

บทคัดย่อ

การศึกษาสถานภาพปัจจุบันของชาในประเทศไทย

ดร. สายลม สัมพันธ์เวชโสภา ดร. ธีรพงษ์ เทพภรณ์ ดร.พนม วิญญายองและ ดร. ประภัสสร อึ้งวณิชยพันธ์

การศึกษาสถานภาพปัจจุบันของชาในประเทศไทย พบว่า สายพันธุ์ชาที่ปลูกแบ่งเป็น 2 กลุ่มใหญ่ ๆ คือ พันธุ์ชาอัสสัม (*Camellia sinensis* var. *assamica*) และพันธุ์ชาจีน (*Camellia sinensis* var. *sinensis*) กลุ่มพันธุ์ชาอัสสัมบางครั้งเรียกว่า ชาพื้นเมือง ชาป่า หรือชาเมี่ยง เป็นชาที่มีใบขนาดใหญ่ เจริญได้ดีตามป่าที่มีร่มไม้ กลุ่มพันธุ์ชาจีนเป็นชาที่มีใบขนาดเล็กกว่าชาอัสสัม พบได้หลายสายพันธุ์ ได้แก่ ชาพันธุ์อู่หลงเบอร์ 17 (อู่หลงก้านอ่อน) อู่หลงเบอร์ 12 ซิงซิงอู่หลง ถิกวนอิม และสี่ฤดู เป็นต้น ประเทศไทยมีพื้นที่ปลูกชาทั้งสิ้น 118,101 ไร่ คิดเป็นพื้นที่ปลูกชาอัสสัม 84.4% (98,544 ไร่) และชาจีน 16.6% (19,557 ไร่) ราคาขายใบชาอัสสัมสดและใบชาจีนสดเฉลี่ย 12 และ 50 บาทต่อกิโลกรัม ในปีพ.ศ. 2550 ประเทศไทยผลิตใบชาสดทั้งสิ้น 81,074 ตัน ซึ่งใบชาสด 77% นำมาผลิตเป็นชาแห้ง และ 23%นำไปผลิตเป็นเมี่ยง ในการผลิตชาแห้งใช้ชาอัสสัมคิดเป็น 96% ที่เหลือเป็นชาจีน ส่วนการผลิตเมี่ยงใช้เฉพาะชาอัสสัม

ชาแห้งที่ผลิตในประเทศไทยแบ่งเป็น 3 ประเภทใหญ่ ๆ ตามระดับการหมักคือ ชาเขียว ชาอู่หลง และชาดำ การผลิตชาเขียว และชาอู่หลงใช้เทคโนโลยีของไต้หวัน การผลิตชาเขียวส่วนใหญ่ใช้ชาพันธุ์อัสสัมและอู่หลงเบอร์ 12 การผลิตชาอู่หลงใช้เฉพาะชาจีน การผลิตชาดำใช้เทคโนโลยีของอินเดียและใช้เฉพาะชาอัสสัมในการผลิตเท่านั้น ใบชาสดเฉลี่ย 4.6 ตันผลิตชาแห้งได้ 1 ตัน ในระหว่างกระบวนการผลิตมีของเสียได้แก่ ผงชา ก้านชา และตำหนิต่าง ๆ ประมาณ 2% ซึ่งโรงงานมักนำไปผลิตหรือขายเป็นชาที่มีคุณภาพต่ำลงมา ในปี พ.ศ. 2549 ไทยส่งออกชาแห้งและผลิตภัณฑ์ชารวม 3,467 ตัน มูลค่ารวม 203 ล้านบาท โดยตลาดที่สำคัญคือไต้หวัน รองลงมาคือ กัมพูชา สหรัฐอเมริกา นอกจากนี้ไทยนำเข้าชาใบและผลิตภัณฑ์รวม 2,464 ตัน คิดเป็นมูลค่า 265 ล้านบาท โดยนำเข้าจากประเทศจีนมากที่สุด คนไทยบริโภคชาเฉลี่ย 0.09 กิโลกรัมต่อคนต่อปี

การผลิตเมี่ยงได้ทำสืบทอดมาจากบรรพบุรุษ พื้นที่ปลูกชาอัสสัมสำหรับผลิตเมี่ยง 41,946 ไร่ โดยนำชาอัสสัม หรือชาเมี่ยง มาหนึ่ง มัดเป็นก้อน และหมักในถังหมัก ใบเมี่ยงสด 100 ตันจะผลิตเมี่ยงได้โดยเฉลี่ย 144 ตัน มีน้ำนิ่งและน้ำหมักซึ่งเป็นของเสียระหว่างการนึ่งและการหมักเกิดขึ้น 15 และ 20 ตัน ตามลำดับ ผลิตภัณฑ์เมี่ยงมีรสชาติฝาดถึงเปรี้ยว พบการบริโภคเมี่ยงในเขตภาคเหนือของไทย โดยนิยมบริโภคยาม

ว่าง ขณะทำงานเพื่อความกระชุ่มกระชวย อาจมีการเติมเกลือ น้ำตาล ชিং แล้วแต่วัฒนธรรมการกินในแต่ละท้องถิ่น นอกจากนี้เมียงยังใช้ในงานพิธีกรรม หรือบรวงสรวงต่างๆ ในท้องถิ่นภาคเหนือ

การปลูกชาเพื่อผลิตชาแห้ง จะตัดแต่งกิ่ง 2 รูปแบบคือ ตัดแต่งกิ่งเล็ก และตัดแต่งกิ่งใหญ่ การตัดแต่งกิ่งเล็กจะทำทุกครั้งหลังจากเก็บชา ส่วนการตัดแต่งกิ่งใหญ่ทำปีละ 1 ครั้ง ในช่วงปลายปีของทุกปี มีปริมาณของเสียทั้งหมด 531,455 ตันต่อปี หรือเฉลี่ย 4.5 ตันต่อไร่ ของเสียประกอบด้วยใบอ่อน 4.9% ใบแก่ 24.1% กิ่ง ก้าน 67.2% และเมล็ด 3.8% ส่วนการปลูกชาเมียงเพื่อผลิตเมียงมีการตัดแต่งกิ่ง 1 ครั้งต่อปี ได้ของเสีย 36,912 ตันต่อปี หรือเฉลี่ย 0.9 ตันต่อไร่ ของเสียประกอบด้วย ใบอ่อน 55% ใบแก่ 18% และเมล็ด 27% ซึ่งของเสียที่เกิดขึ้นทั้งหมด ผู้ปลูกชามักนำไปทำเป็นชาที่มีคุณภาพต่ำ นำไปหมักเป็นปุ๋ยเพื่อบำรุงรักษาต้นชา

การศึกษาสถานะภาพชาไทยทำให้มีแนวทางการพัฒนาชาไทยให้มีคุณภาพและเพิ่มมูลค่าให้มากยิ่งขึ้น โดยแนวทางการพัฒนานี้เชื่อมโยงกับศาสตร์ในหลายแขนง ได้แก่ การเกษตร ระบบเกษตร การจัดการทรัพยากรธรรมชาติ การปรับปรุงพันธุ์ เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว เทคโนโลยีการแปรรูป ระบบคุณภาพในอุตสาหกรรมอาหาร เทคโนโลยีสกัดสารสำคัญ การประยุกต์ใช้ชาในอุตสาหกรรมอาหาร เครื่องดื่ม อาหารเสริมสุขภาพ ยา เครื่องสำอาง และอุตสาหกรรมต่าง ๆ ที่ไม่ใช่อาหาร การตลาด ห่วงโซ่อุปทาน ตลอดจนการใช้ประโยชน์จากของเสียต่าง ๆ จากการปลูกและแปรรูปชา

คำสำคัญ: สถานภาพการผลิต ชา เมียง อาหาร เครื่องดื่ม ประเทศไทย

Abstract

A Study on the Current Status of Tea in Thailand

Dr. Sailom Sampanvejsobha, Dr. Theerapong Theppakorn, Dr. Panom Winayong and
Dr. Prapasson Eungwanichayapant

From a study of the current tea status in Thailand, it was found that there are two varieties cultivated; Assam (*Camellia sinensis* var. *assamica*) and Chinese (*C. sinensis* var. *sinensis*). The Assam variety is also called landrace, wild, or Miang tea. Leaves of the Assam tea are larger than those of the Chinese variety. Assam can also grow readily in the shade provided by forest. There are many strains of the Chinese variety such as Oolong No. 17, Oolong No. 12, Ching Ching Oolong, Thi Guan Im, and Four-Season. Thailand has a tea cultivating area of 118,101 rai. 84.4% of the area (98,544 rai) is used to cultivate Assam tea, while the rest (16.6% or 19,557 rai) is for the Chinese tea cultivation. Fresh leaves of the Assam and Chinese varieties are sold at 12 and 50 Baht per kilogram, respectively. In 2007, there was 81,074 tons of fresh tea leaves produced in Thailand. 77% of these were processed into dried tea, while 23% were used to make Miang. 96% of dried tea leaves were produced from the Assam variety, the rest being made from Chinese. Miang is produced from the Assam tea leaves.

Dried tea in Thailand is divided into three groups according to the levels of fermentation. These are green, Oolong, and black tea. The technology used to produce green and Oolong tea is imported from Taiwan. The materials for producing green tea are mainly the Assam and Oolong No. 12 leaves. Oolong tea is made from the Chinese tea leaves only. Black tea processing technology is from India. The materials for black tea are the Assam leaves. On average, 4.6 tons of fresh tea leaves can produce a ton of dried tea. During the processing steps, there are tea wastes in the form of tea powder, stems and imperfections. These wastes, which will be sold as low grade tea, account for 2% of the finished products. In 2006, Thailand exported 3,467 tons of dried tea and tea products. The total value was approximately 203 million Baht. The main markets were Taiwan, Cambodia and the US. Thailand also imported 2,464 tons of dried tea and tea products. The total value was approximately 265 million Baht. The imports are mainly from China. On average, Thai people consume 0.09 kilogram of tea per person per year.

Miang production is inherited from generation to generation. 41,946 rai of Assam tea is planted for making Miang. After harvesting, the tea leaves are steamed, bunched and fermented. 100 tons of the fresh leaves will make 144 tons of Miang. Wastes produced in Miang production are steamed water (15 tons) and fermentation water (20 tons). Miang has a tart to sour taste. Miang is mainly consumed in the north of Thailand. It is eaten as a snack during work for alertness. Salt, sugar and ginger can be added according to the cultural practice of each area. In addition, Miang is also used in local ceremonial events in the north.

In tea plantations for dried tea production, there are two types of pruning, major and minor prunes. Minor prunes are done after every harvest. Major prunes are scheduled once a year, normally at the end of the year. Wastes from pruning are 531,455 tons per year or 4.5 tons per rai per year. The wastes consist of 4.9% young leaves, 24.1% mature leaves, 67.2% stems and branches, and 3.8% seeds. In tea plantations for Miang production, there is one pruning a year with 36,912 tons of wastes per year or 0.9 tons per rai per year. The wastes consist of 55% young leaves, 18% mature leaves, and 27% seeds. The wastes will be used to produce low grade tea or fermented and used as fertilizer.

This study of the current status of tea in Thailand provides guidelines for improving tea quality. These guidelines involve many factors, including agriculture, agricultural systems, natural resources management, strain improvement, post-harvest technology, processing technology, quality assessment, extraction technology, tea applications in food and non-food industries, including food and beverages, health food, medicines, cosmetics, marketing, supply chain and applications of the wastes from tea production.

Key words: status, tea, miang, food, beverage, processing, Thailand