

บทที่ 4

ผลการวิจัย

1. การสำรวจ รวบรวม และจัดทำฐานข้อมูลความหลากหลายและการกระจายตัวของเห็ดในแปลงทดสอบ

1.1 การสำรวจและรวบรวมข้อมูลความหลากหลายและการกระจายตัวของเห็ดในแปลงทดสอบ

ทำการวางแผนแปลงทดสอบและเก็บข้อมูลร่วมกับเจ้าหน้าที่ โดยกำหนดแปลงทดสอบการเพาะเห็ดเฉพาะไว้ 2 พื้นที่ ได้แก่ 1) สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน) ต.สุเทพ อ.เมือง จ.เชียงใหม่ 2) บ้านแม่มะลอ โครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวงแม่มะลอ ต.แม่นาจร อ.แม่แจ่ม จ.เชียงใหม่ (ภาพที่ 4-1) โดยคัดเลือกไม้วงศ์ยางที่เป็นตัวแทนที่ดี จากการวัดขนาดความโตทางเส้นผ่านศูนย์กลางเพียงอก (Diameter at Breast Height) ที่ 1.30 เมตร และความสูงของต้นไม้ เพื่อใช้ทดสอบการเติมเชื้อเห็ดเฉพาะในสภาพป่าธรรมชาติ จำนวน 12 ต้น ได้ผลดังตารางที่ 4-1



ภาพที่ 4-1 การวางแผนเก็บข้อมูลความหลากหลายชนิดของเห็ดและปัจจัยแวดล้อมบางประการที่มีอิทธิพลต่อเห็ดเพาะ

ตารางที่ 4-1 รหัส ขนาดความโตทางเส้นผ่านศูนย์กลางเพียงอก (DBH) และความสูงของต้นไม้ทั้ง 12 ต้น ที่ทำการคัดเลือกเติมเชื้อเห็ดเฉพาะ บริเวณแปลงฟื้นฟูพืชท้องถิ่น ในป่าธรรมชาติบ้านแม่มะลอ

ลำดับ	รหัส	ชนิดพืช	ความโต (cm)	ความสูง (m)
1	FT1	เหียง	20	15
2	FT2	เหียง	32	22
3	FT3	เหียง	24	19
4	FT4	เหียง	32	20
5	FT5	เหียง	32	20
6	FT6	เหียง	25	18
7	FT7	เหียง	14	15
8	FT8	เหียง	13	16
9	FT9	เหียง	15	10

ลำดับ	รหัส	ชนิดพืช	ความโต (cm)	ความสูง (m)
10	FCT1	เหียง	30	20
11	FCT2	เหียง	26	16
12	FCT3	เหียง	22	17

ซึ่งในการเก็บข้อมูลปริมาณเห็ดเหาะและปัจจัยแวดล้อมบางประการ ได้แก่ ความเข้มแสง (lux) ความชื้น (moisture) และความเป็นกรด-ด่าง (pH) ในดิน ก่อนเติมเชื้อเห็ดเหาะ ทั้ง 12 แปลง จำนวน 3 ครั้ง ตั้งแต่เดือน มิถุนายน – กรกฎาคม ไม่ปรากฏว่ามีเห็ดเหาะเกิดขึ้นในแปลงศึกษา ในการเก็บข้อมูลความเข้มแสง (lux) ความชื้น (moisture) ในดิน และความเป็นกรด-ด่าง (pH) ของดิน โดยเก็บข้อมูลดิน 3 จุด และความเข้มแสง 5 จุด ภายในแปลงขนาด 3 x 3 เมตร จำนวน 12 แปลง (ภาพที่ 3) เพื่อนำมาหาค่าเฉลี่ย (ตารางที่ 4-2)

ตารางที่ 4-2 ค่าเฉลี่ยปัจจัยแวดล้อม ได้แก่ ปริมาณแสง (lux) ความชื้น (moisture) และความเป็นกรด-ด่าง (pH) ในดินที่สำรวจพบในแปลงศึกษาการเติมเชื้อเห็ดเหาะบริเวณแปลงฟื้นฟูพืชท้องถิ่นบ้านแม่ละอ

ลำดับ	แปลงที่	pH	ความชื้น	แสง
1	FT1	6.2	3.2	3531
2	FT1	6.5	1.9	6073
3	FT2	6.6	1.7	4824
4	FT3	6.5	2.4	2785
5	FT4	6.7	2.0	4964
6	FT5	6.5	2.7	9321
7	FT6	6.6	2.2	10865
8	FT7	6.6	2.3	5212
9	FT8	6.2	3.0	2418
10	FT9	6.3	3.1	2632
11	FCT1	6.2	3.2	3531
12	FCT2	6.5	2.4	3692
13	FCT3	6.4	2.7	4123
เฉลี่ย		6.4	2.5	4921



ภาพที่ 4-3 การเก็บข้อมูลความหลากหลายชนิดของเห็ดและปัจจัยแวดล้อมบางประการที่มีอิทธิพลต่อเห็ดเหาะ

1.2 จำแนกชนิดของเห็ดท้องถิ่นตามกลุ่มการใช้ประโยชน์ โดยอาศัยลักษณะทางสัณฐานวิทยา ตรวจสอบความถูกต้อง โดยอาศัยความสัมพันธ์ทางวิวัฒนาการ และนำเข้าสู่ข้อมูลในระบบฐานข้อมูลความหลากหลายของเห็ดท้องถิ่น

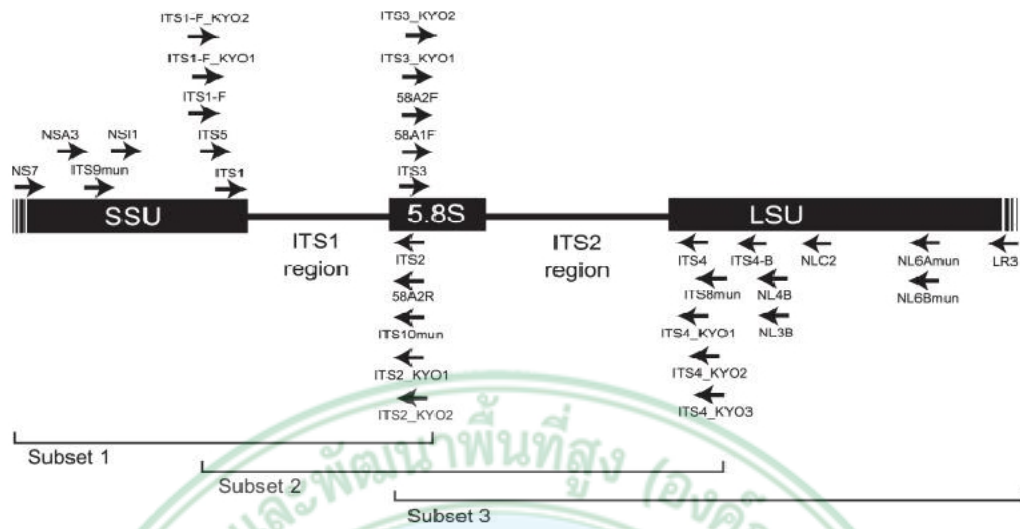
การตรวจจำแนกและบ่งชนิดเห็ดโคนหลวง *Termitomyces* sp. HL795, HL797, และ HL864 ได้ทำการตรวจสอบและจำแนกชนิดเบื้องต้นโดยอาศัยลักษณะทางสัณฐานวิทยา (ภาพที่ 4-4 และ 4-5) และใช้เทคนิคทางชีวโมเลกุลในการตรวจสอบความถูกต้อง (ภาพที่ 4-6 และ 4-7)



ภาพที่ 4-4 ลักษณะดอกเห็ด *Termitomyces* sp. HL864 (ซ้าย) เส้นใยที่เพาะเลี้ยงบนอาหาร 1/2 PDA (ขวา)



ภาพที่ 4-5 ลักษณะดอกเห็ด *Termitomyces* sp. HL795 (ซ้าย) และ HL797 (ขวา)



ภาพที่ 4-6 การตรวจสอบโดยวิเคราะห์ลำดับเบสของยีนส์ ITS



ภาพที่ 4-7 ตัวอย่างกราฟลำดับเบส *Termitomyces* sp. HL795 ITS5

ลำดับเบส *Termitomyces* sp. HL795 ITS4 reverse

GGCGGGGTGCTACCTGATTTGAGGTCAATGGTCAAAAGCGTCTTCTCAACAAAGAGGAAGTACGAGTTAGAAGCAGAAAAGCCATTAGAATAAAGTTGAC
TGCGCACGATGTAGATAATTATCACACCAGGAACAGGCCAACAAAGGGTTCCACTAATGCATTTAAGGGAAGCTGACTTCTTAAGAAGCCTGCAAAAACCCCA
CATCCAAGCCTAAACCACTCGCAAAAGCTGGTTAAGGTTGAGAATTTAATGACACTCAAACAGGCATGCTCCTCGTAATACCAAGGAGCGCAAGGTGCGTTCA
AAGATTCGATGATTCACTGAATTCGCAATTCACATTACTTATCGCATTTGCTGCGTTCCTCATCGATGCGAGAGCCAAGAGATCCGTTGCTGAAAGTTGTAT
TTGATTAAAGGCACTAAAAAGGCCAATAAAAAACATTCTAATACATTCATTACGGGGTATAAGAAGATGCATAGACTGGGAATGCAAGGGAAGCCGAACCTTG
CAGCACAGCAAGCCCTCAAACCGAGGAGGGGGTTGACCCTCGAACGGTATATATCCAAAGTCTACAAAAGGTGCACAGGTGGTTGAAAACGGTGGCAGGCG
TGCACATGCCCCCTAGAGGCCAGCAACAACCAACCAGGGTTAAATTCAATAATGATCCTTCCGCAGGTTACCTACGGAACCTTGTACCTTTTTTACTT
TTCCCCAAAGCT

ลำดับเบส *Termitomyces* sp. HL795 ITS5 forward

CTTAGCTGACTGACGGAGGTCAATTATTGAATTTAAACCTGGTTGGGTTGTTGCTGGCCTCTAGGGGCATGTGCACGCCTGCCACCGTTTTCAACCACCTGTGC
ACCTTTTGTAGACTTTGGATATATACCGTTCGAGGGTCAAACCCCTCTCGGTTTTGAGGGCTTGCTGTGCTGCAAAAGTTCGGCTTCCCTTGCAATCCCAGTC
TATGCATCTTCTATACCCCGTAATGAATGTATTAGAATGTTTTTATTGGCCTTTTAGTGCCTTTAATCAAATACAACCTTCAGCAACGGATCTCTTGGCTC
TCGCATCGATGAAGAACGACGAAATGCGATAAGTAATGTGAATTGCAGAAATCAGTGAATCATCGAATCTTTGAACGCACCTTGCCTCCTTGGTATTACGA
GGAGCATGCCTGTTTGAAGTGTATTAAATCTCAACCTTAACCAGCTTTTGCAGTTGGTTAGGCTTGGATGTGGGGTTTTTGCAGGCTTCTTAAGAAGTCA
GCTTCCCTTAATGCATTAGTGAACCTTTTGGCCTGTTCTGGTGTGATAATTATCTACATCGTGCAGTCAACTTTATCTAATGGGCTTTCTGCTTCT
AACTCGTACTTCTCTTTGTTGAGGAAGACGCTTTTGACCTTTGACCTCAAATCAGGTAGGACTACCCGCTGAACCTTAAGCATATCATAAAGCCGGAGGCACC
TCCCTCCACGCTTGAATAGATGCGTTGGTTAACTTACTACCTACCCAGGCTGCCAGCAGCTGCTGATACTGCGTTGCTAACGAACTTACTACCTTGCC
AGCCTACCCGCCGACTTGACGGATAACGTCGTTG



ภาพที่ 4-8 ตัวอย่างเห็ดโคน *Termitomyces* sp. HL795

ลำดับเบส *Termitomyces* sp. HL797 ITS4 reverse

GCGGGGTGCTACCTGATTTGAGGTCAATGGTCAAAAGCGTCTTCTCAACAAAGAGGAAGTACGAGTTAGAAGCAGAAAAGCCATTAGAATAAAGTTGACTGC
GCACGATGTAGATAATTATCACACCAGGAACAGGCCAACAAAGGGTTCCACTAATGCATTTAAGGGAAGCTGACTTCTTAAGAAGCCTGCAAAAACCCCA
AAGCCTAAACCACTCGCAAAAGCTGGTTAAGGTTGAGAATTTAATGACACTCAAACAGGCATGCTCCTCGTAATACCAAGGAGCGCAAGGTGCGTTCAAAGATTC
GATGATTCATGAATTCGCAATTCACATTACTTATCGCATTTGCTGCGTTCCTCATCGATGCGAGAGCCAAGAGATCCGTTGCTGAAAGTTGATTTGATTAAAG
GCACTAAAAAGGCCAATAAAAAACATTCTAATACATTCATTACGGGGTATAAGAAGATGCATAGACTGGGAATGCAAGGGAAGCCGAACCTTGCAGCACAGCAAG

CCCTCAAACCGAGGAGGGGTTTGACCCTCGAACGGTATATATCCAAAGTCTACAAAGGTGCACAGGTGGTTGAAAACGGTGGCAGGCGTGCACATGCCCTA
GAGGCCAGCAACAACCAACCAGGGTTTAAATTCATAATGATCCTTCCGAGGTTACCTACGGAAACCTTGTTACGTTTTTTATTTTCCC

ลำดับเบส *Termitomyces* sp. HL797 ITS5 forward

CTAGGTGACTGACGGAGGTCAATTATTGAATTTAAACCCTGGTTGGGTTGTTGCTGGCCTCTAGGGGCATGTGCACGCCTGCCACCGTTTTCAACCACCTGTGCACC
TTTTGTAGACTTTGGATATATACCGTTCGAGGGTCAAACCCCTCCTCGGTTTTGAGGGCTTGCTGTGCTGCAAAGTTCGGCTTCCCTTGCAATCCCAGTCTATGCA
TCTTCTTATACCCCGTAATGAATGTATTAGAATGTTTTTTTATTGGCCTTTTAGTGCTTTAATCAAATACAACCTTCAGCAACGGATCTCTTGGCTCTCGCATCGA
TGAAGAACGCAGCGAAATGCGATAAGTAATGTGAATTGCAGAATTCAGTGAATCATCGAATCTTTGAACGCACCTTGGCTCCTTGGTATTACGAGGAGCATGCCT
GTTTGAGTGTCAATTAATCTCAACCTTAACCAGCTTTTGCAGTTGGTTTAGGCTTGATGTGGGGTTTTTGACGGCTTCTTAAGAAGTCAGTTCCTTAAATG
CATTAGTGGAACCCCTTTGTTGGCCTGTTCTGGTGTGATAATTATCTACATCGTGCAGTCAACTTATTCTAATGGGCTTTTTCTGCTTCTAACTCGTACTTCCT
CTTTGTTGAGGAAGACGCTTTTGAACCTTGACCTCAAATCAGGTAGGACTACCCGCTGAACCTTAAGCATATCAAAAAACGGGGAGAAA



ภาพที่ 4-9 ตัวอย่างเห็ดโคน *Termitomyces* sp. HL797

โดยเมื่อนำผลการวิเคราะห์ลำดับเบสมาจัดเรียงเพื่อเปรียบเทียบกับตัวอย่างเห็ดโคนที่ได้รับการระบุชนิด และมีฐานข้อมูลลำดับเบสใน GenBank พบว่าลำดับเบส *Termitomyces* sp. HL795 และ HL797 ของยีนส์ ITS มีความสัมพันธ์ใกล้เคียงกับ *T. heimii* และ *Sinotermitomyces* sp. โดยจะมีความสัมพันธ์ใกล้เคียงมาทาง *T. heimii* มากกว่า (ภาพที่ 4-10)

Fasta file for ITS phylogenetic analysis

[illegible]

[illegible][illegible][illegible]

718 729 730 748 750 769 779 788 791

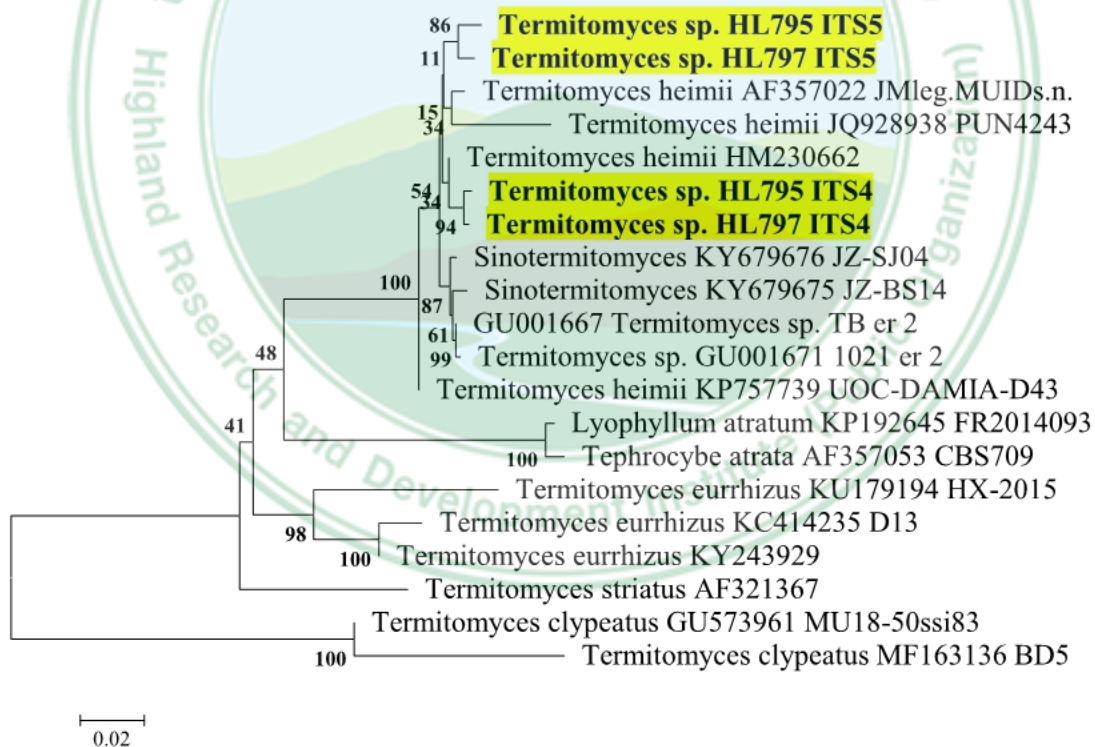
GGCTTTT CTGCTTCTAACTCGACTTCCTCTTTGTTGAGGAAGAGCGTTT GACCAATT GACCTCAAAACAGGTAGACACCCCGCC
GGCTTTT CTGCTTCTAACTCGACTTCCTCTTTGTTGAGGAAGAGCGTTT GACCAATTGACCTCAAAACAGGTAGGACTACCCGCTGAACCT
GGCTTTT CTGCTTCTAACTCGACTTCCTCTTTGTTGAGGAAGAGCGTTT GACCAATTGACCTCAAAACAGGTAGGACTACCCGCTGAACCT
CCCTTTTTCCTCTTAACTCGACTTCCTCTTTGTTGAGGAAGAGCGTTT GACCAATTGACCTCAAAACAGGTAGGACTACCCGCTGAACCT
GGCTTTT CTGCTTCTAACTCGACTTCCTCTTTGTTGAGGAAGAGCGTTT GACCAATTGACCTCAAAACAGGTAGGACTACCCGCTGAACCT
GGCTTCT - GCTTCTAACCG TCCCTCTGAGGAGAACTCTTGACATTTTGACCTCAAAACAGGTAGGACTACCCGCTGAACCT
GGCTTTT CTGCTTCTAACTCGACTTCCTCTTTGTTGAGGAAGAGCGTTT GACCAATTGACCTCAAAACAGGTAGGACTACCCGCTGAACCT
GGCTTTT CTGCTTCTAACTCGAAATCCTCTTTGTTGAGGAAGAGCGTTT GACCAATT GACCTCAAAACAGGTAGGACTACCCGCTGAACCT
GGCTTCT - GCTTCTAACCC
-ACTCT - GCTTCTTCAACAA CTTTATAATAATAACTCTTGACCAATTGACCTCAAAACAGGTAGGACTACCCGCTGAACCT
-ACTGT - GCTTCTGACAAC -CTCTTAGTAA -ACTCTGTACATT GACCTCATGTAT TACGACG -TATTC -TATTC
GGTTTCT - GCTTCCAACCTCGATCACCC TTTACTTGGGGGGAGCGTTT GACCAATTGACCTCAAAACAGGTAGGACTACCCGCTGAACCT
GCTTTCT - GCTTTTAACCTCATATACCCCTTACTCTGGGG -AGGCGTT -TTCCATTTTACCTCAAAACATGTAGGACTACCCGCTGAACCT
GGTTTCT - GCTTCCAACCTCGATCACCCCTTATCGGGG -ACGCTTT GACCAATTGACCTCAAAACAGGTAGGACTACCCGCTGAACCT
GGCTTTT CTGCTTCTAACT

CCCTTTT CCTCTCTAAATC

GGCTTTT CTGCTTCTAACTCGACTTCCTCTTTGTTGAGGAAGAGCGTTT GACCAATTGACCTCAAAACAGGTAGGACTACCCGCTGAACCT
GGCTTTT - GCTTCAACCTCTG - CGCCTACATGGGGAC -GC-TTTT GACCAATTGACCTCAAAACAGGTAGG

Termitomyces sp. HL795 ITS4
 Termitomyces sp. HL795 ITS5
 Termitomyces sp. HL797 ITS4
 Termitomyces sp. HL797 ITS5
 GU001667 Termitomyces sp. TB e
 Lyophyllum atratum KP192645 FR
 Sinotermatomyces KY679675 JZ-B
 Sinotermatomyces KY679676 JZ-S
 Tephrocye atrata AF357053 CBS
 Termitomyces clypeatus GU57396
 Termitomyces clypeatus MF16313
 Termitomyces eurhizus KC41423
 Termitomyces eurhizus KU17919
 Termitomyces eurhizus KY24392
 Termitomyces heimii AF357022 J
 Termitomyces heimii HM230662
 Termitomyces heimii JQ928938 P
 Termitomyces heimii KP757739
 Termitomyces sp. GU001671 1021
 Termitomyces striatus AF321367

Termitomyces sp. HL795 ITS4
 Termitomyces sp. HL795 ITS5
 Termitomyces sp. HL797 ITS4
 Termitomyces sp. HL797 ITS5
 GU001667 Termitomyces sp. TB e
 Lyophyllum atratum KP192645 FR
 Sinotermatomyces KY679675 JZ-B
 Sinotermatomyces KY679676 JZ-S
 Tephrocye atrata AF357053 CBS
 Termitomyces clypeatus GU57396
 Termitomyces clypeatus MF16313
 Termitomyces eurhizus KC41423
 Termitomyces eurhizus KU17919
 Termitomyces eurhizus KY24392
 Termitomyces heimii AF357022 J
 Termitomyces heimii HM230662
 Termitomyces heimii JQ928938 P
 Termitomyces heimii KP757739
 Termitomyces sp. GU001671 1021
 Termitomyces striatus AF321367



ภาพที่ 4-10 แผนภูมิต้นไม้ Nj tree - ลำดับเบส *Termitomyces* sp. HL795 และ HL797 ยีนส์ ITS ซึ่งมี
 ความสัมพันธ์ใกล้เคียงกับ *T. heimii* และ *Sinotermatomyces* sp.

1.3 การวิเคราะห์ข้อมูลการเปลี่ยนแปลงของชนิดและปริมาณเห็ดในแปลงทดสอบ

ในการศึกษาปัจจัยแวดล้อมบางประการที่มีอิทธิพลต่อการเกิดเห็ดเห็ดเฉพาะในสภาพป่าธรรมชาติ โดยเปรียบเทียบระหว่างสภาพป่าธรรมชาติที่ถูกไฟไหม้ทุกปีกับป่าธรรมชาติที่ไม่ถูกไฟไหม้อย่างน้อย 2 ปี และเก็บข้อมูลปริมาณเห็ดเฉพาะและเห็ดท้องถิ่นอื่นๆ ที่ชุมชนมีการนำไปใช้ประกอบอาหาร ในเดือนมิถุนายน 2561 พบเห็ดที่ชุมชนสามารถรับประทานได้ในแปลงศึกษาทั้ง 12 แปลง รวมทั้งสิ้นจำนวน 8 ชนิด 5 สกุล คิดเป็นน้ำหนักรวม 1,264 กรัม (ตารางที่ 4-3) โดยพบในป่าธรรมชาติที่ถูกไฟไหม้ทุกปี จำนวน 7 ชนิด 5 สกุล ปริมาณ 443 กรัม และป่าธรรมชาติที่ไม่ถูกไฟไหม้อย่างน้อย 2 ปี จำนวน 4 ชนิด 2 สกุล ปริมาณ 821 กรัม ในการสำรวจและเก็บข้อมูลครั้งนี้พบเห็ดเฉพาะในพื้นที่ป่าธรรมชาติที่เกิดไฟไหม้ทุกปี (ภาพที่ 4-11) โดยคิดเป็นน้ำหนักได้ 140 กรัม



ภาพที่ 4-11 การเก็บข้อมูลปริมาณเห็ดเฉพาะและเห็ดท้องถิ่น อื่นๆ ที่ชุมชนสามารถรับประทานได้ในแปลงทดสอบ

ตารางที่ 4-3 ปริมาณเห็ดเฉพาะ และเห็ดท้องถิ่น อื่นๆ ที่ชุมชนสามารถรับประทานได้ จากการเก็บข้อมูล เดือน มิถุนายน ในป่าเต็งรังที่ถูกไฟไหม้ทุกปี และป่าเต็งรังที่ไม่ถูกไฟไหม้อย่างน้อย 2 ปี บริเวณบ้านแม่ะล่อ

แปลงที่	ชื่อท้องถิ่น	สกุล	น้ำหนัก (g)
FF1	เห็ดเฉพาะ	<i>Astraeus</i>	23
FF2	เห็ดเฉพาะ	<i>Astraeus</i>	25
FF2	เห็ดไข่ขาว	<i>Amanita</i>	104
FF2	เห็ดแดง	<i>Russula</i>	19
FF3	เห็ดเฉพาะ	<i>Astraeus</i>	20
FF3	เห็ดหน้าม้อย/ม่วง	<i>Russula</i>	2
FF4	เห็ดไข่เหลือง	<i>Amanita</i>	29
FF4	เห็ดไข่ขาว	<i>Amanita</i>	32
FF4	เห็ดเฉพาะ	<i>Astraeus</i>	17

แปลงที่	ชื่อท้องถิ่น	สกุล	น้ำหนัก (g)
FF5	เห็ดแดง	<i>Russula</i>	12
FF5	เห็ดหน้าม้อย/ม่วง	<i>Russula</i>	19
FF5	เห็ดเผาะ	<i>Astraeus</i>	30
FF5	เห็ดไข่ขาว	<i>Amanita</i>	19
FF5	เห็ดขมิ้น	<i>Cantharellus</i>	6
FF6	เห็ดแดง	<i>Russula</i>	34
FF6	เห็ดขมิ้น	<i>Cantharellus</i>	18
FF6	เห็ดฟาน	<i>Lactarius</i>	9
FF6	เห็ดเผาะ	<i>Astraeus</i>	25
FNF1	เห็ดไข่ขาว	<i>Amanita</i>	11
FNF1	เห็ดแดง	<i>Russula</i>	12
FNF2	เห็ดหน้าม้อย/ม่วง	<i>Russula</i>	49
FNF3	เห็ดหน้าม้อย/ม่วง	<i>Russula</i>	19
FNF3	เห็ดแดง	<i>Russula</i>	14
FNF4	เห็ดแดง	<i>Russula</i>	28
FNF4	เห็ดหล่ม	<i>Russula</i>	387
FNF4	เห็ดแดง	<i>Russula</i>	75
FNF5	เห็ดหน้าม้อย/ม่วง	<i>Russula</i>	18
FNF5	เห็ดแดง	<i>Russula</i>	139
FNF6	เห็ดไข่ขาว	<i>Amanita</i>	39
FNF6	เห็ดหน้าม้อย/ม่วง	<i>Russula</i>	30
รวม			1,264

และพบว่าปัจจัยแวดล้อมบริเวณแปลงพื้นที่พืชท้องถิ่นบ้านแม่ละอ ได้แก่ ความเป็นกรด-ด่าง (pH) ความชื้นในดิน และ แสง (lux) มีค่าเฉลี่ยอยู่ที่ 6.4 2.5 และ 4921 ตามลำดับ (ตารางที่ 4- 4)

ตารางที่ 4-4 ค่าเฉลี่ยปัจจัยแวดล้อม ได้แก่ ปริมาณแสง (lux) ความชื้นและความเป็นกรด-ด่างในดิน (pH) ที่สำรวจพบในแปลงศึกษาการเติมเชื้อเห็ดเผาะ บริเวณแปลงพื้นที่พืชท้องถิ่นบ้านแม่ละอ

ลำดับ	แปลงที่	pH	ความชื้น	แสง(lux)
1	FT1	6.2	3.2	3531
2	FT1	6.5	1.9	6073

ลำดับ	แปลงที่	pH	ความชื้น	แสง(lux)
3	FT2	6.6	1.7	4824
4	FT3	6.5	2.4	2785
5	FT4	6.7	2.0	4964
6	FT5	6.5	2.7	9321
7	FT6	6.6	2.2	10865
8	FT7	6.6	2.3	5212
9	FT8	6.2	3.0	2418
10	FT9	6.3	3.1	2632
11	FCT1	6.2	3.2	3531
12	FCT2	6.5	2.4	3692
13	FCT3	6.4	2.7	4123
เฉลี่ย		6.4	2.5	4921

2. การทดสอบปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญของเส้นใยเห็ดไมคอร์ไรซาในการเข้าสู่รากพืชอาศัยร่วมกับชุมชน

2.1 ศึกษาลักษณะทางสรีรวิทยาของพืชอาศัยในแต่ละช่วงการเจริญเติบโตที่มีผลต่อการชักนำเชื้อเห็ดเข้าสู่รากพืชเก็บรวบรวมลูกไม้วงศ์ยางมาเพาะเพื่อใช้ในการทดสอบการเข้าสู่รากของเชื้อเห็ดเผาะและเห็ดหล่ม ซึ่งในการเพาะขยายพันธุ์พบว่ากล้าเหียงมีอัตราการรอดที่ค่อนข้างต่ำ(ร้อยละ 20-25) ส่วนกล้ายางนา มีอัตราการรอดสูง (ร้อยละ 80-90)



ภาพที่ 4-12 การเตรียมกล้าไม้วงศ์ยาง และการใส่เชื้อเห็ดไมคอร์ไรซาในกล้าไม้ เห็ดดอกแก่

2.2 ศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการพักตัวและการงอกของสปอร์เห็ด

ในการทดสอบการใส่หัวเชื้อเห็ดเผาะ *Astraeus odoratus* ร่วมกับเห็ดปากกลุ่ม Agarics ในกล้าไม้พบว่า กล้าไม้ที่มีเชื้อเห็ดจะมีเส้นใยสีขาวเกิดขึ้นบริเวณรอบราก (ภาพที่ 4-13) โดยอายุกล้าไม้ที่สามารถนำมาใช้ได้ จะขึ้นอยู่กับชนิดของต้นไม้ เช่น กล้ายางนาอายุ 1 เดือน กล้าเหียง อายุ 4 เดือน ถึง 1 ปี ทั้งนี้เป็นผลมาจากการ เจริญของระบบรากของพืชของไม้วงศ์ยางแต่ละชนิด



ภาพที่ 4-13 ลักษณะการเข้าสู่รากพืชของเส้นใยเห็ดเผาะ



ภาพที่ 4-14 การแยกเชื้อเห็ดเผาะและลักษณะการเจริญของเส้นใย



ภาพที่ 4-15 การรวบรวมหัวเชื้อเห็ดไมคอร์ไรซาจากดอกเห็ดแก่ โดยหมักด้วยน้ำตาลทราย ส่วนเห็ดเผาะผึ่งลมให้แห้งเก็บไว้



ภาพที่ 4-16 การเก็บรวบรวมตัวอย่างเห็ดไมคอร์ไรซาที่เพาะเลี้ยงเส้นใยไม่ได้ เพื่อเตรียมสปอร์หัวเชื้อจากดอกเห็ดสด

3. ศึกษาการเพาะเห็ดโคนในสภาพจำลองและในสภาพธรรมชาติร่วมกับชุมชน

3.1 สํารวจรวบรวมตัวอย่างและตรวจสอบชนิดเห็ดโคนในแปลงทดสอบ

- ไม่พบเห็ดโคนในช่วงเวลาที่สำรวจ แต่พบเห็ดกลุ่มมีครีบที่คล้ายเห็ดโคนแทน



ภาพที่ 4-17 ลักษณะการเกิดของดอกเห็ดที่คล้ายกับเห็ดโคน

3.2 การทดสอบปัจจัยที่มีผลต่อการงอกของสปอร์และการเจริญของเส้นใย

ดำเนินการแยกเชื้อจุลินทรีย์บริเวณรังปลวกเพื่อศึกษาการส่งเสริม/ยับยั้งการงอกของสปอร์และการเจริญของเส้นใยจากดินทั้งในและนอกรังปลวก



ภาพที่ 4-18 การขุดดินรังปลวกที่มีดอกเห็ดโคนแดง *Termitomyces* sp. เกิดอยู่

ในการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างเห็ดโคนและจุลินทรีย์ในรังปลวก สามารถแยกเชื้อแบคทีเรียจากรังปลวก 6 ตัวอย่าง ได้ 30 ไอโซเลต (ภาพที่ โดยดินในรังปลวกมีแบคทีเรียประมาณ $1.4-2.0 \times 10^5$ cfu/ดิน 1 g และดินนอกรังปลวกมีแบคทีเรียประมาณ $3.3-4.7 \times 10^5$ cfu/ดิน 1 g (ตารางที่ 4-5) และพบ *Xylaria escharoidea* เจริญอยู่ร่วมกันภายในรัง จากการเก็บตัวอย่างดินในรังปลวกที่มีดอกเห็ดโคนเจริญขึ้น No. 1, 2

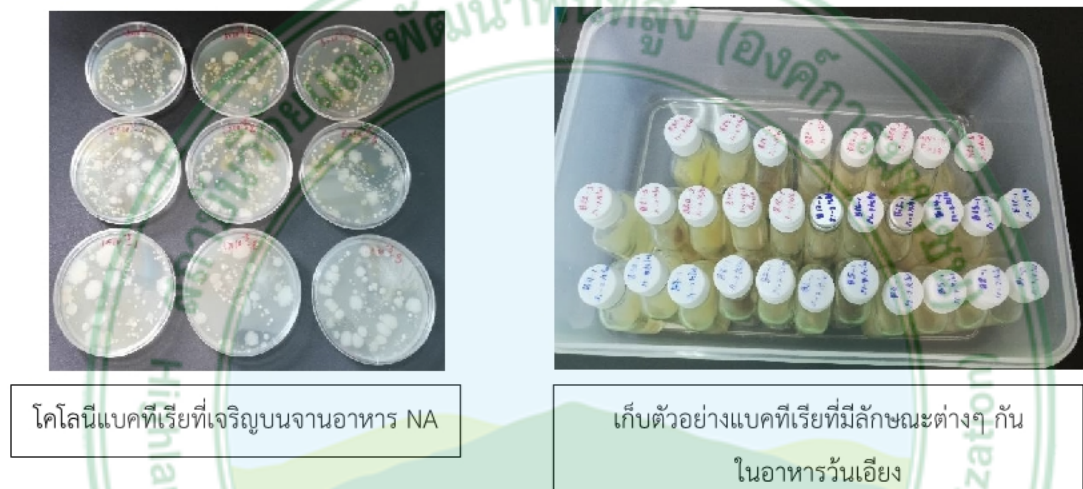
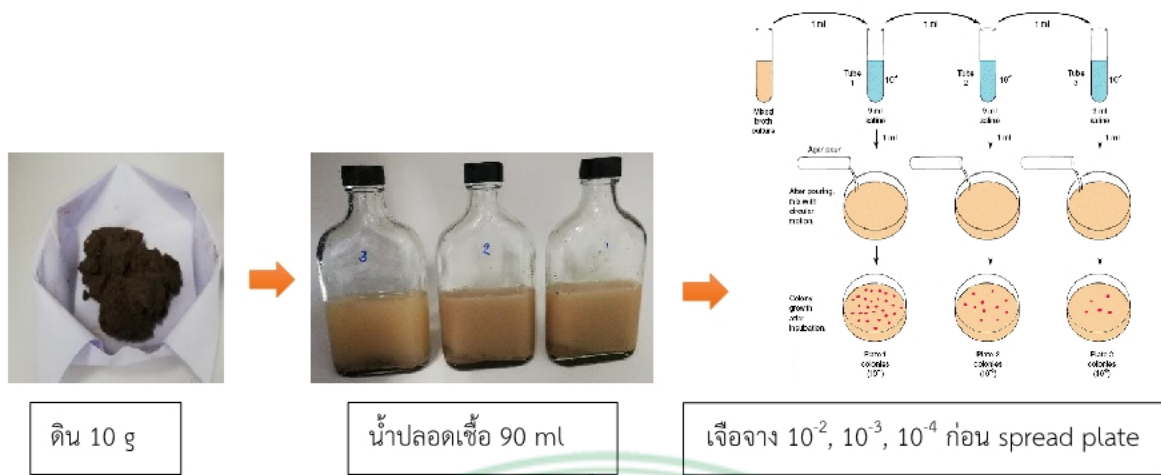
และ 3 และตัวอย่างดินนอกรังปลวกที่มีดอกเห็ดโคนเจริญขึ้น No. 4, 5 และ 6 แล้วนำมาวัดค่า pH โดยใช้ตัวอย่างดิน 10 g เติมน้ำกลั่น 50 ml (pH 6.985) วัดด้วยเครื่อง pH meter พบว่าดินในรังปลวกมีค่า pH ประมาณ 7.37-7.74 ส่วนดินนอกรังปลวกมีค่า pH ประมาณ 8.00-8.09 ดังตารางที่ 4-6

ตารางที่ 4-5 ค่าเฉลี่ยจำนวนโคโลนีแบคทีเรียที่แยกได้จากดินในรังและนอกรังปลวก

ตัวอย่างดิน	ค่าเฉลี่ยจำนวนโคโลนีแบคทีเรียที่นับได้		
	10^{-2}	10^{-3}	10^{-4}
ดินในรังปลวก No.1	>300	141±20	18±2
ดินในรังปลวก No.2	>300	202±	20±1
ดินในรังปลวก No.3	>300	204±	21±2
ดินนอกรังปลวก No.4	>300	>300	47±2
ดินนอกรังปลวก No.5	>300	>300	46±6
ดินนอกรังปลวก No.6	>300	>300	33±2

ตารางที่ 4-6 ผลการวัด pH ของดินในรังและนอกรังปลวกทั้ง 6 ตัวอย่าง

ตัวอย่างดิน	pH			เฉลี่ย
	วัดครั้งที่ 1	วัดครั้งที่ 2	วัดครั้งที่ 3	
ดินในรังปลวก No.1	7.330	7.349	7.435	7.37±0.06
ดินในรังปลวก No.2	7.498	7.504	7.580	7.53±0.05
ดินในรังปลวก No.3	7.676	7.768	7.771	7.74±0.05
ดินนอกรังปลวก No.4	7.981	7.987	8.030	8.00±0.03
ดินนอกรังปลวก No.5	8.010	8.015	8.106	8.04±0.05
ดินนอกรังปลวก No.6	8.069	8.074	8.123	8.09±0.03



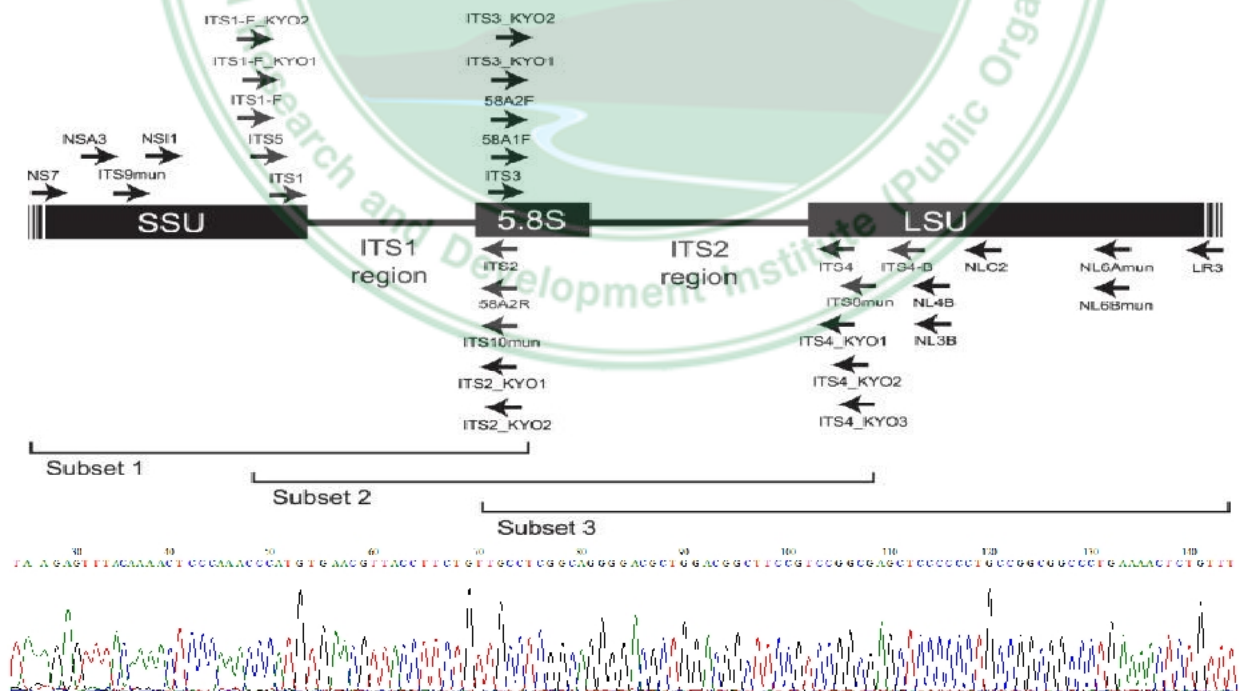
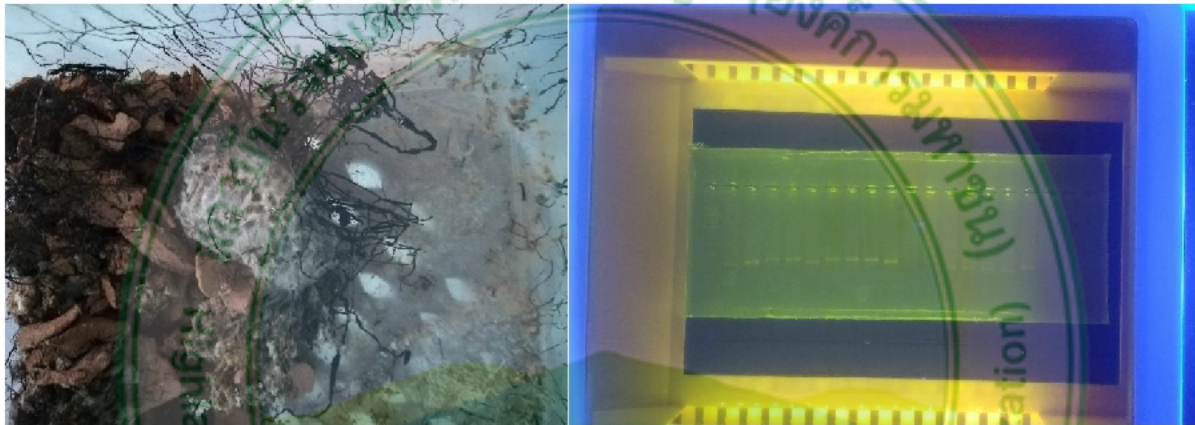
ภาพที่ 4-19 การทำ spread plate เพื่อนับโคโลนีและแยกเชื้อจุลินทรีย์จากดินในรังและนอกรังปลวก



ภาพที่ 4-20 ตัวอย่างแบคทีเรียที่แยกได้จากดินรังปลวก 30 isolates

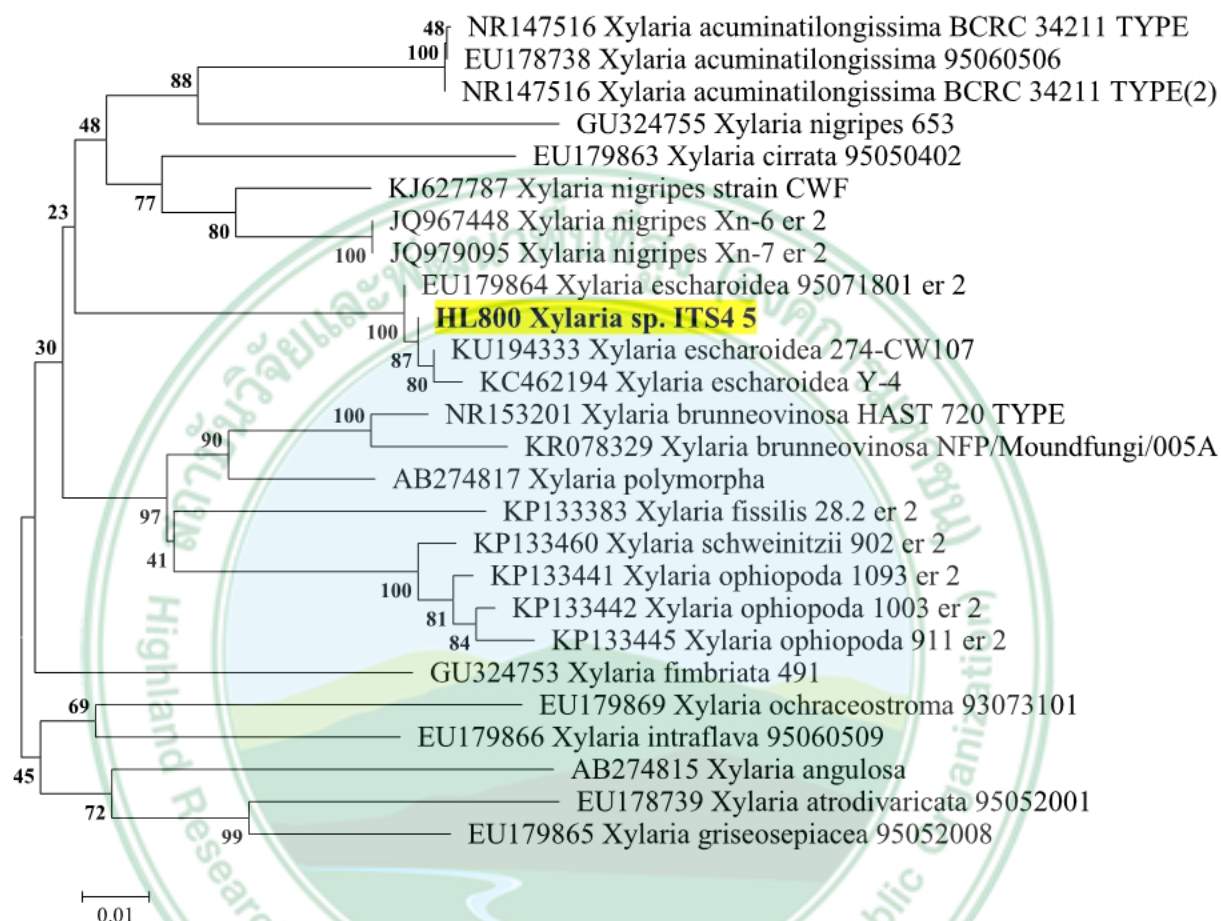


ภาพที่ 4-21 *Xylaria* spp. ในรังปลวกที่มีดอกเห็ดโคนเจริญขึ้น



ภาพที่ 4-22 การจำแนกและบ่งชนิดของ *Xylaria* sp. HL 800

ผลการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ทางวิวัฒนาการเบื้องต้นของ *Xylaria* sp. HL 800 (ITS ประมาณ 560 bases) ด้วยวิธี NJ พบว่า มีความสัมพันธ์ใกล้ชิดกับ *X. escharoidea* อย่างไรก็ดีเนื่องจาก *Xylaria* เป็นราจีนัสที่มีสมาชิก (species) จำนวนมากที่ต้องนำมาตรวจเทียบให้ครบถ้วน ตลอดจนหา out group ที่เหมาะสมต่อไป นอกจากนี้ยังต้องวิเคราะห์และสร้าง tree ด้วยวิธีการอื่นๆ ร่วมด้วย เช่น วิธี Maximum parsimony หรือ Maximum likelihood เป็นต้น



ภาพที่ 4-23 แผนภูมิต้นไม้บ่งบอกชนิดและความสัมพันธ์ทางพันธุกรรมของ *Xylaria* sp. HL 800

3.3 ทดสอบการใช้ปริมาณเชื้อตั้งต้นและรูปแบบของแม่เชื้อ

ในการทดสอบปริมาณเชื้อตั้งต้นและรูปแบบแม่เชื้อ ทำโดยใช้อาหารสูตรอาหารดัดแปลง ½ PDA และ ½ PDB (pH 5.6±2 ที่อุณหภูมิ 25°C)

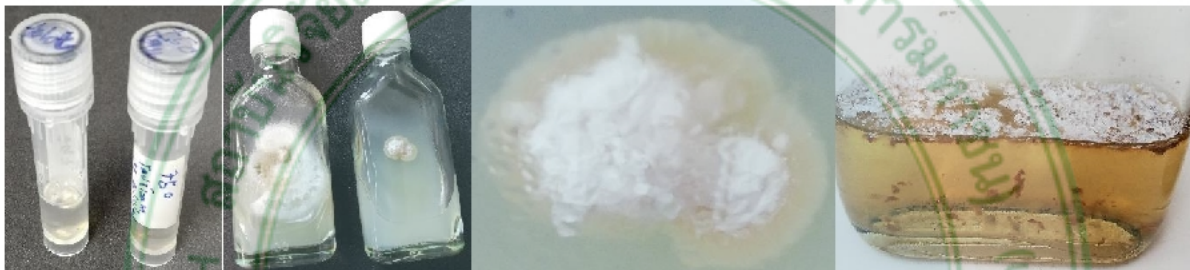
ผง Potato Dextrose Broth (PDB) ยี่ห้อ CONDA	13.25 g (*PDA เติม Agar 15 g)
Bacto-Peptone	1.5 g
Yeast extract	1.0 g
K ₂ HPO ₄	1.5 g
MgSO ₄	0.5 g
น้ำสะอาด	1 L

พบว่า การเก็บรักษาเส้นใยเห็ดใน 40% glycerin เมื่อนำมาต่อเชื้อ เส้นใยเจริญได้ไม่ดีเท่าที่ควร ส่วนในการเก็บรักษาเส้นใยในอาหารวุ้นแข็งและอาหารเหลว (½ PDA) พบว่าเมื่อนำมาต่อเชื้อเส้นใยยังคงเจริญเติบโตได้ดี ดังภาพที่



HL801

HL864

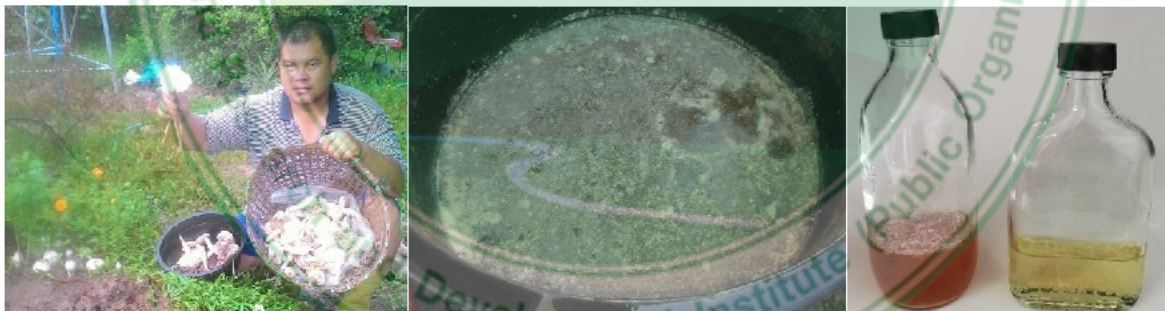
ภาพที่ 4-24 เห็ดโคนหลวง HL864 (*Termitomyces heimii*)

40% glycerin

½ PDA slants

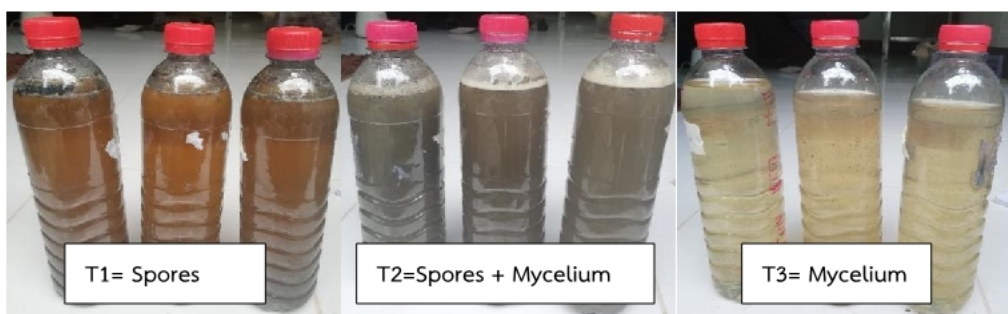
ลักษณะโคโลนีบนอาหารแข็งและอาหารเหลว (½ PDA)

ภาพที่ 4-25 การเก็บรักษาเชื้อและการเพิ่มปริมาณหัวเชื้อ



Spores หมักจากดอกเห็ดโคนแก่

Mycelium ในอาหารเหลว

ภาพที่ 4-26 การเตรียมหัวเชื้อเห็ดโคน *Termitomyces* sp. แบบสปอร์และเส้นใย HL864

T1= Spores

T2=Spores + Mycelium

T3= Mycelium

ภาพที่ 4-27 การเตรียมหัวเชื้อเห็ดโคน *Termitomyces* sp. (แบบเหลว) HL864 T1-T3



ภาพที่ 4-28 การใส่หัวเชื้อเห็ดโคน HLL864 T1-T3 (T1= Spores, T2= Spores + Mycelium และ T3= Mycelium)

การใส่หัวเชื้อเห็ดโคน *Termitomyces* sp. (แบบแข็ง) HL864 T4-T6

ทำโดยใช้ก้อนเชื้อที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้วมาใส่เชื้อทั้ง 3 รูปแบบ ดังนี้



ภาพที่ 4-29 การฝังกลบก้อนเชื้อที่เติมเชื้อเห็ดโคน HL864 T4-T6 (T4. Spores + Spawn, T5. Spores + Mycelium+ Spawn และ T6. Mycelium+ Spawn)

ตัวอย่างเห็ดโคนที่สำรวจพบ



เห็ดโคน HL764

HL797



เห็ดโคน HL765

HL766



เห็ดโคน HL767

HL768

HL770

HL800=HL864 (*Xylaria* sp.)

ภาพที่ 4-30 ตัวอย่างเห็ดโคนที่รวบรวมได้และเชื้อราที่เจริญร่วมกันในรังปลวก

รายการทดสอบ	ต่อ 100 g	ต่อหนึ่งหน่วยบริโภค	%RDI	วิธีทดสอบอ้างอิง
พลังงานทั้งหมด(กิโลแคลอรี)	29.72	30.00	-	Journal of AOAC INTERNATIONAL;1993 p.106
พลังงานจากไขมัน(กิโลแคลอรี)	3.96	0.00	-	Journal of AOAC INTERNATIONAL;1993 p.106
คาร์โบไฮเดรต (กรัม)	2.87	3.00	1	Journal of AOAC INTERNATIONAL;1993 p.8
ใยอาหาร (กรัม)	1.82	2.00	8	AOAC (2016) 985.29
โปรตีน (กรัม) (%N x 6.25)	3.57	4.00	-	AOAC (2012) 981.10
ไขมันทั้งหมด (กรัม)	0.44	0.00	0	AOAC (2012) 948.15
ไขมันอิ่มตัว (กรัม)	0.22	0.00	0	In house method based on Compendium of Methods for Food Analysis (2003)
โคเลสเตอรอล (มิลลิกรัม)	ไม่พบ	0.00	0	In house method based on AOAC (2012) 976.26
น้ำตาล (กรัม)	0.00	0.00	-	Compendium of methods for food analysis (2003)
วิตามินเอ (ไมโครกรัม)	0.00	(0.00)	0	In-house method TE-CH-024 based on Compendium of Methods for Food Analysis Thailand, 1st Edition, 2003
วิตามินบี 1 (มิลลิกรัม)	ไม่พบ	(0.00)	0	In house method based on Journal of Chromatography A,-
วิตามินบี 2 (มิลลิกรัม)	0.68	(0.68)	40	In house method based on Journal of Agriculture Food Chemistry (1984) 32.
โซเดียม (มิลลิกรัม)	12.89	15.00	1	In-house method TE-CH-134 based on AOAC (2016) 984.27
แคลเซียม (มิลลิกรัม)	36.99	(36.99)	4	In-house method TE-CH-134 based on AOAC (2016) 984.27
เหล็ก (มิลลิกรัม)	6.05	(6.05)	40	In-house method TE-CH-134 based on AOAC (2016) 999.10
ความชื้น (กรัม)	92.14	-	-	AOAC (2012), 930.46 (B)
เถ้า (กรัม)	0.98	-	-	AOAC (2012), 920.153



ข้อมูลโภชนาการ			
หนึ่งหน่วยบริโภค : 1 จุก (100 กรัม)			
จำนวนหน่วยบริโภคต่อ จุก : 1			
คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค			
พลังงานทั้งหมด 30 กิโลแคลอรี (พลังงานจากไขมัน 0 กิโลแคลอรี)			
ร้อยละของปริมาณที่แนะนำให้รับประทาน *			
ไขมันทั้งหมด 0 ก.			0%
ไขมันอิ่มตัว 0 ก.			0%
โคเลสเตอรอล 0 มก.			0%
โปรตีน 4 ก.			
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด 3 ก.			1%
ใยอาหาร 2 ก.			8%
น้ำตาล 0 ก.			
โซเดียม 15 มก.			1%
ร้อยละของปริมาณที่แนะนำให้รับประทาน *			
วิตามินเอ 0%	วิตามินบี 1		0%
วิตามินบี 2 40%	แคลเซียม		4%
เหล็ก 40%			
* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี			
ความต้องการพลังงานของแต่ละบุคคลแตกต่างกัน ผู้ที่ต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี ควรได้รับสารอาหารต่าง ๆ ดังนี้			
ไขมันทั้งหมด	น้อยกว่า	65	ก.
ไขมันอิ่มตัว	น้อยกว่า	20	ก.
โคเลสเตอรอล	น้อยกว่า	300	มก.
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด		300	ก.
ใยอาหาร		25	ก.
โซเดียม	น้อยกว่า	2400	มก.
พลังงาน(กิโลแคลอรี) ต่อกรัม : ไขมัน = 9; โปรตีน = 4; คาร์โบไฮเดรต = 4			

ภาพที่ 4-31 คุณค่าทางโภชนาการของ เห็ดโคนหลวง HL801 (ชนิดเดียวกับ HL864)

4. การทดสอบการเพาะเห็ดกลุ่มผู้ย่อยสลายและกลุ่มเห็ดปรสิตร่วมกับชุมชน

4.1 การเพาะเห็ดโดยใช้วัสดุท้องถิ่นทดแทนเชื้อเลี้ยงไม่ยางพารา

การจัดอบรมถ่ายทอดเทคโนโลยีเกี่ยวกับการเพาะเห็ดโดยใช้วัสดุทดแทนและวัสดุหมุนเวียนที่มีในพื้นที่ ซึ่งส่วนใหญ่พบว่ามีความรู้จำนวนมากจึงได้จัดอบรมถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีเรื่อง “การเพาะขยายพันธุ์เห็ดโคนน้อยและเห็ดฟางโดยใช้วัสดุที่มีในชุมชน” โดยมีผู้เข้าร่วมจำนวน 43 คน ณ โรงเรียนบ้านป่าเมี่ยงแม่พริก โครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวงวาวี ต.แม่พริก อ.แม่สรวย จ.เชียงราย โดยในการเพาะเห็ดโคนน้อยหรือเห็ดถั่วเน่า (*Coprinus fimentarius*) และเห็ดฟาง (*Volvariella volvacea*) มาให้เกษตรกรและนักเรียนเพาะโดยใช้ฟางข้าวเป็นวัสดุเพาะ ทั้งนี้ในการเพาะเห็ด 2 ชนิดนี้มีความแตกต่างกันตรงที่เห็ดฟางไม่จำเป็นต้องต้มฟางข้าวก่อนจะเพาะในขณะที่เห็ดโคนน้อยต้องมีการต้มฟางก่อน ซึ่งในการเพาะเห็ดทั้ง 2 ชนิด มีรายละเอียดดังนี้

การเพาะเห็ดโคนน้อยหรือเห็ดถั่วเน่า (สูตรดัดแปลงจากสูตรแม่ใจสำหรับ 100 ตะกร้า)

วัสดุอุปกรณ์

1. ถังน้ำมันขนาด 200 ลิตร ผ่าครึ่งซีก
2. ขาดึงถังน้ำมัน
3. ตะกร้าสี่เหลี่ยม
4. เชือกฟาง

ส่วนผสมวัสดุเพาะ

5. ฟางข้าว	12	ฟ่อน
6. ปุ๋ยยูเรีย สูตร 48-0-0	1	กิโลกรัม
6. ปุ๋ยแคลเซียมไนเตรท สูตร 15-0-0	2	กิโลกรัม
7. รำข้าว	1	กิโลกรัม
8. กากน้ำตาล	1	กิโลกรัม
9. น้ำ	200	ลิตร

วิธีทำ

1. ต้มน้ำประมาณ 75 ลิตร ในถังน้ำมัน 200 ลิตรผ่าครึ่ง เติมรำละเอียดลงไป 1 กิโลกรัม กากน้ำตาล 1 กิโลกรัม ปุ๋ยแคลเซียมไนเตรท 2 กิโลกรัม ปุ๋ยยูเรีย 1 กิโลกรัม ต้มจนเดือดเป็นไอขึ้นมา
2. นำฟางลงต้มจนกระทั่งฟางนิ่ม แล้วตักไปกองไว้บนพลาสติกที่ปูไว้
3. คลุมพลาสติกกองฟางที่ต้มแล้วให้มิดชิด บ่มไว้ 1 คืน
4. นำเชื้อเห็ดมายีให้ร่วน แล้วนำไปผสมกับแฉ่งข้าวเหนียวและรำข้าวในอัตราส่วน 1:1 กำมือ

ต่อเห็ด 1 ถุง

5. วางตะกร้าบนพื้นที่สะอาด โดยมีพลาสติกปูรองไว้ นำเชือกฟางมาวางพาดไว้ในตะกร้าแล้วนำฟางที่บ่มไว้มาอัดลงไปในตะกร้าให้ความหนาประมาณ 25-50 เซนติเมตรต่อก่อนแล้วมัดด้วยเชือกฟางให้แน่น โดยในขั้นตอนนี้สามารถใส่เชื้อขณะอัดก้อนฟางเลยก็ได้ หรือจะอัดก้อนฟางก่อนแล้วค่อยใส่เชื้อก็ได้

6. จากนั้นนำก้อนฟางที่ใส่เชื้อแล้วไปวางรวมกันในโรงเรือนทึบแสง รักษาอุณหภูมิในโรงเรือนให้อยู่ในช่วง 35-38 องศาเซลเซียส และรักษาความชื้นให้ได้ 80% ขึ้นไป

7. เห็ดโคนน้อยจะออกดอกหลังจากบ่มไว้ประมาณ 6-7 วัน และจะสามารถเก็บผลผลิตได้เรื่อย ๆ เป็นระยะเวลาประมาณ 10-15 วัน ปริมาณผลผลิตจะขึ้นอยู่กับสภาพภูมิอากาศของแต่ละพื้นที่

การเพาะเห็ดฟาง

การเพาะเห็ดฟางในครั้งนี้เป็นการถ่ายทอดเทคนิคการเพาะเห็ดฟางอย่างง่ายเพื่อให้สามารถเพาะเห็ดฟางไว้สำหรับบริโภคในครัวเรือนของตนเองได้ โดยอาศัยหัวเชื้อเห็ดฟางที่มีในท้องถิ่น ซึ่งสามารถทำได้ดังนี้

วัสดุอุปกรณ์

1. ดอกเห็ดแก่
2. ฟางข้าวหรือแกนข้าวโพด
3. พลาสติกหรือกระสอบสำหรับคลุม
4. แบบพิมพ์หรือตะกร้า
5. บัวรดน้ำหรือกะละมัง

วิธีทำ

1. นำฟางข้าวหรือแกนข้าวโพดไปแช่น้ำทิ้งไว้ 1 คืน
2. นำดอกเห็ดแก่ที่บ้านแล้ว (สังเกตครีบด้านใต้ดอกเห็ดจะมีสีอมชมพูจนถึงสีอมน้ำตาล) มาขยำในน้ำคนให้ทั่วๆ จากนั้นนำไปเทใส่ขวดเก็บไว้หรือจะใช้เลยก็ได้
3. นำฟางข้าวหรือแกนข้าวโพดที่แช่น้ำไว้หนึ่งคืนมากองเป็นชั้นสลับกับการนำน้ำหัวเชื้อจากดอกเห็ดมารด หรือนำมาอัดในตะกร้าที่ละชั้นสลับกับการรดหัวเชื้อเห็ดไปด้วย
4. จากนั้นนำไปตั้งยังจุดที่เหมาะสม เช่น ใต้ต้นไม้ กรณที่มีแสงแดดจัด หรือ กลางแจ้ง กรณีที่มีอากาศเย็น แล้วคลุมด้วยพลาสติกให้มิดชิด ประมาณวันที่ 5 หลังจากใส่เชื้อ ให้เปิดระบายอากาศช่วงเย็น เป็นเวลา 15-20 นาที แล้วคลุมพลาสติกให้มิดชิดเหมือนเดิมประมาณ 15-20 วัน หลังจากใส่เชื้อจะพบเส้นใยเห็ดเป็นตุ่มๆ หรืออาจนานกว่านั้นขึ้นอยู่กับสภาพภูมิอากาศในพื้นที่ คอยสังเกตดอกเห็ดว่าจะเก็บได้หรือยัง
6. เมื่อเก็บดอกเห็ดรุ่นแรกแล้วให้คอยเปิดระบายอากาศทุกวัน ห้ามรดน้ำลงในกองและคลุมพลาสติกติดกองเด็ดขาด เพราะจะทำให้ดอกเห็ดเน่า

หมายเหตุ : วิธีการนี้เป็นวิธีการแบบง่ายสำหรับเพาะเห็ดไว้กินเองเท่านั้น เหมาะสำหรับพื้นที่ที่ไม่สามารถหาหัวเชื้อบริสุทธิ์ได้



ภาพที่ 4-32 การจัดอบรมถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีเรื่อง “การเพาะขยายพันธุ์เห็ดโคนน้อยและเห็ดฟางโดยใช้วัสดุที่มีในชุมชน” บ้านป่าเมี่ยง ต.แม่พริก อ.แม่สรวย จ.เชียงราย

4.2 การหมุนเวียนใช้ก้อนเชื้อเห็ดเก่าในกระบวนการผลิตเพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุด

ในการหมุนเวียนใช้ก้อนเห็ดเก่าในกระบวนการผลิตเพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุด พบว่าการนำมาเพาะเห็ดฟางสามารถให้ผลผลิตค่อนข้างดี โดยสามารถทำง่าย ๆ ดังนี้

วัสดุและอุปกรณ์

1. ตะกร้าพลาสติกหรือตะกร้าสานขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง ประมาณ 18 นิ้ว สูงประมาณ 11 นิ้วมีตาห่างประมาณ 1-2 นิ้ว
2. วัสดุในการเพาะเห็ด ก้อนเชื้อเห็ดเก่า
3. อาหารเสริม เช่น แป้งข้าวเหนียว แป้งสาลี รำละเอียด จอกหูหนู ผักตบชวา
4. เชื้อเห็ดฟางที่ดี
5. กระโจมหรือสุมไก่อ
6. พลาสติกใส
7. วัสดุที่ใช้เพาะควรมีความชื้นอยู่ 50-60 %

ขั้นตอนการเพาะเห็ดฟางในตะกร้า



การดูแลรักษา

1. การคลุมผ้าพลาสติกเป็นการรักษาอุณหภูมิและความชื้นให้เหมาะสมต่อการเจริญของเชื้อเห็ด ประมาณ 1-4 วันแรกไม่ต้องเปิดผ้า พลาสติกเลย รักษาอุณหภูมิให้อยู่ระหว่าง 35-37 องศาเซลเซียส
2. วันที่ 4 ตอนเย็นให้เปิดผ้าพลาสติกออก เพื่อระบายอากาศปล่อยไอน้ำประมาณ 10-20 นาที แล้วคลุมผ้าพลาสติกไว้เหมือนเดิม
3. วันที่ 5-8 รดน้ำรอบ ๆ กระโจมหรือส้อมไม้ให้ชุ่มชื้นอยู่เสมอ ห้ามรดในตะกร้าเด็ดขาด จะทำให้ดอกเห็ดฝ่อและเน่า รักษาอุณหภูมิให้อยู่ระหว่าง 28-32 องศาเซลเซียส ถ้าอากาศภายในกระโจมหรือส้อมร้อนจัดต้องเปิดระบายอากาศหรือเจาะรูรอบๆข้างเพื่อให้อากาศถ่ายเท
4. วันที่ 9-15 เห็ดฟางจะเริ่มออกดอก ควรเก็บเฉพาะดอกที่ได้ขนาด เก็บเสร็จแล้วคลุมพลาสติกไว้เหมือนเดิมเก็บผลผลิตไปเรื่อยๆจนกว่าจะหมด

5. สร้างเครือข่ายการอนุรักษ์และฟื้นฟูเห็ดท้องถิ่นโดยอาศัยกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชน

- 5.1 พัฒนาศูนย์การเรียนรู้ในชุมชนหรือหลักสูตรเพื่อเผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับเห็ดท้องถิ่นและการจัดการประชุมเพื่อวิเคราะห์พื้นที่และคัดเลือกพื้นที่โครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวงร่วมกันระหว่างนักวิจัย นักส่งเสริม และผู้ที่เกี่ยวข้อง เพื่อกำหนดชนิดเห็ดให้สอดคล้องกับพื้นที่ โดยแบ่งพื้นที่เป้าหมายตาม

วัตถุประสงค์ของการเพาะเลี้ยงเห็ดเป็น 2 ลักษณะ ได้แก่ การเพาะเลี้ยงเห็ดท้องถิ่นที่มีศักยภาพ สำหรับบริโภค และสร้างรายได้เสริม จำนวน 4 ชุมชน และศึกษาแนวทางในการอนุรักษ์และฟื้นฟูเห็ดท้องถิ่นสำหรับการใช้ประโยชน์ และพัฒนาแหล่งเรียนรู้การอนุรักษ์และฟื้นฟูเห็ดท้องถิ่นโดยกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชน จำนวน 2 ชุมชน โดยมีรายงานผลการประชุม ดังนี้

การขยายงานการเพาะขยายพันธุ์เห็ดท้องถิ่น เพื่อให้เกิดการพัฒนาในด้านการอนุรักษ์ การฟื้นฟู และ การใช้ประโยชน์ไปยังเกษตรกร ชุมชน หรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง อันจะนำไปสู่การจัดการทรัพยากรธรรมชาติในพื้นที่ได้อย่างเหมาะสมและเกิดความยั่งยืน ซึ่งเป็นการสนับสนุนการเชื่อมโยงองค์ความรู้ในการนำผลการวิจัยไปสู่ งานส่งเสริมการนำผลงานไปใช้ประโยชน์ในวงกว้าง ได้ทำการวิเคราะห์พื้นที่และคัดเลือกพื้นที่ร่วมกันระหว่าง นักวิจัย นักส่งเสริม และผู้ที่เกี่ยวข้อง เพื่อกำหนดชนิดเห็ดให้สอดคล้องกับพื้นที่ให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ คือ (1) เพื่อศึกษาและทดสอบวิธีการเพาะเลี้ยงเห็ดท้องถิ่นที่มีศักยภาพ สำหรับบริโภคและสร้างรายได้เสริมให้กับ ชุมชน และ (2) เพื่อศึกษาแนวทางในการอนุรักษ์และฟื้นฟูเห็ดท้องถิ่นสำหรับการใช้ประโยชน์ และพัฒนาแหล่ง เรียนรู้การอนุรักษ์และฟื้นฟูเห็ดท้องถิ่นโดยกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชน พื้นที่เป้าหมายในการเพาะเลี้ยงเห็ด ท้องถิ่นที่มีศักยภาพ สำหรับบริโภคและสร้างรายได้เสริม 4 ชุมชน และพื้นที่สำหรับศึกษาแนวทางในการอนุรักษ์ และฟื้นฟูเห็ดท้องถิ่นสำหรับการใช้ประโยชน์ และพัฒนาแหล่งเรียนรู้การอนุรักษ์และฟื้นฟูเห็ดท้องถิ่นโดย กระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชน 2 ชุมชน ดำเนินงานในพื้นที่โครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวง 4 พื้นที่ ได้แก่ โครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวงปางมะโอ บ้านปางก๊ิด ต.อินทขิล อ.แม่แตง จ.เชียงใหม่ โครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวงแม่มะลอ บ้านแม่มะลอต.แม่เงา อ.แม่แจ่ม จ.เชียงใหม่ โครงการ พัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวงวาวี บ้านปางกลาง ต.แม่พริก อ.แม่สรวย จ.เชียงราย และโครงการพัฒนา พื้นที่สูงแบบโครงการหลวงโป่งคำ บ้านศรีบุญเรือง ต.พงษ์ อ.สันติสุข จ.น่าน โครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบ โครงการหลวงวาวี โดยในพื้นที่โครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวงวาวีมีการอบรมเรื่อง การเพาะเห็ด เศรษฐกิจ เห็ดนางฟ้าและเห็ด นางนวล ซึ่งจัดร่วมกับโครงการบริการวิชาการแก่ชุมชน “การอนุรักษ์และ ใช้ประโยชน์ความหลากหลายทางชีวภาพ” ในความร่วมมือระหว่าง คณะวิทยาศาสตร์ คณะเภสัชศาสตร์ คณะเกษตรศาสตร์ และศูนย์วิจัยระบบทรัพยากรเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เมื่อวันที่ 27-29 มิถุนายน 2561 ณ โรงเรียนบ้านป่าเมี่ยงแม่พริก ต.แม่พริก อ.แม่สรวย จ.เชียงราย ในวันที่ 23 กรกฎาคม 2561



ภาพที่ 4-33 การฝึกอบรมการเพาะเห็ดเศรษฐกิจ เห็ดนางฟ้าและเห็ดนางนวล ร่วมกับโครงการบริการวิชาการ แก่ชุมชน “การอนุรักษ์และใช้ประโยชน์ความหลากหลายทางชีวภาพ” มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ซึ่งจากการติดตามผลพบว่าก่อนเชื้อเห็ดมีการเจริญของเส้นใย แต่ยังไม่เต็มถุง ส่วนเห็ดเดิมที่มีอยู่ยังคงสามารถให้ผลผลิตได้ และเห็ดขอนขาวที่เปิดดอกและกระตุ้นโดยการให้น้ำ สามารถให้ผลผลิตประมาณ 5 กิโลกรัมต่อวัน ในช่วง 1 สัปดาห์ โดยมีรายละเอียดดังนี้

ตารางที่ 4-7 พื้นที่การเพาะเลี้ยงเห็ดท้องถิ่นที่มีศักยภาพ สำหรับบริโภคและสร้างรายได้เสริม และพัฒนาเป็น แหล่งเรียนรู้ด้านการผลิตเห็ดของชุมชน

พื้นที่	จำนวน ¹ (ชนิด)	ชนิดเห็ดจำแนกตามการใช้ประโยชน์ (ชนิด)				หมายเหตุ
		เป็น อาหาร	เป็น สมุนไพร	เห็ด พิษ	ยังไม่มี รายงาน	
1. ปางมะโอ จ. เชียงใหม่	53	15	-	5	33	
2. แม่สอง จ. ตาก	74	18	2	5	49	
3. น้ำแบ่ง จ.น่าน	1	1	-	-	-	เฉพาะเห็ดตับเต่า
4. โป่งคำ จ.น่าน	12	10	-	2	-	

ตารางที่ 4-8 พื้นที่ศึกษาแนวทางในการอนุรักษ์และฟื้นฟูเห็ดท้องถิ่นสำหรับการใช้ประโยชน์ และพัฒนาแหล่งเรียนรู้ฯ

พื้นที่	จำนวน (ชนิด)	ชนิดเห็ดจำแนกตามการใช้ประโยชน์ (ชนิด)				หมายเหตุ
		เป็นอาหาร	เป็นสมุนไพร	เห็ดพิษ	ยังไม่มี รายงาน	
1. ปางมะโอ ¹ อ.เชียงดาว จ. เชียงใหม่	53	15	-	5	33	¹ การเพาะ เห็ดโคนในสภาพ ธรรมชาติ
2. แม่มะลอ ² อ.แม่แจ่ม จ.เชียงใหม่	15	7	1	2	5	
3. สถาบันวิจัยและพัฒนา พื้นที่สูง(องค์การมหาชน) ^{1,2} จ.เชียงใหม่	4	4	-	-	-	² การฟื้นฟูเห็ด เผาะ เห็ดหล่ม และแหล่งอาศัย

ตารางที่ 4-9 ชนิดเห็ดที่ส่งเสริมและทดสอบในพื้นที่

ชนิดเห็ด		พื้นที่
1. เห็ดลมหรือเห็ดบด (<i>Lentinus</i> spp.)		ปางมะโอ อ.เชียงดาว จ.เชียงใหม่
2. เห็ดมันออน (<i>Pleurotus</i> sp.)		ปางมะโอ อ.เชียงดาว จ.เชียงใหม่
3. เห็ดหูหนูพันธุ์ปางมะโอ 1 (<i>Auricularia</i> sp.)		ปางมะโอ อ.เชียงดาว จ.เชียงใหม่

ชนิดเห็ด		พื้นที่
4. เห็ดฟาง (<i>Volvariella volvacea</i>)		ปางมะโอ อ.เชียงดาว จ.เชียงใหม่ แม่สอง อ.ท่าสองยาง จ.ตาก
5. เห็ดหัวลิง (<i>Hericium</i> sp.)		ปางมะโอ อ.เชียงดาว จ.เชียงใหม่ แม่สอง อ.ท่าสองยาง จ.ตาก
6. เห็ดหลินจือ (<i>Ganoderma</i> spp.)		ปางมะโอ อ.เชียงดาว จ.เชียงใหม่
7. เห็ดซาง (<i>Pleurotus giganteus</i>)		ปางมะโอ อ.เชียงดาว จ.เชียงใหม่
8. เห็ดขอน (<i>Lentinus</i> sp.)		ปางมะโอ อ.เชียงดาว จ.เชียงใหม่

ชนิดเห็ด		พื้นที่
9. เห็ดเผาะ (<i>Astreaus</i> spp.)		ปางมะโอ อ.เชียงดาว จ.เชียงใหม่ แม่มะลอ อ.แม่แจ่ม จ.เชียงใหม่
10. เห็ดโคน (<i>Termitomyces</i> spp.)		ปางมะโอ อ.เชียงดาว จ.เชียงใหม่ แม่มะลอ อ.แม่แจ่ม จ.เชียงใหม่ ศูนย์ฯ แม่สะเรียง อ.แม่สะเรียง จ.แม่ฮ่องสอน

5.2 การจัดกิจกรรมด้านการฟื้นฟูเห็ดท้องถิ่นและแหล่งอาศัย โดยอาศัยชุมชนเป็นหลักในการถ่ายทอด

ดำเนินการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง “การเพาะขยายพันธุ์เห็ดและพืชอาศัยเพื่อการฟื้นฟูและการใช้ประโยชน์เห็ดท้องถิ่นสำหรับชุมชนบนพื้นที่สูง” ในวันที่ 19 มิถุนายน 2561 ณ โครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวงแม่มะลอ บ้านแม่มะลอ ต.แม่นาจร อ.แม่แจ่ม จ.เชียงใหม่ มีผู้เข้าร่วมจำนวน 50 คน และในวันที่ 21 มิถุนายน 2561 ณ โครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวงปางมะโอ มีผู้เข้าร่วมจำนวน 50 คน และในวันที่ 26 กรกฎาคม 2561 ณ บ้านศรีบุญเรือง โครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวงโป่งคำ ต.พงษ์ อ.สันติสุข จ.น่าน มีผู้เข้าร่วมจำนวน 54 คน โดยในพื้นที่โครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวงแม่มะลอ เกษตรกรได้มีการเพาะกล้าไม้วงศ์ยางไว้เพื่อใช้ในการเพาะขยายพันธุ์เห็ดร่วมกับการปลูกกล้าไม้วงศ์ยางในพื้นที่ โดยพบว่าอัตราการรอดของกล้าเหียงที่เพาะอยู่ที่ร้อยละ 30 ส่วนกล้ายางนาที่ใส่เชื้อเห็ดเผาะมีอัตราการตายคิดเป็นร้อยละ 5 และในการทำวิจัยร่วมกับเจ้าหน้าที่อุทยานแห่งชาติดอยอินทนนท์ได้รับการสนับสนุนกล้าไม้วงศ์ยางเพิ่มเติมจำนวน 2,000 กล้า เพื่อใช้ในการทดสอบการฟื้นฟูเห็ดและแหล่งอาศัย และในส่วนของการเพาะเห็ดป่าร่วมกับการเพาะขยายพันธุ์พืชอาศัย ของเกษตรกรในพื้นที่โครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวงโป่งคำ ต.พงษ์ อ.สันติสุข จ.น่าน เกษตรกรได้รับการสนับสนุนกล้าไม้วงศ์ยางจากหน่วยจัดการต้นน้ำพงษ์จำนวน 127 ต้น เพื่อใช้ในการใส่เชื้อเห็ดสำหรับนำไปปลูกฟื้นฟู

5.3 อบรมและประเมินคุณภาพการผลิตในแต่ละขั้นตอน โดยอาศัยมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกษ.) เป็นพื้นฐาน

ดำเนินการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการ ณ บ้านปางก๊อต ต.อินทขิล อ.แม่แตง จ.เชียงใหม่ เรื่อง แนวทางการผลิตเห็ดและประเมินคุณภาพตามมาตรฐานสินค้าเกษตร (มกษ.) ระหว่างวันที่ 7-8 มิถุนายน 2561 มีผู้เข้าร่วมการอบรมจำนวน 26 คน และในการจัดการอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง การประเมินสถานภาพและการปรับปรุงสถานที่ผลิตก่อนเชื้อเห็ดตามมาตรฐานสินค้าเกษตร ระหว่างวันที่ 12-13 กรกฎาคม 2561 มีผู้เข้าร่วมการอบรม

จำนวน 24 คน และจัดการอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง เรื่อง “การบันทึกและการจัดเก็บเอกสารสำหรับการตรวจประเมิน และทดสอบการประเมินตนเอง”ระหว่างวันที่ 1-2 สิงหาคม 2561 มีผู้เข้าร่วมจำนวน 20 คน มีผลการปฏิบัติงานดังนี้

ตารางที่ 4-10 แนวทางการผลิตเห็ดและประเมินคุณภาพตามมาตรฐานสินค้าเกษตร (มกษ.)

รายการ	เกณฑ์กำหนด	ระดับ ข้อกำหนด	แนวทาง การปรับปรุง	ข้อสังเกต
สถานที่ผลิตเห็ด				
<u>ข้อกำหนดทั่วไป</u>	1. อยู่ในสภาพแวดล้อมที่ไม่เสี่ยงต่อการปนเปื้อนวัตถุหรือสิ่งที่เป็นอันตรายในระดับที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค เช่น ใกล้เคียงแหล่งทิ้งขยะ โรงงานผลิตสารเคมี หรือวัตถุหรือสิ่งที่เป็นอันตราย คอกปศุสัตว์ หรือพื้นที่ปลูกพืชที่มีการใช้วัตถุหรือสิ่งที่เป็นอันตรายที่จะทำให้เกิดการตกค้างหรือปนเปื้อนในเห็ด	<u>ข้อกำหนดหลัก</u>	ปรับปรุงบริเวณรอบสถานที่ผลิตและที่เก็บวัตถุดิบ โดยการก่อกำแพงกันให้เป็นสัดส่วน	ที่ตั้งของโรงเก็บวัสดุเชื้อเลี้ยงอยู่ใกล้ห้องครัว
	2. แยกพื้นที่ที่ใช้เป็นโรงเรือนบ่มก้อนเชื้อเห็ด ออกจากโรงเรือนเปิดดอก	<u>ข้อกำหนดหลัก</u>	ปรับปรุงพื้นที่เพื่อสร้างโรงเรือนบ่มก้อนเชื้อเห็ด แยกออกจากโรงเรือนเปิดดอก	โรงเรือนบ่มก้อนต้องสามารถป้องกันการเข้าทำลายของศัตรูเห็ดได้ และมีการถ่ายเทอากาศที่ดี
	3. ป้องกันการเข้าทำลายก้อนเชื้อเห็ดของศัตรูเห็ดและสัตว์พาหะ	<u>ข้อกำหนดหลัก</u>	ใช้ถุงกาวดักแมลงและบันทึกผลการสังเกต	
	4. ดูแลและรักษาความสะอาด และจัดสัดส่วนพื้นที่ให้มีระยะช่องทางเดินที่สะดวกต่อการปฏิบัติงาน	<u>ข้อกำหนดรอง</u>	ทำความสะอาดและเก็บวัสดุอุปกรณ์ให้เรียบร้อย	
	5. พักใช้โรงเรือนบ่มก้อนเชื้อเห็ดและโรงเรือนเปิดดอกเพื่อทำความสะอาดและกำจัดศัตรูเห็ด	<u>ข้อกำหนดรอง</u>	ปรับปรุงโครงสร้างและพื้นโรงเรือน	ควรใช้ทรายหรือเทพื้นคอนกรีต

รายการ	เกณฑ์กำหนด	ระดับ ข้อกำหนด	แนวทาง การปรับปรุง	ข้อสังเกต
	6. ทำความสะอาดและตรวจเช็คอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตเห็ดหลังใช้งาน	ข้อเสนอแนะ	จัดทำพื้นที่สำหรับทำความสะอาดอุปกรณ์	
	7. มีตารางกำหนดเวลาทำความสะอาดสถานที่ผลิตเห็ดและวัสดุอุปกรณ์	ข้อเสนอแนะ	จัดทำตารางบันทึกการทำความสะอาด	
โรงเรียนบ่มก้อนเชื้อเห็ด	1. มีสภาพแวดล้อมภายในโรงเรียนที่เหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของเส้นใยเห็ดสามารถระบายอากาศได้	ข้อกำหนดหลัก	ปรับปรุงโครงสร้าง	ควรใช้โครงสร้างเหล็กหรือปูนแทนไม้
	2. พื้นเรียบ ระบายน้ำได้ดี และทำความสะอาดได้ง่าย เช่น พื้นปูน	ข้อกำหนดรอง	ปรับปรุงพื้นโรงเรียน	ควรใช้ทรายหรือเทพื้นคอนกรีต
โรงเรียนเปิดดอก	1. มีสภาพภายในโรงเรียนเหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของเห็ดแต่ละชนิด วัสดุที่ใช้ทำฝาผนังและหลังคาสามารถป้องกันการสูญเสียระดับความชื้นในโรงเรียนได้ อุณหภูมิ แสงสว่าง และการถ่ายเทอากาศภายในโรงเรียนเหมาะสมกับชนิดของเห็ด	ข้อกำหนดรอง	ใช้แสลน 70% ขึ้นไปในการล้อมเป็นผนังโรงเรียน	อาจใช้พลาสติกใสคลุมโรงเรียนอีกชั้นเพื่อป้องกันการสูญเสียความชื้น
	2. พื้นเรียบ ระบายน้ำได้ดี และทำความสะอาดได้ง่าย เช่น พื้นปูน	ข้อกำหนดหลัก	ปรับปรุงพื้นโรงเรียน	ควรใช้ทรายหรือเทพื้นคอนกรีต
	3. จัดวางก้อนเชื้อเห็ดต่อโรงเรียนให้เหมาะสมกับการเจริญเติบโตตามชนิดของเห็ด และสะดวกต่อการปฏิบัติงาน	ข้อเสนอแนะ	ปรับปรุงชั้นวางก้อนเห็ดให้มีระยะห่างระหว่างชั้น	
	4. ไม่มีเศษเห็ดและวัสดุเพาะตกค้าง ซึ่งอาจเป็นแหล่งสะสมของศัตรูเห็ด	ข้อกำหนดหลัก	เตรียมถุงสำหรับใส่เศษเห็ดหรือวัสดุเพาะ	ควรพกช้อนและแอลกอฮอล์สำหรับเช็ดช้อนทุกครั้งก่อนและเศษวัสดุที่ติดอยู่



ภาพที่ 4-34 การอบรมแนวทางการผลิตเห็ดและประเมินคุณภาพตามมาตรฐานสินค้าเกษตร (มกษ.) ร่วมกับเกษตรกรกลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ ณ บ้านปางก๊อต ต.อินทขิล อ.แม่แตง จ.เชียงใหม่

และในการจัดทำฐานเรียนรู้ด้านการเพาะเห็ดท้องถิ่นและเห็ดเศรษฐกิจที่โครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวงโป่งคำ บ้านศรีบุญเรือง อ.สันติสุข จ.น่าน โดยหารือร่วมกับกลุ่มเกษตรกรกำหนดจุดตั้งเตาแห้งและโรงเรือนบ่มก้อนเชื้อเห็ด และจัดอบรมเรื่องมาตรฐานการผลิตเห็ดและการฟื้นฟูแหล่งอาศัยของเห็ดท้องถิ่น: มาตรฐานการผลิตเห็ดและการประเมินเบื้องต้น และการเพาะเห็ดป่าร่วมกับการเพาะขยายพันธุ์ฟิชฮาตัย ระหว่างวันที่ 24-26 กรกฎาคม 2561 โดยให้เกษตรกรได้ลองทำแบบฝึกหัดการประเมินคุณภาพตามมาตรฐานสินค้าเกษตร (มกษ.) ซึ่งผลการประเมินมีดังนี้

ตารางที่ 4-11 แบบฝึกหัดการประเมินคุณภาพตามมาตรฐานสินค้าเกษตร (มกษ.)

รายการ	เกณฑ์กำหนด	ระดับ ข้อกำหนด	ผลการ ประเมิน	ข้อสังเกต
1. แหล่งน้ำ	1.1 น้ำที่ใช้ทางการเกษตรต้องมาจากแหล่งน้ำที่ไม่อยู่ในสภาพแวดล้อมที่เสี่ยงต่อการปนเปื้อนวัตถุหรือสิ่งที่เป็นอันตราย ในกรณีที่มีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนจากวัตถุหรือสิ่งที่เป็นอันตราย ให้วิเคราะห์น้ำโดยส่งห้องปฏิบัติการของทางราชการ หรือห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรองระบบคุณภาพเพื่อวิเคราะห์ การปนเปื้อนวัตถุหรือสิ่งที่เป็นอันตราย และ/หรือ จุลินทรีย์ก่อโรค รวมทั้งเก็บใบแจ้งผลการวิเคราะห์น้ำไว้เป็นหลักฐาน	<u>ข้อกำหนดหลัก</u>	ผ่าน	กรณีใช้น้ำบ่อ
	1.2 กรณีจำเป็นต้องใช้น้ำที่มีความเสี่ยงจากการปนเปื้อนวัตถุ หรือสิ่งที่เป็นอันตรายต้องมีหลักฐาน หรือข้อพิสูจน์ที่ชัดเจน ว่าน้ำนั้นได้ผ่านการบำบัดน้ำเสียมาแล้ว และสามารถนำมาใช้น้ำนั้นได้ผ่านการบำบัดน้ำเสียมาแล้ว และสามารถนำมาใช้ในกระบวนการผลิตได้ ทั้งนี้ให้มีการตรวจติดตาม (monitor) คุณภาพน้ำอย่างสม่ำเสมอ และบันทึกข้อมูลไว้เป็นหลักฐาน	<u>ข้อกำหนดหลัก</u>	ผ่าน	แนะนำให้ขอหลักฐานการตรวจสอบจากหน่วยงาน
	1.3 เก็บตัวอย่างน้ำเพื่อตรวจติดตามคุณภาพน้ำ โดยส่งห้องปฏิบัติการของทางราชการหรือห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรองระบบคุณภาพ และเก็บใบแจ้งผลการวิเคราะห์น้ำไว้เป็นหลักฐาน	<u>ข้อกำหนดรอง</u>	ไม่ผ่าน	ขอรายงานการตรวจคุณภาพน้ำจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

รายการ	เกณฑ์กำหนด	ระดับ ข้อกำหนด	ผลการ ประเมิน	ข้อสังเกต
2. สถานที่ผลิต เห็ด				
2.1 ข้อกำหนด ทั่วไป	2.1.1 อยู่ในสภาพแวดล้อมที่ไม่เสี่ยงต่อการปนเปื้อนวัตถุหรือสิ่งที่เป็นอันตรายในระดับที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค เช่น ใกล้แหล่งทิ้งขยะ โรงงานผลิตสารเคมี หรือวัตถุหรือสิ่งที่เป็นอันตราย คอกปศุสัตว์ หรือพื้นที่ปลูกพืชที่มีการใช้วัตถุหรือสิ่งที่เป็นอันตรายที่จะทำให้เกิดการตกค้างหรือปนเปื้อนในเห็ด	ข้อกำหนดหลัก	ผ่าน	
	2.1.2 แยกพื้นที่ที่ใช้เป็นโรงเรือนบ่มก้อนเชื้อเห็ด ออกจากโรงเรือนเปิดดอก	ข้อกำหนดหลัก	ไม่ผ่าน	ไม่มีโรงบ่มก้อน
	2.1.3 ป้องกันการเข้าทำลายก้อนเชื้อเห็ดของศัตรูเห็ดและสัตว์พาหะ	ข้อกำหนดหลัก	ไม่ผ่าน	ยังไม่มีการปฏิบัติ
	2.1.4 ดูแลและรักษาความสะอาด และจัดสัดส่วนพื้นที่ให้มีระยะช่องทางเดินที่สะดวกต่อการปฏิบัติงาน	ข้อกำหนดรอง	ไม่ผ่าน	ยังไม่มีการจัดการที่ดี
	2.1.5 พักใช้โรงเรือนบ่มก้อนเชื้อเห็ดและโรงเรือนเปิดดอกเพื่อทำความสะอาดและกำจัดศัตรูเห็ด	ข้อกำหนดรอง	ไม่ผ่าน	ใช้โรงเรือนร่วมกัน
	2.1.6 ทำความสะอาดและตรวจเช็คอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตเห็ดหลังใช้งาน	ข้อแนะนำ	ผ่าน	มีการทำเป็นครั้งคราว แต่ขาดการบันทึก
	2.1.7 มีตารางกำหนดเวลาทำความสะอาดสถานที่ผลิตเห็ดและวัสดุอุปกรณ์	ข้อแนะนำ	ไม่ผ่าน	ยังไม่มี ควรต้องมี
2.2 โรงเรือน บ่มก้อนเชื้อเห็ด	2.2.1 มีสภาพแวดล้อมภายในโรงเรือนที่เหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของเส้นใยเห็ด สามารถระบายอากาศได้	ข้อกำหนดหลัก	ไม่ผ่าน	ใช้โรงเรือนเปิดดอก การระบายอากาศไม่ค่อยดี
	2.2.2 พื้นเรียบ ระบายน้ำได้ดี และทำความสะอาดได้ง่าย เช่น พื้นปูน	ข้อกำหนดรอง	ไม่ผ่าน	พื้นโรงเรือนระบายน้ำไม่ดี

รายการ	เกณฑ์กำหนด	ระดับ ข้อกำหนด	ผลการ ประเมิน	ข้อสังเกต
<u>2.3 โรงเรือน เปิดดอก</u>	2.3.1 มีสภาพภายในโรงเรือนเหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของเห็ดแต่ละชนิด วัสดุที่ใช้ทำฝาผนังและหลังคาสามารถป้องกันการสูญเสียระดับความชื้นในโรงเรือนได้ อุณหภูมิ แสงสว่าง และการถ่ายเทอากาศภายในโรงเรือนเหมาะสมกับชนิดของเห็ด	<u>ข้อกำหนดรอง</u>	ผ่าน	
	2.3.2 พื้นเรียบ ระบายน้ำได้ดี และทำความสะอาดได้ง่าย เช่น พื้นปูน	<u>ข้อกำหนดหลัก</u>	ผ่าน	พื้นโรงเรือนระบายน้ำไม่ดี
	2.3.3 จัดวางก้อนเชื้อเห็ดต่อโรงเรือนให้เหมาะสมกับการเจริญเติบโตตามชนิดของเห็ด และสะดวกต่อการปฏิบัติงาน	ข้อเสนอแนะ	ผ่าน	
	2.3.4 ไม่มีเศษเห็ดและวัสดุเพาะตกค้าง ซึ่งอาจเป็นแหล่งสะสมของศัตรูเห็ด	<u>ข้อกำหนดหลัก</u>	ไม่ผ่าน	พบเศษเห็ด
3.การบริหารจัดการศัตรูเห็ดและสัตว์พาหะ				
<u>3.1 ข้อกำหนดทั่วไป</u>	3.1.1 ผู้ปฏิบัติงานต้องมีความรู้ในการใช้วัตถุอันตรายทางการเกษตรที่ถูกต้อง	<u>ข้อกำหนดหลัก</u>	ผ่าน	
	3.1.2 ฝักระวังศัตรูเห็ดและสัตว์พาหะ โดยตรวจสอบการเข้าทำลายของศัตรูเห็ดและสัตว์พาหะอย่างสม่ำเสมอ	<u>ข้อกำหนดรอง</u>	ผ่าน	
	3.1.3 ตรวจสอบและคัดแยกก้อนเชื้อเห็ดที่ปนเปื้อนศัตรูเห็ดออกมาทำลาย	<u>ข้อกำหนดหลัก</u>	ไม่ผ่าน	มีการคัดแยกและทำลายแต่ทั้งก้อนหน้าโรงเรือน/ใกล้โรงเรือน

รายการ	เกณฑ์กำหนด	ระดับ ข้อกำหนด	ผลการ ประเมิน	ข้อสังเกต
	3.1.4 หากมีความจำเป็นต้องใช้วัตถุอันตรายทางการเกษตรให้ใช้ตามคำแนะนำหรืออ้างอิงคำแนะนำของกรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ หรือตามคำแนะนำในฉลากที่ขึ้นทะเบียนกับกรมวิชาการเกษตร กรณีที่มีหลักฐาน หรือมีเหตุอันควรสงสัยว่ามีการใช้วัตถุอันตรายทางการเกษตรไม่ตรงตามคำแนะนำให้วิเคราะห์สารพิษตกค้างในผลิตภัณฑ์	<u>ข้อกำหนดหลัก</u>	ผ่าน	
3.2 โรงเรือน บ่มก่อนเชื้อเห็ด	3.2 ไม่ใช้วัตถุอันตรายทางการเกษตรภายในโรงเรือนบ่มก่อนเชื้อเห็ด หากมีความจำเป็นต้องใช้เพื่อป้องกันการระบาดของศัตรูเห็ด ให้ใช้ตามข้อ 3.1.4	<u>ข้อกำหนดหลัก</u>	ผ่าน	
3.3 โรงเรือน เปิดดอก	3.3 ห้ามใช้วัตถุอันตรายทางการเกษตรภายในโรงเรือนเปิดดอกในช่วงระยะที่มีดอก	<u>ข้อกำหนดหลัก</u>	ผ่าน	
4. กระบวนการ ผลิตใน โรงเรือนบ่ม ก่อนเชื้อเห็ด	4.1 คัดเลือกก้อนเชื้อเห็ดจากแหล่งที่เชื่อถือได้ตรงกับชนิดพันธุ์ที่ต้องการผลิต ไม่มีร่องรอยของศัตรูเห็ด โดยเฉพาะไรและเชื้อราอื่น	<u>ข้อกำหนดหลัก</u>	ผ่าน	
	4.2 ตรวจสอบลักษณะของก้อนเชื้อเห็ด เส้นใยเห็ดควรเจริญจากจุดเริ่มต้นแผ่เป็นรัศมีอย่างสม่ำเสมอ สีและลักษณะเส้นใยเห็ดตรงตามพันธุ์	ข้อแนะนำ	ผ่าน	
	4.3 จัดวางก้อนเชื้อเห็ดให้เหมาะสมกับการเจริญเติบโตของเส้นใยเห็ด ชนิดของเห็ด จำนวนก้อนเชื้อเห็ดต่อโรงเรือนและสะดวกต่อการปฏิบัติงาน	ข้อแนะนำ	ผ่าน	
5. การเก็บเกี่ยวและการปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยว				

รายการ	เกณฑ์กำหนด	ระดับ ข้อกำหนด	ผลการ ประเมิน	ข้อสังเกต
5.1 ข้อกำหนด ทั่วไป	5.1 ใช้อุปกรณ์และภาชนะสะอาดไม่ส่งผล กระทบต่อคุณภาพของเห็ด เพื่อป้องกันการ ปนเปื้อนให้แยกอุปกรณ์และภาชนะที่ใช้ในการ เก็บเกี่ยวจากภาชนะสำหรับบรรจุของเสียและ วัตถุดิบทรายทางการเกษตร	ข้อกำหนดหลัก	ไม่ผ่าน	
5.2 โรงเรือน เปิดดอก	5.2.1 งดการให้น้ำอย่างน้อย 1 ชั่วโมงก่อนเก็บ ดอกเห็ด (ยกเว้นเห็ดหูหนู) และไม่เห็ดดอกเห็ดที่ เก็บเกี่ยวแล้วเปียกน้ำ	ข้อกำหนดรอง	ผ่าน	
	5.2.2 เก็บดอกเห็ดด้วยความระมัดระวังไม่ให้เกิด ความเสียหายต่อคุณภาพดอกเห็ด	ข้อกำหนดรอง	ผ่าน	
	5.2.3 ไม่ควรมีเศษเหลือของดอกเห็ดหรือก้าน ดอกเห็ดติดอยู่กับก้อนเชื้อเห็ดหลังเก็บเกี่ยว ดอกเห็ดแล้ว	ข้อกำหนดรอง	ไม่ผ่าน	มีเศษเห็ดติดอยู่
	5.2.4 กรณีมีเศษเหลือของดอกเห็ดหลังการเก็บ ดอกเห็ดไม่ว่าภายนอกหรือภายในโรงเรือนเปิด ดอก รวมทั้งก้อนเชื้อเห็ดที่หมดอายุการใช้งาน แล้ว ให้นำไปกำจัดเพื่อไม่ให้แหล่งสะสม ของศัตรูเห็ด	ข้อกำหนดหลัก	ไม่ผ่าน	มีการกำจัด แต่นำไปไว้ ข้างโรงเรือน
5.3 การคัด แยกคุณภาพ	5.3.1 ตัดแต่งโคนเห็ดให้สะอาด ปราศจากวัสดุ เพาะ และบรรจุในภาชนะที่สะอาด เพื่อป้องกัน การปนเปื้อนจากจุลินทรีย์ สิ่งปฏิกูล เศษดิน และสิ่งสกปรก วัตถุหรือสิ่งที่เป็นอันตรายอื่น ๆ	ข้อกำหนดหลัก	ผ่าน	
	5.3.2 คัดแยกชั้นคุณภาพของเห็ดตามมาตรฐาน สินค้าเกษตรหรือตามข้อกำหนดของคู่ค้า		ผ่าน	ขึ้นอยู่กับข้อตกลง
6. การเก็บ รักษาและการ รวบรวม ผลิตผล	6.1 บริเวณที่เก็บรักษาและรวบรวมผลิตผลต้อง สะอาด ถูกสุขลักษณะ ไม่มีการปนเปื้อน อากาศ ถ่ายเทได้ดี และมีมาตรการป้องกันความ เสื่อมสภาพของเห็ด	ข้อกำหนดหลัก	ไม่ผ่าน	ยังไม่มี

รายการ	เกณฑ์กำหนด	ระดับ ข้อกำหนด	ผลการ ประเมิน	ข้อสังเกต
	6.2 ภาชนะบรรจุต้องสะอาด เหมาะสมกับชนิดและปริมาณของเห็ด ไม่ทำให้เกิดความเสียหายต่อคุณภาพ	<u>ข้อกำหนดหลัก</u>	ไม่ผ่าน	ภาชนะสำหรับเก็บผลผลิตยังไม่มีแยกเฉพาะ
	6.3 ทำความสะอาดอุปกรณ์ในการขนย้ายเห็ดภายในสถานที่ผลิตก่อนและหลังการใช้งาน	<u>ข้อกำหนดรอง</u>	ไม่ผ่าน	ทำบ้างเป็นครั้งคราว
7. ผู้ปฏิบัติงาน	7.1 ผู้ปฏิบัติงานมีความรู้ที่เหมาะสมหรือผ่านการอบรมการปฏิบัติงานที่ถูกต้ออย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง	<u>ข้อกำหนดหลัก</u>	ผ่าน	
	7.2 ดูแลสุขภาพขณะส่วนบุคคลของผู้ปฏิบัติงานเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อน	<u>ข้อกำหนดหลัก</u>	ไม่ผ่าน	มีความผลอเลอ
8. การบันทึกข้อมูล	8.1 บันทึกข้อมูล ดังนี้			
	8.1.1 การทำความสะอาดสถานที่ผลิตเห็ด	<u>ข้อกำหนดรอง</u>	ไม่ผ่าน	
	8.1.2 การทำความสะอาดวัสดุอุปกรณ์	<u>ข้อแนะนำ</u>	ไม่ผ่าน	
	8.1.3 จำนวนก้อนเชื้อเห็ดในแต่ละโรงเรือน จำนวนโรงเรือนและผลผลิตต่อโรงเรือน	<u>ข้อกำหนดรอง</u>	ไม่ผ่าน	
	8.1.4 วันที่นำก้อนเชื้อเห็ดเข้าโรงเรือน วันที่เปิดดอก วันที่เก็บเกี่ยว และวันที่นำก้อนเชื้อเห็ดที่หมดอายุออก	<u>ข้อกำหนดรอง</u>	ไม่ผ่าน	มีการบันทึก แต่ไม่ครบ
	8.1.5 สักรวจและบันทึกการเข้าทำลายของศัตรูเห็ดและสัตว์พาหะที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนในก้อนเชื้อเห็ด	<u>ข้อกำหนดรอง</u>	ไม่ผ่าน	
	8.1.6 ข้อมูลความชื้นและอุณหภูมิภายในโรงเรือนเปิดดอก	<u>ข้อกำหนดรอง</u>	ไม่ผ่าน	ไม่มีอุปกรณ์
	8.1.7 หลักฐานแสดงที่มาของปัจจัยการผลิต เช่น ก้อนเชื้อเห็ดและวัตถุดิบทรายทางการเกษตร การใช้วัตถุดิบทรายทางการเกษตร ชนิด ปริมาณ ความเข้มข้น	<u>ข้อกำหนดรอง</u>	ไม่ผ่าน	มีการบันทึก แต่ไม่ครบ

รายการ	เกณฑ์กำหนด	ระดับ ข้อกำหนด	ผลการ ประเมิน	ข้อสังเกต
	8.1.8 วันที่ใช้วัตถุดิบอันตรายทางการเกษตร (วัน/เดือน/ปี) และการเก็บรักษาวัตถุดิบอันตรายทางการเกษตร	<u>ข้อกำหนดหลัก</u>	ผ่าน	ไม่มีการใช้
	8.1.9 วันที่จัดฝึกอบรม หรือจัดสอนงานให้แก่ผู้ปฏิบัติงาน (วัน/เดือน/ปี) และรายละเอียดของเรื่องการจัดฝึกอบรมหรือสอนงานหรือหลักฐานการอบรมหรือผลการประเมินผู้ปฏิบัติงาน	ข้อเสนอแนะ	ผ่าน	มีการจดบันทึกในการปฏิบัติงานของกลุ่ม
	8.1.10 ข้อมูลผู้รับซื้อผลิตผล หรือแหล่งที่นำผลิตผลในแต่ละรุ่นไปจำหน่าย	ข้อเสนอแนะ	ไม่ผ่าน	ไม่มีการจดบันทึก
	8.1.11 การพักโรงเรือนเพื่อฆ่าเชื้อทำความสะอาด และกำจัดศัตรูเห็ด (วัน/เดือน/ปี)	ข้อกำหนดรอง	ไม่ผ่าน	มีการปฏิบัติ แต่ไม่บันทึก
	8.2 เก็บรักษาบันทึกข้อมูลอย่างน้อย 1 ปี	<u>ข้อกำหนดหลัก</u>	ไม่ผ่าน	กำลังเริ่ม

และในการบันทึกข้อมูลและการจัดทำเอกสาร เอกสารที่จำเป็นสำหรับใช้ประกอบการรับรองมาตรฐานการผลิต ได้แก่ บัญชีรายรับ-รายจ่าย บันทึกการปฏิบัติงานในแต่ละขั้นตอน แผนการดำเนินงานของกลุ่ม บันทึกการประชุมของกลุ่ม ซึ่งทางกลุ่มเกษตรกรได้มีการปฏิบัติเป็นบางข้อ ทั้งนี้จะต้องมีการจัดเตรียมให้ครบทั้งหมด

5.4 ศึกษางานเกี่ยวกับการใช้ประโยชน์จากความหลากหลายทางชีวภาพของเห็ดและการจัดการ เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้และนำมาปรับใช้ในชุมชน

ในการศึกษางานเรื่อง การเพาะขยายพันธุ์เห็ดเผาะและการบริหารจัดการการใช้ประโยชน์จากความหลากหลายทางชีวภาพของเห็ดอย่างยั่งยืน ระหว่างวันที่ 11-14 มิถุนายน 2561 ณ โครงการพัฒนาพื้นที่บริเวณหนองอิงอันเนื่องมาจากพระราชดำริ ต.ค้อเหนือ อ.เมือง จ.ยโสธร มีผู้เข้าร่วมทั้งสิ้น 25 คน แบ่งเป็นเกษตรกรในพื้นที่โครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวงแม่เมือ 4 คน โครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวงวาวี 4 คน โครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวงน้ำแบ่ง 4 คน โครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวงโป่งคำ 6 คน และเจ้าหน้าที่สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง 7 คน โดยแบ่งเป็นผู้หญิง 12 คน และผู้ชาย 13 คน โดยวันที่ 12 มิถุนายน 2561 ได้รับเกียรติจาก นายสมศักดิ์ ทวีพันธ์ หัวหน้าโครงการพัฒนาพื้นที่บริเวณหนองอิงอันเนื่องมาจากพระราชดำริ เป็นผู้กล่าวต้อนรับและบรรยายสรุปผลการดำเนินงานในพื้นที่ให้แก่คณะศึกษาดูงานฟัง โดยโครงการพัฒนาพื้นที่บริเวณหนองอิงอันเนื่องมาจากพระราชดำริ เป็นโครงการในสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวมหาวชิราลงกรณ บดินทรเทพยวรางกูร ที่ก่อตั้งขึ้นเมื่อครั้งยังดำรงพระราชอิสริยยศเป็นสมเด็จพระบรมโอรสาธิราชฯ สยามมกุฎราชกุมาร โดยเสด็จพระราชดำเนินพร้อมด้วยสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์

พระบรมราชินีนาถในพระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช รัชกาลที่ 9 ทรงเยี่ยมราษฎรผู้ประสบอุทกภัยข้าซาก ในวันที่ 28 พฤศจิกายน พ.ศ. 2543 ณ บ้านคำน้ำสร้าง ต.ค้อเหนือ อ.เมือง จ.ยโสธร โดยกรมป่าไม้รับสนองพระราชดำริ ดำเนินการด้านการฟื้นฟูป่าในพื้นที่ป่าดงมัน ซึ่งครอบคลุมเนื้อที่กว่า 3,006 ไร่ เพื่อให้คนในพื้นที่อยู่ร่วมกับป่าอย่างเกื้อกูลกัน ตามรูปแบบและหลักการของ “ป่าชุมชน” กล่าวคือ สนับสนุนส่งเสริมให้ราษฎร ผู้นำชุมชนทั้ง 7 หมู่บ้านในตำบลและองค์การปกครองส่วนท้องถิ่นร่วมกันดำเนินการ การดำเนินโครงการเริ่มต้นจากการพัฒนาพื้นที่บริเวณป่าดงมัน ซึ่งเป็นป่าบกผืนเดียวที่น้ำท่วมไม่ถึง มีลักษณะเป็นสันดอนเนินทรายขนาดใหญ่ ที่เกิดจากตะกอนทับถมที่มากับกระแสน้ำจากแม่น้ำชี-ลำน้ำยัง พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นป่าดิบแล้ง และเป็นป่าเต็งรังบางส่วน มีต้นยางนา แดง กระบาก พะยอม และเหียงเป็นพรรณไม้เด่น อีกทั้งยังเป็นแหล่งอาหาร พืช ไม้ปลูกสร้าง เลี้ยงสัตว์ และปลูกพืชไร่ที่สำคัญ รวมถึงจัดเป็นพื้นที่รองรับการอพยพกรณีเกิดน้ำท่วมของพื้นที่โดยรอบ ซึ่งในอดีตมีสภาพเป็นป่าบุง ป่าทาม จากการสำรวจและจัดทำฐานข้อมูลของกรมป่าไม้พบว่าในแต่ละปี มูลค่าของผลิตภัณฑ์จากป่าดงมันซึ่งมีสภาพนิเวศที่สมบูรณ์แห่งนี้มีมากกว่า 3 ล้านบาท สามารถเก็บเห็ดโคนได้ประมาณ 5-6 ตันต่อปี รวมทั้งเป็นแหล่งหาไข่มดแดงและเห็ดเผาะของชาวบ้านในชุมชน นอกจากนี้ยังเป็นพื้นที่ที่มีทดสอบการนำวิธีการเพาะเห็ดเผาะร่วมกับการปลูกพืชเชิงเดี่ยวในพื้นที่โครงการพัฒนาบริเวณหนองอี้งฯ โดยในช่วงปีแรก ๆ มีดอกเห็ดเกิดปริมาณเล็กน้อย แต่นับจากปีที่ 5 ขึ้นไปผลผลิตจะมีจำนวนมาก เพียงพอต่อการบริโภคและนำไปจำหน่ายให้กับโรงงานแปรรูปได้ ต่อจากนั้นได้นำคณะฯ เข้าดูงานการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากป่า “วนาทิพย์” ซึ่งเป็นกลุ่มแม่บ้านในท้องถิ่น ที่ใช้เวลาหลังทำนามาประกอบอาชีพเสริมประมาณ 20 คน โดยมีลักษณะการดำเนินงานในรูปแบบสหกรณ์ ภายหลังจากสหกรณ์ดำเนินกิจการมากกว่า 10 ปี ปัจจุบันสหกรณ์มีเงินทุนหมุนเวียนกว่า 10 ล้านบาท มีสมาชิกรายใหม่ ๆ มาเพิ่มเติมทุกปี แต่ละคนจะมีรายได้เสริม เพิ่มเติมจากการทำนา ประมาณเดือนละหลักหมื่นบาท สร้างรายได้เข้ากลุ่มหลักล้านบาทต่อปี ซึ่งนอกจากแบ่งให้สมาชิกแล้ว ยังเก็บส่วนหนึ่งเข้ากองกลางสำหรับใช้เป็นทุนหมุนเวียนซื้อวัตถุดิบและค่าใช้จ่ายต่างๆ อาชีพนี้นอกจากจะสร้างรายได้ให้แก่สมาชิกกลุ่มแล้ว ยังขยายไปสู่การสร้างรายได้เสริมในแก่ชาวบ้านในตำบลค้อเหนือด้วย ซึ่งจะทำหน้าที่เข้าไปเก็บวัตถุดิบจากป่ามาขายต่อ รวมถึงเกิดประโยชน์ทางอ้อมที่ได้คือสภาพป่ากลับมาสมบูรณ์ ปริมาณของป่าเก็บได้เพิ่มมากขึ้น จากความร่วมมือของชาวบ้านกับหน่วยงานภาครัฐ ที่ช่วยกันดูแลรักษาสภาพป่า เพราะทุกคนรู้ว่า วัตถุดิบของป่าต้องเกิดจากธรรมชาติอันสมบูรณ์ หากไม่ดูแลปกป้องวัตถุดิบก็จะลดน้อยลงตามไปด้วย จึงทำให้เกิดความหวงแหนในทรัพยากรท้องถิ่น เกิดแรงบันดาลใจที่จะช่วยกันอนุรักษ์และใช้ประโยชน์อย่างยั่งยืนต่อไป



ภาพที่ 4-35 บรรยายสรุปผลการดำเนินงานในพื้นที่ให้แก่คณะศึกษาดูงานฟัง โดยโครงการพัฒนาพื้นที่บริเวณหนองอิงอันเนื่องมาจากพระราชดำริ

ในการฝึกปฏิบัติการเพาะขยายพันธุ์เห็ดเผาะร่วมกับการปลูกไม้มังห้อย ทางเจ้าหน้าที่ได้สาธิตความรู้ การเพาะขยายพันธุ์เห็ดเผาะร่วมกับการปลูกไม้มังห้อย โดยได้มีการจัดแสดงชนิดพืชที่สามารถนำมาเพาะเห็ดเผาะได้ ได้แก่ ยางนา ยางกราด เหียง ตะเคียน พะยอม และการนำดอกเห็ดแถมมาใช้เป็นแม่เชื้อสำหรับนำไปใส่ในกล้าไม้ซึ่งมีอัตราส่วนดังนี้ คือ ดอกเห็ดเผาะแก่ 1 กิโลกรัมต่อน้ำ 20 ลิตร และเติมน้ำยาล้างจาน 1 ช้อนชา (เนื่องจากสปอร์เห็ดมีน้ำหนักรวมจึงต้องเติมน้ำยาล้างจานล้างผิว) คนให้เข้ากัน แล้วจึงนำไปหยอดใส่กล้าไม้ที่เตรียมไว้ ทั้งนี้กล้าไม้ที่ใช้มีอายุอยู่ในช่วง 1-4 เดือน ซึ่งเป็นช่วงเวลาที่รากเจริญได้ดี โดยหยอดสารแขวนลอยสปอร์ต้นละ 50 มิลลิลิตรหรือมากกว่านั้นก็ได้หากมีหัวเชื้อเห็ดมากพอ ในครั้งนี้ได้ให้เกษตรกรฝึกปฏิบัติการเตรียมเชื้อเห็ดและการใส่เชื้อในกล้าไม้มังห้อย ได้แก่ ยางนา เหียง นอกจากการฝึกปฏิบัติการเพาะเห็ดเผาะร่วมกับไม้มังห้อยแล้ว ยังได้สาธิตการเพาะเห็ดระโงกหรือเห็ดไข่ห่านโดยใช้เทคนิคเดียวกันให้แก่คณะศึกษาดูงานอีกด้วย



ภาพที่ 4-36 การสาธิตการเพาะเห็ดเผาะร่วมกับไม้มังห้อย โดยเจ้าหน้าที่โครงการพัฒนาพื้นที่หนองอิงอันเนื่องมาจากพระราชดำริ



ภาพที่ 4-37 การฝึกปฏิบัติการเพาะเห็ดเผาะร่วมกับไม้วงศ์ยางของเกษตรกรและเจ้าหน้าที่สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง



ภาพที่ 4-38 การเพาะเห็ดกล่ำไม้วงศ์ยางแบบแปลงในพื้นที่ซึ่งมีเชื้อเห็ดอยู่แล้ว และย้ายกล้าไปปลูก

จากนั้นทางเจ้าหน้าที่โครงการยังได้พาชมห้องเรียนธรรมชาติป่าชุมชนดงมัน ซึ่งเป็นแปลงสาธิตการเพาะเห็ดป่าในสภาพธรรมชาติ โดยนำกล้าไม้วงศ์ยางที่ใส่เชื้อเห็ดป่ามาปลูกในแปลงเพื่อเป็นแหล่งเรียนรู้ให้แก่ชุมชนและผู้สนใจ ซึ่งในแปลงมีการแบ่งเป็นฐานเรียนรู้ในเรื่องการเพาะ เห็ดระโงกหรือเห็ดไข่ห่าน (มีทั้งสีเหลืองและสีขาว) เห็ดแดง และเห็ดโคน โดยในช่วงที่คณะเข้าศึกษาดูงานเป็นช่วงฤดูกาลที่เห็ดโคนออกพอดี เมื่อสังเกตบริเวณในแปลงจะพบร่องรอยการขุดหาเห็ดโคนของชาวบ้านที่อาศัยอยู่รอบ ๆ บริเวณนั้น ส่วนใหญ่เป็นการหาไว้บริโภคในครัวเรือนมีบางส่วนที่หาเพื่อนำไปจำหน่าย โดยจะนำมาขายให้กับกลุ่มสหกรณ์เพื่อนำไปแปรรูป แต่ถ้า

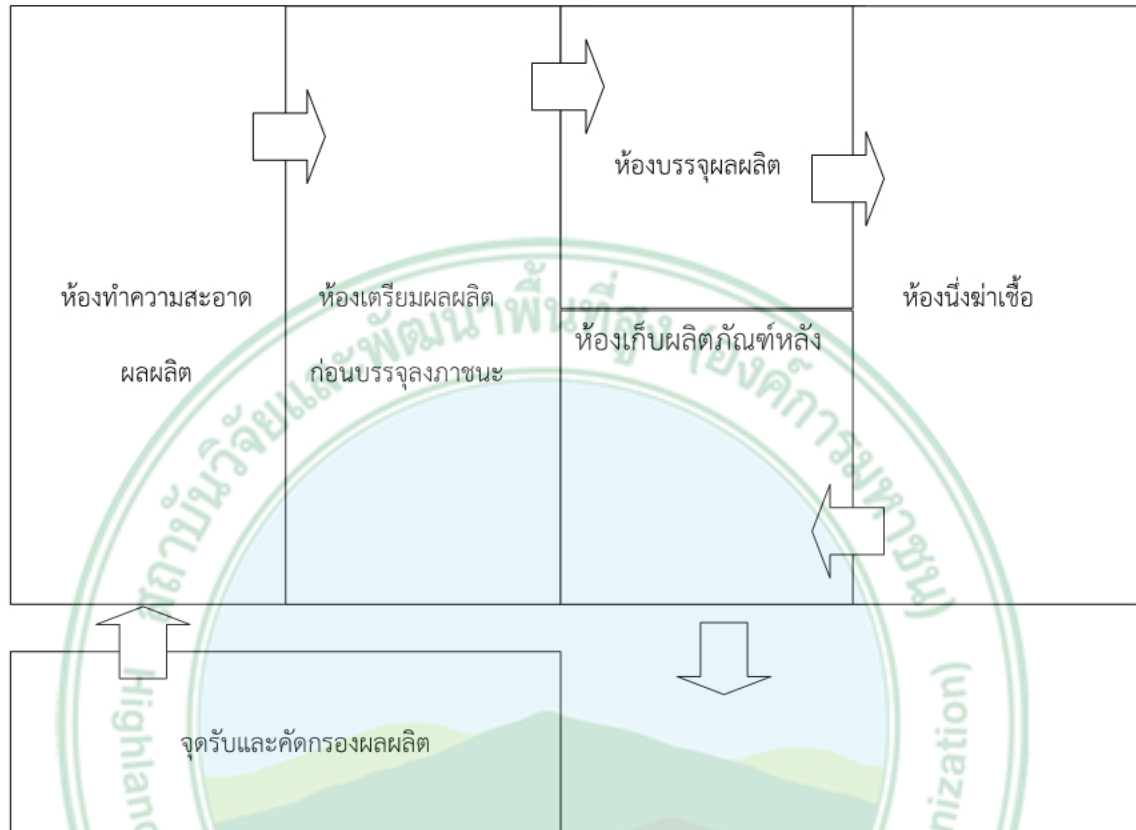
หากพ่อค้าในตลาดให้ราคาดีกว่ามากก็จะนำไปขายให้แก่พ่อค้าแทน ซึ่งทางโครงการฯ ก็ได้มีข้อห้ามแต่อย่างใด และทางโครงการฯ ยังได้ทำการทดลองล่อปลวกเพื่อเลี้ยงในบ่อวงสำหรับเพิ่มผลผลิตเห็ดโคนในธรรมชาติอีกด้วย



ภาพที่ 4-39 การดูงานการเพาะเห็ดเผาะและเห็ดโคนในห้องเรียนธรรมชาติป่าดงมัน

ในวันที่ 13 มิถุนายน 2561 ได้เข้าศึกษาดูงานเรื่องการแปรรูปผลผลิตจากป่าของกลุ่มสหกรณ์ ในนามผลิตภัณฑ์ วนาทิพย์ พร้อมทั้งฝึกปฏิบัติ ณ โรงงานแปรรูปของกลุ่มสหกรณ์ โครงการพัฒนาพื้นที่บริเวณหนองอ้ออันเนื่องมาจากพระราชดำริ โดยในช่วงที่เข้าศึกษาดูงานและฝึกการปฏิบัติการแปรรูปเป็นช่วงที่มีเห็ดโคนเกิดในพื้นที่เป็นจำนวนมาก มีสมาชิกกลุ่มสหกรณ์และชาวบ้านในพื้นที่เก็บเห็ดมาจำหน่ายให้กับทางกลุ่มสหกรณ์เพื่อนำไปแปรรูป ซึ่งมีคนสามารถเก็บเห็ดโคนในหนึ่งวันมาขายได้น้ำหนักสูงสุดคือ 60 กิโลกรัม (ดอกตูม) โดยทางสหกรณ์ตั้งราคาดอกตูมไว้ที่กิโลกรัมละ 350 บาท และดอกบานอยู่ที่กิโลกรัมละ 150 บาท ซึ่งสามารถคิดเป็นเงินได้ 21,000 บาท ซึ่งเห็ดโคนจะมีช่วงระยะเวลาออกดอกประมาณ 3 เดือน

ทั้งนี้ในกระบวนการแปรรูปจะมีการดำเนินการแบบทิศทางเดียว ซึ่งในการออกแบบอาคารจะต้องคำนึงถึงจุดรับผลผลิตและคัดกรอง ทางเข้าของผลผลิต จุดทำความสะอาดผลผลิต จุดเตรียมผลผลิตก่อนบรรจุลงภาชนะ ห้องบรรจุผลผลิต ห้องนึ่งฆ่าเชื้อ และห้องเก็บผลิตภัณฑ์หลังฆ่าเชื้อ



ภาพที่ 4-40 แผนผังการทำงานของโรงงานแปรรูปผลิตภัณฑ์จากป่า วนาทิพย์

บทที่ 5

สรุปและวิจารณ์ผลการวิจัย

การวิจัยเชิงปฏิบัติการเพื่อฟื้นฟูและส่งเสริมการใช้ประโยชน์เห็ดท้องถิ่นบนพื้นที่สูง มีวัตถุประสงค์เพื่อสำรวจและรวบรวมข้อมูลความหลากหลายและการกระจายตัวของเห็ดท้องถิ่นในแปลงทดสอบ ศึกษาและทดสอบวิธีการเพาะเลี้ยงเห็ดท้องถิ่นที่มีศักยภาพสำหรับบริโภคและสร้างรายได้เสริมให้กับชุมชน และศึกษาแนวทางในการอนุรักษ์ และฟื้นฟูเห็ดท้องถิ่นสำหรับการใช้ประโยชน์ และพัฒนาแหล่งเรียนรู้การอนุรักษ์และฟื้นฟูเห็ดท้องถิ่นโดยกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชน สรุปผลได้ดังนี้

1. จากการสำรวจและรวบรวมข้อมูลความหลากหลายและการกระจายตัวของเห็ดท้องถิ่นในพื้นที่แปลงทดสอบบ้านแม่ละอ โค้งการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวงแม่ละอ อ. แม่แจ่ม จ. เชียงใหม่ พบเห็ดที่ชุมชนสามารถรับประทานได้ในแปลงศึกษาทั้ง 12 แปลง รวมทั้งสิ้นจำนวน 8 ชนิด 6 สกุล ได้แก่ *Amanita*, *Astraeus*, *Cantharellus*, *Lactarius*, *Russula*, *Termitomyces* (เห็ดแดง เห็ดหล่ม เห็ดไข่ เห็ดเผาะ เห็ดขมิ้น เห็ดฟาน เห็ดโคนข้าวตอก เห็ดโคนดำ) โดยพบในป่าธรรมชาติที่ถูกไฟไหม้ทุกปี จำนวน 7 ชนิด 5 สกุล และป่าธรรมชาติที่ไม่ถูกไฟไหม้อย่างน้อย 2 ปี จำนวน 4 ชนิด 2 สกุล โดยพบเห็ดเผาะในบริเวณที่เคยเกิดไฟไหม้ซึ่งจะเป็นพื้นที่ที่แสงส่องถึงพื้น

2. จากการศึกษาลักษณะทางสรีรวิทยาของพืชอาศัยในแต่ละช่วงการเจริญเติบโตที่มีผลต่อการชักนำเชื้อเห็ดเข้าสู่รากพืช พบว่ากล้าเหียงมีอัตราการรอดที่ค่อนข้างต่ำ (ร้อยละ 20-25) เนื่องจากมีการพัฒนาของระบบรากค่อนข้างช้า ส่วนกล้ายางนา มีอัตราการรอดสูง (ร้อยละ 80-90) และในการศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการพักตัวและการงอกของสปอร์เห็ดเผาะ *Astraeus odoratus* ร่วมกับเห็ดปากกลุ่ม *Agarics* ในกล้าไม้ พบว่ากล้าไม้ที่มีเชื้อเห็ดจะมีเส้นใยสีขาวเกิดขึ้นบริเวณรอบราก โดยอายุกล้าไม้ที่สามารถนำมาใช้ได้จะขึ้นอยู่กับชนิดของต้นไม้ ดังนี้คือ กล้ายางนาอายุ 1 เดือน กล้าเหียงอายุ 4 เดือน ถึง 1 ปี ในการเก็บตัวอย่างเห็ดไว้สำหรับทำแม่เชื้อในปัดไปสามารถทำได้โดยการฝังลมให้ดอกเห็ดแห้ง

3. จากการตรวจสอบทางสัณฐานวิทยาและการใช้เทคนิคทางชีวโมเลกุลในการตรวจสอบความถูกต้องของเห็ดโคน *Termitomyces* sp. HL795, และ HL797 พบว่าลำดับเบส *Termitomyces* sp. HL795 และ HL797 ของยีน ITS4 และ ITS5 มีความสัมพันธ์ใกล้เคียงกับ *T. heimii* และสามารถนำมาเพาะเลี้ยงเส้นใยได้

4. จากการศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างเห็ดโคนและจุลินทรีย์ในรังปลวก สามารถแยกเชื้อแบคทีเรียจากรังปลวก 6 ตัวอย่าง ได้ 30 ไอโซเลต โดยดินในรังปลวกมีแบคทีเรียประมาณ $1.4-2.0 \times 10^5$ cfu/ดิน 1 g และมีค่า pH ประมาณ 7.37-7.74 ส่วนดินนอกรังปลวกมีแบคทีเรียประมาณ $3.3-4.7 \times 10^5$ cfu/ดิน 1 g และมีค่า pH ประมาณ 8.00-8.09 โดยพบ *Xylaria escharoidea* เจริญอยู่ร่วมกันภายในรัง ซึ่งทำหน้าที่สนับสนุนการเจริญของเส้นใยเห็ดโคนในรังปลวก ซึ่งในการเพาะเลี้ยงเห็ดโคนในสภาพธรรมชาติอย่างง่ายสามารถทำได้โดยใช้สปอร์จากดอกเห็ดสดโดยตรง

5. จากการหมุนเวียนวัสดุเพาะเห็ด พบว่าสามารถนำก้อนวัสดุเก่าจากการเพาะเห็ดสกุลนางรมมาเพาะเห็ดฟาง เห็ดถั่ว และเห็ดนางฟ้าได้

6. ในด้านการพัฒนาฐานเรียนรู้และสร้างเครือข่าย พบว่ากิจกรรมของกลุ่มที่มีการดำเนินงานอย่างต่อเนื่องเพื่อฝึกทักษะและการสร้างวิทยากรในชุมชนสำหรับถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนความรู้กับชุมชนอื่นหรือผู้สนใจในการเพาะเห็ด รวมทั้งการศึกษาดูงานจากผู้ประสบความสำเร็จแล้ว เป็นปัจจัยสำคัญที่ส่งผลให้เกิดการใช้ประโยชน์จากเห็ดท้องถิ่นในชุมชนอย่างยั่งยืน เนื่องจากการกระตุ้นให้เกิดความอยากที่จะเรียนรู้โดยอาศัยจากการแลกเปลี่ยนความคิดหรือประสบการณ์ตรงระหว่างเกษตรกรด้วยกันเอง ซึ่งสอดคล้องกับหลักการทรงงานในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 9 (สำนักงาน กปร. 2559) โดยเฉพาะในเรื่อง “ระเบิดจากข้างใน” ที่เกี่ยวข้องกับเรื่องการพัฒนาคน หมายความว่า ต้องสร้างความเข้มแข็งให้คนในชุมชนที่เราเข้าไปพัฒนามีสภาพพร้อมที่จะรับการพัฒนาเสียก่อน แล้วจึงค่อยออกมาสู่สังคมภายนอก มิใช่การนำเอาความเจริญหรือบุคคลภายนอกเข้าไปหาชุมชนหรือหมู่บ้านที่ยังไม่ทันได้มีโอกาสเตรียมตัวหรือตั้งตัว

