



ปีที่ 69 ฉบับที่ 21906 วันศุกร์ที่ 12 มกราคม พ.ศ. 2561 หน้า 7

เห็นคัสเต้าเป็นสินค้าเกษตรอีกชนิดหนึ่ง ที่ทำรายได้ให้ชาวบ้าน ต.สามเรือน อ.บางปะอิน จ.พระนครศรีอยุธยา โดยเฉพาะ



ในหน้าฝนขายกันทั่วไป กก.ละ 100-150 บาท เพราะเป็นที่รู้จักกันในนาม "หมู่บ้านเห็นคัสเต้า" เนื่องจากสภาพพื้นที่เป็นที่ลุ่ม อุดมไปด้วยป่าไผ่เห็นคัสเต้าเจริญเติบโตได้ดี คนที่นี่จึงยึดอาชีพเกี่ยวข้องกับเห็นคัสเต้าแทบจะทุกครัวเรือน

"แม้ชาวบ้านแถบนี้จะขายเห็นคัสเต้ากันอย่างนี้เป็นอัน สันสร้างรายได้ให้กลุ่มปีละไม่ต่ำกว่า 10 ล้านบาท แต่ปัญหาคือผลิตได้ปีละ 400 ตัน มีเห็ดตกเกรด ดอกไม้สวยไม่ได้ขนาด ขายไม่ออก เป็นจำนวนมากประมาณ 2 ตัน มักถูกนำไปหมักแล้วนำมาสาดเป็นเชื้อเห็ด ทีมวิจัยจึงเข้าไปสอนให้ชาวบ้านแปรรูปเพิ่มมูลค่า จนได้ผลิตภัณฑ์หลัก 4 ตัว เห็นคัสเต้าในน้ำเกลือ ข้าวเกรียบเห็นคัสเต้าพริกเผาเห็น และเห็นคัสเต้าแห้ง"

ดร.วิจิตรา เหลียวตระกูล สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล

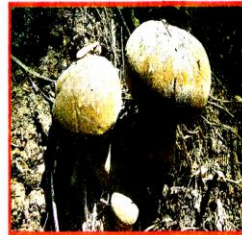


สุวรรณภูมิ ศูนย์พระนครศรีอยุธยา หันตรา บอกถึงที่มาของการแปรรูปที่ได้เริ่มศึกษาวิจัยมาตั้งแต่ ปี 2557



ใช้เห็ดสด 12 กรัม นอกนั้นเป็นเครื่องแกงเครื่องเทศ สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มได้ถึง 81.8 เท่า

# แปรรูปเห็นคัสเต้า...สามเรือน เพิ่มมูลค่ากว่า 30 เท่า



"เรา ร่วมกับชาวบ้านพัฒนาผลิตภัณฑ์ทั้งในด้านรสชาติไปจนถึงรูปแบบบรรจุภัณฑ์แบบค้อยเป็นค้อยไป ตอนแรกต้องค้อยเป็นที่เลี้ยงอยู่ แต่หลังจากชาวบ้านกว่า 20 คนรวมตัวเป็นกลุ่มแปรรูปพัฒนาเริ่มทำได้เองเกิดการแบ่งงานจนสามารถเพาะเห็นคัสเต้าให้มีผลผลิตขายได้ทั้งปี จากที่ขายได้แค่ปีละ 4 เดือน ช่วยสร้างรายได้เพิ่มให้กับชุมชน จากการขายผลิตภัณฑ์แปรรูป เดือนละไม่น้อยกว่า 17,000 บาท"

ผลิตภัณฑ์แปรรูปที่ได้มูลค่าเพิ่มมากที่สุด...น้ำพริกเผาเห็นคัสเต้า บรรจุขนาด 120 กรัม ขายราคาขวดละ 65 บาท



รองลงมาข้าวเกรียบเห็นคัสเต้า ขนาด 100 กรัม ขาย 85 บาท สร้างมูลค่าเพิ่มได้ 14.8 เท่า...เห็นคัสเต้าในน้ำเกลือ



บรรจุขวดแก้ว ราคา 85 บาท สร้างมูลค่าเพิ่มได้ 2.8 เท่า สุดท้ายเห็นคัสเต้าแห้งแพ็คเกจ 50 บาท สร้างมูลค่าเพิ่มได้ 1.8 เท่า...สนใจอุดหนุนผลิตภัณฑ์ฝีมือชาวชุมชนติดต่อได้ที่ 08-7193-7504.

กรวิวัฒน์ วินิค