

ผลิตภัณฑ์'กล้วยสลดงา'บ้านโคกสี ผลิตผลแห่งการเรียนรู้ กลุ่มออมทรัพย์ฯ



กลุ่มออมทรัพย์เพื่อการผลิตบ้านโคกสี จ.นครราชสีมา เป็น 1 ใน 6 เครือข่ายเศรษฐกิจชุมชน ที่ผ่านการคัดเลือกขึ้นมาเป็นกรณีศึกษาสำหรับโครงการศึกษารวบรวมจัดการความรู้หรือข่ายเศรษฐกิจชุมชน (ศทช.) แบบมีส่วนร่วมที่ได้รับการสนับสนุนจาก สถาบันส่งเสริมการจัดการความรู้เพื่อสังคม (สคส.) เนื่องจากกลุ่มนี้มีพัฒนาการโดดเด่น

บ้านโคกสี ทดลองแปรรูปกล้วยมาแล้วหลายชนิด ไม่ประสบความสำเร็จ แต่สมาชิกกลุ่มก็ไม่ย่อท้อ ยังคงมุ่งมั่นที่จะคิดหาวิธีการแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นต่อไปโดยคิดว่า



หากพวกเขาเริ่มเรื่องมือที่ทันสมัยเข้ามาช่วยพัฒนาคุณภาพสินค้าให้ดีกว่านี้ ก็จะทำให้เป็นที่ต้องการของตลาดมาก ประกอบกับทรงกลุ่มได้รับข่าวสารจากทางอำเภอว่ามีแหล่งเงินทุนที่สามารถช่วยเหลือในเรื่องดังกล่าว

ในเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ โดยอาศัยสมาชิกในกลุ่มที่มีความรู้ความสามารถโดดเด่น เก่งกว่าสมาชิกคนอื่น ๆ มาถ่ายทอดองค์ความรู้โดยการบอกเล่า แนะนำ กระทั่งถึงขั้นตอนการปฏิบัติจริง จนมีความเชี่ยวชาญและสมาชิกทุกคนก็มีส่วนร่วมในการทดลองผลิต ทดลองการบรรจุภัณฑ์กล้วยสลดงา นำสิ่งที่เป็นไปพบเห็นมาเป็นแบบอย่างแล้วปรับใช้ให้เป็นเอกลักษณ์ของกลุ่ม จนประสบความสำเร็จแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยนานาชนิด อาทิ กล้วยอบมันวุ้นกล้วยหยี และที่มีพัฒนาการน่าสนใจ คือ "กล้วยสลดงา"

นางแก้ว ฑิตาจันทร์ ประธานกลุ่มออมทรัพย์เพื่อการผลิตบ้านโคกสี เปิดเผยว่า สมาชิกกลุ่มออมทรัพย์เพื่อการผลิตบ้านโคกสี ก่อตั้งขึ้นหลังจากความล้มเหลวของการบริหารงานกลุ่มที่เน้นการระดมทุนคนและเพื่อนสมาชิกอีก 49 คนจึงแยกตัวออกมตั้งกลุ่มกันใหม่ภายใต้ชื่อ "กลุ่มผลิตข้าวซ้อมมือ" โดยมีการระดมทุนร่วมกันราวละ 300 บาท รวมเป็นเงิน 12,000 บาท เพื่อผลิตข้าวซ้อมมือจำหน่าย แต่ก็ต้องประสบกับปัญหาส่งผลให้เลิกผลิตไประยะหนึ่ง ต่อมาได้มีการระดมความคิดเห็นกันว่าควรจะผลิตสินค้าต่อไป โดยได้ข้อสรุปว่าควรจะนำ กล้วยหยีวุ้น ที่มีอยู่เป็นจำนวนมากมาแปรรูปออกจำหน่าย แต่ หลังจากกลุ่มออมทรัพย์เพื่อการผลิต

ได้ สมาชิกกลุ่มจึงได้ช่วยกันเขียนโครงการ เพื่อขอเงินสนับสนุนจากกองทุนเพื่อสังคม จัดซื้อเครื่องกวนกล้วยเครื่องบดกล้วย เพื่อผลิตกล้วยวุ้นที่ นางแก้ว ได้ไอเดียมาจากผลิตภัณฑ์กล้วยวุ้นที่ซื้อมาจากกรุงเทพฯ จากนั้นก็ลองผลิตเองดู มีการบรรจุภัณฑ์เป็นรูปสามเหลี่ยมแบบขนมกะแน และก็พอขายได้ ต่อมาก็พัฒนาบรรจุภัณฑ์เป็นแบบข้าวคั้นมัดเล็ก ๆ ใส่ละอองเล็ก ๆ ทดลองออกขายแต่ขายไม่ดีเพราะมีราคาแพง เนื่องจากต้นทุน



จะลดจนแพงจึงคิดหาบรรจุภัณฑ์ชนิดใหม่แทนห่อละออง โดยกลุ่มได้พัฒนารูปแบบการบรรจุภัณฑ์ กล้วยวุ้นให้มีความโดดเด่นขึ้น ด้วยการนำเอาใบของกล้วยที่แห้งแล้วมาห่อกล้วยวุ้นที่โรยด้วยงา มีลักษณะข้าวคั้นเล็ก ๆ ประอบกัน แล้วใช้ลวดร้อยเป็นพวง ๆ ที่มาของ "กล้วยสลดงา" นางแก้ว เปิดเผยถึงการแปรรูปกล้วยสลดงา

ว่ามีเคล็ดลับความรุ่มร่ามมาขาย เช่น การคัดเลือกกล้วยที่จะนำมาแปรรูปจะต้องใช้กล้วยที่แก่จัด นำมาบ่มจนสุกจนจนดำ ส่วนขั้นตอนการกวนต้องใช้นานถึง 9 ชั่วโมง และต้องรักษาความสะอาด กระทั่งใช้เป็นส่วนผสมต้องมาจากมะพร้าวที่ต้มจน ส่วนในขั้นตอนการพักไว้ให้เย็นนั้น ต้องใช้เวลานานถึง 24 ชั่วโมง และต้องเก็บไว้ในที่มืดสนิทให้มีฝุ่นหรือมีแมลงเด็ดขาด ใบตอง ที่ต้องใช้ใบของของกล้วยน้ำว้า เพราะจะทำให้ที่อยู่อัดง่ายไม่แตกเร็ว การนำลวดที่นำมาจากไม้ไผ่มาร้อยเป็นพวงทำให้เกิดความเป็นธรรมชาติ แต่ราคาไม่แพง และยังเป็นสิ่งที่ทำได้ง่ายในท้องถิ่นอีกด้วย

"หลังจากที่ตนได้มีโอกาสร่วมประชุมแลกเปลี่ยนประสบการณ์กับประธานกลุ่มเศรษฐกิจชุมชนมาจากหลายจังหวัด ก็ได้เรียนรู้ข้อดีและข้อเสียจากการดำเนินงานทั้งของกลุ่มโคกสีเอง และกลุ่มอื่น ๆ ซึ่งก็ได้นำมาถ่ายทอดให้กับสมาชิกกลุ่มด้วย ทำให้ปัจจุบันสมาชิกกันขึ้นหลายเรื่อง เพราะมีการประชุมพูดคุยแลกเปลี่ยนกันทุกเดือน สมาชิกทุกคนร่วมงานเหมือนกันหมด โดยเฉพาะการทำบัญชีเดียวกันทำเป็นกันหลายคน ทำให้ไม่มีปัญหาเรื่องความโปร่งใส ที่สำคัญสมาชิกมีสุขภาพกายและใจดีขึ้นกว่าแต่ก่อนมาก เพราะมีรายได้ ไม่ต้องไปรับจ้างในมือกรอบครัวที่มีความสุขมากขึ้นที่ได้อยู่กันพร้อมหน้าพร้อมตา" นางแก้วกล่าวในตอนท้าย

กลุ่มออมทรัพย์เพื่อการผลิตบ้านโคกสี มีความโดดเด่นในเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ จากการเรียนรู้จากประสบการณ์จริง ปัจจุบันผลิตภัณฑ์ "กล้วยสลดงา" กำลังเป็นที่นิยมของผู้บริโภคมีผู้สั่งทำเป็นจำนวนมาก โดยเฉพาะในช่วงเทศกาล ที่สำคัญๆจะมีสมาชิกกำลังที่จะพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ของตนเองให้มีความหลากหลายกว่าเดิม และอยู่ระหว่างการประชุมความคิดเห็น ซึ่งเน้นการมีส่วนร่วมของสมาชิกทุกคน อีกไม่นานผลิตภัณฑ์รูปปลั๊กอินใหม่ของกล้วยสลดงาก็จะออกวางตลาดไปไร่ไร่เรือน