

ส่วนที่ ๒ ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับกาแฟ

๑. ประวัติของกาแฟ

กาแฟเป็นพืชพื้นเมืองของอาบิซีเนีย (Abyssinia) และอาราเบีย (Arabia) ถูกค้นพบในศตวรรษที่ ๖ ราวปี ค.ศ. ๕๗๕ ในประเทศอาราเบีย (Arabia) บ้างกล่าวว่ากาแฟเป็นพืชพื้นเมืองที่พบในเมืองคัฟฟา (Kaffa) ซึ่งเป็นจังหวัดหนึ่งของประเทศเอธิโอเปีย (Ethiopia) กาแฟจึงได้ชื่อเรียกตามจังหวัดนี้และแพร่หลายเพิ่มขึ้นจากประเทศอาราเบีย เข้าสู่ประเทศอิตาลี เนเธอร์แลนด์ เยอรมัน และฝรั่งเศส ชาวอาราเบียเรียกพืชนี้ว่า “คะวาร์” (Kawah) หรือ “คะเวห์” (Kaweh) ซึ่งแปลว่าพลัง (strength) หรือ ความกระปรี้กระเปร่า (vigor) ชาวตุรกีเรียกว่า “คะเวห์” (Kaveh) ต่อมาการเรียกชื่อกาแฟจึงเปลี่ยนแปลงไปตามแหล่งต่างๆ ของโลก เช่น คัฟฟี (Koffee) ในอังกฤษเรียกว่า “คอฟฟี่” (coffee) อันเป็นชื่อที่รู้จักและใช้ในปัจจุบันนี้ เมื่อมาถึงประเทศไทยคนไทยเรียกว่า โกโก้ ข้าวแฝ และกาแฟในที่สุด



ภาพที่ ๘ วิวัฒนาการกาแฟตั้งแต่ดอกจนถึงเมล็ดกาแฟคั่ว

ประวัติของกาแฟในประเทศไทย กาแฟในประเทศไทยมีต้นกำเนิดจากคนไทยผู้ซึ่งนับถือศาสนาอิสลามคนหนึ่ง ซึ่งนายดิหมุน ได้มีโอกาสไปแสวงบุญ ณ เมืองเมกกะ ประเทศซาอุดีอาระเบีย และได้นำเมล็ดพันธุ์กาแฟมาเพาะปลูกที่ ตำบลบ้านโหนด อำเภอสะบ้าย้อย จังหวัดสงขลา ในปี พ.ศ. ๒๔๔๗ กาแฟที่นำมาปรากฏว่าเป็นพันธุ์โรบัสต้า จากนั้นจึงได้มีการขยายพันธุ์และมีการส่งเสริมการปลูกกาแฟพันธุ์โรบัสต้าออกไปอย่างกว้างขวางในภาคใต้ของประเทศไทย โดยส่งเสริมเป็นพืชปลูกสลับในสวนยางเป็นรายได้สำรองจากการกรีดยาง ปัจจุบันการปลูกกาแฟในภาคใต้ได้มีการพัฒนาการอย่างมากสามารถปลูกเป็นพืชหลักและทำรายได้ให้เกษตรกรเป็นอย่างดี สำหรับกาแฟพันธุ์อะราบิกา ได้ถูกนำเข้ามาปลูกในประเทศไทย ประมาณปี พ.ศ. ๒๔๙๓ ตามบันทึกของพระสารศาสตร์พลชั้นตรี ซึ่งเป็นชาวอิตาลี ต่อมาในปี พ.ศ. ๒๕๑๖ โครงการปลูกพืชทดแทนและพัฒนาเศรษฐกิจชาวไทยภูเขา ไทย/สหประชาชาติ ได้ส่งเสริมปลูกพืชทดแทนฝิ่น ซึ่งกาแฟพันธุ์อาราบิก้าเป็นพืชชนิดหนึ่งที่มีความสำคัญและเป็นความหวังในการทดแทนฝิ่นและสามารถทำรายได้แก่เกษตรกรชาวเขาได้เป็นอย่างดี ทั้งนี้เนื่องจากสภาพความเหมาะสมของพื้นที่สูงและความต้องการในตลาดยังมีอยู่มาก



๒. สถานการณ์กาแฟ

กาแฟ เป็นเครื่องดื่มที่ทำจากเมล็ดซึ่งได้จาก ต้นกาแฟ หรือมักเรียกว่า เมล็ดกาแฟคั่ว มีการปลูกต้นกาแฟมากกว่า ๗๐ ประเทศทั่วโลก **กาแฟเขียว** (กาแฟซึ่งยังไม่ผ่านการคั่ว) เป็นหนึ่งในสินค้าทางการเกษตรซึ่งมีการซื้อขายกันมากที่สุดในโลก กาแฟมีส่วนประกอบของคาเฟอีน ทำให้มีสรรพคุณชูกำลังในมนุษย์ ปัจจุบันกาแฟเป็นเครื่องดื่มซึ่งได้รับความนิยมมากที่สุดในโลก

ในประเทศไทยมีการผลิตกาแฟหลักๆ ๒ สายพันธุ์ ได้แก่ กาแฟพันธุ์โรบัสต้า (Robusta coffee) ซึ่งเพาะปลูกมากแถบจังหวัดชุมพร ระนอง สุราษฎร์ธานี กระบี่ และนครศรีธรรมราช และกาแฟพันธุ์อาราบิก้า (Arabica coffee) เพาะปลูกมากแถบจังหวัดเชียงใหม่ เชียงราย แม่ฮ่องสอน น่าน และตาก ซึ่งเป็นพื้นที่สูงกว่าระดับน้ำทะเลและอากาศเย็น โดยในปี ๒๕๖๖ ประเทศไทยมีผลผลิตกาแฟ ๑๖,๕๗๕ ตัน แบ่งเป็นพันธุ์อาราบิก้า และโรบัสต้า ร้อยละ ๔๘.๒ และ ๕๑.๘ ตามลำดับ



ภาพที่ ๙ กาแฟอาราบิก้า และโรบัสต้า

กาแฟเป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญชนิดหนึ่งของไทย มูลค่าการส่งออกกาแฟของไทยขยายตัวอย่างต่อเนื่อง ตั้งแต่ปี ๒๕๖๔ จนถึงปัจจุบัน โดยในปี ๒๕๖๖ ไทยมีมูลค่าการส่งออกกาแฟ ๑๒๕.๘๙ ล้านดอลลาร์ ขยายตัวร้อยละ ๑๕.๕๙ เมื่อเทียบกับปี ๒๕๖๕ (๑๐๘.๙๒ ล้านดอลลาร์) แบ่งเป็นการส่งออก

- (๑) กาแฟดิบ ๒.๒๐ ล้านดอลลาร์สหรัฐ (๒๕๕.๑๘ ตัน)
- (๒) กาแฟคั่ว ๒.๗๕ ล้านดอลลาร์สหรัฐ (๒๔๓.๒๓ ตัน)
- (๓) กาแฟสำเร็จรูป ๑๒๐.๙๕ ล้านดอลลาร์สหรัฐ (๒๔,๕๑๗.๗๒ ตัน)

สถานการณ์กาแฟในจังหวัดชุมพร จากคำขวัญของจังหวัด ที่กล่าวว่า “**ประตูภาคใต้ ไหว้เสด็จในกรม ชมไร่กาแฟ แลหาดทรายรี ดีกล้วยเล็บมือ ขึ้นชื่อรังนก**” เป็นคำขวัญจังหวัดชุมพรที่รวบรวมของดีไว้มากมาย และ “กาแฟ” ก็เป็นอีกหนึ่งผลผลิตที่ขึ้นชื่อ ด้วยชุมพรเป็นจังหวัดที่ปลูกกาแฟพันธุ์โรบัสต้ามากที่สุดในประเทศไทย แม้ปัจจุบันเนื้อที่การปลูกกาแฟจะมีแนวโน้มลดลงทุกปีจากการปรับเปลี่ยนพื้นที่ไปทำ



การเกษตรอื่นที่ให้ผลตอบแทนสูงกว่า แต่กาแฟโรบัสต้าชุมพร ก็ยังเป็นกาแฟที่มีคุณภาพและเป็นที่ต้องการของตลาด ทั้งยังเป็นสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) ของจังหวัดชุมพร ถึง ๒ แห่งด้วยกัน คือ กาแฟเขาทะลุ และกาแฟถ้ำสิงห์

๓. ลักษณะทางพฤกษศาสตร์กาแฟ

ชื่อวิทยาศาสตร์ : *Coffea arabica* L.

วงศ์ : Rubiaceae

ชื่อสามัญ : kofi, coffee, koffie, Brazilian coffee, Arabian coffee.

ลักษณะ : ไม้พุ่ม สูง ๒ - ๔ เมตร ใบเดี่ยวเรียงตรงข้าม รูปขอบขนาน กว้าง ๘ - ๑๒ ซม. ยาว ๑๕ - ๒๐ ซม. หูใบอยู่ระหว่างก้านใบ ดอกช่อ ออกที่ซอกใบ กลีบดอกสีขาว ติดกันเป็นหลอด มีกลิ่นหอม ผลเป็นผลสด รูปไข่แกมทรงกลม เมื่อสุกสีแดง กาแฟเป็นพืชพื้นเมืองของทวีปแอฟริกา ปัจจุบันปลูกมากในเขตร้อนชื้นและกึ่งเย็น เมล็ดของกาแฟถูกนำมาผลิตเป็นเครื่องดื่มที่แพร่หลายทั่วโลก เพราะสามารถกระตุ้นระบบประสาทช่วยให้ร่างกายสดชื่นได้ ถึงแม้ว่าปัจจุบันจะพบว่าการดื่มกาแฟมากอาจจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพได้ ประเทศไทยผลิตกาแฟอะราบิกา และกาแฟโรบัสต้าได้มากพอ จนสามารถส่งออกได้ แต่ก็ยังต้องมีการนำเข้ากาแฟคุณภาพดีเข้ามาผสม เพื่อผลิตผงกาแฟสำเร็จรูป สำหรับการบริโภคในประเทศเช่นกัน

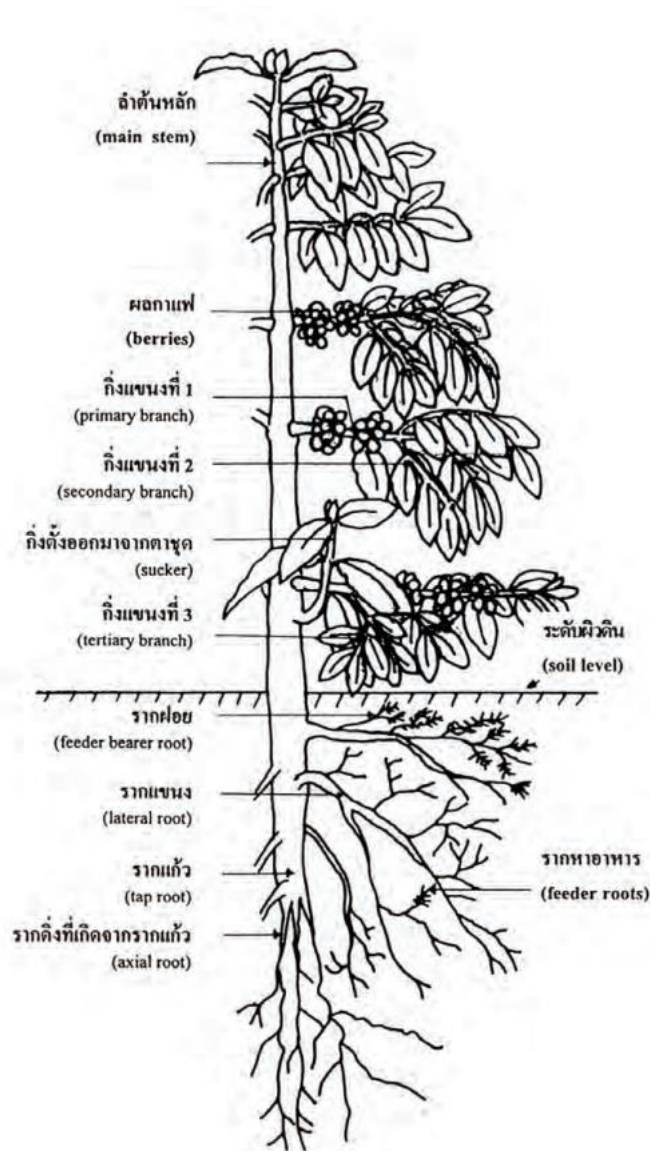
- **ลำต้นกาแฟ** มีลักษณะตรงโดยเริ่มแรกของการเติบโตต้นกาแฟจะไม่มีก้านแตกกิ่ง แต่จะมีใบแตกออกมาตรงข้ออยู่ตรงข้ามกันเป็นคู่ ต่อมาจึงมีการแตกกิ่งออกมาจากลำต้นในลักษณะขนานกับพื้นดินหรือห้อยต่ำลงดิน ในบริเวณกิ่งนี้เองจะเป็นที่ออกดอกและติดผลของกาแฟ กาแฟจะแตกกิ่งออกมาเรื่อยๆ ทำให้เกิดพุ่มที่หนาทึบ อันเป็นที่มาของโรคและแมลงทำให้ผลผลิตตกต่ำดังนั้นเมื่อมีการแตกกิ่งออกมามากเกษตรกรจะต้องตัดแต่งกิ่ง เพื่อเพิ่มผลผลิตและเก็บเกี่ยวง่าย

- **ดอกกาแฟ** มีลักษณะคล้ายดอกมะลิป่า มีกลิ่นหอม มีรูปคล้ายดาว มีก้านสั้น ดอกกาแฟส่วนมากจะออกตามข้อของกิ่งกาแฟ ดอกกาแฟเป็นดอกสมบูรณ์เพศ มีทั้งเกสรตัวผู้และเกสรตัวเมียรวมอยู่ในดอกเดียวกัน เกสรตัวเมียจะมีอยู่ในดอกเดียวกัน เกสรตัวเมียจะมีอยู่สอง เกสรตัวผู้มีอยู่จำนวนเท่ากับกลีบดอกคือประมาณ ๒-๔ อัน

- **ผลกาแฟ** เกิดมาจากดอกของกาแฟ แต่ที่เราเห็นดอกกาแฟมีมาก ๆ ก็ไม่ใช่ทุกดอกจะติดเป็นผลกาแฟ โดยมากก็จะมีปริมาณร้อยละ ๑๕-๒๕ เท่านั้น ที่จะติดเป็นผลกาแฟ ลักษณะของผลกาแฟมันจะคล้ายลูกหว้า เนื้อกาแฟเมื่อสุกเต็มที่จะมีรสหวานเล็กน้อยมีลักษณะเป็นยางเหนียวๆ เปลือกนอกเมื่อสุกจะมีสีส้มแดง แดงเข้ม หรือเหลือง แล้วแต่พันธุ์ ในผลหนึ่งๆ จะมีเมล็ดจำนวน ๒ เมล็ด ยกเว้นบางผลอาจมีเมล็ดเดี่ยว หรือใหญ่ ๑ เมล็ด เล็ก ๑ เมล็ด เนื่องจากการล้มเหลวในการผสมเกสรหรือแห้ง

- **เมล็ดกาแฟ** มีลักษณะโค้งด้านหนึ่ง ส่วนอีกด้านหนึ่งจะเรียบและมีร่องตรงกลาง โดย ๑ ผลจะมีเมล็ดกาแฟ ๒ เมล็ด ซึ่งอยู่ในลักษณะเอาด้านเรียบประกบกันเป็นรูปลักษณะเรียวยาวรูปไข่ ยาวประมาณ ๘-๑๒ มิลลิเมตร เมล็ดมีเยื่อบางๆ สีเงินหุ้มอยู่ และอยู่ภายในเปลือกหุ้มที่เรียกว่ากะลา (Parchment) เมล็ดที่มีเปลือกหุ้มอยู่นี้เรียกว่า กาแฟกะลา (Parchment Coffee) เมื่อกะเทาะกะลาออกจะเหลือเมล็ดเรียกว่า สารกาแฟ (Green coffee) ซึ่งเมื่อสดมีสีขาว เมื่อแห้งจะมีสีเขียวยาวอ่อน จึงเรียกว่า กรีนคอฟฟี่ เมื่อเก็บไว้นานๆ จะค่อยๆ เปลี่ยนเป็นสีดำ





ภาพที่ ๑๐ ลักษณะทางกายภาพของต้นกาแฟ

สรุพคุณ : จากงานวิจัยพบว่าเมล็ดมีคาเฟอีนเป็นยากระตุ้นหัวใจ ยากระตุ้นประสาทส่วนกลาง ทำให้นอนไม่หลับ พบสาร theophylline มีฤทธิ์ขับปัสสาวะ จากการทดลองพบว่า การดื่มกาแฟทำให้หัวใจเต้นเร็ว ความดันโลหิตเพิ่มขึ้น เพราะมีสาร theobromine อาจทำให้มีอาการปวดแสบที่ลิ้นปี่ นอกจากนี้กาแฟ ยังลดการดูดซึมธาตุเหล็กอีกด้วย จึงควรระวังในการดื่มกาแฟ โดยเฉพาะขณะท้องว่าง

๔. ลักษณะประจำพันธุ์ กาแฟโรบัสต้า

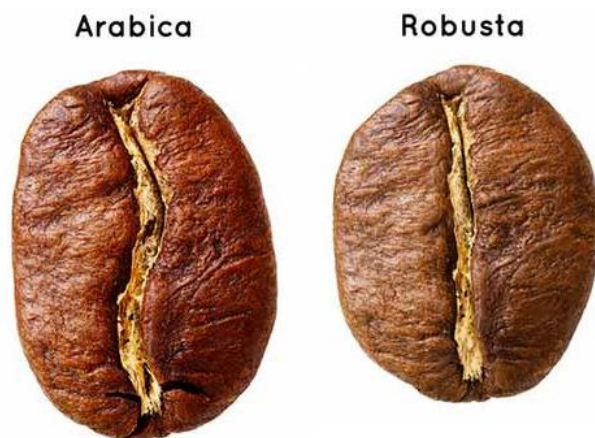
ลักษณะทั่วไปของกาแฟโรบัสต้า เป็นไม้พุ่มเตี้ยขนาดเล็ก ทรงพุ่มแน่น มีการแตกกิ่งก้านสาขามาก ขยายพันธุ์ด้วยการเพาะเมล็ด ปลูกได้ดีในพื้นที่ราบ ปลูกง่าย ให้ผลผลิตสูง และต้านทานต่อโรคได้มากกว่าสายพันธุ์อาราบิก้า มีความต้องการแสงแดดสูงกว่าสายพันธุ์อาราบิก้าเล็กน้อย (๖๐ - ๗๐%) ลักษณะลำต้นตั้งตรง ใบรูปร่างรี ขอบใบเรียบ เป็นคลื่นปลายใบแหลม ผิวใบมันสีเขียว แผ่นใบส่วนที่อยู่ระหว่างเส้นใบไปออกทางด้านที่เป็นมัน ดอกสีขาว ผลรูปร่างทรงกลม บางสายพันธุ์ย่อยของโรบัสต้าผลมีรูปร่างแบนคล้าย



ผลละหุ่ง ผลสุกสีแดง ความสูงของต้นเมื่อโตเต็มที่ประมาณ ๓ เมตร ขนาดทรงพุ่มเมื่อโตเต็มที่กว้างประมาณ ๓ - ๔ เมตร ระยะเวลาออกดอก ตุลาคม-มีนาคม อายุผลเมื่อเก็บเกี่ยว ๑๐ - ๑๑ เดือน

กาแฟสายพันธุ์โรบัสต้า จะมีจุดเด่นที่สารต้านอนุมูลอิสระและคาเฟอีนที่มากกว่า ซึ่งเป็นสารอินทรีย์ที่ก่อให้เกิดรสชาติขม และจุดเด่นในเรื่องของความเข้มข้นของน้ำกาแฟที่มาจากน้ำมันที่สกัดออกมา ทำให้สัมผัสเวลาที่ดื่มมีความเข้มข้นมากกว่า ปริมาณคาเฟอีนของกาแฟโรบัสต้า มีสัดส่วนประมาณ ๒-๓% ในขณะที่กาแฟอาราบิก้า มีสัดส่วนประมาณ ๑%

ด้านลักษณะภายนอกหากจำแนกที่ต้นกาแฟ จะมีความแตกต่างกันที่ชัดเจนในการออกผล กาแฟสายพันธุ์โรบัสต้า (C.Canephora) จะมีดอกที่ไม่สมบูรณ์เพศ คือต้องผสมเกสรข้ามต้น แต่อาราบิก้าสามารถผสมเกสรได้ในดอกเดียวกัน ทั้งนี้เมื่อเวลาออกผลลักษณะของกาแฟสายพันธุ์ Robusta จะมีผลออกมาเป็นพุ่มกลมๆ แต่อرابิก้าจะเป็นก้าน ลักษณะของเมล็ดกาแฟโรบัสต้า จะเป็นทรงค่อนข้างกลม ปลายเมล็ดเป็นมุมป้าน ผิวหน้าอูม และมีเส้นตัดกลางเป็นเส้นตรง



ภาพที่ ๑๑ ลักษณะความแตกต่างของเมล็ดกาแฟสายพันธุ์อาราบิก้า และโรบัสต้า

๕. การปลูกและดูแลกาแฟโรบัสต้า

การเตรียมพื้นที่ปลูก ระยะปลูก ๓x๓, ๓x๔ หรือ ๓x๕ เมตร ตามสภาพพื้นที่ หลุมปลูกขนาด ๕๐x๕๐x๕๐ หรือ ๓๐x๓๐x๓๐ เซนติเมตร รองก้นหลุมด้วยปุ๋ยคอก ๓ - ๕ กิโลกรัม และหินฟอสเฟต ๒๐๐ - ๓๐๐ กรัม ถ้าดินมีสภาพเป็นกรด ค่า pH ต่ำกว่า ๕ ควรใส่ปูนขาวรองก้นหลุมด้วย

การเตรียมกล้าปลูก กล้าปลูกเป็นต้นที่มีความแข็งแรงสูงประมาณ ๓๐ เซนติเมตร มีใบจริง ๕ - ๗ คู่ ควรเป็นพันธุ์ที่แนะนำหรือพันธุ์ที่เกษตรกรเสียบยอดจากต้นที่คัดเลือกไว้

การเพาะกล้าจากเมล็ด เลือกผลกาแฟที่สุกเต็มที่ แช่น้ำ ๑ - ๒ คืน เพื่อให้เปลือกกาแฟนิ่ม บีเปลือกกาแฟออกนำเมล็ดข้างในมาล้างให้แห้ง และนำเมล็ดไปเพาะลงในดินที่ผสมเตรียมไว้

การปลูก ควรปลูกในช่วงต้นฤดูฝนโดยปลูกเสมอปากหลุม ปักไม้ผูกต้นกล้าเพื่อป้องกันลมพัดต้นกาแฟโยก หากฝนไม่ตกควรให้น้ำสม่ำเสมอ ๒ - ๓ สัปดาห์แรกหลังปลูก หากปลูกกลางแจ้งควรทำร่มเงาบังแดดชั่วคราวให้ต้นกล้า กรณีปลูกเป็นพืชเดี่ยวควรปลูก ๑๗๐ ต้น/ไร่ หากปลูกเป็นพืชแซมควรปลูก ๑๐๐ ต้น/ไร่ กรณีปลูกร่วมกับทุเรียนควรปรับระยะปลูกให้เหมาะสม เนื่องจากกระทบกับการเก็บเกี่ยวผลผลิตได้ ในกรณีปลูกแซมพืชอื่นควรปลูกให้ได้ร่มเงาก่อนปลูกกาแฟ ประมาณ ๖ - ๑๒ เดือน

การให้ปุ๋ย

- ระยะเริ่มปลูก ปีที่ ๑ - ๒ ให้ปุ๋ยสูตร ๑๕-๑๕-๑๕ อัตรา ๑๐๐ - ๓๐๐ กรัม/ต้น/ปี ทุก ๒ - ๓ เดือน
- ระยะให้ผลผลิตแล้ว (๓ ปีขึ้นไป) ดังนี้



ตารางที่ ๑๔ การให้ปุ๋ยต้นกาแฟระยะให้ผลผลิตแล้ว

เดือน	ปุ๋ยที่ใช้	อัตราใช้ต่อต้น (กรัม)
เมษายน หรือ พฤษภาคม	ยูเรีย	๖๐
	๑๘-๔๖-๐	๖๐
	๐-๐-๖๐	๖๐
กรกฎาคม	ยูเรีย	๖๐
	๐-๐-๖๐	๖๐
กันยายน	ยูเรีย	๖๐
	๐-๐-๖๐	๖๐
ธันวาคม	ยูเรีย	๖๐
	๐-๐-๖๐	๖๐
	ปุ๋ยคอก/ปุ๋ยหมัก	๓,๐๐๐ - ๕,๐๐๐
	ปูนขาว/โดโลไมต์	๕๐๐ - ๑,๐๐๐

หมายเหตุ การใส่ปุ๋ยที่ลาดชันให้ขุดหลุมฝัง

การให้น้ำ เกษตรกรควรดูแลให้ดินชื้นสม่ำเสมอโดยเฉพาะช่วงหลังปลูกใหม่ๆ โดยต้นกาแฟมีความต้องการน้ำในแต่ละช่วง ดังนี้

ตารางที่ ๑๕ การให้น้ำกาแฟแต่ละช่วง

ช่วง	ความต้องการน้ำ
ดอกตูม	ไม่ต้องการน้ำ
ดอกพิกตัวสมบูรณ์และจะออกจากการพิกตัว	ให้น้ำได้เต็มที่ ซึ่งต้นกาแฟต้องการน้ำเป็นปริมาณมาก เพื่อดอกออกจากการพิกตัวทำให้ออกบานเต็มที่อย่างพร้อมเพรียงกัน ระวังหากต้นกาแฟได้รับน้ำไม่เต็มที่ดอกจะเหี่ยวและฝ่อไป ไม่มีการติดผล
ดอกบาน	ดอกกาแฟจะบานภายใน ๗ - ๑๐ วัน หลังจากได้รับน้ำฝนในปริมาณที่เพียงพอ ช่วงนี้กาแฟไม่ต้องการน้ำ เนื่องจากน้ำจะชะละอองเกสรตัวผู้ให้หลุดออกไม่สามารถปลิวไปผสมดอกอื่นๆ ได้
เริ่มติดผล	หากให้น้ำแล้วในช่วงดอกบานและดินยังชื้นอยู่อาจจะไม่ต้องให้น้ำในช่วงนี้ แต่ถ้ายังไม่ได้น้ำมาก่อนและฝนทิ้งช่วงนานกว่า ๓ สัปดาห์ ควรให้น้ำทุกๆ ๓ - ๔ สัปดาห์
ผลกำลังขยายตัวอย่างรวดเร็ว	ต้นกาแฟไม่ควรขาดน้ำในช่วงนี้ (อายุ ๓ - ๔ เดือนหลังดอกบาน) เพราะผลจะมีการขยายตัวอย่างรวดเร็ว หากฝนไม่ตกช่วงนี้ควรให้น้ำแก่ต้นกาแฟ

การตัดแต่งกิ่ง ปีแรกที่ปลูกจากกิ่งหลัก ๑ ต้น กาแฟจะแตกกิ่งหลักหลายกิ่ง เลือกกิ่งหลักที่แตกใหม่ที่สมบูรณ์ไว้ ๓ - ๔ กิ่ง รวมกิ่งหลักเดิม จัดให้กิ่งมีการกระจายตัวไปเบียดชิดกัน

ปีที่ ๒ - ๔ เมื่อกิ่งหลักโตเต็มที่ หมั่นปลิดกิ่งแขนงที่แตกออกจากกิ่งหลักเหล่านี้เรื่อยๆ ๒ - ๔ เดือน หลังกิ่งหลักให้ผลผลิตเต็มที่แล้วเมื่ออายุ ๗ - ๙ ปี จะตัดกิ่งหลักที่ไม่สมบูรณ์ออก ปีละ ๑ กิ่ง พร้อมเลี้ยงกิ่งใหม่ทดแทนปีละ ๑ กิ่งเช่นเดียวกัน ทุกปีทำซ้ำจนครบทั้ง ๕ หรือ ๔ กิ่งหลัก ซึ่งจะได้กิ่งหลักใหม่ที่ให้ผลผลิตสูงเช่นเดิม เมื่อต้นกาแฟอายุมากจนให้ผลผลิตลดลง ไม่คุ้มค่าต้นทุนก็จะทำการตัดพุ่มต้นใหม่



การตัดพื้ต้น เมื่อกาแฟอายุมากกว่า ๕ ปีขึ้นไป ผลผลิตลดลงไม่คุ้มค่าต้นทุน ต้นมีความสูงมากจนเก็บเกี่ยวลำบาก ต้นหรือกิ่งได้รับความเสียหายมาก ควรมีการตัดพื้ต้นในช่วงฤดูฝน ป้องกันการแห้งตายของต้นต่อ โดยมีวิธีการตัดพื้ต้น ๒ วิธี ดังนี้

ตารางที่ ๑๖ วิธีการตัดพื้ต้นกาแฟ

วิธีที่ ๑	วิธีที่ ๒
<ul style="list-style-type: none"> - ตัดให้เหลือแต่ตอสูงจากพื้นดินประมาณ ๕๐ ซม. รอยแผลควรมีหน้าตัดเอียงเล็กน้อยเพื่อไม่ให้น้ำขังบนตอ - ทาปูนแดงหรือสีตรงรอยตัดป้องกันโรค - เมื่อมีกิ่งที่แตกมาใหม่ยาวประมาณ ๑๐ ซม. เลือกกิ่งที่สมบูรณ์ไว้ ๓ - ๔ กิ่ง เพื่อเป็นกิ่งหลักที่เหลือปลิดทิ้ง 	<ul style="list-style-type: none"> - ตัดกิ่งระดับ ๕๐ ซม. เหลือกิ่งที่เลี้ยงไว้ ๑ กิ่ง เพื่อเป็นหลักประกันว่าต้นยังไม่ตาย เมื่อกิ่งใหม่เจริญเติบโตแล้ว ให้ตัดกิ่งที่เลี้ยงทิ้งไป - เหมาะสมกับต้นโทรม ไม่แข็งแรงหรือพื้นที่แห้งแล้ง ฝนตกไม่แน่นอน - หากกิ่งที่เลี้ยงบังร่มกิ่งที่เกิดใหม่ ให้โน้มกิ่งที่เลี้ยงออกห่าง และตัดกิ่งที่เลี้ยงทิ้งไป เมื่อกิ่งใหม่โตเต็มที่แล้ว



เลือกตัดกิ่งที่ให้ผลผลิตลดลงมาก



ตัดให้เหลือแต่ตอสูงจากพื้นดิน 50 เซนติเมตร



ตอเดิมที่ฉุ ให้ตัดออกด้วยป้องกันน้ำขัง



รอยแผลควรเอียงเล็กน้อย เพื่อป้องกันน้ำขังบนตอ



กาสีหรือปูนแดงที่รอยตัดเพื่อ ป้องกันโรค



เมื่อมีกิ่งใหม่ยาวประมาณ 10 เซนติเมตร เลือกกิ่งสมบูรณ์ไว้ 3-5 กิ่ง เพื่อเป็นกิ่งหลัก

ภาพที่ ๑๒ ขั้นตอนการตัดพื้ต้นกาแฟวิธีที่ ๑





ตัดกิ่งระดับ 50 เซนติเมตร

เหลือกิ่งพีเลี้ยงไว้ 1 กิ่ง

เมื่อมีกิ่งใหม่ เลือกกิ่งสมบูรณ์ไว้ 3-5 กิ่ง เพื่อเป็นกิ่งหลัก

ภาพที่ ๑๓ ขั้นตอนการตัดพินต้นกาแฟวิธีที่ ๒

โรคที่สำคัญของกาแฟ กาแฟพันธุ์โรบัสต้า เป็นพืชที่ค่อนข้างแข็งแรงทนทานต่อสภาพแวดล้อมต่างๆ จึงไม่ค่อยมีโรคที่ทำลายร้ายแรง โรคที่สำคัญในกาแฟพันธุ์โรบัสต้า อาการทำลาย ปัจจัยที่เกี่ยวข้อง ตลอดจนการแก้ไข และการใช้สารเคมี ดังนี้

ตารางที่ ๑๗ โรคที่สำคัญของกาแฟพันธุ์โรบัสต้า

อาการทำลาย	ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการเกิดโรค	การแก้ไข	การกำจัด
๑. โรคใบจุด เชื้อสาเหตุ : เชื้อรา เซอโคสโปรา (<i>Cercospora sp.</i>)			
เริ่มเป็นจุดสีน้ำตาลไหม้ขยายวงกว้างเป็นวงหลายชั้นซ้อนกัน ขอบแผลเป็นสีน้ำตาลแดง ต่อมาตรงกลางแผลเปลี่ยนเป็นสีเทาหรือขาว บริเวณตรงกลางอาจมีจุดสีดำเล็กๆ ซึ่งเป็นสปอร์ของเชื้อรา	๑. ดินเปียกแฉะเกินไป ๒. ร่มเกินไปหรือแดดแรงเกินไป ๓. ต้นขาดปุ๋ยไนโตรเจนและโพแทสเซียม ๔. หล่้าขึ้นหนาแน่น	๑. ลดการให้น้ำ ๒. ให้ร่มเงาประมาณ ๕๐% วางต้นให้ห่างกัน เพื่อให้มีการระบายอากาศ ๓. ให้ปุ๋ยเพิ่มขึ้นเพื่อให้ต้นแข็งแรง	ใช้สารเคมีประเภทคอปเปอร์ออกซีคลอไรด์ หรือ คูปราวิท อัตรา ๘๐ กรัม ต่อน้ำ ๒๐ ลิตร ฉีดพ่น
๒. โรคราสนิม เชื้อสาเหตุ : เชื้อรา เฮมิเลีย วาสทาทริกซ์ (<i>Hemilia vastatrix</i>)			
เริ่มแรกใบมีจุดเหลืองอ่อน ด้านล่างของใบและขยายออกเป็นวงกว้าง มีผงสปอร์สีส้ม วงแผลอาจกว้างถึง ๒๐ มม. และอาจเป็นจุดสนิมเต็มไปหมดทั้งใบ ส่งผลให้ใบร่วง ผลร่วง กิ่งแห้ง ผลอ่อนไม่สุกและเปลี่ยนเป็นสีดำ	๑. พันธุ์กาแฟที่ปลูกอ่อนแอต่อโรคนี้นี้ กาแฟโรบัสต้าจะต้านทานต่อโรคนี้นี้ได้ดีกว่ากาแฟอาราบิก้ามาก ๒. ต้นกาแฟที่มีความแข็งแรงจะต้านทานต่อโรคนี้นี้ได้ดีกว่าต้นที่อ่อนแอ	๑. เลือกปลูกกาแฟพันธุ์ที่แข็งแรงและต้านทานต่อโรคนี้นี้ ๒. กำจัดวัชพืช เพื่อลดความชื้นในแปลง ๓. ให้ปุ๋ยพอเหมาะเพื่อให้ต้นแข็งแรง ๔. ตัดแต่งกิ่งให้โปร่ง เพื่อให้ต้นแข็งแรง ลดความชื้นในทรงพุ่ม	ฉีดพ่นด้วยสารไตรอะดีมีฟอน ๒๕% ดับเบิ้ลยูพี อัตรา ๑๒ กรัมต่อน้ำ ๒๐ ลิตร หรือ ออกซีคาร์บอกซิน ๑๙% อีซี อัตรา ๑๒ มิลลิลิตรต่อน้ำ ๒๐ ลิตร พ่นต่อเนื่อง ๓-๔ ครั้ง ห่างกันทุก ๑ เดือน



ตารางที่ ๑๗ โรคที่สำคัญของกาแฟพันธุ์โรบัสต้า (ต่อ)

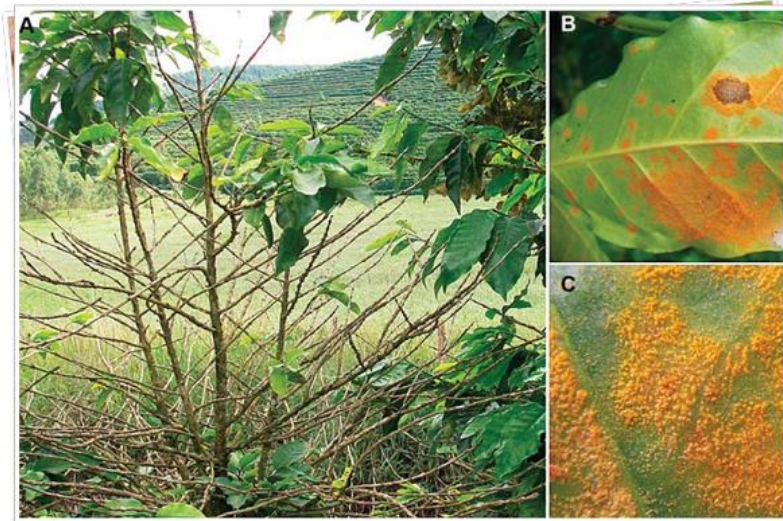
อาการทำลาย	ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการเกิดโรค	การแก้ไข	การกำจัด
๓. โรคเน่าคอดิน เชื้อสาเหตุ : เชื้อรา พิเทียม (<i>Pitium spp.</i>)			
ตรงคอดินเน่า ต้นอ่อนคอปับ และเน่าตายพบในต้นกล้า ระยะจากงอกถึงระยะก่อนย้ายปลูก	มีเชื้อราในดินปลูก สภาพดินปลูกชื้นแฉะ มีร่มเงามากเกินไป วางเมล็ดเพาะถี่ แน่นเกินไป หรือต้นกล้ากาแฟเบียด ชินกันเกินไป	อย่าใช้ดินเก่าจากแปลงเพาะหรือถุงเพาะ เพราะจะติดเชื้อโรคได้ ควรใช้ดินใหม่ อย่ายรดน้ำมากเกินไป จนแฉะ อย่ายเพาะกล้าแน่นเกินไป ควรใช้ระยะระหว่างเมล็ด ๒.๕ ซม. x ระยะระหว่างแถว ๑๐ ซม.	ใช้สารเบนเลทหรือแคพแทนคลุกเมล็ดก่อนนำลงเพาะ อัตราการใช้ตามฉลากข้างกล่อง
๔. โรคแอนแทรคโนส เชื้อสาเหตุ : เชื้อรา คอลเลทโทตรีคัม (<i>Colletotricum spp.</i>)			
<ul style="list-style-type: none"> ◆ ที่กิ่ง กิ่งเล็ก กิ่งข้างมีอาการใบเหลืองและใบไหม้ กิ่งเหี่ยว ใบร่วง ดอกเหี่ยวและยอดแห้งตาย ◆ ที่ใบ มีรอยจุดสีน้ำตาลไหม้ ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางกว้างได้ถึง ๒๕ มม. ถ้าใบไหม้เพราะแดดจัดหรือมีรอยแผลอยู่แล้ว เชื้อโรคจะเข้าทำลายซ้ำเติม ◆ ที่ผลแก่และผลสุก ผลอ่อนมีจุดดำเล็กๆ หลายจุดใกล้ขั้วผล แผลขยายตัวทำให้ผลแห้งคาค้น ช่วงที่ผลเริ่มแดงจะมีสีดำก่อนที่ผลจะสุก 	ส่วนใหญ่พบในสภาพอากาศแห้งแล้งติดต่อกัน เป็นระยะเวลาสั้นหรือเกิดจากพืชได้รับบาดแผล เนื่องจากปัจจัยอื่นๆ ทำให้เป็นช่องทางของเชื้อในการเข้าทำลายพืช	<ol style="list-style-type: none"> ๑. บำรุงต้นกาแฟให้แข็งแรงอยู่เสมอ ใส่ปุ๋ยคอกและปุ๋ยเคมี ๒. ตัดแต่งกิ่งให้ต้นโปร่งขึ้น ลดความชื้นภายในพุ่มต้น ๓. ทำลายผลที่เป็นโรคด้วยการเก็บเผาทิ้ง 	ใช้สารเบนเลทหรือแคพแทนคลุกเมล็ดก่อนนำลงเพาะ อัตราการใช้ตามฉลากข้างกล่อง

ที่มา ศูนย์วิจัยพืชสวนชุมพร



ภาพที่ ๑๔ โรคใบจุด





ภาพที่ ๑๕ โรคราสนิม



ภาพที่ ๑๖ โรคเน่าคอดิน



ภาพที่ ๑๗ โรคแอนแทรคโนส



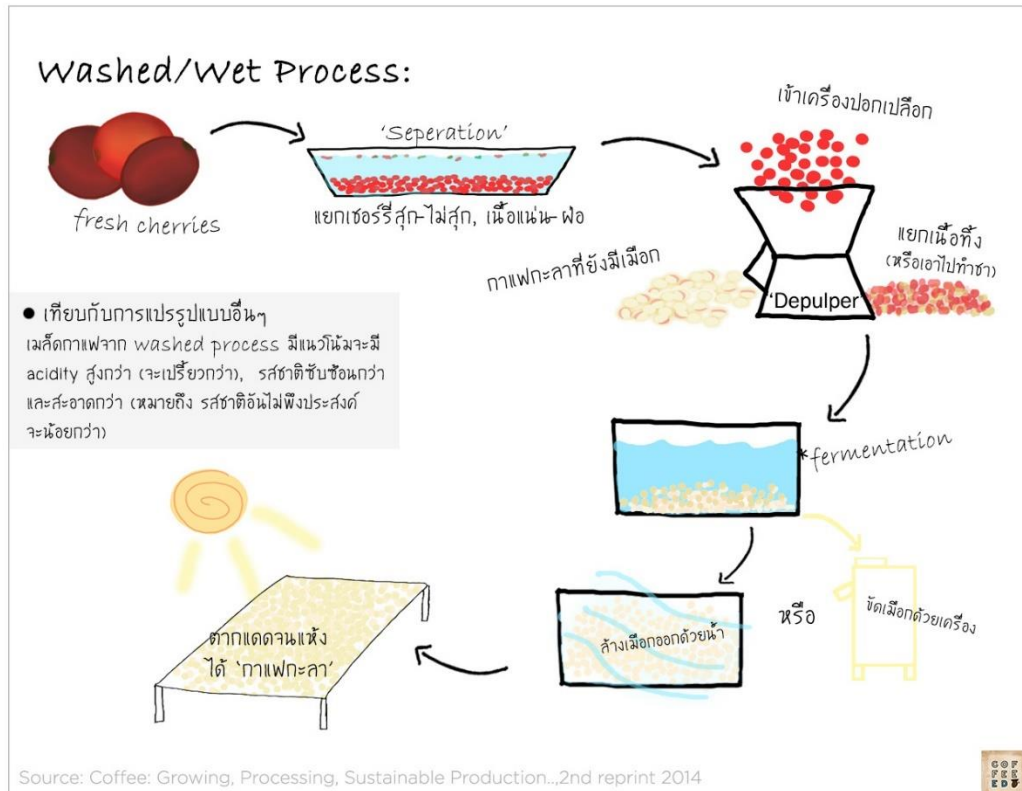
๖. กระบวนการผลิตกาแฟ

เมื่อปลูก และดูแลรักษา หรือแม้กระทั่งพื้นต้นกาแฟจะมีผลผลิตแล้ว จะมีกระบวนการผลิตดังนี้
การเก็บเกี่ยว ต้องเลือกเมล็ดกาแฟเชอร์รี่ที่สุก (สีแดง) เท่านั้น เพื่อรสชาติที่ดี ซึ่งฤดูกาลเก็บเกี่ยวกาแฟโรบัสต้าของจังหวัดชุมพร ประมาณเดือนตุลาคม – มีนาคม และจะมีผลผลิตออกมามากสุดในเดือนมกราคมของทุกปี

การกะเทาะเปลือก จากผลเชอร์รี่จะถูกตัดแยก โดยจะตัดเอาเฉพาะผลที่จมน้ำ (จัดว่าเป็นผลที่สุกสมบูรณ์ คุณภาพดี) จากนั้นจะนำมากะเทาะเปลือกภายนอก เพื่อเอาเฉพาะเมล็ดกาแฟด้านใน จะเรียกว่า กะลากาแฟ หรือกาแฟกะลา

การบ่มกาแฟ หรือ กระบวนการ Process กาแฟ หลังจากได้กาแฟกะลาแล้ว จึงนำมาทำความสะอาดและไล่ความชื้น ซึ่งการ Process กาแฟเพื่อการทำให้ได้กาแฟที่มีรสชาติแตกต่างกัน การไล่ความชื้นออกจากเมล็ดกาแฟทำให้สามารถเก็บกาแฟได้นานขึ้น ซึ่งมีรูปแบบการ Process กาแฟเป็น ๓ รูปแบบหลักๆ ดังนี้

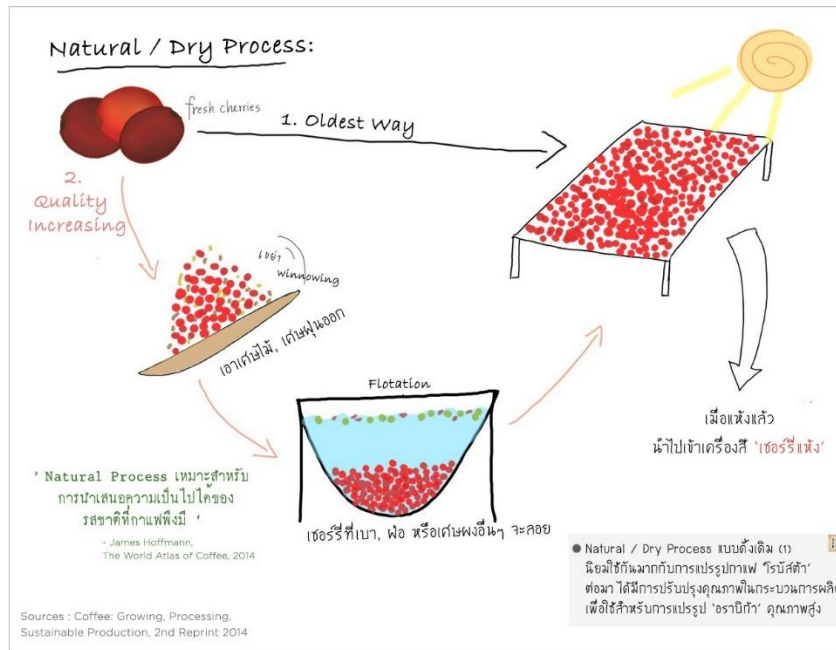
๑) WASHED PROCESS บางคนก็เรียกว่า Wet Process โดยใช้กระบวนการแปรรูปโดยใช้น้ำในทุกๆ ขั้นตอน ซึ่งเริ่มจากนำผลกาแฟเชอร์รี่มาตัดแยก โดยการแช่น้ำ เลือกเฉพาะผลที่จมน้ำ ทำการสีเนื้อและเปลือกกาแฟ โดยจะได้เป็นเมล็ดกาแฟด้านในที่มีเนื้อหรือเมือกอยู่รอบๆ กาแฟ นำเมือกกาแฟหมักกับเมล็ดให้อิ่มน้ำ ซึ่งจะก่อให้เกิดจุลินทรีย์บางชนิดที่มีผลต่อรสชาติกาแฟ ใช้เวลาประมาณ ๒ วัน (ขั้นตอนนี้ ทำให้เรียกว่าการ Wash Process) สีเมือกที่ติดอยู่กับเมล็ดออกและล้างน้ำ นำไปตากแห้งโดยให้เหลือระดับความชื้นที่ต้องการ ประมาณ ๙-๑๒% ระหว่างตากต้องหมั่นเกลี่ยเมล็ดอย่างสม่ำเสมอเพื่อให้แห้งทั่วถึงกัน



ภาพที่ ๑๘ Washed Process หรือ Wet Process

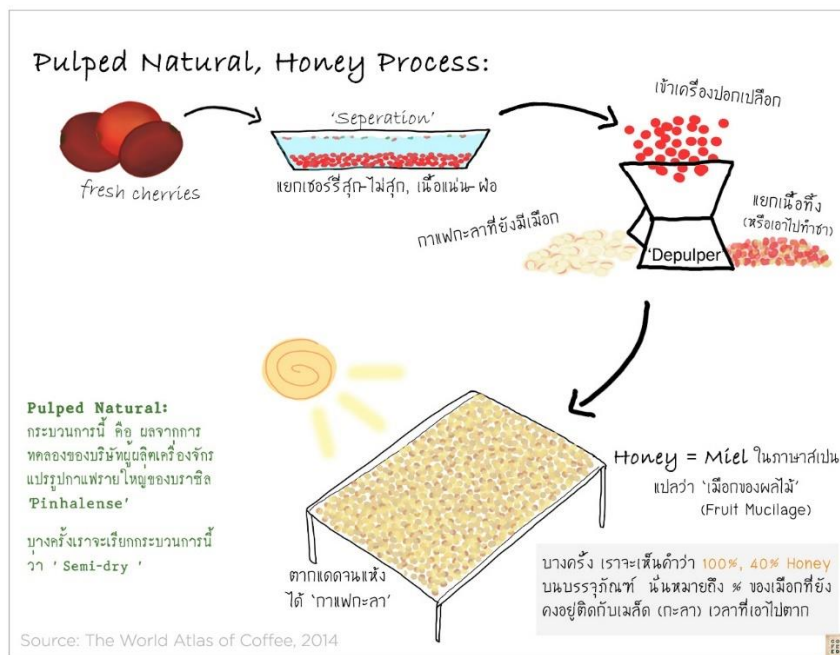


๒) NATURAL PROCESS นำไปตากแห้ง จนเนื้อและเปลือกหลุดร่อนออกจากเมล็ด และต้องเกลี่ยอย่างสม่ำเสมอเพื่อป้องกันเชื้อรา ใช้เวลาตาก ๑๕-๓๐ วัน



ภาพที่ ๑๙ Natural Process หรือ Dry Process

๓) HONEY PROCESS บางคนเรียกว่า Semi-Washed Process ซึ่งเป็นกระบวนการที่อยู่ระหว่างแบบเปียกและแบบแห้ง นิยมมากในทวีปอเมริกากลาง คือการนำผลกาแฟเชอร์รี่มาแช่น้ำแล้วคัดแยกมาสีเปลือกออกหมักเมล็ดกาแฟกับเนื้อไว้ และนำไปตากแดดจนแห้งทั้งที่มีเมือก ไม่ต้องขัดเมือกออก



ภาพที่ ๒๐ Honey Process หรือ Semi-Washed Process



การสีกาแฟ เนื่องจากกะลากาแฟจะยังมีเยื่อหุ้มเมล็ดกาแฟอยู่ จึงต้องทำการสีเยื่อหุ้มให้หลุดผ่านเครื่องสีกาแฟ ซึ่งจะได้เป็นสารกาแฟ หรือกาแฟสาร

การคั่วกาแฟ เมื่อได้สารกาแฟแล้วจะนำมาคั่ว ซึ่งการคั่วเป็นปัจจัยหลักที่กำหนดรสชาติของกาแฟ โดยการคั่วกาแฟ แบ่งเป็น ๓ ระดับหลักๆ ได้แก่

๑) คั่วอ่อน : เพื่อให้ได้รสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ของเมล็ดกาแฟ คือ ผลเชอร์รี่ ดังนั้นคั่วอ่อนจะมีรสชาติออกเปรี้ยวหวานชัดเจน

๒) คั่วกลาง : เพื่อให้ได้รสชาติกาแฟที่เข้มข้นมาอีกกระดับ คั่วกลางมีความเข้มของกาแฟในระดับปานกลาง ติดเปรี้ยวเล็กน้อยและเริ่มแทนที่ด้วยความเข้มหอมมาทดแทน

๓) คั่วเข้ม : เพื่อให้ได้รสชาติกาแฟที่เข้มข้นหนักแน่น ขม โดยเมล็ดกาแฟจะถูกให้ความร้อนและยะเวลาการคั่วที่นานกว่า ๒ ระดับอ่อน และกลาง ดังนั้นรสชาติกาแฟจะไม่หลงเหลือความเปรี้ยว

ซึ่งระดับการคั่วและรสชาติ ขึ้นอยู่กับความชอบส่วนบุคคล

การสกัดกาแฟเป็นเครื่องดื่ม เมื่อได้เมล็ดกาแฟคั่วแล้วจึงนำมาบด จะได้กาแฟคั่วบด และสุดท้ายถูกสกัดเป็นเครื่องดื่มกาแฟผ่านรูปแบบการชงต่างๆ



ภาพที่ ๒๑ การแปรรูปกาแฟ

๗. ประโยชน์ของกาแฟ

กาแฟมีคาเฟอีน สารที่หากได้รับในปริมาณที่เกินปกติก็อาจจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพได้ แต่หากดื่มในปริมาณที่พอเหมาะ ประโยชน์ของกาแฟก็มีมากเช่นกัน หากจำกัดครีมเทียม นม และน้ำตาลอย่างเหมาะสม ยิ่งสร้างประโยชน์ดี ๆ ให้ร่างกาย สำหรับปริมาณของกาแฟที่เหมาะสมในการดื่มแต่ละวันนั้น ปริมาณมากที่สุดในการบริโภค คือ ไม่ควรเกิน ๔ แก้วต่อวัน หรือไม่เกิน ๒๐ ออนซ์ แต่ปริมาณที่เหมาะสมที่สุดเพื่อที่จะทำให้ดื่มกาแฟแล้วได้ประโยชน์ คือ วันละ ๑-๒ แก้ว หรือประมาณ ๑๐ ออนซ์เท่านั้น โดยข้อดีหรือประโยชน์ของกาแฟนั้นมีมากมายหลายอย่าง โดยเฉพาะในเรื่องของการต้านอนุมูลอิสระ จากการศึกษาของนักวิจัยจากศูนย์วิจัยในประเทศสวีเดน พบว่า เมล็ดกาแฟมีสารต้านอนุมูลอิสระ โดยเฉพาะกาแฟสายพันธุ์โรบัสต้า ซึ่งมีสารต้านอนุมูลอิสระมากกว่าเมล็ดกาแฟสายพันธุ์อื่น นอกจากนี้ ประโยชน์ของกาแฟ ยังช่วยป้องกันและลดความเสี่ยงในการเกิดโรคต่างๆ ได้แก่

๑. ช่วยป้องกันโรคไวรัสตับอักเสบบี
๒. ช่วยลดคอเลสเตอรอลในเส้นเลือด ป้องกันโรคหัวใจ
๓. ช่วยกระตุ้นสมองให้ทำงานได้เร็วขึ้น และมีสมาธิ
๔. ช่วยป้องกันโรคหอบ
๕. มีกรดอะซิติก ช่วยป้องกันโรคมะเร็งตับ มะเร็งลำไส้ และมะเร็งช่องปาก
๖. ช่วยลดการเกิดโรคตับจากการดื่มสุรา



๗. ช่วยบรรเทาอาการปวดศีรษะจากการเมาสุรา
๘. การดื่มกาแฟหลังอาหารช่วยลดความอ้วนได้
๙. กาแฟเข้มข้นจะทำให้ออกไซด์แตกตัวช่วยชะลอความแก่

กาแฟยังได้ถูกนำมาใช้เป็นส่วนผสมเกี่ยวกับเรื่องของความสวยความงาม โดยเฉพาะการลดน้ำหนัก สาเหตุหนึ่งเป็นเพราะกลืนของกาแฟสามารถลดอาการอยากอาหารได้ อีกทั้งกาแฟยังสามารถเปลี่ยนไขมันให้กลายเป็นกรดไขมัน หลังจากออกกำลังกายที่สามารถขับถ่ายออกจากร่างกายได้ และเนื่องจากกาแฟมีส่วนผสมของคาเฟอีน ที่มีฤทธิ์ช่วยเพิ่มความกระชุ่มกระชวย ช่วยขจัดความอ่อนล้า ซึ่งการดื่มกาแฟจะช่วยให้สามารถออกกำลังกายได้นานขึ้น เป็นสารที่ช่วยเร่งการเผาผลาญพลังงานในร่างกาย ทำให้ไขมันที่สะสมตามส่วนต่างๆ ของร่างกาย สลายเป็นพลังงานความร้อน กาแฟที่เหมาะสมเพื่อช่วยให้ออกฤทธิ์ในการเผาผลาญ และย่อยอาหารคือการดื่มกาแฟร้อน โดยเฉพาะกาแฟดำ เนื่องจากไม่มีส่วนผสมของน้ำตาล และไม่ใส่นม โดยควรเป็นการดื่มหลังจากรับประทานอาหารเที่ยงประมาณครึ่งถึงหนึ่งชั่วโมง หรือเป็นการดื่มกาแฟก่อนออกกำลังกายก็จะช่วยเป็นการเพิ่มประสิทธิภาพในการลดความอ้วนหรือในการลดน้ำหนักได้

๘. มาตรฐานและคุณภาพเมล็ดกาแฟ

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ได้กำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตร มกษ ๕๗๐๐-๒๕๖๑ เมล็ดกาแฟโรบัสต้า โดยค่าที่ใช้ในมาตรฐานสินค้าเกษตร ได้แก่

- ๑) เมล็ดกาแฟ หรือที่เรียกทั่วไปว่ากาแฟสาร หรือเมล็ดกาแฟดิบ หมายถึง ผลกาแฟสุกที่เอาส่วนของเปลือก ได้แก่ ผนังผลชั้นนอก ผนังผลชั้นกลาง หรือที่เรียกว่าเนื้อ และผนังผลชั้นใน หรือที่เรียกว่ากะลา ออกแล้ว
- ๒) กะลากาแฟ หมายถึง ผลของกาแฟสุกที่เอาส่วนของผนังผลชั้นนอกและผนังผลชั้นกลางออก แต่ยังคงมีผนังผลชั้นในหรือที่เรียกว่ากะลาติดอยู่

คุณภาพเมล็ดกาแฟ พิจารณาจาก

๑. กลิ่น ต้องไม่มีกลิ่นผิดปกติ เช่น กลิ่นเหม็นเปรี้ยว กลิ่นหมักบูด กลิ่นรา หรือกลิ่นแปลกปลอม เช่น กลิ่นปุ๋ย กลิ่นสารเคมี กลิ่นดิน
๒. สี มีสีตรงตามกระบวนการผลิตเมล็ดกาแฟโรบัสต้า
๓. ความชื้น ไม่เกิน ๑๒% โดยมวล
๔. ไม่พบร่องรอยการทำลายเมล็ดกาแฟจากตัวกาแฟ

ตารางที่ ๑๘ ข้อบกพร่องและเกณฑ์การยอมรับของเมล็ดกาแฟโรบัสต้า

ข้อบกพร่อง	เกณฑ์การยอมรับ (%โดยมวล)
๑. เมล็ดดำ	๒
๒. เมล็ดขึ้นรา	๐.๕
๓. ขึ้นเมล็ดแตก	๒
๔. เมล็ดถูกแมลงทำลาย	๔
๕. ผลกาแฟแห้ง	๐.๕
๖. สิ่งแปลกปลอม	๐.๕
๗. เมล็ดไม่สมบูรณ์	ไม่กำหนดเกณฑ์สูงสุด
ข้อบกพร่องรวม	๗



๙. ข้อมูลการผลิตและการตลาดกาแฟของจังหวัดชุมพร

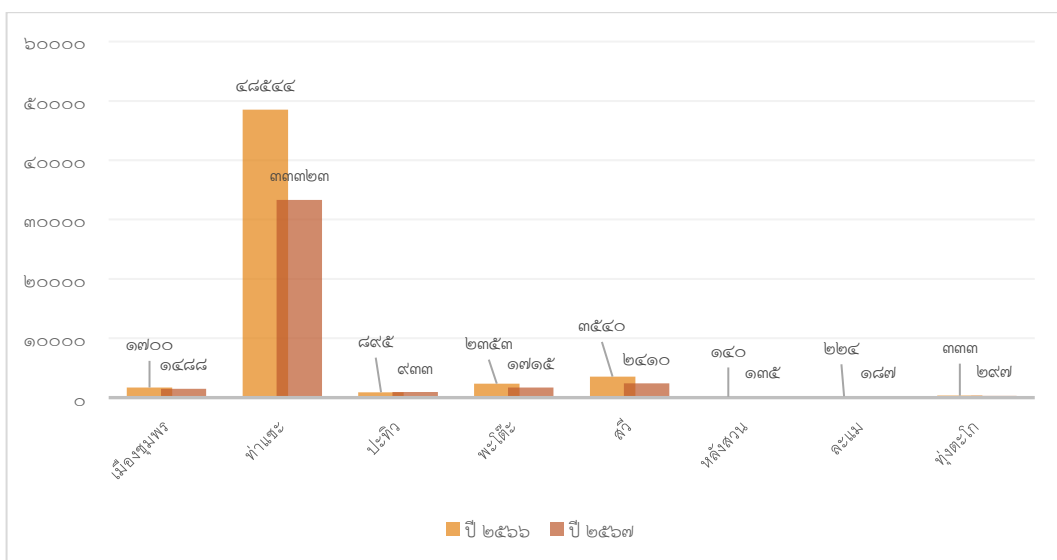
๙.๑ ข้อมูลการผลิตกาแฟของจังหวัดชุมพร

ปี ๒๕๖๗ จังหวัดชุมพร มีพื้นที่ปลูกกาแฟ ๔๐,๔๘๘ ไร่ ลดลงจากปี ๒๕๖๖ (๕๗,๗๒๙ ไร่) คิดเป็นร้อยละ ๒๙.๘๗ เนื้อที่ให้ผล ๓๘,๔๐๔ ไร่ ลดลงจากปี ๒๕๖๖ (๕๔,๙๗๓ ไร่) คิดเป็นร้อยละ ๓๐.๑๔ ผลผลิต ๓,๑๖๑ ตัน ลดลงจากปี ๒๕๖๖ (๔,๙๕๒ ตัน) คิดเป็นร้อยละ ๓๖.๑๗ ผลผลิตต่อไร่ ๘๒ กก./ไร่ ลดลงจากปี ๒๕๖๖ (๙๐ กก./ไร่) คิดเป็นร้อยละ ๘.๘๙ โดยพื้นที่ปลูกกาแฟมากที่สุด คือ อำเภอท่าแซะ (๓๓,๓๒๓ ไร่) คิดเป็นร้อยละ ๘๒.๓๐ รองลงมา คือ อำเภอสวี อำเภอพะโต๊ะ อำเภอเมืองชุมพร อำเภอปะทิว อำเภอทุ่งตะโก อำเภอละแม และอำเภอหลังสวน ตามลำดับ ผลผลิตของจังหวัดชุมพร ออกสู่ตลาดระหว่างเดือนตุลาคม - กุมภาพันธ์ เดือนที่ผลผลิตออกมากที่สุด คือ เดือนธันวาคม โดยในปีที่ผ่านมามีผลผลิตจำนวน ๑,๑๔๘ ตัน คิดเป็นร้อยละ ๓๖.๓๑ รองลงมาคือเดือนพฤศจิกายน มกราคม ตุลาคม และกุมภาพันธ์ ตามลำดับ

ตารางที่ ๑๙ กาแฟ : เปรียบเทียบข้อมูลรายอำเภอ เนื้อที่ยืนต้น เนื้อที่ให้ผล ผลผลิต และผลผลิตต่อไร่ ปี ๒๕๖๖ กับปี ๒๕๖๗

จังหวัด/ อำเภอ	เนื้อที่ยืนต้น (ไร่)			เนื้อที่ให้ผล (ไร่)			ผลผลิต (ตัน)			ผลผลิตต่อเนื้อที่ให้ผล (กก./ไร่)		
	๒๕๖๖	๒๕๖๗	ร้อยละ (+/-)	๒๕๖๖	๒๕๖๗	ร้อยละ (+/-)	๒๕๖๖	๒๕๖๗	ร้อยละ (+/-)	๒๕๖๖	๒๕๖๗	ร้อยละ (+/-)
ชุมพร	๕๗,๗๒๙	๔๐,๔๘๘	-๒๙.๘๗	๕๔,๙๗๓	๓๘,๔๐๔	-๓๐.๑๔	๔,๙๕๒	๓,๑๖๑	-๓๖.๑๗	๙๐	๘๒	-๘.๘๙
เมือง	๑,๗๐๐	๑,๔๘๘	-๑๒.๔๗	๑,๖๓๑	๑,๔๑๗	-๑๓.๑๒	๑๓๙	๑๐๖	-๒๓.๗๔	๘๕	๗๕	-๑๑.๗๖
ท่าแซะ	๔๘,๕๔๔	๓๓,๓๒๓	-๓๑.๓๖	๔๗,๑๙๔	๓๒,๕๓๕	-๓๑.๐๖	๔,๒๔๗	๒,๖๖๘	-๓๗.๑๘	๙๐	๘๒	-๘.๘๙
ปะทิว	๘๙๕	๙๓๓	๔.๒๕	๓๙๙	๓๕๓	-๑๑.๕๓	๓๖	๒๙	-๑๙.๔๔	๙๐	๘๒	-๘.๘๙
พะโต๊ะ	๒,๓๕๓	๑,๗๑๕	-๒๗.๑๑	๒,๐๑๕	๑,๓๘๗	-๓๑.๑๗	๒๒๒	๑๔๐	-๓๖.๙๔	๑๑๐	๑๐๑	-๘.๑๘
สวี	๓,๕๔๐	๒,๔๑๐	-๓๑.๙๒	๓,๒๑๖	๒,๒๖๗	-๒๙.๕๑	๒๖๔	๑๘๖	-๒๙.๕๕	๘๒	๘๒	๐.๐๐
หลังสวน	๑๔๐	๑๓๕	-๓.๕๗	๑๔๐	๑๓๕	-๓.๕๗	๑๓	๑๑	-๑๕.๓๘	๙๓	๘๑	-๑๒.๙๐
ละแม	๒๒๔	๑๘๗	-๑๖.๕๒	๑๓๙	๑๐๗	-๒๓.๐๒	๙	๖	-๓๓.๓๓	๖๕	๕๖	-๑๓.๘๕
ทุ่งตะโก	๓๓๓	๒๙๗	-๑๐.๘๑	๒๓๙	๒๐๓	-๑๕.๐๖	๒๒	๑๕	-๓๑.๘๒	๙๒	๗๔	-๑๙.๕๗

ที่มา : สำนักงานเกษตรจังหวัดชุมพร



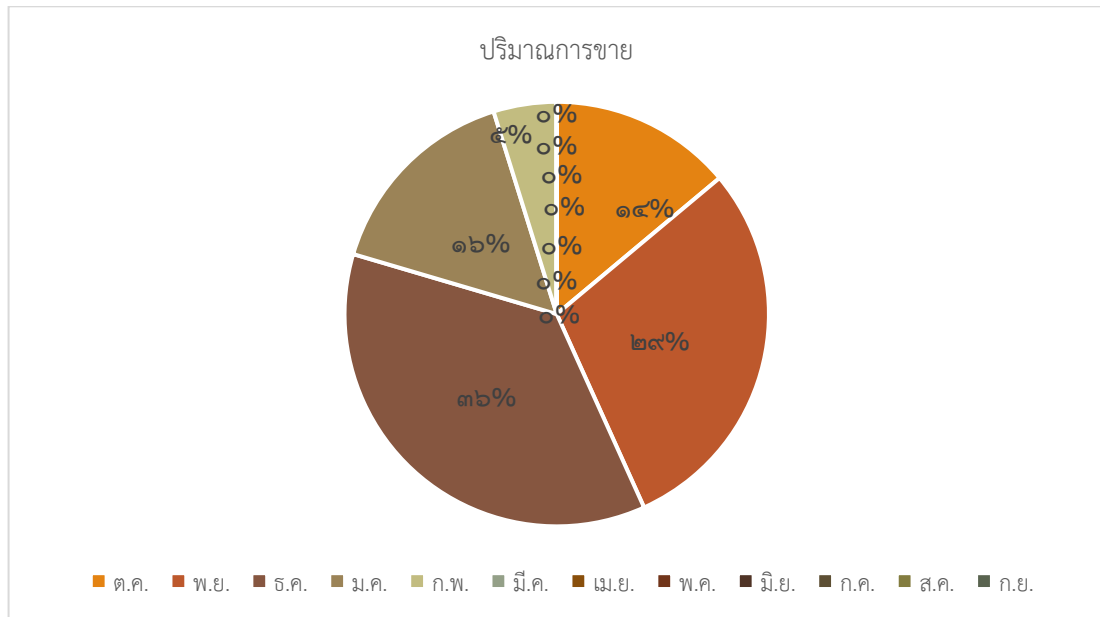
ภาพที่ ๒๒ เปรียบเทียบเนื้อที่ยืนต้นของกาแฟรายอำเภอ ปี ๒๕๖๖ - ๒๕๖๗



ตารางที่ ๒๐ ร้อยละปริมาณผลผลิตกาแฟรายเดือน ของจังหวัดชุมพร ปี ๒๕๖๗

รายการ	ร้อยละ และปริมาณการขายผลผลิตเป็นรายเดือน (๑ ม.ค. - ๓๑ ธ.ค. ๖๗)												รวม ร้อยละ
	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	
ร้อยละ	๑๓.๙๒	๒๙.๓๓	๓๖.๓๑	๑๕.๖๔	๔.๘๐	-	-	-	-	-	-	-	๑๐๐
ปริมาณ (ตัน)	๔๔๐	๙๒๗	๑,๑๔๘	๔๙๔	๑๕๒	-	-	-	-	-	-	-	๓,๑๖๑

ที่มา สำนักงานเกษตรจังหวัดชุมพร



ภาพที่ ๒๓ ปริมาณผลผลิตกาแฟรายเดือน ของจังหวัดชุมพร ปี ๒๕๖๗

๔.๒ สถาบันเกษตรกรและแปลงใหญ่ที่ดำเนินการด้านกาแฟจังหวัดชุมพร

เกษตรกรได้มีการรวมกลุ่มเพื่อการผลิตและการตลาดเป็นสถาบันเกษตรกรและแปลงใหญ่ ดังนี้

ตารางที่ ๒๑ ข้อมูลสถาบันเกษตรกรและแปลงใหญ่ที่ดำเนินการด้านกาแฟจังหวัดชุมพร

สถาบันเกษตรกร	จำนวน	จำนวนสมาชิก	พื้นที่ปลูก (ไร่)	ผลผลิต (ตัน)
สหกรณ์	๕ แห่ง	๗๑๘	๖,๒๕๖	กาแฟสาร ๕๒๑.๖๒
กลุ่มเกษตรกร	๑ กลุ่ม	๔๐๐	๑,๐๐๐	กาแฟสาร ๐.๘๖
วิสาหกิจชุมชน	๑๒ กลุ่ม	๓๙๕	๒,๒๖๒	เชอร์รี่ ๒,๓๒๗
แปลงใหญ่	๓ แปลง	๑๖๗	๑,๖๘๓	-



ตารางที่ ๒๒ ข้อมูลสหกรณ์และกลุ่มเกษตรกรที่ดำเนินการด้านกาแฟจังหวัดชุมพร

ที่	สหกรณ์	จำนวนสมาชิก	พื้นที่ปลูก (ไร่)	ผลผลิต (ตัน)
๑	สหกรณ์การเกษตรเพื่อการตลาดลูกค้า ธ.ก.ส. ชุมพร จำกัด	๑๒๐	๗๕๖	กาแฟสาร ๗๐.๕๑
๒	สหกรณ์การเกษตรเมืองชุมพร จำกัด	๗๓	๕๐๐	กาแฟสาร ๑๑๘.๒๖
๓	สหกรณ์การเกษตรบ้านพันวา จำกัด	๑๐๐	๑,๐๐๐	กาแฟสาร ๕๖.๗๔
๔	สหกรณ์ผู้ปลูกกาแฟจังหวัดชุมพร จำกัด	๔๒๕	๔,๐๐๐	กาแฟสาร ๒๗๖.๐๑
๕	ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรจังหวัดชุมพร จำกัด	-	-	-
๖	กลุ่มเกษตรกรทำสวนเขาทะเล	๔๐๐	๑,๐๐๐	กาแฟสาร ๐.๘๖
	รวมทั้งสิ้น	๑,๑๑๘	๗,๒๕๖	กาแฟสาร ๕๒๒.๓๘

ตารางที่ ๒๓ ข้อมูลวิสาหกิจชุมชนที่ดำเนินการด้านกาแฟจังหวัดชุมพร

ที่	วิสาหกิจชุมชน	จำนวนสมาชิก	พื้นที่ปลูก (ไร่)	ผลผลิต (ตัน)
๑	วิสาหกิจชุมชนวรรณะเกษตร อ.เมือง	๔๒	๕๗	กาแฟสาร ๕.๗
๒	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มวิถีพอเพียงเกษตรอินทรีย์ อ.ท่าแซะ	๒๕	๑๒๐	กาแฟสาร ๒๔ เชอร์รี่ ๒
๓	วิสาหกิจชุมชนภูเสื่อเต็น อ.ท่าแซะ	๙	๑๐	กาแฟสาร ๒
๔	วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวชุมชนวิถีเกษตร อ.ท่าแซะ	๑๕	๘๐	กาแฟสาร ๘
๕	วิสาหกิจชุมชนกาแฟเขาพระเจ้า อ.ท่าแซะ	๑๕	๓๐	กาแฟสาร ๕ เชอร์รี่ ๒๕
๖	วิสาหกิจชุมชนน้ำเพชรพัฒนา อ.ท่าแซะ	๗	๘๐	กาแฟสาร ๕
๗	วิสาหกิจชุมชนกาแฟพวงแก้ว อ.สวี	๓๖	๓๐๐	กาแฟสาร ๓๐
๘	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มกาแฟบ้านถ้ำสิงห์ อ.เมือง	๑๔๕	๑,๑๖๙	กาแฟสาร ๑๑๖.๙๐
๙	วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวผาเปิดใจ อ.ท่าแซะ	๓๓	๓๓๐	กาแฟสาร ๓๓
๑๐	วิสาหกิจชุมชนเกษตรดีเอ็นเอ อ.ปะทิว	๓๕	๕๗	กาแฟสาร ๔.๕
๑๑	วิสาหกิจชุมชนกาแฟโบราณลุงเหนอ อ.สวี	๒๖	๒๗	ยังไม่ให้ผลผลิต
๑๒	วิสาหกิจชุมพรชุมภัณฑ์ อ.ปะทิว	๗	๒	กาแฟสาร ๐.๒
	รวมทั้งสิ้น	๓๙๕	๒,๒๖๒	กาแฟสาร ๒๒๘.๖ เชอร์รี่ ๓๒.๗

แปลงใหญ่กาแฟในจังหวัดชุมพร ประกอบด้วย

๑. แปลงใหญ่กาแฟ ตำบลถ้ำสิงห์ อำเภอเมือง จังหวัดชุมพร เกษตรกร ๑๐๗ ราย พื้นที่ ๑,๑๖๙ ไร่ (แปลงใหญ่ปี ๒๕๕๙)

๒. แปลงใหญ่กาแฟ ตำบลทุ่งระยะ อำเภอสวี จังหวัดชุมพร เกษตรกร ๓๐ ราย พื้นที่ ๓๙๔ ไร่ (แปลงใหญ่ปี ๒๕๖๐)



๓. แปลงใหญ่กาแฟ หมู่ ๑๒ ตำบลรับรอง อำเภอท่าแพ จังหวัดชุมพร เกษตรกร ๓๐ ราย พื้นที่ ๑๒๐ ไร่ (แปลงใหญ่ปี ๒๕๖๓)

ต้นทุนและผลตอบแทนการผลิตกาแฟโรบัสตา

ปี ๒๕๖๔ ประเทศไทยมีต้นทุนการผลิตกาแฟโรบัสตา ๖๔ บาท/กิโลกรัม ราคาสารกาแฟคละที่ เกษตรกร ขายได้ ๖๖.๖๓ บาท/กิโลกรัม โดยมีผลตอบแทนสุทธิ -๒๑๖.๕๘ บาท/ไร่/ปี (ที่มา : สำนักงานเศรษฐกิจ การเกษตร)

สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตรที่ ๘ ได้ศึกษาการนำเทคโนโลยีการจัดการดินมาใช้ในแปลงกาแฟ ถ้ำสิงห์ พบว่า ต้นทุนและผลตอบแทนการผลิตกาแฟถ้ำสิงห์ชุมพรของเกษตรกรที่มีการใช้ปุ๋ยหมักและ น้ำหมักชีวภาพมีต้นทุนรวม ๖,๔๕๓.๔๓ บาท/ไร่ ๑๑.๑๗ บาท/กิโลกรัม ผลตอบแทนสุทธิ ๑๘.๓๐ บาท/ กิโลกรัม ส่วนต้นทุนการผลิตที่ไม่มีการใช้ปุ๋ยหมักและน้ำหมักชีวภาพมีต้นทุนรวม ๖,๖๑๔.๓๘ บาท/ไร่ ๑๔.๖๗ บาท/กิโลกรัม ผลตอบแทนสุทธิ ๑๕.๓๓ บาท/ กิโลกรัม (ที่มา ผลการศึกษานวทางการพัฒนา เกษตรอัตลักษณ์ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรม กรณีศึกษากาแฟ ถ้ำสิงห์ชุมพร ของสำนักงานเศรษฐกิจ การเกษตรที่ ๘)

ราคาสารกาแฟโรบัสตาคละที่เกษตรกรขายได้ ณ ไร่นา

ราคาสารกาแฟโรบัสตาคละที่เกษตรกรขายได้ ณ ไร่นา ของประเทศไทย จังหวัดชุมพร และจังหวัด ระนอง ระหว่างปี ๒๕๖๒ - ๒๕๖๖ โดยราคาสารกาแฟคละที่ขายได้ราคาดีที่สุดเฉลี่ย ๕ ปี คือ จังหวัด ชุมพร อยู่ที่ราคา ๗๐.๒๑ บาท/กิโลกรัม

ตารางที่ ๒๔ ราคาสารกาแฟโรบัสตาคละที่เกษตรกรขายได้ ณ ไร่นา ของจังหวัดชุมพร และจังหวัดระนอง ปี ๒๕๖๒ - ๒๕๖๖

หน่วย : บาท/กิโลกรัม

ประเทศ/ จังหวัด	ปี					เฉลี่ย ๕ ปี
	๒๕๖๒	๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕	๒๕๖๖	
ประเทศไทย ^{๑/}	๖๗.๔๗	๖๖.๙๘	๖๖.๖๓	๗๔.๓๐	๗๑.๗๔	๖๙.๔๒
จังหวัดชุมพร ^{๒/}	๖๘.๕๑	๖๕.๕๒	๖๘.๙๔	๗๓.๘๗	๗๔.๒๕	๗๐.๒๑
จังหวัดระนอง ^{๒/}	๖๕.๐๔	๖๘.๐๐	๖๖.๐๐	๗๓.๗๗	๗๒.๕๐	๖๙.๐๖

ที่มา ^{๑/} สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร

^{๒/} สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตรที่ ๘

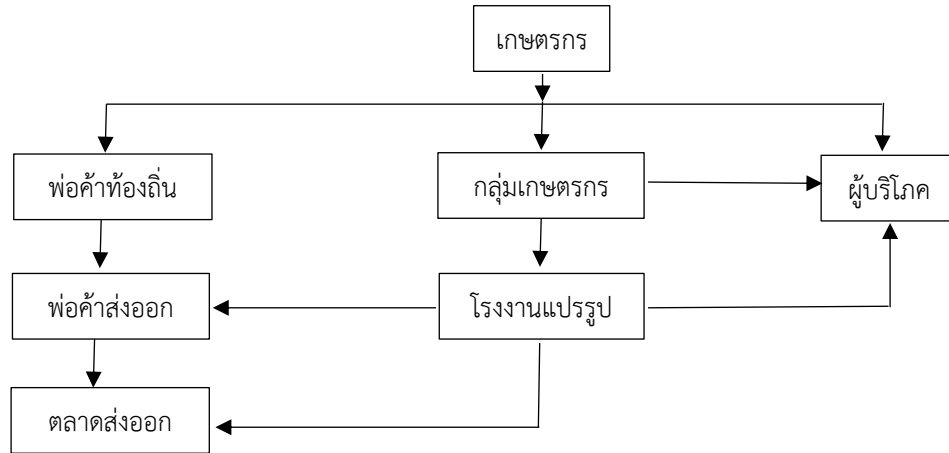
การรับรองมาตรฐานกาแฟของจังหวัดชุมพร

- การรับรองมาตรฐาน GAP จำนวน ๕๖ ราย พื้นที่ ๓๒๑.๐๕ ไร่
- การรับรองมาตรฐาน Organic Thailand จำนวน ๑๐ ราย ๑๒ แปลง พื้นที่ ๓๘.๒๓ ไร่
- การรับรองมาตรฐานความยั่งยืนสำหรับกาแฟ (๔C Certification) จำนวน ๑,๑๑๘๙ ราย
- การรับรองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) เกษตรกรได้รับการรับรองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ๒ รายการ คือ กาแฟถ้ำสิงห์ และกาแฟเขาทะลุ



๔.๓ วิธีการตลาดกาแฟของจังหวัดชุมพร

เกษตรกรผู้ปลูกกาแฟส่วนใหญ่ในจังหวัดนิยมปลูกกาแฟสายพันธุ์โรบัสต้า ผลผลิตออกมากช่วงเดือนธันวาคม ผู้ปลูกกาแฟมีการจัดตั้งกลุ่มเกษตรกรเพื่อจำหน่ายและพัฒนาผลิตภัณฑ์กาแฟ มีทั้งการขายให้กับโรงงานแปรรูป และส่งออกต่างประเทศ



ภาพที่ ๒๔ วิธีตลาดกาแฟจังหวัดชุมพร

ช่องทางตลาดการจำหน่ายกาแฟสารของสหกรณ์ในจังหวัดชุมพร

- บริษัทควอลิตี้คอฟฟี่ โปรดักท์ส จำกัด อำเภอสวี จังหวัดชุมพร
- บริษัท เนสท์เล่ อำเภอสวี จังหวัดชุมพร
- เครือข่ายสหกรณ์ (สหกรณ์ผู้ปลูกกาแฟจังหวัดชุมพร จำกัด)
- พ่อค้าทั่วไป

ช่องทางตลาดการจำหน่ายกาแฟแปรรูปของสหกรณ์ในจังหวัดชุมพร

- เครือข่ายสหกรณ์ และสหกรณ์การเกษตรเพื่อการตลาดลูกค้า ชกส.(สกต.) ต่างจังหวัด
- บริษัทห้างร้าน เช่น ห้างโอเชียนชุมพร แม็คโครชุมพร ร้านค้า OTOP ร้านค้าต่างๆ
- หน่วยงานราชการต่างๆ
- ลูกค้าทั่วไป

๔.๔ แหล่งรับซื้อและรวบรวมผลผลิตกาแฟจังหวัดชุมพร

จากข้อมูลการสำรวจปริมาณผลผลิตกาแฟของจังหวัดชุมพร โดยสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดชุมพร (สิงหาคม ๒๕๖๖) พบว่ามีสหกรณ์ กลุ่มเกษตรกร และวิสาหกิจชุมพร ผู้ผลิตกาแฟ รวม ๑๘ แห่ง (สหกรณ์ ๕ แห่ง, กลุ่มเกษตรกร ๑ แห่ง, วิสาหกิจชุมชน ๑๒ แห่ง)

ผลการดำเนินธุรกิจรวบรวมและจำหน่ายกาแฟของสหกรณ์และกลุ่มเกษตรกรในจังหวัดชุมพร โดยมีสหกรณ์และกลุ่มเกษตรกร ผู้รวบรวมกาแฟในจังหวัดชุมพร จำนวน ๖ แห่ง ประกอบด้วย สหกรณ์ ๕ แห่ง กลุ่มเกษตรกร ๑ แห่ง ดังนี้

- ๑) สหกรณ์ผู้ปลูกกาแฟจังหวัดชุมพร จำกัด
- ๒) สหกรณ์การเกษตรเมืองชุมพร จำกัด
- ๓) สหกรณ์การเกษตรบ้านพันवाल จำกัด
- ๔) สหกรณ์การเกษตรเพื่อการตลาดลูกค้า ชกส.ชุมพร จำกัด



- ๕) ชุมนุมสหกรณ์จังหวัดชุมพร จำกัด
 ๖) กลุ่มเกษตรกรทำสวนเขาทะเล

การจำหน่ายผลผลิตกาแฟสารของสหกรณ์และกลุ่มเกษตรกรปี ๒๕๖๖ มีปริมาณ ๕๒๐.๗๗ ตัน
 มูลค่า ๔๒.๓๒ ล้านบาท

ตารางที่ ๒๕ การรวบรวมและจำหน่ายผลผลิตกาแฟสารของสหกรณ์และกลุ่มเกษตรกร ปี ๒๕๖๔ - ๒๕๖๖

ปี	การรวบรวมผลผลิต		การจำหน่ายผลผลิต	
	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า (ล้านบาท)	ปริมาณ (ตัน)	มูลค่า (ล้านบาท)
๒๕๖๖	๕๒๒.๓๙	๓๗.๕๘	๕๒๐.๗๗	๔๒.๓๒
๒๕๖๕	๘๕๐.๗๒	๖๘.๐๒	๘๕๑.๑๙	๗๓.๖๗
๒๕๖๔	๙๖๕.๔๗	๖๔.๓๘	๙๖๒.๖๔	๖๗.๐๘

