

บทคัดย่อ

การเลี้ยงไก่ประดู่หางดำร่วมในการผลิตผักและสมุนไพรอินทรีย์ มีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างเครือข่ายในพื้นที่นำร่องระบบการเลี้ยงไก่ประดู่หางดำเชียงใหม่ร่วมกับระบบการผลิตผักอินทรีย์ ได้ข้อมูลการจัดการ ต้นทุนการผลิตและค่าตอบแทนของการเลี้ยงไก่ประดู่หางดำในสภาพการจัดการร่วมกับการผลิตผักอินทรีย์ โดยมีเกษตรกรในพื้นที่โครงการจำนวน ๒๐ รายใน ๖ ตำบล (ตำบลวังใต้ ตำบลวังแก้ว ตำบลวังเหนือ และตำบลวังซ้าย อำเภอสันทราย ตำบลแม่มาะ อำเภอสันทราย และตำบลหัวเสือ อำเภอสันทราย) จังหวัดลำปาง ผลการดำเนินงานของโครงการ พบว่า

๑. การเลี้ยงไก่ประดู่หางดำเป็นอาชีพเสริม โครงการได้จัดซื้อลูกไก่จากฟาร์มเครือข่ายของกรมปศุสัตว์ มาให้เกษตรกรทำการผลิตไก่ขุน บางรายคัดไก่ไว้ผลิตลูกไก่โดยให้แม่ไก่ฟักและเลี้ยงดูในระยะแรก หลังจากนั้นจึงแยกมาเลี้ยงดูต่างหาก
๒. เกษตรกรสามารถผลิตไก่ขุนได้ ๑-๒ รุ่น/ปี เนื่องจากเกษตรกรบางรายประสบปัญหาไก่ตาย สูญเสียลูกไก่ในอัตราสูงทั้งจากโรคระบาด (เกษตรกรไม่ทราบดีถึงสาเหตุตามโปรแกรมการเลี้ยง) รวมทั้งการเตรียมโรงเรือนไม่ดี มีหลังคารั่ว ทำให้ลูกไก่เปียกฝนและเหยียบกันตาย
๓. เกษตรกรผลิตไก่ขุนได้เฉลี่ย ๓๓๑ ตัว/ราย/ปี น้ำหนักเฉลี่ย ๑.๒๘ กก./ตัว ใช้ระยะเวลาในการเลี้ยง ๙๒-๑๓๕ วัน
๔. เกษตรกรมีต้นทุนเฉลี่ยในการผลิตไก่ขุน ๙๖.๙๕ บาท/กก มีต้นทุนรวมเฉลี่ย ๕๐,๘๘๕.๖ บาท/ราย/ปี ประกอบด้วยต้นทุนคงที่เฉลี่ย ๑๑๔๗.๓ บาท/ราย/ปี ร้อยละ ๒.๘๑ ต้นทุนผันแปรเฉลี่ย ๓๙,๗๓๘.๔ บาท/ราย/ปี ร้อยละ ๙๗.๑๙
๕. เกษตรกรมีรายได้จากการจำหน่ายไก่ขุน เฉลี่ย ๔๐,๐๑๕.๗๐ บาท/ราย/ปี เกษตรกรจึงขาดทุนจากการผลิตเฉลี่ย ๘๖๙.๙๐ บาท/ราย/ปี
๖. เกษตรกรยังไม่ให้ความสำคัญในการพัฒนาโรงเรือนให้ถูกสุขลักษณะหรือแบบแปลนมากนัก ส่วนมากจะใช้วัสดุดิบในพื้นที่มาสร้าง เนื่องจากปัญหาด้านงบประมาณ
๗. เกษตรกรยังเป็นเกษตรกรมือใหม่ที่ขาดทักษะในการเลี้ยงไก่ในปริมาณมากในรุ่นเดียวกัน (เกษตรกรเคยชินกับการเลี้ยงไก่พื้นเมืองที่มีจำนวนไม่มากนัก) ทำให้ในการเลี้ยงรุ่นแรกมีการพึ่งพาอาหารสำเร็จรูปมากกว่าวัตถุดิบในพื้นที่ เพื่อลดต้นทุนอาหารในอัตราต่ำ แต่การเลี้ยงในรุ่นต่อมา ส่วนใหญ่จะปล่อยให้ไก่ได้หากินเองเป็นส่วนมาก โดยจะให้อาหารในเวลาเช้าและเย็น ซึ่งจะทำให้ต้องใช้เวลาในการเลี้ยงมากขึ้น (๔-๕ เดือน) แต่เกษตรกรยอมรับได้ เพราะไม่ต้องซื้ออาหารสำเร็จรูป และมีความเชื่อว่าเนื้อไก่จะอร่อยขึ้นหากไก่มีอายุมากกว่า ๕ เดือน หรือมีน้ำหนักมากกว่า ๑.๕ กก.
๘. เกษตรกรมีรูปแบบหรือสูตรอาหารการเลี้ยงที่หลากหลายไม่ตายตัว โดยในระยะแรกจะใช้อาหารสำเร็จรูป เมื่อไก่โตขึ้นจะใช้อาหารขี้ร่วมกับหอยกกล้วย และเศษผักอินทรีย์ที่กลุ่มทำการผลิตร่วมกัน รวมทั้งวัตถุดิบอื่นในพื้นที่ เช่น หอยกกล้วย การใช้เศษผัก ผลไม้ ต้นกระถิน หญ้า ข้าวโพด ข้าวเปลือกที่น้ำท่วม รวมทั้งวัชพืชในพื้นที่ ในการให้เศษผักและหอยกกล้วยมีทั้งลักษณะของการสับหยาบผสมกับรำและปลายข้าว อาจหมักไว้ก่อนหรืออาจวางไว้ให้ไก่กินเอง มีการใช้น้ำหมักชีวภาพเสริมในน้ำดื่ม การเปิดไฟล่อแมลงในช่วงหัวค่ำ (ไม่เกิน ๔-๕ หูม) การใช้ผักผลไม้เน่าเพื่อล่อแมลงวัน แมลงหวี่ เป็นต้น ซึ่ง

จะเน้นการไม่ต้องซื้ออาหารสำเร็จรูป เป็นการใช้ทรัพยากร วัตถุดิบหรือของเหลือทิ้งในพื้นที่ของตนเองให้เกิดประโยชน์มากขึ้น

๙. เกษตรกรมีภูมิปัญญาพื้นบ้านในการใช้สมุนไพรต่างๆ เช่น ใช้ฟ้าทะลายโจร ป้องกันหวัด หูน้ำได้ใบ แก้วไข่ ยอด/ลูกฝรั่งอ่อน แก้วทองร่วง บอระเพ็ดกำจัดพยาธิ หรือขมิ้นชัน สำหรับลดการอักเสบของลำไส้ เป็นต้น