



คุณนรินทร์ (กลาง) คุณพนมกร (ซ้าย) และ คุณวิวรรธน์

นรินทร์ วัฒนะอนุรักษ
นักพัฒนาไม้ผล บ้านแพ้ว
เพาะ-จำหน่าย “เห็ดโคนญี่ปุ่น”

● ทะนุพงศ์ กุสุมา ณ ออยุธยา

หากคุณยังพอจำผลไม้เหล่านี้ได้ดี เช่น ชมพู่พันธุ์ทับทิมบ้านแพ้ว ขนุน พันธุ์จำปาบ้านแพ้ว ละมุดพันธุ์เมธิโก หรือที่โด่งดังและคุ้นกับคอผลไม้มากที่สุดตั้งแต่ในห้างยันรถเร่ จนถึงปัจจุบัน คือ ฝรั่งเวียดนาม

คิดว่าหลายคนคงยังไม่ลืม...

ความมีรสชาติอร่อยและแปลกของผลไม้ เช่นว่านี้ได้มาจากพรสวรรค์และความสามารถของบุคคลท่านหนึ่งที่ชื่อ **คุณนรินทร์ วัฒนธรรักษ์** ที่ว่ามีพรสวรรค์นั้นคงมิได้กล่าวอ้างเกินความเป็นจริงแต่ประการใด เพราะท่านถือเป็นหนึ่งในเซียนนักพัฒนาไม้ผลเพียงไม่กี่คนที่สร้างความฮือฮาในอำเภอบ้านแพ้ว จังหวัดสมุทรสาคร

โดยเฉพาะอย่างยิ่งไม้ผลจากประเทศเพื่อนบ้านหลายชนิด จนประสบความสำเร็จ สร้างความเอร็ดอร่อยให้กับคนไทย และที่ดูจะทำมากคือผลไม้จากประเทศอินโดนีเซีย เหตุเพราะท่านได้ไปปักหลักอยู่นานถึง 32 ปี เพื่อรับเป็นที่ปรึกษาด้านการปลูกไม้ผลให้กับบริษัทเอกชนที่นั่นและปัจจุบันยังคงทำอยู่หลายแห่ง

นักพัฒนาผลไม้ท่านนี้ยังเปิดเผยว่า พอได้ตั้งหลักปักฐานอยู่ที่เมืองการาวัง มานานแสนนาน จึงหาอาชีพที่ถนัดทำหลังเกษียณ โดยทำเป็นแหล่งขยายพันธุ์ไม้ผลที่มีชื่อหลายประเภทบนเนื้อที่ 10 ไร่ อันได้แก่ มะม่วง ฝรั่ง และลำไย เป็นต้น



พนักงานเร่งบรรจุก้อนเห็ดอย่างเต็มที่

ครั้งพอเวลาผ่านไป ผลไม้ของท่านกลับกลายเป็นที่ชื่นชอบของคนอินโดนีเซียไปโดยปริยาย เพราะมีรสชาติแสนอร่อยกว่าผลไม้

เจ้าของ
รับจะ
ความ



ภายในโรงเรือนที่ถูกตัดตามมาตรฐาน

ดื่มที่

เจ้าของประเทศเสียด้วยซ้ำ จนทำให้พ่อค้าที่มา
รับจะต้องติดต่อส่งของล่วงหน้าเพื่อประกัน
ความผิดพลาด เคล็ดลับของการผลิตผลไม้

ที่เอร็ดอร่อยเช่นนี้ คุณ
นรินทร์บอกว่าไม่มีอะไร
เป็นพิเศษเลย เพียงแต่
ใช้หลักการปลูกแบบ
ไทยที่ให้น้ำกับปุ๋ยอย่างมี

ประสิทธิภาพเท่านั้น

คุณนรินทร์ เป็นชาวตำบล
หลักสอง อำเภอบ้านแพ้ว จังหวัด
สมุทรสาคร ปัจจุบันท่านอายุ 72 ปี
ที่อำเภอบ้านแพ้ว ท่านก็มีสวนที่
ปลูกผลไม้ไว้หลายชนิด บนเนื้อที่
7 ไร่ แล้วตั้งชื่อสวนตัวเองว่า "สวน
นรินทร์พันธุ์ไม้" ตั้งอยู่เลขที่ 41 หมู่
ที่ 2 ตำบลหลักสอง อำเภอบ้านแพ้ว
จังหวัดสมุทรสาคร แต่ที่ปลูกมาก
และเป็นหลักคือ มะพร้าวน้ำหอม
มีอยู่พันกว่าต้น นอกนั้นมีมะเฟือง



ขนุน ละมุด แล้วท่านยังมีพันธุ์ทุเรียนแขกจาก
อินโดนีเซีย จำหน่ายมาได้ราวปีเศษ

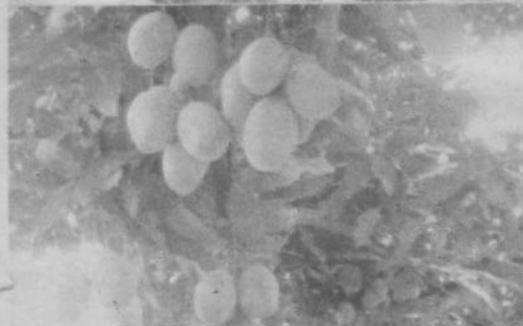
หรือไม่นานนี้ ท่านได้พัฒนาพันธุ์มะม่วง
เวียดนามที่มีชื่อว่า กากฮั่วลือค ได้สำเร็จ ขณะ
นี้มีผลผลิตบ้างแล้ว แต่ยังไม่มาก มีอยู่ประมาณ
50 ตัน

คุณลุงบอกว่า รสชาติต้องรับประทานช่วง
สุกจึงอร่อย เนื้อไม่มีเส้น ใช้ช้อนตักรับประทาน
ได้สบาย ถือเป็นมะม่วงชั้นหนึ่งของเวียดนาม
ขนาดใหญ่กว่ามะม่วงอกร่องเล็กน้อย ลักษณะ
ผลทรงป้อม ไม่ยาวเหมือนฟาลัน

ล่าสุดได้นำกิ่งมะม่วงจากประเทศอินโดนีเซีย
มาเสียบยอด มะม่วงชนิดนี้มีชื่อแปลเป็นไทยว่า
“น้ำผึ้งในแก้ว” ซึ่งพันธุ์นี้ถือว่าแปลกและน่าสนใจตรง
ที่ เมื่อออกผลจะเป็นพวงจำนวน 20 กว่าผล มี
ผลขนาดกลาง ถือเป็นพันธุ์ที่มีผลดกและออก
ผลทั้งปี

หรือยังมีอีกหลายอย่างที่คุณลุงมีโครงการ
และกำลังซุ่มทำอยู่ นับว่าน่าสนใจและเป็น
ประโยชน์ต่อวงการผลไม้ไทยมาก เอาไว้คราว
หน้าค่อยเจาะลึกแบบเต็มเต็ม อีกครั้ง...

ด้วยความที่ต้องดูแลสวนผลไม้ทั้งไทยและ
อินโดนีเซีย จึงทำให้ท่านต้องบินไป-มา ปีละ 2
ครั้ง พอมาครั้งนี้ทางทีมงานเทคโนโลยีชาวบ้าน
จึงรีบมาพบท่านเสียก่อนที่ท่านจะเดินทางกลับ
เพื่อเจรจาเกี่ยวกับผลไม้ของทางอินโดฯ ที่จะ
นำมาโชว์ในงาน “เกษตรมหัศจรรย์” ที่กำลังจะ
จัดขึ้นในเดือนกุมภาพันธ์ ปี 2556



มะม่วงจากอินโดนีเซีย ที่มีชื่อว่า "น้ำผึ้งในวัง" ซึ่งพันธุ์นี้ถือว่าแปลกตรงที่เมื่อออกผลจะเป็นพวง จำนวน 20 กว่าผล มีผลขนาดกลาง ถือเป็นพันธุ์ที่มีผลดกและออกผลทั้งปี

ข
ภ
ห
ง
ก

น
พ
ก
ก
โ
จ
ปี
นี้
จ
ม
ปี
ด
ส
ค

ญ
แ
ท
ช

สำหรับงานในครั้งนี้นี้ยังคงเกาะติดกระแส AEC ด้วยการนำเสนอสิ่งที่น่าสนใจของเหล่าประเทศ สมาชิกอาเซียนมาอวดโฉม

ผลการเจรจาได้ข้อตกลงว่า ผลไม้ที่คาดว่าจะได้นำมาโชว์คือ ทุเรียนสายรุ้ง ซึ่งเป็นพันธุ์ เด่นที่ยังไม่แพร่หลาย แต่สำหรับที่ได้แน่นอนมี จำนวน 3 อย่าง คือ สะละ เงาะพันธุ์ราฟิอาร์กับ อโรฟิอาร์ และกล้วยแปรรูป แล้วยังอาจมีแถม ด้วยไฟปล้องยาวกับไฟดำอินโดฯ อีก

เอาล่ะ...งานนี้ถือว่าได้ของน่าสนใจจากทาง ประเทศอินโดนีเซียมาอวดในงานครั้งนี้แล้ว

นอกจากความเป็นสวนที่มีพันธุ์ไม้ผลทั้ง ไทยและเทศ อีกด้านที่ติดกันกับสวน แลเห็น



ป้ายจำหน่ายเห็ดสดและก้อนเห็ดโคนญี่ปุ่นติดไว้ด้านหน้า ถ้ามไป-มาได้ความว่าเป็นงานเล็กๆ

ของลูกชาย 2 คน แต่เท่าที่ดูจากภายนอกแล้วมีโรงเรือน จำนวน 3-4 หลัง โรงเรือนทำก้อนเห็ดขนาดใหญ่ งานนี้คงไม่เล็กตามที่คุณลุงนรินทร์กล่าวอย่างแน่

ได้พูดคุยกับทายาทของคุณลุงนรินทร์ 2 ท่าน ที่เป็นพี่น้องอายุห่างกันเพียงปีเดียว เกี่ยวกับธุรกิจการผลิตเห็ดโคนญี่ปุ่นคือ คุณพนมกร วัฒนะอนุรักษ์ ผู้เป็นพี่ชาย โทรศัพท์ (081) 199-2209 เรียนจบจากวิทยาลัยเพาะช่าง อายุ 41 ปี และ คุณวิวรรณ์ วัฒนะอนุรักษ์ น้องชาย โทรศัพท์ (081) 445-6588 จบการศึกษาจากคณะนิติศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง อายุ 40 ปี ทั้งคู่พักอยู่ที่บ้านเลขที่ 41 หมู่ที่ 2 ตำบลหลักสอง อำเภอบ้านแพ้ว จังหวัดสมุทรสาคร เป็นผืนเดียวกับบ้านคุณลุงนรินทร์

สำรวจตลาด ราคาไม่ตก ต้นทุนคงที่ หมดปัญหา แรงงาน

คุณพนมกร บอกว่า ทำเห็ดโคนญี่ปุ่นมาประมาณ 2 ปี ก่อนหน้านั้นเขาและน้องชายทำงานที่เดียวกัน งานที่ทำเกี่ยวกับลิขสิทธิ์หนังของค่ายหนังชื่อดัง ทำมาประมาณ 5 ปี

ซึ่งพันธุ์
น 20 กว่า
อภผลทั้งปี

ระแ
เทศ
าดว่า
พันธ์
อนมี
าร์กับ
ี่แถม
กทาง
ัว
ผลทั้ง
ลเห็น

จุดเริ่มต้นของการทำธุรกิจในครั้งนี้ คุณ
วิวรรณเผยว่า ได้สำรวจตลาดไว้ก่อนล่วงหน้า
รวมถึงศึกษาเรื่องราคาที่ผ่านมาเห็นว่ามีความ
ดีและราคาไม่ตก ไม่แกว่ง พอมาดูเรื่องการผลิต



แกล้งแกล้งเธอ กับปลีก-สับ
 โทร. คุณพนมกร โทร. 081-1992209
 โทร. คุณวิวรรณ โทร. 081-4456588
 CM " เกิดปละตลาร ตำบลอนุบลีลล"

นติด
ลึกๆ
จาก
3-4
ใหญ่
นทร์
นลง
อายุ
กรกิจ
พนม
ชาย
เรียน
41
รักษ์

ก็ไม่มีความสะดวกสบาย วัตถุดิบเครื่องมือหรือ
แรงงานก็สามารถหาได้ง่าย

"ที่สนใจทำเห็ด โดยเฉพาะเห็ดโคนญี่ปุ่น
เพราะเป็นเห็ดที่มีราคาขายที่น่าสนใจ เพราะเป็น
ราคายืนแน่นอน ไม่แกว่ง ที่ 120 บาท แบบ
ไม่ตัดแต่ง คือเก็บหน้าฟาร์มให้ลูกค้าใส่เป็นถุง
ถุงละ 1 กิโลกรัม แต่หากมีการตัดแต่งให้ ราคา
จะอยู่ที่ประมาณ 140 บาท จะเห็นว่าราคาของ
เห็ดชนิดนี้โดนใจคนทำมาก และเป็นราคาที่ดี
กว่าเห็ดชนิดอื่นที่มีราคาแกว่งไป-มา ไม่แน่นอน
และอายุการเก็บสั้น อีกเหตุผลที่ลงมือทำแล้ว
น่าสนใจคือ ใช้แรงงานน้อย ไม่พึ่งพาสารเคมี
รวมถึงกระแสการบริโภคเห็ดมาแรง คนใส่ใจ
เรื่องสุขภาพ ดังนั้น จึงปรึกษากับพี่ชายแล้วเริ่ม
ลุยกันเลย"

ตั้งใจทำแค่เห็ดก้อน

ภายหลังอบรม ตัดสินใจทำครบวงจร

ก่อนหน้านี้ทั้งคู่ได้ไปเรียนการเพาะเห็ดมาจาก อาจารย์ชัยชาญ ที่นครชัยศรี ซึ่งท่านผู้นี้เป็นผู้เชี่ยวชาญเรื่องเห็ดโคนญี่ปุ่น 1 ใน 9 ของเห็ดหายาก และมีประสบการณ์ไม่ต่ำกว่า 20 ปี

“ครั้งแรกตั้งใจว่าจะซื้อแค่ก้อนเห็ดมาอย่างเดียว แต่ภายหลังที่มีการศึกษาอย่างละเอียดในเชิงลึก รวมถึงไปอบรมมาด้วย จึงพบว่าเห็ดอะไรที่ไม่ยุ่งยาก ส่วนหนึ่งเป็นความรู้จากภูมิปัญญาชาวบ้านตั้งแต่ดั้งเดิม จึงตัดสินใจทำทั้งระบบทุกกระบวนการ จนถึงการขายดอกเห็ดเลยดีกว่า แล้วจากนั้นจึงค่อยๆ ลงทุนทำให้เป็นระบบ”

ตอนที่ทำมีเพียงกองซื้อเห็ดอย่างเดียว ความเป็นมือใหม่อ่อนประสบการณ์ จึงไม่รู้ว่

นี้ คุณ
ล่วงหน้า
ามีราคา
การผลิต

ควรจะพักซั้เลื่อยไว้ก่อนสัก 20 วัน

วัตถุดิบที่ใช้เป็นซั้เลื่อยยางพารา ภูเขาไมท์ ปูน
ขาว ดีเกลือ กากน้ำตาล เป็นต้น สำหรับซั้เลื่อย



ลำเลียงขึ้นรถเตรียมส่งจำหน่าย

สั่งโดยตรงมาจากที่ยะลา ส่วนอุปกรณ์ตัวอื่น
สามารถหาได้ไม่ยากในตลาดขายอุปกรณ์เห็ด

คุณวิวรรณ์ บอกว่า ในอนาคตหากธุรกิจมี
ความก้าวหน้าไปอีกระดับ คงมีการสั่งวัตถุดิบมา
เก็บไว้เพื่อเป็นการลดต้นทุนค่าขนส่ง อีกทั้งยัง
สามารถรองรับความต้องการของลูกค้าที่เป็น
สมาชิกทั้งเก่าและใหม่

งมือหรือ

**ยิ่งผลิต ลูกค้ายิ่งเพิ่ม
เน้นผลิตตามจำนวนสั่งซื้อเท่านั้น**

คุณพนมกรเผยว่า ขณะนี้กำลังการผลิต
เห็ดโคนญี่ปุ่นเต็มที ตกวันละ 3,000 ก้อน และ
เคยผลิตได้แบบจัดหนักถึงวันละ 5,000 ก้อน
ในช่วงฤดูฝนต่อเนื่อง เนื่องจากเกี่ยวกับอากาศ
เพราะถ้าเป็นช่วงร้อนจะเสี่ยงต่อการเสียหายสูง

ยอดที่ลูกค้าสั่งซื้อหากเป็นเห็ดก้อนมีครั้งละ
ไม่ต่ำกว่า 5,000 ก้อน และเคยมียอดสั่งสูงสุด
เป็นหลายหมื่น กลุ่มลูกค้าส่วนใหญ่อยู่ละแวก
แถวนี้ ส่วนที่ไกลก็มี เช่น ที่เพชรบุรี หรือที่หัวหิน

คนใส่ใจ

กันใส่ใจ
แล้วเริ่ม

เอาใจใส่เรื่องอุณหภูมิ

อย่าละเลย มิฉะนั้นจะเสียหาย

บวจ

เห็ดมา

ท่านผู้

9 ของ

20 ปี

มาอย่าง

ยียดใน

เป็นอะไร

ปัญญา

ระบบ

ดเลยดี

ระบบ"

างเดียว

งไม่รู้ว่

ปัจจัยอย่างหนึ่งที่มีความสำคัญและเป็นตัวแปรต่อการผลิตเห็ด เห็นจะหนีไม่พ้นเรื่องอุณหภูมิและความชื้น คุณพนมกร กล่าวว่า มีการใช้เครื่องวัดอุณหภูมิเพื่อเป็นการตรวจวัดให้เหมาะสมกับสภาพอยู่ตลอดเวลา เขาอธิบายว่า ถ้ามีความชื้นน้อยจะต้องปล่อยน้ำช่วยด้วยระบบสปริงเกอร์ หากวันใดมีฝนตกมากและเห็ดอยู่ช่วงเบียดดอกก็จะต้องรดน้ำทันที

"ก่อนที่จะเบียดดอกเพื่อให้ลูกค้า ทางเราจะจัดการเชียน้ำออกก่อน จากนั้นมีการให้น้ำทั้งเช้า-เย็น แล้วจะใช้ระบบสปริงเกอร์เพื่อควบคุมอุณหภูมิเป็นเวลา 4 วัน ระหว่างนั้นต้องคอยหมั่นดูอุณหภูมิภายนอกด้วยว่ามีสภาพเป็นอย่างไร หากมีฝนตก มีความชื้นสูง จะหยุดให้น้ำ จากนั้นไม่เกิน 10 วัน ที่ก้อนจะออกลักษณะเป็นผ้าขาวอบๆ"

คุณวิวรรธน์แนะว่า สำหรับผู้ที่เริ่มทำใหม่ ควรซื้อก้อนไปทดลองเปิดดูก่อนสัก 5,000 ก้อน ทั้งนี้เพื่อเป็นการทดสอบความพร้อมของตัวเองว่า หากทำจริงจะไหวหรือไม่ แล้วจะสู้ต่อไปหรือไม่ แล้วยังบอกต่ออีกว่า ความจริงการทำเหมืองสมัยใหม่มีเทคโนโลยีต่างๆ เข้ามาช่วยให้สะดวกมากยิ่งขึ้น ดังนั้น หากพอมีทุนรอน ก็อาจใช้เทคโนโลยีช่วยเพื่อเป็นการลดการใช้แรงงานให้น้อยที่สุด เขาบอกว่า ธุรกิจแบบนี้อาจทำขนาดไม่ต้องใหญ่มากก็ได้ ขณะเดียวกันอาจทำงานอย่างอื่นที่หารายได้ควบคู่ไปด้วย

จำหน่ายทั้งแบบก้อนและดอกเห็ด

เห็ดโคนญี่ปุ่น มีจำหน่ายทั้งแบบเป็นก้อนและดอกเห็ด การผลิตแบบเป็นก้อนจะขายดีกว่าแบบเป็นดอก ราคาจำหน่ายดอกเห็ดหน้าฟาร์มกิโลกรัมละ 120 บาท และหากขายปลีก คัดกิโลกรัมละ 180 บาท ส่วนรายได้ที่ขายดอกจะมีถึง 50 เปอร์เซ็นต์ของเงินลงทุน ด้านราคาจำหน่ายก้อนเห็ดกำหนดราคาก้อนละ 8-9 บาท เห็ดหูหนู ก้อนละ 7 บาท เห็ดนางฟ้า ก้อนละ 6 บาท

การขยับตัวของราคาเห็ดโคนญี่ปุ่นนั้น คุณพนมกรเผยว่า เป็นราคาที่มีการกำหนดไว้ทั้งปี ส่วนมากเป็นราคาคงที่ นอกจากเกิดเหตุการณ์สำคัญบางอย่างขึ้นเท่านั้น การคงที่ของราคาเห็ดโคนญี่ปุ่นถือเป็นข้อดีในการควบคุมต้นทุน ซึ่งต่างกับเห็ดชนิดอื่นที่ราคาแกว่งไป-มา จนทำให้ยากแก่การควบคุมค่าใช้จ่าย

การจำหน่ายเห็ดโคนญี่ปุ่นถือเป็นตัวหลักของรายได้ ส่วนเห็ดชนิดอื่นอาจเป็นตัวเสริมเข้ามาในบางจังหวะเท่านั้น

พื้นที่จะไม่ใหญ่ แต่โรงเรือนได้ตามมาตรฐาน

สำหรับโรงเรือนที่ทำมี 2 แบบ ตอนแรกที
เริ่มทำจะเป็นโรงเรือนแบบที่เรียกว่า ตัวเอ แล้ว
ต่อมาพบว่าโรงเรือนแบบตัวเอนี้เก็บกักน้ำได้ดี
ลำบาก ถ้าหากเก็บไม่ระมัดระวังอาจทำให้เกิด
ความเสียหายตามมา จึงปรับแก้ไขโรงเรือนรุ่น
ใหม่ให้เป็นแบบแนวตั้งหรือแบบคอนโดฯ

ขนาดโรงเรือนตามแบบมาตรฐานนั้น คุณ



กึ่งพันธุ์ทุเรียนแขกจากอินโ



มะพร้าวน้ำหอม ผลไม่รายได้หลัก
ยังคงให้ผลผลิตอยู่

พนมกรบอกว่า อยู่ 5 คูณ 8 เมตร แต่เนื่องจากสภาพพื้นที่ในปัจจุบันมีขนาดเล็ก และต้องการใช้พื้นที่ให้เกิดประโยชน์อย่างเต็มที่ เลยมีการปรับขนาดโรงเรือนให้มีความเหมาะสม เหลือประมาณ 4.5 คูณ 8 เมตร

เล็กหรือใหญ่ อยู่ที่การเอาใจใส่ สร้างรายได้ดี ไม่นานคืนทุน

ถ้าถามถึงการลงทุน คุณพนมกรบอกว่า เรื่องนี้อยู่ที่ตัวเรา เพราะสามารถทำได้ทั้งขนาดเล็กและใหญ่ ซึ่งขนาดเล็กจะทำให้ยุบระบบที่ได้มาตรฐาน เพียงแต่กำลังการผลิตอาจต่างกัน แต่อย่างไรก็ตาม ทำได้ทั้งผู้มีทุนน้อยและทุนมาก

"หากคุณซื้อจากหน้าฟาร์มไปสัก 8 บาท ใช้เวลา 5 เดือน ก็ได้ทุนคืนแล้ว จากนั้นเป็นเรื่องของการทำ ทั้งหมดพึ่งดูง่าย แต่ความจริงเจ้าของต้องเอาใจใส่ ไม่ใช่ปล่อยปละละเลย มิเช่นนั้นคงไม่เกิดรายได้อย่างที่บอกไปนะ"

พ่อค้าที่มารับซื้อเห็ดทุกวันคือคำตอบที่บอกถึงคุณภาพเห็ด คุณวิวรรธน์กล่าวว่า ถ้าสินค้าไม่ดีจริง พ่อค้าคนเดิมคงไม่กลับมาหาเราอีก ดังนั้น การการันตีของคนมารับซื้อคือเครื่องยืนยันถึงคุณภาพของเห็ดที่ทำอยู่ และทุกวันนี้มีแต่คนรับซื้อ โทรศัพท์มาทวงสินค้าตลอด

ถึงแม้เวลาจะผ่านไปเกือบ 2 ปี แต่ถือว่าเป็นช่วงเริ่มต้นที่พี่น้องคุณต้องเรียนรู้ ศึกษาปรับปรุงแก้ไข ให้มีความเหมาะสมและติดตามหลักวิธีที่

ถูกต้อง แต่ทุกวันนี้เขาทั้ง 2 ทำไปที่ละชั้นตอนก่อน แต่ว่าทุกชั้นตอนที่ดำเนินไปจะอยู่บนรากฐานของความถูกต้องตามหลักวิชาการ

เลี้ยงอนาคต ส่งขายต่างประเทศ

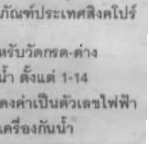
"คิดว่าอีกไม่นานคงจะเริ่มปรับหลายอย่างได้ตามมาตรฐาน เพราะต้องรองรับกับอัตราการขยายตัวของยอดการสั่งซื้อ ปัจจุบันมีโรงเปิดดอกอยู่ จำนวน 4 หลัง และมีโครงการจะขยายเพิ่มอีก เพราะขณะนี้มูลค่าที่สั่งยอดเข้ามามาก

ผลิตไม่ทัน"

ส่วนแผนอนาคตทั้งคู่มีการวางไว้ว่าอาจจะส่งไปจำหน่ายยังประเทศเพื่อนบ้าน เช่น กัมพูชา และอินโดนีเซีย อีกทั้งยังมองว่าอาจจะไปปักหลักทำเป็นแหล่งผลิตและจำหน่ายที่อินโดนีเซีย เพราะที่นั่นมีวัตถุดิบที่ใช้เหมือนในบ้านเราทุกอย่าง ส่วนตลาดเห็ดที่อินโดนีเซียมีเพียงเห็ดบางประเทศที่สั่งนำเข้า ดังนั้น เมื่อมองดูช่องทางแล้วน่าจะเจาะตลาดได้ไม่ยาก

ถึงแม้ทั้ง 2 คนพี่น้อง จะเป็นลูกชาวนาผลไม้ และมีทำเลที่เอื้อในการทำเกี่ยวกับเกษตรกรรม ซึ่งถือเป็นข้อได้เปรียบในเชิงต้นทุน แต่การนำประสบการณ์จากที่เคยทำงานแบบต้อง

เครื่องมือวัดด้านการเกษตร

ชุดวัดกรด-ด่าง (พีเอช) และความชื้นในดิน ผลิตภัณฑ์ประเทศไทย	ชุดวัดปริมาณธาตุอาหาร NPK ในดิน ผลิตภัณฑ์ประเทศไทย
 รุ่น DM-13 วัดกรด-ด่าง รุ่น DM-15 วัดกรด-ด่าง-ความชื้น รุ่น DM-15 วัดกรด-ด่าง-ความชื้น (ความชื้น)	 เป็นชนิดเม็ดย่อย เก็บรักษาได้นาน ใช้งานง่าย
ชุดวัดความชื้นในเมล็ดพืช รุ่น MC-7821  ช่วงวัด 8-20% ความละเอียด 0.1 ความแม่นยำ 0.6% (ต่ำกว่า 14%)	ชุดวัดกรด-ด่าง (พีเอช) แบบพกพา รุ่น pHTest ผลิตภัณฑ์ประเทศไทย  สำหรับวัดกรด-ด่างในน้ำ ตั้งแต่ 1-14 แสดงค่าเป็นตัวเลขไฟฟ้า ตัวเครื่องกันน้ำ

- ชุดวัดอุณหภูมิ-ความชื้นสัมพัทธ์ในโรงเรือน (ไดโนวัน)
- ชุดวัดอุณหภูมิและความชื้นในโรงเรือน (ดิจิตอล) (ญี่ปุ่น)
- ชุดวัดกรด-ด่าง (พีเอช) ในน้ำ (พกพา) รุ่น PH900A (ไต้หวัน)

ผจญกับความเสี่ยงหลายอย่างในอดีตจะเป็นครู
สอนชั้นเชิงกลยุทธ์ให้คอยระมัดระวัง และเพิ่ม
ความรอบคอบมากยิ่งขึ้น

ทั้งคุณพนมกรและคุณวิวรรณ ถือเป็นคน
หนุ่มรุ่นใหม่ที่พอเปิดตัวมาก็ประสบความสำเร็จ
ในระดับหนึ่ง นั่นเพราะทั้ง 2 ให้ความสนใจ
หุ่่มเท ศึกษาสิ่งที่ต้องการอย่างละเอียด ที่
สำคัญกับการเตือนสติอยู่ตลอดเวลาคือ ต้อง
ค่อยทำ อย่ารีบร้อน อย่าดุดันมาก เพราะ
เป็นการเสี่ยงเกินไป

เห็นอย่างนี้แล้วอดปลื้มใจแทนคุณพ่อ
นรินทร์ ที่นั่งอมยิ้มอยู่ข้างๆ ไม่ได้...

สำหรับท่านที่สนใจต้องการสั่งซื้อก่อน
เห็ดหรือเห็ดสดๆ จากฟาร์มสองพี่น้องตระกูล
วัฒนะอนุรักษ์ เชิญโทรศัพท์ติดต่อได้ตาม
หมายเลขด้านบน แล้วพี่น้องคู่นี้ยังบอกอีกว่า
ถ้าหากสนใจเรื่องการเพาะเห็ดเป็นอาชีพ ยินดี
ให้คำแนะนำเต็มที่ เพราะต้องการถ่ายทอดความรู้
ให้แก่ผู้ที่สนใจ อนึ่ง หากมีท่านใดสนใจกิ่งพันธุ์
ไม้ผลของคุณนรินทร์ สามารถติดต่อสอบถาม
ได้ที่หมายเลขเดียวกัน...