พลิกการทำนาแบบดั้งเดิม สู่หนทางเพิ่มมูลค่าข้าวไทย

ฝีมือชาวนานครพนม

นครพนมเป็นอีกจังหวัดในแถบภาคอีสานที่มีพื้นที่เหมาะแก่การทำการเกษตรโดยเฉพาะการทำนา เนื่องจากมีความอุดมสมบูรณ์ของดินลุ่มแม่น้ำโขงซึ่งอุดมไปด้วยแร่ธาตุเฉพาะ เรียกได้ว่าเป็นข้อได้เปรียบของชาวนานครพนมที่มีพื้นที่เหมาะสมในการผลิตข้าวคุณภาพดี แต่ชาวนาหลายรายพบกับปัญหาผลผลิตมีคุณภาพต่ำ ในขณะที่บางช่วงผลผลิตก็ล้นตลาดจนทำให้ราคาตกต่ำ สาเหตุมาจากการทำนาแบบดั้งเดิมที่มุ่งเน้นการผลิตเพื่อจะจำหน่ายข้าวเปลือกเพียงอย่างเดียว ด้วยเหตุนี้ "วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปข้าวตำบลบ้านผึ้ง" ซึ่งเป็นกลุ่มที่เกิดขึ้นจากการรวมตัวของชาวนาจึงร่วมกันปรับเปลี่ยนการทำนาแบบดั้งเดิมมาผลิตข้าวด้วยความใส่ใจและปลอดภัยไร้สารพิษ รวมถึงการแปรรูปเพิ่มมูลค่า พร้อมทำการตลาดส่งตรงสินค้าถึงมือผู้บริโภค

คุณนงค์ลักษณ์ อัศวสกุลชัย 138 หมู่ 10 บ้านสุขเจริญ ตำบลบ้านผึ้ง อำเภอเมือง จังหวัดนครพนม (โทร. 08-1262-0474) ประธานวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปข้าวตำบลบ้านผึ้งให้ข้อมูลว่า มีการรวมตัวของสมาชิกกลุ่มส่งเสริมอาชีพ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร และผู้สนใจการปลูกข้าวปลอดภัยจากสารพิษและการผลิตข้าวอินทรีย์ เพื่อก่อตั้งเป็นวิสาหกิจชุมชนฯ ขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 2554 โดยมีการนำเทคโนโลยีการผลิตและการแปรรูป รวมถึงการใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการป้องกันกำจัดศัตรูข้าว การใช้ปุ๋ยอินทรีย์ ปุ๋ยหมัก ปุ๋ยพืชสดแทนปุ๋ยเคมีและการไถกลบตอซังข้าวเพื่อเป็นการปรับปรุงบำรุงดิน เข้ามาทดแทนการผลิตแบบดั้งเดิม ทำให้ผลผลิตสูงขึ้น ปลอดภัยต่อผู้บริโภคและสิ่งแวดล้อม ทั้งยังช่วยลดต้นทุนได้อย่างดี

"หลังจากที่รวมกลุ่มกันได้แล้ว สมาชิกกลุ่มได้ประชุมกันเพื่อปรับเปลี่ยนการผลิตข้าว โดยตกลงกันว่าจะหันมาทำนาข้าวให้ปลอดภัยจากสารเคมีก่อนพัฒนาไปสู่การทำข้าวอินทรีย์ รวมทั้งปรับเปลี่ยนจากการขายข้าวเปลือกครั้งละหลาย ๆ ตันก็หันมาแปรรูปเพื่อจำหน่ายด้วยตนเองโดยไม่ผ่านพ่อค้าคนกลาง จากนั้นมีแนวคิดที่จะทำตลาดภายใต้ตราสินค้าของวิสาหกิจชุมชนฯ จึงได้ต่อยอดพัฒนาความรู้ด้วยการเข้าร่วมอบรมและศึกษาดูงานกับหน่วยงานของทางภาครัฐและภาคเอกชน ทางกลุ่มจึงเริ่มพัฒนาผลิตภัณฑ์หลากหลายรูปแบบออกสู่ตลาดภายใต้ตราสินค้าข้าวสุขจนเป็นที่ยอมรับโดยทั่วกัน"

นอกจากนี้ทางกลุ่มยังให้ความสำคัญกับการขอรับรองมาตรฐานเพื่อความมั่นใจในคุณภาพและความปลอดภัยของผลผลิต สมาชิกในกลุ่มต้องผ่านการขอรับรองมาตรฐาน GAP จากกรมวิชาการเกษตร และมาตรฐานระบบเกษตรอินทรีย์ Bioagricert โดยหน่วยงานรับรองเอกชนจากประเทศอิตาลีที่รับรองโดย IFOAM ผู้ผลิตจะต้องได้รับการตรวจรับรองจากหน่วยงานนี้เท่านั้นจึงจะใช้ตรารับรองมาตรฐานนี้ได้ ซึ่งทางกลุ่มได้รับการรับรองตั้งแต่แปลงปลูกไปจนถึงโรงสีและโรงบรรจุภัณฑ์ รวมทั้งมีการสร้างเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนข้าวอินทรีย์ในจังหวัดนครพนมรวมกัน 28 วิสาหกิจชุมชน โดยมีข้อแม้ว่าก่อนที่ข้าวจากเครือข่ายจะถูกส่งไปให้ลูกค้าจะต้องผ่านการตรวจสอบคุณภาพจากวิสาหกิจชุมชนแปรรูปข้าวตำบล

บ้านผึ้งก่อน เพื่อสร้างความเข้มแข็งให้กับชาวนาภายในจังหวัดนครพนม

ผลิตข้าวด้วยความใส่ใจ ปลอดภัยไร้สารพิษ

ทางกลุ่มมีการเลือกปลูกข้าวหลากหลายสายพันธุ์ ทั้งขาวดอกมะลิ 105, กข15, มะลิแดง, ไรซ์เบอร์รี, หอมนิล, ข้าวก่ำ และ กข6 โดยจะเลือกปลูกตามความเหมาะสมของพื้นที่ เช่น สมาชิกในพื้นที่นาดอน หรือนาที่อยู่ในที่ดอนค่อนข้างสูง น้ำท่วมขังน้อย จะเลือกปลูกข้าวพันธุ์เบาอย่างข้าว กข15 ส่วนสมาชิกในพื้นที่นาลุ่มหรือนาที่อยู่ในพื้นที่ต่ำกักเก็บน้ำไว้ได้มาก น้ำท่วมขังนาน จะเลือกปลูกข้าวพันธุ์หนักอย่างข้าวขาวดอกมะลิ 105 แม้ว่าจะปลูกข้าวหลากหลายสายพันธุ์แต่สมาชิกทุกคนล้วนปลูกด้วยมาตรฐานเดียวกัน เรียกได้ว่าตรวจไม่พบสารเคมีตกค้างอย่างแน่นอน หากตรวจพบว่าสมาชิกคนใดมีการนำถุงปุ๋ยหรือถุงหัวอาหารสัตว์มาบรรจุข้าวเปลือกเพื่อส่งโรงสี ทางกลุ่มจะคัดออกทันที เพราะต้องใส่ใจในทุกขั้นตอนการผลิต

"การทำนาของเราจะเป็นวงจรโดยหลังจากเสร็จสิ้นฤดูกาลเก็บเกี่ยวประมาณช่วงเดือนธันวาคม เราจะไถกลบตอฟางเพื่อเพิ่มธาตุอาหารให้กับดิน แล้วปล่อยทิ้งไว้จนกว่าจะเริ่มฤดูกาลใหม่เพื่อให้เกิดกระบวนการย่อยสลายในดิน ซึ่งจะกลายเป็นแหล่งของอินทรียวัตถุและธาตุอาหารให้กับข้าวฤดูกาลถัดไป แต่สำหรับสมาชิกบางคนก็จะเริ่มทำพืชหลังนา เช่น ข้าวโพด ฟักทองหรือพืชตระกูลถั่ว จากนั้นประมาณเดือนเมษาเราก็จะเริ่มเตรียมดินทำนาด้วยการไถพรวน ใส่ปุ๋ยคอกและไถกลบอีกครั้ง ก่อนเตรียมตกกล้าเพื่อปักดำในช่วงปลายเดือนมิถุนายน-กรกฎาคม"

การตกกล้าเป็นการเตรียมต้นกล้าให้แข็งแรง เมื่อนำไปปักดำก็จะได้ข้าวที่เจริญเติบโตได้รวดเร็วและมีโอกาสให้ผลผลิตสูง วิธีการตกกล้าที่นิยมกันอย่างแพร่หลายในการทำนาดำในประเทศไทยคือนำเมล็ดพันธุ์ใส่ถุงผ้าไปแช่ในน้ำ 12-24 ชั่วโมง แล้วนำมาวางในพื้นที่ที่มีลมถ่ายเทได้สะดวกก่อนนำผ้าหรือกระสอบเปียกน้ำคลุมไว้ 36-48 ชั่วโมง เมล็ดข้าวจะงอกมียอดและรากเล็กน้อย พร้อมที่จะนำไปหว่าน เมื่อต้นกล้ามีอายุครบ 25-30 วัน นับจากวันหว่านเมล็ด ก็จะมีขนาดโตพอจะถอนไปปักดำได้

พอฝนตกก็พร้อมสำหรับฤดูกาลทำนา นำต้นกล้าที่ได้มาปักดำในพื้นที่นาที่เตรียมไว้ ในนาควรมีน้ำขังประมาณ 5-10 เซนติเมตร จะต้องปักดำให้เป็นแถวเป็นแนว ซึ่งระยะห่างระหว่างกล้าแต่ละหลุมจะมีความแตกต่างกันขึ้นกับลักษณะของดิน ถ้าเป็นนาลุ่มจะปักดำในระยะที่ค่อนข้างห่างเพราะข้าวจะแตกกอใหญ่ แต่ถ้าเป็นนาดอนจะปักดำในระยะที่ค่อนข้างถี่เพราะข้าวจะไม่ค่อยแตกกอ ประมาณเดือนกรกฎาคมสมาชิกทุกคนก็จะปักดำกันเสร็จเรียบร้อย

"เนื่องจากเป็นการทำนาอินทรีย์จึงไม่ต้องดูแลอะไรมากนักเพราะจะเน้นบำรุงดินให้ดีตั้งแต่การปลูก ส่วนปัญหาเรื่องแมลงมีน้อยมาก ในระหว่างนี้อาจมีการใช้เชื้อราไตรโคเดอร์มาช่วยในเรื่องของการป้องกันและรักษาโรค จากนั้นประมาณเดือนกันยายนพื้นที่ที่ปลูกข้าวสายพันธุ์เบาก็จะเริ่มเก็บเกี่ยวผลผลิตได้ ทำให้เรามีข้าวใหม่ออกมาจำหน่ายได้ก่อนเพื่อน ต่อมาก็ทยอยเก็บข้าวพันธุ์กลางและข้าวพันธุ์หนักในช่วงปลาย ๆ เดือนตุลาคม จนถึงเดือนธันวาคมก็จะเสร็จสิ้น จบกระบวนการปลูกและวนไปทำแบบเดิมเพื่อเริ่มต้นฤดูกาลถัดไป ซึ่งหลังจากเก็บเกี่ยวและตากข้าวให้แห้ง กลุ่มก็จะเริ่มทำการรับซื้อข้าวเปลือกทั้งหมดของสมาชิกที่เราส่งเสริมให้ปลูกระบบอินทรีย์"

ทางกลุ่มจะดำเนินการรวบรวมผลผลิตจากสมาชิกในกลุ่มที่ผ่านการตรวจสอบคุณภาพ ซึ่งการตรวจสอบคุณภาพจะมีการดำเนินการอย่างเป็นขั้นตอนตั้งแต่ลงตรวจแปลงถอนกล้า ปักดำ การคัดเลือกพันธุ์ การสุ่มตรวจดิน จนถึงการเก็บเกี่ยวและคัดคุณภาพข้าวให้ได้ตามมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ จากนั้นจึงเก็บรวบรวมผลผลิตไว้ที่ยุ้งฉางของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ ในพื้นที่ 4 ไร่ ก่อนจะทยอยนำเข้าโรงสีและโรงบรรจุภัณฑ์เพื่อเตรียมจัดจำหน่าย

สำหรับการตลาดของทางกลุ่มเริ่มจากการนำข้าวไรซ์เบอร์รีบรรจุถุงมัดยางแล้วนำไปจำหน่ายที่ตลาดคลองถม อำเภอเมือง จังหวัดนครพนม ก่อนจะพัฒนามาบรรจุถุงแบบสุญญากาศเพื่อให้ได้มาตรฐานจนมีตราสินค้าเป็นของตนเองภายใต้ชื่อ **"ข้าวสุข"** มีสินค้าออกมาจำหน่ายอย่างหลากหลายทั้งข้าวหอมมะลิอินทรีย์ ข้าวกล้อง ข้าวฮาง และข้าวเหนียว ราคาขายก็สมกับคุณภาพที่จะได้รับ ข้าวบรรจุถุง 1 กิโลกรัมราคาเพียง 50-80 บาทเท่านั้น นอกจากนี้ยังมีผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวออกวางจำหน่ายอีกหลายชนิด เช่น จมูกข้าวชงพร้อมดื่ม ข้าวอบกรอบไรซ์เบอร์รี และยังถูกการันตีคุณภาพโดยได้รับคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ OTOP ระดับ 5 ดาว

"ช่องทางการจำหน่ายของเรามีทั้งในและนอกประเทศ สำหรับการส่งไปตลาดต่างประเทศจะส่งเป็นข้าวกล้องและข้าวฮางงอกไปยังประเทศจีน ฮ่องกง สิงคโปร์ และมาเลเซีย ส่วนในประเทศจะมีตัวแทนจำหน่ายที่โรงพยาบาลนครพนม ร้านผลพลอยพอเพียง ร้านอาหารเพื่อสุขภาพ ศูนย์ OTOP ในจังหวัดสุราษฎร์ธานี ระนอง และกรุงเทพฯ รวมถึงออกบูธจำหน่ายตามงานแสดงสินค้าต่าง ๆ หากใครสนใจอยากปรับเปลี่ยนมาทำนาอินทรีย์ทางเราก็ยินดีให้คำแนะนำ สามารถติดต่อสอบถามเข้ามาได้เลย" คุณนงค์ลักษณ์กล่าวทิ้งท้าย