

พืชผักสมุนไพรท้องถิ่นหลากหลาย มรดกพื้นดินแปร ค่าเป็นเงิน เข้ากระเป๋าชาวบ้าน



พืชผักสมุนไพรท้องถิ่นหลากหลาย มรดกพื้นดินแปรค่าเป็นเงิน เข้ากระเป๋าชาวบ้าน

ถึงแม้ศูนย์ความรู้กินได้ จ.น่าน ภายใต้การบริหารงานของสำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้ (องค์การมหาชน) หรือ สบร. (OKMD) และสำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษา (สกอ.) ก่อตั้งขึ้นได้เพียงไม่นาน แต่กลับสร้างผลสัมฤทธิ์ในการทำมาหากินชาวบ้านอย่างเห็นได้ชัด โดยเฉพาะการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนจากภาคเกษตรกรรม ด้วยการเพิ่มมูลค่าให้กับองค์ความรู้ท้องถิ่นหลายรูปแบบ จนเกิดเป็นกรณีศึกษาที่มีประสิทธิภาพ ซึ่งผู้ประกอบการจังหวัดน่านและพื้นที่ภาคเหนือใกล้เคียงสามารถนำไปอ้างอิงและประยุกต์ใช้สร้างอาชีพได้ทันที

เหล่านี้คือตัวอย่างความสำเร็จขั้นต้นที่น่าชื่นชมและต้องส่งเสริมให้เกิดการพัฒนาต่อยอดอย่างเป็นระบบ

จากการเดินทางไปยังอุทยานความรู้กินได้ น่าน ซึ่งกำลังจะเปิดให้บริการความรู้และสื่อการเรียนรู้ด้านอาชีพที่หลากหลายและทันสมัยในเดือนกุมภาพันธ์ปี 2559 เราพบความโดดเด่นของ “กล่องความรู้กินได้” ซึ่งภายในกล่องเต็มไปด้วย “ภูมิรู้จากภูมิจานต่าง ๆ” ที่ร่วมสืบค้นข้อมูล วิเคราะห์ทุกมุมมองจนออกมาเป็น “คัมภีร์อาชีพทำเงินอย่างยั่งยืน” โดยหนึ่งในกรณีศึกษาที่สร้างความน่าสนใจ คือ โมเดลของผู้สร้างสรรค์ชุดความรู้ทำมาหากิน “ชะปะ๊ะ สมุนไพรพื้นถิ่น ทำเงิน”

นางบุญคุ้ม ปานทอง ผู้เชี่ยวชาญด้านสมุนไพรกว่า 20 ปีและตัวแทนกลุ่มผู้ผลิตชาใบเมี่ยง ตำบลน้ำเกี๋ยน กล่าวว่า แต่เดิมพื้นที่ตำบลน้ำเกี๋ยนปลูกต้นเมี่ยงกันมาก โดยนิยมเก็บใบเมี่ยงโตเต็มใบแล้วไปดองตามภูมิปัญญาบรรพบุรุษที่ทำสืบทอดกันมา ซึ่งใบเมี่ยงดองอัดเม็ดก่อนเหล่านั้นจะถูกส่งขายในตลาดท้องถิ่น โดยมีผู้ซื้อเป็นผู้เผาผู้แกที่ยังคงบริโภคเพื่อเป็นยาและสร้างความกระปรี้กระเปร่าในการทำงานสวนงานไร่ได้ แต่เมื่อยุคสมัยเปลี่ยนไปสินค้าเหล่านั้นไม่สามารถตอบโจทย์ตลาดสมัยใหม่ นั่นเป็นเหตุให้คนในชุมชนแห่งนี้ต้องปรับตัวดูดิบล้ำค่าให้กลายเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีเสน่ห์และมีกระบวนการสร้างสรรค์ที่น่าทึ่ง อย่าง ผลิตภัณฑ์ต้นแบบชาออแกนิกจากใบเมี่ยง

“คุณสมบัติของเมี่ยงเป็นที่รู้จักดีของชาวเหนือว่าหากนำไปสดไปต้มสามารถแก้อาการท้องเสียได้ หากนำมาดองก็ใช้เป็นของว่างรับแขกบ้านได้ เปรียบเหมือนหมากพลูของภาคกลาง โดยสรรพคุณของใบเมี่ยงดองนั้น ช่วยป้องกันเชื้อราในปาก ทำให้ฟันทนทาน แต่เมื่อนำมาอัดเป็นเม็ดก่อนขายหนึ่งกำ เราขายได้เพียงบาทเดียวเท่านั้น แต่เมื่อนักจัดการความรู้ตามแนวทางศูนย์ความรู้กินได้ น่าน มาถ่ายทอดความรู้และพัฒนาทักษะด้านอาชีพพร้อมกับเรา ก็จุด

ประกายให้อายากเพิ่มมูลค่าให้กับใบเมี่ยง จึงสนใจทำชาใบเมี่ยงขึ้น เกิดการเปลี่ยนแปลงแนวคิดสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ และถึงแม้จะใช้การคั่วใบเมี่ยงด้วยเตาถ่านแบบพื้นบ้าน และใช้แรงงานชาวบ้าน แต่ก็เป็นภูมิปัญญาที่สร้างเสน่ห์ได้เสมอ แต่ที่เราปรับเปลี่ยนอย่างเห็นได้ชัด คือการผสมผสานวัตถุดิบอีกประเภท คือดอกไม้มาทำให้ผลิตภัณฑ์นั้นมีมูลค่าเพิ่มขึ้นได้”

นางบุญคุ้ม กล่าวเพิ่มเติมว่าปัจจุบันได้ทดลองทำสินค้าต้นแบบออกมา ซึ่งตั้งชื่อรสชาติจูงใจลูกค้า เช่นรสดั้งเดิม ตั้งชื่อ เสน่ห์น่าน ส่วนเติมรสดอกไม้เข้าไป อาทิ เหมันต์हरษา มีส่วนผสมของดอกคำฝอย หรือ หอมชมพู ที่ได้จากกุหลาบ และยังตีไซน์สีกลุ่มสินค้าตามสีของวันอีกด้วย นอกจากนี้ยังให้ความสำคัญกับการออกแบบบรรจุภัณฑ์เก็บรักษากลิ่นที่สวยงามทันสมัย สร้างความสุนทรีย์ให้กับผู้ซื้อได้อย่างมาก อีกทั้งยังสร้างสรรค์โลโก้หรือตราสินค้าจากการระดมความเห็นของคนในชุมชนและผู้เชี่ยวชาญด้านการตลาด โดยใช้เลข 8 จากจำนวนรสชาติที่มีอยู่มาดัดแปลงเป็นสัญลักษณ์ Infinity เพื่อสื่อถึงโซคลาก แต่ที่สร้างความอัศจรรย์ก็คือ พวกเขายังนำเรืออัตลักษณ์น่านมาผลิตเป็นปลายเชือกตั้งถุงชา เรียกได้ว่าทุกองค์ประกอบถูกร้อยเรียงความคิดอย่างเป็นระบบและรอบด้าน

นอกจากนี้ยังมีอีกสามกลุ่มชุดความรู้ อย่าง กลุ่มวิสาหกิจชุมชนชีวิตี ตำบลน้ำเกี๋ยน โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลน้ำแก่น และ กลุ่มอาชีพตำบลน้ำปล้ำน้ำแก่น ฐปสมุนไพรไล่ยุง ที่สามารถเพิ่มมูลค่าสมุนไพรอย่างนำขึ้นชม โดยแต่ละกลุ่มต่างแสดงความโดดเด่นออกมาตามความถนัดของตน ซึ่งกลุ่มวิสาหกิจชุมชนชีวิตี ตำบลน้ำเกี๋ยน คือตัวแทนของความสำเร็จด้านความเข้มแข็งของชุมชน มีเป้าหมายในการทำงานที่ชัดเจน และวางตำแหน่งการตลาดของตนเองให้เป็น ศูนย์การเรียนรู้ทางเกษตรของชุมชนและเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญของตำบลไปพร้อมๆกัน ผู้แทนกลุ่มฯ เผยว่า ภายหลังแนวคิดสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ที่มีตราสินค้า โดยใช้ชื่อว่าชีวาร และชีวาน่า ส่งจำหน่ายไปยังซูเปอร์มาร์เก็ตชั้นนำ พบว่าคนในชุมชนเกิดการเปลี่ยนแปลง เริ่มพัฒนาตัวเองให้สามารถบริหารจัดการวิสาหกิจด้วย “ลำแข้งของตน” โดยใช้ความโปร่งใสจนสร้างการเติบโตอย่างต่อเนื่องสร้างยอดขายปีละกว่า 3 ล้านบาทและมีกำลังการผลิตเพิ่มขึ้นเป็นเท่าตัว ทั้งยังส่งผลถึงคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้นเพราะลดการใช้สารเคมี ลดค่าใช้จ่ายในครัวเรือน ชาวบ้านมีรายได้เพิ่ม ทั้งยังมีส่วนช่วยกระตุ้นพฤติกรรมผู้บริโภคให้หันมาใช้สมุนไพรรักษาโรคมากขึ้นอีกด้วย

ขณะเดียวกันโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลน้ำแก่น ก็สามารถเป็นตัวขับเคลื่อนแนวทางการรับประทานสมุนไพรรักษาโรค เพราะได้นำองค์ความรู้ไปสื่อสารกับสาธารณสุขว่า พืชผักท้องถิ่นหลังบ้านคือ “ตู้เย็นกินได้” โดยมุ่งเน้นสนับสนุนให้ประชาชนบริโภคอาหารสมุนไพรตามธาตุเจ้าเรือน และแนะนำทุกขั้นตอนเพื่อนำไปสู่สุขภาพที่ดี ส่วนกลุ่มอาชีพตำบลน้ำปล้ำน้ำแก่นฐปสมุนไพรไล่ยุงนั้น ถึงแม้จะเป็นกลุ่มแม่บ้านที่รวมตัวกันเพียง 35 คน แต่สามารถเพิ่มมูลค่าให้กับพืชธรรมชาติด้อยค่าได้เป็นอย่างดี โดยนำพืชหลายชนิดที่มีสรรพคุณโดดเด่นต่างแขนงกันมารวมกันเพื่อผลิตเป็นฐปสมุนไพรรักษาโรค มีการปรับบรรจุภัณฑ์ให้ทันสมัยขึ้นเพื่อดึงดูดใจนักท่องเที่ยวซึ่งเป็นของฝากระดับประเทศมาแล้ว ปัจจุบันยังเพิ่มสินค้าหัตถกรรมภูมิปัญญา หากเหลือออก ตะไคร้จะส่งกลิ่นอโรมาสร้างความรื่นรมย์มาจำหน่ายในท้องตลาดแล้ว

นอกเหนือจากสมุนไพรยังมีกลุ่มสินค้าเกษตรที่น่าจับตามองอย่างยิ่ง คือ กลุ่มเกษตรกรผู้ผลิตผักปลอดสารพิษบ้านดอนมูลพัฒนา ซึ่งเป็นเจ้าของชุดกล่องความรู้ก็ได้ “การผลิตผักปลอดสารพิษ” ที่มีพื้นฐานการทำงานจากชุมชนอย่างแท้จริง โดยกว่า 10 ปีที่ผ่านมาชุมชนแห่งนี้ปรับเปลี่ยนแปลงแนวทางการใช้ชีวิตด้วยวิถีปลอดสารพิษจากแปลงผักสู่ปากท้องผู้บริโภค จำหน่ายผักปลอดสารพิษทั้งในและต่างประเทศอย่างมาเลเซียจนชื่อเสียงของผลิตภัณฑ์เป็นที่รู้จักและเชื่อถือของลูกค้า แต่เมื่อพ่อค้าต่างถิ่นแอบอ้างชื่อไปใช้เพื่อประโยชน์ทางการค้า ทำให้ต้องหาวิธีจัดการและปรับแผนงานภาพรวมทั้งหมด

ไม่เพียงแต่การจัดทำต้นแบบ “ชุดไม้” ร้านค้าผักปลอดสารพิษบ้านดอนมูลพัฒนาและปฏิทินกินผักตามฤดูกาล ร่วมกับการใช้สติ๊กเกอร์ตราสินค้า เพื่อช่วยสร้างการรับรู้และสร้างภาพลักษณ์ที่ดีต่อสายตาลูกค้าเท่านั้น ยังมองถึงการรวมตัวอย่างแข็งแกร่งของผู้ปลูกผักปลอดสารพิษรวมกันมากกว่า 300 ไร่ พร้อมเป็นพี่เลี้ยงขยายเครือข่ายไปยังจังหวัดอื่นรอบข้าง เช่น เชียงใหม่ แม่ฮ่องสอน ฯลฯ ตลอดจนเชื่อมโยงกับวิถีการท่องเที่ยวเกษตรอินทรีย์ที่กำลังได้รับความนิยม ด้วยการสร้างเส้นทางท่องเที่ยวแปลงผัก จัดเซตผักปลอดสารพิษเป็นอาหารสำหรับนักท่องเที่ยว เป็นต้น

ทุกกรณีศึกษาด้านการเกษตรเหล่านี้ล้วนส่งสัญญาณว่า ภูมิปัญญา เมื่อนำมาผสมผสานกับแนวคิดทางการตลาดที่เข้าใจรากเหง้า ย่อมสร้างความสำเร็จให้กับการทำมาหากินของคนในชุมชนได้อย่างแท้จริง