

ปีที่ 30 ฉบับ 10407 วันอังคารที่ 21 มีนาคม พ.ศ. 2560 หน้า 8

ข้าวสี (Color rice)

ค้าๆ ขายๆ กับกฎหมายธุรกิจ
 © ana หาดสุกสีวาชิบงส์



ข้าวที่คนไทยบริโภค เป็นอาหารหลักทั้งข้าวเจ้า ที่เป็นข้าวธรรมดาหรือข้าวหอม และข้าวเหนียว ส่วนใหญ่ จะเป็นข้าวขาวคือข้าวที่สีเอาข้าวเปลือกและรำออกหมดจนขาว ยกเว้นข้าวที่ชาวบ้านตำไว้บริโภคเอง ที่เรียกว่าข้าวซ้อมมือที่ตำจนกะเพาะเปลือกคือแกลบออก แต่ไม่สามารถตำให้รำข้าวออกได้หมด จึงยังมีรำติดอยู่ สีของข้าวซ้อมมือจึงออกเป็นสีน้ำตาลไม่สม่ำเสมอ ตามสีของรำที่ยังติดอยู่

มีการศึกษาวิจัยแล้วว่า ข้าวซ้อมมือมีคุณค่าทางโภชนาการสูงมากกว่าข้าวขาว เพราะสารที่มีคุณค่าทางโภชนาการอยู่ที่เนื้อเยื่อหุ้มเมล็ดข้าว คือรำยังอยู่ครบไม่ถูกขัดออกไป

นักวิชาการด้านโภชนาการ จึงแนะนำให้ประชาชนหันมาบริโภคข้าวซ้อมมือแทนข้าวขัดขาวให้มากขึ้นซึ่งจะได้รับประโยชน์คุณค่าทางโภชนาการที่มีมากกว่า ข้าวขัดขาว ประชาชนที่เอาใจใส่ในเรื่องสุขภาพหันมาหาข้าวซ้อมมือบริโภคกันมากขึ้น แต่เนื่องจากข้าวซ้อมมือมีข้อจำกัดด้านการผลิต โรงสีผู้ผลิตและจำหน่ายข้าวสาร จึงผลิตข้าวกล้อง ออกจำหน่ายสนองความต้องการการบริโภคข้าวซ้อมมือ

ข้าวกล้องคือข้าวที่ผ่านกระบวนการสีเอาเปลือกออก แต่ไม่ได้ขัดสีเอารำออก จึงมีลักษณะและมีคุณค่าทางโภชนาการเช่นเดียวกับข้าวซ้อมมือ แต่จะมีข้าวหักน้อยกว่าและสีจะสม่ำเสมอกว่า เพราะสีโดยเครื่องสีข้าว ปัจจุบันจะมีข้าวเจ้าถุงที่เป็นข้าวกล้องทั้งข้าวเจ้าธรรมดาและข้าวหอมสีน้ำตาลทั้งเข้มและอ่อนวางจำหน่ายอยู่ทั่วไปมากขึ้น

และเนื่องจากความตื่นตัวของประชาชน ในด้านการบริโภคข้าวเพื่อสุขภาพ จึงมีการนำข้าวสารที่มีสีเข้มทั้งโทนม่วงดำ สีม่วงน้ำตาลเข้มและดำ ซึ่งมีทั้งข้าวที่เป็นพันธุ์ดั้งเดิม และที่มีการปรับปรุงพันธุ์ขึ้นใหม่ ออกโฆษณาสรรพคุณทางโภชนาการและวางจำหน่ายในท้องตลาดมากและเป็นที่ยอมรับกันมากขึ้น ข้าวสีเข้มดังกล่าวในวงการข้าว เรียกว่า ข้าวสี ซึ่งมีหลายพันธุ์

ข้าวสีที่เป็นข้าวเหนียวพันธุ์ดั้งเดิมที่เรารู้จักคุ้นเคยกันดี คือข้าวเหนียวดำ ซึ่งมีหลายพันธุ์ ส่วนที่ทำให้ดำคือส่วนที่เป็นเยื่อหุ้มผิวหรือรำที่ไม่ได้ขัดออกไป ข้าวเหนียวดำก็คือข้าวเหนียวกล้อง ถึงแม้จะขัดรำออกไป เนื้อของข้าวเหนียวดำก็ยังมีสีออกโทนเทาออกไปทางดำ ไม่ขาวเหมือนข้าวเหนียวขาว ข้าวเหนียวสีที่เป็นหน้าใหม่มาแรงคือข้าวเหนียวลิ้มผิว ข้าวเหนียวลิ้มผิวเป็นข้าวไร่ ที่ชาวม้งปลูกกันมาก่อน

มีเรื่องเล่าขานกันถึงที่มาของชื่อข้าวเหนียวลิ้มผิวคือคู่สามีภรรยาชาวม้ง ภรรยาอยู่บ้าน หุงข้าวรอสามีที่ออกไปทำธุระนอกบ้าน ระหว่างที่รอสามีก็หยิบข้าวที่สุกแล้วออกมาปั้นกินเล่น ด้วยความที่ข้าวดังกล่าวมีกลิ่นหอมมีรสอร่อย กินเพลินจนข้าวหมดไม่รู้ตัว ไม่เหลือเก็บไว้ให้สามีเลย เป็นข้าวที่อร่อยจนลิ้มผิว ต่อมามีการปรับปรุงพัฒนาพันธุ์และคัดพันธุ์กัน จนได้พันธุ์ที่บริสุทธิ์ มีการส่งเสริมให้ปลูกขายกันในนาที่ราบมากขึ้น ข้าวเหนียวลิ้มผิวเป็นข้าวกล้องที่มีสีม่วงดำส่วนที่ทำให้มีสีม่วงดำคือรำถึงแม้จะขัดรำออก พันสีของข้าวก็ไม่ขาวแต่มีสีออกโทนเทาไปทางดำเช่นเดียวกับข้าวเหนียวดำ

ส่วนข้าวเจ้าที่เป็นข้าวสีมีมากมายหลายพันธุ์ ที่เป็นข้าวเจ้าธรรมดาที่ไม่ใช่ข้าวหอมที่มีชื่อเสียงมานานคือข้าวสังข์หยดเป็นข้าวพันธุ์พื้นเมืองของจังหวัดพัทลุงที่รู้จักกันแพร่หลายมานานแล้ว นิยมบริโภคกันในรูปข้าวกล้อง มีสีแดงเข้ม ส่วนที่ทำให้มีสีแดงเข้มคือรำ

อีกชนิดหนึ่งข้าวมันปู เป็นข้าวกล้องสีคล้ายมันปู จึงเรียกกันว่าข้าวมันปูแต่หุงแล้วค่อนข้างแข็งความนุ่มสู้ข้าวสังข์หยดไม่ได้ นอกจากนี้ก็มีข้าวกล้องดำ มีสีดำคล้ายข้าวเหนียวดำ พันธุ์ที่ปลูกน่าจะเป็พันธุ์พื้นเมือง

สำหรับข้าวสีที่เป็นข้าวหอมมีหลายพันธุ์ เช่นข้าวหอมนิลหรือข้าวสีนิล ซึ่งก็มีหลายพันธุ์ เป็นข้าวกล้องสีออกไปทางน้ำตาลเข้มปนดำ ข้าวหอมแดงเป็นข้าวกล้องสีออกไปทางสีแดง น้ำตาลแดง หรือชมพู ข้าวสีประเภทข้าวหอมที่กำลังโด่งดังในปัจจุบันคือข้าวไรซ์เบอร์รี่

ข้าวไรซ์เบอร์รี่เป็นข้าวที่เกิดจากการพัฒนาพันธุ์ด้วยการผสมข้ามพันธุ์ระหว่างข้าวหอมนิลกับข้าวขาวดอกมะลิ 105 มีการพัฒนาพันธุ์และปลูกกันเริ่มแพร่หลายเป็นข้าวกล้องจะมีสีม่วงเข้ม หุงแล้วมีความนุ่มคล้ายข้าวหอม

ในด้านการส่งออกข้าวสี ถึงแม้ปริมาณจะไม่มากเมื่อเทียบกับข้าวขาว แต่ก็เริ่มส่งออกมากขึ้น ส่งไปหลายประเทศทั้งในเอเชีย ยุโรป และตะวันออก ที่ผ่านมการส่งออกข้าวสียังไม่มีการจำแนกสายพันธุ์เรียกรวมๆ กันเช่นข้าวเหนียวดำ ข้าวกล้องดำ ข้าวกล้องแดง รวมทั้งข้าวกล้องที่เป็นข้าวอกด้วย ปีที่ผ่านมาไทยส่งออกข้าวสีรวมกันหนึ่งหมื่นหนึ่งพันตันเศษ ที่ส่งออกมากคือข้าวกล้องแดง รองลงไปเป็นข้าวกล้องดำ

ปัจจุบันยังไม่มีการกำหนดมาตรฐานข้าวสีไว้ มาตรฐานที่ส่งออกจะเป็นมาตรฐานตามตัวอย่าง และอิงมาตรฐานข้าวขาว ขณะนี้กรมการค้าต่างประเทศกำลังพิจารณา ยกร่างมาตรฐานข้าวสี เพื่อส่งเสริมคุณภาพข้าวสีให้มีมาตรฐานที่แน่นอน ซึ่งจะเป็นทางหนึ่งในการช่วยให้การผลิตข้าวสีให้มีมาตรฐานและคุณภาพดีขึ้น จะช่วยเพิ่มมูลค่าข้าวสีให้สูงขึ้นอันจะเป็นประโยชน์ต่อชาวนาที่ปลูกข้าวพื้นเมืองและที่สนใจจะลงทุนปลูกข้าวสีพันธุ์ใหม่ๆด้วย