

สำเร็จครั้งแรก! นำเชื้อธรรมชาติเพาะ เห็ดโคนคอนโด

🕒 นำเสนอเมื่อ 17 ก.ย. 2560



ที่มา หน้าประชาชื่น มติชนรายวัน
ผู้เขียน พันธุ์ แก้วนุ้ย
เผยแพร่ วันที่ 14 กันยายน 2560

“เห็ดโคน” เป็นเห็ดที่ขึ้นเองตามธรรมชาติ พบในพื้นที่ป่าทั่วไป จะออกผลผลิตหลังฝนตกชุกติดต่อกันหลายวัน สลับกับมีแสงแดดในอุณหภูมิที่เหมาะสม
เมื่อถึงช่วงที่เห็ดโคนออก ชาวบ้านมักจะนิยมเข้าป่าหาเห็ดโคนกัน เพราะมีราคาแพง เป็นเห็ดป่ามีรสชาติอร่อย นำมาปรุงอาหาร ต้มยำ หรือผัดน้ำมันหอย อร่อยมาก

ว่ากันว่าดอกตูมๆ กิโลกรัมละ 500-600 บาท ส่วนดอกที่บานแล้วกิโลกรัมละ 250-300 บาท
ที่แพงเพราะปีหนึ่งได้กินเพียงครั้งเดียว และที่ผ่านมาก็ยังไม่มีใครที่สามารถนำเห็ดนี้มาเพาะเลี้ยงขยายพันธุ์ได้เลย

แต่วันนี้เห็ดโคนถูกนำเชื้อมาเพาะเชื้อได้แล้ว



รณรงค์ มงคลการ เป็นผู้นำเชื้อเห็ดโคนมาเพาะเลี้ยงเป็นเห็ดโคนคอนโดสำเร็จแห่งแรก
ภายในโรงเรียนวัดทามะขาม (ทามะขามประชาอุทิศ) อ.โพธาราม จ.ราชบุรี
และได้จดลิขสิทธิ์เป็นที่เรียบร้อยแล้ว ขณะนี้กำลังขยายผลให้ความรู้ออกสู่ชุมชนสร้างรายได้กับนักเรียน

โดยหลังทราบข่าว **จิตรลดา เนียมรักษา** นายกเทศบาลตำบลดอนทราย ได้นำกำหนด ผู้ใหญ่บ้าน
พร้อมทั้งผู้นำชุมชน ประชาชน ผู้ปกครองนักเรียน
เขามาศึกษาดูงานโครงการเพาะเห็ดโคนคอนโดจากวัสดุจากธรรมชาติจนสำเร็จ
จึงเตรียมนำโครงการดังกล่าวไปต่อยอดสร้างอาชีพเสริมให้แก่ชุมชนได้มีรายได้อีกทางหนึ่ง

ภายในโรงเรียนวันนี้ **ธัญญชล จันทร์มโน** ครู คศ. 2 ชำนาญการ ผู้ร่วมคิดค้นการเพาะเห็ดโคน เป็นผู้ให้ความรู้
และนำนักเรียนมาช่วยกันฝึกเชื้อเห็ดโคน บริเวณพื้นที่อาคารไม้ลักษณะปลูกสร้าง 2 ชั้น ภายในโรงเรียน

สำหรับวัสดุอุปกรณ์ในการเพาะเห็ดโคนคอนโด จะมีดังนี้ เต้า ไช้แบบประหยัดโดยใช้ก้อนหินใหญ่ หรือ
อิฐบล็อกรักก็ได้ มีหัวเชื้อเห็ดโคนคอนโด ฟาง อาหารเสริม หัวเชื้อตมฟาง และฮอร์โมนเห็ดโคนคอนโด



วิทยาลัยชลเปิดเผยว่า สำหรับสูตรการเพาะเห็ดโคนคอนโดมาจากนายธรรงค์ มงคลการ ซึ่งเป็นน้องชาย
ไต่เป็นผู้คิดค้นสูตรตรงนี้มาเป็นเวลา 1 ปี มีเอกลักษณ์เฉพาะสูตรตรงที่ว่า
ใครที่เคยรับประทานเห็ดโคนหรือเห็ดปลวกจากทั่วไป จะรู้เลยว่าเห็ดโคนคอนโดของที่นี่รสชาติไม่ต่างจากธรรมชาติ
ถือเป็นการสร้างเศรษฐกิจพอเพียงมาสู่ครอบครัวของเรา และยังมีโอกาสได้เดินตามรอยพ่อหลวงรัชกาลที่ 9
สำหรับสวนผสมของการเพาะเห็ดโคน ขณะนี้ได้มีการจดทะเบียนลิขสิทธิ์เรียบร้อยแล้ว
เป็นสูตรเฉพาะที่พร้อมเสิร์ฟจากวิถีธรรมชาติที่กินเข้าไปแล้วไม่มีอันตรายต่อร่างกาย

หลังจากคิดค้นสูตรแล้วโรงเรียนจึงนำมาต่อยอดทำโครงการ “CSR IN SCHOOL” ที่ได้รับรางวัลระดับ Beginners
จากบริษัท ผลิตไฟฟ้าราชบุรี จำกัด และได้รับรางวัลระดับ Advance ในโครงการนำหมักชีวภาพ
ซึ่งการทำนำหมักชีวภาพเป็นรอยต่อหนึ่งที่จะทำในเรื่องการเพาะเห็ดโคนคอนโด
ซึ่งเป็นรอยเชื่อมต่อกันของการทำ “CSR IN SCHOOL” ที่มีความรับผิดชอบต่อสังคมและชุมชนต่อโรงเรียน
ตามโครงการ “ลดเวลาเรียน เพิ่มเวลารู้” ตามแนวนโยบายรัฐบาล และโรงเรียนได้ยกระดับเข้าร่วมโครงการ CSR
in School ระดับ Smart CSR ของบริษัท ผลิตไฟฟ้าราชบุรี จำกัด ด้วย



สำหรับโรงเรียนวัดท่ามะขาม ขณะนี้ได้เปิดเป็นศูนย์เรียนรู้การเพาะเห็ดโคนคอนโคดที่สามารถให้ความรู้กับชุมชนหรือหน่วยงานภาครัฐ หรือนิสิต นักศึกษาที่สนใจได้เข้ามาศึกษาเรียนรู้ได้ เป็นศูนย์ความรู้กับกลุ่มที่อยากมีอาชีพเสริมให้กับตัวเอง สามารถสร้างรายได้เลี้ยงครอบครัว โดยมีรายได้เดือนละประมาณ 15,000-30,000 บาท แลแล้วแต่กำลังของแต่ละชุมชนนั้น ซึ่งตอนนี้มีผู้สนใจได้เข้ามาศึกษาเรียนรู้แล้วหลายจังหวัด ส่วนคนที่สนใจอยากซื้อเชื้อเห็ดโคนไปเพาะเอง สามารถติดต่อได้ที่โรงเรียน มีไว้จำหน่ายแก่ผู้สนใจที่อยากมีรายได้เสริมอาชีพอีกทางหนึ่ง

ณัฏกิจ บรรพตสุวรรณ ผู้อำนวยการโรงเรียนวัดท่ามะขาม เปิดเผยว่า เพื่อส่งเสริมให้โรงเรียนมีส่วนร่วมในการรับผิดชอบต่อสังคม จึงได้ทำศูนย์เรียนรู้การเพาะเห็ดโคนขึ้นมาเมื่อประมาณเดือนมิถุนายนที่ผ่านมา เพื่อจะให้ชุมชนได้เข้ามาศึกษาเรียนรู้และนำไปใช้สร้างรายได้เสริม เป็นการต่อยอดของโครงการ “CSR IN SCHOOL” ตามที่โรงเรียนได้คิดไว้ โดยเด็กๆ กลุ่มหนึ่งที่ได้รวมกันเพาะเห็ดโคนคอนโคด จะมีรายได้ส่วนหนึ่งเก็บไว้หลังจากที่ได้นำเห็ดโคนออกจำหน่ายแก่ลูกค้าแล้ว

“ถือเป็นการเปิดประเด็นใหม่ให้แก่ผู้ประกอบการในพื้นที่ได้เข้ามาพบเห็น โดยเฉพาะผู้นำชุมชนได้เขามาร่วมศึกษาดูงานการเพาะเห็ดโคนคอนโคด นอกจากนี้โรงเรียนยังได้ทำหนังสือแจ้งผู้ประกอบการเป็นรายบุคคลถึงโครงการดังกล่าว คาดว่าในอนาคตทางชุมชนคงจะนำสิ่งดีๆ จากที่นี้นำไปใช้เพื่ออาชีพสร้างรายได้เสริมได้เป็นอย่างดี ขณะนี้ผลผลิตเห็ดโคนไม่เพียงพอต่อการจำหน่ายที่มีการสั่งเข้ามาเป็นจำนวนมาก จึงถือเป็นเรื่องหนึ่งโครงการตามรอยแนวทางเศรษฐกิจพอเพียงให้แก่ผู้สนใจนำความรู้ไปประกอบอาชีพเสริมรายได้ อีกทางหนึ่ง”
ณัฏกิจทิ้งท้าย



ขอบคุณที่มาเนื้อหาและภาพประกอบจาก [มติชนออนไลน์](#) วันที่ 14 กันยายน 2560 - 14:30 น.