‘คาเครือดอกคอม’

“ตอนนี้มีคนมาเสนอรับซื้อกิโลกรัมละ 18
มีความคิดว่าหากนำไปแปรรูปนั้น ซึ่งมีโรงง
ที่จังหวัดนครปฐมมีความต้องการอยากได้กล้ว
ในการนำไปทอดแบบสุญญากาศ พอนำไป

กล้วยหอมทองเกษตรอินทรีย์

รายงาน

'คาเครือดอทคอม' กล้วยหอมทอง

ในวัย 62 ปี **สะอาด ปราดเปรื่อง** หรือ **"หล่นราชบุรี"** อดีตข้าราชการหัวหน้าอุตสาหกรรมจังหวัดแม่ฮ่องสอน ปัจจุบันได้กลับมาใช้ชีวิตหลังเกษียณอายุราชการ ณ บ้านพักเลขที่ 55 หมู่ 1 ต.คุ้งพยอม อ.บ้านโป่ง จ.ราชบุรี พร้อมผันตัวเองมาทำการเกษตรโดยใช้ที่ดินเพียง 1 ไร่เศษ ปลูกพืชผักและผลไม้แบบผสมผสาน กินอยู่อย่างเรียบง่าย

"สะอาด" เล่าให้ฟังว่า หลังเกษียณอายุราชการที่ จ.แม่ฮ่องสอน ได้กลับมาใช้ชีวิตที่บ้านเกิด จ.ราชบุรี ได้ศึกษาหาความรู้เรื่องด้านการเกษตรแบบเศรษฐกิจพอเพียงของพระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช มาพัฒนาพื้นที่บริเวณหลังบ้านของตัวเอง ปลูกพืชผักและผลไม้แบบผสมผสาน ต่อมาได้ศึกษาวิธีการปราบศัตรูพืชแบบไม่ใช้สารเคมี แต่ใช้สารสมุนไพรแทน ประกอบกับบ้านเรามักประสบภัยแล้ง จึงคิดว่าน่าจะปลูกพืชที่ใช้น้ำน้อยดูแลง่าย และไม่ต้องใช้ยาฆ่าแมลง จึงมองว่ากล้วยหอมทองเป็นพืชพื้นๆ และยังมีกล้วยน้ำว้าที่เพิ่งได้พันธุ์มาจากสวนจิตรลดา ซึ่งให้ผลดกมากมีจำนวนหวีเยอะ ลำต้นใหญ่ ใช้ได้ทั้งต้น ใบ ก้าน และตัวลูกกล้วย จึงเริ่มจากการปลูกกล้วยหอมทอง และกล้วยน้ำว้า ผสมผสานกับการปลูกมะนาว มันญี่ปุ่น ทุเรียน และใบเหลียง พริก โดยใช้ระบบสายยางแบบน้ำพุ่ง รดน้ำสัปดาห์ละ 2 ครั้ง สร้างความชุ่มชื้นแก่ผืนดิน และยังเป็นการช่วยประหยัดน้ำอีกทางหนึ่งด้วย

"ต่อมาได้ศึกษาเกี่ยวกับกล้วยหอมทอง พบว่ามีความเสถียร เนื่องจากมีประชาชนบริโภคกันมาก โดยเฉพาะนักกีฬาจะนิยมบริโภคกล้วยหอม เนื่องจากจะให้พลังงานสูงมาก จึงสนใจเริ่มต้นปลูกและขยายพันธุ์แบบธรรมชาติ โดยการซื้อหน่อตามพื้นบ้านจากจังหวัดเพชรบุรี หน่อละ 12-13 บาท จำนวนกว่า 400 หน่อ มาขยายพันธุ์เพิ่มเติมจากที่เคยมีอยู่ประมาณ 20-30 ต้น โดยทำคันดินให้สูงแล้วปลูกกล้วยหอมทองห่างกันประมาณ 1.50 เมตร หลังทดลองปลูกแล้วรู้สึกว่าปลูกง่าย ช่วงว่างจากงานก็จะนำขอเหล็กต่อไม้ยาวไปสำรวจแถวต้นกล้วย พร้อมตัดแต่งใบกล้วยให้เหลือประมาณ 7 ใบต่อต้น ส่วนบริเวณกอกล้วยให้คงเหลือต้นอ่อนไว้ประมาณ 2-3 ต้นเท่านั้น"

"สะอาด" บอกด้วยว่า เมื่อได้ระยะหนึ่งให้แยกต้นที่มีขนาดเล็กสุดในกอ ออกไปปลูกยังพื้นที่ใกล้เคียง ส่วนต้นอ่อนที่เหลือให้ตัดทิ้ง เพื่อให้ต้นกล้วยที่เหลือได้กินอาหารเต็มที่ พร้อมที่จะออกเครือมีผลกล้วยขนาดใหญ่สมบูรณ์ พอปลูกได้ระยะหนึ่งก็จะตกเครือออกมาพบมีขนาดใหญ่ เวลาส่งออกจะต้องได้ความแก่ของลูกกล้วยประมาณ 70% แต่หากบริโภคในประเทศจะต้องได้ความแก่ประมาณ 80% โดยจะต้องควบคุมในการให้ผลกล้วยมีสีเหลืองสวยงาม เพื่อให้ผู้บริโภคได้กล้วยหอมทองที่มีรสชาติหวานเป็นธรรมชาติ ซึ่งการปลูกแบบนี้คิดว่าจะทำให้กล้วยหอมทองแก่จัด ก่อนตัดขายต้องให้สุกคาเครือประมาณ 2-3 ลูกในเครือแล้วถึงจะตัดขาย จึงมีแนวคิดว่าอยากจะตั้งชื่อเป็น **"คาเครือดอทคอม"** เพื่อให้คนได้รู้จัก โดยเฉพาะช่วงเทศกาลที่จะมีลูกค้านำไปไหว้เจ้า จึงอยากพัฒนาสายพันธุ์ให้ดีขึ้น แม้จำนวนหวีในปีแรกอาจยังไม่มาก แต่อนาคตจะมีการพัฒนาสายพันธุ์ให้ได้ประมาณ 12 หวีต่อเครือ

สำหรับพื้นที่อีกส่วนหนึ่งได้ปลูกแซมผลไม้หลายอย่าง เช่น ทุเรียน เป็นการปลูกร่วมกันปีแรก และจะทดลองว่าสามารถอยู่ร่วมกันได้หรือไม่ นอกจากนี้ยังมีมะนาวที่ใช้พันธุ์แบบเสียบกิ่ง กับมะนาวที่ตอนกิ่ง อีกทั้งยังได้นำต้นใบเหลียง ซึ่งเป็นผักทางท้องถิ่นภาคใต้มาทดลองปลูก

การปลูกจะใช้การปลูกครั้งละ 100 ต้น หมุนเวียนกันไป ซึ่งขณะนี้กล้วยหอมทองที่นำมาจากเพชรบุรีเริ่มให้ผลผลิตในปีแรกแล้ว ขณะนี้ได้เริ่มออกเครือแล้วหลายต้น จากที่ปลูกรุ่นแรกประมาณ 100 ต้น จึงถือเป็นความภาคภูมิใจ และอยากนำเสนอให้ผู้ที่สนใจหรือให้เกษตรกรหันมาปลูกกันมากขึ้น ซึ่งคนรุ่นใหม่น่าจะมีความสามารถทำการตลาดผ่านทางออนไลน์ หรือสื่อทางอิเล็กทรอนิกส์ปัจจุบันทางบริษัทสามารถจัดส่งบริการลูกค้าได้ถึงที่หมายง่ายและสะดวก

"สะอาด" ย้ำและยังขยายความ "คาเครือดอทคอม" ว่ามาจาก **"สุกคาเครือ"** ซึ่งเป็นเจตนารมณ์อยากได้กล้วยหอมทองที่แก่จัด เวลาสุกที่เครือลูกหนึ่งหรือสองลูกจะคาอยู่กับเครือ ดังนั้น คนที่จะซื้อไปบริโภคจะสามารถบริโภคได้เรื่อยๆ ไม่ใช่สุกพร้อมกันหมด เพราะกล้วยหอมที่สุกคาเครือจะทยอยสุกไล่เลี่ยกัน ดังนั้น ในกล้วยหอมหนึ่งเครือจะรับประทานได้เป็นสัปดาห์ จึงมีแนวทางอยู่ 2 แนวทาง คือ ชั่งเป็นน้ำหนัก และขายเหมาเครือ

"ตอนนี้มีคนมาเสนอรับซื้อกิโลกรัมละ 18 บาท แต่มีความคิดว่าหากนำไปแปรรูปนั้น ซึ่งมีโรงงานแปรรูปที่จังหวัดนครปฐมมีความต้องการอยากได้กล้วยหอมดิบในการนำไปทอดแบบสุญญากาศ พอนำไปทอดแบบสุญญากาศแล้วจะขายได้กิโลกรัมละ 1,400-1,500 บาท ซึ่งปริมาณจำนวนการทอดกล้วยดิบประมาณ 5-7 กิโลกรัม จะทอดกล้วยได้เหลือประมาณ 1 กิโลกรัม แต่จะคุ้มค่าทั้งคนแปรรูป คุ้มค่าทั้งคนนำไปขาย นอกจากนี้ยังสามารถฝากคนรู้จักนำไปขายได้อีกทางหนึ่ง เป็นแนวทางการตลาดที่จะทำในอนาคต" สะอาดทิ้งท้าย

ดอทคอม'

หอมทองเกษตรอินทรีย์

จึงอยากพัฒนาสายพันธุ์ให้ดีขึ้น แม้จำนวนหวีในปีแรกอาจยังไม่มาก แต่อนาคตจะมีการพัฒนาสายพันธุ์ให้ได้ประมาณ 12 หวีต่อเครือ

สำหรับพื้นที่อีกส่วนหนึ่งได้ปลูกแซมผลไม้หลายอย่าง เช่น ทุเรียน เป็นการปลูกร่วมกันปีแรก และจะทดลองว่าสามารถอยู่ร่วมกันได้หรือไม่ นอกจากนี้ยังมีมะนาวที่ใช้พันธุ์แบบเสียบกิ่ง กับมะนาวที่ตอนกิ่ง อีกทั้งยังได้นำต้นใบเหลียง ซึ่งเป็นผักทางท้องถิ่นภาคใต้มาทดลองปลูกร่วมกับผลไม้ชนิดอื่น โดยการปลูกจะใช้ระบบแบบน้ำพุ่งจะเปิดน้ำเวลาประมาณ 15 นาที ลักษณะคล้ายแบบฝนตกทำให้พื้นดินชุ่มฉ่ำ ทำให้ต้นไม้มีความสมบูรณ์ นอกจากนี้ยังใช้ใบกล้วย ปลีกล้วยตัดเป็นท่อนสั้นๆ คลุมบริเวณโคนต้นกล้วย เพื่อสร้างความชุ่มชื้นได้อีกทางหนึ่ง เป็นแนวทางที่พระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช บอกว่าต้องมีการใช้ของที่มีอยู่ในธรรมชาติมาช่วยด้วย ไม่ต้องมีการดูแลอะไรมากนัก

ถือเป็นการปลูกพืชผลไม้แบบเกษตรอินทรีย์ที่ใช้น้ำน้อย ดูแลง่าย ใช้ปุ๋ยคอก เช่น ขี้ไก่ ขี้หมู ใส่บริเวณโคนต้นเดือนละ 1 ครั้ง ทำให้ดินร่วนซุย ทำให้ผักและผลไม้ที่ปลูกนั้น ผลโต ดกมีคุณภาพตามที่ลูกค้าต้องการ ทำให้ลูกค้าที่ซื้อผลผลิตในสวนแห่งนี้รู้สึกมั่นใจที่ได้รับประทานผักและผลไม้ที่มีรสชาติหวานอย่างเป็นธรรมชาติ ปราศจากสารเคมีและยังทำให้ผู้บริโภครู้สึกปลอดภัยอีกด้วย

พันธุ์ แก้วนุ้ย