

ประเทศไทยมีผลไม้หลากหลายชนิดและมีผลผลิตให้เลือกรับประทานได้ในทุกฤดูกาล โดยเฉพาะระหว่างเดือนพฤษภาคม-สิงหาคม นับว่าเป็นช่วงสีล้นของฤดูกาลผลไม้ของไทย เนื่องจากเป็นช่วงที่ผู้บริโภครอคอยที่จะได้ลิ้มรสผลไม้โปรดที่ปีหนึ่งจะมีออกมาให้รับประทานเพียงครั้งเดียว เช่น ทุเรียน มังคุด ลำไย ลิ้นจี่ เงาะ ฯลฯ และยังมีผลผลิตออกสู่ตลาดมากเพียงพอที่จะทำให้ราคาอยู่ในเกณฑ์ที่ซื้อหามารับประทานได้ง่าย ทำให้เสน่ห์ของผลไม้หน้าร้อนยังไม่มัวจาง ประกอบกับผลไม้ไทยมีความแตกต่างและยากที่จะทำได้ในประเทศใดในโลก ซึ่งยังคงเป็นเอกลักษณ์ของผลไม้ไทยที่ดึงดูดผู้บริโภคทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศอยู่จนถึงปัจจุบัน โดยเฉพาะผลไม้ชนิดหนึ่งที่มีศักยภาพเด่นๆ ในตลาดแถบเอเชีย ได้แก่ ลำไย เป็นผลไม้ที่มีชื่อเสียงติดอันดับหนึ่งของโลก มีรสหวานอร่อย มีสรรพคุณและประโยชน์มากมาย ลำไยในอดีตเป็นผลไม้ที่ปลูกขึ้นทางตอนใต้ของประเทศจีนในสมัยราชวงศ์ฮั่น ต่อมาได้ขยายออกไปยังประเทศต่างๆ ในประเทศไทยเรานิยมปลูกกันทางภาคเหนือเพราะลำไยต้องการพื้นที่ที่เป็นอากาศหนาว ลำไยนอกเหนือจากการผลิตเพื่อการบริโภคในประเทศแล้ว ยังมีการผลิตเพื่อการส่งออกนำเงินตราเข้าประเทศในแต่ละปี ทั้งในรูปแบบสดและแปรรูปได้หลายรูปแบบและสามารถทำรายได้ให้แก่ประเทศได้อย่างมหาศาล

ลำไย หรือที่ภาษาอังกฤษเรียกว่า Logan มีลักษณะและพันธุ์ คือ 1.ลำไยเครือหรือลำไยเถา มีลำต้นเลื้อยคล้ายเถาวัลย์ ลำต้นไม่มีแก่น ใบเล็กและสั้น ผลเล็กผิวผลสีชมพูปนน้ำตาล เนื้อผลบางมีกลิ่นคล้ายกำมะถันปลูกไว้สำหรับเป็นไม้ประดับมากกว่ารับประทานผล 2.ลำไยต้น แบ่งออกเป็น 2 ชนิด คือ ลำไยพื้นเมืองหรือลำไยกระดุก ลำไยกะโหลกลำไยนอกจากจะมีรสหวานอร่อยแล้ว ยังมีประโยชน์มากมาย เนื่องจากอุดมไปด้วยสารอาหารจำพวกน้ำตาลกลูโคส ซูโครสและฟรุกโตส มีวิตามินต่างๆ เช่น วิตามินซี วิตามินบี 1 และบี 2 สูง นอกจากนี้ยังมีกรดซิตริก และกรดอะมิโนอีก 9 ชนิด สำหรับสรรพคุณทางยาของลำไยนั้น ลำไยสด จะมีสรรพคุณช่วยแก้อาการผอมแห้งแรงน้อย นอนไม่หลับ ซีสึม ใจสั่น บำรุงร่างกาย บำรุงประสาท ช่วยซ่อมแซมส่วนที่

ลำไย

ผลผลิตเกษตรไทยก้าวไกลไปทั่วโลก

สึกหรือและบำรุงสตรีภายหลังจากการคลอดบุตร ส่วนลำไยแห้ง จะประกอบด้วยแร่ธาตุ เช่น ทองแดง สังกะสี แมงกานีส เป็นต้น มีสรรพคุณในการบำรุงหัวใจ ระบบประสาท ช่วยย่อยอาหาร ช่วยบำรุงกำลังและบำรุงโลหิต ส่วนใบ เมื่อนำมาต้มน้ำดื่มสามารถแก้โรคมลาเรีย ริดสีดวงทวารและไข้หวัดได้ ส่วนเมล็ดลำไย สามารถตากแห้งบดเป็นผง ใช้ทาแก้โรคกลากเกลื้อน แก้ปวด ห้ามเลือดได้อีกด้วยและดอกลำไยช่วยในการขับน้ำได้ดีทีเดียว

นอกจากนี้เมื่อรับประทานผลสดแล้ว ยังนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ ได้ เช่น ลำไยทั้งเปลือกอบแห้ง ลำไยดอง ลำไยกวน ลำไยกวนปรุงรส ลำไยแช่อิ่ม ลำไยกระป๋องหรือบรรจุขวดในน้ำเชื่อม เป็นต้น นอกจากนี้ยังสามารถนำมาเป็นอาหารคาวหวานต่างๆ ได้ เช่น ข้าวต้มลำไย แกงจืดลำไยสอดไส้ข้าวเหนียวเปียกลำไย คุกกี้ลำไย พายลำไย ขนมปังลำไย เป็นต้น ส่วนคุณค่าทางยาสมุนไพร เนื้อลำไยยังสามารถนำมาดองเหล้ารับประทานเป็นยาบำรุงตามสรรพคุณของคนโบราณ โดยการนำมาคูนกับน้ำตาล



รับประทานเป็นยาบำรุงเลือดให้ผิวพรรณเปล่งปลั่งมีน้ำมีนวล สดใสงยิ่งขึ้น ในช่วงเดือนพฤษภาคม-สิงหาคม ของทุกปี

จะเป็นช่วงที่มีผลไม้ออกสู่ตลาดพร้อมกันหลายชนิด ทำให้ผลไม้มียากมายและออกสู่ตลาดพร้อมกัน กระทรวงเกษตรและสหกรณ์จึงได้ร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องและผู้ประกอบการภาคเอกชน จัดทำแผนกระจายผลไม้ออกไปยังประเทศคู่ค้าสำคัญ อาทิ จีน ญี่ปุ่น ออสเตรเลีย ฯลฯ รวมทั้งขยายตลาดส่งออกในหลายประเทศเพิ่มขึ้น นอกจากนี้ยังได้จัดทำโครงการรณรงค์บริโภคผลไม้ทั่วประเทศ เพื่อเป็นการกระตุ้นให้คนไทยหันมาบริโภคผลไม้ไทยมากขึ้นโดยเฉพาะ ลำไย ที่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ให้ความสำคัญอยู่ ณ ขณะนี้เกี่ยวกับการพัฒนาคุณภาพของลำไยให้ได้ตามมาตรฐาน ทั้งลำไยสด ลำไยอบแห้งและลำไยสีทอง รวมถึงการปรับโครงสร้างการผลิตลำไยนอกฤดูให้ได้ปริมาณ 40% เพื่อการบริหารจัดการด้านการตลาดอย่างมีประสิทธิภาพในการเพิ่มมูลค่า

ทั้งนี้ สำหรับแผนการบริหารจัดการลำไย กระทรวงเกษตรฯ ได้กำหนดมาตรการดำเนินงาน โดยตั้งเป้าหมายส่งออกทั้งลำไยสด จำนวน 230,000 ตัน การกระจายลำไยทั่วประเทศจำนวน 100,000 ตัน ให้สถาบันเกษตรกรรอบแห้ง 115,500 ตัน และผลิตเป็นลำไยอบแห้งสีทองอีก 100,000 ตัน รวมทั้งการส่งเสริม การบริโภคลำไยทั้งภายในและต่างประเทศแบรนด์ Q ไทยแลนด์ให้มีความโดดเด่น น่าสนใจ โดยจะสนับสนุนการฝึกอบรมให้กับเกษตรกรทั้งในด้านการเก็บผลผลิตลำไยสดและอบแห้งให้ได้คุณภาพและไม่มีสารตกค้าง ซึ่งจะช่วยให้เกษตรกรมี

ความเข้มแข็งและเสริมสร้างรายได้อีกทางหนึ่ง นอกจากนี้ยังเป็นการประชาสัมพันธ์การบริโภคและรณรงค์ให้เป็นที่รู้จักในด้านสรรพคุณและประโยชน์



มากมายดังที่กล่าวมาแล้วข้างต้น พร้อมกันนี้ กรมส่งเสริมสหกรณ์ ยังได้มีการจัดทำระบบการขายตรงสินค้าเกษตรโดยจะเริ่มสินค้าเกษตรชนิดแรก คือ ลำไย เนื่องจากเดือนกรกฎาคมนี้เป็นช่วงที่ลำไยมีผลผลิตออกสู่ตลาดปริมาณมาก การระบายผลผลิตโดยการนำระบบขายตรงระหว่างสหกรณ์ต่อสหกรณ์ในแต่ละจังหวัดและภูมิภาคจะเป็นอีกแนวทางหนึ่งที่จะช่วยแก้ปัญหาลำไยล้นตลาดได้อย่างมีประสิทธิภาพและทำให้ปริมาณผลผลิตลำไยที่ได้เป็นที่ต้องการของตลาดทั้งในและต่างประเทศเพิ่มมากขึ้นด้วย นอกจากนี้ภาครัฐร่วมกับกระทรวงมหาดไทยจัดงานเทศกาลลำไย 76 จังหวัด เพื่อประชาสัมพันธ์ส่งเสริมการบริโภคลำไยภายในประเทศให้สอดคล้องกับปริมาณผลผลิต โดยมีภาคเอกชนทั้งในส่วนของ Modern Trade อาทิ เดอะมอลล์ โลตัส ท็อปส์ซูเปอร์มาร์เก็ต ฯลฯ ให้การสนับสนุนและร่วมจัดทำกิจกรรมในครั้งนี้ด้วย รวมทั้งสนับสนุนการแปรรูปลำไยเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ เช่น ลำไยทั้งเปลือกอบแห้ง ลำไยดอง ลำไยกวนปรุงรส ลำไยแช่อิ่ม เป็นต้น ทั้งนี้เพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่าและขยายช่องทางการ

ตลาดควบคู่กันไปด้วย จากสรรพคุณและประโยชน์ของลำไยที่กล่าวมาข้างต้น เราคนไทยควรช่วยกันในการหันมาบริโภคลำไย เพื่อเป็นการช่วยเหลือเกษตรกรให้มีโอกาสผลิตสินค้าเกษตรไทยโดยเฉพาะผลไม้ไทย ให้เป็นที่ยอมรับและทัดเทียมสินค้าต่างประเทศจนสามารถขยายตลาดในอนาคตต่อไปได้ ซึ่งนับเป็นมาตรการที่สำคัญในการประชาสัมพันธ์การบริโภคลำไยให้เป็นที่รู้จักกันทั่วโลกอีกด้วย