The Liberal Arts Journal
Faculty of Liberal Arts, Mahidol University

การปรับปรุงผลผลิตไก่ไทย เพื่อคุณภาพความเป็นอยู่ที่ดีขึ้นของประชาชน

Improvement of Thai Chicken Production for Improved Living Standards

ดรุณี โสภา และ องอาจ เดชอิทธิรัตน์
กลุ่มวิจัยและพัฒนาสัตว์ปีก สำนักพัฒนาพันธุ์สัตว์ กรมปศุสัตว์

Received: January 13, 2021 Revised: February 25, 2021 Accepted: June 7, 2021

บทคัดย่อ

เพื่อที่จะขยายบทบาทหลักของไก่พื้นเมืองไทยในสังคมไทยจากเพียงเป็นความมั่นคงทางด้านอาหารในครัวเรือนไปสู่การสร้างรายได้หลักหรือรายได้เสริมนั้น กรมปศุสัตว์ได้แจกจ่ายไก่พื้นเมืองไทยที่ผ่านการปรับปรุงพันธุ์ให้มีผลผลิตสูงขึ้นและมีรสชาติดีแก่เกษตรกรรายย่อยเพื่อการใช้ประโยชน์ต่อไป โดยการทำงานร่วมกับสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว) ได้ก่อตั้งแหล่งพันธุกรรมไก่ 4 สายพันธุ์ คือ ประดู่หางดำเชียงใหม่ เหลืองหางขาว แดง และชี เพื่อที่จะผลิตลูกไก่ได้ต่อเนื่องสำหรับการใช้ประโยชน์อย่างยั่งยืน การสร้างฝูงไก่ 4 สายพันธุ์นี้ ยังมุ่งสนับสนุนการผลิตเนื้อสดและผลิตภัณฑ์เนื้อแปรรูปที่ได้มาตรฐานความปลอดภัยอาหารสาธิตภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับระบบการเลี้ยงไก่แบบหลังบ้าน และสร้างมูลค่าเพิ่มของไก่ไทยทั้งตลาดในประเทศและต่างประเทศ หลังจากเริ่มดำเนินโครงการ มีการกระจายไก่สาวสู่เกษตรกรประมาณ 4,800 ตัว สำหรับใช้เป็นแม่พันธุ์ซึ่งภายหลังได้สร้างรายได้รวมมากถึง 5,784,000 บาท ในปี ค.ศ. 2019 พบว่ามีการผลิตไก่พื้นเมืองไทยเพิ่มขึ้นมากกว่า 93 ล้านตัวโดยเกษตรกรมากกว่า 2.6 ล้านคน ระหว่าง 4 สายพันธุ์นี้ เกษตรกรนิยมไก่ประดู่หางดำเชียงใหม่มากที่สุดด้วยสามารถเติบโตได้ 15.77 กรัมต่อวัน ซึ่งเป็นค่าสูงสุดเมื่อ

เทียบกับอีก 3 สายพันธุ์ เนื้อของประดู่หางดำมีโปรตีนประมาณ 20.7% โดยน้ำหนักสด สำหรับความพึงพอใจโดยรวมของผู้บริโภคที่ประเมินจากเนื้อสัมผัสและกลิ่นนั้น ประดู่หางดำเชียงใหม่ได้รับความพึงพอใจมาก

คำสำคัญ

ไก่พื้นเมือง,การผลิต, โปรตีน, อัตราการเจริญเติบโต, ความแน่นนุ่ม

Abstract

In an attempt to broaden the key role of Thai native chickens in Thai society from that of serving as a household food security item to main or additional source of family income, the Department of Livestock Development of Thailand has distributed Thai native chickens which have been genetically improved for higher production and palatability to local, small-scale farmers for further use. Working in collaboration with the Thailand Research Fund (TRF), 4 genetically modified stocks from four Thai breeds, namely Pradu Hangdum- Chiang Mai, Lueng- Hangkao, Dang and Chee, have been established to continually supply offspring for sustainable use. The establishment of these Thai native breeding stocks also aimed to support the production of fresh meat and meat products which meet food safety standards, to demonstrate local knowledge and knowhow in backyard rearing systems, and to create added value for Thai chickens in both domestic and international markets. Following the projects launch, approximately 4,800 Thai native pullets were distributed to farmers for use as breeding stock which later generated altogether nearly 5,784,000 Thai baht income. Thai native chicken production increased, with more than 93 million birds being produced by more than 2.6 million farmers in the year of 2019. Among these 4 Thai breeds, Pradu Hangdam-Chiang Mai has been most popular among farmers, showing an average daily gain of 15.77 grams per day, the highest of all four breeds. Pradu Hangdam's meat contains approximately 20.7% protein in wet weight.. The texture and aroma, of Pradu Hangdam-Chiang Mai meat also received the highest consumer satisfaction rating.

Keywords

Native chicken, production, protein, growth rate, firmness

บทนำ

ไก่พื้นเมือง หมายถึง ไก่ที่เกษตรกรไทยในชนบทนิยมเลี้ยงสืบเนื่องกันมาเป็นเวลานานหลายร้อยปี แต่ถูกเรียกชื่อต่างกันไปตามท้องถิ่น เช่น ไก่บ้าน ไก่เมือง หรือ ไก่ไทย ไก่พื้นเมืองไทยมีมาพร้อมกับคนไทยสมัยอยู่ทางตอนใต้ของประเทศจีน (บัญญัติ และมนต์ชัย, 2555) เมื่อมีการอพยพลงใต้ก็พาไก่พื้นเมืองมาด้วย เพราะไก่พื้นเมืองมีขนาดตัวพอเหมาะในการบริโภคในครัวเรือนและ ขนย้ายได้ง่าย ไก่พื้นเมืองมีรสชาติเนื้ออร่อย เลี้ยงง่าย ทนทานต่อสภาพแวดล้อมในชนบท สามารถผสมพันธุ์และฟักไข่ขยายพันธุ์ได้เองตามสภาพธรรมชาติ มีสัญชาตญาณรักษาตัวรอดจากศัตรู มีความต้านทานโรคและพยาธิภายนอกดีกว่าไก่ที่นำเข้าจากต่างประเทศ ไก่พื้นเมืองมีประโยชน์ต่อชาวชนบทมากในแง่ของความมั่นคงทางอาหารและรายได้เสริม จำนวนไก่พื้นเมืองผันแปรขึ้นลงตามสภาพแวดล้อมและโรคระบาด แต่ไก่พื้นเมืองยังสามารถแพร่พันธุ์ทดแทนได้อย่างรวดเร็ว ไก่พื้นเมืองไทยจึงมีโอกาสอยู่คู่กับสังคมชนบทไทยได้ตลอดไป

ในอดีตที่เป็นตำนานมักกล่าวถึงไก่พื้นเมืองไทย โดยเฉพาะอย่างยิ่งไก่ชน ตั้งแต่ สมัยสุโขทัย สมเด็จพ่อขุนรามคำแหงมหาราช ทรงโปรดไก่ชน สมเด็จพระนเรศวรมหาราชทรงโปรดไก่เหลืองหางขาว สมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราชทรงโปรดไก่เขียวพาลี ซึ่งเป็นไก่ชนของพระยาพิชัยดาบหัก เป็นต้น ไก่พื้นเมืองอยู่คู่สังคมไทยมาช้านานจนกระทั่งหลังสงครามโลกครั้งที่ 2 (บัญญัติ และมนต์ชัย, 2555) มีการนำไก่พันธุ์ต่างประเทศเข้ามาเลี้ยงเพื่อผลิตเนื้อและไข่โดยเฉพาะ ประกอบกับในช่วงสงครามอินโดจีน ชาวเวียดนามอพยพเข้ามาอาศัยอยู่ในจังหวัดริมฝั่งโขงของประเทศไทยและนำไก่ชนมาเลี้ยงด้วย ไก่เหล่านั้นมีลักษณะคล้ายไก่พื้นเมืองไทย ไม่มีขนที่คอ ถูกเรียกว่าไก่ไซ่ง่อน บางคนเรียกไก่คอล่อน (naked neck) ซึ่งมี ลักษณะเด่นคือ

มีความอดทนในการชน เพราะมีหนังหนา ต่อมาไก่พม่าได้ความนิยมในกลุ่มคนไทยที่เลี้ยงไก่ชน ซึ่งไก่พม่าเป็นไก่ขนาดเล็กมีความปราดเปรียวว่องไวในการต่อสู้ เกษตรกรไทยจึงนิยมเลี้ยงทั้งไก่เวียดนามและไก่พม่านอกจากไก่ไทยมาจนถึงปัจจุบัน

การเลี้ยงไก่พื้นเมืองแบบหลังบ้าน เป็นการเลี้ยงที่เหมาะสมกับสภาพแวดล้อม และเหมาะสมกับประชากรไทยในชนบท (บัญญัติ และมนต์ชัย, 2555) จากนิยามความมั่นคงทางอาหาร (food security) คือต้องผลิตอาหารได้เพียงพอต่อการดำรงชีวิตทั้งในด้านปริมาณและคุณภาพ และต้องสามารถคาดการณ์ผลผลิตล่วงหน้าได้และยั่งยืน ตลอดจนประชากรต้องได้รับอาหารทั้งในแง่ของผลผลิตกำลังซื้อ และการตลาดซึ่งผลผลิตจะมีปริมาณเพียงพอต่อความต้องการอย่างต่อเนื่อง ในอนาคตการเลี้ยงไก่พื้นเมืองไทยน่าจะเป็นอาชีพของเกษตรกรได้ แต่จะต้องเปลี่ยนระบบการผลิตเลี้ยงหลังบ้านเพื่อบริโภคในครัวเรือน และเมื่อเหลือบริโภคจึงจะขายมาเสริมเป็นระบบการเลี้ยงแบบกึ่งขังกึ่งปล่อย หรือเลี้ยงแบบขังคอก ภายใต้การวางแผนการผลิตและการตลาด การวางแผนการผลิตเป็นการวางแผนเพื่อเลี้ยงไก่พื้นเมืองตามความต้องการของตลาดอย่างต่อเนื่อง จะต้องวางแผนให้มีผลผลิตไก่ทุกสัปดาห์ เพื่อส่งตามความต้องการของตลาดเป็นรายวันอย่างต่อเนื่อง ซึ่งการผลิตแบบนี้ไม่สามารถผลิตโดยคนๆเดียวได้ จะต้องมีการรวมกลุ่มกันผลิตสลับกันคนละหนึ่งสัปดาห์ หมุนเวียนกันแล้วแต่ความต้องการของตลาดและผู้วางแผนการผลิต ส่วนการวางแผนการตลาดหากได้รับการสนับสนุนบุคคลากรจากส่วนราชการ จะช่วยทำให้ความเสี่ยงการตลาดลดลง มีการสำรวจความต้องการผลผลิตในตลาดปัจจุบัน และมีการส่งเสริมการตลาดหรือเปิดตลาดเพิ่มเติม หากการบริหารจัดการในการผลิตและการวางแผน

การตลาดเป็นไปได้ด้วยดีการผลิตจะสอดคล้องกับความต้องการของตลาด เกษตรกรจะสามารถผลิตเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพหลักได้

สืบเนื่องจากสภาพการเลี้ยงไก่พื้นเมืองไทยที่เป็นอยู่ บทความนี้จึงมีวัตถุประสงค์หลักของโครงการนี้จึงเป็นการเพิ่มจำนวนไก่พื้นเมืองพันธุกรรมดีกระจายให้กับเกษตรกรได้ใช้ประโยชน์ เป็นการสร้างความยั่งยืน ความเข้มแข็ง และความมั่นคงด้านอาหารของประเทศไทย รองรับการพัฒนารูปแบบการผลิตไก่พื้นเมืองและผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานและปลอดภัย พัฒนาศูนย์เรียนรู้และภูมิปัญญาท้องถิ่นในการผลิตไก่พื้นเมือง และเพิ่มมูลค่าและขยายตลาด ทั้งภายในและต่างประเทศ

วิธีการดำเนินงาน

การดำเนินงานโครงการประกอบด้วยการเก็บข้อมูลเริ่มต้นเพื่อวางแผนพัฒนาฝูงพ่อแม่พันธุ์ที่มีศักยภาพในทางเศรษฐกิจและเหมาะสมต่อการนำไปเพาะเลี้ยงเป็นอาชีพโดยเกษตรกรรายย่อย ผลิตพ่อแม่พันธุ์ที่ผ่านการทดสอบแล้วและแจกจ่ายให้เกษตรกรนำไปต่อยอดการใช้ประโยชน์ และเก็บวิเคราะห์ข้อมูลผลของการดำเนินโครงการต่อคุณภาพการเป็นอยู่ของเกษตรกรโดยเฉพาะการมีแหล่งอาหารโปรตีนบริโภคในครัวเรือนและการเพิ่มรายได้ครัวเรือน

ประเทศไทยมีเกษตรกรที่เลี้ยงไก่พื้นเมืองไทยประมาณ 2.3 ล้านคน กระจายอยู่ทั่วประเทศ (ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร, 2560) พบจำนวนมากที่สุดในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ รองลงมาได้แก่ ภาคเหนือ ภาคกลาง และภาคใต้ ตามลำดับ (ตารางที่ 1) ในแต่ละปี ไก่พื้นเมืองถูกใช้เป็นอาหารหรือจำหน่าย ประมาณ 100 - 200 ล้านตัว (ขนาด 1.0 – 1.2 กิโลกรัม/ตัว) คิดเป็นมูลค่าประมาณ 6,000 – 8,000 ล้านบาท ซึ่งผลผลิตที่

บริโภคหรือจำหน่ายได้คิดเป็น 15 – 20 ตัวต่อครอบครัวต่อปี โดยเกษตรกรส่วนใหญ่จะนิยมเลี้ยงแม่ไก่พื้นเมือง 3 – 5 ตัว ต่อพ่อพันธุ์ 1 ตัว ในแต่ละครอบครัว ไก่เพศเมียจะเริ่มผสมพันธุ์เมื่ออายุราว 8 เดือน (น้ำหนัก 1.3 - 1.5 กิโลกรัม) แม่ไก่ออกไข่เป็นชุด (clutch) ชุดละ 8 – 12 ฟอง อัตราการฟักออกประมาณ ร้อยละ 80 หลังฟักออกแม่ไก่ถูกปล่อยให้เลี้ยงลูกต่อไปอีก 8 – 12 สัปดาห์ ก่อนเข้าสู่วงรอบการผสมพันธุ์อีกครั้งหนึ่ง แม่ไก่พื้นเมืองแต่ละตัวให้ไข่ปีละประมาณ 3 ชุด หรือผลิตลูกไก่ได้ 20 – 30 ตัวต่อปี และมีอัตราการเลี้ยงรอด ร้อยละ 90 จนถึงอายุ 4 เดือน ได้น้ำหนักตัว 1.0 – 1.2 กิโลกรัม

ตารางที่ 1 จำนวนไก่พื้นเมืองและจำนวนเกษตรกร รวมทั้งประเทศและรายภาค

พื้นที่	จำนวนไก่พื้นเมือง (ตัว) : จำนวนเกษตรกร (ราย)		
	พ.ศ. 2560	พ.ศ. 2561	พ.ศ. 2562
รวมทั้งประเทศ	88,858,089/ 2,430,663	91,219,386/ 2,558,749	93,714,829/ 2,632,133
ภาคเหนือ	24,522,666/ 622,851	23,693,211/ 657,187	25,435,381/ 662,309
ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ	38,998,600/ 1,141,766	43,908,025/ 1,202,201	43,225,341/ 1,227,798
ภาคกลาง	14,581,125/ 306,615	11,993,985/ 319,228	12,150,411/ 318,780
ภาคใต้	10,755,698/ 359,431	11,624,165/ 380,133	12,903,696/ 423,246

ที่มา: ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร (2560)

การผลิตและส่งเสริมให้เกษตรกรเลี้ยงไก่พื้นเมือง

ในปี พ.ศ. 2545 – 2550 กรมปศุสัตว์ ร่วมกับสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ศึกษาวิจัยและพัฒนาพันธุ์ไก่พื้นเมือง 4 กลุ่มพันธุ์ คือ ประดู่หางดำ เหลืองหางขาว แดง และชี โดยไก่ทั้ง 4 กลุ่มพันธุ์ มีความสม่ำเสมอของลักษณะประจำพันธุ์ ประมาณ ร้อยละ 85 – 95 คงคุณสมบัติที่ดีและที่สำคัญของไก่พื้นเมืองครบถ้วน ได้แก่ ความเป็นแม่ ความต้านทานโรค และคุณภาพเนื้อที่ดี จึงสามารถนำไปใช้เป็นฝูงตั้งต้น และใช้ประโยชน์ในการผลิตไก่ลูกผสมพื้นเมืองเชิงพาณิชย์ที่สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ ปัจจุบันกรมปศุสัตว์ใช้ไก่ทั้ง 4 ฝูงเป็นกลุ่มพันธุ์หลัก สำหรับผลิตลูกไก่พื้นเมืองให้แก่เกษตรกรทั่วประเทศ (อำนวย และคณะ, 2550)

ในปี พ.ศ. 2549 – 2552 สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) สนับสนุนการวิจัยเพิ่มเติม ได้แก่ การสร้างนักวิจัยด้านการปรับปรุงพันธุ์สัตว์ปีกรุ่นใหม่ ทดสอบระบบการผลิตไก่ลูกผสมพื้นเมืองและการนำไปใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ เช่น การสร้างไก่ลูกผสมระหว่างพ่อพันธุ์เหลืองหางขาวกับแม่พันธุ์ (เซียงไฮ้ - โรดไอแลนด์เรด – บาร์พลีมัทร็อค) ที่ผลิตจากกรมปศุสัตว์ ซึ่งได้รับการยอมรับและสนับสนุนการพัฒนาฝูงพันธุกรรมชั้นเลิศที่ดำเนินการร่วมกับมหาวิทยาลัยขอนแก่นและ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน สามารถใช้เป็นแหล่งข้อมูลและสนับสนุนการทดสอบระบบการเลี้ยงในชุมชนและในเชิงอุตสาหกรรม การทดสอบระบบการผลิตแบบฟาร์มเครือข่ายของเกษตรกร ซึ่งดำเนินการอยู่ที่ศูนย์วิจัยและบำรุงพันธุ์สัตว์เชียงใหม่ และการวิจัยเพื่อตรวจสอบศักยภาพและการรับรู้ความเข้าใจของผู้บริโภคไก่พื้นเมืองไทย (อำนวย และคณะ, 2550)

การปรับเป้าหมายการผลิตของการพัฒนาไก่พื้นเมือง (สำนักพัฒนาพันธุ์สัตว์, 2560) เป็นการพัฒนาการผลิตที่ยั่งยืน (ตารางที่ 2) และสร้างความสามารถในการแข่งขัน ให้การเลี้ยงไก่พื้นเมืองจึงเป็นอาชีพทางเลือกของเกษตรกรที่มีผลกระทบน้อยจากภัยแล้ง เป็นอาชีพที่มีความยั่งยืน อาศัยหลักเศรษฐกิจพอเพียงที่เกษตรกรสามารถขยายพันธุ์จากพ่อแม่พันธุ์ในฝูงได้เองโดยไม่ต้องซื้อลูกไก่เข้ามาเลี้ยง อาศัยพื้นฐานพันธุ์ไก่ที่ถูกพัฒนาให้สามารถอยู่ได้ในสภาพการเลี้ยงของชาวบ้านที่ใช้อาหารและวิธีการเลี้ยงแบบท้องถิ่น ทำให้เกิดความมั่นคงในชุมชนมากขึ้น ไก่พื้นเมืองไทยจึงเป็นสมบัติของเกษตรกรและฐานพันธุกรรมเพื่อผลิตไก่เนื้อไทย

ตารางที่ 2 การผลิตไก่พื้นเมืองของสำนักพัฒนาพันธุ์สัตว์ กรมปศุสัตว์

ปี พ.ศ.	พ่อพันธุ์ (ตัว)	มูลค่า (บาท)	แม่พันธุ์ (ตัว)	มูลค่า (บาท)	ลูก (ตัว)	มูลค่า (บาท)	จำนวนรวม (ตัว)	มูลค่ารวม (บาท)
2560	1,100	165,000	5,500	1,100,000	357,500	5,362,500	364,100	6,627,500
2561	1,000	150,000	5,000	1,000,000	325,000	4,875,000	331,000	6,025,000
2562	960	144,000	4,800	960,000	312,000	4,680,000	317,760	5,784,000
2563	1,040	156,000	5,200	1,040,000	338,000	5,070,000	344,240	6,266,000

ที่มา: สำนักพัฒนาพันธุ์สัตว์ (2560)

ไก่พื้นเมืองไทย

กรมปศุสัตว์รวบรวมลักษณะและมาตรฐานไก่พื้นเมืองไทย ได้ 12 กลุ่มพันธุ์ (genetic หรือ breed groups) อาทิ เหลืองหางขาว ประดู่หางดำ เขียวหางดำ นกแดง และ ชี แต่ไม่สามารถจำแนกพันธุ์แท้ของไก่พื้นเมืองเหล่านี้ได้ เพราะเกษตรกรนิยมปล่อยให้ไก่หากินและผสมพันธุ์กันเองตามธรรมชาติ โดยไม่สนใจกลุ่มพันธุ์ ไก่พื้นเมืองมีคุณสมบัติด้านการดำรงชีพ และการเลี้ยงลูกในสภาพธรรมชาติได้ดีกว่าไก่พันธุ์ทางการค้า อย่างไรก็ตาม ไก่

พื้นเมืองไทยเหล่านี้ยังมีจุดอ่อนด้านการผลิต เช่น อัตราการเจริญเติบโตต่ำ ไข่ฟองเล็ก และให้ผลผลิตไข่ต่ำ ซึ่งอาจเป็นผลมาจากขาดการพัฒนาศักยภาพทางพันธุกรรมและการกระจายพันธุ์ที่ดีสู่เกษตรกรอย่างทั่วถึงและต่อเนื่อง แต่คุณสมบัติด้านการดำรงชีพ และการเลี้ยงลูกโดยธรรมชาติยังคงดีกว่าไก่พันธุ์ทางการค้า (ศิริพันธ์ และคณะ, 2546)

(สำนักพัฒนาพันธุ์สัตว์, 2560) กรมปศุสัตว์มีสัตว์ปีกที่ได้รับการพัฒนาพันธุ์มาจากสัตว์พื้นเมืองให้เป็นสายพันธุ์ไทยแท้ ที่มีลักษณะประจำพันธุ์เป็นเอกลักษณ์ ลักษณะภายนอกสม่ำเสมอ มีความเป็นแม่ที่ดี ความหลากหลายทางพันธุกรรมสูง และมีความเหมาะสมตามความต้องการทางเศรษฐกิจ ที่ได้รับการขึ้นทะเบียนแล้ว 9 สายพันธุ์ ได้แก่ ไก่ประดู่หางดำเชียงใหม่ เหลืองหางขาวกบินทร์ แดงสุราษฎร์ ชีท่าพระ แม่ฮ่องสอน ชี้ฟ้า ฟ้าหลวง ไก่โรดไทย ไก่เบตง บทความนี้อธิบายเฉพาะ 4 สายพันธุ์หลักเท่านี้ ได้แก่ไก่ประดู่หางดำเชียงใหม่ ไก่เหลืองหางขาวกบินทร์บุรี ไก่แดงสุราษฎร์ และไก่ชีท่าพระ

ไก่ประดู่หางดำเชียงใหม่

ไก่ประดู่หางดำเชียงใหม่ (ขึ้นทะเบียนพันธุ์สัตว์ปีกของกรมปศุสัตว์ เลขทะเบียนที่ CND 01/2010 เมื่อวันที่ 9 ธันวาคม พ.ศ. 2553) เดิมเป็นไก่พื้นเมืองของไทยมีมาแต่โบราณ ได้รับการพัฒนาพันธุ์มาจากไก่บ้านพันธุ์กะตังอูหรือไก่อู คนไทยในอดีตนำไก่มาชนกันในสมัยสุโขทัย จากชาวบ้านชาวไร่ ชาวนา จนแพร่หลายในหมู่ขุนนาง เจ้าขุนมูลนาย และได้พัฒนามาเป็นไก่กีฬาของพระราชา เช่นสมัยสมเด็จพระนเรศวรมหาราช พระเอกาทศรถ พระเจ้าเสือ และสมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราช (ศิริพันธ์ และคณะ, 2546)

ไก่ประดู่หางดำเชียงใหม่ที่นิยมเลี้ยงเป็นพันธุ์ดั้งเดิมนั้น ต้องมาจากจังหวัดสุพรรณบุรี สิงห์บุรี อ่างทอง ฉะเชิงเทรา มีนบุรี หนองจอก ซึ่งเป็นแหล่งกำเนิดไก่ประดู่หางดำชั้นดี ไก่ประดู่หางดำเป็นต้นตระกูลสายพันธุ์ไก่อื่นๆ อีกหลายสายพันธุ์ในประเทศไทย มีแหล่งกำเนิดแถบภาคกลางของประเทศไทย เช่น จังหวัดสุพรรณบุรี พระนครศรีอยุธยา ฉะเชิงเทรา กรุงเทพฯ สิงห์บุรี และอ่างทอง และแถบจังหวัดใกล้เคียง (ศิริพันธ์ และคณะ, 2546) ปัจจุบันนิยมเลี้ยงแพร่หลายทั่วไปในประเทศและต่างประเทศในแถบอาเซียน เช่นมาเลเซีย ฟิลิปปินส์ อินโดนีเซีย บรูไน เป็นต้น

ไก่ประดู่หางดำเชียงใหม่ เป็นไก่ที่ได้รับการพัฒนาพันธุ์จากไก่ประดู่หางดำ โดยศูนย์วิจัยและบำรุงพันธุ์สัตว์เชียงใหม่ได้รวบรวมและสร้างฝูงพันธุ์ ลักษณะประจำพันธุ์ (Breed Characteristics) ของไก่ประดู่หางดำเชียงใหม่ คือ มี ขน แข้ง ปาก และขนหางสีดำ โดยคงลักษณะที่ดีของไก่พื้นเมืองไว้ เช่น การฟักไข่ การเลี้ยงลูกเองตามธรรมชาติ เนื้อมีคุณค่าทางโภชนาการ รสชาติอร่อย เนื้อ แน่น นุ่ม กลมกล่อม ดีกว่าไก่เนื้อเชิงการค้า เป็นที่ต้องการของตลาด เป็นไก่ที่สามารถเลี้ยงได้ทั้งในระบบฟาร์มและในหมู่บ้านในชนบท (สำนักพัฒนาพันธุ์สัตว์, 2560) ผลการดำเนินงานทำให้เกิดไก่พื้นเมืองไทยกลุ่มใหม่ที่มีศักยภาพการผลิตสูงกว่าไก่พื้นเมืองทั่วไป มีความสามารถในการผลิตลูกที่ดีทั้งในระดับชุมชนและอุตสาหกรรม เพิ่มความสามารถในการผลิตพันธุ์จากที่เคยผลิตได้ 120,000 ตัวต่อปี มาเป็นมากกว่า 1,600,000 ตัวต่อปี (10 เท่า) โดยความร่วมมือกับเครือข่ายภายใต้การผลิตตลอดห่วงโซ่ที่ได้มาตรฐาน

แม้ตลาดจำหน่ายไก่สดประดู่หางดำเชียงใหม่มีอยู่ในหลายจังหวัด เช่น เชียงใหม่ ลำพูน เชียงราย แม่ฮ่องสอน เป็นต้น แต่ยังคงเป็นตลาดในระดับชุมชน ซึ่งมีราคาจำหน่ายไม่สูงเท่าที่ควรเมื่อเปรียบเทียบกับรสชาติและ

คุณค่าทางโภชนาการของไก่เนื้อ (สัญชัย และคณะ, 2546) ข้อมูลด้านวิทยาศาสตร์เนื้อสัตว์ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ชี้ให้เห็นว่า ไก่ประดู่หางดำเชียงใหม่มีปริมาณไขมัน คอเลสเตอรอล และไตรกลีเซอไรด์ต่ำกว่าไก่เนื้อมาก โดยทั่วไปเนื้อไก่ประดู่หางดำ 100 กรัม มี โปรตีน 20.7 กรัม ไขมัน 1.1 กรัม ไตรกลีเซอร์ไรด์ 2.4 กรัม และ คลอเรสเตอรอล 20.0 มิลลิกรัม มีรสชาติอร่อยถูกปากคนไทย และมีเนื้อแน่น (มีค่าแรงตัดผ่านเนื้อที่สูงกว่าไก่เนื้อเกือบ 2 เท่าตัว) เป็นที่รู้จักของผู้บริโภค (ตารางที่ 3) จนเป็นที่กล่าวขานถึงความเป็นเอกลักษณ์ (อำนวย และคณะ, 2552) ว่า ไก่ประดู่หางดำเชียงใหม่นั้น “เนื้อ แน่น นุ่ม ไขมันต่ำ” สมควรเพิ่มมูลค่าและศักยภาพของไก่ประดู่หางดำเชียงใหม่เป็นสินค้าตลาดในเมือง ซึ่งเป็นตลาดที่ผู้บริโภคมีรายได้สูงกว่า และต้องการสินค้าที่มีรสชาติและดีต่อสุขภาพมากกว่า

ไก่เหลืองหางขาวกบินทร์

ไก่เหลืองหางขาวกบินทร์ (ขึ้นทะเบียนพันธุ์สัตว์ปีกของกรมปศุสัตว์ เลขทะเบียนที่ CND 02/2010 ณ วันที่ 9 ธันวาคม 2553) (ศิริพันธ์ และคณะ, 2546) คือ ไก่พื้นเมืองของไทยกลุ่มพันธุ์หนึ่ง ซึ่งพัฒนามาจากไก่บ้านกลุ่มพันธุ์กะตังอู หรือไก่อู มีมาพร้อมคนไทยโบราณ พบคนนำไก่มาชนในสมัยสุโขทัยเมื่อชาวบ้านเว้นว่างจากการทำไร่นา แพร่กระจายสู่หมู่ขุนนางเจ้าขุนและพัฒนาเป็นกีฬาพระราชา เช่น ในสมัยสมเด็จพระนเรศวรมหาราช พระเจ้าเสือ และสมเด็จพระเจ้าตากสิน ไก่พันธุ์นี้ถ้าเป็นพันธุ์แท้ดั้งเดิมต้องมาจากบ้านกร่าง บ้านหัวแท จังหวัดพิษณุโลก เนื่องจากเป็นไก่ในประวัติศาสตร์ที่ครั้งหนึ่งสมเด็จพระนเรศวรมหาราช สมัยทรงพำนักอยู่ในประเทศพม่า ทรงนำไก่เหลืองหางขาวจากพิษณุโลกซึ่งเป็นเมืองพระราชบิดาของพระองค์ไปชนกับไก่ของพระมหาอุปราชา

ศิริพันธ์ และคณะ (2546) อธิบายว่าแหล่งกำเนิดของไก่เหลืองหางขาว อยู่ที่ภาคเหนือของไทย ซึ่งเป็นแหล่งพันธุกรรมไก่ที่ยังคงมีลักษณะเด่นในความเป็นแม่ที่ดี มีความหลากหลายทางพันธุกรรมสูง รูปร่างสูงตรง มีส่วนของคอ แข้ง ขายาว มีลักษณะเชื่องเมื่ออยู่กับผู้เลี้ยง แต่มักดุร้ายเมื่อเจอไก่แปลกหน้า ไก่เหลืองหางขาวกบินทร์เป็นกลุ่มพันธุ์หนึ่งที่พัฒนาโดยกรมปศุสัตว์มักมีท่าทางปราดเปรียว กล้า และสง่างาม โดยทั่วไป ไก่เพศเมียมีลักษณะทั่วไปคล้ายกับไก่เพศผู้ เพียงแต่ไม่มีขนสร้อยคอ-หลัง และมีหงอนขนาดเล็กกว่า ไก่เหลืองหางขาวมีลักษณะตามอุดมทัศนีย์คือ หน้าหงอนบางกลางหงอนสูง สร้อยระย้า หน้านกยูง และลักษณะพิเศษที่นิ้วเท้าคือ เสือซ่อนเล็บ เหน็บใน ไขบาดาล เกล็ดผลาญศัตรู และลักษณะที่เป็นมงคลเสริมบารมี ซึ่งจะแตกต่างจากไก่เหลืองหางขาวโดยทั่วไปคือ มีพระเจ้าห้าพระองค์เป็นหย่อมขนสีขาว ห้าแห่งที่บริเวณหัวหลังหงอน หัวปีกทั้งสองข้าง และบริเวณข้อขาทั้งสองข้าง (นิสิต, 2558) แต่ลักษณะไก่เหลืองหางขาวที่พบจะมีลักษณะหงอนที่หลากหลาย ลำตัวเล็ก บางพื้นที่มีการผสมกับสายพันธุ์พม่าหรือสายพันธุ์อื่น ๆ ซึ่งแสดงถึงความเปลี่ยนแปลงของความหลากหลายของสายพันธุ์ไก่พื้นเมืองในปัจจุบัน

กรมปศุสัตว์มีนโยบายที่จะอนุรักษ์และพัฒนาแหล่งพันธุกรรมสัตว์โดยเฉพาะสัตว์พื้นเมืองกรมปศุสัตว์เริ่มดำเนินการอนุรักษ์ไก่พื้นเมืองไทยเหลืองหางขาว ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2545 เพื่อพัฒนาให้เป็นไก่พันธุ์แท้ที่มีลักษณะภายนอกสม่ำเสมอเป็นเอกลักษณ์ประจำพันธุ์ที่สามารถใช้จำแนกพันธุ์ได้ฝูงไก่ที่ยังคงมีลักษณะเด่นในความเป็นแม่ที่ดี มีความหลากหลายทางพันธุกรรมสูง (จากการรวบรวมไก่จากหลายภูมิภาคของไทย) มีโอกาสที่จะคัดเลือกปรับปรุงให้มีคุณภาพเชิงเศรษฐกิจที่สำคัญให้ดีขึ้นกว่าไก่พื้นเมืองไทยทั่วไป จึงให้มีการอนุรักษ์ วิจัย และพัฒนาพันธุ์ไก่เหลืองหางขาวกบินทร์บุรีที่

ศูนย์วิจัยและพัฒนาสัตว์ปีก จังหวัดปราจีนบุรี เมื่อชำแหละเป็นซากแล้ว ไก่เหลืองกบินทร์จะมีแข้งสีเหลืองเป็นที่นิยมของผู้บริโภคไก่พื้นเมือง ไก่เหลืองหางขาวกบินทร์ไม่มีขนสร้อยคอ - หลัง มีหงอนขนาดเล็ก ขนสีเหลืองอมส้ม ดำ กระขาว เพศเมียมีขนสีดำ (อุดมศรี และคณะ, 2550) เหมาะสมสำหรับการนำไปใช้ประโยชน์เป็นพ่อแม่พันธุ์ในการผลิตไก่พื้นเมืองพันธุ์แท้และลูกผสม ทั้งในระดับชุมชนและอุตสาหกรรมสำหรับฟาร์มเอกชนขนาดใหญ่ ขนาดกลาง และเกษตรกรรายย่อย

ไก่แดงสุราษฎร์

ไก่แดงสุราษฎร์ (ขึ้นทะเบียนพันธุ์สัตว์ปีกของกรมปศุสัตว์ เลขทะเบียนที่ CND 03/2010 ณ วันที่ 9 ธันวาคม 2553) (ศิริพันธ์ และคณะ, 2546) เดิมคือไก่นกแดงของพระยาศรีไสยณรงค์ ชนมา 6 ครั้ง ไม่เคยแพ้ใครทำให้เจ้าของสายพันธุ์ (ขุนฤทธิ์ปูพ่าย) สมัยเป็นทหารในสมเด็จพระมหินทราธิราชได้กินเหล้า จนเกิดอาการมึนเมาแล้วท้าสู้กับสมเด็จพระนเรศวรมหาราช โดยไม่รู้จักกันมาก่อน ต่อมาภายหลังได้มาเป็นทหารเอกของสมเด็จพระนเรศวรมหาราช

สายพันธุ์ไก่นกแดงเป็นไก่พันธุ์แท้ มีอยู่ทั่วไปในภาคกลาง ภาคใต้และภาคเหนือ ไก่นกแดงมีชื่อเสียงโด่งดังในสมัยอยุธยาตอนกลาง เป็นไก่ของขุนฤทธิ์ปูพ่ายหรือพระยาศรีไสยณรงค์ เจ้าเมืองกาญจนบุรี ทหารเอกแห่งสมเด็จพระนเรศวรมหาราช และเป็นเพื่อนสนิทของขุนเดชพระเวทย์แสนศึกหรือพระยาไชยบูลย์ ผู้นำไก่เขียวหางดำ และไก่นกแดง พบมากในแถบจังหวัดกาญจนบุรี พิษณุโลก นครสวรรค์ พระนครศรีอยุธยา และพัทลุง

กรมปศุสัตว์มีนโยบายที่จะอนุรักษ์และพัฒนาแหล่งพันธุกรรมสัตว์โดยเฉพาะสัตว์พื้นเมือง จึงได้เริ่มอนุรักษ์และพัฒนาไก่พื้นเมืองไทยไก่แดงมา

ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2545 เพื่อพัฒนาไก่แดงสุราษฎร์ให้เป็นไก่พันธุ์แท้ที่มีลักษณะภายนอกสม่ำเสมอเป็นเอกลักษณ์ประจำพันธุ์ สามารถใช้จำแนกพันธุ์ได้ ฝูงไก่มีลักษณะเด่นในความเป็นแม่ที่ดี มีความหลากหลายทางพันธุกรรมสูง (จากการรวบรวมไก่จากหลายภูมิภาคของไทย)ทำให้มีโอกาสที่จะคัดเลือกปรับปรุงให้มีคุณภาพเชิงเศรษฐกิจที่สำคัญให้ดีขึ้นกว่าไก่พื้นเมืองไทยทั่วไป โดยดำเนินการ อนุรักษ์วิจัยและพัฒนาสายพันธุ์ไก่แดงสุราษฎร์ที่ศูนย์วิจัยและบำรุงพันธุ์สัตว์สุราษฎร์ธานี (อุดมศรี และคณะ, 2550) ไก่แดงสุราษฎร์สามารถผลิตเป็นไก่พันธุ์แท้และลูกผสมที่ดีในระดับอุตสาหกรรม ขนสร้อยคอขนลำตัว และขนหลังมีสีแดง เพศผู้หางสีดำแซมขาว เพศเมียสีแดง ผิวหนังสีอมเหลือง และแข้งสีเหลือง เหมาะสำหรับใช้เป็นพ่อแม่พันธุ์ในการผลิตไก่พื้นเมืองพันธุ์แท้ และลูกผสมทั้งในระดับชุมชนและอุตสาหกรรม ของฟาร์มเอกชน ขนาดใหญ่ ขนาดกลาง และเกษตรกรรายย่อย ปัจจุบันมีเลี้ยงที่ศูนย์วิจัยและบำรุงพันธุ์สัตว์ของกรมปศุสัตว์

ไก่ชีท่าพระ

ไก่ชีท่าพระ (ขึ้นทะเบียนพันธุ์สัตว์ปีกของกรมปศุสัตว์ เลขทะเบียนที่ CND 04/2010 ณ วันที่ 9 ธันวาคม 2553) เป็นไก่ขนสีขาวปลอดทั้งตัว แหล่งข้อมูลอ้างอิงว่าเกิดจากการกลายพันธุ์จากไก่พื้นเมืองไทยเลาหางขาว เมื่อนำพ่อพันธุ์ขนสีขาวผสมกับแม่พันธุ์ขนสีขาว ลูกที่ได้ขนสีขาวสวยงาม เป็นไก่พื้นเมืองที่เรียกขานกันว่าไก่ชี แต่ไม่ปรากฏว่าเป็นไก่ที่สำคัญของบุคคลใดในประวัติศาสตร์ (ศิริพันธ์ และคณะ, 2546) พบไก่ชีได้ทั่วไปทั้งบริเวณภาคเหนือตอนล่างแถบจังหวัดพิษณุโลก กำแพงเพชร สุโขทัย ภาคกลาง แถบจังหวัดพระนครศรีอยุธยา อ่างทอง สิงห์บุรี เพชรบุรี และภาคตะวันออกแถบจังหวัดสมุทรปราการ ฉะเชิงเทรา ระยอง และ จันทบุรี

ในระหว่างปี พ.ศ. 2545 - 2550 กรมปศุสัตว์ร่วมกับสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ดำเนินการสร้างพันธุ์ไก่ชีขึ้นที่ศูนย์วิจัยและบำรุงพันธุ์สัตว์ท่าพระ จังหวัดขอนแก่น จนได้เป็นไก่ชีพันธุ์แท้ จากขั้นตอนและวิธีการคัดเลือกที่ถูกต้องตามหลักวิชาการ ฝูงพันธุ์ที่ได้มีลักษณะภายนอกซึ่งได้แก่ รูปร่าง ลักษณะหงอน และสีขนสม่ำเสมอเป็นเอกลักษณ์ตรงตามลักษณะประจำพันธุ์ และสามารถใช้จำแนกพันธุ์ได้ การอนุรักษ์ วิจัยและพัฒนาสายพันธุ์ไก่ชีท่าพระ จึงเป็นพันธะกิจของศูนย์วิจัยและบำรุงพันธุ์สัตว์ท่าพระ จังหวัดขอนแก่น เป็นต้นมา

ไก่ชีท่าพระมีจุดเด่นที่ขนเพราะสีขาวเหมือนไก่เนื้อทางการค้า เมื่อชำแหละซากจึงไม่มีขนหมุดสีดำที่ผิวหนังทำให้ซากดูสะอาดน่ารับประทาน ปัจจุบันศูนย์วิจัยและบำรุงพันธุ์สัตว์ท่าพระ เพาะเลี้ยงไก่ชีท่าพระสำหรับนำไปใช้ประโยชน์ เป็นพ่อแม่พันธุ์ในการผลิตไก่พื้นเมืองพันธุ์แท้และลูกผสมทั้งในระดับชุมชนและอุตสาหกรรม ของฟาร์มเอกชนขนาดใหญ่ขนาดกลาง และเกษตรกรรายย่อย (อุดมศรี และคณะ, 2550)

ตารางที่ 3 การเปรียบเทียบคุณค่าการบริโภคเนื้อไก่พื้นเมืองและไก่เนื้อทั่วไป

คุณค่าทางโภชนาการ	ไก่พื้นเมือง	ไก่เนื้อ
โปรตีน (กรัม/100กรัม)	20.7	19.7
ไขมัน (กรัม/100กรัม)	1.7	4.6
ไตรกลีเซอไรด์ (กรัม/100กรัม)	2.4	4.0
คลอเลสเตอรอล (มิลลิกรัม/100 กรัม)	20.0	51.2
คอลลาเจน (กรัม/100กรัม)	1.5	1.0
แรงตัดผ่านเนื้อ (100กรัม/กก.)	3.1	1.5

ที่มา: สัญชัย และคณะ (2546)

เกษตรกรและประชาชนทั่วไปให้ความสนใจสั่งซื้อไก่พื้นเมืองทั้ง 4 พันธุ์เป็นจำนวนมาก (สำนักพัฒนาพันธุ์สัตว์, 2560) มีหลายโครงการที่รัฐบาลได้นำพันธุ์ไก่พื้นเมืองไปใช้ประโยชน์ ได้แก่โครงการเพิ่มจำนวนไก่ในชุมน โครงการภัยแล้ง โครงการทฤษฎีใหม่ เป็นต้น ทั้งนี้มีการเก็บข้อมูลจากการสอบถามประชาชน นักวิชาการ และผู้บริหารของกรมปศุสัตว์ ถึงความเหมือนและแตกต่างในเรื่องสมรรถภาพการผลิตของไก่ทั้ง 4 สายพันธุ์ในสภาพการเลี้ยงและการจัดการแบบเดียวกัน เพื่อทราบถึงศักยภาพซึ่งจะเป็นประโยชน์ต่อผู้เลี้ยงไก่ เป็นทางเลือกในการเลี้ยงไก่แต่ละพันธุ์ จากการศึกษาและเปรียบเทียบสมรรถภาพการเจริญเติบโตของไก่พื้นเมือง 4 พันธุ์ ของกรมปศุสัตว์สามารถที่จะให้เกษตรกรนำผลไปใช้ประโยชน์ได้ตามความต้องการ และความนิยมของตัวเกษตรกรเองต้องการไก่สายพันธุ์ใดและเหมาะที่จะเลี้ยงกับพื้นที่ใด ทั้งนี้ผลจากการศึกษาลักษณะทางเศรษฐกิจต่าง ๆ จะเป็นสิ่งที่ช่วยให้เกษตรกรได้ตัดสินใจ

อัตราการเจริญเติบโต

ไก่พื้นเมืองที่เลี้ยงในสภาพการเลี้ยงดูของเกษตรกรในหมู่บ้านในช่วงฤดูฝนต่อฤดูหนาว ช่วงอายุ 1 – 4.5 เดือน พบว่ามีอัตราการเจริญเติบโตวันละ 10.48 กรัม และทำน้ำหนักได้ 1,218 กรัม เมื่ออายุ 4.5 เดือน (ตารางที่ 4) (ดรุณี และคณะ, 2550) รายละเอียดของการศึกษาโดยสังเขปมีดังนี้ เป็นการศึกษาไก่พื้นเมืองคละเพศ 4 สายพันธุ์ (ประดู่หางดำ, เหลืองหางขาว, แดง และชี) ตั้งแต่อายุแรกเกิดจำนวน 720 ตัว จาก 4 หน่วยงาน คือ ศูนย์วิจัยและบำรุงพันธุ์สัตว์เชียงใหม่, กบินทร์บุรี, สุราษฎร์ธานี และ ท่าพระ นำมาเลี้ยงทดสอบที่ศูนย์วิจัยและบำรุงพันธุ์สัตว์ทับกวาง โดยเก็บข้อมูลเป็นรายตัวตั้งแต่อายุ 1 – 16 สัปดาห์ ชั่งน้ำหนักตัว และ

ปริมาณอาหารที่กิน (ตารางที่ 5) (ดรุณี และคณะ, 2550) ผลการศึกษาพบว่าไก่พันธุ์ประดู่หางมีการอัตราการเจริญเติบโตในช่วงแรกเมื่ออายุ 2 - 4 สัปดาห์ มากกว่าไก่ชี แดง และเหลืองหางขาว ขณะที่เมืออายุ 16 สัปดาห์ ไก่พันธุ์ชีกับพันธุ์แดงมีน้ำหนักตัวเฉลี่ยไม่แตกต่างกัน โดยทั้งสองพันธุ์มีน้ำหนักตัวต่ำกว่าพันธุ์ประดู่หางดำกับเหลืองหางขาวอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < 0.01$) ที่อายุ 16 สัปดาห์ ไก่พันธุ์ประดู่หางดำและเหลืองหางขาวมีน้ำหนักตัวเฉลี่ยไม่แตกต่างกัน ซึ่งใกล้เคียงกับการรายงานของ (อำนวยและคณะ, 2539)

ตารางที่ 4 การเปรียบเทียบอัตราการเจริญเติบโตของไก่พื้นเมือง 4 สายพันธุ์ (ชี ประดู่หางดำ แดง และเหลืองหางขาว)

อายุ (สัปดาห์)	ชี	ประดู่หางดำ	แดง	เหลืองหางขาว
2 - 4	10.00 ± 0.12^{b}	11.10 ± 0.11^{a}	9.87 ± 0.12^{b}	10.10 ± 0.15^{b}
2 - 6	11.76 ± 0.14^{c}	13.29 ± 0.14^{c}	12.11 ± 0.14^{c}	12.67 ± 0.18^{b}
2 - 8	11.80 ± 0.16^{c}	15.00 ± 0.15^{a}	13.33 ± 0.15^{b}	13.06 ± 0.20^{b}
2 - 10	12.82 ± 0.16^{b}	15.11 ± 0.16^{a}	13.61 ± 0.16^{b}	13.58 ± 0.21^{b}
2 - 12	13.80 ± 0.16^{d}	15.88 ± 0.16^{a}	14.30 ± 0.16^{b}	15.03 ± 0.21^{b}
2 - 14	14.14 ± 0.17^{c}	15.97 ± 0.17^{a}	14.40 ± 0.17^{c}	15.03 ± 0.17^{b}
2 - 16	14.05 ± 0.16^{b}	15.77 ± 0.15^{a}	14.25 ± 0.16^{b}	15.39 ± 0.20^{a}

ที่มา: ดัดแปลงจากดรุณี และคณะ (2550)

ตัวเลขแสดงค่า least square mean ของน้ำหนักตัวที่เพิ่มขึ้นต่อวัน

^{abc} ในคอลัมภ์ซึ่งมีอักษรต่างกันจะมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < 0.01$)

ตารางที่ 5 ค่าเฉลี่ยอัตราการเจริญเติบโตต่อตัวต่อวันของไก่พื้นเมือง 4 พันธุ์ (ชี ประดู่หางดำ แดง และเหลืองหางขาว)

อายุ (สัปดาห์)	ชี	ประดู่หางดำ	แดง	เหลืองหางขาว
0	31.57 ± 0.26[a]	32.10 ± 0.25 [a]	29.46 ± 0.25[b]	28.97 ± 0.33 [b]
2	114.22 ± 1.14 [b]	125.37 ± 1.10 [a]	104.10 ± 1.14[c]	103.56 ± 1.48 [c]
4	254.22 ± 2.51 [b]	280.76 ± 2.44 [a]	242.33 ± 2.51 [c]	245.02 ± 3.24 [c]
6	443.96 ± 4.63 [c]	497.49 ± 4.49 [a]	443.26 ± 4.62 [c]	458.53 ± 5.98 [b]
8	609.7 ± 7.12 [c]	755.36 ± 6.90 [a]	664.22 ± 7.10 [b]	652.08 ± 9.18 [b]
10	832.36 ± 9.78 [c]	971.25 ± 9.48 [a]	866.37 ± 9.76 [b]	863.89 ± 12.62 [b]
12	1,080.26±12.08 [c]	1,237.16 ± 11.71 [a]	1,105.21 ± 12.05 [c]	1,156.00 ± 15.58[b]
14	1,301.73 ±14.70 [c]	1,467.01 ± 14.35 [a]	1,313.95 ± 14.76	1,366.07 ± 18.98 [b]
16	1,491.31± 15.90 [b]	1,671.08 ± 15.40 [a]	1,501.03 ± 15.89 [b]	1,612.51 ± 20.58 [a]

ที่มา: ดัดแปลงจากดรุณี และคณะ (2550)

ตัวเลขแสดงค่า least square mean ของน้ำหนักตัวที่เพิ่มขึ้นต่อวัน

abc ในคอลัมภ์ซึ่งมีอักษรต่างกันจะมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($P < 0.01$)

สำหรับปริมาณอาหารที่กินระหว่างอายุ 2 - 4 สัปดาห์ พันธุ์ชี ประดู่หางดำ แดง และเหลืองหางขาวช่วงระยะเวลา 2 สัปดาห์ มีปริมาณอาหารที่กินแตกต่างกัน ($P<0.01$) คือเท่ากับ 309.81 295.87 320.72 และ 306.75 กรัม ตามลำดับ โดยพันธุ์ประดู่หางดำมีปริมาณอาหารที่กินได้น้อยที่สุด เมื่อไก่อายุมากขึ้นปริมาณการกินอาหารจะเพิ่มขึ้นด้วย และเมื่ออายุ 2 - 16 สัปดาห์ พบว่าไก่เหลืองหางขาวกินมากกว่าไก่ชี ประดู่หางดำ และ แดง ช่วงระยะเวลา 14 สัปดาห์ มีปริมาณเท่ากับ 6,225.98 5,485.38 5,450.60 และ 5,213.13 กรัม ตามลำดับ (ดรุณี และคณะ, 2550)

ไก่เนื้อพื้นเมืองคละเพศมีอัตราการเจริญเติบโตดีที่สุดในช่วงอายุ 0 - 16 สัปดาห์ ซึ่งช่วงอายุนี้เป็นที่นิยมนำไปบริโภคเนื่องจากเนื้อไม่เหนียวมาก และมีรสชาติดี การศึกษาของอุดมศรี และคณะ (2550) พบว่าไก่ทั้ง 4 สายพันธุ์ที่เลี้ยงคละเพศ มีการเจริญเติบโตแตกต่างกัน โดยที่อายุ 16 สัปดาห์ ไก่พันธุ์ประดู่หางดำมีน้ำหนักตัวใกล้เคียงกับไก่เหลืองหางขาวและไก่แดง แต่ค่อนข้างสูงกว่าไก่ชี และมีน้ำหนักตัวเฉลี่ยเท่ากับ 1,561.1 1,778.9 1,602.0 และ 1,147.4 กรัม ตามลำดับ

น้ำหนักตัวของไก่พื้นเมืองมีความแตกต่างกันในภูมิภาคต่าง ๆ ของประเทศไทย เช่น ภาคเหนือไก่พื้นเมืองจะมีขนาดลำตัวเล็ก น้ำหนักน้อยกว่าภาคอื่น พ่อพันธุ์มีน้ำหนัก 2.2 - 2.6 กิโลกรัม แม่พันธุ์มีน้ำหนัก 1.2 - 1.5 กิโลกรัม ต่างกับไก่พื้นเมืองในเขตภาคอีสานและภาคกลางที่พ่อพันธุ์จะมีน้ำหนัก 2.8 - 3.2 กิโลกรัม แม่พันธุ์จะมีน้ำหนัก 1.6 - 1.9 กิโลกรัม (อำนวย และคณะ, 2554) ซึ่งสาเหตุที่เป็นเช่นนี้ส่วนหนึ่งอาจเป็นเพราะพฤติกรรมการชนไก่ของเกษตรกร เกษตรกรภาคเหนือจะนิยมตีหรือชนไก่ขนาดเล็ก ไก่ที่มีน้ำหนักเกิน 2.6 กิโลกรัมขึ้นไปมักจะหาคู่ชนไม่ได้ นอกจากนี้ ภาคเหนือนิยมบริโภคไก่พื้นเมืองที่มีน้ำหนักตัวน้อยกว่าภาคอื่น คือประมาณ 1 กิโลกรัม

จากการศึกษาประสิทธิภาพการเปลี่ยนอาหารของไก่ลูกผสมพื้นเมือง – เซียงไฮ้ – โรด – บาร์ (NSRB) (อุดมศรี และคณะ, 2539) แนะนำว่าเกษตรกรผู้เลี้ยงไก่พื้นเมืองควรจะส่งตลาดที่อายุ 16 สัปดาห์ ซึ่งจะให้ผลตอบแทนสูงสุด หลังจากนั้นอัตราการแลกเนื้อจะเพิ่มขึ้นเมื่อไก่อายุ 12, 16 และ 20 สัปดาห์ โดยมีค่าเฉลี่ย เท่ากับ 2.49, 2.72 และ 3.31 กิโลกรัม ตามลำดับ ซึ่งหมายถึงประสิทธิภาพการเปลี่ยนอาหารเป็นเนื้อลดลง

สอดคล้องกับรายงานของ (อำนวย และคณะ, 2539) ที่พบว่าไก่เนื้อพื้นเมืองที่อายุ 0 - 16 สัปดาห์ มีประสิทธิภาพการเปลี่ยนอาหารดีที่สุด

การรับรู้พันธุ์และความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อเนื้อไก่พื้นเมืองไทย

ปัจจุบันประเทศไทยมีประชากรกว่า 60 ล้านคน มีการบริโภคเนื้อไก่เฉลี่ย 15 กิโลกรัมต่อคนต่อปี เมื่อเทียบกับปี 2540 ที่มีการบริโภคเนื้อไก่เพียง 5 กิโลกรัมต่อคนต่อปี จะเห็นว่ามีอัตราการเติบโตค่อนข้างเร็วมากถึงร้อยละ 300 ปัจจุบัน ประเทศไทยผลิตไก่เนื้อ 900 ล้านตัวต่อปี บริโภคภายในประเทศ ร้อยละ 72 (ประมาณ 650 ล้านตัว) ที่เหลือส่งออกต่างประเทศ (อนันต์, 2553) สำหรับเนื้อไก่ที่วางจำหน่ายในตลาดของไทยมี 4 สายพันธุ์หลัก ได้แก่ ไก่เนื้อ ไก่ซี (ไก่ไข่ตัวผู้) ไก่ลูกผสมพื้นเมือง และไก่พื้นเมือง ซึ่งจากการสัมภาษณ์ผู้บริโภคไก่ในตลาดชุมชนเขตจังหวัดเชียงใหม่และลำพูน พบว่า เนื้อไก่ที่ผู้บริโภคต้องการมากที่สุดคือไก่พื้นเมือง รองลงไปคือไก่ลูกผสมพื้นเมือง ไก่โต้ง และไก่เนื้อตามลำดับ (อำนวย และคณะ, 2552) โดยปัจจัยที่มีผลต่อความชอบเนื้อไก่พื้นเมืองมากเป็นอันดับ 1 คือ รสชาติดีและความแน่นนุ่มของเนื้อ คล้ายคลึงกับประเทศในเอเชียที่นิยมบริโภคเนื้อไก่พื้นเมืองมากกว่าไก่พันธุ์อื่น ๆ อาทิ ประเทศจีน พบว่าเหตุผลที่มีความนิยมบริโภคไก่พื้นเมืองเพราะรสชาติ (flavor) และความแน่น (firmness) ของเนื้อ (Tang et al., 2009) ส่วนข้อมูลด้านวิทยาศาสตร์เนื้อสัตว์ พบว่า ไก่พื้นเมืองมีปริมาณของไขมัน คอเลสเตอรอล และไตรกลีเซอไรด์ที่ต่ำกว่ามากเมื่อเทียบกับไก่เนื้อ (สัญชัย และคณะ, 2546) นอกจากนี้ การตรวจชิมเนื้อไก่พบว่า เนื้อไก่พื้นเมืองมีความเหนียวมากที่สุด (5.26) รองลงมาคือ ไก่ตะนาวศรี (4.78) ไก่สีทอง (4.08) และไก่กระทง (3.42) คะแนนตามลำดับ (จันทร์พร และกันยา, 2549)

การทดสอบการรับรู้พบว่า กลุ่มตัวแทนประชากรที่รู้จักพันธุ์ไก่พื้นเมืองของกรมปศุสัตว์เท่ากับ ร้อยละ 32.70 และมีความพึงพอใจในเนื้อไก่ประดู่หางดำ ด้านความแน่นนุ่ม กลิ่นหอมของไก่ และรสชาติอยู่ในระดับพึงพอใจมาก ส่วนความพึงพอใจโดยรวมในเนื้อไก่ได้ระดับพึงพอใจมากที่สุด (อำนวย และคณะ, 2552) สอดคล้องกับ อภิชัย (2536) ที่ได้รายงานว่าคนไทยนิยมบริโภคเนื้อไก่พื้นเมืองมากกว่าเนื้อไก่กระทง

ความพึงพอใจต่อเนื้อไก่ทั้งสี่พันธุ์ในภาพรวม

การศึกษาเปรียบเทียบความพึงพอใจเนื้อไก่ของผู้บริโภคที่มีต่อไก่พื้นเมืองไทยของกรมปศุสัตว์ทั้ง 4 สายพันธุ์ ที่มีการสร้างฝูงขึ้นมาในระหว่างปี พ.ศ. 2545 – 2550 นั้น พบว่า ผู้บริโภคที่ชิมเนื้อไก่มีความพึงพอใจในด้านความแน่นนุ่ม และกลิ่นหอม อยู่ในระดับพึงพอใจมาก สำหรับด้านรสชาติและความพึงพอใจโดยรวม อยู่ในระดับพึงพอใจมากถึงพึงพอใจมากที่สุด (อำนวย และคณะ, 2554) การศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อไก่ชีท่าพระ โดยการให้ชิมเนื้อไก่ย่างและใช้แบบสอบถามสัมภาษณ์ พบว่าความพึงพอใจในด้านความแน่นนุ่มและกลิ่นหอมของไก่ขณะเคี้ยว และด้านรสชาติอยู่ในระดับคะแนน 3.78 – 4.16 หมายถึงพอใจมาก ส่วนความพึงพอใจโดยรวมได้คะแนน 3.92 – 4.35 หมายถึงพอใจมากถึงมากที่สุด (ชูศักดิ์ และคณะ, 2556)

ความพึงพอใจของผู้บริโภคในภาพรวมต่อเนื้อไก่พื้นเมืองไทยของกรมปศุสัตว์ ประเมินในด้านความแน่นนุ่ม กลิ่นหอมของไก่ขณะเคี้ยว ด้านรสชาติ และความพึงพอใจเนื้อโดยรวม ได้คะแนน 3.53 – 3.84 หมายถึงพึงพอใจมาก ดังแสดงสรุปไว้ใน (ตารางที่ 6) (ดรุณี และคณะ, 2556)

ตารางที่ 6 ความพึงพอใจต่อเนื้อไก่พื้นเมือง 4 สายพันธุ์ (ชี ประดู่หางดำ แดง และเหลืองหางขาว)

คุณลักษณะ	จำนวน (คน)	ค่าคะแนน	ความพึงพอใจ
เนื้อไก่พื้นเมือง	314	3.69	ดีมาก
กลิ่น	314	3.53	ดีมาก
รสชาติ	314	3.77	ดีมาก
ความพึงพอใจโดยรวม	314	3.84	ดีมาก

ที่มา: ดัดแปลงจาก ดรุณี และคณะ (2556)

สรุปและวิจารณ์

โครงการกระจายพันธุ์ไก่พื้นเมืองสามารถกระจายพันธุกรรมสัตว์พันธุ์ดี เพื่อการนำไปใช้ประโยชน์ในพื้นที่ของเกษตรกรรายย่อย เกษตรกรทั่วไปที่สนใจจะนำพันธุ์สัตว์ไปต่อยอดเพื่อการค้า หรือเป็นอาหารโปรตีนเนื้อสัตว์ในครัวเรือนต่อไป โครงการนี้ช่วยให้มีการผลิตไก่พื้นเมืองอย่างยั่งยืน เกษตรกรผู้เลี้ยงไก่พื้นเมืองมีความเข้มแข็งพึ่งตนเองได้ ช่วยเสริมสร้างความมั่นคงด้านอาหารของประเทศ และช่วยพัฒนาการผลิตไก่พื้นเมืองและผลิตภัณฑ์ไก่พื้นเมืองให้ได้มาตรฐานปลอดภัย สามารถเพิ่มมูลค่าและขยายตลาดทั้งภายในและต่างประเทศ นอกจากนี้ ยังก่อให้เกิดศูนย์เรียนรู้และแสดงภูมิปัญญาการเลี้ยงไก่พื้นเมืองอีกด้วย

แนวโน้มการตลาดของไก่พื้นเมืองเป็นสินค้าเกษตรที่มีปัญหาเช่นเดียวกับสินค้าเกษตรอื่น ๆ ที่เกษตรกรไม่สามารถกำหนดราคาเองได้ ทำให้ราคาขึ้นอยู่กับพ่อค้าคนกลาง แต่ปัจจุบันเมื่อมีการรวมเป็นกลุ่มเกษตรกรเครือข่ายและฟาร์มเครือข่าย ทำให้เริ่มมีการกำหนดราคาได้เอง

เนื่องจากความต้องการไก่พื้นเมืองยังสูงกว่าการผลิต ประกอบกับเมื่อรวมเป็นกลุ่มเครือข่ายทำให้จำนวนไก่มีมาก เกิดความคุ้มค่าในการขนส่ง และสร้างรูปแบบการกำหนดราคาขั้นต่ำได้ นอกจากนี้ไก่พื้นเมืองยังได้เปรียบกว่าสินค้าอื่น ๆ โดยเริ่มเปลี่ยนแปลงไปสู่การจำหน่ายไก่พันธุ์พื้นเมืองที่มีราคาสูงมากกว่าไก่เนื้อเชิงการค้า จึงเป็นการเพิ่มมูลค่าอย่างมากในไก่พื้นเมือง

รายการอ้างอิง

Tang, H., Y. Z. Gong, C. X. Wu, J. Jiang, Y. Wang, & K. Li. (2009). Variation of meat quality traits among five genotypes of chicken. *Poul. Sci. 88*: p. 2212 – 2218.

จันทร์พร เจ้าทรัพย์ และ กันยา ตันติวิสุทธิกุล. (2549). *คุณภาพเนื้อของไก่กระทง ไก่พื้นเมือง ไก่สีทอง และ ไก่ตะนาวศรี*. การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 44. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ. หน้า 230 - 239.

ชูศักดิ์ ประภาสวัสดิ์ สุเทพ เหลาทอง อำนวย เลี้ยวธารากุล ประสิทธิ์ รัตนชวานนท์ ชัชวาล ประเสริฐ และดรุณี โสภา. (2556). ความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อเนื้อไก่พื้นเมืองไทย (ชีท่าพระ). *วารสารแก่นเกษตร. 41*(1). มหาวิทยาลัยขอนแก่น จังหวัดขอนแก่น.

ดรุณี ณ รังษี ทวี อบอุ่น และ ปภาวรรณ สวัสดี. (2550). *สมรรถภาพการเจริญเติบโตของไก่พื้นเมือง 4 พันธุ์ภายใต้สภาพการจัดการแบบเดียวกัน*. การประชุมวิชาการ ห้องประชุมกองบำรุงพันธุ์สัตว์ กรมปศุสัตว์. กรุงเทพฯ.

ดรุณี โสภา ชูศักดิ์ ประภาสวัสดิ์ ธีระชัย ช่อไม้ ทวีศิลป์ จีนด้วง จันทร์แรม ศรีสุข และ อำนวย เลี้ยวธารากุล. (2556). *การรับรู้พันธุ์และความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อเนื้อไก่พื้นเมืองไทยของกรมปศุสัตว์*. การประชุมวิชาการของกรมปศุสัตว์ ณ ศูนย์แสดงสินค้าและการประชุมอิมแพ็ค เมืองทองธานี จังหวัดนนทบุรี.

นิสิต ตั้งตระการพงษ์. (2558). *ไก่ชนนเรศวรจังหวัดพิษณุโลก*. โรงพิมพ์ตระกูลไทย. พิษณุโลก. 210 หน้า.

บัญญัติ เหล่าไพบูลย์ และ มนต์ชัย ดวงจินดา. (2555). ไก่พื้นเมืองไทย อดีต ปัจจุบัน และอนาคต. *วารสารแก่นเกษตร. 55*. มหาวิทยาลัยขอนแก่น จังหวัดขอนแก่น.

สัญชัย จตุสิทธา อังคณา ผ่องแผ้ว ศุภฤกษ์ สายทอง ทัศนีย์ อภิชาติสรางกูร และ อำนวย เลี้ยวธารากุล. (2546). *คุณภาพซากและเนื้อของไก่พื้นเมืองและสายพันธุ์ลูกผสม 4 สายพันธุ์*. ภาควิชาสัตวศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่:เชียงใหม่

สำนักพัฒนาพันธุ์สัตว์. (2560). *พันธุ์สัตว์ปีกที่ได้รับการขึ้นทะเบียนของกรมปศุสัตว์*. การประชุมวิชาการห้องประชุมสำนักพัฒนาพันธุ์สัตว์ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. กรุงเทพฯ.

สำนักพัฒนาพันธุ์สัตว์. (2560). *แผนปฏิบัติงานประจำปี 2560 – 2565. การประชุมแผนปฏิบัติงานห้องประชุมสำนักพัฒนาพันธุ์สัตว์ กรมปศุสัตว์*. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. กรุงเทพฯ.

ศิริพันธ์ โมราถบ สุนีย์ ตรีมณี ยอด ศรีสันต์ และ ปรีชา บัวทองจันทร์. (2546). *โครงการวิจัยความหลากหลายทางชีวภาพด้านปศุสัตว์*. กองบำรุงพันธุ์สัตว์ กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. กรุงเทพฯ.

ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร. (2560). *สถิติจำนวนปศุสัตว์ของประเทศไทย*. กรมปศุสัตว์. กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. กรุงเทพฯ.

อนันต์ ศิริมงคลเกษม. (2553). อุตสาหกรรมการเลี้ยงสัตว์จะรุ่งโรจน์หรือร่วงโรย. *สาส์นไก่และสุกร. 8*(83): หน้า 30 – 33.

อภิชัย รัตนะวราหะ. (2536). การเลี้ยงไก่พื้นเมืองกับระบบการเกษตรของไทย. *วารสารสัตวบาล. 3*: หน้า 11 – 13.

อุดมศรี อินทรโชติ รัชดาวรรณ พูนพิพัฒน์ และกัลยา บุญญานุวัตร. (2539). *การเจริญเติบโตและคุณภาพซากของไก่ลูกผสมพื้นเมือง*. รายงานผลการวิจัยงานค้นคว้าและวิจัยการผลิตสัตว์ ประจำปี 2539. กรมปศุสัตว์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. หน้า 320 - 330.

อุดมศรี อินทรโชติ อำนวยเลี้ยวธารากุล ธีระชัย ช่อไม้ ทวีศิลป์ จีนด้วง และชูศักดิ์ ประภาสวัสดิ์. (2550). *สมรรถภาพผลผลิตของไก่พื้นเมืองพันธุ์ประดู่หางดำ พันธุ์เหลืองหางขาว พันธุ์แดงและพันธุ์ชี*. การประชุมวิชาการ กองบำรุงพันธุ์สัตว์ ประจำปี 2550 วันที่ 21-23 สิงหาคม 2550 ณ โรงแรมโบนันซ่าแรนช์ อำเภอปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา. หน้า 37-38.

อำนวย เลี้ยวธารากุล พัชรินทร์ สนธิ์ไพโรจน์ และศิริพันธ์ โมราถบ. (2539). การผสมพันธุ์และคัดเลือกพันธุ์ไก่เนื้อพื้นเมืองสถานีบำรุงพันธุ์สัตว์มหาสารคาม II. สมรรถภาพการผลิตของไก่เนื้อพื้นเมืองที่เลี้ยงในสถานีบำรุงพันธุ์สัตว์. *วารสารเกษตร. 12*(1): หน้า 55 - 64.

อำนวย เลี้ยวธารากุล ศิริพันธ์ โมราถบ อุดมศรี อินทรโชติ สุนีย์ ตรีมณี ชูศักดิ์ ประภาสวัสดิ์ ทวีศิลป์ จีนด้วง และ ธีระชัย ช่อไม้. (2550). *ไก่พื้นเมืองไทย*. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย. กรุงเทพฯ.

อำนวย เลี้ยวธารากุล ชาตรี ประทุม และ ศิริพันธ์ โมราถบ. (2552). *แนวทางสร้างการรับรู้ไก่ประดู่หางดำ เชียงใหม่ 1 ในกลุ่มผู้บริโภค*. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย. กรุงเทพฯ.

อำนวย เลี้ยวธารากุล ศิริพันธ์ โมราถบ ดรุณี ณ รังษี ชาตรี ประทุม สันติ แพ่งเม้า และ อภิรักษ์ เพียรมงคล. (2554). *การสร้างอัตลักษณ์ของไก่ประดู่หางดำเชียงใหม่ 1*. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย. กรุงเทพฯ.

อำนวย เลี้ยวธารากุล ศิริพันธ์ โมราถบ และ ดรุณี ณ รังษี. (2554). *ไก่ประดู่หางดำเชียงใหม่ 1*. กองบำรุงพันธุ์สัตว์ กรมปศุสัตว์และสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว). กรุงเทพฯ.

ผู้เขียน

ดรุณี โสภา
กลุ่มวิจัยและพัฒนาสัตว์ปีก สำนักพัฒนาพันธุ์สัตว์ กรมปศุสัตว์
Email: Daruneen@dld.go.th

องอาจ เดชอิทธิรัตน์
ซี.พี.ทาวเวอร์ 313 ถนนสีลม แขวงสีลม เขตบางรัก กรุงเทพฯ
Email: breeding10dld@gmail.com