



รายงานผลการดำเนินงานโครงการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

การสำรวจการอนุรักษ์พันธุ์ข้าวพื้นเมืองเพื่อการแปรรูปผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น

หัวหน้าโครงการ

ผศ. ดร. สุรีพร เกตุงาม

คณะเกษตรศาสตร์

มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี

ผู้ร่วมโครงการ

นางสาวกาญจนา คุ่มทรัพย์

ได้รับจัดสรรงบประมาณดำเนินโครงการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมจาก

มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2553

กิตติกรรมประกาศ

การดำเนินงานโครงการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมครั้งนี้ได้รับการจัดสรรงบประมาณจากมหาวิทยาลัยอุบลราชธานี ปีงบประมาณ 2553 คณะผู้วิจัยขอขอบคุณเกษตรกร ชาวบ้าน และ นักวิชาการเกษตรจากศูนย์วิจัยข้าวอุบลราชธานีทุกท่านที่ให้ข้อมูลเป็นประโยชน์ต่อการสำรวจครั้งนี้ และขอขอบคุณ นางสาวพัชรี ลาโคตร และ นายศรีสวัสดิ์ ชันทอง นักศึกษาปริญญาโท คณะ เกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี ที่ช่วยในการเก็บและรวบรวมข้อมูลครั้งนี้ ท้ายสุด ขอขอบคุณทุกท่านที่มีส่วนช่วยให้โครงการ “การสำรวจการอนุรักษ์พันธุ์ข้าวพื้นเมืองเพื่อการแปรรูป ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น” สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี

มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ก
สารบัญ	ข
สารบัญภาพ	ค
สารบัญตาราง	ฅ
หลักการและเหตุผล	1
วัตถุประสงค์	2
แผนการปฏิบัติงาน	3
ผลการดำเนินโครงการ	4
สรุปผลการดำเนินโครงการ	61
บรรณานุกรม	63

มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรเวศน์

สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
1 ผลิตภัณฑ์ข้าวถึงสำเร็จรูป.....	7
2 ผลิตภัณฑ์ข้าวบรรจุกระป๋อง.....	7
3 ผลิตภัณฑ์การแปรรูปจากข้าวเม่า.....	9
4 ผลิตภัณฑ์การแปรรูปจากข้าว.....	9
5 ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากแป้งข้าว.....	11
6 ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มน้ำนมข้าว หรือ ข้าวยาฉุ่ม.....	12
7 เครื่องดื่มน้ำธัญพืช หรือน้ำอาร์ซี และ ข้าวอาร์ซี.....	12
8 เครื่องดื่มพื้นบ้านที่เป็นแอลกอฮอล์ทำจากข้าว เหล้า.....	13
9 เครื่องดื่มพื้นบ้านที่เป็นแอลกอฮอล์ทำจากข้าว สาโท หรือน้ำข้าว.....	13
10 การแปรรูปจากข้าวเปลือกเป็นผลิตภัณฑ์ข้าวซ้อมมือ.....	18
11 การแปรรูปจากข้าวเปลือกเป็นผลิตภัณฑ์ข้าวกล้อง.....	19
12 การแปรรูปจากข้าวเปลือกเป็นข้าวสาร.....	19
13 การแปรรูปข้าวและแป้งข้าวเป็นขนมจีน.....	20
14 การแปรรูปข้าวเม่า.....	21
15 การแปรรูปขนมนางเล็ด.....	22
16 การแปรรูปขนมกะละแม.....	23
17 การแปรรูปข้าวเป็นผลิตภัณฑ์ข้าวแผ่น หรือ แป้งแผ่น.....	23
18 การแปรรูปข้าวเป็นข้าวกระยาสารท.....	24
19 การสัมภาษณ์เกษตรกรผลิตข้าวเม่า บ้านโพธิ์ศรีเหนือ ต. โพธิ์ศรี อ. พิบูลมังสาหาร จ. อุบลราชธานี (นางประยูร ดวงไข).....	27
20 แปลงปลูกข้าวพื้นเมืองบ้านโพธิ์ศรีเหนือ ต. โพธิ์ศรี อ. พิบูลมังสาหาร จ. อุบลราชธานี.....	28
21 การเก็บเมล็ดพันธุ์ข้าวพื้นเมืองของเกษตรกร ต. โพธิ์ศรี อ. พิบูลมังสาหาร จ. อุบลราชธานี.....	29
22 เกษตรกรผลิตข้าวเม่าบ้านโนนข่า ต. ท่าโพธิ์ศรี อ. พิบูลมังสาหาร จ. อุบลราชธานี ก) แม่จันทร์เพ็ญ แก้มูล ข) พ่อวิสัน อ่อนดี.....	30
23 ข้าวเม่าที่ขายในตลาด อ. พิบูลมังสาหาร จ. อุบลราชธานี.....	31
24 แม่ค้าขายข้าวเม่าในตลาด อ. พิบูลมังสาหาร จ. อุบลราชธานี.....	32

ภาพที่		หน้า
25	การสัมภาษณ์เกษตรกรผู้คิดประดิษฐ์เครื่องคั่วข้าวเม่า ก) คุณบรรจง สายมงคล และ ข) เครื่องคั่วข้าวเม่า.....	33
26	การสัมภาษณ์เกษตรกรผู้ผลิตข้าวเม่า บ้านคำไหล ต. คำเจริญ อ. ตระการพืชผล จ. อุบลราชธานี.....	34
27	การสัมภาษณ์แม่สมเดช ดวงพุด เกษตรกรผู้ผลิตข้าวเม่า บ้านคำไหล ต. คำเจริญ อ. ตระการพืชผล จ. อุบลราชธานี.....	35
28	การสัมภาษณ์ คุณสุภาพร ชัยชนะ เกษตรกรผู้ผลิตข้าวเม่าบ้านคำไหล ต. คำเจริญ อ. ตระการพืชผล จ. อุบลราชธานี.....	35
29	การสัมภาษณ์คุณบุญเพ็ง ถึงบิดา บ้านคำไหล ต. คำเจริญ อ. ตระการพืชผล จ. อุบลราชธานี เกษตรกรผลิตข้าวเม่า.....	36
30	คุณนัชญา บ่งเทพ บ้านกรุง ต. คำเจริญ อ. ตระการพืชผล จ. อุบลราชธานี แม่ค้าคนกลางรับซื้อข้าวเม่าจากเกษตรกร เพื่อนำไปจำหน่ายที่ อ. เลื่อนกทา จ. ชัยภูมิ.....	36
31	คุณบัณฑิต อาสา เกษตรกรและพ่อค้าคนกลางซื้อขายข้าวเม่า ต. คำเจริญ อ. ตระการพืชผล จ. อุบลราชธานี	37
32	แปลงปลูกข้าวพื้นเมืองของ คุณบัณฑิต อาสา บ้านกรุง ต. คำเจริญ อ. ตระการพืชผล จ. อุบลราชธานี.....	37
33	เกษตรกรเครือข่ายผู้ปลูกข้าวพื้นเมืองบ้านหนองพรานคาน ต. ท่าช้าง อ. สว่างวีระวงศ์ จ. อุบลราชธานี(พ่อไพบูลย์ ภาระวงศ์).....	42
34	สำรวจแปลงปลูกข้าวพื้นเมืองของพ่อไพบูลย์ ภาระวงศ์.....	43
35	แปลงปลูกข้าวพื้นเมือง ของพ่อไพบูลย์ ภาระวงศ์ ก) ข้าวก่ำพันธุ์ลิ้มผัว ข) พันธุ์มะลิคำ และ ค) พันธุ์วงช้าง.....	44
36	ข้าวพื้นเมืองของพ่อไพบูลย์ ภาระวงศ์ ก) พันธุ์แสนสบาย และ ข) ข้าวก่ำ ศูนย์วิจัย.....	45
37	การเก็บเมล็ดพันธุ์ข้าวของพ่อไพบูลย์ ภาระวงศ์ เกษตรกรเครือข่ายผู้ปลูก ข้าวพื้นเมืองบ้านหนองพรานคาน.....	46
38	ผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องงอกสามรส ของเกษตรกรเครือข่ายผู้ปลูกข้าวพื้นเมือง บ้านหนองพรานคาน.....	47
39	พ่อทองสี ทอนไสระ เกษตรกรเครือข่ายผู้ปลูกข้าวพื้นเมืองหนองพราน	48

ภาพที่		หน้า
	คานบ้านหนองพรานคาน ต. ท่าช้าง อ. สว่างวีระวงศ์ จ. อุบลราชธานี.....	
40	พันธุ์ข้าวพื้นเมืองของพ่อทองสี ทอนไสระ บ้านหนองพรานคาน ต. ท่าช้าง อ. สว่างวีระวงศ์ จ. อุบลราชธานี.....	48
41	แปลงปลูกข้าวพื้นเมือง ของพ่อทองสี ทอนไสระ ก) พันธุ์ข้าวเหนียวแดง และ ข) พันธุ์หอมเสียว.....	49
42	การสัมภาษณ์ คุณอรรณ ศรีพรหม เกษตรกรผู้ปลูกข้าวหอมทุ่ง หมู่ 2 ต. หัวดอน อ. เขื่องใน จ. อุบลราชธานี.....	53
43	คุณปรางค์ สืบพรหม เกษตรกรผู้ปลูกข้าวหอมทุ่ง หมู่ 2 ต. หัวดอน อ. เขื่องใน จ. อุบลราชธานี.....	53
44	พื้นที่การนาที่มีลักษณะเป็นนาตามเหมาะสำหรับปลูกข้าวหอมทุ่ง.....	54
45	การผลิตข้าวหอมทุ่ง ในนาตามของเกษตรกรเขต อ. เมืองและ อ. เขื่องใน จังหวัดอุบลราชธานี ปี 2549.....	54
46	แปลงคัดพันธุ์ข้าวหอมทุ่งให้บริสุทธิ์ ของศูนย์วิจัยข้าวอุบลราชธานี.....	55
47	ตัวอย่างพันธุ์ข้าวพื้นเมืองจำนวน 9 พันธุ์ที่พบในจังหวัดอุบลราชธานี.....	57
48	ตัวอย่างพันธุ์ข้าวพื้นเมืองจำนวน 12 พันธุ์ที่พบในจังหวัดอุบลราชธานี.....	58

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	รายชื่อพันธุ์ข้าวพื้นเมืองจากอำเภอต่างๆในจังหวัดอุบลราชธานีที่มีการเก็บรักษาเมล็ดพันธุ์ไว้ที่ ธนาคารเชื้อพันธุ์พืช.....	14
2	ข้าวพันธุ์พื้นเมืองที่มีการปลูกในอำเภอต่างๆของจังหวัดอุบลราชธานี.....	17
3	แสดงชื่อ ที่อยู่ พันธุ์ข้าวพื้นเมือง ลักษณะเด่นของพันธุ์ที่เกษตรกรใช้แปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ข้าวเม่า.....	38
4	แสดงพันธุ์ข้าวพื้นเมือง ชนิดพันธุ์ ลักษณะเด่นของพันธุ์ที่เกษตรกรชอบ และการนำไปใช้ประโยชน์ ของเครือข่ายผู้ปลูกข้าว บ้านหนองพานกาน อ.สว่างวีระวงศ์ จ. อุบลราชธานี.....	50
5	ข้อมูลเกษตรกร ที่ปลูกข้าวหอมทุ่งและเหตุจูงใจในการปลูกข้าวพันธุ์พื้นเมืองหอมทุ่ง.....	56

หลักการและเหตุผล

แหล่งอารยธรรมและความเจริญของมนุษย์ส่วนใหญ่จะอยู่ใกล้แหล่งน้ำ จากภาพเขียนก่อนประวัติศาสตร์ที่ผาแต้ม และผาหมอนน้อย อำเภอโขงเจียม จังหวัดอุบลราชธานี แสดงให้เห็นถึงหลักฐานสำคัญของการปลูกข้าวในบริเวณลุ่มแม่น้ำโขงมานานมากกว่า 3,000 ปีแล้ว ข้าวพื้นเมืองในบริเวณนี้มีความหลากหลายทั้งข้าวเจ้าและข้าวเหนียวมากมายหลายสายพันธุ์ ตามหลักฐานทางด้านโบราณคดี (Archeological record) เชื่อว่าข้าวเหนียวมีแหล่งกำเนิดอยู่ในเอเชีย โดยเป็นผลมาจากวิวัฒนาการของข้าวที่สามารถปรับเปลี่ยนลักษณะฟีโนไทป์ให้เหมาะสมกับท้องถิ่น หรือตอบสนองต่อวัฒนธรรม และความชอบของคนในท้องถิ่นต่างๆ บรรพบุรุษได้ใช้ภูมิปัญญาคัดเลือกพันธุ์ให้เหมาะสมกับสภาพแวดล้อมเพื่อผลิตที่ดีและคุณภาพเมล็ดที่เหมาะสม โดยคัดเลือกจากความชอบ (preference) ของคุณภาพการหุงต้มของข้าวนั่นเอง ดังนั้นลักษณะของข้าวเหนียวจึงถูกคัดเลือกและเก็บรักษาไว้ ข้าวเหนียวจึงมีความผูกพันกับความเป็นอยู่และชีวิตของคนไทยมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน สามารถพบเห็นได้จากส่วนประกอบของอาหาร และ องค์ประกอบทางด้านพิธีกรรมสำคัญต่างๆของเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ รวมทั้งเป็นอาหารหลักของประชากรในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้

ข้าวกับคนไทยผูกพันใกล้ชิดมาตั้งแต่อดีตมาจนถึงปัจจุบัน ความผูกพันระหว่างคนไทยกับข้าวนั้น มิได้อยู่แต่ในจิตใจเท่านั้น แต่ยังอยู่ในรูปธรรมเนียม ประเพณี ความเชื่อต่างๆ คนไทยอาศัย “ข้าว” เป็นสิ่งแสดงออกสนองความเชื่อตามประเพณีนิยม ทำให้เกิดพิธีกรรมต่างๆเพื่อเป็นการพึ่งพาสิ่งศักดิ์สิทธิ์ให้ช่วยเหลือ ให้ได้ผลิตเต็มเม็ดเต็มหน่วย และเฉลิมฉลองเพื่อสร้างความมั่นใจว่าการผลิตนั้นจะได้ผลสมบูรณ์ นอกจากนี้ “ข้าว” สามารถนำไปทำอาหารมากมายหลากหลายชนิด ทั้งอาหารคาว และ อาหารหวาน ซึ่งพบได้ทั่วไปในทุกภาคของประเทศ

ประเทศไทยอยู่ในเขตศูนย์กลางของความผันแปรทางพันธุกรรมของข้าว มีความหลากหลายของพันธุ์ข้าวในแหล่งปลูกข้าวต่าง ๆ ทั่วทุกภาคของประเทศ ทั้งข้าวปลูกพันธุ์พื้นเมืองและข้าวป่า แต่ปัจจุบันเชื้อพันธุ์ข้าวได้สูญหายไปเป็นจำนวนมาก เนื่องจากการพัฒนาประเทศและการที่เกษตรกรนิยมใช้ข้าวพันธุ์ดีปลูกแทนพันธุ์ข้าวพื้นเมือง อย่างไรก็ตาม พบว่ายังมีเกษตรกรบางท้องที่ ยังคงมีการอนุรักษ์พันธุ์ข้าวพื้นเมือง และปลูกมาอย่างต่อเนื่อง โดยนำไปแปรรูปเป็นอาหาร และผลิตภัณฑ์ และยังเป็นองค์ประกอบทางด้านพิธีกรรมสำคัญต่างๆ เป็นต้น

ดังนั้นวัตถุประสงค์ในการศึกษาครั้งนี้ เพื่อสำรวจพันธุ์ข้าวพื้นเมืองของเกษตรกรในจังหวัดอุบลราชธานีที่มีการอนุรักษ์พันธุ์และมีการปลูกมาอย่างต่อเนื่องจนถึงปัจจุบัน รวบรวมภูมิปัญญาท้องถิ่นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากข้าวพันธุ์พื้นเมืองดังกล่าว เพื่อเป็นองค์ความรู้ในการเผยแพร่สู่สาธารณชน และส่งเสริมการอนุรักษ์พันธุ์ข้าวพื้นเมืองซึ่งนับวันจะเริ่มสูญหายไปจากการปรับเปลี่ยนไปเป็นระบบการเกษตรแบบใหม่ นอกจากนี้ ข้อมูลดังกล่าวสามารถนำมาพัฒนาต่อยอดงานวิจัย

พัฒนาผลิตภัณฑ์จากข้าวพันธุ์พื้นเมืองให้มีคุณภาพ เพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น และเสริมสร้างความเข้มแข็งของชุมชนให้ยั่งยืนต่อไป

วัตถุประสงค์

1. ดำเนินการอนุรักษ์พันธุ์ข้าวพื้นเมืองของเกษตรกรในจังหวัดอุบลราชธานี
2. รวบรวมข้อมูล ผลิตภัณฑ์จากข้าวพื้นเมือง และการนำข้าวพื้นเมืองไปใช้ในพิธีกรรมสำคัญต่างๆ

ลักษณะของโครงการ

เป็นโครงการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม ในลักษณะการสำรวจ ศึกษา และวิจัยเพื่อการรวบรวมข้อมูล

ผลที่คาดว่าจะได้รับในการดำเนินโครงการ :

1. ทราบถึงชนิดของพันธุ์ข้าวพื้นเมือง กลุ่มเกษตรกรผู้อนุรักษ์พันธุ์ข้าวพื้นเมือง และการนำข้าวพื้นเมืองไปใช้ประโยชน์ ในวิถีชีวิตประจำวันของเกษตรกร
2. ทราบถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นในการอนุรักษ์และใช้ประโยชน์จากพันธุ์ข้าวพื้นเมือง
3. ถ่ายทอดความรู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการอนุรักษ์และใช้ประโยชน์จากพันธุ์ข้าวพื้นเมืองให้แก่นักศึกษา
4. เพื่ออนุรักษ์และส่งเสริมการใช้พันธุ์ข้าวพื้นเมืองให้คงอยู่ในระบบการปลูกข้าวอย่างยั่งยืน

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายที่ดำเนินการเก็บข้อมูล ได้แก่ ชาวบ้าน และ เกษตรกร ผู้ปลูกข้าวพันธุ์พื้นเมือง เพื่อการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์จากข้าว (ข้าวเม่า ข้าวกลี้งงอก และ ขนมจีน เป็นต้น) ในเขตอำเภอตระการพืชผล อำเภอพิบูลมังสาหาร อำเภอสว่างวีระวงศ์ และอำเภอโขงเจียม จังหวัดอุบลราชธานี

แผนการปฏิบัติการในการดำเนินโครงการ

กิจกรรม	ระยะเวลาการดำเนินงาน ปี 2553			
	ม.ค.-มี.ค	เม.ย-มิ.ย	ก.ค-ก.ย	ต. ค-ธ.ค
1.รวบรวมข้อมูลจากเอกสารเผยแพร่	←→			
2. ประสานงานกับเจ้าหน้าที่เกษตรจังหวัด และ นักวิชาการเกษตร ศูนย์วิจัยข้าวอุบลราชธานี เพื่อรวบรวมข้อมูลเบื้องต้นของผู้ปลูกข้าวใน จังหวัดอุบลราชธานี		←→		
3. สำรวจพื้นที่ เพื่อรวบรวมข้อมูล			←→	
4. สัมภาษณ์เกษตรกร			←→	
5. รวบรวมและสรุปผลการดำเนินโครงการ				←→

ผลการดำเนินโครงการ

ข้อมูลเบื้องต้นของข้าวพื้นเมืองและผลิตภัณฑ์จากข้าว

ข้าวพื้นเมือง

พันธุ์ข้าวพื้นเมือง (Local varieties or landrace varieties or traditional varieties) เป็นพันธุ์ดั้งเดิม หรือเป็นพันธุ์ปลูกซึ่งมีประวัติยาวนานนับพันปี หรืออาจเป็นล้านปี ผ่านกระบวนการย้ายถิ่น การอพยพ การคัดเลือกทั้งแบบธรรมชาติและโดยมนุษย์ นับว่ามีความหลากหลายทางด้านพันธุกรรม (genetic diversity) ลักษณะดีบางอย่างในพันธุ์ข้าวพื้นเมือง เช่น ความต้านทานต่อโรคและแมลงศัตรูพืช คุณภาพเมล็ด ความทนทานต่อสภาพแวดล้อมที่ไม่เหมาะสม นับเป็นฐานพันธุกรรมที่เป็นประโยชน์อย่างยิ่งในการปรับปรุงพันธุ์ข้าวให้ได้พันธุ์ดีในอนาคต อย่างไรก็ตาม พันธุ์ข้าวพื้นเมืองเหล่านี้มักจะทำให้ผลผลิตต่ำจึงมักถูกแทนที่ด้วยข้าวพันธุ์รับรองใหม่ๆ ที่ให้ผลผลิตสูง ทำให้ข้าวพื้นเมืองที่เคยมีความหลากหลายลดลงเหลือเพียงไม่กี่สายพันธุ์ ส่งผลกระทบต่อแหล่งพันธุกรรมข้าวที่สำคัญในที่สุด

การสูญหายทางพันธุกรรมอาจเกิดขึ้นเนื่องจากการเปลี่ยนแปลงของสภาพแวดล้อม ภัยธรรมชาติ และการกระทำของมนุษย์ ในอดีตเราเคยมีพันธุ์ข้าวพื้นเมืองอยู่มากมายในทุกภาคของประเทศ ปัจจุบัน พันธุ์ข้าวพื้นเมืองส่วนหนึ่งสูญหายไปเนื่องจากภัยธรรมชาติ เช่น น้ำท่วม แล้ง ฯลฯ แต่ที่สำคัญคือความนิยมของเกษตรกรในการเลือกปลูกข้าวพันธุ์ใหม่ที่ให้ผลผลิตสูง ทำให้ความหลากหลายของพันธุ์ข้าวพื้นเมืองลดลงอย่างรวดเร็ว พันธุ์ข้าวพื้นเมืองที่เกษตรกรเลิกปลูกแล้วนั้นอาจมีลักษณะทางพันธุกรรมหรือคุณสมบัติที่ดีบางประการ เช่น ความต้านทานโรค ต้านทานแมลง คุณค่าทางอาหาร คุณค่าทางเภสัชกรรม เป็นต้น จึงจำเป็นต้องช่วยกันรักษาพันธุกรรมข้าวไว้ให้ได้มากที่สุดเพื่อเป็นแหล่งพันธุกรรมที่สามารถจะไปใช้ประโยชน์ได้ในอนาคต อย่างไรก็ตามยังมีพันธุ์ข้าวจำนวนมากถูกเก็บอนุรักษ์ไว้ในธนาคารเชื้อพันธุ์พืชและยังมีการอนุรักษ์ไว้ในแหล่งต่างๆ ทั้งนี้เนื่องจากนักปรับปรุงพันธุ์ข้าวในสมัยก่อนได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของเชื้อพันธุ์ข้าว จึงมีการดำเนินงานสำรวจ รวบรวม และอนุรักษ์เชื้อพันธุ์ข้าวอย่างต่อเนื่อง ปัจจุบันธนาคารเชื้อพันธุ์พืชได้รวบรวมและอนุรักษ์เชื้อพันธุ์กรรมข้าวไว้ไม่น้อยกว่า 23,903 ตัวอย่างเชื้อพันธุ์ (genetic stock number) แบ่งเป็นข้าวพื้นเมือง 17,093 ตัวอย่าง, ข้าวสายพันธุ์ดี 2,335 ตัวอย่าง, ข้าวสายพันธุ์ต่างประเทศ 3,391 ตัวอย่าง, ข้าวป่า (*Oryza spp.*) 1,065 ตัวอย่าง และข้าวอื่นๆ (*Oryza glaberima*) 19 ตัวอย่าง โดยสามารถจำแนกชื่อข้าวพื้นเมืองที่ไม่ซ้ำกันได้ประมาณ 5,928 ชื่อพันธุ์ (ฉวีวรรณ, 2543)

ข้าวพื้นเมืองภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

พื้นที่ในการผลิตข้าวของภาคตะวันออกเฉียงเหนือมีหลายสภาพนิเวศน์ ได้แก่ นาดอน นาถึง ลุ่ม กึ่งดอน นาหล่ม และนาหล่มน้ำท่วมถึง และประมาณ 85 เปอร์เซ็นต์ของพื้นที่นาทั้งหมดในทุกสภาพนิเวศน์เป็นนาอาศัยสภาพน้ำฝนเพียงอย่างเดียว ทำให้ชาวนาส่วนใหญ่สามารถทำนาได้ปีละ 1 ครั้งตามฤดูกาล และในอดีตพันธุ์ข้าวที่ปลูกได้ดีบริเวณเขตภาคตะวันออกเฉียงเหนือ คือข้าวนาสวนนา น้ำฝนในเกือบทุกสภาพนิเวศน์ดังกล่าว อย่างไรก็ตามในสภาพนิเวศน์นาหล่มน้ำท่วมถึงในอดีตชาวนาในภูมิภาคนี้ได้ปลูกข้าวขึ้นน้ำพื้นเมืองที่เหมาะสมกับพื้นที่ ซึ่งพันธุ์ข้าวพื้นเมืองเหล่านี้มักจะให้ผลผลิตต่ำและขาดคุณลักษณะที่สำคัญบางประการ เช่นคุณภาพทางกายภาพของเมล็ด และคุณภาพการรับประทาน ดังนั้นพันธุ์ข้าวพื้นเมืองจึงมักถูกแทนที่ด้วยข้าวพันธุ์รับรองจากราชการที่มีการแนะนำส่งเสริมให้เกษตรกรปลูกกันอย่างแพร่หลาย

ข้าวกับวัฒนธรรมและความเชื่อ

โดยวิถีชีวิตของเกษตรกรแล้วให้ความสำคัญกับสรรพสิ่งที่เป็น ต้นสายแห่งการก่อเกิดทั้งสิ้น ไม่ว่าจะเป็นผืนดิน ผืนน้ำ ผืนฟ้า ผืนป่า และนาข้าว ดังนั้นความเชื่อและการเคารพบูชาสรรพสิ่งเหล่านี้จึงยังฝังแน่นอยู่ในสายเลือดของเกษตรกร ทุกปีจะต้องมีงานบุญบั้งไฟ ทุกปีจะต้องมีบุญเผวด บุญกุ่ม ข้าวใหญ่ บุญแม่โพสพ บุญแม่ธรณี บุญแม่คงคา โดยเฉพาะเรื่องข้าว เกษตรกรให้ความสำคัญมากกว่าสิ่งอื่นใด ฉะนั้นเมื่อถึงฤดูกาลทำนาพิธีกรรมเกี่ยวกับการทำนาจึงจะเริ่มต้น (เอี่ยม, 2541)

ความอุดมสมบูรณ์ของพืชพันธุ์ธัญญาหาร เป็นปัจจัยที่สำคัญที่สุดในการยังชีพ ข้าวจึงถูกใช้เป็นสื่อในพิธีกรรมอันเกี่ยวข้องกับความเจริญงอกงาม เพื่อบวงสรวงบูชาสิ่งศักดิ์สิทธิ์ และอำนาจเหนือธรรมชาติเพื่อคลบวันดาลให้ได้รับผลอันอุดมสมบูรณ์ดังปรารถนา

อาหารและขนมที่ทำมาจากข้าวที่ผูกพันกับประเพณีและวัฒนธรรมของไทย ตั้งแต่บรรพบุรุษสืบทอดมาจนถึงปัจจุบัน ได้แก่

ข้าวตอก มาจากข้าวคั่วให้สุกแตกเป็นดอก มีสีขาว ทางภาคอีสานเอาข้าวตอกไปโรยหน้าห่าน้ำศพอาจเป็นไปได้ว่าคนที่ตายเปรียบประดุจข้าวตอก เพราะไม่มีทางจะกลับงอกขึ้นมาใหม่ได้

ขนมต้ม ทั้งขนมต้มขาวและขนมต้มแดง เรียกได้ว่าเป็นขนมพิธีกรรม ใช้ในการบวงสรวงสังเวยหรือบายศรีไหว้ครู เช่นผีเทวดา เช่นในพิธีสู่ขวัญ

ขนมต้มแดง และ ขนมต้มขาว เป็นองค์ประกอบหลักของพิธีกรรมเช่นสรวงบูชาเพื่อความอุดมสมบูรณ์ของข้าว เพื่อการขอขมาพระแม่โพสพที่ได้กระทำล่วงเกิน

ข้าวทิพย์ หรือข้าวมธุปายาส เป็นพิธีต้มข้าวกับน้ำมันทำเป็นขนม เพื่อบูชาพระคเณศ เรียกว่า “พิธีปงคัล” ถ้านำมาโขลกแล้วกรองด้วยผ้าขาวบาง จะได้แป้งสีขาวอ่อนๆ นำมาทวน เรียกว่า “ข้าวยาคุ”

ข้าวเม่า นำไปตัดแปลงเป็นขนมได้หลากหลายชนิด เช่น ข้าวเม่าคลุก เป็นข้าวเม่าที่พรมน้ำมันวดให้นุ่มใส่มะพร้าวขูด ใส่เกลือป่น และน้ำตาลคลุกให้เข้ากัน ข้าวเม่าที่นำมาคั่วจนพองแล้วกินกับน้ำกะทิเรียกว่า ข้าวเม่าราง

ข้าวเหนียวแดง และกาละแม ในเทศกาล วันสงกรานต์เดือนห้า ชาวบ้านจะกวนข้าวเหนียวแดงและกาละแม ไปทำบุญ

ข้าวกระยาสารท ในเทศกาลสารทไทยเดือนสิบ มีประเพณีกวนข้าวกระยาสารทเอาไปทำบุญถวายพระอุปัชฌาย์ ซึ่งให้ผลสุกสีเหลือง เป็นต้น

ข้าวพื้นเมืองและการแปรรูป

การคงอยู่ของข้าวพื้นเมืองขึ้นอยู่กับวิถีวัฒนธรรมเป็นหลัก หากเมื่อไหร่ที่พิธีกรรมถูกละเลยไป นั่นย่อมหมายความว่า พันธุ์ข้าวพื้นเมืองก็จะถูกลดความสำคัญลงทันที ซึ่งเป็นความเสี่ยงในการสูญเสียพันธุกรรมท้องถิ่นอย่างมาก ข้าวพื้นเมืองแต่ละสายพันธุ์ต่างมีคุณสมบัติพิเศษ ซึ่งแตกต่างกันออกไป หากแต่จะมีข้าวบางสายพันธุ์ที่มีคุณสมบัติเด่นหลายๆข้อในสายพันธุ์เดียว อย่างเช่น ข้าวเจ้าแตก ที่ให้ผลผลิตสูง แปรรูปได้หลากหลาย มีความอ่อนนุ่ม ควบคุมวัชพืชได้ดี เป็นต้น แต่ทั้งนี้ข้าวพื้นเมืองบางสายพันธุ์ก็ยังมีข้อจำกัดอยู่ด้วยเช่นกัน เช่นข้าวเหนียวจีตมใหญ่ที่มีความอ่อนแอต่อโรคหนอนคอ หรือข้าวเหนียวนางนวล มีลักษณะรวงกระจัดกระจายทรงกอแผ่จึงลุ่มง่ายทำให้เกี่ยวยาก หากแต่มีความหอม ความอ่อนนุ่มมาก จึงเป็นที่นิยมในหมู่เกษตรกรที่ชอบข้าวนี้ และหอม ถึงแม้จะมีความยากลำบากในการเก็บเกี่ยวก็ตาม แต่ข้าวพันธุ์พื้นเมืองก็สามารถปรับตัวให้เข้ากับลักษณะนิเวศน์ของพื้นที่นั้นๆได้อย่างเหมาะสม (มูลนิธิชีวิตไท, 2553)

ความหลากหลายของสายพันธุ์ข้าวส่งผลสืบเนื่องมาสู่ความหลากหลายของอาหารด้วยเช่นกัน การนำข้าวมาแปรรูปเป็นอาหารชนิดอื่นทั้งเพื่อการถนอมอาหาร การเพิ่มรสชาติและรูปแบบในการบริโภคให้หลากหลาย การแปรรูปข้าวพันธุ์พื้นเมือง หรือการเลือกข้าวแต่ละสายพันธุ์เพื่อการทำขนมหรือใช้ในงานบุญหรือพิธีกรรมต่างๆ เช่น

- ขนมจีน แปรรูปมาจากข้าวเจ้าแดง
- สาโท แปรรูปมาจากข้าวเหนียวจีตมใหญ่
- ข้าวเกรียบว่าว แปรรูปมาจากข้าวเหนียวอินทนน้อย
- ขนมนางเล็ด แปรรูปมาจากข้าวเหนียวเจ้าแตก

- การทำข้าวเม่า แปรรูปมาจากข้าวเหนียวกอเดียว ข้าวเหนียวอีโพน
- ข้าวจีแปรรูปมาจากข้าวเหนียวเล้าแตก
- ข้าวต้มมัด แปรรูปมาจากข้าวเหนียวจีต้มใหญ่
- ข้าวกลิ้ง ได้จากการแปรรูปของ ข้าวเจ้าข้าวหอมมะลิแดง ข้าวโสมมาลี และข้าวหอมนิล และข้าวเหนียวพันธุ์หอมสามกอ, หอมเสียว, ข้าวเหนียวแดง และข้าวกำ

ผลิตภัณฑ์และการแปรรูปจากข้าวพื้นเมือง

การแปรรูปและการใช้ประโยชน์จากข้าว สามารถแบ่ง ได้ 3 ประเภท ได้แก่ ผลิตภัณฑ์จากข้าว ผลิตภัณฑ์จากแป้ง และ เครื่องดื่มจากข้าว

1. ผลิตภัณฑ์จากข้าว

1.1 ข้าวถึงสำเร็จรูป ได้แก่ การพัฒนาการผลิตข้าวกลิ้งถึงสำเร็จรูป และ ข้าวถึงสำเร็จรูปปรุงรส ของข้าวพันธุ์ข้าวดอกมะลิ 105

1.2 ข้าวสวยบรรจุกระป๋อง ได้แก่ การผลิตข้าวสวยหอมมะลิบรรจุกระป๋อง



(ที่มา; <http://www.positioningmag.com/prnews/prnews.aspx?id=43930>)

ภาพที่ 1 ผลิตภัณฑ์ข้าวถึงสำเร็จรูป



(ที่มา; <http://www.positioningmag.com/prnews/prnews.aspx?id=43930>)

ภาพที่ 2 ผลิตภัณฑ์ข้าวบรรจุกระป๋อง

1.3 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเมา

ข้าวเมา ทำจากข้าวเหนียวที่ยังไม่สุกแก่ ข้าวเมาที่ดีจะอ่อนนุ่ม มีสีเขียว รสหวาน และมีกลิ่นหอม ระยะเก็บเกี่ยวอายุ 13-19 วันหลังออกดอก ข้าวเมาสดมีความชื้นสูงกว่า 20 % การเก็บรักษาข้าวเมาต้องเก็บในความชื้นไม่เกิน 11 % ในภาชนะที่ป้องกันแสงได้ หากเก็บภายใต้สภาวะอากาศจะเก็บได้นาน 9 เดือน มีคุณภาพที่ผู้บริโภคยอมรับได้ ข้าวเมาสามารถนำมาทำขนมได้หลายชนิด ดังนี้

1. ข้าวเมา คือข้าวเหนียวที่ยังไม่แก่จัดเปลือกยังเขียวอยู่นำมาวนดเมล็ดออกจากรวง แล้วจึงควั่นสุกพรมน้ำเกลือเล็กน้อย เมื่อเมล็ดข้าวสุกทั่วจึงโขลกด้วยครกพอเมล็ดแบน เปลือกหลุดจึงนำไปทำอาหารหวาน อาหารว่าง

2. ข้าวเมาน้ำกะทิ ใช้ข้าวเมารางคือข้าวเมาที่โขลกแล้วยังไม่ฝัดออกนำมาใส่กระทะคั่วจนเมล็ดพอง ฝัดด้วยกระด้งมีลักษณะกรอบ

3. ข้าวเมาคลุก ใช้ข้าวเมาพรมน้ำวนดให้นุ่ม ใส่มะพร้าวขูด ใส่เกลือป่นและน้ำตาลตามใจชอบ ให้มีรสหวาน เค็ม มัน ข้าวเมาคลุกนิยมรับประทานกับกล้วยไข่

4. ข้าวเมาทอด คือข้าวเมาที่นวดแล้วผสมกับหน้าครกและแป้งพอกกล้วยไข่ไว้ทั้งลูกแล้วทอด

5. ข้าวเมาหมี คือข้าวเมาทอดพอกกรอบผสมกับน้ำตาล กุ้งแห้ง ถั่วลิสงขั่ว เต้าหู้เหลืองหั่นชิ้นเล็กๆ ทอดให้กรอบ กระจายเขียว

6. ข้าวเมาบด คือข้าวเมาคั่วบดให้ละเอียด กวนน้ำตาลทราย มะพร้าวขูด น้ำจืดเหนียว จึงใส่ข้าวเมา กวนพอเข้ากันแล้วจึงปั้นเป็นก้อนกลมกดให้แบน คลุกกับข้าวเมาบดที่แบ่งไว้ เพื่อไม่ให้ติดกันเมื่อวางซ้อนกัน

7. กระยาสารท ทำจากข้าวเมารางคั่ว ผสมข้าวตอก ถั่วลิสงคั่ว งาขาว เคี้ยวน้ำตาลกับหัวกะทิพอเป็นยางมะตูมจึงใส่ข้าวตอก ถั่วลิสง งาขาว คนให้ทั่ว เทใส่ถาดเกลี่ยให้เสมอมือเย็นจึงตัดเป็นแผ่นๆ

8. ข้าวตอก คือข้าวเหนียวที่ยังไม่เอาเปลือกออก คั่วให้บาน วิธีคั่วข้าวตอกจะคั่วในหม้อที่ปิดฝา แต่ต้องเจาะรูตรงกลางฝาเพื่อจะได้สอดไม้สำหรับคนลงไปก่อน การที่ต้องปิดฝานี้เนื่องจากข้าวที่คั่วจะแตกและกระเด็น

9. ข้าวตอกตั้ง ทำจากข้าวตอกคั่วให้แห้งกรอบแล้วจึงบดหยาบ ผสมกับกะทิ น้ำตาลทราย มะพร้าวขูด ตั้งไฟจนขึ้น แล้วจึงใส่ข้าวตอกบด คนพอเข้ากัน ใส่พิมพ์กดเป็นรูป แล้วจึงกดออกจากพิมพ์คลุกข้าวตอกคั่วบดละเอียด

นอกจากนี้ เมื่อเป็นข้าวสารยังนำไปทำขนมได้อีกหลายอย่าง เช่น ข้าวหลาม ข้าวเหนียวเปียก ข้าวต้มผัด นางเล็ด เป็นต้น



ข้าวเม่าคูกี้



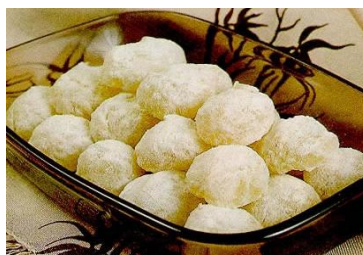
ข้าวเม่าหมี



ข้าวเม่าคลุก



ข้าวเม่าคลุกมะพร้าว



ข้าวเม่าบด



ข้าวเม่ามะพร้าวอ่อน



ข้าวเม่ากระษาสารท



ข้าวตอก



ข้าวตอกตั้ง

(ที่มา; <http://www.thaitambon.com/tambon/tcomprod.asp?>)

ภาพที่ 3 ผลิตภัณฑ์การแปรรูปจากข้าวเม่า



ขนมนางเล็ด



ข้าวหลาม



ข้าวต้มมัด

(ที่มา; <http://www.thaitambon.com/tambon/tcomprod.asp?>)

ภาพที่ 4 ผลิตภัณฑ์การแปรรูปจากข้าว

2. ผลผลิตจากแป้ง

การทำผลิตภัณฑ์เส้นและแผ่นแป้ง ต้องใช้ข้าวเจ้าเป็นวัตถุดิบเท่านั้น ซึ่งข้าวเจ้าแต่ละพันธุ์มีคุณลักษณะแตกต่างกันไป และมีบางพันธุ์เท่านั้นที่สามารถทำเส้นและแผ่นแป้งที่มีคุณภาพดีได้ ในอดีตมีข้าวพื้นเมืองมากมายที่สามารถผลิตอาหารให้ได้คุณภาพดี คือ เส้นนุ่มเหนียว และเป็นที่ยอมรับทั่วไปว่าเป็นแหล่งปลูกข้าวพื้นเมืองทำผลิตภัณฑ์เส้นได้ แต่ปัจจุบันรัฐบาลได้ส่งเสริมให้เกษตรกรปลูกข้าวพันธุ์ดีของรัฐบาล จึงทำให้ข้าวคุณภาพเหล่านั้นค่อยๆ ลดน้อยลงไป ข้าวพื้นเมืองที่นิยมนำมาทำเส้นก๋วยเตี๋ยว ขนมจีน และแผ่นแป้งได้ดี ได้แก่ ข้าวขาวตาแห้ง เหลืองประทิว เม็ดใหญ่ แสนพันเจ้าเหลือง11 และเจ้าแดง หากไม่มีการอนุรักษ์คาดว่าพันธุ์เหล่านี้จะหายไปไม่ช้า

คุณภาพข้าวที่ใช้ทำผลิตภัณฑ์เส้นและแผ่นแป้งได้ดี มีคุณสมบัติทางเคมีเฉพาะ กล่าวคือ เป็นข้าวเจ้าที่มีปริมาณอะไมโลส 25-27 % มีแป้งแข็งถึงอ่อนปานกลาง (ค่าความคงตัวของแป้งสุก 30-50 มิลลิเมตร) และอุณหภูมิแป้งสุกต่ำกว่าเป็นข้าวเก่าอายุมากกว่า 3 เดือนขึ้นไปจึงจะได้เส้นหรือแผ่นแป้งที่นุ่มและเหนียว

การใช้ในรูปของแป้ง

คุณสมบัติของแป้งที่จำหน่ายในตลาดมักมีคุณสมบัติไม่แน่นอน เนื่องจากข้าวหักที่ใช้ในการแปรรูปเป็นแป้ง มาจากข้าวหลายพันธุ์ซึ่งมีคุณภาพต่างกัน อีกทั้งกระบวนการผลิตแป้งก็มีส่วนทำให้องค์ประกอบทางเคมีของแป้งแตกต่างกัน กล่าวคือแป้งที่โม่แบบเปียกจะมีโปรตีนต่ำกว่าแป้งที่โม่แบบแห้ง เนื่องจากโปรตีนบางส่วนละลายไปกับน้ำ

บทบาทของแป้งหรือข้าว เป็นส่วนที่ทำให้เกิดโครงสร้างแก่ผลิตภัณฑ์ การเลือกข้าวเหนียวหรือข้าวเจ้า ขึ้นกับลักษณะและประเภทของผลิตภัณฑ์ ขนมประเภทหนึ่ง แป้งข้าวเหนียวจะให้ลักษณะเนื้อผลิตภัณฑ์ที่เหนียวนุ่ม เช่น ขนมเทียน ขนมขี้ผึ้ง ส่วนแป้งข้าวเจ้าจะให้ลักษณะเนื้อผลิตภัณฑ์ที่ฟูเบา เช่น ขนมตาล เป็นต้น ส่วนขนมประเภททอดแป้งข้าวเหนียวจะให้ลักษณะเนื้อผลิตภัณฑ์ที่กรอบและเหนียว เช่น ขนมไข่หงส์ ส่วนแป้งข้าวเจ้าจะมีลักษณะเนื้อผลิตภัณฑ์ที่กรอบร้อน เช่น ก๋วยเตี๋ยว ขนมดอกจอก ขนมทองม้วน เป็นต้น

ประเภทอาหารว่างจากข้าว

เนื่องจากอาหารว่างที่คนไทยนิยมรับประทานกับน้ำชา กาแฟ มีหลากหลายซึ่งเป็นอาหารว่างที่เป็นภูมิปัญญาไทยโดยแท้ และอาหารว่างที่ได้รับอิทธิพลมาจากต่างประเทศ อย่างไรก็ตามด้วยเหตุที่คนไทยรู้จักการนำข้าวมาแปรรูปเป็นอาหารคาวหวานได้นานาชนิด จึงได้รวบรวมอาหารว่างจากข้าวไว้ เช่น ข้าวเกรียบปากหม้อ ขนมจีบไทย ขนมถ้วยไส้เค็ม ช่อม่วง กระทงทอง ปั้นขลิบทอด หมี่กรอบ ข้าวตังหน้าตั้ง ขนมเบื้อง ข้าวตังเสวย เป็นต้น



แป้งข้าว



ขนมดอกจอก



ขนมทองม้วน



ขนมจีนแห้ง



เส้นก๋วยจั๊บน้ำร้อน



เส้นก๋วยเตี๋ยว

(ที่มา; <http://www.thaitambon.com/tambon/tcomprod.asp?>)

ภาพที่ 5 ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากแป้งข้าว

3. เครื่องดื่มจากข้าว

3.1 เครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์

ข้าวยาคุ

ข้าวยาคุ คือ ชื่อขนมอย่างหนึ่งทำด้วยเมล็ดข้าวอ่อน ตำแล้วเอาน้ำเกี่ยวกับน้ำตาล การใช้ข้าวเมล็ดอ่อน ซึ่งอุดมไปด้วยสารอาหารทั้งวิตามิน เส้นใยอาหาร คาร์โบไฮเดรตและกลูโคส จึงทำให้เกิดประโยชน์ต่อร่างกาย ทำให้ร่างกายแข็งแรง ดูดซับไขมันและควบคุมระบบขับถ่ายได้ดียิ่ง อีกทั้งยังมีวิตามินบำรุงร่างกาย สายตา ป้องกันโรคเหน็บชา และเสริมสร้างกระดูกให้แข็งแรง



(ที่มา; <http://blog.taradkaset.com>)

ภาพที่ 6 ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มข้าว หรือ ข้าวยาคุ

น้ำอาร์ ซี (Rejuvenating concoction , RC)

น้ำอาร์ ซี หรือน้ำธัญพืช เป็นการรวมเอาธัญพืช 9 ชนิด คือ ข้าวเจ้ากล้อง ข้าวเหนียวกล้อง ข้าวมันปลูกกล้อง ข้าวฟ่างกล้อง ข้าวสาลีกกล้อง ข้าวบาร์เลย์กล้อง ข้าวโอ๊ตกล้อง ถั่วเขียว และเมล็ดบัว มาต้มเอาแต่น้ำดื่ม เพื่อให้ได้เฉพาะกลูโคสที่ดี เพื่อให้พลังงาน สารอาหารและแร่ธาตุโดยตรงแก่เซลล์ เนื้อเยื่อของสมองและส่วนต่างๆแก่ร่างกาย ช่วยบรรเทาอาการอ่อนเพลีย และช่วยบรรเทาอาการเบื่ออาหาร นอนไม่หลับ



ภาพที่ 7 เครื่องดื่มน้ำธัญพืช หรือน้ำอาร์ ซี และ ข้าวอาร์ ซี

3.2 เครื่องดื่มที่เป็นแอลกอฮอล์

เหล้าอุ

เหล้าอุเป็นเครื่องดื่มพื้นบ้านชนิดมีนเมาที่ทำมาจากข้าวเหนียว และเป็นเครื่องดื่มของชาวภูไท ซึ่งเป็นเผ่าหนึ่งในที่อาศัยในจังหวัดนครพนม สกลนคร มุกดาหาร และส่วนหนึ่งของจังหวัดกาฬสินธุ์ เป็นเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ 5-10 ดีกรี และมีไว้ดื่มกันเองในวันทำบุญหรือวันชุมนุมทำกิจกรรมร่วมของสังคม นิยมใช้เป็นเครื่องดื่มรับรองแขกบ้านแขกเมืองที่มาเยือน



(ที่มา; <http://www.thaitambon.com/tambon/tcomprod.asp?>)

ภาพที่ 8 เครื่องดื่มพื้นบ้านที่เป็นแอลกอฮอล์ทำจากข้าว เหล้า

สาโท น้ำขาว

สาโท น้ำขาว เป็นสุราแช่พื้นเมือง หรือเครื่องดื่มพื้นบ้านชนิดมีนเมาอีกชนิดหนึ่งที่ทำจากข้าวเหนียว มีชื่อเรียกแตกต่างกันไป ภาคอีสานเรียกว่า สาโท ภาคกลางเรียกว่า น้ำขาว (ถ้าทำจากข้าวเหนียวขาว) และน้ำแดง (ถ้าทำจากข้าวเหนียวแดง)



ภาพที่ 9 เครื่องดื่มพื้นบ้านที่เป็นแอลกอฮอล์ทำจากข้าว สาโท หรือน้ำขาว

2. การรวบรวมข้อมูลข้าวพันธุ์พื้นเมือง

2.1 พันธุ์ข้าวพื้นเมืองที่ปลูกในจังหวัดอุบลราชธานี

สถาบันวิจัยข้าว หรือ กรมการข้าวในปัจจุบัน ได้ทำการรวบรวมพันธุ์ข้าวพื้นเมืองที่สำคัญๆ ทั่วทั้งประเทศไทย ไปเก็บรวบรวมไว้ที่ธนาคารเชื้อพันธุ์พืช ดังนั้น พันธุ์ข้าวพื้นเมืองที่ปลูกในจังหวัดอุบลราชธานี ก็ได้มีการเก็บรวบรวมและรักษามล็ดพันธุ์ไว้ที่ ธนาคารเชื้อพันธุ์ (Gene bank) เช่นกัน เพื่อป้องกันไม่ให้พันธุ์ข้าวพื้นเมืองดังกล่าวสูญพันธุ์ไปจากประเทศไทย เนื่องจากระบบการทำนา ในปัจจุบันของชาวนาได้มีการปรับเปลี่ยนมาใช้พันธุ์ข้าวปรับปรุง ที่มีผลผลิตสูงกว่าพันธุ์พื้นเมือง ตัวอย่างพันธุ์ข้าวพื้นเมืองที่มีการรายงานและรวบรวมข้อมูลว่ามีการปลูกในจังหวัดอุบลราชธานี และเก็บรักษาที่ธนาคารเชื้อพันธุ์พืช มีประมาณ 67 พันธุ์ โดยเป็นข้าวเหนียวจำนวน 58 พันธุ์ และเป็นข้าวเจ้าจำนวน 9 พันธุ์ รายละเอียดแสดงในตารางที่ 1

จำนวนพันธุ์ข้าวพื้นเมืองที่เป็นข้าวเหนียวมากกว่าข้าวเจ้าในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ สะท้อนให้เห็นถึงความนิยมในการบริโภคข้าวเหนียวมากกว่าข้าวเจ้า ตลอดจนการนำมาแปรรูป โดยสอดคล้องกับประเพณีวัฒนธรรมอันเป็นภูมิปัญญาที่สืบทอดมาจากรบรรพบุรุษ

พันธุ์ข้าวพื้นเมืองที่มีการปลูกในจังหวัดอุบลราชธานี ส่วนใหญ่เป็นข้าวนาสวน มีเพียง 9 พันธุ์เท่านั้นที่เป็นข้าวไร่ รายละเอียดดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 รายชื่อพันธุ์ข้าวพื้นเมืองจากอำเภอต่างๆในจังหวัดอุบลราชธานี ที่มีการเก็บรักษามล็ดพันธุ์ไว้ที่ ธนาคารเชื้อพันธุ์พืช

ลำดับที่	ชื่อพันธุ์	หมายเลข GS	ชนิดข้าว	ชนิดการปลูก	อำเภอ
1	ขาว	GS 5597	เหนียว	นาสวน	กุดข้าวปุ้น
2	คอยาว	GS 22304	เหนียว	นาสวน	กุดข้าวปุ้น
3	ฝัวเมีย	GS 5600	เหนียว	นาสวน	กุดข้าวปุ้น
4	อีด่าง	GS 5601	เหนียว	นาสวน	กุดข้าวปุ้น
5	อีปู้	GS 5596	เหนียว	นาสวน	กุดข้าวปุ้น
6	อีหลุบ	GS 22303	เหนียว	นาสวน	เขมราฐ
7	กะทิ	GS 5565	เหนียว	นาสวน	เขื่องใน
8	ข้าวคอ	GS 5566	เหนียว	นาสวน	เขื่องใน
9	ข้าวฮ้าว	GS 5625	เหนียว	นาสวน	เขื่องใน
10	คอ16	GS 21929	เหนียว	นาสวน	เขื่องใน

ลำดับที่	ชื่อพันธุ์	หมายเลข GS	ชนิดข้าว	ชนิดการปลูก	อำเภอ
11	ดอกจัน	GS 5586	เหนียว	นาสวน	เขื่องใน
12	คอยวน	GS 5626	เหนียว	นาสวน	เขื่องใน
13	บักขาม	GS 5623	เหนียว	นาสวน	เขื่องใน
14	ลูกผึ้งแดง	GS 5627	เจ้า	นาสวน	เขื่องใน
15	หอมทุ่ง	GS 5624	เหนียว	นาสวน	เขื่องใน
16	อีตม	GS 5585	เหนียว	นาสวน	เขื่องใน
17	คอโค่น	GS 9294	เหนียว	นาสวน	โขงเจียม
18	ดอกดอกหมาก	GS 22701	เหนียว	นาสวน	ดอนมดแดง
19	จีตมหอม	GS 2720	เหนียว	นาสวน	เดชอุดม
20	คอบุญมา	GS 5659	เหนียว	นาสวน	เดชอุดม
21	คอป่องแก้ว	GS 2725	เหนียว	นาสวน	เดชอุดม
22	คอเป็ดน้ำ	GS 2584	เหนียว	ข้าวไร่	เดชอุดม
23	คอเมืองลาว	GS 5656	เหนียว	นาสวน	เดชอุดม
24	คอหางยี่	GS 2585	เหนียว	ข้าวไร่	เดชอุดม
25	คอหางวี	GS 22715	เหนียว	นาสวน	เดชอุดม
26	นางตานี	GS 5658	เหนียว	นาสวน	เดชอุดม
27	นางน	GS 5655	เหนียว	นาสวน	เดชอุดม
28	ลายบวบ	GS 2868	เหนียว	ข้าวไร่	เดชอุดม
29	อีขาว	GS 2592	เหนียว	ข้าวไร่	เดชอุดม
30	อีตมคอ	GS 2871	เหนียว	นาสวน	เดชอุดม
31	อีตมน้อย	GS 2589	เจ้า	ข้าวไร่	เดชอุดม
32	อีตมปี	GS 2593	เหนียว	ข้าวไร่	เดชอุดม
33	อีตมหลวง	GS 2586	เจ้า	ข้าวไร่	เดชอุดม
34	อีหนอนขาว	GS 5657	เหนียว	ข้าวไร่	เดชอุดม
35	อีหนอนแดง	GS 4374	เหนียว	ข้าวไร่	เดชอุดม
36	โอถ่อน	GS 4377	เหนียว	นาสวน	เดชอุดม
37	คำผาย	GS 22309	เหนียว	นาสวน	ตระการพืชผล
38	คอตันใจ	GS 5661	เหนียว	นาสวน	ตระการพืชผล
39	คอยี่	GS 5662	เหนียว	นาสวน	ตระการพืชผล
40	น้ำมัน	GS 5663	เหนียว	นาสวน	ตระการพืชผล
41	พันธุ์เผ่	GS 1636	เหนียว	นาสวน	ตระการพืชผล

ลำดับที่	ชื่อพันธุ์	หมายเลข GS	ชนิดข้าว	ชนิดการปลูก	อำเภอ
42	เหลื่องพม่า	GS 5607	เหนียว	นาสวน	ตระการพืชผล
43	อีตมกลาง	GS 2941	เจ้า	นาสวน	ตระการพืชผล
44	อินางน้อย	GS 5660	เหนียว	นาสวน	ตระการพืชผล
45	มันเป็ดใหญ่	GS 9298	เหนียว	นาสวน	น้ำยืน
46	หางกว	GS 22710	เหนียว	ข้าวไร่	น้ำยืน
47	ขี้ตมหลวง	GS 3371	เหนียว	นาสวน	พิบูลมังสาหาร
48	ค่อมะขาม	GS 21925	เหนียว	นาสวน	พิบูลมังสาหาร
49	อีปง	GS 3372	เหนียว	นาสวน	พิบูลมังสาหาร
50	ขาวใหญ่	GS 5573	เหนียว	นาสวน	ม่วงสามสิบ
51	ข้าวพั้ว	GS 5579	เหนียว	นาสวน	ม่วงสามสิบ
52	เจ้าแดง	GS 5576	เจ้า	นาสวน	ม่วงสามสิบ
53	คอตันป่าตอง	GS 21941	เหนียว	นาสวน	ม่วงสามสิบ
54	หอมดอกคู่	GS 21940	เหนียว	นาสวน	ม่วงสามสิบ
55	เหนียวแดง	GS 5578	เหนียว	นาสวน	ม่วงสามสิบ
56	เหลื่องบุญมา	GS 5575	เหนียว	นาสวน	ม่วงสามสิบ
57	อีกล้า	GS 5577	เหนียว	นาสวน	ม่วงสามสิบ
58	อีหุบ	GS 5574	เหนียว	นาสวน	ม่วงสามสิบ
59	ขาวบ้านโกชน	GS 19877	เจ้า	นาสวน	เมือง
60	ขาวอีพุ่ม	GS 15153	เหนียว	นาสวน	เมือง
61	หมากม่วยใหญ่	GS 5619	เหนียว	นาสวน	เมือง
62	หอมปากีสถาน	GS 14149	เจ้า	นาสวน	เมือง
63	หอมอิหร่าน	GS 14150	เจ้า	นาสวน	เมือง
64	เหลื่องซูปเปอร์	GS 19878	เจ้า	นาสวน	เมือง
65	อีอ่าง	GS 12198	เหนียว	นาสวน	เมือง
66	คอดอกข่า	GS 21927	เหนียว	นาสวน	วารินชำราบ
67	เหลื่องทิพย์	GS 22310	เหนียว	นาสวน	ศรีเมืองใหม่

(ที่มา: นวีวรรณ, 2543)

สุวัฒน์ และจิรวัดน์ (2551) รายงานการเก็บรวบรวมข้อมูลข้าวพันธุ์พื้นเมืองที่ปลูกในจังหวัดอุบลราชธานี โดยการสัมภาษณ์เกษตรกรผู้ปลูกข้าวจำนวน 117 ราย ในพื้นที่ปลูกข้าว 16 อำเภอ พบว่ามีพันธุ์ข้าวพื้นเมืองที่เกษตรกรยังทำการเพาะปลูก จำนวน 40 พันธุ์ โดยเป็นพันธุ์ข้าวเหนียวเกือบทั้งหมด ยกเว้นพันธุ์ข้าวเจ้าเหลือง ที่มีการปลูกในอำเภอเดชอุดม ซึ่งมีลักษณะเป็นข้าวเจ้าดังรายละเอียดในตารางที่ 2

ตารางที่ 2 ข้าวพันธุ์พื้นเมืองที่มีการปลูกในอำเภอต่างๆของจังหวัดอุบลราชธานี

ลำดับ	ชื่อพันธุ์	อำเภอ	ลำดับที่	ชื่อพันธุ์	อำเภอ
1	ข้าวกอเดียว	บุญทรริก	34	คอป้องแอ้ว	นาจะหลวย
2	ข้าวเกษตร(ข้าวคอ)	บุญทรริก	35	คอปลาชีว	นาจะหลวย
3	เล้าแตก	บุญทรริก	36	เหนียวสันป่าตอง	น้ำยืน
4	คอ	บุญทรริก	37	คอบักหม่วย	น้ำยืน
5	เหนียวคอ	บุญทรริก	38	คอ	น้ำยืน
6	คอปลาชีว	บุญทรริก	39	หางกวาง(ข้าวไร่)	น้ำยืน
7	คอสี	บุญทรริก	40	เล้าแตก	น้ำยืน
8	คอบุญมา	โขงเจียม	41	เตี้ยเหนียว	สว่างวีระวงศ์
9	คออีขาว	โขงเจียม	42	เล้าแตก	สว่างวีระวงศ์
10	อีเตี้ย	โขงเจียม	43	คอขาว	สว่างวีระวงศ์
11	หางยี	โขงเจียม	44	คอสมหมาย	สว่างวีระวงศ์
12	คอกอเดียว	โขงเจียม	45	คอกาฬสินธุ์	สิรินธร
13	คอหอม	โขงเจียม	46	คอหางยี	สิรินธร
14	สันป่าตอง	เขื่องใน	47	คอพรมมา	สิรินธร
15	หอมทุ่ง	เขื่องใน	48	คอกอเดียว	สิรินธร
16	คอ	กุดข้าวปุ้น	49	คอเกษตร	สิรินธร
17	คอป้องแอ้ว	กุดข้าวปุ้น	50	ข้าวกำ	ศรีเมืองใหม่
18	ลูกงู	เดชอุดม	51	คอ	ศรีเมืองใหม่
19	นางนี	เดชอุดม	52	คอเตี้ย	ตระการพืชผล
20	คอปลาชีว	เดชอุดม	53	คอ	กิ่งอำเภอนาตาล
21	เจ้าเหลือง	เดชอุดม	54	คออีเตี้ย	กิ่งอำเภอนาตาล
22	คอ	เดชอุดม	55	คอบุญมา	คอนมดแดง
23	คอขาว	เดชอุดม	56	ข้าวกำ	เขมราฐ
24	ข้าวกำ	เดชอุดม	57	คอ	เขมราฐ

ลำดับ	ชื่อพันธุ์	อำเภอ	ลำดับที่	ชื่อพันธุ์	อำเภอ
25	จีตม	เดชอุดม	58	คอมะขาม	พิบูลมังสาหาร
26	ดอกอเดี้ยว	เดชอุดม	59	ดอกขาว	พิบูลมังสาหาร
27	คอเตี้ย	เดชอุดม	60	คอบูญมา	พิบูลมังสาหาร
28	คอบูญมา	เดชอุดม	61	คอใบใหญ่	พิบูลมังสาหาร
29	อิหนอน	กิ่งอำเภอน้ำขุ่น	62	คอสี	พิบูลมังสาหาร
30	ข้าวไร่	กิ่งอำเภอน้ำขุ่น	63	คอปากเซ	พิบูลมังสาหาร
31	เล็บมือนาง	กิ่งอำเภอน้ำขุ่น	64	คอลาย	พิบูลมังสาหาร
32	บั๊กหม่วย	กิ่งอำเภอน้ำขุ่น	65	คोन้อย	พิบูลมังสาหาร
33	คอสามเดือน	นาจะหลวย	66	เหนียวสันป่าตอง	พิบูลมังสาหาร

(ที่มา: สุวัฒน์ และจิรวัดน์, 2551)

2.2 ผลผลิตพันธุ์ท้องถิ่นที่แปรรูปจากข้าวในจังหวัดอุบลราชธานี

จากการรวบรวมข้อมูลผลผลิตพันธุ์ท้องถิ่นที่แปรรูปจากข้าวในจังหวัดอุบลราชธานี พบว่า มีการแปรรูปอยู่ สองประเภท คือ การแปรรูปจากข้าวเปลือก และการแปรรูปจากข้าวและแป้งข้าว โดยมีรายละเอียด ดังนี้

1. การแปรรูปจากข้าวเปลือก

1.1 ข้าวซ้อมมือ (brown rice) คือข้าวที่ได้จากการตำข้าวเปลือกในครกกระเดื่อง เมื่อข้าวเปลือกแตกออก นำไปผัดโดยใช้กระด้ง ผัดเอาข้าวเปลือกและรำออก ส่วนที่เหลือคือข้าวซ้อมมือ



(ที่มา: <http://www.thaitambon.com/tambon/tcomprodt.asp?>)

ภาพที่ 10 การแปรรูปจากข้าวเปลือกเป็นผลิตภัณฑ์ข้าวซ้อมมือ

1.2 ข้าวกล้อง (brown rice) คือข้าวที่ได้จากการสีข้าวเพื่อเอาข้าวเปลือกออกเท่านั้น หรือข้าวที่เอาเปลือกออกโดยยังมีจมูกข้าวและเยื่อหุ้มเมล็ดข้าว ซึ่งส่วนนี้เป็นส่วนที่มีคุณค่าทางอาหาร และเป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ข้าวกล้องมีโปรตีน ไขมันคุณภาพดี วิตามินบี 1 (thiamine) วิตามินบี 2 (riboflavin) วิตามินบี 5 (panthotinic) และกรดไนตริกในปริมาณสูง ตลอดจนอุดมไปด้วยธาตุเหล็ก และแคลเซียม



(ที่มา; http://race.nstru.ac.th/home/e-weblog/member/hussachai/index.php?entry_id=32)

ภาพที่ 11 การแปรรูปจากข้าวเปลือกเป็นผลิตภัณฑ์ข้าวกล้อง

1.3 ข้าวขาว (milled rice) เป็นข้าวที่ได้จากการสีเอาข้าวเปลือกออก แล้วนำมาขัดต่อจนได้เป็นข้าวขาว ซึ่งการขัดนี้จะทำให้ส่วนของจมูกข้าวและรำหลุดออก ทำให้คุณค่าทางโภชนาการของข้าวขาวด้อยกว่าข้าวซ้อมมือ และข้าวกล้อง



(ที่มา; <http://www.tarad.com/ricemarket/>)

ภาพที่ 12 การแปรรูปจากข้าวเปลือกเป็นข้าวสาร

2. การแปรรูปจากข้าวและแป้งข้าว

2.1 ขนมหิน เป็นผลิตภัณฑ์ที่แปรรูปจากข้าว แบ่งออกเป็น 2 ชนิด คือ ขนมหินแป้งหมัก และ ขนมหินแป้งสด แหล่งผลิตที่สำคัญของจังหวัดอุบลราชธานีอยู่ที่อำเภอเดชอุดม (อริยาภรณ์ และนิตยา, 2543) กรรมวิธีการผลิตเส้นขนมหินรูปแบบใหม่ เพื่อให้ได้เส้นขนมหินที่มีคุณภาพ และเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค ได้แก่ การทำความสะอาดปลายข้าวเจ้า การแช่และหมักข้าว การบดข้าวพร้อมน้ำจนได้น้ำแป้ง กรองแป้ง ผสมแป้งและน้ำในปริมาณที่เหมาะสม พันธุ์ข้าวที่เหมาะสมในการทำเส้นขนมหิน จะต้องพันธุ์ข้าวที่มีปริมาณอะมิโลสสูงกว่า 25% (สิริชัย และคณะ, 2545)

ขนมหินแป้งหมัก

สายพันธุ์ข้าวที่ใช้ ได้แก่ ข้าวเกษตร กข 23 ข้าวเหลืองประทิว ข้าวตาแห้ง เป็นต้น



(ที่มา; http://www.moph.go.th/ops/iprg/include/admin_hotnew/show_hotnew.php?idHot_new=19024)

ภาพที่ 13 การแปรรูปข้าวและแป้งข้าวเป็นขนมหิน

2.2 ข้าวเม่า เป็นที่รู้จักกันดีในหมู่คนภาคอีสาน ปกตินิยมนำมาดัดแปลงทำขนมได้หลายชนิด เช่น ข้าวเม่าคั่ว ข้าวเม่าน้ำกะทิ ข้าวเม่าทอด เป็นต้น สำหรับจังหวัดอุบลราชธานีแหล่งผลิตข้าวเม่าที่สำคัญ ได้แก่ ตำบลโพธิ์ศรี อำเภอพิบูลมังสาหาร สายพันธุ์ข้าวที่ใช้ทำข้าวเม่าได้แก่ กข 6 กข 8 อีโค ดอมะขาม คอบุญมา ชุมพรหรือสมพรและใบไผ่หรือคอไผ่ เป็นต้น และตำบลคำเจริญ อำเภอตระการพืชผล สายพันธุ์ข้าวที่นำมาทำข้าวเม่า ได้แก่ กข 6 กข 8 ดอมะขาม คอชมนก คอน้อย คอเตี้ย คอเหลืองบุญมา เป็นต้น ซึ่งการผลิตข้าวเม่าจะทำในช่วงปลายเดือนสิงหาคม ถึงกลางเดือนพฤศจิกายน ผู้ผลิตข้าวเม่านิยมเลือกปลูกสายพันธุ์ข้าวที่มีคุณสมบัติประจำพันธุ์แตกต่างกัน ส่วนใหญ่จะเป็นพันธุ์ที่มีวันออกดอกสั้น และไล่เลี่ยกัน เพื่อให้สามารถวางแผนการแปรรูปได้ หากทำการแปรรูปไม่ทัน ก็จะปล่อยทิ้งไว้ในแปลง เพื่อเก็บเมล็ดไว้ทำพันธุ์ต่อไป

สำหรับคุณภาพของข้าวเม่านั้นขึ้นอยู่กับสายพันธุ์ข้าว เช่น ข้าวเม่าที่ได้จากข้าว กข 6 จะมีความหอมหวาน และนุ่มกว่าทุกๆพันธุ์ ขณะที่ข้าวเม่าที่ได้จากข้าวเหนียวดอมะขามคุณภาพจะไม่ดีเท่าไร แต่สามารถจำหน่ายได้ราคาดี เนื่องจากสามารถผลิตจำหน่ายได้ในช่วงต้นฤดู



(ก)



(ข)



(ค)



(ง)

(ที่มา; <http://www.thaitambon.com/tambon/tcomprod.asp?>)

ภาพที่ 14 การแปรรูปข้าวเม่า (ก) ข้าวเม่าทรงเครื่อง (ข) ข้าวเม่ากะทิ (ค) ข้าวเม่าแห้ง (ง) ข้าวเม่าทอด

2.3 ขนมนางเล็ด เป็นภูมิปัญญาชาวบ้านอันทรงคุณค่าที่มีการสืบทอดต่อกันมานานมากกว่า 300 ปี ซึ่งมีกระบวนการทำไม่ยุ่งยากซับซ้อน และใช้เครื่องมือที่สามารถหาได้ง่าย เช่น กระทะ ช้อน กระชอน กระจาด เป็นต้น ปัจจุบันมีการผลิตทั่วไปในหมู่บ้าน และตลาดทั้งภายในหมู่บ้าน จังหวัด ในบางแห่งมีการส่งออก สามารถนำเงินตราเข้าประเทศได้

สายพันธุ์ข้าวที่มีคุณภาพ และเหมาะสมกับการทำขนมนางเล็ด คือ กข 6 สันป่าตอง ข้าวเหนียวดำอ่างทอง ข้าวที่ใช้ต้องเป็นข้าวเก่าเท่านั้น ข้าวใหม่ไม่นิยมนำมาทำ เนื่องจากเมื่อนำไปทอด ข้าวจะไม่พอง และข้าวเกาะติดกันเป็นก้อน ทำให้ทอดสุกไม่ทั่วถึง เพราะข้าวใหม่จะมียางข้าวมาก นอกจากนี้ข้าวเก่ามากๆ ไม่สามารถนำมาทำได้เช่นกันเพราะเวลาทอดเมล็ดข้าวจะไม่แตกออก



(ที่มา; <http://www.thaitambon.com/tambon/tcomprod.asp?>)

ภาพที่ 15 การแปรรูปขนมนางเล็ด

2.4 กาละแม เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีแหล่งผลิตกระจายอยู่ทั่วไป และทำในลักษณะของการรวมกลุ่ม เป็นกลุ่มแม่บ้าน เป็นต้น การทำกาละแมในอดีตที่ผ่านมา เรื่องการกวนถือเป็นเรื่องใหญ่ที่ต้องอาศัยความร่วมมือร่วมแรงของกลุ่มคนจำนวนมาก และเมื่อทำเสร็จแล้วจะนำไปทำบุญหรือแจกจ่ายเพื่อนบ้าน และผู้ที่เคารพนับถือ เพื่อเป็นการแสดงไมตรีจิต ความเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ และการช่วยเหลือซึ่งกันและกัน ตลอดจนเป็นมงคลของชีวิตต่อไปภายภาคหน้า วัตถุดิบที่นิยมนำมาทำกาละแม คือ ข้าวเหนียว หรือแป้งข้าวเหนียว (อริยาภรณ์ และนิตยา, 2543)



ภาพที่ 16 การแปรรูปขนมกาดะแม

2.5 ข้าวแผ่น หรือที่เรียกว่าแป้งแผ่น ใบมีง หรือใบกระยอ เป็นผลิตภัณฑ์ที่แปรรูปมาจากข้าว โดยทำมาจากข้าวเจ้าที่นำมาโม่ หรือแป้งข้าวเจ้า ซึ่งอาจมีแป้งอื่นผสมอยู่ก็ได้ ทำให้เป็นแผ่นบาง นึ่งให้สุกและทำให้แห้ง แล้วนำมาตัดให้ได้รูปและขนาดที่ต้องการ ซึ่งลักษณะเป็นแผ่นบางใส มีสีขาว เมื่อนำไปแช่น้ำพอมดๆ จะมีลักษณะเหนียวนุ่ม นำไปใช้ประกอบอาหารประจำชาติเวียดนาม สามารถรับประทานได้ทั้งในรูปรับประทานสดหรือทอด โดยรับประทานร่วมกับผักสด ซึ่งทำให้อาหารที่ประกอบจากข้าวแผ่นเป็นอาหารสุขภาพ และได้รับความสนใจจากผู้บริโภคในปัจจุบัน (อริยาภรณ์ และบุญมี, 2546)



(ที่มา; <http://blog.taradkaset.com>)

ภาพที่ 17 การแปรรูปข้าวเป็นผลิตภัณฑ์ข้าวแผ่น หรือแป้งแผ่น

2.6 กระจาสารท เป็นขนมที่เกิดจากภูมิปัญญา ในอดีตสมัยรุ่นปู่ย่า ตายาย เมื่อถึงเทศกาลสารทไทย จะมีการกว่นกระจาสารทแข่งกันเป็นที่สนุกสนานและตามธรรมเนียมแล้วคนรุ่นเก่าจะนิยมนำ กระจาสารท ซึ่งถือว่าเป็นขนมชั้นดีไปมอบให้กับผู้หลักผู้ใหญ่ที่นับถืออีกด้วย กระจาสารทเป็นผลิตภัณฑ์ที่แปรรูปมาจากข้าวประกอบด้วย ข้าวเม่า ข้าวตอก ถั่ว งา มะพร้าวและน้ำตาล แล้วนำมาผสมรวมกัน



(ที่มา; <http://www.siambig.com>)



ภาพที่ 18 การแปรรูปข้าวเป็นข้าวกระจาสารท

การแปรรูปข้าวในจังหวัดอุบลราชธานี ออกสู่ตลาดถือเป็นเพียงจุดเริ่มต้นที่เกษตรกร จะใช้ทรัพยากรที่ได้มาให้เกิดคุณค่า ทั้งด้านการเพิ่มพูนรายได้ ระบบการจัดการที่ดี การลดรายจ่ายเพื่อเพิ่มรายได้ เพิ่มมูลค่า เพื่อให้สินค้าเกษตรของประชาชนสามารถกระจายออกไปสู่ตลาดได้อย่างยั่งยืนและเป็นการเพิ่มช่องทางในการแปรรูปสินค้าเกษตรที่มีอยู่ ออกสู่ตลาดได้มากขึ้น ซึ่งขณะนี้ทางกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรได้รวมกลุ่มกันจัดทำกรแปรรูปสินค้าโดยเฉพาะข้าวที่เป็นสินค้าเศรษฐกิจชุมชน ออกสู่ตลาด โดยแยกตามส่วนอำเภอต่างๆ ดังนี้

- อำเภอเมือง ได้แก่ ข้าวเกรียบผลไม้ ข้าวเกรียบฟักทอง ข้าวเกรียบฟักทอง-มันเทศ ข้าวเกรียบรสมันเทศ รสฟักทอง และข้าวสารหอมมะลิเป็นต้น
- อำเภอโขงเจียม ได้แก่ สาโท เป็นผลิตภัณฑ์สุราแช่
- อำเภอเขมราฐ ได้แก่ ขนมหอกจอก ขนมนางเล็ด ขนมหึง และข้าวขาวบรรจุถุง
- อำเภอเดชอุดม ได้แก่ ข้าวกล้องหอมมะลิ ข้าวสารขาวดอกมะลิ 105 ปลอดสารพิษ

- อำเภอนาจะหลวย ได้แก่ ข้าวซ้อมมือ ซึ่งเป็นข้าวซ้อมมือที่อุดมไปด้วยวิตามิน เกลือแร่ ที่ไม่ผ่านการขัดสีใด ๆ ทั้งสิ้น นอกจากกะเทาะเปลือกข้าวออกเท่านั้น เหมาะสำหรับที่จะบริโภค เพื่อเพิ่มวิตามินแก่ร่างกาย
- อำเภอน้ำยืน ได้แก่ ขนดอกจอก ข้าวเกรียบมันเทศ
- อำเภอชุมพวง ได้แก่ ผลัดกันชนมลูกก็เมล็ดบด รสชาติอร่อย กรอบ สะอาด ถูกหลักอนามัย ไม่ใส่สารกันบูด ใช้สีผสมอาหาร
- อำเภอตระการพืชผล ได้แก่ ข้าวสารหอมมะลิ ข้าวเกรียบ และข้าวเม่า
- อำเภอกุดข้าวปุ้น ได้แก่ ข้าวกล้อง
- อำเภอวังสามหมอ ได้แก่ ขนทองม้วน-ทองพับ ข้าวแต่น้ำแดงโม ข้าวอินทรีย์และสาโทเทพารักษ์
- อำเภอวารินชำราบ ได้แก่ ข้าวหอมมะลิ ขนมันจินสมุนไพโร
- อำเภอพิบูลมังสาหาร ได้แก่ กาละแม ขนดอกจอก ข้าวเม่าหอมหรือข้าวเม่าสด ใช้บริโภคมีเฉพาะในฤดูทำนาประมาณเดือนกันยายน – พฤศจิกายนของทุกปี และข้าวเม่าแปรรูปซึ่งเป็นขนมหวานแปรรูปจากข้าวเม่าหอม เป็นกระยาสาทข้าวเม่า, ข้าวตู, ข้าวเม่าบ๊วย, ข้าวเม่าหมี่ เป็นต้น
- อำเภอโพธิ์ไทร ได้แก่ ขนดอกจอก ขนทองม้วน และขนฝาง เป็นต้น
- อำเภอทุ่งศรีอุดม ได้แก่ ข้าวเกรียบผลไม้
- อำเภอสว่างวีระวงศ์ ได้แก่ ขนมกระยาสารท ลูกก็เนยสด ลูกก็ฟินแลนด์
- กิ่งอำเภอน้ำขุ่น ได้แก่ ขนทองม้วน ข้าวกล้อง ข้าวซ้อมมือ เป็นต้น

3. ข้อมูลของข้าวพันธุ์พื้นเมืองจากการสัมภาษณ์

การสำรวจพื้นที่เป้าหมายที่มีการปลูกและแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวพันธุ์พื้นเมืองในจังหวัดอุบลราชธานีทั้งสิ้น 4 อำเภอ ได้แก่ อำเภอเขื่องใน อำเภอสว่างวีระวงศ์ อำเภอพิบูลมังสาหาร และอำเภอตระการพืชผล สามารถรวบรวมข้อมูลพันธุ์ข้าวพื้นเมืองที่มีการนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นได้ดังนี้

แหล่งอนุรักษ์และปลูกข้าวพื้นเมืองเพื่อการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์

จากการสำรวจแหล่งปลูกข้าวพื้นเมืองเพื่อการแปรรูปในพื้นที่จังหวัดอุบลราชธานี โดยการสัมภาษณ์เกษตรกรผู้ปลูกข้าวพื้นเมืองเพื่อการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น รวมจำนวน 23 ครัวเรือน ในพื้นที่ 4 อำเภอ ได้แก่ อำเภอพิบูลมังสาหาร อำเภอตระการพืชผล อำเภอสว่างวีระวงศ์ และอำเภอเขื่องใน รายละเอียดแสดงในตารางที่ 3 และ 5

ข้าวพื้นเมืองอำเภอพิบูลมังสาหาร จังหวัดอุบลราชธานี

การสัมภาษณ์เกษตรกรในพื้นที่บ้านโพธิ์ศรี บ้านโนนข่า บ้านหนองโพธิ์ และบ้านโนนยาง ตำบลโพธิ์ศรี อำเภอพิบูลมังสาหาร รวมจำนวน 10 ครัวเรือน (ตารางที่ 3) พบว่า เกษตรกรมีการปลูกข้าวพื้นเมืองเพื่อการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ข้าวเม่าเป็นส่วนใหญ่ เมื่อเปรียบเทียบกับข้าวสายพันธุ์ปรับปรุง หรือพันธุ์แนะนำจากทางราชการ เนื่องจากพันธุ์ข้าวพื้นเมืองสามารถเก็บเกี่ยวได้เร็วกว่า (มีอายุการเก็บเกี่ยวสั้นกว่า) ข้าวพันธุ์ปรับปรุง (กข 6) เมื่อนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ข้าวเม่าสามารถเพิ่มมูลค่าของข้าว ทำให้มีรายได้เป็นที่น่าพอใจ ดังนั้นเกษตรกรจึงมีการเก็บรักษาเมล็ดพันธุ์ไว้ปลูกในรุ่นต่อมาเรื่อยๆตั้งแต่รุ่นปู่ย่า ตายาย พ่อแม่ และมาจนถึงรุ่นปัจจุบัน ข้าวเม่าจากข้าวพื้นเมืองขายได้ราคาดี เนื่องจากสามารถผลิตได้ก่อน ถึงแม้ว่าคุณภาพความหอมจะไม่เท่าข้าวพันธุ์ กข 6 ก็ตาม นอกจากนี้ ยังมีข้าวพื้นเมืองบางพันธุ์ที่สามารถกะเทาะเปลือกได้ง่ายกว่าข้าวพันธุ์ กข 6 ทำให้สะดวกต่อการแปรรูปเป็นข้าวเม่า เช่น ข้าวพันธุ์ค้อหอม

โดยทั่วไปเกษตรกรจะขายข้าวเม่าให้กับแม่ค้าที่มารับซื้อ สำหรับข้าวเม่าอ่อนที่ทำจากข้าวในระยะน้ำนมจะขายในราคา 70 บาทต่อกิโลกรัม และข้าวเม่าแก่จะขายในราคา 50 บาทต่อกิโลกรัม

ในการปลูกข้าวเพื่อทำข้าวเม่านั้น เกษตรกรจะเริ่มหว่านกล้าในช่วงเดือนเมษายนเป็นต้นไป และเริ่มเก็บเกี่ยวข้าวตั้งแต่ระยะน้ำนม เพื่อทำข้าวเม่าได้ตั้งแต่เดือนกันยายนไปจนถึงเดือนพฤศจิกายน ส่วนเมล็ดพันธุ์ของข้าวพันธุ์พื้นเมืองนั้น จะมีการเก็บเมล็ดพันธุ์ไว้เพื่อปลูกต่อในฤดูถัดไป ข้าวพันธุ์พื้นเมืองส่วนใหญ่ที่นิยมปลูกเป็นข้าวเหนียว ได้แก่ พันธุ์ค้อมะขาม คอฮี คอใบไม้ คอลาวหรือคอโซฮวง คอบุญมา ค้อหอม ถิ่นก คอปลาแจ้ คอเป็ดน้อย เป็นต้น



ภาพที่ 19 การสัมภาษณ์เกษตรกรผลิตข้าวเม่า บ้านโพธิ์ศรีเหนือ ต. โพธิ์ศรี อ. พิบูลมังสาหาร
จ. อุบลราชธานี (นางประยูร ดวงไข)



ภาพที่ 20 แปลงปลูกข้าวพื้นเมืองบ้านโพธิ์ศรีเหนือ ต. โพธิ์ศรี อ. พิบูลมังสาหาร
จ. อุบลราชธานี



ภาพที่ 21 การเก็บเมล็ดพันธุ์ข้าวพื้นเมืองของเกษตรกร ต. โพธิ์ศรี
อ. พิบูลมังสาหาร จ. อุบลราชธานี

ก)



ข)



ภาพที่ 22 เกษตรกรผลิตข้าวเม่าบ้านโนนข่า ต.ท่าโพธิ์ศรี อ. พิบูลมังสาหาร จ. อุบลราชธานี
 ก) แม่จันทร์เพียง แก้วมูล ข) พ่อวิสัน อ่อนดี



ภาพที่ 23 ข้าวเม่าที่ขายในตลาดอำเภอพิบูลมังสาหาร จังหวัดอุบลราชธานี



ภาพที่ 24 แม่ค้าขายข้าวเม่าในตลาด อ. พิบูลมังสาหาร จ. อุบลราชธานี

ก)



ข)



ภาพที่ 25 การสัมภาษณ์เกษตรกรผู้คิดประดิษฐ์เครื่องคั่วข้าวเม่า ก) คุณบรรจง สายมงคล และ ข) เครื่องคั่วข้าวเม่า

ข้าวพื้นเมืองอำเภออ่าวตระการพืชผล จังหวัดอุบลราชธานี

จากการสัมภาษณ์เกษตรกรในพื้นที่บ้านคำไหล และบ้านกรุง ตำบลคำเจริญ อำเภอตระการพืชผล จำนวน 7 ครัวเรือน ที่ปลูกข้าวพันธุ์พื้นเมืองเพื่อการแปรรูปเป็นข้าวเม่า โดยส่วนใหญ่ข้าวที่ใช้ผลิตข้าวเม่าจะเป็นข้าวพันธุ์พื้นเมืองที่เก็บเกี่ยวในระยะน้ำนม สามารถผลิตและจำหน่ายตามท้องตลาดได้เร็วกว่าข้าวพันธุ์ กข 6 ทำให้ราคาที่ขายส่งให้กับแม่ค้าที่มารับซื้อมีราคาสูงเมื่อเทียบกับข้าวเม่าที่มาจากอำเภอพิบูลมังสาหาร โดยจะขายส่งให้กับแม่ค้าในราคา กิโลกรัมละ 100 บาท บางรายจะไม่ขายส่งให้แม่ค้า แต่นำไปจำหน่ายเองและได้ราคาสูงกว่าการขายส่งให้แม่ค้าที่มารับซื้อ ข้าวพื้นเมืองที่ปลูกส่วนใหญ่จะมีการเก็บเมล็ดพันธุ์รุ่นต่อรุ่น โดยเริ่มปลูกตั้งแต่เดือนพฤษภาคมเป็นต้นไป และเริ่มหว่าข้าวเม่าในเดือนกรกฎาคมไปจนถึงเดือนพฤศจิกายนของทุกปี

ข้าวพื้นเมืองที่ปลูกส่วนใหญ่จะเป็นพันธุ์เบามีอายุการเก็บเกี่ยวสั้น และบางพันธุ์เป็นข้าวไม่ไวต่อแสงสามารถปลูกได้ทั้งตลอดทั้งปี เช่น พันธุ์ดอสามเดือน หรือเรียกอีกชื่อหนึ่งว่า “พันธุ์ดออีเตี้ย” ซึ่งมีอายุการเก็บเกี่ยวประมาณสามเดือน ลำต้นเตี้ยสามารถปลูกได้ทั้งในนาปีและนาปรัง เกษตรกรบางรายจะปลูกข้าวพื้นเมืองหลายพันธุ์ บางรายก็จะปลูกข้าวพื้นเมืองเพียงพันธุ์เดียวแต่เพาะกล้าในระยะเวลาที่แตกต่างกัน เพื่อให้สามารถเก็บเกี่ยวผลผลิตได้ตลอดฤดูกาลผลิตข้าวเม่า ข้าวที่นิยมปลูกส่วนใหญ่เป็นข้าวเหนียวพื้นเมือง ได้แก่ พันธุ์ดอสามเดือน หรืออีเตี้ย เหลืองบุญมา นางรำ ลี้นก เลิศอุบล และ ดอหอม เป็นต้น (ตารางที่ 3)



ภาพที่ 26 การสัมภาษณ์เกษตรกรผู้ผลิตข้าวเม่า บ้านคำไหล ต. คำเจริญ อ. ตระการพืชผล จ. อุบลราชธานี



ภาพที่ 27 การสัมภาษณ์แม่สมเดช ดวงพุด เกษตรกรผู้ผลิตข้าวเม่า บ้านคำไหล่ ต. คำเจริญ
อ. ตระการพืชผล จ. อุบลราชธานี



ภาพที่ 28 การสัมภาษณ์ คุณสุภาพร ชัยชนะ เกษตรกรผู้ผลิตข้าวเม่า บ้านคำไหล่ ต. คำเจริญ
อ. ตระการพืชผล จ. อุบลราชธานี



ภาพที่ 29 การสัมภาษณ์คุณบุญเพ็ง ถึงบิดา บ้านคำไหล ต. คำเจริญ อ. ตระการพืชผล
จ. อุบลราชธานี เกษตรกรผลิตข้าวเม่า



ภาพที่ 30 คุณนัชญา บ่งเทพ บ้านกรุง ต. คำเจริญ อ. ตระการพืชผล จ. อุบลราชธานี แม่ค้าคน
กลางรับซื้อข้าวเม่าจากเกษตรกร เพื่อนำไปจำหน่ายที่ อ. เลิงนกทา จ. ยโสธร



ภาพที่ 31 คุณบันยัด อาสา เกษตรกรและพ่อค้าคนกลางซื้อขายข้าวแม่ ต. คำเจริญ
อ. ตระการพืชผล จ. อุบลราชธานี



ภาพที่ 32 แปลงปลูกข้าวพื้นเมืองของ คุณบันยัด อาสา บ้านกรุง ต. คำเจริญ
อ. ตระการพืชผล จ. อุบลราชธานี

ตารางที่ 3 แสดงชื่อ ที่อยู่ พันธุ์ข้าวพื้นเมือง ลักษณะเด่นของพันธุ์ที่เกษตรกรใช้แปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ข้าวเม่า

ชื่อเกษตรกร	ที่อยู่	พันธุ์ข้าว	ลักษณะเด่นของพันธุ์ที่เกษตรกรชอบ	การใช้ประโยชน์
อำเภอพิบูลมังสาหาร				
1.นางประยูร ดวงใจ	บ.โพธิ์ศรีเหนือ ม.7 ต. โพธิ์ศรี	คอมะขาม	เมล็ดใหญ่	ข้าวเม่า, บริโภค
		คอฮี	เมล็ดข้าวเปลือกมีสีแดง เมล็ดเรียวยาวเล็ก	ข้าวเม่า
		คอใบไฟ	ตรงปลายเมล็ดมีจุดดำ ใบธงมีลักษณะคล้ายใบไฟ รวงใหญ่ เมล็ดใหญ่	ข้าวเม่า
		คอดาว (คอไขขาว)	สามารถปลูกได้ตลอดปี และสามารถปลูกในฤดูแล้งได้	ข้าวเม่า
2. นางบุญ ภูบุญคอง	บ.โพธิ์ศรีเหนือ ม.7 ต. โพธิ์ศรี	คอมะขาม	เมล็ดใหญ่ ปลูกได้เร็วกว่าพันธุ์ กข 6	ข้าวเม่า
		คอบุญมา	เมล็ดเรียวยาว	ข้าวเม่า
		คอใบไฟ	ตรงปลายเมล็ดมีจุดดำ ใบธงมีลักษณะคล้ายใบไฟ รวงใหญ่ เมล็ดใหญ่	ข้าวเม่า
		คอฮี	เมล็ดเรียวยาว	ข้าวเม่า
3. พ่ออัมพร ชัยโกฏี	บ.โพธิ์ศรีเหนือ ม.7 ต. โพธิ์ศรี	คอมะขาม	เมล็ดใหญ่	ข้าวเม่า
		คอบุญมา	เมล็ดยาว	ข้าวเม่า
		คอใบไฟ	ตรงปลายเมล็ดมีจุดดำ ใบธงมีลักษณะคล้ายใบไฟ รวงใหญ่ เมล็ดใหญ่	ข้าวเม่า
		คอฮี	เมล็ดเล็ก และเรียวยาว	ข้าวเม่า

ชื่อเกษตรกร	ที่อยู่	พันธุ์ข้าว	ลักษณะเด่นของพันธุ์ที่เกษตรกรชอบ	การใช้ประโยชน์
4. นายทวีชัย ชมศรี	บ.หนองโพธิ์ ม. 1 ต. โพธิ์ศรี	คอดหอม	เมล็ดข้าวมีความหอม	ข้าวแม่, บริโภค
5. แม่จันทร์ เพ็ญ แก้มูล	บ.โนนข่า ต. โพธิ์ศรี	คอดหอม	เมล็ดข้าวมีความหอม	ข้าวแม่, บริโภค
		คอบูญมา	เมล็ดเรียวยาว	ข้าวแม่
		ลิ้นก	ลำต้นเตี้ย รวงดำ มีใบปรกรวงไว้	ข้าวแม่
		คอโซฮวง		ข้าวแม่
6. นายบุญจันทร์ แก้มูล	บ.โนนข่า ต. โพธิ์ศรี	คอดหอม	เมล็ดข้าวมีความหอม	ข้าวแม่
7. นางลารรรณ ชัยมูล	บ.โนนยาง ม.11 ต. โพธิ์ศรี	คอดมะขาม	เมล็ดใหญ่ และเป็นข้าวพันธุ์เบา	ข้าวแม่
		คอดหอม	เมล็ดข้าวมีความหอมดำและกึ่งง่ายเมื่อนำมาทำข้าวแม่	ข้าวแม่
		คอปลาแข็ง	เป็นข้าวกลาง	ข้าวแม่
		คอโซฮวง	เป็นข้าวกลาง	ข้าวแม่
		คอเปิดน้อย	เป็นข้าวกลาง	ข้าวแม่
8. พ่อวิสัน อ่อนดี	บ้านโนนข่า ต. ท่าโพธิ์ศรี	คอดหอม	มีความหอมนาน และเป็นที่ต้องการของพ่อค้า	ข้าวแม่
9. คุณบรรจง สายมงคล	หมู่ 11 ต. ท่าโพธิ์ศรี	คอดหอม	กะเทาะเปลือกง่าย เป็นที่ต้องการของตลาด	ข้าวแม่
10. แม่ดวงใจ	บ.โพธิ์ศรีเหนือ ม.7 ต. โพธิ์ศรี	ข้าวใบไฟ	เก็บเกี่ยวทำข้าวแม่ได้ในช่วงกลางเดือนตุลาคม	ข้าวแม่

ชื่อเกษตรกร	ที่อยู่	พันธุ์ข้าว	ลักษณะเด่นของพันธุ์ที่เกษตรกรชอบ	การใช้ประโยชน์
		ลิ้นก	จะออกรวงต่ำ	ข้าวแม่
		คอฮี	เมล็ดมีขนาดเล็ก และเมล็ดข้าวเปลือกมีสีแดง สามารถนำมาทำข้าวเฒ่าได้ในช่วงต้นเดือนตุลาคม	ข้าวแม่
		เหนียวมะลิ		ข้าวแม่
		คอหอม	มีกลิ่นหอม	ข้าวแม่
		นางบุญมา	อายุการเก็บเกี่ยวสั้น	ข้าวแม่
อำเภอตระการพืชผล				
1. นายอนันตพงษ์ ทองทับ	บ. คำไหล ต. คำเจริญ	คอเตี้ย	สามารถปลูกได้ตลอดปี และสามารถปลูกในฤดูแล้งได้	ข้าวแม่
		เหลืองบุญมา	เมล็ดมีขนาดใหญ่และสั้น ผู้บริโภคไม่นิยมเลยเลิกปลูก	ข้าวแม่
2. นางสุภาพร ชัยชนะ	บ. คำไหล ต. คำเจริญ	คอเตี้ย	สามารถปลูกได้ตลอดปี และสามารถปลูกในฤดูแล้งได้ อายุการเก็บเกี่ยวสามเดือน	ข้าวแม่
		นางรำ	เก็บเกี่ยวทำข้าวเฒ่าได้เร็วกว่าพันธุ์ กข 6	ข้าวแม่
3. นางพิสมัย เรือนแสน	บ. คำไหล ต. คำเจริญ	คอเตี้ย	สามารถปลูกได้ตลอดปี และสามารถปลูกในฤดูแล้งได้	ข้าวแม่
4. นายบัญญัติ อาสา	บ. กรุง ต. คำเจริญ	พันธุ์เลิศอุบล	นวดยาก ต้นเตี้ย ไม่หักหักล้มง่ายเมื่อเก็บเกี่ยว	ข้าวแม่, บริโภค
		ข้าวพันธุ์ลิ้นก	ลำต้นเตี้ย รวงต่ำ มีใบปรกรวงไว้	ข้าวแม่, บริโภค

ชื่อเกษตรกร	ที่อยู่	พันธุ์ข้าว	ลักษณะเด่นของพันธุ์ที่ เกษตรกรชอบ	การใช้ประโยชน์
6. แม่สมเดช ดวงพุด	บ้านเลขที่ 52 หมู่ 6 ต. คำเจริญ	คอสาม เดือน	ให้ผลผลิตเร็ว สามารถปลูก ได้ตลอดปี	ข้าวแม่
7. คุณบุญเพ็ง ถึงบักขา	บ้านเลขที่ 97 หมู่ 6 ต. คำเจริญ	คอหอม	กะเทาะเปลือกง่าย	ข้าวแม่
		คอเตี้ย	สามารถปลูกหน้าแล้งได้	ข้าวแม่

มหาวิทยาลัยขอนแก่น

เครือข่ายผู้ปลูกข้าวพื้นเมืองบ้านหนองพรานคาน อำเภอสว่างวีระวงศ์

เครือข่ายผู้ปลูกข้าวพื้นเมืองบ้านหนองพรานคาน ตำบลท่าช้าง อำเภอสว่างวีระวงศ์ เป็นเครือข่ายการปลูกข้าวพันธุ์พื้นเมืองแบบอินทรีย์ โดยมีการเก็บและอนุรักษ์พันธุ์ข้าวพื้นเมืองไว้หลายพันธุ์ จากการสอบถามเกษตรกรที่เป็นตัวแทนเครือข่ายผู้ปลูกข้าวพื้นเมือง จำนวน 2 ราย คือ พ่อไพบูลย์ ภาระวงศ์ และพ่อลี ทอนไสระ พบว่า มีการเก็บรวบรวมข้าวพันธุ์พื้นเมืองมากกว่า 20 สายพันธุ์ (ตารางที่ 4) โดยจะมีการเก็บรวบรวมมาจากสถานที่ต่างๆ และมีการปลูกในแปลงปลูกมากกว่า 10 สายพันธุ์ เพื่อจำหน่ายให้กับเกษตรกรที่ต้องการเมล็ดพันธุ์ข้าวพื้นเมือง นอกจากการปลูกเพื่อจำหน่ายเป็นเมล็ดพันธุ์แล้ว ยังมีการแปรรูปข้าวเจ้าพื้นเมืองเป็นข้าวกล้องงอกอินทรีย์ สามารถ โดยใช้ข้าวพื้นเมือง 3 พันธุ์ ได้แก่ ข้าวพันธุ์โสมมาลี มะลิดำ และมะลิแดง ซึ่งเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับข้าวพื้นเมืองพันธุ์ดังกล่าว โดยข้าวกล้องงอกอินทรีย์สามารถเกษตรกรจะขายในราคากิโลกรัมละ 60 บาท ด้วยราคาที่สูงจึงเป็นเหตุจูงใจหนึ่งที่ทำให้ข้าวพื้นเมืองยังคงเป็นที่ยอมรับของเกษตรกร และได้รับการอนุรักษ์สืบไป นอกจากนี้ ยังมีข้าวพันธุ์พื้นเมืองที่สามารถนำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ชนิดอื่นได้อีก อาทิเช่น ข้าวเจ้าแดงสามารถนำไปแปรรูปเป็นแป้งเพื่อทำขนมจีน ข้าวเหนียวขาว และข้าวเหนียวดำยังสามารถแปรรูปเป็นขนมนางเล็ดได้ เพื่อเป็นการเพิ่มช่องทางและโอกาสในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับข้าวพันธุ์พื้นเมือง และการอนุรักษ์ให้ข้าวพันธุ์พื้นเมืองคงอยู่ต่อไป



ภาพที่ 33 เกษตรกรเครือข่ายผู้ปลูกข้าวพื้นเมืองบ้านหนองพรานคาน ต. ท่าช้าง อ. สว่างวีระวงศ์ จ. อุบลราชธานี (พ่อไพบูลย์ ภาระวงศ์)



ภาพที่ 34 ดำรงแปลงปลูกข้าวพื้นเมืองของพ่อไพบูลย์ ภาระวงศ์

ก)



ข)



ค)



ภาพที่ 35 แปลงปลูกข้าวพื้นเมือง ของพ่อไพบูลย์ ภาระวงศ์ ก) ข้าวเก่าพันธุ์ลิ้มผัว ข) พันธุ์มะลิดำ และ ค) พันธุ์งวงช้าง

ก)



ข)



ภาพที่ 36 ข้าวพื้นเมืองของพ่อไพบูลย์ ภาระวงศ์ ก) พันธุ์แสนสบาย และ ข) ข้าวกำตูนยัวจัย



ภาพที่ 37 การเก็บเมล็ดพันธุ์ข้าวของพ่อไพบูลย์ ภาระวงศ์ เกษตรกรเครือข่ายผู้ปลูกข้าวพื้นเมืองบ้านหนองพวานคาน



ภาพที่ 38 ผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องงอกสามรส ของเกษตรกรเครือข่ายผู้ปลูกข้าวพื้นเมืองบ้านหนองพวานคาน



ภาพที่ 39 พ่อทองสี ทอนไสระ เกษตรกรเครือข่ายผู้ปลูกข้าวพื้นเมืองหนองปรานคาน
บ้านหนองปรานคาน ต. ท่าช้าง อ. สว่างวีระวงศ์ จ. อุบลราชธานี



ภาพที่ 40 พันธุ์ข้าวพื้นเมืองของพ่อทองสี ทอนไสระ บ้านหนองปรานคาน ต. ท่าช้าง
อ. สว่างวีระวงศ์ จ. อุบลราชธานี

ก)



ข)



ภาพที่ 41 แปลงปลูกข้าวพื้นเมือง ของพ่อทองดี ทอนไสระ ก) พันธุ์ข้าวเหนียวแดง และ
ข) พันธุ์หอมเสียม

ตารางที่ 4 แสดงพันธุ์ข้าวพื้นเมือง ชนิดพันธุ์ ลักษณะเด่นของพันธุ์ที่เกษตรกรชอบ และการนำไปใช้ประโยชน์ ของเครือข่ายผู้ปลูกข้าว บ้านหนองพานคาน อ. สว่างวีระวงศ์ จ. อุบลราชธานี

พันธุ์ข้าวพื้นเมือง	ชนิดพันธุ์	ลักษณะเด่นของพันธุ์ที่เกษตรกรชอบ	การนำไปใช้ประโยชน์
1. พันธุ์โสมมาลี	ข้าวเจ้า	เมล็ดเรียวยาว ข้าวสุกนุ่ม มีอายุการเก็บเกี่ยว 140 วัน	ทำข้าวกล้องงอก, จำหน่ายเป็นเมล็ดพันธุ์
2. ข้าวกำลิมฝัว	ข้าวเหนียว	เมล็ดใหญ่ ทั้งใบและลำต้นสีดำ เป็นข้าวเหนียวดำที่มีคุณภาพดี รับประทานอร่อย เหนียวนุ่ม	จำหน่ายเมล็ดพันธุ์ และนำไปแปรรูปเป็นขนมนางเล็ดและของหวานได้
3. มะลิดำ	ข้าวเจ้า	เมล็ดข้าวสีดำ ใบสีเขียว	ทำข้าวกล้องงอก
4. เหนียวแดง	ข้าวเหนียว	เมล็ดเรียวยาวคล้ายข้าวเจ้า เมล็ดข้าวสารสีแดง หอม อายุการเก็บเกี่ยวช้ากว่า กข 6	จำหน่ายเมล็ดพันธุ์ และบริโภค
5. มะลิแดง	ข้าวเจ้า	เมล็ดข้าวสารมีสีแดง	ทำข้าวกล้องงอก
6. แสนสบาย	ข้าวเหนียว	รวงและเมล็ดมีขนาดใหญ่ น้ำหนักดี	จำหน่ายเมล็ดพันธุ์และบริโภค
7. ยีนกาฬสินธุ์	ข้าวเหนียว	น้ำหนักดี รวงยาว เป็นพันธุ์ข้าวเหนียวนาปี อายุเก็บเกี่ยว 140 วัน	จำหน่ายเมล็ดพันธุ์และบริโภค
8. หอมเสี้ยว	ข้าวเหนียว	รวงยาว เมล็ดข้าวสุกหอม อายุการเก็บเกี่ยวประมาณ 135 วัน	จำหน่ายเมล็ดพันธุ์และบริโภค
9. เหนียวดำ	ข้าวเหนียว	เมล็ดดำ เมื่อนึ่งสุกเหนียว นุ่มรับประทาน	จำหน่ายเมล็ดพันธุ์
10. คำด่าง	ข้าวเหนียว	เมล็ดใหญ่ มีจุดดำด่าง	จำหน่ายเมล็ดพันธุ์

พันธุ์ข้าวพื้นเมือง	ชนิดพันธุ์	ลักษณะเด่นของพันธุ์ที่ เกษตรกรชอบ	การนำไปใช้ประโยชน์
11. เจ้าแดง	ข้าวเจ้า	เมล็ดข้าวเปลือกมีสีแดง ข้าวสุกแข็ง	ทำแป้งหมักขนมจีน
12. เหนียวมะลิ	ข้าวเหนียว	เมล็ดข้าวสุกนุ่ม และหอม	จำหน่ายเมล็ดพันธุ์และบริโภค
13. งวงช้าง	ข้าวเหนียว	ลักษณะของรวงโค้งงอยาว คล้ายงวงช้าง	จำหน่ายเมล็ดพันธุ์และบริโภค
14. ข้าวนก	ข้าวเจ้า	เมล็ดเล็ก คล้ายข้าวญี่ปุ่น	ปลูกเป็นอาหารนก
15. เหนียวสันป่า ตอง	ข้าวเหนียว	เมล็ดยาว รวงใหญ่	จำหน่ายเมล็ดพันธุ์และบริโภค
16. ขาวใหญ่	ข้าวเหนียว	เมล็ดใหญ่ เป็นข้าวอายุยาว	จำหน่ายเมล็ดพันธุ์และบริโภค
17. กะทิ	ข้าวเหนียว	เมล็ดใหญ่ และสั้น	จำหน่ายเมล็ดพันธุ์และบริโภค

มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรเวศน์

ข้าวพื้นเมือง บ้านหัวดอน อำเภอเชียงใน อุบลราชธานี

ข้าวหอมทุ่งเป็นข้าวพื้นเมืองที่นิยมปลูกบริเวณนาทาม โดยเกษตรกรผู้ปลูกข้าวพื้นเมือง บ้านหัวดอน ตำบลหัวดอน อำเภอเชียงใน มีการปลูกข้าวเหนียวพื้นเมืองพันธุ์หอมทุ่งเป็นจำนวนมาก และปลูกได้ดีในเฉพาะพื้นที่นาทามบ้านหัวดอน (นาทาม คือ พื้นที่ราบลุ่มติดแม่น้ำซึ่งมีน้ำท่วมขังในฤดูฝนทุกปี) จากการสัมภาษณ์เกษตรกรที่เป็นตัวแทนผู้ปลูกข้าวพื้นเมืองพันธุ์หอมทุ่งจำนวน 5 ครัวเรือน (ตารางที่ 5) พบว่าเหตุผลของใจที่ปลูก คือต้องการปลูกไว้เพื่อบริโภคและปลูกไว้เพื่อให้สามารถเก็บเกี่ยวได้ก่อนน้ำท่วม เริ่มหว่านกล้าประมาณเดือนเมษายน ปักดำเดือนพฤษภาคม และเริ่มเก็บเกี่ยวเดือนสิงหาคม ลักษณะเด่นของข้าวพันธุ์หอมทุ่งนี้คือ เมล็ดจะมีขนาดใหญ่ น้ำหนักดี เป็นข้าวเหนียวที่มีความหอมมาก และเหนียวมากจนเมล็ดข้าวติดกระดืบข้าวไม่สามารถอุ้งรับประทานได้อีก ในอดีตเกษตรกรปลูกไว้เพื่อการบริโภคเพียงอย่างเดียว แต่ปัจจุบันปลูกเพื่อบริโภคและจำหน่าย เนื่องจากสามารถเก็บเกี่ยวได้เร็วและเป็นที่ต้องการของตลาด อีกทั้งมีพ่อค้าจากจังหวัดปราจีนบุรีมารับซื้อ เพื่อนำไปแปรรูปเป็นข้าวเม่า และข้าวตอกเพื่อทำกระยาสารท เนื่องจากข้าวพันธุ์ดังกล่าวเมื่อคั่วเป็นข้าวตอกจะบานได้ดี เหมาะสำหรับแปรรูปเป็นขนมกระยาสารท

นอกจากนี้ยังมีโรงสีมารับซื้อข้าวเปลือกเพื่อนำไปจำหน่ายเป็นข้าวสารใหม่ก่อนข้าวพันธุ์อื่น ทำให้ราคาที่ได้รับซื้อค่อนข้างสูง ราคาที่รับซื้อประมาณกิโลกรัมละ 12 บาท โรงสีที่รับซื้อ คือโรงสีธัญผล ซึ่งตั้งอยู่ที่บ้านทุ่งขุนใหญ่ ต. หนองขอน อ. เมืองอุบลราชธานี ปัจจุบันความต้องการข้าวพันธุ์หอมทุ่งเพิ่มมากขึ้น ทำให้ข้าวพันธุ์นี้มีไม่เพียงพอต่อความต้องการของตลาด และเมล็ดพันธุ์ก็ไม่บริสุทธิ์ เนื่องจากเกษตรกรบางรายใช้รถเกี่ยวข้าวในการเก็บเกี่ยว ทำให้เมล็ดพันธุ์มีการปนเปื้อน ส่งผลให้คุณภาพของเมล็ดพันธุ์ลดลง ดังนั้นทางศูนย์วิจัยข้าวจังหวัดอุบลราชธานีจึงได้เก็บรวบรวมข้าวพันธุ์หอมทุ่งจากหลายหมู่บ้านมาปลูก และทำการคัดเลือกพันธุ์ให้บริสุทธิ์ โดยให้เกษตรกรผู้ปลูกเป็นผู้ให้คะแนนความชอบ เพื่อเป็นการรักษาข้าวพันธุ์นี้ไว้ให้คงอยู่ที่บ้านหัวดอนต่อไป (จากการสัมภาษณ์พิเศษ คุณอุไรวรรณ คชสถิต นักวิชาการเกษตรชำนาญการ ศูนย์วิจัยข้าวอุบลราชธานี)



ภาพที่ 42 การสัมภาษณ์ คุณอรรณ ศรีพรหม เกษตรกรผู้ปลูกข้าวหอมทุ่ง หมู่ 2 ต. หัวดอน
อ. เชื่องใน จ. อุบลราชธานี



ภาพที่ 43 คุณปราณี สืบพรหม เกษตรกรผู้ปลูกข้าวหอมทุ่ง หมู่ 2 ต. หัวดอน อ. เชื่องใน
จ. อุบลราชธานี



ภาพที่ 44 พื้นที่การทํานาที่มีลักษณะเป็นนาทามเหมาะสำหรับปลูกข้าวหอมทุ่ง



(ที่มา; อุไรวรรณ และคณะ, 2552)

ภาพที่ 45 การผลิตข้าวหอมทุ่ง ในนาทามของเกษตรกรเขตอำเภอเมืองและอำเภอเชียงใน จังหวัดอุบลราชธานี ปี 2549



ภาพที่ 46 แปลงคัดพันธุ์ข้าวหอมทุ่งให้บริสุทธิ์ ของศูนย์วิจัยข้าวอุบลราชธานี

ตารางที่ 5 ข้อมูลเกษตรกร ที่ปลูกข้าวหอมทุ่งและเหตุจูงใจในการปลูกข้าวพันธุ์พื้นเมืองหอมทุ่ง

ชื่อเกษตรกร	ที่อยู่	เหตุจูงใจ
1. นางอุไร ป้องแก้ว	บ้านหัวดอน หมู่ 2 ต. หัวดอน	ปลูกเพื่อบริโภค และเก็บเกี่ยวได้ก่อนที่ช่วงน้ำจะท่วม
2. นางปราณี สืบพรหม	บ้านหัวดอน หมู่ 1 ต. หัวดอน	ปลูกเพื่อเก็บเกี่ยวก่อนน้ำท่วม และขายได้ราคาดี เป็นที่ต้องการของตลาด
3. นางไพวรรณ สร้อยสิงห์	บ้านหัวดอน หมู่ 1 ต. หัวดอน	น้ำหนักดี ขายได้ราคาดี และเป็นที่ต้องการของตลาดมาก
4. คุณอรรณณ ศิริพรหม	บ้านเลขที่ 45 หมู่ 2 ต. หัวดอน	ปลูกเพื่อบริโภคเนื่องจากมีคุณภาพการหุงต้มดี และเหมาะในการนำมาทำขนม เช่น ข้าวหลาม ข้าวต้มมัด และข้าวเม่า
5. คุณวานิช บุญโต	หมู่ 2 ต. หัวดอน	ขายได้ราคาดี เป็นที่ต้องการของตลาด



พันธุ์ใบไผ่



พันธุ์ลิ้นก



พันธุ์คอฮี



พันธุ์คอหอม



พันธุ์นางบุญมา



พันธุ์เลิศบุล



พันธุ์หอมเสียม

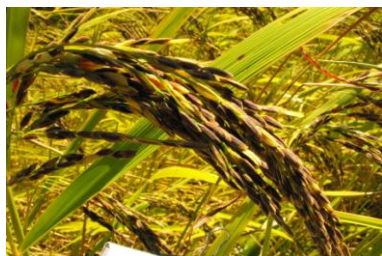


พันธุ์ดำด่าง



พันธุ์โสมมาลี

ภาพที่ 47 ตัวอย่างพันธุ์ข้าวพื้นเมืองจำนวน 9 พันธุ์ที่พบในจังหวัดอุบลราชธานี



พันธุ์มะลิดำ



พันธุ์เหนียวแดง



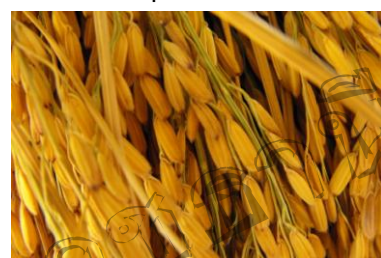
พันธุ์ยืนกาฬสินธุ์



พันธุ์แสนสบาย



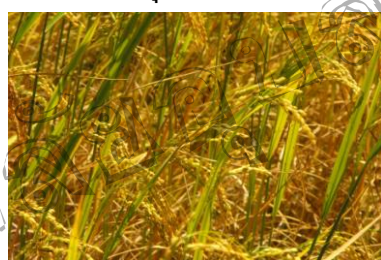
พันธุ์เหนียวมะลิ



พันธุ์กะทิ



พันธุ์วงช้าง



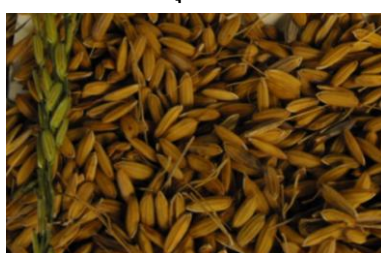
พันธุ์ข้าวนก



พันธุ์ลิ้มผิว



พันธุ์ค้อขาว



พันธุ์ค่อมะขาม



พันธุ์หอมทุ่ง

ภาพที่ 48 ตัวอย่างพันธุ์ข้าวพื้นเมืองจำนวน 12 พันธุ์ที่พบในจังหวัดอุบลราชธานี

แนวทางในการอนุรักษ์ข้าวพันธุ์พื้นเมือง

ในอดีตเกษตรกรปลูกข้าวเพื่อการบริโภค และปลูกหลายสายพันธุ์เพื่อการใช้ประโยชน์แตกต่างกัน การปลูกข้าวพื้นเมืองในอดีตขึ้นอยู่กับสภาพพื้นที่ของแต่ละท้องถิ่นที่แตกต่างกันไป โดยพื้นที่การปลูกข้าวส่วนใหญ่ของภาคตะวันออกเฉียงเหนือต้องอาศัยน้ำฝนในการเพาะปลูก (น่าน้ำฝน) เกษตรกรจะปลูกข้าวหลายพันธุ์เพื่อให้เหมาะสมกับสภาพพื้นที่ที่แตกต่างกัน ส่งผลให้มีพันธุ์ข้าวหลากหลายสายพันธุ์ และมีการคัดเลือกและเก็บเมล็ดพันธุ์ไว้เพื่อปลูกในปีถัดไป แต่ในปัจจุบันมีการปรับปรุงพันธุ์ข้าวเพื่อเพิ่มผลผลิตต่อพื้นที่ให้สูงขึ้น จากอดีตที่เคยปลูกข้าวเพื่อการบริโภค เปลี่ยนเป็นการปลูกข้าวเพื่อจำหน่ายเป็นการค้า ทำให้เกษตรกรหันมาปลูกข้าวพันธุ์ปรับปรุงที่ให้ผลผลิตสูงและตอบสนองต่อปุ๋ยเคมีได้ดีกว่าพันธุ์พื้นเมือง แต่ยังมีเกษตรกรบางกลุ่มที่ยังคงอนุรักษ์และปลูกพันธุ์ข้าวพื้นเมืองไว้เพื่อบริโภคและแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น แสดงให้เห็นว่าพันธุ์ข้าวพื้นเมืองดังกล่าวมีลักษณะเด่น ซึ่งตรงกับความต้องการของเกษตรกรอยู่

ทำไม...ข้าวพื้นเมืองบางพันธุ์ยังคงอยู่และข้าวพื้นเมืองบางพันธุ์ถึงหายไป?

สาเหตุที่ข้าวพื้นเมืองบางพันธุ์หายไปนั้น เนื่องจากเกษตรกรมีการเก็บรักษาเมล็ดพันธุ์ไม่เหมาะสม อาจทำให้เกิดการปนเปื้อนของเมล็ดพันธุ์ และทำให้คุณภาพของข้าวลดลง ทำให้ไม่เป็นที่ต้องการของเกษตรกร เนื่องจากมีคุณภาพไม่เหมือนเดิม นอกจากนี้นโยบายของรัฐบาลก็เป็นอีกปัจจัยหนึ่งที่มีผลการสูญหายของข้าวพื้นเมือง โดยหลังจากที่รัฐบาลมีนโยบายส่งเสริมให้เกษตรกรปลูกข้าวพันธุ์ปรับปรุง แทนข้าวพื้นเมืองเดิม จึงส่งผลให้ข้าวพื้นเมืองเหล่านี้สูญหายไปจากท้องถิ่นนั้นๆ นอกจากนี้การดำเนินงานของเกษตรกรในปัจจุบันก็เป็นอีกสาเหตุหนึ่งที่ทำให้ข้าวพื้นเมืองสูญหายไป ตัวอย่างเช่น ในอดีตเกษตรกรในภาคตะวันออกเฉียงเหนือส่วนใหญ่มีการปลูกข้าวเจ้าเพื่อขาย และมีการแบ่งพื้นที่บางส่วนไว้ปลูกข้าวเหนียวเพื่อบริโภคภายในครัวเรือน แต่ในปัจจุบันเกษตรกรมุ่งเน้นการทำนาเพื่อขายข้าวอย่างเดียว และนำเงินที่ได้จากการขายข้าวมาซื้อข้าวเพื่อบริโภค เกษตรกรจึงมีการปรับเปลี่ยนพันธุ์ข้าวที่ปลูกให้เป็นที่ให้ผลผลิตสูง ตอบสนองต่อปุ๋ย เช่น พันธุ์ชัยนาท 1 สุพรรณบุรี 60 กข 15 และ กข 6 เป็นต้น เมื่อการปลูกข้าวของเกษตรกรเพื่อบริโภคในครัวเรือนมีปริมาณลดลงก็เป็นปัจจัยสำคัญปัจจัยหนึ่งที่ทำให้ข้าวพื้นเมืองมีจำนวนลดลงด้วยเช่นกัน

สำหรับปัจจัยที่ทำให้ข้าวพื้นเมืองบางพันธุ์สามารถคงอยู่ได้ไม่สูญหายไปจากท้องถิ่นนั้นๆ มีสาเหตุเนื่องมาจาก

1. เกษตรกรมีการปลูกข้าวพื้นเมืองไว้บริโภคในครัวเรือนมากกว่าการปลูกเพื่อจำหน่าย เช่น การปลูกข้าวพื้นเมืองของเครือข่ายผู้ปลูกข้าวพื้นเมืองบ้านหนองพานคาน ตำบลท่าช้าง อำเภอสว่างวีระวงศ์ และข้าวพันธุ์หอมทุ่ง บ้านหัวดอน อำเภอเขื่องใน เนื่องจากข้าวหอมทุ่งเป็นข้าวที่มีกลิ่นหอมมาก เหนียวนุ่ม นุ่มรับประทาน

2. ข้าวพื้นเมืองมีความเกี่ยวข้องกับขนบธรรมเนียมประเพณี เช่น พญาข้าว ซึ่งเป็นข้าวพื้นเมืองที่เกษตรกรปลูกไว้เป็นพื้นที่เล็กๆ ในแปลงปลูกข้าว โดยมีความเชื่อว่า ถ้าพญาข้าวเจริญงอกงามดี ข้าวที่ปลูกในปีนั้นก็จะได้ผลผลิตสูง

3. ข้าวพื้นเมืองมีลักษณะพิเศษ เหมาะที่จะนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ เช่น ข้าวเม่า กระจ่างสารท และขนมจีน เป็นต้น

- การปลูกข้าวพื้นเมืองของเกษตรกรในอำเภอพิบูลมังสาหาร และอำเภอตะการพืชผล เพื่อแปรรูปเป็นข้าวเม่า โดยพันธุ์ข้าวพื้นเมืองที่ใช้ทำข้าวเม่า เช่น พันธุ์ค้อหอม จะสามารถกะเทาะเปลือกได้ง่าย มีกลิ่นหอม และปลูกง่าย ส่วนพันธุ์ค้อมะขาม มีลักษณะเมล็ดใหญ่ ทำให้ได้น้ำหนักมาก เป็นต้น ข้าวพันธุ์พื้นเมืองเหล่านี้เป็นพันธุ์ข้าวที่มีอายุการเก็บเกี่ยวสั้นกว่าข้าวพันธุ์ กข-6 ทำให้เกษตรกรสามารถผลิตข้าวเม่าจากพันธุ์พื้นเมืองเหล่านี้ออกจำหน่ายได้เร็วกว่าข้าวเม่าจากข้าวพันธุ์ กข 6 ทำให้จำหน่ายได้ในราคาสูง

- การแปรรูปข้าวพื้นเมืองพันธุ์หอมทุ่ง เพื่อทำกระจ่างสารท เนื่องจากเมล็ดข้าวหอมทุ่ง เมื่อนำไปคั่วเป็นข้าวตอกจะได้ข้าวตอกที่พองตัว จึงเหมาะที่จะนำมาทำเป็นขนมกระจ่างสารท

4. ข้าวพื้นเมืองมีคุณค่าทางโภชนาการสูง เช่น พันธุ์ลิ้มผัว ซึ่งเป็นข้าวพื้นเมืองที่มีกลิ่นหอม มีคุณค่าทางโภชนาการ และมีสารต้านอนุมูลอิสระสูง เหมาะสำหรับการแปรรูปเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ

5. ข้าวพื้นเมืองสามารถปรับตัวเข้ากับสภาพแวดล้อมในท้องถิ่นได้ดี เนื่องจากประเทศไทยมีพื้นที่ปลูกข้าวส่วนใหญ่เป็นพื้นที่อาศัยน้ำฝน ข้าวพื้นเมืองแต่ละพันธุ์ได้รับการคัดเลือกโดยธรรมชาติจนมีความเหมาะสมที่จะเจริญเติบโตได้ในพื้นที่นั้นๆ เช่น ข้าวพันธุ์หอมทุ่ง ที่ปลูกได้ดีบริเวณพื้นที่นาทามของบ้านหัวดอน อำเภอโขงเจียม เนื่องจากสามารถเจริญเติบโตและให้ผลผลิตได้ดีในพื้นที่นาทาม ซึ่งเกษตรกรต้องการพันธุ์ข้าวที่สามารถปลูกและเก็บเกี่ยวได้เร็วกว่าข้าวนาปีทั่วไป เพื่อหนีปัญหาน้ำท่วม ซึ่งข้าวหอมทุ่งเป็นข้าวที่สามารถปลูกและมีอายุการเก็บเกี่ยวสั้นกว่าข้าวพันธุ์ปรับปรุง เป็นข้าวไม่ไวแสง มีลำต้นที่แข็งแรงไม่ล้มไปกับน้ำที่ท่วม และสามารถชูรวงข้าวให้เหนือพื้นน้ำที่ท่วมสูงได้ จึงทำให้เกษตรกรบ้านหัวดอนยังคงปลูกข้าวพันธุ์นี้ ในบริเวณนาทาม และทำให้ข้าวพันธุ์นี้ยังคงอยู่ในบ้านหัวดอนมาจนถึงปัจจุบัน (จากการสัมภาษณ์พิเศษ ดร.บุญรัตน์ จงดี นักวิชาการเกษตรชำนาญการพิเศษ ศูนย์วิจัยข้าวอุบลราชธานี) นอกจากนี้ ยังมีข้าวพื้นเมืองพันธุ์คอสามเดือน ซึ่งเป็นข้าวที่นิยมปลูกเพื่อแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ข้าวเม่า เนื่องจากเป็นข้าวไม่ไวแสง มีอายุการเก็บเกี่ยวสั้น และสามารถปลูกได้ตลอดทั้งปี

สรุปการดำเนินโครงการ

ข้าวพื้นเมือง

ข้าวพื้นเมืองเป็นข้าวที่มีความหลากหลายทางพันธุกรรมสูง บางพันธุ์ยังคงได้รับการยอมรับจากเกษตรกร และบางพันธุ์หายไปจากท้องถื่น จากการสำรวจการอนุรักษ์พันธุ์ข้าวพื้นเมืองเพื่อการแปรรูปผลิตภัณฑ์ท้องถื่นในครั้งนี้พบข้าวพื้นเมืองที่เกษตรกรใน จังหวัดอุบลราชธานีปลูกประมาณ 31 พันธุ์ จาก 4 ตำบลในพื้นที่ 4 อำเภอ โดยพันธุ์ข้าวพื้นเมืองที่เกษตรกรปลูกส่วนใหญ่ มีลักษณะพิเศษบางประการที่แตกต่างจากข้าวพันธุ์ปรับปรุง ได้แก่ อายุการเก็บเกี่ยวสั้นกว่าข้าวพันธุ์ปรับปรุง ปลูกง่าย สามารถปรับตัวเข้ากับสภาพแวดล้อมของท้องถื่นได้ดี สามารถปลูกได้หลายฤดู และมีคุณภาพการหุงต้ม ความหอม ที่เหมาะสมต่อการนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆเพื่อเพิ่มมูลค่า เช่น ข้าวเม่า กระจ่างสารท ขนมนจีน และข้าวกล้องงอกสามรส เป็นต้น

ผลิตภัณฑ์ท้องถื่นจากข้าวพื้นเมือง

ข้าวเม่า แหล่งผลิตที่สำคัญอยู่ที่อำเภอพิบูลมังสาหาร และอำเภอตระการพืชผล กระบวนการผลิตข้าวเม่าส่วนใหญ่จะผลิตจากข้าวเหนียวที่เป็นพันธุ์พื้นเมือง เนื่องจากข้าวพันธุ์พื้นเมืองให้ผลผลิตและเก็บเกี่ยวได้เร็วกว่าข้าวพันธุ์ กข 6 โดยสามารถทำการเพาะปลูกได้ตั้งแต่กลางเดือนเมษายนเป็นต้นไป และข้าวเม่าจะผลิตออกสู่ตลาดได้ตั้งแต่เดือนกรกฎาคมไปจนถึงเดือนพฤศจิกายนของทุกปี แม้ว่าคุณภาพข้าวเม่าที่ได้จากข้าวพันธุ์พื้นเมืองจะมีความหอมน้อยกว่าข้าว กข 6 แต่ก็สามารถผลิตและจำหน่ายข้าวเม่าได้ในราคาดีเท่ากับข้าวเม่าจากข้าวพันธุ์ กข 6 เนื่องจากสามารถผลิตข้าวเม่าออกจำหน่ายได้ก่อน และราคาที่ได้จากการแปรรูปเป็นข้าวเม่าสูงกว่าราคาจำหน่ายข้าวเปลือกถึง 5 เท่า โดยข้าวเม่าที่ได้จะจำหน่ายราคากิโลกรัมละ 50-100 บาท ซึ่งสูงกว่าราคาจำหน่ายข้าวเปลือกที่รับซื้อจากพ่อค้าตามท้องตลาดเพียงราคากิโลกรัมละ 10- 17 บาท จึงเป็นเหตุจูงใจให้เกษตรกรยังคงอนุรักษ์ข้าวพันธุ์พื้นเมืองไว้เพื่อการแปรรูป และเก็บเมล็ดพันธุ์เพื่อปลูกในปีถัดไป

ข้าวกล้องงอกอินทรีย์สามรส เป็นผลิตภัณฑ์จากเครือข่ายการปลูกข้าวพื้นเมืองอินทรีย์อำเภอสว่างวีระวงศ์ ในกระบวนการผลิตส่วนใหญ่จะผลิตจากข้าวเจ้าพื้นเมือง 3 สายพันธุ์ ได้แก่ ข้าวเจ้ามะลิแดง ข้าวเจ้ามะลิคำ และข้าวขาวมะลิ โดยข้าวพื้นเมืองที่ปลูกส่วนใหญ่จะปลูกแบบอินทรีย์ ปลอดสารเคมี ในการผลิตจะใช้ข้าวเปลือกมาแช่น้ำประมาณสองคืนเพื่อให้เมล็ดข้าวงอกราก จากนั้นนำข้าวที่งอกมานึ่งให้สุกแล้วนำไปผึ่งให้แห้ง แล้วนำไปโม่ด้วยเครื่องโม่ข้าว ก็จะได้ข้าวกล้องงอก จากนั้นนำไปข้าวกล้องงอกที่ได้จากข้าวพันธุ์พื้นเมืองสามพันธุ์มารวมกัน เพื่อบรรจุลงจำหน่ายเป็นข้าวกล้องงอกอินทรีย์สามรส บรรจุลงละ 1 กิโลกรัมๆละ 60 บาท ซึ่งมีราคาสูงกว่าข้าวกล้องทั่วไปถึง 2 เท่า

นอกจากนี้ยังจำหน่ายเป็นเมล็ดพันธุ์ให้กับเกษตรกรผู้ที่สนใจปลูกข้าวพันธุ์พื้นเมืองจากพื้นที่อื่นใน
ราคากิโลกรัมละ 40 บาท ซึ่งมีราคาสูงกว่าการจำหน่ายข้าวเปลือกตามท้องตลาดถึง 2-3 เท่า

ขนมจีน ผลิตจากข้าวเจ้าแดงพื้นเมือง ซึ่งเป็นข้าวแข็งหรือข้าวที่มีปริมาณอะไมโลสสูงกว่า 25
เปอร์เซ็นต์ โดยทำการแช่และหมักข้าว แล้วนำมาบดพร้อมน้ำเพื่อให้ได้น้ำแป้ง จากนั้นนำน้ำแป้งที่ได้
ไปกรองแป้ง ผสมแป้งและน้ำในปริมาณที่เหมาะสม เพื่อผลิตเป็นเส้นขนมจีน

ข้าวตอกและกระยาสารท ผลิตจากข้าวเหนียวพื้นเมืองพันธุ์หอมทุ่ง และเป็นพันธุ์ที่นิยมนำมา
ผลิตข้าวตอกที่มีคุณภาพการหุงต้มดี โดยเมื่อนำมาคั่วแล้วจะได้ข้าวตอกขนาดใหญ่ และเป็นพันธุ์ที่
เป็นที่ต้องการของพ่อค้าที่มาจากจังหวัดปราจีนบุรี ที่มารับซื้อผลผลิตทุกปีจากแหล่งปลูกของ
เกษตรกรที่อำเภอเชิงใน

การใช้ประโยชน์จากข้าวนอกจากการปลูกเพื่อบริโภคแล้ว ยังสามารถจำหน่ายเป็นสินค้าใน
รูปข้าวเปลือกและข้าวสารได้ การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวเพื่อให้เป็นสินค้าที่เพิ่มมูลค่าอีกเป็น
จำนวนมาก และผลิตภัณฑ์แปรรูปนั้นส่วนหนึ่งมาจากภูมิปัญญาชาวบ้าน หรือจากที่มีอยู่ในตลาด
ท้องถิ่น

ภูมิปัญญาในการนำข้าวพื้นเมืองมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ ช่วยสร้างมูลค่าเพิ่ม และเป็น
แรงจูงใจให้เกษตรกรยังคงอนุรักษ์ข้าวพันธุ์พื้นเมืองให้คงอยู่ ดังนั้นการเพิ่มมูลค่าให้กับข้าวพื้นเมือง
จึงเป็นอีกแนวทางหนึ่งในการอนุรักษ์ข้าวพื้นเมืองให้คงอยู่สืบไป

เอกสารอ้างอิง

- ฉวีวรรณ วุฒินา. 2543. เอกสารวิชาการข้าวพื้นเมืองไทย. ศูนย์ปฏิบัติการและเก็บเมล็ดเชื้อพันธุ์ข้าวแห่งชาติ ศูนย์วิจัยข้าวปทุมธานี สถาบันวิจัยข้าว กรมวิชาการเกษตร. 215 หน้า
- ไทยตำบลดอทคอม. 2554. สินค้าที่น่าสนใจ. [http://www.thaitambon.com/tambon/tcomprodt.asp?](http://www.thaitambon.com/tambon/tcomprodt.asp?สืบค้นเมื่อ 28 มีนาคม 2554)
สืบค้นเมื่อ 28 มีนาคม 2554.
- มูลนิธิชีวิตไท. มปป.; <http://www.esaVOICE.net/esaVOICE/know/show.php>
- สำนักสารนิเทศ สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข. 2554. [http://www.moph.go.th/ops/iprg/](http://www.moph.go.th/ops/iprg/include/admin_hotnew/show_hotnew.php?idHot_new=19024)
[include/admin_hotnew/show_hotnew.php?idHot_new=19024](http://www.moph.go.th/ops/iprg/include/admin_hotnew/show_hotnew.php?idHot_new=19024) สืบค้นเมื่อ 28 มีนาคม 2554.
- สิริชัย ส่งเสริมพงษ์, อรอนงค์ นัยวิกุล, สุพันธุ์ วรกิตติพิธินา และวราภา มหากาญจนกุล. 2545. การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนกึ่งสำเร็จรูปเพื่อการส่งออก. สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สุวัฒน์ ธีระพงษ์นกร และจิรวัฒน์ เวชแพศย์. 2551. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์: การศึกษารวบรวมพันธุ์ข้าวพื้นเมืองในจังหวัดอุบลราชธานี. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี.
- อริยาภรณ์ พงษ์รัตน์ และนิตยา วานิช. 2543. การศึกษาวัฒนธรรมการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวในจังหวัดอุบลราชธานี. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี.
- อริยาภรณ์ พงษ์รัตน์ และบุญมี ศิริ. 2546. การศึกษาความเป็นไปได้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเพื่อการอุตสาหกรรมขนาดย่อม (SMEs): กรณีข้าวแผ่น. รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี.
- อุไรวรรณ คชสถิต, บุญรัตน์ จงดี, อนุชาติ คชสถิต และกฤษณา สัตยากุล. 2552. การคัดเลือกข้าวหอมทุ่งให้บริสุทธิ์. เอกสารประกอบการประชุมแถลงผลงาน กลุ่มศูนย์วิจัยข้าวภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ประจำปี 2551. ณ ศูนย์วิจัยข้าวสกลนคร อ. เมือง จ. สกลนคร วันที่ 10-11 มีนาคม 2552. หน้า 112-126.
- เอี่ยม ทองดี. 2541. ข้าว...วัฒนธรรมแห่งชีวิต. สำนักพิมพ์แปลน โมทีฟ. กรุงเทพฯ. 85-94.
- NSTU blog. 2554. ข้าวกล้องและข้าวซ้อมมือ. http://race.nstru.ac.th/home/e-weblog/member/hussachai/index.php?entry_id=32 สืบค้นเมื่อ 28 มีนาคม 2554.
- Positioning Magazine. 2554. New Products/Services. <http://www.positioningmag.com/prnews/prnews.aspx?id=43930> สืบค้นเมื่อ 28 มีนาคม 2554.