

บทที่ 1

บทนำ

1. หลักการและเหตุผล

เห็ดท้องถิ่นเป็นเห็ดที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ พบได้ทั่วไปตามธรรมชาติ และเป็นต้นกำเนิดของเห็ดเศรษฐกิจหลายชนิด อีกทั้งยังเป็นแหล่งของสารใหม่ๆ ที่เป็นประโยชน์ทั้งในด้านการแพทย์ ปัจจัยการผลิตทางการเกษตร เช่น สารกำจัดศัตรูพืช ฮอโมน และในด้านศิลปหัตถกรรม เช่น สีย้อมผ้า เป็นต้น บนพื้นที่สูงทางตอนเหนือของประเทศไทยซึ่งยังคงมีความสมบูรณ์ของป่าไม่อยู่มาก และเป็นแหล่งรวมความหลากหลายของเห็ด ซึ่งเป็นทั้งแหล่งอาหารและแหล่งรายได้ของคนในพื้นที่ ขณะเดียวกันปัญหาการบุกรุกพื้นที่ป่าเพื่อทำการเกษตรเชิงเดี่ยว และการเปลี่ยนแปลงของสภาพภูมิอากาศได้กลายมาเป็นปัจจัยที่สำคัญที่ทำให้ระบบนิเวศเปลี่ยนแปลงไป ทำให้พื้นที่และความอุดมสมบูรณ์ของป่าลดลง ซึ่งส่งผลกระทบต่อความหลากหลายของชนิดและปริมาณของเห็ดป่าในธรรมชาติ ประกอบกับการหาและเก็บเห็ดป่าโดยวิธีการและความเชื่อแบบผิดๆ เช่น ต้องเผาป่าก่อนเห็ดถึงจะออกมาก เก็บเห็ดโคนต้องขุดให้ถึงรากจะได้ราคาดี เก็บเห็ดต้องเก็บให้หมดไม่ให้เหลือเพราะคิดว่าถึงตนไม่เก็บคนอื่นก็เก็บอยู่ดี เจอเห็ดพิษต้องเตะหรือทำลายทิ้งเสีย เป็นต้น การกระทำดังกล่าวเป็นผลให้เห็ดกินได้ในธรรมชาติลดลงทุกปี จากการศึกษาความหลากหลายของเห็ดในปี พ.ศ. 2555 พบเห็ดทั้งหมด 72 สกุล 108 ชนิด จาก 190 ตัวอย่าง โดยจัดจำแนกตามการใช้ประโยชน์ได้ 4 กลุ่ม คือ 1) เห็ดที่ใช้เป็นอาหาร 18 สกุล 34 ชนิด 2) เห็ดสมุนไพร 4 สกุล 4 ชนิด 3) เห็ดพิษ 3 สกุล 8 ชนิด และ 4) เห็ดที่ยังไม่มีรายงานการใช้ประโยชน์ 53 สกุล 62 ชนิด และจากการสัมภาษณ์ ชาวบ้านรู้จักเห็ดที่สามารถนำมาเป็นอาหารได้ 30-35 ชนิด ซึ่งบางชนิดไม่พบในพื้นที่แล้ว แสดงให้เห็นว่าชนิดและปริมาณของเห็ดกินได้มีแนวโน้มลดลง ในขณะที่ปริมาณและชนิดของเห็ดพิษมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น และแพร่กระจายกินบริเวณกว้างขึ้นทุกปี ทำให้ชาวบ้านมีความเสี่ยงต่อการเก็บเห็ดผิดระหว่างเห็ดพิษและเห็ดกินได้มาบริโภคหรือจำหน่าย ดังนั้นทางโครงการวิจัยและพัฒนาเห็ดท้องถิ่นเพื่อเป็นแหล่งอาหารและรายได้สำหรับชุมชนบนพื้นที่สูง จึงได้ดำเนินการศึกษาความหลากหลายของเห็ดท้องถิ่นและเห็ดที่มีศักยภาพที่จะนำมาเพาะเลี้ยงเพื่อเป็นแหล่งอาหารสำหรับชุมชน ซึ่งจะเป็นการลดรายจ่ายในครัวเรือนและเป็นแหล่งสร้างรายได้เสริมอีกทางหนึ่ง ตลอดจนสร้างความรู้ ความเข้าใจธรรมชาติของเห็ดในระดับชุมชน อันจะนำไปสู่การก่อให้เกิดจิตสำนึกหวงแหนทรัพยากรในท้องถิ่น และก่อให้เกิดการอนุรักษ์และใช้ประโยชน์จากทรัพยากรความหลากหลายทางชีวภาพอย่างยั่งยืน

2. วัตถุประสงค์ของการวิจัย

2.1 เพื่อศึกษาความหลากหลายของเห็ดและภูมิปัญญาในการจัดการและใช้ประโยชน์จากเห็ดท้องถิ่นในแต่ละชุมชน

2.2 เพื่อศึกษาระบบนิเวศที่เหมาะสมกับการเจริญเติบโตของเห็ดท้องถิ่นชนิดต่าง ๆ

2.3 เพื่อศึกษาวิธีการและเทคโนโลยีการเพาะขยายพันธุ์เห็ดท้องถิ่นที่มีศักยภาพสำหรับการบริโภคในครัวเรือน

2.4 เพื่อศึกษาและพัฒนานำร่องชุมชนต้นแบบที่สร้างรายได้จากการเพาะเลี้ยง แปรรูป และจำหน่ายเห็ดท้องถิ่น

3. ขอบเขตโครงการวิจัย

1. ศึกษาความหลากหลายของเห็ดและภูมิปัญญาในการจัดการและใช้ประโยชน์จากเห็ดท้องถิ่นในแต่ละชุมชน
 - 1.1) ประเมินลักษณะการใช้ประโยชน์และมูลค่าจากเห็ดท้องถิ่นและอาหารจากเห็ดในชุมชน โดยการสังเกต สัมภาษณ์ และแบบสอบถาม
 - 1.2) ศึกษาและรวบรวมองค์ความรู้และภูมิปัญญาเกี่ยวกับการจัดการและใช้ประโยชน์จากเห็ดท้องถิ่นในแต่ละภูมิสังคม
 - 1.3) ศึกษาและรวบรวมข้อมูลความหลากหลายของเห็ดท้องถิ่นที่สำรวจพบ
 - 1.4) จำแนกชนิดของเห็ดท้องถิ่นตามกลุ่มการใช้ประโยชน์ (เห็ดสำหรับบริโภคเป็นอาหาร เห็ดที่มีสรรพคุณเป็นยาสมุนไพร และเห็ดพิษ)
2. ศึกษาระบบนิเวศที่เหมาะสมกับการเจริญเติบโตของเห็ดท้องถิ่นชนิดต่าง ๆ
 - 2.1) ศึกษาสภาพนิเวศวิทยาของถิ่นอาศัยที่เหมาะสมกับเห็ดท้องถิ่นแต่ละชนิด
 - 2.2) ศึกษาและพัฒนาต่อยอดองค์ความรู้และภูมิปัญญาท้องถิ่นในการจัดการระบบนิเวศเพื่อให้เหมาะสมกับการเจริญเติบโตของเห็ดท้องถิ่นในชุมชน
3. ศึกษาวิธีการและเทคโนโลยีการเพาะขยายพันธุ์เห็ดท้องถิ่นที่มีศักยภาพสำหรับการบริโภคในครัวเรือน
 - 3.1) ศึกษาและรวบรวมข้อมูลรูปแบบการจัดการ ตลอดจนวิธีการเพาะเลี้ยงเห็ดต่าง ๆ สำหรับนำมาปรับใช้ในการเพาะเลี้ยงเห็ดท้องถิ่นที่เหมาะสมในแต่ละชุมชน
 - 3.2) ศึกษาการเพาะขยายพันธุ์เห็ดท้องถิ่นในห้องปฏิบัติการและในชุมชนโดยกระบวนการมีส่วนร่วม
 - 3.3) ศึกษาดูงานเกี่ยวกับการเพาะขยายพันธุ์ การผลิต และจำหน่ายเห็ด เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้และนำมาปรับใช้ในชุมชน
4. ศึกษาและพัฒนาาร่องชุมชนต้นแบบที่สร้างรายได้จากการเพาะเลี้ยง แปรรูป และจำหน่ายเห็ดท้องถิ่น
 - 4.1) ศึกษาและรวบรวมข้อมูลด้านการตลาดของเห็ดท้องถิ่นที่มีศักยภาพ
 - 4.2) ศึกษาแนวทางการแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าของเห็ดท้องถิ่น ด้วยวิธีการทำแห้ง การดอง และการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภค เช่น ข้าวเกรียบเห็ด แหนมเห็ด เห็ดทอดกรอบ เป็นต้น
 - 4.3) จัดอบรมถ่ายทอดเทคโนโลยีการเพาะเลี้ยงและการจัดการเห็ดท้องถิ่นโดยกระบวนการมีส่วนร่วม
5. นำองค์ความรู้คืนสู่ท้องถิ่น
 - 5.1) จัดทำสื่อสิ่งพิมพ์ หรือฐานเรียนรู้ หรือหลักสูตรเพื่อเผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับเห็ดท้องถิ่น
 - 5.2) ตีพิมพ์บทความเผยแพร่องค์ความรู้ที่ได้