

วันศุกร์ที่ 18 เมษายน พ.ศ.2546 ๓๓๓ จ.

# ประโยชน์จากของเหลือ ทางปลานิลทอดราคาดี

## เทัญทิษฐา เต็ม

ภายหลังจากที่สหรัฐอเมริกาเปิดศึกกับอิรัก แน่นนอน ในครั้งแรกไม่ได้ ย่อมส่งผลกระทบต่อไปทั่ว ในส่วนของประเทศไทยนั้น มี รวมกลุ่ม แต่จะขายตลาด ทั่วทั้งภาคเกษตร ทั้งผัก ผลไม้ มากขึ้น ซึ่งเป็น ไครตลาดมัน ต่อมาจึงเริ่ม การสั่งซื้อสินค้าภาคเกษตร ทั้งผัก ผลไม้ มากขึ้น ซึ่งเป็น ไครตลาดมัน ต่อมาจึงเริ่ม การสั่งซื้อสินค้าภาคเกษตร ทั้งผัก ผลไม้ มากขึ้น ซึ่งเป็น ไครตลาดมัน ต่อมาจึงเริ่ม

ข่าวดีสำหรับเกษตรกร เพราะในแง่เรื่องค่าระวางและค่าประกันสินค้า นั้นดีตัวสูงขึ้น ส่งผลทำให้ต้นทุนการผลิตสูงตามไปด้วย

ผักผลไม้ว่ากันไปแล้ว มาถึงเนื้อไก่บ้าง มีรายงาน

ว่าขณะนี้ราคากำลังปรับตัวสูง แต่ว่าราคาของหมูนั้นยัง

ดีงเหวเช่นเดิม ซึ่งหากยังเป็นอย่างนี้ มีหวังกลุ่มผู้เลี้ยง

รายย่อย (ยัย) หมดตัวแน่

แนวทางแก้ปัญหาการขาดทุน แน่นนอน การแปรรูป

ช่วยได้บ้าง แต่จะแปรรูปแบบไหนนั้นต้องแล้วแต่ความ

คิดของแต่ละคน อย่างหมูทุบ กุนเชียง หมูแดดเดียว และ

อีกสารพัดที่จัดกันออกมาแก้ปัญหา ไม่เพียงแต่กลุ่ม

ดังกล่าวข้างต้นที่มีปัญหา เกษตรกรผู้เลี้ยงปลานิลก็

ประสบปัญหาในเรื่องราคาซื้อ-ขายเช่นกัน แต่ต่างกัน

ที่เจอก่อนการเปิดศึกเท่านั้นเอง

นางจินดา นักคำพันธุ์ กลุ่มแม่บ้าน

เกษตรกรที่พไทย อ.เมือง จ.อุบลฯ เล่าให้ทีม

งานฟังเมื่อครั้งไปร่วมงาน เกษตรภาคอีสาน

ที่ในปีนี้มีมหาวิทยาลัยขอนแก่น ร่วมกับ

กระทรวงเกษตรฯ และ ธ.ก.ส. จัดงานว่า แต่ก่อน

จะเลี้ยงปลานิลขายหน้าบ่อ พอถึงช่วงขายราคาตกมาก

แต่ราคาอาหารกลับไม่ลดตาม และหากเลี้ยงไว้นานก็

จะทำให้เกิดการขาดทุนหนักขึ้น ปลาที่ตัวใหญ่เกิน

ดังนั้นจึงได้ปรึกษากับเพื่อนบ้านในละแวกเดียวกัน และมาสรุป

ที่แปรรูปเป็นปลาแดดเดียว โดยสูตรจะคิดเอง

ในครั้งแรกไม่ได้

รวมกลุ่ม แต่จะขายตลาด

ไครตลาดมัน ต่อมาจึงเริ่ม

รวมกลุ่มเพื่อนำไปสู่ความ

เข้มแข็ง เพื่อที่จะได้กระจาย

ผลผลิตให้ได้มากที่สุด ซึ่ง

ผลปรากฏว่าจำนวนการสั่ง

ซื้อเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ โดยตลาดส่วนใหญ่จะเป็นแถวระยอง และ

อำเภอในจังหวัดอุบลราชธานี ซึ่งหากกลุ่มไหนผลิตผลไม่พอ

ขายก็จะมาจัดสรรแบ่งจากอีกกลุ่มหนึ่ง ส่วนปลาที่จะรับซื้อ

ของสมาชิกในกลุ่มมาแปรรูป ซึ่งช่วยตัดปัญหาเรื่องการกด

ราคาได้





“ปลาของที่กลุ่มจะไม่ใช้สารปรุงแต่งหรือ  
ผงชูรส และที่หลายคนกินแล้วบอกว่าอร่อยนั้นก็  
เป็นเพราะว่าเราใช้ปลาที่สดจริงๆ”

สำหรับกรรมวิธีการแปรรูปจะใช้ปลาที่อายุตั้งแต่  
3 เดือน 15 วัน ขนาดที่เหมาะสมจะทำปลาแดดเดียวจะต้อง

หนักที่ 7 ชีด ถึง 1 กก. ขึ้นแรกราดด้วยน้ำเย็นจัดก่อน  
ทอดเกลือเสร็จแล้วจะแกะเอาสันปลาออก จากนั้นตัด  
กระดูกช่วงท้องออกเพื่อสำหรับแปรรูปในส่วนแคลเซียม  
นำเนื้อปลามาหั่นเป็นชิ้นตามยาวของตัวปลา กว้าง 3  
ซม. ยาว 5 นิ้ว ซึ่งชิ้นเนื้อจะออกมาสวย แต่ถ้าหั่นชิ้น  
ใหญ่เกินไปจะเก็บไม่ได้นาน ทำให้มีกลิ่นตุได้ นำไปล้าง  
ด้วยน้ำเกลือสะอาด ผึ่งให้สะเด็ดน้ำประมาณ 5 นาที

นำมาคลุกเคล้าเครื่องปรุง โดยน้ำหนักปลา  
แต่เนื้อ 1 กก. จะใส่เกลือไอโอดีนในปริมาณ 1 ช้อนชา ก่อน  
เพื่อทำให้เนื้อปลาไม่มีกลิ่น ตามด้วยพริกไทยดำบด 1  
ช้อนชา น้ำตาลทรายครึ่งช้อนชา กระเทียมบดละเอียด  
10 กลีบ หมักทิ้งไว้ประมาณ 10 นาที ก่อนผึ่งแดดจะ  
คลุกด้วยงา ซึ่งหากใช้งาดำเม็ดเล็กจะหอมกว่างาขาว  
โดยหากแดดแรงจะผึ่งนานประมาณ 2 ชม.

เก็บเนื้อปลาพักให้เย็น ใช้น้ำมันพืช 1 ช้อน  
โต๊ะมาคลุกเคล้าจะช่วยทำให้ราไม่ขึ้น ซึ่งจากปริมาณ  
ดังกล่าวจะได้เนื้อปลาแดดเดียวที่น้ำหนัก 5 ชีด ส่ง  
ขายใน กก.ละ 250 บาท ซึ่งถ้าเทียบกับการขายปลา  
สดจะได้กำไรมากกว่าราว 80 บาท นอกจากนี้ในส่วน  
ของก้างช่วงท้อง ทางกลุ่มยังนำมาทอด ซึ่งจะทำให้ผู้บริโภค  
ได้แคลเซียมสูง และขายในราคา กก.ละ 200 บาท

พอมาคิดลูกคิดรางแก้วคำนวณแล้ว กำไร  
ที่ได้หลายเท่าตัวเชียว.