

การศึกษาโอกาสและข้อจำกัดการผลิตเห็ดสกุลนางรมของผู้ประกอบการแปรรูป ภาคเหนือ

อุไรวรรณ นาสพัฒน์ พุฒนา รุ่งระวี ชลธิชา เตโช ไกรศร ตาวงศ์ สมพร วนะสิทธิ์

กลุ่มวิจัยและวิเคราะห์สถิติการเกษตร

ศูนย์สารสนเทศ

บทคัดย่อ

ในปี 2549 ทำการศึกษาโอกาสและข้อจำกัดการผลิตเห็ดของผู้ประกอบการแปรรูปเห็ดสกุลนางรมในเขตภาคเหนือ 4 จังหวัด คือ จังหวัดเชียงราย เชียงใหม่ ลำพูน และลำปาง ผลการศึกษาพบว่า ผู้ประกอบการแปรรูปเห็ดสกุลนางรมมีเพียง 1 ราย เท่านั้น ที่จัดทำในลักษณะของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน เห็ดที่นำมาแปรรูปได้จากทางกลุ่มเพาะเอง และรับซื้อจากจังหวัดใกล้เคียงในราคาประกันตลอดปี คือ 25 บาท / กิโลกรัม ปริมาณเห็ดสดที่นำมาแปรรูปวันละ 100 กิโลกรัม จะผลิตได้ ผลิตภัณฑ์ 2 ชนิด ผลิตภัณฑ์เห็ดที่แปรรูปได้แก่ แหนมเห็ด น้ำพริกเห็ด เห็ดสวรรค์ ข้าวเกรียบเห็ด เห็ดแดดเดียว เห็ดอบเนย เป็นต้น สำหรับการทำแหนมเห็ดนั้น ปริมาณเห็ดสด 1 กิโลกรัม นำมาทำแหนมเห็ดได้ 8 – 10 ห่อ บรรจุห่อละ 80 กรัม จำหน่ายในราคาห่อละ 20 บาท น้ำพริกเห็ด ปริมาณเห็ดสด 20 กิโลกรัม นำมาทำน้ำพริกเห็ดได้ 240 กระป๋อง บรรจุกระป๋องละ 50 กรัม ขาย 10 บาท / กระป๋อง การจำหน่ายผลิตภัณฑ์มีทั้งขายปลีก และขายส่ง สถานที่จำหน่ายคือ ออกร้านตามงานต่าง ๆ เช่น งานวันเกษตรกรแห่งชาติ สำหรับปัญหาที่พบคือ คนทั่วไปยังไม่รู้จักบริโภค ขาดงบประมาณและแรงงานในการแปรรูป และไม่มีความรู้ด้านการแปรรูป