



สมุทรสงคราม เป็นกลุ่มหนึ่งที่ได้ดำเนินการผลิตน้ำตาลมะพร้าวมาอย่างยาวนาน แบบตั้งแต่โบราณมา

- ทำมายานาน สามต่อในรูปกลุ่ม “เกล่องแก้วเหล็ก”

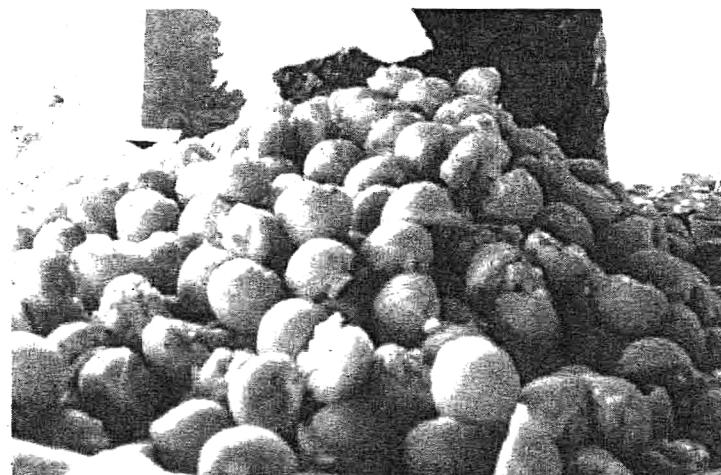
ป้าเริ่ร กลั่นกลึง วัย 55 ปี หนึ่งในสมาชิกของกลุ่มเกษตรกรดาว朵 บอกกล่าวเมื่อถามถึงจุดเริ่มของการประกอบ

น้ำตาลปีบ ผลิตภัณฑ์เด่นจากสองมือของกลุ่มแม่บ้านดาว朵

น้ำตาลปีบ ตามที่น้ำตาลจันมะพร้าวที่บรรจุอยู่เก็บเต็มในกระบอกไม้ไผ่ ที่ด้านนอกปรากฏร่องรอยของการใช้งานมาอย่างยาวนาน นับสิบกระบอกถูกรวบรวมนำมาร่วมกันในกระทะใบใหญ่ ก่อนที่จะเคี่ยวจนให้ออกมาเป็นผลิตภัณฑ์สร้างชื่ออีกอย่างหนึ่งของคนในจังหวัดสมุทรสงคราม

น้ำตาลมะพร้าวหรือที่เรียกว่า “น้ำตาลปีบ” คือผลิตภัณฑ์ที่มีการผลิตกันมาในพื้นที่แห่งนี้ แล้วได้กระจายออกไปจำหน่ายทั่วทุกพื้นที่ของประเทศไทย

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรดาว朵 หมู่ 4 ตำบลคลองเงิน อำเภอเมือง จังหวัด



น้ำตาลมะพร้าวทำสดๆแล้ว

อาชีพทำน้ำตาล
มะพร้าวของคนใน
พื้นที่แห่งนี้

ด้วยเหตุว่า
ลังหัดแห่งนี้ตาม
เรือส่วนใหญ่ของ
ประชาชนคนในพื้นที่
ต่างนิยมปููก
กิโลกรัม ราคากำหนดอยู่ที่ปีบละ
มะพร้าวมาก และ
550 บาท

ได้เก็บเกี่ยวผลผลิตโดยเฉพาะน้ำตาล
มะพร้าวมาสร้างรายได้และอาชีพกันอย่าง
แพร่หลาย

ลักษณะของการค้าขายน้ำตาลมะพร้าว
ในยุคเริ่มต้นแห่งเดียว กับการทำการเกษตร
หรือประมงอาชีพอีกเป็นจำนวนมากที่ต่าง
คนต่างผลิตและต่างขาย ไม่ได้ร่วมมือ
ร่วมใจกันอย่างปัจจุบัน

ป้าเริ่รย้อนความหลังเมื่อก่อตั้งเป็น
กลุ่มเกษตรกรแห่งนี้ว่า ด้วยเหตุที่การผลิต
ไม่ได้ประสานกัน ต่างคนต่างทำ ทำให้เกิด^{ปัญหา}หลายประการ โดยเฉพาะในเรื่อง
ของราคากำหนดอย่างที่มักโคนพ่อค้าคนกลาง



ปันต้มมะพร้าวเพื่อเก็บน้ำตาลสด

เอรัดเจาเบรียน เมื่อได้น้ำปัญหาที่ทุกคน
ประสบมาแลกเปลี่ยนความคิดเห็นกัน จึง
ก่อให้เกิดเป็นผลสรุปว่า ควรเรียนที่ผลิต
น้ำตาลจากมะพร้าวครัวจับมือร่วมใจกัน
เพื่อให้เกิดเป็นอันใจในการต่อรอง

จากนัดร่วมตั้ง ณ วันที่ 27 ปีที่ผ่านมา ชาว
บ้านที่ประชุมกันได้ตั้งชื่อ “น้ำตาลปีบ”
15 คน ได้ร่วมมือร่วมใจกันจัดตั้งเป็นกลุ่ม
เกษตรกรขึ้น ภายใต้การสนับสนุนของ
หน่วยงานราชการต่างๆ ของจังหวัด
สมุทรสงครามที่เข้ามามีส่วนในการสนับสนุน

โดยมี นางเปลื่อง วรรคทรัพย์ อายุ 72 ปี
เป็นประธานกลุ่ม

เมื่อร่วมตั้งจัดตั้งเป็นกลุ่มเกษตรกรขึ้น
มานั้น ป้าเริ่รบอกว่าต้องใช้เงินทุนก่อตั้ง
น้ำตาล โดยต้นทุนหลัก ๆ อยู่ที่การ
ก่อสร้างโรงเรือนสำหรับผลิตน้ำตาล ที่ต้อง^{ใช้เงินทุนประมาณ 60,000 บาท และยังมี}
ค่าก่อสร้างเตาต้มอีกประมาณ 20,000 บาท
นอกจากนั้นยังมีค่าจัดซื้ออุปกรณ์ต่างๆ เช่น
เครื่องปั่น กระดาษ มีน้ำตัน

ป้าเริ่รได้เล่าให้ฟังถึงการดำเนินงาน
ของกลุ่มเกษตรกรดาว朵 ว่า ด้านเงินทุน
ทางกลุ่มเกษตรกรดาว朵 ได้ใช้ธุรกิจารลง
ทุนนั้น โดยกำหนดราคาหุ้นจำนวนหุ้นให้กับ
สมาชิกของกลุ่มที่หุ้นละ 100 บาท เศร้ามี
จำนวนหุ้นทั้งหมด 50 หุ้น เงินดอกที่
ออกตามกำหนดหุ้นดังกล่าว ได้ถูกนำมาจัด
แบ่งกันในลักษณะของการปันผลเป็น
ประจำทุกปี หมายถึงการกฎหมาย เร่งผลิต
เพื่อขายดี

ในขณะที่การทำงานร่วมกันนั้นได้รับ
การอธิบายจากป้าเริ่ร ว่า เนื่องจากสมาชิก
ของกลุ่มนักจากมีอาชีพหลักในการทำ
น้ำตาลแล้วยังทำสวนด้วย ดังนั้น จึงทำให้
เวลาที่จะมาช่วยกันเพื่อผลิตผลิตภัณฑ์ไม่
สามารถพร้อมกันได้ เพื่อแก้ไขปัญหาดัง
กล่าว จึงได้มีการจัดสรรเงินทุนส่วนหนึ่งเพื่อ
เพื่อมาเป็นค่าใช้จ่ายในการจ้างแรงงานเข้า
มาช่วยทำผลิตภัณฑ์

ตอนนี้เราจะจ่ายให้กับผู้ที่เข้ามาช่วย
งานวันละ 100 บาท ไม่ว่าจะเป็นสมาชิก



นางเปลื่อง วรรคทรัพย์ ประธานกลุ่มฯ

“จากปี 2520 ที่เรา^{ตั้ง}เป็นกลุ่ม ได้
สนับสนุนกันเรื่อยมา
จนทุกอย่างเริ่มดีขึ้น
อีกทั้งเพื่อนบ้านที่ยัง^{ไม่}เป็นสมาชิกได้เห็น
การดำเนินการของ

กลุ่มเป็นไปได้ด้วยดี จึงมาสมัครเป็น
สมาชิกกันเพิ่มขึ้น จนนับถึงกลุ่มของเรามี
สมาชิกทั้งหมด 25 คน” ป้าเริ่รกล่าว

ปัจจุบันกลุ่มเกษตรกรดาว朵 ตั้งอยู่
เลขที่ 34 หมู่ 4 ตำบลคลองเงิน อำเภอเมือง
จังหวัดสมุทรสงคราม โทร. (034) 714-900

ของกลุ่มหรือว่าเป็นแรงงานที่อื่น เพื่อให้
สามารถมีผลิตภัณฑ์ออกจำหน่ายได้ทันกับ
ความต้องการของตลาด” ป้าเริ่รกล่าว

สำหรับการจ้างแรงงานนั้นมีส่วน
สัมพันธ์อย่างต่อเนื่องกับบริษัทของ
น้ำตาลมะพร้าวที่อุบമาดามธรรมชาติ จาก

คําบอกเล่าของป้าเริ่ร ไนช่วงที่ต้องใช้
แรงงานเพื่อผลิตน้ำตาลมะพร้าวอุ้น
ประมาณเดือนเมษายนถึงกรกฎาคม อัน
มีความคุณอภิภัณฑ์ระหว่างตัวตนและฤทธิ์

"ช่วงที่น้ำตากลอกอกรามากๆ อย่างนี้ วันหนึ่งเราต้องมีคนทำงานไม่ต่ำกว่า 5 คน ค่าแรงงานที่ต้องจ่ายในแต่ละวันก็ประมาณ 500 บาท" ป้าเรือรักว่าแล้วว่า แต่เมื่อพ้นจากเดือนกรกฎาคมไปแล้ววิรมาณน้ำตากลับเก็บได้จนน้อยลง ในช่วงนี้การผลิตก็จะหดหายแต่จะนำของที่ผลิตไว้ออกจำหน่าย

ทั้งนี้เพาะเรื่องของการตลาดเรียกได้ว่าแทบไม่มีปัญหาเลย เนื่องจากเป็นสินค้าที่มีความต้องการมากแต่แหล่งผลิตนั้นยังอยู่ในพื้นที่จังหวัดสมุทรสงคราม จึงทำให้พ่อค้าแม่ค้าที่จะรับไปจำหน่ายหรือนำไปส่ง ต้องให้วันเวลาอีกในห้องถินต่างวิ่งรถเข้ามาช้อปซึ่งทำให้การขอกลั่นเกียรติ์

"เรียกว่าเข้าวิ่งมาเราถึงบ้าน ผลิตให้พอกับความต้องการเท่านั้น เพราะของเราหนึ่งนอกจากจะมีจุดเด่นในเรื่องของคุณภาพแล้ว ราคาก็เป็นที่น่าพอใจด้วย" น้ำใจไร้สารภาพ

ป่าเรไรได้ก้าวข่ายความเกี่ยวกับ
คุณภาพของน้ำตามะพร้าวที่ผลิตได้ว่า
เมื่อจากน้ำตามะพร้าวที่นำมาใช้เป็นสิ่งที่
ได้จากการตั้งมะพร้าวน้ำหอมแท้ ๆ จึงมีผล
ทำให้มีความโดยเด่นในเรื่องของกลิ่นที่
หอมมาก อีกทั้งยังมีความ
หวานมัน หากนำไปทำขามา
อย่างกะทิลดซองจะได้
รสชาติที่อร่อยมาก

“มีความงามเรียบง่าย
เลยว่าเป็นตากลที่ผลิตออกมาก
นั้นใส่ไปเตยลงไปด้วยหรือ
เปล่าเพราห้อมมาก ทั้งที่
จริงแล้วเริ่มใช้น้ำตาลจาก
มะพร้าวล้วน ๆ ด้วยกลิ่นที่
หอมในตัวของมะพร้าวเอง
จึงทำให้มีกลิ่นที่หอม และที่
สำคัญอีกประการหนึ่งคือ
เป็นอาหารลิตรที่ปราศจากการใช้สาร防腐ลิตรได้
ฯ ทั้งสิ้น ทุกอย่างเป็นธรรมชาติ”

ทั้งนี้ลูกค้าที่มีความซื่อสัตย์มีจากหกหลายจังหวัด
ไม่ว่ากรุงเทพมหานคร เพชรบุรี ระยอง
เมืองตัน แล้วอย่างที่กล่าวไปแล้วว่า น้ำตาล
ของกลุ่มนี้แทบทุกรรหายังเป็นที่ต้องการของ
ตลาดอย่างมาก จึงทำให้ในบางครั้งต้องจด
ยอดการสั่งซื้อขึ้นกับราษฎร์ไว้และค่อยจัด
ทยอยส่งให้ตามลำดับ

"ตอนนี้สิ่งหนึ่งที่กำลังดำเนินการนั้นคือ การรับสมัครของกลุ่มเพื่อให้นำ น้ำตาลมะพร้าวมาสังให้กับทางกลุ่ม เพราะ นอกจากผลิตเพื่อจำหน่ายกันอยู่ที่ทำการ

กกลุ่มแล้ว ยังได้ขยายตลาดออกไปสู่การ
จำหน่ายให้กับผู้บริโภคโดยตรงตามงาน
แสดงสินค้าต่าง ๆ นำร่องค่าวัสดุ

สำหรับผลิตภัณฑ์น้ำตาลของกลุ่ม
เกษตรกรชาวโถงนั้น ในปัจจุบันยังได้รับ
การคัดเลือกจากจังหวัดสมุทรสงครามให้
เป็นสินค้า หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ด้วย
โฉนดอัตราภาษีน้ำตาลที่ 4 ๑๙

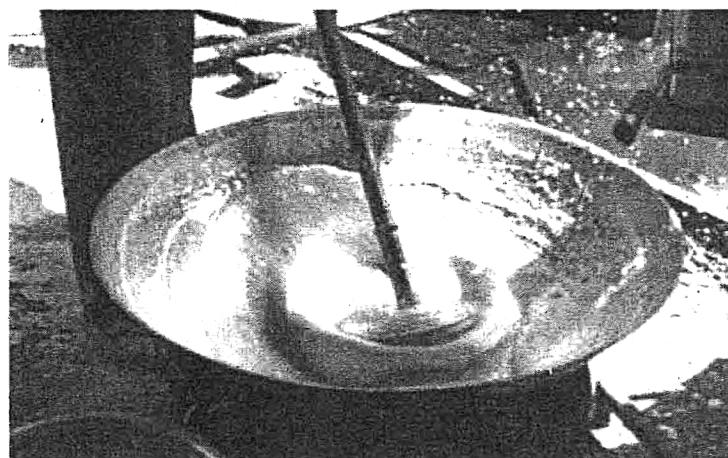
การจำหน่วยน้ำต่ำลงพื้นที่ต่ำกว่าระดับน้ำทะเลจะมีทั้งที่บรรจุลงในที่เรียกว่าติดปะกกว่า น้ำต่ำลงนี้ และการทำเป็นน้ำต่ำลงปืนบรรจุไว้ในถุงพลาสติก โดยถ้าบรรจุลงนี้ ปืนหัวจะมีน้ำหนักประมาณ 30 กิโลกรัม รวม

จำนวนอยู่ที่เป็นละ 550
บาท แต่หากบรรจุจะมี
หนาแน่น ถุงละ 1 กิโลกรัม
ราคายาส่องอยู่ที่ถุงละ 22
บาท แต่ราคายาปลีกอยู่ที่
กิโลกรัมละ 30 บาท

ປ້າເຮົາໄກສ່າງອີກວ່າ
ສໍາຫັບປະມານການ
ຈຳນ່າຍໜ້າຕາລາໃນແຕ່ລະ
ເດືອນນັ້ນ ໂດຍເລີຍແລ້ວ
ອູໝໍ່ປະມານ 900 ກິໂລກົມ
ແລະເນື່ອທັກຕົ້ນຖຸນີ້ໃນການ
ຜິລິຕະແລ້ວຈະມີໄປເຫຼົາສໍາ



ยอดน้ำURAL ใช้ร่วมกับ



กันน้ำตากให้หนีความคุหะอดได้



กล่าวโดยอิกรนสินค้าของกลุ่ม

๕. ขั้นตอนการผลิตน้ำตาลมะพร้าว

ป้าเรไรได้เล่าให้ฟังถึงขั้นตอนการผลิตน้ำตาลมะพร้าว ว่า เริ่มตั้งแต่สมาชิกนำน้ำตาลสดมาส่งที่ทำการกลุ่ม ซึ่งน้ำตาลสดนี้สมาชิกจะขันต้นมะพร้าวและเก็บน้ำตาลที่บรรจุในกระบอกไม้ไผ่ เมื่อร่วบรวมได้แล้วจึงนำมาส่งจำหน่ายให้กับทางการกลุ่ม โดยราคาก็ทำหนเดือนน้อยที่ 20 ลิตร ต่อ 40 บาท หักกระบวนการ ไม้ไผ่ 1 กะบาท กะบาทน้ำตาลมะพร้าวได้ประมาณ 2 ลิตร

เมื่อได้นำตามประวัติแล้วจะต้องนำกรองผ่านกระบวนการ ก่อน จากนั้นนำไปค่าเรียวกัน เนื่องจากเครื่องบันทุณได้เป็นลี เหลืองนวลด

ป้าเรือนอกกว่าขันต่อไปคือนำมาจัดทำเป็นเก้าอี้ไม้ในรูปแบบ
ต่าง ๆ คือ ทั้งมีการบรรจุลูกปืนและการหยดดินเพื่อเป็นขัน โดย
การหยดดินให้เป็นขันนั้นจะนำน้ำตาลที่ผ่านขันตอนข้างตัวมา
หยดดิน โดยนำถ้วยขันมุงไส้มาวางเรียงกันแล้วใช้ผ้าขาวบางปู
ด้านบน จากนั้นก็ใช้ช้อนตักน้ำตาลแล้วมาหยดลงในถ้วย
น้ำตาลเมื่อโดนลมจะแห้ง ก็แกะออกจากผ้าขาวบาง การหยดดิน
แบบนี้จะต้องซ้ายกันหยดดินให้เรียว่าไม่อย่างนั้นน้ำตาลจะแห้งต้อง^{จะแห้ง}
นำไปผสมกับน้ำนมหลุดใหม่ หรือนำไปคายไว้ใหม่ให้มีเมล็ดจะนำ
มาหยดดินได้อีกครั้งหนึ่ง

โดยน้ำตาลมะพร้าว 160 ลิตร เมื่อผ่านการผลิตแล้วจะได้น้ำตาลปีร์มาโน 30 กิโลกรัม