

ผลิตภัณฑ์ 'น้ำผักข้าว' บรรจุขวด ทางเสริมรายได้กลุ่ม 'ไทยพัฒนา'



รัตนพงษ์และลูกสาวโชว์ผลิตภัณฑ์น้ำผักข้าว

หลังอำลาชีวิตมนุษย์เงินเดือนเมื่อหลายปีก่อน "รัตนพงษ์ จันทะวงษ์" หรืออาจารย์น้อย ก็ได้ผันตัวเองมาเป็นเกษตรกรเต็มขั้น ด้วยการปลูกผักข้าวเชิงการค้าเพื่อหารายได้ทดแทนเงินเดือนที่ขาดหายไป หลังได้รับคำแนะนำจาก ผศ.ดร.วิเชษฐ ธีลามานิตย์ อาจารย์ภาควิชาชีวเคมี คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดลให้ทดลองปลูกผักข้าว หลังมีการวิจัยพบว่า เป็นพืชพื้นบ้านที่มีคุณประโยชน์อันดี โดยเฉพาะเบต้าแคโรทีน ซึ่งเป็นสารต้านอนุมูลอิสระอยู่ในปริมาณที่สูงมากและปัจจุบันกำลังได้รับความสนใจจากคนทั่วโลก

"เมื่อก่อนผมก็เป็นมนุษย์เงินเดือนเหมือนกัน พอมีลูกก็เลยลาออกมาเลี้ยงลูก ทุกวันนี้มีหน้าที่รับส่งไปโรงเรียนทุกวัน ส่วนภรรยาทำงานอยู่แบงก์ชาติ ไม่มีเวลาดูแลตรงนี้ พอลาออกก็มีเวลาอยากทำอะไรทำ บังเอิญได้เจอกับอาจารย์วิเชษฐ (ผศ.ดร.วิเชษฐ ธีลามานิตย์) จากมหิดล ท่านก็แนะนำให้ลองปลูกผักข้าวดู หลังท่านได้

ทำการทดลองวิจัยพบว่าพืชพื้นบ้านตัวนี้มีคุณประโยชน์มหาศาลและกำลังจะสูญหายไปจากบ้านเรา"

รัตนพงษ์ จันทะวงษ์ ประธานกลุ่มผู้ปลูกผักข้าวไทยพัฒนาและแปรรูปเชิง

การค้าครบวงจรแห่งแรกในประเทศไทย ในฐานะเจ้าของผลิตภัณฑ์น้ำผักข้าวบรรจุขวดย้อนอดีตกว่าจะถึงทุกวันนี้ โดยเริ่มแรกไปหาซื้อเมล็ดพันธุ์มาจากทางภาคเหนือเพื่อนำมาทดลองปลูก แต่ไม่ประสบผลสำเร็จ เพราะมีปัญหาเกี่ยวกับการงอก จากนั้นจึงเปลี่ยนมาตระเวนหาเมล็ดพันธุ์แถวเมืองกาญจน์ ปรากฏว่าปริมาณการงอกและการเจริญเติบโตได้ดีกว่า ก่อนจะรวมกลุ่มปลูก

ผักข้าวเพื่อเป็นรายได้เสริม โดยตนเองทำหน้าที่ดูแลเรื่องการตลาดและพัฒนาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ

เขابอกว่าเริ่มนำผักข้าวมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์น้ำผักข้าวเมื่อประมาณ 10 เดือนที่แล้ว เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้ผักข้าว ซึ่งปกติจะจำหน่าย กิโลกรัมละ 18-20 บาท แต่หากนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์สร้างมูลค่าเพิ่มได้หลายเท่าตัว โดยเฉพาะน้ำผักข้าวขณะนี้กำลังเป็นที่นิยมอย่างมาก ในหมู่คนรักสุขภาพ ส่วนขั้นตอนการผลิตนั้น เริ่มจากนำผลผักข้าวสุกมาล้างด้วยน้ำทำความสะอาด

จากนั้นก็ผ่าซีกเพื่อแยกเนื้อกับเมล็ดออกจากกัน ก่อนนำไปต้มที่อุณหภูมิ 92 องศาเซลเซียสเพื่อฆ่าเชื้อโรคแล้วนำมาบดด้วยความร้อนที่อุณหภูมิ 52 องศาเซลเซียส จากนั้นจึงนำไปบรรจุขวดเพื่อจำหน่ายต่อไป

"สมาชิกเป็นคนปลูก ส่วนผมจะดูแลเรื่องตลาดและหาวิธีแปรรูปเพิ่มมูลค่า อย่างล่าสุดเรามีผลิตภัณฑ์น้ำผักข้าวชื่อว่าแก๊ป คิวเทิน (Gac คิว 10) บรรจุขวด ขวดละ 180 ซีซี ราคาขวดละ 10 บาท มีขายทั่วไปในจ.นครปฐม กาญจนบุรี และที่กรุงเทพฯ ตอนนี้ผลิตอยู่ที่ประมาณ 1,000 ขวดต่อวัน แต่ก็ยังไม่พอสอดคล้องความต้องการ เพราะผลผักข้าวส่วนหนึ่งเราส่งออกไปอียูและยุโรป ส่วนในประเทศจะเน้นผลิตภัณฑ์แปรรูปมากกว่า เป็น

ผลิตภัณฑ์น้ำผักข้าวผสมกับน้ำผลไม้ไม่ได้ไม่เกิน 5 วันและต้องแช่เย็นไว้เท่านั้น เพราะเราไม่ใส่สารกันเสีย"

288117

ประธานกลุ่มฟักข้าวไทยพัฒนาอมรวิ
ว่า ขณะนี้พื้นที่ปลูกฟักข้าวมีเพียงแค่ 100 ไร่
เท่านั้น จากจำนวนสมาชิกประมาณ 30 คน
กระจายกันปลูกอยู่ในหลายพื้นที่ของจ.นครปฐม
และจ.กาญจนบุรี และคาดว่าจะภายใน 2 ปีจะเพิ่ม

พื้นที่ปลูกให้ได้ประมาณ 5,000 ไร่ ซึ่งขณะนี้
มีเกษตรกรที่สนใจจำนวนมากสมัครเข้ามาเป็น
สมาชิกของกลุ่มและปลูกฟักข้าวเพื่อเป็นรายได้
เสริม เนื่องจากฟักข้าวเป็นพืชที่ทนแล้งได้ดีและ
สามารถปลูกได้ทุกพื้นที่ ยกเว้นที่มีน้ำขังเท่านั้น
ผลิตภัณฑ์นำฟักข้าวของกลุ่มฟักข้าวไทย
พัฒนา นอกจากเป็นเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพแล้ว
ยังต่อลมหายใจให้เกษตรกรผู้ปลูกฟักข้าวอีก
ด้วยและในวันเสาร์ที่ 16 กรกฎาคมนี้ ท้องโลก
เกษตร "คม ชัด ลึก" จัดทริปพิเศษเยี่ยมชมสวน
ฟักข้าวของสมาชิกกลุ่มฟักข้าวไทยพัฒนาและ
ผลิตภัณฑ์จากฟักข้าวอย่างหลากหลาย สนใจ
โทร.0-2338-3356-7 ทุกวันจันทร์ถึงศุกร์
● สุรัตน์ อัดตะ ●

[ข้อมูลติดต่อ]