

รายงาน
[พิเศษ]



'ฟาร์มไฮฮัก' ยึดหลักเศรษฐกิจพอเพียง

“คุณนิศกร ฝ้ายเครือ” หรือคุณว่น อายุ 31 ปี เป็นอดีตมนุษย์เงินเดือนคนหนึ่ง ที่หันมายึดอาชีพเกษตรกรเต็มตัว เธอผู้นี้จบปริญญาตรี จากมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร ขณะที่สามี “คุณกันย์ กันโซ” หรือคุณตัวจบปริญญาโท จากมหาวิทยาลัยศรีปทุมเคยเป็นพ่อครัวอยู่ที่ร้านอาหารไทยในประเทศอังกฤษ ตอนนี้ช่วยครอบครัวในการทำธุรกิจอสังหาริมทรัพย์ พร้อมช่วยงานใน “ฟาร์มไฮฮัก” ด้วย

ฟาร์มแห่งนี้ปลูกพืชแบบผสมผสาน ในเนื้อที่กว่า 10 ไร่ ตั้งอยู่ที่ ต.ทุ่งหลวง อ.ปากท่อ จ.ราชบุรี โดยยึดหลักทฤษฎีเศรษฐกิจพอเพียงของในหลวงรัชกาลที่ 9 และแม้คุณว่นจะเพิ่งเริ่มทำเกษตรจริงจังเมื่อปี 2559 แต่ตอนนี้ผลผลิตของฟาร์มก็มีขายแล้ว เพราะมีพืชผักผลไม้หลากหลายชนิด อาทิ มะนาว มะกรูด มะพร้าว น้ำหอม มะพร้าวแฉก ไผ่รวกหวาน มะม่วง มะละกอ สับปะรด นอกจากนี้ยังเลี้ยงไก่ไข่ 200 ตัว และยังมีโรงเรือนเห็ดเป๋าฮื้อญี่ปุ่น ขนาด



4x6 เมตร 3 โรงเรือน ซึ่งฟาร์มแห่งนี้มีทั้งอุปกรณ์รดน้ำอัตโนมัติ และไฟส่องสว่างแบบโซลาร์เซลล์

คุณว่นเล่าว่า เดิมพื้นที่ฟาร์มเป็นไร่มะขามเทศและมะม่วง ดินทราย ให้ชาวบ้านเช่าปลูกไม้ก้ำบาท ต่อมาถูกปรับเปลี่ยนให้เป็นสวนไม้หอม (กฤษณา) กว่า 2,000 ต้น ซึ่งมีระบบน้ำหยด และมีบ่อเลี้ยงปลา แต่เกิดปัญหาเรื่องปลวก จาก 2,000 ต้นเหลือไม่ถึง 100 ต้น ดังนั้น จึงปรับเปลี่ยนมาปลูกต้นไม้อื่นๆ เพื่อให้มีรายได้เป็นค่าใช้จ่ายใน



คุณนิศกร ฝ้ายเครือ และคุณกันย์ กันโซ สองสามีภรรยา

ฟาร์ม โดยเน้นทำเกษตรอินทรีย์ พร้อมร่วมเข้ากลุ่มกับทางสามพรานโมเดลที่เป็นกลุ่มเกษตรอินทรีย์ของ จ.นครปฐม

ในการขายผลผลิตของฟาร์มไฮฮักแบ่งเป็น 2 ส่วน คือ ขายให้คนท้องถิ่น ส่งตลาดค้าส่งผัก หรือมีคนมารับจากหน้าสวนไปต่อ มะนาวคละไซส์ ขายกิโลกรัม (ก.ก.) ละ 25 บาท, เห็ดเป๋าฮื้อญี่ปุ่น ก.ก.ละ 50 บาท, มะพร้าว น้ำหอม ลูกละ 4-10 บาท, หน่อไม้ไผ่รวกหวาน ก.ก.ละ 15 บาท และใบมะกรูด ก.ก.ละ 40 บาท

ส่วนที่ 2 ขายในตลาดสุขใจ ซึ่งเป็นตลาดเกษตรอินทรีย์ และขายผ่านออนไลน์ มะนาวคละไซส์ ก.ก.ละ 50 บาท, ไข่ไก่อารมณ์ดี ฟองละ 5-9 บาท และน้ำมะนาวคั้น บรรจุ 220 มล. ขวดละ 80 บาท



ออกบูธในงานเกษตรอินทรีย์



คุณว่่านบอกว่า ผลผลิตของฟาร์มไฮฮักมีจุดเด่นตรงที่สดใหม่ มาก โดยทุกครั้งที่น่าผลผลิตมาจำหน่ายผักและผลไม้จะมีอายุไม่เกิน 1 วัน และไข่ไก่เก็บไม่เกิน 3 วัน ซึ่งหาได้ยากมากสำหรับ ผลผลิตการเกษตรที่มีอยู่ตามไฮเปอร์มาร์เก็ต และรับรองได้เลยว่า ไม่มีสารเคมี

เจ้าของฟาร์มไฮฮักให้เหตุผลถึงการเลือกเพาะเห็ดเป่าฮือญี่ปุ่น ว่า เนื่องจากเป็นเห็ดที่รสชาติอร่อยมาก แม้ตลาดจะยังมีน้อยก็ตาม อีกอย่างก่อนเชื้ออยู่ได้นานถึง 7 เดือน โดยทางฟาร์มใช้ระบบให้น้ำแบบอัตโนมัติ เพื่อลดภาระของครอบครัว

คุณว่่านระบุว่า ทางฟาร์ม มีการวางแผน 2 ระยะ แผนระยะสั้นจะเพิ่มผลผลิตในฟาร์มให้เพียงพอต่อความต้องการ ผู้บริโภคที่ต้องการสินค้าเกษตรปลอดสารพิษ มีมากขึ้นอย่างต่อเนื่องตลอดเวลา ส่วนแผนระยะยาวจะทำเกษตร



หน้าตากเห็ดเป่าฮือญี่ปุ่น

แปรรูป โดยใช้ผลผลิตในฟาร์ม เช่น ไข่ เห็ด มะนาว มะพร้าว ฯลฯ ในฟาร์ม นำมาแปรรูปเป็นสินค้าสำเร็จรูปบรรจุพร้อมรับประทาน ในลักษณะที่มีรสชาติอร่อย ปลอดภัยกันบูดและคงรสชาติ เพราะทางฟาร์มคำนึงถึงสุขภาพของผู้บริโภคเป็นสิ่งที่สำคัญที่สุด



ในส่วนของการทำตลาดนั้น เธอว่า ทางฟาร์มมีความสุขมากกับการบุกตลาดล่าง (Below the Line) ที่ทางตลาดของเครือข่าย (สามพราน โมเดล) มีทั้งการรวมกลุ่มกันจัดตั้งตลาดนัด รวมถึงการทำตลาดนัดสัญจรตามหน่วยงานต่างๆ ในเมือง ซึ่งหากจะเปิดฟาร์มแบบไม่พึ่งพากลุ่ม ไม่มีพันธมิตร อามว่าสามารถหาตลาดแบบนี้ได้ใหม่ ตอบว่าได้ แต่เหนื่อยมาก เพราะแทนที่จะมีกระบวนการสองอย่างหลัก คือกิจกรรมในไร่ และการนำสินค้าไปขายในตลาด จะต้องเพิ่มกระบวนการเสาะหาตลาดเพิ่มเติมอีก

นับเป็นตัวอย่างเกษตรกรรุ่นใหม่ที่มีมุ่งมั่นอยากให้ลูกค้าได้รับประทานของดีมีประโยชน์ต่อสุขภาพจริงๆ

สนใจผลผลิตของฟาร์มไฮฮัก หรืออยากไปศึกษาดูงานที่นั่น ติดต่อสอบถามคุณว่่านได้ที่ 08-5245-1979

ภาวิณีย์ เจริญยิ่ง