

## กระต่ายเนื้อ: ทางออกยุคเนื้อหมูแพง Rabbits: The Solution to the Expensive Pork Era

บทความวิชาการ

กฤษฎา พรหมเวศ<sup>1</sup>

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ประจำภาควิชาความสัมพันธ์ระหว่างประเทศ คณะรัฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง

Assistant Professor Dr. Krissada Promvek Department of International Relations,  
Faculty of Political Sciences, Ramkhamhaeng University

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สิงห์ สิงห์ขจร<sup>2</sup>

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ประจำสาขาวิชาการประชาสัมพันธ์และการสื่อสารองค์กร คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

Assistant Professor Dr. Singh Singkhajorn, Department of Public Relations and Corporate Communication, Faculty of Management Science, Bansomdejchaopraya Rajabhat University

### บทคัดย่อ

การศึกษาครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาและค้นหาเนื้อสัตว์ทางเลือกแทนเนื้อหมู จากกรณีในประเทศไทยประสบปัญหาการขาดแคลนเนื้อหมู เนื่องจากการระบาดของโรคโควิด-19 อีกทั้งราคาวัตถุดิบอาหารสัตว์ที่มีราคาแพงขึ้น ทำให้ต้นทุนการผลิตเนื้อหมูต้องปรับเพิ่มขึ้นมากกว่าเท่าตัว ส่งผลทำให้ราคาของเนื้อหมูมีราคาแพง ผลการศึกษาพบว่า กระต่ายเนื้อถือเป็นสัตว์เศรษฐกิจทางเลือกอย่างหนึ่ง อย่างไรก็ตามการเลี้ยงกระต่ายเนื้อในประเทศไทยยังไม่เป็นที่คุ้นเคยและแพร่หลายนัก ปัจจุบันมีเกษตรกรเลี้ยงกันเพียงไม่กี่ราย ขณะที่ความต้องการบริโภคเนื้อกระต่ายกลับเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะร้านอาหาร ภัตตาคาร และโรงแรมตามสถานที่ท่องเที่ยวต่าง ๆ รวมถึงแหล่งที่มีชาวต่างชาติอาศัยอยู่ส่งผลให้เนื้อกระต่ายมีราคาดีและเป็นที่ต้องการของตลาด กระต่ายเนื้อจึงนับเป็นสัตว์เศรษฐกิจที่น่าสนใจมากในเวลานี้ การเลี้ยงกระต่ายเนื้อมีความน่าสนใจตรงที่การจัดการที่ไม่ยุ่งยากลงทุนต่ำ ทำให้ใช้เวลาคืนทุนไม่นาน สร้างกำไรจากการเลี้ยงได้ง่ายและรวดเร็ว การเลี้ยงกระต่ายเนื้อนอกจากจะได้จากเนื้อกระต่ายแล้ว หนังและขนกระต่ายยังสามารถนำมาทำผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่ายและสร้างรายได้ให้อีกทางหนึ่งด้วย

**คำสำคัญ:** กระต่ายเนื้อ การจัดการฟาร์ม การเลี้ยง เนื้อสัตว์ทางเลือก สัตว์เศรษฐกิจใหม่

<sup>1</sup> ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ประจำภาควิชาความสัมพันธ์ระหว่างประเทศ คณะรัฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง

E-mail: sodanarak@gmail.com

<sup>2</sup> ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ประจำสาขาวิชาการประชาสัมพันธ์และการสื่อสารองค์กร คณะวิทยาการจัดการ

มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

E-mail: singhbsru@gmail.com

## Abstract

The objective of this study is to develop and to find alternative meats to the pork due to a supply shortage caused by the spread of African Swine Fever (ASF) outbreak. Because of the rising price of animal feed materials causes the cost of pork production to increase more than double. As a result, pork is already super expensive. The results of the study found that rabbit meat is considered an alternative economic animal. However, the meat rabbit farm in Thailand is not very familiar and widespread. While the demand for rabbit meat consumption continues to increase, especially in the restaurants, hotels, tourist attractions and place where foreigners living. As a result, the rabbit meat will be a good priced and in the market demand. Then, the rabbits are considered as very interesting economic animals at this time. The interesting of raising meat rabbits are hassle-free management, low investment, payback in a short time, and more easily and quickly profitable. Beside rabbits provide meats they also provide wool and leather which can be used to make products product and make money as well.

**Keywords:** Rabbit, Farm Management, Animal Husbandry, Alternative Meats, New Economic Animal

## บทนำ

คนไทยบริโภคเนื้อหมูเฉลี่ย 17 ล้านตัวต่อปี ประเทศไทยมีประชากรสุกรที่เกษตรกรเลี้ยงประมาณ 20 ล้านตัว การระบาดของอหิวาต์แอฟริกา (African Swine Fever หรือ ASF) ในสุกรทำให้เกษตรกรผู้เลี้ยงสุกร

ต้องเลิกกิจการไปแล้วมากกว่าร้อยละ 80-90 จากสุกรที่ตายเป็นจำนวนมากจากโรคระบาดและจากการต้องทำลายสุกรที่มีชีวิต เพื่อตัดวงจรระบาด ทำให้สุกรหายไปจากระบบราว 8 ล้านตัว จากการสำรวจพบว่าในเดือนมิถุนายน พ.ศ.2564 ประชากรหมูลดลงเหลือ 14.5 ล้านตัว และในเดือนมกราคม พ.ศ. 2565 ประชากรสุกรลดลงเหลือเพียงแค่ 10 ล้านตัวเท่านั้น ส่งผลทำให้เนื้อหมูขาดตลาดจำนวน 4.5 ล้านตัว หรือคิดเป็น 2.7 หมื่นตันต่อเดือน ไม่เพียงเท่านั้นอากาศร้อนยังทำให้สุกรเจ็บโตช้าลง อีกทั้งต้นทุนการผลิตเนื้อหมูยังปรับเปลี่ยนขึ้นมากกว่าเท่าตัว โดยเฉพาะราคาวัตถุดิบอาหารสัตว์ที่มีราคาแพงขึ้น ส่งผลให้ผู้เลี้ยงสุกรรายย่อยขาดทุนต้องเลิกกิจการเนื่องจากหนี้สินที่เพิ่มขึ้น ส่งผลให้ราคาเนื้อหมูเพิ่มขึ้น โดยราคาหน้าฟาร์มจากเฉลี่ยราคา 70 บาทต่อกิโลกรัมในเดือนมิถุนายน พ.ศ.2564 เพิ่มขึ้นมาเป็น 110 บาทต่อกิโลกรัม และมีการประมาณการกันว่ากลางปี พ.ศ. 2565 ราคาเนื้อหมูในประเทศไทยอาจเพิ่มสูงขึ้นถึงกิโลกรัมละ 300 บาท และในปี พ.ศ. 2566 คนไทยจะต้องใช้เงินซื้อเนื้อหมูสูงขึ้นเฉลี่ยราวเดือนละ 1,200 บาท สิ่งที่เกิดขึ้นส่งผลกระทบเป็นวงกว้างทำให้แผงหมูขายหมูได้น้อยลง ซึ่งหากมีทุนไม่เพียงพอก็จะต้องเลิกกิจการสถานการณ์ดังกล่าวทำให้คนไทยหันไปรับประทานเนื้อไก่แทน แต่เมื่อความต้องการเนื้อไก่มีมากขึ้น ก็ส่งผลทำให้ราคาเนื้อไก่มีราคาสูงขึ้นอีก 10 บาทต่อกิโลกรัมและส่งผลให้ร้านอาหารมีต้นทุนสูงขึ้นต้องปรับราคาอาหารขึ้นพบว่า อาหารจานด่วนปรับราคาขึ้น 5-10 บาท และสุดท้ายผู้บริโภคต้องรับกรรมจากค่าใช้จ่ายด้านอาหารเพิ่มขึ้น 8 - 10 % ต่อเดือน (สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร และสมาคมผู้เลี้ยงสุกรแห่งชาติ, 2565) จากสถานการณ์ดังกล่าวทำให้ประชาชนเริ่มหันมาหาเนื้อสัตว์ที่เป็นทางเลือกมากขึ้น นักวิชาการหลายท่านได้หาทางแนวทางแก้ไขให้กับสถานการณ์ดังกล่าวด้วยการแนะนำให้หันมาบริโภคเนื้อสัตว์ชนิดอื่น เช่น เนื้อจะเข้รวมไปถึงโปรตีนเกษตร (Plant-based food) แทน (กรุงเทพฯธุรกิจ, 2565).

ปัจจุบันกระต่ายเนื้อกลายเป็นหนึ่งในเนื้อสัตว์ทางเลือกที่มีศักยภาพสูงและเป็นแหล่งโปรตีนจากเนื้อสัตว์แทนเนื้อสัตว์ชนิดอื่น เช่น เนื้อหมูเนื้อวัวและเนื้อไก่ เนื่องจากกระต่ายจัดว่าเป็นเนื้อสัตว์ที่ดีต่อสุขภาพของผู้บริโภคเพราะเนื้อกระต่ายมีโปรตีนสูงประมาณ 20% และมีไขมันต่ำประมาณ 10% อีกสาเหตุหนึ่ง คือ เนื้อกระต่ายเป็นที่ยอมรับกันอย่างกว้างขวางของผู้บริโภคต่างจากหอยทากและเนื้อหมู โดยเนื้อกระต่ายแทบจะไม่มีข้อห้ามทางศาสนาหรือวัฒนธรรมใด ๆ เกี่ยวกับการบริโภคเลย (Escriba-Perez C. et al 2019) พบว่าทั่วโลกมีการฆ่ากระต่ายมากกว่า 700 ล้านตัวทุกปี (Zotte, 2014) โดยประเทศต่าง ๆ ผลิตเนื้อกระต่ายรวมกันได้ประมาณ 1 ล้านเมตริกตันต่อปี ผู้นำด้านการผลิตเนื้อกระต่ายของโลก คือ จีน ซึ่งคิดเป็นสัดส่วนมากกว่า 30% ของการผลิตทั้งหมดทั่วโลก (Zoltan et al., 2017) เนื้อกระต่ายเป็นที่นิยมในประเทศต่าง ๆ เช่น อิตาลี สเปน ฝรั่งเศส และจีน ประเทศเหล่านี้บริโภคเนื้อกระต่ายต่อคนมากที่สุด (ประมาณ 8 กิโลกรัมต่อคน/ปี) (Iwuoha, 2016) และเป็นตลาดส่งออกเนื้อกระต่ายที่ดีที่สุด นอกจากนี้หนังกระต่ายยังมีคุณภาพสูงสามารถใช้ทำเสื้อผ้าที่ทำจากขนสัตว์ เช่น เสื้อผ้า หมวก และรองเท้าบูต และสามารถนำไปใช้หุ้มเบาะรถจักรยานและวัตถุประสงคอื่น ๆ การใช้งานที่สำคัญอีกอย่างของกระต่าย คือ ใช้ในห้องปฏิบัติการวิจัยด้านเครื่องสำอาง การแพทย์และเภสัชกรรม นอกจากนี้กระต่ายยังถูกขายให้แก่ผู้ที่ต้องการซื้อกระต่ายไว้เพื่อเป็นสัตว์เลี้ยงอีกด้วย

จากรายงานขององค์การอาหารและการเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) ในปี ค.ศ.2019 พบว่าปริมาณการผลิตเนื้อกระต่ายมีจำนวนเพิ่มขึ้นแตะ 883,936 ตัน (FAOSTAT 2019 and Sanah et al., 2022) การเลี้ยงกระต่ายเนื้อในประเทศไทยแม้ในปัจจุบันยังไม่เป็นที่คุ้นเคยและแพร่หลายนัก มีเกษตรกรเลี้ยงกันเพียงไม่กี่ราย ขณะที่ความต้องการบริโภคเนื้อกระต่ายกลับเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง

โดยเฉพาะร้านอาหาร ภัตตาคาร และโรงแรมตามสถานที่ท่องเที่ยวต่าง ๆ รวมถึงแหล่งที่มีชาวต่างชาติอาศัยอยู่ ส่งผลให้เนื้อกระต่ายมีราคาดีและเป็นที่ต้องการประกอบกับการเลี้ยงและการจัดการไม่ยุ่งยาก กระต่ายเนื้อจึงนับเป็นสัตว์เศรษฐกิจที่น่าสนใจมากในเวลานี้

### ที่มาความสำคัญของปัญหา

ความเป็นมาของการเลี้ยงกระต่ายเนื้อเพื่อการบริโภค ตามประวัติศาสตร์กระต่ายมีต้นกำเนิดจากสัตว์ป่าและถูกนำมาเป็นสัตว์เลี้ยงของมนุษย์ด้วยวัตถุประสงค์ด้านความสวยงามและอาหาร ตามวิชาชีววิทยาโดยเฉพาะอย่างยิ่งตามอนุกรมวิธาน กระต่ายถูกจัดให้อยู่ใน Order: Lagomorpha; Family: Leporidae, Sub-family: Leporinae, Genus: Oryctolagus Species: cuniculus. (Lebas., 2020) เดิมมีถิ่นกำเนิดในทวีปแอฟริกาและยุโรป คำว่า “กระต่าย” หรือ “rabbit” มีที่มาจากภาษาดัตช์ว่า “konijntje” พบว่าสมาชิกใน Order: Lagomorpha ได้แพร่กระจายไปยังทุกมุมของโลกยกเว้นในทวีปแอนตาร์กติกา มาดากัสการ์ บางภูมิภาคของชาวอินโดนีเซียและทางตอนใต้ของทวีปอเมริกาใต้ มนุษย์เริ่มล่ากระต่ายเป็นอาหารครั้งแรกตั้งแต่ยุคหินเก่า (Paleolithic Era) บริเวณแถบคาบสมุทรไอบีเรีย (Iberian Peninsula) ซึ่งหมายถึง ภูมิภาคยุโรปตะวันตกเฉียงใต้ ซึ่งในปัจจุบันเป็นดินแดนของประเทศสเปน โปรตุเกส ตอนใต้ของฝรั่งเศส อันดอร์รา และยิบรอลตา ซากดึกดำบรรพ์ที่เก่าแก่ที่สุดของกระต่าย (*O. cuniculus*) ถูกพบในช่วงระหว่าง 300,000 ถึง 600,000 ปีก่อน โดยซากดึกดำบรรพ์ของกระต่ายถูกพบบริเวณคาบสมุทรไอบีเรียทางใต้ของฝรั่งเศสจนถึงบริเวณแม่น้ำลัวร์ (Branco, Ferrand, and Monnerot, 2000) กระต่ายปรากฏตัวและถูกบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษรครั้งแรกในคาบสมุทรไอบีเรียโดยชาวฟินิเซีย ราว 1100 ปีก่อนคริสตกาล (Zotte, 2014) โดยตั้งชื่อดินแดนแถบนี้ว่า “อี-เซฟานอิม” (I-Sepahan-im) ที่มีความหมายว่า

“ดินแดนแห่งกระท่าย” ซึ่งต่อมาถูกแทนที่โดยภาษาลาตินว่า “ฮิสแปเนีย” (Hispania) ชาวฟินิเซียนเริ่มซื้อขายกระท่ายตามตลอดแนวชายฝั่งทะเลเมดิเตอร์เรเนียนทั้งหมด ชาวกรีกโดยเฉพาะอริสโตเติลยกย่องความละเอียดอ่อนของเนื้อกระท่าย ในขณะที่ชาวโรมันมีค่าให้การที่เป็นลายลักษณ์อักษรมากมายถึงกระท่าย (Zotte. 2014) และเนื่องจากระดับโปรตีนที่สูงจึงทำให้เนื้อกระท่ายกลายมาเป็นแหล่งโปรตีนที่สูงของมนุษย์มาตั้งแต่ยุคบรรพบุรุษ (Leroy and Petracci, 2021) ระยะเวลาที่ผ่านมากระท่ายถูกพัฒนาพันธุ์โดยมนุษย์ ส่งผลให้มีกระท่ายหลายสายพันธุ์ เช่น American Chinchilla, Angola, Belgian, Californian, Dutch, English Spot, Flemish Giant, Havana, Himalayan, New Zealand Red, White, and Black, และ American Rex. โดยสายพันธุ์กระท่ายที่ถูกพัฒนาขึ้นเพื่อมีวัตถุประสงค์ในการบริโภค ได้แก่ สายพันธุ์ New Zealand White และสายพันธุ์ Californian (The Science Agriculture, 2021) นอกเหนือจากวัตถุประสงค์ทางการบริโภคแล้วกระท่ายยังมีบทบาทสำคัญทางด้านเศรษฐกิจอีกด้วย หนังและขนกระท่ายสามารถขายได้ ในบางวัฒนธรรมกระท่ายได้กลายมาเป็นบทบาททางด้านสังคมด้วย จนกระท่ายได้กลายมาเป็นสัตว์สัญลักษณ์ของครอบครัวหรือของชนเผ่า (Totem animal)

จากเหตุผลทางด้านอาหารและเศรษฐกิจดังกล่าว ข้างต้นชาวโรมันจึงเริ่มเลี้ยงกระท่ายในพื้นที่พิเศษภายในรั้วบ้าน เดิมการแพร่กระจายของกระท่ายในภูมิภาคยุโรปถูกจำกัดอยู่ภายในภูมิภาคคาบสมุทรไอบีเรียเท่านั้น จนกระทั่งคริสต์ศตวรรษที่ 9 กระท่าย (ทั้งที่เป็นสัตว์ป่าและที่เป็นสัตว์เลี้ยงในบ้าน) เริ่มแพร่กระจายไปยังภูมิภาคอื่น ๆ ของยุโรป จนกระทั่งในปี ค.ศ.1309 ในประเทศอังกฤษ พบว่า มูลค่าทางการตลาดของกระท่ายมีเท่ากับสุกร การขยายอาณาเขตของอังกฤษทำให้เกิดคลื่นลูกใหม่ของการแพร่กระจายของกระท่ายไปยังเกาะและทวีปต่าง ๆ สาเหตุส่วนใหญ่เป็นเพราะกระท่ายถูกเลี้ยงไว้เพื่อเป็นอาหารแก่ลูกเรือบนเรือ จนกระทั่งพวกมันเพิ่งถูกมนุษย์พาเข้ามาয়นิวซีแลนด์และออสเตรเลียในภายหลัง จนถึงปัจจุบันกระท่ายเนื้อกลายมาเป็นหนึ่งในเนื้อสัตว์ทางเลือกที่มีศักยภาพสูงและเป็นแหล่งโปรตีนเนื้อสัตว์ของการบริโภคของมนุษย์แทนเนื้อสัตว์ชนิดอื่น เช่น เนื้อหมูเนื้อวัวและเนื้อไก่ เนื่องจากเนื้อกระท่ายมีโปรตีนสูงประมาณ 20% และมีไขมันต่ำประมาณ 10% ซึ่งน้อยกว่าเนื้อสัตว์ หลายประเภท เช่น ในเนื้อสุกรมีไขมันประมาณ 30 - 40% เนื้อวัวมีไขมันประมาณ 28% โดยมีรายละเอียดตามตารางที่ 1 ดังนี้

ตารางที่ 1 ตารางแสดงคุณค่าทางโภชนาการของเนื้อกระท่ายเมื่อเปรียบเทียบกับเนื้อสัตว์อื่น ๆ

เนื้ออย่าง 3 ออนซ์	แคลอรี (กรัม)	ไขมัน (กรัม)	ไขมันอิ่มตัว (กรัม)	โปรตีน (กรัม)	ธาตุเหล็ก (กรัม)
เนื้อกระท่าย	147	3	0.9	28	N/A
เนื้อแพะ	122	2.58	0.79	23	3.2
เนื้อแกะ	235	16	7.3	22	1.4
เนื้อโค	245	16	6.8	23	2.9
เนื้อสุกร	310	24	8.7	21	2.7
เนื้อไก่	120	3.5	1.1	21	1.5

ที่มา: ดัดแปลงจาก กรมปศุสัตว์ (2544). และ WHOLEY. (n.d.)

นอกจากนี้ยังพบว่าเนื้อกระต่ายยังมีองค์ประกอบและคุณค่าทางโภชนาการพอ ๆ กับเนื้อไก่ ซึ่งเป็นเนื้อสัตว์ที่เป็นที่นิยมในการบริโภคในปัจจุบัน โดยมีรายละเอียด

การเปรียบเทียบขององค์ประกอบและคุณค่าทางโภชนาการระหว่างเนื้อไก่และเนื้อกระต่ายตามตารางที่ 2 ซึ่งมีรายละเอียด ดังต่อไปนี้

ตารางที่ 2 ตารางแสดง องค์ประกอบและคุณค่าทางโภชนาการเปรียบเทียบระหว่างเนื้อไก่และกระต่าย

ปริมาณสารอาหารต่าง ๆ	ไก่		กระต่าย	
	Whole	Breast	Whole	Loin
Water (%)	70.3	75.4	70.3	75.0
Protein (%)	20.0	21.8	19.6	22.4
Fat (%)	9.7	2.8	8.8	1.4
Energy (kcal/100 g)	167	112	196	145
Cholesterol (mg/100 g)	110	69	59	50
Iron (mg/100 g)	1.1	1.0	1.4	1.1
Sodium (mg/100 g)	64	81	49	37
Selenium (µg/100 g)	6	7	77	22
Saturated fatty acids (%)	29.5	29.5	38.8	37.5
Monounsaturated fatty acids (%)	51.1	50.4	27.8	26.5
Polyunsaturated fatty acids (%)	20.4	20.1	33.4	36.0

ที่มา: ดัดแปลงจาก Barroeta, (2007) Combes (2004) และ Petracci and Cavani (2013)

นอกจากนี้ยังพบว่า เนื้อกระต่ายมีพลังงานต่ำ จึงเหมาะสมอย่างยิ่งสำหรับผู้ที่อยู่ในวัยกำลังเจริญเติบโต นักกีฬาหรือผู้ที่ต้องการรักษารูปร่างไม่ให้อ้วน โดยเฉพาะสำหรับผู้สูงอายุที่มักมีอาการปัญหาการดูดตันของไขมันในหลอดเลือดหรือคลอเรสเตอรอล ซึ่งเกิดจากการรับประทานอาหารที่มีไขมันสูง (สุชีพ ไชยมณี, 2555) จากรายงานขององค์การอาหารและการเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) ในปี ค.ศ.2019 พบว่า ปริมาณการผลิตเนื้อกระต่ายมีจำนวนเพิ่มขึ้นตั้งแต่ 883,936 ตัน แม้ว่าจะลดลงจากปริมาณการผลิตในปี ค.ศ.2018 ที่ผลิตได้สูงถึง 895,015 ตัน เล็กน้อย แต่ก็สามารถคาดการณ์

กันว่าปริมาณการผลิตเนื้อกระต่ายจะสามารถเติบโตเพิ่มขึ้นได้อีกในอนาคต (FAOSTAT.org, 2019)

จากการศึกษาพบว่า มีเหตุผลหลัก 3 ประการ ที่ควรพิจารณาเลี้ยงกระต่ายเนื้อ เพื่อทดแทนเนื้อสัตว์ชนิดอื่นอย่างจริงจัง (Iwuoha, 2014) ประกอบด้วย 1) กระต่ายเนื้อมีโอกาสทางการตลาดในอนาคต เนื่องจากในปัจจุบันผู้คนให้ความสำคัญกับเรื่องของสุขภาพเพิ่มมากขึ้น โดยเฉพาะในเรื่องการบริโภคอาหาร (Schönfeldt and Gibson, 2008) ส่งผลทำให้ผู้คนจำนวนมากกำลังมองหาเนื้อสัตว์ 'สีขาว' ที่มีคลอเรสเตอรอลในปริมาณต่ำต่างจาก "เนื้อแดง" โดยเฉพาะเนื้อวัวและเนื้อหมู เนื้อที่สีขาว

อย่างเช่น นกกระจอกเทศ สัตว์ปีก ปลา และเนื้อกระต่าย มีไขมันและคลอเรสเตอรอลน้อยกว่าและมีประโยชน์ต่อสุขภาพมากกว่า ซึ่งนอกจากปลาแล้วเนื้อกระต่ายยังมีโปรตีนในปริมาณสูงและมีไขมันต่ำเมื่อเทียบกับเนื้อสัตว์อื่น ๆ และยังมีแคลอรีและโซเดียมน้อยกว่าแต่มีแคลเซียมและฟอสฟอรัสมากกว่าเนื้อสัตว์อื่น ๆ ซึ่งดีมากต่อการบริโภค (Zotte and Szendrő, 2011; Zotte. 2002) ดังนั้นเนื้อกระต่ายจึงมีคุณภาพของเนื้อที่น่าพอใจและมีราคาที่ย่อมเยากว่าเมื่อเทียบกับราคาเนื้อสัตว์ทางเลือกอื่น ๆ ที่นิยมบริโภคกันในยุโรป เช่น เนื้อนกกระจอกเทศและเนื้อกวางแต่อาจมีราคาสูงกว่าเนื้อสีเขียวยังอื่นเล็กน้อย (Hoffman et al., 2004) 2) การทำฟาร์มกระต่ายมีกำไรสูงเพราะกระต่ายมีอัตราการเจริญพันธุ์สูงมาก กระต่ายตัวเมียตัวเดียวมีความสามารถให้กำเนิดลูกกระต่าย (ครอก) ได้ถึง 40 ตัวในปีเดียว ซึ่งหมายความว่าเกษตรกรสามารถเริ่มต้นด้วยกระต่ายพันธุ์ที่โตเต็มที่สองตัว (ตัวผู้หนึ่งตัวและตัวเมียหนึ่งตัว) และจบลงด้วยกระต่ายมากกว่า 40 ตัว ในเวลาน้อยกว่า 12 เดือน นั่นเป็นเพราะว่ากระต่ายสามารถผสมพันธุ์ได้ตลอดทั้งปีและใช้เวลาประมาณหนึ่งเดือน (30-33 วัน) สำหรับตั้งท้องในการออกลูกกระต่าย และภายหลังจากที่พวกมันเกิด กระต่ายจะโตเร็วมากและสามารถโตเต็มที่และมีขนาดตามความต้องการของตลาดได้ในเวลาน้อยกว่า 6 เดือน สาเหตุหนึ่งที่ทำให้อัตราการเจริญเติบโตอย่างรวดเร็วนี้ คือ กระต่ายมีอัตราการแปลงรูปอาหารที่มีประสิทธิภาพสูงมาก เมื่อเทียบกับปศุสัตว์อื่น ๆ (สัตว์ปีก วัว ควาย สุกร ฯลฯ) กระต่ายมีอัตราการแปลงโปรตีนมากถึง 20 เปอร์เซ็นต์ ของอาหารที่พวกมันกินเข้าไปเป็นน้ำหนักตัว กระต่ายโตเต็มที่พร้อมออกสู่ตลาดสามารถขายได้ราคาสูงถึง 22 ดอลลาร์สหรัฐฯ หรือ 780 บาท (อัตราแลกเปลี่ยนเดือนสิงหาคม ปี พ.ศ.2565) ขึ้นอยู่กับสถานที่และลูกค้า ในขณะที่ค่าใช้จ่ายในการเลี้ยงกระต่ายอยู่ที่ ประมาณ 1 เหรียญดอลลาร์สหรัฐฯ หรือ

35 บาท ต่อเดือน/ตัว Moses Mutua (CEO of Rabbit Republic) เกษตรกรชาวเคนยาผู้ประสบความสำเร็จในการเลี้ยงกระต่ายเนื้อในทวีปแอฟริกาได้บอกไว้ว่าทรัพยากรและต้นทุนในการเลี้ยงวัว 1 ตัว นั้นเทียบเท่ากับต้นทุนการใช้เลี้ยงกระต่าย 40 ตัว ส่งผลทำให้การเลี้ยงกระต่ายมีศักยภาพในการทำกำไรที่สูงกว่าการเลี้ยงโค และปศุสัตว์อื่น ๆ เนื่องจากกระต่ายโตเร็วและขยายพันธุ์เร็วมาก พวกมันจึงเป็นหนึ่งในโอกาสที่ดีที่สุดในการเริ่มต้นทุนและการลงทุนของคุณอย่างรวดเร็วในระยะเวลานานสั้น 3) กระต่ายง่ายต่อการเริ่มต้นเลี้ยง การบริหารงานและการบำรุงรักษามีราคาถูก การเลี้ยงกระต่ายไม่จำเป็นต้องมีการเตรียมการที่ซับซ้อนหรือลงทุนมหาศาล ในการเริ่มต้นเลี้ยง เกษตรกรสามารถเริ่มต้นด้วยกระต่ายเพียงสองตัว (ตัวผู้และตัวเมีย) โดยใช้กรงพื้นฐานที่ทำจากไม้และลวดตาข่ายซึ่งมีราคาถูก กระต่ายไม่ใช่สัตว์ที่มีเสียงดังต่างจากไก่ วัว ควาย และสุกร และเป็นสัตว์ที่มีนิสัยรักความสะอาดและไม่เป็นโรคภัยไข้เจ็บง่าย ๆ เหนือสิ่งอื่นใด กระต่ายไม่ต้องการพื้นที่มากเหมือนปศุสัตว์อื่น ๆ เป็นสัตว์ในอุดมคติที่สามารถเลี้ยงได้ภายในสนามหลังบ้านหรือที่ใด ๆ ที่มีพื้นที่จำกัด รวมถึงการเลี้ยงกระต่ายนั้นไม่ต้องใช้แรงงานมากเหมือนการเลี้ยงวัว ควาย แพะ แกะ และสัตว์ปีก นอกจากนี้กระต่ายยังกินอาหารได้ง่าย เช่น เศษผักที่เหลือจากการบริโภคในครัวเรือน หญ้า ใบไม้ ฯลฯ ถือเป็นอาหารโปรดของกระต่าย ที่จริงแล้วกระต่ายหนึ่งตัวต้องการอาหารเพียง 120 กรัมต่อวันเท่านั้น ดังนั้นเกษตรกรสามารถให้อาหารกระต่ายเพียงแค่สองครั้งต่อวันคือ ในตอนเช้านก่อนไปทำงานและในตอนเย็นเมื่อกลับมาจากการทำงาน และมักไม่ต้องการการดูแลมากนัก ส่งผลให้ธุรกิจการเลี้ยงกระต่ายสามารถทำงานแบบอาชีพเสริมหรือพาร์ทไทม์ได้ ดังนั้นในแง่ของเงินทุน เวลา พื้นที่และความต้องการแรงงาน การเลี้ยงกระต่ายจึงมีความได้เปรียบกว่าการเลี้ยงสัตว์ชนิดอื่นทั้งสัตว์ปีก สุกร และวัว



การเลี้ยงกระต่ายเนื้อในต่างประเทศโดยเฉพาะอย่างยิ่งในแถบยุโรปและอเมริกา พบว่าคนในภูมิภาคนี้ นิยมบริโภคเนื้อกระต่ายในปริมาณสูง อัตราการบริโภคเนื้อกระต่ายเฉลี่ยแล้วประมาณ 8 กิโลกรัมต่อคนต่อปี ประเทศที่นิยมบริโภคเนื้อกระต่ายในยุโรปประกอบด้วย อิตาลี<sup>1</sup> สเปน<sup>2</sup> และ ฝรั่งเศส โดยเฉพาะอย่างยิ่งในประเทศฝรั่งเศส ซึ่งเป็นประเทศที่มีการเลี้ยงกระต่ายแบบการค้าอย่างแพร่หลายมีการบริโภคเนื้อกระต่ายเฉลี่ยคนละ 6 กิโลกรัมต่อคนต่อปี (Lebas, 2009) นอกจากนี้เนื้อกระต่ายยังเป็นที่นิยมในการบริโภคในอีกหลายประเทศในยุโรป ได้แก่ มอลตา ไชปรัส สาธารณรัฐเช็ก เบลเยียม ลักเซมเบิร์ก โปรตุเกส รวมถึงบางประเทศในแถบแอฟริกาเหนือ ได้แก่ อียิปต์ และ แอลจีเรีย (Zotte and Szendrő, 2011)

ในระดับนานาชาติการผลิตกระต่ายเนื้อมีเหตุผลสำคัญมาจาก การขาดพื้นที่ในการทำปศุสัตว์ เกาหลีเหนือเป็นประเทศหนึ่งที่สนใจที่จะทำการเลี้ยงกระต่ายเนื้อ โดยในปี ค.ศ.1970 เกาหลีเหนือได้กำหนดให้นักเรียนระดับมัธยมต้นและมัธยมปลายต้องเลี้ยงกระต่ายสองตัวในแต่ละปีและเสนอให้กับรัฐ (Yonhap News, 2021) เมื่อเร็ว ๆ นี้ทางการเกาหลีเหนือสั่งให้ทหารของเกาหลีเหนือและครอบครัวเลี้ยงกระต่ายเพื่อใช้ในการบริโภคภายในครอบครัว ประเทศที่มีการบริโภคเนื้อกระต่ายมากที่สุดคือ จีน (925K ตัน) เกาหลีเหนือ (154K ตัน), และอียิปต์ (57K ตัน) (Fung, 2021) จากสถิติขององค์การอาหารและการเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) ที่รายงานประเทศที่สามารถผลิตเนื้อกระต่ายได้สูงสุด 10 ลำดับแรกของโลกประกอบด้วยประเทศต่าง ๆ ตามตารางที่ 3 ดังนี้

ตารางที่ 3 ตารางแสดง 10 ประเทศ ผู้ผลิตเนื้อกระต่ายชั้นนำเปรียบเทียบการผลิตระหว่างการผลิตในปี ค.ศ.1998 และปี ค.ศ.2017 (x1000 tons equivalent carcasses; TEC)

ปี ค.ศ. 1998			ปี ค.ศ. 2017		
ประเทศ	จำนวนการผลิต	สัดส่วน (%)	ประเทศ	จำนวนการผลิต	สัดส่วน (%)
จีน	308	38.4	จีน	932	62.9
สเปน	129	16.1	เกาหลีเหนือ	154	10.4
ฝรั่งเศส	76	9.4	สเปน	57	3.9
อียิปต์	54	6.7	อียิปต์	56	3.8
เยอรมนี	41	55.1	อิตาลี	47	3.1
อิตาลี	41	5.1	ฝรั่งเศส	44	3.0
สาธารณรัฐเช็ก	38	4.8	เยอรมนี	42	2.9
ยูเครน	14	1.7	สาธารณรัฐเช็ก	39	2.7
เกาหลีเหนือ	13	1.6	รัสเซีย	19	1.3
ฮังการี	9	1.2	ยูเครน	12	0.8
10 ประเทศแรก	723	90.1	10 ประเทศแรก	1403	94.6
ทั่วโลก	803	100.0	ทั่วโลก	1482	100.0

ที่มา: Angela Trocino, Elisa Cotozzolo, Cristina Zomeño, Massimiliano Petracci, Gerolamo Xiccato & Cesare Castellini (2019).

<sup>1</sup> ในอิตาลีเมืองที่ประชาชนนิยมบริโภคเนื้อกระต่ายได้แก่ เวนิส และนาโปลี

<sup>2</sup> แคว้นของสเปนที่ประชาชนนิยมบริโภคเนื้อกระต่ายส่วนใหญ่อยู่ทางทิศตะวันออกของประเทศได้แก่ กาดาลุญา วาเลนเซีย และอารากอน

การเลี้ยงกระต่ายเพื่อการผลิตเนื้อสัตว์เพื่อบริโภคถูกพัฒนาขึ้นครั้งแรกในปี ค.ศ.1920 ในประเทศสหรัฐอเมริกาทางตอนใต้ของมลรัฐแคลิฟอร์เนีย ต่อมาในช่วงทศวรรษที่ 1970 การเลี้ยงกระต่ายเพื่อการบริโภคก็ได้ถูกพัฒนาขึ้นในบางส่วนของภูมิภาคยุโรป ได้แก่ ในประเทศ อิตาลี ฝรั่งเศส สเปน เบลเยียม และสหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมนี การพัฒนาเทคนิคในการผสมเทียม การพัฒนาระบบวงจรชีวิต การขยายพันธุ์ลูกผสมที่ให้ผลผลิตสูงในวงกว้าง ตลอดจนการปรับปรุงความรู้ทางวิทยาศาสตร์เกี่ยวกับความต้องการทางโภชนาการและโรคของกระต่ายเนื้อ นำไปสู่ความก้าวหน้าอย่างมากของอุตสาหกรรมการผลิตสัตว์ชนิดนี้ ในปัจจุบันกระต่ายที่นิยมเลี้ยงกันในระบบการผลิตทั่วไป ได้แก่ สายพันธุ์ไฮบริดเฉพาะ การผลิตกระต่ายในยุโรปตะวันตกถูกครอบงำโดยบริษัทของฝรั่งเศส 3 แห่ง ได้แก่ บริษัท Eurolap, Hycole และ Hypharm ซึ่งควบคุมตลาดยุโรปส่วนใหญ่ สายพันธุ์กระต่ายอื่น ๆ ที่ใช้สำหรับการผลิตแบบเร่งรัดกำลังพัฒนาโดยมหาวิทยาลัยวาเลนเซีย ฮังการี (พันธุ์แพนนอน) และเยอรมนี (ซิกา) (Cullere and Zotte, 2018) ในอิตาลีการผลิตเนื้อกระต่ายมีการเริ่มการผสมพันธุ์กระต่ายเนื้ออย่างจริงจังเป็นอุตสาหกรรมขนาดเล็กในช่วงทศวรรษที่ 1960 ส่วนใหญ่มีวัตถุประสงค์เพื่อตอบสนองความต้องการอาหารพื้นฐานของครอบครัวในแถบชนบท หลังจากการพัฒนาที่เข้มข้นราว 2 ทศวรรษ ในทศวรรษที่ 1980 การผสมพันธุ์กระต่ายเนื้อของอิตาลีได้ทวีความเข้มข้นเพิ่มมากขึ้น การพัฒนาดังกล่าวส่งผลทำให้ได้กระต่ายเนื้อที่มีคุณภาพเนื้อที่ดีอุดมไปด้วยโปรตีน มีไขมันและคอเลสเตอรอลต่ำ และเมื่อเทียบกับแหล่งอื่น ๆ ในยุโรปแล้ว พบว่าอุตสาหกรรมการปรับปรุงพันธุ์กระต่ายในอิตาลีมีประสิทธิภาพการผลิตสูงแสดงทั้งในแง่ของผลผลิต การทำงานที่มีประสิทธิภาพและต้นทุนการให้อาหาร (Trocino et al. 2019)

จากการศึกษาพบว่าในปี ค.ศ.2019 จีนเป็นผู้ผลิตกระต่ายเนื้อลำดับที่ 1 ของโลก ราว 457,765 ตัน คิดเป็นร้อยละ 49 ของปริมาณการผลิตเนื้อกระต่ายโลก เป็นแหล่งที่มาสำคัญของรายได้ของเกษตรกรชาวจีน การผลิตเนื้อกระต่ายของจีนทำในหลายพื้นที่ด้วยกัน ได้แก่ ซานตง ร้อยละ 26 เสฉวนร้อยละ 20 และเหอเป่ย์ ร้อยละ 12 ของการผลิตทั้งหมดภายในประเทศ โดยในประเทศจีนเนื้อกระต่ายส่วนใหญ่จะถูกตัดขายเป็นชิ้นหรือขายเป็นซากทั้งตัวสำหรับใช้ปรุงเป็นอาหารที่บ้านหรือในร้านอาหาร (Li et al., 2018) ในช่วงทศวรรษที่ผ่านมาประเทศจีนมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของเนื้อกระต่ายใหม่ ๆ เพิ่มขึ้นมากมาย เพื่อป้องกันเข้าสู่ตลาดและตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค ทั้งผลิตภัณฑ์หลักและผลิตภัณฑ์แปรรูปเพิ่มเติม ได้แก่ ผลิตภัณฑ์แช่แข็ง รมควัน อบ กระป๋อง เนื้อกระต่ายแปรรูปประเภทเนื้อหมัก ตากแห้ง ผลิตภัณฑ์ขอสปรุงรส รวมถึงไส้กรอกเนื้อกระต่าย (Li et al., 2018) นอกจากนี้ จีนยังกลายมาเป็นผู้ส่งออกกระต่ายเนื้อรายสำคัญไปยังตลาดต่างประเทศ (Zoltan et al., 2017) โดยเฉพาะอย่างยิ่งบรรดาประเทศต่าง ๆ ในภูมิภาคยุโรป อุตสาหกรรมการผลิตกระต่ายเนื้อของจีนมีความสำเร็จที่ยอดเยียม เนื่องด้วยการใช้สายพันธุ์กระต่ายที่มีคุณภาพ การนำเทคโนโลยีใหม่ ๆ เข้ามาประยุกต์ใช้ในการผลิต รวมถึงการได้รับการสนับสนุนจากรัฐบาล โดยส่วนใหญ่แล้ว จีนจะเป็นผู้ส่งออกเนื้อกระต่ายไปยังต่างประเทศ โดยเฉลี่ยแล้วจะส่งออกเนื้อกระต่ายปีละประมาณ 10-40,000 ตัน โดยราคาของเนื้อกระต่ายในตลาดยุโรปมีราคาสูงกว่าในประเทศจีนมาก คิดเป็น 4.7 เท่า โดยในปี ค.ศ.2009 ราคาเนื้อกระต่ายในเยอรมนี มีราคาตันละ 4,509 เหรียญสหรัฐ ในขณะที่ราคาขายภายในประเทศจีนตันละ 952 เหรียญสหรัฐเท่านั้น (Zoltan et al., 2017) โดยประเทศที่ผลิตกระต่ายเนื้อเพื่อการส่งออกสูงสุด 5 ลำดับแรก ประกอบด้วย จีน 735,021 ตัน/ปี ตามด้วย



อิตาลี 262,436 ตัน/ปี สเปน 67,775 ตัน/ปี อียิปต์ 56,338 ตัน/ปี และฝรั่งเศส 52,955 ตัน/ปี (Zotte, 2015)

การเลี้ยงกระต่ายเนื้อในประเทศไทย การผลิตกระต่ายเนื้อเพื่อการบริโภคในประเทศไทย ได้รับการส่งเสริมโดยรัฐบาลและมหาวิทยาลัยอย่างแพร่หลายระหว่าง ปี พ.ศ.2518 ถึง พ.ศ.2530 แต่ในปัจจุบันมีการสนับสนุนที่น้อยลงทำให้เกษตรกรผู้เลี้ยงขาดองค์ความรู้และขาดแหล่งพ่อแม่พันธุ์ (Kovitvadh et al., 2016) นอกจากนี้ ปัญหาสำคัญของการเพาะเลี้ยงกระต่ายเนื้อ คือ การขาดองค์ความรู้เกี่ยวกับเครือข่ายการผลิตกระต่ายเนื้อในประเทศไทย ทำให้ทั้งทางภาครัฐ ภาคเอกชน เกษตรกรและแหล่งทุนไม่มีข้อมูลเพียงพอเพื่อใช้ในการประกอบการตัดสินใจสนับสนุนหรือดำเนินการเพาะเลี้ยง (อรรถวิทย์ โกวิทวิท และคณะ, 2562)

การศึกษาเครือข่ายการผลิตกระต่ายเนื้อในตอนกลางของประเทศไทย พบว่ามีกระต่ายเข้าโรงฆ่าประมาณ 17,000 ตัวต่อปี และความต้องการตลาดของกระต่ายเนื้อ มีปริมาณมากกว่าศักยภาพที่ผลิตได้ประมาณ 9,000 ตัวต่อปี (Kovitvadh et al., 2016) เนื้อกระต่ายสามารถนำไปปรุงเป็นเมนูต่าง ๆ ได้หลายชนิด ทั้งผัดเผ็ด ลาบ ทอด เนื้อกระต่ายสมุนไพร และเมนูพื้นบ้านอีสาน อย่างแกงอ่อมหาวาย เป็นต้น (ไทยพีบีเอส, 2565) ในประเทศไทยกระต่ายที่นำมาเลี้ยงเพื่อบริโภคเป็นคนละสายพันธุ์ที่นำมาเป็นสัตว์เลี้ยง เป็นสายพันธุ์ที่มีอัตราการเจริญเติบโตรวดเร็ว ให้เนื้อมาก ที่นิยมเลี้ยงในปัจจุบัน ได้แก่ กระต่ายสายพันธุ์นิวซีแลนด์ไวท์ (New Zealand White) เป็นหลัก โดยมีสายพันธุ์เฟลมมิชไจแอนท์ (Flemish giant) แคลิฟอร์เนีย

(Californian) และฮิมาลายัน (Himalayan) ร่วมด้วยในสัดส่วนที่น้อยกว่า ซึ่งมีระดับสายเลือดมากกว่าร้อยละ 60 แต่ต้องนำมาปรับปรุงพันธุ์ให้เหมาะสมกับการเลี้ยงในประเทศไทย โดยใช้กระต่ายพันธุ์พื้นเมืองที่ทนทานต่อสภาพแวดล้อม แข็งแรง มาผสม และส่วนใหญ่นิยมผลิตเป็นลูกผสม 3 สายพันธุ์ เพื่อดึงลักษณะดีของแต่ละสายพันธุ์มารวมไว้ด้วยกัน ทำให้ได้กระต่ายที่ให้ผลผลิตคุ้มค่าสำหรับการเลี้ยงเชิงพาณิชย์ (เกษตรกรก้าวหน้า, 2014) ปัจจุบันงานศึกษาและพัฒนาด้านปศุสัตว์ ศูนย์ศึกษาการพัฒนาภูพาน อันเนื่องมาจากพระราชดำริ บ้านนาแกเค้า ต.ห้วยยาง อ.เมือง จ.สกลนคร ได้พัฒนาพันธุ์กระต่ายเนื้อ “กระต่ายดำเนื้อภูพาน” โดยนำกระต่ายพันธุ์ไทยเทศเมีย นำมาผสมกับพ่อพันธุ์กระต่ายยักษ์พันธุ์เยอรมันไจแอนท์จากฝรั่งเศสที่มีรูปร่างใหญ่ น้ำหนักประมาณ 7-8 กิโลกรัม เพื่อปรับปรุงสายพันธุ์กระต่ายพันธุ์ไทยพัฒนาให้มีโครงสร้างใหญ่ขึ้น แต่ยังคงความแข็งแรง เลี้ยงง่าย ทนต่อทุกสภาพอากาศได้ดี คุณภาพเนื้อมีรสชาติดี ไม่มีกลิ่นสาบ อาหารที่ใช้เลี้ยงต้องหาง่าย เกษตรกรไม่เสี่ยงขาดทุนจนได้กระต่ายลูกผสม F4 คือ ได้กระต่ายรุ่นลูกที่มีขนาดใหญ่ขึ้น น้ำหนัก 4.5 กก. จากปกติกระต่ายพื้นเมืองจะหนักตัวละไม่เกิน 1-2 กก. เท่านั้น (ไทยรัฐออนไลน์, 2563) ซึ่งมีการส่งเสริมจากภาครัฐทำให้เกษตรกรไทยหันมานิยมเลี้ยงกระต่ายพันธุ์นี้มากขึ้น เนื่องจากต้นทุนอาหารมีราคาไม่แพง เพียงวันละ 1.50 บาท ต่อตัวเท่านั้น และใช้เงินลงทุนและเนื้อที่ไม่มากเมื่อเปรียบเทียบกับ การเลี้ยงสัตว์ชนิดอื่น เพียงแค่ 15,000 - 25,000 บาท เท่านั้น ทำให้ระยะเวลาคืนทุนของเกษตรกรผู้เลี้ยงไม่นาน รายละเอียด ตามตารางที่ 4 ดังนี้

ตารางที่ 4 ตารางเปรียบเทียบเงินทุนและระยะเวลาคืนทุนการเลี้ยงสัตว์ทางเลือกต่าง ๆ

สัตว์	เงินลงทุนเริ่มต้น	ระยะเวลาคืนทุน	พื้นที่ในการเลี้ยง	หมายเหตุ
แพะ	70,000 บาท	1 ปี	1 - 2 งาน + แปลงหญ้า อาหารสัตว์ 5-6 ไร่	-
แกะ	50,000 บาท	1 ½ ปี	1 - 2 งาน + แปลงหญ้า อาหารสัตว์ 5-6 ไร่	ราคาลูกแกะ 2,000 บาท/ตัว แม่แกะให้ลูก 2 ตัว/ปี
กระต่าย	เชื้ดกลาง 15,000 บาท (อายุ 4 - 5 เดือน) เชื้ดใหญ่ 25,000 บาท (อายุ 7 - 8 เดือน)	7 - 8 เดือน 5 - 6 เดือน	น้อยกว่า 1 งาน	ประกันราคาซื้อคืน กระต่ายมีชีวิต กิโลกรัมละ 100 บาท

ที่มา: จากการสัมภาษณ์เกษตรกรผู้เลี้ยงสัตว์ทางเลือกและสุพรรณ เอี่ยมสะอาด และภวนิศา กาญจนโกมล. (2564).

นอกจากนี้ยังพบว่า กระต่ายเนื้อใช้ระยะเวลาในการเลี้ยงน้อยกว่าเมื่อเปรียบเทียบกับการเลี้ยงเนื้อสัตว์ทางเลือกอื่น ๆ รายละเอียดตามตารางที่ 5

ตารางที่ 5 ตารางเปรียบเทียบระยะเวลาในการเลี้ยง จนได้น้ำหนักส่งตลาด

ประเภทของปศุสัตว์	ระยะเวลาในการเลี้ยงจนได้น้ำหนักส่งตลาด (ระยะเวลาโดยประมาณ)	น้ำหนักส่งตลาด (กิโลกรัม)	เปอร์เซ็นต์ซาก (%) <sup>3</sup>
กระต่าย	3 - 4 เดือน	ไม่ต่ำกว่า 2 กิโลกรัม	50 - 59
สุกร	5 - 6 เดือน	ไม่ต่ำกว่า 90 กิโลกรัม	60 - 70
แพะ	10 - 12 เดือน	ไม่เกิน 20 กิโลกรัม	45 - 60
แกะ	10 - 12 เดือน	ไม่ต่ำกว่า 30 กิโลกรัม	45 - 60
วัว	24 เดือน	ไม่ต่ำกว่า 200 กิโลกรัม	40 - 60

ที่มา: จากศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ (2531) และ อัสมา สรรพโรจน์พัฒนา (2533)

<sup>3</sup> เปอร์เซ็นต์ซาก หมายถึง ซากที่ฆ่าโดยการตัดหัว ขั้ดเท้าหน้าและหลัง หาง หั้ด เลื้ด และอวัยวะภายในออกแล้ว เขียนเป็นสูตรได้ดังนี้  

$$\frac{\text{น้ำหนักซาก} \times 100}{\text{น้ำหนักมีชีวิต}}$$

ในปัจจุบันพบว่า กระจ่ายเนื้อเป็นที่ต้องการของตลาดมากและมีโอกาสในตลาดค่อนข้างสูง โดยเปรียบเทียบกับเนื้อสัตว์ทางเลือกอื่น ตามตารางที่ 6 ดังนี้

ประเภทของเนื้อสัตว์	ความต้องการของตลาด
กระจ่าย	เนื้อกระจ่ายเป็นที่ต้องการของตลาดทั้งในและต่างประเทศ โดยเฉพาะอย่างยิ่งกลุ่มคนรักสุขภาพ เพราะมีคุณค่าทางอาหารสูง ไขมันและคอเลสเตอรอลต่ำและยังเป็นที่ต้องการของกลุ่มลูกค้าที่นิยมอาหารป่าและลูกค้ากลุ่มที่เป็นมุสลิม ลูกค้าบางกลุ่มไม่กล้าที่จะซื้อติด บางกลุ่มปรุงไม่เป็นทำให้นิยมสั่งเมนูเนื้อกระจ่ายที่ปรุงสุกแล้วมากกว่า เช่น เนื้อกระจ่ายย่างสมุนไพรอบน้ำผึ้ง สะเต๊ะหรือแกงมัสมั่น ซึ่งมีราคาสูงกว่าเนื้อกระจ่ายที่ยังไม่ปรุง
แพะ	เนื้อแพะเป็นอาหารยอดนิยมเฉพาะกลุ่ม เช่น ผู้ที่นับถือศาสนาอิสลาม กลุ่มนักท่องเที่ยวต่างชาติ โดยเฉพาะชาวเวียดนาม ชาวพม่า และคนจีนที่มีความเชื่อว่าการรับประทานเนื้อแพะจะช่วยทำให้ร่างกายแข็งแรง อย่างไรก็ตามลูกค้าบางกลุ่มไม่นิยมรับประทานเนื่องจากเนื้อแพะมีกลิ่นสาบ การขายแพะเนื้อมีชีวิตสามารถทำได้ 4 ช่องทางคือ 1. ขายให้เกษตรกรด้วยตัวเองเพื่อไปขยายพันธุ์หรือขุนต่อ 2. ขายให้กับผู้บริโภคโดยตรง 3. ขายให้พ่อค้าขายปลีกเนื้อแพะชำแหละ และ 4. ขายให้กับพ่อค้ารวบรวมในท้องถิ่น ทำการรวบรวมแพะเนื้อมีชีวิตเพื่อขายต่อให้กับผู้บริโภค เกษตรกร และพ่อค้าขายปลีก เนื้อแพะชำแหละต่อไป ส่วนแพะชำแหละได้ขายต่อให้กับร้านอาหาร ภัตตาคาร และโรงแรม เพื่อปรุงอาหารให้นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่นิยมบริโภคเนื้อแพะ
แกะ	เนื้อแกะไม่เพียงพอกับความต้องการของตลาดภายในประเทศ โดยเฉพาะตลาดเนื้อแกะชั้นสูงทำให้มีการนำเข้าเนื้อแกะแช่แข็งจากต่างประเทศมาบริโภคมากยิ่งขึ้น โดยในปี พ.ศ.2550 ประเทศไทยนำเข้าเนื้อแกะคิดเป็นมูลค่า 99,189,505 บาท คิดเป็นลำดับที่สองรองจากเนื้อวัวที่นำเข้ามาเพื่อการบริโภคในประเทศ ทั้งนี้เนื้อแกะที่นำเข้ามาจำหน่ายมาจากออสเตรเลียและนิวซีแลนด์
นกกระทา	เนื้อนกกระทามีราคาสูงและเป็นที่ต้องการของตลาดมากยิ่งขึ้น มีการนำมาปรุงเป็นอาหารต่าง ๆ เช่นนำมาทำเมนูสเต็ก จะเป็นเนื้อสะโพกเกรดเอ ราคาขายอยู่ที่ กิโลกรัมละ 600 บาท เนื้อชิ้นเล็กหรือเกรดบี ราคาขายอยู่ที่ กิโลกรัมละ 450 บาท นกกระทา 1 ตัว นอกจากเนื้อแล้วเรายังได้ผลิตภัณฑ์จากตัวของมันหลายอย่าง ไม่ว่าจะเป็นเนื้อหนัง ไขมัน และไข่ เช่น หนังผืนหนึ่งราคาจะตกอยู่ที่ 7,000 - 8,000 บาท ต่อผืนสามารถนำมาใช้ทำกระเป๋า อึ่งเท้าสามารถนำมาตุ๋นยาจีนรับประทานได้ ไขมันก็สามารถนำมาทำเป็นเครื่องสำอาง เป็นน้ำมันทำอาหารได้

ที่มา: จากการสัมภาษณ์เกษตรกรผู้เลี้ยงสัตว์ทางเลือกต่าง ๆ และข้อมูลจากกรมปศุสัตว์

จากข้อมูลดังกล่าวข้างต้นทำให้กระต่ายเนื้อมีความเหมาะสมในการเป็นหนึ่งในสัตว์ทางเลือกที่เกษตรกรในประเทศไทยควรหันมาพิจารณาให้ความสนใจในการเลี้ยงเพื่อเป็นเนื้อสัตว์ทางเลือกในกรณีที่เนื้อหมูมีราคาแพงเนื่องจากปัญหาการระบาดของโรคอหิวาต์แอฟริกาและตอบสนองความต้องการของตลาดเนื้อสัตว์ต่าง ๆ ในอนาคต

### สรุป

สำหรับประเทศไทย แม้ว่าคนไทยโดยทั่วไปส่วนใหญ่จะยังไม่คุ้นเคย หรือนิยมบริโภคเนื้อกระต่าย แต่หากมองในเรื่องปัญหา การขาดแคลนอาหารประเภทโปรตีน

บวกกับคุณสมบัติของเนื้อกระต่าย ที่เนื้อกระต่ายที่มีลักษณะนุ่ม มีคุณค่าทางอาหารสูง สามารถนำไปประกอบอาหารควาได้เกือบทุกชนิด เช่นเดียวกับเนื้อสัตว์ประเภทอื่น ๆ เหมาะแก่การบริโภคได้เปรียบกว่าเนื้อสัตว์ประเภทอื่นที่เราบริโภคกันอยู่ เพื่อเปลี่ยนทัศนคติใหม่ของคนไทยต่อการเลี้ยงกระต่ายว่าสามารถเลี้ยงได้หลายวัตถุประสงค์ โดยจัดแบ่งประเภทกระต่ายว่า ประเภทใด พันธุ์ใดที่เลี้ยงไว้เพื่อใช้ประโยชน์จากเนื้อและหนัง เชื่อว่าในอนาคตคนไทยจะหันมาบริโภคเนื้อกระต่ายกันเพิ่มมากขึ้น ซึ่งจะทำให้เกิดการขยายตลาดเนื้อกระต่ายเป็นการพัฒนางานการเลี้ยงกระต่ายเพื่อเป็นธุรกิจเกษตรอุตสาหกรรมต่อไป

### บรรณานุกรม

- Barroeta, Ana C. (2007). 'Nutritive value of poultry meat: Relationship between vitamin E and PUFA'. *World's Poultry Science Journal*, Vol. 63, June 2007: p. 277-284.
- Branco, M., Ferrand, N., and Monnerot, M. (2000). 'Phylogeography of the European rabbit (*Oryctolagus cuniculus*) in the Iberian Peninsula inferred from RFLP analysis of the cytochrome b gene'. *Heredity*. 85: 307-317.
- Combes, S. (2004). 'Valeur nutritionnelle de la viande de lapin'. *INRA Productions Animales*. 17: 373-383.
- Cullere, M. and Zotte, A. D. (2018). Rabbit meat production and consumption: State of knowledge and future perspectives. *Meat Science*. Volume 143, September 2018, Pages 137-146
- Escriba-Perez, C., Baviera-Puig, A., Montero-Vicente, L., and Buitrago-Vera, J. (2019). 'Children's consumption of rabbit meat'. *World Rabbit Science*. 27(3): 113-122.
- FAOSTAT.org (2019). "Countries that Produced the Most Rabbit Meat". In Rob Cook. (2022). *Ranking Of Countries That Produce The Most Rabbit Meat*. [Online], Available URL: <https://beef2live.com/story-ranking-countries-produce-rabbit-meat-90-213546> [March 20 , 2022]
- Fung, Madison (2021). *Rabbit Meat in the United States: A look into rabbit meat in the United States*. [Online], Available URL: <https://storymaps.arcgis.com/stories/b914890ebf2943648da087025b2a0a26> [March 10, 2022]
- Hoffman, L.C., Nkhabutlane, P., Schutte, D.W. and Vosloo, C. (2004). "Factors affecting the purchasing of rabbit meat: A study of ethnic groups in the Western Cape". *Journal of Family Ecology and Consumer Sciences*, 32(2004), pp.26-35.

- Ibtissem, Sanah, Boudjellal, Abdelghani and Becila, Samira (2022). ‘Descriptive analysis of rabbit meat marketing parameters in the north-east of Algeria’. *World Rabbit Science* 30(2): 163-180.
- Iwuoha, John-Paul. (2014). ‘*Rabbit Farming-3 Amazing Success Stories and Everything You Need To Know About This Lucrative Business*’. [Online], Available URL: <https://www.smallstarter.com/get-inspired/rabbit-farming-in-africa-opportunities-and-success-stories/> [March 21, 2022]
- Iwuoha, John-Paul. (2016). ‘*The Top 8 Meats That Will Make More Millionaires in Africa over the next 30 years*’. [Online], Available URL: <https://www.linkedin.com/pulse/top-8-meats-make-more-millionaires-africa-over-next-30-iwuoha> [March 21, 2022]
- Kovitvathi, A., Sanyathitiseree, P., Gasco, L. and Rukkamsuk, T. (2016). ‘Meat rabbit production in Central, Western and Eastern Thailand: Social network and current status’. *Proceeding in the 11th World rabbit congress*, Qingdao, China, 15-18 June 2016: 403.
- Lebas, François. (2009). ‘Rabbit production in the World, with a special reference to Western Europe: Quantitative estimation and Methods of production’. *Conference for promotion of rabbit production in Russia*, Kazan, 30 October 2009: An initiative of the WRSA Russian Branch [Online], Available URL: <http://www.cuniculture.info/Docs/Documentation/Publi-Lebas/2000-2009/2009-Lebas-KAZAN-Production-of-Rabbit.pdf> [March 10, 2022]
- Lebas, François.(2020) “Biologie du lapin” translated from French by Cathy R. Martin and Joan M. Rosell. [Online], Available URL: <http://www.cuniculture.info/Docs/Biologie/Biology-English/Biology-Eng-01.htm> [March 10, 2022]
- Leroy, Frédéric and Petracci, Massimiliano. (2021). “Rabbit Meat: A Valuable Source of Nutrition or Too-Cute-to-Eat?” *World Rabbit Sci.* 2021, 29: 239-246.
- Li, S., Zeng, W., Li, R., Hoffman, L. C., He, Z., Sun, Q., and Li, H. (2018). ‘Rabbit meat production and processing’. *China Meat Sci.* 2018 Nov; 145: 320-328.
- Petracci, M. and Cavani, C. (2013). ‘Rabbit Meat Processing: Historical Perspective to Future Directions’. *World Rabbit Sci.* 21: p.217-226
- Schönfeldt, H.C. and Gibson, N., (2008). ‘Changes in the nutrient quality of meat in an obesity context’. *Meat Science.* 80(2008): 20-27.
- The Science Agriculture. (2021). “*10 World’s Largest Rabbit Meat-Producing Countries.*” [Online], Available URL: <https://scienceagri.com/10-worlds-largest-rabbit-meat-producing-countries/> [March 20, 2022]
- Trocino, A., Cotozzolo, E., Zomeño, C., Petracci, M., Xiccato, G., & Castellini, C. (2019) ‘Rabbit production and science: the world and Italian scenarios from 1998 to 2018’, *Italian Journal of Animal Science*, 18:1, 1361-1371.



WHOLEY. (n.d.). *Rabbit Meat Health Benefit Guide* [Online], Available URL: <https://wholey.com/rabbit-meat-health-benefit-guide/> [August 10, 2022]

Yonhap News (2021). 'North Korea Orders State Firms to Raise Rabbits For Public Meat Stocks At Their Expense'. [Online], Available URL: <https://www.rfa.org/english/news/korea/rabbits-02222021205951.html> [August 10, 2022]

Zoltan, J., Karoly, B., Marta, P., Istvan, P. Z. and Laszlo, M. (2017). 'Global Rabbit Meat Production with a Special Focus on the Role of China'. *LUCRĂRI ȘTIINȚIFICE, SERIA I, VOL.XIX (3)*: 31-36.

Zotte, A. D. (2014). 'Rabbit Farming for Meat Purpose'. *Animal Frontiers*. October 2014. Vol.4, No.4.: pp.62-67

Zotte, A. D. and Szendrő, Z. (2011). 'The role of rabbit meat as functional food'. *Meat Science*. Volume 88, Issue 3, July 2011, Pages 319-331

Zotte, A. D.. (2002). 'Perception of rabbit meat quality and major factors influencing the rabbit carcass and meat quality'. *Livestock Production Science*. Volume 75, Issue 1, May 2002, Pages 11-32.

เกษตรกรก้าวหน้า (2014). "กระต่ายเนื้อ" สัตว์เศรษฐกิจน่าสนใจ เลี้ยงง่าย โตไว กำไรดี. [Online], Available URL: <https://www.facebook.com/agriculturemag/posts/773869675983961/> [March 10, 2022]

เชษฐา สาริบุตร (2553). *ทัศนคติของผู้บริโภคในอำเภอเมืองเชียงใหม่ที่มีต่อการบริโภคเนื้อกระต่าย*. วิทยานิพนธ์บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

เยาวมาลย์ คำเจริญ. (2546). *การผลิตกระต่าย*. พิมพ์ครั้งที่ 2. (ขอนแก่น: โรงพิมพ์คลังน่านวิทยา).

ไทยพีบีเอส, (2565). "ขยายตลาดกระต่ายดำภูพาน สร้างรายได้เกษตรกร" [Online], Available URL: <https://news.thaipbs.or.th/content/312872> [March 10, 2022]

ไทยรัฐออนไลน์, (2563). เปิดตัว "กระต่ายดำภูพาน" หวังเป็นสัตว์เศรษฐกิจตัวใหม่ เลี้ยงง่าย ราคาดี. [Online], Available URL <https://www.thairath.co.th/news/local/northeast/1775786> [March 10, 2022]

กรมปศุสัตว์ (2544). *การเลี้ยงแพะ*. (กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด).

กรุงเทพธุรกิจ. (2565). "หมูแพง" ทางเลือกใหม่กิน "หมูจ๋าล่าง" (หมูอวดาร) อร่อยแถมได้สุขภาพดี. [Online], Available URL: <https://www.bangkokbiznews.com/lifestyle/983260> [March 10, 2022]

กษมา ตั้งมูทาทัทกุล, (2563). *คู่มือปฏิบัติงาน การจัดการและการเลี้ยงกระต่าย*. (ขอนแก่น: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยขอนแก่น).

ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ (2531). *การเลี้ยงกระต่ายเนื้อ*. (นครปฐม: ภาควิชาสัตวบาล คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน). 9-16 กุมภาพันธ์ 2531

สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร และสมาคมผู้เลี้ยงสุกรแห่งชาติ. (2565) อ้างถึงใน "วิกฤติหมูแพง ลากยาวเป็นปี กระทบคนไทยถ้วนหน้า จนลงทั้งแผ่นดิน". ไทยรัฐออนไลน์. [Online], Available URL: <https://www.thairath.co.th/scoop/infographic/2292828> [March 10, 2022]



- สุชีพ ไชยมณี. (2555). “กระต่าย”. องค์ความรู้เพื่อการพัฒนาพื้นที่สูงอย่างยั่งยืน สถาบันวิจัยและพัฒนาพื้นที่สูง (องค์การมหาชน) [Online], Available URL: <https://web2012.hrdi.or.th/knowledge/detail/1602/กระต่าย/> [March 10, 2022]
- สุพัฒน์ เอี่ยมสอาด และภุชณิศ กาญจนโกมล. (2564). ศึกษาการผลิตแพะเนื้อในจังหวัดนครปฐม. [Online], Available URL: [https://pvlo-npt.dld.go.th/webnew/images/stories/research/2564\\_research/002\\_Research\\_Goat.pdf](https://pvlo-npt.dld.go.th/webnew/images/stories/research/2564_research/002_Research_Goat.pdf) [August 10, 2022]
- อรรถวิทย์ โกวิทวที, พิพัฒน์พงษ์ จันทร์แดง, ชนินทร์ ตีรพัฒน์วานิช, สุวิชา เกษมสุวรรณ และธีระ รักความสุข. (2562). “การศึกษาเครือข่ายและอุปสรรคในการผลิตกระต่ายเนื้อในประเทศไทย”. สัตวแพทยมหานครสาร. 2562. 14(2): 115-127.
- อัสมา สรรพโรจน์พัฒนา (2533). ต้นทุนและผลตอบแทนจากการลงทุนผลิตกระต่ายเนื้อเพื่อการค้า. วิทยานิพนธ์บัณฑิต มหาบัณฑิต ภาควิชาการบัญชี บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย