

ปีที่ 15 ฉบับที่ 5417 วันศุกร์ที่ 19 สิงหาคม พ.ศ. 2559 หน้า 6

ไอท็อบติดดาว‘ปลาเค็มกางมุ้งสีเทา’ นวัตกรรมเพื่อผู้บริโภคปลอดภัย

หลังยึดอาชีพแม่ค้าขายอาหารทะเลอยู่ในตลาดสดเทศบาล สีเทาอยู่พักใหญ่ก็เริ่มนำปลาสดมาทดลองแปรรูปเป็นปลาแดดเดียว ปลาเค็ม กุ้งแห้งจำหน่าย โดยเริ่มจากปลาตัวเล็ก ๆ เช่น ปลาจวด ปลาหลังเขียว แต่เป็นวิธีการผลิตแบบเดิม ๆ จึงไม่สามารถเก็บไว้ได้นาน อีกทั้งยังมีแมลงหวี่ แมลงวันรบกวนในกระบวนการผลิต จึงมีแนวคิดในการผลิต “ปลาเค็มกางมุ้ง” โดยได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐ ทั้งกรมส่งเสริมการเกษตร กรมการพัฒนาชุมชน สาธารณสุขและอุตสาหกรรม เข้ามาส่งเสริมและผลักดันให้จัดตั้งเป็นกลุ่ม โดยใช้ชื่อว่า “วิสาหกิจชุมชน ปลาเค็มกางมุ้งสีเทา” และยังมีทีมนักวิจัยจากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง มาให้คำปรึกษาแนะนำขั้นตอนการผลิตอย่างต่อเนื่องจนจบจนปัจจุบัน สำหรับ ศุภวรรณ อันแดง หรือป้าจินต์ เจ้าของผลิตภัณฑ์ “ปลาเค็มกางมุ้งแม่จินต์” และประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนปลาเค็มกางมุ้งสีเทา อ.สีเทา จ.ตรัง

“ทำมาตั้งแต่ปี 2542 เริ่มจากปลาตัวเล็ก ๆ ก่อน เช่น ปลาตาโต ปลาไส้ตัน ปลาเม็ดยนุน จากนั้นเริ่มขยับนำปลาขนาดใหญ่มาแปรรูปเป็นปลาเค็ม และปลาแดดเดียวเพิ่มเติม พร้อมกับพัฒนาระบบการผลิตให้ทันสมัยและถูกหลักอนามัย ไม่ใส่สารกันบูด เพื่อความปลอดภัยของลูกค้า โดยมีทีมอาจารย์นักวิจัยจาก มทร.ศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง มาช่วยดูแลให้คำปรึกษาแนะนำในเรื่องกระบวนการผลิต ปัจจุบันมีสมาชิกอยู่ 15 ราย” ศุภวรรณ ย้อนอดีตให้ฟัง

ศุภวรรณ ยอมรับว่าในอดีตกระบวนการผลิตปลาเค็มจะใช้การตากแดดในที่โล่งแจ้ง ซึ่งบางครั้งจะมีแมลงวันมาตอมมากมาย ดูไม่สะอาด ไม่ปลอดภัย ชาวบ้านจึงมีแนวคิดในการใช้มุ้ง หรือตาข่ายช่องขนาดเล็กลมคลุมแผงตากปลาเค็ม จึงเป็นที่มาของปลาเค็มกางมุ้ง ซึ่งต่อมาพัฒนาเป็นตู้ตากปลาเค็ม แต่ก็ยังเรียกว่าปลาเค็มกางมุ้งติดปากมาจนถึงปัจจุบัน โดยวัตถุดิบที่นำมาแปรรูปส่วนใหญ่จะใช้ปลาซีเสียดหรือที่ชาวบ้านเรียกว่า ปลาสะละ แต่บางครั้งก็ใช้ปลาอินทรี ปลาตาโต ปลาเกลา โดยรับซื้อ

พลาสติกมาจากชาวประมงพื้นบ้าน
 มีน้ำหนักเฉลี่ย 2-14 กิโลกรัมต่อ
 ตัว โดยปลาเหล่านี้
 มีราคาค่อนข้างถูก
 เมื่อนำมาแปรรูป

คุณวรรณ อินทัง โสภโสภาเสียดเดิม

ปลาเค็มกางมุ้ง

จะมีมูลค่าเพิ่มขึ้นหลายเท่าตัว
 “อย่างปลาเสียดสดๆ ซ้อมมาก็ได้
 ละ 40-50 บาท แต่เมื่อนำมาแปรรูปเป็นปลาเค็มแล้วขายกิโล
 ละ 220-280 บาท แต่ถ้าซื้อมาให้ด้วยจะคิดเพิ่มกิโลละ 300
 บาท เหตุที่นำปลาเสียดมาแปรรูปเป็นหลักก็เพราะมีราคาถูก
 กว่าปลาชนิดอื่นๆ” ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนปลาเค็มกางมุ้ง
 สีเกา เผยพร้อมอธิบายถึงขั้นตอนการผลิต โดยเริ่มจากการเคี
 รมส่วนผสมในอัตราส่วนพลาสติก 10 กิโลกรัม ต่อเกลือละเอียด
 1 กิโลกรัม จากนั้นเริ่มล้างพลาสติกด้วยน้ำให้สะอาด ขอดเกลือ

ออกจนหมดแล้วควักเอาใส่ถุงพลาสติกออกไปล้างทำความสะอาด
 อีกครั้ง ก่อนที่จะกรีดเนื้อปลาเป็นแนวยาวตามลำตัว เพื่อให้
 สามารถคลุกกับเกลือได้เข้ากันดี แล้วนำไปหมักทิ้งไว้ในถังน้ำ
 แข็งขนาดใหญ่ประมาณ 1-2 วัน ก่อนที่จะนำออกล้างด้วยน้ำ
 เป่า 3 น้ำแล้วนำไปตากแดดในมุ้งขนาดใหญ่ กว้าง 2 เมตร
 ยาว 9 เมตร ซึ่งสามารถจุปลาได้ 200-300 กิโลกรัม
 เพื่อป้องกันไม่ให้แมลงวันตอม ประมาณ 1-2 วัน ขึ้น
 อยู่กับแดดในช่วงฤดูนั้นๆ ด้วย

ด้าน ผศ.ดร.อภิรักษ์ สงรักษ์ ผู้อำนวยการสถาบันวิจัย
 และพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย
 กล่าวระหว่างนำคณะผู้บริหารสำนักงานคณะกรรมการ
 วิจัยแห่งชาติ (วช.) และสื่อมวลชนเยี่ยมชมกลุ่มวิสาหกิจ
 ชุมชนปลาเค็มกางมุ้งสีเกา โดยระบุว่า นอกจากมีที่มุ้ง
 วิจัยของสถาบันการช่วยดูแลกระบวนการผลิตแล้วยังส่ง
 นักศึกษามาฝึกงานที่กลุ่มดังกล่าวในทุกภาคการศึกษาเพื่อ
 ให้พวกเขาได้เรียนรู้กระบวนการผลิต และการจำหน่าย
 เพื่อสร้างสมประสบการณ์ก่อนจบการศึกษาด้วย

ปัจจุบันผลิตภัณฑ์ปลาเค็มกางมุ้งของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน
 สีเกาได้รับการคัดเลือกให้เป็นหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ หรือสิน
 ค้าโอท็อป ระดับ 5 ดาวของจังหวัดและยังเป็นแหล่งการเรียนรู้
 ของนักศึกษาและผู้สนใจจากทั่วทุกสารทิศที่มาสืบเสาะงานไม่
 ขาดสายในแต่ละวัน สนใจผลิตภัณฑ์ โทร.08-4293-9371

● สุรัตน์ อัคคะ ●