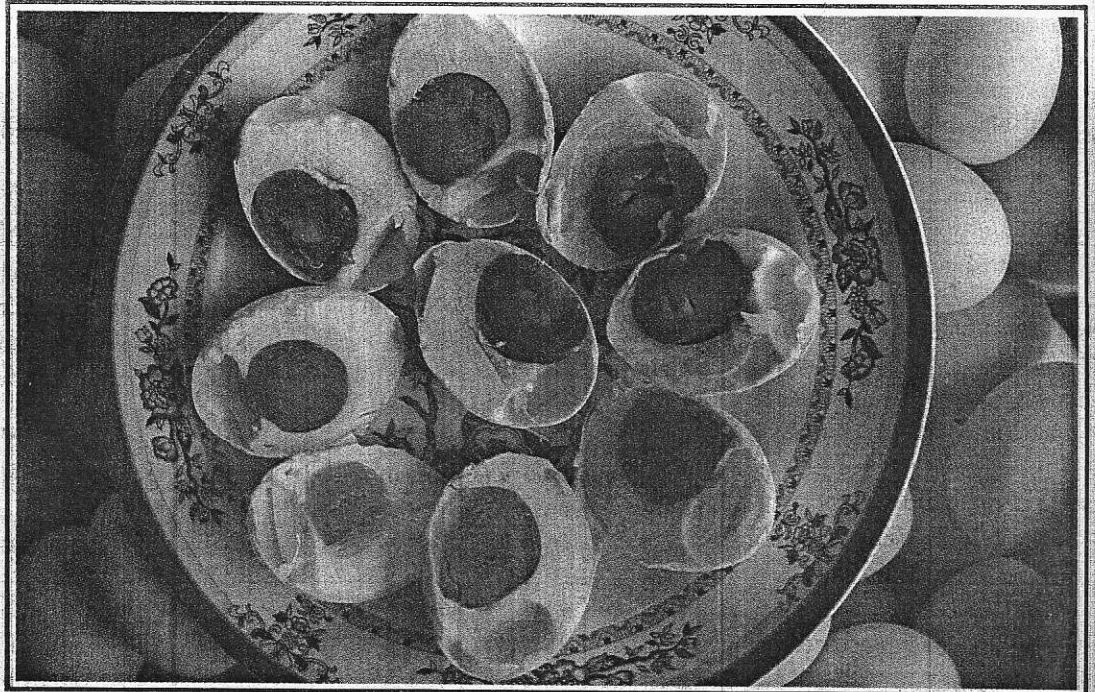




# ไข่เค็มรสเด็ดของบ้านแห่ อาชีพเลี้ยงตัวโตที่ชัยนาท



ไข่เค็มผ่าให้ดูและชิม สรุปลว่าอร่อยมาก

แต่ก็นั้นแหละ เกษตรกรในเขตอ่างทองอีกมากที่ยังมีฐานะยากจน และต้องขวนขวายหาอาชีพเพิ่มรายได้ โดยเฉพาะบรรดาแม่บ้านเกษตรกรที่แต่ก่อนเมื่อหมดฤดูเก็บ

เกี่ยวก็มีกวางงานกัน ตอนนี้หลายกลุ่มกำลังมีอาชีพเลี้ยงครอบครัวได้แล้ว

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านแห่ อำเภอเมือง คือตัวอย่างของหนึ่งในหลายกลุ่มที่ว่านั้น

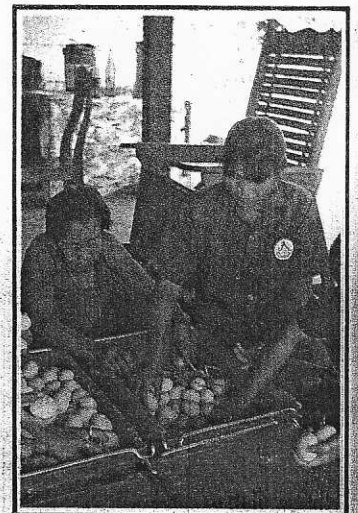
คุณลักษณะ สร้อยทอง ประธานกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านแห่บอกว่า ตัวกลุ่มแม่บ้านที่นี้แท้จริงก่อตั้งกันมาตั้งแต่ปี 2521 แล้ว เพียงแต่ว่าช่วงนั้นเป็นเพียงกลุ่มที่รับความรู้แล้ว ทางเจ้าหน้าที่จากสำนักงานเกษตรอำเภอ เกษตรจังหวัดมาสอนกิจกรรมต่าง ๆ

คุณจรัสศรี สุวรรณพัฒน์ นักวิชาการเกษตร เกษตร สำนักงานเกษตรจังหวัดอ่างทอง บอกว่า ตอนที่สอนบรรดาแม่บ้านของบ้านแห่สอนไว้มาก เช่น ทำเต้าเจี้ยว แต่ว่าเกิดปัญหาเรื่องตลาด เนื่องจากตลาดทั่วไปมีสินค้าพวกนี้อยู่มาก

พอถึงปี 2532 จึงเริ่มต้นที่แปรรูปไข่เค็ม เพราะอ่างทองเป็นจังหวัดหนึ่งที่เลี้ยงเป็ดมาก วัตถุประสงค์ทำไข่เค็มก็หาไม่ยาก

คุณศุภลักษณ์ ประธานกลุ่มบอกว่า ช่วงปี 2532 ที่เริ่มทำไข่เค็ม เริ่มจากจุดเล็ก ๆ ก่อนเพียงวันละ 300 ฟอง ทำแล้วก็ขายกันในหมู่บ้าน ทั้งชิมกันเอง ชมกันเอง ดลิกันเอง

ช่วยกันคิดไข่



มืออึ่งมออยู่ใกล้กรุงเทพฯ แต่ยอมเดินทางก็สะดวก เพราะถนนหนทางปรับปรุงใหม่ขยายใหญ่โต ทำให้การขนส่งและผลิตภัณฑ์ทั้งหลาย ไม่ว่าจะเป็นพืชผักไม้ผล ใช้เวลาไม่นานก็เข้ามาถึงมือผู้บริโภคในเมืองหลวงแล้ว

อ่างทองเป็นเมืองเล็กนิดเดียว แต่เศรษฐกิจก็ดี พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่ราบลุ่มน้ำท่วมถึง อาชีพหลักจึงเป็นเกษตรกรรม โดยเฉพาะการทำนา แต่สถานการณ์ราคาข้าวที่ไม่ค่อยดีนัก ทำให้ชาวนาทั้งหลายเริ่มเบงพื้นที่ร่วมโครงการปรับโครงสร้างระบบการผลิตการเกษตร ของกรมส่งเสริมการเกษตร ที่ต้องการลดพื้นที่ทำนาปรังจำนวนมหาศาล

ที่เด่น ๆ เห็นจะเป็นมะม่วงกับส้ม ที่ผู้ว่าราชการจังหวัดคนปัจจุบัน นายนิริศศักดิ์ ราชพิช ย้ำหนักย้ำหนาว่าอยากจะให้ปลูกกันมาก ๆ เพราะแหล่งปลูกเก่าคือแถวปทุมธานี กำลังเผชิญปัญหาหมอกพิษและน้ำเค็มท่วมถึง

อนาคตอ่างทองจึงน่าจะเป็นแหล่งปลูกมะม่วงใหญ่ใกล้กรุงเทพฯ

คิดเสร็จก็ต้องล้างให้สะอาด





ประธานกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร บ้านแท้ที่ต้องตัดไซ้ด้วย

“ให้ชิมแล้วก็มีแม่บ้านบอกว่า อ้าว ร จิตนี้ เก็บบอกให้เอาไปขายก็เลยเอาไปขาย แล้วถูกค้าก็คิดเรื่อยมาจนทุกวันนี้ จาก 300 ฟองก็เลยขายออกไปรอบ ๆ แล้วเข้าตลาด” ประธานกลุ่มแล้วไปชิมไป

● ไซ้เค็มดี ๆ เริ่มตั้งแต่ตัดไซ้

คุณศุภลักษณ์บอกว่า วัตถุประสงค์ทำไซ้เค็ม มีไซ้เปิด กลือ และสารส้ม

“ไซ้เปิดต้องเลือกไซ้ฟองเท่า ๆ กัน ไม้บวบไม้รวัก ไซ้แดงดี แต่ถ้าขนาดเล็กก็ขาย อีกราคาหนึ่ง”

แต่ปัญหาที่คือ ทางกลุ่มไม่สามารถเลือก ไซ้จากฟาร์มหนึ่งฟาร์มได้เอง ต้องไปซื้อจากร้านค้าที่แต่ละฟาร์มส่งไซ้ไปให้ ซึ่งแต่ละร้านก็มีไซ้จากหลายฟาร์มมารวมกัน ดังนั้น คุณศุภลักษณ์จึงต้องสวมตัวอย่างเอาเองว่า ไซ้จากฟาร์มไหนที่มีคุณภาพดีสำหรับทำไซ้เค็ม โดยขูดจากร้านหนึ่งฟอง ถ้าพบไซ้ แล้วสีออกเหลือง นั่นหมายความว่า ทำไซ้เค็มแล้วคุณภาพไม่ดี ผ่าแล้วไม่สวย “เราคัดด้วยตาเปล่านี้แหละ อาศัยจับดูด้วยประสบการณ์”

อย่างไรก็ดี เธอบอกว่า แม่จะเคยซื้อไซ้จากฟาร์มใหญ่ ๆ ที่ส่งกันคราวละเป็นหมื่น ๆ ฟอง และดูเหมือนว่าจะเป็นไซ้คุณภาพดี แต่ไซ้แดงอาจไม่แดงพอที่จะทำไซ้เค็มก็ได้

“อย่างไร้ที่ทั้งไว้หลายวันทำไม่ได้ เพราะ ไซ้แดงจะเริ่มบาน บางฟาร์มเก็บเป็นอาทิตย์แล้วค่อยส่งร้าน ถ้าเกิดเราไปซื้อไซ้แบบนั้นมาจะไม่ดี ไม่มีคุณภาพ ไซ้ที่ดีจริงทำไซ้เค็มแล้วดี 1-3 วัน ถ้าเลยออกจากร้านไปแล้วไซ้แดงเริ่มบาน ถ้าเราเจอก็ไม่เอาเลย ซ้อมาก็

ขาดทุน เคยมีเยอะเหมือนกันแต่เป็นบางช่วง”

แม้จะคัดมาขั้นหนึ่งแล้วจากร้านค้า แต่เมื่อชนกลับมาก็ที่บ้านเลขที่ 81/2 หมู่ 2 ตำบลบ้านแห อำเภอเมือง จังหวัดอ่างทอง แล้วยังต้องมาคัดกัน ทำไซ้เค็มเสร็จบางทีต้องคัดแยกไซ้ฟองเล็กฟองใหญ่

“จะปนกันไม่ได้ ทำให้เราเสียชื่อหมด” นี่เป็นการค้าที่อาจจะซื้อสตัยต่อลูกค้าไม่น้อยทีเดียว

● ไซ้เค็มรสชาติเยี่ยมต้องเค็มพอดี

เห็นคนรับประทานไซ้เค็มบ่นกันนักหนาว่า ซ้อมไซ้เค็มคราวใดเป็นเค็มปี๊ดจนต้องหมดข้าวต้มหมคน้ำไปหลายชาม หลายแก้ว และยังผู้สูงอายุกับคนที่ป่วยโรครประจำตัว บางอย่างไปรับประทานของเค็มจัด ๆ คงไม่เป็นผลดีกับสุขภาพแน่นอน

แต่ ไซ้เค็มของกลุ่มแม่บ้านบ้านแท้มีลักษณะเด่น และเห็นชัดแตกต่างจาก ไซ้เค็มที่อื่นคือ รสไม่เค็มจัด ขนาดสามารถรับประทานเล่นได้โดยไม่ต้องมีข้าวต้มหรือข้าวสวย และเมื่อรับประทานกับข้าวต้มหรือข้าวสวยเลยทำให้รสชาติพอดีพอดีทีเดียว

ตรงนี้ไม่มีเกลือดิบ มีแต่อัตราส่วนและระยะเวลาการดองไซ้มาบอกกัน ส่วนจะออกมารสชาติเหมือนหรือต่างตรงนี้อาจเป็นเรื่องของฝีมือ

เมื่อเตรียมวัตถุดิบคือไซ้ กลือเม็ดพร้อมแล้ว ก็เตรียมน้ำไว้รวม ๆ หน่อยสำหรับล้างและต้มไซ้

เริ่มจากได้ไซ้เปิดคัดอย่างดีแล้ว มาล้างทำความสะอาด จากนั้นนำไปึ่งให้แห้ง ระหว่างที่ล้างไซ้อยู่อีกคนหนึ่งก็ต้มน้ำเกลือโดยไซ้เกลือ 1 ส่วนต่อน้ำ 3 ส่วน ต้มจนเดือดแล้วกรองให้สะอาดด้วยผ้าขาวบางทิ้งไว้จนเย็น จากนั้นก็ลวกไอนึ่งมกรเพื่อ

ส่วนหนึ่งของสมาชิกที่มาร่วมกันทำไซ้เค็ม



ฆ่าเชื้อแล้วเทน้ำเกลือใส่ลงไปไอนึ่ง ต่อไปก็นำไซ้ที่สีจนแห้งแล้วบรรจุลงไปในไอนึ่งให้เต็ม

ไอนึ่งขนาด 200 ลิตรบรรจุไซ้ได้ 1,000 ฟอง แต่ถ้าหากไม่มีอะไรปิดหรือคัทปิดด้านบน จะทำให้ไซ้ลอย บางแห่งอาจใช้พลาสติก แต่กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านแท้หาเหล็กมากกว่า เพราะรอบบ้านมีไผ่อยู่มาก นอกจากไผ่ไผ่และหน่อไม้แล้ว กาบไผ่ก็นำมาใช้ประโยชน์เป็นวัสดุสำหรับปิดบนสุดของไซ้ที่ดองไว้

จะใช้กาบไผ่ปิดไว้อย่างเดียวก็ไม่อยู่อีก แม่บ้านต้องหาไม้ไผ่มาเหลาและขัดทับให้ กาบไผ่ไม่ลอยขึ้นมา

“ที่ต้องใช้กาบไผ่เพราะทนน้ำเกลือจะเป็นพลาสติกก็ได้ แต่พื้นที่เรามีไผ่อยู่แล้ว เลยใช้กันอย่างนี้ ถ้าผู้ก็เปลี่ยนใหม่แต่ปกติใช้แล้วถ้ายังไม่ผู้ก็ฝั่งแดดแล้วเอามาใช้ใหม่ ถ้าเป็นพลาสติกก็ต้องทิ้งไปเลย” ประธานกลุ่มอธิบาย

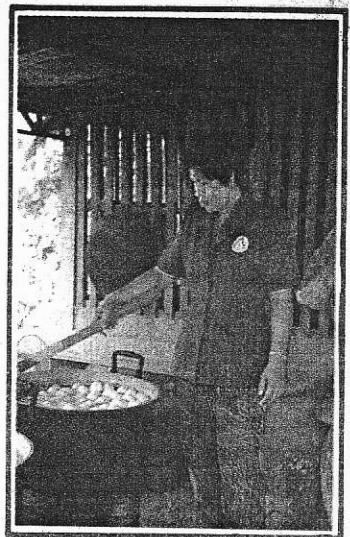
เมื่อเสร็จสิ้นกระบวนการแล้วต้องดองไซ้ในน้ำเกลือราว 15-16 วัน หรือบางทีมากกว่านั้นนิดหน่อย ตรงนี้จะถือเป็นเคล็ดพิเศษก็ว่าได้ เพราะคุณศุภลักษณ์บอกว่า เหตุที่ต้องไว้ 15-16 วัน หรือกว่านั้นเล็กน้อย เนื่องจาก

“เป็นช่วงที่ไซ้แดงจะเข้มข้น น่ารับประทานมาก ลูกค้าชอบ หรือถ้าลูกค้าไม่ชอบแบบนี้ก็ต้องดองต่ออีกวันหรือสองวัน” ท่านผู้อ่านต้องลองทำดู

เมื่อถึงวันครบกำหนดต้องนำไซ้มาต้ม ยกเว้นแต่จะจำหน่ายเป็นไซ้เค็มสดสำหรับนำไปทำไซ้ดาว หรือทำขนมหวาน ซึ่งจะอร่อยมากกว่าไซ้ใส่สูตรธรรมดา

ช่วงต้มไซ้หลังดองผ่านมาแล้วครั้ง เดือนนี้ก็ไม่มีอะไรมาก

เริ่มด้วยต้มน้ำโดยใช้ฟืน ซึ่งควบคุมความร้อนให้สม่ำเสมอ อย่าให้ไฟแรงจนเกินไป และอย่าให้น้ำเดือด ต้มน้ำจนสุกดี



คุณศุภลักษณ์ สร้อยทอง ตักไซ้เค็มที่ต้มสุกแล้ว

แล้วใส่ไซ้ที่ดองลงไป

สำหรับกลุ่มแม่บ้านบ้านแท้จะใช้หม้อต้ม เป็นหม้ออะลูมิเนียมใบใหญ่ ขนาด

บรรจุไซ้ได้ 500 ฟอง ใช้เวลาดต้มนาน 2 ชั่วโมง ระหว่างนั้นอย่าให้น้ำเดือด เพราะถ้าหากน้ำเดือดแล้วไซ้จะแตก และจะเป็น ไซ้दानีลอยขึ้นมาใช้ไม่ได้แน่นอน แต่ถ้ามองเห็นว่าน้ำกำลังจะเดือดให้เติมน้ำลงไปอีกแล้วลดไฟลงหน่อย

ระหว่างต้มไซ้นั้น เพื่อให้ไซ้เค็มมีสีสวยใสขมมาหน่อย ให้ใส่สารส้มปนลงไปด้วย

“สารส้มจะจับตัวไซ้เป็นขาวนวล” คุณศุภลักษณ์อธิบาย

ส่วนรสชาติของไซ้เค็มกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านแท้เห็น ฟังคนอื่นชมมามากแล้วว่อร่อยนักหนา วันนี้มาฟังคนทำกับมือเองดีกว่าว่าเป็นอย่างไร

“รสชาติของที่นี่คนกินเค้าดีใจกันมาก เคี้ยวไซ้เค็มเค็มไม่มากแล้วไซ้แดงดีสีน้ำตาล ไซ้ขาวทานได้ด้วย ไม่เค็มจัดเหมือนที่เค้าเคยซื้อมาทานกัน” จากปากของคนทำกับมือยังยืนยันมาอย่างนี้แล้ว ท่านผู้อ่านไม่ลองไปชิมกันหน่อยหรือ ?

● ถ้าไรน้อยแต่อาศัยทำเยอะ

คุณศุภลักษณ์สละวณกับการตัดไซ้ที่ต้มสุกออกมาวางผึ่งข้างนอกแล้วเอาให้ฟุ้งว่าไซ้เค็มของกลุ่มแม่บ้านบ้านแท้ปกติจะส่งร้านค้าในตลาดอ่างทอง แต่ในจังหวัดใกล้เคียงไม่ได้ส่ง ส่วนจะมีคนมาซื้อต่อ ไปขายหรือเปล่านั้นไม่แน่ใจ แต่ที่ยืนยันได้ก็คือทุกครั้งที่อยู่กร้านในงานเทศกาลต่าง ๆ ไซ้เค็มของบ้านแท้เป็นต้องขาดเป็น

แทนที่หาไม่ได้แก้ไขพืชที่ลือลั่นกัน ว่าอร่อยแต่ตอนหลังก็ลือลั่นว่ามีพืชเต็มไปหมดจนแยกไม่ออกว่าอันไหนพืชแท้ อันไหนพืชจากกรุงเทพฯ

ไข่มที่ขายส่งเป็นคราวละร้อยหรือเป็น พันฟองนั้นได้กำไรแค่ฟองละ 20 สตางค์ แต่ถ้าไข่มเปิดขึ้นราคาเมื่อไหร่กำไรจะน้อยลงตามไปด้วย

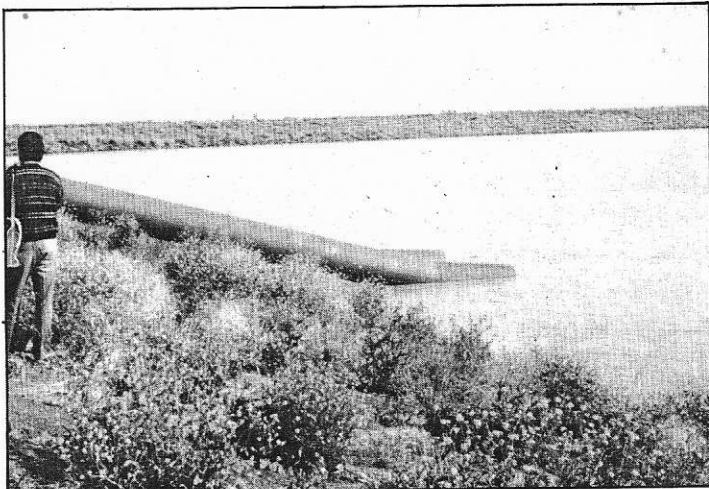
ประธานกลุ่มแม่บ้านฯบ้านแหบอกว่า ปกติไข่มไข่มก็ร้อยละ 170 บาท บางทีราคาขึ้นไปถึงร้อยละ 190 บาท ก็มี คือเฉลี่ยแล้วก็ฟองละ 1.70-1.90 บาท แต่เวลาจำหน่ายก็ขายส่ง 2.50 บาทต่อฟอง ยกเว้นแต่ถ้าเพิ่งได้กล่องกระดาษบรรจุ 24 ฟองนั้นแล้วถึงจำหน่ายได้กล่องละ 65 บาท แต่ค่าใช้จ่ายที่สูง โหนดจะค่ากล่องกระดาษที่ซื้อใบละ 5 บาท และสติ๊กเกอร์อีกแผ่นละ 30 สตางค์ เทปกาวอีก สรุปลแล้วแม่จ๊ะบรรจุกล่องจำหน่ายได้ราคาก็ใช้ว่าจะมีกำไรมาก กว่าขายส่งเป็นร้อยเป็นพันเนื่องจากต้องหักต้นทุนส่วนนั้นออกไปด้วยเช่นกัน

ประธานกลุ่มแม่บ้านฯบอกว่ากำไรไข่มต่อฟองมีไม่มากนักเพียงแต่ทำมาหน่อยคือวันละ 1,000-2,000 ฟอง แต่ช่วงเทศกาลปีใหม่และเทศกาลใหญ่ ๆ มีลูกค้าต้องการไข่มมากเป็นหมื่นฟองเรียกว่าดีมกันทั้งวันไม่มีหยุดเลยก็ว่าได้

สำหรับสมาชิกกลุ่มซึ่งมีทั้งหมด 15 คน แต่ละคนก็มีอาชีพส่วนตัวคือรับจ้างบ้าง ทำสวนทำนาบ้างจึงเหลือคนที่มาทำไข่มจริงจังไม่กี่คน แล้วอีกอย่างงานทำไข่มก็ไม่ค่อยใช้คนมากนัก ถ้าหากมีกำลังผลิตวันละพันสองพัน

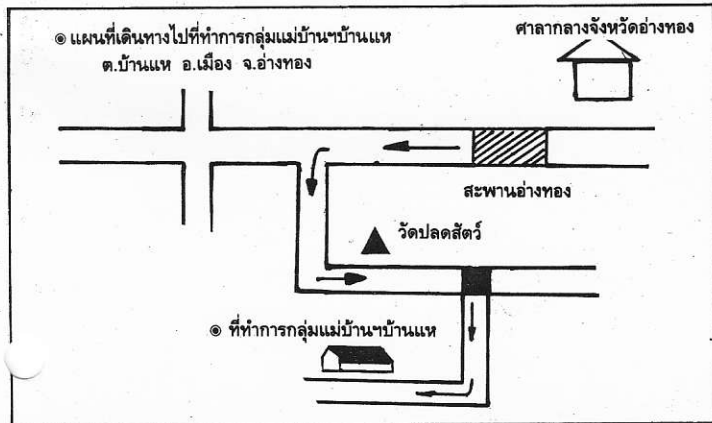
“เราจ่ายเป็นค่าแรงให้วันละ 60 บาทไม่ว่าจะคิดไข่มบรรจุไข่มล้างไข่ม แต่ใช้เวลาทำวันหนึ่งแค่ไม่กี่ชั่วโมงก็เสร็จแล้ว ไม่เกินครึ่งวัน จากนั้นเค้าก็กลับไปทำอย่างอื่นได้” ประธานกลุ่มบอกแล้วว่าลักษณะของกลุ่มแม่บ้านฯบ้านแหก็มีการระดมทุนขายหุ้นหุ้นละ 100 บาท แต่คุณสุภลักษณ์ที่เป็นประธานกลุ่มถือหุ้นมากกว่าเพื่อน เพราะนอกจากจะเป็นตัวตั้งตัวตีเรื่องนี้ยังใช้สถานที่บ้านของเธอทำไข่มจนทำให้งานสวนต้องวางมือไป

“เราต้องอดทน บางทีทำไข่มเสีย ลูกค้ามาต่อว่า บางทีไข่มเต็มมาก บางทีไข่มไม่เต็มคุณภาพ แล้วเรื่องตลาดอีก อยากรู้ตลาดมันกว้างกว่านี้” คุณสุภลักษณ์เปรยแล้วบอกว่าแม่จ๊ะทำไข่มออกขายได้วันละพันสองพันฟองเฉลี่ยกำไรหลังจากหักค่าใช้จ่ายและต้นทุนทั้งหมดจะเหลือประมาณวันละ 300 บาท แต่เขาก็ถือว่าพออยู่ได้และคนอื่น ๆ ที่มาทำก็พออยู่ได้เช่นกัน เว้นแต่ว่าตลาดเปิดกว้างและยอมรับ



อ่างเก็บน้ำ (อ่างลอย) ในรูปนี้จะเห็นท่อน้ำที่ต่อมาจากโรงสูบน้ำ

# สืบเนื่องจากพระราชดำริ อ่างเก็บน้ำประจำหมู่บ้าน และการเกษตรที่เมืองดาลบี



ถ้าพูดถึงการตลาดและการวางแผนการตลาดในอนาคตของที่นี่ คุณสุภลักษณ์และคุณจรัสศรี สุวรรณพัฒน์ นักวิชาการเกษตร กิจเกษตร สำนักงานเกษตรจังหวัดอ่างทอง และ คุณสมจิตต์ สิงห์กันต์ ผู้ช่วยเกษตรอำเภอเมือง ซึ่งดูแลกลุ่มแม่บ้านฯบ้านแหผลิตไข่มที่บอกว่า

“จะพยายามขยายตลาดไข่มในอ่างทองก่อน มีอีกสองสามร้านที่ต้องการเพิ่ม และที่คิดกันไว้ก็คือตอนนี้เราเพิ่งไข่มใส่กล่องแล้วคงสะดวก คิดว่าตามร้านค้าริมทางซึ่งคนใช้เส้นทางมากอย่างถนนสายเอเชียจะพอขายได้บ้าง” สามเสียงประสานกันดี

รสชาติของไข่มคุณภาพจากกลุ่มแม่บ้านฯบ้านแหนั้นแหละถึงจะทำให้ประธานกลุ่มยิ้มได้อย่างเต็มภาคภูมิ

ใครสนใจสั่งไข่มคุณภาพจากกลุ่มแม่บ้านฯบ้านแหก็เดินทางไปตามแผนที่ที่ให้ไว้ หรือถ้าไปไม่ถูกติดต่อผ่านสำนักงานเกษตรจังหวัดอ่างทองหรือสำนักงานเกษตรอำเภอเมืองก็ได้เช่นกัน

ไม่ต้องกลัวว่ากลุ่มแม่บ้านฯบ้านแหจะผลิตไม่ทัน ขอให้สั่งไปเท่านั้นแหละรับรองไม่ผิดหวัง



นารี สุทธปริดา  
ศูนย์ฝึกอบรมวิศกรรมเกษตร  
ต.บางพูน อ.ปทุมธานี

7 ากพระราชดำริของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว และพระราชเสาวนีย์ของสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ ที่ทรงดำริจะให้มีการสร้างอ่างเก็บน้ำประจำหมู่บ้าน เพื่อกักเก็บน้ำที่มีมากในฤดูฝนไว้ใช้ในฤดูแล้งปลูกที่ขาดน้ำ และใช้ประโยชน์เกี่ยวกับการสาธารณสุขในหมู่บ้าน ทำให้มีความคิดเดิม ๆ ของผู้เขียนแวบกลับมาอีกครั้ง หลังจากที่เกิดล้มความ

ตั้งใจที่จะเขียนเผยแพร่ตั้งแต่กลับจากดูงานในประเทศออสเตรเลียเมื่อ 3 ปีที่แล้ว เพราะเห็นว่าเกษตรกรคนเดียวคงไม่สามารถจะทำได้ ด้วยพื้นที่ที่มีอยู่ขนาดเล็กเพียงไม่กี่ไร่ หรือไม่มีเลยต้องเช่าที่ทำกินอยู่ แต่ผู้เขียนก็ไม่ละความตั้งใจที่จะสอดแทรกความคิดนี้ ในการสอนนักศึกษาและผู้เข้ารับการอบรมอยู่เสมอมา

ในระหว่างวันที่ 24 มีนาคม - 11 กรกฎาคม 2533 ผู้เขียนได้มีโอกาสไปอบรมภาษา ณ สถาบัน Hawthorn Institute of Education ณ เมืองเมลเบิร์น รัฐวิกตอเรีย จากนั้นก็เข้าร่วมกับกลุ่มสมาชิก Apex Club ประเทศไทยดูงานด้านเกษตรในเมือง Wollongong, Mitagong, Wagga Wagga และ Griffith โดยไม่ลืมแวะชมเมืองหลวง Canberra และเมืองท่า Sydney ณ รัฐนิวเซาท์เวลส์เสร็จแล้วก็ต้องขึ้นไปยังรัฐควีนสแลนด์ เพื่อร่วมประชุมนานาชาติ เรื่อง Climatic Risk in Crop Production : Model and Management for the Semiarid Tropics and Subtropics จัดขึ้นที่เมืองบริสเบนระหว่างวันที่ 2-8 กรกฎาคม จัดโดย CSIRO