

## บทที่ 1

### บทนำ

#### 1.1 หลักการและเหตุผล

เห็ดหอม ( Shiitake mushroom ) เป็นเห็ดที่นิยมบริโภคกันมาก จึงเป็นเห็ดชนิดหนึ่งที่มีราคาแพง นิยมเพาะกันมากเป็นอันดับสองของเห็ดที่เพาะกันในโลก โดยนิยมเพาะกันในแถบเอเชียตะวันออก เช่น ญี่ปุ่น และจีนมาเป็นเวลานาน (Bahl, 1994) ปัจจุบันเห็ดหอมได้รับความสนใจไปทั่วโลก ชาวญี่ปุ่นได้เผยแพร่คุณค่าประโยชน์ของเห็ดหอมและพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตจนสามารถส่งออกได้ โดยประเทศที่เพาะเห็ดหอมมากได้แก่ ประเทศไทยญี่ปุ่น จีน ไต้หวัน และเกาหลี เห็ดหอมจัดเป็นเห็ดที่มีรากฐาน มีกลิ่นหอมและมีคุณค่าทางโภชนาการ จึงเหมาะสมในการนำมาประกอบอาหารหลายชนิด นอกจากนี้เห็ดหอมยังมีสารพวกเลนติน (Lentinan) อิริตาเดนีน (Eritadenine) และ เอซีทีพี (Ac2P) ซึ่งเป็นสารที่มีประโยชน์ต่อมนุษย์ในการป้องกันโรคได้หลายชนิด เช่น ต่อต้านเซลล์มะเร็ง เนื้องอก และสามารถต่ำต้อยไขมันที่เกาะหรืออุดตันในเส้นเลือด แก้ความดันโลหิตสูง ต่อต้านเชื้อไวรัส ฯลฯ และยังมีสารพวก Quanosine 5-monophosphate ซึ่งมีกลิ่นหอมของ Lenthionine และมีวิตามินสูงมาก จากการที่มีคุณสมบัติดังกล่าวทำให้ประชาชนทั่วโลกนิยมบริโภคเห็ดหอมกันมาก (สมาคมนักวิจัยและเพาะเห็ดแห่งประเทศไทย, 2525)

สำหรับประเทศไทย ที่มีการนำเข้าเห็ดหอมแห้งปัลส์หลายล้านบาท ไม่ว่าจะสั่งซื้อเข้ามาโดยตรง ลักษณะน้ำเข้าตามชายแดน หรือซื้อเป็นของฝากเมื่อกลับจากต่างประเทศก็ตาม (ชาญยุทธ์ ภาณุพัฒน์ และคณะ, 2541) ราคاهีดหอมขึ้นอยู่กับคุณภาพและขนาดของหอดเห็ด คือ เห็ดหอมคุณภาพดีราคาถูกประมาณ 130-200 บาท เห็ดหอมคุณภาพต่ำลงมาถูกกว่าถูกประมาณ 100 บาท (ปีหลัง, 2544) เพื่อทดสอบการนำเข้าและสามารถส่งออกไปขายยังต่างประเทศได้มีการศึกษาทดลองโดยโครงการหลวง สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทยและกรมวิชาการเกษตร พบว่ามีพันธุ์เห็ดหอมที่สามารถปรับตัวได้ดีในประเทศไทย แต่การเพาะเลี้ยงยังมีข้อจำกัดอยู่ในพื้นที่สูงที่มีอากาศหนาวเย็น (ราชชัย, 2542) โดยเฉพาะแถบภาคเหนือตอนบนของประเทศไทยที่มีอากาศเย็นเกินตลอดทั้งปี โดยเฉพาะในฤดูหนาว เช่น ในเขตจังหวัดเชียงใหม่ และเชียงราย ในส่วนสายพันธุ์เห็ดหอมที่เพาะเลี้ยงนั้นส่วนใหญ่มีการซื้อพันธุ์จากกรมวิชาการ

ເກຍຕຣ ມີພັນຊູບເບອຣ໌ 21 26 31 A3 A4 ແລະ A7 ພັນຊູທີ່ນີຍນໄດ້ແກ່ ພັນຊູບເບອຣ໌ 24 ແລະ 26 ສ່ວນຜູ້ຜົລືຕ  
ຮາຍໃຫ້ຢູ່ໄດ້ຫາພັນຊູນຈາກແຫ່ງອື່ນໆ ດ້ວຍ ເຫັນ ຈິນແດງ ໄທ້ຫວັນ ຜູ່ປຸ່ນ ແລະອອສເຕຣເລີຍ (ລາວລັບ  
ນິຍມວິທີ ແລະຄະະ, 2539)

ກຣມສ່ວນເສດຖານກເກຍຕຣ ກຣມກວງເກຍຕຣແລະສທກຣນໄດ້ມີການສໍາວັງປົມາພາກພລືຕ  
ເຫັດຕ່າງໆ ໃນເຊີງພາລີ່ຍໍພບວ່າ ມີປົມາພາກພລືຕທີ່ປະເທດສາກກວ່າ 100,000 ຕັນ ອີຕເປັນນູ້ລົກຄ່າ  
ກຣມຕາດໃນແຕ່ລະປີກວ່າ 3,000 ລ້ານບາທ ຜົ່ງເຫັດຫອມດີອໍເປັນເຫັດນິ່ງໃນເຫັດການຝຶກທີ່ພລືຕເຊີງ  
ພາລີ່ຍໍຂອງປະເທດໄກທີ່ (www.tfrc.co.th/, 26 ມັງກອນ 2545) ສໍາຮັບຕາດເຫັດຫອມໃນປະເທດ  
ແບ່ງເປັນ 2 ຕາດໃຫ້ຢູ່ ອີຕ ຕາດເຫັດສົດແລະຕາດເຫັດສ່ວນໂຮງງານ ໂດຍໜ່ອທຳການຈຳນາຍເຫັດສົດມີ  
ໜາຍຊ່ອງທາງ ເຫັນ ກຣມຕາດກຸ່ມກັນຮ່ວງເກຍຕຣກຣທີ່ພະເໜີ ຂາຍສ່ວນໄຫ້ພ່ອຄ້າແມ່ຄ້າ ຮ້ານອາຫານ  
ທີ່ຈະຫຼຸງປະເທດໄກທີ່ຢູ່ໄກລີ່ໄຟຣີ ແລະຈຳນາຍປຶກເອງ ສ່ວນຕາດເຫັດຫອມສ່ວນໂຮງງານນັ້ນເກຍຕຣກຣ  
ຕ້ອງສາມາດພລືຕເຫັດໄຫ້ໄດ້ປົມາພາກເພີ່ງພອ ແລະຕ້ອງມີປະສວງກຣນໃນການພະເໜີມາກ  
ພອສົມຄວຣ

ສໍາຮັບໃນເບຕຈັງຫວັດເຊີງໃໝ່ອໍາເກອດອຍສະເກີດດີອໍເປັນແຫ່ງພລືຕທີ່ສໍາຄັງ (ສໍານັກງານ  
ກເກຍຕຣຈັງຫວັດເຊີງໃໝ່, 2544) ເນື່ອງຈາກມີ ໂຄງການສຶກຍາແລະພັດນາອາຊີພາກພະເໜີ  
ຄຸນຍໍສຶກຍາກເພັດນາຫ້ວຍຊ່ອງໄກຮັບອັນເນື່ອງນາຈາກພະຣາຊີຕໍ່ເຂົ້າມາສາທິປິກອບຮນແລະສ່ວນ  
ເພຍແພວ່ ຮະຍະແຮກມີປັ້ງປາໄນກາສ່ວນເສີມພາກພະເໜີ ເນື່ອງຈາກວິສຸດທິ່ເໜາະຕ່ອງເພະເໜີເລີ່ມເຫັດຫອມເປັນພວກ  
ໄມ້ກ່ອື່ເຈັບຕົບໂຕໄດ້ດີໃນພື້ນທີ່ສູງບວງເພີ້ມປ່າດັນນໍາລຳຮາຮະຕ້ອງຖຸກທໍາລາຍໄປເປັນຈຳນວນນຳກີບ  
ການພລືຕ ຕ່ອມາໄດ້ມີການພະເໜີເລີ່ມໃນຄຸນພລາສຕິກເຫັນເດີວັກນໍາເຫັດນາງຮມແລະເຫັດນາງພໍາໄໝ ໂດຍໃຊ້  
ຈີ່ເລື່ອຍເປັນວິສຸດພາກ ຈຶ່ງເຫັດຫອມກີ່ສາມາດເຈັບຕົບຕົ້ນໄດ້ໄໝພລືຕເຫັນເດີວັກນໍາການພະເໜີເລີ່ມເຫັດ  
ໃນທ່ອນໄມ້ ຈາກລັກນະສກາພກນົມອາກາຄທີ່ເໜາະສມຂອງອໍາເກອແລະພລຕອບແທນທີ່ກ່ອນຂ້າງສູງຂອງ  
ເຫັດຫອມ ທໍາໄຫ້ປະຊານສັນໃຈພະເໜີເລີ່ມເຫັດຫອມກັນເປັນຈຳນວນນຳກີບ ນາງຮາຍຊື້ກ່ອນເຂົ້ອເຫັດມາ  
ທໍາການພະເໜີ ນາງຮາຍສາມາດພລືຕກ່ອນເຂົ້ອເຫັດໄດ້ເອງ ມີການຈັດຕັ້ງກຸ່ມພະເໜີເລີ່ມເຫັດຫອມແລະ  
ເຫັດອື່ນໆ ເຊັ່ນ ແລະ ໄດ້ຮັບເນີນສັນນັບສຸນຈາກຮູບບາລໃນໂຄງການພັດນາເຄຽບຮູບກິຈຈະບຸນຫນສໍາຮັບ  
ກຣມຕຸ້ນເຄຽບຮູບກິຈ ປະຈຳປັບປຸງປະມານ พ.ສ. 2545 ປະຊານໃນເບຕອໍາເກອດອຍສະເກີດຈຶ່ງມີກວານ  
ສັນໃຈທີ່ຈະເຂົ້າມາປະກອບອາຊີພາກພະເໜີເຫັດຫອມເພື່ອການຄ້າເພີ່ມມາຂຶ້ນ ຜູ້ກໍາການສົງລົງສັນໃຈທີ່ຈະ  
ທໍາການວິເກຣະທີ່ຫາດັນທຸນແລະອັດຕາພລຕອບແທນການພະເໜີເຫັດຫອມເພື່ອການຄ້າໃນອໍາເກອດອຍສະເກີດ  
ຈັງຫວັດເຊີງໃໝ່ ເພື່ອເປັນບົນຫຼຸດແກ່ຜູ້ພະເໜີແລະຜູ້ສັນໃຈໃນການພະເໜີເຫັດດັ່ງກ່າວ ຕລອດຈານສຶກຍາ  
ປັ້ງປາໄນກາສ່ວນເສີມພາກພະເໜີ ແລະອັນດັບຫຼຸດທີ່ຈະເກີດຂຶ້ນເພື່ອນຳນາໃຫ້ປະກອບການຕັດສິນໃຈລົງທຸນ

## 1.2 วัตถุประสงค์

เพื่อศึกษาด้านทุนและผลตอบแทนของการเพาะเลี้ยงเห็ดหอมในอำเภออยุธยา  
จังหวัดเชียงใหม่

## 1.3 ขอบเขตและวิธีการศึกษา

### ขอบเขตการศึกษา

การศึกษาและเก็บรวบรวมข้อมูลในครั้งนี้ จะศึกษาการเพาะเลี้ยงเห็ดหอมของอำเภอ  
อยุธยา จังหวัดเชียงใหม่ ซึ่งมีประชากรทั้งสิ้น 38 ราย จาก 6 ตำบล แบ่งขนาดฟาร์มเพาะเลี้ยง  
เป็นขนาดเล็ก 20 ราย ขนาดกลาง 5 ราย ขนาดใหญ่ 13 ราย (ข้อมูลจากศูนย์ศึกษาพัฒนาหัวใจ  
ช่องไคร์อันเนื่องมาจากพระราชดำริ 2545) ซึ่งเป็นประชากรที่เพาะเลี้ยงเห็ดหอมในเขตอำเภอ  
อยุธยา โดยศึกษาจากข้อมูลปี พ.ศ. 2544 – 2545

### ข้อมูลและแหล่งข้อมูล

#### ข้อมูลปฐมภูมิ ( Primary Data )

เก็บข้อมูลโดยใช้แบบสอบถามที่ผู้ศึกษาจัดทำขึ้นกับผู้เพาะเลี้ยงเห็ดหอม ในเขต  
อำเภออยุธยา จังหวัดเชียงใหม่

#### ข้อมูลทุติยภูมิ ( Secondary Data )

ศึกษาข้อมูล เอกสารทางวิชาการ หนังสือวารสาร รายงาน ฐานข้อมูลออนไลน์  
และรายงานการวิจัยที่เกี่ยวข้อง

### การวิเคราะห์ข้อมูล

1. คำนวณหาด้านทุนการเพาะเลี้ยงเห็ดหอม
2. วิเคราะห์หาอัตราผลตอบแทนจากการเพาะเลี้ยงเห็ดหอมในรูปแบบระยะเวลา

คืนทุน และอัตรากำไรต่อยอดขาย

### นิยามศัพท์

เห็ดหอม หมายถึง เห็ดชนิดหนึ่งที่มีกลิ่นหอม เป็นเห็ดที่ชอบขึ้นในที่อากาศหนาวและความชื้นสูง โดยมักขึ้นในไม้ตระกูลไม้อีก เป็นส่วนใหญ่ ซึ่งเป็นไม้ตระกูลเดียวกับไม้ก่อในประเทศไทย

ขนาดฟาร์มเพาะเลี้ยง

ฟาร์มขนาดเล็ก ไม่เกิน 25,000 ก้อน

ฟาร์มขนาดกลาง ตั้งแต่ 25,000-60,000 ก้อน

ฟาร์มขนาดใหญ่ มากกว่า 60,000 ก้อน

ต้นทุน หมายถึง ต้นทุนการเพาะเลี้ยงเห็ดหอม ประกอบด้วยค่าใช้จ่ายในการลงทุนและค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน

ผลตอบแทน หมายถึง ผลตอบแทนจากการเพาะเลี้ยงเห็ดหอม

### 1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการศึกษา

ทำให้ทราบต้นทุนและผลตอบแทนจากการเพาะเลี้ยงเห็ดหอมตลอดจนปัญหาและอุปสรรคในการเพาะเลี้ยง เพื่อเป็นข้อมูลสำหรับผู้สนใจธุรกิจการเพาะเห็ดหอมเพื่อการค้าใช้ประกอบการตัดสินใจลงทุน

**ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่**  
**Copyright<sup>©</sup> by Chiang Mai University**  
**All rights reserved**