

เดลินิวส์

ฉบับที่ 18,765 วันอังคารที่ 27 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2544

ราคา 8 บาท DAILY NEWS

หน้า 24

เกษตร

สาหร่ายไถ

พืชพื้นบ้านอาหารมนุษย์

MF

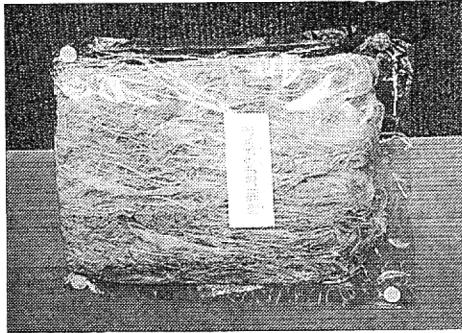
จีร์ ศรีชัย

จากงาน ราชชมงคลวิชาการ ครั้งที่ 18 ณ ศูนย์กลางสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ที่ผ่านมามีอาจารย์จากสถาบันวิจัยและฝึกอบรมการเกษตรสกลนคร ได้รับโล่และเกียรติบัตร “นักวิจัยที่ควรยกย่อง” คือ อาจารย์สหัส นุชนารถ และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ อรั่ม คุ่มกลาง อดีตผู้อำนวยการสถาบันฯ แต่ปัจจุบันเป็นผู้อำนวยการวิทยาเขตน่าน เกษรู้จักอาจารย์ทั้งสองมาก่อนเป็นเพราะราชชมงคลเคยจัดสัมมนาวิชาการไปที่สถาบันวิจัยฯ สกลนครนั่นเอง

เมื่อได้พบกับ ผศ.อรั่ม อีกครั้ง อาจารย์ก็ได้แนะนำให้รู้จักกับ สาขาไร่ไก่ สาขาวิชาเกษตรของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตน่าน ได้ดำเนินการศึกษาวิจัยขึ้นเพื่อให้คนทั่วไปเห็นคุณค่า



▲ ผศ.อรั่ม คุ่มกลาง และ อ.สหัส นุชนารถ



ของผักพื้นบ้านของจังหวัดน่านอันเป็นสาขาไร่เขียวชนิดหนึ่งที่มีถิ่นกำเนิดอยู่ในลำน้ำน่านที่ชาวบ้านนิยมนำมารับประทานกันมาก

สาขาไร่ไก่จัดเป็นพืชชั้นต่ำที่มีคลอโรฟิลล์ จึงสามารถสังเคราะห์แสงสามารถสร้างอาหารได้ด้วยตนเอง ซึ่งสาขาไร่ไอนี้ขึ้นได้ทั่วไปทั้งในน้ำจืด น้ำกร่อยและน้ำทะเล บริเวณที่เป็นน้ำใสไหลรินที่แสงส่องถึงและน้ำจะตื้นใสสะอาดมีคุณภาพดีโดยสาขาไร่ไก่จะขึ้นเกาะบนก้อนหินหรือสิ่งยึดเกาะอื่น ๆ มักไม่พบสาขาไร่ไก่ในน้ำที่สกปรก “ไก่” เมื่อเปียกน้ำจะมีลักษณะนุ่มนิ่มมือและเมื่อบีบน้ำออกหรือทำให้สะเด็ดน้ำจะรู้สึกสากมือนิด ๆ มีลักษณะเป็นเส้นใยสายยาวที่แตกแขนงได้มองดูคล้ายเส้นผมคนเราหรือรากฝอยของพืช

ตามลำน้ำน่าน หลังจากฤดูน้ำหลากประมาณเดือนตุลาคมถึงสิ้นสุดเดือนกุมภาพันธ์หรือมีสภาพของน้ำที่เปลี่ยนแปลงไปอันเนื่องมาจากฝนตกหรือปริมาณน้ำมากจะพบมากในบริเวณที่เป็น หาด ซึ่งหาดเป็นภาษาพื้นบ้านหมายถึงพื้นที่ของแม่น้ำที่มีสภาพเป็นหินและกรวด น้ำไหล ตื้น ความลึกประมาณ 30-50 เซนติเมตร มักพบในบริเวณที่มีน้ำใสไหลสะอาดและมีคุณภาพน้ำดีเท่านั้น ในน้ำขุ่นหรือพื้นที่ขุ่นน้ำเป็นดินทรายก็จะไม่พบไก่ ในน้ำน่านตั้งแต่ต้นน้ำน่านในอำเภอทุ่งช้างจนถึงปลายแม่น้ำในอำเภอเวียงสา จะพบสาขาไร่ชนิดนี้ขึ้นเจริญเติบโตเป็นแพงเต็มพื้นที่ในลำน้ำน่าน

เมื่อถึงฤดูกาลเก็บเกี่ยว (ประมาณเดือน ต.ค.-ก.พ.) ชาวบ้านจะลงไปเก็บไก่ในแม่น้ำน่าน ภาษาชาวบ้านเรียกว่า “จกไก่” อันคำว่า “จก” นั้นหมายถึงการล้างแล้วดึงออกมา (ในที่นี้หมายถึงการล้างลงไปน้ำ), การช้อน ดังนั้น การจกไก่อจึงหมายถึงการให้มือล่องลงไปใต้น้ำแล้วดึงสาขาไร่ไก่ขึ้นมานั่นเอง เมื่อดึงไก่อขึ้นมาแล้วก็เอาก้อนกรวดหรือหินที่ไก่อเกาะติดอยู่ออกไปแล้วล้างน้ำ พอได้น้ำหนักพอ



ประมาณก็ำขึ้นไปตากหรือรวมกันไว้ในตะกร้าหรือกระบุง เมื่อนำไปจำหน่ายก็จะเป็นรายได้ของชาวบ้านที่ตกประมาณ 200-500 บาท

ชาวพื้นบ้านโดยทั่วไปนิยมนำมาบริโภคกันมากเพราะเชื่อว่าสาขาไร่ไก่มีคุณสมบัติทั้งด้านโภชนาการและเป็นยาอายุวัฒนะ นอกจากจะรักษาโรคต่าง ๆ เช่น โรคมะเร็ง ระบายความร้อน ดับกระหาย รักษาพิษของแผลสดอันเนื่องจาก

ขาดแคลนจากคมีดหรือจากแมลงสัตว์กัดต่อยแล้วยังทำให้ร่างกายกระชุ่มกระชวย ชะลอความแก่ ผสมคดคำ

จากการวิเคราะห์พบว่าสาขาไร่ไก่มีโปรตีนถึง 19.44 เปอร์เซ็นต์ นอกจากนั้นมี ไชมัน เอื่อย ไคเลียม เหล็ก แมกนีเซียม แคลโรทีน วิตามินอี แซนโทโรฟิล

สาขาไร่ไคนำมาปรุงเป็นอาหารได้โดยการยำ นำมาคั่ว หรืออื่น ๆ โดยมีเครื่องปรุง เช่น กระเทียม หอม ตะไคร้ ข่า รากผักชี ใบมะกรูด พริกเกลือ กะปิ เป็นต้น

คณะผู้วิจัยได้พัฒนาสาขาไร่ไก่เป็น “สาขาไร่หยอง” โดยมีส่วนผสมของสาขาไร่ไกดกแห้ง งาขาว กระเทียมเขียว และเกลือไอโอดีน นำมารับประทานเป็นของว่างหรือเป็นอาหารคาร์บรประทานกับข้าวเหนียวและน้ำพริกพื้นบ้านต่าง ๆ ได้เป็นอย่างดี

ผู้สนใจงานวิจัยเรื่อง “สาขาไร่ไก่” ติดต่อสอบถามได้ที่สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตน่าน.