

# ศูนย์เรียนรู้การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสินค้าเกษตร (ศพก.)

## อำเภอแม่ฟ้าหลวง จังหวัดเชียงราย



### ข้อมูลทั่วไป

สินค้าหลัก ชา

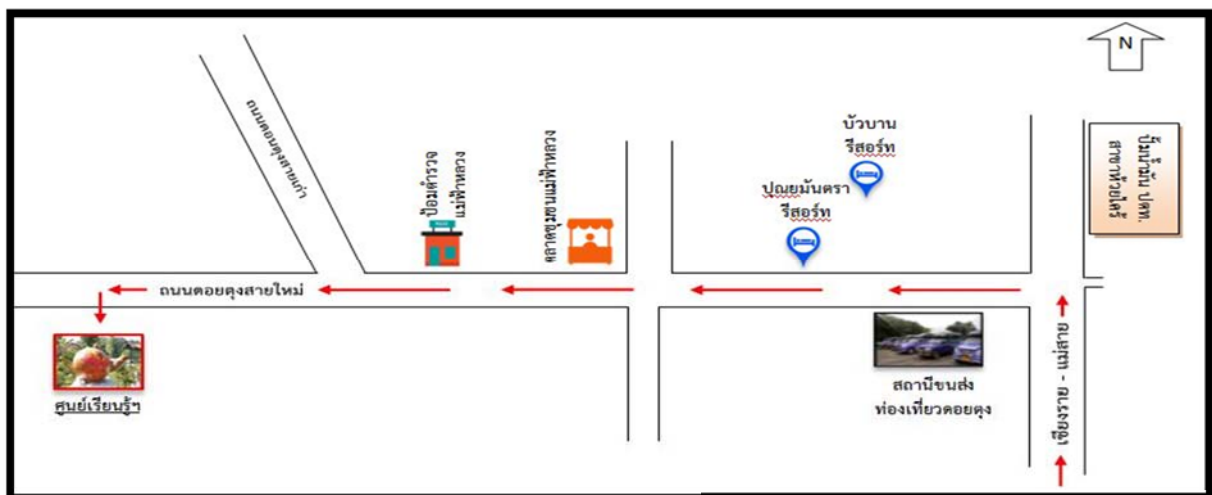
ขนาดพื้นที่ ๒๑,๓๗๙ ไร่

เกษตรกรเป้าหมาย ๓๐ ราย

สถานที่ตั้ง บ้านห้วยน้ำขุ่น หมู่ที่ ๑๗ ตำบลแม่ฟ้าหลวง อำเภอแม่ฟ้าหลวง จังหวัดเชียงราย

พิกัด Latitude : ๒๐.๒๖๖๕๒๔ Longitude : ๙๙.๘๓๓๓๘๔ X : ๕๘๗๐๓๑.๐๐๗ Y : ๒๒๔๑๑๙๔.๕๕

แผนที่ตั้งศูนย์เรียนรู้ เริ่มจากสถานีขนส่งท่องเที่ยวดอยตุง ถึง ศูนย์เรียนรู้ฯ  
ระยะทางประมาณ ๒.๘๐ กิโลเมตร



### ประวัติความเป็นมา

ชื่อเกษตรกรต้นแบบ นายสุนันต์ทา แซ่บู๊

อายุ ๕๘ ปี

เลขบัตรประจำตัวประชาชน ๓ ๗๗๐๒ ๐๐๓๒๐ ๓๖ ๘

ที่อยู่ บ้านเลขที่ ๑๐๙/๒ บ้านห้วยน้ำขุ่น หมู่ที่ ๑๗

ตำบลแม่ฟ้าหลวง อำเภอแม่ฟ้าหลวง จังหวัดเชียงราย

เบอร์โทรศัพท์ ๐๘-๖๙๑๑-๒๕๘๙



เดิมนายสุนันต์หา แซ่บู๊ ได้เดินทางไป ณ ประเทศไต้หวัน เพื่อทำงานหาประสบการณ์แสวงหาความรู้ จนได้โอกาสเก็บหอมรอมริบหาต้นทุนในการประกอบอาชีพ



ในปี พ.ศ. ๒๕๔๕ จึงได้ตัดสินใจเดินทางกลับมา ยังทางเหนือของประเทศไทยนั่นก็คือ จังหวัดเชียงราย พบว่าในพื้นที่ที่ได้อยู่อาศัยอยู่ในขณะนั้นเกษตรกร ในพื้นที่ส่วนใหญ่ทำการเพาะปลูกไม้ผลไม้นิยม โดยเน้น ปลูกชาอู่หลงก้านอ่อน เบอร์ ๑๒ และเบอร์ ๑๗ ซึ่งมีอายุ มากกว่า ๓๐ - ๔๐ ปี ผลผลิตยอดชาที่มีปริมาณน้อย เน้นส่งผลผลิตให้กับโรงงานชาในพื้นที่ จึงได้มีความคิด ริเริ่มตั้งกลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกชาในรูปกลุ่มสหกรณ์ และระดมทุน จนได้เกิดการจดทะเบียนเป็นวิสาหกิจ

ชุมชน จำนวนหลายกลุ่มเป็นผลสำเร็จ มีการหาช่องทางการตลาดด้วยตนเอง ซึ่งตลาดที่รับซื้อผลิตภัณฑ์ชา มีทั้งในประเทศและต่างประเทศ ผลผลิตชาที่เก็บยังขาดคุณภาพ เก็บได้ปริมาณน้อย ต้นชามีอายุมาก ขาดการบำรุงรักษา ต้นทุนการผลิตสูง ราคารับซื้อชา (สด) ตกต่ำ ขาดการบริหารจัดการกลุ่มที่ดี

ในปี พ.ศ. ๒๕๕๗ ตามนโยบายของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ที่ต้องการให้มีศูนย์เรียนรู้ ด้านการเกษตรในพื้นที่ เพื่อให้เกษตรกรมีแหล่งเรียนรู้ทางการเกษตรที่ประสบความสำเร็จจากการปฏิบัติจริง ในพื้นที่ และเพื่อให้เป็นไปตามนโยบายดังกล่าว สำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงราย และสำนักงานเกษตรอำเภอ แม่ฟ้าหลวง จึงได้พิจารณาคัดเลือกเกษตรกรผู้ปลูกชาที่มีความรู้ และสามารถเป็นต้นแบบในการปฏิบัติ ทางการเกษตรเรื่องชา โดยจัดตั้งเป็นศูนย์เรียนรู้การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสินค้าเกษตร อำเภอแม่ฟ้าหลวง จังหวัดเชียงรายขึ้น โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อใช้ศูนย์ฯ เป็นเครื่องมือในการดำเนินงานตามระบบส่งเสริม การเกษตร โดยเกษตรกรต้นแบบเป็นผู้บริหารจัดการศูนย์ฯ เพื่อพัฒนาและแก้ไขปัญหาการเกษตรของชุมชน โดยใช้องค์ความรู้ที่เหมาะสมกับพื้นที่รวมทั้งเป็นจุดใช้เชื่อมโยงกับหน่วยงานของรัฐ และเป็นที่พบปะ แลกเปลี่ยนเรียนรู้ของเกษตรกรในชุมชน

สำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงราย และสำนักงานเกษตรอำเภอแม่ฟ้าหลวง ได้มีการส่งเสริมอาชีพ การปลูกชาในพื้นที่ จึงได้จัดตั้งเป็นศูนย์เรียนรู้การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสินค้าเกษตร หรือเรียนอีกชื่อสั้นๆ ว่า ศพก. เพื่อเป็นสถานที่ถ่ายทอดองค์ความรู้เรื่องชาจากเกษตรกรผู้รู้ในชุมชนสู่เกษตรกรในพื้นที่ใกล้เคียง จนได้มีการประสานงานในการสนับสนุนงบประมาณต่างๆ เช่น การจัดสร้างศาลาเรียนรู้จากกองสลาก กินแบ่งรัฐบาล การจัดตั้งโรงงานผลิตชา จากสำนักงานพาณิชย์จังหวัดเชียงรายขึ้น

ในปี พ.ศ. ๒๕๕๑ เป็นต้นมา ได้มีความคิดริเริ่มที่จะผลิตชาอินทรีย์ เพราะสินค้าอินทรีย์เป็นที่ต้องการ ของตลาด ณ เวลานั้น รวมถึงผู้บริโภคเองก็หันมาใส่ใจสุขภาพมากยิ่งขึ้น





## แรงจูงในการผลิตชาอินทรีย์

พื้นที่อำเภอแม่ฟ้าหลวงถือเป็นแหล่งผลิตชาที่สำคัญของประเทศ เกษตรกรผู้ผลิตชาหลายราย เน้นเพิ่มปริมาณผลผลิต โดยหันไปใช้ปุ๋ยเคมี ทำให้ประสบปัญหาต้นทุนการผลิตเพิ่มสูงขึ้น แต่ยังมีเกษตรกรบางกลุ่ม เช่น กลุ่มสหกรณ์สวนชาดอยตุง DOI TUNG TOP TEA ที่ยังคงรักษากรรมวิธีการผลิตชาแบบอินทรีย์



โดยเน้นที่คุณภาพของผลผลิตควบคู่ไปกับการเพิ่มปริมาณผลผลิต รวมทั้งมีตลาดทั้งใน และต่างประเทศที่กว้างกว่าแบบใช้สารเคมี อีกทั้ง เกิดเป็นผลดีต่อตัวผู้ผลิต และผู้บริโภคในด้านสุขภาพ ความปลอดภัยอีกด้วย



## การขยายพันธุ์ชา

ปัจจุบันการขยายพันธุ์ชาของไทยนิยมขยายพันธุ์ 2 วิธี คือ การเพาะเมล็ด และการปักชำ

### 1. การขยายพันธุ์โดยการเพาะเมล็ด (Seed Propagation)

เป็นวิธีที่นิยมใช้กับชาสายพันธุ์อัสสัม ผลชาที่นำมาเพาะต้องเป็นผลชาที่แก่จัด โดยสังเกตจากเปลือกของผลชาจะเปลี่ยนจากสีเขียวเป็นสีน้ำตาล

#### ขั้นตอนการเพาะเมล็ดชา

1. เก็บผลชาที่แก่จัดจากต้นชา
2. นำผลชาไปผึ่งให้แห้งในที่ร่ม เปลือกของผลจะแตกออกในระยะเวลา 1-2 วัน
3. คัดแยกเมล็ดออกจากเปลือก นำเมล็ดชาไปแช่น้ำทิ้งไว้ประมาณ 1 วัน เมล็ดชาที่สมบูรณ์จะจมน้ำ
4. นำเมล็ดชาที่สมบูรณ์มาเพาะในถุงพลาสติกสีดำ ขนาด 6x8 นิ้ว ใส่ดินผสมในถุง วางเมล็ดโดยคว่ำตาเมล็ดลงตรงกลางถุง กลบเมล็ดด้วยทราย หนาประมาณ 1 นิ้ว รดน้ำให้ชุ่มอย่างสม่ำเสมอในระหว่างเพาะเมล็ด
5. เมื่อเมล็ดงอก และต้นชามีอายุประมาณ 8-12 เดือน ต้นชาจะแข็งแรงเต็มที่ มีรากแก้วที่สมบูรณ์ สามารถนำต้นชาออกปลูกลงแปลงได้



## 2. การขยายพันธุ์ชาโดยการปักชำ (Leaf-Bud Cutting)

เป็นวิธีการขยายพันธุ์ที่ให้ลักษณะตรงตามสายพันธุ์เดิม นิยมใช้กับการขยายพันธุ์ชาจีน เช่น ชาพันธุ์อู่หลงเบอร์ 12 อู่หลงเบอร์ 17 เป็นต้น

### ขั้นตอนการปักชำ

1. คัดเลือกต้นพันธุ์ที่แข็งแรง ไม่พบการทำลายของโรคและแมลง เลือกกิ่งที่สมบูรณ์ อายุของกิ่งไม้แก่หรืออ่อนจนเกินไป สังเกตจากสีของกิ่งควรมีสีน้ำตาลแกมเขียว
2. ตัดกิ่งชำให้มี 1 ใบ 1 ข้อ แล้วจุ่มในฮอร์โมนเร่งราก เช่น IBA ความเข้มข้น 1,500 ppm เพื่อช่วยกระตุ้นและเพิ่มอัตราการออกรากของกิ่งปักชำให้สม่ำเสมอและเร็วขึ้น
3. นำกิ่งพันธุ์ที่เตรียมไว้ปักชำในถุงพลาสติก วัสดุที่ใช้เพาะควรมีค่าความเป็นกรดต่างไม่เกิน 5.5 และมีอินทรีย์วัตถุต่ำ การปักชำให้ปักกิ่งส่วนโคนเฉียงทำมุม 45 องศากับพื้นดิน จัดใบให้หันไปทิศทางเดียวกัน แล้วใช้ถุงพลาสติกใสคลุมทำเป็นอุโมงค์เพื่อลดการสูญเสียน้ำจากใบ และช่วยเพิ่มความชื้นสัมพัทธ์
3. การให้น้ำควรให้ 2 วันต่อครั้ง หลังปักชำประมาณ 3-4 เดือน ให้นำถุงพลาสติกคลุมแปลงออก อนุบาลต้นกล้าต่อไปจนต้นสูงประมาณ 15-30 เซนติเมตร จึงสามารถย้ายปลูกลงแปลงได้ โดยช่วงก่อนย้ายลงปลูกประมาณ 2 สัปดาห์ ควรตัดยอดเพื่อกระตุ้นให้ต้นแตกกิ่งก้าน



### การปลูกและดูแลรักษา

#### 1. การเตรียมดิน

ควรทำการไถพลิกหน้าดินและไถพรวนเพื่อปรับโครงสร้างดิน และกำจัดวัชพืช อย่างน้อย 2 ครั้ง ก่อนปลูก ถ้าปลูกในพื้นที่ลาดชัน ตั้งแต่ 45 องศาขึ้นไป ต้องวางแผนปลูกแบบขั้นบันได เพื่อลดการพังทลายของหน้าดิน และให้ความกว้างของขั้นบันได อย่างน้อย 1 เมตร

#### 2. การเตรียมหลุมและระยะปลูก

การเตรียมหลุมและระยะปลูกชาจีน หลุมปลูกชาจีนควรขุดหลุมขนาด (กว้าง x ยาว x ลึก) ประมาณ 25x25x50 เซนติเมตร มีระยะปลูกระหว่างต้นประมาณ 30-60 เซนติเมตร ระหว่างแถว 1.25-1.5 เซนติเมตร ไร่ละประมาณ 1,700-4,200 ต้น



การเตรียมหลุมและระยะปลูกชาวอัสสัม หลุมปลูกชาวอัสสัม ควรขุดหลุมขนาด (กว้าง x ยาว x ลึก) ประมาณ 50x50x50 เซนติเมตรหรือ 50x50x75 เซนติเมตร โดยมีระยะปลูกระหว่างต้นประมาณ 50-75 เซนติเมตร ระยะระหว่างแถว 1.25-1.5 ไร่ละ 1,400-2,500 ต้น ต้นพันธุ์ที่ได้จากการปักชำควรปลูกระยะถี่ เพราะมีทรงพุ่มเตี้ยและการเจริญเติบโตช้ากว่าต้นพันธุ์ที่ได้จากการเพาะเมล็ด ในทางตรงกันข้ามต้นพันธุ์ที่ได้จากการเพาะเมล็ด ควรปลูกในระยะห่างเพราะทรงพุ่มมีขนาดใหญ่ เจริญเติบโตเร็ว สามารถแทงรากลงไปได้ ลึกและรวดเร็ว

### 3. การปลูก

ช่วงเวลาที่เหมาะสมในการปลูกชา คือ ช่วงต้นฤดูฝน ประมาณเดือนพฤษภาคม-มิถุนายน ซึ่งเป็นช่วงที่ดินมีความชุ่มชื้นเพียงพอ ก่อนปลูกให้รองก้นหลุมด้วยปุ๋ยหมักหรือปุ๋ยคอก อัตรา 1-2 กิโลกรัมต่อหลุม คลุกเคล้าปุ๋ยกับดินให้เข้ากัน นำต้นชาลงปลูกให้ลึกเท่ากับระดับดินของถุงเพาะชำเดิม กลบดินให้แน่น ภายหลังการปลูกเสร็จแล้วให้รดน้ำทันที และรักษาความชื้นด้วยการคลุมดิน วัสดุที่เหมาะสมใช้คลุมดิน ได้แก่ ฟางข้าว หญ้าแห้ง เป็นต้น

### 4. การให้น้ำ

ชาเป็นพืชที่ต้องการความชื้นสูง และสม่ำเสมอตลอดทั้งปีเพื่อให้มีการแตกยอด อย่างไรก็ตามสวนชาของไทยส่วนใหญ่ยังอาศัยน้ำฝนตามธรรมชาติเป็นแหล่งสำคัญ ทำให้สวนชาที่มีผลผลิตมากน้อยแตกต่างกันไปตามปริมาณน้ำฝนในแต่ละปี ปัจจุบันในสวนชาที่ทันสมัยนิยมให้น้ำแบบพ่นฝอย (Sprinkle Irrigation) ควบคู่ไปกับการอาศัยน้ำฝนตามธรรมชาติ โดยให้น้ำแบบพ่นฝอยสัปดาห์ละ 2-3 ครั้ง ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับสภาพภูมิอากาศและปริมาณน้ำฝน

### 5. การให้ปุ๋ย

ปุ๋ยที่ใช้มี 2 ชนิด คือ

1. ปุ๋ยหมัก (ปุ๋ยอินทรีย์) ได้จากการเลี้ยงไก่พื้นเมือง/ไก่กระดุกดำ
2. ปุ๋ยน้ำหมักชีวภาพ

ต้นชามีความต้องการปริมาณปุ๋ยและชนิดของปุ๋ยแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับชนิดและลักษณะของดินในแต่ละพื้นที่ วิธีการใส่ปุ๋ยโดยมากทำกัน 2 วิธีคือ การใส่ปุ๋ยทางดิน และทางใบ

การใส่ปุ๋ยทางดินสำหรับชาปลูกใหม่ ใส่ปุ๋ยโดยการโรยรอบโคนต้น แล้วพรวนกลบ สำหรับต้นชาที่มีอายุมาก ให้โรยตามแนวยาวของแถวชา ห่างจากโคนต้นประมาณ 1 ฟุต แล้วพรวนกลบ การใส่ปุ๋ยทางดิน ควรแบ่งใส่ปีละ 3 ครั้ง คือ ประมาณเดือนเมษายน สิงหาคม และพฤศจิกายน

การใส่ปุ๋ยทางใบเหมาะสำหรับต้นชาที่เริ่มผลิบา หรือแตกยอดใหม่ครั้งแรก

## 6. การกำจัดวัชพืช

วัชพืชเป็นเรื่องสำคัญของสวนชา วิธีการกำจัดวัชพืชที่ใช้กันมากคือการกำจัดวัชพืชด้วยวิธีเขตกรรม วิธีเขตกรรมนี้มีความปลอดภัยและไม่ทำให้เกิดปัญหาสารเคมีตกค้างในสวนชา โดยการไถครรไกรตัดหญ้า มีด เสียม หรือจอบช่วยในการกำจัดวัชพืช การพรวนดินควรพรวนดินในระดับตื้นๆ เพื่อไม่ให้กระทบกระเทือนต่อระบบราก นอกจากนี้สามารถกำจัดวัชพืชโดยการคลุมดิน การคลุมดินจะช่วยชะลอการเจริญเติบโตของวัชพืชได้

## 7. การตัดแต่งกิ่ง

การตัดแต่งกิ่งมีวัตถุประสงค์เพื่อแต่งทรงพุ่มให้สะดวกและง่ายต่อการเก็บเกี่ยวยอดชาพร้อมทั้งกระตุ้นให้เกิดการแตกยอดใหม่ ช่วยสร้างรูปทรงของต้นชา ทำให้ต้นชามีการเจริญทางกิ่งและใบอย่างต่อเนื่อง และช่วยลดการเกิดโรคหรือการระบาดของโรคและแมลงศัตรู การตัดแต่งกิ่งของสวนชาจะแบ่งเป็น 2 ประเภท คือ การตัดแต่งกิ่งเล็ก และการตัดแต่งกิ่งใหญ่ การตัดแต่งกิ่งเล็กจะทำทุกครั้งที่เก็บเกี่ยวยอดใบชา ซึ่ง 1 ปี จะมีการตัดแต่งกิ่งเล็กประมาณ 5-6 ครั้ง ตามความถี่ของการเก็บเกี่ยวใบชา ส่วนการตัดแต่งกิ่งใหญ่จะทำปีละ 1 ครั้ง ในช่วงปลายปีของทุกปี ซึ่งเป็นช่วงที่อากาศหนาว ใบชาพักตัว อย่างไรก็ตามการตัดแต่งกิ่งของสวนชาแต่ละที่อาจมีความแตกต่างกันขึ้นอยู่กับความสมบูรณ์ของต้นชา และการจัดการสวนชาของเจ้าของสวน การตัดแต่งกิ่งสามารถทำได้โดยใช้อุปกรณ์อย่างง่าย เช่น มีด กรรไกร หรือใช้เครื่องตัดแต่งกิ่ง (Pruning machine) ซึ่งเหมาะสำหรับสวนชาขนาดใหญ่



## การเก็บชา

เมื่อต้นชามีอายุได้ประมาณ 3-4 ปี จะเริ่มให้ผลผลิตและสามารถเก็บเกี่ยวยอดใบชาเพื่อส่งเข้าโรงงานได้ การเก็บเกี่ยวยอดชาทำได้ 2 วิธีคือ การเก็บเกี่ยวยอดชาด้วยมือ (hand plucking) และการเก็บเกี่ยวด้วยเครื่อง (mechanical plucking)

**การเก็บยอดชาด้วยมือ** เป็นวิธีที่ให้ผลผลิตยอดชาสดที่มีคุณภาพดีที่สุด ลักษณะที่เหมาะสมต่อการเก็บเกี่ยว คือ ยอดชาที่มี 1 ยอดที่ยังไม่คลี่กับใบที่ต่ำลงมา 2 ใบ การเก็บยอดชาในลักษณะ 1 ยอด 2 ใบนี้ถือได้ว่าเป็นยอดใบชาที่มีคุณภาพที่สุด เหมาะสมต่อการนำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ชาใบแห้ง



**การเก็บเกี่ยวด้วยเครื่อง** เป็นวิธีที่ประหยัดเวลา สะดวก และรวดเร็ว อย่างไรก็ตามยอดชาที่เก็บจะไม่มีคุณภาพเหมือนกับการเก็บด้วยมือ

ภายหลังการเก็บยอดใบชาประมาณ 45-50 วัน ต้นชาจะมีการสร้างยอดใหม่ขึ้นมาและสามารถเก็บยอดใบชาได้อีกครั้ง โดยในแต่ละปีจะสามารถเก็บยอดใบชาได้ประมาณ 5-6 ครั้ง ขึ้นกับความอุดมสมบูรณ์ของต้นชาและการจัดการสวนชาแต่ละที่

**ข้อควรระวัง** ในการเก็บยอดชาให้ได้คุณภาพดีต้องไม่ให้ใบชาอัดแน่นในตะกร้าหรือกระสอบผ้าที่ใช้ใส่ใบชา เพราะจะทำให้ยอดชาช้ำและคุณภาพใบชาลดลง เนื่องจากความร้อนที่เกิดขึ้นจากกระบวนการหายใจของใบชา เมื่อเก็บเกี่ยวยอดชาแล้วควรรีบนำส่งโรงงานผลิตให้เร็วที่สุด



### การเก็บชาตามมาตรฐานโรงงาน

1. ชาที่เก็บต้องไม่ใช่สารเคมี (ยาฆ่าหญ้า ฯลฯ) หากฝ่าฝืนจะมีบทลงโทษขั้นรุนแรง
2. ชาที่เก็บต้องไม่เปียกน้ำ หากเก็บมาทางโรงงานจะไม่รับ ให้สมาชิกผึ่งให้แห้งก่อนส่ง
3. ต้องไม่เก็บชาในวันที่มีฝนตก หากเก็บวันฝนตกทางโรงงานจะไม่รับ
4. ชาที่เก็บต้องไม่เก็บยาวเกินกว่าที่โรงงานต้องการ เช่น
  - ทำชาเม็ต ต้องเก็บ 2 ใบ 1 ยอด
  - ทำชาเส้นต้องไม่เกิน 3 ใบ 1 ยอดหากเก็บยาวเกินยาวที่กำหนดทางโรงงานจะไม่รับ
5. ชาที่เก็บต้องนำมาส่งทั้งหมด ก่อนเวลา 15.00 น. หากเลยเวลาทางโรงงานจะไม่รับ



# ขั้นตอนการผลิต

## 1. ขั้นตอนการตากใบชา



## 2. ขั้นตอนนำชามาใส่กระด้ง



## 3. ขั้นตอนการผึ่งชาในกระด้ง



## 4. ขั้นตอนทำการเขย่าหรือร้อนใบชาเป็นระยะทำให้ชาเริ่มมีกลิ่นหอม





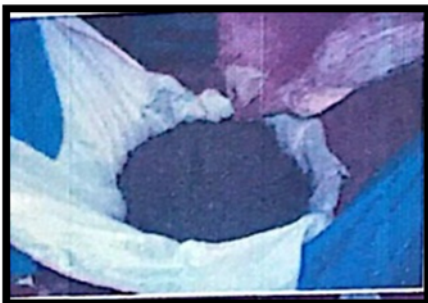
5. ขั้นตอนการนำใบชาเข้าเครื่องกระตุ้นกลั่นใบชา



6. ขั้นตอนการคั่วชาทำให้ใบชาอ่อนนุ่มขึ้น เพื่อให้ง่ายต่อการนวด



7. ขั้นตอนนำชาใส่ผ้าสำหรับใส่ชาผ้านั้นต้องเป็นผ้าที่มีใยแข็งแรงไม่ขาดง่าย



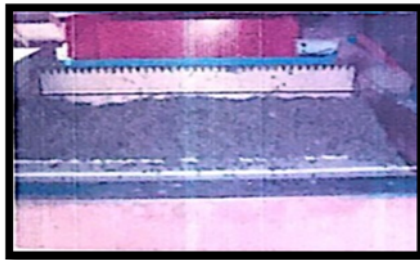
8. ขั้นตอนขึ้นใบชาให้เป็นลูก



9. ขั้นตอนนำมานวดจะทำให้ชาเป็นเมล็ด



10. ขั้นตอนสุดท้ายคือการอบแห้งเพื่อจะนำไปคั่วบรรจุ



1. ใช้น้ำร้อนลวกกาน้ำชาก่อนแล้วใส่ใบชาลงในกาประมาณ 1/4 ของกา



2. เติมน้ำร้อนในกา แช่ไว้ประมาณ 3-5 นาที จากนั้นรินน้ำชาออกทิ้ง ให้หมด แล้วจึงเติมน้ำร้อน แล้วแช่ทิ้งไว้ประมาณ 1-3 นาที จึงรินดื่ม



3. ใบชาแต่ละกา สามารถชงได้ 4-5 ครั้ง



4. อุปกรณ์ทุกชิ้น ควรล้างด้วยน้ำร้อนก่อนชง



ตลาดในประเทศ เช่น โครงการหลวงดอยตุง หรือผู้ที่สนใจทั่วไปในการดื่มชา สามารถสั่งซื้อ online และมีการจัดส่งสินค้าทางไปรษณีย์

ตลาดต่างประเทศ เช่น จีน เยอรมัน ไต้หวัน ฝรั่งเศส เป็นต้น

**ส่ง** ชื่อทางการโทรศัพท์ หรือ Fax.

**ร้านสวนชาดอยตุง**

109 หมู่ 17 ต.แม่ฟ้าหลวง อ.แม่ฟ้าหลวง  
จ.เชียงราย 57240 โทร./แฟกซ์ 053 - 763349  
มือถือ 086 - 9112589

ธนาคารกรุงเทพจำกัด สาขาแม่สาย  
ชื่อบัญชี คุณสุนันต์ทา แซ่บู๊

088-0597979

ซื้อชาจากสวนชาดอยตุงของแท้ต้องมาซื้อที่ร้าน  
สวนชาดอยตุงเท่านั้นหรือสั่งซื้อตามเบอร์โทรศัพท์

**หมายเหตุ :** กรุณาอย่าซื้อชาที่แอบอ้างเป็นของ  
สวนชาดอยตุงเพื่อสุขภาพของตัวท่าน !



ผลิตภัณฑ์



## เป้าหมาย

นายสุนันต์ทา แซ่บู๊ ได้กล่าวว่าตนได้คอยผลักดันถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับชา ซึ่งปัจจุบันได้มีผู้สืบทอดกิจการ และเจตนารมณ์ต่อแล้ว นั่นคือ ลูกชาย ที่สามารถช่วยกิจการ และคิดค้นผลิตภัณฑ์ยอดสินค้าจากชา ยังมีแนวคิดต้องการขยายโรงงานให้ทันสมัย พัฒนาผลิตภัณฑ์จากชาให้หลากหลาย เพราะต้องการบุกเบิกตลาดให้กว้างขวาง รวมถึงชุมชนจะได้มีรายได้ ความเป็นอยู่ และคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น ทำให้ลดปัญหาคนรุ่นใหม่ในชุมชนที่ต้องเข้าไปหางานทำในเมืองให้มีอาชีพอีกด้วย



## จุดเด่น

ชา เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพสวนชาดอยตุงมีแหล่งกำเนิดที่หมู่บ้านปางพระราชทาน ในเขตโครงการพัฒนาดอยตุง เป็นพื้นที่ป่าปิดใหม่ ที่นี่ เขามีนโยบายในการปลูกชา และพืชต่างๆ ในระบบอินทรีย์ และไม่ใช้สารเคมีต่าง ๆ ท่านจึงมั่นใจได้ว่า จะได้ชา...เพื่อสุขภาพจริงๆ

ชาอูหลงดอยตุง รสชาติ "ชา" ที่แท้จริง





## ตามหาคุณค่าชาอูหลง



**ชาเขียว หรือ " โอชา" (Ocha)** ในภาษาญี่ปุ่น มาจากพืชชนิดเดียวกับชาดำ หรือชาอูหลง ในตระกูลคาเมลเลียซิเนนซิส (Camellia Sinensis) ต่างกันแค่ขบวนการผลิต กล่าวคือ **ชาเขียว** ต้องนำใบชาอ่อนสองใบกับหนึ่งยอด ที่เรียกว่า "**อิจิบังฉะ**" มานึ่งเพื่อขยับยั้งการทำงานของเอนไซม์ คลอโรฟิลล์จึงไม่ถูกทำลาย ใบคงความเขียวสด เมื่อนำไปชงกับน้ำร้อนจึงได้น้ำชาสีเขียวถึงเหลืองอ่อน ส่วนชาดำหรือชาอูหลงนั้น เนื่องจากผ่านการหมักบ่มที่ออกซิเจนเข้าไปทำปฏิกิริยาออกซิเดชัน ใบชาจึงมีสีเข้มขึ้น ชาดำออกรสเข้มจนถึงขม เพราะใบชาผ่านการหมักบ่มเต็มที่ ส่วนชาอูหลงหรือชาแดงออกรสเข้มกลางๆ ระหว่างชาดำ และชาเขียว เพราะใบชาถูกหมักไม่นาน

การที่ชาเขียวไม่ผ่านการหมักบ่ม ทำให้สารที่มีประโยชน์ต่างๆ ในใบชายังคงมีอยู่ครบถ้วนเหมือนใบชาสด โดยเฉพาะสารแอนตี้ออกซิแดนท์ จำพวก Epigallocatechin -3- gallate เรียกสั้นๆ ว่า EGCG หรือแคทาทิน แต่ทั้งนี้ไม่ได้หมายความว่าในใบชาอื่นๆ ไม่มีสารดังกล่าวหากแต่เปรียบเทียบกันแล้วชาเขียวมีปริมาณสารแอนตี้ออกซิแดนท์สูงที่สุด

**สรรพคุณ " แอนตี้ออกซิแดนท์"** ในชาเขียว ช่วยต้านพิษและสารปนเปื้อนต่างๆ ในชีวิตประจำวัน ยับยั้งการเจริญเติบโตของเซลล์มะเร็ง ช่วยลดปริมาณคลอเรสเตอรอลและอัตราเป็นโรคหลอดเลือดหัวใจตีบตัน อีกทั้งช่วยชะลอความแก่ และรื้อรอยก่อนวัยเพราะสารแคทาทินมีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระมากกว่าวิตามินอีถึง 20 เท่า



พืชมหัศจรรย์ ที่โลกยอมรับเป็นเครื่องดื่มที่มีผู้นิยมบริโภคมากที่สุดในโลกมานานกว่าพันปี งานวิจัยทางวิทยาศาสตร์การแพทย์ของชาเริ่มขึ้นมาเมื่อประมาณ 50 ปีก่อน นักวิทยาศาสตร์ได้ความรู้ตรงกันว่า ชาเขียวและชาอูหลง มีสารออกฤทธิ์ในกลุ่มโพลีฟีนอล และคาเทชิน ที่เป็นประโยชน์ต่อสุขภาพอย่างยิ่ง ซึ่งพอสรุปได้ดังนี้

- ทำให้ร่างกายสดชื่นแข็งแรง เพราะมีการกระตุ้นขบวนการขับถ่ายสารพิษออกจากร่างกาย
- ช่วยย่อยอาหาร-ละลายไขมัน ป้องกันโรคกระเพาะอาหารเรื้อรัง
- ช่วยลดคลอเรสเตอรอลได้ดี



- สามารถป้องกัน และต่อต้านขบวนการการเกิดมะเร็ง
- ลดอัตราการเกิดหลอดเลือดแดงใหญ่ที่หัวใจแข็งตัว
- สามารถป้องกันหรือลดความอ้วนได้ ด้วยการซึมน้ำตาลและไขมันในลำไส้เล็ก
- ช่วยชะลอความแก่ และบำรุงผิพรรณ
- การเคี้ยวใบชาเป็นประจำช่วยรักษาเหงือก และป้องกันฟันผุ

สรรพคุณและประโยชน์เหล่านี้ ล้วนมีอยู่ในใบชาทุกตัว แต่จะมากหรือน้อยนั้นขึ้นอยู่กับ พันธุ์ชา และเทคนิคการผลิตชา

## **เครือข่ายในการดำเนินงาน**

- สำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงราย สำนักงานเกษตรอำเภอแม่ฟ้าหลวง
- วิสาหกิจชุมชนสวนชาดอยตุง
- ศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการเกษตรบนพื้นที่สูงเชียงราย (ดอยตุง)
- โครงการพัฒนาดอยตุงฯ
- สถานีพัฒนาที่ดินเชียงราย
- สำนักงานพาณิชย์จังหวัดเชียงราย
- สถาบันชา มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
- ฯลฯ



## บทบาทด้านอื่นๆของศูนย์เรียนรู้การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสินค้าเกษตร อำเภอแม่ฟ้าหลวง

- การเป็นแหล่งศึกษาดูงานด้านการผลิตชาคุณภาพแก่ บุคคลภายนอกที่มีความสนใจ

๑. ศพก.การผลิตชา

๒. โครงการวิสาหกิจชุมชน

๓. ร่วมเป็นกรรมการตรวจประเมินผู้ยื่นคำขอใช้สัญลักษณ์ GI ชาเชียงราย

๔. โครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ

- กลุ่มวิสาหกิจชุมชนชาเมียงใจโก้ - ตำบลเต่า ต.ตำบลเต่า อ.เทิง จ.เชียงราย

- กลุ่มวิสาหกิจชุมชนผลิตชาแม่ลอย ต.แม่ลอย อ.เทิง จ.เชียงราย

- กลุ่มวิสาหกิจชุมชนชาอินทรีย์บ้านแม่หาง ต.ป่าจี่ อ.เวียงป่าเป้า จ.เชียงราย



### ปัญหาอุปสรรค

การผลิตชายังคงมีปัญหาในด้านแรงงานคน เนื่องจากแรงงานส่วนใหญ่เป็นคนสูงอายุ แต่ก็มีข้อดีที่เกิดขึ้นนั่นคือ คนสูงอายุมีประสบการณ์การเก็บใบชาได้ถูกต้อง เพราะหากเก็บสั้นหรือยาวเกินไปจะมีผลต่อน้ำหนัก และรสชาติคุณภาพของชา ยังพบปัญหาด้านโรคและแมลง รวมทั้งตลาดในการขนส่งเนื่องจากสถานการณ์การระบาดของโรค COVID-2019

