



ที่มา : ตลาดสินค้าเกษตรก้าวหน้า

ผู้เขียน : ทะนุพงศ์ กุสุมา ณ ออยุธยา

เผยแพร่ : วันพฤหัสบดีที่ 20 กันยายน พ.ศ.2561

ระหว่างรอการแก้ปัญหาราคากาหมูจากหลายภาคส่วนที่ยังหาข้อยุติอย่างยั่งยืนไม่ได้ ก็ยิ่งทำให้เกษตรกรรายย่อยที่เลี้ยงหมูต้องแบกรับภาระต้นทุนต่อไป ด้วยเหตุนี้ทางกรมปศุสัตว์จึงต้องเร่งหาทางออกเพื่อเป็นการช่วยเหลือบรรเทาปัญหาความเดือดร้อนของชาวบ้าน

ด้านสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดเพชรบูรณ์ไม่รอช้านำแผนส่งเสริมเลี้ยงหมูดำมานำร่อง ชวนชาวบ้านในพื้นที่เลี้ยงในรูปแบบหมูอินทรีย์ พร้อมร่วมมือกับทางวิสาหกิจชุมชนแปรรูปสร้างตลาดรองรับหวังดึงผู้บริโภคกลุ่มรักสุขภาพช่วยให้ชาวบ้านมีรายได้เพิ่มขึ้น โดยสร้างแบรนด์ชูความโดดเด่นในชื่อ “หมูดำ เพ็ด-ชะ-บุน”



คุณธีรภัทร์ สุดเวหา ประธานวิสาหกิจชุมชนหมูดำ เพ็ด-ชะ-บุน

“หมูดำ เฟ็ด-ชะ-บูน” เป็นพันธุ์หมูที่มาจากการสร้างสายพันธุ์ที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะ โดยมีสายพันธุ์ตั้งต้น จาก 1. หมูดำเชียงใหม่ 2. หมูพันธุ์เบิร์กเชียร์ และ 3. หมูพื้นเมืองเพชรบูรณ์ (หมูกระโดน) ดังนั้น ด้วยคุณลักษณะเด่นของแต่ละสายพันธุ์ที่มารวมกันจึงทำให้หมูดำ เฟ็ด-ชะ-บูน เป็นสุกรที่ให้เนื้อคุณภาพสูง มีเนื้อนุ่ม เส้นใยเนื้อมีความละเอียด อุ่มน้ำ มีวิตามินบีสูง คอเลสเตอรอลต่ำ ไขมันดีสูง เนื้อมีความหอมแตกต่างจากสุกรทั่วไป มีวิธีเลี้ยงแบบปล่อยในสถานที่กว้าง ช่วยให้หมูดำได้ออกกำลังกาย ได้สัมผัสแสงแดด มีสุขภาพดี เพราะได้รับอาหารเป็นสมุนไพรจากที่ปลูกในพื้นที่

“กลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้เลี้ยงสุกรวิถีธรรมชาติอย่างยั่งยืน” ตั้งขึ้นจากความตั้งใจของเกษตรกรกลุ่มหนึ่ง ที่เห็นคุณค่าของธรรมชาติจาก “หมูดำ เฟ็ด-ชะ-บูน” เพื่อทำหน้าที่ถ่ายทอดสิ่งดีๆ จากธรรมชาติ ไปสู่พี่น้องชาวเพชรบูรณ์ที่รักสุขภาพด้วยการนำร่องแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์หมูดำจำหน่ายยังตลาดสุขภาพ

ผลิตภัณฑ์ “หมูดำ เฟ็ด-ชะ-บูน” เป็นผลิตภัณฑ์แนวโฮมเมด จากกระบวนการผลิตแปรรูปตามแนวทางการทำอาหารพื้นเมืองแบบโบราณที่สืบทอดต่อกันมาที่เรียกว่า “เมนูฝีมือแม่” ด้วยการใช้ศิลปะการควบคุมความร้อนจากไฟไม้ระขามที่ให้ความร้อนได้ต่อเนื่องยาวนาน แล้วนำมาผสมผสานกับเทคโนโลยีสมัยใหม่สร้างเป็นผลิตภัณฑ์หมูดำเพื่อสุขภาพหลายประเภท อาทิ สเต็กหมูดำ, ขาหมูดำตุ๋น, หมูดำแดดเดียว, ซีโรหมูดำอบซอสบาร์บีคิว, ไล้ฮั่วหมูดำ, ลูกชิ้นหมูดำ, หมูยอหมูดำ รวมไปถึงสินค้าของฝากอย่างหมูฝอยนุ่ม, หมูสวรรค์เม็ดผักชี, หมูหยองและหมูทุบ

คุณธีรภัทร์ สุดเวหา ประธานวิสาหกิจชุมชนหมูดำ เฟ็ด-ชะ-บูน กล่าวว่า แนวคิดการเลี้ยงและแปรรูปหมูดำเกิดจากปัญหาราคาหมูทั่วไปลดลงจนทำให้ชาวบ้านเดือดร้อน ดังนั้น ทางปศุสัตว์จังหวัด ร่วมกับทางวิสาหกิจชุมชนจึงหาแนวทางการสร้างอาชีพเลี้ยง-แปรรูปหมูดำขึ้น เพื่อเป็นทางเลือกสร้างรายได้ให้แก่ชาวบ้าน



ร้านจำหน่ายอยู่ที่ตลาดกรีนมาร์เก็ตหน้าองค์พระใหญ่

สำหรับการเลี้ยงหมูดำของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเป็นโครงการแม่พันธุ์ซึ่งเริ่มมาเมื่อประมาณปี 2560 ตอนนี้อยู่ในช่วงการส่งเสริมให้เลี้ยงหมูดำเพื่อขยายพันธุ์ก่อน โดยมีการแจกแม่พันธุ์ไปใช้สมาชิกที่มีคุณสมบัติความพร้อมเลี้ยง แล้วพอได้ลูกหมูดำแล้วสมาชิกจะนำลูกหมูมาให้วิสาหกิจชุมชนเป็นวิธีที่เรียกว่า “ธนาคารหมู” ทั้งนี้ มีเงื่อนไขว่าห้ามนำไปผสมพันธุ์กับหมูที่อื่นเด็ดขาด โดยจะเป็นการผสมเทียมที่ใช้น้ำเชื้อของโครงการเท่านั้น

“การให้สมาชิกเลี้ยงทั้งแม่พันธุ์และหมูขุนจะต้องเปลี่ยนวิธีเลี้ยงให้ต่างจากการเลี้ยงหมูทั่วไป คือจะต้องสร้างเป็นคอกเลี้ยงแบบเปิดให้มีความเป็นอิสระ ขณะเดียวกัน ควรจะต้องสร้างคอกไว้ท่ามกลางสวนหรือไร่เพื่อให้หมูสามารถเดินเข้า-ออกจากคอกเข้าสวนไปทำกิจกรรมต่างๆ”

ประธานกลุ่มชี้ว่า ความจริงแล้วมีแนวคิดต้องการเลี้ยงหมูดำในไร่ข้าวโพดกับพืชผักต่างๆ แล้วมีการแบ่งพื้นที่ในไร่ออกเป็นสวน โดย 4 เดือนแรกให้เลี้ยงไว้ในแปลงหนึ่ง หลังจากนั้นอีก 4 เดือนให้ย้ายมาเลี้ยงอีกแปลง เหตุผลที่ทำเช่นนี้เพื่อต้องการให้หมูดำกินพืชผักชนิดต่างๆ ในไร่แบบอินทรีย์เป็นอาหาร แล้วเมื่อหมูถ่ายมูลก็จะมีสารค้ำชูดินทำให้ดินเกิดการร่วนซุย เพราะถ้าหากใช้ปุ๋ยอินทรีย์เพียงอย่างเดียวอาจมีปริมาณถึง 200-300 กิโลกรัม พอเมื่อใช้แนวทางนี้จะช่วยประหยัดค่าปุ๋ยอินทรีย์ทันที แถมยังมีประสิทธิภาพดีกว่า

“ขณะนี้ (2 สิงหาคม 2561) มีแม่พันธุ์หมูดำอยู่จำนวน 40 ตัว แล้วปลายปีนี้คงได้เพิ่มขึ้นมาเป็นจำนวน 160 กว่าตัว จากนั้นจึงเข้าระบบการขยายจำนวนหมูขุนเพื่อให้ได้จำนวน 300-500 ตัว ต่อเดือน จากสมาชิกที่เลี้ยง 30 รายที่จัดแบ่งว่ารายใดจะเลี้ยงแม่พันธุ์กับหมูขุน อย่างไรก็ตาม การให้สมาชิกเลี้ยงหมูขุนอาจต้องใช้การตั้งราคาขายแบบประกันราคาเป็นเครื่องมือสร้างแรงจูงใจ”

คุณธีรภัทร์ เผยว่า ในช่วงเปิดตลาดขายเนื้อหมูดำสด ยังไม่ได้แจ้งให้ใครทราบ เพราะต้องการทดสอบความแตกต่างของเนื้อหมูดำกับเนื้อหมูทั่วไปจากพฤติกรรมผู้บริโภค จึงนำเนื้อหมูดำสดไปวางขายแทนเนื้อหมูดำทั่วไปที่วางขายตามแผงหมู เพราะมีลูกค้าที่เป็นคนขายอาหารอย่างหมูสะเต๊ะ, หมูปิ้งนมสด หรือร้านอาหารทั่วไปอยู่

ปรากฏว่าพ่อค้าหมูสะเต๊ะมาถามแม่ค้าเชียงใหม่ว่าทำไมเนื้อหมูสดที่ซื้อไปจึงเสียบไม่ยากกว่าที่ผ่านมา (เพราะเนื้อนุ่มมาก) เมื่อนำไปย่างเนื้อหมูสุกเร็วกว่าเดิม แล้วพอกัดกินก็ยังพบว่าเนื้อนุ่มกว่าเดิมอีก จึงเกิดความสงสัย พร้อมกับได้ลองนำเนื้อหมูทั่วไปที่เก็บไว้มาลองทำวิธีเดียวกันก็พบว่าใช้เวลาอย่างนาน แล้วเนื้อไม่นุ่มเลย

ด้านตลาดจำหน่ายผลิตภัณฑ์แปรรูป “หมูดำ เฟ็ด-ชะ-บุน” ถ้าเป็นกลุ่มสตรีก็จะส่งขายให้แก่ร้านสตรีที่อยู่ในเพชรบูรณ์ในรูปแบบเป็นชิ้นเนื้อสด แล้วยังแบบปิ้ง/ย่าง สำเร็จพร้อมรับประทานที่ตลาดกรีนมาร์เก็ตหน้าองค์พระก็นำไปออกงานตามบูธต่างๆ

ขณะเดียวกัน ทางกลุ่มมีแผนและเป้าหมายที่จะผลิตสูตรหมักเนื้อให้มีความเฉพาะเพื่อใช้หมักให้เหมือนกัน ดังนั้น ไม่ว่าจะลูกค้าไปซื้อหมูดำสเต็กแบบสำเร็จรูปประทานหรือซื้อไปทำที่บ้านก็จะได้รสชาติและความนุ่มเป็นแบบเดียวกันทุกแห่ง

ดังนั้น ด้วยมาตรฐานคุณภาพและรสชาติที่เท่ากันทุกแห่ง ไม่ว่าจะหาซื้อรับประทานจากสถานที่ใดก็จะอร่อยเหมือนกัน จึงวางเป้าวิชั่นในอนาคตหมูดำสเต็กให้เป็น King of Pork Steak ขณะเดียวกันผลิตภัณฑ์ที่แปรรูปชนิดอื่นจะเน้นออกแบบให้มีแพ็คเกจที่ทันสมัย สะดวก และง่ายต่อการนำไปบริโภค ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์ทุกชนิดที่แปรรูปเป็นอาหารจะใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติล้วน ไม่มีการแต่งสี กลิ่น ส่วนผักที่นำมาใช้ก็เป็นออร์แกนิกแล้วเป็นสินค้าของสมาชิกกลุ่ม

“แนวคิดการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากหมูดำจะต้องบอกทีมงานและสมาชิกทุกคนว่าต้องสามารถใช้ทุกส่วนของตัวหมูให้เกิดประโยชน์มากที่สุดโดยเหลือทิ้งน้อยที่สุด ฉะนั้น ทุกชิ้นส่วนที่เกิดจากหมูดำจะต้องสร้างมูลค่าให้ได้มากที่สุด โดยหวังให้สมาชิกทุกคนมีรายได้ที่เกิดขึ้นจากการแปรรูป ส่วนแผนการตลาดในอนาคตได้มองเป้าหมายใหญ่ที่กรุงเทพฯ แต่ก่อนจะไปถึงตามที่ว่าไว้ควรจะต้องสร้างมาตรฐานและคุณภาพให้แข็งแกร่งก่อน” ประธานวิสาหกิจชุมชนหมูดำ เพ็ด-ชะ-บุน กล่าว

ท่านใดสนใจต้องการหาซื้อผลิตภัณฑ์หมูดำไม่ต้องเสียเวลาไปเพชรบูรณ์เพราะมีบริการส่งให้ถึงบ้านหรือต้องการเป็นตัวแทนจำหน่ายติดต่อสอบถามรายละเอียดได้ที่ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนการเลี้ยงหมูขุน วิถีธรรมชาติเพื่อความยั่งยืน โทรศัพท์ (096) 669-5366 / FB : Blackhog phetchabun / Line : 0825031429 หรือคุณธีรภัทร์ สุตเวหา ประธานวิสาหกิจชุมชนหมูดำ เพ็ด-ชะ-บุน โทรศัพท์ (096) 669-5366