

ชุมชนคนบ้านโภกกลางฯ หนองบัวลำภู กับการแปรรูปปลา

ธิวัฒน์ชิน

การแปรรูปอาหารจากปลาที่สามารถทำได้หลากหลาย ไม่ว่าจะเป็นการทำปลาเค็ม ปลาแห้ง ปลารมควัน ปลาดิบ ปลาส้มฟักฯ แล้วซึ่งปัจจุบันปลาส้มฟักฯ หรือว่าจะกล่าวว่าเป็นสินค้าที่ทำรายได้ให้ลินเดียดี ทำรายได้ให้

เกษตรกรอย่างเป็นกอบกู้บานมากขึ้นอย่างเห็นได้ชัด ปลาส้มฟักของเกษตรกรบางแห่งสามารถพัฒนาถ้ามาเป็นสินค้า หนึ่งตำบล หนึ่ง

วีรศุทธิ์ โอสูงเนิน



คุณสาวนีร์ อุริยะลิงก์ เจ้าหน้าที่ธุรการ
ออกแบบและแนะนำการทำบัญชีแก่กลุ่มแม่บ้าน

และได้ดำเนินการตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๓๙ จนถึงปี พ.ศ. ๒๕๔๐ ได้ดำเนินการในพื้นที่ ๘ หมู่บ้าน ๑๕ ครอบครัว มีชาวบ้านเข้าร่วมเป็นสมาชิกมาจำนวน ๗๕ คน ที่เข้าร่วม ภารกิจกรรมด้านศิลปหัตถกรรมและเกษตร เช่น การปลูกพืช การเลี้ยงสัตว์ คุณทองใบไฟ วงษ์อ่อน ประธนากลุ่ม เลาให้ พง ปัจจุบันกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรโภกกลาง สามัคคี มีสมาชิก จำนวน ๕๐ คน มี

ปลาส้มฟักผลิตภัณฑ์แปรรูปจากปลารวมมาด้วย



คุณธุริยะ อุดมพรพิพพ์ นักวิชาการส่งเสริมการเกษตร ๗ ว ออกรดิตตามนี้ให้คงก่อแม่บ้านเกษตรกร โดยมีคุณอุดมคัตติ์ สุมาดัย เจ้าหน้าที่บริหารงานการเกษตร ให้การต้อนรับ

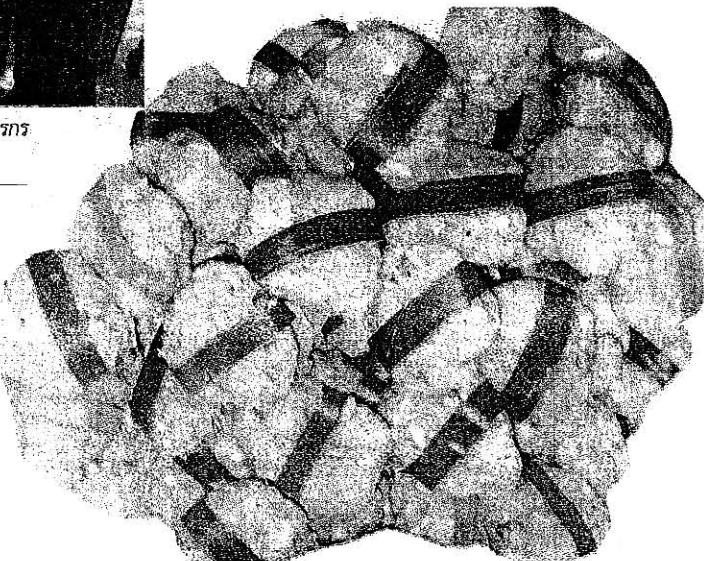
๑

ผลจีวรและ อุณหภูมิ เกษตร
จังหวัดหนองบัวลำภู ก่อตัวว่า กรม

ส่งเสริมการเกษตรมีการก่อตัวสำนัก
นโยบายและแผนที่ตั้งอยู่ในเดือนธันวาคม ๒๕๔๐ เพื่อร่วมกันพัฒนาความต้องการ
สาธารณะทางการเกษตรที่ก่อให้เกิดการพัฒนา
อาชีพการเกษตร เนื่องจากสอดคล้องกับ
สถานการณ์ในอันดับต้นสุดยอด ให้กับกระทรวงมี
รายได้เพิ่มขึ้น มีความตั้งใจในการ
ประกอบอาชีพ พัฒนาและมีคุณภาพ

ผลิตภัณฑ์ได้ ถ้าแปรรูปได้มาตรฐานและมีคุณภาพ

คุณอุดมคัตติ์ สุมาดัย เจ้าหน้าที่บริหาร
งานการเกษตร รับผิดชอบงานพัฒนาเกษตรกร
ล้านนาภูมิภาคอ่อน造血 ให้ข้อมูลว่า แต่ก่อนชาวบ้านมีเกษตรกรรมสามัคคี ได้ดำเนิน
การแปรรูปปลา โดยเฉพาะปลาส้มฟักที่ชาว
บ้านทำกันมาจนกระทั่งปี ๒๕๓๙ ได้เข้าไป
จัดระบบและการบริหารงานของกลุ่มให้เป็นไป
ตามกระบวนการจัดตั้งกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร



วีรศุทธิ์ โอสูงเนิน. “ชุมชนคนบ้านโภกกลางฯ หนองบัวลำภูกับการแปรรูปปลา”. เทคโนโลยีชาวบ้าน. 19, 393 (15 ต.ค. 2549)

เทคโนโลยีชาวบ้าน

พม่าเวียดนามการค้าในงานของกลุ่มประเทศ 370,000 บาท การค้าในนิทรรศการต่างๆ ของกลุ่มสามารถเพิ่มมูลค่าของผลผลิตทางการประมงและการเกษตรอื่นๆ ช่วยเพิ่มรายได้และยังคงดับความเป็นอยู่ของเกษตรกรได้ดี และที่สำคัญคือ ได้สร้างความสามัคคี กมลเกลียว เป็นปีกแห่ง มีการช่วยเหลือซึ่งกันและกันของสมาชิกในด้านต่างๆ ช่วยให้ชุมชนมีความเข้มแข็ง

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรโภคภัณฑ์สัมมัคคี ได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ เช่น สำนักงานเกษตรอาเภอ/จังหวัด สำนักงานพัฒนาชุมชน สำนักงานสหกรณ์การเกษตร และสำนักงานสุขอนามัย สถาบันในสังกัด กองทุน SIF สนับสนุนงบประมาณในการจัดอบรม ศึกษาดูงาน ตลอดจนให้คำแนะนำสู่สู่ผลิตภัณฑ์ ให้แก่ ปลาแเดดเดียว ปลาส้ม ปลายปลาน หรือไก่ปลา ปลาร้าว ปลาส้มพัก และหมูป่า ที่สุดยอดคือปลาส้มพัก

คุณสมคิด ส่องสี ประธานห้องน้ำน้ำทึบ ได้วิธีการแปรรูปปลาของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ดังนี้

ปลาส้มพัก ส่วนผสมดังนี้

1. ปลาดุะเนยเม็ดล่อนอีดิ จำนวน	10	กิโลกรัม
2. กระเทียมขี้เล็กให้ละเอียด จำนวน	0.5	กิโลกรัม
3. ข้าวเหนียว จำนวน	300	กรัม
4. เกลือ	500	กรัม

วิธีการทำ

นำส่วนผสมทั้งหมดคลุกเคล้าแล้วนำไปนึ่งให้เดือด หลังจากนั้นปั้นเป็นก้อนขนาดน้ำหนัก 50 กรัม นำไปแช่ในน้ำเย็นไว้ให้มีดีชิด หรือนำไปห่อด้วยใบตอง

จุดเด่น

- ปลาที่น้ำจะต้องเป็นปลาสด ถ้าให้สะาด
 - ตัดหัวและลอกหัวห้องออก ถ้าเป็นปลาตัวใหญ่ให้เอาหัวออก
 - นำไปเผาไฟฟ้าช้าๆ ประมาณ 5-10 นาที ก่อนนำไปนึ่ง จะทำให้เนื้อปลาสีขาว
 - ควรใช้น้ำอุ่นๆ
- ราคา ขนาดบรรจุ 1 แพ็ค (5 ห่อ) 80 กรัม ราคาขายปลีก 20 บาท ขายส่งราคา 17 บาท

หม่าปลา ส่วนผสมดังนี้

1. ไส้ปลา ถุงลม (ถ้าให้สะาด)	0.5	กิโลกรัม
2. เนื้อปานดะล่อนอีดิ จำนวน	1.5	กิโลกรัม
3. เกลือ จำนวน	400	กรัม
4. กระเทียม จำนวน	200	กรัม
5. ข้าวเหนียว จำนวน	400	กรัม
6. ผงชูรส จำนวน	1	ช้อนโต๊ะ

วิธีการทำ

1. นำส่วนผสมทั้งหมดคลุกเคล้าให้เข้ากัน บรรจุในภาชนะปิดฝา ประมาณ 2-3 วัน จะมีรสเปรี้ยว

2. บรรจุลงพลาสติก จำนวน

ราคา จำนวน ขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม ราคาขายปลีก 80 บาท ขายส่ง 70 บาท

ปลาส้มดัว ส่วนผสมดังนี้

1. ปลาตะเพียนหรือปลาช่อน	10	กิโลกรัม
(ขนาด 6 ตัว ต่อ 1 กิโลกรัม) จำนวน		
2. กระเทียม จำนวน	0.5	กิโลกรัม
3. เกลือ จำนวน	1	กิโลกรัม
4. น้ำตาล จำนวน	200	กรัม
5. ข้าวเหนียว จำนวน	0.5	กิโลกรัม

วิธีการทำ

1. ทำปลา (หอดเกลือ เอาเครื่องในออก) บังคลอดหัวตัวปลา และล้างให้สะอาด นำไปปั้นให้แน่น้ำ ช้าๆ ประมาณ 10 นาที จากนั้นยกขึ้นให้สันเดดด้น

2. โอลิการ์ทีมพ่อประมาณนี้ให้ละเอียด

3. นำส่วนผสมทั้งหมดคลุกัน จนเครื่องปูนซึมเข้าในเนื้อปลา

4. ใส่ภาชนะปิดฝาให้มีดีชิด ประมาณ 3-4 วัน นำไปล้างหน้า หรือสังเกตจากเนื้อปลาจะมีสีชมพูนิ่วๆ และง่วงง่วง แสดงว่ารับประทานได้

ราชา ขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม ราชาขายปลีก กิโลกรัมละ 45 บาท ขายส่ง กิโลกรัมละ 35 บาท

ผลิตภัณฑ์จากการแปรรูปปลาจากแหล่งน้ำดี ใจกลางเมือง ที่ทำการก่อสร้าง และศูนย์สหอุตสาหกรรมตลาดมีน้ำโขง ขนาดใหญ่ ที่ตลาดในจังหวัดหนองบัวลำภู และจังหวัดใกล้เคียง อุดรธานี ขอนแก่น เลย

การบริหารจัดการของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรโดยมีกรรมการบริหาร 9 คน มีวาระ 2 ปี การประชุมสมมิทก์เรื่องน้อยๆ ครั้งและกำหนดให้สมมิทก์ต้องดำเนินกิจกรรม ทุกวันศุกร์ ที่ตลาดในจังหวัดหนองบัวลำภู 50 บาท ต่อเดือน

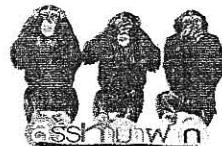
การดำเนินกิจกรรมที่ผ่านมาไม่มีปัญหา สามารถแบ่งปันผลให้สมาชิกได้หากเดือน ทางคณะกรรมการบริหารและสมาชิก ตั้งใจว่าจะพัฒนาและรับประทานเองและดำเนินงานตามแผนการพัฒนาการผลิตให้ได้คุณภาพดี ต้องตามมาตรฐานเพื่อเจ้าหน้าที่ผลิตภัณฑ์ที่มีมาตรฐาน ไม่ใช่ทุนน้ำพัฒนาภูมิภาคต่อไป ให้ความมั่นคง

ของกลุ่มบรรลุเป้าหมายที่ตั้งไว้ ดังนี้

1. ต้องมีห้องเย็นเก็บสินค้า
2. ผลิตภัณฑ์อยู่ในการเก็บรักษาห้องเย็น
3. ผลิตภัณฑ์ได้รับการรับรองจากลูกค้า
4. กลุ่มมีความเข้มแข็ง มั่นคงและมีสมาชิกเพิ่มมากขึ้น
5. สินค้าเป็นที่รู้จักทั่วประเทศ และสามารถส่งจำหน่ายทั่วประเทศ

นอกจากนี้ สถานที่ทำการกลุ่ม ได้รับจัดตั้งเป็นศูนย์บริการและถ่ายทอดเทคโนโลยี การเกษตรประจำตำบลในสังกัด แหล่งน้ำ จัดอบรมและสัมมิทต์แบบแปลนในสังกัด แหล่งน้ำ จังหวัดหนองบัวลำภู โทร. (089) 944-1070

กองกำลังหลังปฏิรูป?



หลังปฏิรูป กองกำลัง คุณเมื่อนคนกรุ่ง ต่างนั่นใจ เพราจะมองทางให้เก็บเห็นแต่ท่าทาง ชุดเสื้อผ้าเป็นเครื่องหมายความสงบ...

และ จ้าวูบตัวนี้ดีก็วิจิรากษาความ ปลดภัยกันเป็นด้วยเงินอนันต์ เท็นใหม่ เท็น ใหม่ มีบัตรประจำตัวด้วย!

แต่เอ๊!!?? พ่อครุจิงฯ ไม่ได้เกี่ยวอะไร กับเงาเลี้ยยย เพราหนึ่นเป็น บัตรอนุญาตเจ้า หอนไม่เกวทิวลัยฯ" ระบุเชื้อ นายบุญ

หลัง รักห้องแมร์ พนักงานรักษาความไม่ ปลดภัย 8207 ต่าแท่งสายตรวจ พิเศษมาก แฉมยั่งมีรูป

ถ่ายหน้าตรงเรียบอ้าย

เจ้าวูบตัวนี้ มีหัวมุ่น หน้าไม่เป็นเบ็นเห็นเข้า ที่ หน้าตีกคนหนึ่งใน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี พระจอมเกล้า ธนบุรี เลยคิดไปว่า "ที่นี่ดัง วีจัตระบีบินมา มาหาลัยด้วย" ก็เลยขออุดบัตรสองตุบแล้ว กดหัวเต็อร์สี วี-เมะ ให้เพื่อนๆ ดูกันต่อ

ແກ່... ໄວເຮັດນີ້ຈະເປັນເຈົ້າຕົມຕາມ ກຣະສ ທີ່ເກີບປິດໃຫຍ່ສຳຫັກ ອົງການ ນອຍຕາດໆ ຕັ້ນຕື່ດີ

ດູ້ຊີ ຕ້ອງຫ້ອຍຄວດວ່າຈຸກເນີນ

ຄລອດເວລາ ສັນເກີດຕູ້ຕໍ່ມັນຂຶ້ນມາ ແລ້ວນ້ອງ ພໍມາຮະກຳໄວ້? ...ເຫດຮາງ

