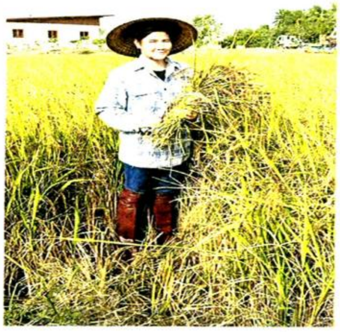
ก 16626

ไทยรัฐ

ปีที่ 67 ฉบับที่ 21255 วันศุกร์ที่ 1 เมษายน พ.ศ. 2559 หน้า 7

ข้าวพองไรซ์เบอร์รี่

นวัตกรรมหนีตลาด..แห่กันปลูก



"เรียนจบโรงเรียนการบิน ทำงานกับการบินไทย แผนกต้อนรับภาคพื้นดิน เพื่อหาประสบการณ์ ถึงจะเป็นงานที่สาวๆหลายคนใฝ่ฝัน นึกว่ารายได้ดี แต่สำหรับตัวเองทำงานทั้งปีมีเงินเก็บ 40,000 บาทเท่านั้น ซื้อมอเตอร์ไซค์สักคันยังไม่ได้ ต่างกับพ่อแม่ ถึงจะเป็นชาวนา แต่สามารถส่งลูกเรียนไม่มีหนี้สิน หากกลับมาทำนา เอาเทคโนโลยีสมัยใหม่มาปรับใช้ ต้องดีกว่าเป็นมนุษย์เงินเดือน"

ปรารถนา ม่วงงาม ชาวบ้านวังยาง อ..ศรีประจันต์ จ.สุพรรณบุรี สาววัย 29 ปี...คิดได้อย่างนี้จึงตัดสินใจลาออกจากงานประจำ กลับมาเป็นสาวบ้านนาตามอย่างพ่อแม่เพราะตัวเองเป็นโรคขาดวิตามิน ทำให้ต้องกินวิตามินตามแพทย์สั่งตลอด เพื่อป้องกันไม่ให้เป็นโรคปากนกกระจอก กระทั่งพ่อไปประชุมหมู่บ้านแล้วกลับมาบอกว่า ข้าวไรซ์เบอร์รี่ให้วิตามินสูง ถ้ากินสม่ำเสมอจะแก้ปัญหาได้

เพราะกลัววิตามินสกัดเป็นเม็ดจะส่งผลต่อระบบตับไต เธอจึงเปลี่ยนมากินข้าวไรซ์เบอร์รี่ ปรากฏปากไม่เป็นแผล...เห็นถึงข้อดีมีจริง เลยคิดปลูกไว้กินเอง ในพื้นที่ 4 ไร่ เหลือนำไปขาย ช่วงปีแรกอาจเป็นเพราะคนยังปลูกข้าวชนิดนี้ไม่มาก ทำให้ขายได้ราคา กก.ละ 160 บาท

แต่ไปๆมาๆ คนเฮโลแห่กันปลูกมากขึ้น ปี 2556 ราคาลดฮวบเหลือแค่ 60-80 บาท มัวแต่เอาข้าวกรอกใส่ถุงขายไปไม่รอดแน่...จะอยู่ให้ได้ต้องพึ่งพาการแปรรูป ยกราคาข้าวให้สูงขึ้น

เริ่มแรกนำข้าวไรซ์เบอร์รี่มาทำซูชิญี่ปุ่น ขนมคัพเค้ก ออกร้านขายตามงานต่างๆ...แต่ต้องทำกันวันต่อวัน เพราะขายภายในวันเดียวไม่หมดมีสิทธิ์ขาดทุนย่อยยับ...ต้องคิดหาวิธีแปรรูปสินค้าใหม่ ที่เก็บไว้ได้หลายวัน

หันไปหันมา นึกถึงข้าวพองขนมยอดนิยมในอดีต แต่มีข้อเสีย กระบวนการผลิตแบบดั้งเดิมต้องนำไปทอดในน้ำมัน แล้วยังต้องราดน้ำตาลหยอดหน้าเพิ่มความหวาน...คนรักสุขภาพยุคนี้ไม่นิยม ไม่ซื้อแน่ เพราะอุดมไปด้วยน้ำมันและน้ำตาล โรคอ้วน หัวใจ ความดันฯ เบาหวานมาเยี่ยมแน่

เลยค้นหาวิธีทำข้าวพองแบบใหม่...ใช้เทคโนโลยีอัดแผ่นด้วยความร้อน ไม่ต้องทอดด้วยน้ำมัน...ส่วนเรื่องหวาน ใช้หญ้าหวานทดแทนน้ำตาลทราย นอกจากจะไม่ทำให้น้ำตาลในเลือดสูง ยังช่วยลดน้ำตาลในเลือด เหมาะกับผู้ป่วยเป็นโรคเบาหวาน

นำข้าวสารไรซ์เบอร์รี่เทใส่เครื่องอัดด้วยความร้อนให้ออกมาเป็นแผ่น ข้าวสาร 1 กก. อัดเป็นแผ่นข้าวพองได้ 300 ชิ้น บรรจุใส่แพ็กเกจจิ้งได้ 10 กระปุก...ช่วยเพิ่มมูลค่าข้าวไรซ์เบอร์รี่จาก กก.ละ 80 บาท ขึ้นมาเป็น 1,300 บาท

และเพื่อให้มีสินค้าป้อนตลาดได้ทั้งปี ปรารถนา จึงรวมกลุ่มชาวบ้านปลูกข้าวไรซ์เบอร์รี่ ส่วนหนึ่งแบ่งทำข้าวถุง อีกส่วนแปรรูปเป็นข้าวพองไร้ไขมัน ส่งร้านค้าด้านสุขภาพ ร้านดอยคำ และ รพ.สุพรรณบุรี...แค่เริ่มต้น แต่ละเดือนมียอดส่ง 500 กระปุก ทำเงินได้ 4-5 หมื่นทุกเดือน.

เพ็ญพิชญา เตียว