



พรีเมียมซิคเก้น
'ประชารัฐขอนแก่น'โมเดล
> 24

● สาธิต กัญญา กรุงเทพธุรกิจ

ประชารัฐรักสามัคคีขอนแก่น สร้างโมเดลความสำเร็จ “วิทย์แก่น” นำนวัตกรรมความรู้จากมหาวิทยาลัยขอนแก่น (มข.) “ไก่ 3 โลว์” และ “โคขุนพรีเมียมบีฟ” ช่วยเกษตรกร ลดความเหลื่อมล้ำและสร้างรายได้เสริมอย่างยั่งยืน ตรงตามเจตนารมณ์ของการจัดตั้งบริษัท ประชารัฐรักสามัคคี จำกัด ก่อให้เกิดการสร้างปรากฏการณ์ใหม่ในการขับเคลื่อนสังคมไทย

“พรีเมียม ซิคเก้น” หรือเนื้อไก่ 3 โลว์ คือ ไช้มันต่ำ คอเลสเตรอลต่ำและยูริคต่ำกว่าเนื้อไก่ทั่วไป 3 เท่า ผลการคิดค้นที่นำไก่พื้นเมืองพันธุ์ ชี มาผสมกับไก่พันธุ์ปกติที่ใช้ทางการค้า มีการใช้เทคโนโลยีชีวภาพมาทำเครื่องหมายพันธุกรรม และใช้กระบวนการทางเทคโนโลยีชีวภาพ พัฒนาเพื่อให้ได้เนื้อไก่คุณภาพดีต่อสุขภาพ

พรีเมียมซิคเก้นเพื่อสุขภาพ

ชาติชาย ไช้ระวิสิทธิ์ ประธานกรรมการบริหารโรงแรมไช้ระวิสิทธิ์ ในฐานะประธาน บริษัท ประชารัฐรักสามัคคีขอนแก่น (วิสาหกิจเพื่อสังคม) จำกัด เปิดเผยว่าพรีเมียมซิคเก้นเป็นความสำเร็จของโมเดลประชารัฐที่ต่อยอดจาก “วิทย์แก่น” โดยพัฒนาปรับปรุงพันธุ์ไก่ KKU1 ให้มีคุณสมบัติพิเศษดังกล่าว รวมถึงเลี้ยงง่าย ทนต่อสภาพอากาศ และสิ่งแวดล้อม เมื่อนำมาทดลองทำเป็นอาหารจานต่างๆ โดยครัวไช้ระ อาทิก๋วย่าง ข้าวมันไก่ ก็พบว่า เนื้อเหนียวนุ่มหนังสีเหลืองสวย มีโอกาสที่จะต่อยอดในเชิงพาณิชย์

ประชารัฐรักสามัคคีขอนแก่นจึงเดินทางผลักดัน โดยให้ทาง มข. ผลิตลูกเจี๊ยบ KKU1 เพื่อควบคุมสายพันธุ์ให้หนึ่ง จากนั้นทางสำนักงานพัฒนาชุมชน



ผลิตภัณฑ์แบรนด์ 'ขอนแก่นซิค' ผลิตจากไก่พันธุ์ kku1 หรือไก่ 3 โลว์เพื่อสุขภาพ



จะคัดเลือกชาวบ้านที่จะเลี้ยงไก่เหล่านี้โดยไม่มีค่าใช้จ่าย โดยทางประชารัฐฯ จะดูแลต้นทุนลูกเจี๊ยบและอาหารให้ก่อน จากนั้นเมื่อนำไก่อายุ 5 สัปดาห์มาขายคืนที่บริษัทก็จะหักต้นทุนออกไป โดย 1 รอบการเลี้ยงจำนวน 350 ตัวระยะเวลา 5 สัปดาห์ สร้างรายได้ราว 7 พันบาท หรือหากทำได้ 9-10 รอบต่อปี จะมีรายได้ 6-7 หมื่นบาท เป็นรายได้เสริมที่ยั่งยืนให้กับเกษตรกร

ทั้งนี้บทบาทของประชารัฐรักสามัคคีขอนแก่นได้ประสานผลักดันผลผลิตจากงานวิจัย ด้วยประสบการณ์ทาง

การตลาด ทำให้เนื้อไก่ถูกต่อยอดภายใต้แบรนด์พรีเมียมซิคเก้น

นายชาติชายกล่าวอีกว่าโมเดลการทำงานเช่นนี้ประสบความสำเร็จในระดับหนึ่ง และพร้อมที่จะเป็นต้นแบบให้ประชารัฐอื่นๆ นำนวัตกรรมมาเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้าเกษตรและปศุสัตว์ จากการดำเนินงาน 1 ปีที่ผ่านมา ยังมีหลายเรื่องที่ต้องการการสนับสนุนทั้งเงินทุนสนับสนุนจากภาครัฐเพื่อต่อยอดโครงการไปสู่นิคมพรีเมียมบีฟ หรือเนื้อโคขุน และการสนับสนุนจากผู้บริโภคที่เลือกซื้อพรีเมียมซิคเก้นสร้างดีมานด์ สร้างตลาดที่ใหญ่ขึ้น โดยเฉพาะตลาดส่งออก ด้วยเป็นผลิตภัณฑ์ที่ตอบเทรนด์สุขภาพที่ทั่วโลกกำลังให้ความสำคัญ

ปัจจุบัน มีชาวบ้านที่เข้าร่วมโครงการ 20 ราย และมีอีกจำนวนมากที่อยากเข้าร่วมแต่ยังต้องรอให้มีตลาดพร้อมที่จะรองรับผลผลิตก่อน ในขณะที่เดียวกันก็ต้องรอการผลิตลูกเจี๊ยบที่พอต่อความต้องการอีกด้วย

ช้อนเกินพรีเมียมบีฟ

สำหรับนวัตกรรมเนื้อโคขุนจะช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับโคเพศผู้ซึ่งไม่เป็นที่ต้องการในอุตสาหกรรมโคนม โดยทาง มช.สามารถผลิตอาหารหมักสำเร็จรูปจากวัตถุดิบในท้องถิ่นเช่น มันสำปะหลัง รำอ่อน ฟางข้าวหรือหญ้าเนเปียร์ ปากช่อง กากปาล์มน้ำมัน กากเบียร์ และกากถั่วเหลือง มีคุณสมบัติทำให้เนื้อนุ่มและมีไขมันแทรกอย่างสวยงาม เป็นเนื้อโคขุนชั้นดีทดแทนการนำเข้า ลดการเสียดุลการค้าให้กับต่างประเทศ คาดว่าจะเริ่มเปิดตลาดในปี 2562

บริษัทประชารัฐรักสามัคคีช้อนเกินฯ สนับสนุนการเลี้ยงโคขุนด้วยสูตรอาหารหมักดังกล่าว เป็นโมเดลลดความเหลื่อมล้ำสร้างอาชีพเสริมเพิ่มรายได้แก่เกษตรกรอย่างยั่งยืน จากเดิมลูกวัวตัวผู้อายุ 5-7 วัน ราคาเพียง 1,000-1,500 บาท แต่ถ้านำมาเลี้ยง 15 เดือนโตเต็มทีน้ำหนัก 600 กิโลกรัม จะได้โคขุนเป็นเนื้อเกรดพรีเมียม มีไขมันแทรก ราคา 63,000-73,000 บาท เมื่อหักค่าอาหารแล้วจะได้กำไรสุทธิอย่างน้อย 20,000 บาท สามารถลดการนำเข้าเนื้อจากต่างประเทศ 9.1 ล้านกิโลกรัมต่อปี หรือคิดเป็นจำนวนโคประมาณ 30,000 ตัว มูลค่า 2,700 ล้านบาท

ทั้งนี้ รัฐบาลได้จัดตั้งกองทุนสนับสนุน 300 ล้านบาทเพื่อจัดซื้อพันธุ์วัว 90 ล้านบาทเป็นค่าอาหาร 204 ล้านบาท อบรมเกษตรกรไปรษณียบัตร “ช้อนเกินพรีเมียมบีฟ” (Khonkaen Premium Beef) และวิจัยตลาดเนื้อพรีเมียมสำหรับส่งออก 6 ล้านบาท หลังจาก 15-16 เดือนเกษตรกรขายโคขุนได้ก็จะคืนเงินกองทุนเพื่อจะนำไปให้ครอบครัวอื่นเป็นการสร้างรายได้เสริมต่อไปอีกรอบละ 2,000 ครัวเรือน