



บทความวิจัย

เรื่อง สามทศวรรษธุรกิจรุ่งนกในภาคใต้ของไทยกับชาวจีน

โดย

นายธันวา สมานพิกุลวงศ์

รหัสนักศึกษา 05580598

บทความวิจัยนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาอักษรศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาเอเชียศึกษา คณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร

ปีการศึกษา 2561

ลิขสิทธิ์ของคณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร

ชื่อบทความวิจัย	สามทศวรรษธุรกิจรังนกในภาคใต้ของไทยกับชาวจีน
ผู้เขียน	นายธันวา สมานพิกุลวงศ์
อาจารย์ที่ปรึกษาบทความวิจัย	อาจารย์ ดร.พิญ บุษบก
สาขาวิชา	เอเชียศึกษา คณะอักษรศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากรวิทยาเขต พระราชวังสนามจันทร์
ปีการศึกษา	2561

### บทคัดย่อ

บทความวิจัยเรื่อง สามทศวรรษธุรกิจรังนกในภาคใต้ของไทยกับชาวจีน มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาธุรกิจรังนกนางแอ่นตั้งแต่ พ.ศ. 2532 จนถึง พ.ศ. 2562 และวิเคราะห์ความสำคัญของธุรกิจดังกล่าว โดยการค้นคว้าจากหนังสือ และเอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ผลจากการศึกษาพบว่า ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ตลาดหลักสำคัญของธุรกิจรังนกนางแอ่นยังคงเป็นประเทศจีนเสมอมา เนื่องจากประเทศจีนมีประวัติศาสตร์การบริโภครังนกนางแอ่นมาอย่างยาวนานจึงมีความเชื่อ และวัฒนธรรมที่ฝังรากลึกอยู่ เมื่อกาลเวลาผ่านไปความนิยมในการบริโภครังนกก็ไม่ได้หายไปกลับต้องมีความต้องการบริโภคมากขึ้น เพื่อให้ตอบสนองต่อความต้องการของตลาด ธุรกิจรังนกจึงเปลี่ยนแปลงไป จากการเกี่ยวผลผลิตตามธรรมชาติเพียงอย่างเดียว ได้พัฒนาไปเป็นธุรกิจรูปแบบการเพาะเลี้ยง และได้ทำลายความเป็นธุรกิจแบบผูกขาดลงไป แต่ปริมาณที่มากมักมาพร้อมกับคุณภาพที่น้อยลง จึงมีมาตรฐานในการคัดกรองรังนกนางแอ่นเกิดขึ้นใหม่ หากพิจารณามิติของธุรกิจรังนก จะพบว่าสามารถความเกี่ยวข้องได้กับทุกด้านไม่ว่าจะเป็น สังคม วัฒนธรรม เศรษฐกิจ หรือการเมือง

**คำสำคัญ :** ธุรกิจรังนก, มาตรฐานรังนกนางแอ่น, มูลค่ารังนก

### กิตติกรรมประกาศ

บทความวิจัยเรื่องสามทศวรรษธุรกิจรังนกในภาคใต้ของไทยกับชาวจีน เป็นส่วนหนึ่งของ  
รายวิชา 450109 การศึกษาเอกเทศ (INDEPENDENT STUDY)

บทความวิจัยชิ้นนี้สามารถสำเร็จได้ด้วยดี เนื่องจากได้รับการกรุณาอย่างสูงจาก อ.ดร.พิภู  
บุษบก อาจารย์ที่ปรึกษางานวิจัย ที่กรุณาให้คำแนะนำและให้คำปรึกษา ตลอดจนการปรับปรุงแก้ไข  
ข้อบกพร่องต่าง ๆ ด้วยความเอาใจใส่อย่างดียิ่ง จนทำให้งานวิจัยในครั้งนี้เสร็จสมบูรณ์ลุล่วงไปโดยไร้  
ความตึงเครียด

ผู้วิจัยหวังว่า งานวิจัยฉบับนี้จะเป็นประโยชน์แก่ผู้ที่สนใจ หากมีข้อบกพร่องหรือข้อผิดพลาด  
ประการใด ข้าพเจ้าก็ขออภัยไว้ ณ ที่นี้

ธันวา สมานพิกุลวงศ์

## สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ .....	ก
กิตติกรรมประกาศ .....	ข
ธุรกิจร้านก๋วยเตี๋ยวกับคนจีนในสังคมปัจจุบัน .....	1
บรรณานุกรม .....	14

## สารบัญตาราง

หน้า

ตารางที่ 1 ปริมาณสารอาหารจากรังนกนางแอ่นแห้ง.....	11
---	----

## สารบัญรูปภาพ

	หน้า
รูปที่ 1 ซุปรังนก.....	2
รูปที่ 2 รังนกขวด .....	3
รูปที่ 3 ครีมรังนก .....	3
รูปที่ 4 ถ้ำรังนก.....	4
รูปที่ 5 คอนโดนก.....	4
รูปที่ 6 สีเกรดรังนก.....	7
รูปที่ 7 รังนกบ้านรังเปล หรือ รูปถ้วยครึ่งซีก หรือ รูปเรือ.....	8
รูปที่ 8 รังกะเทย รูปทรงสามเหลี่ยม 145 องศา.....	8
รูปที่ 9 รังมุม/รังสามเหลี่ยม รูปทรงสามเหลี่ยม มุม 90 องศา.....	8
รูปที่ 10 เศษรังนก หรือ รังแตก .....	8
รูปที่ 11 แพ็คเกจรังนกนางแอ่น .....	9
รูปที่ 12 เครื่องวัดความชื้น.....	9
รูปที่ 13 การทำความสะอาดรังนก .....	12

## ธุรกิจรังนกไทยกับคนจีนในสังคมปัจจุบัน

### บทนำ

ในปัจจุบันการเก็บรังนกจากธรรมชาติเพียงอย่างเดียวไม่สามารถตอบสนองความต้องการของตลาดที่เติบโตอย่างต่อเนื่อง จึงเกิดการขยายตัวของธุรกิจรังนกเลี้ยง หรือ คอนโดนกซึ่งเป็นธุรกิจที่มีการแข่งขันที่ไม่สูง ปัจจุบันธุรกิจประเภทนี้เติบโตขึ้นอย่างรวดเร็วในประเทศไทย ในแต่ละปีประเทศไทยมีผลผลิตรังนกประมาณ 200 ตันต่อปี คิดเป็นมูลค่าประมาณ 9,000 ล้านบาท เมื่อรวมกับอุตสาหกรรมเครื่องต้มรังนกสำเร็จรูป มูลค่าตลาดรังนกไทยจะมีมูลค่ารวมทั้งสิ้นประมาณ 10,000 ล้านบาท

โดยส่วนใหญ่เป็นการส่งออกไปยังประเทศจีนซึ่งเป็นตลาดรังนกสำคัญ คนจีนนิยมบริโภครังนกมากที่สุดตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน มีทั้งผู้ที่บริโภคเพราะเชื่อในสรรพคุณรังนกกว่าสามารถทำให้ร่างกายแข็งแรงได้ และผู้ที่บริโภคเป็นสัญลักษณ์เพื่อบอกความมีชนชั้น เนื่องในวัฒนธรรมจีน ผู้ที่สามารถบริโภคผลิตภัณฑ์หรืออาหารที่มาจากรังนกได้ มักเป็นชนชั้นสูง สะท้อนให้เห็นถึงค่านิยมและวัฒนธรรมของคนจีน

ธุรกิจรังนกของไทยนับเป็นธุรกิจที่ส่งผลกำไรจำนวนมากแก่ผู้ประกอบการ จนมีผู้ต้องการเข้ามาลงทุนในธุรกิจดังกล่าวอย่างต่อเนื่องและต้องการแสวงหาผลกำไรให้มากที่สุด จนเกิดเหตุการณ์ที่มีสินค้าต่อคุณภาพเล็ดลอดเข้าไปยังประเทศจีน รัฐบาลจีนจึงออกนโยบายตรวจสอบอย่างเข้มงวดตั้งแต่ พ.ศ. 2555 เหตุการณ์ดังกล่าวได้ส่งผลกระทบต่อทั่วหลายประเทศรวมถึงประเทศไทย ทำให้การคัดกรองมาตรฐานสินค้าประเภทรังนกนางแอ่นของไทยสูงขึ้นด้วยเช่นกัน มีการออกกฎหมายในการวัดคุณภาพ 10 ข้อเกี่ยวข้องกับ การตรวจสอบสุลักษณะและโภชนาการณ เพื่อประเมินมูลค่าและป้องกันปัญหาการทุจริตสินค้า ทำให้ปัจจุบันรังนกนางแอ่นของประเทศไทยมีมาตรฐานและเป็นที่ต้องการของตลาดจีนซึ่งเป็นตลาดที่ใหญ่ที่สุดในธุรกิจรังนกนางแอ่น

การเติบโตขึ้นของธุรกิจรังนก ไม่เพียงแต่สร้างผลประโยชน์ทางเศรษฐกิจจากผลกำไรเท่านั้น แต่ยังทำให้เกิดการจ้างงานที่เพิ่มขึ้น ในการผลิตรังนกนั้นต้องใช้แรงงานคนจะใช้เครื่องจักรไม่ได้ เพราะเป็นงานที่ต้องใช้ความละเอียดเพื่อให้เกิดข้อผิดพลาดน้อยที่สุด นอกจากมีการจ้างงานที่เพิ่มขึ้นแล้ว ส่วนหนึ่งยังเป็นการเพิ่มประชากรนกในธรรมชาติทางอ้อม เนื่องจากมีการบำรุงพันธุ์ของนกนางแอ่นอยู่เสมอ เพราะในแหล่งสัมปทานรัฐมักมีการเก็บรังนกเกินขนาดจนแหล่งธรรมชาติเสื่อมโทรม แรงให้ปริมาณนกลดลงอย่างรุนแรง

จากที่กล่าวมาจะเห็นได้ว่าธุรกิจรังนกเป็นธุรกิจสำคัญประเภทหนึ่งที่จะช่วยก่อให้เกิดผลประโยชน์ทางเศรษฐกิจแก่ผู้ประกอบการและชาวท้องถิ่น และยังสัมพันธ์กับตลาดจีน เนื่องจากเป็นตลาดสินค้ารายใหญ่ การศึกษาในประเด็นดังกล่าวจึงนับว่ามีความสำคัญต่อการทำความเข้าใจปฏิสัมพันธ์ทางเศรษฐกิจระหว่างไทยจีนผ่านการมีศักยภาพทางธุรกิจรังนก

วัตถุประสงค์ของการศึกษานี้มี 3 ประการ ประกอบด้วย ประเภทแรก เพื่อศึกษาพัฒนาการของธุรกิจรังนกในประเทศไทยในช่วงสามทศวรรษที่ผ่านมา ประเภทที่สอง เพื่อศึกษาข้อเท็จจริงที่สร้างมูลค่าให้กับรังนกนางแอ่นในยุคปัจจุบัน และประเภทที่สาม เพื่อศึกษาการบริโภคทรัพยากรรังนกนางแอ่นของชาวจีนในปัจจุบัน

### การบริโภครังนกนางแอ่นของชาวจีน



รูปที่ 1 ซุปรังนก

ที่มา : [thefussfreechef.blogspot.com](http://thefussfreechef.blogspot.com)

ชาวจีนสมัยโบราณเชื่อว่ารังนกนางแอ่นมีสรรพคุณในการบำรุงร่างกาย มีรสชาติขมเย็น เป็นอาหารชั้นเลิศที่ห้ามเติมเครื่องปรุงประเภทน้ำมันหรือเครื่องปรุงชั้นเลวต่าง ๆ ทั้งยังเชื่อกันว่า เมื่อนำรังนกไปผสมกับโสมจีนจะสามารถช่วยชีวิตคนที่กำลังจะตายให้กลับฟื้นขึ้นได้ ทางภาคเหนือของจีนซึ่งมีอากาศหนาวจัดผู้คนไม่มีวิธีที่จะทำให้ร่างกายอุ่นได้ แต่เชื่อกันอย่างแพร่หลายว่า ซุปที่ทำจากรังนกนางแอ่นสามารถละลายเลือดที่แข็งตัวให้เหลว สร้างความอบอุ่นให้แก่ร่างกายได้

ช่วงคริสต์ศตวรรษที่ 17 ได้มีการนำรังนกนางแอ่นไปเป็นส่วนหนึ่งของตำรายาแผนโบราณ และในงานเฉลิมฉลองของราชสำนัก ตำราแพทย์แผนจีน ชื่อ “สื่ออู่ยี้จี้” (食物宜忌) กล่าวถึงสรรพคุณรังนกว่า “เสริมพลัง กระตุ้นความอยากอาหาร บำรุงไขกระดูก ให้ความชื้นกับปอด รักษาอาการท้องเสียเรื้อรัง และละลายเสมหะ” หนังสือ “เปิ่นเฉ่ากังกมู่สื่อยี้” (本草纲目拾遗)



ของจ้าวเสี่ยวหมิ่น (赵学敏) ก็เขียนไว้ในทิศทางเดียวกันว่า รังนกช่วยบำรุงปอดได้ดี และยังสลายเสมหะ แก้ไอ รวมถึงแก้ร้อนใน

อย่างไรก็ตามยังไม่มีหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ที่แน่ชัดมาสนับสนุนการกินรังนกเพื่อสุขภาพ แต่คนจีนโดยเฉพาะคนฮ่องกงก็ยังชอบบริโภครังนก และเชื่อเรื่องประโยชน์ของรังนกกันอย่างแพร่หลาย “เรากินซูปรังนกทุกเวลาที่เราสามารถ” ดร.หยุน เฉิน กง (Yun Cheng Kong) ผู้เชี่ยวชาญประวัติศาสตร์และเคมีเกี่ยวกับรังนก ซึ่งเป็นดั่งตัวแทนที่พูดแทนคนจีนและเขาได้บอกว่าการกินรังนกนางแอ่นทำให้อายุยืน สูตรต่าง ๆ ได้นำมาใช้เพื่อปรับปรุงคุณสมบัติเพื่อรักษาโรคที่เกี่ยวกับปอด บำรุงผู้พักผ่อน และคนชรากินรังนกเพื่อบำรุงกำลัง ซึ่งเป็นความเชื่อเก่าของคนจีน เป็นส่วนหนึ่งของสมุนไพรที่ทำจากสัตว์ เป็นการส่งทอดชุดความคิดความเชื่อเรื่องสรรพคุณและวัฒนธรรมการบริโภครังนกของกลุ่มคนชาวจีนปัจจุบัน (Eric Valli and Diane Summers, op. cit.,4-12 อ้างถึงใน เกษม จันทร์ดำ, 2560)

แม้รังนกจะมีราคาสูง และมีวิธีการปรุงที่ค่อนข้างยุ่งยาก แต่ชาวฮ่องกงก็ยังนิยมบริโภครังนก และเต็มใจจ่ายเงินถึง 50 ดอลลาร์สหรัฐต่ابริโภค ปัจจุบันมีสูตรตำรับใหม่สำหรับการปรุงรังนกเกิดขึ้นมากมาย ทั้งหวาน และคาว



รูปที่ 2 รังนกขวด



รูปที่ 3 ครีมรังนก

ที่มา : <http://beautyboxkorea.com/product/snp-birds-nest-revital-cream-100g/4520/> ;

<http://www.vkeong.com/eat/sincere-nest-bottled-birds-nest/>

ปัจจุบันการบริโภครังนกกลายเป็นการบริโภคเชิงสัญลักษณ์ที่เป็นผลมาจากกระแสเกี่ยวกับรังนกกว่าเป็นวัตถุดิบชั้นสูง หรือแสดงความเป็นชั้นสูงในสังคม ก่อให้เกิดการผลิตสินค้าประเภทอื่นที่มีส่วนผสมของรังนกนางแอ่น แล้วโฆษณาว่าเป็นสินค้าที่มีราคาแพง หรือสินค้าประเภท High End ในท้องตลาด ในฮ่องกงมีบริษัทที่มีผลิตภัณฑ์หลายอย่างที่ทำจากรังนก เช่น ชารังนก มันทอด คุกกี้

รังนกต้มน้ำตาลกรวดบรรจุขวด มาส์กหน้าเสริมความงาม เครื่องสำอาง อาหารเพื่อสุขภาพ เค้กรังนก เครื่องดื่มโสมผสมรังนก เครื่องดื่มรังนกสำเร็จรูป กาแฟรังนก ครีมบำรุงผิวรังนก เป็นต้น

### พัฒนาการของธุรกิจรังนกใน 3 ทศวรรษที่ผ่านมา



รูปที่ 4 ถ้ำรังนก

ที่มา : <https://www.youtube.com/watch?v=RzTtkSMDelo>

แหล่งผลิตรังนกนางแอ่นแบ่งออกเป็นสองประเภทคือรังนกนางแอ่นในแหล่งธรรมชาติและรังนกนางแอ่นในระบบเพาะเลี้ยง ในอดีต รังนกนางแอ่นเป็นผลผลิตตามธรรมชาติที่สามารถเก็บเกี่ยวได้ตามถ้ำบนเกาะหินแนวชายฝั่ง รังนกนางแอ่นส่วนใหญ่จะถูกผลิตในฤดูผสมพันธุ์โดยนกนางแอ่นตัวผู้ เมื่อต้องการสร้างรัง นกนางแอ่นจะผลิตน้ำลายที่มีลักษณะเป็นเส้นใยมะปะติดปะต่อกันจนเป็นรังรูปถ้วยที่มีขนาดเท่าฝ่ามือติดอยู่ตามขอบหรือผนังถ้ำ ในการผลิตแต่ละครั้งจะใช้เวลาสร้างรังประมาณ 35 วัน และควรเก็บเกี่ยวหลังจากที่ลูกนกโตแล้ว มิเช่นนั้นจะถือว่าเป็นการรุกรานธรรมชาติของนก อาจส่งผลให้เกิดการลดลงของประชากรนก



รูปที่ 5 คอนโดนก

ที่มา : <https://travel.mthai.com/news/59785.html>

ความนิยมบริโภครังนกนางแอ่นสูงขึ้นมากกว่าในอดีต การผลิตจึงต้องปรับตัวให้ตอบรับกับความต้องการ ใน พ.ศ. 2533 ธุรกิจเพาะเลี้ยงประเภท “บ้านนก” หรือ “คอนโดนก” ธุรกิจดังกล่าวเป็นการสร้างที่อยู่อาศัยสำหรับนกนางแอ่นโดยเลียนแบบสภาพแวดล้อมให้คล้ายกับที่อยู่ทาง

ธรรมชาติของนกมากที่สุดโดย อุณหภูมิ ความชื้น ความสว่าง ขนาด และทำเลที่ตั้งของอาคารจะต้องมีความเหมาะสม จึงจะมีนกเข้ามาอยู่อาศัยแล้วสร้างรัง เสมือนเป็นการสร้างที่อยู่อาศัยให้กับนก ถือเป็น การบำรุงพันธุ์ของนกนางแอ่นที่มีประสิทธิภาพแบบทางอ้อม

การค้ารังนกนางแอ่นเริ่มเข้ามาในประเทศไทย ช่วงศตวรรษที่ 17 โดยนายเหยียง แซ่เฮา ต้นตระกูล ณ สงขลา ได้อพยพภัยสงครามจากประเทศจีนมายังประเทศไทย และตั้งถิ่นฐานบ้านเรือนอยู่ที่เมืองสงขลา นายเหยียง เล็งเห็นถึงผลประโยชน์จากเกาะรังนก จึงทำการเข้าเฝ้าพระเจ้าตาก เพื่อทูลถวายยาสูบ 50 กล่อง แผ่นดิน ภรรยา เด็ก ทาส และคนขอทาน เพื่อแลกกับการเก็บรังนกที่เกาะสี เกาะห้า พระองค์ทรงยอมรับยาสูบ แต่คืนผู้คนและทรัพย์สินกลับมา แล้วให้นายเหยียงทำสัญญาเช่าโดยจ่ายเงินปีต่อปี เป็นจุดเริ่มต้นของการทำธุรกิจรังนกในไทยและการค้าขายรังนกนางแอ่นกับประเทศจีน

จากจุดเริ่มต้นเมื่อกว่า 200 ปีที่ผ่านมา ธุรกิจรังนกของไทยได้เจริญเติบโตเรื่อยจนกระทั่งกลายเป็นธุรกิจส่งออกที่สำคัญในปัจจุบัน โดยเริ่มต้นเติบโตอย่างมากตั้งแต่ พ.ศ. 2530 จากการขยับตัวของตลาดจีน ซึ่งนักธุรกิจจีนชาวไทยเชื้อสายจีนเป็นผู้มีบทบาทสำคัญ โดยทำหน้าที่เป็นผู้รวบรวมซื้อรังนกในประเทศแล้วส่งออกไปเป็นสินค้าขายไปยังตลาดรังนกในจีน ฮองกง ไต้หวัน เวียดนาม โดยจีนและฮองกงเป็นตลาดที่สำคัญ การทำธุรกิจรังนกที่เป็นไปในลักษณะของธุรกิจข้ามชาตินั้น จากข้อมูลของศุลกากรพบว่า บริษัทที่ทำธุรกิจรังนกในประเทศไทย ได้ส่งออกรังนกดิบและรังนกสำเร็จรูปไปตามชุมชนที่มีชาติพันธุ์จีนทั่วทุกมุมโลก ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน อาทิ ประเทศจีน ฮองกง ไต้หวัน สิงคโปร์ พม่า มาเลเซีย อินเดีย อิหร่าน เวียดนาม ฝรั่งเศส อิตาลี เบลเยียม ฮอลแลนด์ เดนมาร์ก อังกฤษ บราซิล บรูไน กัมพูชา อียิปต์ อินโดนีเซีย ญี่ปุ่น อเมริกา ออสเตรเลีย เยอรมัน เกาหลีใต้ เนปาล เนเธอร์แลนด์ แอฟริกาใต้ สวีเดน โคอดีเวียร์ ไชปรัส เอกวาดอร์ ฟิลิปปินส์ สเปน ศรีลังกา ออสเตรเลีย บังกลาเทศและปากีสถาน เป็นต้น

จากข้อมูลจะทราบได้ว่าธุรกิจรังนกทั่วโลกมุ่งเป้าไปที่กลุ่มผู้บริโภคจีนซึ่งมีมากที่สุด และเป็นตลาดใหญ่ที่สุด ส่งผลให้คนกลุ่มชาติพันธุ์จีนเป็นผู้มีอำนาจสูงสุดในการกำหนดราคารังนก ทั้งในตลาดรังนก ฮองกงก็มีอิทธิพลสำคัญในการกำหนดราคาในตลาดรังนกไทย โดยเฉพาะหลังเกิดเหตุการณ์ “การหักดิบธุรกิจรังนกทั่วโลก กรกฎาคม 2554” ที่จีนกำหนดเงื่อนไขการนำเข้าและคุณภาพรังนกจากมาเลเซียและทุกประเทศที่จะส่งรังนกเข้าประเทศจีน เนื่องจากพบรังนกที่ไม่ได้คุณภาพและรังนกปลอมที่ทำจากวัตถุดิบแปลกปลอมในสินค้าที่ส่งไปยังจีน ได้ก่อให้เกิดผลกระทบในโลกรังนกของทุกกลุ่มชาติพันธุ์ต่าง ๆ และกลุ่มชาติพันธุ์ไทย-จีน ที่ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขและ

ข้อกำหนดการทำธุรกิจรังนกโลกใหม่ของจีน ซึ่งได้ก่อให้เกิดผลกระทบกับธุรกิจรังนกไทย รวมถึงทุกประเทศที่เป็นแหล่งผลิตรังนกสำคัญของโลกในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้และทั่วโลกอย่างรุนแรง

กล่าวได้ว่า กลุ่มชาติพันธุ์จีนในไทยเป็นกลุ่มที่ผูกขาดการค้ารังนกข้ามรัฐชาติ ด้วยเหตุที่ธุรกิจรังนกในระดับสากลหรือระดับข้ามรัฐเป็นธุรกิจที่ผูกขาดอยู่โดยกลุ่มชาติพันธุ์จีน ในมิติหนึ่งก็ได้สะท้อนให้เห็นถึงความขัดแย้งที่มีพื้นฐานมาจากการจัดความสัมพันธ์เชิงอำนาจ ที่มีความเหลื่อมล้ำในการเข้าถึงทรัพยากรรังนกนางแอ่น และรังนกที่ผลิตได้ในประเทศก็มีเป้าหมายเพื่อการส่งออกไปจำหน่ายตลาดต่างประเทศเป็นประการสำคัญ

อย่างไรก็ตามการเก็บรังนกในแหล่งธรรมชาติของประเทศไทยก็ยังดำเนินไปควบคู่กับการทำธุรกิจคอนโดนิกซึ่งเป็นแหล่งผลิต ปัจจุบันก็ได้เพิ่มความตื่นตัวและพัฒนาขึ้นอย่างกว้างขวาง ในสังคมโลกที่ให้ความสำคัญกับการผลิตอาหาร

ธุรกิจรังนกยังส่งผลกระทบไปถึงเรื่องการจ้างงานที่เพิ่มขึ้น ในบริษัท Home of Swallow Limited บริษัทผลิตรังนกในฮ่องกงมีพนักงาน 20 กว่าคน ทำงานทุกวันตั้งแต่ 8:30 น. ถึง 17:00 น. โดยมีข้อกำหนดว่าคนงานจะต้องสะอาด และมีความเชี่ยวชาญจากการฝึกทำความสะอาดรังนกมาก่อน ในการผลิตจะต้องใช้แรงงานคนจะใช้เครื่องจักรไม่ได้ เพราะเป็นงานที่ละเอียดอ่อน คนงานส่วนใหญ่จึงเป็นผู้หญิง ผู้ชายมีหน้าที่ในการขนส่งทำความสะอาดอุปกรณ์รังนกทั่วไป เช่น หม้อ กะละมัง แหบนคุ

กระบวนการผลิตรังนก : การสร้างมูลค่าและมาตรฐานทางเศรษฐกิจ

เนื่องจากความต้องการบริโภคครั้งนกของจีนอยู่ในปริมาณที่สูงจีนจึงเป็นเสมือนผู้กำหนดตลาดราคาและมาตรฐานรังนกของไทย จากเหตุการณ์ “หักดิบ ธุรกิจรังนกทั่วโลก กรกฎาคม 2554” ประเทศจีนพบ ‘รังนกเลือด’ปลอม ที่ส่งมาจากประเทศมาเลเซีย ส่งผลกระทบต่อตลาดรังนกในจีนอย่างรุนแรง ผลิตภัณธ์รังนกขายไม่ออกแบบฉับพลัน ทำให้ประเทศจีนปิดการรับสินค้าประเภทรังนกที่มาจากทุกประเทศ ทำให้มีผลลบลต่อธุรกิจรังนกทั่วโลก หลังจากเหตุการณ์ ‘รังนกเลือดปลอม’ ส่งผลให้จีนสบโอกาสออกกฎระเบียบใหม่กรณีการนำเข้าสินค้ารังนกและอื่น ๆ คือ “กฎระเบียบว่าด้วยการตรวจสอบและการกักกันของติดตัวของคนเข้าหรือออกเมือง” ผู้บริโภคที่มีความต้องการซื้อรังนกนางแอ่นจึงต้องหันไปซื้อจากบริษัทที่ขายสินค้าตามมาตรฐาน

ความเข้มงวดของการนำเข้าสินค้าที่สูงขึ้นทำให้มาตรฐานสินค้าต้องปรับตัวให้สูงขึ้นเช่นกัน ในปัจจุบันก่อนที่รังนกจะเข้าสู่ประเทศจีนได้ รังนกจะต้องมีการวัดระดับและตรวจสอบมาตรฐาน โดยมาตรฐานที่ใช้กันอย่างแพร่หลายคือ การตรวจสอบ 10 รูปแบบ ดังนี้

#### 1. การตรวจสอบประเภทรังนก

รังนกถ้าจะมีราคามากกว่ารังนกที่มาจากคอนโดนุกหลายเท่าตัว เพราะมีปริมาณที่น้อยกว่า และมีวิธีการเก็บเกี่ยวที่ซับซ้อนกว่ารังนกที่มาอาคาร

#### 2. การกำหนดมาตรฐานของสีรังนก

รังนกปกติที่สามารถพบเห็นได้ทั่วไปคือ รังนกที่มีสีขาว รังนกที่มีสีเหลืองซีดคือรังนกที่ได้รับ ความชื้นสูงเมื่อนำไปปรุงจะมีรสชาติที่ผิดปกติไม่อร่อย ส่วนรังนกที่มีสีเหลืองและแดงมีสาเหตุมาจาก อาหารที่นกกินและแร่ธาตุจากผนังของถ้ำ ไม่ใช่เลือดของนกตามที่เข้าใจผิดโดยทั่วไป เป็นรังนกที่ไม่ สามารถพบได้ในการเลี้ยงแบบอาคาร



รูปที่ 6 สีเกรดรังนก

ที่มา : <http://www.vkeong.com/eat/sincere-nest-bottled-birds-nest/>

- 2.1 รังนกสีเหลือง (ซีด) มีราคาถูกที่สุด
- 2.2 รังนกสีขาว มีราคาแพงกว่ารังนกสีเหลือง
- 2.3 รังนกสีแดง มีราคาแพง
- 2.4 รังนกสีเหลืองทอง มีราคาแพงที่สุด

### 3. การกำหนด มาตรฐานตามรูปทรงรังนก

รังนกที่มีราคาสูงจะมีพื้นที่ผิวสัมผัสมากที่สุด เรียงตามลำดับได้ดังนี้



รูปที่ 7 รังเปล หรือ รูปถ้วยครึ่งซีก หรือ รูปเรือ (รูปซ้าย) รูปที่ 8 รังเปลหรือรังกะเทย (รูปขวา)

ที่มา : <https://www.blessingbirdnest.com/wp-content/uploads/2014/07/dry-birdnest-slider-image2.png>; <https://i2.wp.com/primebirdsnest.com/wp-content/uploads/2018/08/type-left-1-1.jpg?fit=800%2C532&ssl=1>

3.1 รังเปล หรือ รูปถ้วยครึ่งซีก หรือ รูปเรือ

3.2 รังกะเทย รูปทรงสามเหลี่ยม 145 องศา



รูปที่ 9 รังมุม/รังสามเหลี่ยม (รูปซ้าย)



รูปที่ 10 เศษรังนก หรือ รังแตก (รูปขวา)

<https://i1.wp.com/primebirdsnest.com/wp-content/uploads/2018/08/type-left-2-1.jpg?fit=800%2C532&ssl=1>; <https://i1.wp.com/primebirdsnest.com/wp-content/uploads/2018/08/type-left-4-1.jpg?fit=800%2C532&ssl=1>

3.3 รังมุม/รังสามเหลี่ยม รูปทรงสามเหลี่ยม มุม 90 องศา

3.4 เศษรังนก หรือ รังแตก



รูปที่ 11 แพ็คเกจรังนกนางแอ่น

ที่มา : <https://i2.wp.com/primebirdsnest.com/wp-content/uploads/2018/08/birdnest-type-img5.jpg?fit=800%2C532&ssl=1>

ขนาดและรูปทรงของรังนกที่มีราคามากที่สุด คือแบบ “รังเปล” และ “รังกะเทย” รังนกสองแบบนี้ส่วนใหญ่แล้วนิยมนำไปทำความสะอาดแล้วแพ็คเกจขายเป็นของฝากหรือใช้เป็นวัตถุดิบในร้านอาหารที่มีราคาแพง ส่วน “รังมูม” และ “รังแตก” เป็นส่วนที่มีรูปทรงไม่เหมาะสำหรับการนำไปเป็นของฝาก จึงนิยมนำไปปรุงอาหารและรับประทานเองภายในครอบครัว

#### 4. การวัดค่าความชื้นในรังนกนางแอ่น

การวัดค่าความชื้นมีจุดประสงค์เพื่อป้องกันการทุจริตน้ำหนักที่แท้จริงของรังนกนางแอ่นและเพื่อวัดคุณภาพของรังนก รังนกที่มีค่าความชื้นที่สูงหากเก็บไว้ระยะหนึ่งจะเริ่มส่งกลิ่นที่ผิดปกติออกมา โดยสูตรคำนวณที่ใช้กันทั่วไปคือ ปริมาณน้ำที่อยู่ในเนื้อรังนกควรมีค่าความชื้นร้อยละ 10 หมายถึงรังนก 1,000 กรัม (1กก.) มีปริมาณน้ำ 100 กรัม (1ขีด) รังนกที่แห้งสนิท (ใช้มือสัมผัสแล้วว่า รังนกแห้งจริงๆ) นำไปวิเคราะห์ด้วยเครื่องมือแล้วพบว่า รังนกยังมีค่าความชื้นเหลืออยู่ร้อยละ 7-8 หมายความว่า รังนกแห้งสนิท 1,000 กรัม ( 1 กก.) มีปริมาณน้ำ 70-80 กรัม



รูปที่ 12 เครื่องวัดความชื้น

[https://fp.lnwfile.com/\\_/fp/\\_raw/m1/4f/w1.jpg](https://fp.lnwfile.com/_/fp/_raw/m1/4f/w1.jpg)

## 5. กลิ่นของรังนก

กลิ่นของรังนกที่ดีจะต้องไม่มีกลิ่นแปลกปลอมเช่นกลิ่นสารฟอก โดยวิธีการตรวจสอบที่ดีที่สุดคือการใช้จมูกมนุษย์เพื่อทดสอบและควรมีผู้ตรวจสอบมากกว่าสองคนขึ้นไป

## 6. ค่าอัตราการขยายตัวค่าอัตราการขยายตัว

เป็นความสามารถในการดูดซับน้ำของรังนก หมายถึง ปริมาตรของรังนกที่เพิ่มขึ้นจากเดิมเมื่อนำรังนกแห้งไปแช่น้ำ จนรังนกพองเต็มที่ โดยที่เส้นรังนกยังไม่ขาด การวัด ค่าอัตราการขยายตัว ด้วยการวัดปริมาตรมีความยุ่งยากในทางปฏิบัติจึงใช้ วิธีชั่งน้ำหนักแทนดังนั้นค่าอัตราการขยายตัว หมายถึงน้ำหนักของรังนกที่เพิ่มขึ้นจากเดิมเมื่อนำรังนกแห้งไปแช่น้ำจนรังนกพองเต็มที่ โดยที่เส้นรังนกยังไม่ขาด รังนกที่เก็บไว้นาน จะมีค่าอัตราการขยายตัวที่ต่ำกว่ารังนกเก็บใหม่ โดยใช้วิธีการหาค่าดังนี้

1. ชั่งน้ำหนักรังนกแห้ง = 1 กก.
2. นำรังนกแห้ง แช่น้ำนาน 1-2 ชั่วโมง จนพองเต็มที่ สะเด็ดน้ำ
3. ชั่งน้ำหนักรังนกเปียก = 12 กก.

อัตราการขยายตัวของรังนก = เเท่น้ำหนักรังนกเปียก (12 กก.) หาร ด้วยน้ำหนักรังนกแห้ง (1 กก.) รังนกเมื่อแช่น้ำและพองตัวแล้วรังนกแท้จะเป็นเส้นใสๆ น้ำที่แช่รังนกจะต้องไม่ขุ่น และไม่มีสี หากน้ำที่แช่รังนกขุ่นขาวหรือมีสีแสดงว่ารังนกมีการปนเปื้อน เช่น ถูกฉาบผิวด้วยแป้งขาว

## 7. สารที่ห้ามพบเจอในรังนกนางแอ่น

รังนกนางแอ่นจะต้องไม่มี สารฟอกขาว สารเพิ่มน้ำหนัก เช่น แป้ง สีย้อม สารไนโตรเจน สารแต่งกลิ่น สารกันบูด ผสมอยู่ในตัวรังนก ในอดีตเคยมีการตรวจพบว่ามีสารแปลกปลอมที่เจือปนอยู่ อาทิเช่น เห็ดหูหนูขาว ยางไม้ ฝุ่น สาหร่าย ลูกสำรอง รังนกที่ทำมาจากโปรตีนเทียม หากพบเจอสารเหล่านี้อยู่ในรังนก ควรระวังอันตรายและควรมีการร้องเรียนเกิดขึ้น

## 8. สารอาหารในรังนกนางแอ่น

ในเนื้อรังนก มีสารอาหารที่สำคัญอยู่หลายชนิด แต่สารอาหารที่มีมากที่สุดคือ สารอาหารจำพวก โปรตีน ที่มากถึงร้อยละ 60 ถึง 66 รองลงมาคือ คาร์โบไฮเดรตร้อยละ 25 ถึง 30 แร่ธาตุร้อยละ 5.9 ความชื้นประมาณร้อยละ 7 ถึง 8 ไขมันร้อยละ 0.3 ที่เหลือจะเป็นเถ้าและเยื่อใย



จากการศึกษาลักษณะทางกายภาพ คุณค่าทางโภชนาการ และสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ ของ รังนกนางแอ่นชนิดรังขาวของไทย (พ.ศ.2554) โดยอาจารย์ วราศรี แสงกระจ่าง พบว่าสารอาหารที่ พบมากที่สุดในรังนกนางแอ่นของทั้ง 5 จังหวัดในประเทศไทย คือ โปรตีน ซึ่งเป็นไปตามค่ามาตรฐาน ที่ถูกต้อง

ปริมาณสารอาหารจากรังนกนางแอ่นแห้ง						
แหล่งรังนก	โปรตีน	คาร์โบไฮเดรต	ไขมัน	ความชื้น	เถ้า	เยื่อใย
ตราด	66.89	25.39	0.83	24.28	6.78	0.11
เพชรบุรี	61.01	31.04	1.10	17.84	6.73	0.13
นครศรีธรรมราช	60.85	30.40	1.27	19.16	7.37	0.12
สตูล	61.46	31.40	1.19	19.01	5.86	0.10
นราธิวาส	62.59	30.12	0.40	18.80	6.75	0.14

ที่มา : ดร.ศุภกร พัฒนวิวัฒน์ และนายกมลศักดิ์ เลิศไพบูลย์. “อุตสาหกรรมรังนกของประเทศไทย.” เอกสาร ประกอบการสัมมนา เรื่องคุณสมบัติ สรรพคุณรังนก และการเพิ่มมูลค่า หน้า 52

จากตาราง แสดงให้เห็นว่าสารอาหารในรังนกชนิดขาว มีความแตกต่างกันขึ้นกับแหล่งที่มา ของรังนก (และอาจขึ้นกับฤดูกาลที่เก็บรังนกด้วย)

#### 9. สารออกฤทธิ์ทางชีวภาพในรังนกนางแอ่น

สารออกฤทธิ์ทางชีวภาพในรังนก ที่สามารถวิเคราะห์ได้ง่ายมี 2 ตัว คือไกลโคโปรตีน และ กรดเซียลิก ในรังนกจะต้องมีค่าโปรตีนร้อยละ 60 ถึงร้อยละ 66 มีกรดเซียลิกร้อยละ 10 ถึง ร้อยละ 12 หากสองค่าดังกล่าวมีตัวเลขที่ผิดเพี้ยนไปจากปกติ สามารถสันนิษฐานได้ว่ารังนกนางแอ่นมีสิ่ง แปลกปลอมปนอยู่

#### 10. ความสะอาด

หลักจากการเก็บรังนกนางแอ่น รังนกดิบจะต้องถูกทำความสะอาดก่อนเสมอ สิ่งที่ดีติดมากับ รังนกดิบส่วนใหญ่ร้อยละ 80 คือขนนก ร้อยละ 10 คือคราบสกปรกที่มาจากสิ่งแวดล้อม และ เป็น เปลือกไข่ อีกร้อยละ 10



รูปที่ 13 การทำความสะอาดรังนก

<http://goldenbirdnestglobal.com/ways-to-differentiate-real-and-fake-birds-nest/>

ขั้นตอนการทำความสะอาดรังนกนางแอ่นที่ทราบกันโดยทั่วไปคือการทำความสะอาดด้วยมือ โดยมีอุปกรณ์เป็นแหวนคู่ แปรงขนอ่อน และชามใส่น้ำ เริ่มจากการจิกแห้งคือคีบเศษขนออกโดยหยาบ นำไปจุ่มน้ำแล้วแปรงสิ่งสกปรกออก จากนั้นจึงเริ่มจิกละเอียดจนกว่าจะไม่มีสิ่งแปลกปลอมอยู่บนรังนกเลย เมื่อรังนกมีเนื้อเป็นสีขาวทั้งหมดแล้วจึงนำไปตากแห้งเพื่อเตรียมเข้าสู่ขั้นตอนการแปรรูปหรือปรุงต่อไป

### การแปรรูปรังนก

ผลิตภัณฑ์ที่แปรรูปจากรังนกที่สามารถพบเจอได้ในตลาดคือการแปรรูปเป็นเครื่องดื่มและผลิตภัณฑ์เสริมความงาม การแปรรูปเป็นเครื่องดื่มรังนกทุกประเภท อาทิ เครื่องดื่มชูกำลัง เครื่องดื่มเสริมความงามผสมคอลลาเจน ล้วนใช้กรรมวิธีการผลิตเพื่อความ สุข สะอาด และปลอดภัยต่อผู้บริโภค โดยมีขั้นตอนการผลิตพื้นฐานดังนี้

1. นำรังนกนางแอ่นสดหรือแห้งที่อยู่ในสภาพดีมาล้างให้สะอาด
2. ทำให้สุก อาจเติมน้ำเชื่อมรูปแบบต่าง ๆ เพื่อเพิ่มรสชาติ
3. นำไปให้ความร้อนที่อุณหภูมิและระยะเวลาที่เหมาะสม
4. ทำให้เย็นทันทีก่อนบรรจุในภาชนะ จากนั้นรักษาความเย็นจนถึงขั้นตอนการวางจำหน่าย

การแปรรูปรังนกนางแอ่นเป็นเครื่องดื่มนั้นแตกต่างออกไป เนื่องจากมีขั้นตอนสกัดสารจากรังนกซึ่งมีความซับซ้อนมากกว่า โดยวิธีที่ใช้กันอย่างแพร่หลายมีดังนี้

1. วิธีการสกัดด้วยเครื่อง อัลตราโซนิค  
บดรังนกแห้ง ให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ เติมน้ำ 20 เท่าของน้ำหนักรังนกแห้ง สกัดด้วยเครื่องอัลตราโซนิค ที่อุณหภูมิห้อง 1 ชั่วโมง
2. วิธีการสกัดด้วยความร้อน

เติมน้ำลงในเนื้อรังนกที่กรองไว้ ประมาณ 30 เท่าของน้ำหนักรังนกแห้ง ต้มที่น้ำเดือด เป็นเวลา 20 นาที โดยกวนเนื้อรังนกตลอดเวลา เสร็จแล้วตั้งทิ้งให้เย็น

### 3. วิธีการสกัดโดยการย่อยโปรตีนด้วยเอนไซม์

ปรับ pH เป็น 9.8 ด้วย  $\text{Na}_2\text{CO}_3$  เติมเอนไซม์ protease ร้อยละ 1.5 ของน้ำหนักรังนกแห้ง ย่อยโปรตีน ที่ 55 OC เป็นเวลา 1 ชั่วโมง โดยกวนเนื้อรังนกตลอดเวลา แล้วหยุดปฏิกิริยาของเอนไซม์ด้วยความร้อน ปรับความร้อนเป็น 85 OC เป็นเวลา 20 นาที เสร็จแล้วตั้งทิ้งให้เย็น เติมกรด HCl แล้วทำให้แห้งด้วย Freeze Dryer เมื่อได้สารสกัดดังกล่าวแล้ว จึงนำไปผสมเข้ากับเนื้อครีมก่อนนำไปใส่บรรจุภัณฑ์เพื่อจำหน่ายในท้องตลาด

## สรุป

ธุรกิจรังนกเติบโตขึ้นอย่างรวดเร็วตั้งแต่ พ.ศ. 2532 จนถึง พ.ศ. 2562 จากที่เคยเป็นธุรกิจที่ผูกขาดโดยกลุ่มคนเพียงกลุ่มเดียว พัฒนาไปเป็นธุรกิจที่ทุกคนสามารถลงทุนได้ ได้เห็นถึงความเปลี่ยนแปลงจากเดิมที่เป็นการเก็บเกี่ยวผลผลิตจากธรรมชาติ กลายเป็นการเพาะเลี้ยงเพื่อส่งออก ได้ทราบถึงความคิดของผู้บริโภคชาวจีน ที่บริโภครังนกเพราะความเชื่อในสรรพคุณ และบริโภคเพื่อบอกสถานะหรือความเป็นชนชั้น จะเห็นได้ว่าธุรกิจรังนกนั้นมีการเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา และสามารถเปลี่ยนแปลงไปได้ในทุกมิติ อาทิ สังคม วัฒนธรรม การเมือง เศรษฐกิจ ทำให้เป็นที่น่าสนใจ น่าติดตามต่อไป

## บรรณานุกรม

หนังสือและเอกสารตีพิมพ์

- เกษม จันทร์ดำ. (2550). **รังนกแอ่น: อำนาจ ความขัดแย้ง และความมั่งคั่ง**. มหาสารคาม: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
- เกษม จันทร์ดำ. (2560). **ชาติพันธุ์ รังนก เอเชียตะวันออกเฉียงใต้**. กรุงเทพฯ: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)
- ศุภกร พัฒนวิวัฒน์ และกมลศักดิ์ เลิศไพบูลย์. (๒๕๕๘). **อุตสาหกรรมรังนกของประเทศไทย. เอกสารประกอบการสัมมนา เรื่องคุณสมบัติ สรรพคุณรังนก และการเพิ่มมูลค่า. บรรยายครั้งที่ 9. สุราษฎร์ธานี: สมาคมผู้ประกอบการธุรกิจรังนกแอ่น**

ข้อมูลจากเว็บไซต์

- องอาจ ตัณฑวณิช . (2560). **สร้างบ้านเพื่อให้นางแอ่นอาศัย ธุรกิจนำลงทุน ให้ผลตอบแทนสูง** . เข้าถึงเมื่อ 16 พฤษภาคม 2561 . เข้าถึงได้จาก [https://www.technologychaoban.com/agricultural-technology/article\\_23223](https://www.technologychaoban.com/agricultural-technology/article_23223)
- khaosod .(2546) . **เงินเที่ยวไทยคึก หัวรังนกกลับปีละเฉียดหมื่นล้าน เกษตรเลี้ยงแก้กฎหมาย หลังอีแอ่นย้ายเข้าบ้านตึก ผลผลิตจากถ้ำลดฮวบ** . เข้าถึงเมื่อ 2 พฤษภาคม 2561 . เข้าถึงได้จาก[https://www.khaosod.co.th/economics/news\\_1412250](https://www.khaosod.co.th/economics/news_1412250)
- thaipbs .(2551) . **วิกฤตสัมปทานรังนกนางแอ่น จ.ชุมพร หลังจีนห้ามนำเข้าทุกประเทศ** เข้าถึงเมื่อ 4 พฤษภาคม 2561 . เข้าถึงได้จาก <https://news.thaipbs.or.th/content/170530>
- thaipbs .(2551) . **ก.เกษตรฯ เตรียมออกกฎกระทรวงผลิตรังนกบ้าน หนุนส่งออก** . เข้าถึงเมื่อ 4 พฤษภาคม 2561 . เข้าถึงได้จาก <https://news.thaipbs.or.th/content/274671>

## ประวัติผู้วิจัย

ชื่อ-นามสกุล

นายธันวา สมานพิกุลวงศ์

วันเดือนปีเกิด

7 ธันวาคม พ.ศ. 2538

สถานที่เกิด

จังหวัด สงขลา

ประวัติการศึกษา

2558-ปัจจุบัน

ระดับปริญญาตรี มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวัง  
สนามจันทร์ คณะอักษรศาสตร์ สาขาเอเชียศึกษา ภาษาเลือกจีน