

ข่าวจากหนังสือพิมพ์ ไทยรัฐ

ฉบับวันพุธที่ 21 ตุลาคม พ.ศ.2563

คอลัมน์หม่อมองฟ้า เท้าหยั่งดิน : แอนแทรคโนส..สตรอว์เบอร์รี่



ในขณะนี้ยังมีฝนตกต่อเนื่อง แลมบางพื้นที่หมอกเริ่มลง สภาพอากาศมีความชื้นสูง เอื้อต่อการระบาดของโรคพืชที่เกิดจากเชื้อรา กรมวิชาการเกษตร เตือนเกษตรกรผู้ปลูกสตรอว์เบอร์รี่เฝ้าระวังการระบาดของโรคแอนแทรคโนส สามารถพบได้ในทุกระยะการเจริญเติบโต

อาการบนก้านใบและลำต้น มีแผลสีม่วงแดงขนาดเล็กขยายลุกลามไปตามความยาวของก้านใบและลำต้น ต่อมาเปลี่ยนเป็นแผลสีน้ำตาล เนื้อเยื่อบริเวณแผลแห้ง ทำให้เกิดรอยคอดหากอาการรุนแรง ต้นจะเหี่ยวและตายในที่สุด อาการบนผล พบแผลฉ่ำน้ำสีน้ำตาลเข้ม เนื้อเยื่อรอบขอบแผลลึซิด แผลยุบตัวลง

หากอาการรุนแรง แผลจะขยายใหญ่จนทำให้ผลเน่า...ในสภาพที่มีอากาศชื้นอาจพบกลุ่มสปอร์สีส้มของเชื้อราสาเหตุโรคอยู่บริเวณแผล

อาการบนไหล จะมีแผลเล็กสีม่วงแดงขยายลุกลามไปตามความยาวของสายไหล ต่อมาแผลที่ขยายยาวจะเปลี่ยนเป็นแผลสีน้ำตาล ทำให้เกิดรอยคอดของไหลบริเวณที่เป็นแผล

เมื่อย้ายต้นจากไหลที่มีการติดเชื้อมาปลูกหากสภาพอากาศเหมาะสมกับการเจริญเติบโตของเชื้อราสาเหตุโรค สตรอว์เบอร์รี่จะแสดงอาการใบเฉา ต่อมาจะเหี่ยวอย่างรวดเร็ว และพบว่ากอด้านในจะเน่าแห้งสีน้ำตาลแดง หรือบางส่วนเป็นแผลขีดสีน้ำตาลแดง และต้นจะตายในที่สุด

การป้องกันกำจัด ต้องหมั่นตรวจและกำจัดวัชพืชในแปลงปลูกอย่างสม่ำเสมอ หากพบโรคให้ตัดส่วนที่เป็นโรคนำไปทำลายนอกแปลงปลูก จากนั้นให้พ่นด้วยสารป้องกันกำจัดโรคพืช ฟลูโอไพแรม+ไตรฟลอกซีโสตโรบิน 25%+25% เอสซี อัตรา 10 มิลลิลิตรต่อน้ำ 20 ลิตร หรือ ฟลูโอไพแรม+ทีบูโคนาโซล 20%+20% เอสซี อัตรา 10 มิลลิลิตรต่อน้ำ 20 ลิตร...ฉีดพ่นทุก 5 วัน

ในส่วนของการปลูกที่พบการระบาดของโรคหลังจากเก็บเกี่ยวผลผลิตสตรอว์เบอร์รี่แล้ว ให้เกษตรกรเก็บซากพืชนำไปทำลายนอกแปลงปลูก และก่อนจะปลูกใหม่ ควรเลือกใช้ส่วนขยายพันธุ์ที่มีคุณภาพดีจากแหล่งที่เชื่อได้ว่าปลอดโรคนี้จริง

ข้าวออร์แกนิกมือชาวนาท่งกุลาร้องไห้ ดันหอมมะลิอินทรีย์ชิงส่วนแบ่งตลาดโลก

“ทั้งที่ข้าวของเรามีความต้องการสูงในระดับโลก แต่ทำไมเกษตรกรไทยยังยากจน จากแนวคิดตั้งแต่เป็นนักการศึกษา เป็นแรงบันดาลใจ อยากพัฒนาบ้านเมืองของตนเองด้วยการยกระดับข้าวไทยยกระดับคุณภาพชีวิตของชาวนาไทย เราได้ลงมือเริ่มต้นทำในหมู่บ้านของตนเองที่ร้อยเอ็ด และจะขยายวงกว้างไปทั่วประเทศ จุดมุ่งหมายอยากให้ลูกหลานรุ่นต่อไปกลับมาอยู่รักหวงแหนแผ่นดินตัวเอง และภาคภูมิใจในการได้เกิดในแผ่นดินไทยที่เป็นอยู่ข้าวอยู่น้ำของโลกและพร้อมเป็นฐานการผลิตข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าวที่มีคุณภาพสู่ตลาดโลก”



นางสาวกรชวัล สมภักดี ประธานกรรมการบริหารบริษัท กอระ เอ็นเตอร์ไพรส์ จำกัด (มหาชน) กล่าวถึงที่มาของแผนขยายคลัสเตอร์แปลงนาข้าวหอมมะลิออร์แกนิก ในปี 2563 เพิ่มขึ้นอีก 100,000 ไร่ และจะขยายเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ โดยวางเป้าภายใน 5 ปี จะมีคลัสเตอร์แปลงนา 180,000-200,000 ไร่ทั่วประเทศ เพื่อรองรับกำลังผลิตข้าวอินทรีย์เพื่อส่งออกตลาดโลกให้ได้ 100,000 ตัน พร้อมกับนำข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้ มาแปรรูปใน

หลากหลายผลิตภัณฑ์ อาทิ ข้าวหอมมะลิอบกรอบหลากหลายรส Kora Cereal กอระซีเรียล ไม่มีส่วนผสมของแป้งเพราะทำจากจมูกข้าว ปลายข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้ และผลิตภัณฑ์ข้าวอินทรีย์แปรรูป ข้าวหอมมะลิ ข้าวไรซ์เบอร์รี่ ขนมอบกรอบ และชาใบข้าวหอมมะลิ ปลอดภัย 100% เป็นต้น



เนื่องจากปัจจุบันพฤติกรรมผู้บริโภคหันมาตระหนักและใส่ใจกับสุขภาพการกินมากขึ้น โดยเฉพาะเทรนด์การเลือกบริโภคสิ่งที่มีประโยชน์ ปราศจากสารเคมี และสารพิษตกค้าง หรือออร์แกนิกไลฟ์สไตล์ของคนยุคใหม่ที่กระแสกำลังมาแรงทั้งในและต่างประเทศ ส่งผลให้ธุรกิจสินค้าออร์แกนิกทั่วโลกมีแนวโน้มเติบโตอย่างก้าวกระโดด โดยปัจจุบันมูลค่าตลาดเกษตรอินทรีย์

ทั่วโลกปรับตัวสูงขึ้นถึง 104,000 ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ หรือราว 3.55 ล้านล้านบาท มีอัตราการขยายตัวประมาณปีละ 20% ในขณะที่ออร์แกนิกของไทยมีมูลค่าเพียง 3,000 ล้านบาท เป็นตลาดภายในประเทศ 900 ล้านบาทและตลาดต่างประเทศ 2,100 ล้านบาท คิดเป็นร้อยละ 0.06 ของมูลค่าตลาดโลก ถือว่ายังต่ำมาก...ประเทศไทยยังมีโอกาสขยายตลาดทั้งในและต่างประเทศอีกมาก ที่สำคัญปัจจุบันข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้ อ.เกษตรวิสัย จ.ร้อยเอ็ด ถือเป็น 1 ใน 5 แหล่งเพาะปลูกข้าวหอมมะลิที่ดีที่สุดของไทย จนได้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์กับสหภาพยุโรป (EU) ที่มีผลบังคับใช้มาตั้งแต่ 4 มี.ค.2556

เพื่อสุขภาพภาพของข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้ในตลาดโลก นางสาวกรชวัล เผยถึงกลยุทธ์ในการทำตลาดว่า ได้วางกลยุทธ์ไว้ 6 ด้าน

1.ผลิตสินค้านวัตกรรมด้านการเกษตร
ระยะแรก (2561-2562) ผลิตข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้ ข้าวไรซ์เบอร์รี่ ข้าวหอมมะลิแดง และผลิตภัณฑ์จากข้าวแปรรูป ระยะที่สอง (ปี 2563-2565) ผลิตและแปรรูปข้าวทุกสายพันธุ์ในประเทศพร้อมกับแปรรูปข้าวเป็นผลิตภัณฑ์ที่หลากหลายผลิตตามความต้องการของลูกค้าเฉพาะกลุ่ม ทั้งค้าปลีกและค้าส่ง พร้อมต่อยอดด้วยการผลิตสินค้าจากข้าวและสมุนไพร เพื่อตอบสนองกลุ่มลูกค้าหมวดสุขภาพและนวัตกรรมทางการแพทย์ โดยเป็นสินค้าที่ผ่านการรับรองการวิจัยทั้งในประเทศและระดับสากล ซึ่งในอนาคตจะเป็นสินค้าที่สามารถสร้างมูลค่าสูงให้แก่ทางบริษัท



2. ผลิตสินค้าออร์แกนิก โดยแบ่งสินค้าเป็น 2 ระยะ ในระยะแรก (2561- 2562) สินค้าธรรมชาติและสินค้าอินทรีย์ ส่วนแผนระยะที่สองจะเข้าสู่สินค้าออร์แกนิกตามมาตรฐานสากลทั้งหมดภายใน 5 ปี ปัจจุบันบริษัทอยู่ระหว่างการประเมินมาตรฐาน ทั้งนี้ เมื่อสำเร็จตามแผนจะทำให้สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้สินค้าได้อีกอย่างน้อย 30% สำหรับตลาดในประเทศ และเพิ่มขึ้น 50-100% ในตลาดต่างประเทศ

3. มุ่งลดการสูญเสียจากกระบวนการผลิต (Zero West) โดยในส่วน of ข้าวเต็มเม็ดนำไปสร้างมูลค่าเป็นข้าวพรีเมียม ในส่วนของปลายข้าวและจมูกข้าวที่อุดมไปด้วยสารอาหารระดับสูงนำมาผลิตเป็นสินค้าในกลุ่ม Rice crackers และซีเรียล ทำเป็นผลิตภัณฑ์อาหารเข้าเพื่อจำหน่ายได้ทั่วโลก

4. ผลิตภัณฑ์ที่สร้างมูลค่าเพิ่ม ภูมิปัญญาของเกษตรกรไทยสนับสนุนและส่งเสริมการปลูกข้าวอินทรีย์ให้เกษตรกรและรับซื้อในราคาที่สูงกว่าราคาตลาด เพื่อนำไปแปรรูปโดยมุ่งพัฒนาคุณภาพชีวิตเกษตรกรไทย โดยเชื่อมโยงการมีส่วนร่วมของชุมชนและภาครัฐ

5. ผลิตสินค้า 2 ระดับ เพื่อรองรับกลุ่มลูกค้าระดับบน เน้นด้านสุขภาพ และระดับกลาง เพื่อสร้างธุรกิจอาหารในตลาดค้าปลีกในประเทศ

6. การเตรียมเป็นบริษัทรับจ้างผลิต (OEM) ขณะนี้อยู่ระหว่างการก่อสร้างโรงงาน คาดว่า จะแล้วเสร็จและเริ่มดำเนินการได้ภายใน ธ.ค.2563

ส่วนกลยุทธ์ด้านผลิตภัณฑ์ของบริษัท เพื่อตอบโจทย์และสอดคล้องกับเทรนด์การดูแลสุขภาพของผู้บริโภคในยุคปัจจุบัน ด้วยการเพิ่มมูลค่าให้กับ “ข้าวไทย” ด้วยการนำผลงานวิจัยมาช่วยในเรื่องภาคการเกษตร เพื่อยกระดับมาตรฐานให้แก่เกษตรกรไทย ให้สามารถลงมือทำได้ อย่างเป็นรูปธรรม เป็นแนวทางที่ทางบริษัทได้ดำเนินการพร้อมแผนรองรับใน 5 ปี เชื่อกันว่าจะสามารถพัฒนาและยกระดับคุณภาพชีวิตของเกษตรกรไทยได้อย่างยั่งยืน

ชาติชาย ศิริวัฒน์