

ปีที่ 16 ฉบับที่ 5585 วันศุกร์ที่ 3 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2560 หน้า 6

แปรรูปมะนาวสารพัดผลิตภัณฑ์ เพิ่มมูลค่าช่วงผลผลิตราคาตก

หลังจากประสบผลสำเร็จในการพัฒนาสายพันธุ์มะนาวพันธุ์ใหม่ลูกดก-ทนโรค “แป้นทวายเมืองกาญจน์” (โคตรดก) และพัฒนาการปลูกโดยไม่ใช้ดิน จนได้ผลผลิตต้นละ 3,500-5,000 ผลต่อปี ทำให้ “อัจฉรีย์ เชื้อจันอัด” เจ้าของสวน “บ้านสวนมะนาว” ต.ปากแพรก อ.เมือง จ.กาญจนบุรี มองว่า ในช่วงที่ราคามะนาวตกต่ำ น่าจะแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่า ในที่สุดจึงตัดสินใจแปรรูปทำเป็นผลิตภัณฑ์หลายชนิด ตั้งแต่สำหรับใช้ภายในบ้านวันละ 240ขวด และอีกส่วนหนึ่งเป็นอาหารประเภทหวานเพื่อบริโภค

อัจฉรีย์ บอกว่า เดิมเป็นครูสอนที่โรงเรียนสาธิตแห่งมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ศูนย์รังสิต จ.ปทุมธานี ในระดับชั้นประถมศึกษา แต่ที่บ้านเธอเกิดมาในครอบครัวที่มีอาชีพด้านการเกษตร ประกอบกับสามี “จ.ส.อ. ธัมมาภักดิ์ ทองมี” ลาออกจากงานราชการ ทหาร มีกิจกรรมด้านการเกษตรทั้งผลิตจำหน่ายปุ๋ยชีวภาพ ปุ๋ยอินทรีย์ และปลูกมะนาว จึงลาออกมาทำสวนมะนาวด้วยกัน แต่เนื่องจากที่บ้านสวนมะนาวจะเน้นการขยายพันธุ์ และจำหน่ายผลผลิตในช่วงที่มะนาวราคาแพง ขณะที่มะนาวพันธุ์ใหม่ “แป้นทวายเมืองกาญจน์” (โคตรดก) มีผลผลิตทั้งปี ต้นละ 3,500-5,000 ผล จึงหารือกับสามีว่าควรจะนำมาแปรรูปจะดีกว่าขายผลสดในช่วงที่ราคาคงต่ำ

“ผลมะนาวจะมีราคาสูงช่วงหน้าร้อนตั้งแต่ปลายกุมภาพันธ์ถึงปลายเดือนพฤษภาคม หลัง



จากนั้นราคาจะถูกผลละ 1-2 บาท ถ้าเรานำมาแปรรูป ต่อยอดทำเป็นผลิตภัณฑ์อย่างอื่น จะได้เพิ่มมูลค่ามากขึ้น ฉันทเองมีความรู้ด้านการแปรรูปอยู่แล้ว จึงตัดสินใจทำเป็นผลิตภัณฑ์

ของใช้ภายในบ้าน มีตั้งแต่น้ำยาล้างจานจากน้ำมะนาว สบู่เหลวอาบน้ำ น้ำยาล้างพื้น แชมพูสระผมจากเปลือกมะนาวบรรจุขวดขนาด 250 ซีซี นอกจากนี้ยังทำน้ำมะนาวดอง น้ำมะนาวผสมดอกอัญชัน เปลือกมะนาวแช่อิ่ม ปรากฏว่าน้ำยาล้างจานขายดีที่สุด สามารถขายได้วันละ 240 ขวด” อัจฉารีย์ กล่าว

สำหรับตลาดของผลิตภัณฑ์ทั้งหมด ส่วนใหญ่จะขายภายในสวน ที่ลูกค้าแวะชมสวน ขายในราคาขวดละ 10 บาท บางส่วนแจกลูกค้า โดยเฉพาะน้ำมะนาวดอง จะเลี้ยงแขก และแจกให้ลูกค้าที่ซื้อกิ่งมะนาวเท่านั้น

“บ้านสวนมะนาว” นับเป็นแปลงเกษตรสมัยใหม่ ที่เจ้าของเป็นเกษตรกรหัวก้าวหน้า ที่คิดค้นนวัตกรรมใหม่ๆ ในการพัฒนาสายพันธุ์ใช้พันธุ์มะนาว และการแปรรูปมะนาว เพื่อเป็นการสร้างมูลค่าในช่วงผลผลิตราคาตกต่ำ หากสนใจจะสัมผัสสวนเกษตรแบบใหม่ และเรียนการปลูกมะนาว รวมถึงการแปรรูปมะนาว สมาคมสื่อมวลชนเกษตรแห่งประเทศไทยจะจัดโครงการเกษตรทัศนศึกษาไปยังบ้านสวนมะนาว และที่อื่นอีกหลายแห่ง สอบถามได้ โทร.0-2940-5425-6 และ 08-6340-1713

● ดลมนัส กาเจ ●

สูตรมะนาวดอง
‘บ้านสวนมะนาว’

เกลือเล็กน้อย ใส่ น้ำพอประมาณว่าท่วมมะนาว 30 ผล ต้มให้เดือด

1. นำผลมะนาวที่แก่ 30 ผล มาล้างกับเกลือเบาๆ เพื่อให้ไขมันออกจนเมือเกลือสีขาว

2. ล้างให้สะอาด ต้มน้ำเดือดลวกมะนาวให้เกลือออก

3. นำมาตากแดด 4 วัน

4. ต้มน้ำตาลวุ้นครึ่งกิโลกรัม และน้ำตาลแดงครึ่งกิโลกรัมผสม

5. เติมะนาวที่ตากแดดแล้วลงไป วางไว้ให้เย็น แล้วบรรจุขวดโหล จะได้ 2 ขวด

6. เก็บไว้ 1 เดือน จะได้น้ำมะนาวและมะนาวดองสูตรบ้านสวนมะนาวได้แล้ว โดยสามารถนำน้ำดองมะนาวเป็นเครื่องดื่มใส่น้ำแข็ง ส่วนผลมะนาวใช้สำหรับทำอาหาร อาทิ ต้มพริก เป็นต้น



บ้านสวนมะนาว