

# คม·สด·ลึก

ปีที่ 14 ฉบับที่ 4848 วันพุธที่ 28 มกราคม พ.ศ. 2558 หน้า 12

“กลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านพรุ” ต.ลำพะยา อ.เมือง จ.ยะลา คือหนึ่งในต้นแบบชุมชนพื้นที่จังหวัดชายแดนใต้ที่ไม่ยอมหยุดนิ่งอยู่กับที่ แม้ต้องจำทนอยู่กับปัญหาผลกระทบความไม่สงบชายแดนภาคใต้ที่รายล้อมในแต่ละวัน แต่สามารถก้าวสู่การเป็นชุมชนที่เงิน “ทุเรียนกวน” ขึ้นแทนผลิตภัณฑ์คุณภาพขายดีติดทำเนียบโอท็อป 5 ดาวของจังหวัด

ภายใต้แบรนด์ “บุตง” ความอร่อยเป็นที่ประจักษ์ สร้างชื่อเสียงให้กลุ่มได้อย่างมั่นคง

“สมหมาย พรหมมณี” ผู้ประสานงานกลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านพรุ ต.ลำพะยา บอกว่า แต่ละปีมีทุเรียนออกสู่ท้องตลาดจำนวนมาก ทำให้ต้องหาวิธีที่จะแปรรูปผลผลิตเพื่อเพิ่มมูลค่า และการแปรรูปโดยวิธี “กวน” คือข้อสรุปที่ดีที่สุด

“กลุ่มมีสมาชิก 10 คน แต่ละคนจะมีทุเรียนปลูกในสวนของตัวเอง โดยเฉพาะทุเรียนพันธุ์พื้นเมือง หรือทุเรียนป่า เมื่อผลผลิตออกจำนวนมากๆ ทำให้ประสบปัญหาเรื่องราคาเพราะในการจำหน่ายนั้น ราคาจะถูกกว่าทุเรียนพันธุ์ที่ได้รับความนิยมในท้องตลาด ทำให้เป็นจุดเริ่มต้นในการนำมาแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าให้ทุเรียนพันธุ์ท้องถิ่นเป็นการสร้างรายได้ช่องทาง

## ‘บุตง’ทุเรียนกวนกลุ่มบ้านพรุ โอท็อป5ดาว-ของดีเมืองยะลา



หนึ่ง” สมหมาย แจง

พร้อมยังบอกอีกว่า ในทุก ๆ ครั้งที่มีการนัดหมายกวนทุเรียนนั้น จะมีการแบ่งกลุ่มทำงานเพื่อให้มีขั้นตอนที่ง่าย เริ่มตั้งแต่การแบ่งงานกลุ่มให้ออกไปคัดเลือกทุเรียนพื้นเมืองที่เป็นวัตถุดิบหลัก จากนั้นให้กลุ่มที่สองทำความสะอาดก่อนเข้าสู่การแกะเอาเฉพาะเนื้อมากวน

“กลุ่มเราจะใช้ทุเรียนกวน 100 เปอร์เซ็นต์ ไม่มีส่วนผสมอื่น และผลิตทุเรียนกวนออกมาจำหน่าย

2 สูตร คือ สูตรไม่มีน้ำตาลและมีน้ำตาล ซึ่งทั้งสองสูตรนั้นไม่ใส่สารกันบูด แต่สามารถเก็บรักษาได้นานถึง 2 เดือน หากนำเก็บไว้ในตู้เย็นเมื่อจะนำมารับประทานก็ใส่ไมโครเวฟอุ่นพอให้เนื้อนิ่มก็อร่อยได้เหมือนเดิม แต่ถ้าจะให้อร่อยได้รสชาติถึงใจจะแนะนำลูกค้ารับประทานให้หมดภายใน 7 วัน” สมหมาย อธิบาย

(ต่อด้านหลัง)

อย่างไรก็ตาม ทุกขั้นตอนการผลิตจะใช้เวลาประมาณ 3-4 ชั่วโมง โดยทุเรียนกวนสูตรไม่มีน้ำตาลจะเป็นสินค้าขายดีที่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภค ซึ่งช่วงฤดูกาลที่ทุเรียนให้ผลผลิตนั้นสามารถผลิตทุเรียนกวนได้ประมาณ 200-300 กิโลกรัม หรือประมาณ 2,000 กิโลกรัม ภายใต้แบรนด์ “บุตง”



สมหมาย กล่าวถึงที่มาการตั้งชื่อแบรนด์สินค้า “บุตง” ว่า เนื่องจากชุมชนพื้นที่อาศัยอยู่นั้น ในอดีตมีสวนเก่าแก่และเป็นสถานที่ท่องเที่ยวที่คนในพื้นที่เรียกว่า “สวนบุตง” ต่อมามีการเรียกชื่อจนเพี้ยนไป กลายมาเป็น “บุตง” ซึ่งแปลว่า โชคดี ผู้มีบุญ จึงเป็นที่มาของผลิตภัณฑ์ทุเรียนกวน “บุตง” ในปัจจุบันนั่นเอง

ล่าสุด ทางกลุ่มได้เพิ่มผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ ออกมาอย่างต่อเนื่อง เพื่อเป็นทางเลือกให้แก่ลูกค้า เช่น ทอฟฟี่ทุเรียน และแปรรูปผลไม้กวนหลายชนิด โดยเฉพาะการผลิต “ส้มแขกกวน”

และ “ส้มแขกแช่อิ่ม” ซึ่งเป็นผลไม้ในพื้นที่ แต่พยายามนำมาเพิ่มมูลค่าให้แก่ชุมชน สำหรับตลาดจำหน่ายหลักๆ นั้น จะเน้นจำหน่ายตามงานแสดงสินค้าโอท็อปในพื้นที่ต่างๆ ที่หน่วยงานภาครัฐและเอกชนจัดขึ้น ไม่ว่าจะเป็นในพื้นที่จังหวัดชายแดนภาคใต้และต่างจังหวัด เช่น กรุงเทพฯ ภูเก็ต และเชียงใหม่

อย่างไรก็ตาม สำหรับท่านที่สนใจอยากลิ้มลองทุเรียนกวน “บุตง” ที่ผลิตจาก “กลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านพรุ” ติดต่ออุดหนุนสินค้าได้ที่ หมายเลขโทรศัพท์ 08-9294-9976

๑ ภูชีสต์ พิรุณละออง ๑