

ปีที่ ๓๕ ฉบับที่ ๔๗๗๕ วันพฤหัสบดีที่ ๘ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๒๗

# ชิโครี - ผักกาดหางหงส์ ที่กำลังดังในยุโรป

อรุณศรี ศรีสุภาพ



ห้องสมุดกรมวิทย์เกษตรบริการ

ในขณะที่ทางยุโรปกำลัง "ทิ้ง" กับ ชิโครี ซึ่งตรงกับผักกาดหางหงส์ หรือ ผักกาดขาวเขียวใหญ่ของไทย จนถึงกับ ขนานนามว่าเป็นผักชั้นสูง (high-class vegetable) นั้น แต่ในเมืองไทยกลับกลายเป็นสิ่งที่คนน้อย วางขายปลีกกองละห้า บาทหน้าเสี่ยคาชองัก

บทความนี้มีจุดมุ่งหมายอยู่ สองสามประการคือ (๑) เพื่อที่จะกระตุ้นให้มีการส่งออก ผักกาดหางหงส์ (๒) กระตุ้นให้มีการพัฒนา ผลิตภัณฑ์โดยให้ข้อมูลในรายละเอียดของผักกาดหางหงส์ที่กำลังเป็นที่นิยม (๓) เพื่อทราบ ภูมิหลังของประเทศคู่แข่งชั้น จะได้ใช้เป็น แนวทางในการเจาะและขยายตลาด โดยเฉพาะ ที่ประเทศญี่ปุ่น แลด้วยจุดมุ่งหมายที่จะให้ หันมาสนใจผลิตผักกาดหางหงส์เพื่อการส่งออก เพื่อเพิ่มพูนรายได้ให้เกษตรกร โดยใช้เวลาทำ การผลิตระยะสั้นก็สามารถได้เงินมาใช้จ่ายและ

เพื่อช่วยลดการผลิตผักบางชนิด เช่น กะหล่ำปลี ซึ่งผลิตได้ล้นบ้านดินเมืองอยู่ในขณะนี้

ในยุโรป ชิโครีมีชื่อเรียกหลายอย่างตาม ภาษาของประเทศผู้ส่งออก เช่น "Witloof" ก็มีเรียกซึ่งเป็นภาษาของชาวฟลานเดอส์มีความ หมายถึงมีใบสีขาว ในฝรั่งเศสเป็นที่รู้จักกันในนามของ "endive de Bruxelles" และ ในอังกฤษเรียก "Chicory" ในขณะที่อเมริกัน เรียก "Belgian endive" ชาวสวิสส์เรียก "Brusseler" เยอรมันเรียก "Chicoree" ชิโครีที่กำลัง นิยมอยู่ในขณะนี้ ถือกำเนิดโดย บังเฮญ

อาจจะเรียกว่าเป็นผัก ที่มากับ ความ หืด

คือ ชิโครี เดิม นั้น มีรูปโฉมต่างจาก ใน ปัจจุบัน เดิมใช้เมล็ดเพาะในดอนปลายฤดูใบไม้ผลิแล้วจะออกดอกสีน้ำตาลในหน้าร้อนแล้ว เอารากไปสกัดเพื่อนำไปผลิต กาแฟที่เรียกว่า "ersatz coffee" ซึ่งในสมัยสงครามนิยมกัน มากและเป็นที่ยูจกกันมานานกว่าร้อยปีแล้ว

สำหรับชิโครี ที่พัฒนาใหม่ มีรูปโฉมเช่น ปัจจุบันถือกำเนิดเมื่อประมาณปี ๑๙๔๕ โดยมีเจ้าหน้าที่จาก Botanical Gardens ในกรุง บรัสเซลส์ชื่อ Mr. Brezier ได้เก็บรากชิโครี

ที่ผลิตออกแล้วไว้ในห้องใต้ดินมืดๆ หลังจากนั้น ช่วงเวลาหนึ่งจึงพบว่า รากชิโครีที่ฝังดินไว้นั้นมีใบสีขาวผลิขึ้นมา ๔ ใบ และมีกลิ่นหอม จึงเรียกอีกอย่างหนึ่งว่า "endive" และต่อ ๆ มากก็กลายเป็นที่นิยมกันอย่างกว้างขวาง มีการ แพร่พันธุ์ มีผลผลิตออกสู่ตลาดมากขึ้น

ชิโครีของยุโรป มีลักษณะคล้ายผักกาดขาวปลีห่อ แต่มีเยดแหลมใบไม่หยิกมากก้าน ใบกว้างมีสีขาวใบหยิกน้อย ๆ สีครีมแล้วค่อย เข้มขึ้นขึ้นเป็นสีเหลืองทองในส่วนยอด ก้าน ใบห่อกันแน่น จนดูเหมือนเป็นลำต้นอวบ ๆ บ้อม ๆ ที่มีโคนเรียกว่าส่วนกลางแล้วใบเรียวย แหลมในส่วนยอด ต้นหนึ่ง ๆ มีความยาวจาก โคนถึงยอดอยู่ในระหว่าง ๑๕-๒๐ ซม. ใน สายตาของชาวยุโรปเป็นผักแปลก ที่มีรูป โฉม น่าทึ่ง ถ้ารับประทานสดโดยใช้เป็นผักสลัด จะมิรสขมชนิด ๆ แต่กรอบ แต่ถ้านำไปต้ม หรือเคี้ยวให้เปื่อยจะมีรสหวาน อร่อยมาก

(เป็นที่น่าสังเกตว่าผักกาดหางหงส์ของไทยต้น ยาวกว่าอยู่ในระหว่าง ๒๐-๓๐ ซม. น่าจะ พัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีต้นบ้อมๆตามชิโครียุโรป)

ในด้านการผลิตและการส่งออกนั้น เดิม ที่เบลเยียมครองความเป็นหนึ่ง ตลาดยุโรป และอเมริกาให้ความนิยมสูงมาก ถือว่าชิโครี จากเบลเยียมเป็นชิโครีชั้นยอดต่อมา ในระยะ หลังฝรั่งเศสและฮอลแลนด์เริ่มเข้ามามีบทบาท เป็นคู่แข่งชั้น แต่บรรดานักบริโภคนิยมต่าง เห็นพ้องกันว่ายังไม่สามารถคว้าชิโครีของเบล เยียมลงได้ ทางด้านผู้ส่งออกของเบลเยียมต่าง ก็โหมโฆษณาเต็มที่ เช่นที่หีบห่อบรรจุจะพิมพ์ ข้อความว่า

"Genuine Belgian Endive"

delightful in salads.

delicious when cooked.

และอีกด้านหนึ่งจะพิมพ์ชื่อ ชิโครีไว้ทุก ภาษา เช่น endive-witloof, chicoree de Bruxelles เป็นต้น

การผลิตและการส่งออก ชิโครีเบลเยียม นั้นทำโดยผ่านสภาการค้าสด "เรียกว่าBelgian Endive Marketing Board" การส่งออกของ เบลเยียมเริ่มลดลง ฝรั่งเศสมีแนวโน้มที่จะ ผลิตและส่งออกมาขายแข่งขันมากขึ้น คาดว่า

ต่อ ๆ ไปเบลเยียมคงจะไม่สามารถรองความ  
เป็นหนึ่งในอีกนานนัก

ซีโครีปลูกในแปลงที่มีขนาดต่าง ๆ กัน  
ตั้งแต่เนื้อที่ขนาด ๒๐๐-๓๐๐ ตารางเมตร  
จนถึง ๓ เฮกแตร์ การปลูกลงดินในแปลง  
จะใช้แรงงานจำนวนมาก ทำให้มีต้นทุนการ  
ผลิตสูง ประเทศคู่แข่งอื่นๆ โดยเฉพาะฝรั่ง  
เศส ได้พัฒนาเทคโนโลยีในการผลิตโดยวิธี  
ไม่ปลูกในดิน (hydroponics) แต่ใช้วิธีปลูก  
บนกรวดหรือบน rock wool สามารถใช้แรง  
งานในครอบครัวได้โดยฝังรากซีโครีลงในที่  
จะปลูกแล้วเอาดินกลับ เมื่อเจริญเติบโตเต็มที่  
ที่ใช้ข้อมักขึ้นมาตัดทำความสะอาด แล้วบรรจุ  
หีบห่ออย่างทะนุถนอม งานเหล่านี้ทำได้ใน  
ครัวเรือน ซึ่งขอแรงเพื่อนฝูงมาช่วยได้ และ  
ทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพดี

ถ้ามีการจับต้องอย่างระมัดระวัง และมี  
การเก็บรักษา และการจัดการดีถูกต้องแล้วจะ  
สามารถเก็บซีโครีไว้ได้นาน ถึงสองเดือน  
โดยเก็บไว้ในห้องเย็นที่มีอุณหภูมิ อยู่ในระ  
หว่าง ๒ และ ๔ องศาเซลเซียส คุณสมบัติ  
นี้ทำให้สามารถส่งซีโครีออกไปขายโดยทางเรือ  
ห้องเย็น ซึ่งเสียค่าระวางต่ำกว่าทางอากาศได้

ปัจจุบันเบลเยียมยังคงครองตลาดการส่ง  
ออกซีโครีอยู่ บริษัทผู้ส่งออกของเบลเยียม  
ประมาณ ๗ ราย ได้รวมกลุ่มกันตั้ง Belgian  
Endive Marketing Board ขึ้น โดยมีวัตถุประสงค์  
ที่จะผลักดันกิจการด้านการส่งออก โดย  
กำหนดนโยบายด้านการตลาดอย่างเป็นระบบ  
และไปในแนวทางเดียวกัน ไม่ว่าจะเป็นใน  
ด้านการจัดคุณภาพหรือวิธีปฏิบัติอื่นๆ สภา  
นี้ตั้งขึ้นเมื่อวันที่ ๑๐ กุมภาพันธ์ ๑๙๘๑ และ  
ดำเนินการด้วยดีตลอดมา ได้ขยายตลาดไป  
ยังอเมริกา

นอกจากจะขายให้ผู้นำเข้าแล้วยังบุกขาย  
ถึงร้านขายส่งและร้านขายปลีก ซึ่งเป็นซูเปอร์  
มาร์เก็ตต่างๆ ด้วย และเพื่อส่งเสริมให้มี  
การขายการบริโภค ในครัวเรือนของตลาด  
ดังกล่าว ยังได้โฆษณาถึงคุณค่าทางอาหารของ  
ซีโครีอีกด้วยว่าอุดมด้วย วิตามินเอ บีหนึ่ง บี  
สอง และซี

ที่ตลาดนัดสหรัฐฯ เบลเยียมมีคู่แข่งจาก  
ซีลีและนิวซีแลนด์ ซึ่งจะส่งซีโครีเข้ามาขาย  
ในระหว่างเดือนมิถุนายน กรกฎาคมและสิง-  
หาคม ของทุกปี แต่ยังมีคุณภาพต่ำกว่าของ  
เบลเยียม และยังมีราคาสูงกว่าด้วย ส่วนทาง

เหนือด้านตะวันตกของสหรัฐฯ ก็ได้นำเข้าซี  
โครีจากแคนาดาแต่เป็นส่วนน้อย ดังนั้นตลาด  
อเมริกานี้อาจกล่าวได้ว่า เบลเยียมมีอิทธิพล  
ความเป็นหนึ่งในการส่งออกไว้ได้อย่างเหนียว  
แน่น แต่สภาพการตลาดของเบลเยียมมีนโยบาย  
ที่จะขยายตลาดออกไปยังญี่ปุ่น บางประเทศ  
ในอเมริกาใต้ และประเทศอื่นๆ ด้วย  
โดยใช้กลยุทธ์ ในด้านการประชาสัมพันธ์  
ผ่านสื่อสารมวลชนต่าง ๆ นอกจากนี้ยังทำใบ  
ปลิว แจกเอกสารเกี่ยวกับวิธีการปรุงอาหาร  
จากซีโครีจัดทำไปสเตอร์ และรูปภาพที่สวยงาม  
ของซีโครี และอาหารสำเร็จโดยใช้ซีโครี  
ปรุง เพื่อให้ผู้บริโภคคุ้นเคยผ่านตามาก ๆ  
แล้วอยากทดลองซื้อไปบริโภค หรือไปปรุง  
อาหาร

นอกจากนี้ยังเปิดแผนกเตรียมอาหารจาก  
ซีโครีแล้วให้ผู้บริโภคทดลองชิมในร้านซูเปอร์-  
มาร์เก็ตอีกด้วย รวมทั้งได้ขยายการจำหน่าย  
ไปยังภัตตาคารที่มีชื่อ โรงแรมใหญ่ ๆ ที่เป็น  
สาขา โดยให้บริการในด้านการส่งมอบสินค้า  
ตาม ปริมาณ และคุณภาพที่ต้องการ อย่างสม่ำเสมอ

ข้อคิดเห็นในเรื่องนี้ คือ การผลิตซีโครี  
นั้น ในไทยอาจจะมีต้นทุนต่ำ เพราะค่าแรง  
งานถูก ดังนั้น จึงมีโอกาที่จะส่งเสริมให้มี  
การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อส่งออกได้ โดยเฉพาะ  
การส่งไปญี่ปุ่น หรือประเทศในตะวันออก  
กลางผู้ส่งออกของไทยควรระวังตลาด ก่อน  
ที่เบลเยียมจะมาครองตลาดแถบนี้ และขอ  
เสนอให้มีการพัฒนาทุกขั้นตอน ทั้งแต่การ  
ผลิตในไร่ นำโดยจัดทำเป็นภาพยนตร์ฉายให้ชาว  
บ้านในเขตที่เหมาะสมที่จะปลูก ซีโครี หรือผัก  
กาดหางหงส์ดูเป็นตัวอย่าง การรวบรวมผลิต  
ผล การขนส่ง การบรรจุหีบห่อ ควรทำใน  
ห้องเย็นโดยตลอด ขั้นตอนการส่งออกควร

ให้บริการเบ็ดเสร็จ ณ จุดที่บรรจุหีบห่อ เช่น การออกใบรับรองการปลอดโรคพืช การประทับตราส่งออกของกรมศุลกากร เป็นต้น จะได้ประหยัดค่าใช้จ่ายทางการตลาด และเพื่อความรวดเร็วด้วย

นอกจากนี้ควรมีการโฆษณาที่หีบห่อบรรจุ เช่น 'Genuine Thai Endive' และอาจจะพิมพ์ตัวหนังสือตัวใหญ่ประกอบด้วยว่า "Jet - fresh by Thai International Airlines" ก็ได้ ผู้เขียนไม่สงวนลิขสิทธิ์ และผู้ส่งออกอาจจะได้รับการสนับสนุนจากสายการบินแห่งชาติ ซึ่งจะได้รับผลทางอ้อม คือ ได้ความสะดวกในการจองระวางมากยิ่งขึ้น และอาจจะได้รับความอนุเคราะห์ลดค่าระวางให้เป็นกรณีพิเศษก็ได้ แต่มีข้อที่น่าระวัง คือ จะต้อง Fresh จริง ๆ ถ้าเอาของเหี่ยวมาส่ง เมื่อถึงปลายทางจะทำให้เสียชื่อเสียง การบินของเขาไปด้วย