

ความก้าวหน้าในการทำนาเกลือในจังหวัดภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

เมื่อประมาณปลายปี พ.ศ. ๒๕๑๔ กรมวิทยาศาสตร์ได้รับการขอร้องจากจังหวัดมหาสารคามให้ไปช่วยเหลือทางด้านวิชาการเกี่ยวกับการผลิตเกลือ ซึ่งราษฎรได้ใช้วิธีเอาน้ำเกลือมาเคี่ยวในกะทะเหล็กจนได้เป็นเกลือขึ้นมาอันเป็นการสิ้นเปลืองทั้งแรงงานและเชื้อเพลิง ทำให้ต้นทุนในการผลิตสูง และเป็นการทำลายป่าไม้อันเป็นทรัพยากรธรรมชาติด้วยเป็นอย่างมาก กรมวิทยาศาสตร์จึงได้ส่งนักวิทยาศาสตร์ไปศึกษาหาทางช่วยเหลือในท้องถิ่น

ในการดำเนินงาน กรมวิทยาศาสตร์ได้ศึกษาถึงข้อมูลต่าง ๆ ที่จะเป็นทางนำไปสู่การช่วยแก้อุปสรรคต่าง ๆ ให้ลุล่วงไป ในที่สุดจึงได้ไปสาธิตแสดงการผลิตเกลือโดยการสูบน้ำเกลือมาปรุงในนา และตากจนเกลือตกเป็นผลึกออกมาตามแบบวิธีที่ทำอยู่ในแถบหัวเมืองชายทะเลของภาคกลาง จากการสาธิตนี้ได้มีผู้สนใจนำไปทดลองปฏิบัติหลายราย ต่อมาเมื่อวันที่ ๘-๑๒ พฤษภาคม ๒๕๑๖ กรมวิทยาศาสตร์ได้ส่งนักวิทยาศาสตร์เดินทางไปสำรวจติดตามผลงานนี้และดูความก้าวหน้าในการทำนาเกลือที่กรมวิทยาศาสตร์ได้ให้คำแนะนำไว้ ในการไปสำรวจนี้ กรมวิทยาศาสตร์ได้พบว่าผู้สนใจทำนาเกลือเพิ่มขึ้น และได้รับผลในด้านการผลิตเป็นอย่างดี เช่นที่อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม ผู้ทำนาเกลือรายหนึ่งแจ้งว่า แม้ว่าจะเริ่มทดลองทำนาเกลือเป็นปีแรก ซึ่งมีค่าใช้จ่ายสูงอยู่บ้าง และในราคาขายที่เป็นอยู่ในขณะนี้ ก็สามารถจะเรียกเอาทุนที่ลงไปคืนได้ ในปีต่อไปไปเชื่อว่าค่าใช้จ่ายจะลดลงมาก และแม้ว่าราคาเกลือจะถูกกว่านี้อีก ผู้ผลิตก็คาดว่าจะยังคงมีกำไรอยู่ ที่อำเภอบรบือ จังหวัดมหาสารคาม ซึ่งแต่เดิมมาผู้ผลิตเกลือโดยใช้วิธีเอาน้ำเกลือมาเคี่ยวในกะทะ ขณะนี้ก็หันมาทำนาเกลือควบคู่กันไปด้วย ผิดไปจากที่เคยไปคุกรังก่อนๆ ต้นทุนในการผลิตก็ลดลงด้วยคงจะเห็นได้จากราคาขาย ถ้าเป็นเกลือแบบเกลือเคี้ยว ราคา กก. ละ ๒๕ สตางค์ ถ้าเป็นเกลือแบบนาเกลือ ราคา กก. ละ ๑๔ สตางค์เท่า

นั้น กรมวิทยาศาสตร์จึงพอใจในผลงานที่ได้ไปให้คำแนะนำในการผลิตเกลือ เพราะได้ช่วยแก้ปัญหาที่ทางจังหวัดได้ปรึกษามา โดยเฉพาะในเรื่องเกี่ยวกับการลดต้นทุนการผลิตและการรักษาป่าไม้

ความก้าวหน้าในการทำนาเกลืออีกอย่างหนึ่งก็คือ ในท้องที่อำเภอพิมาย จังหวัดมหาสารคาม บริษัทไทยอาซายี ได้ไปสำรวจจุดแหล่งแร่เกลือในบริเวณนั้น โดยได้จ้างบริษัทสากลสำรวจ เป็นผู้เจาะสำรวจหาชั้นที่มีแร่เกลือว่าอยู่ลึกเท่าใด มีคุณภาพและปริมาณมากน้อยเพียงไร ในขณะที่เดียวกันก็ได้มีการปรับพื้นที่นาประมาณ ๓๐๐ ไร่ เพื่อที่จะทำนาเกลือต่อไป ที่อำเภอบรบือ จังหวัดมหาสารคาม ผู้ประกอบการบางรายก็มีความคิดลึกซึ้งในค่านเทคนิคการผลิต คือปรับพื้นนาให้เรียบโดยเทปูนซีเมนต์หนาประมาณ ๒.๕ ซม. ทั้งนี้เพื่อต้องการจะได้เกลือที่ขาวสะอาด และประหยัดค่าใช้จ่ายในการปรับพื้นที่นา แต่ก็มีข้อเสียอยู่ก็คือการลงทุนในขั้นแรกจะแพงกว่าปกติและเข้าใจว่า พื้นปูนซีเมนต์จะไม่ทนคืออาจจะแตกเร็วเพราะพื้นไม่หนา ส่วนผู้ประกอบการบางรายได้ทดลองใช้หม้อเคี่ยวแบบหม้อเคี่ยวน้ำตาลมาเคี่ยวเกลือ ในกรณีนี้เข้าใจว่าค่าใช้จ่ายในค่านเชื้อเพลิงจะสูงมากไม่คุ้มราคาเกลือที่มีราคาถูก

ในท้องที่อำเภอเมือง จังหวัดอุดรธานี หรือที่อำเภอตระการพืชผล จังหวัดอุบลราชธานี การทำนาเกลือก็ยังคงใช้วิธีการเดิมอยู่คือใช้เคี่ยวในกะทะ แต่ผู้ที่ประกอบอาชีพในค่านนี้ลดลงไปมาก เพราะราคาเกลือถูกไม่คุ้มกับราคาค่าเชื้อเพลิง กรมส่งเสริมอุตสาหกรรมกระทรวงอุตสาหกรรม ได้เคยส่งเจ้าหน้าที่ไปช่วยเหลือให้คำแนะนำที่อำเภอตระการพืชผล เกี่ยวกับการใช้เกลือมาเป็นเชื้อเพลิงแทนท่อนไม้ เท่าที่สอบถามจากผู้ประกอบการไม่นิยมเตาที่กรมส่งเสริมอุตสาหกรรมออก แบบให้ โดยอ้างว่าต้นทุนในการสร้างเตาแพงไป

หากพิจารณาในแง่ของการผลิตเกลือในภาคตะวันออกเฉียงเหนือแล้ว กรมวิทยาศาสตร์เห็นว่าคงจะ

ก้าวหน้าไปได้อีกมาก แต่หากทางราชการจะส่งเสริมกันต่อไปอีก ก็จะทำให้เกิดปัญหาใหญ่ในด้านการตลาด แม้ว่าผลผลิตเกลือได้มากหรือเกลือจะมีคุณภาพดี และต้นทุนในการผลิตจะต่ำก็ตาม ปัญหาที่ว่าเมื่อผลิตได้แล้วจะไปจำหน่ายที่ไหน เท่าที่เป็นอยู่ในขณะนี้เกลือที่ผลิตขึ้นมาได้ ก็จำหน่ายในท้องถิ่นเพื่อการบริโภคเท่านั้น คือเอาไปทำปลาร้า ปลาจ่อม ปลาเ่า ฯลฯ แม้กระนั้นในแง่ความเคยชินของราษฎรในท้องถิ่น ราษฎรก็ยังนิยมที่จะใช้เกลือที่ผลิตขึ้นโดยเอาน้ำเกลือไปเคี้ยว ช้ำยังต้องการเกลือให้มีสีคล้ำ ๆ อีกด้วย เหตุผลของเรื่องนี้ก็มีใช้ว่าเกลือที่เคี้ยวจะมีคุณภาพดีกว่าเกลือที่ทำจากนาเกลือก็หาไม่ แต่อยู่ที่ความนิยม ความเคยชินนั่นเอง ซึ่งเป็นการยากที่จะแก้ไขได้โดยรวดเร็ว ดังจะสังเกตเห็นได้ว่าเกลือที่เคี้ยวจึงมีราคาสูงกว่าเกลือที่ทำจากนาเกลือถึงเกือบเท่าตัว หากผู้ประกอบการจะนำเกลือที่ผลิตได้มาจำหน่ายในตลาดกรุงเทพฯ ฯ ซึ่งถือว่าเป็นแหล่งกลางของตลาดการค้า ก็จะต้องราคาต่ำลงส่งไม่ไหว เช่นราคาเกลือในท้องถิ่น สมมุติว่าราคาตันละ ๑๔๐-๑๕๐ บาท และต้องเสียค่าขนส่งราคาตันละ ๑๐๐ บาท ก็จะเป็นราคาเกลือใน

ตลาดกรุงเทพฯ ฯ ตันละ ๒๔๐-๒๕๐ บาท ซึ่งเกลือจากภาคกลางจะมีราคาเฉลี่ยประมาณตันละ ๑๐๐ บาทเท่านั้น จึงเป็นการยากที่จะนำเกลือจากภาคตะวันออกเฉียงเหนือมาจำหน่ายในตลาดกรุงเทพฯ ฯ ได้ หนทางที่จะช่วยเหลือผู้ประกอบการอาชีพทำนาเกลือให้มีตลาดจำหน่าย ก็คงต้องขึ้นอยู่กับความช่วยเหลือของโรงงานอุตสาหกรรมนั่นเอง โรงงานบางอย่างเช่นโรงงานทำน้ำแข็งที่อยู่ทางภาคตะวันออกเฉียงเหนือก็อาจจะใช้เกลือที่ผลิตขึ้นนั้นได้ ไม่จำเป็นต้องสั่งซื้อเกลือจากกรุงเทพฯ ฯ

ในการเดินทางไปสำรวจความก้าวหน้าในการทำนาเกลือนี้ นอกจากจะชี้ให้เห็นถึงความสำเร็จของผู้ประกอบการที่ผลิตเกลือได้ผลดีตามคำแนะนำของกรมวิทยาศาสตร์แล้ว ก็ยังจะช่วยชี้ทางให้แก่เกษตรกรทั้งหลายได้ทราบว่าเป็นภาคตะวันออกเฉียงเหนือมีแหล่งผลิตเกลือที่มีคุณภาพดีเหมาะแก่การอุตสาหกรรมทั้งราคาที่ไม่สู้แพงนัก การที่นักอุตสาหกรรมที่จะวิตกว่าจะไม่มีเกลือเข้าบ่อนโรงงานนั้น ก็ไม่น่าจะเป็นไปได้ เมื่อความต้องการใช้เกลือมีมากขึ้น ก็จะเป็นการส่งเสริมให้ราษฎรมีอาชีพเพิ่มขึ้นตามไปด้วย



คำแนะนำในการทำแยม (ต่อจากหน้า ๑๐)

๔. จะทราบว่าแยมได้ที่เมื่อใด ก็คือ ใช้ปรอทวัดจนถึงอุณหภูมิ ๑๐๕ องศาเซนติเกรด หรือใช้ช้อนตักแล้วเอียงให้แยมตกลงและคว่ำช้อนหรือใส่เท่าใด หรือตักแยมมาประมาณครึ่งช้อนชา ใส่จานแล้วใส่ตู้เย็นคว่ำช้อนเท่าใด อย่างไรก็ดีในการทำครั้งแรก ๆ ก็อาจยุ่งยากบ้างเป็นธรรมดา

๕. การเก็บถนอมแยมไว้นาน ๆ ต้องบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท อากาศผ่านไม่ได้ เช่นขวดสำหรับเก็บถนอมอาหาร กระจกที่ผนึกด้วยเครื่อง หรือมีฉนวนกันก็ควรใช้เคมีภัณฑ์กันบูด เช่น โซเดียมเบนโซเอต ในปริมาณร้อยละ ๐.๑

ตำรับในการทำแยมต่อไปนี้เป็นการทำในปริมาณเล็กน้อย ส่วนสัดส่วนต่าง ๆ อาจปรับปรุงได้โดยเหตุที่ผลไม้อาจมีคุณสมบัติแตกต่างกันไปตามแหล่งเพาะปลูก

แยมกระเจียบ

กระเจียบแกะแล้ว	๕๐๐	กรัม
น้ำตาลทราย	๑๒๕๐	กรัม
น้ำ	๓	ถ้วย

สับหรือบดกระเจียบให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ ต้มกับน้ำตาลด้วยไฟอ่อนประมาณ ๑ ชม. หรือกว่า เดิมน้ำตาล คนให้ละลาย เสร็จไฟ ตั้งต่อไปจนแยมได้ที่

