

Newspaper : Post Today (@Weekly)	Date: 20-26 January 2018
'HEADLINE' : เมืองหลวงหอยทาก	Page: 1,6-9
Section : -	Column Inch : 650
Circulation : 320,000	PR Value : 2,067,000



Centric

เรื่อง : กาญจนาพรพิณทอง

เนรมิต 'เมืองหลวงหอยทาก'



ปัจจุบันเมืองหอยทากมีราคาสูงถึง 1,000 บาท/15 ซีซี โดยมียอดสั่งซื้อจากเกาหลีใต้แล้ว และมีหลายประเทศให้ความสนใจซึ่งปฏิเสธไม่ได้เลยว่าเป็นวัตถุดิบสำหรับเครื่องสำอางที่มาแรง โดยเฉพาะในกลุ่มประเทศเกาหลีใต้ ญี่ปุ่น ชิลี และไทย

หอยทากนั้นมีลักษณะเด่น คือ มีการผลิตเมือกเพื่อคุมให้มีความชุ่มชื้นตลอดเวลา ทำให้สายพันธุ์หอยทากต่างๆ สืบทอดมาได้อย่างยาวนานกว่า 280 ล้านปี ซึ่งประโยชน์ของหอยทากนั้นใช้ทั้งเพื่อบริโภค ถือเป็นอาหารหรูหรานในฝรั่งเศส และใช้ประโยชน์จากเมือกของหอยทากสำหรับบำรุงความงามตั้งแต่อดีตกาล

วันนี้เกษตรกรไทยกำลังตื่นตัวเรื่องการเลี้ยงและทำฟาร์มหอยทากกันอย่าง

แพร่หลาย โดยเป็นผลพวงที่เกิดจากการนำงานวิจัยที่เกี่ยวกับเมืองหอยทากของหน่วยงานวิจัยในสถาบันการศึกษาและสถาบันวิจัยต่างๆ ของไทยเองนำมาต่อยอดกับวิสาหกิจชุมชนและบริษัทเอกชนต่างๆ

มาดูความฝันของการที่จะให้บางจังหวัดของไทยกลายเป็นเมืองหลวงหอยทากในการผลิตน้ำเมือกจากหอยทากสู่อุตสาหกรรมเวชสำอาง

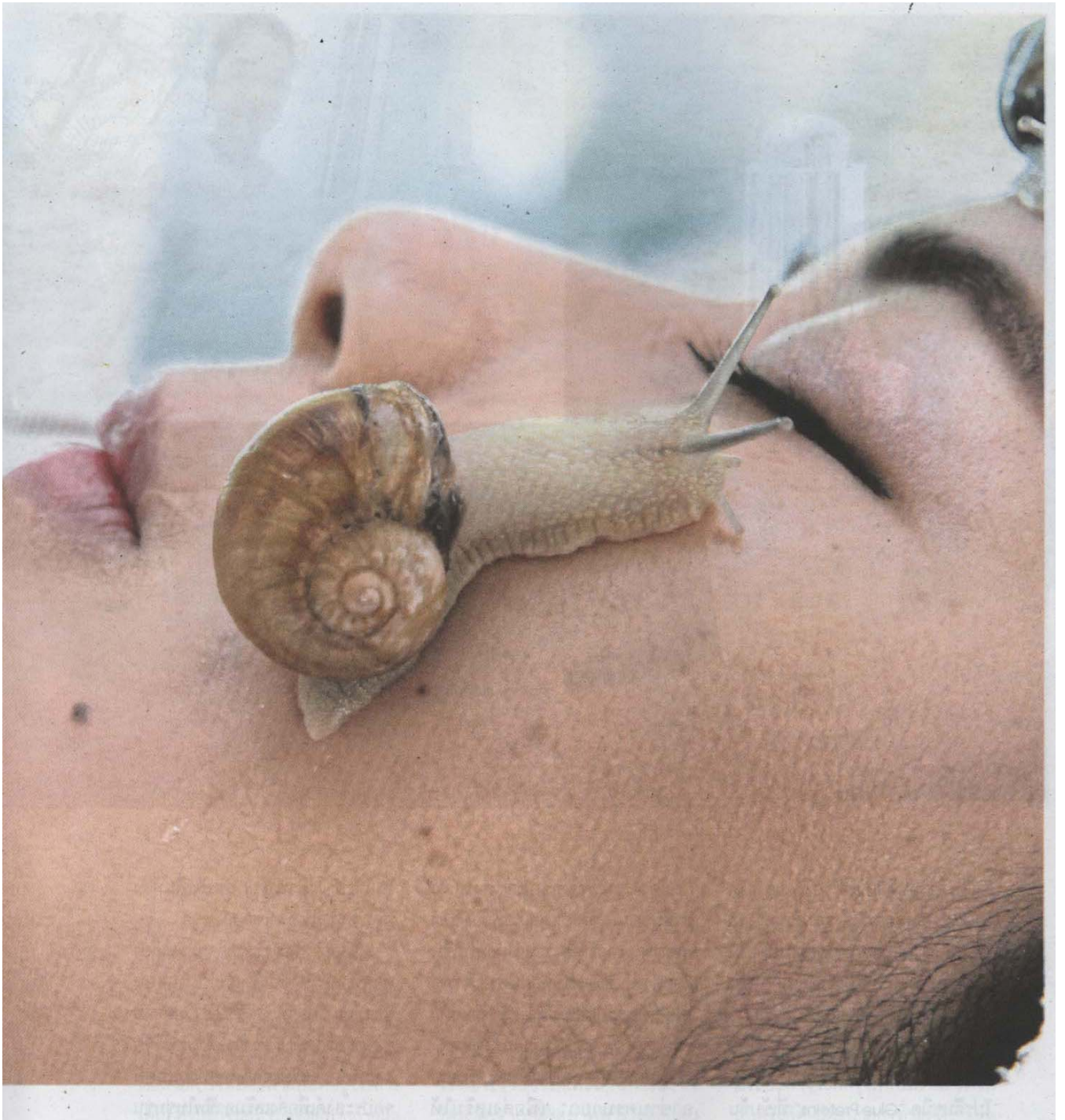
จุฬาฯ จุดเริ่มต้น ฟาร์มหอยทากบูม!

ย้อนหลังกลับไปในปี 2558 หรือเมื่อเกือบ 3 ปีที่แล้ว จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัยร่วมกับสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทยได้เปิดตัว “หอยทากแห่งสยามและเมือกจากแมนเทิล ชุมทรัพย์อมตะแห่งความ

งามจากธรรมชาติ” นำเสนอความหลากหลายของสายพันธุ์หอยทากและศักยภาพการใช้เมือกหอยทากสายพันธุ์ไทยในอุตสาหกรรมความงามสู่ตลาดโลก

ภายใต้การค้นคว้าจากคณะผู้วิจัยจากคณะวิทยาศาสตร์ จุฬาฯ โดยมี ศ.นพ.ภิรมย์ กมลรัตนกุล อธิการบดี จุฬาฯ เป็นประธาน ศ.ดร.สุพจน์ ทารหนองบัว คณบดีคณะวิทยาศาสตร์ จุฬาฯ ศ.ดร.สมศักดิ์ ปัญญา ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาฯ และ นาคาญ ธิราชวัฒน์ รองเลขาธิการสภาอุตสาหกรรม และเลขาธิการคัลสเตอร์สุขภาพความงาม สภาอุตสาหกรรม

ในครั้งนั้นจากการเผยแพร่ของ จุฬาฯ ศ.นพ.ภิรมย์ ให้ข้อมูลว่าเป็นการนำเสนอผลงานวิจัยที่ครบวงจร ตั้งแต่การตีพิมพ์ผลงาน จนถึงการใช้บริษัท



นวัตกรรมของ ศ.ดร.สมศักดิ์ ซึ่งศึกษาวิจัยในเรื่องหอยทากอย่างต่อเนื่องกว่า 30 ปี จนดำรงตำแหน่งนายกสมาคมหอยนาฬิกาติติดต่อกัน 2 สมัย เป็นที่ยอมรับในวงการวิจัยด้านความหลากหลายทางชีวภาพของไทย และได้รับความไว้วางใจจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษาให้จัดตั้ง “ศูนย์ความเป็นเลิศด้านความหลากหลายทางชีวภาพ” ขึ้นในจุฬาฯ

ทางด้าน ศ.ดร.สุพจน์ คนบดี คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาฯ กล่าวถึงการเปิดตัวโครงการหอยทากแห่งสยามว่า ถือเป็นความสำเร็จของการเดินทางตามยุทธศาสตร์วิจัยของคณะวิทยาศาสตร์ จุฬาฯ ในการก้าวเข้าสู่ศตวรรษที่ 2 โครงการนี้ได้สร้างต้นแบบของการวิจัยที่สามารถก้าวข้ามรอยต่อระหว่าง

“วิจัยขึ้นหิ้ง” กับ “วิจัยขึ้นห้าง” ซึ่งเป็นขั้นตอนที่ยากที่สุด เพราะเป็นความเชื่อมั่นที่กำหนดไว้ในยุทธศาสตร์คณะวิทยาศาสตร์ จุฬาฯ

ส่วน ศ.ดร.สมศักดิ์ หัวหน้าหน่วยปฏิบัติการวิจัยซิสเทมาติกส์ของสัตว์ ผู้ศึกษาหอยทากเรื่องนี้ เปิดเผยว่า ลักษณะที่โดดเด่นของหอยทาก คือ การผลิตเมือกเพื่อให้ชีวิตดำเนินไปอย่างอมตะ ทั้งเมือกจากหอยทากเพื่อให้ประโยชน์ในการเดินที่สง่างามในธรรมชาติ และเมือกจากแมนเทิลให้ผิวพรรณของหอยทากคงความชุ่มชื้นและงดงามมาหลายล้านปี ตามการวิวัฒนาการ

“แม้แต่เมือกที่ขับออกมาเพื่อป้องกันตัวจากศัตรูก็มีประโยชน์เช่นกัน ด้วยเหตุนี้อารยธรรมโบราณตั้งแต่อาณาจักรโรมัน หรือ อียิปต์ ได้ใช้ประโยชน์

จากหอยทากเพื่อการบริโภคและใช้ประโยชน์จากเมือกเพื่อความงาม แม้ปัจจุบันหลายประเทศ อาทิ เกาหลีใต้ ญี่ปุ่น และชิลี เป็นต้น ได้ค้นพบความลับของเมือกหอยทากที่นอกจากจะมีสรรพคุณช่วยให้ผิวนุ่มนวล จนมีการเพาะเลี้ยงและนำสารสกัดจากเมือกหอยทากมาใช้เพื่อความงามแล้ว ยังมีกรวิเคราะห์ทางเคมีที่พบสารประกอบที่เป็นประโยชน์มากมาย เช่น สารต้านอนุมูลอิสระ สารต้านการอักเสบ โปรตีนและเปปไทด์ที่เป็นประโยชน์ด้านการบำรุงผิวพรรณอีกด้วย

การวิเคราะห์เมือกหอยทากไทยชื่อว่า หอยนวล (Hemiplecta Distincta) พบว่าอุดมไปด้วยสารนาหานิตที่มีประโยชน์มากมาย เหมาะต่อการซ่อมแซมและบำรุงผิว อาทิ อิลาสติน (Elastin)

อัลลันโทอิน (Alantoin) กรดไฮยาลูโรนิก (Hyaluronic Acid) กรดไกลโคลิก (Glycolic Acid) และสารแอนติออกซิแดนต์ (Anti-Oxidant) เป็นต้น จัดได้ว่าเป็นเมือกคุณภาพชั้นดีเยี่ยมที่สามารถนำมาต่อยอดพัฒนาเพื่อสร้างนวัตกรรมทางด้านเครื่องสำอางและธุรกิจความงาม ที่สำคัญและที่น่าสนใจคือเป็นผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรชีวภาพของไทยเราเอง”

ศ.ดร.สมศักดิ์ กล่าวต่อไปว่า จากการทํางานวิจัยพื้นฐานลงพื้นที่ในประเทศไทยเป็นเวลามากกว่า 20 ปี พบว่า ไทยมีความหลากหลายของสปีชีส์ของหอยทากบกสูงมาก ในระบบนิเวศที่หลากหลาย มีการค้นพบและได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่แล้วมากกว่า 600 ชนิด และคาดว่าจะมีมากถึง 1,000-1,500 ชนิด เนื่องจากไทยมีลักษณะทางภูมิศาสตร์เป็นศูนย์กลางของป่าเขตร้อน สามารถพบหอยทากบกหลายประเภทที่มีความโดดเด่น เช่น หอยตันไม้ที่มีสีส้มสวย หอยทากจิ้งที่มีรูปร่างหลากหลายและแปลกตา และหอยทากที่เป็นนักล่ามีลำตัวสีสดใส

“แต่ละชนิดมีความสวยงามและโดดเด่น เรียกได้ว่าเป็น ‘อัญมณีแห่งพงไพร’ ทั้งนี้ การที่หอยทากมีความหลากหลายสูงนั้น เนื่องจากหอยทากกำเนิดในยุคแคมเบรียนราว 500 กว่าล้านปีที่ผ่านมา และมีวิวัฒนาการมาอย่างต่อเนื่องจนมีชนิดพันธุ์เพิ่มมากขึ้นอย่างรวดเร็วในช่วงมหายุคซีโนโซอิก เมื่อประมาณ 65 ล้านปีก่อน ขณะเดียวกันในช่วง 2-3 ปีที่ผ่านมา ได้มีการค้นพบหอยทากไทยที่เป็นชนิดใหม่ของโลกหลายชนิด อาทิ หอยมรกต (Amphidromus Classarius) และ หอยบุษราคัม (Amphidromus Principalis) หอยสองชนิดนี้ได้รับพระราชทานชื่อจาก สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี มีความหมายทั้งในเชิงวิชาการทางวิวัฒนาการและความงาม

การค้นพบหอยทากไทยแล้วกว่าหลายร้อยชนิดนั้น เป็นเครื่องยืนยันว่าไทยมีทรัพยากรหอยทากแห่งป่าเขตร้อนที่มีประสิทธิภาพรักษาผิวพรรณที่เป็นพลวัต หอยทากไทยถูกนำมาบริโภคเป็นอาหารได้ หอยทากไทยมีเมือกจากแมนเทิลที่อุดมไปด้วยสารที่ดูแลผิวหนังให้มีความงามอย่างยั่งยืน คนไทยทุกคนสามารถชื่นชมความงามนี้ได้จากทรัพยากรของเราเอง เป็นทรัพยากรในดินที่จะใช้สร้างอนาคตของลูกหลานได้อย่างยั่งยืน หากทุกคนเห็นความสำคัญและช่วยกันดูแล” ศ.ดร.สมศักดิ์ กล่าวทิ้งท้าย

ตามมาในปี 2559 จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ได้เปิดฟาร์มหอยทากเชิงนิเวศแห่งแรกของเอเชีย (Siam Snail Eco Farm) ถนนร่วมพัฒนา เขตหนองจอก กรุงเทพฯ

เนื่องในโอกาสครบรอบ 100 ปี จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ฟาร์มเลี้ยงหอยทากกึ่งธรรมชาติแห่งนี้ถือเป็นแห่งแรกของเอเชีย เน้นการเพาะเลี้ยงหอยทากสายพันธุ์สยาม ไขว้ความหลากหลายของสายพันธุ์หอยทาก และพัฒนาการใช้เมือกหอยทากสายพันธุ์ไทยในอุตสาหกรรมความงามสุดลาดโลก ภายใต้การค้นคว้าจากทีมนักวิจัยคณะวิทยาศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

หอยทากในไทยซึ่งอยู่ในเขตร้อนมีภูมิคุ้มกันที่ดีกว่า หากเทียบกับหอยทากในเขตหนาว โดยเฉพาะหอยทากนวล นิยมนำมาเมือกมาใช้เพื่อเสริมความงาม ซึ่งหอยทาก 1 ตัวสามารถผลิตเมือกได้ประมาณ 2-3 ซีซี และในอีก 2-3 วัน ก็สามารถเก็บเมือกได้อีกครั้ง จึงก่อสร้างฟาร์มเลี้ยงหอยทากกึ่งธรรมชาติขึ้น เพื่องานวิจัยเชิงพาณิชย์ และยังเป็นแหล่งศึกษาเรียนรู้สำหรับเยาวชน

เลี้ยงหอยทากอาซ่า วิสาทกิจ บูมบนแบบยั่งยืน

ในรายงานการวิจัย เรื่อง “ผลิตภัณฑ์เวชสำอางชะลอวัยจากเมือกหอยทากสายพันธุ์อาซ่า (Achatina Fulica)” ของ **สิทธิพงศ์ สรเดช** ศูนย์เชี่ยวชาญนวัตกรรมผลิตภัณฑ์สมุนไพร สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) ให้ข้อมูลว่า ปัจจุบันในวงการอุตสาหกรรมเครื่องสำอางมีการใช้ “เมือกหอยทาก” เป็นส่วนประกอบสำคัญและได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก และถือเป็นจุดขายสำคัญของการพัฒนาผลิตภัณฑ์หลากหลายยี่ห้อในท้องตลาด

“เมือกหอยทาก” (Snail Filtrate) เป็นสารคัดหลั่งของหอยทากที่ผลิตมาเพื่อใช้ประโยชน์สำหรับการปกป้องผิวของหอยทากทั้งในขณะเคลื่อนที่และพื้นผิวที่สัมผัสกับอากาศตลอดเวลา

หน้าที่สำคัญของเมือกหอยทากนี้จะปกป้องส่วนที่สัมผัสพื้นดินในเวลาเคลื่อนที่ ลดแรงเสียดทานเหมือนเป็นการปูพรมขณะเดิน ที่สำคัญเมือกที่ผลิตออกมายังช่วยสมานแผลบนเนื้อเยื่อของมันเองที่เกิดการขีดข่วนเสียดสีกับพื้นผิวขรุขระ ยิ่งไปกว่านั้นเมื่อเปลือกของหอยทากได้รับความเสียหายแตกออก หอยทากจะใช้น้ำเมือกในส่วนของแมนเทิล (Mantle) ที่อยู่ในชั้นถัดจากฝากระดองหอย ซึ่งถือเป็นเมือกหอยทากส่วนที่ดีที่สุดมาช่วยซ่อมแซมและสร้างเปลือกใหม่ให้ตัวเอง แสดงให้เห็นถึงพลังแห่งการฟื้นฟูของเมือกหอยทากอย่างน่าอัศจรรย์

จากการวิจัยองค์ประกอบน้ำเมือกหอยทาก พบว่ามีทั้งส่วนที่ทำหน้าที่เป็นกาวเหนียวเพื่อให้ขาและตัวหอยไต่ยึดเกาะแน่นเมื่อคลานหรือไต่ไปตามที่สูงชัน และ



องค์ประกอบอีกส่วนที่ไม่มีคุณสมบัติเป็นกาบ น้ำเมือกที่หลังจากส่วนหางจะประกอบด้วยน้ำ 95% มีคุณสมบัติเป็นสารหล่อลื่นและปกป้องโดยเคลือบตัวหอยทากเพื่อไม่ให้บาดเจ็บในทุกพื้นผิว องค์ประกอบส่วนที่เป็นกาบเหนียวเมื่อนำมาวิจัยพบว่าประกอบไปด้วยโปรตีนชนิด "Glue Proteins" ที่เข้มข้นซึ่งโปรตีนชนิดนี้นับว่าสำคัญในการใช้ประโยชน์ทางการรักษาในปัจจุบัน

สารสำคัญในเมือกหอยทากประกอบไปด้วยอัลลันโทอินทำหน้าที่สนับสนุนและเร่งการแบ่งเซลล์ และช่วยสมานแผลได้ดี คอลลาเจน อิลาสติน และสารปฏิชีวนะธรรมชาติ ซึ่งมีส่วนช่วยด้านเชื้อจุลินทรีย์ทุกชนิด นอกจากนี้ยังพบสารไกลโคคลิกแอซิดเป็นสารสำคัญในเมือกหอยทากที่สามารถแทรกซึมเข้าชั้นผิวหนังได้ดี ตลอดจนเร่งการสังเคราะห์คอลลาเจนในชั้นผิวหนัง

ในช่วงปลายปี 2560 ที่ผ่านมา มีการแนะนำหอยทากยักษ์สายพันธุ์อาชา (Achatina Fulica) ซึ่งพบมากในพื้นที่ชุ่มชื้น เช่น จ.นครนายก และเกิดการแพร่พันธุ์อย่างรวดเร็ว ก่อให้เกิดความเสียหายแก่ผลิตผลทางการเกษตร ปีละกว่า 1,000 ล้านบาท

ดังนั้น เพื่อควบคุมการแพร่พันธุ์

และจำนวนหอยทากและส่งเสริมอาชีพชุมชน พัฒนาคุณภาพชีวิตของเกษตรกรไทยให้มีความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น และดำเนินชีวิตตามหลักเศรษฐกิจพอเพียงในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ 9 จ.นครนายก ได้จัดตั้ง "กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเลี้ยงหอยทากอาชานนครนายก" เพื่อส่งเสริมให้เกษตรกรหันมาเลี้ยงหอยทากอาชา

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โดยศูนย์เชี่ยวชาญนวัตกรรมผลิตภัณฑ์สมุนไพร ร่วมกับบริษัท เอเดนไทยอินเตอร์เนชั่นแนล พัฒนา "ผลิตภัณฑ์เวชสำอางชะลอวัยจากเมือกหอยทากสายพันธุ์อาชา" เพื่อเพิ่มรายได้และใช้ประโยชน์จากหอยทากที่มีมากในเขต จ.นครนายก สำหรับการใช้ประโยชน์ในเชิงพาณิชย์และส่งออกต่างประเทศ

จากความอุดมสมบูรณ์ของป่าไม้และสภาพอากาศใน จ.นครนายก ทำให้มีหอยทากยักษ์อาชาแพร่พันธุ์อย่างรวดเร็วและกีดกันพืชผลการเกษตรสร้างความเสียหายในวงกว้าง ฉะนั้นเพื่อควบคุมจำนวนหอยทากและใช้ประโยชน์จากการเก็บเมือก (Snail Filtrate) ซึ่งมีคุณสมบัติโดดเด่น

ในการบำรุงผิวพรรณ คนในพื้นที่จึงพลิกวิกฤตให้เป็นโอกาส

ด้วยการจัดตั้งวิสาหกิจชุมชนเลี้ยงหอยทากอาชาขึ้น โดยการสนับสนุนของคณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และ วว. ในการวิจัยและพัฒนาเสริมเมือกหอยทาก โดยมีจุดประสงค์เพื่อส่งเสริมอาชีพในชุมชนและพัฒนาคุณภาพชีวิตของเกษตรกรไทยไปพร้อมกัน

เรื่องนี้ ผู้อำนวยการวิจัย มติมาตร รองประธานวิสาหกิจชุมชนเลี้ยงหอยทากอาชา จ.นครนายก เผยว่า การศึกษานอกโรงเรียน (กศน.) บริษัท เอเดนอินเตอร์เนชั่นแนลฯ และเกษตรกร 80 กว่าคน ได้รวมกลุ่มกันเพื่อเลี้ยงหอยทากอาชา โดยจัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชนนครนายกขึ้นมา เพื่อนัดประชุมอบรม แลกเปลี่ยนความรู้ในการเลี้ยงหอยทาก และพัฒนาไปสู่การผลิตเสริมเมือกหอยทากอาชา ทำให้เกษตรกรมีรายได้ตั้งแต่หลักหมื่นบาทขึ้นไป โดยเลี้ยงในฟาร์มเล็กๆ ที่ต่อเติมขึ้นหลังบ้านของตัวเอง พร้อมทั้งดูแลความเป็นอยู่ ให้อาหารหอยทากโดยใช้ผักปลอดสารเคมี เช่น แตงกวา ตำลึง และถั่วงอกที่ปลูกกันเอง

ดังนั้น เมือกหอยทากที่เก็บได้

จึงเป็นเมืองที่ปลอดภัยหรือเป็นเมืองออร์แกนิกก็ได้ ที่สำคัญยังใช้ต้นทุนน้อยและทำให้ผู้สูงอายุในชุมชนมีอาชีพเสริมที่ช่วยสร้างรายได้ให้เป็นอย่างดี

“วิธีการเลี้ยงก็นำหอยทากอาข่ามารวบรวมไว้ แล้วทำความสะอาดโดยนำต่อด้วยการให้หอยทากกินพืช (ไร้สารเคมี) ที่จุ่มน้ำจนชุ่ม เมื่อหอยทากถ่ายมูลออกมา ตัวหอยก็จะสะอาด จากนั้นจึงนำไปเลี้ยงในฟาร์มกวางมั่ง และให้ผักปลอดสารเป็นอาหาร และจะนำหอยทากมาเก็บเมื่อถึงเดือนละ 1 ครั้ง โดยค่อยๆ สเปรย์น้ำไปที่ตัวหอยทากเพื่อให้มันปล่อยเมือกออกมา จากนั้นจึงเก็บรวบรวมเมือกลงขวดไว้อีกที

สิ่งสำคัญคือหอยทากชอบอยู่ในที่ชื้นๆ แต่ต้องไม่แฉะ อาจเลี้ยงโดยใช้ท่อซีเมนต์ให้เป็นที่อยู่อาศัยของมันโดยควบคุมความชื้นให้เหมาะสม ก่อนทำฟาร์มเลี้ยงหอยทาก เกษตรกรจะต้องได้รับการอบรมก่อน สิ่งที่ต้องจรรบกวนหอยทากได้ก็คือ มดและแมลงหัวี่ล่าสุดยังไม่พบโรคระบาดในหอยทากแต่อย่างใด หอยทากแต่ละตัวจะมีอายุขัยราว 5 ปี และสามารถเก็บเมือกได้ 4 ปีเต็ม”

ส่วน วรณัน ภัทรธวานัน ประธานกรรมการ บริษัท เอเดนอินเตอร์เนชั่นแนลฯ

ซึ่งทำธุรกิจเกี่ยวกับข้าวอินทรีย์ ส่งออกน้ำผึ้ง บอกว่า ความคิดในเรื่องการทำฟาร์มเลี้ยงหอยทากอาข่า เกิดจากความคิดที่อยากให้ผู้สูงอายุและคนในพื้นที่ได้มีรายได้เสริมและมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น แต่ทั้งนี้ผู้ที่ทำฟาร์มเลี้ยงหอยทากจะต้องเข้าอบรมและผ่านการตรวจวัดมาตรฐานของสภาพฟาร์มเสียก่อน

“ก่อนเริ่มโครงการ บริษัท เอเดนฯ ได้ร่วมมือพัฒนาสูตรเสริมเมือกหอยทากกับ วว. โดยทดลองอยู่หลายครั้ง จนกระทั่งได้สูตร Acha Snail Serum ซึ่งผ่านการทดสอบในเรื่องการแพ้มาเรียบร้อยแล้ว และเมื่อเปิดตัวผลิตภัณฑ์แล้ว ตอนนี้เราได้ทำการตลาดผ่านสื่อออนไลน์ทาง FB/IG : acha_thai และทาง Line : @achathai โดยเน้นขายในไทย รวมทั้งส่งออกไปยังต่างประเทศ เช่น จีน ฝรั่งเศส เยอรมนี และเนเธอร์แลนด์ด้วย เพื่อต้องการให้เป็นธุรกิจที่ยั่งยืนสำหรับคนในชุมชน จ.นครนายก และคนในประเทศไทยต่อไป”

พลักดัน ‘นครนายก’ เป็นเมืองหลวงของหอยทาก

นครนายกเป็นจังหวัดหนึ่งในภาคกลางของประเทศไทย จัดตั้งขึ้นครั้งแรกโดยพระราชบัญญัติจัดตั้ง

จ.สมุทรปราการ นนทบุรี สมุทรสาคร และนครนายก พุทธศักราช 2489 ซึ่งมีผลใช้บังคับตั้งแต่วันที่ 9 พ.ค. 2489 ด้านอุดมศึกษาจัดอยู่ในภาคตะวันออก จังหวัดนี้ตั้งอยู่ที่ละติจูดที่ 14 องศาเหนือ และลองจิจูดที่ 101 องศาตะวันออก มีระยะทางจากกรุงเทพมหานครตามถนนรังสิต-นครนายก (ทางหลวงแผ่นดินหมายเลข 305) ผ่าน อ.องครักษ์ ถึง จ.นครนายก ระยะทาง 105 กิโลเมตร มีเนื้อที่ประมาณ 2,122 ตารางกิโลเมตร หรือประมาณ 1,326,250 ไร่

นครนายกเป็นจังหวัดที่มีความอุดมสมบูรณ์ของป่าไม้และสภาพภูมิอากาศ ทำให้มีหอยทากยักษ์แพร่พันธุ์อย่างรวดเร็ว และกีดกันพืชผลการเกษตร สร้างความเสียหายเป็นวงกว้าง

ดร.ประดิษฐ์ ยมนานันท์ นายกสมาคมพัฒนาคุณภาพชีวิตพลเมืองและอดีตผวจ.นครนายก กล่าวว่า ความมหัศจรรย์ของโครงการนี้ก็คือ เราคิดที่จะแปรเปลี่ยนหอยทากอาข่า จากศัตรูพืชอันดับ 1 ให้กลายมาเป็นมิตรที่สร้างมูลค่าให้เราได้

“ตอนที่ผมได้คุยเรื่องทำธุรกิจเกี่ยวกับข้าวอินทรีย์ จึงคิดต่อยอดธุรกิจจากงานวิจัยเมือกหอยทากของ วว. ขึ้นมา โดยจะให้เป็นผลิตภัณฑ์เมือกหอยทากอาข่า เพราะมองว่าธุรกิจเครื่องสำอางใน

ปัจจุบันมีมูลค่าสูง รวมๆ แล้วเป็นหลักแสน ล้านบาท เราจึงเริ่มต้นธุรกิจที่เกิดจากการสร้างงานด้านวิสาหกิจชุมชน และวางเซรามิกหอยทากเป็นเวชสำอาง หรือเครื่องสำอางที่มีคุณสมบัติช่วยรักษา ประกอบกับคุณสมบัติทางชีวภาพของหอยทากเอง ที่มีประสิทธิภาพเป็นสารธรรมชาติที่ช่วยชะลอวัย นี่จึงเป็นที่มาของการส่งเสริมการเลี้ยงหอยทากอาชีพในปัจจุบัน”

ปัจจุบันราคาการรับซื้อเมือกหอยทากมี 3 เกรด คือ เกรดเอ ราคา 1.5 หมื่นบาท/ลิตร เกรดบี ที่ 1.2 หมื่นบาท และเกรดซี 9,000-1 หมื่นบาท เลี้ยงหอยทากราว 3,000 ตัว สร้างรายได้ประมาณ 1.5-3 หมื่นบาท/เดือน ถ้าได้เมือกที่มีคุณภาพเฉลี่ยการรีดเมือกหอยทากได้ราคา 10 บาท/ตัว ต่อการรีดหนึ่งครั้ง ซึ่งระยะเวลาในการรีดเดือนละครั้ง

“ก่อนรีดเราต้องทำความสะอาดให้ดี เก็บเข้าห้องฟรีซ ไม่ให้มีจุลินทรีย์จากภายนอกเข้าไป เพื่อให้มันปลอดภัย ทางเอเดนต้องไปสกัดเอาน้ำออก เขาจะแจ้งว่าเหลือเท่าไร คำนวณมาเป็นเงิน ผมว่าการเลี้ยงหอยทากมีรายได้กลับมารวดเร็ว คຸ່ມทุนเร็ว ไม่เสี่ยง”

จุดมุ่งหมายหลักของการเลี้ยงหอยทาก คือ การสร้างรายได้ให้กลับมาสู่ประชาชน หรือเกษตรกรในชุมชนจริงๆ และความฝันของ ดร.ประดิษฐ์ ก็คืออยากให้ จ.นครนายก เป็น “เมืองหลวงของหอยทาก”

“เพราะเป็นสิ่งที่เรามีในธรรมชาติเยอะมาก สิ่งสำคัญคือการสนับสนุนให้ผู้ที่มีรายได้เลี้ยงหอยทากกัน เพื่อนำไปสู่การผลิตเซรามิกหอยทากอาชีพ ซึ่งเป็นผลงานวิจัยของคนไทย แบรินด์สินค้าไทย ที่เจ้าของเป็นคนไทย ที่ทุกคนควรส่งเสริมอาชีพเหล่านี้ให้ยั่งยืนต่อไป” 