



“ผู้ใหญ่นัด อ่อนแก้ว” เกษตรกรต้นแบบภาคใต้ ที่มุ่งพัฒนา “ข้าวสังข์หยด” ให้เป็นที่รู้จักทั่วโลก



“ถ้าจะไปให้ไกล ต้องไปด้วยกัน” คือหลักการทำงานฝ่าวิกฤตตลาดข้าวสังข์หยด ตั้งแต่เมื่อ 24 ปีก่อนของ “ผู้ใหญ่นัด อ่อนแก้ว” ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านเขากลาง อำเภอกวนขนุน จังหวัดพัทลุง ผู้ใหญ่นัดมีแนวคิดมุ่งส่งเสริมชาวบ้านให้เกิดการรวมกลุ่มเพื่อช่วยกันพัฒนาคุณภาพข้าว และพัฒนาช่องทางการขายข้าวจนเกิดความเข้มแข็งทางการตลาด จนทำให้ “ข้าวสังข์หยด” ได้การคัดสรรเป็นสินค้า OTOP ระดับ 5 ดาว ของจังหวัดพัทลุง และเป็นข้าวพันธุ์แรกของประเทศไทยที่ได้รับจดทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทาง

ภูมิศาสตร์ (จีไอ) เพื่อคุ้มครองสิทธิแก่ชุมชนผู้ผลิต ทำให้ข้าวสังข์หยด โดดเด่นและเป็นที่รู้จักของผู้คนทั่วโลก ผู้ใหญ่นัดเล่าว่า “ข้าวสังข์หยด” เป็นข้าวพันธุ์พื้นเมืองของพัทลุง มีแหล่งผลิตหลักอยู่ที่ชุมชนบ้านเขากลาง หมู่ 13 ตำบลปันแต อำเภอควนขนุน จังหวัดพัทลุง ในอดีตการปลูกข้าวสังข์หยดมีปัญหาเรื่องต้นทุนการผลิตที่สูง แต่ได้ผลผลิตต่ำ และขายไม่ได้ราคา จึงมีแรงบันดาลใจอยากสืบสานวัฒนธรรมวิถีชาววิถีไทยให้อยู่คู่ชาวนาไทยตลอดไป ได้พยายามแก้ปัญหาโดยจัดตั้งกลุ่มอมรินทร์ฯ ขึ้นเมื่อปี 2534 และจดทะเบียนเป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในปี 2548

สู่เพื่อความอยู่รอด

กลุ่มเกษตรกรดังกล่าวมีการบริหารจัดการและเก็บรวบรวมผลผลิตกันเองเพื่อสร้างอำนาจต่อรองราคากับพ่อค้าคนกลางได้ สร้างโรงเรือนเก็บข้าวเปลือก สร้างโรงสีข้าวระบบ GMP ขนาด 12 ตัน / วัน ผลิตสินค้าข้าวที่มีมาตรฐานเข้าสู่ตลาด ปัจจุบัน กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านเขากลางมีการผลิตข้าวสังข์หยดอินทรีย์กว่า 100 ไร่

ผู้ใหญ่นัดเล่าว่า ในปี 2548 ทางกลุ่มฯ ได้รับงบประมาณสนับสนุนจากโครงการ SML สร้างโรงเรือนเก็บข้าวเปลือก และได้รับงบประมาณซีอีโอตามโครงการยุทธศาสตร์ข้าวครบวงจร นำมาจัดสร้างโรงสีข้าวชุมชนกำลังการผลิต 12 ตัน / วัน เครื่องอบลดความชื้น 30 ตัน / วัน อบวันละ 3-4 ชั่วโมง ชั่วโมงละ 8 ตัน หากเป็นช่วงฤดูเก็บเกี่ยวโรงงานจะเดินเครื่องเกือบตลอด 24 ชั่วโมง เพิ่มความคล่องตัวในการทำงานมากขึ้น และช่วยให้สมาชิกมีรายได้เพิ่มขึ้นด้วย

ตลอดระยะเวลา 10 ปี ที่ผ่านมาทาง กลุ่มฯ ดำเนินกิจกรรมหลัก 4 ด้านได้แก่ 1. ส่งเสริมให้สมาชิกฯ ในพื้นที่บ้านเขากลางและพื้นที่ใกล้เคียง ผลิตข้าวสังข์หยด ระบบ GAP เนื้อที่รวมทั้งหมด 2,000 ไร่ 2. รวบรวมผลผลิตข้าวสังข์หยดจากพี่น้องเกษตรกรมาอบแห้งโดยใช้เครื่องอบความชื้น และเก็บข้าวเปลือกที่อุณหภูมิ 45 องศาเซลเซียส เก็บตามระบบของโรงสีข้าว GMP 3. นำข้าวเปลือกในสต็อก นำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ ในลักษณะข้าวกล้องหอมมือ และข้าวสาร 4. จากนั้นก็นำข้าวกล้องไปแปรรูปเป็นแป้งข้าวกล้อง เพื่อใช้เป็นวัตถุดิบไปแปรรูปอาหารคาวหวานประเภทต่าง ๆ เช่น ขนมทองพับ คุกกี้ ไอศกรีม ข้าวเส้นอบแห้ง ฯลฯ โดยทั่วไป ข้าวสังข์หยด จะปลูกได้เพียงปีละครั้ง ชาวบ้านจะเริ่มปลูกกันในช่วงเดือนกันยายน-ตุลาคม และเก็บเกี่ยวในช่วงเดือนมกราคม-กุมภาพันธ์ ในปีถัดไป สินค้าข้าวสังข์หยดและผลิตภัณฑ์แปรรูปจากชุมชนแห่งนี้ ได้รับความเชื่อถือจากผู้บริโภคในวงกว้าง เพราะทุกขั้นตอนผ่านการควบคุมคุณภาพจากศูนย์วิจัยพันธุ์ข้าวพัทลุง ตั้งแต่การเตรียมดิน คัดสรรเมล็ดพันธุ์ การดูแล ใส่ปุ๋ย การเก็บเกี่ยวผลผลิต ตลอดจนการสี และการบรรจุถุง ทุกขั้นตอน ต้องสะอาดได้มาตรฐาน ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่ใช่สารเคมี และผ่านระบบมาตรฐานจัดการคุณภาพการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับพืช (GAP)

ในอดีตชาวบ้านจะปลูกข้าวสังข์หยดไว้เพื่อหุงกินกันภายในครอบครัวหรือเก็บไว้ทำบุญ หรือเป็นของฝากให้ผู้ใหญ่ที่เคารพนับถือ เพราะข้าวสังข์หยดมีประโยชน์ต่อสุขภาพมากกว่าข้าวขาว ปัจจุบัน ข้าวสังข์หยด เป็นสินค้าขายดี ในกลุ่มผู้รักสุขภาพ เพราะเมื่อหุงสุกแล้วมีลักษณะนิ่ม ค่อนข้างเหนียว รสชาติหอมนุ่มอร่อย และยังให้คุณค่าทางโภชนาการสูง มีโปรตีน 6.2 กรัม เท่ากับข้าวหอมมะลิ ไขมัน 3.3 กรัม แคลเซียม 65 มิลลิกรัม วิตามินบี1 0.037 มิลลิกรัม วิตามินบี2 0.96 มิลลิกรัม และไนอะซิน 2.2 มิลลิกรัม ปัจจุบัน คนไทยหันมานิยมบริโภคข้าวสังข์หยดในวงกว้าง ราคาขายจึงปรับตัวสูงขึ้น ถึงกิโลกรัมละ 50-80 บาท ทำให้เกษตรกรจำนวนมากสนใจนำเมล็ดพันธุ์ข้าวสังข์หยดไปปลูกในท้องถิ่นของตนเอง อย่างไรก็ตามผู้ใหญ่นัดก็เชื่อว่า ข้าวสังข์หยดที่นำไปปลูกในพื้นที่อื่น จะมีคุณภาพสู้ข้าวสังข์หยดพันธุ์ดั้งเดิมของพัทลุงไม่ได้อย่างแน่นอน เพราะแต่ละพื้นที่ มีสภาพดิน น้ำ อากาศที่ไม่เหมือนกัน ทำให้เมล็ดข้าวที่ปลูกได้ มีลักษณะอ้วนป้อม เล็ก สั้นแตกต่างกันออกไป ขณะที่ข้าวสังข์หยดพันธุ์ดั้งเดิม ในพื้นที่ ชุมชนบ้านเขากลาง ปลูกในระบบนาข้าวอินทรีย์ ดิน น้ำ สมบูรณ์ ทำให้เมล็ดข้าวสวยเรียวยาว และมีรสชาติอร่อยมากกว่า

เดินหน้าเติบโตไปด้วยกัน

ผู้ใหญ่นัดบอกว่า เกษตรกรส่วนมาก ไม่ค่อยมีเงินทุน และไม่มีที่เก็บข้าว ในช่วงฤดูเก็บเกี่ยวที่มีผลผลิตออกมามาก ๆ พ่อค้ามักฉวยโอกาสกดราคาซื้อข้าวในราคาถูก เมื่อเงินขาดมือ เกษตรกรก็ต้องตัดใจขายข้าวในราคาถูก เพื่อนำเงินมาใช้หนี้สิน ดังนั้นการ

รวมกลุ่มของพวกเรา จึงช่วยพัฒนาคุณภาพผลผลิต พัฒนาตลาดแล้ว ยังช่วยแก้ไขปัญหาของตัวเกษตรกรเอง ที่บางครั้ง ภาครัฐ
เอื้อมมือไปช่วยไม่ถึง

ในปีที่ผ่านมา ทางกลุ่มฯ สามารถรวบรวมผลผลิตในช่วงต้นฤดู ในราคาตันละ 10,000 บาท ส่วนช่วงปลายฤดู ราคาข้าวพุ่งขึ้นเป็น
ตันละ 15,000 บาท ส่วนแนวโน้มราคาข้าวสังข์หยดในปี นี้ ทางกลุ่มฯ รับซื้อจากเกษตรกรในราคาตันละ 17,000 บาท หากเป็นข้าว
คุณภาพดี ราคารับซื้ออาจสูงถึงตันละ 20,000 บาท ทางกลุ่มฯ จะนำข้าวเปลือกที่รับซื้อไปผ่านกระบวนการขัดสี และขายเป็น
ข้าวสารในราคากิโลกรัมละ 45 บาท ทุกวันนี้ สินค้าข้าวสังข์หยดของทางกลุ่มฯ เป็นที่ต้องการของผู้ซื้อในประเทศและต่างประเทศ
เช่น จีน มาเลเซีย และยุโรป เป็นต้น หากใครสนใจอยากลิ้มลองรสชาติความอร่อยของ ข้าวสังข์หยดคุณภาพดี พันธุ์ดั้งเดิมของ
จังหวัดพัทลุงสามารถติดต่อสั่งซื้อกับ ผู้ใหญ่ นัด อ่อนแก้ว โทร. 08-7286-6446 ได้ตลอดเวลา

ยกย่อง “ผู้ใหญ่ นัด อ่อนแก้ว ” เป็นเกษตรกรต้นแบบ

ล่าสุด กระทรวงพาณิชย์ โดยกรมการค้าต่างประเทศ ได้ประกาศยกย่อง “ผู้ใหญ่ นัด อ่อนแก้ว ” เป็นเครือข่ายเกษตรกรต้นแบบ
ภาคใต้ เนื่องจาก ประสบความสำเร็จเกี่ยวกับแนวคิด วิธีการบริหารจัดการข้าวอย่างครบวงจร ในโครงการพัฒนาศักยภาพผู้ผลิต
ข้าวไทยสู่ตลาดโลก ที่ภาครัฐมุ่งสนับสนุนสร้าง และขยายบทบาทของเกษตรกรใน Rice Value Chain เพื่อให้กลุ่มเกษตรกร
สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับข้าว และผลิตภัณฑ์จากข้าว และเสริมสร้างศักยภาพในการแข่งขันให้เกษตรกรสามารถเข้าสู่การค้าทั้ง
ในประเทศ และตลาดโลกได้อย่างมีประสิทธิภาพ