

มติชน

ทางเลือกทางรอด

ประชาชน

ภาวิณี
เจริญยิ่ง

suksan@matichon.co.th

วันเสาร์ที่ 24 สิงหาคม พ.ศ. 2545 แรม 1 เดือน 9 ปีมะเมีย • หน้า 13 ปีที่ 25 ฉบับที่ 8933

น้ำลูกยอสัญชาติไทย

ฟาร์มอีสต์ 'โนนนิ'

ไ ม่น่าเชื่อว่า 'ลูกยอ' ซึ่งเป็นต้นไม้ที่เราเห็นกันทั่วไปตามบ้านช่องของคนต่างจังหวัด ใครมีคนกินลูกส่วนใหญ่นำไปใส่หมกจะกลับกลายเป็นพืชเศรษฐกิจขึ้นมาได้ในชั่วระยะเวลาไม่กี่ปี ทั้งนี้ ทั้งนี้เพราะสรรพคุณที่ขึ้นชื่อลือชาของสมุนไพรชนิดนี้ บางคนทานน้ำลูกยอแล้วบอกต่อกันว่าดี ทำให้ร่างกายหายปวดเมื่อย นอนหลับสบาย ถ่ายสะดวก



ด้วยความนิยมท่วมท้นจึงทำให้ลูกยอมีราคาขึ้นมา เมื่อปีที่แล้วยังขายกันแค่กิโลกรัมละ 6-8 บาท แต่ตอนนี้ลูกยอขายกันถึง 14-20 บาท แถมบางช่วงยังขาดตลาดอีก เพราะใช้แต่เพียงบรรดากลุ่มแม่บ้าน หรือเอกชนรายเล็กรายน้อยจะทำน้ำลูกยอขายกัน บริษัทฯใหญ่ขายตรงบางแห่งหันมาผลิตน้ำลูกยออีกด้วย เรียกว่าไปงานที่ไหนจะเห็นน้ำลูกยอเต็มไปหมด แถมตอนนี้มีคนประยุกต์เอาลูกยอไปใส่ในขนมปังและอาหารอื่นๆ อีกมากมาย

ไม่ยอมทานยา เขารักษาตัวเอง เอายอไทยที่เป็นยอสุกๆ มาจิ้มเกลือกินทุกเช้า ตอนนี้อย่างมีชีวิตอยู่ ส่วนที่สองผมไปค้นที่ห้องสมุดมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ อาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรฯท่านหนึ่งเขียนเรื่องโนนนิพืชมหัศจรรย์ ปี 2000 โดยบรรยาย

ร.ต.อ.ณัฐพงษ์ พรหมมี สารวัตรงาน 5 กองกำกับ 2 ตำรวจสันติบาล 2 และคุณธำริณี ภรรยา เห็นลู่ทางสดใสจึงเข้ามาจับธุรกิจทำน้ำลูกยอกับเขาบ้าง ภายใต้ชื่อ 'ฟาร์มอีสต์โนนนิ' (โนนนิ แปลว่าลูกยอ) ซึ่งแม้จะริเริ่มทำได้ไม่นาน แต่ปรากฏว่ากระแสตอบรับดีเกินคาด โดยเฉพาะน้ำลูกยอพร้อมดื่มที่ผสมน้ำผึ้งเข้าไปทำให้รสชาติถูกปากคนไทย

สรรพคุณว่า หนึ่งช่วยปรับความสมดุลในร่างกาย สองทำให้หลับง่าย นอนหลับได้เต็มตื่น และลดความดันโลหิต"

เขาเล่าถึงแรงจูงใจในการทำธุรกิจนี้ว่า "เริ่มต้นเลย พ่อตาผมเป็นโรคหัวใจแล้วก็ไปขายพาสมาห้าเส้น หมอก็แนะนำให้ทานน้ำลูกยอซึ่งเป็นของต่างประเทศราคาแพงมาก ขายกันขวดละ 1,500-2,500 บาท เผอิญผมไปตรวจราชการที่อุดรธานี มีชาวบ้านมาวางขายใส่ขวดน้ำ ขวดละ 35 บาท ผมเลยซื้อมา 3 ขวดร้อยบาท คุณพ่อลองทานและหยุดซื้อขวดละ 2,500 บาท ปรากฏว่าพอถึงเวลาหมอนัดไปตรวจอาการดีขึ้น หมอสั่งลดยา 2-3 ชนิดในแต่ละมือ ผมเห็นมันดีเลยคิดว่าน่าจะลองไปหาลูกยอมาหมกตามสูตรที่ถามเขา"

หลังจากที่ ร.ต.อ.ณัฐพงษ์ทดลองหมกดูแล้ว เขาเห็นว่าน่าจะทำเป็นอาชีพเสริม เพราะภรรยาเลี้ยงดูลูกอยู่ที่บ้าน จึงเริ่มทำและแจกเพื่อนฝูงคนรู้จักทานเพื่อทดสอบรสชาติ

ร.ต.อ.ณัฐพงษ์เล่าถึงสรรพคุณของลูกยออีกว่า "ญาติทางแม่ผมคนหนึ่งไปมีภรรยาที่ทั้งตระกูลของภรรยาเป็นโรคสมองฝ่อ ผู้หญิงพออายุใกล้ๆ 50 จะเป็นโรคสมองฝ่อและเสียชีวิตเลย แต่มีพี่ชายคนหนึ่ง

"เพื่อนทานแล้วก็บอกดี คนมีอายุหน่อยเขาบอกทานแล้วหายปวดเมื่อย ถ้าคนหนุ่มหน่อยก็บอกว่า เป็นยาระบาย ทานแล้วรู้สึกว้าขี้ถ่ายดีขึ้น อย่างคนที่นอนไม่หลับ เขาบอกเขากินแล้วหลับง่ายขึ้น พอหัวถึงหมอนก็หลับ ผมเลยทำออกมาเป็นสองแบบ แบบแรกเข้มข้น ตอนแรกเลยเราหมกให้เข้มข้นอย่างเดียว ปรากฏว่าทานยากทั้งกลืนและรส แล้วเราเห็นว่าที่อื่นเขาผสมอย่างอื่นเข้าไปด้วยให้มันดี บางรายผสมองุ่น ผมคิดว่าถ้าผสมองุ่นจะเหมือนคนอื่นเขา เราต้อง

การให้คุณค่ามันดีด้วย เลยลองเอาพ룬มาผสมรสชาติก็ดีขึ้นมีประโยชน์ คิดว่าน่าจะใส่เอาของไทยๆ ใส่ไปสักอย่าง ผมเลยใส่น้ำผึ้งเข้าไปอีกเพื่อปรับให้รสน่าทาน"

สำหรับน้ำลูกยอชนิดเข้มข้นเขียนส่วนผสมไว้ข้างขวดว่าน้ำลูกยอ 89% ใส่น้ำลูกพ룬อีก 10.5% แล้วก็ใส่น้ำผึ้งธรรมชาติต้องน้ำผึ้งธรรมชาติอีก 0.5% ขายส่งขวดละ 700 ขายปลีกขวดละ 950 ถูกกว่าของนอกแต่ในเรื่องคุณภาพนั้นเจ้าของโนนนิฟาร์มอีสต์บอกว่า ไม่แตกต่างกัน

ส่วนน้ำลูกยอพร้อมดื่มมีน้ำผลยอหมก 25% ผสมน้ำผึ้งดื่มได้ทันทีรสชาติคล้ายๆ น้ำบ๊วยหรือน้ำส้มหวานๆ เปรี๊ยะๆ บรรจุ 200 ซีซี ขายขวดละ 20

ร.ต.อ.ณัฐพงษ์บอกว่า คนทั่วไปมักซื้อน้ำพร้อมดื่มมากกว่าเพราะราคาถูก ส่วนลูกค้าที่ซื้อขวดละ 700 บาท จะเป็นลูกค้าเฉพาะกลุ่มที่มีฐานะ ซึ่งอาจจะเคยทานน้ำลูกยอที่นำเข้ามาก่อน พอเห็นแล้วอยากซื้อไปลอง

โดยทั่วไปการนำน้ำลูกยอใส่ขวดนั้นจะไม่ค่อยพิถีพิถันกันสักเท่าไร แต่สำหรับผลิตภัณฑ์ของ ร.ต.อ.ณัฐพงษ์เขาดีไซน์อย่างดี สู้แพคเกจจิ้งของต่างชาติได้เลย

สำหรับวิธีการหมกนั้นเขาเปิดเผยอย่างไม่ปิดบังว่า "เอายอสุกเต็มที่ เหลืองๆ แต่ไม่จำเป็นต้องและยอสุกเต็มที่ที่จะเหลืองแต่มันจะแข็ง นำมาล้างน้ำให้สะอาดแล้วมาหมกในถังหมก ใส่น้ำตาลทรายแดง ใช้เวลาประมาณเดือนครึ่งแล้วเราก็เก็บ ถ้าเราต้องการให้มีรสเปรี้ยวก็ต้องทิ้งไว้ให้นานหน่อย แต่ถ้าไม่ต้องการรสเปรี้ยวต้องการให้เอนไซม์มันย่อยสลายแล้วแต่ยังไม่ต้องการให้มีกรดไม่ให้เปรี้ยว เราก็เก็บก่อนหากรอให้มีรสเปรี้ยวต้องรอสัก 60 วัน หลังจากหมกเราจะได้น้ำลูกยอมา ซึ่งต้องผ่านการฆ่าเชื้อแล้วปรุงรส ซึ่งก็ต้องใส่หมกต้มเพิ่มอุณหภูมิภายใต้ความดัน

[มีต่อ
ด้านหน้า]

สัมภาษณ์

เพื่อมาซื้อ”

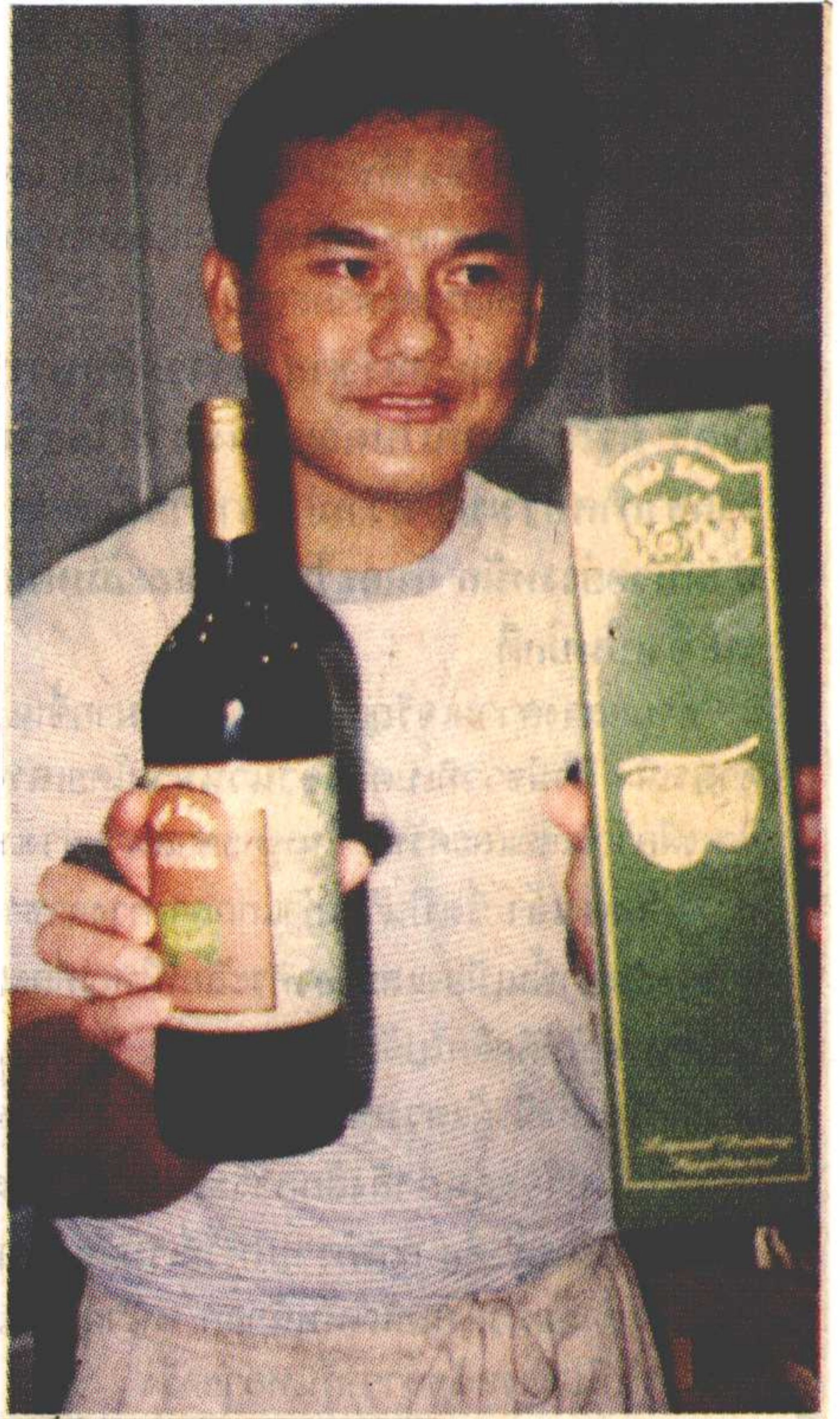
ในเรื่องการส่งออกนั้น เป้าหมายของเขายู่ที่ญี่ปุ่น เพราะมีพรรคพวกที่รู้จักกันจะไปทำตลาดที่นั่น ประกอบกับคนญี่ปุ่นสนใจเรื่องอาหารสุขภาพ

ร.ต.อ.ณัฐพงษ์ให้คำแนะนำสำหรับผู้คิดจะทำธุรกิจจากผลิตภัณฑ์ยอว่า “ปัญหาขั้นแรกเลยอยู่ที่ความแน่นอน ความได้มาตรฐานของผลิตภัณฑ์ในแต่ละล็อตที่ออกมา ถ้าจะทำเป็นสากลสำคัญตรงที่ว่าในแต่ละล็อตที่ออกมาต้องเหมือนกันได้มาตรฐานเดียวกัน โดยจะต้องลงทุน จะต้องวัดแอลกอฮอล์ว่ามีกี่เปอร์เซ็นต์ เราต้องรู้ว่ามือน้ำตาลกี่เปอร์เซ็นต์ วัดค่าพีเอชออกมาได้เท่าไร แล้วเราต้องดูว่าเวลาหมักต้องควบคุม

คุณภาพมาตรฐานระดับไหน ยังไง ซึ่งเป็นอุปสรรคเหมือนกัน ต้องลงทุนซื้อเครื่องมือซึ่งราคาก็ไม่ถูกเลย แพงมาก อีกอย่างคือปัญหาตลาดผมก็ยังไม่มั่นใจ”

ท่านผู้ใดอยากลิ้มชิมรส 'ฟาร์อีสต์โนนิ'
ติดต่อได้ที่ โทร. 0-1614-5434
หรือ 0-1775-9292

DTAC
SMEs
เพื่อธุรกิจที่ง่ายขึ้น



มติชน

ทางเลือกทางรอด

ประชาชน

ภาวิณี
เจริญยิ่ง

suksan@matichon.co.th

วันเสาร์ที่ 24 สิงหาคม พ.ศ. 2545 แรม 1 เดือน 9 ปีมะเมีย • หน้า 13 ปีที่ 25 ฉบับที่ 8933

น้ำลูกยอสัญชาติไทย

ฟาร์อีสต์ 'โนนิน'

ไ ม่น่าเชื่อว่า 'ลูกยอ' ซึ่งเป็นต้นไม้ที่เราเห็นกันทั่วไปตามบ้านช่องของคนต่างจังหวัด ใคร่มีคนกินลูกส่วนใหญ่ไปมาใส่หอมมักจะกลายเป็นพืชเศรษฐกิจขึ้นมาได้ในชั่วระยะเวลาไม่กี่ปี ทั้งนี้ ทั้งนี้เพราะสรรพคุณที่ขึ้นชื่อลือชาของสมุนไพรชนิดนี้ บางคนทานน้ำลูกยอแล้วบอกต่อกันว่าดี ทำให้ร่างกายหายปวดเมื่อย นอนหลับสบาย ถ่ายสะดวก



ด้วยความนิยมท่วมท้นจึงทำให้ลูกยอมีราคาขึ้นมา เมื่อปีที่แล้วยังขายกันแค่กิโลกรัมละ 6-8 บาท แต่ตอนนี้ลูกยอขายกันถึง 14-20 บาท แถมบางช่วงยังขาดตลาดอีก เพราะใช้แต่เพียงบรรดากลุ่มแม่บ้าน หรือเอกชนรายเล็กรายน้อยจะทำน้ำลูกยอขายกัน บริษัทฯใหญ่ขายตรงบางแห่งหันมาผลิตน้ำลูกยออีกด้วย เรียกว่าไปงานที่ไหนจะเห็นน้ำลูกยอเต็มไปหมด แถมตอนนี้มีคนประยุกต์เอาลูกยอไปใส่ในขนมปังและอาหารอื่นๆ อีกมากมาย

ไม่ยอมทานยา เขารักษาตัวเอง เอายอไทยที่เป็นยอสุกๆ มาจิ้มเกลือกินทุกเช้า ตอนนี่เขายังมีชีวิตอยู่ ส่วนที่สองผมไปค้นที่ห้องสมุดมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ อาจารย์มหาวิทยาลัยเกษตรฯท่านหนึ่งเขียนเรื่องโนนินพืชมหัศจรรย์ ปี 2000 โดยบรรยาย

การให้คุณค่ามันดีด้วย เลยลองเอาพรุนมาผสมรสชาติก็ดีขึ้นมีประโยชน์ดี คิดว่าน่าจะใส่เอาของไทยๆ ใส่ไปสักอย่าง ผมเลยใส่น้ำผึ้งเข้าไปอีกเพื่อปรับให้รสน่าทาน"

สำหรับน้ำลูกยอชนิดเข้มข้น ยืนยันส่วนผสมไว้ข้างขวดว่าน้ำลูกยอ 89% ใส่น้ำลูกพรุนอีก 10.5% แล้วก็ใส่น้ำผึ้งธรรมชาติต้องน้ำผึ้งธรรมชาติอีก 0.5% ขายส่งขวดละ 700 ขายปลีกขวดละ 950 ลูกกว่าของนอก แต่ในเรื่องคุณภาพนั้นเจ้าของโนนินฟาร์อีสต์บอกว่า ไม่แตกต่างกัน

[มี 30
ด้านหลัง]

สรรพคุณว่า หนึ่งช่วยปรับความสมดุลในร่างกาย สองทำให้หลับง่าย นอนหลับได้เต็มตื่น และลดความดันโลหิต"

หลังจากที่ ร.ต.อ.ณัฐพงษ์ทดลองหมักดูแล้ว เขาเห็นว่าน่าจะทำเป็นอาชีพเสริม เพราะภรรยาเลี้ยงดูลูกอยู่ที่บ้าน จึงเริ่มทำและแจกเพื่อนฝูงคนรู้จักทานเพื่อทดสอบรสชาติ

"เพื่อนทานแล้วก็บอกดี คนมีอายุหน่อยเขาบอกทานแล้วหายปวดเมื่อย ถ้าคนหนุ่มหน่อยก็บอกว่า เป็นยาระบาย ทานแล้วรู้สึกง่วงสบายดีขึ้น อย่างคนที่นอนไม่หลับ เขาบอกเขาทานแล้วหลับง่ายขึ้น พอหัวถึงหมอนก็หลับ ผมเลยทำออกมาเป็นสองแบบ แบบแรกเข้มข้น ตอนแรกเลยเราหมักให้เข้มข้นอย่างเดียว ปรากฏว่าทานยาก ทั้งกลืนและรส แล้วเราเห็นว่าที่อื่นเขาผสมอย่างอื่นเข้าไปด้วยให้มันดี บางรายผสมงุ่น ผมคิดว่าถ้าผสมงุ่นจะเหมือนคนอื่นเขา เราต้อง

ร.ต.อ.ณัฐพงษ์ พรหมมี สารวัตรงาน 5 กองกำกับ 2 ตำรวจสันติบาล 2 และคุณธาวีณี ภรรยาเห็นลูทางสดใสจึงเข้ามาจับธุรกิจทำน้ำลูกยอกับเขาบ้าง ภายใต้ชื่อ 'ฟาร์อีสต์โนนิน' (โนนิน แปลว่าลูกยอ) ซึ่งแม้จะริเริ่มทำได้ไม่นาน แต่ปรากฏว่ากระแสตอบรับดีเกินคาด โดยเฉพาะน้ำลูกยอพร้อมดื่มที่ผสมน้ำผึ้งเข้าไปทำให้รสชาติถูกปากคนไทย

เขาเล่าถึงแรงจูงใจในการทำธุรกิจนี้ว่า "เริ่มต้นเลย พ่อตาผมเป็นโรคหัวใจแล้วก็ไปบายพาสมาห้าเส้น หมอก็แนะนำให้ทานน้ำลูกยอซึ่งเป็นของต่างประเทศราคาแพงมาก 'ขายกันขวดละ 1,500-2,500 บาท' เผอิญผมไปตรวจราชการที่อุดรธานี มีชาวบ้านมาวางขายใส่ขวดน้ำ ขวดละ 35 บาท ผมเลยซื้อมา 3 ขวดร้อยบาท คุณพ่อลองทานและหยุดซื้อขวดละ 2,500 บาท ปรากฏว่าพอถึงเวลาหมอนัดไปตรวจอาการดีขึ้น หมอสั่งลดยา 2-3 ชนิดในแต่ละมือ ผมเห็นมันดีเลยคิดว่าน่าจะลองไปหาลูกยอมาหมักตามสูตรที่ถามเขามา"

ร.ต.อ.ณัฐพงษ์เล่าถึงสรรพคุณของลูกยออีกว่า "ญาติทางแม่ผมคนหนึ่งไปมีภรรยาที่ทั้งตระกูลของภรรยาเป็นโรคสมองฝ่อ ผู้หญิงพออายุใกล้ๆ 50 จะเป็นโรคสมองฝ่อและเสียชีวิตเลย แต่มีพี่ชายคนหนึ่ง

ส่วนน้ำลูกยอพร้อมดื่มมีน้ำผลยอหมัก 25% ผสมน้ำผึ้งดื่มได้ทันทีรสชาติคล้ายๆ น้ำบ๊วยหรือน้ำส้มหวานๆ เปรี้ยวๆ บรรจุ 200 ซีซี ขายขวดละ 20

ร.ต.อ.ณัฐพงษ์บอกว่า คนทั่วไปมักซื้อน้ำพร้อมดื่มมากกว่าเพราะราคาถูก ส่วนลูกค้ำที่ซื้อขวดละ 700 บาท จะเป็นลูกค้ำเฉพาะกลุ่มที่มีฐานะ ซึ่งอาจจะเคยทานน้ำลูกยอที่นำเข้ามาก่อน พอเห็นแล้วอยากซื้อไปลอง

โดยทั่วไปการนำน้ำลูกยอใส่ขวดนั้นจะไม่ค่อยพิถีพิถันกันสักเท่าไร แต่สำหรับผลิตภัณฑ์ของ ร.ต.อ.ณัฐพงษ์เขาดีไซน์อย่างดี ลู่วางเกจจิงของชาติได้เลย

สำหรับวิธีการหมักนั้นเขาเปิดเผยอย่างไม่ปิดบังว่า "เอายอสุกเต็มที่ เหลืองๆ แต่ไม่จำเป็นต้องเอายอสุกเต็มที่ที่จะเหลืองแต่มันจะแข็ง นำมาล้างน้ำให้สะอาดแล้วมาหมักในถังหมัก ใส่น้ำตาลทรายแดง ใช้เวลาประมาณเดือนครึ่งแล้วเราก็เก็บ ถ้าเราต้องการให้มีรสเปรี้ยวก็ต้องทิ้งไว้ให้นานหน่อย แต่ถ้าไม่ต้องการรสเปรี้ยวต้องการให้เอนไซม์มันย่อยสลายแล้วแต่ยังไม่ต้องการให้มีกรดไม่ให้เป็นเปรี้ยว เราก็เก็บก่อนหากรอให้มีรสเปรี้ยวต้องรอสัก 60 วัน หลังจากหมักเราจะได้น้ำลูกยอมา ซึ่งต้องผ่านการฆ่าเชื้อแล้วปรุงรส ซึ่งก็ต้องใส่หม้อต้มเพิ่มอุณหภูมิภายใต้ความดัน