

ปีที่ 28 ฉบับที่ 9584 วันศุกร์ที่ 19 ธันวาคม พ.ศ. 2557 หน้า 09

‘สยามแม่ใจ’โตตามรอยซีพี



● บุกร กุ๊ส

ปลาบิกสยามแม่ใจ ลูกผสมระหว่างปลาบิกกับปลาสวาย มีโอเมก้า 9 สูงกว่าปลาทะเล 3 เท่า เนื้อสีขาวให้รสชาติเทียบเท่าปลาดอลลีจากเวียดนาม ผลผลิตจากมหาวิทยาลัยแม่ใจส่งต่อสร้างรายได้เป็นกอบเป็นกำให้กับวิสาหกิจชุมชนการันตีด้วยสองรางวัลใหญ่จากเวทีแสดงสิ่งประดิษฐ์นานาชาติ ณ เมืองวอร์ซอ ประเทศโปแลนด์

“อุตสาหกรรมเลี้ยงปลาน้ำจืดในไทยมีศักยภาพสูงใกล้เคียงกับการเลี้ยงกุ้ง ส่วนหนึ่งเป็นผลมาจากเทรนด์รักสุขภาพ จึงเป็นที่มาของการวิจัยพัฒนาสายพันธุ์ปลาลูกผสมที่มีคุณสมบัติตามผู้บริโภคและเกษตรกรต้องการ คือ อร่อย คุณค่าทางโภชนาการสูงและโตเร็ว โดยได้รับทุนสนับสนุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) รศ.เกรียงศักดิ์ เม่งอำพัน คณะเทคโนโลยีการประมงและทรัพยากรทางน้ำ มหาวิทยาลัยแม่ใจ กล่าว

ปลาบิกเป็นปลาที่เจริญพันธุ์และเป็นสัตว์อนุรักษ์สามารถจำหน่ายและบริโภคภายในประเทศเท่านั้น เมื่อมีรสชาติดี เจริญเติบโตดีในบ่อดินขนาดใหญ่และทนโรคแล้ว

มีผู้เลี้ยงน้อย ส่วนปลาสวาย เนื้อมีปริมาณน้อย มีไขมันสีเหลืองมาก มีกลิ่นโคลนและเจริญเติบโตช้า แต่ข้อดีคือมีการเจริญพันธุ์ดี จึงเกิดแนวคิดพัฒนาสายพันธุ์ปลาลูกผสมที่ดี พร้อมให้การส่งเสริมเกษตรกรผู้เฝ้าชีพการเพาะเลี้ยงปลาน้ำจืด เพื่อให้สามารถสร้างผลผลิตที่ตรงกับความต้องการของตลาด เพื่อเพิ่มรายได้และฐานะดีขึ้น ขณะเดียวกันยังเป็นการช่วยรักษาทรัพยากรปลาที่สำคัญในเชิงอนุรักษ์ได้อีกทางหนึ่ง

นักวิจัยถอดบทเรียนซีพี

นอกจากการพัฒนาสายพันธุ์ปลาในห้องแล็บแล้ว นักวิจัยยังศึกษาโมเดลทางธุรกิจของเครือซีพีที่ประสบความสำเร็จในการส่งเสริมให้เกษตรกรเลี้ยงปลาบิก โดยนำมปรับใช้กับการส่งเสริมให้วิสาหกิจชุมชนหันมาเลี้ยงปลาลูกผสมสายพันธุ์ใหม่นี้

แนวคิดเพื่อสังคมที่ใช้พื้นฐานความรู้ความเชี่ยวชาญด้านวิทยาศาสตร์และการเกษตร มาร่วมมือกับเครือข่ายในวิสาหกิจชุมชนให้ทุกคนในชุมชนสามารถพึ่งพาตัวเองได้ และแผ่ขยายความรู้ไปยังวิสาหกิจชุมชนอื่นๆ

โมเดลการเลี้ยง “บิกสยามแม่ใจ” ที่ส่งมอบให้กับวิสาหกิจชุมชนตลอดหลายปีที่ผ่านมา ช่วยแก้ปัญหาโรคตก เกษตรกรมีรายได้ เนื่องจากสามารถสร้าง

ผลผลิตที่ตรงกับความต้องการของตลาด สามารถเพื่อเพิ่มรายได้และฐานะดีขึ้น ขณะเดียวกันยังเป็นการช่วยรักษาทรัพยากรปลาที่สำคัญในเชิงอนุรักษ์ได้อีกทางหนึ่ง

วิสาหกิจชุมชนที่เข้าร่วมโครงการในพื้นที่ภาคเหนือได้แก่ พื้นที่อำเภอพาน มีพื้นที่เลี้ยงปลากว่า 6,000 ไร่ สร้างรายได้เพิ่มขึ้นถึงปีละ 25% ส่วนจังหวัดที่ได้ผ่านการอบรมและมีบ่อกระชังในการสาธิตเลี้ยงปลาบิกแม่ใจแล้ว ได้แก่ ศรีสะเกษ เพชรบูรณ์ ลำปาง เชียงรายและเชียงใหม่ แต่ยังไม่เพียงพอต่อความต้องการในตลาด จึงมีแผนที่จะขยายพื้นที่เพาะเลี้ยงไปทั่วประเทศ

“จากบิกก่อนเรามีผลผลิต 5 ตัน ปีนี้เพิ่มขึ้น 15 ตันเฉลี่ย 100 กิโลต่อเดือนยังไม่เพียงพอ แต่นั่นหมายความว่า เป็นโอกาสที่ดีในการทำตลาด” นักวิจัยกล่าว

: เส้นทางเกษตรแบบยั่งยืน

ไม่เพียงแต่การสนับสนุนส่งเสริมเกษตรกรเลี้ยงปลาบิกสยามแม่ใจ เพื่อส่งขายเนื้อปลาสดเท่านั้น นักวิจัยยังสนับสนุนการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากปลาบิกสยามแม่ใจให้กับเกษตรกรและผู้ผลิตอาหาร อาทิ ใส่อ้วปลาบิก ใส่กรอบปลาบิก รวมถึงไขมันที่ไดจากบริเวณช่องท้องของปลา แยกได้เป็นไขมันอิ่มตัวนำไปผลิตเป็นลิปบาล์ม ส่วนไขมันไม่อิ่มตัว ซึ่งเป็นไขมันดีมีประโยชน์ นำไปผลิตเป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาหารน้ำมันปลา (Fish Oil) ซึ่งมีโอเมก้า 9 สูงเทียบเท่ากับน้ำมันงาหรือน้ำมันมะกอก โดยมีกลุ่มชุมชนแม่บ้านหนองมะจับ อ.สันทราย จ.เชียงใหม่ และบริษัทเอกชนอย่าง บริษัท วันสนันท์ จำกัด ให้การสนับสนุนการแปรรูปและจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารจากปลาบิกเช่นกัน

“เราเปิดโอกาสให้ภาคเอกชนมีส่วนร่วมในการแปรรูปและทำการตลาด เพื่อขยายฐานตลาดผลิตภัณฑ์ที่ทำจากปลาบิกสยามแม่ใจ ให้หลากหลายมากยิ่งขึ้น เพราะจุดประสงค์ส่วนหนึ่งต้องการแชร์ตลาดปลาดอลลีจากเวียดนาม ซึ่งคิดเป็นมูลค่าปีละ 3,000 ล้านบาท หรือปริมาณ 3 หมื่นตันต่อปี แต่กลุ่มเป้าหมายของปลาบิกสยามแม่ใจจะเป็นตลาดที่มีกำลังซื้อระดับกลางขึ้นไป”

สำหรับเป้าหมายในอนาคตคือ การขยายตลาดออกสู่ต่างประเทศในลักษณะการเพาะเลี้ยงเชิงอุตสาหกรรม แยกออกจากการทำตลาดในประเทศที่วิสาหกิจชุมชนเป็นผู้เพาะเลี้ยง ทั้งนี้ เนื่องจากความต้องการปลาน้ำจืดในตลาดในยุโรปและอเมริกามีมูลค่าสูงถึง 2 แสนล้านบาท