

ข้าวหอมไชยา พันธุ์ข้าวพื้นเมือง

มีมานานกว่า 100 ปี ทำข้าวต้มได้อร่อยสุดยอด

ผู้เขียน : ธาวิตา ศิริสัมพันธ์

ที่มา : เทคโนโลยีชาวบ้าน 5 ส.ค. 62



ข้าวหอมไชยา เป็นพันธุ์ข้าวพื้นเมืองที่อยู่คู่ชาวอำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี มานานนับร้อยปี มาถึงรุ่นหลังข้าวหอมไชยาเริ่มสูญหายไป ด้วยลักษณะพิเศษที่ต้องใช้ระยะเวลาการปลูกนานกว่าข้าวพันธุ์อื่นๆ ส่งผลให้เกษตรกรส่วนใหญ่ไม่นิยมปลูก จึงค่อยๆ สูญหายไป แต่ด้วยข้าวหอมไชยาเป็นข้าวพันธุ์พื้นเมืองที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว เวลาออกรวงกลิ่นจะหอมไปทั่วทุ่ง เวลาหุงจะส่งกลิ่นหอมไปทั่วบ้าน ชาวบ้านอำเภอไชยาจึงอยากอนุรักษ์ไว้ให้รุ่นลูกรุ่นหลาน จึงกลับมารวมตัวกันเพื่ออนุรักษ์พันธุ์ข้าวหอมไชยา มีการคัดสายพันธุ์ใหม่และตั้งใจฟื้นฟูพันธุ์ข้าวหอมไชยาให้กลับมามีชื่อเสียงอีกครั้ง



คุณป้ายินดี เรืองฤทธิ์ ประธานอนุรักษ์พันธุ์ข้าวพื้นเมือง อยู่บ้านเลขที่ 20 บ้านขนอน ตำบลทุ่ง อำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี บอกเล่าถึงความเป็นมาของการกลับมารวมกลุ่มเพื่ออนุรักษ์พันธุ์ข้าวหอมไชยาว่า พันธุ์ข้าวหอมไชยาเป็นพันธุ์ข้าวพื้นเมืองของอำเภอไชยามานานนับร้อยปี ปลูกกันมาตั้งแต่สมัยบรรพบุรุษ แต่ช่วงหลังมานี้ ข้าวหอมไชยา ได้หายไป ไม่มีคนปลูก นับเป็นเรื่องที่น่าเสียดายแทนชาวอำเภอไชยาที่ของดีเหล่านี้ได้หายไป ป้าและสมาชิกในกลุ่มอนุรักษ์พันธุ์ข้าวพื้นเมืองจึงตั้งใจที่จะพัฒนาสายพันธุ์ข้าวหอมไชยาให้กลับมาอยู่คู่ชาวอำเภอไชยาอีกครั้ง ในรูปแบบของวิสาหกิจชุมชน ตอนนี้มีสมาชิก จำนวน 14 คน โดยเริ่มฟื้นฟูพันธุ์ข้าวหอมไชยาขึ้นมาใหม่อีกครั้ง ในช่วง ปี 2544-2546 และตั้งใจว่าต้องทำ จีไอ ให้สำเร็จภายใน ปี'64 ซึ่งในขณะนี้ทางวิสาหกิจชุมชนกำลังทำงานวิจัยร่วมกับมหาวิทยาลัยสุราษฎร์ธานี เพื่อตอกย้ำว่า ข้าวหอมไชยา เป็นสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ของที่นี่ ไม่มีที่อื่นปลูกได้เหมือนเรา

ข้าวหอมไชยา อดีตที่เคยหายไป อยู่ในช่วงพัฒนาและต่อยอด สร้างชื่อเสียงอีกครั้ง

บ้ายินดี เล่าว่า พันธุ์ข้าวหอมไชยา เคยสูญพันธุ์ไปแล้ว แต่เราพยายามหาพันธุ์มาอนุรักษ์ใหม่ โดยได้พันธุ์ข้าวมาจากอาจารย์ชวน เพชรแก้ว ท่านกำลังทำวิจัยเกี่ยวกับการพัฒนาพันธุ์ข้าวพื้นเมืองอยู่ ซึ่งทางอาจารย์ชวน ท่านไปขอซื้อพันธุ์ข้าวจากเกษตรกรบ้านทือ แล้วนำมาคัดเลือกสายพันธุ์ ในราคาถังละ 300 บาท เอามาเพื่อเป็นเมล็ดพันธุ์ แต่เนื่องด้วยสภาพดินที่ไม่สมบูรณ์ เพราะการใช้ปุ๋ยเคมีมาก ทำให้ดินเสีย เมื่อนำเมล็ดข้าวไปปลูกจึงทำให้ไม่ได้ผลเหมือนเมื่อก่อน เราจึงต้องปรับดินให้สมบูรณ์ การปรับปรุงดินจะใช้ปุ๋ยอินทรีย์ ปุ๋ยคอก ปุ๋ยหมัก ต้องทำแบบนี้สะสมกัน ใช้เวลานานกว่า 3-5 ปี ถึงจะได้ดินที่สมบูรณ์ มีสาหร่าย มีบัว มีผักชนิดต่างๆ ที่แสดงถึงความอุดมของดินและน้ำ

“เมื่อก่อนการปลูกข้าวหอมไชยาถือว่าผลผลิตแย่มากๆ 1 ไร่ ได้ข้าวไม่ถึง 20 ถัง แต่ 5 ปีหลังมานี้ เราได้ผลผลิตมากขึ้นเป็น 1 ไร่ ได้ผลผลิต 50-60 ถัง แต่พันธุ์ก็ยังไม่นิ่งเท่าที่ควร ทางกลุ่มจึงนำพันธุ์ที่ได้มาจากอาจารย์ชวน มาคัดเลือกอีกครั้ง คัดเอาเฉพาะที่คิดว่าเมล็ดมีความสมบูรณ์ที่สุด แล้วนำเมล็ดส่งไปที่ศูนย์วิจัยพันธุ์ข้าวที่จังหวัดพัทลุง เพื่อวิจัยคัดสายพันธุ์ให้บริสุทธิ์ มาถึงปีที่ 4 ทางศูนย์วิจัยพันธุ์ข้าวพัทลุงส่งพันธุ์ข้าวกลับมาทางกลุ่มเพื่อให้เกษตรกรทดลองปลูกในสภาพภูมิศาสตร์ของถิ่นเดิมที่เป็นข้าวหอมไชยา ปีนี้จะทดลองใน 4 ตำบล 1. ตำบลทุ่ง 2. ตำบลเสม็ด 3. ตำบลป่าเว 4. ตำบลโมถ่าย ซึ่งแต่ละท้องที่จะแบ่งเขตการปลูกในพื้นที่ของแต่ละตำบลอย่างชัดเจน แล้วจะมาดูว่าแปลงข้าวที่ตำบลใดออกมาสมบูรณ์ใกล้เคียงของเดิมมากที่สุด และจะนำไปทำเป็นพันธุ์ต่อไป” คุณบ้ายินดี บอก



ข้าวหอมไชยา นุ่ม หอม อร่อย อีกหนึ่งเอกลักษณ์พันธุ์ข้าวพื้นเมืองไชยา

คุณบ้ายินดี บอกว่า ปัจจุบัน ที่อำเภอไชยามีพื้นที่ปลูกข้าวหอมไชยาทั้งอำเภอเพียง 70 ไร่ เพราะยังถือเป็นพันธุ์ที่ค่อนข้างที่จะปลูกได้ยาก สืบเนื่องจากหลายปัจจัย ทั้งดินที่ไม่อุดมสมบูรณ์ หรืออุปสรรคในเรื่องของระยะเวลาที่ต้องใช้เวลาการปลูกลานถึง 6 เดือน จึงทำให้ชาวบ้านแถวนี้ไม่นิยมปลูก ทั้งที่จริงๆ แล้ว ข้าวหอมไชยาเป็นข้าวที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวอย่างมาก ทั้งความหอม นุ่ม ที่ไม่เหมือนที่ไหน จึงอยากชักชวนให้ชาวอำเภอไชยาหันกลับมาปลูกและอนุรักษ์พันธุ์ข้าวพื้นเมืองนี้ไว้ต่อไป

ขั้นตอนการปลูก...ไม่ยุ่งยาก มีการเตรียมแปลงเหมือนกับปลูกข้าวทั่วไป แต่ระยะการเก็บเกี่ยวค่อนข้างจะเป็นอุปสรรค แต่ถ้าเก็บเกี่ยวเร็วกว่านี้ก็ได้ เพราะตัวบ่งชี้ความหอม นุ่ม อร่อย ของข้าว คือ

1. วิธีการปลูก ข้าวหอมไชยาถ้าอยากให้หอมอร่อย ต้องปลูกด้วยการปักดำถึงจะดี
2. ระยะเก็บเกี่ยว ระยะเวลาดึงปลูกจนถึงเก็บเกี่ยวนับได้ 6 เดือน เก็บเกี่ยวช่วงน้ำท่วมพอดี จึงมีความยากลำบากในการเก็บเกี่ยวไปอีกชั้น
3. ช่วงเวลาการปลูกที่เหมาะสม คือเดือนสิงหาคม ต้องปลูกช่วงนี้เท่านั้นถึงจะได้ผลดี เคยปลูกเดือนมกราคม-เดือนกุมภาพันธ์แล้ว ผลออกมาไม่ดี ข้าวออกรวงแต่ฟ่อหมด
4. ลักษณะดินต้องร่วน และเป็นน้ำลึก

ต้นทุนการผลิต 3,000 บาท ต่อไร่ เท่าๆ กับการปลูกข้าวพันธุ์ทั่วไป ไม่ใช่สารเคมีในการปลูก จะใช้สารชีวภัณฑ์แทน

ผลผลิตต่อไร่... ถ้าดินสมบูรณ์เหมือนสมัยโบราณ ได้ 70 ถัง ต่อไร่ ระยะปลูกถึงเก็บเกี่ยว 6 เดือน ข้าวทั่วข้าวทั่วไป 2 เดือน

ลักษณะของเมล็ดข้าว... ป้อมสั้น เหมือนข้าวญี่ปุ่น และมีความเหนียวนิดๆ

ลักษณะเด่นข้าวหอมไชยา... ถ้านำไปเปรียบเทียบกับข้าวหอมมะลิ ข้าวหอมไชยาจะแข็งกว่า เพราะข้าวหอมไชยามีอะมิโลสสูงถึง 20% ซึ่งข้าวหอมมะลิทั่วไปมีอะมิโลสเพียง 14% ซึ่งถ้าอะมิโลสต่ำข้าวจะนุ่ม ถ้าสูงข้าวจะแข็ง ดังนั้นข้าวหอมไชยาจะมีความแข็งกว่าข้าวหอมมะลิ แต่ตัวที่ทำให้ข้าวหอมไชยาแตกต่างจากข้าวหอมมะลิคือ

1. ความมัน และรสชาติหวานนิดๆ ซึ่งไม่ใช่รสหวานแบบน้ำตาล
2. ถ้านำข้าวหอมไชยาไปทำข้าวต้มจะสุกยอดมาก ข้าวจะแตกตัวได้ดี มีความเหนียว น้ำขุ่นและมันมาก นี่คือจุดเด่นที่เราจะชูให้คนข้างนอกได้รู้จักข้าวหอมไชยาของเรา

หันมาอนุรักษ์พันธุ์ข้าวพื้นเมืองของตัวเองอนาคตข้างหน้าสดใสแน่นอน

ป้ายินดี บอกว่า ณ ขณะนี้แม้ทางกลุ่มจะมีการประกันราคารับซื้อข้าวหอมไชยาจากชาวบ้าน ในราคาตันละ 20,000 บาท เพื่อนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ แต่ก็ยังไม่เป็นแรงจูงใจให้ชาวบ้านหันมาปลูก ด้วยเหตุผลที่ว่ามันยังเป็นความยากลำบาก เนื่องจากสภาพพื้นที่มีน้ำหลาก และต้องเก็บเกี่ยวช่วงน้ำท่วม เอามาตากแดดกับพื้นไม่ได้ ต้องเสียเวลาทำราวสำหรับตากข้าว ซึ่งถือเป็นความยากลำบากในการทำนา ซึ่งตรงนี้ก็อยากชักชวนให้เกษตรกรเปลี่ยนความคิดใหม่ หันมาปลูกข้าวหอมไชยากันให้มากขึ้น เพราะตอนนี้ทางกลุ่มวิสาหกิจชุมชนพัฒนาในเรื่องของวิธีการแปรรูปเป็นหลายผลิตภัณฑ์ เช่น

1. ข้าวสารบรรจุถุงสุญญากาศ 1 กิโลกรัม ราคา 70 บาท
2. ไอศกรีมน้ำข้าวกล้องงอกข้าวหอมไชยา
3. อยู่ในช่วงกำลังพัฒนาร่วมกับมหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี ซื้อเครื่องโม่แป้งเพื่อนำมาแปรรูปทำแป้งแห้ง และต่อยอดเป็นเส้นก๋วยเตี๋ยว แต่ต้องล่าช้า เพราะส่วนหนึ่งมาจากที่สมาชิกยังผลิตข้าวได้ไม่พอต่อความต้องการของตลาด จึงไม่สามารถต่อยอดสินค้าเพิ่มมูลค่าได้มากมาย

แต่ถ้าหากพี่น้องชาวอำเภอไชยารวมใจกันปลูก รับรองได้ว่าอนาคตข้างหน้าสดใสแน่นอน เพราะเราจะมีผลผลิตเพียงพอที่จะนำมาแปรรูปเป็นหลายผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม ซึ่งถ้าทำปริมาณได้ เรามีตลาดแน่นอน เพราะที่ผ่านมาทางห้างสรรพสินค้าเซ็นทรัลติดต่อเข้ามาขอซื้อ แต่ทางกลุ่มต้องปฏิเสธไป เนื่องจากกำลังการผลิตเรายังไม่พอต่อจำนวนที่เขาต้องการ จึงอยากชักชวนให้พี่น้องชาวอำเภอไชยาหันมาใส่ใจ เลิกมองข้ามสิ่งมีค่าใกล้ตัว

สำหรับท่านที่สนใจอยากอุดหนุน ข้าวหอมไชยา ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนอนุรักษ์พันธุ์ข้าวหอมไชยา สามารถติดต่อ คุณป้ายินดี เรื่องฤทธิ์ ประธานอนุรักษ์กลุ่มพันธุ์ข้าวพื้นเมือง ได้ที่ เบอร์โทร. 081-606-9274