

คม·ชล·ลึก

ปีที่ 15 ฉบับที่ 5457 วันพุธที่ 28 กันยายน พ.ศ. 2559 หน้า 6

แยม-น้ำผลไม้เบอร์รี่ของดีมวกเหล็ก ผลิตกันท่าทำเงิน 'ฟาร์มสายทอง'

แม้ผลสตรอว์เบอร์รี่จะมีรสชาติอร่อย หากแต่แปรรูปก็มีรสชาติไม่ต่างกันสำหรับมัลเบอร์รี่ หรือลูกหม่อนสุก ที่ปัจจุบันนิยมรับประทานกันอย่างกว้างขวาง เนื่องจากมีคุณค่าทางโภชนาการสูง เต็มไปด้วยสารอาหารวิตามินและแร่ธาตุ อาทิ กรดโฟลิก บำรุงสมองและประสาทเพิ่มประสิทธิภาพการทำงานและลดการอักเสบของหลอดเลือด ทำให้เกษตรกรนิยมปลูกกันมากในปัจจุบัน สุนีย์ สุวรรณดี เกษตรกรหัวก้าวหน้าอีกรายที่หันมาสนใจปลูกมัลเบอร์รี่ในค.หนองข้างเสื่อ เนื่องจากมองว่ามีสภาพพื้นที่และภูมิอากาศที่เอื้อต่อการเจริญเติบโตของพืชชนิดนี้ โดยเริ่มทดลองปลูกเมื่อ 2 ปีที่แล้ว ได้ค้นพันธุ์มาจาก จ.เชียงใหม่ จำนวน 2 ต้น ก่อนขยายพื้นที่ปลูกเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ จนทุกวันนี้มีประมาณ 600 ต้น บนเนื้อที่ 5 ไร่เศษที่บ้านกลุ่มพระบาท ค.หนองข้างเสื่อ อ.มวกเหล็ก จ.สระบุรี ภายใต้ชื่อฟาร์มสายทอง เป็นที่รู้จักกันดีในฐานะแหล่งผลิตมัลเบอร์รี่ปลอดสารเคมีแห่งเดียวใน อ.มวกเหล็ก

"มีพื้นที่ทั้งหมดประมาณ 100 ไร่ เมื่อก่อนทำฟาร์มโคนม ทำไร่อ้อย ปลูกมันสำปะหลัง แต่ปัญหาเรื่องราคาไม่แน่นอน ก็เลยลดจำนวนโคนมลงแล้วหันมาลองปลูกมัลเบอร์รี่ดู ก็คิดว่าน่าจะเป็นพืชตัวใหม่ที่ไปได้ดี เพราะสามารถแปรรูปเพิ่มมูลค่าได้อย่างหลากหลาย" สุนีย์ สุวรรณดี เจ้าของฟาร์มสายทองย้อนอดีตที่ผ่านมาแก่คณะสื่อมวลชนในโครงการสื่อมวลชนสัญจร จัดโดยกรมส่งเสริมการเกษตรระหว่างเยี่ยมชมแปลงปลูกมัลเบอร์รี่ โดยนำต้นพันธุ์มัลเบอร์รี่จากเชียงใหม่มาทดลองปลูกจำนวน 2 ต้น จากนั้นก็มีการขยายพันธุ์ปลูกเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ ปัจจุบันมีเนื้อที่ปลูกประมาณ 5 ไร่เศษจากเนื้อที่ทั้งหมดประมาณ 100 ไร่ โดยผลผลิตที่ได้จะ

แปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ และส่วนหนึ่งก็จำหน่ายในลักษณะผลรับประทานสด ซึ่งผลิตภัณฑ์จากฟาร์มประกอบคือน้ำมัลเบอร์รี่สดบรรจุขวด ขนาด 250 ซีซี ผ่านกระบวนการสเตอริไลซ์ แยมมัลเบอร์รี่ ไวน์มัลเบอร์รี่ และซอสมัลเบอร์รี่



สุนีย์ สุวรรณดี



น้ำผลไม้เบอร์รี่
ผลิตกันท่าทำเงิน

เจ้าของฟาร์มยอมรับว่า แม้จะมีพื้นที่ปลูกแค่ 5 ไร่ แต่สามารถทำรายได้ตลอดทั้งปีเนื่องจากมัลเบอร์รี่ที่ปลูกสามารถให้ผลผลิตอย่างต่อเนื่อง โดยผลผลิตที่ได้จะนำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ โดยเป็นผู้ดำเนินการเองในทุกขั้นตอนตั้งแต่การเก็บเกี่ยว

การแปรรูป ตลอดจนการจัดจำหน่าย โดยมีลูกชาย เป็นผู้ช่วยในการดำเนินการ ส่วนผลิตภัณฑ์จะมีทั้ง ผลสดพร้อมรับประทานและผลิตภัณฑ์แปรรูปใน รูปแบบต่างๆ โดยเฉพาะน้ำมัลเบอร์รี่บรรจุขวด ผ่านกระบวนการสเตอริไลซ์จะได้รับความนิยมจาก ลูกค้ามากที่สุดขณะนี้ โดยมีตลาดหลักจำหน่าย อยู่ที่ตลาดนัดหน้าสำนักงานเกษตรอำเภอฉวาง เหล็กในทุกวันเสาร์และในงานเทศกาลต่างๆ ที่ จังหวัดจันทัน

เจ้าของผลิตภัณฑ์เด่นอธิบายขั้นตอนการทำ น้ำมัลเบอร์รี่พร้อมดื่ม โดยเริ่มจากนำผลมัลเบอร์รี่สดจากสวนที่มีความสุกแดงดำและม่วงดำมาล้าง ทำความสะอาดและให้สะเด็ดน้ำจำนวน 2 กิโลกรัม ต่อน้ำ 10 ลิตร จากนั้นนำไปปั่นผลให้ละเอียดแล้ว เอาไปต้มในน้ำเดือดประมาณ 3 ลิตร จากนั้นนำน้ำ



การทำน้ำมัลเบอร์รี่

มัลเบอร์รี่ต้มสุกและเนื้อผลนึ่งมากรองเอาเฉพาะน้ำ แยกกาก (เมล็ดและกาก) ออกทิ้งแล้วเติมน้ำเพิ่ม อีก 7 ลิตรเพื่อให้ครบจำนวน 10 ลิตรตามที่กำหนด จากนั้นก็ใส่น้ำตาลทรายแดงลงไปใมน้ำมัลเบอร์รี่เพื่อ เพิ่มความหวานที่ระดับ 14-15 องศาบริกซ์ ใส่กรด มะนาวในปริมาณ 15 กรัม แล้วนำไปต้มในน้ำเดือด อีกประมาณ 20 นาที ก่อนลดอุณหภูมิลงหรืออุ่น แล้วนำมาบรรจุใส่ขวดที่เตรียมไว้ในปริมาตร 250 ซีซี ปิดขวดด้วยฝาจับโดยใช้เครื่องอัดฝาจับ พร้อม ทำความสะอาดและปิดฉลากเพื่อรอจำหน่ายต่อไป

ด้าน ภาณุวัฒน์ แสงเรือง เกษตรอำเภอฉวาง เหล็ก กล่าวว่า ผลผลิตมัลเบอร์รี่จากฟาร์มสายทอง เป็นอีกผลิตภัณฑ์เด่นของอำเภอฉวางเหล็กที่เข้ามา ดูแลสนับสนุนตั้งแต่การปลูกจนกระทั่งการแปรรูป เป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ พร้อมกันนี้ยังช่วยดูแลในเรื่อง การตลาด โดยสำนักงานเกษตรอำเภอฉวางเหล็กมี การจัดตลาดนัดเพื่อจำหน่ายผลผลิตของเกษตรกร ที่บริเวณหน้าสำนักงานในทุกวันเสาร์ เพื่อเป็นการ ระบายผลผลิตของเกษตรกรในพื้นที่ผู้บริโภค โดยตรง นอกจากนี้ยังมีการรวมกลุ่มของเกษตรกร ในพื้นที่เพื่อสร้างเป็นเครือข่ายเส้นทางท่องเที่ยว เชิงเกษตรเพื่อให้นักท่องเที่ยวมีโอกาสเข้ามาสัมผัส แหล่งผลิตโดยตรงอีกด้วย

ผลิตภัณฑ์แปรรูปมัลเบอร์รี่จากฟาร์มสายทอง นับเป็นผลิตภัณฑ์เด่นของอำเภอฉวางเหล็ก ที่เกิดจากเกษตรกรต้องการปรับเปลี่ยนวิถีคิดใน อาชีพแบบเดิมๆ เพื่อหาพืชทางเลือกใหม่ที่สร้าง รายได้ดีกว่านั่นเอง สนใจผลิตภัณฑ์จากมัลเบอร์รี่ หรือคู่มือการแปรรูปโทร.08-9045-1558 เจ้าของ ฟาร์มยินดีต้อนรับตลอดเวลา

● สุรัตน์ อัดตะ ●

