

มติชน

ปีที่ 14 ฉบับที่ 4716

วันพุธที่ 6 กุมภาพันธ์ 2534

⁶⁶ **บุก** ⁹⁹

พิเศษเศรษฐกิจร้อยล้าน

"ในญี่ปุ่นวิจัยเรื่องบุกไม่ต่ำกว่า 30 ปีแล้ว แต่ในบ้านเราเพิ่งทำเมื่อ 10 ปีนี้เอง" กำถั่วของนางอรพรา จักรพันธ์ ๗ อยู่ชยา นักวิชาการกองพฤกษศาสตร์ และ วิหัช กรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เจ้าของผลงานความร่วมมือระหว่างงานวิจัยบุก ที่กำลังเปลี่ยนทิศทางเป็นพืชเศรษฐกิจสำคัญอีกประเภทหนึ่งของไทยนั่นเอง

พูดถึง บุก หรือกะบุก หรือตุ๊กเคือในภาษาอีสานแล้ว หลายคนอาจจะเอือมฉางและนึกภาพไม่ออก เนื่องจากเป็นพืชป่าดั้งเดิมของไทย ที่เป็นทั้งอาหารและสมุนไพรไปในตัวมานานนับหลายศตวรรษ แต่การฟื้นฟูบุกให้ก้าวขึ้นมาเป็นอาชีพเสริมของเกษตรกรก็ไม่ใช่เรื่องยาก เพราะนอกจากบุกจะปลูกได้ในพื้นที่ภาคเหนือและตะวันออกเฉียงใต้ ยังเป็นพืชที่ทนทานต่อแมลงและเชื้อโรคอีกด้วย

กลุ่มประเทศประชาคมยุโรป และญี่ปุ่นเพิ่มความต้องการผลิตภัณฑ์บุกตากแห้งทุกปี เนื่องจากความต้องการในตลาดโลกและผู้บริโภคเพิ่มสูงขึ้น นอกจากนี้ในญี่ปุ่นเองมีพื้นที่ในการปลูกค่อนข้างจำกัด ทำให้ต้องกว้านซื้อจากประเทศไทย ก่อนนำไปแปรรูปสารพัดประ โยชน์และ ส่งกลับมายขายในเมืองไทย

ปัญหาสำคัญของเกษตรกรบ้านเราก็คือ ยังให้ ความสนใจกับพืชชนิดนี้ค่อนข้างน้อยและขาด การปรับปรุงพันธุ์ ขาดการเพิ่มผลผลิตให้มากขึ้น กว่าเดิม และขาดคุณภาพในบางพื้นที่ รวมทั้งขาด การสนับสนุนจากฝ่ายรัฐบาลอย่างจริงจัง

หากย้อนถามว่า ทำไมหลายประเทศจึงต้องการ บุกมากมายขนาดนั้น และบุกนำไปใช้ทำอะไรได้บ้าง แล้วละก็คงต้องตอบให้กระฉ่างตรงกันว่า พืชบวสาร พัดประโยชน์ชนิดนี้แปรรูปเป็นวุ้น เป็นอาหาร ลูกอม ขนม เยลลี่ และยา โดยในหัวบุกจะมีเส้นใยธรรมชาติที่เรียกว่าไกลโคแมนแนน ซึ่งพบในบุกพันธุ์

เนื้อทราย (บุกในเมืองไทยมีประมาณ 10 พันธุ์ ส่วนมากเป็นบุกที่มีส่วนผสมของต้นโกลกโกลแมนแนน จำนวนน้อย เว้นแต่พันธุ์เนื้อทรายที่พบมากที่สุด) เส้นใยชนิดนี้จะนำไปผลิตเป็นวุ้นเคี้ยวกระเพาะ และดำไส้ เพื่อรักษาอาการโรคท้องเดินได้ นอกจากนี้บุกยังมีเป็นอาหารสัตว์ที่พื้ผลงานดีเยี่ยม ในต่างประเทศแพทย์นิยมใช้ในการรักษาโรคความดันโลหิตสูง ไ้หมันเลือดต้นในเส้นเลือดและเบาหวาน ส่วนในประเทศไทยอยู่ระหว่างการศึกษาวิจัย เพื่อนำมาใช้ประโยชน์

ปัจจุบันเกษตรกรในภาคเหนือได้รับการส่งเสริมให้ปลูกบุกกันหลายพื้นที่แล้ว แต่เป็นวิธีแบบง่าย ๆ และยังมีพัฒนาให้ผลผลิตทันกับความต้องการเท่าใดนัก

ราคาขายบุกสดของไทยนั้นประมาณกิโลกรัมละ 2 บาท ส่วนบุกแห้งกันเป็นแผ่นบาง ๆ ขายกันละ 35,000 บาท ในขณะที่การนำเข้าสู่สูงถึงกันละ 5 ล้านบาท ต่างกันลิ้นดียว นอกจากนี้ประเทศไทย



ยังนำเข้าวุ้นและผลิตภัณฑ์จากบุกถึงปีละ 400-500 ล้านบาท อีกด้วย

การจำหน่ายบุกแห้งของเกษตรกรในภาคเหนือ มีหลายบริษัทในประเทศไทยที่รับซื้อเพื่อส่งออก และแปรรูปเป็นอาหาร ส่วนสินค้าแปรรูปจากบุกในประเทศไทยส่วนใหญ่จะนำเข้าจากญี่ปุ่น ซึ่งนอกจากจะรับซื้อบุกจากไทยขายให้ประเทศอื่น ๆ แล้ว ยังส่งสินค้ากลับมายขายในเมืองไทยอีกด้วยหาก

สินค้าจากบุกที่มีอยู่ทางจะพัฒนาและจำหน่าย ในท้องตลาดได้ก็คือ อาหารเสริมเพื่อการลดน้ำหนัก นั่นเอง ซึ่งคุณสมบัตินี้ดังกล่าวในบุกมีครบถ้วน และหลายประเทศได้ผลิตออกมาจำหน่ายกันอย่างแพร่หลายแล้ว

ทั้งนี้ ทั้งนี้ ต้องเป็นบุกประเภทเนื้อทรายที่ให้ รุนมากกว่าแข็ง ส่วนบุกที่พบในภาคอีสานกับภาคกลางเป็นประเภทให้แป้งมากกว่า รุน

ต้องปรับปรุงพันธุ์ให้เป็นพืชเศรษฐกิจ เดียวกัน จึงจะเห็นเงินล้านชัด ๆ ค่ะไป