

แมลงกินได้

จังหวัดกระป๋อง อาหารแห่งอนาคต

อาหารกระป๋องเป็นอาหารที่สะดวกสบายในการบริโภคเพราะมีลักษณะพร้อมกินเพียงเปิดก็ได้ลิ้มชิมรสในทันที การอัดกระป๋องนี้เป็นการรักษาคุณภาพอาหารอย่างหนึ่งเพราะใช้ระบบสุญญากาศในกรรมวิธีการผลิตโดยการอัดกระป๋องนี้ทำให้ไม่มีอากาศเหลืออยู่ในอาหารสามารถเก็บรักษาอาหารไว้ได้นานกว่าปกติ

แรกเริ่มที่เรารู้จักและคุ้นตากับอาหารกระป๋องนั้น น่าจะเป็นอาหารประเภทปลาหรือปลากระป๋องที่มีมานานและผลิตกันออกมาหลายต่อหลายเจ้า ระยะเวลา ๗ ยุค 2001 นี้เริ่มเห็นอาหารกระป๋องที่เป็นมากกว่าปลา เริ่มพัฒนามาเป็นอาหารสำเร็จรูปที่อยู่ในกระป๋องเลย เช่นแกงเขียวหวานกระป๋อง พะแนงหมูกระป๋อง แกงเผ็ดกระป๋อง หรือแม้แต่ข้าวกระป๋องที่มีวางขายในร้านสำหรับนักเดินทางประเภทค้ำอั่งแรมแบบสมบุกสมบัน

ในเมื่อข้าวหรือแกงยังนำมาทำเป็นกระป๋องได้แล้วโยจังหวัดจะนำมาอัดกระป๋องไม่ได้เล่าแล้วเสียงมาจากความคิดของผู้ใหญ่ประจำบึง เกตุสกุล ผู้ใหญ่บ้านหมู่ 3 ต.ดีลัง

ระบบการ
Pasteurize
ของจังหวัด
กระป๋อง



อ.พัฒนานิคม จ.ลพบุรี บุคคลบนเส้นทางธุรกิจของเราฉบับนี้

ช่วงฤดูหนาวเป็นฤดูแห่งธรรมชาติเพราะดอกไม้บานาชนิดต่างเบ่งบานแตกหน่อเพื่อรอรับลมหนาว ในช่วงนี้พลาตไม้ได้สำหรับทุ่งดอกทานตะวันที่จังหวัดลพบุรี เพราะมีความสวยงามติดอันดับแหล่งท่องเที่ยวของฤดูนี้ ทิวทัศน์ที่เหลืองอร่าม กับหน้าตาที่เบ่งบานอึมฉมของดอกทานตะวันไม่ว่าเป็นใครก็อยากไปเยือน วันนี้เราได้มีโอกาสไปเยือนทุ่งดอกทานตะวัน ทุ่งสีเหลืองอร่าม อาจเป็นเพราะเราห่างจากธรรมชาติมานานเราจึงโหยหาที่จะเดินทางและเดินเท้าเข้าไปในท้องทุ่งสีทองเช่นนี้ หากแต่การมาเยือนลพบุรีในครั้งนี้ไม่ได้มีวัตถุประสงค์เพียงแค่มาชมนดอกไม้ให้ใจระทึกเท่านั้น ที่นี่ยังมีของดีที่น่าสนใจ อาจเป็นเพราะหนึ่งผลิตภัณฑ์หนึ่งตำบลของที่นี่มีดีกว่าที่คิด

ลพบุรีเมืองเก่าแก่ที่น่าเที่ยวอีกเมืองหนึ่ง หลายคนอาจจะยังไม่รู้ว่าลพบุรีไม่ได้มีดีแค่ลิง และทุ่งดอกทานตะวัน หากแต่มีจังหวัดกระป๋อง ตรา สามพ่อครัว อาหารแห่งอนาคต ของฝากจาก ต.ดีลัง ด้วย

จังหวัดกระป๋องนี้เป็นส่งเสริมการประกอบอาชีพโดยมีผู้ใหญ่บ้านหรือผู้ใหญ่ประจำบึง ผู้ใหญ่บ้านดีลังเป็นหัวเรี่ยวหัวแรงและได้รับการสนับสนุนจากนายอำเภอ เกียรติแก้ว ศรีจันทร์ และผู้กำกับตำรวจสถานีภูธร ลพบุรี พันตำรวจเอก นกตล โดยผู้ใหญ่เห็นว่าชาวบ้านน่าจะจะมีอาชีพเสริมที่สามารถทำรายได้เลี้ยงตนเองและครอบครัวได้ และจังหวัดก็น่าจะเป็นสัตว์ที่เหมาะสมที่สุดเพราะคนนิยมบริโภค



ระบบการ
Pasteurize
ของจังหวัด
กระป๋อง

“มองดูแล้วจึงหรีดเป็นสัตว์ที่สะอาด
คนนิยมกินเยอะ ถ้าเราสามารถทำตลาด
ตรงนี้ได้ มันจะทำให้คนที่ยากจน ไม่มีที่นา
ใช้ได้ถุนบ้านหรือไม่กี่มุงจากชายคาบ้านก็
เลี้ยงได้ ไม่ต้องออกไปตากแดด โดยเฉพาะ
คนแก่ อายุ 50-60 ปี ที่ไม่มีที่ไหนดรับเข้า
ทำงานแล้ว หรือแม้แต่คนที่แพ้ออร์ก็สามารถ
ทำตรงนี้ได้ แถวลพบุรีนี้จะเห็นว่ามีโรงงาน
เยอะ แต่การรับคนเข้าทำงานเขาจะเอาแต่
คนที่แข็งแรงไม่แพ้ออร์ พวกลูกบ้านเองก็
ไม่มีอะไรทำก็มาถามว่ามีอะไรให้ทำบ้างก็เลย
ทดลองเลี้ยงจิ้งหรีดดู เราก็เลยคิดว่าให้ลูก
บ้านที่ไม่มีทุนกู้เงินจากหน่วยงานกองทุน
หมู่บ้านแล้วมาลงทุน ซึ่งให้ทำกันคนละ
คอกก่อน พอเริ่มมีกำไรก็ค่อยๆ ขยายออก
เป็นหลายๆ คอก ถ้าหากเกษตรกรเลี้ยงได้
เยอะ เราก็ทำเป็นธุรกิจ อย่างหนึ่งถ้าถาม
ว่าพวกฝรั่งเขากินไหมเขาก็กินกันนะ จึงเกิด
ความคิดว่าเราน่าจะทำจิ้งหรีดบรรจุกระป๋อง
เพื่อให้เคลื่อนย้ายสะดวกและสามารถเก็บ
ไว้ได้นาน ส่งไปขายยังต่างประเทศได้ ยกตัว
อย่างถ้าหากประเทศจีน ไต้หวัน ฮองกง
สิงคโปร์ เขานิยมกินกันก็ถือว่าเป็นโชคดีของ
ชาวไทย ก็จะได้เลี้ยงจิ้งหรีดกันทั้งประเทศ
ถ้าเขาไม่นิยมก็ขายคนไทยด้วยกันก็ได้เพราะ

มันใช้ตำน้ำพริกได้ ทอดก็ได้ ผัดกระเพรา
ก็ได้”

ระยะเวลาแห่งการทดสอบการเลี้ยง
จิ้งหรีดลำบากกว่าที่คิด เพราะจิ้งหรีดไม่ได้
เลี้ยงง่าย ต้องคอยดูแลเอาใจใส่ อีกทั้งผู้ใหญ่
เองก็ไม่เคยเลี้ยงจิ้งหรีดด้วยเลยลำบากกัน
ไปใหญ่ในการเที่ยวไปดูจากแหล่งอื่นว่าเขา
เลี้ยงกันอย่างไร แต่ดูไปก็เท่านั้นเพราะยัง
ไม่มีที่ไหนที่เลี้ยงได้ดี กรรมวิธีการทดลอง
เลี้ยงด้วยตนเองจึงเกิดขึ้น ณ บัดนั้น

“ไปหลายๆ ที่ตามจังหวัดที่เขาลงข่าว
ว่ามีการเลี้ยงจิ้งหรีด พอไปดูก็ปรากฏว่าเขา
เลี้ยงใส่อ่างการเลี้ยงในอ่างมันทำให้ไม่คุ้มค่า
กับต้นทุนที่เราเสียเวลาไป มันได้น้อย จิ้งหรีด
ในอ่างอยู่ได้ไม่เกิน 7 ซีด ถึง 1 กิโลกรัม ต้อง
ใช้ระยะเวลาในการเลี้ยงถึง 35-40 วัน ต่อ
มาผู้ใหญ่เห็นลูกบ้านคนหนึ่งเขานำจิ้งหรีดมา
2000 ตัวจากอ่างทอง ลองเลี้ยงเพาะใส่คู
ปรากฏว่ามันออกลูกเยอะ แต่ก็ต้องรอดูกัน
เป็นเดือนนะ เมื่อมีจิ้งหรีดมากก็ควรจะมี
การทำตลาด หรือส่งเสริมให้เกษตรกรเลี้ยง
รอดูอยู่ 2 เดือน ผลที่ได้ออกมาไม่ดีเท่าที่ควร
เพราะว่าจิ้งหรีดกัดกินกันเอง ต่อมาสังเกต
ได้ว่าจิ้งหรีดกัดกันตอนลอกคราบ เราก็เลย
ต้องทำที่ซ่อนให้มันเวลาลอกคราบ เราเอา

ตู้อบจิ้งหรีด
ของผู้ใหญ่
ที่รัดตัวใหญ่ๆ
นำกานจ้ง



บ้านของเจ้าของจิ้งหรีดมาเป็นที่ทดสอบ ทำ
คอกกว้าง 4 เมตร ยาว 4 เมตร นำทราย
มาใส่หนาประมาณ 5-10 ซม. ใส่ใบมะพร้าว
ใบลาน ให้เป็นที่หลบของจิ้งหรีด ปรากฏว่า
ได้ผลเกินความคาดหมาย เราเอาไข่ไปลอง
ทดสอบเพาะดูไข่ประมาณ 20-30 ถาด ต่อ
1 วง ทิ้งไว้ประมาณ 32-35 วันก็สามารถ
จับจิ้งหรีดในแต่ละคอกได้เกือบร้อยกิโลกรัม
ต่อคอก และการเลี้ยงในแต่ละคอกนั้นหมด
ค่าอาหารไปประมาณพันกว่าบาท ปกติแล้ว
จิ้งหรีดจะกินหญ้าใบเขียวทุกชนิด เราก็เลย
คิดว่าน่าจะส่งเสริมให้เกษตรกรเลี้ยงจิ้งหรีด
ให้ประสบผลสำเร็จ ควรจะนำมาแปรรูป พอ
มีการประชาสัมพันธ์ไป ก็มีเกษตรกรเลี้ยง
กันแล้วประสบผลสำเร็จ มีการแพร่ขยาย
พันธ์กันไว้มากทำให้ทำการตลาดไม่ทัน”

ขั้นตอนการเลี้ยงจิ้งหรีดอาจจะดูยุ่ง

ยากเพราะจึงหรีดเป็นสัตว์ที่รักความสะอาดและคอกเลี้ยงนั้นต้องจำลองสภาพความเป็นธรรมชาติให้ได้มากที่สุดจึงจะดี

“ขั้นตอนการเลี้ยงจึงหรีด คือ เทคอก เทพื้นปูน ถ้ามีโครงเก่าอยู่ จะเลี้ยงในท้องครัวหรือห้องนอนก็ได้นะ ใส่ดินทรายลงไป จะทำให้ดินมีความชุ่มชื้น ใส่ใบมะพร้าว หรือหญ้าใบเขียวลงไป ถ้าจะเปลี่ยนคอกหรือเลี้ยงใหม่ ก็น่าจะฆ่าเชื้อด้วยฟอร์มาลิน หรือไม้กั้นไฟเผาก็ได้ การเลี้ยงจึงหรีดนี้เหนื่อยตอนจับนะ เพราะต้องนำทรายเก่าออกนำทรายใหม่เข้าไปแทนแต่ถ้าไม่นำทรายเก่าออกก็จะเกิดปัญหาจึงหรีดตายได้เพราะจะเกิดการหมักหมมและจะทำให้เกิดโร สำหรับการทำน้ำนั้นจะต้องให้ทุกๆ ชั่วโมง ให้แบบเอาที่ฉีดน้ำฉีดพรม ให้มีลักษณะหยดน้ำเหมือนน้ำค้าง อย่าให้แบบในซามหรือด้วยเพราะจึงหรีดจะไม่กิน อาหารก็เหมือนกัน ต้องหว่านแบบธรรมชาติ คล้ายๆ กับการหว่านข้าวโพด”

ใช้จึงหรีดต่อถาดที่ได้หลังจากวางไว้ให้พ่อพันธุ์แม่พันธุ์ได้วางไข่จะได้ประมาณ 5,000-10,000 ฟองต่อถาด หลังจากวางไว้ 2 คืนเราต้องเอาจึงหรีดออกเพราะหากปล่อยไว้จะทำให้จึงหรีดโตไม่เท่ากัน ประมาณ 8-9 วัน ไข่ก็จะฟักมีตัวอ่อนจึงหรีดน้อยก็ลืมหาดอกมาดูโลก ในระยะนี้ต้องดูแลเป็นพิเศษ ผู้ใหญ่บอกว่าควรจะให้นมแลคคาซอย เอามาฉีดพรมคล้ายๆ น้ำค้าง เพื่อให้ลูกจึงหรีดแข็งแรง ถัดมา 10-12 วัน ก็นำเอากะบอกไม้ไผ่ที่ตัดไว้มาครอบ หลังจากนั้น 10 วัน ก็ให้อาหารเม็ดพอประมาณ และฉีดพรมน้ำทุกๆ 1 ชั่วโมง ให้ผักใบเขียวเป็นอาหารจากนั้นก็รอเวลาเก็บเกี่ยวผลประโยชน์ ประมาณ 32-35 วันก็จับขายได้เลย

กรรมวิธีการบรรจุกระป๋องนั้นเมื่อได้จึงหรีดเป็นๆ มาแล้วก็เอามาแช่น้ำให้สาบคาย ดูจะทราบมาสักหน่อย จากนั้นเอามาล้างน้ำให้สะอาด แล้วล้างออกด้วยน้ำเกลืออีกทีหนึ่ง

“ไม่ต้องเดือดอะไรออกนะกินได้ทั้งตัว แต่ก่อนจะจับมาขายก็ควรดูอาหารเพราะ



ussจู้ไส้สับ
จึงหรีดกระป๋อง
ตรา 3 พอกธวั

ว่าถ้าให้อาหารแล้วไข่ในท้องจะเยอะ พอล้างน้ำและน้ำเกลือแล้วก็นำมาล้างน้ำส้มสายชูอีกทีหนึ่ง แล้วตามด้วยน้ำสะอาดอีก 2 ครั้ง เก็บใส่ถุงแช่ตู้เย็น รออัดกระป๋อง”

ปัจจุบันผลิตภัณฑ์จึงหรีดของบ้านดีลิ่งมีทั้ง น้ำพริกหนุ่มจึงหรีด น้ำพริกสวรรค์ น้ำพริกแมงดาจึงหรีด น้ำพริกเผา จึงหรีดทอดกรอบ ฯลฯ ส่งไปขายฝากตามร้านค้าริมถนนใหญ่ๆ ส่วนตลาดต่างประเทศนั้นมีการติดต่อในระยะหนึ่งแล้ว เพียงแต่ยังติดปัญหาเรื่อง อย. เนื่องจากหากไม่ได้รับรอง



อัดด้วยเครื่องนี้
แรงอัดทั่วกระป๋อง

คุณภาพจะทำให้ไม่สามารถส่งไปขายยังต่างประเทศได้

“ถ้ารัฐบาลส่งคนมาดูแล คงจะได้ อย. ง่ายขึ้น เพราะเราไม่รู้ว่าจะต้องทำอะไรยังไงถึงจะได้ อย. ถ้าเราทำตรงนี้สำเร็จนะมันก็จะกลายเป็นของขวัญขึ้นใหญ่ให้คนไทยเลย คนจะได้มีงานทำ หันมาเลี้ยงจึงหรีดกัน”

อนาคตจึงหรีดจะเป็นอย่างไร ฝาก

วอนหน่วยงานของรัฐให้ช่วยเข้ามาดูแล
สักหน่อย เพราะนี่ถือเป็นอาชีพใหม่ที่หน้า
สนับสนุนให้ชาวบ้านทำ ในเมื่อท่านวาดฝัน
โครงการหนึ่งผลิตภัณฑ์หนึ่งตำบลขึ้นมาแล้ว
ทำไมท่านไม่มาดูแลเอาใจใส่ ท่านให้เงิน
ประชาชนเพื่อเป็นหนี้ ท่านก็ควรจะแนะวิธี
ให้ประชาชนสามารถล้างหนี้ให้ได้ด้วย ไม่
อย่างนั้น โครงการหนึ่งผลิตภัณฑ์หนึ่ง
ตำบลคงจะเป็นเพียงนโยบายที่สวยหรูใน
โลกแห่งความฝันที่ไม่อาจเป็นจริง ผากวอน
ถึงหน่วยงานที่เกี่ยวข้องอีกครั้งอย่าปล่อยให้
หมู่บ้านแห่งทุ่งดอกทานตะวันหมดฝันและ
แห้งเหี่ยวเลย