

รังสรรค์อาหาร...

จากความรักปวงชน



เชฟแอร์เว เฟอรราด โชว์ปรุงเมนูจากปลาสดอร์เจียน

จากความห่วงใยเรื่องความเป็นอยู่ของราษฎร โดยเฉพาะในพื้นที่ห่างไกลคนในพื้นที่ขาดความรู้ด้านกรอุปโภคบริโภคสิ่งของที่เป็นประโยชน์ สมเด็จพระนางเจ้าพระบรมราชินีนาถ ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้จัดตั้งโครงการตามพระราชดำริฯ ขึ้นทั่วทุกภาคของประเทศ เพื่อให้มีความรู้ด้านการปลูกพืช เลี้ยงสัตว์ และสร้างอาชีพ เพื่อให้ราษฎรมีแหล่งอาหารในพื้นที่ มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้เลี้ยงตัวเองและครอบครัว จวบจนวันนี้มีเป็นเวลา 40 ปี



ปลาเรนโบว์เทราต์

ที่มูลนิธิส่งเสริมศิลปาชีพในสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ ได้สนองพระราชโอรยาณี่สู่การพัฒนา เพาะพันธุ์ผลผลิตใหม่ๆ ที่หลายคนไม่คาดคิดว่าทำได้ในประเทศไทย

โดยล่าสุดเพื่อเป็นการเฉลิมพระเกียรติสมเด็จพระนางเจ้าฯ พระบรมราชินีนาถ เนื่องในโอกาสพระราชพิธีมหามงคลเฉลิมพระชนมพรรษา 7 รอบ 12 สิงหาคม 2559 มูลนิธิ โดยการสนับสนุนของบริษัท สยามสินธร จำกัด ได้จัดงาน “อะ สปูนฟูล ออฟ เลิฟ : ซ่อน...รัก” แนะนำผลิตภัณฑ์ใหม่ทางการเกษตรจากโครงการตามพระราชดำริ ซึ่งจัดจำหน่ายภายใต้ชื่อ “ศิลปาชีพ” ในรูปแบบผลิตภัณฑ์การทำอาหารด้วยวัตถุดิบจากโครงการ ให้เห็นว่าจะสามารถนำมาใช้ได้หลากหลายเมนู ทุกระดับ ภายในโครงการคาเฟ่ ปาร์ตี้เชิง เดอะกลาสเฮาส์แอทสินธร ถนนวิฑูย์ เมื่อวันก่อนในงานดังกล่าวได้รับเกียรติจาก ท่านผู้หญิงจรงจิตต์

ทีชะระ รองราชเลขาธิการในพระองค์สมเด็จพระบรมราชินีนาถ กล่าวถึงการดำเนินงานตามพระราชกรณียกิจที่ทรงสืบสานพระราชปณิธานในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ว่า ถ้าพูดถึงพระองค์ท่านเรามากจะนึกถึงผ้าไหม และการแสดงโขน แต่มีอีกโครงการสำคัญที่อยากให้ประชาชนรับรู้และทรงให้ความสำคัญมากๆ คือ เรื่องอาหาร ความเป็นอยู่ของประชาชนในพื้นที่ห่างไกล ซึ่งเมื่อ 30-40 ปีก่อนในทุกพื้นที่ที่เสด็จพระราชดำเนิน

สมเด็จพระนางเจ้าฯ พระบรมราชินีนาถ ไม่ทรงละเลยที่จะให้ความสำคัญกับความเป็นอยู่ของประชาชน ทั้งชาวไทยพื้นราบ และชาวไทยภูเขา ทรงใช้เวลาตามถึงชีวิตความเป็นอยู่ทุกๆ อย่างของชาวบ้านอยู่จนทรงให้ความสำคัญเรื่องโภชนาการห่วงพระทัยว่าราษฎรจะไม่ได้รับโปรตีนที่เพียงพอ ผู้หญิงที่ตั้งครรภ์ถ้าไม่รับประทานอาหารที่ดีจะส่งผลกับลูกในท้องอย่างไร ทรงขอร้องไม่ให้เขาตัดไม้แต่เปลี่ยนมาดูแลผืนป่าแทน และมีพระราชดำริทำงานให้คนในพื้นที่ทำ แต่พระราชโบายคือ ไม่เอางานยากหรืองานใหญ่ให้ แต่เป็นงานรอบๆ ตัวที่คุ้นเคย สร้างแหล่งความรู้ไปสร้างอาชีพดูแลครอบครัวพึ่งพาตัวเองได้ เป็นที่มาของโครงการตามพระราชดำริ อาทิ โครงการบ้านเล็กในป่าใหญ่ โครงการฟาร์มตัวอย่าง และสถานีพัฒนาการเกษตรที่สูง เป็นต้น



ท่านผู้หญิงจรุงจิตต์ ทีชะระ

ปัจจุบันมูลนิธิส่งเสริมศิลปาชีพฯ ประสบผลสำเร็จในการเพาะเลี้ยงสัตว์ที่เป็นอาหารโปรตีน และสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ อย่างต่อเนื่อง อาทิ ห่านหัวสิงห์ ปลาเทราต์ และปลาเตอร์เจียน รวมถึง

ความสำเร็จครั้งใหญ่ล่าสุด คือ การผลิต คาเวียร์จากปลาเตอร์เจียน ได้เป็นครั้งแรกในประเทศไทย โดย ดร.จรัสธาดา กรรณสูต ที่ปรึกษาสำนักพระราชเลขาธิการ กล่าวถึงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ของโครงการตามพระราชดำริว่า จากการที่สมเด็จพระนางเจ้าฯ พระบรมราชินีนาถ ทรงมีความห่วงใยสถานการณ์ชายแดนบริเวณดอยคำ จึงได้เสด็จฯ เยี่ยมพื้นที่เป็นครั้งแรกเมื่อวันที่ 21 มกราคม 2545 บริเวณจุดสูงสุดของยอดดอยคำ ต.เมืองแหง อ.เวียงแหง จ.เชียงใหม่ และได้มีพระราชดำริให้จัดตั้งโครงการบ้านเล็กในป่าใหญ่ ครอบคลุมพื้นที่ 161,850 ไร่ขึ้น

“พื้นที่ดอยคำมีป่าไม้อุดมสมบูรณ์ มีลำธารขนาดใหญ่ และน้ำไหลค่อนข้างแรง ทรงมีรับสั่งถามชาวไทยภูเขาที่อยู่ที่นี่ว่า “ในลำธารมีปลาอะไรบ้าง พอจะหากินได้

หรือไม่” ในขณะนั้นชาวบ้านได้กราบบังคมทูลว่า พื้นที่บริเวณนั้นน้ำเย็นจัดและอยู่สูงมากทำให้ปลาขึ้นน้ำไม่



ดร.สมชาย ตรีนิศร์-ดร.จรัสธาดา กรรณสูต

ค่อยถึง ส่วนมากจะอยู่ในพื้นทรายลึกลงไป จึงมีรับสั่ง
ต่อคณะผู้ติดตามว่า “ให้หาปลาที่เลี้ยงได้ดีในที่อากาศ
หนาว รับประทานอร่อย มาให้ชาวบ้าน” พระองค์ทรง
รับสั่งถามผมซึ่งขณะนั้นดำรงตำแหน่งรองอธิบดีกรม
ประมงว่า “เราจะทดลองเลี้ยงปลาน้ำเย็นที่จะนำมา
จากต่างประเทศใหม่ เลี้ยงได้ไหม จะเป็นอันตรายกับ

สิ่งแวดล้อมไหม” จากพระราชประสงค์นี้เราจึงได้นำพันธุ์
ปลาเรนโบว์เทราต์ที่ทนอากาศร้อนได้ดีที่สุด คือไม่เกิน
20 องศาเซลเซียส จากประเทศแคนาดา มาเพาะพันธุ์
กว่า 2 ปี ถึงจะขยายพันธุ์ส่งขายเป็นเชิงพาณิชย์ได้ โดย
ปลาชนิดนี้มีเนื้อแน่น รสหวาน ก้างไม่มาก และมีคุณค่า
ทางโภชนาการสูง ต่อมาในปี 2550 ได้มีพระราชดำริให้
ศึกษาพันธุ์ปลาต่างประเทศชนิดอื่นมาเพาะเลี้ยงเพิ่มเติม
ด้วยความสัมพันธ์อันดีกับสหพันธรัฐรัสเซียได้ทูลเกล้าฯ
ถวายไข่ปลาไซบีเรียน สเตอร์เจียน และพระราชทานให้
กรมประมงนำไปมาฟักที่โรงเพาะฟักบนดอยอินทนนท์
และนำไปทดลองเลี้ยงที่ดอยคำเป็นเวลา 8 ปี ด้วยสภาพ
ภูมิอากาศที่หนาวเย็นตลอดทั้งปี ทำให้สามารถเพาะพันธุ์
ปลาสเตอร์เจียนได้สำเร็จเป็นแห่งแรกในแถบเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ จากนั้นทางรัสเซียได้ส่งผู้เชี่ยวชาญมาสอน
ทำคาวีร์จากปลาสเตอร์เจียน ซึ่งเป็นอาหารราคาแพง
และมีชื่อเสียงระดับโลก มีเม็ดกลมสวย รสชาติไม่เค็ม
เกินไป นอกจากนี้เนื้อปลาสเตอร์เจียนก็สามารถนำมา
บริโภคได้ ทั้งรสชาติดี ไม่คาว และมีคุณค่าทางโภชนาการ
สูงด้วย ซึ่งเราเคยนำคาวีร์ทูลเกล้าฯ ถวายพระบาท
สมเด็จพระเจ้าอยู่หัว สมเด็จพระนางเจ้าฯ พระบรม
ราชินีนาถ และสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยาม
บรมราชกุมารี ทั้ง 3 พระองค์สวยและมีรับสั่งกลับมาว่า
รสชาติใช้ได้ เหมือนกับของเมืองนอก ทำให้คณะทำงาน
และชาวบ้านที่เพาะเลี้ยงดีใจมากกว่าเราทำสำเร็จแล้ว แต่
ด้วยต้นทุนในการผลิตที่มีมากและเป็นสินค้าระดับบนจึง

ต้องปรับเปลี่ยนจากให้ชาวบ้านเลี้ยงเพื่อรับประทาน มา
เป็นเพื่อส่งขายเป็นรายได้ และนำเงินที่ได้ไปซื้ออาหาร
อุดมโปรตีนอื่นที่ราคาถูกกว่า หาได้ง่ายกว่ามารับประทาน
แทน เราสร้างระบบเลี้ยงให้มีผลผลิตทั้งไข่ปลา และตัว
ปลาหมุมเวียนขายได้ตลอดทั้งปีเพื่อให้ชาวบ้านมีรายได้
สม่ำเสมอ” ดร.จรัสธาดา กล่าว

นอกจากนี้ **ดร.สมชาย ธรณิศร** ผู้อำนวยการ
สำนักงานโครงการฟาร์มตัวอย่างในสมเด็จพระนางเจ้าฯ
พระบรมราชินีนาถ กล่าวเสริมว่า ยังมีหลายผลผลิตที่
พัฒนาสร้างรายได้ให้ชาวบ้านอีกหลายพื้นที่ ทั้งดอกเกลือ
และเกลือแกลง จากโครงการฟาร์มทะเลตัวอย่างตามพระ
ราชดำริฯ กาแฟอาราบิก้า จากสถานีพัฒนาการเกษตรที่สูง
บ้านปางขอน จ.เชียงราย และสถานีการเกษตรที่สูงฯ
ดอยม่อนล้าน จ.เชียงราย, ผักเมืองหนาวปลอดสารพิษ
จากสถานีการเกษตรที่สูงต่างๆ ในพื้นที่ภาคเหนือ และ
ด้วยความสัมพันธ์อันแน่นแฟ้นระหว่างไทย-จีน ในปี
2551 สาธารณรัฐประชาชนจีน ได้ทูลเกล้าฯ ถวายไข่
ห่านหัวสิงห์จำนวน 100 ฟอง เพื่อทรงใช้ในโครงการตาม
พระราชดำริ โดยพระราชทานให้กรมปศุสัตว์นำไปดำเนินการ
ฟักไข่ และทดลองเลี้ยงในโครงการฟาร์มตัวอย่างบ้าน
ยางกลาง จังหวัดอ่างทอง จนสามารถเพาะพันธุ์เองได้
และเจริญเติบโตได้ดีในทุกภาคของประเทศไทย อีกทั้ง
เป็นพันธุ์หนึ่งที่มีน้ำหนักมากที่สุดในโลก โดยเพศ
ผู้โตเต็มที่จะมีน้ำหนัก 10-12 กิโลกรัม ส่วนเพศเมีย
หนัก 8-9 กิโลกรัม ปัจจุบันร้านอาหารในหลายๆ ที่ได้
สั่งเนื้อห่านหัวสิงห์จากโครงการฯ นำมาประกอบอาหาร
ได้ทั้งแบบตะวันออกและตะวันตกได้อย่างดี

เพื่อให้เห็นภาพ **เซฟแอร์เว่ เฟอร์ราด** แห่งคาเฟ่
ปารีสียง ได้สาธิตวิธีการทำอาหารจานหรูจากปลาสเตอร์
เจียน, ปลาเรนโบว์เทราต์, ไข่ปลาคาวีร์ และเนื้อห่าน
หัวสิงห์ที่ได้จากโครงการรัชสรรคเป็นอาหารยุโรปรสเลิศ
ให้เหล่านักชิมได้ประจักษ์ ว่าสามารถหารับประทานได้ที่
ไทยในราคาคนไทยได้เช่นกัน ผู้สนใจสามารถติดตาม
ข่าวสารของมูลนิธิส่งเสริมศิลปาชีพในสมเด็จพระนาง
เจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ ได้ทาง www.facebook.com/SupportFoundationOfHmq



ไข่ปลาเคเวียร์จากดอยคำ