

คม·ชัด·ลึก

ปีที่ 12 ฉบับที่ 4177 วันพฤหัสบดีที่ 28 มีนาคม พ.ศ. 2556 หน้า 12

เลี้ยงจิ้งหรีดแปรรูปทำ 'ข้าวเกรียบ'

หนึ่งเดียวที่เทศบาล 'ปลายพระยา'

หลังจากเทศบาลตำบลปลายพระยา อ.ปลายพระยา จ.กระบี่ ได้ดำเนินโครงการส่งเสริมการเรียนรู้และเพิ่มทักษะการประกอบอาชีพเพาะปลูกและเลี้ยงเพื่อลดรายจ่าย เพิ่มรายได้ให้แก่เกษตรกรแนววิถีพอเพียง ซึ่งได้รับการส่งเสริมสนับสนุนจากสำนักงานส่งเสริมสังคมแห่งการเรียนรู้และคุณภาพเยาวชน (สสค.) นั้น พบว่า อาชีพการเลี้ยงจิ้งหรีดเป็นอีกอาชีพหนึ่งที่ได้รับ ความสนใจจากเกษตรกร เนื่องจากสร้างรายได้ดี มีตลาดแน่นอน ล่าสุดเทศบาลตำบลปลายพระยา กำลังนำร่องแปรรูปทำเป็นผลิตภัณฑ์ "ข้าวเกรียบจิ้งหรีด" ขายถุงละ 10 บาท ปรากฏว่าได้รับความสนใจจากผู้บริโภคเป็นอย่างดี

จเร ปานจีน นายกเทศมนตรีตำบลปลายพระยา บอกว่า เทศบาลปลายพระยาเป็นเทศบาลเล็กๆ ที่มีงบประมาณไม่มากนัก จึงมองว่าหากนำงบเหล่านี้ไปพัฒนาสร้างถนนไม่เกิดผลดีต่อความเป็นอยู่ของชาวบ้าน ซึ่งส่วนใหญ่มีอาชีพเกษตรกร ปลูกปาล์ม น้ำมัน และยางพารา ซึ่งทุกวันทั้งปาล์มน้ำมันและยางพาราไม่แน่นอน จึงหาแนวทางสร้างอาชีพเสริมให้ชาวบ้าน ด้วยโครงการส่งเสริมการเรียนรู้และเพิ่มทักษะการประกอบอาชีพเพาะปลูกและเลี้ยง เพื่อลดรายจ่าย เพิ่มรายได้ให้แก่เกษตรกรแนววิถีพอเพียง เน้นให้เกษตรกรปลูกพืชผักปลอดสารพิษและเลี้ยง

สัตว์ที่ตลาดต้องการ เนื่องจากแต่ละอาชีพจะหาตลาดก่อน อย่างการเลี้ยงจิ้งหรีดก็ได้ศึกษาตลาดว่า เฉพาะในพื้นที่ที่มีความต้องการวันละ 500 กก. จึงมีการส่งเสริมเลี้ยงจิ้งหรีดขึ้นมา

ด้าน พิชัย เพ็งนาค นักพัฒนาชุมชนประจำเทศบาลตำบลปลายพระยา ผู้รับผิดชอบโครงการเลี้ยงจิ้งหรีด บอกว่า จิ้งหรีดที่เลี้ยงในศูนย์เรียนรู้ด้านการเกษตรของเทศบาลปลายพระยา เป็นจิ้งหรีดพันธุ์ทองคำ ซึ่งเป็นพันธุ์พื้นเมืองเลี้ยงง่าย โดยเลี้ยงครั้งแรกนำจิ้งหรีดตัวอ่อน 2 ถาด ไปเลี้ยงในลังสีเหลี่ยมผืนผ้า ทำด้วยแผ่นกระเบื้องเรียบขนาด 60x120 ซม. ปัจจุบัน ขยายเพิ่มเป็น 20 ถาด

แล้ว จิ้งหรีดเหล่านี้จับขายลูกค้าในราคา กก.ละ 200 บาท อีกส่วนหนึ่งเพื่อขยายพันธุ์ให้เกษตรกร ขณะนี้มีการเลี้ยงกระจัดกระจายตามหมู่บ้านต่างๆ กว่า 20 ราย

การเลี้ยงจิ้งหรีดนั้น หลังจากเลี้ยงได้ 45 วัน สังเกตจิ้งหรีดจะมีเสียงร้องออกมา ซึ่งเป็นช่วงที่จิ้งหรีดกำลังผสมพันธุ์ จึงนำถาดที่ใส่ขุยมะพร้าวไปวางไว้ถึงละ 2-4 ถาด ทิ้งไว้ 2 คืนจิ้งหรีดจะวางไข่ จากนั้นยกถาดออกมาเลี้ยงในลังใหม่ที่เตรียมไว้ ส่วนพ่อพันธุ์แม่พันธุ์ก็จับขาย จิ้งหรีดที่เลี้ยงจะให้ใบตาลี

ใบมะละกอ ผักบุ้งเป็นอาหาร และจะมีอาหารลูกไก่สำเร็จรูปเป็นอาหารเสริม พอครบ 45 วันก็จับขายได้แล้ว ภายใน 1 ถาดหากเลี้ยง 2 ถาด จะได้ 2 กก. แต่ปัจจุบันมีการขยายถึงขนาดใหญ่ขึ้น 120x120 ซม. จะได้จิ้งหรีดถึงละ 5 กก. "ที่ผ่านมาราบริโภคจิ้งหรีดทอดหรือคั่ว ถ้าจะให้รสชาติดีขึ้นใส่ (ต่อด้านหลัง)



จเร ปานจีน ชมโรงเรือนเลี้ยงจิ้งหรีด



สมุนไพรด้วย ทั้งใบมะกรูด ใบยี่หระ แกลือ พริกไทย หรือไม่ก็นำไปทำน้ำพริก ล่าสุดผมคิดสูตรใหม่ มาแปรรูปทำเป็นข้าวเกรียบจังหวัด ปรากฏว่ารสชาติดี ให้คนลองชิมทุกคนบอกว่าอร่อย ผมคิดว่าข้าวเกรียบจังหวัดจะมีที่ปลายพระยาแห่งเดียวในประเทศไทย" พิชัย กล่าว



ส่วน ศันสนีย์ เพ็งนาค เจ้าหน้าที่บริหารทั่วไปเทศบาล ปลายพระยา บอกถึงวิธีการแปรรูปจังหวัด ทำเป็นข้าวเกรียบว่า เริ่มจากนำจังหวัดที่ มีอายุ 45 วันมาลวก น้ำร้อนก่อน แล้วมา บดให้ละเอียดนำไป



ลักษณะจังหวัดเต็มวัย

ผสมกับส่วนผสมอย่างอื่น คือ จังหวัด 500 กรัม แป้งสาลี 500 กรัม แป้งมัน 1 กก. เกลือป่น 3 ช้อนโต๊ะ พริกไทยสด 3 ช้อนโต๊ะ น้ำตาล 1 ช้อน มาบดละเอียดให้เป็นเนื้อเดียวกัน แล้วนำมาปั้นเป็นรูปทรงกลมขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 1.5 ซม. เสร็จแล้วไปนึ่ง อีก 1 ชั่วโมง ยกลงไปปล่อยให้เย็น นำมาผ่านให้บางๆ จากนำไปตากให้แห้ง จึงสามารถนำมาทอด บรรจุใส่ ถุงพลาสติกกราว 12-15 ชิ้นขายถุงละ 10 บาท

การเลี้ยงจังหวัดก็นับเป็นอีกหนึ่งอาชีพที่น่าสนใจ เพราะนอกจากจะขายเป็นตัวแล้ว ยังสามารถแปรรูป ทำเป็นอาหารได้อีกหลายอย่าง

● คลมณัส กาใจ ●