



กาแฟอาราบิก้า

“กาแฟดอยหลวง กลิ่นหอมกรุ่นไม่เคยจางหายจากความทรงจำ”



ดอยหลวง เป็นพื้นที่ส่วนหนึ่งของอำเภอแม่เมาะ จังหวัดลำปาง พื้นที่อยู่ในเขตอุทยานแห่งชาติดอยหลวงป่าสัก สูงจากระดับน้ำทะเล 1,200 เมตร ภูมิประเทศเป็นเทือกเขาเรียงราย สลับซับซ้อน ตามชายแดนไทย-พม่า มีแม่น้ำดอยหลวงไหลมาตามประเทศพม่าช่วยเพิ่มความอุดมสมบูรณ์ให้ระบบนิเวศ พื้นที่ยังคงความอุดมสมบูรณ์ด้วย อุณหภูมิค่อนข้างหนาวเย็นและมีฝนตกชุก ด้วยปัจจัยสภาพแวดล้อมที่สมบูรณ์จึงเหมาะสมควรต่อการปลูกพืชผลทางการเกษตร โดยเฉพาะพืชเมืองหนาวและกาแฟ

ประชากรส่วนใหญ่นับอาชีพเกษตรกรรมเป็นหลัก ต่อมาในปี 2548 ผู้ใหญ่บ้านในขณะนั้น ได้แนะนำให้เกษตรกรปลูกกาแฟโดยปลูกแซมไปกับต้นข้าว ต้นลิ้นจี่และต้นไม้ใหญ่อื่นๆ ประกอบกับกระแสความนิยมและความต้องการกาแฟในตลาดขยายเพิ่มขึ้น ทำให้เกษตรกรหันมาปลูกกาแฟกันอย่างจริงจังมากขึ้นและในปี 2556 ได้รวมตัวกันจัดตั้งเป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกาแฟดอยหลวง บางต้นเตี๊ยะ กาแฟที่ปลูกในพื้นที่คือ กาแฟ สายพันธุ์ อราบิก้า ที่มีคุณภาพดีสามารถให้ได้

กาแฟอาราบิก้า มีถิ่นกำเนิดในประเทศเอธิโอเปีย เป็นสายพันธุ์ของกาแฟที่มาจากต้นกาแฟอาราบิก้าและถือเป็นกาแฟสายพันธุ์แรกๆที่ปลูกมาอย่างช้านานและเป็นถิ่นนิยมอย่างมากในทวีปแอฟริกา การปลูก ปลูกในสภาพอากาศแบบเขตร้อนและกึ่งเขตร้อน มักชอบแสงแดดที่ไม่จัด หลังจาการปลูก 2-4 ปี เริ่มผลิตดอกสีขาวขนาดเล็กและมีกลิ่นหอม ประมาณ 3-4 ปี จึงจะออกผล และประมาณ 5-7 ปี จึงจะเติบโตเต็มที่ ดอกกาแฟสามารถผสมเกสรได้ด้วยตนเอง เกิดการกลายพันธุ์น้อยลง เมล็ดกาแฟมีความสม่ำเสมอมากขึ้นในแง่ของประเภทและรสชาติของกาแฟ



ในพื้นที่ดอยหลวงช่วงเดือนพฤศจิกายนจนถึงประมาณเดือนกุมภาพันธ์ เกษตรกรจะเก็บเกี่ยวผลผลิตเมล็ดกาแฟสดหรือที่เรียกว่า **เมล็ดกาแฟเชอร์รี่** ผ่านกระบวนการแปรรูปโดยใช้วิธีแปรรูปแบบเปียก (wet process) โดยจะสีเมล็ดกาแฟเชอร์รี่ แล้วนำไปแช่น้ำ 1 คืน นำมาล้างขัดเปลือก คัดเมล็ดเสียทิ้ง นำไปตากแดดจนแห้งดีแล้วเรียกว่า **“กาแฟกะลา”** นำไปบ่มได้ประมาณ 6 เดือนขึ้นไป จึงจะสามารถนำมาคั่วได้ การคั่วจะนำกาแฟกะลา ไปใส่โอเวนเพื่อออกเมล็ดกาแฟที่ได้จะเรียกว่า **“สารกาแฟ”** นำสารกาแฟที่ได้ไปคั่ว โดยการควบคุมอุณหภูมิในระดับต่าง ๆ มีทั้ง คั่วอ่อน คั่วกลาง และ คั่วเข้ม



รสชาติ ในด้านรสชาติ กาแฟอาราบิก้าถือว่ามีความดีดีกว่ากาแฟสายพันธุ์อื่นๆ รสชาติอันนุ่มนวลและหวานกว่าด้วยกลิ่นของโชนช็อกโกแลตและ โชนผลไม้หรือผลไม้เบอรี่ อราบิก้าที่มีคุณภาพสูงจะมีรสหวาน มีกลิ่นคาราเมลคล้ายช็อกโกแลตและกลิ่นผลไม้



ประโยชน์ กาแฟอาราบิก้ามีสารต้านอนุมูลอิสระ วิตามิน และแร่ธาตุ เช่น แมงกานีส โพแทสเซียม แมกนีเซียม ไนอาซิน ไรโบฟลาวิน ผลของการวิจัยพบว่า การบริโภคกาแฟอาราบิก้าในระดับปานกลางอาจช่วยลดความเสี่ยงในการเป็นโรคเบาหวานประเภทที่ 2 ได้ ซึ่งช่วยป้องกันภาวะสมองเสื่อมและโรคอัลไซเมอร์

ผลิตภัณฑ์ ของกลุ่มมีการจำหน่ายในรูปแบบต่างๆ ทั้ง กาแฟเชอร์รี่ กาแฟกะลา สารกาแฟ เมล็ดกาแฟคั่ว กาแฟคั่วบด กาแฟตรีฟพรูในซองเสิร์ฟ ภายใต้แบรนด์ **“กาแฟดอยหลวง”** นอกจากนี้ทางกลุ่มมีร้านกาแฟเล็ก ๆ จำหน่ายกาแฟและเครื่องดื่มอื่น ๆ ไว้ต้อนรับและบริการลูกค้าและนักท่องเที่ยวและเยี่ยมชมตลอด โดยเฉพาะในช่วงหน้าหนาว

