



เพิ่มมูลค่า 'ข้าวสังข์หยด'

“เราต้องการอนุรักษ์ความเป็นพื้นถิ่น สร้างมูลค่าด้วยระบบเกษตรอินทรีย์ และสร้างรายได้ให้เกษตรกรในท้องถิ่น” นี่คือนโยบายความตั้งใจแรกเริ่มของ ดร.อนิสรา เพ็ญสุข ตี๋แก้ว อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีและการพัฒนาชุมชน มหาวิทยาลัยทักษิณ วิทยาเขตพัทลุง ที่สร้างมูลค่าให้กับข้าวสังข์หยด ส่งเสริมให้เกษตรกรหันมาทำนาในระบบเกษตรอินทรีย์ ซึ่งดีต่อตัวเกษตรกร ผู้บริโภคและสิ่งแวดล้อม

พื้นที่นาข้าวสังข์หยดเกือบ 3,500 ไร่ ที่มีกำลังผลิตข้าว 1,200 ตัน/ปี โดยฝีมือเกษตรกรรายย่อย 400 ราย ที่เปลี่ยนการทำนาจากเดิมที่ใช้สารเคมี หรือที่เรียกกันว่า “นาเคมี” มาเป็น “การทำนาอินทรีย์”

ดร.อนิสรา เล่าว่า จากการทำงานเรื่องการกำกับและควบคุมมาตรฐานการผลิตข้าวร่วมกับเกษตรกรของคณะทำงานเป็นระยะเวลา 6 ปี มีข้อสังเกตสำคัญคือ เกษตรกรขาดแรงจูงใจในการปรับเปลี่ยนการทำนาจากนาเคมีเป็นนาอินทรีย์ เนื่องจากไม่มีความแตกต่างทางด้านราคาที่ดีเด่นพอที่จะเป็นแรงจูงใจได้ ทางโครงการวิจัยจึงนำเรื่องราคา มาเป็นกลไกสำคัญในการขับเคลื่อนโครงการ และชูจุดเด่นข้าวสังข์หยดอินทรีย์

ข้าวสังข์หยดอินทรีย์ เป็นข้าวเฉพาะถิ่นทางภาคใต้ เป็นข้าวที่มีปริมาณอะมิโลสต่ำ รสชาติคล้ายข้าวเหนียว และมีคุณค่าทางอาหารสูง ปลูกได้ในพื้นที่ที่เป็นนาลุ่ม มีฤดูกาลเพาะปลูก-เก็บเกี่ยวเพียงแค่ช่วงเดียวในฤดูฝน ระหว่างเดือนกันยายนถึงมีนาคม ซึ่งข้าวสังข์หยดที่เป็นอินทรีย์ มี



โกศล เดชสง



ดร.อนิสรา เพ็ญสุข ตี๋แก้ว



บรารนี้ข้าวสังข์หยด

ข้อดีอยู่ 3 เรื่องหลักคือ ดีต่อผู้บริโภค ทำให้ได้ทานข้าวที่ไม่มีสารเคมีหรือยาฆ่าแมลง ตกค้างในผลิตภัณฑ์ ดีต่อตัวเกษตรกร ที่ไม่ต้องสัมผัสกับสารเคมีต่าง ๆ ซึ่งก่อนหน้านี้เกษตรกรบางคนที่ใช้ปุ๋ยเคมีแล้วมีอาการเป็นผื่นแพ้และคันตามแขนขา พอเปลี่ยนมาทำนาอินทรีย์ก็หายเป็นปกติ หลายคนเห็นถึงความปลอดภัยในเรื่องนี้จึงหันมาสนใจ

ความเป็นอินทรีย์มากยิ่งขึ้น และยังช่วยเพิ่มราคาทำให้สามารถขายได้ในราคาสูงขึ้นได้ตรงตามเทรนด์สุขภาพ และดีต่อสิ่งแวดล้อม เพราะใช้ธรรมชาติมาเกื้อกูลธรรมชาติด้วยกัน ทำให้ดินดี สิ่งแวดล้อมดี ทำให้ระบบนิเวศดี ไม่มีผลกระทบต่อความหลากหลายทางชีวภาพ

“การนำกลไกราคาเข้ามาขับเคลื่อน

โครงการ นอกจากเป็นแรงจูงใจให้เกษตรกรหันมาทำนาอินทรีย์มากขึ้นแล้ว ยังช่วยให้ราคาต้นทางจากผู้ผลิตโดยตรงและราคาปลายทางผู้บริโภค มีความสัมพันธ์กันอย่างสมเหตุสมผล กล่าวคือ ชาวนาทำนามีความสุขเลี้ยงปากท้องตนเองและครอบครัวได้ ขณะที่ผู้บริโภคก็มีกำลังที่จะซื้อได้ เพราะก่อนหน้านี้พบช่องว่างราคาข้าวสังข์หยดในตลาดมีราคาแพง แต่ทำไมชาวนาถึงบ่นว่าขายแล้วขาดทุนหรือไม่ก็พอดีทุน” ดร.อนิสรา อธิบาย

โดยโครงการได้ตกลงซื้อข้าวสังข์หยดอินทรีย์จากเกษตรกรสมาชิกในปริมาณบางส่วน หลังจากเกษตรกรเก็บไว้บริโภคในครัวเรือนแล้ว ด้วยราคาประมาณ 15,000-17,000

บาท ตามคุณภาพและการเจือปน อาจจะถูกเหมือนราคาสูง แต่เนื่องจากข้าวสังข์หยดมีผลผลิตต่ำ ประมาณ 400 กิโลกรัม/ไร่ ชาวนาต้องทำนา 3 ไร่ ถึงจะได้ข้าว 1 ตัน อีกทั้งข้าวสังข์หยดมีฤดูเพาะปลูกและเก็บเกี่ยวเพียงครั้งเดียวในระยะเวลา 6 เดือน ส่วนความรู้ที่เรานำไปเสริมให้เกษตรกรในโครงการทั้ง 400

คน ซึ่งแบ่งออกเป็น 18 กลุ่มย่อย ด้วยการให้ความรู้เรื่องการทำนาอินทรีย์ผ่านการรับรองเกษตรอินทรีย์ (Organic Thailand) โดยใช้ปุ๋ยหมัก มูลสัตว์และน้ำหมักชีวภาพ ทดแทนสารเคมีต่าง ๆ แม้จะมีแมลงหรือศัตรูพืชในนาข้าวบ้างเพียงเล็กน้อยตามธรรมชาติ โดยลงพื้นที่สอนเกษตรกรและควบคุมการผลิตด้วยตนเอง และยังเพิ่มเทคนิคการแปรรูปข้าวสังข์หยดให้เป็นผลิตภัณฑ์ เช่น บรรานี้ข้าวสังข์หยดและโจ๊กกึ่งสำเร็จรูปจากปลายข้าว

ดร.อนิสรา เล่าต่อว่า โครงการนี้ นอกจากจะรักษาความเป็นพื้นถิ่นของจังหวัดแล้ว ยังเป็นกรณีศึกษาตัวอย่างให้กับนักศึกษาได้ดีอีกด้วย และทำให้เกษตรกรในโครงการก่อเกิดเป็นเครือข่ายที่เข้มแข็ง บางกลุ่มมีความสามารถมากพอที่จะเป็นวิทยากรให้กับอีกกลุ่มเพื่อส่งต่อความรู้ให้กับเกษตรกรด้วยตนเอง บางกลุ่มมีพื้นที่พร้อมที่จะผลิตเมล็ดพันธุ์ข้าวอินทรีย์ป้อนให้กับกลุ่มอื่นต่อไป สิ่งสำคัญใน

โครงการ นั่นคือการบูรณาการร่วมกันหลายภาคส่วน ทั้งเกษตรกรในพื้นที่ กรมการข้าว กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี รวมถึงจังหวัดพัทลุงเอง ตลอดจนโรงสีข้าว และได้เข้าร่วมโครงการ Start Up ราชชนกคชัญญูริ โดยสำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม และมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ในการที่เสริมสร้างความเข้มแข็งแก่เกษตรกรอย่างแท้จริง

ด้าน นายโกศล เดชสง ผู้จัดการ หจก.โกศลธัญญูกิจ เจ้าของโรงสีข้าวขนาดกลางที่ร่วมในโครงการ สะท้อนแทนเกษตรกรให้ฟังว่า การทำนาข้าวอินทรีย์ไม่ใช่เรื่องง่าย ต้องใช้เวลาปรับปรุงดินในนาข้าว 2-3 ปีก่อน

ปลูก มีการตรวจสอบคุณภาพดินอย่างต่อเนื่อง เมื่อปลูกแล้วต้องติดตามและตรวจสอบเพื่อควบคุมมาตรฐานการผลิตข้าวร่วมกับคณะทำงานในโครงการ ขณะเดียวกันโรงสีข้าวต้องได้มาตรฐาน มีการนำเทคโนโลยีขั้นสูงเข้ามาเสริมและได้รับการรับรอง

ข้าวสังข์หยดในโครงการได้จุดกำเนิดสู่แบรนด์ MANORA (มโนราห์) ซึ่งได้คัดสรรเมล็ดพันธุ์และใช้วิธีการขัดสีแบบซ้อมมือ ซึ่งจะเอาเปลือกหุ้มออกเพียงแค่ 30% ทำให้หุงง่ายและที่สำคัญไม่แข็งกระด้าง ซึ่งมีประโยชน์ต่อร่างกาย มีธาตุเหล็ก แคลเซียม และวิตามินบี 3 สูง เหมาะกับทุกเพศทุกวัย โดยเฉพาะวัยเด็กที่กำลังเจริญเติบโตและผู้สูงอายุที่มีความเสี่ยงต่อโรคกระดูกพรุนและโรคทางระบบประสาท และเป็นผลิตภัณฑ์อินทรีย์คุณค่าจากธรรมชาติ ผู้สนใจหรือต้องการช่วยสนับสนุนเกษตรกรสามารถสอบถามเพิ่มเติมโดยตรง โทร. 08-4123-2268 หรือ www.facebook.com/ManoraRice