

# “คุณสันต์ศิลป์ ยาสาไชย” ปราชญ์โคขุน “โพนยางคำ” แนะเทคนิคขุนโค ให้ได้ เฌนล้าน!!



**“ทำอะไรก็แล้วแต่อย่าทำให้ได้แค่มาตรฐาน เราต้องทำให้เกินมาตรฐาน เพราะคำว่าเกินมาตรฐานหมายถึงเราคือสุดยอด!!”**

ประโยคดังกล่าวเป็นวาทกรรมของ **“คุณสันต์ศิลป์ ยาสาไชย”** เกษตรกรที่เค้นด้านปศุสัตว์การเลี้ยงโคขุนโพนยางคำ ซึ่งแม้ความรู้ทางด้านการศึกษาจะเรียนมาน้อย แต่ในด้านประสบการณ์ คุณลุงสันต์ศิลป์ คือปราชญ์ที่เก่งกาจเรื่องการเลี้ยงโคขุนที่หาตัวจับได้ยาก ชนิดที่ว่ามีนักศึกษาระดับปริญญาจากต่างประเทศ ต้องหอบเสื้อหอบหมอนมานอนกินอยู่กับคุณลุง ก่อนที่จะนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้ไปประกอบธุรกิจด้านปศุสัตว์ที่บ้านเกิดเมืองนอนของเขา

คุณลุงสันต์ศิลป์ เท้าความถึงชีวิตในอดีตให้ฟังว่า ตัวเองเรียนมาน้อย จบแค่ ป.4 แต่เดิมมีอาชีพรับจ้างทั่วไป จบจนอายุประมาณ 33 ปี ก็มีความคิดว่าทำงาน

รับจ้างทั่วไป ชีวิตก็เหมือนแขวนอยู่บนเส้นด้าย เพราะถ้าป่วยวันไหนวันนั้นก็ไม่ได้เงิน เมื่อคิดได้อย่างนั้นลุงจึงเปลี่ยนความคิดจากคนงานรับจ้างมาเป็นเกษตรกร โดยลงทุนปลูกข้าวโพดฝักอ่อนและมันสำปะหลัง ซึ่งต้องไปกู้เงินธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตรมาลงทุนเป็นเงินจำนวน 2,000 บาท ปรากฏว่าในปีที่ลุงลงทุนนั้นเกิดน้ำท่วม ข้าวโพดก็เน่า มันก็เน่าเสียหายหมด

“ธนาคารก็มาทวงหนี้ไม่รู้จะทำยังไง ก็เลยตัดสินใจเลี้ยงวัวดีกว่าเนื่องจากเห็นเพื่อนบ้านเลี้ยงแล้วพอมีรายได้ สมัยนั้นเลี้ยงวัวก็ไม่มีเงินซื้อนะ ต้องไปขอลูกวัวจากเพื่อนบ้านมารับจ้างเลี้ยง หมายความว่าเราลงทุนเฉพาะค่าอาหาร แต่ลูกวัวเป็นของเพื่อนบ้าน ปรากฏว่าวัวที่นำมาเลี้ยง 2 ตัวนั้น ขายได้เพียงตัวเดียว ส่วนอีกตัวหนึ่งไม่ได้มาตรฐานความที่สหกรณ์กำหนดเขาก็ไม่รับซื้อ”

คุณลุงสันต์ศิลป์ บอกว่าหลังจากขายวัวเสร็จเรียบร้อย เจ้าของวัวแบ่งเงินให้ลุง 3,000 บาท ตอนนั้นดีใจมากเพราะเราได้เงินเกินจำนวนที่เป็นหนี้กับธนาคารอยู่ หลังจากเลี้ยงวัวในรอบแรกได้เห็นเม็ดเงินทำให้ลุงมองเห็นว่า อาชีพการเลี้ยงโคขุนเป็นอาชีพที่มีอนาคต จึงตัดสินใจขายบ้าน ได้เงินมา 51,000 บาท ลุงก็ตัดสินใจนำเงินตรงนั้นมาซื้อที่ดินที่อยู่ ณ ปัจจุบัน



จำนวน 3 งาน เป็นเงินหนึ่งหมื่นกว่าบาท (ราคาเมื่อปี 2534) เก็บเงินไว้เป็นค่ากินค่าอยู่ 1,000 บาท นอกนั้นเอาไปลงกับโคขุนทั้งหมด

ด้วยนิสัยส่วนตัวที่เป็นคนสุดโต่งและมองทุกอย่างแบบเกินมาตรฐานอยู่ตลอดเวลา จึงทำให้คุณลุงสันต์ศิลป์ไม่ค่อยพึงพอใจกับการเลี้ยงโคขุนของตนเองมากเท่าไรนัก นั่นเองเป็นจุดเริ่มต้นให้คุณลุงสันต์ศิลป์กลายมาเป็นนักพัฒนาการเลี้ยงโคขุนเพื่อให้ได้คุณภาพเกินที่มาตรฐานกำหนด ทั้งนี้ โคขุนจะให้ราคาเป็นเกรด กล่าวคือเนื้อวัวจะต้องได้เกรดตั้งแต่เกรด 3 จนถึงเกรด 5 ถึงจะเป็นเนื้อวัวที่ดี สามารถส่งไปขายในตลาดกรุงเทพฯ ได้ ซึ่งการจะทำให้เนื้อวัวได้เกรดดี ๆ นั้นมีองค์ประกอบสำคัญอยู่ 3 อย่างหลัก ๆ คือ

1. สายพันธุ์ โคขุนสายพันธุ์ที่เหมาะสมกับการนำมาเลี้ยงขุนคือพันธุ์ลูกผสมชาร์โรเลส์ ซึ่งจากการเก็บข้อมูลที่ผ่านมาพบว่า ลูกโคขุนที่เกิดจากแม่พันธุ์พื้นบ้าน (ไทยใหญ่) ผสมพ่อพันธุ์ชาร์โรเลส์ จะทำให้ได้ลูกที่มีคุณภาพเนื้อได้เกรด 5 กล่าวคือเป็นเนื้อคุณภาพสุกย่อยมีไขมันแทรกในเนื้อเยื่อ (เหมือนลายหินอ่อน) ทำให้เนื้อโคขุนนุ่ม หอม และเป็นที่ต้องการของตลาด

สำหรับลูกวัวที่มีคุณลักษณะที่ดี ที่เหมาะแก่การนำมาขุน จะต้องเป็นโคตัวผู้มีน้ำหนักไม่ต่ำกว่า 350 กิโลกรัม มีพื้นสันไม่เกิน 6 ซี่ ถ้าเกินกว่านี้แสดงว่าลูกวัวตัวนั้นแก่เกินแกง ไม่เหมาะแก่การนำมาขุน เส้นไหม (ขน) บริเวณส่วนปลายหนังหุ้มอวัยวะเพศจะต้องไม่เป็นคราบหินปูน เนื่องจากหากเส้นไหมเป็นคราบดังกล่าววัวจะเป็นวัวดำ, อีกทั้งจะต้องมีลูกอัตราระบบสมบูรณ์ ทั้งสองลูก เนื่องจากหากมีลูกเดียว เวลาเราเจาะหรือหนีบลูกอัตราระบบนั้นออกแล้ว แคลในวัวตัวนั้นยังมีลูกอัตราระบบอยู่ข้างใน ซึ่งลักษณะดังกล่าวไม่ส่งผลเสียในเรื่องการเจริญเติบโต แต่จะส่งผลเสียเนื่องจากวัวชนิดดังกล่าว เลี้ยงแล้วจะทำให้ได้เนื้อแดง ไม่มีไขมันแทรกในเนื้อ ซึ่งไม่เป็นที่ต้องการของตลาดและขายไม่ได้ราคา

นอกจากนี้บริเวณหูจะต้องไม่มีขนมากจนเกินไป เพราะจำนวนขนปริมาณมากบอกรูปร่างว่า วัวตัวนั้นเป็นวัวพันธุ์ดี ซึ่งมีสายเลือดเกิน 75 เปอร์เซ็นต์ ซึ่งไม่ควรนำมาขุน นอกจากนี้ก็บ่งชี้ถึงต้องตรง ออกต้องใหญ่

โหลต้องกว้าง และบันท้ายต้องฝังมายและโค้งสูงเหนือส่วนลำตัว

2. อาหาร ปัจจุบันเราได้พัฒนาอาหารเลี้ยงซึ่งเป็นอาหารสำเร็จรูป จากการผสมวัตถุดิบธรรมชาติ 13 ชนิด ซึ่งอาหารที่คิดค้นและพัฒนาขึ้นมาสามารถเลี้ยงวัวให้ได้น้ำหนักมากถึงวันละ 2.5 กิโลกรัม อีกทั้งมีต้นทุนที่ถูกเพียงกิโลกรัมละ 3.50 บาทเท่านั้น นอกจากนี้อาหารดังกล่าวยังมีส่วนช่วยให้โคขุนได้เนื้อที่มีคุณภาพ กล่าวคือได้เนื้อเกรด 3-3.5 ต่างจากอาหารสำเร็จรูปที่ซื้อขายในท้องตลาด เมื่อนำมาเลี้ยงจะทำให้ได้คุณภาพเนื้อแค่เกรด 2.5 เท่านั้น

3. การเลี้ยงและระบบการจัดการ โดยคอกสำหรับเลี้ยงโคขุนนั้นจะต้องมีความกว้างคูณยาวประมาณ 2.50 x 3 เมตรเท่านั้น ไม่ควรแคบกว่านี้เพราะจะทำให้วัวกลับตัวลำบาก และไม่ควรร้างกว่านี้เพราะจะทำให้วัวอวกกำลังกาย ไม่มีไขมันแทรกในเนื้อ

นอกจากนี้คุณลุงสันต์ศิลป์ยังแนะนำอีกว่า ถ้าต้องการให้เนื้อวัวมีไขมันแทรกในเนื้อมาก ๆ จะต้องให้กินกากน้ำตาลสัปดาห์ละ 1-2 กิโลกรัม โดยกากน้ำตาลจะช่วยให้เนื้อโคขุนมีไขมันแทรกซึ่งเป็นส่วนสำคัญที่ทำให้เนื้อโคขุนนุ่มและหอม

สำหรับต้นทุนในการเลี้ยงโคขุนในปัจจุบันนั้น คุณลุงสันต์ศิลป์จำแนกให้ฟังว่า ต้นทุนค่าลูกโคที่มีสายเลือดชาร์โรเลส์ 50 เปอร์เซ็นต์ขึ้นไป จะอยู่ที่ตัวละประมาณ 40,000-50,000 บาท ต้นทุนค่าอาหารจะอยู่ที่ตัวละ 1,500 บาท/ตัว/เดือน โดยจะใช้เวลาในการขุนประมาณ 12 เดือน คิดเฉลี่ยค่าอาหารจะอยู่ที่ 18,000 บาท ค่ารอบการเลี้ยง ซึ่งหากเกษตรกรต้องการเลี้ยงและได้กำไรเต็ม 100 เปอร์เซ็นต์ เกษตรกร

จะต้องมีแม่พันธุ์เพื่อผลิตลูกสำหรับนำมาขุนด้วยตัวเอง ซึ่งจะลดต้นทุนในการซื้อลูกวัว และเมื่อขายได้ก็จะได้กำไรอย่างเต็มเม็ดเต็มหน่วยตัวละประมาณ 60,000-70,000 บาท (ถ้าไรจากการมีลูกวัวเป็นของตัวเอง) ดังนั้นหากเกษตรกรสามารถผลิตลูกวัวได้เองเพื่อนำมาขุนปีละ 20 ตัว จะมีรายได้จากการเลี้ยงโคขุนอยู่ที่ 1,200,000 บาท แต่หากจะต้องซื้อลูกวัวมาขุนกำไรจะอยู่ที่ 10,000-15,000 บาท/ตัว เลี้ยง 20 ตัวจะมีกำไรประมาณ 200,000 บาท/ปี

สำหรับเกษตรกรที่สนใจเลี้ยงโคขุน หรือต้องการเรียนรู้การทำธุรกิจโคขุนแบบครบวงจร หรือต้องการทราบสูตรอาหารการเลี้ยง สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ คุณสันต์ศิลป์ ยาสาไชย ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนโคขุนบ้านท่าเยี่ยม เลขที่ 66 หมู่ 1 ต.โนนหอม อ.เมือง จ.สกลนคร โทร. 08-6240-4838