กาแฟลุงไข่
สวนลุงไข่เกษตรอินทรีย์

นายธนาสิทธิ์ สอนสุภา
หมู่ที่ 6 บ้านนาตีนเขา ต.หินแก้ว อ.ท่าแซะ จ.ชุมพร

ความเป็นมา

เดิมทีพ่อปลูกกาแฟสายพันธุ์โรบัสตามาตั้งแต่ปี 2502 ในโครงการ "กาแฟริมรั้ว" ต่อมาเจอปัญหาเรื่องราคากาแฟตกต่ำ จึงต้องปรับเปลี่ยนแบ่งพื้นที่มาปลูกพืชเศรษฐกิจอื่นๆ เช่น ยางพารา ปาล์มน้ำมัน และ ทุเรียน ปัจจุบันมีพื้นที่ปลูกกาแฟ สายพันธุ์โรบัสตา จำนวน 10 ไร่ ปลูกในรูปแบบของสวนผสม ร่วมกับไม้ผล เน้นให้พืชพึ่งพาอาศัยกันเอง และพัฒนาต่อยอดเมล็ดกาแฟจนได้รับรางวัล สุดยอดกาแฟโรบัสต้า ประจำปี 2564

ข้อมูลดิน

ข้อมูลชุดดิน ชุดดินพะโต๊ะ กลุ่มชุดดินที่ 50
สภาพพื้นที่ ลูกคลื่นลอนลาดเล็กน้อยถึงเป็นเนินเขา มีความชัน 2-35%
สมบัติของดิน เป็นดินลึกปานกลางถึงชั้นหินพื้น ดินบนเป็นดินร่วนปนทราย สีน้ำตาล ดินล่างเป็นดินร่วนปนทรายถึงดินร่วนเหนียวปนทรายที่อาจมีเศษหินทรายปะปน สีน้ำตาลถึงสีแดงปนเหลือง และภายในความลึก 50-100 เซนติเมตร จะพบหินพื้นของหินทราย ปฏิกิริยาดินเป็นกรดจัดมากถึงเป็นกรดจัด (pH 4.5-5.5) ตลอดหน้าตัดดิน
ข้อมูลการวิเคราะห์ดิน

pH	LR (CaCo3 kg/rai)	EC (dS/m)	OM (%)	P (mg/kg)	K (mg/kg)
5.4	468	0.03	1.02	11	25

ลักษณะภูมิอากาศ ตำบลหินแก้ว อำเภอท่าแซะ จังหวัดชุมพร มีอุณหภูมิโดยเฉลี่ยทั้งปี 27.2 องศาเซลเซียส อุณหภูมิสูงสุดเฉลี่ย 32.0 องศาเซลเซียส ในเดือนเมษายน และอุณหภูมิต่ำสุดเฉลี่ย 23.8 องศาเซลเซียส ในเดือนมกราคม
ปริมาณน้ำฝน ลูรวมทั้งปี 1,997.0 มิลลิเมตร มีฝนตกประมาณ 168 วัน เดือนที่มีฝนตกมากที่สุด คือเดือนพฤศจิกายน มีประมิาณน้ำฝน 278.5 มิลลิเมตร และตกประมาณ 15 วัน

จัดทำโดย
สถานีพัฒนาที่ดินชุมพร

การจัดการ/เทคนิคที่โดดเด่น ในการปลูกกาแฟ

ดิน เก็บดินมาวิเคราะห์ หาปริมารธาตุอาหาร ของกาแฟ จัดการดินโดยปรุงดินเฉพาะต้น ในพื้นที่ 50x50 เซนติเมตร บริเวณหน้าผิวดินรอบโคนต้นกาแฟ

น้ำ อาศัยน้ำฝนตามธรรมชาติ

ปุ๋ย เน้นการใส่ปุ๋ยที่หมักเองจากเปลือกกาแฟ ใบกาแฟ โดยการใช้ซุปเปอร์พด.1 เพื่อให้ดินมีความอุดมสมบูรณ์

โรค เนื่องจากมีการคัดเลือกต้นพันธุ์ที่มีคุณภาพ เน้นให้ผลผลิตสูง ทนทานต่อโรคและแมลง ทนแล้งได้ดี ในการนำมาปลูกในพื้นที่

ระบบนิเวศ ปลูกกาแฟแบบผสมผสานแซมกับพืชไม้ผลหลักชนิดอื่นๆ ได้แก่ ทุเรียน ลองกอง ขนุน เงาะ ให้พืชพึ่งพากันเอง เน้นการตัดหญ้า แทนการใช้สารเคมี โดยเน้นให้เศษหญ้าช่วยคลุมดิน เพื่อความชุ่มชื้นในแปลงช่วงหน้าแล้ง

ผลผลิต ปริมาณ และคุณภาพ

การเก็บเกี่ยว เลือกเก็บผลกาแฟ โรบัสต้า ที่สุกแดงฉ่ำเท่านั้น และเก็บในช่วงเวลาเช้าของเดือนพฤศจิกายน โดยเก็บผลผลิตได้ประมาณ 1,000 กิโลกรัมต่อปี นำผลเชอรี่มาผ่านกระบวนการลอยน้ำและล้างทำความสะอาดจากนั้นนำมาผ่านกระบวนการเตรียมสารกาแฟ มี 2 วิธีคือ 1) วิธีบ่มแล้วค่อยสี โดยนำเมล็ดเชอรี่มาบ่มให้สุกเท่าๆ กัน นำไปตากให้แห้งสนิท เก็บบ่มในรูปแบบกาแฟกะลาและเชอรี่แห้งอย่างน้อย ประมาณ 8 เดือน แล้วนำมาสี 2) วิธีการสีสด โดยหลังจากที่ปั่นทำความสะอาดแล้ว นำมาเข้า เครื่องสีสด หลังจากสีแล้วก็จะได้กาแฟกะลา จึงนำไปตากแห้ง ซึ่งวิธีนี้จะช่วยย่นระยะเวลาในการตากให้น้อยลง กาแฟจะแห้งเร็วขึ้น

การคั่วกาแฟ เมื่อได้สารกาแฟแล้ว จะคัดเมล็ดด้วยมือเพื่อนำมาคั่ว จำหน่ายเป็นกาแฟสด “กาแฟลุงไข่” สวนลุงไข่เกษตรอินทรีย์ที่มีคุณภาพ ผ่านการรับรองมาตรฐานการผลิตพืชอินทรีย์ โดยกรมวิชาการเกษตร

การจัดการหลังการเก็บเกี่ยวและการขนส่ง เลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่ยืดอายุและเก็บรักษา เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม รวมถึงกระบวนการที่ไม่ใช้สารเคมี ตลอดจนมีการติดตามและตรวจสอบคุณภาพผลผลิตอย่างรวดเร็ว แม่นยำ และไม่ทำลายผลผลิต

การแปรรูปวัตถุดิบทางการเกษตรหรือการจำกัดของเหลือทิ้งจากการเกษตร (ลด Zero waste ทางการเกษตร) โดยการนำวัตถุที่เหลือทิ้งจากการแปรรูปกาแฟ มาเข้ากระบวนการทางเทคโนโลยีชีวภาพ ทำปุ๋ยหมักอินทรีย์ โดยการใช้ผลิตภัณฑ์ สารเร่งพด.1 เป็นจุลินทรีย์ ช่วยย่อยสลายวัสดุให้เร็วขึ้น นำกลับไปใช้ในพื้นที่ตนเอง ให้เหมาะสมกับกิจกรรมทางการเกษตร เพื่อช่วยลดต้นทุน ลดเวลาในการทำการเกษตร และเกิดรายได้เพิ่มขึ้น

จัดทำโดย
สถานีพัฒนาที่ดินชุมพร

เศรษฐกิจ

- **ต้นทุน**

ค่า วัสดุ + น้ำมัน + ค่าไฟ	15,000	บาท/ปี
ค่าแรง	10,000	บาท/ปี
ค่าบรรจุภัณฑ์	10,000	บาท/ปี

(บางส่วนได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงาน)

- **รายได้**

ราคากาแฟ	สารกาแฟ	300 - 1,000	บาท/กิโลกรัม
	กาแฟคั่ว	1,200 - 20,000	บาท/กิโลกรัม

ตลาด

<u>การจำหน่ายสินค้า</u> แบ่งเป็น 3 ช่องทาง คือ

- หน้าร้านในสวน “กาแฟลุงไข่”
- การออกร้านแสดงสินค้า ของหน่วยงานราชการหรือเอกชนจัดขึ้น
- จัดจำหน่ายรูปแบบออนไลน์ ผ่านเพจ “กาแฟลุงไข่byเด็กบ้านนอกเพียงพอ”

รางวัลและประกาศเกียรติคุณที่ได้รับ

- **"รางวัลชนะเลิศ"** ในการแข่งขันคั่วและชงกาแฟ ในงานเทิดพระเกียรติพลเรือเอก พระเจ้าบรมวงศ์เธอ พระองค์เจ้าอาภากร เกียรติวงศ์ กรมหลวงชุมพรเขตอุดมศักดิ์ และงานกาชาดจังหวัดชุมพร ประจำปี 2562
- **“รางวัลชนะเลิศ”** ถ้วยพระราชทาน สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ในการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ประจำปี 2564
- **“รางวัลที่ 5”** ในการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ประจำปี 2564 (เมล็ดกาแฟโรบัสตา)
- **“รางวัลที่ 3”** ในการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ประจำปี 2565 (เมล็ดกาแฟโรบัสตา)
- **“รางวัลที่ 5”** ในการประกวดสุดยอดกาแฟไทย ประจำปี 2565 (เมล็ดกาแฟโรบัสตา) ในนามวิสาหกิจชุมชน
- **ได้รับคัดเลือกเป็น 1 ในรอบ 24 คน** ในรายการ NEW GEN HUG บ้านเกิด Season 2

การบูรณาการจากเครือข่ายหน่วยงานต่างๆ

เนื่องด้วยกาแฟโรบัสต้า เป็นพืชที่ปรากฏในคำขวัญจังหวัดชุมพร ทำให้หน่วยงานในจังหวัดชุมพร เล็งเห็นถึงความสำคัญ จึงร่วมบูรณาการตั้งแต่กระบวนการผลิต ส่งเสริมด้านดิน น้ำ และต้นพันธุ์กาแฟ การดูแลรักษา สภาพแวดล้อมในการปลูกกาแฟ การเพิ่มพื้นที่ปลูกกาแฟให้มากขึ้น ส่งเสริมความรู้ด้านการเก็บเกี่ยวผลผลิต การพัฒนาคุณภาพของเมล็ดกาแฟ โดยหน่วยงานกระทรวงเกาตรและสหกรณ์ กระบวนการผลิตสารกาแฟ การคั่ว การสีกาแฟ รวมถึงการตลาดทั้งการออกงาน ออกบูท หรือการตลาดแบบออนไลน์ จากหน่วยงานจังหวัดชุมพร กาแฟสวนลุงไข่จะเป็นต้นแบบ และแปลงศึกษาดูงาน ให้แก่เครือข่ายเกษตรกรที่ปลูกกาแฟโรบัสต้า มีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ประสบการณ์ ทำให้เกิดความยั่งยืนในการผลิตกาแฟโรบัสต้าต่อไป

จัดทำโดย
สถานีพัฒนาที่ดินชุมพร