



หลากหลาย

9

ลุยสวนกาแฟบนดอยช้าง
ฝีมือหนุ่มอาข่าแบรินต์'เฮราโมน'

ลุยสวนกาแฟบนดอยช้าง แบรินต์'เฮราโมน'ฝีมือหนุ่มอาข่า



จริศ มั่นตาวดี

ในโอกาสวันครบรอบ 24 ปี มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง (มฟล.) ทางผู้บริหารได้เชิญนักข่าวจากส่วนกลางไปเยี่ยมชมโครงการผลงานต่างๆ ที่ประสบความสำเร็จ หนึ่งในนั้นคือโครงการพัฒนาขีดความสามารถของเกษตรกรและผู้ประกอบการกาแฟอาราบิก้าในชุมชนจ.เชียงรายตลอดห่วงโซ่อุปทานที่มี ดร.ชลิดา ธนินกุลภรณ์ หัวหน้าส่วน



จัดการทรัพยากรดินทางปัญญาและนวัตกรรม
มพล. เป็นเม็ดเงินใหญ่ โดยพาไปลุยสวนกาแฟอินทรีย์
ของผู้เข้าร่วมโครงการคือ คุณวริศ มั่นตาวลี หนุ่มอาข่า
ที่ก่อตั้งแต่น้ำ กลางน้ำและปลายน้ำ

ก่อนอื่น ดร.ชิดา ให้ข้อมูลว่า โครงการนี้เกิดขึ้นจาก
การบ่มเพาะผู้ประกอบการชุมชน ซึ่งพบว่าสินค้ายังไม่มี
คุณภาพมากพอ และมีปริมาณเมล็ดกาแฟเสีย เฉลี่ยร้อยละ
40 จึงลงมาดูว่ามีกระบวนการผลิตทั้งห่วงโซ่อะไร
บ้าง ทำให้เห็นว่าการบริหารจัดการแปลงปลูก รวมทั้งการ



แปรรูปขั้นต้น กระทั่งกระบวนการจัดเก็บ ยังไม่ถูกต้องตามหลักการ
เท่าไรนัก จึงดำเนินงานโครงการนี้เมื่อปี 2564 มีผู้ประกอบการชุมชน
ที่ทำกาแฟอยู่ 11 ชุมชนเข้าร่วม โดยช่วงอีกโครงการย่อยหนึ่งขึ้นมา
เพื่อนำสตาร์ตอัพและผู้ประกอบการรายใหม่เข้ามาซื้อเมล็ดกาแฟ
ที่มีคุณภาพดี ในราคาที่เป็ธรรม มีสตาร์ตอัพเข้าร่วมโครงการ 3 ราย
จากการเก็บข้อมูลตอนนี้สตาร์ตอัพมีรายได้รวมๆ กันแล้ว
1,600,000-1,700,000 บาท

สำหรับจ.เชียงราย มีพื้นที่ปลูกกาแฟราวๆ 50,000 ไร่ ได้คัดเลือก
เกษตรกรและผู้ประกอบการมาจากพื้นที่ 6 ดอย ใน 11 ชุมชน
ประกอบด้วย ดอยช้าง ดอยปางขอน ดอยแม่มอย ดอยขุนลาว
ดอยแม่จันใต้ และดอยห้วยห้วยกโปโซ

“ถือว่าโครงการประสบความสำเร็จ เกษตรกรมีความสุขมาก
เพราะเขาได้เรียนรู้มากขึ้น โดยในระดับกาแฟเกรดที่เท่าๆ กัน
เกษตรกรที่ไม่ได้เข้าร่วมโครงการ ปกติขายกาแฟสดในราคา 200
บาทต่อกิโลกรัม (ก.ก.) ส่วนเกษตรกรที่เข้าร่วมโครงการ ขายได้ 250
บาทต่อก.ก. สามารถยกระดับผลิตภัณฑ์ และเพิ่มรายได้ขึ้นมาอีก



ระดับหนึ่ง น่าจะเกินร้อยละ 30 ขึ้นไป”

ที่นี้มาคุยกับเจ้าของแบรนด์ ‘เฮราโมน’ (Heqlaqmoq) ในภาษา
อาข่า แปลว่า ‘แบ่งปัน’ หนุ่ม วริศ วัย 39 ปี เล่าว่า หลังจบ ม.6
ลงไปทำงานที่โรงงานทำกาแฟที่กรุงเทพฯ ได้ 1 ปี จากนั้นกลับมาทำ
สวนกาแฟบนดอยช้าง ด.วาวี อ.แม่สรวย จ.เชียงราย ที่ทำมาตั้งแต่
รุ่นพ่อแม่ ตอนนั้นมี 4-5 ไร่ ปัจจุบันมี 25 ไร่ ในสวนกาแฟมีพืช
เมืองหนาวอื่นๆ ปลูกแซมด้วย เช่น แมคคาเดเมีย และพลัม ฯลฯ
โดยไม่ได้ใช้ยาฆ่าหญ้าหรือยาฆ่าแมลงเลย เป็นอินทรีย์

คุณวริศบอกว่า เมื่อเข้าร่วมโครงการกับมพล. ถือว่าครบเครื่อง
เพราะได้ย้อนไปดูตั้งแต่การบริหารจัดการฟาร์ม การดูแลโรคและ
แมลงต่างๆ การเก็บเมล็ดกาแฟเพื่อเก็บสีไหนดีที่สุด การนำมาสี
ล้าง ตาก รวมถึงการคัดสรรกาแฟ QC กันอย่างไร ทำให้รู้ว่าการ
เก็บเมล็ดกาแฟแบบเซอร์รี่ต้องเก็บแบบสุกน้า สิ่งสำคัญที่ได้ คือ
การชิมกาแฟของตัวเองเป็น รู้ว่ากาแฟที่ทำทั้ง Washed Process,
Dry Process และ Honey Process มีรสชาติอย่างไร

สำหรับเทคนิคในการปลูกกาแฟ เกษตรกร

รายนี้อธิบายว่า ต้องหมั่นตัดหญ้า และ
พรวนดิน โดยเฉพาะการตกแต่งกิ่งสำคัญมาก
จะช่วยลดปัญหาเรื่องโรคและแมลงได้ด้วย
โดยจะตัดแต่งกิ่งช่วงเดือนเม.ย.-พ.ค.ทันที
หลังจากการเก็บเกี่ยวช่วงเดือนธ.ค.-มี.ค.
สำหรับปีนี้เมล็ดกาแฟยังเป็นผลเขียว จะเก็บ
ผลผลิตได้ประมาณเดือนธ.ค. คาดว่าผลผลิตปีนี้
ไม่น่าจะได้เยอะเท่าไร อาจได้แค่ 10 ตัน และสี
เป็นกะลาสารได้ประมาณ 1 ตันกว่าๆ โดยกาแฟ
ดอยช้างมีจุดเด่นตรง Body ที่เข้มข้น และมีความ
หนานุ่มของเมล็ดกาแฟมากกว่าดอยอื่นๆ





รศ. ดร.ชยาพร วัฒนศิริ อธิการบดี มฟอ. (ที่ 3 จากขวา)
ดร.ชลิดา ธนินกุลภรณ์ (ที่ 4 จากขวา)

ส่วนการทำกาแฟอินทรีย์ยากมากน้อยแค่ไหน คุณวริศแจ้งว่า การปลูกกาแฟแบบใช้เคมี ก่อนเปลี่ยนมาปลูกแบบอินทรีย์ มักเจอปัญหาเยอะ เพราะแมลงและโรคจะโจมตีต้นกาแฟ ในช่วง 3 ปีแรกที่หันมาทำอินทรีย์ ดังนั้นต้องอดทน

จะเห็นได้ว่ามีเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟจำนวนไม่มากที่จะทำครบทุกกระบวนการ เพราะบางขั้นตอนต้องอาศัยความรู้ ประสบการณ์และเงินทุน ในส่วนของคุณวริศ



เองกว่าจะมาถึงจุดนี้ได้ก็ต้องใช้เวลา อย่างที่เจ้าตัวเล่าว่า ในอดีตเก็บผลเชอร์รี่สดตอนเช้า และตอนเย็นนำไปขายที่โรงงาน ต่อมาเริ่มคิดสร้างมูลค่าเพิ่ม โดยลงสีเป็นกะลาขาย จากนั้นทำเป็นกาแฟสกร และคั่วขายบ้าง ใช้ระยะเวลากว่า 10 ปีถึงจะมาอยู่ตรงจุดนี้ได้ ตอนนี้นำกาแฟตามโรงคั่ว ส่วนกาแฟที่คั่วเองนำไปส่งขายที่ร้านกาแฟสด

กาแฟของเฮราโมนมีหลายราคา ตั้งแต่ราคา.ก.ละ 450-2,500 บาท คุณภาพแตกต่างกันตามกระบวนการผลิต เพราะทำในหลายๆ แบบ ถ้าทำเบสิค เช่น กระบวนการผลิตแบบ Wash จะใช้วิธีโม (น้ำเปลือกออก)



แบรนด์กาแฟต่างๆที่เข้าร่วมโครงการ

หมัก ล้าง ตาก กระบวนการผลิตแบบ Honey จะเก็บผลมาสี ตากทั้งเปลือก ส่วน Dry จะใช้วิธีล้างให้สะอาดและตาก ซึ่งเกษตรกรทั่วไปก็สามารถทำได้ แต่กระบวนการที่ตนทำจะมีมากกว่านั้น เช่น การทำ Anaerobic สูญญากาศ ใช้ยีสต์และจุลินทรีย์มาช่วยหมักกาแฟ ทำให้กาแฟมีรสชาติที่ดีและหลากหลายขึ้น โดยเรียนรู้จากยูทูบของต่างประเทศ เพราะในไทยไม่มีการทำแบบนี้เท่าไรนัก ในต่างประเทศทำกันแพร่หลายกว่า

ในปี 2564 ที่ผ่านมามีคุณวริศระบุว่าได้ผลผลิตเมล็ดกาแฟเชอร์รี่ประมาณ 20 ตัน ถือว่าไม่เยอะ เพราะอยู่ในช่วงคัดแต่งกิ่งทำสาว คาดว่าผลผลิตในปีนี้จะได้น้อยลงส่วนหนึ่งเพราะที่ผ่านมามีการบำรุงดิน ขณะที่สภาพภูมิอากาศเปลี่ยนแปลงไป

ด้วยความที่ปลูกแบบอินทรีย์ และมีกระบวนการผลิตกาแฟที่มีคุณภาพ มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ส่งผลให้แบรนด์ 'เฮราโมน' ชนะการประกวดในหลายเวที โดยในปีนี้ได้ 4 รางวัล คือ รางวัลที่ 1 ด้านกาแฟโรบัสต้า รางวัลที่ 3 และรางวัลที่ 7 ด้านการทำ Honey Process และรางวัลที่ 4 ด้านการทำ Washed Process จากงานประกวด Thai Coffee Excellence ของกรมวิชาการเกษตร ส่วนปี 2564 ได้รับรางวัลที่ 1 ด้านการทำ Honey Process ทำให้กาแฟนี้มีราคา.ก.ละ 2,500 บาท มีรสชาติเปรี้ยวแบบเบอร์รี่ ขณะที่มีความเข้มข้น

สนใจอยากชิมกาแฟคุณภาพ 'เฮราโมน' ติดต่อได้ที่เฟซบุ๊ก เฮราโมน กอฟฟี่ ฟาร์ม โทร.09-5139-0777

ภาวิณี ใจเจริญยิ่ง