

# วิสาหกิจ'ชาวาวิ'

## พลิกแนวคิด..ชีวิตเปลี่ยน

ไร่ชาวาวิ ตั้งอยู่บนดอยวาวิ พื้นที่ปลูกชาที่ใหญ่ที่สุดในไทย และยังเป็นไร่ชาอู่หลงแห่งแรกของไทยอีกด้วย

ชาที่ปลูกบนดอยมีหลายสายพันธุ์ ทั้งพันธุ์เมือง, ชาซีลอน, ชาจีน, ชามังกรดำ หรือ ชิงชิงอู่หลง ท่ามกลางอากาศบริสุทธิ์สูงกว่าระดับน้ำทะเลเกิน 1,000 ฟุต ชาของที่นี่จึงโดดเด่นและเลื่องลือไปทั่วโลก

แต่ในอดีตที่ผ่านมา ชาบ้าน ด.วาวิ อ.แม่สรวย จ.เชียงราย ปลูกชากันโดยไม่ได้นำนวัตกรรมหรืองานวิจัยพัฒนาต่อยอด เน้นการใช้สารเคมีเป็นตัวเร่งผลผลิต เมื่อผลผลิตออกมาก็เก็บไปขายให้พ่อค้าคนกลางในราคา กิโลกรัมละ 30-40 บาท

### เป็นอย่างนี้มาเนิ่นนาน!

ในเวลาต่อมา ชาจากจีนและเวียดนามถูกนำเข้ามาจำหน่ายในเมืองไทยได้โดยไม่เสียภาษี ตามข้อตกลงการเปิดเสรีทางการค้าคือเอฟทีเอไทย-จีน และเอฟทีเออาเซียน-จีน

เมื่อชาจากต่างประเทศทะลักเข้ามาชาวาวิจึงไม่สามารถแข่งขันได้

วิสาหกิจชุมชน ด.วาวิ จึงได้รวมตัวกันทำเรื่องขอความช่วยเหลือจากกองทุนเอฟทีเอของกระทรวงพาณิชย์ ซึ่งเป็นกองทุนช่วยเหลือวิสาหกิจชุมชนและกลุ่มผู้ประกอบการที่ได้รับผลกระทบจากการเปิดเสรีทางการค้าหรือเอฟทีเอนั่นเอง

เมื่อผู้บริหารกรมการค้าต่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์ เข้าไปศึกษาก็พบว่า ปัญหาของการผลิตชาวาวิคือ ไม่มีการใช้



นวัตกรรมมาเพิ่มมูลค่าสินค้า

จึงได้จัดงบประมาณจัดจ้างนัก

วิชาการจากคณะอุตสาหกรรมการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง เข้าไปศึกษาเก็บข้อมูล และนำวิธีบริหารจัดการสมัยใหม่เข้าไปประยุกต์ใช้

เริ่มตั้งแต่ปรับเปลี่ยนระบบการเพาะปลูก จากเดิมที่เน้นการใช้สารเคมีก็ส่งเสริมให้ผลิตแบบการเกษตรอินทรีย์ ซึ่งเป็นเทรนด์ของผู้บริโภค จนกระทั่งชาวาวิได้รับการรับรองการผลิตพืชอินทรีย์ (Organic Thailand) และการรับรองการผลิตพืชอินทรีย์สหภาพยุโรป (อียู)

การช่วยเหลือของกองทุนเอฟทีเอไม่ได้เพียงทำให้กลุ่มผู้ประกอบการชาวาวิกลับมายืนหยัดต่อสู้กับชานำเข้าได้เท่านั้น

แต่ยังพัฒนากลุ่มวิสาหกิจผู้ผลิตชาวาวิให้สามารถพัฒนาต่อยอดผลกักตันราคา จากเคยขายได้ 30-40 บาท/กก.

เป็น 3,000 บาท/กก. หรือเพิ่มขึ้นถึง 100 เท่า

สามารถสร้างโรงอบ โรงบ่ม และจำหน่ายโดยไม่ต้องผ่านพ่อค้าคนกลาง

พลิกสถานการณ์จากราคาใบชาอบแห้งที่อยู่ในระดับต่ำมาก จนไม่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงให้แก่เกษตรกรและผู้ประกอบการในพื้นที่ เนื่องจากราคาชาใบอบแห้งที่เกษตรกรนำมาขายให้พ่อค้าคนกลางเพียงกิโลกรัมละ 30-40 บาทเท่านั้น

แต่หลังเปลี่ยนแปลงวิธีการเพาะปลูกจากการใช้สารเคมีมาสู่การทำเกษตรแบบอินทรีย์ ทำให้เกษตรกรและผู้ประกอบการในพื้นที่มีรายได้จากการปลูกและจำหน่ายใบชาเพิ่มขึ้นอย่างมาก

ตั้งแต่ 10 เท่าไปจนถึง 100 เท่า นอกจากนี้ ผลการศึกษาวิจัยของมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงยังพบว่าได้พื้นดินดอยวาวิ เป็นแหล่งน้ำแร่ขนาดใหญ่

คุณภาพสูงที่รากชาซอนไซลงไปถึง  
กลายเป็นชาชนิดเดียวในโลกที่ได้  
รับการบำรุงจากน้ำแร่

ประกอบด้วยหนึ่งในสายพันธุ์ของ  
ชาที่ปลูกเป็นสายพันธุ์จากรัฐอัลลัมของ  
ประเทศอินเดีย ซึ่งได้รับการยกย่องว่าเป็น  
ชาที่ดีที่สุดชนิดหนึ่งของโลก ต้นชามีอายุ  
มากกว่า 100 ปี บางต้นมีอายุมากกว่า  
1,000 ปี

เมื่อพ่อค้าชาวจีนได้มาเห็นสถานที่  
ปลูกและกรรมวิธีการปลูกแบบเกษตร  
อินทรีย์ มีน้ำแร่เป็นอาหารเสริมก็ยอมรับ  
ว่ายอดชาวามีคุณภาพเยี่ยมที่สุดในโลก  
โดยระดับราคาใบชาอบแห้งแบ่งเป็น  
3 เกรดคือ

เกรด A เป็นส่วนยอดชา กิโลกรัม  
ละ 3,000 บาท

เกรด B ยอดชา+1 ใบ ราคา  
กิโลกรัมละ 2,000-2,500 บาท

เกรด C ยอดชา+2 ใบ ราคา  
กิโลกรัมละ 500-700 บาท

ปัจจุบันชุมชนมีรายได้จากการ  
จำหน่ายชาและการส่งออกชาปีละเป็น  
ร้อยล้านบาท 