

## การเดินทางของไม้ก๊อก – จากเปลือกไม้โอ๊ก สู่จุกไวน์ จนกลายเป็นรองเท้า



ทุกครั้งที่ซื้อขวดไวน์ที่ปิดด้วยจุกไม้ก๊อก คุณรู้หรือไม่ว่าคุณกำลังช่วยอนุรักษ์ป่าที่มีความหลากหลายทางชีวภาพมากที่สุดแห่งหนึ่งของโลก และยังช่วยปกป้องระบบนิเวศน์ที่หาที่ไหนไม่ได้อีกแล้ว

คุณอาจสงสัยว่าการใช้จุกไม้ก๊อกจะช่วยอนุรักษ์ไม้ก๊อกไม่ให้ขาดแคลนได้ยังไง อาจจะฟังดูขัดแย้งกันมาก แต่ที่เป็นอย่างนี้ก็เพราะว่ายังมีอุปสงค์ความต้องการใช้จุกไม้ก๊อกมากขึ้นเท่าไร ก็จะมีแรงจูงใจให้เกิดการอนุรักษ์ป่าไม้โอ๊กสำหรับชนรุ่นหลังมากขึ้นเท่านั้น

ป่าไม้โอ๊กในแอ่งทะเลเมดิเตอร์เรเนียนที่มีขนาดเกือบ 16.7 ล้านไร่ (หรือ 6.6 ล้านเอเคอร์) ไม่เพียงแต่เป็นที่พำนักอาศัยของสิ่งมีชีวิตที่ใกล้จะสูญพันธุ์เท่านั้น แต่ยังช่วยลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจกสู่ชั้นบรรยากาศโลกได้อีกด้วย จุกไม้ก๊อกหนึ่งจุกสามารถลดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ได้ 113.5 กรัม อาจจะฟังดูไม่มาก แต่ถ้าลองคิดดูว่าป่าไม้โอ๊กทั้งหมดในบริเวณเมดิเตอร์เรเนียนแห่งนี้จะสามารถดูดซับก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ได้ถึงประมาณ 14.4 ล้านเมตริกตัน

นอกจากป่าไม้โอ๊กจะช่วยลดปริมาณคาร์บอนแล้ว จุกไม้ก๊อกที่ทำจากเปลือกไม้โอ๊กก็ยังเป็นวัสดุธรรมชาติ 100 เปอร์เซ็นต์และยังสามารถนำมารีไซเคิลได้อีก จุกไม้ก๊อกจึงเป็นเหมือนของขวัญจากธรรมชาติที่นำไปใช้ต่อได้อย่างไม่มีวันหมด

แมท ฮิวจ์ ผู้จัดการแบรนด์ ReCORK ซึ่งเป็นองค์กรที่ริเริ่มการรีไซเคิลจุกไม้ก๊อกที่ใหญ่ที่สุดในทวีปอเมริกาเหนือ กล่าวว่า “เราได้อีไซเคิลจุกไม้ก๊อกกว่า 47 ล้านจุก และปลูกต้นไม้โอ๊กกว่า 8,000 ต้นแล้ว เรานำจุกไม้ก๊อกรีไซเคิลไปใช้แทนวัสดุปิโตรเลียมในสินค้าอุปโภคบริโภค ซึ่งการรีไซเคิลเป็นการช่วยยืดอายุการใช้งานของจุกไวน์”



คนส่วนใหญ่อาจคิดว่าขั้นตอนการลอกเปลือกต้นโอ๊กอาจเป็นอันตรายต่อต้นไม้หรือจำเป็นต้องตัดต้นไม้ แต่เรื่องนี้ไม่เป็นความจริงเลย ผู้ที่เชี่ยวชาญและมีฝีมือสามารถค่อยๆ ใช้ขวาน ลอกเปลือกไม้ออกมาได้อย่างนุ่มนวลและปลอดภัย โดยเฉลี่ยแล้วเราสามารถลอกเปลือกไม้จากต้นโอ๊กได้ประมาณ 40 - 60 กิโลกรัม หรือประมาณ 90 – 130 ปอนด์ โดยต้นโอ๊กหนึ่งต้นสามารถผลิตไม้ก๊อกเพื่อนำมาทำจุกปิดขวดได้ถึง 4,000 – 6,000 จุก

ไม้ก๊อกมีคุณสมบัติเฉพาะตัวที่สามารถนำไปใช้งานได้หลากหลาย ไม้ก๊อกประกอบไปด้วยเซลล์ขนาดเล็กมากที่รวมตัวกันในลักษณะรวงผึ้ง จึงมีน้ำหนักเบาและง่ายต่อการบีบอัด แต่ในขณะเดียวกันก็แข็งแรง ของเหลวและก๊าซจึงไม่สามารถซึมผ่านได้นอกจากนี้ยังสามารถปรับตัวเข้ากับอุณหภูมิและความดันได้ดี กันความชื้นและเสียงได้ และยังทนไฟอีกด้วย ถ้าพูดถึงเรื่องการเก็บไวน์ จุกไม้ก๊อกจะปล่อยให้ออกซิเจนซึมผ่านเข้าไปทำปฏิกิริยากับไวน์ได้อย่างพอเหมาะพอดี จึงเป็นวัสดุที่ช่วยในการบ่มไวน์ที่ดีที่สุด และถ้าเป็นเรื่องของประสบการณ์การดื่มไวน์แล้ว คงจะไม่มีจุกแบบใดที่ให้เสียง “ป๊อบ” เวลาเปิดขวด ซึ่งฟังแล้วได้อารมณ์เท่ากับจุกไม้ก๊อกอีกแล้ว

ในระยะหลังมานี้ มีแฟชั่นดีไซเนอร์และผู้ผลิตรองเท้าอย่างเช่น Stella McCartney และ SOLE ที่เริ่มหันมาใช้ไม้ก๊อกในการผลิตรองเท้าเพื่อสร้างเอกลักษณ์ของแบรนด์

ไมค์ เบเกอร์ ผู้ก่อตั้งและซีอีโอของ SOLE กล่าวว่า “การเปลี่ยนจุกไม้ก๊อกที่ผ่านการใช้งานแล้วให้กลายเป็นรองเท้าที่สวมงามมีเสน่ห์และทนทาน เป็นการยืดอายุการใช้งานของไม้ก๊อกได้อย่างน่าทึ่ง ในขณะเดียวกันก็ได้มอบสินค้าใหม่ที่ช่วยลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจกสู่ชั้นบรรยากาศโลกให้แก่ผู้บริโภคได้อีกด้วย”

อ้างอิง บทความ : [“From Bark to Wine Stopper to Footwear – the Story of Cork”](#)

จากเว็บไซต์ <http://www.newsusa.com>