

บทที่ 1

การศึกษาข้อมูลพื้นฐานไก่พื้นเมืองสายพันธุ์ต่างๆ ในภาคใต้ตอนล่าง (เขต 9)

บทคัดย่อ

ไก่พื้นเมือง ชื่อพ้อง ไก่บ้าน, ไก่ไทย, ไก่กู, ไก่ชน ไก่ตี ชื่อภาษาอังกฤษ indigenous chicken, native chicken ชื่อวิทยาศาสตร์ *Gallus domesticus*

ไก่พื้นเมืองในภาคใต้ของไทย ที่นิยมเลี้ยงแบ่งเป็น 4 สายพันธุ์ คือ ไก่บ้านหรือไก่กู ไก่คอล่อน ไก่เบตง ไก่แก้ง นอกจากนั้นยังมีการเลี้ยงไก่พันธุ์ลูกผสมพื้นเมือง ซึ่งมักเป็นลูกผสมระหว่างแม่ไก่ลูกผสมพันธุ์ไข่ชนสีดำซึ่งเป็นลูกผสมของไก่พันธุ์ วิต์ ไฮส์แลนด์ เรด กับ พันธุ์บาร์ พลิมธ ร็อค กับ พ่อไก่พื้นเมือง และมีการเลี้ยงไก่พันธุ์ไข่ทางการค้าเพศผู้ หรือที่เรียกกันว่า "ไก่ซี"

ไก่บ้านหรือไก่พื้นเมืองหรือไก่กู (รูปทรงไก่ชน) เป็นไก่ที่พื้นบ้านแท้ๆ เหมือนไก่ชน แต่ไม่ได้คัดพันธุ์ไว้ต่อสู้ เลี้ยงเป็นไก่แบบหลังบ้าน โดยใช้เศษอาหารภายในครัวและจากธรรมชาติรอบๆ บ้าน วัตถุประสงค์ในการเลี้ยง เพื่อไว้ใช้เป็นอาหารในครัวเรือน ในการทำฟาร์มไก่บ้านเกษตรกรบางคนอาจมีวัตถุประสงค์ในการเลี้ยงเพื่อคัดพันธุ์เป็นไก่ชนส่วนพวกที่ไม่มีคุณสมบัติในการต่อสู้ที่ดีก็นำมาเป็นอาหารก็ได้

ประชากรไก่พื้นเมือง จากการวิจัยพบว่า 7 จังหวัดภาคใต้ตอนล่างมีประชากรไก่พื้นเมือง 2,853,458 ตัว (87.86%) ไก่คอล่อน 181,473 ตัว (5.41%) ไก่เบตง 22,786 ตัว (0.70%) ไก่แก้ง 14,572 ตัว (0.451%) นอกจากนี้เป็นไก่ลูกผสมมี 175,594 ตัว (5.41%) เฉพาะ อ.หาดใหญ่ มีความต้องการบริโภคไก่พื้นเมืองตอนกว่า 10,000 ตัว/เดือน

การตลาดไก่พื้นเมือง เนื่องจากปัจจุบันไก่พื้นเมืองมีราคาสูงจึงมีผู้มีความสนใจและเลี้ยงไก่พื้นเมืองมากขึ้น พบว่า ระหว่างเดือน ธค.-พค. ไก่ขาดตลาด (ราคาสูง) เพราะมีเทศกาลต่างๆ มากความต้องการสูง เดือนพค.-กย.ไก่ล้นตลาด (ราคาต่ำ) เดือนกย.-ธค. ปริมาณไก่พอเหมาะกับความต้องการของตลาด ราคาไก่พื้นเมืองเฉลี่ยประมาณ 50-60 บาทต่อกิโลกรัม ส่วนไก่พื้นเมืองขุนจะมีราคา 60-70 บาทต่อกิโลกรัม

แนวทางในการประกอบอาชีพเกี่ยวกับไก่พื้นเมือง

1. เลี้ยงเป็นอาชีพเสริมในชนบทแบบเกษตรยั่งยืน ไก่พื้นเมืองจะเป็นแหล่งอาหารโปรตีนอย่างดีให้กับเด็กๆ และประชาชนในชนบท การเลี้ยงในชนบทไม่ต้องลงทุนมาก เลี้ยงไว้เพื่อบริโภคในครัวเรือนเมื่อมีเหลือจึงขาย วิธีการนี้น่าจะยั่งยืนและสามารถดำรงอยู่ต่อไปได้อีกนานเท่านั้น

2. รับซื้อไก่อุ่น หนุม-สาว อายุประมาณ 4 เดือน น้ำหนัก 1.2-1.6 กก. นำมาตอนแล้วขุนต่อเป็นเวลา 6 สัปดาห์ถึง 100 วัน ทำให้คุณภาพไข่ดีขึ้นก่อนส่งตลาด

3. การเลี้ยงไก่พื้นเมืองแบบกึ่งอุตสาหกรรม โดยการคัดพันธุ์ไก่พื้นเมืองที่ให้ไข่สูงแบบไข่ไข่เพื่อการผลิตลูกไก่บ้านขายให้เกษตรกรนำไปเลี้ยงในชนบท

บทนำ

ในภาคใต้ตอนล่างมีการเลี้ยงไก่พื้นเมืองเช่นเดียวกับภาคอื่นๆ ของประเทศ จากการศึกษาในเบื้องต้นพบว่าไก่พื้นเมืองที่นิยมเลี้ยงมี 4 สายพันธุ์ ได้แก่ ไก่บ้าน ซึ่งอาจเรียกว่าไก่พื้นเมืองหรือไก่คู ไก่คอลอน (พัทลุง) ไก่เบตง และไก่เก้าซึ้ง นอกจากนี้ยังมีการเลี้ยงไก่พื้นเมืองลูกผสมบางส่วนด้วย ซึ่งไก่ลูกผสมมักจะเป็นไก่สามสายที่ได้จากแม่ไก่พันธุ์ลูกผสม (โรัด x บาร์) ผสมกับพ่อไก่พื้นเมือง

การสำรวจประชากรไก่พื้นเมืองในภาคใต้ตอนล่างจะทำการศึกษารื่องประชากรไก่พื้นเมืองแยกตามสายพันธุ์ และแยกเป็นเขตจังหวัด รวมทั้งราคาไก่พื้นเมือง เพื่อจะได้สามารถทราบรายละเอียดได้มากขึ้น และนำข้อมูลไปใช้อย่างถูกต้อง

วัตถุประสงค์

1. เพื่อจำแนกสายพันธุ์ต่างๆ ของไก่พื้นเมืองในภาคใต้ตอนล่าง
2. เพื่อทราบถึงข้อมูลเบื้องต้นในด้านต่างๆ เช่น หลักการจำแนกไก่พื้นเมือง ลักษณะประจำพันธุ์ การให้ผลผลิตทั้งด้านการสืบพันธุ์และการเจริญเติบโต เพื่อเป็นข้อมูลพื้นฐานในการนำไปใช้ในการวิจัยในขั้นตอนต่อไป
3. เพื่อทราบถึงประชากรไก่พื้นเมืองในภาคใต้ตอนล่าง โดยจำแนกเป็นสายพันธุ์ต่างๆ เป็นรายจังหวัดและรายอำเภอ เพื่อเป็นข้อมูลที่ถูกต้องตามความเป็นจริง
4. เพื่อศึกษาสภาพการเลี้ยงไก่พื้นเมืองตามสภาพความเป็นจริงของเกษตรกร ได้แก่ จำนวนไก่ที่เลี้ยงในแต่ละครัวเรือน พันธุ์ เพศ อายุ เป็นต้น
5. เพื่อทราบถึงการตลาดไก่พื้นเมืองและราคาไก่พื้นเมืองในช่วงต่างๆ ของปีเพื่อนำไปเป็นข้อมูลในการผลิตที่เหมาะสม

อุปกรณ์และวิธีการ

1. จำแนกสายพันธุ์ไก่พื้นเมืองโดยการรวบรวมข้อมูลจากเอกสารงานวิจัยและการสำรวจในพื้นที่จริง รวมทั้งการสัมภาษณ์บุคลากรและชาวบ้าน

2. การสำรวจประชากรไก่พื้นเมืองแยกตามสายพันธุ์ ทำโดยการขอข้อมูลจากปศุสัตว์อำเภอ ทุกอำเภอ แยกตามสายพันธุ์ อายุ เพศ และข้อมูลเกี่ยวกับการผลิตเบื้องต้น และการสัมภาษณ์หาข้อมูลรายละเอียด
3. ทำการสำรวจขนาดของประชากรไก่ตามบ้านของเกษตรกรโดยทำการสุ่ม 1 จังหวัด 1 อำเภอ 2 ตำบล เพื่อศึกษาสภาพทั่วไปในการเลี้ยงไก่พื้นเมือง อันได้แก่ จำนวนไก่ที่เลี้ยง เพศ อายุ เพื่อทราบลักษณะฝูงไก่พื้นเมืองที่เกษตรกรเลี้ยงจริง (สำรวจ ณ อำเภอบางแก้ว จังหวัดพัทลุง 2 ตำบล คือ ต.โคกลัก และ ต.ท่ามะเดื่อ เกษตรกรรวม 212 ราย
4. สำรวจราคาจำหน่ายไก่พื้นเมืองในเขตอำเภอหาดใหญ่ โดยการขอความร่วมมือจากพ่อค้าไก่พื้นเมืองในอำเภอหาดใหญ่
5. การปรับปรุงคุณภาพซากไก่พื้นเมืองโดยการสำรวจและสัมภาษณ์เกษตรกร

ไก่พื้นเมือง หรือไก่บ้านของไทย

ไก่พื้นเมือง ชื่อพ้อง ไก่บ้าน, ไก่ไทย, ไก่กู, ไก่ชน ไก่ตี ชื่อภาษาอังกฤษ indigenous chicken, native chicken ชื่อวิทยาศาสตร์ *Gallus domesticus*

ไก่พื้นเมืองหมายถึงไก่ที่เลี้ยงกันอยู่ในท้องถิ่นชนบทของไทย อาจเป็นไก่ที่มีถิ่นกำเนิดในประเทศไทย หรือไก่ที่ถูกนำมาจากที่อื่นมาเลี้ยงในประเทศไทยมานานจนเป็นไก่ท้องถิ่นทั่วไป

สายพันธุ์ไก่พื้นเมืองในประเทศไทย ได้แก่ ไก่กู ไก่ตะเภา ไก่แจ้ ไก่ดำ ไก่ลูกผสมหรือไก่พันธุ์ทาง เป็นต้น ไก่แต่ละชนิดมีรูปร่างลักษณะเป็นเอกลักษณ์บ่งบอกสายพันธุ์ได้อย่างชัดเจนได้แก่

ไก่กู

เป็นไก่บ้านรูปทรงเช่นเดียวกับไก่ชน หรือเป็นต้นตระกูลของไก่ชน แต่ไม่ได้ทำการคัดเป็นสายพันธุ์ที่มีลักษณะประจำพันธุ์เฉพาะเหมือนไก่ชน คำว่า "กู" น่าจะมาจากภาษาจีนแคะคือ "อู" (หรือจีนแต้จิ๋วว่า "โอว") ซึ่งแปลว่าสีดำ ลักษณะทั่วไปโดยพื้นฐานมีขนสีดำทั้งตัว โดยเฉพาะในตัวเมียส่วนใหญ่จะมีสีดำ ส่วนตัวผู้ขนพื้นฐานก็เป็นสีดำ แต่จะมีสร้อยที่มีสีสันแตกต่างกันหลายสี เช่น เหลือง แดง เขียว ประดู่ เทา ลาย ขาว เป็นต้น มีหงอนแบบถั่ว(pea) ถึงแบบมงกุฎ (rose) ไม่มีลักษณะหงอนจักร (ถ้ามีหงอนจักรแสดงว่าเป็นไก่ที่มีพันธุ์ไก่ฝรั่งหรือไก่จีนผสมอยู่) เป็นไก่พันธุ์หนัก มีขนแนบกับลำตัว ดูกล้ามเนื้อแน่นเป็นมัดและมีน้ำหนักรักตัวมากเมื่อเทียบกับขนาดที่เห็น

ไก่อสายพันธุ์นี้เป็นต้นตระกูลของ ไก่ชน โดยมีการคัดเลือกพันธุ์ตามลักษณะและสีต่างๆ มาแต่โบราณกาลแล้ว เช่น ไก่ชนพันธุ์เหลืองหางขาวมีต้นกำเนิดที่บ้านหัวเท หรือ บ้านกว้าง จ.พิษณุโลก ในประวัติที่เขียนโดยสมาคมอนุรักษ์และพัฒนาไก่พื้นเมืองไทยบันทึกไว้ดังนี้

ไก่ไทยพันธุ์เหลืองหางขาว

ถิ่นกำเนิด

ไก่เหลืองหางขาวมีถิ่นกำเนิดแถวภาคเหนือของไทย บ้านหัวเท หรือบ้านกว้าง จังหวัดพิษณุโลก เป็นแหล่งกำเนิดไก่พันธุ์เหลืองหางขาวพันธุ์ดีสายเลือดแท้ นอกจากนี้ยังมีแถบจังหวัดใกล้เคียง

น้ำหนักพ่อพันธุ์ : 3.00-3.50 กก. น้ำหนักแม่พันธุ์ : 2.00-2.50 กก.

ลักษณะเด่นประจำพันธุ์

เพศผู้ ขนพื้นตัวสั้นแน่นบริเวณหน้าคอถึงหน้าอกจะมองเห็นหนังสีแดง ขนบริเวณใต้ปีกใต้ออกแน่น ขนช่วงท้องเป็นปุย ขนสร้อยคอ สร้อยปีก สร้อยหลัง และระย้าเป็นขนละเอียดปลายแหลมเส้นเล็ก ก้านแข็ง เป็นแผงสีเหลืองสดไล่ตั้งแต่สีทองคำ ขนสร้อยคอยาวประป่าเรียก "สร้อยต่อ" หรือ "ประป่า" ขนระย้ายาวประกัน ขนสีเหลือง จะมี 3 เฉดสี คือ เหลืองแก่ เรียกเหลืองใหญ่ เหลืองกลาง เรียกเหลืองรวก เหลืองอ่อนเรียกเหลืองดอกโสน ขนหางพัดมีสีดำ ขนกระสวยสีขาว

ไก่เหลืองหางขาวมี 3 เฉดสี คือ

1. สีเหลืองแก่สดไล่ตั้งแต่สีทองคำ เรียกเหลืองใหญ่ เป็นพญาไก่สุดยอดของไก่ทั้งปวง
2. สีเหลืองกลางดั่งสีทองทา เรียกเหลืองรวกหรือเหลืองแวกเป็นรองเหลืองใหญ่
3. สีเหลืองอ่อนดั่งสีทองเปลว เรียกเหลืองดอกโสนหรือเหลืองเข้ม เป็นรองจาก

เหลืองเหลืองรวก

เพศเมีย ขนพื้นตัวเป็นสีดำตลอดหรือบางตัวอาจมีจุดกระขาวอยู่ 5 หย่อม คือ หัวหนึ่ง หัวปีกสอง ข้อขาสอง รวมเป็นห้าหย่อมเหมือนตัวผู้ ปาก แข็ง ปุ่มเดียว เล็บ เกล็ด เป็นสีขาวอมเหลืองตลอด แบบสิงข้าง ปากมีร่องน้ำ 2 ข้าง ปลายปากงุ้มเล็กน้อย ตาสีเหลืองอ่อนมีเส้นเลือดสีแดงในตาเห็นได้ชัดเจน

ไก่ไทยพันธุ์ประตูทางดำ

ถิ่นกำเนิด

ไก่ชนพันธุ์ประตูทางดำเป็นไก่พันธุ์แท้แต่โบราณ มีถิ่นกำเนิดแถบภาคกลางของไทย เช่น สุพรรณบุรี อโยธยา ฉะเชิงเทรา มีนบุรี หนองจอก สิงห์บุรี และอ่างทองเป็นแหล่งกำเนิดไก่ประตูทางดำชั้นดี

น้ำหนักพ่อพันธุ์ : 3.00-3.50 กก. น้ำหนักแม่พันธุ์ : 2.50-3.00 กก.

ลักษณะเด่นประจำพันธุ์

เพศผู้ ขนพื้นตัวสีดำ ขนสั้นแน่น บริเวณหน้าคอถึงหน้าอกจะมองเห็นหนังสีแดง ขนใต้ปีก โตอกแน่น ช่วงท้องเป็นปุย ขนสร้อยคอ สร้อยปีก สร้อยหลัง และขนระย้าเป็นขนละเอียด ก้านขนแข็งเล็กเป็นแผงสีประดู สยายประป่าประกัน

ไก่ประตูทางดำแบ่งตามสายพันธุ์มี 3 สายพันธุ์ คือ

1. ประตูเมล็ดมะขาม หรือประตูมะขามคั่ว ขนพื้นตัว ขนปีก ขนหางพัด หางกระสวย สีดำสนิทไม่มีสีขาว หรือสีอื่นๆ แซม ขนสร้อยคอ สร้อยปีก สร้อยระย้า และขนปิดหูสีประดู สีเดียวกันทั้งตัวไม่มีสีอื่นใดๆ แซม ตาสีโพรหรือแดง ปาก เกล็ด แข็ง เล็บ เดียว สีนํ้าตาลแก่ หน้าสีแดง
2. ประตูแสมดำ ขนพื้นตัว ขนปีก ขนหางพัด หางกระสวย สีดำสนิทไม่มีสีขาว หรือสีอื่นๆ แซม ขนสร้อยคอ สร้อยปีก สร้อยหลัง ระย้า และขนปิดหูสีประดูดำ ตาสีดำ ปาก เกล็ด แข็ง เล็บ เดียว สีดำสนิท
3. ประตูแข้งเขียวตาลาย บางคนเรียกประตูเมืองสิงห์ ขนพื้นตัว ขนปีก ขนหางพัด หางกระสวย สีดำสนิทไม่มีสีขาว หรือสีอื่นๆแซม ขนสร้อยคอ สร้อยปีก สร้อยหลัง ระย้า และขนปิดหูสีประดูมะขามคั่ว ตาสีแดงหรือสีโพร มีเส้นตาดำ หรือลายดำ ปาก เกล็ด แข็ง เล็บ เดียว สีเขียว คัล้าแบบสีหยก

เพศเมีย ขนพื้นตัวสีดำ ขนปีกสีดำ ยาวถึงกันเป็นปีกตอนเดียว ขนคอจะมีสีประดู แซมปลายเล็กน้อย ขนสั้นละเอียด หางยาวดำสนิท ปากมันคงมีร่องน้ำ ปาก แข็ง เล็บ ปุ่มเดือน สีนํ้าตาล ตาสีโพร

นอกจากนี้ยังมีสายพันธุ์อื่นๆ ได้แก่ เทาหางขาว ลายหางขาว ไก่ชี่ นกกดทางดำ ประตูเลาหางขาว เขียวทางดำ เขียวเลาหางขาว นกแดงหางแดง ทองแดงทางดำ เป็นต้น ซึ่งรายละเอียดมีในเอกสารเรื่องไก่พื้นเมืองสายพันธุ์ไทย และ หนังสืออุดมทัศนีย์ไก่ไทย ซึ่งเป็นของสมาคมอนุรักษ์และพัฒนาไก่พื้นเมืองไทยเขียนรายงานไว้

ไก่อะเภา

เป็นไก่อขนาดใหญ่สี่สันสวยงาม ส่วนใหญ่ออกดทนสีน้ำตาลออกเหลืองทอง อาจมีลายในตัว ลักษณะขนไม่กอดกับลำตัวเหมือนไก่ชนหรือไก่คู ดูภายนอกจะตัวใหญ่มากแต่น้ำหนักไม่มากเมื่อเทียบกับรูปร่าง กล้ามเนื้อไม่แน่นเหมือนไก่คู หงอนเป็นแบบหงอนจักรขนาดใหญ่ มักมีขนหน้าแข้งบ้าง สันนิษฐานกันว่าไก่อะเภาเป็นไก่ที่มีถิ่นฐานมาจากประเทศจีน นำเข้ามาเลี้ยงในประเทศไทยนานมาแล้วในช่วงที่มีการค้าขายทางเรือสำเภา จึงเรียกไก่พันธุ์นี้ว่าไก่อะเภา ในปัจจุบันนี้ไก่อะเภาพันธุ์แท้ๆ ของไก่อะเภาเกือบไม่มีแล้วเพราะผสมปนไปกับไก่บ้านพันธุ์อื่นๆ

ไก่แจ้

เป็นไก่ที่มีลักษณะพิเศษคือ แจ้ หรือตัวเล็ก เตี้ย เสียงแหลมเล็ก มีน้ำหนักเพียง 500-600 กรัม ขนตามร่างกายมีหลากหลายสีสัน หงอนเป็นแบบหงอนจักร

ไก่อดำ

ลักษณะคล้ายไก่คู แต่จะมีสีดำทั้งตัว เช่น ขน ผิวหนัง ปากลิ้น หน้า หงอน แข็ง เล็บ กระดูก เนื้อดำทั้งหมด ในบางท้องถิ่นนิยมบริโภคไก่อดำกันมาก จึงมีราคาแพง

การจำแนกสายพันธุ์ไก่พื้นเมืองในภาคใต้ตอนล่าง

จากการศึกษาพันธุ์ไก่พื้นเมืองในภาคใต้สามารถจำแนกพันธุ์ไก่พื้นเมืองเป็นกลุ่มต่างๆ ได้ 4 สายพันธุ์หลัก ดังนี้

ไก่บ้าน (รูปทรงไก่ชน) หรือไก่คู

ไก่พันธุ์นี้เป็นไก่เหมือนไก่พื้นบ้านในภาคกลางที่ตรงกับความต้องการของตลาดไก่พื้นเมืองมากที่สุด คือ มีลักษณะรูปร่างแบบไก่ชน ตัวเมียมีขนสีดำเป็นส่วนใหญ่ แต่อาจมีสีอื่นๆ บ้าง เช่น เหลือง แดง น้ำผึ้ง ลาย เป็นต้น ส่วนตัวผู้มีสีต่างๆ หลากสีเช่นเดียวกัน โดยทั่วไปจะมีขนสีดำเป็นพื้นฐานและมีสร้อยคอสีแดง หรือสีเหลือง ประดู่ เขียว ลาย หรือขาว เป็นต้น ในส่วนที่เลี้ยงไก่ชนพันธุ์ที่นิยมมากได้แก่ เหลือหางขาว ประดู่หางดำ เขียว แดง เป็นต้น เนื่องจากได้มีการคัดเลือกและปรับปรุงมานานจนได้สายพันธุ์ที่ค่อนข้างคงที่ ลักษณะหงอนมีหลายแบบ ตั้งแต่หงอนเล็กแบบหงอนหิน จนถึงหงอนใหญ่แบบหงอนมงกุฎ แข็งสีขาวยเหลือบ จนถึงสีเหลือง ถึงเหลืองส้ม หรืออาจมีสีดำ ภาพไก่อบ้านรูปทรงไก่ชนสายพันธุ์ต่างๆ แสดงไว้ในภาพที่ 1-5 ในการวิจัยครั้งนี้จะไม่คำนึงถึงไก่ที่มีลักษณะต่างๆ ในด้านการเป็นไก่ชน แต่จะเน้นศึกษาไก่อ้านการสืบพันธุ์และการให้ผลผลิตเนื้อของไก่พื้นเมืองเท่านั้น

ไก่อคอล่อน (พัทลุง)

ไก่อคอล่อน หรือ คอเปลือย เป็นไก่ที่มีรูปร่างลักษณะหลายส่วนคล้ายไก่บ้าน คือพื้นฐานมีขนสีดำเหลือบเขียว แต่จะมีลักษณะพิเศษที่แตกต่างได้แก่ ที่บริเวณคอไปถึงศีรษะไม่มีขน (คอล่อน) ตรงบริเวณศีรษะ(ท้ายทอย) จะมีขนเป็นกระจุกคล้ายสวมหมวก และบริเวณต้นคอทั้งซ้ายและขวาจะมีปอยขนอยู่ข้างละครกระจุกเล็กๆ หงอนแบบมงกุฎแต่มีขนาดใหญ่กว่าไก่ชน ส่วนของเหนียง (อวัยวะที่ห้อยอยู่ใต้คาง ไม่ใช่ส่วนกระเพาะพักของไก่) จะไม่เป็นเหนียงที่ชัดเจนเหมือนของไก่ฝรั่งแต่จะมีผิวหนังที่ได้คงจนถึงลำคอนส่วนบนเป็นแผ่นห้อยลงมาคล้ายหนังคิ้วอินเดีย ถ้าเป็นไก่แบบคอล่อนแท้จะพบว่าบริเวณหน้าอก หลัง หน้าขาจะไม่มีความขนด้วย

ชนมักมีสีดำเหลือบเขียวทั้งตัวเป็นส่วนใหญ่ มีบริเวณขนปีกและหาง อาจมีสีขาวแซมบ้าง

รูปร่างของลำตัวคล้ายไก่ชนแต่มีบางลักษณะเด่นกว่าไก่ชน เช่น มีหน้าอกกว้าง เนื้อหน้าอกเป็นมัดใหญ่มาก ถ้าเทียบกับไก่ชน ถ้ายังมีชีวิตผู้บริโภคาอาจรังเกียจบ้างเพราะส่วนที่ไม่มีขนจะมีหนังสีแดงดูรูปร่างไม่สวยงามเหมือนไก่ชน แต่ถ้าทำการฆ่าถอนขนแล้ววางคู่กับไก่บ้าน (ชน) คนก็จะเลือกไก่อคอล่อนเพราะมีรูปร่างที่มีเนื้อมากกว่าไก่บ้าน (ชน)

ที่ได้ชื่อว่าไก่อคอล่อน (พัทลุง) ก็เพราะเป็นที่นิยมเลี้ยงกันมากในอำเภอต่างๆ ของ จ.พัทลุง แต่จากการสำรวจในเบื้องต้นพบว่ามี การเลี้ยงกันอยู่ทั่วไปในหลายจังหวัด แต่ไม่หนาแน่นเท่าที่พัทลุง ภาพไก่พันธุ์คอล่อน (พัทลุง) แสดงไว้ในภาพที่ 6-9

รายละเอียดของไก่พันธุ์นี้สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดพัทลุงได้พิมพ์เป็นเอกสารไว้แล้ว ได้แนบใส่ภาคผนวกของบทนี้แล้ว

ไก่เบตง

ลักษณะแบบไก่จีน เพราะชนไม่กอดกับตัวแบบไก่บ้าน (ชน) มีประวัติว่าเป็นไก่มาจากทางใต้ประเทศจีน ลักษณะรูปร่างหงอนแบบหงอนเดี่ยว (single) ขนสีเหลืองทองหรือเหลืองอ่อนทั้งตัว ตัวผู้เมื่อเป็นไก่เล็ก-รุ่น ขนงอกช้า จึงดูมีขนน้อย แต่เมื่อโตเต็มที่จะมีขนเต็มตัว แต่ชนที่ใช้บิน (long flight feather) นั้นไม่มี โดยเฉพาะชนปีและชนหางกุด

ไก่เบตงที่มีชื่อเสียงนอกจากมีคุณสมบัติภายนอกดังกล่าวมาแล้วยังมีลักษณะพิเศษคือ หนึ่งค่อนข้างหนา และร้านอาหารหรือโรงแรมบางแห่งใน อ.เบตง จะทำการปรุงเป็นอาหารจานพิเศษชื่อ "ไก่ เบตง" โดยการต้มไก่ทั้งตัวด้วยอุณหภูมิประมาณ 90°C (น้ำไม่เดือดพล่าน) เป็นเวลาเหมาะสมจนไก่สุก แล้วนำมาแช่ลงในน้ำเย็นทันทีทำให้หนังไก่กรอบและการเสิร์ฟทำเป็นไก่สับเย็นราดซอส(น้ำมันผสมกระเทียมเจียวปรุงรส)

โก๋เบตงเป็นโก๋ที่มีคุณสมบัติพิเศษเหมาะกับการปรุงอาหารแบบ "โก๋สับเบตง" ซึ่งเป็นลักษณะเฉพาะ ดังนั้นโก๋พันธุ์นี้จึงขายยังตลาดอื่น ๆ มักไม่ได้ราคาเพราะคนไม่รู้จักและดูเหมือนโก๋ฝรั่งตลาดจึงจำเพาะอยู่ที่ อ.เบตง จ.ยะลา

อย่างไรก็ตามเป็นโก๋ที่ควรได้รับการอนุรักษ์ไว้เพื่อทำอาหารเฉพาะท้องถิ่นในอำเภอเบตง เพื่อปรุงเป็นโก๋สับแบบเบตง และส่งเสริมในแง่ผู้ประกอบการสนับสนุนการท่องเที่ยว และเชิญชวนนักท่องเที่ยวให้กิน "โก๋เบตง" ต่อเมื่อสามารถนำออกเป็นเมนูอาหารทั่วไปจึงขยายพันธุ์และขยายตลาดได้มากขึ้น

ปัจจุบันมีราคาแพงมาก (ลูกโก๋เล็กราคามากกว่า 100 บาท/ตัว) เนื่องจากหายากและขายเพื่อใช้เป็นพันธุ์ให้กับผู้มีความต้องการพันธุ์ แต่ถ้ามีการเลี้ยงจำนวนมากขึ้นอาจเป็นปัญหาด้านการตลาด เพราะไม่แน่ใจว่าจะเป็นความต้องการจริงหรือไม่ ภาพโก๋พันธุ์เบตงแสดงไว้ในภาพที่ 10-16

ประวัติและคุณสมบัติของโก๋พันธุ์นี้สำนักงานปศุสัตว์อำเภอเบตง ร่วมกับชมรมอนุรักษ์โก๋พันธุ์ เบตงได้จัดพิมพ์แจก ซึ่งได้แนบไว้ในภาคผนวกของบทนี้แล้ว

โก๋เก้าซัง

เป็นโก๋ที่มีขนาดใหญ่ที่สุด ชื่อ "เก้าซัง" นั้นมาจากมีน้ำหนักตัวสูงถึง 9 ซัง (แต่ละซังหนัก 6 ซีด หรือ 600 กรัม) 9 ซัง ก็หนักมากถึง 5,400 กรัม ซึ่งถือเป็นโก๋พันธุ์หนักที่สุดพันธุ์หนึ่งทีเดียว

ลักษณะทั่วไป หงอนแบบหงอนเดี่ยว ขนาดใหญ่ เหนียงใหญ่ ยาน โครงร่างใหญ่ดูอ้วนอ้วน สีขนไม่แน่นอนอาจมีสีคล้ายโก๋เซียงไฮ้ (น้ำตาลแดง) หรือลายสีเหลืองอ่อน เนื่องจากตัวที่มีขนาดใหญ่มีน้ำหนักมากจึงน่าจะเป็นปัญหาในด้านการผสมพันธุ์ (ลูกโก๋จนสีน้ำตาลอ่อน มีปีกลายสีดำอ่อนๆ)

จากการศึกษาในเบื้องต้นทราบว่า เป็นโก๋ที่นำเข้ามาจากประเทศมาเลเซีย ซึ่งอาจไม่ใช่โก๋พันธุ์แท้เหมือนโก๋ทั้ง 3 พันธุ์แรก อาจเป็นพันธุ์ผสมระหว่างโก๋พันธุ์เดียวกับโก๋พันธุ์จีนบางพันธุ์

ทราบว่าใน จ.นราธิวาส สามารถขายได้ราคาตัวละ 300 บาท และอาจขายนอกพื้นที่ได้ในราคาสูง เพราะคนต้องการเลี้ยงไว้เป็นพันธุ์หรือเป็นแพชชั่นโก๋ขนาดใหญ่ แต่ถ้าขายเป็นโก๋เนื้อไม่น่าจะมีราคาสูงนัก

ควรส่งเสริมให้มีการเลี้ยงในแถบชายแดนไทย-มาเลเซีย เพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวเช่นเดียวกับโก๋เบตง

เบ็ดเทศ หรือ เบ็ดชวา

เป็นเบ็ดที่เลี้ยงกันในชนบทเป็นอาหารโปรตีนคุณภาพดีเช่นกัน เลี้ยงง่าย ทนทานต่อสภาพแวดล้อมแบบชนบทได้ดี สามารถฟักไข่และเลี้ยงลูกเบ็ดได้เอง จึงไม่ต้องเสียเงินซื้อลูกเบ็ดพันธุ์เหมือนชนิดอื่น เป็นสัตว์ปีกที่น่าส่งเสริมให้เลี้ยงกันในชนบทให้มากขึ้นเช่นเดียวกับโก๋พื้นเมือง



ภาพที่ 1 ไก่ชนสายพันธุ์เหลืองหางขาว เพศผู้



Weight 3.82 k.g.

Birth date 19/11/01



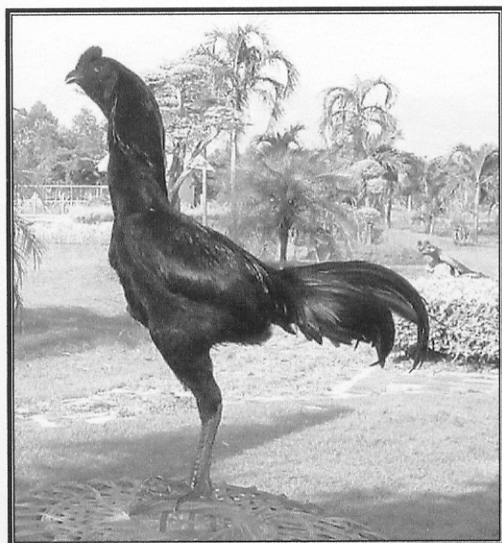
Weight 2.50 k.g.

Birth date 12/6/02

ภาพที่ 2 ไก่ชนพันธุ์เหลืองหางขาวเพศผู้และเพศเมีย (ที่มา : สมาคมอนุรักษ์และพัฒนาไก่พื้นเมืองไทย)



ภาพที่ 3 ไก่ชนสายพันธุ์ประดู่หางดำ เพศผู้



Weight 3.62 k.g.

Birth date 9/10/02



Weight 2.48 k.g.

Birth date 12/10/02

ภาพที่ 4 ไก่ชนพันธุ์ประดู่หางดำเพศผู้และเพศเมีย (ที่มา : สมาคมอนุรักษ์และพัฒนาไก่พื้นเมืองไทย)