

## สร้างแบรนด์ไก่วงเมืองตักสิลา กระตุ้นสัตว์เศรษฐกิจสู่อาเซียน



จังหวัดมหาสารคามเป็นจังหวัดหนึ่งทางภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทย ซึ่งอยู่กึ่งกลางของภาคอีสานหรือภาคตะวันออกเฉียงเหนือ มีพื้นที่ 5,300 ตาราง กิโลเมตร 3,307,300 ไร่ ระยะทางห่างจากกรุงเทพฯ 475 กิโลเมตร ประชาชนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพการเกษตร 90 เปอร์เซ็นต์

นายโชคชัย เดชอมรธัญ ผู้ว่าราชการจังหวัดมหาสารคาม เปิดเผยว่า จังหวัดมหาสารคามเป็นแหล่งผลิตพ่อพันธุ์แม่พันธุ์ไก่วงเมืองที่ดีที่สุดของประเทศไทย กระจ่ายให้กับครัวเรือนเกษตรกรรายย่อย เพื่อเป็นทางเลือกในการทำอาชีพเสริมแทนการทำนาหรือในพื้นที่ที่ประสบปัญหาภัยแล้งไม่สามารถปลูกพืชได้ ถือเป็นสัตว์เศรษฐกิจที่อยากให้เกษตรกรหันมาสนใจเพิ่มขึ้น เพราะเลี้ยงง่าย สร้างรายได้งาม โดยเฉพาะ “ไก่วงเมืองตักสิลา” ที่ได้รับการสนับสนุนและวางแผนการเลี้ยงจากเจ้าหน้าที่ศูนย์วิจัยและพัฒนาการปศุสัตว์ที่ 4 ที่เน้นเลี้ยงด้วยวิถีธรรมชาติ หากพืชผักในท้องถิ่นมาเป็นอาหารสัตว์ เช่น มันสำปะหลังป่น หยกกล้วย หนุ่ย และเศษผักที่หาได้ในชุมชนมาผสมรำข้าว ให้ไก่วงเมืองกินเพื่อลดต้นทุน ทำให้ไก่ตัวโตได้น้ำหนักมาก ส่วนเนื้อของไก่วงเมืองจะนุ่ม มีสีแดงนวลประพาด ด้านราคาขายก็ถือว่าสูง สามารถจำหน่ายได้ในราคาสูงถึงกิโลกรัมละ 150 บาท แต่ละตัวขายไม่ต่ำกว่า 500 บาท ที่ผ่านมาจังหวัดเคยส่งเสริมการเลี้ยงไก่วงเมืองและกระตุ้นตลาดการซื้อขายไก่วงเมือง ด้วยการจัดงาน “วันไก่วงเมืองตักสิลา” ครั้งที่ 5 เพื่อกระตุ้นให้เกษตรกรเห็นคุณค่า ความสำคัญของไก่วงเมืองซึ่งเป็นสัตว์เศรษฐกิจทางเลือกใหม่ที่มีโอกาส และความไม่แน่นอนในการนำมาส่งเสริมพัฒนาให้เป็นอาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้ให้กับเกษตรกรรายย่อยในชุมชน ตลอดจนเป็นการขับเคลื่อนและพัฒนาเครือข่ายเกษตรกร วิสาหกิจชุมชน ชมรม และผู้มีใจรักในการเลี้ยงไก่วงเมือง ได้มีเวทีในการเสวนา แลกเปลี่ยนประสบการณ์ ความรู้ อีกทั้งยังเป็นการพึ่งพาอาศัยเกื้อกูลกันในระบบเศรษฐกิจชุมชนอย่างยั่งยืน พร้อมมอบรางวัลแก่เกษตรกรผู้ชนะเลิศการประกวดไก่วงเมืองประเภทต่างๆ รางวัลการทำอาหารจากไก่วงเมือง และการประกวดวาดภาพไก่วงเมือง

ทั้งนี้ได้ผลตอบรับเป็นอย่างดี มีเกษตรกรและผู้สนใจเข้าร่วมงานกว่าพันคน ถือเป็นการสร้างชื่อ “ไก่วงเมืองตักสิลา” ได้เป็นอย่างดี อนาคตจังหวัดมหาสารคามจะส่งเสริมให้เกิดการเลี้ยงเพิ่มขึ้น ในลักษณะของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนรวมถึงส่งเสริมให้มีร้านจำหน่ายอาหารจากไก่วงเมืองในพื้นที่ เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค พร้อมประสานกับทางห้างค้าปลีก-ส่ง ขนาดใหญ่ เป็นตลาดรองรับ แล้วพร้อมประชาสัมพันธ์ไก่วงเมืองในพื้นที่เมืองตัก

สิลามหาสารคามให้ได้รับการยอมรับของนักชิมต่อไป

“ไก่วงเมือง” นับเป็นสัตว์เศรษฐกิจที่น่าสนใจ เป็นอีกทางเลือกหนึ่งที่มีอนาคตสามารถทำรายได้ให้แก่ครอบครัวหรือชุมชนได้เพราะตลาดยังต้องการสูงทั้งในประเทศและประเทศเพื่อนบ้าน หากประชาชนหรือเกษตรกรสนใจการ “เลี้ยงไก่วงเมือง” สามารถติดต่อได้ที่ศูนย์วิจัยและพัฒนาการปศุสัตว์ที่ 4 ต.แวงน่าง อ.เมือง จ.มหาสารคาม โทร.0-4377-7600 ล่าสุดเกษตรกรผู้มีความสนใจหันมาเลี้ยงไก่วงเมือง เนื่องจากสามารถเลี้ยงได้ง่ายตามธรรมชาติ ใช้น้ำน้อย และเป็นสัตว์กินพืช อย่างหญ้าเนเปียร์ เป็นอาหารหลัก

โดยศูนย์วิจัยและพัฒนาการปศุสัตว์ที่ 4 ได้เชิญชวนเกษตรกรจังหวัดมหาสารคาม ที่สนใจเข้าร่วมโครงการส่งเสริมและพัฒนาการเลี้ยงไก่วงเมืองสำหรับเกษตรกรรายย่อย ซึ่งมีเกษตรกรเข้าร่วมโครงการประมาณ 480 คน มีผลผลิตแล้วประมาณ 300 ตัว แบบคละสายพันธุ์ ซึ่งจังหวัดมหาสารคามได้ส่งเสริมให้มีการแปรรูปเป็นสินค้าเกรดพรีเมียม ทั้งแบบไก่วงเมืองแช่แข็ง ราคา กิโลกรัมละ 300 บาท และไก่วงเมืองรมควัน แช่แข็ง กิโลกรัมละ 600 บาท พร้อมจัดหาตลาดให้ โดยวางจำหน่ายที่ร้านค้าชุมชนเพื่อจำหน่ายสินค้าเกษตรปลอดภัย หรือร้าน Q Shop ซึ่งขณะนี้กำลังเป็นที่ต้องการของลูกค้านักท่องเที่ยวที่ร้าน Q Shop แห่งนี้ ตั้งอยู่บริเวณถนนสายมหาสารคาม-วาปีปทุม เลี้ยวแยกศาลากลางจังหวัดมหาสารคาม ประมาณ 100 เมตร นอกจากจะมีผลผลิตไก่วงเมืองจำหน่ายเป็นสินค้าหลักแล้ว ในอนาคตจะมีการนำผลผลิตอย่างไข่แปดอารมณ์ ผักปลอดสารพิษ และข้าวสารจากผู้ประกอบการโรงสีมาจำหน่ายด้วย เปิดบริการทุกวัน ตั้งแต่เวลา 11.00-18.00 น.

นางกอง คำบุญเกิด เจ้าของฟาร์มไก่วงเมือง เปิดเผยว่า ตนเองใช้ชีวิตอยู่ต่างประเทศ เมื่อสามสี่ชีวิตจึงได้กลับมาบ้านเกิด มาใช้ชีวิตแบบเรียบง่าย ซึ่งมีพื้นที่อยู่แล้ว 8 ไร่ จึงอยากจะทำเลี้ยงไก่วงเมือง เมื่อปี พ.ศ.2552 โดยมีปศุสัตว์จังหวัดออกมาให้ความรู้วิธีการเลี้ยงไก่วงเมือง ปัจจุบันเลี้ยงไก่วงเมืองกว่า 200 ตัว โดยจะเลี้ยงเป็นรุ่นเป็นการเลี้ยงแบบผสมผสานระหว่าง เป็ด ไก่ และไก่วงเมือง โดยให้อาหารเช้าและเย็น ปลอyleียงตามธรรมชาติ ส่วนอาหารของไก่วงเมืองจะใช้หญ้าเนเปียร์บดผสมกับรำโดยให้อาหารเช้าและเย็น วันละ 2 รอบ น้ำก็ดื่มให้เท่าที่สะอาด ภาชนะที่ใส่ต้องสะอาด โดยจะมีลูกค้ายาจากเขมร นครพนม มารับซื้อ และจะได้ดีช่วงเทศกาลคริสต์มาสจะมีชาวต่างชาติโทรศัพท์มาสั่งจองไว้

เอนก กระแฉ่ม-สุรเชษฐ สัจจลักษณ์/มหาสารคาม