“ปลูกเมล่อนคุณภาพ ที่หนองแค”

เมื่อประมาณเดือนธันวาคม ๒๕๕๓ ผมเองได้มีโอกาสให้การต้อนรับคณะของคณะกรรมการบริหารศูนย์บริการและถ่ายทอดเทคโนโลยีการเกษตรและเจ้าหน้าที่ในสังกัดสำนักพัฒนาชุมชน ของกรุงเทพมหานคร ซึ่งเดินทางมาศึกษาดูงานในพื้นที่จังหวัดสระบุรี จุดหมายของคณะศึกษาดูงานที่หนึ่ง ผมเองแม้จะอยู่สระบุรีแต่ยังไม่เคยเข้าไปสัมผัสมาก่อน หลายครั้งที่นั่งรถผ่านแต่ไม่เคยแวะ ที่นั่นอยู่ไม่ไกลจากสำนักงานเกษตรอำเภอหนองแคครับ หากเรามาจากกรุงเทพ พอใกล้ถึงหนองแคแล้วให้ออกทางคู่ขนาน ขับรถมาตามถนนพหลโยธินสายเก่า เข้ามาประมาณ ๕๐๐ เมตรจะถึงสะพานข้ามคลองระพีพัฒน์ ตรงนี้แหละให้เลี้ยวซ้ายตามถนนเรียบคันคลอง ผ่านสำนักงานเกษตรอำเภอหนองแค ไปเรื่อย ๆ จนถึงตลาดหนองตาโล่ จะมีถนนเลียบคลองลงไปซ้ายมือจำไม่ได้แล้วว่าเป็นคลอง 7R เข้าไปไม่ไกลครับประมาณ ๓ ก.ม.จะมีถนนเล็ก ๆ ด้านขวามืออีกประมาณ ๑ ก.ม.เข้าไปสถานที่ที่ศึกษาดูงาน “วาสนาฟาร์ม” ที่นั่นเป็นแหล่งปลูกเมล่อนที่มีใบรับรอง GAP คุณภาพอันดับ ๑ ของประเทศ ปี ๒๕๕๒ การันตีคุณภาพ

วันนั้น ผมและคณะจากสำนักงานเกษตรจังหวัดสระบุรี คณะจากกรุงเทพมหานครได้รับการต้อนรับเป็นอย่างดีจาก “คุณภาณุวัตน์ อรุณโรจน์ศิริ” (ใส่หมวกดำ) หนุ่มวิศวกรรมเครื่องกลจากเทคโนโลยีมหานคร ผู้ผันตัวเองมาทำการเกษตรแบบครบวงจร และใช้เวลาเพียงไม่กี่ปีก็สามารถนำพากิจการสู่ความสำเร็จ

คุณภาณุวัฒน์เล่าให้ฟังว่า ก่อนหน้าที่เคยอยู่ในภาคอุตสาหกรรม เมื่อเกิดภาวะเศรษฐกิจในปี ๒๕๔๐ ภาคอุตสาหกรรมที่ทำงานอยู่เริ่มเกิดปัญหา เริ่มปลูกเมล่อนเมื่อปลายปี ๒๕๔๓ ในพื้นที่เพียง ๑ ไร่ ปีต่อ ๆ มามีการปลูกข้าวโพดหวานบ้าง บวบบ้าง ถั่วฝักยาวและแตงกวาบ้าง แต่สุดท้ายส่วนใหญ่ปัจจุบันนี้มีเมล่อน แคนตาลูป ไม่มากไม่น้อยประมาณ ๓๐ ไร่เท่านั้นเอง

วันนั้น ผมและคณะที่เดินทางมาศึกษาดูงานได้ศึกษาเรียนรู้แนวคิด ประสบการณ์ และวิธีการบริหารจัดการภายในกิจการของเกษตรกรหนุ่มคนนี้ ซึ่งได้ถ่ายทอดให้รับทราบทุกแง่มุม

ลองดูมุมมองเกษตรกรท่านนี้ดูไหมว่า เขามองอย่างไรจึงสามารถทำความฝันให้ประสบผลสำเร็จ

มองตลาด นำการผลิต เมล่อน "ไซตามะ"

(จากนิตยสารเทคโนโลยีชาวบ้าน)

คุณภานุวัฒน์ ให้เหตุผลที่เลือกพัฒนาแคนตาลูปและเมล่อนให้สุดขั้วว่า "เพราะเป็นสินค้าที่มีราคาสูง ขณะเดียวกันผู้ผลิตต้องมีความรู้ ต้องใช้เทคโนโลยี และค่อนข้างเสี่ยงต่อความเสียหาย ซึ่งเป็นข้อจำกัดของพืชชนิดนี้ แต่ก็เป็นตัวบ่งบอกว่าคู่แข่งทางการตลาดจึงมีน้อยไปด้วย ที่สำคัญคือ ผู้ปลูกได้ส่วนใหญ่จะมีผลผลิตเป็นไปตามฤดูกาล คือฤดูร้อน โดยเฉพาะเกษตรกรรายย่อยจะผลิตเข้าสู่ตลาดเป็นจำนวนมาก ทำให้มวลรวมของผลผลิตกระจุกตัวจนมีราคาถูก" ปัญหานี้กลับกลายเป็นโจทย์ที่ท้าทายให้กับคุณภานุวัฒน์ต้องหาคำตอบ "มันก็เป็นโจทย์ให้เรากลับมาคิดอีกว่า ควรทำอย่างไร ให้ได้ผลผลิตตลอดทั้งปี คำตอบที่ได้คือต้องพัฒนาเรื่องของสายพันธุ์ ผมทดลองสายพันธุ์ที่นี่มากกว่า ๓๐ ชนิด ซึ่งการทดลองแต่ละสายพันธุ์ต้องใช้เวลาอย่างน้อย ๑ ปี แต่ถ้าจะให้แม่นยำจริงๆ ก็คือ ๓ ปี จึงจะสรุปได้ว่า สามารถปลูกได้ในพื้นที่นี้ได้และสามารถทำตลาดได้ต่อเนื่อง เราพยายามหาสายพันธุ์เองทั้งสายพันธุ์ของไทย ของไต้หวัน และของญี่ปุ่น"

ผลจากความพยายามในการคัดสรรสายพันธุ์แคนตาลูปและเมล่อนที่ดี วาสนาฟาร์มจึงลงตัวที่ผลผลิตคุณภาพและเป็นที่ต้องการของตลาด จำนวน ๘ สายพันธุ์ ซึ่งมีลักษณะผลและสีของเนื้อต่างกัน แต่ความหอมหวานไม่มีใครแพ้ใคร โดยคุณภานุวัฒน์ใช้ชื่อสายพันธุ์เป็นชื่อทางการค้า ได้แก่ ออเรนจ์เนต กรีนเนต (เจแปนนิส มัสค์ เมล่อน เนื้อส้มและเนื้อเขียว) ท็อปซัน ท็อปสตาร์ (แคนตาลูปลูกผสม เนื้อเขียว) สยามโกลด์,ท็อปโกลด์ (แคนตาลูปเนื้อส้มและแคนตาลูปสีทอง เนื้อส้ม)และซันไช่ แอปเปิ้ลเมล่อนหอมหวาน ส่วนอีกสายพันธุ์ก็คือ "ไซตามะ" เมล่อนรสเลิศผลกลมสวย สายพันธุ์ดีจากญี่ปุ่น ที่เขาสามารถพัฒนาเทคนิคการปลูกในประเทศไทยได้เป็นผลสำเร็จ เป็นหนึ่งในผลิตภัณฑ์จากสวนที่ได้รับรางวัลสุดยอด OTOP หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ จากกรมพัฒนาชุมชน แต่กว่าจะได้สายพันธุ์นี้ผู้ผลิตสายพันธุ์ที่ญี่ปุ่นต้องบินข้ามประเทศมาวาสนาฟาร์มถึง ๗ ครั้ง เพื่อนำพันธุ์มาให้ทดลองปลูกทั้งหมด ๙ สายพันธุ์ แต่สุดท้าย ๑ ใน ๙ ที่คุณภานุวัฒน์เลือกปลูกก็คือไซตามะ ซึ่งเป็นสายพันธุ์ที่โดดเด่น แม้แต่ในประเทศญี่ปุ่น มีการซื้อขายผลสดในราคาสูงถึงผลละ ๓,๕๐๐-๔,๕๐๐ บาท

"ทางมิสเตอร์ฟุคาว่า ผู้ผลิตสายพันธุ์เขาก็สงสัยว่า ทำไม เราจึงเลือกสายพันธุ์นี้ เพราะเป็นสายพันธุ์ที่เหมาะปลูกในอากาศเย็น ขณะที่สายพันธุ์อื่นๆ เหมาะกับปลูกในบ้านเรามากกว่า คือสายพันธุ์อากาศร้อนชื้น แต่ผมเห็นว่าไซตามะเป็นเมล่อนที่เด่นสุดยอดมาก ทรงผลเป็นทรงกลม ลายนูนสวยงาม สีเนื้อเป็นสีเหลืองอำพัน เนื้อนุ่ม หอมหวาน ซึ่งจากการเราปลูกมามากมายที่ผ่านมายังเทียบไม่ได้ และยังเป็นผลผลิตที่เด่นที่สุดในญี่ปุ่น และเราก็ปลูกได้คุณภาพดีที่สุดด้วย"

คุณภานุวัฒน์ ใช้เวลาพัฒนาการปลูกไซตามะเป็นเวลา ๓ ปี จนมีเทคนิคการปลูกซึ่งแตกต่างกับวิธีการปลูกที่ญี่ปุ่นโดยสิ้นเชิง เนื่องจากสายพันธุ์ดั้งเดิมของไซตามะเจริญเติบโตในอุณหภูมิเพียง ๕ องศา เมื่อนำมาปลูกในที่อุณภูมิไม่ต่ำกว่า ๒๕ องศา เขาจึงต้องพยายามปรับปรุงสภาพให้เหมาะสมกับสายพันธุ์ ซึ่งใกล้เคียงกับแตงญี่ปุ่นสายพันธุ์อื่นๆ ซึ่งมาจากแหล่งกำเนิดพันธุ์จากเมืองหนาวเช่นกัน เริ่มตั้งแต่ความสมบูรณ์ของดิน การระบายน้ำ ยุทธศาสตร์ฟาร์มที่ปลอดภัยจากปัจจัยเสี่ยงเรื่องโรคและแมลง ที่สำคัญคือเรื่องการจัดการต้นที่ต้องรวดเร็วกว่า ไม่ว่าจะเป็นการเก็บดอก เก็บแขนง การเก็บใบ การเลือกผลคงต้นที่เหมาะสม รวมถึงการควบคุมปุ๋ยที่ต้องอาศัยความเชี่ยวชาญและการคำนวณที่เหมาะสมจึงจะให้ผลผลิตที่สมบูรณ์สู่ผู้บริโภคคนไทย ที่สามารถซื้อหามาลิ้มรสได้ในราคาเพียงกิโลกรัมละ ๒๗๐ บาท ถูกกว่าแตงญี่ปุ่นนำเข้าหลายเท่าตัว

"นี่เป็นแค่ส่วนหนึ่งที่อยากให้ท่านรู้ครับว่าคนที่ประสบผลสำเร็จเขามองตัวเองย่างไร มองตลาดแบบไหน ท่านสามารถไปเยี่ยมชมสวนวาสนาฟาร์มและศึกษาแนวคิดดี ๆ ได้ทุกวันที่ "วาสนาฟาร์ม" หมู่ที่ 5 ตำบลหนองปลิง อำเภอหนองแค จังหวัดสระบุรีครับ"

webmaster : รายงาน