

# ประชาชาติธุรกิจ

WWW.PRACHACHAT.NET ออนไลน์

เศรษฐกิจในประเทศ

## ไฟเขียว ใช้ที่ดินเขตปฏิรูปที่ดินสร้างทางรถไฟสายเด่นชัย-เชียงราย-เชียงของ

วันที่ 19 กุมภาพันธ์ 2569 - 16:04 น.



## นเรศ เป็นประธานการประชุมคณะกรรมการปฏิรูปที่ดินเพื่อเกษตรกรรม (คปก.) ครั้งที่ 1/2569 ไฟเขียว ใช้ที่ดินเขตปฏิรูปที่ดินสร้างทางรถไฟสายเด่นชัย-เชียงราย-เชียงของ

นายนเรศ อารังค์ทิพยคุณ รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เป็นประธานการประชุมคณะกรรมการปฏิรูปที่ดินเพื่อเกษตรกรรม (คปก.) ครั้งที่ 1/2569 ว่า ซึ่งที่ประชุมมีมติเห็นชอบการยินยอมหรืออนุญาตให้ใช้ประโยชน์ที่ดินในเขตปฏิรูปที่ดินเพื่อดำเนินโครงการก่อสร้างทางรถไฟสายเด่นชัย-เชียงราย-เชียงของ ในที่ดินเขตปฏิรูปที่ดินจังหวัดลำปาง รวม 53 แปลง เนื้อที่รวมประมาณ 188-3-57 ไร่ และในที่ดินเขตปฏิรูปที่ดินจังหวัดเชียงราย รวม 42 แปลง เนื้อที่รวมประมาณ 173-0-23 ไร่

ทั้งนี้ การดำเนินกิจการดังกล่าว เป็นไปตามกฎหมายที่ได้กำหนดให้กิจการประเภทการใช้ที่ดินเพื่อดำเนินโครงการของรัฐอันเป็นประโยชน์ส่วนรวมของประเทศ ในด้านการพัฒนาโครงสร้างพื้นฐานด้านคมนาคมขนส่ง และระบบโลจิสติกส์ โดยเรียกเก็บค่าตอบแทนการใช้ประโยชน์ที่ดิน ตามอัตราข้อ 9(3) ของระเบียบ คปก. ว่าด้วยหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขในการใช้ และค่าตอบแทนการใช้ประโยชน์ที่ดินในเขตปฏิรูปที่ดิน พ.ศ. 2561 แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2563 เพื่อการขับเคลื่อนภารกิจด้านการพัฒนาระบบโครงสร้างพื้นฐาน และสร้างประโยชน์แก่ประชาชนในวงกว้างต่อไป

นอกจากนี้ ที่ประชุมยังมีมติเห็นชอบประเด็นสำคัญที่เกี่ยวข้องเพิ่มเติม ดังนี้ 1) การอนุญาตใช้ที่ดินเพื่อกิจการสาธารณูปโภคและกิจการอื่น ๆ ในเขตปฏิรูปที่ดิน จำนวน 5 เรื่อง 2) การขยายเวลาการอนุญาตให้ใช้ที่ดินเพื่อใช้เป็นสถานที่ฝึกทางยุทธวิธีของกองทัพบก และ 3) การพิจารณาไม่ประสงค์จะนำที่ดินสาธารณสมบัติของแผ่นดินสำหรับพลเมืองใช้ร่วมกัน แต่พลเมืองเล็กใช้ร่วมกันแล้วมาดำเนินการปฏิรูปที่ดิน จำนวน 4 เรื่อง อีกด้วย



## วางแผนพัฒนาสารชีวภัณฑ์ หาช่องแก้ไขปัญหาคูตสาหกรรมนมไทย



ต้น "น้ำหมักชีวภาพ อะมิโนน้ำมันดิบ" ชีวภัณฑ์ทางเลือก เสริมประสิทธิภาพภาคการเกษตร ตอบโจทย์การใช้ทรัพยากรผลผลิตคุ้มค่า พร้อมแก้ไขปัญหาสถานการณ์นมโคปัจจุบัน

นายวิณะโรจน์ ทรัพย์ส่งสุข ปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เปิดเผยผลการประชุมหารือแนวทางแก้ไขปัญหาคูตสาหกรรมนมไทย เพื่อติดตามความคืบหน้าและหารือแนวทางการพัฒนาสารชีวภัณฑ์ทางการเกษตรจากนมโค เพื่อสร้างประโยชน์สูงสุดต่อภาคการเกษตรและใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่าอีกด้วย

สำหรับแนวทางแก้ไขปัญหาคูตสาหกรรมนไทย กระทรวงเกษตรฯ ได้ดำเนินการศึกษาและวางแผนแนวทางการพัฒนาสารชีวภัณฑ์ทางการเกษตรจากนมโค โดยมอบหมายให้การยางแห่งประเทศไทย กรมพัฒนาที่ดิน และองค์การส่งเสริมกิจการโคนมแห่งประเทศไทย (อ.ส.ค.) เป็นหน่วยงานหลักในการดำเนินการศึกษาและพัฒนาหมักชีวภาพ อะมิโนน้ำนมดิบ ซึ่งเป็นนวัตกรรมสารชีวภัณฑ์ทางเลือก เพื่อเสริมศักยภาพภาคการผลิต

ทั้งในด้านการบำรุงดินและพืชพันธุ์ ด้านการเพิ่มปริมาณผลผลิต และด้านการลดต้นทุนของเกษตรกร ปัจจุบันอยู่ระหว่างกระบวนการทดลองใช้ และตรวจสอบคุณภาพหมักชีวภาพ เพื่อดำเนินการรับรองและขึ้นทะเบียนตามมาตรฐานกรมวิชาการเกษตร ก่อนเริ่มถ่ายทอดองค์ความรู้แก่พี่น้องเกษตรกรและจำหน่ายต่อไป

# ประชาชาติธุรกิจ

WWW.PRACHACHAT.NET ออนไลน์

หน้าแรก [หุ้น-การเว็บ](#) [อสังหา](#) [เศรษฐกิจ](#) [การตลาด](#) [การเมือง](#) [ต่างประเทศ](#) [ในประเทศ](#) [รถยนต์](#) [ไอที](#)

เศรษฐกิจในประเทศ

## เปิดสูตร “น้ำหมักชีวภาพ อะมิโนน้ำนมดิบ” ทางเลือกใหม่ของเกษตรกร

วันที่ 19 กุมภาพันธ์ 2569 - 16:01 น.



## ปลัดเกษตรฯ ดัน “น้ำหมักชีวภาพ อะมิโนน้ำนมดิบ” ชีวภัณฑ์ทางเลือก เสริมประสิทธิภาพ ภาครัฐเกษตรตอบโจทย์การใช้ทรัพยากรผลผลิตคุ่มค่า พร้อมแก้ไขปัญหาสถานการณ์นมโคปัจจุบัน

นายวิณะโรจน์ ทรัพย์ส่งสุข ปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เปิดเผยภายหลังเป็นประธานการประชุมหารือแนวทางแก้ไขปัญหาดูแลอุตสาหกรรมนมไทย ว่า เพื่อติดตามความคืบหน้าและหารือแนวทางการพัฒนาสารชีวภัณฑ์ทางการเกษตรจากนมโค เพื่อสร้างประโยชน์สูงสุดต่อภาคการเกษตร และใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่าอีกด้วย

สำหรับแนวทางแก้ไขปัญหาดูแลอุตสาหกรรมนมไทย กระทรวงเกษตรฯ ได้ดำเนินการศึกษาและวางแผนแนวทางการพัฒนาสารชีวภัณฑ์ทางการเกษตรจากนมโค โดยมอบหมายให้การยางแห่งประเทศไทย กรมพัฒนาที่ดิน และองค์การส่งเสริมกิจการโคนมแห่งประเทศไทย (อ.ส.ค.) เป็นหน่วยงานหลักในการดำเนินการศึกษาและพัฒนา “น้ำหมักชีวภาพ อะมิโนน้ำนมดิบ” ซึ่งเป็นนวัตกรรมสารชีวภัณฑ์ทางเลือก เพื่อเสริมศักยภาพภาคการผลิต ทั้งในด้านการบำรุงดินและพืชพันธุ์ ด้านการเพิ่มปริมาณผลผลิต และด้านการลดต้นทุนของเกษตรกร ซึ่ง

ปัจจุบันอยู่ระหว่างกระบวนการทดลองใช้ และตรวจสอบคุณภาพน้ำหมักชีวภาพ เพื่อดำเนินการรับรองและขึ้นทะเบียนตามมาตรฐานกรมวิชาการเกษตร ก่อนเริ่มถ่ายทอดองค์ความรู้แก่พี่น้องเกษตรกรและจำหน่ายต่อไป

## เปิดตัวหนังสือมาตรฐาน-เกณฑ์ตัดสินฉบับใหม่

นางจิตติพร หลาวประเสริฐ อธิบดี กรมประมง เปิดเผยว่า การประกวดปลา สวยงามเป็นช่องทางหนึ่งที่ช่วยกระตุ้นให้ ตลาดการซื้อขายปลาสวยงามขยายตัวเพิ่ม มากขึ้น ทำให้ผู้เพาะเลี้ยงได้พัฒนาสินค้า ให้มีคุณภาพ มีมาตรฐาน ทำให้ได้สายพันธุ์ ที่ดีรวมถึงพัฒนาสายพันธุ์ใหม่ ๆ ผู้ตลาด การค้า เป็นการเพิ่มความหลากหลายของ สินค้ารวมทั้งเพิ่มมูลค่าของสินค้าได้ ทั้งนี้ การประกวดปลาสวยงามจะต้องมีกฎ กติกาที่ได้รับการยอมรับจากผู้เข้าประกวด และผู้เข้าชม กรมประมง โดยกองวิจัยและ พัฒนาการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำจืด จึงได้ร่วม กับสมาคมปลากัด ผู้เพาะเลี้ยงปลากัด และคณะกรรมการตัดสิน ร่วมกันปรับปรุง มาตรฐานสายพันธุ์และเกณฑ์การตัดสิน ปลากัด กรมประมง ร่วมกับ สมาคมปลา กัด ผู้เพาะเลี้ยงปลากัด และคณะกรรมการ ตัดสินปลากัดสวยงามจัดทำ “หนังสือ มาตรฐานและเกณฑ์การตัดสินปลากัด สวยงามในประเทศไทย” (ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2568) เพื่อเป็นแนวทางการพัฒนา สนับสนุนส่งเสริมการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ สวยงามและพรรณไม้น้ำ เพื่อยกระดับการ พัฒนาสายพันธุ์ปลากัดให้มีความสวยงาม ตามมาตรฐานและพัฒนาสายพันธุ์ใหม่ให้ สอดคล้องกับความต้องการของผู้ค้าและผู้ ซื้อจากต่างประเทศและเป็นการส่งเสริม ธุรกิจปลาสวยงามของไทยให้เทียบเท่า มาตรฐานสากล ตามแผนปฏิบัติการพัฒนา สัตว์น้ำสวยงาม พ.ศ. 2566-2570 หากท่านใดสนใจสามารถดาวน์โหลดได้ที่ <http://file.fisheries.go.th/f/aca2f5720b/> หรือ สแกน QR Code ในเอกสารประชาสัมพันธ์ หรือ ขอรับที่กลุ่มวิจัยและพัฒนาการเพาะเลี้ยง สัตว์น้ำสวยงามและพรรณไม้น้ำ อาคาร เชิดชาย อมาตยกุล ชั้น 4 กรมประมง เกษตรกลาง แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพมหานคร สอบถามรายละเอียด เพิ่มเติมได้ที่ Facebook Fanpage กลุ่ม วิจัยและพัฒนาการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ สวยงามและพรรณไม้น้ำ.

## เดินหน้ายกระดับแปรรูปผลิตภัณฑ์จากนม



นายวิเชียร สันกาวิ ประธานกรรมการสหกรณ์โคนมการเกษตรไทย ปรากฏการ จำกัด เปิดเผยว่า สหกรณ์โคนมการเกษตรไทยปรากฏการ จำกัด จัดตั้งขึ้นเมื่อวันที่ 23 ม.ค. 32 เริ่มทดลองเลี้ยงโคนมเมื่อปี 2536 เมื่อแสดงรายรับรายจ่ายแล้วมีผลที่น่าพอใจ ต่อมาจึงส่งเสริมให้สมาชิกเลี้ยงโคนมเพิ่มขึ้นและได้เปลี่ยนชื่อเป็น “สหกรณ์โคนมการเกษตรไทยปรากฏการ จำกัด” เมื่อปี 2545 ปัจจุบันมีสมาชิกทั้งสิ้น 217 ฟาร์ม มีจำนวนโคนมกว่า 1.8 หมื่นตัว ครอบคลุมพื้นที่ใน อ.ไชยปราการ 4 ตำบล และ อ.ฝาง มีธุรกิจหลักในการรวบรวมนํ้านมดิบจากฟาร์มสมาชิก ปริมาณเฉลี่ย 94.54 ตัน/วันและธุรกิจอื่น ๆ เพื่อสนับสนุนและส่งเสริมการเลี้ยงโคนมแก่สมาชิกให้มีรายได้และอยู่ดีกินดี

“ตอนนี้เราผลิตนํ้านมดิบเฉลี่ยอยู่วันละ 94.54 ตัน จำหน่ายให้ลูกค้าตามโควตาเฉลี่ยอยู่ที่ 90 ตันต่อวัน ซึ่งเป็นปีต่อไปตามที่ได้ลงนามเอ็มโอยู(MOU)กัน ได้แก่ ดัชมิลล์ แดรี่พลัส เนเจอร์ อ.ส.ก.



เชียงใหม่ เฟรชมิลค์ ซีพีเมจิ และอื่น ๆ ส่วนเกินจากโควตาก็จะเป็นนมโรงเรียน และร้านนมหน้าฟาร์มอีก 4.7-4.9 ตันต่อวัน ซึ่งเป็นนมสดพร้อมดื่มพาสเจอร์ไรซ์”

สหกรณ์ฯ ผลิตน้ำนมดิบตามโควตา เพื่อไม่ให้ให้น้ำนมดิบล้นตลาด แต่หากผลิตได้เต็มศักยภาพจะอยู่ที่ 100-120 ตันต่อวัน ซึ่งขณะนี้เราเตรียมนำนมส่วนเกินนี้มาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ที่เราได้เตรียมรองรับไว้ได้แก่ ซีส ครีมและกรีกโยเกิร์ต เป็นนมที่ผ่านการกรองน้ำหลายรอบ ทำให้เนื้อสัมผัสแน่นเข้มข้นและมีโปรตีนสูงกว่าโยเกิร์ตปกติถึง 2 เท่าเหมาะสำหรับคนลดน้ำหนัก โดยขณะนี้ทั้งผลิตภัณฑ์ได้เริ่มทำแล้วแต่มีปริมาณไม่มาก มีจำหน่ายเฉพาะร้านนมหน้าฟาร์มเท่านั้น

“ผลิตภัณฑ์แปรรูปนอกจากนมพาสเจอไรซ์แล้วยังมีซีส ครีมสดและกรีกโยเกิร์ต

ทุกวันนี้เราทำวันละ 40 กิโลขายที่ร้านนมหน้าฟาร์มอย่างเดียว เหตุที่ทำปริมาณน้อยเพราะเราไม่มีเครื่องจักรขนาดใหญ่

ส่วนตลาดไม่มีปัญหา มีลูกค้าสนใจโทรเข้ามาถามเยอะมาก ส่วนใหญ่ร้านอาหาร โรงแรมในเชียงใหม่และใกล้เคียง”

นมไอชยปรการถือเป็นนมมีคุณภาพเทียบชั้นนมสอโกโดของญี่ปุ่น นมไอชยปรการจึงได้ชื่อว่า “นมสอโกโดเมืองไทย” เนื่องจากด้วยสภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศที่เหมาะสมสำหรับการเลี้ยงโคนม ประกอบกับวิธีการเลี้ยงที่ได้มาตรฐานระบบฟาร์มผ่านการรับรองจากกรมปศุสัตว์ ทำให้การผลิตน้ำนมของโคจึงมีคุณภาพสูง

โดยเฉพาะเปอร์เซ็นต์ไขมันในน้ำนมดิบเกิน 3.7

“เรื่องตลาดไม่มีปัญหา แต่ปัญหาววันนี้ของเรามีไม่พอขาย ไอชยปรการเป็นเส้นทางท่องเที่ยว พวกร้านอาหาร โรงแรมต่าง ๆ ในตัวเมืองเชียงใหม่เขาก็ยินดีสั่งสินค้าของเรา เพราะเขารู้ดี

ในเรื่องคุณภาพน้ำนมเรา เราเองพยายามแปรรูปผลิตภัณฑ์ที่ไม่ซ้ำกับตัวอื่นในท้องตลาด อย่างเช่น ครีมสด ซีส และกรีกโยเกิร์ต ถ้าได้เครื่องจักรตัวนี้มาทำได้สบายเลย”.



# จากซากดินถล่ม สู่มุ่งมั่นทางความหวัง: พต.คืนชีวิตเส้นทางเกษตรกรโครงการหลวง สู่ความมั่นคงชุมชนแม่วาง

ข่าวทั่วไป Thursday February 19, 2026 09:15 —ThaiPR.net



## จากซากดินถล่ม สู่มุ่งมั่นทางความหวัง พต.คืนชีวิตเส้นทางเกษตรกรโครงการหลวง สู่ความมั่นคงชุมชนแม่วาง



หลังเผชิญพายุโหมกระหน่ำหลายระลอก เส้นทางลำเลียงผลผลิตทางการเกษตรในพื้นที่ตำบลแม่วิน อำเภอแม่วาง จังหวัดเชียงใหม่ ได้รับความเสียหายหนัก ทั้งร่องลึก ดินสไลด์ และผิวทางชำรุด กระทบต่อการสัญจรและการขนส่งผลผลิตของเกษตรกรอย่างกว้างขวาง กรมพัฒนาที่ดิน โดยศูนย์ปฏิบัติการพัฒนาที่ดินโครงการหลวง (ศพล.) จึงเร่งดำเนินโครงการซ่อมแซมและฟื้นฟูเส้นทางในพื้นที่บ้านโป่งสมิต หมู่ 8 และบ้านห้วยตอง หมู่ 10 - บ้านหนองเต่า หมู่ 4 รวมระยะทาง 7.945 กิโลเมตร พร้อมขยายผลดำเนินงานเพิ่มเติมที่บ้านโป่งน้อยใหม่ หมู่ 14 อีก 4 กิโลเมตร รวมระยะทางฟื้นฟูกว่า 12 กิโลเมตร เพื่อคืนความสะดวกและความปลอดภัยให้ชุมชน



ดร.สมิตรา วัฒนา อธิบดีกรมพัฒนาที่ดิน เปิดเผยว่า การดำเนินงานครั้งนี้ สืบเนื่องจากการลงพื้นที่ติดตามสถานการณ์ภัยพิบัติของ นายนเรศ คำรงค์ทิพย์คุณ รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เมื่อวันที่ 17-18 ตุลาคม 2568 ซึ่งพบความเสียหายจากฝนตกหนักต่อเนื่อง อันเป็นอิทธิพลของพายุหลายลูก อาทิ พายุยงใจ พายุไต้ฝุ่นกระต้อน พายุไต้ฝุ่นวีภา และพายุไต้ฝุ่นบัวลอย ส่งผลให้เส้นทางลำเลียงถูกตัดขาดในหลายจุด สร้างความเดือดร้อนให้แก่เกษตรกรและประชาชนในพื้นที่อย่างมาก

กรมพัฒนาที่ดิน โดยศูนย์ปฏิบัติการพัฒนาที่ดินโครงการหลวง (ศพล.) สนับสนุนร่วมกับศูนย์พัฒนาโครงการหลวงทุ่งหลวง ผู้นำชุมชน องค์การบริหารส่วนตำบลแม่วีน และสมาชิกสภาองค์การบริหารส่วนจังหวัดเชียงใหม่ สำนวความเสียหายและวางแผนฟื้นฟูอย่างเร่งด่วน โดยได้รับงบประมาณสนับสนุนจากกรมพัฒนาที่ดิน และวัสดุหินคลุกจาก บริษัท เชียงใหม่ทิน-ทังสเดน จำกัด เพื่อใช้ปรับปรุงผิวทางในจุดวิกฤต และใช้เครื่องจักรกลขนาดหนักหลายคันของ ศพล. ในการกรุยแนว เคลี่ยดินและบดอัดผิวทาง รวมถึงรถบรรทุกในการลำเลียงวัสดุต่าง ๆ เพื่อให้เส้นทางกลับมาใช้งานได้ดังเดิม การฟื้นฟูเส้นทางครั้งนี้ ช่วยให้เกษตรกรสมาชิกศูนย์พัฒนาโครงการหลวงทุ่งหลวง จำนวน 313 ราย และเกษตรกรในพื้นที่ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงขุนวาง จำนวน 102 ราย กลับมาสัญจรและขนส่งผลผลิตได้อย่างสะดวก ปลอดภัยรองรับการลำเลียงพืชเศรษฐกิจสำคัญของพื้นที่ เช่น ผักกาดขาว คอสสลัด สลัดโด้คัสป์ กะหล่ำปลี อะโวคาโด เสาวรส บรอกโคลี มะเขือเทศ แดงกวาญี่ปุ่น ข้าว และข้าวโพด

จากวิกฤตภัยธรรมชาติ สู่พลังความร่วมมือของทุกภาคส่วน เส้นทางเดิมที่เคยชำรุด วันนี้กลับมาแข็งแรงอีกครั้ง ไม่เพียงเชื่อมหมู่บ้านกับแปลงเพาะปลูก หากยังเชื่อมความมั่นคงทางอาชีพ และสร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจให้ชุมชนลุ่มน้ำแม่วางอย่างยั่งยืน

## รร.บ้านหนองหินสอนนักเรียนเพาะเห็ด-ปลูกผักสวนครัว



ผู้สื่อข่าวรายงานว่า โรงเรียนบ้านหนองหิน ต.สระตะเคียน อ.เสิงสาง จ.นครราชสีมา เป็นโรงเรียนขยายโอกาสเปิดสอนชั้นอนุบาลถึงมัธยมศึกษาตอนต้น ในสังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษานครราชสีมาเขต 3 โดยน.ส.ฉัฐชานันท์ กู้ระโทก ผอ.โรงเรียนบ้านโคกไม้้งาม รักษาการผอ.โรงเรียนบ้านหนองหิน ได้จัดให้มีการส่งเสริมให้นักเรียนรู้จักการสร้างอาชีพโดยนำหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงในหลวงรัชกาลที่ 9 มาปรับใช้ โดยใช้พื้นที่ด้านหลังโรงเรียน สอนนักเรียนเพาะเห็ดและผู้ปกครองช่วยกันสร้างโรงเรือนโดยได้รับการสนับสนุนก้อนเชื้อเห็ดจากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารีและบริษัทการ์ทิลส์มีส์ต้า

ในโครงการเกษตรอาหารกลางวันให้กับโรงเรียน จากนั้นทางโรงเรียนได้ต่อยอดฝึกอาชีพให้กับเด็กนักเรียนด้วยการปลูกผักสวนครัว

โดยเริ่มตั้งแต่การเตรียมดิน เตรียมแปลง และปลูกผักตามฤดูกาล เช่น ผักสลัด ผักบุ้ง มะเขือ พริก ผักชี กระหล่ำดอก บรอกโคลี แดงกวา เป็นต้น มีทั้งผักสำหรับอยู่ในโรงเรือนและผักที่ปลูกในที่โล่งโดยเป็นผักปลอดสารพิษไม่ใช้สารเคมีและฝึกให้นักเรียนทำน้ำหมักชีวภาพปราบศัตรูพืชแทน ตลอดจนสอนเรื่องการจัดการตั้งแต่ การลงทุน การหาตลาด แพ็กเกจ การขาย และการแปรรูป รวมทั้งการจัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย เพื่อให้เด็กนักเรียนมีความรู้และนำไปปรับใช้จริงในครัวเรือนและสามารถต่อยอดเป็นอาชีพเพื่อสร้างรายได้อีกด้วย โดยผลผลิตที่ได้ทั้งหมดจะใช้เป็นเมนูอาหารกลางวันและให้นักเรียนนำไปจำหน่ายต่อให้กับพ่อค้าในชุมชน

น.ส.วรัทยา มิ้มโรสง หรือครูรุ่ง ครูที่รับผิดชอบโครงการเกษตรอาหารกลางวัน โรงเรียนหนองหิน กล่าวว่า การปลูกผักสวนครัวของโรงเรียนนั้นจะแบ่งให้นักเรียนดูแลในแต่ละระดับชั้นต่างกันไปในส่วนของการปลูกเห็ดจะเป็นของนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 ซึ่งจะมีการปลูกเห็ดอังกาบ โดยตลาดรับซื้อจะมีพ่อค้าคนกลางสั่งออเดอร์มายังครูหรือนักเรียนที่รับผิดชอบ จำหน่ายอยู่ที่โลกริมละ 70 บาท เป็นการสร้างรายได้และฝึกอาชีพให้กับเด็กนักเรียนในช่วงเรียนอีกด้วย นอกจากการปลูกเห็ดแล้วยังมีผักชนิดอื่นๆ อีกเช่น กระหล่ำดอก กระหล่ำหัว ฟักทอง ผักสลัด ซึ่งผักเหล่านี้ ก็จะแบ่งให้นักเรียนไปจำหน่ายหรือนำไปเป็นอาหารภายในครอบครัว เป็นการหมุนเวียนรายได้ของนักเรียนและค่าใช้จ่าย ซึ่งให้เด็กรู้จักคิด รู้จักทำ รู้จักขายทำให้เกิดรายได้ในอนาคตต่อไป.

# “มะยงชิด-มะปรางหวาน” ผลไม้ GI Soft Power ขึ้นชื่อของนครนายก

“มะยงชิด-มะปรางหวาน” เป็นหนึ่งในผลไม้ที่อยู่เคียงคู่กับฤดูร้อนของบ้านเรา ทุก ๆ ปีในช่วงเดือนกุมภาพันธ์-เดือนมีนาคม มะยงชิด-มะปรางหวาน ตามพื้นที่ต่างๆ จะพร้อมใจกันให้ผลผลิตออกลูกสุกเหลืองเป็นพวงห้อยระย้ามากมายเต็มต้น

มะยงชิด และมะปรางเป็นพืชในตระกูลเดียวกัน คือตระกูล Boeua ผลไม้ทั้ง 2 ชนิด มีความคล้ายคลึงกันมาก โดยเปลือกของมะยงชิดจะมีสีเหลืองส้มเข้มกว่าเปลือกของมะปรางที่มีสีเหลืองนวล และมีขนาดของเม็ดเล็กกว่าเม็ดของมะปราง

ร.ต.ต.อำนาจ หงษ์ทอง หรือ “ดาบนาย” (ปัจจุบันเกษียณราชการแล้ว) เจ้าของสวนนพรัตน์ ซึ่งดำรงตำแหน่ง “นายกสมาคมชาวสวนมะปรางนครนายก” ให้ข้อมูลว่า ผลไม้จำพวกมะปราง-มะยงชิดในบ้านเรา โดยรวมแล้วจัดอยู่ใน “ตระกูลมะปราง” แบ่งเป็น มะปรางหวาน มะปรางเปรี้ยว มะยงชิด มะยงห่าง ซึ่งชื่อชิด-ห่าง นั้นเนื่องจากความหวาน คือชิดใกล้ความหวาน ห่างจากความหวาน มะยงชิดจึงหวานเยอะเปรี้ยวน้อย ส่วนมะยงห่างจะมีความหวานน้อยแต่เปรี้ยวเยอะกว่า นอกจากนี้ก็ยังมี “กาวง” ที่มีรสเปรี้ยวสุดๆ ที่แม้แต่คนก็ยังวางทิ้งไม่ยอมกิน

สำหรับดาบนาย เป็นหนึ่งในผู้ใช้ชีวิตคลุกคลีอยู่กับสวนมะปรางมาตั้งแต่เด็ก ก่อนจะหันมาปลูกมะยงชิดเมื่อราว 40 ปีที่แล้ว จนปัจจุบันนอกจากจะถูกยกให้เป็นกูรูเรื่องมะยงชิดและมะปรางเบอร์ต้นๆ ของเมืองไทยแล้ว ดาบนายยังเป็นผู้บุกเบิกเทคนิค “ติดหลอดไฟ” ซึ่งช่วยให้มะยงชิดและมะปรางหวาน

ให้ผลดีกว่าแบบปกติ แถมยังสามารถควบคุมช่วงระยะเวลาของการจัดเก็บผลผลิตได้อีกด้วย

ดาบนายให้ข้อมูลเพิ่มเติมว่า ในอดีตมะยงชิดจะมีผลขนาดใหญ่กว่ามะปรางอย่างเห็นได้ชัด แต่ปัจจุบันมีเกษตรกรหลายพื้นที่สามารถพัฒนาสายพันธุ์ของมะปรางหวานจนทำให้ผลมีขนาดใหญ่ออกมาเทียบเท่ากับมะยงชิดได้แล้ว

อย่างไรก็ดีวันนี้ในบ้านเรานิยมบริโภคมะยงชิดกันมากกว่ามะปราง โดยมะยงชิดในเมืองไทยนั้นมียุหลายสายพันธุ์ด้วยกัน นำโดย 3 สายพันธุ์หลักที่นิยมปลูก และนิยมบริโภค ได้แก่ พันธุ์ทุลเกล้า เพชรกลางดง และบางขุนนนท์ นอกจากนี้ก็ยังมี



อุโมงค์มะยงชิด สวนนพรัตน์



มะยงชิด-มะปรางหวาน ผลไม้ GI ขึ้นชื่อของนครนายก

พันธุ์อื่นๆ อาทิ พระอาทิตย์ ดาวพระศุกร์ เพชรซากงราว สีทอง ทองใหญ่หัวเขียว ชิตสาธิต เป็นต้น

สำหรับหนึ่งในแหล่งปลูกมะยงชิดและมะปรางหวานขึ้นชื่อของเมืองไทยก็คือ "จังหวัดนครนายก" ที่นอกจากผลไม้ทั้ง 2 ชนิด จะเป็น Soft Power ประจำจังหวัดแล้ว มะยงชิดและมะปรางหวานนครนายกยังการันตีคุณภาพด้วยการเป็น "ผลไม้ GI" ที่กรมทรัพย์สินทางปัญญาประกาศขึ้นทะเบียนมะยงชิด-มะปรางหวานนครนายก เป็นสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) ตั้งแต่เมื่อปี 2559

ด้วยเหตุนี้ทุกๆ ปี ในช่วงต้นฤดูร้อนที่มะยงชิด-มะปรางหวานออกผลผลิต ทางจังหวัดนครนายกจะมีการจัดงานมะยงชิด-มะปรางหวานขึ้น เพื่อส่งเสริมผลผลิตของเกษตรกร รวมไปถึงนำเสนอของดีอื่นๆ ของจังหวัดนครนายก

โดยปีนี้จังหวัดนครนายกกำหนดจัดงานมะยงชิด-มะปรางหวานในชื่อ "เพลินแพร่ @นครนายก" ขึ้นในวันที่ 20-22 กุมภาพันธ์ 2569 ณ

บริเวณสวนหน้าเขื่อนขุนด่านปราการชล จังหวัดนครนายก

ภายในงานได้ยกทัพผลไม้ GI อย่าง "มะยงชิด-มะปรางหวาน" ลูกใหญ่ หวานกรอบ ส่งตรงจากสวน มาให้ผู้สนใจได้เลือกซื้อเลือกหากัน รวมไปถึงมีอาหาร เครื่องดื่ม และสินค้าเกษตรคัดเกรดพรีเมียม และร้านค้าเด็ดๆ จากผู้ประกอบการนครนายกมากกว่า 100 ร้าน

ด้าน "การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) สำนักงานนครนายก" ก็ได้จัดกิจกรรมรับฤดูกาลมะยงชิด-มะปรางหวานด้วยโปรแกรมขึ้น "Hidden Chill เที่ยวชิล กินมะยงชิดนครนายก" โดยนักท่องเที่ยวต่างถิ่นที่ไม่ได้มีภูมิลำเนาอยู่ในจังหวัดนครนายก เมื่อซื้อผลไม้มะยงชิด-มะปรางในสวนที่เข้าร่วมกิจกรรมครบ 500 บาท จะได้สิทธิ์ส่วนลด 100 บาท (จำกัดจำนวน 1,500 สิทธิ์/สวนละ 100 สิทธิ์) ตั้งแต่วันที่ 31



มะยงชิดแปด หรือมะยงชิดรูปหัวใจ



มะยงชิด-มะปรางหวาน ผลไม้คู่ฤดูร้อนของบ้านเรา



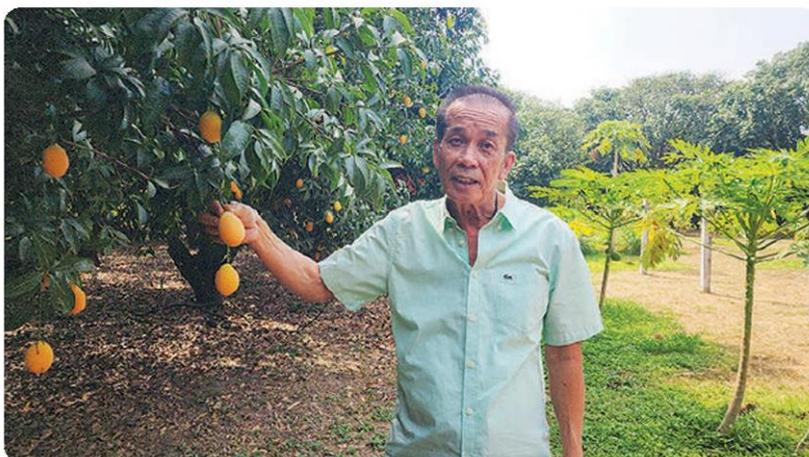
เกษตรกรกำลังเก็บมะยงชิดเพื่อนำออกจำหน่าย



นครนายกเป็นหนึ่งในแหล่งปลูกมะยงชิดขึ้นชื่อของเมืองไทย



มะยงชิด ชื่อที่ติดไปทางความหวาน



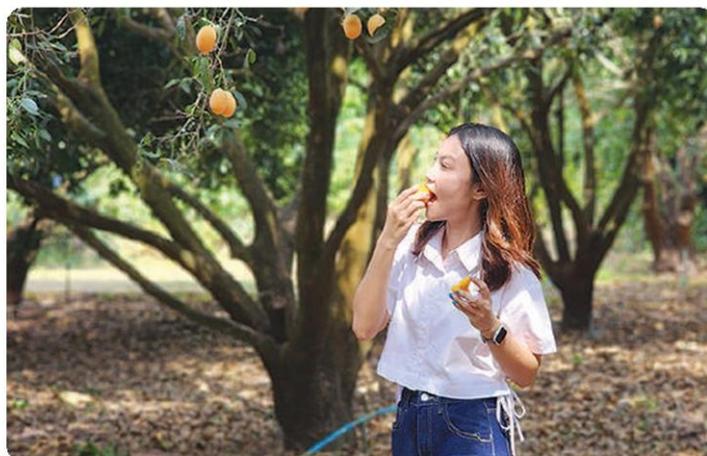
ร.ต.ต.อำนาจ หงษ์ทอง หรือ ดาบนวย

มีนาคม 2569

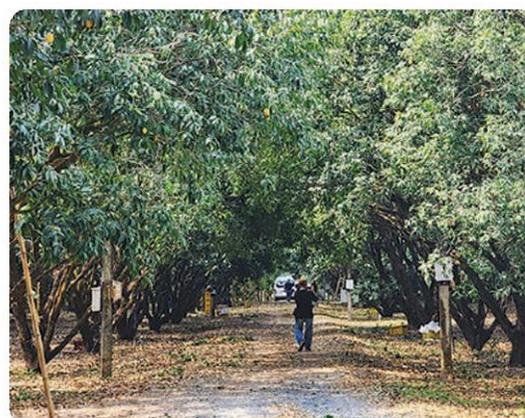
นอกจากนี้นักท่องเที่ยวยังสามารถทัวร์เกษตรเที่ยวสวนมะยงชิด-มะปรางหวาน เก็บผลสดๆ ของผลไม้ GI กินสดๆ จากต้น ท่ามกลางบรรยากาศของสวนผลไม้อันร่มรื่น หลายสวนมีการปลูกมะยงชิด-มะปรางหวานต้นใหญ่ ๆ อย่างเป็นระเบียบสวยงาม เป็นดั่งอุโมงค์ต้นมะยงชิดที่ชวนให้ถ่ายรูปไม่น้อย

สำหรับรายชื่อสวนผลไม้ (มะยงชิด มะปราง) ในจังหวัดนครนายก จำนวน 15 สวนที่เข้าร่วมกิจกรรม ดังกล่าว มีดังนี้

1. สวนครูณรงค์ ครูเล็ก : ที่อยู่ 23 หมู่ที่ 4 ซอย อพป. สามัคคี ตำบลเขาเพิ่ม อำเภอบ้านนา โทร. 087-1434890/089-9139524
2. สวนสิงหวิบูล : ที่อยู่ 23/2 ม4 ตำบลเขาเพิ่ม อำเภอบ้านนา โทร. 0854335542
3. สวนนพรัตน์ (ดาบนวย) : ที่อยู่ 99 หมู่ 10 ตำบลดงละคร อำเภอเมือง โทร. 081-7624082
4. สวนกาญจนาพงศ์ (ท่าช้าง) : ที่อยู่ 72 หมู่ 7 ตำบลท่าช้าง อำเภอเมือง โทร. 086-3253254/086-3457537
5. สวนสมเกียรติ วิ่งยายฉิม : ที่อยู่ 85 หมู่ 6 ตำบลหินตั้ง อำเภอเมือง โทร. 089-0203064
6. สวนเจริญ มะยงชิด : ที่อยู่ 16 หมู่ 6 ตำบลท่าทราย อำเภอเมือง โทร. 086-4458310 คุณต้อย
7. สวนละอองฟ้า 2 : ที่อยู่ 153 หมู่ 3 ตำบลสาริกา อำเภอเมือง โทร. 065-9964566 สิทธิพันธ์ โสวรรณตระกูล
8. สวนลุงเหลา : ที่อยู่ 106/1 หมู่ที่ 2 ตำบลท่าทราย อำเภอเมือง โทร. 096-8801242 คุณราวี
9. สวนแก้วคุณ : ที่อยู่ 55 หมู่ที่ 3 ตำบลสาริกา อำเภอเมือง โทร. 081-3639249 คุณสมจิต
10. สวนศรีทอง : ที่อยู่ 176 หมู่ที่ 4 ตำบลสาริกา อำเภอเมือง โทร. 099-9565464 คุณเฟาง
11. สวนละอองฟ้าคุณแพม : ที่อยู่ 111/2 หมู่ที่ 8 ตำบลเขาพระ อำเภอเมือง โทร. 090-763-2519 ไชย์
12. สวนป้าอ้วน : ที่อยู่ 112 หมู่ที่ 1 ตำบลศรีกระอาง อำเภอบ้านนา โทร. 086-1559497 จินตนา บุญมี (อ้วน)
13. สวนทอฝันบ้านนา : ที่อยู่ 228 หมู่ 2 ตำบลศรีกระอาง อำเภอบ้านนา โทร. 086-9730519 สุบิน เจริญศักดิ์
14. มะยงชิด สวนชั้นหนึ่ง : ที่อยู่ เลขที่ 248 หมู่ที่ 4 ตำบลปลาชะ อำเภอบ้านนา โทร. 083-4626841 ,083-4626841
15. สวนมะยงชิดก้านวิเชียร : ที่อยู่ 87 หมู่ 1 ตำบล



ในฤดูกาลมะยงชิดหลายสวนจะเปิดให้นักท่องเที่ยวชม



บรรยากาศสวนนพรัตน์ จ.นครนายก

ท่าช้าง อำเภอเมือง โทร. 062-524-1536

ทั้งนี้ ผู้สนใจสามารถสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมที่ ททท.สำนักงานนครนายก โทร. 037-312-282 หรือดูที่เฟซบุ๊ก แฟนเพจ ททท.สำนักงานนครนายก-นครนายก ปราจีนบุรี สระแก้ว .

## กล้ายฉาบผู้ใหญ่ชโลมอร่อยเคี้ยวเพลิน



วันนี้จะพาไปชิมกล้ายฉาบ ผู้ใหญ่ชโลม อร่อยเคี้ยวเพลิน โดย นาย ชโลม รัศมี ผู้ใหญ่บ้านหมู่ 6 ตำบลยี่ล้น อำเภอสว่างวีระวงศ์ จังหวัดอุบลราชธานี หลังจากปลูก กล้ายน้ำไว้ที่หัวไร่ปลายนา ตัดส่งขาย ตลาดกล้ายน้ำว้าสันตลาดราคาดูถูก จึง หันมาแปรรูปทำกล้ายฉาบให้ภรรยาไป

ขายเสริมกับผลไม้ในตลาดสว่างวีระวงศ์ มี 3 รส รสเค็ม รสหวาน และรสป้าปริก้า ราคาถุง ละ 20 บาท 3 ถุง 50 บาท สั่งซื้ออีกโลกรัมละ 150 บาท ที่มีความกรอบ อร่อย หวาน เค็ม เปรี้ยว สดใหม่ทุกวัน ยิ่งกินยิ่งติดใจ ลูกค้าคิดใจสั่งซื้อต่อเนื่อง

จากการสอบถามนายชโลมเล่าให้ฟังว่า ตนเองเป็นผู้ใหญ่บ้าน หมู่ 6 ตำบลยี่ล้น มีอาชีพทำนาและทำสวน ปลูกกล้ายน้ำไว้ที่หัวไร่ปลายนาจำนวนมาก เพื่อตัดส่งขาย ตลาด ส่วนภรรยาเป็นแม่ค้าขายผลไม้ในตลาดสดเทศบาล 2 ซอยธนาคราญไทยพาณิชย์ ตำบลตลาดหลวง อำเภอมือง มารยะหลังกล้ายน้ำว้าสันตลาดราคาดูถูก จึงหันมาทำ กล้ายฉาบและให้ภรรยาไปวางขายเสริมในแผงผลไม้ ลูกค้าได้ลองลิ้มชิมรสและติดใจ บอกต่อว่าอร่อยมากและราคาถูก ราคาถุงละ 20 บาท 3 ถุง 50 บาท สั่งซื้ออีกโลกรัมละ 150 บาท

สูตรเด็ดเคล็ดลับใช้กล้ายดิบใส่เกลือสุก นำมาปอกเปลือกแช่น้ำปูนใส แล้วผึ่งให้ แห้งก่อนนำลงทอดในกระทะพร้อมใบเตย ส่งกลิ่นหอมกรอบอร่อย มี 3 รส ให้ลองลิ้ม ชิมรส รสเค็มเมื่อทอดกล้ายในกระทะสุกกรอบได้ที่แล้ว ก็ให้นำเกลือที่ผสมน้ำโรยลง ในกระทะ จากนั้นตักออกใส่กระดาษ เมื่อเย็นลงนำบรรจุใส่ถุง ส่วนรสหวานนั้นทอดให้ กรอบ แล้วตักออกมาผึ่งให้เย็น และนำไปทอดซ้ำอีกครั้ง พร้อมโรยน้ำตาลที่ผสมน้ำไว้ ลงไปในกระทะ ทอดให้เหลืองกรอบแล้วตักออกใส่กระดาษ ผึ่งให้เย็นแล้วบรรจุถุง ส่วน รสป้าปริก้า นั้น นำกล้ายที่ทอดเหลืองกรอบแล้วนำมาโรยผงป้าปริก้า สนใจสั่งซื้อที่ ตลาดสดเทศบาล 2 หรือโทรฯ สอบถาม 08-9087-9431 นายชโลม.

Section: กีฬา/-

วันที่: ศุกร์ 20 กุมภาพันธ์ 2569

ปีที่: 77

ฉบับที่: 24867

Col.Inch: 9.57

Ad Value: 7,177.50

ภาพขาว: เปิดตัว

หน้า: 10(ล่าง)

PRValue (x3): 21,532.50

คลิป: ขาว-ดำ

## พิธีกรฯ เซนต์บ็อกซ์ :- ต้นแบบนาข้าวคาร์บอน



เปิดตัว ปุณณะ วงศ์ธนาสิริกุล ผช.กก.ผจก.ใหญ่ สายงานขายตลาด และบริการ บจก.สยามคูโบต้าคอร์ปอเรชั่น มงคล จันทร์ประทีป ผอ.สำนักส่งเสริมการข้าว กรมการข้าว เปิดตัวพิธีกรฯ เซนต์บ็อกซ์ ต้นแบบนาข้าวคาร์บอนต่ำ ณ แปลงนาบำรุง อ.โพธิ์ประทับช้าง จ.พิจิตร.

**มติชน**  
กรอบนำ

Matichon (Mid-Day)  
Circulation: 950,000  
Ad Rate: 1,650

Section: First Section/สังคม

วันที่: เสาร์ 21 กุมภาพันธ์ 2569

ปีที่: 49

ฉบับที่: 17513

Col.Inch: 20.89

Ad Value: 34,468.50

หน้า: 6(ซ้าย)

PRValue (x3): 103,405.50

คลิป: สีสี่

# เรียงคน มาเป็นข่าว



เปิดตัว - ปุณณะ วงศ์ธนาศิริกุล พช.กก.พจก.ใหญ่ พจก.ทั่วไป สายงานขาย ตลาดและบริการ บจก. สยามคูโบต้าคอร์ปอเรชั่น และมงคล จันทร์ประทีป ผอ.สำนักส่งเสริมการข้าว กรมการข้าว กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เปิดตัว "พิจิตรแซนด์บ็อกซ์ ต้นแบบนาดำคาร์บอนต่ำ" โดยมี ธนียา นัยพินิจ ผู้ว่าพิจิตร เป็นประธาน ณ แปลงนาร่องศูนย์ข้าวชุมชน อ.โพธิ์ประทับช้าง จ.พิจิตร เมื่อเร็วๆ นี้