

คม·สด·ลึก

ปีที่ 13 ฉบับที่ 4389 วันเสาร์ที่ 26 ตุลาคม พ.ศ. 2556 หน้า 11

แปรรูป 'น้ำว่านหางจระเข้' สร้างเงิน

เกือบ 20 ปีที่บ้านใน ต.หลักสอง อ.บ้านแพ้ว จ.สมุทรสาคร ได้รวมกลุ่มแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรตกต่ำ ด้วยการนำมาแปรรูปเพิ่มมูลค่า โดยไม่จ้อพ้อค้าคนกลางอีกต่อไป โดยเฉพาะว่านหางจระเข้นั้น ถือเป็นผลผลิตทางการเกษตรที่ชาวบ้านปลูกกันมากไม่แพ้ไม้ผลชนิดอื่นๆ ไม่ว่าจะเป็นมะพร้าว น้ำหอม มะม่วง ฝรั่ง ลำไย หรือกล้วยหอมทอง

แต่ที่ว่านหางจระเข้ กลับเป็นผลผลิตตัวเดียวที่มีปัญหา เนื่องจากมีปริมาณที่มากเกินความต้องการของตลาด ส่งผลให้พ่อค้าปฏิเสธการรับซื้อหรือซื้อได้ในราคาต่ำกว่าควรจะเป็น ด้วยเหตุนี้ทำให้ชาวบ้านคิดหาทางออกด้วยการรวมกลุ่มแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์น้ำว่านหางจระเข้ขึ้นเมื่อปี 2539 หลังเกิดน้ำท่วมใหญ่ในปี 2538 โดยเริ่มจากสมาชิกเพียง 4-5 คนมาทำการแปรรูปภายใต้ชื่อ "เพชรน้ำหนึ่ง"

"นอกจากไม่ผลแล้ว ว่านหางจระเข้ก็เป็นพืชอีกชนิดที่ชาวบ้านปลูกกันมาก เพราะจะใช้พื้นที่ปลูกไม่มาก แคว้นสองงาน บางรายก็ 1-2 ไร่แล้วแต่ใครมีพื้นที่มากน้อยแค่ไหน บางคนก็ปลูกตามรั้วบ้าน เพราะเป็นพืชที่ไม่ใช่ทำรายได้หลัก ชาวบ้านที่ส่วนใหญ่มีรายได้หลักจากการปลูกไม้ผล บ้านแพ้วถูกจัดให้เป็นพื้นที่สีเขียว ที่นี้จึงเต็มไปด้วยสวนไม้ผลชนิดต่างๆ เต็มไปหมด"

สุดาทิพย์ มีแสงเงิน ประธานวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านหลักสอง ต.หลักสอง อ.บ้านแพ้ว จ.สมุทรสาคร เจ้าของผลิตภัณฑ์น้ำว่านหางจระเข้สำเร็จรูปบรรจุขวด ยี่ห้อ "เพชรน้ำหนึ่ง" การันตีด้วยรางวัลผลิตภัณฑ์โอท็อป 5 ดาวปีล่าสุด (2556) ย้อนอดีตที่มาก่อนจะเป็นน้ำว่านหางจระเข้สำเร็จรูปบรรจุขวดในปัจจุบัน ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่สร้างรายได้ให้สมาชิกกลุ่มเดือนละไม่ต่ำกว่า 1 หมื่นบาท

สุดาทิพย์ เล่าว่า ในระยะแรกจะทำกันเองในหมู่บ้านสมาชิก โดยได้รับการสนับสนุนจาก กชน.สมุทรสาคร ที่ส่งเจ้า



สุดาทิพย์ มีแสงเงิน ประธานกลุ่ม

โอท็อป 5 ดาวฝีมือชาวบ้านหลักสอง

หน้าที่มาฝึกอบรมให้ จากนั้นก็ฝึกทดลองทำ ลองผิดลองถูก จนได้รสชาติเป็นที่พอใจก็เริ่มทดลองจำหน่ายกันเองในชุมชน ปรากฏว่าได้รับการตอบรับดีมาก จากนั้นก็มีหน่วยงานต่างๆ เข้า

มาให้การสนับสนุน ไม่ว่าจะเป็นสำนักงานเกษตรจังหวัดสมุทรสาคร มาดูแลเรื่องการจัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชน กรมการพัฒนาชุมชนเข้ามาส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์ สาธารณสุขจังหวัดก็มาดูแลในเรื่อง อย. ส่วน

ทุกขั้นตอนการผลิต" ประธานกลุ่มคนเดิมแจงรายละเอียดถึงขั้นตอนการผลิต โดยเริ่มจากรับซื้อว่านหางจระเข้จากสมาชิกในเครือข่าย ซึ่งปัจจุบันมีอยู่จำนวน 120 รายในราคากิโลกรัมละ 4 บาท โดยเฉลี่ยอยู่ประมาณ 2-3 ก้านต่อกิโลกรัม จากนั้นนำมาล้างทำความสะอาด ก่อนนำไปปอกเปลือกออกเหลือแต่เนื้อว่านหางจระเข้ มีสีขาวใส เสร็จแล้วก็นำมาหั่นเป็นชิ้นบางๆ ด้วยเครื่องหั่น ก่อนจะนำมาล้างทำความสะอาดอีกครั้งแล้วนำไปลวกในน้ำเดือดที่ 80-100 องศาเซลเซียส แล้วใช้ตะแกรงตักขึ้นมาใส่ลงในน้ำเชื่อมที่เตรียม



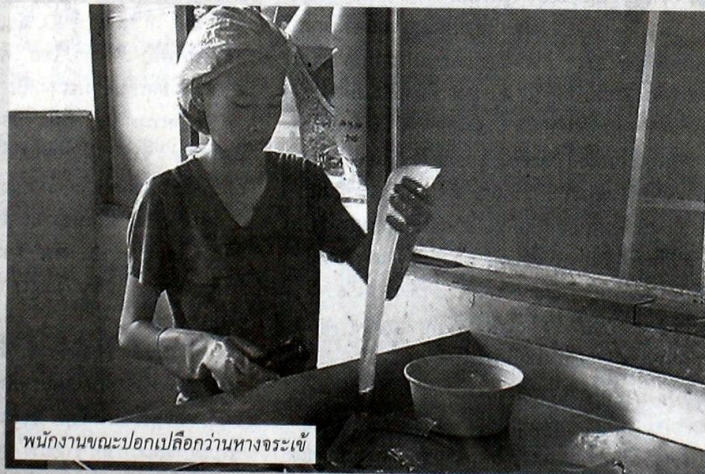
เนื้อว่านหางจระเข้

นี้ก็ยังได้รับความนิยมสูงสุดจากผู้บริโภค นอกจากนี้ยังมีน้ำเก๊กฮวย น้ำองุ่น น้ำอัญชัน และน้ำมะนาวที่ปัจจุบันเราผลิตส่งให้ลูกค้า ส่วนตลาดมีทั้งผลิตเป็นน้ำว่านสำเร็จรูปส่งให้ลูกค้าไปปียี่ห้อเอง ส่วนที่กลุ่มผลิตและขายเองจะใช้ชื่อ "เพชรน้ำหนึ่ง" มีวางขายตามร้านเซเว่นฯ หรือตามห้างสรรพสินค้าทั่วไป"

สุดาทิพย์ย้ำด้วยว่า น้ำว่านหางจระเข้บรรจุขวดสำเร็จรูปของกลุ่มเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพไม่ใช่สารกันบูด จะมีอายุการเก็บรักษาไม่เกินสองสัปดาห์ โดยสนนราคาส่งจำหน่ายขวดละ 8 บาท มีน้ำหนัก 210 ซีซี หรือโหลละ 80 บาท ซึ่งปัจจุบันกลุ่มมีการผลิตอยู่ที่ 1 หมื่นขวดต่อวัน ในขณะที่กำลังการผลิตเต็มที่อยู่ 2 หมื่นขวดต่อวัน โดยการผลิตแต่ละครั้งขึ้นอยู่กับออเดอร์ที่สั่งเข้ามาและวัตถุดิบในการผลิตเป็นหลัก

น้ำว่านหางจระเข้สำเร็จรูปบรรจุขวดของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านหลักสอง ต.หลักสอง อ.บ้านแพ้ว จ.สมุทรสาคร ไม่เพียงเป็นผลิตภัณฑ์เด่น การันตีด้วยรางวัลโอท็อป 5 ดาวเท่านั้น แต่เป็นผลิตภัณฑ์ยอดนิยมของผู้บริโภคที่สร้างงานสร้างรายได้ให้สมาชิกได้เป็นอย่างดี สนใจผลิตภัณฑ์ติดต่อประธานกลุ่มโดยตรงโทร.08-9024-8295 ได้ตลอดเวลา

• สุรัตน์ อัฒตะ •



พนักงานขณะปอกเปลือกว่านหางจระเข้

อ.ก.ส.ก็สนับสนุนในเรื่องแหล่งทุน "กลุ่มได้จดทะเบียนเป็นวิสาหกิจชุมชนเมื่อปี 2548 เริ่มมีหน่วยงานต่างๆ เข้ามาดูแลให้คำปรึกษาแนะนำและสนับสนุนอย่างต่อเนื่อง ทั้งพาไปศึกษาดูงาน จัดสรรงบประมาณก่อสร้างโรงงานผลิต ตรวจสอบขั้นตอนการผลิตตั้งแต่แปลงปลูกจนถึงมือผู้บริโภค จะต้องได้คุณภาพและมาตรฐานใน

เอาไว้ ก่อนนำไปบรรจุขวด จากนั้นก็สู่ขั้นตอนการนึ่งคาวานด้วยความเย็น-50 องศาเซลเซียสเพื่อฆ่าเชื้อโรค ก่อนนำมาจำหน่ายหรือส่งให้ลูกค้าต่อไป "ถ้าเราอยากได้รสชาติอะไรก็ใส่น้ำอันนั้นผสมลงไปใส่น้ำเชื่อม ซึ่งตอนนี้ผลิตภัณฑ์ของเรามีอยู่หลายรสชาติ นำไปเคี่ยวก็เป็นที่รสชาติดั้งเดิมที่เริ่มทำมาตั้งแต่แรก ถึงวัน