# เกลือจากนาเกลือภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

กรมวิทยาศาสตร์ได้ไปให้คำแนะนำ และสาธิตการทำนาเกลือที่จังหวัดมหาสารคาม ไว้ตั้งแต่ พ.ศ. 2515 ด้วยการใช้ความร้อนจากแสงอาทิตย์ในการผลิตเกลือแทนที่จะต้มด้วยฟืน ซึ่งเป็นวิธีที่เคยทำกันมาก่อน ตั้งแต่นั้นเป็นต้นมาผู้ผลิตเกลือได้ เปลี่ยนมาใช้วิธีทำนาเกลือมากขึ้น ในขณะเดียวกันการต้มด้วยฟืนก็ลดลง ทำให้ลดต้นทุนการผลิตลงได้หลายเท่า และลดการตัดไม้ทำลายป่า เพื่อเอาฟืนมาต้มเกลือลงได้เป็นอันมาก เจ้าหน้าที่กรมวิทยาศาสตร์ได้ติดตามศึกษาเรื่องนี้ และได้รายงานไว้เป็นระยะ ๆ ในฤดูทำนาเกลือ พ.ศ. 2518–2519 นี้ เจ้าหน้าที่กรมวิทยาศาสตร์ได้ไปปฏิบัติงานอีกเช่นเคย และมีเรื่องสมควรจะรายงานให้ทราบดังนี้

## นาเกลือพิมาย จังหวัดนครราชสีมา

นาเกลือนี้เป็นของบริษัทไทยอาซาฮีโซดาไฟ จำกัด ซึ่งเป็นผู้ผลิตโซดาไฟ คลอรีน และผลิตภัณฑ์อื่นที่ทำจากโซดาไฟและคลอรีน นับว่าเป็นบริษัทผู้ใช้เกลือรายใหญ่แห่งหนึ่ง นาเกลือที่พิมายเริ่มดำเนินกิจการเมื่อ พ.ศ. 2516 พื้นที่นาอยู่ริมถนนสายตลาดแค–พิมาย ห่างจากสามแยกตลาดแคประมาณ 4 กิโลเมตร เป็นนาเกลือแห่งเดียวในภาคนี้ที่อยู่ใกล้กรุงเทพ ฯ ที่สุด มีเนื้อที่ทั้งหมดประมาณ 300 ไร่ มีนาปลงทำเสร็จแล้วขนาด 50×100 เมตร 72 แปลง ในปีนี้ยังผลิตเกลือได้ไม่มากนัก ถ้าไม่มีอุปสรรคใด ๆ บริษัทคาดว่าจะผลิตเกลือได้ปีละ 40,000 ตัน

นาเกลือแห่งนี้ได้น้ำเกลือโดยวิธีเจาะลงไปในดินจนถึงชั้นที่มีเกลือหินแล้วฉีดน้ำลงไปละลายเกลือ สูบน้ำเกลือขึ้นมาตากในนาจนเป็นเกลือ น้ำเกลือที่สูบขึ้นมามีคุณภาพดี มีปริมาณคัลเซียม มักเนเซียม และซัลเฟตต่ำ น้ำเกลือที่ได้จากบ่อเจาะใหม่มีความเข้มข้น 22–23 องศาโบเม่ แต่เมื่อใช้ไปนาน ๆ บ่อเกลือใต้ดินกว้างขึ้น ทำให้น้ำที่ฉีดลงไปมีโอกาสละลายเกลือได้น้อย น้ำเกลือ จึงลดความเข้มข้นลง บางบ่อวัดได้เพียง 16–17 องศาโบเม่เท่านั้น แต่ไม่ทำให้คุณภาพของเกลือเปลี่ยนแปลงไปมากนัก นอกจากทำให้ต้องตากน้ำเกลือนานขึ้น

เนื่องจากน้ำเกลือมีคุณภาพดี เกลือที่ผลิตได้จึงมีคุณภาพดีด้วย คือมีความบริสุทธิ์ของเกลือสูงกว่าร้อยละ 95 มีความชื้นและมักเนเซียมต่ำมาก คัลเซียมและซัลเฟตค่อนข้างต่ำ เกลือมีสีคล้ำเนื่องจากมีสิ่งไม่ละลายน้ำปนอยู่มาก เกลือเหล่านี้บริษัท ฯ นำไปใช้ในโรงงานเองทั้งหมดจึงไม่มีปัญหาเรื่องความขาวดำของเกลือมากนัก

## นาเกลือจังหวัดมหาสารคาม

จังหวัดมหาสารคามเป็นจังหวัดที่ผลิตเกลือสินเธาว์ได้มากที่สุด ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ตั้งแต่ พ.ศ. 2514 เนื่องจากมีผู้เจาะบ่อบาดาลพบน้ำเกลือเค็มจัดในบ่อตื้น ๆ ในอำเภอบรบือ และอำเภอวาปีปทุม แล้วได้ผลิตเกลือออกจำหน่ายโดยวิธีต้มด้วยฟืน เคยมีสถิติการผลิตเกลือถึงวันละ 500 ตัน ต่อมาเมื่อกรมวิทยาศาสตร์ได้ไปให้คำแนะนำ และสาธิตการทำนาเกลือ การผลิตโดยวิธีต้มจึงค่อยๆ ลดลงเปลี่ยนมาผลิตโดยใช้แสงแดดมากขึ้นทุกปี

### 1. อำเภอวาปีปทุม

นาเกลือที่บ้านจอกขวาง ตำบลหนองแสง อำเภอวาปีปทุม เป็นนาที่กรมวิทยาศาสตร์ได้ไปสาธิตการทำนาเกลือไว้เป็นครั้งแรก ตั้งแต่ต้น พ.ศ. 2515 ในปีนี้ได้เลิกกิจการไปแล้ว เนื่องจากขาดแคลนน้ำจืดที่จะใช้ตบแต่งนา และนาเกลือตั้งอยู่โดดเดี่ยวในหมู่นาข้าว น้ำเกลืออาจทำความเสียหายแก่นาข้าวได้ เมื่อต้นปีนี้ผู้ทำนาเกลือจึงได้ย้ายไปทำที่อำเภอบรบือ ในจังหวัดเดียวกัน ซึ่งเป็นแหล่งทำนาเกลือกลุ่มใหญ่ ในเนื้อที่กว้างใหญ่กว่า และมีทำเลที่เหมาะสมกว่าที่เดิม

### 2. อำเภอบรบือ

นาเกลือในเขตอำเภอนี้ เป็นแหล่งต้มเกลือบา-

**(อ่านต่อหน้า 15)**

ที่หั่นชิ้นค่อนข้างหนาจะไม่ค่อยพอง ได้ทดลองทำขนมกล้วย ขนมที่สุกแล้วมีลักษณะเหมือนทำจากกล้วยสด

จากการทดลองแสดงว่า กล้วยที่ตากโดยวิธีใหม่นี้ สามารถนำมาใช้ทำอาหารได้หลายอย่างเช่นเดียวกับกล้วยสด อีกทั้งยังเป็นการสะดวกในการใช้ประกอบอาหารในกรณีเดินทางไกลหรือในยามคับขัน และเป็นที่คาดหมายว่า อาจทำเป็นสินค้าส่งออกไปขายในประเทศที่ต้องการใช้กล้วยได้อีกด้วย

□

## เกลือจากนาเกลือภาคตะวันออกเฉียงเหนือ (ต่อจากหน้า 34)

ดาลรายใหญ่ที่สุดในภาคนี้ ทั้งยังเป็นแห่งแรกที่มีการต้มเกลือจากบ่อบาดาล บริเวณที่ต้มเกลืออยู่หลังตลาดใกล้ที่ว่าการอำเภอ เคยมีเตาต้มเกลือขนาดใหญ่หลายร้อยเตาเมื่อ พ.ศ. 2514 ได้เริ่มผลิตเกลือโดยวิธีทำนาเมื่อ พ.ศ. 2516 เพียง 2–3 ไร่เท่านั้น แล้วได้ขยายมากขึ้นทุกปี ในขณะเดียวกันการผลิตด้วยวิธีต้มด้วยฟืนก็ลดลงได้เคยรายงานไว้ใน พ.ศ. 2516 ว่ามีผู้ต้มเกลืออยู่ร้อยกว่าราย ใน พ.ศ. 2517–2518 เหลืออยู่เพียง 32 ราย ในการไปสำรวจครั้งนี้พบว่ามีเหลืออยู่เพียง 5 รายเท่านั้น แต่มีนาเกลือเพิ่มขึ้นเป็นประมาณ 100 ไร่ นาเกลือมีทั้งชนิดเป็นพื้นดินธรรมดา และพื้นทำด้วยคอนกรีต แต่ส่วนใหญ่เป็นพื้นดินธรรมดา มีพื้นนากอนกรีตเพียงประมาณ 10 ไร่ เกลือจากนาคอนกรีตมีลักษณะขาวสะอาด ผู้ผลิตใช้ผสมกับเกลือที่ผลิตจากการต้มขายเป็นเกลือต้ม เกลือจากนาดินซื้อขายกันเพียงตันละ 120 บาท ส่วนเกลือต้มราคาตันละ 400–500 บาท การผสมเกลือตากกับเกลือต้มทำให้ได้กำไรมากขึ้น

เกลือที่ผลิตได้ในอำเภอบรบือ นอกจากซื้อขายกันภายในจังหวัดและที่ใกล้เคียงแล้ว บางส่วนยังส่งมาถึงกรุงเทพ ฯ อีกด้วย เกลือต้มมีลักษณะคล้ายเกลือป่นขายได้ราคาเช่นเดียวกับเกลือป่น ส่วนเกลือจากนาเกลือมีลักษณะเป็นเกลือเม็ด แต่มีคุณภาพดีกว่าเกลือสมุทร มีปริมาณความชื้น และมักเนเซียมต่ำมาก ส่วนปริมาณคัลเซียมและซัลเฟตค่อนข้างแตกต่างกัน บางตัวอย่างมีต่ำกว่าอัตราเฉลี่ยของเกลือสมุทร แต่บางตัวอย่างสูงกว่าเล็กน้อย เพราะเหตุที่เป็นเกลือคุณภาพดีโรงงานอุตสาหกรรมหลายแห่งในกรุงเทพ ฯ จึงพอใจใช้เกลือจากอำเภอบรบือ แม้จะต้องขนส่งมาไกล ต้นทุนการผลิตก็ต่ำมาก เพราะมีน้ำเกลือที่มีความเข้มข้นถึง 10 เท่าของน้ำทะเล เกลือชนิดนี้จึงสู้ราคาเกลือสมุทรได้ นอกจากนั้นในฤดูฝนไม่ค่อยมีสินค้าจากภาคตะวันออกเฉียงเหนือมากนัก รถบรรทุกยินดีรับบรรทุกเกลือเข้ากรุงเทพ ฯ ในราคาต่ำกว่าปกติ ทำให้เกลือจากภาคนี้ระบายเข้าสู่กรุงเทพ ฯ ได้มากขึ้น

□