

ทุนภูมิปัญญาท้องถิ่นข้าวพันธุ์พื้นเมืองตรัง “ข้าวเบายอดม่วง” กับการพัฒนาท้องถิ่น
ของตำบลวังคีรี อำเภอห้วยยอด จังหวัดตรัง

"Khao Bao Yod Muang" Native rice variety of Trang, local wisdom capital
and local development of Wang Khiri Sub-District, Huai Yot District,
Trang Province

ปิยานี เพชรศรีช่วง*¹

¹ โรงเรียนกฎหมายและการเมือง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาดูแล

Piyanee Phetsreechoung*¹

¹ School of Law and Politics, Suan Dusit University Trang Center

รับบทความ: 13 มกราคม 2564

แก้ไขบทความ: 11 พฤษภาคม 2564

ตอบรับบทความ: 24 มิถุนายน 2564

บทคัดย่อ

ข้าวพันธุ์พื้นเมืองเบายอดม่วง เป็นข้าวที่กำลังได้รับการพัฒนาให้เป็นสายพันธุ์ข้าวบางซึ่งทางภูมิศาสตร์ของจังหวัดตรัง เป็นข้าวที่ปลูกมากในพื้นที่ตำบลวังคีรี อำเภอห้วยยอด และกำลังขยายอีกหลายพื้นที่ในจังหวัดตรัง ลักษณะเด่นที่เปลือกเมล็ดข้าวเมื่อแก่จัดจะเปลี่ยนจากสีเขียวเป็นสีม่วง ซึ่งสีจะเหมือนยอดมะม่วงเบา จึงเรียกว่า เบายอดม่วง รวงข้าวมีสีขาวขุ่นและสีแดงในรวงเดียวกัน ส่วนลำต้นเป็นสีม่วง มีคุณค่าทางอาหารสูง โดยเฉพาะฟีนอลิกซึ่งเป็นสารต้านอนุมูลอิสระสูง มีงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับข้าวเบายอดม่วงในด้านคุณค่าทางโภชนาการที่สามารถนำมาพัฒนาเป็นอาหารเพื่อสุขภาพได้ ฉะนั้น ข้าวเบายอดม่วง ถือว่า เป็นทุนทางภูมิปัญญาที่สำคัญของตำบลวังคีรี โดยกลุ่มวิสาหกิจชุมชนชาวนาตำบลวังคีรีได้เห็นความสำคัญและอนุรักษ์การทำนาแบบดั้งเดิม สืบทอดทั้งภูมิปัญญาการผลิต ภูมิปัญญาความเชื่อที่ทำให้ตำบลวังคีรี มีแหล่งเรียนรู้การทำนาแบบดั้งเดิม ด้วยองค์ความรู้แบบปราชญ์ชาวบ้าน และสร้างการมีส่วนร่วมและเครือข่ายทั้งจากภาครัฐ เอกชน สถาบันการศึกษา กลุ่มประชาสังคมต่าง ๆ ทั้งในและต่างพื้นที่ เพื่อเรียนรู้และพัฒนาจนเป็นผลสำเร็จเห็นได้จากพื้นที่นาที่เพิ่มขึ้น ผลผลิตเพิ่มขึ้น มูลค่าข้าวเพิ่มขึ้น ปัจจุบันข้าวเบายอดม่วงเป็นสินค้า OTOP ในตำบลวังคีรี อำเภอห้วยยอด จังหวัดตรัง นอกจากนั้นยังมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ร่วมกับสถาบันการศึกษา เช่น โจ๊กข้าวเบายอดม่วงจากสถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ และซีเรียลบาร์ จาก มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง

คำสำคัญ: ภูมิปัญญาท้องถิ่น ข้าวเบายอดม่วง พัฒนาท้องถิ่น

Abstract

Bao Yod Muang is a native rice variety that has been developed into the geographical indication of Trang Province. This rice variety is planted a lot in Wang Khiri Sub-District, Huai Yot District and being expanded into many areas in Trang Province. This rice has a distinctive feature that the kernel of the rice will changes color from green to purple when it grows mature, which is like color of the tops of a light mango, so it is called “Bao Yod Muang”. The ears of rice is white and red in the same ears and the trunk is purple. It has high nutritional value, especially phenolic, which is high in antioxidants, which is supported by research related to Bao Yod Muang Rice in the nutritional value that can be developed into a healthy food. Therefore, Bao Yod Muang Rice is an important intellectual capital of Wang Khiri Sub-District. The Wang Khiri Farmers Community Enterprise Group realized the importance and conservation of traditional farming that inherited both of the wisdom of production and the wisdom of beliefs that make Wang Khiri Sub-District has a learning center for traditional farming with the knowledge of folk philosopher which build participation and networks from the government, private sector, educational institutions and various society groups both of inside and outside community to learn and develop until success can be seen from increased of farm area, increased of productivity and increased of rice value. Currently, Bao Yod Muang Rice is an OTOP product in Wang Khiri Sub-District, Huai Yot District, Trang Province, in the Knowledge Based OTOP (KBO) Promotion Project of the year 2020, in addition, the product is developed in collaboration with educational institutions such as “bao yod muang rice porridge” from the Institute of Food Research and Innovation of Prince of Songkla University and “cereal bar” from Suan Dusit University, Education Center of Trang Province Branch.

Keywords: Local wisdom, Bao Yod Muang Rice, local development

บทนำ

การพัฒนาคุณภาพชีวิตของประชาชนให้ครอบคลุมในมิติของการแก้ปัญหาความยากจน การสร้างแหล่งการทำงาน และการส่งเสริมการสร้างรายได้ให้แก่ชุมชนนั้น แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี (พ.ศ.2561-2580) ได้กำหนดในประเด็นพลังทางสังคมมุ่งเน้นการเสริมสร้างศักยภาพและความสามารถของประชาชน รวมทั้งการเปิดโอกาสให้เกิดกระบวนการรวมตัวของประชากรทุกกลุ่ม ทุกเพศ ทุกวัย รวมถึงภาคีเครือข่ายพัฒนาในการร่วมคิด ร่วมลงมือพัฒนาซึ่งเป็นพลังสำคัญในการสร้างโอกาสและความเสมอภาคในสังคม ควบคู่ไปกับการดำเนินการของภาครัฐในระยะ 20 ปีข้างหน้า เนื่องจากการทำงานโดยกลไกและกำลังทรัพยากรของภาครัฐแต่เพียงฝ่ายเดียวในการแก้ไขปัญหาความเหลื่อมล้ำและความไม่เสมอภาคอาจไม่เพียงพอและไม่สามารถตอบสนองต่อความต้องการของประชาชนได้อย่างแท้จริง และแผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ

20 ปี ในประเด็นเศรษฐกิจฐานรากที่เน้นการพัฒนาช่องทางการตลาดและเครือข่าย การสร้างกติกาให้เกิดโครงสร้างการกระจายรายได้ให้กับเศรษฐกิจชุมชนได้อย่างเป็นรูปธรรม ดังนั้นการนำทุนทางทรัพยากรที่มีในท้องถิ่นมาบริหารจัดการเพื่อยกระดับขีดความสามารถของชุมชนท้องถิ่นถือเป็นแนวทางที่สำคัญยิ่งต่อการพัฒนาท้องถิ่น

จังหวัดตรังเป็นจังหวัดที่ตั้งอยู่ทางภาคใต้ฝั่งทะเลตะวันตกของประเทศไทย ติดกับทะเลอันดามันแห่งมหาสมุทรอินเดีย มีเนื้อที่ทั้งสิ้น 4,917.519 ตารางกิโลเมตร หรือประมาณ 3,121,119 ไร่ มีขนาดพื้นที่ใหญ่เป็นลำดับที่ 4 ของภาคใต้ และลำดับที่ 33 ของประเทศ ลักษณะพื้นที่ทางกายภาพเป็นเนินสูง ๆ ต่ำ ๆ สลับด้วยภูเขาใหญ่เล็กกระจายอยู่ทั่วไป พื้นที่ราบเรียบมีจำนวนน้อยซึ่งใช้เพาะปลูกข้าว ทางทิศตะวันออกมีเทือกเขาบรรทัดยาวจากเหนือจรดใต้และเป็นเส้นแบ่งเขตแดนระหว่างจังหวัดตรังกับจังหวัดพัทลุง

ข้าว เป็นพืชเศรษฐกิจโดยในปัจจุบันมีพื้นที่ปลูกหลักใน 3 อำเภอ ได้แก่ อำเภอห้วยยอด อำเภอนาโยง และอำเภอเมืองตรัง มีเกษตรกรปลูกข้าว 2,063 ครัวเรือน พื้นที่ปลูก 11,065.7 ไร่ พื้นที่ให้ผลผลิต 11,065.7 ไร่ ผลผลิตโดยรวม 4,227 ตัน มูลค่าผลผลิต 63.4 ล้านบาท สำหรับอำเภอห้วยยอดในปีพ.ศ.2562 มีเกษตรกรปลูกข้าว จำนวน 290 ครัวเรือน เนื้อที่ 1,840.6 ไร่ ผลผลิต 718 ตัน มูลค่า 10.8 ล้านบาท ข้อมูลบันทึกการประชุมคณะกรรมการเครือข่ายพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากจากข้าวระดับจังหวัด ในปี 2560 ระบุว่า ผลจากการดำเนินงานของคณะทำงาน ได้มีการรณรงค์เผยแพร่ประชาสัมพันธ์การส่งเสริมให้เปลี่ยนนาไร่เป็นนาข้าว จัดตั้งโรงสีข้าวชุมชน การท่องเที่ยววิถีนา การสร้างแรงจูงใจ สร้างความภูมิใจแก่คนทำนาด้วยการจัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างคณะกรรมการศูนย์ข้าวทั้งจังหวัดตรัง จำนวน 2 ครั้ง ด้วยกระบวนการพลังประชารัฐทำให้มีการคัดเลือกพันธุ์ข้าวประจำจังหวัดตรังที่สามารถนำมาขยายพันธุ์ได้ จำนวน 9 สายพันธุ์ ได้แก่ ข้าวเบายอดม่วง ข้าวลูกปลา ข้าวหอยสังข์ ข้าวนางขวิด ข้าวนางเอก ข้าววงช้าง ข้าวขาวรวงยาว ข้าวเบ้าข้าวและข้าวหอมด

จากกล่าวได้ว่า จังหวัดตรังมีศักยภาพในการผลิตข้าวและมีพื้นที่ที่อุดมสมบูรณ์เหมาะสำหรับการปลูกข้าวและพัฒนาให้มีความเป็นเลิศตามเป้าหมายเมืองตรังที่ว่า “เมืองแห่งคุณภาพชีวิตที่ดีและยั่งยืน”

เนื้อหา

ภูมิบ้านภูมิเมืองเกี่ยวเนื่องนาข้าว

จากสภาพของจังหวัดตรังที่มีพื้นที่นากระจายอยู่ในพื้นที่ลุ่มแม่น้ำตรังและลุ่มแม่น้ำปะเหลียน เป็นทั้งนาลุ่ม และนาดอน สอดคล้องกับคำกล่าวที่ว่า พัทลุงมีดอน นครมีท่า ตรังมีนา สงขลามีบ่อ นั้นแสดงให้เห็นว่าตรังมีพื้นที่นาจำนวนมาก ซึ่ง สมเจตนา มณีโมไนย ได้ประพันธ์บทร้อยกรอง ไว้ตั้งแต่เมื่อ พ.ศ. 2533 ไว้ที่น่าสนใจว่า

“นาเมืองเพชรนาโพระนาโตะหมิง	นาหัวทิงนาพระนาละหาน
นาหมื่นศรีนาหว้านาทุ่งตาล	นาชุมเห็ดนาลานนาทะเล
นาหิ้วย่อมนายอมงามนาท่ามเหนือ	นาทุ่งนุ้ยนาเกลื่อนาเหมร
นาโตะเก็มนาตะกานาสิเป	นาหานเพนาขานาคุมบาง
นาชุมเห็ดนาหนองคล้านาหนองแฝก	นาแฆกานานาหินขวาง
นาชุมแสงนาโตะคล้านาตะนาง	นาทองหลางนามาบกกลิ้งนารังกา

นาปะขอนาป้อนาโตะเป้า

นาหลวงนาลานบ้านนา

นาแพบนายาวนาข้าวเสีย

นาปटनाไหนาทอน

นาหมื่นราชนาทุ่งนาลุงช่วย

นาวงนายานางาม

นาหลังเขานาบ่อหินนาบินหลา

นาไม้ไผ่นาฟ้าผ่านานอน

นาทุ่งเปียนายายทองนาหนองซอน

นาท่อนาบอนนายงาม

นานางสายนายขำนาท่าม

นาต้นขามนาตาล่งนาโยง

นั้นแสดงถึงเมืองตรังเป็นเมืองที่มีชื่อบ้านขึ้นต้นด้วยคำว่านาถึง 72 แห่ง บอบอกลักษณะภูมิบ้านภูมิเมืองที่เกี่ยวข้องทั้งกายภาพและวิถีชีวิตของคนพื้นที่ที่ผูกพันกับการทำนามาอย่างยาวนาน

ข้าวพันธุ์พื้นเมือง ข้าวเบายอดม่วง

นักวิชาการได้ให้ความหมายของคำว่าข้าวพันธุ์พื้นเมืองไว้หลายท่าน แต่ในที่นี้หมายถึง พันธุ์ข้าวดั้งเดิมที่มีมาในอดีตในพื้นที่นั้น ๆ อย่างข้าวเบายอดม่วง เป็น 1 ในหลายพันธุ์ข้าวเบายังคงมีสายพันธุ์และปลูกอยู่ ข้าวเบายอดม่วง เป็นข้าวพันธุ์เบานาปี ใช้ระยะเวลาการปลูกประมาณ 4.5-5 เดือน เป็นข้าวประจำถิ่นจังหวัดตรัง ปลูกมากในพื้นที่ตำบลวังคีรี อำเภอห้วยยอด และมีการขยายพื้นที่ในการปลูกมากยิ่งขึ้น ลักษณะของข้าวพันธุ์เบายอดม่วงเป็นข้าวที่ปลูกปีละครั้ง มีลักษณะลำต้นสูงประมาณ 155 เซนติเมตร รวงและเมล็ดจะออกสีม่วงแดง คล้ายข้าวเหนียว ลำต้นตอนล่างจะมีสีม่วง เมื่อแกะเปลือกออกจะมีสีขาวขุ่น รสชาติหวาน ความโดดเด่นของข้าวพันธุ์นี้จะมีลักษณะรวงข้าวมีสีขาวขุ่นและสีแดงในรวงเดียวกัน ส่วนลำต้นเป็นสีม่วง มีคุณค่าทางอาหารสูง มีสารต้านอนุมูลอิสระสูง นอกจากนั้นข้อมูลจากสำนักงานพาณิชย์จังหวัดตรัง ระบุว่า เป้าหมายในปีพ.ศ. 2564 จะกำหนดให้มีเกษตรกรอินทรีย์ในพื้นที่จังหวัดตรัง จำนวน 5,000 ไร่ และผลักดันการจดทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ข้าวพันธุ์พื้นเมืองเบายอดม่วง เพื่อส่งเสริมพัฒนาและเพิ่มมูลค่าของสินค้าให้สามารถเข้าถึงตลาดได้อย่างกว้างขวางตามนโยบายของกระทรวงพาณิชย์ ที่มีวัตถุประสงค์ให้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์จังหวัดตรัง เป็นสินค้าที่มีคุณภาพได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค

กลุ่มชาวนาตำบลวังคีรี อำเภอห้วยยอด จังหวัดตรัง เป็นกลุ่มคนที่มีเป้าหมายร่วมกันในการเปลี่ยนวิถีการพึ่งพาตนเอง ด้วยระบบการผลิตที่สมดุล ยั่งยืน โดยรวมตัวกันพัฒนาเป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชนชาวนา ต.วังคีรี โดยนางสาวกมลศรี พลบุญและนายวิรัตน์ หลักเพชร ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนชาวนาวังคีรี ซึ่งตระหนักและให้ความสำคัญของการพัฒนาทุนด้านภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มี นั่นก็คือ พันธุ์ข้าวพื้นเมืองตรัง “เบายอดม่วง” โดยนำภูมิปัญญาดั้งเดิมมาปรับใช้ในทุกกระบวนการตั้งแต่การเก็บเมล็ดพันธุ์ข้าว การเพาะปลูก การปักดำ การเก็บเกี่ยว ทำให้เห็นถึงคุณค่าข้าวพันธุ์พื้นเมืองที่คงความอนุรักษ์การทำนาข้าวอินทรีย์แบบดั้งเดิม ซึ่งสามารถสร้างการยอมรับทั้งในระดับพื้นที่และในระดับจังหวัดโดยมีเป้าหมายสูงสุดอยู่ที่การทำให้ชุมชนสามารถพึ่งพาตนเองได้

ภูมิปัญญาที่น่าสนใจ คือ ภูมิปัญญาในกระบวนการผลิตข้าว ขอกล่าวถึงแม่รวง ข้าว 1 เมล็ดที่งอกออกมาจะมีรวงที่สมบูรณ์ที่สุดเพียง 1 รวง อันเกิดจากหน่อแรก อยู่สูงที่สุดในกอข้าว จะเรียกว่าแม่รวง นอกนั้นเป็นรวงของหน่อแขนง และจะนำแม่รวงที่เก็บได้มัดเป็นกำ ภาษาใต้เรียกว่าเลียง แล้วแขวนในยุ้งข้าว หรือภาษาถิ่นใต้เรียกว่าเร็นข้าว ซึ่งแม่รวงนี้จะเก็บไว้ทำพันธุ์ต่อไป ทำให้กลายเป็นวิถีคนดั้งเดิมที่สามารถเก็บรักษาพันธุ์ข้าวจากรุ่นสู่รุ่นได้

นอกจากนั้น ภูมิปัญญาด้านความเชื่อ คนต้งที่ทํานาจะเชื่อว่า ข้าวเหนียวเป็นผัวของข้าวเจ้า โดยในการปลูกข้าวนั้นจะต้องปลูกข้าวเหนียวแทรกอยู่ในแปลงนา ภาษาใต้เรียกว่าบั้งนา นั่นคือ ข้าวเหนียวจะถูกแทรกอยู่ตามบั้งนา หรือจะปลูกข้าวเหนียวในบั้งใดบั้งหนึ่งก็ได้ จะทำให้ข้าวเจ้าที่ปลูกไว้รวมมีความสมบูรณ์ไม่ลืบ ซึ่งจากที่กล่าวมากลุ่มชาวนาตำบลวังศรีก็ยังคงถือปฏิบัติตามความเชื่อนี้อยู่เช่นเดิม

จากทุนภูมิปัญญาท้องถิ่นข้าวเบายอดม่วงที่มีในพื้นที่ ทำให้กลุ่มชาวนาตำบลวังศรีเห็นความสำคัญและร่วมอนุรักษ์วิถีการทำนาแบบดั้งเดิมเพื่อเป็นแหล่งเรียนรู้ภายในชุมชน และยังสามารถเป็นตัวแทนในการถ่ายทอดเรื่องราวข้าวเบายอดม่วงให้เป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวาง ที่สำคัญ พัฒนาต่อยอดวัตถุดิบข้าวเบายอดม่วงเป็นผลิตภัณฑ์ของชุมชนโดยเห็นเป็นผลสำเร็จ ดังนี้

1. จำนวนพื้นที่การทำนาเพิ่มขึ้น มีการบุกเบิกพื้นที่นาร้าง มีการปลูกข้าวและปลูกพืชหลังเก็บเกี่ยวเพิ่มขึ้น จากเดิมข้าวเปลือกข้าวเบายอดม่วง 550 กิโลกรัม ในปี พ.ศ. 2562 และมีผลผลิตข้าวเพิ่มขึ้นเป็นจำนวน 800 กิโลกรัม ในปี พ.ศ. 2563

2. มูลค่าผลผลิตเพิ่มขึ้นจากกิโลกรัมละ 30-40 บาท เป็น 65-85 บาท มีตลาดรองรับสินค้าเกษตร เกษตรกรมีรายได้เพิ่มขึ้นจากการเข้าร่วมโครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืช อันเนื่องมาจากพระราชดำริสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดา เจ้าฟ้ามหาวชิราวุธราชูปถัมภ์ สิริกิจการิณีพิริยพัฒน์ รัฐสีมาคุณากรปิยชาติ สยามบรมราชกุมารี ในปี 2561 และเป็นสินค้า OTOP โครงการส่งเสริมกระบวนการเครือข่ายองค์ความรู้ (Knowledge Based OTOP : KBO) ประจำปี พ.ศ. 2563 โดยสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดตรัง

3. สร้างชื่อเสียงแก่ท้องถิ่น ในนามกลุ่มชาวนาตำบลวังศรี ซึ่งเป็นกลุ่มที่อนุรักษ์การทำนาแบบดั้งเดิมที่ผลิตข้าวที่มีคุณภาพและปลอดภัย

4. สามารถขยายพื้นที่เพาะปลูกข้าวพันธุ์เบายอดม่วง พัฒนาเป็นข้าว GI และข้าวพื้นเมืองประจำของจังหวัดตรัง ปัจจุบันมีการแลกเปลี่ยนพันธุ์ข้าวไปยังเครือข่ายชาวนา ในพื้นที่และนอกพื้นที่ และต่างจังหวัด เพื่อเชื่อมโยงและขยายเครือข่าย

5. มีศูนย์เรียนรู้การทำนา โรงเรียนชาวนา โดยนำปราชญ์ชาวบ้าน มาถ่ายทอดความรู้ให้แก่ผู้ที่สนใจด้านการทำนาในทุกขั้นตอน ซึ่งเป็นจุดศูนย์กลางประจำตำบลวังศรี เพื่อแลกเปลี่ยนความรู้และประสบการณ์ใหม่ ๆ เกี่ยวกับภูมิปัญญาแบบดั้งเดิม ณ ครัวกลางนา Farmer Country ม. 2 ต.วังศรี อ.ห้วยยอด จ.ตรัง

6. เป็นศูนย์ประสานงานเครือข่ายข้าวตรัง ชาวนาและชาวไร่ ในการขยายพื้นที่เพาะปลูกและผลิตเมล็ดพันธุ์ที่มีคุณภาพ

7. เป็นฐานการเรียนรู้เรื่องการทำนา และทำไร่ ในเชิงท่องเที่ยวเชิงวิถีชาวนา และภูมิปัญญาในท้องถิ่น

8. มีสถาบันการศึกษา ร่วมในการพัฒนาเพิ่มมูลค่าข้าวพันธุ์เบายอดม่วง ได้แก่ ซีเรียลบาร์จากมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ไร่ข้าวเบายอดม่วง จากมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ในด้านของนวัตกรรม และอัตลักษณ์ประจำถิ่นข้าวพันธุ์พื้นเมือง

อย่างไรก็ตามมีนักวิชาการหลายท่านได้ศึกษาและวิจัยเกี่ยวข้องกับข้าวเบายอดม่วงซึ่งทำให้เห็นคุณประโยชน์ ดังนี้

สุภาชิต ชุกกลิ่น ธีระพงศ์ หมวดศรี และผกามาส ปุรินทรภิบาล (2562) ศึกษาเรื่อง คุณค่าทางโภชนาการของข้าวกล้องเมืองตรัง โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อวิเคราะห์หาสมบัติทางกายภาพทางเคมี ปริมาณฟีนอลิกทั้งหมด และกิจกรรมการต้านอนุมูลอิสระของข้าวกล้องพื้นเมืองจังหวัดตรังเพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพ การศึกษาครั้งนี้ใช้ข้าวกล้องพื้นเมืองในจังหวัดตรังประกอบด้วย 7 สายพันธุ์ ได้แก่ ข้าวเบายอดม่วง ข้าวลูกปลา ข้าวหอมุด ข้าววงช้าง ข้าวหอมสังข์ ข้าวนางขวิด และข้าวนางเอก ผลการวิเคราะห์พบว่า ข้าวกล้องแต่ละพันธุ์มีสมบัติทางกายภาพและทางเคมีที่แตกต่างกันโดยองค์ประกอบหลักของข้าวทั้ง 7 สายพันธุ์ คือ ค่าสี L^* (ความสว่าง) อยู่ระหว่าง 60.81-66.08 ค่า a^* (สีแดง) อยู่ระหว่าง 4.78-6.19 และค่า b^* (สีเหลือง) อยู่ระหว่าง 19.45-24.78 และองค์ประกอบเคมี เช่น เถ้า ไขมัน ความชื้น โปรตีนและคาร์โบไฮเดรตอยู่ระหว่างร้อยละ 1.25-1.75, 1.63-24.1, 8.60-11.83, 6.38-8.79 และ 75.42-79.88 ตามลำดับ ส่วนปริมาณฟีนอลิกทั้งหมดของข้าวกล้องพื้นเมืองทั้ง 7 สายพันธุ์ มีค่าตั้งแต่ ร้อยละ 16.53-66.67 และ 0.85-245 mg Ferulic Acid/g DW ตามลำดับซึ่งข้าวกล้องพันธุ์เบายอดม่วงมีปริมาณฟีนอลิกทั้งหมดและค่ากิจกรรมการต้านอนุมูลอิสระสูงสุด ดังนั้นข้าวกล้องพันธุ์เบายอดม่วงจึงมีความเหมาะสมที่จะนำไปพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพต่อไป

นอกจากนั้น ปุณณานิ สัมภาวะผล เถวียน วิทยา (2563) ได้พัฒนาข้าวเบายอดม่วงในโครงการยกระดับการผลิตสินค้าเกษตรที่เป็นอัตลักษณ์ที่เหมาะสมกับศักยภาพพื้นที่ของภาคใต้ ปีงบประมาณ 2563 เรื่อง ข้าวเบายอดม่วง: ข้าวมากประโยชน์ เพื่อสุขภาพและผลิตภัณฑ์จากข้าวกล้องเบายอดม่วง พบว่า ข้าวเบายอดม่วงมีฤทธิ์ในการลดความดันโลหิตระดับปานกลาง การศึกษาฤทธิ์ในการลดความดันโลหิตจะทำการตรวจสอบโดยคุณสมบัตินี้ยังยับยั้งการทำงานของเอนไซม์ Angiotensin Converting Enzyme (ACE) เป็นเอนไซม์ที่มีผลต่อการเพิ่มความดันโลหิต ACE โดยมีการศึกษาฤทธิ์ในการลดความดันของสารสกัดจากข้าว 11 สายพันธุ์ในภาคใต้ (เหลืองปะทิว หอมหัวบอน ลูกหวาย ลูกปลา ไร่ดอกขาม อัลฮัมดุลิลละห์ เบายอดม่วง หอมไชยา ช่อชิง ไร่ดอกข่า ไร่เม็ดฝ้าย) พบว่า ข้าวเบายอดม่วงมีฤทธิ์ในการลดความดันโลหิตระดับปานกลางเมื่อเทียบกับสารสกัดจากข้าวชนิดอื่น ๆ ฤทธิ์ในการกระตุ้นการเจริญและการสร้างเซลล์เนื้อเยื่อผิวหนัง และเนื้อเยื่อเหงือก การกระตุ้นการเจริญเติบโตของเซลล์ผิวหนัง (Human Dermal Fibroblasts HDF) และเซลล์ช่องปากรวมถึงเหงือก (Human Dermal Fibroblasts : HDF) พบว่าข้าวเบายอดม่วงที่มีการสกัดด้วยวิธี Maceration มีฤทธิ์ที่ดีกว่าข้าวเบายอดม่วงที่มีการสกัดด้วยวิธี Reflux และ ฤทธิ์ในการกระตุ้นการเจริญเติบโตของเซลล์ HDF และ HGF cell ของข้าวเบายอดม่วงอยู่ในระดับต่ำ เมื่อเทียบกับข้าวชนิดอื่น ๆ ฤทธิ์ในการยับยั้งการอักเสบ มีการทดสอบการยับยั้งการหลั่งไนตริกออกไซด์ในเซลล์ RAW264.7 cell line ที่แสดงถึงการลดการอักเสบในร่างกายของสารสกัดข้าวชนิดต่าง ๆ พบว่าข้าวช่อชิงที่มีการสกัดด้วยวิธี reflux มีฤทธิ์ยับยั้งการหลั่งไนตริกออกไซด์ได้ระดับต่ำ เมื่อเทียบกับข้าวชนิดอื่น ๆ และฤทธิ์ในการต้านเบาหวาน การยับยั้งการทำงานของเอนไซม์ α -Glucosidase หรือฤทธิ์ในการต้านเบาหวานของสารสกัดจากข้าวเบายอดม่วง เมื่อเทียบกับยาลดระดับน้ำตาลในเลือด พบว่าข้าวเบายอดม่วงที่มีการสกัดด้วยวิธี MA จะให้ฤทธิ์การยับยั้งเอนไซม์ได้ดีกว่า Acarbose ซึ่งเป็นยาในแผนปัจจุบัน ส่วนข้าวที่สกัดด้วยวิธีการ Reflux นั้น ไม่มีฤทธิ์ในการยับยั้งการทำงานของเอนไซม์ และการยับยั้งการทำงานของเอนไซม์ DPP-IV เทียบกับยา DPP-IV inhibitor I พบว่าข้าวเบายอดม่วงมีฤทธิ์ต้านเบาหวานในอีกรูปแบบหนึ่งแต่น้อยกว่ายา DPP-IV inhibitor I

จากคุณประโยชน์คุณค่าทางโภชนาการของข้าวพันธุ์เบายอดม่วงที่มีปริมาณฟีนอลิกและค่าการต้านอนุมูลอิสระสูงมีประโยชน์ต่อสุขภาพในการป้องกันโรคมะเร็ง โรคหลอดเลือดหัวใจ และโรคเบาหวาน โดยสามารถนำมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปเพื่อสุขภาพที่หลากหลายเพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับข้าวเบายอดม่วงและเป็นการสร้างรายได้เพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตของกลุ่มชาวนาตำบลวังศิรีได้ด้วย ทั้งนี้ ควรเพิ่มช่องทางการตลาด การประชาสัมพันธ์ การสร้าง Story หรือเรื่องราวของข้าวเบายอดม่วง เผยแพร่ผ่านสื่อออนไลน์ที่หลากหลาย เช่น Facebook, Line, Email, Instagram เป็นต้น ซึ่งเป็นเครื่องมือในการปฏิบัติการทางสังคมเพื่อสร้างเครือข่ายทางสังคม (Social Network) ได้อย่างรวดเร็วและประหยัด สอดคล้องกับสถานการณ์และบริบทในปัจจุบัน

สรุป

ทุนทรัพยากรพื้นถิ่นของตำบลวังศิรีประการหนึ่งที่สำคัญเป็นเชิงประจักษ์ คือ ข้าวเบายอดม่วง ซึ่งเป็นข้าวพันธุ์พื้นเมืองดั้งเดิมที่ได้รับความสนใจทั้งจากหน่วยงานภาครัฐ เอกชน และภาคประชาชน โดยเฉพาะภาคประชาชนที่ห่วงแหนอนุรักษ์วิถีการทำนาแบบดั้งเดิมรวมตัวกันเป็นนามกลุ่มวิสาหกิจชุมชนชาวนาตำบลวังศิรี เพื่อสืบสานภูมิปัญญาในการผลิตข้าวและภูมิปัญญาพิธีกรรมและความเชื่อ ลักษณะเฉพาะของข้าวพันธุ์เบายอดม่วงจะมีรวงข้าวมีสีขาวขุ่นและสีแดงในรวงเดียวกัน ส่วนลำต้นเป็นสีม่วง มีคุณค่าทางอาหารสูง โดยเฉพาะฟีนอลิกซึ่งเป็นสารต้านอนุมูลอิสระสูง และมีงานวิจัยที่เกี่ยวข้องได้ศึกษาถึงคุณค่าโภชนาการที่จะสามารถนำไปพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพได้อีกด้วย อย่างไรก็ตามถือเป็นความท้าทายจากทุกภาคส่วนที่จะเป็นแรงผลักดันที่สำคัญในการต่อยอดการพัฒนาทุนภูมิปัญญาท้องถิ่นจากข้าวพันธุ์พื้นเมืองเบายอดม่วงมาบริหารจัดการเพื่อยกระดับขีดความสามารถของชุมชนท้องถิ่นซึ่งถือเป็นแนวทางที่สำคัญยิ่งต่อการพัฒนาท้องถิ่นด้วยการบูรณาการจากทุกภาคส่วนทั้งจากภาครัฐ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น สถาบันการศึกษาและภาคประชาสังคม ที่จะร่วมกันส่งเสริมโดยการแปรรูป เพื่อสร้างมูลค่าให้วัตถุดิบข้าวพันธุ์เบายอดม่วงในชุมชนตำบลวังศิรี ซึ่งเป็นการสร้างฐานรากชุมชนที่เข้มแข็งและยกระดับคุณภาพชีวิตบนฐานเศรษฐกิจพอเพียงอย่างยั่งยืน

เอกสารอ้างอิง

- กลุ่มวิสาหกิจชุมชนชาวนาตำบลวังศิรี. (2561). รายงานผลการดำเนินงานโครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริพระราชดำริสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ. จังหวัดตรัง. (2560). บันทึกการประชุมคณะกรรมการเครือข่ายพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากจากข้าวระดับจังหวัด. หน้า. 2-5
- จังหวัดตรัง (2564). แผนพัฒนาจังหวัดตรัง พ.ศ. 2561 - 2565 ฉบับทบทวนปี พ.ศ. 2565. สืบค้นเมื่อวันที่ 29 มกราคม 2564, จากเว็บไซต์ nscr.nesdb.go.th. สืบค้นเมื่อวันที่ 2 พฤษภาคม 2564, จาก https://www.trang.go.th/news_devpro

ปทุมธานี สัมภาษณ์, เถวียน วิทยา. (2563). ข้าวเบายอดม่วง: ข้าวมากประโยชน์ เพื่อสุขภาพและผลิตภัณฑ์
จากข้าวกล้องเบายอดม่วง โครงการยกระดับการผลิตสินค้าเกษตรที่เป็นอัตลักษณ์ที่เหมาะสมกับ
ศักยภาพพื้นที่ของภาคภาคใต้ ปีงบประมาณ 2563). สถาบันวิจัยและนวัตกรรมอาหาร มหาวิทยาลัย
สงขลานครินทร์.

สุภาชิต ชุกกลิ่น อีระพงศ์ หมวดศรี และผกามาส ปุรินทรภิบาล. (2563). คุณค่าทางโภชนาการของข้าวกล้อง
เมืองตรัง. วารสารวิจัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย 12(2) : 285-296.

สำนักงานสภาพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. (2562). แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี (พ.ศ.
2561-2580). สืบค้นเมื่อวันที่ 29 มกราคม 2564, จากเว็บไซต์ nscr.nesdb.go.th

สำราญ สมาน (2560). ข้าวตรัง. พิมพ์ครั้งที่ 1. ห้างหุ้นส่วนจำกัด เอส ออฟเซ็ท กราฟฟิคดีไซน์ กรุงเทพมหานคร:
จังหวัดตรัง.

คณะผู้เขียน/ผู้เขียน

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปิยานี เพชรศรีช่วง

โรงเรียนกฎหมายและการเมือง ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง ตรัง

111 ตำบลห้วยยอด อ.ห้วยยอด จ.ตรัง

e-mail: piyanee_pet.dusit.ac.th