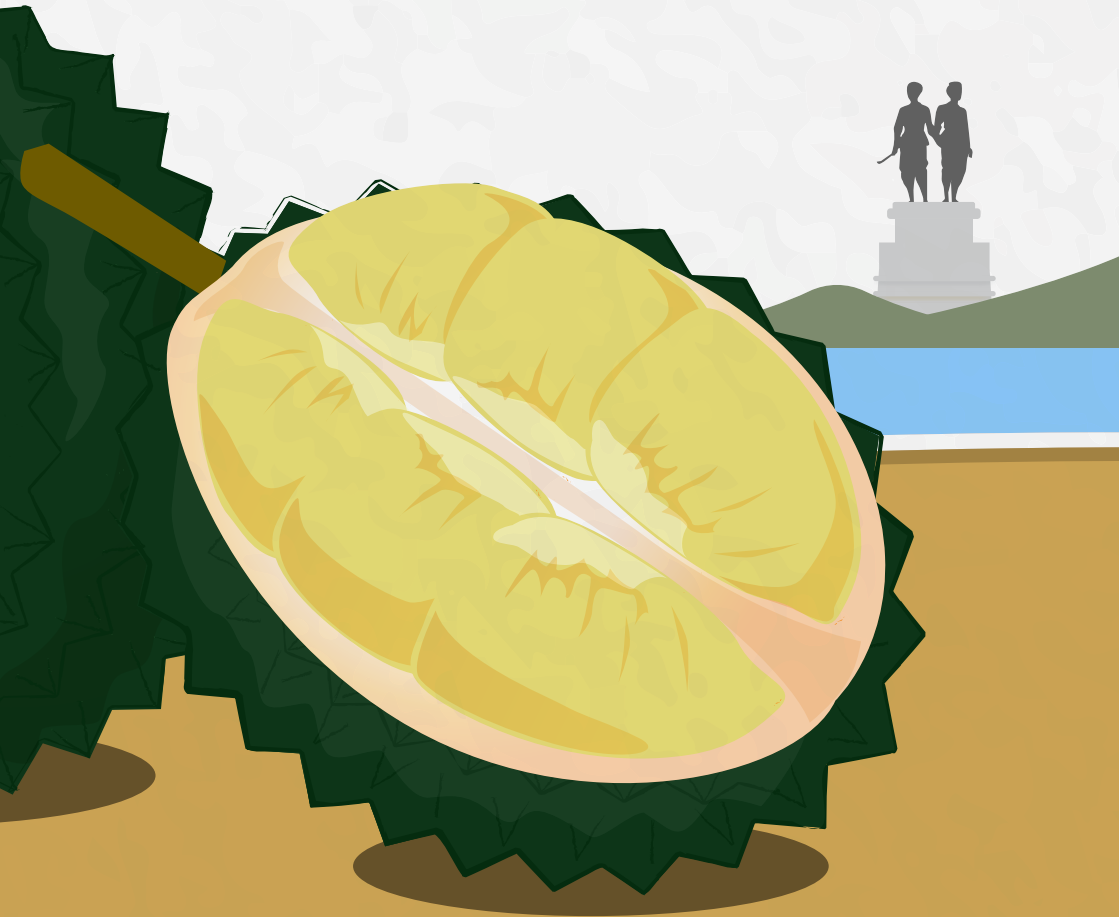


ทุเรียนดี

The Journey of Durian

มีที่มาจากไหน



ทุเรียนดี

The Journey of Durian

มีที่มาจากไหน



คำนำ

The Journey of Durian โปรเจกต์พิเศษของสำนักศิลปะและวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต และสาขาวิชานิเทศศาสตร์ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต จะนำทุกท่านเดินทางไปตามเส้นทางของทุเรียนพื้นบ้านประจำจังหวัดภูเก็ต เพื่อสำรวจความเป็นมาที่น่าสนใจ และนำมาต่อยอดในการพัฒนาท้องถิ่นด้านการศึกษา เศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อมของเรา

การเดินทางครั้งนี้มีจุดมุ่งหมายให้นักศึกษาเกิดทักษะในการทำงานจริง โดยได้มีบูรณาการระหว่างภูมิปัญญาท้องถิ่นกับงานด้านนิเทศศาสตร์ และได้ร่วมมือกันจัดกิจกรรมในโครงการ “การจัดการความรู้ชุมชน : ร้อยเรื่องราว ภูมิปัญญาท้องถิ่นทุเรียนพื้นบ้านจังหวัดภูเก็ต” กิจกรรมนี้ได้เปิดพื้นที่ให้นักศึกษา รุ่น ก.นศบ.61 ที่เคยผ่านการเข้าร่วมอบรมวิศวกรสังคมภายใต้รายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพนิเทศศาสตร์ ลงพื้นที่ ณ กลุ่มแปลงใหญ่ทุเรียนศรีสุนทร ตำบลศรีสุนทร อำเภอถลาง จังหวัดภูเก็ต และ สวนทุเรียนบังแม็ก ตำบลกมลา อำเภอกะทู้ จังหวัดภูเก็ต เพื่อนำทักษะจากการเรียนรู้ในชั้นเรียนสู่การฝึกปฏิบัติงานจริงในชุมชน

เรื่องราวที่ถ่ายทอดผ่านบทความต่อจากนี้จะนำทุกท่านไปทำความรู้จักกับทุเรียนพื้นบ้านประจำจังหวัดภูเก็ต ตั้งแต่จุดเริ่มต้นของทุเรียนพื้นบ้าน วิถีชีวิตของชาวสวนทุเรียน จนถึงการส่งมอบผลผลิตให้ทุกคนได้ลิ้มรสความอร่อย และอีกหลายเรื่องราวที่น่าประทับใจ ถ้าพร้อมแล้วขอชวนทุกคนออกเดินทางไปด้วยกัน

Introduction

'Durian Journey' would like to welcome all of you to the route of Phuket Local Durian which is arranged by Art and Culture Center of Phuket Rajabhat University and Communication Arts Faculty of Management Sciences Phuket Rajabhat University. They contribute various kinds of projects and activities for developing locality in term of education, economy, society, and environment. As well as encouraging students to gain more of working skill that blending between the intelligence of locality and Communication Arts.

“Community knowledge management: hundreds of intelligence Phuket locality Durian stories.” is especially created for students in class 61 who had previously participated in social engineer training under the Communication Arts intern course. They visited the Durian farm at Si Sunthon Subdistrict, Thalang district, Phuket and Bang Mag Durian farm in Komala subdistrict, Kathu district, Phuket where they can bring skills from classroom learning to hand-on practice in community.

The story that we are going to convey through the article from now on will bring everyone to know the path of local durian in Phuket. We are going to tell you from the beginning of the durian farmer's way of life until passing it through costumer's hands and mouth. Let's enjoy this delicious journey together.

สารบัญ

06

ทุเรียนดี มีที่ภูเก็ต

07

ทุเรียน ศรีสุนทร

- 08 เกร็ดข่าและรสชาติทุเรียนเก่าแก่ของภูเก็ต
- 10 ทุเรียนบ้านร้อยปีและทุเรียนพันธุ์มีดีที่ลูกใหญ่
- 12 ทุเรียนดี ไม่ต้องตีก็อร่อย
- 14 ต้นกล้าดี มีที่แปลงใหญ่ศรีสุนทร
- 16 ประชาชนทุเรียนศรีสุนทร

17

ทุเรียน กมลา

- 18 สุดยอดสายพันธุ์ทุเรียนพื้นเมืองใต้
- 22 จากลูกบนต้น สู่ผลวางขาย
- 24 จากสวนทุเรียนสู่แหล่งท่องเที่ยว

25

อนาคต การสืบทอด

- 26 สวนทุเรียนพื้นบ้านภูเก็ต

27

เกร็ดน่ารู้ของทุเรียน

- 28 การปลูกและดูแลทุเรียนแสนอร่อย
- 32 เก็บทุเรียนให้ดีต้องมีเคล็ดลับ

36

ข้อมูลสำหรับการติดต่อ

CONTENT

38

General stories of Phuket local durian

39

Si Sunthon Durian

- 40 Great breeders produce excellent quality
- 42 The uniqueness and taste of 100 years old Si Sunthon
- 44 Si Sunthon Great Durian Fresh from the farm to local durian
- 46 Si Sunthon Local Durian The beginning of Si Sunthon Durian
- 48 Si Sunthon Durian Expert
- 50 Local durian makeover

49

Kamala Phuket Durian

- 50 The best durian species in Southern Thailand
- 52 The uniqueness and taste of Kamala Durian Less pillow but very tasty
- 54 From the tree to the shelf
- 56 Kamala Local Durian From a farm to a tourist attraction Bang Max farm@Kamala
- 58 Kamala Local Durian Philosopher

60

Future and Inheriting

62

Interesting facts about durian

- 62 How to raise durian
- 64 How to Harvesting Durian
- 66 How to Durian cutting



ทุเรียนดี มีที่ภูเก็ต

ถ้าพูดถึงทะเลสวยในประเทศไทย แน่นอนว่าชื่อของจังหวัดภูเก็ตต้องมาเป็นอันดับต้น แต่ถ้าพูดถึงทุเรียน คนส่วนใหญ่ต้องนึกถึง ทุเรียนเมืองนนท์ ทั้งที่จริงแล้วภูเก็ตก็มีทุเรียนที่อร่อยที่สุดเหมือนกัน

ภูเก็ตเป็นอีกหนึ่งจังหวัดที่ขึ้นชื่อในเรื่องของทุเรียนที่โดดเด่นด้วยเอกลักษณ์เฉพาะส่วนหนึ่งเป็นเพราะชาวสวนทุเรียนในจังหวัดภูเก็ตให้ความสำคัญกับการเลือกสายพันธุ์ที่เหมาะสมกับสภาพดินและอากาศ

บางสวนมีทุเรียนต้นพ่อพันธุ์แม่พันธุ์ที่มีอายุมากถึง 100-200 ปี ทุเรียนแสนอร่อยที่คนท้องถิ่นรู้จักกันดีที่เราขอแนะนำให้หาโอกาสสัมผัสลองมีอยู่ 2 สายพันธุ์คือ ทุเรียนศรีสุนทรและทุเรียนงมลา



ทุเรียน ศรีสุนทร

เอกลักษณ์และรสชาติทุเรียน เก่าแก่ของภูเก็ต

หากจะกล่าวถึงทุเรียนที่มีรสชาติหวาน มัน และหอมอร่อย จะเป็นที่ไหนไม่ได้ นอกจากทุเรียนแปลงใหญ่ที่บ้านศรีสุนทร อำเภอลาหาร จังหวัดภูเก็ต สถานที่แห่งนี้ถือได้ว่าเป็นสวนทุเรียนที่มีชื่อเสียงโด่งดังที่สุดในจังหวัด

“ทุเรียนบ้านศรีสุนทรมีเนื้อดี จึงต้องการพัฒนาสายพันธุ์ทุเรียนเพื่อรักษาพันธุ์ให้ได้อยู่เสมอ” คุณสุทธิกิตต์ ตามชู หรือโกแป้ว ประธานทุเรียนแปลงใหญ่ศรีสุนทร เอ่ยขึ้นขณะพาชมสวน ที่เต็มไปด้วยทุเรียนหลากหลายสายพันธุ์ คุณภาพครบครันส่งกลิ่นหอมเ้ายวนให้ชวนชิม รสชาติอร่อยจนต้องคล้อยตาม อีกทั้งยังปลอดสารพิษรับรองด้วยเครื่องหมาย GAP (Good Agriculture Practices) มีมาตรฐานขนาดนี้หาได้จากสวนทุเรียนแปลงใหญ่ บ้านศรีสุนทรแห่งเดียวเท่านั้น

โกแป้วพาเดินชมสวนทุเรียนพลางอธิบายถึงความแตกต่างของทุเรียนศรีสุนทรที่มีทั้งทุเรียนบ้านและทุเรียนพันธุ์

“

แต่เดิมเกษตรกรในพื้นที่ศรีสุนทร
ปลูกทุเรียนพันธุ์พื้นบ้านกันมาอยู่แล้วเพราะ
มีพื้นที่เกษตรเยอะแต่ก็ขายกันได้แค่
กิโลกรัมละ 40 - 50 บาททำให้
ประสบปัญหาขาดทุน และขาดรายได้ที่เป็นธรรม
เป็นเพราะเราขาดองค์ความรู้ในการพัฒนา
คุณภาพผลผลิต รวมไปถึงการกดราคา
ของพ่อค้าคนกลาง

”



ทุเรียนบ้านร้อยปี และทุเรียนพันธุ์มีดีที่ลูกใหญ่

“ต้นทุเรียนบ้านพวกนี้ ความแข็งแรงค่อนข้างมาก ใบมีลักษณะเล็ก ออกผลทุเรียนค่อนข้างดก แต่ทุเรียนบ้านส่วนใหญ่เป็นผลเล็กนะ เนื้ออาจและบ้างแอบมีความเหนียวปนอยู่ ส่วนรสชาติมีความเข้มข้น กลิ่นหอมหวานชวนหลงใหล บางยุม (เนื้อที่หุ้ม 1 เมล็ด ภาษากลางสามารถเรียก เม็ด) อาจมีความขลุ่ (ขม) ซ่อนอยู่ เรียกได้ว่าเป็นเอกลักษณ์ของทุเรียนบ้านของทุเรียนแปลงใหญ่ศรีสุนทร”

โกแป้วเล่าขณะที่ชี้ให้ดูต้นทุเรียนบ้านที่มีอายุยืนนานเป็นร้อยปี และเปรียบเทียบกับต้นทุเรียนพันธุ์ที่จะมีอายุได้ประมาณ 20 ปี แต่ให้ผลที่ใหญ่กว่า แม้จะไม่ดกเท่าทุเรียนบ้านก็ตาม

“ทุเรียนพันธุ์อ่อนแอกว่าทุเรียนบ้าน” โกแป้วว่าอย่างนั้น

ส่วนสาเหตุหลักอาจมาจากเกษตรกรไม่ได้แต่งกิ่ง กิ่งจึงรับน้ำหนักผลทุเรียนไม่ไหว เพราะผลทุเรียนพันธุ์ค่อนข้างมีขนาดใหญ่ จึงทำให้กิ่งหักหล่นร่วง ผลสุก

ไม่เต็มทีตกลงมาเน่าเสียหาย หากต้องการให้ต้นทุเรียนพันธุ์มีอายุยาวนานจึงต้องดูแลแต่งกิ่ง แต่งต้นสม่ำเสมอ เพื่อให้ลำต้นไม่รับภาระหนักจนเกินไปและผลทุเรียนอยู่ได้นานมากยิ่งขึ้น

“แต่เดิมเกษตรกรในพื้นที่ศรีสุนทรปลูกทุเรียนพันธุ์พื้นบ้านกันมาอยู่แล้ว เพราะมีพื้นที่เกษตรเยอะ แต่ก็ขายกันได้แค่ กิโลกรัมละ 40 - 50 บาท ทำให้ประสบปัญหาขาดทุน และขาดรายได้ที่เป็นธรรม เป็นเพราะเราขาดองค์ความรู้ในการพัฒนาคุณภาพผลผลิต รวมไปถึงการกตราคาของพ่อค้าคนกลาง”

จุดนี้เป็นเหตุผลให้เกิดการรวมกลุ่มเกษตรกร เพื่อต่อรองราคาผลผลิตและพัฒนาสายพันธุ์ เพื่อจะได้ทุเรียนที่มีคุณภาพส่งออกสู่ตลาด ทุเรียนพื้นบ้านทองบ่ารุง (หรือที่ชาวบ้านในพื้นที่เรียกกันว่าพันธุ์เรือ) จึงกลายมาเป็นอัตลักษณ์ของกลุ่มทุเรียน แปลงใหญ่ศรีสุนทร ซึ่งแต่ละผลจะมีน้ำหนักถึง 4- 6 กิโลกรัม น้ำหนักมากที่สุดอยู่ที่ 15 กิโลกรัม



ทุเรียนดี ไม่ต้องตีก็อร่อย

เคยสงสัยกันไหมว่า การตีหรือเคาะดูที่ลูกทุเรียนที่เราเห็นแม่ค้าพ่อค้าทำเป็นประจำ เขาทำกันเพื่ออะไร โโกแป้วได้อธิบายให้เราฟังว่า การตีหรือเคาะเป็นวิธีดูความสุกของทุเรียน มักใช้กับทุเรียนพันธุ์อื่นที่ขายกันในตลาด แต่ไม่ใช่กับทุเรียนพันธุ์พื้นบ้าน ที่ต้องรอหล่นจากต้นเท่านั้น โโกแป้วบอกถึงเทคนิคเลือกซื้อทุเรียนพันธุ์พื้นบ้านอีกว่า

“เราเน้นการดมกลิ่นเป็นหลักต้องมึกลิ่นหอมแรง และจมูก ถัดมาคือดูที่พู (ร่องระหว่างส่วนนูนตามแนวยาวของผล) ของทุเรียน ให้เลือกลูกที่มีพูเต็ม ถ้าเลือกลูกพูแฟบมาจะมีเปลือกเยอะและเนื้อน้อย การดูน้ำหนักลูกทุเรียนต้องเลือกลูกที่น้ำหนักเบาก่อน ถ้ามีน้ำหนักเยอะแสดงว่ามีเมล็ดเยอะ และที่สำคัญต้องสังเกตที่ก้นลูกทุเรียน ไม่ควรเลือกลูกที่ก้นอ้าเพราะสุกเต็มที่แล้วทำให้มีกลิ่นแรงและเนื้อแฉะ”

ความอร่อยเป็นที่เลื่องลือแบบนี้ ลูกค้าจึงบอกกันปากต่อปาก และเพื่อให้ทันยุคสมัย ทางกลุ่มจึงมีการลงขายผ่านทางเฟซบุ๊กแฟนเพจ ซึ่งมีลูกค้าสนใจเพิ่มเป็นจำนวนมาก แต่การขายก็ยังมีข้อจำกัด เนื่องจากทุเรียนพันธุ์พื้นบ้านไม่ควรเก็บไว้เกินสองวัน

“ทุเรียนพวกนี้จะสุกจากต้นมาอยู่แล้ว จึงไม่สามารถที่จะส่งต่างพื้นที่ไกล ๆ ได้ เราจึงยินดีเปิดสวนต้อนรับนักชิมให้มากินที่สวน” โโกแป้วเล่าให้ฟัง

การมาเยือนที่สวนแห่งนี้ นอกจากจะได้รับความอร่อยจากทุเรียนแล้ว ยังได้รับองค์ความรู้การทำารเกษตรจากปราชญ์ทุเรียนของแปลงใหญ่ศรีสุนทรอีกด้วย โโกแป้วแอบบอกมาว่า ใครซื้อเยอะก็แถมน้ำหมักชีวภาพทำเองกลับบ้านกันได้เลย



ต้นกล้าดี มีที่แปลงใหญ่ศรีสุนทร

จากการรวมกลุ่มกันเมื่อปี 2563 ที่มีทั้งการออกงานเทศกาลในจังหวัด และการจัดงานเที่ยวสวนทุเรียน เปิดสวนให้เข้ามาชิมทุเรียนฟรี รวมถึงการได้ออกรายการทางโทรทัศน์ช่องต่าง ๆ ทำให้มีผู้คนสนใจที่จะปลูกทุเรียนสายพันธุ์พื้นบ้านภูเก็ตรวมมากขึ้น และต้องการที่จะนำกิ่งพันธุ์ไปปลูกในสวนของตน

สมาชิกกลุ่มทุเรียนแปลงใหญ่ศรีสุนทรจึงได้จัดตั้งกลุ่มขยายพันธุ์ขึ้น ช่วยเหลือกันเพาะต้นกล้า เริ่มจากคัดเลือกสายพันธุ์ชั้นเลิศจากสวนของสมาชิกมาเพาะในโรงเรือนอย่างดี พร้อมออกขายและส่งมอบต้นกล้าทุเรียนให้กับเกษตรกรทุกสวนในประเทศไม่เฉพาะจังหวัดภูเก็ต

เมื่อหมดช่วงฤดูเก็บเกี่ยวทุเรียน ก็ยังมีผลไม้อื่น ๆ เช่น มังคุด กัลล่าย และผักท้องถิ่น เช่น ยอดหมุย ผักเหมียง ใบกาหยู ที่ออกขายได้ตลอดทั้งปี เพื่อเป็นรายได้เสริมของกลุ่มอีกทาง

“ ทุเรียนหมดมีผักพื้นบ้านขาย
มีรายได้ต่อเนื่อง ”

โกแป้วกล่าวด้วยความภูมิใจ



ปราชญ์ทุเรียนศรีสุนทร

การเข้ามาที่กลุ่มทุเรียนแปลงใหญ่ศรีสุนทรนอกจากจะได้ชิมทุเรียนพันธุ์พื้นเมืองแสนอร่อยแล้ว ยังจะได้ความรู้กลับไปด้วย

คุณปภ จินาภาค หนึ่งในคณะกรรมการทุเรียนแปลงใหญ่ศรีสุนทร ได้เข้ามาสมทบที่สวนพร้อมเล่าถึงความเป็นมาเพิ่มเติมว่า “ในพื้นที่ของเรามีเกษตรกรผู้ปลูกทุเรียนจำนวน 778 ครัวเรือน ส่วนใหญ่เป็นทุเรียนพื้นเมืองประมาณร้อยละ 80 และอีกร้อยละ 20 เป็นการปลูกทุเรียนเชิงการค้า พื้นที่ปลูกทั้งหมด 2,668 ไร่ มีเนื้อที่ให้ผล 2,480 ไร่ ผลผลิตรวม 879 ตัน”

ผลผลิตเหล่านี้โกแป้วบอกว่า GAP การันตีมาตรฐานที่หน่วยงานเกษตรรับรองความปลอดภัยของสินค้าและดูแลตามหลักวิชาการ

“ทุเรียนของเราได้รับการตรวจสอบว่าสามารถขึ้นห้างได้ ในปี 2564 ผ่านการรับรอง 11 แปลง พอมาปี 2565 ผ่านอีก 15 แปลง ตอนนี้อยู่ทั้งหมดเป็น 27 แปลง ทุเรียนที่นิยมก็จะใช้โต (โคนของต้นไม้ที่ลำต้นถูกตัดหรือหักลงแล้ว) ทุเรียนพันธุ์พื้นเมือง”

อีกหนึ่งความโดดเด่นของสวนแห่งนี้คือ การปลูกทุเรียนในพื้นที่ราบและยกร่องปลูก โกแป้วพูดเปรียบเทียบกับอดีตดีกว่าต้องดูแลให้เหมือนดูแลกุหลาบศรี ต้องเว้นระยะห่างที่ 8 X 8 เมตร และแบ่งโซนที่ชัดเจน ตัดปัญหาเกษตรต่างต้นมาผสมพันธุ์ให้เกิดความผิดพลาดทางสายพันธุ์

อีกสองปีข้างหน้าโกแป้ววางแผนที่จะทำน้ำหมักและเลี้ยงผึ้งป่า เพื่อพัฒนาเป็นสินค้าอื่น ๆ ต่อไป โดยไม่ปล่อยให้ทุเรียนไร้ประโยชน์แม้แต่ส่วนเดียว

“
เรามีแผนว่าจะทำขนมใส่ทุเรียน
เกี๊ยวทุเรียน ไอติมทุเรียน
เพิ่มรายได้ให้กับคนในกลุ่มของเรา
แต่ต้องขอเวลาในการศึกษา
ขั้นตอน อาจต้องมีการเชิญ
วิทยากรมาให้ความรู้เพิ่มเติม”

โกแป้วเล่าถึงแผนการแปลงโฉมทุเรียนแสนอร่อยของเขาอย่างสุขใจ



ทุเรียน กมลา

สุดยอดสายพันธุ์ ทุเรียนพื้นเมืองใต้

เราเดินทางต่อมาถึงดินแดนที่มีเสน่ห์กล่าวกันว่าอยู่ใน "อ้อมกอดภูเขา อิงแอบทะเล วัฒนธรรมหลากหลาย กิจกรรมอาชีพบำบัด"

ที่นี่คือ ตำบลกมลา เป็นตำบลในอำเภอกะทู้ จังหวัดภูเก็ต แต่เดิมพื้นที่แห่งนี้มีทุเรียนป่า ซึ่งเป็นสายพันธุ์พื้นบ้านเก่าแก่ที่ขึ้นอยู่ตามป่าในท้องถิ่น ชาวบ้านตำบลกมลาเข้าไปเก็บทุเรียน แล้วนำมาขายในเมือง จากนั้นก็แจกจ่ายเมล็ดไปปลูกต่อ ๆ กัน จนเป็นที่แพร่หลายในพื้นที่นี้

ทุเรียนป่าจึงกลายเป็นทุเรียนพื้นบ้าน ที่เรียกกันว่า “ทุเรียนกมลา” ด้วยรสชาติที่อร่อย ถูกปาก ทุเรียนกมลาจึงได้รับความนิยมมาจนถึงปัจจุบัน

คุณสมโภช ไม่สะพร่าว หรือ บังแม็ก เจ้าของสวนทุเรียนเก่าแก่ในตำบลกมลานี้ สวนทุเรียนของเขาเริ่มกันมาตั้งแต่รุ่นพ่อและได้รับการสานต่อจากบังแม็ก



“

**ทุเรียนกมลาให้ลิ้มลองเพียงปีละครั้งเท่านั้นและ
ต้องรอให้ผลตกจากต้นโดยไม่ตัดมาบ่มให้สุก
เพราะจะทำให้รสชาติเปลี่ยนเมื่อผลเริ่มสุกจะส่งกลิ่นหอม
นั้นแสดงว่าถึงเวลาที่เราสามารถแกะ
มารับประทานรสชาติที่หวานมัน
หอมและอร่อยของทุเรียนกมลาได้แล้ว**

”

“ผมเริ่มช่วยพ่อทำสวนทุเรียนตั้งแต่อายุ 10 ขวบ และทำมาเรื่อย ๆ จนถึงตอนนี้ก็อายุ 57 แล้ว” บังแม็กเล่าอย่างอารมณ์ดี ก่อนจะเอ่ยถึงความโดดเด่นของทุเรียนพื้นบ้านในสวนของเขาว่า

“เอกลักษณ์และรสชาติของแต่ละต้นมีความแตกต่างกัน แต่จะมีกลิ่นหอม รสชาติหวาน มัน บางลูกก็จะติดขมเล็กน้อย เนื้อนิ่มสีเหลืองอ่อน ๆ บางลูกเนื้อน้อย บางลูกเนื้อเยอะ ทุเรียนกมลาให้ลิ้มลองเพียงปีละครั้งเท่านั้น และต้องรอให้ผลตกจากต้นโดยไม่ตัดมาบ่มให้สุก เพราะจะทำให้รสชาติเปลี่ยนเมื่อผลเริ่มสุกจะส่งกลิ่นหอม นั้นแสดงว่าถึงเวลาที่เราสามารถแกะมารับประทานรสชาติที่หวานมันหอมและอร่อยของทุเรียนกมลาได้แล้ว”

ทุเรียนกมลาขึ้นชื่อเรื่องรสชาติดี อาจมีที่มาจากดินที่ปลูกและสภาพแวดล้อมโดยรอบ เพราะพื้นที่ที่ปลูกส่วนใหญ่จะเป็นป่าบนเขา ด้วยความโดดเด่นนี้ทำให้ทุเรียนกมลาได้รับการผลักดันขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ GI (Geographical Indication) จากกระทรวงพาณิชย์ เมื่อเดือนเมษายน ปี 2560 เนื่องจากเป็นทุเรียนที่มีเอกลักษณ์เฉพาะถิ่นสวนทุเรียนกมลาจึงมีชื่อเสียงมากยิ่งขึ้น



จากลูกบนต้น สู่ผลวางขาย

“ฤดูทุเรียน” ถือเป็นช่วงเวลาสำคัญที่ใครหลายคนเฝ้ารอ สวนบังแม็กก็เป็นหนึ่งในนั้นบังแม็กเป็นผู้ดูแลสวนเพียงคนเดียว เมื่อถึงเวลาเก็บผลผลิตจึงแบ่งเป็นการเก็บจากต้นกับรอล้นลงพื้น โดยบังแม็กจะเป็นคนทำหน้าที่เคลื่อนย้ายทุเรียนลงไปยังบ้านของตน เริ่มแยกผลสุกและผลแตกออกจากกัน เพราะความต่างของผลทุเรียนก่อให้เกิดความต่างในการจัดการทุเรียนด้วยเช่นกัน

ทุเรียนกมลาสวนบังแม็กมีทั้งทุเรียนพื้นบ้านและทุเรียนพันธุ์ ทุเรียนพันธุ์สามารถนำไปวางขายได้ทันที

แต่ทุเรียนพื้นบ้านต้องใช้ระยะเวลาการเก็บ 2-3 วัน เพื่อให้เนื้อสุกหอมกำลังดี แต่ถ้าเนื้อและแล้วก็จะนำไปแปรรูปด้วยการกวน

ดังนั้น ผลผลิตของทุเรียนสวนบังแม็กนั้นมีการขาย 2 รูปแบบ คือการขายผลและการแปรรูปเป็นทุเรียนกวน บังแม็กจะนำผลทุเรียนไปขายในท้องที่ใกล้เคียงส่วนทุเรียนกวน หลานของบังแม็กรับหน้าที่นำไปขายในที่ทำงาน แต่ถ้านักชิมทั้งหลายอยากลิ้มรสความอร่อยแบบสด ๆ ก็ต้องมาเก็บผลหล่นและทานทันทีที่สวนบังแม็กนี้เอง



จากสวนทุเรียน สู่แหล่งท่องเที่ยว

ด้วยทำเลของกมลาที่มีภูเขาโอบหลัง และด้านหน้าเป็นทะเล และมีเสน่ห์ที่ความเป็นอยู่ในชุมชนที่เชื่อมโยงระหว่างความศรัทธา ธรรมชาติ และวัฒนธรรม ชาวต่างชาติจึงมักเลือกที่นี่เป็นบ้านหลังที่สองสำหรับการพักผ่อนระยะยาว

สวนทุเรียนของบังแม็กก็เป็นอีกหนึ่งพื้นที่ท่องเที่ยวขึ้นชื่อ ที่เน้นการเป็นสวนเกษตรแบบ “สโลว์ไลฟ์” ซึ่งเป็นสวนทุเรียนสวนผสมแบบอินทรีย์มีเนื้อที่ประมาณ 20 กว่าไร่ ปลูกทุเรียนสายพันธุ์อื่นไว้ด้วยหลายชนิด ไม่ว่าจะเป็นทุเรียนชะนี หมอนทอง ก้านยาว พร้อมด้วยพันธุ์ไม้อีกนานาชนิด ไม่ว่าจะเป็น มังคุด เงาะ หรือแม้แต่ ส้มควาย ที่เป็นพืชที่มีความโดดเด่นอีกชนิดในตำบลกมลาที่น่าสนใจพอกับสวนผสมแห่งนี้ คือพื้นที่ส่วนหนึ่งในสวนแบ่งไว้สำหรับการสร้างน้ำตกกักเก็บน้ำไว้เพื่อมอบความชุ่มชื้นให้แก่สวนและตั้งใจให้เป็นที่เล่นน้ำให้กับลูก ๆ หลาน ๆ ในพื้นที่จนเป็นที่มาของน้ำตกสวนบังแม็ก

“ เราสร้างด้วยแรงกำลัง
ของเราเองทั้งหมด ไม่ว่าจะ
เป็นการขบทรายขบปูนขึ้นมา
หนทางก็ลำบากนะ รถยนต์เข้า
ไม่ได้ ต้องใช้รถมอเตอร์ไซด์
ขมขึ้นมาสร้างเพียงอย่างเดียว ”

นับว่าต้องใช้ความพยายามเป็นอย่างมากกว่าจะสร้างได้สำเร็จ แต่ผลที่ได้กลับมาคือ นักท่องเที่ยวทั้งภายในและภายในพื้นที่ต่างแวะเวียนเดินเท้าขึ้นมาชมความงามของบรรยากาศที่เงียบสงบบนภูเขาที่ห้อมล้อมไปด้วยต้นไม้ใหญ่นักท่องเที่ยวส่วนมากติดใจจนบอกกันปากต่อปากจนสวนบังแม็กมีชื่อเสียงอย่างมาก

อย่างไรก็ดี ในสถานการณ์การระบาดของโควิด-19 สวนทุเรียนบังแม็กต้องปรับตัวเพื่อความอยู่รอด จากสวนทุเรียนจึงกลายเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่เป็นจุดกางเต็นท์จุดใหม่ในจังหวัดภูเก็ต และในช่วงฤดูเก็บเกี่ยวทุเรียน บังแม็กก็จัดให้กินทุเรียนฟรีอีกด้วย



อนาคต การสืบทอด

สวนทุเรียนพื้นบ้านภูเก็ต

แม้จะเป็นสวนทุเรียนพื้นบ้านเหมือนกัน แต่สวนทุเรียนของโกแป้ว และสวนทุเรียนของบังแม็กกลับมีหนทางดำเนินต่อไปข้างหน้าต่างกัน

“ต่อไปอยากจะเลี้ยงผึ้งต่อยอดผลิตภัณฑ์เป็นน้ำผึ้งป่า สบู่ผึ้ง หรือไม้ก็เก็บเปลือกมังคุดมาเป็นยาสมุนไพรอีกปีสองปีข้างหน้าก็อยากเอาเปลือกทุเรียนมาต่อยอดแล้วก็ทำน้ำหมัก

”

โกแป้วเล่าอย่างมุ่งมั่น

โกแป้วตั้งใจสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์เกษตรที่เป็นจุดขายของชุมชน พร้อมเปิดสวนเป็นศูนย์การเรียนรู้เกี่ยวกับการเกษตร รวมไปถึงการพัฒนากลุ่มเป็นวิสาหกิจเพื่อสืบทอดความตั้งใจนี้ต่อไปสิ่งที่เกิดขึ้นในสวนทุเรียนศรีสุนทรกลับเป็นสิ่งที่แตกต่างจากสวนทุเรียนกมลาที่ว่าได้

“

ส่วนสวนทุเรียนก็อาจจะปลูกมากขึ้นแทนสวนยางและขยายพันธุ์ต่อไปเรื่อย ๆ

”

บังแม็กเอ่ยขึ้นเมื่อได้ยินคำถามที่ถามถึงอนาคตของสวนแห่งนี้ “รุ่นหลานส่วนมากจะไม่ค่อยมีใครชอบทำสวน แต่บังทำสวนมาทั้งชีวิต เกิดมาพ่อแม่เราก็ทำการเกษตรอยู่แล้ว บังก็จะทำต่อไปเรื่อย ๆ นี้แหละ” บังแม็กกล่าว อย่างภูมิใจ และย้ำกับเราว่าเขาตั้งใจจะทำอาชีพเกษตรกรต่อไปจนกว่าวันที่หมดเรี่ยวแรง



เกร็ดน่ารู้ ของทุเรียน

การปลูกและดูแล ทุเรียนแสนอร่อย

จากการลงพื้นที่พูดคุยกับโกแป้วและบังแม็กในครั้งนี้ เราได้เกร็ดการปลูกและดูแลต้นทุเรียนมาอย่างละเอียด ในการปลูกทุเรียนควรเลือกพื้นที่การปลูกที่มีแหล่งน้ำเพียงพอ มีอุณหภูมิและความชื้นที่เหมาะสมอยู่ในช่วงประมาณ 25-30 องศาเซลเซียส เลือกสภาพดินที่เป็นดินร่วนปนทราย ดินเหนียวปนทรายจะช่วยให้ให้น้ำระบายได้ดี เพราะทุเรียนเป็นพืชที่อ่อนแอต่อสภาพน้ำขัง ดินต้องมีความเป็นกรดต่างอยู่ระหว่าง 5.5-6.5 pH

จากนั้นเมื่อเลือกพื้นที่ปลูกได้แล้ว ขั้นตอนต่อไปก็ต้องเลือกต้นกล้าที่แข็งแรงสมบูรณ์ไม่เป็นโรค ไม่มีแมลงทำลาย ก่อนปลูกก็ต้องตัดรากแก้วออก เพื่อให้ต้นทุเรียนมีความเจริญเติบโตที่รวดเร็ว จากนั้นก็ปลูกลงดิน ถ้าเป็นพื้นที่เนินสูงแนะนำให้ขุดหลุมปลูก แต่ถ้าเป็นที่ราบลุ่มต้องปลูกแบบนั่งแท่นหรือยกโคกเท่านั้น (การปลูกโดยไม่ต้องขุดหลุม) เพื่อป้องกันไม่ให้น้ำขังและเกิดโรครากเน่าตามมา การลงปลูกทุเรียนแต่ละต้นจะต้องปลูกห่างกัน 8 เมตร หรือ 8x8 เมตร

เมื่อปลูกเสร็จให้นำไม้มาปักตามต้นทุเรียน พร้อมทั้งผูกเชือกยึดไว้เพื่อป้องกันลมพัดโยก และหาวัสดุคลุมโคนต้นแล้วรดน้ำตามให้โชก (มากจนไหลซึมไปทั่ว) พร้อมจัดทำร่มเงาให้ต้นทุเรียนที่เพิ่งปลูกโดยใช้ทางมะพร้าว ทางจากแผงหญ้าคา ทางระกำหรือตาข่ายพรางแสง



สิ่งสำคัญในการดูแลรักษา คือ เมื่อตรวจพบทุเรียนตายหลังปลูกให้ปลูกซ่อมใหม่ทันที และควรรดน้ำอย่างสม่ำเสมอให้ดินมีความชื้นอยู่เสมอ แต่ถ้าฤดูฝนไม่ควรรดน้ำ และควรทำทางระบายน้ำไว้เพื่อป้องกันการเกิดน้ำขังบริเวณโคนต้น เมื่อทุเรียนมีอายุเข้า 3 ปี ให้ตัดแต่งกิ่งแห้ง กิ่งแขนง กิ่งกระโดงในทรงพุ่มกิ่งที่เป็นโรคออก

เรื่องทีละเลยไม่ได้คือ การป้องกันกำจัดโรค แมลง และวัชพืชที่มาในช่วงแตกใบอ่อน และช่วงฤดูฝน ช่วงแตกใบอ่อน ควรป้องกันกำจัดโรคที่เกิดกับใบเพี้ยใบแก่แจ้ เพี้ยไฟ ไโรแดง และช่วงฤดูฝนควรป้องกันกำจัดโรครากเน่าโคนเน่าและควบคุมวัชพืชโดยการปลูกพืชคลุมดินและกำจัดโดยใช้แรงงานชุด ถาก ถอน ตัด หลีกเลี่ยงการใช้สารเคมี และควรทำร่มเงาในช่วงฤดูแล้ง เพื่อป้องกันต้นทุเรียนเป็นโรคใบไหม้



หลังจากตัดแต่งกิ่งเสร็จ ควรมีการใส่ปุ๋ยพร้อมกับการทำโคน คือ ถากวัชพืชบริเวณใต้ทรงพุ่มหว่านปุ๋ยและพรวนดินนอกชายพุ่มขึ้นมากลบใต้ทรงพุ่มให้มีลักษณะเป็นหลังเต่า และขยายขนาดของเนินดินให้กว้างขึ้นตามขนาดของทรงพุ่ม จากนั้นให้ใส่ปุ๋ยคอก และตามด้วยปุ๋ยเคมี การให้ปุ๋ย ในปีที่ 1 ควรใส่ปุ๋ยคอกและทำโคน 4 ครั้งเดือนเว้นเดือน และใส่ปุ๋ยเคมีสูตร 15-15-15 หรือ 16-16-16 ประมาณ 150-200 กรัมต่อต้น จากนั้น ในปีต่อ ๆ ไปใส่ปุ๋ยและทำโคน 2 ครั้ง ต้นฤดูฝนและปลายฤดูฝน ในต้นฤดูฝน จะใส่ปุ๋ยเคมีสูตร 15-15-15 หรือ 16-16-16 อัตรา 0.5-3 กิโลกรัมต่อต้นและในปลายฤดูฝน จะใส่ปุ๋ยคอก 15-50 กิโลกรัมต่อต้น



เก็บทุเรียนให้ดีต้องมีเคล็ดลับ

ต้นทุเรียนที่มีคุณภาพดีนอกจากจะมีการผลิตที่ดีแล้ว ยังต้องผ่านการเก็บเกี่ยวและการจัดการผลผลิต หลังการเก็บเกี่ยวที่ถูกต้องเหมาะสมอีกด้วย

สิ่งสำคัญอย่างแรกคือ การตรวจสอบความสุกแก่ของทุเรียนก่อนการตัดสินใจตัดทุเรียนแต่ละผล ซึ่งต้องทำด้วยความระมัดระวัง ความชำนาญ และประสบการณ์ของคนตัดทุเรียน เพื่อให้ทุเรียนทุกผลมีคุณภาพความสุกสม่ำเสมอ



เคล็ดลับอยู่ที่การตัดฟังเสียงทุเรียน เมื่อทุเรียนแก่ภายในพูจะมีช่องว่างถ้าใช้นิ้วชี้ตีดที่หนามกลางพู ฟังเสียงจะดังโป่ง (หรือมีเสียงดังโป๊ก ๆ) แสดงว่าพูหลวมแล้วพร้อมจะเก็บเกี่ยวแล้ว ถ้าเสียงยังโป่งมาก ๆ แสดงว่าทุเรียนใกล้จะสุกแล้วหลังตัดแล้วทิ้งไว้ 2-3 วันก็สุก บางครั้งปลิงทุเรียน (รอยต่อของซั้วที่ก้าน, ก้านช่อผล) ยังไม่ทันหลุดด้วยซ้ำไป เรียกว่าสุกในปลิง



ส่วนการเก็บทุเรียนบ้านทั้งพันธุ์ศรีสุนทรและกมลา ต้องรอให้ทุเรียนร่วงลงมาเอง แต่หากเป็นทุเรียนพันธุ์สามารถตัดได้ทั้งวัน และควรเก็บทุเรียนในช่วงที่อากาศมีอุณหภูมิต่ำ ได้แก่ ช่วงเช้าหลังน้ำค้างแห้ง ช่วงเที่ยง และก่อนเย็นหลังบ่าย 3 โมง เพื่อสะดวกในการเก็บเกี่ยวทุเรียน

ทุเรียนที่อยู่เดี่ยวระดับเอื้อมมือถึง ควรใช้กรรไกรมือตัดขั้วแล้ววางลงในตะกร้าพลาสติก เรียงซ้อนด้วยความระมัดระวังอย่าให้ขั้วหักหนามแทงกันเป็นผลไม่ควรวางผลทุเรียนลงบนพื้นดินเพราะจะทำให้เชื้อโรคเข้าทำลายผลทุเรียนจนเน่าเสีย ผลทุเรียน ที่อยู่สูงเลยระดับมือเอื้อมถึงควรใช้บันไดเพื่อปีนไปตัดด้วยกรรไกรมือตัดขั้ว ถ้าหากผลทุเรียนที่สูงต้องปีนขึ้นบนต้นไม้ตัดแล้วโยนให้คนที่อยู่ด้านล่างเป็นคนรับอีกที



กรณีต้นทุเรียนที่สูงมาก ๆ ควรใช้บันไดอะลูมิเนียมสูง 5-7 เมตร ชนิดเลื่อนปรับระดับสูงต่ำได้เบาแต่แข็งแรง มีเชือกในล่อนผูกยึดตัวบันไดกับต้นทุเรียนแล้วปีนขึ้นไปตัดผล แล้วโยนลงมาให้คนรับ หรือใช้ตะกร้าพลาสติกผูกเชือกชักขึ้นไปคล้องกิ่งเพื่อรับผลทุเรียน เมื่อตัดผลแล้วจึงผ่อนปลายเชือกเพื่อให้ตะกร้าเคลื่อนลงพื้นดิน วิธีนี้จะทำให้ผลทุเรียนปลอดภัย สภาพดีมาก แต่ช้าและใช้เวลามาก นิยมทำกันในทุเรียนสวนที่ต้นสูงมาก ๆ

สิ่งสำคัญคือ ควรพักผลทุเรียนโดยการให้หลบในที่ร่ม และรีบเคลื่อนย้ายทุเรียนไปยังโรงพักผลผลิต เป่าด้วยพัดลมลดอุณหภูมิทันที



ข้อมูลสำหรับการติดต่อ



สวนทุเรียนแปลงใหญ่บ้านศรีสุนทร
กลุ่มแปลงใหญ่ทุเรียนศรีสุนทร ตำบลศรีสุนทร
อำเภอถลาง จังหวัดภูเก็ต
เบอร์โทร 083-1768444

สวนทุเรียนบังแม็ก

ตำบลกมลา อำเภอกะทู้ จังหวัดภูเก็ต

เบอร์โทร 084-3766746

Facebook :

สวนบังแม็ก Bang Mag GardenKamala





General stories of Phuket local durian

Species Phuket Durian

Phuket is known for its unique durians as its outstanding in terms of delicious taste. Phuket Durian farmers therefore place great importance on choosing durian cultivars. They were trying their best to find the species that suit to the soil and weather conditions. Some of them have durian breeders that are up to 100-200 years old.



Si Sunthon Durian

Great breeders produce excellent quality

Mr. Suthikit Tamchu or Go Pao, chairman of Si Sunthon Durian Group Tell a secret of the cultivation of durian for sale that **“we have to make it right from the start. Picking out the best species in order not to waste time. If the bad species are planted when we get the produce, we can't sell it anywhere.”**

Go Pao's durian farm uses a combination of cultivation strategies. There is 70 percent of local durians and 30 percent of others. The popular local durians are Sao Phuang, Sao Krasob, Thong Rung kom, Mae Tao, Tud Nao, Lueang Kang Tang, Ai Rue, Nham Yak, Thong Ta Tant, Nam Thong, and Thong Bum Rung. Durian that has been on all of the contest stage guaranteed by booking orders throughout the harvesting season. His farm is also the main center of the members qualifying durian quality and selecting from each one of them to enter the real plot. Furthermore, It is also a center for distribution and development of local durian species.

A member of the Si Sunthon durian group has jointly developed their own durian plantation to be certified by GAP (Good Agriculture Practices) which is a guideline for good and proper farming. At the present, 27 out of 54 members are certified and they can be sold in department store as well as exported legally.

Si Sunthon durian farmers mainly grow local durian. Later, more species were planted as well such as Mon Thong, Chani, and Kanyao. Each of them are popular and meet the needs of consumers to have more options to try.



The uniqueness and taste of 100 years old Si Sunthon

It can't be any place expect Baan Li Porn or Si Sunthon Durian farm as the taste of durian is so sweet, custardy taste, with the texture of creamy cheesecake. Here could be regard as the most famous durian garden in Phuket.

Surely, different area would produce different products. As a result, Baan Si Sun thon durian has an unique taste and characteristic that any place could not be compare. It tastes absolutely pleasantly sweet, custardy taste, with a good sense of smell that will urge everyone to try. Furthermore, it is also organic along with standard that is approved by GAP (Good Agriculture Practice). There is no need to look for the other farms as it already provides you a great deal of quality and standard.

Local durian trees are more than 100 years old. They are enormous and fairly strong. Most of the leaves are evergreen and small and produce quite abundant fruits. The majority of durian are also rather small and the textures are a bit juicy and sticky while the taste is rich in favor but some part of its textures hide some slightly bitter, together with some sweetness. This uniqueness invites people to visit and have a try once.

“

The bigger of its size the firmer of its texture

”

Non local durian has bigger leaves and fewer fruits. The trees are only 20 years old. It is quite weaker comparing to the local one. Because of pruning ignoring, the branch could no longer hold up the fruit. It fells down before the fruit even ripe. This damages and rotten to its fruit. So, if you want to prolong the tree, pruning is something you have to concern. Frequently pruning will reduce the weight of its fruit and the fruit will stay last longer.

Lastly, for anyone who is interested in trying this sweet, custardy taste, with the texture of creamy cheesecake with GAP on it please come and visit us at Baan Porn Bangkok or Si Sunthorn farm only.

“

**Never ending of incomes.
Although, there is
no durian but we still have
plenty of local vegetable**

”



Si Sunthorn Great Durian

Fresh from the farm to local durian

Si Sunthon Durian center is one of the market places that providing both durian and durian seedling.

“

No need to knock when it is all good anyways

”

Knocking is the common way for predicting the texture, whether it ripen enough or not. However, this method only uses for the non-local one. In local durian we have to wait until it drops automatically as it ripen.

Mr. Suthikit Tamchu or Go Pao, chairman of Si Sunthon Durian Group also told about the technique of buying local durian. Rule No.1, focus mainly on smelling. The perfect one will give you a strong scent touching the nose. Rule No.2, look at the durian lobe. The full one will give you lot of meat whereas the thin one will give you nothing except shell. In contrast, the lighter one will give you the better meat. The heavy one is only full of seeds. And rule No.3, look at its butt. The wider butt the more ripen it will be. It will give you juicy meat. Consequently, his customers seem to have a good experience of buying durian from his farm. They give others feedback and many new faces are coming all along to his garden.

“ Reasonable price with brilliant quality ”

Tons of customers buy his durian via Facebook Fan page. Many of them are interested in trying this fascinating local fruit. But it could not ship to farer place, as the fruit already ripen since it

fell down. Thus, Go Pao is all welcome any durian lovers to visit and try it at his place. You will definitely get to eat durian and will also gain much more technics from the owner. Go Pao secretly told me that if you buy a lot, he will give you his bio-fermented water in return.

Si Soon Thorn durian farm has known since they created a group in 2021. They went for province festival, opened the farm for free tasting, and broadcasted on many television channels. Lots of people are festinated in planting local durian in their backyard including the local ourself.

The member of Si Sunthon group are helping one another finding the greatest seedling. They select the best of its seedling in each of member’s farm. Breeding them in the seeding house then expanding the seedings to the farmers in and outside Phuket.

In the farm also have varieties of fruit and vegetable that will produce it all year long even at the end of durian season. Mangosteens, Banana, and local vegetable will be available annually.

“Never ending of incomes. Although, there is no durian but we still have plenty of local vegetables” Go Pao once told

In conclusion, Baan Li Porn or Si Sunthon Durian farm is available for anyone who wish to try and gain some experience of local fruit and vegetables. Seedling also accessible in Moo 2 Si Sunthon subdistrict Thalang district Phuket.



Si Sunthon Local Durian

The beginning of Si Sunthon Durian

“

When the gold texture of local durian is found, we have to breed them in order to continue its quality

”

Mr. Suthikit Tamchu, head of the durian farm has told that local durian has been planted in Si Sunthon subdistrict for ages since there are lot of agriculture areas. Normally, it can be sold for only 40 – 50 bath per kilogram. Farmers were lacking of fair income and being in the red. They were lack of knowledge in term of product developing and middleman negotiating. Later, they grouped all the durian farmers to bargain prices and develop its quality. At the presence,

Si Sunthon subdistrict has our own identity durian called “**Thong Bum Rung**”. It typically weights around 4-6 kilogram and could go up to 150 kilograms. It reaches the standard of great local durian which is highly in favored, rich custard, heavenly smell.



Si Sunthon Durian Expert

Mr. Suthikit Tamchu (Go Pao), chairman of the durian farm at Baan Lipon Bangkok (Baan Bang Kham), Moo. 2, Si Sunthon Subdistrict, Thalang District, Phuket Province. Mr. Papop Jinapak one of the committees of Si Sunthon Durian farm. There are 778 farms in total. Mostly or around 80 % plants native durian and the other 20 % plants for commercial. The entire planting area is 2,668 Rai where 2,480 Rai provides 879 trees.

Go Pao is the one who conveyed the whole story of the big durian plantation. GAP is a certificate proving that the agricultural products are safe and academic maintaining is guaranteed.

In 2021, 11 plantations meet its quality and be able to sell at the mall. The number is increasing in 2022 to 15 plantations. Whereas 27 of their plantations use native durian stumps.

Go Pao is planning to make a bio-fermented water in the next 2 years. Durian is like a woman that need lot of attention and take a good care of. For example, growing durian in the flat area you have to mound the soil and giving them spaces 8*8. As they scope the area for each of the tree, so there has no troubles of pollens mixing and genetic disorders. The holder can also tell the texture. The ripen one will have a bigger holder bottom than the top. Furthermore, Go Pao will continue developing these kinds of things including beekeeping and so on.

Go Pao shared us experiences and made a clear cut of each step. Every process is not easy it needs a lot of attention in order to get an effective result.

Local durian makeover

Not only the taste that quite unique and delicacy but also the creative adaptation in various ways lead Phuket local durian to new unforeseen products.

Besides having durian as a fruit, everyone might familiar with durian paste, durian chips, or even durian yam. Those are common things that we easily find in anyplace. But in Phuket, Baan Lipon durian farm, they value every part of durian tree and turn them to all kind of goods.

“In the near future, we plan to make durian biscuit, shrimp durian crisp rice, and durian ice cream in order to make more money to our group. Yet we still have long way to go as our team are lack of professionals and studies. Even so, we could get into the community enterprise and invite the specialize to short cut all the process and be able to have all find of durian products as we wish for.” – Suttikieat Tamchu or Go Pao chairman of the durian farm in Baan Lipan Bangkok (Baan Bang Kam) gave us a speech of durian future ideas.



Kamala Phuket Durian

The best durian species in Southern Thailand

Wild durian or Kamala durian is an ancient native species. They named "Wild durian" because it grows independently in the forest. The Kamala villagers collect durians and sell them in the city. They also distribute the seeds to one another for plating and it becomes widely spread in Kamala. Otherwise, there are no longer wild anymore as it is common to find and available in farms now.

Mr. Somphot Maisaprao or Bang Mag, owner of an old durian plantation in Kamala area, gave information that "Kamala durian is a local species that can only be tasted once a year". The unique thing about Kamala durian is "We have to wait for the fruit to fall from the tree by itself cutting will change the taste. And, when the fruit begins to ripen, it gives off a fragrant aroma. That means it's time for us to unwrap and eat the sweet, fragrant and delicious taste of Kamala durian."



The uniqueness and taste of Kamala Durian

“

Kamala durian is well known because of its taste. Good taste may be influenced by the cultivated soil and environment surrounding.

”

Khun Somphot Maisaprao (Bang Mag) has told that wild and local are type of durians that can be found in his farm. Each durian tree will give different taste. His durians smell good, sweet, and some of them are slightly bitter. The flesh is light yellow and soft. Some have lot of pillows some are few depending on the species.

Kamala durian is well known because of its taste. Good taste may be influenced by the cultivated soil and environment surrounding. Most of them are taking place on the hill and the forest. In addition, in April 2017, Kamala durian was promoted to register GI (Geographical Indication) from the Ministry of Commerce as it is an unique durian in town. As a result of, Kamala durian become famously outstanding.



From the tree to the shelf

We are all waiting for the “**durian season**”. Bang Mag Durian farm is also one of the top list that people also looking forward to. Bang Mag is the only caretaker of his farm. He himself waiting for durian to drop off to the ground and carry it back to his home. He divides into two groups; ripen and broken. As a result, he can take care of each one of them intensively.

There are local and non-local durians in his farm. Non-Local durian can be sold right away whereas the local durian has to rest for 2 or 3 more days. A couple days of resting will ripe the fruit and turn the lobes to golden. And if the fruit is too juicy, villagers will stir them to the durian paste instead.

Bang Mag sells durian as a fruit through online via his personal Facebook and Bang Mag GardenKamala Fanpage or at the Phuket Fantasy junction. However, you can call him directly through 084-3766746 for the offline option. And, durian paste will be sold by his niece who works as a government officer. But if you want to enjoy and gain some precious experiences of tasting the most delicious durian, you have to eat it at his garden because you can have it as much as you want.



Kammala Local Durian

From a farm to a tourist attraction

Bang Max farm@Kammala

“

Embrace the mountains, lay on the sea, multi-cultural, Hippotherapy

”

Kamala Subdistrict is a sub-district in Kathu District Phuket. It also known as "Grabala", following by "Gamara". However, Gamara was untranslatable. Therefore, it was changed to "Kamala", a Thai mixed with Indian meaning "lotus".

As Kamala is surrounded by mountain at the back and sea in the front. Therefore, foreigners often choose this as their second home for long-term vacations in Phuket. Apart of the couldn't agree more of its perfect location, Kamala do have lots of charming communities such as the way of life, faith, nature, culture, fresh and processed fruit, as well as a natural attraction likes Bang Mag durian farm that attracts every visitor soul.

Bang Mag Durian Garden is a "slow life" agricultural plantation that originated from his father Somphot. He inherited from his father and revealed that "he is 57 years old at the present

and has started helping his father to plant durian since he was 10 years old and has continued to do so. His garden is about 20 Rai and mixed of plantation such as durian, longkong, mangosteen, parkia, jack fruit, and garcinia. He started from naturally digging seeds to the holes, and plugging the shoots later, digging a fish pond in the middle of the valley. He mostly planted Kammala local durian because it has pleasantly sweet and aroma overpowering.

However, Bang Mag Durian farm has to adapt from a farm to a tourist attraction place during this outbreak of Covid-19. It turns to a new camping spot in Phuket. Camping lovers should not miss since his place is in the middle of the forest. There are 2 options for getting to his garden. Walk is the first option. It takes about 1 kilometer by walking up. And motorbike is another option for the people who want to have a blood-pumping experience as the path is quite narrow. Anyhow its safety guaranteed because it is driden by the local guide who live there for ages. Surprisingly in the harvest season, durian will be given for free by the owner.

“

Our parents are farmers since I was born. Farming is the only thing I am good at. There is no clue of doing other things which I am not good at. Nothing is familiar to me unlike the farming does

”



Kamala Local Durian Philosopher

A speech from Bang Mag, Mr. Sompoch Maisapraw an organic durian farmer in Kamala sub-district. He renovated part of his garden creating waterfall to keep his garden moist and make it as a place for his children and grandchildren to joy. He dig the pool by his own hands and carried the sand by his own motorbike as the road is too narrow for the car or truck. As he built the waterfall with his full of effort, it once become one of the must-visit places for people who have listen to the story. Some people even bring tents for camping as it is so peaceful and surrounded by the big trees. They keep giving good feedback to one another, thus his place gets a fully visit from everyone.

Apart from the beautiful waterfall, his garden is full of varieties of fruits such as mangosteens rambutan or even garcinia. Durian is the highlight of his farm as it tastes amazingly good and sweet. He plants both local and non-local durian. The local one is marked as a legend of Kamala subdistrict.

Bang Mag is inherited his farming from generation to generation. He has strongly intensive of continue doing the farm without any hesitate of giving up or doing something else. He was born as a farmer, so does the rest of his life. He will keep planting, watering, and harvesting in the farm till the last day of his day.



Future and Inheriting

Bang Mag future's farm

Bang Mack, the owner of the durian plantation, said in a disheartened tone that he has no idea whether someone is going to keep on his garden. Once he has no energy, and no one in his family including the new generation want to persist on maintaining this trees. It would be so hard to keep this garden as the way it was.

And he cheerlessly continues explained things on his mind that he will stop breeding the tree as it already massive and mostly shading. The new tree will not grow very well in this particular kind of state.

The future of Si Sunthon Durian

Mr. Suthikit Tamchu (Go Pao) rehearsed that he will be a beekeeper and what's more, he will create honey products such as honey soap and wild honey. Additionally he will also mold mangosteens shampoo and produce the product that is based on durian shell and bio-fermented water in the upcoming years. Nevertheless, he will propagate species or farming durian instead of rubber plantation. Hopefully, the price might get cheaper. He currently grows 2 types of durians; local and non-local. And he will carry on with his durian breeding's.

He kept on telling that he is going to apply to a community enterprise group, and forming special agricultural products that will stand out its village. Customer will enjoy shopping and appreciating in knowledge that their will gain unexpectedly. There is going to have a learning center and farming products namely organic fertilizer, Chemical fertilizers, plant medicines, rice straw, vegetable seeds, hydroponics plants, and other things that visitor wish to find for.

Sadly, no members are interested in doing this for living. We have to wait until the community enterprise group is really operate.



Interesting facts about durian

How to raise durian

You need specific conditions for Durian to flourish. You have to concern about water, temperature, and even the humidity. It grows well in the temperature between 25 – 30 Celsius, loamy sand conditions will also make the tree grow well and fast as they drain well, and pH range should be between 5.5 – 6.5.

Once we have done with the planting, selecting the healthy, disease-free seedlings is the next step. Firstly, we cut off the taproot in order to help them grow faster and place it to the ground. If we grow in a hilly area, recommended to dig a hole before placing the seed but if we grow in a lowland you have to mound the soils first so that waterlogging and root rot can be prevented. And one more important thing, If you plant more than one durian tree, space them between 8 meters or 8*8 meters apart.

Young durian trees can easily wither with too much of sunlight and windy. We have to tie a log of wood to the young seedling together with shadow the tree by cover the soil with coconut leaf, grass, salacca leaf, or camouflage net to the young seedling.

Durian maintenance, you may see a death seedling in the beginning of planting. You have to replace it with the new one. Unless it is raining, water daily for the first four months. After this, ensuring the water doesn't pool at the base of the trunk and roots. The ground should remain moist but not wet. As the tree gets older, prune away diseased and damaged branches. Pruning should be done when the tree is 3 years old.



Next, the prevention and how to eliminate the disease. As insect and weeds come during the put forth leave-buds and in the rainy season. During the put forth leave-buds, you have to prevent or get rid of the leaves that have diseases. Whereas during the rainy season, you have to be aware of the root rot diseases. You better plant others weeds to cover the soil but at the same time you have to pull weeds out with your hands because more invasive techniques might scrape the durian's delicate roots.



After the pruning is done. Fertilizer should be applied along with rooting. Weed around your durian tree, sow fertilizer, and shovel the soil to make it like a hump. Following by expanding the size of the mound, make it wider due to the size of the canopy. Then add manure and followed by chemical fertilizers. In the first year of planting, manure should be applied and weeding 4 times every other month. Applying chemical 15-15-15 or 16-16-16 fertilizer 150 – 200 grams per plant. In the year after, applying the manure and weeding should be applied only 2 times a year. In the beginning of the rainy season and in the closing of rainy season. At the beginning of rainy season, chemical 15-15-15 or 16-16-16 fertilizer should be applied for 300 – 3000 grams per plant. While at the closing rainy season, manure should be applied around 1500 – 5000 grams for each.



How to Harvesting Durian

Local durian and durian varieties

In addition to having good production, proper harvesting and postharvest management choose be valued. It is important to check the ripeness of durian before cutting. It must be done with guardedness. The cutter durian expert uses their own experience and technique to ensure of its quality. He is knocking and listening to the echo. When durian is ripeness enough, there will be a gab inside. Using your index finger flick at the middle of the lobe, the sound will be loud (Pok Pok). Showing that this durian is ready to harvest. On the other hand, if the sound is very airy, it means the durian is almost ripe. Leaving it for 2 or 3 more days,



it will ripe well. Although sometimes the durian leech doesn't even come off, it called ripen in the leeches.

However, it is different from the local durian. In local durian case the best way is to let the fruit drop off the tree by itself. Even so both farms mainly grown local durian. Durian harvesting time



There is certain point of time of harvesting durian. Durian should be harvested during low temperature which are in the morning after the dew has dried up, during the noon, and before 3 pm. In this particular point of time the fruit will be in good condition and it is a great way to prolong its quality.



How to Durian cutting

Using hand scissors for the one that is low enough to reach. Then, placing them in plastic basket. Stack them carefully so that the thorns won't pierce one another. And do not place durian on the ground as it will cause germ and it will rotten the fruit .

For the one that are above the reach, using a ladder to climb up and cut it with hand scissors as well. Then throw it to the person down below to receive.



In case of the very high durian tree, we still cut it by hand scissors but using an aluminum ladder instead as it can easily to expend up to 7 meter high. Then tie the nylon with the tree and throw the fruit down to the receiver or the person down below. But if you don't mind the time, tie up the plastic basket with the rope, and strap it with durian branches. This way will be the safety choice as it gives no bump to the fruit at all.

Lastly, we should rest durian in the shade, and hurriedly move to the resting place, and blow with fans for reducing its temperature.







ขอขอบคุณผู้ทรงคุณวุฒิ

พศ.ดร.นพดล จันระวัจ

คุณเชิญพร คงมา

พศ.ดร.จิราพร ประสารการ

คุณเมทิกา คล่องสมุทร

พศ.นงเยาว์ ประสมทอง

คุณฐิติพงษ์ ฐิติพัฒน์พงศ์

อาจารย์เดชา สีดูกา

คุณธีราพร บำรุงผล

ขอบคุณทีมงานจาก สำนักศิลปะและวัฒนธรรม

พศ.ดร. คาร์ว พยุงพันธ์

นางกรองกาญจน์ รุจน์ปนิธาน

พศ.องอาจ เจ๊ะยะหลี

นางมะลิวัลย์ เจ๊ะยะหลี

ว่าที่ร้อยตรี ดร. นพศักดิ์ นาคเสนา

นางสาวอรุษา ศรีประดิษฐ์

พศ.ไพฑูรย์ ทองดี

นางสาวอรุมา ชีแก้ว

อาจารย์ครรชิต สุวภาคย์รังสี

นางสาวปวาท อัจฉริยบุตร



สาขาวิชานิติศาสตร์

คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต

ที่ปรึกษาโครงการ

Project Advisors

พศ.ดร.อุษณีย์ ศิริสุนทรไพบุลย์

ประธานหลักสูตรนิติศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานิติศาสตร์

พศ.ดร.วสันต์ จันทรประสิทธิ์

อาจารย์ประจำสาขาวิชานิติศาสตร์

พศ.มยุเรศ ตนะวัฒนา

อาจารย์ประจำสาขาวิชานิติศาสตร์

พศ.ดร.จิราพร ประสารการ

อาจารย์ประจำสาขาวิชานิติศาสตร์

อาจารย์ยุพิน หะสัน

อาจารย์ประจำสาขาวิชานิติศาสตร์

พศ.ดร.วัชรีย์ หิรัญพันธ์

อาจารย์ประจำสาขาวิชานิติศาสตร์

ดร.สุราสินี นีรัตติมานนท์

อาจารย์ประจำสาขาวิชานิติศาสตร์

ทีม ภ.นศบ. 61

Contributors Commart 61



กัญชญา เฟื่องสุวรรณ

มีความเชื่อเสมอว่า ถ้าเราคิดดี
ทำดี สิ่งดี ๆ จะเกิดขึ้นกับตัวเราเสมอ



กัญญาภัทร พรหมช่วย

มองโลกในแง่ดี คิดดี ทำดี
แล้วชีวิตจะพบเจอแต่ความสุข



แคทริน นิตธิธรรมราดากุล

ทุกความเปลี่ยนแปลง
จะทำให้เราเติบโตกว่าเดิม



จริญญา สุวรรณสุข

จงฝากชีวิตไว้กับสติปัญญา
อย่าฝากไว้กับโชคชะตาที่มองไม่เห็น



ยศ มัลลัม

ความล้มเหลวคือโอกาสในการเริ่มต้นให้ทำสิ่งเดิมอย่างชาญฉลาด



รัตติยา สุวรรณเวลา

ไม่มีสิ่งใดในโลกจะดีเท่าสิ่งที่เราตั้งใจทำสุดหัวใจ



จารุณี สองสี

เดินทีละก้าว ลงมือทำวันละ 1 %



จุรีรัตน์ มณีฉาย

ไม่ใช่ทุกครั้งที่มาเจ็บแล้วจะมีแผลที่เสียดใจ



เถลิงศักดิ์ วัฒนกี

*ให้ประสบการณ์สอนคน
ให้ความเป็นตัวตนสอนเรา*



พิชญ์สิกานต์ สุวรรณโกศัย

*จงเข้มแข็งขึ้น ในทุก ๆ
บททดสอบที่เข้ามาในชีวิต*



รุ่งทิพย์ ชลารัตน์

อย่ากังวลกับสิ่งที่ยังมาไม่ถึง
แต่ให้คำนึงถึงสิ่งที่กำลังทำอยู่ในปัจจุบัน



ศุภกร ประทีป ณ ถลาง

ความพยายาม นำมาซึ่งความสำเร็จ



อมเรศ ปลื้มใจ

ความสำเร็จไม่ใช่แต่คิด
แต่เราต้องลงมือทำ ซึ่งผมทำมันสำเร็จแล้ว



วัชรินทร์ เพ็ชรนุ้ย

โฟกัสเรื่องราวดี ๆ
บันทึกไว้เป็นความทรงจำ

