

# คม·สด·ลึก

ปีที่ 12 ฉบับที่ 4372 วันพุธที่ 9 ตุลาคม พ.ศ. 2556 หน้า 12



**ถั่วลิสงแปรรูป 'ศรีไพรสถิตย์'**  
**โอท็อปขึ้นชื่อเมืองหม้อแค้น**

อย่างจริงจังปี 2549 ปัจจุบันจึงมีทั้ง **ถั่วตัด ถั่วกรอบแก้ว** และ **ถั่วทอดสมุนไพร** ออกจำหน่ายในแบรนด์ **"ศรีไพรสถิตย์"**

สำหรับจุดเด่นของผลิตภัณฑ์ ประธานกลุ่มแม่บ้าน บอกว่า ผลิตภัณฑ์ทั้งหมดใช้ถั่วลิสงที่เกษตรกรปลูกในพื้นที่ซึ่งมีความสดและใหม่เสมอ โดยกลุ่มจะรับซื้อจากเกษตรกรโดยตรงจากที่เคหะชายไต้บับ

**ชักชวน**  
**แม่บ้านรวม**  
**กลุ่มกันเมื่อปี 2543**  
**มีสมาชิก 32 คน เริ่ม**  
**จากผลิตถั่วลิสงคั่วทราย**

**นางดาว ชุมพล**

อย่างไรก็ตาม ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตกันอยู่ถึงแม้จะซ้ำกับหลายกลุ่ม ทว่าไม่ส่งผลกระทบต่อกลุ่มแม่บ้าน ขณะเดียวกันนางดาวมองว่ากลับส่งผลดีให้เกษตรกรมีแนวคิดในการต่อยอดผลผลิต ที่สำคัญชาวบ้านเห็นคุณค่าและมีแนวคิดในการนำวัตถุดิบที่มีอยู่ในชุมชนมาต่อยอดแปรรูปเพิ่มมูลค่า ไม่ปล่อยทิ้งให้เน่าเสีย สินค้าที่คนในชุมชนได้ซื้อหาไปบริโภค จึงมีคุณภาพ เพราะคนที่ซื้อหาก็คือลูกหลานในชุมชน

**"ถั่วลิสงที่แปรรูปแล้วสามารถเพิ่มมูลค่าจากเดิมถึงร้อยละ 70 ทำให้ไม่พอกับความต้องการ บางช่วงวัตถุดิบขาดตลาด เกษตรกรต้องวางแผนเพาะปลูก เพราะ**

**ทำรายได้ให้เกษตรกรทั้งปี ที่สำคัญเราผลิตแล้วขายให้ชาวบ้านและลูกหลานในชุมชนได้กินของดีมีประโยชน์"**

สำหรับลูกค้าที่ต้องการลิ้มรสผลิตภัณฑ์ถั่วลิสงแปรรูปยี่ห้อศรีไพรสถิตย์ สามารถสั่งซื้อได้ที่ศูนย์เรียนรู้กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านศรีสถิตย์ หรือสอบถามที่ โทร.08-6222-8366 และ 08-3357-8049

● กวินทรา ใจชื่อ ●

ส่วนผสมของอาหารหลากหลายชนิด รวมถึงนำมาปรุงรสเป็นขนมหวาน ของกินเล่น จากที่ทำกินกันในครัวเรือน ปัจจุบันนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์โอท็อปดัง **กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านศรีสถิตย์** ที่นำโดย **นางดาว ชุมพล** ต.หนองโก อ.กระนวน จ.ขอนแก่น ที่แปรรูปถั่วลิสงเพื่อเพิ่มมูลค่าจนกลายเป็นของฝากเลื่องชื่อ

**"นางดาว"** เล่าว่า เกษตรกร ต.หนองโก จะปลูกถั่วลิสงกันเป็นประจำทุกปีหลังฤดูเก็บเกี่ยวข้าว เพื่อเป็นรายได้เสริม ทว่าช่วงหลายปีที่ผ่านมาถั่วลิสงมีราคาตกต่ำไม่คุ้มการลงทุน จึงทำให้ชาวบ้านรวมกลุ่มกันนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์เพิ่มมูลค่าให้ถั่วลิสง **"ถั่วลิสงเป็นพืชเศรษฐกิจที่ชาวบ้านปลูกกันแทบทุกหลังคาเรือน แต่เมื่อผลผลิตล้นตลาด ขายได้เพียงปีละ 100 บาท จึงต้องการเพิ่มมูลค่าด้วยการ**

**ส่งขายร้านค้าในหมู่บ้านได้รับการตอบรับเป็นอย่างดี จึงมีแนวคิดแปรรูปให้หลากหลายเพื่อขยายตลาดลูกค้า"**

ความไม่หยุดนิ่งในการแปรรูปที่ต่อเนื่อง ได้รับการสนับสนุนจากศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมขอนแก่น ภาค 5 ที่จัดหาวิทยากรด้านอาหารหวานมาต่อยอดผลิตภัณฑ์ที่ชาวบ้านทำอยู่ รวมถึงการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้ทันสมัยขึ้น จากนั้นกลุ่มแม่บ้านได้แปรรูป

ด้วยความสดใหม่ของถั่วลิสง ซึ่งถือเป็นจุดเด่นจุดขาย นางดาวบอกว่า ส่งผลให้สินค้าได้รับความนิยมจากลูกค้าอย่างรวดเร็ว โดยเฉพาะ **ถั่วทอดสมุนไพร** ที่จะทำให้ตามออเดอร์ที่ลูกค้าสั่งเท่านั้น กลุ่มจะไม่ทอดเก็บไว้ หรือไม่ส่งขายให้ร้านค้า เพราะเกรงว่าหากเก็บไว้นานจะทำให้ถั่วไม่กรอบ ไม่หอม จึงเลือกผลิตพร้อมจำหน่าย อีกทั้งกลุ่มได้เพิ่มผลิตภัณฑ์ทั้งงาดำตัด งาขาวตัด ให้เป็นทางเลือกของลูกค้า เพราะงาต้องใช้เป็นส่วนผสมในการทำถั่วตัดอยู่แล้ว โดยตลาดที่จำหน่าย มีทั้งร้านค้าส่งออกร้านที่หน่วยงานต่างๆ จัดขึ้น ร้านค้าหมู่บ้าน และจังหวัดใกล้เคียง บรรจุน้ำหนัก 5 ชิ้น ราคา 18 บาท



**ผลิตภัณฑ์ถั่วลิสงแปรรูป**