

นรินทร์ วัฒนธรรักษ์ นักพัฒนาไม้ผล บ้านแพ้ว เพาะ-จำหน่าย "เห็ดโคนญี่ปุ่น"

หากคุณยังพอจำผลไม้เหล่านี้ได้ดี เช่น ชมพูพันธุ์ทับทิมบ้านแพ้ว ขนุนพันธุ์จำปาบ้านแพ้ว ละมุดพันธุ์เมือโก หรือที่โด่งดังและคุ้นกับคอผลไม้ภาคที่สดตั้งแต่ในห้างยันรถเร่ จนถึงปัจจุบันคือ ฝรั่งเวียดนาม

คิดว่าหลายคนคงยังไม่ลืม...

ความมีรสชาติอร่อยและแปลกของผลไม้เหล่านี้ได้มาจากพรสวรรค์และความสามารถของบุคคลท่านหนึ่งที่ชื่อ คุณนรินทร์ วัฒนธรรักษ์ ที่ว่ามีพรสวรรค์นั้นคงมิได้กล่าวอ้างเกินความเป็นจริงแต่ประการใด เพราะท่านถือเป็นหนึ่งในเซียนนักพัฒนาไม้ผลเพียงไม่กี่คนที่สร้างความฮือฮาในอำเภอบ้านแพ้ว จังหวัดสมุทรสาคร

โดยเฉพาะอย่างยิ่งไม้ผลจากประเทศเพื่อนบ้านหลายชนิด จนประสบความสำเร็จ สร้างความเอร็ดอร่อยให้กับคนไทย และที่ดูจะทำมากคือผลไม้จากประเทศอินโดนีเซีย เหตุเพราะท่านได้ไปปักหลักอยู่จนถึง 32 ปี เพื่อรับเป็นที่ปรึกษาด้านการปลูกไม้ผลให้กับบริษัทเอกชนที่นั่นและปัจจุบันยังคงทำอยู่หลายแห่ง

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

ครั้นพอเวลาผ่านไป ผลไม้ของท่านกลับกลายเป็นที่ชื่นชอบของคนอินโดนีเซียไปโดยปริยาย เพราะมีรสชาติแสนอร่อยกว่าผลไม้เจ้าของประเทศเสียด้วยซ้ำ จนทำให้พ่อค้าที่มารับจะต้องติดต่อสั่งจองล่วงหน้าเพื่อประกันความผิดหวัง เคล็ดลับของการผลิตผลไม้ที่เอร็ดอร่อยเช่นนี้ คุณนรินทร์บอกว่าไม่มีอะไรเป็นพิเศเลย เพียงแต่ใช้หลักการปลูกแบบไทยที่ให้น้ำกับปุ๋ยอย่างมีประสิทธิภาพเท่านั้น

คุณนรินทร์ เป็นชาวตำบลหลักสอง อำเภอบ้านแพ้ว จังหวัดสมุทรสาคร ปัจจุบันท่านอายุ 72 ปี ที่อำเภอบ้านแพ้ว ท่านก็มีสวนที่ปลูกผลไม้ไว้หลายชนิด บนเนื้อที่ 7 ไร่ แล้วตั้งชื่อสวนตัวเองว่า "สวนนรินทร์พันธุ์ไม้" ตั้งอยู่เลขที่ 41 หมู่ที่ 2 ตำบลหลักสอง อำเภอบ้านแพ้ว จังหวัดสมุทรสาคร แต่ที่ปลูกมากและเป็นหลักคือ มะพร้าวน้ำหอม มีอยู่พันกว่าต้น นอกนั้นมีมะเฟือง ขนุน ละมุด แล้วท่านยังมีพันธุ์ทุเรียนแขกจากอินโดนีเซีย จำหน่ายมาได้ราวปีเศษ

หรือไม่นานนี้ ท่านได้พัฒนาพันธุ์มะม่วงเวียดนามที่มีชื่อว่า กากฮวล็อค ได้สำเร็จ ขณะนี้มีผลผลิตบ้างแล้ว แต่ยังไม่มาก มีอยู่ประมาณ 50 ต้น คุณลุงบอกว่า รสชาติต้องรับประทานช่วงสุกจึงอร่อย เนื้อไม่มีเสี้ยน ใช้ช้อนตักรับประทานได้สบาย ถือเป็นมะม่วงชิ้นหนึ่งของเวียดนาม ขนาดใหญ่กว่ามะม่วงอกร่องเล็กน้อย ลักษณะผลทรงป้อม ไม่ยาวเหมือนฟ้าลั่น

ล่าสุดได้นำกิ่งมะม่วงจากประเทศอินโดนีเซียมาเสียบยอด มะม่วงชนิดนี้มีชื่อแปลเป็นไทยว่า "น้ำผึ้งโนวัง" ซึ่งพันธุ์นี้ถือว่าแปลกและน่าสนใจตรงที่เมื่อออกผลจะเป็นพวง จำนวน 20 กว่าผล มีผลขนาดกลาง ถือเป็นพันธุ์ที่มีผลดกและออกผลทั้งปี

หรือยังมีอีกหลายอย่างที่คุณลุงมีโครงการและกำลังข้มทำอยู่ นับว่าน่าสนใจและเป็นประโยชน์ต่อวงการผลไม้ไทยมาก เอาไว้คราวหน้าค่อยเจาะลึกแบบเต็มเต็ม อีกครั้ง...

ด้วยความที่ต้องดูแลสวนผลไม้ทั้งไทยและอินโดนีเซีย จึงทำให้ท่านต้องบินไป-มา ปีละ 2 ครั้ง พอมาครั้งนี้ทางทีมงานเทคโนโลยีชาวบ้าน จึงรีบมาพบท่านเสียก่อนที่ท่านจะเดินทางกลับเพื่อเจรจาเกี่ยวกับผลไม้ของทางอินโดฯ ที่จะนำมาโชว์ในงาน "เกษตรมหัศจรรย์" ที่กำลังจะจัดขึ้นในเดือนกุมภาพันธ์ ปี 2556

สำหรับงานในครั้งนี้ยังคงเกาะติดกระแส AEC ด้วยการนำสิ่งที่น่าสนใจของเหล่าประเทศสมาชิกอาเซียนมาอวดโฉม

ผลการเจรจาได้ข้อตกลงว่า ผลไม้ที่คาดว่าจะได้นำมาโชว์คือ ทุเรียนสายรุ้ง ซึ่งเป็นพันธุ์เด่นที่ยังไม่แพร่หลาย แต่สำหรับที่ได้แน่นอนมีจำนวน 3 อย่าง คือ สะละ เงาะพันธุ์ราฟิอาร์กับอโรฟิอาร์ และกล้วยแปรรูป แล้วยังอาจมีแถมด้วยไม้ปล้องยาวกับไม้ดอกไม้ประดับอีก

เอาละ...งานนี้ถือว่าได้ของน่าสนใจจากทางประเทศอินโดนีเซียมาอวดในงานครั้งนี้แล้ว

นอกจากความป็นสวนที่มีพันธุ์ไม้ผลทั้งไทยและเทศ อีกด้านที่ติดกันกับสวน แลเห็นป้ายจำหน่ายเห็ดสดและก้อนเห็ดโคนญี่ปุ่นติดไว้ด้านหน้า
ถามไป-มาได้ความว่าเป็นงานเล็กๆ ของลูกชาย 2 คน แต่เท่าที่ดูจากภายนอกแล้วมีโรงเรือน จำนวน 3-4 หลัง โรงเรือนทำก้อนเห็ดขนาดใหญ่ งาน
นี้คงไม่เล็กตามที่คุณลุงนรินทร์กล่าวอย่างแน่

ได้พูดคุยกับทายาทของคุณลุงนรินทร์ 2 ท่าน ที่เป็นพี่น้องอายุห่างกันเพียงปีเดียว เกี่ยวกับธุรกิจการผลิตเห็ดโคนญี่ปุ่นคือ คุณพนมกร วัฒนะ
อนุรักษ์ ผู้เป็นพี่ชาย โทรศัพท์ (081) 199-2209 เรียนจบจากวิทยาลัยเพาะช่าง อายุ 41 ปี และ คุณวิวรรณ์ วัฒนะอนุรักษ์ น้องชาย โทรศัพท์
(081) 445-6588 จบการศึกษาจากคณะนิติศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง อายุ 40 ปี ทั้งคู่พักอยู่ที่ บ้านเลขที่ 41 หมู่ที่ 2 ตำบลหลักสอง อำเภอ
บ้านแพ้ว จังหวัดสมุทรสาคร เป็นผืนเดียวกับบ้านคุณลุงนรินทร์

สำรวจตลาด ราคาไม่ตก ต้นทุนคงที่ หมดปัญหาแรงงาน

คุณพนมกร บอกว่า ทำเห็ดโคนญี่ปุ่นมาประมาณ 2 ปี ก่อนหน้านี้เขาและน้องชายทำงานที่เดียวกัน งานที่ทำเกี่ยวกับลิขสิทธิ์หนังของค่ายหนังชื่อ
ดัง ทำมาประมาณ 5 ปี

จุดเริ่มต้นของการทำธุรกิจในครั้งนี้ คุณวิวรรณ์เผยว่า ได้สำรวจตลาดไว้ก่อนล่วงหน้า รวมไปถึงศึกษาเรื่องราคาที่ผ่านมาเห็นว่ามีความดีและราคา
ไม่ตก ไม่แกว่ง พอมาดูเรื่องการผลิตก็ไม่มีความสลับซับซ้อน วัตถุดิบเครื่องมือหรือแรงงานก็สามารถหาได้ง่าย

"ที่สนใจทำเห็ด โดยเฉพาะเห็ดโคนญี่ปุ่นเพราะเป็นเห็ดที่มีราคาขายที่น่าสนใจ เพราะเป็นราคายืนแน่นอน ไม่แกว่ง ที่ 120 บาท แบบไม่ดัดแปลง คือ
เก็บหน้าฟาร์มให้ลูกค้าใส่เป็นถุง ถุงละ 1 กิโลกรัม แต่หากมีการดัดแปลงให้ ราคาจะอยู่ที่ประมาณ 140 บาท จะเห็นว่าราคาของเห็ดชนิดนี้โดนใจ
คนทำมาก และเป็นราคาที่ดีกว่าเห็ดชนิดอื่นที่มีราคาแกว่งไป-มา ไม่แน่นอน และอายุการเก็บสั้น อีกเหตุผลที่ลงมือทำแล้วน่าสนใจคือ ใช้แรงงาน
น้อย ไม่พึ่งพาสารเคมี รวมไปถึงกระแสการบริโภคเห็ดมาแรง คนใส่ใจเรื่องสุขภาพ ดังนั้น จึงปรึกษากับพี่ชายแล้วเริ่มลุยกันเลย"

ตั้งใจทำแค่เห็ดก้อน ภายหลังอบรม ตัดสินใจทำครบวงจร

ก่อนหน้านี้ทั้งคู่ได้ไปเรียนการเพาะเห็ดมาจาก อาจารย์ชัยชาญ ทินครชัยศรี ซึ่งท่านนี้เป็นผู้เชี่ยวชาญเรื่องเห็ดโคนญี่ปุ่น 1 ใน 9 ของเขียนเห็ด
และมีประสบการณ์ไม่ต่ำกว่า 20 ปี

"ครั้งแรกตั้งใจว่าจะซื้อแค่ก้อนซื้อมาอย่างเดียว แต่ภายหลังที่มีการศึกษาอย่างละเอียดในเชิงลึก รวมถึงไปอบรมมาด้วย จึงพบว่าอะไรที่ไม่
ยุ่งยาก ส่วนหนึ่งเป็นความรู้จากภูมิปัญญาชาวบ้านตั้งแต่ดั้งเดิม จึงตัดสินใจทำทั้งระบบทุกกระบวนการ จนถึงการขายดอกเห็ดเลยดีกว่า แล้ว
จากนั้นจึงค่อยๆ ลงทุนทำให้เป็นระบบ"

ตอนที่ทำมีเพียงกองซื้อเห็ดอย่างเดียว ความที่เป็นมือใหม่อ่อนประสบการณ์ จึงไม่รู้ว่าควรซื้อเห็ดกี่ก้อนสัก 20 วัน
วัตถุดิบที่ใช้เป็นเชื้อเลี้ยงยารพารา ภูไมท์ ปูนขาว ดีเกลือ กากน้ำตาล เป็นต้น สำหรับเชื้อเลี้ยงส่งโดยตรงมาจากที่ยะลา ส่วนอุปกรณ์ตัวอื่นสามารถหา
ได้ไม่ยากในตลาดขายอุปกรณ์เห็ด

คุณวิวรรณ์ บอกว่า ในอนาคตหากธุรกิจมีความก้าวหน้าไปอีกระดับ คงมีการสั่งวัตถุดิบมาเก็บไว้เพื่อเป็นการลดต้นทุนค่าขนส่ง อีกทั้งยังสามารถ
รองรับความต้องการของลูกค้าที่เป็นสมาชิกทั้งเก่าและใหม่

ยิ่งผลิต ลูกค้ายิ่งเพิ่ม เน้นผลิตตามจำนวนสั่งซื้อเท่านั้น

คุณพนมกรเผยว่า ขณะนี้กำลังการผลิตเห็ดโคนญี่ปุ่นเต็มที่ ตกวันละ 3,000 ก้อน และเคยผลิตได้แบบจัดหนักถึงวันละ 5,000 ก้อน ในช่วงฤดูฝน
ต่อหนาว เนื่องจากเกี่ยวกับอากาศ เพราะถ้าเป็นช่วงร้อนจะเสี่ยงต่อการเสียหายสูง

ยอดที่ลูกค้าสั่งซื้อหากเป็นเห็ดก้อนมีครั้งจะไม่ต่ำกว่า 5,000 ก้อน และเคยมียอดสั่งสูงสุดเป็นหลายหมื่น กลุ่มลูกค้าส่วนใหญ่อยู่ละแวกแถวนี้ ส่วน
ที่ไกลก็มี เช่น ที่เพชรบุรี หรือที่หัวหิน

เอาใจใส่เรื่องอุณหภูมิ อย่าละเลย มิฉะนั้นจะเสียหาย

ปัจจัยอย่างหนึ่งที่มีความสำคัญและเป็นตัวแปรต่อการผลิตเห็ด เห็นจะหนีไม่พ้นเรื่องอุณหภูมิและความชื้น คุณพนมกร กล่าวว่า มีการใช้เครื่องวัดอุณหภูมิเพื่อเป็นการตรวจวัดให้เหมาะสมกับสภาพอยู่ตลอดเวลา เขาอธิบายว่า ถ้ามีความชื้นน้อยจะต้องปล่อยน้ำช่วยด้วยระบบสปริงเกอร์ หากวันใดมีฝนตกมากและเผชิญอยู่ช่วงเปิดดอกก็ต้องงดน้ำทันที

"ก่อนที่จะเปิดดอกเพื่อให้ลูกค้า ทางเราจะจัดการเชียน้ำออกก่อน จากนั้นมีการให้น้ำทั้งเช้า-เย็น แล้วจะใช้ระบบสปริงเกอร์เพื่อควบคุมอุณหภูมิเป็นเวลา 4 วัน ระหว่างนั้นต้องคอยหมั่นดูอุณหภูมิภายนอกด้วยว่ามีสภาพเป็นอย่างไร หากมีฝนมาก มีความชื้นสูง จะหยุดให้น้ำ จากนั้นไม่เกิน 10 วัน ที่ก้อนจะออกลักษณะเป็นฝ้าขาวรอบๆ"

คุณวิวรรธน์แนะว่า สำหรับผู้ที่เริ่มทำใหม่ควรซื้อก้อนไปทดลองเปิดดูก่อนสัก 5,000 ก้อน ทั้งนี้เพื่อเป็นการทดสอบความพร้อมของตัวเองว่า หากทำจริงจะไหวหรือไม่ แล้วจะสู้ต่อไปหรือไม่ แล้วยังบอกต่ออีกว่า ความจริงการทำเห็ดสมัยใหม่มีเทคโนโลยีต่างๆ เข้ามาช่วยให้สะดวกมากยิ่งขึ้น ดังนั้น หากพอมีทุนรอนก็อาจใช้เทคโนโลยีช่วยเพื่อเป็นการลดการใช้แรงงานให้น้อยที่สุด เขาบอกว่า ธุรกิจแบบนี้อาจทำขนาดไม่ต้องใหญ่มากก็ได้ ขณะเดียวกันอาจทำงานอย่างอื่นที่หารายได้ควบคู่ไปด้วย

จำหน่ายทั้งแบบก้อนและดอกเห็ด

เห็ดโคนญี่ปุ่น มีจำหน่ายทั้งแบบเป็นก้อนและดอกเห็ด การผลิตแบบเป็นก้อนจะขายดีกว่าแบบเป็นดอก ราคาจำหน่ายดอกเห็ดหน้าฟาร์มกิโลกรัมละ 120 บาท และหากขายปลีกคิดกิโลกรัมละ 180 บาท ส่วนรายได้ที่ขายดอกจะมีถึง 50 เปอร์เซ็นต์ของเงินลงทุน ด้านราคาจำหน่ายก้อนเห็ดกำหนดราคาก้อนละ 8-9 บาท เห็ดหนู ก้อนละ 7 บาท เห็ดนางฟ้า ก้อนละ 6 บาท

การขยับตัวของราคาเห็ดโคนญี่ปุ่นนั้น คุณพนมกรเผยว่า เป็นราคาที่มีการกำหนดไว้ทั้งปี ส่วนมากเป็นราคาคงที่ นอกจากเกิดเหตุการณ์สำคัญบางอย่างขึ้นเท่านั้น การคงที่ของราคาเห็ดโคนญี่ปุ่นถือเป็นข้อดีในการควบคุมต้นทุน ซึ่งต่างกับเห็ดชนิดอื่นที่ราคาแกว่งไป-มา จนทำให้ยากแก่การควบคุมค่าใช้จ่าย

การจำหน่ายเห็ดโคนญี่ปุ่นถือเป็นตัวหลักของรายได้ ส่วนเห็ดชนิดอื่นอาจเป็นตัวเสริมเข้ามาในบางจังหวะเท่านั้น

พื้นที่จะไม่ใหญ่ แต่โรงเรือนได้ตามมาตรฐาน

สำหรับโรงเรือนที่ทำมี 2 แบบ ตอนแรกที่เราจะทำจะเป็นโรงเรือนแบบที่เรียกว่า ตัวเอ แล้วต่อมาพบว่าโรงเรือนแบบตัวเอนี้เก็บก้อนเห็ดลำบาก ถ้าหากเก็บไม่ระมัดระวังอาจทำให้เกิดความเสียหายตามมา จึงปรับแก้ไขโรงเรือนรุ่นใหม่ให้เป็นแบบแนวตั้งหรือแบบคอนโดฯ

ขนาดโรงเรือนตามแบบมาตรฐานนั้น คุณพนมกร บอกว่า อยู่ที่ 5 คูณ 8 เมตร แต่เนื่องจากสภาพพื้นที่ในปัจจุบันมีขนาดเล็ก และต้องการใช้พื้นที่ให้เกิดประโยชน์อย่างเต็มที่ เลยมีการปรับขนาดโรงเรือนให้มีความเหมาะสม เหลือประมาณ 4.5 คูณ 8 เมตร

เล็กหรือใหญ่ อยู่ที่การเอาใจใส่ สร้างรายได้ดี ไม่นานคืนทุน

ถ้าถามถึงการลงทุน คุณพนมกรบอกว่า เรื่องนี้อยู่ที่ตัวเรา เพราะสามารถทำได้ทั้งขนาดเล็กและใหญ่ ซึ่งขนาดเล็กจะทำให้อยู่บนระบบที่ได้มาตรฐาน เพียงแต่กำลังการผลิตอาจต่างกัน แต่อย่างไรก็ตาม ทำได้ทั้งผู้มีทุนน้อยและทุนมาก

"หากคุณซื้อจากหน้าฟาร์มไปสัก 8 บาท ใช้เวลา 5 เดือน ก็ได้ทุนคืนแล้ว จากนั้นเป็นเรื่องของกำไร ทั้งหมดฟังดูง่าย แต่ความจริงเจ้าของต้องเอาใจใส่ ไม่ใช่ปล่อยปละละเลย มิเช่นนั้นคงไม่เกิดรายได้อย่างที่บอกไปแน่"

พ่อค้าที่มารับซื้อเห็ดทุกวันคือคำตอบที่บอกถึงคุณภาพเห็ด คุณวิวรรธน์กล่าวว่า ถ้าสินค้าไม่ดีจริง พ่อค้าคนเดิมคงไม่กลับมาหาเราอีก ดังนั้น การรันตีของคนที่มารับซื้อคือเครื่องยืนยันถึงคุณภาพของเห็ดที่ทำอยู่ และทุกวันนี้มีแต่คนรับซื้อ โทรศัพท์มาทางสินค้าตลอด

ถึงแม้เวลาจะผ่านไปเกือบ 2 ปี แต่ถือว่าเป็นช่วงเริ่มต้นที่พี่น้องคุณนี่ต้องเรียนรู้ ศึกษาปรับปรุงแก้ไข ให้มีความเหมาะสมและดีตามหลักวิธีที่ถูกต้อง แต่ทุกวันนี้เขาทั้ง 2 ทำไปที่ละขั้นตอนก่อน แต่ว่าทุกขั้นตอนที่ดำเนินไปจะอยู่บนรากฐานของความถูกต้องตามหลักวิชาการ

เล็งอนาคต ส่งขายต่างประเทศ

"คิดว่าอีกไม่นานคงจะเริ่มปรับหลายอย่างได้ตามมาตรฐาน เพราะต้องรองรับกับอัตราการขยายตัวของยอดการสั่งซื้อ ปัจจุบันมีโรงเปิดดอกอยู่จำนวน 4 หลัง และมีโครงการจะขยายเพิ่มอีก เพราะขณะนี้ลูกค้าที่สั่งยอดเข้ามาเยอะ ผลดีไม่ทัน"

ส่วนแผนอนาคตทั้งคู่มีการวางไว้ว่าจะส่งไปจำหน่ายยังประเทศเพื่อนบ้าน เช่น กัมพูชา และอินโดนีเซีย อีกทั้งยังมองว่าอาจจะไปปักหลักทำเป็นแหล่งผลิตและจำหน่ายที่อินโดนีเซียเพราะที่นั่นมีวัตถุดิบที่ใช้เหมือนในบ้านเราทุกอย่าง ส่วนตลาดที่อินโดนีเซียมีเพียงเห็ดบางประเทศที่ส่งนำเข้า ดังนั้น เมื่อมองดูช่องทางแล้วน่าจะเจาะตลาดได้ไม่ยาก

ถึงแม้ทั้ง 2 คนพี่น้อง จะเป็นลูกชาวสวนผลไม้ และมีทำเลที่เอื้อในการทำเกี่ยวกับเกษตรกรรม ซึ่งถือเป็นข้อได้เปรียบในเชิงต้นทุน แต่การนำประสบการณ์จากที่เคยทำงานแบบต้องเผชิญกับความเสี่ยงหลายอย่างในอดีตจะเป็นครูสอนชั้นเชิงกลยุทธ์ให้คอยระมัดระวัง และเพิ่มความรอบคอบมากยิ่งขึ้น

ทั้งคู่คนพณกรและคุณวิวรรณ์ ถือเป็นคนหนุ่มรุ่นใหม่ที่เปิดตัวมาก็ประสบความสำเร็จในระดับหนึ่ง นั่นเพราะทั้ง 2 ให้ความสนใจ ทุ่มเท ศึกษาสิ่งที่ต้องการอย่างละเอียด ที่สำคัญกับการเตือนสติอยู่ตลอดเวลา คือ ต้องค่อยทำ อย่ารีบร้อน อย่าดูดันมาก เพราะเป็นการเสี่ยงเกินไป เห็นอย่างนี้แล้วอดปลื้มใจแทนคุณพณรินทร์ ที่นั่งอมยิ้มอยู่ข้างๆ ไม่ได้...

สำหรับท่านที่สนใจต้องการสั่งซื้อก้อนเห็ดหรือเห็ดสดๆ จากฟาร์มสองพี่น้องตระกูลวัฒนธนะอนุรักษ์ เชิญโทรศัพท์ติดต่อได้ตามหมายเลขด้านบน แล้วพี่น้องคู่นี้ยังบอกอีกว่า ถ้าหากสนใจเรื่องการเพาะเห็ดเป็นอาชีพ ยินดีให้คำแนะนำเต็มที่ เพราะต้องการถ่ายทอดความรู้ให้แก่ผู้ที่สนใจ อนึ่ง หากมีท่านใดสนใจถึงขั้นสั่งซื้อไม้ผลของคุณพณรินทร์ สามารถติดต่อสอบถามได้ที่หมายเลขเดียวกัน...

ที่มา: <http://info.matichon.co.th/techno/techno.php?srctag=05028151255&srcday=&search=no>

เข้าถึงเมื่อ 30 มค 60