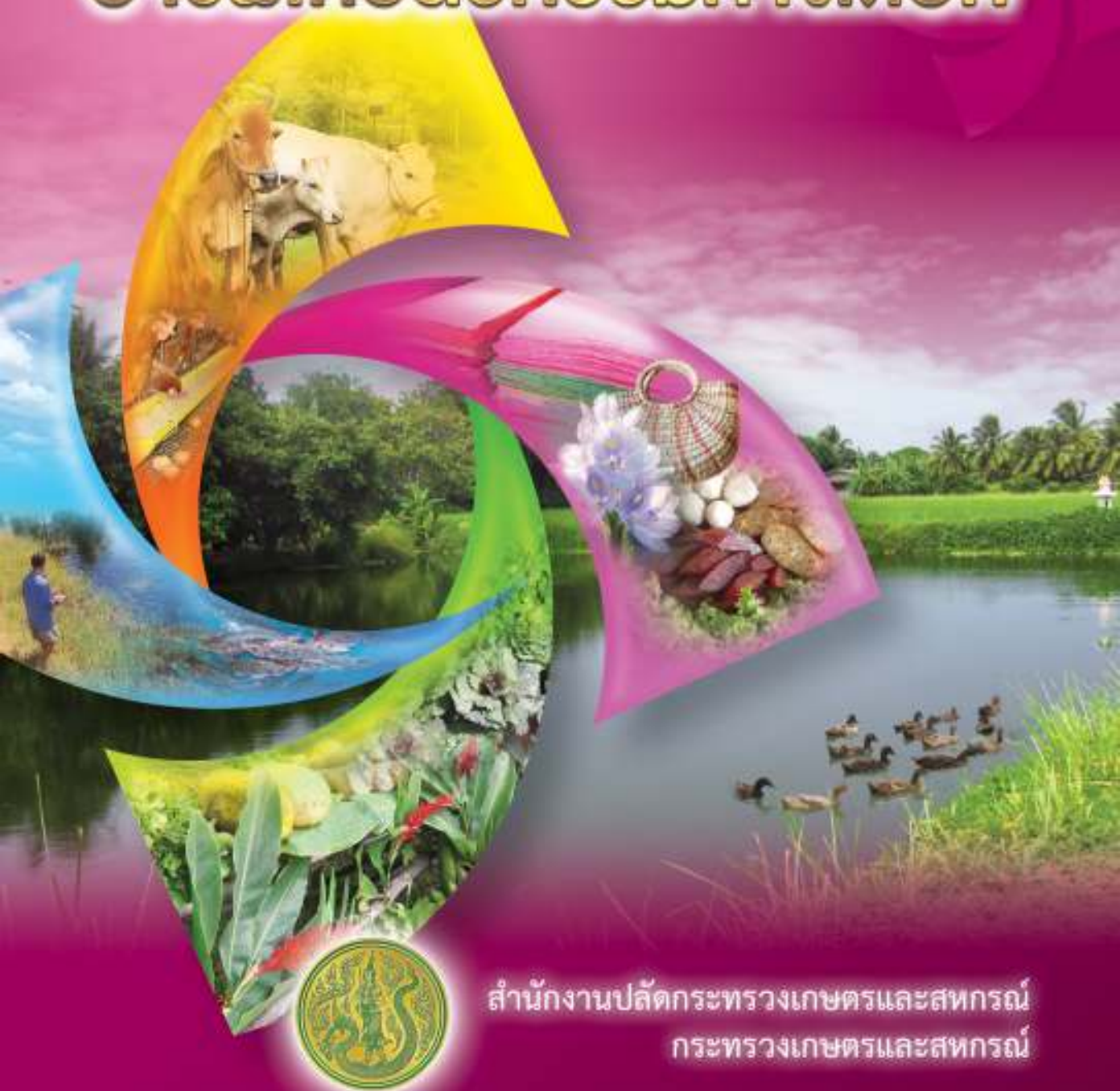




คู่มือส่งเสริมและพัฒนา อาชีพเกษตรกรรมทางเลือก



สำนักงานปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์
กระทรวงเกษตรและสหกรณ์



พระราชดำรัส

“เศรษฐกิจพอเพียง และทฤษฎีใหม่”

“...มีพอเพียงพอกินนี้ ก็แปลว่าเศรษฐกิจพอเพียงนั่นเอง ถ้าแต่ละคนมีพอมีพอกินก็ใช้ได้ พอเพียงนี้ก็หมายความว่า มีกินมีอยู่ไม่ฟุ้งเฟ้อ ไม่หรูหราก็ได้ แต่ว่าพอแม้บางอย่างอาจจะดูฟุ้งเฟ้อ แต่ก็ทำให้มีความสุข ถ้าทำได้ก็สมควรที่จะทำ สมควรที่จะปฏิบัติ

อันนี้ก็ความหมายอีกอย่างของเศรษฐกิจ หรือระบบพอเพียงได้ แปลพอเพียงนี้ คือ ตอนที่พูดพอเพียง แปลในใจแล้วก็ได้พูดออกมาด้วยว่าจะแปลเป็น Self-sufficiency ถึงได้บอกว่าพอเพียงแก่ตนเองแต่ความจริงเศรษฐกิจพอเพียงนี้กว้างขวางกว่า Self-sufficiency ซึ่ง Self-sufficiency นี้ หมายความว่า ผลิตอะไรมีพอที่จะใช้ ไม่ต้องไปขอยืมคนอื่น อยู่ได้ด้วยตนเอง ที่อื่นเขาแปลจากภาษาฝรั่งเศสกันว่า ให้ยืนบนขาตัวเอง คำว่ายืนบนขาตัวเองนี้ มีคนบางคนเขาพูดว่า ขอบกล ใครจะมายืนบนขาคนอื่น มายืนบนขาเรา เราก็โกรธ แต่ตัวเองยืนบนขาตัวเองก็หกล้ม อันนี้ก็ เป็นความคิดที่มันอาจจะเพื่องไปหน่อย แต่ว่าเป็นตามที่เขาเรียกว่ายืนบนขาของตัวเอง หมายความว่า ๒ ขาของเราเนี่ยยืนบนพื้นให้อยู่ได้ไม่หกล้ม ไม่ต้องไปขอยืมขาคนอื่นมาใช้เพื่อที่จะยืนอยู่

แต่ว่าพอเพียงนี้มีความหมายกว้างกว่านี้ไปอีก คือ คำว่าพอกก็เพียงพอ พอเพียงนี้ก็พอ คนเราถ้าพอ ในความต้องการ ก็มีความโลภน้อย เมื่อมีความโลภน้อยก็เบียดเบียนคนอื่นน้อย ถ้าทุกประเทศมีความคิดอันนี้ ไม่ใช่เศรษฐกิจ มีความคิดว่าทำอะไรต้องพอเพียง หมายความว่า พอประมาณไม่สุดโต่ง ไม่โลภอย่างมาก คนเราก็คืออยู่เป็นสุข พอเพียงนี้อาจจะมีมาก อาจจะมีของหรูหราก็ได้ แต่ว่าต้องไม่เบียดเบียนคนอื่น ต้องให้พอประมาณ พุดจาก็พอเพียง ทำอะไรก็พอเพียง ปฏิบัติตนก็พอเพียง

พูดเหมือนว่าจะอวดตัวว่าเก่ง แต่ว่าตกใจตัวเอง ว่าที่พูดไปใช้งานได้ จึงมาสรุปเป็นทฤษฎีใหม่ และเมื่อเป็นทฤษฎีใหม่ก็ให้ไปที่มูลนิธิชัยพัฒนา แล้วเขียนข้างใต้ว่าเป็นทฤษฎีใหม่ เป็นของมูลนิธิชัยพัฒนานั้น ต่อมาคนก็ได้เห็น อันนี้ว่าใช้ได้ แล้วก็ไปปฏิบัติที่ที่แห่งแล้ง นี่ก็เคยเล่าให้ฟังแล้วว่าอำเภอเขาวง จังหวัดกาฬสินธุ์ ก็ได้ผล ที่ตรงนั้น ๑๒ ไร่ ปีหนึ่งเขาก็มีข้าวกิน ที่ไปเยี่ยมไม่มีข้าวกิน มีเพียงไม่กี่เม็ดตอรวง เมื่อชาวบ้านแถวนั้นเห็นวาดีก็ขอให้ช่วย ปีต่อไป ก็เป็น ๑๐ ไร่ ปีต่อๆ ไปก็เป็น ๑๐๐ เป็น ๒๐๐ และขยายออกไปในภาคอื่น ก็ด้วยเป็นการปฏิบัติตามทฤษฎีใหม่ ก็ได้ผล แล้วก็เมื่อเป็นทฤษฎีใหม่นี้ ก็มาเข้าเป็นเรื่องของเศรษฐกิจพอเพียง

ก็คนที่ทำนี้ต้องไม่ฟุ้งซ่านไม่ฟุ้งเฟ้อ แล้วเขียนไว้ในทฤษฎีใหม่นี้ว่า ลำบากเพราะว่าผู้ปฏิบัตินี้ต้องมีความเพียร และต้องอดทนไม่ใช่ว่าทำได้ทุกแห่ง ต้องเลือกที่และค่อยๆ ทำไปก็จะสามารถที่จะขยายความคิดของทฤษฎีใหม่นี้ไปได้ โดยดัดแปลงทฤษฎีนี้ แล้วแต่สถานที่แล้วแต่สภาพของภูมิประเทศ

อันนี้ถึงบอกว่า เศรษฐกิจพอเพียง หรือ ทฤษฎีใหม่ นี้ ๒ อย่างนี้จะนำความเจริญแก่ประเทศได้ แต่ต้องมีความเพียร แล้วต้องอดทน ต้องไม่ใจร้อน ต้องไม่พูดมาก ต้องไม่ทะเลาะกัน ถ้าทำได้โดยเข้าใจกัน เชื่อว่าทุกคนจะมีความพอใจได้...”

พระราชดำรัส พระราชทานแก่คณะบุคคลต่างๆ ที่เข้าเฝ้าถวายชัยมงคล
เนื่องในโอกาสวันเฉลิมพระชนมพรรษา ณ ศาลาดุสิดาลัย สวนจิตรลดาฯ พระราชวังดุสิต
๔ ธันวาคม ๒๕๕๑





ภูมิพลอดุลยเดชก้อง เกียรติไกล
“กษัตริย์เกษตร” ปกเขตไทย ทัวหล้า
หนักทรวงสุดท่วงไย ทุกข์สุข พสกแอ
บุญราชมุขมีร่มฟ้า ดุ่มเกล้าสุขสมัย



คู่มือส่งเสริมและพัฒนา อาชีพเกษตรกรรมทางเลือก



สำนักบริหารกองทุนเพื่อช่วยเหลือเกษตรกรและรับเรื่องร้องเรียน
สำนักงานปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์





คำนำ

หนังสือคู่มือ “ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพเกษตรกรกรรมทางเลือก” เล่มนี้ ได้จัดพิมพ์ขึ้นโดยปรับปรุงจากต้นฉบับหนังสือ ๑๑๗ อาชีพเกษตรกรกรรมทางเลือกของสำนักงานปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ที่พิมพ์แจกจ่ายให้แก่ผู้ประสบภาวะการว่างงาน ในช่วงเกิดภาวะวิกฤตทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้นทั่วโลกและประเทศไทยได้รับผลกระทบเป็นผลให้เกิดการว่างงาน เป็นแรงงานคืนถิ่นกลับสู่ท้องถิ่นชนบทบ้านเกิดเมื่อหนังสือได้แจกจ่ายในงานวันคล้ายสถาปนากระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ครบรอบ ๑๑๗ ปี ที่จัดขึ้นระหว่างวันที่ ๑-๕ เมษายน ๒๕๕๒ ณ พิพิธภัณฑสถานแห่งชาติพระเกียรติฯ อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี ปรากฏว่ามีผู้สนใจแจ้งความจำนงค์ขอรับหนังสือเป็นจำนวนมาก ทั้งที่เป็นเกษตรกร ผู้ว่างงาน นักเรียน นิสิตนักศึกษาและประชาชนผู้สนใจทั่วไป ทำให้หนังสือที่จัดพิมพ์ขึ้นในจำนวนจำกัดหมดลงอย่างรวดเร็ว แต่ก็ยังไม่เพียงพอต่อความต้องการของผู้สนใจ อีกทั้งยังได้รับการขอรับการสนับสนุนจากสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดทั่วประเทศเป็นจำนวนมาก

เนื่องจากสำนักงานบริหารกองทุนฯ เป็นหน่วยงานหลักในการให้ความช่วยเหลือแก่เกษตรกรและผู้ยากจน ในเรื่องหนี้สินที่ดินทำกินและการประกอบอาชีพ โดยจะต้องให้การสนับสนุนความรู้และทักษะการพัฒนา ที่เป็นขบวนการต่อยอดทางความคิดในกิจกรรมด้านการเกษตรอีกทั้งเนื้อหารายละเอียดในหนังสือเล่มนี้ได้รวบรวมองค์ความรู้การประกอบอาชีพเกษตรกรกรรม และการแปรรูปผลิตภัณฑ์การเกษตร ซึ่งนับว่าเป็นหนังสือเอกสารวิชาการที่เป็นประโยชน์และทรงคุณค่าแก่การศึกษาเป็นแนวทางปฏิบัติในการประกอบอาชีพด้านการเกษตรอีกเล่มหนึ่ง

สำนักบริหารกองทุนเพื่อช่วยเหลือเกษตรกรและรับเรื่องร้องเรียน (สกร.) พิจารณาเห็นว่าหนังสือเล่มนี้น่าจะจัดพิมพ์ขึ้นอีก จึงมอบหมายให้ฝ่ายบริหารฯ ดำเนินการปรับปรุงและแก้ไขเพิ่มเติมในส่วนที่ยังขาดหาย ซึ่งน่าจะเป็นประโยชน์ต่อการศึกษาหาแนวทางในการประกอบอาชีพด้านการเกษตรเพื่อใช้เป็นคู่มือเกษตรกรผู้เป็นลูกหนี้กองทุนฯ ตาม “โครงการฟื้นฟูและพัฒนาอาชีพลูกหนี้กองทุน ผู้ประสบอุทกภัย ปี ๒๕๕๔” จึงหวังเป็นอย่างยิ่งว่าหนังสือเล่มนี้จะใช้เป็นแนวทางเลือกอาชีพเกษตรกรกรรมที่เป็นประโยชน์ แก่เกษตรกรและบุคคลผู้สนใจทั่วไป ในการนำไปเป็นแนวทางปฏิบัติซึ่งสามารถนำไปสู่ความสำเร็จในการประกอบอาชีพได้ในระดับหนึ่ง

สำนักบริหารกองทุนเพื่อช่วยเหลือเกษตรกร
และรับเรื่องร้องเรียน

พฤษภาคม ๒๕๕๕



สารบัญ

หน้า

ดำนํ้า สารบัญ เศรษฐกิจพอเพียง ทฤษฎีใหม่ ชีวิตที่พอเพียง

ทางเลือกอาชีพด้านพืช :

- การปลูกบอนสีเพื่อการส่งออก ๒
- การผลิตปุ๋ยเพื่อการค้า ๓
- การผลิตไม้ดอกเชิงธุรกิจ ๔
- การปลูกลิลาวดี ๕ - ๑๐
- การผลิตพริกสด ๑๑ - ๑๒
- การทำก้อนเชื้อเห็ดและเปิดดอก ๑๓ - ๑๔
- การปลูกข้าวโพดฝักสด ๑๕ - ๑๖
- การผลิตข้าวโพดฝักอ่อน ๑๗ - ๑๘
- การผลิตหน่อไม้ฝรั่ง ๑๙ - ๒๐
- การผลิตตะไคร้ ๒๑ - ๒๒
- การผลิตผักปลอดภ้ยจากสารพิษ ๒๓ - ๒๔
- อ้อยคั้นน้ำครบวงจร ๒๕ - ๒๖
- การปลูกมะพร้าวอ่อน ๒๗ - ๒๘
- การปลูกไผ่ตง ๒๙ - ๓๐
- ไผ่รวก ถึงหน่อไม้อัดป๊อป ๓๑ - ๓๔
- การผลิตฝรั่งคุณภาพ ๓๕ - ๓๖
- การปลูกส้มโอ ๓๗ - ๓๘
- การผลิตมะม่วงเพื่อส่งออก ๓๙ - ๔๐
- การผลิตชมพู ๔๑
- การผลิตถั่วเขียวครบวงจร ๔๒
- การเพาะถั่วงอก ๔๓ - ๔๔
- การปลูกถั้วลิสงคุณภาพดี ๔๕ - ๔๖
- การผลิตถั้วลิสงหลังนา ๔๗ - ๔๘
- การปลูกถั้วลิสงพันธุ์ ๙ เพื่อการส่งออก ๔๙ - ๕๐
- การผลิตน้ำสกัดชีวภาพ ๕๑ - ๕๒
- การเลี้ยงจิ้งหรีดบ้าน ๕๓ - ๕๔
- การผลิตน้ำส้มควันไม้ ๕๕ - ๕๗



ทางเลือกอาชีพด้านปศุสัตว์

ทางเลือกอาชีพด้านการเลี้ยงสัตว์ใหญ่

- การเลี้ยงขุนโคนมเพศผู้ ๖๒
- การเลี้ยงขุนโคมัน ๖๓
- การเลี้ยงโคเนื้อคุณภาพ ๖๔
- การเลี้ยงโคเนื้อ เพื่อผลิตลูกจำหน่าย ๖๖ - ๖๗
- การเลี้ยงโคนมเพื่อผลิตน้ำนมดิบจำหน่าย ๖๘ - ๖๙
- การเลี้ยงกระบือ ๗๐ - ๗๑
- การผลิตเม็ดพันธุ์หมูขุนเพื่อจำหน่าย ๗๒ - ๗๓
- การผลิตเสบียงสัตว์เพื่อจำหน่าย ๗๔ - ๗๖

ทางเลือกอาชีพด้านการเลี้ยงสัตว์เล็ก

- การเลี้ยงแพะเนื้อเพื่อผลิตพันธุ์จำหน่าย ๗๘ - ๗๙
- การเลี้ยงแพะเพื่อผลิตนมจำหน่าย ๘๐ - ๘๑
- การเลี้ยงแพะเพื่อผลิตเนื้อจำหน่าย ๘๒ - ๘๓
- การเลี้ยงกวางเพื่อผลิตเนื้อจำหน่าย ๘๔ - ๘๕
- การเลี้ยงกวางเพื่อผลิตเขากวางอ่อน ๘๖ - ๘๗
- การเลี้ยงกวางเนื้อเพื่อผลิตพันธุ์จำหน่าย ๘๘ - ๘๙
- การเลี้ยงสุกรเพื่อผลิตสุกรลูกผสมพันธุ์ดิวรีอก-หมยซาน ๙๐ - ๙๑
- การเลี้ยงสุกรขุน ๙๒ - ๙๓
- การเลี้ยงหมูป่า ๙๔ - ๙๕
- การเลี้ยงแกะเนื้อเพื่อผลิตพันธุ์จำหน่าย ๙๖ - ๙๗
- การเลี้ยงแกะเพื่อผลิตเนื้อจำหน่าย ๙๘

ทางเลือกอาชีพด้านการเลี้ยงสัตว์ปีก

- การเลี้ยงไก่ชนเชิงกีฬา (ไก่เก่ง) ๑๐๐ - ๑๐๑
- การเลี้ยงไก่ชนเชิงอนุรักษ์ (ไก่ชนสวยงาม) ๑๐๒ - ๑๐๓
- การเลี้ยงไก่พื้นเมืองเพื่อเสริมรายได้ ๑๐๔ - ๑๐๕
- การเลี้ยงไก่ลูกผสมพื้นเมืองเพื่อผลิตลูกจำหน่าย ๑๐๖ - ๑๐๗
- การเลี้ยงไก่ลูกผสมพื้นเมืองเพื่อจำหน่ายเนื้อ ๑๐๘ - ๑๐๙
- การเลี้ยงไก่ไข่ ๑๑๐ - ๑๑๑
- การเลี้ยงไก่เนื้อ (ไก่กระທ) ๑๑๒ - ๑๑๓
- การเลี้ยงไก่เบตง ๑๑๔ - ๑๑๕
- การเลี้ยงไก่ค้อลอน ๑๑๖ - ๑๑๗
- การเลี้ยงไก่วง ๑๑๘
- การเลี้ยงไก่แจ้ ๑๑๙ - ๑๒๐
- การเลี้ยงเป็ดไข่เพื่อผลิตเป็ดสาวจำหน่าย ๑๒๑ - ๑๒๒



- การเลี้ยงเป็ดไข่เพื่อผลิตไข่จำหน่าย ๑๒๓ - ๑๒๔
- การเลี้ยงขุนเป็ดไข่เพศผู้ ๑๒๕ - ๑๒๖
- การเลี้ยงเป็ดเนื้อ ๑๒๗ - ๑๒๘
- การเลี้ยงเป็ดเทศ ๑๒๙ - ๑๓๐
- การเลี้ยงนกกระทา ๑๓๑ - ๑๓๒
- การเลี้ยงห่าน ๑๓๓ - ๑๓๔

ทางเลือกอาชีพด้านการเลี้ยงสัตว์ แบบผสมผสาน :

- การเลี้ยงไก่ไข่ผสมผสานกับการเลี้ยงปลา ๑๓๖ - ๑๓๗
- การเลี้ยงไก่เนื้อผสมผสานกับการเลี้ยงปลา ๑๓๘ - ๑๓๙
- การเลี้ยงเป็ดไข่ผสมผสานกับการเลี้ยงปลา ๑๔๐ - ๑๔๑
- การเลี้ยงสุกรผสมผสานกับการเลี้ยงปลา ๑๔๒ - ๑๔๓

ทางเลือกอาชีพด้านประมง :

- การเพาะเลี้ยงไรแดง ๑๔๖ - ๑๔๙
- การเลี้ยงปลากระพงขาว ๑๕๐
- การเลี้ยงปูทะเล ๑๕๑ - ๑๕๒
- การเลี้ยงปลาแรด ๑๕๓ - ๑๕๔
- การเลี้ยงกุ้งก้ามกราม ๑๕๕ - ๑๕๖
- การเลี้ยงปลานู๋ ๑๕๗ - ๑๕๘
- การเลี้ยงปลาหมอไทย ๑๕๙ - ๑๖๐
- การเลี้ยงปลาตะเพียนขาว ๑๖๑ - ๑๖๒
- การเลี้ยงปลานิล ๑๖๓ - ๑๖๔
- การเลี้ยงปลาช่อน ๑๖๕ - ๑๖๖
- การเลี้ยงกบ ๑๖๗ - ๑๖๘
- การเลี้ยงปลากดเหลือง ๑๖๙
- การเลี้ยงปลาดุกบิ๊กอุย ๑๗๐
- การทำอาหารสัตว์ (น้ำเขียว) ๑๗๑ - ๑๗๒
- การเลี้ยงปลาผสมผสานกับการเลี้ยงสุกร ๑๗๓ - ๑๗๔
- การเลี้ยงปลาผสมผสานกับการเลี้ยงไก่ ๑๗๕ - ๑๗๖
- การเลี้ยงปลาผสมผสานกับการเลี้ยงเป็ด ๑๗๗

ทางเลือกอาชีพด้านการแปรรูป :

- ไข่เค็ม ๑๘๐
- การผลิตกระเทียมดอง ๑๘๑ - ๑๘๒



• การผลิตข้าวเกรียบ	๑๘๓
• การผลิตกระดาษใบสับปะรด, ปอสา และผลิตภัณฑ์	๑๘๔ - ๑๘๕
• การผลิตผ้าทอมือ และผลิตภัณฑ์	๑๘๖ - ๑๘๗
• การผลิตหัตถกรรมจากผักตบชวา	๑๘๘ - ๑๘๙
• ธุรกิจโรงสีข้าวขนาดเล็ก (แปรรูปข้าวเปลือกเป็นข้าวสาร)	๑๙๐ - ๑๙๑
• การผลิตเครื่องดื่มสมุนไพรผง	๑๙๒
• การผลิตน้ำพริกตาแดง	๑๙๓
• การผลิตน้ำพริกเผา	๑๙๔
• การผลิตน้ำพริกนรก	๑๙๕
• การผลิตพริกแกงเผ็ด	๑๙๖
• การผลิตพริกแกงเขียวหวาน	๑๙๗
• การผลิตน้ำพริกแกง	๑๙๘
• แปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา	๑๙๙
• เบเกอรี่	๒๐๐
• การผลิตไส้กรอก	๒๐๑
• การผลิตอาหารจากทะเล	๒๐๒
• เครื่องดื่มข้าวกล้องงอกผสมธัญพืช	๒๐๓
• การแปรรูปเผือก	๒๐๔ - ๒๐๕
• การแปรรูปสับปะรด	๒๐๖ - ๒๐๗
• การแปรรูปกล้วย	๒๐๘ - ๒๐๙
• การผลิตผลไม้ดอง/แช่อิ่ม	๒๑๐ - ๒๑๑
• การแปรรูปมะขามเปรี้ยว	๒๑๒ - ๒๑๓
• การผลิตขนมไทย	๒๑๔ - ๒๑๕
• การแปรรูปขนุน	๒๑๖
• ลูกชิ้นปลา	๒๑๗
• การทำแหนมปลา (ส้มผัก)	๒๑๘
• การทำปลาต้มตัว	๒๑๙
• การทำปลาร้า	๒๒๐
• ปลาป่นปรุงรส	๒๒๑
• การทำขนมปั้นขลิบไส้ปลา	๒๒๒
• การทำปลาพันอ้อย	๒๒๓
• การทำกุ้งจ่อม	๒๒๔
• การแปรรูปเนื้อสัตว์	๒๒๕ - ๒๒๘
• การผลิตน้ำผลไม้พร้อมดื่ม	๒๒๙





เตรักรฐกิจพอเพียง



พระราชพิธีจรดพระนังคัลแรกนาขวัญ ปีพุทธศักราช ๒๕๕๕



เศรษฐกิจพอเพียง

เป็นปรัชญาที่พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวทรงมีพระราชดำรัสชี้แนะแนวทางการดำเนินชีวิตให้แก่พสกนิกรชาวไทย มาเป็นเวลานานกว่า ๒๕ ปี โดยมีแนวคิดที่ตั้งอยู่บนพื้นฐานของทางสายกลางและความไม่ประมาทและคำนึงถึงความพอประมาณ คือ ให้ทำอะไรด้วยความพอดี ไม่มากไม่น้อยเกินไป และต้องไม่เบียดเบียนผู้อื่น ในขณะเดียวกันก็ต้องมีเหตุผลในการกระทำและมีการสร้างภูมิคุ้มกันที่ดีในตัว คือ มีการเตรียมตัวให้พร้อมที่จะรับผลกระทบจากความเปลี่ยนแปลงต่างๆ ที่จะเกิดขึ้นในอนาคต โดยอาศัยความรู้ ความรอบคอบ และคุณธรรม เช่น ความซื่อสัตย์สุจริต ความอดทน ความเพียรมาประกอบการวางแผนการตัดสินใจ และการกระทำทุกอย่าง ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงได้ค้นพบประวัติว่า ปรัชญานี้เกิดขึ้น เมื่อปี ๒๕๐๗ แต่ครั้งนั้นผู้ได้รับฟัง เห็นดีเห็นงาม มีศรัทธา หากแต่ยังไม่ได้มีการนำมาปฏิบัติอย่างลึกซึ้ง จนกระทั่งปี ๒๕๔๐ (เกิดวิกฤติเศรษฐกิจ) เมื่อเกิดเหตุการณ์จึงทำให้มีผู้สนใจในปรัชญามากขึ้น หลังจากนั้นมีความสนใจมากขึ้นเรื่อยๆ โดยนำหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงในมิติที่หลากหลายมากยิ่งขึ้นด้วยอีกประการหนึ่ง

ปี ๒๕๕๒ เป็นอีกคราวหนึ่ง ที่ประเทศไทยต้องประสบกับภาวะวิกฤติเศรษฐกิจอีกครั้ง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์จึงขอพระราชทานนำแนวทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

อันก่อให้เกิดประโยชน์ต่อเกษตรกร และประชาชนที่ประสบปัญหาในการประกอบอาชีพ ทั้งที่เป็นอาชีพเกษตรกรรมหรือสาขาอื่น เพื่อเป็นแนวทางในการปรับใช้ได้ต่อไป

สำหรับเกษตรกรและประชาชนนั้น เราทั้งหลายสามารถถอดบทเรียนรู้ตามปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงสู่การปฏิบัติจริงในชีวิตได้ เพียงสำนึกในทุกย่างก้าวด้วยหลัก **พอเพียงอย่างรู้เพียงพอ**





“พอเพียง” หลักของการใช้ชีวิต

เศรษฐกิจพอเพียง ของขวัญจากพ่อของแผ่นดินพระองค์ทรงสอนแนวคิดเศรษฐกิจพอเพียง เพื่อให้คนไทยได้ศึกษาเรียนรู้ให้เข้าใจเพื่อใช้เป็นหลักในการดำรงชีวิตอย่างพอดีพอประมาณ สมดุล และสร้างภูมิคุ้มกันภัยที่อาจเกิดขึ้นแก่ตนเองและครอบครัว แก่งาน และสังคม

มิใช่การสอนที่ให้เอาเงินเป็นตัวตั้ง มิใช่แค่เรื่องการค้าขาย เรื่องการทำมาหากิน

มิใช่การชวนกอยหลังกลับไปอยู่ในยุคโบราณที่ขาดแคลน

มิใช่การสอนให้คนหยุดพัฒนา หยุดกระตือรือร้น หยุดรับความรู้และเทคโนโลยี

มิใช่การสอนให้ทำทุกสิ่งทุกอย่างที่สามารถเพิ่มตัวเลขการเงินของตนเอง

เศรษฐกิจพอเพียงของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวจึงเป็นหลักที่ทุกคน ทุกครอบครัว ทุกองค์กร ทุกชุมชนสามารถน้อมนำมาปฏิบัติได้ด้วยการทวนกระแสกิเลสและความโลภ







ทฤษฎีใหม่ ชีวิตที่พอเพียง







ทฤษฎีใหม่ขั้นต้น

การจัดสรรพื้นที่อยู่อาศัยและที่ทำกิน

ให้แบ่งพื้นที่ ออกเป็น ๔ ส่วน ตามอัตราส่วน ๓๐:๓๐:๓๐:๑๐ ซึ่งหมายถึง

พื้นที่ส่วนที่หนึ่ง ประมาณ ๓๐% ให้ขุดสระเก็บกักน้ำ เพื่อใช้เก็บกักน้ำฝนในฤดูฝนและ ใช้เสริมการปลูกพืชในฤดูแล้ง ตลอดจนการเลี้ยงสัตว์น้ำและพืชน้ำต่างๆ

พื้นที่ส่วนที่สอง ประมาณ ๓๐% ให้ปลูกข้าวในฤดูฝน เพื่อใช้เป็นอาหารประจำวัน สำหรับครอบครัว ให้เพียงพอตลอดปี เพื่อตัดค่าใช้จ่ายและสามารถพึ่งตนเองได้

พื้นที่ส่วนที่สาม ประมาณ ๓๐% ให้ปลูกไม้ผล ไม้ยืนต้น พืชผัก พืชไร่ พืชสมุนไพร ฯลฯ เพื่อใช้เป็นอาหารประจำวัน หากเหลือบริโภคก็นำไปจำหน่าย

พื้นที่ส่วนที่สี่ ประมาณ ๑๐% เป็นที่อยู่อาศัย เลี้ยงสัตว์และโรงเรือนอื่น ๆ

หลักการและแนวทางสำคัญ

๑. เป็นระบบการผลิตแบบพอเพียง ที่เกษตรกรสามารถเลี้ยงตัวเองได้ในระดับที่ประหยัดก่อน ทั้งนี้ ชุมชนต้องมีความสามัคคี ร่วมมือร่วมใจในการช่วยเหลือซึ่งกันและกันทำนองเดียวกับการ “ลงแขก” แบบดั้งเดิม เพื่อลดค่าใช้จ่าย

๒. เนื่องจากข้าวเป็นปัจจัยหลักที่ทุกครัวเรือนจะต้องบริโภค ดังนั้น จึงประมาณว่าครอบครัวหนึ่งทำนา ๕ ไร่ จะทำให้มีข้าวพอกินตลอดปี โดยไม่ต้องซื้อหาในราคาแพง เพื่อยึดหลักพึ่งตนเองได้อย่างมีอิสระภาพ

๓. ต้องมีน้ำเพื่อการเพาะปลูกสำรองไว้ใช้ในฤดูแล้ง หรือระยะฝนทิ้งช่วงได้อย่างพอเพียง ดังนั้น จึงจำเป็นต้องกันที่ดินส่วนหนึ่งไว้ขุดสระน้ำ โดยมีหลักว่าต้องมีน้ำเพียงพอที่จะทำการเพาะปลูกได้ตลอดปี ทั้งนี้ได้พระราชทานพระราชดำริเป็นแนวทางว่า ต้องมีน้ำ ๑,๐๐๐ ลูกบาศก์เมตร ต่อการเพาะปลูก ๑ ไร่ โดยประมาณ ฉะนั้น เมื่อทำนา ๕ ไร่ ทำพืชไร่หรือไม้ผลอีก ๕ ไร่ (รวมเป็น ๑๐ ไร่) จะต้องมีน้ำ ๑๐,๐๐๐ ลูกบาศก์เมตร



ต่อไป ดังนั้น หากตั้งสมมุติฐานว่ามีพื้นที่ ๑๕ ไร่ จึงมีสูตรคร่าวๆ ว่า แต่ละแปลงประกอบด้วย

- ❖ นา ๕ ไร่

- ❖ พืชไร่พืชสวน ๕ ไร่

- ❖ สระน้ำ ๓ ไร่ ลึก ๔ เมตร จุประมาณ ๑๙,๐๐๐ ลูกบาศก์เมตร ซึ่งเป็น ปริมาณน้ำที่เพียงพอที่จะสำรองไว้ใช้ยามฤดูแล้ง

- ❖ ที่อยู่อาศัยและอื่นๆ ๒ ไร่

รวมทั้งหมด ๑๕ ไร่

แต่ทั้งนี้ ขนาดของสระเก็บกักน้ำขึ้นอยู่กับสภาพภูมิประเทศ และสภาพแวดล้อม ดังนี้

- ❖ ถ้าเป็นพื้นที่ทำการเกษตรอาศัยน้ำฝน สระน้ำควรมีลักษณะเพื่อป้องกันไม่ให้น้ำระเหยได้มากเกินไปซึ่งจะทำให้มีน้ำใช้ตลอดทั้งปี

- ❖ ถ้าเป็นพื้นที่ทำการเกษตรในเขตชลประทาน สระน้ำอาจมีลักษณะลึก หรือตื้น และแคบ หรือกว้างก็ได้ โดยพิจารณาตามความเหมาะสม เพราะสามารถมีน้ำมาเติมอยู่เรื่อยๆ

การมีสระเก็บน้ำก็เพื่อให้เกษตรกรมีน้ำใช้อย่างสม่ำเสมอทั้งปี (ทรงเรียกว่า Regulator หมายถึง การควบคุมให้ดี มีระบบน้ำหมุนเวียนใช้เพื่อการเกษตรได้โดยตลอดเวลาอย่างต่อเนื่อง) โดยเฉพาะอย่างยิ่งในหน้าแล้งและระยะฝนทิ้งช่วง แต่มีได้หมายความว่าเกษตรกรจะสามารถปลูกข้าวนาปรังได้ เพราะหากน้ำในสระเก็บน้ำไม่พอ ในกรณีมีเขื่อนอยู่บริเวณใกล้เคียงก็อาจจะต้องสูบน้ำมาจากเขื่อน ซึ่งจะทำให้น้ำในเขื่อนหมดได้ แต่เกษตรกรควรทำนาในหน้าฝน และเมื่อถึงฤดูแล้ง หรือฝนทิ้งช่วงให้เกษตรกรใช้น้ำที่เก็บตุนนั้นให้เกิดประโยชน์ทางการเกษตรอย่างสูงสุด โดยพิจารณาปลูกพืชให้เหมาะสมกับฤดูกาล เช่น

- ❖ หน้าฝน จะมีน้ำมากพอที่จะปลูกข้าว และพืชชนิดอื่นๆ ได้

- ❖ หน้าแล้งหรือฝนทิ้งช่วง ควรปลูกพืชที่ใช้น้ำน้อย เช่น ถั่วต่างๆ

๔. การจัดแบ่งแปลงที่ดินเพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดนี้ พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวทรงคำนวณและคำนึงจากอัตราถือครองที่ดินครัวเฉลี่ยครัวเรือนละ ๑๕ ไร่ อย่างไรก็ตาม หากเกษตรกรมีพื้นที่ถือครองน้อยกว่าหรือมากกว่านี้ ก็สามารถใช้อัตราส่วน ๓๐:๓๐:๓๐:๑๐ ไปเป็นเกณฑ์ปรับใช้ได้ กล่าวคือ

- ❖ ๓๐% ส่วนแรก ขุดสระน้ำ (สามารถเลี้ยงปลา ปลูกพืชน้ำ เช่น ผักบุ้ง ผักกะเฉด ฯลฯ ได้ด้วย)

- ❖ ๓๐% ส่วนที่สอง ทำนา

- ❖ ๓๐% ส่วนที่สาม ปลูกพืชไร่ พืชสวน (ไม้ผล ไม้ยืนต้น ไม้ใช้สอย ไม้สร้างบ้าน พืชไร่ พืชผัก สมุนไพร เป็นต้น)





ทฤษฎีใหม่ขั้นที่สอง

เมื่อเกษตรกรเข้าใจในหลักการและได้ปฏิบัติในที่ดินของตนจนได้ผลแล้ว ก็ต้องเริ่มขั้นที่สอง คือให้เกษตรกรรวมพลังกันในรูปกลุ่มหรือสหกรณ์ ร่วมแรงร่วมใจกันดำเนินการในด้านต่างๆ ดังนี้

๑. การผลิต (พันธุ์พืช เตรียมดิน ขนประทาน ฯลฯ)

✧ เกษตรกรจะต้องร่วมมือในการผลิต โดยเริ่ม ตั้งแต่ขั้นเตรียมดิน การหาพันธุ์พืช ปุ๋ย การจัดหาหน้า และอื่นๆ เพื่อการเพาะปลูก

๒. การตลาด (ลานตากข้าว ยุ้ง เครื่องสีข้าว การจำหน่ายผลผลิต)

✧ เมื่อมีผลผลิตแล้ว จะต้องเตรียมการต่างๆ เพื่อการขายผลผลิตให้ได้ประโยชน์สูงสุด เช่น การเตรียมลานตากข้าวร่วมกัน การจัดหายุ้งรวบรวมข้าว เตรียมหาเครื่องสีข้าว ตลอดจนการรวมกันขายผลผลิตให้ได้ราคาดีและลดค่าใช้จ่ายลงด้วย

๓. การเป็นอยู่ (กะปิ น้ำปลา อาหาร เครื่องนุ่งห่ม ฯลฯ)

✧ ในขณะเดียวกันเกษตรกรต้องมีความเป็นอยู่ที่ดีพอสมควร โดยมีปัจจัยพื้นฐานในการดำรงชีวิต เช่นอาหารการกินต่างๆ กะปิ น้ำปลา เสื้อผ้า ที่พอเพียง

๔. สวัสดิการ (สาธารณสุข เงินกู้)

✧ แต่ละชุมชนควรมีสวัสดิภาพและบริการที่จำเป็น เช่น มีสถานอนามัยเมื่อยามป่วยไข้ หรือมีกองทุนไว้กู้ยืมเพื่อประโยชน์ในกิจกรรมต่างๆ ของชุมชน

✧ ๑๐% สู้ตาย เป็นที่อยู่อาศัยและอื่นๆ (ถนน คันดิน กองฟาง ลานตาก กองปุ๋ยหมัก โรงเรือน โรงเพาะเห็ด คอกสัตว์ ไม้ดอกไม้ประดับ พืชผักสวนครัวหลังบ้าน เป็นต้น)

อย่างไรก็ตาม อัตราส่วนดังกล่าวเป็นสูตรหรือหลักการโดยประมาณเท่านั้น สามารถปรับปรุงเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสมโดยขึ้นอยู่กับสภาพของพื้นที่ดิน ปริมาณน้ำฝนและสภาพแวดล้อม เช่น ในกรณีภาคใต้ที่มีฝนตกชุกกว่าภาคอื่น หรือหากพื้นที่ที่มีแหล่งน้ำมาเติมสระได้ต่อเนื่อง ก็อาจลดขนาดของบ่อหรือสระน้ำให้เล็กลง เพื่อเก็บพื้นที่ไว้ใช้ประโยชน์อื่นต่อไปได้

ทฤษฎีใหม่ขั้นก้าวหน้า

หลักการดังกล่าวมาแล้วเป็นทฤษฎีใหม่ขั้นที่หนึ่ง เมื่อเกษตรกรเข้าใจในหลักการและได้ลงมือปฏิบัติตามขั้นที่หนึ่งในที่ดินของตนจนได้ผลแล้ว เกษตรกรก็จะสามารถพัฒนาตนเองไปสู่ขั้นพอกอยู่พอกินและตัดค่าใช้จ่ายลงเกือบหมดมีอิสระจากสภาพปัจจัยภายนอก และเพื่อให้มีผลสมบูรณ์ยิ่งขึ้น จึงควรที่จะต้องดำเนินการตามขั้นที่สอง และขั้นที่สามต่อไปตามลำดับ ดังนี้





ทฤษฎีใหม่ขั้นที่สาม

เมื่อดำเนินการผ่านพ้นขั้นที่สอง เกษตรกรหรือกลุ่มเกษตรกรก็ควรพัฒนาก้าวหน้าไปสู่ขั้นที่สามต่อไป คือ ติดต่อประสานงานเพื่อจัดหาทุน หรือแหล่งเงิน เช่น ธนาคารหรือบริษัท ห้างร้านเอกชน มาช่วยในการลงทุน และพัฒนาคุณภาพชีวิต ทั้งนี้ ทั้งฝ่ายเกษตรกรและฝ่ายธนาคารหรือบริษัทเอกชนจะได้รับประโยชน์ร่วมกัน กล่าวคือ

๕. การศึกษา (โรงเรียน ศูนย์การศึกษา)

- ❖ ชุมชนควรมีบทบาทในการส่งเสริมการศึกษา เช่น มีกองทุนเพื่อการศึกษาเล่าเรียน ให้แก่เยาวชนของชุมชนเอง

๖. สังคมและศาสนา

- ❖ ชุมชนควรเป็นที่รวมในการพัฒนาสังคมและจิตใจ โดยมีศาสนาเป็นที่ยึดเหนี่ยว

- ❖ กิจกรรมทั้งหมดดังกล่าวข้างต้น จะต้องได้รับความร่วมมือจากทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้อง ไม่ว่าจะเป็นส่วนราชการ องค์กรเอกชน ตลอดจนสมาชิกในชุมชนนั้นเป็นสำคัญ

- ❖ เกษตรกรขายข้าวได้ในราคาสูง (ไม่ถูกกดราคา)

- ❖ ธนาคารหรือบริษัทเอกชนสามารถซื้อข้าวบริโภคในราคาต่ำ (ซื้อข้าวเปลือกตรงจากเกษตรกรและมาสีเอง)

- ❖ เกษตรกรซื้อเครื่องอุปโภคบริโภคได้ในราคาต่ำ เพราะรวมกันซื้อเป็นจำนวนมาก (เป็นร้านสหกรณ์ราคาขายส่ง)

- ❖ ธนาคารหรือบริษัทเอกชนจะสามารถกระจายบุคลากร เพื่อไปดำเนินการในกิจกรรมต่างๆ ให้เกิดผลดียิ่งขึ้น





ประโยชน์ของทฤษฎีใหม่

จากพระราชดำรัสของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวที่ได้พระราชทานในโอกาสต่างๆ นั้น พอจะสรุปถึงประโยชน์ของทฤษฎีใหม่ได้ ดังนี้

๑. ให้ประชาชนพออยู่พอกิจสมควรแก่สภาพในระดับที่ประหยัด ไม่อดอยาก และเลี้ยงตนเองได้ตามหลักปรัชญาของ “เศรษฐกิจพอเพียง”

๒. ในหน้าแล้งมีน้ำน้อย ก็สามารถเอาน้ำที่เก็บไว้ในสระมาปลูกพืชผักต่างๆ ที่ใช้น้ำน้อยได้ โดยไม่ต้องเบียดเบียนชลประทาน

๓. ในปีที่ฝนตกตามฤดูกาลโดยมีน้ำดีตลอดปี ทฤษฎีใหม่นี้ก็สามารถสร้างรายได้ให้ร่ำรวยขึ้นได้

๔. ในกรณีที่เกิดอุทกภัยก็สามารถที่จะฟื้นตัวและช่วยตัวเองได้ในระดับหนึ่ง โดยทางราชการไม่ต้องช่วยเหลือมากเกินไป อันเป็นการประหยัดงบประมาณด้วย

ข้อสำคัญที่ควรพิจารณา

๑. การดำเนินการตามทฤษฎีใหม่นั้น มีปัจจัยประกอบหลายประการ ขึ้นอยู่กับสภาพแวดล้อมในแต่ละท้องถิ่น ฉะนั้นเกษตรกรควรขอรับคำแนะนำจากเจ้าหน้าที่ด้วย

๒. การขุดสระน้ำนั้น จะต้องสามารถเก็บกักน้ำได้ เพราะสภาพดินในแต่ละท้องถิ่นแตกต่างกัน เช่น ดินร่วน ดินทราย ซึ่งเป็นดินที่ไม่สามารถอุ้มน้ำได้ หรือเป็นดินเปรี้ยว ดินเค็ม ซึ่งอาจจะไม่เหมาะกับพืชที่ปลูกได้ ฉะนั้นจะต้องพิจารณาให้ดีและควรขอรับคำแนะนำจากเจ้าหน้าที่พัฒนาที่ดิน หรือเจ้าหน้าที่หน่วยงานที่เกี่ยวข้องก่อน

๓. ขนาดของพื้นที่ พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวทรงคำนวณและคำนึงจากอัตราการถือครองที่ดิน ถัวเฉลี่ยครัวเรือนละ ๑๕ ไร่ แต่ให้พึงเข้าใจว่าอัตราส่วนเฉลี่ยขนาดพื้นที่นี้มีใช้หลักตายตัว หากพื้นที่การถือครองของเกษตรกรจะมีน้อยกว่าหรือมากกว่านี้ ก็สามารถนำอัตราส่วนนี้ (๓๐:๓๐:๓๐:๑๐) ไปปรับใช้ได้ โดยถือเกณฑ์เฉลี่ย

๔. การปลูกพืชหลายชนิด เช่น ข้าวซึ่งเป็นพืชหลัก ไม้ผล พืชผัก พืชไร่ และพืชสมุนไพร อีกทั้งยังมีการเลี้ยงปลา หรือสัตว์อื่นๆ ซึ่งเกษตรกรสามารถนำมาบริโภคได้ตลอดทั้งปี เป็นการลดค่าใช้จ่ายในส่วนของการอาหารสำหรับครอบครัวได้ และส่วนที่เหลือสามารถจำหน่ายได้เป็นรายได้แก่ครอบครัวได้อีก

๕. ความร่วมมือร่วมใจของชุมชนจะเป็นกำลังสำคัญในการปฏิบัติตามหลักทฤษฎีใหม่ เช่น การลงแรงช่วยเหลือกัน หรือที่เรียกว่าการลงแขก นอกจากจะทำให้เกิดความรักความสามัคคีในชุมชนแล้ว ยังเป็นการลดค่าใช้จ่ายในการจ้างแรงงานได้อีกด้วย

๖. ในระหว่างการขุดสระน้ำ จะมีดินที่ถูกขุดขึ้นมาเป็นจำนวนมาก หน้าดินซึ่งเป็นดินดีควรนำไต่กองไว้ต่างหาก เพื่อนำมาใช้ประโยชน์ในการปลูกพืชต่างๆ ในภายหลัง โดยนำมาเกลี่ยคลุมดินชั้นล่างที่เป็นดินไม่ดี ซึ่งอาจนำมาถมทำขอบสระน้ำหรือยกร่องสำหรับปลูกไม้ผล







ทางเลือกอาชีพ ด้านพืช





การปลูกบอนสี เพื่อการส่งออก



บทนำ

บอนสี หรือราชินีไม้ใบ เป็นพืชที่มีความสวยงามหลากหลายทั้งสายพันธุ์ ทรงพุ่ม รูปร่าง และสีลื่นของใบที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะจัดเป็นพืชชนิดหนึ่งที่มีศักยภาพในการส่งออกที่สามารถแข่งขันกับตลาดโลกได้ ซึ่งเกษตรกรไทยได้มีการปลูกบอนสีเชิงการค้าจำหน่ายเป็นไม้กระถางไม้ใบมานานแล้วและขยายการปลูกเป็นแปลงผลิตหัวพันธุ์เพื่อการส่งออกในช่วงหลายปีที่ผ่านมา ปรากฏว่าความต้องการของตลาดโลกมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นมาก แต่การผลิตบอนสีเพื่อการส่งออกยังอยู่ในวงจำกัด และไม่สามารถผลิตบอนสีสายพันธุ์ต่างๆ ตามปริมาณที่ตลาดโลกต้องการได้ เนื่องจากขาดข้อมูลทางด้านการผลิตและการเชื่อมโยงเกษตรกรผู้ผลิตและผู้ส่งออก ดังนั้น จึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องดำเนินการแก้ปัญหาต่างๆ ที่เกิดขึ้นตลอดจนการพัฒนาการผลิต และการตลาดของบอนสีเพื่อการส่งออกให้เอื้ออำนวยต่อการส่งออกของเกษตรกรอย่างแท้จริง ซึ่งจะช่วยให้การผลิตบอนสีเพื่อการส่งออกดำเนินไปได้ด้วยดี และก่อให้เกิดผลประโยชน์ต่อเกษตรกรและประเทศในที่สุด

ปัจจัยที่จำเป็นต้องใช้

ปัจจัยการผลิตในการจัดทำแปลงปลูกบอนสี ๑ แปลง ๑ ไร่ ดังนี้

๑. ค่าหัวพันธุ์ ๒,๐๐๐ หัว (ผู้รับซื้อให้ยืมหัวพันธุ์)
 ๒. ค่าวัสดุปลูก (ทรายหยาบ แกลบดิน ขี้เถ้าแกลบ ขุยมะพร้าว พลาสติก ขาเลน) เงิน ๕,๐๐๐ บาท
 ๓. ปุ๋ยคอก หรือปุ๋ยหมัก ๑,๐๐๐ กก. เงิน ๓,๐๐๐ บาท
 ๔. ค่าตะกร้าแยกเก็บพันธุ์บอนสี จำนวน ๒๐ ใบ เงิน ๑,๐๐๐ บาท
 ๕. ค่ากล่องพลาสติกเพาะพันธุ์บอนสี ๒๐ กล่อง เงิน ๒๐๐ บาท
 ๖. ค่าระบบน้ำ เงิน ๑๒,๐๐๐ บาท
- รวมเป็นเงิน ๒๓,๒๐๐ บาท

ขั้นตอนการดำเนินงาน

ประชุมเชื่อมโยงด้านการผลิตและการตลาด ร่วมกำหนดทางเลือกโดยประสานงานให้เกษตรกรผู้ผลิตมีโอกาสพบผู้รับซื้อเพื่อทำการตกลงซื้อขายกันและจัดประชุมเชื่อมโยงการผลิตการตลาดในระดับท้องถิ่น

ผลผลิต

ปัจจัยการผลิตบอนสีต่อพื้นที่ ๕ ไร่ เกษตรกร ๒๐-๓๐ คน ประมาณผลผลิตที่ได้รับ ๒๐,๐๐๐ หัว x ๕ ไร่ = ๑๐๐,๐๐๐ หัว

ตลาด และผลตอบแทน

๑๐๐,๐๐๐ หัว x ๑๐ บาท เงิน ๑,๐๐๐,๐๐๐ บาท



การปลูกปูเล่เพื่อการค้า

บทนำ

ปูเล่ เป็นพืชตระกูลกระหล่ำที่ปลูกกันมากทางภาคใต้ของประเทศไทยมานานแล้ว นิยมปลูกในกระถางหรือภาชนะอื่นๆ มีอายุยืนไม่ต่ำกว่า ๒ ปี ซึ่งต่างจากผักทั่วไปมีลักษณะเด่น มีแขนงขึ้นตามลำต้นสามารถนำไปชำปลูกขยายพันธุ์ต่อไปได้ และเนื่องจากปูเล่เป็นพืชสามารถปลูกเป็นไม้กระถางได้ จึงสามารถควบคุมการใช้สารเคมีเพื่อเป็นผักปลอดสารพิษที่บริโภคได้อย่างปลอดภัย หากมีการบำรุงรักษาที่ดีจะทำให้ปูเล่เป็นทั้งพืชที่ใช้บริโภค และเป็นไม้ประดับเพื่อตกแต่งบ้านได้

ปัจจัยจำเป็นที่ต้องใช้

๑. พันธุ์ปูเล่
๒. สถานที่ หรือแปลงดินสำหรับการเพาะปลูก แต่ถ้าปลูกในกระถางจะเหมาะกว่า
๓. ดินที่มีปุ๋ยคอก หรือปุ๋ยหมักผสมกับดินร่วนที่ระบายน้ำได้ดี

ขั้นตอนการดำเนินงาน

๑. ดินที่มีปุ๋ยคอก หรือปุ๋ยหมักผสมกับดินร่วนที่ระบายน้ำได้ดี
๒. กัดดินรอบโคนให้แน่น รดน้ำให้ชุ่มวันละ ๒ ครั้ง เช้า-เย็น วางไว้ที่แจ้ง เนื่องจากปูเล่เป็นพืชที่ชอบแดด
๓. เติมดินผสม เพื่อกลบโคนต้นเป็นระยะทุก ๒ อาทิตย์ การป้องกัน กำจัด ถ้าพบแมลงศัตรูพืชให้ใช้มือทำลายก็เพียงพอ ไม่จำเป็นต้องใช้สารเคมี

ผลผลิต

การเก็บ การนำไปบริโภคเมื่อต้นปูเล่มีอายุประมาณ ๒ เดือนขึ้นไป ผู้ปลูกสามารถเก็บผักปูเล่ได้ โดยเด็ดใบล่างขึ้นไปเรื่อยๆ ควรเหลือใบบนไว้กับต้นบ้าง เพื่อให้ใบส่วนที่เหลือสามารถสังเคราะห์แสง เพื่อการเจริญเติบโต

ตลาด และผลตอบแทน

ต้นปูเล่นอกจากจะใช้เป็นอาหารแล้ว ด้วยลักษณะและรูปร่างที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะจึงทำให้ต้นปูเล่สามารถเป็นต้นไม้ประดับไว้ตามบ้านได้เช่นกัน ตลาดในปัจจุบันปูเล่ นับว่าเป็นพืชชนิดใหม่ที่ปลอดภัยจากสารพิษ และสามารถปลูกเองได้ในครัวเรือน ซึ่งในขณะนี้ยังไม่มีผู้ปลูกเพื่อตัดใบในเชิงการค้า นับว่าเป็นตลาดใหม่ของผักปลอดสารพิษ สามารถทำการตกลงด้านการตลาดล่วงหน้ากับซูเปอร์มาเก็ตและจัดการให้มีภาชนะบรรจุเหมาะสมกับสภาพของผลผลิต รวมถึงการกำหนดราคาในการขายได้จากผู้ผลิต ทั้งนี้ ต้นทุน และผลตอบแทน ขึ้นกับปริมาณการผลิต และความต้องการของตลาด



การผลิตไม้ดอกเชิงธุรกิจ

บทนำ

การผลิตดอกไม้เชิงธุรกิจ ดำเนินการปลูกแบบผสมผสาน เช่น มะลิ จำปี ดาวเรือง รัก กุหลาบมอญ บานไม่รู้โรย ฯลฯ เพื่อใช้ประโยชน์ประกอบพิธีทางศาสนา หรือเทศกาลต่างๆ เช่น ใช้ในงานวัน แม่ วันพ่อ รวมถึงใช้ในชีวิตประจำวัน เช่น นำไปบูชาพระ นอกจากประโยชน์เหล่านี้แล้ว ยังสามารถพัฒนาการผลิตโครงการเพิ่มปริมาณเพื่อใช้ในอุตสาหกรรมเครื่องหอมต่างๆ เช่น น้ำหอม น้ำมันหอมระเหย สบู่ และแต่งกลิ่นอาหาร เป็นต้น

การรวมกลุ่มเกษตรกรในการผลิตไม้ดอกเชิงธุรกิจแบบผสมผสานนี้สามารถวางแผนควบคุมขยายการผลิตให้ได้ตามเทศกาลได้ตามความจำเป็นของการบริโภคไม้ดอกนั้นๆ ซึ่งจะช่วยให้สามารถจำหน่ายได้ราคารวมทั้งการปลูกไม้ดอกเชิงธุรกิจยังสามารถพัฒนาให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงเกษตรได้ในอนาคต อันจะเป็นการช่วยให้เกิดการสร้างรายได้ และพัฒนาหมู่บ้านอีกด้วย

ปัจจัยที่จำเป็นต้องใช้

ปัจจัยการผลิตที่ใช้/ไร่ มีรายละเอียดดังนี้

พันธุ์ไม้ดอก	๑๕,๐๐๐ บาท
ปุ๋ยอินทรีย์	๓,๐๐๐ บาท
สารป้องกันกำจัดศัตรูพืช	๒,๐๐๐ บาท
(โดยพิจารณาตามความเหมาะสมของชนิดพืชและความปลอดภัย)	
ระบบน้ำ	๑๒,๐๐๐ บาท

ขั้นตอนการดำเนินงาน

ครั้งที่ ๑ ประชุมชี้แจงโครงการจัดกลุ่มคณะกรรมการ และจัดทะเบียนสมาชิกรวมทั้งวางแผนระบบการผลิต การตลาดไม้ดอกเชิงธุรกิจ

ครั้งที่ ๒ อบรมให้ความรู้แก่เกษตรกรเรื่องการการผลิตไม้ดอกเชิงธุรกิจ

ผลผลิต

วางแผนการผลิต/การตลาด

- ✦ ประชุมวางแผนเชื่อมโยงการผลิตและการตลาด โดยประสานงานกับผู้รับซื้อท้องถิ่น
- ✦ ประชุมวางแผนพัฒนาให้เป็นแหล่งท่องเที่ยว

ตลาด และผลตอบแทน

ในพื้นที่ ๑ ไร่ ปลูกไม้ดอกได้ปริมาณผลผลิตและมูลค่า ดังนี้

มะลิ ๒๖๐ ต้น	ผลผลิต ๔๐ ลิตร
ลิตรละ ๑๘๐ บาท = ๗,๒๐๐ บาท	
จำปี ๘ ต้น	ผลผลิต ๑๐๐,๐๐๐ ดอก
ดอกละ ๐.๕๐ บาท = ๕๐,๐๐๐ บาท	
ดาวเรือง ๑,๓๓๐ ต้น	ผลผลิต ๔๐,๐๐๐ ดอก
ดอกละ ๐.๒๐ บาท = ๘,๐๐๐ บาท	
รัก ๓๐ ต้น	ผลผลิต ๓๐๐ ก.ก.
ก.ก.ละ ๓๐ บาท = ๙,๐๐๐ บาท	
กุหลาบ ๔๒๐ ต้น	ผลผลิต ๓๑,๕๐๐ ดอก
ดอกละ ๐.๕๐ บาท = ๑๕,๗๕๐ บาท	
บานไม่รู้โรย ๑,๓๓๐ ต้น	ผลผลิต ๓๐๐ ก.ก.
ก.ก.ละ ๓๐ บาท = ๙,๐๐๐ บาท	

ในพื้นที่ ๑ ไร่ รวมมูลค่าผลผลิต = ๙๘,๑๕๐ บาท

กลุ่มส่งเสริมการผลิตไม้ดอกไม้ประดับ

การผลิตมะลิครบวงจร

พื้นที่ปลูกประมาณ	๖,๙๐๐ ไร่
ต้นทุนรวมการผลิตต่อไร่	๔๙,๙๒๘ บาท
ผลิตเฉลี่ยต่อไร่	๒,๐๐๐ ลิตร

การปลูกบอนสีเพื่อการส่งออก

๑. ค่าหัวพันธุ์ ๑๐,๐๐๐ หัว (ผู้รับซื้อให้ยืมหัวพันธุ์)
 ๒. ค่าวัสดุปลูก ๕,๐๐๐ บาท
 ๓. ค่าปุ๋ย ๒,๕๐๐ บาท
 ๔. ค่าปุ๋ยคอก ๓,๐๐๐ บาท
 ๕. ค่าตะกร้า ๗,๕๐๐ บาท
 ๖. ค่าระบบน้ำ ๑๒,๐๐๐ บาท
- รวมเป็นเงิน ๓๐,๐๐๐ บาท

แหล่งข้อมูล : กรมส่งเสริมการเกษตร





การปลูกลีลาวดี

แหล่งกำเนิดลีลาวดี

สำหรับประเทศไทย แต่เดิมคนไทยเรียกว่า ลั่นทม หรือชื่อที่เรียกตามท้องถิ่นอื่นๆ หลายชื่อ เช่น ภาคเหนือเรียกว่า จำปาลาว อีสานเรียก จำปาขาว ตะวันตกเรียก จงป่า ภาคใต้ (ยะลา) เรียก ไม้จิ้น นราธิวาสเรียก มอยอ เป็นต้น ปัจจุบันมีผู้ตั้งชื่อให้ใหม่ว่า **ลีลาวดี** ชื่อที่เปลี่ยนใหม่นี้หลายท่านเข้าใจว่าเป็นชื่อพระราชทานจาก สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี แต่ผู้อำนวยการกองบำรุงรักษาอุทยาน สวนจิตรลดา ยืนยันว่า ไม่เคยทรงพระราชทานชื่อดังกล่าวแต่อย่างใด จึงเข้าใจเอาเองว่า มีผู้ชื่นชอบลั่นทมทั้งชื่นชอบจริงๆ อยากจะปลูกเป็นไม้ประดับไว้ในบ้าน หรือชื่นชอบแล้ว

หวังจะโปรโมทไม้ดอกชนิดนี้ให้ได้รับความนิยมเหมือน ไม้ดอกทั่วไปที่สามารถจะปลูกประดับสถานที่ต่างๆ ได้ทุกที่ จึงเปลี่ยนชื่อเสียใหม่เป็น “ลีลาวดี” เพราะถ้ายังชื่อ “ลั่นทม” อยู่คนโบราณเขาถือว่าชื่อไม่เป็นมงคล ถ้าปลูกในบ้านแล้วชีวิตจะมีแต่ความระทม โดยเข้าใจว่า “ลั่นทม” มาจากคำว่า “ระทม”

มีเรื่องบอกกล่าวเล่าว่าเจ้านายไทยพระองค์หนึ่งที่เคยคุมทัพยาตราไปตีเขมร ตีได้นครธม เลยนำดอกไม้จากเมืองที่ได้ชัยชนะนั้นมาปลูกและตั้งชื่อดอกไม้ชนิดนั้นว่า **ลั่นทม** เพื่อเป็นที่ระลึกถึงชัยชนะในสงครามครั้งนั้น โดย ลั่น แปลว่า ตี ธม มาจาก นครธม แปลว่า เมืองใหญ่”





เรารู้จักกับลีลาวดี ไม้ดอกยอดนิยม ในเว็บไซต์ของห้องสมุดศูนย์สารสนเทศ กรมวิชาการเกษตร (doa.go.th/web_itc/library/agriculture/plumeria.htm) ระบุว่า “ลั่นทม ซึ่งคนส่วนใหญ่เข้าใจว่าคำนี้มาจากคำว่าระทม ซึ่งหมายถึงความเศร้าโศก จึงเชื่อว่าเป็นต้นไม้ที่ห้ามปลูกในบริเวณบ้านหรือที่อยู่อาศัยเพราะจะนำความเศร้าโศกมาสู่ผู้ที่อาศัยในบ้านหลังนั้นแต่โดยความหมายที่แท้จริงนั้น หมายถึง **การละแล้วซึ่งความโศกเศร้า แล้วมีความสุข** เป็นคำผสม ลั่น+ทม โดย ลั่น หมายถึง แดกหัก ละทิ้ง คำว่า ทม หมายถึง ความทุกข์โศก

ส่วนท่านจะคล้อยไปตามความหมายใดก็ตาม อรรถาธิบายแต่อย่างไรก็ตามการเปลี่ยนความคิด หรือการทำความเข้าใจเพื่อให้แปลคำว่า “ลั่นทม” เสียใหม่ให้ถูกต้องคงจะทำได้ยากลำบากกว่าการเปลี่ยนชื่อ ด้วยเหตุนี้จึงมีผู้ตั้งชื่อให้ “ลั่นทม” เสียใหม่ว่า “ลีลาวดี” จะง่ายกว่า อันที่จริงชื่อใหม่ของลั่นทมว่า “ลีลาวดี” ซึ่งมีความหมายว่า “**การเยื้องกรายทั้งดงาม**” ก็ดูจะเข้ากับ

ลักษณะของไม้ดอกชนิดนี้ได้เป็นอย่างดี ต้องขอชื่นชมผู้ตั้งชื่อนี้ แต่ถึงกระนั้นก็ใช้เวลาหลายปีกว่าที่ผู้คนจะเรียกชื่อนี้กันอย่างกว้างขวางเช่นปัจจุบัน จนเดี๋ยวนี้อาจจะไม่มีใครกล้าเรียกว่า “ลั่นทม” อีกแล้วเพราะกลัวจะเซย

ลีลาวดี เป็นไม้ยืนต้นขนาดเล็กถึงกลาง ลำต้นแตกกิ่งก้านสาขามาก กิ่งเปราะ มียางสีขาวข้น เหนียว เป็นไม้ที่ชอบแสงแดดจัด ปลูกง่ายขึ้นได้ในดินแทบทุกชนิด แต่ไม่ชอบดินแฉะที่มีน้ำขังเป็นใบเดี่ยว ลักษณะใบมีหลายลักษณะทั้งใบเรียวยาวแหลม ใบรูปหอกปลายใบแหลมบ้าง มนบ้าง ใบกว้างบ้าง แคบบ้าง แล้วแต่สายพันธุ์ ดอกเป็นรูปทรงกรวยมี ๕ กลีบ ขนาดและลักษณะของกลีบดอก มีทั้งกลีบดอกใหญ่กลีบดอกเล็กยาว กลีบดอกบิดน้อยๆ แตกต่างกันไปตามสายพันธุ์ รวมทั้งสีด้วย ปัจจุบันมีนักปรับปรุงพันธุ์พยายามปรับปรุงพันธุ์ลีลาวดีให้มีสีต่างๆ หลากหลาย ทั้ง ขาว แดง เหลือง ชมพู แสด

ลั่นทมขยายพันธุ์ได้ง่าย และหลายวิธี ทั้งด้วยเมล็ด ปักชำ เสียบกิ่ง ตัดตา เพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อ และฉายรังสี



ลีลาวดีของไทย

การปรับปรุงพันธุ์ลีลาวดีในบ้านเราบรรดาชาวสวน หรือกลุ่มผู้ค้าต้นไม้ มีเทคโนโลยีในการขยายพันธุ์และปรับปรุงพันธุ์เพื่อให้ได้สีสันทันที่แปลกตามากมาย แม้เทคโนโลยีบางอย่างจะไม่มีเผยแพร่ ด้วยเหตุผลทางด้านการตลาดก็ตาม แต่เนื่องจากลีลาวดีเป็นไม้ที่อยู่ในวงศ์เดียวกับไม้ดอกอื่นๆ หลายชนิด เทคโนโลยี การปลูก การขยายพันธุ์การปรับปรุงพันธุ์ จึงไม่ใช่สิ่งที่ยากเกินไป

เพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อ วิธีการนี้จะใช้กับลีลาวดีสายพันธุ์ที่ขยายพันธุ์โดยวิธีอื่นได้ยาก หรือเป็นสายพันธุ์ที่มีอยู่น้อย เนื่องจากเป็นวิธีการที่ต้องใช้ต้นทุนสูงกว่าวิธีอื่น ประกอบกับลีลาวดีเป็นพืชที่มียาง วิธีการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อจึงทำได้ยากกว่าพืชอื่น เพราะยางจะทำให้เกิดการปนเปื้อนของเชื้อโรคได้ง่าย ส่วนที่นำมาเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อคือ ตาที่แตกใหม่ๆ จะเป็นตายอด หรือตาข้างก็ได้ ขั้นตอนการเพาะเลี้ยง

เนื้อเยื่อจะเหมือนพืชอื่นๆ ยกเว้นเริ่มแรกเมื่อได้มาแล้ว จะต้องใช้ยาฆ่าเชื้อแบคทีเรียก่อนที่จะนำไปเลี้ยงในอาหารสูตรต่างๆ (ซึ่งไม่เปิดเผยเนื่องจากยังอยู่ระหว่างการทดลอง) ชักนำให้เกิดราก เมื่อรากเดินได้ดีแล้ว ซึ่งจะใช้เวลาประมาณ ๖ เดือนจึงนำไป ปลูกในกระถางอนุบาลไว้ในโรงเรือน

การเพาะเมล็ด ปกติลีลาวดีที่มีอายุมากๆ จะติดฝักหลังจากที่ดอกบานและโรยไปแล้ว แต่ไม่ค่อยจะเห็นลีลาวดีติดฝักมากนัก หากต้องการเมล็ดลีลาวดีจริงๆ ต้องใช้วิธีช่วยผสมเกสรเพื่อให้ติดฝัก การขยายพันธุ์โดยเมล็ดส่วนใหญ่จะให้เป็นต้นตาสีมากกว่า วิธีการเพาะเมล็ดคือ นำเมล็ดจากฝักแห้งมาเพาะในวัสดุปลูกที่นักวิชาการแนะนำคือ ดินผสมฝักแห้งมาเพาะในวัสดุปลูกที่นักวิชาการแนะนำคือ ดินผสมแกลบดำอัตรา ๑ : ๒ รดน้ำให้ชุ่ม จิ้มเมล็ดลีลาวดีให้ระยะห่าง ๑/๒ นิ้ว ลึกประมาณ ๑/๒ นิ้ว รดน้ำซ้ำอีกรอบ ตั้งทิ้งไว้ในที่ร่ม รดน้ำวันละครึ่ง ที่แนะนำให้





ใช้ดินผสมเกลบดำเพราะลักษณะของเมล็ดลีลาวดีจะเบา และมีปีกรอบเมล็ด ถ้าใช้วัสดุปลูกอื่น เช่น ขุยมะพร้าวจะกดยเมล็ดไม่ลง เมื่อเมล็ดงอกได้ ๓๐-๔๕ วัน ให้ถอนต้นกล้าแยกลงปลูกในถุงดำอนุบาลไว้ในโรงเรือนเมื่อต้นสูงสัก ๑ ศีบสามารถนำไปปลูก หรือใช้เป็นต้นตอติดตา หรือเสียบยอดได้ ข้อดีของการปลูกด้วยเมล็ดคือ ต้นจะมีรากแก้ว และมีโอกาสได้สายพันธุ์ใหม่ แต่ต้องใช้เวลานานเป็นปีกกว่าจะได้ขึ้นชมดอก



การปักชำ การขยายพันธุ์ด้วยวิธีการปักชำ เป็นวิธีที่ง่ายที่สุด เพียงแต่ต้องเลือกกิ่งที่มีคุณภาพดี แข็งแรง สมบูรณ์ ไม่แก่ หรืออ่อนเกินไป ขนาดยาวพอประมาณ บางตำราว่า ประมาณ ๒ ฟุต ก่อนนำไปปักชำต้องทิ้งไว้ในที่ร่มให้ยางแห้งก่อนมิเช่นนั้นกิ่งจะเน่าได้ และควรทาน้ำยาเรียกราก ผสมน้ำยาฆ่าเชื้อเพื่อป้องกันกิ่งเน่าเสียด้วย ปักชำกิ่งลงไปให้ลึกประมาณ ๓ นิ้ว ดินในกระถางที่ใช้ปักชำต้องเป็นดินที่ระบายน้ำได้ดี รักษาความชุ่มชื้นในกระถางที่ปักชำอยู่เสมอแต่ไม่ให้แฉะ

การติดตา จากการสธิตของคุณรุจินันท์ นันทพันธ์ นักวิชาการของ บริษัทลีลาวดี เทรดิง จำกัด มีวิธีการติดตาอยู่ ๒ วิธี คือติดตาแบบนั่งแท่น และติดตาแบบคว่ำตา

การติดตาแบบนั่งแท่น ต้องเลือกต้นตอ และกิ่งพันธุ์ที่สมบูรณ์แข็งแรง เชื้อเริ่มต้นต่อให้หน้าตัดตรง และหันกิ่งพันธุ์ที่จะนำมาติดตาเป็นท่อนๆ แต่ละท่อนให้มีตาติด ๑-๒ ตานำกิ่งตามาวางไว้บนกิ่งต้นตอ ให้แผลประกบกันพอดี ถ้ากิ่งตากับกิ่งต้นตอขนาดไม่เท่ากันให้วางชิดด้านใดด้านหนึ่งให้กิ่งตาและกิ่งต้นตอเรียบเสมอกัน ทิ้งไว้สักพักแล้วจึงผูกกิ่งตากับกิ่งต้นตอไปมาอย่างเบามือเพื่อให้ยางหลุดออกให้หมดจากนั้นพันด้วยเทปใสหุ้มรอยแผลทั้งหมดเพื่อป้องกันน้ำเข้าตั้งทิ้งไว้ในโรงเรือน กันฝน จนสังเกตเห็นตาแตกเป็นตุ่ม จึงใช้ปลายมีดคมๆ ค่อยสะกิดพลาสติกให้ขาดเพื่อให้ตาแตกออกมาได้ กิ่งตากับต้นตอควรมีอายุพอๆ กัน ไม่แก่หรืออ่อนเกินไป วิธีนี้สามารถขยายพันธุ์ได้จำนวนมาก ประหยัดกิ่งพันธุ์ได้ต้นใหม่ที่มีลักษณะเหมือนต้นแม่ และเจริญเติบโตเร็ว

การติดตาแบบคว่ำตา คล้ายๆ กับนั่งแท่น เพียงแต่ว่าวิธีนี้ต้องเชื่อนต้นตอให้เป็นรูปตัววี (V) เชื่อนตาที่จะนำมาติดให้เป็นรูปลิ้ม เพื่อจะได้เสียบลงบนตัววี ได้พอดี ต้องทิ้งไว้สักพัก และผูกแผลต้นตอด้วยกิ่งตาเบาๆ เพื่อเอายางออกให้หมดก่อนใช้เทปใสพันหุ้มตาและแผลทั้งหมด ตั้งไว้ในที่พรางแสงและกันฝน ประมาณ ๒ สัปดาห์ตาจะเริ่มแตกเมื่อเห็นเป็นตุ่มตาให้ใช้ปลายมีดคมๆ สะกิดพลาสติกให้ขาดเพื่อให้ตาแทงออกมาได้ วิธีนี้จะได้ต้นใหม่ที่เหมือนต้นแม่ และประหยัดกิ่งพันธุ์ดี แต่มีข้อเสียคือ เจริญเติบโตช้า



การเสียบยอด วิธีการคล้ายกับการติดตาแบบคว่ำตา คือ เชือนต้นตอให้เป็นรูปตัววี ส่วนที่จะนำมาเสียบแทนที่จะเป็นตา ก็เปลี่ยนเป็นส่วนยอดแทน ต้นตอ และยอดพันธุ์ดีต้องมีขนาดของความแก่อ่อนของเนื้อเยื่อใกล้เคียงกัน เชือนยอดให้เป็นรูปปลีมนำมาเสียบกับต้นตอ ulyang ออกให้หมด ก่อนพันพลาสติกใส ตั้งไว้ในที่ร่มกันฝน วิธีนี้จะได้ต้นใหม่ที่มีลักษณะเหมือนต้นแม่ มีการเจริญเติบโตเร็ว แต่เปลืองกิ่งพันธุ์

การปรับปรุงพันธุ์ลีลาวดี

สำหรับนักนิยมลีลาวดีของไทย ใช้เทคโนโลยีการปรับปรุงพันธุ์ เช่น การฉายรังสี และการผสมพันธุ

การผสมพันธุ์ลีลาวดีด้วยการผสมเกสรให้ติดฝัก เพื่อจะได้นำเมล็ดมาปลูกนั้น ทำได้เหมือนพืชอื่นๆ ทั่วไป โดยการเลือกต้นแม่พันธุ์และพ่อพันธุ์ที่ต้องการลักษณะเด่นจากต้นพ่อต้นแม่ ไม่ว่าจะเป็นสี ลักษณะดอก หรือกลีบดอก เมื่อดอกของต้นแม่พันธุ์บาน ก็นำละอองเกสรตัวผู้จากต้นพ่อพันธุ์มาป้ายที่ดอกของต้นแม่พันธุ์ จากนั้นรอให้ติดฝัก เมื่อฝักแก่ก็เก็บฝักนำเมล็ดมาเพาะ จะได้ลีลาวดีพันธุ์ใหม่ที่มีลักษณะต่างไปจากต้นพ่อ-แม่พันธุ์ อยู่ที่ว่าคนผสมพันธุ์มีความพอใจกับพันธุ์ที่ได้ใหม่แล้วหรือยัง ถ้ายังไม่พอใจ

ก็หาต้นพ่อ-แม่พันธุ์ใหม่ และผสมเช่นนี้ไปเรื่อยๆ จนกว่าจะได้ลักษณะที่พอใจ ต้นที่เพาะจากเมล็ดจะใช้เวลาในการดูแลรักษาประมาณ ๑ ปี จึงจะนำไปปลูกต่อไปได้

การตลาดของลีลาวดี

ลีลาวดี เหมือนไม้ดอกอีกหลายชนิด ที่มีการสร้างกระแสความนิยมขึ้นมาเพื่อผลทางด้านการตลาดที่ทราบมาคือ มีการสกัดน้ำหอมจากดอกลีลาวดีใช้เป็นส่วนประกอบของเครื่องสำอางหลายชนิด รวมทั้งน้ำมันนวดตัว หรือใช้ในธุรกิจสปาด้วยทราบมาอีกว่ามีการขายดอกลีลาวดีให้กับสปาในราคาดอกละ ๒ บาท ซึ่งถ้าเป็นเช่นนั้นจริงสถานบริการสปาต่างๆ คงต้องเลือกลีลาวดีที่อยู่ในสภาพสมบูรณ์สีสวย และสดมากๆ มิเช่นนั้นคงมีคนเก็บดอกลีลาวดี (ล้นทม) ในวัดไปขายกันเป็นแถว



รูปได้ เนื้อไม้เป็นยาแก้ไอ ในประเทศกัมพูชา ใช้เป็นยาถ่าย
ขับพยาธิ ยางจากลำต้น เป็นยาถ่าย รักษาโรคไขข้ออักเสบ
ทำให้เกิดผื่นแดง ถ้าผสมกับไม้จันทร์ และการบูร
เป็นยาแก้คัน แก้ปวดฟัน”

ล่าสุดทราบมาว่า กรมวิชาการเกษตร โดย รชฎ
พันธุ์พืชแพทย์ ได้ทำการทดลอง นำใบสดของลีลาวดีมา
สกัดโดยการหมักในอัตรา ๒ กิโลกรัมต่อน้ำ ๑๐ ลิตร นำไปใช้
กำจัดหอยเชอร์รี่ศัตรูตัวสำคัญของชาวนาได้ผลในระดับหนึ่ง

นอกจากนี้ลีลาวดียังสรรพคุณด้านสมุนไพรอีกด้วย
ตามที่ ระวี เจียรวิภา ได้เขียนไว้ในเรื่อง “รู้จักกับลีลาวดี
ไม้มดอกยอดนิยมน” ในเว็บไซต์ ห้องสมุดศูนย์สารสนเทศ
กรมวิชาการเกษตรว่า “ต้น ใช้ปรุงเป็นยารักษาโรคลำไส้
พิการของม้า ใบ เอาใบแห้งมาชงน้ำร้อนใช้รักษาโรคหอบหืด
หรือนำใบสดมาลนไฟให้ร้อนแก้ปวดบวม เปลือกกราก ใช้เป็น
ยารักษาโรคหนองใน เป็นยาถ่าย แก้โรคไขข้ออักเสบ
ขับลม ราก มีผลทำให้แท้งได้ เปลือกต้น นำมาต้มเป็น
ยาถ่าย ขับระดู แก้ไข้ แก้โรคโกโนเรีย หรือผสมกับน้ำมัน
มะพร้าว ข้าวและมันเนย เป็นยาแก้ท้องเดิน ยาถ่าย
ขับปัสสาวะ ดอกสามารถนำมาปรุงอาหาร เช่น ชุบแป้งทอด
หรือใช้ผสมกับพลูเป็นยาแก้ไข้ แก้ไข้มาลาเรีย และใช้ทำ

หวังเพียงให้ความนิยมนิ่งยืน

ลีลาวดี เป็นไม้มดอกกลิ่นหอม มีความสวยงาม
อ่อนช้อยอยู่ในตัว ถ้าจะไม่คำนึงถึงถิ่นกำเนิดลีลาวดีจริงๆ
ว่าอยู่ในอเมริกาใต้ ก็คงเข้าใจว่า ลีลาวดี หรือลั่นทมคือ
ดอกไม้ไทยเป็นดอกไม้ที่คนไทยรู้จักมาแต่โบราณกาล
ไม่เคยคิดมาก่อนว่าจะต้องซื้อต้นไม้ชนิดนี้มาปลูก แต่มา
ถึงยุคสมัยนี้ต้องยอมรับแล้วว่า ถ้าอยากได้ลีลาวดีสีส้ม
สวยงามมาปลูกต้องลงทุนซื้อพันธุ์ขณะเดียวกันใครเป็น
เจ้าของต้นลีลาวดีต้นใหญ่ที่ปลูกมานานแล้วก็ต้อง
ระแวงระวังว่าจะมีมอดีแอบตัดกิ่งไปขยายพันธุ์ขาย
ซึ่งมีมาแล้ว แต่ถ้าไม่หวังก็ปล่อยให้เถาเถา เพื่อจะได้กระจาย
พันธุ์ลีลาวดีออกไปให้กว้างขวาง



การผลิตพริกสด



บทนำ

พริก เป็นผักที่มีความสำคัญในชีวิตประจำวันของคนไทยเป็นอย่างมาก คนไทยนิยมใช้พริกในการประกอบอาหารประจำวัน เพราะพริกสามารถใช้ได้เป็นทั้งพืชผักและเครื่องปรุงแต่งรส นอกจากนี้ยังมีประโยชน์ในด้านอุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์แปรรูปเครื่องปรุงแต่งรส อาทิ พริกแห้ง พริกป่น พริกแกง น้ำพริกเผา ซอสพริก และที่สำคัญ พริกเป็นพืชผักเพื่อการส่งออกสำคัญ โดยสามารถนำเงินเข้าประเทศปีละหลายล้านบาท ทั้งในรูปแบบพริกสด พริกแห้งและผลิตภัณฑ์แปรรูปพริกจึงนับเป็นพืชผักที่สามารถทำรายได้ให้กับผู้ปลูกได้เป็นอย่างดี

พันธุ์พริกสามารถแบ่งออกเป็น ๒ ประเภท ได้แก่ ประเภทผลเรียวยาวเล็กถึงปานกลาง อาทิ พริกชี้ฟ้า พริกชี้ฟ้า พริกเหลือง

ประเภทผลเป็นรูปประหลาด และเผ็ดน้อย หรือไม่เผ็ดเลยได้แก่พริกยักษ์ หรือพริกหวาน

ปัจจัยจำเป็นที่ต้องใช้

พื้นที่ปลูกพริกควรเป็นที่โล่งแจ้งได้รับแสงตลอดวัน ไม่ควรเป็นที่ลุ่มๆ ดอนๆ หรือที่สูง ดินแห้ง และพื้นที่ดังกล่าวไม่ควรเป็นที่ที่เคยปลูกพริกติดต่อกันหลายปี เพราะอาจเป็นที่สะสมโรคแมลงได้ แต่ถ้าจำเป็นต้องปลูกซ้ำที่เดิมควรปลูกพืชตระกูลถั่วหมุนเวียน พริกสามารถเติบโตได้ในดินแทบทุกชนิด โดยเฉพาะดินร่วนปนทราย ที่มีอินทรีย์วัตถุสูง มีการระบายน้ำดี สามารถเก็บความชื้นได้พอเหมาะสมเป็นกรดเป็นด่างของดิน (pH) อยู่ระหว่าง ๖.๐-๖.๘ โดยทั่วไปพริกเป็นพืชที่ชอบอากาศร้อน

ขั้นตอนการดำเนินงาน

๑) การเตรียมแปลงเพาะ แปลงเพาะควรกว้าง ๑ เมตร ส่วนความยาวขึ้นกับความต้องการ และความสะดวกในการดูแลรักษาควรขุดพลิกดินลึก ๘-๑๐ นิ้ว ตากแดดทิ้งไว้อย่างน้อย ๗ วัน จึงย่อยดินให้ละเอียด ใส่ปุ๋ย ปุ๋ยอินทรีย์ ๔-๕ กิโลกรัมต่อพื้นที่ ๑ ตร.ม. พรวนคลุกเคล้าให้เข้ากันดีกับดินเกลี่ยหน้าดินให้เรียบ สำหรับการเพาะในกระบะใช้ดินร่วนซุยผสมปุ๋ยคอกที่แห้งและละเอียด ในอัตรา ๒:๑ ถ้ามีแกลบเผาใส่ดำให้น้ำมาผสมอีก ๑ ส่วน จากนั้นคลุกเคล้าให้เข้ากันแล้วรดน้ำตากทิ้งไว้ ๑ สัปดาห์จึงทำการเพาะเมล็ด

๒) การเพาะกล้า การปลูก ส่วนมากเพาะกล้าก่อนปลูกแล้วจึงย้ายไปปลูกในแปลง หรืออาจย้ายกล้าเมื่อมีใบจริง ๒-๓ ใบ ลงในถุงพลาสติกขนาด ๔x๖ นิ้ว ก่อนเมื่อกล้าอายุประมาณ ๒๐ วัน หลังจากย้ายลงถุงพลาสติก (หรือสูงประมาณ ๑๕ ซม.) จึงย้ายปลูกลงแปลง ถ้าความจอก ๙๐% และต้องการปลูกในพื้นที่ ๑ ไร่ จำนวนต้นประมาณ ๓,๒๐๐ ต้น จะต้องใช้เมล็ดพันธุ์ ๕๐-๑๐๐ กรัม ไร่เป็นแถวในแปลงเพาะที่ทำการย่อยเป็นร่องตื้นๆ ลึก ๐.๕ ซม. แถวควรจะวางความยาวของแปลงการเพาะกล้าเพื่อย้ายลงแปลงปลูกโดยตรงควรมีระยะห่างมากขึ้นประมาณ ๘-๑๐ ซม. หลังจากโรยเมล็ดแล้วโรยดินกลบเมล็ดให้ดินเสมอน้ำดิน คลุมด้วยฟางใหม่บาง กำจัดเชื้อรา และแมลงด้วยสารสกัดจากธรรมชาติ รดน้ำแปลงเพาะวันละ ๑-๒ ครั้ง (เช้า-เย็น) กรณีย้ายกล้าลงถุงพลาสติก ดินที่ใส่ลงถุงใช้ส่วนผสมของดินเช่นเดียวกับการเตรียมกระบะเพาะ





๓) การเตรียมแปลงเพาะปลูก ควรเตรียมแปลงปลูกตั้งแต่เริ่มเพาะกล้า โดยครั้งแรกไถตากดินไว้ ๑-๒ สัปดาห์แล้วจึงทำการไถพรวนดินเก็บซากวัชพืชที่ไม่ตาย และสลายตัวยากออกจากดินทิ้งไว้อีก ๑-๒ สัปดาห์ ถ้าดินมีความเป็นกรดมาก (pH ต่ำ) ก็ปรับความเป็นกรดเป็นด่างให้สูงขึ้นมาอยู่ระหว่าง ๖.๐-๖.๘ โดยใส่ปูนขาวตามค่าวิเคราะห์ดิน หรือประมาณไม่เกิน ไร่ละ ๓๐๐ กิโลกรัม

๔) การปลูกและระยะปลูก การย้ายกล้าจากแปลงเพาะไปปลูกควรทำเมื่ออายุกล้า ๓๐-๔๐ วัน หรือสูงประมาณ ๑๒ ซม. ก่อนถอนกล้าควรรดน้ำแปลงเพาะกล้าให้ชุ่มก่อน แล้วใช้เสียมแซะดินข้างๆ แแถว หลังปลูกควรมีวัสดุช่วยคลุมกล้า อาทิ กรวย หรือใบไม้ ๓-๔ วัน จะทำให้กล้าตั้งตัวได้เร็วขึ้น ถ้าไม่มีวัสดุคลุมกล้าควรตัดยอดที่มีใบอ่อนออก ส่วนการย้ายกล้าจากถุงพลาสติกลงแปลงปลูกควรระวังเวลาฉีกถุงพลาสติกออก อย่าให้ดินแตก และปลูกให้ลึกกว่าระดับเดิมที่อยู่ในถุงเล็กน้อย การปลูกทั้ง ๒ วิธีหลังจากปลูกเสร็จให้รดน้ำตามทันที จะทำให้กล้าตั้งตัวเร็ว และมีอัตราการรอดสูงหลุมที่ปลูกควรลึก ๑ หน้าจอบ (ขนาด ๓๐x๓๐x๓๐ ซม.) อาจปลูกเป็นแถวคู่ หรือแถวเดี่ยว

แถวคู่ ใช้ระยะห่างระหว่างแถวคู่ ๑๒๐ ซม. ระหว่างแถว ๘๐ ซม. และระหว่างต้น ๕๐ ซม.

แถวเดี่ยว ใช้ระยะห่างระหว่างแถว ๑๐๐ ซม. ระหว่างต้น ๕๐ ซม. ทั้ง ๒ วิธีใน ๑ ไร่จะปลูกได้ ๓,๒๐๐ ต้น ก่อนย้ายปลูกควรใส่ปุ๋ยอินทรีย์อัตรา ๒ ตันต่อไร่

๕) การดูแลรักษา

๕.๑ หลังจากการปลูก ควรให้น้ำทุกวันในระยะ ๑ เดือนแรกเมื่อลำต้นเริ่มแตกกิ่งก้าน จึงค่อยงดการให้น้ำได้บ้าง โดยสังเกตความชื้นของดิน

๕.๒ หลังจากพริกตั้งตัวแล้ว หรืออายุ ๑๕-๒๐ วันหลังปลูกควรใช้ปุ๋ยคอกหรือปุ๋ยอินทรีย์ตามความเหมาะสมโดยโรยรอบต้นแล้วพรวนดินกลบพร้อมทั้งกำจัดวัชพืชทุกๆ ๒๐ วัน

๕.๓ หลังปลูกให้ดูแลและกำจัดแมลงศัตรูพืชประเภทเพลี้ยไฟ ไรขาว และเชื้อรา อย่างน้อยอาทิตย์ละครั้ง



ผลผลิต

หลังจากปลูกลงแปลงแล้ว ๙๐ วัน พริกจะเริ่มแก่เป็นสีแดง และเริ่มเก็บผลผลิตรุ่นแรกเมื่ออายุประมาณ ๑๐๐ วัน และเก็บต่อไปเรื่อย ๆ ๑๕ วันต่อครั้ง โดยเฉลี่ยจะได้พริกสดครั้งละ ๑๐๐ กก.ต่อไร่ ถ้าดูแลรักษาดี และให้น้ำเพียงพอ พริกจะมีอายุเก็บเกี่ยวได้นานถึง ๘ เดือน

ตลาด และผลตอบแทน

ถ้าวันใดพริกสดเข้าสู่ตลาดมากจนไม่สามารถระบายออกให้หมดในวันนั้นได้ ราคาพริกสดจะต่ำ โดยมีราคาประมาณกิโลกรัม ๖-๑๕ บาท สำหรับพริกแห้ง ราคา กิโลกรัมละ ๒๕-๓๐ บาท เพราะพริกแห้งสามารถเก็บรักษาไว้ได้นาน พริกแห้งผลเล็กเป็นที่ต้องการของผู้บริโภคภายในประเทศและเป็นที่ต้องการของตลาดต่างประเทศการระบายสินค้าจึงคล่องตัวกว่าพริกแห้งผลใหญ่ สำหรับตลาดต่างประเทศพบว่าการส่งออกทั้งในรูปแบบพริกสดและพริกแห้ง พริกสดที่ส่งออกได้แก่พริกใหญ่ชนิดชี้ฟ้า และพริกเล็กชนิดชี้หนู ส่วนพริกแห้งจะเป็นพริกป่นชนิดเผ็ดน้อยถึงปานกลาง และพริกแห้งผลใหญ่สีแดงเข้ม



การทำก้อนเชื้อเห็ด และเปิดดอก

บทนำ

ปัจจุบันการเพาะเห็ดเป็นที่นิยมอย่างกว้างขวาง เพราะได้ผลผลิตเร็วและมีตลาดรองรับ การเพาะเห็ดจึงเป็นทางเลือกหนึ่งในการประกอบอาชีพที่ไม่ต้องใช้เงินทุนสูงนัก แต่สร้างรายได้ให้เป็นที่น่าพอใจ สามารถทำเป็นอาชีพหลัก หรืออาชีพรองได้ การซื้อเชื้อเห็ดคุณภาพดี ไม่มีจุลินทรีย์อื่นปนเปื้อน ให้ผลผลิตสูง และได้กำไรดีนั้นเป็นหน้าที่ของผู้เพาะเห็ดที่ต้องจำเองว่า บริษัทหรือห้างร้านใดที่ผลิตเห็ดคุณภาพดี แต่บางครั้งเชื้อเห็ดจากร้านเดียวกันคุณภาพกลับไม่สม่ำเสมอก็มี ปัญหาเช่นนี้ทำให้ผู้เพาะดอกเห็ดหันมาสนใจที่จะผลิตเชื้อเห็ดเอง แม้จะลงทุนสูงกว่าการซื้อก้อนเชื้อเห็ดมาเปิดดอก หากแต่เหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการยึดการเพาะเห็ดเป็นอาชีพ ซึ่งต้องทำการสำรวจตลาด และค้นคว้าข้อมูลในการผลิตมาให้ได้เสียก่อน เห็ดมีหลายชนิด อาทิ เห็ดฟาง เห็ดหอม เห็ดนางรม เห็ดนางฟ้า เป็นต้น

ปัจจัยจำเป็น

๑) วัสดุเพาะ โดยทั่วไปจะใช้วัสดุเหลือทิ้งทางการเกษตร อาทิ ขี้เลื่อยไม้ยางพารา ขี้เลื่อยไม้อ่อนฟางข้าว ชานอ้อย ฯลฯ

๒) ถังพลาสติกทนร้อนขนาด ๖.๗๕ นิ้ว x ๑๒.๕ นิ้ว หรือ ขนาด ๘ นิ้ว x ๑๒ นิ้ว

๓) คอขวดพลาสติกเส้นผ่านศูนย์กลาง ๐.๕ นิ้ว

๔) สำลี

๕) ยางรัด

๖) หม้อนึ่งเชื้อ

๗) โรงเรือนบ่มเส้นใย

๘) โรงเรือนเปิดดอก

สูตรอาหารก้อนเชื้อเห็ด

ขี้เลื่อยยางพาราแห้ง (ไม่ต้องหมัก) ๑๐๐ กิโลกรัม

รำละเอียด ๕ กิโลกรัม

ปูนขาว ๑ กิโลกรัม

ยิปซัม ๒ กิโลกรัม

ดีเกลือ ๐.๒ กิโลกรัม

(ปรับความชื้นในวัสดุเพาะประมาณ ๖๐-๖๕%)

ขั้นตอนการดำเนินงาน

๑) นำส่วนผสมข้างต้นผสมให้เข้ากันด้วยมือหรือเครื่องผสม ปรับความชื้นประมาณ ๖๐-๖๕% โดยการเติมน้ำลงไปพอประมาณ

๒) ใช้มือกำขี้เลื่อยขึ้นมาบีบให้แน่น แล้วสังเกตว่าถ้ามีน้ำซึมออกมาตามร่องนิ้วมือแสดงว่าเปียกไป ให้เติมขี้เลื่อยแห้ง แต่ถ้าไม่มีน้ำซึมให้แบมือออก ขี้เลื่อยจะรวมกันเป็นก้อนแล้วแตกออก ๒-๓ ส่วน แสดงว่าใช้ได้ (มีความชื้นประมาณ ๖๐-๖๕% แต่ถ้าแบมือแล้วขี้เลื่อยไม่รวมตัวกันเป็นก้อนแสดงว่าแห้งไป ให้เติมน้ำลงไปอีก

๓) เมื่อผสมคลุกเคล้าส่วนผสมเข้ากันดีแล้วให้บรรจุขี้เลื่อยใส่ลงถุงพลาสติกทนความร้อนน้ำหนักบรรจุ ๘-๑๐ ขีด หรือ ๒ ใน ๓ ของถุง แล้วกดให้แน่นพอประมาณ ใส่คอขวด รัดด้วยหนังยางจุกสำลี

๔) นำไปนึ่งฆ่าเชื้อที่ ๙๐-๑๐๐ องศาเซลเซียส ใช้เวลาประมาณ ๒-๓ ชั่วโมง

๕) นำถุงพลาสติกออกพักให้เย็นในที่สะอาด เปิดจุกสำลี ต่อเชื้อที่ต้องการลงไปตรงคอขวด

๖) นำถุงเชื้อเห็ดไปบ่มไว้ในที่สะอาด มีอากาศถ่ายเทสะดวกพ่นยาฆ่าแมลงทุกวันจนกว่าเส้นใยจะเต็มถุง (ระยะเวลาต่างกันตามชนิดของเห็ด)

๗) เมื่อเส้นใยเห็ดเดินเต็มถุงแล้ว คัดเอาเฉพาะถุงที่ไม่มีการปนเปื้อนมาเปิดในโรงเรือนเปิดดอกเพื่อให้เกิดดอกเห็ดต่อไป ภายในโรงเรือนต้องสะอาด มีอากาศถ่ายเทดี มีแสงสว่าง และเก็บความชื้นได้ดีพอสมควร (ความชื้นสัมพัทธ์ภายในโรงเรือนประมาณ ๗๐% ขึ้นไป) รดน้ำทุกวันเพื่อให้เห็ดออกดอก



ผลผลิต

โดยเฉลี่ยประมาณ ๓๐๐-๕๐๐ กรัมต่อถุง (ตลอดอายุก่อน)

ต้นทุน และผลตอบแทน

ต้นทุนการผลิตเฉลี่ย ๒๑,๐๐๐ บาท (โรงเรือนขนาด ๔x๖ เมตร ก้อนเชื้อ ๑,๕๐๐ ก้อน)

ผลตอบแทนสุทธิ ครั้งแรก ๘,๕๐๐ (คำนวณจากราคาขายเฉลี่ย ๒๕ บาทต่อกิโลกรัม)

ครั้งที่ ๒ เป็นต้นไป ๖,๕๐๐ บาท ต่อรุ่น

แหล่งข้อมูล : กลุ่มส่งเสริมการผลิตผัก

ส่วนส่งเสริมการผลิตผัก ไม้ดอกไม้ประดับและพืชสมุนไพร

สำนักส่งเสริมและจัดการสินค้าเกษตรผลผลิต แล้วแต่ชนิดของเห็ด

ลักษณะเชื้อเห็ดที่ดี มีวิธีสังเกตดังนี้

๑. เห็ดตระกูลนางรม (เห็ดนางรมอังกาเห็ดนางฟ้าภูฐาน เห็ดยานางิ) เส้นใยเดินเต็มถุง มีสีขาว หากมีสีอมเหลือง แสดงว่าเส้นใยเห็ดเริ่มแก่แล้ว
๒. เห็ดเป้าฮือเห็ดขอนขาว เห็ดลม เส้นใยเดินเต็มถุง มีสปอร์เห็ดสีดำตกอยู่
๓. ถุงบรรจุต้องไม่มีรอยแตกและรั่ว
๔. ไม่มีเชื้อราเขียวหรือราอื่นเจริญบนก้อนเห็ด

ปัญหาที่พบในการทำเชื้อเห็ด

๑. เชื้อเห็ดไม่เจริญ อาจมีสาเหตุจาก หัวเชื้อไม่บริสุทธิ์ มีก๊าซแอมโมเนียเหลืออยู่ ความชื้นในขี้เลื่อยสูงเกินไป อากาศในห้องบ่มเย็นเกินไป เป็นต้น
๒. เชื้อเห็ดเสียเนื่องจากมีเชื้ออื่นปนเปื้อน อาจมีสาเหตุจากอุณหภูมิของหม้อนึ่งต่ำเกินไป หมักปุ๋ยไม่ได้ที่ ฤดูแล้ง รั่ว มีรู จุกสาลิเปือก หรือใช้สาลิเก่า อาจจะเป็นพาหะนำเชื้อโรคได้ หัวเชื้อไม่บริสุทธิ์ เป็นต้น
๓. เส้นใยเห็ดเดินแล้วหยุด หรือเดินเพียงบางๆ เนื่องจากขี้เลื่อยไม่ได้ที่ ทำให้มีกลิ่นแอมโมเนียเหลืออยู่ มีสารที่เป็นพิษเจือปนอยู่ เช่น น้ำยางจากขี้เลื่อย น้ำมัน ผงซักฟอก อุณหภูมิในห้องบ่มต่ำเกินไป ปุ๋ยเปียกเกินไป หรือความชื้นในปุ๋ยไม่สม่ำเสมอ
๔. เส้นใยเจริญบางมาก สาเหตุจาก อาหารในปุ๋ยไม่เพียงพอมีเชื้อจุลินทรีย์อื่นปนเปื้อน ขี้เลื่อยที่ใช้มีพิษต่อเห็ด
๕. เชื้อเห็ดเดินเต็ม แต่ไม่สร้างดอก อาจเนื่องจากเชื้อเห็ดเป็นหมัน
๖. ออกดอกช้า ผลผลิตต่ำ สาเหตุจาก เชื้อเห็ดเสื่อมอาหาร ความชื้นไม่เพียงพอ

ตลาด

๑) เห็ดฟาง ประเทศไทยสามารถผลิตได้กว่า ๗๐% ของเห็ดทั่วประเทศ แต่บริโภคภายในประเทศเกือบหมด มีเหลือส่งออกตลาดโลกน้อยมาก จึงมีการพยายามเพิ่มผลผลิตด้วยวิธีต่างๆ เพื่อผลิตเป็นสินค้าส่งออก

๒) เห็ดนางรมอังกา และนางฟ้าภูฐาน เป็นเห็ดที่ออกดอกได้ทั้งปี คนนิยมบริโภคกันอย่างแพร่หลาย

๓) เห็ดหอม เหมาะสำหรับบริเวณที่มีอากาศหนาวเย็น และความชื้นสูง มีราคาสูงในท้องตลาดสามารถรับประทานได้ทั้งแบบสดและแปรรูปโดยการทำแห้ง

๔) เห็ดแชมปิญอง ชอบอากาศหนาวเย็น ต้องการอุณหภูมิประมาณ ๑๒-๒๐ องศาเซลเซียส มีราคาสูงในท้องตลาด เป็นที่นิยมอย่างมากในแถบประเทศยุโรป

๕) เห็ดหัวลิง ชอบอากาศเย็นในการออกดอก มีสรรพคุณสามารถยับยั้งโรคมะเร็งต่างๆ ได้

๖) เห็ดหูหนู เป็นที่นิยมอย่างแพร่หลายในท้องตลาด เป็นยาเย็นบำรุงสุขภาพ

๗) เห็ดยานางิ มีรสชาติคล้ายเห็ดโคนเป็นที่นิยมกันอย่างแพร่หลาย

๘) เห็ดเออร์จิ ชอบอากาศหนาวเย็น เป็นที่นิยมของผู้บริโภคที่รักสุขภาพ



การปลูกข้าวโพดฝักสด

บทนำ

ข้าวโพดฝักสด หมายถึง ข้าวโพดทุกชนิด ที่คนเราใช้เป็นอาหารก่อนที่จะเมล็ดข้าวโพดจะเกิดขึ้น ก่อนที่เมล็ดจะแก่ ซึ่งในปัจจุบันข้าวโพดฝักสดเป็นพืชที่มีความสำคัญต่อเศรษฐกิจของประเทศและของโลก สำหรับข้าวโพดฝักสดในประเทศไทย ได้แก่ ข้าวโพดหวาน ข้าวโพดฝักอ่อน ข้าวโพดข้าวเหนียว และข้าวโพดเทียน แต่ที่สำคัญคือ ข้าวโพดหวาน และข้าวโพดฝักอ่อน ส่วนข้าวโพดข้าวเหนียว และข้าวโพดเทียน เป็นการบริโภคในท้องถิ่นและในอนาคสด้านตลาดมีแนวโน้มที่จะขยายมากขึ้น ข้าวโพดหวานเป็นพืชอายุสั้นให้ผลตอบแทนแก่เกษตรกรผู้ปลูกอยู่ในเกณฑ์ดี สามารถจำหน่ายได้ในตลาดบริโภคสดและโรงงานอุตสาหกรรมกระป๋อง

ข้าวโพดหวาน แบ่งเป็น ๒ ประเภท คือ

พันธุ์ผสมเปิด ได้แก่ พันธุ์ซูปเปอร์สวีท พันธุ์ซูปเปอร์ฮาร์วีย์ เกษตรกรสามารถเก็บไว้ทำพันธุ์ ได้ ๒-๓ รุ่น เหมาะสำหรับจำหน่ายในตลาดบริโภคสด

พันธุ์ลูกผสม ได้แก่ พันธุ์อินทรี ๒ พันธุ์ชูการ์ ๗๓ พันธุ์ชูการ์ ๗๔ พันธุ์ไฮ-บริดจ์ ๕ พันธุ์เอ พันธุ์เอทีเอส-๒ พันธุ์รอยัลสวีท พันธุ์ยูนิซีตส์ พันธุ์สวีททูโทน เป็นต้น ผลผลิตเป็นที่ต้องการของตลาดบริโภคสดและโรงงานอุตสาหกรรม เกษตรกรไม่สามารถเก็บไว้ทำพันธุ์ได้

ข้าวโพดฝักอ่อน แบ่งเป็น ๒ ประเภท คือ

พันธุ์ผสมเปิด ลักษณะฝักไม่ค่อยสม่ำเสมอ สามารถเก็บไว้ทำพันธุ์ได้และจะต้องปลูกห่างจากพันธุ์อื่นๆ ประมาณ ๒๐๐ เมตร หรือทิ้งช่วงการปลูกจากพันธุ์อื่นไม่น้อยกว่า ๓ สัปดาห์ ได้แก่ พันธุ์เชียงใหม่ ๙๐ เริ่มเก็บเกี่ยวอายุ ๔๘ วันหลังออก พันธุ์สุวรรณ ๒ เริ่มเก็บเกี่ยวอายุ ๔๕ วันหลังออก

พันธุ์ลูกผสม ลักษณะฝักสม่ำเสมอ ผลผลิตสูง เป็นที่ต้องการของโรงงาน เกษตรกรไม่สามารถเก็บไว้ทำพันธุ์ต่อได้ ได้แก่ พันธุ์เกษตรศาสตร์ ๒ พันธุ์ G ๕๔๑๔ พันธุ์แปซิฟิก ๑๑๖ พันธุ์แปซิฟิก ๔๒๑ พันธุ์ IBG ๗๑๐ เป็นต้น

พันธุ์ข้าวเหนียว ได้แก่

ข้าวโพดหวานพิเศษขอนแก่น ผลิตโดยมหาวิทยาลัยขอนแก่น ลักษณะเมล็ดสีขาวขุ่น กลิ่นหอม อายุเก็บเกี่ยวสั้นประมาณ ๖๕-๗๐ วัน

ข้าวโพดเทียน ได้แก่

ข้าวโพดเทียนสีขาวพันธุ์ SSRTW๘๘๐๑ (สุโขทัย ๑) ผลิตโดยกรมวิชาการเกษตร อายุเก็บเกี่ยว ๕๖-๖๕ วัน ผลผลิตจำนวนฝักทั้งหมด ๒๒,๒๑๘ ฝัก/ไร่ ปลูกได้ทุกภาคของประเทศไทยที่มีปริมาณน้ำเพียงพอ

ปัจจัยจำเป็นที่ต้องใช้

ข้าวโพดฝักสดสามารถปลูกได้ตลอดทั้งปี โดยเฉพาะในเขตพื้นที่ชลประทาน ลักษณะดินมีความอุดมสมบูรณ์สูง การระบายน้ำดี ดินมีความเป็นกรด-ด่าง (pH) ประมาณ ๕.๕-๖.๘ สามารถปลูกได้ตั้งแต่พื้นที่ระดับน้ำทะเลจนถึงความสูง ๒-๓ พันเมตร อุณหภูมิระหว่าง ๒๐-๓๐ องศาเซลเซียส มีปริมาณน้ำเพียงพอต่อการเจริญเติบโตของต้นข้าวโพด

แหล่งปลูก ภาคเหนือ ได้แก่ จังหวัดนครสวรรค์ อุทัยธานี พะเยา ลำปาง แพร่ เชียงราย เชียงใหม่และลำพูน ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ได้แก่ ทุกจังหวัดยกเว้นจังหวัดเลย ภาคกลางได้แก่ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ชัยนาท สระบุรี และลพบุรี ภาคตะวันตกได้แก่ จังหวัดสุพรรณบุรี ราชบุรี กาญจนบุรี เพชรบุรี และประจวบคีรีขันธ์

ขั้นตอนการดำเนินการ

ข้าวโพดหวาน

๑. ฤดูปลูก ข้าวโพดหวานสามารถปลูกได้ทั้งปี ในบางพื้นที่ที่มีน้ำเพียงพอ สามารถปลูกในเดือนเมษายน เพราะการปลูกช่วงนี้ไม่มีปัญหาเรื่องพันธุ์อื่นๆ มาปะปน ช่วงปลูกที่เหมาะสมคือ ประมาณปลายเดือนกันยายน เพราะไม่จำเป็นต้องให้น้ำ หรืออาจให้บ้างในช่วงใกล้เก็บเกี่ยว



๒. การเตรียมดิน ไถตะ ๑ ครั้ง แล้วตากดินไว้ ๗-๑๕ วัน หว่านปุ๋ยหมัก หรือปุ๋ยคอกเพื่อเพิ่มความอุดมสมบูรณ์ของดินประมาณ ๑-๒ ตัน/ไร่ (ในดินเหนียวควรเพิ่มแกลบและปุ๋ยคอกหรือปุ๋ยหมักเพิ่มเป็น ๒-๔ ตัน/ไร่) ไถแปร ๑-๒ ครั้งเพื่อย่อยดินให้เหมาะสมต่อการยกแปลงปลูก

๓. ระยะปลูกมี ๒ แบบ คือ แบบแถวเดี่ยว ระยะระหว่างแถว ๗๕ เซนติเมตรระหว่างต้น ๓๐ เซนติเมตร แบบแถวคู่ (แบบแปลงผัก) ชักร่องกว้าง ๑๒๐ เซนติเมตร ปลูกข้างสันร่องทั้ง ๒ ด้านระยะระหว่างต้น ๓๐ เซนติเมตร

๔. การปลูก ข้าวโพดหวานใช้เมล็ดพันธุ์ ๑-๑.๕ กิโลกรัม/ไร่

๕. การใส่ปุ๋ยมี ๒ ระยะคือ รองพื้นด้วยปุ๋ยคอกหรือปุ๋ยอินทรีย์ตามความเหมาะสม และใส่ปุ๋ยแต่งหน้า ๒ ครั้ง เมื่ออายุ ๒๕-๓๐ วันละ ๔๐-๔๕ วัน

ผลผลิต

ข้าวโพดหวาน ให้ผลผลิตเฉลี่ยประมาณ ๑,๘๐๐ กิโลกรัม/ไร่

ข้าวโพดฝักอ่อน ให้ผลผลิตเฉลี่ยประมาณ ๑,๕๐๐ กิโลกรัม/ไร่

ข้าวโพดข้าวเหนียว ให้ผลผลิตเฉลี่ยประมาณ ๑,๖๐๐ กิโลกรัม/ไร่

ข้าวโพดเทียน ให้ผลผลิตเฉลี่ยประมาณ ๑,๖๐๐ กิโลกรัม/ไร่

หมายเหตุ

ข้าวโพดเทียน ๑ ไร่ปลูกได้ประมาณ ๑๖,๐๐๐-๓๒,๐๐๐ ต้น (ระยะปลูก ๕๐x๒๐ ซม) ๑-๒ ต้น/หลุม ข้าวโพดเทียน ๑ ต้น ตัดฝัก ๑-๒ ฝัก หรือประมาณ ๑ ฝัก/ต้น จะได้ ๓๒,๐๐๐ ฝัก ขายได้ฝักละ ๐.๕๐ บาท ได้เงินประมาณ ๑๖,๐๐๐ บาท/ไร่

แนวโน้มในอนาคตของข้าวโพดฝักสด

๑. เป็นพืชที่มีศักยภาพในการแข่งขันการส่งออกสูงเพราะข้าวโพดฝักสดสามารถแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์หลายรูปแบบ สามารถส่งออกได้ทั้งในตลาดยุโรป อเมริกา อาฟริกา นอกจากนี้ตลาดภายในประเทศก็มีความต้องการบริโภคมากขึ้น โดยเฉพาะอย่างยิ่งในสังคมเมือง

๒. การส่งออกผลิตภัณฑ์ข้าวโพดฝักสดไม่มีปัญหาทางด้านโภชนาการ เนื่องจาก ในขั้นตอนการผลิตมีการใช้ สารเคมีน้อย ส่งผลให้ผลที่ได้มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภคสูง เพราะไม่มีสารพิษตกค้าง หรือมีน้อยมาก

๓. เป็นพืชที่มีศักยภาพการผลิตสูง สามารถเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตได้ง่ายเพราะเป็นพืชระยะเวลาการผลิตสั้น (ใช้ระยะเวลาเพียง ๔๕-๕๐ วัน สำหรับข้าวโพดฝักอ่อน และ ๗๐-๗๕ วัน สำหรับข้าวโพดหวาน) และสามารถปลูกได้ตลอดปี ดูแลรักษาง่าย ให้ผลผลิตสูงมีความเสี่ยงต่ำ ใช้สารเคมีน้อย การเพิ่มคุณภาพและผลผลิตสามารถทำได้โดยใช้พันธุ์ และวิธีการผลิตที่เหมาะสม นอกจากนี้ยังเป็นพืชที่เหมาะสมสำหรับเกษตรกรในชนบท โดยเฉพาะในเขตที่มีน้ำชลประทาน

๔. เป็นพืชที่มีศักยภาพในการนำไปผลิตเป็นพืชอินทรีย์ โดยเฉพาะอย่างยิ่งข้าวโพดฝักอ่อนและข้าวโพดหวาน เพราะเป็นพืชที่มีแมลงศัตรูน้อย นอกจากนี้พันธุ์ที่ใช้ในปัจจุบันส่วนใหญ่มีความต้านทานโรคที่สำคัญได้ดีพอสมควร โดยเฉพาะอย่างยิ่งข้าวโพดฝักอ่อน

ตลาด และผลตอบแทน

ข้าวโพดหวานประมาณร้อยละ ๕๐ ที่ผลิตได้ในประเทศไทยจะถูกนำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ข้าวโพดหวานเพื่อส่งไปจำหน่ายต่างประเทศ เช่นในปี ๒๕๔๘ คิดเป็นประมาณ ๑๐๙,๗๗๔ ตัน มูลค่า ๓,๒๐๐ ล้านบาท ซึ่งจัดอยู่ในลำดับที่ ๔ ของประเทศผู้ส่งออกข้าวโพดหวานในตลาดโลกข้าวโพดหวานและข้าวโพดฝักอ่อนที่เก็บส่วนของฝักออกไปใช้ประโยชน์แล้ว ส่วนของต้น และใบยังคงเหลือในแปลงรวมไปถึงกาบหุ้มฝัก โหม ข่อดอกตัวผู้ของข้าวโพดฝักอ่อน และซังข้าวโพดหวานที่เหลือจากโรงงานอุตสาหกรรมยังสามารถนำไปเป็นอาหารสัตว์ได้ดี

การผลิตข้าวโพดฝักอ่อน

บทนำ

ข้าวโพดฝักอ่อน เป็นข้าวโพดที่เก็บฝักมารับประทาน เมื่อฝักอ่อนอยู่ หรือที่แกนกลางฝัก (ซัง) ยังไม่แข็งแรง การดูแลรักษาทั่วไปจึงไม่ต่างจากข้าวโพดฝักสดอื่นๆ ยกเว้นการใส่ปุ๋ยการป้องกัน กำจัดโรคและแมลง การเก็บเกี่ยว การเก็บรักษาหลังการเก็บเกี่ยวและการใช้ประโยชน์ นอกจากนี้ ยังเป็นพืชที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจ เพราะมูลค่าการส่งออกข้าวโพดฝักอ่อนบรรจุกระป๋องเพิ่มขึ้นทุกปีโดยในปี ๒๕๔๘ มีมูลค่าการส่งออกในรูปแบบฝักอ่อนบรรจุกระป๋องที่ ๒.๐๕๓ ล้านบาท และในรูปแบบฝักสด ๓.๘๓ ล้านบาท ข้าวโพดฝักอ่อนเป็นพืชที่มีอายุเก็บเกี่ยวสั้น และสามารถปลูกได้ปีละหลายครั้ง พันธุ์ข้าวโพดฝักอ่อนสามารถแบ่งตามวิธีการผลิตพันธุ์ได้เป็น ๒ ประเภท ได้แก่

๑. พันธุ์ผสมเปิด ซึ่งไม่มีการควบคุมการผสมเกสรในการผลิตเมล็ดพันธุ์ มีเพียงการคัดเลือกต้นที่ไม่ต้องการทิ้งไปก่อนออกดอกสามารถเก็บเมล็ดเพื่อใช้เป็นพันธุ์ในฤดูต่อไปได้ ๒-๓ รุ่น โดยผลผลิตลดลงเพียงเล็กน้อย พันธุ์ประเภทนี้จะมีขนาดฝักและลักษณะต่างๆ ไม่ค่อยสม่ำเสมอ ดังนั้น ผลผลิตจึงมักไม่เป็นที่ต้องการของโรงงานอุตสาหกรรมแต่สามารถส่งขายตลาดสดได้อาทิพันธุ์รังสิต ๑ พันธุ์เชียงใหม่ ๙๐

๒. พันธุ์ลูกผสม เป็นพันธุ์ที่เกิดจากการผสมระหว่างสายพันธุ์แท้ที่ผ่านการคัดเลือกแล้ว การผลิตเมล็ดพันธุ์ต้องมีการควบคุมการผสมเกสร และผลผลิตของสายพันธุ์แท้ค่อนข้างต่ำ ทำให้ราคาเมล็ดพันธุ์สูงกว่าพันธุ์ผสมเปิดมาก และไม่สามารถเก็บเมล็ดไว้ทำพันธุ์ต่อไปได้ แต่จะมีลักษณะต่างๆ เช่น ลำต้น ขนาด และสีของฝัก สม่ำเสมอ อีกทั้งให้ผลผลิตสูงเป็นที่ต้องการของโรงงาน ได้แก่พันธุ์ G๕๔๑๔, G๕๔๔๕, NTB๐๑๗, NTB๐๑๘, Pacific ๑๖, Pacific๔๒๑, Baby ๑, B๕๐, IB๙๙๑, CNB๐๓๐๘, CNB๐๓๐๕ และ SXB๒๘

ปัจจัยจำเป็นที่ต้องใช้

พื้นที่ปลูกข้าวโพดฝักอ่อนควรอยู่ในเขตชลประทานหรือใกล้แหล่งน้ำสะอาด ที่สามารถระบายน้ำได้ดี ข้าวโพดฝักอ่อนสามารถปลูกได้ในดินแทบทุกชนิดโดยเฉพาะดินที่มีการระบายน้ำดี ความเป็นกรดเป็นด่างของดิน (pH) ระหว่าง ๖.๕-๗.๐ มีอินทรีย์วัตถุสูงกว่า ๑.๕% มีฟอสฟอรัสไม่ต่ำกว่า ๒๐ ส่วนในล้านในโพแทสเซียมไม่ต่ำกว่า ๑๐๐ ส่วนในล้านส่วน โดยทั่วไปข้าวโพดเจริญเติบโตได้ดีในอุณหภูมิ ๑๐-๔๐ องศาเซลเซียส แต่อุณหภูมิที่เหมาะสมที่สุดคือ ๒๗ องศาเซลเซียส มีอุณหภูมิกลางวันสูงและกลางคืนต่ำ มีแสงแดดจัด การออกดอกจะเร็วขึ้นถ้าปลูกในฤดูที่มีความยาวของกลางวันน้อยกว่า ๑๒ ชม.

ขั้นตอนการดำเนินงาน

๑) ฤดูปลูก สามารถปลูกข้าวโพดได้ตลอดปีถ้ามีน้ำ แต่ที่ปลูกกันมากก็อยู่ในช่วงฤดูฝน ส่วนฤดูอื่นๆ จะสามารถปลูกได้ในแหล่งที่มีระบบการชลประทานดี หรือมีแหล่งน้ำอุดมสมบูรณ์

๒) การเตรียมดิน ไถดะ ๑ ครั้ง ตากดินทิ้งไว้ประมาณ ๑-๒ สัปดาห์ แล้วทำการไถแปร หรือพรวนดินให้ร่วนอีก ๑-๒ ครั้ง จากนั้นจึงจัดทำร่องหรือแถวปลูก

๓) การปลูกและระยะปลูก ระยะปลูกข้าวโพดฝักอ่อนที่เหมาะสม คือ ระยะห่างระหว่างแถว ๕๐ ซม. หยอดเมล็ดพันธุ์ หลุมละ ๓ ต้น หรือระหว่างแถว ๗๕ ซม. ระหว่าง หลุม ๒๕ ซม. หลุมละ ๒ ต้น โดยปลูกลึกประมาณ ๓-๔ ซม. ไม่ควรหยอดเมล็ดลึกเกินไปเพราะจะทำให้เมล็ดงอกช้า แต่ถ้าหากหยอดตื้นเกินไป เมล็ดจะไม่งอก และอาจถูกทำลายโดยนก และหนูได้ ถ้าเป็นดินเหนียวควรหยอดเมล็ดให้ตื้นกว่าดินทรายเล็กน้อย ถ้าใช้เมล็ดพันธุ์ข้าวโพดเลี้ยงสัตว์ เช่น พันธุ์เชียงใหม่ ๙๐ รังสิต ๑ จะใช้เมล็ดพันธุ์ประมาณ ๕ กก./ไร่ สำหรับเมล็ดพันธุ์หวานจะใช้ประมาณ ๓ กก./ไร่ จะได้ข้าวโพดประมาณ ๑๙,๐๐๐ ต้นต่อไร่ แต่ถ้าปลูกแบบยกร่องจะได้เพียง ๑๔,๖๐๐ ต้นต่อไร่ เพราะต้องหักพื้นที่ของร่องน้ำและทางเดินออก



๔) การใส่ปุ๋ย ข้าวโพดฝักอ่อนมีการสะสมธาตุอาหารหลักในส่วนของฝักอ่อนมากกว่าส่วนอื่นๆ ความต้องการธาตุอาหารจึงมีผลอย่างยิ่งต่อความสมบูรณ์ของฝัก ในดินที่มีความสมบูรณ์ต่ำควรใช้ปุ๋ยเคมีร่วมกับปุ๋ยอินทรีย์ โดยใช้ปุ๋ยอินทรีย์ ๑-๒ ตัน/ไร่ ๗๕-๑๐๐ กก./ไร่ รองกันหลุมตอนปลูก และปุ๋ยไนโตรเจนอัตรา ๑๐-๑๕ กก./ไร่ โรยข้างแถวเมื่อมีอายุ ๒๕-๓๐ วัน ในดินที่มีความอุดมสมบูรณ์สูงในปุ๋ยไนโตรเจนอย่างเดีย้อัตรา ๒๐ กก./ไร่ แบ่งใส่ ๒ ครั้งในขั้นเตรียมดิน และเมื่ออายุ ๒๕ วัน ควรใส่ ๑-๒ ครั้ง ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับความอุดมสมบูรณ์ของดิน

๕) การให้น้ำ ข้าวโพดฝักอ่อนเป็นพืชที่ต้องการน้ำมากตั้งแต่วันปลูกจนเสร็จสิ้นการเก็บเกี่ยว หากขาดน้ำฝักอ่อนจะมีลักษณะผิดปกติ อาทิ ผอม สับ ช้ำแห้ง หัวโต ดังนั้นควรให้น้ำทุกวัน แต่ครั้งละไม่มาก ทำเช่นเดียวกับการให้น้ำฝัก และเว้นระยะห่างขึ้น เมื่อต้นใหญ่สมบูรณ์ดีแล้ว ควรหมั่นสังเกตต้นข้าวโพดอย่าปล่อยให้เหี่ยว

ศัตรูข้าวโพดที่ควรระวัง

๑) โรคสำคัญของข้าวโพดฝักอ่อน ได้แก่ โรคราน้ำค้าง โรคใบไหม้แผลเล็ก โรคราสนิม โรคโคนเน่าที่เกิดจากแบคทีเรีย

๒) แมลงศัตรูพืช ได้แก่ มอดดิน หนอนกระทู้หอม หนอนเจาะลำต้นข้าวโพด หนอนเจาะฝักข้าวโพด

๓) วัชพืชในตระกูลหญ้าใบแคบ อาทิ หญ้านกสีชมพู หญ้าตีนนก หญ้าปากควาย หรือตระกูลหญ้าใบกว้าง อาทิ ผักโขม ผักเบี้ยหิน หญ้ายาง เทียนนา หรือตระกูลกก อาทิ แห้วหนู

ผลผลิต

ขึ้นอยู่กับพันธุ์ที่เลือกใช้และรายละเอียดตามขั้นตอนการดำเนินงาน

ตลาด และผลตอบแทน

พันธุ์ลูกผสมจะให้ผลผลิตสูงกว่า มีราคาดีกว่า และเป็นที่ต้องการของโรงงานมากกว่า ข้าวโพดฝักอ่อนมีอายุเก็บเกี่ยว สั้น เพียง ๖๐ วัน นับจากวันปลูกถึงวันสิ้นสุดการเก็บเกี่ยว นอกจากนี้ต้นข้าวโพดยังสามารถนำไปเลี้ยงโคนม และทำปุ๋ยหมักได้

มาตรฐานการรับซื้อ

การปลูกข้าวโพดฝักอ่อนเพื่ออุตสาหกรรมหรือส่งออกฝักสดนั้นสิ่งสำคัญที่สุด คือ คุณภาพ และปริมาณของผลผลิตทำอย่างไรให้ได้มาตรฐานมากที่สุด ดังนั้น เกษตรกรควรศึกษาข้อมูลต่างๆ ก่อนปลูก ซึ่งมีข้อที่เกษตรกรควรคำนึงถึง ดังนี้ ขนาดของข้าวโพดฝักอ่อนเพื่อส่งโรงงานอุตสาหกรรม จำแนกเป็น ๓ เกรด คือ ฝักมีความยาว ๙-๑๓ เซนติเมตรและมีเส้นผ่าศูนย์กลาง ๑.๕-๑.๘ เซนติเมตร (L), ฝักมีความยาว ๗-๙ เซนติเมตรและมีเส้นผ่าศูนย์กลาง ๑.๒-๑.๕ เซนติเมตร (M), ฝักมีความยาว ๔-๗ เซนติเมตร และมีเส้นผ่าศูนย์กลาง ๑.๐-๑.๒ เซนติเมตร (S), ซึ่งส่วนใหญ่โรงงานจะผลิตเกรด S, M มากกว่า L



การผลิตหน่อไม้ฝรั่ง



บทนำ

หน่อไม้ฝรั่งเป็นพืชผักที่มีศักยภาพในการส่งออก มีแนวโน้มในการส่งออกที่ดี โดยเฉพาะการส่งออก ผลผลิตสด และยังเป็นพืชผักทางเลือกอีกชนิดหนึ่งของเกษตรกรที่ให้ผลตอบแทนสูง โดยมีการส่งเสริมในรูปแบบครบวงจร เพาะปลูกมากในเขตจังหวัด นครปฐม ราชบุรี กาญจนบุรี โดยตลาดต่างประเทศ ที่สำคัญคือ ประเทศญี่ปุ่น รองลงมาได้แก่ ตลาดยุโรป และตลาดในแถบเอเชีย

ปัจจัยที่สำคัญ

๑. การเตรียมเมล็ดพันธุ์

ควรซื้อเมล็ดพันธุ์ที่ผลิตมาจากบริษัทเจ้าของพันธุ์ และซื้อกับบริษัทที่จำหน่ายเมล็ดพันธุ์ ซึ่งจะสามารถ ปลูกได้ ประมาณ ๒-๔ ไร่ ใช้พื้นที่เพาะกล้าประมาณ ๕๐๐-๖๐๐ ตารางเมตร อย่างไรก็ตามในปัจจุบันมีการ ใช้เทคนิคการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อในการผลิตต้นกล้าหน่อ ไม้ฝรั่ง เพื่อใช้ในการปลูกซึ่งเป็นวิธีการที่ทำให้ได้ต้นกล้า ที่แข็งแรง ตรงตามพันธุ์ แต่มีข้อควรระวังคือต้องมื การคัดต้นพันธุ์ (Clone) ที่ดีเพื่อนำมาขยายพันธุ์ต่อ

๒. การเตรียมแปลงเพาะกล้า

ควรเป็นที่โล่งแจ้ง ใกล้แหล่งน้ำไม่มีน้ำท่วมขัง มี ความเป็นกรดเป็นด่างของดิน (pH) ประมาณ ๖.๕-๗.๐ ปราศจากวัชพืช ในการเพาะกล้าขนาด ๑ ไร่ ให้เตรียม แปลงเพาะขนาด ๑๕๐๐ เมตร จำนวน ๘ แปลง ใส่ปุ๋ย อินทรีย์จำนวน ๓๐ กิโลกรัม (ปุ๋ยคอกหรือปุ๋ยหมักตาม ความเหมาะสม) และปุ๋ยขาว ๑ กิโลกรัมต่อแปลงคลุก เคล้าให้ทั่ว เกลี่ยดินบนแปลงให้เรียบและใช้ไม้ทำร่อง ลึก ๑-๒ เซนติเมตร ตามแนวขวางของแปลง แต่ละร่อง ห่างกันประมาณ ๒๐-๒๕ เซนติเมตร

๓. วัสดุปรับปรุงดิน

มีหลายชนิดขึ้นอยู่กับสภาพดินที่ใช้ในการเพาะกล้า ควรเลือกใช้ดังนี้

๓.๑ ปุ๋ยอินทรีย์

๓.๒ ปูนขาว

๓.๓ สารสกัดจากธรรมชาติที่มีฤทธิ์กำจัดโรครา

๓.๔ สกัดจากธรรมชาติที่มีฤทธิ์กำจัดแมลงซึ่ง ปลอดภัยต่อทั้งผู้บริโภค และผู้ปลูก

๓.๕ แกลบ ฟาง

๓.๖ บัวรดน้ำ

๓.๗ อุปกรณ์การเตรียมแปลง จอบ คราด ไม้ปาดแปลง ไม้ชักร่อง

ขั้นตอนการดำเนินงาน

๑. การเพาะกล้าหน่อไม้ฝรั่ง

นำเมล็ดมาหยอดลงในร่องที่เตรียมไว้จุดละ

๑ เมล็ด ห่างกันประมาณ ๑๐-๑๕ เซนติเมตร กรณีมีเมล็ด หรือแมลงให้โรยทับด้วยปูนขาวบางๆ จากนั้นกลบดินใน ร่องบางๆ แล้วใช้ฟางคลุมทับบนแปลงหนาพอประมาณ ใช้สารสกัดจากธรรมชาติที่มีฤทธิ์ในการลดเชื้อราใส่ บัวรดน้ำรดให้ทั่ว จากนั้นรดน้ำตามให้ชุ่มระยะแรกๆ ต้องรดน้ำให้บ่อยครั้งอย่าปล่อยให้แปลงแห้งประมาณ ๑๐- ๑๕ วัน ต้นกล้าจะเริ่มงอกเปิดฟางออกให้เหลือฟางเพียง บางๆ เพื่อให้ต้นกล้างอกสะดวกในช่วงต้นการให้ปุ๋ยจะต้อง ให้อย่างต่อเนื่องทุกเดือน

๒. การย้ายกล้าหน่อไม้ฝรั่ง

หลังจากที่กล้ามีอายุได้ ๔-๖ เดือน ต้นกล้าจะ มีความแข็งแรงและมีอัตราการรอดตายสูง ก่อนย้าย ต้องรดให้น้ำในแปลงกล้า ๒ อาทิตย์เพื่อให้รากมี ความเหนียว ก่อนถึงวันกำหนดย้ายกล้า ๒-๓ วันควร ให้น้ำเพื่อให้ดินอ่อนตัว และได้ทำการขุดได้ง่าย ควรตัด ลำต้นเหนือดินออกโดยเหลือความสูงไว้ประมาณ ๑๕-๒๐ เซนติเมตร ก่อนย้าย ๑ วันจะต้องให้น้ำในแปลงปลูก ที่เตรียมไว้เพื่อให้ดินมีความชื้นเพียงพอ ใช้ระยะปลูก ระหว่างต้นควรห่าง ๕๐ เซนติเมตร และระหว่างแถว ควรห่าง ๑๒๐-๑๕๐ เซนติเมตร





๓. การดูแลรักษา

การให้น้ำ ควรให้น้ำอย่างสม่ำเสมอ การให้น้ำต้นกล้าที่ย้ายลงแปลงใหญ่ โดยปกติจะให้น้ำวันเว้นวัน หลังจากกล้าตั้งตัวได้แล้วให้ ๓-๕ วันต่อครั้ง โดยให้ดูความชื้นในดินประกอบด้วย

การใส่ปุ๋ย ให้ใส่ปุ๋ยคอกรองพื้นปริมาณ ๒-๓ ตันต่อไร่ พร้อมทั้งใส่สารสกัดจากธรรมชาติอย่างต่อเนื่องอีก ๓ ระยะคือ

- ❖ ระยะเจริญเติบโต หลังปลูก ๑ เดือน
- ❖ ระยะให้ผลผลิตให้ใส่ปุ๋ยเพื่อให้หน่อไม่ฝ่อ

สมบูรณ์ ไม่บานเร็ว

- ❖ ระยะพักตัว

การไถดินแม่เหนือดิน

เมื่อต้นหน่อไม่ฝ่อมีอายุมากขึ้น บริเวณกอจะแน่น ควรมีการตัดแต่งยอดและแต่งกิ่งแขนงต้นออกบ้าง

การทำราวค้ำต้น

ควรทำราวค้ำต้น เมื่ออายุประมาณ ๔ เดือน หลังย้ายปลูก โดยวัสดุที่ใช้ทำราวต้องแข็งแรง จำนวนชั้นของราวต้องเหมาะสมกับความสูงเพื่อค้ำต้นแม่

การพรุนดิน ในช่วงแรกหลังจากย้ายปลูก ให้ทำการพรุนดินกลบโคน หลังจากนั้น ควรจะทำทุก ๓-๔ เดือนต่อครั้งพร้อมกับการเติมปุ๋ยอินทรีย์

การพาดต้น เมื่อเริ่มเก็บผลผลิตหน่อไม่ฝ่ออย่างต่อเนื่องประมาณ ๖๐ วัน ผลผลิตจะเริ่มลดลงจำเป็นต้องตัดแต่ง และพาดต้นไว้ พร้อมงดการเก็บเกี่ยวและการถอนแยกต้นแม่ทิ้งทั้งหมด รอให้งอกต้นใหม่เป็นระยะเวลาประมาณ ๓๐ วัน จึงเริ่มทำการเก็บเกี่ยวอีกครั้ง

๔. การเก็บเกี่ยวและการจัดการหลังการเก็บเกี่ยว

เกษตรกรสามารถเก็บเกี่ยวได้หลังจากย้ายปลูกแล้ว ๔-๖ เดือน หน่อที่เก็บเกี่ยวได้ควรมีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง ๐.๘-๑ เซนติเมตร ในปริมาณ ๓๐% ของจำนวนต้นทั้งหมด ให้ทำการถอน โดยจับบริเวณโคนหน่อที่ติดกับดินในลักษณะที่ถนัดแล้วดึงหน่อขึ้นจากดิน แล้วรืบนาน้ำหน่อไม่ฝ่อวางในที่ร่ม ไม่ตากแดด และมีอากาศถ่ายเทสะดวก ทำความสะอาดโคนหน่อด้วยน้ำสะอาด แล้วนำหน่อไม่ฝ่อมาเรียงให้ปลายหน่อเสมอกันและตัดส่วนโคนที่ยาวไม่เท่ากันออกด้วยมีดคมๆ หลังจากนั้นให้คัดเกรด แล้วมัดหน่อด้วยหนังยาง เรียงผลผลิตให้ตั้งยอดหน่อขึ้น เพื่อป้องกันหน่ออง บรรจุในตะกร้าพลาสติกที่รองด้วยแผ่นฟองน้ำที่สะอาด คลุมด้วยผ้าขาวบางหรือฟองน้ำอีกชั้นด้านบน และขนส่งมายังจุดรวบรวมผลผลิตอย่างรวดเร็ว

ผลผลิตหน่อไม่ฝ่อที่มีคุณภาพ ควรมีลักษณะดังนี้

๑. หน่อตรง ไม่คดงอ หรือแฉกแกร็น
๒. ปลายหน่อต้องแน่น ไม่บาน (ไม่มีข้อใบโผล่พ้นกาบหุ้มใบ)
๓. ความยาวของหน่อ ๒๕ เซนติเมตร โดยมีส่วนเขียวไม่น้อยกว่า ๑๙-๒๕ เซนติเมตร (ขึ้นอยู่กับความเข้มงวดของการรับซื้อผลผลิตของแต่ละบริษัท ทั้งนี้ต้องคำนึงถึงขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางของหน่อไม่ฝ่อต้องเข้าเกณฑ์มาตรฐานด้วย)
๔. ขนาดของหน่อไม่ฝ่อตั้งแต่ละเกรดมีความสม่ำเสมอ
๕. ต้องสะอาด ปราศจากโรคและแมลง

ต้นทุน และผลตอบแทน

ต้นทุนการผลิตเฉลี่ยปีที่ ๑	๓๕,๐๐๐ บาท/ไร่
ผลตอบแทนเฉลี่ย	๓๓,๐๐๐ บาท/ไร่
ต้นทุนการผลิตเฉลี่ยปีที่ ๒ เป็นต้นไป	๕๓,๐๐๐ บาท/ไร่
ผลตอบแทนสุทธิเฉลี่ย	๘๗,๐๐๐ บาท/ไร่

แหล่งข้อมูล : กลุ่มส่งเสริมการผลิตผัก

ส่วนส่งเสริมการผลิตผัก ไม้ดอกไม้ประดับและพืชสมุนไพร
สำนักส่งเสริมและจัดการสินค้าเกษตรกรรมส่งเสริมการเกษตร



การผลิตตะไคร้

บทนำ

ตะไคร้ เป็นพืชเครื่องเทศ/สมุนไพรอย่างหนึ่งที่ใช้ในการประกอบอาหารไทยหลายชนิด ไม่ว่าจะเป็นอาหารจำพวกยำ หรือแกงต่างๆ หรือแม้แต่ต้มยำกุ้ง ซึ่งเป็นอาหารที่คนรู้จักกันทั่วโลก ก็ยังมีตะไคร้เป็นส่วนประกอบ และในปัจจุบันได้มีบริษัทอุตสาหกรรมบางแห่งได้ผลิตเครื่องปรุงอาหารไทยสำเร็จรูปเพื่อวางจำหน่ายทั่วไป ตามห้างสรรพสินค้าต่างๆ และส่งออกทำให้เห็นได้ว่าตะไคร้ยังมีโอกาสในการทำตลาดได้ แต่ทั้งนี้ผลผลิตต้องมีปริมาณและคุณภาพตรงตามที่ตลาดต้องการด้วย ซึ่งเกษตรกรจำเป็นต้องมีการวางแผนการผลิตและการตลาดเป็นอย่างดี

๑. การขยายพันธุ์

สามารถขยายพันธุ์โดยการแยกหน่อหรือเหง้าไปปลูก

๒. การเตรียมแปลงปลูก

โดยการไถดินตากก่อนประมาณ ๗ วัน เพื่อกำจัดวัชพืช โรค และแมลงในดิน ตามด้วยการไถพรวนเพื่อย่อยดิน การยกร่องทำแบบเดียวกับการปลูกพืช โดยทั่วๆ ไป

ระยะห่างระหว่างร่องประมาณ ๕๐x๕๐ ซม. แล้วนำส่วนของหน่อหรือเหง้าปลูกระหว่างข้างร่อง หรือกลางร่อง หลุมละประมาณ ๑-๒ ต้น โดยปักให้เอียง ๔๕ องศา

ในพื้นที่ ๑ ไร่จะใช้หน่อหรือเหง้าประมาณ ๖,๔๐๐-๑๒,๘๐๐ ต้น แล้วแต่ระยะห่างระหว่างเหง้า

๓. การให้น้ำ

สามารถทำได้ ๒ แบบ คือ ให้น้ำแบบสปริงเกอร์ และปล่อยน้ำไหลเข้าร่องพอให้ดินเปียกการให้ปุ๋ย

หลังจากปลูกประมาณ ๒๐-๕๐ วัน ใส่ปุ๋ย เมื่อตะไคร้เริ่มจะมีการแตกกอในช่วงตั้งแต่ ๑๒๐-๑๕๐ วัน ใส่ปุ๋ยสูตรเดิมเดือนละครั้ง เพื่อเร่งการเจริญเติบโต ส่วนของเหง้าและใบ

๔. การดูแลรักษาตะไคร้

ตะไคร้เป็นพืชที่ทนต่อโรคแมลงและทนแล้งได้ดี ซึ่งง่ายต่อการดูแล ปัญหาที่มักพบกับต้นตะไคร้บ้านคือ หนอนกอเข้าทำลายระยะต้นกำลังเจริญอย่างไ้ก็ตาม สามารถป้องกันได้ด้วยการกำจัดวัชพืชในแปลงให้สะอาด และดูแลให้ต้นตะไคร้แข็งแรงโดยการใส่ปุ๋ยบำรุงดิน

๕. การวางแผนการผลิต/การตลาด

จัดประชุมวางแผนการผลิตและการตลาดในท้องถิ่นเพื่อกำหนดทางเลือกในการจำหน่ายผลผลิตของกลุ่มก่อนปลูกโดยประสานกับผู้รับซื้อที่มีอยู่ในท้องถิ่น หรือลูกค้าเป้าหมายของกลุ่ม

๖. ผลผลิต

(ผลผลิตสด) เริ่มให้ผลผลิตได้หลังปลูก ๙๐ วัน (ผลผลิต ๒ ต้น/ไร่/ปี)

๗. ตลาดและผลตอบแทน

เริ่มให้ผลผลิตเก็บเกี่ยวได้หลังปลูก ๙๐ วัน (ผลผลิต ๒ ต้น/ไร่/ปี)





ต้นทุนการผลิต และผลตอบแทน

- ❖ ต้นทุนการผลิต ๒,๕๘๕ บาท/ไร่
- ❖ ผลผลิตเฉลี่ย ๒,๐๐๐ กก./ไร่
- ❖ ราคาที่เกษตรกรขายได้ ๔-๖ บาท/กก.
- ❖ รายได้รวม ๑๐,๐๐๐ บาท/ไร่
- ❖ รายได้สุทธิ ๗,๔๑๕ บาท/ไร่



การวิเคราะห์ผลตอบแทนการลงทุนผลิตตะไคร้ต่อไร่												
ปริมาณ ผลผลิต (กิโลกรัม) /ไร่/ปี	รายได้/กำไร/อัตราผลตอบแทน ทางเกษตรกรขายผลผลิตได้ราคา											
	๒ บาท/กิโลกรัม			๓ บาท/กิโลกรัม			๔ บาท/กิโลกรัม			๕ บาท/กิโลกรัม		
	รายได้ (บาท)	กำไร (บาท)	อัตราผล ตอบแทน (ร้อยละ)	รายได้ (บาท)	กำไร (บาท)	อัตราผล ตอบแทน (ร้อยละ)	รายได้ (บาท)	กำไร (บาท)	อัตราผล ตอบแทน (ร้อยละ)	รายได้ (บาท)	กำไร (บาท)	อัตราผล ตอบแทน (ร้อยละ)
๑,๕๐๐	๓,๐๐๐	-๗๖๐	-๒๐.๒๑	๔,๕๐๐	๗๔๐	๑๙.๖๘	๖,๐๐๐	๒,๒๔๐	๕๙.๕๗	๗,๕๐๐	๓,๗๔๐	๙๙.๔๗
๒,๐๐๐	๔,๐๐๐	๒๔๐	๖.๓๘	๖,๐๐๐	๒,๒๔๐	๕๙.๕๗	๘,๐๐๐	๔,๒๔๐	๑๑๒.๗๗	๑๐,๐๐๐	๖,๒๔๐	๑๖๕.๙๖
๒,๕๐๐	๕,๐๐๐	๑,๒๔๐	๓๒.๙๘	๗,๐๐๐	๓,๗๔๐	๙๙.๔๗	๑๐,๐๐๐	๖,๒๔๐	๑๖๕.๙๖	๑๒,๕๐๐	๘,๗๔๐	๒๓๒.๔๕
๓,๐๐๐	๖,๐๐๐	๒,๒๔๐	๕๙.๕๗	๙,๐๐๐	๕,๒๔๐	๑๓๙.๓๖	๑๒,๐๐๐	๘,๒๔๐	๒๑๙.๑๕	๑๕,๐๐๐	๑๑,๒๔๐	๒๙๘.๙๔

หมายเหตุ : กำหนดให้ต้นทุนการผลิตต่อไร่เท่ากับ ๓,๗๖๐ บาท





การผลิตผัก

ปลอดภัยจากสารพิษ

บทนำ

ผัก เป็นพืชอาหารที่คนไทยนิยมรับประทานกันมากเนื่องจากให้คุณค่าทางอาหารที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกายสูงแต่ค่านิยมในการบริโภคนั้น มักจะเลือกบริโภคผักที่สวยงามไม่มีร่องรอยการทำลายของหนอน และแมลงศัตรูพืช จึงทำให้เกษตรกรผู้ปลูกต้องใช้สารเคมีป้องกันและกำจัดแมลงในปริมาณที่มาก ทำให้ผู้บริโภคได้รับอันตรายจากสารพิษที่ตกค้างอยู่ เพื่อเป็นการแก้ไขปัญหาดังกล่าว การปลูกผักปลอดภัยจากสารพิษ โดยการนำเอาวิธีการป้องกันและกำจัดศัตรูพืชหลายวิธีมาประยุกต์รวมกัน จึงเป็นทางเลือกสำหรับความปลอดภัยของเกษตรกร ผู้บริโภคและสิ่งแวดล้อม

หมายเหตุ ผักปลอดภัยจากสารพิษ หมายถึง ผลผลิตพืชผักที่ไม่มีสารเคมีป้องกันและกำจัดศัตรูพืชตกค้างอยู่หรือมีการตกค้างอยู่ไม่เกินระดับมาตรฐานที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ ๒๔๘ พ.ศ. ๒๕๔๘ ลงวันที่ ๑๗ มกราคม ๒๕๔๘ เรื่องอาหารที่มีสารพิษที่ตกค้าง

ปัจจัยที่จำเป็น

พื้นที่ปลูก พันธุ์ ปุ๋ย วัสดุป้องกันกำจัดศัตรูพืช (เช่น กับดัก กาวเหนียว กับดักแสงไฟ วัสดุคลุมดิน สารชีวภัณฑ์ สมุนไพรป้องกัน กำจัดศัตรูพืช ฯลฯ) โรงเรือนมุ้งตาข่าย ฯลฯ

หมายเหตุ ขึ้นกับวิธีที่เลือกใช้

ขั้นตอนการดำเนินงาน

๑. การเลือกพื้นที่ปลูกให้เหมาะสม

ควรเป็นพื้นที่ราบ สม่ำเสมอ ไม่มีน้ำท่วมขังระบายน้ำได้ดี ไกลแหล่งน้ำที่สะอาด และมีน้ำเพียงพอตลอดฤดูปลูก

๒. การเตรียมพันธุ์

เลือกใช้พันธุ์ที่ต้านทานศัตรูพืชและปลอดเชื้อโรคกรณีที่ใช้เมล็ดพันธุ์ ควรดำเนินการดังนี้

๒.๑ คัดแยกเมล็ดที่เสียออก

๒.๒ แช่เมล็ดในน้ำอุ่น ที่อุณหภูมิ ๕๐-๕๕ องศาเซลเซียส นาน ๑๕-๓๐ นาที เพื่อลดปริมาณเชื้อโรคที่ติดมากับเมล็ดพันธุ์ และถ้ามีเมล็ดบางส่วนลอยขึ้นมาให้นำไปทิ้ง เนื่องจากเป็นเมล็ดที่ไม่ได้คุณภาพ

๓. การเตรียมดิน

ไถ และพรวนดินให้ละเอียด โดยไถตะลิก ๑ ครั้ง และตากดินไว้ไม่น้อยกว่า ๗ และไถพรวนดินอีก ๑ ครั้ง แล้วไถร่องตากดินประมาณ ๗ วัน เพื่อกำจัดแมลงและเชื้อโรคที่อยู่ในดิน

๔. การปรับปรุงดินแปลงปลูก

ใส่ปุ๋ยอินทรีย์ เช่น ปุ๋ยคอก หรือปุ๋ยหมัก อัตรา ๑-๒ ตัน/ไร่ โดยคลุกเคล้าให้ทั่วแปลงเป็นเนื้อเดียวกันกับดิน และควรมีการปรับสภาพความเป็นกรด-ด่าง (pH) ของดินให้อยู่ในสภาพที่เหมาะสมโดยใช้ปูนขาวหรือปูนมาร์ลอัตรา ๒๐๐-๓๐๐ กิโลกรัม/ไร่ โดยหว่านให้ทั่วแล้วคลุกเคล้ากับดิน

๕. การปลูกและดูแลรักษา

ระยะปลูก ควรปลูกผักให้มีระยะห่างพอสมควรอย่าให้แน่นเกินไป เพื่อให้มีการระบายอากาศที่ดี

การใส่ปุ๋ย ธาตุอาหารส่วนใหญ่จะมีอยู่แล้วในดิน แต่ธาตุไนโตรเจน และโพแทสเซียมจะถูกชะล้างได้ง่าย ดังนั้นจะต้องให้ปุ๋ยทั้งสองในระหว่างการเจริญเติบโตของผัก แต่อย่าให้ชิดโคนต้น โดยใส่ครั้งแรกหลังปลูกผักไปแล้ว ๓ สัปดาห์ และครั้งที่ ๒ ใส่หลังจากครั้งแรก ๒-๓ สัปดาห์ หรือเมื่อผักเริ่มออกดอกติดผล เมื่อใส่ปุ๋ยแล้วให้พรวนดินกลบและรดน้ำ

การควบคุมวัชพืช

การควบคุมวัชพืชอย่างมีประสิทธิภาพจะทำให้พืชมีการเจริญเติบโตที่ดี เช่นการคลุมดินโดยฟางข้าวหรือพลาสติกสีเทาเงินจะช่วยรักษาความชื้นในดิน และบังแสงสว่างทำให้เมล็ดวัชพืชโตช้า



๖. การป้องกันกำจัดศัตรูพืชแบบผสมผสาน

เพื่อการปลูกผักปลอดภัยจากสารพิษ ควรใช้วิธีการป้องกัน และกำจัดศัตรูพืชหลายๆ วิธีผสมผสานกัน ดังนี้

๖.๑ การใช้กับดักกาวเหนียว

กับดักชนิดนี้ไม่มี ไม่มีกลิ่น และไม่เป็นที่อาศัยของสิ่งแหวดล้อม ใช้ในการควบคุมปริมาณตัวเต็มวัยของแมลงศัตรูพืช โดยทั่วไปนิยมใช้กาวเหนียว ทาบนวัสดุที่มีสีเหลือง เช่น แผ่นพลาสติก หรือกระป๋องน้ำมันเครื่อง ควรติดตั้งในแปลงผักให้สูงกว่ายอดผัก ประมาณ ๓๐ ซม. โดยจะใช้ประมาณ ๖๐-๘๐ กับดัก/ไร่

๖.๒ การใช้กับดักแสงไฟ

เป็นการใช้แสงไฟจากหลอดฟลูออเรสเซนต์ (หลอดนีออน) หรือหลอดแบล็คไลท์ ล่อแมลงในเวลากลางคืนให้มาเล่นไฟ และตกลงไปภาชนะที่บรรจุน้ำมันเครื่อง หรือน้ำที่รองรับอยู่ด้านล่าง ควรติดตั้งประมาณ ๒ จุด/ไร่ โดยติดตั้งให้สูงจากพื้นดิน ๑๕๐ ซม. และให้ภาชนะรองรับอยู่ห่างจากหลอดไฟ ๓๐ ซม. และควรปิดส่วนอื่นๆ ที่จะทำให้แสงสว่างส่องกระจายเป็นบริเวณกว้างเพื่อไม่ให้ล่อแมลงจากที่อื่นเข้ามาในแปลง

๖.๓ การใช้พลาสติกหรือฟางข้าวคลุมแปลงปลูก

เป็นการควบคุมปริมาณวัชพืชและเก็บรักษาความชื้นในดินไว้ได้นาน และเป็นการประหยัดน้ำที่ใช้รดแปลงผัก ควรใช้กับพืชที่มีระยะปลูกแน่นนอน ควรใช้พลาสติกสีเทา-เงิน สำหรับแปลงที่มีการระบาดของเชื้อไวรัสที่มีเพลี้ยอ่อนหรือแมลงเป็นพาหะ

๖.๔ การปลูกผักในโรงเรือนมุ้งตาข่ายไนล่อน

พื้นที่ที่ใช้ควรเป็นพื้นที่ที่สามารถปลูกผักได้อย่างต่อเนื่องไม่น้อยกว่า ๓ ปี เพื่อเป็นการได้คุ้มค่าต่อการสร้างโรงเรือน และการใช้ตาข่ายไนล่อน โครงสร้างโรงเรือนอาจทำด้วยไม้หรือเหล็กก็ได้ ส่วนตาข่ายที่ใช้

จะเป็นตาข่ายไนล่อนสีขาวขนาด ๑๖ ช่องต่อความยาว ๑ นิ้ว วิธีดังกล่าวสามารถป้องกันได้เพียงหนอนผีเสื้อ และด้วงหมัดผักเท่านั้น หากต้องการป้องกันแมลงชนิดอื่นๆ อาทิ เพลี้ยอ่อน เพลี้ยไฟ หนอนแมลงวันขอรบใบ แมลงหวี่ขาว ไร ต้องใช้มุ้งไนล่อนความถี่ขนาด ๒๔ หรือ ๓๒ ช่องต่อนิ้ว แต่อาจมีปัญหาเรื่องอุณหภูมิ และความชื้นภายในมุ้ง ประเภทผักที่เหมาะสมกับการปลูกในโรงเรือนมุ้งไนล่อน ได้แก่ คะน้า ผักกาดขาว กวางตุ้งฮ่องเต้ ตั้งโอ๋ ปวยเล้ง ขึ้นฉ่าย กะหล่ำดอก บล็อกโคลี ถั่วฝักยาว มะเขือเปราะ ถั่วลันเตา ฯลฯ

๖.๕ การควบคุมโดยวิธี

เป็นการใช้สิ่งมีชีวิตควบคุมศัตรูพืช ซึ่งได้แก่แมลงตัวห้ำ ตัวเบียน ที่ทำลายแมลงศัตรูพืชชนิดอื่นๆ หรืออาจใช้สิ่งมีชีวิตขนาดเล็ก เช่น เชื้อแบคทีเรีย เชื้อไวรัส เชื้อราไล่เดือนฝอย

๖.๖ การใช้สารสกัดจากพืช

พืชที่นิยมนำมาใช้เป็นสารสกัดควบคุมโรค และแมลงคือ สะเดา เนื่องจากมี “สารอะซาดิแรคติน” ซึ่งมีคุณสมบัติในการป้องกันและกำจัดแมลงได้โดยสามารถใช้ฆ่าแมลงได้บางชนิด

- ✦ ใช้เป็นสารไล่แมลง
- ✦ ทำให้แมลงไม่กินอาหาร
- ✦ ทำให้การเจริญเติบโตของแมลงผิดปกติ
- ✦ ยับยั้งการเจริญเติบโตของแมลง
- ✦ ยับยั้งการวางไข่ และการลอกคราบของแมลง
- ✦ เป็นพิษต่อไข่ของแมลง ทำให้ไข่ไม่ฟัก
- ✦ ยับยั้งการสร้างเอนไซม์ในระบบย่อยอาหาร

ของแมลง

ทั้งนี้ก็มีข้อควรระวัง คือ พืชบางชนิดเมื่อได้รับสารนี้แล้วอาจเกิดอาการใบไหม้เหี่ยวเฉา หรือต้นแคระแกร็น ดังนั้น หากพบอาการดังกล่าวควรงดใช้ทันที หรือใช้ในปริมาณที่ต่ำลง

แหล่งข้อมูล : กรมส่งเสริมการเกษตร



อ้อยคั้นน้ำครบวงจร

บทนำ

น้ำอ้อยเป็นผลผลิตทางการเกษตรที่เป็นที่ยอมรับของประชาชนทั่วไปว่าเป็นเครื่องดื่มที่มีประโยชน์รสชาติหวานหอมอร่อยแก่กระหายได้ทุกเมื่อ โดยเฉพาะในเขตที่เป็นแหล่งท่องเที่ยว การจำหน่ายน้ำอ้อยจึงเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่ทำรายได้ให้แก่ผู้ประกอบการได้เป็นอย่างดี พันธุ์ของอ้อยที่นิยมนำมาคั้นน้ำกันมากได้แก่ พันธุ์สิงคโปร์ พันธุ์สุพรรณบุรี ๕๐ พันธุ์สุพรรณบุรี ๗๒ พันธุ์เมอร์ชาร์ท

ปัจจัยที่ใช้ในการปลูกอ้อยพันธุ์คั้นน้ำ

สภาพพื้นที่ที่เหมาะสมเป็นตอนน้ำไม่ท่วมขัง การคมนาคมสะดวก ห่างไกลจากแหล่งมลพิษ ควรเป็นดินร่วนหรือดินร่วนเหนียว ร่วนปนทรายหรือดินเหนียว มีความอุดมสมบูรณ์ของดินปานกลางขึ้นไป ระดับหน้าดินลึกไม่น้อยกว่า ๕๐ เซนติเมตร ค่าความเป็นกรดต่าง (pH) ระหว่าง ๕.๕-๗.๐ สภาพภูมิอากาศที่เหมาะสมต่อการเจริญเติบโต ๓๐-๓๕ องศาเซลเซียส ปริมาณน้ำฝนกระจายสม่ำเสมอ ๑,๐๐๐-๑,๒๐๐ มิลลิเมตรต่อปี และมีแหล่งน้ำเพียงพอ

ลักษณะพันธุ์

พันธุ์สุพรรณบุรี ๕๐ ใบสีเขียวเข้ม ลำมีขนาดใหญ่สีเขียว อมเหลือง ปล้องยาวเป็นรูปทรงกระบอก แตกกอ ๕-๖ ลำต่อกอไว้ต่อได้ ๓-๔ ครั้ง ทนทานต่อโรคกล้าต้นเน่าแดง อายุเก็บเกี่ยวประมาณ ๘ เดือนผลผลิตน้ำอ้อย ๔,๖๐๐-๕,๒๐๐ ลิตรต่อไร่ ความหวาน ๑๕-๑๗ บริกซ์ เหมาะสำหรับปลูกทั้งในสภาพที่ดอนและที่ลุ่ม

พันธุ์สิงคโปร์ เป็นพันธุ์ที่เกษตรกรอำเภอลาดบัวหลวงจังหวัดพระนครศรีอยุธยา นิยมปลูกในอดีต ใบสีเขียวอ่อนลำมีขนาดใหญ่สีเหลืองเข้ม ปล้องสั้นเป็นรูปข้ามดัมหรือปองกลาง แตกกอ ๓-๔ ลำต่อกอไว้ต่อไม่ได้ อ่อนแอต่อโรคกล้าต้นเน่าแดง อายุเก็บเกี่ยวประมาณ ๘ เดือน ผลผลิตน้ำอ้อย ๒,๑๐๐-๒,๘๐๐ ลิตรต่อไร่ ความหวาน ๑๓-๑๕ บริกซ์ เหมาะสำหรับปลูกในสภาพที่ลุ่ม

การเตรียมดิน

การปลูกอ้อยในพื้นที่ต่างกันจะต้องเตรียมดินต่างกันดังนี้

- ✦ ในสภาพที่ลุ่มต้องขุดเป็นร่องหรือยกร่อง โดยมีสันร่องกว้าง ๕-๖ เมตร ความยาวร่องตามขนาดพื้นที่ และให้มีคูน้ำ รอบแปลงลึกประมาณ ๑ เมตร
- ✦ ในสภาพที่ดอน เป็นการปลูกในพื้นที่ราบ จึงควรมีการปรับระดับพื้นที่ให้มีความลาดเอียงประมาณ ๑ เปอร์เซ็นต์ กรณีถ้าดินมีอินทรีย์วัตถุต่ำกว่า ๑.๕ เปอร์เซ็นต์ ควรหว่านปุ๋ยอินทรีย์หรือปุ๋ยคอกที่ย่อยสลายดีแล้วอัตรา ๑,๐๐๐-๒,๐๐๐ กิโลกรัมต่อไร่ แล้วพรวนกลบไถด้วยผานสาม ๑ ครั้ง ลึก ๓๐-๕๐ เซนติเมตร ตากดิน ๗-๑๐ วัน พรวนด้วยผานเจ็ด ๑-๒ ครั้ง แล้วคราดเก็บเศษ ชาก ราก เถา หัวและไหล ของวัชพืชข้ามปีออกจากแปลง

การเตรียมท่อนพันธุ์

- ✦ ใช้ท่อนพันธุ์อายุ ๖-๘ เดือน จากแหล่งและแปลงที่ไม่มีโรคกล้าต้นเน่าแดงระบาด หรือจัดทำแปลงพันธุ์ไว้ใช้เอง เพื่อลดต้นทุนการผลิตโดยเตรียมแปลงพันธุ์ ๑ ไร่สำหรับแปลงปลูก ๑๐ ไร่
- ✦ ใช้มีดตัดกล้าอ้อยชิดโคน และตัดยอดอ้อยต่ำกว่าคอใบสุดท้ายที่คลี่แล้วประมาณ ๒๐ เซนติเมตร ลอกกาบใบตัดอ้อยเป็นจำนวน ๓ ตาต่อท่อน แล้วนำไปปลูกทันที ไม่ควรทิ้งไว้เกิน ๗ วัน
- ✦ ตรวจสอบแปลงพันธุ์อย่างสม่ำเสมอ ถ้าพบการระบาดของโรคกล้าต้นเน่าแดง ต้องขุดกออ้อยออกเผาทำลายนอกแปลงปลูกทันที



วิธีการเก็บเกี่ยว

❖ ตัดเฉพาะลำอ้อยที่มีอายุ ๘ เดือน สังเกตได้คือ พันธุ์สุพรรณบุรี ๕๐ จะมีลำสีเขียวอมเหลือง สำหรับพันธุ์สิงคโปร์จะมีสีเหลืองเข้ม

❖ ใช้มีดถากใบและกาบออกทั้งสองด้าน อย่าให้เปลือกหรือลำเสียหาย ตัดลำอ้อยชิดดิน แล้วตัดยอดอ้อยต่ำกว่าจุดคอใบประมาณ ๒๕ เซนติเมตร วางบนแคร่หรือพื้นที่สะอาด ห้ามวางบนพื้นดิน

วิธีการปลูก

❖ ปลูกเป็นแถวเดียวทั้งในแปลงพันธุ์ และแปลงปลูก

❖ วางท่อนพันธุ์ในร่องให้มีระยะระหว่างท่อน ๕๐ เซนติเมตร

❖ กลบดินให้สม่ำเสมอ สำหรับพันธุ์สุพรรณบุรี ๕๐ กลบหนา ๓-๕ เซนติเมตร สำหรับพันธุ์สิงคโปร์ กลบหนา ๑-๒ เซนติเมตร

การให้ปุ๋ย

ให้ปุ๋ยหลังปลูก หรือหลังแต่งตออ้อย ๒ ครั้ง

❖ ลักษณะดินร่วน ดินร่วนเหนียว หรือดินเหนียว ให้ปุ๋ยครั้งแรกเมื่ออายุ ๑ เดือน อัตรา ๓๕ กิโลกรัมต่อไร่ ครั้งที่สองเมื่ออายุ ๓ เดือน อัตรา ๔๐ กิโลกรัมต่อไร่

❖ ลักษณะดินร่วนปนทราย ให้ปุ๋ยครั้งแรกพร้อมปลูก อัตรา ๓๐ กิโลกรัม/ไร่ ครั้งที่สอง เมื่อ ๓ เดือน อัตรา ๕๐ กิโลกรัม/ไร่ ทั้งนี้อาจใช้ปุ๋ยคอกหรือปุ๋ยหมัก เพื่อเป็นการประหยัดเพื่อช่วยลดภาวะโลกร้อนได้

การให้น้ำ

❖ ให้น้ำทันทีหลังปลูก เพื่อให้อ้อยงอกสม่ำเสมอ สม่ำเสมอหลังจากนั้นให้น้ำทุก ๒-๓ สัปดาห์ ในสภาพที่ลุ่ม ให้น้ำโดยการตักน้ำสาดหรือใช้เครื่องสูบน้ำวางลงในเรือขนาดเล็ก สูบน้ำจากร่อง ในสภาพที่ดอนให้น้ำประมาณ ครึ่งร่อง โดยไม่ต้องระบายน้ำออก

❖ งดให้น้ำ ๒ สัปดาห์ก่อนเก็บเกี่ยว ถ้าในช่วงเก็บเกี่ยวมีฝน ตกหนัก ต้องระบายน้ำออกจากร่องทันทีให้เหลือไม่เกินครึ่งร่อง

ระยะเก็บเกี่ยวที่เหมาะสม

❖ เก็บเกี่ยวอ้อยที่อายุประมาณ ๘ เดือน

❖ น้ำอ้อยมีความหวาน ๑๓-๑๗ บริกซ์

❖ ลำอ้อยมีความยาวไม่น้อยกว่า ๒ เมตร

❖ ควรเก็บเกี่ยวในช่วงเช้าหรือเย็น ขณะที่อากาศ

ไม่ร้อนจัด

ปัจจัยจำเป็นที่ต้องใช้ทำอ้อยคั้นน้ำ

๑. ท่อนอ้อย ความยาวประมาณ ๗๕-๙๐ เซนติเมตร

๒. เครื่องคั้นน้ำอ้อย ก่อนใช้ล้างลูกหีบด้วยน้ำสะอาดแล้วทิ้งไว้ให้แห้ง

๓. ภาชนะบรรจุน้ำอ้อย ภาชนะที่ใช้อาจเป็นขวดแก้ว หรือขวดพลาสติกพร้อมฝาปิดสามารถปิดได้สนิท ซึ่งก่อนบรรจุต้องล้างทำความสะอาดและคว่ำขวดไว้จนกว่าจะแห้ง

๔. วัสดุการผลิตอื่นๆ เช่น ผ้าขาวบาง มีด ตะกร้า และภาชนะรับอ้อย ต้องทำความสะอาดก่อนนำมาใช้ทุกครั้ง

ขั้นตอนการดำเนินงาน

๑. นำท่อนอ้อยที่หั่นเป็นท่อนแล้วไปปอกเปลือกออกให้ทั่วทั้งลำแล้วนำไปล้างด้วยน้ำสะอาด ทิ้งไว้ให้สะเด็ดน้ำ

๒. นำท่อนอ้อยที่ล้างสะอาดแล้ว เข้าเครื่องคั้นน้ำอ้อย ลูกหีบจะดึงท่อนอ้อยเข้าไปเองซ้ำๆ จนตลอดท่อนอ้อยเพื่อแยกขานอ้อยกับน้ำอ้อยออกจากกัน นำน้ำอ้อยที่ได้กรองด้วยผ้าขาวบางที่สะอาดหนา ๔ ชั้น (เพื่อความสะอาดในการทำงานและความสะอาดของน้ำอ้อย ควรต่อท่อจากภาชนะรองรับน้ำอ้อยของเครื่องคั้นน้ำอ้อยจนถึงภาชนะใส่น้ำอ้อยโดยผ่านผ้าขาวบางที่ปิดคลุมภาชนะใส่น้ำอ้อยไว้)

ผลผลิต

น้ำอ้อยพร้อมดื่มที่บรรจุขวดสามารถเก็บไว้ในตู้เย็น หรือแช่ไว้ถึงน้ำแข็งที่มีอุณหภูมิประมาณ ๔ องศาเซลเซียส จะเก็บไว้ได้นานถึง ๔ วันหากจะเก็บนานกว่านั้น ควรเก็บในลักษณะแช่แข็ง

แหล่งข้อมูล : กรมส่งเสริมการเกษตร



การปลูกมะพร้าวอ่อน

บทนำ

มะพร้าว เป็นพืชเศรษฐกิจเมืองร้อนที่มีประโยชน์มากที่สุดทั้งนี้ เพราะแทบทุกส่วนของมะพร้าวมีประโยชน์ทั้งสิ้น นับตั้งแต่รากไปจนถึงยอด และมะพร้าวหอมเป็นมะพร้าวอีกชนิดหนึ่งที่ปลูกกันอย่างกว้างขวาง เพราะมีคุณลักษณะพิเศษคือ น้ำมะพร้าวหอม เนื้อมะพร้าวมีรสชาติหวานกลมกล่อม และมีกลิ่นหอมชื่นใจ

ปัจจัยที่จำเป็น

สภาพแวดล้อมที่เหมาะสม

น้ำฝน ควรอยู่ในพื้นที่ที่มีฝนตกกระจายสม่ำเสมอประมาณ ๑,๕๐๐-๒,๐๐๐ มิลลิเมตรต่อปี และไม่ควรมีฝนตกน้อยกว่า ๕๐ มิลลิเมตร นานเกิน ๓ เดือน

สภาพภูมิอากาศ ควรเป็นพื้นที่ที่อุณหภูมิเฉลี่ย ๒๗ องศาเซลเซียส

แสงแดด ควรได้รับแสงแดดอย่างน้อย ๕ ชั่วโมงต่อวัน แสงแดดสาดส่องสม่ำเสมอตลอดปี จึงจะเติบโตดี

ลม ควรมีลมพัดอ่อนๆ แต่สม่ำเสมอ

ดิน ไม่เปรี้ยวหรือเค็มจัด เป็นดินอะไรก็ได้ที่มีปุ๋ยเพียงพอ และความชื้นพอเหมาะ

แหล่งน้ำ เป็นสิ่งจำเป็นอย่างยิ่งเพราะจะช่วยให้ผลผลิตมะพร้าวอ่อนตลาดปี ถ้าขาดน้ำจะทำให้มะพร้าวมีทั้งช่วง

หมายเหตุ ถ้าเป็นดินน้ำไหล ทรายมูล ที่เกิดจากน้ำพัดพามาสะสม เช่น ดินริมแม่น้ำ จะปลูกมะพร้าวได้ดีที่สุด

ขั้นตอนการดำเนินงาน

การปลูกในที่ลุ่ม พื้นที่ลุ่มน้ำท่วมขัง จำเป็นต้องยกร่องให้สูงกว่าระดับน้ำ ไม่น้อยกว่า ๕๐ เซนติเมตร คันร่องกว้าง ๕-๘ เมตร ร่องลึก ๑๐ เมตร กว้าง ๑.๕-๒ เมตร

หมายเหตุ ไม่ควรปลูกในพื้นที่ลุ่มมีน้ำขัง

การปลูกในที่ดอน ถ้าเป็นพื้นที่รกร้าง ต้องถางให้เตียน โคนต้นไม้ และขุดออกให้หมด เพื่อสะดวกในการดูแลรักษาต่อไป

หมายเหตุ ไม่ควรปลูกในพื้นที่เป็นดินดาน หรือเป็นชั้นหินที่มีหน้าดินลึกน้อยกว่า ๑ เมตร

วิธีปลูก

✧ **การเตรียมหลุม** ขุดหลุมขนาดกว้าง ลึก ยาวประมาณ ๑ เมตร ล่างหน้า ๑-๒ เดือน ก่อนปลูกแยกดินบนและดินล่างไว้คนละด้านของขอบหลุมทิ้งไว้ ๗ วัน ใช้เศษหญ้าหรือใบไม้รองก้นหลุมใช้ดินบน ๑ ส่วนผสมปุ๋ยคอก ๗ ส่วนรองก้นหลุมแล้วใส่ดินล่างผสมกับปุ๋ยร็อคฟอสเฟต ½ ต่อหลุมใส่ลงให้เต็มหลุมทิ้งไว้จนถึงฤดูฝน

✧ **การปลูก** หลังจากฝนตกหนัก ๒ ครั้ง ในช่วงฤดูฝนจึงเริ่มปลูก โดยขุดดินตรงกลางหลุมขนาดเท่าผลมะพร้าว เอาหน่อมะพร้าววางลง จัดรากให้แผ่ตามธรรมชาติ เอาดินกลบเหยียบด้านข้างให้แบนกลบดินให้เสมอผิวของผลมะพร้าว ปักหลักกันลมโยกในระยะแรกๆ ควรทำร่มบังแดดด้วย

หมายเหตุ ระยะปลูกที่เหมาะสมในการปลูก คือระยะระหว่างต้น x ระยะระหว่างแถว ๖x๖ เมตร

การดูแลรักษา

ในช่วง ๑-๒ ปีแรก การให้น้ำเป็นสิ่งจำเป็นในฤดูแล้ง ควรรดน้ำอย่างน้อยอาทิตย์ละครั้ง และใช้เศษหญ้าคลุมโคนเพื่อรักษาความชื้น

ศัตรูพืช

✧ **ด้วงแรด** จะกัดยอดมะพร้าวทำให้ใบขาดเป็นริ้วๆ รูปสามเหลี่ยม ต่อมาทางมะพร้าวจะหักทับลงทำให้มะพร้าวไหม้ หรือตายได้

ป้องกันและกำจัด โดยใช้สารสกัดชีวภาพที่มีฤทธิ์ในการป้องกันแมลงศัตรูมะพร้าว ฉีดที่บริเวณโคนต้นมะพร้าว ประมาณ ๓ ทางนับจากยอดลงมาและควรใช้น้ำมันอุดรูหลังจากฉีดพ่น

✧ **ด้วงงวง หรือด้วงไฟ** ตัวหนอนจะกัดกินส่วนอ่อนของมะพร้าว ทำให้มะพร้าวแคะแกร็น ใบหดสั้น ใบอ่อนร่วงหล่นคอมะพร้าวเน่า และตายในที่สุด



ป้องกันและกำจัด โดยใช้ดินน้ำมันอุด หรือ
ทารอยแผลที่เกิดขึ้น และพรวนดินถมโคนมะพร้าว
อย่าให้รากลอยใช้สารสกัดชีวภาพที่มีฤทธิ์ในการกำจัด
แมลงผสมหรือใช้เชื้อไล่ตามยอดมะพร้าวหรือรูที่พบ
ตัวด้วงทำลาย

การกำจัดวัชพืช โดยใช้วิธีไถพรวน ใช้มีดตาย

การใส่ปุ๋ย ใส่ปุ๋ย ๒ ครั้งในช่วงฤดูฝน โดยควร
ใส่ปุ๋ยคอกประมาณ ๒ ปีต่อต้นต่อปี และใส่ปุ๋ยห่าง
จากโคนต้นออกมา ๑๕ เซนติเมตร จนถึง รัศมี ๑.๕ เมตร
รอบต้น

การปลูกพืชแซม ในปีที่ ๑-๒ มะพร้าวอ่อนยังมี
ขนาดทรงพุ่มไม่ใหญ่นัก และยังไม่ได้ผลผลิต จึงควรปลูก
พืชอายุสั้นเช่น พืชตระกูลถั่ว พืชไร่ เพื่อเพิ่มรายได้

การเก็บเกี่ยว

ทำประมาณ ๒๐ วัน ต่อ ๑ ครั้ง เป็นระยะที่
มะพร้าวมีเนื้อเต็มกะลาพอดี ไม่อ่อนหรือแก่เกินไป หรือ
ที่เรียกว่ามะพร้าวเนื้อสองชั้น การเก็บเกี่ยวควรใช้เชือก
ผูกทะลาย แล้วหย่อนลงพื้น เพราะจะทำให้ไม่ชำหรือ
แตกง่าย เก็บได้นานขึ้น

หมายเหตุ สังเกตจากสีผลบริเวณรอยต่อผลกับ
ชั้วผล ถ้าเห็นสีขาวเป็นวงกว้างแสดงว่าบริเวณรอยต่อ
เหลือเพียงเล็กน้อยแสดงว่า ได้ระยะเก็บเกี่ยวพอดี



ผลผลิต และลักษณะมะพร้าวอ่อนที่ดี

ใบ มีทางใบเส้นแผ่กระจายรอบลำต้น เมื่อมอง
ทรงพุ่มจาก ภายนอกจุกคล้ายรูปวงกลม

จั่น มีจั่นอยู่ทุกโคนทาง และที่จั่นมีผลมะพร้าว
ทุกขนาดอายุติดอยู่

ผล มีผลโตสม่ำเสมอทั้งทะลาย น้ำหนักผล
ประมาณ ๙๐๐ กรัมต่อผล ผลยาวรีเล็กน้อย และตรง
กันเป็นจีบเล็กน้อย น้ำมีรสหวาน และกลิ่นหอม เนื้อนุ่ม
รสชาติกลมกล่อม

ต้น ลำต้นตั้งตรง แข็งแรงอวบ ปล้องถี่

หมายเหตุ เนื้อมะพร้าวอ่อนนำไปทำขนม
หรืออาหาร อาทิ มะพร้าวแก้ว, น้ำส้มสายชูหมักจาก
น้ำมะพร้าว, แยมมะพร้าว, มะพร้าวกรอบ, กะทิ,
เนยมะพร้าว, มะพร้าวแช่อิ่ม, สังขยาทาขนมปัง,
วุ้นมะพร้าว, ขนมโสมนัส, พายมะพร้าว, เค้กมะพร้าว,
น้ำมะพร้าวกระป๋องผลิตภัณฑ์จากมะพร้าวทำที่เชิยุบหรี,
กระเจาด, ตะกร้า, กาน้ำ, พวงกุญแจ, กะโหลกขอ,
ไม้กวาด, กระเช้า ฯลฯ

ตลาด และผลตอบแทน

ปัจจุบัน มะพร้าวน้ำหอมเป็นพืชที่นิยมบริโภค
ทั้งภายในและต่างประเทศ รวมทั้งนักท่องเที่ยวที่เดินทาง
เข้ามาท่องเที่ยวในประเทศไทยก็นิยมรับประทาน
นอกจากนี้ยังส่งออกไปจำหน่ายยังตลาดต่างประเทศ
ทั้งในรูปผลสด และแปรรูปมูลค่าปีละหลายร้อยล้านบาท
ราคาที่เกษตรกรขายได้ ๑.๕๐-๒.๕๐ บาท/ผล

แหล่งข้อมูล : กรมส่งเสริมการเกษตร



การปลูกไผ่ตง

บทนำ

ไผ่ ถูกจัดให้เป็นพืชอเนกประสงค์ และสารพัดประโยชน์ เนื่องจากส่วนต่างๆ ของไผ่สามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้ทั้งทางตรง และทางอ้อม อาทิ หน่อสามารถนำมาประกอบอาหาร หรือแปรรูปเป็นหน่อไม้ปิ้ง (ต้มบรรจุปิ้ง) ลำต้นสามารถมาใช้ในการก่อสร้างเช่น ทำนั้ง รานเครื่องใช้ในครัวเรือน หรือทำเยื่อกระดาษ ใบใช้ห่อขนมทำหมวก ทำหลังคา กิ่งและแขนงใช้ทำเฟอร์นิเจอร์ และกิ่งแขนงของไผ่ยังนิยมใช้มาเป็นส่วนขยายพันธุ์พันธุ์ไผ่ที่สำคัญ และเป็นที่นิยมปลูกในการบริโภค ได้แก่ ไผ่ตง ซึ่งเกษตรกรสามารถปลูกไผ่ตงเป็นอาชีพหลัก หรืออาชีพเสริมก็ได้ เพราะไผ่ตงเป็นไม้โตเร็ว สามารถขึ้นได้ดีในดินเกือบทุกชนิด และเป็นที่ต้องการของตลาดทั้งตลาดภายในและตลาดต่างประเทศ

ปัจจัยจำเป็นที่ต้องใช้

๑. พันธุ์ไผ่ตง

ไผ่ตง สามารถจำแนกเป็นพันธุ์ต่างๆ ได้ ๕ พันธุ์ด้วยกัน คือ

“ตงดำหรือตงจีน” เป็นพันธุ์ที่นิยมปลูกกันมากที่สุดเนื่องจากมีรสชาติดี เป็นที่นิยมของผู้บริโภคและตลาดมีความต้องการมาก ให้ผลผลิตสูง และเป็นพันธุ์ที่นิยมนำมาใช้เป็นตงหมก (ไผ่ตงหวาน) ซึ่งจะขายได้ราคาสูงกว่าไผ่ตงธรรมดาที่ไม่ได้หมกถึง ๒ เท่าตัว

“ตงหม้อหรือตงใหญ่” เป็นพันธุ์ที่มีต้นขนาดใหญ่ และมีการแตกกิ่งแขนงน้อย ทำให้การขยายพันธุ์เป็นไปได้ง่ายและช้า การออกหน่อไม่ตก เพราะออกเฉพาะช่วงกลางฤดูฝน และช่วงเวลาที่ออกหน่อสั้นมากกว่าพันธุ์อื่นๆ ทำให้ไม่เป็นที่นิยมปลูกมากนัก

“ไผ่ตงเขียว” เป็นไผ่ขนาดกลาง และสามารถทนความแห้งแล้งได้ดี ให้ผลผลิตสูง มีช่วงการออกหน่อกว้างกว่าพันธุ์อื่น คือ จะออกหน่อถึง ๒ ช่วง คือ ต้นฤดูฝนและระหว่างเดือนตุลาคม-พฤศจิกายน ซึ่งเป็นช่วงที่มีไผ่ตงออกสู่ตลาดน้อย ทำให้ขายได้ราคาสูง แม้คุณภาพจะด้อยกว่าไผ่ตงดำ

“ไผ่ตงไต้หวันชนิดใหญ่” หรือมีเรียกอีกชื่อหนึ่งว่า “มาจู” และไผ่ตงไต้หวันชนิดเล็ก หรือ “ลิ่วจู” ซึ่งหน่อของไผ่ตงทั้ง ๒ ชนิดนี้ สามารถรับประทานดิบๆ ได้ เพราะมีรสหวานกรอบ และเนื้อละเอียด

หมายเหตุ การปลูกไผ่ตงพันธุ์ไต้หวัน เช่น ไผ่มาจู จะต้องมีการกลบดินสูงประมาณ ๓๐-๔๐ เซนติเมตร ในช่วงเดือนเม.ย.-พ.ค. ก่อนที่จะแทงหน่อ เพราะหากหน่อถูกแสงแดดกบจะมีสีเขียวมีรสขม และไม่สามารถรับประทานได้

๒. ดิน

ไผ่ตงจะขึ้นได้ดีในดินร่วนปนทรายที่มีการระบายน้ำที่ดี ไม่ชอบสภาพดินปลูกที่มีน้ำท่วมขัง เพราะถ้าโดนน้ำท่วมขังจะทำให้หน่อ และเหง้าเน่าตายได้ง่าย และดินที่เหมาะสมกับการปลูกควรเป็นดินกรด หรือดินเปรี้ยว

หมายเหตุ ถ้าจะปลูกในบริเวณที่ลุ่มมีน้ำท่วมถึง ควรทำการยกทรงให้สูงพ้นน้ำ

๓. ภูมิอากาศ

ไผ่ตงเป็นพืชที่ทนความแล้งได้ดี พื้นที่ที่มีปริมาณน้ำตั้งแต่ ๑,๑๐๐ มิลลิเมตรขึ้นไป ก็สามารถปลูกได้



๓. วิธีปลูก

ควรปลูกในช่วงต้นฤดูฝน เนื่องจากดินจะมีความชุ่มชื้นอยู่เสมอ โดยการปลูกจะวางกิ่งให้เอียง ๔๕ องศากับพื้นดิน ทำให้ไม้ตั้งแทงหน่อได้เร็วกว่าการปลูกโดยไม่เอียงกิ่งพันธุ์

หมายเหตุ ในการปลูกปีแรก - ปีที่ ๓ ควรปลูกพืชแซม เช่น พริก มะเขือ ซึ่งนอกจากจะช่วยเสริมรายได้แล้วยังช่วยเพิ่มธาตุอาหารแก่ดินอีกด้วย

๔. การเก็บเกี่ยว

ไม้ตงที่มีอายุ ๓ ปีขึ้นไป สามารถตัดหน่อออกขายได้ โดยสามารถตัดหน่อออกขายได้ทุก ๔-๕ วัน นิยมตัดหน่อในตอนเช้า เนื่องจากจะได้หน่อที่สด และมีรสชาติหวาน

ตลาด และผลตอบแทน

ในการจำหน่ายหน่อไม้ไผ่ตงสด เกษตรกรจะจำหน่ายให้แก่พ่อค้าคนกลางจากปากคลองตลาด ส่วนหนึ่งและโรงงานหน่อไม้อัดปื๊บส่วนหนึ่ง โดยในระยะต้นฤดูและปลายฤดู คือ ช่วงมิถุนายนถึงกรกฎาคม และสิงหาคมถึง พฤศจิกายนเป็นช่วงที่มีหน่อไม้ออกสู่ตลาดน้อย และมีราคาดี อาจมีราคากิโลกรัมละ ๑๐-๑๕ บาท ผลผลิตส่วนใหญ่จะขายให้กับพ่อค้าคนกลาง ซึ่งจะเสียค่าขนส่งเองเพื่อนำไปจำหน่ายให้ผู้บริโภคต่อไป แต่ในระยะที่ไม้ตงมีหน่อออกสู่ตลาดมากประมาณเดือนกรกฎาคมถึงสิงหาคมราคาจะต่ำลง บางครั้งราคากิโลกรัมละ ๑.๐๐-๑.๕๐ บาท ในช่วงนี้เกษตรกรจะจำหน่ายให้กับโรงงานผลิตหน่อไม้ตงอัดปื๊บเพื่อจำหน่ายในประเทศ และส่วนหนึ่งจะส่งออกต่างประเทศ โดยมีตลาดใหญ่อยู่ที่ประเทศญี่ปุ่น ไม้ตงจะสามารถให้ผลผลิตเต็มที่ตั้งแต่ปีที่ ๕ เป็นต้นไป แต่ละกอมีผลผลิตประมาณ ๓๐-๔๐ หน่อ และมีน้ำหนักประมาณ ๔๕-๘๐ กิโลกรัม หรือใน ๑ ไร่ จะมีผลผลิตเป็นน้ำหนักประมาณ ๑,๑๒๕-๒,๐๐๐ กิโลกรัม และตั้งแต่ปีที่ ๕ เป็นต้นไป เกษตรกรจะเสียค่าใช้จ่ายในการปลูกต่อไร่เฉลี่ย ๒,๗๙๐ บาท

แหล่งข้อมูล : กรมส่งเสริมการเกษตร

ขั้นตอนการดำเนินงาน

๑. การเตรียมดิน

ควรทำในช่วงก่อนฤดูฝน โดยกำจัดวัชพืชออกจากแปลงปลูกให้หมด ไถพรวนดิน ๒ ครั้ง ครั้งแรกให้ไถตะบดดินไว้ประมาณ ๒ สัปดาห์ จึงไถพรวนอีกครั้งให้ดินย่อยละเอียด

๒. ระยะปลูก

ระยะปลูกของไม้ตง ควรคำนึงถึงเรื่องพันธุ์ และสภาพดินเป็นหลัก ดังนี้

❖ **ไม้ตงหม้อหรือตงใหญ่** ต้องใช้ระยะปลูกกว้างกว่าพันธุ์อื่นระยะที่เหมาะสมคือ ๘x๘ เมตร ไร่หนึ่งปลูกได้ ๒๕ ต้น

❖ **ไม้ตงดำ** ระยะปลูกในพื้นที่ดินดี มีธาตุอาหารพืชสมบูรณ์ ระยะปลูกควรเป็น ๘x๘ เมตร ไร่หนึ่งปลูกได้ ๒๕ ต้น แต่ในสภาพดินที่มีความอุดมสมบูรณ์ปานกลางหรือต่ำ อาจใช้ระยะ ๖x๖ เมตร ซึ่งต้องมีการปฏิบัติดูแลรักษาอย่างดี โดยการตัดแต่งกอ และให้ปุ๋ยอย่างถูกวิธี

❖ **ไม้ตงเขียว** ระยะปลูกควรเป็น ๘x๘ เมตร หรือ ๖x๘ เมตร สามารถปลูกได้ ๓๕-๔๕ ต้นต่อไร่

หมายเหตุ ถ้าในสภาพที่ดินไม่ดีนัก ฝนตกไม่สม่ำเสมอ ควรปลูกเฉพาะไม้ตงเขียวเพราะเป็นพันธุ์ที่ทนแล้งได้ดีกว่าไม้ตงดำ



จากไผ่รวก...ถึงหน่อไม้อัดปืบ

ไผ่รวก หรือที่ชาวบ้านเรียกกันว่า ไผ่รวก เป็นไผ่พื้นเมืองที่มีอยู่ทั่วไปในประเทศไทย แต่พบมากตามแนวเขตติดต่อกับประเทศพม่า ตั้งแต่ภาคเหนือ เรื่อยลงมาภาคตะวันตก จนถึงภาคใต้ตอนบน บริเวณจังหวัดประจวบคีรีขันธ์ และชุมพร ในปี ๒๕๐๙ ได้ทำการสำรวจแหล่งไผ่รวกธรรมชาติในภาคต่างๆ พบว่า ภาคกลางมีพื้นที่ป่าไผ่รวกประมาณ ๒.๘ ล้านไร่ ส่วนภาคเหนือและภาคใต้มีประมาณภาคละกว่า ๖ แสนไร่ ประโยชน์ของไผ่รวกมีมากมาย ไม่ว่าจะเป็นการนำหน่ออ่อนไปบริโภค หรือนำลำต้นไปใช้ในการก่อสร้าง ทำค้ำ และเฟอร์นิเจอร์ต่างๆ นอกจากนี้ ลักษณะของกอไผ่รวกที่ขึ้นเบียดเสียดกันแน่น ทำให้สามารถนำไปปลูกเป็นแนวรั้ว หรือแนวบังลมในสวนผลไม้ได้ดี

ไผ่รวกมีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Thyrsostachys siamensis* Gamble อยู่ในเผ่า (Tribe) Bambuseae อนุวงศ์ (subfamily) Pooideae และวงศ์ (family) Gramineae เป็นไผ่ที่ขึ้นเป็นกอแน่น เนื้อลำหนาจนเกือบไม่มีรูกลางลำ ผิวลำเรียบเกลี้ยง ไม่มีหนาม มีลักษณะที่ถือเป็นลักษณะประจำพันธุ์ได้เลยคือมีง่ามใต้ข้อสีขาวมีส่วนของลำต้นใต้ดินเรียกว่าเหง้า ระบบเหง้าของไผ่รวกเป็นแบบกอหรือ sympodial rhizome ซึ่งเป็นระบบเหง้าโดยทั่วไปของไม้ไผ่ที่มีถิ่นกำเนิดในแถบร้อนชื้น โดยเหง้าประเภทนี้จะเจริญเติบโตออกไปทางด้านข้างในแนวราบสั้นๆ แล้วแตกหน่อเป็นต้นใหม่ ทำให้กอมีลักษณะเป็นกระจุกหน่อไผ่รวกที่เราบริโภคกัน ลักษณะเรียวยาวแหลมรูปกรวย เนื้อในสีเหลืองไผ่รวกมีการแตกหน่อในฤดูฝนจนถึง





ต้นฤดูหนาว ไผ่รวกสามารถขึ้นได้ดีในดินแทบทุกชนิด ไม่ว่าจะเป็นดินเหนียว ดินร่วน ดินร่วนปนทราย ดินลูกรัง หรือพื้นที่ลาดชันที่มีหินปะปน เป็นพืชที่ไม่ต้องการการดูแลรักษามาก จึงเหมาะที่จะปลูกในที่ดินที่ยังไม่ได้ทำประโยชน์ หรือปลูกทิ้งไว้ให้ธรรมชาติดูแลนั่นเอง

ปัจจุบันผลผลิตส่วนใหญ่ของไผ่รวกทั้งหน่อและลำล้วนได้มาจากป่าทั้งสิ้น ผู้เขียนเคยเห็นการทำสวนไผ่รวกหลายแห่งในจังหวัดปราจีนบุรี ซึ่งมักปลูกร่วมกับไผ่ตง แต่ไม่ค่อยเห็นการทำสวนไผ่รวกในจังหวัดทางภาคเหนือและภาคตะวันตก จริงๆ อาจจะมีส่วนแต่คงไม่มาก คงเป็นเพราะแถบนี้ไม่มีไผ่รวกในป่าธรรมชาติอย่างสมบูรณ์แล้ว ไม่จำเป็นต้องไปทำสวนไผ่รวกในป่าธรรมชาติอย่างสมบูรณ์อยู่แล้ว ไม่จำเป็นต้องไปทำสวนไผ่รวกให้ยุ่งยาก โดยเฉพาะในจังหวัดกาญจนบุรีนั้นมีความหนาแน่นประชากรไผ่รวกอยู่ที่ ๑๒๘-๗๖๘ กอต่อไร่ (ข้อมูลปี ๒๕๐๙) ดังนั้นถ้ามองในระยะยาว ปริมาณไผ่รวกที่มีตามธรรมชาติ คงจะลดลงอย่างมาก ดังจะเห็นได้จากข้อมูลสถิติการเกษตรของประเทศไทยที่ระบุว่า ในปี ๒๕๓๖ มีการตัดฟัน และนำไม้ไผ่

ทุกชนิดออกจากป่าจำนวน ๓๗ ล้านลำ และลดลงในปีถัดๆ ไป จนถึงปี ๒๕๔๕ มีจำนวนลำไม้ที่ถูกตัดฟันและนำออกจากป่าทั้งสิ้นเพียง ๒๒,๐๐๐ ลำเท่านั้น ถึงแม้ข้อมูลที่ยกมาอาจจะหมายถึงไม้ไผ่ทุกชนิดในประเทศไทยโดยไม่มีไผ่รวก เป็นเพียงส่วนหนึ่งก็ตาม แต่ก็สามารถใช้เป็นดัชนีชี้วัดได้ว่า ประชากรไผ่รวกในประเทศกำลังลดลงอย่างรวดเร็วและน่ากลัว จึงน่าที่จะมีการพัฒนาทำสวนไผ่รวกในเขตภาคเหนือและภาคตะวันตกให้มากกว่านี้ เพื่อทดแทนไผ่รวกธรรมชาติ และอีกเหตุผลหนึ่งที่สนับสนุนแนวคิดดังกล่าวก็คือ ใน ๑ ปี จะสามารถเข้าไปตัดไผ่รวกในป่าได้เฉพาะช่วงฤดูแล้งเพียง ๖ เดือน อีก ๖ เดือนเป็นช่วงฤดูฝน ซึ่งจริงๆ ก็สามารถตัดได้ เพราะไผ่รวกยังคงมีให้ตัดอยู่อย่างสมบูรณ์แต่ที่ไม่ตัดกัน เนื่องจากมีปัญหาในเรื่องการขนส่งผลผลิตออกจากป่าที่ค่อนข้างทุลักทุเลจากสภาพเฉอะแฉะ ดังนั้นถ้ามีการทำสวนไผ่รวกกันมาก ก็สามารถเก็บผลผลิตได้ตลอดทั้งปี โดยไม่มีปัญหาการขนส่งในฤดูฝน และไม่ไปทำลายป่าไผ่ธรรมชาติรวมทั้งไม้ชนิดอื่นในบริเวณใกล้เคียงอีกด้วย

ผู้เขียนได้รับการบรรจุเข้ารับราชการเมื่อต้นปี ๒๕๔๐ ที่ศูนย์วิจัยพืชสวนกาญจนบุรีซึ่งในขณะนั้นยังเป็นสถานีทดลองพืชสวนกาญจนบุรีซึ่งในขณะนั้นยังเป็นสถานีทดลองพืชสวนกาญจนบุรี และได้รับการแนะนำจากนายณัชพงศ์ผุดผ่อง ผู้อำนวยการสถานีในขณะนั้น ให้ศึกษาเรื่องของไผ่รวกเนื่องจากเป็นไม้พื้นเมืองของกาญจนบุรี และข้อมูลในด้านการเกษตรยังมีไม่มาก ผู้เขียนจึงได้ค้นคว้าดู พบว่า มีการศึกษาไผ่รวกในเรื่องของลักษณะทางพฤกษศาสตร์ และการนำลำมาใช้ในด้านอุตสาหกรรมจากหน่วยงาน กรมป่าไม้ คณะวนศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ หรืออาจมีหน่วยงานผลิตหน่อไม้ไผ่รวกเพื่อการบริโภค ผู้เขียนจึงได้เน้นการผลิตหน่อเพื่อการบริโภค โดยการรวบรวมพันธุ์ไผ่รวกจากทั่วประเทศ ศึกษาลักษณะและคุณสมบัติการให้หน่อและการนำมาบริโภค รวมทั้งการนำผลผลิตลำมาใช้เพื่ออุตสาหกรรม

ในการศึกษานี้ ผู้เขียนได้ออกสำรวจเพื่อรวบรวมพันธุ์ไผ่รวกจากแหล่งต่างๆ ในประเทศ ได้แก่ เชียงใหม่ พิจิตร ตาก เลย ศรีสะเกษ ปราจีนบุรี เพชรบุรี ประจวบคีรีขันธ์ ชุมพร และกาญจนบุรี รวม ๑๐ จังหวัด



โดยเน้นไปในจังหวัดที่มีศูนย์วิจัยพืชสวนตั้งอยู่ เพื่อความสะดวกในการเก็บรวบรวมพันธุ์ รวมทั้งการขอใช้แรงงาน และการให้ข้อมูลในแหล่งที่มีไผ่รวก ทั้งในธรรมชาติและมีผู้รวบรวมไว้แล้ว เพื่อให้ได้พันธุ์มากที่สุด

เมื่อนำพันธุ์ไผ่รวกเหล่านั้นมาปลูกที่ศูนย์วิจัยพืชสวนกาญจนบุรี เพื่อศึกษาลักษณะประจำพันธุ์และลักษณะทางการเกษตร พบว่า พันธุ์จากเชียงใหม่ทั้งหมดตายไป เนื่องจากสภาพดินที่นำมาไม่สมบูรณ์ และสภาพแวดล้อมที่แตกต่างกัน ส่วนพันธุ์ที่ได้จากศรีสะเกษปรากฏว่า เมื่อโตขึ้นกลับไม่ใช่ไผ่รวก แต่เป็นไผ่เลี้ยง (ชาวบ้านที่ศรีสะเกษ เรียกว่า ไผ่รวก) ซึ่งข้อแตกต่างของพันธุ์ไผ่ทั้ง ชนิดเห็นได้ชัดเจน ไผ่เลี้ยงจะดูต้นสะอาด สวย และมีสีเขียวสดใส เป็นเพราะกาบหุ้มลำหลุดหมดแล้ว แต่ไผ่รวกมีกาบหุ้มลำติดอยู่ที่ต้น จะดูต้นค่อนข้างมอมแมม สีเขียวอมเหลือง

จากการรวบรวมข้อมูลไผ่รวกในแปลง ที่เก็บมาจากแหล่งต่างๆ นั้น มีทั้งพันธุ์ซ้ำกันและไม่เจริญเติบโต และตายไป แยกแล้วพบว่า มีเพียง ๘ พันธุ์ ได้แก่ ไผ่รวกจากจังหวัดปราจีนบุรี ที่พบว่าดีที่สุด ให้ผลผลิตทั้งหน่ออ่อนเพื่อบริโภคและผลผลิตลำเพื่ออุตสาหกรรมสูงที่สุด คือให้หน่อปีละประมาณ ๑๑๐-๑๒๐ กิโลกรัมต่อไร่ และให้ลำที่มีความยาวและขนาดที่ได้คุณภาพในเชิงอุตสาหกรรมปีละประมาณ ๖ ตันต่อไร่ สำหรับพันธุ์จากจังหวัดกาญจนบุรี ซึ่งเป็นแหล่งที่มีไผ่รวกอยู่มากนั้น พันธุ์ที่รวบรวมมาได้ให้ผลผลิตต่ำกว่า โดยให้หน่ออ่อน ๘๕-๙๕ กิโลกรัมต่อไร่ต่อปี ส่วนลำมีขนาดเล็กกว่าหน่ออ่อน ๘๕-๙๐ กิโลกรัมต่อไร่ต่อปี ส่วนลำมีขนาดเล็กกว่าพันธุ์ปราจีนบุรี และให้ผลผลิตลำเพียง ๒ ตันต่อไร่ต่อปีเท่านั้น

การแปรรูป ผู้เขียนได้สอบถามวิธีการแปรรูปและราคาซื้อขายผลผลิตไผ่รวก ในช่วงเดือนสิงหาคม ปี ๒๕๔๘ จังหวัดกาญจนบุรี แห่งแรกคือผู้ประกอบการหน่อไม้อัดปิ้งของเมืองกาญจนบุรี ได้ข้อมูลว่า การทำหน่อไม้อัดปิ้งนั้นเริ่มจากการตัดหน่อไม้ไผ่รวกจากผา นำมาต้มในน้ำเดือดประมาณครึ่งชั่วโมง ลอกเปลือกนอกออก นำบรรจุถุงส่งโรงงาน จำหน่ายได้ราคากิโลกรัมละ ๗-๑๐ บาท ขึ้นกับปริมาณหน่อไม้ในช่วงนั้น แต่ระหว่างเดือนสิงหาคม - กันยายน มีหน่อไม้ออกมาก ราคาถูกกว่าช่วงอื่น จากนั้นโรงงานจะบรรจุหน่อไม้ในปี ซึ่งเป็นปีที่ใช้เฉพาะสำหรับ

บรรจุหน่อไม้เท่านั้น (ราคาปิ้ง ถ้าเป็นของเก่าอยู่ที่ใบละ ๒๕-๓๐ บาท ถ้าเป็นของใหม่ราคาใบละประมาณ ๗๐ บาท มีโรงงานผลิตอยู่แถวจังหวัดสมุทรปราการ) โดยบรรจุหน่อไม้ลงในปี๊บในละประมาณ ๑๓-๑๔ กิโลกรัม นำไปต้มทั้งปี๊บในน้ำเดือดประมาณหนึ่งถึงหนึ่งชั่วโมงครึ่ง นำขึ้นพักไว้ ๕ นาที แล้วจึงปิดฝา ก่อนจะนำไปจำหน่ายในราคาปี๊บละประมาณ ๒๐๐ บาท ส่วนใหญ่ส่งขายที่ตลาดราชบุรีหรือกรุงเทพฯ ซึ่งปลายทางอาจไปไกลถึงประเทศมาเลเซีย มีส่วนน้อยที่มีพ่อค้าแม่ค้าในท้องถิ่นมาซื้อปลักรายละปี๊บสองปี๊บเพื่อนำไปขายตามตลาดสดหรือตลาดนัดในราคาประมาณกิโลกรัมละ ๒๐ บาท จะเห็นได้ว่าความต้องการหน่อไม้ไผ่รวกเพื่อทำหน่อไม้ปี๊บยังมีสม่ำเสมอ

ส่วนราคาลำไผ่นั้น จากการสอบถามโรงงานแห่งหนึ่งในอำเภอดำรงวิทยะ เป็นผู้ส่งออกลำไผ่รวกออกไปยังประเทศแถบยุโรป เช่น อิตาลี เยอรมัน และเนเธอร์แลนด์ ฯลฯ ปีละประมาณ ๑ ล้านลำ (ราคาส่งออกอยู่ที่ลำละ ๑.๕๐ - ๓.๐ บาท ตามความยาวลำ ยิ่งยาวยิ่งแพง) ซึ่งส่วนใหญ่นำไปทำค้างองุ่นเพื่อผลิตไวน์ พบว่า โรงงานจะรับซื้อลำไผ่ที่ชาวบ้านตัดมาจากป่า โดยคิดราคาตามความยาวลำ และซื้อขายกันเป็นมัดๆ โดย ๑ มัดมี ๑๐ ลำ



จะมีรายได้ตอบแทนต่ำกว่าพืชเศรษฐกิจชนิดอื่นแต่ยังไม่มี
ปัญหาการตลาด และใช้แรงงานในแปลงน้อย จึงเป็นได้ว่า
ไม้เป็นพืชที่น่าสนใจและจัดว่าเป็นพืชที่มีศักยภาพทาง
การตลาดอีกพืชหนึ่ง นอกจากนี้ยังมีความสำคัญเกี่ยวข้องกับ
ชีวิตประจำวันของคนเอเชียค่อนข้างมาก เพราะใช้เป็น
ทั้งพืชอาหาร และใช้เพื่ออุตสาหกรรมและประโยชน์ใช้สอย
ในครัวเรือน และมีความต้องการใช้ ทั้งในและต่างประเทศ
อย่างต่อเนื่อง

ถ้ายาว ๖ เมตรหรือ ๓ วา ให้ราคามัดละ ๔๕ บาท หรือถ้า
ยาว ๕ เมตร หรือ ๑๐ ศอก ให้ราคามัดละ ๒๗-๒๘ บาท สำหรับ
พันธุ์ไผ่รวกที่คัดไว้ให้ผลผลิตสด ๑๑๐ - ๑๒๐ กิโลกรัม
คิดเป็นราคาจำหน่าย ๗-๑๐ บาท จะมีรายได้ ๗๗๐ -
๑,๒๐๐ บาทต่อไร่ เมื่อราคาหน่ออ่อนไม่ดี จะปล่อยหน่อไว้
เพื่อจำหน่ายลำไผ่จะได้จำนวนลำ ๕๖ - ๕๙ ลำต่อกอ
(น้ำหนักลำละ ๒.๙๕ - ๓.๓๓ กิโลกรัม) หรือ ๖ ต้นต่อไร่หรือ
ราว ๒,๐๐๐ ลำ เมื่อคิดราคาจำหน่าย ๑๐ ลำ มัดละ ๔๕ บาท
จะมีรายได้รวม ๙,๐๐๐ บาทต่อไร่

ไม้เป็นพืชที่ใช้ปัจจัยการผลิตต่ำกว่าพืชชนิดอื่น
และไม่จำเป็นต้องดูแลรักษามาก โรค แมลงมีน้อย ถึงแม้

ตามที่ได้กล่าวมาแล้วว่า ปัจจุบันการทำสวนไผ่รวก
ยังมีไม่มาก โดยเฉพาะในพื้นที่ที่มีไผ่รวกธรรมชาติมาก
ผู้คนที่อาศัยการเก็บหน่อและตัดลำไผ่จากป่าโดยไม่ได้ปลูก
ทดแทน ทำให้ปริมาณไผ่รวกลดน้อยลงอย่างรวดเร็ว และ
ในขณะนี้ที่มีปัญหาผลผลิตพืชหลายฯ ชนิดจำหน่ายไม่ได้
ราคาและปัญหาแรงงานทำงานในสวน การปลูกไผ่รวก
จึงเป็นอีกทางเลือกหนึ่ง และเห็นว่าการพัฒนาพันธุ์และ
งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับไม้ทุกชนิดน่าจะเป็นประโยชน์ต่อ
เกษตรกรโดยตรง สมควรที่ผู้กำหนดนโยบายด้านพืช ได้
มองเห็นความสำคัญและให้ความสนใจ เพื่อสนับสนุนให้มี
การปลูกไผ่ชนิดต่างๆ รวมทั้งไผ่รวกเพิ่มขึ้น เพื่อตอบสนอง
ความต้องการใช้ที่เพิ่มมากขึ้นในอนาคตต่อไป





การผลิตฝรั่งคุณภาพ



บทนำ

ฝรั่ง เป็นผลไม้ที่คุ้นเคยกับชีวิตประจำวันของคนไทยมาช้านานทั้งเป็นผลไม้ที่มีขายตลอดทั้งปี สามารถปลูกได้ในดินแทบทุกชนิด แต่ถ้าปลูกในดินร่วนซุย มีอินทรีย์วัตถุมาก และมีการระบายน้ำดี ก็จะได้ผลผลิตที่ดี ต้นฝรั่งสามารถทนสภาพความแห้งแล้งได้ดี เกษตรกรสามารถปลูกฝรั่งเพื่อเป็นอาชีพหลัก หรือเป็นอาชีพเสริม แม้กระทั่งปลูกเพื่อเก็บผลมาบริโภคในครัวเรือนก็ได้

ปัจจัยจำเป็นที่ต้องใช้

๑. พันธุ์

ฝรั่งสามารถจัดประเภทพันธุ์ออกได้เป็น ๓ กลุ่มด้วยกันคือ

❖ **กลุ่มรับประทานสด** ได้แก่ ฝรั่งที่มีผลใหญ่ มีรสชาติอร่อย กลมกล่อม เช่น พันธุ์พื้นเมือง ได้แก่ พันธุ์ขึ้นนก ฝรั่งพันธุ์จีน ได้แก่ พันธุ์บางเสาธง พันธุ์หลวงทองสื้อ ฝรั่งพันธุ์อินเดีย ได้แก่ พันธุ์อีเหั่ว พันธุ์อาลาฮาบัด พันธุ์เวียดนาม ได้แก่ กลมสาส์ ชาวเสวต แป้นสีทอง เป็นต้น

❖ **กลุ่มฝรั่งประดับ** ส่วนใหญ่จะมีผลขนาดเล็ก มักมีทรงต้นเป็นไม้พุ่มขนาดเล็ก ใบมีลักษณะเล็กและแคบ อาจมีใบเป็นจีบดอกสีขาว ผลสีเขียวเข้ม

❖ **กลุ่มฝรั่งแปรรูป** เป็นฝรั่งที่มีลักษณะเหมาะที่จะใช้ในการแปรรูปต่างๆ เช่น น้ำฝรั่ง โดยนิยมใช้พันธุ์เบอมองท์ พันธุ์คาฮาลูคา โดยส่วนใหญ่จะมีขนาดผลไม่ใหญ่มากนักที่สำคัญ เนื้อมีสีชมพู มีกลิ่นหอมและฉ่ำน้ำมาก

๒. ดิน

ฝรั่งเป็นผลไม้ที่ขึ้นและออกดอกผลได้ในดินเกือบทุกชนิด ไม่ว่าจะเป็นดินเหนียว ดินปนทราย แต่ดินที่จะให้ผลดีที่สุดคือ ดินร่วนปนทราย หรือดินตกตะกอนริมแม่น้ำลำคลอง หากปลูกในดินเหนียวจะต้องยกร่องเพื่อให้ระบายน้ำได้สะดวก โดยร่องที่จะยกไม่ควรต่ำกว่า ๖ เมตร และท้องร่องควรกว้าง ๑.๕ เมตร

๓. ปุ๋ย

ปุ๋ยมีความสำคัญต่อฝรั่งเป็นอย่างมากไม่ใส่ปุ๋ยจะได้ผลน้อยลงเป็นลำดับ ปุ๋ยที่นิยมได้แก่ ปุ๋ยหมัก ปุ๋ยมูลสัตว์ โดยควรใส่ปุ๋ยตั้งแต่แรกปลูก จากนั้นก็ใส่สม่ำเสมอทุกๆ ปี ปีละ ๓ ครั้ง

หมายเหตุ ฝรั่งเป็นพืชที่ชอบแสงแดด แต่ไม่ชอบลมพัดแรง ดังนั้นหากปลูกในที่โล่งควรมีต้นไม้กำบัง





ขั้นตอนการดำเนินงาน

๑. การเตรียมดิน

ฝรั่งเป็นต้นไม้ที่ขึ้นง่าย แม้ไม่ต้องเตรียมหลุมก็สามารถขึ้นได้ แต่ถ้าต้องการให้ฝรั่งโตเร็วและออกผลต่อเนื่องกันโดยไม่ขาดตอนควรมีการเตรียมหลุมปลูกและเตรียมดินที่ใช้ปลูกดังนี้

วิธีเตรียมหลุมปลูก

✦ ขุดหลุมกว้าง ยาว ลึก อย่างละ ๑ เมตร แยกดินชั้นบนและชั้นล่างไว้ต่างหากคนละกอง นำเอาเศษไม้ใบหญ้าแห้งมาใส่หลุมนี้ แล้วเอามูลสัตว์ทับชั้นบน รดน้ำให้ชุ่มปล่อยทิ้งไว้ประมาณ ๓-๔ เดือน

หมายเหตุ หากขุดหลุมแล้วมีน้ำซึมออกมาจากหลุมให้เปลี่ยน เพราะรากฝรั่งจะแช่น้ำทำให้ปลูกไม่ได้ผล

วิธีเตรียมดินปลูก

✦ นำเอาดินชั้นบนที่ขุดแยกไว้ มาผสมปุ๋ยหมักหรือปุ๋ยคอก โดยผสมดิน ๑ ส่วน ปุ๋ย ๑ ส่วน คลุกเคล้าดินและปุ๋ยให้เป็นเนื้อเดียวกัน ตากเก็บไว้ ก็จะได้ดินปลูกฝรั่งชั้นเยี่ยม

๒. การปลูก

สำหรับในดินที่อุดมสมบูรณ์ดี ควรใช้ระยะปลูก ๖x๖ เมตร แต่ถ้าดินไม่อุดมสมบูรณ์ ควรปลูกระยะ ๕x๕ เมตร โดยนำกิ่งพันธุ์ที่ต้องการปลูกมาใส่ในหลุมที่เตรียมไว้แล้วกลบ จากนั้นใช้ไม้หลักปักยึดกิ่งพันธุ์ไว้ไม่ให้โยก

ผลผลิต

ฝรั่งเป็นผลไม้ที่ปลูกง่าย โตเร็ว ถ้าเพาะจากเมล็ดจะออกผลในระยะ ๑ ปี แต่จะได้ผลเต็มที่เมื่ออายุ ๕-๖ ปี การเก็บผลฝรั่งนั้นจะต้องเก็บเมื่อผลแก่จัด ระยะเวลาดังแต่ดอกบานแล้วถึงผลแก่ประมาณ ๕ เดือน โดยฝรั่งสามารถจำหน่ายเป็นผลสดในลักษณะเป็นกิโลกรัม หรือนำไปแปรรูปเป็นน้ำฝรั่ง เยลลี่ฝรั่ง แยมฝรั่ง เป็นต้น

แหล่งข้อมูล : กรมส่งเสริมการเกษตร



การปลูกส้มโอ

บทนำ

ส้มโอ เป็นไม้กึ่งร้อนที่สามารถเจริญเติบโตได้ดีในประเทศไทย และเป็นไม้ผลที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจชนิดหนึ่ง เพราะเป็นที่นิยมบริโภคทั้งภายในและต่างประเทศ เนื่องจากมีคุณค่าทางโภชนาสูง และมีระยะเวลาในการวางตลาดได้นาน จึงทำให้เป็นพืชที่มีศักยภาพสูงในการส่งออก

ปัจจัยจำเป็นที่ต้องใช้

๑. พันธุ์

ส้มโอที่วางจำหน่ายในท้องตลาดมีมากมายกว่า ๓๐ พันธุ์แต่พันธุ์ที่นิยมปลูกกันมากได้แก่

❖ **พันธุ์ขาวทองดี** มีขนาดผลปานกลาง ทรงผลกลมแป้น ส่วนหัวนูน น้ำหนักผลประมาณ ๙๕๐-๑,๐๖๐ กรัม เปลือกผลค่อนข้างบางมีความหวานสูง

❖ **พันธุ์ขาวน้ำผึ้ง** มีขนาดผลใหญ่ ทรงผลกลม น้ำหนักผลประมาณ ๑,๘๐๐ กรัม เปลือกผลหนารสชาติแปลกแปลกหรือหวานอมเปรี้ยว

๒. ดิน

ส้มโอสามารถปลูกและเจริญเติบโตได้ดีในดินทุกชนิด ไม่ว่าจะเป็นดินทราย ดินร่วนปนทราย หรือร่วนดินเหนียวที่ได้รับการปรับปรุงสภาพให้ระบายน้ำได้ดี ไม่ท่วมขังหรือแฉะ ดินที่ปลูกส้มโอแล้วให้ผลผลิตคุณภาพควรลึกอย่างน้อย ๑ เมตร มีความเป็นกรดและด่าง (pH) ๕.๕-๖.๕

หมายเหตุ ผลผลิตที่ได้จะต่างกัน ขึ้นอยู่กับสภาพดินในแต่ละที่

๓. ปุ๋ย

ส้มโอ เป็นพืชที่จำเป็นต้องให้ปุ๋ยเพื่อปรับปรุงคุณภาพ ได้แก่ ปุ๋ยอินทรีย์ อาทิ ปุ๋ยหมัก ปุ๋ยคอก

ขั้นตอนการดำเนินงาน

๑. การปลูก

❖ การปลูกในพื้นที่ดอนที่น้ำไม่ขัง ไม่ต้องยกร่อง ควรปรับพื้นที่ให้เรียบ แล้วกำจัดวัชพืช การปลูกเป็นแถวควรขุดหลุมปลูกขนาดประมาณ ๕๐x๕๐x๕๐ เซนติเมตร ควรใช้ระยะปลูก ๘x๘ เมตร เพราะรากจะเจริญลงลึกในแนวดิ่ง





❖ การปลูกในที่ลุ่ม ทำการเตรียมดินในช่วงฝนแล้งแล้วทิ้งไว้ให้ดินสุก (ดินสุกคือดินที่แห้งร่วนและระบายน้ำได้ดี) โดยขุดเป็นร่องใช้สันร่องปลูก สันร่องกว้างประมาณ ๖.๕ เมตร สำหรับร่องน้ำกว้างประมาณ ๑.๕ เมตร ลึก ๑ เมตร ควรยกร่องขวางทางแสงอาทิตย์จะทำให้ได้รับแสงแดดสม่ำเสมอ ถ้าเป็นที่ลุ่มมากต้องทำคันกั้นน้ำรอบสวน โดยฝังท่อระบายน้ำเข้า-ออกจากสวน ขุดหลุมปลูกโดยใช้ระยะประมาณ ๖x๘ เมตร

❖ นำพันธุ์ส้มโอที่ต้องการปลูกมาใส่ตรงกลางหลุมที่เตรียมไว้ กดดินบริเวณโคนกิ่งพันธุ์ให้แน่นพอประมาณ จากนั้นใช้ไม้หลักปักยึดกิ่งพันธุ์ไม่ให้โยก รดน้ำให้ชุ่มแล้วหาเศษฟางแห้งมาคลุมดิน เพื่อช่วยลดการสูญเสียน้ำในระยะที่ต้นยังเล็กอยู่ ซึ่งจะช่วยให้ต้นส้มโอตั้งตัวได้เร็วขึ้น

๒. การให้น้ำ

ให้น้ำอย่างสม่ำเสมอหลังการปลูกโดยควรให้น้ำในตอนเช้า และเมื่อต้นส้มโอใกล้ออกดอก ควรรดน้ำประมาณ ๕-๓๐ วัน

๓. การเก็บเกี่ยว

โดยทั่วไปส้มโอจะออกดอกปีละ ๒ ครั้ง ครั้งแรกระหว่างเดือนมกราคม-กุมภาพันธ์ ครั้งที่ ๒ ช่วงเดือนสิงหาคม-ตุลาคม ส้มโอ จะเจริญเติบโตนับจากช่วงออกดอกติดผลถึงผลแก่เก็บเกี่ยวได้ประมาณ ๗-๘ เดือน โดยคุณภาพของส้มโอ ๒ ชุดนี้จะต่างกัน ส้มโอที่ติดผลชุดหลัง (สิงหาคม-ตุลาคม) จะมีรสชาติที่เข้มข้นกว่า เพราะมีปริมาณกรดและน้ำตาลสูงกว่า (มีปริมาณน้ำในผลน้อยกว่าเพราะเจริญเติบโตในช่วงฤดูหนาวและเก็บเกี่ยวในฤดูแล้ง)

ผลผลิต

ส้มโอ สามารถจำหน่ายตามน้ำหนักเป็นกิโลกรัม หรือจำหน่ายตามขนาดของผล และสามารถนำมาแปรรูปได้เป็นหลายชนิด อาทิ ส้มโอแก้วสัรต ส้มโอเชื่อม เป็นต้น

ตลาด และผลตอบแทน

ส้มโอเป็นที่นิยมบริโภคในตลาด ทั้งภายในและต่างประเทศโดยส้มโอที่จำหน่ายในตลาดภายในประเทศในช่วงเดือนสิงหาคม-กันยายน มีผลผลิตออกสู่ตลาดมากสำหรับตลาดส้มโอในต่างประเทศพันธุ์ที่เป็นที่นิยมในตลาดต่างประเทศคือ พันธุ์ขาวน้ำผึ้ง และขาวทองดี โดยมีตลาดที่สำคัญคือ ฮองกง สิงคโปร์ มาเลเซีย แคนาดา ฝรั่งเศส และอังกฤษ



การผลิตมะม่วงเพื่อการส่งออก

บทนำ

มะม่วง จัดเป็นผลไม้เศรษฐกิจที่นิยมปลูกกันมากในปัจจุบันเพราะสามารถปลูกได้ดีในพื้นที่ทุกจังหวัดทั่วทุกภาคของประเทศ เกษตรกรจึงสามารถปลูกมะม่วงเพื่อเป็นพืชเสริมรายได้ หรือปลูกในลักษณะเป็นส่วนเพื่อการส่งออก

ปัจจัยจำเป็นที่ต้องใช้

๑. พันธุ์ มะม่วงมีพันธุ์มากมายประมาณกว่า ๑๕๐ สายพันธุ์ แบ่งตามลักษณะการใช้ประโยชน์ คือ

- ✦ มะม่วงสำหรับรับประทานผลดิบ เช่น เชี่ยวสวย ฟ้าล้น พิมเสนมัน แรด มั่นหนองแขง เป็นต้น

- ✦ มะม่วงสำหรับรับประทานผลสุก เช่น น้ำดอกไม้ อกร่อง หนังกกลางวัน ทองดำ เป็นต้น

- ✦ มะม่วงที่ปลูกเพื่อการอุตสาหกรรมแปรรูป ได้แก่ มะม่วงแก้ว มะม่วงสามปี และมะม่วงโชคอนันต์

๒. ดิน มะม่วงชอบดินร่วนหรือดินร่วนปนทราย, ดินร่วนเหนียว ที่มีความอุดมสมบูรณ์, สามารถระบายน้ำได้ดี หากปลูกในที่ราบลุ่มซึ่งดินส่วนใหญ่จะเป็นดินเหนียว จะต้องยกร่อง และควรมีดินความเป็นกรดต่ำอยู่ระหว่าง (pH) ๕.๕-๗.๕

๓. ระดับน้ำในดิน และความลึกของหน้าดิน ถ้าระดับน้ำในดินตื้นรากมะม่วงจะไม่สามารถเจริญเติบโตได้ดีเท่าที่ควร เพราะไม่สามารถยึดดินเพื่อประคองลำต้นได้ ทำให้ลำต้นแคระแกร็น และโค่นล้มได้ง่าย (ควรมีเนื้อดินไม่น้อยกว่า ๑ เมตร)

๔. อุณหภูมิ มะม่วงเป็นพื้นที่ เจริญเติบโตที่อุณหภูมิ ๒๐-๓๔ องศาเซลเซียส และอุณหภูมิก่อนการออกดอก ๕-๒๐ องศาเซลเซียสต่อกัน ๒ สัปดาห์

ขั้นตอนการดำเนินงาน

๑. การเตรียมดิน

- ✦ **การปลูกในที่ลุ่ม** ต้องขุดร่องสวนไถพรวนดิน แล้วตากดินไว้จนสุก (ประมาณ ๑๕-๓๐ วัน) จากนั้นจึงขุดยกร่องสำหรับการระบายน้ำ ขนาดของร่องสวนทั่วไปนั้น ฐานร่องกว้างประมาณ ๖-๖.๕ เมตร สันร่องกว้าง ๕.๕ เมตร ท้องร่องกว้าง ๑.๕ เมตร ลึก ๑.๔ เมตร ให้มีค่าความเป็น กรด-ด่าง เหมาะสมเมื่อขุดยกร่องเสร็จแล้ว ต้องปรับสภาพดินแล้วจึงปรับให้ดินร่วนซุย โดยการใส่ปุ๋ยคอกหรือปุ๋ยหมัก จากนั้นให้ตากดินอีกครั้งหนึ่ง แล้วจึงพรวนดินบนสันร่องเพื่อกลับหน้าดิน และเริ่มลงมือขุดหลุมปลูก

- ✦ **การปลูกในที่ดอน** ก่อนที่จะปลูกจะต้องปรับปรุงดินวิเคราะห์ค่า (pH) ความเป็นกรด-ด่างของดิน แล้วปรับสภาพดินโดยการพรวนดินประมาณ ๑-๒ ครั้ง สำหรับดินที่อุดมสมบูรณ์อยู่แล้ว ก็กำจัดวัชพืช แล้วลงมือขุดหลุมปลูกได้เลย แต่ถ้าหากเป็นดินทรายจัด มีอินทรีย์วัตถุอยู่น้อยก็ให้ใส่ปุ๋ยคอกหรือปุ๋ยหมักเพิ่มเติม



๒. การขุดหลุมปลูก

❖ โดยปกติจะกำหนดให้หลุมมี ความกว้าง ยาว และลึก ประมาณ ๕๐ เซนติเมตร (หากดินดี สามารถ ขุดหลุมขนาดเล็กได้) ระยะของการปลูกมีหลายระยะ ขึ้นอยู่กับวัตถุประสงค์ของการปลูก หากมีระยะการปลูก แบบถี่หรือระยะชิด และจำเป็นต้องดูแลตัดแต่งกิ่ง อยู่เสมอ เพื่อให้ได้ผลผลิตที่ดีทั้งคุณภาพ และปริมาณ ส่วนระยะการปลูกแบบห่าง (ประมาณ ๖x๖ เมตรขึ้นไป จนถึง ๑๐x๑๐ เมตร) เป็นการปลูกที่เหมาะสมสำหรับ มะม่วงที่ขยายพันธุ์โดยการทาบกิ่ง

๓. วิธีปลูก

❖ การปลูกด้วยการทาบกิ่ง กิ่งติดตา ให้ปลูก ลีกระดับเดียวกับดิน ในภาชนะปลูกเดิม หรือสูงกว่า แต่ต้องไม่ปิดรอยที่ติดตาหรือตักตอกิ่งไว้ เพื่อสะดวก ในการลอกพลาสติกพันแผลออกและเป็นการป้องกัน ไม้ให้ติดโรคทางรอยแผลได้

❖ การปลูกด้วยกิ่งตอน ให้ปลูกลีกระดับ เดียวกับดินในภาชนะเดิม หรือให้เหลือจุกมะพร้าวในการ ตอนโผล่ออกเล็กน้อย ไม่ควรกลบดินจนมิดจุกมะพร้าว เพราะจะทำให้เน่าได้ง่าย

❖ เมื่อปลูกเสร็จ ให้ปักไม้เป็นหลัก ผูกต้นกัน ลมโยกแล้วรดน้ำให้ชุ่ม โดยควรปลูกในช่วงต้นฤดูฝน (ประมาณเดือน พฤษภาคม-กรกฎาคม) เพื่อให้มะม่วง ตั้งตัวได้เร็วขึ้น

๔. การเก็บเกี่ยว

การออกดอกของมะม่วง ขึ้นอยู่กับปัจจัย หลายอย่าง เช่น พันธุ์มะม่วง ความอุดมสมบูรณ์ของดิน รวมไปถึงสภาพอากาศด้วย อายุการเก็บเกี่ยว นับตั้งแต่ ออกดอกจนถึงวันเก็บเกี่ยวประมาณ ๙๕-๑๑๕ วัน

ผลผลิต ตลาด และผลตอบแทน

มะม่วง สามารถจำหน่ายเป็นผลสด โดย จำหน่ายเป็นกิโลกรัมหรือนำไปแปรรูปได้ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับพันธุ์และความนิยมในการบริโภค เช่น มะม่วงแก้ว นิยมนำมาดอง

มะม่วงน้ำดอกไม้จะมีราคา กิโลกรัมละ ๒๐-๔๐ บาท แต่ถ้ามะม่วงน้ำดอกไม้เพื่อการส่งออกราคา อยู่ระหว่าง ๕๐-๗๐ บาท ต่อกิโลกรัม

แหล่งข้อมูล : กรมส่งเสริมการเกษตร



การผลิตชมพู

บทนำ

ชมพู เป็นไม้ผลเขตร้อนซึ่งมีถิ่นกำเนิดในประเทศอินเดีย เป็นพืชจัดอยู่ในตระกูลเดียวกับฝรั่ง หว้า ยูคาลิปตัส เป็นพืชที่ชอบน้ำ จัดเป็นไม้ผลที่มีลำต้นขนาดใหญ่ ดอกมีกลิ่นหอมคล้ายกุหลาบ ผลมีรสหวานกรอบ คนไทยนิยมปลูกเป็นไม้มงคลประจำบ้าน ชมพูเป็นผลไม้ที่อุดมไปด้วยวิตามินเอ ผลนอกจากจะใช้รับประทานสดแล้ว ยังสามารถนำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ ได้ เช่น เยลลี่ แยม และแฉัอม เป็นต้น

ปัจจัยจำเป็นที่ต้องใช้

ชมพู เป็นไม้ผลที่สามารถเจริญเติบโตได้ทุกสภาพพื้นที่ แต่เจริญเติบโตได้ดีที่มีน้ำอุดมสมบูรณ์ ดินที่เหมาะสม คือดินร่วนปนทราย ดินร่วนเหนียว ในบริเวณที่ราบลุ่มภาคตะวันตก สภาพความเป็นกรดเป็นด่าง (pH) อยู่ระหว่าง ๖.๕-๗.๐

ขั้นตอนการดำเนินงาน

๑. การเตรียมแปลงปลูก

ในการปลูกชมพู สามารถปลูกได้แบบยกร่องในที่ราบลุ่มภาคกลาง ภาคตะวันออก และภาคตะวันตก ซึ่งการปลูกแบบยกร่องนี้ส่วนหลังร่องกว้างประมาณ ๓ เมตร ร่องน้ำกว้าง ๑-๑.๕๐ เมตร มีแนวชายร่องข้างละ ๐.๕๐ เซนติเมตร ซึ่งหลังยกร่องแล้วควรตากดินไว้ ๑ เดือน แล้วจึงพลิกหน้าดินให้ดินล่างลงไปอยู่ด้านล่าง และดินบนซึ่งถูกทับขณะขุดร่องกลับมาอยู่ด้านบนตามเดิม ช่วงพลิกนี้เองที่ชาวสวนสามารถทำการปรับสภาพดิน โดยใช้ปูนขาว และปุ๋ยคอกลงไปดินได้เลย สำหรับพื้นที่ดอนควรไถพรวนพร้อมทำการปรับสภาพดินและใส่ปุ๋ยคอก

๒. กำหนดระยะการปลูก

๒.๑ แบบยกร่อง ส่วนใหญ่ใช้ระยะห่างระหว่างต้น ๔ เมตร

๒.๒ บนพื้นที่ดอน ใช้ระยะ ๔x๔ เมตร หรือ ๖x๖ เมตร แล้วแต่สภาพความสมบูรณ์ของดินด้วย ถ้าดินอุดมสมบูรณ์ ควรปลูกระยะ ๖x๖ เมตร

๓. การเตรียมหลุมปลูก

โดยทั่วๆ ไปหลุมปลูกจะใช้ขนาด ๕๐x๕๐x๕๐ เซนติเมตร (กว้างxยาวxลึก) โดยแยกดินหน้าไว้ข้างหนึ่ง และดินล่างไว้อีกข้างหนึ่ง แล้วเอาปุ๋ยคอกประมาณ ๕๐ กิโลกรัมผสมกับหน้าดินอัตราส่วน ๑:๑ และปุ๋ยร็อคฟอสเฟต ๕๐๐ กรัม กลบลงไปหลุมจนพูน

๔. การปลูก

ต้นพันธุ์ชมพูที่คัดเลือกไว้แล้ว นำมาถอดภาชนะเพาะชำออก แล้วตรวจดูว่ามีรากชดหรือไม่ ขยายรากออก หันทิศทางของกิ่งให้เหมาะสม แล้วฝังลงในหลุมที่เตรียมไว้ โดยให้ระดับสูงกว่าระดับดินเดิมเล็กน้อย หลังจากบ่มนำดินล่างมาเติมบนปากหลุมจนพูนแล้วอัดดินให้แน่น ปักไม้และผูกเชือกยึดลำต้น พร้อมปักทางมะพร้าวพรางแสงในทิศทางตะวันตก และตะวันออกเสร็จแล้วรดน้ำให้ชุ่มทันที เพื่อป้องกันไม่ให้ต้นชมพูที่ปลูกใหม่เหี่ยวเฉา หลังจากต้นชมพูตั้งตัวได้แล้ว จึงค่อยนำทางมะพร้าวออก

ผลผลิต

สามารถให้ผลผลิตหลังจากปลูกไปแล้ว ๑๕-๑๘ เดือน

ตลาด และผลตอบแทน

ตลาดชมพูส่วนใหญ่ เป็นตลาดภายในประเทศ ได้แก่ ตลาดประจำจังหวัดต่างๆ ตลาดกรุงเทพฯ ได้แก่ ตลาดสี่มุมเมือง ปากคลองตลาด ตลาดไท เป็นต้น ราคาชมพูในช่วงฤดูกาล ประมาณ กิโลกรัมละ ๒๐-๒๕ บาท ส่วนนอกฤดูกาลราคากิโลกรัมละ ๕๐-๘๐ บาท

ต้นทุน และผลตอบแทน

ต้นทุนในการผลิตชมพู ประมาณ ๓,๔๐๐ บาท/ไร่ ผลตอบแทน ประมาณ ๒๓,๔๐๐ บาท/ไร่ ทั้งนี้คิดจากราคาที่จำหน่ายที่ ๑๓.๗๐ บาท



การผลิตถั่วเขียวครบวงจร

บทนำ

ถั่วเขียว เป็นพืชที่มีอายุการใช้งานน้อย มีความทนทานต่อความแห้งแล้ง สามารถเจริญเติบโตได้ดีในสภาพแวดล้อมของประเทศไทย อายุการเก็บเกี่ยวประมาณ ๖๐-๗๕ วัน ปลูกได้ตลอดปี คือ ฤดูแล้งหลังทำนาปี ต้นฤดูฝน และปลายฤดูฝนหลังเก็บเกี่ยวพืชไร่หลัก เช่น ข้าวโพด ข้าวฟ่าง ปอ เป็นต้น พื้นที่ปลูกถั่วเขียวในแต่ละปี ประมาณ ๙ แสนไร่

ปัจจัยจำเป็นที่ต้องใช้

๑. พันธุ์ ใช้พันธุ์กำแพงแสน ๑. กำแพงแสน ๒. ชัยนาท ๖๐, ชัยนาท ๗๒, ชัยนาท ๓๖ มอ ๑, มทส ๑ ที่มีความพอติ อัตราส่วนที่ใช้ ๕-๘ กก./ไร่

๒. เชื้อไรโซเบียม ๑ ถุง (๒๐๐ กรัม)/ไร่

หมายเหตุ

หากดินเป็นกรดจัด (pH ต่ำกว่า ๕.๐) ต้องมีการปรับปรุงดินด้วยปูนขาวหรือปูนบดเสียก่อนเพื่อลดความเป็นกรด และลดพิษอลูมิเนียมและเหล็ก

ขั้นตอนการดำเนินงาน

การเตรียมดิน

ควรไถด้วยผาน ๓ ตากดินทิ้งไว้ คราดเก็บเศษวัชพืชออกให้หมด แล้วจึงไถด้วยผาน ๗ จากนั้นควรทำร่องระบายน้ำระหว่าง และรอยกร่องปลูกเพื่อกันมิให้น้ำท่วมขัง แล้วจึงหยอด หรือหว่านการปลูกปลูกได้ ๒ วิธี

๑. การปลูกแบบหว่าน

หลังจากไถด้วยผาน ๗ ให้หว่านเมล็ดที่คลุกเชื้อไรโซเบียมแล้วให้สม่ำเสมอที่แปลงอัตราเมล็ดที่ใช้ประมาณ ๕-๖ กก./ไร่ หลังไถคราดกลบเพื่อรักษาความชื้นในดิน

๒. การปลูกแบบหว่าน

โดยโรยเป็นแถวระยะแถว ๕๐ เซนติเมตร อัตราการใช้เมล็ด ๑๕-๒๐ เมล็ดต่อแถวยาว ๑ เมตร ถั่วเขียวมีความต้องการไนโตรเจนสูงโดยธรรมชาติ พืชตระกูลถั่วสามารถตรึงไนโตรเจนจากอากาศมาใช้ประโยชน์โดยการทำงานของจุลินทรีย์ไรโซเบียมที่ราก จึงควรคลุกเมล็ดด้วยไรโซเบียมถั่วเขียว ก่อนปลูกทุกครั้ง ถ้าปลูกในดินร่วนทรายที่มีอินทรีย์วัตถุต่ำ ควรหลีกเลี่ยงการเพาะแปลงทำลายวัชพืช และควรใส่ปุ๋ยคอก ปุ๋ยหมักเพิ่มเติม และใส่ปุ๋ยไนโตรเจน ๓ กก./ไร่

ถั่วเขียวแม้จะเป็นพืชที่ใช้น้ำน้อย แต่ไม่ควรให้ขาดน้ำ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในช่วงออกดอกและติดฝัก สร้างเมล็ด เพราะจะทำให้ผลผลิตต่ำ ควรให้น้ำทุกๆ ๑๐-๑๕ วันและหยุดให้น้ำเมื่อฝักเขียวแก่เต็มที่ฝักเริ่มเป็นสีดำซึ่งตลอดฤดูปลูกจะให้น้ำประมาณ ๔ ครั้ง สำหรับการปลูกถั่วเขียวในฤดูฝนควรมีการให้น้ำระยะฝนทิ้งช่วง โดยเฉพาะอย่างยิ่งในช่วงระยะออกดอกถึงระยะสร้างฝัก และเมล็ด

ผลผลิต

ถั่วเขียวนอกจากสามารถนำไปบริโภคได้โดยตรง เช่น นำไปต้มน้ำตาล หรือเต้าส่วน ยังนำไปเพาะถั่วงอกได้ เพื่อนำไปประกอบอาหารมากมายรวมทั้งสามารถแปรรูปในระดับอุตสาหกรรม ได้แก่ การทำวุ้นเส้น การทำแป้งถั่วเขียว การทำเนื้อเทียมจากโปรตีนสกัด และการนำแป้งถั่วเขียวมาทำชาหรือหมัก

ตลาด และผลตอบแทน

การปลูกถั่วเขียวเกษตรกรมักใช้เทคโนโลยีต่ำไม่บำรุงดูแลเท่าที่ควร จึงทำให้ผลผลิตต่ำ หากเกษตรกรสามารถให้น้ำสม่ำเสมอกำจัดวัชพืชได้มีประสิทธิภาพและปรับปรุงบำรุงดินให้มีความอุดมสมบูรณ์พอสมควรก็จะทำให้ได้รับผลผลิตเฉลี่ย ๒๐๐ กิโลกรัม/ไร่

ราคาที่เกี่ยวข้อง

ต้นทุนการผลิต ๑,๕๐๐ บาท/ไร่

ราคาที่เกี่ยวข้องได้รับเฉลี่ย ๑๗-๑๙ บาท/กิโลกรัม



การเพาะถั่วงอก ด้วยใบตองสดในตะกร้าพลาสติก

ถั่วงอก เป็นผักที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง โดยเฉพาะมีโปรตีน วิตามินซีและเกลือแร่ เป็นผักที่นิยมบริโภคกันมาก ซึ่งสมัยก่อนเกษตรกรนิยมเพาะถั่วงอกด้วยทราย แต่เนื่องจากล้างทำความสะอาดค่อนข้างยาก เกษตรกรจึงพัฒนาการเพาะใหม่โดยการนำใบตองสดที่มีมากในท้องถิ่น มาเป็นวัสดุเพาะใส่ในเชิงไม้ไผ่แต่แข็งไม่ไผ่ราคาค่อนข้างแพง เกษตรกรจึงนิยมเพาะในตะกร้าพลาสติกแทน ซึ่งมีราคาถูกกว่า เกษตรกรใช้ระยะเวลาเพาะเพียง ๓-๔ วัน ก็สามารถนำถั่วงอกมาบริโภคและจำหน่ายเป็นรายได้เสริมได้ซึ่งจะได้ถั่วงอกที่สดและปลอดภัยจากสารเคมี ไม่มีสารฟอกขาว สารคงความสด (ฟอร์มาลิน) ไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค





วิธีเพาะถั่วงอกด้วยใบตองสดในตะกร้าพลาสติก

อุปกรณ์

๑. ตะกร้าใส่ผ้าระบายน้ำได้ ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง ๘.๕ นิ้ว ความสูง ๙ นิ้ว จำนวน ๑ ใบ
๒. ถั่วเขียวประมาณ ๒๐๐ กรัม
๓. บัวรดน้ำ จำนวน ๑ ใบ

วิธีทำ

๑. นำถั่วเขียวมาทำความสะอาดคัดเมล็ดที่เสียออก แช่น้ำประมาณ ๕-๖ ชั่วโมง

๒. นำใบตองสดมาฉีกเป็นเส้นๆ ตามความยาวของใบฉีกตามเน้นร่องใบกว้างประมาณ ๑ ซม. โดยตรงบริเวณหัวและท้ายใบ อย่าให้ขาดออกจากกัน

๓. นำใบตองที่ฉีกเป็นเส้นๆ แล้วไปชุบน้ำแล้วนำใบตองไปเรียงกันในตะกร้าหนาประมาณ ๒ ชั้น จึงนำเมล็ดถั่วเขียวที่แช่น้ำแล้วโรยบนใบตอง กลี๋ยให้เสมอกัน นำใบตองที่ชุบน้ำแล้วปิดทับเมล็ดถั่วเขียวชั้นแรกแล้วโรยเมล็ดถั่วเขียวบนใบตองชั้นที่ ๒ แล้วทำซ้ำเหมือนชั้นแรกจนกระทั่งความสูงครึ่งหนึ่งของความสูงของตะกร้าที่ใส่เพาะถั่วงอก ส่วนชั้นบนสุดนำใบตองไปปิดทับ แล้วจึงนำตะกร้าที่เพาะถั่วงอกไปตั้งในที่ร่ม อย่าให้โดนแสงแดดและที่มีอากาศถ่ายเทสะดวก

๔. รดน้ำในตะกร้าทุกๆ ๒ ชั่วโมง เป็นเวลา ๓ วัน สามารถนำไปบริโภคและจำหน่ายได้

การเพาะถั่วงอกด้วยใบตองในตะกร้าพลาสติกที่มีขนาดเล็กเหมาะสมสำหรับทำบริโภคในครอบครัว ถ้าหากต้องการเพาะเพื่อจำหน่ายจะต้องเพาะในภาชนะที่มีขนาดใหญ่และใช้ระบบน้ำที่ทันสมัยจึงจะได้ผลดีได้รับประทานถั่วงอกที่สด ปลอดภัยจากสารพิษ และเป็นรายได้เสริมแก่ผู้เพาะจำหน่ายได้



การปลูกถั่วลิสงคุณภาพดี



สภาพแวดล้อมที่เหมาะสม

สภาพพื้นที่ที่เหมาะสมสำหรับการปลูกถั่วลิสง คือ ดินที่มีการระบายน้ำดี ลักษณะเนื้อดินร่วน/ดินร่วนปนทราย ความอุดมสมบูรณ์ปานกลาง ระบายน้ำดี ค่าความเป็นกรดด่างของดิน (pH) ๕.๕-๖.๕ ชอบแสงแดดจัด อุณหภูมิที่เหมาะสมประมาณ ๓๐ องศาเซลเซียส การเลือกพันธุ์ถั่วลิสงควรปลูกตามความต้องการใช้ ผลผลิตของตลาด คือ

๑. การใช้ผลผลิตทั้งฝัก เช่น ถั่วลิสงต้ม ถั่วลิสงอบแห้งทั้งฝัก นิยมใช้พันธุ์ที่มีเมล็ด ๓-๕ เมล็ดต่อฝัก ได้แก่ พันธุ์สุโขทัย ๓๘ พันธุ์กาฬสินธุ์ ๑ ซึ่งสองพันธุ์นี้มีเยื่อหุ้มเมล็ดสีแดง

๒. การใช้ผลผลิตเพื่อกะเทาะเมล็ด พันธุ์ที่นิยมใช้เป็นพันธุ์ที่มีเยื่อหุ้มเมล็ดสีชมพูอ่อน พันธุ์ที่โรงงานกะเทาะถั่วลิสงต้องการมาก คือ พันธุ์ไทนาน ๙ ขอนแก่น ๖๐-๑ ขอนแก่น ๕ และขอนแก่น ๔

การปลูกและดูแลรักษา

การปลูกในฤดู ควรไถพรวนดินลึก ๑๐-๒๐ เซนติเมตร ประมาณ ๑-๒ ครั้ง ตากดินประมาณ ๗-๑๐ วัน การปลูกในฤดูแล้งโดยใช้น้ำชลประทานหลังจากไถพรวนควรยกร่องปลูก ให้น้ำตามร่อง เมล็ดพันธุ์ ควรคลุกเมล็ดด้วยสารป้องกันโรคโคนเน่า โคนเน่าขาด และใช้เชื้อไรโซเบียมร่วมด้วยระยะปลูกที่เหมาะสม ระหว่างแถว ๔๐-๖๐ เซนติเมตร ระยะระหว่างหลุม ๑๐-๒๐ เซนติเมตร (มีจำนวนต้น ๑-๓ ต้นต่อหลุม) ใช้เมล็ดพันธุ์ประมาณ ๒๐-๒๕ กิโลกรัม ฝักแก่ต่อไร่ ช่วงการปลูก ฤดูฝน เดือนเมษายน-พฤษภาคม เก็บเกี่ยวประมาณกรกฎาคม-สิงหาคม ช่วงการปลูก ฤดูแล้ง เดือนธันวาคม-มกราคม เก็บเกี่ยวประมาณ ปลายเดือน มีนาคม-พฤษภาคม

ควรให้น้ำทุกๆ ๗ วัน ในระยะหนึ่งเดือนแรก หลังจากนั้นควรให้น้ำทุกๆ ๑๐-๑๕ วันอย่าให้ถั่วลิสงขาดน้ำในระยะออกดอก ลงเข็มสร้างฝักติดเมล็ด (ประมาณ ๓๐-๖๐ วัน หลังออก)





ผลผลิต

ผลผลิตเฉลี่ยฝักสดประมาณ ๔๐๐-๕๐๐ กก./ไร่
ผลผลิตฝักแห้งเฉลี่ย ๒๕๐ กก./ไร่

ตลาด และผลตอบแทน

ปัจจุบันผลผลิตถั่วลิสงยังไม่เพียงพอต่อความต้องการบริโภคและยังมีความต้องการอีกมาก ถั่วลิสงมีตลาดรับซื้อทั่วไป ทั้งในรูปแบบฝักสดและฝักแห้ง

ต้นทุนการผลิต และผลตอบแทน

ต้นทุนต่อไร่ประมาณ	๓,๒๐๐ บาท/ไร่
ผลผลิต (ฝักแห้ง)	๒๕๐ กก./ไร่
ราคาผลผลิต (ฝักสด)	๑๒-๑๕ บาท/กก.
ราคาผลผลิต (ฝักแห้ง)	๑๘ บาท/กก.
รายได้สุทธิประมาณ	๑,๓๐๐ บาท/ไร่

ข้อควรระวัง “อะฟลาทอกซิน” ซึ่งเป็นสารพิษ

ในถั่วลิสงที่สามารถเกิดได้ทุกขั้นตอนของกระบวนการผลิต ทั้งในแปลงปลูกและระหว่างการเก็บรักษา ซึ่งมีสาเหตุดังนี้ สภาวะความแห้งในช่วง ๓๐ วัน ก่อนการเก็บเกี่ยว ฝักถูกทำลายจากโรคแมลงในดิน การขาดธาตุแคลเซียมทำให้เกิดโรคจากเชื้อราที่ฝัก

แหล่งข้อมูล : กลุ่มส่งเสริมการผลิตพืชน้ำมันและพืชตระกูลถั่ว
ส่วนส่งเสริมการผลิตพืชไร่
สำนักส่งเสริมและจัดการสินค้าเกษตร
โทร. ๐ ๒๕๖๑ ๐๔๕๓

การให้น้ำปริมาณน้อยแต่บ่อยครั้งจะทำให้ผลผลิตและคุณภาพของเมล็ดถั่วลิสงเจริญเติบโตได้ดีกว่าให้น้ำครั้งละมากๆ แต่น้อยครั้ง

การกำจัดวัชพืช ครั้งแรกที่อายุ ๑๕ วัน และครั้งที่ ๒ ที่อายุ ๓๐ วัน หลังออก

การพรวนดินและพูนโคนการพรวนดินพูนโคนถั่วลิสงออกดอกและก่อนลงเข็ม หรือ เมื่อต้นถั่วอายุ ๓๐-๔๐ วัน ควรพูนโคนเตี้ยๆ และให้แผ่วางออกจากโคนต้นอายุการเก็บเกี่ยว ถั่วลิสงประมาณ ๘๕-๑๑๐ วัน ขึ้นกับชนิดพันธุ์ โดยสังเกตสีของเปลือกฝักด้านในหากมีเปอร์เซ็นต์ของฝักที่มีเปลือกฝักด้านในเปลี่ยนสีเป็นสีน้ำตาลด้านมากกว่า ๖๐ เปอร์เซ็นต์การเก็บเกี่ยวถั่วลิสงในขณะที่ดินยังมีความชื้นจะช่วยให้ถอนต้นถั่วได้ง่าย

การตากผลผลิต ควรตากฝักถั่วลิสงบนตระแกรง ตาข่ายแคร่ หรือผ้าใบ โดยไม่ให้ฝักถั่วสัมผัสพื้นดิน ความหนาของกองไม่เกิน ๕ เซนติเมตรมีการพลิกกลับกองถั่วที่ตากประมาณ ๒-๓ ครั้ง ต่อวัน เพื่อช่วยให้แห้งสม่ำเสมอทั้งกอง ถ้าเป็นช่วงที่แดดจัดใช้เวลาตากประมาณ ๓-๕ วัน ให้ความชื้นต่ำกว่า ๑๐ เปอร์เซ็นต์

การทำความสะอาดผลผลิตไม่ให้มีฝุ่นผง ถ้าเก็บไว้เป็นเมล็ดพันธุ์ควรเก็บในรูปทั้งฝักเก็บในโรงเรือนที่อากาศถ่ายเทได้ดี



การผลิตถั่วลิสงหลังนา

ถั่วลิสงเป็นพืชตระกูลถั่วที่ให้ประโยชน์ทั้งเป็นพืชบำรุงดิน และขายเป็นรายได้สำหรับเกษตรกร นำมาปลูกหลังเก็บเกี่ยวข้าวได้ ทั้งในพื้นที่อาศัยน้ำชลประทาน และไม่อาศัยน้ำชลประทาน แต่การปลูกถั่วลิสงหลังเก็บเกี่ยวข้าว โดยไม่อาศัยน้ำชลประทานสามารถทำได้ในบางพื้นที่เท่านั้น

๑. การเลือกพื้นที่ปลูก

พื้นที่ทำนาที่สามารถปลูกถั่วลิสงได้ดีโดยไม่อาศัยน้ำชลประทานตลอดฤดูกาล จะต้องมียกระดับน้ำใต้ผิวดินต้นในช่วงฤดูแล้ง หลังเก็บเกี่ยวข้าว หรือกล่าวอีกนัยหนึ่งก็คือ มีความชื้นในดินดีในช่วงฤดูแล้ง กล่าวโดยทั่วไปพื้นที่นาดังกล่าวระดับน้ำใต้ผิวดินจะค่อยๆ ลดลงอย่างช้าๆ หลังเก็บเกี่ยวข้าว ซึ่งจะอยู่ลึกไม่เกิน ๑.๕๐-๒.๐๐ เมตร ในช่วงเดือนมีนาคม-เมษายน

๒. การปลูก

นอกจากระดับน้ำใต้ผิวดินต้นจะเป็นปัจจัยกำหนดความสำเร็จของการปลูกพืชฤดูแล้งในนาหลังเก็บเกี่ยวข้าวโดยไม่อาศัยน้ำชลประทานแล้ว การเตรียมดิน การเตรียมเมล็ด ความลึกของการปลูก และการใช้วัสดุคลุมดินก็มีความสำคัญอย่างยิ่งต่อการเพิ่มผลผลิตของการปลูกพืชในฤดูแล้งในนาโดยไม่อาศัยน้ำชลประทาน

๒.๑ การเตรียมดิน

หลังการเก็บเกี่ยวข้าวเสร็จแล้วรีบตัดตอซังข้าวออกจากแปลงนาและเก็บไว้ที่คั่นนา การตัดตอซังข้าวออกจากแปลงนาจะช่วยให้พื้นที่ซังอยู่ในแปลงนา (ถ้ามี) ควรหยอดเมล็ดลงในร่องหรือหลุมลึก ๑๐-๑๕ เซนติเมตร การปลูกลึกทำให้รากถั่วลิสงหยั่งลงไปในดินได้ลึก เพื่อลดความชื้นในดินชั้นล่างได้มาก การใช้ตอซังข้าวที่ตัดออกแล้ว นำกลับมาคลุมดินหลังจากปลูกถั่วลิสงได้ประมาณ ๑๐-๑๕ วัน จะช่วยรักษาความชื้นในดินไว้ได้นาน

๒.๒ การใส่ปุ๋ย

การปลูกถั่วลิสงหลังเก็บเกี่ยวข้าวอาจจะไม่ใส่ปุ๋ยก็ได้ โดยอาศัยปุ๋ยที่เหลือตกค้างจากการที่ใส่ให้กับข้าว แต่ถ้าจะให้ได้ผลผลิตสูงขึ้นควรใส่ปุ๋ย ๒๕ กิโลกรัมต่อไร่ โดยในร่องพร้อมกับการหยอดเมล็ด

๒.๓ การกำจัดวัชพืช

กล่าวโดยทั่วไป การปลูกถั่วลิสงในฤดูแล้งโดยไม่ให้น้ำชลประทานจะมีวัชพืชน้อยมาก ในกรณีที่วัชพืชเกิดขึ้นให้ใช้มือถอนออกจากแปลง



๒.๔ การป้องกันกำจัดโรคและแมลง

ศัตรูพืชที่สำคัญในการปลูกถั่วลิสงก็คือ เลียนดิน แต่การปลูกถั่วลิสงหลังเก็บเกี่ยวข้าวโดยที่ดินผ่านสภาพน้ำขังมาก่อนจะมีปัญหาเลี่ยนดินน้อย

๒.๕ การเก็บเกี่ยว

ใช้มือถอนต้นจากดินแล้วปลิดฝักออกจากต้น ถ้าดินแน่นให้ใช้จอบขุด เมื่อปลิดฝักออกจากต้นแล้ว นำฝักถั่วลิสงตากแดดแล้วนำไปขายต่อไป หรืออาจจะขายในรูปของฝักสดก็ได้ ต้นถั่วลิสงที่ปลิดฝักออกแล้วทิ้งเศษซากไว้ในแปลงนาเพื่อเป็นปุ๋ยสำหรับข้าวต่อไปควรหยอดเมล็ดลงในร่องหรือหลุมลึก ๑๐-๑๕ เซนติเมตร การปลูกลึกทำให้ราก ถั่วลิสงหยั่งลงไปในดินได้ลึกเพื่อดูดความชื้นในดินชั้นล่างได้มาก การใช้ตอซังข้าวที่ตัดออกแล้วนำกลับมาคลุมดินหลังจากปลูกถั่วลิสงได้ประมาณ ๑๐-๑๕ วัน จะช่วยรักษาความชื้นในดินไว้ได้นาน

ต้นทุนการผลิตถั่วลิสงหลังนา

รายการ	จำนวน (บาท)
๑. ค่าจ้างไถตะ	๓๐๐
๒. ค่าจ้างไถแปร	๓๐๐
๓. ค่าจ้างไถพรวน	๓๐๐
๔. ค่าเมล็ดพันธุ์ (๒.๕-๓ ถัง/ไร่)	๓,๐๐๐
๕. ค่าจ้างปลูก	๓๐๐
๖. ค่าปุ๋ยรองพื้น (๕๐ กิโลกรัม/ไร่)	๗๕๐
๗. ค่าสารเคมีกำจัดศัตรูพืชและแมลง (๙ ครั้งๆ ละ ๒๐๐ บาท)	๑,๘๐๐
๘. ค่าจ้างเก็บเกี่ยว	๑,๕๐๐
รวมเป็นเงินทั้งสิ้น	๘,๒๕๐

ราคาถั่วลิสง ฝักสด	ไร่ละ ๑๗,๐๐๐ บาท
ต้นทุนการผลิต	๘,๒๕๐ บาท
กำไร	๘,๗๕๐ บาท

ผลผลิตเฉลี่ยต่อไร่ ประมาณ ๘๐-๑๐๐ ถัง/ไร่
ราคาจำหน่าย ๑๗๐ บาท/ถัง



การปลูกถั่วลิสงพันธุ์ ไทนาน๙ เพื่อการส่งออก

บทนำ

ถั่วลิสง ที่ทั่วไปเรียกว่า ถั่วดิน นับว่าเป็นพืชตระกูลถั่วชนิดเดียวที่มีการนำมารับประทานแพร่หลายที่สุดในประเทศ ซึ่งอาจอยู่ในรูปใดรูปหนึ่ง แต่ที่นิยมกันกว้างขวางที่สุดคือ ถั่วต้ม และถั่วทอด นอกจากนี้ถั่วลิสงยังสามารถนำไปแปรรูปทำผลิตภัณฑ์ ได้อีกมากมายหลายชนิด ดังนั้นประมาณได้ว่ากว่าร้อยละ ๙๐ ของผลผลิตจะถูกนำมาใช้ในประเทศ

ถั่วลิสง จัดอยู่ในกลุ่มพืช ผลิตไม่เพียงพอกับความต้องการใช้ภายในประเทศ เพราะถั่วลิสงเป็นพืชอาหารที่บริโภคง่าย เป็นส่วนประกอบอาหารหวานคาวต่างๆ และเป็นผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป บางส่วนนำไปสกัดน้ำมัน และกากใช้ในอุตสาหกรรมอาหารสัตว์

ปัจจัยที่จำเป็น

๑. พันธุ์ – ไทนาน ๙

ให้ผลผลิตสูง เมล็ดมีคุณภาพดี เปลือกของฝักค่อนข้างบาง ทำให้มีเปอร์เซ็นต์การกะเทาะสูง ๓๒-๓๗% และมีลักษณะอื่นๆ ที่ดีกว่าพันธุ์มาตรฐานเดิมคือ สจ. ๓๘ และลำปาง

๒. ดิน

ดินที่เหมาะสมแก่การปลูกคือ ดินร่วน ดินร่วนปนทราย

๓. แหล่งน้ำ

ควรมีแหล่งน้ำเพียงพอตลอดการเพาะปลูก อย่าให้ถั่วขาดน้ำ และต้องไม่เป็นพื้นที่น้ำขัง





๒. วิธีปลูก

ปลูกในร่อง ๒ แถว ระหว่างต้น ๒๐ เซนติเมตร ระหว่างแถว ๒๕ เซนติเมตร เมล็ดพันธุ์ถั่วห้ามแช่น้ำ หยอดเมล็ดพันธุ์ถั่ว ๑ กลุ่ม ต่อ ๒-๓ เมล็ด หยอดเมล็ดความถี่ ๔ เซนติเมตร (๒ นิ้ว) และให้น้ำในร่องสูงประมาณ ๗ เซนติเมตร เมื่อให้น้ำแล้ว น้ำจะซึมลงไปในดินเอง

๓. การดูแล

หลังปลูก ๒๐-๓๐ วัน ควรดายหญ้า (กำจัดวัชพืช) อาจใช้ยาคลุมหญ้าฉีดพ่นด้วยก็ได้ ถั่วงอกดินกลบต้นถั่ว กลบดินมากหน่อย ไม่ต้องกลบต้นถั่วตาย ให้น้ำตามปกติ ๗-๑๐ วัน ต่อครั้ง ให้น้ำครั้งสุดท้ายเมื่อต้นถั่วอายุ ๑๑๐ วัน

๔. การเก็บเกี่ยว

ถอนต้นถั่วเมื่ออายุ ๑๑๕-๑๒๐ วัน กรณีดินขึ้นมาก และดินเกาะฝักถั่วมาก ควรตากแดดให้ดินแห้งพอสมควร และสัลดินออกให้มากที่สุด เมื่อนำไปเข้าเครื่องปลิดฝัก ถั่ว ดินจะได้ไม่ติดตะแกรงเครื่อง

ขั้นตอนการดำเนินงาน

๑. การเตรียมดิน

ไถตะ พรวนดินหยาบลึก ๒๕-๓๐ เซนติเมตร ดินควรมีความชื้นในดินพอสมควร (ห้ามพรวนดินละเอียดเด็ดขาด เมื่อให้น้ำ ดินจะจับตัวแข็งมาก ถั่วจะแทงเข็มยาก) ให้ใส่ปุ๋ยอินทรีย์ หรือน้ำหมัก EM ร่วมกับยิปซัม อัตรา ๕๐-๑๐๐ กก.ต่อไร่ เพื่อการร่อนพื้นในขั้นตอนการไถยก ร่อง เนื่องจากปุ๋ยอินทรีย์อุดมไปด้วยธาตุอาหารที่ครบถ้วน ประกอบด้วยจุลินทรีย์ประสิทธิภาพสูงที่ช่วยปรับปรุงดินให้ดีขึ้น ทำการรกร่องสูงประมาณ ๑๐-๑๕ เซนติเมตร





การผลิตน้ำสกัดชีวภาพ



บทนำ

“น้ำสกัดชีวภาพ” เป็นน้ำสกัดที่ได้จากการย่อยสลายเศษวัสดุเหลือใช้จากส่วนต่างๆ ของพืชหรือสัตว์ โดยผ่านกระบวนการหมักในสภาพที่ไม่มีออกซิเจน มีจุลินทรีย์ทำหน้าที่เป็นตัวย่อยสลายเศษซากพืชและซากสัตว์เหล่านั้นให้กลายเป็นสารละลาย รวมถึงการใช้เอนไซม์ที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติหรือมีการเติมเอนไซม์เพื่อเร่งการย่อยสลายได้อย่างรวดเร็วยิ่งขึ้น ประโยชน์ที่ได้จากน้ำสกัดชีวภาพ คือ เป็นปุ๋ยเสริมให้แก่พืช (เสริมธาตุอาหารให้พืชในขณะที่พืชกำลังเจริญเติบโต โดยน้ำสกัดชีวภาพจะให้ทั้งธาตุอาหารและจุลินทรีย์ที่เป็นประโยชน์ต่อพืช

ปัจจัยจำเป็นที่ต้องใช้

ซากพืช ซากสัตว์ต่างๆ เช่น ต้นหญ้า ต้นถั่ว รำข้าว มูลสัตว์ และเชื้อจุลินทรีย์

ตัวอย่างการทำน้ำสกัดชีวภาพจากรำข้าวและมูลไก่ไข่

ต้องใช้วัสดุดังนี้

- ❖ รำละเอียด ๖๐ กก.
- ❖ มูลไก่ไข่ ๔๐ กก.
- ❖ เชื้อ พด.๑ จำนวน ๑ ซอง (ซอรับได้ที่หน่วยพัฒนาที่ดิน หรือหากไม่มีไม่จำเป็นต้องใช้)

ขั้นตอนการดำเนินงาน

วิธีการทำ

๑. นำรำละเอียดและมูลไก่ไข่มาผสมคลุกเคล้าให้เข้ากัน

๒. เตรียมเชื้อจุลินทรีย์โดยนำเชื้อ พด.๑ เทใส่ในน้ำ ๒๐ ลิตร คนอย่างสม่ำเสมอ เป็นเวลา ๑๕-๒๐ นาที

๓. เทเชื้อ พด.๑ ที่เตรียมไว้ลงไปที่กองรำและมูลไก่ไข่ที่ผสมกันไว้แล้ว พร้อมทั้งพรมน้ำเพื่อให้ความชื้นแก่กองปุ๋ยใช้ฟลั่วคลุกเคล้ากองปุ๋ยจนวัสดุต่างๆ ผสมกันดี และมีความชื้นประมาณ ๔๐%

๔. ทดสอบความชื้นในกอง โดยใช้มือกำวัสดุแล้วคลายมือออก ก่อนวัสดุก็ยังไม่แตก จากนั้นใช้กระสอบป่านคลุมกองไว้

๕. การดูแลกองปุ๋ย ให้กลับกองปุ๋ยทุกวันเป็นเวลา ๗ วัน โดยทุกครั้งที่กลับกองแล้ว ให้คลุมกองปุ๋ยด้วยกระสอบป่าน ไว้อย่างเดิม (ในระหว่าง ๗ วัน จะสังเกตเห็นเชื้อราสีขาวขึ้นที่ส่วนผิวนอกกองปุ๋ยก่อนแล้วค่อยๆ ลูกกลมเข้ามาในกองปุ๋ย) เมื่อครบ ๗ วันแล้ว ผึ่งในที่ร่ม จนแห้ง

๖. หลังจากผึ่งในที่ร่มจนแห้งแล้วควรเก็บใส่ถุงกระดาด หรือกระสอบที่มีการระบายอากาศได้เพื่อให้เก็บไว้ได้นานๆ ควรเก็บในที่ร่มไม่ตากแดด ตากฝน และมีการถ่ายเทอากาศดี

๗. เตรียมน้ำสกัดชีวภาพ โดยใช้ปุ๋ยแห้ง ๑ กก. ผสมน้ำ ๒๐ ลิตรใส่ลงในถังหรือโอ่ง แล้วปั๊มอากาศเข้าไปหรือใช้ไม้คนบ่อยๆ อย่างน้อยวันละ ๓-๔ ครั้งเป็นเวลา ๕-๗ วัน จะได้น้ำสกัดชีวภาพที่เข้มข้น

หมายเหตุ

ก่อนนำไปใช้จะต้องผสมน้ำ ๒๐-๔๐ เท่า (ปุ๋ยแห้ง ๑ กก. จะทำเป็นน้ำสกัดชีวภาพได้ ๔๐๐-๘,๐๐๐ ลิตร)





หมายเหตุ

ผลลัพธ์ที่ได้จากการใช้น้ำสกัดชีวภาพจะมีความไม่แน่นอน เพราะพื้นที่ที่ผลิตแต่ละแห่งมีปัจจัยในเรื่องสภาพแวดล้อมที่แตกต่างกัน ทั้งเรื่องของดิน สภาพความเป็นกรด-ด่าง ดังนั้น บางพื้นที่อาจได้ผลดี และบางพื้นที่อาจไม่ได้ผลจึงควรใช้ร่วมกับปุ๋ยอินทรีย์ชนิดอื่นๆ โดยใช้น้ำสกัดชีวภาพเป็นการเสริมธาตุอาหารให้กับพืช

เนื่องจากรำในประเทศไทยมีราคาแพงสามารถลดสัดส่วนของรำลงได้ หรืออาจทำน้ำสกัดชีวภาพจากวัสดุที่แตกต่างไป เช่น น้ำสกัดชีวภาพจากถั่วพราสดๆ

ผลผลิต

น้ำสกัดชีวภาพให้กับต้นพืชได้ ๓ วิธี

วิธีที่ ๑ รดที่โคนหรือปล่อยตามร่อง โดยใช้ทุกๆ ๓ วันสำหรับผักอายุสั้น เช่น ผักบุ้ง ใช้ทุกๆ ๗ วันสำหรับผักทั่วไปใช้เดือนละ ๑ ครั้งสำหรับไม้ผล

วิธีที่ ๒ ใช้อัดลงดิน โดยใช้หัวอัดต่อกับรถไถเดินตาม วิธีนี้จะช่วยนำน้ำสกัดชีวภาพไปสู่บริเวณรากพืช และแรงอัดจะช่วยให้ดินโปร่งขึ้น ถ้าใช้วิธีอัดลงดินควรทำทุกๆ ๑๕-๒๐ วัน

วิธีที่ ๓ ใช้ฉีดพ่นใบ โดยอาจผสมกับยาสมุนไพรฉีดไปพร้อมกันเลยก็ได้

ตลาด และผลตอบแทน

จำหน่ายในชื่อน้ำสกัดชีวภาพ หรือปุ๋ยน้ำชีวภาพ หรืออาหารเสริมชีวภาพ ในราคาตั้งแต่ ๒๕๐-๑,๐๐๐ บาท

แหล่งข้อมูล : กรมส่งเสริมการเกษตร





การเลี้ยงจิ้งหรีด

บทนำ

จิ้งหรีด เป็นแมลงที่พบทั่วไปตามธรรมชาติ โดยเฉพาะจิ้งหรีดแดงทองลาย (สะตัง) มีขนาดประมาณ ๔-๘๕ ซม. x ๑ ซม. มีสีน้ำตาลปนเหลือง ชอบกระโดด กินพืชเป็นอาหาร ปัจจุบันคนนิยมเลี้ยงเพื่อบริโภคเป็นอาหาร โดยการทอดคั่ว แกง ห่อหมก และยำ จิ้งหรีด มีสารอาหารโปรตีนสูง ปลอดภัยจากพิษ สามารถช่วยแก้ไข้ปัญหาขาดสารอาหารได้ เลี้ยงง่าย ขยายพันธุ์เร็ว ให้ผลผลิตสูง เหมาะที่เกษตรกรจะนำมาเลี้ยงเป็นอาชีพเสริมไว้บริโภคและจำหน่ายเพิ่มรายได้ เนื่องจากเวลาเลี้ยงไม่มาก สามารถใช้เวลาว่างจากการเพาะปลูกมาดูแลจิ้งหรีดได้ภายในเวลา ๑ ปี จะสามารถเลี้ยงจิ้งหรีดได้ถึง ๕ รุ่น

ปัจจัยที่จำเป็นต้องใช้

๑. ขนไข่ บ่อละ ๕ ขัน
๒. ท่อปูนพร้อมฝาปิดท่อ ขนาดกว้าง ๘๐ ซม. สูง ๕๐ ซม. จำนวน ๑ ท่อ หรือกะละมังพลาสติก ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง กว้าง ๗๒ ซม. สูง ๓๐ ซม. หรือจะเป็นภาชนะที่ใส่ได้ทุกขนาด
๓. ตาข่ายไนล่อนเขียว ๑๐๐x๑๐๐ ซม. จำนวน ๑ ผืน
๔. แผ่นพลาสติกขนาด ๒๕x๒๗๐ ซม. จำนวน ๑ ผืน
๕. ยางรัดปากบ่อหนา ๑ ซม. จำนวน ๑ เส้น
๖. ถาดอาหาร-น้ำ กว้างxยาว = ๕x๑๐ ซม. ลึก ๑.๕ ซม. ๒ ถาด
๗. กระบอกลำไยยาว ๒๐ ซม. ฝาครึ่งจำนวน ๑๐ อันหรือกระดาดขึงไข่ ๓ อัน
๘. ถาดหรือถาดพลาสติกใส่ดินร่วนปนทราย หนา ๒ ซม.
๙. เศษหญ้าแห้งวางหนา ๒ ซม.
๑๐. เทปกาว

ขั้นตอนการดำเนินงาน

๑. สร้างโรงเรือน หรือหลังคาป้องกันแดดและฝน โดยให้แดดส่องเข้าเย็น
๒. ปรับพื้นที่กำจัดมดและศัตรูจิ้งหรีด
๓. วางบ่อบนฝา ใช้ปูนผสมทรายฉาบปริมขอบภายในและภายนอก ป้องกันมดเข้าทำลายลูกจิ้งหรีด
๔. ติดแผ่นพลาสติกด้านบนขอบบ่อหรือกะละมังด้วยเทปกาว
๕. พันธุ์จิ้งหรีด หาพันธุ์ได้จากธรรมชาติ หรือซื้อโดยการคัดเลือกพ่อแม่พันธุ์ที่มีตัวโตแข็งแรง อวัยวะครบทุกส่วน ปัจจุบันได้พัฒนาการเลี้ยงเป็นในลักษณะขนไข่ โดยสามารถจัดซื้อจากฟาร์มเลี้ยงจิ้งหรีด เพื่อนำไปเลี้ยง ทำให้สามารถเก็บผลผลิตเป็นรุ่นๆ ได้
๖. การให้อาหารและน้ำ
 - ❖ พืชอาหารได้แก่ ต้นอ่อนและยอดอ่อนของพืชหรือหญ้าสดทุกชนิด หญ้าขน หญ้าลูซี่ ผักตบชวา ใช้เลี้ยงจิ้งหรีดเจริญเติบโตเร็วและให้ผลผลิตสูง โดย ๒ วัน ให้หญ้า ๑ ครั้งๆ ละ ๑ กำมือโดยหญ้าเก่าไม่ต้องนำออก จะเป็นที่อาศัยของจิ้งหรีดต่อไป
 - ❖ อาหารเสริม รำอ่อน หรืออาหารสำเร็จรูปที่ใช้เลี้ยงไก่ จิ้งหรีด ๑ บ่อใช้อาหาร ๓ กก./รุ่น ราคาประมาณ ๑๕ บาท/กก. อาหารเสริมควรให้ในปริมาณที่กินหมดภายใน ๒ วัน



❖ การให้น้ำ ขวดน้ำพลาสติกเจาะรูข้างขวด ๒ รู ใช้ผ้าทำความสะอาด ม้วนใส่รูเพื่อให้น้ำซึมสำหรับ จิ้งหรีดวัยตัวอ่อน

❖ ภาชนะสำหรับวางไข่จิ้งหรีด ใช้ดินร่วนปนทรายและแกลบเผาใส่ชั้นสำหรับอาบน้ำ ใช้ฟ็อกกี้ ฉีดน้ำทุก ๓ วัน พอชื้นไม่แฉะ ก่อนฉีดน้ำนำอาหาร ออกก่อน ถ้าเปียกจะเกิดเชื้อรา ใช้เฉพาะในช่วงที่มีตัวเต็มวัยที่จะวางไข่

วงจรชีวิตจิ้งหรีด

❖ **ระยะไข่** รูปร่างยาวเรียวย คล้ายเมล็ดข้าวสาร สีน้ำตาลอ่อน ความกว้างของไข่ ๕.๑ มม. ความยาว ๒.๓๘ มม.

❖ **ระยะตัวอ่อน** ลำตัวสีน้ำตาลปนเหลือง ฟักออกจากไข่ ช่วงแรกยังไม่มีปีก จะเริ่มมีตุ่มปีกเมื่อ ถึงกลางวัยอ่อน พอลอกคราบ ๘ ครั้ง จึงเข้าสู่วัยแก่ (รวมอายุวัยอ่อนระหว่าง ๔๒-๕๕ วัน)

❖ **ระยะตัวเต็มวัย** มีปีก ๒ คู่ เพศผู้ ปีกคู่หน้าย่น มีหนามไว้ทำเสียง เพศเมีย มีปีกเรียบ และมีเข็มวางไข่ อยู่ส่วนท้ายของลำตัว อายุวัยแก่ประมาณ ๓๘-๔๙ วัน

❖ **การผสมพันธุ์** ตัวเต็มวัยอายุ ๓-๔ วัน จะเริ่มผสมพันธุ์ตัวผู้จะขยิบปีกคู่หน้าคู่กันให้เกิดเสียง หลายจังหวะ หลายเสียงในการสื่อสารความหมาย ต่างๆ สำหรับการผสมพันธุ์จะเกิดตลอดช่วงอายุตัวเต็มวัย โดยตัวเมียจะขึ้นคร่อมบนหลังตัวผู้

❖ **การวางไข่** ตัวเมียเริ่มวางไข่เมื่อผสมพันธุ์ ผ่านไป ๓-๔ วัน แบ่งการวางไข่เป็น ๕ รุ่น วางไข่ได้เฉลี่ย ๑,๒๐๐-๑,๗๐๐ ฟอง/ตัว โดยวางไข่ไว้ใต้ดิน และฟักออกเป็นตัวเมื่อไข่อายุครบ ๗ วัน

ผลผลิต

เลี้ยง ๑ บ่อ จะให้ลูกจิ้งหรีดในวัยที่สามารถ เก็บผลผลิตได้ประมาณ ๕ กก./บ่อ/รุ่น

หมายเหตุ

จิ้งหรีดสามารถนำมาทำการแปรรูปนำมาทำ น้ำพริกนรก น้ำพริกตาแดง จิ้งหรีดสามรส ผสมน้ำยาปากินกับขนมจีน ทำข้าวเกรียบ โดยเฉพาะจิ้งหรีดทอด เป็นที่นิยมบริโภค

ทุนการผลิตและผลตอบแทน

ต้นทุนการเลี้ยงจิ้งหรีด สามารถเลี้ยงได้ปีละ ๕ รุ่น/บ่อ โดยมีค่าใช้จ่ายต่อบ่อ ดังนี้

รุ่นที่ ๑ (เริ่มเลี้ยง)

- วัสดุในการเลี้ยง เทปกาว ลวดยางรัดบ่อ = ๓๐๐ บาท
ตาข่ายมิด ภาตไข่ และหญ้าเลี้ยง
 - ค่าพันธุ์ไข่จิ้งหรีด ๕ รุ่นๆ ละ ๕๐ บาท = ๒๕๐ บาท
 - ค่าอาหารจิ้งหรีด (อาหารไก่) ๓ กก. = ๕๐ บาท
- รวม ๖๐๐ บาท

รุ่นที่ ๒-๕ (๔รุ่น)

- ค่าอาหารจิ้งหรีด (อาหารไก่) ๓ กก.

๕๐x๔ รุ่น = ๒๐๐ บาท

รวมค่าใช้จ่ายในการเลี้ยง = ๘๐๐ บาท/บ่อ/ปี

ผลตอบแทน

❖ จิ้งหรีดที่เลี้ยงมีผลผลิตได้ ๕ กก./บ่อ/รุ่น ราคา กิโลกรัมละ ประมาณ ๑๐๐ บาท (ราคาส่ง) มีรายได้ ๒,๕๐๐ บาท (กำไรเฉลี่ย ๑,๗๐๐ บาท/บ่อ/ปี)

แหล่งข้อมูลและสอบถาม

กลุ่มส่งเสริมการเลี้ยงผึ้งและแมลงเศรษฐกิจ

โทร/โทรสาร ๐-๒๙๔๐-๖๑๐๒ E-mail : agrimanb๔@go.th



การผลิตน้ำส้มควันไม้

น้ำส้มควันไม้ คือ

ควันที่เกิดจากการเผาถ่านในช่วงที่ไม่กำลังเปลี่ยนเป็นถ่าน เมื่อทำให้เย็นลงจนควบแน่น และกลั่นตัวเป็นหยดน้ำ ของเหลวที่ได้เรียกว่า “น้ำส้มควันไม้” น้ำส้มควันไม้ได้จากการดักเก็บควันอยู่ในช่วงของการเผาถ่าน อุณหภูมิปากปล่องประมาณ ๘๐-๑๕๐ องศาเซลเซียส หรือสังเกตจากควันที่ปากปล่องจะมีสีขาวขุ่น กลิ่นฉุน หรือใช้กระเบื้องแผ่นเรียบสีขาวอังบนปากปล่องทิ้งไว้สักครู่ แล้วนำแผ่นกระเบื้องมาดูหยดน้ำที่เกาะบนกระเบื้อง จะใสและหรือมีสีเหลืองปนน้ำตาล

ประโยชน์ของน้ำส้มควันไม้

น้ำส้มควันไม้มีสารประกอบต่างๆ มากมาย เมื่อนำไปใช้ประโยชน์ทางการเกษตร จะมีคุณสมบัติต่างๆ ดังนี้ คือ เป็นสารปรับปรุงดิน สารป้องกันกำจัดศัตรูพืช และสารเร่งการเติบโตของพืชบริเวณส่วนราก ลำต้น หัว ใบ และดอกผลของพืชบางชนิด การใช้น้ำส้มควันไม้ราดในดินปลูกพืช จะช่วยเร่งการเจริญเติบโตของพืชและควบคุมโรคพืชที่มีสาเหตุมาจาก ไล่เดือนฝอย เชื้อรา นอกจากนี้ น้ำส้มควันไม้ยังมีคุณสมบัติเป็นฮอร์โมนพืช และในบางกรณีเป็นตัวยับยั้งการเจริญเติบโตส่วนต่างๆ ของพืชเมื่อนำน้ำส้มควันไม้ในอัตราส่วนที่มากน้อยต่างกันไป น้ำส้มควันไม้จะมีพิษต่อผู้สูดดมเมื่อราดลงดินในปริมาณมาก หรือนำไปใช้กับพืชโดยไม่ผสมน้ำให้เจือจาง จะเกิดผลเสีย เช่นกัน

นอกจากนี้ มีการนำน้ำส้มควันไม้ไปใช้ประโยชน์ในอุตสาหกรรม เช่น ใช้ผลิตสารดับกลิ่นตัว ผลิตสารปรับผิวนุ่ม ใช้ผลิตยารักษาโรคผิวหนัง เป็นต้น และเนื่องจากน้ำส้มควันไม้มีความเป็นกรดสูง ดังนั้นก่อนที่จะนำไปใช้ควรจะนำมาเจือจางให้เกิดสภาพที่เหมาะสมกับวัตถุประสงค์ของการใช้งาน ดังนี้

อัตราส่วน ๑:๒	(ผสมน้ำ ๒๐ เท่า) พ่นลงดินเพื่อฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ที่ไม่เป็นประโยชน์ และแมลงในดินซึ่งควรทำก่อนการเพาะปลูก ๑๐ วัน
อัตราส่วน ๑:๕๐	(ผสมน้ำ ๕๐ เท่า) พ่นลงดินเพื่อฆ่าจุลินทรีย์ที่ทำลายพืช หากใช้ความเข้มข้นที่มากกว่านี้ รากพืชอาจได้รับอันตรายได้
อัตราส่วน ๑:๑๐๐	(ผสมน้ำ ๑๐๐ เท่า) ราดโคนต้นไม้ รักษาโรครา และโรคเน่า รวมทั้งป้องกันแมลงมาวางไข่
อัตราส่วน ๑:๒๐๐	(ผสมน้ำ ๒๐๐ เท่า) พ่นใบไม้ รวมทั้งพื้นดินรอบๆ ต้นพืชทุกๆ ๗-๑๕ วัน เพื่อขับไล่แมลงและป้องกันเชื้อรา และโรคโคนต้นไม้ เพื่อเร่งการเจริญเติบโต
อัตราส่วน ๑:๕๐๐	(ผสมน้ำ ๕๐๐ เท่า) พ่นผลอ่อน หลังจากติดผลแล้ว ๑๕ วัน ช่วยขยายผลให้โตขึ้นและพ่นอีกครั้งก่อนเก็บเกี่ยว ๒๐ วัน เพื่อเพิ่มน้ำตาลในผลไม้
อัตราส่วน ๑:๑๐๐๐	(ผสมน้ำ ๑,๐๐๐ เท่า) เป็นสารจับใบ เนื่องจากสารเคมีสามารถออกฤทธิ์ได้ดีในสารละลาย





การผลิตน้ำส้มควันไม้

มีหลายตำราที่กล่าวถึงการทำน้ำส้มควันไม้ ซึ่งก็ไม่ได้แตกต่างกันในเรื่องผลลัพธ์ หากแต่วิธีการจะแตกต่างกัน ซึ่งในเอกสารนี้ขอนำวิธีการผลิตน้ำส้มควันไม้ของศูนย์การศึกษา พัฒนาอ่าวคุ้งกระเบนอันเนื่องมาจากพระราชดำริ มาถ่ายทอด

การผลิตน้ำส้มควันไม้จากการเผาถ่านด้วยเตาเผาถ่าน ๒๐๐ ลิตร เตาเผาถ่าน ๒๐๐ ลิตร เป็นเตาที่มีประสิทธิภาพสูง เตาประเภทนี้อาศัยความร้อนไล่ความชื้นในเนื้อไม้ที่มีอยู่ในเตา ทำให้ไม้กลายเป็นถ่านหรือเรียกว่า กระบวนการคาร์บอนไนเซชัน นอกจากนี้โครงสร้างลักษณะปิดทำให้สามารถควบคุมอากาศได้ จึงไม่มีการลุกติดไฟของเนื้อไม้ ผลผลิตที่ได้จึงเป็นถ่านที่มีคุณภาพ ชี้น้ำมัน และผลพลอยได้จากกระบวนการเผาถ่าน อีกอย่างหนึ่งคือ น้ำส้มควันไม้ที่สามารถนำไปใช้ประโยชน์ในด้านการเกษตรได้

ขั้นตอนการนำไม้เข้าเตาเผาถ่าน

นำไม้ที่ต้องการเผาถ่าน มาจัดแยกกลุ่มตามขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางของไม้เป็น ๓ กลุ่ม ได้แก่ ขนาดเล็ก ขนาดกลาง และขนาดใหญ่ เรียงไม้ที่มีขนาดเล็กไว้ด้านล่างของเตา ขนาดใหญ่ไว้ด้านบน โดยวางทับไม้หมอนยาวประมาณ ๓๐-๔๐ เซนติเมตร การเรียงไม้เช่นนี้มีความสำคัญมาก เนื่องจากอุณหภูมิในเตาขณะเผาถ่านไม่เท่ากันโดยอุณหภูมิด้านล่างเตาจะต่ำ ส่วนอุณหภูมิที่อยู่ด้านบนเตาจะสูงกว่า

ขั้นตอนการเผาถ่าน

ช่วงที่ ๑ ไล่ความชื้น หรือคายความร้อน

เริ่มจุดไฟเตา บริเวณที่อยู่หน้าเตา ใส่เชื้อเพลิงให้ความร้อนกระจายเข้าสู่เตาเพื่อไล่อากาศเย็นและความชื้นที่อยู่ในเตาและในเนื้อไม้ควันที่ออกมาจากปล่องควันจะเป็นสีขาว ควันจะมีกลิ่นเหม็น ซึ่งเป็นกลิ่นของกรดที่อยู่ในเนื้อไม้ อุณหภูมิบริเวณปากปล่องควันประมาณ ๗๐-๘๐ องศาเซลเซียส อุณหภูมิภายในเตาประมาณ ๑๕๐ องศาเซลเซียส ใส่เชื้อเพลิงต่อไป ควันสีขาวตรงปล่องควันจะเพิ่มขึ้นอุณหภูมิบริเวณปากปล่องควันประมาณ ๗๐-๗๕ องศาเซลเซียสอุณหภูมิภายในเตาประมาณ ๒๐๐-๒๕๐ องศาเซลเซียส ควันมีกลิ่นเหม็นฉุน

ช่วงที่ ๒ เมื่อไม้กลายเป็นถ่าน หรือปฏิกิริยาคลาย

ความร้อน เมื่อเผาไปอีกระยะหนึ่ง ควันสีขาวจะเริ่มบางลง และเป็นสีเทา อุณหภูมิภายในเตาประมาณ ๓๐๐-๔๐๐ องศาเซลเซียส ไม้ที่อยู่ในเตาจะคายความร้อนที่สะสมเอาไว้เพียงพอที่จะทำให้อุณหภูมิในเตาจะเพิ่มสูงขึ้น ในช่วงนี้ค่อยๆ ลดการป้อนเชื้อเพลิงหน้าเตา จนหยุดการป้อนเชื้อเพลิง และเริ่มเก็บน้ำส้มควันไม้ได้ หลังจากการหยุดการป้อนเชื้อเพลิงหน้าเตา จะต้องควบคุมอากาศโดยการหรีหน้าเตาหรือลดพื้นที่หน้าเตา ลงให้เหลือช่องพื้นที่หน้าเตา ประมาณ ๒๐-๓๐ ตารางเซนติเมตร สำหรับให้อากาศเข้า เพื่อรักษาระดับอุณหภูมิในเตาไว้ให้นานที่สุด และยืดระยะเวลาการเก็บน้ำส้มควันไม้ให้นานที่สุด โดยช่วงที่เหมาะสมกับการเก็บน้ำส้มควันไม้ควรมีอุณหภูมิบริเวณปากปล่องควัน ประมาณ ๘๕-๑๒๐ องศาเซลเซียส เนื่องจากเป็นช่วงที่สารในเนื้อไม้ถูกขับออกมา จากนั้นควันก็เปลี่ยนจากควันสีขาวเป็นสีน้ำเงิน จึงหยุดเก็บน้ำส้มควันไม้ อุณหภูมิบริเวณปากปล่องควันประมาณ ๑๐๐-๒๐๐ องศาเซลเซียส อุณหภูมิภายในเตาประมาณ ๔๐๐-๔๕๐ องศาเซลเซียส



ข้อควรระวังในการใช้น้ำส้มควันไม้

๑. ก่อนนำน้ำส้มควันไม้ไปใช้ต้องทิ้งไว้จากการกักเก็บก่อนอย่างน้อย ๓ เดือน
๒. เนื่องจากน้ำส้มควันไม้ไม่มีความเป็นกรดสูง ควรระวังอย่าให้เข้าตาอาจทำให้ตาบอดได้
๓. น้ำส้มควันไม้ไม่ใช่ปุ๋ยแต่เป็นตัวเร่งปฏิกิริยา ดังนั้นการนำไปใช้ทางการเกษตรจะเป็นตัวเสริมประสิทธิภาพ ให้กับพืชแต่ไม่สามารถใช้แทนปุ๋ยได้
๔. การใช้เพื่อฆ่าเชื้อจุลินทรีย์และแมลงในดิน ควรทำก่อนเพาะปลูกอย่างน้อย ๑๐ วัน
๕. การนำน้ำส้มควันไม้ไปใช้ต้องผสมน้ำให้เจือจางตามความเหมาะสมที่จะนำไปใช้
๖. การฉีดพ่นน้ำส้มควันไม้ เพื่อให้ดอกติดผล ควรพ่นก่อนที่ดอกจะบาน หากฉีดพ่นหลังจากดอกบาน แมลงจะไม่เข้ามาผสมเกสร เพราะกลิ่นฉุนของน้ำส้มควันไม้ และดอกจะร่วงง่าย

แหล่งข้อมูลและสอบถามข้อมูลได้ที่ :

๑. กรมส่งเสริมการเกษตร
 ๒. ศูนย์ศึกษาการพัฒนาอ่าวคุ้งกระเบนอันเนื่องมาจากพระราชดำริ
- โทรศัพท์ : ๐ ๓๙๓๘ ๘๑๑๖-๘ โทรสาร : ๐ ๓๙๓๘ ๘๑๑๙

การเก็บรักษาน้ำส้มควันไม้

น้ำส้มควันไม้ที่ได้จากการดักเก็บจะไม่นำไปใช้ประโยชน์ทันที เนื่องจากการเปลี่ยนจากไม้เป็นถ่านไม้ได้เกิดขึ้นพร้อมกันทั้งเตา ดังนั้น ควันที่เกิดขึ้นจึงเป็นควันที่ผสมกันระหว่างควันที่อุณหภูมิต่ำ และสูง ซึ่งจะมีน้ำมันดิบและสารระเหยหางยาปนออกมาด้วย น้ำมันดิบที่ละลายน้ำไม่ได้จะนำไปใช้ประโยชน์ในการเกษตรไม่ได้ เพราะจะไปปิดปากใบของพืช และเกาะติดรากพืชทำให้พืชเติบโตช้า หรืออาจตายได้ นอกจากนี้ หากเทลงพื้นดินจะทำให้ดินแข็งเป็นดาน รากพืชไม่สามารถไชลงดินได้ จึงแนะนำว่า เมื่อเก็บน้ำส้มควันไม้แล้วต้องทิ้งช่วงและมีการทำให้น้ำส้มควันไม้บริสุทธิ์ก่อนนำไปใช้ประโยชน์อย่างน้อย ๓ เดือน โดยการเก็บในที่เย็นร่ม หรือเก็บไว้ในภาชนะทึบแสงและไม่มีสิ่งรบกวน หากเก็บไว้ในที่โล่งแจ้ง น้ำส้มควันไม้จะทำปฏิกิริยากับอากาศและรังสีอุลตราไวโอเลตในแสงอาทิตย์กลายเป็นน้ำมันดินซึ่งในนั้นดินก็จะมีสารก่อมะเร็ง และหากนำไปใช้กับพืช น้ำมันจะจับกับใบไม้ทำให้ต้นไม้ไม่สามารถสังเคราะห์แสงได้ดี





ทางเลือกอาชีพ ด้านปศุสัตว์







ทางเลือกอาชีพ ด้านการเลี้ยงสัตว์ใหญ่





การเลี้ยงขุนโคนมเพศผู้

๑. เหตุผลความเหมาะสม

ในกิจกรรมการเลี้ยงโคนม จะพบว่าโคนมเพศผู้ที่เกิดมาจะไม่เป็นที่ต้องการของเกษตรกรผู้เลี้ยงโคนม เนื่องจากเป็นภาระในการจัดการเลี้ยงดูค่อนข้างมาก จึงมักจำหน่ายออกจากฟาร์มในราคาถูกตั้งแต่แรกเกิด อย่างไรก็ตามเนื่องจากความต้องการเนื้อโคเพื่อบริโภคในตลาดยังมีอยู่สูง ดังนั้น การนำเอาโคนมเพศผู้มาเลี้ยงขุนเป็นโคเนื้อจะเป็นการเพิ่มปริมาณการผลิตเนื้อโคให้เพียงพอความต้องการของตลาด และยังเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจได้อีกด้วย

๒. เงื่อนไขความสำเร็จ

๒.๑ เกษตรกรควรมีความรู้ หรือประสบการณ์ ในการเลี้ยงลูกโคแรกเกิดจนถึงหย่านม

๒.๒ ต้องมีสถานที่ที่เหมาะสมและเพียงพอในการเลี้ยงดูและจัดทำแปลงหญ้า

๒.๓ สถานที่เลี้ยงจะต้องอยู่ใกล้กับแหล่งเลี้ยงโคนม เพื่อจะสามารถหาโคนมเพศผู้ได้โดยสะดวก

๒.๔ ควรอยู่ใกล้แหล่งพืชอาหารหยาบ หรือแหล่งของวัสดุเหลือใช้ หรือผลพลอยได้ทางการเกษตร ราคาถูกในท้องถิ่นเพื่อใช้เป็นอาหารเลี้ยงโค

๒.๕ ต้องมีตลาดหรือแหล่งรับซื้อโคนมขุนที่ชัดเจน

๓. เทคโนโลยีและกระบวนการผลิต

๓.๑ พันธุ์สัตว์

ในการขุนจะใช้ลูกโคนมเพศผู้ อายุประมาณ ๓ วันขึ้นไปและจะต้องได้กินนมแม่เหลืองจากแม่โคแล้ว

๓.๒ การจัดการเลี้ยงดู

จะนิยมเลี้ยงลูกโคนมรวมกันในคอกและโรงเรือน ที่มีหลังคา กันแดด กันฝนได้ มีการแบ่งแยกคอกตามขนาดและอายุของลูกโค โดยในระยะอายุ ๑ สัปดาห์ ถึง ๒ เดือน ให้อาหารลูกโคด้วยนมผงทดแทน หรือนมสด เสริมด้วยหญ้าคุณภาพดี และอาหารข้นไม่จำกัด และจะหย่านมเมื่อโคมีอายุประมาณ ๒ เดือน หลังจากโคอายุ ๓ เดือนไปแล้วให้ใช้หญ้า หรืออาหารหยาบอื่นๆ ให้กิน

อย่างเต็มที่ โดยการเลี้ยงปล่อยในแปลงหญ้าหรือขังคอก แล้วตัดหญ้ามาให้กิน เสริมด้วยอาหารข้น วันละ ๑-๒ กิโลกรัมต่อตัว ควรมีการถ่ายพยาธิภายใน พ่นยา ฆ่าเห็บ อย่างสม่ำเสมอรวมทั้งการทำวัคซีนป้องกันโรคคอบวม และโรคปากและเท้าเปื่อย ตามกำหนดเวลาที่เหมาะสม เลี้ยงขุนจนโคนมมีอายุ ๑๘ เดือน ซึ่งจะมีน้ำหนักตัวประมาณ ๓๐๐ กิโลกรัม ขึ้นไป ก็สามารถจำหน่ายให้ผู้ซื้อ หรือโรงฆ่าได้

๔. ต้นทุน และผลตอบแทน

๔.๑ ต้นทุน

จะเป็นค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับค่าพันธุ์โค ค่านมผง และอาหารข้น ค่าเวชภัณฑ์และการจัดการอื่นๆ ซึ่งจะมีต้นทุนประมาณ ตัวละ ๑๐,๐๐๐-๑๐,๕๐๐ บาท

๔.๒ ผลตอบแทน

จะได้จากการจำหน่ายโคนมเพศผู้ที่มีน้ำหนัก ๓๐๐ กก. ขึ้นไปเป็นหลัก และมีรายได้เสริมจากการจำหน่ายมูลโคที่ได้จากการเลี้ยงโดยจะมีผลตอบแทนรวมประมาณตัวละ ๑๒,๐๐๐-๑๓,๐๐๐ บาท

ทั้งนี้ต้นทุนและผลตอบแทนดังกล่าวจะสามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามแหล่งที่ผลิต ราคาปัจจัยการผลิต และราคารับซื้อของตลาดที่จะแตกต่างกันไปในแต่ละท้องถิ่น





การเลี้ยงโคขุนโคมัน



๑. เหตุผลความเหมาะสม

เนื่องจากความต้องการบริโภคเนื้อโคในตลาดมีจำนวนมากขึ้นทุกวัน โดยเฉพาะในตลาดล่างซึ่งไม่ต้องการบริโภคเนื้อโคคุณภาพดีนัก การเลี้ยงขุนโคมันเหมาะสำหรับเป็นอาชีพเสริมแก่เกษตรกรเป็นวิธีการเลี้ยงโคเพื่อผลิตเนื้อคุณภาพต่ำ โดยใช้เวลาเลี้ยงสั้น ประมาณ ๒-๔ เดือน ใช้พื้นที่ในการเลี้ยงน้อย สามารถนำวัสดุเหลือใช้จากระบบไร่นามาใช้เป็นอาหารเลี้ยงโคได้ ทำให้ต้นทุนการเลี้ยงต่ำ เหมาะสำหรับเป็นอาชีพเสริมแก่เกษตรกร

๒. เงื่อนไขความสำเร็จ

๒.๑ แหล่งที่เลี้ยงต้องอยู่ใกล้แหล่งพันธุ์โคที่จะนำมาใช้ขุน อาทิ ตลาดนัดขายแดน และมีตลาดรับซื้อโคขุนที่ชัดเจน

๒.๒ ต้องอยู่ใกล้แหล่งพืชอาหารหยาบราคาถูกหรือแหล่งวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตรที่จะนำมาใช้เป็นอาหารขุนโค

๒.๓ ต้องมีเงินทุนสำรองเพียงพอสำหรับใช้ในการจัดหาพันธุ์โค และอาหารเลี้ยงโค

๓. เทคโนโลยีและกระบวนการผลิต

๓.๑ พันธุ์โค

พันธุ์โคที่ใช้ขุนมันส่วนใหญ่จะเป็นโคเนื้ออายุมากหรือโคใกล้ปลดระวางส่วนใหญ่มักจะเป็นสายพันธุ์ลูกผสมโคเนื้อพันธุ์ต่างๆ หรือโคพื้นเมือง

๓.๒ อาหารและการให้อาหาร

การขุนโคมันจะเลี้ยงด้วยหญ้าหรือวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตรโดยให้โคกินอย่างเต็มที่ หรืออาจเสริมด้วยอาหารข้น วันละ ๑-๒ กก. ต่อตัว หากต้องการเร่งการเจริญเติบโตหรือต้องการเพิ่มน้ำหนัก

๓.๓ โรงเรือนและอุปกรณ์

โดยทั่วไปโรงเรือนอาจทำแบบง่ายๆ ใช้วัสดุราคาถูกที่มีในท้องถิ่น หรือใช้วิธีปรับปรุงซ่อมแซมโรงเรือนที่มีอยู่เดิมตามสภาพโดยไม่ต้องลงทุนมากนัก ควรให้มีคานาให้สามารถค้ำแดด ค้ำฝนได้ ขนาดของคอกขุนควรมีขนาดพอดีกับโคที่เลี้ยงขุน

๓.๔ การจัดการเลี้ยงดู

ควรเริ่มด้วยการซื้อโคเนื้ออายุมาก หรือโคใกล้ปลดระวางมาเลี้ยง ดำเนินการถ่ายพยาธิและทำวัคซีนป้องกันโรคที่อาจเกิดขึ้น อาทิ โรคคอบวม โรคปากและเท้าเปื่อย เป็นต้น เลี้ยงขุนในคอกให้อาหารหยาบหรือวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตรเป็นหลัก ยกเว้นถ้าโคมีสภาพร่างกายไม่สมบูรณ์อาจต้องเสริมด้วยอาหารข้น ใช้เวลาในการขุนประมาณ ๒-๔ เดือน แล้วแต่สภาพความสมบูรณ์ของโคขุนให้รูปร่างโคดูมีสภาพแข็งแรง มีเนื้อหนังแล้วจำหน่ายให้ผู้ซื้อหรือโรงฆ่าต่อไป

๔. ต้นทุน และผลตอบแทน

ต้นทุนส่วนใหญ่จะเกิดจากค่าพันธุ์โค ค่าอาหารและเวชภัณฑ์จะมีต้นทุนประมาณตัวละ ๑๕,๐๐๐-๑๘,๐๐๐ บาท ส่วนผลตอบแทนจะไดจากการจำหน่ายโคขุนมันในราคาตัวละ ๑๘,๐๐๐-๒๐,๐๐๐ บาท

ทั้งนี้ต้นทุนและผลตอบแทนจากการเลี้ยงจะเปลี่ยนแปลงไป ตามแหล่งที่เลี้ยงราคาพันธุ์โค อาหารสัตว์ วัตถุดิบใช้ในการเลี้ยง ราคาโคที่ตลาดรับซื้อ รวมทั้งขนาดการผลิต ดังนั้นก่อนการตัดสินใจเลี้ยงจำเป็นต้องศึกษาข้อมูลและรายละเอียดให้ชัดเจนเสียก่อน





การเลี้ยงขุนโคเนื้อคุณภาพ

๑. เหตุผลความเหมาะสม

การเลี้ยงโคขุน เป็นการเลี้ยงโคอีกรูปแบบหนึ่ง ที่มุ่งผลิตเนื้อโคคุณภาพดีเพื่อสนองความต้องการของ ตลาด ทดแทนการนำเข้าเนื้อจากต่างประเทศ การขุนโค ใช้เวลาน้อยสามารถคืนทุนได้เร็ว เลี้ยงง่าย สามารถใช้ วัสดุคอกอาหารสัตว์ และวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตรที่มี ในท้องถิ่นมาใช้เป็นอาหารเลี้ยงโคได้

๒. เงื่อนไขความสำเร็จ

๒.๑ ต้องมีเงินทุนสำรองเพียงพอสำหรับการจัด อาหารพันธุ์โค และอาหารสำหรับขุนโค

๒.๒ ต้องมีตลาดเนื้อโคขุนคุณภาพดีรองรับที่ ชัดเจน หรืออาจต้องดำเนินการเลี้ยงในลักษณะกลุ่ม ผู้เลี้ยงหรือการรับจ้างเลี้ยงเพื่อไม่ให้มีปัญหาด้านการตลาด รองรับ

๒.๓ สถานที่เลี้ยงต้องอยู่ใกล้แหล่งพันธุ์โคที่จะ นำมาใช้ในการขุน และอยู่ใกล้แหล่งอาหารหยาบ หรือ วัสดุเหลือใช้ทางการเกษตร

๒.๔ ต้องมีความรู้และประสบการณ์ในการเลี้ยง โคขุน

๓. เทคโนโลยีและกระบวนการผลิต

๓.๑ พันธุ์โค

ควรเลือกใช้พันธุ์โคที่สอดคล้องกับความต้องการ ของตลาดโคขุน ได้แก่ โคพันธุ์ลูกผสมบาร์มันชาร์โรเล่ส์ หรือซิมเมนทอล เป็นต้น ควรเลือกขุนเฉพาะโคเพศผู้ เพราะ เจริญเติบโตเร็วกว่าเพศเมีย

๓.๒ โรงเรือนและอุปกรณ์

ผู้เลี้ยงจำเป็นต้องมีโรงเรือน และคอกสำหรับ ขุนโค โดยอาจสร้างด้วยวัสดุที่มีในท้องถิ่นแต่ต้องสามารถ ป้องกันแดดฝนได้และทนทาน ขนาดของคอกขุนโคควร มีขนาดพอดีกับตัวเดียวอยู่เท่านั้นถ้าหากเลี้ยงรวมกันหลาย ตัว ควรมีพื้นที่ ๘ ตารางเมตร ต่อโคขุน ๑ ตัวพื้นคอก ควรเป็นพื้นดิน หรือคอนกรีตปูด้วยแกลบ ขี้เลื่อย ในคอก ต้องมีรางอาหาร และรางน้ำ โดยรางอาหารในคอกควร สูง ประมาณ ๖๐ ซม. กว้าง ๙๐ ซม. ยาว ๕๐ ซม. ต่อโค ๑ ตัว อ่างน้ำควรวางในจุดต่ำสุดของคอก

๓.๓ อาหารและการให้อาหาร

อาหารสำหรับโคขุน มีทั้งอาหารหยาบ และ อาหารข้นโดยอาหารหยาบจะได้จากพืชอาหารสัตว์ หรือวัสดุเหลือใช้ หรือผลพลอยได้จากกระบวนการ เช่น ต้นข้าวโพด ฟางข้าว ชานอ้อย เป็นต้น โดยอัตราส่วน อาหารหยาบต่ออาหารข้นที่ใช้ขุนโคจะขึ้นอยู่กับราคา อาหาร อายุ และสภาพของโค ระยะเวลาขุน ความต้องการ ของตลาดโคขุน รวมทั้งข้อจำกัดในการให้อาหาร





๓.๔ การจัดการเลี้ยงดู

ควรเริ่มเลี้ยงด้วยโคขุนเพศผู้ อายุประมาณ ๑-๒ ปี ใช้วิธี การขุนได้ ๒ แบบคือ

๑) ขุนด้วยอาหารหยาบเพียงอย่างเดียว แต่ต้องเป็นอาหารหยาบที่มีคุณภาพ และต้องใช้เวลาในการขุนนาน มักใช้วิธีนี้กับการขุนเพื่อผลิตเนื้อคุณภาพปานกลาง

๒) ขุนด้วยอาหารหยาบเสริมด้วยอาหารข้น วิธีนี้ต้องลงทุนสูง มุ่งเน้นสำหรับการผลิตเนื้อโคขุนคุณภาพดี ส่งขายให้ตลาดชั้นสูง ระยะเวลาในการขุนโคจะแตกต่างกันไปตามอายุของโคที่ใช้ขุน เช่นโคหยานม ใช้เวลาขุนนาน ๑๐ เดือน โคอายุ ๑ ปี เวลาขุนนาน ๘ เดือน โคอายุ ๑ ปีครึ่ง ใช้เวลาขุนนาน ๖ เดือน โคอายุ ๒ ปี ใช้เวลา ๔ เดือน จะได้น้ำหนักสุดท้ายเพื่อส่งตลาด ประมาณ ๔๕๐-๕๐๐ กิโลกรัม แต่ทั้งนี้ การให้อาหารโคขุนที่ถูกต้องจะต้องครบถ้วนทั้งปริมาณ และโภชนาตามที่โคต้องการ

๔. ต้นทุน และผลตอบแทน

๔.๑ ต้นทุน

ค่าใช้จ่ายส่วนใหญ่จะได้แก่ ค่าพันธุ์โค ค่าอาหารสำหรับขุนโค ค่าเวชภัณฑ์ และอาหารเสริมอื่นๆ โดยทั่วไปจะมีต้นทุนประมาณ ตัวละ ๑๗,๐๐๐-๒๐,๐๐๐ บาท

๔.๒ ผลตอบแทน

จะได้จากการจำหน่ายโคมีชีวิต เมื่อขุนแล้วจะมีน้ำหนักประมาณ ๔๕๐-๕๐๐ กิโลกรัม จำหน่ายในราคาเฉลี่ยประมาณ กิโลกรัมละ ๔๕-๕๐ บาท จะได้ผลตอบแทนประมาณตัวละ ๑๘,๐๐๐-๒๕,๐๐๐ บาท

ทั้งนี้ ต้นทุนและผลตอบแทนจะสามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามสภาวะการตลาด และแหล่งที่เลี้ยง อันเนื่องมาจากความแตกต่างของราคาพันธุ์โค อาหารโค และราคารับซื้อโคขุนของแต่ละแห่งที่ไม่เหมือนกัน ดังนั้น ก่อนการตัดสินใจเลี้ยงควรศึกษาข้อมูล และรายละเอียดให้ชัดเจนเสียก่อน



การเลี้ยงโคเนื้อ เพื่อผลิตลูกจำหน่าย



๑. เหตุผลความเหมาะสม

การเลี้ยงโคเนื้อเป็นอาชีพที่เกษตรกรมีความคุ้นเคย มีความรู้ และประสบการณ์ในการเลี้ยงมาเป็นเวลานาน การเลี้ยงสามารถดำเนินการได้ในทุกภูมิภาคของประเทศ และเนื่องจากความต้องการในการบริโภคเนื้อโคมีมากในขณะที่มีผู้เลี้ยงน้อย ตลาดจึงมีความต้องการสูง ทำให้อาชีพการเลี้ยงโคเนื้อไม่มีปัญหาในด้านราคาและการจำหน่ายเหมือนสินค้าเกษตรอื่นๆ นอกจากนี้แล้วโคเนื้อยังช่วยสร้างมูลค่าเพิ่มจากเศษวัสดุเหลือใช้ และผลพลอยได้ทางการเกษตรที่มีอยู่มากในท้องถิ่นต่างๆ ให้มากขึ้นได้

๒. เงื่อนไขความสำเร็จ

๒.๑ มีสถานที่เพียงพอในการจัดทำคอก หรือโรงเรือนสำหรับเลี้ยงดู และแปลงพืชอาหารสัตว์ ที่ตั้งของโรงเรือนหรือคอกเลี้ยงต้องอยู่ในพื้นที่ดอน ไม่มีน้ำท่วมขัง

๒.๒ ต้องมีแหล่งทุ่งหญ้าธรรมชาติสำหรับปล่อยเลี้ยงโค หรือสามารถจัดหาหญ้าหรืออาหารหยาบอื่นๆ ให้กินได้อย่างเพียงพอตลอดทั้งปี

๒.๓ ต้องมีพ่อพันธุ์สำหรับคุมฝูง หรืออยู่ใกล้หน่วยที่ให้บริการผสมเทียม

๒.๔ ต้องอยู่ใกล้ตลาดนัดซื้อ-ขายโค หรือมีตลาดรองรับที่ชัดเจน

๓. เทคโนโลยีและกระบวนการผลิต

๓.๑ พันธุ์โค

เกษตรกรสามารถเลือกเลี้ยงโคได้หลายพันธุ์ เช่น โคพันธุ์พื้นเมือง ซึ่งจะแตกต่างกันไปในแต่ละพื้นที่ อาทิ โคขุน (ภาคใต้) โคขาวลำพูน (ภาคเหนือ) โคลาน (ภาคกลาง) และโคอีสาน เป็นต้น หรือโคเนื้อลูกผสมที่เกิดจากโคพื้นเมืองกับโคพันธุ์บราห์มัน หรือพันธุ์ชาร์โลเล่ส์ เป็นต้น โดยคุณสมบัติของโคแต่ละพันธุ์ก็จะแตกต่างกันไป เช่น โคพื้นเมืองจะมีความสมบูรณ์พันธุ์สูง ผสมติดง่าย ให้ลูกเร็ว ลูกตก และเลี้ยงง่าย แต่จะมีการเจริญเติบโตช้า ตัวเล็ก ให้ผลผลิตเนื้อน้อยกว่าโคลูกผสมซึ่งมีโครงร่างใหญ่

๓.๒ การจัดการเลี้ยงดู

เกษตรกรควรเริ่มต้นจากการเลี้ยงโคสาว หรือโคสาวอู้มท้องหรือโคลูกติด จำนวนที่เลี้ยงจะขึ้นกับต้นทุนที่เกษตรกรมี แต่เพื่อให้คุ้มค่ากับการลงทุนและแรงงานที่ใช้ในการเลี้ยงเกษตรกรควรเลี้ยงตั้งแต่ ๕ ตัวขึ้นไปต่อครอบครัว การเลี้ยงจะใช้วิธีกึ่งขังกึ่งปล่อย โดยจะปล่อยโคออกหากินพืชหญ้าในแหล่งธรรมชาติ ทุ่งหญ้าสาธารณะ หรือทุ่งหญ้าที่ปลูกสร้างขึ้น แล้วนำเข้าขังคอกในช่วงตอนเย็นโดยจะมีโรงเรือน หรือไม่มีก็ได้ แต่ต้องมีเพิงพักที่สามารถป้องกันแดดและฝนได้ หลังคาทำด้วยวัสดุที่หาได้ในท้องถิ่น เช่น หลังคาหญ้าจากหรือแฝก พื้นจะเป็นพื้นดินอัดแน่น หรือพื้นซีเมนต์ก็ได้ แต่



ต้องมีความสะดวกในการทำความสะดวก และสามารถขนย้ายมูลโคออกได้สะดวกในคอกพัก หรือโรงเรือนควรมีรางน้ำ และรางอาหารให้เพียงพอกับจำนวนโคที่เลี้ยงต้องมีน้ำสะอาด และแร่ธาตุก้อนให้โคกินตลอดเวลา ในช่วงฤดูที่พืชอาหารหยาบขาดแคลนครูมีการเสริมพืชอาหารสัตว์คุณภาพดี หรืออาหารข้นให้กินเพิ่มเติม โดยเฉพาะในระยะการเลี้ยงที่สำคัญ เช่น ช่วงแม่โคอุ้มท้อง หลังคลอดและช่วงลูกโคโตให้เกษตรกรพิจารณาจากลักษณะรูปร่าง และความสมบูรณ์ของโคเป็นหลัก ถ้าโคผอมก็ควรเสริมอาหารเพิ่มเติม แม่โคจะเริ่มผสมพันธุ์ได้เมื่ออายุประมาณ ๑.๕ ปี ในโคพื้นเมือง และ ๒ ปี ในโคลูกผสม ถ้าเกษตรกรใช้พ่อพันธุ์คุมฝูง พ่อพันธุ์ ๑ ตัว ที่มีอายุ ๓ ปีขึ้นไป จะคุมฝูงแม่พันธุ์ได้ ๒๕-๓๐ ตัว แต่ถ้าพ่อพันธุ์อายุน้อยจะคุมฝูงได้น้อยลง ถ้าเกษตรกรใช้การผสมเทียม จะต้องคอยสังเกตการณ์เป็นสัดของแม่โคซึ่งจะมีวงรอบการเป็นสัดประมาณ ๒๑ วัน ควรผสมให้ได้ตามวงรอบ แม่โคตั้งท้องนานประมาณ ๒๘๐-๒๙๐ วัน ในช่วงคลอดผู้เลี้ยงควรเข้าช่วยเหลือในการคลอด และให้ลูกโคกินนมแม่เหลืองจากแม่โคโดยเร็วที่สุด ลูกโคจะหย่านมเมื่ออายุประมาณ ๖-๗ เดือน โคทุกตัวควรได้รับการดูแลสุขภาพ ควรถ่ายพยาธิเป็นประจำ อย่างน้อยปีละครั้ง และต้องฉีดวัคซีนป้องกันโรคที่สำคัญ ได้แก่ โรคคอบวม โรคปากและเท้าเปื่อย ตามโปรแกรมอย่าง

สม่ำเสมอ การจำหน่ายโคเนื้อจะสามารถจำหน่ายได้ตั้งแต่ลูกโคหย่านมเป็นต้นไป แม่โคพื้นเมืองจะสามารถให้ลูกโคปีละ ๑ ตัวเป็นอย่างน้อย แต่ถ้าเป็นลูกผสมจะสามารถให้ลูกได้ ๑.๕-๒ ปีต่อตัวเป็นอย่างน้อย

๔. ต้นทุน และผลตอบแทน

๔.๑ ต้นทุน

ในการเลี้ยงโคเนื้อ ๑ ตัว ช่วงระยะเวลาการเลี้ยง ๕ ปี เกษตรกรจะมีค่าใช้จ่าย คือ ค่าพันธุ์โคสาว หรือโคสาวอุ้มท้อง ค่าอาหารเสริมและแร่ธาตุ ค่าเวชภัณฑ์ ยาบำรุงยาถ่ายพยาธิ ค่าพืชพันธุ์อาหารสัตว์ ค่าปรับปรุงซ่อมแซมคอก โรงเรือน รางน้ำ รางหญ้า และอื่นๆ รวมเฉลี่ยประมาณ ๓๐,๐๐๐-๓๒,๐๐๐ บาท/ตัว

๔.๒ ผลตอบแทน

เกษตรกรจะมีรายได้จากการขายลูกโคหย่านมในช่วงเวลา ๕ ปี แม่โค ๑ ตัว จะให้ลูกประมาณ ๓-๔ ตัว จำหน่ายได้ในราคาตัวละประมาณ ๘,๐๐๐-๑๐,๐๐๐ บาท มีผลตอบแทนประมาณ ๓๒,๐๐๐-๔๐,๐๐๐ บาท และจะมีรายได้เพิ่มเติมจากการจำหน่ายมูลโคแห้งประมาณ ๖,๐๐๐ บาท/ตัว โดยจะเริ่มคั่งคั่งทุนในปีที่ ๒ หรือ ๓ อย่างไรก็ตาม ต้นทุนและผลตอบแทนดังกล่าวอาจเปลี่ยนแปลงไปตามแหล่งที่เลี้ยงและสภาวะการตลาดรวมทั้งขนาดการผลิต





การเลี้ยงโคนม เพื่อผลิตนํ้านมดิบจำหน่าย

๑. เหตุผลความเหมาะสม

การเลี้ยงโคนมเพื่อผลิตนํ้านมดิบจำหน่ายเป็นอาชีพที่ได้รับความนิยมจากเกษตรกรในปัจจุบันมาก เนื่องจากสามารถทำให้เกษตรกรมีรายได้ประจำที่แน่นอน และมั่นคง ไม่มีปัญหาด้านการตลาดเนื่องจากปัจจุบัน นํ้านมดิบที่ผลิตได้ภายในประเทศยังไม่เพียงพอต่อความต้องการบริโภค อีกทั้งสามารถนำเอาวัสดุเหลือใช้ และ ผลพลอยได้ทางเกษตรในแต่ละท้องถิ่นมาใช้เลี้ยงโคนม ได้เป็นอย่างดีอีกด้วย

๒. เงื่อนไขความสำเร็จ

๒.๑ ควรมีทำเลที่เลี้ยงอยู่ใกล้แหล่งรับซื้อนํ้านม หรือในเขตส่งเสริมการเลี้ยงโคนม มีการคมนาคมสะดวก มีแหล่งน้ำที่จะใช้การเลี้ยงโคนมได้ตลอดปี พื้นที่มีความอุดมสมบูรณ์และเพียงพอที่จะใช้ในการจัดทำแปลงหญ้าเลี้ยงโคนม

๒.๒ ควรมีแรงงานในครอบครัวอย่างน้อย ๒ คน เพื่อใช้ในการเลี้ยงโคนม

๒.๓ การเลี้ยงโคนมเป็นการลงทุนค่อนข้างสูงจึงจำเป็นต้องมีทุนสำรองเพื่อใช้ในการเลี้ยงอย่างพอเพียง

๒.๔ ผู้เลี้ยงจะต้องมีความรักในอาชีพการเลี้ยงโคนม ต้องมีความรู้และประสบการณ์ในการเลี้ยง และต้องมีความขยันขันแข็ง ขวนขวายหาความรู้ใหม่ๆ อยู่เสมอ

๒.๕ ผู้เลี้ยงต้องสังกัดกลุ่ม หรือสหกรณ์ผู้เลี้ยงโคนม เพื่อความสะดวกในการจัดหาแหล่งเงินทุน ปัจจัยการผลิต และการจำหน่ายผลผลิตนํ้านมที่ผลิตได้

๓. เทคโนโลยีและกระบวนการผลิต

๓.๑ พันธุ์โคนม

พันธุ์โคนมที่เป็นที่นิยมเลี้ยงในประเทศไทย คือ โคนมลูกผสมพันธุ์โฮลสไตน์ฟรีเซียน หรือ พันธุ์ขาว-ดำ ที่มีระดับสายเลือดตั้งแต่ ๕๐ เปอร์เซ็นต์ ขึ้นไป โดยระดับสายเลือดที่นิยมเลี้ยงในบ้านเราจะอยู่ที่ ๖๒.๕ เปอร์เซ็นต์

๓.๒ โรงเรือนและอุปกรณ์

สถานที่ใช้เลี้ยงโคนม ต้องพิจารณาให้เหมาะสม หลากๆ อย่าง เช่น น้ำท่วมไม่ถึง อยู่ห่างจากสถานที่เลี้ยงสัตว์ชนิดอื่นๆ หรือโรงงานที่มีกลิ่นเหม็น โรงเรือนต้องสูงโปร่งป้องกันแดดฝน ลมพัดผ่านสะดวก อากาศเย็นสบาย ออกแบบให้สะดวกในการปฏิบัติงานคงทน รักษาความสะอาดได้ง่าย

๓.๓ อาหารและการให้อาหาร

อาหารสำหรับใช้เลี้ยงโคนม แบ่งออกเป็น ๒ ชนิด ได้แก่ อาหารหยาบ และอาหารข้น โดยอาหารหยาบ จะเป็นอาหารหลักที่ใช้เลี้ยงโคนม ซึ่งได้แก่ หญ้า หรือพืชอาหารสัตว์อื่นๆ รวมทั้งวัสดุเหลือใช้ หรือผลพลอยได้จากระบบไร่นา อาทิ ต้นข้าวโพด ฟางข้าว ต้นถั่ว เป็นต้น อาหารข้น จะเป็นอาหารเสริมสำหรับในกรณีที่โคนมให้ผลผลิตมากๆ หรืออาหารหยาบหลักมีคุณภาพต่ำ หรือไม่เพียงพอโดยทั่วไปจะนิยมใช้อาหารสำเร็จรูปที่อยู่ในท้องตลาด หรือเกษตรกรอาจจะผสมขึ้นใช้เอง เพื่อลดต้นทุนในการเลี้ยง

๓.๔ การจัดการเลี้ยงดู

โดยทั่วไปเกษตรกรจะนิยมเริ่มต้นการเลี้ยงโดยการซื้อแม่โคสาว หรือแม่โคตั้งท้องมาเลี้ยง การเลี้ยงดูแม่โคตั้งท้อง จำเป็นจะต้องระมัดระวังเป็นพิเศษ โดยเฉพาะในช่วงก่อนคลอด ๒-๔ สัปดาห์ ต้องมีการเสริมอาหารข้นเพิ่มเติม แยกแม่โคออกจากฝูง แม่โคนมจะตั้งท้องนาน ๒๘๕ วัน ขณะเมื่อคลอดผู้เลี้ยงต้องคอยดูแลให้การช่วยเหลือ ลูกโคแรกเกิดต้องให้กินนม น้ำเหลืองจากแม่โคภายใน ๖ ชม. และต้องให้กินเป็น



ระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๓ วันเพื่อให้ร่างกายลูกโคแข็งแรง หลังจากนั้นจะแยกออกจากแม่มาเลี้ยงในคอกเฉพาะจะให้กินนมผงร่วมกับนมแม่ และจะเริ่มให้อาหารข้นเมื่อลูกโคมีอายุได้ ๑ เดือน ในขณะเดียวกันจะเริ่มฝึกให้ลูกโคหัดกินหญ้า และจะหยุดให้นมเมื่อลูกโคมีอายุได้ ๓ เดือน ในระยะโครุ่นจะให้โคกินหญ้าอย่างเต็มที่เสริมอาหารข้นเพียงเล็กน้อย โดยจะนิยมเลี้ยงด้วยการปล่อยลงหากินเองในแปลงหญ้าเพราะโคจะได้ออกกำลังกาย ช่วยประหยัดค่าใช้จ่ายและแรงงาน เมื่อโคเจริญเติบโตเต็มที่ อายุ ๑๕-๑๘ เดือน โคเพศเมียจะเริ่มแสดงอาการเป็นสัด ควรจัดการผสมพันธุ์ให้ผสมติดภายในอายุไม่เกิน ๑๘ เดือน หลังจากแม่โคคลอดลูกแล้ว ๓ วัน จะแยกลูกออกจากแม่โค และจะเริ่มรีดนมได้โดยการรีดนมสามารถทำได้ทั้งแบบใช้เครื่องรีด หรือรีดด้วยมือ รีดนมวันละ ๒ ครั้ง เช้า เย็น แม่โครีดนมหลังคลอดใหม่ๆ จะต้องให้กินอาหารเต็มที่ ทั้งหญ้าและอาหารข้นเพื่ออาหารจะเข้าไปซ่อมแซมส่วนต่างๆ ของร่างกายให้สมบูรณ์โดยเร็ว และให้ผลผลิตน้ำนมเต็มที่ หลังแม่โคคลอดไปแล้ว ๖๐ วัน แม่โคจะเริ่มเป็นสัดใหม่ และมีวงรอบการเป็นสัดทุกๆ ๒๑ วัน สามารถผสมพันธุ์และตั้งท้องใหม่ ได้อีก แม่โคแต่ละตัวจะสามารถรีดนมได้นาน ประมาณ ๒๕๐-๓๐๐ วัน จะให้น้ำนมมากหรือน้อยขึ้นกับความสมบูรณ์และสายเลือดของแม่โค แม่โคลูกผสมเลือด ๕๐-๖๒.๕ เปอร์เซนต์ ในบ้านเราจะให้นมโดยเฉลี่ยประมาณ ๑๐-๑๕ กก./วัน และจะหยุดรีดนม ประมาณ ๒ เดือน ก่อนคลอดครั้งต่อไป เพื่อให้แม่โคได้สะสมอาหารให้เพียงพอต่อการคลอด

๑.๕ การควบคุมป้องกันโรค

ต้องดูแลสุขภาพแม่โคนมอย่างสม่ำเสมอ ควรมีการทำวัคซีน ป้องกันโรคที่สำคัญ เช่น โรคคอบวม โรคปากและเท้าเปื่อย ตรวจเลือดเพื่อป้องกันโรคพิษโรค และแท้งติดต่อ หมั่นกำจัดการพยาธิภายนอกและตรวจดูอาการของโรคเต้านมอักเสบอย่างสม่ำเสมอ

๔. ต้นทุน และผลตอบแทน

๔.๑ ต้นทุน

จะสามารถแยกได้เป็น ๒ ส่วน คือต้นทุนถาวร ได้แก่ ค่าโรงเรือน ค่าพันธุ์โคนม ค่าวัสดุอุปกรณ์ ค่าจัดทำแปลงหญ้า ค่าจัดหาแหล่งน้ำและต้นทุนหมุนเวียน สำหรับเป็นค่าอาหารข้น ค่าบริการผสมเทียมและรักษาสัตว์ ค่าไฟฟ้า ค่าน้ำมัน ค่าเวชภัณฑ์ และวัคซีน โดยรวม ต้นทุนสำหรับการเลี้ยงแม่โคนม ๕ ตัว ในปัจจุบันเกษตรกรจะต้องมีเงินทุนอย่างน้อยประมาณ ๒๕๐,๐๐๐-๓๐๐,๐๐๐ บาท

๔.๒ ผลตอบแทน

ผลตอบแทนหรือรายได้หลักจะได้มาจากการผลิตน้ำนมดิบจำหน่าย ซึ่งปัจจุบันราคารับซื้อน้ำนมดิบ ณ ศูนย์รับซื้อน้ำนมดิบของสหกรณ์ และกลุ่มผู้เลี้ยงโคนมต่างๆ อยู่ระหว่างกิโลกรัมละ ๑๐.๕๐-๑๒.๐๐ บาท ปริมาณผลผลิตน้ำนมของโครีดนม ๑ ตัว จะได้ประมาณ ๑๕,๐๐๐-๑๘,๐๐๐ กก. ต่อระยะการให้นม ผลตอบแทนในปีที่ ๑-๓ จากการเลี้ยงแม่โคนม ๕ ตัว โดยเฉลี่ยจะมีประมาณ ๑๘๐,๐๐๐-๒๐๐,๐๐๐ บาทต่อปี โดยเกษตรกรจะเริ่มคุ้มทุนได้ในปีที่ ๔ หรือ ๕ เป็นต้นไป นอกจากนี้เกษตรกรยังมีรายได้เพิ่มเติมจากการจำหน่ายลูกโคและมูลโคที่ได้ในแต่ละปีอีกด้วย

อย่างไรก็ตามต้นทุน และผลตอบแทนจะสามารถผันแปรได้ตามสภาวะการตลาด ราคาแม่โค อาหาร และราคาน้ำนมที่รับซื้อเป็นสำคัญ ดังนั้นก่อนตัดสินใจเลี้ยงจำเป็นต้องศึกษาข้อมูลและรายละเอียดให้ชัดเจนเสียก่อน



การเลี้ยงกระบือ

๑. เหตุผลความเหมาะสม

กระบือนับเป็นสัตว์เลี้ยงที่เกษตรกรมีความผูกพันและมีประสบการณ์ในการเลี้ยงมายาวนานรวมทั้งยังมีบทบาทอย่างสำคัญยิ่งในการผลิตทางการเกษตรมาแต่ในอดีต กระบือเลี้ยงง่าย ใช้แรงงานในครอบครัวและเลี้ยงได้ทั้งในที่ลุ่ม และที่ดิน กระบือสามารถใช้ประโยชน์จากหญ้าและพืชอาหารที่มีอยู่ตามธรรมชาติได้ดีทำให้มีต้นทุนการเลี้ยงต่ำ ปัจจุบันตลาดมีความต้องการเนื้อกระบือสูงมาก เนื่องจากกระบือที่เลี้ยงในประเทศมีปริมาณลดน้อยลงไปเรื่อยๆ

๒. เงื่อนไขความสำเร็จ

การเลี้ยงกระบือต้องอาศัยพื้นที่ที่เหมาะสม มีแหล่งน้ำ มีแหล่งปล่อยเลี้ยงที่มีหญ้าหรือพืชอาหารตามธรรมชาติอย่างเพียงพอ หรืออาจต้องมีแหล่งวัสดุเหลือใช้จากระบบไร่นา เพื่อใช้เป็นอาหารเสริมรวมทั้งต้องมีพ่อพันธุ์ควมฝูงในกรณีที่ไม่มีหน่วยบริการผสมเทียมให้บริการในพื้นที่

๓. เทคโนโลยีและกระบวนการผลิต

๓.๑ พันธุ์กระบือ

พันธุ์กระบือในแต่ละพื้นที่จะแตกต่างกันออกไป โดยทั่วไปเกษตรกรจะนิยมเลี้ยงกระบือปลัก ซึ่งเป็นกระบือที่ชอบนอนแช่ปลัก มีรูปร่างลำสัน ผิวหนังมีสีเทาเข้มเกือบดำ อาจมีสีขาวเผือก มีขนเล็กน้อย ลำตัวหนาหนักทอ้งใหญ่ แคบยาว มีลักษณะเขาโค้งไปข้างหลัง ตาขนเด่นชัด คอยาว และบริเวณใต้คอ จะมีขนขาวเป็นรูปตัววี

๓.๒ การจัดการเลี้ยงดู

เนื่องจากกระบือเป็นสัตว์ที่เลี้ยงง่ายไม่ยุ่งยาก ดังนั้น หลักการในการจัดการ โดยทั่วไปคือ ต้องให้กระบือกินอาหารที่มีคุณภาพ และมีจำนวนเพียงพอ รวมทั้งจัดสิ่งแวดล้อมให้กระบืออยู่อย่างสบาย และปลอดภัย การให้อาหารกระบือจะการใช้การปล่อยเลี้ยงในแปลงพืชอาหารสัตว์ตามธรรมชาติ หรือใช้วัสดุที่เป็นผลพลอยได้จากการปลูกพืชมาเป็นอาหารกระบือเสริมแร่ธาตุและเกลือให้กินได้ตลอดเวลาเพื่อให้





กระบือที่เลี้ยงแข็งแรง และมีความต้านทานโรค ต้องทำวัคซีนป้องกันโรคระบาด เช่น โรคคอบวม โรคปากและเท้าเปื่อย เป็นประจำทุกปีตามโปรแกรมที่กำหนด การผสมพันธุ์แม่กระบือ ทำได้หลายวิธี เช่น การผสมเทียม ซึ่งผู้เลี้ยงจะต้องคอยสังเกตอาการเป็นสัดของแม่กระบือ หรือการใช้พ่อพันธุ์เข้าผสม หรือคุมฝูง โดยทั่วไปพ่อพันธุ์ ๑ ตัว สามารถปล่อยคุมฝูงแม่กระบือได้ประมาณ ๓๐-๔๐ ตัว ช่วงอายุที่ต้องมีการดูแลเป็นพิเศษ ได้แก่ ระยะแม่กระบือใกล้คลอด และลูกกระบือแรกเกิด แม่กระบือปลักตัวหนึ่งจะให้ลูกได้ ๑ ตัว ในระยะเวลา ๑.๕-๒ ปี ในการเลี้ยงกระบือที่ใช้พ่อพันธุ์คุมฝูงจำเป็นต้องเปลี่ยนพ่อพันธุ์ใหม่ทุก ๓-๔ ปี เพื่อป้องกันการผสมเลือดชิด

๔. ต้นทุน และผลตอบแทน

๔.๑ ต้นทุน

ส่วนใหญ่จะเป็นค่าพันธุ์กระบือ ค่าอาหารเสริมและแร่ธาตุการเลี้ยงแม่กระบือ ๑ ตัว ในระยะเวลา ๕ ปี จะต้อง มีทุนในการเลี้ยงดู ประมาณ ๑๗,๐๐๐-๒๓,๐๐๐ บาท

๔.๒ ผลตอบแทน

จะได้จากการจำหน่ายลูกกระบือที่เกิดในฝูง ในระยะเวลา ๕ ปี แม่กระบือ ๑ ตัว จะสามารถให้ลูกได้ ๒-๓ ตัว ลูกกระบือหย่านมสามารถจำหน่ายได้ในราคาตัวละประมาณ ๑๐,๐๐๐-๑๒,๐๐๐ บาท คิดเป็นผลตอบแทนประมาณ ๓๐,๐๐๐-๓๖,๐๐๐ บาท นอกจากนี้เกษตรกรจะมีรายได้จากการจำหน่ายมูลกระบือปีละประมาณ ๑,๐๐๐-๒,๐๐๐ บาทต่อตัว

ทั้งนี้ ต้นทุนและผลตอบแทนจากการเลี้ยงดังกล่าว อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามสภาวะการตลาดและแหล่งที่เลี้ยง



การผลิตเมล็ดพันธุ์ หญ้ารุชี เพื่อจำหน่าย

๑. เหตุผลความเหมาะสม

ปัจจุบันในการเลี้ยงโค กระบือ แพะ แกะ เกษตรกรมีความจำเป็นต้องจัดทำแปลงหญ้าเลี้ยงสัตว์เพื่อใช้ป้อนแพะ เล็ม หรือตัดมาเลี้ยงสัตว์ของตนเองอย่างเพียงพอ การจัดทำแปลงหญ้าดังกล่าว ต้องใช้เมล็ดพันธุ์พืชอาหารสัตว์เป็นจำนวนมาก โดยเฉพาะเมล็ดพันธุ์หญ้ารุชี แต่เนื่องจากเกษตรกรผู้เลี้ยงสัตว์ส่วนใหญ่ ไม่สามารถผลิตเมล็ดพันธุ์ใช้เองได้ และปริมาณเมล็ดพันธุ์พืชอาหารสัตว์ที่ผลิตได้จากกลุ่มเกษตรกรที่อยู่ภายใต้การส่งเสริมของกรมปศุสัตว์ ยังมีไม่เพียงพอต่อความต้องการของเกษตรกรผู้เลี้ยงสัตว์ในประเทศนอกจากนี้ยังมีคู่แข่งทางและความเป็นไปได้ในการส่งออกไปจำหน่ายในประเทศเพื่อนบ้านอีกด้วย ทำให้การผลิตเมล็ดพันธุ์พืชอาหารสัตว์กลายเป็นอาชีพที่ได้รับความสนใจของเกษตรกร เนื่องจากไม่ยุ่งยากในการผลิตลงทุนต่ำ ใช้แรงงานในครัวเรือน และสามารถสร้างรายได้เสริมให้กับเกษตรกรผู้ผลิตได้เป็นอย่างดี

๒. เจาะใจความสำเร็จ

๒.๑ ลักษณะการผลิต เพื่อให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุดเกษตรกรจะต้องมีการรวมเป็นกลุ่มการผลิต โดยมีจำนวน ประมาณ กลุ่มละ ๑๐-๒๐ คน

๒.๒ ควรมีตลาดรับซื้อที่ชัดเจน โดยอาจดำเนินการในรูปสัญญา หรือข้อตกลงรับซื้อล่วงหน้า

๒.๓ เกษตรกรต้องมีความรู้และประสบการณ์ในการผลิตเมล็ดพันธุ์หญ้ารุชี

๒.๔ เมล็ดที่ผลิตได้จะต้องมีคุณภาพตามมาตรฐาน โดยมีหน่วยงานของรัฐเป็นผู้รับรอง



หญ้ารูซี่ *Brachiaria ruziziensis*

๓. เทคโนโลยี และกระบวนการผลิต

พื้นที่ปลูกควรเป็นพื้นที่ที่มีการระบายน้ำได้ดี เช่นเดียวกับพื้นที่ที่ใช้ในการปลูกพืชไร่ทั่วไป สำหรับการปลูกพืชอาหารสัตว์ ควรเริ่มปลูกในต้นฤดูฝน ประมาณเดือนพฤษภาคม โดยเริ่มด้วยการเตรียมดินให้ร่วนซุย ใส่ปุ๋ยรองพื้นก่อนปลูกและกำจัดวัชพืชในแปลงให้หมด ปลูกด้วยเมล็ดโดยใช้เมล็ดพันธุ์หญ้ารูซี่ ๒ กิโลกรัมต่อไร่ ปลูกเป็นแถวโดยมีระยะห่างระหว่างแถว ๕๐ เซนติเมตร และระหว่างต้น ๕๐ เซนติเมตร ต้องมีการกำจัดวัชพืช หลังปลูกหญ้าแล้ว เป็นระยะๆ ทุก ๒-๔ สัปดาห์ ในช่วงแรกเกษตรกรสามารถตัดหญ้าในแปลงมาให้สัตว์กินได้ จนถึงเดือนสิงหาคม โดยจะไม่มีผลกระทบต่อผลผลิตเมล็ดหลังจากนั้น ต้องปล่อยให้ต้นหญ้ารูซี่เจริญเติบโต และพบว่าหญ้าจะแทงช่อดอกในเดือนตุลาคม ต้องมัดช่อดอก รวมกันเป็นช่อๆ หลังจากหญ้ารูซี่ออกดอกแล้ว ๒ สัปดาห์ จะเริ่มเก็บเกี่ยวเมล็ดได้ในช่วงเดือนพฤศจิกายน โดยใช้วิธีการเคาะช่อดอกที่มัดรวมกัน ๒ วัน ต่อครั้ง จะสามารถเคาะได้ถึง ๓ รอบ เมื่อได้เมล็ดหญ้าแล้วต้องนำมาผึ่งในร่ม ประมาณ ๒-๓ วัน และผึ่งแดด ประมาณ ๑ วัน จากนั้นจึงบรรจุในกระสอบป่าน หรือพลาสติกสานเพื่อรอการจำหน่ายต่อไปในพื้นที่ ๑ ไร่ เกษตรกรจะสามารถผลิตเมล็ดพันธุ์หญ้ารูซี่ได้อย่างน้อย ประมาณ ๖๐-๘๐ กิโลกรัมต่อไร่ ขึ้นกับความสามารถ และวิธีการเก็บเกี่ยวที่เกษตรกรใช้

๔. ต้นทุน และผลตอบแทน

๔.๑ ต้นทุน

ส่วนใหญ่การผลิตเมล็ดพันธุ์หญ้ารูซี่เพื่อจำหน่าย ต้นทุนจะเกิดจากค่าใช้จ่ายในการทำแปลงหญ้า เช่น ค่าเตรียมดิน ค่าปุ๋ย ค่าเมล็ดพันธุ์ และค่ากำจัดวัชพืช รวมแล้วจะมีต้นทุนการผลิตไร่ละประมาณ ๒,๕๐๐-๓,๐๐๐ บาท หรือคิดเป็นต้นทุนในการผลิตเมล็ดพันธุ์หญ้ารูซี่ กิโลกรัมละประมาณ ๓๐-๓๕ บาท

๔.๒ ผลตอบแทน

เกษตรกรจะสามารถจำหน่ายเมล็ดพันธุ์หญ้ารูซี่ได้ในราคาประมาณกิโลกรัมละ ๔๐-๘๐ บาท ซึ่งราคาจะแตกต่างกันไปตามแหล่งที่ซื้อขาย และปริมาณความต้องการของผู้ซื้อ โดยราคามาตรฐานที่กรมปศุสัตว์ กำหนดไว้ราคากิโลกรัมละ ๖๐ บาท เกษตรกรจะมีผลตอบแทนประมาณไร่ละ ๔,๐๐๐-๖,๐๐๐ บาท

ทั้งนี้ ต้นทุน และผลตอบแทนดังกล่าวสามารถผันแปรได้ตามแหล่งที่ผลิต ตลาดซื้อขายและปริมาณความต้องการของตลาดเป็นสำคัญ



การผลิตเสบียงสัตว์เพื่อจำหน่าย

๑. เหตุผลความเหมาะสม

การเลี้ยงโคเนื้อ โคนม โคขุนเชิงธุรกิจในปัจจุบัน เกษตรกรผู้เลี้ยงส่วนใหญ่จะมีพื้นที่จำกัดไม่เพียงพอต่อการผลิตอาหารหยาบได้ด้วยตนเอง จำเป็นต้องจัดหาเสบียงสัตว์จากภายนอกทั้งในลักษณะพืชสด พืชหมัก และพืชแห้ง มีผลทำให้เสบียงสัตว์เหล่านี้มีราคาสูงและคุ้มค่าต่อการลงทุนในการผลิตเพื่อจำหน่ายให้แก่กลุ่มเกษตรกรผู้เลี้ยงสัตว์และกลายเป็นอาชีพที่น่าสนใจสำหรับเกษตรกรในปัจจุบัน สามารถสร้างฐานะและรายได้ที่มั่นคงทั้งที่เป็นรายได้เสริมและรายได้หลักควบคู่ไปกับการเลี้ยงสัตว์ได้อย่างยั่งยืน

๒. เงื่อนไขความสำเร็จ

๒.๑ เกษตรกรต้องมีพื้นที่การผลิตอยู่ใกล้เคียงแหล่งที่มีการเลี้ยงโคนม โคนเนื้อ โคขุน มีการคมนาคมสะดวก และต้องมีแหล่งน้ำ เพื่อใช้ในการผลิตในช่วงแล้งอย่างเพียงพอ

๒.๒ ควรมีการทำสัญญา หรือข้อตกลงการซื้อขายเสบียงสัตว์ล่วงหน้ากับเกษตรกรผู้เลี้ยงสัตว์ที่ต้องการซื้อ เพื่อความชัดเจนของตลาด

๒.๓ ต้องสามารถผลิตเสบียงสัตว์ให้ได้คุณภาพรวมทั้งมีปริมาณและราคาที่เหมาะสมอย่างต่อเนื่องตลอดปี

๒.๔ ในการจัดทำเสบียงสัตว์ปริมาณมากๆ จำเป็นต้องใช้เครื่องมือ เครื่องทุ่นแรงมากมาย ดังนั้นเกษตรกรจะต้องมีทุนเพียงพอในการจัดหาเครื่องมือดังกล่าว

๒.๕ ต้องมีสถานที่ในการจัดเก็บเสบียงสัตว์เพื่อรอการจำหน่ายอย่างเพียงพอ

๒.๖ เพื่อให้การดำเนินการผลิตเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพเกษตรกรจะต้องรวมตัวกันเป็นกลุ่มการผลิตอย่างน้อยกลุ่มละ ๑๐-๒๐ คน

๓. เทคโนโลยีและกระบวนการผลิต

๓.๑ พันธุ์พืชอาหารสัตว์

จะแตกต่างกันไปตามชนิดของเสบียงสัตว์ในการทำเสบียงสัตว์ประเภท พืชสด สามารถใช้พันธุ์หญ้าและพันธุ์ถั่วพืชอาหารสัตว์ทุกชนิดที่กรมปศุสัตว์แนะนำ พันธุ์พืชที่เหมาะสมสำหรับการทำพืชแห้งจะนิยมใช้หญ้าแพงโกล่า หญ้ารูซี่ ถั่วดาวาลเคด ส่วนการทำเสบียงสัตว์ประเภทพืชหมัก พันธุ์พืชที่เหมาะสมได้แก่หญ้าเนเปียร์ยักษ์ หญ้าเนเปียร์แคระ หญ้ารูซี่ หญ้ากินนีสีม่วง หญ้าแพงโกล่า

๓.๒ การดำเนินการผลิต

ประกอบด้วย ๒ ขั้นตอนหลัก คือ

๑) การปลูกพืชอาหารสัตว์ ในการผลิตเสบียงสัตว์ทุกชนิดจะต้องเริ่มด้วยการปลูกพืชอาหารสัตว์โดยการไถพรวนแปลงปลูกให้ดินร่วนซุยเหมาะสมต่อการฝังตัวของเมล็ด และกำจัดวัชพืชในแปลงสำหรับในดินที่มีอินทรีย์ต่ำควรใส่ปุ๋ยคอก แล้วพรวนดินกลบก่อนปลูกพืชไม่น้อยกว่า ๓ สัปดาห์แล้วใส่ปุ๋ยรองพื้นก่อนปลูกพืชจากนั้นปลูกพืชด้วยเมล็ดหรือหน่อ หรือท่อนพันธุ์ตามคุณสมบัติของพืช แต่ละชนิดจัดการดูแลให้น้ำ และใส่ปุ๋ยตามโปรแกรม ที่กำหนดไว้เป็นระยะๆ จนพืชเจริญเติบโตได้ตามขนาดที่ต้องการ

๒) การจัดทำเสบียงสัตว์แต่ละชนิด จะมีวิธีแตกต่างกันได้แก่

❖ การทำพืชสด ควรตัดพืชสดจำหน่ายเมื่อมีอายุที่เหมาะสมตามชนิดของพืชอาหารสัตว์โดยทั่วไปจะตัดครั้งแรกที่อายุ ๖๐-๗๕ วันหลังจากนั้นสามารถตัดได้ทุกๆ ๓๐-๓๕ วัน เครื่องมือที่ใช้ในการผลิตพืชสดเพื่อช่วยอำนวยความสะดวก และเพื่อความรวดเร็วได้แก่เครื่องตัดหญ้า ซึ่งปัจจุบันจะมีทั้งแบบเครื่องยนต์สะพายหลัง และแบบเครื่องตัดติดท้ายแทรกเตอร์



❖ การทำพืชมั้ว ครอบตัดพืชมั้วเมื่อมีอายุที่เหมาะสมเช่นเดียวกับการตัดเพื่อทำพืชมั้วจากนั้นทิ้งไว้ในแปลงโดยมีการกลับ-เกลี่ยหญ้าให้แห้งหรือนำมาตากบนลานตากประมาณ ๓ แดด จนหญ้าแห้งได้ตามระดับคุณภาพที่ต้องการ ก็จะทำการรวบรวมอัดฟ่อนและจัดเก็บเพื่อรอจำหน่ายต่อไป เครื่องมือที่ใช้ในการทำพืชมั้วที่จะช่วยในการผลิตเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ ได้แก่ เครื่องกลับ-เกลี่ยรวมกองหญ้าและเครื่องอัดฟ่อนหญ้า ซึ่งปัจจุบันมีทั้งแบบที่ใช้แรงงานคน แบบใช้เครื่องยนต์ โดยมีผลหรือเชือกฟางเป็นอุปกรณ์มัดฟ่อนหญ้า และแบบติดท้ายรถแทรกเตอร์

❖ การทำพืชมั้วหมัก ครอบตัดพืชมั้วเมื่ออายุที่เหมาะสมสำหรับพืชมั้วหมัก กล่าวคือ มีอายุมากกว่าเพื่อให้ปริมาณ คาร์โบไฮเดรต เพิ่มขึ้นและความชื้นลดลงโดยใช้วิธีการเช่นเดียวกับการตัดพืชมั้วจากนั้นมาหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ ขนาดประมาณ ๒-๓ เซนติเมตร แล้วอัดให้แน่นในภาชนะสำหรับหมัก ซึ่งมีหลายรูปแบบ เช่น ถังดำ หรือถังพลาสติกสำหรับการผลิตขนาดเล็ก ถึงหรือถังละไม่เกิน ๒๐๐ กิโลกรัม และทำแบบปริมาณมากๆ ต้องใช้หลุมหรือไซโลในการหมัก หรือทำแบบกองเป็นแถวกับพื้นซีเมนต์ จากนั้นไล่อากาศออกจากภาชนะบรรจุให้มากที่สุดเท่าที่จะทำได้ แล้วคลุมหรือปิดภาชนะให้แน่นป้องกันไม่ให้อากาศเข้าออกได้ และจัดเก็บเพื่อรอจำหน่ายต่อไป

๔. ต้นทุน และผลตอบแทน

๔.๑ ต้นทุน

ในปีแรกต้นทุนประกอบด้วย ค่าจ้างเหมาเตรียมดิน ค่าวัสดุ ค่าแรงงาน ในปีต่อไปไม่ต้องเสียค่าใช้จ่ายในการปลูกอีก ต้นทุนจะแตกต่างกันไปตามชนิดของพืชอาหารสัตว์ไปตามชนิดของพืชอาหารสัตว์ที่ใช้จัดทำเช่น หญ้าแพงโกล่า หญ้ารูซี่ หญ้ากินนีสีม่วง ถั่วพาดไร่โตโล ตามตารางที่แนบ

การปลูกหญ้าแพงโกล่า ๑ ไร่ จะเสียค่าใช้จ่ายในการผลิต ดังนี้

รายละเอียด		พื้นที่ลุ่ม		พื้นที่ดอน	
		ปี ๑	ปี ๒	ปี ๓	ปี ๔
๑. ค่าจ้างเหมาเตรียมดิน	บาท/ไร่	๔๒๐	-	๔๐๐	-
๒. ค่าวัสดุ					
• ค่าปุ๋ย	บาท/ไร่	๑,๘๖๒	๒,๒๓๔	๒,๑๐๐	๒,๕๒๐
• ค่าพันธุ์	บาท/ไร่	๑๕๐	-	๑๕๐	-
• ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง	บาท/ไร่	๔๕๐	๕๔๐	๑๕๐	๑๘๐
• ค่าไฟฟ้า	บาท/ไร่	-	-	๑๙๕	๒๓๔
๓. ค่าแรงงาน					
• ปลูก	บาท/ไร่	๒๔๐	-	๔๐๐	-
• เก็บเกี่ยว	บาท/ไร่	๕๙๐	๗๐๘	๔๕๐	๖๕๐
๔. ต้นทุนทั้งหมด	บาท/ไร่	๓,๗๑๒	๓,๘๘๒	๓,๘๕๕	๓,๕๘๔
ผลผลิตแห้งเฉลี่ย	กก./ไร่	๕,๐๐๐	๖,๓๐๐	๓,๖๐๐	๕,๔๐๐
ต้นทุนการผลิต	บาท/ไร่	๐.๗๔	๐.๕๕	๑.๐๖	๐.๖๖

ที่มา : ศูนย์วิจัยอาหารสัตว์ปากช่อง, ๒๕๔๕

การปลูกหญ้ารูซี่ ๑ ไร่ จะเสียค่าใช้จ่ายในการผลิต ดังนี้

รายละเอียด		ปีที่ ๑	ปีที่ ๒
๑. ค่าจ้างเหมาเตรียมดิน	บาท/ไร่	๔๐๐	-
๒. ค่าวัสดุ			
• ค่าปุ๋ย	บาท/ไร่	๑,๓๓๐	๑,๓๓๐
• ค่าพันธุ์	บาท/ไร่	๑๒๐	-
๓. ค่าแรงงาน			
• ปลูก	บาท/ไร่	๑๕๐	-
• กำจัดวัชพืช	บาท/ไร่	๔๐๐	-
• เก็บเกี่ยว	บาท/ไร่	๔๒๓	๔๒๓
๔. ต้นทุนทั้งหมด	บาท/ไร่	๒,๓๒๓	๑,๘๕๓
ผลผลิตแห้งเฉลี่ย	กก./ไร่	๒,๕๐๐	๒,๕๐๐
ต้นทุนการผลิต	บาท/ไร่	๑.๑๖	๐.๗๔

ที่มา : ศูนย์วิจัยอาหารสัตว์ปากช่อง, ๒๕๔๕





การปลูกหญ้ากินีสีม่วง ๑ ไร่จะเสียค่าใช้จ่ายในการผลิต ดังนี้

รายละเอียด		ปีที่ ๑	ปีที่ ๒
๑. ค่าจ้างเหมาเตรียมดิน	บาท/ไร่	๔๐๐	-
๒. ค่าวัสดุ			
• ค่าปุ๋ย	บาท/ไร่	๑,๓๓๐	๑,๓๓๐
• ค่าพันธุ์	บาท/ไร่	๑๒๐	-
๓. ค่าแรงงาน			
• ปลูก	บาท/ไร่	๑๕๐	-
• กำจัดวัชพืช	บาท/ไร่	๔๐๐	-
• เก็บเกี่ยว	บาท/ไร่	๔๒๓	๔๒๓
๔. ต้นทุนทั้งหมด	บาท/ไร่	๒,๙๒๓	๑,๘๕๓
ผลผลิตแห้งเฉลี่ย	กก./ไร่	๒,๕๐๐	๒,๕๐๐
ต้นทุนการผลิต	บาท/ไร่	๑.๑๖	๐.๗๔

ที่มา : ศูนย์วิจัยอาหารสัตว์เพชรบุรี, ๒๕๔๕

การปลูกถั่วพารัสไตโล ๑ ไร่จะเสียค่าใช้จ่ายในการผลิต ดังนี้

รายละเอียด		ปีที่ ๑	ปีที่ ๒
๑. ค่าจ้างเหมาเตรียมดิน	บาท/ไร่	๔๐๐	-
๒. ค่าวัสดุ			
• ค่าปุ๋ย	บาท/ไร่	๔๕๐	๔๕๐
• ค่าพันธุ์	บาท/ไร่	๑๒๐	-
๓. ค่าแรงงาน			
• ปลูก	บาท/ไร่	๑๒๐	-
• กำจัดวัชพืช	บาท/ไร่	๒๐๐	-
• เก็บเกี่ยว	บาท/ไร่	๑,๐๐๐	๑,๐๐๐
๔. ต้นทุนทั้งหมด	บาท/ไร่	๒,๙๗๐	๑,๔๕๐
ผลผลิตแห้งเฉลี่ย	กก./ไร่	๒,๕๐๐	๒,๕๐๐
ต้นทุนการผลิต	บาท/ไร่	๑.๑๙	๐.๖๓

ที่มา : ศูนย์วิจัยอาหารสัตว์ขอนแก่น, ๒๕๔๕

๔.๒ ผลตอบแทน

ราคาจำหน่าย เสาปึงสัตว์ในปัจจุบัน โดยไม่รวมค่าขนส่ง

- ๑) หญ้าสด มีราคาจำหน่าย ประมาณ ๑.๕๐-๓.๐๐ บาท/กก.
- ๒) ถั่วสดมีราคาจำหน่ายประมาณ ๑.๕๐-๒.๐๐ บาท/กก.
- ๓) หญ้าแห้ง มีราคาจำหน่ายประมาณ ๓.๐๐-๕.๐๐ บาท/กก.
- ๔) ถั่วแห้ง มีราคาจำหน่ายประมาณ ๒.๕๐-๔.๐๐ บาท/กก.
- ๕) หญ้าหมัก มีราคาจำหน่ายประมาณ ๑.๐๐-๑.๕๐ บาท/กก.
- ๖) ถั่วหมัก มีราคาจำหน่ายประมาณ ๒.๐๐-๒.๕๐ บาท/กก.



ทางเลือกอาชีพ ด้านการเลี้ยงสัตว์เล็ก





การเลี้ยงแพะเนื้อ เพื่อผลิตพันธุ์จำหน่าย

๑. เหตุผลความเหมาะสม

แพะเป็นสัตว์เลี้ยงง่ายให้ผลตอบแทนเร็วลงทุนน้อย เนื่องจากแพะสามารถใช้พืชอาหารหายาและวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตรที่มีในท้องถิ่นเป็นอาหารได้ การเลี้ยงแพะสามารถใช้แรงงานภายในครอบครัว ปัจจุบันปริมาณแพะพันธุ์ดีมีไม่เพียงพอกับความต้องการของเกษตรกรที่จะนำไปใช้เลี้ยงเป็นพ่อ-แม่พันธุ์ เนื่องจากมีเกษตรกรให้ความสนใจและหันมาเลี้ยงแพะกันมากขึ้น

๒. เงื่อนไขความสำเร็จ

๒.๑ เกษตรกรควรมีประสบการณ์ มีความรู้และมีความตั้งใจจริงในการผลิตแพะพันธุ์ดี

๒.๒ เกษตรกรต้องมีความพร้อมในด้านพื้นที่โรงเรือน แรงงาน และมีแหล่งพืชอาหารหายาหรือวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตรสำหรับใช้เลี้ยงแพะอย่างเพียงพอ

๒.๓ ควรมีการจัดการผลิตในลักษณะกลุ่มการผลิต และมีเครือข่ายด้านการตลาดที่ชัดเจน

๓. เทคโนโลยี และกระบวนการผลิต

๓.๑ พันธุ์แพะ

สายพันธุ์แพะเนื้อที่นิยมเลี้ยง ได้แก่ แพะพันธุ์พื้นเมือง แพะพันธุ์แองโกลนูเบียน และพันธุ์บอร์ ในการเลี้ยงของเกษตรกรนั้น พ่อพันธุ์ควรเป็นแพะพันธุ์แองโกลนูเบียน หรือพันธุ์บอร์ ซึ่งรูปร่างสูงใหญ่ แข็งแรง มีความสมบูรณ์พันธุ์ ควรมี อายุ ๑ ปีขึ้นไป ส่วนพันธุ์ควรเป็นพันธุ์พื้นเมือง หรือพันธุ์ลูกผสมแองโกลนูเบียน หรือพันธุ์บอร์ที่มีลักษณะลำตัวยาว เต้านมโตห้วนมยาว สมส่วน ปริมาณน้ำนมมาก ความสามารถในการผสมติดสูง และให้ลูกแฝด

๓.๒ โรงเรือนและอุปกรณ์

โรงเรือนที่ใช้เลี้ยงแพะ ควรเป็นคอกยกพื้นที่มีทางลาดสำหรับขึ้นลงพื้นคอกควรทำเป็นร่องเพื่อความสะดวกในการทำความสะอาด ผนังคอกควรโปร่ง แต่ต้องป้องกันแพะกระโดดหนีได้ หลังคาอาจใช้วัสดุที่มีในท้องถิ่น โดยทั่วไปแพะ ๑ ตัวจะใช้พื้นที่ในคอกประมาณ ๑ ตารางเมตร คอกควรแบ่งออกเป็นคอกย่อยๆ สำหรับแยกเลี้ยงแพะในแต่ละวัย บริเวณสำหรับปล่อยแพะรอบคอกเลี้ยงควรมีรั้วกั้นที่แข็งแรง ภายในคอกควรมีที่ให้น้ำ อาหารข้น และพืชอาหารหายาอย่างเพียงพอ





๓.๓ อาหารและการให้อาหาร

แพะเป็นสัตว์เคี้ยวเอื้องคล้ายโค อาหารหลักตามปกติของแพะ คือ อาหารหยาบ เช่นหญ้าสดต่างๆ ใบไม้ และพืชตระกูลถั่ว ในการเลี้ยงแพะพันธุ์ควรเสริมอาหารชั้นเพิ่มเติมเพื่อช่วยให้แพะเจริญเติบโตและให้ผลผลิตดียิ่งขึ้น

๓.๔ การจัดการเลี้ยงดู

วิธีการเลี้ยงแพะมีหลายวิธี เช่น การเลี้ยงแบบผูกล่าม การเลี้ยงแบบปล่อย หากินในสวนยางหรือผลไม้ และการเลี้ยงแบบขังคอก โดยมีการปล่อยแปลงหญ้าเป็นระยะๆ หรือตัดหญ้ามาให้กินในคอก การเลี้ยงดูแพะตัวผู้ตัวเมียจะคล้ายกัน แต่ควรแยกแพะตัวผู้ และตัวเมียตั้งแต่อายุได้ ๓ เดือน อัตราส่วนการผสมพันธุ์จะใช้พ่อพันธุ์ ๑ ตัวต่อแม่พันธุ์ ๑๕-๒๕ ตัว พ่อและแม่พันธุ์ที่จะเริ่มผสมพันธุ์ได้ควรมีอายุไม่ต่ำกว่า ๘ เดือน ใน ๑ ปี แม่แพะจะสามารถให้ลูกได้ ๒-๓ ตัว การเลี้ยงดูลูกแพะต้องให้อยู่กับแม่ในระยะแรก และแยกออกเมื่ออายุเลย ๓ เดือนไปแล้ว

๓.๕ การสุขาภิบาล

การจัดการด้านสุขภาพของแพะควรฉีดวัคซีนป้องกันโรค ปากและเท้าเปื่อย ปีละ ๒ ครั้งถ่ายพยาธิตามโปรแกรม และหมั่นตรวจสุขภาพแพะเป็นประจำ หากพบแพะป่วย ควรแยกแพะป่วยออกเพื่อทำการรักษาโดยทันที

๔. ต้นทุนและผลตอบแทน

สำหรับการเลี้ยงแพะพันธุ์ดี ๑ ชุด ประกอบด้วยพ่อพันธุ์ ๑ ตัว แม่พันธุ์ ๑๐ ตัว

๔.๑ ต้นทุน

สำหรับการเลี้ยงแพะพันธุ์ดีจำนวน ๑๑ ตัว ต้นทุนในระยะแรกจะได้แก่ค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับโรงเรือน อุปกรณ์ ค่าพันธุ์แพะ ค่าจัดทำแปลงหญ้า ค่าอาหาร ค่าเวชภัณฑ์ ค่าวัคซีนรวมประมาณ ๓๕,๐๐๐-๔๐,๐๐๐ บาท ต่อไปค่าใช้จ่ายจะลดลงเนื่องจากไม่ต้องลงทุนในเรื่องโรงเรือน อุปกรณ์ และพันธุ์แพะ

๔.๒ ผลตอบแทน

จะเริ่มจำหน่ายแพะในปีที่ ๒ ได้ประมาณ ๒๐-๓๐ ตัว โดยเป็นแพะลูกผสมอายุ ๑ ปี มีน้ำหนักประมาณ ๒๕-๓๐ กิโลกรัม ราคาจำหน่ายกิโลกรัมละ ๑๐๐ บาท ขายได้ตัวละ ๒,๕๐๐-๓,๐๐๐ บาท จะมีผลตอบแทนประมาณ ๕๐,๐๐๐-๖๐,๐๐๐ บาทต่อปีทั้งนี้ต้นทุนแลผลตอบแทนในการเลี้ยงจะแตกต่างกันไปตามแหล่งที่เลี้ยงและภาวะการตลาดของแต่ละพื้นที่ ดังนั้นก่อนตัดสินใจเลี้ยงเกษตรกรจำเป็นต้องศึกษาข้อมูลและรายละเอียดให้ชัดเจนเสียก่อน

๕. แหล่งข้อมูลและรายละเอียดเพิ่มเติม

- ๕.๑ เอกสารคำแนะนำ “การเลี้ยงแพะ” กรมปศุสัตว์ โทร. ๐ ๒๖๕๓ ๔๔๔๔ ต่อ ๒๔๓๑
- ๕.๒ สำนักพัฒนาการปศุสัตว์และถ่ายทอดเทคโนโลยี กรมปศุสัตว์ กรุงเทพฯ โทร. ๐ ๒๖๕๓ ๔๔๗๑
- ๕.๓ กลุ่มวิจัยและพัฒนาสัตว์เล็ก กองบำรุงพันธุ์สัตว์ กรมปศุสัตว์ โทร. ๐ ๒๖๕๓ ๔๔๕๓
- ๕.๔ ศูนย์วิจัยและบำรุงพันธุ์สัตว์/สถานีวิจัยทดสอบพันธุ์สัตว์ ในพื้นที่ใกล้เคียง
- ๕.๕ สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดทุกจังหวัดทั่วประเทศ
- ๕.๖ สำนักสัตวศาสตร์สัตว์และสุขอนามัยที่ ๑-๙
- ๕.๗ นายอัครธิตติถาวร ๔๓/๑ หมู่ ๓ ต.เทพกระษัตรี อ.ถลาง จ.ภูเก็ต ๘๓๑๑๐
- ๕.๘ นายดำรงศักดิ์ นิมบุญ ๖๑๓/๗ หมู่ ๒ ต.พะวง อ.เมือง จ.สงขลา ๙๑๐๐๐ โทร. ๐ ๑๘๙๘ ๑๘๔๔



การเลี้ยงแพะ เพื่อผลิตนมจำหน่าย

๑. เหตุผลความเหมาะสม

นมแพะมีคุณค่าทางอาหารสูงเหมาะสมอย่างยิ่งสำหรับคนป่วยโรคไตกว่านมโค ตลาดมีความต้องการสูง โดยเฉพาะปัจจุบัน จะนิยมนำไปใช้เป็นอาหารเลี้ยงลูกสุนัขพันธุ์ดี การเลี้ยงแพะใช้พื้นที่น้อย สามารถเลี้ยงผสมผสานรวมกับการปลูกพืชได้ โดยแพะจะทำหน้าที่ช่วยกำจัดวัชพืชในแปลงหญ้า ให้ผลตอบแทนเร็ว สามารถใช้วัสดุเหลือใช้ทางการเกษตรในท้องถิ่นเป็นอาหารได้ และใช้แรงงานในครัวเรือนได้

๒. เงื่อนไขความสำเร็จ

๒.๑ พื้นที่เลี้ยงต้องใกล้แหล่งตลาดพันธุ์แพะและผู้บริโภคนมแพะ

๒.๒ ต้องมีความรู้ และประสบการณ์ในการเลี้ยงดูแพะ การรีดนมแพะ และทำผลิตภัณฑ์จากนมแพะ

๒.๓ ต้องมีแหล่งพืชอาหารหยาบที่มีคุณภาพ หรือมีแหล่งวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตรที่สามารถใช้เป็นอาหารเลี้ยงแพะอย่างเพียงพอ

๒.๔ ต้องมีแหล่งจัดหาพันธุ์แพะนมที่ดี เพื่อนำมาใช้เลี้ยงเริ่มต้น

๓. เทคโนโลยีและกระบวนการผลิต

๓.๑ พันธุ์แพะนม

พันธุ์ที่นิยมเลี้ยงได้แก่ พันธุ์ซานแน มีสีขาว สีครีม หรือสีน้ำตาลอ่อนๆ ให้น้ำนมเฉลี่ยวันละ ๒.๐-๒.๕ กก. ระยะการให้นม ๑๕๐-๒๐๐ วัน และพันธุ์แองโกลนูเบียน ซึ่งเป็นแพะที่ให้ทั้งเนื้อและนมมีหลายสี ทั้งสีเดียวในตัว หรือมีสีต่างปน ให้น้ำนมเฉลี่ยวันละ ๑.๐-๑.๕ กก. ระยะการให้นม ๑๒๐-๑๕๐

๓.๒ โรงเรือนและอุปกรณ์

ลักษณะของโรงเรือนเลี้ยงแพะ ควรมีหลังคา กันแดดและฝนยกพื้นสูง เพื่อความสะดวกในการทำ ความสะอาด มีที่ให้กินน้ำและอาหารให้เพียงพอกับจำนวนแพะที่เลี้ยง เพื่อป้องกันการแย่งกินอาหารควรแบ่งกันคอกสำหรับแพะโต แม่แพะอู๋มท้อง และลูกแพะออกจากกัน และควรมีคอกสำหรับรีดนมแพะเป็นการเฉพาะ พื้นคอกควรยกสูงและทำเป็นช่องๆ เพื่อให้มูลและปัสสาวะหล่นลงดินได้ พื้นคอกจะได้แห้งและสะอาด นอกจากนี้จำเป็นต้องมีอุปกรณ์ในการรีดและเก็บรักษาน้ำนม รวมทั้งเครื่องมือ ในการแปรรูปและบรรจุน้ำนมเพื่อจำหน่ายด้วย

๓.๓ อาหารและการให้อาหาร

อาหารหลักของแพะควรจะเป็นอาหารหยาบ เช่น หญ้าสด ควรให้กินวันละประมาณ ๑๐% ของน้ำหนักตัวแพะ อาหารหยาบควรมีคุณภาพสูง เช่น หญ้าผสมถั่ว หรือ วัสดุผลพลอยได้เหลือใช้ทางการเกษตรและอุตสาหกรรม เช่น เปลือกฝักข้าวโพด ฝักอ่อน ควรให้อาหารข้นวันละ ๐.๕-๑.๐ กก. เพื่อให้แพะเจริญเติบโตและผลผลิตได้ดีขึ้น





๓.๔ สำหรับการเลี้ยงดูแพะ

มีหลายรูปแบบ ทั้งแบบปล่อยเลี้ยงในแปลงหญ้า ในสวนไม้ผล หรือไม้ยืนต้น การเลี้ยงระบบขังคอก ปล่อยแปลงหญ้าเป็นบางเวลาหรือตัดหญ้าให้กินในคอก เป็นบางเวลาโดยทั่วไปแพะพ่อพันธุ์ ๑ ตัวจะสามารถ คุมฝูงตัวเมียได้ ๑๐-๑๕ ตัว และจะเริ่มผสมพันธุ์ได้ตั้งแต่อายุ ๘ เดือนขึ้นไป แม่แพะ ๑ ตัวจะให้ลูกได้ปีละ ๒-๓ ตัว ในช่วงแพะอุมท้องควรมีการดูแลเป็นพิเศษ ต้องให้อาหารหยากคุณภาพดีหรือเสริมอาหารชั้นเพิ่มเติม ในการเลี้ยงแพะนมจำเป็นต้องมีการจดบันทึกข้อมูลทะเบียนประวัติของแพะนมแต่ละตัว ต้องมีการทำเบอร์ประจำตัว โดยวิธีการติดเบอร์หู หรือใช้เบอร์แขวนคอ เพื่อเก็บประวัติในการให้น้ำนมและการผสมพันธุ์ ในช่วงแม่แพะให้นม ต้องหมั่นทำความสะอาด แม่แพะรีดนมเป็นประจำ มีการเสริมอาหารชั้นก่อนหรือหลังการรีดนมทุกครั้ง ต้องรักษาเต้านมแม่แพะให้ปราศจากการติดเชื้อ โดยการทำทำความสะอาดด้วยต่างัปปิมาก่อนและหลังการรีดนม เมื่อรีดนมแพะได้แล้ว จำเป็นต้องมีการแปรรูปน้ำนมโดยทั่วไปจะนิยมแปรรูปด้วยวิธีการต้มแล้วบรรจุขวดออกจำหน่าย โดยทั่วไปจะรีดได้น้ำนมประมาณตัวละ ๑.๕-๒.๐ ก.ก. ต่อวัน รีดได้นาน ๑๕๐-๒๐๐ วัน

๓.๕ การควบคุมป้องกันโรค

จำเป็นต้องมีการกำจัดการพยาธิภายนอกเป็นประจำ โดยการอาบน้ำและฉีดพ่นลำตัวด้วยยากำจัดพยาธิภายนอก ส่วนการกำจัดการพยาธิภายในให้ถ่ายพยาธิแพะนมเป็นประจำทุก ๓ เดือน และบอ้ยขึ้นถ้ามีพยาธิชุกชุม ควรมีการป้องกันโรคระบาดด้วยการฉีดวัคซีนป้องกันโรคตามโปรแกรมของกรมปศุสัตว์

๔. ต้นทุนและผลตอบแทน

สำหรับการเลี้ยงแพะนมจำนวน ๑๑ ตัว เป็นแพะพ่อพันธุ์ ๑ ตัวและแพะแม่พันธุ์ ๑๐ ตัว

๔.๑ ต้นทุน

ในช่วงแรกต้นทุนส่วนใหญ่จะเป็นค่าใช้จ่ายในส่วนของโรงเรือนอุปกรณ์ค่าพ่อ-แม่พันธุ์แพะ และการจัดทำแปลงหญ้าซึ่งจะมีมูลค่าประมาณ ๖๕,๐๐๐-๘๕,๐๐๐ บาท ส่วนค่าใช้จ่ายที่ต้องลงทุนทุกปี ได้แก่ ค่าอาหาร ค่าเวชภัณฑ์และวัคซีน จะอยู่ประมาณ ๑๓,๐๐๐-๑๕,๐๐๐ บาทต่อปี

๔.๒ ผลตอบแทน

จะได้จากการจำหน่ายนมแพะซึ่งจะมีน้ำนมประมาณ ๓,๐๐๐-๔,๐๐๐ ก.ก. ต่อปี สามารถแปรรูปจำหน่ายได้ในราคา กิโลกรัมละ ๔๐ บาท จะมีผลตอบแทนประมาณปีละ ๑๒๐,๐๐๐-๑๖๐,๐๐๐ บาท นอกจากนี้จะมีรายได้จากการจำหน่ายลูกแพะหย่านม ซึ่งจะมีผลผลิตปีละประมาณ ๒๕-๓๐ ตัว สามารถจำหน่ายได้ในราคาตัวละ ๒,๕๐๐ บาท คิดเป็นเงินประมาณ ๗๕,๐๐๐-๘๕,๐๐๐ บาท

ทั้งนี้ต้นทุนและผลตอบแทนดังกล่าวสามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามสภาพของตลาดและแหล่งที่เลี้ยง รวมทั้งฤดูกาลและเทศกาลทางศาสนาของผู้บริโภค





การเลี้ยงแพะเนื้อ เพื่อผลิตเนื้อจำหน่าย



๑. เหตุผลความเหมาะสม

แพะเป็นสัตว์เลี้ยงง่าย ไม่ยุ่งยาก ใช้พื้นที่น้อย ให้ผลตอบแทนเร็ว ต้นทุนในการเลี้ยงต่ำ เนื่องจากแพะสามารถใช้พืชอาหารหายาและวัสดุเหลือใช้จากฟาร์มเป็นอาหารได้ ปัจจุบันตลาดเนื้อแพะขยายตัว ความต้องการในการบริโภคเนื้อแพะมีมากขึ้น แต่ผู้เลี้ยงแพะเพื่อจำหน่ายเนื้อมีอยู่น้อยมาก

๒. เงื่อนไขความสำเร็จ

๒.๑ เกษตรกรต้องมีความพร้อมในเรื่องพื้นที่และแรงงานที่ใช้เลี้ยง

๒.๒ ต้องมีตลาดจำหน่ายเนื้อแพะในชุมชนหรือพื้นที่ใกล้เคียงที่ชัดเจน

๒.๓ ต้องมีแหล่งพืชอาหารสัตว์หรือมีวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตรในพื้นที่ และบริเวณใกล้เคียงอย่างเพียงพอ

๒.๔ ต้องมีแหล่งในการจัดหาพันธุ์แพะที่ดี ควรมีการรวมตัวเป็นกลุ่มผลิตในชุมชน

๓. เทคโนโลยีและกระบวนการผลิต

๓.๑ พันธุ์แพะ

โดยทั่วไปจะนิยมใช้แพะพื้นเมืองหรือแพะลูกผสมพื้นเมืองที่มีในชุมชน เช่น ลูกผสมแองโกลนูเบียน ลูกผสมบอร์ เป็นต้น

๓.๒ ด้านโรงเรือนและอุปกรณ์

โรงเรือนที่ใช้ในการเลี้ยงแพะจะต้องสามารถป้องกันแดดฝนและน้ำท่วมขังได้ ควรสร้างแบบง่าย ๆ โดยใช้วัสดุที่มีในท้องถิ่น ภายในโรงเรือนควรมีอุปกรณ์ที่จำเป็นต่อการเลี้ยง ได้แก่ รางน้ำ รางอาหาร อย่างเพียงพอ ต้องมีบริเวณปล่อยให้แพะออกกำลังและหากินอาหารตามธรรมชาติ

๓.๓ อาหารและการให้อาหาร

โดยปกติจะเลี้ยงโดยการปล่อยให้แปลงหญ้าตามธรรมชาติในสวนมะพร้าว สวนยาง หรือสวนปาล์ม ในสภาพการเลี้ยงปกติไม่จำเป็นต้องเสริมอาหารชั้น แต่ควรเพิ่มอาหารหายาคุณภาพดี หากมีความจำเป็นต้องใช้อาหารชั้นเสริม อัตราที่ใช้ ประมาณ ๐.๕-๑.๐ กิโลกรัมต่อตัวต่อวัน จะเสริมก่อนการจำหน่ายประมาณ ๑-๒ เดือน



๓.๔ การจัดการเลี้ยงดู

เกษตรกรควรเริ่มต้นด้วยการเลี้ยงแพะที่มีอายุประมาณ ๓ เดือนขึ้นไป ควรเลี้ยงรายละประมาณ ๓-๕ ตัว เน้นการเลี้ยงด้วยอาหารหยาบเป็นหลักและเสริมอาหารข้นตามความจำเป็น เช่นในช่วงฤดูแล้งที่อาหารหยาบขาดแคลนหรือคุณภาพต่ำ การจัดการเลี้ยงดูควรเลี้ยงแบบขังคอกในตอนเช้าและปล่อยเลี้ยงในช่วงบ่ายในแหล่งพืชอาหารหยาบตามธรรมชาติ โดยใช้เวลาประมาณ ๒-๓ ชั่วโมง ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับปริมาณและคุณภาพอาหารหยาบที่ใช้ในการเลี้ยงแพะเลี้ยงจนแพะมีอายุประมาณ ๑-๒ ปี มีขนาดน้ำหนักตัวประมาณ ๒๐-๓๐ กิโลกรัม สามารถจำหน่ายเพื่อนำไปบริโภคได้

๓.๕ การสุขาภิบาล

ควรมีการถ่ายพยาธิแพะและฉีดวัคซีนป้องกันโรคตามความจำเป็นและตามโปรแกรมที่กำหนดไว้

๔. ต้นทุนและผลตอบแทน

๔.๑ ต้นทุน

ในระยะแรกจะต้องลงทุนในเรื่องค่าโรงเรือนและอุปกรณ์การเลี้ยงซึ่งมีค่าประมาณ ๓,๐๐๐-๓,๕๐๐ บาท ส่วนค่าพันธุ์จะขึ้นกับปริมาณที่เลี้ยงโดยแพะอายุ ๓ เดือน จะมีราคาตัวละประมาณ ๑,๐๐๐-๑,๕๐๐ บาท นอกนั้นเป็นค่าใช้จ่ายที่เกี่ยวกับค่าอาหารค่าเวชภัณฑ์และวัคซีน ประมาณ ๓๐๐-๔๐๐ บาทต่อตัว

๔.๒ ผลตอบแทน

จะเริ่มจำหน่ายแพะได้เมื่ออายุ ๑-๒ ปีขึ้นไป ซึ่งจะมีน้ำหนักเฉลี่ยประมาณ ๒๐-๓๐ กิโลกรัมต่อตัว และจำหน่ายได้ในราคาประมาณกิโลกรัมละ ๑๐๐-๑๕๐ บาท ต้นทุนและผลตอบแทนจากการเลี้ยงแพะดังกล่าวจะเปลี่ยนแปลงไปตามแหล่งที่ใช้เลี้ยงแพะและความต้องการของตลาดในแต่ละฤดูกาลหรือเทศกาลทางศาสนา





การเลี้ยงกวางเพื่อผลิตเนื้อ

๑. เหตุผลความเหมาะสม

๑.๑ เนื้อกวางเป็นเนื้อที่ยังมีความต้องการของตลาดสูง โดยเฉพาะในกลุ่มผู้บริโภคที่ต้องการอาหารเพื่อสุขภาพ เนื่องจากเป็นเนื้อที่มีไขมันต่ำ เหมาะสำหรับผู้บริโภคที่มีปัญหาด้านสุขภาพ

๑.๒ เนื้อกวางสามารถแปรรูปและปรุงแต่งเป็นอาหารชั้นดีสำหรับนักท่องเที่ยวต่างชาติในโรงแรมและภัตตาคาร ทำให้ช่วยลดการนำเข้าเนื้อกวางและป้องกันการลักลอบฆ่ากวางจากป่า

๒. เงื่อนไขความสำเร็จ

๒.๑ เกษตรกรต้องมีทุนสำรองเพียงพอ เนื่องจากการเลี้ยงเนื้อกวางต้องใช้ต้นทุนสูง

๒.๒ เกษตรกรต้องมีตลาดรองรับผลผลิตเนื้อกวางที่ชัดเจน เช่น อยู่ในเขตส่งเสริมการเลี้ยงกวางหรือใกล้ตลาดโรงฆ่าสัตว์มีโรงแรม และภัตตาคารที่รับซื้อเนื้อกวาง

๒.๓ ต้องอยู่ใกล้แหล่งพืชอาหารสัตว์ และต้องมีปริมาณพอเพียงโดยเฉพาะในช่วงฤดูแล้ง

๒.๔ ต้องมีความรู้และประสบการณ์ในการเลี้ยงกวาง

๓. เทคโนโลยี และกระบวนการผลิต

๓.๑ พันธุ์กวาง

พันธุ์กวางที่ใช้เลี้ยงเพื่อผลิตเนื้อ ได้แก่ กวางลูกผสม กวางป่า-รุซ่า หรือกวางรุซ่า จะให้เปอร์เซ็นต์ซากสูงถึง ๖๐% และให้เปอร์เซ็นต์เนื้อแดงถึง ๗๒%

๓.๒ โรงเรือนและอุปกรณ์

ในการเลี้ยงกวางขุนเนื้อจะเลี้ยงปล่อยในลานที่มีรั้วกวางล้อมรอบ มีโรงเรือน หรือเพิงหลังคาสำหรับให้กวางหลบแดดฝนได้ภายในมีรางน้ำ รางอาหารให้เพียงพอกับจำนวนกวางที่เลี้ยง

๓.๓ อาหารการให้อาหาร

อาหารสำหรับการเลี้ยงกวางขุนเนื้อ ได้แก่ พืชอาหารหยาบซึ่งจะพบว่ามีอยู่หลายอย่างทั้งหญ้า ใบไม้ชนิดต่างๆ เช่น พืชตระกูลถั่ว ได้แก่ ใบทองหลาง ใบแค ใบกระถิน เป็นต้น หรือจะใช้วัสดุเหลือใช้จากระบบการเกษตร เช่น เปลือกสับปะรด ต้นข้าวโพดในการขุนกวาง เพื่อลดต้นทุนการผลิตก็ได้





๓.๔ การจัดการเลี้ยงดู

โดยทั่วไปจะนิยมขุนลูกกวางเพศผู้ โดยเลี้ยงกวางแบบรวมกลุ่ม ซึ่งกวางแต่ละกลุ่มจะต้องมีขนาดน้ำหนักตัวใกล้เคียงกัน ไม่ควรเลี้ยงกวางหลายขนาดในคอกเดียวกัน เพราะอาจเป็นอันตรายต่อกวางตัวเล็ก ควรเลี้ยงห่างจากคอกแกะหรือสุกร ควรเลี้ยงในที่เงียบสงบ ไม่มีเสียงหรือบุคคลรบกวน จะเลี้ยงขุนจนกว่ามีอายุ ๒ ปีด้วยอาหารหยาบ โดยไม่ต้องให้อาหารข้น หลังจากตัดเขากวางอ่อน ในปีที่ ๒ แล้วจะเริ่มส่งโรงฆ่าได้ เพราะถ้าเลี้ยงต่อไปจะทำให้เปลืองค่าอาหาร เนื่องจากกวางจะกินอาหารมาก และเจริญเติบโตได้ช้าทำให้ไม่คุ้มในการขุนต่อไป และคุณภาพของเนื้อกวางจะลดลง เนื้อจะเหนียวมากขึ้น ไม่เป็นที่ต้องการของตลาด

๔. ต้นทุนและผลตอบแทน

๔.๑ ต้นทุน

สำหรับการเลี้ยงกวางขุนเนื้อพันธุ์รูซ่า จำนวน ๑๐ ตัว ต้นทุนจะได้แก่ ค่าพันธุ์กวางตัวผู้ ค่ารั้วกวาง และค่าอาหารรวมค่าใช้จ่ายประมาณ ๒๐๐,๐๐๐ บาท

๔.๒ ผลตอบแทน จะได้จาก

๑) การขายกวางมีชีวิตส่งโรงฆ่า หรือชำแหละเนื้อกวางติดกระดูก ขายในราคา กก.ละ ๓๐๐-๕๐๐ บาท

๒) การจำหน่ายเขากวางอ่อน เลือด เอ็น อวัยวะเพศ หางกวาง และหนังกวาง โดยหนังกวางสามารถแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องหนังเพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้า

เนื่องจากต้นทุนและผลตอบแทนในการเลี้ยงสามารถผันแปรได้ตามคุณภาพของสินค้าและตลาดรับซื้อ ดังนั้น ก่อนการตัดสินใจ เลี้ยงเกษตรกรจำเป็นต้องศึกษาข้อมูลและรายละเอียดที่ชัดเจนเสียก่อน



การเลี้ยงกวาง เพื่อผลิตเขากวางอ่อน

๑. เหตุผลความเหมาะสม

๑.๑ เขากวางอ่อนเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีราคาแพงสำหรับกลุ่มผู้บริโภคที่มีฐานะโดยเฉพาะชาวเอเชีย ที่มีความเชื่อเป็นยาอายุวัฒนะ บำรุงสมรรถภาพทางเพศ สามารถรักษาโรคไขข้ออักเสบ และป้องกันรักษาโรคในเด็กเล็กได้

๑.๒ เขากวางอ่อนสามารถส่งออกไปจำหน่ายกลุ่มประเทศเอเชียกลาง ญี่ปุ่น ฮองกง สิงคโปร์ และเกาหลีได้

๒. เงื่อนไขความสำเร็จ

๒.๑ ต้องมีทุนสำรองเพียงพอ และเป็นทุนในระยะยาวเนื่องจากการเลี้ยงกวางต้องลงทุนสูง

๒.๒ ต้องมีตลาดส่งออกรองรับอย่างชัดเจน และเป็นตลาดในระยะยาว

๒.๓ ต้องอยู่ใกล้แหล่งพืชอาหารสัตว์ และต้องมีปริมาณเพียงพอ โดยเฉพาะในช่วงฤดูแล้ง

๒.๔ ต้องมีความรู้และประสบการณ์ในการเลี้ยง การตัด การอบ และทำผลิตภัณฑ์จากกวางอ่อน

๓. เทคโนโลยีและกระบวนการผลิต

๓.๑ พันธุ์กวาง

กวางที่จะใช้เลี้ยงเพื่อการผลิตเขากวางอ่อนมีหลายพันธุ์ อาทิ สายพันธุ์กวางป่า ซึ่งพบว่าให้ผลผลิตเขากวางอ่อนสูงเช่นเดียวกับกวางแดง แต่เนื่องจากกวางแดงเป็นกวางจากประเทศในเขตอบอุ่นที่ต้องมีการปรับตัวเข้ากับสภาพแวดล้อมในประเทศก่อนกวางรูซ่า ผลิตเป็นกวางลูกผสม เพื่อเพิ่มผลผลิตเขากวางอ่อน นอกจากนี้ยังมีกวางซีเกาซึ่งพบวานิยมเลี้ยงเพื่อผลิตเขากวางอ่อนและเป็นที่ต้องการของตลาดผู้บริโภคปัจจุบันเช่นกัน

๓.๒ โรงเรือนและอุปกรณ์

ในการเลี้ยงจำเป็นต้องมีคอกและโรงเรือนสำหรับเลี้ยงกวางโดยโรงเรือนต้องสามารถกันแดดและฝนได้ มีรั้วล้อมคอกที่แข็งแรง ความสูงไม่ต่ำกว่า ๒ เมตร เพื่อให้สามารถป้องกันศัตรูของ กวางได้ต้องมีอุปกรณ์ให้น้ำ ให้อาหารอย่างเพียงพอ มีของบังคับตัวกวาง สำหรับใช้ตัดเขา พร้อมอุปกรณ์ตัดเขา และอบเขา

๓.๓ อาหารและการให้อาหาร

อาหารหลักของกวาง ได้แก่ พืชอาหารหายา เช่น หญ้า ใบไม้ เปลือกไม้ และวัสดุเหลือใช้จากการเกษตร ในแต่ละวันต้องมีปริมาณพืชอาหารสัตว์ให้กวางกินอย่างเพียงพอกับความต้องการโดยเฉพาะสำหรับการสร้างเขากวาง ดังนั้น อาหารหายาที่ใช้เลี้ยงกวางจึงควรมีคุณภาพดี และให้กินอย่างเต็มที่ รวมทั้งต้องเสริมอาหารชั้นให้กินเพิ่มเติมด้วย





๓.๔ การจัดการเลี้ยงดู

เลี้ยงกวางเพศผู้ โดยจะเลี้ยงแบบปล่อยแปลง หรือเลี้ยงขังคอกเป็นกลุ่มก็ได้ แต่ห้ามเลี้ยงแยกขังเดี่ยว เนื่องจากพฤติกรรมกวางอยู่เป็นฝูง ให้อาหารโดยการปล่อยในแปลงพืชอาหารสัตว์ หรือตัดมาให้กินในคอก แล้วเสริมด้วยอาหารข้น เขากวางจะมีเฉพาะในเพศผู้ และจะได้ปีละครั้ง อายุของกวางที่เหมาะสมต่อการตัดเขา จะอยู่ในช่วง ๕๕-๖๐ วัน หลังเขางอกพบว่า โดยปกติเขาจะงอกเฉลี่ยวันละ ๑ เซนติเมตร ผลผลิตน้ำหนักเขาอ่อนจะเพิ่มขึ้นตามอายุกวาง ผู้เลี้ยงต้องหมั่นสังเกตลักษณะเขานอกจากนี้ผู้เลี้ยงต้องมีความรู้เกี่ยวกับเทคนิคการตัดเขากวางอ่อน เช่น ระยะเวลาตัดเขาที่เหมาะสมตำแหน่งที่ตัดเขากวางอ่อน การห้ามเลือดกรรมวิธีการรอบเขา เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีคุณภาพ การแปรรูปผลิตภัณฑ์เขากวางอ่อนเพื่อเพิ่มมูลค่า เขากวางเมื่อนำไปอบแห้งจะมีน้ำหนักคงเหลือ ๓๕% ของน้ำหนักเดิม เขากวางสามารถตัดไปได้จนถึงอายุ ๑๕-๒๐ ปี แต่คุณภาพของเขาจะลดลงตามอายุที่เพิ่มขึ้น

๔. ต้นทุนและผลตอบแทน

สำหรับการเลี้ยงกวางตัวพันธุ์ชี้ก้า จำนวน ๑๐ ตัว เพื่อตัดเขากวางอ่อน

๔.๑ ต้นทุน

ส่วนใหญ่จะเป็นค่าใช้จ่ายที่เกิดจากค่าพันธุ์กวางตัวผู้ ค่ารั้วกวาง และค่าอาหารที่จะใช้เลี้ยงกวาง จะมีต้นทุนประมาณ ๒๕๐,๐๐๐-๒๗๐,๐๐๐ บาท

๔.๒ ผลตอบแทน

เกษตรกรผู้เลี้ยงจะเริ่มตัดเขาได้ผลผลิตในปีที่ ๒ เป็นต้นไป โดยพบว่าจะให้ผลผลิตเขาสดได้ตัวละ ๐.๖-๐.๘ กิโลกรัม และจะเพิ่มขึ้นไปเรื่อยๆ ตามอายุกวาง เขากวางอ่อนสดมีราคา กิโลกรัมละ ๓,๐๐๐ บาท เขาอบแห้งราคา กก.ละ ๑๐,๐๐๐-๓๐,๐๐๐ บาท เกษตรกรจะได้รับผลตอบแทนคืนทุนเร็วหรือช้า และได้ผลตอบแทนมากน้อยขึ้นอยู่กับเกษตรกรสามารถจำหน่ายให้กับตลาดรับซื้อหรือตลาดผู้บริโภคโดยตรง รวมทั้งแปรรูปผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้าให้ได้คุณภาพตามความต้องการของตลาด ดังนั้น ก่อนการตัดสินใจเลี้ยงเกษตรกรจำเป็นต้องศึกษาข้อมูลและรายละเอียดให้ชัดเจนเสียก่อน





การเลี้ยงกวาง เพื่อผลิตพันธุ์จำหน่าย



๑. เหตุผลความเหมาะสม

๑.๑ กวางเป็นสัตว์เศรษฐกิจทางเลือกตัวใหม่
ที่เกษตรกรกำลังให้ความสนใจเลี้ยงสูง

๑.๒ ผลผลิตที่ได้จากการเลี้ยงกวางมีหลากหลาย
ทั้งการเลี้ยงเพื่อให้ผลผลิตเขากวางอ่อนหรือเลี้ยงในสวน
รีสอร์ทหรือผลิตเนื้อคุณภาพดีส่งภัตตาคาร โรงแรม และ
ยังมีผลเหลืออื่นๆ ที่สามารถจำหน่ายได้อีก เช่น เอ็น
เลือด เป็นต้น

๑.๓ จำนวนกวางที่เลี้ยงในประเทศไทยยังไม่เพียงพอ
ต่อความต้องการทั้งในการบริโภค และความต้องการ
เพื่อการขยายพันธุ์

๒. เงื่อนไขความสำเร็จ

๒.๑ เกษตรกรจะต้องมีพื้นที่ที่เหมาะสมสำหรับการ
สร้างคอกโรงเรือน และรั้ว และต้องมีทุนทรัพย์สำรองเพื่อ
ใช้ในการจัดการเลี้ยงดูอย่างเพียงพอ

๒.๒ ต้องมีตลาดรองรับที่แน่นอนและเป็นตลาด
ในระยะยาว

๒.๓ ต้องมีความรู้ประสบการณ์ในการเลี้ยง โดยเฉพาะ
เกี่ยวกับพฤติกรรมต่างๆ ของกวาง

๒.๔ ต้องอยู่ใกล้แหล่งพืชอาหารสัตว์และต้อง
มีปริมาณเพียงพอโดยเฉพาะในช่วงฤดูแล้ง

๓. เทคโนโลยีและกระบวนการผลิต

๓.๑ พันธุ์กวาง

พันธุ์กวางที่นิยมเลี้ยงมีหลายพันธุ์ ได้แก่

๑) กวางป่า มีถิ่นกำเนิดในประเทศไทย ขนาด
น้ำหนักตัวประมาณ ๒๕๐-๓๐๐ กิโลกรัม ให้ผลผลิตเนื้อ
และเขากวางอ่อนสูงกว่ากวางรุซ่า

๒) กวางรุซ่า มีขนาดน้ำหนักตัวประมาณ ๕๐-
๘๐ กิโลกรัม เลี้ยงเพื่อบริโภคเนื้อ ให้เขากวางอ่อนเป็น
ผลพลอยได้ ซึ่งให้ปริมาณน้อย

๓) กวางแดง มีถิ่นกำเนิดในเขตอบอุ่นขนาดใหญ่
ใกล้เคียงกับกวางป่า เลี้ยงเพื่อผลิตเนื้อ และให้
ผลผลิตเขากวางอ่อนสูง มีขนาดน้ำหนักตัวประมาณ
๕-๑๐ กิโลกรัม

๓.๒ โรงเรือนและอุปกรณ์

พื้นที่ที่ใช้ในการเลี้ยงกวางต้องมีความเหมาะสม
ไม่มีน้ำท่วมขัง ควรอยู่ห่างจากฟาร์มเลี้ยงแกะ และสุกร
ควรมีโรงเรือนที่มีขนาดเหมาะสม สามารถกันแดดและ
ฝนได้ มีการสร้างรั้วล้อมกวางเป็นพิเศษ สามารถป้องกัน
สุนัขได้ มีอุปกรณ์ให้น้ำและอาหารอย่างเพียงพอ รวมทั้ง
ต้องมีข้อบังคับตัวกวาง เพื่อใช้สำหรับการคัดตัวกวาง
ซึ่งน้ำหนัก ตัดเขากวางอ่อน และฉีดวัคซีน

๓.๓ อาหารและการให้อาหาร

กวางสามารถกินพืชอาหารสัตว์ได้หลายชนิด
ทั้งหญ้า ใบไม้ เปลือกไม้ หรือวัสดุเหลือใช้ จากการ
เกษตร และในแต่ละวันกินเป็นจำนวนมาก สามารถเลี้ยง
ในคอก และตัดหญ้าหรือใบไม้มาให้กินหรือเลี้ยง
ปล่อยแปลง ในอัตรา ๔ ตัวต่อไร่ ขึ้นอยู่กับคุณภาพ
ของแปลงหญ้าและพันธุ์กวางที่เลี้ยง



๓.๔ จัดการเลี้ยงดู

ในการเลี้ยง จำเป็นต้องมีการแบ่งฝูงกว้างออกตามขนาดอายุ และเพศ โดยฝูงกว้างรุ่นควรเลี้ยงแบบแยกเพศ และจะรวมกันเมื่อกว้างเริ่มผสมพันธุ์ได้ ซึ่งกว้างจะมีอายุประมาณ ๑๖-๑๘ เดือน กว้างแม่จะอุ้มท้องนาน ๒๔๐ วัน สัตว์ส่วนในการผสมพันธุ์ สำหรับกว้างรูซ่าจะใช้ ตัวผู้ ๑ ตัว ต่อตัวเมีย ๑๐-๒๐ ตัว สำหรับกว้างป่าใช้ตัวผู้ ๑ ตัว ต่อตัวเมีย ๒-๕ ตัว แม่พันธุ์แต่ละตัวจะสามารถให้ลูกได้นาน ๒๐-๒๕ ปี ระบบการเลี้ยงจะใช้การเลี้ยงในคอก และปล่อยหาอาหารในแปลงพืชอาหารสัตว์

๔. ต้นทุนและผลตอบแทน

๔.๑ ต้นทุน

จะเป็นค่าใช้จ่ายในส่วนค่าพันธุ์กว้าง ค่ารั้วกว้าง ค่าอาหารหยาบ และอาหารข้น จะมีต้นทุนประมาณ ๔๐๐,๐๐๐-๕๐๐,๐๐๐ บาท

๔.๒ ผลตอบแทน

จะหาได้จากการจำหน่ายลูกกว้างหย่านมปีละ ๖ ตัว ราคาตัวละ ประมาณ ๑๘,๐๐๐-๒๐,๐๐๐ บาท เป็นเงินประมาณ ๑๐๘,๐๐๐-๑๒๐,๐๐๐ บาท สำหรับจุดคุ้มทุนของการเลี้ยงกว้างเพื่อจำหน่ายพันธุ์นั้น เกษตรกรจะต้องเลี้ยงถึงปีที่ ๖ และปีที่ ๗ จึงจะเริ่มคุ้มทุนและมีผลกำไร ดังนั้น ก่อนตัดสินใจเลี้ยง เกษตรกรจำเป็นต้องศึกษาข้อมูลและรายละเอียดให้เข้าใจโดยชัดเจนเสียก่อน

๕. แหล่งข้อมูลและรายละเอียดเพิ่มเติม

๕.๑ เอกสารคำแนะนำ “การเลี้ยงกว้าง” กรมปศุสัตว์ โทร. ๐ ๒๖๕๓ ๔๔๔๔ ต่อ ๒๔๓๑

๕.๒ กลุ่มวิจัยและพัฒนาสัตว์เล็ก กองบำรุงพันธุ์สัตว์ กรมปศุสัตว์ กรุงเทพฯ โทร. ๐ ๒๖๕๓ ๔๔๕๓

๕.๓ ศูนย์วิจัยและบำรุงพันธุ์สัตว์หนองกว้าง จ.ราชบุรี โทร. ๐ ๓๒๒๖ ๑๐๙๐

๕.๔ สหกรณ์กว้างแห่งประเทศไทย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน จ.นครปฐม โทร. ๐ ๓๔๓๕ ๑๙๐๕

๕.๕ สำนักพัฒนาการปศุสัตว์และถ่ายทอดเทคโนโลยี กรมปศุสัตว์ กรุงเทพฯ โทร. ๐ ๒๖๕๓ ๔๔๗๑

๕.๖ สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดทุกจังหวัดทั่วประเทศ

๕.๗ สำนักสุศาสตร์สัตว์และสุขอนามัยที่ ๑-๙

๕.๘ นายสุวิทย์ บุญชัยศรี บ้านเลขที่ ๒ หมู่ ๒ ต.แคออก อ.บางไทร จ.พระนครศรีอยุธยา ๑๓๑๙๐ โทร. ๐ ๑๘๕๐ ๘๒๔๘





การเลี้ยงสุกรเพื่อผลิตสุกรลูกผสม พันธุ์ดুর็อค-หมยซาน

๑. เหตุผลความเหมาะสม

สุกรลูกผสมพันธุ์ดুর็อค-หมยซานเป็นสุกรลูกผสมที่สร้างขึ้นเพื่อใช้ทดแทนสุกรพื้นเมืองที่มีปริมาณน้อยลงโดยพบว่า สุกรลูกผสมพันธุ์ดুর็อค-หมยซานจะมีลักษณะโตเร็วกว่าพันธุ์พื้นเมือง เลี้ยงง่าย คล้ายพันธุ์ดুর็อคให้ลูกตก เลี้ยงลูกเก่งคล้ายกับพันธุ์หมยซานสามารถใช้เศษอาหารในครัวเรือนและเศษวัสดุทางการเกษตรเป็นอาหารเหมาะกับเกษตรกรรายย่อยเพื่อเลี้ยงเป็นอาชีพเสริม เนื้อสุกรลูกผสมมีลักษณะเช่นเดียวกับสุกรพันธุ์พื้นเมือง เป็นที่ต้องการของผู้บริโภค ทั้งในตลาดท้องถิ่นและตลาดทั่วไป ดังนั้น ปัจจุบันจึงมีเกษตรกรหันมาสนใจเลี้ยงขุนสุกรลูกผสมดুর็อค-หมยซานแทนสุกรพันธุ์พื้นเมืองกันมากขึ้น ทำให้พันธุ์สุกรไม่เพียงพอ

๒. เงื่อนไขความสำเร็จ

๒.๑ ในพื้นที่ที่จะใช้เลี้ยงหรือบริเวณใกล้เคียงต้องมีแหล่งวัตถุดิบอาหารราคาถูก หรือมีวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตร หรือเศษอาหารจากครัวเรือนเพื่อใช้เป็นอาหารเลี้ยงสุกรอย่างเพียงพอ

๒.๒ ต้องมีตลาดรองรับสุกรลูกผสม อาทิ กลุ่มเกษตรกรผู้เลี้ยงขุนสุกรพื้นเมืองและดুর็อค-หมยซาน ทั้งในท้องถิ่นหรือแหล่งตลาด ซื้อขายในบริเวณใกล้เคียงที่ชัดเจนแน่นอน

๒.๓ ต้องอยู่ใกล้หรือมีแหล่งจำหน่ายพันธุ์สุกรที่จะนำไปเป็นพ่อแม่พันธุ์โดยเป็นฟาร์มที่เชื่อถือได้ หรือได้รับการรับรอง

๓. เทคโนโลยีและกระบวนการผลิต

๓.๑ พันธุ์สุกร

พันธุ์สุกรพ่อแม่ที่ใช้ในการผลิตสุกรลูกผสมดুর็อค-หมยซาน จะใช้พ่อสุกรพันธุ์ดুর็อคเจอร์ซี่ ส่วนแม่พันธุ์จะใช้สุกรพันธุ์หมยซาน เมื่อผสมได้สุกรลูกผสมดুর็อค-หมยซานจะมีสีดำ หูปรกท้องแอ่นเล็กน้อย มีกล้ามเนื้อสะโพกใหญ่มากขึ้น



๓.๒ การจัดการเลี้ยงดู

เกษตรกรควรเริ่มเลี้ยงด้วยสุกรลูกผสม พ่อแม่พันธุ์ขนาดอายุประมาณ ๓ เดือน โดยพ่อพันธุ์จะเริ่มผสมพันธุ์ได้เมื่ออายุ ๘ เดือนขึ้นไป ส่วนแม่พันธุ์จะเริ่มผสมพันธุ์ได้เมื่ออายุ ๗-๘ เดือน โดยจะตั้งท้องนาน ๑๑๔ วัน อาหารที่ใช้เลี้ยงสุกรจะนิยมใช้อาหารสำเร็จรูปที่มีในท้องตลาด หรือเกษตรกรอาจลดต้นทุนด้วยการผสมอาหารใช้เองจากวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่น ในแต่ละปีแม่สุกรหนึ่งตัวจะให้ลูกได้ประมาณ ๑๘-๒๐ ตัว สำหรับการจัดการดูแลในระยะที่สำคัญ ได้แก่ ระยะลูกสุกรเมื่อแรกคลอด ควรดูแลเป็นพิเศษ ต้องผ้าสะอาดหรือฟางเช็ดตัวลูกสุกรหลังคลอดให้แห้ง ตัดสายสะดือ ตัดเขี้ยวออกให้หมดและต้องให้ลูกสุกรได้กินนมแม่เหลืองทันทีระหว่างอายุ ๑-๓ วัน ให้ฉีดยาตัวเล็กเข้ากล้ามเนื้อ ตัวละ ๒ ซี.ซี. เพื่อป้องกันโรคโลหิตจาง ในระยะ ๑๕ วันแรกต้องใช้ไฟฟ้าอบให้ความอบอุ่นแก่ลูกสุกร เมื่อสุกรมีอายุ ๑๐ วัน เริ่มให้อาหารน้ำนมหรืออาหารอ่อนให้กินทีละน้อยแต่บ่อยครั้ง ลูกสุกรจะหย่านมเมื่ออายุ ๔ อาทิตย์ หลังจากหย่านมแล้วควรย้ายออกไปคอกอนุบาลเพื่อป้องกัน ลูกสุกรเครียด ควรฉีดวัคซีนป้องกันโรคคหิวตัวสุกร เมื่อสุกรมีอายุได้ ๗ สัปดาห์และฉีดวัคซีนป้องกันโรคปากและเท้าเปื่อยเมื่อสุกรมีอายุ ๒ เดือนครึ่งและควรถ่ายพยาธิทุก ๖ เดือน

๓.๓ การสุขภาพ

ผู้เลี้ยงต้องให้ความสนใจหมั่นดูแลสุขภาพพ่อแม่พันธุ์สุกรอย่างสม่ำเสมอ จำเป็นต้องมีการถ่ายพยาธิและฉีดวัคซีนตามโปรแกรมที่กำหนดไว้โดยเคร่งครัด

๔. ต้นทุนและผลตอบแทน

สำหรับการเลี้ยงลูกสุกรผสมพันธุ์ครุฑ-หมยขาน จำหน่าย ๑ ชุด ซึ่งประกอบด้วย พ่อพันธุ์ ๑ ตัว, แม่พันธุ์ ๓ ตัว การจำหน่ายจะเน้นการจำหน่ายลูกสุกรสำหรับให้เกษตรกรรายอื่นๆ นำไปเลี้ยงขุนส่งตลาด ซึ่งจะให้ผลตอบแทนได้มากกว่า

๔.๑ ต้นทุน

ในส่วนต้นทุนคอก ซึ่งจะเป็นค่าพ่อและแม่พันธุ์โรงเรือนและอุปกรณ์เลี้ยงดูจะมีต้นทุนประมาณ ๑๐,๐๐๐-๑๕,๐๐๐ บาท ส่วนต้นทุนผันแปรในแต่ละส่วนจะเป็นค่าอาหาร ค่าเวชภัณฑ์ ค่าวัคซีน และค่าผสมพันธุ์ กรณีที่ไม่ได้เลี้ยงพ่อพันธุ์จะมีค่า ประมาณ ๒,๐๐๐-๓,๐๐๐ บาทต่อปี

๔.๒ ผลตอบแทน

จะได้จากการจำหน่ายลูกสุกรซึ่งจะได้ประมาณ ปีละ ๕๐-๖๐ ตัว จำหน่ายในราคาตัวละ ๕๐๐-๘๐๐ บาท จะมีผลตอบแทนประมาณปีละ ๓๐,๐๐๐-๔๕,๐๐๐ บาท ทั้งนี้ต้นทุนการผลิตและผลตอบแทนมีความผันแปรไปตามสภาวะตลาดในแต่ละพื้นที่อันเนื่องจากราคาพ่อแม่พันธุ์ ราคาอาหารสัตว์และราคารับซื้อของลูกสุกรที่ผลิตได้รวมทั้งขนาดการผลิต ดังนั้น ก่อนตัดสินใจเลือกเลี้ยง เกษตรกรต้องศึกษาข้อมูลและรายละเอียดพร้อมวางแผนการผลิตให้ชัดเจนเสียก่อน



การเลี้ยงสุกรขุน

๑. เหตุผลความเหมาะสม

๑.๑ เนื้อสุกรเป็นที่นิยมของผู้บริโภคทั่วไป สามารถจำหน่ายได้ทั้งตลาดในชุมชนท้องถิ่น และตลาดในเมืองใหญ่

๑.๒ เกษตรกรสามารถเลี้ยงได้ทั้งฟาร์มขนาดเล็ก และฟาร์มขนาดใหญ่ เนื่องจากการเลี้ยงใช้พื้นที่น้อย เลี้ยงง่าย

๑.๓ การเลี้ยงสุกรขุนจะลงทุนน้อยกว่าการเลี้ยงสุกรแบบอื่นๆ แต่ให้ผลตอบแทนเร็วกว่า

๒. เงื่อนไขความสำเร็จ

๒.๑ เกษตรกรต้องมีเงินทุนสำรอง เพื่อไว้ใช้ในการเลี้ยงโดยเฉพาะค่าอาหารสุกรอย่างเพียงพอ

๒.๒ สถานที่สร้างโรงเรือนต้องอยู่ห่างไกลจากชุมชน และไม่ก่อให้เกิดปัญหากับสภาพแวดล้อม

๒.๓ ต้องอยู่ใกล้แหล่งวัตถุดิบอาหารสัตว์ราคาถูก หรือมีแหล่งวัตถุดิบเหลือใช้จากครัวเรือน หรือระบบไร่นา เพื่อใช้เป็นอาหารเลี้ยงสุกรอย่างเพียงพอ

๒.๔ ต้องมีความชัดเจนเกี่ยวกับตลาดจำหน่ายสุกร ทั้งตลาดสุกรมีชีวิต และตลาดเนื้อสุกรชำแหละ

๓. เทคโนโลยีและกระบวนการผลิต

๓.๑ พันธุ์สุกร

สุกรที่จะนำมาขุน โดยทั่วไปจะนิยมใช้ผสมสองสายพันธุ์ สามสายพันธุ์ หรือสี่สายพันธุ์ ซึ่งจะมีลักษณะการให้ผลผลิต เช่น การเจริญเติบโต และความแข็งแรง ดีกว่าการให้ผลผลิตจากพ่อและแม่พันธุ์ที่ให้กำเนิดพันธุ์ที่ใช้ในการผสมข้ามมีหลายพันธุ์ อาทิ พันธุ์ลาร์จไวน์ พันธุ์แลนด์เรซ และพันธุ์ดิวอี้เป็นต้น

๓.๒ โรงเรือนและอุปกรณ์

โรงเรือนที่เลี้ยงสุกรควรตั้งอยู่ในที่ดอน น้ำไม่ท่วมระบายน้ำได้ดี ห่างไกลจากชุมชน ตลาดและผู้เลี้ยงสุกรรายอื่น โรงเรือนเลี้ยงสุกรต้องสามารถป้องกันแดดฝน และลมโดยเฉพาะในช่วงฤดูร้อนวัสดุที่ใช้มุงหลังคาขึ้นอยู่กับงบการลงทุน เช่น กระเบื้องอะลูมิเนียม สังกะสี แผ่นและจาก เป็นต้น พื้นคอกควรเป็นพื้นคอนกรีตเพื่อความสะดวกในการทำความสะดวก ขนาดคอก ๔ x ๓.๕ เมตร จะสามารถเลี้ยงสุกรขุน ขนาด ๖๐ - ๑๐๐ กิโลกรัม ประมาณ ๘-๑๐ ตัว ส่วนความยาวของโรงเรือนขึ้นอยู่กับจำนวนของสุกรขุนที่เลี้ยง



๓.๓ อาหารและการให้อาหาร

สุกรเป็นสัตว์กระเพาะเดี่ยว ไม่สามารถย่อยอาหารที่มีเยื่อมากได้ดีเหมือนสัตว์กระเพาะรวม อาหารที่ใช้เลี้ยงสุกร จึงต้องมีโภชนาการที่ครบถ้วน อาหารสำหรับสุกรขุนส่วนใหญ่จะนิยมใช้อาหารสำเร็จรูป หรือเกษตรกรบางรายอาจผสมอาหารใช้เองเพื่อลดต้นทุนการผลิต โดยใช้หัวอาหารผสมรวมกับรำและปลายข้าวหรือวัสดุอื่นๆ ตามสัดส่วนที่กำหนด ส่วนการให้อาหารสุกรแต่ละระยะนั้นจะต้องมีความสัมพันธ์กับความต้องการโภชนาของสุกรในแต่ละช่วงอายุ

๓.๔ การจัดการเลี้ยงดู

ควรเริ่มเลี้ยงสุกรขุน ตั้งแต่ระยะหย่านมที่น้ำหนักประมาณ ๒๐ กิโลกรัม โดยใช้อาหาร โปรตีน ๑๘ เปอร์เซ็นต์ ให้สุกรกินเต็มที่ประมาณวันละ ๑-๒ กิโลกรัม จากนั้นเมื่อสุกรขุนมีน้ำหนักประมาณ ๖๐ กิโลกรัม จะเปลี่ยนอาหารโดยใช้อาหารโปรตีน ๑๖ เปอร์เซ็นต์แทน ให้สุกรกินอาหารวันละ ๒.๕ - ๓.๕ กิโลกรัม จนถึงระยะส่งตลาดเมื่อสุกรขุนมีน้ำหนัก ประมาณ ๑๐๐ กิโลกรัม ซึ่งตลอดระยะเวลาการเลี้ยง จะต้องมียาสะอาดให้กินตลอดทั้งวัน

๓.๕ การสุขาภิบาล

ควรทำความสะอาดพื้นคอกสุกรเป็นประจำ เพื่อลดการหมักหมมของเชื้อโรคต่างๆ และป้องกันกลิ่นจากมูลสุกรไปรบกวนเพื่อบ้านอีกด้วย สุกรทุกตัวต้องมีการถ่ายพยาธิ และจัดทำวัคซีนตามโปรแกรมที่กำหนดไว้ อย่างเคร่งครัด

๔. ต้นทุนและผลตอบแทน

สำหรับต้นทุนการเลี้ยงสุกร ๑ ชุด จำนวน ๕ ตัว

๔.๑ ต้นทุน

ในส่วนต้นทุนคงที่จะได้แก่ การลงทุนในด้านโรงเรือน และอุปกรณ์ในการเลี้ยงซึ่งจะมีต้นทุนประมาณ ๒,๐๐๐-๕,๐๐๐ บาท ส่วนต้นทุนผันแปร จะได้แก่ ค่าพันธุ์สุกร ค่าอาหาร ค่าวัคซีน และเวชภัณฑ์ ซึ่งจะมีต้นทุนประมาณ ๗,๐๐๐-๘,๐๐๐ บาทต่อรุ่น

๔.๒ ผลตอบแทน

จะได้จากการจำหน่ายสุกรขุน ซึ่งถ้าจำหน่ายในราคาสุกรมีชีวิตจะได้ราคา กิโลกรัมละ ๓๐-๓๒ บาท จะมีผลตอบแทนประมาณ ๓,๐๐๐-๓,๕๐๐ บาทต่อตัว แต่ถ้าจำหน่ายเป็นเนื้อชำแหละจะทำให้เกษตรกรมีผลตอบแทนเพิ่มมากขึ้นกว่านี้

อย่างไรก็ตาม ต้นทุนการผลิตและผลตอบแทนที่ได้จะเปลี่ยนแปลงไปตามสภาวะการตลาด อันได้แก่ ราคาอาหารสัตว์ ราคาพันธุ์สุกร รวมทั้งราคารับซื้อสุกร ซึ่งจะแตกต่างกันไปตามแหล่งที่เลี้ยงเป็นสำคัญ ดังนั้น ก่อนการตัดสินใจเลี้ยงสุกรขุนเกษตรกรจำเป็นต้องศึกษาข้อมูลรายละเอียด และมีการวางแผนให้ชัดเจนเสียก่อน





การเลี้ยงหมูป่า

๑. เหตุผลความเหมาะสม

หมูป่าเป็นสัตว์ที่เลี้ยงง่าย สามารถใช้อาหารในท้องถิ่นที่มีคุณภาพต่ำและเศษวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตรเป็นอาหารได้เป็นอย่างดี ปัจจุบันความต้องการในการบริโภคเนื้อหมูมีค่อนข้างมากแต่มีผู้เลี้ยงน้อย ทำให้ผลผลิตเนื้อหมูป่ามีไม่เพียงพอ ดังนั้น ราคาเนื้อหมูป่าจึงสูงกว่าราคาเนื้อหมูปกติทั่วไป เกษตรกรจึงหันมาสนใจเลี้ยงมากขึ้น นอกจากนี้ยังสามารถเลี้ยงหมูป่าในเชิงอนุรักษ์ เพื่อทดแทนหมูป่าตามธรรมชาติ ซึ่งในปัจจุบันมีจำนวนน้อยลง

๒. เงื่อนไขความสำเร็จ

๒.๑ พื้นที่ใช้เลี้ยงหมูป่าต้องอยู่ใกล้แหล่งวัตถุดิบอาหารสัตว์ราคาถูกหรือมีวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตรเพื่อใช้เป็นอาหารเลี้ยงหมูป่าอย่างเพียงพอ

๒.๒ เกษตรกรต้องมีความรู้และประสบการณ์ในการเลี้ยงหมูป่า

๒.๓ ต้องมีแหล่งจำหน่ายพันธุ์และตลาดรับซื้อหมูป่าที่ชัดเจนแน่นอน

๓. เทคโนโลยีและกระบวนการผลิต

๓.๑ พันธุ์หมูป่า

ลักษณะรูปร่างของสุกรป่าทั่วไปจะมีขนหยาบแข็ง มีสีน้ำตาลเข้ม หรือสีดำเข้ม หรือสีดอกเลา หนักรูปร่างยาว จมูกยาวและแหลมกว่าสุกรพันธุ์พื้นเมืองขนาดเล็กและเรียว ดูปรดเปรี้ยวทั่วไป จะพบอยู่ ๒ พันธุ์ คือ พันธุ์หน้ายาว และพันธุ์หน้าสั้น

๓.๒ โรงเรือนและอุปกรณ์

เนื่องจากหมูปายังมีพฤติกรรมเป็นสัตว์ป่า มีอาการตื่นเมื่อคนอยู่ใกล้ และอาจจะแสดงอาการดุร้าย ดังนั้น โรงเรือนจะต้องสร้างให้แข็งแรงทนทาน โดยใช้วัสดุก่อสร้างที่ทำในบริเวณพื้นที่ อาจไม่จำเป็นต้องเทพื้นซีเมนต์ แต่ต้องมีรั้วรอบที่มิดชิด ป้องกันหมูป่าขุดดินมุดหนีออกมาจนกร้าวได้ ควรจะมีการแยกคอกพ่อ-แม่พันธุ์คอกคลอดเป็นสัดส่วนอย่างชัดเจน เพื่อป้องกันอันตรายที่เกิดกับลูกหมูป่า

๓.๓ อาหารและการให้อาหาร

อาหารหมูป่า มีความหลากหลาย เนื่องจากหมูป่า สามารถใช้อาหารในท้องถิ่นที่มีคุณภาพต่ำและเศษวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตรได้เป็นอย่างดี เช่น ต้นกล้วย มันสำปะหลัง มันเทศ ข้าวโพด ผลปาล์ม ผักชนิดต่างๆ นอกจากนี้สามารถผสมอาหารเลี้ยงหมูป่าได้เอง โดยใช้มันเส้นสับเป็นชิ้นเล็กๆ ๖๐ ส่วน รำ ๔๐ ส่วน เกลือป่นเล็กน้อยคลุกเคล้าให้เข้ากัน หมักในภาชนะปิดสนิทนาน ๑ เดือน จากนั้นนำมาให้หมูป่ากินเป็นอาหาร โดยให้วันละมือ



๓.๔ การจัดการเลี้ยงดู

เกษตรกรควรเริ่มด้วยการเลี้ยงหมูป่าพ่อแม่พันธุ์ อายุ ๓ เดือน การจัดการเลี้ยงดูหมูป่าควรใช้อัตราการผสมพันธุ์พ่อพันธุ์ ๑ ตัวต่อแม่พันธุ์ ๕-๑๐ ตัว หมูสาวผสมพันธุ์ได้เมื่ออายุ ๗ เดือนและจะอุ้มท้อง ๑๑๔ วัน โดยจะให้ลูกประมาณ ๕-๖ ตัวต่อครอก ซึ่ง พ่อ-แม่พันธุ์จะสามารถเลี้ยงเพื่อผสมพันธุ์ได้นานประมาณ ๕-๖ ปี การเลี้ยงพ่อ-แม่พันธุ์ควรจะต้องแยกเป็นสัดส่วน เมื่อแม่หมูป่าท้องใกล้คลอดจะต้องแยกแม่ออกจากฝูงมาอยู่ที่คอกคลอดเพื่อป้องกันพ่อหมูป่ากัดทำร้ายลูก ซึ่งในระยะนี้ผู้เลี้ยงควรระวังอันตรายจากแม่หมูป่าเพราะจะมีนิสัยดุร้ายขึ้น ดังนั้น ผู้เลี้ยงควรที่จะระบวณแม่หมูป่าให้น้อยที่สุดการเลี้ยงปัจจุบันจะมุ่งเพื่อการจำหน่ายพันธุ์ ได้แก่ ลูกหมูป่าอายุ ๓ เดือน แต่ถ้าเลี้ยงจนโตหมูป่าที่โตเต็มที่จะหนักประมาณ ๘๐ กิโลกรัมก็จะจำหน่ายให้กับผู้บริโภคได้

๓.๕ การสุขภาพ

ถึงแม้ว่าหมูป่าจะมีสุขภาพแข็งแรงกว่าสุกรชนิดอื่นๆ แต่ผู้เลี้ยงก็ควรจะต้องให้ความสนใจหมั่นดูแลสุขภาพหมูป่าที่เลี้ยง ควรมีการถ่ายพยาธิและทำวัคซีนตามโปรแกรมที่กำหนด

๔. ต้นทุนและผลตอบแทน

สำหรับการเลี้ยงหมูป่า ๑ ชุด ซึ่งประกอบด้วย พ่อพันธุ์ ๑ ตัวและแม่พันธุ์ ๕ ตัว

๔.๑ ต้นทุน

ในส่วนต้นทุนหลัก จะได้แก่ ค่าพ่อแม่พันธุ์ ค่าโรงเรือนและอุปกรณ์ ซึ่งจะมีต้นทุนประมาณ ๑๕,๐๐๐-๒๕,๐๐๐ บาท

ส่วนต้นทุนอื่นๆ จะได้แก่ ค่าอาหารเสริม ค่าเวชภัณฑ์ และวัคซีนจะมีค่าประมาณ ๗,๐๐๐-๘,๐๐๐ บาท

๔.๒ ผลตอบแทน

จะได้จากการจำหน่ายลูกหมูป่า (อายุ ๓ เดือน) ประมาณปีละ ๓๐ ตัว จำหน่ายในราคาตัวละ ๑,๕๐๐ บาท โดยในปีต่อมาผลตอบแทนจะเพิ่มขึ้นและมีจุดคุ้มทุนในปีที่ ๓

ทั้งนี้ต้นทุนการผลิตและผลตอบแทนจะมีความผันแปรไปตามสภาวะตลาด ขนาดการผลิต และแหล่งที่เลี้ยงเป็นสำคัญ ดังนั้นก่อนการตัดสินใจเลี้ยงเกษตรกรจำเป็นต้องศึกษาข้อมูลและรายละเอียดในการเลี้ยงให้ชัดเจน



การเลี้ยงแกะ เพื่อผลิตพันธุ์จำหน่าย

๑. เหตุผลความเหมาะสม

ปัจจุบันความต้องการแกะพันธุ์ดีเพื่อใช้เป็นพ่อแม่พันธุ์สำหรับขยายพันธุ์และปรับปรุงพันธุ์มีค่อนข้างมากเนื่องจากแกะเป็นสัตว์ที่เลี้ยงง่าย ใช้พื้นที่น้อย และสามารถใช้เวลาที่มีในครัวเรือนการเลี้ยงแกะมีการลงทุนต่ำเนื่องจากสามารถใช้พืชอาหารหยาบและวัสดุเหลือใช้ในท้องถิ่น เป็นอาหารเลี้ยงแกะได้ แต่จะให้ผลตอบแทนค่อนข้างสูงและรวดเร็ว

๒. เงื่อนไขความสำเร็จ

๒.๑ เกษตรกรควรมีประสบการณ์ ความรู้เกี่ยวกับการเลี้ยงแกะ และมีความตั้งใจจริง

๒.๒ มีแหล่งจำหน่ายแกะพันธุ์ดีให้กับเกษตรกรที่เริ่มต้นเลี้ยงหรืออยู่ใกล้ฟาร์มจำหน่ายพันธุ์

๒.๓ มีแหล่งพืชอาหารสัตว์หรือวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตรสำหรับแกะอย่างเพียงพอ

๒.๔ ต้องมีการผลิตในลักษณะกลุ่ม และมีเครือข่ายด้านการตลาดรองรับที่ชัดเจน

๓. เทคโนโลยีและกระบวนการผลิต

๓.๑ พันธุ์แกะ

แกะพันธุ์ที่นิยมเลี้ยงในประเทศไทยมีอยู่หลายพันธุ์ด้วยกัน อาทิ พันธุ์ทาคดิน เป็นแกะจากประเทศสหรัฐอเมริกา พันธุ์ซานตาอีนัส เป็นแกะจากประเทศบราซิล มีลักษณะใบหูยาวปรก หน้าโค้งนูนมีหลายสี พันธุ์บาร์บาโดส แบล็คเบลลี เป็นแกะจากหมู่เกาะบาร์บาโดส แดบทะเลแคริบเบียน มีสีน้ำตาลอ่อนถึงเข้ม และมีสีดำที่ใต้คาง ใต้ใบหูขอบตาและบริเวณพื้นท้อง ลงมาถึงใต้ขา นอกจากนี้ยังมีพันธุ์ดอร์เปอร์, พันธุ์เชาท์แอฟริก้ามัตตอนเมอรีโน, พันธุ์คอร์ริเดล และพันธุ์บอนด์ ซึ่งมีลักษณะดีเหมาะสมที่จะเลี้ยงเพื่อปรับปรุงพันธุ์แกะภายในประเทศ

๓.๒ โรงเรือนและอุปกรณ์

โรงเรือนสำหรับเลี้ยงแกะต้องมีหลังคา กันแดด และฝน ยกพื้นสูง ควรกันคอกสำหรับการเลี้ยงแกะโต แกะเล็ก แม่อุ้มท้อง แม่เลี้ยงลูก หรือคอกมีลักษณะเป็นช่อง เพื่อให้สะดวกในการทำความสะดวก ภายในคอกมีรางน้ำ รางอาหารที่เพียงพอกับจำนวนแกะที่เลี้ยง และควรมีอุปกรณ์ที่ใช้ในการตัดแต่งกับแกะ

๓.๓ อาหารและการให้อาหาร

อาหารหลักของแกะ คือ พืชอาหารหยาบ โดยแกะสามารถกินหญ้าได้หลายชนิด รวมทั้งพวกไม้ตระกูลพุ่มชนิดต่างๆ โดยทั่วไปควรให้อาหารหยาบประมาณวันละ ๑๐ เปอร์เซ็นต์ ของน้ำหนักตัวและควรเสริมอาหารข้นให้กินในช่วงแกะอุ้มท้อง ประมาณวันละ ๐.๕-๑.๐ กิโลกรัมต่อตัว มีน้ำสะอาดวางให้กินตลอดเวลา





๓.๔ การจัดการเลี้ยงดู

เกษตรกรควรเริ่มต้นด้วยการเลี้ยงแกะพ่อแม่พันธุ์ แกะจะเริ่มผสมพันธุ์เมื่ออายุ ๘ เดือนขึ้นไป อัตราส่วนการผสมพันธุ์ที่เหมาะสมต้องใช้ พ่อพันธุ์ ๑ ตัว ต่อแม่แกะ ๒๐-๓๐ ตัว และจะอุ้มท้องนาน ๑๕๐ วัน ช่วงระยะอุ้มท้องแม่แกะจะมีความต้องการอาหารเพิ่มขึ้น ดังนั้นควรเสริมอาหารหยาบคุณภาพดีประเภทหญ้าผสมพืชตระกูลถั่ว และเสริมอาหารข้นให้ก่อนแม่แกะจะคลอดลูก ควรมีการเตรียมคอกคลอดโดยต้องเป็นคอกที่สะอาด มีฟางแห้งรองพื้นให้ความอบอุ่นเมื่อลูกคลอดแล้วควรให้ลูกกินนมแม่เหลืองจากแม่ทันที ลูกแกะจะเริ่มหัดกินหญ้าและอาหารเสริมตั้งแต่อายุ ๓-๔ สัปดาห์เป็นต้นไป ในการเลี้ยงแกะพันธุ์ดีเพื่อผลิตพันธุ์จำหน่าย เกษตรกรจำเป็นต้องเก็บบันทึกข้อมูล ต้องทำเบอร์ประจำตัวแกะ โดยการใช้คีมสักเบอห์หรือการติดเบอร์หู หรือใช้เบอร์แขวนคอ มีการบันทึกข้อมูลที่เกี่ยวกับการสืบพันธุ์ เช่น อายุ และน้ำหนักเมื่อเริ่มผสมพันธุ์ อัตราการผสมติด อัตราการคลอดลูก และข้อมูลการเจริญเติบโต เป็นต้น ในแต่ละปีแม่แกะจะให้ลูกได้ประมาณ ๑-๒ ตัว

๓.๕ การสุขาภิบาล

เกษตรกรต้องหมั่นเอาใจใส่ดูแลสุขภาพในเรื่องการกำจัดพยาธิภายนอก ได้แก่ เห็บ เหา ไร และกำจัดพยาธิภายใน ได้แก่ พยาธิตัวกลม พยาธิตัวตืด รวมทั้งต้องฉีดวัคซีนป้องกันโรคปากและเท้าเปื่อยให้กับแกะด้วย

๔. ต้นทุนและผลตอบแทน

สำหรับการเลี้ยงแกะ ๑ ชุด ซึ่งประกอบด้วย พ่อพันธุ์ ๑ ตัวและแม่พันธุ์ ๑๐ ตัว

๔.๑ ต้นทุน

ในส่วนต้นทุนคงที่จะได้แก่ ค่าโรงเรือน อุปกรณ์ และค่าพันธุ์แกะจะมีต้นทุนประมาณ ๓๐,๐๐๐-๕๐,๐๐๐ บาท ส่วนต้นทุนที่ต้องมีทุกปีจะได้แก่ ค่าอาหาร เวชภัณฑ์ และวัคซีน ซึ่งมีค่าประมาณ ๖,๐๐๐-๗,๐๐๐ บาทต่อปี

๔.๒ ผลตอบแทน

การเลี้ยงแกะจะเริ่มได้ผลตอบแทนในปีที่ ๒ ซึ่งจะได้จากการจำหน่ายแกะพันธุ์ อายุ ๑ ปี น้ำหนัก ๒๕-๓๐ กิโลกรัม ได้ประมาณ ๒๐-๓๐ ตัว สามารถจำหน่ายได้ในราคาประมาณตัวละ ๒,๕๐๐-๓,๐๐๐ บาท และจะถึงจุดคุ้มทุน ในปีที่ ๔-๕ อย่างไรก็ตามต้นทุน และผลตอบแทนดังกล่าวสามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามแหล่งที่เลี้ยง ขนาดการผลิต และตลาดรับซื้อแกะ ดังนั้นก่อนการตัดสินใจเลี้ยงเกษตรกรจำเป็นต้องศึกษาข้อมูลและรายละเอียดในการเลี้ยงให้ชัดเจนเสียก่อน

๕. แหล่งข้อมูลและรายละเอียดเพิ่มเติม

- ๕.๑ คู่มือการเลี้ยงแกะ กรมปศุสัตว์ โทร. ๐ ๒๖๕๓ ๔๔๙๔
- ๕.๒ สำนักพัฒนาการปศุสัตว์และถ่ายทอดเทคโนโลยี กรมปศุสัตว์ โทร. ๐ ๒๖๕๓ ๔๔๗๑
- ๕.๓ กลุ่มวิจัยและพัฒนาสัตว์เล็ก กองบำรุงพันธุ์สัตว์ โทร. ๐ ๒๖๕๓ ๔๔๕๓
- ๕.๔ ศูนย์วิจัยและบำรุงพันธุ์สัตว์/สถานีวิจัยทดสอบพันธุ์สัตว์ ในพื้นที่ใกล้เคียง
- ๕.๕ สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดทุกจังหวัดทั่วประเทศ
- ๕.๖ สำนักสัตวศาสตร์สัตว์และสุขอนามัยที่ ๑-๙





การเลี้ยงแกะ เพื่อผลิตเนื้อจำหน่าย

๑. เหตุผลความเหมาะสม

แกะเป็นสัตว์ที่เลี้ยงง่ายไม่ยุ่งยาก ใช้พื้นที่น้อย สามารถใช้แรงงานในครอบครัวได้ ใช้พืชอาหารสัตว์ตามธรรมชาติและวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตรจากระบบฟาร์ม และที่มีในชุมชนเป็นอาหารเลี้ยงแกะได้ เกษตรกรสามารถเลี้ยงได้ทั้งเป็นอาชีพเสริมและอาชีพหลัก

๒. เงื่อนไขความสำเร็จ

๒.๑ สถานที่เลี้ยงจำเป็นต้องอยู่ใกล้แหล่งตลาดรับซื้อ และผู้บริโภคเนื้อแกะ หรือมีตลาดรองรับผลผลิตที่ชัดเจน

๒.๒ ต้องมีแหล่งพืชอาหารหรือวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตรที่เพียงพอต่อการเลี้ยงแกะ เพื่อลดต้นทุนการผลิต

๓. เทคโนโลยีและกระบวนการผลิต

๓.๑ พันธุ์สัตว์

โดยทั่วไปในการเลี้ยงจะนิยมใช้แกะพันธุ์พื้นเมือง, ลูกผสม พันธุ์คาทาคินหรือลูกผสมพันธุ์ซานตาอีนัส ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับความเหมาะสมกับสภาพท้องถิ่น หรือความต้องการของตลาดรวมทั้งแหล่งจำหน่ายพันธุ์ที่จะนำมาใช้ในการเลี้ยง

๓.๒ โรงเรือน และอุปกรณ์

โรงเรือนที่ใช้เลี้ยงแกะจะต้องมีหลังคา กันแดด และฝนมีขนาดเพียงพอกับจำนวนแกะที่ต้องการเลี้ยง ต้องมีคอกปล่อยรอบโรงเรือนเพื่อให้แกะเดินออกกำลังกายในโรงเรือนต้องมีอุปกรณ์ให้น้ำและอาหารอย่างเพียงพอ

๓.๓ การจัดการเลี้ยงดู

เกษตรกรควรเริ่มต้นการเลี้ยงด้วยแกะที่มีอายุประมาณ ๓ เดือน ในการเลี้ยงเกษตรกรควรเลี้ยงเป็นชุดๆ ประมาณ ๕-๑๐ ตัว เพื่อให้คุ้มต่อการลงทุน ใช้วิธีปล่อยเลี้ยงในแปลงหญ้าหรือพื้นที่สาธารณะต่างๆ ไปเพื่อลดต้นทุนการผลิตโดยใช้พืชอาหารสัตว์ที่มีอยู่ตามธรรมชาติในแปลงหญ้า หรือใช้วัสดุเหลือใช้จากระบบไร่นาเป็นอาหารหลักแล้วเสริมด้วยอาหารข้นประมาณ ๐.๕-๑.๐ กิโลกรัม ต่อตัวต่อวัน โดยเฉพาะในช่วงเวลา ก่อนจำหน่ายประมาณ ๑-๒ เดือน เลี้ยงขุนต่อจนแกะมีอายุ ๘-๑๒ เดือนมีขนาดน้ำหนักตัวประมาณ ๓๐ กิโลกรัม ก็จะเริ่มจำหน่ายได้

๓.๔ การสุขาภิบาล

ผู้เลี้ยงต้องหมั่นดูแลสุขภาพแกะที่เลี้ยง ควรมีการดูแลกำจัดพยาธิภายนอก และถ่ายพยาธิภายในตามกำหนดเวลา รวมทั้งทำวัคซีนตามโปรแกรมที่กำหนด

๔. ต้นทุนและผลตอบแทน

๔.๑ ต้นทุน

ในการเลี้ยงแกะเนื้อ จำนวน ๑๐ ตัวต่อรุ่น ต้นทุนคงที่จะเป็นค่าโรงเรือนอุปกรณ์ และค่าพันธุ์สัตว์ ซึ่งจะมีต้นทุนประมาณ ๑๕,๐๐๐-๒๐,๐๐๐ บาท และมีค่าใช้จ่ายในส่วนค่าอาหาร เวชภัณฑ์และวัคซีน ที่ต้องลงทุนทุกปี ประมาณปีละ ๑,๕๐๐-๒,๐๐๐ บาท

๔.๒ ผลตอบแทน

จะได้จากการจำหน่ายแกะเมื่ออายุประมาณ ๘-๑๒ เดือน น้ำหนักเฉลี่ยประมาณ ๓๐ กิโลกรัม จำหน่ายได้ในราคา ตัวละประมาณ ๒,๐๐๐-๒,๕๐๐ บาท มีผลตอบแทนประมาณ ๒๐,๐๐๐-๒๕,๐๐๐ บาท ต่อรุ่น

ทั้งนี้ต้นทุนและผลตอบแทนจะเปลี่ยนแปลงได้ตามสภาพการตลาดและสถานที่เลี้ยง ดังนั้นก่อนตัดสินใจเลี้ยงเกษตรกรจำเป็นต้องศึกษาข้อมูลและรายละเอียดให้ชัดเจนเสียก่อน



ทางเลือกอาชีพ ด้านการเลี้ยงสัตว์ปีก





การเลี้ยงไก่ชนเชิงกีฬา (ไก่เก่ง)

๑. เหตุผลความเหมาะสม

“ไก่ชน” เป็นไก่พื้นเมืองชนิดหนึ่ง ที่มีลักษณะและความสามารถพิเศษในเรื่องการต่อสู้ ไก่ชนในบางท้องถิ่นจึงอาจเรียกว่า “ไก่ตี” หรือ “ไก่นกมวย” หรือ “ไก่เก่ง” เป็นต้น การเลี้ยงไก่ชนเพื่อการกีฬาเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่มีมาแต่อดีต การชนไก่เป็นการคัดเลือกสายพันธุ์เพื่อหาตัวผู้ที่เก่ง แข็งแกร่งและสุขภาพสมบูรณ์ เมื่อผ่านการคัดเลือกแล้วจะทำให้เกษตรกรขายได้ราคาเพิ่มขึ้น ๑๐-๑๐๐ เท่า ของราคาไก่พื้นเมืองปกติ จึงนับว่าเป็นการเพิ่มมูลค่าได้อย่างดียิ่ง

๒. เงื่อนไขความสำเร็จ

๒.๑ ต้องมีความรู้ และเข้าใจการคัดเลือกและปรับปรุงพันธุ์ไก่ชนเชิงกีฬา

๒.๒ ต้องมีการดำเนินการผลิตในลักษณะกลุ่มหรือชมรม และมีสมาชิกไม่น้อยกว่า ๕๐ ราย โดยกลุ่มต้องได้รับความเห็นชอบจากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น เช่น อบต. หรือเทศบาล

๒.๓ ต้องมีสนามประลองเพื่อคัดเลือกสายพันธุ์ก่อนจำหน่ายโดยไม่มีการพนันเด็ดขาด

๒.๔ ต้องประสานการตลาดกับกลุ่มผู้เลี้ยงไก่ชนในท้องถิ่นเพื่อจำหน่ายไก่ที่ผลิตได้

๓. เทคโนโลยีและกระบวนการผลิต

๓.๑ พันธุ์และการคัดเลือกพันธุ์

สายพันธุ์ไก่เก่งที่นิยมเลี้ยงส่วนใหญ่เป็นไก่ชนไทย ได้แก่ เหลืองหางขาว ประดู่หางดำ เขียวหางดำ เทาหางขาว นกแดง นกกรดทองแดง และสายพันธุ์ลูกผสมไทย-พม่า ลูกผสมไทย-เวียดนาม (ลูกผสมไข่อ่อน) เป็นต้น

ลักษณะไก่ชนไทยพันธุ์ดีที่ควรไว้ทำพันธุ์ควรมีดังนี้ คือ เพศผู้ น้ำหนักไม่น้อยกว่า ๓ ก.ก. และเพศเมียไม่น้อยกว่า ๒ ก.ก. มีสุขภาพสมบูรณ์แข็งแรง ขนเป็นมันเงางาม สีชัดเจนและมีลักษณะเด่นชัดตามแต่ละสายพันธุ์

๓.๒ โรงเรือนและอุปกรณ์

สถานที่เลี้ยง ควรอยู่ห่างไกลจากแหล่งชุมชน เพื่อป้องกันโรคระบาดและไม่รบกวนเพื่อนบ้านบริเวณที่เลี้ยงควรมีรั้วไม้ชายคา เล้าเลี้ยงไก่ควรทำด้วยวัสดุที่ควรหาได้ง่ายในท้องถิ่น เช่น ไม้ไผ่ ไม้ยูคาลิปตัส หลังคามุงด้วยแฝกหรือจาก ภายในโรงเรือนควรมีคอนให้ไก่ได้เกาะหลบนอน สำหรับอุปกรณ์ที่จำเป็นในโรงเรือน ต้องมีรางน้ำ รางอาหารอย่างเพียงพอกับจำนวนไก่ และมีรังไข่สำหรับแม่ไก่ฟักไข่ให้เพียงพอเช่นกัน

๓.๓ อาหารและการให้อาหาร

การเลี้ยงไก่ชนที่ดีควรเลี้ยงแบบปล่อยให้ไก่ได้ออกกำลังกายและหาอาหารกินตามธรรมชาติ ไก่ชนก็จะคุ้ยเขี่ยหาเศษข้าว ข้าวเปลือกที่ตกตามลานนา หาหนอน หาปลวกและแมลงกินเองแต่ในสภาพปัจจุบันควรเลี้ยงไก่ชนแบบกึ่งขังกึ่งปล่อย และมีอาหารเสริมบ้าง เช่น หญ้า หยวกกล้วย หรือ ผลไม้สุกหรือหาหนอน หาแมลง ลูกกบ ลูกเขียด ลูกปลา กุ้งฝอย เนื้อปลาสับ หรืออาหารสำเร็จรูปมาเสริมบ้างจะทำให้ไก่ชนเติบโตอย่างรวดเร็ว แต่หลังจากอายุได้ ๒ เดือนไปแล้วควรฝึกให้ไก่ชนได้กินข้าวเปลือกที่ล่อนแล้วเพิ่มปริมาณขึ้นเมื่อโตขึ้น

ส่วนการให้น้ำ ผู้เลี้ยงต้องมีน้ำสะอาดตั้งให้กินตลอดเวลาอุปกรณ์ใส่น้ำควรเป็นแบบแขวนจะดีที่สุด หรือดัดแปลงจากวัสดุในฟาร์ม เช่น อ่างน้ำ หรือ กะละมัง





๓.๔ การจัดการเลี้ยงดู

การเลี้ยงดูในระยะแรกเกิดจนถึงอายุ ๘ เดือน ใช้วิธีเลี้ยงเช่นเดียวกับการเลี้ยงไก่ชนสวยงามและไก่พื้นเมืองทั่วไป แต่หลังจากนั้นให้ทำการคัดเลือกพันธุ์ โดยแยกเป็น ๓ กลุ่ม คือ ไก่เก่ง (ไก่กีฬา) ไก่เก่ง (ไก่เนื้อเพื่อการบริโภค) และไก่พันธุ์ทดแทน โดยไก่เก่ง หรือไก่กีฬา ควรคัดไว้ประมาณ ๑๐% ของลูกเพศผู้ทั้งหมด ไก่พันธุ์ทดแทน ควรคัดไว้ประมาณ ๓๐% ของลูกไก่ทั้งหมด ส่วนที่เหลือเลี้ยงเป็นไก่เก่งหรือไก่เนื้อเพื่อการบริโภค (ซังกิโยขาย)

การเลี้ยงไก่เก่ง ผู้เลี้ยงต้องมีความชำนาญในการคัดเลือกสายพันธุ์ โดยใช้อัตราส่วนพ่อต่อแม่พันธุ์ไม่เกิน ๑:๕ และต้องรู้ขั้นตอนการฝึกซ้อมไก่ให้เก่ง ผู้เลี้ยงจำเป็นต้องมีการจัดทำพันธุ์ประวัติประจำตัวไก่เก่งแต่ละตัวเอาไว้ เมื่อผสมพันธุ์ผลิตรูออกจำหน่ายจะได้ทราบชั้นเชิงของไก่ดังกล่าว และสามารถคัดเลือกลักษณะเพื่อขายได้ตรงตามความต้องการของผู้ซื้อ การให้ผลผลิตของแม่ไก่ แม่ไก่ ๑ ตัว จะให้ลูกได้ปีละ ๔ ครอก และแต่ละครอกจะเลี้ยงรอดประมาณ ๘ ตัว

๓.๕ การป้องกันโรคระบาด

ควรมีการทำวัคซีนในโรคระบาดที่สำคัญได้แก่ โรคนิวคาสเซิล (โรคกระดูกเรียว) โรคคหิวหวัด (โรคหน้าดำหรือโรคตกคอนตาย) โรคฝีดาษ (เกิดจากยุงกัด) และโรคหลอดลมอักเสบ (ไอ จาม น้ำมูกไหล หน้าบวม) โดยหาซื้อวัคซีน และขอคำแนะนำได้จากสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดทั่วประเทศ

๔. ต้นทุนและผลตอบแทน

สำหรับการเลี้ยงไก่ชน ๑ ชุดซึ่งประกอบด้วยพ่อพันธุ์ ๑ ตัวและแม่พันธุ์ ๕ ตัว

๔.๑ ต้นทุน

จะได้แก่ค่าใช้จ่ายในส่วนค่าพ่อแม่พันธุ์ ค่าอาหาร ค่าวัคซีนและเวชภัณฑ์ โดย จะมีต้นทุนประมาณ ๒๕,๐๐๐-๒๖,๐๐๐ บาท

๔.๒ ผลตอบแทน

จะได้จากการจำหน่ายไก่ชนเพศผู้ที่คัดเป็นไก่เก่ง ไก่ชนที่คัดเป็นไก่ทดแทนและไก่ชนคัดทิ้งที่ขายเป็นไก่เก่ง โดยจะมีผลตอบแทนประมาณ ๔๕,๐๐๐-๕๐,๐๐๐ บาท และในปีต่อไปจะได้รับผลตอบแทนเพิ่มขึ้นเนื่องจากไม่ต้องลงทุนค่าพ่อ-แม่พันธุ์

ทั้งนี้ ต้นทุนและผลตอบแทนที่จะได้ผันแปรไปตามสภาวะการตลาด แหล่งที่เลี้ยง ตลอดจนความสามารถในการคัดเลือกพันธุ์ไก่ ดังนั้นเกษตรกรควรมีการศึกษาข้อมูล และรายละเอียดให้ชัดเจนก่อนตัดสินใจเลี้ยง

๕. แหล่งข้อมูลและรายละเอียดเพิ่มเติม

๕.๑ เอกสารคำแนะนำ “การเลี้ยงไก่พื้นเมือง” กรมปศุสัตว์ โทร. ๐ ๒๖๕๓ ๔๔๔๔ ต่อ ๒๔๓๑

๕.๒ หนังสือและตำราการเลี้ยงไก่ชนเชิงกีฬา หรือการเลี้ยงไก่ชนทั่วไป ที่มีจำหน่ายในท้องตลาด

๕.๓ กลุ่มวิจัยและพัฒนาสัตว์ปีก กองบำรุงพันธุ์สัตว์ กรมปศุสัตว์ โทร. ๐ ๒๖๕๓ ๔๔๔๔

๕.๔ ศูนย์วิจัยและบำรุงพันธุ์สัตว์/สถานีวิจัยและทดสอบพันธุ์ไก่พื้นเมืองที่ใกล้เคียง

๕.๕ สำนักพัฒนาการปศุสัตว์และถ่ายทอดเทคโนโลยี กรมปศุสัตว์ กรุงเทพฯ โทร. ๐ ๒๖๕๓ ๔๔๗๑

๕.๖ สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดทุกจังหวัดทั่วประเทศ

๕.๗ สำนักสัตวศาสตร์สัตว์และสุขอนามัย ที่ ๑-๙



การเลี้ยงไก่ชนเชิงอนุรักษ์ (ไก่ชนสวยงาม)

๑. เหตุผลความเหมาะสม

การเลี้ยงไก่ชนเชิงอนุรักษ์ หรือการเลี้ยงไก่ชนสวยงาม เป็นที่นิยมอย่างมากในปัจจุบัน เพราะเป็นไก่พื้นเมืองที่เลี้ยงง่าย ทนทานต่อโรคและปรับตัวเข้ากับสภาพแวดล้อมได้ดี เมื่อมีรสชาติดีและตลาดมีความต้องการสูงมาก เมื่อนำมาคัดสายพันธุ์ตามลักษณะและมาตรฐานประจำพันธุ์แล้ว จะสามารถเพิ่มมูลค่าให้ไก่พื้นเมือง ได้ถึง ๑๐-๑๐๐ เท่า โดยเฉพาะตัวที่ผ่านการประกวด และชนะเลิศมาแล้ว อาจมีราคานับแสนบาทเลยทีเดียว นอกจากนี้การเลี้ยงไก่ชนเชิงอนุรักษ์หรือไก่ชนสวยงามยังเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่มีมาแต่อดีต เป็นสมบัติของชาติที่ควรค่าแก่การอนุรักษ์

๒. เงื่อนไขความสำเร็จ

๒.๑ ต้องมีความรู้ และเข้าใจ ลักษณะประจำพันธุ์หรือมาตรฐานพันธุ์ของไก่ชนไทย

๒.๒ ต้องเข้าใจหลักการผสมพันธุ์ และปรับปรุงพันธุ์เพื่อให้ได้ไก่ชนตามมาตรฐานพันธุ์

๒.๓ ต้องมีลักษณะการผสมพันธุ์ และปรับปรุงพันธุ์เพื่อให้ได้ไก่ชนตามมาตรฐานพันธุ์

๒.๓ ต้องมีลักษณะการผลิตในรูปแบบของกลุ่มหรือชมรมโดยมีสมาชิกไม่น้อยกว่า ๒๐ ราย

๒.๔ ต้องประสานการตลาดล่วงหน้ากับผู้ซื้อ-ขายไก่ชนสวยงาม เช่น ตลาดจตุจักร หรือจังหวัดที่มีชื่อเสียงด้านไก่ชนสวยงาม เพื่อป้องกันปัญหาด้านการตลาดที่จะเกิดขึ้น

๓. เทคโนโลยีและกระบวนการผลิต

๓.๑ พันธุ์ไก่ชน

ไก่ชนสวยงามพันธุ์ไทย ที่นิยมอย่างมากในปัจจุบันมีอยู่ ๒ สายพันธุ์คือ เหลืองหางขาว และ ประดู่หางดำ การเลือกซื้อไก่ชนพ่อแม่พันธุ์ ควรเลือกซื้อจากฟาร์มที่มีประวัติได้รับการรับรองน่าเชื่อถือ เพื่อให้ได้ไก่ตรงตามพันธุ์อย่างแท้จริง

๓.๒ โรงเรือนและอุปกรณ์

สถานที่เลี้ยงไก่ชน ควรอยู่ห่างไกลจากแหล่งชุมชน เพื่อป้องกันโรคระบาด และไม่รบกวนเพื่อนบ้าน บริเวณที่เลี้ยงควรมีรั้วไม้ชายคา คอกเลี้ยงไก่ควรทำด้วยวัสดุที่ควรหาได้ง่ายในท้องถิ่น เช่น ไม้ไผ่ ไม้ยูคาฯ หลังคามุงด้วยแฝกหรือจากภายในโรงเรือนควรมีคอนให้ไก่ได้เกาะหลบนอน สำหรับอุปกรณ์ที่จำเป็นในโรงเรือนต้องมีรางน้ำรางอาหารอย่างเพียงพอกับจำนวนไก่ และมีรังไข่ให้แม่ไก่ฟักไข่อย่างเพียงพอเช่นกัน

๓.๓ อาหารและการให้อาหาร

การเลี้ยงไก่ชนที่ดีควรเลี้ยงแบบปล่อยให้ไก่ได้ออกกำลังกายและหาอาหารกินตามธรรมชาติไก่ชนก็จะค่อยๆแข็งแรงขึ้น ชาวเปลือกที่ตกตามลานนา หาหนอน หาปลวกและแมลงกินเองแต่ในสภาพปัจจุบันควรเลี้ยงไก่ชนแบบกึ่งขังกึ่งปล่อย และมีอาหารเสริม เช่น หญ้า หยวกกล้วย หรือผลไม้สุก หรือหาหนอน แมลง ลูกกบ ลูกเขียด ลูกปลา กุ้งฝอย เนื้อปลาสด หรืออาหารสำเร็จรูปมาเสริมบ้าง จะทำให้ไก่ชนเติบโตอย่างรวดเร็ว แต่หลังจากอายุ ๒ เดือนไปแล้ว ควรฝึกให้ไก่ชนได้กินข้าวเปลือกที่ละเอียดแล้วเพิ่มปริมาณขึ้นเมื่อโกโตขึ้น

การให้น้ำควรตั้งให้กินตลอดเวลาอุปกรณ์ให้น้ำควรเป็นแบบแขวนจะดีที่สุดหรือดัดแปลงจากขวดในฟาร์ม เช่น อ่างน้ำหรือกะละมัง



๓.๕ การจัดการเลี้ยงดู

จะเลี้ยงในระบบปล่อย เพื่อให้ไก่ออกกำลังกาย และหากินตามธรรมชาติ การคัดเลือกพ่อแม่พันธุ์ไก่ชนสวยงามจำเป็นต้องทราบลักษณะและมาตรฐานพันธุ์ไก่แต่ละสายพันธุ์และไม่ควรผสมข้ามสายพันธุ์โดยเด็ดขาด เพื่อคงพันธุ์กรรมของแต่ละสายพันธุ์ไว้สำหรับอัตราส่วนระหว่างพ่อพันธุ์และแม่พันธุ์ที่เหมาะสมไม่ควรเกิน ๑:๕ โดยทั่วไปลักษณะของไก่ชนพันธุ์ที่ดีที่ควรคัดเลือกได้ทำพันธุ์สามารถทำได้ตั้งแต่อายุแรกเกิด โดยดูว่ามีลักษณะดีเด่นตามสายพันธุ์หรือไม่ เช่น ไก่เหลืองหางขาวต้องมีลักษณะปากขาว แข็งขาวมีจุดขาวหรือมีขนสีขาวพอสมควร ส่วนพวกที่ไม่มีลักษณะตรงตามพันธุ์จะคัดไว้เป็นไก่เนื้อเพื่อการบริโภค เมื่อไก่อายุ ๘-๑๒ เดือน จะสามารถคัดเลือกเป็นพ่อแม่พันธุ์ได้โดยให้พิจารณาจากลักษณะที่ปรากฏให้เห็น ไก่จะมีสุขภาพสมบูรณ์แข็งแรง ขนเป็นมันเงางาม สีชัดเจนและมีลักษณะเด่นชัดตามแต่ละสายพันธุ์ การเลี้ยงโดยทั่วไปแม่ไก่แต่ละตัวจะให้ลูกได้ปีละ ๔ ชุด แต่ละชุดจะเลี้ยงรอดประมาณ ๘ ตัว

๓.๕ การป้องกันโรคระบาด

ควรมีการทำวัคซีนโรคระบาดที่สำคัญ ได้แก่ โรคนิวคาสเซิล (โรคกระแตเหวียน) โรคคอหิวดำ (โรคหน้าดำหรือโรคตกคอนตาย) โรคฝีดาษ (เกิดจากยุงกัด) และโรคหลอดลมอักเสบ (ไอ จาม น้ำมูก น้ำตาไหล หน้าบวม) โดยหาซื้อวัคซีนและขอคำแนะนำได้จากสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดทั่วประเทศ

๔. ต้นทุนและผลตอบแทน

สำหรับการเลี้ยงไก่ ๑ ชุด ประกอบด้วย พ่อพันธุ์ ๑ ตัวและแม่พันธุ์ ๕ ตัว

๔.๑ ต้นทุน

จะได้แก่ ค่าพ่อแม่พันธุ์ ค่าอาหาร ค่าวัคซีน และเวชภัณฑ์ ซึ่งจะมีต้นทุนโดยรวมประมาณ ๓๐,๐๐๐-๓๒,๐๐๐ บาท

๔.๒ ผลตอบแทน

ในปีแรก จะให้ลูกรวมทั้งสิ้นประมาณ ๑๖๐ ตัว ผลตอบแทนจะได้จากการจำหน่ายไก่ชนประเภทสวยงามที่คัดไว้ และไก่ชนคัดทิ้งที่เลี้ยงเป็นไก่เนื้อ โดยจะมีผลตอบแทนประมาณ ๖๐,๐๐๐-๘๐,๐๐๐ บาท และในปีถัดไปจะได้รับผลตอบแทนเพิ่มขึ้น เนื่องจากไม่ต้องลงทุนค่าพ่อ-แม่พันธุ์อีก

อย่างไรก็ตาม ต้นทุนและผลตอบแทนดังกล่าวจะผันแปรแตกต่างกันได้ตามสภาวะการตลาด และแหล่งที่เลี้ยง โดยเฉพาะราคารับซื้อไก่ชนประเภทสวยงามซึ่งต้องอาศัยประวัติของพ่อแม่พันธุ์และคุณลักษณะเฉพาะตัวเป็นสำคัญ





การเลี้ยงไก่พื้นบ้าน เพื่อเสริมรายได้

๑. เหตุผลความเหมาะสม

โดยทั่วไปไก่พื้นเมืองจะมีความแข็งแรง ทากินเก่ง ต้านทานต่อโรคระบาดสูง เติบโตและขยายพันธุ์ในสภาพการเลี้ยงดูแบบง่าย ๆ ของเกษตรกรได้ดี ตลาดมีความต้องการสูงเนื่องจากไก่มีกลิ้นและรสชาติดี เกษตรกรสามารถเลี้ยงในลักษณะเกษตรผสมผสาน ซึ่งจะได้ทั้งไก่เพื่อบริโภค และจำหน่ายเป็นรายได้เสริมให้กับครอบครัวอีกทางหนึ่ง

๒. เงื่อนไขความสำเร็จ

๒.๑ เกษตรกรจะต้องมีโรงเรือนที่ดีพอสมควร และควรมีพื้นที่ปล่อยเลี้ยงตามธรรมชาติอย่างเพียงพอ

๒.๒ ควรเลี้ยงในพื้นที่ดอน น้ำท่วมไม่ถึง การคมนาคมสะดวก

๒.๓ เกษตรกรควรเลี้ยงในลักษณะเกษตรผสมผสาน จำนวนที่เลี้ยงขึ้นกับความเหมาะสมพื้นที่ที่เลี้ยงแหล่งอาหารและทุนสำรองของแต่ละบุคคล

๒.๔ ต้องมีการให้วัคซีนป้องกันโรคระบาดตามคำแนะนำอย่างเคร่งครัด

๒.๕ ต้องอยู่ใกล้ หรือมีตลาดรองรับผลผลิตอย่างชัดเจน

๓. เทคโนโลยีและกระบวนการผลิต

๓.๑ พันธุ์

พันธุ์ไก่พื้นบ้าน สามารถเลือกได้ตามความเหมาะสมกับสภาพท้องถิ่น และความต้องการของตลาดแต่ละสายพันธุ์ไก่พื้นเมืองที่นิยมเลี้ยงส่วนใหญ่จะเป็นสายพันธุ์ไก่อยู่ หรือไก่ชนเพราะจะมีโครงสร้างใหญ่ เจริญเติบโตดี จำหน่ายได้เร็ว สำหรับเกษตรกรที่ต้องซื้อพ่อแม่พันธุ์เข้ามาเลี้ยงควรซื้อจากแหล่งที่เชื่อถือได้ สุขภาพสมบูรณ์แข็งแรง และปราศจากโรคระบาด

๓.๒ การจัดการเลี้ยงดู

การเลี้ยงไก่พื้นเมือง ควรมีพื้นที่กว้างขวางพอประมาณ ที่จะให้ไก่ได้หาอาหาร และเดินออกกำลังกาย ถ้าสามารถเลือกสถานที่เป็นชายป่า หรือทุ่งนา ก็จะได้เป็นการดี เพราะจะเป็นแหล่งอาหารธรรมชาติชั้นดี สำหรับไก่พื้นเมือง โรงเรือนไก่พื้นเมืองสามารถสร้างแบบง่ายๆ โดยใช้วัสดุในท้องถิ่นเป็นหลัก หลังคาอาจมุงด้วยสังกะสีเก่าหรือตับหญ้าคาหรือตับแฝก ด้านข้างของโรงเรือนควรตีด้วยไม้ไผ่สานขัดแตะหรือไม้รวกขัดแตะ หรือไม้ระแนงโยงเว้นช่องให้อากาศถ่ายเท





สะดวก จัดทำคอนนอนไว้มุมใดมุมหนึ่งของโรงเรือนให้เพียงพอกับจำนวนไก่ และต้องจัดทำรังไข่ โดยอาจใช้ลังกระดาษเก่า ตะกร้า กระบุง รังไข่ควรรองด้วยเศษหญ้าแห้ง ฟางข้าว หรือพืชสมุนไพรตากแห้งที่มีคุณสมบัติไล่หมัดหรือไรไก่ สำหรับรางน้ำและรางอาหาร เกษตรกรควรจัดทำเองโดยใช้วัสดุในท้องถิ่น อัตราการผสมพันธุ์ที่ใช้จะนิยมใช้พ่อพันธุ์ ๑ ตัวต่อแม่พันธุ์ ๗ ตัว แม่แต่ละตัวจะให้ลูกได้ปีละ ๔ ชุด โดยจะเลี้ยงรอดประมาณชุดละ ๘ ตัว ในการเลี้ยงลูกไก่พื้นเมืองในระยะแรก ควรมีสุ่มครอบแม่ไก่กับลูกอย่างน้อย ๑ เดือน เพื่อให้ลูกที่เลี้ยงรอดมีจำนวนสูง และถ้าต้องการให้ไก่ไข่เร็วขึ้นก็ทำได้โดยแยกลูกไก่มาอนุบาลเป็นการเฉพาะ สำหรับการให้อาหารไก่พื้นเมือง โดยส่วนใหญ่จะปล่อยให้หากินเองตามธรรมชาติ และเสริมด้วยอาหารที่หาได้ในท้องถิ่นที่ผลิตเองหรือหาซื้อเพิ่มเติม เช่น ข้าวเปลือก รำ ปลายข้าว ข้าวโพด หรือเศษอาหารที่เหลือ เฉพาะในอาหารลูกไก่ในระยะแรกเกิด ถึงประมาณ ๑ เดือน ควรใช้อาหารไก่เนื้อระยะแรกเลี้ยงจะให้ผลดีมากกว่า

๓.๓ โรคและการป้องกัน

การเลี้ยงไก่พื้นเมืองให้ได้ผลดีควรมีการดูแลเอาใจใส่อย่างจริงจัง สำหรับพ่อ-แม่พันธุ์ ควรถ่ายพยาธิเป็นประจำทุก ๖ เดือนและจะต้องทำวัคซีนเพื่อป้องกันการเกิดต่างๆ แก่ไก่ทุกระยะอย่างเคร่งครัด ได้แก่ โรคนิวคาสเซิล โรคหลอดลมอักเสบ โรคฝีดาษ และโรคหิวาต์เปิด-ไก่

๔. ต้นทุนการผลิตและผลตอบแทน

สำหรับการเลี้ยงไก่พื้นเมือง ๑ ชุด ประกอบด้วย พ่อ ๑ ตัวและแม่พันธุ์ ๗ ตัว

๔.๑ ต้นทุน

จะได้แก่ ค่าคอกโรงเรือน อุปกรณ์ที่จำเป็น ค่าพ่อแม่พันธุ์ ค่าอาหารไก่อายุแรก และระยะขุน จนจำหน่ายได้ ค่าวัคซีน เวชภัณฑ์และค่าใช้จ่ายอื่นๆ รวมต้นทุนการผลิตประมาณ ๓๓,๕๕๐-๑๔,๐๐๐ บาท

๔.๒ ผลตอบแทน

จะได้จากการจำหน่ายไก่พื้นเมืองอายุประมาณ ๔ เดือน ซึ่งในหนึ่งปีแต่ละแม่จะให้ลูกรวม ๒๐๐-๒๒๕ ตัว โดยจะจำหน่ายเมื่อน้ำหนักประมาณ ๑.๕-๑.๘ กิโลกรัม ราคาจำหน่ายขึ้นกับราคาของแต่ละพื้นที่โดยทั่วไป ราคาประมาณ กิโลกรัมละ ๕๐-๖๐ บาท รวมจะได้ผลตอบแทนประมาณ ๒๐,๐๐๐-๒๕,๐๐๐ บาทต่อปี อย่างไรก็ตาม ต้นทุนและผลตอบแทน อาจเปลี่ยนแปลงได้ตามสภาวะการตลาดและแหล่งที่เลี้ยงเป็นสำคัญ





การเลี้ยงไก่ลูกผสมพื้นเมือง เพื่อผลิตลูกจำหน่าย

๑. เหตุผลความเหมาะสม

ไก่พันธุ์ลูกผสมที่เกิดจากการผสมระหว่างไก่พันธุ์เนื้อและไก่พันธุ์ไข่นำมาเป็นแม่พันธุ์พื้นฐานเมื่อผสมพันธุ์กับไก่พ่อพันธุ์พื้นเมือง จะได้ไก่ลูกผสมที่เรียกว่าไก่ลูกผสมพื้นเมือง ที่ยังคงรสชาติของเนื้ออร่อย เนื้อแน่นและนุ่ม ไขมันต่ำเช่นเดียวกับไก่พื้นเมือง แต่มีความเจริญเติบโตดีกว่าไก่พื้นเมือง จึงสามารถเลี้ยงจำหน่ายสู่ตลาดได้เร็ว

๒. เงื่อนไขความสำเร็จ

๒.๑ มีโรงเรือนและอุปกรณ์ที่ตีพอสมควร เพื่อใช้เลี้ยงพ่อแม่พันธุ์และฟักลูกไก่

๒.๒ จะต้องมีความรู้เป็นพิเศษในเรื่องการจัดการเลี้ยงดูพ่อแม่พันธุ์และการฟักไข่

๒.๓ ต้องใช้พ่อพันธุ์ และแม่พันธุ์ที่ดีในการผลิตไก่พื้นเมืองลูกผสม

๒.๔ ต้องมีกลุ่มผู้เลี้ยงขุนไก่พื้นเมืองลูกผสมอยู่ในบริเวณใกล้เคียงหรือเป็นลูกค้าที่ชัดเจนเพื่อเป็นตลาดรองรับลูกไก่ที่ผลิตได้

๓. เทคโนโลยีและกระบวนการผลิต

๓.๑ พันธุ์ไก่

แม่พันธุ์ที่ใช้ต้องเป็นไก่ลูกผสมสองสายเลือดที่มีคุณสมบัติให้ไข่ดก และพร้อมที่จะไข่ เมื่อนำมาผสมกับพ่อพันธุ์ไก่พื้นเมืองหรือไก่ชนแล้ว ลูกไก่ที่ได้ต้องมีลักษณะ สีขน หงอน และคุณภาพเนื้อใกล้เคียงกับไก่พื้นเมือง ส่วนไก่พื้นเมืองที่จะใช้เป็นพ่อพันธุ์ควรคัดเลือกพ่อพันธุ์ที่มีโครงสร้างใหญ่ น้ำหนักไม่ต่ำกว่า ๓ กิโลกรัม

๓.๒ โรงเรือนและอุปกรณ์

ไก่เนื้อผสมพื้นเมือง สามารถเลี้ยงปล่อยเป็นฝูงบนพื้นเล้าได้เช่นเดียวกับการเลี้ยงไก่เนื้อทั่วไป การสร้างโรงเรือนควรสร้างแบบง่ายๆ ใช้วัสดุท้องถิ่นราคาถูกรวมโรงเรือนที่เหมาะสมคือ โรงเรือนแบบกึ่งขังกึ่งปล่อยมีลานดิน หรือแปลงหญ้า ล้อมบริเวณด้วยยวนหรือตาข่าย หรือไม้ไผ่ขัด รางน้ำ รางอาหาร ต้องมีทั้งภายในและภายนอกคอก ภายในบริเวณเล้าไก่ หรือโรงเรือนไก่ ต้องมีรังไข่ไว้สำหรับแม่ไก่ให้เพียงพอ และควรกั้นคอกเป็นคอกย่อยๆ หลายๆ คอก เพื่อเป็นการป้องกันปัญหาการแย่งแม่ไก่ นอกจากนี้จะต้องมีโรงเรือนสำหรับตู้ฟักไข่และคอกอนุบาลสำหรับกกลูกไก่รอจำหน่าย

๓.๓ อาหารและการให้อาหาร

อาหารสำหรับพ่อแม่พันธุ์และแม่พันธุ์ไก่ลูกผสมควรใช้อาหารที่มีคุณภาพดีและให้กินตลอดเวลา ควรมีการเสริมด้วยหญ้าสดหรือเศษพืชผัก เพื่อเพิ่มวิตามินที่สำคัญให้กับแม่ไก่



๓.๔ การจัดการเลี้ยงดู

ใช้การเลี้ยงดูแบบกึ่งขังกึ่งปล่อย ใช้พ่อแม่พันธุ์คุมฝูงแม่พันธุ์ในอัตรา ๑ ต่อ ๗ เมื่อแม่ไก่ให้ไข่ครบ ๑ ปี ควรคัดจำหน่าย และนำแม่ไก่ชุดใหม่มาเลี้ยงทดแทน เก็บไข่เข้าฟักได้หลังจากแม่ไก่ไข่ไปแล้ว ๓ สัปดาห์ โดยก่อนเริ่มฟักไข่ เกษตรกรควรศึกษาหาความรู้ และรายละเอียดเกี่ยวกับเทคนิคการฟักไข่ให้เข้าใจเสียก่อน โดยทั่วไปแม่ไก่ ๑ ตัว จะสามารถให้ไข่ และฟักออกเป็นลูกไก่ประมาณ ๑๕-๑๖ ตัว ต่อปี

๓.๕ การป้องกันโรค

ควรป้องกันโรคมพยาธิภายในโดยการถ่ายพยาธิ ก่อนนำไก่เข้าฟาร์ม และหลังจากนั้นอีก ๖ เดือน ต้องมีการทำวัคซีนเพื่อป้องกันโรคระบาดที่สำคัญ ได้แก่ โรคนิวคาสเซิล โรคหลอดลมอักเสบ และโรคหิวาต์ เป็ด-ไก่

๔. ต้นทุนและผลตอบแทน

สำหรับการเลี้ยงไก่พื้นเมืองลูกผสม จำนวน ๑ ชุด ประกอบด้วยพ่อแม่พันธุ์ไก่พื้นเมือง จำนวน ๖ ตัว และแม่พันธุ์ไก่ลูกผสมจำนวน ๔๒ ตัว

๔.๑ ต้นทุน

ต้นทุนคงที่ในการเลี้ยงส่วนใหญ่จะเป็นค่าก่อสร้างโรงเรือนและอุปกรณ์ ค่าพ่อแม่พันธุ์ไก่ ค่าตู้ฟักไข่ ส่วนต้นทุนผันแปรจะได้แก่ค่าอาหาร ค่าวัคซีน เวชภัณฑ์ ค่าน้ำ ค่าไฟฟ้า รวมแล้วจะมีต้นทุนประมาณ ๕๓,๐๐๐-๕๕,๐๐๐ บาทต่อปี

๔.๒ ผลตอบแทน

จะได้จากการจำหน่ายลูกไก่ จำนวนประมาณ ๗,๐๐๐-๘,๐๐๐ ตัวต่อปี ผลตอบแทนที่เกษตรกรได้รับจะแปรผันตามราคาจำหน่ายลูกไก่ที่จำหน่ายได้โดยเฉลี่ยประมาณ ๗๕,๐๐๐-๘๐,๐๐๐ บาทต่อปี นอกจากนี้ เกษตรกรจะมีรายได้จากการจำหน่าย พ่อแม่พันธุ์ ปลดระวางและปุ๋ยไข่เพิ่มเติมอีกต่างหาก

ทั้งนี้ ต้นทุนและผลตอบแทนที่ได้สามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามสภาวะการตลาดและแหล่งที่เลี้ยง ดังนั้น เกษตรกรควรศึกษาข้อมูลและรายละเอียดให้ชัดเจน ก่อนการตัดสินใจเลือกอาชีพนี้



การเลี้ยงไก่ลูกผสมพื้นเมือง เพื่อจำหน่ายเนื้อ



๑. เหตุผลความเหมาะสม

ไก่เนื้อลูกผสมพื้นเมือง เป็นไก่ลูกผสมที่ปรับปรุงเพื่อให้เป็นไก่เนื้อที่มีรสชาติ กลิ่นและคุณภาพเนื้อเช่นเดียวกับไก่พื้นเมืองซึ่งผู้บริโภคส่วนใหญ่จะนิยมบริโภคเนื้อไก่พื้นเมือง นอกจากคุณภาพของเนื้อแล้ว ไก่เนื้อลูกผสมพื้นเมืองยังพัฒนาให้มีการเจริญเติบโตเร็ว สามารถเลี้ยงขุนส่งตลาดได้ตั้งแต่อายุ ๘-๑๒ สัปดาห์ และยังสามารถเลี้ยงด้วยอาหารที่มีคุณภาพต่ำกว่าไก่พันธุ์เนื้ออื่นๆ

๒. เงื่อนไขความสำเร็จ

๒.๑ ต้องอยู่ใกล้แหล่งจำหน่ายพันธุ์ที่เชื่อถือได้ และต้องมีทุนหมุนเวียนเพียงพอ

๒.๒ ต้องมีตลาดรองรับผลผลิตที่ชัดเจนสามารถจำหน่ายได้ทั้งไก่มีชีวิต และไก่ชำแหละหรือเลี้ยงในระบบการจ้างเลี้ยงภายใต้สัญญาหรือข้อตกลง

๒.๓ เกษตรกรต้องมีการฉีดวัคซีนป้องกันโรคที่สำคัญของไก่พื้นเมืองตามระยะที่กำหนดไว้โดยเคร่งครัด

๓. เทคโนโลยีและกระบวนการผลิต

๓.๑ พันธุ์ไก่

ไก่พื้นเมืองลูกผสมมีหลายพันธุ์แล้วแต่แหล่งที่มา เช่น ไก่ผสมสองสายเลือด ลูกผสมสามสายเลือด หรือผสมห้าสายเลือด ซึ่งทั้งหมดผสมพันธุ์ขึ้นมาเพื่อให้เจริญเติบโตเร็ว มีความแข็งแรงควรเลือกซื้อลูกไก่จากแหล่งผลิตที่เชื่อถือได้ ปลอดภัยจากโรคและมีประวัติชัดเจน

๓.๒ โรงเรือนและอุปกรณ์

ไก่เนื้อลูกผสมพื้นเมือง สามารถเลี้ยงปล่อยเป็นฝูงบนพื้นคอกได้ โรงเรือนควรสร้างแบบง่ายๆ ใช้วัสดุท้องถิ่นราคาถูก โรงเรือนที่เหมาะสมสำหรับเกษตรกรรายย่อยควรเป็นโรงเรือนแบบกึ่งซังกึ่งปล่อย คือ เป็นโรงเรือนที่มีลานดิน หรือแปลงหญ้า ล้อมรอบด้วยรั้วที่ทำจากอุปกรณ์ราคาถูก อาทิ วน ตาข่าย ไม้รวกขัดตะ เพื่อให้ออกมาเดินออกกำลังกายได้ พื้นคอกควรปูด้วยแกลบหรือฟางแห้ง

อุปกรณ์ที่จะต้องเตรียมสำหรับเลี้ยงไก่เนื้อลูกผสมพื้นเมือง ได้แก่ เครื่องกกไฟฟ้า รางน้ำ รางอาหารไก่ และอุปกรณ์สำหรับทำวัคซีนป้องกันโรค



๓.๓ อาหารและการให้อาหาร

อาหารไก่ควรเป็นอาหารสำเร็จรูปที่มีสูตรและให้อาหารครบถ้วนตามความต้องการของไก่ในระยะต่างๆ โดยเกษตรกรสามารถลดต้นทุนอาหารด้วยการผสมอาหารใช้เองจากวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่น

๓.๔ การจัดการเลี้ยงดู

การเลี้ยงลูกไก่อายุ ๐-๓ สัปดาห์ ระยะนี้ควรเลี้ยงในเล้าซึ่ง มีการกกให้ความร้อนโดยเฉพาะในเวลา กลางคืน มีการให้น้ำและอาหารลูกไก่อย่างเพียงพอ และภาชนะให้น้ำและอาหารควรอยู่ใกล้ๆ กับที่กก อาหารในระยะแรกนี้ควรเป็นอาหารสำหรับไก่เล็กที่มี โปรตีนประมาณ ๒๑ เปอร์เซ็นต์ สำหรับการเลี้ยงไก่ ระยะเจริญเติบโตอายุ ๔-๑๒ สัปดาห์ ควรเลี้ยงแบบ ปล່อยฝูงบนเล้าดินที่พื้นรองด้วยแกลบ ขี้เลื่อย หรือ ฟางข้าวและปล່อยให้เดินออกกำลังกายภายในลาน ในระยะนี้ควรให้อาหารผสมระหว่างข้าวเปลือกบด ผสมกับอาหารไก่เล็ก หรืออาจจะใช้ข้าวเปลือกอย่างเดียว และปล່อยให้หากินตามธรรมชาติ และควรหาเศษ พืชผักเสริมให้ไก่กินด้วย จะเริ่มจำหน่ายไก่เมื่อมีอายุ ประมาณ ๑๒ สัปดาห์

๓.๕ การป้องกันโรค

โรคที่สำคัญในไก่เนื้อลูกผสมพื้นเมือง ได้แก่ โรคหลอดลมอักเสบติดต่อ โรคนิวคาสเซิล โรคฝีดาษ ควรทำวัคซีนป้องกันโรคให้ครบทุกระยะของการเจริญเติบโต

๔. ต้นทุนและผลตอบแทน

สำหรับการเลี้ยงขุนไก่ลูกผสมพื้นเมืองเป็นรุ่นๆ ละ ๓๐๐ ตัว

๔.๑ ต้นทุน

เป็นค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับค่าก่อสร้างเล้าและอุปกรณ์ การเลี้ยงค่าพันธุ์ไก่ ค่าอาหาร รวมถึงค่าวัคซีนและ เวชภัณฑ์ ค่าน้ำ ค่าไฟ ซึ่งจะมีต้นทุนประมาณ ๑๘,๖๐๐- ๑๙,๐๐๐ บาท/รุ่น

๔.๒ ผลตอบแทน

ผลตอบแทนที่ได้รับจะขึ้นลงตามสภาวะราคา ลูกไก่ อาหารและราคาจำหน่ายไก่มีชีวิต โดยผลตอบแทน จะได้จากการจำหน่ายไก่เมื่ออายุประมาณ ๓ เดือน น้ำหนักเมื่อจำหน่ายประมาณ ๑.๕-๑.๘ กิโลกรัม ราคา ขายกิโลกรัมละ ๔๐-๔๕ บาท รวมแล้วจะมีรายได้รุ่นละ ประมาณ ๒๐,๐๐๐-๒๕,๐๐๐ ก็ตามต้นทุนและผลตอบแทน จะเปลี่ยนแปลงไปตามสภาพการตลาด ราคาปัจจัย การผลิต ขนาดการผลิต และแหล่งที่เลี้ยงเป็นสำคัญ ดังนั้น เกษตรกรควรศึกษาข้อมูลและรายละเอียด ให้ชัดเจนก่อนตัดสินใจเลี้ยง





การเลี้ยงไก่ไข่



๑. เหตุผลเหมาะสม

ไก่ไข่เป็นสัตว์เศรษฐกิจที่สามารถสร้างรายได้อย่างต่อเนื่องตลอดทั้งปี เพราะไข่ไก่เป็นที่นิยมบริโภคทั่วไป และเป็นที่ต้องการของตลาด สามารถนำไปแปรรูป หรือจัดทำเป็นผลิตภัณฑ์ทำอาหารประเภทต่างๆ ได้มากมาย เกษตรกรสามารถเลี้ยงไก่ไข่เป็นอาชีพหลักได้

๒. เงื่อนไขความสำเร็จ

ผู้เลี้ยงต้องมีทุนหมุนเวียนและมีแรงงานเพียงพอ สถานที่ตั้งฟาร์มควรอยู่ห่างไกลจากแหล่งชุมชนแต่การคมนาคมต้องสะดวกมีแหล่งวัตถุดิบอาหารราคาถูกเพื่อช่วยลดต้นทุนการผลิต และควรมีตลาดรองรับที่ชัดเจน

๓. เทคโนโลยีและกระบวนการผลิต

๓.๑ พันธุ์ไก่ไข่

พันธุ์ไก่ไข่ มีทั้งไก่ไข่พันธุ์แท้ ได้แก่ ไก่พันธุ์โรดไอส์แลนด์แดง พันธุ์บาร์พลัมทรีด และไก่ลูกผสมที่เกิดจากการผสมระหว่างไก่พันธุ์แท้ ๒ พันธุ์ และไก่ไข่ไฮบริด ที่เกิดจากการผสมขึ้นมาพิเศษ ควรหาซื้อจากแหล่งที่เชื่อถือได้ ควรเป็นไก่พันธุ์ดี ให้ไข่ฟองโต ไข่ทนสีเปลือกไข่ตามความต้องการของตลาด

๓.๒ โรงเรือนและอุปกรณ์

โรงเรือนสามารถสร้างด้วยวัสดุที่หาได้ในท้องถิ่น แต่ต้องแข็งแรง และทนทานต้องง่ายต่อการจัดการและทำความสะอาด อากาศถ่ายเทได้ดี และปลอดภัยจากศัตรูรบกวน อุปกรณ์การให้น้ำ-อาหารควรมีจำนวนที่เหมาะสม คือ ประมาณ ๔-๕ ถึง ต่อไก่ ๑๐๐ ตัว พื้นที่เลี้ยง ถ้าเลี้ยงแบบ รวมฝูงใช้ ๓ ตัวต่อตารางเมตรมีรังไข่ในโรงเรือน ๑ รัง ต่อไก่ไข่ ๔ ตัว หรือถ้าเลี้ยงบนกรงดับกรงดับควรมีขนาดกว้าง ๓๐ ซม. ยาว ๔๕ ซม. และสูง ๔๕ ซม. สำหรับไก่ไข่ ๑ ตัว

๓.๓ การจัดการเลี้ยงดู

การเริ่มต้นเลี้ยงดูไก่ไข่ อาจเริ่มมาจากการซื้อลูกไก่มาเลี้ยงซึ่งต้องใช้เวลานาน และลงทุนสูงหรือจะเริ่มด้วยการเลี้ยงไก่สาวอายุ ๑๘-๒๐ สัปดาห์ ก็ได้ โดยทั่วไปสำหรับเกษตรกรรายย่อยควรเริ่มด้วยการเลี้ยงไก่สาว เลี้ยงแบบรวมฝูงหรือเลี้ยงแบบกรงดับ ให้อาหารสำเร็จรูปที่มีโปรตีนตามระดับที่ไก่ต้องการในช่วงอายุต่างๆ หรืออาจลดต้นทุนค่าอาหารด้วยการผสมอาหารเองจากวัตถุดิบที่หาได้ในท้องถิ่น การให้อาหารต้องเพียงพอ และสม่ำเสมอทุกวัน ไก่กินอาหารประมาณ ๑๒๐ กรัมต่อวันต่อตัว ไก่ไข่เริ่มให้ผลผลิตเมื่ออายุประมาณ ๒๒ สัปดาห์ และจะให้ไข่ขนาดประมาณ ๑๒ เดือน ให้ ผลผลิตประมาณ ๒๘๐ ฟองต่อตัวต่อปี ควรปลดระวางไก่ไข่หลังจากให้ไข่ไปแล้วประมาณ ๑ ปี หรือเมื่อไก่ให้ผลผลิตต่ำกว่า ๖๐% ของฝูง





๓.๔ การควบคุมและป้องกันโรค

การเลี้ยงไก่ให้ประสบผลสำเร็จต้องเลี้ยงไก่ให้มีสุขภาพดี สมบูรณ์แข็งแรงจึงจะให้ผลผลิตสูง ต้องมีการทำวัคซีนป้องกันและควบคุมโรคระบาดตามโปรแกรมที่กำหนด ได้แก่ วัคซีนป้องกันโรคนิวคาสเซิล โรคหลอดลมอักเสบ โรคคอหอยดีไก่ และโรคฝีดาษ

๔. ต้นทุนและผลตอบแทน

สำหรับการเลี้ยงไก่ไข่ที่เริ่มด้วยไก่สาว อายุ ๑๘ สัปดาห์ จำนวน ๕๐๐ ตัวต่อรุ่น

๔.๑ ต้นทุน

จะอยู่ประมาณ ๒๕๐,๐๐๐-๒๘๐,๐๐๐ บาท โดยจะเป็นค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับค่าโรงเรือน อุปกรณ์ค่าพันธุ์ไก่ ค่าอาหาร ค่าวัคซีน ค่าเวชภัณฑ์ และค่าน้ำ ค่าไฟในการเลี้ยงดู

๔.๒ ผลตอบแทน

จะได้ผลตอบแทนประมาณ ๒๕๐,๐๐๐-๒๘๐,๐๐๐ บาทต่อรุ่น โดยเกิดจากการจำหน่ายไข่ไก่ ในราคา ฟองละ ๒ บาท และผลตอบแทนจากการจำหน่ายแม่ไก่ปลดระวาง ๕๐๐ ตัว จำหน่ายในราคาตัวละ ๕๐ บาท ทั้งนี้ ต้นทุนและผลตอบแทนจะเปลี่ยนแปลงไปตามสภาพปัจจัยในการเลี้ยงดูของแต่ละพื้นที่ ขนาดการเลี้ยงและระบบในการจัดการเลี้ยงดูของเกษตรกร อาทิ ราคาพันธุ์ไก่ ราคาอาหารสัตว์ และราคาผลผลิตที่ตลาดรับซื้อ และเพื่อให้สามารถเลี้ยงเป็นอาชีพที่มั่นคงได้ เกษตรกรควรเลี้ยงจำนวนตั้งแต่ ๑,๐๐๐ ตัวขึ้นไป อย่างไรก็ตามก่อนการตัดสินใจเลี้ยง เกษตรกรต้องศึกษาข้อมูลและรายละเอียดให้ชัดเจน





การเลี้ยงไก่เนื้อ (ไก่กระตง)

๑. เหตุผลความเหมาะสม

ไก่เนื้อ (ไก่กระตง) เป็นสัตว์เศรษฐกิจที่สามารถสร้างรายได้ต่อเนื่องตลอดทั้งปี เพราะเลี้ยงง่าย โตเร็ว ใช้ระยะเวลาสั้นให้ผลตอบแทนเร็ว และเนื้อไก่กระตงเป็นที่นิยมของผู้บริโภคทั่วไป รวมทั้งยังสามารถส่งออกได้จำหน่ายยังต่างประเทศ

๒. เงื่อนไขความสำเร็จ

๒.๑ ผู้เลี้ยงมีเงินทุนหมุนเวียนที่แรงงานที่ใช้ในการเลี้ยงอย่างเพียงพอ รวมทั้งจะต้องมีตลาดรองรับที่ชัดเจน

๒.๒ เพื่อป้องกันความเสี่ยงจากปัญหาด้านตลาด เกษตรกรอาจต้องเลี้ยงในระบบจ้างเลี้ยง เลี้ยงภายใต้สัญญา หรือข้อตกลงและต้องเลี้ยงปริมาณมากๆ ต่อรุ่น

๒.๓ เกษตรกรต้องมีความรู้และประสบการณ์ในการเลี้ยงสามารถจัดการเลี้ยงให้ประสิทธิภาพได้ตามมาตรฐานที่กำหนด

๓. เทคโนโลยีและกระบวนการผลิต

๓.๑ พันธุ์ไก่เนื้อ

พันธุ์ไก่เนื้อ (ไก่กระตง) ส่วนใหญ่เป็นพันธุ์ที่ผลิตขึ้นทางการค้าสามารถหาซื้อได้จากแหล่งผลิตที่มีอยู่ทั่วไปแต่ควรเป็นแหล่งที่เชื่อถือได้ ไม่เคยมีปัญหาเกี่ยวกับโรคระบาดหรือหากเป็นระบบจ้างเลี้ยงผู้จ้างจะเป็นผู้จัดหาพันธุ์ให้

๓.๒ โรงเรือนและอุปกรณ์

โรงเรือนอาจก่อสร้างโดยใช้วัสดุที่มีในท้องถิ่น แต่ลักษณะของโรงเรือนต้องง่ายต่อการรักษาความสะอาด การจัดการโรงเรือนต้องสามารถให้อากาศถ่ายเทได้ดี ปลอดภัยจากศัตรูรบกวน โรงเรือนขนาด ๗๐-๗๕ ตารางเมตร สามารถเลี้ยงไก่ได้ ๕๐๐ ตัว ภายในโรงเรือนต้องมีอุปกรณ์ การให้น้ำและอาหารเพียงพอ จำเป็นต้องมีเครื่องกกลูกไก่ สำหรับใช้กกลูกตอนแรกเกิดจนถึงอายุ ๒ อาทิตย์ ในกรณีระบบจ้างเลี้ยง หรือเลี้ยงเพื่อการส่งออก โรงเรือนจะต้องเป็นไปตามแบบมาตรฐานที่กำหนด หรือเป็นโรงเรือนในระบบปิด

๓.๓ การจัดการเลี้ยงดู

เมื่อนำลูกไก่มาเลี้ยงในช่วง ๓ สัปดาห์แรก ต้องกกลูกไก่ด้วยเครื่องกก ให้ความร้อนแต่ฤดูหนาว อาจใช้เวลานานถึง ๔ สัปดาห์ การให้น้ำและอาหารในระยะแรกควรใส่ภาชนะแบนๆ มีขอบเตี้ยอาหารและน้ำวางใกล้เครื่องกก หลังจากนั้นค่อยๆ วางห่างออกไปเรื่อยๆ จนครบกำหนดการกก อาหารที่ให้ให้เป็นอาหารสำเร็จรูป และควรมีระดับโปรตีนตรงตามความต้องการในแต่ละช่วงอายุของไก่เพื่อให้ไก่มิมีการเจริญเติบโตที่ดีที่สุด การเลี้ยงไก่กระທงจะให้เวลาเลี้ยงนานประมาณ ๔๐-๔๕ วัน ก็สามารถจับขายได้

๓.๔ การควบคุมและป้องกันโรค

ควรมีการฉีดวัคซีนป้องกันโรคนิวคาสเซิล และหลอดลมอักเสบตามโปรแกรมที่กำหนดอย่างเคร่งครัด โดยปกติอัตราการตายของไก่ไม่ควรเกิน ๓% ของทั้งหมด

๔. ต้นทุนและผลตอบแทน

สำหรับการเลี้ยงไก่กระທงจำนวน ๕๐๐ ตัว

๔.๑ ต้นทุน

จะประกอบด้วยค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับ ค่าโรงเรือน อุปกรณ์ ค่าลูกไก่ ค่าอาหารสำหรับเลี้ยงไก่ ค่าวัคซีน และเวชภัณฑ์ รวมทั้งค่าน้ำและค่าไฟฟ้าโดยจะมีต้นทุนประมาณ ๔๕,๐๐๐-๕๐,๐๐๐ บาทต่อรุ่นปีหนึ่งจะเลี้ยงได้ ๔ รุ่น

๔.๒ ผลตอบแทน

จะได้จากการจำหน่ายไก่ และมูลไก่ในปีแรก ได้ผลตอบแทนรวม ๑๐๐,๐๐๐-๑๑๐,๐๐๐ บาท ทั้งนี้ ต้นทุนและผลตอบแทนสามารถเปลี่ยนแปลงไปตามสภาพปัจจัยในการเลี้ยงอาหาร และราคาที่ได้รับซื้อหรือซื้อตกลงในการรับซื้อ รวมทั้งขนาดการผลิตเพื่อให้สามารถเลี้ยงเป็นอาชีพที่มั่นคงได้ ในปัจจุบันเกษตรกรจำเป็นต้องเลี้ยงไก่จำนวนตั้งแต่ ๕,๐๐๐-๑๐,๐๐๐ ตัวต่อรุ่นขึ้นไป และต้องเลี้ยงให้มีอัตราการแลกเนื้อไม่เกิน ๑.๙๐ จึงจะมีโอกาสที่ได้ผลกำไรเนื่องจากการเลี้ยงไก่กระທงมีความอ่อนไหวต่อสภาวะการตลาดอย่างมาก ดังนั้นเกษตรกรที่จะเลี้ยงจำเป็นต้องศึกษาข้อมูล และรายละเอียดให้ชัดเจนก่อนการตัดสินใจเลี้ยง



การเลี้ยงไก่เบตง

๑. เหตุผลความเหมาะสม

ไก่เบตงเป็นไก่พื้นเมืองดั้งเดิมของ อ.เบตง จ.ยะลา ไก่เบตงมีลักษณะเฉพาะคือ ตัวทั้งตัวจะมีขนน้อยมาก ขนมีสีทองหางสั้น ตลาดมีความต้องการสูง เนื่องจากไก่เบตงจะมีเนื้อนุ่ม หนังกรอบ นักบริโภคเนื้อไก่จะนิยมบริโภคไก่เบตง

๒. เงื่อนไขความสำเร็จ

๒.๑ ผู้เลี้ยงต้องมีความรู้เกี่ยวกับเรื่องพันธุ์ และมีประสบการณ์ในการเลี้ยงไก่เบตง

๒.๒ ต้องอยู่ใกล้แหล่งขยายและจำหน่ายไก่พันธุ์เบตง

๒.๓ การเลี้ยงต้องใช้พ่อพันธุ์และแม่พันธุ์ที่ดี ต้องมาจากฟาร์มที่ได้รับการรับรองและให้ความเชื่อถือ

๒.๔ ต้องมีตลาดรองรับที่ชัดเจนทั้งตลาดลูกไก่พันธุ์และตลาดบริโภคเนื้อไก่เบตง

๓. เทคโนโลยีและกระบวนการผลิต

๓.๑ พันธุ์ไก่

ควรเลือกซื้อพันธุ์ไก่เบตงจากฟาร์มที่ได้รับการรับรองและเชื่อถือได้ ไก่พ่อแม่พันธุ์ต้องมีลักษณะตรงตามพันธุ์ โดยแม่พันธุ์จะต้องมีคุณสมบัติไข่ตก แข็งแรง น้ำหนักตัวไม่น้อยกว่า ๑.๔ ก.ก. พ่อพันธุ์ต้องมีขนาดตัวใหญ่ แข็งแรง มีเนื้อมาก น้ำหนักตัวไม่น้อยกว่า ๒ ก.ก. สายพันธุ์ที่นิยมคือ สายพันธุ์สีเหลืองทอง

๓.๒ โรงเรือนและอุปกรณ์

โรงเรือนที่เหมาะสมคือโรงเรือนแบบกึ่งขังกึ่งปล่อย มีลานดินหรือบริเวณล้อมด้วยอวนหรือตาข่ายอาจจะเลี้ยงแบบรวมฝูงทั้งหมดหรือแบ่งเป็นห้องย่อยๆ อุปกรณ์ภายในโรงเรือนควรมีรางน้ำ รางอาหาร รางไข่ให้พร้อม กรณีที่มีการเลี้ยงเพื่อฟักลูกไก่ออกจำหน่ายจะต้องมีตู้ฟักไข่และเล้าอนุบาลรวมทั้งอุปกรณ์ให้ความอบอุ่นสำหรับกกลูกไก่เพื่อจำหน่าย

๓.๓ อาหารและการให้อาหาร

อาหารสำหรับเลี้ยงไก่เบตงโดยทั่วไปจะใช้อาหารสำเร็จรูปเลี้ยงโดยต้องมีคุณค่าทางอาหารครบถ้วนตามความต้องการของไก่ในแต่ละช่วงอายุและเสริมด้วยอาหารตามธรรมชาติในขณะปล่อยเลี้ยงในลานปล่อย





๓.๔ การจัดการเลี้ยงดู

การเลี้ยงไก่เบตงเริ่มเลี้ยงด้วยไก่พ่อแม่พันธุ์ใช้อัตราการผสมพันธุ์ ๑ ต่อ ๖ ตัว การเลี้ยงใช้วิธีกึ่งขังกึ่งปล่อย ไก่สามารถออกกำลังและหาอาหารที่มีตามธรรมชาติกินได้ด้วย จะเริ่มเก็บไข่เข้าฟักหลังไก่ไข่ไปแล้ว ๓ อาทิตย์ แม่ไก่ ๑ ตัว จะสามารถให้ลูกไก่ได้ประมาณ ๔ รุ่นต่อปี โดยแต่ละรุ่นจะมีลูกไก่เลี้ยงรอดประมาณ ๑๐-๑๒ ตัว เราสามารถเลี้ยงไก่เบตงเพื่อผลิตลูกไก่จำหน่ายหรือจะเลี้ยงขุนเป็นไก่เนื้อจำหน่ายให้ผู้บริโภค

๓.๕ การป้องกันโรค

ต้องทำวัคซีนป้องกันโรคที่สำคัญได้แก่ โรคนิวคาสเซิล โรคหลอดลมอักเสบติดต่อฝีดาษและอหิวาต์ รวมทั้ง ควรมีการถ่ายพยาธิภายในก่อนนำไก่เข้าฟาร์มและถ่ายซ้ำทุกๆ ๖ เดือน



๔. ต้นทุนและผลตอบแทน

สำหรับการเลี้ยงไก่เบตงเพื่อผลิตลูกจำหน่ายจำนวน ๑ ชุด ประกอบด้วยพ่อแม่พันธุ์จำนวน ๑๐ ตัว แม่พันธุ์จำนวน ๖๐ ตัว ซึ่งเป็นขนาดที่เหมาะสมในการดำเนินการเชิงพาณิชย์สำหรับเกษตรกร

๔.๑ ต้นทุน

จะเป็นค่าใช้จ่ายในส่วนของค่าโรงเรือนอุปกรณ์ ค่าพ่อแม่พันธุ์ ค่าอาหาร ค่าตู้ฟัก ค่าเวชภัณฑ์และวัคซีน โดยจะมีต้นทุนประมาณ ๙๐,๐๐๐-๑๐๐,๐๐๐ บาท ในปีต่อๆ ไปต้นทุนจะลดลงเนื่องจากไม่ต้องลงทุนในส่วนค่าโรงเรือน อุปกรณ์และค่าพ่อแม่พันธุ์

๔.๒ ผลตอบแทน

จากจำนวนพ่อและแม่พันธุ์ดังกล่าวจะสามารถผลิตลูกไก่พันธุ์เบตงได้ประมาณปีละ ๒,๔๐๐-๒,๘๐๐ ตัว สามารถจำหน่ายได้ในราคาตัวละ ๒๕-๓๐ บาท นอกจากนี้ยังสามารถจำหน่ายพ่อและแม่พันธุ์ที่ปลดระวางได้อีกในราคาตัวละ ๑๐๐ บาท รวมทั้งมูลไก่ที่เกิดจากการเลี้ยง รวมแล้วจะมีผลตอบแทนประมาณ ๗๐,๐๐๐-๘๐,๐๐๐ บาท ซึ่งจะเริ่มคุ้มทุนปีที่ ๒ หรือ ๓

ทั้งนี้ ต้นทุนและผลตอบแทนที่ได้รับจะเปลี่ยนแปลงไปตามสภาวะการตลาดและแหล่งที่เลี้ยง อันเนื่องมาจากราคาปัจจัยการผลิตและราคารับฝากของตลาดแต่ละแห่งที่แตกต่างกันไป



การเลี้ยงไก่คออ่อน

๑. เหตุผลความเหมาะสม

ไก่คออ่อนเป็นไก่ที่นิยมเลี้ยงกันอย่างแพร่หลายในภาคใต้โดยเฉพาะที่จังหวัดพัทลุง เป็นไก่ประเภทให้เนื้อที่มีลักษณะพิเศษคือ บริเวณตั้งแต่โคนปากล่างไปจนถึงเหนียงจะไม่มีขน มีลักษณะเด่น คือ เหนียงใหญ่ ไหล่กว้าง ร่างเล็ก หาอาหารเก่ง กินจุ อัตราแลกเนื้อดี นิยสืเชื้อ เลี้ยงง่าย มีความต้านทานโรคและปรับตัวเข้ากับสภาพแวดล้อมได้ดี คุณภาพของเนื้อเป็นที่ต้องการของตลาดและผู้บริโภค

๒. เงื่อนไขความสำเร็จ

๒.๑ สถานที่เลี้ยงดู ต้องมีบริเวณกว้างพอสมควรสำหรับปล่อยเลี้ยงไก่ตามธรรมชาติและควรเป็นแหล่งที่มีหรืออยู่ใกล้แหล่งอาหารตามธรรมชาติอย่างเพียงพอเพื่อช่วยลดต้นทุนค่าอาหาร

๒.๒ ต้องมีตลาดจำหน่ายผลผลิตที่ชัดเจน ทั้งตลาดรับซื้อพันธุ์และตลาดรับซื้อไก่เพื่อบริโภค

๒.๓ ต้องมีความรู้และประสบการณ์ที่เกี่ยวกับพันธุ์ไก่และการจัดการเลี้ยงดูไก่คออ่อน

๓. เทคโนโลยีและกระบวนการผลิต

๓.๑ พันธุ์ไก่

ควรเลือกซื้อจากแหล่งที่เชื่อถือได้ โดยมีลักษณะตรงตามสายพันธุ์มากที่สุด พันธุ์ไก่คออ่อนที่ดีควรมีลักษณะโครงสร้างใหญ่ การเจริญเติบโตดี อัตราแลกเนื้อสูง สุขภาพแข็งแรง ปราศจากโรคและพยาธิ ปรับตัวให้เข้ากับสภาพแวดล้อมได้ดี หากินเก่ง โดยพ่อพันธุ์อายุ ๘-๑๐ เดือน จะมีน้ำหนักประมาณ ๓.๕-๔ ก.ก. ส่วนแม่พันธุ์อายุ ๖-๗ เดือน จะมีน้ำหนักประมาณ ๒-๔ ก.ก.

๓.๒ โรงเรือนและอุปกรณ์

โรงเรือนสำหรับเลี้ยงไก่คออ่อนควรสร้างแบบง่ายๆ และประหยัดควรใช้วัสดุราคาถูกที่มีอยู่ในพื้นที่ หลังกามุงด้วยจากสังกะสีเก่า กระเบื้องเก่า หลุมคาหรือแฝก สามารถกันแดด บังลมกันฝนได้ พื้นที่ไม่แห้งแฉะ มีร่มไม้ มีบริเวณให้ไก่คุ้ยเขี่ยอาหารและเดินออกกำลังกายกันด้วยอวน หรือตาข่ายล้อมรอบโรงเรือนอีกชั้นหนึ่ง ที่พื้นคอกควรมีหลุมรูปร่างคล้ายกระทะไว้สำหรับใส่ขี้เถ้าให้ไก่ถอนคลุกเคล้า ตัวเองป้องกันไรไก่ ในโรงเรือนต้องมีคอนนอนไว้ที่มุมคอกและควรมีรังไข่ รางน้ำ รางอาหารให้เพียงพอให้กับจำนวนไก่ รวมทั้งมีกรงอนุบาลสำหรับกักให้ความร้อนแก่ลูกไก่ในระยะเดือนแรกเพื่อให้ลูกไก่แข็งแรงและรอดตายสูง





๔. ต้นทุนและผลตอบแทน

สำหรับการเลี้ยงไก่คอล่อน จำนวน ๑ ชุด ประกอบ
ด้วยพ่อพันธุ์ จำนวน ๒ ตัว และแม่พันธุ์ จำนวน ๒๐ ตัว

๔.๑ ต้นทุน

ในส่วนต้นทุนคงที่จะได้แก่ ค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับ
โรงเรือนอุปกรณ์ ซึ่งจะมีค่าประมาณ ๑๐,๐๐๐-๑๒,๐๐๐
บาท ส่วนต้นทุนผันแปรจะได้แก่ ค่าพันธุ์อาหาร เวชภัณฑ์
และวัคซีน ซึ่งจะมีค่าใช้จ่ายประมาณปีละ ๙,๐๐๐-
๑๐,๐๐๐ บาท

๔.๒ ผลตอบแทน

จะได้จากการจำหน่ายลูกไก่ที่ผลิตได้ หรือจำหน่าย
ในรูปพ่อ-แม่พันธุ์ ราคาตัวละ ๑๒๐-๑๕๐ หรือจำหน่ายเป็น
ไก่เนื้อในขนาดน้ำหนักตัวละ ๑.๕-๑.๖ ก.ก. ในราคา ก.ก. ละ
๕๕ บาท จะมีผลตอบแทนประมาณ ๕๕,๐๐๐-๖๐,๐๐๐
บาทต่อปี

ทั้งนี้ ผลตอบแทนและต้นทุนอาจเปลี่ยนแปลง
ได้ตามภาวะการตลาด และสถานที่เลี้ยงดูที่แตกต่างกันออกไป
ไปรวมทั้งขนาดการผลิต

๓.๓ อาหารและกากให้อาหาร

อาหารสำหรับลูกไก่ระยะ ๑ เดือนแรกควรให้
อาหารไก่เนื้อระยะแรก จะทำให้ลูกไก่แข็งแรงและ
รอดตายมากขึ้น หลังจากนั้นจึงค่อยๆ เปลี่ยนอาหาร
พวกอาหารสำเร็จรูป รำ ปลายข้าว ข้าวเปลือก เสริม
ให้ไก่กินเฉพาะตอนเย็น โดยในช่วงตอนเช้าจะปล่อยให้
หาอาหารตามธรรมชาติกินเอง

๓.๔ การจัดการเลี้ยงดู

การเลี้ยงไก่คอล่อนนิยมเลี้ยงแบบปล่อยตาม
ธรรมชาติจึงต้องมีบริเวณเลี้ยงที่กว้างพอสมควร เพื่อให้
ไก่ได้คุ้ยเขี่ยอาหารและเดินเล่นออกกำลังกาย เช่น
เลี้ยงอยู่ใกล้โรงสีข้าว คอกสุกร หรือคอกวัว บริเวณ
ชายป่าหรือทุ่งนาเพราะจะมีแหล่งอาหารตามธรรมชาติ
อยู่มากช่วยลดต้นทุนค่าอาหารและที่สำคัญจะไม่รบกวน
เพื่อนบ้าน ใช้อัตราส่วนพ่อพันธุ์ ๑ ตัว ต่อ แม่พันธุ์ ๑๐ ตัว
แม่ไก่ ๑ ตัว จะให้ลูกได้ปีละ ๔ รุ่น เลี้ยงรอดรุ่นละ
ประมาณ ๘-๑๐ ตัว สามารถจำหน่ายได้ทั้งลูกไก่และ
ไก่เนื้อเพื่อใช้บริโภค

๓.๕ การป้องกันโรค

การเลี้ยงไก่คอล่อนต้องเอาใจใส่อย่างสม่ำเสมอ
ไก่จึงรอดตายสูง ถ้าพบพยาธิเมื่อไก่อายุได้ ๒ เดือน
หลังจากนั้นถ่ายซ้ำทุกๆ ๓ เดือน และทำวัคซีนป้องกันโรค
ที่สำคัญ ได้แก่ โรคนิวคาสเซิล, ฝีดาษ, หลอดลมอักเสบ,
อหิวาต์ไก่ ตามคำแนะนำของกรมปศุสัตว์เพื่อให้ไก่มี
สุขภาพแข็งแรง และมีภูมิคุ้มกันโรค





การเลี้ยงไก่งวง

๑. เหตุผลความเหมาะสม

ไก่งวงเป็นสัตว์ปีกที่เลี้ยงง่าย ราคาสูง เนื้อมีรสชาติดี เป็นที่นิยมของชาวต่างชาติและคนไทย สามารถเลี้ยงโดยใช้อาหารและวัสดุเหลือที่มีในท้องถิ่น อาทิ หญ้า ต้นกล้วย เป็นอาหารได้ เป็นการเพิ่มมูลค่า และสามารถเลี้ยงผสมผสานกับการเกษตรด้านอื่นๆ ได้

๒. เงื่อนไขความสำเร็จ

เกษตรกรต้องมีการรวมกลุ่มกันผลิต ต้องมีแรงงานที่ใช้ในการเลี้ยงดูอย่างพอเพียงและต้องมีตลาดรองรับผลผลิตที่ชัดเจน

๓. เทคโนโลยีและกระบวนการผลิต

๓.๑ พันธุ์ไก่งวง

ที่นิยมเลี้ยงมีอยู่ ๒ ชนิด คือ พันธุ์สีขา และพันธุ์สีเทา น้ำหนักโตเต็มที่เพศผู้ ควรมีน้ำหนักประมาณ ๗-๑๐ ก.ก. เพศเมียประมาณ ๓.๑-๔.๕ กก. เกษตรกรสามารถหาซื้อจากฟาร์มเลี้ยงทั่วไปโดยควรเลือกซื้อจากฟาร์มที่เชื่อถือได้ หรือได้รับการรับรองจากผู้เลี้ยงรายอื่นๆ

๓.๒ โรงเรือนและอุปกรณ์

ใช้วัสดุพื้นบ้านอย่างง่าย ๆ ทำโรงเรือนโดยต้องสามารถป้องกันแดดฝนได้ ขนาดโรงเรือน กว้าง ๔ เมตร ยาว ๖ เมตร จะสามารถเลี้ยงไก่งวงได้ประมาณ ๑๐๐ ตัว และต้องมีลานสำหรับให้ไก่งวงได้เดินออกกำลังกาย

๓.๓ การจัดการเลี้ยงดู

ลูกไก่งวงช่วงแรกเกิดถึงอายุ ๒ เดือน ต้องเลี้ยงดูอย่างดีบนเล้าอนุบาลที่สามารถให้ความอบอุ่นและป้องกันยุงกัด เนื่องจากไก่งวงในช่วงนี้จะเป็นโรคฝีดาษ และตายมากหลังจากอายุ ๒ เดือนไปแล้วสามารถเลี้ยงปล่อยในคอกที่มีลานกว้างได้ ลูกไก่งวงช่วงอายุแรกเกิด - ๒ เดือน ควรให้อาหารสำเร็จรูปไก่เนื้อ หลังจากอายุ ๒ เดือน - ๗ เดือน ควรให้อาหารตามธรรมชาติ หรือวัสดุเหลือจากไร่นาที่มีในท้องถิ่น อาทิ รำละเอียด ปลาขี้ขาว ผสมหยวกกล้วยสับหรือหญ้า หรือผักตบชวา จะช่วยลดต้นทุนการผลิต อัตราการเลี้ยงใช้ไก่พ่อพันธุ์ ๑ ตัว ต่อ แม่พันธุ์ ๓ ตัว

๓.๔ การป้องกันโรค

ต้องมีการทำวัคซีนเพื่อป้องกันโรคนิวคาสเซิล หลอดลมอักเสบ ฝีดาษ และอหิวาต์ ตามคำแนะนำของกรมปศุสัตว์ ควรใช้ผงโซเดียมฟลูออไรด์โรยตามหัว คอ หลัง หน้า หาง และตามใต้ปีกหรืออาจใช้ละลายน้ำ แล้วจิบอาบน้ำที่ละตัวก็ได้ เพื่อป้องกันโรและเหาในตัวไก่งวง

๔. ต้นทุนและผลตอบแทน

สำหรับการเลี้ยงไก่งวง ๑ ชุด ประกอบด้วย ไก่พ่อพันธุ์จำนวน ๑ ตัว และไก่แม่พันธุ์ จำนวน ๓ ตัว

๔.๑ ต้นทุนในการเลี้ยง

จะได้แก่ค่าพันธุ์ ค่าโรงเรือน อุปกรณ์ ค่าอาหาร ค่าวัคซีนและเวชภัณฑ์ โดยจะมีต้นทุนเบื้องต้น ประมาณ ๓๐,๐๐๐-๓๕,๐๐๐ บาท

๔.๒ ผลตอบแทน

ในปีแรก จะอยู่ประมาณ ๓๕,๐๐๐-๔๐,๐๐๐ บาท โดยจะได้จากการจำหน่ายไก่งวงที่ใช้สำหรับทำพันธุ์ ประมาณ ๓๐ ตัว จำหน่ายได้ในราคาตัวละ ๕๐๐ บาท และไก่งวงที่ใช้เนื้อบริโภคประมาณ ๗๐ ตัว จำหน่ายได้ในราคาตัวละ ๓๐๐ บาท ส่วนในปีต่อไป ต้นทุนการเลี้ยงจะลดลงเนื่องจากไม่ต้องลงทุนในด้านพ่อแม่พันธุ์อีก

ทั้งนี้ราคาต้นทุน และผลตอบแทนจะแตกต่างกันไปตามภาวะการตลาด ขนาดการผลิตและแหล่งที่เลี้ยง เกษตรกรจำเป็นต้องศึกษาข้อมูล และรายละเอียดให้ชัดเจน ก่อนตัดสินใจเลี้ยง



การเลี้ยงไก่แจ้



๑. เหตุผลความเหมาะสม

ไก่แจ้เป็นสัตว์ปีกที่สวยงาม เลี้ยงง่าย ใช้พื้นที่เลี้ยงน้อย เด็กผู้หญิงหรือคนชราที่เลี้ยงได้ เป็นการพัฒนาคุณภาพชีวิต เป็นการพัฒนาลิงแวดล้อมและสามารถทำเป็นอาชีพสร้างรายได้ให้กับครอบครัวได้

๒. เงื่อนไขความสำเร็จ

- ๒.๑ ผู้เลี้ยงต้องมีความรักและสนใจในการเลี้ยงไก่แจ้
- ๒.๒ ผู้เลี้ยงต้องมีความรู้เกี่ยวกับลักษณะพันธุ์ไก่แจ้ตามอุดมทัศน์ทั้งเพศผู้และเพศเมีย
- ๒.๓ ต้องมีตลาดรองรับที่ชัดเจน และต้องอยู่ใกล้แหล่งจำหน่ายแลกเปลี่ยนพันธุ์ไก่

๓. เทคโนโลยีและกระบวนการผลิต

๓.๑ พันธุ์ไก่แจ้

ไก่แจ้ที่นิยมเลี้ยงมีทั้งไก่แจ้สากลและไก่แจ้ไทย สีที่นิยมเลี้ยงได้แก่ สีขาว สีดำ สีทอง สีกระดาก สีเทา สีขาวหางดำ สีประดู่ สีบาร์ สีโกโก้ และสีลายดอกหมาก รูปพรรณไก่แจ้ที่ดีทั่วไป ควรมีลักษณะเหมือนหยดน้ำ หน้าดี สีสวย กระสวยตั้ง หางตก ออกกลมสมส่วน เกษตรกรสามารถหาซื้อได้จากฟาร์มเลี้ยงไก่แจ้ทั่วไป โดยต้องเลือกจากฟาร์มที่เชื่อถือได้ มีพันธุ์ประวัติที่ชัดเจน

๓.๒ โรงเรือนและอุปกรณ์

โรงเรือนเป็นที่อยู่อาศัยให้กับไก่ ต้องสามารถกันแดด กันฝน กันลม และให้ความปลอดภัยจากสัตว์ร้ายต่างๆ ลักษณะโรงเรือนมีหลายรูปแบบ เช่น เป็นโรงเรือนที่让人เดินเข้า-ออกได้ หรือทำเป็นกรงลอย ยกพื้นเตี้ย สามารถเคลื่อนย้ายได้ หรืออาจทำเป็นแบบกรงซ้อนกันหลายชั้น การเลี้ยงไก่แจ้ ๑ ชุด (ตัวผู้ ๑ ตัว ตัวเมีย ๔ ตัว) ควรใช้เนื้อที่อย่างน้อยปริมาณ ๑ ตารางเมตร ส่วนหลังคา แล้วแต่ความเหมาะสมจะเป็นเพิงหรือจั่วก็ได้ ให้กลมกลืนกับสภาพแวดล้อมภายในกรงทำคอนสำหรับนอน มีรังไข่ ที่ใส่อาหาร และที่ใส่น้ำรองพื้นกรงด้วยทราย สถานที่ตั้งกรงไก่แจ้ ควรตั้งในสถานที่ที่มีอากาศถ่ายเทได้ดี แดดส่องถึงบ้างพอควร ควรมีร่มเงาของไม้ใหญ่ สิ่งสำคัญอย่าให้มีลมโกรกโดนตัวไก่โดยตรง และควรมีผู้สืบทอดของฝนในฤดูฝน

๓.๓ อาหารและการให้อาหาร

ควรใช้อาหารไก่ไข่ที่มีขายอยู่ทั่วไปในท้องตลาด โดยจำแนกตามขนาดของไก่แจ้ คือ ไก่ตั้งแต่ ๑ วัน ถึง ๑ เดือน ใช้อาหารไก่เล็ก ไก่อายุ ๑-๓ เดือน ใช้อาหารไก่รุ่น ไก่อายุตั้งแต่ ๓ เดือนขึ้นไปใช้อาหารไก่ใหญ่ และแบ่งให้อาหารเป็น ๒ มื้อ คือ เช้า - บ่าย สำหรับลูกไก่ ควรให้กินตลอด ๒๔ ชั่วโมง ควรมีน้ำสะอาดให้ไก่แจ้กินตลอดเวลา



๔. ต้นทุนและผลตอบแทน

สำหรับการเลี้ยงไก่แจ้ ๑ ชุด ซึ่งประกอบด้วย
ตัวผู้ ๑ ตัวและตัวเมีย ๔ ตัว

๔.๑ ต้นทุน

ได้แก่ค่าใช้จ่ายที่เกี่ยวกับ ค่าพันธุ์ ค่าอุปกรณ์
ในการเลี้ยง ค่าอาหาร ค่าวัคซีนและเวชภัณฑ์ รวม
ประมาณ ๕,๐๐๐-๖,๐๐๐ บาท

๔.๒ ผลตอบแทน

ในปีแรกจะได้จากการจำหน่ายผลผลิตลูกไก่
ที่ได้จากการเลี้ยง ๑ ชุด ได้ลูกไก่จำนวน ๗๐-๘๐ ตัว
จำหน่ายในราคาตัวละ ๑๐๐ บาท จะได้ผลตอบแทน
ประมาณ ๗,๐๐๐-๘,๐๐๐ บาท และในปีต่อไป
จะได้รับผลตอบแทนเพิ่มขึ้น เนื่องจากไม่ต้องลงทุน
ค่าพ่อแม่พันธุ์อีก

อย่างไรก็ตาม ต้นทุนและผลตอบแทนสามารถ
เปลี่ยนแปลงได้ตามสถานการณ์ตลาดและแหล่งเลี้ยง
รวมทั้งขนาดการผลิต ดังนั้น เกษตรกรจำเป็นต้องศึกษา
ข้อมูล และรายละเอียดให้ชัดเจนก่อนตัดสินใจเลี้ยง

๖.๔ การจัดการเลี้ยงดูไก่แจ้ระยะต่าง ๆ

การดูแลลูกไก่ ที่ซื้อมาในระยะแรก นำลูกไก่แจ้
มาเลี้ยงในกล่องกระดาษ หรือจะเลี้ยงบนกรงอนุบาล
ลูกไก่ และกกด้วยหลอดไฟขนาด ๒๐-๒๕ แสงเทียนให้
ความอบอุ่น ใช้กระดาษหนังสือพิมพ์รองพื้นก้นกล่อง
ให้น้ำและอาหารกินตลอดวัน น้ำควรผสมยาปฏิชีวนะ
ป้องกันการติดเชื้อโรคหรือให้วิตามินเสริมและควรเปลี่ยน
น้ำทุกเช้า-เย็น เมื่อพื้นสกปรกให้เปลี่ยนกระดาษรอง
พื้นกล่องทันที เมื่อลูกไก่โตขึ้นก็เปลี่ยนขนาดกล่องให้
ใหญ่ขึ้น เลี้ยงลูกไก่ในกล่องจนอายุประมาณ ๓ เดือน
แล้วนำไปเลี้ยงในกรงที่เตรียมไว้ส่วนการดูแลไก่รุ่นและ
พ่อแม่พันธุ์ ไก่ระยะนี้การเลี้ยงไม่ค่อยยุ่งยากนัก ให้
อาหารและน้ำกินตลอดวัน อาหารที่ให้ จะใช้อาหาร
สำเร็จรูปที่มีขายตามท้องตลาดโดยจะต้องเป็นอาหาร
ที่ใหม่ และมีน้ำสะอาดให้กินตลอดวัน แม่ไก่ ๑ ตัว จะให้
ลูกปีละ ๑๕-๒๐ ตัว

๖.๕ การป้องกันโรค

ควรทำวัคซีนป้องกันโรคนิวคาสเซิล หลอดลม
โรคฝีดาษและอหิวาต์ ตามโปรแกรมกำหนดและมีการ
กำจัดพยาธิภายนอก ได้แก่ เหา หมัด ไร โดยวิธีการ
ฉีดบริเวณพื้น บริเวณคอก หรือละลายยาแล้วจับตัวไก่จุ่ม
ในน้ำยาเพื่อเป็นการป้องกัน ควรป้องกันกำจัดพยาธิภายใน
อาทิ พยาธิไส้เดือน ดำเนินการโดยการทำความสะอาดคอก
กวาดอุจจาระออกบ่อยๆ อย่าให้คอกชื้นแฉะ และมีการถ่าย
พยาธิเป็นประจำ





การเลี้ยงเป็ดไข่ เพื่อผลิตเป็ดสาวจำหน่าย



๑. เหตุผลความเหมาะสม

ผู้เลี้ยงเป็ดไข่มีความต้องการเปิดสาวจำนวนมากในแต่ละปี เพื่อนำไปเลี้ยงผลิตไข่จำหน่าย เนื่องจากวิธีการเลี้ยงเป็ดสาวนั้นยุ่งยากต้องอาศัยแหล่งเลี้ยงตามทุ่งนา ใช้อาหารตามธรรมชาติเป็นหลัก เพื่อลดต้นทุนการผลิตจึงทำให้ผู้เลี้ยงกันน้อย การเลี้ยงเพื่อผลิตเป็ดสาวเป็นการตัดตอนการเลี้ยง ใช้ระยะเวลาสั้นกว่า ลงทุนน้อย และโอกาสได้กำไรสูง

๒. เงื่อนไขความสำเร็จ

๒.๑ ผู้เลี้ยงต้องมีพื้นที่ที่เหมาะสมในการเลี้ยง ควรมีทุ่งนาเป็นบริเวณกว้างและเป็นทุ่งนาที่ไม่มีสารเคมีอุดมสมบูรณ์ด้วยอาหารตามธรรมชาติ

๒.๒ ต้องมีแหล่งวัตถุดิบราคาถูกในท้องถิ่น หรือวัสดุเหลือใช้จากไร่นาที่สามารถนำมาใช้เป็นอาหารเลี้ยงเป็ดได้ เช่น รำข้าว ปลายข้าว

๒.๓ ต้องมีความชัดเจนเกี่ยวกับตลาดที่รับซื้อเป็ดสาวหรืออยู่ใกล้กับกลุ่มผู้เลี้ยงเป็ดจำหน่ายไข่

๓. เทคโนโลยีและกระบวนการผลิต

๓.๑ พันธุ์เป็ด

โดยทั่วไปจะนิยมใช้ลูกเป็ดพันธุ์กากีแคมป์เบล หรือลูกผสมกากีแคมป์เบล

๓.๒ โรงเรือนและอุปกรณ์

ควรมีขนาดโรงเรือนที่เหมาะสมตามปริมาณเป็ดที่เลี้ยง โดยทั่วไปนิยมเลี้ยงเป็ด ๕ ตัวต่อพื้นที่โรงเรือน ๑ ตารางเมตร ลักษณะโรงเรือน ควรทำจากไม้หรือวัสดุที่หาง่ายในท้องถิ่น ตั้งอยู่ในแนวทิศตะวันออก-ตก อยู่ในพื้นที่ที่น้ำไม่ขัง อากาศถ่ายเทได้ดี ควรเป็นโรงเรือนที่สามารถป้องกันลม ฝน และศัตรูของเป็ดได้ วัสดุรองพื้นโรงเรือนควรใช้แกลบ ขี้เลื่อย หรือฟางข้าวปูพื้น





๓.๓ การจัดการเลี้ยงดู

การเลี้ยงดูในระยะลูกเปิดช่วงอายุ ๑-๑๔ วัน ควรมีการกกให้ความร้อนโดยใช้เครื่องกกหรือใช้หลอดไฟ ขนาด ๖๐ วัตต์ การกกต้องคำนึงถึงสภาพของลูกเปิด และต้องหมั่นคอยสังเกตดูสภาพการเป็นอยู่ของลูกเปิด อย่างสม่ำเสมอ ทั้งนี้เพราะเป็นช่วงที่ลูกเปิดมีโอกาส ตายได้ง่าย สิ่งที่ควรปฏิบัติ คือ ต้องหมั่นล้างและทำความสะอาดบริเวณที่กกลูกเปิดและอุปกรณ์ถ้ามีมด ควรกำจัดให้หมดในช่วงกกต้องมีผ้าม่านปิดล้อมรอบ เพื่อป้องกันลมโกรกในช่วงฤดูร้อนมาก ควรระวังเรื่อง อากาศร้อนเกินไปเพราะจะทำให้ลูกเปิดแห้งและทำให้ อัตราการพิการสูง ต้องหมั่นดูแลเอาใจใส่ การให้น้ำและ อาหารต้องมีภาชนะที่ให้น้ำและอาหาร การให้อาหาร ในช่วงแรก ให้อาหารลูกเปิดสำเร็จรูปหรืออาหารผสม โดยให้กินอย่างเต็มที่ หลังจากเปิดอายุ ๑ เดือนไปแล้ว ในช่วงเช้าให้กินอาหารโดยปล่อยลงในทุ่งนาหรือแหล่ง อาหารตามธรรมชาติ และให้อาหารสำเร็จรูปในช่วงเย็น เสริมด้วยหญ้าสด ผักตบชวา จอก แหน พืชเศษผักสับ ให้กิน สำหรับที่ให้น้ำ และให้อาหารใช้วัสดุที่มีอยู่ใน ท้องถิ่นโดยคำนึงถึงเปิดทุกตัว ต้องได้รับอาหารและ น้ำอย่างทั่วถึงการทำวัคซีนให้ดำเนินการตามโปรแกรม วัคซีนของกรมปศุสัตว์อย่างเคร่งครัด

๔. ต้นทุนและผลตอบแทน

สำหรับการเลี้ยงเปิดใช้จำนวน ๕๐๐ ตัว

๔.๑ ต้นทุน

ในส่วนของต้นทุนคงที่ซึ่งได้แก่ค่าโรงเรือนและ อุปกรณ์ในการเลี้ยงจะอยู่ประมาณ ๑๐,๐๐๐-๑๕,๐๐๐ บาท ขึ้นอยู่กับขนาดและวัสดุที่ใช้ ในส่วนต้นทุนผันแปรจะเป็นค่าใช้จ่ายสำหรับค่าลูกเปิด ค่าอาหาร ค่าเวชภัณฑ์ และวัคซีน จะมีต้นทุนประมาณ ๑๙,๐๐๐-๒๐,๐๐๐ บาท

๔.๒ ผลตอบแทน

จะได้จากการจำหน่ายเปิดสาวในราคาตัวละ ๗๐-๗๕ บาท คิดเป็นเงิน ๓๐,๐๐๐-๔๐,๐๐๐ บาท อย่างไรก็ตามต้นทุนและผลตอบแทนดังกล่าวสามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามสภาวะการตลาดแหล่งที่ผลิต ขนาดการผลิตราคา ปัจจัยการผลิตและราคารับซื้อเปิดสาว ที่สำคัญ ดังนั้นก่อนการตัดสินใจเลี้ยงเกษตรกรต้องศึกษา ข้อมูลและรายละเอียดให้ชัดเจน





การเลี้ยงเป็ดไข่ เพื่อผลิตไข่จำหน่าย



๑. เหตุผลความเหมาะสม

เป็ดไข่เป็นสัตว์ที่เลี้ยงง่าย ทนทานต่อโรค สามารถใช้วัสดุท้องถิ่นหรือวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตร เป็นอาหารได้ ประชาชนนิยมบริโภคไข่เป็ด นอกจากนี้ ไข่เป็ดสามารถนำไปประกอบอาหารและทำขนมได้ หลายชนิด เหมาะสำหรับการนำไปแปรรูปเพื่อเพิ่ม มูลค่า อาทิ การทำไข่เค็ม เป็นต้น

๒. เงื่อนไขความสำเร็จ

๑. พื้นที่เลี้ยงควรอยู่ใกล้แหล่งน้ำตามธรรมชาติ ห่างไกลจากชุมชน และมีการคมนาคมสะดวก
๒. ต้องมีแหล่งอาหารตามธรรมชาติ หรือมี วัสดุ เหลือจากระบบการเกษตร หรือผลพลอยได้จาก โรงงาน
๓. ต้องมีตลาดรับซื้อไข่เป็ดอย่างชัดเจน และ ระยะยาว
๔. ต้องมีความรู้ และประสบการณ์ในการแปรรูป ไข่เป็ดเพื่อเพิ่มมูลค่าในกรณีมีปัญหาด้านราคาและ การตลาด

๓. เทคโนโลยีและกระบวนการผลิต

๓.๑ พันธุ์เป็ด

จะนิยมใช้เป็ดไข่ พันธุ์กากีแคมเบลล์ หรือลูกผสม ควรหาพันธุ์ซื้อจากฟาร์มผลิตภัณฑ์ที่ได้รับความเชื่อถือ ไว้ใจได้ และไม่เคยมีโรคระบาดมาก่อน

๓.๒ การจัดการเลี้ยงดู

ควรเริ่มด้วยการเลี้ยงเป็ดสาวอายุประมาณ ๑๘-๒๐ สัปดาห์ ลักษณะโรงเรือนเลี้ยงเป็ดควรทำจากวัสดุ ที่หาได้ง่ายหรือมีในท้องถิ่นโรงเรือนควรตั้งอยู่ในแนว ทิศตะวันออก-ตก ต้องสามารถกันแดดกันฝนได้ และมีลานปล่อยอยู่ด้านนอก เพื่อปล่อยให้เป็ดออกหาอาหาร ตามธรรมชาติกินและได้ออกกำลังกาย พื้นที่โรงเรือน เลี้ยงเป็ด ขนาด ๑ ตารางเมตร จะเลี้ยงเป็ดไข่ได้ ๕ ตัว เป็ดจะเริ่มไข่เมื่ออายุ ๒๑ สัปดาห์ ในระยะนี้เป็ดต้องการ อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงมีโปรตีนประมาณ ๑๘ เปอร์เซ็นต์ ให้เป็ดกินอาหารอย่างเต็มที่ โดยเฉลี่ย ประมาณ ๑๕๐ กรัมต่อตัวต่อวัน ต้องทำความสะอาดที่ ให้น้ำก่อนทุกครั้ง และต้องมีน้ำให้เป็ดได้กินตลอดเวลา การเลี้ยงในช่วงเปิดกักไข่ต้องพิถีพิถันระมัดระวังเป็น





อย่างมากเพราะถ้าเปิดตกใจหรือได้รับความเครียดจะทำให้ผลผลิตน้อยลง อาหารสำหรับเลี้ยงเปิดโดยทั่วไปจะนิยมอาหารสำเร็จรูปที่มีขายในท้องตลาดทั่วไป หรือการนำเอาวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นมาผสมใช้เองตามสูตรในการผสมใช้เองเกษตรกรจะต้องหลีกเลี่ยงการใช้ข้าวโพดเป็นอาหารสัตว์ ถ้าจะใช้ผสมเป็นอาหารควรใช้ในปริมาณน้อยและต้องแน่ใจว่าเป็นข้าวโพดคุณภาพดี ปราศจากเข็ร่า เนื่องจากเข็ร่าจะสร้างสารพิษที่เป็นอันตรายกับเปิด ทั้งนี้ ควรนำอาหารธรรมชาติหรือเศษเหลือจากอาชีพการเกษตร เช่น แหน ผัก หอยเชอร์รี่ หรือผลพลอยได้จากโรงงานอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารมาใช้ประโยชน์เพื่อลดต้นทุนการผลิต ทำให้มีโอกาสได้กำไรมากขึ้น แม่เปิดแต่ละตัวจะให้ไข่ได้ปีละประมาณ ๒๔๐-๒๖๐ ฟอง และจะปลดตระวางเมื่อแม่เปิดให้ไข่ได้ประมาณ ๑ ปี

๓.๓ การควบคุมป้องกันโรค

โดยการทำวัคซีนป้องกันโรคที่สำคัญของเปิด อาทิ โรคคหิวหวัด และโรคดึกเพลก ตามโปรแกรมที่กำหนดไว้อย่างเคร่งครัด และต้องหมั่นติดตามดูแลสุขภาพของเปิดอย่างสม่ำเสมอ

๔. ต้นทุนและผลตอบแทน

สำหรับการเลี้ยงเปิดไข่ จำนวน ๒๐ ตัวต่อรุ่น

๔.๑ ต้นทุน

ในส่วนต้นทุนคงที่ จะได้แก่ ค่าโรงเรือนและอุปกรณ์ในการเลี้ยง จะมีค่าประมาณ ๑๐,๐๐๐ - ๒๐,๐๐๐ บาท ส่วนต้นทุนผันแปรซึ่งได้แก่ ค่าพันธุ์เปิด ค่าวัคซีน และเวชภัณฑ์ จะมีต้นทุนประมาณ ๙๐,๐๐๐-๑๐๐,๐๐๐ บาท

๔.๒ ผลตอบแทน

จะได้จากการจำหน่ายไข่เปิด ประมาณ ๕๐,๐๐๐-๖๐,๐๐๐ ฟอง ในราคาจำหน่ายฟองละ ๒ บาท มีผลตอบแทนประมาณ ๑๐๐,๐๐๐-๑๑๐,๐๐๐ บาท และจากการจำหน่ายแม่เปิดปลดตระวางในราคาตัวละประมาณ ๕๐-๗๐ บาท คิดเป็นมูลค่าประมาณ ๑๐,๐๐๐-๑๔,๐๐๐ บาท

อย่างไรก็ตาม ต้นทุนและผลตอบแทนดังกล่าวจะเปลี่ยนแปลงไปตามแหล่งที่เลี้ยงสภาวะการตลาด และขนาดการผลิต โดยเฉพาะราคาอาหารเลี้ยงเปิด พันธุ์เปิด และราคารับซื้อไข่เปิดในแต่ละท้องถิ่น ดังนั้น เกษตรกรจำเป็นต้องศึกษาข้อมูล และรายละเอียดให้ชัดเจนก่อนการตัดสินใจเลือกเลี้ยง





การเลี้ยงขุนเปิดไข่เพศผู้



๑. เหตุผลความเหมาะสม

เปิดเพศผู้เป็นผลพลอยได้จากการผลิตลูกเปิดไข่ โดยพบว่าผู้ผลิตลูกเปิดไข่จะไม่ต้องการลูกเปิดเพศผู้ทำให้มีราคาถูก เหมาะสำหรับนำไปเลี้ยงขุนเป็นเปิดเนื้อ เนื่องจากเป็นเปิดที่เลี้ยงง่าย สามารถใช้แรงงานในครอบครัวไม่ค่อยมีโรคระบาด ต้นทุนราคาถูกและเนื้อเปิดเป็นที่นิยมสำหรับผู้บริโภค เกษตรกรสามารถนำไปเลี้ยงเป็นอาชีพเสริมหลังฤดูเก็บเกี่ยวข้าวได้

๒. เงื่อนไขความสำเร็จ

๒.๑ ผู้เลี้ยงจำเป็นต้องมีเนื้อที่เลี้ยงที่เหมาะสมควรเป็นทุ่งนาที่มีบริเวณกว้าง และให้ตีควรเป็นทุ่งนาที่ไม่มีการใช้สารเคมีมาก่อน อุดมสมบูรณ์ด้วยอาหารธรรมชาติ

๒.๒ อยู่ใกล้แหล่งผลิตและจำหน่ายลูกเปิดไข่เพศผู้ และมีตลาดรับซื้อหรือบริโภคที่ชัดเจน

๒.๓ มีวัสดุเหลือใช้จากระบบไร่นา หรือมีแหล่งวัตถุดิบราคาถูกเพื่อใช้เป็นอาหารขุนเปิด

๓. เทคโนโลยีและกระบวนการผลิต

๓.๑ พันธุ์เปิด

นิยมใช้ลูกเปิดไข่เพศผู้พันธุ์กากีแคมป์เบล หรือลูกผสมกากีแคมป์เบล

๓.๒ โรงเรือนและอุปกรณ์

ใช้พื้นที่เลี้ยงโดยประมาณ ๕ ตัวต่อตารางเมตร ขนาดโรงเรือนที่ใช้ผันแปรตามปริมาณเปิดที่เลี้ยง ลักษณะโรงเรือนควรทำจากไม้หรือวัสดุที่หาง่ายในท้องถิ่น ตั้งอยู่ในแนวตะวันออก-ตก อยู่ในพื้นที่ที่น้ำไม่ท่วมขัง อากาศถ่ายเทได้ดี ควรเป็นโรงเรือนที่สามารถป้องกันลม ฝนและป้องกันสัตว์ต่างๆ ที่เป็นศัตรูของเปิดได้ วัสดุรองพื้นในโรงเรือนควรเป็นแกลบ ขี้เลื่อย หรือฟางข้าว ภายในโรงเรือนต้องมีรางน้ำรางอาหารเพียงพอกับจำนวนเปิดที่เลี้ยง

๓.๓ การจัดการเลี้ยงดู

การเลี้ยงเปิดในช่วงเวลาแรกระหว่างอายุ ๑ ถึง ๑๔ วัน จำเป็นต้องมีการกกให้ความร้อนโดยใช้เครื่องกกหรือใช้หลอดไฟกก การกกต้องคำนึงถึงสภาพของลูกเปิดด้วย ต้องสังเกตสภาพการเป็นอยู่ของลูกเปิด ทั้งนี้ เพราะเป็นช่วงอายุที่ลูกเปิดมีโอกาสตายได้ง่ายสิ่งที่ควรปฏิบัติคือ ต้องหมั่นล้างและทำความสะอาดบริเวณที่กกลูกเปิดและอุปกรณ์อย่างสม่ำเสมอ ถ้ามีมดควรกำจัดให้หมดในช่วงกกต้องมีผ้ามาปิดล้อมรอบ เพื่อป้องกันลมโกรก ต้องหมั่นตรวจอุณหภูมิของที่กกให้พอดีกับลูกเปิดโดยการสังเกตการกระจายตัวของลูกเปิด การให้น้ำและอาหารควรมีน้ำที่สะอาดให้กินตลอดเวลา และต้องทำความสะอาดภาชนะที่ให้น้ำก่อนทุกครั้ง การให้อาหาร





ในช่วงแรกควรให้อาหารลูกเป็ดสำเร็จรูปหรืออาหารผสม โดยให้กินอาหารอย่างเต็มที่หลังจาก ๑ เดือนไปแล้ว จะปล่อยให้เป็ดหาอาหารในทุ่งนาและแหล่งอาหารตามธรรมชาติ โดยในช่วงเย็นจะเสริมด้วยอาหารสำเร็จรูป หรืออาหารผสมร่วมกับหญ้าสด ผักตบชวา จอก แหน เศษผักสับให้กิน ผู้เลี้ยงต้องหมั่นดูแลสุขภาพของลูกเป็ด และต้องทำวัคซีนตามโปรแกรมวัคซีนของกรมปศุสัตว์ โดยเคร่งครัด จะเลี้ยงขุนเป็ดเพศผู้จนมีอายุประมาณ ๓ เดือน ก็สามารถจำหน่ายเป็นเป็ดเนื้อได้ โดยเป็ดแต่ละตัวจะมีน้ำหนักเฉลี่ยประมาณ ๑.๕ กิโลกรัม

๔. ต้นทุนและผลตอบแทน

สำหรับการเลี้ยงขุนเป็ดเพศผู้จำนวน ๑ ชุดๆ ละ ๕๐๐ ตัว

๔.๑ ต้นทุน

สำหรับต้นทุนผันแปร ซึ่งจะเป็นค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับ ค่าพันธุ์เป็ด ค่าอาหาร ค่าเวชภัณฑ์และวัคซีน จะมีต้นทุนประมาณ ๑๐,๐๐๐-๑๒,๐๐๐ บาท

๔.๒ ผลตอบแทน

จะได้จากการจำหน่ายเป็ดเพศผู้ที่เลี้ยงรอดจำนวน ๔๕๐-๕๐๐ ตัว ในราคาจำหน่ายตัวละ ๕๐ จะได้ผลตอบแทนประมาณ ๒๒,๐๐๐-๒๕,๐๐๐ บาท

ทั้งนี้ ต้นทุนและผลตอบแทนสามารถเปลี่ยนแปลงไปตามภาวะการตลาดโดยเฉพาะราคาปัจจัยที่ใช้ในการเลี้ยง อาทิ ค่าพันธุ์เป็ด ค่าอาหารเลี้ยงเป็ด ราคารับซื้อ ซึ่งจะแตกต่างกันไปตามแหล่งที่เลี้ยง รวมทั้งปริมาณที่เลี้ยง ดังนั้น ก่อนเกษตรกรตัดสินใจเลี้ยงจำเป็นต้องมีการศึกษาข้อมูลและรายละเอียดให้ชัดเจนเสียก่อน





การเลี้ยงเป็ดเนื้อ

๑. เหตุผลความเหมาะสม

เป็ดพันธุ์เนื้อเป็นเป็ดที่เลี้ยงง่าย ไม่ยุ่งยากซับซ้อน เหมือนการเลี้ยงไก่ สามารถใช้แรงงานที่มีในครอบครัว และเนื่องจากเป็ดเนื้อมีการเจริญเติบโตเร็ว ทำให้สามารถเลี้ยงได้ผลตอบแทนในระยะเวลาอันสั้นผู้บริโภคนิยมบริโภคเนื้อเป็ด และนำไปประกอบอาหารได้หลายชนิด เกษตรกรสามารถประกอบเป็นอาชีพ ได้ทั้งอาชีพเสริม และเป็นอาชีพหลัก

๒. เงื่อนไขความสำเร็จ

๒.๑ ต้องมีพื้นที่ในการเลี้ยงที่เหมาะสม อยู่ในที่ดอน น้ำไม่ท่วม อยู่ใกล้แหล่งน้ำ และมีการคมนาคมสะดวก

๒.๒ อยู่ใกล้แหล่งวัตถุดิบราคาถูก หรือมีแหล่งวัสดุเหลือใช้จากการเกษตรที่สามารถนำมาใช้เป็นอาหารเลี้ยงเป็ดได้

๒.๓ เพื่อให้ได้ผลกำไรคุ้มกับการลงทุน อาจต้องเลี้ยงจำนวนมากๆ หรือเลี้ยงในระบบจ้างเลี้ยง รวมทั้งต้องมีตลาดรองรับที่ชัดเจน

๓. เทคโนโลยีและกระบวนการผลิต

๓.๑ พันธุ์เป็ด

เป็ดพันธุ์ที่ใช้เลี้ยง ได้แก่ พันธุ์เซอรูวอลเลย์ พันธุ์ปักกิ่งหรือพันธุ์เป็ดง่าย โดยพันธุ์ที่ตลาดต้องการมากจะได้แก่ พันธุ์เซอรูวอลเลย์

๓.๒ โรงเรือนและอุปกรณ์

โรงเรือนที่ใช้เลี้ยงเป็ดควรทำด้วยไม้หรือวัสดุที่หาง่ายในท้องถิ่น หลังคามุงด้วยจาก หญ้าคา หรือแฝก โดยพื้นที่ ๑ ตารางเมตรจะเลี้ยงเป็ดได้ ๔ ตัว ลักษณะโรงเรือนตั้งอยู่ในทิศตะวันออก-ตกต้องมีลานสำหรับปล่อยเลี้ยงเป็ด หรือเป็นแหล่งน้ำตามธรรมชาติ ล้อมด้วยรั้วที่ทำจากอวนหรือตาข่ายที่สามารถป้องกันศัตรูเป็ดได้ ภายในโรงเรือนต้องมีรางน้ำ รางอาหาร ให้เพียงพอกับจำนวนเป็ดที่เลี้ยง

๓.๓ การจัดการเลี้ยงดู

การเลี้ยงเป็ดเนื้อจะเริ่มโดยการซื้อลูกเป็ดมาเลี้ยง ควรเลือกซื้อจากฟาร์ม หรือบริษัทที่เชื่อถือได้ ในระยะลูกเป็ดเป็นระยะสำคัญที่ต้องดูแลเป็นพิเศษ หากเลี้ยงลูกเป็ดได้รอดมากเท่าไร ก็จะทำให้มีกำไรมากตามไปด้วย ช่วงที่มีความสำคัญมากก็คือ ๗ วันแรก สิ่งที่ต้องปฏิบัติ คือ การกกลูกเป็ดด้วยเครื่องกกหรือหลอดไฟฟ้า ต้องหมั่นตรวจสอบความร้อนในการกกให้พอเหมาะกับ





ลูกเปิดตลอดเวลาในช่วงฤดูร้อนควรระวังเรื่องอากาศร้อนเกินไป เพราะจะทำให้ลูกเปิดแห้งและทำให้อัตราการฟักการสูงพิจารณาว่าลูกเปิดได้รับความร้อนเพียงพอหรือไม่ ให้สังเกตการกระจายตัวของลูกเปิดได้เครื่องกักเป็นหลัก ควรมีน้ำสะอาดและอาหารให้กินตลอดเวลา อาหารสำหรับเลี้ยงเปิดเนื้อ ส่วนใหญ่เกษตรกรจะนิยมใช้อาหารสำเร็จรูปที่มีขายทั่วไปตามท้องตลาดเกษตรกรอาจลดต้นทุนด้วยการผสมอาหารเองจากวัตถุดิบราคาถูกที่มีในท้องถิ่นก็ได้ แต่ต้องระวังให้อาหารมีโภชนาครบถ้วนตามความต้องการของเปิดเนื้อในระยะต่างๆ ตลอดการเลี้ยงดูจะต้องหมั่นตรวจสุขภาพของเปิดอย่างสม่ำเสมอ จะต้องทำวัคซีนป้องกันโรคที่สำคัญในเปิดตามโปรแกรมที่กำหนดไว้ เลี้ยงเปิดเนื้อจนอายุประมาณ ๘-๑๐ สัปดาห์ เปิดเนื้อจะมีน้ำหนักตัวประมาณตัวละ ๒.๘-๓.๒ ก.ก. ก็จะจำหน่ายออกสู่ตลาดหรือผู้บริโภคได้ ดังนั้น ใน ๑ ปี เกษตรกรสามารถเลี้ยงเปิดได้ถึง ๓ รุ่น โดยเว้นพักคอกระหว่างรุ่นประมาณ ๑๕-๓๐ วัน เพื่อให้การเลี้ยงได้ผลกำไรอย่างคุ้มค่า เกษตรกรจะต้องเลี้ยงเป็นรุ่นๆ โดยแต่ละรุ่นไม่ควรน้อยกว่า ๕๐๐-๑,๐๐๐ ตัวและต้องพยายามจัดการเลี้ยงดูให้เปิดที่เลี้ยงมีเปอร์เซ็นต์การตายต่ำกว่า ๕% และมีอัตราการแลกเนื้อไม่ควรเกิน ๒.๕

๔. ต้นทุนและผลตอบแทน

สำหรับการเลี้ยงเปิดเชอร์วอลเลย์ รุ่นละ ๑,๐๐๐ ตัว จำนวน ๔ รุ่นต่อปี

๔.๑ ต้นทุน

ต้นทุนหลักจะได้แก่ ค่าโรงเรือน และอุปกรณ์การเลี้ยงจะอยู่ประมาณ ๒๐,๐๐๐-๒๕,๐๐๐ บาท ส่วนต้นทุนผันแปรซึ่งเป็นค่าพันธุ์เปิด อาหารเปิด เวชภัณฑ์และวัคซีน จะมีค่าประมาณปีละ ๔๐๐,๐๐๐-๔๕๐,๐๐๐ บาท

๔.๒ ผลตอบแทน

จะได้จากการจำหน่ายเปิด จำนวน ๙๕๐-๑,๐๐๐ ตัวต่อรุ่น มีน้ำหนักเฉลี่ยตัวละประมาณ ๓.๒ ก.ก. จำหน่ายได้ ก.ก. ๔๐ บาท เลี้ยงจำนวน ๔ รุ่นต่อปี มีผลตอบแทนประมาณ ๔๘๐,๐๐๐-๕๐๐,๐๐๐ บาท

ทั้งนี้ ต้นทุนและผลตอบแทนจากการเลี้ยงสามารถเปลี่ยนแปลงไปตามแหล่งที่เลี้ยงและสภาวะการตลาด อาทิ ราคาพันธุ์เปิด อาหารเปิด และราคาซื้อเปิดเนื้อของแต่ละพื้นที่ ดังนั้น ก่อนการตัดสินใจเลือกเลี้ยงเกษตรกรจะต้องศึกษาข้อมูล และรายละเอียดให้ชัดเจนเสียก่อน





การเลี้ยงเป็ดเทศ

๑. เหตุผลความเหมาะสม

เป็ดเทศเป็นเป็ดพื้นเมืองพันธุ์เนื้อที่เลี้ยงง่าย เติบโตเร็วสามารถใช้อาหารและวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่น ได้เป็นอย่างดีให้ผลตอบแทนในระยะเวลานาน สามารถจำหน่ายได้ง่าย ทั้งนี้เป็ดมีชีวิตและเนื้อเป็ดแช่และเนื้อ เป็นที่นิยมสำหรับผู้บริโภคในท้องถิ่นโดยทั่วไป จึงสามารถจำหน่ายได้ง่ายในตลาดท้องถิ่น เกษตรกรสามารถเลี้ยงเป็น อาชีพเสริมร่วมกับอาชีพอื่นๆ ได้

๒. เงื่อนไขความสำเร็จ

๒.๑ ต้องมีตลาดรองรับที่ชัดเจน ทั้งตลาดเปิด มีชีวิตและเนื้อเป็ดแช่และเนื้อ

๒.๒ ต้องมีแหล่งวัตถุดิบที่เป็นอาหารสัตว์ที่มี ราคาถูกในพื้นที่หรือมีวัสดุเหลือใช้จากระบบไร่ นา เพื่อ ใช้เป็นอาหารเลี้ยงเป็ดเทศ

๒.๓ ต้องมีความรู้และประสบการณ์ในการใช้ตู้ฟัก เพื่อฟักไข่ผลิตลูกเป็ดเทศ

๓. เทคโนโลยีและกระบวนการผลิต

๓.๑ พันธุ์เป็ด

ในปัจจุบันพันธุ์เป็ดเทศที่เกษตรกรนิยมเลี้ยง และตลาดมีความต้องการ ได้แก่ พันธุ์พื้นเมืองและพันธุ์ บาร์บาร์

๓.๒ โรงเรือนและอุปกรณ์

โรงเรือนควรทำจากไม้หรือวัสดุที่หาง่ายในท้องถิ่น หลังคามุงด้วยจาก หญ้าคา หรือแฝก ขนาดของโรงเรือน ๑ ตารางเมตร สามารถใช้เลี้ยงเป็ดเทศได้ ๔ ตัว ลักษณะ โรงเรือนที่ดีตั้งอยู่ในทิศตะวันออก-ตก ภายในโรงเรือน ต้องมีภาชนะรองน้ำอาหารอย่างเพียงพอกับจำนวนเป็ด ที่เลี้ยง ต้องมีลานปล่อยสำหรับให้เป็ดเทศออกกำลัง และหาอาหารตามธรรมชาติกิน

๓.๓ การจัดการเลี้ยงดู

โดยทั่วไปการเลี้ยงเป็ดเทศใช้วิธีระบบการเลี้ยง แบบกึ่งขังกึ่งปล่อย ควรเริ่มด้วยการซื้อพ่อพันธุ์มาเลี้ยง อัตราพ่อแม่พันธุ์ที่เหมาะสม ควรใช้พ่อพันธุ์ ๑ ตัวต่อ แม่พันธุ์ ๕-๗ ตัว อาหารสำหรับเลี้ยงเป็ดเทศจะใช้ อาหารสำเร็จรูปหรือผสมอาหารใช้เองก็ได้แต่อาหารต้อง มีโภชนาตามความต้องการของเป็ดในแต่ละระยะการ เจริญเติบโต เสริมด้วยพืชอาหารหายาเพื่อลดต้นทุนและ ควรมีการปล่อยเลี้ยงเพื่อให้เป็ดหาอาหารตามธรรมชาติ เพิ่มเติม แม่เป็ดจะเริ่มให้ไข่เมื่ออายุ ๒๔-๒๘ สัปดาห์ การฟักไข่อาจปล่อยให้แม่เป็ดฟักตามธรรมชาติหรือ แยกนำไข่มาฟักโดยใช้ตู้ฟัก ซึ่งจะช่วยให้ผลการฟักออก ดีขึ้น แต่ผู้เลี้ยงต้องมีความชำนาญในการใช้ตู้ฟัก โดย เฉลี่ยเป็ดเทศจะให้ลูกเป็ดได้ปีละ ๔ รุ่นๆ ละประมาณ ๑๔-๑๕ ตัว ในการเลี้ยงควรมีน้ำสะอาดและอาหารให้กิน ตลอดเวลา และหมั่นทำความสะอาด ภาชนะใส่น้ำเป็น ประจำควรดูแลสุขภาพและทำวัคซีน ตามโปรแกรม ที่กำหนดเพื่อให้การเลี้ยงดูประสบผลสำเร็จและได้ผล กำไรเต็มที่ ผลผลิตของเป็ดเทศที่จำหน่ายสู่ตลาดอาจ จำหน่ายได้ทั้งลูกเป็ดที่ฟักออก หรือเลี้ยงขุนจนเป็ดมี อายุ ๗๐-๙๐ วัน แล้วจำหน่ายเป็ดเนื้อ โดยจะมีขนาด น้ำหนักตัวโดยเฉลี่ยตัวละ ๒.๕-๓ กิโลกรัม





๔. ต้นทุนและผลตอบแทน

สำหรับการเลี้ยงเป็ดบาร์บารี จำนวน ๑ ชุด ประกอบด้วยพ่อพันธุ์ จำนวน ๑๐ ตัว แม่พันธุ์ จำนวน ๕๐ ตัว

๔.๑ ต้นทุน

ต้นทุนหลักซึ่งเป็นต้นทุนคงที่จะได้แก่ค่าใช้จ่ายในการสร้างโรงเรือนและจัดหาเครื่องมืออุปกรณ์ จะมีค่าประมาณ ๑๐,๐๐๐-๒๐,๐๐๐ บาท ส่วนต้นทุนผันแปรซึ่งเป็นค่าพันธุ์ อาหาร วัคซีนและเวชภัณฑ์ จะมีค่าประมาณ ๓๐,๐๐๐-๔๐,๐๐๐ บาทต่อปี

๔.๒ ผลตอบแทน

จะได้จาก

๑) การจำหน่ายลูกเป็ดเทศที่ผลิตได้ ประมาณ ๕๐ - ๖๐ ตัวต่อตัวต่อปี ซึ่งจะจำหน่ายได้ราคาตัวละ ๒๐-๒๕ บาท คิดเป็นผลตอบแทน ๑,๒๐๐ - ๑,๕๐๐ ต่อแม่ต่อปี

๒) การจำหน่ายเป็ดใหญ่ที่เลี้ยงจนโต ขนาดน้ำหนักตัวโดยเฉลี่ยตัวละ ๒.๕-๓ กิโลกรัม จำหน่ายในราคากิโลกรัมละ ๔๐-๔๕ บาท คิดเป็นผลตอบแทนตัวละ ๙๐-๑๐๐ บาท

อย่างไรก็ตามต้นทุนและผลตอบแทนจากการเลี้ยงสามารถเปลี่ยนแปลงไปตามสภาพการตลาดและแหล่งที่เลี้ยง อาทิ ราคาพันธุ์เป็ด อาหารและราคาซื้อผลผลิตของแต่ละตลาด และขนาดการผลิต ดังนั้นเกษตรกรจะต้องศึกษาข้อมูลและรายละเอียดให้ชัดเจนก่อนตัดสินใจเลี้ยง



การเลี้ยงนกกระทา



๑. เหตุผลความเหมาะสม

การเลี้ยงนกกระทาใช้ระยะเวลาเลี้ยงสั้น เลี้ยงง่าย โตเร็ว มีประสิทธิภาพในการผลิตสูง และใช้พื้นที่ในการเลี้ยงน้อย ให้ผลตอบแทนเร็ว ทำให้สามารถเลี้ยงเป็นอาชีพเสริมและขยายกิจการเป็นอาชีพหลักได้

๒. เงื่อนไขความสำเร็จ

ต้องมีโรงเรือนและการเลี้ยงนกที่เหมาะสมและปลอดภัยจากศัตรูรบกวน มีแรงงานสำหรับการเลี้ยงอย่างเพียงพอ และต้องอยู่ใกล้กับแหล่งรับซื้อทั้งไข่และนกเนื้อ หรือมีตลาดรับซื้อผลผลิตที่ชัดเจน

๓. เทคโนโลยีและกระบวนการผลิต

๓.๑ พันธุ์นก

พันธุ์นกกระทาที่นิยมเลี้ยงคือ นกกระทาญี่ปุ่น ซึ่งจะมีลักษณะสีเปลือกไข่เป็นลายประ และควรเลือกซื้อจากฟาร์มที่เชื่อถือได้ ไม่เคยมีโรคระบาดมาก่อน

๓.๒ โรงเรือนและอุปกรณ์

โรงเรือนมีลักษณะเช่นเดียวกับโรงเรือนเลี้ยงไก่ ต้องง่ายต่อการจัดการและทำความสะอาด อากาศถ่ายเทได้ดี และปลอดภัยจากศัตรูรบกวน ภายในโรงเรือนประกอบด้วยกรงเลี้ยงนกสำหรับนกขนาดอายุ ๑-๒๐ กรงเลี้ยงขนาดกว้าง ๑ เมตร ยาว ๑.๕ เมตร และสูง ๐.๕ เมตร จะสามารถเลี้ยงนกได้ ๒๕๐-๓๐๐ ตัว ระยะนี้ควรมีอุปกรณ์ให้ความอบอุ่นแก่นก อุปกรณ์ให้น้ำสำหรับลูกนก ควรแคบและตื้น ป้องกันไม่ให้ลูกนกเปียกน้ำ ภาชนะให้อาหาร ควรเป็นถาดแบน ขอบสูงไม่เกิน ๑ เซนติเมตร สำหรับการเลี้ยงนกใหญ่กรงขนาดกว้าง ๑ เมตร ยาว ๑.๕ เมตร และสูง ๐.๕ เมตร จะสามารถเลี้ยงได้ ๕๐-๗๕ ตัว

๓.๓ การจัดการเลี้ยงดู

การเลี้ยงนกกระทาในช่วงแรกเกิดถึงอายุ ๑๕ วัน ควรมีการกกให้ความอบอุ่น หากอากาศหนาวควรถึง ๓ สัปดาห์ การเลี้ยงต้องมีน้ำและอาหารให้กินตลอดเวลา อาหารที่ใช้ควรเป็นอาหารสำเร็จรูปที่มีขายตามท้องตลาด หรือใช้หัวอาหารผสมกับวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นหรือใช้วัตถุดิบหลายๆ ชนิดมาผสมกัน โดยอาหารที่ให้ต้องมีโภชนาตามทีนกแต่ละระยะต้องการ ควรคัดแยกนกเพศผู้เพศเมีย นำมาเลี้ยงแยกกันในแต่ละกรงมีนกมีอายุได้ ๑ เดือน นกเพศเมียอายุประมาณ ๔๒-๔๕ วัน จะเริ่มให้ไข่ และนกกระทาจะให้ไข่นานประมาณ ๑๑ เดือน ให้ไข่ประมาณ ๒๕๐-๓๐๐ ฟองต่อปีต่อตัว ส่วนนกเพศผู้หรือนกเพศเมียที่มีลักษณะไม่ดี สามารถนำไปเลี้ยงขุนเป็นนกกกระทาเนื้อได้





๓.๔ การควบคุมและป้องกันโรค

จะใช้วิธีการจัดการด้านสุขาภิบาลโรงเรือนที่ดีเป็นหลักและระมัดระวังในช่วงที่ที่มีความเครียดหรืออากาศเปลี่ยนแปลง มีการทำวัคซีนตามกำหนดเวลาโดยเคร่งครัด

๔. ต้นทุนและผลตอบแทน

สำหรับการเลี้ยงนกกระทา จำนวน ๒,๐๐๐ ตัว ต่อรุ่น

๔.๑ ต้นทุน

จะเกิดจากค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับค่าโรงเรือน อุปกรณ์ ค่าพันธุ์นก ค่าอาหาร ค่าวัคซีนและเวชภัณฑ์ โดยจะมีต้นทุน ประมาณ ๑๖๐,๐๐๐ - ๑๗๐,๐๐๐ บาท ต้นทุนจะลดลงในรุ่นต่อไป เนื่องจากไม่ต้องลงทุนค่าโรงเรือนและอุปกรณ์

๔.๒ ผลตอบแทน

จะได้จากการจำหน่ายนกกระทาเพศผู้ จำหน่ายไข จำหน่ายนกกระทาปลดระวาง และมูลนกกระทา โดยรวมประมาณ ๑๗,๐๐๐ - ๑๗,๕๐๐ บาท

ทั้งนี้ ต้นทุนและผลตอบแทนสามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามสภาพราคาปัจจัยการผลิต และราคารับซื้อของตลาดในแต่ละพื้นที่และแต่ละช่วงเวลา รวมทั้งขนาดการผลิต ดังนั้น ก่อนตัดสินใจเลือกเลี้ยง เกษตรกรต้องศึกษาข้อมูลและรายละเอียดให้ชัดเจนเสียก่อน





การเลี้ยงห่าน



๑. เหตุผลและความเหมาะสม

ห่านเป็นสัตว์ปีกที่เลี้ยงง่ายไม่ซับซ้อน โตเร็ว ใช้เวลาเลี้ยงไม่นาน ทนทานโรค ใช้แรงงานและทุนในการเลี้ยงน้อย ทนต่อสภาพแห้งแล้งและสภาพอาหารตามธรรมชาติในชนบทได้ดี เหมาะสำหรับนำมาเลี้ยงเป็นอาหารเสริมโปรตีนในครัวเรือน และที่สำคัญก็คือ เนื้อห่านมีรสชาติดี ผู้บริโภคและตลาดยังมีความต้องการอยู่มาก

๒. เงื่อนไขความสำเร็จ

ผู้เลี้ยงต้องมีความขยันอดทน เป็นคนช่างสังเกต ดูแลเอาใจใส่อย่างสม่ำเสมอ สถานที่เลี้ยงควรมีแหล่งวัตถุดิบอาหารที่หาได้ง่ายและมีราคาไม่แพง มีแหล่งอาหารตามธรรมชาติ และวัสดุเหลือจากระบบไร่นาที่สามารถใช้เป็นอาหารเสริมอย่างเพียงพอ ได้แก่ หอย ผักตบชวา จอก แหน เศษพืชผักเพื่อช่วยลดต้นทุนการผลิตและควรมีตลาดรองรับที่ชัดเจน

๓. เทคโนโลยีและกระบวนการผลิต

๓.๑ พันธุ์ห่าน

ที่นิยมได้แก่พันธุ์ห่านจีนสีเทา ซึ่งมีลักษณะขนมีสีเทา ตัวใหญ่ ร้องเสียงดัง

๓.๒ โรงเรือนและอุปกรณ์

โรงเรือน สำหรับเลี้ยงห่าน ๔-๕ ตัว ควรเป็นโรงเรือนที่สร้างโดยใช้วัสดุที่ทำได้ควรมี ขนาดกว้าง ๒ เมตร ยาว ๒ เมตร เลี้ยงห่านได้ในท้องถื่น สร้างโรงเรือนตามทิศตะวันออก-ตะวันตก พื้นโรงเรือนต้องสามารถป้องกันน้ำท่วมขัง ภายในโรงเรือนอากาศถ่ายเทได้ดี

๓.๓ การจัดการเลี้ยงดู

ควรเริ่มต้นด้วยการซื้อลูกห่านพันธุ์มาเลี้ยง ลูกห่านที่นำมาเลี้ยงในระยะแรกควรกกให้ความร้อนเป็นเวลา ๓ สัปดาห์ควรทำความสะอาดที่ให้น้ำและให้อาหารทุกวัน มีน้ำที่สะอาดให้กินตลอดเวลาเมื่อลูกห่านอายุ ๔ สัปดาห์ ให้น้ำผสมด้วย EM ซึ่งจะช่วยให้ลดกลิ่นจากมูลสัตว์และช่วยให้ห่านย่อยอาหารได้ดีขึ้น อาหารที่





ให้ห่านกินเป็นอาหารที่ดีมีคุณภาพโดยใช้อาหารสำเร็จรูปให้กินเต็มที่ เสริมด้วยหญ้าสด ผักตบชวา จอกแหน หรือเศษผักสับให้กิน โดยเศษผักต้องสะอาดปราศจากสารพิษ การเลี้ยงห่านส่วนใหญ่เกษตรกรจะเลี้ยงพ่อแม่พันธุ์เพื่อผลิตลูกจำหน่ายและขุนเป็นห่านเนื้อจำหน่าย โดยจะใช้ อัตราพ่อพันธุ์ ๑ ตัว ต่อแม่พันธุ์ ๓ ตัว แม่ห่าน ๑ ตัว จะให้ลูกได้ ประมาณ ๑๘ ตัวต่อปี

๓.๕ การควบคุมป้องกันโรค

ผู้เลี้ยงต้องหมั่นดูแลอย่างใกล้ชิด ควรแยกห่านป่วยออกจากฝูง และปรึกษาสัตวแพทย์จำเป็นต้องทำวัคซีนป้องกันโรค ตามโปรแกรมที่กำหนดให้อย่างเคร่งครัด

๔. ต้นทุนและผลตอบแทน

สำหรับการเลี้ยงห่าน ๑ ชุด ประกอบด้วย พ่อพันธุ์ ๑ ตัว แม่พันธุ์ ๓ ตัว

๔.๑ ต้นทุน

จะได้แก่ ค่าโรงเรือน ค่าอุปกรณ์เลี้ยงห่าน ค่าพันธุ์ห่านพ่อ - แม่พันธุ์ ค่าอาหาร ค่าน้ำ ค่าไฟฟ้า ค่าวัคซีนและเวชภัณฑ์ โดยจะมีต้นทุนประมาณปีละ ๑๒,๐๐๐ - ๑๓,๐๐๐ บาท



๔.๒ ผลตอบแทน

จะได้จากการจำหน่ายพันธุ์ห่าน โดยทั่วไปเมื่อห่านอายุได้ ๔ เดือน สามารถจำหน่ายได้ในราคาตัวละ ๒๐๐ บาท โดยพบว่าในปีแรกของการเลี้ยงห่าน จำนวน ๑ ชุด จะมีผลตอบแทนประมาณ ๑๔,๐๐๐ - ๑๔,๕๐๐ บาท และจะเพิ่มมากขึ้นในปีต่อไป เนื่องจากไม่ต้องลงทุนค่าพ่อแม่พันธุ์อีกแล้วทั้งนี้ ต้นทุนและผลตอบแทนอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามสภาพ และราคาของปัจจัยการผลิต และราคาจำหน่าย ในแต่ละพื้นที่และช่วงเวลาดังนั้น ก่อนการตัดสินใจเลี้ยงเกษตรกรจำเป็นต้องศึกษาข้อมูลและรายละเอียดให้ชัดเจนเสียก่อน





ทางเลือกอาชีพ ด้านการเลี้ยงสัตว์แบบผสมผสาน





การเลี้ยงไก่ไข่ผสมผสาน กับการเลี้ยงปลา

๑. เหตุผลความเหมาะสม

การประกอบอาชีพเกษตรในลักษณะการเกษตรผสมผสาน เช่น การเลี้ยงไก่ไข่ผสมผสานกับการเลี้ยงปลาจะเป็นแนวทางการประกอบอาชีพที่จะช่วยให้เกษตรกรลดความเสี่ยง ต่อการขาดทุนจากอาชีพใดอาชีพหนึ่ง เนื่องจากแต่ละกิจกรรมจะพึ่งพาซึ่งกันและกัน สามารถทำให้เกิดรายได้หมุนเวียนต่อเนื่องตลอดปี และทำให้ใช้ที่ดินให้เกิดประโยชน์ได้อย่างเต็มที่ในด้านการผลิต

๒. เงื่อนไขความสำเร็จ

เกษตรกรจะต้องมีแหล่งน้ำสำหรับการเลี้ยงปลา มีแหล่งวัตถุดิบที่จะใช้เป็นอาหารเลี้ยงสัตว์ในพื้นที่อย่างเพียงพอและมีราคาถูก มีแรงงานและเงินทุนหมุนเวียนสำหรับใช้ในการเลี้ยงอย่างเพียงพอรวมทั้งต้องมีตลาดรองรับผลผลิตของทั้งสองกิจกรรมอย่างชัดเจน

๓. เทคโนโลยีและกระบวนการผลิต

๓.๑ พันธุ์สัตว์

พันธุ์ไก่ไข่ เกษตรกรสามารถเลี้ยงไก่ไข่พันธุ์แท้ อาทิ พันธุ์ไรต์ไอร์แลนด์ บาร์พลัมหรือค โดยต้องหาซื้อจากแหล่งที่เชื่อถือได้เป็นพันธุ์ดีให้ไข่ฟองโต ไข่ดก สเปกโตรตรงตามความต้องการของตลาดหรือจะใช้พันธุ์ไก่ไข่ที่ผลิตทางร้านค้า และมีจำหน่ายทั่วไปสำหรับพันธุ์ปลาที่ใช้ควรเป็นปลากินพืช ได้แก่ ปลานิล หรือปลานิลร่วมกับปลาสวาย

๓.๒ โรงเรือนและอุปกรณ์

โรงเรือนสำหรับเลี้ยงไก่ไข่ ขนาด ๒๐-๑๐๐ ตารางเมตร จะเลี้ยงไก่ไข่ได้ประมาณ ๒๐๐-๓๐๐ ตัว บนบ่อปลา ขนาดพื้นที่ ๑ ไร่ซึ่งจะเลี้ยงปลานิลได้ประมาณ ๓,๐๐๐ - ๔,๐๐๐ ตัว โรงเรือนไก่ไข่ต้องสามารถป้องกันแดด ฝน และลมโกรก พื้นเล้าควรสูงจากระดับน้ำ ๑-๑.๕ เมตร และมีช่องให้มูลไก่หล่นลงในบ่อได้ ภายในโรงเรือนต้องมีอุปกรณ์ให้น้ำและให้อาหารอย่างเพียงพอ โดยใช้สัดส่วน ๔-๕ ถึงต่อไก่ ๑๐๐ ตัว และต้องมี รังไข่ ๑ รังต่อไก่ไข่ ๔ ตัว ในกรณีที่เลี้ยงไก่ไข่แบบกรงระดับจะต้องมีกรงระดับสำหรับเลี้ยงไก่ไข่



๓.๓ การจัดการเลี้ยงดู

ควรเริ่มด้วยการนำไก่สาว ขนาดอายุ ๑๘-๒๐ สัปดาห์ มาเลี้ยงในโรงเรือนบนบ่อปลาซึ่งปล่อยปลากินพีช อาทิ ปลานิลขนาด ๓-๕ ซม. โดยควรนำไก่มาเลี้ยงหลังการเตรียมบ่อและน้ำมีสีเขียวแล้ว การให้อาหารไก่จะใช้อาหารสำเร็จรูปที่มีจำหน่ายทั่วไป หรืออาจลดต้นทุนด้วยการผสมอาหารใช้เองจากวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่น แต่ต้องมีโภชนาตามที่ต้องการในระยะต่างๆ ต้องให้อาหารอย่างเพียงพอและสม่ำเสมอ ไก่จะกินอาหารประมาณ ๑๒๐ กรัมต่อตัวต่อวัน และต้องมีน้ำสะอาดให้กินตลอดเวลา ส่วนอาหารปลานั้น โดยหลักการผสมผสานปลาจะอาศัยมูลไก่ และเศษอาหารที่ตกหล่นลงในบ่อรวมทั้งอาหารตามธรรมชาติในบ่อ เช่น แพลงก์ตอน ตะไคร่น้ำ และแมลงต่างๆ ในระยะที่ปลายังเล็กอยู่อาจต้องมีการเสริมอาหารชั้นบ้าง เพื่อช่วยให้ลูกปลาแข็งแรง ไก่จะเริ่มให้ไข่เมื่ออายุประมาณ ๒๒ สัปดาห์ ใน ๑ ปี แม่ไก่จะสามารถให้ไข่ได้ ประมาณ ๒๕๐-๒๘๐ ฟอง ต่อตัวต่อปี และจะปลดระวางไก่หลังจากรเริ่มไข่แล้วประมาณ ๑ ปี หรือเมื่อให้ผลผลิตต่ำกว่า ๖๐ เปอร์เซ็นต์ของฝูง ส่วนการจับปลาจำหน่ายจะเริ่มคัดปลาที่มีขนาดใหญ่ ออกจำหน่าย เมื่อมีอายุได้ประมาณ ๔-๕ เดือน เป็นต้นไป

๓.๔ การควบคุมและป้องกันโรค

สำหรับไก่จะต้องได้รับวัคซีนป้องกันโรคระบาดที่สำคัญตามโปรแกรมที่กำหนดได้แก่ วัคซีนป้องกันโรคนิวคาสเซิล โรคหลอดลมอักเสบ โรคหิवाต์และโรคฝีดาษ

๔. ต้นทุนและผลตอบแทน

สำหรับการเลี้ยงไก่ไข่สาว จำนวน ๓๐๐ ตัว ในโรงเรือนขนาด ๑๐๐ ตารางเมตร บนบ่อเลี้ยงปลานิลที่มีพื้นที่ ๑ ไร่ และปล่อยปลานิล จำนวน ๔,๐๐๐ ตัว

๔.๑ ต้นทุน

จะเกิดจากค่าโรงเรือน อุปกรณ์ ค่าพันธุ์ไก่ไข่และปลานิล ค่าอาหาร ค่าวัคซีนและเวชภัณฑ์ รวมมีต้นทุนประมาณ ๑๘๐,๐๐๐-๑๙๐,๐๐๐ บาท ต้นทุนนี้จะลดลงในการเลี้ยงปีต่อไป เนื่องจากไม่ต้องลงทุนในเรื่องโรงเรือน และอุปกรณ์อีก

๔.๒ ผลตอบแทน

จะได้จาก

๑) การจำหน่ายไข่ไก่ จำนวน ๒๕๐-๓๐๐ ฟอง ต่อตัวต่อปี จำหน่ายในราคาฟองละ ๒ บาท คิดเป็นเงิน ประมาณ ๑๓๕,๐๐๐-๑๕๐,๐๐๐ บาท

๒) การจำหน่ายไก่ปลดระวาง จำนวน ประมาณ ๒๕๐-๓๐๐ ตัว ในราคาตัวละ ๕๐ บาท คิดเป็นเงิน ประมาณ ๑๒,๕๐๐-๑๕,๐๐๐ บาท

๓) การจำหน่ายปลา จำนวนประมาณ ๑,๒๐๐ กก. ในราคากิโลกรัมละ ๓๐ บาท คิดเป็นเงิน ๓๖,๐๐๐ บาท

อย่างไรก็ตามต้นทุนและผลตอบแทนดังกล่าวจะเปลี่ยนแปลงไปตามแหล่งที่เลี้ยงสภาวะการตลาดและขนาดของการผลิตโดยเฉพาะราคาพันธุ์สัตว์ อาหารสัตว์ และราคารับซื้อผลผลิตที่แตกต่างกัน ดังนั้น ก่อนการตัดสินใจเลือกเลี้ยงเกษตรกรจะต้องศึกษาข้อมูล และรายละเอียดให้ชัดเจนเสียก่อน



การเลี้ยงไก่เนื้อผสมผสาน กับการเลี้ยงปลา



๑. เหตุผลความเหมาะสม

การประกอบอาชีพการเกษตรในรูปแบบเกษตรผสมผสานเป็นแนวทางที่ช่วยให้เกษตรกรลดความเสี่ยงต่อการประกอบอาชีพอย่างใดอย่างหนึ่งเพียงอย่างเดียว เพราะและกิจกรรมจะพึ่งพาเกื้อกูลซึ่งกันและกัน ปลาจะใช้ขี้มูลไก่และเศษอาหารที่ร่วงหล่นเป็นประโยชน์ใน ขณะที่การเลี้ยงไก่บนบ่อปลาจะช่วยลดแก๊สแอมโมเนียจากมูลช่วยให้ไก่เจริญเติบโตได้ดีขึ้น และยังเป็นการใช้พื้นที่ให้เกิดประโยชน์สูงสุดอีกด้วย

๒. เงื่อนไขความสำเร็จ

เกษตรกรต้องมีพื้นที่เพียงพอสำหรับการเลี้ยงปลา และเลี้ยงไก่กระທ່วมกัน ต้องมีแรงงานในครัวเรือนอย่างเพียงพอ มีเงินทุนเวียนสำหรับทั้งสองกิจกรรมอย่างเพียงพอ และต้องมีตลาดรองรับผลผลิตที่จะได้จากทั้งสองกิจกรรมอย่างชัดเจน โดยเฉพาะไก่เนื้อ อาจต้องมีตลาดรองรับในรูปแบบของการจ้างเลี้ยงหรือซื้อตกลง หรือมีตลาดในการชำแหละจำหน่าย รวมทั้งเกษตรกรต้องมีประสบการณ์ในการเลี้ยงมาก่อนอย่างเพียงพอ

๓. เทคโนโลยีและกระบวนการผลิต

๓.๑ พันธุ์สัตว์

พันธุ์ไก่เนื้อ (ไก่กระທ່) โดยส่วนใหญ่จะใช้พันธุ์ทางการค้าที่มีซื้อขายในท้องตลาดทั่วไปควรมาจากฟาร์มหรือบริษัทที่เชื่อถือได้ส่วนพันธุ์ปลาที่ใช้จะนิยมใช้ปลากินพืช เช่น ปลานิล ปลาสวาย เป็นต้น

๓.๒ โรงเรือนและอุปกรณ์

สำหรับโรงเรือนที่ใช้เลี้ยงไก่เนื้อควรสร้างอยู่เหนือบ่อ หรือบริเวณขอบบ่อโดยเป็นโรงเรือนที่มีอากาศถ่ายเทได้โดยสะดวก ใช้วัสดุราคาถูกหรือที่มีในท้องถิ่น พื้นโรงเรือนควรเป็นตาข่าย หรือรองเพื่อให้มูลไก่ร่วงลงบ่อได้ โรงเรือน ขนาด ๓๐-๓๕ ตารางเมตร จะสามารถเลี้ยงไก่เนื้อได้ ๕๐๐ ตัว ภายในโรงเรือนต้องมีอุปกรณ์ให้น้ำและอาหารอย่างเพียงพอ โดยใช้สัดส่วนถึงอาหาร ๑ ถึง ต่อไก่ ๕๐ ตัว ที่ให้น้ำ ๑ ชุดต่อไก่ ๑๐๐ ตัว ส่วนบ่อเลี้ยงปลาขนาดบ่อ ๑ ไร่ จะสามารถเลี้ยงปลากินพืชได้ เช่น ปลานิลได้ประมาณ ๓,๐๐๐-๔,๕๐๐ ตัว ในกรณีการเลี้ยงไก่เนื้อแบบจ้างเลี้ยง โรงเรือนจะต้องมีแบบตามมาตรฐานที่ผู้จ้างกำหนด



๓.๓ การจัดการ

ควรเลี้ยงลูกไก่เนื้อแรกเกิดที่โรงเรือนอนุบาล แยกต่างหากจนได้ลูกไก่มีอายุได้ประมาณ ๓ สัปดาห์ จึงนำมาเลี้ยงต่อที่โรงเรือนบนบ่อปลา โดยขนาดที่เหมาะสม ได้แก่ บ่อขนาด ๑ ไร่ จะเลี้ยงไก่เนื้อได้รุ่นละ ๕๐๐ ตัว และเลี้ยงปลาได้รุ่นละ ๓,๐๐๐ ตัว เลี้ยงไก่เนื้อด้วยอาหารชั้น หรืออาหารสำเร็จรูปที่มีขายทั่วไปตามท้องตลาดจนไก่มีอายุประมาณ ๖ สัปดาห์ จึงจับขายได้แล้วจะพักโรงเรือนประมาณ ๑ อาทิตย์ ก่อนจะเลี้ยงไก่เนื้อรุ่นต่อไป ดังนั้นใน ๑ ปี โดยวิธีนี้จะสามารถเลี้ยงไก่เนื้อได้ประมาณ ๑๐-๑๒ รุ่น สำหรับการเลี้ยงปลาจะปล่อยลูกปลาขนาด ๓-๕ เซนติเมตร โดยปลานิลจะได้อาหารจากมูลไก่ และอาหารไก่ที่ร่วงหล่นลงในบ่อเป็นหลักและควรมีการให้อาหารเสริมแก่ปลานิลในบ่อเพิ่มเติม โดยจะเริ่มจับปลาที่มีขนาดใหญ่ขายได้เมื่อปลาอายุ ๔-๕ เดือน และจะทยอยจับปลาจำหน่ายได้ ๓ ครั้งต่อปี

ส่วนการควบคุมป้องกันโรคไก่ ควรมีการให้วัคซีนป้องกันโรคฝีดาษ นิวคาสเซิล และหลอดลมอักเสบตามโปรแกรมที่กำหนดไว้อย่างสม่ำเสมอ

๔. ต้นทุนและผลตอบแทน

สำหรับการเลี้ยงไก่เนื้อ รุ่นละ ๕๐๐ ตัว จำนวน ๑๒ รุ่นในโรงเรือนขนาด ๗๐ ตารางเมตร บนบ่อปลาขนาด ๑ ไร่ ที่ปล่อยปลานิล จำนวน ๓,๐๐๐ ตัว ในเวลา ๑ ปี

๔.๑ ต้นทุน

ต้นทุนคงที่ ได้แก่ ค่าโรงเรือนและอุปกรณ์เลี้ยงไก่ ประมาณ ๒๐,๐๐๐-๒๕,๐๐๐ บาท ส่วนต้นทุนผันแปร จะได้ ค่าพันธุ์ไก่ และปลา ค่าอาหาร ค่ายาและเวชภัณฑ์ รวมทั้ง ค่าน้ำ ค่าไฟ จะมีต้นทุนประมาณ ๒๔๐,๐๐๐ บาท โดยต้นทุนนี้จะลดลงในปีต่อๆ ไป เนื่องจากใช้โรงเรือน และอุปกรณ์ที่มีอยู่เดิม

๔.๒ ผลตอบแทน จะได้จาก

๑) การจำหน่ายไก่ รุ่นละ ๕๐๐ ตัว ซึ่งจะน้ำหนักตัวละประมาณ ๑.๘ กก. จำหน่ายได้ในราคา กิโลกรัมละ ๒๕ บาท รวม ๑๒ รุ่น เป็นเงินประมาณ ๒๕๐,๐๐๐-๒๗๐,๐๐๐ บาท

๒) การจำหน่ายปลานิล ประมาณ ๑,๘๐๐-๒,๐๐๐ กก. ในราคากิโลกรัมละ ๓๐ บาท เป็นเงินประมาณ ๕๔,๐๐๐-๖๐,๐๐๐ บาท ผลตอบแทนรวมประมาณ ๓๐๐,๐๐๐-๓๓๐,๐๐๐ บาท

อย่างไรก็ตาม ต้นทุนและผลตอบแทนดังกล่าวจะเปลี่ยนแปลงไปตามแหล่งที่เลี้ยงภาวะการตลาด อันได้แก่ ราคาพันธุ์สัตว์ อาหารสัตว์และราคาผลผลิตที่ตลาดรับซื้อ ตลอดจนขนาดการผลิตและประสิทธิภาพในการเลี้ยงของเกษตรกร ดังนั้น ก่อนการตัดสินใจเลือกเลี้ยงเกษตรกรจะต้องศึกษาข้อมูล และรายละเอียดให้ชัดเจนเสียก่อน



การเลี้ยงเปิดไข่ผสมผสาน กับการเลี้ยงปลา

๑. เหตุผลความเหมาะสม

การประกอบอาชีพการเกษตรในรูปแบบเกษตรผสมผสานเป็นแนวทางที่จะทำให้เกษตรกรลดความเสี่ยงในการประกอบอาชีพและเป็นการเพิ่มรายได้ให้กับเกษตรกร โดยการเลี้ยงเปิดไข่ผสมผสานกับการเลี้ยงปลาเป็นแนวทางเกื้อกูลระหว่าง ๒ กิจกรรมการผลิตมูลเปิดจะเป็นปุ๋ยช่วยเพิ่มอาหารธรรมชาติให้แก่ปลาเปิดจะช่วยกำจัดหอยพาหะของโรคพยาธิ และเพิ่มออกซิเจนในน้ำ ในขณะที่อาหารที่ใช้เลี้ยงเปิดจะตกหล่นในน้ำกลายเป็นอาหารปลาทำให้ช่วยลดต้นทุนในการเลี้ยงปลา

๒. เงื่อนไขความสำเร็จ

๒.๑ เกษตรกรควรมีความรู้และประสบการณ์ในการเลี้ยงเปิดและปลาร่วมกัน

๒.๒ สถานที่เลี้ยงควรอยู่ใกล้แหล่งจำหน่ายพันธุ์ปลา และพันธุ์เปิด

๒.๓ เกษตรกรจะต้องมีพื้นที่ที่เหมาะสมและเพียงพอสำหรับการเลี้ยงสัตว์ทั้ง ๒ ประเภท

๒.๔ ควรมีความชัดเจนเกี่ยวกับตลาดที่จะรับซื้อผลผลิตทั้งจากการเลี้ยงปลาและการเลี้ยงเปิดไข่

๓. เทคโนโลยี และกระบวนการผลิต

๓.๑ พันธุ์สัตว์

พันธุ์เปิดไข่ที่เลี้ยงควรเป็นเปิดพันธุ์แท้ อาทิ พันธุ์กากิเคมเบล พันธุ์ปากน้ำ หรือเปิดพันธุ์ลูกผสม ส่วนพันธุ์ปลาที่เลี้ยง ควรเป็นปลาที่กินไม่เลือกหรือกินแพลงก์ตอน อาทิ ปลานิล ปลานวลจันทร์เทศ ปลาช่อน

๓.๒ โรงเรือนและอุปกรณ์

โรงเรือนเลี้ยงเปิดไข่ควรเป็นโรงเรือนแบบเปิดโล่ง แต่สามารถกันแดดฝนได้ สร้างด้วยวัสดุราคาถูกที่มีในท้องถิ่นอยู่บนขอบบ่อเลี้ยงปลา โรงเรือนขนาด ๑ ตารางเมตรจะใช้เลี้ยงเปิดได้ ๕ ตัว พื้นโรงเรือนควรมีลักษณะเป็นร่องประมาณ ๑ ซม. เพื่อให้มูลเปิดตกลงในบ่อได้ง่าย และควรมีขานทอดลงสู่บ่อ เพื่อให้เปิดขึ้นลงสะดวก

๓.๓ อาหารและการให้อาหาร

เปิดไข่เป็นสัตว์ที่เลี้ยงง่าย สามารถใช้อาหารสำเร็จรูปที่มีขายอยู่ในท้องตลาดทั่วไป หรือจะใช้วัตถุดิบทางการเกษตรในท้องถิ่น อาทิ รำละเอียด รำหยาบ ปลายข้าว หอย ฯลฯ มาผสมกับหัวอาหารเพื่อช่วยลดต้นทุน ส่วนปลาที่เลี้ยงจะใช้อาหารตามธรรมชาติที่มีในบ่อ เช่น สาหร่าย จอก แหน ตลอดจนสัตว์เล็กๆ รวมทั้งอาหารเปิดที่ร่วงหล่นจากโรงเรือนเลี้ยงและควรเสริมอาหารชั้นบ้างเป็นบางโอกาส





๔. ต้นทุนและผลตอบแทน

สำหรับการเลี้ยงเป็ดไข่ จำนวน ๑๐๐ ตัว บน บ่อปลาขนาด ๑ ไร่ เลี้ยงปลานิล รุ่นละ ๓,๐๐๐ ตัว จำนวน ๒ รุ่น

๔.๑ ต้นทุน

จะได้แก่ค่าโรงเรือนและอุปกรณ์ ค่าพันธุ์เป็ดไข่และ ปลาอาหารเปิดและอาหารเสริมสำหรับปลา รวมแล้วจะมีต้นทุนประมาณ ๗๐,๐๐๐ - ๗๕,๐๐๐ บาท

๔.๒ ผลตอบแทน จะได้จาก

๑) การจำหน่ายไข่เป็ดประมาณ ๒๖,๐๐๐ ฟอง ราคาฟองละ ๒ บาท เป็นเงิน ๕๒,๐๐๐ บาท

๒) การจำหน่ายเป็ดไข่ปลดระวาง ๑๐๐ ตัว ราคา ตัวละ ๕๐ บาท เป็นเงิน ๕,๐๐๐ บาท

๓) การจำหน่ายปลา คิดเป็นเงินประมาณ ๓๖,๐๐๐ บาท รวม ๙๓,๐๐๐ บาท อย่างไรก็ตามต้นทุน และผลตอบแทนดังกล่าวเปลี่ยนแปลงได้ตามสถานที่ เลี้ยง ราคาปัจจัยการผลิต อาทิ ราคาพันธุ์สัตว์ อาหารสัตว์ และราคารับซื้อผลผลิตของตลาดแต่ละแห่ง ดังนั้น ก่อนการตัดสินใจเลี้ยง เกษตรกรจะต้องศึกษาข้อมูล และรายละเอียดให้ชัดเจนเสียก่อน

๓.๕ การจัดการเลี้ยงดู

เกษตรกรควรเริ่มด้วยการเลี้ยงลูกเป็ดไข่อายุ ๑ วัน อัตราการเลี้ยงเป็ดที่เหมาะสมประมาณ ๓๐ ตัว ต่อบ่อขนาด ๒๐๐ ตารางเมตร ในระยะแรกจำเป็นต้อง มีการให้ความร้อนลูกเป็ด ให้อาหารที่มีคุณภาพสูง จนเป็ดมีอายุได้ ๑ เดือน จะเปลี่ยนมาเป็นอาหารสำหรับ เป็ดไข่ เป็ดจะเริ่มให้ไข่เมื่ออายุ ๕ เดือน ให้ไข่จนอายุ ๑ ปี จะเริ่มคัดเป็ดที่ไม่ให้ไข่ออก แม่เป็ด ๑ ตัว จะให้ ไข่ประมาณ ๒๖๐-๒๘๐ ฟอง ต่อปี และจะปลดระวาง เป็ดไข่ เมื่ออายุ ๑๒-๑๔ เดือนส่วนปลานั้น ลูกปลาที่ปล่อย ควรมีขนาด ๕-๗ ซม. อัตราที่เหมาะสมสำหรับปลานิล คือ ๓,๐๐๐ ตัวต่อไร่ และจะเริ่มคัดปลาออกจำหน่ายได้เมื่อ เลี้ยงมาเป็นเวลา ๔-๕ เดือน ดังนั้นจึงสามารถเลี้ยงปลา ได้ ๒ รุ่นต่อปี





การเลี้ยงสุกรผสมผสาน กับการเลี้ยงปลา

๑. เหตุผลความเหมาะสม

๑.๑ การเลี้ยงสุกรร่วมกับการเลี้ยงปลาในลักษณะผสมผสานเป็นการใช้ประโยชน์จากมูลสุกร และอาหารที่หกหล่นเป็นอาหารของปลา ทำให้การลดต้นทุนในการผลิตปลาได้เป็นอย่างมาก

๑.๒ ช่วยกำจัดของเสียที่จะระบายลงสู่ธรรมชาติ ซึ่งอาจเป็นผลให้เกิดมลภาวะต่อสิ่งแวดล้อม เช่น แหล่งน้ำธรรมชาติ และเป็นผลให้ประชาชนในบริเวณใกล้เคียงได้รับความเดือดร้อน

๑.๓ ช่วยลดปริมาณกลิ่นที่เกิดจากแก๊สแอมโมเนียให้น้อยลง ลดปริมาณแมลงวันซึ่งเป็นพาหะนำโรคของคนและสัตว์ให้ลดลง ลดพยาธิภายใน ตลอดจนแหล่งเพาะเชื้อที่เกิดจากมูลสุกร

๒. เงื่อนไขความสำเร็จ

๒.๑ ต้องมีบ่อขนาดใหญ่พอสมควรเพื่อหลีกเลี่ยงการเกิดปัญหาน้ำเสียและต้องมีอัตราส่วนระหว่างจำนวนสุกร : ปลา : พื้นที่บ่อที่เหมาะสม

๒.๒ ต้องมีแหล่งน้ำธรรมชาติที่สามารถถ่ายเทน้ำที่เลี้ยงปลาได้เป็นครั้งคราว เพื่อลดภาวะน้ำเสียในบ่อเลี้ยงปลา

๒.๓ เกษตรกรต้องมีความรู้หรือประสบการณ์ในการเลี้ยงสุกรและการเลี้ยงปลาเป็นอย่างดี

๒.๔ ต้องมีความชัดเจนเกี่ยวกับตลาดที่รับรองผลผลิตของทั้งสองกิจกรรม ทั้งในตลาดชุมชนและตลาดใกล้เคียง

๓. เทคโนโลยีและกระบวนการผลิต

๓.๑ พันธุ์สัตว์

พันธุ์สุกรควรใช้สุกรพันธุ์ที่เหมาะสมสำหรับการขนส่งตลาดได้แก่พันธุ์ลูกผสม ๓ สายเลือดเช่น สุกรลูกผสมลาร์จไวท์ - แลนด์เรซ - ดุริโอกเจอร์ซี่ เนื่องจากมีอัตราการเจริญเติบโตที่ดี คุณภาพเนื้อได้มาตรฐานเป็นที่ต้องการของตลาด ส่วนพันธุ์ปลา ควรเลี้ยงปลาที่อดทนต่อสภาพแวดล้อมและคุณสมบัติของน้ำเกี่ยวกับปริมาณของออกซิเจนในน้ำที่เปลี่ยนแปลงในตอนกลางวันและกลางคืน และสามารถปล่อยเลี้ยงได้ในอัตราที่หนาแน่นสูง เพื่อเพิ่มผลผลิตให้ได้มากที่สุด เช่น ปลานิล ปลาสวาย นอกจากนี้อาจปล่อยปลาประเภทกินแพลงก์ตอน เช่น ปลาไน ปลาตะเพียน ปลาเยี๊ยะเทศ ปลาชัง ปลาลิ้น หรือปลานวลจันทร์เทศ เลี้ยงรวมได้อีกจำนวนหนึ่งตามความเหมาะสม

๓.๒ โรงเรือนและอุปกรณ์

การสร้างคอกสุกรส่วนใหญ่ มี ๒ แบบ คือการสร้างคอกบนคั่นบ่อ และการสร้างคอกลงบนบ่อปลา สำหรับการสร้างคอกบนคั่นบ่อจะสามารถควบคุมปริมาณมูลสุกรและการจัดการอื่นๆ เช่น การทำความสะอาด เชื้อคอกสุกรได้ง่ายกว่าโดยทำเป็นคอกพื้นซีเมนต์เทลาดเอียงลงสู่บ่อปลา สำหรับคอกที่สร้างลงบนบ่อปลาต้องมีพื้นคอกเป็นช่องๆ ให้มูลสุกรและเศษอาหารหล่นสู่บ่อได้สะดวกโรงเรือนสุกรขนาด ๔ x ๔ ตารางเมตร จะสามารถเลี้ยงสุกรขุนได้ ๑๐ ตัวหรือถ้าเป็นลูกสุกรขุนจะเลี้ยงได้ ๓๐ ตัว





๓.๓ การจัดการเลี้ยงดู

ในการเลี้ยงสุกรร่วมกับปลาที่เหมาะสมจะใช้อัตราส่วนสุกรประมาณ ๘-๑๖ กับบ่อเลี้ยงปลาขนาด ๑ ไร่ ซึ่งจะใช้เลี้ยงปลาขนาด ๓-๕ เซนติเมตร ได้ประมาณ ๓,๐๐๐ ตัว อย่างไรก็ตามขึ้นอยู่กับชนิดของปลาด้วย สุกรที่เริ่มต้นเลี้ยงเป็นสุกรหลังหย่านมขนาด ๑๒-๑๕ กิโลกรัมต่อตัว เลี้ยงด้วยอาหารสำเร็จรูปที่มีขายตามท้องตลาดหรือจะผสมใช้เองโดยใช้วัตถุดิบราคาถูกที่มีในท้องถิ่น ในระยะแรกสุกรมีขนาดเล็กการขับถ่ายมูลและปัสสาวะอาจไม่มากพอกับปลา ต้องมีการสมทบเศษวัสดุ เช่น เศษอาหารเหลือ เศษผัก รำข้าว เป็นอาหารเลี้ยงปลาด้วย และเมื่อสุกรโตขึ้นจนน้ำหนักประมาณ ๕๐ กิโลกรัมขึ้นไปจะมีสิ่งขับถ่ายเพียงพอกับจำนวนปลา เลี้ยงสุกรจนได้น้ำหนักประมาณ ๑๐๐ กิโลกรัม ก็สามารถส่งขายตลาดได้ ซึ่งจะใช้เวลาประมาณ ๓ เดือน ดังนั้นใน ๑ ปี สามารถเลี้ยงสุกรขุนได้ ๓ รุ่นและเมื่อเลี้ยงปลาไปได้ ๔-๕ เดือน สามารถทยอยจับปลานิลออกจำหน่ายได้ โดยใช้วนตาข่าย และจับปลาที่เหลือจำหน่าย เมื่อใช้เวลาเลี้ยงครบ ๑ ปี ขนาดของปลาตัวละประมาณ ๑๐-๑๕ กิโลกรัม จะได้ผลผลิตปลาประมาณ ๑,๕๐๐ กิโลกรัมขึ้นไป

๔. ต้นทุนและผลตอบแทน

สำหรับการเลี้ยงสุกรขุนรุ่นละ ๑๐ ตัว จำนวน ๓ รุ่นบนบ่อปลาขนาด ๑ ไร่ ที่ปล่อยปลานิล จำนวน ๓,๐๐๐ ตัวในเวลา ๑ ปี

๔.๑ ต้นทุน

ในส่วนต้นทุนคงที่จะได้แก่ค่าโรงเรือนและอุปกรณ์เลี้ยงสุกรมีค่าประมาณ ๓,๐๐๐ - ๕,๐๐๐ บาท แล้วแต่วัตถุประสงค์ที่ใช้ ส่วนต้นทุนผันแปร จะเกิดจากค่าพันธุ์สุกร พันธุ์ปลา อาหาร ยา และวัคซีน ตลอดจนค่าน้ำไฟรวมต้นทุนประมาณ ๗๕,๐๐๐-๘๐,๐๐๐ บาท โดยในปีต่อไป ต้นทุนจะลดลงเนื่องจากไม่ต้องลงทุนค่าโรงเรือนและอุปกรณ์อีก

๔.๒ ผลตอบแทน

จะได้จาก

๑) การจำหน่ายสุกรขุนจำนวน ๓ รุ่นๆ ละ ๑๐ ตัวในราคาประมาณ ๓,๐๐๐-๕,๐๐๐ บาท เป็นเงิน ๙๐,๐๐๐-๑๕๐,๐๐๐ บาท

๒) การจำหน่ายปลาจำนวนประมาณ ๑,๕๐๐ - ๑,๘๐๐ กก. ในราคากิโลกรัมละ ๒๕-๓๐ บาท เป็นเงิน ๓๕,๐๐๐ - ๓๗,๕๐๐ บาท

รวมผลตอบแทนโดยประมาณ ๑๒๐,๐๐๐-๑๘๐,๐๐๐ บาท

ทั้งนี้ต้นทุนและผลตอบแทนดังกล่าวจะสามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามภาวะตลาด สถานที่เลี้ยงและขนาดการผลิตโดยเฉพาะราคาปัจจัยการผลิตและราคาผลผลิตที่ตลาดรับซื้อ ดังนั้นก่อนตัดสินใจเลี้ยง เกษตรกรควรศึกษาข้อมูลและรายละเอียดให้ชัดเจนเสียก่อน







ทางเลือกอาชีพ ด้านประมง



การเพาะเลี้ยงไรแดง

บทนำ

ไรแดงเป็นอาหารธรรมชาติที่สำคัญสำหรับการอนุบาลสัตว์น้ำวัยอ่อน โดยเฉพาะสัตว์น้ำเศรษฐกิจ ทั้งปลาสวยงามและปลาเศรษฐกิจ เช่น ปลากัด ปลากระพง กุ้งก้ามกราม ปลานิล ปลาดุกบิ๊กอุย เป็นต้น ปัจจุบันไรแดงจากธรรมชาติมีปริมาณลดลงเนื่องจากสภาพแวดล้อมต่างๆ เปลี่ยนไปในขณะที่ความต้องการไรแดงเพิ่มขึ้น การเพาะเลี้ยงไรแดงเพื่อจำหน่าย จะเป็นอาชีพที่ทำรายได้ให้เกษตรกรอย่างมาก

วัสดุและอุปกรณ์ที่ต้องใช้

๑. บ่อผลิต

ควรมีลักษณะเป็นรูปไข่ แต่ถ้ามีบ่อซีเมนต์เป็นรูปสี่เหลี่ยมอยู่แล้วก็สามารถนำมาใช้ได้เช่นกัน พื้นก้นบ่อของบ่อไรแดงควรฉาบและขัดมันให้เรียบร้อยเพื่อความสะดวกในการหมุนเวียนของน้ำอีกทั้งเป็นการป้องกันตกตะกอนของน้ำเขียว ถ้าน้ำเขียวตกตะกอนแล้วจะทำให้อาหารของไรแดงน้อยลง และผลผลิตของไรแดงก็จะน้อยลงด้วยบ่อซีเมนต์ที่ใช้ในการเพาะไรแดง ควรมีทางน้ำเข้าและทางน้ำออก เพื่อสะดวกในการเพาะการล้าง และการเก็บเกี่ยวไรแดง ทั้งนี้การสร้างบ่อผลิตต้องอยู่กลางแจ้ง ไม่มีหลังคา และต้นไม้บังแสงแดด ขนาดของบ่อเพาะไรแดงจะขึ้นอยู่กับความต้องการของผลผลิตของไรแดง ความสูงของบ่อควรมีความสูงประมาณ ๖๐ เซนติเมตร

๒. เครื่องเป่าลม

ในบ่อเพาะที่มีขนาดใหญ่ตั้งแต่ ๓๐-๕๐ ตารางเมตร จำเป็นที่จะต้องเครื่องเป่าลมไว้ในบ่อเพาะเครื่องเป่าลมจะก่อให้เกิดการหมุนเวียนของน้ำในบ่อเพาะ เป็นการป้องกันการตกตะกอนของน้ำเขียวแล้วยังช่วยเพิ่มปริมาณออกซิเจน อีกทั้งยังช่วยเร่งการขยายพันธุ์การเจริญเติบโตของน้ำเขียวและไรแดงให้เร็วขึ้น และลดความเป็นพิษของน้ำที่มีต่อไรแดง

๓. ผ้ากรอง

การกรองน้ำลงในบ่อเพาะทุกครั้ง ควรผ่านผ้ากรองขนาด ๕๐-๗๐ ไมครอน หรือต่ำกว่าก็ได้ เพื่อเป็นการป้องกันสิ่งมีชีวิตอื่นๆ และศัตรูของไรแดง

๔. น้ำเขียว

เป็นสาหร่ายเซลล์เดียวขนาดเล็กเรียกแพลงก์ตอนมีอยู่มากมายหลายชนิดและมีคุณค่าทางอาหารแตกต่างกันระยะเวลาในการเพาะเพื่อให้ น้ำเขียวเข้มข้นจะใช้เวลาประมาณ ๓ วัน เชื้อน้ำเขียวเริ่มต้นสำหรับการเพาะเลี้ยงระยะเริ่มแรกนั้นติดต่อกันได้ที่พนักงานของกรมประมงที่มีการเพาะเลี้ยงไรแดง

๕. ไรแดง

หัวเชื้อไรแดงใช้สำหรับแพร่ขยายพันธุ์ต่อไปควรมีสภาพที่สมบูรณ์มีขนาดใหญ่ อายุประมาณ ๒ วัน ควรทำความสะอาดทุกครั้งก่อนที่จะนำไรแดงมาเป็นหัวเชื้อเพื่อเป็นการป้องกันศัตรูที่เพาะติดมากับไรแดง

๖. กากผงชูรส (อามิ-อามิ)

เป็นกากของการทำผงชูรส ก่อนใช้ควรปรับความเป็นกรด-ด่าง ด้วยปูนขาวให้เป็นกลางหรือด่างก่อนอื่นใช้ทั้งน้ำและตะกอนร่วมกัน ในกรณี อามิ-อามิเกิดการตกตะกอนมากขึ้น ควรลดระดับปริมาณที่ใช้ลงเพื่อป้องกันการเน่าเสียของน้ำในบ่อไรแดง





๗. อาหารสมทบ

ได้แก่ รำ กากถั่ว และปลาป่น อาหารหมัก สามารถนำมาเป็นอาหารของไรแดงได้โดยตรงและทำให้เกิดแบคทีเรียจำนวนมากไรแดงสามารถนำมาใช้เป็นอาหารได้อีกทางหนึ่ง

๘. ปุ๋ยขาว

เพื่อเป็นการปรับความเป็นกรดเป็นด่างของน้ำ ช่วยเพิ่มปริมาณคาร์บอนไดออกไซด์ในน้ำ ช่วยการเจริญเติบโตและขยายพันธุ์ของน้ำเขียวเร็วขึ้น การใช้ปุ๋ยขาวควรละลายน้ำก่อนจึงทยอยใส่ลงในบ่อเพาะเลี้ยงไรแดง

ไรแดงในบ่อซีเมนต์

๑. การเตรียมบ่อผลิต

กรณีบ่อใหม่จะต้องแช่น้ำไว้ประมาณ ๑-๒ สัปดาห์ แล้วระบายน้ำทิ้ง ถ้าต้องการลดระยะเวลาให้หมักฟางหญ้า หรือเศษพืชผักไว้ในบ่อเพาะจะเกิดกรดอินทรีย์ ซึ่งจะช่วยแก้ความเป็นด่างได้เล็กน้อยหรือใช้กรดน้ำส้มเทียมผสมน้ำในบ่อให้เต็ม แช่ทิ้งไว้ประมาณ ๓-๕ วัน แล้วระบายน้ำทิ้ง และเปิดน้ำใหม่ แช่ทิ้งอีก ๒๔ ชั่วโมง ส่วนบ่อเก่าหลังจากล้างบ่อตากให้แห้งสลับการฉีดน้ำให้บ่อเปียก ประมาณ ๓-๕ วัน/ครั้ง รวม ๓-๕ ครั้ง เพื่อกำจัดศัตรูไรแดง

๒. การเตรียมน้ำ

การระบายน้ำเข้าบ่อโดยการกรองด้วยผ้า แพลงก์ตอนจะช่วยป้องกันศัตรูไรแดง และคัดขนาดของแพลงก์ตอนพืชที่ติดมากับน้ำและเป็นอาหารไรแดงออกไป ระดับน้ำที่ใช้ประมาณ ๒๐-๓๐ เซนติเมตร น้ำจากแหล่งน้ำธรรมชาติ เช่น แม่น้ำ ลำคลอง หนอง บึง จะให้ผลผลิตสูงกว่าน้ำประปา น้ำบาดาล และน้ำฝน ทั้งนี้เพราะมีแพลงก์ตอนพืชปนมากับน้ำจากแหล่งน้ำธรรมชาติ แต่ควรกรองน้ำด้วยถุงแพลงก์ตอนทุกครั้ง เพื่อป้องกันศัตรูของไรแดงที่อาจจะมาติดกับแหล่งน้ำธรรมชาติ นอกจากนี้ ควรปรับปรุงคุณภาพของน้ำให้มีความเป็นกรดเป็นด่างประมาณ ๘ ด้วยปุ๋ยขาวจะได้น้ำปูนใส

๓. การเตรียมอาหาร

ชนิดของอาหารที่ใช้เพาะเลี้ยงไรแดง แบ่งออกเป็น ๓ ประเภท คือ

- ❖ **อาหารผสม** ได้แก่ รำละเอียด ปลาป่น และกากถั่วเหลือง โดยเฉพาะกากถั่วเหลืองจะมีกรดไขมันที่เร่งการลอกคราบของไรแดงทำให้ผลผลิตไรแดงสูงขึ้น

- ❖ **จุลินทรีย์** เป็นอาหารที่ได้จากการหมักอาหารกับน้ำ ได้แก่ ยีสต์และแบคทีเรีย สำหรับยีสต์จะมีวิตามินอี ซึ่งช่วยในการทำงานของระบบสืบพันธุ์

- ❖ **น้ำเขียว** เป็นอาหารอีกชนิดหนึ่ง ในที่นี้หมายถึงแพลงก์ตอนพืชหลายๆ ชนิดที่ไรแดงกินได้ ทำให้ไรแดงสมบูรณ์จึงมีผลผลิตที่เพิ่มขึ้นในการเตรียมอาหาร มีเทคนิคเสริมอยู่บางประการ เช่น





ถ้าน้ำมีสีเขียว แสดงว่าเกิดแพลงก์ตอนพืชแล้ว จึงเติมอาหารผสมลงบ่อ แพลงก์ตอนพืชจะแพร่พันธุ์ เป็นอาหารของไรแดงต่อไป

อาหาร ต้องผ่านการหมักอย่างน้อย ๒๔ ชั่วโมง ระยะเวลาที่หมักอาหารประมาณ ๕๐-๖๐ ชั่วโมง

อาหารที่หมักแล้ว หากใช้ถุงผ้าโอลอนแก้วกรอง ส่วนที่เป็นกากออก จะทำให้น้ำเสียช้าลง และช่วงเวลา ในการเก็บเกี่ยวไรแดงยาวนานขึ้น

๔. การเตรียมพันธุ์ไรแดง

๔.๑ การคัดพันธุ์ไรแดงควรแยกไรแดงออกจาก แพลงก์ตอนสัตว์ชนิดอื่น โดยใช้กระชอนอวนมุ้งสีฟ้า ขนาดตาเล็กสุด

๔.๒ การสังเกตเพศไรแดง ไรแดงมี ๒ เพศ คือ ไรแดงเพศเมียและไรแดงเพศผู้ ในสภาวะเหมาะสมไรแดง จะสร้างเพศผู้เพียง ๕% ของประชากรไรแดง การเลือก แม่พันธุ์หรือหัวเชื้อสังเกตไรแดงที่มีรูปร่างอ้วนกลม ซึ่งมีวิธีการตรวจสอบ คือใช้แก้วใส่น้ำใสๆ แล้วช้อนไรแดง พอประมาณ ยกขึ้นส่องดู ถ้าพบไรแดงเพศผู้ซึ่งมีลำตัว ผอมยาวรี แสดงว่ามีไรแดงเพศผู้มากกว่า ๕% ซึ่งไม่ควร นำไปขยายพันธุ์

๔.๓ การเติมแม่พันธุ์ไรแดง ไรแดง ๑ กิโลกรัม ผสมน้ำ ๒๐% จะได้ไรแดง ๑ ลิตร ปริมาณที่ใช้เฉลี่ย ๓๐-๔๐ กรัม ต่อตารางเมตรบ่อขนาด ๕๐ ตารางเมตร ใช้แม่พันธุ์ ไรแดง ๒ กิโลกรัม จะได้ผลผลิตครั้งละ ๑๒ กิโลกรัม ซึ่ง เก็บเกี่ยวผลผลิตได้ประมาณวันละ ๕ กิโลกรัม

๕. การควบคุมบ่อผลิต

การคงสภาพบ่อผลิตให้สามารถเก็บผลผลิตได้ มากกว่า ๗ วัน มีวิธีการดังนี้

๕.๑ การเก็บเกี่ยวผลผลิต ให้เก็บเกี่ยวเพียง วันละ ครั้งหนึ่งของผลผลิตทั้งหมด คือ ครั้งแรก วันที่ ๓ หรือ ๕ หลังจากเติมแม่พันธุ์ไรแดง

๕.๒ การเติมอาหาร ให้เติมอาหารหมักแล้ว ๑๐-๒๕% ของครั้งแรกทุกวัน

๕.๓ การถ่ายน้ำ หมายถึง การระบายน้ำออกแล้ว เติมน้ำเข้า ๒-๓ วัน ระดับ ๕-๑๕ เซนติเมตร

๖. การเก็บเกี่ยว

๖.๑ การเพาะเลี้ยงไรแดงแบบเก็บเกี่ยว ไม่ต่อเนื่อง

คือ การเพาะเลี้ยงไรแดงแบบเก็บเกี่ยวเพียง ครั้งเดียวจำเป็นที่จะต้องมีบ่ออย่างน้อย ๕ บ่อ เพื่อใช้ในการหมุนเวียนให้ได้ผลผลิตทุกวัน จะให้ปริมาณไรแดง ที่แน่นอนจำนวนมาก ไม่ต้องคำนึงในด้านศัตรูมากนัก เพราะว่าเป็นการเพาะในช่วงเวลาสั้นๆ โดยใช้บ่อซีเมนต์ ขนาด ๕๐ ตารางเมตร ทำความสะอาดและตากบ่อทิ้งไว้ ๑ วัน เปิดน้ำและกรองบ่อให้ได้ระดับความสูง ๒๐ เซนติเมตร ปริมาณน้ำ ๑๐ ลูกบาศก์เมตร พร้อมทั้ง ละลายปุ๋ยและอาหารลงในบ่อ เติมน้ำเขียวลงในบ่อ ประมาณ ๑ ตัน (๑,๐๐๐ ลิตร) ทิ้งไว้ประมาณ ๓ วัน ในระหว่างนี้ควรคนบ่อยๆ เพื่อป้องกันการตกตะกอน หลังจากน้ำเขียวเจริญเติบโตเต็มที่แล้วแบ่งเขื่อน้ำเขียว ไปลงบ่อเพาะใหม่จำนวน ๑ ตัน นำพันธุ์ไรแดงที่มีความ สมบูรณ์ใส่ลงไปจำนวน ๒ กิโลกรัม ให้อากาศออกซิเจน ในน้ำทิ้งไว้ ๒ วัน ไรแดงจะขยายพันธุ์ขึ้น สามารถ เก็บเกี่ยวไรแดงได้ ๑๓-๑๕ กิโลกรัม ใช้เวลาเพาะเลี้ยง ประมาณ ๕ วัน ต้องใช้บ่อซีเมนต์ ๕ บ่อ จึงจะทำการเพาะ ไรแดงแบบไม่ต่อเนื่องได้ครบวงจร และควรจะมีเครื่อง เป่าอากาศเพื่อเพิ่มออกซิเจนในบ่อให้เพียงพอต่อความ ต้องการของไรแดง อีกทั้งยังช่วยย่อยสลายอินทรีย์สาร และให้น้ำในบ่อหมุนเวียน



๖.๒ การเพาะเลี้ยงไรแดงแบบเก็บเกี่ยวต่อเนื่อง

คือ การเพาะไรแดงแบบเก็บเกี่ยวผลผลิตหลายวันในบ่อเดียวกันการเพาะเลี้ยงแบบนี้ต้องมีบ่ออย่างน้อย ๕ บ่อ ต้องคำนึงถึงศัตรูไรแดงและสภาวะแวดล้อมในบ่อเพาะไรแดง การเติมน้ำเขียวลงในบ่อควรมีการถ่ายน้ำและเพิ่มน้ำสะอาดลงในบ่อ เพื่อเป็นการลดความเป็นพิษของแอมโมเนียและสารพิษอื่นๆ ที่เกิดขึ้นในบ่อโดยมีขั้นตอนวิธีดำเนินการตามแบบที่ ๑ ในการเก็บเกี่ยวจะทำการเก็บเกี่ยวไรแดงมาใช้เพียง ๑ ต่อ ๒ ของไรแดงที่เกิดขึ้นในบ่อประมาณ ๕-๖ กิโลกรัม ลดระดับน้ำลงให้เหลือประมาณ ๑๐ เซนติเมตร ทำเช่นนี้ทุกวัน จนกว่าสภาวะแวดล้อมในบ่อไรแดงไม่เหมาะสมหรือผลผลิตต่อไรแดงลดลง จึงทำการล้างบ่อแล้วเริ่มทำการเพาะใหม่ผลผลิตไรแดงแบบการเพาะต่อเนื่อง จะสามารถเก็บเกี่ยวไรแดงได้ประมาณ ๒๕ กิโลกรัม ระยะเวลาในการเพาะจนถึงเก็บเกี่ยวครั้งสุดท้ายรวม ๑๒ วัน หลังจากนั้นควรล้างบ่อทำความสะอาดและเริ่มเพาะเลี้ยงใหม่

ปัจจัยเกี่ยวข้องข้อที่ควรทราบ

การเตรียมน้ำลงในบ่อเพาะไรแดงควรกรองน้ำด้วยผ้ากรองทุกครั้ง

น้ำเขียวที่จะทำลงบ่อเพาะไรแดงควรกรองด้วยถุงกรองพลาสติกก่อน

แพลงก์ตอนสัตว์และพืชที่อยู่ในน้ำจัดชอบน้ำที่มีความเป็นด่างประมาณ ๗.๕-๘.๕

การเพาะไรแดง ปัจจัยที่คำนึงถึงปัจจัยแรกคืออาหาร (น้ำเขียว) ซึ่งนับว่าเป็นอาหารที่เหมาะสมต่อการใช้เลี้ยงไรแดงคงสภาพอยู่ได้นานไม่เน่าเสีย

การเพิ่มระดับน้ำอาหารผสมปุ๋ย เป็นปัจจัยหนึ่งในการเพิ่มผลผลิตของไรแดง

การใช้ออกซิเจน โดยใช้ปั๊มลมลงในบ่อเพาะเลี้ยงไรแดงจะช่วยให้ไรแดงมีการขยายพันธุ์ได้รวดเร็ว ทำให้แบคทีเรียที่อยู่ในบ่อทำการย่อยอินทรีย์สารได้เร็วขึ้น ช่วยให้น้ำเขียวมีการเจริญเติบโตได้ดีขึ้น ช่วยป้องกันการตกตะกอนของน้ำเขียวได้

การหมุนเวียนน้ำ จะช่วยเพิ่มปริมาณออกซิเจนช่วยไม่ให้น้ำเขียวตกตะกอนเกิดการสูญเสียปลา ช่วยให้ปุ๋ยที่ตกตะกอนทับถมกันอยู่กระจายฟุ้งขึ้นมา จะมีผลทำให้ผลผลิตของไรแดงสูงขึ้น

แสงแดด เป็นปัจจัยที่สำคัญที่ควบคุมได้ยากมากที่สุดแสงแดดจะมีผลต่อปริมาณความหนาแน่นของน้ำเขียวและระยะเวลาที่ใช้ในการเพาะไรแดงโดยตรงถ้าทำการเพาะในช่วงที่มีแดดจัดจะทำให้ผลผลิตของไรแดงสูงขึ้น และใช้ระยะเวลาสั้นกว่าช่วงที่มีแดดไม่จัดหรือไม่มีแสงแดด

อุณหภูมิ เป็นปัจจัยธรรมชาติสามารถควบคุมได้ยากเมื่ออุณหภูมิต่ำก็ทำให้ผลผลิตของไรแดงต่ำเมื่ออุณหภูมิสูงถึงจุดที่เหมาะสมจะทำให้ผลผลิตของไรแดงสูงขึ้น

ศัตรูของไรแดง เป็นตัวแย่งกินอาหารของไรแดงและจะเข้าเกาะตามตัวของไรแดง

การเพาะเลี้ยงไรแดงในบ่อดิน บ่อดินควรมีขนาดประมาณ ๒๐๐-๔๐๐ ตารางเมตร

ราคาจำหน่าย

ไรแดงสดที่มีชีวิตจะมีราคาสูงกิโลกรัมละประมาณ ๕๐-๘๐ บาท ขึ้นกับฤดูกาล และไรแดงที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติลดลง แต่ความต้องการไรแดงเพิ่มขึ้น คาดว่าการผลิตไรแดงเพื่อจำหน่ายจะเป็นอาชีพที่หารายได้ให้เกษตรกรอย่างมาก



การเพาะเลี้ยงปลากระพงขาว

บทนำ

ปลากระพงขาวเป็นสัตว์น้ำพวกกินเนื้อ ที่สามารถอาศัยอยู่ได้ทั้งในน้ำจืด น้ำกร่อย และน้ำเค็ม เลี้ยงแพร่หลายในเขตจังหวัดชายทะเลของประเทศไทย เลี้ยงเจริญเติบโตเร็ว เนื้อมีรสชาติดี และมีราคาดี ปัจจุบันประเทศไทยสามารถเพาะพันธุ์ปลากระพงขาวในน้ำเค็มได้เป็นจำนวนมากเพื่อเลี้ยงในประเทศและยังส่งขายต่างประเทศได้อีกทางหนึ่งด้วย

ปัจจัยจำเป็นที่ต้องใช้

การเลือกสถานที่

ทำเลที่เหมาะสมจะขุดบ่อเลี้ยงปลากระพงขาวจะต้องมีน้ำดีใช้มากพอเพียงพอเนื่องจากมีคุณสมบัติที่เหมาะสม มีการคมนาคมดีและมีระบบไฟฟ้า เพื่อใช้สำหรับเครื่องมือเครื่องใช้ต่างๆ นอกจากนี้ สถานที่เลี้ยงควรอยู่ในทำเลที่สามารถหาซื้ออาหารได้สะดวกและมีเพียงพอตลอดทั้งปี

ขั้นตอนการดำเนินงาน (การเลี้ยงในบ่อ)

๑. การสร้างและเตรียมบ่อน้ำ

บ่อดินเลี้ยงปลากระพงที่นิยมมีขนาด ๑.๕-๒ ไร่ ความลึก ๑.๕-๓ เมตร มีระบบผันน้ำเข้า-ออกอยู่คนละด้าน กรณีที่เป็นบ่อเก่าควรพรวนตะกอนเลนประมาณ ๓-๕ วัน/ครั้ง หรือขุดลอกเสริมตกแต่งบ่อพร้อมหว่านปูนขาวทั่วบ่อในอัตราประมาณ ๖๐-๘๐ กิโลกรัม ต่อไร่ เพื่อปรับ pH และควรใช้วุ้นกันลื้อมปลาอยู่ในเนื้อที่แคบๆ บริเวณที่จะให้อาหารประจำก่อนประมาณ ๐.๕-๑ เดือน จึงจะเอาเชือกและอวนที่กั้นออกเพื่อให้ปลาอาศัยได้ทั้งบ่อ

๒. อัตราการปล่อยปลาลงเลี้ยง

ปลาเริ่มเลี้ยงแต่ละบ่อ ควรมีความยาวขนาดเท่ากัน ความยาว ๔ นิ้วขึ้นไป กรณีมีเครื่องเพิ่มอากาศในบ่อ ปล่อยอัตรา ๒-๓ ตัวต่อตารางเมตร หรือประมาณ ๓,๐๐๐-๔,๕๐๐ ตัว ต่อไร่ หากไม่มีเครื่องเพิ่มอากาศลงน้ำในบ่อสำหรับใช้ในช้วงวิกฤต ควรปล่อย ๐.๒๕-๐.๕๐ ตัว ต่อตารางเมตร หรือ ๔๐๐ - ๘๐๐ ตัว ต่อไร่ ในการปล่อยปลาลงเลี้ยงควรปรับน้ำในบ่อหรือตัวล้าเลี้ยง และ

น้ำในบ่อควรมีออกซิเจนละลายอิมตัว และมีอุณหภูมิเท่ากันหรือแตกต่างกันไม่ควรเกิน ๒ เพื่อป้องกันปลาช็อกตาย

๓. การถ่ายเทน้ำ

ควรถ่ายเทน้ำทุก ๕-๗ วัน ไม่ควรถ่ายจนหมดบ่อ ควรถ่ายออกประมาณ ๑ ใน ๓ ของน้ำในบ่อ ขณะถ่ายเทน้ำไม่ควรรบกวนให้ปลาตกใจ เพราะปลาอาจจะไม่กินอาหาร การเติมน้ำลงบ่อขณะเลี้ยง ควรเติมน้ำในช่วงประมาณ ๓ สัปดาห์ถึง ๓ เดือน เพื่อเป็นการช่วยเพิ่มออกซิเจน และอุณหภูมิของน้ำจะไม่แตกต่างกัน

ขั้นตอนการดำเนิน (การเลี้ยงในกระชัง)

๑. อัตราการปล่อย

ปลาที่ปล่อยแต่ละกระชังมีขนาดเท่ากับ ความยาว ๑๐ เซนติเมตร (๔ นิ้ว) ขึ้นไป จึงจะเลี้ยงได้ผลดี หาซื้อได้จากฟาร์มเอกชนทั่วๆ ไป ถ้าปล่อยขนาดต่างกันมาก ปลาขนาดใหญ่จะกินปลาขนาดเล็กและจะแย่งกินอาหารได้มากกว่า อัตราปล่อยตั้งแต่ ๑๐๐-๓๐๐ ตัว ต่อตารางเมตร ขึ้นอยู่กับสภาพแวดล้อมและทำเลที่ตั้งกระชัง

๒. อาหารและการให้อาหาร

นิยมใช้ทั้งปลาเป็ดและอาหารเม็ดสำเร็จรูป ปลาเป็ดที่ใช้เป็นอาหารจะต้องสับให้เป็นชิ้นขนาดพอดีกับปลา ถ้าปลาเล็กก็สับให้ชิ้นเล็กๆ เมื่อปลาโตขึ้นก็จะสับให้มีชิ้นใหญ่ขึ้น กำหนดจุดสัญญาณและเวลาให้อาหารวันละมือ

ผลผลิต

เลี้ยงประมาณ ๖๐ วัน ได้น้ำหนักปลาประมาณ ๙๐ กรัม เลี้ยง ๙๐ วัน ได้น้ำหนักปลาประมาณ ๑๘๐ กรัม เลี้ยง ๑๒๐ วัน ได้น้ำหนักปลาประมาณ ๒๕๐ กรัม ถ้าเลี้ยงครบ ๖-๗ เดือน จะได้น้ำหนักปลาเฉลี่ยตัวละ ๔๐๐-๖๐๐ กรัม หรือ ๐.๔-๐.๖ กิโลกรัม





การเลี้ยงปูทะเล

บทนำ

ปูทะเลเป็นอาหารที่มีรสชาติดี สามารถนำมาปรุงอาหารได้หลากหลายชนิด เป็นที่นิยมของคนทั่วไป ปัจจุบัน ปู นับเป็นสินค้าที่มีราคาสูงและค่อนข้างหา รับประทานได้ยาก ดังนั้น ความต้องการปูจึงมีเพิ่มขึ้น ปัจจุบันการเลี้ยงปู มีหลายประเภท เช่น การเลี้ยงปูชน การเลี้ยงปูโพรงให้เป็นปูแน่น การเลี้ยงปูไข่ และการ เลี้ยงปูนิ่ม

หลักการพิจารณาเลือกทำเลเลี้ยงปูทะเล

๑. อยู่ใกล้แหล่งน้ำกร่อยความเค็ม ๑๐-๓๐ ppt. (ส่วนในพันส่วน)
๒. เป็นบริเวณที่น้ำทะเลขึ้น-ลงได้สะดวก น้ำ ไม่ท่วมขณะที่น้ำทะเลมีระดับสูงสุด และสามารถระบายน้ำได้แห้ง เมื่อน้ำลดลงต่ำสุด
๓. มีการคมนาคมสะดวก
๔. สภาพดินเป็นดินเหนียวหรือดินเหนียวปนทราย สามารถเก็บน้ำได้ดี
๕. เป็นบริเวณที่ปลอดภัยจากขโมย และแหล่งโรงงานอุตสาหกรรม
๖. จัดหาพันธุ์ปูได้สะดวก ขนาด ๘.๕ เซนติเมตร หรือ ๒๐๐ กรัมขึ้นไป มีระยะการครบสมบูรณ์

การสร้างบ่อปูทะเล

๑. ควรมีพื้นที่ประมาณ ๔๐๐-๑,๖๐๐ ตารางเมตร หรือใช้บ่อเลี้ยงกุ้งกุลาดำเก่า
๒. ถ้าใช้บ่อเลี้ยงกุ้งกุลาดำเก่า ควรขุดร่องรอบบ่อ ลึกประมาณ ๘๐ เซนติเมตร กว้างประมาณ ๑ เมตร (เพื่อสะดวกในการจับปูความลึกของบ่อ ๑.๕๐ - ๑.๘๐ เมตร)

๓. ประตูน้ำมีประตูเดียวหรือ ๒ ประตู หรือ ผังท่อพีวีซีเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ ๑๐ นิ้ว ท่อเดียว โดยใช้ฝาเปิด-ปิดก็ได้ซึ่งใช้ระบายน้ำเข้า-ออกทางเดียวกัน

๔. บริเวณคันบ่อและประตูน้ำใช้ไม้ไผ่ผ่าซีก อวนมุ้งเขียวหรือแผ่นกระเบื้องมุงหลังคาเกรตปี ปิดกัน โดยรอบเพื่อป้องกันการหลบหนีของปู โดยสูงจากขอบบ่อ และประตูระบายน้ำ ๐.๕ เมตร

๕. ใช้ตะแกรงไม้ไผ่ขนาดกว้างของซีกไม้ ๑-๑.๕๐ นิ้วห่างกันไม่เกินซีกละ ๑ เซนติเมตร กันตรงประตูระบายน้ำ

การเตรียมบ่อ

๑. บ่อใหม่ควรทำความสะอาดบริเวณรอบบ่อ
๒. บ่อเก่าที่มีชาวัง กำจัดวัชพืช ลอกเลน ถม รอยร้าว ตามคันบ่อ
๓. ใส่ปูนขาวประมาณ ๕๐-๖๐ กิโลกรัม ต่อไร่
๔. เปลี่ยนถ่ายน้ำทุกวัน ถ้าสามารถกระทำได้

การปล่อยปูลงเลี้ยง

การปล่อยปูลงเลี้ยงในบ่อ อัตราความหนาแน่น ประมาณ ๒-๓ ตัว ต่อตารางเมตร ควรทำในช่วงเวลา เช้าหรือเย็น ก่อนปล่อยควรนำน้ำในบ่อที่จะใช้เลี้ยงปูราด บนตัวปู ๒ ครั้ง ในระยะเวลา ๓๐ นาที โดยเว้นระยะ ห่างกัน ๑๕ นาที จากนั้นจึงนำปูมาตัดเชือกแล้วปล่อย ให้ลงคลานลงไปในน้ำเอง ซึ่งวิธีการทำเช่นนี้จะช่วยให้ ปูค่อยๆ ปรับตัวเข้ากับสภาพแวดล้อม ถ้าปล่อยปูลงในบ่อ ทันที ปูจะเกิดอาการช็อกตายได้

วิธีการเลี้ยงและการให้อาหาร

วิธีการเลี้ยง

นิยมเลี้ยงปูทะเลตัวผู้กับตัวเมียรวมกันเพื่อ เป็นการเลียนแบบธรรมชาติ ระหว่างการเลี้ยงต้องมีการ ดูแลและเปลี่ยนถ่ายน้ำทุกวัน การระบายน้ำจะระบาย เกือบแห้ง เหลือน้ำไว้ประมาณ ๑๐-๑๕ ซม. เพื่อให้ปูฝังตัว ได้ดี ใช้เวลาเลี้ยงประมาณ ๓ เดือน



การให้อาหาร

ให้อาหารปูทะเลที่เลี้ยงวันละครั้ง อาหารที่นิยมใช้เลี้ยงปลาเปิด และหอยกะพง ให้อาหารโดยการหว่านหรือใส่กระบะวางไว้รอบบ่อ

❖ ปลาเปิด สับเป็นชิ้นขนาด ๑-๒ นิ้ว ให้ประมาณ ๕-๗% ของน้ำหนักปู โดยการสับช่วยน้ำหนักปูที่ปล่อยลงเลี้ยงหรือประมาณตัวละ ๑ ชิ้น

❖ หอยกะพง จะให้ทั้งตัว ประมาณ ๒๐-๔๐% ของน้ำหนักปู

ขั้นตอนการเก็บเกี่ยวผลผลิต

เมื่อเลี้ยงปูทะเลได้ขนาดตามที่ตลาดต้องการแล้ว ผู้เลี้ยงจึงเริ่มการจับปูทะเล โดยเริ่มจับในช่วงน้ำขึ้น-ลง มีวิธีการจับดังนี้

๑. ระบายน้ำออกเกือบหมด ให้น้ำเข้าบ่อในช่วงน้ำขึ้น เมื่อปูมาเล่นน้ำใหม่ที่ประตู จึงใช้สวิงด้ามยาวตัก

๒. การจับโดยใช้ถุงอวนจับในขณะที่เปิดน้ำออกจากบ่อ

๓. การจับโดยใช้ตะขอกเกี่ยวปูในรู บริเวณคันบ่อ

๔. การจับโดยวิดแห้งทั้งบ่อ แล้วใช้คราดและสวิงจับปู

๕. การคัดแยกปูไข่-เนื้อและขนาดปูเพื่อจำหน่าย สำหรับปูที่ยังไม่ได้คุณภาพให้ปล่อยลงเลี้ยงต่อไป

ภาวะการตลาด

ความต้องการของผู้บริโภค ยังคงมีสูงตลอดทั้งปี ทั้งตลาดภายในประเทศและตลาดต่างประเทศ

ราคาจำหน่าย

ราคาปูที่จำหน่ายในท้องตลาดโดยเฉลี่ย

❖ ปูเนื้อ

ขนาด ๓๐๐-๔๐๐ กรัม ต่อตัว ราคาประมาณ ๑๕๐-๑๙๐ บาท/กิโลกรัม

ขนาด ๔๐๐-๕๐๐ กรัม ตัวต่อ ราคาประมาณ ๑๙๐-๒๕๐ บาท/กิโลกรัม

❖ ปูไข่

ขนาด ๒๐๐-๓๐๐ กรัม ต่อตัว ราคาประมาณ ๒๐๐-๒๕๐ บาท/กิโลกรัม

ขนาด ๓๐๐ กรัม ต่อตัวขึ้นไป ราคาประมาณ ๓๐๐ บาท



การเลี้ยงปลาแรด



บทนำ

ปลาแรดเริ่มเป็นที่นิยมในหมู่นักบริโภคมากขึ้น ทั้งในและต่างประเทศ เนื่องจากมีเนื้อแน่น นุ่มเนื้อมาก ไม่ค่อยมีก้าง รสชาติดี สามารถนำมาประกอบอาหารได้หลายชนิด อาทิ ทอด เจียน ต้มยำ แกงเผ็ด ลาบปลา และน้ำยา เป็นต้น ในระยะหลังมีผู้เลี้ยงบางรายนำมาเป็นปลาสวยงาม ปลาแรดเป็นปลาที่เลี้ยงง่าย ราคาค่อนข้างสูงมีความอดทนต่อสภาพแวดล้อม และโรคได้เป็นอย่างดีให้ผลตอบแทนต่อการลงทุนดี มีกำไร และไม่มีปัญหาเรื่องการตลาด เป็นปลาที่เลี้ยงได้เป็นอย่างดี ทั้งในบ่อและในกระชัง มีอัตราการเจริญเติบโตเร็ว และสามารถแพร่ขยายพันธุ์ในบ่อได้

ปัจจัยจำเป็นที่ต้องใช้

๑. การศึกษาความรู้ในเรื่องของชนิดปลาที่จะเลี้ยง
๒. การเลือกทำเลที่เหมาะสมในการเลี้ยงปลา
๓. แหล่งน้ำที่จะใช้ในการเลี้ยงปลา
๔. บ่อดิน หรือกระชัง
๕. แหล่งพันธุ์ปลา
๖. แหล่งอาหาร
๗. สภาพแวดล้อมอื่นๆ อาทิ เส้นทางคมนาคม ตลาด แรงงาน

ขั้นตอนการดำเนินงาน

การเลี้ยงในบ่อดิน

มีอัตราการปล่อย ๑ ตัว ต่อตารางเมตร ขนาดบ่อที่ใช้เลี้ยงประมาณ ๑-๕ ไร่ การเลี้ยงปลาแรดในบ่อดินจะปล่อยลงเลี้ยงรวมกับปลากินพืชอื่นๆ ในบ่อที่มีพืชน้ำหรือวัชพืชขึ้น เพื่อให้ปลาแรดกินและเป็นการทำความสะอาดบ่อดินไปในตัว ปลาแรดชอบกินพืชน้ำ เช่น ไข่น้ำ แหน ผัก พังพวย ผักบุ้ง เศษอาหารที่เหลือจากโรงครัว แผลลงในน้ำ ตัวหนอน ไล่เดือน และปลวก

หมายเหตุ

ปลาที่เลี้ยงในบ่อดินมักจะมีปัญหาตัวปลามีกลิ่นโคลนสามารถแก้ไขได้โดยการเปลี่ยนน้ำพร้อมทั้งควบคุมคุณภาพน้ำและอาหารที่เลี้ยงปลาในช่วงก่อนจับ ประมาณ ๓ วัน

การเลี้ยงในกระชัง

บริเวณที่วางกระชังนั้นต้องมีสภาพแวดล้อมที่ดี น้ำมีคุณสมบัติที่เหมาะสมต่อการเลี้ยงปลา ห่างไกลจากแหล่งระบายน้ำเสียหรือน้ำทิ้งจากโรงงานอุตสาหกรรม และแหล่งน้ำนั้นไม่ควรมีปัญหา





การเกิดโรคปลา

จะต้องสร้างแพ พร้อมทั้งมุงหลังคาป้องกันแดด แดดที่สร้างใช้ไม้ไผ่มัดรวมกัน และเว้นที่ตรงกลางไว้ให้เป็นสี่เหลี่ยมเพื่อนำกระชังตาข่ายไปผูก กระชังตาข่ายกว้าง ๓ วา ยาว ๖ วา ลึก ๑.๘ เมตร กระชังขนาดดังกล่าวสามารถเลี้ยงปลาแรดขนาด ๓ นิ้ว ได้ ๓,๐๐๐ ตัว การลงทุนสร้างแพ ๑ หลัง และซื้อตาข่ายทำกระชัง ๓ กระชังเป็นเงินประมาณ ๓๐,๐๐๐ บาท สำหรับโครงสร้างกระชังที่ใช้เลี้ยงปลานั้น ประกอบด้วย

๑) โครงร่างกระชัง อาจทำด้วยไม้ไผ่ ไม้ ท่อเหล็ก ชูบ หรือท่อน้ำ พี.วี.ซี.

๒) ตัวกระชัง ใช้วัสดุเนื้ออ่อนจำพวกไผ่ล่อน โพลีเอทิลีน หรือวัสดุจำพวกไม้ไผ่ ไม้เนื้ออ่อน ไม้เนื้อแข็ง

๓) ฟันลอย เป็นส่วนที่ช่วยพยุงให้กระชังลอยน้ำอยู่ได้ รับน้ำหนักของตัวกระชัง ปลาที่เลี้ยง และเกษตรกรเมื่อจะลงไปเพื่อปฏิบัติงานบนกระชัง อายุการใช้งานของกระชังขึ้นอยู่กับวัสดุที่ใช้ ถ้าเป็นกระชังไม้ไผ่ มีอายุการใช้งาน ๑-๒ ปี และกระชังอวนมีอายุการใช้งาน ๓-๔ ปี

กระชังไม้เนื้อแข็งมีอายุการใช้งานได้มากกว่า ๕ ปี พันธุ์ปลาที่ปล่อยเลี้ยงในกระชังควรมีขนาดใหญ่กว่าตาหรือช่องของกระชังเพื่อป้องกันปัญหาปลาลอดหนีจากกระชัง หรือเข้าพันธุ์ปลาที่ปล่อยเลี้ยงในกระชังควรมีขนาดใหญ่กว่าตาหรือช่องของกระชังเพื่อ ป้องกันปลาลอดหนีจากกระชัง หรือเข้าไปติดตาย อยู่ในระหว่างช่องของกระชัง และชนิดของปลาที่เลี้ยงรวมกันควรมีลักษณะรวมกินอาหารพร้อมๆ กันในทันทีที่ให้อาหาร เพื่อให้ปลาได้กินอาหารมากที่สุด ก่อนที่อาหารจะถูกพัดออกไปนอกกระชัง

ผลผลิต

การเลี้ยงปลาแรดให้ได้ขนาดตามที่ตลาดต้องการ ในบ่อดิน ใช้ระยะเวลา ๑ ปี ปลาจะมีน้ำหนักตัวละประมาณ ๑ กิโลกรัม

ตลาด และผลตอบแทน

การเลี้ยงปลาแรด ๑ ตัว จะใช้เงินลงทุนประมาณ ๓๐ บาทแต่สามารถจำหน่ายได้ในราคาประมาณ ๕๐-๘๐ บาท





การเลี้ยงกุ้งก้ามกราม

บทนำ

การเลี้ยงกุ้งก้ามกรามเป็นอาชีพหนึ่ง ซึ่งทำรายได้ดีให้แก่ผู้ประกอบการ อย่างไรก็ตาม การเลี้ยงให้ประสบผลสำเร็จนั้น ต้องอาศัยความรู้ ความเอาใจใส่ พร้อมทั้งได้พันธุ์กุ้งก้ามกรามที่ดีและแข็งแรง ดังนั้น เกษตรกรควรจะมีทักษะและความรู้ความเข้าใจ เพื่อเป็นแนวทางในการเลี้ยงกุ้งก้ามกรามให้ได้ผลสำเร็จสูง

ปัจจัยจำเป็นที่ต้องใช้

❖ คุณภาพดิน

ควรเป็นดินเหนียวหรือดินร่วน จะช่วยในการเก็บกักน้ำได้ดีและคันดินไม่พังทลายง่าย แต่ไม่ควรจะเป็นดินเปรี้ยวจัด เพราะเมื่อเก็บกักน้ำจะทำให้หน้าเป็นกรด ซึ่งไม่เหมาะสมต่อการเลี้ยงและอาจส่งผลให้กุ้งตายหมด

❖ คุณภาพน้ำ

ควรมีคุณภาพดี สะอาด ปราศจากสารเคมี ของเสียจากโรงงานอุตสาหกรรมและแหล่งชุมชน ยาฆ่าแมลงของเสียจากโรงเลี้ยงสัตว์และอื่นๆ ควรมีปริมาณน้ำเพียงพอต่อการสูบน้ำใช้ตลอดทั้งปี โดยเฉพาะพื้นที่ที่มีน้ำส่งเข้าบ่อเลี้ยงได้โดยไม่ต้องสูบน้ำจะช่วยลดค่าใช้จ่ายได้เป็นอย่างดี

❖ แหล่งพันธุ์กุ้ง

พื้นที่เลี้ยงควรอยู่ในบริเวณที่ห่างไกลจากแหล่งพันธุ์กุ้งก้ามกราม ทำให้สะดวกในการจัดหาพันธุ์และการลำเลียงขนส่ง ซึ่งจะส่งผลดีต่อสุขภาพกุ้งด้วย

❖ สาธารณูปโภค

เช่น ถนน ไฟฟ้า เพื่อสะดวกในการขนส่งอาหาร ผลผลิต การเตรียมอาหารหรือการเพิ่มออกซิเจนในบ่อ

❖ ตลาด

หากอยู่ใกล้ตลาดจะช่วยให้ได้เปรียบค่าใช้จ่ายในการขนส่งขึ้นตอนการค้าขนาน

๑. การออกแบบบ่อและการก่อสร้าง

ต้องพิจารณาถึงปัจจัยต่างๆ คือ ค่าใช้จ่ายในการก่อสร้างความสะดวกในการดูแลรักษาและการจัดการรูปทรงควรเป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้า เพื่อสะดวกในการจัดการและการจับผลผลิต บ่อกว้างประมาณ ๒๕ เมตร แต่ไม่ควรเกิน ๕๐ เมตร

๒. การเตรียมบ่อเลี้ยง

ควรสูบน้ำออกจากบ่อให้แห้งเพื่อกำจัดศัตรูกุ้งที่เหลือหว่านปูนขาวทันทีในขณะดินเปียกในอัตรา ๖๐-๑๐๐ กิโลกรัม ต่อไร่ ศัตรูกุ้ง ได้แก่ ปลาชนิดต่างๆ กบ เขียด ปู นกชนิดต่างๆ การกำจัดอาจใช้ปูนขาว โลหิตินากาชา หรือสารเคมีชนิดอื่นๆ กำจัดพันธุ์ไม้น้ำและวัชพืช ซึ่งเป็นแหล่งหลบซ่อนของศัตรูกุ้งและส่วนที่ตายจะเน่าเสียอันตรายต่อกุ้งที่เลี้ยงได้ วัชพืชต่างๆ จะเป็นอุปสรรคต่อการจับกุ้ง ทำให้การเลี้ยงได้ผลผลิตไม่แน่นอน การตากบ่อจะช่วยให้แก๊สพิษบางตัวที่ฝังกันบ่อระเหยและถูกทำลายโดยแสงแดดและความร้อน ทั้งยังเป็นการฆ่าเชื้อโรคที่อยู่บริเวณก้นบ่อเป็นการทำให้หน้าดินในบ่อเลี้ยงกุ้งมีคุณภาพดีขึ้น





๓. การปล่อยพันธุ์กุ้งลงเลี้ยง

เวลาที่ปล่อยพันธุ์กุ้งลงเลี้ยงที่ดีที่สุดคือเวลาเช้าหรือเวลาเย็น นำถุงพลาสติกที่บรรจุลูกกุ้งแช่ในบ่อประมาณ ๒๐ นาที เพื่อปรับอุณหภูมิน้ำ ระดับน้ำในบ่อไม่ควรต่ำกว่า ๖๐ เซนติเมตร พันธุ์กุ้งที่นำมาปล่อยควรปรับให้อยู่ในสภาพน้ำจืดแล้วไม่ต่ำกว่า ๒-๓ ครั้งมีลักษณะการเคลื่อนไหวปราดเปรียว อัตราการปล่อยกุ้งลงเลี้ยงที่เหมาะสมอยู่ระหว่าง ๑๐ ตัว ต่อตารางเมตร

๔. อาหารและการให้อาหาร

อาหารของกุ้งควรเป็นอาหารจม ชนิดเม็ดหรือแท่งสั้นๆ เพื่อสะดวกในการกักกินและคงสภาพน้ำได้นานประมาณ ๖-๑๒ ชั่วโมง โดยไม่ละลายน้ำ อาหารที่ใหม่จะมีกลิ่นหอม ช่วยให้กุ้งกินอาหารได้ดี การเพิ่มหรือลดอาหารที่ให้ต่อวัน ทำได้โดยการตรวจสอบการกินอาหารของกุ้งในแต่ละวันเสียก่อนว่าเหลือหรือไม่ วันใดฝนตกหรือมีอากาศเปลี่ยนแปลงมากๆ หรือมีหมอกลง ไม่สมควรให้อาหารหรืออาจจะให้ในปริมาณเพียงเล็กน้อย

ผลผลิต

ระยะเวลาการเลี้ยงขึ้นอยู่กับขนาดของกุ้งที่ตลาดต้องการโดยทั่วไปหลังจากเลี้ยงแล้ว ๖ เดือน จะเริ่มทำการคัดกุ้งขนาดใหญ่ที่ออกขายหลังจากนั้นในช่วง ๑.๕ - ๒ เดือน จะทำการจับ ถ้ามีกุ้งน้อยควรวิดบ่อจับกุ้งขายให้หมด ผลผลิตกุ้งอยู่ในเกณฑ์เฉลี่ยประมาณ ๒๐๐ กก. ต่อไร่ต่อปี ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับอัตราการรอดตายของกุ้ง คัดรูปกุ้ง และการดูแลเอาใจใส่ทั่วถึง ตัวผู้ที่มีขายาวและก้ามยาวใหญ่จะมีราคาสูงกว่ากุ้งตัวผู้ลักษณะธรรมดา

ตลาด และผลตอบแทน

ถ้าขายส่งคละทั้งตัวผู้และตัวเมีย ราคา ๘๐-๑๐๐ บาท ต่อกิโลกรัม หากคัดขายเฉพาะกุ้งตัวผู้ ราคา ๑๐๐-๑๒๐ บาท ต่อกิโลกรัม ส่วนกุ้งตัวเมียราคา ๕๕-๗๐ บาท ต่อกิโลกรัม



การเลี้ยงปลาบู๋

บทนำ

ปลาบู๋มีราคาแพง จึงเป็นที่ต้องการของตลาดในประเทศและต่างประเทศเป็นจำนวนมาก ทำให้มีผู้สนใจเลี้ยงปลาบู๋กันอย่างกว้างขวาง สามารถเลี้ยงร่วมกับปลาอื่น และเลี้ยงเป็นปลาสวยงามได้ ส่วนใหญ่นิยมเลี้ยงปลาบู๋ในกระชังเพื่อการบริโภค เพราะมีเนื้อขาวสะอาด นุ่ม อร่อย รสชาติดี สามารถนำไปแปรรูปเป็นอาหารได้หลายชนิด เช่น ต้มยำ นึ่ง เป็นต้น

ปัจจัยจำเป็นที่ต้องใช้

๑. การศึกษาหาความรู้เรื่องของชนิดปลาที่จะเลี้ยง
๒. การเลือกทำเลที่เหมาะสมในการเลี้ยงปลา
๓. แหล่งน้ำที่จะใช้ในการเลี้ยงปลา
๔. บ่อดิน บ่อซีเมนต์ หรือกระชัง
๕. แหล่งพันธุ์ปลา
๖. แหล่งอาหาร
๗. สภาพแวดล้อมอื่นๆ เช่น เส้นทางคมนาคม ตลาดแรงงาน

รูปแบบและขั้นตอนการดำเนินงาน

นิยมเลี้ยงกันมากในกระชัง ส่วนบ่อดินก็มีผู้เลี้ยงกันอยู่บ้าง ทั้งในรูปแบบเลี้ยงแบบเดี่ยว แบบรวม และแบบผสมผสาน

การเลี้ยงในบ่อดิน

ส่วนใหญ่จะเลี้ยงร่วมกับปลาชนิดอื่น เช่น ปลานิล เพื่อคุมจำนวนประชากรของลูกปลานิลไม่ให้แน่นบ่อ นอกจากนี้ยังมีการเลี้ยงร่วมกับปลาชนิดอื่นได้แก่ปลาหมอหรือปลาไหล เมื่อเลี้ยงปลาที่มีน้ำหนัก ๔๐๐-๕๐๐ กรัม ขึ้นไปจึงจับจำหน่ายแล้วหาพันธุ์ปลาปล่อยขดเขยอาหารที่ให้ เป็นพวกปลาเบ็ดบดเป็นก้อนๆ ใส่ลงในเรือแจวให้อาหารเป็นจุดๆ รอบบ่อ จุดที่ให้อาหารมีกระเบาะไม้ปักอยู่เหนือกันบ่อเล็กน้อย ปริมาณอาหารที่ให้ ประมาณ ๕ เปอร์เซ็นต์ของน้ำหนักปลา ใช้เวลาเลี้ยง ๘-๑๒ เดือน จึงจับจำหน่าย น้ำหนักปลาที่นิยมรับซื้อ ตั้งแต่ตัวละประมาณ ๔๐๐-๘๐๐ กรัม แต่ไม่เกิน ๑ กิโลกรัม

การเลี้ยงในกระชัง

เนื่องจากสามารถเลี้ยงได้หนาแน่นในที่แคบได้ และเป็นปลากินเนื้อ จึงไม่จำเป็นต้องพึ่งอาหารธรรมชาติมากนักถึงแม้ว่าปลาบู๋มีนิสัยชอบอยู่นิ่งเป็นส่วนใหญ่ แต่ชอบที่ที่มีน้ำไหลผ่าน โดยเฉพาะน้ำที่มีความขุ่นยิ่งดี เพราะปลาบู๋ตกใจง่ายเมื่อเลี้ยงในน้ำใสการเลี้ยงปลาบู๋ในกระชัง ควรมีการพิจารณาในเรื่องต่างๆ ดังนี้

๑. การเลือกสถานที่

โดยพิจารณาในเรื่องคุณสมบัติและปริมาณของน้ำ ใกล้แหล่งหาพันธุ์ปลาและอาหารปลา การคมนาคมสะดวก ไม่อยู่ใกล้แหล่งโรงงานอุตสาหกรรม และพื้นที่ที่มีการใช้สารเคมีสำหรับการเกษตรน้ำมีความขุ่นพอสมควร ความลึกของน้ำไม่ควรต่ำกว่า ๒ เมตร มีกระแสน้ำที่ไหลแรงพอสมควร ปราศจากศัตรูและภัยธรรมชาติ





๒. ประเภทของกระชัง

กระชังไม้ไผ่ล้วนๆ เหมาะสำหรับผู้เลี้ยงปลาที่มีทุนน้อย อายุการใช้งาน ๑-๑.๕ ปี กระชังที่ใช้กันทั่วไปมีขนาดกว้าง ๒ เมตร ยาว ๕ เมตร ลึก ๑.๕ เมตร ราคากระชังละประมาณ ๑,๖๐๐ - ๒,๐๐๐ บาท ข้อเสียของกระชังแบบนี้ คือ กระแสน้ำไหลถ่ายเทไม่สะดวก มีเศษอาหารเหลือตกค้างในกระชังและทำความสะอาดกระชังยาก

กระชังทำด้วยไม้ไผ่แต่โครงกระชังเป็นไม้จริง อายุการใช้งาน ๒ ปี ค่าสร้างกระชังประมาณ ๒,๘๐๐ - ๓,๒๐๐ บาท

กระชังไม้จริง เหมาะสมสำหรับผู้ที่มีทุนมาก กระชังชนิดนี้มีความทนทาน อายุการใช้งาน ๕-๗ ปี ทุนลอยใช้ลูกบวบประมาณ ๑๐๐ ลูก กระชังไม้จริง ขนาด ๑๓ ตารางเมตร ลึก ๑.๕ เซนติเมตร ราคา ๒๕,๐๐๐ บาท เมื่อเข้าปีที่ ๓ ต้องทำการซ่อมแซมและซ่อมแซมใหม่ทุกๆ ๒ ปี

๓. ขนาดกระชัง

ขึ้นอยู่กับความต้องการของผู้เลี้ยง ซึ่งต้องพิจารณา ร่วมกับขนาดของแหล่งน้ำและเงินทุน โดยทั่วไปมีขนาดตั้งแต่ ๒ x ๓ เมตร, ๒ x ๕ เมตร, ๒.๕ x ๓ เมตร, ๒.๕ x ๘ เมตร กระชังด้านบนมีฝาปิดเปิดและติดกุญแจป้องกันการลักขโมย

๔. อัตราการปล่อย

พันธุ์ปลาที่นิยมนำมาเลี้ยง ส่วนใหญ่มีขนาด ๑๐๐ - ๓๐๐ กรัม สามารถปล่อยปลาได้หนาแน่นประมาณ ๗๐-๑๐๐ ตัว ต่อตารางเมตรในแหล่งน้ำที่มีการไหลถ่ายเทของน้ำดีมากผ่านในกระชัง ถ้าแหล่งน้ำใดมีคุณสมบัติไม่ดีและไหลถ่ายเทช้า ควรปล่อย ๔๐-๕๐ ตัว ต่อตารางเมตร ก่อนปล่อยพันธุ์ปลาลงในกระชัง ควรทำให้ปลามีความคุ้นเคยกับน้ำที่จะเลี้ยงโดยเอาน้ำในกระชังปนลงไปในภาชนะด้วย และควรฆ่าเชื้อป้องกันโรคเสียก่อน

๕. อาหารและการให้อาหาร

อาหารแบบพื้นบ้าน เป็นอาหารสดได้จากการนำปลาเป็ดจากทะเลหรือปลาน้ำจืดมาสับให้ปลากินหรือใช้เครื่องบดอาหาร ซึ่งมีผลดี คือ ทำให้กระดุกปลาเปิดป็นย่อยละเอียด ไม่เป็นอันตรายต่อลำไส้ปลา ประหยัดเวลาและแรงงานอาหารผสมสูตรสำเร็จแบบเปียกเตรียมจากวัสดุอาหารแห้งและเปียก สะดวกในการจัดเก็บได้นานในตู้เย็น เตรียมง่ายและถูกสุขลักษณะ

๖. การจัดการ

การทำความสะอาด ควรใช้แปรงขัดภายในกระชังให้ตะไคร่น้ำ ตะกอนที่ติดตามตะไคร่น้ำและตัวกระชัง รวมทั้งเศษอาหารออก

การคัดขนาด ปกติเดือนละครั้งหรืออย่างน้อย ๒ เดือน ต่อครั้ง เนื่องจากปลาคือเป็นปลากินเนื้อและมีนิสัยก้าวร้าว ปลาตัวใหญ่จะคอยไล่ไม่ให้ปลาตัวเล็กมีโอกาสเข้ามากินอาหาร ทำให้ปลาตัวเล็กผอมลง ถ้าลูกปลามีขนาดต่างกันมากก็จะกินกันเอง แต่ในปลาคูขนาดใหญ่มักจะมีพฤติกรรมกัดกันเองและไล่กันไปมา การคัดขนาดปลาทำให้ปลามีขนาดโตเท่ากันสม่ำเสมอเติบโตเร็วและเพิ่มผลผลิตอีกด้วย

ผลผลิต

การเลี้ยงปลาคูถ้ามีการเอาใจใส่ในการเลี้ยง มีประสิทธิภาพ ความชำนาญ และสภาพแวดล้อมดี ปลาไม่เป็นโรคก็จะให้ผลผลิตต่อหน่วยพื้นที่สูง ขายได้ราคาแพง มีกำไรสูงผลผลิตการเลี้ยงปลาคูในกระชังไม้ไผ่ขนาด ๑๐ ลูกบาศก์เมตร อัตราการปล่อยปลา ๘๑๕ ตัว น้ำหนักเฉลี่ย ๒๒๔ กรัม ใช้เวลาเลี้ยง ๕.๓ เดือน ได้น้ำหนักเฉลี่ย ๔๓๕ กรัม ส่วนกระชังไม้จริงขนาด ๑๕ ลูกบาศก์เมตร อัตราการปล่อยปลา ๑,๕๐๐ ตัว น้ำหนักเฉลี่ย ๑๘๔ กรัม ใช้เวลาเลี้ยง ๘.๕ เดือน ได้น้ำหนักเฉลี่ย ๔๒๒ กรัม

ตลาด และผลตอบแทน

ตลาดของปลาคูนั้นวันจะมีราคาแพงขึ้น และ ความนิยมยังคงมีปริมาณสูง โดยส่งออกไปยังประเทศฮ่องกง มาเลเซีย และสิงคโปร์ ราคาปลาที่เกษตรกรขายเพื่อบริโภค มีราคาตั้งแต่ ๒๐๐ - ๓๕๐ บาท ต่อ กิโลกรัม



การเลี้ยงปลาหมอไทย



บทนำ

ปลาหมอไทยเป็นปลาที่รู้จักและนิยมกันอย่างแพร่หลายทั่วทุกภาคของประเทศไทย เนื่องจากเป็นปลาที่มีรสชาติดี เป็นที่ต้องการของตลาดทั้งภายในและต่างประเทศ สามารถปรับตัวเจริญเติบโตเข้ากับสภาพแวดล้อมที่เป็นน้ำกร่อยได้ และทนทานต่อสภาพแวดล้อมอื่นๆ ได้ มีอวัยวะพิเศษช่วยหายใจ ในปัจจุบันมีเกษตรกรเลี้ยงปลาหมอไทยกันมากขึ้น แนวโน้มของการเลี้ยงในอนาคตมีคู่ทางแจ่มใส เป็นปลาที่มีความอดทน สามารถเลี้ยงแบบหนาแน่นทั้งในบ่อทั่วไป หรือนาทุ่งในพื้นที่น้ำจืด และหากมีการจัดการบ่อที่เหมาะสมถูกต้องแล้ว จะมีปัญหาเรื่องโรคระบาดน้อย

ปัจจัยจำเป็นที่ต้องใช้

การเลือกสถานที่เลี้ยง เป็นปัจจัยหนึ่งที่จะส่งผลให้การเลี้ยงปลาหมอไทยประสบผลสำเร็จ โดยคำนึงถึงปัจจัยต่างๆ ดังนี้

๑. ลักษณะดิน

ควรเป็นดอนเหนียว หรือดินเหนียวปนทราย น้ำไม่รั่วซึมสามารถเก็บกักน้ำได้ ๔-๖ เดือน ไม่ควรเลือกพื้นที่ที่เป็นดินทรายหรือดินปนกรวด

๒. ลักษณะน้ำ

พื้นที่เลี้ยงควรอยู่ใกล้แหล่งน้ำธรรมชาติ เช่น แม่น้ำลำคลองที่มีน้ำตลอดปี หรืออยู่ในเขตชลประทาน หากเป็นพื้นที่ที่อาศัยน้ำฝนเพียงอย่างเดียวควรพิจารณาปริมาณฝนที่ตกในรอบปีด้วย

๓. แหล่งพันธุ์ปลา

เพื่อความสะดวกในการลำเลียงปลามาเลี้ยง พื้นที่เลี้ยงไม่ควรอยู่ห่างไกลจากแหล่งพันธุ์ปลา

๔. ตลาด

แม้ว่าหลังจากจับปลาขายจะมีพ่อค้ามารับซื้อถึงปากบ่อแต่หากพื้นที่เลี้ยงอยู่ใกล้ตลาด จะทำให้ได้เปรียบในการขนส่งผลผลิตเพื่อการจำหน่าย

การเตรียมบ่อเลี้ยง

เป็นขั้นตอนที่สำคัญ ซึ่งจะส่งผลต่อผลผลิตที่จะได้ การเตรียมบ่อก่อนปล่อย ปลาเลี้ยงสามารถทำได้ดังนี้

๑. สูบน้ำออกจากบ่อให้แห้ง

จะช่วยกำจัดศัตรูปลาที่มีอยู่ในบ่อ หลังจากสูบน้ำแห้งแล้ว หว่านปูนขาวในขณะที่ดินยังเปียก ในอัตรา ๖๐-๑๐๐ กิโลกรัม ต่อไร่ เพื่อปรับสภาพความเป็นกรด - ด่างของดิน





การปล่อยปลาลงเลี้ยงและอัตราปล่อย

การปล่อยปลาหมอไทยลงเลี้ยงทำได้ ๒ วิธีคือ

❖ การปล่อยปลานี้ว

ปล่อยปลาขนาด ๒-๓ เซนติเมตร ในอัตราความหนาแน่น ๕๐ ตัว ต่อตารางเมตร ควรปล่อยลูกปลาลงบ่อในช่วงเช้าหรือเย็น ระดับน้ำในบ่อไม่ควรต่ำกว่า ๖๐ เซนติเมตร ก่อนปล่อยปลาออกจากถุง ควรปรับอุณหภูมิของน้ำในบ่อให้ใกล้เคียงกับน้ำในถุง เพื่อป้องกันปลาตาย เนื่องจากการเปลี่ยนแปลงอุณหภูมิอย่างกะทันหัน โดยการแช่ถุงปลาไว้ในบ่อประมาณ ๒๐ นาที แล้วเปิดปากถุงวางน้ำในบ่อเลี้ยงผสมกับน้ำในบ่อแล้วค่อยๆ เทลูกปลาออกจากถุง หลังจากปล่อยลูกปลาลงเลี้ยงประมาณ ๑ เดือน จึงเพิ่มน้ำในบ่อให้ได้ระดับ ๑-๑.๕ เมตร

❖ การปล่อยพ่อแม่พันธุ์ให้วางไข่ในบ่อ

ในอัตราปลาเพศเมียต่อปลาเพศผู้เท่ากับ ๑ ต่อ ๑ ปริมาณน้ำหนัก พ่อแม่ปลา ๘-๑๐ กิโลกรัม ต่อไร่ หรือประมาณ ๔๐-๗๕ คู่ต่อไร่ เมื่อปลาวางไข่หมดแล้ว จึงนำกระชังพ่อแม่พันธุ์ขึ้น ปล่อยให้ไข่ฟักเป็นตัว หลังจากลูกปลาฟักออกเป็นตัวประมาณ ๔ วัน จึงเริ่มให้อาหารสำเร็จรูปชนิดผง หรือให้อาหาร พวกร้าละเอียดผสมปลาป่นอัตรา ๑ ต่อ ๑ เป็นระยะเวลา ๓-๔ สัปดาห์ หลังจากนั้นจึงให้อาหารเม็ดปลาตุกเล็กพิเศษ หรือปลาสดสับละเอียดและเปลี่ยนเป็นอาหารเม็ดปลาตุกใหญ่ เมื่อปลามีขนาดใหญ่ขึ้น จนได้ขนาดตลาด

๒. กำจัดวัชพืชและพันธุ์ไม้น้ำที่มีอยู่ในบ่อ

ซึ่งจะเป็นแหล่งหลบซ่อนตัวของศัตรูปลาหมอไทย เช่น ปลาช่อน กบ และงู เป็นต้น และทำให้ปริมาณออกซิเจนที่ละลายน้ำลดลง เนื่องจากพื้นน้ำใช้ออกซิเจนในการหายใจเช่นเดียวกับปลานอกจากนี้การที่มีพืชน้ำอยู่ในบ่อเป็นจำนวนมากจะเป็นอุปสรรคต่อการให้อาหารและการวิดบ่อจับปลา

๓. การตากบ่อ

จะทำให้แก๊สพิษในดินบางชนิดสลายตัวไปเมื่อถูกความร้อนและแสงแดด ทั้งยังเป็นการฆ่าเชื้อโรค และศัตรูปลาที่ฝังตัวอยู่ในดิน ใช้เวลาในการตากบ่อ ๒-๓ สัปดาห์

๔. สูบน้ำเข้าบ่อ

ให้ได้ระดับ ๖๐-๑๐๐ เซนติเมตร ทิ้งไว้ ๒-๓ วัน ก่อนปล่อยปลาลงเลี้ยง ใช้ฉนวนกันลมสีฟ้า กันรอบบ่อให้สูงจากพื้นประมาณ ๙๐ เซนติเมตร เพื่อป้องกันปลาหลบหนีออกจากบ่อ โดยเฉพาะในช่วงที่ฝนตก





การเลี้ยงปลาตะเพียนขาว



บทนำ

ปลาตะเพียนขาวเป็นที่ต้องการของตลาดต้นทุนการผลิตไม่สูงมากนัก สามารถเจริญเติบโตได้ดีในแหล่งน้ำทั่วไป สามารถเลี้ยงรวมกับปลาชนิดอื่นได้ เพื่อเป็นการใช้ประโยชน์ภายในบ่อให้เต็มที่ เป็นปลาที่เลี้ยงง่ายกินพืชเป็นอาหาร อาศัยอยู่ได้ดีในแหล่งน้ำไหลและแหล่งน้ำนิ่ง แม้กระทั่งในนาข้าว ปลาแต่ละชนิดที่ปล่อยลงเลี้ยงร่วมกันต้องโตได้ขนาดที่ตลาดต้องการในเวลาพร้อมกัน เพื่อสะดวกในการเก็บเกี่ยวผลผลิต

ปัจจัยที่จำเป็นที่ต้องคำนึง

บ่อเลี้ยง

ควรเป็นบ่อขนาด ๔๐๐ ตารางเมตร จนถึงขนาด ๑ ไร่ หรือมากกว่านั้น ความลึกของน้ำในบ่อควรให้ลึกมากกว่า ๑ เมตร ใช้เลี้ยงลูกปลาที่มีขนาดความยาว ๕-๗ เซนติเมตร ขึ้นไป ในอัตราส่วน ๓-๔ ตัวต่อตารางเมตร หรือ ๕,๐๐๐ ตัว ต่อไร่ ถ้าเป็นบ่อใหม่ที่เพิ่งขุดและจะเริ่มเลี้ยงเป็นครั้งแรก จะไม่ค่อยมีปัญหาในเรื่องพยาธิที่ตกค้างอยู่ในบ่อเพียงแต่บ่อใหม่จะมีอาหารธรรมชาติอยู่น้อย หากภายในบ่อมีคุณสมบัติของดินและน้ำไม่เหมาะสม ควรปรับปรุงทำการระบายน้ำให้มีระดับประมาณ ๑๐ เซนติเมตร ทิ้งไว้ประมาณ ๑ สัปดาห์ จึง

ใส่ปุ๋ยคอก จากนั้นระบายน้ำเข้าให้มีระดับ ๕๐ เซนติเมตร ทิ้งไว้อีก ๕-๗ วัน เพิ่มน้ำ ให้ได้ระดับ ๑-๑.๕ เมตร จึงปล่อยปลาลงเลี้ยง ถ้าเป็นบ่อเก่าหรือบ่อที่ผ่านการเลี้ยงมาแล้ว หลังจากจับปลาและสูบน้ำออกให้แห้ง ทิ้งไว้มากกว่า ๑ วัน ใส่ปูนขาวฆ่าเชื้อโรคและพยาธิ ปรับสภาพความเป็นกรดต่างของพื้นบ่อ ถ้าบ่อมีเลนอยู่มากควรลอกเลนขึ้นก่อนจึงใส่ปูนขาว จากนั้นตากบ่อทิ้งไว้อีก ๗ วัน และทำเหมือนกับบ่อใหม่ ถ้าไม่สามารถสูบน้ำให้แห้งได้ จำเป็นต้องกำจัดศัตรูของปลาให้หมดเสียก่อน (ศัตรูของปลาตะเพียนขาว ได้แก่ ปลากินเนื้อ เช่น ปลาช่อน ปลาดุก กบ เขียด และงู) โดยใส่โล่ดินสด ๑ กิโลกรัม ต่อปริมาตรน้ำ ๑๐๐ ลูกบาศก์เมตร

รูปแบบการเลี้ยง

สามารถเลี้ยงได้ทั้งในบ่อดิน และในนาข้าว

การเลี้ยงในบ่อดิน

บ่อที่เหมาะสมควรมีขนาดเนื้อที่ผิวน้ำมากกว่า ๔๐๐ ตารางเมตร ขึ้นไป ลึกประมาณ ๑-๑.๕ เมตร ปล่อยลูกปลาขนาด ๑.๕-๒ เซนติเมตร ในอัตรา ๓ ตัวต่อตารางเมตร ให้อาหารวันละ ๒ เวลา เช้าและเย็น ควรมีระบบการระบายน้ำที่ดี



การเลี้ยงในนาข้าว

ควรมีเนื้อที่ประมาณ ๑๐-๑๕ ไร่ การตัดแปลงพื้นที่นาข้าวทำเป็นบ่อปลาสามารถทำได้ง่าย โดยขุดดินในพื้นที่นาข้าวรอบๆ ถมเสริมคันดินสูงขึ้นเพื่อเกิดคูรอบคันนาและเพิ่มความแข็งแรงของคันดินและเก็บกักน้ำให้ขังในนาข้าว คูที่ขุดควรมีขนาดกว้างไม่น้อยกว่า ๕๐ เซนติเมตร ลึกประมาณ ๓๐ เซนติเมตร คันดินสูงประมาณ ๗๕-๑๐๐ เซนติเมตร ปล่อยให้ดินสูงเหนือระดับน้ำ ๖๐ เซนติเมตร มุมที่เป็นทางระบายออกของน้ำควรเป็นมุมที่ต่ำสุด ควรขุดหลุมกว้าง ๑ เมตร ยาว ๑ เมตร ลึก ๖๐-๗๐ เซนติเมตร ไว้ที่มุมด้วย เพื่อสะดวกในการจับปลาโดยที่ปลาจะมารวมกันเองในหลุมนี้เมื่อเวลาน้ำลดในฤดูเก็บเกี่ยวปล่อยปลาขนาด ๓-๕ เซนติเมตร อัตรา ๔๐๐-๖๐๐ ตัว ต่อไร่ การใส่ปุ๋ยและให้อาหารจะใช้น้อยกว่าการเลี้ยงแบบอื่นๆ โดยให้อาหารวันละ ๑ ครั้ง ควรปล่อยปลาหลังจากดำกล้าประมาณ ๗ วัน ปล่อน้ำเข้านาให้สูง ๑ ฟุต ใช้เวลาเลี้ยง ๓-๔ เดือน จะพอดีกับรวงข้าวสุก ปลาจะเจริญเติบโตขนาดพอจะนำไปจำหน่ายตามท้องตลาดได้



การใส่ปุ๋ยในบ่อปลา

มีอัตราการใส่ปุ๋ย ดังนี้

ปุ๋ยคอก

ที่นิยมใช้ส่วนใหญ่อยู่ในระดับ ๑๕๐-๒๐๐ กิโลกรัม ต่อไร่ใส่ทุกๆ ช่วง ๒-๓ เดือน ปริมาณแตกต่างกันไปตามสภาพของบ่อและความหนาแน่นของปลาที่เลี้ยง

ต้นทุนและผลผลิต

ให้ผลผลิต ๘๐๐-๑,๐๐๐ กิโลกรัม ต่อไร่ จะมีน้ำหนัก ประมาณ ๓-๔ ตัว ต่อไร่

ตลาด และผลตอบแทน

ราคาปลากิโลกรัมละประมาณ ๓๐ บาท ใช้เวลาเลี้ยง ๘-๑๐ เดือน





การเลี้ยงปลานิล



บทนำ

ปลานิลเป็นปลาที่ตลาดผู้บริโภคยังมีความต้องการสูงขึ้นเรื่อยๆ เนื่องจากจำนวนประชากรมีอัตราการเจริญเติบโตสูง จึงส่งผลต่อแนวโน้มการเลี้ยงปลาชนิดนี้ให้มีลูทางแจ่มใสต่อไปโดยไม่ต้องกังวลปัญหาด้านการตลาด เนื่องจากเป็นปลาที่มีราคาดีไม่มีอุปสรรคเรื่องโรคระบาดเป็นที่บริโภคและเลี้ยงกันอย่างแพร่หลายในทั่วทุกภูมิภาค เพราะสามารถนำมาประกอบอาหารได้หลายรูปแบบ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในปัจจุบันปลานิลสามารถส่งเป็นสินค้าออกไปสู่ต่างประเทศในลักษณะของปลาแช่เนื้อ การเลี้ยงปลานิลให้มีคุณภาพ ปราศจากกลิ่นโคลนย่อมส่งผลดีต่อการบริโภค การจำหน่ายและการให้ผลตอบแทนที่คุ้มค่าที่สุด ขนาดปลานิลที่ตลาดต้องการจะมีน้ำหนักตัวละ ๒๐๐ - ๓๐๐ กรัม ให้ผลผลิตและมีความต้านทานโรคสูง เป็นจำพวกปลากินพืชเลี้ยงง่ายมีรสชาติดี ออกลูกตกกินอาหารได้แทบทุกชนิดเจริญเติบโตได้รวดเร็ว ปริมาณความดกของไข่สูง ในเวลา ๑ ปี จะมีน้ำหนักประมาณครึ่งกิโลกรัม และมีความยาวประมาณ ๑ ฟุต ตลาดมีความต้องการสูง

ข้อควรคำนึงในการเลี้ยง

การเลี้ยงปลาเพื่อผลิตจำหน่าย มีความจำเป็นที่จะต้องพิจารณาขบวนการผลิตให้มากที่สุดในเรื่องอาหารปลาที่จะนำมาใช้เลี้ยง คือต้องเป็นอาหารที่หาได้ง่ายราคาต่ำ มีการจัดการฟาร์มที่เหมาะสม เพราะปลานิลเป็นปลาที่ออกลูกตก ถ้าปลาในบ่อมีความหนาแน่นมากก็จะไม่เจริญเติบโต บ่อที่เลี้ยงปลานิลควรเป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้าเพื่อสะดวกในการจับ โดยมีเนื้อที่ตั้งแต่ ๒๐๐ ตารางเมตรขึ้นไป ความลึกของบ่อประมาณ ๑ เมตร มีเชิงลาดประมาณ ๔๕ องศา เพื่อป้องกันการพังทลายของดิน และมีขนาดบ่อกว้าง ๑-๒ เมตร ตามขนาดความกว้างยาวของบ่อที่เหมาะสม อาหารที่ให้ใช้อาหารจากโรงครัว ปุ๋ยคอกอาหารสมทบ อื่นๆ ที่หาได้ง่าย เช่น แหนเป็ด สาหร่าย เศษพืชผักต่างๆ ปริมาณปลาที่ผลิตได้ก็เพียงพอสำหรับบริโภคในครอบครัวส่วนการเลี้ยง

ปลานิลเพื่อการค้า ควรใช้บ่อขนาดใหญ่ตั้งแต่ ๐.๕-๓.๐ ไร่ ควรจะมีหลายบ่อ เพื่อทยอยจับปลาเป็นรายวัน รายสัปดาห์ และรายเดือนให้ได้เงินสดมาใช้จ่ายเป็นเงินทุนหมุนเวียนสำหรับค่าอาหารปลา เงินเดือนคนงาน และค่าใช้จ่ายอื่นๆ

รูปแบบการเลี้ยงปลานิลในบ่อดิน

แบ่งได้ ๔ ประเภท

๑. การเลี้ยงปลานิลแบบเดี่ยว

โดยปล่อยลูกปลาขนาดเท่ากันลงเลี้ยงพร้อมกัน ใช้เวลาเลี้ยง ๖-๑๒ เดือน แล้ววิดจับหมดทั้งบ่อ

๒. การเลี้ยงปลานิลหลายรุ่นในบ่อเดียวกัน

โดยใช้อวนจับปลาใหญ่คัดเฉพาะขนาดที่ตลาดต้องการจำหน่าย และปล่อยให้ปลาขนาดเล็กเจริญเติบโตต่อไป

๓. การเลี้ยงปลานิลร่วมกับชนิดอื่น

เช่น ปลาสวาย ปลาดุกเพียน ปลาจีน ฯลฯ เพื่อใช้ประโยชน์จากอาหาร หรือเลี้ยงร่วมกับปลากินเนื้อเพื่อกำจัดลูกปลาที่ไม่ต้องการ ขณะเดียวกันจะได้ปลากินเนื้อเป็นผลพลอยได้ เช่น การเลี้ยงปลานิลร่วมกับปลากลาย และการเลี้ยงปลานิลร่วมกับปลาช่อน

๔. การเลี้ยงปลานิลแบบแยกเพศ

โดยวิธีแยกเพศปลาหรือเปลี่ยนเพศปลาเป็นเพศเดียวกัน เพื่อป้องกันการแพร่พันธุ์ปลาในบ่อ ส่วนมากจะนิยมเลี้ยงเฉพาะปลาเพศผู้ซึ่งมีการเจริญเติบโตเร็วกว่าเพศเมีย





รูปแบบการเลี้ยงปลาในกระชังโดย

ทั่วไปกระชังหรือคอกจะมีขนาดกว้าง ๒๐ เมตร ยาว ๒๕ เมตร ลึก ๕ เมตร ปลาในกระชังในแหล่งน้ำที่มีคุณภาพน้ำดีสามารถปล่อยปลาได้หนาแน่น คือ ๔๐-๑๐๐ ตัว ต่อตารางเมตร โดยให้อาหารสมทบที่เหมาะสมปลาเป็นปลาที่มีการเจริญเติบโตเร็ว เมื่อได้รับการเลี้ยงดูอย่างถูกต้องจะต้องมีขนาดเฉลี่ย ๕๐๐ กรัม ในเวลา ๑ ปี ผลผลิตไม่น้อยกว่า ๕๐๐ กิโลกรัม ต่อไร่ ต่อปี ในกรณีที่เลี้ยงในกระชังที่คุณภาพน้ำดีมีอาหารสมทบอย่างสมบูรณ์สามารถให้ผลผลิตไม่น้อยกว่า ๕ กิโลกรัม ต่อลูกบาศก์เมตร

ขั้นตอนการเลี้ยงปลาในบ่อ

๑. กำจัดวัชพืชและพรรณไม้ต่าง ๆ ให้หมด

โดยนำมากองสุมไว้เมื่อแห้งแล้วนำมาใช้เป็นปุ๋ยหมักในขณะที่ปล่อยปลาลงเลี้ยงถ้าในบ่อเก่ามีเลนมาก จำเป็นต้องสาดเลนขึ้นโดยนำไปเสริมคันดินที่ชำรุด หรือใช้เป็นปุ๋ยแก่พืชผัก ผลไม้บริเวณใกล้เคียง

๒. การใส่ปุ๋ย

ในบ่อเลี้ยงปลาควรให้อาหารธรรมชาติเกิดขึ้นอยู่เสมอ จึงจำเป็นต้องใส่ปุ๋ยไปละลายเป็นธาตุอาหารปุ๋ยที่ใช้ได้แก่ มูลวัว ควาย หมู เป็ด ไก่ นอกจากปุ๋ยที่ได้จากมูลสัตว์แล้วก็อาจใช้ปุ๋ยหมักและฟางข้าว ปุ๋ยพืชสดต่างๆ ได้ อัตราส่วนการใส่ปุ๋ยคอก ระยะแรกควรใส่ประมาณ ๒๕๐-๓๐๐ กก.ต่อไร่ ต่อเดือน ระยะหลังควรลดลงเพียงครึ่งหนึ่งหรือสังเกตสีของน้ำในบ่อ ปุ๋ยคอกควรตากให้แห้งเสียก่อน เพราะปุ๋ยสดจะทำให้มีแก๊สจำพวกแอมโมเนียละลายอยู่ในน้ำมากเป็นอันตรายต่อปลา การใส่ปุ๋ยคอกใช้วิธีหว่านลงไปบ่อ โดยละลายน้ำทั่วๆ ส่วนปุ๋ยหมัก หรือปุ๋ยสดนั้นควรกองสุมไว้ตามมุมบ่อ ๒-๓ แห่ง โดยมีไม้ปักล้อม เป็นคอกครอบกองปุ๋ยเพื่อป้องกันมิให้ส่วนที่ยังไม่สลายตัวกระจาย

๓. อัตราการปล่อยปลา

จะปล่อยลูกปลาขนาด ๓-๕ เซนติเมตร ลงในอัตรา ๑-๓ ตัวต่อตารางเมตร หรือ ๒,๐๐๐-๕,๐๐๐ ตัวต่อไร่

๔. การให้อาหาร

การใส่ปุ๋ยเป็นการให้อาหารแก่ปลาที่สำคัญมากวิธีหนึ่งเพราะจะได้อาหารธรรมชาติที่มีโปรตีนสูงและราคาถูก แต่เป็นการเร่งให้ปลาที่เลี้ยงเจริญเติบโตเร็วขึ้นหรือถูกต้องตามหลักวิชาการ จึงควรให้อาหารจำพวกคาร์โบไฮเดรตเป็นอาหารสมทบด้วย เช่น รำปลายข้าว เศษอาหารที่เหลือจากโรงครัวหรือภัตตาคาร อาหารประเภทพืชผัก เช่น แหนเป็ด สาหร่าย ผักตบชวาสับให้ละเอียด อาหารสมทบเหล่านี้ ควรเลือกชนิดที่มีราคาถูกและหาได้ง่ายส่วนปริมาณที่ให้ก็ไม่ควรเกิน ๔ เปอร์เซ็นต์ของน้ำหนักปลาที่เลี้ยง

ผลผลิตและการจับจำหน่าย

ระยะเวลาการจับจำหน่ายไม่แน่นอนขึ้นอยู่กับขนาดของปลาและความต้องการของตลาด โดยทั่วไปปลาที่ปล่อยลงเลี้ยงในบ่อรุ่นเดียวกันก็จะใช้เวลาประมาณ ๑ ปี จึงจะจับจำหน่าย เพราะปลาที่ได้จะมีน้ำหนักประมาณ ๒-๓ ตัวต่อกิโลกรัม ซึ่งเป็นขนาดที่ตลาดต้องการตลาดของปลาในส่วนใหญ่ยังใช้บริโภคภายในประเทศ อย่างไรก็ตาม มีโรงงานห้องเย็นรับซื้อปลาในแดงเพื่อแปรรูปส่งออกจำหน่ายต่างประเทศ โดยโรงงานจะรับซื้อปลาขนาด ๔๐๐ กรัม ขึ้นไป เพื่อแช่แข็งส่งออกทั้งตัวและรับซื้อปลาขนาด ๑๐๐-๔๐๐ กรัม เพื่อแล่เฉพาะเนื้อแช่แข็งหรือนำไปแปรรูปเพื่อส่งออกต่อไป

ตลาดและผลตอบแทน

ราคาและผลผลิตปลาในแต่ละท้องถิ่นจะแตกต่างกันตลาดในชนบทจะตรงกันข้ามกับตลาดในเมืองมีความต้องการปลาขนาดใหญ่ ราคาของปลาจึงแตกต่างกันโดยปกติราคาขายจะสูงในช่วงเดือนมกราคมถึงเดือนกันยายน สำหรับราคาจำหน่ายที่ฟาร์มขึ้นกับขนาดของปลาประมาณ ๑๐ บาท ต่อกิโลกรัม สำหรับราคาขายปลีกประมาณ ๒๐ บาท กิโลกรัม ผลต่างระหว่างราคาฟาร์มและราคาขายปลีกเท่ากับ ๑๐-๑๕ บาท ต่อกิโลกรัม ราคาปลาในแดงเฉพาะเนื้อมีราคาอยู่ระหว่าง ๗๕-๘๐ บาท ต่อกิโลกรัม และสำหรับปลาในแดงแช่แข็งทั้งตัวอยู่ระหว่าง ๓๐-๓๕ บาท ต่อกิโลกรัม



การเลี้ยงปลาช่อน



บทนำ

ปลาช่อนเป็นปลาที่มีรสชาดีดี อีกทั้งยังสามารถนำไปประกอบอาหารได้หลายรูปแบบ จึงมีผู้นิยมบริโภคอย่างแพร่หลาย ทำให้แนวโน้มการตลาด สามารถส่งผลผลิตและผลิตภัณฑ์ไปสู่ตลาดทั้งในประเทศและต่างประเทศได้

การเตรียมบ่อเลี้ยงปลา

การเลี้ยงปลาช่อนเพื่อให้ได้ขนาดตามที่ตลาดต้องการนั้น นิยมเลี้ยงในบ่อดิน ซึ่งมีหลักการเตรียมบ่อดิน ดังนี้

๑. ตากบ่อให้แห้ง
๒. ใส่ปูนขาวเพื่อปรับสภาพดิน ในอัตราประมาณ ๖๐-๑๐๐ กิโลกรัม ต่อไร่ ทิ้งไว้ประมาณ ๕-๗ วัน
๓. ใส่ปุ๋ยคอกเพื่อให้เกิดอาหารธรรมชาติสำหรับลูกปลาในอัตราประมาณ ๔๐-๘๐ กิโลกรัม ต่อไร่
๔. สูบน้ำเข้าบ่อโดยกรองน้ำเพื่อไม่ให้ศัตรูของลูกปลาติดเข้ามากับน้ำ จนกระทั่งมีระดับน้ำลึก ๓๐-๔๐ เซนติเมตร ทิ้งระยะไว้ ๑-๒ วัน จึงปล่อยปลา ลูกปลาจะได้มีอาหารกินหลังจากที่ได้เตรียมอาหารธรรมชาติในบ่อไว้เรียบร้อยแล้ว
๕. ก่อนปล่อยลูกปลาลงบ่อเลี้ยงจะต้องปรับสภาพอุณหภูมิของน้ำในภาชนะลำเลียงในบ่อให้ใกล้เคียงกัน สำหรับช่วงเวลาที่เหมาะสมในการปล่อยลูกปลาควรเป็นตอนเย็นหรือตอนเช้า

ขั้นตอนการเลี้ยง

๑. อัตราปล่อยปลา

ลูกปลาขนาด ๘-๑๐ เซนติเมตร น้ำหนัก ๓๐-๓๕ ตัวต่อกิโลกรัม ควรปล่อยในอัตรา ๔๐-๕๐ ตัว ต่อตารางเมตร และเพื่อป้องกันโรคซึ่งอาจจะติดมากับลูกปลา ให้ใช้น้ำยาฟอร์มาลินใสในบ่อเลี้ยงอัตราความเข้มข้นประมาณ ๓๐ ส่วนในล้าน (๓ ลิตรต่อน้ำ ๑๐๐ ตัน) ในวันแรกที่ปล่อยลูกปลาไม่จำเป็นต้องให้อาหาร ควรเริ่มให้อาหารในวันรุ่งขึ้น

๒. การให้อาหาร

เมื่อปล่อยลูกปลาช่อนลงในบ่อดินแล้วอาหารที่ให้ในช่วงลูกปลาช่อนมีขนาดเล็ก คือ ปลาเบ็ดผสมรำ ในอัตราส่วน ๔:๑ หรืออัตราส่วนปลาเบ็ด ๔๐ เปอร์เซ็นต์ รำ ๓๐ เปอร์เซ็นต์ หัวอาหาร ๓๐ เปอร์เซ็นต์ ปริมาณอาหารที่ให้ไม่ควรเกิน ๔-๕ เปอร์เซ็นต์ ของน้ำหนักตัวปลา วางอาหารไว้บนตะแกรงหรือภาชนะแบนลอยไว้ใต้ผิวน้ำ ๒-๓ เซนติเมตร ควรวางไว้หลายๆ จุด





๓. การถ่ายเทน้ำ

ช่วงแรกความลึกของน้ำในบ่อควรอยู่ที่ระดับ ๓๐-๔๐ เซนติเมตร แล้วค่อยๆ เพิ่มระดับน้ำสัปดาห์ละ ๑๐ เซนติเมตร จนได้ระดับ ๕๐ เซนติเมตร จึงถ่ายน้ำวันละครึ่ง หลังจากอนุบาลลูกปลาในบ่อดินประมาณ ๒ เดือน ปลาจะเติบโตไม่เท่ากัน ใช้อวนลากลูกปลาเพื่อคัดขนาด มิฉะนั้นปลานขนาดใหญ่จะกินปลานขนาดเล็ก

๔. ผลผลิต

หลังจากอนุบาลลูกปลาในช่วง ๒ เดือน แล้ว ต้องใช้เวลาเลี้ยงอีกประมาณ ๔-๕ เดือน จะให้ผลผลิต ๑-๒ ตัน ต่อไร่ ๒ ไร่ ๒ งาน จะได้ผลผลิตมากกว่า ๖,๐๐๐ กิโลกรัม

๕. การจับ

เมื่อปลาโตได้ขนาดที่ต้องการจึงจับจำหน่าย ก่อนจับปลาควรงดอาหาร ๑-๒ วัน

๖. การป้องกันโรค

โรคของปลาช่อนที่เลี้ยงมักเกิดจากปัญหาคุณภาพในบ่อเลี้ยงไม่ดี ซึ่งสาเหตุเกิดจากการให้อาหารมากเกินไปจนอาหารเหลือเน่าเสีย เราสามารถป้องกันไม่ให้เกิดโรคได้โดยการหมั่นสังเกตว่าเมื่อปลาหยุดกินอาหารจะต้องหยุดการให้อาหารทันที

ผลผลิต

ช่วงเวลาในการเลี้ยงปลาช่อนประมาณ ๘-๙ เดือน สำหรับปลาลูกครอก ส่วนปลาช่อนเริ่มเลี้ยงจากปลารุ่น ๒๐ ตัว ต่อไร่ ๒ งาน ถึงขนาดตลาดต้องการใช้เวลาเลี้ยงอีก ๕ เดือน น้ำหนักจะอยู่ระหว่าง ๐.๖-๑.๐ กิโลกรัม โดยทั่วไปน้ำหนักปลาที่ตลาดต้องการขนาด ๐.๕-๐.๗ กิโลกรัม สำหรับอัตราแลกเนื้อประมาณ ๕-๖:๑ กิโลกรัม ผลผลิต ๑๒ ตัน ต่อไร่



การเลี้ยงกบ



ปัจจุบันอาชีพเลี้ยงกบเป็นที่สนใจของเกษตรกรเป็นอย่างมาก ทั้งนี้ เพราะกบเป็นสัตว์ที่เลี้ยงง่าย ใช้เวลาน้อยลงทุนน้อย ดูแลรักษาง่าย และจำหน่ายได้ราคาคุ้มกับการลงทุน โดยเฉพาะในปัจจุบันมีตลาดต่างประเทศที่ต้องการสินค้ากบเปิดกว้างมากขึ้น กบนาที่เป็นผลผลิตของเกษตรกรเมืองไทยจึงมีโอกาสดำเนินไปยังต่างประเทศมากขึ้น เช่นกัน และสาเหตุอีกอย่างหนึ่งที่มีผู้หันมาเลี้ยงกบกันมากขึ้น เพราะปริมาณกบที่อยู่ตามแหล่งธรรมชาติมีจำนวนลดน้อยลงทุกที เนื่องจากแหล่งที่อยู่อาศัยของกบถูกเปลี่ยนแปลงเป็นที่อยู่อาศัยของมนุษย์ รวมทั้งการสร้างโรงงานอุตสาหกรรม การใช้สารพิษกำจัดศัตรูพืช การใช้ยากำจัดวัชพืช กำจัดปูนา ล้วนแล้วแต่มีส่วนทำลายพันธุ์กบในธรรมชาติให้หมดสิ้นไปแต่ละปี

การเลือกสถานที่สร้างคอกกบ หรือบ่อเลี้ยงกบ

๑. ควรเป็นที่ที่อยู่ใกล้บ้าน สะดวกต่อการดูแลรักษา และป้องกันศัตรูได้
๒. เป็นที่สูง ที่ดอน เพื่อป้องกันน้ำท่วม
๓. พื้นที่ราบเสมอ สะดวกต่อการสร้างบ่อและแอ่งน้ำในบ่อ
๔. ใกล้แหล่งน้ำ เพื่อสะดวกต่อการถ่ายเทน้ำ
๕. ให้ห่างจากถนน เพื่อป้องกันเสียงรบกวน กบจะได้พักผ่อนเต็มที่และโตเร็ว

บ่อหรือคอกกบเลี้ยง

สถานที่ที่จะทำบ่อเลี้ยงกบ ไม่ว่าจะเป็นสภาพบ่อปูนหรือคอกเลี้ยง จะต้องไม่ควรอยู่ไกลจากที่อยู่อาศัยมากนัก เพราะศัตรูของกบมีมาก โดยเฉพาะกบนั้นเมื่อตกใจเพราะมีภัยมา มันจะไม่ส่งเสียงร้องให้เจ้าของรู้เหมือนสัตว์อื่นๆ ศัตรูของกบส่วนมากได้แก่ งู นกหนู หมา แมว และที่สำคัญที่สุดได้แก่ คน ดังนั้นถ้าบ่อเลี้ยงกบ อยู่ห่างจากที่อยู่อาศัยมาก ก็จะถูกคนขโมยจับกบไปขายหมด คนนั้นมีทั้งกลางวันและกลางคืน นกกลางคืนโดยเฉพาะนกเค้าแมวสามารถลงไปอยู่ปะปนและจับกบกินอย่างง่ายดาย นกเค้าแมวนับว่ามีส่วนทำลายกบมาก เพราะถึงแม้มันจะจับกบกินเพียงตัวเดียวแล้วก็อึด แต่เมื่ออึดแล้วมันยังจับกบตัวอื่นๆ มาหยอกเล่นและทำให้กบตายในที่สุด

การดูแลและเลี้ยงกบเต็มวัยจนเป็นกบโต

ลูกอ๊อดเจริญเติบโตเป็นกบเต็มวัยแล้ว มันจะขึ้นจากน้ำไปอาศัยอยู่บกหรือวัสดุอื่นๆ ที่ลอยน้ำ เมื่อคิดขนาดนำไปเลี้ยงในบ่อแล้วต้องเตรียมอาหารให้ เป็นลูกอ๊อดที่เคยให้อาหารเม็ดกินแต่แรกก็สามารถให้อาหารเม็ดดังกล่าวกินได้ต่อไป แต่ถ้าหากเป็นลูกกบที่ไม่เคยได้ รับการฝึกมาก่อน ก็ต้องมีการฝึกการกินอาหารเม็ดในขั้นต่อไป เพราะโดยธรรมชาติลูกกบจะกินอาหารเป็น สิ่งมีชีวิต เช่น แมลง ไล่เดือน ปลวก หนอน ลูกปลา ลูกกุ้ง ฯลฯ แต่การเลี้ยงกบนั้นไม่สามารถที่จะหาอาหาร สิ่งมีชีวิตดังกล่าวให้ได้โดยตลอด เพราะอาหารหลักคือ เนื้อปลา เกษตรกรจึงต้องใช้วิธีการฝึกให้ลูกกบกินปลา โดยการเพาะหนอนแล้วนำไปใส่ในกองปลาสับที่อยู่ใน ถาดให้อาหาร หนอนจะซ่อนไขอยู่ในกองปลาสับลูกกบจะ เข้ามากินหนอน แต่ก็ติดปลาสับเข้าไปด้วย พอวันที่สอง ใส่หนอนลงในกองปลาสับน้อยกว่าวันแรก วันที่ ๓ และ วันที่ ๔ ก็เช่นเดียวกัน คือลดจำนวนหนอนลงเรื่อยๆ ขณะเดียวกันก็เพิ่มปริมาณปลาสับมากขึ้นจนวันที่ ๕ บนถาด



อาหารจะมีกองปลาสับเพียงอย่างเดียวลูกกบก็เข้ามา กินปลาสับตามปกติและเมื่อลูกกบมีขนาดโตขึ้นอาหาร ปลาสับละเอียดก็เปลี่ยนเป็นชิ้นเล็กๆ และมีเพิ่มขนาดขึ้นตามขนาดของปากกบ หรือเมื่อกบโตเต็มที่ก็อาจจะโยนปลาที่มีขนาดพอเหมาะกับปากให้ทั้งตัวก็ได้ ปริมาณการแลกอาหารเปลี่ยนเป็นเนื้อมกบ ๓:๔:๑ สำหรับลูกกบที่จับตามธรรมชาติแล้วนำมาเลี้ยงรวมในบ่อเป็นเวลา ๑-๒ วัน จึงเริ่มให้อาหารกบ ลูกกบเหล่านี้เคยกินอาหารตามธรรมชาติมาแล้ว และเมื่อปล่อยเลี้ยงใหม่ๆ ยังเหนื่อยและตื่นกับสภาพแวดล้อมใหม่ จึงไม่สนใจกับการกินอาหาร และถ้าผู้เลี้ยงจะไม่ฝึกให้กินหนอนร่วมกับปลาสดแต่เนิ่นๆ ก่อน ซึ่งกบจะกินเพราะความหิวให้อาหารวันละ ๒ ครั้ง คือ ตอนเช้า ๐๗.๐๐ น. และตอนเย็น ๑๗.๐๐ น. ปริมาณให้อาหารในอัตรา ๑๐% ของน้ำหนักตัว คือ ถ้าปล่อยกบลงเลี้ยงมีน้ำหนักรวม ๑๐๐ กก. ก็จะทำให้อาหารวันละ ๑๐ กก. แบ่งออกเป็น ๒ เวลาดังกล่าว หลังจากเลี้ยงได้นาน ๒ อาทิตย์ ลูกกบก็จะเริ่มชินกับอาหาร และเมื่อกบโตขึ้น ก็เปลี่ยนเป็นปลาแห้งเป็นชิ้นๆ หรือโยนปลาให้ทั้งตัวเมื่อปลา มีขนาดพอๆ กับปากกบ

อัตราการให้อาหารที่เลี้ยงในลักษณะบ่อที่มีบ่อน้ำตรงกลางเป็นบ่อขนาด ๔x๔ เมตร ปล่อยกบ ๑,๐๐๐ ตัว ให้อาหารดังนี้

กบอายุ ๕๐ วัน ให้อาหารสด ๔๐๐ กรัม/วัน

กบอายุ ๖๐ วัน ให้อาหารสด ๖๐๐ กรัม/วัน

กบอายุ ๙๐ วัน ให้อาหารสด ๑.๕ ก.ก./วัน

กบอายุ ๑๒๐ วัน ให้อาหารสด ๓ ก.ก./วัน

กบอายุ ๑๕๐ วัน ให้อาหารสด ๔ ก.ก./วัน

ในการเลี้ยงกบ

จำเป็นต้องคอยคัดขนาดของกบให้มีขนาดเท่าๆ กัน ลงเลี้ยงในบ่อเดียวกัน มิฉะนั้น กบใหญ่จะรังแกและกินกบเล็กซึ่งจะทำให้ต้องตายทั้งคู่ ทั้งตัวที่ถูกกินและตัวที่กิน

การจับกบจำหน่าย

เนื่องจากสภาพบ่อเลี้ยงกบมีความแตกต่างกัน ทำให้ความสะดวกในการดูแลรักษาย่อมแตกต่างกัน ดังกล่าวแล้ว ยังรวมไปถึงการจับกบจำหน่ายก็แตกต่างกันอีกด้วย กล่าวคือ

๑. การเลี้ยงกบในบ่อดิน

ลักษณะการเลี้ยงกบแบบนี้จะจับกบจำหน่ายได้ครั้งเดียวในเวลาที่เหมาะสม ไม่มีการจับกบจำหน่ายปลีกหรือเป็นครั้งคราว ทั้งนี้เพราะสภาพบ่อเลี้ยงไม่เอื้ออำนวย ถึงแม้จะเป็นการจับเพียงครั้งเดียวให้หมดบ่อจะต้องใช้ผู้จับหลายคนลงไปบ่อเลี้ยงที่มีสภาพโคลนตมและต้องเก็บพีชีน้ำ เช่น ผักบุ้ง ผักตบชวา ขึ้นให้หมดก่อน จึงต้องใช้เวลาและแรงงานมากที่จะเกี่ยวไล่จับกบในที่หลบซ่อนให้หมดในครั้งเดียว

ต้นทุนการเลี้ยงกบนา

ปัจจุบันการเลี้ยงกบนาก็ยังเป็นที่สนใจของคนทั่วไป เนื่องจากกบนาเป็นสัตว์ที่เลี้ยงง่าย ใช้น้ำน้อยและใช้พื้นที่การเลี้ยงไม่มากสามารถเลี้ยงได้ทั้งในบ่อดินและบ่อซีเมนต์ขนาดเล็กประมาณ ๖-๑๒ ตารางเมตร ซึ่งสามารถเลี้ยงกบได้ประมาณ ๔๐๐-๘๐๐ ตัว/บ่อ ใช้เวลาในการเลี้ยง ๓-๔ เดือน ใช้อาหารเม็ดสำเร็จรูปจะได้กบที่มีขนาดประมาณ ๒๐๐-๒๕๐ กรัม/ตัว ซึ่งเป็นขนาดที่สามารถจับขายได้ ต้นทุนปัจจุบันจะอยู่ที่ประมาณ ๒๕-๓๐ บาท ต่อกิโลกรัม

การเลี้ยงปลากดเหลือง

เวลาที่เหมาะสมในการปล่อยลูกปลาคควรเป็นตอนเย็นหรือตอนเช้า พันธุ์ปลาที่ปล่อย ควรเริ่มที่ขนาด ๕-๗ เซนติเมตร อัตราการปล่อยตารางเมตรละ ๑-๒ ตัว

การเลี้ยงในกระชัง

ปล่อยปลาขนาด ๒๐๐-๒๕๐ กรัม จนถึงขนาดตลาดอัตราปล่อย ๑,๐๐๐ ตัว ต่อกระชัง ให้ปลาเปิดสับและส่วนผสมอื่นๆ เป็นอาหารวันละ ๑ ครั้ง ใช้เวลาเลี้ยง ๔ เดือน ปลาเจริญเติบโตมีน้ำหนักเฉลี่ย ๕๔๐ กรัม ต่อตัว ได้ผลผลิตประมาณ ๔๖๐ กิโลกรัม ต่อกระชังการปล่อยลูกปลาลงเลี้ยงจะต้องปรับสภาพอุณหภูมิของน้ำในถุงและน้ำในบ่อให้เท่าๆ กัน ก่อนเวลาที่เหมาะสมในการปล่อยลูกปลาคควรเป็นตอนเย็นหรือตอนเช้า ปล่อยปลาดตารางเมตร ๕๐-๗๐ ตัว และควรหมั่นคัดขนาดปลาให้สม่ำเสมอ

บทนำ

ปลากดเหลืองสามารถเจริญเติบโตและอยู่ในสภาพแวดล้อมที่หลากหลาย แต่ชอบอาศัยอยู่ตามพื้นที่น้ำที่แอ่งหิน หรือเป็นพื้นดินแข็ง และยังสามารถปรับตัวให้เจริญเติบโตได้ดีในสภาพน้ำพรุที่มีความเป็นกรดสูงและมีปริมาณสารแขวนลอยมาก เป็นปลาน้ำจืดชนิดหนึ่งที่มีค่าทางเศรษฐกิจสูง มีราคาดี เนื้อมีรสชาติดีเป็นที่นิยมของผู้บริโภค ทั้งในรูปสดและแปรรูป เช่น แกงเหลือง ฉู่ ย่าง ฯลฯ

รูปแบบการดำเนินงาน

การเลี้ยงปลากดเหลืองให้ได้ขนาดตามที่ตลาดต้องการนั้น สามารถเลี้ยงได้ทั้งในบ่อดินและกระชัง

การเลี้ยงในบ่อดิน

ควรตากพื้นบ่อให้แห้งพร้อมทั้งปรับสภาพกันบ่อให้สะอาดใส่ปูนขาวเพื่อปรับสภาพของดิน ในอัตรา ๖๐-๑๐๐ กิโลกรัม ต่อไร่ ใส่ปุ๋ยคอกเพื่อให้เกิดอาหารธรรมชาติสำหรับลูกปลา ในอัตรา ๔๐-๘๐ กิโลกรัมต่อไร่ กรองน้ำเข้าบ่อไม่ให้ศัตรูของลูกปลาดูดเข้ามากับน้ำวันรุ่งขึ้นจึงปล่อยปลาและเพื่อให้ลูกปลามีอาหารกิน ควรเติมไรแดงในอัตรา ๕ กิโลกรัม ต่อไร่ หลังจากนั้นจึงให้อาหารผสมแก่ลูกปลา การปล่อยลูกปลาลงบ่อเลี้ยงจะต้องปรับสภาพอุณหภูมิ ของน้ำในถุงและน้ำในบ่อให้เท่าๆ กันก่อน

ตลาด และผลตอบแทน

ปลากดเหลืองขนาด ๓-๕ ตัว ต่อกิโลกรัม (ขนาดเฉลี่ย ๒๕๐ กรัมต่อตัว) จำหน่ายให้ผู้รวบรวมหรือผู้บริโภคในท้องถิ่นทางภาคใต้ราคา ๔๐ บาท ต่อกิโลกรัม ในขณะที่ราคาจำหน่ายปลีกแก่ผู้บริโภคในเขตเมืองราคา ๖๐-๘๐ บาท ต่อกิโลกรัม สำหรับราคาขายส่งไปยังตลาดต่างประเทศ ในราคา ๑๐๐-๑๒๐ บาท ต่อกิโลกรัม ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับขนาดของปลา ปริมาณ และความสดของปลา เป็นสำคัญ



การเลี้ยงปลาตูกบักอูย

บทนำ

ในปัจจุบันอาจกล่าวได้ว่า ปลาตูกลูกผสมอุย-เทศ หรือบักอูยนั้น เป็นที่นิยมเลี้ยงของเกษตรกร เนื่องจากเลี้ยงง่ายมีการเจริญเติบโตรวดเร็ว อีกทั้งทนทานต่อโรคและสภาพแวดล้อมได้ดี และเป็นที่นิยมบริโภคของประชาชน เนื่องจากมีรสชาติดี มีราคาถูก และเป็นอาหารโปรตีนที่ย่อยได้ง่าย

ปัจจัยจำเป็นที่ต้องใช้

๑. การศึกษาความรู้ในเรื่องของชนิดปลาที่จะเลี้ยง
๒. การเลือกทำเลที่เหมาะสมในการสร้างบ่อเลี้ยงปลา
๓. แหล่งน้ำที่จะใช้ในการเลี้ยงปลา
๔. บ่อดิน หรือซีเมนต์
๕. แหล่งพันธุ์ปลา
๖. แหล่งอาหาร
๗. สภาพแวดล้อมอื่นๆ อาทิ เส้นทางการคมนาคม ตลาด แรงงาน

ขั้นตอนการดำเนินงาน

การเลี้ยงปลาตูกบักอูยเพื่อให้ได้ขนาดตามที่ตลาดต้องการนั้นสามารถเลี้ยงได้ทั้งในบ่อดินและบ่อซีเมนต์โดยมีขั้นตอนการเลี้ยงดังนี้

๑. การปล่อยลูกปลา

ลูกปลาขนาด ๒-๓ เซนติเมตร ควรปล่อย ๔๐-๑๐๐ ตัว ต่อตารางเมตร ขึ้นอยู่กับชนิดอาหาร ขนาดบ่อ และระบบการเปลี่ยนถ่ายน้ำ ปกติอัตราการปล่อยเลี้ยงประมาณ ๕๐ ตัวต่อตารางเมตร ใช้น้ำยาฟอร์มาลินใส่ในบ่อเลี้ยง อัตราความเข้มข้น ๓๐ ส่วนในล้าน (๓ ลิตร ต่อน้ำ ๑๐๐ ตัน)

๒. การให้อาหาร

ในวันที่ปล่อยลูกปลายังไม่ต้องการให้อาหาร ควรเริ่มให้ในวันรุ่งขึ้น โดยให้อาหารผสมคลุกน้ำปั่นเป็นก้อนให้กินวันละ ๒ ครั้งหว่านให้กินทั่วบ่อโดยเฉพาะบริเวณบ่อ เมื่อโตขึ้นสามารถให้กินอาหารเม็ดได้หรือจะให้อาหารเสริมชนิดต่างๆ เช่น ไล่ไก่ เศษขนมปัง เศษเส้นหมี่ เศษเลือดหมู เลือดไก่ เศษอาหารต่างๆ แต่ควรระวังเรื่องคุณภาพน้ำในบ่อเลี้ยงด้วย เมื่อเลี้ยงปลาได้ประมาณ ๓-๔ เดือน จะได้น้ำหนักตัวประมาณ ๒๐๐-๔๐๐ กรัม ผลผลิตที่ได้ ๑๐-๑๔ ตัน ต่อไร่ อัตรารอดตาย ๔๐-๗๐ เปอร์เซ็นต์

๓. การถ่ายเทน้ำ

เมื่อเริ่มเลี้ยง ควรให้น้ำในบ่อมีความลึกประมาณ ๓๐-๔๐ เซนติเมตร และค่อยๆ เพิ่มระดับน้ำขึ้นทุกๆ สัปดาห์ จนได้ระดับความลึกของน้ำ ๑๒๐-๑.๕๐ เมตร การถ่ายเทน้ำ ควรเริ่มตั้งแต่การเลี้ยงผ่านไปประมาณ ๑ เดือน โดยถ่ายน้ำประมาณ ๒๐ เปอร์เซ็นต์ของน้ำในบ่อ ๓ วันต่อครั้ง ถ้าน้ำในบ่อเริ่มเสียจะต้องถ่ายน้ำมากกว่าปกติ

๔. การป้องกันโรค

ซึ่งมักเกิดจากปัญหาคุณภาพของน้ำในบ่อเลี้ยง ไม่ดีเพราะให้อาหารมากเกินไป อาหารเหลือเน่าเสีย ป้องกันได้โดยหมั่นสังเกตว่าเมื่อปลาไม่กินอาหารแล้วจะต้องหยุดให้ทันที ปริมาณอาหารที่ให้ไม่ควรเกิน ๔-๕ เปอร์เซ็นต์ของน้ำหนักตัวปลา

หมายเหตุ

การเลี้ยงในบ่อซีเมนต์

ควรปรับสภาพของน้ำในบ่อที่เลี้ยงให้มีสภาพเป็นกลางหรือเป็นด่างเล็กน้อย และต้องแน่ใจว่าบ่อซีเมนต์ต้องหมดฤทธิ์ปูน

การเลี้ยงในบ่อดิน

ต้องมีการเตรียมบ่อ โดยเริ่มจากการตากบ่อ เพื่อให้พื้นบ่อแห้ง และปรับสภาพพื้นบ่อให้สะอาด จากนั้นใส่ปูนขาวเพื่อปรับสภาพดินแล้วจึงใส่ปุ๋ยคอกเพื่อให้เกิดอาหารธรรมชาติสำหรับลูกปลา จากนั้นทำการระบายน้ำโดยนำน้ำเข้าบ่อ มีการกรองไม่ให้ศัตรูของลูกปลาติดเข้ามากับน้ำ เวลาที่เหมาะสมในการปล่อยลูกปลาควรเป็นตอนเย็นหรือตอนเช้า ต้องปรับสภาพอุณหภูมิของน้ำในบ่อและในบ่อให้ใกล้เคียงกัน โดยแช่ลูกบรรจุลูกปลาในบ่อเลี้ยงไว้นานประมาณ ๒๐ นาที จึงปล่อยได้

ผลผลิต

ผลผลิตเฉลี่ยประมาณ ๓,๒๔๐ กิโลกรัมต่อไร่

ตลาด และผลตอบแทน

ตลาดรับซื้อมีอยู่ทั่วทุกภาคของประเทศ ราคาที่เกษตรกรขายได้จะอยู่ที่ราคาประมาณ ๒๐-๒๑ บาทต่อกิโลกรัม โดยมีต้นทุนการผลิตอยู่ที่ราคาประมาณ ๑๖ บาทต่อกิโลกรัม ในกรณีอาหารที่ใช้เลี้ยงเป็นเศษอาหารต่างๆ เช่น ไล่ไก่



การทำอาหารสัตว์ (น้ำเขียว)



บทนำ

ประโยชน์ที่ได้รับจากการเลี้ยงเปิดควบคู่กับการเลี้ยงปลา ได้แก่ มูลเปิดเป็นปุ๋ยช่วยเพิ่มอาหารธรรมชาติให้กับปลา อาหารที่ใช้เลี้ยงบางส่วนเมื่อตกหล่นลงไป ในน้ำปลาจะกินเป็นอาหารโดยตรง หรือมีเศษเหลือ บางส่วนจะกลายเป็นปุ๋ย นอกจากนี้ เปิดช่วยเพิ่มออกซิเจนในน้ำไม่ว่าจะเป็นการว่ายน้ำ การเล่นกันของเปิดตามผิวน้ำในบ่อปลา นอกจากนี้ยังสามารถใช้ประโยชน์ที่ดินได้เต็มที่ ดินรอบๆ บ่อใช้ปลูกผักสวนครัวในบ่อนอกจากใช้เลี้ยงปลาแล้วยังปลูกพืชอื่นๆ ได้อีก เป็นการเพิ่มผลผลิตและเพิ่มรายได้ สามารถใช้บริโภคภายในครอบครัว ถ้าเหลือก็สามารถนำออกขาย ลดอัตราเสี่ยงต่อการขาดทุนได้ดีกว่าการเลี้ยงปลา เลี้ยงสัตว์ หรือปลูกพืชเพียงอย่างเดียวและเป็นการลดต้นทุนเพราะกิจกรรมแต่ละอย่างต้องพึ่งพากันก่อให้เกิดรายได้หมุนเวียนในการจำหน่ายผลผลิตจากฟาร์มตลอดปี

พันธุ์ปลาที่เลี้ยงรวมกันกับการเลี้ยงเปิด

ควรเป็นพันธุ์ที่กินอาหารไม่เลือกหรือกินแพลงก์ตอน เช่น ปลานิล ปลานวลจันทร์เทศ และปลาช่อน โดยใช้ปลานิลเป็นหลักส่วนลูกปลาควรมีขนาด ๕-๗ เซนติเมตร ซึ่งเป็นขนาดที่โตพอจะหลบหนีจากการถูกกินเป็นอาหารของเปิดได้ อัตราส่วนที่เหมาะสม คือ จำนวนปลานิลขนาด ๕ เซนติเมตร ๓,๐๐๐ ตัวต่อไร่ ในส่วนของปลาที่เลี้ยงจะได้รับประโยชน์จากเปิดก็คือ ปลาสามารถกินของเสียจากเปิดเป็นอาหารได้ และมูลเปิดที่ปลากินไม่หมด จะเป็นปุ๋ยให้กับพวกจอก แหน หรือวัชพืช เมื่อพืชเหล่านั้นโตขึ้นมาก็จะเป็นอาหารให้แก่ปลาและเปิดต่อไป

พันธุ์เปิดที่ควรเลี้ยง

พันธุ์เปิดที่นำมาเลี้ยง ควรเป็นเปิดพันธุ์ไข่จะดีกว่าเปิดพันธุ์เนื้อ พันธุ์ที่ดีที่สุดคือ พันธุ์กาก็แคมเบล ซึ่งให้ไข่จำนวนมากกว่าพันธุ์อื่นๆ การที่ควรจะเลี้ยงเปิดพันธุ์ไข่ผสมผสานกับการเลี้ยงปลานั้นมีข้อดีด้วยกันหลายประการ คือ สมาชิกในครอบครัวได้รับประทานอาหารโปรตีนอย่างสม่ำเสมอไข่เปิดที่เหลือจากการบริโภคสามารถนำไปจำหน่ายได้ง่ายกว่าจำนวนเปิดทั้งตัว และถ้าเลี้ยงเปิดไข่จะใช้เวลาประมาณ ๑๘ เดือนเท่านั้น ส่วนการเลี้ยงเปิดเนื้อจะใช้เวลา ๒-๓ เดือนแต่อาจมีความยุ่งยากมากกว่า

อัตราส่วนจำนวนเปิดที่เลี้ยงกับขนาดของบ่อปลา

จำนวนเปิดสูงสุดที่ควรใช้เลี้ยงในบ่อคือ ๒๔๐ ตัว ต่อเนื้อที่บ่อขนาด ๑ ไร่ สำหรับบ่อขนาด ๒๐๐ ตารางเมตร ควรปล่อยเป็นอัตรา ๓๐ ตัวต่อบ่อ (ถ้าต้องการเพียงให้มีผลผลิตใช้เพียงพอแก่การใช้บริโภคของสมาชิกในครัวเรือนทุกๆ วัน จำนวนเปิดจะลดลงเหลือเพียง ๑๐ ตัว สำหรับบ่อขนาด ๒๐๐ ตารางเมตร)





การสร้างเล้าเปิด

ควรหาวัสดุพื้นบ้านที่หาได้ง่าย เช่น ไม้ไผ่และแฝก หรือจากสำหรับมุงหลังคา ขนาดของเล้าเปิดขึ้นอยู่กับจำนวนเป็ดที่เลี้ยง แต่ควรมีเนื้อที่ของเล้า ๑ ตารางเมตร ต่อเป็ด ๕ ตัว ถ้าเลี้ยงเป็ดจำนวน ๓๐ ตัว เล้าเปิดควรมีเนื้อที่ประมาณ ๖ ตารางเมตร ส่วนความสูงของเล้าเปิดควรสูงพอที่จะเข้าไปเก็บไข่และทำความสะอาดได้สะดวก สามารถกำบังฝนและแดดได้ดีและถ่ายเทอากาศได้ดี นอกจากนี้ เล้าเปิดควรมีประตูเพื่อจะขังเป็ดไว้ในเล้าได้เวลากลางคืน พื้นเล้าเปิดควรจะมีไม้ให้มีระยะห่างกันพอสมควร หรือห่างกันประมาณ ๑ เซนติเมตร เพื่อให้มูลเป็ดตกลงสู่บ่อ ควรมีขานหรือสะพานทอดลงสู่บ่อ เพื่อให้เป็ดขึ้นจากเล้าได้สะดวก

การให้อาหารเป็ด

ลูกเป็ดที่ซื้อมาเลี้ยง จะเป็นเป็ดที่มีอายุประมาณ ๑ วัน ควรให้อาหารที่มีคุณภาพสูง เลี้ยงลูกเป็ดในระยะนี้จนกระทั่งลูกเป็ดครบ ๑ เดือน จึงให้อาหารสำหรับเป็ดไข่ ซึ่งมีส่วนประกอบของปลายข้าว ๑ กระสอบ (๑๐๐ กิโลกรัม) รำละเอียด ๑ กระสอบ (๖๐ กิโลกรัม) และหัวอาหาร ๑ ถุงครึ่ง (๔๕ กิโลกรัม)





การเลี้ยงปลาผสมผสาน กับการเลี้ยงสุกร



บทนำ

การเลี้ยงปลาร่วมกับสุกรโดยสร้างคอกสุกรบนคันบ่อมูลสุกรก็จะถูกชะล้างลงสู่บ่อปลาก่อให้เกิดอาหารธรรมชาติในบ่อปลา ซึ่งจะกลายเป็นอาหารแก่ปลาอีกทอดหนึ่งนอกจากนี้ยังสามารถใช้ประโยชน์ที่ดินได้เต็มที่ ดินรอบๆ บ่อใช้ปลูกพืชผัก และสร้างคอกเลี้ยงสัตว์ ส่วนน้ำในบ่อนอกจากใช้เลี้ยงปลาแล้วยังปลูกพืชอื่นๆ ได้อีก เป็นการเพิ่มผลผลิต และเพิ่มรายได้ สามารถใช้บริโภคภายในครอบครัวถ้าเหลือก็สามารถนำออกขายลดอัตราเสี่ยงต่อการขาดทุนได้ดีกว่าการเลี้ยงปลาเลี้ยงสัตว์หรือปลูกพืชเพียงอย่างเดียวและเป็นการลดต้นทุน เพราะกิจกรรมแต่ละอย่างต้องพึ่งพากันก่อให้เกิดรายได้หมุนเวียนในการจำหน่ายผลผลิตจากฟาร์มตลอดปี

พันธุ์ปลาที่เหมาะสมจะเลี้ยงร่วมกับสุกร

ส่วนมากนิยมเลี้ยงปลานิลและปลาสร้อย เพราะเป็นปลาที่อดทนต่อสภาพแวดล้อมและคุณสมบัติของน้ำเกี่ยวกับปริมาณของออกซิเจนที่เปลี่ยนแปลงในช่วงกลางวันและกลางคืน ดังนั้นจึงสามารถปล่อยเลี้ยงได้ในอัตราหนาแน่นสูง เพื่อเพิ่มผลผลิตให้ได้มากที่สุด นอกจากนี้อาจปล่อยปลาประเภทกินแพลงก์ตอน เช่น ปลาในตะเพียนทอง ยี่สกเทศ ปลาช่อน ลิ่น หรือนวลจันทร์เทศ เลี้ยงรวมได้อีกจำนวนหนึ่งตามความเหมาะสม ส่วนปลากินพืช เช่น ปลาดตะเพียนขาว เมื่อปล่อยลงเลี้ยงรวมด้วยจะมีอัตราการตายต่ำ

พันธุ์สุกรที่เหมาะสมจะเลี้ยงร่วมกับปลา

ควรใช้พันธุ์ลูกผสม ๓ หรือ ๔ สายเลือด (ลาร์จไวท์ + แลนด์เรซ + ดุรอก + เพียนเทียน) ขนาดเริ่มต้นเฉลี่ยตัวละ ๑๐ กิโลกรัม ต้องผ่านการฉีดวัคซีนป้องกันโรคต่างๆ มาแล้ว ส่วนพันธุ์ผสมระหว่างสุกรพันธุ์แท้กับพันธุ์พื้นเมืองอื่นๆ ก็ใช้ได้ แต่ราคาที่จำหน่ายได้อาจไม่ดี เพราะคุณภาพของเนื้อไม่ได้มาตรฐาน ในแง่ดีก็คือลดค่าใช้จ่ายด้านอาหาร เพราะสุกรลูกผสมพื้นเมืองกินอาหารไม่เลือกและมีความอดทนต่อสภาพแวดล้อมดีกว่าลูกผสมพันธุ์แท้ส่วนอาหารที่ใช้เลี้ยงสุกรจะผสมขึ้นใช้เองโดยใช้วัสดุที่หาได้ในท้องถิ่นและซื้อหัวอาหารมาผสมเองก็ได้

อัตราส่วนจำนวนสุกรกับขนาดของบ่อปลา

โดยทั่วไปการเลี้ยงสุกร ๘-๑๖ ตัว พอเหมาะกับบ่อเลี้ยงปลาขนาด ๑ ไร่ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับชนิดปลาที่เลี้ยงด้วยขณะที่สุกรยังเล็กอยู่จำเป็นต้องให้อาหารสมทบราคาถูกแก่ปลาที่เลี้ยง หรือในขณะที่ยังเล็กก็เพิ่มจำนวนสุกรให้มากขึ้น เพื่อให้มีสิ่งขับถ่ายเพียงพอและเมื่อสุกรโตขึ้นมีขนาดเฉลี่ยตัวละ ๕๐ กิโลกรัมขึ้น อัตราส่วนสุกร ๑๖ ตัว จึงเหมาะสมกับบ่อเลี้ยงขนาด ๑ ไร่





การสร้างคอกสุกรและอัตราส่วนการเลี้ยงต่อคอก

๑. สร้างบนคั่นบ่อ

ส่วนใหญ่จะใช้ด้านขวาของคั่นบ่อ โดยสร้างคอกและโรงเรือนเป็นรูปทรงหลังคาหน้าจั่ว ถ้าเป็นฟาร์มขนาดใหญ่ก็สร้างโรงเรือนขนาดกว้างประมาณ ๑๐ เมตร ยาวประมาณ ๒๕ เมตร ส่วนกลางลงสู่บ่อทั้งสองด้านคอกดังกล่าวเลี้ยงสุกรขุนได้คอกละ ๑๐ ตัว หรือลูกสุกร ๓๐ ตัว สำหรับปัสสาวะและมูลสุกรจะถูกกวาดล้างลงบ่อทางรางส่วนลาดต่ำของพื้นซีเมนต์

๒. สร้างคอกลงบนบ่อปลา

โดยเลือกพื้นที่ด้านใดด้านหนึ่งที่เหมาะสม พื้นคอกใช้ไม้จริงเนื้อแข็งหรือไม้ตาลโตนด พื้นคอกมีช่องเล็กๆ ซึ่งสามารถกวาดและชะล้างทำความสะอาดให้มูลสุกรและเศษอาหารตกหล่นลงสู่บ่อได้สะดวก ขนาดคอกแบ่งเป็นคอกเลี้ยงสุกรได้คอกละประมาณ ๑๐ ตัว เช่นเดียวกับการสร้างคอกแบบดังกล่าว จำเป็นต้องพิจารณาจำนวนสุกรที่เลี้ยงให้สัมพันธ์กับขนาดของบ่อปลาด้วย ถ้าเลี้ยงสุกรจำนวนมากเกินกว่าขนาดของบ่อปลา ก็จะทำให้เกิดปัญหาน้ำเน่าเสีย เพราะปัสสาวะและมูลสุกรถ่ายลงในบ่อโดยตรง

สูตรอาหารลูกสุกร

ใช้อาหารพื้นบ้านประเภทข้าว ปลายข้าว ปลาป่นผสมหัวอาหาร ในส่วนของปลายข้าวอาจใช้มันสำปะหลังทดแทนได้บางส่วนตามความเหมาะสม เพื่อลดต้นทุนค่าอาหาร

การเก็บเกี่ยวผลผลิต

ในบ่อปลาซึ่งเลี้ยงปลานิลชนิดเดียวภายหลังที่เลี้ยงปลามาแล้ว ๔-๕ เดือน ก็ควรจะได้ใช้วนตาห่างหรือตาข่ายในลอนชนิดช่องตา ๖-๘ เซนติเมตร ทอยยัดจับปลานิลออกจำหน่าย เพื่อลดอัตราความหนาแน่นส่วนบ่อที่เลี้ยงปลานิลกับปลาสร้อยควรใช้วนตาห่างยัดจับปลานิลขนาดใหญ่ออกเป็นครั้งคราว และจับปลาทั้งหมดเมื่อปลาสร้อยที่เลี้ยงไว้โตมีขนาด ๑๐-๑๕ กิโลกรัม ซึ่งจะใช้เวลาเลี้ยงประมาณ ๑ ปี

ผลผลิต

ผลผลิตการเลี้ยงสุกรร่วมกับปลา โดยใช้ปลานิลหรือปลาสร้อยเป็นหลัก มีการจัดการที่ดี อาทิ การเตรียมบ่อการใส่ปุ๋ยและปูนขาว การอนุบาลลูกปลา การคัดจับปลาตัวโตจำหน่าย เมื่อใช้เวลาเลี้ยงปลาในช่วงระยะเวลาประมาณ ๑ ปี พบว่าได้ผลผลิต ๑,๘๐๐ - ๒,๐๐๐ กิโลกรัม ต่อไร่ต่อปี ซึ่งเป็นผลผลิตค่อนข้างสูงมาก



การเลี้ยงปลาผสมผสาน กับการเลี้ยงไก่

บทนำ

การเลี้ยงปลาผสมผสานกับการเลี้ยงไก่ ทำให้เกษตรกรสามารถใช้มูลไก่เป็นอาหารของปลาที่เลี้ยง หรือใช้เป็นปุ๋ยสำหรับการเจริญเติบโตของอาหารธรรมชาติ และเป็นอาหารของปลาอีกทอดหนึ่ง นอกจากนี้ยังสามารถใช้ประโยชน์ที่ดินได้เต็มที่ ดินรอบๆ บ่อใช้ปลูกพืชผัก และสร้างคอกเลี้ยงสัตว์ ส่วนน้ำในบ่อนอกจากใช้เลี้ยงปลาแล้วยังปลูกพืชอื่นๆ ได้อีกเป็นการเพิ่มผลผลิตและเพิ่มรายได้สามารถใช้บริโภคภายในครอบครัว ถ้าเหลือก็สามารถนำออกขาย ลดอัตราเสี่ยงต่อการขาดทุนได้ดีกว่าการเลี้ยงปลา เลี้ยงสัตว์ หรือปลูกพืชอย่างเดียว และเป็นการลดต้นทุน เพราะกิจกรรมแต่ละอย่างต้องพึ่งพากัน ก่อให้เกิดรายได้หมุนเวียนในการจำหน่ายผลผลิตจากฟาร์มตลอดปี

ปัจจัยที่เกี่ยวข้อง

๑. ลักษณะบ่อปลาและเล้าไก่

บ่อปลา

ใช้บ่อดินที่มีลักษณะเดียวกับบ่อเลี้ยงปลาโดยทั่วไปควรเป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า มีความลึกประมาณ ๑.๕-๒ เมตร สามารถเก็บกักน้ำได้โดยเฉลี่ย ๑-๑.๕ เมตรในช่วงที่มีการเลี้ยงปลาร่วมกับการเลี้ยงไก่

เล้าไก่

ควรเป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้า ถ้าสร้างคร่อมบ่อเลี้ยงปลา ก็จะเป็นการใช้ประโยชน์จากพื้นที่เดียวกันให้เกิดประโยชน์สูงสุดและเหมาะสมเมื่อไก่ที่เลี้ยงถ่ายมูลหรือเศษอาหารตกลงในบ่อ จะเป็นประโยชน์ต่อปลาโดยตรง ไม่ต้องเสียเวลาในการทำความสะอาด เป็นการตัดภาระในด้านค่าใช้จ่ายสามารถลดปริมาณอาหารสมทบหรือไม่ต้องลงทุนลดแรงงานและเวลาในการหาอาหารให้ปลา และไม่ต้องทำความสะอาดในเล้า พื้นเล้าไก่สูงกวาระดับผิวน้ำในบ่อเฉลี่ย ๑.๒๐ เมตร เล้าไก่ที่สร้างบนพื้นดิน มูลไก่และเศษอาหารจะตกลงพื้นดิน หากทิ้งไว้นานคุณค่าทางอาหารจะเปลี่ยนไปเพิ่มงานและเสียเวลาเพื่อขนถ่ายมูลไก่ไปลงบ่อปลาสัปดาห์ละครั้งเป็นอย่างน้อย สามารถควบคุมให้ปริมาณปุ๋ยในบ่อไม่มากเกินไป โดยทยอยการใส่ปุ๋ยลงในบ่อในกรณีที่ดินนั้นมีปริมาณน้ำที่จะใช้น้อย เช่น ปีหนึ่งมีน้ำเพียง ๘ เดือน อย่าสร้างเล้าไว้บนบ่อ ทิศทางและตำแหน่งที่ตั้งเล้าไก่ควรหันให้ด้านยาวของเล้าหันในทิศทางตะวันออก-ตะวันตก เพื่อไม่ให้แสงแดดส่องเข้าในเล้าโดยตรงนานเกินไปในช่วงสายๆ และบ่ายๆ แต่ถ้าต้องหันไปทางทิศเหนือ-ใต้ ก็จะต้องทำชายคาให้ต่ำลงมาบังแสงได้เพียงพอ ขนาดและลักษณะเล้าไก่ควรเป็นแบบเปิดและอยู่กลางแจ้ง เพื่อจะได้รับแสงสว่างและถ่ายเทอากาศจากธรรมชาติปกติแล้วเล้าจะปลูกสร้างเป็นแถวมีหลังคาเป็นแบบจั่ว ยาว ๖-๘ เมตร สูง ๓ เมตร แต่ละห้องแบ่งขนาด ๔๐ ตารางเซนติเมตร เลี้ยงไก่ได้ ๘๐๐ ตัว ความกว้างของเล้าขึ้นอยู่กับจำนวนไก่ที่เพิ่มขึ้น





๒. การเตรียมการและวางแผนล่วงหน้า

ควรเตรียมการและวางแผนการเลี้ยงล่วงหน้าเกี่ยวกับการเก็บเกี่ยวผลผลิตปลาให้พอดีกับฤดูเลี้ยง ซึ่งปลาจะมีราคาดี หลีกเลี่ยงการเลี้ยงปลาและไก่ในฤดูหนาวเนื่องจากเป็นฤดูที่มีโรคระบาด ตรวจสอบความสัมพันธ์ระหว่างระยะเวลาการเลี้ยงไก่และชนิดปลาที่เลี้ยง

ขั้นตอนการเลี้ยงไก่ ควบคู่กับการเลี้ยงปลา

การนำลูกไก่มาเลี้ยงควรเริ่มหลังจากการเตรียมบ่อปลาและมีน้ำสีเขียวดีแล้ว เพื่อให้มูลไก่ตกลงสู่บ่อปลาซึ่งลูกปลาที่เพิ่งปล่อยและอาหารธรรมชาติที่เกิดขึ้นก่อนหน้านี้ ลูกปลาจะได้กินอาหารอย่างต่อเนื่อง การเลี้ยงไก่ให้ปฏิบัติตามคำแนะนำของปศุสัตว์อย่างเคร่งครัด เพื่อให้ได้อัตรการรอดตายสูงสุด อาหารและมูลไก่ในช่วง ๕ สัปดาห์แรก จะเป็นอาหารที่มีคุณค่าสูงต่อลูกปลา ลูกปลาจะสามารถกินมูลไก่ได้โดยตรงขนาดปลาที่จะใช้เลี้ยงเริ่มต้นควรเป็นลูกปลาตัวโตเพื่อให้อัตราการรอดตายที่สูงขนาดและลูกปลากินพืช และปลาที่กินอาหารไม่เลือกควรเป็น ๒ นิ้ว และขนาด

ลูกปลาดุกควรเป็น ๑ นิ้ว ในด้านอาหารและการให้อาหาร ถ้าได้จัดอัตราส่วนที่เลี้ยงให้เหมาะสมต่อกันแล้วก็ไม่จำเป็นต้องให้อาหารสมทบเพราะปลาได้อาศัยกินมูลไก่และเศษอาหารที่ไก่กินตกหล่นไปในบ่อ ระยะแรกที่ปล่อยพันธุ์ปลาเลี้ยงในบ่อควรใช้รำข้าวละเอียดโดยโปรยให้ลูกปลากิน หรือใช้อาหารผสมบับเป็นก้อนโยนให้ปลากิน หรือจะใช้อาหารที่มีราคาถูกปริมาณอาหารสมทบที่ควรลดลงตามลำดับ และงดเมื่อปลาเลี้ยงโตขึ้น และคุ้นกับมูลไก่ที่ใช้เป็นอาหารแล้ว

ผลผลิต และผลตอบแทน

ผลผลิตจะมากหรือน้อยขึ้นอยู่กับชนิดและปริมาณสัตว์ที่นำมาเลี้ยงกับชนิด และขนาดของปลาที่นำมาปล่อยและระยะเวลาที่เลี้ยงด้วย

การจับปลาจำหน่าย

เมื่อเลี้ยงปลาเป็นเวลา ๖-๘ เดือน ควรใช้อวนขนาดใหญ่จับปลาที่มีขนาดโตออกจำหน่ายบ้างเพื่อลดอัตราความหนาแน่นลง และทำการวิดน้ำจับปลาทั้งหมดเมื่อเลี้ยงปลาครบ ๑ ปี หรือจับในช่วงระยะเวลาที่ปลามีราคาสูงขึ้น





การเลี้ยงปลาผสมผสาน กับการเลี้ยงเป็ด

บทนำ

ประโยชน์ที่ได้รับจากการเลี้ยงเป็ดควบคู่กับการเลี้ยงปลาได้แก่มูลเป็ดเป็นปุ๋ยช่วยเพิ่มอาหารธรรมชาติให้กับปลา อาหารที่ใช้เลี้ยงบางส่วนเมื่อตกหล่นลงไปในน้ำปลาจะกินเป็นอาหารโดยตรงหรือมีเศษเหลือบางส่วนจะกลายเป็นปุ๋ย นอกจากนี้ เป็ดช่วยเพิ่มออกซิเจนในน้ำไม่ว่าจะเป็นการว่ายน้ำ การเล่นกันของเป็ดตามผิวน้ำในบ่อปลา นอกจากนี้ยังสามารถใช้ประโยชน์ที่ดินได้เต็มที่ ดินรอบๆ บ่อใช้ปลูกพืชผัก ส่วนน้ำในบ่อนอกจากใช้เลี้ยงปลาแล้วยังปลูกพืชอื่นๆ ได้อีก เป็นการเพิ่มผลผลิตและเพิ่มรายได้ สามารถใช้บริโภคภายในครอบครัวถ้าเหลือก็สามารถนำออกขายลดอัตราเสี่ยงต่อการขาดทุนได้ดีกว่าการเลี้ยงปลาเลี้ยงสัตว์ หรือปลูกพืชเพียงอย่างเดียวและเป็นการลดต้นทุน เลี้ยงสัตว์ หรือปลูกพืชเพียงอย่างเดียวและเป็นการลดต้นทุน เพราะกิจกรรมแต่ละอย่างต้องพึ่งพากันก่อให้เกิดรายได้หมุนเวียนในการจำหน่ายผลผลิตจากฟาร์มตลอดปี

พันธุ์ปลาที่เลี้ยงร่วมกับการเลี้ยงเป็ด

ควรเป็นพันธุ์ที่กินอาหารไม่เลือกหรือกินแพลงก์ตอน เช่น ปลานิล ปลานวลจันทร์เทศ และปลาช่อน โดยใช้ปลานิลเป็นหลัก ส่วนลูกปลาควรมีขนาด ๕-๗ เซนติเมตร ซึ่งเป็นขนาดที่ตพอจะหลบหนีจากการถูกกินเป็นอาหารของเป็ดได้ อัตราส่วนที่เหมาะสมคือ จำนวนปลานิลขนาด ๕ เซนติเมตร ประมาณ ๓,๐๐๐ ตัวต่อไร่ ในส่วนของปลาที่เลี้ยงจะได้รับประโยชน์จากเป็ดก็คือ ปลาสามารถกินของเสียจากเป็ดเป็นอาหารได้ และมูลเป็ดที่ปลากินไม่หมดจะเป็นปุ๋ยให้กับพวกจอกแหน หรือวัชพืช เมื่อพืชเหล่านั้นโตขึ้นมาก็จะเป็นอาหารให้แก่ปลา และเป็ดต่อไป

พันธุ์เป็ดที่ควรเลี้ยง

พันธุ์เป็ดที่นำมาเลี้ยง ควรเป็นเป็ดพันธุ์ไข่จะดีกว่าเป็ดพันธุ์เนื้อ พันธุ์ที่ดีที่สุดคือ พันธุ์กากิแคมเบล ซึ่งให้ไข่จำนวนมากกว่พันธุ์อื่นๆ การที่ควรเลี้ยงเป็ดพันธุ์ไข่ผสมผสานกับการเลี้ยงปลานั้น มีข้อดีด้วยกันหลายประการ คือ สมาชิกในครอบครัวได้รับประทาน

อาหารโปรตีนอย่างสม่ำเสมอไข่เป็ดที่เหลือจากการบริโภคสามารถนำไปจำหน่ายได้ง่ายกว่าจำนวนเป็ดทั้งตัว และถ้าเลี้ยงเป็ดไข่จะใช้เวลาประมาณ ๑๘ เดือนเท่านั้น ส่วนการเลี้ยงเป็ดเนื้อจะใช้เวลา ๒-๓ เดือน แต่อาจมีความยุ่งยากมากกว่า

อัตราส่วนจำนวนเป็ดที่เลี้ยงกับขนาดของบ่อปลา

จำนวนเป็ดสูงสุดที่ควรใช้เลี้ยงในบ่อดิน ๒๔๐ ตัว ต่อเนื้อที่บ่อขนาด ๑ ไร่ สำหรับบ่อขนาด ๒๐๐ ตารางเมตร ควรปล่อยเป็ดอัตรา ๓๐ ตัวต่อบ่อ (ถ้าต้องการเพียงให้มีผลผลิตไข่เพียงพอแก่การใช้บริโภคของสมาชิกในครัวเรือนทุกๆ วัน) จำนวนเป็ดจะลดลงเหลือเพียง ๑๐ ตัว สำหรับบ่อขนาด ๒๐๐ ตารางเมตร

การสร้างเล้าเป็ด

ควรใช้วัสดุพื้นบ้านซึ่งหาได้ง่าย เช่น ไม้ไผ่และแฝกหรือจากสำหรับมุงหลังคา ขนาดของเล้าเป็ดขึ้นอยู่กับจำนวนเป็ดที่เลี้ยงแต่ควรมีเนื้อที่ของเล้า ๑ ตารางเมตรต่อเป็ด ๕ ตัว ถ้าเลี้ยงเป็ดจำนวน ๓๐ ตัว เล้าเป็ดควรมีเนื้อที่ประมาณ ๖ ตารางเมตร ส่วนความสูงของเล้าเป็ดควรสูงพอที่จะเข้าไปเก็บไข่และทำความสะอาดได้สะดวกสามารถกำบังฝนและแดดได้ดี และมีการถ่ายเทอากาศ นอกจากนี้ เล้าเป็ดควรมีประตูเพื่อที่จะขังเป็ดไว้ในเล้าได้ในเวลากลางคืน พื้นเล้าเป็ดควรจะมีไม้ให้มีระยะห่างกันพอสมควร หรือห่างกันประมาณ ๑ เซนติเมตร เพื่อให้มูลเป็ดตกลงสู่บ่อได้ ควรมีขานหรือสะพานทอดลงสู่บ่อเพื่อให้เป็ดขึ้นลงจากเล้าได้สะดวก

การให้อาหารเป็ด

ลูกเป็ดที่ซื้อมาเลี้ยง จะเป็นเป็ดที่มีอายุประมาณ ๑ วัน ควรให้อาหารที่มีคุณภาพสูง เลี้ยงลูกเป็ดในระยะนี้จนกระทั่งลูกเป็ดอายุครบ ๑ เดือน จึงให้อาหารสำหรับเป็ดไข่ซึ่งมีส่วนประกอบของปลายข้าว ๑ กระสอบ (๑๐๐ กิโลกรัม) รำละเอียด ๑ กระสอบ (๖๐ กิโลกรัม) และหัวอาหาร ๑ ถุงครึ่ง (๔๕ กิโลกรัม)





ทางเลือกอาชีพ ด้านการแปรรูป





ไข่เค็ม

บทนำ

ไข่เค็ม เป็นอาหารบริโภคง่าย นำมาประกอบอาหารได้หลายอย่าง และมีความต้องการของตลาดกว้างขวาง การทำไข่เค็มจึงเป็นทางเลือกที่น่าสนใจในการสร้างรายได้เพิ่มให้ครอบครัว และยังช่วยเพิ่มมูลค่าผลผลิตเกษตรอีกทางหนึ่ง

ปัจจัยที่จำเป็นต้องใช้

✦ ไข่เค็มพอก

ไข่เป็ดสด ๑,๐๐๐ ฟอง เปลือกปน ๒๕ กิโลกรัม ดินเหนียวค่อนข้างเหลว ๗๕ กิโลกรัม แกลบซี้เก่า ๕๐ กิโลกรัม

✦ ไข่เค็มดองน้ำเกลือ

ไข่เป็ดสด ๑,๐๐๐ ฟอง เปลือกปน ๔๐ กิโลกรัม น้ำ ๑๖๐ ลิตร



ขั้นตอนการผลิต

✦ ไข่เค็มพอก

๑. ล้างไข่ให้สะอาดทั้งไข่ให้แห้ง
๒. นำเปลือกปนและดินเหนียว ผสมคลุกเคล้าให้เข้ากัน ทั้งไข่ ๑-๒ คืบ เพื่อให้เปลือกปนละลายเข้ากับดิน และให้ดินหมาดๆ พอปอกได้
๓. นำไข่พอกแล้วคลุกลงในแกลบหรือซี้เก่าให้ทั่ว นำไปเก็บในลังไม้หรือโอ่งดินอย่าให้ถูกแดด ๑๕-๒๐ วัน จึงนำมาต้มหรือทอดได้

✦ ไข่เค็มดองน้ำเกลือ

๑. ล้างไข่ให้สะอาด ทั้งไข่ให้แห้ง นำมาเรียงใส่ขวดโหล
๒. เกลือผสมกับน้ำ ต้มให้เดือดกรองด้วยผ้าขาวบาง ทิ้งให้น้ำเกลือเย็น
๓. เทน้ำเกลือลงในขวดโหลที่ไข่เอาไม้ขีดให้ไข่จม ดองไว้ ๓ สัปดาห์ จึงนำมาต้มหรือทอดได้

หมายเหตุ

- ข้อเสนอแนะ
๑. ไข่ที่ใช้ทำไข่เค็มควรใช้ไข่ใหม่
 ๒. ควรล้างไข่ให้สะอาดเพราะถ้าไม่ล้างจะทำให้ไข่ที่ดองหรือพอกแล้วเสียได้
 ๓. ไม่ควรนำไข่ที่มีรอยบุบหรือร้าวมาทำเป็นไข่เค็มเด็ดขาด

ผลผลิต

ไข่เค็มพอก, ไข่เค็มดองน้ำเกลือ





การผลิตกระเทียมดอง



บทนำ

กระเทียมเป็นพืชที่มีคุณค่าทางอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย สามารถนำมาประกอบอาหาร และเป็นยารักษาโรคบางชนิด และใช้ป้องกันกำจัดแมลงศัตรูพืชได้

การดองกระเทียมเป็นการถนอมอาหารที่ดีวิธีหนึ่งในการรักษาคุณค่าของอาหารเพื่อเก็บไว้รับประทานได้นานๆ หากจะทำกระเทียมดองเป็นอาชีพให้มีรายได้จะต้องรู้จักการจัดการ และการจำหน่ายไปพร้อมๆ กัน

ปัจจัยจำเป็นที่ต้องใช้

๑. กระเทียม พันธุ์กระเทียมที่ใช้ปลูกในเมืองไทยขณะนี้ หากแยกตามท้องถิ่นที่ปลูกมีอยู่ด้วยกัน ๓ พันธุ์ คือกระเทียมพันธุ์เชียงใหม่ กระเทียมพันธุ์ศรีสะเกษ และกระเทียมจีนแดง

๒. วัสดุอุปกรณ์ได้แก่ ขวดโหล หม้อเคลือบ ถ้วยตวง ช้อนตวง ผ้าขาวบาง

หมายเหตุ

๑. โรงเรือนผลิต
๒. อุปกรณ์การผลิต
๓. เครื่องบรรจุภัณฑ์
๔. เงินทุนหมุนเวียน

ขั้นตอนในการดำเนินงาน

การดองด้วยกระเทียมแห้ง

๑. การทำกระเทียมดองต้องคัดเลือกกระเทียมที่แก่จัด โดยการบีบหัวกระเทียมแห้ง หากมีใบติดมาด้วยให้สังเกตว่าใบจะต้องมีสีเหลืองเข้ม และมีหัวเล็กๆ ติดมาตามก้านใบกระเทียมที่แก่จัด เมื่อนำมาดองจะได้กระเทียมดองที่กรอบไม่เปื่อยยุ่ย แล้วนำกระเทียมที่คัดเลือกแล้วมาแกะกลีบ ปอกเปลือกและล้างให้สะอาดนำไปแช่ในน้ำปูนใส ทั้งไว้ประมาณ ๑ ชม. แล้วดักขึ้นมาผึ่งให้สะเด็ดน้ำ

๒. เตรียมน้ำดอง โดยการนำน้ำตาลทราย น้ำส้มสายชูผสมกัน ต้มให้เดือด ปรงรสให้กลมกล่อม แล้วนำมากรองด้วยผ้าขาวบางทิ้งไว้ให้เย็น

๓. นำกระเทียมที่วางให้สะเด็ดน้ำปูนใสลงในขวดที่เตรียมไว้ (ขวดและฝาขวดต้องนำไปลวกในน้ำร้อนที่เดือดๆ ก่อนเพื่อฆ่าเชื้อโรค)

๔. เทน้ำที่ผสม และต้มลงไปลงในขวดให้ท่วมกระเทียม และอย่าให้กระเทียมลอย ปิดฝาขวดให้แน่นเก็บไว้ประมาณ ๑ เดือน รับประทานได้

การดองด้วยกระเทียมสด

๑. นำกระเทียมไปแช่น้ำประมาณ ๒ ชม. จนเปลือกพองแล้วสงขึ้นแช่น้ำเย็นอีก ๑ คืน ปอกเปลือกออก

๒. นำกระเทียมที่ปอกเปลือกมาผึ่งไว้บนตะแกรงให้สะเด็ดน้ำ

๓. ต้มน้ำส้มสายชู น้ำตาล เกลือ ให้เดือด กรองฟุ่น ด้วยผ้าขาวบาง แล้วปล่อยให้เย็น

๔. นำกระเทียมที่ผึ่งไว้ลงแช่ในน้ำดองที่เตรียมไว้ โดยกดกระเทียมให้จมอย่าให้กระเทียมลอยขึ้นมาอีก ๒ วัน รินน้ำที่แช่กระเทียมออก เติมน้ำตาลลงไปประมาณ ๑/๒ ถ้วย ตั้งไฟให้เดือดและทิ้งไว้ให้เย็น แล้วใส่กระเทียม ที่นำออกมาแช่ลงอีกครั้ง ทั้งไว้อย่างน้อย ๑ เดือน จึงจะใช้ได้ ทำเช่นนี้ความเผ็ดของกระเทียมจะหายไป





ส่วนผสมของการทำกระเทียมดอง

๑. กระเทียม ๑ กก.
๒. เกลือ ๑๐๐ กรัม
๓. น้ำส้มสายชู ๑ ขวด
๔. น้ำผสมปูนใสพอประมาณ
๕. น้ำ ๓ ถ้วยตวง
๖. น้ำตาลทราย ๑ กก.

ผลผลิต

กระเทียมดอง

บรรจุหีบห่อ เป็น ๒ แบบ คือ

๑. ขวดโหล อาจมีขนาดของขวดแตกต่างกันแต่ควรหาขวดที่มีลักษณะเหมือนกันเพื่อ汀ดูดความสนใจของผู้บริโภค

๒. ถุงพลาสติก สามารถบรรจุได้ แต่ต้องปิดปากถุงให้แน่นหรือปิดผนึกให้เรียบร้อย มีฉลากติดข้างๆ เพื่อบอกรายละเอียดให้ชัดเจน เช่น ราคา แหล่งผลิต และได้ผ่านการตรวจสอบคุณภาพแล้วตลาดและผลตอบแทน

ตลาด และผลตอบแทน

ขายได้ ๒ ลักษณะ

๑. การขายปลีก จะราคาดีกว่าราคาส่ง เพราะขายจำนวนน้อย ในการขายปลีกนี้ สามารถวางได้ตามข้างทางบริเวณใกล้กับแหล่งผลิตของตนเอง โดยใช้วิธีตั้งโต๊ะ ระยะแรกอาจขายได้น้อยเมื่อเป็นที่รู้จักแล้วอาจขายได้มากขึ้น แล้วนำไปขายในตลาดท้องถิ่น และตลาดในเมือง

๒. การขนส่ง โดยติดต่อตามร้านต่างๆ ราคาขายส่งจะถูกกว่าราคาปลีก

หมายเหตุ

๑. กระเทียมโทนดอง ราคาประมาณ กก.ละประมาณ ๙๐ บาท

๒. กระเทียมดองปกติ ราคาประมาณ กก.ละประมาณ ๓๕ บาท



การผลิตข้าวเกรียบ

บทนำ

ข้าวเกรียบ เป็นผลิตภัณฑ์อย่างหนึ่งที่แปรรูปจากมันสำปะหลัง มันเทศ และอื่นๆ หากเกษตรกรขายผลิตผลทางการเกษตรเหล่านี้ในรูปของวัตถุดิบอาจได้ราคาต่ำไม่คุ้มทุน การเก็บรักษาไม่ได้นานเท่าที่ควร ข้าวเกรียบยังเป็นผลิตภัณฑ์ที่ใช้เทคโนโลยีไม่ยุ่งยากมากนัก และมีการบริโภคโดยทั่วไปและสามารถนำวัตถุดิบอื่นจำพวกสมุนไพรมีตลาดรองรับทั่วประเทศ ฉะนั้นจึงได้จัดทำโมเดล “การผลิตข้าวเกรียบ” เพื่อเป็นทางเลือกหนึ่งของเกษตรกร

ปัจจัยที่จำเป็นต้องใช้

๑. ค่าวัตถุดิบในการผลิตข้าวเกรียบ

๑๐๐ กก. ประกอบด้วย

- ❖ มันสำปะหลังสุก ๗๐ กก. = ๕๐๐ บาท
- ❖ แป้งมัน ๒๐ กก. = ๓๐๐ บาท
- ❖ แป้งสาลี ๒๐ กก. = ๗๐๐ บาท
- ❖ เครื่องปรุงรส = ๑,๕๐๐ บาท
- ❖ เชื้อเพลิงอื่นๆ = ๕๐๐ บาท
- รวม = ๓,๕๐๐ บาท

๒. ค่าบรรจุภัณฑ์

- ❖ ถุงพลาสติกขนาดต่างๆ
- ❖ กล่องพลาสติกใส
- ❖ วัสดุตกแต่งบรรจุภัณฑ์
- ❖ สติกเกอร์ และแหล่งผลิต
- ❖ วัสดุห่อจากธรรมชาติ

ขั้นตอนการดำเนินงาน

๑. ดำเนินการผลิต

- ❖ วางแผนการผลิต ดำเนินการผลิต วางแผนจัดหาวัตถุดิบ โดยกลุ่มเกษตรกรผู้ผลิตร่วมกันกำหนดเป้าหมายของชนิด ปริมาณ และคุณภาพของวัตถุดิบ รวมทั้งแหล่งที่มาของวัตถุดิบ

- ❖ ดำเนินการผลิตข้าวเกรียบตามแผนการผลิต

๒. จัดระบบควบคุมและตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์

- ๓. ขอการรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์

ผลผลิต ตลาด และผลตอบแทน

รายการลงทุน	มูลค่าการลงทุน (บาท)	ปริมาณผลผลิต	มูลค่าการผลิต (บาท)	ผลกำไร (บาท)
๑. โรงเรือนผลิต	๖๐,๐๐๐			
๒. อุปกรณ์การผลิต	๗๘,๕๐๐			
๓. วัตถุดิบในการผลิตข้าวเกรียบ ๑๐๐ กก.	๓,๕๐๐	ข้าวเกรียบดิบ ๑๐๐ กก.	๖,๐๐๐	๒,๕๐๐
• มันสำปะหลังสุก ๗๐ กก.	๕๐๐			
• แป้งมัน ๒๐ กก.	๓๐๐			
• แป้งสาลี ๒๐ กก.	๗๐๐			
• เครื่องปรุงรส (เกลือป่น กระเทียม อื่นๆ)	๑,๕๐๐			
• เชื้อเพลิง	๑๐๐			
• ค่าแรง	๔๐๐			
๔. บรรจุภัณฑ์ เช่น กล่อง ถุงพลาสติก	๓๑,๕๐๐			
๕. เงินทุนหมุนเวียนของกลุ่ม	๑๕,๐๐๐			
๖. ส่งเสริมการขาย	๒,๕๐๐			



การผลิตกระดาษใบสับปะรด ปอสา และผลิตภัณฑ์

บทนำ

เป็นที่ทราบกันดีว่าวัตถุดิบหลักในการทำกระดาษคือ ต้นไม้และใยพืช มาปัจจุบันวัตถุดิบเหล่านี้ลดน้อยถอยลง ฉะนั้น ในปีหนึ่งๆ รัฐจะต้องสูญเสียเงินตราเป็นจำนวนมากเพื่อซื้อเยื่อกระดาษจากต่างประเทศมาเป็นวัตถุดิบในการผลิตกระดาษ ใบสับปะรดและปอสา เป็นวัตถุดิบอีกทางเลือกหนึ่งที่สามารถพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตเป็นกระดาษที่มีคุณภาพสูง และกำลังเป็นที่สนใจของตลาดทั้งในและต่างประเทศ

ด้วยคุณสมบัติพิเศษที่มีอยู่ในใบสับปะรดและปอสา จึงสามารถนำมาผลิตเป็นกระดาษได้อย่างดี ทั้งระบบอุตสาหกรรมและระดับครัวเรือนประกอบกับพื้นที่การเกษตรของประเทศไทยเป็นพื้นที่ปลูกสับปะรดถึงกว่า ๑ ล้านไร่ กระจายอยู่ทุกภาคของประเทศ พื้นที่เก็บเกี่ยวกว่า ๖ แสนไร่ ให้ผลผลิตประมาณ ๒ ล้านคน ด้วยเหตุดังกล่าวใบสับปะรดที่เป็นวัสดุเหลือใช้จำนวนมากนี้สามารถนำมาผลิตเป็นกระดาษ รวมทั้งสามารถเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ได้หลากหลาย อาทิ ประดิษฐ์เครื่องใช้ เครื่องตกแต่งบ้านเรือนสำนักงาน วัสดุเครื่องเขียน เครื่องใช้ ของที่ระลึก เป็นต้น

การพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตกระดาษใบสับปะรดและปอสาให้มีประสิทธิภาพสูงขึ้น และทำผลิตภัณฑ์หลากหลายรูปแบบให้ตรงตามความต้องการของตลาดสามารถสร้างความมั่นคงด้านเศรษฐกิจและสังคมได้อย่างยั่งยืน

ปัจจัยที่จำเป็นต้องใช้

อุปกรณ์การผลิตต่อ ๑ ชุด

- ๑) บ่อซีเมนต์ขนาด ๔๕ x ๖๐ นิ้ว บ่อ ๔,๐๐๐ บาท
- ๒) เตา+เชื้อเพลิง ๒ ชุด ๔,๐๐๐ บาท
- ๓) เครื่องปั่นเยื่อกระดาษ ๑ เครื่อง ๓,๕๐๐ บาท
- ๔) กะละมังสแตนเลสขนาด ๔๕ นิ้ว ๑ ใบ ๙๐๐ บาท
- ๕) แผ่นตะแกรง ๕๐ แผ่น ๗,๕๐๐ บาท
- ๖) กระทะเหล็ก ๖๐ นิ้ว ๑ ใบ ๘๐๐ บาท
- ๗) สารฟอกขาว ๒๐ กก. ๑,๓๐๐ บาท
- ๘) สีย้อมกระดาษ ๑๐ กล่อง
- ๙) โซดาไฟ ๒๐ กก. ๑,๐๐๐ บาท
- ๑๐) อุปกรณ์การทำสิ่งประดิษฐ์ ๑ ชุด ๑๐,๐๐๐ บาท

หมายเหตุ

พัฒนาทักษะการผลิตกระดาษใบสับปะรด/ปอสา

- ❖ ภาคทฤษฎี การฟอก การย้อมสี ผลิตเยื่อกระดาษ
- ❖ ฝึกปฏิบัติการย้อมฟอกสี ทำแผ่นกระดาษ
- ❖ การถ่ายทอดเทคโนโลยีกระดาษใบสับปะรด

และปอสา



ระยะเวลาฝึกอบรม ๕ วัน (ทฤษฎีและปฏิบัติ)

- ❖ กระบวนการพอกย้อม
- ❖ การทำเยื่อกระดาษ
- ❖ การทำแผ่นกระดาษ
- ❖ การทำผลิตภัณฑ์กระดาษ

ขั้นตอนการดำเนินงาน

วางแผนการผลิตการตลาด

- ❖ ตลาดท้องถิ่น
- ❖ ศูนย์แสดงสินค้าพื้นเมือง
- ❖ สถานที่ท่องเที่ยวการเกษตร
- ❖ ตลาดล่วงหน้าขายปลีก-ส่งในและต่างประเทศ
- ❖ เชื่อมโยงเครือข่ายการตลาดในทุกภูมิภาค



ผลผลิต ตลาดและผลตอบแทน

รายการลงทุน	มูลค่าการลงทุน (บาท)	ปริมาณผลผลิต	มูลค่าผลผลิต	ผลกำไร (บาท)	หมายเหตุ
๑. โรงเรือนการผลิต	๑๐๐,๐๐๐	ปรับปรุงโรงเรือน			• ปรับปรุงโรงเรือน • บ่อบำบัดน้ำเสีย • ท่อระบายน้ำ
๒. อุปกรณ์การผลิต	๑๑๓,๐๐๐	๑๐๐ แผ่น			
๓. วัตถุดิบกระดาษสีต่างๆ					ราคาไม่รวมค่าแรงและค่าวัสดุคงที่
• กระดาษชนิดหนา	๖,๐๐๐	๑๐๐ แผ่น	๑๕,๐๐๐	๙,๐๐๐	
• กระดาษชนิดบาง	๒,๐๐๐	๑๐๐ แผ่น	๖,๐๐๐	๔,๐๐๐	
• กล่องรูปแบบต่างๆ	๕,๐๐๐	๑๐๐ กล่อง	๑๒,๐๐๐	๗,๐๐๐	
• กรอบรูปชนิดต่างๆ	๗,๐๐๐	๑๐๐ ชิ้น	๑๒,๐๐๐	๕,๐๐๐	
• สมุดโน้ต/บันทึก	๓,๐๐๐	๑๐๐ เล่ม	๗,๐๐๐	๔,๐๐๐	
• อัลบั้มเก็บภาพ	๕,๐๐๐	๕๐ เล่ม	๙,๐๐๐	๔,๐๐๐	
• โคมไฟ	๕,๐๐๐	๕๐ อัน	๒,๐๐๐	๗,๐๐๐	
• ชุดโต๊ะอาหาร	๗,๐๐๐	๕๐ ชุด	๑๒,๐๐๐	๕,๐๐๐	





การผลิตผ้าทอมือและผลิตภัณฑ์

บทนำ

ผ้าทอและผลิตภัณฑ์ผ้าทอเป็นอาชีพสำคัญรองลงมาจากการเกษตรมาช้านาน ผ้ามีความจำเป็นต่อวิถีชีวิตประจำวันของมนุษย์ ปัจจุบันผ้าทอมือเป็นที่สนใจของตลาดผู้บริโภค นอกจากจำหน่ายเป็นผืนผ้าแล้วยังสามารถสร้างมูลค่าเพิ่มโดยการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ได้หลากหลายชนิด อาทิ ผลิตภัณฑ์เสื้อผ้าสำเร็จรูป ผลิตภัณฑ์เครื่องใช้เคหะภัณฑ์ ตกแต่งบ้านเรือน ตกแต่งสำนักงานตลอดจนใช้ในพิธีการต่างๆ นอกจากนั้นยังใช้เป็นของขวัญของชำร่วย ของกำนัลในโอกาสต่างๆ ได้เป็นอย่างดีอีกด้วย ผ้าฝ้าย ผ้าไหมทอด้วยมือสืบทอดภูมิปัญญาวัฒนธรรมมากกว่า ๗๐๐ ปี มาปัจจุบันยังได้รับการส่งเสริมและพัฒนารูปแบบไปตามความต้องการของตลาด ทำให้ผ้าทอมือเป็นที่นิยมของตลาดผู้บริโภคอย่างกว้างขวางขึ้น ทั้งในประเทศและต่างประเทศและอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวผ้าทอและผลิตภัณฑ์ได้รับความนิยมสูง

การพัฒนาคุณภาพผ้าทอและผลิตภัณฑ์ผ้าทอจึงได้เน้นการถ่ายทอดเทคโนโลยีการพัฒนาคุณภาพเส้นด้าย-ไหม การฟอกย้อม การทอและผลิตภัณฑ์ผ้าทอของกลุ่มผู้ผลิตให้ได้มาตรฐานสากล และขยายผลการผลิตสู่กลุ่มเครือข่ายอย่างเป็นระบบเพื่อความมั่นคงทางเศรษฐกิจและสังคมต่อไป

ปัจจัยที่จำเป็นต้องใช้

ด้านการผลิตผืนผ้า/ผลิตภัณฑ์

คำวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตผ้าทอมือ

- (๑) สำรวจความต้องการของตลาด
- (๒) จัดหาวัสดุอุปกรณ์ วัตถุดิบ สี ฟอก ย้อม
- (๓) ดำเนินการผลิตผืน และกลุ่มเครือข่ายทำ

ผลิตภัณฑ์ผ้า

หมายเหตุ

๑. คำวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตผ้าทอมือต่อ ๑ ชุด ประกอบด้วย

- (๑) กี่ ๑ หลัง ๕,๐๐๐ บาท
- (๒) อุปกรณ์เดินด้าย ๒,๕๐๐ บาท

- (๓) ม้าเดินด้าย ๕,๐๐๐ บาท
- (๔) ม้าก๊อบบี้ด้าย ๑,๕๐๐ บาท
- (๕) ม้าม้วนด้าย ๒ อัน ๑,๐๐๐ บาท
- (๖) อุปกรณ์มัดหมี่ ๓,๐๐๐ บาท
- (๗) อุปกรณ์การย้อมสีเคมี ๑๐,๐๐๐ บาท
- (๘) อุปกรณ์การย้อมสีธรรมชาติ ๘,๐๐๐ บาท
- (๙) ด้ายยืน ๕ ลูก ๕,๐๐๐ บาท
- (๑๐) ด้ายพุ่ง ๓ ลูก ๕,๐๐๐ บาท
- (๑๑) ไหมยืน ๓ กก. ๔,๒๐๐ บาท
- (๑๒) ไหมพุ่ง ๗ กก. ๘,๔๐๐ บาท
- (๑๓) ฟืม หรือ ฟันหวี ๕ อัน ๖,๐๐๐ บาท
- (๑๔) กระสวย ๒๐ ลูก ๒,๔๐๐ บาท
- (๑๕) หลักเปีย ๒,๕๐๐ บาท

๒. อุปกรณ์การผลิตผลิตภัณฑ์ ผ้าทอต่อ ๑ ชุด

- (๑) จักรอุตสาหกรรม ๑ หลัง ๕,๐๐๐ บาท
- (๒) อุปกรณ์ตัดเย็บ ๑ ชุด ๕,๐๐๐ บาท

ขั้นตอนการดำเนินงาน

จัดประชุมและฝึกอบรมเกษตรกรรวม ๓ ครั้ง

ครั้งที่ ๑ ประชุมชี้แจงโครงการการจัดตั้งกลุ่ม

คณะกรรมการและจดทะเบียนสมาชิก

ครั้งที่ ๒ ฝึกอบรมให้ความรู้แก่กลุ่มเกษตรกร เรื่องการทอผ้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าทอมือ

การถ่ายทอดเทคโนโลยีผ้าทอมือ

ระยะเวลาฝึกอบรม ๕ วัน (ภาคทฤษฎีและปฏิบัติ)

✦ กระบวนการฟอกย้อม

✦ การมัดหมี่

✦ การทอ

การเชื่อมโยงเครือข่าย การผลิต การตลาด

ครั้งที่ ๓ ประชุมวางแผนระดมทุน วางระบบการผลิต การตลาดผ้าทอ และผลิตภัณฑ์ทอมือเชิงธุรกิจ

ผลผลิต

- ✦ ไหม วันละ ๒ หลา/คน/วัน
- ✦ ฝ้าย วันละ ๓ หลา/คน/วัน

ตลาดและผลตอบแทน

วางแผนการผลิตการตลาด

❖ ตลาดท้องถิ่น

- ศูนย์แสดงสินค้าพื้นเมือง
- สถานที่ท่องเที่ยวการเกษตร
- ตลาดล่วงหน้าขายปลีก
- ส่งในและต่างประเทศ
- เชื่อมโยงเครือข่ายการตลาดในทุกภูมิภาค

หมายเหตุ การรณรงค์ประชาสัมพันธ์ การส่ง
การจำหน่าย และการใช้ผ้าทอ

งบประมาณการลงทุนและผลตอบแทนต่อกลุ่มผู้ผลิต ๑ กลุ่ม (หน่วย : บาท)

รายการลงทุน	มูลค่า การลงทุน	ปริมาณ ผลผลิต/หน่วย	มูลค่า ผลผลิต	ผลกำไร	หมายเหตุ
๑. ปรับปรุงโรงเรือน	๑๐๐,๐๐๐	๑ โรงเรือน	๑๐๐,๐๐๐		เป็นโรงเรือนบ่อบำบัด น้ำเสียที่ระบายน้ำ จากการย้อมสี
๒. อุปกรณ์การทอผ้า	๓๓๗,๕๐๐	กี่ ๕ หลังพร้อมอุปกรณ์			
๓. จักรอุตสาหกรรมและ เครื่องมืออุปกรณ์ การตัดเย็บ	๕๐,๐๐๐	อุปกรณ์ ๕ ชุด			
๔. วัตถุดิบ					
• ไหม					
ด้ายพุ่ง ๗ กก.	๖,๓๐๐	๒๐๐ หลา	๔๖,๐๐๐	๑๙,๒๐๐	
ด้ายยืน ๓ กก.	๔,๕๐๐				
ค่าแรง+ต้นทุนคงที่	๑๖,๐๐๐				ไม่รวมค่าแรงและ ต้นทุนคงที่
• ฝ้าย					
ด้ายพุ่ง ๘ กก.	๗๒๐	๒๕๐ หลา	๒๐,๐๐๐	๑๑,๔๒๐	
ด้ายยืน ๓ กก.	๓๖๐				
ค่าแรง+ต้นทุนคงที่	๗,๕๐๐				
วัตถุดิบ					
๑. เสื้อผ้าสำเร็จรูปใหม่					ไม่รวมค่าแรงและ ต้นทุนคงที่
• ชุดผ้าไหมสตรี	๑๓,๐๐๐	๑๐ ชุด	๒๕,๐๐๐	๑๒,๐๐๐	
• เสื้อบุรุษ	๑๒,๐๐๐	๑๐ ตัว	๒๕,๐๐๐	๑๓,๐๐๐	
• เสื้อสตรี	๘,๐๐๐	๑๐ ตัว	๑๕,๐๐๐	๗,๐๐๐	
• เสื้อวัยรุ่น	๖,๐๐๐	๑๐ ตัว	๑๕,๐๐๐	๙,๐๐๐	
• ผ้าพันคอ	๑๐,๐๐๐	๒๕ ผืน	๒๒,๕๐๐	๑๒,๕๐๐	ไม่รวมค่าแรงและ ต้นทุนคงที่
๒. เสื้อผ้าสำเร็จรูปฝ้าย					
• ชุดผ้าฝ้ายสตรี	๑๐,๐๐๐	๒๐ ชุด	๒๗,๐๐๐	๑๗,๐๐๐	
• เสื้อบุรุษ	๑๐,๐๐๐	๒๐ ตัว	๒๑,๐๐๐	๑๑,๐๐๐	
• เสื้อสตรี	๕,๐๐๐	๒๕ ตัว	๑๐,๑๐๐	๕,๑๐๐	
• เสื้อวัยรุ่น	๕,๐๐๐	๓๐ ตัว	๑๒,๐๐๐	๗,๐๐๐	ไม่รวมค่าแรงและ ต้นทุนคงที่
• ชุดลำลอง	๕,๐๐๐	๒๕ ชุด	๑๒,๐๐๐	๗,๐๐๐	
๓. เครื่องใช้					
• ผ้าปูโต๊ะชุดอาหาร	๕,๐๐๐	๑๐ ชุด	๑๒,๐๐๐	๗,๐๐๐	
• ชุดเครื่องนอน	๗,๐๐๐	๑๐ ชุด	๑๕,๐๐๐	๘,๐๐๐	ไม่รวมค่าแรงและ ต้นทุนคงที่
• ผ้าผ่าน	๕,๐๐๐	๒๕ ผืน	๑๒,๐๐๐	๗,๐๐๐	
• ผ้าคลุมเตียง	๑๐,๐๐๐	๑๕ ผืน	๒๕,๐๐๐	๑๕,๐๐๐	



การผลิตหัตถกรรม จากผักตบชวา

บทนำ

ผักตบชวา เป็นวัชพืชน้ำที่ร่ายแรงชนิดหนึ่งของประเทศไทยที่สามารถเจริญเติบโตได้ทุกภาคของประเทศไทยทำให้เกิดปัญหาสิ่งแวดล้อมทางน้ำ เพราะขัดขวางการไหลของน้ำ การสัญจรทางน้ำทำให้แม่น้ำลำคลองตื้นเขินเป็นปัญหาใหญ่ ก่อให้เกิดมลภาวะทางน้ำซึ่งรัฐบาลต้องเสียแรงงานและค่าใช้จ่ายในการกำจัดผักตบชวาอย่างมากมายในแต่ละปี แต่ผักตบชวาสามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้หลายอย่าง เช่น ทำปุ๋ย เพาะเห็ด และสามารถนำมาทำเป็นหัตถกรรมได้ เช่น ทำเป็นเครื่องใช้เครื่องเรือนต่างๆ ที่สวยงาม อีกทั้งยังมีศักยภาพในการพัฒนาเป็นอุตสาหกรรมเพื่อการส่งออก ซึ่งปัจจุบันสินค้าจากผักตบชวา ยังครองตลาดหัตถกรรมทั้งในและต่างประเทศ

ปัจจัยที่จำเป็นต้องใช้

๑) อุปกรณ์การผลิตที่ใช้

- ❖ ตู้อบกำมะถัน ๑ ตู้ ขนาด ๑.๘ x ๑.๒ ม. = ๑,๖๐๐ บาท
- ❖ เครื่องซังหยาบ ๑๕ กก = ๕๐๐ บาท
- ❖ พลาสติกขนาดใหญ่ = ๓๐๐ บาท
- ❖ มีด กรรไกร = ๓๐๐ บาท
- ❖ ถาดรองก้านและกำมะถัน = ๓๐๐ บาท

๒) เงินทุนหมุนเวียนค่าวัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์

วัตถุดิบในการผลิต ๑๐๐,๐๐๐ บาท

- ❖ กำมะถัน
- ❖ ผักตบชวา
- ❖ น้ำมันวานิช
- ❖ กาวน้ำ
- ❖ ผ้าซับใน
- ❖ กระดุม ซิป ที่ใช้ในการผลิตกระเป๋าใบเล็ก

กระเป๋าใบใหญ่ ตะกร้าเล็ก ตะกร้ากลาง ตะกร้าใหญ่
กล่องเทป แจกันใหญ่ แจกันเล็ก

หมายเหตุ การถ่ายทอดเทคโนโลยี

ภาคทฤษฎี การคัดเลือกวัตถุดิบ การเตรียมวัตถุดิบ
การเก็บรักษา การควบคุมคุณภาพ การส่งเสริมการตลาด
ภาคปฏิบัติ ฝึกปฏิบัติการเตรียมวัตถุดิบฝึกปฏิบัติ
การทำผลิตภัณฑ์จากผักตบชวา ฝึกปฏิบัติการส่งเสริม
การขาย และการบริการลูกค้า

วิทยาการ

- ❖ ศูนย์บริการและถ่ายทอดเทคโนโลยีการเกษตร
ประจำตำบล
- ❖ วิทยาการเกษตร
- ❖ กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม

ขั้นตอนการดำเนินการ

จัดประชุมเกษตรกรโดยใช้กระบวนการกลุ่ม
ยึดหลักการมีส่วนร่วมรายละเอียดดังนี้

ครั้งที่ ๑ ชี้แจงรายละเอียดการดำเนินงานจัดตั้ง
กลุ่มเลือกตั้งคณะกรรมการจดทะเบียนสมาชิก

ครั้งที่ ๒ ระดมความคิดเห็นวางแผนการปฏิบัติแบ่ง
หน้าที่ความรับผิดชอบ

- ❖ ฝ่ายจัดหาวัตถุดิบ และควบคุมคุณภาพ
- ❖ ฝ่ายการผลิตและออกแบบ
- ❖ ฝ่ายการตลาด การเงินบัญชี



ครั้งที่ ๓ ระดมทุน วางแผนการผลิต และการตลาดเตรียมสถานที่ผลิต

❖ คัดเลือกสถานที่ตั้งกลุ่มผลิตผลิตภัณฑ์จักสานจากผักตบชวา

- ❖ คัดเลือกสถานที่ตั้งกลุ่มหัตถกรรมจากผักตบชวา
- ❖ เป็นศูนย์กลางปฏิบัติงานของกลุ่ม
- ❖ สะดวกต่อการประสานงานด้านการตลาด

โรงเรียนสำหรับอบก้ามถัน (จะต้องอยู่ห่างจากที่อยู่อาศัยและไม่มีกลิ่นรบกวน) กันห้องให้เป็นสัดส่วนเพื่อเก็บผลิตภัณฑ์

หมายเหตุ สำรวจและประสานเรื่องวัตถุดิบและการตลาด

๑) จัดหาเครื่องมือ อุปกรณ์ และตู้อบก้ามถัน

๒) ดำเนินการผลิตเพื่อจำหน่าย

- ❖ กระเป๋า ขนาด ๔x๗x๗ นิ้ว
- ❖ กระเป๋า ขนาด ๕x๑๒x๑๔ นิ้ว
- ❖ ตะกร้า ขนาด ๘x๖ นิ้ว

ตลาด และผลตอบแทน

๑. การวางแผนการผลิต และการตลาด

๒. การพัฒนาคุณภาพสินค้าและบรรจุภัณฑ์ของสินค้า

ปริมาณการผลิตและผลตอบแทน

รายการ	ปริมาณการผลิต (ใบ/ครั้ง)	ราคา/หน่วย (บาท)	รายได้ (บาท)	ต้นทุน (บาท)	กำไร (บาท)	อัตราผลตอบแทนการ ลงทุน (ร้อยละ)
๑. กระเป๋า						
ขนาด ๔x๗x๗	๓๐๐	๑๐๐	๓๐,๐๐๐	๑๓,๕๐๐	๑๖,๕๐๐	๑๒๒.๒
ขนาด ๕x๑๒x๑๔	๑๕๐	๑๘๐	๒๗,๐๐๐	๑๑,๗๕๐	๑๕,๒๕๐	๑๒๙.๗
๒. ตะกร้า						
ขนาด ๘x๖	๑๖๗	๖๐	๑๐,๐๒๐	๕,๘๔๕	๔,๑๗๕	๗๑.๔
ขนาด ๘x๑๐	๑๒๕	๘๐	๑๐,๐๐๐	๖,๒๕๐	๓,๗๕๐	๖๐.๐
ขนาด ๘x๑๒	๗๗	๑๓๐	๑๐,๐๑๐	๔,๖๓๐	๕,๓๘๐	๑๑๖.๑
๓. กล้องเทพ	๒๒๓	๔๕	๑๐,๐๓๕	๔,๔๙๕	๕,๕๔๐	๑๒๓.๒
๔. แจกัน						
ขนาดเล็ก	๑๘๘	๘๐	๑๕,๐๔๐	๕,๔๗๗	๙,๕๖๓	๑๗๔.๖
ขนาดใหญ่	๑๑๒	๑๘๐	๒๐,๑๖๐	๕,๒๐๐	๑๔,๙๖๐	๒๘๔.๖



ธุรกิจโรงสีข้าวขนาดเล็ก (แปรรูปข้าวเปลือกเป็นข้าวสาร)



บทนำ

ชาวนาในปัจจุบันมักต้องขายข้าวเปลือกราคาถูก แล้วกลับซื้อข้าวสารราคาแพงมาบริโภค เนื่องจากโรงสีขนาดใหญ่มีเครื่องสีข้าวที่มีประสิทธิภาพสูง (ทำให้ข้าวหักเพียง ๕-๑๐% และมีกำลังการผลิตสูง) ราคาแพงมาก (หลายล้านบาท) เกษตรกรจึงไม่สามารถเป็นเจ้าของโรงสีข้าวได้ ชาวนาจึงนิยมขายข้าวเปลือกเข้าโรงสีข้าวขนาดใหญ่แล้วซื้อข้าวสารราคาแพง มาบริโภค โรงสีข้าวขนาดเล็กที่มีอยู่ทั่วไป ราคาไม่แพงแต่เปอร์เซ็นต์ข้าวหักสูงมาก ทำให้ราคาข้าวสารเต็มเมล็ดเต็มประมาณ ๑๐-๒๐ บาท/กิโลกรัม แต่เมื่อเป็นข้าวสารหัก (ปลายข้าว) ราคาจะเหลือเพียง ๒ บาท/กิโลกรัม โรงสีข้าวขนาดเล็กจะสีข้าวโดยไม่คิดค่าจ้างสี แต่จะขอปลายข้าว และรำข้าว แทนค่าจ้างจึงขัดสีข้าวจนเป็นผลให้วิตามินและเกลือแร่สูญเสียไปกับรำข้าวซึ่งจะมีผลกระทบต่อสุขภาพของคนไทย โดยส่วนรวมกรมส่งเสริมการเกษตรได้ศึกษา และค้นหาโรงสีข้าวขนาดเล็กที่มีประสิทธิภาพสูงและพบว่า

โรงสีข้าวขนาดเล็กของอำเภอชนแดนจังหวัดเพชรบูรณ์มีความสามารถและข้อดีใกล้เคียงโรงสีข้าวขนาดใหญ่ ราคาหลายล้านบาทคือ มีราคาเพียง ๑๐๐,๐๐๐-๒๐๐,๐๐๐ บาท/เครื่อง แต่มีประสิทธิภาพดี คือ ข้าวหักเพียง ๕-๑๐% เท่ากับ โรงสีข้าวขนาดใหญ่และมีกำลังการผลิตสีข้าวได้ ๑ ตัน/ชั่วโมง (= ๔ ตัน/วัน/๘ ชั่วโมง) ซึ่งแม่บ้านเกษตรกร/หรือผู้หญิงก็สามารถดำเนินธุรกิจโรงสีข้าวขนาดเล็กได้ เพราะมีอุปกรณ์ทุนแรง มีกระพ้อ ตักข้าวอัตโนมัติ รวมทั้งเสียค่าไฟฟ้าถูกมาก ดังนั้นเกษตรกรผู้พักชำระหนี้อย่างน้อย ๓๐ คน (ควรมีสมาชิกสมทบอีกประมาณ ๒๐๐ คน) มารวมกันเป็นกลุ่ม โดยนำข้าวเปลือกมารวมกันเป็นค่าหุ้น และเงินทุนหมุนเวียนก็สามารถร่วมกันเป็นเจ้าแกโรงสีข้าวได้เพราะทุกคนครบถ้วนต้องซื้อข้าวสารบริโภคกันอยู่แล้วดังนั้น ผู้ที่มีอาชีพทำนาสามารถรวมกลุ่มทำธุรกิจโรงสีข้าวขนาดเล็กได้ในทุกตำบลๆ ละ ๑-๓ ชุด



ปัจจัยที่จำเป็นต้องใช้

- ๑) วางแผนการผลิต และการตลาด
 - ❖ ร้านขายข้าว/ร้านอาหาร
 - ❖ ห้างสรรพสินค้า/ร้านค้า
 - ❖ ขายให้พ่อค้าคนกลาง/ห้างร้าน
 - ❖ สมาชิกทั่วไปจำหน่าย
 - ❖ ตลาดนัดทั่วไป/ตลาดนัดริมทาง
 - ❖ สถานที่ท่องเที่ยว/ผู้บริโภคทั่วไป
 - ❖ สำรวจและประสานงานผู้รับซื้อ
 - ❖ ดูแลการจำหน่าย
 - ❖ ประชาสัมพันธ์ตามโอกาสและสื่อต่างๆ
- ๒) พัฒนาคุณภาพสินค้าและบรรจุภัณฑ์ของสินค้าเครื่องบรรจุถุงสุญญากาศ พร้อมถุงพลาสติกสุญญากาศ

ขั้นตอนการดำเนินงาน

การติดตั้งโรงสีข้าวขนาดเล็กประสิทธิภาพสูง/แปรรูปข้าวเปลือกเป็นข้าวสารดังนี้

- ๑) เครื่องสีข้าวขนาดเล็ก (ขนาด ๑๐ แรงม้า) เป็นเงิน ๒๐๐,๐๐๐ บาท/เครื่อง ซึ่งสีข้าวได้ทั้งข้าวกล้องและข้าวสารขาว (เครื่องสีข้าวกล้องอย่างเดียวไม่ขัดขาว ราคาเพียงเครื่องละ ๑๐๐,๐๐๐ บาท
- ๒) เครื่องชั่งน้ำหนักขนาด ๕๐๐ กิโลกรัม เป็นเงิน ๕,๐๐๐ บาท/เครื่อง
- ๓) เครื่องชั่งน้ำหนักขนาด ๑๕ กิโลกรัม เป็นเงิน ๑,๐๐๐ บาท/เครื่อง
- ๔) เครื่องปิดผนึกถุงพลาสติก เป็นเงิน ๔,๕๐๐ บาท/เครื่อง
- ๕) ถุงพลาสติกบรรจุข้าวสารแบบธรรมดา (ถุงเย็น) จำนวน ๑๐๐ กิโลกรัมๆ ละ ๘๐ บาท เป็นเงิน ๘,๐๐๐ บาท
- ๖) กระสอบป่าน ๑,๐๐๐ ใบๆ ละ ๒๕ บาท เป็นเงิน ๒๕,๐๐๐ บาท

ผลผลิต

กรณีที่ ๑ การผลิตข้าวสารกล้อง

ลงทุน = ๗,๕๑๐ บาท/ข้าวเปลือก ๑ ตัน

❖ รายละเอียดต้นทุนผันแปร การผลิตข้าวสารกล้อง/ข้าวสารขาวจากข้าวเปลือกหอมมะลินัก ๑,๐๐๐ กิโลกรัม มีมูลค่าการลงทุนเท่ากันคือ ๗,๕๑๐ บาท ดังรายละเอียดดังนี้

- (๑) ข้าวเปลือกหอมมะลิ ราคา ๖,๕๐๐ บาท/ตัน
- (๒) ค่าแรงงานใส่กระสอบ และค่ารถ ๕๐๐ บาท/ตัน
- (๓) ค่าแรงงานสำหรับสีข้าว ๑๐๐ บาท/ตัน
- (๔) ค่าแรงงานบรรจุถุง ๑๐๐ บาท/ตัน
- (๕) ค่าถุงพลาสติกธรรมดา ๒๖๐ บาท/ข้าวสาร

หนัก ๑ ตัน

- (๖) ค่าพลังงาน และอื่นๆ ๒๐-๕๐ บาท/ตัน

กรณีที่ ๒ การผลิตข้าวสาร จากข้าวเปลือก ๑ ตัน จะได้ผลผลิตดังนี้

- ๑) ได้ข้าวสารประมาณ ๖๐๐ กิโลกรัม
- ๒) ได้ปลายข้าวและรำประมาณ ๑๓๐ กิโลกรัม

ตลาด และผลตอบแทน

กรณี ๑ การผลิตข้าวสารกล้อง ๑ ตัน จะได้ดังนี้

(ค่าผลผลิต - ค่าลงทุน) = ๑๐,๕๖๐-๗,๕๑๐ บาท

กำไร = ๓,๐๕๐ บาท/ตัน

กรณี ๒ การผลิตข้าวสารขาว

๙,๒๖๐ - ๗,๕๑๐ บาท กำไร = ๑,๗๕๐ บาท



การผลิตเครื่องตีผสมไพรผง

บทนำ

เครื่องตีเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับชีวิตประจำวันของคนไทย การตีเครื่องตีผสมไพรจะได้ทั้งกลิ่นและรสชาติของสมุนไพรนั้นๆ นอกจากทำให้ร่างกายสดชื่นแล้วยังมีสรรพคุณทางยาอีกด้วย การนำเอาสมุนไพรมาทำเป็นเครื่องตีในรูปแบบต่างๆ ได้แก่ ผงและชาสมุนไพรนั้น จะเน้นที่รสชาติและคุณสมบัติในด้านเสริมสุขภาพ เมื่อรับประทานแล้วสามารถลดคอเลสเตอรอล ป้องกันและรักษาโรคต่างๆ ได้โดยไม่มีผลข้างเคียงนอกจากนั้น ยังเป็นการสนับสนุนใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่ชุมชนอีกทางหนึ่ง

ปัจจัยที่จำเป็นต้องใช้

๑) ปรับปรุงสถานที่ผลิต

❖ ค่าวัสดุปรับปรุงสถานที่ เช่น ปูน หินทราย กระเบื้อง ตาข่าย มุ้งลวด เป็นต้น ตามสภาพของสถานที่แต่ละแห่ง

๒) อุปกรณ์การผลิตเครื่องตีผสมไพรผง

๑. เครื่องชั่งละเอียด ๑ กก. ๕๐๐ บาท
๒. เครื่องชั่งหยาบ ๑๕ กก. ๑,๐๐๐ บาท
๓. เครื่องอบแห้ง ๕ ถาด ๔๕,๐๐๐ บาท
๔. เครื่องบด ๗ ระดับ ๓,๐๐๐ บาท
๕. เครื่องคั้น ๕,๐๐๐ บาท
๖. หม้อตุ๋น ๑๐,๐๐๐ บาท
๗. กะละมังสแตนเลส ๓,๕๐๐ บาท
๘. หม้อสแตนเลส ๕,๐๐๐ บาท
๙. ชุดเครื่องครัว ๓,๐๐๐ บาท
๑๐. ตะแกรงเบอร์ ๘, ๒๔ ๘๐๐ บาท
๑๑. เทอร์โมมิเตอร์ ๒๐๐ บาท
๑๒. ผ้ากรองอุตสาหกรรม ๑,๖๐๐ บาท
๑๓. เครื่องผึ่งตากแห้ง ๕ มม. ๓,๐๐๐ บาท
๑๔. เตาแก๊ส ๔ หัวเตา ๔,๐๐๐ บาท

๓) ค่าบรรจุภัณฑ์ ๑๐,๐๐๐ บาท

- ❖ วัสดุพลาสติกขนาดต่างๆ
- ❖ สติกเกอร์ปิดผลิตภัณฑ์

ขั้นตอนการดำเนินงาน

วางแผนจัดหาวัตถุดิบ

- ❖ กำหนดคุณภาพและปริมาณ
- ❖ กลุ่มผลิตภัณฑ์เอง
- ❖ กระจายให้สมาชิกในชุมชนผลิต
- ❖ จัดหาจากแหล่งอื่นภายในท้องถิ่น
- ❖ จัดทำเครือข่ายวัตถุดิบกับชุมชนอื่น

ผลผลิต

- ❖ มะตูมผง มูลค่าการลงทุน ๓๘๐ บาท
๑๐ กก. มูลค่า ๑,๐๐๐ บาท
- ❖ กระจับป้ง มูลค่าการลงทุน ๔๔๐ บาท
๑๐ กก. มูลค่า ๑,๐๐๐ บาท
- ❖ คำฝอย มูลค่าการลงทุน ๔๔๐ บาท
๑๐ กก. มูลค่า ๑,๐๐๐ บาท
- ❖ บัวบกผง มูลค่าการลงทุน ๓๙๐ บาท
๑๐ กก. มูลค่า ๑,๐๐๐ บาท
- ❖ ส้มแขกผง มูลค่าการลงทุน ๔๔๐ บาท
๑๐ กก. มูลค่า ๑,๐๐๐ บาท

ตลาด และผลตอบแทน

วางแผนการตลาด

- ❖ ตลาดนัด/ตลาดในท้องถิ่น
- ❖ สถานที่ท่องเที่ยว/งานเทศกาลต่างๆ
- ❖ พ่อค้าคนกลาง
- ❖ สถานที่ราชการ
- ❖ ร้านค้าในปั๊มน้ำมัน

หมายเหตุ

ผู้ผลิตต้องจัดหาบรรจุภัณฑ์

- ❖ เหมาะสมกับลักษณะผลิตภัณฑ์
- ❖ เหมาะสมกับตลาด/ผู้บริโภค
- ❖ ราคาพอสมควร
- ❖ ซื้อหาได้สะดวก



การผลิตน้ำพริกตาแดง

บทนำ

อาหารรสเผ็ด/น้ำพริก เป็นอาหารที่คนไทยนิยมบริโภคกันมาก ช่วยให้เจริญอาหารและมีคุณค่าทางสมุนไพรช่วยให้เลือดลมหมุนเวียนได้ดี และยังเชื่อกันว่าสามารถป้องกันมะเร็งได้ด้วย พริกมีหลายชนิดและใช้ในการทำน้ำพริกได้ต่างกัน ปัจจุบัน การไหลกน้ำพริกใช้เองในบ้านลดน้อยลง นิยมซื้อบริโภคกันเป็นส่วนใหญ่ อาชีพทำน้ำพริกขายจึงเป็นอาชีพหนึ่งที่มีความสนใจเนื่องจากผลิตไม่ยุ่งยาก วัตถุดิบหาได้ง่าย และยังได้กำไรงามอีกด้วย

ดังนั้น กรมส่งเสริมการเกษตร จึงได้ส่งเสริมให้อาชีพการทำน้ำพริกเป็นทางเลือกหนึ่งสำหรับเกษตรกรภายใต้โครงการเผยแพร่ทางเลือกอาชีพเกษตรกรรมตามแนวเศรษฐกิจพอเพียงเพื่อรองรับวิกฤตเศรษฐกิจและแก้ไขปัญหาการว่างงานและอาจพัฒนาจนเป็นสินค้าเด่นของชุมชนต่อไป

ปัจจัยที่จำเป็นต้องใช้

วัตถุดิบ

พริกแห้งเม็ดใหญ่	๑,๙๐๐ กรัม	= ๑๓๓ บาท
พริกขี้หนูแห้ง	๕๕๐ กรัม	= ๕๕ บาท
ปลาล้าง	๑,๙๐๐ กรัม	= ๑๙๐ บาท
หอมแดง	๑,๙๐๐ กรัม	= ๗๖ กรัม
กระเทียม	๑,๑๕๐ กรัม	= ๔๒ กรัม
มะขามเปียก	๕๕๐ กรัม	= ๗.๓ กรัม
น้ำตาลปีบ	๓๗๐ กรัม	= ๗.๔ บาท
กะปิ	๕๐ กรัม	= ๓๖.๖ บาท
เกลือ	๑๘๐ กรัม	= ๑.๘ บาท
น้ำปลา	๙๕๐ กรัม	= ๒๖.๖ บาท

ขั้นตอนการดำเนินงาน

วิธีทำ

- พริกแห้งผ่าเอาเม็ดออก ล้างน้ำให้สะอาด ผึ่งให้แห้ง คั่วให้กรอบ
- พริกขี้หนู ล้างน้ำสะอาด ผึ่งให้แห้งคั่วให้กรอบ
- หอมแดง กระเทียมปอกเปลือกคั่ว กะปิเผาไฟให้สุก
- ปลาล้าง หอมแดง กระเทียม กะปิบดให้ละเอียดอีกครั้ง
- ปรุงรสด้วยน้ำมะขามเปียก น้ำปลา เกลือ น้ำตาล เก็บใส่ขวดที่สะอาดฆ่าเชื้อปิดฝาเก็บไว้รับประทานได้นาน

ผลผลิต

น้ำพริก ๑๐ กก. พูน ๕๗๕.๗๐ บาท

ตลาด และผลตอบแทน

ขาย ๑,๐๐๐ บาท (กก.ละ ๑๐๐ บาท)

กำไร ๔๒๔.๓๐ บาท



การผลิตน้ำพริกเผา

บทนำ

อาหารรสเผ็ด/น้ำพริก เป็นอาหารที่คนไทยนิยมบริโภคกันมาก ช่วยให้เจริญอาหารและยังมีคุณค่าทางสมุนไพร ช่วยให้เลือดลมหมุนเวียนได้ดี และยังเชื่อกันว่าสามารถป้องกันมะเร็งได้ด้วย พริกมีหลายชนิดและใช้ในการทำน้ำพริกต่างกัน ปัจจุบัน การโหลกน้ำพริกใช้เองในบ้านลดน้อยลง นิยมซื้อบริโภคกันเป็นส่วนใหญ่อาชีพทำน้ำพริกขายจึงเป็นอาชีพหนึ่งที่มีความสนใจเนื่องจากการผลิตไม่ยุ่งยาก วัตถุดิบหาได้ง่าย และยังสามารถกำไรงามอีกด้วย

ดังนั้น กรมส่งเสริมการเกษตรจึงได้ส่งเสริมให้อาชีพการทำน้ำพริกเป็นทางเลือกหนึ่งสำหรับเกษตรกรภายใต้โครงการเผยแพร่ทางเลือกอาชีพเกษตรกรรมตามแนวเศรษฐกิจพอเพียงเพื่อรองรับวิกฤตเศรษฐกิจและแก้ไขปัญหาการว่างงานและอาจพัฒนาจนเป็นสินค้าเด่นของชุมชนต่อไป

ปัจจัยที่จำเป็นต้องใช้

วัตถุดิบ

พริกแห้งเม็ดใหญ่	๑,๖๐๐ กรัม	=	๑๑๒ บาท
หอมแดง	๒,๒๕๐ กรัม	=	๙๐ บาท
กระเทียม	๒,๒๕๐ กรัม	=	๗๘.๗๕ บาท
กุ้งแห้ง	๖๐๐ กรัม	=	๑๘๐ บาท
กะปิ	๓๕๐ กรัม	=	๒๘ บาท
มะขามเปียก	๔๗๕ กรัม	=	๓๑.๕๐ บาท
น้ำตาลปีบ	๑,๖๐๐ กรัม	=	๓๒ บาท
น้ำมันพืช	๒,๐๐๐ กรัม	=	๖๐ บาท

ขั้นตอนการดำเนินงาน

วิธีทำ

๑. พริกแห้งผ่าเอาเม็ดออก ล้างน้ำให้สะอาด ผึ่งให้แห้ง
๒. หอมแดง กระเทียม ปอกเปลือก ล้างน้ำ หั่นบางๆ
๓. กุ้งแห้งล้างน้ำสะอาด ผึ่งให้แห้ง
๔. นำเครื่องปรุง ในข้อ ๑-๓ และกะปิ ทอดให้เหลืองกรอบ โหลกให้ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน
๕. นำน้ำพริกในข้อ ๔ ผัดน้ำมัน ปรุงรสด้วยมะขามเปียก เกลือ น้ำตาล เก็บใส่ขวดที่สะอาดฆ่าเชื้อ ปิดฝาเก็บไว้รับประทานได้นาน

ผลผลิต

น้ำพริกเผา ๑๐ กก. พูน ๖๑๒.๒๕ บาท

ตลาด และผลตอบแทน

ขาย ๑,๒๐๐ บาท (กก.ละ ๑๒๐ บาท)
กำไร ๕๘๗.๗๕ บาท



การผลิตน้ำพริกนรก



บทนำ

อาหารรสเผ็ด/น้ำพริก เป็นอาหารที่คนไทยนิยมบริโภคกันมากช่วยให้เจริญอาหารและยังมีคุณค่าทางสมุนไพรช่วยให้เลือดลมหมุนเวียนได้ดี และยังเชื่อกันว่าสามารถป้องกันมะเร็งได้ด้วย พริกมีหลายชนิดและการใช้ในการทำน้ำพริกได้ต่างกัน ปัจจุบัน การโขลกน้ำพริกใช้เองในบ้านลดน้อยลง นิยมซื้อบริโภคกันเป็นส่วนใหญ่ อาชีพทำน้ำพริกขายจึงเป็นอาชีพหนึ่งที่ได้รับ ความสนใจเนื่องจากการผลิตไม่ยุ่งยาก วัตถุดิบหาได้ง่าย และยังได้กำไรงามอีกด้วย

ดังนั้น กรมส่งเสริมการเกษตร จึงได้ส่งเสริมให้อาชีพการทำน้ำพริกเป็นทางเลือกหนึ่งสำหรับเกษตรกร ภายใต้โครงการเผยแพร่ทางเลือกอาชีพเกษตรกรรมตามแนวเศรษฐกิจพอเพียงเพื่อรองรับวิกฤตเศรษฐกิจและแก้ไขปัญหาการว่างงานและอาจพัฒนาจนเป็นสินค้าเด่นของชุมชนต่อไป

ปัจจัยที่จำเป็นต้องใช้

วัตถุดิบ

พริกแห้งเม็ดใหญ่	๑,๕๐๐ กรัม	= ๑๐๕ บาท
พริกขี้หนูแห้ง	๑,๐๐๐ กรัม	= ๑๐๐ บาท
ปลาอย่าง	๔,๕๐๐ กรัม	= ๔๕๐ บาท
หอมแดง	๑,๐๐๐ กรัม	= ๔๐ บาท
กระเทียม	๑,๐๐๐ กรัม	= ๓๕ บาท
มะขามเปียกสับ	๓๐๐ กรัม	= ๑๒ บาท
น้ำตาลปีบ	๓๐๐ กรัม	= ๖ บาท
เกลือ	๔๐๐ กรัม	= ๑๕ บาท
น้ำมันพืช	๕๐๐ กรัม	= ๑๕ บาท

(สำหรับทอดปลา)

ขั้นตอนการดำเนินงาน

วิธีทำ

๑. ปลาอย่างทอดกรอบ โขลกละเอียด
๒. พริกแห้งเม็ดใหญ่ผ่าเอาเม็ดออก ล้างน้ำผึ่งให้แห้ง
๓. พริกขี้หนูล้างน้ำ ผึ่งให้แห้ง
๔. หอมแดง กระเทียม ปอกเปลือกหั่นบางๆ
๕. ทั้งหมดคั่วให้หอมและโขลกให้ละเอียดใส่ปลาอย่างในข้อ ๑ ผสมกันแล้วปรุงรสด้วยเกลือ น้ำตาลมะขามเปียก
๖. โขลกรวมให้เข้ากัน เก็บใส่ขวดที่สะอาดฆ่าเชื้อโรคปิดฝาเก็บไว้รับประทานได้นาน

ผลผลิต

น้ำพริก ๑๐ กก. พูน ๗๖๗ บาท

ตลาดและผลตอบแทน

ขาย ๒,๐๐๐ บาท (กก.ละ ๒๐๐ บาท)

กำไร ๑,๒๓๓ บาท



การผลิตพริกแกงเผ็ด

บทนำ

อาหารรสเผ็ด/น้ำพริก เป็นอาหารที่คนไทยนิยมบริโภคกันมาก ช่วยให้เจริญอาหารและยังมีคุณค่าทางสมุนไพร ช่วยให้เลือดลมหมุนเวียนได้ดี และยังเชื่อกันว่าป้องกันมะเร็งได้ด้วย พริกมีหลายชนิดและใช้ในการทำน้ำพริกต่างกัน ปัจจุบัน การโขลกน้ำพริกใช้เองในบ้านลดน้อยลง นิยมซื้อบริโภคกันเป็นส่วนใหญ่อาชีพทำน้ำพริกขายจึงเป็นอาชีพหนึ่งที่ได้รับ ความสนใจ เนื่องจากการผลิตไม่ยุ่งยาก วัตถุดิบหาได้ง่าย และยังสามารถสร้างรายได้อีกด้วย

ดังนั้น กรมส่งเสริมการเกษตรจึงได้ส่งเสริมให้อาชีพการทำน้ำพริกเป็นทางเลือกหนึ่งสำหรับเกษตรกร ภายใต้โครงการเผยแพร่ทางเลือก อาชีพเกษตรกรรม ตามแนวเศรษฐกิจพอเพียงเพื่อรองรับวิกฤตเศรษฐกิจ และแก้ไขปัญหาการว่างงานและอาจพัฒนาจนเป็นสินค้าเด่นของชุมชนต่อไป

ปัจจัยที่จำเป็นต้องใช้

วัตถุดิบ

พริกแห้งเม็ดใหญ่	๓,๐๐๐ กรัม =	๒๑๐ บาท
ตะไคร้สดหั่น	๒,๕๐๐ กรัม =	๒๕ บาท
ข่าสดหั่น	๗๕๐ กรัม =	๗.๕ บาท
ผิวมะกรูดหั่น	๘๐๐ กรัม =	๘ บาท
หอมแดง	๗๕๐ กรัม =	๓๐ บาท
กระเทียม	๗๕๐ กรัม =	๒๖.๒๕ บาท
กะปิ	๓๐๐ กรัม =	๒๔ บาท
เกลือป่น	๑๕๐ กรัม =	๑.๕ บาท
น้ำปลา	๓,๐๐๐ กรัม =	๓๐ บาท

ขั้นตอนการดำเนินงาน

วิธีทำ

พริกแห้งผ่าเม็ด ล้างน้ำสะอาด แขน้ำให้นิ่ม หอมแดง กระเทียม ปอกเปลือก น้ำพริกแห้งผสมกับ ตะไคร้ ข่า ผิวมะกรูด หอม กระเทียม กะปิ เกลือ บดรวมกันให้ละเอียด ใส่น้ำปลาผสมให้เข้ากันเก็บไว้รับประทาน

ผลผลิต

พริกแกงเผ็ด ๑๐ กก. ทุน ๓๖๒.๒๕ บาท

ตลาด และผลตอบแทน

ขาย ๖๐๐ บาท (กก.ละ ๖๐ บาท)

กำไร ๒๓๗.๑๕ บาท



การผลิตพริกแกงเขียวหวาน

บทนำ

อาหารรสเผ็ด/น้ำพริก เป็นอาหารที่คนไทยนิยมบริโภคกันมาก ช่วยให้เจริญอาหารและยังมีคุณค่าทางสมุนไพร ช่วยให้เลือดลมหมุนเวียนได้ดี และยังเชื่อกันว่าป้องกันมะเร็งได้ด้วย พริกมีหลายชนิดและใช้ในการทำน้ำพริกต่างกัน ปัจจุบัน การโขลกน้ำพริกใช้เองในบ้านลดน้อยลง นิยมซื้อบริโภคกันเป็นส่วนใหญ่อาชีพทำน้ำพริกขายจึงเป็นอาชีพหนึ่งที่มีความสนใจเนื่องจากการผลิตไม่ยุ่งยาก วัตถุดิบหาได้ง่ายและยังได้กำไรงามอีกด้วย

ดังนั้น กรมส่งเสริมการเกษตรจึงได้ส่งเสริมให้อาชีพการทำน้ำพริกเป็นทางเลือกหนึ่งสำหรับเกษตรกรภายใต้โครงการเผยแพร่ทางเลือกอาชีพเกษตรกรรมตามแนวเศรษฐกิจพอเพียงเพื่อรองรับวิกฤตเศรษฐกิจและแก้ไขปัญหาการว่างงานและอาจพัฒนาจนเป็นสินค้าเด่นของชุมชนต่อไป

ปัจจัยที่จำเป็นที่ต้องใช้

วัตถุดิบ

พริกชี้หนูสด	๒,๐๐๐ กรัม	= ๑๐๐ บาท
พริกเหลือง	๘๐๐ กรัม	= ๕๐ บาท
ตะไคร้หั่น	๓,๕๐๐ กรัม	= ๔๒ บาท
ข่าหั่น	๑,๐๐๐ กรัม	= ๑๐ บาท
หอมแดง	๗๕๐ กรัม	= ๓๐ บาท
กระเทียม	๗๕๐ กรัม	= ๒๖.๒๕ บาท
ผิวมะกรูดหั่น	๒๐๐ กรัม	= ๒๐ บาท
พริกไทย	๕๐ กรัม	= ๑๐ บาท
กะปิ	๑๐๐ กรัม	= ๘ บาท
เกลือป่น	๑๐๐ กรัม	= ๑ บาท
น้ำปลา	๗๕๐ กรัม	= ๒๐ บาท

ขั้นตอนการดำเนินงาน

วิธีทำ

๑. พริกชี้หนู พริกเหลือง เด็ดก้านออก ล้างน้ำ ผึ่งให้แห้ง
๒. หอมแดง กระเทียม ปอกเปลือก
๓. นำเครื่องปรุงทั้งหมดผสมกัน (ยกเว้นน้ำปลา) แล้วบดด้วยเครื่องบด ๓ ครั้ง
๔. นำส่วนผสมในข้อ ๓ และน้ำปลา ผสมให้เข้ากัน เก็บใส่ถุง

ผลผลิต

พริกแกงเขียวหวาน ๑๐ กก. พูน ๓๑๗.๒๕ บาท

ตลาด และผลตอบแทน

ขาย ๖๐๐ บาท (กก.ละ ๖๐ บาท)

กำไร ๒๘๒.๗๕ บาท





การผลิตพริกแกง

บทนำ

อาหารรสเผ็ด / น้ำพริก เป็นอาหารที่คนไทยนิยมบริโภคกันมาก ช่วยให้เจริญอาหารและยังมีคุณค่าทางสมุนไพร ช่วยให้เลือดหมุนเวียนได้ดี และยังเชื่อว่าสามารถป้องกันมะเร็งได้ด้วย พริกมีหลายชนิดและใช้ในการทำน้ำพริกต่างกัน ปัจจุบัน การโขลกน้ำพริกใช้เองในบ้านลดน้อยลง นิยมซื้อบริโภคกันเป็นส่วนใหญ่อาชีพทำน้ำพริกขายจึงเป็นอาชีพหนึ่งที่ได้ได้รับความสนใจเนื่องจากการผลิตไม่ยุ่งยาก วัตถุดิบหาได้ง่าย และยังสามารถทำกำไรอีกด้วย

ดังนั้น กรมส่งเสริมการเกษตรจึงได้ส่งเสริมให้อาชีพการทำน้ำพริกเป็นทางเลือกหนึ่งสำหรับเกษตรกรภายใต้โครงการเผยแพร่ทางเลือกอาชีพเกษตรกรรมตามแนวเศรษฐกิจพอเพียงเพื่อรองรับวิกฤตเศรษฐกิจและแก้ไขปัญหาการว่างงานและอาจพัฒนาจนเป็นสินค้าเด่นของชุมชนต่อไป

ปัจจัยที่จำเป็นต้องใช้

วัตถุดิบ

พริกชี้หนูแห้ง	๑,๔๐๐ กรัม	=	๘๔ บาท
ข่า	๑,๔๐๐ กรัม	=	๑๔ บาท
ตะไคร้แห้ง	๔,๒๐๐ กรัม	=	๕๐.๕ บาท
ผิวมะกรูดแห้ง	๒๘๐ กรัม	=	๒๐.๘ บาท
หอมแดง	๑,๔๐๐ กรัม	=	๕๖ บาท
กระเทียม	๓๕๐ กรัม	=	๙.๘ บาท
ขมิ้น	๒๐๐ กรัม	=	๑.๓ บาท
กะปิ	๗๐๐ กรัม	=	๔๒ บาท
เกลือ	๗๐ กรัม	=	๐.๗ บาท

ขั้นตอนการดำเนินงาน

วิธีทำ

พริกชี้หนูแห้งล้างน้ำสะอาด ผึ่งให้แห้ง ตะไคร้ ผิวมะกรูดหั่นฝอย ข่า ขมิ้น ซอยบางๆ หอมแดง กระเทียม ปอกเปลือก และผสมกับกะปิ เกลือ น้ำเครื่องปรุงทั้งหมดใส่เครื่องบดประมาณ ๓ ครั้ง บรรจุลงภาชนะที่เตรียมไว้

ผลผลิต

น้ำพริกแกง ๑๐ กก. ต้นทุนประมาณ ๒๘๐ บาท

ตลาด และผลตอบแทน

ขาย ๖๐๐ บาท (กก. ละ ๖๐ บาท)

กำไร ๓๒๐ บาท



แปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา

บทนำ

การแปรรูปปลา เป็นการแปรรูปอาหารโดยวิธีต่างๆ ให้คงคุณภาพที่ผู้บริโภคต้องการ มีราคาไม่แพง มีสารอาหาร แร่ธาตุ วิตามิน ที่สำคัญ อาทิ แคลเซียม ฟอสฟอรัส ที่ช่วยให้กระดูก และฟันแข็งแรงและการแปรรูปปลายังเป็นการถนอมอาหารที่ให้ผลิตภัณฑ์หลากหลายสำหรับผู้บริโภคมีคุณภาพดี ก่อนนำไปประกอบอาหาร และเก็บไว้บริโภคได้นาน



ปัจจัยที่จำเป็นต้องใช้ ปลาร้าข้าวคั่ว

ปลากระดีที่ตัดหัวแล้ว	๑๐๐	กก.
เกลือทะเล	๓๐	กก.
ข้าวคั่ว	๑๕	กก.
น้ำบ่อหรือน้ำประปา		

หมายเหตุ

ปลาร้าข้าวคั่ว

๑. ลักษณะที่ดีต้องมีกลิ่นหอม รสชาติดี
๒. การเลือกปลามาทำปลาร้า ปลาต้องสด

ลูกชิ้นปลา

เนื้อปลากราย	๑	กก.
น้ำเย็น	๒๕๐	กรัม
เกลือ	๑๕	กรัม
ผงชูรส	๕	กรัม
พริกไทย	๒๐	กรัม
แป้งมัน	๓๐	กรัม
ซีอิ๊วขาว	๕	กรัม

หมายเหตุ

ลูกชิ้นปลา

๑. ลักษณะที่ดีต้องมีเนื้อนุ่ม เนื้อสัมผัสดี
๒. ควรนวดเนื้อปลาให้เหนียวได้ที่ จะทำให้ลูกชิ้นปลาอร่อย

ขั้นตอนการดำเนินงาน ปลาร้าข้าวคั่ว

๑. นำเนื้อปลามาล้างให้สะอาด ฆ่าลูกกับเกลือให้เข้ากันใส่ข้าวคั่ว
๒. นำบรรจุลงโถง หรือไหที่เตรียมไว้
๓. ปิดด้วยไม้ขัดแตะ หมักไว้ ๔-๖ เดือน

ลูกชิ้นปลา

๑. นำปลามาล้างให้สะอาด ขูดเอาแต่เนื้อปลา
๒. นวดเนื้อปลาประมาณ ๒-๓ นาที ค่อยๆ ใส่เกลือซีอิ๊วขาว พริกไทย และน้ำเย็น แป้งมัน นวดจนกระทั่งเหนียวจนปั้นได้
๓. นำเนื้อปลาที่นวดจนปั้นได้ มาต้มในน้ำอุ่น ๔๐ °C เป็นเวลา ๒๐ นาที และนำไปต้มในน้ำร้อน ๗๐ °C จนสุกลอยแล้วจึงแช่ในน้ำเย็น ตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำ เก็บรักษาในตู้เย็น





เบเกอร์รี่

บทนำ

ส่วนผสมของเบเกอร์รี่ ประกอบด้วยแป้ง นม ไข่ เนย และสารช่วยให้ขึ้นฟู เป็นองค์ประกอบหลัก ทำให้มีกลิ่นหอม และเป็นที่นิยมของผู้บริโภค เบเกอร์รี่มีอยู่อย่างแพร่หลายในประเทศไทย แต่เทคนิคและวิธีการทำขึ้นอยู่กับความชำนาญ ขั้นตอนการผลิต และการตลาดนั่นเอง

ปัจจัยที่จำเป็นต้องใช้

เค้กชิฟฟอน

เนยสด ๖๐๐ กรัม น้ำตาลทราย ๓๐๐ กรัม ไข่แดง ๑๘ ฟอง นมสด ๔๐๐ กรัม แป้งเค้ก ๖๐๐ กรัม เกลือ ½ ช้อนชา ผงฟู ๒ ช้อนโต๊ะ ไข่ขาว ๑๘ ฟอง น้ำตาลทราย ๓๐๐ กรัม

ขนมปังหวาน

แป้งขนมปัง ๑.๒๕๐ กรัม เนยเหลือง (มาการีน) ๑๒๕ กรัม น้ำเปล่า ๕๐๐ กรัม น้ำตาลทราย ๒๕๐ กรัม นมข้น ๑๙๗ กรัม เกลือ ๑๕ กรัม ยีสต์ ๑๕ กรัม ไข่ ๓ ฟอง

คุกกี้เนย

แป้งเค้ก ๑,๓๐๐ กรัม แป้งขนมปัง ๔๐๐ กรัม เนยเค็ม ๑,๕๐๐ กรัม น้ำตาล ๗๐๐ กรัม ไข่ไก่ ๖ ฟอง กลิ่นวนิลา

หมายเหตุ

องค์ประกอบของเบเกอร์รี่ ประกอบด้วย

๑. แป้งช่วยให้เกิดการเกาะตัวของส่วนผสมที่เป็นของเหลว
๒. ของเหลว (น้ำ,นม) ช่วยในการรวมตัวของแข็งกับไขมันเข้ากันดี
๓. ไขมันให้ความอบอุ่น มีกลิ่นหอม
๔. ไข่ทำให้ผลิตภัณฑ์ขึ้นฟู
๕. ยีสต์ช่วยให้ขนมปังขึ้นฟู

ขั้นตอนการดำเนินงาน

เค้กชิฟฟอน

๑. ตีเนยสดกับน้ำตาลให้ขึ้นฟู ใส่ไข่แดงจนหมด
๒. นำแป้งเค้กกับนมสดใส่สลับกันจนหมด
๓. นำไข่ขาวตีให้ขึ้นฟู และนำมาผสมกับส่วนผสม (ข้อ ๒)

๔. นำมาอบที่อุณหภูมิ ๑๘๐ องศาเซลเซียส ประมาณ ๑๕-๒๐ นาที

หมายเหตุ

เค้กชิฟฟอน ใส่ได้ตามชอบ เช่น ใส่ช็อกโกแลต กาแฟ น้ำใบเตย น้ำส้ม

ขนมปังหวาน

๑. นำส่วนผสมทั้งหมดเข้าเครื่องตี นวดประมาณ ๓๐ นาทีจนแป้งเนียน

๒. นำแป้งขนมปังที่ได้มาพักไว้ ๕ นาที แบ่งแป้ง ๓๐ กรัม คลึงให้เป็นก้อนกลม ใส่ไส้ตามใจชอบ

๓. นำแป้งมาพักไว้จนขึ้นเป็น ๒ เท่า นำเข้าอบอุณหภูมิ ๑๘๐ องศาเซลเซียส ประมาณ ๓๐ นาที หรือจนสุกเป็นสีเหลือง

หมายเหตุ

ขนมปังหวาน ใส่ไส้ตามใจชอบ เช่น ใส่กรอก หมูหยอง ลูกเกด ส้มขี้ยา

คุกกี้เนยสด

๑. ตีเนยเค็ม, น้ำตาลให้ขึ้นฟู ใส่ไข่จนหมดตีให้ขึ้นฟู

๒. ผสมกับแป้งที่เตรียมไว้แล้ว ผสมจนกระทั่งเข้ากัน

๓. นำส่วนผสมใส่ถุงบีบ อบอุณหภูมิ ๑๘๐ องศาเซลเซียส ประมาณ ๒๐ นาที

หมายเหตุ

คุกกี้เนยสด การแต่งหน้าคุกกี้ อาจใช้ผลไม้เชื่อม หรือเม็ดอัลมอนต์ แต่งหน้าให้สวยงาม

ผลผลิต

เค้กชิฟฟอน ขนมปังหวาน คุกกี้เนยสด



การผลิตไส้กรอก

บทนำ

ไส้กรอก เป็นอาหารที่บริโภคง่าย สามารถนำมาประกอบอาหารได้หลายอย่าง ทำจากการแปรรูปเนื้อสัตว์ อาทิ หมู ไก่ ปลา ไส้กรอก จึงมีความหลากหลาย และรสชาติขึ้นอยู่กับความนิยมของผู้บริโภคในแต่ละท้องถิ่น

ปัจจัยจำเป็นที่ต้องใช้

เนื้อหมูสำหรับทำไส้กรอก

✧ เนื้อจากคอถึงหน้าขา เหมาะสำหรับทำไส้กรอกจะเป็นหมูที่ปนมัน โดยมีมันประมาณ ๓๐% ถ้าใช้ส่วนนี้ทำไส้กรอกไม่ต้องเติมมันแข็ง

✧ มันหมูส่วนหลังเป็นมันแข็ง ใช้ใส่ในไส้กรอกผสมกับเนื้อส่วนที่ไม่มัน

ขั้นตอนการดำเนินงาน

สูตรไส้กรอกอีสาน

๑. เนื้อหมู ๑๐ กก.
๒. ข้าวสุก ๔ กก.
๓. กระเทียม ๑ กก.
๔. พริกไทยป่น ซอสปรุงรส น้ำตาล เกลือ
๕. ไส้สะอาด ๑ กก.

วิธีทำ

๑. บดหมูคลุกเกลือใส่ไว้ในตู้เย็น
๒. เติมเครื่องปรุงทั้งหมดจนต่อนเหนียว
๓. นำไปกรอกในไส้หมูจริง
๔. แช่วุ้นไว้ในที่โปร่ง ๒-๓ วัน พอเปรี้ยวแล้วนำมาทอดหรือย่าง

หมายเหตุ

ข้อควรจำในการทำไส้กรอก

เวลาทำหมูต้องเย็น อุณหภูมิของเนื้อหมูเวลาทำการผลิตต้องต่ำกว่า ๑๕ องศา อย่าใส่มันหมูมากเกินไปจะทำให้เป็นเนื้อหมูและมันหมูไม่ประสานกัน หมูและมันไม่จับตัวกัน อย่าต้มอุณหภูมิร้อนเกินไปจะทำให้ไส้กรอกแตกอยู่ภายในไส้

ผลผลิต

- ✧ ไส้กรอกอีสาน
- ✧ ไส้กรอกเวียดนาม

ตลาด และผลตอบแทน

เนื่องจากความต้องการของตลาดยังกว้างขวางอยู่ การผลิตไส้กรอกจึงเป็นทางเลือกหนึ่งในการสร้างรายได้ให้กับครอบครัว และยังช่วยเพิ่มมูลค่าผลผลิตเกษตร



ผลิตภัณฑ์จากอาหารทะเล



บทนำ

อาหารทะเลสด เป็นอาหารโปรตีนที่มีคุณภาพดี ต่อร่างกายมีกรดอะมิโนที่จำเป็นต่อร่างกาย มีสารไอโอดีน และอาหารทะเลยังประกอบด้วย กรดไขมันไม่อิ่มตัว ซึ่งจะช่วยลดปริมาณกรดไขมัน ซึ่งเป็นสาเหตุทำให้เกิด โรคหลอดเลือด โรคหัวใจได้ นอกจากนี้ อาหารทะเล ยังเป็นแหล่งของแร่ธาตุและวิตามินที่สำคัญ เช่น แคลเซียม ฟอสฟอรัส อีกด้วย

ปัจจัยจำเป็นที่ต้องใช้

น้ำปลา

ปลากระดัก

๗๕ กก.

เกลือ

๒๕ กก.

โอ่งหมัก-ขวดบรรจุ

กะปิ

กุ้งสด

๑๐๐ กก.

เกลือ

๓๐ กก.

น้ำผึ้ง

๒๕๐ ซีซี

ขั้นตอนการดำเนินงาน

น้ำปลา

๑. ล้างปลาให้สะอาดควักไส้ออก ตัดหัว ล้างให้สะอาด ผึ่งให้แห้ง

๒. นำปลากับเกลือมาคลุกเคล้าให้เข้ากัน

๓. ตักใส่โอ่ง หมักไว้ ๘-๑๒ เดือน ปิดฝาโอ่งให้แน่น

๔. เมื่อครบกำหนดที่หมัก ตักน้ำปลาดิบมาต้ม แล้วกรองให้สะอาด ทิ้งให้อุ่น กรองใส่ขวด ปิดฝา ปิดฉลาก

กะปิ

๑. นำกุ้งสดล้างน้ำทะเลให้สะอาด แล้วนำมาผึ่งบนแผงรอผึ่งแดดประมาณ ๓-๔ ชม. จนกุ้งแห้งพองมาดๆ

๒. นำกุ้งมาเคล้ากับเกลือให้เข้ากัน แล้วนำมาโขลก โดยไม่ต้องละเอียดมากนัก

๓. นำกุ้งที่โขลกหมักในโอ่ง ประมาณ ๑๕ วัน แล้วตักออกจากโอ่งมาผึ่งแดดอีก ๑ วัน และนำมาโขลกเป็นเนื้อเดียวกัน

๔. นำน้ำผึ้งทารอบตุ่ม แล้วนำกุ้งที่โขลกเป็นเนื้อเดียวกันอัดลงในโอ่ง หมักต่อประมาณ ๓ เดือน จึงนำมาจำหน่าย

ผลผลิต

น้ำปลา กะปิ

ตลาด และผลตอบแทน

✦ ส่งขายในตัวจังหวัด/ต่างจังหวัด

✦ ขายกิโลกรัมละ ๗๐ บาท



เครื่องดื่มน้ำข้าวกล้องงอก ผสมธัญพืช



เครื่องดื่มน้ำข้าวกล้องงอกผสมธัญพืชเป็น เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพที่มีคุณค่าทางโภชนาการมากมาย โดยการเพาะให้เป็นข้าวกล้องงอกซึ่งในกระบวนการงอก มีการสร้างสารต่างๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย

คุณประโยชน์ของข้าวกล้องงอก

๑. มีอนุมูลอิสระกลุ่มฟีนอลิก ช่วยยับยั้งการ เกิดฝ้า ชะลอความแก่
๒. สารออริซานอล ช่วยลดอาการผิดปกติของ รวยทอง
๓. ช่วยป้องกันโรคอัลไซเมอร์ ช่วยผ่อนคลาย ทำจิตใจให้สงบ หลับสบาย ลดความเครียด วิตกกังวล ลดความดันโลหิต
๔. เยื่อใยอาหาร ควบคุมระดับน้ำตาลในเลือด ป้องกันมะเร็งลำไส้ และลดอาการท้องผูก
๕. มีวิตามินอี ลดการเหี่ยวย่นของผิว

กรรมวิธีการผลิตเครื่องดื่มน้ำข้าวกล้องงอกผสมธัญพืช

๑. นำข้าวกล้องพันธุ์ขาวดอกมะลิ ๑๐๕ หรือ ปทุมธานี ๑ มาเพาะให้งอกเป็นตุ่มเล็กๆ โดยนำข้าวกล้อง มาล้างน้ำทำความสะอาดแล้วแช่น้ำนาน ๔ ชั่วโมง จากนั้นทำการล้างข้าว ทิ้งให้สะเด็ดน้ำใส่ภาชนะปิดทิ้ง ไว้วัน ๖ ชั่วโมง เมื่อครบเวลา ล้างข้าวอีกครั้ง ทิ้งให้ สะเด็ดน้ำ ใส่ในภาชนะปิด ทิ้งไว้วัน ๑๔ ชั่วโมง เมื่อครบ เวลา จะได้เมล็ดข้าวกล้องงอกสด
๒. นำข้าวกล้องพันธุ์ข้าวเหนียวดำ (ข้าวกำ) มาเพาะให้งอกเป็นตุ่มเล็กๆ โดยทำเช่นเดียวกับข้าวกล้อง พันธุ์ขาวดอกมะลิ ๑๐๕ ตามกรรมวิธีในข้อ ๑
๓. ถั่วเหลืองนำมาล้าง ทำความสะอาด แล้ว แช่น้ำค้างคืน
๔. งาขาว นำมาคั่วจนมีกลิ่นหอม
๕. นำส่วนผสมทั้งหมด ไปต้มในเครื่องทำนํ้านม ถั่วเหลือง

แบบอัดโนมัติ นานประมาณ ๒๐ นาที โดยมี อัตราส่วนดังนี้ข้าวกล้องงอกพันธุ์ขาวดอกมะลิ ๑๐๕ หรือ ปทุมธานี ๑ ๗๐ กรัม หรือ ๑ ถ้วย ข้าวกล้องงอกพันธุ์ข้าวเหนียวดำ (ข้าวกำ) ๓๐ กรัม หรือ ๑/๒ ถ้วย ถั่วเหลืองแช่ค้างคืน ๒๐ กรัม หรือ ๑/๓ ถ้วย งาขาวคั่ว ๒๐ กรัม หรือ ๑/๒ ถ้วย น้ำ (สะอาด) ๑,๔๐๐ มิลลิลิตร

๖. นำมากรอง ๒ ครั้ง ได้น้ำข้าวกล้องงอก
๗. ทำการปรุงรสด้วยน้ำตาล ๑๐-๑๕ กรัม ต่อ น้ำข้าวกล้อง ๒๐๐ มิลลิลิตร หรือตามใจชอบ
๘. ทำการต้มฆ่าเชื้อที่อุณหภูมิ ๗๐ องศาเซลเซียส นาน ๒๐ นาที แล้วทำการกรองก่อนบรรจุใส่ขวดพลาสติก ที่ผ่านการฆ่าเชื้อมาแล้วได้ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มน้ำข้าว กล้องงอกผสมธัญพืชคุณค่าทางโภชนาการ โปรตีน ๐.๔๙ กรัม ไขมัน ๒.๐๕ กรัม ความชื้น ๘๘.๒๑ กรัม เถ้า ๐.๐๖ กรัม คาร์โบไฮเดรต ๙.๑๙ กรัม พลังงาน ๕๗.๑๗ กิโลแคลอรี และสาร Gamma amino butyric acid (GABA) ๔.๖๒ กรัม

แหล่งข้อมูล

ศูนย์วิจัยข้าวปทุมธานี สำนักวิจัยและพัฒนาข้าว
กรมการข้าว โทร. ๐ ๒๕๓๗ ๑๖๘๘-๙ โทรสาร ๐ ๒๕๓๗ ๑๓๐๐
www.ptt.ricethailand.go.th





การแปรรูปเผือก

บทนำ

เผือก เป็นพืชเศรษฐกิจระดับท้องถิ่นที่สำคัญชนิดหนึ่ง คนไทยนิยมบริโภค เพราะมีกลิ่นหอมและรสชาติดี มีลักษณะเป็นหัวขรุขระสีม่วงปนน้ำตาล ราคาค่อนข้างถูกเมื่อเทียบกับพืชอย่างอื่นที่นิยมนำมาแปรรูปทำอาหาร คือ เผือกหอม เพราะเมื่อต้มแล้วจะมีกลิ่นหอมชวนรับประทานเนื้อร่วนซุย เผือกหนัก ๑๐๙ กรัม มี ๑๒๐ แคลอรี นำมาทำอาหารได้ทั้งคาวหวาน เป็นพืชหัวที่มีส่วนประกอบเป็นพวกแป้ง และแร่ธาตุต่างๆ และมีเผือกบางประเภทที่ใช้ใบสำหรับบริโภคซึ่งจะมีหัวขนาดเล็ก

หมายเหตุ ยางของเผือกถ้าถูกมือขณะโดนน้ำจะคัน ก่อนนำมาทำอาหารควรล้างให้สะอาดก่อน ผึ่งให้แห้งแล้วจึงปอกเปลือกเมื่อปอกเปลือกแล้วไม่ต้องล้างน้ำ

ปัจจัยที่จำเป็นต้องใช้

เผือกหอม

หมายเหตุ การเก็บรักษาเผือกในรูปเผือกแห้งโดยปอกเปลือกแล้วผ่าเผือกเป็นแผ่นบางๆ ตากให้แห้งสนิทเมื่อนำมาบริโภค สามารถนำไปนึ่ง ทอด หรืออบเป็นแป้งเผือกได้

ขั้นตอนการดำเนินงาน

เผือกเชื่อม

วิธีทำ ปอกเปลือก ระวังอย่าให้ถูกน้ำ หั่นเป็นแท่งสี่เหลี่ยมยาว ๓ ซม. กว้าง ๒ ซม. นำไปแช่น้ำปูนใส ๒๐ นาที สงเผือกขึ้นจากน้ำปูนใส ล้างน้ำใส่หม้อต้มพอสุกตักขึ้น ต้มน้ำดอกไม้งาน้ำตาลทราย น้ามะนาวเกลือป่น ในกระทะทองเหลืองให้เดือด ใส่เผือกที่ต้มลงในน้ำเชื่อมเคี่ยวด้วยไฟกลาง จนเผือกฉ่ำและน้ำเชื่อมข้น ตักขึ้นเผือกใส่จานแก้ว ราดด้วยน้ำเชื่อมในกระทะ

หมายเหตุ เครื่องปรุงเผือกเชื่อม เผือก ๑ หัวหนัก ๔ ชีด, น้ำปูนใส ๒ ถ้วยตวง, น้ำสำหรับต้ม ๓ ถ้วยตวง, น้ำดอกไม้งาน้ำตาลทราย ๑/๒ ถ้วยตวง, น้ามะนาว ๑ ช้อนชา เกลือป่น ๑/๔ ช้อนชา

เผือกกวน

วิธีทำ ล้างเผือกให้สะอาด ผ่า ๔ เสี้ยว ใส่ลังถึงนึ่งให้สุกลอกเปลือกออก ยีจนละเอียด ผสมกะทิ ๓ ถ้วยตวงน้ำตาลทราย น้ำตาลปีบ เกลือ ลงในกระทะทองเหลืองยกขึ้นตั้งไฟ เติมน้ำลอยดอกมะลิ ขณะ

กวนจนเหนียวขึ้นให้เติมหัวกะทิที่เหลือ ๑ ถ้วยตวง เพื่อไม่ให้กะทิแตกมันกวนจนแห้งพอปั้นได้ตักใส่ถาดเกลี่ยให้บางตัดเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมกว้าง ๒ นิ้ว ยาว ๒ นิ้ว

หมายเหตุ เครื่องปรุงเผือกกวน เผือก ๑ กก. กะทิ ๔ ถ้วยตวง น้ำตาลทราย - ถ้วยตวง น้ำตาลปีบ ๑/๒ ถ้วยตวง, เกลือป่น ๑/๒ ช้อนชา, น้ำลอยดอกมะลิ ๒ ถ้วยตวง

เผือกฉาบหวาน

ปอกเปลือกเผือกให้หมดแล้วผ่านตามขวางหัวให้บางๆ ตั้งน้ำมันใส่กระทะ พอร้อน ใส่เผือกลงทอดพลิกเผือกกลับให้ถูกความร้อนสม่ำเสมอจนกรอบตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน ทอดจนเผือกหมด เทน้ำมันออกจากกระทะให้เหลือ ๑ ช้อนโต๊ะ ใส่น้ำตาล เกลือลงในกระทะต้มจนน้ำตาลละลาย เคี่ยวจนน้ำตาลเหนียวแตกฟองขาว ทดลองตักใส่น้ำพอจับได้เป็นก้อนใส่เผือกที่ทอด เคล้าเบาๆ ให้น้ำเชื่อมจับขึ้นเผือกให้ทั่ว ตักขึ้นใส่ถาด พักไว้จนเย็นสนิท และน้ำเชื่อมแห้ง แล้วเก็บใส่ขวดโหลลอบควันเทียน

หมายเหตุ เครื่องปรุงเผือกฉาบหวาน เผือก ๑/๒ กก. น้ำมันสำหรับทอด ๔ ถ้วยตวง น้ำตาลทราย ๓ ถ้วยตวง น้ำ ๔ ช้อนโต๊ะ เกลือป่น ๑/๒ ช้อนชา

ตะโก้เผือก

วิธีทำ ละลายน้ำ และน้ำลอยดอกมะลิกรองด้วยผ้าขาวบางใส่กระทะทองเหลืองกวน ๕ นาที ใส่เผือกน้ำตาลทรายกวนจนแห้งเหนียว เมื่อเผือกสุกเทส่วนผสมลงในถาดสี่เหลี่ยมขณะยังร้อน ทำหน้ากะทิโดยละลายแป้งข้าวเจ้ากับหัวกะทิ ใส่ น้ำตาลทราย เกลือกรองด้วยผ้าขาวบาง ใส่กระทะทองเหลือง กวนพอแบ่งสุกอยู่ด้วยกลเทหน้าขนมลงบนตัวขนมขณะที่ยังร้อน ทิ้งไว้ให้เย็นสนิทจึงตัดเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมโรยกลีบกุหลาบ

หมายเหตุ เครื่องปรุงตะโก้เผือก เผือกปอกเปลือกหั่นเป็นรูปสี่เหลี่ยมเล็กๆ ๑ ถ้วยตวง, แป้งข้าวเจ้า ๑ ถ้วยตวง, น้ำตาลทราย ๑ ถ้วยตวง, น้ำลอยดอกมะลิ ๓ ถ้วยสำหรับทำตัวขนม ๑/๒ ถ้วยตวง สำหรับหยอดหน้าแบ่งข้าวเจ้า, หัวกะทิ ๑/๒ ถ้วยตวง, น้ำตาลทราย ๑/๒ ถ้วยตวง, เกลือป่น ๑/๒ ช้อนชา



เม็ดขนุนเผือก

วิธีทำ ละลายน้ำตาล และน้ำตาลลอยดอกมะลิ กรองด้วยผ้าขาวบาง ใส่กระทะทองเหลืองเคี่ยวจนเดือด ต่อยไข่เอาแต่ไข่แดงคนให้เข้ากัน ปั่นเผือกจนเป็นก้อนเหมือนเม็ดขนุน ใช้ไม้แหลมจิ้มเม็ดขนุนที่ปั้นจุ่มลงในถ้วยไข่แดงยกให้ไข่แดงไหลออก แล้วหยอดลงในกระทะน้ำเชื่อม ร่อนไข่แดงสุก ใช้ทัพพีโปร่งตักขึ้น ทำจนหมดเม็ดขนุนเผือกที่เตรียมไว้ นำน้ำเชื่อมที่เหลือราดบนเม็ดขนุนเผือก แล้วจึงส่งขึ้นใส่โถอบควันเทียน

หมายเหตุ เครื่องปรุงเม็ดขนุนเผือก เผือกต้มสุก ๑ กก. กะทิ ๔ ถ้วยตวง น้ำตาลทราย ๓ ถ้วยตวง น้ำตาลปีบ ½ ถ้วยตวง เกลือป่น ½ ช้อนชา ไข่เป็ด ๕ ฟอง น้ำตาลทราย ๒ ถ้วยตวง น้ำลอยดอกมะลิ ๒ ถ้วยตวง

ข้าวเหนียวปิ้งใส่เผือก

วิธีทำ นำข้าวเหนียวแช่น้ำ ๓ ชม. สงใส่กระทะทองเหลืองใส่กะทิ น้ำตาลทราย เกลือ กวนพอข้าวเหนียวสุก ตักขึ้น ใช้ใบตองฉีกเป็นชิ้นวางสลับกัน ใส่ข้าวเหนียว ๑ ช้อนโต๊ะ เกลี่ยให้แบน ใส่เผือกกวนปั่นเป็นก้อนยาวๆ เท่ากล้วยน้ำว้าผ่าซีก ตักข้าวเหนียวที่กวนปิด ๑ ช้อนโต๊ะพับใบตองห่อจีบหัวท้ายมัดด้วยเส้นตอก ปิ้งให้สุกจนใบตองไหม้จะมีกลิ่นหอม

หมายเหตุ เครื่องปรุงข้าวเหนียวปิ้งใส่เผือก ข้าวเหนียว ๑ ลิตร. กะทิ ๔ ถ้วยตวง, น้ำตาลทราย ½ ถ้วยตวง, เกลือ ½ ช้อนชา, เผือกกวนทำไส้, ใบตอง

เผือกธัญญ

วิธีทำ ปอกเปลือกเผือกหั่นเป็นสี่เหลี่ยม ขนาดก้านไม้ขีดประมาณ ๖ ถ้วยตวง ตั้งกระทะให้ร้อนใส่น้ำมันพอน้ำมันร้อนแบ่งลงทอดให้กรอบเหลืองแล้วช้อนขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน ทอดจนหมด ตั้งกระทะทองเหลือง ใส่ น้ำ ½ ถ้วยตวง ใส่ น้ำตาล แปะแซ ๑ ช้อนโต๊ะ งด้า ๓ ช้อนโต๊ะ, เกลือป่น ¼ ช้อนชา

สังขยาเผือก

วิธีทำ นำเผือกต้มสุกบด ๑ ถ้วยตวง ผสมน้ำตาลมะพร้าว ๑ ถ้วยตวง ตีไข่ไก่กับหัวกะทิให้เข้ากัน ตักใส่ถาดนึ่งพอสุก ตัดเป็นชิ้นใส่จานพร้อมรับประทาน

หมายเหตุ เครื่องปรุงสังขยาเผือกต้มสุกบด ๑ ถ้วยตวง, น้ำตาลมะพร้าว ๑ ถ้วยตวง, ไข่ไก่ ๖ ฟอง, หัวกะทิ ๑ ถ้วยตวง

ขนมหม้อแกงเผือก

วิธีทำ ขยำไข่กับน้ำตาล ใช้ใบเตยหรือใบตองช่วยจนน้ำตาลละลายหมด เติมหั้วกะทิกรองด้วยผ้าขาวบาง เทไข่ใส่เผือกบดคนให้เข้ากัน ตักใส่ถาดสี่เหลี่ยม นำเข้าอบที่อุณหภูมิ ๓๕๐ องศาฟาเรนไฮต์ ประมาณ

๒๕-๓๐ นาที จนผิวหน้าเกรียมนำออกจากเตาอบ โรยหอมเจียวให้ทั่วตัดเป็นชิ้นสี่เหลี่ยม

หมายเหตุ เครื่องปรุงขนมหม้อแกงเผือก ไข่ไก่ ๑ ถ้วยตวง น้ำตาลมะพร้าว ¾ ถ้วยตวง, เผือกต้มสุกบดละเอียด ๑ ถ้วยตวง หัวกะทิ ๑ ถ้วยตวง หอมซอยเจียว ½ ถ้วยตวง

ทองม้วนเผือก

วิธีทำ ร่อนแป้งใส่ขามแก้ว ใส่ น้ำตาลคนให้เข้ากัน ทำหลุมไว้ตรงกลาง ตีไข่ให้แตกเข้ากันตีผสมกับหัวกะทิ น้ำปูนใส เกลือ เผือกบดคนให้เข้ากัน เทลงในหลุมแป้ง ใช้ที่ตีไข่คนผสมจนแป้ง เผือก น้ำกะทิ ไข่ น้ำตาล เข้ากันดี ใส่ งาดำกะชั้นพอหยอดได้ ถ้าต้องการให้ใส เติมน้ำปูนใส นำพิมพ์ทองม้วนมาอังไฟจนร้อนจัด ใช้ลูกประคบแตะน้ำมันทาให้ทั่ว พิมพ์ทั้ง ๒ ด้าน อังให้ร้อนตักแป้งหยอดลงบนพิมพ์ด้านหนึ่ง และปิดพิมพ์ให้สนิทแป้งส่วนเกินจะไหลทะลักออกมานอกพิมพ์ อังไฟพลิกกลับอีกข้างให้เหลืองพอดี ยกจากเตาปิ้ง ใช้มีดกรีดส่วนที่อยู่นอกพิมพ์ทิ้งไป เปิดพิมพ์ใช้ปลายมีดแซะขึ้น และใช้นิ้วมือที่จิ้มมีดกดแผ่นทองม้วนกับมีดลอกออกจากพิมพ์วางบนเชียงม้วนพับทันทีขณะยังร้อนจัด ถ้าเย็นจะแข็งกรอบควรใช้พิมพ์ ๒ พิมพ์ ปิ้งสลับกันถ้าแป้งขึ้น ขนมจะหนา

หมายเหตุ เครื่องปรุงทองม้วนเผือก แป้งทำขนมเค้ก ๑ ถ้วยตวง, น้ำตาลทราย ๑ ถ้วยตวง, เผือกต้มบด ½ ถ้วยตวง, น้ำกะทิข้น ๑ ถ้วยตวง ไข่ไก่ ๑ ฟอง น้ำปูนใส ๓ ช้อนโต๊ะ เกลือป่น ¼ ช้อนชา, งาดำ ๑ ช้อนโต๊ะ, น้ำมันพืช ๓ ช้อนโต๊ะ, พิมพ์สำหรับทำขนม

ผลผลิต

เผือกเชื่อม เผือกกวน เผือกฉาบหวาน ตะโก้เผือก เม็ดขนุนเผือก ข้าวเหนียวปิ้งใส่เผือกถั่วงอก สังขยาเผือก ขนมหม้อแกงเผือก ทองม้วนเผือก

หมายเหตุ ส่วนใบประกอบไปด้วยโปรตีน และแร่ธาตุซึ่งใบสามารถนำไปใช้เป็นอาหารสัตว์ได้

ตลาด และผลตอบแทน

ปัจจุบันเผือกกำลังเป็นที่ต้องการของตลาดต่างประเทศ เช่น ออสเตรเลีย ฮองกง ญี่ปุ่น เนเธอร์แลนด์ และมาเลเซีย

ต้นทุนการผลิต

เผือกฉาบ ๕๕ บาท/กก. ราคาขาย ๑๐๐ บาท/กก. (เผือกสด ๑๐ กก. แปรรูปได้ ๔.๗)



การแปรรูปสับปะรด

บทนำ

สับปะรด เป็นผลไม้ที่คนไทยรู้จักกันดี ปลูกได้ทุกพื้นที่ทั่วประเทศ โดยเฉพาะภาคตะวันตกปลูกมากที่สุดรองลงมาคือภาคตะวันออก ภาคใต้ ภาคตะวันออก เฉียงเหนือ ภาคเหนือ และน้อยที่สุดคือภาคกลาง

สับปะรด จัดเป็นพืชเศรษฐกิจที่มีความสำคัญอย่างยิ่งของประเทศเนื่องจากสามารถนำมาใช้ในอุตสาหกรรม การแปรรูป เพื่อส่งออกไปจำหน่ายยังต่างประเทศ เช่น สับปะรดกระป๋อง, สับปะรดแช่แข็ง, น้ำผลไม้, น้ำผลไม้แปรรูป ซึ่งนำรายได้เข้าประเทศปีละหลายพันล้านบาทสามารถช่วยเพิ่มรายได้ให้เกษตรกร และยกระดับคุณภาพชีวิตให้ดีขึ้น

ปัจจัยจำเป็นที่ต้องใช้

สับปะรด ซึ่งสับปะรดที่ปลูกเป็นการค้าจะแบ่งเป็น ๕ พันธุ์ ดังนี้

๑. พันธุ์ปัตตาเวีย หรือเรียกว่าสับปะรดศรีราชา เป็นพันธุ์ที่ปลูกเพื่อบริโภคสด และส่งโรงงานอุตสาหกรรม สับปะรดกระป๋อง และแปรรูปอื่นๆ เช่น กวน, แช่อิ่ม

๒. พันธุ์อินทรีขิต เป็นสับปะรดพันธุ์พื้นเมืองสามารถนำมาทำกวนหรือทำทอฟฟี่ได้

๓. พันธุ์ขาว ผลสับปะรดจะมีหลายลูก รสชาติและเนื้อคุณภาพไม่ดก แต่นำมาทำสับปะรดกวน และทอฟฟี่ได้

๔. พันธุ์ภูเก็ต พันธุ์สวี ผลมีขนาดเล็กนิยมบริโภคผลสด ถ้านำมาทำกวน หรือทำทอฟฟี่จะได้รสชาติดี สีสวย

๕. พันธุ์นางแล หรือพันธุ์น้ำผึ้ง ผลมีเปลือกบางมากนิยมบริโภคผลสด สามารถนำมาทำกวนทำทอฟฟี่และแช่อิ่มได้เช่นกัน

อุปกรณ์ในการทำสับปะรดกวน/ทอฟฟี่สับปะรด/สับปะรดแช่อิ่ม

มีด เขียง กะละมัง ส้อม เครื่องชुดไฟฟ้า ตาข่าย ข้อนตวง กระทะทองเหลือง ไม้พาย ถาด หม้อ เครื่องกวนไฟฟ้า กระดาษแก้ว เชือก ตะแกรงไม้ไผ่หรือสแตนเลส เตาอบหรือตู้อบไฟฟ้า

ขั้นตอนการดำเนินงาน

สับปะรดกวน

๑. นำสับปะรดมาทำความสะอาด ปอกเปลือก เอาตาออก

๒. เอาสับปะรดมาสับ คั้นเอาน้ำออก

๓. ใส่ลงในกระทะหรือหม้อใส่เกลือป่น น้ำมะนาว น้ำตาลทรายตั้งไฟปานกลาง

๔. คอยกวนสับปะรดบ่อยๆ กวนเคียวไปเรื่อยๆ จนสับปะรดขึ้น ใส่แบะแซ แล้วกวนต่อไปจนสับปะรดเหนียวขึ้น แล้วยกลง

๕. ทิ้งให้เย็น แล้วตักใส่ถุงพลาสติก หรือห่อด้วยกระดาษแก้ว

หมายเหตุ ส่วนผสมสับปะรดกวน สับปะรด ๑๐ กก. น้ำตาลทราย ๑ กก. เกลือป่น ๑ ช้อนชา แบะแซ ½ กก. น้ำมะนาว ๒ ช้อนโต๊ะ

ทอฟฟี่สับปะรด

๑. ใส่เนื้อสับปะรดปั่นลงในกระทะใส่น้ำตาลทราย กะทิสด เกลือ และเนย ตั้งไฟปานกลางกวนไปเรื่อยๆ

๒. ใส่นมข้นหวานกวนให้เข้ากันไปเรื่อยๆ จนแห้ง ปั้นเป็นก้อนได้

๓. ยกกลงปล่อยให้เย็น แล้วปั้นเป็นก้อนๆ เท้า ลูกอมห่อด้วยพลาสติกและกระดาษแก้ว

หมายเหตุ ส่วนผสมทอฟฟี่สับปะรด สับปะรดปั่น ๒.๕ กก. น้ำตาลทราย ๗ ชิต เกลือ ๒ ช้อนชา แบะแซ ๖ ชิต กะทิสด ๑.๕ กก. เนย ½ ถ้วยตวง นมข้นหวาน ๑ กระป๋อง

สับปะรดแช่อิ่ม

๑. ปอกเปลือกสับปะรด ผานเอาตาออกให้หมด หั่นเป็นแว่นหนาประมาณครึ่งนิ้ว

๒. แช่น้ำปูนใส ๓๐ นาที

๓. ต้มในน้ำเดือด ๓๐ นาที

๔. ผสมน้ำตาลทราย ๑½ ถ้วยตวง ต้มให้เดือด ทิ้งไว้ให้เย็น

๕. แช่สับปะรดในน้ำเชื่อม ๑ คืน แล้วแช่อิ่ม โดยอุ่นน้ำเชื่อมแล้วเติมน้ำตาลทรายวันละ ½ ถ้วย ติดต่อกัน ๗ วัน จนสับปะรดใส



๖. ในวันที่ ๓ หรือ ๔ ควรเติมน้ำมะนาวครึ่งช้อนชาในน้ำเชื่อม เพื่อป้องกันมิให้น้ำเชื่อมตกทราย หรือขึ้นเกิร์ตบนเนื้อสับปะรด

๗. นำสับปะรดแช่แข็งขึ้นผึ่งบนตะแกรงตาก หรืออบจนแห้ง

หมายเหตุ

ส่วนผสมสับปะรดแช่แข็ง สับปะรด ๑ กก. น้ำตาลทราย ๕ ถ้วยตวง น้ำมะนาว ½ ช้อนชา น้ำปูนใส ๔ ถ้วยตวง น้ำ ๔ ถ้วยตวง

ผลผลิต

สับปะรดกวน ลักษณะที่ดี มีสีเหลืองสวย รสชาติอมเปรี้ยว เนื้อหยาบเล็กน้อยแห้ง เหนียว กลิ่นหอม

ทอฟฟี่สับปะรด ลักษณะที่ดี มีสีเหลืองอมน้ำตาล รสหวานอมเปรี้ยว เนื้อละเอียด เนียน เหนียว กลิ่นหอม

สับปะรดแช่แข็ง ลักษณะที่ดี มีสีเหลืองใส ผิวแห้ง รสชาติหวานอมเปรี้ยว

การบรรจุหีบห่อ ต้องถูกสุขลักษณะไม่เป็นพิษ ไม่เกิดปฏิกิริยาเคมีกับอาหาร หรือปนเปื้อนแก่อาหาร ช่วยรักษาให้อาหารมีคุณภาพดี ตลอดอายุการเก็บรักษา ส่งเสริมผลิตภัณฑ์ให้มีความสวยงาม น่าสนใจ ดึงดูดใจผู้ซื้อ ราคาพอสมควร เป็นไปตามที่กฎหมายบังคับใช้อยู่โดยแบ่งเป็น ๒ แบบ

๑. แบบขายปลีก โดยบรรจุเป็นหน่วยเล็กๆ เพื่อให้ผู้บริโภคโดยตรง เช่น ถุงพลาสติก กล่องพลาสติก ขวดโหล กล่องกระดาษ ควรมีฉลากปิดบอกชื่อ วัน เดือน ปี ที่ผลิต เพื่อช่วยเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์

๒. แบบขายส่ง รวมจากภาชนะบรรจุหน่วยเล็กๆ มาบรรจุเพื่อนำไปขาย หรือส่งให้ร้านค้า ภาชนะนี้ต้องแข็งแรง ทนทาน เพื่อสะดวกในการขนส่งด้วย ได้แก่ ปับ ถังพลาสติก กล่องกระดาษ ถุงพลาสติกขนาดใหญ่

หมายเหตุ การแปรรูปอื่นๆ

จากเนื้อสับปะรด

❖ แยมสับปะรด ❖ น้ำสับปะรด

เศษที่เหลือจากอุตสาหกรรมบรรจุสับปะรดกระป๋อง

นำมาแปรรูปเป็น

- ❖ น้ำเชื่อม-แอลกอฮอล์
- ❖ น้ำส้มสายชู ❖ ไวน์
- ❖ อาหารสำหรับเลี้ยงวัว
- ❖ กรดอินทรีย์ ๓ ชนิด คือกรดซิตริก กรดมาลิก และกรดแอสคอร์บิก

ใบ

❖ เส้นใยนำมาทอเป็นผ้าใยสับปะรดในฟิลิปินส์ เรียกว่าผ้าบารอง มีราคาแพงนิยมตัดเป็นชุดสากลประจำชาติฟิลิปินส์ และได้หัว

❖ เยื่อ นำมาทำกระดาษจากใยสับปะรด กระดาษมีความบางมาก มีผิวนุ่มเนียน สามารถบิดงอหรือเปลี่ยนรูปร่างได้ง่าย ในหลายประเทศใช้พิมพ์ธนบัตร

เปลือก ใช้เปลือกสับปะรดเลี้ยงวัว

ตลาด และผลตอบแทน

ผลตอบแทนการผลิตสับปะรดกวน

สับปะรด กก. ละ ๑ บาท ๑๐๐ กก. = ๑๐๐ บาท

น้ำตาลทราย กก. ละ ๑๓ บาท ๔ กก. = ๕๒ บาท

และแซ กก.ละ ๑๗ บาท ๑.๕ กก. = ๒๕ บาท

เกลือป่น ๕ บาท

กรดมะนาว ๑๐ บาท

ค่าแก๊ส ๕๐ บาท

ค่าแรงงานคน ๒ คน ๒๖๐ บาท

ค่าขนส่ง ๙๖ บาท

รวมต้นทุนการผลิต ๖๐๐ บาท

ได้สับปะรดกวน ๒๕ กก. เป็นทุน ๒๔ บาท/กก.

ตั้งราคาขายกำไร ๕๐% ของราคาทุน = ๑๒ บาท

จำนวน กก. ละ ๓๖ บาท

เป็นเงิน ๒๕ x ๓๖ = ๙๐๐ บาท

(หักต้นทุน ๖๐๐ บาท) กำไร ๓๐๐ บาท

หมายเหตุ

การคิดต้นทุน = ต้นทุนการผลิต/จำนวนกิโลกรัม





การแปรรูปกล้วย



บทนำ

กล้วย เป็นพืชที่เกษตรกรไทยรู้จักเป็นอย่างดี ปลูกได้ง่ายเจริญเติบโตดี และให้ผลได้ตลอดทั้งปีรวมถึงยังให้คุณค่าทางโภชนาการสูง และสามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้ตลอดทุกส่วน กล้วยจะชอบอากาศร้อนชื้น และต้องการดินที่มีความอุดมสมบูรณ์ ร่วนซุย หรือเป็นดินเหนียวที่สามารถอุ้มน้ำได้ดี เกษตรกรสามารถปลูกกล้วยเพื่อนำผลผลิตไปจำหน่าย หรือนำมาเพิ่มมูลค่าโดยการแปรรูปได้

ปัจจัยจำเป็นที่ต้องใช้

ขึ้นอยู่กับประเภทของการแปรรูป เช่น หากนำไปทำเป็นกล้วยกวนต้องใช้หม้อกวน หากนำไปทำเป็นกล้วยฉาบ ต้องใช้กระทะ

ขั้นตอนการดำเนินงาน

เทคโนโลยีการแปรรูปกล้วยทั้งด้านอาหาร และไม่ใช่อาหารสามารถสรุปได้ ดังนี้

๑. การอบ/ตาก เป็นการใช้เทคโนโลยีการตากแห้ง/อบแห้ง อุณหภูมิที่ใช้ไม่เกิน ๗๐ องศาเซลเซียส เป็นการระเหยน้ำออก ทำให้น้ำตาลในกล้วยเพิ่มขึ้น แล้วบ่มในขั้นตอนสุดท้าย ก่อนนำออกสู่ตลาด

๒. การทอด เป็นการใช้เทคโนโลยีการระเหยน้ำออกโดยการทอดในน้ำมันที่ร้อน อุณหภูมิที่ใช้ ๑๖๐-๑๘๐ องศาเซลเซียส หากเป็นกล้วยดิบมีส่วนประกอบเป็นกล้วยการทอดทำให้แห้งและกรอบ เช่น กล้วยฉาบ หากเป็นขึ้นหนา จะกรอบนอกนุ่มใน เช่น กล้วยทอด

๓. การบึ่ง เป็นการใช้ความร้อนต่ำโดยตรง ในการบึ่งให้กล้วยสุกและร้อนระอุภายใน ผิวนอกจะแห้งแข็ง และเนื้อในนุ่ม อุณหภูมิความร้อนที่ใช้บึ่ง จะสูงเกิน ๑๐๐ องศาเซลเซียส

๔. การต้ม/นึ่ง กล้วยที่ห่ามจะไปต้มในน้ำร้อน/น้ำเดือดหรือนึ่งด้วยไอน้ำจนสุกและลอกเปลือกออกได้ง่ายหากต้ม/นึ่งจนสุกจะใช้ทำกล้วยต้มผสมมะพร้าวคัลงน้ำตาล

๕. การแปรรูปเชือกกล้วย จะใช้มือ/เครื่องฉีก/ดึงกาบกล้วยออกเป็นเส้นๆ ตามยาว รมด้วยกำมะถันแล้วตาก/อบจนแห้งสนิท

๖. การทำกระทงใบตอง จะเลือกใช้ใบกล้วยที่อ่อน-แก่ปานกลาง ที่มีสภาพสมบูรณ์มาทำความสะอาดอบ/นึ่ง/จุ่มในน้ำร้อนให้เส้นใยอ่อนตัว และพับเป็นกระทงอาจรมกำมะถันแล้วตากให้แห้งสนิท





ผลผลิต

การใช้ผลผลิตของกล้วย สามารถนำไปใช้ประโยชน์ทั้งในอาหาร และไม่ใช่อาหาร ดังนี้

การใช้ประโยชน์ทางด้านอาหาร

- ❖ กล้วยหอม นิยมบริโภคสด
- ❖ กล้วยน้ำว้า หากเป็นกล้วยดิบที่แก่จัด ก็สามารถนำมาเป็นกล้วยฉาบชนิดแฉ้น ชนิดแผ่น และแปงกล้วย หากสุกมากก็ใช้แปรรูปเป็นกล้วยบด เพื่อเป็นส่วนผสมของขนม เช่น ขนมกล้วยหรือนำมาทอเป็นกล้วยกวนได้

- ❖ กล้วยไข่ นิยมบริโภคสด และกล้วยไข่ที่ห้ามเกือบสุก จะนิยมนำกล้วยเชื่อมทั้งเปลือกและแห้ง

- ❖ กล้วยหักมุก หากเป็นกล้วยหักมุกเขียว ใช้ทำกล้วยฉาบ ชนิดแฉ้นหรือแผ่น ทอดแล้วเนื้อจะมีสีเหลืองและกรอบ ส่วนกล้วยหักมุกขาวหรือเหลือง นิยมทำกล้วยปิ้งหรือเผา

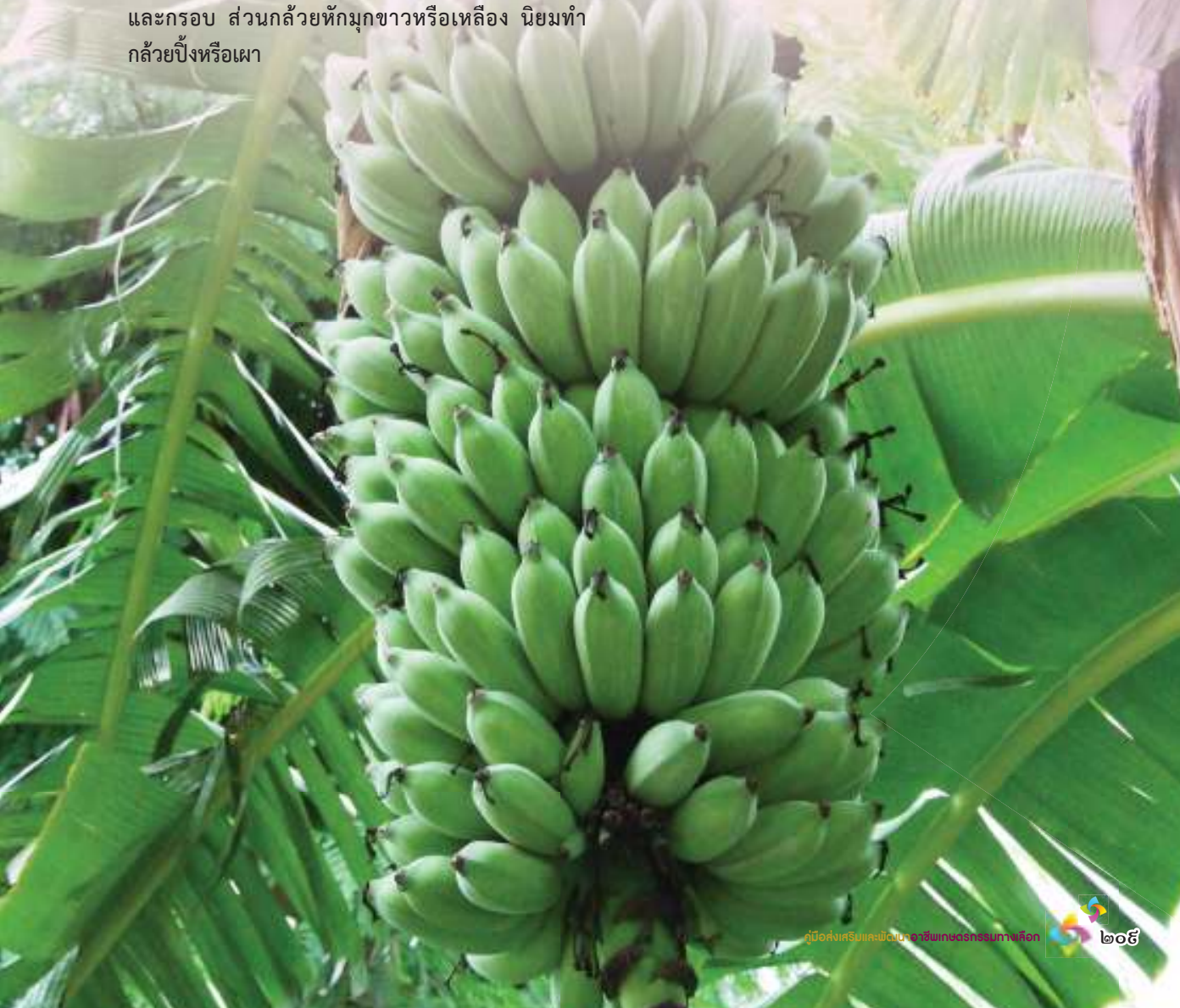
- ❖ กล้วยเล็บมือนาง นิยมบริโภคสด และอาจนำไปทำกล้วยตาก/อบ

- ❖ กล้วยหิน มีลักษณะคล้ายกล้วยหักมุก นิยมใช้ทำกล้วยฉาบ

การใช้ประโยชน์ทางด้านไม่ใช่อาหาร

- ❖ เปลือกกล้วย นิยมนำไปแปรรูปโดยการตากแห้ง และใช้เป็นเชื้อเพลิงในการกวนผลไม้แทนการใช้ฟืนซึ่งให้ไฟค่อนข้างแรงและสม่ำเสมอ

- ❖ ก้านกล้วยและต้นกล้วย สามารถนำไปดัดแล้วตากแห้งทำเป็นเชือกกล้วย เพื่อนำมาสานเป็นรองเท้า กระเป๋า สาด และเสื่อ เป็นต้น นอกจากนี้ บางส่วนอาจนำไปต้มเยื่อเพื่อทำกระดาษกล้วยแต่กระดาษกล้วยที่ได้จะมีสีคล้ำ และเนื้อค่อนข้างหยาบ





การผลิตผลไม้ดอง/แช่อิ่ม

บทนำ

การดองหรือแช่อิ่ม เป็นการช่วยยืดอายุของอาหาร ให้สามารถบริโภคได้นานมากยิ่งขึ้น อีกทั้งยังช่วยให้รสชาติอาหารมีความแตกต่างออกไปจากการบริโภคสด

ปัจจัยที่จำเป็นต้องใช้

- ❖ **มะนาวดอง** มะนาวผิวเหลือง ๒๕ ผล เกลือเม็ด ๕๐๐ กรัม น้ำตาลทราย ๑ กก. น้ำเปล่า ๑๐ ถ้วยตวง
- ❖ **มะนาวดองเค็ม** มะนาว ๑๐ ผล กระดาษทรายละเอียด ๑ แผ่น น้ำตาลทราย ๒ ถ้วยตวง
- ❖ **มะกอกดอง** มะกอก ๑ กก. น้ำเปล่า ๓ ถ้วยตวง เกลือป่น ๒ ถ้วยตวง น้ำตาลทราย ๓ ช้อนโต๊ะ
- ❖ **มะม่วงดองแบบฝรั่ง** มะม่วงแก้วดิบ ๑ กก. มะขามดิบแต่แก่จัด ๒๐๐ กรัม องุ่นแห้ง ๒๐๐ กรัม ชิงสด ๒๐๐ กรัม อบเชยป่น ๑ ช้อนชา ลูกจันทร์เทศ ๑ ช้อนชา น้ำส้มสายชู ๔ ช้อนโต๊ะ น้ำตาลทรายแดง ๑ ถ้วยตวง เกลือป่น ๑ ช้อนชา น้ำเปล่า ½ ถ้วยตวง
- ❖ **มะม่วงดองแช่น้ำผึ้ง** มะม่วงแก้วแก่จัด ๑ กก. น้ำตาลทรายขาว ๑ ถ้วยตวง น้ำปูนใส ½ ถ้วยตวง น้ำผึ้ง ๑ ถ้วยตวง น้ำเกลือเค็มปานกลาง ๑ ½ ถ้วยตวง
- ❖ **กระท้อนดอง** กระท้อน ๑ กก. เกลือป่น ๑ ถ้วยตวง น้ำลอยดอกมะลิ ๒ ถ้วยตวง
- ❖ **ฝรั่งดอง** ฝรั่งเวียดนามแก่จัด ๑๐ ผล น้ำปูนใส ๖ ถ้วยตวง น้ำเกลือเค็มปานกลาง ๖ ถ้วยตวง น้ำตาลทรายขาว ๒ ½ ถ้วยตวง

หมายเหตุ

อุปกรณ์เครื่องมือที่สำคัญ โต๊ะปฏิบัติการสเตนเลส ถังสเตนเลสปากกว้าง เครื่องชั่ง ถังหมักพลาสติก หม้อต้มสเตนเลส เครื่องวัดความดัน เครื่องวัดความหวาน

ขั้นตอนการดำเนินงาน

มะนาวดอง

๑. นำมะนาวมาคลึงกับเกลือนานๆ จนหมดกลิ่นฉุนแล้วนำไปล้างออกหลายๆ น้ำ จากนั้นลวกมะนาวด้วยน้ำเดือด ๓ ครั้ง จึงนำมะนาวออกตากแดดไว้ ๒ วัน
๒. นำมะนาวที่ตากแดดแล้วไปนึ่งให้สุกด้วยไฟอ่อนแต่ไม่ให้มะนาวแตก (ประมาณ ๑๕ นาที) แล้วเรียงลงในขวดโหลที่ต้มฆ่าเชื้อแล้ว

๓. ผสมน้ำตาลทรายกับน้ำเปล่าเข้าด้วยกันแล้วเทใส่หม้อเคลือบยกขึ้นตั้งไฟให้เดือดสักครู่ จึงยกลงทิ้งไว้ให้เย็น และกรองให้สะอาดด้วยผ้าขาวบาง

๔. ใส่ส่วนผสมน้ำเปล่าที่ต้มและกรองแล้วในขวดให้ท่วมมะนาว แล้วปิดฝาเก็บไว้ ๑ เดือน หรือจนมะนาวฉ่ำดี จึงนำมารับประทานได้

หมายเหตุ ข้อเสนอแนะมะนาวดองหวาน

๑. ขวดที่ใส่มะนาวควรเป็นขวดปากแคบ ถ้ามะนาวลอยให้ใช้ไม้ขีดให้จม มะนาวดองใช้รับประทานเป็นของหวานชนิดหนึ่ง

๒. เอามะนาวที่ล้างสะอาดแล้ว มาใส่ลงถึงครึ่งประมาณ ½ ขม. ให้มะนาวสุก

๓. นำมะนาวที่นึ่งเสร็จแล้ว มาเรียงบนตะแกรงนำไปตากแดดให้แห้ง (ประมาณ ½ ขม.)

๔. เทน้ำเกลือที่มีความเข้มข้นของเกลือเค็มพอประมาณใส่หม้อเคลือบต้มให้เดือด แล้วยกลงทิ้งไว้ให้เย็น

๕. นำมะนาวที่ตากแดดแล้ว มาเรียงลงในขวดที่ฆ่าเชื้อแล้วรินน้ำเกลือที่ต้มแล้วลงไปให้ท่วมน้ำมะนาว ปิดฝาให้แน่น เก็บไว้ประมาณ ๒ เดือน ก็สามารถรับประทานได้

หมายเหตุ ข้อเสนอแนะมะนาวดองเค็ม

๑. มะนาวดองเค็ม ถ้าจะใช้ดื่มกับเปิดหรือก่อให้เกิดแสบเมื่อก่อน ถ้าจะใช้กินเป็นเครื่องดื่มให้นำมะนาวดองเค็มไปผสมกับน้ำสุกและใส่น้ำเชื่อม ใส่ น้ำแข็งทุบละเอียด

๒. มะนาวดองเค็ม ถ้าเก็บในตู้เย็นสามารถเก็บไว้ได้นาน ๑-๒ เดือน

มะกอกดอง

๑. ผสมน้ำเปล่า เกลือป่น และน้ำตาลทรายลงในหม้อเคลือบ ยกขึ้นตั้งไฟเคี่ยวจนเดือด ยกลงทิ้งไว้ให้เย็นแล้วเทใส่ขวดโหลที่ต้มฆ่าเชื้อแล้ว ๒. นำมะกอกมาล้างให้สะอาดแล้วใส่ลงขวดโหลที่ต้มฆ่าเชื้อแล้วตั้งทิ้งไว้กลางแดดประมาณ ๓ วัน จึงนำมารับประทานได้

หมายเหตุ ข้อเสนอแนะมะกอกดอง

๑. เวลารับประทาน อาจใช้ทานกับพริกเกลือหรือใช้น้ำตาลเคี้ยวกับน้ำปลาจนเป็นยางมะตูมและโรยด้วยกุ้งแห้ง จะได้รสชาติที่อร่อยมากขึ้น

๒. มะกอกดอง ถ้าเก็บไว้ในน้ำดองตลอดเวลาจะสามารถเก็บไว้ได้นานประมาณ ๒-๓ สัปดาห์



มะม่วงดองแบบฝรั่ง

๑. ปอกมะม่วงแล้วแกะสลักตามรูปที่ต้องการ นำมาคลุกกับเกลือป่นหมักไว้ ๒ วัน สงขึ้นผิวงให้แห้งบนตะแกรงไม้

๒. ผสมน้ำส้มสายชู ๒ ช้อนโต๊ะ น้ำตาล และเกลือป่นใส่หม้อเคลือบ ยกขึ้นตั้งไฟเคี่ยวทำน้ำเชื่อม ยกกลงพักไว้ให้เย็น

๓. นำมะขามมาปอกเปลือก และแกะเม็ดออก ปอกเปลือกขิงแล้วฝานบางๆ พักไว้

๔. น้ำส้มสายชูที่เหลือ และน้ำตาลทรายแดงเกลือป่น อบเชยป่น ลูกจันทเทศ ผสมกับมะม่วง ใส่หม้อเคลือบใบใหม่ ยกขึ้นตั้งไฟอ่อนๆ นำขิงและมะขามใส่ลงไปพร้อมทั้งองุ่นแห้ง แล้วเติมน้ำเปล่า ½ ถ้วย พอส่วนผสมเดือด จึงเอาน้ำเชื่อมในข้อที่ ๒ ลงใส่แล้วคนให้ทั่วมะม่วงและขิง จนเป็นเงาอิมน้ำเชื่อม จึงเคี่ยวต่อให้ขึ้นแล้วยกกลง ตักใส่ขวดโหลที่ต้มฆ่าเชื้อแล้วทั้งร้อนๆ ปิดฝาให้แน่น นำมารับประทานได้

หมายเหตุ ข้อเสนอแนะมะม่วงดองแบบฝรั่งดองสามารถเก็บไว้ได้นาน ๒-๓ สัปดาห์

มะม่วงดองแช่น้ำผึ้ง

๑. ล้างมะม่วงให้สะอาด ปอกเปลือก แช่น้ำปูนใสทิ้งไว้ประมาณ ๖ ชม. จึงล้างออกด้วยน้ำสะอาด

๒. ผสมน้ำเกลือกับน้ำตาลใส่หม้อเคลือบแล้วยกขึ้นตั้งไฟให้เดือด มีรสหวานและเค็มเท่าๆ กัน ยกกลงทิ้งไว้ให้เย็น

๓. นำมะม่วงในข้อ ๑ บรรจุลงในขวดโหล แล้วนำน้ำดองในข้อ ๒ เทใส่ให้ท่วมมะม่วง ใช้ไม้ไผ่ขัดปากโหลไว้เพื่อไม่ให้มะม่วงลอยขึ้น ปิดฝาให้แน่นเก็บไว้ ๑ เดือน

๔. เมื่อต้องการ ๑ เดือน นำมะม่วงออกจากโหลดองนำไปแช่ในน้ำผึ้งประมาณ ๓-๔ คืน จนน้ำผึ้งเข้าไปในเนื้อมะม่วงดีแล้ว จึงนำมารับประทานได้ และเก็บไว้ในถุงพลาสติก หรือขวดโหลที่ต้มฆ่าเชื้อแล้วปิดฝาให้แน่น

หมายเหตุ ข้อเสนอแนะมะม่วงดองแช่น้ำผึ้ง ถ้าเก็บในภาชนะที่สะอาดและปิดสนิท จะสามารถเก็บไว้ได้นาน ๑-๒ เดือน โดยที่รสชาติไม่เปลี่ยนแปลง

กระท้อนดอง

๑. ปอกเปลือกกระท้อนแล้วซอยมีดให้ถี่ๆ จนรอบผลกระท้อนบิให้แบนเล็กน้อย แล้วนำไปใส่ขวดโหลที่ต้มฆ่าเชื้อแล้ว

๒. ผสมน้ำลอยดอกมะลิ และเกลือป่นลงในหม้อเคลือบยกขึ้นตั้งไฟ พออุ่น กรองให้สะอาดด้วยผ้าขาวบาง

๓. นำส่วนผสมน้ำกับเกลือที่กรองแล้วลงขวดโหลที่บรรจุกระท้อนปิดฝาตั้งทิ้งไว้ในที่ร่ม ๑ วัน นำมารับประทานได้

หมายเหตุ ข้อเสนอแนะกระท้อนดอง

๑. กระท้อนดอง ถ้าไม่ทานจิ้มกับพริกเกลือ ก็ทำเป็นกระท้อนทรงเครื่องได้ โดยราดน้ำเชื่อม แล้วโรยด้วยกุ้งแห้ง

๒. สามารถเก็บไว้ได้นาน ๒-๓ สัปดาห์

ฝรั่งดอง

๑. ล้างฝรั่งให้สะอาด แกะสลักตามชอบ แล้วนำมาแช่น้ำปูนใสประมาณ ๑ ชม. แล้วล้างออกด้วยน้ำสะอาด

๒. ต้มน้ำเกลือผสมน้ำตาลให้มีรสหวานเค็มเท่าๆ กัน พอเดือดยกกลง ทิ้งไว้ให้เย็น

๓. บรรจุฝรั่งลงในขวดโหลที่ต้มฆ่าเชื้อแล้วนำน้ำดองในข้อ ๒ เทใส่ให้ท่วมฝรั่ง ใช้ถุงพลาสติกใส่น้ำผูกปากถุงให้แน่น วางกดทับฝรั่งให้จมในน้ำดองปิดฝาขวดเก็บไว้ได้ ๑ เดือน จึงรับประทานได้

หมายเหตุ ข้อเสนอแนะฝรั่งดอง

เก็บไว้ทานได้นานถึง ๑ เดือน หลังจากที่ต้องได้ทีแล้วเก็บโดยการปล่อยให้ฝรั่งจมอยู่ในน้ำดอง แต่ถ้านานกว่า ๑ เดือน ฝรั่งจะนิ่มไม่อร่อย

ผลผลิต

มะนาวดองหวาน มะนาวดองเค็ม มะกอกดอง มะม่วงดองแบบฝรั่ง มะม่วงดองแช่น้ำผึ้ง กระท้อนดองฝรั่งดอง

ตลาด และผลตอบแทน

มะม่วง ลงทุน ๒,๐๙๐ บาท ผลผลิต ๑๐๐ กก. มูลค่า ๖,๕๐๐ บาท

มะกอก ลงทุน ๓,๓๙๐ บาท ผลผลิต ๑๐๐ กก. มูลค่า ๘,๐๐๐ บาท



การแปรรูปมะขามเปรี้ยว

บทนำ

มะขามเปรี้ยว เป็นพืชที่สามารถปลูกได้ทุกภาคของประเทศไทย แหล่งปลูกที่สำคัญได้แก่ ภาคตะวันออก เชียงเหนือ และภาคเหนือ ผลผลิตและไม้มะขามเปรี้ยวสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้มากมายโดยแบ่งเป็นประเภทใหญ่ๆ ได้ ๔ ประเภท ได้แก่ ใช้เป็นสมุนไพร เป็นอาหาร เป็นเครื่องสำอาง ไม้ใช้ทำเฟอร์นิเจอร์ และเครื่องใช้ในครัวเรือน พื้นที่ปลูกทั่วประเทศในปี ๒๕๕๒ จำนวน ๑๑๓,๕๒๘ ไร่ ผลเฉลี่ย ๖๒๘ กก./ไร่ ผลผลิตรวม ๕๒,๒๙๓.๑๘ ตัน ราคาที่เกษตรกรขายได้เฉลี่ย ๑๐.๙๘ บาท/กก. จะเห็นได้ว่ามะขามเปรี้ยวเป็นพืชที่มีปลูกอยู่ทั่วไป ผลดิบและสุกสามารถแปรรูปจำหน่ายได้หลายชนิด เป็นการเพิ่มมูลค่าผลผลิตสร้างรายได้ต่อเนื่องที่มั่นคงให้กับเกษตรกรเป็นอย่างดี ดังนั้น กรมส่งเสริมการเกษตรจึงได้จัดทำโมเดล การแปรรูปมะขามเปรี้ยวเพื่อการค้าเป็นทางเลือกให้แก่เกษตรกร

ปัจจัยที่จำเป็นต้องใช้

แปรรูป

๑. ค่าตูบมะขาม ๑ ตู เป็นเงิน ๓๐,๐๐๐ บาท
๒. เงินทุนหมุนเวียนซื้อวัตถุดิบ และบรรจุภัณฑ์ เป็นเงิน ๕๐,๐๐๐ บาท สามารถมีผลผลิตจำหน่ายได้แก่

❖ **มะขามแช่อิ่มเปียก** เริ่มผลิตเดือนกันยายน ถึงวันที่ ๑๕ ธันวาคม รวม ๑๕ สัปดาห์ ละ ๓๐๐ กก. รวม ๑๕ สัปดาห์ ผลผลิต ๔,๕๐๐ กก. กำไร ๓๐ บาท/กก. เป็นเงิน ๙,๐๐๐ บาท/กลุ่ม/สัปดาห์ หรือ ๓๐๐ บาท/คน/สัปดาห์

❖ **มะขามแช่อิ่มแห้ง** เริ่มผลิตเดือนกันยายน ถึงวันที่ ๑๕ ธันวาคม รวม ๑๕ สัปดาห์ ละ ๓๐๐ กก. รวม ๑๕ สัปดาห์ ผลผลิต ๔,๕๐๐ บาท/กก. กำไร ๓๕ บาท/กก. เป็นเงิน ๑๐,๕๐๐ บาท/กลุ่ม/สัปดาห์ หรือ ๓๕๐ บาท/คน/สัปดาห์

❖ **มะขามหยี** เริ่มผลิตเดือนกันยายน ถึงวันที่ ๑๕ ธันวาคม รวม สัปดาห์ละ ๒๐๐ กก. รวม ๑๕ สัปดาห์ ผลผลิตรวม ๓,๐๐๐ กก. ต้นทุน ๕๐ บาท/กก. กำไร ๕๐ บาท/กก. เป็นเงิน ๑๐,๐๐๐ บาท/กลุ่ม/สัปดาห์ หรือ ๓๓๓ บาท/คน/สัปดาห์

❖ **มะขามกวน** ผลิตตลอดทั้งปี ผลิตสัปดาห์ละ ๒๐๐ กก. ๕๒ สัปดาห์ ผลผลิต ๕,๒๐๐ กก. ต้นทุน ๕๐ บาท/กก. กำไร ๒๐ บาท/กก. เป็นเงิน ๔,๐๐๐ บาท/กลุ่ม/สัปดาห์ หรือ ๑๓๒ บาท/คน/สัปดาห์

❖ **มะขามแก้ว** ผลิตได้ตลอดทั้งปี ผลิตสัปดาห์ละ ๒๐๐ กก. ๕๒ สัปดาห์ ผลผลิต ๕๒,๐๐๐ กก. ต้นทุน ๓๐ บาท/กก. กำไร ๔๐ บาท/กก. เป็นเงิน ๘,๐๐๐ บาท/กลุ่ม/สัปดาห์ หรือ ๒๖๖ บาท/คน/สัปดาห์





หมายเหตุ

วัสดุอุปกรณ์

๑. เครื่องชั่งหยาบ ๑๕ กก. = ๕๐๐ บาท
๒. หม้อต้มน้ำร้อนลวก
มะขามใหญ่ ๔ ใบ = ๓,๕๐๐ บาท
๓. ตู้อุ่นเย็น = ๑๔,๐๐๐ บาท
๔. ชุดเตาแก๊ส ขนาด ๔ หัว = ๓,๐๐๐ บาท
๕. ถาดสแตนเลส
ขนาดใหญ่ ๘ ใบ = ๓,๒๐๐ บาท
๖. เครื่องขึ้นพลาสติก = ๓,๕๐๐ บาท

ขั้นตอนการดำเนินงาน

วางแผนการผลิต และการตลาด

- ❖ ตลาดนัด/ตลาดในท้องถิ่น
- ❖ สถานที่ท่องเที่ยว/เทศกาลต่างๆ
- ❖ ร้านอาหารต่างๆ
- ขายให้พ่อค้าคนกลาง
- ❖ สมาชิกรับไปจำหน่าย
- ❖ สำรวจ และประสานงานผู้รับซื้อ
- ❖ ดูแลการจำหน่าย ประสานสัมพันธ์ตามโอกาส และสื่อต่างๆ

ผลผลิต ตลาดและผลตอบแทน

รายการลงทุน	มูลค่าการลงทุน (บาท)	ปริมาณผลผลิต (กก.)	มูลค่าผลผลิต (บาท)	ผลกำไร (บาท)
๑. มะขามแช่อิ่มเปียก	๔๐,๐๐๐	๒,๐๐๐	๑๐๐,๐๐๐	๖๐,๐๐๐
	๖๐,๐๐๐	๓,๐๐๐	๑๕๐,๐๐๐	๙๐,๐๐๐
	๙๐,๐๐๐	๔,๕๐๐	๒๒๕,๐๐๐	๑๓๕,๐๐๐
๒. มะขามแช่อิ่มแห้ง	๙๐,๐๐๐	๒,๐๐๐	๑๖๐,๐๐๐	๗๐,๐๐๐
	๑๓,๕๐๐	๓,๐๐๐	๒๔๐,๐๐๐	๒๒๖,๕๐๐
	๒๐๒,๕๐๕	๔,๕๐๐	๓๖๐,๐๐๐	๑๕๗,๕๐๐
๓. มะขามหยี	๕๐,๐๐๐	๑,๐๐๐	๑๐๐,๐๐๐	๕๐,๐๐๐
	๑๐๐,๐๐๐	๒,๐๐๐	๒๐๐,๐๐๐	๑๐๐,๐๐๐
	๑๕๐,๐๐๐	๓,๐๐๐	๓๐๐,๐๐๐	๑๕๐,๐๐๐
๔. มะขามหวาน	๑๕๐,๐๐๐	๒,๐๐๐	๒๑๐,๐๐๐	๖๐,๐๐๐
	๒๐๐,๐๐๐	๔,๐๐๐	๒๘๐,๐๐๐	๘๐,๐๐๐
	๒๖๐,๐๐๐	๕,๒๐๐	๓๖๔,๐๐๐	๑๐๔,๐๐๐
๕. มะขามแก้ว	๙๐,๐๐๐	๓,๐๐๐	๒๑๐,๐๐๐	๑๒๐,๐๐๐
	๑๒๐,๐๐๐	๔,๐๐๐	๒๘๐,๐๐๐	๑๖๐,๐๐๐
	๑๕๖,๐๐๐	๕,๒๐๐	๓๖๔,๐๐๐	๒๐๘,๐๐๐



การผลิตขนมไทย

บทนำ

ขนมไทย เป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่มีความผูกพันกับประเพณีและวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของคนไทยมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน อาชีพทำขนมไทยนับเป็นทางเลือกหนึ่งที่น่าสนใจสำหรับการส่งเสริมการเพิ่มรายได้ให้เกษตรกรเพราะใช้ต้นทุนการผลิตมาก และวัตถุดิบที่ใช้เป็นของหาง่ายตามฤดูกาลในท้องถิ่น

ปัจจัยที่จำเป็นต้องใช้

อุปกรณ์การผลิตขนมไทย มีรายละเอียดดังนี้

๑) เครื่องตีไข่ ขนาด ๑๐ ลิตร

มอเตอร์ ½ แรงม้า = ๒๑,๕๐๐ บาท

๒) เตารอบไฟฟ้า ขนาด ๖ ถาด = ๕๕,๐๐๐ บาท

๓) ชุดเครื่องครัวผลิตขนมไทย = ๑๐,๐๐๐ บาท

ค่าบรรจุภัณฑ์

- ❖ ถูพลาสติกขนาดต่างๆ
- ❖ กล่องพลาสติกใส
- ❖ วัสดุตกแต่งบรรจุภัณฑ์
- ❖ สติกเกอร์แสดงชื่อผลิตภัณฑ์ และแหล่งผลิต

วัสดุห่อจากธรรมชาติ



ขั้นตอนการดำเนินงาน

เตรียมความพร้อม

❖ จัดประชุมเกษตรกรผู้ใช้กระบวนการกลุ่ม
ยึดหลักการมีส่วนร่วมรายละเอียดดังนี้

ครั้งที่ ๑ ชี้แจงรายละเอียดการดำเนินงาน

ครั้งที่ ๒ วางแผนปฏิบัติ

❖ จัดหาวัตถุดิบและควบคุมคุณภาพ

❖ การผลิตและบรรจุภัณฑ์

❖ การตลาด การเงินการบัญชี

เตรียมสถานที่ผลิต

คำวัสดุปรับปรุงสถานที่ เช่น ปูน ตาข่าย มุ้ง
ลวด ฯลฯ

การถ่ายทอดเทคโนโลยี

พัฒนาทักษะการผลิตขนมไทย โดยจัดอบรม
เกษตรกรผู้เข้าร่วมโครงการ

ผลผลิต

ดำเนินการผลิต

๑. วางแผนการผลิต การจัดหาวัตถุดิบ เกษตรกร
ผู้ผลิตร่วมกันกำหนดเป้าหมายของชนิด ปริมาณ และ
คุณภาพของวัตถุดิบรวมทั้งแหล่งที่มาของวัตถุดิบ

๒. ดำเนินการผลิตขนมไทย

ประเภท/นิ่ง/ทอด ตามแผนการผลิต

๓. จัดระบบควบคุมและตรวจสอบคุณภาพ
ผลิตภัณฑ์

ตลาด และผลตอบแทน

ประเภทเบเกอรี่	ปริมาณ การผลิต	ราคาขายส่ง/ หน่วย (บาท)	รายได้ (บาท)	ต้นทุน (บาท)	กำไร (บาท)	อัตราผลตอบแทน (ร้อยละ)
๑. ขนมอบ						
๑.๑ ขนมเปียะ	๕๐๐ อัน	อันละ ๔	๒,๐๐๐	๑,๒๐๐	๘๐๐	๖๗
๑.๒ ขนมฝิง	๑๐ กก.	กก.ละ ๑๖๐	๑,๖๐๐	๘๐๐	๘๐๐	๑๐๐
๑.๓ ขนมไข่	๑๐ กก.	กก.ละ ๑๕๐	๑,๕๐๐	๗๐๐	๘๐๐	๑๑๔
๑.๔ ขนมหน้านวล	๑๐ กก.	กก.ละ ๑๘๐	๑,๘๐๐	๘๐๐	๑,๐๐๐	๑๒๕
๒. ขนมไทย (นึ่ง)						
๒.๑ ขนมสาเล่	๒๐ ถาด	ถาดละ ๘๐	๑,๖๐๐	๙๐๐	๗๐๐	๗๘
๒.๒ ขนมปุยฝ้าย	๑,๐๐๐ อัน	อันละ ๐.๘๐	๘๐๐	๔๐๐	๔๐๐	๑๐๐
๒.๓ ขนมกลั้ว	๑,๐๐๐ อัน	อันละ ๐.๘๐	๘๐๐	๔๐๐	๔๐๐	๑๐๐
๓. ขนมทอด						
๓.๑ กะหรี่ปั๊พ	๕๐๐ อัน	อันละ ๔	๒,๐๐๐	๑,๒๐๐	๘๐๐	๖๗
๓.๒ ครองแครงกรอบ	๒๐ กก.	กก.ละ ๕๐	๑,๐๐๐	๕๐๐	๕๐๐	๑๐๐
๓.๓ กรอบเค็ม	๒๐ กก.	กก.ละ ๕๐	๑,๐๐๐	๕๐๐	๕๐๐	๑๐๐



การแปรรูปขนุน

ขั้นตอนการดำเนินงาน

ขนุนทอดกรอบ

๑. ปอกเปลือกขนุน เอาเมล็ดออก นำมาล้างให้สะอาด ผึ่งให้แห้ง
๒. นำขนุนมาหั่นเป็นชิ้นพอคำ นำมาทอดในน้ำมัน แล้วตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน
๓. ทำน้ำเชื่อม นำขนุนที่ได้มาจุ่มน้ำเชื่อม ตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำ นำมาทอดอีกครั้ง
๔. พอได้ขนุนที่ทอดเสร็จแล้ว เอาเข้าเตาอบลมร้อน ร้อนแห้งนำมาบรรจุภาชนะที่ปิดสนิท

ขนุนอบแห้ง

๑. นำขนุนมาแกะเอาเมล็ดออก ล้างน้ำให้สะอาด และนำขนุนที่ได้แช่ในสารละลายโซเดียมคาร์บอเนต ๒% นาน ๕ นาที กวนเบาๆ
๒. ล้างน้ำสะอาด ๒ ครั้ง และนำมาแช่ในน้ำเชื่อมเข้มข้น ๔๕% และ ๕๐% ทุกๆ ๒๐ ชม.

หมายเหตุ

๑. แช่สารละลายโซเดียมคาร์บอเนต เพื่อให้ยางขนุนออกให้หมด
๒. การแช่น้ำเชื่อมในเปอร์เซ็นต์ที่เท่ากัน เพื่อให้ความเข้มข้นค่อยๆ ซึมเข้าไปในเนื้อขนุน

ผลผลิต

ขนุนอบแห้ง

ราคาจำหน่ายประมาณ กก.ละ ๑๘๐ บาท

บทนำ

ขนุน เป็นไม้ผลยืนต้นขนาดใหญ่ สามารถเจริญเติบโตได้ทุกสภาพพื้นที่ของประเทศไทยขนุนจะเก็บเกี่ยวได้ตั้งแต่เดือนมกราคม-พฤษภาคม และนอกจากนิยมใช้บริโภคเป็นผลไม้สดแล้ว ผลอ่อนยังใช้บริโภคได้ เช่น ทำแกงคั่วขนุน ส่วนผลยังมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ เช่น ขนุนทอดกรอบ ขนุนอบแห้ง เป็นต้น

ปัจจัยที่จำเป็นต้องใช้

ขนุนทอดกรอบ

ขนุน ๑ กก. (หั่นเป็นชิ้นบาง) น้ำมัน น้ำตาล

ขนุนอบแห้ง

ขนุน ๑ กก. น้ำตาล

หมายเหตุ

ขนุนทอด-แช่น้ำเชื่อม (๑:๓:๑)

ทอดอีกที-ตู้อบลมร้อน



ลูกชิ้นปลา



การทำลูกชิ้นปลาอาศัยหลักการง่ายๆ โดยนวดเนื้อปลากับเกลือจะทำให้ผลิตภัณฑ์เหนียวสามารถปั้นได้ สำหรับอุตสาหกรรมลูกชิ้นปลาผู้ผลิตมักใช้น้ำผสมให้ลูกชิ้นนุ่มและเพิ่มปริมาณของลูกชิ้นด้วย ปริมาณน้ำที่ใช้แล้วแต่ชนิดของปลา ถ้าปลาที่มีน้ำในเนื้อน้อยจะเติมน้ำมากกว่าปลาที่มีน้ำในเนื้อปลามาก บางครั้งผู้ผลิตจะเติมแป้งเล็กน้อยเพื่อให้ลูกชิ้นเหนียวขึ้นด้วย

วัตถุดิบ

ปลาที่ให้ความเหนียวและเหมาะสมอย่างยิ่งสำหรับทำลูกชิ้นได้แก่ ปลาอินทรี ปลาตาบลา ปลาหางเหลือง ปลาทราย ปลาสร้อย ซึ่งเป็นปลาที่มีราคาค่อนข้างแพง ฉะนั้นในการทำอุตสาหกรรมลูกชิ้นจึงต้องใช้ปลาที่มีราคาถูก เช่น ปลาไหลทะเล ปลาฉลาม ปลาแดงตาโต ปลาน้ำดอกไม้ ปลาข้างเหลือง ปลาทรายแดง ปลาทรายแดงขาว และปลาปากคม

ส่วนผสม

เนื้อปลา

เกลือป่น ๑ ช้อนโต๊ะ (๓% ของน้ำหนักตัวปลา)

แป้ง ๑ ช้อนโต๊ะ (๒.๕-๕% ของน้ำหนักตัวปลา)

น้ำแข็งบดละเอียดหรือน้ำเย็นจัด (ขึ้นอยู่กับความชื้นของเนื้อปลาสด)

เครื่องมือ

๑. มีดและเขียงชำแหละปลา
๒. เครื่องบดปลา
๓. เครื่องนวดปลา
๔. หม้อดินลูกชิ้น

วิธีทำ

๑. ชำแหละปลาเอาแต่เนื้อ
๒. บดเนื้อปลาด้วยเครื่องบดประมาณ ๒-๓ ครั้ง หรือสับให้ละเอียดก็ได้
๓. นวดเนื้อปลาในเครื่องนวดผสม นาน ๕ นาที จึงเติมเกลือ/น้ำเกลือครึ่งหนึ่ง
๔. นวดต่อไปอีก ๕ นาที เติมเหลือส่วนที่เหลือและนวดต่อไปอีก ๕-๑๐ นาที ซึ่งระหว่างนวดเติมน้ำแข็งหรือน้ำเย็นจัด เพื่อให้เนื้อปลาเย็นและช่วยให้เหนียวยิ่งขึ้น ถ้าต้องเติมแป้งก็สลับกับกับน้ำจนกระทั่งเข้ากันดี
๕. ใช้ช้อนตักเนื้อปลาที่นวดแล้วให้เป็นลูกกลมๆ ใส่ลงในน้ำอุ่นๆ ที่อุณหภูมิประมาณ ๔๐ องศาเซลเซียส นานประมาณ ๒๐ นาที ระหว่างที่แช่ต้องคอยเติมน้ำอุ่นอยู่เสมอ เพื่อให้ลูกชิ้นแข็งตัวพอสมควร
๖. นำลูกชิ้นไปต้มในน้ำเดือด เมื่อลูกชิ้นลอยแล้วจึงตักขึ้นแช่ในน้ำเย็น
๗. ถ้าต้องการถนอมลูกชิ้น ให้แช่ในตู้เย็นเก็บได้นาน ๑-๒ สัปดาห์ (ไม่ควรแช่แข็ง) หรือแช่น้ำแข็งได้นาน ๑ สัปดาห์



การทำแหนมปลา (ส้มผัก)

ส่วนผสม

เนื้อปลาสด ๑ กิโลกรัม
เกลือป่น ๔ ช้อนชา (๒% ของน้ำหนักปลา)
ข้าวสุก ๑๕๐ กรัม (๑๕% ของน้ำหนักปลา)
กระเทียม ๑ ช้อนโต๊ะ (๑.๕% ของน้ำหนักปลา)

วิธีทำ

นำเนื้อปลาบดจนละเอียดกับเกลือจนเหนียว
ข้าวสุก กระเทียม บดให้ละเอียดแล้วนำไปนวด
รวมกับเนื้อปลาให้เป็นเนื้อเดียวกัน นำมาห่อด้วยใบตอง
๒ ชั้น

หรือห่อด้วยถุงพลาสติกเก็บไว้ประมาณ ๓ วัน
ก็จะเริ่มมีรสเปรี้ยวถ้าชอบเปรี้ยวมากก็ทิ้งได้อีก ๒ วัน
แต่ถ้ารสชาติพอดีแล้วก็เก็บไว้ในตู้เย็น

วิธีรับประทาน

นำมารับประทานกับถั่วลิสงคั่ว ชিং ผักกาดหอม
กะหล่ำปลี และต้นหอม





การทำปลาสามตัว



ส่วนผสม

ปลาตะเพียน	๑	กิโลกรัม
เกลือ	๓๐	กรัม
กระเทียม	๑	ถ้วย
ข้าวสวย	๑	ถ้วย

วิธีทำ

๑. ปลาตะเพียนแช่น้ำเกลือเข้มข้นประมาณ ๓๐ นาที ๑ ชั่วโมง ทั้งไว้ให้สะเด็ดน้ำและนวดกับเกลือจนเกลือละลาย
๒. ใส่กระเทียมเคล้าให้เข้ากัน ตามด้วยข้าวสวย
๓. เก็บเรียงใส่ภาชนะที่ปิดสนิท เก็บไว้นาน ๓-๕ วัน นำไปประกอบอาหารตามชอบ





การทำปลาร้า

ปลาร้า

เป็นผลิตภัณฑ์พื้นบ้านที่เป็นเอกลักษณ์ของไทย มาแต่ช้านาน คนในภาคตะวันออกเฉียงเหนือนิยมบริโภคกันมาก และจัดเป็นอาหารประจำวันก็ว่าได้ ในภาคเหนือและภาคกลางก็นิยมบริโภคเช่นกัน แต่จะต่างกันบ้างในลักษณะการนำมาประกอบอาหารเท่านั้น การผลิตปลาร้าส่วนใหญ่ทำกันระดับชาวบ้าน การผลิตแบ่งออกเป็น ๒ แบบ คือ ปลาร้า ข้าวคั่ว และปลาร้ารำ ปลาร้าข้าวคั่วมักจะทำในภาคกลาง ส่วนปลาร้ารำมักจะทำจากปลาทั้งตัวในภาคอีสานสีจะคล้ำกว่า ปลาร้าข้าวคั่ว

วัตถุดิบ

ปลาช่อน ปลากระดี่

ส่วนผสม

เกลือ	๒๐-๒๕%	(ของน้ำหนักปลา)
ข้าวคั่วหรือรำ	๑๐-๑๒%	(ของน้ำหนักปลา)

วิธีทำ

๑. นำปลามาตัดหัว ขอดเกล็ด ควักไส้ ล้างให้สะอาด ทิ้งให้สะเด็ดน้ำ
๒. นำปลามาผสมกับเกลือให้เข้ากันดี จากนั้นจึงเติมข้าวคั่วหรือรำผสมใน แล้วนำมาอัดใส่ไห ชัดด้วยไม้ไผ่ให้แน่นทิ้งไว้ ๘ เดือน ถึง ๑ ปี

วิธีรับประทาน

ควรปรุงให้สุกก่อนรับประทาน





ปลาป่นปรุงรส

ส่วนผสม

เนื้อปลาป่น	๑	กิโลกรัม
เกลือป่น	๓	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	๔	ช้อนโต๊ะ
พริกป่น	๒	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

๑. นำปลาป่นใส่ลงไปเคล้ากับส่วนผสมแล้วคั่วต่อไปจนเครื่องปรุงเข้ากัน
๒. เติมพริกป่นลงไป ผัดต่อไปจนแห้งดีแล้วจึงตักขึ้น ทิ้งไว้ให้เย็นแล้วบรรจุในภาชนะที่กันอากาศหรือความชื้นได้



การทำขนมปั้นขลิบไส้ปลา

ส่วนผสมแป้ง

แป้งสาลี	๓	ถ้วยตวง
แป้งข้าวเจ้า		
ไข่แดง	๒	ฟอง (ไข่ไก่)
น้ำมันพืช	๖	ช้อนโต๊ะ
น้ำสะอาด		
น้ำปูนใส	๖	ช้อนโต๊ะ
เกลือป่น	๑	ช้อนชา

ส่วนผสมไส้ขนม

เนื้อปลาสด		
หอมแดงซอย	๒๐๐	กรัม
หัวผักกาดเค็มสับ	๒๐๐	กรัม
ถั่วลิสง	๒๐๐	กรัม
น้ำตาลปีบ	๔๕๐	กรัม
เกลือป่น	๑	ช้อนชา
รากผักชี	๔	ราก
พริกไทยป่น	๑	ช้อนโต๊ะ

เครื่องมือที่ใช้

กระทะสำหรับทอด	
กะละมัง	
ตะแกรงร่อนแห้ง	1/2
ภาชนะใส่ขนม	
ตะแกรงสำหรับทอด	

วิธีทำ

๑. โขลกรากผักชี พริกไทยนำไปผัดให้หอม ใส่เนื้อปลาสับลงผัดให้เข้ากัน ใส่หัวผักกาดเค็มสับ หอมแดง ถั่วลิสงบด ปรงรสด้วยน้ำตาล เกลือป่น ชิมดูให้มีรสหวาน เค็ม ตักขึ้นพักไว้ให้เย็น

๒. ร่อนแป้งทั้ง ๒ ชนิด ทำหลุมตรงกลางใส่ไข่แดง น้ำมันพืช น้ำ น้ำปูนใส และเกลือป่นนวดให้เข้ากัน

๓. นำแป้งที่นวดแล้วมาแบ่งเป็นก้อนเล็กๆ เท่ากัน คลึงแป้งให้บางเป็นวงกลม ตักไส้ใส่พอสมควร พับกลางบีบให้สนิท ขลิบริมให้สวยงาม

๔. ตั้งกระทะก้นลึก ใส่น้ำมันพอน้ำมันร้อน นำขนมลงทอดให้กรอบเหลือง ตักขึ้นพักไว้ให้สะเด็ดน้ำมัน พอเย็นเก็บใส่ขวดโหล ปิดฝาให้สนิท



การทำปลาพันอ้อย



ส่วนผสม

เนื้อปลาบด	๒	กล้วยตวง
พริกแห้งเม็ดใหญ่	๓	เม็ด
หอมแดง	๑	หัว
กระเทียม	๕	กลีบ
ตะไคร้ (หั่นฝอย)	๑	ช้อนโต๊ะ
ข้าว (หั่นฝอย)	๑	ช้อนชา
กะปิ	๑	ช้อนชา
เกลือ	๑	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	๑	ช้อนชา
ถั่วฝักยาว (หั่นฝอย)	๒	ช้อนโต๊ะ
อ้อยเหลา	๑๐	ชิ้น

วิธีทำ

๑. นำปลามาขนาดกบเกล็ดให้เหนียวโดยทยอยใส่เกล็ดแล้วนำวดจนกว่าจะเหนียว
๒. โขลกพริก หอมแดง กระเทียม ตะไคร้ ข้าว ให้ละเอียดใส่กะปิโขลกให้เข้ากัน
๓. นำเนื้อปลา มาขนาดรวมกับเครื่องแกง ใส่ใบมะกรูดหั่นฝอยถั่วฝักยาวหั่นฝอยนำวดให้ส่วนผสมเข้ากัน
๔. นำมาปั้นกับอ้อยเป็นลักษณะก้อนรีๆ แล้วนำไปย่างไฟอ่อนๆ





การทำกุ้งจ่อม

วิธีทำ

๑. กุ้งฝอยเลือกเศษผงออกให้หมดล้างให้สะอาด ผึ่งให้สะเด็ดน้ำ
๒. เคล้าเกลือ กระเทียมกับกุ้งให้ทั่ว หมักไว้ ๒ คืน
๓. เติมห้าข้าวคั่วและข้าวแดงลงในกุ้ง เคล้าให้ทั่ว อัดลงกระปุกดินเผาหรือขวดปิดฝาให้สนิทเก็บตากแดดไว้จนกุ้งมีกลิ่นหอมก็ใช้ได้ประมาณ ๗-๘ วัน
๔. กุ้งจ่อมแต่เดิมนำมาปรุงด้วยหอมซอย ขิงซอย ใบมะกรูด พริกชี้ฟ้าหั่นฝอยให้มีรสเปรี้ยวเค็ม รับประทานกับผักสด

ส่วนผสม

- | | |
|-----------------------------------|------------|
| ๑. กุ้งฝอย | ๖ ถ้วยตวง |
| ๒. เกลือป่น | ๑ ถ้วยตวง |
| ๓. ข้าวคั่ว | ๑ ถ้วยตวง |
| ๔. กระเทียมโขลกละเอียด | ๑ ช้อนโต๊ะ |
| ๕. ข้าวแดงบดละเอียด (ไม่ใส่ก็ได้) | ๑ ช้อนโต๊ะ |

วิธีทาน

ต้มกุ้งจ่อมกับกะทิ ใส่หอมซอย พริกสด ปรุงด้วย น้ำตาล ส้มมะขามเปียก





การแปรรูปเนื้อสัตว์



๑. เหตุผลความเหมาะสม

๑.๑ การแปรรูปเนื้อสัตว์ เป็นการเพิ่มมูลค่าของเนื้อสัตว์ให้มีราคาสูงขึ้น สามารถใช้วัตถุดิบ (เนื้อสัตว์ที่มีในท้องถิ่น) แปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ได้หลากหลายชนิด

๑.๒ ผลิตภัณฑ์ได้ตลอดปี ตลาดมีความต้องการอย่างต่อเนื่องสามารถจำหน่ายในตลาดท้องถิ่น และพัฒนาเป็นอาชีพหลักได้

๑.๓ ใช้เวลาว่างจากงานภาคเกษตรทำการแปรรูปเนื้อสัตว์ เป็นการรักษาและถนอมอาหารโปรตีนเก็บไว้บริโภคในรูปแบบต่างๆ ได้

๒. เงื่อนไขความสำเร็จ

๒.๑ ต้องมีแหล่งวัตถุดิบ ได้แก่ เนื้อสัตว์ ไขมันหนัง ภายในท้องถิ่น การคมนาคมสะดวกเพื่อนำสินค้าไปจำหน่าย

๒.๒ ผู้ผลิตหรือผู้ประกอบการต้องมีโรงเรือนในการประกอบการให้เป็นสัดส่วน เนื่องจากการผลิตอาหารจะต้องมีความสะอาดและถูกสุขอนามัย มีการสร้างบ่อบำบัดน้ำเสีย น้ำทิ้ง ออกจากโรงงานหรือสถานที่ผลิต

๒.๓ การแปรรูปเนื้อสัตว์เป็นอาชีพที่ต้องใช้เงินลงทุนสูงในการซื้ออุปกรณ์เครื่องจักร และเกษตรกรจะต้องมีเงินทุนหมุนเวียนให้เพียงพอ

๒.๔ การแปรรูปเนื้อสัตว์ ควรทำควบคู่กันหลายอย่าง เพื่อให้ผู้บริโภคได้มีโอกาสเลือกซื้อ

๓. เทคโนโลยีและกระบวนการผลิต

๓.๑ แหนม

เป็นลักษณะของการหมักเนื้อสัตว์ เพื่อทำเป็นแหนมสดหรือแหนมปรุงรสก็ได้ แหนมเป็นอุตสาหกรรมครัวเรือน เพื่อใช้บริโภคทั่วไป ก่อนบริโภคควรนำไปอบหรือทอดให้สุก ส่วนใหญ่จะบริโภคเมื่อแหนมเริ่มเปรี้ยวแล้ว

๑) เครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูป

- ❖ เครื่องบดเนื้อ, เครื่องผสม, เครื่องหั่นหนังหมู
- ❖ เชียง, มีด, ภาชนะบรรจุเนื้อสัตว์
- ❖ ไม้ตอกสำหรับห่อแหนม และใส่พลาสติกสำหรับบรรจุทำเป็นแหนมแท่ง ทั้งนี้แล้วแต่ผู้ผลิตในแต่ละท้องถิ่น

๒) ส่วนประกอบ

- ❖ เนื้อหมู, หูหมู, หนังหมู
- ❖ เครื่องปรุง, เกลือ, น้ำตาล, กระเทียม,

พริกชี้หูสวน

- ❖ ข้าวเหนียวหรือข้าวเจ้าที่หุงสุกแล้ว

๓) การเตรียมวัตถุดิบและวิธีการผลิต

❖ ใช้เนื้อหมู เนื้อแดงล้วนๆ ไม่มีมัน และไม่เ็นเนื้อมัดให้ละเอียด

- ❖ หนังหมู, หูหมู, ต้มให้สุกหั่นให้เป็นชิ้นบางๆ

❖ บดข้าวเหนียวหรือข้าวเจ้ากับกระเทียมให้ละเอียด

❖ ใส่เนื้อหมู, พร้อมเติมเกลือและเครื่องปรุง ใส่หนังหมู, หูหมู, และข้าวเหนียวหรือข้าวเจ้ากับกระเทียมที่บดละเอียดแล้วนวดจนเหนียว พร้อมใส่พริกชี้หูสวน

❖ บรรจุในไส้พลาสติก แล้วแต่ขนาดตามความต้องการของตลาดหรือห่อด้วยใบตอง

๔) การเก็บรักษา

เก็บไว้ในอุณหภูมิห้องปกติประมาณ ๓ วัน เพื่อให้เปรี้ยว หลังจากแหมนเปรี้ยวแล้วควรเก็บไว้ในตู้เย็น

๕) ต้นทุนและผลตอบแทน

ต้นทุน

ในส่วนของต้นทุนคงที่ซึ่งจะเป็นค่าเครื่องจักรอุปกรณ์ในการผลิตได้แก่ เครื่องบดเนื้อ, เครื่องผสม, เครื่องหั่นหนังหมูจะมีต้นทุนประกอบ ๖๐,๐๐๐-๘๕,๐๐๐ บาท และเกษตรกรต้องมีเงินทุนหมุนเวียน สำหรับหมุนเวียนเป็นค่าวัสดุในการทำแหมนอย่างน้อย ๕,๐๐๐ บาท ขึ้นไปสำหรับต้นทุนในการจัดทำผลิตภัณฑ์แหมนจำนวน ๒๐ กิโลกรัม ซึ่งจะเป็นค่าวัสดุ เครื่องปรุง ค่าน้ำ-ค่าไฟ และค่าแรงจะมีค่าประมาณ ๑,๑๐๐ - ๑,๕๐๐ บาท





ผลตอบแทน

สำหรับการจัดทำผลิตภัณฑ์แหนมจำนวน ๒๐ กิโลกรัม บรรจุเป็นแหนมแท่งได้ ๑๐๐ แท่ง (บรรจุแท่งละ ๒๐๐ กรัม) จำหน่ายราคาแท่งละ ๒๕-๓๐ บาท จะมีผลตอบแทนประมาณ ๒,๕๐๐-๓,๐๐๐ บาท

ทั้งนี้ ต้นทุนและผลตอบแทนสามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามสภาวะราคาวัตถุดิบคุณภาพของแหนมและอุปกรณ์ที่มีในท้องถิ่นแต่ละแห่งเป็นหลัก สำหรับจุดคุ้มทุนจะช้าหรือเร็วขึ้นอยู่กับจำนวนผลิตภัณฑ์ที่ออกจำหน่ายและลักษณะการจำหน่ายเป็นการฝากขาย หรือ ขายเอง

๓.๒ ลูกชิ้น

๑) เครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต

- ❖ เครื่องบด
- ❖ เครื่องสับ
- ❖ เครื่องปั้นลูกชิ้น
- ❖ เชียง, มีด
- ❖ ภาชนะบรรจุเนื้อสัตว์

๒) ส่วนประกอบ

- ❖ เนื้อหมู, หรือเนื้อไก่, หรือเนื้อวัว
- ❖ น้ำแข็ง
- ❖ เครื่องปรุง (พริกไทย, เกลือ, แป้งมัน, ฟอสเฟต)

๓) การเตรียมวัตถุดิบและวิธีการผลิต

❖ เตรียมเนื้อหมู, หรือเนื้อวัว ควรเป็นเนื้อแดงล้วนๆ เป็นเนื้อสด ไม่มีมัน, ไม่มีเอ็น ส่วนเนื้อไก่ควรรวมหนังด้วย

- ❖ บดเนื้อวัว, หรือเนื้อหมูหรือเนื้อไก่ให้ละเอียด
- ❖ ใส่เนื้อวัว, หรือเนื้อหมู หรือเนื้อไก่ในเครื่องสับ

เดินเครื่องพร้อมกับเติมน้ำแข็งทีละน้อย

- ❖ ใส่เครื่องปรุง (เกลือ, ฟอสเฟต, พริกไทย)
- ❖ ใส่แป้งมัน
- ❖ สับจนละเอียดให้เป็นเนื้อเดียวกัน นำมาบีบเป็น

ลูกกลมๆ ลงในน้ำร้อนๆ ๖๐ องศาเซลเซียส ต้มนาน ๒๐ นาที

- ❖ นำไปต้มอีกครั้งที่อุณหภูมิ ๗๐ องศาเซลเซียส นาน ๒๐ นาที แช่น้ำเย็นนาน ๑๐ นาที

๔) การเก็บรักษา

เก็บรักษาที่อุณหภูมิ ๒-๔ องศาเซลเซียส

๕) ต้นทุนและผลตอบแทน

ต้นทุน

ในส่วน of ต้นทุนคงที่ซึ่งจะเป็นค่าเครื่องจักร อุปกรณ์ในการผลิตได้แก่เครื่องบดเนื้อ, เครื่องสับ, เครื่องปั้นลูกชิ้น, เตาแก๊ส, หม้อต้ม มีค่าประมาณ ๑๗๐,๐๐๐-๑๙๐,๐๐๐ บาท และเกษตรกรต้องมีเงินสำหรับต้นทุนในการจัดทำผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นจำนวน ๑๕ กิโลกรัม ซึ่งเป็นค่าวัสดุ เครื่องปรุง ค่าไฟฟ้า และค่าแรง มีค่าประมาณ ๑,๕๐๐-๒,๐๐๐ บาท

ผลตอบแทน

สำหรับการจัดทำผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นคุณภาพเกรด A สามารถจำหน่ายลูกชิ้นได้ในราคา กิโลกรัมละ ๑๔๐-๑๘๐ บาท คิดเป็นเงินประมาณ ๒,๑๐๐-๒,๗๐๐ บาท ต่อจำนวนลูกชิ้น ๑๕ กิโลกรัม ทั้งนี้ ต้นทุนและผลตอบแทนสามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามสภาวะราคาวัตถุดิบคุณภาพของลูกชิ้นและอุปกรณ์ที่มีในท้องถิ่นแต่ละแห่ง สำหรับจุดคุ้มทุนจะช้าหรือเร็วขึ้นอยู่กับปริมาณผลิตภัณฑ์ที่ผลิตออกจำหน่ายและลักษณะการจำหน่ายเป็นการฝากขายหรือขายเอง

๓.๓ ไส้กรอกอีสาน

๑) เครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต

- ❖ เครื่องบดเนื้อ
- ❖ เครื่องผสม
- ❖ เชียง, มีด
- ❖ ภาชนะบรรจุเนื้อสัตว์
- ❖ เครื่องอัด

๒) ส่วนประกอบ

- ❖ หมูปนมัน, ไส้หมูสดหรือแห้ง
- ❖ ข้าวสุก
- ❖ เชือกสำหรับผูก
- ❖ เครื่องปรุง (เกลือไนไตรต์, พริกไทย, กระเทียม)

๓) การเตรียมวัตถุดิบและวิธีการผลิต

- ❖ เตรียมหมูปนมันซึ่ง หมายถึง มีเนื้อแดง ๗๐ เปอร์เซ็นต์ และมัน ๓๐ เปอร์เซ็นต์
- ❖ บดเนื้อหมูปนมันและกระเทียมให้ละเอียด
- ❖ ใส่เครื่องปรุง คลุกให้เข้ากัน
- ❖ อัดใส่ในไส้หมู ผูกเป็นปล้องๆ ขนาดยาว ๓

นิ้ว

๔) การเก็บรักษา

เก็บไว้ในอุณหภูมิห้องประมาณ ๒๔ ชั่วโมง (๑ วัน) เพื่อให้เปรี้ยวจึงนำมาทอดหรือย่างรับประทาน



หลังจากเปรี้ยวแล้ว ควรเก็บไว้ในตู้เย็นถ้ายังไม่ได้ทำให้สุก

๕) ต้นทุนและผลตอบแทน

ต้นทุน

ในส่วนต้นทุนคงที่ ซึ่งจะเป็นค่าเครื่องจักรอุปกรณ์ในการผลิตได้แก่ เครื่องบดเนื้อเครื่องอัดมีค่าประมาณ ๓๐,๐๐๐ บาท และเกษตรกรต้องมีเงินทุนหมุนเวียนสำหรับเป็นค่าวัสดุในการจัดทำอย่างน้อย ๕,๐๐๐ บาท

สำหรับต้นทุนในการจัดทำผลิตภัณฑ์ไส้กรอกอีสานจำนวน ๑๐ กิโลกรัม ซึ่งจะเป็นค่าวัสดุ เครื่องปรุง ค่าน้ำ-ค่าไฟ และค่าแรงจะมีค่าประมาณ ๕๘๐-๖๕๐ บาท

ผลตอบแทน

สำหรับการจัดทำผลิตภัณฑ์ไส้กรอกอีสานจำนวน ๑๐ กิโลกรัม จำหน่ายในราคา กิโลกรัมละ ๙๐ คิดเป็นเงินประมาณ ๙๐๐-๑,๐๐๐ บาท

ทั้งนี้ต้นทุนและผลตอบแทนสามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามสภาวะราคาวัตถุดิบ และอุปกรณ์ที่มีในท้องถิ่นแต่ละแห่ง สำหรับจุดคุ้มทุนจะช้าหรือเร็วขึ้นอยู่กับปริมาณผลิตภัณฑ์ที่ผลิตออกจำหน่าย และลักษณะการจำหน่ายสินค้า

๖.๔ หมูและเนื้อแผ่น

๑) เครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต

- ❖ เชียง, มีด
- ❖ ภาชนะบรรจุเนื้อสัตว์
- ❖ ตะแกรง

๒) ส่วนประกอบ

- ❖ เนื้อหมูหรือเนื้อวัว
- ❖ เครื่องปรุง (ซีอิ้ว, น้ำตาล)

๓) การเตรียมวัตถุดิบและวิธีการผลิต

❖ แลเนื้อวัวหรือเนื้อหมู เอาแต่เนื้อแดงล้วนๆ ไม่มีมันติด หั่นเป็นก้อนใหญ่ๆ

❖ เอาเนื้อวัวหรือเนื้อหมูที่ได้นี้แช่เย็นจนแข็งพอหั่นได้สะดวก

❖ นำมาหั่นหรือแลให้เป็นแผ่นบางๆ เท่าที่จะทำได้

❖ นำเนื้อที่แลได้ มาหมักในเครื่องปรุง ทั้งไว้สักครู่หรือวางไว้ ๑ คืน ในตู้เย็น

❖ นำมาแผ่เป็นแผ่นบางๆ บนตะแกรงผึ่งแดดจนแห้ง

❖ นำมาปิ้งบนเตาที่มีไฟอ่อนๆ จนเกรียม ก็จะได้

หมูแผ่นหรือเนื้อแผ่นตามต้องการ

๔) การเก็บรักษา

❖ บรรจุลงถุงพลาสติก นำออกจำหน่าย

❖ ให้บรรจุลงสุญญากาศ จะทำให้ผลิตภัณฑ์สามารถเก็บได้นาน

๕) ต้นทุน และผลตอบแทน

ต้นทุน

สำหรับการทำผลิตภัณฑ์หมูแผ่นหรือ เนื้อแผ่น ๑๐ กิโลกรัมซึ่งจะเป็นค่าวัสดุ เครื่องปรุง ค่าน้ำ-ค่าไฟ และค่าแรงจะมีต้นทุนประมาณ ๑,๐๐๐-๑,๕๐๐ บาท

ผลตอบแทน

สำหรับการจำหน่ายหมูแผ่น เนื้อแผ่นที่ผลิตจำนวน ๑๐ กิโลกรัมเมื่อแห้งแล้วจะได้หมูแผ่นหรือเนื้อแผ่น ๓ กิโลกรัมมีราคา กิโลกรัมละ ๕๕๐-๖๐๐ บาท จะได้ผลตอบแทนประมาณ ๑,๖๕๐-๑,๘๐๐ บาท

ทั้งนี้ต้นทุนและผลตอบแทนสามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามสภาวะราคาวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่มีในท้องถิ่นแต่ละแห่ง สำหรับจุดคุ้มทุนจะช้าหรือเร็วขึ้นอยู่กับปริมาณผลิตภัณฑ์ที่ผลิตออกจำหน่าย และลักษณะการจำหน่ายสินค้า

๖.๕ หมูและไก่ยอ

๑) เครื่องมือที่ใช้ในการผลิต

- ❖ เครื่องบดเนื้อ, เครื่องสับเนื้อ, เครื่องอัด
- ❖ เชียง, มีด
- ❖ ภาชนะบรรจุเนื้อสัตว์
- ❖ เตาแก๊ส หม้อต้ม
- ❖ ใบตองสำหรับห่อ, ถุงพลาสติก, บล็อกบรรจุ

๒) ส่วนประกอบ

- ❖ เนื้อหมูหรือเนื้อไก่ รวมถึงหนังไก่ด้วย, มันหมู
- ❖ น้ำแข็ง, น้ำเปล่า
- ❖ เครื่องปรุง (พริกไทย, เกลือธรรมดา, น้ำตาล,

พอสเฟด)

๓) การเตรียมวัตถุดิบและวิธีการผลิต

❖ เตรียมเนื้อหมู ควรเป็นเนื้อแดงล้วนๆ ไม่มีเอ็น ไม่มีมัน, ส่วนเนื้อไก่ควรรวมหนังมันหมู ให้เป็นมันที่ได้จากส่วนต่างๆ ของหมู ยกเว้นมันเปลง -บดเนื้อหมูหรือเนื้อไก่ให้ละเอียด

❖ ใส่เนื้อหมูหรือเนื้อไก่ ที่บดละเอียด แล้วลงในกระทะของเครื่องลับ

❖ ปิดฝากระทะ และเดินเครื่องพร้อมกับเติมน้ำแข็ง เครื่องปรุงต่างๆ



- ❖ ใส่มันหมู สับจนละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน
- ❖ หยุตเครื่อง กวาดเนื้อที่ติดอยู่ภายในฝาครอบกระทะ เตินครีองต่อไปจนอุณหภูมิสุดท้ายไม่เกิน ๑๒ องศาเซลเซียส
- ❖ บรรจุลงในถุงหรือบล็อกรหรือห่อด้วยใบตอง
- ❖ นำไปต้มหรือนึ่งใช้อุณหภูมิ ๗๕ องศาเซลเซียส แล้วนำไปแช่น้ำเย็น ๒๐ นาที

๔) การเก็บรักษา

เก็บรักษาหุยมยหรือไก่ยอที่อุณหภูมิ ๒-๔ องศาเซลเซียส

๕) ต้นทุนและผลตอบแทน

ต้นทุน

ในส่วนต้นทุนคงที่ ซึ่งจะเป็นค่าเครื่องจักรอุปกรณ์ในการผลิต ได้แก่ เครื่องบดเนื้อ, เครื่องสับ มีค่าประมาณ ๑๕๐,๐๐๐-๒๐๐,๐๐๐ บาท และเกษตรกรต้องมีเงินทุนหมุนเวียนสำหรับหมุนเวียนเป็น วัสดุในการจัดทำอย่างน้อย ๕,๐๐๐ บาท

สำหรับต้นทุนในการจัดทำผลิตภัณฑ์หุยมยจำนวน ๕ กิโลกรัม ซึ่งเป็นค่าวัสดุ เครื่องปรุง ค่าน้ำ-ค่าไฟ และค่าแรงมีต้นทุนประมาณ ๖๐๐-๗๐๐ บาท

ผลตอบแทน

สำหรับการจำหน่ายหุยมยที่ผลิตได้จำนวน ๕ กิโลกรัมในราคากิโลกรัมละ ๑๕๐-๒๐๐ บาท มีผลตอบแทนเป็นเงินประมาณ ๗๕๐-๑,๐๐๐ บาท

ทั้งนี้ต้นทุนและผลตอบแทนสามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามสภาวะราคาวัตถุดิบคุณภาพของหุยมยและอุปกรณ์ที่มีในท้องถิ่นแต่ละแหล่งสำหรับจุดคุ้มทุนจะช้าหรือเร็วขึ้นอยู่กับปริมาณผลิตภัณฑ์ที่ผลิตออกจำหน่ายและลักษณะการจำหน่ายสินค้า

๓.๖ กุนเชียง

๑) เครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต

- ❖ เครื่องบดเนื้อ
- ❖ เครื่องหั่นมันหมู
- ❖ เขียง, มีด
- ❖ ภาชนะบรรจุเนื้อสัตว์
- ❖ เครื่องอัด

๒) ส่วนประกอบ

- ❖ เนื้อหมู, มันหมู, ไส้สดหรือแห้ง
- ❖ เครื่องปรุง (เกลือไนไตรท์, น้ำตาล ฯลฯ)

❖ น้ำสะอาด

๓) การเตรียมวัตถุดิบและวิธีการผลิต

- ❖ เตรียมเนื้อหมู โดยควรเป็นเนื้อแดงปนหรือถ้าแยกเนื้อแดงล้วนๆ กับมันหมูส่วนๆ ก็ได้
- ❖ บดเนื้อหมูปนมันหมู ถ้าเป็นมันหมูล้วนๆ ให้ใช้เครื่องหั่นให้เป็นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า
- ❖ คลุกเนื้อหมู มันหมู กับเกลือไนไตรท์ และเครื่องปรุงอื่นๆ เติมน้ำคลุกให้ทั่วจนเหนียว
- ❖ บรรจุในไส้หมูแห้งหรือสด มัดเป็นท่อนๆ ยาว ๖ นิ้ว

❖ แขนวและนำเข้าตู้อบ ใช้อุณหภูมิ ๖๐ องศาเซลเซียส จนกระทั่งแห้ง

๔) การเก็บรักษา

แขวนไว้ในอุณหภูมิห้องหรือบรรจุสุญญากาศ

๕) ต้นทุนและผลตอบแทน

ต้นทุน

ในส่วนต้นทุนคงที่ ซึ่งจะเป็นค่าเครื่องจักรอุปกรณ์ในการผลิต ได้แก่ เครื่องบดเนื้อ, เครื่องหั่นหนังหมู, เตาอบกุนเชียง ประมาณ ๘๐,๐๐๐-๑๑๒,๐๐๐ บาท และเกษตรกรต้องมีเงินทุนหมุนเวียนเป็นค่าวัสดุในการทำอย่างน้อย ๕,๐๐๐ บาท สำหรับต้นทุนในการจัดทำผลิตภัณฑ์กุนเชียง ๒๐ กิโลกรัม ซึ่งเป็นค่าวัสดุ เครื่องปรุง ค่าน้ำ-ค่าไฟและค่าแรงจะมีค่าประมาณ ๒,๕๐๐ บาท

ผลตอบแทน

สำหรับการจำหน่ายกุนเชียงสดที่ผลิตจำนวน ๒๐ กิโลกรัมอบแห้งได้ ๑๔ กิโลกรัม จะจำหน่ายได้ในราคากิโลกรัมละ ๑๘๐-๒๕๐ บาท มีผลตอบแทนประมาณ ๒,๒๕๐-๓,๕๐๐ บาท ทั้งนี้ต้นทุนและผลตอบแทนสามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามสภาวะราคาวัตถุดิบคุณภาพของกุนเชียงและอุปกรณ์ที่มีในท้องถิ่นแต่ละแหล่ง สำหรับจุดคุ้มทุนจะช้าหรือเร็วขึ้นอยู่กับปริมาณผลิตภัณฑ์ที่ผลิตออกจำหน่ายและลักษณะการจำหน่ายสินค้า





การผลิตน้ำผลไม้พร้อมดื่ม



บทนำ

ประเทศไทยมีการปลูกพืชทางการเกษตรหมุนเวียนตลอดปีและมีพืชที่มีคุณภาพดี เหมาะสมในการแปรรูปเป็นน้ำผลไม้มากมายหลายชนิดหมุนเวียนตามฤดูกาลและมีปริมาณมากพอ ซึ่งปัจจุบันคนไทยนิยมดื่มน้ำผลไม้มากขึ้นเนื่องจากใส่ใจในสุขภาพ เพราะน้ำผลไม้มีคุณค่าทางโภชนาการสูงเป็นแหล่งแร่ธาตุ และวิตามิน นอกจากนี้ยังมีใยอาหารช่วยในระบบขับถ่าย ดังนั้น การผลิตเพื่อจำหน่ายจึงมีแนวโน้มทางการตลาดที่ดี เกษตรกรสามารถผลิตได้ตลอดปี ตามฤดูกาลของผลไม้โดยผลไม้ที่นิยมผลิตโดยทั่วไปได้แก่ น้ำส้ม น้ำฝรั่ง น้ำมะนาว เป็นต้น

ปัจจัยที่จำเป็นต้องใช้

ก) อุปกรณ์การผลิต

๑. เครื่องซังละเอียดขนาด ๑ กก.=๕๐๐ บาท
๒. เครื่องซังหยาบขนาด ๑๕ กก.=๑,๐๐๐ บาท
๓. ตู้แช่เย็น (๒๐ คิวบิกฟุต) =๓๕,๐๐๐ บาท
๔. เครื่องครัว ๑ ชุด=๕,๐๐๐ บาท
๕. โต๊ะสแตนเลส ขนาด ๑.๒๕x๓x๑.๒ ม.
=๑๐,๐๐๐ บาท

๖. หม้อสแตนเลส ๒ ใบ =๕,๐๐๐ บาท
๗. เตาแก๊สพร้อมถัง=๒,๕๐๐ บาท
๘. เครื่องวัดความหวาน (๐-๓๐ ปริกซ์)
=๖,๐๐๐ บาท

๙. เครื่องพาสเจอร์ไรซ์=๓๕,๐๐๐ บาท

ข) ค่าบรรจุภัณฑ์ = ๑๐,๐๐๐ บาท

ขวดพลาสติกขนาด ๒๕๐-๓๐๐ มิลลิลิตร

ค) เงินทุนหมุนเวียนค่าวัตถุดิบ

ขั้นตอนการดำเนินงาน

๑. พัฒนาทักษะการแปรรูป

❖ ภาคทฤษฎี การคัดเลือกวัตถุดิบ การผลิตที่ถูกต้องหลักสุขาภิบาล ขั้นตอนการผลิต การเก็บรักษา และการส่งเสริมการตลาด

❖ ฝึกปฏิบัติการทำน้ำผลไม้พร้อมดื่ม และควบคุม/ตรวจสอบคุณภาพ

❖ ฝึกปฏิบัติการบรรจุหีบห่อ

๒. ปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกสุขลักษณะ

- ❖ บริเวณเทพื้นซีเมนต์ มีทางระบายน้ำ
- ❖ ห้องบรรจุภัณฑ์เป็นสัดส่วน กันมุงลวด กันฝุ่น

และแมลง ฯลฯ

ผลผลิต

๑. การจัดหาบรรจุภัณฑ์

- ❖ เหมาะสมกับลักษณะผลิตภัณฑ์
- ❖ เหมาะสมกับตลาด / ผู้บริโภค
- ❖ ราคาพอสมควร
- ❖ ซื้อมาได้สะดวก

๒. แผนจัดหาวัตถุดิบหลัก

- ❖ กำหนดคุณภาพและปริมาณ
- ❖ กลุ่มผลิตรายเดียว
- ❖ กระจายให้สมาชิกในชุมชนผลิต
- ❖ จัดหาแหล่งอื่น
- ❖ จัดทำเครือข่ายวัตถุดิบกับชุมชนอื่น

๓. จัดระบบคุณภาพและสอบคุณภาพของการรับรองคุณภาพ

ตลาด และผลตอบแทน

มูลค่าการลงทุน

- ❖ น้ำฝรั่ง ๒๕% มูลค่าการลงทุนประมาณ ๑,๔๕๑ บาท ผลตอบแทน ๒,๐๐๐ บาท (๕๐ ลิตร)
- ❖ น้ำส้มคั้น ๒๕% มูลค่าการลงทุนประมาณ ๑,๐๓๗.๗๐ บาทผลตอบแทน ๒,๐๐๐ บาท (๕๐ ลิตร)
- ❖ น้ำมะนาว ๑๐% มูลค่าการลงทุน ๘๕๗ บาทประมาณ ผลตอบแทน ๒,๐๐๐ บาท (๕๐ ลิตร)

หมายเหตุ

ด้านการตลาด

๑. หาดตลาดเพิ่มเติม
๒. วางแผนการจำหน่าย
๓. ประชาสัมพันธ์ ผลิตภัณฑ์ตามโอกาส และสื่อต่างๆ





คณะผู้จัดทำ



นางสาวจิราธร ภัทรเวทย์
ตรวจวิเคราะห์คัดกรอง



ว่าที่ ร.ต. สมพูนทรัพย์ กล้าวิกรณ์
ผู้อำนวยการสำนักบริหารกองทุน
เพื่อช่วยเหลือเกษตรกรและรับเรื่องร้องเรียน (สกร.)
ประธานคณะผู้จัดทำ



นางสาวรัชณี มูลสิน
ตรวจวิเคราะห์คัดกรอง



นายสราวุฒิ หมดสะและ
พิสูจน์อักษร และจัดทำภาพประกอบ



นายสุทัศน์ เอมแยม
ดำเนินการ



นายนิติธ บัณฑิตศิริ
พิสูจน์อักษร และจัดทำภาพประกอบ



นางสาวบุญนาค ทองมอญ
รวบรวมประมวลข้อมูล



นางสาวปิยพร สุขวนิช
ประสานงาน



นางสาววิจิตรา สนใจ
รวบรวมประมวลข้อมูล

สำนักบริหารกองทุนเพื่อช่วยเหลือเกษตรกรและรับเรื่องร้องเรียน
สำนักงานปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

โทร. ๐ ๒๒๘๐ ๗๗๕๐, ๐ ๒๒๘๐ ๗๗๕๓ โทรสาร. ๐ ๒๒๘๑ ๕๘๓๖

E-mail : poverty@opsmoac.go.th

www.opsmoac.go.th



“ เมื่อมีโอกาสและมีงานทำควรเต็มใจทำ
โดยไม่จำเป็นต้องตั้งข้อแม้หรือเงื่อนไขอันใดไว้ ให้เป็นเครื่องกีดขวาง
คนที่ทำงานได้จริง ๆ นั้น ไม่ว่าจะจับงานสิ่งใดย่อมทำได้เสมอ
ถ้ายังมีความขยันและซื่อสัตย์สุจริต
ก็ยิ่งจะช่วยให้ประสบความสำเร็จในงานที่ทำสูงขึ้น ”



สำนักงานปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์

เลขที่ ๓ ถนนราชดำเนินนอก แขวงบ้านพานถม

เขตพระนคร กรุงเทพฯ ๑๐๒๐๐

โทร. ๐ ๒๒๘๑ ๕๘๘๔, ๐ ๒๒๘๑ ๕๙๕๕

เอกสารแจกฟรี ห้ามจำหน่าย

สงวนลิขสิทธิ์โดย สำนักงานปลัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์