

คม·สด·ลึก

ปีที่ 13 ฉบับที่ 4491 วันพุธที่ 5 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2557 หน้า 12

แม้จะเป็นคนกรุงเทพฯ โดยกำเนิด แต่ก็ต้องตัดสินใจอำลาเมืองหลวงอพยพครอบครัวไปใช้ชีวิตบนปลายด้วยการประกอบอาชีพเพาะเห็ดหอมเพื่อจำหน่ายในดินแดนชายขอบ อ.ภูเรือ จ.เลย เช่นเดียวกับคนเมืองอื่นๆ หลังต้องประสบกับภาวะวิกฤติเศรษฐกิจฟองสบู่ในปี 2540 หรือกว่า 15 ปีที่แล้ว สำหรับ “รัตนาวดี กระจ่างพจน์” เจ้าของไร่ภูผาสัก ต.หนองบัว อ.ภูเรือ จ.เลย ผู้ผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์ผลไม้อบแห้งตราไนน์ นานา (NINE NANA) ซึ่งเป็นอีกผลิตภัณฑ์เด่นของ อ.ภูเรือ ที่ได้รับการสนับสนุนจาก ธ.ก.ส.สาขาภูเรือ และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง “เป็นคนกรุงเทพฯ แต่ย้ายครอบครัวมาอยู่ที่ภูเรือเมื่อปี 40 หลังเจอวิกฤติเศรษฐกิจฟองสบู่เมื่อปี 2540 โดยมาซื้อที่ไว้จำนวนหนึ่งตั้งใจจะทำฟาร์มเพาะเห็ดหอม ช่วงแรกก็ไปๆ มาๆ แต่ไม่ไหวเหนื่อยกับการเดินทาง ตอนหลังก็ย้ายครอบครัวมาอยู่ที่นั่นเลย อีอย่างชอบอากาศที่ภูเรือมาก เย็นสบายตลอดทั้งปี”

รัตนาวดีย้อนจุดเริ่มต้นการสวมหมวกใบใหม่ ด้วยการก้าวมาสู่เกษตรกรรมเต็มขั้นโดยเริ่มจากการยี่ห้ออาชีพเพาะเห็ดหอม ก่อนเปลี่ยนมาเป็นการผลิตผลไม้อบแห้ง หลังจากตลาดเห็ดหอมเริ่มตีบตัน โดยเริ่มจากการนำผลไม้ในพื้นที่มาผ่านกระบวนการแปรรูปการตากแห้งด้วยพลังงานแสงอาทิตย์ แต่ก็ยังมีปัญหาในช่วงฤดูฝนไม่สามารถดำเนินการได้ จึงจำเป็นต้องหยุดการผลิตทำให้ไม่มีผลผลิตจำหน่ายและขาดรายได้ไปในช่วงหนึ่ง จากนั้นได้ทำเรื่องไปยังกรมพัฒนาพลังงานทดแทน กระทรวงพลังงานเพื่อขอสนับสนุนโรงเรือนอบผลไม้และแผงโซลาร์เซลล์ ซึ่งได้รับ

ผลไม้อบแห้งพลังแสงอาทิตย์ 'ไนน์ นานา' เพื่อคนรักสุขภาพ



รัตนาวดีแนะนำวิธีทำผลไม้อบแห้ง

การตอบสนองพร้อมวิทยากร อาจารย์จากมหาวิทยาลัยศิลปากรมาช่วยให้คำแนะนำถึงวิธีการผลิตอย่างถูกวิธี ในที่สุดก็ได้ปรับเปลี่ยนมาเป็นการอบแห้งในโรงเรือนแทนและสามารถทำได้ตลอดทั้งปี

“โรงอบแห้งผลไม้ซึ่งมีขนาดพื้นที่ 48 ตารางเมตร ประกอบด้วยแผงโซลาร์เซลล์ 1 แผง ภายในสามารถอบผลไม้ได้หลากหลายชนิด

ในเวลาเดียวกัน ซึ่งการอบแต่ละครั้งจะใช้เวลาประมาณ 12 ชั่วโมง อบได้ครั้งละ 200 กิโล ภายในโรงอบจะมีพัดลมคอยดูดอากาศออกเพื่อไล่ความชื้นจากภายในสู่ภายนอก ด้วย ส่วนค่าใช้จ่ายในการดำเนินการรวมทั้งหมดประมาณ 3 แสนกว่าบาท ซึ่งก็ถือว่าคุ้มลงทุนครั้งเดียวแต่สามารถผลิตได้ตลอดทั้งปี”



เจ้าของผลิตภัณฑ์ผลไม้อบแห้งตราไนน์ นานา

เผยต่อว่าส่วน

วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตจะเน้นพืชผักและผลไม้ในพื้นที่เป็นหลัก ไม่ว่าจะเป็นสตอเบอรี่ มะขามหวาน คะน้า พักทอง ขนุน นอกจากนี้ยังมีผลไม้

(ต่อด้านหลัง)

จากต่างถิ่นบางชนิด เช่น แอปเปิ้ล พลับ เป็นต้น เพื่อความหลากหลายของผลิตภัณฑ์และเรื่องของ ตลาดรองรับ ซึ่งตลาดหลักจะส่งตามร้านอาหาร ร้านจำหน่ายของฝากใน อ.ภูเรือ และตัวเมืองเลย โดยกลุ่มลูกค้าส่วนใหญ่จะเป็นนักท่องเที่ยว

“ผลิตภัณฑ์หลักๆ ได้แก่ ข้าวเกรียบเห็ดหอม คะน้า พักทอง ผลไม้อบแห้งต่างๆ เช่น แอปเปิ้ล สตรอเบอร์รี่ ขนุน พุทรา ส่วนผลไม้ กวน เช่น มะขามหวาน และอีกหลากหลาย ส่วนใหญ่จะเป็นพืชผักและผลไม้ตามฤดูกาล โดยจะ แพ็กใส่ถุงอย่างดี ราคาถุงละ 30-50 บาท แต่ขึ้นอยู่กับวัตถุดิบนั้นๆ ด้วย ทุกวันนี้ยังผลิตไม่ค่อยพอ โดยเฉพาะในช่วงเทศกาลจะมีออเดอร์เข้ามา มากจนแทบผลิตไม่ทัน”

ส่วนป้ายตราสัญลักษณ์ผลิตภัณฑ์ในนี้ นานา (NINE NANA) รัตนาดี แจงรายละเอียดว่า ไม่ได้มีความสลับซับซ้อนอะไร โดยในนี้ มาจาก แก้ว หมายถึงความก้าวหน้าของกิจการ ส่วนนานา หมายถึงความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ทำมาจากวัตถุดิบพืชผักผลไม้หลากหลายชนิด เมื่อมารวมกันเป็นในนี้ นานา ก็เท่านั้นเอง สนใจผลิตภัณฑ์ติดต่อ 08-1122-1177

นับเป็นอีกผลิตภัณฑ์เด่นที่ไม่เพียง สร้างงานสร้างรายได้ให้คนภูเรือเท่านั้น แต่ยังเป็นผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสมสำหรับคนรักสุขภาพ อีกด้วย

● สุรัตน์ ฮัตตะ ●