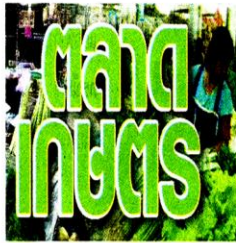


เตลีทีวี

ฉบับที่ 25,026 วันศุกร์ที่ 20 เมษายน พ.ศ. 2561 หน้า 22



ถั่วไทยนานเก่า ที่กุดจับ อุดรธานี

บ้านหนองจ้อง หมู่ที่ 4 ตำบลซอน
ยุง อำเภอกุดจับ จังหวัดอุดรธานี ชาวบ้าน
ส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรมทำ
นา เป็นอาชีพหลัก หลังจากฤดูกาลเก็บ
เกี่ยวสิ้นสุดลง จึงไม่มีอาชีพเสริม

ต่อมาสำนักงานเกษตรอำเภอกุดจับ
โดยเกษตรตำบล ได้นำถั่วลิสงพันธุ์ไทย
นานเก่า มาส่งเสริมให้ชาวบ้านปลูกหลัง
จากเก็บเกี่ยวผลผลิต เพื่อเป็นอาชีพเสริม
ชาวบ้านจึงพากันปลูกถั่วลิสง หลังจากเก็บ
เกี่ยวนำผลผลิตข้าวออกจากนา โดยมีการ
ปลูกกันเป็นจำนวนมาก จึงทำให้ราคาถั่ว
ลิสงตกต่ำ ราคาไม่ดีทำให้ไม่คุ้มทุน ชาว
บ้านบางส่วนจึงหยุดปลูกถั่ว และนำไปให้
พื้นที่ตำบลอื่นปลูกแทน

ต่อมาวันหนึ่งขณะที่ชาวบ้านมีการ
ประชุมเพื่อจัดตั้งกลุ่มออมทรัพย์เพื่อการ
ผลิตอยู่ที่ศาลาประชาคมหมู่บ้าน ทาง

สำนักงานอุตสาหกรรม
ภาค 4 ร่วมกับองค์การ
แคร์นานาชาติ เห็นว่าใน
หมู่บ้านมีวัดอุทัยซึ่งเป็น
ถั่วลิสงอยู่แล้วจึงให้แม่
บ้านจับกลุ่มกันประมาณ
10-15 คน จัดตั้งเป็น
กลุ่ม ทำการแปรรูป
จำหน่าย โดยการสนับสนุน

จากองค์การแคร์นานาชาติ จัดซื้อวัสดุ
อุปกรณ์ต่าง ๆ เป็นการเบื้องต้น ในการ
แปรรูปถั่วลิสงเป็นถั่วถั่วทราย เช่น เตา
แก๊ส กระทะ ตะหลิว ตะแกรง ถาด กระด้ง
กันห่าง ให้กับกลุ่มแม่บ้าน พร้อมเงิน
จำนวนหนึ่งเพื่อเป็นทุน

ขณะเดียวกันกลุ่มแม่บ้านได้รวม
หุ้นกันคนละ 100 บาท เป็นการสมทบเพื่อ
การมีส่วนร่วม แล้วนำไปซื้อถั่วและเชิญ
วิทยากรจากกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรแปรรูป
ถั่วลิสงบ้านหนองโน หมู่ที่ 2 ตำบลกุดจับ
มาช่วยสอนให้ ตั้งแต่ขั้นตอนการคัดเลือก
ถั่ว การคั่ว การบรรจุหีบห่อ จากนั้นจึงลงมือ
ทำการผลิต

และได้นำไปเปิดตัวที่งาน OTOPCity
เมืองแห่งภูมิปัญญาไทย เมื่อปี 2546 ณ
เมืองทองธานี กทม. ซึ่งทำให้เป็นที่รู้จักมากขึ้น
และส่งผลให้กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านหนอง
จ้อง สามารถขายถั่วถั่วทรายได้มากขึ้น มีการ
สั่งซื้อจากที่ต่าง ๆ อย่างต่อเนื่องตลอดมา จวบ
จนทุกวันนี้





โดยวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต เป็นถั่ว
ลิสงพันธุ์ไทยนานเก่า ซึ่งมีในท้องถิ่น ปีละ
ประมาณ 22-25 ตัน ในราคาคันละ 33,000-
34,000 บาท จากนั้นนำถั่วแห้งมาคัดเกรดให้
ได้ขนาดสวยและเม็ดเต็มล้างน้ำให้สะอาด

ตากแดดให้แห้ง นำทรายที่ล้าง
และตากแดดให้แห้งใส่ลงไป
ในกระทะ นำถั่วที่คัดเลือกอย่างดี
มีขนาดสวยและเม็ดเต็มลงถั่ว
ในกระทะที่ไฟร้อนปานกลาง
ถั่วประมาณ 20-25 นาที สุ่มคัก
ถั่วมาแกะดูถ้าเม็ดถั่วมีสีเหลือง
หอมแล้วใช้ทัพพีคักถั่วออกมา
พักไว้ในกระด้งกันห่างให้เย็น นำถั่วที่เย็น
แล้วมาบรรจุถุงพลาสติกที่มีตราของกลุ่ม ใน
ปริมาณ 120 กรัมต่อถุง การบรรจุถุงต้องม
ีความชำนาญพอสมควรเพราะจะทำให้อากาศ



เข้าไปข้างในทำให้ถั่วถวม จะเก็บไว้ได้
ไม่นาน จะกระทุ้งถั่วให้แน่นแล้วซึลปาก
ถุงด้วยเครื่องซีลถุงธรรมดา ติดสติ๊กเกอร์
วัน เดือน ปี ที่ผลิตแล้วส่งจำหน่าย

ส่วนหนึ่งก็นำไปเคลือบ เทคนิค
และเคล็ดลับในการผลิต ซึ่งต้องเป็นถั่ว
ลิสงพันธุ์ไทยนานเก่าเท่านั้น เพราะเม็ด
ถั่วมีขนาดสวยเม็ดเต็มรสหวาน หอมและ
มัน โดยจะคัดเลือกเม็ดถั่วให้ได้ขนาดเท่า
กัน ก่อนนำไปเคลือบกับวัสดุเคลือบ และ
บรรจุถุงอย่างแน่นแบบไม่มีอากาศเข้าได้
เช่นกัน.