

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 ตมยำ หรือผัดน้ำมันหอย อร่อยมาก

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

แต่วันนี้เห็ดโคนถูกนำเชื้อมาเพาะเชื้อได้แล้ว

รณรงค์ มงคลการ เป็นผู้นำเชื้อเห็ดโคนมาเพาะเลี้ยงเป็นเห็ดโคนคอนโดสำเร็จแห่งแรก
ภายในโรงเรียนวัดท่ามะขาม (ท่ามะขามประชาอุทิศ) อ.โพธาราม จ.ราชบุรี
และได้จดลิขสิทธิ์เป็นที่เรียบร้อยแล้ว ขณะนี้กำลังขยายผลให้ความรู้ออกสู่ชุมชนสร้างรายได้กับนักเรียน

โดยหลังทราบข่าว **จิตรลดา เขียมรักษา** นายกเทศบาลตำบลดอนทราย ได้นำกำหนด ผู้ใหญ่บ้าน
พร้อมทั้งผู้นำชุมชน ประชาชน ผู้ปกครองนักเรียน
เข้ามาศึกษาดูงานโครงการเพาะเห็ดโคนคอนโดจากวัสดุจากธรรมชาติจนสำเร็จ
จึงเตรียมนำโครงการดังกล่าวไปต่อยอดสร้างอาชีพเสริมให้แก่ชุมชนได้มีรายได้อีกทางหนึ่ง

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

สำหรับวัสดุอุปกรณ์ในการเพาะเห็ดโคนคอนโด จะมีดังต่อไปนี้ เตา ใช้แบบประหยัดโดยใช้ก้อนหินใหญ่ หรือ
อิฐปลอกก็ได้ มีหัวเชื้อเห็ดโคนคอนโด ฟาง อาหารเสริม หัวเชื้อตมฟาง และฮอร์โมนเห็ดโคนคอนโด



ธัญญชลเปิดเผยว่า สำหรับสูตรการเพาะเห็ดโคนคอนโดมาจากนายรณรงค์ มงคลการ ซึ่งเป็นน้องชาย
ได้เป็นผู้คิดค้นสูตรตรงนี้มาเป็นเวลา 1 ปี มีเอกลักษณ์เฉพาะสูตรตรงที่ว่า
ใครที่เคยรับประทานเห็ดโคนหรือเห็ดปลวกจากทั่วไป จะรู้เลยว่าเห็ดโคนคอนโดของที่นี่รสชาติไม่ต่างจากธรรมชาติ
ถือเป็นการสร้างเศรษฐกิจพอเพียงมาสู่ครอบครัวของเรา และยังมีโอกาสได้เดินตามรอยพ่อหลวงรัชกาลที่ 9
สำหรับสวนผสมของการเพาะเห็ดโคน ขณะนี้ได้มีการจดเป็นลิขสิทธิ์เรียบร้อยแล้ว
เป็นสูตรเฉพาะที่พร้อมเสิร์ฟจากวัสดุธรรมชาติที่กินเข้าไปแล้วไม่มีอันตรายต่อร่างกาย

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



สำหรับโรงเรียนวัดท่ามะขาม ขณะนี้ได้เปิดเป็นศูนย์เรียนรู้การเพาะเห็ดโคนคอนโดที่สามารถให้ความรู้กับชุมชน
หรือหน่วยงานภาครัฐ หรือนิสิต นักศึกษาที่สนใจได้เข้ามาศึกษาเรียนรู้ได้ เป็นศูนย์ความรู้อยู่
กับกลุ่มที่อยากมีอาชีพเสริมให้กับตัวเอง สามารถสร้างรายได้เลี้ยงครอบครัว โดยมีรายได้เดือนละประมาณ 15,000-
30,000 บาท แลแล้วแต่กำลังของแต่ละชุมชนนั้น ซึ่งตอนนี้มีผู้สนใจได้เข้ามาศึกษาเรียนรู้แล้วหลายจังหวัด
สวนคนที่สนใจอยากซื้อเชื้อเห็ดโคนไปเพาะเอง สามารถติดต่อได้ที่โรงเรียน
มีไว้จำหน่ายแก่ผู้สนใจที่อยากมีรายได้เสริมอาชีพอีกทางหนึ่ง

ณัฏกกิจ บรรพตสุวรรณ ผู้อำนวยการโรงเรียนวัดท่ามะขาม เปิดเผยว่า
เพื่อส่งเสริมให้โรงเรียนมีส่วนร่วมในการรับผิดชอบต่อสังคม
จึงได้ทำศูนย์เรียนรู้การเพาะเห็ดโคนขึ้นมาเมื่อประมาณเดือนมิถุนายนที่ผ่านมา
เพื่อจะให้ชุมชนได้เข้ามาศึกษาเรียนรู้และนำไปใช้สร้างรายได้เสริม เป็นการต่อยอดของโครงการ “CSR IN
SCHOOL” ตามที่โรงเรียนได้คิดไว้ โดยเด็กๆ กลุ่มหนึ่งที่ได้ร่วมกันเพาะเห็ดโคนคอนโด
จะมีรายได้ส่วนหนึ่งเก็บไว้หลังจากที่ได้นำเห็ดโคนออกจำหน่ายแก่ลูกค้าแล้ว

“ถือเป็นการเปิดประเด็นใหม่ให้แก่ผู้ปกครองในพื้นที่ได้เข้ามาพบเห็น
โดยเฉพาะผู้นำชุมชนได้เข้ามาดูร่วมศึกษาดูงานการเพาะเห็ดโคนคอนโด นอกจากนี้
โรงเรียนยังได้ทำหนังสือแจ้งผู้ปกครองเป็นรายบุคคลถึงโครงการดังกล่าว คาดว่าในอนาคตทางชุมชนคงจะนำสิ่งดีๆ

จากที่นี้นำไปใช้เป็นอาชีพสร้างรายได้เสริมได้เป็นอย่างดี
ขณะนี้ผลผลิตเห็ดโคนไม่เพียงพอดอกการจำหน่ายที่มีการสั่งเข้ามาเป็นจำนวนมาก
จึงถือเป็นอีกหนึ่งโครงการตามรอยแนวทางเศรษฐกิจพอเพียงให้แก่ผู้ที่สนใจนำความรู้ไปประกอบอาชีพเสริมรายได้
อีกทางหนึ่ง”
ณัดกิจกิงทาย



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