คมชัดลึก

ปีที่ 12 ฉบับที่ 4183 วันพุธที่ 3 เมษายน พ.ศ. 2556 หน้า 12

ยึดซอกตึกรวมกลุ่ม'เพาะเห็ด'ขาย อาชีพทำเงินชุมชนคลองบางพราน

ในป่าคอนกรีตที่มีพื้นที่อันจำกัดใช่ว่าจะหมดหวังจากอาชีพเกษตรกรรม แต่หากมีการร่วมมือกันของคนในชุมชนก็สามารถสร้างอาชีพ สร้างรายได้ให้แก่คนในชุมชนได้เป็นอย่างดี เห็นได้จากชุมชนเล็กๆ ที่เต็มไปด้วยตึกแถวอย่างชุมชนคลองบางพราน ตั้งอยู่ในซอยเอกชัย 46 เขตบางบอน กรุงเทพฯ มีสมาชิกในชุมชน 103 ครอบครัว อาศัยอยู่บนพื้นที่ขนาด 4 ไร่ คนในชุมชนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพขับแท็กซี่รับจ้าง ค้าขายและรับจ้างทั่วไป

หลังจากมีการจัดตั้งสหกรณ์เคหสถานชุมชนคลองบางพราน จำกัด เมื่อปี 2549 เพื่อเข้ามาดูแลบริหารจัดการและพัฒนาชีวิตความเป็นอยู่ให้แก่สมาชิกในชุมชน ทำให้ทุกวันนี้พวกเขามีรายได้เสริมจากการเพาะเห็ดขายส่งผลให้มีชีวิตความเป็นอย่างที่ดีขึ้นอย่างเห็นได้ชัด

ศุภิสรา ทองศรีเมือง ประธานสหกรณ์ ย้อนอดีตให้ฟังว่าจากที่เมื่อก่อนต่างคนต่างอยู่ เมื่อรวมกันเป็นสหกรณ์ทำให้มีความเข้มแข็งขึ้น ทุกคนได้ช่วยกันคิดช่วยกันทำ ทำให้เกิดความสำเร็จ โดยในทุกวันที่ 4 ของเดือนจะมีการนัดประชุมสมาชิกในชุมชนในช่วงเย็น เพื่อพูดคุยแลกเปลี่ยนกันเรื่องปัญหาหรือข้อเสนอแนะต่างๆ ในชุมชนและวันปกติจะมีการแจ้งข่าวสารผ่านหอกระจายข่าวในชุมชนเพื่อชี้แจงข่าวสารถึงกัน

"ปัจจุบันสหกรณ์ได้ส่งเสริมการเพาะเห็ดให้กับสมาชิก โดยใช้พื้นที่ส่วนกลางรอบหมู่บ้านหรือพื้นที่ว่างเปล่าบริเวณที่ติดต่อกันของช่วงตึก ซึ่งหากปล่อยไว้จะเปล่าประโยชน์และเป็นที่ทิ้งขยะ แต่นำมาใช้ให้เกิดประโยชน์โดยการสร้างเป็นโรงเพาะเห็ดขึ้น เนื่องจากเห็นว่าเป็นอาชีพที่น่าสนใจ ซึ่งได้พาสมาชิกไปศึกษาวิธีการเพาะเห็ดที่ จ.อ่างทอง

เห็ดนางฟ้าฮังการี

โดยมีเจ้าหน้าที่จากสำนักงานส่งเสริมสหกรณ์กรุงเทพมหานครพื้นที่ 1 เข้ามาให้คำแนะนำเรื่องการแปรรูป การพัฒนาบรรจุภัณฑ์และช่วยจัดหาช่องทางการจำหน่าย"

ประธานสหกรณ์เผยต่อว่า สำหรับก้อนเชื้อเห็ดจะซื้อมาจากฟาร์มเพาะเห็ดใน จ.ราชบุรี ในราคาก้อนละ 4.50 บาท ซึ่งที่นี่จะเพาะเห็ดหูหนูและเห็ดนางฟ้าผสมฮังการี ซึ่งหากเป็นก้อนเชื้อเห็ดหูหนูต้องนำมาใส่ปูนขาว เพื่อฆ่าเชื้อและไข่หนอน ก่อนจะนำมากรีดข้างถุงแล้วแขวน ส่วนก้อนเห็ดนางฟ้านำ

(ต่อด้านหลัง)

มาตั้งเรียงในชั้น แล้วรดน้ำที่พื้นในโรงเห็ด ทุกเช้าเย็น เพื่อให้มีความชุ่มชื้น จากนั้น 7 วันจึงเปิดจุกก้อนเชื้อเห็ด ซึ่งเรียกว่าการเปิดหน้าเห็ดเพื่อเปิดทางให้เห็ดโผล่ออกจากปากถุง ปล่อยเวลาผ่านไปอีกสัก 2 วัน จึงจะสามารถเก็บเห็ดมารับประทานหรือจำหน่ายได้ ซึ่งกิจวัตรในแต่ละวัน สมาชิกของชุมชนจะมีหน้าที่แวะเวียนเข้าไปทำหน้าที่ดูแลก้อนเห็ดทุกวัน

"แต่ละวันสมาชิกสหกรณ์จะช่วยกันเก็บเห็ดจากโรงเห็ดได้วันละประมาณ 40-50 กิโลกรัม ผลผลิตที่ได้นอกจะมีพ่อค้าเข้ามารับซื้อและให้สมาชิกรับจากสหกรณ์นำไปจำหน่ายที่ตลาดในกิโลกรัมละ 60-80 บาทแล้วยังนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ที่หลากหลายชนิด ซึ่งเป็นรสชาติที่มาจากสูตรเฉพาะของคนที่นี่ เช่น น้ำพริกเห็ด น้ำพริกนรกเห็ด น้ำพริกตาแดงเห็ดสมุนไพร เห็ดสามรส เห็ดแดดเดียว เห็ดอบเนย ห่อหมกเห็ดและทอดมันเห็ด สนใจผลิตภัณฑ์หรือเยี่ยมชมโรงเห็ดชุมชน 08-5073-7911" ศุภิสรากล่าว

ขณะที่ **รัชนีพร พึงประสพ** ผู้อำนวยการสำนักงานส่งเสริมสหกรณ์กรุงเทพมหานคร พื้นที่ 1 กรมส่งเสริมสหกรณ์ยอมรับว่าชุมชนคลองบางพรานเป็นอีกหนึ่งตัวอย่างที่นำสหกรณ์มาเป็นเครื่องมือในการแก้ไขปัญหาและบริหารจัดการในชุมชน เพื่อดูแลชีวิตความเป็นอยู่ของคนในชุมชนให้มีความกินดีอยู่ดี มีอาชีพที่มั่นคง ยกระดับคุณภาพชีวิตและรายได้ โดยทุกคนในชุมชนได้มีส่วนร่วมในการบริหารจัดการ จึงส่งผลให้การดำเนินกิจกรรมหรือโครงการต่างๆ ประสบผลสำเร็จ และทำให้ชุมชนอาศัยอยู่ร่วมกันด้วยความสามัคคีและมีความเจริญก้าวหน้าอย่างมั่นคงได้ในที่สุด

นับเป็นอีกก้าวของชุมชนคลองบางพรานในการนำหลักการสหกรณ์มาประยุกต์บริหารจัดการชุมชนให้เกิดประโยชน์สูงสุดเพื่อชีวิตความเป็นอยู่ที่ดีขึ้นของคนในชุมชนนั่นเอง

● สุรัตน์ อัตตะ ●