โพสต์ทูเดย์
Post Today
Circulation: -

Section: ต่างประเทศ/วิทยาศาสตร์-เทคโนโลยี
วันที่: อาทิตย์ 26 พฤศจิกายน 2549
ปีที่: - ฉบับที่: - หน้า: B5 (ล่าง)
Col.Inch: - ADValue: (B/W) - (FC) -
PRValue(x3): (B/W) - (FC) -
หัวข้อข่าว: วิถีคนเลี้ยงวัว...ระบบการผลิตโคพื้นเมืองอินทรีย์

*สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)*

# วิถีคนเลี้ยงวัว... ระบบการผลิตโคพื้นเมืองอินทรีย์

ผศ.ดร.สมพร ดวนใหญ่

สารเคมีตกค้าง เป็นปัญหากับทั้งตัวเกษตรกร ผู้บริโภค รวมถึงปัญหาทางเศรษฐกิจอย่างการส่งออก การหันมาสู่แนวทางการผลิตในวิถีธรรมชาติจึงเป็นทางเลือกหนึ่ง การเลี้ยงโคพื้นเมืองที่อาศัยพืชตามธรรมชาติเป็นอาหาร ในที่ดินสาธารณประโยชน์และฟางที่ได้จากการปลูกข้าวเป็นอาหารหยาบหลักที่สำคัญ ระบบการเลี้ยงโคเช่นนี้ยังเอื้อต่อระบบนิเวศก่อให้เกิดความเกื้อกูลกันกับการปลูกพืช เนื่องจากการเลี้ยงโคจะให้ปุ๋ยคอกเป็นปุ๋ยหลักในการเพาะปลูกทางการเกษตร

**ผศ.ดร.สมพร ดวนใหญ่ คณบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี** หัวหน้าทีมวิจัยโคพื้นเมือง ภายใต้การสนับสนุนของสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) กล่าวว่า ในปี 2547 จ.อุบลราชธานี มีโคเนื้อทั้งสิ้น **278,777** ตัว โดยมีเกษตรกร 55,432 ครัวเรือนเป็นเจ้าของ และมีโคเนื้อมากเป็นอันดับ 7 ของประเทศ (หรือประมาณร้อยละ 4.1 ของโคเนื้อทั้งประเทศ) จากจำนวนโคเนื้อที่มีอยู่ ซึ่งเป็นโคพื้นเมืองจำนวนถึง 248,701 ตัว (ร้อยละ 89 ของโคเนื้อในจังหวัดอุบลราชธานี) ดังนั้นการจัดการประชุมเรื่องโคพื้นเมืองอุบลฯ การพัฒนาสู่เนื้อโคธรรมชาติถือว่าต้นทุนต่ำ และมุ่งเน้นถึงการพัฒนาโคพื้นเมืองเพื่อตอบสนองต่อการบริโภคเนื้อ ที่มีคุณภาพปลอดสารพิษ

นอกจากนี้ เกษตรกรบางส่วนอาศัยในหมู่บ้านที่มีป่าชุมชนพื้นที่ขนาดใหญ่ ใช้เป็นแหล่งเลี้ยงโคในช่วงฤดูทำนา เนื่องจากไม่มีพื้นที่เลี้ยง หรือโคอาจไปทำลายต้นข้าวในนาได้ จึงเป็นระบบการเลี้ยงโดยให้แทะเล็มหญ้าที่ขึ้นเองตามธรรมชาติเป็นหลัก ซึ่งหากพื้นที่เลี้ยงไม่มีสารเคมีตกค้าง การผลิตโคเนื้อระบบนี้จะนำไปสู่การผลิตเนื้อโคจากธรรมชาติได้เป็นอย่างดี

**พ่อใหญ่ทองพูล รอดภัย** เกษตรกรผู้เลี้ยงโคเนื้อหมู่บ้านนาหว้า อ.ศรีเมืองใหม่ จ.อุบลราชธานี เลี้ยงโคบนภูเขาใกล้บ้าน มีโคที่เลี้ยงอยู่ร้อยกว่าตัว พ่อใหญ่ทองพูลใช้วิธีปล่อยให้วัวไปหาอาหารกินเองในช่วงฤดูฝน ไม่ว่าหญ้าหรือพืชผักสมุนไพรบนเขา กินเองตามธรรมชาติ ทำให้บางครั้งเมื่อวัวเป็นโรค ก็สามารถหายเองได้ เนื่องจากอาหารที่กินเข้าไปส่วนใหญ่จะมีประโยชน์ใช้เป็นยารักษาโรคได้ด้วย และพ่อใหญ่ก็จะขึ้นเขาไปดูแลวัวที่ปล่อยเลี้ยงไว้แค่เดือนละครั้งเท่านั้น ไม่ต้องกลัวว่าจะมีใครมาขโมยวัวไป เนื่องจากจะมีความผูกพันกัน เมื่อฝูงวัวเจอคนแปลกหน้าก็จะหนี แต่ถ้าเจอเจ้าของเรียกก็จะจำได้ ทำให้มั่นใจว่าไม่สูญหาย ส่วนหน้าแล้งก็จะนำมาเลี้ยงไว้บริเวณบ้าน เรื่องการจำหน่ายนั้นไม่ต้องกังกลเพราะจะมีพ่อค้ามารับซื้อถึงที่ เนื่องจากเป็นเนื้อโคธรรมชาติที่มีคุณภาพ

ด้านการตลาดของโคพื้นเมือง **รศ.ดร.จุฑารัตน์ เศรษฐกุล** นักวิจัย สกว.จากสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบังผู้ทำวิจัยเรื่องโครงการสถานภาพการผลิตเนื้อโคและการตลาดเนื้อโคของประเทศไทย บอกว่า แม้ไทยจะมีการผลิตเนื้อโคในปริมาณมาก แต่จากระบบการผลิตที่แตกต่างกัน ไม่ว่าจะเป็นพันธุ์ การจัดการ โรงฆ่า และเทคโนโลยีหลังการฆ่า (การตัดแต่งเนื้อโค) รวมทั้งศักยภาพของเกษตรกรที่มีความรู้ ทำให้เกิดความหลากหลายของคุณภาพเนื้อโค ซึ่งความหลากหลายของเนื้อโคดังกล่าวถือเป็นช่องทางให้ผู้บริโภคสามารถ



iQNewsClip www.iqnewsclip.com
บริษัท อินโฟเควสท์ จำกัด 888/178 อาคารมหาทุนพลาซ่า ชั้น 17 ถนนเพลินจิต แขวงลุมพินี เขตปทุมวัน กรุงเทพฯ 10330
โทร 0-2253-5000, 0-2651-4700 แฟกซ์ 0-2253-5001, 0-2651-4701 อีเมล์: help@iqnewsclip.com

โพสต์ทูเดย์
Post Today
Circulation: -
Section: ต่างประเทศ/วิทยาศาสตร์-เทคโนโลยี
วันที่: อาทิตย์ 26 พฤศจิกายน 2549
ปีที่: - ฉบับที่: - หน้า: B5 (ล่าง)
Col.Inch: - ADValue: (B/W) - (FC) -
PRValue(x3): (B/W) - (FC) -
หัวข้อข่าว: วิถีคนเลี้ยงวัว...ระบบการผลิตโคพื้นเมืองอินทรีย์

เลือกใช้ประโยชน์จากเนื้อโคในการปรุงอาหารสำหรับบริโภคได้ เช่น เนื้อโคขุนคุณภาพสูง เหมาะสำหรับทำสเต็กแบบตะวันตกหรือรับประทานแบบญี่ปุ่น-เกาหลี ซึ่งมีคุณภาพดีกว่าหรือเทียบเท่ากับเนื้อโคนำเข้าจากต่างประเทศ สำหรับเนื้อโคพื้นเมืองเหมาะสำหรับการปรุงอาหารแบบไทยๆ เช่น ผัด แกง หรือทำเป็นลูกชิ้นเนื้อวัว เป็นต้น

การผลิตโคพื้นเมืองที่มีคุณภาพดีป้อนตลาด จึงเป็นการเปิดตลาดเนื้อโคธรรมชาติแบบใหม่และสามารถยกระดับคุณภาพเนื้อให้เป็นทางเลือกของผู้บริโภคที่รักสุขภาพได้ หากมีการปรับปรุงเรื่องมาตรฐานการเลี้ยง มาตรฐานโรงฆ่า การจัดการหลังการฆ่า เช่น การเก็บรักษา การบ่มเนื้อก่อนจำหน่าย รวมทั้งรูปแบบในการจัดจำหน่ายให้มีความปลอดภัย สะอาดและถูกสุขอนามัย ปรับปรุงรูปแบบการจำหน่ายเนื้อในตลาดสด โดยกำหนดให้เก็บรักษาเนื้อสัตว์ในตู้เย็นเพื่อจำหน่าย หรือพัฒนาตลาดโคมีชีวิตให้มีระบบสืบประวัติย้อนกลับได้ว่ามีประวัติมาจากที่ไหน สามารถควบคุมสถานการณ์ได้หากเกิดโรคระบาดก็จะเป็นแนวทางเพิ่มมูลค่าให้กับโคพื้นเมืองได้มากขึ้น และสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค

**นายสุพี วงศ์พิทักษ์** ประธานกลุ่มโคขุนหนองแหน อ.กุดชุม จ.ยโสธร บอกว่า ปัจจุบันทางกลุ่มได้ผลิตโคเนื้อที่มุ่งเน้นโคธรรมชาติปลอดสารพิษหรือโคอินทรีย์ส่งขายให้กับสหกรณ์โพนยางคำ เพื่อป้อนให้กับบริษัทไทยเฟรน โดยสหกรณ์โพนยางคำมีโควตาการรับซื้อโคมีชีวิตปีละ 6-7.5 พันตัว แต่ปัจจุบันผลิตป้อนได้เพียงปีละ 4 พันตัวเท่านั้น แสดงว่ายังมีตลาดรองรับโคอินทรีย์ได้อีกมาก แม้ตลาดเนื้อโคอินทรีย์ยังมีจำกัด จึงต้องเร่งให้ภาครัฐช่วยสนับสนุนและทำความเข้าใจกับผู้บริโภคเกี่ยวกับความแตกต่างระหว่างเนื้อโคอินทรีย์กับเนื้อโคทั่วไป เพื่อเจาะตลาดผู้บริโภคเนื้อวัวคุณภาพ

หัวหน้าทีมวิจัยโคพื้นเมือง ทิ้งท้ายว่า อุบลราชธานียังมีศักยภาพที่ดีในการผลิตเนื้อโคจากธรรมชาติ อาจพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อโคธรรมชาติในลักษณะอาหารทางภาคอีสาน โดยสร้างตราสินค้าใหม่ รวมทั้งการจัดการการท่องเที่ยวเชิงนิเวศ ซึ่งแนวทางการพัฒนาดังกล่าวต้องได้รับความร่วมมือจากทุกฝ่าย เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อโคธรรมชาติให้เป็นทางเลือกสำหรับอาชีพคนในท้องถิ่นต่อไป ○


iQNewsClip www.iqnewsclip.com
บริษัท อินโฟเควสท์ จำกัด 888/178 อาคารมหาทุนพลาซ่า ชั้น 17 ถนนเพลินจิต แขวงลุมพินี เขตปทุมวัน กรุงเทพฯ 10330
โทร 0-2253-5000, 0-2651-4700 แฟกซ์ 0-2253-5001, 0-2651-4701 อีเมล์: help@iqnewsclip.com