

THE WINNERS

— THAI COFFEE EXCELLENCE 2021



ผู้ชนะเลิศการประกวดสุดยอดกาแฟไทย
โครงการประชาสัมพันธ์สุดยอดกาแฟไทย 2564

รายงาน

ข้อมูลเกษตรกรที่ได้รับรางวัลชนะเลิศการประกวด

โครงการประชาสัมพันธ์สุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๔

(Thai Coffee Excellence ๒๐๒๑)

จัดทำโดย

สถาบันวิจัยพืชสวน

กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

สารบัญ

บทที่		หน้า
๑	การจัดประกวดสุดยอดกาแฟไทย	๑
	ที่มาและความสำคัญ	๑
	ประเภทการประกวด	๑
	ประกาศนียบัตรและรางวัลการประกวด	๒
๒	ข้อมูลเกษตรกรผู้ได้รับรางวัลชนะเลิศ	๓
	ผู้ชนะเลิศในแต่ละประเภทการประกวด	๓
	รายละเอียดแปลงเกษตรกร	๕
๓	ผลการประกวด	๘
	คะแนนและผลการชิมรสตัวอย่างที่ชนะเลิศในแต่ละประเภท	
	พิธีมอบรางวัล	๑๗
๔	การประมวล	๒๑
๕	บทสัมภาษณ์นิตยสาร Coffee Traveler Magazine	๒๒

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
๑	แปลงปลูกกาแฟของนายฉิ่ง แซ่ท้าว	๓
๒	แปลงกาแฟของนายชาติชาย คະບູ	๔
๓	แปลงกาแฟของนางฐิติกัลป์ มันทาวลี	๔
๔	แปลงกาแฟของนายสิทธิ์ สอนสุภา	๕
๕	แผนที่แสดงที่ตั้งแปลงเพาะปลูกของผู้ได้รับรางวัลชนะเลิศ	๕
๖	ตำแหน่งแปลง นายฉิ่ง แซ่ท้าว จังหวัดเชียงราย	๖
๗	ตำแหน่งแปลง นายชาติชาย คະບູ จังหวัดแม่ฮ่องสอน	๖
๘	ตำแหน่งแปลง นางฐิติกัลป์ มันทาวลี จังหวัดเชียงราย	๗
๙	ตำแหน่งแปลง นายธนาสิทธิ์ สอนสุภา จังหวัดชุมพร	๗
๑๐	นายฉิ่ง แซ่ท้าว และถ้วยรางวัลพระราชทาน	๙
๑๑	สวนกาแฟของนายฉิ่ง แซ่ท้าว	๙
๑๒	การเสวนากาแฟที่จัดขึ้นภายในจังหวัดน่าน	๑๐
๑๓	สวนกาแฟของนายชาติชาย คະບູ	๑๑
๑๔	การตากกาแฟนายชาติชาย คະບູ	๑๑
๑๕	ต้นกาแฟ การตากกาแฟของนางฐิติกัลป์ มันทาวลี	๑๒
๑๖	สวนกาแฟของนางฐิติกัลป์ มันทาวลี	๑๓
๑๗	นายสิทธิ์ สอนสุภา และถ้วยรางวัลพระราชทาน	๑๔
๑๘	ประกาศนียบัตรที่ได้รับจากการประกวด	๑๕
๑๙	กลุ่มเกษตรกรและเจ้าหน้าที่ ธกส เข้าเยี่ยมชมสวนกาแฟลุงไข่	๑๕
๒๐	สวนกาแฟลุงไข่ (นายธนาสิทธิ์ สอนสุภา)	๑๖
๒๑	ถ้วยรางวัลพระราชทาน	๑๗
๒๒	ผู้ชนะเลิศและผู้แทนรับถ้วยรางวัลพระราชทาน	๑๗
๒๓	เกษตรกรผู้เข้ารับประกาศนียบัตร	๑๘
๒๔	ผู้แทนนาย ฉิ่ง แซ่ท้าว เข้ารับถ้วยรางวัลพระราชทานและเงินรางวัล	๑๘
๒๕	ผู้แทนนายชาติชาย คະບູ เข้ารับถ้วยรางวัลพระราชทานและเงินรางวัล	๑๙
๒๖	ผู้แทนนางฐิติกัลป์ มันทาวลี เข้ารับถ้วยรางวัลพระราชทานและเงินรางวัล	๑๙
๒๗	นายธนาสิทธิ์ สอนสุภา เข้ารับถ้วยรางวัลพระราชทานและเงินรางวัล	๒๐

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
๑	ผลการประมุลกาแพที่ชนะเลิศการประกวดในแต่ละประเภท	๒๑

บทที่ ๑

การจัดประกวดสุดยอดกาแฟไทย

๑. ที่มาและความสำคัญ

การจัดงาน “ประกวดสุดยอดกาแฟไทย” (Thai Coffee Excellence ๒๐๒๑) เป็นส่วนหนึ่งของโครงการประชาสัมพันธ์สุดยอดกาแฟไทย ซึ่งกรมวิชาการเกษตรเป็นเจ้าภาพในการจัดงาน ร่วมกับกรมการค้าต่างประเทศ กรมการค้าภายใน กระทรวงพาณิชย์ โดยการสนับสนุนการจัดงานส่วนหนึ่งจากองค์การกาแฟนานาชาติ (International Coffee Organization: ICO) โดยมีการดำเนินการจัดงานประกวดกาแฟอะราบิกาและกาแฟโรบัสตา ในประเภทต่าง ๆ ๔ ประเภท ทั้งนี้ในการจัดงานครั้งนี้เพื่อประชาสัมพันธ์กาแฟไทย สร้างการรับรู้ จุดเด่นกาแฟไทย ให้เป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวาง และเพื่อพัฒนาองค์ความรู้ เพิ่มทักษะผู้ประกอบการกาแฟ ในการยกระดับมาตรฐานคุณภาพ และเพิ่มมูลค่าของกาแฟไทย และโดยเฉพาะอย่างยิ่งในสถานการณ์ช่วงนี้ที่มีการแพร่ระบาดของ COVID-19 ซึ่งเป็นข้อจำกัดในการออกมาบริโภคกาแฟนอกบ้านตามปกติ ทำให้การกระจายสินค้าลดลง ในการจัดงานนี้เพื่อบรรเทาความเดือดร้อนของเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟไทยและผู้ประกอบการ และเพิ่มศักยภาพในการเชื่อมโยงเครือข่ายช่องทางทางการตลาด ร่วมกันสร้างความยั่งยืนให้กับระบบการผลิตกาแฟไทย ควบคู่กับการรักษาต้นน้ำและสังคมอย่างเกื้อกูล ในการจัดงานครั้งนี้กรมวิชาการเกษตร ได้รับพระมหากรุณาธิคุณ จากสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ที่ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ พระราชทานถ้วยรางวัลแก่ผู้ชนะเลิศประกวดกาแฟในโครงการประชาสัมพันธ์สุดยอดกาแฟไทย ปี ๒๕๖๔ (Thai Coffee Excellence ๒๐๒๑) จำนวน ๔ รางวัล

๒. ประเภทการประกวด

การประกวดสุดยอดกาแฟไทย ประจำปี ๒๕๖๔ (Thai Coffee Excellence ๒๐๒๑) จำแนกการประกวด ๔ ประเภท คือ

ประเภทที่ ๑ กาแฟอะราบิกาแปรรูปด้วยกระบวนการตากแห้งทั้งผล Dry Process หรือ Natural Process

ประเภทที่ ๒ กาแฟอะราบิกาแปรรูปด้วยกระบวนการสีเปียก Wet Process หรือ Washed Process
สุดยอด

ประเภทที่ ๓ กาแฟอะราบิกาแปรรูปด้วยกระบวนการกึ่งสีเปียก Honey Process หรือ Semi-Washed Process หรือ Pulped-Natural Process

ประเภทที่ ๔ กาแฟโรบัสตา ไม่แยกกระบวนการแปรรูป

๓. ประกาศนียบัตรและรางวัล

ผู้ส่งตัวอย่างเข้าร่วมการประกวดที่ได้เข้าสู่รอบการชิมรสจะได้รับประกาศนียบัตรตามผลคะแนน ดังนี้

๑) ประกาศนียบัตรเหรียญทอง ประเภทคุณภาพกาแฟระดับโดดเด่น (Outstanding) ระดับคะแนน ๙๐-๑๐๐ คะแนน

๒) ประกาศนียบัตรเหรียญเงิน ประเภทคุณภาพกาแฟระดับยอดเยี่ยม (Excellent) ระดับคะแนน ๘๕-๘๙.๙๙ คะแนน

๓) ประกาศนียบัตรเหรียญทองแดง ประเภทคุณภาพกาแฟระดับดีมาก (Very Good) ระดับคะแนน ๘๐-๘๔.๙๙ คะแนน

รางวัล แบ่งเป็น ๓ อันดับ ดังนี้

๑) รางวัลที่ ๑ ถ้วยพระราชทานจากสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี พร้อมเงินรางวัล ๕๐,๐๐๐ บาท สำหรับตัวอย่างกาแฟที่มีอันดับคะแนนสูงสุดในแต่ละประเภท

๒) รางวัลที่ ๒ เงินรางวัลจำนวน ๓๐,๐๐๐ บาท สำหรับตัวอย่างกาแฟที่มีอันดับรองลงมาจากอันดับที่ ๑

๓) รางวัลที่ ๓ เงินรางวัลจำนวน ๑๐,๐๐๐ บาท สำหรับตัวอย่างกาแฟที่มีอันดับรองลงมาจากอันดับที่ ๒

บทที่ ๒

ข้อมูลเกษตรกรผู้ได้รับรางวัลชนะเลิศ

๑. ผู้ชนะเลิศในแต่ละประเภทการประกวด

๑.๑ กาแฟอะราบิกา กระบวนการแปรรูปโดยวิธีแห้ง (Dry/Natural Process)

นายฉิ่ง แซ่ท้าว เกษตรกรจากหมู่บ้านมณีพฤษดิ์ ตำบลงอบ อำเภอทุ่งช้าง จังหวัดน่าน ส่งตัวอย่างกาแฟอะราบิกาจากต้นอายุ ๑๐ ปี ที่ปลูกได้ต้นแนวต้นไม้ใหญ่ เข้าประกวดน้ำหนักรวม ๖๐ กิโลกรัม (ผลเชอร์รี่) โดยมีผลการวัดความชื้นเมล็ดครั้งที่ ๑ เท่ากับ ๑๐.๖๓ เปอร์เซ็นต์ ครั้งที่ ๒ เท่ากับ ๘.๙๐ เปอร์เซ็นต์ ซึ่งไม่สูงเกินกว่าค่ามาตรฐาน (๑๒.๕ เปอร์เซ็นต์)



ภาพที่ ๑ แปลงปลูกกาแฟของนายฉิ่ง แซ่ท้าว

๑.๒ กาแฟอะราบิกา กระบวนการแปรรูปโดยวิธีเปียก (Wet Process)

นายชาติชาย คะบู่ เกษตรกรจากหมู่บ้านดอยผักกูด ตำบลแม่ปางเตง อำเภอปาย จังหวัดแม่ฮ่องสอน ส่งตัวอย่างกาแฟอะราบิกาจากต้นอายุ ๗ ปี ที่ปลูกได้แนวต้นไม้ใหญ่ เข้าประกวดจำนวน ๔๐ กิโลกรัม (ผลเชอร์รี่) โดยมีผลการวัดความชื้นเมล็ดครั้งที่ ๑ เท่ากับ ๗.๘๗ เปอร์เซ็นต์ ครั้งที่ ๒ เท่ากับ ๙.๐๐ เปอร์เซ็นต์ ซึ่งไม่สูงเกินกว่าค่ามาตรฐาน (๑๒.๕ เปอร์เซ็นต์)



ภาพที่ ๒ แปลงกาแฟของนายชาติชาย คະบู่

๑.๓ กาแฟอะราบิกา กระบวนการแปรรูปโดยวิธีกึ่งแห้ง (Semi-Dry/Honey Process)

นางฐิติกัลป์ มันทาวลี เกษตรกรจากหมู่บ้านดอยช้าง ตำบลลาวี อำเภอแม่สรวย จังหวัดเชียงราย ส่งตัวอย่างกาแฟอะราบิกาจากต้นอายุ ๒๕ ปี ที่ปลูกได้แนวต้นไม้ใหญ่ เข้าประกวดจำนวน ๔๐ กิโลกรัม (ผลเชอร์รี่แห้ง) โดยมีผลการวัดความชื้นเมล็ดครั้งที่ ๑ เท่ากับ ๘.๔๓ เปอร์เซ็นต์ ครั้งที่ ๒ เท่ากับ ๘.๙๓ เปอร์เซ็นต์



ภาพที่ ๓ แปลงกาแฟของนางฐิติกัลป์ มันทาวลี

๑.๔ กาแฟโรบัสตา

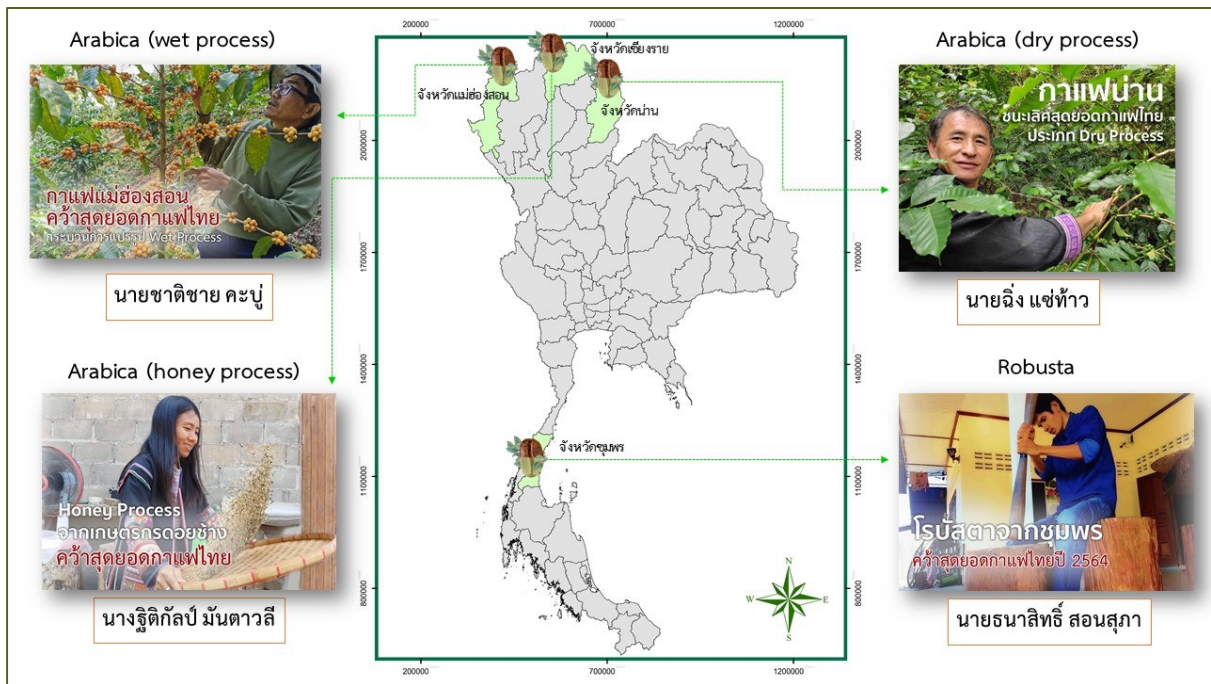
นายธนาสิทธิ์ สอนสุภา เกษตรกรจากหมู่บ้านนาตินเขา ตำบลหินแก้ว อำเภอท่าเสา จังหวัดอุตรดิตถ์ ส่งตัวอย่างกาแฟโรบัสตาจากต้นอายุ ๒๙ ปี ที่ปลูกได้แนวต้นไม้ใหญ่ เข้าประกวดจำนวน ๕ กิโลกรัม (กาแฟสาร) โดยมีผลการวัดความชื้นเมล็ด เท่ากับ ๖.๘๐ เปอร์เซ็นต์



ภาพที่ ๔ แปลงกาแฟของนายธนาสิทธิ์ สอนสุภา

๒. รายละเอียดแปลงปลูก

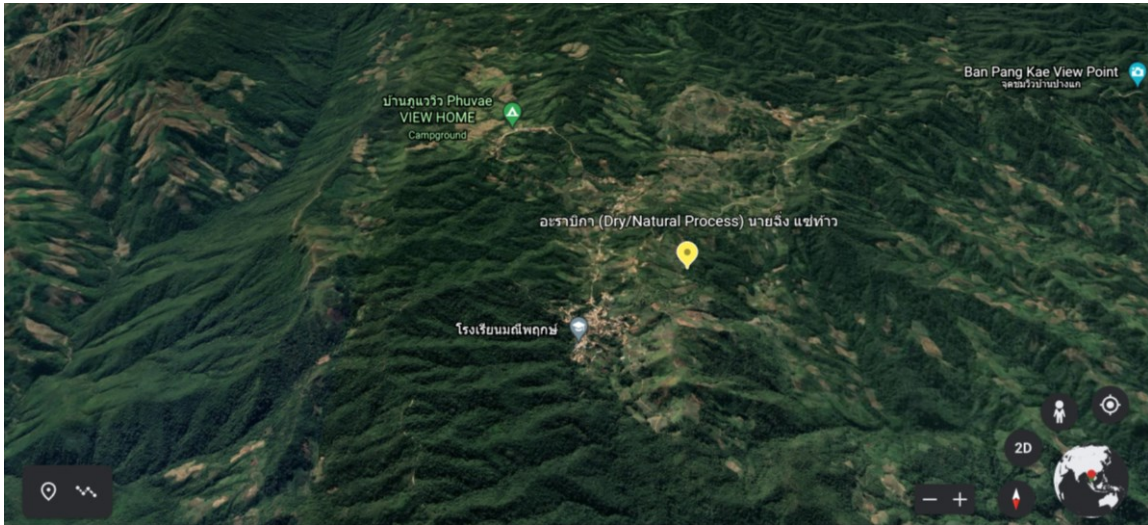
เกษตรกรที่ได้รับรางวัลชนะเลิศจาก ๔ ประเภทการประกวดมาจาก ๔ จังหวัด ได้แก่ จังหวัดน่าน จังหวัดเชียงราย จังหวัดแม่ฮ่องสอน และจังหวัดชุมพร



ภาพที่ ๕ แผนที่แสดงที่ตั้งแปลงเพาะปลูกของผู้ได้รับรางวัลชนะเลิศ

๒.๑ กาแฟอาราบิก้า กระบวนการแปรรูปโดยวิธีแห้ง (Dry/Natural Process)

แปลงของนายฉิ่ง แซ่ท้าว ตั้งอยู่ที่ ละติจูด ๑๙.๔๓๑๕๗๙ ลองจิจูด ๑๐๑.๐๖๐๑๑๘ ความสูงของพื้นที่ปลูกประมาณ ๑,๓๕๐ เมตรจากระดับน้ำทะเลปานกลาง โดยมีขนาดพื้นที่ปลูก ๗ ไร่



ภาพที่ ๖ ตำแหน่งแปลง นายฉิ่ง แซ่ท้าว จังหวัดเชียงราย

๒.๒ กาแฟอาราบิก้า กระบวนการแปรรูปโดยวิธีเปียก (Wet Process)

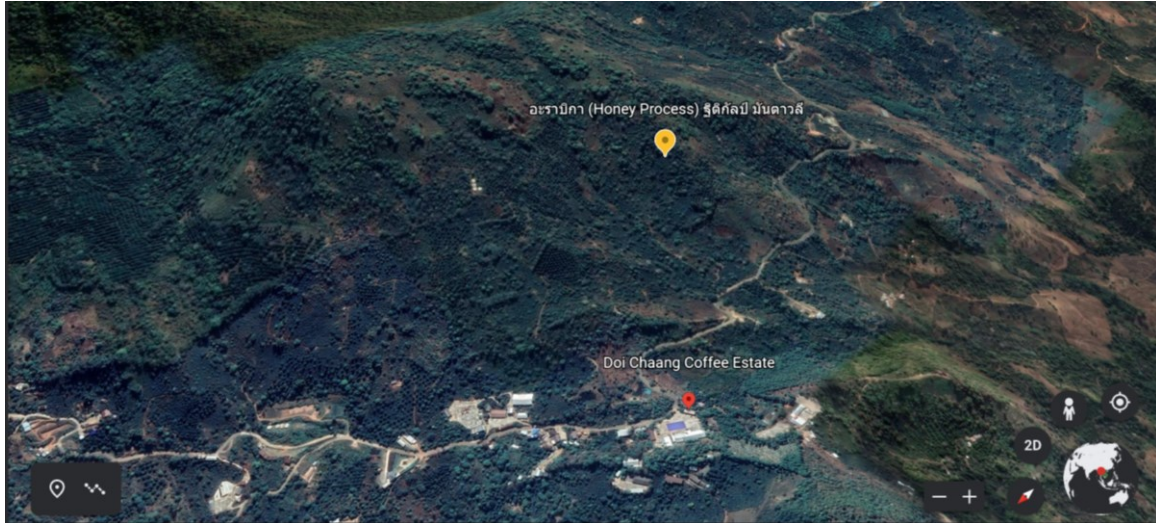
แปลงของนายชาติชาย คະບູ ตั้งอยู่ที่ ละติจูด ๑๙.๖๖๓๑๑๑ ลองจิจูด ๙๘.๓๘๘๙๓๑ ความสูงของพื้นที่ปลูกประมาณ ๑,๕๐๐ เมตรจากระดับน้ำทะเลปานกลาง โดยมีขนาดพื้นที่ปลูก ๑๖ ไร่



ภาพที่ ๗ ตำแหน่งแปลง นายชาติชาย คະບູ จังหวัดแม่ฮ่องสอน

๒.๓ กาแฟอะราบิกา กระบวนการแปรรูปโดยวิธีกึ่งแห้ง (Semi-Dry/Honey Process)

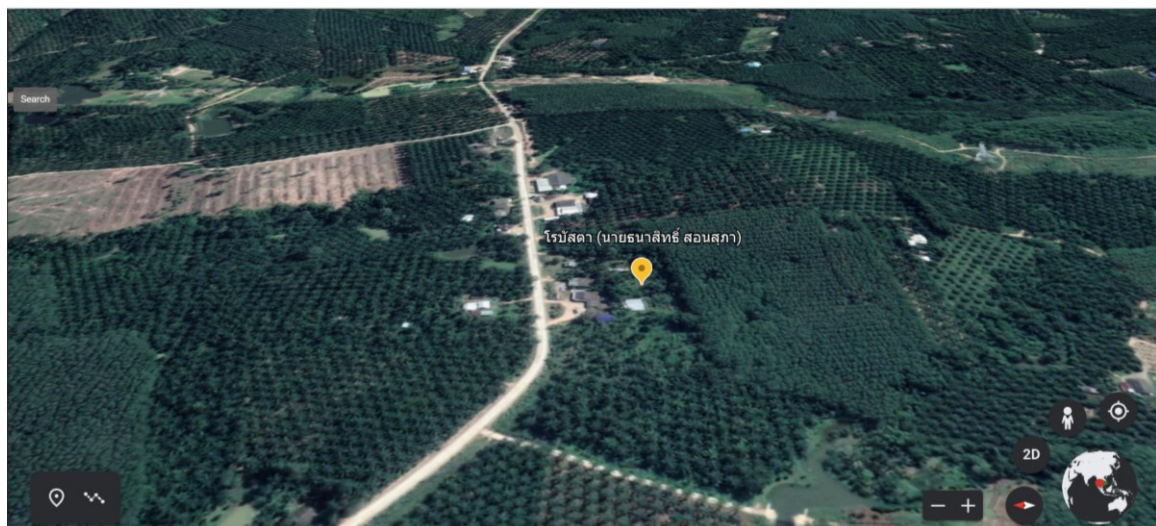
นางฐิติกัลป์ มันทาวลี ตั้งอยู่ที่ ตำบลลาวี อำเภอแม่สรวย จังหวัดเชียงราย ความสูงของพื้นที่ปลูก ประมาณ ๑,๓๕๐ เมตรจากระดับน้ำทะเลปานกลาง โดยมีขนาดพื้นที่ปลูก ๑๓ ไร่



ภาพที่ ๘ ตำแหน่งแปลง นางฐิติกัลป์ มันทาวลี จังหวัดเชียงราย

๒.๔ กาแฟโรบัสตา (ไม่แยกกระบวนการแปรรูป)

นายธนาสิทธิ์ สอนสุภา ตั้งอยู่ที่ ละติจูด ๑๐.๕๘๒๓๑๒ ลองจิจูด ๙๙.๐๗๑๑๒๘ ความสูงของพื้นที่ปลูกประมาณ ๔๗ เมตรจากระดับน้ำทะเลปานกลาง โดยมีขนาดพื้นที่ปลูก ๑๐ ไร่



ภาพที่ ๙ ตำแหน่งแปลง นายธนาสิทธิ์ สอนสุภา จังหวัดชุมพร

บทที่ ๓

ผลการประกวด

๑. คะแนนและผลการชิมรสตัวอย่างที่ชนะเลิศในแต่ละประเภท

ผลการตัดสินผู้ที่ได้คะแนนประเมินคุณภาพกาแฟสูงสุดของการประกวดแต่ละประเภท ประกาศในวันที่ ๓๑ พฤษภาคม ๒๕๖๔ ในเว็บไซต์ของกรมวิชาการเกษตร รายละเอียดดังนี้

๒.๑ กาแฟอะราบิกา กระบวนการแปรรูปโดยวิธีแห้ง (Dry/Natural Process)

ชื่อ-สกุล	นายฉิ่ง แซ่ท้าว
ลำดับที่ได้	๑ คะแนนที่ได้ ๘๖.๕๘
รางวัลที่ได้รับ	๑) ถ้วยพระราชทานจากสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ๒) เงินรางวัล จำนวน ๕๐,๐๐๐ บาท ๓) ประกาศนียบัตรเหรียญเงินจากกรมวิชาการเกษตร

ผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส (Taste Note)

Floral, Grapefruit, Earl-gray, Lemon, Floral->Bergamot, Orange, Citrus, Lemon, Tropical fruit, Stone fruit, Apricot, White floral, White grape, Pear, Almond, Juicy, Complex acidity, Buttery, Velvety mouthfeel

นายฉิ่ง แซ่ท้าว หรือลุงฉิ่ง ผู้ชนะเลิศในการประกวดกาแฟอะราบิกา วิธีการผลิตแบบ Dry Process . ได้ให้ข้อมูลว่าตนเองทราบข่าวจากการประกวดจาก Facebook และสอบถามรายละเอียดการประกวดจากคนในวงการกาแฟ โดยมีวัตถุประสงค์ในการส่งตัวอย่าง คือ เพื่อต้องการทราบคุณภาพของกาแฟที่ปลูก ที่ผ่านมาเคยส่งตัวอย่างกาแฟเข้าประกวดที่เวที Thai coffee fest ได้ลำดับที่ ๖ (แบบ Honey process) ภายหลังจากประกวดเสร็จสิ้นตนเองได้ทราบผลการประกวดจาก Facebook Page โครงการประชาสัมพันธ์สุดยอดกาแฟไทยในวันที่ประกาศผลวันแรก และรู้สึกดีใจเป็นอย่างมากที่กาแฟที่ตนเองผลิตนั้นได้รับรางวัลที่ ๑ ซึ่งจะเป็นแรงผลักดันและแรงบันดาลใจในการต่อยอดเพื่อพัฒนากาแฟให้ดียิ่งขึ้น ภายหลังจากมีการประกาศผลการประกวด ชุมชน เกษตรกร และลูกค้าที่เคยซื้อกาแฟ ให้การตอบรับที่ดีมาก มีผู้ติดต่อขอซื้อกาแฟมากกว่าปกติ ๓ ถึง ๔ เท่า จนไม่สามารถทำการผลิตได้ทัน



ภาพที่ ๑๐ นายฉิ่ง แซ่ท้าว และถ้วยรางวัลพระราชทาน

สวนลุงฉิ่งนั้นได้ให้ความสำคัญกับการปลูก โดยเน้นที่การปลูกแบบอินทรีย์เป็นหลัก การปลูกและผลิตกาแฟในช่วงแรกนั้นปลูกกาแฟหลากหลายสายพันธุ์และเก็บผลผลิตแบบรวม ๆ ไม่ได้แยกสายพันธุ์ แต่ภายหลังได้มาแยกเก็บผลตามสายพันธุ์ การดูแลแปลงมีทำโดยการใช้ปุ๋ยมูลค่างควาเป็นหลัก แต่มีการใส่ปุ๋ยเคมีบ้างเล็กน้อยในต้นที่ไม่สมบูรณ์ แปลงปลูกกาแฟ มีการปลูกร่วมกับผลไม้หลายกหลายชนิด เช่น ต้นราสเบอร์รี่ ต้นท้อ ต้นพลับ ต้นไหน นอกจากนี้ยังมีไม้ป่าต่าง ๆ ขึ้นอยู่โดยรอบ



ภาพที่ ๑๑ สวนกาแฟของนายฉิ่ง แซ่ท้าว

ลุงฉิ่งและกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกาแฟบ้านมณีพฤษดิ์ อยากฝากถึงภาครัฐช่วยเหลือในด้านอุปกรณ์การผลิตและแปรรูปกาแฟ และอยากได้ความรู้เพิ่มโดยให้มีการอบรมเทคนิคการผลิตและการแปรรูปกาแฟในรูปแบบต่างๆ ในอนาคตหากสามารถผลิตได้ปริมาณมาก อยากให้ภาครัฐช่วยหาตลาดรองรับกาแฟ

ส่วนในการจัดงานประกวดนั้นลุงฉิ่งกล่าวว่าของตนได้หายไประหว่างการขนส่งจำนวนหนึ่ง จึงได้ติดต่อ ผ่าน อาจารย์ธีรวัฒน์ วงศ์วรทัต (นายกสมาคมกาแฟและชาไทย) และ คุณเอก สุวรรณโน และธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร หรือ ธ.ก.ส.ภาคเหนือ และได้รับความช่วยเหลือจนสามารถหาตัวอย่างกาแฟครบและส่งตัวอย่างเข้าร่วมการประกวดได้ จึงอยากฝากว่าการประกวดครั้งถัดไปขอให้มีการจัดการในเรื่องนี้อย่างระมัดระวัง และรอบคอบให้มากกว่านี้



ภาพที่ ๑๒ การเสวนากาแฟที่จัดขึ้นภายในจังหวัดน่าน

๒.๒ กาแฟอะราบิกา กระบวนการแปรรูปโดยวิธีเปียก (Wet Process)

- ชื่อ-สกุล นายชาติชาย คะปู้
 ลำดับที่ได้ ๑ คะแนนที่ได้ ๘๓.๙๒
 รางวัลที่ได้รับ ๑) ถ้วยพระราชทานจากสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี
 ๒) เงินรางวัล จำนวน ๕๐,๐๐๐ บาท
 ๓) ประกาศนียบัตรเหรียญทองแดงจากกรมวิชาการเกษตร

ผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส (Taste Note)

Ripe fruit, Floral, Chocolate, Green apple, Hint of bergamot, Candy, Stone fruit, Earl gray, White floral, Peach, Sweetness, Bright apricot, Cardboard when cool, Light body



ภาพที่ ๑๓ สวนกาแฟของนายชาติชาย คະປູ



ภาพที่ ๑๔ การตากกาแฟของนายชาติชาย คະປູ

๒.๓ กาแฟอะราบิกา กระบวนการแปรรูปโดยวิธีกึ่งแห้ง (Honey Process)

ชื่อ-สกุล	นางฐิติกัลป์ มันทาวลี
ลำดับที่ได้	๑ คะแนนที่ได้ ๘๓.๖๐
รางวัลที่ได้รับ	๑) ถ้วยพระราชทานจากสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ๒) เงินรางวัล จำนวน ๕๐,๐๐๐ บาท ๓) ประกาศนียบัตรเหรียญทองแดงจากกรมวิชาการเกษตร

ผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส (Taste Note)

Floral, Guava, Peach, Ooo-Long tea, Spice, Tropical fruit, Cacao nib, Red grape, Winey, Mellow

นางฐิติกัลป์ ทราบข้อมูลการประกวดจาก Facebook จากอาจารย์ธีรวัฒน์ วงศ์วรทัต และทาง ช.ก.ส. การส่งกาแฟเข้าประกวดนั้นครั้งแรกเริ่มจากการประกวดภายในจังหวัดเชียงราย โดยมีเป้าหมายของการส่งประกวด คือต้องการทราบว่ากาแฟของตนเองมีคุณภาพอยู่ในระดับไหน และเมื่อเสร็จสิ้นการประกวดแล้วจะได้รับทราบผลคะแนนและคำแนะนำจากคณะกรรมการ การส่งประกวดกาแฟในครั้งแรกนั้นตนเองได้รับรางวัลชนะเลิศ ในกระบวนการแปรรูปแบบ Honey process หลังจากนั้นตนได้ส่งเข้าประกวดอีกครั้งในเวที Thai Coffee Fest ในปี ๒๐๑๙ ในรูปแบบกระบวนการผลิตแบบ natural process ซึ่งได้รับอันดับที่ ๘ สำหรับเวที Thai Coffee excellence นั้นได้ส่งกาแฟเข้าร่วมการประกวดทั้ง ๓ กระบวนการแปรรูป โดยกระบวนการแปรรูป Honey process (อันดับที่ ๑) การแปรรูปแบบ Wash process (อันดับที่ ๙ ส่งในชื่อสามมี คือ คุณวริศ มันทาวลี) และการแปรรูปแบบ Dry process (อันดับที่ ๑๓)



ภาพที่ ๑๕ ต้นกาแฟ การตากกาแฟ ของนางฐิติกัลป์ มันทาวลี

หลังจากทราบผลการประกวดแล้ว มีเกษตรกรเป็นจำนวนมาก โดยเฉพาะเกษตรกรที่คอยช่างติดต่อกับขอข้อมูลและความรู้เกี่ยวกับเรื่องเทคนิคการแปรรูปกาแฟ และยังให้ความสนใจกับการผลิตกาแฟพิเศษ นอกจากนี้ยังมีเกษตรกรรุ่นใหม่ให้ความสนใจอีกด้วย

ในส่งกาแฟเข้าประกวดแต่ละครั้งไม่ได้ตั้งใจเป้าหมายถึงการคว้ารางวัล แต่ในทุก ๆ ปีที่ทำการส่งตัวอย่างกาแฟเข้าประกวดจะมีการทดลอง เทคนิคการแปรรูปในหลายๆรูปแบบซึ่งจะมีการคั่วและชิมด้วยตัวเอง และส่งให้เพื่อนๆชิมด้วย เพื่อเปรียบเทียบกลับ Feedback และ Comment ที่ได้จากกรรมการ



ภาพที่ ๑๖ สวนกาแฟของนางฐิติกัลป์ มั่นดาวลี

แปลงกาแฟของตนเองนั้นมีกาแฟหลากหลายสายพันธุ์ ไม่ค่อยมีปัญหาเรื่องโรคแมลง ในการเก็บตัวอย่างกาแฟเข้าประกวดนั้นไม่ได้แยกสายพันธุ์กาแฟ แต่ในตอนนี่เริ่มมีการแยกเก็บตามสีผลของกาแฟระหว่างสีเหลืองและสีแดง ไม่ปะปนกันแล้วจากการทดลองชิมพบว่าให้รสชาติที่ดีขึ้น แต่ในอนาคตจะแยกสายพันธุ์ในกระบวนการแปรรูปเพื่อให้ได้คุณภาพที่ดียิ่งขึ้น ตนเองนั้นเคยทดลองปลูกพันธุ์เชียงใหม่ ๘๐ แต่คิดว่าไม่เหมาะสมกับพื้นที่ของตนเอง เนื่องจากเวลาเป็นกาแฟสารแล้วพบปัญหาคือสารกาแฟมีหูช้ำมาก ซึ่งต้องคัดออก ตนเองจึงเลิกปลูก

หากมีการจัดประกวดครั้งต่อไปนางฐิติกัลป์จะส่งตัวอย่างเข้าร่วมการประกวดทั้ง ๓ process แน่แน่นอน และอยากฝากคณะผู้จัดว่าอยากให้เริ่มประชาสัมพันธ์การรับสมัครให้ตั้งแต่ช่วงเดือนตุลาคม เพื่อให้เกษตรกรมีเวลาในการเตรียมตัว และเริ่มเปิดรับสมัครและรับตัวอย่างในเดือนกุมภาพันธ์ ถึง มีนาคม

อยากฝากถึงภาครัฐให้ช่วยเหลือด้านการสร้างห้องตากกาแฟ (Drying) เนื่องจากบนดอยนั้นไม่ค่อยมีแสงแดด จึงเป็นอุปสรรคต่อการตากกาแฟ หากมีห้องตากกาแฟก็จะสามารถผลิตกาแฟพิเศษได้ดียิ่งขึ้น โดยรัฐอาจสร้างเป็นโมเดลขึ้นมา เพื่อให้เกษตรกรสามารถทำตามได้ เกษตรกรก็จะสามารถผลิตกาแฟพิเศษได้มากขึ้น และมีคุณภาพดีขึ้น

๒.๔ กาแฟโรบัสตา

- ชื่อ-สกุล นายธนสิทธิ์ สอนสุภา
 ลำดับที่ได้ ๑ คะแนนที่ได้ ๘๕.๓๙
 รางวัลที่ได้รับ ๑) ถ้วยพระราชทานจากสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี
 ๒) เงินรางวัล จำนวน ๕๐,๐๐๐ บาท
 ๓) ประกาศนียบัตรเหรียญเงินจากกรมวิชาการเกษตร

ผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส (Taste Note)

Olfactive note: Winery, Dried Fruit (Prune) with hint of Cotton Candy and Floral (Rose)

Gustative note: Fruity & Berry (Strawberry), Nutty (Almond)

Tasting Description: Strong Fragrance & Flavor, Long Aftertaste (๑๕S+), High Acidity (Citric), High Sweetness - Mellow, Medium Body

นายธนสิทธิ์ สอนสุภา (สวนลุงไข่) ทราบข่าวการประกวดกาแฟจาก เกษตรตำบล จึงต้องการส่งตัวอย่างเข้าร่วมการประกวด เนื่องจากตนเองทำกาแฟคุณภาพมาประมาณ ๔ ปี แล้ว โดยที่ผ่านมามีเคยส่งกาแฟประกวดภายในจังหวัดชุมพร ได้รางวัลชนะเลิศอันดับ ๑



ภาพที่ ๑๗ นายธนสิทธิ์ สอนสุภา และถ้วยรางวัลพระราชทาน



ภาพที่ ๑๘ ประกาศนียบัตรที่ได้รับจากการประกวด

หลังประกาศผลการประกวดตนเองทราบผลในวันที่ประกาศผล เนื่องจากมีคนบอกและได้เข้าไปดูผลการประกวดในเวปไซด์ของกรมวิชาการเกษตร นายธนาสิทธิ์ยิ่งเกล้าว่า ตนเองไม่ได้คาดฝันมาก่อนว่าจะได้รางวัล เพราะเพิ่งเริ่มพัฒนากาแฟ ซึ่งต่างจากเกษตรกรในภาคเหนือที่ปลูกกาแฟสายพันธุ์อาราบิก้าที่ทำมาเป็นสิบปีแล้ว ภายหลังจากการประกวดได้รับผลตอบรับที่ดีมาก มีลูกค้าสั่งจองกาแฟมากขึ้น และทำให้เกษตรกรในพื้นที่หันกลับมาสนใจการปลูกกาแฟโรบัสตามากขึ้น



ภาพที่ ๑๙ กลุ่มเกษตรกรและเจ้าหน้าที่ ธ.ก.ส. เข้าเยี่ยมชมสวนกาแฟลุงไข่



ภาพที่ ๒๐ สวนกาแฟลุงไข่ (นายธนาสิทธิ์ สอนสุภา)

สวนกาแฟของนายธนาสิทธิ์นั้น เน้นการใช้ระบบเกษตรอินทรีย์ ๑๐๐% ที่ผ่านมาจะใช้ปุ๋ยที่หมักเอง การจัดการหญ้าในแปลงใช้วิธีการตัด แต่ไม่บ่อย เนื่องจากหญ้าเป็นตัวล่อแมลง ผีเสื้อ ช่วยให้ผสมเกสร การตัดแต่งกิ่งกาแฟจะทำในเฉพาะกิ่งสูงๆ ที่ไม่ได้รูปทรง ส่วนปัญหาที่พบมากคือ มอดเจาะเมล็ดกาแฟ ซึ่งจะใช้วิธีการสุ่มไฟไล่

นายธนาสิทธิ์อยากถึงคณะกรรมการจัดการประกวดว่า อยากให้ประกาศงานจัดประกวดล่วงหน้า เช่น ควรประกาศว่าจะมีการจัดประกวดในเดือน ธันวาคม - มกราคม เก็บผลผลิต เกษตรกรจะได้มีเวลาเตรียมตัว ถ้าช้ากว่านี้เกษตรกรจะไม่มีกาแฟส่งเข้าประกวดแล้ว และให้ส่งตัวอย่างได้ตั้งแต่เดือน มีนาคม - เมษายน การประกวดกาแฟโรบัสตาควรแยกประเภทการประกวดตามวิธีการแปรรูปเช่นเดียวกับกาแฟอาราบิกา และอยากให้มีการช่วยในเรื่องการส่งตัวอย่างกาแฟเข้าประกวด เนื่องจากค่าขนส่งแพง โดยอาจใช้วิธีให้เกษตรกรอำเภอหรือเกษตรตำบลช่วยรวบรวมตัวอย่าง แล้วมาส่งให้กับคณะกรรมการฯ อยากให้จัดหาเครื่องวัดความชื้นกาแฟ สถานที่รวบรวมตัวอย่างเพื่อวัดก่อนขนส่งไปยัง กทม. อยากให้เพิ่มรายละเอียดคุณสมบัติของสารกาแฟในการส่งเข้าประกวด เช่น ขนาดเมล็ดกาแฟ เพราะเกษตรกรกังวลว่าจะถูกคัดทิ้งหากต้องขนส่งด้วยตนเองควรระบุไปด้วยว่าสามารถใช้บริษัทขนส่งใดได้บ้าง

ตนเองขอบคุณกรมวิชาการเกษตรที่ให้เกษตรกรผู้ปลูกโรบัสตาได้มีพื้นที่ยื่น แต่และไม่ควรหักหาญน้ำใจเกษตรกรผู้ขายกาแฟโรบัสตาดัวยราคากิโลกรัมละ ๘๐ บาท เนื่องจากใช้เวลาคัดกาแฟส่งประกวดถึง ๒ เดือน จึงควรเปิดช่องให้ส่งกลับตัวอย่างของเกษตรกรเหมือนเดิม

การประกวดครั้งนี้กรรมการเป็นที่ยอมรับของเกษตรกร กฎกติกาเป็นที่ยอมรับ นายธนาสิทธิ์ยังกล่าวอีกว่าหากมีการจัดประกวดในครั้งต่อไป ตนเองจะส่งตัวอย่างเข้าร่วมการประกวดทั้ง ๓ กระบวนการแปรรูป และอยากให้มีการจัดประกวดเช่นนี้ทุกๆ ปี เพื่อที่จะได้นำคำแนะนำที่ได้มาพัฒนากาแฟต่อไป

๒. พิธีมอบรางวัล

พิธีมอบรางวัลจัดขึ้นเมื่อวันที่ ๒๒ มิถุนายน ๒๕๖๔ ณ โรงแรมมิราเคิล แกรนด์ กรุงเทพฯ โดยมี นางสาวมนัญญา ไทยเศรษฐ์ รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เป็นประธานในพิธี และมี การ ถ่ายทอดสดการจัดงานผ่าน Facebook โครงการประชาสัมพันธ์สุดยอดกาแฟไทย



ภาพที่ ๒๑ ถ้วยรางวัลพระราชทาน



ภาพที่ ๒๒ นางสาวมนัญญา ไทยเศรษฐ์ รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ (ประธาน)

นายพิเชษฐ์ วิริยะพาหะ (อธิบดีกรมวิชาการเกษตร) ผู้ชนะเลิศและผู้แทนเข้ารับถ้วยรางวัลพระราชทาน



ภาพที่ ๒๓ เกษตรผู้เข้ารับประกาศนียบัตร

๒.๑ รางวัลชนะเลิศกาแฟอาราบิก้า กระบวนการแปรรูปโดยวิธีแห้ง (Dry/Natural Process)

นายฉิ่ง แซ่ท้าว ไม่สามารถเดินทางมารับรางวัลด้วยตนเอง เนื่องจากสถานการณ์โควิด จึงได้ให้บุตรชาย คือ นายเสมอ แซ่ท้าว ซึ่งศึกษาต่ออยู่ในกรุงเทพมหานคร เป็นผู้มารับแทนตนเอง



ภาพที่ ๒๔ นายเสมอ แซ่ท้าว ผู้แทน นายฉิ่ง แซ่ท้าว เข้ารับถ้วยรางวัลพระราชทานและเงินรางวัล

๒.๒ รางวัลชนะเลิศกาแฟอะราบิกา กระบวนการแปรรูปโดยวิธีเปียก (Wet Process)

นายชาติชาย คะปู้ ไม่สามารถเดินทางมารับรางวัลด้วยตนเอง เนื่องจากสถานการณ์โควิด-๑๙ จึงได้ส่งบุตรชายเป็นผู้แทนในการรับ



ภาพที่ ๒๕ บุตรชาย นายชาติชาย คะปู้ เข้ารับถ้วยรางวัลพระราชทานและเงินรางวัล

๒.๓ รางวัลชนะเลิศกาแฟอะราบิกา กระบวนการแปรรูปโดยวิธีกึ่งแห้ง (Honey Process)

นางฐิติกัลป์ มั่นดาวลี ไม่สามารถเดินทางมารับรางวัลด้วยตนเอง เนื่องจากสถานการณ์โควิด-๑๙ จึงได้ส่งนายณภัทรินทร์ เป็นผู้แทนในการรับ



ภาพที่ ๒๖ นายณภัทรินทร์ เข้ารับถ้วยรางวัลพระราชทานและเงินรางวัล

๒.๔ รางวัลชนะเลิศ กาแฟโรบัสตา (ไม่แยกกระบวนการแปรรูป)

นายณาสสิทธิ์ สอนสุภา เดินทางมารับรางวัลด้วยตนเอง เนื่องจากถือเป็นเกียรติประวัติในชีวิต ที่ได้รับ ถ้วยพระราชทานจากสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ถึงแม้ว่าจะมีสถานการณ์โควิด-๑๙



ภาพที่ ๒๗ นายณาสสิทธิ์ สอนสุภา เข้ารับถ้วยรางวัลพระราชทานและเงินรางวัล

บทที่ ๔

การประมูล

การประมูลจัดขึ้นเมื่อวันที่ ๒๖ สิงหาคม ๒๕๖๔ ผ่านระบบ Zoom และถ่ายทอดสดผ่าน Facebook โครงการประชาสัมพันธ์สุดท้ายอดกาแฟไทย

การประมูลกาแฟอะราบิกา ราคาเริ่มต้นที่ ๒๐๐ บาท ต่อ กิโลกรัม กาแฟโรบัสตา ราคาเริ่มต้นที่ ๑๕๐ บาทต่อ กิโลกรัม กาแฟอะราบิกา กระบวนการแปรรูปแบบ Dry Process ผู้ชนะการประมูล คือ NaNa Coffee Roaster ราคาประมูล ๖,๔๐๐ บาทต่อ กิโลกรัม กาแฟอะราบิกา กระบวนการแปรรูป Wet Process ผู้ชนะการประมูล คือ บริษัท ดัชเชส จำกัด ราคาประมูล ๒,๖๐๐ บาทต่อ กิโลกรัม กาแฟอะราบิกา กระบวนการแปรรูป Honey Process ผู้ชนะการประมูล คือ Fernpresso ราคาประมูล ๑,๘๐๐ บาทต่อ กิโลกรัม และกาแฟโรบัสตา ผู้ชนะการประมูล คือ Espresso Academy Thailand ราคาประมูล ๒๐,๐๐๐ บาทต่อ กิโลกรัม รายละเอียดแสดงในตารางที่ ๑

ตารางที่ ๑ ผลการประมูลกาแฟที่ชนะเลิศการประกวดในแต่ละประเภท

ประเภท	ชื่อ-นามสกุล (เกษตรกร)	คะแนน (๑๐๐)	น้ำหนัก (กก.)	ผู้ชนะประมูล	ราคา เริ่มต้น บาท/กก.	ราคา ประมูล บาท/กก.	มูลค่ารวม (บาท)
Ad ^๑	นายฉิ่ง แซ่ท้าว	๘๖.๕๘	๒๕.๗๖	NaNa Coffee Roaster	๒๐๐	๖,๔๐๐	๑๖๔,๘๖๔.๐๐
Aw ^๒	นายชาติชาย คมนู	๘๓.๙๒	๒๘.๔๘	บริษัท ดัชเชส จำกัด	๒๐๐	๒,๖๐๐	๗๔,๐๔๘.๐๐
Ah ^๓	นางฐิติกัลป์ มั่นดาวลี	๘๓.๖๐	๒๔.๗๘	Fernpresso	๒๐๐	๑,๘๐๐	๔๔,๖๐๔.๐๐
R ^๔	นายธนสิทธิ์ สอนสุภา	๘๕.๓๙	๕.๕๐	Espresso Academy Thailand	๑๕๐	๒๐,๐๐๐	๑๑๐,๐๐๐.๐๐

^๑ อะราบิกา dry process

^๒ อะราบิกา wet process

^๓ อะราบิกา honey process

^๔ โรบัสตา

บทที่ ๔

บทสัมภาษณ์เกษตรกร

นิตยสาร Coffee Traveler Magazine ฉบับเดือนมิถุนายน – กรกฎาคม ๒๐๒๑ ได้ทำการสัมภาษณ์เกษตรกรผู้ได้รับรางวัลชนะเลิศจากเวทีการประกวด Thai Coffee Excellence ๒๐๒๑ บทสัมภาษณ์จากหัวข้อ ๗ Winner from Thailand contest ๒๐๒๑ มีดังนี้

นายฉิ่ง แซ่ท้าว^๕ เกษตรกรผู้ปลูกกาแฟแห่งหมู่บ้านมณีพฤกษ์ ตำบลงอบ อำเภอทุ่งช้าง จังหวัดน่าน ซึ่งหมู่บ้านแห่งนี้ โด่งดังในเรื่องของการปลูกกาแฟสายพันธุ์เกชาที่คอกาแฟยกให้เป็น “นางฟ้ากาแฟ” ทำให้หมู่บ้านมณีพฤกษ์เป็นอีกแหล่งปลูกหนึ่งที่มีจักกันดีในวงการกาแฟ ด้วยสภาพพื้นที่ที่เอื้อต่อการปลูกกาแฟ มีความสูงกว่า ๑,๔๐๐ เมตรเหนือระดับทะเล สภาพอากาศที่ค่อนข้างเย็นเกือบตลอดทั้งปี สภาพดินเป็นดินภูเขาไฟ ทำให้มีแร่ธาตุต่าง ๆ ที่สำคัญมากมายต่อการเติบโตของต้นกาแฟอีกด้วย

นายฉิ่งปลูกกาแฟอยู่ที่หมู่บ้านมณีพฤกษ์มากกว่า ๑๑ ปีแล้ว โดยเริ่มจากมีเพื่อนบ้านบอกว่าที่ดินของนายฉิ่งเป็นพื้นที่ที่มีความสูงเหมาะกับการปลูกกาแฟ แต่ในขณะนั้นนายฉิ่งไม่ได้สนใจเกี่ยวกับกาแฟมากนัก เนื่องจากตนเองก็ทำไร่เลื่อนลอยปลูกข้าวโพด กล้วยปลี และผักอื่น ๆ อยู่ จนกระทั่งโครงการหลวงนำต้นกล้ากาแฟมาแจกซึ่งโครงการหลวงได้เข้ามาส่งเสริมมาแล้ว เพียงแต่ชาวบ้านเพิ่งจะมาสนใจกันอย่างจริงจังเมื่อ

๑๐ ปีที่ผ่านมาตัวเอง และในขณะนั้นนายฉิ่งได้คิดว่าการทำไร่เชิงเดี่ยวไม่มั่นคง จึงตัดสินใจนำต้นกาแฟมาปลูกจนถึงทุกวันนี้ หลังจากที่ได้ตัดสินใจปลูกกาแฟในพื้นที่ที่เคยเป็นไร่เลื่อนลอย ทุกวันนี้พื้นที่ที่เคยโล่งเตียนได้กลับกลายเป็นป่าที่ให้ร่มเงากับต้นกาแฟ ซึ่งก็มีทั้งไม้ที่ขึ้นเองตามธรรมชาติ และมีไม้ผลที่ปลูกเพิ่มเข้าไปอย่างลูกท้อ ลูกพลับ ลูกไหนด ก้อย และต้นหม่อน

สวนของนายฉิ่งมีความสูง ๑,๒๐๐ เมตรเหนือระดับทะเล มีสภาพอากาศเย็นทั้งปี สายพันธุ์กาแฟมีทั้ง Typica, Catimor, Geisha, และ Java "เราจะตัดกิ่งที่ไม่สมบูรณ์ทิ้งหลังการเก็บเกี่ยว ปุ๋ยเราก็ไม่ได้ใส่เยอะ ใส่แค่เข้าไปเติมอาหารให้กับต้นกาแฟเท่านั้น สองปีแรกที่ทำการกาแฟ จะใช้ปุ๋ยขี้ค่างคาว แต่ใส่แล้วทำให้ต้นกาแฟไม่ค่อยโตหรือสมบูรณ์ จึงซื้อปุ๋ยเคมีมาผสมเล็กน้อยเพื่อให้ต้นโตสมบูรณ์ นอกจากนี้ก็มีใช้ปุ๋ยชีวภาพ แต่จริง ๆ ที่สวนไม่ค่อยใช้ปุ๋ยมาก เพราะจะปล่อยไปตามธรรมชาติมากกว่า ในฤดูฝน หญ้าจะโตไว ต้องคอยตัดเดือนละ ๔ - ๕ รอบ ไม่ใช่สารเคมีในการกำจัดวัชพืชเลย" เรื่องของปัญหาในสวนกาแฟนั้น นายฉิ่งก็พบเจอเช่นกัน ในปีนี้มอดเจาะผลกาแฟระบาด ซึ่งค่อนข้างจัดการลำบากจึงจำเป็นที่จะต้องตัดทิ้งอย่างเดียว และรอให้ต้นแตกยอดใหม่อีกประมาณ ๓ ปี นอกจากมอดแล้ว ยังมีเพลี้ยที่เข้าทำลายเป็นบางต้นเท่านั้น ซึ่งก็ไม่ได้ส่งผลกระทบมากเท่ามอด

ระยะเวลาการเก็บเกี่ยวของสวนนายฉิ่งจะอยู่ในช่วงเดือนมกราคม – กุมภาพันธ์ เนื่องจากในพื้นที่ที่มีอากาศเย็นจะทำให้เมล็ดกาแฟสุกช้า ส่วนขั้นตอนของการแปรรูป นายฉิ่งบอกว่า "เริ่มจากเก็บผลเชอร์รี่ที่สูงจัด แล้วนำมาคัดโดยการใช้น้ำแช่ร้อนให้เมล็ดเล็ก ๆ ออกไป เหลือไว้แต่เมล็ดใหญ่ที่สมบูรณ์ แล้วนำไปลอยน้ำอีกครั้ง เพื่อใช้ลูกที่จมน้ำซึ่งเป็นลูกที่สมบูรณ์จริง ๆ แล้วนำมาใส่ถุงไว้ ๑ คืน วันต่อมาก็นำไปตากในโดมที่มี

^๕ อ้างอิงจากบทสัมภาษณ์ในนิตยสาร Coffee Traveler Magazine ฉบับเดือนมิถุนายน – กรกฎาคม ๒๐๒๑ หน้า ๔๐-๔๓

พลาสติกคลุมด้านบนประมาณ ๑๒ - ๑๕ วัน แต่ถ้าฝนฟ้าอากาศไม่ดี มีหมอกลงก็ต้องตากประมาณ ๑๕ วัน
กาแฟที่ส่งเข้าประกวด เป็นกาแฟที่ไว้ตากประมาณ ๒๐ วัน"

นายฉิ่งยังให้ข้อมูลเพิ่มเติมอีกว่า ในขั้นตอนของการตากนั้นสามารถเปลี่ยนรสชาติกาแฟได้ โดยการนำมากอง ๆ รวมกันไว้ ก่อนที่กาแฟจะเริ่มแห้ง และกองไว้ ๑ - ๒ คืน แล้วก็กระจายตากอีก และกลับมากองรวมกันไว้ใหม่อีก ทำแบบนี้ไปจนกว่าเมล็ดกาแฟจะแห้ง จะเปลี่ยนรสชาติของกาแฟได้ เนื่องจากเมล็ดกาแฟเกิดการหมักในขณะที่ยังรวมกันไว้ ถึงแม้ว่าการแปรรูปแบบ Natural Process จะดูเหมือนเป็นวิธีการที่ไม่ยุ่งยากนัก แต่ก็แฝงมาด้วยการจัดการหรือการควบคุมที่ค่อนข้างยาก เพราะสภาพอากาศในแต่ละปีที่แตกต่างกัน จึงไม่สามารถกำหนดวันได้อย่างแน่นอนว่าต้องตากกี่วันถึงจะดีที่สุด และตอนตากก็จำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องใส่ใจ อย่างกรณีของนายฉิ่ง ที่ทำ Natural process มาตั้งแต่เริ่มต้น ซึ่งปกติก็ทำอย่างนี้มาโดยตลอด เมื่อส่งกาแฟเข้าประกวดก็ทำแบบเดียวกัน ซึ่งแสดงให้เห็นถึงความใส่ใจต่อการผลิตกาแฟตั้งแต่การเก็บเกี่ยวจนออกมาเป็นกาแฟสาร "ปกติจะทำตามกระบวนการมาอย่างนี้ตลอด ไม่ใช่เฉพาะกาแฟที่ส่งเข้าประกวดเท่านั้น ซึ่งผลของการประกวดในครั้งนี้ เป็นเครื่องมือตัดสินผลงานของผมได้ว่าที่ทำมานั้นดีหรือถูกต้องหรือยัง แต่ไม่ใช่ว่าจะเป็นสิ่งที่ดีที่สุด การประกวดทำให้เห็นว่ายังดีได้อีก ยังมีจุดที่จะสามารถพัฒนาต่อไปได้ ซึ่งจะนำมาปรับปรุงต่อไป รวมทั้งในการแปรรูปในรูปแบบอื่น ๆ อีกด้วย ที่อยากจะพัฒนาให้ดีขึ้นไปอีกในอนาคต"

ตลาดของสวนกาแฟนายฉิ่งตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบันยังคงเน้นขายกาแฟสารเป็นหลัก ส่งกาแฟสารให้ร้านกาแฟในจังหวัดน่าน และส่งให้กับโรงคั่วทั่วประเทศโดยมีผลผลิตกาแฟกะลาในแต่ละปีประมาณ ๑ ตัน ซึ่งเป็นจำนวนรวมของสวนนายฉิ่งเองและจากการรับซื้อมา อย่างไรก็ตามการที่นายฉิ่งเรียนรู้ในขั้นตอนของการตากที่สามารถเปลี่ยนรสชาติกาแฟได้ ทำให้วิธีการง่าย ๆ ของ Natural process กลับมีความพิเศษขึ้นมา เพียงสังเกตและเปลี่ยนแปลงจากสิ่งเดิม ๆ ที่เคยทำอยู่ และลองปรับหาวิธีใหม่ก็จะได้กาแฟที่มีรสชาติที่แตกต่างจนคว้ารางวัลที่หนึ่งมาได้สำเร็จ

นายชาติชาย คุบู่^๖ เป็นเกษตรกรในโครงการหมู่บ้านยามชายแดน อันเนื่องมาจากพระราชดำริสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ บ้านดอยฝักกูด ตำบลแม่เนาเติง อำเภอปาย จังหวัดแม่ฮ่องสอน หมู่บ้านดอยฝักกูดเป็นพื้นที่ที่เหมาะสมกับการปลูกกาแฟสายพันธุ์อะราบิกาและกำลังโตงตั้งมากในช่วง ๒ - ๓ ปีมานี้ ในด้านคุณภาพของกาแฟอีกแหล่งปลูกหนึ่งของประเทศไทย ด้วยความสมบูรณ์ของพื้นที่เพาะปลูก ซึ่งเป็นพื้นที่ป่าต้นน้ำของจังหวัดแม่ฮ่องสอน และเป็นที่ยาบรรเทาหุบเขาของฝิ่งลำห้วย อีกทั้งยังเป็นต้นน้ำของน้ำแม่กลาง ซึ่งจะไหลผ่านบ้านแอกโก้ และอำเภอปาย มีความสูงจากระดับทะเลประมาณ ๑,๔๒๓ เมตร ส่วนใหญ่ชาวบ้านที่อยู่หมู่บ้านดอยฝักกูดจะเริ่มปลูกกาแฟตั้งแต่ความสูง ๑,๔๕๐ ขึ้นไป จนถึง ๑,๖๐๐ เมตร ซึ่งสภาพอากาศโดยรวมมีความชื้นเกือบจะตลอดทั้งปี ส่วนในฤดูร้อนก็เป็นช่วงสั้น ๆ ไม่ร้อนจัด ดังนั้นอากาศที่นี้จึงเย็นตลอดทั้งปีเหมาะแก่การปลูกกาแฟอะราบิกาเป็นอย่างมาก นอกจากนี้การปลูกกาแฟของเกษตรกรที่นี้ปฏิเสธการใช้สารเคมีใด ๆ ในพื้นที่ทั้งสิ้น เพราะเป็นนโยบายหลักเพื่อรักษาป่าต้นน้ำ

"เดิมทีผมอยู่บ้านแอกโก้ ตำบลแสนคำลือ อำเภอปางมะผ้า จังหวัดแม่ฮ่องสอน แล้วได้ยื่นขาวว่าโครงการพระราชดำริที่ดอยฝักกูด กำลังรับสมัครคนเข้าไปแทนชาวบ้านรายเก่าที่ตอนแรกมี ๓๐ ครอบครัว ซึ่ง

^๖ อ้างอิงจากบทสัมภาษณ์ในนิตยสาร Coffee Traveler Magazine ฉบับเดือนมิถุนายน - กรกฎาคม ๒๐๒๑ หน้า ๓๖-๓๘

พากันกลับบ้านเดิมเนื่องจากปลูกข้าวไม่ได้ จึงได้เข้าไปสมัคร พอได้รับการอนุมัติให้เข้ามาอยู่ได้จึงมาอยู่ที่หมู่บ้านดอยผักกูด ตั้งแต่ปี ๒๕๕๔ พอปี ๒๕๕๖ - ๒๕๕๗ ทางเกษตรจังหวัดนำต้นกล้ากาแฟมาให้ปลูก จึงได้เริ่มปลูกกาแฟตั้งแต่นั้นเลย"

สวนของนายชาติชาย มีความสูงอยู่ที่ ๑,๕๐๐ เมตรเหนือระดับทะเล โดยรวมพื้นที่ปลูกทั้งหมด ประมาณ ๓๐ - ๔๐ ไร่ แต่ยังไม่ได้เก็บผลผลิตทั้งหมดและสวนที่ขึ้นทะเบียนเกษตรกรไว้มีทั้งหมด ๑๖ ไร่ ซึ่งใน ๑๖ ไร่นี้ มีกาแฟอยู่ประมาณ ๕,๐๐๐ ต้น มีทั้งสายพันธุ์ Typica (สีเหลืองและสีแดง), Caturra, Bourbon (สีเหลืองและสีแดง) และ Paca mara และเนื่องจากบริเวณพื้นที่ปลูกมีนโยบายว่าต้องรักษาป่าต้นน้ำ ทางหน่วยงานราชการจึงแนะนำให้ปลูกได้ร่มเงาไม้ ซึ่งหากบางพื้นที่ที่ไม่มีต้นไม้ ทางเจ้าหน้าที่ได้เข้ามาส่งเสริมให้ปลูกอะโวคาโดและมะคาเดเมีย ซึ่งโครงการที่เข้ามาส่งเสริมก็คือ เจ้าหน้าที่จากโครงการพระราชดำริศูนย์โป่งแดง จังหวัดแม่ฮ่องสอน ที่นำต้นกล้าอะโวคาโดและต้นกล้ามะคาเดเมียมาเสริมให้เมื่อปี ๒๕๕๘ - ๒๕๕๙ ดังนั้นสภาพพื้นที่ภายในสวนของนายชาติชาย จึงอุดมสมบูรณ์ไปด้วยต้นไม้หลากหลายชนิด ที่เป็นร่มเงาให้กับต้นกาแฟได้เป็นอย่างดี และเป็นพื้นที่ปลูกที่เอื้อต่อคุณภาพของกาแฟเป็นอย่างดี

ส่วนในเรื่องการใส่ปุ๋ยนั้นนายชาติชายจะใส่ปุ๋ยช่วงหลังจากเก็บเกี่ยวเสร็จ โดยใช้ปุ๋ยซีค่างความผสมกับซีวัว และจะใส่ในช่วงเดือนพฤษภาคม ๑ รอบ เดือนสิงหาคม ๑ รอบ และเดือนตุลาคมอีก ๑ รอบ หลังจากที่นายชาติชายปลูกกาแฟได้สักระยะหนึ่ง ก็เริ่มแปรรูปด้วยตัวเองใช้วิธีลองผิดลองถูกมาจนกระทั่งโครงการของพัฒนาชุมชน เข้ามาแนะนำให้แปรรูปแล้วขึ้นทะเบียน OTOP นายชาติชายจึงเริ่มศึกษาจากเพื่อนและอาจารย์อีกหลายท่านในเรื่องของการแปรรูป จากนั้นจึงได้จดทะเบียนและสร้างแบรนด์กาแฟบ้านดอยผักกูดขึ้นมา

เมื่อได้ยื่นขาร้องการจัดการประกวดสุดยอดกาแฟไทยประจำปี ๒๕๖๔ จึงส่งกาแฟเข้าประกวดในรายการนี้เป็นครั้งแรก เพราะอยากทราบว่ากาแฟของหมู่บ้านดอยผักกูดมีคุณภาพในเรื่องของรสชาติเป็นอย่างไรบ้าง "อายุของต้นกาแฟในสวนผมประมาณ ๙ ปีแล้วครับ ระยะเวลาเก็บเกี่ยวจะเริ่มปลายเดือนพฤศจิกายน แต่ส่วนใหญ่จะเก็บช่วงต้นเดือนธันวาคมถึงประมาณกลางเดือนเมษายน จะได้เก็บอยู่ประมาณ ๔ เดือน ช้างบนอากาศเย็นมาก กาแฟจึงสุกช้า ปีที่แล้วได้เซอร์รี่ประมาณ ๓ ตัน ส่วนปีนี้เก็บ ๑๐ ตัน กาแฟที่ส่งเข้าประกวดเก็บในช่วง Full moon หรือเดือนมีนาคมครับ ซึ่งสมัยก่อนคนเฒ่าคนแก่เล่าให้ฟังว่า ถ้าจะเก็บผลผลิตให้เก็บเดือน ๓ กับเดือน ๕ รสชาติจะดี ดังนั้นกาแฟที่ส่งเข้าประกวดจึงเก็บช่วงเดือน ๓ ขึ้น ๑๒ - ๑๔ ค่ำ แล้วนำมารวบรวมเอาไว้"

นอกจากนายชาติชายจะเก็บกาแฟในช่วงเดือนมีนาคมตามความเชื่อแล้ว ในการแปรรูป นายชาติชายก็มีความพิถีพิถันอยู่พอสมควร ซึ่งก่อนจะนำกาแฟไปแปรรูป จะใส่ถั่วไว้ ๑ - ๒ คิน แล้วนำไปล้างให้สะอาด ร่อนเอาเมล็ดที่ไม่สมบูรณ์ออก นำเมล็ดที่สมบูรณ์ล้างให้สะอาดอีกครั้งหนึ่ง "เมื่อล้างเมล็ดกาแฟให้สะอาดแล้วจะนำไปสี หลังจากนั้นนำไปล้างให้สะอาดแล้วแช่น้ำไว้ ๑ คิน วันต่อมานำไปล้างเมื่อให้สะอาด เมื่อล้างเสร็จ

จะบ่มไว้ในถุงพลาสติก แล้วนำไปใส่ถังสีตำบ่มไว้ ๒ คืน หลังจากนั้นนำออกมาตากที่ลานตาก ตอนตากจะพลิกกาแพ้อยู่ ๆ ที่สำคัญที่สุด คือ วันแรกจะต้องควบคุมการตากให้ดี พยายามไม่ตากหนาจนเกินไป ตากบาง ๆ เพื่อให้ความชื้นหายไป พอค่าน้ำกาแพ่มากองรวมกันแล้วใช้ผ้าพลาสติกคลุมเพื่อไม่ให้โดนความชื้นหรือน้ำค้าง ตอนกลางคืน คลุมไว้ประมาณ ๙ - ๑๐ ชั่วโมง แล้วเปิดตากใหม่ และจะพลิกทุก ๆ สองชั่วโมง ซึ่งจะใช้เวลาตากประมาณ ๑ อาทิตย์ สุดท้ายจะนำมาคัดอีกครั้งหนึ่ง นำไปวัดความชื้นแล้วเก็บ กาแฟที่ส่งเข้าประกวดครั้งนี้ ได้บ่มเก็บไว้ประมาณ ๑ เดือน "กาแฟที่เราได้รับรางวัลจากการประกวด จะนำไปต่อยอดเพื่อให้พัฒนามากยิ่งขึ้น ผมเป็นคนชอบทดลอง ตอนนี้นำกำลังทดลองคัดสายพันธุ์กาแฟ โดยนำกาแฟสายพันธุ์หนึ่งมาเปรียบเทียบกับอีกสายพันธุ์หนึ่ง ทำให้กาแฟต้นเดียวมีสองสายพันธุ์ เช่น ด้านล่างเป็นพันธุ์ Bourbon ส่วนด้านบนเป็น Typica สีเหลือง เราจะมาต่อยอดในลักษณะนี้ครับ"

กว่าจะมาเป็นกาแฟสารที่ดีมีคุณภาพเช่นนี้ คงได้เห็นถึงความใส่ใจในรายละเอียดเล็ก ๆ น้อย ๆ ที่นายชาติชายไม่มองข้าม โดยเฉพาะการทำความสะอาดการคัดเมล็ดกาแฟจนออกมาเป็นกาแฟสารที่ดีที่สุด ซึ่งไม่แปลกใจเลยว่าทำไมกาแฟของนายชาติชายถึงคว้าวางวัลที่ ๑ มาได้ เรื่องของพื้นที่ปลูกที่มีความสำคัญไม่น้อย แต่หากขาดความใส่ใจและความพยายาม ก็คงจะไม่มีกาแฟสารคุณภาพดีที่จะส่งตรงไปยังโรงคั่วจนถึงมือของผู้บริโภคได้เช่นกัน

นางฐิติกัลป์ มั่นดาวลี^๗ เกษตรกรในหมู่บ้านดอยช้าง ตำบลลาวี อำเภอแม่สรวย จังหวัดเชียงราย ที่ซึ่งสภาพพื้นที่และสภาพอากาศเอื้อต่อการปลูกกาแฟสายพันธุ์อะราบิกาเป็นอย่างมาก โดยมีสภาพอากาศที่เย็นเกือบตลอดทั้งปี ที่ตั้งของดอยช้างและบ้านดอยช้างมีความสูงอยู่ที่ประมาณ ๑,๐๐๐ - ๑,๘๐๐ เมตร และสวนของนางฐิติกัลป์ มีความสูงประมาณ ๑,๓๓๐ - ๑,๔๕๐ เมตรเหนือระดับทะเล โดยปลูกกาแฟไว้กว่า ๑๕ ไร่ พื้นที่สวนกาแฟส่วนใหญ่เป็นพื้นที่ลาดชัน นอกจากปัญหาของมอดและหนอนเจาะลำต้นกาแฟแล้ว อีกปัญหาหนึ่ง คือ กิ่งไม้ที่หักลงมาทับต้นกาแฟที่เกิดจากลม ซึ่งทำให้ต้นกาแฟเสียหาย นอกจากจะต้องตัดแต่งกิ่งต้นกาแฟแล้ว จำเป็นที่จะต้องตัดแต่งกิ่งให้กับไม้ร่มเงาด้วยเช่นเดียวกัน เรียกได้ว่าวิธีการจัดการดูแลสวนของที่นี่มีวิธีจัดการโดยผ่านความเอาใจใส่ของเจ้าของสวนทั้งสิ้น และทำให้ไม่ต้องหันไปพึ่งพาสารเคมี ที่เป็นตัวทำลายสภาพพื้นที่ปลูกอีกด้วย และเมื่อสภาพพื้นที่ปลูกดี มีการจัดการดูแลสวนที่ดีแล้ว ก็เหมือนเป็นตัวช่วยให้ขั้นตอนของการเก็บเกี่ยวและการแปรรูปง่ายขึ้น และยังส่งผลดีต่อผลผลิตกาแฟอีกด้วย

"เราเก็บเกี่ยวตั้งแต่ช่วงปลายเดือนพฤศจิกายนจนถึงช่วงต้นเดือนเมษายน กาแฟปีนี้ตั้งแต่ต้นฤดูการจนถึงปลายฤดูการ จะเก็บแยกสีระหว่างสีแดง และสีเหลือง ในขั้นตอนการเก็บกาแฟจะให้ความใส่ใจเป็นอย่างมาก โดยจะเก็บเฉพาะลูกที่สุกจริง ๆ มีกระป๋องใส่แยก ถ้าเป็นลูกดำที่ไม่ดีจะเก็บใส่กระป๋องอีกด้านหนึ่ง ลูกที่ดีจะใส่ตระกร้า ก่อนนำไปสีจะนำมัลอยน้ำก่อน ซึ่งการทำแบบนี้จะเป็นการประหยัดเวลาในหลายขั้นตอน ไม่ว่าจะ

^๗ อ้างอิงจากบทสัมภาษณ์ในนิตยสาร Coffee Traveler Magazine ฉบับเดือนมิถุนายน - กรกฎาคม ๒๐๒๑ หน้า ๓๒-๓๕

จะเป็นตอนนำไปสีเป็นกาแฟแล้วก็คัด จะช่วยประหยัดเวลาได้มาก เวลาคัดกาแฟจะคัดได้ง่าย Defect ก็จะมีน้อยมาก"

ในขั้นตอนของการแปรรูปแบบ Honey Process ที่ส่งเข้าประกวด นางฐิติกัลป์ เล่าให้ฟังว่า "จริง ๆ แล้ว Honey ตัวอย่างนี้มีการทดลองตั้งแต่ ๒ ปีก่อนหน้านี้ ซึ่งในแต่ละปี จะแปรรูปตัวอย่างกาแฟกว่า ๓๕ ตัวอย่าง โดยในปีแรกที่ทำ ๓๕ ตัวอย่างแรก ที่ดี ๆ ก็ไม่ได้ทิ้ง แต่นำมาปรับใช้ให้ดีขึ้นในปีที่สอง และปรับเทคนิคมาเรื่อย ๆ จนมาถึงปีนี้ ช่วงต้นฤดูแปรรูปประมาณ ๓๐ - ๓๕ ตัวอย่าง แล้วคัดให้เหลือ ๗ ตัวอย่าง ที่เมื่อนำมา Cupping แล้วออกมารสชาติดี แล้วจึงเลือกจาก ๗ ตัวอย่างนี้ส่งเข้าประกวด"

นางฐิติกัลป์ยังเล่าถึงขั้นตอนการแปรรูปตั้งแต่การเก็บเกี่ยวจนถึงขั้นตอนของการแปรรูปให้ฟัง ตั้งแต่การเก็บเฉพาะเมล็ดที่สุกจริง ๆ มาลอยน้ำเพื่อเลือกลูกที่จมน้ำ นำไปสีโดยผ่านน้ำเพียงเล็กน้อย หลังจากที่ได้สีเสร็จ จะนำมาลอยน้ำอีกครั้งให้สะอาด แล้วนำไปหมักในถังสุญญากาศ "ในขั้นตอนการหมักจะใส่ถังสุญญากาศที่ลมข้างนอกไม่สามารถเข้าได้ แต่ลมภายในถังสามารถออกได้ ใช้ระยะเวลาในการหมักตามที่ต้องการ ซึ่งมีการจดบันทึกในแต่ละรอบที่ทำการหมัก นอกจากระยะเวลาแล้ว จะควบคุมอุณหภูมิและค่า pH ในถังหมักด้วย เมื่อหมักเรียบร้อยแล้ว จะนำมตากในโดม ซึ่งในโดมจะมีทั้งพัดลม ตัวดูดอากาศ และมีพัดลมเป่าที่จะคอยช่วยดูดความชื้นข้างในให้ออกไปข้างนอก โดยจะเปิดพัดลมเอาไว้ตลอด ๒๔ ชั่วโมง ซึ่งจะช่วยให้อาชีพแห้งเร็วขึ้นและไม่เกิดการหมักในตัว ในการตากก็จะคอยพลิกกาแฟหลายครั้งจนกว่าเมล็ดกาแฟจะแยกตัวออกจากกันแล้วเรียงเป็นเมล็ด ๆ ถ้าไม่พลิกกาแฟก็จะเกิดการหมักในตัวไปเรื่อย ๆ เนื่องจากไม่ต้องการให้เกิดการหมักเพิ่มขึ้นแล้ว การพลิกเมล็ดกาแฟจึงสำคัญมาก ระยะเวลาในการตากประมาณ ๑ สัปดาห์หรือมากกว่านั้น เพราะฉะนั้นกาแฟจะแห้งก็วัน บางครั้งจึงกำหนดตายตัวไม่ได้ เพราะอากาศในแต่ละวันไม่แน่นอน แต่การที่นำไปตากในโดม จะช่วยในเรื่องน้ำค้างในตอนกลางคืน ความชื้นและเชื้อราจะไม่เกิดขึ้น เมื่อตากจนครบเวลาแล้ว นำมาวัดอุณหภูมิแล้วเก็บ"

การที่กาแฟของนางฐิติกัลป์คว้ารางวัลที่ ๑ มาได้นั้น เกิดจากการใส่ใจในทุกขั้นตอนและความคงเส้นคงวาในช่วงของการหมัก อุณหภูมิ รวมถึงค่า pH ในถังหมัก ซึ่งการจดบันทึกในแต่ละครั้ง ทำให้เกิดมาตรฐานที่สามารถควบคุมกระบวนการแปรรูปได้อย่างสม่ำเสมอ อย่างไรก็ตามการรักษามาตรฐานนี้ไม่ได้เกิดเพียงแค่งานกาแฟที่ส่งเข้าประกวดเท่านั้น เพราะในทุก ๆ ครั้งของการแปรรูป ก็ยังคงมีเทคนิคและการเก็บตัวอย่างเพื่อนำไปพัฒนากาแฟในปีต่อไป ซึ่งการได้รับรางวัลในครั้งนี้ จึงเหมือนเป็นแรงกระตุ้นให้นางฐิติกัลป์พัฒนากาแฟของตัวเองต่อไป ในขั้นตอนของกระบวนการผลิตกาแฟตั้งแต่การเก็บเกี่ยวจนออกมาเป็นกาแฟสารนั้น นางฐิติกัลป์ ยังคงพยายามพัฒนาคุณภาพกาแฟให้ดีขึ้นในทุก ๆ ปี และไม่มีคำว่าดีที่สุด มีแต่คำว่ายังดีได้อีก เรียกได้ว่ากาแฟของนางฐิติกัลป์ที่ส่งประกวดในปีนี้เป็นกาแฟที่ถูกต่อยอดมาจากปีที่แล้วเลยทีเดียว "กาแฟของเราในแต่ละปีจะทดลองหลายตัวอย่าง เราพยายามจะพัฒนากาแฟให้ดีขึ้นทุกปี แม้ว่าเราจะได้รางวัลมา ก็ไม่คิดว่ากาแฟที่ทำดีที่สุด ต้องพัฒนาไปเรื่อย ๆ โดยในแต่ละปี จะมีการแปรรูปในรูปแบบใหม่ ๆ เพื่อพัฒนาและต่อยอดต่อไปในปีหน้า ศึกษาควบคู่ไปกับการความต้องการของผู้บริโภคเพื่อนำมาปรับใช้และพัฒนาต่อไป"

นายธนาสีร์ สอนสุภา^๔ เป็นเกษตรกรจากหมู่บ้านนาตีนเขา ตำบลหินแก้ว อำเภอบ้านไร่ จังหวัดชุมพร ซึ่งมีความสูงเหนือระดับทะเลประมาณ ๔๗ เมตร พื้นที่เป็นดินทรายร่วน สภาพอากาศโดยรวม คือ ฝนตกชุก จุดเริ่มต้นของสวนกาแฟของนายธนาสีร์นั้น เดิมทีกาแฟสวนนี้มาจากโครงการกาแฟพรีเมียมเป็นโครงการของกระทรวงมหาดไทย สมัยจอมพลสฤษดิ์ ธนะรัชต์ ที่ให้กาแฟบ้านละ ๒๐ ต้น เมื่อประมาณ ๕๐ - ๖๐ ปีที่แล้ว คุณพ่อของนายธนาสีร์นำมาปลูกที่หมู่บ้านนาตีนเขา และได้ต่อพันธุ์มาเรื่อยๆ จนตอนนี้เข้าสู่รุ่นที่ ๓ - ๔ ซึ่งอายุของกาแฟที่ส่งเข้าประกวดอยู่ที่ประมาณ ๓๐ ปี

ก่อนหน้านี้คุณพ่อของนายธนาสีร์ใช้วิธีการดูแลแบบใช้สารเคมี เมื่อนายธนาสีร์เข้ามาดูแลสวนจึงเปลี่ยนมาใช้ระบบอินทรีย์แทนสารเคมี จนปี ๒๕๕๘ - ๒๕๕๙ สวนกาแฟแห่งนี้จึงกลายมาเป็นระบบอินทรีย์ทั้งสวน ก่อนที่นำกาแฟมาปลูก ได้ปลูกต้นไม้ไว้เป็นร่มเงาก่อนประมาณ ๒ ปี เป็นพวกไม้ยืนต้น ไม้ยางนา ไม้แดง และไม้สัก ผลไม้ ได้แก่ ทุเรียน เงาะ ลองกอง ขนุน มะพร้าว และสะตอ สวนกาแฟของนายธนาสีร์จึงเป็นสวนผสมอย่างแท้จริง

"เรามองถึงความยั่งยืนและความอยู่รอดของเกษตรกรครับ ถ้ายังเป็นระบบเคมีจะยังต้องซื้อพวกสารเคมีมาใช้ ต้องซื้อปุ๋ยหรือยาฆ่าหญ้า แล้วต้นทุนก็สูงด้วย เมื่อต้นทุนสูง ปัญหาหนี้สินก็ตามมา และยังไม่สามารถสร้างเอกลักษณ์หรืออะไรที่เป็นตัวตนของสวนเราได้ ซึ่งเมื่อมาทำเป็นระบบอินทรีย์ จะสามารถกำหนดราคาได้ ตอนแรกก็ไปในระบบเชิงพาณิชย์ แต่ความยั่งยืนไม่มี จึงกลับมาเปลี่ยนแนวคิดใหม่ว่าต้องยอมรับในเรื่องของผลผลิตที่ลดลง แต่ผลผลิตที่ลดลงนี้ ก็ถูกแทนที่ด้วยคุณภาพที่ดีขึ้นซึ่งผมมองว่ามันคุ้มนะ"

ก่อนหน้านี้ที่นายธนาสีร์จะมาดูแลสวนกาแฟกับคุณพ่ออย่างจริงจัง นายธนาสีร์ทำธุรกิจอย่างอื่นอยู่ แต่เมื่อพื้นฐานเดิมคือคุณพ่อทำเกษตร และนายธนาสีร์เป็นผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้าน จึงมีโอกาสได้รับการอบรมจากภาครัฐฯ และได้เข้าอบรมเกี่ยวกับการทำเกษตรอินทรีย์ รวมถึงเข้าไปเรียนรู้กระบวนการแปรรูปกาแฟในรูปแบบต่าง ๆ อีกด้วย เมื่อเปลี่ยนมาเป็นสวนกาแฟระบบอินทรีย์ได้แล้ว จึงเกิดแบรนด์ "กาแฟสวนลุงไข่เกษตรอินทรีย์" ขึ้นมา ซึ่งถือได้ว่าเป็นอีกหนึ่งแบรนด์ที่เป็นที่รู้จักกันมากในจังหวัดชุมพร

นายธนาสีร์ประเดิมสนามกาแฟแรกด้วยการเข้าแข่งขันคั่วและชงกาแฟในงานเทิดพระเกียรติพลเรือเอก พระเจ้าบรมวงศ์เธอเจ้าอาภากรเกียรติวงศ์ กรมหลวงชุมพรเขตอุดมศักดิ์ และงานกาชาดจังหวัดชุมพรเมื่อปี ๒๕๖๒ ซึ่งเป็นงานของจังหวัดชุมพรที่เกษตรจังหวัดจัดขึ้น และสามารถคว้ารางวัลที่ ๑ มาได้ จนถึงปี ๒๕๖๔ ก็กับการประกวดสุดยอดกาแฟไทย (Thai Coffee Excellence 2021) กาแฟสายพันธุ์โรบัสตากล้ากาแฟจากสวนลุงไข่ ได้คว้ารางวัลที่ ๑ อีกครั้ง

ในเรื่องการจัดการดูแลสวน นายธนาสีร์ใช้วิธีให้ต้นกาแฟสามารถปรับสภาพให้เข้ากับพื้นที่ด้วยตัวเอง "กาแฟในสวนเป็นสายพันธุ์ที่มาจากในจังหวัดชุมพร แล้วก็พัฒนาตัวเองจนอยู่ในพื้นที่ได้แล้ว จึงไม่ได้คำนึงถึงสายพันธุ์ ให้ธรรมชาติคัดสายพันธุ์เองว่าต้นไหนที่เหมาะสมกับพื้นที่ เหมาะกับสวนกาแฟลุงไข่ก็อยู่รอด ต้นไหนที่ไม่เหมาะก็ตายไป ในสวนจะใช้ปุ๋ยที่ได้มาจากทั้งพืชและมูลสัตว์ ซึ่งผลิตเอง ใช้เองเพราะคุณพ่อเป็นคนทำน้ำหมักชีวภาพ EM"

ปัญหาที่พบเจอในสวนของนายธนาสีร์ส่วนใหญ่ คือ มอดที่ ๒-๓ ปี จะระบาดหนึ่งครั้ง ซึ่งนายธนาสีร์จะเก็บผลผลิตทิ้งทั้งหมด นอกจากปัญหาเรื่องมอดแล้ว ยังมีแมลงต่าง ๆ ที่ไปรบกวนการเจริญเติบโตของกาแฟ "จะใช้วิธีการไล่แมลงโดยการก่อไฟ นำเศษไม้ใบหญ้าในสวนมาก่อเป็นจุด ๆ เพื่อใช้ควันไล่แมลงในช่วงประมาณ ๑๘.๐๐ - ๑๙.๐๐ น. จะสามารถไล่แมลงได้หลายชนิด มีมดตัวเล็ก ๆ ที่เข้าไปกิน

^๔ อ้างอิงจากบทสัมภาษณ์ในนิตยสาร Coffee Traveler Magazine ฉบับเดือนมิถุนายน - กรกฎาคม ๒๐๒๑ หน้า ๔๔-๔๕

ระบบราก ทำให้กาแฟยืนต้นตาย จะไม่ได้ทำการกำจัด เพราะมองว่าเป็นไปตามกลไกของธรรมชาติ มดคงมีหน้าที่อะไรสักอย่างในระบบนิเวศเหมือนกัน ถ้าไปแทรกแซง เดียวทั้งระบบจะล่มหมด จึงคิดว่าทำได้แค่ป้องกัน ที่สวนนี้จะเก็บผลผลิตเฉพาะช่วงเช้า คือ ช่วง ๖.๐๐ - ๑๐.๐๐ น. เท่านั้น เพราะช่วงเช้าจะไม่มีมดหรือแมลงมารบกวน เนื่องจากยังมีน้ำค้างติดอยู่ตามต้น และผลเชอร์รี่จะสดมาก พอเลยช่วงเที่ยงแล้ว เมล็ดกาแฟจะเริ่มเหี่ยวเพราะโดนแดด ซึ่งได้ลองเก็บกาแฟทุกช่วงเวลาแล้วตั้งแต่เช้าจนถึงบ่ายว่าแต่ละช่วงเป็นอย่างไร แต่ในเรื่องของรสชาติ ไม่แน่ใจว่าส่งผลหรือไม่

เมื่อเก็บเสร็จแล้วนำไปผ่านกระบวนการลอยน้ำ เมล็ดที่ลอยก็จะเป็นเมล็ดที่ไม่สมบูรณ์ก็แยกทิ้ง นำเฉพาะเมล็ดที่จมน้ำมาล้างด้วยเครื่องซักผ้า โดยนำกาแฟประมาณ ๓๐ - ๔๐ กิโลกรัม ใส่ลงไปในเครื่องซักผ้า แล้วปั่นประมาณ ๓ นาที ใช้เวลาประมาณ ๙ นาที พอน้ำที่สามจะเห็นได้ชัดว่าน้ำใส เพราะทางภาคใต้มีความชื้นทำให้เชื้อรา จุลินทรีย์ และฝุ่นละออง เข้าไปอยู่ที่เปลือกมาก ซึ่งสะสมอยู่ ๗ - ๘ เดือน การทำวิธีนี้ทำให้ทราบว่าการแปรรูปกาแฟโรบัสตาที่เคยทำมาก่อนหน้าก็ยังสะอาดไม่พอ ยังมีเชื้อแบคทีเรีย มีฝุ่นที่มองไม่เห็น ซึ่งเมื่อนำไปปั่น เมล็ดจะเสียดสีกันและมีน้ำเป็นตัวชะล้าง ทำให้ผลเชอร์รี่มีความสะอาด มีกลิ่นของเปลือกกาแฟสดเมื่อล้างครบสามครั้งแล้วจึงนำไปปั่นแห้งต่อ ในขั้นตอนนี้เมล็ดจะมีความฉ่ำ โดยได้ไอดีนี้มาจากลูกตะขบป่าที่ต้องนวดก่อนกินถึงจะหวาน จึงคิดว่ากาแฟคงเหมือนกัน" หลังจากทีล้างทำความสะอาดแล้วจะนำไปตาก โดยใช้สแลนกันแดดปิดด้านบนเพื่อให้แสงแดดสามารถผ่านลงมาในปริมาณที่ไม่มากเกินไป และเปิดด้านข้างให้โปร่งเพื่อให้ลมผ่าน "จะตากกาแฟอยู่ในสวน ซึ่งไม่ร้อนมาก และได้รับแดดช่วงเช้ายาวไปจนถึงช่วงเที่ยง ถ้าแปรรูปแบบ Dry Process จะตากประมาณ ๑๘ - ๒๐ แดด จะไม่ใช่คำว่าวัน แต่จะใช้คำว่าแดด ในหนึ่งวันจะต้องมีแดดอย่างน้อย ๕ ชั่วโมง จะนับเป็น ๑ แดด ถ้าวันไหนไม่ครบชั่วโมง จะต้องมาสรุปเวลาว่ายังไม่ครบต้องทบในวันถัดไป สำหรับวิธีการตากวันแรกจะเรียงเมล็ด เนื่องจากใช้เครื่องซักผ้าปั่นจึงได้กาแฟที่ค่อนข้างแห้ง วันแรกเปลือกเริ่มเหี่ยว สีเริ่มเปลี่ยน ตอนกลางคืนจะใช้น้ำมารวมๆ กัน แล้วนำพลาสติกปิดทับข้างบน วันต่อมาก็นำมาตากเหมือนเดิม เมื่อถึงวันที่สามจะตากให้หนากว่าเดิม ซึ่งจะเพิ่มความหนาไปเรื่อย ๆ จนถึงแดดที่ ๑๐ และ ๑๑ จะหนาประมาณ ๓ นิ้ว เพื่อไม่ให้เมล็ดกาแฟได้รับแสงมากเกินไป เพราะจะทำให้เมล็ดแห้งไวเกินไป ทำให้การดูดซับน้ำตาลในผลที่จะเข้าไปอยู่ในเมล็ดน้อย เมื่อตากได้ประมาณ ๑๕ แดด เมล็ดกาแฟจะเริ่มแห้งแล้วก็นำไปใส่ถุงเก็บ หลังจากเก็บได้ประมาณ ๖ - ๘ เดือน จะเอามาตำ กาแฟที่ส่งประกวดนี้ใช้ครกไม้ในการตำ ซึ่งจะตำครั้งละประมาณ ๑๕ กิโลกรัม" การตำกาแฟแบบที่นายธนาสิทธิ์ทำนั้น เขามองว่าลูกยางและลูกหินที่อยู่ในเครื่องสีกาแฟ เมื่อโดนความร้อน กลิ่นของลูกยางอาจจะเข้าไปอยู่ในเมล็ดกาแฟสารได้ ซึ่งเมื่อนำไปคั่วก็จะเกิดกลิ่นเหม็นไหม้ จึงลองใช้วิธีตำและพบว่าไม่มีกลิ่นลูกยางหรือกลิ่นที่มากับเครื่องสี

ปัจจุบันภาพจำของกาแฟสายพันธุ์โรบัสตาค่อย ๆ ถูกเปลี่ยนไปในทางที่ดีขึ้นทีละน้อยๆ เพราะเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟสายพันธุ์โรบัสตาเริ่มสนใจในเรื่องคุณภาพมากขึ้น แต่ก็ปฏิเสธไม่ได้ว่า กาแฟสายพันธุ์โรบัสตายังคงเป็นกาแฟที่ถูกมองว่าเป็นกาแฟที่ต้องนำไปคั่วเข้มเพื่อไปผสมทำเป็นกาแฟนมหรือกาแฟสำเร็จรูปเท่านั้น "ไม่ได้มีแต่ผมเท่านั้นที่ผลิตกาแฟโรบัสตาคุณภาพ แต่มีเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟโรบัสตาที่เริ่มพัฒนาคุณภาพมากขึ้นแล้ว อย่างการประกวดครั้งนี้มีเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟโรบัสตาส่งเมล็ดกาแฟเข้าประกวดหลายคน ทำให้ได้เห็นพวกเราตั้งใจที่จะพัฒนาคุณภาพของกาแฟโรบัสตาให้ดีขึ้นจริง ๆ แต่พวกเราก็ยังเป็นกลุ่มเล็ก ๆ ที่รอให้ผู้บริโภคเข้ามาเจอ ซึ่งในปัจจุบันมุมมองของผู้บริโภคต่อกาแฟโรบัสตาดีกว่าเมื่อก่อนมาก เพราะเมื่อก่อนหากนำไปให้ใครชิม เขาก็จะถามกลับว่าเป็นกาแฟโรบัสตาไหม้ย และปฏิเสธที่จะชิม แต่ในวันนี้มีอาจารย์กาแฟสายโรบัสตามากขึ้น และทำให้เห็นแล้วว่ากาแฟโรบัสตาสามารถทำให้อร่อยได้ ไม่ใช่แค่กาแฟผสมนมอีกต่อไป"