



ประสารณ์ คำชื่น (ขวา) มอบอุปกรณ์ผลิตกาแฟ

ไม่ใช่นิยมปลูกกันในพื้นที่ภาคใต้ แต่ ต.ไผ่โง่ง อ.สังขละบุรี จ.กาญจนบุรี ซึ่งอยู่ในเขตอนุรักษ์พันธุ์สัตว์ป่าทุ่งใหญ่นเรศวร ก็เป็นอีกแหล่งที่มีการปลูกกาแฟพันธุ์โรบัสต้ากันมาในชุมชนกลุ่มน้อยชาวกะเหรี่ยงที่อาศัยอยู่เป็นจำนวนมากและมีการปลูกกาแฟพันธุ์โรบัสต้าเป็นอาชีพหลักมาหลายสิบปีโดยปลูกตามสภาพธรรมชาติ ปะปนกับไม้ป่าและไม่ผลอื่นๆ ในรูปแบบ “วนเกษตร”

แต่ทว่าปัญหาของผลผลิตกาแฟที่มีคุณภาพต่ำและปริมาณน้อย โดยจำหน่ายให้แก่พ่อค้าที่มารับซื้อเพียงกิโลกรัมละ 4 บาทเท่านั้น จากปัญหาดังกล่าวทำให้ศูนย์ส่งเสริมการเกษตรที่สูง จ.กาญจนบุรี กรมส่งเสริมการเกษตร จึงได้เร่งพัฒนาประสิทธิภาพการผลิตกาแฟโรบัสต้าในพื้นที่ดังกล่าว ให้สามารถช่วยฟื้นฟูอาชีพให้แก่เกษตรกรและทำให้มีรายได้เพิ่มสูงขึ้น

ประสารณ์ คำชื่น ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมการเกษตรที่สูง จ.กาญจนบุรี เผยว่า ในอดีตชาวกะเหรี่ยงในพื้นที่ ต.ไผ่โง่ง ส่วนใหญ่ปลูกกาแฟโรบัสต้าแบบไม่จริงจัง โดยปลูกตามหัวไร่ปลายนา ปลูกแซมป่าธรรมชาติ และขาดระบบการจัดการที่ดี ทำให้ผลผลิตไม่มีคุณภาพและถูกกดราคาซื้อ ศูนย์ส่งเสริมการเกษตรที่สูง จ.กาญจนบุรีได้เข้าช่วยเหลือโดยกำหนดแนวทางการพัฒนากาแฟ เพื่อยกระดับคุณภาพผลผลิตกาแฟของเกษตรกรใน ต.ไผ่โง่ง เริ่มจากส่งเสริมให้เกษตรกรรวมกลุ่มผู้ปลูกกาแฟ อีกทั้ง

กาแฟป่าคนกะเหรี่ยง สินค้าแฮนด์เมด คนชายขอบ



ผลิตกาแฟคุณภาพ

ยังได้จัดฝึกอบรมถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีการผลิตกาแฟโรบัสต้าที่เหมาะสมไปสู่สมาชิกกลุ่มเกษตรกร ตั้งแต่การปลูก การจัดการ การเก็บเกี่ยว การดูแลหลังการเก็บเกี่ยว ตลอดจนการแปรรูปผลิตภัณฑ์กาแฟด้วย

“ที่ผ่านมา ศูนย์ได้ผลิตต้นพันธุ์กาแฟโรบัสต้าพันธุ์ดีและมอบให้สมาชิกกลุ่มเกษตรกรชาวกะเหรี่ยงใน ต.ไผ่โง่งไปปลูกรวมไม่น้อยกว่า 10,000 ต้น พร้อมสนับสนุนปัจจัยการผลิตต่างๆ เพื่อให้กลุ่มใช้ดำเนินงานด้วย”

ประสารณ์ เผยอีกว่า ปัจจุบันพื้นที่ ต.ไผ่โง่งมีเนื้อที่ปลูกกาแฟโรบัสต้า ประมาณ 300-500 ไร่ เกษตรกรสมาชิกราว 200 ราย ซึ่งศูนย์ได้พัฒนาจุดเด่นของกาแฟป่าเป็น กาแฟอินทรีย์ ไม่มีการใช้ปุ๋ยเคมีและสารเคมีตั้งแต่ปลูกจนถึงเก็บเกี่ยว ทำให้ได้

ผลผลิตที่มีคุณภาพมากขึ้น และมีความปลอดภัย ทำให้ขายได้ราคาสูงขึ้น ส่งผลให้ชาวกะเหรี่ยงที่ปลูกกาแฟมีรายได้เพิ่มขึ้น

นอกจากพัฒนาด้านการผลิตแล้ว ศูนย์ยังได้ส่งเสริมด้านการแปรรูปด้วย เน้นให้กลุ่ม

เกษตรกรคงความเป็นกาแฟป่าเพื่อรักษาเอกลักษณ์ดั้งเดิมเอาไว้ ซึ่งการคั่วกาแฟทุกขั้นตอนใช้มือทำทั้งหมด ตั้งแต่คัดเลือกเฉพาะเมล็ดกาแฟที่สมบูรณ์และสุกเต็มที่มาแปรรูป โดยนำเมล็ดกาแฟที่คัดเลือกแล้วใส่กระทะคั่ว ใช้พินหรือถ่านให้ความร้อน โดยควบคุมความร้อนให้เมล็ดกาแฟได้รับความร้อนสม่ำเสมอเท่ากันทุกเมล็ด ทำให้กาแฟคั่วที่ได้มีรสชาติดีและมีความหอม เป็นสินค้าแฮนด์เมดอย่าง

หนึ่งที่มีเสน่ห์และหาซื้อได้ยาก เนื่องจากปัจจุบันผู้ผลิตกาแฟส่วนใหญ่นิยมใช้เครื่องจักรในการคั่วกาแฟ

ผอ.ศูนย์คนเดิมแจงรายละเอียดต่อว่า สำหรับกาแฟหนึ่งต้นจะให้ผลผลิตประมาณ 30-40 กิโลกรัม/ปี ซึ่งเกษตรกรจะมีการผลิตเป็นกาแฟกะลาจำหน่ายให้พ่อค้าคนกลางที่เข้าไปรับซื้อในพื้นที่ ราคาเป็นละกว่า 200 บาท ขณะเดียวกันกลุ่มเกษตรกรยังแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์กาแฟ 2 รูปแบบ ได้แก่ เมล็ดกาแฟคั่ว และกาแฟผง ภายใต้แบรนด์ “กาแฟป่าคนกะเหรี่ยง” ส่งจำหน่ายในร้านค้าตามสถานที่ท่องเที่ยวต่างๆ ของ จ.กาญจนบุรี และศูนย์สินค้าโอท็อปของ จ.กาญจนบุรีด้วย โดยกาแฟผงจำหน่ายถุงละ 110 บาท และเมล็ดกาแฟคั่วถุงละ 50 บาท

อย่างไรก็ตาม ขณะนี้ศูนย์ยังได้รับการสนับสนุนงบประมาณจาก จ.กาญจนบุรีให้ก่อสร้างร้านจำหน่าย



ชาวกะเหรี่ยงบนดอยสูงผลิตกาแฟสด

ผลิตภัณฑ์สินค้าของเกษตรกร โดยจะเปิดให้กลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟใน ต.ไผ่โง่งนำผลิตภัณฑ์กาแฟป่าคนกะเหรี่ยงมาวางจำหน่ายด้วย ถือเป็นการสร้างโอกาสทางการตลาดและขยายช่องทางการจำหน่ายเพิ่มมากขึ้น สนใจผลิตภัณฑ์ “กาแฟป่าคนกะเหรี่ยง” ติดต่อได้ที่ศูนย์ส่งเสริมการเกษตรที่สูง จ.กาญจนบุรี กรมส่งเสริมการเกษตร โทร.0-3453-2155