



เสน่ห์ แสงคำ

ภายหลังจากที่รัฐบาลประกาศใช้นโยบายของพรรคเป็นแนวทางการบริหารประเทศ

โครงการฟื้นฟูอาชีพเกษตรกร หลังการพักชำระหนี้ก็เกิดขึ้นโดยมี ธ.ก.ส. หรือธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตรเป็นหัวเรือใหญ่ที่ต้องมาดูแลคนที่เข้าร่วมโครงการทั้งหมดด้วยการพักชำระหนี้ และไม่ปล่อยให้ล้มภายใน 3 ปี มีการอุดหนุนเงินกองทุนให้สมาชิกกรณีที่ยืมตัวกันเป็นกลุ่ม ก่อกิจกรรมสร้างรายได้ส่วนราชการบางหน่วยงานที่สังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ก็มีหน้าที่อบรมเกษตรกรพร้อมจัดสรรปัจจัยการผลิต จัดทำบัญชีรับ-จ่าย โดยหวังจะให้ผู้ร่วมโครงการมีรายได้เพื่อนำไปชำระหนี้กับ ธ.ก.ส. ในระยะเวลาของโครงการและสมาชิกกลุ่มแปรรูปปลาบ้านใหม่ในดง หมู่ 4 และ 5 ต.บึงปลาทุ อ.บรรพตพิสัย จ.นครสวรรค์ ก็เป็นอีกหนึ่งใน

หลายสิบล้านชีวิตที่เข้าร่วมโครงการนี้ คุณเลต คงเจริญ ประธานกลุ่ม ได้บอกว่าเมื่อชาวนาในหมู่ที่ 4 และ 5 ได้เข้าร่วมโครงการฟื้นฟูอาชีพเกษตรกรหลังการพักชำระหนี้แล้ว ก็รวมกลุ่มกัน มีสมาชิก 26 คน ขอรับการสนับสนุนจาก ธ.ก.ส. ได้เงินทุนของกลุ่มมา 49,500 บาท และทางสำนักงานเกษตรจังหวัด สำนักงานเกษตรอำเภอ และศูนย์บริการและถ่ายทอดเทคโนโลยีการเกษตรประจำตำบลบึงปลาทุ ให้สมาชิกในกลุ่มนี้ 10 คน เข้าร่วมอบรม เรื่องการแปรรูปอาหาร ที่ จ.นครนายก เมื่อปลายปีที่แล้ว พอกลับมาาก็พิจารณากิจกรรมที่จะรวมกันทำได้ มีมติว่าจะเป็นเรื่องของการแปรรูปปลาน้ำจืดเพราะแถบนี้มี



ร่วมแรงร่วมใจกันทุกคน

งานแปรรูปปลาบ้านใหม่ในดง ผลิตภัณฑ์สู่การปลอดหนี้ที่เมืองสี่แคว

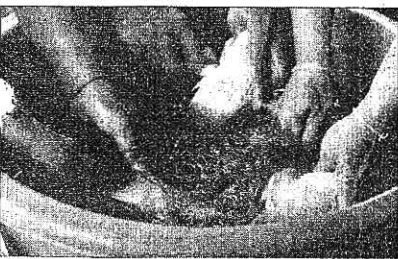
กลุ่มตกลงเลือกการแปรรูปปลาแล้ว ก็ร่วมกันลงมือทั้งหมด โดยอาศัยคนที่ไปอบรม มาช่วยถ่ายทอดความรู้ให้กับคนที่ยังไม่เป็น จะได้ทั้งการเรียนการสอนและมีผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ ของกลุ่มไปด้วย เมื่อพร้อมจะนำไปจำหน่าย

ในขนาดอันใกล้นี้ก็ได้รับการสนับสนุนจากองค์การบริหารส่วนตำบลในเรื่องอุปกรณ์ที่จะนำมาใช้ผลิต เพราะที่ใช้กันทุกวันนี่ยังเป็นการระดมเครื่องครัวของสมาชิกมาใช้กันอยู่ เนื่องจากเงินที่ได้รับการอุดหนุนจาก ธ.ก.ส. ไม่

มากและจำเป็นต้องนำไปซื้อวัตถุดิบเป็นส่วนใหญ่ ซึ่งการซื้อวัตถุดิบและการติดต่อตลาดในแต่ละครั้งจะเป็นหน้าที่ของประธาน รองประธาน และผู้ใหญ่บ้าน ในส่วนของขั้นตอนการผลิตและการเปิดร้านจำหน่ายหรือเร่ขายจะเป็นหน้าที่ของกรรมการและสมาชิกคนอื่น ๆ

เมื่อสอบถามถึงวิธีการทำในแต่ละสูตร ก็ได้รับคำตอบจากกลุ่มสมาชิกไปพร้อม ๆ กับการระดมกำลังสมาชิกช่วยกันผลิต เพื่อนำผลิตภัณฑ์ไปจำหน่ายในงานท่องเที่ยวประจำปีของจังหวัดในอีกไม่กี่วันข้างหน้า ซึ่งแต่ละสูตรมีวิธีการทำ ดังนี้

ปลาต้มจืด ใช้ปลาตะเพียนสด ขนาด 3-4 ตัว ต่อกิโลกรัม จำนวน 10 กิโลกรัม มาขูดเกล็ดด้วยมีดแล้วผ่าจากปากถึงช่วงท้ายของช่องท้อง ควักเอาไส้ออก แล้วทุบเบา ๆ ที่ลำตัวทั้ง 2 ด้าน ด้วยมีดและบั้งลำตัวให้เป็นริ้วลึกลงถึง 2 นิ้ว เอียงตั้งแต่ช่วงท้องถึงโคนหาง แล้วนำมาล้างน้ำในกะละมัง 4 น้ำ โดยน้ำแรกจะต้องใช้ประสปี้นซัดในช่องท้องให้ครบลิ้นดำ



ล้างและซัดปลาดิบให้สะอาด



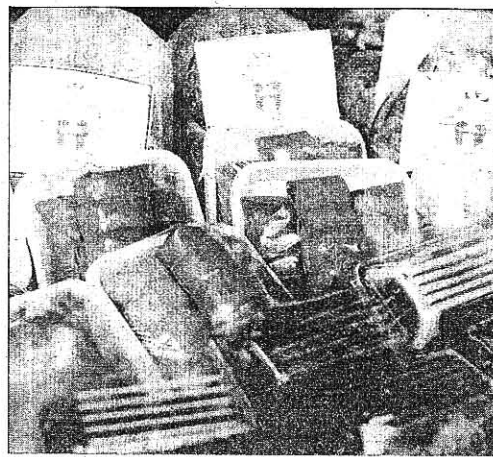
น้ำสุดท้ายของการล้างปลาต้องให้สะอาดแบบนี้

ครบกำหนดก็บรรจุภาตโฟมจำหน่าย

ปลาซุม สามารถหื้อได้อย่าง ต้นทุนในการผลิตก็จะต่ำ เป็นที่นิยมบริโภคในทุกครัวเรือน แม้จะได้รับการอบรมเรื่องการแปรรูปเนื้อหมู เนื้อวัวมาด้วย แต่ก็ไม่กล้าทำเพราะต้นทุนที่สูง ผล

งานชิ้นแรกของกลุ่มหลังอบรมมาหมาด ๆ ก็คือปลาต้มต้มโอ่งมังกร น้ำหนักประมาณ 100 กิโลกรัม จากนั้นอีกไม่กี่เดือนก็รวมตัวกันอีกครั้งเพื่อทำปลาส้มจืด ปลาส้มฟัก ปลาตากเส้น และปลาแห้งเพิ่มเติมเพื่อจำหน่ายในหมู่บ้าน และงานเทศกาลต่าง ๆ ของอำเภอ จังหวัดจนถึงทุกวันนี้

ประธานกลุ่มแปรรูปปลากลุ่มนี้ แม้จะเป็นพ่อบ้าน แต่ก็มีควมรอบรู้เรื่องการจัดการและการตลาดเป็นอย่างดี โดยบอกถึงการบริหารในกลุ่มว่า การดำเนินงานของกลุ่มจะมีกรรมการอยู่ด้วยกัน 5 คน คือ ประธาน รองประธาน เลขานุการ ทรัพย์ฤทธิ และประชาสัมพันธ์ เมื่อทั้ง



ผลิตภัณฑ์จากปลาแปรรูปของกลุ่มบ้านใหม่ในดง

แล้ว ชุดแรก ๆ ก็ให้กรรมการและสมาชิกนำออกไปขายในหมู่บ้าน และหมู่บ้านใกล้เคียง จนมีชื่อเสียงเริ่มติดหูแล้ว ก็มีส่วนราชการให้โอกาสไปวางขายในงานเทศกาลที่สำคัญ ๆ ของอำเภอ จังหวัดบ่อย ๆ ทุกร้านเป็นตลาดที่ตีมากสำหรับการแปรรูปปลาแต่ละชนิดจะอาศัยบริเวณบ้านของประธานกลุ่มเป็นสถานที่ดำเนินการทั้งหมดเพราะสะดวกกับสมาชิกทุกคน และ

และเลือดที่คั่งค้างออกให้หมด หากมีเนื้อเยื่อไขมัน พังผืดย่อยออกมารวมต่อติดออกให้หมด สำหรับวันที่ 2 ถึง 4 ก็จะทำให้สะอาดแบบธรรมชาติเสร็จแล้วก็พักใส่ตะกร้าซึ่งให้สะอาดดี นำไปคลุกกับเกลือบอน จำนวน 3 กิโลกรัม โดยจะต้องใช้เกลือบอนให้ทั่วทั้งตัวทั้งหมดหนึ่ง รีดที่กรีดและในช่องท้องทุกตัวแล้วหมักไว้ในกะละมังโดยใช้พลาสติกปูด้านและแล้วกับด้วยของหนัก ๆ เช่น เขียง ครกหินทิ้งไว้ประมาณ 4 ชั่วโมง ก็นำมาล้างหน้าสะอาดให้ลดความเค็มออกจากตัวปลาจำนวน 4 นำด้วยน้ำสุดท้ายจะแช่ปลาไว้ 10 นาที เพื่อให้เนื้อปลานุ่ม ระหว่างที่รอให้ปลาได้ที่นั้นก็เตรียมข้าวเหนียวแช่น้ำประมาณ 3 ชั่วโมง แล้วนำไปนึ่งให้สุก ซึ่งให้ได้ 1.5 กิโลกรัม นำมาพรมน้ำให้อืด ผลกระเทียมที่ปอกเปลือกแล้วพอละเอียดจำนวน 0.5 กิโลกรัม นำมาคลุกกับข้าวเหนียวให้เข้ากัน ปรงรสด้วยซุรสนิดหน่อย แล้วนำส่วนผสมทั้งหมดมาทาให้ทั่วทั้งตัวปลา และยัดเข้าไปในท้องแทนเครื่องในที่ถูกควักออกไปก่อนจะนำไปบรรจุถุงพลาสติกใส ขนาดใหญ่ถุงละ 1 กิโลกรัม ก็จะบรรจุได้หมดพอดี รีดปากปลาให้แน่น ทิ้งไว้ในอุณหภูมิห้องนาน 3 วัน ก็จะได้รสชาติพอดี จึงนำไปจำหน่ายได้

ปลาต้มพริก ใช้เนื้อปลานวลจันทร์ที่บดแล้ว 7 กิโลกรัม เนื้อปลาชะโดบด 3 กิโลกรัม มา

ขนาดเข้ากับเกลือบอน 30 กรัม นานประมาณ 20 นาที แล้วใช้ข้าวเหนียวหนึ่งถุง 0.5 กิโลกรัม พรมน้ำให้อืดคลุกกับกระเทียมกลีบเล็กปอกเปลือกตำละเอียด 1.5 กิโลกรัม เติมนุรสนิดหน่อย คลุกเคล้าให้เข้ากันแล้วนำไปทอดด้วยใบตอง โดยจับเนื้อเป็นก้อน ๆ ก้อนละ 70 กรัม ในขั้นตอนที่ซึ่งเนื้อปลาจะต้องเตรียมหน้าสะอาดผสมกับกระเทียมบดไว้จุ่มมือตอนจับซึ่งเพื่อไม่ให้เนื้อปลาเสียวรสชาติ เมื่อซึ้งเสร็จก็จะนำไปทอดในใบตอง 2 ชั้น โดยชั้นในสุดจะตัดใบตองให้กว้าง 1 คืบ ยาวคืบครึ่ง เช็ดให้สะอาด นำเนื้อปลาไปวางแล้วม้วนให้เป็นแท่งกลม ๆ ตามความยาวของใบตอง แล้วนำไปวางบนใบตองชั้นนอกที่มีความกว้างและยาว 1 คืบครึ่ง ม้วนใบตองตามความกว้างของใบตอง จากนั้นก็จะเข้าห่อแบบข้าวต้มมัด ในขั้นที่ห่อรอบนอกนี้หากใบตองยาวไปก็จะใช้กรรไกรคม ๆ ตัดออก ห่อเสร็จเขาจะมัดด้วยยางวงขนาดเล็กสีเขียว โดยไม่ประกบเป็นคู่ ๆ เหมือนข้าวต้มมัด แล้วนำไปบรรจุในถุงพลาสติกใส ถุงละ 5 ห่อ ทิ้งไว้ 3 คืน ก็นำไปจำหน่ายได้

ปลาตุ๋นเส้น ใช้ปลาตุ๋นก๊วยตะวันออก ๆ ขนาด 3-4 ตัว ต่อกิโลกรัม มาทำให้สะอาดแล้วหั่นเอาแต่เนื้อปลาเป็นท่อนตามความยาวของเนื้อปลา หั่นหัวและก้างไว้ นำเนื้อมาหั่นเส้นตามความยาวของเนื้อปลา แต่ละเส้นหั่นให้มีขนาดยาว ยาวประมาณ 3-4 นิ้ว ความหนาประมาณ



(จากขวา) คุณวิทย์ อัมพพ พัด อบต. บึงปลาทุ ตูลด คงเจริญ ประธานกลุ่ม และ คุณภาณุวัฒน์ ทิพย์ตา (ที่ 2 จากซ้าย) และที่ปรึกษาคือผู้เป็นกำลังสำคัญของกลุ่ม

ไปฝั่งแดดบนตะแกรงลวดนานประมาณ 1-2 แดด (วัน) แล้วแต่ความแรงของแดด เมื่อตากแห้งได้ที่แล้วก็นำมาทอดด้วยไฟอ่อน ๆ พอเนื้อสุกก็ตักขึ้นทิ้งไว้ให้สะเด็ดน้ำมาก่อน จึงจะบรรจุลงถุงจำหน่ายต่อไป

ปลาข้าว ใช้ได้ทั้งปลารดและปลาร้อย โดยจะเตรียมปลารดจำนวน 10 กิโลกรัม มาตัดหัวทิ้งแล้วควักเอาไส้ออก นำไปขอตกลีด หรือตีด้วยค้อนด้วยน้ำที่ผ่านเครื่องอัดแรงดันสูง เพื่อให้เกล็ดหลุดออกให้หมด จากนั้นก็ล้างน้ำให้สะอาดจำนวน 2 น้ำ แล้วผสมเข้ากับเกลือบอน 2 กิโลกรัม และข้าวสารเจ้าที่คั่วพอเหลืองบดละเอียดจำนวน 3 กิโลกรัม นำไปหมักไว้ในโถมุ้งกรที่มีขนาดบรรจุ 100 กิโลกรัม โดยผสมปลาและเครื่องปรุงตามสัดส่วนบรรจุให้เต็มโถ แล้วใช้ไม้ไผ่สานเป็นฝาขัดตรงปากโถเพื่อกดปลาให้จมน้ำ ปิดฝาโถให้สนิทด้วยถุงพลาสติกใสรัดด้วยยางรอบปากโถ เพื่อไม่ให้แมลงวันมาไข่ทิ้งไว้หมักให้นานประมาณ 1-3 เดือน แล้วแต่ชนิดของ

1/4 นิ้ว แล้วซึ้งเนื้อปลาเส้นให้ได้ 1 กิโลกรัม มาคลุกเคล้ากับเมล็ดผักชีโขลก 20 กรัม ซีอิ้วขาวอย่างดี 40 กรัม น้ำตาลทราย 50 กรัม พริกไทยป่นอย่างดี 20 กรัม รสดี 4 กรัม และผงชูรส 8 กรัม หมักทิ้งไว้ 3-4 ชั่วโมง ก็จะนำ

ปรุงตามสัดส่วนบรรจุให้เต็มโถ แล้วใช้ไม้ไผ่สานเป็นฝาขัดตรงปากโถเพื่อกดปลาให้จมน้ำ ปิดฝาโถให้สนิทด้วยถุงพลาสติกใสรัดด้วยยางรอบปากโถ เพื่อไม่ให้แมลงวันมาไข่ทิ้งไว้หมักให้นานประมาณ 1-3 เดือน แล้วแต่ชนิดของ

ธุรกิจนี้เหมาะสำหรับทุกๆท่านโดยเฉพาะนิสสัยเชิงแรงใจ...คือไม่เป็นที่ธุรกิจ สวนกระแสแห่งปี 2002 ธุรกิจสมุนไพร ดร.สาโรช ขยายไม่ได้รับคืน



ประวัติและความเป็นมา มาตรฐาน ISO 9001 จาก TÜV ประเทศเยอรมัน บริษัทผลิตภัณฑ์สมุนไพร ดร.สาโรช จำกัด ก่อตั้งในปีที่ 10 ดำเนินการผลิตและจำหน่ายเครื่องสำอางสมุนไพรจากธรรมชาติ ภายใต้ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัย ดร.สาโรช อีริคป์ นักเรียนทุนปริญญาเอกเภสัชศาสตร์ จากมหาวิทยาลัยฮอกไกโด ประเทศญี่ปุ่น เจ้าของผลงานวิจัยกว่า 20 ปีแต่เพียงผู้เดียว ระหว่างศึกษาที่ญี่ปุ่นได้สร้างผลงานวิจัยระดับโลก "โคโรสร้างผลไม่มีหัตถ์ธรรม" (Miracle Fruit) ซึ่งผลงานดังกล่าวถูกตีพิมพ์ไว้ใน (Journal of Biological Chemistry, U.S.A.) และผลงานวิจัยนี้ถูกเก็บไว้ในธนาคารข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ของโลก **โปรดระวังชื่อปลอมของแท้ไม่มีราคาหน้า อปโปไซโซ**

ผลิตภัณฑ์ ไม่ต้องการหัวใจ ขยายไม่ได้รับคืนภายใน 60 วัน
- เราผลิตเองมีโรงงานของตัวเองมูลค่า 100 ล้านบาท มาตรฐาน ISO 9001 และ GMP มีโรงในคุณภาพและมาตรฐาน
- มี ปัจจุบันไม่มีคู่แข่ง ผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ส่วนใหญ่มีปัญหา เมื่อหยุดใช้จะกลับมาเป็นอีก ขณะที่เราไม่ต้องกินยารักษา

ดร.สาโรช อีริคป์ ประธานกรรมการ รับมอบ CERTIFICATE ISO 9001 จาก TÜV ประเทศเยอรมัน อย่างเป็นทางการ CERT.No.01 100 018948

ประกาศนียบัตร ISO 9001 จากเยอรมัน ยืนยันมาตรฐานโลก

Biological Chemistry, U.S.A.) และผลงานวิจัยนี้ถูกเก็บไว้ในธนาคารข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ของโลก

ลิขสิทธิ์สินค้าและบริการมาตรฐาน ISO 9001 จาก TÜV ประเทศเยอรมัน

ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ดร.สาโรช เน้นแก้ปัญหา ลิว ผ่า กระ รอยสิว หน้าหมองคล้ำ ผดผื่น รังแค ไม่มีสารเคมีออกฤทธิ์ เช่น ปาร์เทน ไฮโดรควิโนน आयูดีน 95% ลูกค้าน่าเกิดจากการบอกต่อ ดังนั้นไม่ต้องเดินขายหรือคือให้ใครชื่อ

โปรดระวังชื่อปลอมและแอบอ้าง ดร.สาโรช ไม่เคยผลิตให้ใคร

จุดเด่นของธุรกิจสมุนไพร ดร.สาโรช

รูปแบบการลงทุน *ทำทีสูงถึงเที่ยงแชนป้ายได้ขยาย 100 %

1. เปิดศูนย์ความงามสมุนไพร ดร.สาโรช วิธีนี้ธุรกิจเติบโตเร็ว และง่ายที่สุด ทุนเริ่มต้น 40,000 บาทเป็นค่าของ 20,000 บาท ตกแต่ง 20,000 บาท ภายใน 3-6 เดือน ยอดทะลุผ่าน 200,000 บาท เปิดศูนย์ได้สบายลงทุนน้อย กลุ่มนี้เป็นกลุ่มนักธุรกิจ หมอ พยาบาล ทันตแพทย์ เปิดร่วมกับคลินิกและกลุ่ม Early Retiree จากภาคราชการและเอกชนและนักธุรกิจรุ่นใหม่ SME ที่ไม่ชอบลงทุนที่มีความเสี่ยง และไม่ชอบการเวรหน้าเพราะเรื่องงานมีพนักงานเยอะ 2 กรณีมีหน้าร้านอยู่แล้ว เพื่อขายร่วมกับสินค้าอื่นของท่าน ใช้ทุนเริ่มต้นประมาณ 3,000 บาทขึ้นไป
3. บุคคลทั่วไป ท่านจำหน่ายไปตามเพื่อนฝูงญาติสนิท มิตรสหาย ประมาณ 3-4 เดือน รับรอง ท่านต้องอยากเปิดเป็นศูนย์ความงามสมุนไพร ดร.สาโรชแน่นอน เพราะขายง่าย เมื่อลูกค้าหน้าดี เขาจะบอกต่อเอง ลูกค้าหน้าดี 1 ราย จะบอกต่อประมาณ 5 ราย

กล่าวโดยสรุปผู้ทำธุรกิจนี้ไม่เสียค่าอบรมทุกชนิด *ขยายไม่ได้รับคืน*

ธุรกิจนี้คล้ายคลึงกับธุรกิจอื่น ๆ แต่เราใช้สมุนไพร ดร.สาโรชแก้ปัญหา 90% ของลูกค้าบอกต่อทั้งนั้น ลูกค้าจะเข้ามาติดต่อเอง เรามีหน้าที่อธิบายการใช้สินค้าเท่านั้น ปัจจุบัน การแก้ปัญหา "ฝ้า" เรามีผู้แข่งขัน ที่สำคัญเราไม่มีบริหารเวลา ขาดหน้า อปโปไซโซ เพราะเสียเวลา ซึ่งต้องจ้างพนักงานเยอะ

ไม่มีโรงงานผลิตเอง ไม่ได้จ้างใครผลิตไม่หนีไปไหน

ไม่ต้องจ่ายค่าธรรมเนียมทุกชนิด ไม่มีเงื่อนไขยุ่งยาก เราเน้นเรื่อง

เราไม่มีโรงงานผลิตเอง พร้อมห้องวิจัยและพัฒนา พร้อมทีมงานสมุนไพร เพื่อให้บริการตรง

***แผน R & D (Research & Development) พร้อม นักวิทยาศาสตร์ตรวจคุณภาพก่อน จำหน่ายและวิจัยผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ ตลอดเวลา**

คุณปวีชาติ สภา เจ้าของบริษัทแม่หมอนาน 1 ปีตัดสินใจเพราะว่าใช้ของและได้ผลทุกวันนี้ลูกน้องและถึงยังได้ใช้ลูกน้อง 1 คนเท่านั้นจะเปิดอีก

ศูนย์สมุนไพร ดร.สาโรช สาขาแม่ปริ-วิ-ทศสวรรค์ โดยคุณ อ.นันทวัฒน์ ปัจจุบันเปิดเพิ่มที่อีกข้างพื้นที่รวม 2 แห่ง

สนใจทำธุรกิจสมุนไพร ดร.สาโรชเชิญติดต่อที่ " โปรดระวังชื่อปลอม ที่บอกอ้าง ดร.สาโรชมีขวดหน้า ขัดหน้า ของปลอม 100%"

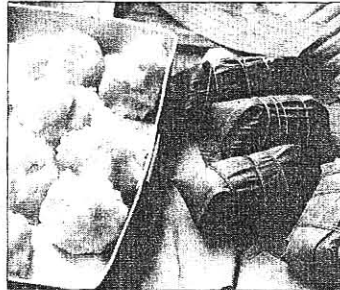
ทั่วประเทศติดต่อ 29/1 อาคาร ดร.สาโรช ถนนมณเฑียรที่ ซ.17 อ.เมือง จ.เชียงใหม่ 50200 โทร.053-223-952(AUTO) แฟกซ์ 053-226-806 เพจ 152 เรียบ 822-326 (จะโทรกลับ) สายตรง ผอ. 01-724-3301

ปลา ถ้าเป็นปลาสร้อยจะหนักเพียง 1 เดือน แต่ถ้าเป็นปลากริมจะต้องหนักให้นานถึง 3 เดือน และเมื่อครบกำหนดแล้ว ก็จะต้องเพิ่มสูตรก่อนจะนำไปขาย โดยตัดเอาปลาสร้อยหรือนำออกจากรัง 40 กิโลกรัม แล้วเติมน้ำสะอาด 25 ลิตร เกลือเม็ด 3-5 กิโลกรัม ข้าวคั่ว 3 กิโลกรัม คนให้เข้ากันจึงจะนำไปจำหน่ายได้ ปลาสร้อยส่วนที่ตัดออกก็จะนำไปผสมกับน้ำสะอาด เกลือเม็ดและข้าวคั่วตามสัดส่วน ก็พร้อมจะนำไปจำหน่ายต่อไป

เคล็ดลับของการแปรรูปปลาในแต่ละสูตร จากผลงานของกลุ่มนี้ ทางสมาชิกได้บอกให้ทราบ ว่า หากจะทำปลาส้มจัดจะนิยมใช้ปลาตะเพียนเป็นตัว ๆ มากกว่าการใช้ปลาจีนหรือปลายี่สก เพราะลำตัวปลาตะเพียนมีขนาดบางกว่า เครื่องปรุงจะเข้าถึงเนื้อได้ดีกว่า ตูมาจับประทานกว่า สำหรับปลาส้มพริก หากซื้อเนื้อปลาสดสำเร็จมาใช้มักจะได้น้ำปลาที่ผสมเกลือมาแล้ว ในขั้นตอนการทำจริง ๆ อาจใช้เกลือปนเพียง 1 ช้อนชา ไม่ต้องให้ถึง 30 กรัม ก็จะอร่อยรสชาติที่เค็มพอดี ส่วนผสมของเนื้อปลาเมื่อได้จะช่วยให้เนื้อปลาล้างเป็นก้อนได้ดี แต่ก็เป็นการเพิ่มต้นทุน เพราะปลาจะโรยราคาแพงกว่า การลดวัตถุดิบตัวนี้ลงได้ หรือไม่ใช้เกลือก็จะช่วยประหยัดต้นทุน แต่ก็ได้รสชาติที่เปลี่ยนไป อาจถูกปากผู้ซื้อหรือไม่ก็ได้ เป็นเรื่องที่จะต้องดูความนิยมของผู้ซื้อเป็นหลัก ส่วนของการทำปลาดุกเส้นควรจะเลือกซื้อเฉพาะปลาดุกที่ตัวอ้วน ๆ ขนาดใหญ่จะได้มีเนื้อเยอะ ๆ และ

ถ้าจะทำปลาร้าควรจะใส่เครื่องรีดน้ำแรงดันสูงกำจัดเกลือปลาจะช่วยให้ลดภาระในการขูดเกล็ดปลาไปได้มาก สามารถผลิตได้วันละหลาย ๆ กิโล หากมีหม้อขูดเกล็ดด้วยมือวัน ๆ ก็จะได้ผลผลิตที่ไม่เท่าไร สิ้นเปลืองเวลามาก

คุณมานพวัฒน์ ทิพย์ตา ผู้อำนวยการศูนย์บริการและถ่ายทอดเทคโนโลยีการเกษตรประจำตำบล ได้บอกว่า ทางศูนย์ได้ให้การสนับสนุนในเรื่องของการให้ความรู้ทางการ



ขนาดก่อนปลาและท่อของปลาส้มพริก

เกษตรแก่สมาชิกกลุ่มที่เข้าร่วมโครงการฟื้นฟูอาชีพหลังการพักชำระหนี้ทุกคน และในส่วนของการแปรรูปปลานั้นก็ได้ คัดเลือกสมาชิกที่มีความพร้อม และเหมาะสมเป็นตัวแทนของกลุ่มเข้ารับการอบรมกับกรมส่งเสริมการเกษตร เพื่อจะมาเป็นครูให้แก่สมาชิกรายอื่น ๆ ถือได้ว่าเป็นกลุ่มที่มีผลงานเด่นในเรื่องของการพักชำระ

หนี้อย่างแท้จริง ทั้งสมาชิกและกรรมการเองก็มี ความร่วมมือร่วมใจกันเป็นอย่างดี ตรงที่การบริหารงานกลุ่มเราแทบไม่ต้องเป็นห่วงเลย แต่จะต้องดูแลในเรื่องของบรรจุภัณฑ์และการตลาดให้มากขึ้น เพราะช่วงนี้เป็นระยะแรกของการดำเนินการ หากสมาชิกกลุ่มทำได้ ขายได้ ก็จะมีกำลังใจจะทำต่อไป ทั้งนี้หากท่านใดสนใจจะหาซื้อหรือสอบถามถึงวิธีการทำติดต่อที่ หมายเลขโทรศัพท์ 0-5627-9297 ในเวลาราชการ หรือที่ หมายเลข 0-1042-2942 ได้โดยตรง

เราตั้งงบประมาณอุดหนุนในปี 2545 ให้แก่ กลุ่มแปรรูปปลากลุ่มนี้ไปแล้ว 20,000 บาท เพื่อสนับสนุนให้กลุ่มได้นำไปใช้ เป็นค่าใช้จ่ายในการจัดซื้ออุปกรณ์ต่าง ๆ มาดำเนินการ เพราะจากความร่วมมือร่วมใจที่ปรากฏ ทางสมาชิกสภาองค์กรบริหารส่วนตำบลบึงปลาทู เห็นชอบที่จะให้การสนับสนุนทุกสิ่ง เป็นกลุ่มที่ทำแล้วประสบผลสำเร็จ และถ้ามันคงเป็นปีถัดจากนี้ ก็จะเป็นตัวอย่างที่ดีของกลุ่มกิจกรรมอื่น ๆ ในเรื่องของ การบริหาร การจัดการ จนก่อรายได้ให้กับครัวเรือนของสมาชิกเป็นอย่างดี คาดว่า งบประมาณที่ตั้งไว้จะทันใช้ในปีงบประมาณนี้แน่นอน นอกจากนี้ ทาง อบต. ยังจะต้องสนับสนุนในเรื่องของการตลาดให้กว้างขวางขึ้น

เพราะปัจจุบันยังถือว่ามีตลาดค่อนข้างแคบแคบคนซื้อเพียงกลุ่มเล็ก ๆ เพราะจะต้องหาตลาดที่อื่น เช่น การเผยแพร่ในวงาสาคัญ ๆ ทุกระดับอำเภอและระดับจังหวัดให้เป็นที่รู้จักยิ่งขึ้น โอกาสในอนาคตก็จะมีมากขึ้นอย่างแน่นอน

คุณวิทยา อัมพฤษ ปลัดหนุ่มแห่ง อบต. บึงปลาทู กล่าวถึงการสนับสนุนกิจกรรมของกลุ่มให้ฟัง



วิธีการทำชิ้นหมักสุดท้าย

การดำเนินการกิจการของกลุ่มขณะนี้ถือว่าเป็นเพียงการเริ่มต้น ยังไม่มีการมอบหมายภาระหน้าที่ในการผลิตให้แก่สมาชิกแต่ละคนอย่างชัดเจน เพราะเป็นช่วงที่กำลังถ่ายทอดความรู้จากสมาชิกที่เข้ารับการอบรมสู่

สมาชิกทั้งหมด ค่าเหนื่อยที่ได้ก็ยังไม่มีการแบ่งปันผลประโยชน์ใด ๆ ให้สมาชิก ทางประธานกลุ่มกะเกณฑ์ไว้ว่า ต่อไปนี้คงจะเริ่มมีผลกำไรให้สมาชิกทุก ๆ 3 เดือน โดยหวังว่าจะได้เงินตัวนี้ให้สมาชิกนำไปใช้หนี้กับ ธ.ก.ส. ช่วงที่พักชำระหนี้จนครบจำนวนได้

ระยะเวลาที่เหลือไม่ถึง 3 ปี แม้จะไม่มาก แต่ถ้ากรรมการ สมาชิก และส่วนราชการที่ให้การสนับสนุนยังคงสิ้นความเมตตา โอกาสที่จะปลดหนี้ของสมาชิกมีทางเป็นไปได้สูงทีเดียว

ศูนย์เรียนรู้ฯ ภูมิปัญญาท้องถิ่น จุดก่อเกิด ชุมชนเข้มแข็งของเกษตรกรจันทบุรี

เกร็ดเกษตร

ในสภาพสังคมปัจจุบัน การพึ่งตนเองและเศรษฐกิจพอเพียง เป็นสิ่งสำคัญสำหรับชีวิตประจำวันของสังคมไทย องค์ความรู้ของชุมชนที่ได้สั่งสมมาเป็นระยะเวลาอันยาวนานควรรวบรวมอย่างเป็นระบบ ทำให้ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เคยมีลดน้อยลง และอาจจะสูญหายไปให้สูญศูนย์ศึกษาการพัฒนาอ่าวคุ้งกระเบน อันเนื่องมาจากพระราชดำริ จังหวัดจันทบุรี ตระหนักถึงปัญหาดังกล่าว จึงได้มอบหมายให้ งานวิชาการเกษตร ศูนย์ ดำเนินการเพิ่มศักยภาพการดำเนินงานและการมีส่วนร่วมของประชาชนให้เกิดศูนย์ศึกษาฐานต้นแบบด้านเศรษฐกิจพอเพียงและประชาสังคม 1 ศูนย์ และศูนย์เรียนรู้ชุมชน 20 ศูนย์ โดยได้รับการสนับสนุนงบประมาณจากมูลนิธิพัฒนาไท ผ่านสำนักงานคณะกรรมการพิเศษเพื่อประสานงานโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ (สำนักงาน กปร.) ดำเนินการนำร่องในพื้นที่หมู่บ้านใกล้เคียงศูนย์ โดยใช้ชื่อโครงการพัฒนาศักยภาพศูนย์ศึกษาดูงานด้านเศรษฐกิจพอเพียงและประชาสังคม ศูนย์ศึกษาการพัฒนาอ่าวคุ้งกระเบน

ต้น เพื่อลดปัญหาความยากจน นำไปสู่การสร้างงาน สร้างรายได้ ค้นคว้าวิจัยชุมชนและให้โอกาสชุมชนได้แลกเปลี่ยนเรียนรู้ภูมิปัญญาและประสบการณ์ถ่ายทอดซึ่งกันและกัน โดยยึดแนวพระราชดำรัส "เศรษฐกิจพอเพียง" นำมาปฏิบัติใช้เป็นแนวทางแก้ไขปัญหา

กลุ่มศูนย์เรียนรู้ทั้ง 20 ศูนย์ ประกอบด้วย

1. กลุ่มเกษตรกรทฤษฎีใหม่
2. กลุ่มปศุสัตว์
3. กลุ่มข้าวพันธุ์ดีครบวงจร
4. โรงสีข้าวชุมชน
5. กลุ่มผลิตผักและผลไม้ปลอดภัย
6. กลุ่มเพาะเห็ด
7. กลุ่มแปรรูปน้ำปลา
8. กลุ่มแปรรูปกะปิ
9. กลุ่มแปรรูปผลผลิตเกษตร
10. กลุ่มตัดถักรวมพื้นบ้าน
11. กลุ่มเลี้ยงปลากะพงขาวในกระชัง
12. กลุ่มเลี้ยงปลากะรังในกระชัง
13. กลุ่มเลี้ยงปลากะพงขาวในบ่อดิน
14. กลุ่มเลี้ยงกุ้งทะเลระบบปิด
15. กลุ่มอนุรักษ์และพัฒนากุ้งพื้นเมืองไทย
16. กลุ่มสมุนไพร/ภูมิปัญญาชาวบ้าน
17. กลุ่มท่องเที่ยวเชิงนิเวศน์บ้านโฆม่ง
18. กลุ่มท่องเที่ยวเจ้าหลาว-แหลมเสด็จ
19. กลุ่มองค์กรการเงิน

20. กลุ่มเครื่องมือประมงพื้นบ้าน โดยมี **คุณธีระ วงษ์เจริญ** หัวหน้างานวิชาการเกษตร ศูนย์ศึกษาการพัฒนาอ่าวคุ้งกระเบนฯ และประธานคณะทำงานโครงการพัฒนาศึกษาดูงานด้านเศรษฐกิจพอเพียงและประชาสังคม เป็นผู้ดูแลและให้คำปรึกษากับศูนย์เรียนรู้ทั้ง 20 ศูนย์ โดยให้รายละเอียดว่า งานวิชาการเกษตรได้รับการสนับสนุนงบประมาณจากมูลนิธิพัฒนาไท ซึ่งงานวิชาการเกษตรได้เลือกคณะกรรมการทำงานจากทางหน่วยราชการ ได้แก่ ประมง อนุรักษ์ เพื่อกำหนดแนวทางค้นหากลุ่มศูนย์เรียนรู้ทั้ง 20 ศูนย์ โดยการลงพื้นที่เป้าหมายพบผู้นำหรือปราชญ์ชาวบ้านของแต่ละชุมชนค้นหากลุ่มอาชีพของชุมชนที่มีอยู่ ศึกษาจุดแข็ง/จุดอ่อน ของชุมชนโดยคณะกรรมการและชาวบ้าน ความสำคัญของศูนย์เรียนรู้ เพื่อรวบรวมองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นของแต่ละแขนง ทั้งด้านความรู้ การผลิต และการตลาด ประโยชน์ที่สมาชิกกลุ่มจะได้รับคือ การได้แลกเปลี่ยนเรียนรู้ ได้ค้นหาปัญหาความร่วมกันและเกิดความสามัคคีในกลุ่มและชุมชน ทางงานวิชาการเกษตร ได้มีการจัดสัมมนาให้ความรู้เพิ่มเติมซึ่งตอนนั้นก็กลุ่มที่ประสบความสำเร็จและสามารถถ่ายทอดความรู้แก่ผู้สนใจและประชาชนทั่วไป ได้แก่ กลุ่มแปรรูปผลผลิตการเกษตร กลุ่มสมุนไพร/ภูมิปัญญาชาวบ้าน กลุ่มเกษตรทฤษฎีใหม่

กลุ่มเลี้ยงปลากะพงขาวในกระชัง กลุ่มปศุสัตว์ภาพ ในขณะนี้นักวิชาการเกษตรกำลังจะดำเนินการก่อสร้างโรงงานแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรเพื่อผลิตสินค้าส่งออกซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม รวมไปถึงผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ของกลุ่ม โดยมีคณะกรรมการจากภาครัฐ ดูแลและรับรองมาตรฐานในเรื่องของการตลาดทางวิชาการเกษตรได้ช่วยส่งเสริมและเป็นศูนย์กลางสู่ตลาดภายนอกและเป็นตลาดเพื่อการศึกษาอีกด้วย นอกจากนี้ คุณธีระ ยังกล่าวเสริมว่า เกษตรกรควรสร้างมูลค่าเพิ่มของผลผลิตทางการเกษตรเพื่อนำมาเรียนรู้และขยายผลและต้องหันกลับมาสู่เกษตรกรในภาคอุตสาหกรรมและเน้นการพึ่งตนเองเป็นหลัก

กระบวนการเรียนรู้ตามธรรมชาติที่เกิดขึ้นจากฐานรากของชุมชนหรือกลุ่ม/องค์กรของศูนย์เรียนรู้ ทำให้เกิดพลังสามัคคี นำไปสู่การพึ่งพาตนเอง สร้างชุมชนให้เข้มแข็งให้สุด

สนใจรายละเอียดติดต่อสอบถาม...งานวิชาการเกษตร ศูนย์ศึกษาการพัฒนาอ่าวคุ้งกระเบน อันเนื่องมาจากพระราชดำริ จังหวัดจันทบุรี โทร. 0-3936-9222 โทรสาร 0-3936-9225