



เรื่อง ไร่ปฐุมเพชร



รายละเอียด

“กุหลาบ” ไม้ดอกสัญลักษณ์แห่งความรัก ซึ่งความนิยมในดอกไม้ชนิดนี้นับวันมีแต่จะมากขึ้น ทำให้บางช่วงเวลาดอกกุหลาบถึงกับขาดตลาด โดยเฉพาะช่วงเทศกาลวาเลนไทน์ ในเมืองไทยแหล่งปลูกกุหลาบที่ใหญ่ที่สุดอยู่ที่อำเภอพบพระ จังหวัดตาก ซึ่งเริ่มปลูกกันมาตั้งแต่ปี 2536 ไร่กุหลาบที่นี่เป็นการย้ายฐานการเพาะปลูกจากพื้นที่ภาคกลาง อาทิ นครปฐม ราชบุรี ไปปลูกบนเขาที่อำเภอพบพระ เนื่องจากมีสภาพอากาศที่เย็นทำให้วงจรของการปลูกกุหลาบที่จะออกช่อดอกสั้นลง เพิ่มผลผลิตได้มากขึ้น และยังให้ช่อดอกที่สมบูรณ์อีกด้วย

คุณภราดร กานดา วัย 50 ปี เจ้าของไร่กุหลาบ “ปฐุมเพชร” หนึ่งในชาวไร่ที่ได้ย้ายถิ่นฐานจากจังหวัดนครปฐม มาสร้างอาณาจักรไร่ปลูกกุหลาบที่อำเภอพบพระเมื่อหลายปีก่อน โดยนำกิ่งดอกกุหลาบพันธุ์ขาวมะลิ และสีแสด กว่า 5,000 ต้น มาจากอำเภอสามพรานมาปลูก จนเป็นที่รู้จักและเป็นที่นิยมของลูกค้า ความสำเร็จดังกล่าวทำให้คุณภราดรได้รับเลือกให้ดำรงตำแหน่งรองประธานหอการค้า จังหวัดตาก

คุณภราดร เล่าว่า ตลอดชีวิตที่ผ่านมาทำการเกษตรหลายชนิดจนมาจบที่ไร่กุหลาบ ซึ่งเป็นดอกไม้เศรษฐกิจ



ที่มีความน่าสนใจและสร้างรายได้ดี ที่ อำเภอพมพระ มีพื้นที่ปลูกทั้งสิ้นประมาณ 4,000 ไร่ มีเกษตรกรเกือบ 200 ราย ทุกลาบที่ปลูกในจังหวัดตาก สามารถตัดดอกเพื่อส่งขายได้ภายใน 45 วัน ต่างจากการปลูกที่ อำเภอสามพรานที่ต้องใช้เวลาถึง 3 เดือน ในแต่ละวันดอกทุกลาบจากอำเภอพมพระ จำนวนมหาศาลกว่า 1 ล้านดอก ถูกส่งไปยังตลาดต่างๆ โดยมีปากคลองตลาดเป็นแหล่งรับซื้อทุกลาบจากอำเภอพมพระ ประมาณ 80-90%ของผลผลิตต่อวัน ทำให้อำเภอพมพระกลายเป็นแหล่งปลูกทุกลาบเพื่อการค้าและการส่งออกแหล่งใหญ่ของประเทศ แม้ว่าการปลูกดอกทุกลาบจะสร้างรายได้มหาศาล แต่ปัญหาหนึ่งที่เกษตรกรผู้ปลูกทุกลาบต้องประสบคือเรื่องต้นทุนและอายุสินค้าค่อนข้างสั้น ดอกทุกลาบมีการเน่าเสียง่าย เมื่อเจอกับปัญหาราคารับซื้อดอกทุกลาบตกต่ำ คุณภราดร จึงเกิดแนวคิด “แปรรูปทุกลาบสด บรรจุขวดโหล” นวัตกรรมแปลกใหม่สู่วงการเกษตร

“การแปรรูปดอกทุกลาบสด มีข้อดีคือสร้างความมั่นคงในรายได้ ซึ่งมีการประกันราคาจากบริษัทผู้รับซื้อ ไม่เหมือนกับการปลูกเพื่อตัดดอกสดขาย การนำสินค้ามาแปรรูปจึงเป็นทางออก เกิดมูลค่าเพิ่มหลายเท่าตัว ขณะเดียวกันสามารถคงความสดของดอกทุกลาบให้อยู่ได้นานนับ 10 ปี ซึ่งเราเป็นรายแรกและรายเดียวในประเทศไทย ที่เริ่มต้นปลูกและจบกระบวนการแปรรูปในพื้นที่ สินค้าของเราจึงเป็นของฝากที่เด่นในอำเภอพมพระ” คุณภราดร กล่าวถึงแนวคิดการแปรรูปทุกลาบ

ขั้นตอนการแปรรูปทุกลาบ คุณภราดร อธิบายว่าเริ่มจากการนำดอกทุกลาบที่ตัดก้านแล้วมาแช่น้ำเพื่อให้ดอกทุกลาบบานได้ที่และคงความสด ทิ้งไว้ 1 คืน แล้วนำมาเข้าสู่กระบวนการเชื่อมดอก หรือเรียกว่าตากแห้ง ด้วยการใช้ซิลิกาทราย ซึ่งนำเข้ามาจากประเทศญี่ปุ่นโรยลงไปใดอกทุกลาบแล้วเคาะออก เพื่อให้ทรายดูดน้ำและความชื้นจากกลีบทุกลาบให้แห้งสนิท จากนั้นนำดอกทุกลาบบรรจุในภาชนะที่รองด้วยซิลิกาทราย โดยตั้งดอกทุกลาบขึ้นแล้วใช้ซิลิกาทรายกลบดอกทุกลาบจนมิด ปิดฝาภาชนะให้สนิท นำเข้าตู้อบที่อุณหภูมิประมาณ 45 องศาเซลเซียส นาน 1-2 สัปดาห์ จึงนำดอกทุกลาบมาเคาะทรายออก แล้วตากแห้งบรรจุลงในขวดรูปทรงต่างๆ

สำหรับช่องทางการทำตลาดผลิตภัณฑ์ทุกลาบอบแห้ง ในช่วงเริ่มแรกเน้นตลาดส่งออก โดยเฉพาะประเทศญี่ปุ่นเป็นหลัก ส่วนประเทศอื่นๆ ก็มีบ้างแต่ไม่มาก ขณะที่ตลาดในประเทศเพิ่งจะมาให้ความสนใจและวางจำหน่ายกันในปีที่ศูนย์จำหน่ายสินค้า OTOP จังหวัดตาก ส่วนราคาจำหน่ายนั้นจะขึ้นอยู่กับจำนวนดอกทุกลาบและขนาดโหลแก้วที่บรรจุ โดยเริ่มตั้งแต่ราคา 100 – 2,500 บาท หรือตามจำนวนดอกทุกลาบที่สั่งทำ นอกจากนี้ยังผลิตเฉพาะดอกทุกลาบอบแห้งที่ไม่ได้รับการตกแต่งใส่ขวดโหลส่งให้กับบริษัทผู้รับซื้อราว 20,000 ดอกต่อเดือน

คำสำคัญ : ไร่ปฐมเพชร ทุกลาบ

ที่มา : <https://www.smartsme.co.th/content/11454>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์



ฐานข้อมูลท้องถิ่น จังหวัดกำแพงเพชร-ตาก

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

วันที่ : 2018-08-15

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=729&code_db=610002&code_type=TK003

The Office Of Academic Resource Information And Technology