



กลุ่มผลิตน้ำตาลมะพร้าว อาชีพหอมหวานรายได้หอมหวาน

เนื่องจากพื้นที่ส่วนใหญ่ของตำบลบางครก จะเป็นพื้นที่ทำสวนมะพร้าว ชาวบ้านในพื้นที่จึงยึดอาชีพการเกษตรทำสวนมะพร้าว ทั้งเพื่อทำกะทิและทำน้ำตาล แต่ด้วยความที่ต่างคนต่างคิดต่างคนต่างทำ น้ำตาลมะพร้าวที่ได้ออกมาสีเนียนไม่เท่ากัน ตลาดไม่ต้องการ และนำออกจำหน่ายแบบไม่เป็นระบบ จึงทำให้ประสบปัญหาด้านต่างๆมากมาย จนต้องเลิกทำอาชีพนี้

กระทั่งปี 2539 ได้มีการรวมกลุ่มขึ้นมาอีกครั้ง โดยการนำของนางสายสุทธิ์ จันทร์เกิด ประธานกลุ่มออมทรัพย์เพื่อการผลิต (กลุ่มผลิตน้ำตาลมะพร้าว) ด้วยการระดมความคิดวางแผนอย่างเป็นระบบ จากที่มีสมาชิกเพียงไม่กี่คน ต่อมาก็กลุ่มเริ่มเติบโตขึ้น ก็เริ่มมีสมาชิกเพิ่มมากขึ้นตามลำดับ

การบริหารจัดการของกลุ่มออมทรัพย์เพื่อการผลิต (กลุ่มผลิตน้ำตาลมะพร้าว) จะแบ่งหน้าที่แต่ละฝ่าย ประกอบด้วย ฝ่ายบริหารจัดการ ฝ่ายการเงินและบัญชี ฝ่ายการผลิต ฝ่ายการตลาด ฝ่ายขนส่ง และฝ่ายส่งเสริมและประชาสัมพันธ์

สำหรับขั้นตอนการผลิตน้ำตาลมะพร้าวแปรรูป เริ่มจากรับซื้อน้ำตาลมะพร้าวจากสมาชิกของกลุ่มและเกษตรกรทั่วไปในชุมชน นำน้ำตาลมะพร้าวมากรองเพื่อเอาสิ่งเจือปนออก จากนั้นนำน้ำตาลมะพร้าวมาเคี่ยวไฟปานกลางจนงวด โดยใช้เวลาประมาณ 20 นาที เมื่อเคี่ยวจนงวดแล้วนำมับั่นจนแห้งเป็นเนื้อน้ำตาล เสร็จแล้วจึงนำมาใส่บรรจุภัณฑ์ตามรูปแบบที่ลูกค้าต้องการ



ทางกลุ่มฯจะผลิตน้ำตาลมะพร้าวตามความประสงค์ของลูกค้า เช่น ความอ่อนหรือความแข็งของน้ำตาล น้ำตาลมะพร้าวแท้ (ไม่ผสมน้ำตาลทราย) น้ำตาลมะพร้าวที่ผสมน้ำตาลทราย สีของน้ำตาล รวมถึงขนาดหรือประเภทของบรรจุภัณฑ์ สำหรับราคาก็จะขึ้นอยู่กับเกรดของน้ำตาล ถ้าเป็นน้ำตาลมะพร้าวแท้ (ไม่ผสมน้ำตาลทราย) ราคาขายส่งก็โลกรั่มละ 35 บาท ราคาขายปลีกก็โลกรั่มละ 38 บาท และน้ำตาลมะพร้าวผสมน้ำตาลทราย ราคาขายส่งก็โลกรั่มละ 27 บาท ราคาขายปลีกก็โลกรั่มละ 30 บาท ซึ่งราคาขายส่งจะสูงกว่าราคาขายปลีก 3-5 บาทต่อกิโลกรัม

สายสุทธิ์ เล่าว่า จุดเด่นของน้ำตาลมะพร้าวที่นี้ คือ วัตถุดิบที่ได้จากในพื้นที่ ความหอม ความชื้น รวมถึงรสชาติ และกลิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ของน้ำตาลมะพร้าวของกลุ่มฯ นอกจากนี้จุดเด่นที่ว่านี้แล้วยังรวมถึงประโยชน์ของการนำไปใช้ ที่สามารถผลิตได้ตรงกับสิ่งที่ลูกค้าต้องการนำไปใช้อีกด้วย



ในส่วนของการจัดการจำหน่ายมีทั้งในจังหวัดและต่างจังหวัด ตลาดในจังหวัดเพชรบุรีทางกลุ่มฯได้นำสินค้าไปวางจำหน่ายประจำที่ตลาดเพชรบุรี ตลาดอำเภอบ้านลาด และตลาดอำเภอท่ายาง สำหรับต่างจังหวัดจะมีลูกค้าประจำที่จังหวัดราชบุรี ประจวบคีรีขันธ์ และกรุงเทพมหานคร โดยทางกลุ่มฯจะขนส่งสินค้าไปส่งให้กับลูกค้าประจำตามจังหวัดดังกล่าว รวมถึงมารับด้วยตัวเองที่กลุ่มฯ

สนใจซื้อน้ำตาลมะพร้าวหรือศึกษาเรียนรู้วิธีการทำน้ำตาลมะพร้าวได้ที่ นางสายสุทธิ์ จันทร์เกิด ประธานกลุ่มออมทรัพย์เพื่อการผลิต (กลุ่มผลิตน้ำตาลมะพร้าว) บ้านบางหอ หมู่ที่ 11 ตำบลบางครก อำเภอบ้านแหลม จังหวัดเพชรบุรี โทรศัพท์ 08-7161-2536