



# ทางเลือก รอด

■ มยุรี อัครบาล

**ช** มชนน้ำอ้อม ต.น้ำอ้อม อ.เกาะหวาย จ.ร้อยเอ็ด จากเดิมผลิตข้าวเปลือก ข้าวแ่ก กระดาษสาธ ข้าวแ่กหมี ข้าวแ่ก น้ำปั่น ข้าวแ่กคูกูกี้ ข้าวแ่ก กกล้วยอบสมุนไพร ข้าวแ่กแตงโมแดง โม่ สว่าง รายได้กลับสู่ชุมชน แต่หลังเปลี่ยนแปลงรัฐบาล การจัดงานรณรงค์สินค้าโอท็อป ไล่ตลง ทำให้ยอดจำหน่ายสินค้าก็ลดลงเช่นกัน

กระทั่งเมื่อปี 2551 วิสาหกิจชุมชนน้ำอ้อม ได้นำผลิตภัณฑ์ใหม่ของกลุ่มออกสู่ตลาด นั่นก็คือ "ซีเรียลข้าวแ่ก"

**ผศ.ดร.วิเชียร วรยุทธพร** อาจารย์ประจำภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยขอนแก่น ผู้ริเริ่มพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารที่ทำจากข้าวแ่ก เปิดเผยถึงที่มาของการทำงานวิจัย และพัฒนาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ว่า หลังพบว่าเกษตรกร หรือกลุ่มอาชีพต่างๆ เช่น ข้าวแ่กคูกูกู (ข้าวแ่กคูกูกู) มาจำหน่ายตามงานเทศกาลต่างๆ แต่กลับสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับเกษตรกรได้ไม่มากนัก และมองว่าข้าวแ่ก น่าสามารถเพิ่มมูลค่าได้มากกว่านี้

กระทั่งเมื่อปี 2542 จึงได้คัดเลือกวิสาหกิจชุมชนน้ำอ้อมทำการศึกษาริวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม และได้ถ่ายทอดความรู้การทำ "ซีเรียลข้าวแ่ก" และนำผลสู่การพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เมื่อปี 2551

"สำหรับซีเรียลข้าวแ่ก เป็นการนำองค์ความรู้ทางภูมิปัญญาท้องถิ่นนำมาพัฒนาต่อยอดสู่อาหารสำเร็จรูปเทียบชั้น

# 'ซีเรียลข้าวแ่ก' จากสินค้าพื้นบ้านสู่อาหารสากล

มาตรฐานสากล ทั้งนี้พบว่าผลิตภัณฑ์อาหารเข้าสำร็จรูป ที่มีจำหน่ายตามท้องตลาด ส่วนใหญ่จะเป็นพวกข้าวสาลี ข้าวโอ๊ต ข้าวบาร์เลย์ จึงคิดว่าข้าวแ่ก น่าจะแปรรูปได้"

ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์อาหารเข้าสำร็จรูป "ซีเรียลข้าวแ่ก" จะมีความกรอบ หอม มีสีส้มสวยงาม นอกจากนี้ยังเติมผลไม้ อาทิ ทุเรียน ลูกเกด สตรอว์เบอร์รี่ ข้าวโอ๊ต เม็ดมะม่วงหิมพานต์ รับประทานกับนมเพื่อให้ได้สารอาหารที่ครบถ้วน ส่วนของถุงบรรจุภัณฑ์ และการออกแบบแพ็คเกจจิ้ง ทีมงานวิจัยสามารถบรรจุถุงพลาสติกที่สามารถยืดอายุของผลิตภัณฑ์ให้เก็บได้นานถึง 7-8 เดือน

"ซีเรียลข้าวแ่ก จะเป็นผลิตภัณฑ์ทางเลือกหนึ่งเพื่อให้ผู้บริโภคได้รับประทานเป็นอาหารมื้อเช้า นอกจากนี้ เรายังมุ่งหวังว่าในอนาคตหากผลิตภัณฑ์ดังกล่าวติดตลาด จะเป็นสินค้าที่สามารถส่งออกไปยังต่างประเทศต่างปรเภทก็ได้"

**ผศ.ดร.วิเชียร** กล่าว  
**ดิเรก แสงจันทร์ พิรุณ** ประธานวิสาหกิจชุมชนน้ำอ้อม กล่าวเพิ่มเติมว่า กลุ่มผลิตข้าวแ่กบาง (สำหรับนำไปทำข้าวแ่กคูกูกู) และ ผลิตภัณฑ์อื่นๆ รวม 7-8 กลอง โดยวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตคือ ข้าวเหนียวเหนียว 6 ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

โดยผลิตภัณฑ์ของกลุ่มส่วนใหญ่ได้รับมาตรฐานจากสหกรณ์จังหวัด และได้รับการรับรองจากองค์การอาหารและยา (อย.) ทั้งหมด ส่วน ซีเรียลข้าวแ่ก ซึ่งถือเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่อยู่ระหว่างการผลิต อย. แต่เชื่อว่า ในอนาคตผลิตภัณฑ์ชิ้นนี้ จะสร้างรายได้ให้แก่กลุ่มได้มากยิ่งขึ้น

"ก่อนหน้านี้นางกลุ่มจะผลิตเฉพาะข้าวแ่กแ่ก เพื่อนำไปทำเป็นข้าวแ่กคูกูกู รวมทั้งผลิตข้าวแ่กแ่ก เพื่อส่งขายทั่วไป แต่ภายหลังจากที่ทีมวิจัยจากมหาวิทยาลัยขอนแก่น มาถ่ายทอดความรู้ให้ ทำให้ทางกลุ่มหันมาผลิตซีเรียลข้าวแ่ก มากขึ้น และหวังว่าผลิตภัณฑ์ตัวใหม่นี้จะเพิ่มรายได้ให้แก่กลุ่มมากยิ่งขึ้น" แสงจันทร์ กล่าว

หลังจากเปิดตัวผลิตภัณฑ์เมื่อปี 2551 ที่ผ่านมากลุ่มข้าวแ่กคูกูกูก็ยังขยายฐานได้ไม่มากนัก เนื่องจากในช่วงปีที่ผ่านมา มีการเปลี่ยนรัฐบาลบ่อย ทำให้ไม่ค่อยได้ออกงาน อย่างงานขายสินค้าโอท็อป ที่เมืองทองธานี เทร็ดร้อนวันทุกปี แม้ว่าจะมีกระจัดกระจายที่สามมศุขลาคีย์ แต่ก็ยังไม่ได้รับความสนใจจากลูกค้ามากนัก

"ซีเรียลข้าวแ่ก ยอดขายในแต่ละเดือนจะอยู่ที่ 100 กลอง หรือเดือนละ 5,000 บาท โดยกลุ่มลูกค้าจะเป็นแม่ค้ารายการค้า เช่น ครู อาจารย์ และนักศึกษา ซึ่งส่วนใหญ่มักซื้อไปเป็นของฝาก แต่หากสินค้าดังกล่าวเป็นที่รู้จักของตลาดมากยิ่งขึ้นเชื่อว่า จะทำให้ข้าวแ่ก ซีเรียลกลายเป็นผลิตภัณฑ์ที่สร้างรายได้หลักให้แก่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนได้เป็นอย่างดี"

**ท่ามกลางราคาข้าวในตลาดโลกที่ตกต่ำ โดยเฉพาะข้าวเหนียวพันธุ์ กข 6 เมื่อมีการนำข้าวพันธุ์ดังกล่าวมาพัฒนาและต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ ซีเรียลข้าวแ่ก ในอนาคตหากสินค้าได้รับความนิยมของตลาดแล้ว คงไม่ต้องขายข้าวราคาถูกอีกต่อไป ทั้งนี้จะช่วยชาวนาให้ลืมตาอ้าปากได้เสียที**