

# 'ไก่อวตักสลา'พรีเมียม

## เลี้ยงง่าย-สร้างรายได้งาม

### เมนูแช่บ๊ว'เมืองสาคาม'



ชัชวาล ประเสริฐ

**ไ**ก่ว เป็นสัตว์ปีกจัดอยู่ในวงศ์ไก่ฟ้าและนกกระทา ในต่างประเทศชาวคริสต์นิยมรับประทานในวันขอบคุณพระเจ้า ไก่ก่วมีขนาดใหญ่กว่าไก่ทั่วไป หน้าตาผิดแปลกไปจากไก่พื้นบ้าน ปัจจุบันมีการส่งเสริมการเลี้ยงไก่ก่วในภาคอีสาน ว่ากันว่า เริ่มแรกไก่ก่วเข้ามาในประเทศไทยโดยทหารอเมริกันเข้ามาประจำในฐานทัพที่ จ.อุดรธานี และ จ.นครราชสีมา กระทั่งปัจจุบันเกษตรกรผู้เลี้ยงสัตว์นำมาเลี้ยงสร้างรายได้มี 3 สายพันธุ์หลัก คือ พันธุ์เบลล์สวิลล์ สمول ไวท์ (Beltsville Small White) พันธุ์อเมริกัน บรอนซ์ (American Bronze) และไก่ก่ว ลูกผสม (Crossbred) ที่จังหวัดมหาสารคาม ได้รับการผลักดันส่งเสริมจากอดีตผู้ว่าราชการจังหวัด "โชคชัย เดชอมรธัญ" ตั้งแต่ก่อนโยกย้ายไปประจำจังหวัดภูเก็ต ปรากฏว่าไก่ก่วจากมหาสารคามได้รับความนิยมมากขึ้น ทั้งยังได้รับการพัฒนาแม่พันธุ์ภายในชื่อใหม่ "ไก่อวตักสลา" ส่ง

ผลให้เกษตรกรผู้เลี้ยงมีรายได้เพิ่มขึ้น จนสามารถจัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชนตามมา

ปัจจุบัน จังหวัดมหาสารคาม ถือเป็นแหล่งผลิตพ่อแม่พันธุ์ไก่อวตักสลาที่ดีที่สุดของประเทศ ซึ่งได้รับการสนับสนุนและวางแผนการเลี้ยงจากศูนย์วิจัยและพัฒนาการปศุสัตว์ที่ 4 ใช้ชื่อ "ไก่อวตักสลา" เพื่อเป็นสัญลักษณ์ของจังหวัดมหาสารคาม โดยการเลี้ยง เน้นวิถีธรรมชาติ เนื้อของไก่อวตักสลาจะมีสีแดงน่ารับประทาน ที่สำคัญไก่อวตักสลาขนาดใหญ่กว่าไก่พื้นบ้าน ไก่อวตัก 1 ตัวสามารถประกอบอาหารได้หลายอย่าง ทั้งราคาขายถือว่าอยู่ในเกณฑ์สูง นอกจากนำมาเป็นอาหารแล้ว ยังสามารถเลี้ยงเพื่อความสวยงามด้วย จากการสำรวจพบรูปแบบการเลี้ยงไก่อวตัก 6 ตัวที่ประกอบด้วย พ่อพันธุ์ 1 ตัว และแม่พันธุ์ 5 ตัว ภายใต้ระบบการจัดการและให้อาหารในระบบธรรมชาติ ทำให้เกษตรกรมีรายได้เฉลี่ย 3,850 บาทต่อเดือน หรือ 46,200 บาทต่อปี หรือมีต้นทุนการเลี้ยงเฉลี่ย 325 บาทต่อตัว ขณะที่สามารถจำหน่ายในราคาเฉลี่ย 720 บาทต่อตัว

**โชคชัย เดชอมรธัญ** อดีตผู้ว่าฯ กล่าวว่า ไก่วง เป็นสัตว์เศรษฐกิจตัวใหม่ที่สามารถสร้างรายได้ให้เกษตรกรได้เป็นอย่างดี เกษตรกรจึงรวมตัวกันก่อตั้งเป็นวิสาหกิจชุมชน เพื่อส่งขายไก่วงไปยังพื้นที่ต่างๆ ที่สำคัญคือ การเลี้ยงไก่วงใช้ปริมาณน้ำน้อยมาก หากเปรียบเทียบกับการทำปศุสัตว์ชนิดอื่นๆ ทำให้ไก่วงเป็นอีกทางเลือกหนึ่งที่จะช่วยเหลือเกษตรกรที่ประสบภัยแล้งได้เป็นอย่างดี

**ชัชวาล ประเสริฐ** ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยและพัฒนาการปศุสัตว์ที่ 4 กล่าวว่า ไก่วงถือเป็นสัตว์เศรษฐกิจทางเลือกให้เกษตรกร เพราะนอกจากให้ผลผลิตเนื้อคุณภาพดี มีโปรตีนสูง และคอเลสเตอรอลต่ำแล้ว ยังสามารถปรุงอาหารได้เช่นเดียวกับเนื้อไก่ เป็นที่ต้องการของตลาดผู้บริโภคเฉพาะที่มีกำลังซื้อสูง (Niche Market) ที่สำคัญไก่วง เป็นสัตว์เลี้ยงง่าย สามารถปล่อยให้หากินอาหารตามธรรมชาติได้ สามารถกินพืชหรือวัสดุในท้องถิ่นได้หลากหลาย เช่น ผักตบชวา หญ้า และเศษพืชผักสวนครัว เป็นต้น

"ศูนย์วิจัยสำนักงานปศุสัตว์ที่ 4 ได้ส่งเสริม พัฒนา

อาชีพการเลี้ยงไก่วงในระบบปล่อยเลี้ยงอิสระ (Free-range system) ซึ่งเป็นระบบการเลี้ยงดูที่ทำให้ไก่มีความเป็นอยู่อย่างธรรมชาติ ร่วมกับการจัดการสภาพแวดล้อม

ที่อยู่อาศัยที่ดี สอดคล้องกับหลักการพื้นฐานการเลี้ยงสัตว์ปศุสัตว์ ช่วยทำให้ประสิทธิภาพการผลิตเพิ่มสูงขึ้น และช่วยเพิ่มมูลค่าให้ผลผลิตไก่วงที่ปลอดภัยสำหรับผู้บริโภคสามารถสร้างรายได้ให้เกษตรกรอย่างยั่งยืน สอดคล้องกับวิสัยทัศน์ของจังหวัดที่เป็นฐานการผลิตและแปรรูปผลผลิตด้านการเกษตร เพื่อสร้างความมั่นคงให้อุตสาหกรรมเกษตรอาหารและพลังงานทดแทนของประเทศ ประชาชนอยู่ดีมีสุขในสังคมคุณภาพ

จังหวัดมหาสารคามมีเกษตรกรเลี้ยงไก่วง 214 ราย มีปริมาณไก่วงรวม 3,631 ตัว กระจายอยู่ในพื้นที่ 10 อำเภอ คือ เมืองมหาสารคาม กุดรัง พยัคฆภูมิพิสัย กันทรวิชัย โกสุมพิสัย ชื่นชม วาปีปทุม แกด้า ยางสีสุราช และ อ.บรบือ แบ่งเป็นไก่วงพ่อพันธุ์ 303 ตัว แม่พันธุ์ 1,220 ตัว และขนาดอื่นๆ 2,108 ตัว ประมาณการผลผลิตไก่วงในพื้นที่ จากแม่พันธุ์ 1,220 ตัว ในหนึ่งปีจะออกไข่ 3 รุ่น รุ่นละ 14 ฟอง อัตราการฟัก 78% คิดเป็น 42,822 ตัวต่อปี อัตราการตาย 5% คิดเป็น 2,141 ตัว คงเหลือ 40,681 ตัว สามารถจำหน่ายลูกไก่วงอายุ 8 สัปดาห์ ได้ราคาตัวละ 200 บาท คิดเป็นเงิน 8,136,200 บาท หักต้นทุนตัวละ 89.88 บาท

จะมีกำไรจากการขายลูกไก่วง 4,479,792 บาท ซึ่งในกรณีที่ไม่ต้องการลูกไก่ สามารถนำไข่มาประกอบอาหารหรือจำหน่ายได้อีก ซึ่งไก่วงจะมีอายุพร้อมขายได้ระยะ 7-8 เดือน น้ำหนักตัวเฉลี่ยตัวละประมาณ 5 กิโลกรัม ขายได้กำไรละ 150 บาท"

ปัจจุบัน ไก่วงสามารถนำมาแปรรูปได้หลากหลายเมนู เช่น ไก่วงรมควัน ลาบไก่วง สดไก่วง ก๋วยเตี๋ยวไก่วง ซึ่งจังหวัดมหาสารคามได้ส่งเสริมให้ผู้ประกอบการร้านอาหารที่มีชื่อเสียงในจังหวัด ใช้เนื้อไก่วงเป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหารจำหน่ายให้กับลูกค้า โดยจังหวัดได้มีการมอบป้ายประชาสัมพันธ์ร้านอาหาร Q ให้ผู้ประกอบการร้านอาหารที่สนับสนุนการใช้เนื้อและผลิตภัณฑ์ไก่วง เพื่อประชาสัมพันธ์ร้านอาหารที่ผ่านการรับรอง โดยเลือกใช้วัตถุดิบจากสินค้า Q หรือจากฟาร์ม GAP ที่มีความปลอดภัย หรือใช้ผลผลิตที่เกิดจากผู้ผลิตรับรองว่าผลิตโดยไม่ใช้สารเคมี เพื่อเพิ่มช่องทางการตลาด สำหรับร้านที่ผ่านการรับรองจากการเลือกใช้วัตถุดิบจากสินค้า Q ประเภทเมนูไก่วง ได้แก่ ร้านกำชัย ร้านครัวบุญมี สาขา 1 และ สาขา 2 ร้านเอือนพาแซ่ ร้านครัวเฟื่องฟ้า ร้านบ้านร้อยดวงใจ ร้านอาหารศิลาต และสถาบันสอนการประกอบอาหาร



ไทยและยุโรป คณะการท่องเที่ยวและการโรงแรม มหาวิทยาลัยมหาสารคาม ร้านโมบายสติก ฯลฯ

**ผอ.ชัชวาลยังกล่าว** ทั้งท้ายว่า ศูนย์ฯพร้อมเป็นหน่วยงานให้ความรู้ข้อแนะนำแก่เกษตรกรที่สนใจ โดยสามารถติดต่อขอคำแนะนำได้ที่ศูนย์วิจัยและพัฒนาการปศุสัตว์ที่

4 กองส่งเสริมและพัฒนาการสัตว์ กรมปศุสัตว์ ถนนมหาสารคาม-วาปีปทุม ต.แวงนาง อ.เมือง จ.มหาสารคาม โทรสอบถามที่ 0-4377-7600 หรือหากประชาชนสนใจชิมรสชาติ "ไก่วงตักสิลา" หรือต้องการซื้อไปบริโภค สามารถเข้ามาเลือกซื้อได้ที่ร้าน Q-Shop ตั้งอยู่ติดถนนบริเวณเดียวกับที่ตั้งสำนักงาน นอกจากนี้มีไก่วงเกรดพรีเมียมแล้วยังมีสินค้าเกษตรหลากหลายชนิด เช่น ไข่ไก่ ไข่เป็ด ผัก ผลไม้ตามฤดูกาล และข้าวหอมมะลิ ผลผลิตทางการเกษตรที่ผ่านการรับรองมาตรฐานด้านความปลอดภัย

**สุคนธ์ทิพย์ กำธรเจริญ**