



ปีที่ 67 ฉบับที่ 21521 วันศุกร์ที่ 23 ธันวาคม พ.ศ. 2559 หน้า 7



จากปลาเค็มสู่แกมปูระส่งฮ่องกง ประมงปลายด้านขวาพึ่งตนเอง

แม้ปลายด้านขวาของไทยจะมีความไม่สงบติดต่อกันมาหลายปี แต่ไม่น่าเชื่อว่าจะมีชาวบ้านมารวมตัวกันเป็นกลุ่มพึ่งพาตัวเอง นำปลาที่คนเมืองไม่ให้ความสำคัญมาแปรรูปเป็นสินค้าส่งออกไปขายได้ถึงฮ่องกง

"เดิมพวกเรากลุ่มแม่บ้านทำมาหากินเหมือนครอบครัวชาวประมงทั่วไป เอาปลาที่หามาได้แต่ละวันมาทำเป็นปลาเค็มตากแห้งขายตลาดนัด เมื่อก่อนขายกันแบบตัวใครตัวมัน ต้นทุนค่าเดินทางสูง ปี 2556 เลยรวมกลุ่มกันขึ้นมา เพื่อจะได้รวมสินค้าไปขาย ไม่ต้องพากันไปหลายคน เปลืองค่าเดินทาง และเมื่อทางจังหวัดมาเห็นพวกเรารวมกลุ่มกันได้ เลยชวนให้นำปลาเค็มไปขายในงานโอท็อปของจังหวัด"

นิแยะ เจาะอาแว ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านประมงพื้นบ้านบุตตี ต.แหลมโพธิ์ อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี เล่าให้ฟังว่า หลังจากได้ไปออกฐานในเมือง ได้รู้ได้เห็นโลกการค้า ผลิตภัณฑ์ที่กลุ่มวิสาหกิจอื่นๆนำมาจำหน่าย มีความหลากหลาย เลยหันกลับมามองกลุ่มของตัวเอง ความสามารถน่าจะทำได้มากกว่าแค่ปลาเค็ม

กลับถึงบ้าน มานั่งคิดหาวิธีที่จะพัฒนากลุ่มตัวเองให้ดีกว่าเก่า ประกอบกับดูสถานที่บ้าน ได้ไปเรียนหนังสือในเมือง มีความรู้เรื่องอินเทอร์เน็ต นำเรื่องราวต่างๆที่มีในโลกโซเชียลมาบอกเล่า การค้นหาความรู้ต่างๆ ทั้งรูปแบบสินค้า แพ็กเกจจิ้ง จึงเกิดขึ้น.... ในที่สุดมองจุดแข็งของกลุ่มตัวเอง มีวัตถุดิบที่ดี สดใหม่อยู่ใกล้ทะเล แม่บ้านสมาชิกแต่ละคนล้วนมีความถนัด รู้หน้าที่ ทำเป็น หากนำมาแปรรูปเป็นสินค้าที่หลากหลายกว่าปลาเค็ม ย่อมจะขายได้ดีกว่าเดิมเป็นแน่





17 มี.ค.57 จึงจดทะเบียนเป็น
วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านประมง
พื้นบ้านบูดีไม่หวังจะรับเงินช่วยจาก
รัฐแต่เพื่อจะได้รับสิทธิ นำผลิตภัณฑ์
ไปออกงานกับภาครัฐ และขอ ออ.
ได้ง่ายขึ้น

เริ่มประเดิมด้วยสมาชิก 23 คน
แบ่งงานตามความถนัด นำวัตถุดิบจาก
ปลาทะเล 4 ชนิด ปลาทูราย, ปลาแก้ว,
ปลาฉิ่งฉ้าง และปลาโอดำ นำมาทำ
เป็นปลาเทมปุระ ปลาทูรายทุบ ปรง

รสสาหร่าย ปลาทรายหวานแผ่น ปลา
ฉิ่งฉ้าง มี 2 รส คือ รสดั้งเดิมกับรส
รวมมิตร ปลาแก้วปรุงรส ข้าวเกรียบ
ปลากึ่งสำเร็จรูป และผลิตภัณฑ์ตัวใหม่
ล่าสุด สมันกึ่ง โดยมีลูกหลานคนรุ่นใหม่
คิดออกแบบผลิตภัณฑ์และสร้างแบรนด์
ในชื่อของตัวเอง...มาเรียบ โอเชียน
โปรดักส์ และ โอตาชิ ฟิช โปรดักส์
แปรรูปอาหารทะเล

ด้านการตลาด ออกขายทุกที่
ทั่วไทยที่หน่วยราชการเชิญไป พร้อม
ประกาศขายในสื่อโซเชียลมีเดียของตัวเอง และ
เปิดรับสมัครตัวแทนจำหน่ายในต่างประเทศ...ล่าสุด
มีผู้สนใจนำไปขายถึงฮ่องกง จนแทบผลิตไม่ทัน
เพราะต้องใช้ปลาสดมากถึงวันละ 300 กก.

ช่วงเวลาแค่ 2 ปีเศษ จากรายได้ขายปลาเค็ม
เดือนละ 5,000-10,000 บาท วันนี้ผลิตภัณฑ์แปรรูป
ทำรายได้เดือนละ 100,000-500,000 บาท ไป
เป็นที่เรียบร้อยแล้ว...สนใจติดต่อได้ที่ 08-6287-
3882, หรือ facebook : โอตาชิ ฟิชโปรดักส์
อาหารทะเลแปรรูป.

ไชยรัตน์ สัมคุณ