้างปนเปื้อนไปกับสินค้าพืชที่ส่งออกอย่างต่อเนื่อง รวมกว่า 700 ครั้ง ซึ่งส่งผลกระทบต่อชื่อเสียงของสินค้าไทยเป็นอย่างยิ่ง หากประเทศไทยไม่ดำเนินการใด ๆ สหภาพยุโรปพร้อมที่จะระงับการนำเข้าสินค้าพืชผักเหล่านี้จากประเทศไทยในทันที หากพบว่า มีการแจ้งเตือนการพบศัตรูพืชในกลุ่มพืชที่เป็นปัญหามากกว่า 5 ครั้งต่อปี

ผลจากการแจ้งเตือน และแนวทางการดำเนินการของสหภาพยุโรป กรมวิชาการเกษตรซึ่งเป็นผู้รับผิดชอบในการตรวจส่งออกเพื่อรับรองสุขอนามัยพืช จึงได้อาศัยอำนาจตามพระราชบัญญัติกักพืช พ.ศ. 2507 และที่แก้ไขเพิ่มเติม ออกประกาศกรมวิชาการเกษตรเพื่อกำหนดมาตรการควบคุมพิเศษสำหรับการส่งออกผักและผลไม้สดไปสหภาพยุโรป นอร์เวย์ และสมาพันธรัฐสวิส โดยเป็นระบบบัญชีรายชื่อโรงคัดบรรจุ (Establishment List : EL) มีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 14 มีนาคม 2554 ประกาศดังกล่าว คือ ประกาศกรมวิชาการเกษตร เรื่อง การออกใบรับรองสุขอนามัยพืชและใบรับรองสุขอนามัยสำหรับสินค้าพืชผักสดไปสหภาพยุโรป นอร์เวย์ และสมาพันธรัฐสวิส ซึ่งพืชภายใต้มาตรการ EL ในประกาศฉบับนี้มีจำนวน 5 กลุ่ม 16 ชนิดพืช ได้แก่ *Ocimum* spp. (กะเพรา โหระพา แมงลัก ยี่หร่า) *Capsicum* spp. (พริกหยวก พริกชี้ฟ้า พริกขี้หนู) *Solanum melongena* (มะเขือเปราะ มะเขือยาว มะเขือม่วง มะเขือเหลือง มะเขือขาว มะเขือขื่น) *Momordica charantia* (มะระจีน มะระขี้นก) และ *Eryngium foetidum* (ผักชีฝรั่ง) โดยกรมวิชาการเกษตรจะออกใบรับรองสุขอนามัยพืช (Phytosanitary Certificate) และใบรับรองสุขอนามัย (Health Certificate) ให้กับพืชผักที่จะส่งออกไปสหภาพยุโรป นอร์เวย์ และสมาพันธรัฐสวิส ก็ต่อเมื่อผู้ส่งออกได้ปฏิบัติตามมาตรการควบคุมพิเศษที่กำหนดเท่านั้น โดยคาดหวังว่ามาตรการดังกล่าวจะเป็นการแก้ไขปัญหาด้านสุขอนามัยพืชในผักสดได้จริง





ต่อมาในปี 2555 ปัญหาดังกล่าวได้ขยายไปสู่พืชชนิดอื่น โดยกรมวิชาการเกษตรยังคงได้รับการแจ้งเตือนจากสหภาพยุโรป ดังนั้น เพื่อนำมาตรการดังกล่าวมาควบคุมพืชที่ส่งออกไปสหภาพยุโรป นอร์เวย์ และสมาพันธรัฐสวิสเพิ่มเติม จึงออกประกาศกรมวิชาการเกษตร เป็นฉบับที่ 2 กำหนดชนิดพืชเพิ่มขึ้นอีก 6 ชนิด คือ ถั่วฝักยาว คะน้า กวางตุ้ง ผักชีไทย สะระแหน่ และขึ้นฉ่าย โดยมีเป้าหมายเพื่อแก้ไขปัญหาสารตกค้าง และการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ ก่อนที่จะมาปรับปรุงประกาศอีกครั้งในปี 2556 รวมรายชื่อชนิดพืชที่อยู่ในมาตรการดังกล่าวเป็น 11 กลุ่ม 22 ชนิดพืช



มาตรการควบคุมพิเศษเริ่มแรก

ในประกาศกรมวิชาการเกษตร ฉบับปี 2554 ได้กำหนดมาตรการในการควบคุมพิเศษ โดยกำหนดให้ผู้ส่งออก/โรงคัดบรรจุต้องมาขึ้นทะเบียนเป็นผู้ส่งออกผักและผลไม้สดไปยังสหภาพยุโรป นอร์เวย์ และสมาพันธรัฐสวิส รับผิดชอบโดยสำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช (ปัจจุบัน คือ กองพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าพืช) ผลผลิตต้องมาจากแปลงเกษตรกรเครือข่ายของโรงคัดบรรจุ ภายใต้มาตรการการจัดการแปลงที่ควบคุมการใช้ปัจจัยการผลิตให้เป็นไปตามมาตรฐาน และสามารถทวนสอบได้ โดยแสดงเอกสารหลักฐานของการเป็นเกษตรกรเครือข่าย ได้แก่ สรุปรายชื่อชนิดพืช รายชื่อเกษตรกร รหัสแปลง แผนการปลูก ช่วงเวลาเก็บเกี่ยว ผลผลิตต่อพื้นที่ปลูก สำเนารับรองแปลง GAP (ถ้ามี) แผนและผลการควบคุมการจัดการแปลง และเอกสารสัญญาระหว่างเกษตรกรและโรงคัดบรรจุ

ในขณะที่โรงคัดบรรจุ ต้องได้รับมาตรฐาน GMP มีการประยุกต์ใช้ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (HACCP) โดยต้องแสดงหลักฐานการได้รับการรับรอง GMP แผนการผลิตพืชและกำลังการผลิตต่อวัน ต่อสัปดาห์ ต่อเดือน แผนและผลการควบคุมระบบคุณภาพและความปลอดภัยของสินค้า ตั้งแต่การรับวัตถุดินจนกระทั่งถึงผลิตภัณฑ์สุดท้าย เอกสารการทวนสอบระบบการควบคุมด้านเชื้อจุลินทรีย์ สารตกค้าง และศัตรูพืช มีระบบการตรวจสอบย้อนกลับตลอดกระบวนการผลิต สามารถเรียกคืนผลิตภัณฑ์ได้

ส่วนผู้ส่งออก/โรงคัดบรรจุพืชตามรายชื่อที่ประกาศ ต้องควบคุมคุณภาพ และความปลอดภัยให้เป็นไปตามแผน และส่งผลการควบคุมให้กรมวิชาการเกษตรทุก 3 เดือน กำหนดให้เจ้าหน้าที่ของกรมวิชาการเกษตรตรวจติดตามแปลงเกษตรกรอย่างน้อย 1 ครั้งต่อการผลิต และติดตามโรงคัดบรรจุอย่างน้อย 1 ครั้งต่อปี โดยทั้งแปลงการผลิต และโรงคัดบรรจุ เจ้าหน้าที่ของกรมวิชาการเกษตรสามารถเข้าตรวจสอบข้อมูลได้หากมีข้อสงสัย โดยไม่ต้องแจ้งล่วงหน้า และหากผู้ส่งออก/โรงคัดบรรจุมีการเปลี่ยนแปลงข้อมูลที่เกี่ยวข้อง ต้องแจ้งให้กรมวิชาการเกษตรทราบล่วงหน้าอย่างน้อย 7 วัน ทั้งนี้ หากพบการแจ้งข้อมูลอันเป็นเท็จ กรมวิชาการเกษตรจะยกเลิกสิทธิของพืชทุกชนิด และถอนรายชื่อออกจาก EL และดำเนินการตามกฎหมายต่อไป

มาตรการควบคุมพิเศษ แบบเพิ่มพิเศษ

จากการประกาศบังคับใช้มาตรการควบคุมพิเศษกับสินค้ากลุ่มพืชผักตามที่แนบท้ายประกาศ ส่งผลให้ประเทศไทยระงับการส่งออกพืชกลุ่มดังกล่าวในช่วงแรก เพื่อจัดการระบบการควบคุมให้เป็นไปตามประกาศตั้งแต่เดือนมีนาคม 2554 จนสามารถส่งออกได้อีกครั้งเมื่อวันที่ 25 พฤษภาคม 2554 อย่างไรก็ตาม มาตรการดังกล่าว ยังไม่มีบทลงโทษที่กำหนดไว้อย่างชัดเจน และยังพบการแจ้งเตือนจากประเทศคู่ค้า กรมวิชาการเกษตรจึงได้ออกประกาศกรมวิชาการเกษตร เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการขอและออกใบรับรองสุขอนามัยพืชสำหรับสินค้าผักผลไม้สดส่งออกไปสหภาพยุโรป นอร์เวย์ และสมาพันธรัฐสวิส พ.ศ. 2556 ซึ่งประกาศฉบับนี้ได้ให้รายละเอียดเพิ่มเติมมากขึ้นในขั้นตอนของการขอและออกใบรับรองสุขอนามัยพืชสำหรับกลุ่มพืชดังกล่าว โดยการส่งออกพืชผักภายใต้มาตรการควบคุมพิเศษ จะเป็นการขนส่งทางอากาศผ่านด่านตรวจพืชท่าอากาศยาน ปัจจุบันด่านที่ส่งออกพืชดังกล่าวมากที่สุด คือ ด่านตรวจพืชท่าอากาศยานสุวรรณภูมิ

ประกาศฉบับปี 2556 กำหนดให้ผู้ส่งออกต้องจัดเตรียมสินค้าทั้งหมดให้พนักงานเจ้าหน้าที่ตรวจก่อนการส่งออกอย่างน้อย 3 ชั่วโมง แสดงรายชื่อพืช ปริมาณ หรือน้ำหนักไว้ที่กล่องภาชนะบรรจุในที่สามารถมองเห็นชัดเจน ไม่บรรจุสิ่งอื่นนอกเหนือจากที่แสดงในแบบคำขอและบัญชีรายชื่อที่แจ้ง แยกสินค้าไม่ปะปนกันในแต่ละกล่อง เว้นแต่ลักษณะพร้อมประกอบอาหาร หรือบรรจุให้ภาชนะย่อยเดียวกัน น้ำหนักรวมไม่เกิน 500 กรัม ซึ่งพนักงานเจ้าหน้าที่จะทำการสุ่มตัวอย่างตรวจสอบตามมาตรฐานที่กำหนด และดำเนินการออกใบรับรองสุขอนามัยพืชให้ต่อไป หากพบว่าเป็นไปตามเงื่อนไขที่กำหนด ในประกาศฉบับนี้ได้กำหนดเงื่อนไขในการปฏิเสธการออกใบรับรองสุขอนามัยพืช ในประเด็นที่สำคัญ คือ การตรวจพบการซุกซ่อน การแจ้งปริมาณ หรือน้ำหนักไม่ตรงกับที่ส่งออก และการตรวจพบศัตรูพืชกักกัน หรือศัตรูพืชชนิดที่ได้รับการแจ้งเตือนจากประเทศผู้นำเข้า ไม่ว่าจะเป็นการตรวจพบที่สถานที่ให้บริการส่งออก หรือการได้รับการแจ้งเตือนจากประเทศผู้นำเข้า

สำหรับการซุกซ่อน กรณีตรวจพบ ณ สถานที่ให้บริการส่งออก ครั้งที่ 1 ปฏิเสธการออกใบรับรองสุขอนามัยพืชให้กับสินค้าทั้งหมด และแจ้งเตือนเป็นหนังสือ ครั้งที่ 2 พบการกระทำผิดซ้ำภายใน 30 วันจากครั้งที่ 1 ปฏิเสธการออกใบรับรองสุขอนามัยพืชเป็นเวลา 30 วัน และหากเป็นการแจ้งเตือนจากประเทศผู้นำเข้า จะงดให้บริการเป็นเวลา 30 วัน

กรณีปริมาณ หรือน้ำหนักไม่ตรงกับที่แจ้ง หากตรวจพบ ณ สถานที่ให้บริการส่งออก ครั้งที่ 1 จะคัดออกและออกใบรับรองสุขอนามัยพืชเฉพาะเท่าที่แจ้ง และแจ้งเตือนผู้ส่งออกเป็นหนังสือ ครั้งที่ 2 พบการทำผิดซ้ำจากครั้งแรกภายใน 30 วัน จะปฏิเสธการออกใบรับรองสุขอนามัยพืชทั้งหมด จากนั้นพนักงานเจ้าหน้าที่จะเปิดตรวจสินค้าทั้งหมดต่อเนื่อง 30 ครั้ง หรือภายในระยะเวลา 6 เดือน และหากตรวจพบครั้งที่ 3 ในช่วงเวลาของการเปิดตรวจสินค้าทั้งหมดต่อเนื่องตามมาตรการครั้งที่ 2 จะปฏิเสธการออกใบรับรองสุขอนามัยพืชเป็นเวลา 30 วัน นับถัดจากวันที่ถูกตรวจพบ และหากเป็นการแจ้งเตือนจากประเทศผู้นำเข้า ครั้งที่ 1 จะแจ้งเตือนเป็นหนังสือ และครั้งที่ 2 พบการทำผิดซ้ำจากครั้งแรกภายใน 30 วัน จะงดการออกใบรับรองสุขอนามัยพืชเป็นเวลา 30 วัน





ส่วนการตรวจพบศัตรูพืชกักกัน หรือศัตรูพืชชนิดที่ได้รับการแจ้งเตือนจากประเทศผู้นำเข้า หากเป็นการตรวจพบ ณ สถานที่ให้บริการส่งออก ครั้งที่ 1 จะให้คัดแยกส่วนที่ตรวจพบออก และออกใบรับรองสุขอนามัยพืชให้กับสินค้าที่เหลือ และแจ้งเตือนผู้ส่งออกเป็นหนังสือพร้อมคำแนะนำ หากจำเป็นพนักงานเจ้าหน้าที่อาจเข้าไปให้คำแนะนำที่แปลงเกษตรกร หรือโรงคัดบรรจุก็ได้ ครั้งที่ 2 ภายใน 30 วันจากครั้งที่ 1 โดยเป็นการตรวจพบในพืชชนิดเดิมจะคัดแยกส่วนที่ตรวจพบออก และออกใบรับรองสุขอนามัยพืชให้ในส่วนที่ไม่พบ รวมถึงงดการออกใบรับรองสุขอนามัยพืชให้กับพืชชนิดนั้นเป็นเวลา 15 วัน และการตรวจพบครั้งที่ 3 เป็นการตรวจพบศัตรูพืชในพืชชนิดเดิมภายใน 30 วัน จากครั้งที่ 2 ดำเนินการเหมือนครั้งที่ 2 แต่ขยายเวลาการงดให้บริการเป็นเวลา 30 วัน กรณีได้รับการแจ้งเตือนจากประเทศผู้นำเข้าครั้งที่ 1 ดำเนินการแจ้งเตือนเป็นหนังสือ และให้คำแนะนำแก่ผู้ส่งออกในการปรับปรุงการคัดสินค้า และการตรวจสอบศัตรูพืช ครั้งที่ 2 ภายใน 30 วันจากครั้งแรก จะแจ้งเตือนเป็นหนังสือ และงดให้บริการออกใบรับรองสุขอนามัยพืชให้กับพืชชนิดนั้นเป็นเวลา 15 วัน ส่วนครั้งที่ 3 เป็นการตรวจพบศัตรูพืชในพืชชนิดเดิมภายใน 30 วัน จากครั้งที่ 2 ดำเนินการเหมือนการตรวจพบ ณ สถานที่ให้บริการส่งออก

มาตรการควบคุมพิเศษปัจจุบัน

ประกาศฉบับปี 2556 ยังมีการบังคับใช้อย่างต่อเนื่อง และการแจ้งเตือนปัญหาการตรวจพบผิดเงื่อนไขจากสหภาพยุโรป นอร์เวย์ และสมาพันธรัฐสวิส ยังมีอย่างต่อเนื่องเกินกว่า 5 ครั้งต่อปี แต่ในมุมของผู้ส่งออกมีความเห็นต่อมาตรการตามประกาศปี 2556 ว่า ส่งผลกระทบต่อการแข่งขันทางการค้า ถึงแม้ว่าผู้ส่งออกส่วนใหญ่แก้ปัญหาด้วยวิธีการขึ้นทะเบียนไว้หลายชื่อ และหลายโรงคัดบรรจุเพื่อสลับใช้ในการส่งออก เป็นการลดความเสี่ยงในการดำเนินการทางการค้า และให้ความเห็นต่อความเข้มงวดในการจัดการศัตรูพืชว่ามีความเสี่ยงในการดำเนินการให้ปลอดจากศัตรูพืชได้ยาก โดยเห็นว่า กรมวิชาการเกษตรควรให้ความสำคัญต่อการวิจัยและพัฒนางานด้านดังกล่าว

ดังนั้น ในปี 2567 กรมวิชาการเกษตร จึงได้ออกประกาศกรมวิชาการเกษตร เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการขอและออกใบรับรองสุขอนามัยพืชสำหรับสินค้าผักผลไม้สดส่งออกไปสหภาพยุโรป นอร์เวย์ และสมาพันธรัฐสวิส (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2567 โดยปรับมาตรการให้มีความเป็นปัจจุบัน สอดคล้องกับสถานการณ์ กล่าวคือ กรณีตรวจสอบพบสินค้าผักผลไม้ที่ไม่แสดงในคำขอใบรับรองสุขอนามัยพืช โดยมีเจตนาซุกซ่อน หรือปกปิด หากตรวจพบ ณ สถานที่ให้บริการส่งออก ครั้งที่ 1 ปฏิเสธการออกใบรับรองสุขอนามัยพืชในสินค้าทุกชนิด และแจ้งเป็นหนังสือทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ ครั้งที่ 2 ตรวจพบภายใน 30 วัน ปฏิเสธการออกใบรับรองสุขอนามัยพืชในสินค้าทุกชนิด และงดการออกใบรับรองสุขอนามัยพืชไปยังประเทศปลายทางดังกล่าวเป็นเวลา 30 วัน หากเป็นการได้รับแจ้งจากประเทศปลายทาง จะออกหนังสือแจ้งเตือนไปยังผู้ส่งออกทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ และงดออกใบรับรองสุขอนามัยพืชเป็นเวลา 30 วัน ส่วนการตรวจพบการแจ้งปริมาณ

หรือน้ำหนักไม่ตรงกับที่ส่งออก หากตรวจพบ ณ สถานที่ให้บริการส่งออก ครั้งที่ 1 จะคัดออกและออกใบรับรองสุขอนามัยพืชเฉพาะเท่าที่แจ้ง และแจ้งเตือนผู้ส่งออกเป็นหนังสือทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ ครั้งที่ 2 พบการทำผิดซ้ำจากครั้งแรกภายใน 30 วัน จะปฏิเสธการออกใบรับรองสุขอนามัยพืชทั้งหมด และแจ้งเตือนผู้ส่งออกเป็นหนังสือทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ สำหรับการได้รับการแจ้งเตือนจากประเทศปลายทาง ครั้งที่ 1 จะแจ้งเตือนผู้ส่งออกเป็นหนังสือทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ และครั้งที่ 2 ได้รับการแจ้งตรวจพบซ้ำภายใน 30 วัน จากครั้งแรก พนักงานเจ้าหน้าที่จะไม่ออกใบรับรองสุขอนามัยพืชให้ผู้ส่งออกรายดังกล่าวที่ส่งออกไปยังประเทศที่แจ้งเตือนเป็นเวลา 30 วัน นับจากวันที่แจ้งทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์





กรณีการตรวจพบศัตรูพืชกักกัน หรือศัตรูพืชที่เฝ้าระวัง หากตรวจพบ ณ สถานที่ให้บริการส่งออก ในครั้งที่ 1 จะให้คัดแยกส่วนที่ตรวจพบออก และออกใบรับรองสุขอนามัยพืชให้กับสินค้าที่เหลือ และแจ้งเตือนผู้ส่งออกเป็นหนังสือทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ ครั้งที่ 2 เมื่อตรวจพบศัตรูพืชในสินค้าชนิดเดิมซ้ำภายใน 7 วัน ให้ดำเนินการเหมือนการตรวจพบในครั้งที่ 1 และหากตรวจพบครั้งที่ 3 โดยเป็นการตรวจพบศัตรูพืชในสินค้าชนิดเดิมซ้ำภายใน 7 วัน ให้ดำเนินการเหมือนครั้งที่ 1 โดยเพิ่มเติมการไม่ออกใบรับรองสุขอนามัยพืชให้กับชนิดพืชที่ตรวจพบเป็นเวลา 7 วัน นับจากวันที่ได้รับหนังสือแจ้งเตือนทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ ส่วนการตรวจพบจากประเทศปลายทาง หากเป็นผักผลไม้สดที่ไม่ใช่พืช EL ในครั้งที่ 1 แจ้งเตือนผู้ส่งออกเป็นหนังสือทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ และครั้งที่ 2 หากตรวจพบศัตรูพืชในสินค้าชนิดเดิมภายใน 15 วัน นับจากการแจ้งเตือนในครั้งที่ 1 ให้แจ้งเตือนผู้ส่งออกเป็นหนังสือทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ และไม่ออกใบรับรองสุขอนามัยพืชให้กับชนิดพืชที่ตรวจพบไปประเทศปลาย-ทางที่แจ้งเป็นเวลา 30 วัน หากเป็นพืช EL เจ้าหน้าที่แจ้งไม่ออกใบรับรองสุขอนามัยพืชสำหรับการส่งออกไปสหภาพยุโรป นอร์เวย์ และสมาพันธรัฐสวิส จนกว่าผู้ส่งออกจัดทำและเสนอแนวทางแก้ไขปัญหาที่มีประสิทธิภาพเป็นลายลักษณ์อักษร และแนวทางดังกล่าวได้รับความเห็นชอบจากเจ้าหน้าที่

ประเด็นปัญหาด้านสุขอนามัยและสุขอนามัยพืชสำหรับการส่งออกพืชภายใต้มาตรการควบคุมพิเศษ ที่เรียกกันว่า พืช EL ยังคงเป็นประเด็นที่ต้องใช้ความร่วมมืออย่างใกล้ชิดระหว่างภาครัฐ และเอกชนที่เกี่ยวข้อง ต่างฝ่ายต่างต้องทำหน้าที่ของตนเองให้ดีที่สุด เพื่อให้พืช EL สามารถเป็นไปตามมาตรฐานของสหภาพยุโรป

หากต่างฝ่ายต่างยึดผลประโยชน์ของชาติด้วยความจริงใจ และเล็งเห็นเป้าหมายในการพัฒนาร่วมกัน บทกำหนดโทษที่ต้องใช้กฎหมายมาบังคับอาจไม่จำเป็นอีกต่อไป

(ขอบคุณ : กลุ่มบริการส่งออกสินค้าเกษตร ด่านตรวจพืชท่าอากาศยานสุวรรณภูมิ กองควบคุมพืชและวัสดุการเกษตร /ข้อมูล-ภาพ)



ถามมาฉบับ

พบกันใหม่ฉบับหน้า สวัสดี...อังคณา

กองบรรณาธิการจดหมายข่าวผลิใบฯ
กรมวิชาการเกษตร จตุจักร กรุงเทพฯ 10900
E-mail ang.moac@gmail.com

จดหมายข่าวผลิใบฯ ฉบับรับฤดูกาลแห่งความชุ่มฉ่ำของสายฝน มาพร้อมกับเสียงปรบมือแสดงความยินดีไปกับ 2 เกษตรกร เจ้าของรางวัลเกียรติยศอันสูงสุด ซึ่งได้รับพระราชทานโล่เกียรติคุณจากพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ในฐานะ **“เกษตรกรดีเด่นแห่งชาติประจำปี 2569”** จากโต๊ะบอกอ จึงขอพาสมาชิกจดหมายข่าวผลิใบฯ ไปทำความรู้จักกับเกษตรกรดีเด่นแห่งชาติน้องใหม่ป้ายแดงที่เป็นความภาคภูมิใจของกรมวิชาการเกษตรทั้ง 2 รายนี้



กรมวิชาการเกษตรเปิดตัว 2 เกษตรกร GAP อินทรีย์ ดีเด่นระดับชาติ



เกษตรกรรายแรก เจ้าของรางวัล “เกษตรกรดีเด่นแห่งชาติ สาขาการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับพืช (GAP)” นางสาวรัตฑณา จันทร์ดำ หรือ “แม่หลวงอ้อ” ผู้ใหญ่บ้านป่าลาน ตำบลหนองตอง จังหวัดเชียงใหม่ ผู้ซึ่งเติบโตมากับวิถีชาวสวนครอบครัวทำอาชีพเกษตรกรปลูกพืชผัก และลำไยปลอดภั ยจึงได้ซึมซับเรียนรู้วิถีการทำเกษตรจากรุ่นพ่อแม่สืบต่อจนมาถึงยุคสมัย ของตนเอง และเห็นถึงความสำคัญของการผลิตพืชในรูปแบบสินค้าปลอดภัย ได้รับการรับรองมาตรฐาน GAP พืช ลำไย ตั้งแต่ปี 2547 และได้เข้าร่วมโครงการ GAP อาสากับกรมวิชาการเกษตร โดยผลักดันให้คนในหมู่บ้านหันมาทำเกษตรปลอดภัย และมีมาตรฐานรองรับ แต่เกษตรกรรายอื่นไม่ค่อยเห็นความสำคัญ ประกอบกับผู้ซื้อไม่ได้สนใจเรื่องมาตรฐานสินค้าเกษตร เรียกได้ว่า “แม้ไม่มีใบรับรองก็ขายได้” แต่ด้วยความมุ่งมั่นตั้งใจ และความเป็นผู้นำชุมชน จึงได้ชักชวนเกษตรกรในหมู่บ้านมาร่วมโครงการ จากแรกเริ่มมีสมาชิกเพียง 20 คน และขยายความสำเร็จขึ้นไปเรื่อย ๆ ปัจจุบันสามารถผลักดันให้เกษตรกรผู้ปลูกลำไยในหมู่บ้านได้รับการรับรองมาตรฐาน GAP ครบทั้ง 150 ราย จึงได้จัดตั้งเป็นกลุ่มเกษตรกรแปลงใหญ่ลำไยได้สำเร็จ



สำหรับเกษตรกรรายที่ 2 นางสาวอัญชรี อัสววิมล เจ้าของรางวัล “เกษตรกรดีเด่นแห่งชาติ สาขาเกษตรอินทรีย์” มีผลงานโดดเด่นไม่แพ้กัน เดิมประกอบอาชีพพยาบาลวิชาชีพแต่ได้ตัดสินใจลาออกจากงานประจำเพื่อทุ่มเทดูแลสุขภาพของสามี เริ่มต้นจากการปลูกผักปลอดสารพิษ ไม่ใช้สารเคมีใด ๆ เพื่อสร้างแหล่งวัตถุดิบอาหารที่ปลอดภัยสำหรับครอบครัว จึงมุ่งมั่นตั้งใจทำฟาร์มเกษตรอินทรีย์ด้วยความซื่อสัตย์ ไม่ใช้เทคโนโลยีที่มากจนเกินพอดี เน้นการปรับปรุงดินให้อุดมสมบูรณ์ ถ้าดินดี พืชก็จะเจริญงอกงาม พร้อมกับนำองค์ความรู้ด้านการจัดการศัตรูพืชมาปรับใช้เพื่อเพิ่มคุณภาพผลผลิต และความปลอดภัยของผลผลิต และดำเนินการยื่นขอการรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ จากกรมวิชาการเกษตร เพื่อยกระดับการผลิตให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน และสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ตลอดกระบวนการ จากความมุ่งมั่นพัฒนาระบบการผลิตพืชอินทรีย์อย่างต่อเนื่องจนประสบความสำเร็จได้รับการรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ (Organic Thailand) กรมวิชาการเกษตร บนพื้นที่การผลิต 3 ไร่ คลอบคลุมพืชผักจำนวนพืช 12 ชนิด และปี 2567 ขอเพิ่มชนิดพืช และได้รับการรับรองรวมเป็น 31 ชนิด

ปัจจุบันได้มีการต่อยอดเชิงธุรกิจโดยพัฒนา และจัดตั้งร้านอาหารสุขภาพ Organ by Smart Nine Farm เป็นทั้งแหล่งแปรรูปผลผลิตอินทรีย์ เมนูอาหารปลอดภัย และเป็นช่องทางจำหน่ายผลผลิตส่งตรงถึงผู้บริโภค ช่วยเพิ่มมูลค่าสินค้าเกษตร

จากความสำเร็จของเกษตรกรทั้ง 2 รายนี้เชื่อว่า จะเป็นบุคคลต้นแบบที่เป็นแรงบันดาลใจผลักดันให้เกษตรกรรายอื่น ๆ ได้ยึดถือเป็นแบบอย่างเพื่อก้าวไปสู่เป้าหมายแห่งความสำเร็จ สร้างรายได้ที่มั่นคง และยั่งยืนให้แก่ตนเอง และครอบครัวต่อไป รางวัล **“เกษตรกรดีเด่นแห่งชาติประจำปี”** อยู่ไม่ไกลเกินเอื้อมสำหรับผู้ที่มีความมุ่งมั่น ใฝ่หาองค์ความรู้ พร้อมที่จะฟันฝ่าปัญหาอุปสรรคต่าง ๆ เพื่อก้าวไปสู่ความสำเร็จในวันข้างหน้า จดหมายข่าวผลิใบฯ ขอเป็นกำลังใจให้กับเกษตรกรทุกคน

พบกันใหม่ฉบับหน้า
บรรณาธิการ

ผลิใบ ก้าวใหม่การวิจัยและพัฒนาการเกษตร

วัตถุประสงค์

- เพื่อเผยแพร่ผลงานวิจัย และผลการดำเนินงานของหน่วยงานในสังกัดกรมวิชาการเกษตร
- เพื่อเป็นสื่อกลางสำหรับนักวิจัยกับผู้บริหาร นักวิจัยกับนักวิจัย และนักวิจัยกับผู้สนใจการแลกเปลี่ยนความรู้ความคิดเห็นและประสบการณ์ซึ่งกันและกัน
- เพื่อเผยแพร่ภูมิปัญญาท้องถิ่น อันจะเป็นตัวอย่างหรือเป็นพื้นฐานการวิจัยขั้นสูงต่อไป

ที่ปรึกษา : รพีภัทร์ จันทรศรีวงศ์ วิลาวัณย์ ใคร่ครวญ ปรียานุช ทิพยะวัฒน์ ศศิญา ปานตั้น สิทธิศักดิ์ แสไพศาล

บรรณาธิการ : พนารัตน์ เสรีทวีกุล

กองบรรณาธิการ : อังคณา สุวรรณกูฏ จินตน์กานต์ งามสุทธา มธุรส ดุลยศิษฏ์ จันระวี จิตรสมาน

ช่างภาพ : กัญญาณัฐ ไผ่แดง

ช่างศิลป์ : มณฑา แถมเงิน กฤษฎา ดาวเรือง จตุรภัทร คงสถาน วรรมณี ป้องภา

จัดส่ง : วิไลวรรณ ศรีพันธ์ ประภัสสร จันตุ

สำนักงาน : กรมวิชาการเกษตร ถนนพหลโยธิน เขตจตุจักร กรุงเทพ 10900

โทรศัพท์ : 0 2561 2825 โทรสาร : 0 2579 4406 E-mail : prdoa55@gmail.com

พิมพ์ที่ : ทริปเปิ้ล ครีเอทีฟ โทรศัพท์ : 0 2047 6778