

แม่บ้าน ★ งานเกษตร

นงเยาว์ สรรค์ อรัญมิตร

ปัจจุบัน คนเริ่มให้ความสนใจต่อสุขภาพมากขึ้น จึงได้สรรหาวิธีการดูแลสุขภาพโดยการออกกำลังกาย เล่นกีฬา ฟึกลโยคะ รวมทั้งการรับประทานอาหารที่เป็นประโยชน์ต่อสุขภาพ ซึ่งสมุนไพรเป็นอีกทางเลือกหนึ่งที่ผู้บริโภคเริ่มสนใจรับประทานกันมากยิ่งขึ้น

โดยจะสังเกตได้จากผู้ผลิตอาหารหรือร้านอาหารส่วนมากจะเน้นในเรื่องสมุนไพรโดยการนำสมุนไพรต่างๆ ที่หาได้ไม่ยากในประเทศไทยมาแปรรูปหรือนำมาผสมกับอาหารเพื่อเพิ่มความแปลกใหม่ของอาหารและตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค

สมุนไพรที่นำมาแปรรูปผสมกับอาหารนั้นมิได้เห็นตามท้องตลาดอยู่มากมาย เช่น เครื่องดื่มสมุนไพร ไอศกรีมสมุนไพร ก๋วยเตี๋ยวสมุนไพร เยลลี่สมุนไพร สด็กสมุนไพร ฯลฯ ในที่นี้จึงอยากแนะนำผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรของ **คุณเม็ชย์ เมธนาถิ์** ให้รู้จัก

คุณเม็ชย์เล่าถึงแนวคิดในการนำเอาสมุนไพรมาผสมอาหารว่า "ผมทำงานอยู่ที่บริษัทผลิตยาแห่งหนึ่ง อยู่ฝ่ายขาย ในระยะเวลา 18 ปี ที่ผมทำงานอยู่ฝ่ายขายได้มีโอกาสเดินทางไปทั่วประเทศทั่วทุกภาค และได้มีโอกาสเรียนรู้วิถีชีวิตบ้านการกินการอยู่ของชาวบ้านแต่ละภาคโดยเฉพาะภาคอีสานจะได้ไปบ่อย" จากที่ได้เดินทางไปแถบภาคอีสานอยู่บ่อยๆ จึงได้มีโอกาสรับประทานอาหารของชาวอีสาน "โดยส่วนตัวผมเป็นคนชอบทานอาหารอีสานอยู่แล้ว จึงมีแนวคิดที่จะเปิดร้านอาหารและได้เริ่มศึกษาค้นคว้าเรื่องราวเกี่ยวกับอาหาร"

โดยเริ่มศึกษาอาหารเวียดนามเป็นตัวแรกเมื่อ พ.ศ. 2540 เนื่องจากว่าอาหารเวียดนามจะมีส่วนผสมของผักเยอะ จึงคิดว่าผู้คนที่ไปจะให้ความสนใจมากกว่าอาหารอื่น

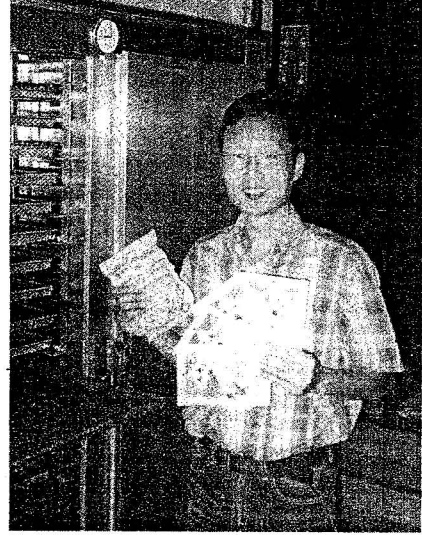
เมื่อแนวคิดที่จะเปิดร้านอาหารตรงกับช่วงที่เศรษฐกิจพอเพียงจึงได้หยุดแนวคิดในการทำร้านอาหารก่อน จนกระทั่งประมาณต้นปี 2543 ได้มีโอกาสเข้าไปปรึกษาผู้ใหญ่ทางกรมส่งเสริมอุตสาหกรรมและได้แนวคิดหลายอย่างเกี่ยวกับการประกอบอาชีพ SME

โดยที่ผู้ใหญ่ จากกรมส่งเสริมอุตสาหกรรมได้แนะนำให้ทำผลิตภัณฑ์หมุยจากสมุนไพรและได้บอกว่า "ถ้าจะทำ

ผลิตภัณฑ์หมุย น้ำพริกสมุนไพร อาหารไทยสู่ครัวโลก



น้ำพริกสมุนไพร



คุณเม็ชย์ เมธนาถิ์

สามารถคว่ำรางวัลโอท็อป 5 ดาว หลังจากนั้น สินค้าจึงเริ่มเป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น สื่อต่างๆ เริ่มให้ความสนใจติดต่อนัดสัมภาษณ์

คุณเม็ชย์เล่าถึงสาเหตุที่มีแนวคิดในการทำน้ำพริกสมุนไพรว่า "คนอีสานจะเข้ามาทำงานในกรุงเทพฯ เป็นจำนวนมาก นอกจากนั้นแล้ว ผมได้มีโอกาสไปเที่ยวต่างประเทศบ่อยครั้งและได้สังเกตว่า คนไทยอีสานได้ไปทำงานยังต่างประเทศเป็นจำนวนมาก จึงได้มีแนวคิดทำน้ำพริกอีสาน"

ต่างประเทศได้หลังจากสินค้าได้รับความนิยมอย่างแพร่หลาย โดยจำหน่ายไปยังประเทศญี่ปุ่น ออสเตรเลีย และสหรัฐอเมริกา นอกจากนี้ มีแผนที่จะขยายตลาดในประเทศได้หาลิงคโปร์ และประเทศในภูมิภาคอาหรับและยุโรป

วิธีการทำให้ลูกค้าได้รู้จักผลิตภัณฑ์อย่างมากหลายนั้น ในช่วงแรกใช้วิธีการนำสินค้าจัดแสดงตามบู๊ธ กับ สกว. และงานแฟลตฟอร์มโอท็อป ประกอบการแจกนามบัตร อาหารให้กับลูกค้าชิม รวมทั้งลูกค้าได้บอกต่อปากกายหลังรับประทานแล้วติดใจความอร่อยของสินค้าที่มีส่วนผสมของสมุนไพร เช่น ใบกะเพรา พริกไทยดำ ตะไคร้ เห็ดหลินฮั้ว ชาเขียว ฯลฯ

"คนอีสานจะเข้ามาทำงานในกรุงเทพฯ เป็นจำนวนมาก นอกจากนั้นแล้ว ผมได้มีโอกาสไปเที่ยวต่างประเทศบ่อยครั้งและได้สังเกตว่า คนไทยอีสานได้ไปทำงานยังต่างประเทศเป็นจำนวนมาก จึงได้มีแนวคิดทำน้ำพริกอีสาน"

ผลิตภัณฑ์อะไร จะต้องจุดเด่น ทำในสิ่งที่ตนเองคิดว่าถนัด"

หลังจากที่ได้รับคำนิยามจากผู้ใหญ่ จึงเริ่มดำเนินการทำหมุยสมุนไพรเป็นผลิตภัณฑ์ชิ้นแรก และช่วงต่อมาเมื่อปี 2545 ก็เริ่มวิจัยน้ำพริกสมุนไพรอบแห้งกับสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย(สกว.) ซึ่งจะทำการวิจัยน้ำพริก 3 ชนิด ด้วยกันคือ ซุปมะเขือ แจ่วปลาป่น น้ำจิ้มแจ่ว

นอกจากนี้แล้ว ยังทำการวิจัยไส้กรอกปลา กุ้งแห้งเป็นงานวิจัยชิ้นที่ 2 ผลิตภัณฑ์แต่ละอย่างต้องใช้เวลาในการวิจัยนานเป็นปีจึงจะได้คุณภาพและรสชาติที่เหมาะสม

จากนั้นได้เปิดตัวผลิตภัณฑ์ทั้ง 2 อย่างภายในงาน "ความรู้เพื่อชีวิต 20 ปี สกว." แต่น้ำพริกได้รับความนิยมมากกว่าไส้กรอกปลา กุ้งแห้ง

จึงได้นำผลิตภัณฑ์น้ำพริกสมุนไพรอบแห้งส่งเข้าประกวดสินค้าโอท็อปที่รัฐบาลจัดขึ้น และ

● การพัฒนาสูตร

การคิดค้นและพัฒนาสูตรนั้นเริ่มจากการอ่านหนังสือเกี่ยวกับการทำอาหาร รวมทั้งจ้างผู้เชี่ยวชาญทางด้านอาหารอีสานมาช่วยทำและพัฒนาสูตร

ส่วนแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์คุณเม็ชย์เล่าว่า "ผลิตภัณฑ์ชิ้นต่อไปจะทำขนมจีนน้ำยา ต้มยำกุ้ง ต้มยำขาไก่ กะปิคั่วโดยจะผลิตในรูปแบบอาหารสำเร็จรูป นอกจากนั้นแล้วยังจะพัฒนาหรือเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการให้ครบ 5 หมู่ หากตรวจพบว่าอาหารที่ผลิตไม่มีโภชนาการครบ 5 หมู่"

รวมทั้งจะศึกษาพัฒนาผลิตภัณฑ์ตัวใหม่ เช่น เนื้อปลาแปรรูป ผักผลไม้แปรรูป "ไม่ชอบอกว่าจะแปรรูปอย่างไร แต่รับรองว่าผลิตภัณฑ์ของผมนะไม่เหมือนสินค้าของเจ้าอื่น" ผลิตภัณฑ์ส่งออกต่างประเทศ

คุณเม็ชย์ เล่าต่อว่า ผลิตภัณฑ์น้ำพริกสมุนไพรอบแห้งนั้นสามารถส่งออกไปขายยัง

ส่วนวิธีการเจาะตลาดในประเทศปัจจุบันนี้ได้ติดต่อโครงการ 108 ซุปเครื่องพัฒนาฯ เพื่อเป็นช่องทางในจำหน่ายสินค้า ทั้งนี้ห้างสรรพสินค้าต่างๆ ให้ความสนใจผลิตภัณฑ์และได้ติดต่อสินค้าไปวางขายในห้าง

อย่างไรก็ตาม เนื่องจากว่ากำลังการผลิตยังมีไม่เพียงพอต่อการส่งหรือจำหน่ายสินค้าในทุกจังหวัด เพราะปัจจุบันมีกำลังการผลิต 1,000 ซอง ขึ้นอยู่กับลูกค้าจะสั่งให้ผลิตกี่ซองหรือสั่งผลิตในจำนวนเท่าใด

"กำลังการผลิตไม่เพียงพอ ในอนาคตอาจจะขยายกำลังการผลิตโดยการโรงงานให้ใหญ่ขึ้น เพื่อเพิ่มพื้นที่ในการเครื่องจักรและเครื่องอบ เพื่อรองรับจำหน่ายสินค้าให้ทั่วทุกภาคทุกจังหวัดประเทศ"

สำหรับวัตถุดิบที่นำมาผลิตนั้น ประกอบด้วยหมุยที่มีคุณภาพถูกหลักอนามัย ปลอดภัย

พิษ รับมาจาก ซีพี วันละ 100 กิโลกรัม
กิโลกรัมละ 70 บาท พริกสด มะเขือยาว ปลา
นวลจันทร์สดนั้นรับมาจากตลาดไท พริก
กิโลกรัมละ 20 บาท วันละ 20-30 กิโลกรัม
มะเขือ กิโลกรัมละ 30-50 บาท วันละ 40-50
กิโลกรัม ส่วนปลารับมาจากโลกรัมละ 20 บาท
วันละ 30 กิโลกรัม คุณมีชัยเล่าถึงปริมาณใน
การสั่งซื้อวัตถุดิบ

● **ราคาจัดจำหน่าย**

ราคาในการจัดจำหน่ายนั้น น้ำพริกจะ
จำหน่ายของละ 23 บาท หมูยอห่อละ 25 บาท
ไส้กรอกหมู แท้กละ 45 บาท ซึ่งเป็นราคาที่
เหมาะสมกับความอร่อยและคุณค่าที่ได้รับ

ภายหลังที่ประกอบธุรกิจอาหารมาประมาณ
3-4 ปี กล่าวได้ว่ายังมองไม่เห็นกำไร เนื่องจาก
ว่ากำไรที่ได้มานั้นก็นำเอาไปลงทุนในการ
พัฒนาและทำวิจัยผลิตภัณฑ์ตัวอื่น

● **ขั้นตอนการทำหมูยอ**

เลือกเอาเนื้อจากสะโพกหลังไล่เอาเอ็นออก
ให้หมด ผสมด้วยพริกไทย เกลือ น้ำตาลทราย
แล้วนำเข้าเครื่องสับ ผสมทิ้งไว้ประมาณ 5-6
นาที ให้เติมน้ำแข็ง น้ำมันพืช เครื่องเทศ สมุนไพร
และเครื่องปรุงที่เตรียมไว้ บดให้เข้ากัน
ใช้เวลาประมาณ 15-20 นาที หลังจากนั้น ก็นำ
ไปผึ่งให้แห้งแล้วค่อยนำไปทอดแล้วนำไป
แช่ตู้เย็น

● **ขั้นตอนการทำน้ำพริก (ซุบมะเขือ)**

นำมะเขือยาวและปลาหนึ่งให้สุกแล้วลอก
เปลือกและเนื้อปลาออกผสมด้วยพริกขี้หนูเผา
หอมแดงเผา กระเทียมเผา บดให้ละเอียด
แล้วผสมด้วยเครื่องปรุงที่เตรียมไว้ให้เข้ารสชาติ
หลังจากนั้น นำไปผึ่งในภาชนะ ใส่ตู้อบให้แห้ง
ด้วยอุณหภูมิ 75-80 องศา ใช้เวลาในการอบ 4-
5 ชั่วโมง แล้วนำมาผึ่งให้เย็นก่อนค่อยตัดเป็น
แผ่น แล้วก็นำบรรจุในซองที่เตรียมไว้

นอกจากนี้ คุณมีชัยยังแนะนำผู้ที่มี
แนวคิดที่จะประกอบธุรกิจ SME ว่า จะต้อง
เป็นบุคคลที่มีความตั้งใจ มีความเชื่อมั่นใน
ตนเอง ไม่ย่อท้อ ทั้งนี้รัฐบาลได้สนับสนุน
ธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมโดยเปิดโอกาส
ให้ผู้ประกอบการเข้ารับการศึกษา ไม่ว่าจะ
เป็นเรื่องการลงทุน งบการลงทุน หน่วยงาน
ของรัฐสามารถเป็นที่ปรึกษาให้ได้ สิ่งที่สำคัญ
จะต้องมีความรู้ในเรื่องที่จะทำสินค้าให้มี
คุณภาพ

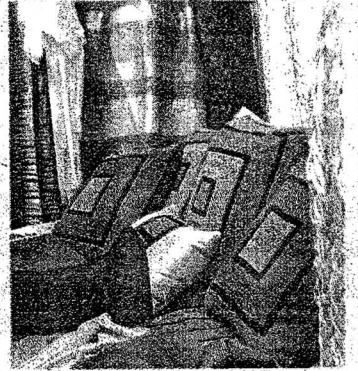
หาผู้ที่สนใจสามารถสั่งซื้อผลิตภัณฑ์แท้
ๆจาก น้ำพริกสมุนไพรของแท้ได้ที่ คุณมีชัย
เบอร์โทร 023/80 พรรณาดำรง 36/1
ณ.ราชดำเนิน ข้างสนาม มงกุฎปี กรุงเทพมหานคร
10240 โทร (02) 742-7700 หรือ (02) 812-
3083

พรหมมือจากผ้าไหม และหมอนผ้าไหมรูปช้าง ที่ขอนแก่น

นางกมลนตร ไกรตระกูล กรรมการผู้
จัดการ บริษัท ซิลค์ แอฟเวนิว จำกัด ใน
ฐานะประธานกลุ่มเครือข่ายผ้าไหม
อำเภอชนบท จังหวัดขอนแก่น ที่อยู่ 194 หมู่
1 ถนนแจ้งสนิท ตำบลเมืองเพีย อำเภอ
บ้านไผ่ จังหวัดขอนแก่น กล่าวว่า บริษัทก่อตั้ง
ขึ้นมาเมื่อปี 2530 จากแนวคิดที่เห็นว่า
งานหัตถกรรมการทอผ้าก็กระดุกของชาว
ชนบทในภาคอีสาน โดยเฉพาะการทอผ้า
ไหมจากจังหวัดขอนแก่น ได้รับความนิยม
และมีชื่อเสียงไปทั่วประเทศ ซึ่งควร
สนับสนุนและพัฒนาให้งานสู่ความเป็นสากล
ทั้งยังเป็นการยกระดับคุณภาพชีวิตของ
ชุมชนให้มีรายได้เลี้ยงครอบครัวได้เป็น
อย่างดี

ดังนั้น จึงสร้างเครือข่ายกลุ่มชาวบ้านที่
มีฝีมือในการทอผ้าไหม ทั้งในเขตพื้นที่
อำเภอบ้านไผ่ และอำเภอชนบท จังหวัด
ขอนแก่น เพื่อผลิตผ้าไหมที่มีการพัฒนา
ตามความต้องการของตลาด รวมทั้งการ
แปรรูปผ้าไหมเพื่อการส่งออก โดยผลงานที่
เป็นฝีมือจากชาวบ้านในพื้นที่อำเภอ
บ้านไผ่ และอำเภอชนบท ที่ได้รับการพัฒนา
ดังกล่าวนี้ ได้กลายเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับความนิยม
ทั้งในและต่างประเทศ ในปัจจุบัน

นางกมลนตร กล่าวต่อว่า การพัฒนา
สินค้าจากผ้าไหม ได้กลายเป็นผลิตภัณฑ์
คุณภาพที่เน้นด้านความคิดสร้างสรรค์ โดย
นอกจากผลิตเป็นผ้าไหมแล้ว ยังมี
ผลิตภัณฑ์จากไหม ซึ่งส่วนใหญ่ที่ผลิตจะ
เป็นสินค้าเพื่อการตกแต่งบ้านในรูปแบบ
แฟชั่น เช่น หมอนที่มีรูปทรงแปลกๆ ใน
แนวแฟนตาซี ผ้าผืน พรหมมือจากผ้าไหม
กระเปาะจากผ้าไหม ตลอดจนเบาะหรือพรม
รองนั่งจากผ้าไหม เป็นต้น ซึ่งสินค้าเหล่านี้
ล้วนเป็นฝีมือของกลุ่มชาวบ้านตามหมู่บ้าน
ต่างๆ ที่รวมตัวกันเป็นเครือข่าย เรียกว่า
กลุ่มเต็บซิลค์ สามารถส่งขายทั้งในและต่าง
ประเทศ โดยในประเทศจะเป็นลูกค้าที่ซื้อ
เพื่อตกแต่งบ้าน และลูกค้าจากโรงแรมระดับ
5 ดาว ทั่วประเทศ ส่วนตลาดต่างประเทศ
ปัจจุบันส่งออกแล้วกว่า 10 ประเทศ ทั้งใน
ยุโรป เอเชีย และอเมริกา โดยสินค้าที่ผลิต
ขึ้นนี้ได้รับการคัดสรรให้เป็นสินค้าหนึ่งตำบล
หนึ่งผลิตภัณฑ์ ในระดับ 5 ดาว ของจังหวัด
ขอนแก่น ถึง 2 รายการ คือ ประเภทสิ่ง
ประดิษฐ์เครื่องใช้สอยในครัวเรือน ซึ่งเป็น
พรหมมือจากไหมและขนแกะ และ
ประเภทสิ่งประดิษฐ์และของที่ระลึก ซึ่งเป็น



หมอนช้างผ้าไหม

สำหรับการผลิตพรหมมือ เริ่มต้นด้วย
การเตรียมไหมและขนแกะ ย้อมและกรอไหม
ก่อนนำมาทอเป็นผืนพรหมตามลวดลายและ
แบบที่กำหนด จากนั้นนำไปเล็ยกวบนแผ่น
หลังพรหม แล้วตัดแต่งหน้าพรหมให้เรียบเสมอ
แกะลายตามแบบให้อ่อนช้อยสวยงาม ซึ่ง
กระบวนการและการออกแบบทั้งหมด ล้วน
เกิดจากฝีมือของชาวบ้านที่ผ่านการอบรมและ
พัฒนาฝีมือมาแล้ว โดยปริมาณการผลิต
ประมาณเดือนละ 2,000 ตารางเมตร ราคา
ขายเริ่มตั้งแต่ ตารางเมตรละ 39 บาทขึ้นไป
ส่วนผลิตภัณฑ์อีกชิ้นที่ได้รับการคัดเลือกระดับ
5 ดาว ก็คือ หมอนช้างผ้าไหม ซึ่งจัดทำขึ้น
ตามความต้องการของลูกค้า โดยนำผ้าไหมมา
ตัดเย็บเป็นตัวช้าง แล้วนำขนแกะยัดลงในผ้าที่
ตัดเย็บก็จะออกมาเป็นรูปช้าง ซึ่งมีปริมาณการ
ผลิตเดือนละประมาณ 500-1,000 ชิ้น ขึ้นอยู่
กับออร์เดอร์การสั่งซื้อ โดยมีราคาขายระหว่าง
ชิ้นละ 100-300 บาท แล้วแต่ขนาดของชิ้นงาน

มากนัก ระยะทางไม่เกิน 20 กิโลเมตร มา
ทำงานร่วมกัน นอกจากนี้ ยังมีเครือข่าย
จากกลุ่มแม่บ้านที่ทำงานรวมกลุ่มกันใน
หมู่บ้านอีกกว่า 10 แห่ง ที่ร่วมกันผลิต
สินค้าจากผ้าไหมของจังหวัดขอนแก่น เพื่อ
ส่งขายทั้งในและต่างประเทศ โดยเฉลี่ย
ในเครือข่ายเวลาหนึ่งปีมีกว่า 400 ราย มีขาย
ได้โดยเฉลี่ยไม่ต่ำกว่าคนละ 3,000-5,000
บาท ซึ่งอยู่กันด้วยความสามัคคีและงานฝีมือ
ซึ่งงานฝีมือจากกลุ่มแม่บ้านทั้งหมด ด้รับ
การสนับสนุนจากสำนักงานพัฒนาชุมชน
จังหวัดขอนแก่น และศูนย์ส่งเสริมการค้า
ส่งออกในภูมิภาค ขอนแก่น ที่ได้มีโลก
ว่าขอรับการจัดแสดงสินค้าระดับชาติมา
โดยตลอด ส่งผลให้มียอดจำหน่ายและ
ลูกค้าที่สนใจในต่างประเทศเพิ่มมากขึ้น
เรื่อยๆ” นางกมลนตร กล่าวในที่สุด