



# พำกับ Outlet ที่ไร่สุวรรณ กับ Thai PBS



Outlet ไร่สุวรรณ อ.ปากช่อง จ.นครราชสีมา

เมื่อทุกคนมาพร้อมกัน ณ จุดนัดพบ ล้อรถก็เริ่มหมุนเมื่อเวลา 8.30 น. จากมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ โดยมุ่งหน้าตรงไปยังจุดนัดพบที่ สถานีวิจัยพืชไร่สุวรรณจากกสิกิจ ณ อำเภอ ปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา การเดินทางในครั้งนี้เป็นไปตามโปรแกรมของผู้อำนวยการสถาบันวิชาการด้านสหกรณ์ ในฐานะที่ปรึกษาการจัดทำโครงการวิจัย “แนวทางการส่งเสริมเพื่อสร้างคุณค่าและพัฒนาชีวิตความเป็นอยู่ที่ดีแก่ประชาชน Thai PBS” ซึ่งต่อไปนี้จะเรียกสั้นๆ ว่า โครงการวิจัยของ Thai PBS

## จุดนัดพบที่ Outlet ไร่สุวรรณ

เมื่อคณะผู้เดินทางนำโดย คุณธนา ทวีประโคน และคุณอโณทัย อุดมศิลป์ ประธานกรรมการสหกรณ์บริการสื่อสารและกรรมการพร้อมผู้ติดตาม รวมทั้งหมด 9 คน ได้เดินทางมาถึง รศ.ดร.สมชาย ธรสินชยกุล ผู้อำนวยการสถาบันอินทรีจันทร์สถิตย์เพื่อการค้นคว้าและพัฒนาพืชศาสตร์ (ไร่สุวรรณ) และคุณพูนทรัพย์ บุญร่ำพรรณ เลขานุการฯ ได้ต้อนรับและนำชม Outlet ไร่สุวรรณ ซึ่งปัจจุบันเป็นที่รู้จักกันดีในหมู่นักท่องเที่ยวและประชาชนที่สนใจสินค้าอาหาร

สุขภาพ และทุกคนที่แวะไร่สุวรรณจะต้องตรงรี่ไปซื้อ “น้ำนมข้าวโพด” แม้ว่าจะรอนานหลายชั่วโมงก็ตามที

สินค้าที่วางจำหน่ายใน Outlet ไร่สุวรรณมีหลากหลายชนิด ซึ่งท่าน ผอ.สมชาย ได้ชี้แจงให้คณะศึกษาดูงานฟังว่า แผนนโยบายของมหาวิทยาลัยนั้นต้องการให้เป็นจุดจำหน่ายและเผยแพร่ผลิตภัณฑ์งานวิจัยของ มก. และชุมชน โดยเฉพาะสถาบันเกษตรกรที่อยู่ในรัศมี 50 กิโลเมตรจากไร่สุวรรณ





คณะดูงาน ThaiPBS เยี่ยมชม Farmer Shop ณ Outlet ไร่สุวรรณ

ดังนั้นจึงจะเห็นได้ว่าสินค้าภายในร้านนั้น แม้จะไม่ได้จัดวางตามมาตรฐานสากลอย่างที่เราคำนึงกันในห้องสรรพสินค้าขนาดใหญ่ แต่เมื่อพิจารณาไปที่ตัวผลิตภัณฑ์แล้ว ก็จะเห็นถึงความแตกต่างในตัวผลิตภัณฑ์และคุณค่าที่ผู้ซื้อจะมอบให้กับเกษตรกร โดยมีมหาวิทยาลัยเป็นตัวกลางในการทำหน้าที่คัดสรรและจัดจำหน่าย คณะศึกษาดูงานได้เยี่ยมชมร้าน Farmer Shop ที่เปิดบริการอยู่ที่ Outlet ไร่สุวรรณ โดยทาง ผอ. สถาบันวิชาการด้านสหกรณ์ ได้ชี้แจงให้ทราบถึงความเป็นมา เป็นไปว่า เป็นโครงการความร่วมมือระหว่างสถาบันวิชาการด้านสหกรณ์และไร่สุวรรณ ที่จะร่วมกันคัดสรรและพัฒนาระบบการจัดจำหน่ายและเผยแพร่ผลิตภัณฑ์สหกรณ์ สถาบันเกษตรกร และผลิตภัณฑ์ชุมชน ให้เป็นที่ประจักษ์ในสายตาของคนในสังคม ซึ่งในระยะเริ่มต้นอาจจะยังมีข้อจำกัดในเรื่องการสั่งซื้อ การขนส่ง และการ



ไอศกรีมสไตส์อิตาลี Farmer Shop

ประสานงานระหว่างกัน หากแต่เป้าหมายร่วมกันก็คือ การบริหารจัดการโซ่อุปทาน ที่ยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์เกษตรแปรรูปของไทย ให้เป็นที่พอใจของผู้บริโภคและการสานต่อนโยบายของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ในการนำศาสตร์แผ่นดินไปส่งเสริมการเรียนรู้แก่ประชาชน ระหว่างเยี่ยมชมนั้น คณะศึกษาดูงานได้ชมรสชาติของไอศกรีมสไตส์อิตาลีเนียนของผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการร้าน Farmer Shop ซึ่งได้นำเอาน้ำนมข้าวโพดผลิตภัณฑ์ของไร่สุวรรณไปแปรรูปเป็นไอศกรีม ซึ่ง คุณธนา ทวีประโคน กรรมการและผู้จัดการสหกรณ์ได้ให้ความสนใจที่จะส่งไปจำหน่ายที่สหกรณ์ Thai PBS นอกจากนี้ยังได้อุดหนุนสินค้าที่วางจำหน่าย อาทิ กล้วยเล็บมือนางศรีกา น้ำพริกแม่เกตุ ชาเขียวกาญจนาบลิ๊อคโคตี้ และกระเจี๊ยบอบกรอบ ตราไพโรทิพ ข้าวคุณธรรม ข้าวเกิดบุญ และกาแฟชุมชน ต่อจากนั้น รศ.ดร.สมชาย ธรสินชยกุล ผู้อำนวยการสถาบันอินทรีจันทร์สถิตย์เพื่อการค้นคว้าและพัฒนาพืชศาสตร์ และคุณพูนทรัพย์ บุญรำพรรณ เลขาธิการฯ ได้พาพวกเขาไปดูในส่วนของการผลิตน้ำนมข้าวโพด โดยเริ่มกันที่พันธุ์ของข้าวโพด ซึ่งใช้ข้าวโพดหวานพันธุ์อินทรี 2 เป็นข้าวโพดหวานลูกผสมเดี่ยวที่เกิดจากการผสมระหว่างสายพันธุ์



แท้ SSWI 114 กับ KSei 14004 ให้น้ำหนักฝักสดทั้งเปลือก (2,430 กก./ไร่) และน้ำหนักฝักสดปอกเปลือกที่ดี (1,371 กก./ไร่) มีความหวาน 15.0% บริกซ์ เนื้อสัมผัสมีความอ่อนนุ่มและรสชาติหวาน ฝักมีขนาดใหญ่กว่าข้าวโพดหวานพันธุ์อินทรี 1 จุดเด่นของข้าวโพดหวานสายพันธุ์นี้อยู่ที่ความหอมกว่าข้าวโพดหวานสายพันธุ์อื่น เมื่อนำมาผลิตเป็นน้ำนมข้าวโพดจึงทำให้มีรสชาติหอมหวานชวนดื่มโดยเริ่มปลูกข้าวโพดหวานพันธุ์อินทรี 2 เมื่อปี 2540 หลังจากที่ทีมนักวิจัยจากมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ได้ปรับปรุงพันธุ์ดัง

กล่าว ขึ้นมา จากนั้น 3 ปีต่อมาก็นำข้าวโพดหวานสายพันธุ์อินทรี 2 มาส่งเสริมให้เกษตรกรในพื้นที่บริเวณใกล้เคียงปลูก โดยทางไร้วรรณ จะรับผิดชอบต่อผลผลิตทั้งหมดในราคาประกันกิโลกรัมละ 8 บาท อนึ่งเป็นการส่งเสริมอาชีพให้แก่เกษตรกรอีกด้วย ซึ่งผลผลิตทุกแปลงที่เกษตรกรปลูกนั้นจะอยู่ในการควบคุมดูแลจากเจ้าหน้าที่ของศูนย์วิจัย ตั้งแต่เริ่มการเพาะปลูกจนถึงการเก็บเกี่ยว เพื่อให้ได้ข้าวโพดที่มีคุณภาพและได้มาตรฐานเดียวกัน ที่นี้มาเล่าถึงเรื่องราวของการผลิตน้ำนมข้าวโพดกันบ้าง



รศ.ดร.สมชาย ธรสินชยกุล  
ผอ.สถาบันอินทรีจันทร์สถิตย์เพื่อการค้นคว้าและ  
พัฒนาพืชศาสตร์

เรื่องมีอยู่ว่า เมื่อปี 2545 นั้น ข้าวโพดหวานที่นำไปส่งเสริมให้เกษตรกรปลูกนั้นเริ่มมีผลผลิตออกมามาก การจำหน่ายข้าวโพดดิบสู่ตลาดเริ่มมีปัญหา นักวิจัยของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์จึงได้คิดค้นแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์แบบน้ำ จึงเป็นที่มาของ “น้ำนมข้าวโพด” หลังจากได้ทำการแปรรูปและออกสู่ตลาดพบว่า ขายได้ดีมาก เป็นที่นิยมกันอย่างกว้างขวาง จากนั้นผลผลิตที่เก็บเกี่ยวมาจึงมาต้มขายและแปรรูปเป็นน้ำนมข้าวโพดส่งขายต่อไป

ผู้อำนวยการสถาบันอินทรีจันทร์สถิตย์เพื่อการค้นคว้าและพัฒนาพืชศาสตร์ ได้อธิบายถึงขั้นตอนการผลิตน้ำนมข้าวโพด โดยเริ่มจากการนำข้าวโพดดิบมาปอกเปลือก จากนั้นก็เข้าเครื่องฟานเมล็ดข้าวโพดเพื่อเอาแต่เนื้อข้าวโพด เมื่อได้เนื้อข้าวโพดตามที่ต้องการแล้วก็นำมาผสมกับน้ำสะอาดและเกลือในอัตรา ส่วน เนื้อข้าวโพด 15 กิโลกรัม น้ำสะอาด 25 กิโลกรัม และเกลือเม็ด 2 ช้อนโต๊ะ (เคล็ดลับอยู่ตรงนี้เองค่ะ น้ำสะอาดนั้นต้องเป็นน้ำฝนเท่านั้นค่ะ เพื่อให้ได้รสชาติที่ดี)



นั่งรถชมธรรมชาติ สุดอากาศบริสุทธิ์ที่ไร่สุวรรณ

ข้าวโพดหวาน  
และน้ำนมข้าวโพดไร่สุวรรณ





ขั้นตอนการผลิตน้ำนมข้าวโพดไร้อุสุรรณ

จากนั้นก็นำมาใส่หม้อต้มในน้ำเดือดประมาณ 15-20 นาที ก่อนนำเข้าเครื่องบดเพื่อแยกกากออกให้เหลือแต่น้ำนม แล้วก็นำมารองในตะแกรงละเอียดอีกครั้งเพื่อให้มันใจว่า ไม่มีเศษกากข้าวโพดปะปนอยู่ เราจะคั้นน้ำนมข้าวโพดจาก เนื้อข้าวโพดเพียงครั้งเดียวเท่านั้นค่ะ เพื่อความเข้มข้นของ น้ำนมข้าวโพด จากนั้นเข้าสู่ขั้นตอนปรุงรสปรับความหวาน โดยเติมน้ำเชื่อมและเกลือ 1 ช้อนชา แล้วนำไปนึ่งในซึ่ง ต่ออีกประมาณ 10 นาที จากนั้นนำมารบรรจุขวดปิดฝาแล้ว นำมาแช่ในถังน้ำแข็งต่ออีกประมาณ 10 นาที ก่อนนำไป เก็บในถังน้ำแข็งและพร้อมส่งจำหน่ายต่อไป

ส่วนซึ่งข้าวโพดและกากข้าวโพดที่เหลือจากการผลิตน้ำนม ข้าวโพดนั้น จะมีเกษตรกรที่เลี้ยงวัวมารับซื้อไปให้วัวกิน ซึ่ง จะทำให้วัวผลิตน้ำนมมากขึ้น ส่วนในช่วงของการพักแปลง ปลูกข้าวโพดนั้น จะมีการปลูกพืชคลุมดินเพื่อเป็นการปรับปรุง คุณภาพดินด้วย โดยพืชที่ปลูกนั้น ได้แก่ ถั่ว และปอเทือง ซึ่งปอเทืองนั้นจะมีดอกสีเหลืองให้สวยงามได้ เมื่อมี นักท่องเที่ยวมาแวะชมไร่อุสุรรณ ก็สามารถมาแวะถ่ายรูป และหาซื้อของฝากกันได้

หลังจากศึกษาดูงานกันแล้ว ทางคณะ เยี่ยมชมต่างได้ชิมน้ำนมข้าวโพดจากไร่อุสุรรณกันอย่างทั่วถึง ต่างก็พูดเป็นเสียงเดียวกันว่าอร่อยมากจนต้องซื้อไปฝากคนที่ บ้านด้วย จากนั้นได้มีการถ่ายรูปเป็นที่ระลึกร่วมกับทาง ผู้อำนวยการสถาบันอินทรีจินทาสติชัยเพื่อการค้นคว้าและ พัฒนาพืชศาสตร์ พร้อมทั้งรับประทานอาหารร่วมกัน และ ได้เดินทางกลับกรุงเทพฯอย่างสวัสดิภาพ.....



คณะดูงาน ThaiPBS และรศ.จุฑาทิพย์ ถ่ายรูปเป็นที่ระลึกร่วมกับรศ.ดร.สมชาย