

การศึกษาโอกาสและข้อจำกัดของการผลิตเห็ดสกุลนางรมของผู้ประกอบการแปรรูป
ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

อุไรวรรณ นาสพัฒน์ พุฒนา รุ่งระวี ชลธิชา เตโช ไกรศร ดาวงศ์ สมพร วนะสิทธิ์

กลุ่มวิจัยและวิเคราะห์สถิติการเกษตร ศูนย์สารสนเทศ

บทคัดย่อ

ในปี 2550 ทำการศึกษาโอกาสและข้อจำกัดของการผลิตเห็ดสกุลนางรมของผู้ประกอบการแปรรูปในเขตภาคตะวันออกเฉียงเหนือ 4 จังหวัด และได้จำนวนผู้ประกอบการแปรรูป 8 ราย คือ ที่จังหวัดอุบลราชธานี 4 ราย ร้อยเอ็ด 2 ราย กาฬสินธุ์ 1 ราย และศรีสะเกษ 1 ราย ผลการศึกษาสรุปได้ดังนี้ คือ ผลิตภัณฑ์เห็ดที่แปรรูป ได้แก่ แหนมเห็ด เห็ดสวรรค์ จ่อมเห็ด น้ำพริกเห็ด ทอดมันเห็ด เป็นต้น ซึ่งเห็ดที่นำมาแปรรูปได้จากการเพาะเองและรับซื้อจากเพื่อนบ้าน เกษตรกรจะนำเห็ดที่เหลือจากการขายและช่วงที่เห็ดราคาต่ำมาแปรรูป สำหรับการทำแหนมเห็ดนั้น ปริมาณเห็ดสด 1 กก. นำมาแปรรูปได้ 25 ห่อ มีต้นทุนการผลิต 3 บ. / ห่อ จำหน่ายได้ราคา 10 บ. / ห่อ ได้กำไร 7 บ. / ห่อ เห็ดสวรรค์ ปริมาณเห็ดสด 5 กก. นำมาแปรรูปได้ 50 แพ็ค มีต้นทุน แพ็คละ 3 บ. จำหน่ายได้ 10 บ. / แพ็ค ได้กำไรแพ็คละ 7 บ. จ่อมเห็ด ปริมาณเห็ดสด 2 กก. นำมาแปรรูปได้ 20 ถูง จำหน่ายถูงละ 10 บาท มีต้นทุนถูงละ 5 บาท ได้กำไรถูงละ 5 บาท น้ำพริกเห็ด ปริมาณเห็ดสด 3 กก. นำมาแปรรูปได้ 50 กระจุก จำหน่ายกระจุกละ 10 บ. ต้นทุนการผลิต 3 บ. / กระจุก ได้กำไรกระจุกละ 7 บาท ทอดมันเห็ด ปริมาณเห็ดสด 2 กก. นำมาแปรรูปได้ 50 ชิ้น จำหน่ายชิ้นละ 5 บาท มีต้นทุน 2 บ. / ชิ้น ได้กำไร 3 บ. / ชิ้น สำหรับการจำหน่ายผลิตภัณฑ์นั้นมีทั้งขายปลีกและขายส่ง สถานที่จำหน่าย คือ ออกร้านตามงานต่าง ๆ ตลาดสดในหมู่บ้าน สำหรับปัญหาในการแปรรูปเห็ดที่พบคือ ความต้องการของตลาดไม่แน่นอน ผู้บริโภคไม่รู้จัก และเก็บไว้ไม่ได้นาน