

มองทั่วทิศเมืองไทย

เรียนรู้ "บ้านเกียงใต้" ถิ่นใบชาปลอดสาร

ตลอดเวลาหลายปีที่ผ่านมาสถาบันอุดมศึกษาในภาคเหนือมีผลงานจับต้องได้มากมาย...!

อย่างล่าสุด มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ได้เข้าไปส่งเสริมสนับสนุนทางวิชาการ ชาวบ้านเกียงใต้ หมู่ 18 ต.แม่ลอย อ.เทิง จ.เชียงราย ได้จัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ผลิตภัณฑ์ "ชาแม่ลอย" เพื่อสร้างรายได้

นางจันทร์รัตน์ วงศ์ปิ่น อายุ 51 ปี บอกว่า เนื่องจากหมู่บ้านแห่งนี้ปลูกต้นชามาตั้งแต่ปู่ย่าตายายแต่ถูกทิ้งร้างขาดการเหลียวแลเอาใจใส่เพราะชาวบ้านมีวิถีไปทำแต่สวนลำไยตามกระแสนิยม

ด้วยเหตุนี้ต้นชาจึงถูกตัดทำลายไปเรื่อยๆเมื่อภาครัฐเข้าไปเห็นจึงอยากให้ชาวบ้านอนุรักษ์ไว้เพื่อจะได้ส่งเสริมทำเป็นผลิตภัณฑ์ชาชั้นดี โดยได้รับความร่วมมือจากมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

ผศ.ดร.บุษบาสิทธิการ ประธานคณะกรรมการบริหารหลักสูตรบริหารธุรกิจ สาขาจัดการการท่องเที่ยว สำนักการจัดการ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง เผยว่า เชียงรายนั้นประกอบด้วยกลุ่มชาติพันธุ์เกือบ 30 กลุ่ม แต่ที่รวมกลุ่มเป็นทางการมีจำนวน 17 ชาติพันธุ์ กระจายอยู่ทั่วจังหวัด จึงเข้าไปสนับสนุนให้รวมกลุ่มสร้างอาชีพและรายได้

จากนั้นยังตามมาด้วยการสร้างเครือข่ายการท่องเที่ยวโดยชุมชน 19 ชุมชนด้วยคอนเซ็ปต์ "การท่องเที่ยววิถีชา-กาแฟ" โดยบ้านเกียงใต้ถือเป็นหนึ่งในชุมชนที่ร่วมโครงการนี้ของมหาวิทยาลัย

จึงตรงตามนโยบาย จ.เชียงราย ที่ว่าหวังจะดึงคนนักท่องเที่ยวเข้าไปท่องเที่ยว

และหยุดพักเล่นในโฮมสเตย์ จะได้สัมผัสท้องถื่นปลูกชาอัสสัมหรือชาป่าปลอดสารพิษ บนภูเขาสูงห่างจากหมู่บ้านประมาณ 3 กม.

ตื่นเช้ามาได้เก็บชา คั่วชา นวดชา ตากชา ชงชา ไล่ลงบรรจุภัณฑ์แล้วนำกลับบ้าน อีกทั้งได้ลงมือทำขนมจากชา รับประทานอาหารทำจากชา เช่น



ย้ายอดใบชาใส่ปลาอย่าง แกงหน่อไม้ใส่ยอดชา ลูกชิ้น/หมู่ออบชา ชาดไม้ได้คือการเรียนรู้การทำเมี่ยงชา ที่หาดูได้ยากแล้วทดลองเปิบรวมไปถึงได้ฝึกทำกระเป๋าสาน

ดูท่าลู่ทางนี้น่าเป็นไปได้เพราะเพียง โพสต์เรื่องลงในเฟซบุ๊กก็มีผู้สนใจสั่งซื้อชาจากที่นี่กันแล้ว...!

วิโรจน์ วงศ์ใหญ่ / รายงาน