



- น้ำพริกมะขามกึ่งสด
- น้ำพริกเผาสูตรโบราณ น้ำพริกนรก
- ผลิตภัณฑ์ชายดี

ของกลุ่มแปรรูปผลผลิตเกษตร

นางวิไลวรรณ เอ็บสภาพ ประธานกลุ่มแปรรูปผลผลิตเกษตร หมู่ที่ 5 บ้านคันทนา เล่าว่ากลุ่มแปรรูปฯ นี้ตั้งขึ้นมาแล้ว แต่เริ่มทำกิจกรรมเสริมรายได้ในลักษณะการแปรรูปอาหารขายเป็นธุรกิจในปี 2540 โดยมีผลิตภัณฑ์แปรรูปกว่า 10 รายการ หมุนเวียนไปตามฤดูกาลแล้วแต่วัตถุดิบใน

น้ำพริกมะขามกึ่งสด ผลิตภัณฑ์ระดับ 4 ดาว ของกลุ่มแปรรูปฯ บ้านคันทนา

จากการจัดมาตรฐานร้านค้า โดยการค้าสูงสุดยอด (Champion) หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย ในช่วงประมาณเดือนกรกฎาคม 2546 สินค้าจังหวัดตราด 60 รายการ ได้รับการจัดระดับภาค ไว้ที่ระดับ 5 ดาว 2 รายการ ระดับ 4 ดาว 35 รายการ ระดับ 3 ดาว 23 รายการ และ “น้ำพริกมะขามกึ่งสด” เป็น 1 ใน 35 รายการ ของผลิตภัณฑ์ ระดับ 4 ดาว ซึ่งเป็นฝีมือของกลุ่มแปรรูปผลผลิตเกษตร หมู่ที่ 5 บ้านคันทนา ต.หัวงน้ำขาว อ.เมืองตราด จ.ตราด



นางมาลี จินตวงษ์ ประธานที่ปรึกษากลุ่ม



นางวิไลวรรณ เอ็บสภาพ ประธานกลุ่ม

ท้องถิ่น เช่น หอยหวานปรุงรส กุ้งยอบแผ่น เเกะแฉ่มแห้ง ปลาอินทรีปั้นปรุงรส ปลากระเบนหวาน ปลากรอบสมุนไพร ข้าวเกรียบเผือก ข้าวเกรียบตามฤดูกาล น้ำพริกนรก น้ำพริกเผาสูตรโบราณ น้ำพริกมะขามกึ่งสด นอกจากนี้ ยังมีผลิตภัณฑ์ของใช้ประเภทแชมพู ครีมนวด เมื่อจังหวัดตราดมาสนับสนุนในผลิตภัณฑ์เพื่อจัดเป็น 1 ตำบล 1 ผลิตภัณฑ์ ในปี 2544 “น้ำพริกมะขามกึ่งสด” ของกลุ่มซึ่งมีวิธีการปรุงรสชาติที่เป็นของท้องถิ่นแท้ ๆ จึงได้รับการคัดเลือกเป็นสินค้า 1 ตำบล 1 ผลิตภัณฑ์ ของตำบลหัวงน้ำขาว และได้รับการจัดระดับภาคอยู่ในระดับ 4 ดาว

นางวิไลวรรณ กล่าวต่อไปว่า กลุ่มได้ทำน้ำพริกจำหน่ายจริง ๆ จัง ๆ มาตั้งแต่ปี



2540 แล้ว ใช้วิธีรับสมาชิกทั้งหมด 5 บ้าน ค้นหา หมู่บ้านใกล้เคียง มีจำนวน 120 คน เพื่อระดมทุนเป็นทุนดำเนินการ ทุนละ 50 บาท สมาชิกจะถือหุ้นได้ไม่เกินคนละ 20 หุ้น ครั้งแรกมีทุนได้จากหุ้นสมาชิกดำเนินการ 30,000 บาทเศษ แปรรูปผลิตภัณฑ์ในห้อง ถิ่นหลายอย่าง แต่ที่ตลาดกว้างมีทั้งใน จังหวัดและต่างจังหวัดเป็นน้ำพริก 3 ชนิด คือน้ำพริกมะขามกึ่งสด น้ำพริกเผาสูตรโบราณ น้ำพริกนรก ซึ่งในการดำเนินการนั้นจะนัดสมาชิกที่มีฝีมือ 4-5 คน มาทำเป็นครั้งคราว โดยกลุ่มจะให้ค่าตอบแทนเป็นการเหมาจ่าย 150 บาท สำหรับการทำน้ำพริกมะขามกึ่งสด และ 200 บาท สำหรับน้ำพริกเผาสูตรโบราณ และน้ำพริกนรก

ปี 2540 ทำน้ำพริกขายปีแรกตลาดดี ผลตอบแทนได้กำไร 20,000 บาทเศษ แต่ช่วงต่อมาก็อีก 2-3 ปี ตลาดกลับไม่ดี เพราะทางกลุ่มมีปัญหาค่าใช้จ่ายต้นทุนในการนำสินค้าไปส่งต่างจังหวัด โดยเฉพาะสาขา เลมอนฟาร์มในกรุงเทพฯ หลายแห่ง ซึ่งไกลและบางครั้งต้องเปลี่ยนสินค้าใหม่ให้ขายเฉพาะน้ำพริกอย่างเดียวไม่คุ้มเพราะทำไม่มากนัก ปี 2543 จึงหยุดส่งไป พอรัฐบาลมาสนับสนุนให้เป็นหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ระยะ 2 ปีที่ผ่านมา ตลาดยังไม่ดีนัก เพราะทำส่งแต่ตลาดในจังหวัดตราด ปีนี้เริ่มดีขึ้น เพราะตลาดดี และเริ่มที่จะขยายตลาดไปที่เลมอนฟาร์มได้อีกแล้ว เนื้อหาอีกคนกลางจัดสิ่งให้ไม่ต้องเสียค่าใช้จ่าย หากและสมาชิกไม่ต้องเสียเวลาไปส่งเอง" ไฉนวรรณ ประเมินตลาดในช่วงที่ผ่านมา

● สูตรน้ำพริกมะขาม

พลิกแพลงใช้กุ้งสดเพิ่มรสชาติของความอร่อยไม่เหมือนใคร

นางวิไลวรรณ เอ็บสภาพ กล่าวถึงที่มาของสูตรการทำน้ำพริกมะขามกึ่งสดว่า นางมาลี จินดาวงษ์ ที่ปรึกษากลุ่มแปรรูปอาหารอดีตประธานกลุ่มเป็นผู้นำสูตรมาเผยแพร่ และมีการปรับรสชาติให้ถูกปากคนในห้อง ถิ่นและต่างจังหวัด ส่วนผสมของน้ำพริกมะขามของบ้านคันทนาจะเน้นการใช้กุ้งสดที่ต่างจากน้ำพริกมะขามที่อื่น ๆ ที่อาจจะใช้เนื้อหมูและใช้มะขามสด ๆ ที่แขวงทางบางปลากุ้งไว้ตอนก่อสร้างถนนใหม่ ๆ สองข้างทางตลอดเส้นทางภายในตำบลทั้งน้ำขาวและตำบลใกล้เคียงซึ่งมีผลผลิตออกตลอดปี จวบจนทุกวันนี้ตลาดน้ำพริกมะขามเติบโตขึ้นมากเท่าไรกลุ่มต้องขอขอบคุณแขวงทางบางปลากุ้งที่สนับสนุนให้เรามีรายได้กัน โดยไม่ต้องลงทุน

นางมาลี จินดาวงษ์ เจ้าของสูตรน้ำพริก



ผลิตภัณฑ์ระยะแรก ๆ

มะขามกึ่งสด เล่าว่า เป็นคน จ.หนองคาย แต่มาอยู่ จ.ตราด กับสามีกว่า 30 ปีแล้ว เคยเห็นชาวบ้านทำน้ำพริกใช้มะขามอ่อนตำกับปูนขาว จึงคิดดัดแปลงสูตรให้เข้ากับท้องถิ่นที่บ้านคันทนา คือใช้กุ้งสดแทนปูนและทำให้สุก ทำให้กลายเป็นน้ำพริกมะขามกึ่งสดขึ้นมา ซึ่งกว่าจะลงตัวทำขายเป็นผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม ต้องมีการพัฒนาปรับปรุง

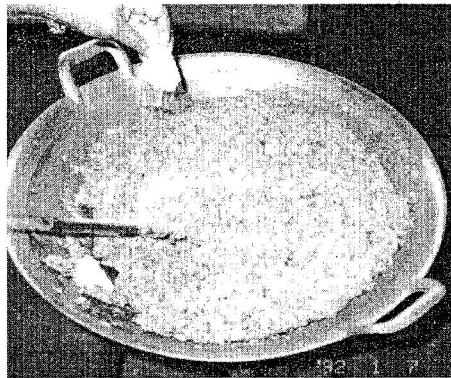
รสชาติ มีลดและเพิ่มส่วนผสม ทั้งนี้ การทำต้องเน้นเรื่องความสะอาดเป็นสิ่งสำคัญ ไม่อย่างนั้นน้ำพริกจะเสียเร็วและเก็บไว้ไม่ได้นาน เพราะน้ำพริกของเราจะเน้นที่ไม้ใส่สารกันบูด

"การทำน้ำพริกมะขามดูเหมือนง่าย แต่ต้องใช้ฝีมือและมีเคล็ดลับเช่นเดียวกับการทำอาหารทั่ว ๆ ไป ตั้งแต่การเลือกวัตถุดิบอย่างมะขามควรใช้มะขามแก่ เปลือกและเนื้อจะทำให้สีเข้มสวย ส่วนมะขามอ่อนใช้ได้แต่สีจะอ่อน เพราะเนื้อมันแข็งมาก และเมื่อถึงการปรุงรสชาติต้องให้ได้รสกลมกล่อม 4 รส ไม่มีรสใดนำ คือ เปรี้ยว หวาน เค็ม เผ็ด ซึ่งตอนปรุงรสแต่ละครั้ง การใช้น้ำตาลจะต่างกัน หากมะขามแก่ เนื้อเปรี้ยวจะต้องใส่น้ำตาล เพิ่มเกือบ ๆ 1 กิโลกรัม ที่เดียว และถ้าเป็นตลาดในกรุงเทพฯ จะชอบเผ็ดน้อยกว่าในจังหวัดตราด ต้องเพิ่ม-ลดพริกชี้หู กุ้งที่ใช้ต้องสดจริง ๆ และเวลากวนต้องกวนให้แห้งไปอ่อน ๆ ไม่เช่นนั้นน้ำพริกจะไหม้" นางมาลี ย้ำเคล็ดลับให้ฟังอย่างเปิดเผย

● ส่วนผสมและวิธีการปรุง

น้ำพริกมะขามสด 6 กิโลกรัม มีดังนี้

มะขามสด	6	กิโลกรัม
กุ้งสด	2	กิโลกรัม
(แกะเปลือกแล้ว)		
หอม	1.5	กิโลกรัม
กระเทียม	1.5	กิโลกรัม



น้ำพริกมะขามกึ่งสดต้องผัดแล้วกวนใช้เวลาจนถึง 3 ชั่วโมง

พริกชี้หูสด	1.5	กิโลกรัม
เกลือป่น	2	ถุง
ขนาด 100 กรัม		
น้ำตาลปึก		
น้ำตาลทราย	2-3	กิโลกรัม
(มะขามอ่อน 2 กิโลกรัม มะขามแก่ 3 กิโลกรัม)		

● วิธีการปรุง

ขั้นตอนแรก การล้างทำความสะอาด นำมะขามสดมาล้างทำความสะอาด ถ้ามะขามแก่แกะเม็ดออก มะขามอ่อนใช้ทั้งฝักได้ หอม กระเทียม ปอกล้างทำความสะอาด กระเทียมแกะเปลือกขาว ๆ ออก พริกชี้หูสดล้างและเด็ดขั้วออก กุ้งลวกพอสุก

ขั้นที่สอง การไม่ส่วนผสม นำทุกอย่างที่มีเคลือบกัน คือ มะขาม กุ้งสด หอม กระเทียม พริกชี้หูสด จากนั้นนำไปใส่เครื่องโม่เพื่อบดทุกอย่างให้ละเอียด ประมาณ 10 นาที เห็นແຫລกละเอียดทั่วแล้วจึงเตรียมไปผัดและกวน

ขั้นที่สาม การผัดและกวน นำส่วนผสมที่ไม่บดละเอียดไปผัดในกระทะ ซึ่งตั้งไฟและใช้น้ำมันพืชเพียงเล็กน้อยพอไม่ให้ติดกระทะ แรกใช้ไฟแรงนิดหน่อยผัดส่วนผสมให้คลุกเคล้ากันให้ดี ใส่น้ำตาลนำปลาลงไป โรยเกลือป่นไปทั่ว ๆ น้ำพริกจะเริ่ม

เหนียว ลดไฟลงอ่อน ๆ กวนต่อไปให้น้ำพริกแห้งและเหนียว ทดลองชิมรสให้กลมกล่อมทั้ง 4 รส การกวนจะต้องกวนให้แห้งน้ำพริกจึงจะอร่อย ซึ่งต้องใช้เวลาประมาณ 3 ชั่วโมง ที่เดียว เมื่อเสร็จแล้วนำไปบรรจุกล่องพลาสติก กล่องละ 200 กรัม ติดสติ๊กเกอร์ที่บอกตราสัญลักษณ์ สถานที่ผลิต และการได้รับอนุญาต อย. เพื่อสร้างความมั่นใจกับลูกค้า

● ลงทุนน้อย

ราคาขายกิโลกรัมละ 125-150 บาท

นางวิไลวรรณเล่าว่า การทำน้ำพริกมะขามกึ่งสดแต่ละครั้งจะใช้มะขามครั้งละ 6 กิโลกรัม จะได้น้ำพริกขาย 10 กิโลกรัม ซึ่งบรรจุในกล่องพลาสติกมีฝาปิด น้ำหนักกล่องละ 200 กรัม ขายส่งราคากล่องละ 25 บาท ขายปลีก 30 บาท ซึ่งจะตกกิโลกรัมละ 125-150 บาท กลุ่มจะมีรายได้ครั้งละประมาณ 1,000 บาทเศษ ทั้งนี้ หากมียอดสั่งหรือตลาดรองรับได้ จะมีรายได้พอสมควรทีเดียว ทุกวันนี้จะทำการส่งต่อทะเล 1 ครั้ง ได้น้ำพริก 10 กิโลกรัม หากมีคนรับไปส่งไปที่เลมอนฟาร์มจะต้องผลิตมากกว่านี้

"จริง ๆ แล้วรายได้จะยึดเป็นอาชีพได้ ขึ้นอยู่กับตลาดที่จะมียอดจำหน่ายสม่ำเสมอหรือไม่ แต่สำหรับสมาชิกของกลุ่มเรื่องรายได้ถือว่าน้อยมาก หากเปรียบเทียบกับมารับจ้างแกะปูนวันละ 150-200 บาท หรือหาหอย หามปูในทะเลมาขายวันละ 300-400 บาท แล้ว ที่ทำอยู่จึงเน้นการทำเพื่อให้หมู่บ้านของเรามีผลิตภัณฑ์ที่เป็นของตนเอง แต่อนาคตผลิตภัณฑ์ของหมู่บ้านจะขยายตัวมากขึ้น เพราะที่หมู่บ้านคันทนาคงจะพัฒนาเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ จะมีนักท่องเที่ยวมาเที่ยวชมในหมู่บ้านของเรา กลุ่มมีแผนที่จะขยายผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผาสูตรโบราณ และน้ำพริกนรกเป็นหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์เพิ่มเติมอีก 2 อย่าง เพราะทุกวันนี้มีน้ำพริกของเราขายดีทั้ง 3 อย่าง" นางวิไลวรรณกล่าว

ทุกวันนี้สามารถหาซื้อสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ที่ได้ออนไลน์สะดวก การคิดสรรผลิตภัณฑ์สุดยอดเป็นการรับประกันได้ 100 เปอร์เซ็นต์ ที่ผลิตภัณฑ์นั้นจะทำให้ผู้บริโภคไม่ผิดหวัง หากใครต้องการพิสูจน์ด้วยตนเอง อยากรับชมทดสอบรสชาติ "น้ำพริกมะขามกึ่งสด" ของกลุ่มแปรรูปผลผลิตเกษตร หมู่ที่ 5 สนใจสอบถามรายละเอียดที่ คุณวิไลวรรณ โทร. (01) 450-8009 หรือ (039) 543-424