

## เกษตรกรรมน่ารัก

卷首頁 第 46 期 วันพุธที่ 9 สิงหาคม พ.ศ. 2555 ๙๗๑ หน้า 28



เนื่องจากพื้นที่ส่วนใหญ่ของตำบลบางครา จะเป็นพื้นที่ทำการเกษตร ชาวบ้านในพื้นที่ล้วนยึดอาชีพการเกษตรทำสวนมะพร้าว ทั้งเพื่อทำขายและทำน้ำตาล แต่ด้วยความที่ต่างคนต่างคิด ต่างคนต่างทำ น้ำตาลมะพร้าวที่ได้ออกมาสีเนียนไม่เท่ากัน ตลาดไม่ต้องการ และนำออกจำหน่ายแบบไม่เป็นระบบ จึงทำให้ประสบปัญหาด้านต่างๆ มากมาย จนต้องเลิกทำการเกษตร

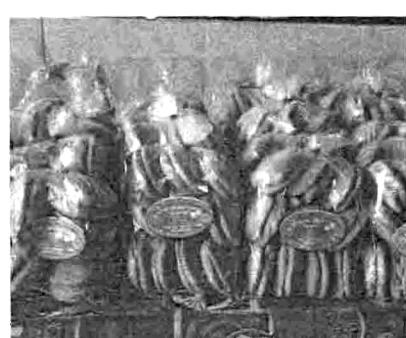
กรกฎาคมปี 2539 ได้มีการรวมกลุ่มขึ้นมาอีกครั้ง โดยการนำของนางสายสุห์ จันทร์เกิด ประธานกลุ่momทรัพย์เพื่อการผลิต (กลุ่มผลิตน้ำตาลมะพร้าว) ด้วยการระดมความคิด ตามความประسังของลูกค้า เช่น ความอ่อนไหวของแผ่นอย่างเป็นระบบ จากที่มีสมาชิกเพียงไม่ หรือความแข็งของน้ำตาล น้ำตาลมะพร้าวแท้ ก็คัน ต่อมาก่อนลุ่มเริ่มเติบโตขึ้น ก็เริ่มมีสมาชิก (ไม่สมน้ำตาลทราย) น้ำตาลมะพร้าวที่ผสมเพิ่มมากขึ้นตามลำดับ

การบริหารจัดการของกลุ่มmom ประทายของบรรจุภัณฑ์ สำหรับราคาก็จะขึ้นอยู่กับทรัพย์เพื่อการผลิต (กลุ่มผลิตน้ำตาลมะพร้าว) กับเกรดของน้ำตาล ถ้าเป็นน้ำตาลมะพร้าวแท้ จะแบ่งหน้าที่แต่ละฝ่าย ประกอบด้วย ฝ่าย (ไม่สมน้ำตาลทราย) ราคาขายส่งกิโลกรัมละ บริหารจัดการ ฝ่ายการเงินและบัญชี ฝ่ายการ 35 บาท ราคาขายปลีก กิโลกรัมละ 38 บาท และผลิต ฝ่ายการตลาด ฝ่ายขนส่ง และฝ่ายส่งเสริม น้ำตาลมะพร้าวผสมน้ำตาลทราย ราคาขายส่ง กิโลกรัมละ 27 บาท ราคาขายปลีก กิโลกรัมละ

สำหรับขั้นตอนการผลิตน้ำตาล 30 บาท ซึ่งราคาขายส่งจะถูกกว่าราคาขายปลีก มะพร้าวเปลรูป เริ่มจากวันขึ้นน้ำตาลมะพร้าว 3-5 บาทต่อกิโลกรัม

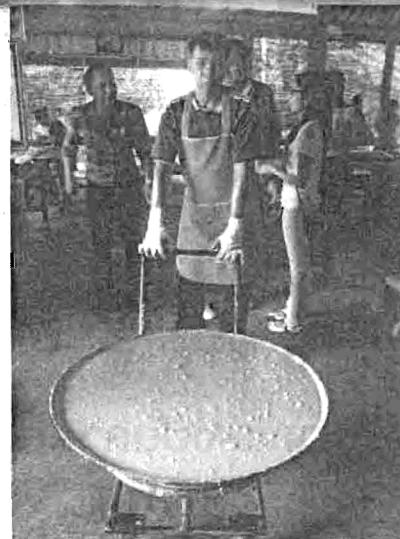
จากสมนักข้องกลุ่มและเกษตรกรทั่วไปในหมู่ชน นำน้ำตาลมะพร้าวมากรองเพื่อนำสิ่งเจือปนออก มะพร้าวที่นี่ คือ วัตถุดิบที่ได้จากในพื้นที่ ความจากนั้นนำน้ำตาลมะพร้าวมาเคี่ยวไฟปานกลาง หอม ความข้น รวมถึงรสชาติ และกลิ่นที่เป็น เพชรบุรีทางกลุ่มฯได้นำสินค้าไปวางจำหน่าย จนกว่า โดยใช้เวลาประมาณ 20 นาที เมื่อเคี่ยว เอกลักษณ์ของน้ำตาลมะพร้าวของกลุ่มฯ ประจำที่ตลาดเพชรบุรี ตลาดอำเภอบ้านลาด จนหมดแล้วนำมาปั่นจนแห้งเป็นเนื้อน้ำตาล เสร็จ นอกจากคุณเด่นที่หวานแล้วยังรวมถึงประโยชน์ และตลาดชำนาญทำอาหาร สำหรับต่างจังหวัดจะมีแล้วจึงนำมาใส่บรรจุภัณฑ์ตามรูปแบบที่ลูกค้า ของการนำไปใช้ ที่สามารถผลิตได้ตรงกับสิ่งที่ ลูกค้าประจําที่จังหวัดเพชรบุรี ประจำวันคือชั้นที่ สองและครุภัณฑ์ โดยทางกลุ่มฯจะชนสินค้า ไปส่งให้กับลูกค้าประจำตามจังหวัดตั้งแต่ล่าง รวมถึงมารับด้วยตัวเองที่กลุ่มฯ

สายสุห์ เล่าว่า จุดเด่นของน้ำตาล  
น้ำตาลมะพร้าวมากการกรองเพื่อนำสิ่งเจือปนออก มะพร้าวที่นี่ คือ วัตถุดิบที่ได้จากในพื้นที่ ความจากนั้นนำน้ำตาลมะพร้าวมาเคี่ยวไฟปานกลาง หอม ความข้น รวมถึงรสชาติ และกลิ่นที่เป็น เพชรบุรีทางกลุ่มฯได้นำสินค้าไปวางจำหน่าย จนกว่า โดยใช้เวลาประมาณ 20 นาที เมื่อเคี่ยว เอกลักษณ์ของน้ำตาลมะพร้าวของกลุ่มฯ ประจำที่ตลาดเพชรบุรี ตลาดอำเภอบ้านลาด จนหมดแล้วนำมาปั่นจนแห้งเป็นเนื้อน้ำตาล เสร็จ นอกจากคุณเด่นที่หวานแล้วยังรวมถึงประโยชน์ และตลาดชำนาญทำอาหาร สำหรับต่างจังหวัดจะมีแล้วจึงนำมาใส่บรรจุภัณฑ์ตามรูปแบบที่ลูกค้า ของการนำไปใช้ ที่สามารถผลิตได้ตรงกับสิ่งที่ ลูกค้าประจําที่จังหวัดเพชรบุรี ประจำวันคือชั้นที่ สองและครุภัณฑ์ โดยทางกลุ่มฯจะชนสินค้า ไปส่งให้กับลูกค้าประจำตามจังหวัดตั้งแต่ล่าง รวมถึงมารับด้วยตัวเองที่กลุ่มฯ



นางสายสุห์ จันทร์เกิด

## กลุ่มผลิตน้ำตาลมะพร้าว อาชีพหนองหานรายได้หอมหวล



ทางกลุ่มฯจะผลิตน้ำตาลมะพร้าว

น้ำตาลมะพร้าว) ด้วยการระดมความคิด ตามความประสังของลูกค้า เช่น ความอ่อน

ไหว้แพนอย่างเป็นระบบ จากที่มีสมาชิกเพียงไม่ หรือความแข็งของน้ำตาล น้ำตาลมะพร้าวแท้ ก็คัน ต่อมาก่อนลุ่มเริ่มเติบโตขึ้น ก็เริ่มมีสมาชิก (ไม่สมน้ำตาลทราย) น้ำตาลมะพร้าวที่ผสมเพิ่มมากขึ้นตามลำดับ

น้ำตาลทราย สีของน้ำตาล รวมถึงขนาดหรือ

ในส่วนของช่องทางการจ้างหน่ายมีทั้ง ในการจัดการของกลุ่มฯจะชนสินค้า ไปส่งให้กับลูกค้าประจำตามจังหวัดตั้งแต่ล่าง รวมถึงมารับด้วยตัวเองที่กลุ่มฯ

สนใจซื้อน้ำตาลมะพร้าวหรือศึกษา เรียนรู้ธุรกิจการทำน้ำตาลมะพร้าวได้ที่ นางสายสุห์ จันทร์เกิด ประธานกลุ่มmomทรัพย์เพื่อการผลิต (กลุ่มผลิตน้ำตาลมะพร้าว) บ้านหนองหุ่ง หมู่ที่ 11 ตำบลบางครา อำเภอเมืองแรม จังหวัดเพชรบุรี โทรศัพท์ 08-7161-2536