

มะม่วงพันธุ์มหาชนก

มะม่วงมหาชนกเป็นพันธุ์ที่ได้มาจากต้นที่ปลูกโดยการเพาะเมล็ด(พ่อแม่มะม่วงพันธุ์ชั้นแซทกับพันธุ์หนังกลางวัน) ที่สวนของอาจารย์ประพัฒน์ สิริพิสัย อำเภอสันทราย จังหวัดเชียงใหม่ โดยคุณเดช ทิวทอง นำไปทดลองปลูกที่ อำเภอลี้ จังหวัดลำพูน และพบว่ามันมีต้นมะม่วงต้นหนึ่ง เจริญเติบโต มีใบใหญ่ ให้ผลลายคล้ายพันธุ์หนังกลางวัน แต่ผลสุกกลับมีสีผิวเหลืองอมแดง มีสีส้มคล้ายพันธุ์ชั้นแซท จึงสันนิษฐานว่าเกิดการผสมพันธุ์ข้ามสายพันธุ์โดยบังเอิญ จึงตั้งชื่อมะม่วงพันธุ์นี้ว่า พันธุ์มหาชนก

ประเทศไทยถือว่าเป็นต้นกำเนิดของ มะม่วงมหาชนก เป็นมะม่วงลูกผสมระหว่างมะม่วงพันธุ์ชั้นแซท และมะม่วงหนังกลางวันซึ่งมีรสชาติรับประทานดิบจะเปรี้ยว รับประทานสุกจะหวาน ลูกผสมดังกล่าวก่อให้เกิดเอกลักษณ์โดดเด่นเฉพาะตัวของมะม่วงมหาชนก ทั้งรูปลักษณะผล รสชาติที่โดดเด่นออกไปกลายเป็นทางเลือกของตลาดผู้บริโภค

มะม่วงมหาชนก ได้รับการยอมรับว่าเป็นพันธุ์ที่ถูกต้องตามหลักเพื่อการส่งออกสู่ตลาดต่างประเทศ และหลักตามวิชาการ นอกจากนี้ ลักษณะเด่นพิเศษของมะม่วงมหาชนกมีลักษณะภายนอกสีผิวสวย (สีแดง แก้มแหม่ม) รสชาติดี แต่ไม่ต้านทานโรคแอนแทรกโนส และหากในแหล่งที่ปลูก มีมะม่วงอื่นออกดอกติดผลตลอดปี มะม่วงมหาชนก ก็จะออกดอกติดผลตลอดปีเช่นกัน

มะม่วงมหาชนกเป็นอีกหนึ่งสินค้าเกษตรที่เป็นที่สร้างชื่อเสียงให้แก่จังหวัดกาฬสินธุ์ เป็นที่รู้จักของคนทั่วไป เป็นสินค้าที่สร้างรายได้ให้แก่เกษตรกรเป็นจำนวนมาก โดยมีแหล่งปลูกในพื้นที่อำเภอยายแม็ก จังหวัดกาฬสินธุ์ สำนักงานเกษตรอำเภอยายแม็ก (๒๕๖) ระบุว่ามีเกษตรกรที่ปลูกมะม่วงพันธุ์มหาชนกในอำเภอยายแม็ก จำนวน ๔๖ ราย พื้นที่ปลูก ๓๔๗ ไร่ มีการปลูกมากในตำบลพิบูลและตำบลใกล้เคียง ฤดูกาลเก็บเกี่ยวของมะม่วงมหาชนกในช่วงวันที่ ๑ เมษายน ถึง ๓๐ พฤษภาคม ของทุกปี

ทางการตลาดในขณะนี้ผู้ส่งออกมุ่งไปทั้งโซนยุโรปและตลาดด้านเอเชีย ด้วยการพยายามสร้างฐานลูกค้ารายใหม่ๆ และกระจายผลผลิตของพี่น้องชาวเกษตรกรในรูปแบบต่างๆ มะม่วงมหาชนก นอกจากถูกส่งออกในรูปแบบสดแล้วยังถูกส่งออกในรูปแบบแปรรูป โดยเฉพาะทางด้านประเทศญี่ปุ่นกำลังได้รับความนิยมอย่างสูง มีปริมาณการส่งออกเติบโตอย่างรวดเร็วอาจเป็นเพราะรสชาติถูกใจตลาดดังกล่าว

มะม่วงมหาชนก ถือเป็นผลไม้ที่ต้องรับประทานสุกเป็นหลัก เนื่องจากมีรสชาติหวาน หลักทางการตลาดได้มีการปรับรูปแบบด้วยการนำเนื้อมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์หลากหลายรูปแบบ เช่น น้ำมะม่วง แยมมะม่วง ไอศกรีม เค้ก โดนัท พาย ท็อพฟี มะม่วงกวน เจลกึ่งวุ้น กัมมี่แบร์ นอกจากนี้ ยังพบว่าเนื้อสุกมะม่วงมหาชนกบั่นละเอียดแช่แข็ง ยังสามารถเก็บไว้ได้นานข้ามปีพร้อมนำมาแปรรูปได้ทันทีโดยคุณภาพยังคงสด เหมือนเดิม

การผลิตเพื่อการส่งออกมะม่วงมหาชนก ถือว่ามีความสำคัญต้องควบคุมคุณภาพ เริ่มตั้งแต่สวนจนถึงผู้ส่งออกจนกระทั่งถึงมือผู้บริโภค เนื่องจากโอกาสทางการตลาดต่างประเทศเริ่มเปิดกว้างมากขึ้น อย่างไรก็ตามจากการสำรวจพบว่าการส่งออกมะม่วงมหาชนกมีปริมาณมากขึ้น นั้นหมายถึงมีความต้องการสูงขึ้นจากต่างประเทศ แต่เมื่อเปรียบเทียบผลผลิตมะม่วงมหาชนกในประเทศยังน้อยอยู่ สาเหตุเนื่องจากชาวเกษตรกรยังไม่ค่อยมั่นใจตลาดมากนัก