



7 ปี 'มูร่าห์ฟาร์ม' ธุรกิจควายนมเงินล้าน...

7 ปี ปัจจุบันจำนวนกระบือหรือควายนมในบ้านเรา ซึ่งในอดีตเคยเป็นสัตว์ที่คู่กับเกษตรกรไทยลดจำนวนลงไปมาก ข้อมูลจากกรมปศุสัตว์ระบุว่า จำนวนกระบือลดลงจากประมาณ 4 ล้านตัวเมื่อ 10 ปีที่แล้ว เหลือเพียง 1 ล้านตัวเท่านั้น แต่ที่น่าแปลกใจนั่นคือ พื้นที่ใกล้กรุงเทพฯ ในอำเภอแปลงยาว จังหวัดฉะเชิงเทรา มี "ฟาร์มควายนม" แห่งหนึ่งเกิดขึ้นบนพื้นที่ 400 ไร่ นอกจากนี้มีการเลี้ยงควายนมด้วยระบบฟาร์มแล้ว ยังมีการแปรรูปเป็นสินค้าทำเงินได้อย่างเยี่ยมยอด และจัดว่าเป็นฟาร์ม "ควายนม" แห่งแรกในประเทศไทย ชื่อว่า "มูร่าห์ฟาร์ม" โดยมี 2 แม่ลูก "รัฐจวน เฮงตระกูลสิน" เป็นผู้ริเริ่มทั้งหมด ทำหน้าที่เป็นผู้จัดการฟาร์ม และ "ซารินีย์ ชัยยศลาภ" ทำหน้าที่ผู้จัดการบริษัท มูร่าห์ แครี่ จำกัด

"รัฐจวน เฮงตระกูลสิน" บอกถึงจุดเริ่มต้นฟาร์มกระบือมูร่าห์ว่า เริ่มต้นการเลี้ยงกระบือเนื่องจากทำโรงงานอุตสาหกรรมที่ต้องใช้วัตถุดิบหนึ่งสัตว์ (ฟอกหนังสัตว์) โดยส่วนใหญ่จะแปรรูปและส่งออกเป็นสินค้าส่งออกไปที่บราซิล-อาร์เจนตินาในต่างประเทศ โดยมีโรงงานอยู่ที่ จ.สมุทรปราการ ระยะเวลาหลังมี คู่แข่งทางธุรกิจเพิ่มมากขึ้น วัตถุดิบหนึ่งสัตว์ในประเทศไทยก็ลดน้อยลง ตลาดถูกแบ่งสัดส่วนไปทำให้ครอบครัวต้องมองหาลู่ทางการตลาดแบบใหม่ที่ไร้คู่แข่ง จากนั้นมาจึงนับวันคิดจะทำฟาร์มกระบือ โดยหาความรู้จากนักวิชาการและดูงานต่างประเทศ จึงตัดสินใจเลี้ยงกระบือปลัก 8 ตัว และได้เริ่มหาความรู้จากคณะสัตวแพทย์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย และกลุ่มงานวิจัยและพัฒนากระบือ กองบำรุงพันธุ์สัตว์ กรมปศุสัตว์ เกี่ยวกับการเลี้ยงกระบือนมอย่างจริงจัง และได้ใช้เวลาประมาณ 2 ปีเพื่อเดินทางไปดูงานฟาร์มกระบือนมในหลายประเทศ อาทิ อิตาลี จีน บราซิล อินเดีย

พร้อมทั้งได้นำกระบือนมพันธุ์มูร่าห์ที่มีแหล่งกำเนิดในประเทศอินเดียมาทดลองเลี้ยงระยะแรก 46 ตัว ลักษณะทั่วไปคือตัวใหญ่ ผิวหนังสีดำ หน้าผากนูน เขาสั้น ม้วนงอ เต้านมใหญ่ ให้น้ำนมเฉลี่ย 2,000 กิโลกรัม/ตัว และมีระยะเวลาการให้นม 9-10 เดือน/ปี

จากการไปดูงานในต่างประเทศ ทำให้เห็นว่าผู้บริโภคให้ความสำคัญกับนมกระบือนมไม่แพ้นมโค โดยเฉพาะที่ประเทศอิตาลีมีการทำฟาร์มกระบือนมระบบเดียวกับการเลี้ยงโคนม มีโรงงานผลิตเนยแข็งอยู่ภายในฟาร์มด้วย

นอกจากนี้ ยังได้ทดลองเลี้ยงกระบือปลักของไทยอีกกว่า 20 ตัว เพื่อพัฒนาสายพันธุ์ให้เป็นกระบือนม ขณะนี้ฟาร์มมีกระบือกว่า 300 ตัว และมีกระบือกว่า 70 ตัวที่อยู่ระหว่างตั้งท้องขยายพันธุ์

เมื่อเริ่มต้นจริงจังกับฟาร์มควายนมโดยมุ่งเป้าไปที่ผลผลิต "นมควายนม" จึงพยายามขยายและปรับปรุงสายพันธุ์มูร่าห์เช่นเดียวกับอีก 5 ประเทศที่เป็นต้นแบบของการเลี้ยงควายนม

สิ่งสำคัญในการทำฟาร์ม คือ ระบบน้ำและการสุขาภิบาล ซึ่งเป็นการลงทุนที่แพงที่สุด แบ่งพื้นที่เป็นคอกเลี้ยงสัตว์ 10 ไร่ ที่เหลือปลูกพืช ส่วนใหญ่เป็นหญ้ารูชีและข้าวโพด ซึ่งข้าวโพดยังเป็นสินค้าส่งออกของฟาร์มด้วย เนื่องจากทั้งฟาร์มปราศจากสารเคมี ทำให้มีช่องทางส่งออกไปยังตลาดออร์แกนิก

มูร่าห์เป็นควายนมพันธุ์นม มูร่าห์ 1 ตัวสามารถรีดนมได้สูงถึง 20 กิโลกรัม/ตัว/วัน ขณะที่ควายนมไทยให้นม 1 กิโลกรัมเท่านั้น ดังนั้นการเลี้ยงควายนมไทยจึงไม่เหมาะที่จะเลี้ยงหวังน้ำนม อีกทั้งนมมูร่าห์มีสารอาหารสูงกว่านมวัว มีสีขาวเนียนน่าดื่ม ไม่มีกลิ่นคาว ซึ่งเมื่อเทียบค่าคอเลสเตอรอลพบว่ายังต่ำกว่า และมีสารต้านอนุมูลอิสระ ซึ่งเหมาะสำหรับผู้แพ้แล็กโทสในน้ำนมวัว เพราะเหตุนี้กลุ่มลูกค้าส่วนใหญ่ของเราจึงเป็นกลุ่มคนรักสุขภาพและผู้แพ้แล็กโทสในน้ำนมโค

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

มอสซาเรลลาชีสจากนมควาย



นอกจากนี้ ยังมีการแปรรูปนมควายเป็น "มอสซาเรลลาชีส" ซึ่งสร้างรายได้อีกทางหนึ่ง ทั้งนี้ได้ร่วมกับสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ทำโครงการวิจัยและพัฒนา "การปรับปรุงคุณภาพเนื้อสัมผัสเนยแข็งมอสซาเรลลาจากนํ้านมกระบือ" โดยมีรองศาสตราจารย์ ดร.วรรณภา ตั้งเจริญชัย จากสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง เป็นหัวหน้าโครงการ "วิจัยจน" บอกว่า หลังจากมีนักวิจัยเข้ามาช่วยพัฒนามลิตภัณฑ์ ทำให้มียอดขายเพิ่มขึ้น โดยได้จัดส่งให้กับการบินไทยและโรงแรมต่าง ๆ อาทิ โรงแรมเซราตัน หัวหิน และโรงแรมบันยันทรี ภูเก็ต เนื่องจากมีตลาดนักท่องเที่ยวอินเดียและตลาดตะวันตกที่เข้ามาจัดงานแต่งงานในสถานที่ท่องเที่ยวในไทย ซึ่งนิยมบริโภคชีสที่ทำจากนมควายมาก และยังแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อื่นอีก เช่น ริกอตต้าชีส โยเกิร์ต นํ้ามันถั่ว และผลิตภัณฑ์ขึ้นลํ้าสุคคือ สบู่ครีมนํ้านมมูราห์

สำหรับตลาดคนไทยนั้นยังถือเป็นเรื่องใหม่และยากกับการยอมรับ ขณะนี้วางจำหน่ายที่ร้านมูราห์คาเฟ่ แอนด์ บิสโทร ซึ่งเป็นร้านอาหารสไตล์อิตาเลียน ตั้งอยู่ในหมู่บ้านสัมมากร. ทิวลิปส์ ซูเปอร์มาร์เก็ต, ฟู้ดแลนด์ ต่อไปอาจจะพัฒนาฟาร์มสู่การท่องเที่ยวและถ่ายทอดการเรียนรู้ให้กับนักท่องเที่ยวและผู้ที่สนใจอีกด้วย

เส้นทางของฟาร์มควายแห่งนี้ใช้เวลา กว่า 7 ปีกับการเรียนรู้ ลองผิด ลองดี และถุ่มเต๋ด้วยเม็ดเงินตัวเลขกว่า 7 หลัก เพียงเพื่อสร้างเส้นทางใหม่ ตลาดใหม่ และลดการปรามาสสัตว์เลี้ยงลูกให้นมอย่าง "ควาย" วันนี้อีกกลายเป็นสัตว์สร้างอาชีพสร้างรายได้ และต่อยอดสู่ธุรกิจที่สดใส

"ลูกค้าส่วนใหญ่ถามว่า...กินนมควายแล้วโง่หรือเปล่า อาจเป็นคำถามตลกตลก แต่ลูกค้าส่วนใหญ่ต้องการรู้จริง ๆ ซึ่งเราให้คำตอบด้วยการทดลองให้ชิม และให้ข้อมูลด้านโภชนาการ ซึ่งในต่างประเทศก็ยืนยันถึงคุณค่าทางโปรตีนและสารอาหารอื่น ๆ ที่มีไม่น้อยกว่านมแพะหรือนมวัว" เจ้าของมูราห์ฟาร์มกล่าวทิ้งท้าย

วิษชุดา ชาญณรงค์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้