

เสนอให้กู้ทำน้ำข้าวกล้องขาย

ไอเดียกรมข้าวแค่ 3-5หมื่นจะได้สร้างงาน

ทั่วประเทศขายรับ อาหารสุขภาพ “น้ำข้าวกล้องงอก” กลายเป็นกระแสฟีเวอร์ มาแรงแซงทุกยี่ห้อฮิตกัน ไปทั่วประเทศ “อ.เมธา” เผย “ในหลวง” เสวยข้าวกล้อง-น้ำข้าวกล้องงอก จนพลานามัยแข็งแรง “ปลัดเกษตรฯ” สั่ง อบรม จนท.เกษตรทั่วประเทศ สร้างอาชีพรองรับคนตกงาน “อธิบดีกรมข้าว” เสนอ ก.แรงงาน ปล่อยกผู้ลงทุนทำ น้ำข้าวกล้องงอก ไม่เกินรายละ 3-5 หมื่นบาท ขณะที่บรรดาแม่บ้านหันมาสนใจทำขายเลี้ยงครอบครัวกันเป็นแถว ระบุสร้างรายได้เป็นกอบเป็นกำดีกว่าน้ำเต้าหู้แน่นอน ส่วนบรรยากาศชาติวันที่สอง ประชาชนยังคงหลงไหลเข้า ชมกันอย่างต่อเนื่อง

กรณีหนังสือพิมพ์เดลินิวส์ นำเสนอข่าว “น้ำข้าวกล้องงอก” ที่สมเด็จพระนางเจ้าฯ พระบรมราชินีนาถ ทรงมีรับสั่งให้ศูนย์วิจัยข้าวปทุมธานี ประงังเพื่อนำขึ้นโต๊ะเสวยทุกเช้า ถวาย พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ทุก ๆ 3 วัน เนื่องจากเป็นเครื่องดื่มที่มีสารอาหารครบถ้วน หลังข่าวดีมีประโยชน์แพร่ออกไปไม่นานมีประชาชนจำนวนมาก โทรศัพท์มาสอบถามที่สำนักพิมพ์ฯ และกรมการข้าว กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เกี่ยวกับสูตร และวิธีทำ ทำให้กรมการข้าว ต้องเปิดโครงการสาธิตวิธีทำเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพดังกล่าว ปรากฏว่ามีประชาชนแห่เดินทางมา ชมการสาธิตการทำน้ำข้าวกล้องงอกชนิดที่เรียกว่ามีดฟ้ามัดดิน ทำเอาเจ้าหน้าที่รับไม่ไหว ต้องให้ทยอยเข้าชม รอบละ 50 คน ตั้งแต่เช้าจนเย็นก็ยังไม่หมด ตามที่ได้เสนอข่าวไปแล้วนั้น

ความคืบหน้าเกี่ยวกับเรื่องนี้ เมื่อเวลา 09.00 น. วันที่ 8 ม.ค. ที่สำนักพัฒนาผลิต ภัณฑ์ข้าว กรมการข้าว ตั้งอยู่ในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพมหานคร ได้จัดงานสาธิตวิธีการทำน้ำข้าวกล้องงอก และไอศกรีมข้าว กล้อง งอก เป็นวันที่สอง โดยวันนี้ยังคงมีประชาชนจำนวนมากสนใจเดินทางมาร่วมงานกันอย่างต่อเนื่อง ส่วน ใหญ่เป็นตัวแทนจากกลุ่ม องค์กร หน่วยงานราชการ บริษัทเอกชน และประชาชน ที่จะนำไปประกอบธุรกิจ ส่วนตัว

นายประเสริฐ โกศัลวิตร อธิบดีกรมการข้าว เปิดเผยว่า กระแสน้ำข้าวกล้องงอกดี มากจนจะต้องขยาย การอบรมไปทั่วประเทศ ซึ่งตนได้หารือกับนายจรลธาดา กรรณสูต ปลัดกระทรวงเกษตรฯ รายงานถึงกระแส ความนิยมในการที่คนไทยหันกลับมาบริโภคข้าวกล้อง และน้ำข้าวกล้องงอก รวมทั้งการแปรรูปข้าวกล้องงอกไป เป็นอาหารอื่น ๆ อีกทั้งจะเป็นการสร้างงานสร้างอาชีพให้กับประชาชนทั่วไป และเป็นช่วงวิกฤติเศรษฐกิจที่คน ตกงานสามารถหันมาทำน้ำข้าวกล้องงอก และอื่น ๆ ที่เกี่ยวกับข้าวกล้อง ทำขายเป็นรายได้เลี้ยงตัวเอง โดยนาย จรลธาดา สั่งการให้กรมส่งเสริมการเกษตร ร่วมกับกรมการข้าว อบรมเจ้าหน้าที่การเกษตรทุกจังหวัดเพื่อนำสูตร ไปอบรมให้กับประชาชนทุกพื้นที่ทั่วประเทศ เพื่อเป็นการรองรับคนตกงานอีกทางหนึ่ง

“เจตนาของกรมการข้าวต้องการเผยแพร่สูตรน้ำข้าวกล้องงอกให้กับประชาชนไปทำขายเช่นเดียวกับน้ำ เต้าหู้ ที่มีขายอยู่ทุกซอกซอย และยังเป็นน้ำข้าวกล้องงอก ซึ่งมีคุณค่าจะทำให้ขายดีขึ้น คนตกงานก็ทำขายเลี้ยง ตัวเองได้สบาย เกษตรกรก็ได้รับประทานได้ง่าย ๆ ในครัวเรือน ทำเป็นอาชีพเลี้ยงตัวเองได้ เพราะกรรมวิธีการทำ ใช้หลักการเดียวกับการทำน้ำเต้าหู้ ประชาชนทั่วไปสามารถทำขายได้ ลงทุนไม่มาก วัตถุดิบก็ไม่แพง เครื่องมือ รวมทั้งอุปกรณ์ต่าง ๆ ไม่เกิน 3-5 หมื่นบาท ซึ่งกระทรวงแรงงานน่าจะมิกองทุนกู้ยืมให้กับแรงงาน ที่โดนออกจาก

งานหรือถูกเลิกจ้างได้เข้าถึงแหล่งเงินทุนได้ไม่ยาก เพราะเป็นการขายสด รับประทานได้ทันที ดังนั้นจึงไม่ต้องผ่าน อย. ไม่ต้องใช้เงินทุนสูง เพราะไม่ได้บรรจุขวดขาย”

อธิบดีกรมการข้าว กล่าวต่อว่า ขณะนี้กระแสประชาชนรักสุขภาพสูงมาก ดูได้จากประชาชนที่หลังไหลเข้ามาอบรม ขณะนี้ทั้งสองแห่งที่จะจัดอบรมในวันที่ 16 ม.ค. ที่ศูนย์วิจัยข้าวปทุมธานี และที่สำนักวิจัยข้าว ม.เกษตรฯ จัดในวันที่ 20 และ 29 ม.ค.นี้ รับวันละ 200 คน ขณะนี้โทรศัพท์เข้ามาจองจนเต็มแล้ว ซึ่งก็ขอให้ประชาชนโทรศัพท์มาจองการอบรมที่ศูนย์ข้อมูลประชาสัมพันธ์ข้าวกล้องงอก ที่เบอร์ 0-2561-2070, 0-2561-2182 และ 0-2579-0922 สามารถลงชื่อไว้รอการอบรมล่วงหน้าได้ โดยจะมีเจ้าหน้าที่ติดต่อกลับไปให้มาอบรมในครั้งต่อไปรวมทั้งจะมีตารางการจัดการอบรมในต่างจังหวัดด้วย ทั้งนี้ได้สั่งการให้เจ้าหน้าที่ศูนย์วิจัยข้าว 50 ศูนย์ เข้ารับการอบรมในวันเสาร์ และอาทิตย์นี้ทันที เพื่อประชาชนที่อยู่ต่างจังหวัดไม่ต้องเดินทางเข้ามาในกรุงเทพฯ เพราะกระแสตอบรับจากประชาชนมีมากเหลือเกิน

นอกจากนี้กรมการข้าว ได้แจกเอกสารประกอบความเข้าใจเกี่ยวกับปริมาณกาบ้ำในพันธุ์ข้าวไทยให้ประชาชนด้วย โดยระบุว่าข้าวกล้องข้าวเหนียว สายพันธุ์ กข.10 ปริมาณ 100 กรัม มีสารกาบ้ำ 65.0 มิลลิกรัม สายพันธุ์สกลนคร กาบ้ำ 34.6 มิลลิกรัม สายพันธุ์ข้าวขาวโปรโครี มีสารกาบ้ำ 58.4 มิลลิกรัม ข้าวกล้องข้าวเจ้า พันธุ์ข้าวขาวดอกมะลิ 105 มีสารกาบ้ำ 37.2 มิลลิกรัม ข้าวขาวปทุมธานี 1 มีสารกาบ้ำ 31.0 มิลลิกรัม พันธุ์ข้าวชัยนาท 1 มีสารกาบ้ำ 28.8 มิลลิกรัม พันธุ์ข้าวสุพรรณบุรี 1 มีสารกาบ้ำ 21.4 มิลลิกรัม พันธุ์ข้าวเหลืองประทิว 123 มีสารกาบ้ำ 22.6 มิลลิกรัม และพันธุ์ข้าวปลายงาม มีสารกาบ้ำ 23.4 มิลลิกรัม

ที่มา : http://www.dailynews.co.th/web/html/popup_news/Default.aspx?Newsid=187405&Newstype=1&template=1

(วันที่ 9 มกราคม 2552 เวลา 08:22 น.)