

สับปะรดศรีราชา : ราชาแห่งสับปะรดไทย

มนตรี กล้าชาย

สำนักส่งเสริมและพัฒนาการเกษตรเขตที่ 3

จังหวัดระยอง



สับปะรดเป็นผลไม้เศรษฐกิจที่คนไทยคุ้นเคยกันมาแต่สมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ประมาณปี พ.ศ.2313 โดยการนำเข้ามาของชาวยุโรปที่เข้ามาติดต่อกับประเทศไทยในสมัยนั้น ซึ่งต่อมาได้กระจายพันธุ์สู่หัวเมืองต่าง ๆ ของประเทศ จนคนไทยชื่นชอบในรสชาติที่หวานฉ่ำ หวานอมเปรี้ยว และมีกลิ่นหอมในตัว ทำให้ทุกครั้งที่รับประทานจะรู้สึกสดชื่น กระปรี้กระเปร่า เพราะกรดและน้ำตาลในสับปะรดที่ร่างกายดูดซึมไปใช้ประโยชน์ได้อย่างรวดเร็ว และเป็นตัวกระตุ้นให้ร่างกายสดชื่น ยิ่งผ่านการแช่เย็นขนาดพอดีจะช่วยให้สับปะรดนั้นมีรสชาติอร่อยและน่ารับประทานยิ่งขึ้น โดยเฉพาะ “สับปะรดศรีราชา” นั้นขึ้นชื่อกว่าสับปะรดทุกแห่งในประเทศไทย หากจะดูสับปะรดที่ขึ้นชื่อนั้นจะมีอยู่หลายแหล่ง เช่น สับปะรดปราณบุรี จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ สับปะรดห้วยทราย จังหวัดเพชรบุรี แต่ถ้าจะย้อนอดีตกันสักนิด ต้องยอมรับว่า “สับปะรดศรีราชา” นั้นได้ชื่อว่า “ราชาแห่งสับปะรดไทย” ซึ่งตรงนี้คงไม่มีใครโต้แย้งแน่ และที่ผมตั้งหัวเรื่องวันนี้ก็มีใช้จะเชี่ยวชาญไร่สับปะรดชลบุรี หรือศรีราชาเนครับ แต่ผมมีเหตุผลสำคัญประการหนึ่งที่ว่าในปัจจุบันแหล่งบ่งชี้ทางชีวภูมิศาสตร์ (biogeography) ของผลผลิตและ/หรือแหล่งกำเนิดผลผลิตอะไรทำนองนั้น กำลังเป็นประเด็นสำคัญที่ตลาดต่างประเทศหรือในประเทศให้ความสนใจ ซึ่งจะช่วยเหตุผลอะไรก็ตามเราก็ต้องปรับตัวให้ทันกับสถานการณ์ แต่ในแนวคิดของผู้เขียนนั้น จะสะท้อนให้เห็นภาพว่า ชื่อ ยี่ห้อ หรือแบรนด์นั้น สามารถสร้างมูลค่าเพิ่ม (value added) ให้กับผลผลิตและกับทุกสิ่งที่เกี่ยวข้อง (stake holder) ตั้งแต่ชาวไร่ พ่อค้าระดับต่าง ๆ จนถึงผู้บริโภคที่มีมูลค่าเพิ่มด้านความต้องการและความพึงพอใจที่ได้รับประทานของแท้คุณภาพดีและพร้อมจะจ่ายเงินซื้อผลผลิตที่มีคุณภาพ ซึ่งยี่ห้อหรือแบรนด์จะช่วยรับประกันได้

ศรีราชา : เมืองท่า เมืองท่องเที่ยวและเมืองเกษตรกรรม

ก่อนที่ผมจะนำท่านไปสู่เรื่องราวของสับปะรดศรีราชา ผมขอแนะนำท่านผู้อ่านได้รู้จักกับอำเภอศรีราชา จังหวัดชลบุรี สักเล็กน้อยเพื่อเป็นความรู้ติดตัวไว้บ้างเผื่อท่านจะมีโอกาสแวะเวียนไปเยือนจะได้มีจุดหมายการเดินทางที่กระชับขึ้น หรือไว้เป็นข้อมูลอ้างอิงให้ลูกหลานได้ฟังระดับสติปัญญาก็ไม่เสียหายอะไร มีแต่กำไรอย่างเดียว เพื่อให้ชัดเจนขึ้นคงต้องย้อนอดีตไปพอควรโดยเริ่มตั้งแต่ครั้งผู้เขียนได้มีโอกาสสัมผัสกับอำเภอศรีราชาอย่างน้อยก็ 2-3 ปี ตอนที่ได้เข้าเรียนที่วิทยาลัยเกษตรกรรมบางพระ ตำบลบางพระ อำเภอศรีราชา นี่แหละที่ชาวบ้านเขาเรียกสถาบันแห่งนี้ว่า “เกษตรบางพระ” ปัจจุบันคือมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลภาคตะวันออก จังหวัดชลบุรี ซึ่งสถาบันแห่งนี้เป็นที่ยอมรับกันมาก ว่ามีการเรียนการสอนที่เข้มข้นอยู่ระดับชั้นแนวหน้า โดยเฉพาะผู้ที่จบหลักสูตร “ป.ม.ก.” (ประกาศนียบัตรประโยคครูมัธยมเกษตรกรรม) ที่จบไปแล้วจะไปเป็นบุคลากรด้านการสอนในโรงเรียนและวิทยาลัยเกษตรกรรมทั่วประเทศและที่สถาบันแห่งนี้ ผู้เขียนได้มีโอกาส

สัมผัสกับ “สับปะรดศรีราชา” เป็นครั้งแรก เมื่อได้เรียนวิชาหลักการควบคุมวัชพืช (Weed and Theirs Control) สอนโดย รองศาสตราจารย์ ดร.ถวิล บัวงาม ซึ่งได้ให้นักศึกษาทดสอบประสิทธิภาพสารควบคุมและกำจัดวัชพืชในแปลงสับปะรด และได้ คุณลุงเที่ยง สุขนิยม ปราชญ์ชาวบ้าน ผู้มีประสบการณ์ด้านการปลูกสับปะรด มาเป็นวิทยากรพิเศษ ถ่ายทอดความรู้ให้อย่างละเอียด ตรงนี้จึงเป็นจุดเริ่มต้นที่ผู้เขียนได้รับความรู้เรื่องราวของ “สับปะรดศรีราชา” ซึ่งต่อมาได้กลายเป็นพืชเศรษฐกิจสำคัญของชาวอำเภอศรีราชาและจังหวัดชลบุรี จนถึงทุกวันนี้ แม้ว่าในระยะประมาณ 10 ปีที่ผ่านมา สภาพพื้นที่ในอำเภอศรีราชาจะเปลี่ยนไปเป็นอุตสาหกรรมบ้างก็ตาม แต่ยังมีการปลูกสับปะรดศรีราชากันมากพอสมควร เพราะชื่อเสียงของสับปะรดศรีราชานั้นยังเป็นที่ยอมรับกันในหมู่ผู้บริโภคด้วยคุณภาพที่มีความโดดเด่นเฉพาะตัว ซึ่งจะกล่าวโดยละเอียดในช่วงหน้า แต่ตอนนี้ขอนำท่านผู้อ่านไปดูว่าอำเภอศรีราชานั้นมีอะไรดี ๆ อีกหลายอย่าง นอกเหนือจากสับปะรดคุณภาพดีเอาเป็นว่าหากท่านเดินทางจากกรุงเทพฯ หรือจังหวัดอื่น ๆ แล้วใช้เส้นทางถนนสายสุขุมวิท ผ่านเข้าตัวเมืองชลบุรี ผ่านบางแสน และตลาดหนองมนเลยไปก็เข้าเขตตำบลบางพระ นั่นคือเขตอำเภอศรีราชา บริเวณนั้นจะมีอ่างเก็บน้ำบางพระ เวะไปกินอาหารนั่งชมวิวดูดอากาศบริสุทธิ์ ลมเย็นสบายจะตกปลาก็ได้ ช่าง ๆ ก็เป็นสนามกอล์ฟบางพระค่าบริการไม่แพงเลย เข้าไปก็เป็นมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล หรือ “เกษตรบางพระ” แหล่งวิชาการศูนย์รวมไม้ดอกไม้ประดับและกล้วยไม้มีให้ศึกษาและซื้อหาได้ ถัดเข้าไปอีกนิดเป็นสนามบินเล็กและเครื่องร่อนใครสนใจด้านนี้ก็ร่วมได้เช่นกัน สำหรับท่านที่ขับรถเลยบ้านบางพระไปนิดหนึ่งจะถึงค่ายลูกเสือวชิราวุธแหล่งฝึกอบรมลูกเสือและผลิตบุคลากรด้านลูกเสือที่เก่าแก่ของไทย พอเข้าไปในตัวอำเภอศรีราชาก็มีศูนย์การค้าแหลมทอง และศรีราชานครที่ช้อปปิ้งและเอ็นเตอร์เทนกันได้ตลอด 24 ชั่วโมง เมื่อเมืองก็เลี้ยวลงชายหาดศรีราชา เทียวเกาะลอย ชมหมู่บ้านชาวประมง ทานอาหารทะเลสด ๆ เลือกทานกันได้มีให้เลือกมากกว่า 1,000 เมนู ราคาไม่แพง อยากรถเรือก็ไปเที่ยวเกาะสีชังได้แบบไปเช้ากลับเย็นหรือพักค้าง ยังมีหาดผาแดงแสนสวยด้วยตัวภูเขา น้ำทะเลใส และเม็ดทรายขาว ทำเรือแหลมฉบัง นิคมอุตสาหกรรมที่เปรียบเสมือนเมืองท่าของไทย หากเลยต่อไปอีกนิดก็จะถึงอำเภอบางละมุง และเมืองพัทยา แหล่งเอ็นเตอร์เทนแบบสุดๆและครบวงจรสำหรับท่านที่เดินทางโดยถนนสายมอเตอร์เวย์หรือถนนเลียบเมืองชลบุรี ทั้งสองสายนี้จะไปบรรจบกันตรงเหมืองหินเกร็ดแล้วจึงวิ่งตรงไประยอง-พัทยาเส้นนี้จะผ่านร้านไก่หุบบอนอันลือลั่น ที่ฝ้าฝันอุปสรรคและสร้างแบรนด์เรื่องไก่ได้ก่อนใคร สวนผีเสื้อและดอกไม้ สนามกอล์ฟทันสมัย สวนสัตว์เปิดเขาเขียวสวนสัตว์ใหญ่ที่สุดในประเทศไทย สวนเสือศรีราชา ไร่สับปะรด แปลงมันสำปะหลัง ป่าไม้ยูคาลิปตัส สวนมะพร้าว มะม่วง และป่าเบญจพรรณ ตลอดเส้นทาง ท่านผู้อ่านจะเลือกเดินทางเส้นทางใดก็พิจารณาตามสะดวก จะเห็นว่าอำเภอศรีราชานั้นครบเครื่องจริง ๆ อาจมีคำถามว่าแล้วสับปะรดศรีราชาเขาปลูกกันตรงไหน จริง ๆ แล้วสับปะรดศรีราชาจะปลูกกันมากในเขตตำบลสุรศักดิ์และตำบลเขาคันทรง อำเภอศรีราชา ต้องใช้เส้นทางจากตัวเมืองชลบุรีผ่านอำเภอบ้านบึงเลยไปหลวงสาย 331 ถึงสี่แยกบ้านบึง - หนองปรือแล้วขวาไปตามเส้นทาง บ้านค่ายระยอง สองข้างทางจะมีไร่สับปะรดศรีราชาเต็มไปหมด มีแผงรวบรวมผลผลิตและขายส่ง-ขายปลีก เรียกว่าเลือกซื้อหากันได้ตามใจชอบ

สับปะรดศรีราชา : ความเป็นมาและลักษณะเด่น

ลุงเที่ยง สุขนิยม ผู้มีประสบการณ์ด้านสับปะรด แห่งตำบลบางพระ อำเภอศรีราชา จังหวัดชลบุรี เล่าให้ฟังว่า “สับปะรดศรีราชานั้นเป็นพันธุ์ดั้งเดิมที่นำเข้ามาปลูกที่นี่ครั้งแรกหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 ประมาณ 60 ปี มาแล้ว โดยอธิการชิน บุญยานันท์ แห่งโรงเรียนอัสสัมชัญศรีราชา และทดลองปลูกในพื้นที่ของโรงเรียน โดยนำเข้ามาจากทางภาคใต้ ระยะแรกทดลองและเน้นเพื่อกินผลสด เป็นผลไม้ประจำท้องถิ่น แต่ด้วยรสชาติที่หวานน้ำ มีกลิ่นหอม สีสวย จึงทำให้เป็นที่นิยมและชื่นชอบกันมาก ช่วงนั้นซึ่งขายตามน้ำหนักก็โลกรัมละ 2 บาท ซึ่งแพงมาก บางลูกหนัก 5 - 6 กก.แต่ละลูกมีการประทับตรา AC ที่ก้านผลซึ่งเป็นอักษรย่อของโรงเรียนและเรียกกันว่าสับปะรด AC ปี2500 ทางโรงเรียนเลิกปลูกชาวบ้านจึงนำลูก-หน่อไปปลูกจึงมีการกระจายพันธุ์สู่พื้นที่อำเภออื่น ๆ ของจังหวัดชลบุรี จนเป็นที่แพร่ชุกจึงต่อมา แล้วเรียกกันติดปากว่า “สับปะรดศรีราชา” แต่ก็มีเรียกชื่ออื่น ๆ บ้าง เช่น สับปะรดตาดำ สับปะรดตาแดง หรือพันธุ์ล็กกะต๋ำ (กัลกัตตา) ซึ่งก็เป็นพันธุ์เดียวกัน แต่ที่ศรีราชานั้นมีคุณภาพดีและถูกปากผู้บริโภคมากกว่าที่อื่น จึงมีการปลูกและการจัดรูปแบบการตลาดแบบครบวงจร แต่ก่อนจุดศูนย์กลางของสับปะรดศรีราชาจะอยู่ที่บ้านก้านนพعیญ อยู่บริเวณใกล้เคียงกับโรงเรียนอัสสัมชัญศรีราชา ตรงนั้นถือว่าเป็น One stop service ในทุกอย่างที่ต้องการเกี่ยวกับสับปะรดพันธุ์นี้” จุดนี้ผู้เขียนก็เคยมีโอกาสไปหาข้อมูลมาแล้วประมาณ ปี 2528/29 สำหรับจุดเด่นของสับปะรดศรีราชานั้น คุณลุงเที่ยง สุขนิยม อธิบายให้ฟังว่า “จุดเด่นของสับปะรดศรีราชานั้นที่เป็นผลไม้กินสด เนื่องจากมีรสชาติหวานน้ำอมเปรี้ยว นิดหน่อย เพราะสภาพของดินร่วนปนทรายที่เหมาะสมกับการเจริญเติบโตโดยเฉพาะเมื่อประมาณ 30 - 40 ปี ก่อน ดินมีธาตุอาหารสมบูรณ์มาก จึงทำให้สับปะรดศรีราชามีคุณภาพที่ดีกว่าที่อื่น ซึ่งลักษณะโดยทั่วไปของสับปะรดพันธุ์นี้จะเป็นสับปะรดที่มีขนาดทรงพุ่มและต้นใหญ่กว่าสับปะรดพันธุ์อื่น ๆ ใบมีสีเขียวเข้มดำ ผิวใบด้านบนเป็นมันเงา ขอบใบเรียบอาจมีหนามเล็ก ๆ ที่ปลายใบ ช่อดอกมีขนาดใหญ่ มีดอกย่อยประมาณ 150 ดอก ดอกย่อยเริ่มบานจากโคนดอกขึ้นมา กลีบดอกสีม่วงอมน้ำเงิน สวยงาม ผลค่อนข้างใหญ่มีน้ำหนักระหว่าง 2-6 กิโลกรัม ก้านผลค่อนข้างสั้น สีผิวเปลือกเขียวปนดำ เมื่อเริ่มแก่และสุกผิวเปลือกจะเปลี่ยนเป็นสีเหลือง สีเหลืองอมส้ม โดยเริ่มแก่สุกที่ผลย่อยบริเวณโคนผลที่ติดกับก้านผลขึ้นมา รูปร่างของผลค่อนข้างจะเป็นทรงกระบอก คือส่วนความกว้างของบริเวณปลายผลและโคนผลสับปะรดเกือบเท่ากัน แต่บางทีก็มีรูปร่างที่โคนผลใหญ่กว่าปลายผลคล้าย ๆ กับทรงเจดีย์ เปลือกบางตาดี ปอกออกง่ายกว่าสับปะรดพันธุ์ภูเก็จ เนื้อในละเอียดสีเหลืองทองที่ชาวบ้านเรียกกันว่า “สีเหลืองเหมือนขนมจ้าง” เนื้อฉ่ำน้ำ เมื่อเคี้ยวจะรู้สึกนุ่ม เยื่อใยมีบ้างแต่ไม่เหนียว รสชาติหวานอมเปรี้ยวบ้างนิดหน่อย มีกลิ่นหอม ความหวานประมาณ 15-18 องศาบริกซ์ ลักษณะด้านรสชาติ สีเนื้อ สีผิวเปลือก รูปทรงผล ขนาดผล ลักษณะที่กล่าวมานี้อาจแตกต่างกันบ้างระหว่างฤดูหนาวกับฤดูร้อนต่อฤดูฝน เพราะอิทธิพลของแสงแดด ปริมาณฝนและอุณหภูมิ แต่คุณสมบัติโดยภาพรวมจะดีกว่าสับปะรดที่ปลูกในแหล่งอื่น ๆ สับปะรดศรีราชาเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคมาโดยตลอด ซึ่งขณะนี้ทางจังหวัดชลบุรีกำลังฟื้นฟูและส่งเสริมสับปะรดศรีราชาให้กลับมาเป็นผลไม้หลักของคนไทยอีกครั้ง”

สร้างแบรนด์ให้ผลผลิต: แก้ววิกฤตด้านราคา

ในช่วงต้นของบทความ ผมได้กล่าวถึงแหล่งบ่งชี้ทางชีวภูมิศาสตร์ (biogeography) ไว้หนึ่งแล้ว ผมอยากจะมาพูดถึงแนวคิดด้านการตลาดคือ หลักการของ 4Ps ที่ว่าด้วย ตัวสินค้า (product) ราคา (price) สถานที่ขาย (place) และการส่งเสริมการขาย (promotion) ซึ่งเป็นกลยุทธ์ที่สำคัญมากในการสร้างยอดขายสินค้า/ผลผลิต และเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้ได้มากที่สุด ซึ่งวิธีการนั้นมีหลายรูปแบบ ตั้งแต่การลดแลกแจกแถม โฆษณา-ประชาสัมพันธ์ แปรรูป-พัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ บรรจุภัณฑ์ ฯลฯ และที่สำคัญคือการสร้างภาพลักษณ์ เอกลักษณ์ และ/หรือแบรนด์ของสินค้าผลผลิตให้โดดเด่นการบ่งชี้/ระบุแหล่งกำเนิด-แหล่งผลิตให้เป็นที่รู้จักและเกิดการยอมรับของลูกค้า ซึ่งการจะเดินทางมาถึงจุดนี้ได้นั้นผลผลิต/สินค้านั้นจะต้องผ่านการพิสูจน์ด้านคุณภาพแบบองค์รวม จุดดีเด่นที่เหนือกว่าคู่แข่ง จนผู้บริโภครู้สึกพึงพอใจและถวิลหา ตัวอย่างการสร้างแบรนด์ ภาพลักษณ์และ/หรือเอกลักษณ์ดีเด่นให้ผลผลิตและสินค้า ซึ่งเป็นที่รู้จักและคุ้นเคยของคนไทยนั้นมีมากมาย เช่น ข้าวหอมสุรินทร์ แคนตาลูปสระแก้ว มะม่วงบางคล้า ชมหม้อแกงเพชรบุรี ไข่ตงปราจีน ทุเรียนเมืองระยอง แดงโมรังสิต ส้มเขียวหวานบางมด ส้มโอนครชัยศรี ข้าวหลามหนองมน ปลาสดบางบ่อ มังคุดสวนลุงสุน ไข่เค็มไชยา ฯลฯ เหล่านี้เป็นตัวอย่างของการสร้างชื่อขึ้นมาจากแหล่งกำเนิดผลผลิต/ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพดีเด่นจนเป็นที่ติดปากของชาวไทย ตรงนี้หากจะเปรียบเทียบกับแบรนด์ในความหมายทางการค้าปัจจุบันก็พออนุมานใช้กันได้ แต่อาจมีนักการตลาดหรือนักวิชาการหลายท่านที่ไม่ค่อยเห็นด้วย ขอเรียนว่าตรงนี้เป็น การนำสู่แนวความคิดที่จะช่วยกันสร้างสรรค์เพื่อเพิ่มศักยภาพด้านการตลาดและย้อนกลับไปสู่กระบวนการผลิตที่แปลงเกษตรกร นอกเหนือจากโครงการส่งเสริมการผลิตสินค้าเกษตรที่ปลอดภัยและได้มาตรฐาน (Food Safety) ซึ่งกรมส่งเสริมการเกษตรสนองตอบตามความต้องการความปลอดภัยของลูกค้าทั่วโลกอยู่แล้ว แต่แนวทางที่นำชื่อแหล่งผลิตเป็นแบรนด์ในกลยุทธ์นำสินค้า/ผลผลิตจะเป็นตัวกระตุ้นให้เกษตรกรผู้ปลูกสับปะรดมีความตระหนักในการผลิตสับปะรดที่มีคุณภาพ การพัฒนาด้วยตนเอง ชุมชน และหน่วยงานในภูมิภาคโดยการนำภูมิปัญญาดั้งเดิมที่ดีมาประยุกต์กับเทคโนโลยีแพนใหม่ที่เกี่ยวข้องกันทั้งระบบตั้งแต่การปฏิบัติในไร่ การปรับปรุงกระบวนการหลังการเก็บเกี่ยว คัดเกรดตามคุณภาพ ตัดแต่งผลให้ดูดี ทำความสะอาด บรรจุหีบห่อ บรรจุภัณฑ์ขนาดต่าง ๆ ติดสติ๊กเกอร์ และมีรายละเอียดที่สำคัญให้ผู้ซื้อได้ทราบ การจัดสถานที่จำหน่าย การทำประชาสัมพันธ์ และอีกหลายประเด็นที่หากดำเนินการอย่างเป็นระบบแล้วเป็นเรื่องไม่ยากที่จะพลิกฟื้น “สับปะรดศรีราชา” ให้ขึ้นมาผงาดในวงการสับปะรดไทยอีกครั้ง ซึ่งจะเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่ม (Value Added) ให้กับตัวสับปะรด การเพิ่มรายได้และลดความเสี่ยงให้เกษตรกรและผู้เกี่ยวข้องที่ทำการตลาดทุกระดับ (Stake Holder) ผู้ซื้อก็มีความยินดีและเต็มใจจ่ายสตางค์ซื้อของที่เค้าชอบและพึงพอใจยิ่งขึ้น ทั้งหมดนี้สะท้อนแนวคิดที่มุ่งการใช้แบรนด์และวิถีการตลาดแนวใหม่เพื่อสร้างคุณค่า ยกระดับราคาและแก้ปัญหาราคาสับปะรดตกต่ำได้อีกรูปแบบหนึ่ง

กระบวนการผลิต: ภูมิปัญญาเดิมเสริมด้วยวิชาการใหม่

การที่ลัษณะ “ศรีราชา” มีชื่อเสียงและภาพลักษณ์ (image) ที่ดี เนื่องจากมีจุดเด่นที่กล่าวแล้วข้างต้น ที่ลำคัญชาวไร่ลัษณะศรีราชา มีวิธีการผสมผสานการปฏิบัติในแปลงลัษณะโดยใช้ภูมิปัญญาเดิม ๆ ที่ทำลัษณะทอดกันมาและประยุกต์ใช้วิชาการใหม่ ๆ ที่ถูกต้องและเหมาะสมภายใต้ระบบ GAP เพื่อพัฒนาคุณภาพให้ดียิ่งขึ้น ซึ่งวิธีการปฏิบัติโดยทั่วไปนั้น คุณนิยะ โกสินทร์รัตน์ อุปนายกสมาคมชาวไร่ลัษณะแห่งประเทศไทย บัณฑิตจากคณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ที่คลุกคลีกับลัษณะมาโดยตลอดเล่าให้ฟังว่า “ชาวไร่ลัษณะศรีราชาและในเขตจังหวัดชลบุรี ปลูกลัษณะพันธุ์เดียวกันคือกลุ่มเคียน (Cayenne) หรือปัตตาเวีย โดยปลูกกันตลอดปี วิธีการปลูกนั้นเริ่มโดยการเตรียมหน่อพันธุ์ลัษณะ เน้นแหล่งพันธุ์ที่ศรีราชาและเขตชลบุรี โดยคัดแยกพันธุ์ตามขนาดคือขนาดใหญ่ กลางและเล็ก ปลูกแยกแปลง เพื่อให้ต้นลัษณะมีการเจริญเติบโตที่ดี และมีขนาดต้นเท่า ๆ กัน เพื่อการบังคับการดอกที่สม่ำเสมอในอนาคต อีกอย่างคือการเตรียมพื้นที่และเตรียมดิน สภาพพื้นที่ต้องปรับให้สามารถระบายน้ำได้ดีคือ หากเป็นที่ลุ่มต้องทำร่องระบายน้ำเพราะฤดูฝนน้ำจะมาก หากน้ำท่วมขังลัษณะจะเน่าตาย แต่สภาพพื้นที่ของที่นี่ไม่มีปัญหาเรื่องน้ำท่วมขัง เพราะเป็นที่ราบกว้างหรือเป็นเนินเตี้ย ๆ ดินร่วนปนทรายระบายน้ำได้ดีจึงไม่กังวลแต่ไปเน้นที่การไถดินและเตรียมแปลง โดยต้องไถดิน 2 ครั้ง ด้วยพล 4 และพรวนด้วยพล 7 ให้ดินร่วนซุยเหมาะสมกับการปลูกที่สะดวกและรากลัษณะจะเจริญได้ดี ถ้าเป็นแปลงลัษณะเก่าจะปั่นต้นและไถด้วยโรตารีก่อนไถกลบเป็นการเพิ่มอินทรีย์วัตถุลงดิน ต่างจากอดีตที่ชาวไร่จะเผาต้นและไถทิ้งไป นอกจากนี้ยังต้องมีการเติมปุ๋ยซีไคอีกไร่ละประมาณ 1 ตัน แล้วไถกลบ วิธีการปลูกลัษณะนั้นจะปลูกแบบแถวคู่ใช้ระยะต้น ระยะแถว และระยะทางเดินคือ 30x50x90 เซนติเมตร จะปลูกได้ประมาณ 7,500-8,000 ต้นต่อไร่ ซึ่งเป็นระบบที่เหมาะสม เพราะขนาดของผลลัษณะจะโตพอดีทั้งขายผลสดและส่งโรงงาน มาดูการใส่ปุ๋ยบ้าง ช่วงเตรียมดินหากไม่ใส่ปุ๋ยซีไครองพื้นแล้วไถกลบ ชาวไร่จะมาใส่ปุ๋ยซีไคช่วงหลังปลูกลัษณะโดยโรยระหว่างแถวลัษณะเท่านั้น และจะใส่ปุ๋ยสูตร 21-0-0 ตันละ 1 ช้อนกลาง เพื่อเร่งการเติบโต จากนั้นเมื่อลัษณะอายุ 3 เดือน ใส่ปุ๋ยสูตรเร่งที่กาบไถลาง เป็นสูตร 15-5-20+2 หรือสูตร 15-15-15 ใส่ตันทันละ 1 ช้อนแกง ต่อจากนั้นอีก 3 เดือนใส่ปุ๋ยสูตรอีกครั้งใช้สูตรและอัตราเดียวกับครั้งที่ 2 แต่การที่ราคาปุ๋ยแพงขึ้นชาวไร่จึงมีการผสมปุ๋ยใช้เองโดยใช้ปุ๋ยสูตร 21-0-0 จำนวน 2 กระสอบ และสูตร 0-0-60 จำนวน 1 กระสอบ ทำการผสมกันจะได้ปุ๋ยสูตร 15-5-20+2 ซึ่งลดต้นทุนได้มาก เพราะการใช้ปุ๋ยสูตรเสมอที่มีราคาแพงและเป็นการใส่ธาตุฟอสฟอรัส(P) มากเกินไปโดยไม่จำเป็น ไปดูเรื่องการควบคุมวัชพืชกันบ้าง ชาวไร่ลัษณะใช้สารควบคุมและกำจัดวัชพืช 2 ตัว คือ กลุ่มไดยูรอน และกลุ่มโบรมาซิด ตามคำแนะนำโดยจิตันท์เมื่อปลูกลัษณะเสร็จ ช่วงระยะการเจริญเติบโตจะใช้จอบถากหรือมิดฟันเพื่อกำจัดวัชพืชก็คุมได้ เมื่อลัษณะมีอายุได้ 8-10 เดือน จะมีขนาดน้ำหนักทั้งต้นระหว่าง 2.5-3.0 กิโลกรัม สมบูรณ์พอที่จะทำการบังคับการออกดอกได้ โดยใช้สารอีเทรลเข้มข้น อัตรา 70-80 ซี.ซี. ผสมปุ๋ยยูเรีย 3 กิโลกรัม และน้ำ 200 ลิตร คนให้ละลายเข้ากันดีฉีดพ่นลงในยอดลัษณะตันทันละ 70-80 ซี.ซี. ทำการฉีด 2 ครั้ง ให้มีช่วงเวลาห่างกัน 5-7 วัน จากนั้นประมาณ 45 วัน หลังการบังคับดอกลัษณะเริ่มออกดอก เห็นเป็นดอกสีแดงโผล่จากตรงกลางพุ่มลัษณะ ที่นี้ก็คอยดูแลอย่างเดียว โดยเฉพาะหากฝนทิ้งช่วงยาวนานและในฤดูแล้งต้องฉีดน้ำช่วยเพื่อให้ผลลัษณะขยายและเติบโตได้ขนาด

โดยการฉีดพ่นน้ำให้สับปะรดต้นละ 300 ซี.ซี.ต่อครั้ง อาจเป็นทุกสัปดาห์หรือทุก 2 สัปดาห์ขึ้นกับอากาศและ ฤดูกาล ชาวไร่จะเก็บเกี่ยวผลสับปะรดเมื่อสุกเท่านั้น แต่เพื่อให้สับปะรดมีรสชาติหวาน เนื้อเหลือง และมี คุณภาพดี ชาวไร่จะฉีดปุ๋ยสูตร 0-0-50 หรือ 0-0-60 เป็นการเพิ่มธาตุโพแทสเซียม(K) ให้กับสับปะรดในช่วงหลัง การออกผลคืออายุสับปะรดประมาณ 100-120 วัน โดยฉีด 1-2 ครั้ง สับปะรดจะมีคุณภาพดีคือ “แปะ” คือเนื้อ จะแน่น สีเหลืองตลอดผล หวานฉ่ำ กลิ่นหอม เป็นการเพิ่มราคาให้กับผลผลิตด้วย ตรงนี้เป็นวิธีการที่ชาวไร่ศรี ราชาทำกันมานาน อีกอย่างที่เป็นปัญหาคือแสงแดดที่ร้อนเกินไปโดยเฉพาะในฤดูหนาวตลอดถึงฤดูแล้ง ช่วงนี้ ต้องมีการคลุมผลสับปะรดด้วยหญ้าแห้ง หรือใช้วิธีการรวบใบสับปะรดห่อผลไว้ แต่ที่สะดวกก็ใช้กระดาษ หนึ่งสี่พิมพ์พับเป็นถุงมาสวมผลสับปะรดป้องกันแสงแดด ที่ทำให้ผิวเปลือกสับปะรดไหม้ (Sunburn) มีตำหนิ ขยายไม่ได้ตรงนี้สำคัญมาก ปกติสับปะรดจะแก่สุกและเก็บเกี่ยวได้หลังจากออกดอก ไปแล้วประมาณ 150 - 155 วัน ชาวไร่จะเลือกเก็บเกี่ยวผลสับปะรดที่สุก คือเปลือกเปลี่ยนเป็นสีเหลืองหรือเหลืองส้มจากตาล่างของผลที่ติด กับก้านผลขึ้นมาสัก 1- 3 ตา หรือสุก 1/3 ของผล บางที่ก็ “สุกเขียว” คือไม่เปลี่ยนสีเกิดเฉพาะในฤดูฝนที่ เรียกว่า “สับปะรดตาดำ” ชาวไร่จะใช้ประสบการณ์โดยดูก้านผลว่าเหี่ยวเป็นร่องตามยาว ดูตายอย่าขยายเต็มที ร่องตายอย่ายอขึ้นที่เรียกว่า”ตาดำเต็ม” และเพื่อให้แน่ใจจะต้องใช้ไม้เคาะ หรือใช้นิ้วดีด ฟังเสียง สับปะรดสุกเสียงจะ ทึบที่เรียกว่า”เสียงแปะ” เทียบเสียงได้โดยการใช้นิ้วชี้หรือนิ้วกลางดีดลงบนฝ่ามือ การดีดหรือเคาะฟังเสียงจะทำ ที่ส่วนปลายผลสับปะรด หากมีเสียง”แปะ” แสดงว่าสับปะรดผลนั้นจะดีทั้งผล แต่หากว่าผลสับปะรดมีเสียงแปะ บริเวณโคนผลอย่างเดียวคุณภาพเนื้อจะต่างกัน ชาวไร่เรียกว่า เนื้อ 1 และเนื้อ 2 ซึ่งราคาขายจะต่างกันด้วย ทั้งหมดนี้เป็นวิธีการปฏิบัติของชาวไร่จังหวัดชลบุรี ตลาดสับปะรดศรีราชาอันกว้างขวางมากทั้งในกรุงเทพและ ต่างจังหวัดที่นิยมชมชอบมายาวนาน จึงไม่มีปัญหาด้านราคาและปริมาณรับซื้อ ซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นขาประจำกัน โดยการซื้อขายนั้นพ่อค้า แม่ค้าจะไปรับซื้อถึงในไร่หรือตามแผงรวบรวมผลผลิต จุดซื้อขายในพื้นที่แล้วตกลง ราคากันตามสภาวะการณ์ อีส่วนที่ส่งโรงงานแปรรูปส่งขายต่างประเทศไม่มีปัญหาอะไร”

โรคเหี่ยวเฉาตาย : ปัญหาใหม่ของสับปะรด

ในอดีตการปลูกสับปะรดศรีราชา เคยประสบปัญหาโรคต้นและหน่อเน่าจากเชื้อรา *Phytophthora parasitica* ซึ่งทำความเสียหายมากโดยเฉพาะในช่วงฤดูฝน พื้นที่ป่าเปิดใหม่ และการระบายน้ำไม่ดี ช่วงนั้นทำให้ ชาวไร่ขาดทุนและรู้สึกเป็นกังวลเพราะสับปะรดตายมากเป็นการเพิ่มต้นทุนการผลิต จนเมื่อมีการวิจัยและพัฒนา เกี่ยวกับวิธีการปฏิบัติในแปลงและมีสารเคมีกลุ่ม Phosethyl - Aluminum มาใช้ป้องกันและกำจัดจึงสามารถ ควบคุมโรคต้นเน่านี้ได้ซึ่งปัจจุบันไม่เป็นปัญหาแล้ว แต่โรคต้นเหี่ยวเฉาตายของสับปะรด กำลังเข้ามาแทนที่ ซึ่ง ระบาดมากในเขตจังหวัดชลบุรีประมาณ 5 - 6 ปี มาแล้ว และขยายการระบาดในเขตการปลูกสับปะรดทั่ว ประเทศ จนเกรงกลัวกันว่าจะเป็นโรคที่รุนแรงกับอาชีพนี้ หากไม่มีการวิจัยและค้นหาวิธีการป้องกันกำจัดที่ได้ผล อาจรุนแรง เหมือนกับกรณีโรคต่างวงแหวน (papaya ring spot virus) ของมะละกอ ซึ่งหากถึงจุดนั้นอาชีพการ ทำไร่สับปะรดของไทยคงไปไม่รอดจะเสียตลาดให้กับประเทศคู่แข่งอย่างฟิลิปปินส์ และอินโดนีเซีย สำหรับ ปัญหาอื่นๆที่พบก็มีโรคผลแกน ผลไหม้ หนุ่จะทำลายผล ราคาปัจจัยการผลิตสูงขึ้นแรงงานหายาก ผลกระทบ

ของราคาน้ำมัน แสงแดดจัดและอุณหภูมิสูงขึ้น ขณะที่ปริมาณฝนตกและการกระจายของฝนแปรปรวนมาก เหล่านี้ล้วนเป็นการเพิ่มภาระด้านต้นทุนการผลิตให้ชาวไร่ทั้งสิ้น

บทสรุป

กาลเวลาที่เปลี่ยนไปทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทั้งด้านลบและด้านบวกเป็นของคู่กัน สลับประดศรีราชาก็ไม่พ้นวิถีชีวิตแห่งการเปลี่ยนแปลงถึงแม้จะดูชบเซาไปบ้างในช่วง 5 - 10 ปี ที่ผ่านมาแต่จากการที่เมืองคึกกรภาครัฐเห็นความสำคัญและริเริ่มโครงการฟื้นฟูและส่งเสริมสลับประดศรีราชากลับมาใหม่คงเป็นหน้าที่ที่ผู้เกี่ยวข้องต้องร่วมมือกันอย่างจริงจัง เพราะชื่อชั้นสลับประดศรีราชานั้นดังมาก่อนใคร ขึ้นกับว่าจะกำหนดกลยุทธ์อย่างไร เพื่อให้ดูดีและบรรลุเป้าหมายของโครงการที่ตั้งไว้ที่สำคัญต้องไม่ลืมว่า ชาวไร่สลับประดในอำเภอศรีราชาและจังหวัดชลบุรีนั้นมีจำนวนมากที่รอคอยการส่งเสริมและสนับสนุนอย่างจริงจังโดยเฉพาะในส่วนที่เกี่ยวข้องกับการตลาดเพื่อเป็นช่องทางการขายผลผลิตการนำชื่อ “สลับประดศรีราชา” มาเป็นจุดขายร่วมกับวิถีการตลาดที่เหมาะสมจะช่วยสร้างตลาดได้มากขึ้นเพราะจังหวัดชลบุรีนั้นมี “จุดแข็งและโอกาส” มากกว่า “จุดอ่อนและอุปสรรค” เนื่องจากเป็นเมืองท่องเที่ยว แหล่งอุตสาหกรรม ที่มีผู้คนจำนวนมากทั้งอยู่ประจำและผ่านไปมาตลอดปี เอาอย่างไรก็เอากัน ผมคนหนึ่งละที่จะขอมีส่วนร่วมอย่างเต็มที่หากจะทำอะไรดีดีให้กับพี่น้องเกษตรกรรีบลงมือทำเลยครับ สอบถามข้อมูลที่สำนักส่งเสริมและพัฒนากาเกษตรเขตที่ 3 จังหวัดระยอง 038 - 611578, 089 -0950035 หรือสำนักงานเกษตรจังหวัดชลบุรี 038 - 278587

.....

ขอขอบคุณ : ลุงเที่ยง สุขนิยม ปราชญ์ชาวบ้าน ตำบลบางพระ อำเภอศรีราชา จังหวัดชลบุรี
คุณปิยะ โกสินทร์จิตร อุปนายกสมาคมชาวไร่สลับประดแห่งประเทศไทย ตำบลสุรศักดิ์
อำเภอศรีราชา จังหวัดชลบุรี