

# Coffee & Tea

## ชาเชียงราย

ปี 2562 จังหวัดเชียงรายมีพื้นที่ปลูกชา 84,118 ไร่ เนื้อที่เก็บเกี่ยวจำนวน 80,043 ไร่ ผลผลิตเฉลี่ย (ใบชาสด) ที่เกษตรกรเก็บเกี่ยวได้อยู่ที่ 1,063 กิโลกรัมต่อไร่ ผลผลิตในภาพรวม 85,104 ตัน ทั้งนี้แหล่งผลิตชาที่สำคัญของจังหวัดเชียงรายได้แก่ อำเภอเวียงป่าเป้า อำเภอแม่ฟ้าหลวง อำเภอแม่สรวย อำเภอเมืองเชียงราย อำเภอเทิง อำเภอพาน และอำเภอแม่ลาว





ตารางแสดงข้อมูลด้านการผลิตชา จังหวัดเชียงราย ปี 2562 (ที่มา : สำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงราย)

	พื้นที่ปลูก (ไร่)	พื้นที่เก็บเกี่ยว (ไร่)	ผลผลิตเฉลี่ยใบชาสด (กิโลกรัม/ไร่)	ผลผลิตใบชาสด (กม)
เมืองเชียงราย	3,706	3,146	1,050	3,303
แม่สรวย	21,883	21,720	1,050	22,806
เวียงป่าเป้า	30,959	30,929	970	30,001
แม่ฟ้าหลวง	26,354	23,032	1,200	27,638
เทิง	121	121	900	109
พาน	265	265	1,100	292
แม่ลาว	830	830	1,150	955
	84,118	80,043	1,063	85,104

ทั้งนี้เกี่ยวกับสายพันธุ์ชาที่ปลูกในจังหวัดเชียงรายแบ่งออกเป็น 2 สายพันธุ์ ได้แก่

1. ชาอัสสัม (Camellia sinensis var. assamica) หรือ “ชาพื้นเมือง ชาป่า” มีแหล่งกำเนิดจากประเทศอินเดีย มีลักษณะเด่นที่ต่างจากชาจีนคือ มีใบที่มีขนาดใหญ่กว่าพันธุ์อื่น ทั้งยังเติบโตได้ดีตามป่าที่ร่ม และแสดงแดดผ่านได้พอประมาณ โดยในช่วงแรกมีการนำมาปลูกโดยชาวไทยภูเขาในเขตบนดอยต่างๆของจังหวัดเชียงราย ซึ่งเดิมชาอัสสัมนิยมนำมาผลิตเป็น “เมี่ยง” ซึ่งเป็นการนำเอาใบชาอัสสัมมาหมักโดยการทำงานของจุลินทรีย์ชนิดต่างๆ ให้ได้ผลิตภัณฑ์เป็นลักษณะคล้ายๆ กับการดองใบชา นิยมใช้เคี้ยวเพื่อบริโภค “เมี่ยง” จึงเป็นของทานเล่นของคนในเขตภาคเหนือที่มีรสฝาด โดยนิยมนำมามาเคี้ยวเพื่อดูดหาน้ำที่ได้จากใบชาหมัก แล้วคายกากทิ้งไป นิยมรับประทานยามว่าง หรือขณะทำงาน อาจมีการเพิ่มรสชาติโดยการเติมเกลือ ชিং แล้วแต่ลักษณะของการบริโภคในแต่ละถิ่น แต่ปัจจุบันความนิยมเมี่ยงนั้นได้ลดลง แต่อย่างไรก็ตามการปลูกชาอัสสัมเพื่อนำใบชาไปผลิตเป็นชาเพื่อชงดื่มนั้นได้แพร่หลายมากขึ้น เนื่องจากการดูแลรักษาที่ง่ายทนต่อโรคและแมลง จึงทำให้ต้นทุนการผลิตชาอัสสัมไม่สูงมากนัก และใบชาที่ได้ก็ยังสามารถนำไปผลิต เป็นชาดำ หรือชาเขียวก็ได้ ซึ่งเป็นที่ต้องการของตลาดอีกด้วย

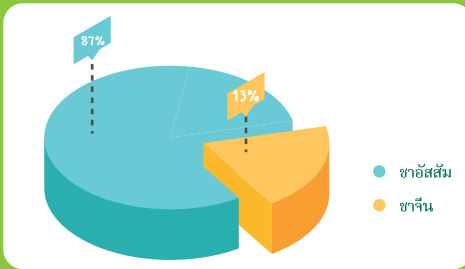
ปัจจุบันในจังหวัดเชียงรายมีพื้นที่ปลูกชาอัสสัม 73,097 ไร่ มีแหล่งผลิตที่สำคัญอยู่ในเขตอำเภอเมืองเชียงราย

อำเภอแม่สรวย อำเภอเวียงป่าเป้า อำเภอแม่ฟ้าหลวง อำเภอเทิง และอำเภอแม่ลาว



2. ชาจีน (Camellia sinensis var. sinensis) หรืออาจเรียกว่าเป็นสายพันธุ์ที่เป็น “ชาจีน” เป็นชาที่จะต้องมีการดูแลเอาใจใส่ในการปลูกมาก ทั้งนี้สายพันธุ์ชาที่นิยมปลูกในจังหวัดเชียงราย ได้แก่ ชาพันธุ์อุหลงก้านอ่อน ชาพันธุ์อุหลงเบอร์ 12 ชาพันธุ์ชิงชิงอุหลง ชาพันธุ์ถิกวนอิม และชาพันธุ์สี่ฤดู เป็นต้น ทั้งนี้ ปัจจุบันทิศทางการปลูกชาจีนในจังหวัดเชียงราย ผู้ประกอบการมีความต้องการที่จะขยายพื้นที่ปลูกชาจีน เพื่อต้องการสร้างการตลาด หรือเป็นสถานที่ท่องเที่ยวเชิงนิเวศน์ให้กับนักท่องเที่ยวเพื่อจะได้สัมผัสกับธรรมชาติ หรือวัฒนธรรมในพื้นที่นั้นๆ อีกทั้งเพื่อให้หนักท่องเที่ยวดีมาด้วยการดื่มชาได้อย่างมีอรรถรสมากขึ้น ซึ่งปัจจุบันจังหวัดเชียงราย มีพื้นที่ปลูกชาจีน 11,021 ไร่ มีแหล่งผลิตที่สำคัญอยู่ในเขตอำเภอแม่ฟ้าหลวง อำเภอแม่สรวย อำเภอแม่ลาว อำเภอพาน อำเภอเมืองเชียงราย และอำเภอเวียงป่าเป้า

แผนภาพเปรียบเทียบปริมาณสัดส่วนพื้นที่ปลูกชาอัสสัมและชาจีนในจังหวัดเชียงราย ปี 2562



## ชาอัสสัม เชียงราย

การปลูกพืชเชิงอนุรักษ์บนพื้นที่สูงเป็นอีกยุทธศาสตร์หนึ่งที่จังหวัดเชียงรายผลักดันให้เกิดขึ้น ลักษณะพื้นที่ส่วนใหญ่ของเชียงรายเป็นภูเขาสูงสลับซับซ้อน สูงกว่าระดับน้ำทะเล ตั้งแต่ 400 เมตร ถึง 1,500 เมตร อุณหภูมิเฉลี่ยตลอดปี 24 องศาเซลเซียส ปริมาณน้ำฝน เฉลี่ย 1,768 มิลลิเมตร จึงมีความเหมาะสมที่จะปลูกชาอัสสัม ผลผลิตของชาอัสสัมแบ่งเป็น

- เมียง หรือใบชาหมัก
- ขายเป็นชาส่งโรงงาน
- ขายเป็นชาที่คั่วแล้ว ทั้งคั่วมือ และคั่วจากเครื่อง



## ชาอัสสัม (ASSAM TEA)

ชื่อวิทยาศาสตร์ *Cammallia sinensis* var. *assamica*

ชื่อเรียกอื่นๆ เช่น ชาอัสสัม ชาป่า ชาพื้นเมือง ชาเมี่ยง เป็นต้น

ลักษณะที่สำคัญ ชาชนิดนี้เป็นพันธุ์ชาที่ใบใหญ่กว่าชาพันธุ์จีน เจริญเติบโตได้ดีในป่าเขตร้อนชื้นที่มีร่มไม้ และแสงแดดพอประมาณ ในประเทศไทยพบที่จังหวัดเชียงราย เชียงใหม่ ลำปาง แพร่ และน่าน

### ต้นชา

จัดเป็นไม้พุ่มขนาดกลาง ถึงขนาดใหญ่ผิวลำต้นเรียบ ตามกิ่งอ่อน ปกคลุมไปด้วยขนอ่อนๆ มีความสูงของต้นประมาณ 6-18 ม. มีขนาดใหญ่กว่าชาจีนอย่างเด่นชัด กิ่งที่มีอายุมาก จะเปลี่ยนเป็นสีเทา

### ใบชา

ใบเป็นใบเดี่ยว แยกสลับและเวียน ปลายใบแหลม ขอบใบหยักเป็นฟันเลื่อยเด่นชัด โดยมีหยักฟันเลื่อยประมาณ 1 หยัก ใบมีขนาดกว้าง 3-6 เซนติเมตร หรืออาจพบใบที่มีขนาดใหญ่กว่านี้ แผ่นใบเป็นสีเขียวอ่อนถึงเขียวเข้ม ก้านใบและท้องใบมีขนอ่อน

### ดอกชา

ดอกเจริญจากตาบริเวณง่ามใบบนกิ่ง

### ผลชา

ผลเป็นแคปซูล มีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 2-4 เซนติเมตร เมื่อแก่เต็มที่จะแตกออก



## ชาที่วางขายกันตามท้องตลาดทั่วไปแบ่งตามกระบวนการผลิต จะแบ่งได้ 3 ประเภทใหญ่ ๆ

### 1. ชาเขียว (GREEN TEA)



เป็นชาที่ไม่ผ่านกระบวนการหมัก (Non-fermented tea) กรรมวิธีการผลิตเริ่มจากการหยุดการทำงานของเอนไซม์ Polyphenol oxidase ที่อยู่ในใบชาสดโดยการอบด้วยไอน้ำ หรือการคั่วบนกระทะร้อน เพื่อให้เอนไซม์ polyphenol oxidase ไม่สามารถเร่งปฏิกิริยา oxidation และ polymerization ของ polyphenols ที่อยู่ในใบชาได้เสร็จแล้วนำไปนวด เพื่อทำให้เซลล์แตกและนวดเพื่อให้ใบชาม้วนตัว จากนั้นนำไปอบแห้ง สีของน้ำชาประเภทนี้จะมีสีเขียวถึงเขียวอมเหลือง

### 2. ชาอู่หลง (OOLONG TEA)



เป็นชาที่ผ่านกระบวนการหมักเพียงบางส่วน ก่อนหยุดปฏิกิริยากรรมวิธีการผลิตจะมีการผึ่งแดด ประมาณ 20-40 นาที ภายหลังผึ่งแดดใบชาจะถูกผึ่งในร่มอีกครั้งพร้อมเขย่ากระตุ้นให้ชาตื่นตัว การผึ่งนี้เป็นกระบวนการหมักซึ่งทำให้เอนไซม์ polyphenol oxidase เร่งปฏิกิริยา oxidation และ polymerization ของ polyphenols ทำให้เกิด dimers และสารประกอบเชิงซ้อนของ polyphenols สารประกอบที่เกิดขึ้นนี้ทำให้ชาอู่หลงมีกลิ่นและสีที่แตกต่างไปจากชาเขียว น้ำชาอู่หลงจะมีสีเหลืองอมเขียว และสีน้ำตาลอมเขียว

### 3. ชาดำ (BLACK TEA)



เป็นชาที่ผ่านกระบวนการหมักอย่างสมบูรณ์ (Completely-fermented tea) ใบชาจะถูกผึ่งให้เอนไซม์ polyphenol oxidase เร่งปฏิกิริยาอย่างเต็มที่ ซึ่ง polyphenols จะถูก oxidized อย่างสมบูรณ์เกิดเป็นสารประกอบกลุ่ม Theaflavins และ Thearubigins ทำให้ชาดำมีสีน้ำตาลแดง