

# เลี้ยงหมูปลอดภัย ด้วยภูมิปัญญาไทยพื้นบ้าน



- ★ สุขกรแข็งแรง โตเร็ว
- ★ ลดกลิ่นในมูล ลดความเครียด
- ★ มีภูมิคุ้มกันโรคตามธรรมชาติ
- ★ ลดการใช้สารปฏิชีวนะ



ลดต้นทุน ปลอดภัยต่อผู้บริโภค



## การเลี้ยงสุกรด้วยน้ำหมักชีวภาพ

### ปัญหาการเลี้ยงสุกร

1. การเลี้ยงหนาแน่น ทำให้เกิดความเครียด
2. กลิ่นจากมูลสุกร และมีแมลงวันมารบกวน
3. ภูมิคุ้มกันโรคต่ำ มีปัญหาโรคทางเดินอาหาร และทางเดินหายใจ

จากปัญหาดังกล่าวทำให้ต้องใช้สารปฏิชีวนะผสมอาหาร และใช้ยารักษาโรค  
ในปริมาณมาก มีผลให้สะสมในเนื้อสุกร สุกรดื้อยา ผู้บริโภคดื้อยา ก่อให้เกิด  
โรคมะเร็งในผู้บริโภค

### แนวทางแก้ไข

ใช้หลักการ **เสริมสร้างสุขภาพสุกรให้แข็งแรง** สามารถต้านทานเชื้อโรคได้  
ตามธรรมชาติ ด้วยพลังจุลินทรีย์และพืชสมุนไพร ในน้ำหมักชีวภาพ



นายทิน จุฑาทิพย์ชาติกุล (พ่อหิน) บ้านก้ง  
แอน อำเภอบราสาท จังหวัดสุรินทร์ มีอาชีพหลักคือ  
เลี้ยงสุกร ทำนา ปลูกข้าวหอมอินทรีฯจนผ่านการตรวจ  
รับรองของต่างประเทศ พ่อหินได้ปรับเปลี่ยนวิธีการผลิต  
และวิถีชีวิตเข้าสู่เกษตรอินทรีย์ทั้งระบบ

นายทิน จุฑาทิพย์ชาติกุล

บ้านก้งแอน อ.ปราสาท จ.สุรินทร์

ครุภูมิปัญญาไทย

ของสภาการศึกษาแห่งชาติ

ในการเลี้ยงสุกรนั้น พ่อหินเน้นที่การเสริมสร้างสุขภาพให้แข็งแรง ลดกลิ่นใน  
มูลสุกร โดยการใช้น้ำสกัดชีวภาพที่ทำขึ้นเอง ซึ่งที่พ่อหินใช้อยู่มีดังนี้



★ **น้ำหมักชีวภาพสำหรับทำความสะอาดคอก**

- วิธีทำ** ใช้กากน้ำตาล + สาบเสือ + น้ำ ในอัตราส่วน 1: 3: 10 หมักสาบเสือกับกากน้ำตาล 10 วัน แล้วเติมน้ำ 10 ส่วน หมักไว้อย่างน้อย 1 เดือน ยิ่งนานยิ่งดี
- วิธีใช้** นำน้ำหมักที่ได้ผสมกากน้ำตาล 1: 1 ทิ้งไว้ 1 คืน นำมาผสมน้ำ 100 ส่วนนำไปราดพื้นคอก หรือบริเวณที่มีขี้หมู จะฆ่าเชื้อและหนอนแมลงวัน ลดปัญหาเรื่องกลิ่น

★ **น้ำหมักชีวภาพสำหรับให้สุกรกิน**

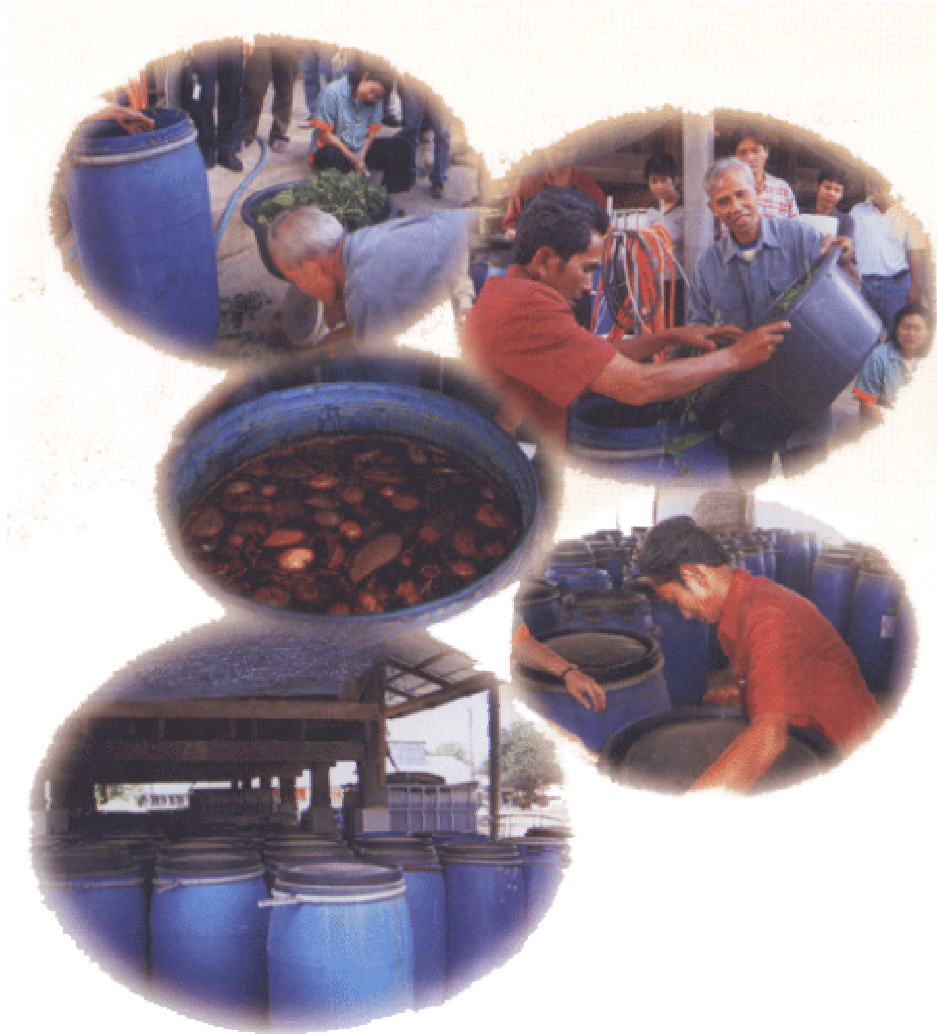
- วิธีทำ**
- ขั้นที่ 1** กากน้ำตาล + ผลไม้ + น้ำ ในอัตราส่วน 1:3:10 โดยนำผลไม้มาหมักกับกากน้ำตาลก่อน 10 วัน จึงเติมน้ำ 10 ส่วน หมักทิ้งไว้ 1 ปี
- ขั้นที่ 2** กากน้ำตาลผสมน้ำหมักผลไม้ที่สมบูรณ์ (ขั้นที่ 1) ในอัตราส่วน 1: 1 ทิ้งไว้ 10 วัน เติมน้ำ 8 ส่วน หมักนาน 1 ปี เป็นการเพิ่มจุลินทรีย์ที่เป็นประโยชน์ และฆ่าพิษของสารเคมีที่มากับกากน้ำตาล น้ำหมักที่ได้นี้เรียกว่า หัวเชื้อชูโครส
- ขั้นที่ 3** นำน้ำหมักผลไม้ในขั้นที่ 1 + หัวเชื้อชูโครส + น้ำ 1: 1 : 8 นำน้ำหมักผลไม้ในขั้นที่ 1 มาผสมกับหัวเชื้อชูโครส หมักทิ้งไว้ 10 วัน เติมน้ำ 8 ส่วน หมักไว้ 1 ปี





วิธีใช้

นำน้ำหมักที่ได้ไปผสมน้ำ ให้สุกร , ไก่ , โค , กระบือ และสัตว์อื่น ๆ กิน  
ในอัตราส่วน 1:2,000 – 3,000 ส่วน





การเลี้ยงสุกรพ้อหินไม่ได้ทำวัคซีน ผลที่ได้รับมีผลทั้งต่อเศรษฐกิจและสังคมที่คุ้มค่า  
ดังนี้

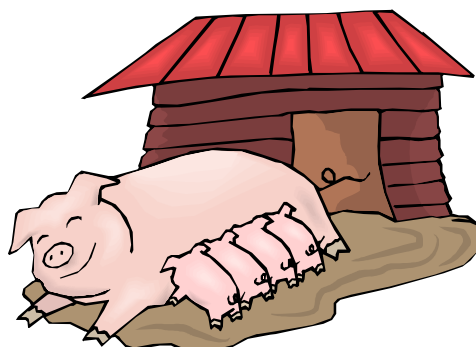
1. **ลดรายจ่ายการใช้จ่ายรักษาโรค** เนื่องจากสุกรสุขภาพแข็งแรง อากาศ  
เปลี่ยนก็ไม่เป็นไข้ ไม่มีอาการท้องเสีย ถึงแม้ว่าสุกรท้องเสีย ใช้จ่ายรักษาไม่นานก็หาย  
แต่เมื่อก่อนถ้าเป็นจะรักษายาก ปัจจุบันสามารถลดค่ายาเดือนละ 10,000 กว่าบาท

2. **ลดปัญหาสิ่งแวดล้อมกลิ่นจากขี้หมู** อีกทั้งไม่มีแมลงวัน พ้อหินเพิ่ม  
รายได้จากขี้หมู โดยโกยมผสมกับแกลบที่ได้จากการสีข้าวอินทรีย์ของพ้อหิน ราคด้วย  
น้ำหมักชีวภาพกลายเป็นปุ๋ยอินทรีย์ที่มีราคาขายกิโลกรัมละ 2 บาท

3. **ประสิทธิภาพการผลิตเพิ่มขึ้น** สุกรโตเร็ว อัตราการตายน้อยลง ไม่ค่อย  
พบอาการโรคท้องเสียและเป็นไข้

4. **ทำให้ได้เนื้อสุกรที่ปลอดภัย** สุกรจากฟาร์มพ้อหินเป็นที่ต้องการของ  
ตลาดมาก จะขายให้ประชาชนในพื้นที่ ไม่ว่าจะป็นงานบวช งานแต่ง เพราะผู้บริโภคน  
บอกว่า เนื้อสุกรจากฟาร์มพ้อหิน รสชาติดี นุ่ม ไม่แข็งกระด้างเหมือนสุกรจากฟาร์มที่  
ใช้ยาเคมีจำนวนมาก เนื้อมีสีแดงตามธรรมชาติ เครื่องในอยู่ในสภาพที่นำรับประทาน  
บริโภคได้สนิทใจ

5. **สุขภาพจิต และสุขภาพกายดีขึ้น** แข็งแรงอย่างเห็นได้ชัดเจน พ้อหิน  
เล่าว่าจิตใจอึมเิบมีความภูมิใจ เพราะไม่ได้ผลิตอาหารที่มีสารเคมีเป็นพิษที่เป็น  
อันตรายต่อผู้บริโภค ชาวได้นำหนักดี สิ่งแวดล้อมคืนมา สังเกตว่านาข้าวมีไส้เดือน  
ซึ่งช่วยทำให้ดินร่วนซุย โรคฉี่หนูหายไปจากชุมชน





ในทางวิชาการ น้ำหมักชีวภาพที่ผ่านกระบวนการหมักที่สมบูรณ์ เช่น ของพ่อกิน ผลที่ได้คือ จุลินทรีย์ที่เป็นประโยชน์ และสารอินทรีย์จากพืช ได้แก่ เอนไซม์ช่วยย่อยอาหาร , ฮอริโมน เมื่อนำไปให้สัตว์กินจะมีสรรพคุณ คือ

1. **กระตุ้นการกินอาหาร** เพราะมีกลิ่นหอมทำให้สัตว์กินอาหารได้ดีขึ้น
2. **ช่วยย่อยและดูดซึมอาหาร** เพราะจุลินทรีย์ที่เป็นประโยชน์จะทำลายจุลินทรีย์ก่อโรคช่วยปรับสมดุลกรดและด่าง มีเอนไซม์ช่วยย่อยอาหาร และผนังลำไส้ดูดซึมอาหารได้ดีขึ้น ทำให้ใช้ประโยชน์จากอาหารที่กินได้หมด

3. **ลดกลิ่นในมูล** เนื่องจากกระบวนการใช้ประโยชน์ของอาหารโดยเฉพาะโปรตีนสมบูรณ์ขึ้น ทำให้ขับออกมาที่บ่ออุจจาระน้อยลง

4. **เสริมสร้างภูมิคุ้มกันโรค** โดยเฉพาะน้ำหมักผลไม้ ทำให้เกิดอีสต์ ซึ่งจะไปกระตุ้นให้เกิดระบบการสร้างภูมิคุ้มกันโรคได้

ผลที่ได้จากการใช้น้ำหมักชีวภาพในการเลี้ยงสัตว์ จึงทำให้สุขภาพดี แข็งแรง ลดความเครียดจากกลิ่นแก๊สและมูลที่สะสม ดังนั้นจึงเป็นการผลิตสัตว์ที่ปลอดภัยสำหรับผู้บริโภคอย่างแท้จริง



บทสรุปการเลี้ยงสุกรของพ่อหินเป็นเพียงหนึ่งในตัวอย่างเกษตรกรยุคใหม่ที่ใช้ภูมิปัญญาชาวบ้าน วัสดุในท้องถิ่นมาเพิ่มมูลค่าให้เป็นสินค้าที่แข่งขันได้ในตลาดโลก ชาวอินทรีย์ของพ่อหินได้มาตรฐานที่ต่างประเทศมียอดสั่งซื้อจนผลิตได้ไม่ทัน อีกทั้งเนื้อสุกรเป็นที่ต้องการของตลาดในท้องถิ่นมากเช่นกัน คุณสมบัติของเกษตรกรยุคใหม่คือ มีความมุ่งมั่นที่จะทำให้สำเร็จ การพึ่งพาตนเอง ลดการใช้ปัจจัยการผลิตจากภายนอกที่ต้องซื้อหา ต้องมีหัวใจอินทรีย์ มีจิตสำนึกเรื่องสิ่งแวดล้อม มีความใฝ่รู้ ศึกษาเรียนรู้เพื่อหาทางออกให้กับตัวเอง และจิตสำนึกในฐานะผู้ผลิตอาหารให้กับผู้บริโภคที่ปลอดภัยอย่างแท้จริง โลกยุคใหม่เกษตรกรไทยต้องปฏิวัติวิธีการผลิตของตนเอง จึงจะสู้กับกระแสโลกาภิวัตน์ได้ ความปลอดภัยของอาหาร(ที่แท้จริง) คือการเข้าสู่ระบบการผลิตแบบ “เกษตรธรรมชาติ” และเกษตรกรอินทรีย์ในที่สุดเพื่อเพิ่มมูลค่าของสินค้า สู่อุบริโภคอย่างปลอดภัย

