

คม·สด·ลึก

ปีที่ 14 ฉบับที่ 4750 วันพุธที่ 22 ตุลาคม พ.ศ. 2557 หน้า 12

การแปรรูปข้าว **ผู้ผลิตภัณฑ์ข้าวกล้อง** ซึ่งมากด้วยคุณค่าประโยชน์ต่อร่างกาย ของกลุ่ม เกษตรกร อ.นาตาล โดยการนำของ **นางบานเย็น จันทร์หิ้น** ด้วยเน้นขบวนการผลิตที่ได้มาตรฐาน เพื่อคุณภาพผลิตภัณฑ์ ได้รับการตอบ สนองจากผู้บริโภคเป็นอย่างดีใน การเดินสายเปิดตลาด กระทั่ง ได้รับถูกยกระดับให้เป็น สินค้าโอท็อประดับ 5 ดาวของ จ.อุบลราชธานี

นางบานเย็น จันทร์หิ้น ประธานศูนย์เรียนรู้การเพิ่ม ประสิทธิภาพเพื่อการเกษตรข้าว กล้องอวก อ.นาตาล จ.อุบลราชธานี บอกว่า กลุ่มตั้งขึ้นเมื่อปี 2555 เมื่อ สำนักงานเกษตร อ.นาตาล ได้นำความรู้เกี่ยวกับการ นำข้าวหอมมะลิ 105 แปรรูปเป็นข้าวกล้องอวก เพื่อจำหน่าย สร้างรายได้เสริมให้ชาวบ้านในพื้นที่ ซึ่งได้รวมกลุ่มกันขึ้นมีสมาชิกเริ่มแรก 25 คน ร่วม สร้างสรรผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ พร้อมเดินสายนำ สินค้าไปแสดงยังสถานที่ต่างๆ ที่ภาครัฐ เอกชน จัดขึ้น โดยเฉพาะในงานโอท็อปที่เมืองทองธานี จ.ปทุมธานี ปรากฏได้รับการตอบรับอย่างมากจากผู้ บริโภคในเมืองกรุงและจังหวัดใกล้เคียง

จากผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องอวกของกลุ่มฯ ได้ รับการตอบสนองเป็นอย่างดีจากผู้บริโภคครั้งนั้น ทำให้ชื่อเสียงของ อ.นาตาล โด่งดัง **นางทองใบ อินวิเชียร** เกษตรอำเภอนาตาล จึงให้การผลักดัน การแปรรูปข้าวหอมมะลิมาเป็นข้าวกล้องอวกให้ เป็นรูปเป็นธรรมชัดเจน มี **นายอนุสรณ์ คำศิริระ วามิช** นายอำเภอนาตาล เป็นที่ปรึกษา กระทั่งเปิด



ข้าวกล้องอวก 'บ้านนาตาล' การันตีคุณภาพ-โอท็อป5ดาว

เป็นศูนย์เรียนรู้ข้าวกล้องอวก บ้านนาตาล อ.นาตาล เพื่อเป็นแหล่งเรียนรู้แก่ ประชาชนทั่วไป ประธานศูนย์ บอกว่า รวมทั้ง การที่กลุ่มต้องพบกับอุปสรรค ด้านการเงิน ที่จะนำมาซื้อวัสดุห่อหุ้มผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน เพราะ

บริษัทผู้ผลิตต้องการให้ สั่งครั้งละจำนวนมากนับ แสนชิ้น ซึ่งแต่ละชิ้นต้องใช้ต้นทุน 20-40 บาท ซึ่ง กลุ่มไม่มีเงินเพียงพอ ทว่า ได้ได้รับความช่วยเหลือจาก ทางอำเภอบ้าง แต่ก็ยังขาดอยู่ จึงวิ่งวอนหน่วยงานของรัฐที่เกี่ยวข้องช่วยหา แหล่งเงินทุนให้ด้วย แล้วกลุ่มจะ ได้ผลิตสินค้าส่งลูกค้าได้เต็มกำลัง ปัจจุบัน ผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องอวกของศูนย์ ได้ถูกยกระดับ ขึ้นเป็นสินค้าโอท็อประดับ 5 ดาวของจังหวัด และ อันดับ 1 ของ อ.นาตาล

ด้านวิธีการผลิตข้าวกล้องอวก นางบานเย็น กล่าวว่ อันดับแรกต้องนำข้าวหอมมะลิอินทรีย์ ที่



บานเย็น จันทร์หิ้น



"ข้าวกล้องอวก ถือเป็นผลิตภัณฑ์ที่กำลังได้รับความนิยมใจกันมาก เนื่องจากมีสารอาหารที่เป็น ประโยชน์แก่ร่างกายมาก เช่น โยอาหาร กรดไฟติก วิตามินซี วิตามินอี สารกาบาที่ช่วยในการป้องกันโรคต่างๆ ได้ อาทิ โรคมะเร็ง เบาหวาน ความดันโลหิต อดอาหารอัลไซเมอร์ ทำให้ผิวพรรณดี บำบัดโรคเกี่ยวกับประสาทส่วนกลาง ทั้งยังช่วยในการควบคุม น้ำหนักตัวอีกด้วย นี่ถือเป็นประโยชน์ของข้าวกล้องอวก" นางบานเย็นแจ้ง

พร้อมระบุ ถึงสมราคาข้าวกล้องอวกของกลุ่มจำหน่ายถละ 70 บาท (1 กก.) ซึ่งเป็นราคาที่จำหน่ายภายในศูนย์ หากออกพื้นที่ราคาจะสูงกว่าเพราะต้องมีค่าใช้จ่ายในการขนส่ง อย่างไรก็ตาม ท่านที่สนใจสินค้าหรือต้องการทราบรายละเอียด ผลิตภัณฑ์ สอบถามที่โทร.08-8467-2973 ได้ทุกวัน

● กฤษณะ วิลามาศ ●