

กองบรรณาธิการอนุสารฯ

อาจารย์กนิสร ล้อมเบตตะ
ว่าที่ ร.ต.วิชญ์วิทย์ ธิติ
อาจารย์ สนธยา กุศลภัส
นายปราโมช ร่วมสุข [ผู้ปรึกษา]

อนุสาร เกษตรรำไพพรรณี

สิงหาคม 2555



ศูนย์ให้คำปรึกษาการเกษตรสมาร์ตฟาร์มเมอร์
Smart Farmers Clinic
คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
โดยความร่วมมือของ วารสารเกษตรการเกษตร

พิมพ์ที่ โรงพิมพ์ต้นฉบับ จำกัด 18/64-67 ต.เทศบาล 2 ต.วัดใหม่ อ.เมือง จ.จันทบุรี 22000
โทร. 039-313144, 039-351678 โทรสาร 039-351679

41 ม.5 ต.ห้าช้าง อ.เมือง จ.จันทบุรี 22000
โทรศัพท์ 039-471068 ต่อ 161 โทรสาร 039-471073
www.agricul.rbrb.ac.th/

รายฉบับ

ฉบับที่ 9



สมเด็จพระนางเจ้ารำไพพรรณีทรงปลูกต้นทองหลาง

Contents

คุยเปิดเล่ม
หน้า 4

หน้า 5 เรื่องของธาตุพลไม้

บริการชุมชนไม่ใช่บริการวิชาการ
หน้า 10

เกี่ยวข้องกับคนบด
หน้า 7

แนะนำทีมจาก
หน้า 12

แปลงเกษตรผสมผสาน
หน้า 18

คื่นหึงที่กรุงโซล
หน้า 16

โมเดลพลไม้จันทบุรี
หน้า 19

ข้าวกล้องงอก
หน้า 23

ศิษย์เก่าเราเอง
หน้า 24

ธรรมะท้ายเล่ม
หน้า 26



คุยเปิดเล่ม

อนุสารเกษตราธิปไตย เดินทางมาถึงเล่มที่ ๙ แล้ว ถ้ามองในมิติของเวลา ก็หมายถึง เราเดินทางมานานถึง ๓๖ เดือน คือ ๓ ปีเต็มแล้ว โดยที่เนื้อหาสาระมีความเข้มข้นขึ้นตามลำดับ ทั้งนี้อาจเป็นเพราะทีมงานมิได้ตั้งใจทำเอกสารแบบนี้เพื่อตอบตัวชีวิต หรือทำไปเพื่อค่าคะแนนใดๆ ก็ไม่ได้ หากแต่เราต้องการเผยแพร่สาระของความเป็น “เกษตราธิปไตย” ที่วันนี้มีการเจริญเติบโตทั้งด้านปริมาณและคุณภาพ เห็นได้จากจำนวนทั้งนักศึกษาที่เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง จำนวนอาจารย์รุ่นใหม่ที่มีคุณภาพและรวมไปถึงกิจกรรมต่างๆ ที่กำลังพัฒนาอย่างก้าวกระโดด รวบรวมเพื่อให้ทันกับการเปิดประตูสู่ความเป็นประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนอย่างสมบูรณ์แบบกระนั้น ซึ่งนั่นก็เป็นเป้าหมายหนึ่งที่สำคัญยิ่งของภารกิจของ “เกษตราธิปไตย” ของเรา

สำหรับสาระในอนุสารเกษตราธิปไตยเล่มที่ ๙ นี้ ก็ยังคงเข้มข้นเช่นเดิม ตั้งแต่เรื่องของการประชุมนานาชาติเกี่ยวกับธาตุอาหารพืชที่คณะกรรมการจัดเลือกจันทบุรี เป็นสถานที่ประชุม ไปจนถึงภารกิจของคณบดีที่ประสานงานต่อเนื่องจากงานศูนย์เรียนรู้ในระดับคณะไปจนถึงโมเดลผลไม้ในระดับจังหวัดและข้ามเลยไปเชื่อมโยงกับต่างจังหวัดต่างมหาวิทยาลัยล้วนเป็นงานที่ช่วยเสริมส่งให้ เกษตราธิปไตยเติบโตไป ส่วนคอลัมน์ใหม่ที่เปิดในเล่มนี้ คือ การแนะนำศิษย์เก่าของเราที่ไปสร้างผลงานและชื่อเสียงให้กับคณะและมหาวิทยาลัย ส่วนที่ขาดไม่ได้ คือ ธรรมชาติเล่มและที่หายไป คือ ผลอะไรเอ๋ย?

ส่วนที่แถมเข้ามามีเรื่องของความภูมิใจและประสบการณ์ของคนในเกษตราธิปไตยของเรา..อ่านแล้วรู้สึกได้ถึงความผูกพันอย่างลึกซึ้งระหว่างคนกับคนและคนกับงาน

หวังว่าทุกท่านจะได้รับความรู้และความสุขจากการอ่านอนุสารเกษตราธิปไตยเล่มที่ ๙ นี้แน่ะ แล้วพบกันใหม่ค่ะ

กอง บอ กอ

การประชุมวิชาการนานาชาติ

เรื่องธาตุอาหารของไม้ผล

เมื่อวันที่ ๒๒-๒๕ พฤษภาคม ๒๕๕๕ ผมมีโอกาสร่วมเป็นกรรมการจัดการประชุมวิชาการนานาชาติ เรื่อง ธาตุอาหารของไม้ผล (International Symposium on Mineral Nutrition of Fruit Crops) ซึ่งเป็นการจัดงานของสมาคมพืชสวนโลกในส่วนที่เกี่ยวข้องกับเรื่องของดินและปุ๋ย ที่ทางสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าลาดกระบัง รับผิดชอบเป็นเจ้าภาพจัด ซึ่งยังไม่เคยได้จัดในประเทศไทยมาก่อน งานนี้ทางคณะผู้จัดได้เลือกจันทบุรีเป็นสถานที่ประชุมและศึกษาดูงานสวนไม้ผล ส่วนตัวผมเองก็เข้าไปเป็นคณะทำงานในฐานะที่เป็นคนเมืองจันทน์และทำงานด้านวิชาการร่วมมากับคณะเจ้าภาพติดต่อกันมาหลายปี

การประชุมวิชาการครั้งนี้ จัดที่โรงแรมณัฏฐาภิรักษ์ และมีการจัดไปดูงานในส่วนของเกษตราธิปไตย ๓ แห่ง คือ สวนมังคุดของอาจารย์สมวงศ์ ปิยารมย์ สวนสะละของคุณปริชา ปิยารมย์ ทั้งสองแห่งอยู่ที่บ้านโป่งแรด อ.เมือง ส่วนสวนที่ ๓ เป็นสวนทุเรียนที่อยากบอกว่าดีที่สุดในประเทศไทย คือ สวนคุณลุงประสงค์ คุณาวุฒิ ที่รอยต่อของอ.นายายอาม กับ อ.แกลง และได้รับความอนุเคราะห์ผลไม้สดๆ สำหรับบริการผู้ร่วมประชุมจาก บริษัท จันทบุรีโกลบอลเทรด จำกัด ไปบริการถึงในสวนกันเลย



สวนสะละคุณปริชา ปิยารมย์

ทั้งสามท่านเอ่ยนามมานั้นเป็นเจ้าของสวนที่ล้วนแต่มีอายุเลย ๓๐ ปี ไปแล้วทั้งสิ้น แต่มีความเป็นมืออาชีพและมีจิตสาธารณะสูงมาก โดยที่ได้ละพื้นที่และต้นไม้ของสวนส่วนหนึ่งเพื่อรองรับงานวิจัยด้านปุ๋ยและธาตุอาหารพืชให้กับสถาบันการศึกษามาโดยตลอดเป็นเวลานานสิบปีมาแล้ว จนถึงวันนี้ท่านเหล่านี้ก็พร้อมที่จะให้ “บริการวิชาการ” แก่คนทั่วไปโดยไม่ต้องมีการเขียนแผนและงบประมาณ ซึ่งดูดีกว่าการให้บริการวิชาการของคณะเทคโนโลยีการเกษตรของเราอีกหลายโครงการที่ไม่อาจลงลึกไปถึงระดับ “จิต” ที่สง่างามขนาดนั้นได้ ซึ่งเรื่องแบบนี้ น่าจะเป็นอุทาหรณ์หรือแนวทางให้พวกเราที่เป็นครูอาจารย์สายเกษตรได้นำไปดัดแปลงใช้กับการจัดการศึกษาเพื่อชุมชนตามแนวทางที่เรากำหนดกันว่า เรานั้นเป็นมหาวิทยาลัยเพื่อการพัฒนา

ท้องถิ่น แต่หลายครั้งเราก็มีว่แต่ทำเอกสารตอบงานประกันคุณภาพการศึกษาจนจนไม่มีเวลาได้สำรวจตรวจสอบ "จิต" ของเราว่าเราเข้าใจ เข้าถึงท้องถิ่นจริงหรือไม่ ก่อนที่จะไปพัฒนาท้องถิ่น จนกระทั่งมีการพูดคุยเสียดแทงเข้ามาในหูของเราว่า "พัฒนาตัวเองให้รอดเสียก่อนเถิด ก่อนที่จะคิดไปพัฒนาคนอื่นเขา" ฟังแล้วก็เจ็บลึกๆ นะครับ

อย่างไรก็ดี จากการมีส่วนร่วมในการจัดประชุมวิชาการนานาชาติแบบนี้ทำให้ได้เห็นอะไรหลายอย่าง เช่น ความเป็นมืออาชีพของคณะทำงาน ความเป็นมืออาชีพของโรงเรียนบ้านนอกที่จำเป็นต้องเรียนรู้เรื่องงานบริการที่เป็นระดับนานาชาติเพิ่มขึ้น ซึ่งเป็นเรื่องที่นายบดีที่ทุกฝ่ายมีการปรับตัวจนงานบรรลุผลสำเร็จ แม้ว่าผมจะไม่ได้ตั้งเอาบุคลากรของคณะเทคโนโลยีการเกษตรของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณีเข้าไปร่วมงานจริงๆ จังๆ แต่ก็ให้โอกาสเข้าร่วมฟังการประชุมด้วยเช่นกัน ซึ่งโดยสรุปก็คงบอกได้ว่า งานทางวิชาการด้านธาตุอาหารของไม้ผลในโลกนี้มันก้าวผ่านสิ่งที่เราท่านกำลังทำกันอยู่ไปไกลมากแล้ว งานศึกษาในระดับโมเลกุลมีไม่น้อยแต่ของบ้านเรากับมหาวิทยาลัยบ้านนอกคงต้องใช้เวลาอีกนานครับ แต่จะอยู่อย่างไม่มีควมหวังก็คงไม่ได้อีกเช่นกัน เรามีส่วนที่ได้เปรียบมากเมื่อเทียบกับมหาวิทยาลัยใหญ่ๆ ที่มีงบประมาณมาก คือ เรามีชาวสวนเป็นเพื่อนร่วมงานที่พร้อมจะให้เราเข้าไปมีส่วนในการศึกษาวิจัยและพัฒนา ร่วมกับท่านเหล่านั้น คำถามมีคำว่า "เราพร้อมหรือเปล่า..???" เท่านั้นเองครับ



สวนทุเรียนคุณประยงค์ คุณาวุฒิ



เที่ยวไปกับคนบด

ปราโมช ร่วมสุข

อันที่จริงไม่อยากใช้คำว่าไปเที่ยวหรอกครับ แต่มีคนถามว่าไปไหนมา พอตอบว่า ไปเชียงใหม่มา เขาก็จะต้องถามต่อว่าไปเที่ยวมาหรือ? คงเป็นเพราะว่าเชียงใหม่เป็นเมืองท่องเที่ยวอย่างสมบูรณ์แบบไปแล้วนั้นเอง แต่ถ้าผมบอกว่า เผลอผมไปดูงานมันอาจทำให้คนถามผิดหัวหรือเปล่าไม่ทราบ เพราะคำถามไม่ตรงคำตอบหรือตอบไม่ตรงคำถามก็ได้ เอาเป็นว่าผมไปเที่ยวแต่คนที่ไปด้วยไปศึกษาดูงานก็ได้ครับ

ที่มาของงานนี้ก็คือ คณะเทคโนโลยีการเกษตรของเราทำ MOU กับทางบริษัท อินฟินิท ฟรุต จำกัด ในโครงการสมาร์ฟาร์มเมอร์คลินิก แล้วปีที่ผ่านมานี้ฉันพบว่ามีปัญหาอะไรระหว่างสภาเกษตรกรจังหวัดจันทบุรีกับหน่วยงานของจังหวัด บางหน่วยเรื่องราคาเงาะอยู่ติดหนอย และโดยที่เราเมืองค์การบริหารส่วนจังหวัดจันทบุรีเข้ามาช่วยดูแลเรื่องราคาผลไม้ด้วยซึ่งกลุ่มคนที่ทำงานร่วมกันกลุ่มนี้มีความเข้าใจตรงกันว่ามันต้องมีทางอื่นในการแก้ปัญหาเรื่องราคาเงาะที่ต้องซ้ำซากจากการใช้งบประมาณที่ เรียกว่า "เงิน คชก." มาแก้ปัญหาให้เกษตรกร แล้วเราก็พบว่า ที่คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่มีการทำวิจัยเรื่อง น้ำตาลจากลำไย ผมก็เลยไปคุยกับนายกองค์การบริหารส่วนจังหวัดจันทบุรีว่า เรื่องนี้น่า

สนใจนะเพราะหากเราสามารถดึงเอาเงาะส่วนที่ด้อยคุณภาพที่เราเรียกเสียอย่างเหวว่า "เงาะคัด" ออกจากตลาดได้ก็เชื่อวราราคาเงาะดีๆ ก็ไม่น่าจะตกต่ำจนต้องไปใช้เงินภาษีชาวบ้านมาค้ำไว้อีก



อาจารย์กุดพรและอาจารย์หยาดรุ่งจากคณะเทคโนโลยีการเกษตร

ดังนั้น การไปเพื่อศึกษาดูงานการผลิตและโรงงานต้นแบบน้ำตาลจากลำไยครั้งนี้ นอกจากตัวผมแล้วยังมีผู้ร่วมเดินทางเป็นคณะประกอบด้วยอาจารย์จากคณะเทคโนโลยีการเกษตร ๒ คน ตัวแทนจากสภาเกษตรกรจังหวัด ๒ คน จากสหกรณ์การเกษตรท่าใหม่ ๑ คน จากบริษัท อินฟินิท ฟรุต จำกัด ๑ คน และผู้สังเกตการณ์ที่นำทีมไปโดยผู้อำนวยการกองแผนและนโยบายของ



ภายในโรงงานต้นแบบการทำน้ำตาลจากลำไย



คุณเดือนจากอินฟินิตีและคุณต๋องจากสหกรณ์การเกษตรท่าใหม่

องค์การบริหารส่วนจังหวัดจันทบุรีอีก ๔ คนด้วย จะเห็นว่ามันไม่ใช่งานที่คิดเองทำเองกันอีกต่อไปแล้วแต่จะเป็นการบูรณาการตั้งแต่การคิดไปจนถึงการดำเนินการและการสรุปผลเพื่อนำไปใช้ในเชิงธุรกิจต่อไป

จากการที่เราได้พูดคุยกันกับทาง ดร.บพพล เล็กสวัสดิ์ อาจารย์ผู้รับผิดชอบโครงการน้ำตาลจากลำไยของคณะอุตสาหกรรมอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ทำให้เราได้ทราบว่าแนวคิดในการทำเรื่องนี้มาจากมูลนิธิด้วยกับกับเรา คือ ลำไยราคาตกต่ำโดยเฉพาะพวกลำไยตากเกรด แต่กระบวนการคิดของเขาเริ่มด้วยการศึกษาเรื่องของลำไย เช่น ใบเมล็ดมีสารอะไรที่เป็นประโยชน์บ้าง ซึ่งเขาพบว่า สารใบเมล็ดลำไยมีสรรพคุณทางยาช่วยรักษาไข้หวัด และทำให้เซลล์มะเร็งตายเร็วขึ้น เขาก็เอาส่วนนี้มาเป็นจุดขาย โดยทำน้ำตาลจากผลลำไยทั้งผลด้วยการบดเมล็ดลำไยใส่ลงไปปั่นน้ำ

ค้นลำไยด้วย เป็นต้น แล้วขายความเป็นประโยชน์ไม่ใช่ว่าขายความหวาน เป็นต้น



กานันสวัสดิ์กับอาจารย์สุนทร สมาชิกสภาเกษตรกรจังหวัดจันทบุรี

ส่วนความเป็นไปได้ของโครงการนี้ หลังจากนี้ทีมของเราจะส่งตัวอย่างน้ำคั้นจากเงาะไปให้ทางทีมวิจัยของเชียงใหม่ทดลองทำน้ำตาลจากเงาะ เพื่อดูว่ามีความเป็นไปได้แค่ไหนในเชิงธุรกิจ คือ ดูต้นทุนการผลิตคุณลักษณะอื่นๆ ของผลผลิตน้ำตาลที่ได้ว่าจะได้รับการยอมรับจากตลาดหรือผู้บริโภคแค่ไหนอย่างไร ขณะเดียวกันเราก็จะศึกษาคุณสมบัติของเงาะส่วนอื่นๆ เช่น เมล็ด น้ำคั้น ควบคู่ไปด้วย ซึ่งในทัศนะส่วนตัวผมเห็นว่า หากเราสามารถพบสารอะไรที่มีคุณค่าทางยาหรือทางอาหารที่เหมาะสม เราอาจได้ผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ จากนวัตกรรมที่เป็นเทคโนโลยีที่สามารถเพิ่มมูลค่าให้กับเงาะ ผลไม้มีชนที่สวนนอก อร่อยใน แต่ราคาไม่เร้าใจกับการผลิตก็เป็นได้และที่สุด



คุณอานวย เล่าความเป็นมาของการกลับมาทำอาชีพเกษตรกรขณะที่พวกเรากินไปฟังไป



แดงไม่ไร้เมล็ดรสชาติหวานอร่อย จากฟาร์มโอโธกริน ผลผลิตที่ส่งตลาดมีการคัดบับทุกผลเพื่อรับรองคุณภาพ

อาจช่วยลดปัญหาการขาย(ตัน)เงาะนอกฤดูได้. นอกจากการไปศึกษาเรื่องการผลิตน้ำตาลจากลำไยแล้ว คณะของเราจะได้มีโอกาสไปเยี่ยมชมที่โอโธกรินฟาร์ม ซึ่งตั้งอยู่ที่บ้านน้ำยาง ต.บ้านกลาง อ.วังทอง จ.พิษณุโลก อีกด้วย ที่ฟาร์มนี้เขาผลิตแตงแคนตาลูปส่งขายห้างดังในกรุงเทพฯ ในราคาที่สูงกว่าคนอื่นฯ ภายใต้โลโก้ “สดจากฟาร์ม” หรือ Fresh From Farm เจ้าของเป็นเพื่อนกับผมเมื่อครั้งเรียนที่มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ คือ คุณอานวย รัตนอานวยศิริ ผู้ซึ่งเรียนเกษตรด้วยความไม่ตั้งใจแต่กลับมาใช้ชีวิตความเป็นเกษตรกรที่ใช้วิชาทางพืชสวนได้อย่างดีสมกับคำกล่าวที่ว่า เด็กเกษตรทำอะไรได้ทุกอย่าง ยกเว้นข้อสอบครับ คุณอานวย จบพืชสวนแต่ไปทำอาชีพรับเหมาก่อสร้างมาหลายปี หายที่สุดก็ไปซื้อที่ดินที่วังทอง พิษณุโลกเพื่อทำสวนตามเส้นทางชีวิตที่ถูกลิขิตด้วยพระพรหมหรือไม่ก็ทำไร่ทำนา โดยมีคุณสุจิตร์ รุ่งฟ้าจากรั้วบางเขนเป็นผู้ร่วมงานอีกท่านหนึ่ง

บนพื้นที่กว่า 50 ไร่ วันนี้องค์กรเรือนพาสติกประกอบตาข่ายจำนวน 35 หลัง มีการผลิตและเก็บเกี่ยวแตงแคนตาลูปและแตงโมทุกวัน 4 วัน แม้ว่าแตงที่ปลูกจะให้ผลผลิตเพียงต้นละ 1 ผล แต่ด้วยการให้น้ำปุ๋ยพร้อมกับน้ำ (Fertigation) ที่มีการควบคุมการบริโภคปุ๋ยด้วยการวัดค่า EC ของสารละลายทุกวันและวัสดุปลูกที่เป็นขี้เถ้า

กลบ ทำให้ได้ผลผลิตที่คุ้มค่าต้นทุน ที่สำคัญคุณอานวยบอกเล่าเรื่องราวของเขาอย่างไม่มีการปิดบัง ซึ่งในมุมมองนี้น่าจะเป็นประโยชน์อย่างมาก หากนักศึกษาของเราจะได้มีโอกาสไปฝึกงานที่ฟาร์มแห่งนี้ เพราะเท่าที่ทราบขณะนี้ได้นักศึกษาของวิทยาลัยเกษตรกรรมและเทคโนโลยีแพร่ไปฝึกงานในรูปแบบสหกิจศึกษาแล้วและกำลังจะมีนักศึกษาจากมหาวิทยาลัยนเรศวรเข้าไปฝึกงานด้วย

กับคำกล่าวที่ว่าเกษตรกรเป็นอาชีพของคนจน คุณอานวย บอกกับเราว่า ไม่ใช่หรอก เกษตรเป็นอาชีพที่ทำขายและสร้างความสุขมากกว่า คงเป็นเช่นนั้นจริงๆ เพราะพบว่า เจ้าของฟาร์มโอโธกริน คนนี้มีแต่รอยยิ้มแม้ว่างานจะหนักและมีปัญหาเรื่องแรงงานก็ตาม รวมทั้งยังมีเวลาไปทำหน้าที่ทางสังคมโดยการเป็นประธานการศึกษาของโรงเรียนที่อยู่ใกล้ๆ ฟาร์มอีกด้วย



แคนตาลูปปลูกในโรงเรือนพลาสติกแบบโรงเรือนโรงเรือน ผลแตงที่รอเวลาเก็บเกี่ยวผลผลิต





ทีมเทคโนโลยีเกษตร



บริการชุมชนไม่ใช่ วิชาการ

เป็น ชาวเล็กๆ ที่ถูกเผยแพร่ออกทางสื่อทีวีอันเป็นสื่อโทรทัศน์ตามสายหรือเคเบิลทีวี เมื่อคืนวันที่ ๒๔ มิถุนายน ๒๕๕๕ ที่มีนักศึกษาของคณะเทคโนโลยีการเกษตรจำนวน ๓๐ คนไปช่วยทางเทศบาลเมืองท่าช้างปลูกหญ้าที่บริเวณเกาะกลางถนนสายรักศักดิ์มงคล ซึ่งเป็นถนนสายหลักที่เป็นประตูเข้าสู่ตัวเมืองจันทบุรี ทั้งนี้เป็นเรื่องของการขอความร่วมมือจากทางเทศบาล เนื่องจากเทศบาลมีความจำเป็นต้องทำงานให้ทันกับเวลา ซึ่งทางคณะเทคโนโลยีการเกษตรก็ได้ให้ความร่วมมืออย่างดี โดยการนำของ ดร.วิกันยา ปทุมยศ พานักศึกษาไปร่วมงานกับท่านนายกเทศมนตรีและเจ้าหน้าที่ของเทศบาลจนงานลุล่วงไปด้วยดี

สิ่งที่ปรากฏออกมาในสาธารณชนก็คือ คำชื่นชมจากประชาชนที่อยู่แถบนั้นว่าเพิ่งได้เห็นว่ามีความร่วมมือจากนักศึกษาของคณะเราออกไปทำงานให้กับสังคม ซึ่งอันที่จริงนักศึกษาของเราออกไปจัดค่ายอาสาทุกปีแต่ไม่มีการประชาสัมพันธ์ที่ชัดเจน รวมทั้งเราอาจออกไปไกลเกินไปจนลืมชุมชนที่อยู่ใกล้บ้านของเรา ดังนั้น การเริ่มต้นงานบริการชุมชนที่ไม่ได้เน้นวิชาการ (แต่ก็มีความเป็นวิชาการแทรกอยู่ เช่น เทคนิคการปลูกหญ้าสนาม) ครั้งนี้น่าจะเป็นนิมิตหมายที่ดีของการบูรณาการร่วมกับชุมชน

กิจกรรมต่อไปของคณะเทคโนโลยีการเกษตรกับเทศบาลเมืองท่าช้างก็คือ การจัดเตรียมไม้ดอกสีเหลืองสำหรับประดับในวันพ้อ ๕ ธันวาคม ที่จะถึงนี้



สมาคมผู้ค้าอัญมณีและเครื่องประดับจันทบุรี
Chanthaburi Gem and Jewelry Traders Association Chanthaburi
 35/202 Trirat Rd., Muang Chanthaburi Thailand 22000
 Telephone : 039303118-9 Fax : 039303100

บริษัท จันทบุรีคัลเลอร์ จำกัด
 สามแยกปากแซง ต.พลับพลา อ.เมือง จ.จันทบุรี
ศูนย์รวมปัจจัยการทำสวน ปู๋ย เคมีภัณฑ์ อุปกรณ์การเกษตรมาตรฐาน
 “ความรู้ถึงบ้าน บริการถึงสวน” ด้วยทีมงานนักวิชาการมืออาชีพ
 ประสบการณ์กว่า ๓๐ ปี คือ สิ่งที่ยืนยันถึงคุณภาพการให้บริการที่เชื่อถือได้

แนะนำทีมงาน

คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร

องค์กรต่างๆไม่ว่าเล็กใหญ่แค่ไหนจะสามารถขับเคลื่อนองค์กรให้ก้าวไปข้างหน้าได้ล้วนแต่ต้องมีองค์ประกอบที่สำคัญอยู่ ๔ ส่วน คือ คน สถานที่ งบประมาณและการบริหารจัดการ วันนี้คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี จึงขอแนะนำความพร้อมของเราในส่วนของทีมงาน คือ คนทำงานหรือจะเรียกว่าทีมงานที่มีความพร้อมในการก้าวไปข้างหน้านำพาลูกศิษย์ให้ประสบความสำเร็จเป็นบัณฑิตที่มีคุณภาพ

“วินัย ทำได้ คิดเป็น” เพื่อเป็นการยืนยันถึงความพร้อมของเรา ดังนี้

ทีมอาจารย์ ระดับปริญญาเอก เรามีอยู่ทั้งสิ้นท่าน ประกอบด้วย

หลักสูตรเกษตรศาสตร์



ผศ.อัจฉรา บุญโอรณ์
วท.ม. (พืชสวน)
ประธานหลักสูตร



อ.ดร.นงนุช ชนະลิธิ
Ph.D. Crop Science
(Horticulture)



ผศ.ดร.พิกุล นุชนวรัตน์
Ph.D. (Plant Pathology)



อ.ดร.พรพรรณ สุนุมพินิจ
Ph.D. (Plant Breeding)
Enime



อ.พรชัย เหลืองวาริ
วท.ม. (สัตวศาสตร์)

หลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร



ผศ.ดร.วริศชนม์ นิลนนท์
ประธานหลักสูตร



ผศ.เดียนรุ่ง เบญจมาศ
วท.ม. (เทคโนโลยีอาหาร)



อ.กุลพร พุทธิ
วท.ม. (วิทยาศาสตร์การอาหาร)



อ.จิรพร สวัสดิการ
วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)



ผศ.สุพร สังข์สุวรรณ
วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร)
ศึกษาคณะระดับปริญญาเอก

หลักสูตรการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ



อาจารย์คณิศร ล้อมเมตตา
วท.ม. (วาณิชศาสตร์)
ประธานหลักสูตร



อ.สิทธิพัฒน์ แผ้วฉ่ำ
วท.ม. (วิทยาศาสตร์การประมง)



ผศ.พิชยา ณรงค์พึ่ง
วท.ม. (วิทยาศาสตร์การประมง)



อ.อุมารินทร์ มั่งจ่า
วท.ม. (วาณิชศาสตร์)



อ.สนธยา กุลกัลยา
วท.ม. (วิทยาศาสตร์การประมง)
ศึกษาคณะระดับปริญญาเอก

หลักสูตรเทคโนโลยีการเกษตร



อ.ดร.ปริยพันธ์ ลิทธิจินชาร์
Ph.D. (Rural Development)
ประธานหลักสูตร



ผศ.ดร.เบญจพร ดั่งสุข
เกษมสันต์
Ph.D. (Agronomy & Soil)



อ.ดร.วิกันยา ประทุมยศ
Ph.D. (Sustainable Resources
Science)



อ.ปราโมช ชุ่มสุข
วท.ม. (เกษตรศาสตร์)
คณบดี



อ.วัชรวิทย์ รัศมี
วท.ม. (วิทยาศาสตร์และสิ่งแวดล้อม)
ศึกษาต่อปริญญาเอก

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต(เทคโนโลยีการเกษตร)



รศ.ดร.พิชัย สราญรัมย์
Ph.D. (Agronomy)
ประธานหลักสูตร



รศ.ดร.ถาวร นิ้มเลี้ยง
Ph.D. (Animal Science)



รศ.ทรงศักดิ์ มีมกระโทก
วศ.ม. (วิศวกรรมเกษตร)



อ.ดร.ทยาครุ้ง สุวรรณรัตน์
วท.ม. (ผลิตภัณฑ์ประมง)

พนักงานสายสนับสนุน



นางสาวรุ่งนภา นิมิตรตระกูล

เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป รักษาการหัวหน้าสำนักงานคณบดี



นางสาวทัศนีย์ เชื้อบุญมี
เจ้าหน้าที่พัสดุ



นางธนวรรณ ยินดีแท้
เจ้าหน้าที่ภาคนาม



นางกาญจลักษณ์ พรครรัตน์
เจ้าหน้าที่ธุรการ



นายณัฐกานต์ ศรีสวัสดิ์
เจ้าหน้าที่เทคนิค



นางสาวนิรดา เขียวม่อง
นักวิชาการประจำห้องปฏิบัติการ



นางสาวพินิตา ทมากุล
เจ้าหน้าที่ประกันคุณภาพการศึกษา



นายสมชาย บุญมา
เจ้าหน้าที่ธุรการ
ประจำศูนย์เกษตรทางแม

ที่ กรุงโซล

Just share... by Panda Marksonk

หนึ่งในชีวิตดิฉันได้มีโอกาส
เดินทางไปศึกษาดูงาน ณ ☐
ประเทศสาธารณรัฐเกาหลี ☐เกาหลีใต้ ☐
บินไปกับการบินไทยก็หายห่วงหนอยกับ
การขึ้นเครื่องบินครั้งแรก ☐นั่งไปสักหนึ่ง
ชั่วโมงก็เริ่มรู้ว่า ☐เก้าอี้ชั้นประหยัดเนีย ☐
มันเมื่อยนักนะ ☐แต่ทันทีที่นึกถึงที่หมาย
ปลายทาง ☐ความลำบากเหล่านั้นก็กลายเป็นเรื่องเล็กน้อย”

หลับๆ ตื่นๆ บิดตัวบ้าง ไรบ้าง การเดินทาง 6 ชั่วโมงก็ผ่านพ้นไป สนามบินอินชอน นั่งรถจากสนามบินมุ่งหน้าไปยังกรุงโซล ประมาณ 1 ชั่วโมง เมื่อลงจากรถก็พบ 3 สาว เพื่อนใหม่จากกลุ่มบริษัทในเครือ พวกเธอชื่อว่า มิน่า ดอนน่า แต่อีกคนจำชื่อไม่ได้ ทุกคนให้การต้อนรับ ช่วยขนสัมภาระ และดูแลเรื่องที่พักสำหรับพวกเราเป็นอย่างดี ทำให้พวกเรารู้สึกปลื้มใจและอบอุ่นเป็นอย่างยิ่ง หลังเก็บสัมภาระเข้าที่พักเรียบร้อยแล้ว สาวๆ ทั้ง 3 ก็พาพวกเราเดินไปยังร้านอาหาร ซึ่งมีคุณจางรอเป็นเจ้าภาพเลี้ยงอาหารมื้อค่ำ

ระหว่างทางดิฉันได้สนทนากับมิน่า เธอบอกว่าเธอชอบทานมังคุดมากๆ เมื่อครั้งที่เธอได้เดินทางมาเมืองไทยเธอได้ซื้อมังคุด

ทานหลายกิโลเลย นอกจากจะสดและอร่อยแล้ว รสชาติยังดีกว่าที่เกาหลีมากๆ เธอพูดไปพร้อมกับรอยยิ้มที่ดูมีความสุข

ถึงแล้ว .. ร้านอาหารที่เราจะทานมื้อค่ำกัน หนูยางเกาหลี !!! นั่นเอง คุณจางยืนรอเราอยู่ พวกเราทุกคนรู้จักกันมาก่อนแล้ว เพียงแต่คราวนี้คุณจางเป็นเจ้าบ้าน มีหน้าที่ต้อนรับเราบ้างเท่านั้นเอง วันนี้คุณจางแสดงการต้อนรับแขกซะ เพื่อให้เราเห็นตอนที่ตอกร่วงอีกด้วย (สวายนะแต่ลงทุนมากไปไหม) ลินสุดการสนทนาหน้าร้านก็ได้เวลาทานมื้อค่ำ เมื่อเข้าไปด้านใน พนักงานต้อนรับก็ส่งถุงซิปลให้เราสำหรับใส่เสื้อคลุมและสัมภาระที่ติดตัวมา เพื่อป้องกันกลิ่นควัน ระหว่างที่รออาหาร ก็นึกไปคิดไป จะเหมือนหมูเกาหลีหรือหมูกระทะบ้านเราไหมนะ

เท่าที่จำได้..บนโต๊ะมีผักสด ผักดอง กิมจิ เครื่องเคียง หมูสามชั้น ซอสเปรี้ยว น้ำมันงาใส่เกลือป่น แต่ที่จำได้ดีคือ หมูสามชั้นอร่อยมาก เนื้อตรงไขมันไม่หนาจนเกินไป ทานซะจนลืมนึกว่าตนเองมีปัญหาลอเลสเดอรอลไปเลย ไม่มีน้ำจิ้มเปรี้ยวๆ หวานๆ ไม่มีน้ำซุปรอบๆ เตาอย่างแบบบ้านเรา แต่อร่อยสุดๆ พูดแล้ว..ก็คิดถึง และเครื่องดื่มที่น่าสนใจในมื้อนี้คือ เหล้าโซจู ไม่รู้ก็ดื่กร ลองไปเบิกเดียวปวด

หัวจิต แต่สาวๆ เกาหลี เค้าดื่มแทนน้ำซะงั้น ลินสุดมือคำ คุณจางก็พาไปต่อที่ร้านเบียร์สด เดินตามน้ำค้างในตอนกลางคืน อากาศเย็นมากจนลมหายใจออกมาเป็นไอ ดิฉันไม่ได้เตรียมหมวกมาด้วย งานนี้เห็นทีจะป่วยเป็นแน่ ระหว่างทางก็แวะส่ง 2 สาวขึ้นรถกลับ เหลือแต่เพียงมิน่าที่จะอยู่กับดิฉัน เมื่อใกล้เที่ยงคืนมิน่าก็ขอตัวกลับอีกคน พวกเราว่าลาและขอบคุณเธอ หน้าทีของพวกเธอลิ้นสุดลงแล้ว และในตอนนี้นี้ ฉันก็เป็นผู้หญิงคนเดียวที่นั่งมองหนุ่มๆ ทั้ง 5 คนควนเบียร์กันอย่างสนุกสนาน แต่ดิฉันปวดหัวมาก ไม่สนุกด้วยเลย

และแล้ว....ก็มีคนมา ผู้บริหารได้มอบหมายให้ดิฉันพาชายหนุ่มทั้ง 2 ที่อาการเกือบจะแยกลับโรงแรม และได้ถามกลับไ้ว่า “จะดีหรือคะ ไม่นามบัตรโรงแรม แล้วจะสื่อสารกับแท็กซี่ยังไง” เขาตอบกลับมา “เอ็งจำชื่อโรงแรมได้ไหม ถ้าจำได้ก็พาฉันไป”

เมื่อการต่อรองไม่สำเร็จ ก็จัดการพา 2 หนุ่มไปเรียกแท็กซี่และบอกชื่อโรงแรมไป คนขับรถไม่รือที่จะพาพวกเราไปส่งยังโรงแรมที่บอก แต่ทว่า..หนึ่งโรงแรมผ่านไป..ก็ไม่ใช่ สองแล้ว..ก็ไม่ใช่ สาม..ก็ไม่ใช่อีก คนขับก็เริ่มมีอาการ ตายแล้ว.. นี่ฟังเราไม่ออกหรือ!!! ได้แต่นึกในใจ “เอาใจดีหัว” ลองล้วงกระเป๋าเสื้อคลุม ก็...เจอกระดาดาษปรีนธ์ E-mail จากดอนน่า ที่ได้พบใส่กระเป๋าเสื้อ

ไว้ตั้งแต่ตอนขึ้นเครื่อง ในนั้นมีเบอร์โทรของดอนน่า แฮือ!!!!

ในที่สุดก็พา 2 หนุ่ม มาถึงที่พักจนได้ และแท็กซี่ไม่เก็บเงินพวกเรา จนป่านนี้ยังไม่รู้ว่า เค้าใจดีช่วยเหลือหรือไปเก็บเงินที่ดอนน่ากันแน่ แต่ก็ต้องขอบคุณเขาเป็นอย่างยิ่ง นอกจากจะไม่ดูกันแล้ว ทันทีที่รู้ชื่อโรงแรมก็ยิ่งสอนออกเสียงให้ถูกต้องมาตลอดทางเลย คนเกาหลีเค้าน่ารักกันจริงๆ นะ ในคืนนี้ทั้งตื่นตื่น และสนุกมากเลยทีเดียว นำเสียดายที่ 2 คนนั้น เขามัวแต่มิน่า งงๆ ไม่รู้เรื่องกับเรา ส่งหนุ่มๆ หน้าห้องพักเรียบร้อยแล้วเป็นอันสิ้นสุดภารกิจหนุหรณ์

ในคืนนี้ได้ประสบการณ์ที่ดีมากมาย หลากหลายอารมณ์ สนุก เหนื่อย ประทับใจกับทุกๆ คน แต่หมดเวลาจะคิดถึง เข้าห้องนอนบ้างดีกว่า เรื่องอาบน้าเอาไว้พุ่นนี้แล้วกัน เหนื่อยเหลือเกิน พุ่นนี้ต้องตื่นแต่เช้าบินไปเมืองโพฮังต่อ.....

บทความนี้เป็นเพียงการเล่าประสบการณ์ที่ได้จากชีวิตการทำงานในภาคอุตสาหกรรมผ่านตัวหนังสือ ซึ่งผู้เขียนหวังว่าจะเป็นแรงบันดาลใจให้ผู้อ่านได้เห็นความสำคัญของการศึกษาเล่าเรียน ที่จะ เป็นรากฐานในการเดินทางไปสู่โลกอันกว้างใหญ่ต่อไป



แปลงเกษตรแบบผสมผสาน

โดย อ.อุมารินทร์ มัจฉาเกื้อ หลักสูตรเทคโนโลยีการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ

สวัสดิ์ค่ะ พบกันอีกครั้งนะคะ หลังจากที่ห่างหายไปนาน ฉบับนี้หลักสูตรเทคโนโลยีการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำจะมาบอกเล่าบรรยากาศการเรียนการสอนในวิชาการเลี้ยงสัตว์น้ำแบบผสมผสาน เพื่อให้ผู้อ่านได้มีความสุขไปกับนักศึกษาของเราค่ะ

วิชาการเลี้ยงสัตว์น้ำแบบผสมผสาน จัดการเรียนการสอนทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ หลังจากให้นักศึกษาได้เรียนรู้ทฤษฎี รวมถึงศึกษาดูงานนอกสถานที่แล้ว ก็ต้องเข้าสู่การเรียนรู้ในภาคปฏิบัติ ซึ่งผู้สอนได้มอบหมายให้นักศึกษาวางแผนการดำเนินงานด้วยตนเอง จึงมีการระดมสมองเพื่อหาคำตอบว่า “เราจะทำอะไร ที่ไหน” หลังจากรวบรวมและตกลงความคิดเห็นเป็นที่เรียบร้อยแล้ว นักศึกษาได้นำเสนอโครงการ “แปลงเกษตรแบบผสมผสาน ในศูนย์เรียนรู้การเกษตรตามแนวพระราชดำริเฉลิมพระเกียรติ 84 พรรษา” อันประกอบด้วยสิ่งต่างๆ ดังนี้ 1. เลี้ยงปลาในบ่อ ปลาตะเพียนขาว ปลากาฬ ในกระชัง 2. เลี้ยงกบในกระชัง 3. ปลูกพืชในแฟ้มไม้ไผ่ ได้แก่ ข้าวหอมมะลิ ผักบุ้ง ผักกระเฉด ใบเตย 4. เลี้ยงหอยขมโดยใช้ทางมะพร้าว 5. เลี้ยงเปิดไข่ 40 ตัว กิจกรรมที่นักศึกษาเทคโนโลยีการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำให้ความสนใจเป็นพิเศษ กลับกลายเป็นการเลี้ยงเปิด เนื่องจากนักศึกษาได้ทำเล้าเปิด และบ้านเปิดด้วยน้ำพักน้ำแรงของพวกเขาเอง เริ่มตั้งแต่ตัดไม้ไผ่ จนถึงการก่อสร้างเป็นเล้า เป็นบ้านให้เปิดได้อย่าอศัย

ทุกๆ กิจกรรมดำเนินการแล้วเสร็จโดยใช้เวลาเพียงแค่ 2 เดือน “ในระหว่างที่โครงการยังคงเป็นแค่ความคิด ต่างคนต่างคิดว่าอยู่ยิ่งใหญ่ และอาจยุ่งยาก” แต่หลังจากที่งานสำเร็จลุล่วงไปได้ นักศึกษาก็ได้รู้ว่า “ความสามัคคีทำให้งานทุกอย่าง ไม่ใช่งานใหญ่หรืองานยากแต่อย่างใด แต่เป็นความภูมิใจที่ได้เห็นความสำเร็จร่วมกัน” ซึ่งผู้สอนต่างก็ดีใจและชื่นชมในตัวนักศึกษาเป็นอย่างมาก

ในวันจันทร์ที่ 23 กรกฎาคม 2555 ไข่เปิดชุดแรกที่ทุกๆ คนรอคอยก็ออกมาจนได้ เป็นความปลื้มปิติของนักศึกษาอยู่ไม่น้อย ทุกวันนี้นักศึกษาทุกคนสนใจดูแลเปิดเป็นพิเศษ มีการจัดเวรให้อาหารเช้าเย็น ในขณะที่อาจารย์และเจ้าหน้าที่ก็รอที่จะอุดหนุนไข่เปิดของนักศึกษา

เมื่องานทุกอย่างเสร็จสิ้นลงแล้ว นักศึกษาก็เริ่มปลูกพืชชนิดต่างๆ เพิ่มเติมบริเวณริมลำราง ได้แก่ ข้าวโพดข้าวเหนียว ข้าวโพดสวาท พริก และมะเขือ เป็นการพิสูจน์ว่า ..ตนเองก็ทำได้เหมือนหลักสูตรอื่นๆ และไม่ล้มที่จะดูแลพื้นที่ของตนเองอยู่เสมอ



ปลูกผักในแฟ้มไม้ไผ่

ปลูกข้าวโพดริมลำราง

เลี้ยงหอยขมโดยใช้ทางมะพร้าว

ปลูกข้าวในแฟ้มไม้ไผ่

บ้านเปิด

ไข่เปิดชุดแรก

จากการสังเกตพฤติกรรมการทำงานของนักศึกษา สรุปได้ว่า “งานที่สำเร็จลุล่วงไปได้ นั้น เกิดจากความร่วมมือร่วมใจช่วยเหลือกัน เพื่อจะสานต่อให้โครงการแปลงเกษตรแบบผสมผสาน เดินหน้าอย่างต่อเนื่อง เติบโตให้ศูนย์เรียนรู้ น่าสนใจมากยิ่งขึ้น และอยู่อย่างยั่งยืนตลอดไป”

ในการนี้ ผู้เขียนขอขอบคุณ “วัดเขาแก้ว” ที่อนุเคราะห์ให้ไม้ไผ่ และ “สวนส่วนพระองค์” ที่อนุเคราะห์ทางมะพร้าว และขอขอบคุณนักศึกษาที่น่ารักทุกคนที่ตั้งใจศึกษาและทำงานอย่างเต็มที่ไว้ ณ ที่นี้ด้วย ความคืบหน้าของแปลงเกษตรแบบผสมผสานจะเป็นไปอย่างไร จะมีผลผลิตอะไรออกมาบ้าง ผู้เขียนจะนำความมาเล่าให้ผู้อ่านได้รับทราบในฉบับต่อไปค่ะ



การบริหารจัดการผลไม้โมเดล จันทบุรี (Fruits Management : Chanthaburi Model)

ทีมวิชาการคณะเทคโนโลยีการเกษตร

ประวัติความเป็นมา

จังหวัดจันทบุรีมีประวัติการเป็นแหล่งผลิตผลไม้เมืองร้อนที่สำคัญของโลก คือ ทุเรียน มังคุด เงาะ ฯลฯ และเกิดปัญหาเรื่องราคาดุลลิตตกต่ำต่อเนื่องมาทุกปี ด้วยสาเหตุที่สำคัญร่วมกัน คือ การผลิตไม่มีแผนที่ชัดเจนตั้งแต่การผลิต การตลาดและอื่นๆ ส่งผลให้รัฐบาลจำเป็นต้องนำเงินงบประมาณที่เรียกว่า เงิน คชก. มาอุดหนุนกิจกรรมทั้งด้านการผลิต เช่น การสนับสนุนปัจจัยการผลิตในราคาต่ำ การอุดหนุนด้านการตลาดด้วยการชดเชยค่าขนส่งให้ผู้ประกอบการ เป็นต้น จนเกิดเป็นวัฒนธรรมใหม่ที่ทุกปีต้องมีการขอ(และกดดัน)ให้รัฐบาลจัดสรรเงิน คชก. ลงในพื้นที่ติดต่อกันมา แต่เนื่องจากเป็นการแก้ปัญหาที่ปลายเหตุ ดังนั้นจึงไม่สามารถแก้ปัญหาได้อย่างยั่งยืนอีกทั้งไม่ได้เป็นการพัฒนาสำนึกและความรับผิดชอบของเกษตรกรด้วย

อย่างไรก็ดี ก่อนปี ๒๕๔๗ องค์การปกครองส่วนท้องถิ่นได้เข้ามามีบทบาทในการร่วมแก้ปัญหาดังกล่าวบ้างแล้ว โดยองค์การบริหารส่วนจังหวัดจันทบุรีเข้ามารับซื้อผลผลิตด้วยคุณภาพออกไปทำลาย เพื่อช่วยยกระดับราคาผลผลิตที่มีคุณภาพ ซึ่งก็สามารถช่วยได้ในระดับหนึ่ง แต่ผลที่ได้ไม่คุ้มค่ากับงบประมาณ ก่อถึงคนและคุณค่าของผลไม้ที่ต้องสูญเสียไปทุกปีในมูลค่าที่ไม่ต่ำกว่าปีละ ๑๐ ล้านบาท แต่เนื่องจากเป็นองค์กรที่อยู่ในพื้นที่จึงไม่อาจหลีกเลี่ยงได้เพราะเป็นความเดือดร้อนของประชาชนนั่นเอง

กำเนิดและพัฒนาการของเบญจภาคีส่งออกผลไม้

ปี ๒๕๔๗ นายปราโมช ร่วมสุข รองประธานหอการค้าจังหวัดจันทบุรี (ปัจจุบันเป็นคณบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี) ได้ประสานงานกับทางองค์การบริหารส่วนจังหวัดจันทบุรี ผู้ว่าราชการจังหวัดจันทบุรี

ตัวแทนผู้ส่งออกผลไม้ ตัวแทนเกษตรกรและผู้ประกอบการขนส่งทางทะเล มาจัดทำความตกลงร่วมมือกันในการนำผลไม้
ที่องค์การบริหารส่วนจังหวัดซื้อไว้จัดกระจายออกไปต่างประเทศ เพื่อเป็นการระบายสินค้าผลไม้จากตลาดในประเทศ
และเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับผลไม้ด้วย โดยการลงนามร่วมกันเป็น "กลุ่มเบญจภาคีส่งออกผลไม้จังหวัดจันทบุรี" นับเป็น
การบูรณาการทำงานเพื่อแก้ปัญหาการค้าผลไม้ตกต่ำอย่างเป็นรูปธรรม ภายใต้กรอบความคิดเชิงบวกและความสามารถ
กล้าหาญของนายธนภณ กิจกาญจน์ นายกองค์การบริหารส่วนจังหวัดจันทบุรี ที่มองการบริหารงบประมาณเชิงบวกว่า
"หากสามารถนำเงินงบประมาณส่วนที่ต้องใช้ในช่วงฤดูแล้ง เช่น การก่อสร้างสาธารณูปโภคต่างๆ ออกมาใช้ในการ
การรับซื้อผลไม้ในช่วงฤดูฝนก่อนแล้วค่อยนำกลับไปใช้ในงานก่อสร้างหลังหมดฤดูผลไม้ ก็จะได้ประโยชน์จาก
งบประมาณถึง ๒ ต่อ" นี่จึงเป็นที่มาของการพัฒนาการตลาดโดยองค์การบริหารส่วนจังหวัดจันทบุรีในกรอบความร่วมมือของ
"กลุ่มเบญจภาคีส่งออกผลไม้จังหวัดจันทบุรี"

อย่างไรก็ดี ในการทำงานในระยะแรกแม้ว่าทุกฝ่าย จะมีความตั้งใจดีด้วยกันก็ตาม แต่เนื่องจากความไม่พร้อมทั้ง
ด้านสถานที่ คน และเครื่องมือ ที่สำคัญ คือ ความชำนาญการของคนทำงานทุกฝ่าย ทำให้เกิดความเสียหายเกินกว่าที่คาด
ไว้ และเป็นบทพิสูจน์ที่ชัดเจนว่า "เครื่องมือทั้งหลายที่ภาครัฐมีอยู่หากมิได้มีการบริหารจัดการที่ดีจากผู้ที่เกี่ยวข้องแล้ว
นอกจากจะไม่มีความคุ้มค่าและจะกลับเป็นตัวขัดขวางการทำงานอีกต่างหาก" เมื่อเวลาผ่านไปอาศัยความร่วมมือจาก
สมาชิกของกลุ่มเบญจภาคีส่งออกผลไม้ที่เป็นผู้ประกอบการส่งออกผลไม้ได้ร่วมกันเป็น "สมาคมผู้ส่งออกผลไม้สด
และแช่เยือกแข็งจันทบุรี" พัฒนารูปแบบให้เกิดขึ้นใหม่เพื่อเก็บรักษาผลไม้สดส่วนที่เกินความสามารถของตลาดที่จะ
รองรับได้และการแปรรูปขั้นต้นเป็นผลไม้แช่เยือกแข็ง ก็สามารถทำให้การทำงานร่วมกันเป็นระบบมากขึ้น สามารถบอก
ได้ว่านี่คือ แนวทางของความสำเร็จในการแก้ปัญหาการค้าผลไม้ตกต่ำอย่างแท้จริงที่เราภูมิใจเรียกว่าเป็น "โมเดลจันทบุรี"

อะไรคือ โมเดลจันทบุรี

ดังได้กล่าวมาแล้วแต่ตอนต้นถึงกระบวนการวิคิดและการดำเนินงานร่วมกันอย่างไม่ย่อท้อ ทำให้เกิดเป็นแนวทาง
ของความสำเร็จ ซึ่งสามารถแบ่งออกเป็นส่วนใหญ่ได้ ดังนี้

๑. แนวคิดทางการเงิน ในกระบวนการทางการตลาดของผลไม้ สิ่งที่เป็นรูปธรรมมาตลอด คือ เกษตรกร
ต้องการขายผลไม้ในรูปของเงินสด ผู้ประกอบการส่งออกต้องขายสินค้าในรูปของเงินสด (ระบบฝากขาย) ดังนั้น ผู้ประกอบการ
การส่งออกจึงจำเป็นต้องเตรียมเงินสดไว้จำนวนมากเพื่อเป็นเงินทุนหมุนเวียนต่อเนื่องจนกว่าจะหมดฤดูการผลิต ในระยะ
แรกๆ องค์การบริหารส่วนจังหวัดก็อยู่ในสภาพเดียวกัน แต่เมื่อมีการพัฒนามาจนเกิดความเชื่อถือระบบการเงินก็เริ่มดีขึ้น หัน
สมัยขึ้นเกษตรกรเริ่มยอมรับการจัดการทางการเงินที่ทันสมัยมากขึ้นไม่จำเป็นต้องใช้เงินสดมากนัก ซึ่งเมื่อมาผนวกเข้ากับ
แนวคิดการใช้งบประมาณให้เกิดประโยชน์สูงสุด โดยการนำเงินส่วนที่ต้องใช้ในฤดูแล้งมารับซื้อผลไม้ในฤดูฝนก่อน
(เงินทำงาน ๒ ต่อ) ก็ยิ่งทำให้แนวทางการแก้ปัญหาเริ่มชัดเจนมากขึ้น รวมทั้งมีการขยายแนวคิดนี้ไปยัง อบจ.จังหวัดอื่นๆ
ด้วย เช่น ชุมพร ยะลา และระยอง เป็นต้น

๒. แนวคิดเรื่องการพัฒนาคน อบจ.และผู้บริหารเครือข่ายทราบดีว่า เป็นเรื่องจำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องพัฒนาคนใน
ระบบทั้งเกษตรกร พ่อค้า คนของ อบจ. เพราะตระหนักถึงสี่ธรรมที่ว่า "คุณภาพสินค้าอยู่ที่คุณภาพของคน" จึงได้มี
การร่วมมือกับทุกภาคส่วน เช่น คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี จัดอบรมทั้งเกษตรกร
ชาวสวน นักเรียน นักศึกษา บุคลากรขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นและท้องที่ ให้เข้าไปถึงการผลิตสินค้าให้มี
คุณภาพได้มาตรฐาน รวมทั้งเป็นการเตรียมความพร้อมของทรัพยากรมนุษย์เพื่อรองรับการเปิดตลาดผู้บริโภค ๖๐๐ ล้าน
คน ของอาเซียนด้วย ซึ่งที่ผ่านมาด้วยความสามารถของนายกองค์การบริหารส่วนจังหวัดได้ประสานงานขอความช่วยเหลือ
กำลังคนจากหน่วยทหารในพื้นที่มาช่วยในการเตรียมสินค้าด้วย

๓. แนวคิดเรื่องจัดการการผลิต เนื่องจากผลผลิตผลไม้เป็นสินค้าฤดูกาล (Seasoning) มีข้อจำกัดเรื่องการนำ
เสี่ยงง่ายและออกตลาดในช่วงเวลาอันสั้น ดังนั้น จึงจำเป็นต้องวางแผนแนวทางในการบริหารจัดการที่ชัดเจน รวดเร็ว ที่สำคัญ

คือ ต้องระบายสินค้าส่วนเกินออกไปตลาดนอกประเทศ ต่างจากแนวคิดพื้นฐานของภาครัฐทั่วไปที่คิดเพียงแค่นำสินค้า
ส่วนที่ล้นตลาดออกไปนอกตลาดท้องถิ่นซึ่งผลที่ตามมาคือ การที่ผลผลิตไปสร้างปัญหากับผู้ค้าในประเทศ ทำให้มองจาก
ไม่สามารถเพิ่มราคาผลผลิตได้แล้วยังเป็นการไปแทรกแซงกลไกการตลาดอีกด้วย ด้วยเหตุนี้เอง องค์การบริหารส่วนจังหวัด
จึงได้ประสานกับผู้ประกอบการในเครือข่ายจัดการกับผลผลิตไปในหลายช่องทาง คือ ส่งผลสดไปตลาดต่างประเทศตาม
ช่องทางเดิม (ทางเรือและทางบกไปประเทศจีน) ผลสดไปประเทศเพื่อนบ้าน (กัมพูชาและเวียดนาม) ผลไม้แช่เยือกแข็งไป
ประเทศต่างๆ และนำกลับมาแปรรูปเป็นผลไม้แปรรูปหลายชนิด เป็นต้น

๔. แนวคิดในการจัดการโลจิสติกส์ด้านการขนส่ง เนื่องจากการขยายตลาดของกลุ่มประเทศอาเซียน ทำให้จังหวัด
จันทบุรีที่เป็นประตูสู่อินโดจีนจำเป็นต้องมีการเตรียมความพร้อมในเชิงการขนส่งผลไม้ไปยังประเทศต่างๆ พันธมิตรในกลุ่ม
เบญจภาคีส่งออกผลไม้สำหรับการส่งออกผลไม้ก็คือ บริษัท ไรนา ชิปปิง จำกัด ซึ่งเป็นตัวแทนเริ่มต้นในการลงนามความร่วม
มือเมื่อปี ๒๕๔๗ ได้อำนวยความสะดวกให้กับสมาชิกของกลุ่มเบญจภาคีส่งออกผลไม้มาตลอด ในปี ๒๕๕๕ นี้จะได้เริ่มการสร้าง
จุดวางตู้สินค้าหรือ Container Depot ในจังหวัดจันทบุรีเพื่อรองรับการขนส่งสินค้าผลไม้ ดังกล่าวแล้ว

๕. แนวคิดเรื่องการสร้างแบรนด์ เพื่อให้เกิดความเป็นเอกภาพและเอกลักษณ์ของสินค้าผลไม้ของจังหวัดจันทบุรี
จึงได้มีการสร้างตรารับรองความเป็นสินค้าคุณภาพมาตรฐานจันทบุรีขึ้น คือ ตรา Qc chan ซึ่งวันนี้เริ่มออกตลาดอย่างเป็นทางการแล้ว



ผลงานที่เป็นรูปธรรมของโมเดลจันทบุรี

ในช่วงปี ๒๕๕๓-๕๔ องค์การบริหารส่วนจังหวัดจันทบุรีและเครือข่ายที่เกิดขึ้นจากทั้งองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น
(อบต.และเทศบาล) และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (กำนัน ผู้ใหญ่บ้าน) ได้ผนึกกำลังกันในการจัดการผลผลิตมังคุดที่ล้น
ตลาดในช่วงกลางฤดูการผลิต โดยองค์การบริหารส่วนจังหวัดเปิดจุดรับซื้อมังคุดละในราคาประกันที่ ๑๓ บาท ซึ่งองค์การ
บริหารส่วนจังหวัดได้มีการเตรียมความพร้อมไว้ด้วยการสั่งซื้อเครื่องคัดมังคุดมาใช้จำนวนถึง ๑๐ เครื่อง ซึ่งสามารถทำงาน
ได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยมีการจัดแบ่งผลผลิตมังคุดที่รับซื้อออกไปยังตลาดต่างๆ เช่น ส่งออกไปยังประเทศกัมพูชาและ
เวียดนาม ส่งให้ตลาดภายในประเทศและมีการส่งเข้าเก็บรักษาในห้องเย็นเพื่อเข้าตลาดมังคุดแช่เยือกแข็งด้วย

ผลการดำเนินงานขององค์การบริหารส่วนจังหวัดจันทบุรีและเครือข่ายเมื่อสิ้นสุดฤดูการผลิตในปี ๒๕๕๔ สามารถ
รับซื้อผลผลิตมังคุดได้กว่า ๓,๐๐๐ ตัน โดยใช้เงินงบประมาณไปประมาณ ๔๐ ล้านบาท ซึ่งนับว่าคุ้มค่ามากเพราะราคา
มังคุดไม่ตกเกษตรกรสามารถจำหน่ายผลผลิตมังคุดนอกตลาดของ อบจ.อีกจำนวนหนึ่ง ในราคากิโลกรัมละไม่น้อยกว่า
๑๓ บาท

หลังจากการประเมินผลงานและปัญหาในปี ๒๕๕๔ แล้ว พบว่า

๑. ผลผลิตผลไม้แช่เยือกแข็ง นอกจากจำหน่ายเป็นผลไม้แช่เยือกแข็งแล้วยังสามารถนำกลับมาพัฒนาเป็นผลไม้
แปรรูปอื่นๆ เพื่อเพิ่มมูลค่าทางการตลาดได้อีกหลากหลาย ซึ่งเป็นประโยชน์ต่ออุตสาหกรรมอาหารมาก เช่น น้ำผลไม้ ผล
ไม้อบแห้ง เป็นต้น

๒. มีความจำเป็นต้องใช้ห้องเย็นเพื่อผลิตและเก็บรักษาผลไม้แช่เยือกแข็งขนาดประมาณ ๑๐,๐๐๐ ตัน เพื่อรองรับการ
จัดการบริหารผลไม้ทั้งระบบ เพราะการนำผลไม้แช่เยือกแข็งไปเก็บรักษาตามห้องเย็นที่อยู่นอกพื้นที่จังหวัดจันทบุรี ต้อง
เสียค่าใช้จ่ายด้านการขนส่งสูงมาก เพราะต้องขนส่ง ๒ ครั้ง คือ ขนไปเก็บและขนกลับมาแปรรูป

๓. มีข้อจำกัดด้านแรงงานในการแปรรูปผลผลิตไปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมบริโภค

๔. ในพื้นที่ที่มีข้อจำกัดด้านศึกษาวิจัยและการลงทุนผลิตผลไม้แปรรูปที่ทันสมัยตรงกับความต้องการของตลาด

อนาคตการบริหารจัดการตามโมเดลจีนบุรี

ปี ๒๕๕๘ จะเป็นจุดเชื่อมต่อที่สำคัญของอนาคตผลไม้ของประเทศไทยและจังหวัดจันทบุรี เนื่องจากการตลาดจะเปลี่ยนจาก ๗๐ ล้านคน เป็น ๖๐๐ ล้านคน ที่สำคัญคือ จังหวัดจันทบุรีจะทำหน้าของการเป็นประตูสู่ตลาดอินโดจีนและอาเซียน จังหวัดจันทบุรีจะเป็นจุดสำคัญของการผลิตและการเปลี่ยนถ่ายเชื่อมโยงสินค้าอาหารที่สำคัญของภาคตะวันออก ดังนั้นบทบาทของโมเดลจีนบุรีจำเป็นต้องมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่องเพื่อรองรับการเปลี่ยนแปลงดังกล่าวด้วยความมั่นคงและยั่งยืนด้วยการใช้ ASEAN Business Focus ในมิติต่างๆ ดังนี้

๑. ด้านผลผลิต จำเป็นต้องมีการผลักดันให้ผลผลิตผลไม้เข้าสู่กระบวนการอุตสาหกรรมอาหารให้มากที่สุด ซึ่งจำเป็นต้องมีการส่งออกสินค้าอาหารไปยังเพื่อนบ้านและนำเข้าผลผลิตทางการเกษตรมาจากเพื่อนบ้าน เพื่อรองรับการเติบโตของการเป็น Hub อุตสาหกรรมอาหารของจังหวัดจันทบุรีและประเทศไทย จะต้องมีการกำหนดปริมาณ คุณภาพและมาตรฐานต่างๆ ที่ชัดเจนว่า ผลผลิตอะไร จำนวนเท่าไร เข้าตลาดไหน เมื่อไร ฯลฯ ที่สำคัญ คือ ราคาเท่าไรด้วย

นอกจากนั้น จะส่งเสริมการสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ จากการพัฒนาผลผลิตแปรรูปให้มีความหลากหลายมากขึ้น เช่น มังคุดเนื้อสีชมพู หรือ Ruby Mangosteen ที่เคยนำเสนอไปเมื่อเดือนมีนาคม เป็นต้น

๒. ด้านการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ สืบเนื่องจากการพัฒนาการผลิตผลไม้ไปสู่อุตสาหกรรมอาหารเต็มรูปแบบ การพัฒนากำลังคนที่เป็นสำหรับทั้งต้นน้ำ (การผลิตวัตถุดิบ-สวน) กลางน้ำ (ผู้ประกอบการแปรรูป) และปลายน้ำ (ส่งออก-การตลาด) เป็นสิ่งที่ทุกภาคส่วนในจังหวัดจันทบุรี โดยเฉพาะสถานศึกษาในท้องถิ่นอันได้แก่ คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ที่มีการเรียนการสอนเกี่ยวกับด้านพืชสวนและอุตสาหกรรมอาหาร จำเป็นต้องมีบทบาทอย่างสำคัญในการผลิตเกษตรกรที่มีความรู้และทักษะประสบการณ์ระดับที่เป็นมืออาชีพ เพราะเชื่อว่าการแข่งขันด้านการเกษตรทั้งการผลิตและการตลาด อันเป็นผลมาจากการกีดกันทางการค้าที่ไม่ใช่ภาษี (NTB) แต่จะใช้เรื่องของมาตรฐานต่างๆ เช่น สุขอนามัยจะรุนแรงมากยิ่งขึ้น อย่างไรก็ตาม ทุกภาคส่วนในจังหวัดจันทบุรีรวมทั้ง อบจ.เองได้เร่งระดมการพัฒนาการศึกษาเพื่อรองรับการเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนอย่างเต็มกำลังแล้วเช่นกัน

๓. ด้านอุตสาหกรรม เป็นเรื่องที่ต้องมองทั้งระบบที่เป็นมืออาชีพตลอดเส้นทางของ Logistics และ Supply chain คือ การมองตั้งแต่กระบวนการได้มาของวัตถุดิบ (ผลงานของเกษตรกรมืออาชีพ) การจัดการระบบการผลิตในโรงงาน (ผลงานของผู้ประกอบการมืออาชีพ) การขนส่ง (ผลงานของผู้ประกอบการขนส่งมืออาชีพ) การตลาด (ผลงานของนักการตลาดมืออาชีพ) ซึ่งทั้งหมด คือ เเบญจภาคีส่งออกผลไม้จังหวัดจันทบุรี

๔. ด้านการสร้างแบรนด์ จะเป็นการสร้างความแข็งแกร่งของสินค้าภายใต้แบรนด์ Qc chan ให้มากขึ้น

๕. ด้านโครงสร้างสนับสนุนระบบ Logistics เช่น การสร้างพื้นที่สำหรับวางตู้คอนเทนเนอร์ (Inland Container Depot) การเชื่อมโยงเส้นทางขนส่งสินค้าทั้งทางเรือและทางบกไปประเทศอาเซียน (Route to ASEAN Market) และการสร้างห้องเย็น (Cold Storage) เพื่อรองรับอุตสาหกรรมแปรรูปผลไม้ เป็นต้น

ทั้งหลายทั้งปวงที่เล่ามาไม่ได้เป็นการประชดใครหรือหน่วยงานใด แต่ผมเองเชื่อว่านี่คือ กระบวนการบริหารจัดการที่เป็นระบบเป็นต้นแบบให้กับหน่วยงานภาครัฐนำกลับไปพิจารณาแนวทางการแก้ปัญหาเสียใหม่ให้เป็นไปในเชิงรุกมากขึ้น ต้องยอมเปลี่ยนวิธีคิดกันบ้าง และที่สำคัญวิธีการรูปแบบนี้ไม่ได้ปิดกั้นไม่ให้คนอื่นนำไปใช้ เพียงแต่จะเสียใจมากหากนักการเมืองชั่วกัปชั่วกัลป์จะนำไปดัดแปลงจนเกิดความเสียหายกับประเทศชาติเหมือนกับที่เคยเกิดมาแล้วกับโครงการต่างๆ ที่กระทำกับเกษตรกร



ข้าวกล้องงอกบำรุงสมอง.... ไม่ลอง ไม่ได้แล้ว



แหล่งที่มา: สำนักวิจัยและพัฒนาข้าว กรมการข้าว

ข้าวกล้องงอก (Germinated brown rice) คือ ข้าวกล้องที่ผ่านการแช่น้ำให้งอก ซึ่งทำให้เกิดคัพภะหรือที่เรียกกันว่า จมูกข้าว ซึ่งในขั้นตอนการเกิดจมูกข้าวจะเกิดสารต่างๆ ซึ่งอุดมไปด้วยประโยชน์มากกว่าข้าวกล้องปกติ

ข้าวกล้องงอกมีคุณประโยชน์มากมาย ดังนี้

1. บำรุงสมอง สารแกมมาอะมิโนบิวทิริกแอซิด (gamma aminobutyric acid) หรือ สารกาบา (GABA) ในข้าวกล้องงอก ช่วยลดความเครียดของกล้ามเนื้อประสาท บรรเทาอาการวิตกกังวล อาการนอนไม่หลับ โรคซึมเศร้า และยังมีคุณสมบัติในการลดความดันโลหิต ช่วยให้การไหลเวียนโลหิตในสมองดีขึ้น
2. ช่วยลดความอ้วน ข้าวกล้องงอกมีสารต้านอนุมูลอิสระกลุ่มฟีนอลิก (phenolic compounds) ช่วยยับยั้งการเกิดไขมัน
3. ป้องกันไขมันอุดตันในเส้นเลือด สารแกมมาออไรซานอล (gamma oryzanol) ช่วยควบคุมระดับ คอเลสเตอรอล และช่วยลดอาการผิดปกติของรังไข่
4. แก้อาการท้องผูก โอลิโกแซคคาไรด์ (dietary fiber) ในข้าวกล้องงอกจะช่วยเพิ่มน้ำทำให้อุจจาระอ่อนนุ่ม ขับถ่ายง่าย โอลิโกแซคคาไรด์ยังช่วยควบคุมระดับน้ำตาลในเลือด และป้องกันมะเร็งลำไส้อีกด้วย
5. ลดริ้วรอย ข้าวกล้องงอกยังมีวิตามินอี (vitamin E) ช่วยลดอาหารเพื่อวัยหนุ่มสาว นอกจากประโยชน์ทั้ง 5 ประการข้างต้นแล้ว ข้าวกล้องงอกยังมีสารอาหารอื่นๆ ที่จำเป็นต่อร่างกายอีกมาก ได้แก่ โทโคไตรอีนอล แมกนีเซียม โพแทสเซียม สังกะสี ไนอะซิน ไลซีน และกรดอะมิโนจำเป็นที่ร่างกายไม่สามารถสังเคราะห์ หรือสร้างได้ เป็นต้น

ทำข้าวกล้องงอกทานเอง ง่าย ๆ

1. ก่อนนอน หาล้างข้าวด้วยน้ำสะอาดไว้ค้างคืน
2. ตอนเช้าล้างข้าวด้วยน้ำสะอาด แล้วรินน้ำทิ้ง แล้วคลุมด้วยข้าวด้วยผ้าขนหนูขาวๆ
3. ตอนเย็นล้างข้าวด้วยน้ำสะอาด แล้วรินน้ำทิ้ง คลุมด้วยผ้าขนหนูขาวๆ ตามเดิม
4. ในเช้าถัดไป ก็ได้ข้าวกล้องงอกมาหุงแล้ว อย่าลืมล้างข้าวด้วยน้ำสะอาดก่อนหุงนะละ จำว่าอย่าใช้โอ่งวันที่ 1 เช้าวันที่ 3 ก็จะได้ข้าวกล้องงอก ข้าวกล้องที่สามารถนำมาแช่น้ำให้งอกได้นั้น ต้องเป็นข้าวกล้องที่ผ่านเพียงแค่กระเพาะเปลือกมาไม่นานเกิน 2 สัปดาห์ เมล็ดข้าวจะยังคงความสมบูรณ์คืออยู่ ข้าวกล้องที่ขายอยู่ในท้องตลาดก็ใช้ได้นะคะ



การหุงข้าวกล้องงอก

ข้าวกล้องงอก 1 ส่วน : น้ำ 2 ส่วน ข้าวจะค่อนข้างนิ่ม หรือหากต้องการผสมกับข้าวขาว ใช้สัดส่วน ข้าวกล้องงอก 1 ส่วน : ข้าวขาว 1 ส่วน : น้ำ 3.5 ส่วน ปรับปริมาณน้ำเพื่อให้ได้ข้าวตามความชอบ รู้รสชาติของข้าวกล้องงอกแล้ว จะไม่ลองทำข้าวกล้องงอก และชวนคนในครอบครัวทานข้าวกล้องงอกกันได้อย่างไรละ นอกจากจะสนุกแล้ว ยังมีประโยชน์ต่อสุขภาพของเราจริงๆ

ศิษย์เก่าของเราเอง...

ชมรมศิษย์เก่าเกษตรรำไพ

๑ นุสารเกษตรรำไพฉบับนี้ขอเปิดคอลัมน์ใหม่ เพื่อแนะนำศิษย์เก่าของเกษตรรำไพที่จบไปแล้วว่ามีใครบ้างที่สร้างชื่อเสียงเกียรติคุณให้กับวงการเกษตรและ

ประเทศชาติของเรา

ฉบับนี้ขอเริ่มต้นที่ ศิษย์เก่ารุ่นที่.. คือ

คุณธีระ วงษ์เจริญ ประธานสภาเกษตรกรจังหวัดจันทบุรี

ประวัติการศึกษา

- การศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนเบญจมราชูทิศ
- การศึกษาปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก
- วิทยาเขตจันทบุรี และมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
- การศึกษาปริญญาโท สาขาการบริหารทั่วไป มหาวิทยาลัยบูรพา

ประสบการณ์

- เลขานุการมูลนิธิกิจกรรมธรรมชาติ
- ประธานเครือข่ายเกษตรกรอินทรีย์จันทบุรี
- ประธานเครือข่ายเกษตรกรอินทรีย์บูรพา
- ประธานเครือข่ายกิจกรรมธรรมชาติ
- ประธานสภาองค์กรชุมชนตำบลพลับพลา
- ประธานกลุ่ม ๔ สหกรณ์การเกษตรเมืองจันทบุรี จำกัด
- ประธานอนุกรรมการกองทุนสวัสดิการสังคมจังหวัดจันทบุรี
- ประธานคณะกรรมการยุทธศาสตร์พัฒนาสังคมจังหวัดจันทบุรี
- ประธานอนุกรรมการสวัสดิการชุมชนจังหวัดจันทบุรี
- ประธานคณะกรรมการมีส่วนร่วมการจัดรายการวิทยุโทรทัศน์ท้องถิ่น สำนักประชาสัมพันธ์ เขต ๗



คุณธีระ วงษ์เจริญ
เกิดเมื่อวันที่ ๑๑ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๐๐

ผลงานในอดีต

- ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรอะเซียงเทรา กรมวิชาการเกษตร
- ผู้อำนวยการสถาบันเศรษฐกิจพอเพียง
- หัวหน้างานวิชาการเกษตรโครงการศูนย์ศึกษาการพัฒนาอ่าวคุ้งกระเบน
- คณะกรรมการวาระแห่งชาติเกษตรอินทรีย์

- ประธานศูนย์ต่อสู้เพื่อเอาชนะความยากจนภาคประชาชนจังหวัดจันทบุรี
- เลขานุการคณะกรรมการรับฟังความคิดเห็นและการมีส่วนร่วมของภาคประชาชน (ร่าง รธน. ๒๕๕๐)
- คณะอนุกรรมการป้องกันการปราบปรามการทุจริตแห่งชาติ(ปปช.ประจำจังหวัดจันทบุรี)

งานปัจจุบัน

- ประธานสภาเกษตรกรจังหวัดจันทบุรี
- ประธานเครือข่ายกิจกรรมธรรมชาติ สถาบันเศรษฐกิจพอเพียง
- ประธานสภาองค์กรชุมชนตำบลพลับพลา
- ประธานอนุกรรมการสวัสดิการชุมชนจังหวัดจันทบุรี
- ประธานกลุ่ม ๔ สหกรณ์การเกษตรเมืองจันทบุรี จำกัด
- ประธานโครงการบูรณาการขยายผลต้นแบบสร้างเสริมสุขภาวะที่ดี โดยพลังเบญจภาคี จ.จันทบุรี

ผลงานดีเด่น

- ศูนย์ศึกษาการพัฒนาอ่าวคุ้งกระเบน
- ศูนย์กิจกรรมธรรมชาติโป่งแรด (คปร.)
- ศูนย์ขยายผลการพัฒนาตามแนวพระราชดำริวังแซ้มฯ

รางวัลเชิดชูเกียรติที่ได้รับ

- ข้าราชการดีเด่น นสพ. สยามนิวิล์ จันทบุรี (ด้านเกษตรอินทรีย์)



สถานที่ติดต่อ

ที่อยู่ปัจจุบัน เลขที่ ๔๔ หมู่ ๓ ตำบลพลับพลา อำเภอเมือง จังหวัดจันทบุรี ๒๒๐๐๐
โทรศัพท์ ๐๘๑ - ๙๘๒๙๔๙๗, โทรสาร ๐๓๙ - ๔๕๑๔๙๖

WWW.Pongrad.com E mail :Pongrad @ hotmail.com



กรรมทำบาเล็ม

กรรมมีจริง ผลของกรรมมีจริง กรรมดีให้ผลดีจริง กรรมชั่วให้ผลชั่วจริง ผู้ใดทำกรรมใดไว้ จักเป็นผู้รับผลของกรรมนั้น ผู้ไม่ได้ทำหาต้องได้รับไม่

ความเข้าใจผิดในเรื่องนี้มีอยู่ให้ได้ยินได้ฟังอยู่เสมอๆ เช่น มารดาบิดาทำไม่ดีต่างๆ นานาให้เห็นเกิดเหตุการณ์รุนแรงแก่ชีวิตบุตรธิดา มักกล่าวกันว่า ลูกรับเคราะห์ แทนมารดาบิดาบ้างหรือลูกรับกรรมแทนมารดาบิดาบ้าง ความจริงไม่เป็นเช่นนั้น กรรมของผู้ใดย่อมเป็นของผู้นั้น จะรับผลแทนกันไม่ได้ ไม่มี

มารดาบิดาทำไม่ดี ทำบาป ทำอกุศล ยังอยู่ดีมีสุขเพราะผลของบาปอกุศลยังส่งไม่ถึง แต่บุตรธิดายังไม่ทันได้ทำบาปอกุศล กลับต้องมีอันเป็นไปต่างๆ นั้น นั้นเป็นเรื่องของการรับผลของบาปอกุศลที่ทำไว้ในภพชาติก่อน ที่ตามมาส่งผลในภพชาตินี้แน่นอน บุตรธิดาที่ได้รับผลไม่ดีต่างๆ นานา ต้องทำกรรมไม่ดีไว้ในภพชาติหนึ่งแน่นอน แต่เราไม่รู้ไม่เห็นเท่านั้น ไม่ใช่บุตรธิดารับผลกรรมแทนมารดาบิดา

ผู้จะเกิดร่วมกัน เป็นแม่เป็นพ่อเป็นลูกกัน ต้องมีกรรมดีกรรมชั่วระดับเดียวกัน ไม่แตกต่างกันไกลกัน จึงทำให้เหมือนลูกรับกรรมแทนพ่อแม่ผู้ทำบาปอกุศล ลูกที่มารับผลไม่ดีต่างๆ ขณะที่พ่อแม่ผู้ประกอบกรรมไม่ดีนั้น นั้นเพราะกรรมไม่ดีของลูกส่งผลทันในระยะนั้น จึงทำให้ยากจะเข้าใจได้ จึงทำให้เกิดความสับสนกันมาก กรรมของคนหนึ่งผลจะไม่เกิดแก่อีกคนหนึ่งแน่นอน

สมเด็จพระญาณสังวร สมเด็จพระสังฆราช สกลมหาสังฆปริณายก



ต้นตำรับ

ร้านของฝากจากภูมิปัญญาชาวบ้าน สินค้า OTOP 5 ดาว ผลไม้สดและแปรรูป
มาเมืองจันทร์ครั้งใด อย่าลืมไปแวะต้นตำรับ

บริษัท อินฟินิท ฟรุต จำกัด

 Infinite Fruit Co., Ltd.

ตัวแทนจำหน่ายสินค้าและบริการ

สินค้า

- ผลไม้สด
- ผลไม้แช่เยือกแข็ง

บริการ

- แช่เยือกแข็ง -40 °C
- ห่อเก็บ -25 °C

www.infinitefruit.com



61/1,67/24 หมู่ 3 ต. พังเบญจ
อ. ท่าใหม่ จ. จันทบุรี 22170
โทร 0-3939-5678
แฟกซ์ 0-3939-5192

ห้องเย็น