ผลิตภัณฑ์น่าซื้อ

วีรสุทธิ์ โฮสูงเนิน

ปลาส้มท่าลาด ของฝากคุณภาพ จากกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรดีเด่น หนองบัวลำภู

บ้านท่าลาด หมู่ที่ 4 ตำบลหนองเรือ อำเภอโนนสัง ราษฎรส่วนใหญ่ประกอบอาชีพด้านประมง โดยจับปลาในบริเวณเขื่อนอุบลรัตน์ ซึ่งแต่ก่อนจะมีพ่อค้าคนกลางมารับซื้อวัตถุดิบเพื่อนำไปจำหน่ายขายที่ตลาดจังหวัดอุดรธานี ขอนแก่น และนครราชสีมา เมื่อปี พ.ศ. 2537 ทางแม่บ้านบ้านท่าลาด ได้เล็งเห็นความสำคัญการทำประมง จึงได้รวมกลุ่มจากสมาชิกแม่บ้าน โดยรวมกลุ่มกันแปรรูปจากปลา แต่ก่อนใช้ภูมิปัญญาชาวบ้าน โดยการทำปลาร้าและปลาส้ม หลังจากนั้นได้มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากปลา และได้จัดตั้งกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านท่าลาด โดยมี *คุณกรรณิกา เล่ห์ภูเขียว* เกษตรตำบลหนองเรือ และ *ว่าที่ ร.ต.อุดมศักดิ์ สุ่มมาตย์* เจ้าหน้าที่บริหารงานการเกษตร 6 รับผิดชอบงานพัฒนาสถาบันเกษตรกร เจ้าหน้าที่จากสำนักงานเกษตรอำเภอโนนสัง เป็นผู้ดำเนินการจัดตั้ง มีสมาชิกแรกตั้ง จำนวน 15 คน ปัจจุบันมีสมาชิก จำนวน 19 คน โดยมี *คุณใบแป้ง พรหมราช* เป็นประธานกลุ่ม โดยมีที่ทำการกลุ่ม เลขที่ 25 หมู่ที่ 4 บ้านท่าลาด ตำบลหนองเรือ อำเภอโนนสัง จังหวัดหนองบัวลำภู โทร. (042) 941-035

คุณจีรวรรณ อุณาพรหม เกษตรจังหวัดหนองบัวลำภู กล่าวว่า กรมส่งเสริมการเกษตรมีภารกิจที่สำคัญในด้านส่งเสริมและสนับสนุนให้เกษตรกรรวมกลุ่ม เพื่อร่วมกันพัฒนาความรู้ความสามารถทางการเกษตรที่ก่อให้เกิดการพัฒนาอาชีพการเกษตร เหมาะสมสอดคล้องกับสถานการณ์ ในอันที่จะส่งผลให้เกษตรกรมีรายได้เพิ่มขึ้น มีความมั่นคงในการประกอบอาชีพพึ่งตนเองได้และมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น การแปรรูปถนอมอาหารจากปลาก็สามารถทำได้หลากหลาย ไม่ว่าจะเป็นการทำปลาเค็ม ปลาแห้ง ปลารมควัน ปลาร้า ปลาส้มฟัก ปลาส้มตัว ปลาเส้น ฯลฯ ซึ่งปัจจุบันปลาส้มฟักดูเหมือนว่าจะกลายมาเป็นสินค้าขายดี ทำรายได้ให้เกษตรกรอย่างเป็นกอบเป็นกำมากขึ้นอย่างเห็นได้ชัด ปลาส้มฟักของเกษตรกรบางแห่งสามารถพัฒนาก้าวมาเป็นสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ได้ ถ้าแปรรูปได้มาตรฐานและมีคุณภาพ

ว่าที่ ร.ต.อุดมศักดิ์ สุ่มมาตย์ เจ้าหน้าที่บริหารงานการเกษตร รับผิดชอบงานพัฒนาเกษตรกร สำนักงานเกษตรอำเภอโนนสัง ให้ข้อมูลว่า แต่ก่อนชาวบ้านบ้านท่าลาด ได้ดำเนินการแปรรูปปลาโดยเฉพาะปลาส้มฟักที่ชาวบ้านทำกันมานาน จนกระทั่งปี 2537 ได้เข้าไปจัดระบบและการบริหารงานของกลุ่มให้เป็นไปตามกระบวนการจัดตั้งกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร และได้ดำเนินการจัดตั้งกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร เมื่อวันที่ 11 กรกฎาคม 2540 โดยมีสมาชิกครั้งแรก จำนวน 19 คน ได้ร่วมกันจัดตั้ง "กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านท่าลาด" และได้รวบรวมทุนด้วยการลงหุ้น คนละ 400 บาท เพื่อดำเนินกิจกรรมแปรรูปปลา เช่น ปลาร้า ปลาส้มฟัก ปลาแดดเดียว ฯลฯ หลังจากบริหารได้ดีได้มีชาวบ้านเข้าร่วมเป็นสมาชิกมากขึ้น จนเป็นกลุ่มที่เข้มแข็ง มีกิจกรรมด้านศิลปหัตถกรรมและการเกษตร เช่น การปลูกพืช การเลี้ยงสัตว์ การทำปุ๋ยอินทรีย์ และชีวภาพ

คุณสมชาย รื่นภาคตะยะ เกษตรอำเภอโนนสัง ให้ข้อมูลว่า ปัจจุบันกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านท่าลาด มีสมาชิกจำนวน 19 คน มีเงินทุนหมุนเวียนในการดำเนินงานของกลุ่มประมาณ 314,220 บาท การดำเนินกิจกรรมต่างๆ ของกลุ่ม สามารถเพิ่มมูลค่าของผลผลิตทางการประมงและการเกษตรอื่นๆ ช่วยเพิ่มรายได้และยกระดับความเป็นอยู่ของเกษตรกรได้ดี และที่สำคัญคือได้สร้างความสามัคคี กลมเกลียว ผนึกเป็นแผ่น มีการช่วยเหลือซึ่งกันและกันของสมาชิกในด้านต่างๆ ช่วยให้ชุมชนมีความเข้มแข็งและเปิดกว้างสำหรับสมาชิกผู้สนใจสามารถสมัครเป็นสมาชิกได้ตลอดปี

เป็นกลุ่มพร้อมที่จะพัฒนาในทุกๆ ด้าน ไม่ว่าจะเป็นด้านบุคลากร เน้นให้สมาชิกได้พัฒนาการเรียนรู้โดยจัดให้มีกิจกรรมศึกษาดูงานกลุ่มที่ประสบผลสำเร็จ ในปี 2545 ได้ศึกษาดูงานของกลุ่มต่างๆ เช่น กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านโนนยาง ตำบลกำแมด อำเภอกุดชุม จังหวัดยโสธร กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรหนองทรายขาวและศูนย์ผลิตปลาส้มฟักแม่น้อย อำเภอบ้านหมี่ จังหวัดลพบุรี และกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรไชยบุรี (ผู้ผลิตส้มปลาโด) อำเภอท่าอุเทน จังหวัดนครพนม ได้นำความรู้จากการศึกษาดูงานมาพัฒนาการแปรรูปปลาจนได้คุณภาพ และได้รับหนังสือรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์จากสำนักงานสาธารณสุขอำเภอ

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านท่าลาด ได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ เช่น สำนักงานเกษตรอำเภอ สำนักงานเกษตรจังหวัด สำนักงานพัฒนาชุมชน สำนักงานสหกรณ์การเกษตร และสาธารณสุขอำเภอ องค์การบริหารส่วนตำบลหนองเรือ และกองทุน SIF สนับสนุนงบประมาณ ในการจัดอบรม ศึกษาดูงาน ตลอดจนให้คำแนะนำส่งเสริมในการผลิตอย่างถูกต้องตามมาตรฐานการผลิตอาหาร นอกจากนี้ ยังได้ผลิตอาหารแปรรูปจากปลาจำหน่าย 6 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ปลาแดดเดียว ปลาส้มตัว ปลายอ ปลาอบ ปลาส้มฟัก และหม่าไข่ปลา ที่สุดยอดขึ้นชื่อลือชาคือ ปลาเส้น ปลาส้มตัว และปลาส้มฟัก

คุณใบแป้ง พรหมราช ประธานกลุ่มเล่าให้ฟังว่า วิธีการแปรรูปปลาของกลุ่มแม่บ้าน เกษตรกรบ้านท่าลาด มีวิธีการดังนี้

ช่วยกันขยันขันแข็ง

เช็คยอด

สุดยอดปลาส้มฟัก

ส่วนผสม ดังนี้

1. ปลาตะเพียนบดละเอียด จำนวน 10 กิโลกรัม
2. กระเทียมโขลกให้ละเอียด จำนวน 0.5 กิโลกรัม
3. ข้าวเหนียว จำนวน 300 กรัม
4. เกลือ จำนวน 500 กรัม

วิธีการทำ นำส่วนผสมทั้งหมดคลุกเคล้าจนเป็นเนื้อเดียวกัน หลังจากนั้นปั้นเป็นก้อนขนาดน้ำหนัก 50 กรัม นำใส่ภาชนะปิดฝาไว้ให้มิดชิด หรือนำไปห่อด้วยใบตอง

จุดเด่น

- ปลาที่นำมาจะต้องเป็นปลาสด ล้างให้สะอาด
- ตัดหัวและลอกหนังออก ถ้าเป็นปลาตัวใหญ่ให้เอาก้างออก
- นำไปแช่ในน้ำซาวข้าว ประมาณ 5-10

วีรสุทธิ์ โฮสูงเนิน. "ปลาส้มท่าลาดของฝากคุณภาพจากกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรดีเด่นหนองบัวลำภู". **เทคโนโลยีชาวบ้าน.** 20, 426 (มี.ค. 2551) 94-95.

พร้อมจำหน่าย

ถ่ายภาพร่วมกับเจ้าหน้าที่

นาที ก่อนนำมาบดจะทำให้เนื้อปลามีสีขาว

- ควรใช้เนื้อปลาล้วนๆ

ราคา ขนาดบรรจุ 1 แพ็ก (5 ห่อ) 80 กรัม ราคาขายปลีก 20 บาท ขายส่งราคา 17

หม่ำปลาแปลกใหม่

ส่วนผสม ดังนี้

1. ไส้ปลา ถุงลม (ล้างให้สะอาด)
จำนวน 0.5 กิโลกรัม
2. เนื้อปลาบดละเอียด
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 บรรจุในภาชนะปิดสนิท ประมาณ 2-3 วัน จะมีรสเปรี้ยว
2. บรรจุถุงพลาสติค จำหน่าย

ราคาจำหน่าย ขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม ราคาขายปลีก 80 บาท ขายส่ง 70 บาท

ปลาส้มตัว ของอร่อย

ส่วนผสม ดังนี้

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

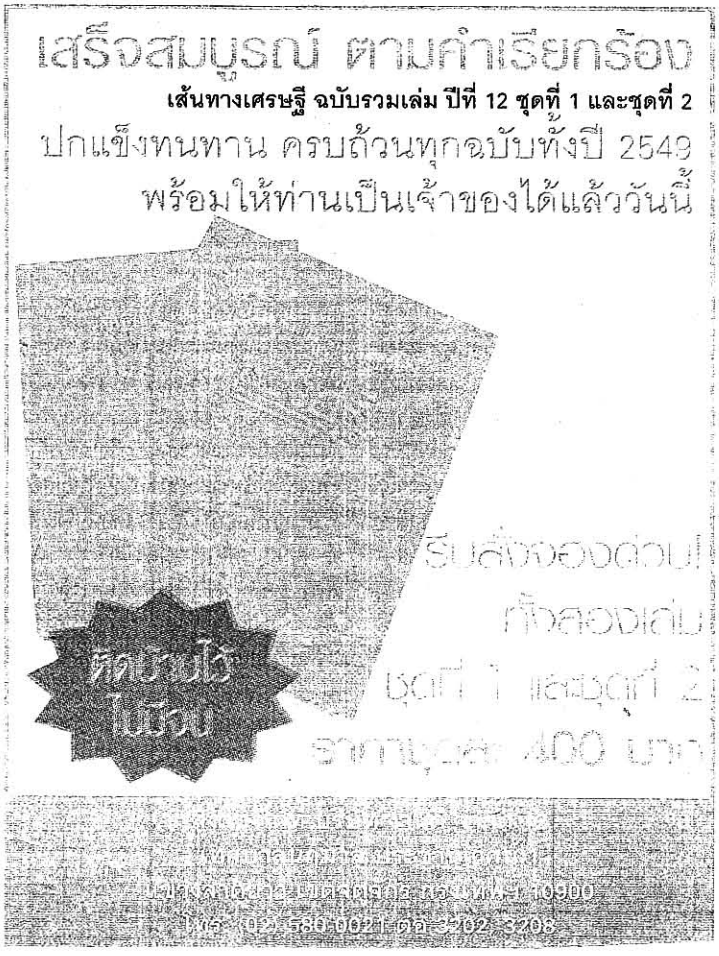
วิธีการทำ

1. ทำปลา (ขอดเกล็ด เอาเครื่องในออก) บั้งตลอดทั้งตัวปลา และล้างให้สะอาด นำไปแช่ในน้ำซาวข้าว ประมาณ 10 นาที จากนั้นยกขึ้นให้สะเด็ดน้ำ
2. โขลกกระเทียมพอประมาณไม่ให้ละเอียด
3. นำส่วนผสมทั้งหมดคลุกกัน จนเครื่องปรุงซึมเข้าในเนื้อปลา
4. ใส่ภาชนะปิดฝาให้มิดชิด ประมาณ 3-4 วัน นำไปจำหน่ายหรือสังเกตจากเนื้อปลาจะมีสีชมพูนิดๆ แสดงว่ารับประทานได้

ราคา ขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม ราคาขายปลีก กิโลกรัมละ 45 บาท ขายส่งกิโลกรัมละ 35 บาท

ผลิตภัณฑ์จากการแปรรูปจากปลาทั้งหมด จะวางจำหน่าย ณ ที่ทำการกลุ่ม และศูนย์สาธิตการตลาด บ้านท่าลาด บางส่วนส่งไปขายที่ตลาดในจังหวัดหนองบัวลำภูและจังหวัดใกล้เคียง อุดรธานี ขอนแก่น เลย

นอกจากนี้ ออกร้านจำหน่ายในงานเทศกาลต่างๆ เช่น งานสักการะพระนเรศวรมหาราช-กาชาดหนองบัวลำภู งานเกษตรอีสาน จังหวัดขอนแก่น งานวันหนึ่งผลิตภัณฑ์ หนึ่งตำบล งานออกหน่วยเคลื่อนที่ของจังหวัด งานวันคุ้มครองผู้บริโภค งานเกษตรจังหวัดหนองบัวลำภู เป็นต้น

การบริหารจัดการของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านท่าลาด มีกรรมการบริหาร 11 คน มีวาระ 2 ปี การประชุมสมาชิกเดือนละครั้งและกำหนดให้สมาชิกต้องฝากเงินออมทรัพย์กับกลุ่ม คนละไม่ต่ำกว่า 50 บาท ต่อเดือน การดำเนินกิจการที่ผ่านมาไม่มีปัญหา สามารถแบ่งเงินปันผลให้สมาชิกได้ทุกเดือน ทางคณะกรรมการบริหารและสมาชิกได้จัดสรรผลประโยชน์และสาธารณประโยชน์แก่ชุมชน เช่น มอบเป็นทุนการศึกษาแก่บุตรสมาชิก ปีละ 1 ทุน ทุนละ 500 บาท และมอบเงินบำเพ็ญสาธารณประโยชน์และประเพณีต่างๆ ของชุมชน ร้อยละ 2 ของกำไร นอกจากนี้ ทางกลุ่มตั้งใจว่าจะพยายามปรับปรุงกลุ่มและดำเนินงานตามแผนการพัฒนาการผลิตให้ได้คุณภาพถูกต้องตามมาตรฐาน เพื่อจำหน่ายผลิตภัณฑ์ได้มากขึ้น มีเงินทุนมาพัฒนากลุ่ม

หากท่านที่สนใจศึกษาดูงานและเยี่ยมชมกิจกรรมของกลุ่ม หรือแวะซื้อผลิตภัณฑ์ติดต่อได้ที่ สำนักงานเกษตรอำเภอโนนสัง โทร. (042) 375-386 หรือ เลขที่ 25 หมู่ที่ 4 บ้านท่าลาด ตำบลหนองเรือ อำเภอโนนสัง จังหวัดหนองบัวลำภู โทร. (042) 941- 035