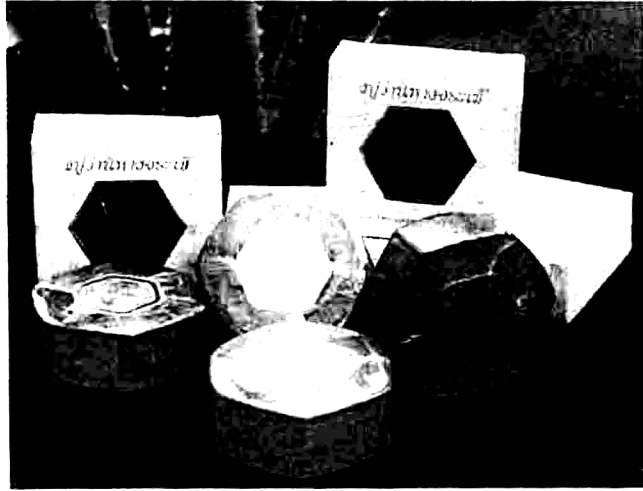


หรือแม้กระทั่งเครื่องสำอางก็ดี นับได้ว่า เป็นงานช่วยชาติให้ประหยัดเงินจากการนำเข้า วัตถุดิบจากต่างประเทศผลิตเป็นอาหารเสริม หรือยา ได้เป็นจำนวนมาก

ตัวอย่างจากหนังสือเอกลักษณ์ของเหียนห่ง 9 ของสถาบันวิจัยสมุนไพร กรมวิทยาศาสตร์ การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข ได้เขียนถึง ต้นไม้ที่มีชื่อว่าเหียนห่งหลาย ซึ่งสามารถนำมา ทำเป็นยารักษาโรคต่างๆ ได้ เช่น เหียนห่ง เป็นพืชล้มลุก ใบเรียงสลับ มีใบประกอบ 1-3 ใบ ดอกมีขนาดเล็ก ดอกเดี่ยว มีต่อมน้ำหวานสีเหลือง ผลรูปพวงมีจำนวนมาก ผลสดมี เมล็ด 2-4 ท้อง รังไข่ติดตั้งอยู่เหนือวงกลีบ ผลแบบแตกแนวเดียว เมล็ดมีมาก ส่วนที่นำ

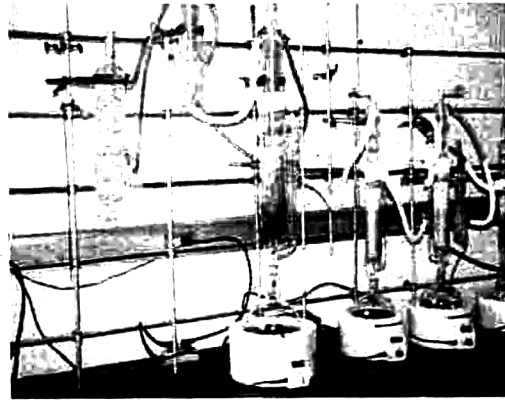
ไปใช้เป็นยาคือ เมล็ด สรรพคุณพื้นบ้าน เมล็ดมี รสขม ใช้ขับเสมหะ ขับลม ในลำไส้ แก้อาเจียน ยาระงู โลหิต เป็นต้น สำหรับฤทธิ์ ทางเภสัชวิทยา ใช้กำจัด แมลง ปรับความดันโลหิต ขับกรดยูริกในปัสสาวะ แก้อาการแพ้พิษของหอยดองลม ต้านเชื้อแบคทีเรีย ขับน้ำนม ระงับอาการหดเกร็งของอวัยวะเนื้อ เป็นต้น

เป็นผลงานการตรวจสอบ-คุณสมบัติของสมุนไพร



กรมวิทยาศาสตร์การ แพทย์ได้จัดให้เกษตรกร หรือ กลุ่ม ผู้ผลิต ผลิตภัณฑ์จากพืชสมุนไพร "ฟ้าทลายโจร" ได้ เข้าร่วมโครงการ เมื่อ ผ่านการตรวจสอบ คุณภาพแล้ว ถ้าผ่านตาม เกณฑ์มาตรฐาน จะได้รับ ใบประกาศ และ เครื่องหมายสัญลักษณ์ รับรองคุณภาพ

เป็นอีกก้าวของการ ส่งเสริมการใช้พืชสมุนไพรที่มีอยู่ในประเทศ นำมาใช้ประโยชน์ใน



ที่ ทาง ต่ า น กรม วิทยาศาสตร์การแพทย์ จัดทำขึ้น เผยแพร่ให้ผู้ ที่สนใจได้มาศึกษาถึง คุณสมบัติของพืชสมุนไพรเหล่านี้ ให้ได้รู้จัก ทั้งคุณและประโยชน์ ของการใช้พืชสมุนไพร นั้นๆ

ในการตรวจสอบ คุณภาพของผลิตภัณฑ์

ด้านเชิงธุรกิจ โดยมีศูนย์ตรวจสอบและรับรอง คุณภาพ เป็นหน่วยงานที่ให้การรับรองทาง วิทยาศาสตร์เพื่อจะได้นำมาสนับสนุนในด้าน คุณภาพความปลอดภัยและประสิทธิผลของ สมุนไพร เป็นเรื่องที่สำคัญมากต่อกาวิจัย และพัฒนาสมุนไพรเป็นยา หรือผลิตภัณฑ์ สุขภาพต่างๆ หากท่านใดสนใจข้อมูลเพิ่มเติม ติดต่อได้ที่ โทร. (02) 591-0208-14

มาดูแลเกษตรกรและวิธีการให้เครื่องหมาย รับรอง โครงการสมุนไพร ในปี 2548 นี้ ทาง

แม่บ้านบ้านเกษกร

สุภาพ สุขสุวรรณ

กา หย หรือมะม่วงหิมพานต์ เป็นพืช เศรษฐกิจที่สำคัญของจังหวัดระนอง ปลูกมากที่เกาะช้าง เกาะพยาม ผลผลิตกาหย จะเก็บได้ประมาณเดือนธันวาคม-มีนาคมของ ทุกปี เกษตรกรเจ้าของสวนจะปล่อยให้กาหย สุกจนร่วงหล่น แล้วไปเก็บใต้โคนต้น โดย ก่อนกาหยใกล้สุกเกษตรกรจะทำความสะอาด บริเวณโคนต้นให้สะอาด โลงเตียน เพื่อ ความสะดวกในการเก็บผลผลิตกาหยที่ร่วงหล่น บนพื้นดินใต้โคนต้น ปลิดเอาเฉพาะเมล็ดไป ขาย ราคาที่โลกรั่มละ 27-30 บาท ตามคุณภาพ นอกจากขายให้กับพ่อค้าเพื่อส่งเข้าโรงงาน แปรรูปเชิงอุตสาหกรรมแล้ว เกษตรกรก็ขาย ให้กับผู้ประกอบการแปรรูปในท้องถิ่น เพื่อ ผลิตเป็น "กาหยเผาแบบโบราณ"

คุณวิชัย สวัสดิ์กุล เจ้าของร้านวิชัยกาหยเผา แบบโบราณ ตั้งอยู่เลขที่ 35/5 หมู่ที่ 1 ตำบล พงาว อำเภอเมืองระนอง จังหวัดระนอง โทร. (077) 823-783 ตั้งอยู่ติดกับภูเขาหญ้า ทางเข้า วัดหลวง และทางเข้าศูนย์วิจัยป่าชายเลนระนอง ที่ UNESCO ประกาศให้เป็นเขตสงวนชีวะ มณฑลของโลก อยู่ห่างจากตัวจังหวัดระนอง ไปทางภูเก็ท 13 กิโลเมตร เล่าให้ฟังว่า การทำ กาหยเผาแบบโบราณครอบครัวของตนทำกัน

กาหยเผาแบบโบราณ กลิ่นหอม กรอบ รสชาติดี เมืองระนอง



มานานกว่า 50 ปีแล้ว เริ่มตั้งแต่รุ่นตา ยาย พ่อ แม่ และตนเองมารับช่วงต่อ เมื่อประมาณ 20 ปี ที่ผ่านมามี วัตถุประสงค์ใช้เมล็ดกาหยที่รับซื้อจาก

กาหย หรือมะม่วงหิมพานต์ สุภาพต้น เกษตรกรในพื้นที่นำมาขายโดยตรงไม่ต้องผ่าน

พ่อค้าคนกลาง ซึ่งถือเป็นการช่วย เหลือเกษตรกรอีกทางหนึ่งด้วย โดย จะรับซื้อไว้ให้เพียงพอต่อการผลิต ตลอดปี ประมาณ 50,000 กิโลกรัม ต่อปี

เมื่อถามว่า กาหยเผาแบบ โบราณแตกต่างการแปรรูปโดยวิธีการ ต้มหรือการแปรรูปวิธีการอื่นอย่างไร คุณวิชัย บอกว่า กาหยเผาโบราณ

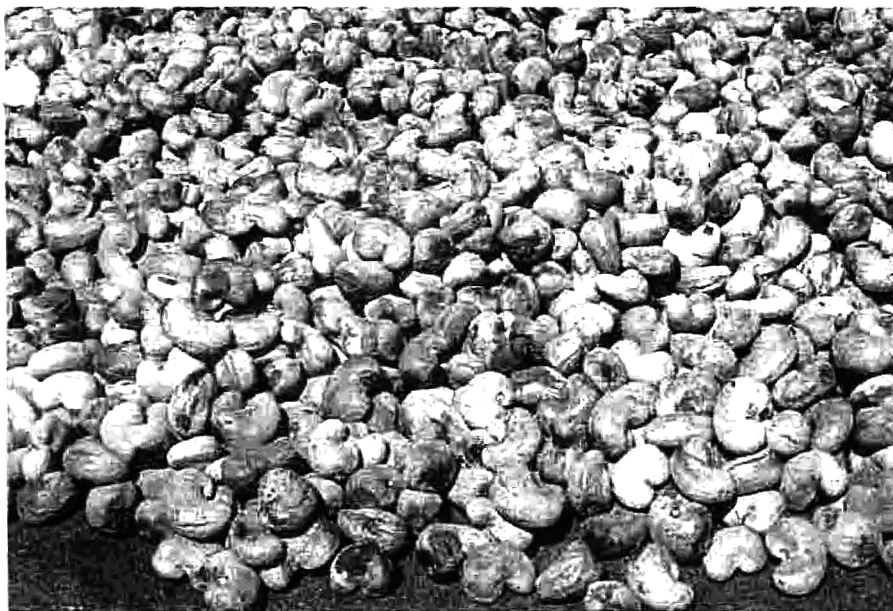
จะหอมตามธรรมชาติ รสชาติดี ไม่ต้องปรุงแต่ง ขั้นตอนการเผา เริ่มจากรับซื้อเมล็ดกาหย จากเกษตรกร แล้วนำไปตากแดดก่อนนำไป ต้มน้ำหรือเผา โดยใช้กระทะที่ออกแบบเอง โดย ทำเป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า ขนาดกว้าง 70 เซนติเมตร ยาว 80 เซนติเมตร และเจาะรูที่ ก้นกระทะ เตาเผาใช้โบราณ โต้ส้ใช้หินก้อนโต วางเป็นสามแถว ใช้เปลือกกาหยเป็นเชื้อเพลิง ตัวบนเตาประมาณ 20 นาที จนกระทั่งย่างเริ่ม ออกจากเปลือกเมล็ดกาหย ไฟจากเตาจะเริ่มขึ้น ไปลุกโชนในกระทะเหมือนเผากาหย จึงเรียก กันว่า กาหยเผา

จากนั้นยกกระทะลงจากเตาและตัวต่อไป จนเมล็ดกาหยสุกจนทั่ว สังเกตได้จากเมล็ดจะ ไหม้ดำทั่วทั้งกระทะ จึงใช้ไม้ตีไม้ไฟ แล้วพอง บนพื้น เกลี่ยบางๆ หิ้งไว้จนเย็น จึงนำไปแกะ เปลือกออก โดยใช้ก้อนเล็กๆ เคาะเบาๆ ก็จะได้เมล็ดกาหยเผา

จากนั้นคัดแยกเมล็ดดี เมล็ดแตกหักออก



บรรจุถุง จำนวน 1 กิโลกรัม



ตากเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ ก่อนนำไปคั่วหรือเผา

จากนั้น และทำความสะอาดเอาเศษสิ่งเจือปน แล้วนำแช่ในน้ำอุ่นอีก 2 ชั่วโมง เพื่อให้ลูกเต็มที เพิ่มความกรอบ ความหอม เสร็จแล้วถึงขั้นปอกผิวและบรวจุพร้อมจำหน่าย จำนวนบรรจุหนึ่งปอกผิว 1 กิโลกรัม ราคา 230 บาท ชนิดไม่ปอกผิว จำนวน 1 กิโลกรัม ราคา 200 บาท

เจ้าของร้านวิสาหกิจชุมชนบอกว่า ปัจจุบันที่ร้านนอกจากจะมีกาหมูเผาจำหน่ายตลอดปีแล้ว ก็มีกาหมูแบบอบแห้ง อบเกลือ กาหมูทอด และมีสินค้าพื้นเมืองของดีเมืองระนองครบถ้วน เช่น กะปิ กุ้งแห้ง ปลาแห้ง ปลาเค็ม ฯลฯ จำหน่ายอีกด้วย คุณวิชัยให้ความมั่นใจด้วยว่า ไม่ต้องเป็นห่วงเรื่องความสะอาด เพราะตนเองให้ความสำคัญเรื่องความสะอาดสุระกัมยทั้งนี้ ได้รับอนุญาตจากจังหวัดโดยผู้ว่าราชการจังหวัดระนอง ให้ตั้งเป็นโรงงานผลิตอาหาร



หลังจากเผาและคัดแล้วก็นำเข้าอบอีก 2 ชั่วโมง

เพื่อจำหน่าย ตามใบอนุญาตเลขที่ 85-2-00448 ลงวันที่ 20 มกราคม 2548 จึงรับประกันได้ว่า กาหมูเผาแบบโบราณ ของร้านวิชัย สะอาด ถูก

ของต้น เช่น **ผลปลอกม** ได้รับความเป็นอาหาร ทำแยม ทำน้ำส้มสายชู เครื่องดื่มและไวน์ หรือใช้ทำปุ๋ยน้ำชีวภาพก็ได้ **เมล็ดใน** ใช้รับประทาน

สุขอนามัย มีกลิ่นหอม ชุ่มชาติ หอมสดและกรอบ จึงขอเชิญชาวระนองและนักท่องเที่ยว ผู้ที่เดินทางมาเที่ยวจังหวัดระนอง แวะไปเยี่ยมชมได้ที่ร้านตลอดเวล ด้วยความยินดี

นายชิงชัย เพชรพิรุณ เกษตรจังหวัดระนอง กล่าวว่า จังหวัดระนองปลูกมะม่วงหิมพานต์หรือกาหมูประมาณ 37,863 ไร่ ผลผลิตมีผล 7,368 ตัน และมีแนวโน้มจะขยายพื้นที่ปลูกมากขึ้น เนื่องจากมะม่วงหิมพานต์เป็นพืชที่มีลักษณะพิเศษคือสามารถเจริญเติบโตได้ในสภาพดินสวแห้งแล้งและให้ผลผลิตในช่วงแล้ง กล่าวคือ เริ่มติดผลเดือนตุลาคมถึงพฤศจิกายน และจะเก็บ

เป็นอาหาร มีคุณค่าทางอาหารสูง **เปลือกหุ้มเมล็ด** ใช้ทำเชื้อเพลิง ลดการใช้พลังงานไฟฟ้า สกัดเป็นไม้มีน มีประโยชน์ทางอุตสาหกรรม ทำน้ำเบรก แผ่นคลัตช์ หมึกพิมพ์ ลิฟท์บ้าน **ใบและยอดอ่อน** รับประทานบรรเทาโรคท้องร่วง บิด และโรคเลือดจาง **ลำต้น** ใช้ทำถ่านไม้ หีบใส่ของ เป็นต้น

เกษตรจังหวัดระนอง ได้กล่าวถึงแนวทางการส่งเสริมการปลูกมะม่วงหิมพานต์ว่า เนื่องจากสวนมะม่วงหิมพานต์ปัจจุบันมีสภาพเสื่อมโทรม อายุมาก จึงจะส่งเสริมให้เกษตรกรเร่งปรับปรุงบำรุงสวน โดยการตัดแต่งกิ่งและใส่ปุ๋ยให้สภาพดินสมบูรณ์ เพื่อให้ผลผลิตเพิ่มขึ้น และจะส่งเสริมให้มีการปลูกเพิ่มหรือปลูกทดแทนสวนเก่าที่เสื่อมโทรมเพื่อรองรับปริมาณความต้องการของผู้บริโภค ที่นับวันจะเพิ่มมากขึ้น และขณะนี้สำนักงานได้เตรียมต้นกล้าพันธุ์ดีไว้เพื่อสนับสนุนเกษตรกรแล้ว 1 ล้านต้น

นายชิงชัย เพชรพิรุณ เกษตรจังหวัดระนอง กล่าวเพิ่มเติมว่า ด้านการตลาดจะสร้างเครือข่ายด้านการตลาดให้กับเกษตรกร ในเบื้องต้นจะใช้ร้านวิสาหกิจชุมชนแบบโบราณ เป็นแหล่งรับซื้อผลผลิตของเกษตรกร โดยไม่ต้องผ่านพ่อค้าคนกลางและจะใช้ร้านดังกล่าวเป็นแหล่งเรียนรู้ในการแปรรูป เป็นจุดบริการด้านการ



คุณวิชัย สุวัตติกุล

เที่ยวได้ในช่วงเดือนมกราคม-มีนาคมของทุกปี จึงเป็นพืชที่มีความเหมาะสมอีกชนิดหนึ่งที่จะปลูกได้ดีในเขตจังหวัดระนอง

ประกอบกับมะม่วงหิมพานต์เป็นพืชที่ใช้ประโยชน์ได้ทุกส่วน

ท่องเที่ยวในการเป็นจุดรวบรวมของดีของเมืองระนอง และสำนักงานเกษตรจังหวัดระนอง จะเผยแพร่ประชาสัมพันธ์เพิ่มช่องทางการตลาดให้กับผลผลิตและผลิตภัณฑ์จากมะม่วงหิมพานต์ผ่านเว็บไซต์ <http://ranong.doe.go.th> ด้วย

ผู้สนใจติดต่อคุณวิชัย สุวัตติกุล บ้านเลขที่ 55/5 หมู่ที่ 1 ตำบลหงาว อำเภอเมืองระนอง จังหวัดระนอง โทร. (077) 823-783 หรือติดต่อสำนักงานเกษตรจังหวัดระนอง โทร. (077) 811-091 (077) 823-058 E-mail-ranong@doe.go.th <http://ranong.doe.go.th> ●