

บ้านงานเกษตร

บ้านท่าลาด หมู่ที่ 4 ตำบลหนองเรือ อำเภอนนทบุรี จังหวัดนนทบุรี ล่าภู แต่ก่อนมีการทำนาในบางพื้นที่ แต่ก็ประสบปัญหาในเรื่องของน้ำท่วม ทำให้ชาวได้รับความเสียหายเป็นประจำ ไม่คุ้มค่ากับการลงทุน จึงพากันหันมาประกอบอาชีพด้านประมงอย่างเดียว โดยจับปลาในบริเวณเขื่อนอุบลรัตน์ ซึ่งล้อมรอบและอยู่ติดกับหมู่บ้าน



คุณสิทธิพร เกาอ่อน เกษตรจังหวัดหนองบัวลำภู คุณพรชัย ดมกระช่าง นายอำเภอโนนสัง เข็ยมและให้กำลังใจกลุ่ม

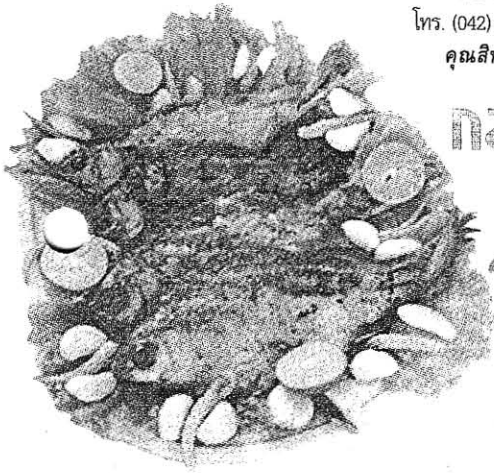
หนองเรือ อำเภอนนทบุรี จังหวัดหนองบัวลำภู โทร. (042) 941-035

คุณสิทธิพร เกาอ่อน เกษตรจังหวัด

เป็นสินค้าหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ได้ ถ้าแปรรูปได้มาตรฐานและมีคุณภาพ ว่าที่ ร.ต.อุดมศักดิ์ สุ่มมาตย์ นักวิชาการ

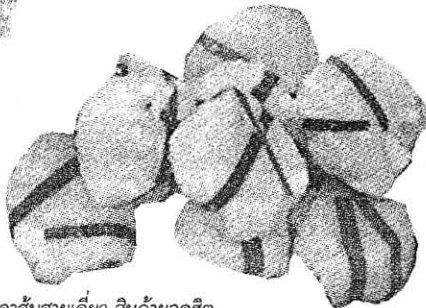
ทำให้หลากหลาย ไม่ว่าจะเป็นการทำปลาเค็ม ปลาแห้ง ปลารมควัน ปลาร้า ปลาสามฝัก ปลาสามตัว ปลาเส้น ปลาสาบเดียว ฯลฯ ซึ่งปัจจุบันปลาสามฝักดูเหมือนว่าจะเป็นที่แพร่หลาย กลายมาเป็นสินค้าขายดี ทำรายได้ให้เกษตรกรเป็นกอบเป็นกำมากขึ้นเรื่อยๆ เห็นได้ชัด ปลาสามฝักของเกษตรกรบางแห่งสามารถพัฒนาคุณภาพ

คุณสมชาย รินภาคตะยะ เกษตรอำเภอโนนสัง ให้ข้อมูลว่า ปัจจุบันกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านท่าลาด มีสมาชิกจำนวน 19 คน มีเงินทุนหมุนเวียนในการดำเนินงานของกลุ่มประมาณ 657,339.84 บาท การดำเนินกิจกรรมต่างๆ ของกลุ่มสามารถเพิ่มมูลค่าของผลผลิตทางการประมงและการเกษตรอื่นๆ ช่วยเพิ่มรายได้และยกระดับความเป็นอยู่ของเกษตรกรได้ดี และที่สำคัญคือได้สร้างความสามัคคีกลมเกลียวเป็นปึกเป็นแผ่น มีการช่วยเหลือซึ่งกันและกันของสมาชิกในด้านต่างๆ ช่วยให้ชุมชนมีความเข้มแข็ง และเปิดกว้างสำหรับสมาชิกผู้สนใจสามารถสมัครเป็นสมาชิกได้ตลอดเวลา เป็นกลุ่มพร้อมที่จะพัฒนาในทุกๆ ด้าน ไม่ว่าจะเป็นด้านบุคลากร เน้นให้สมาชิกได้พัฒนาการเรียนรู้โดยจัดให้มีกิจกรรมศึกษาดูงานกลุ่มที่ประสบผลสำเร็จ

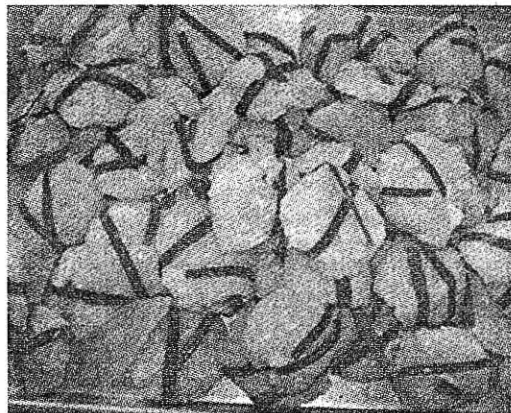


ปลาสาม ตัวน้ำรับประทานจึง

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรกรบ้านท่าลาด แปรรูปปลาวิสาหกิจชุมชนดีเด่น ระดับจังหวัดหนองบัวลำภู ปี 2552 "ปลาสามสาบเดียว" ผลิตภัณฑ์สุดฮิต



ปลาสามสาบเดียว สินค้ายอดฮิต



แต่ก่อนจะมีพ่อค้าคนกลางมารับซื้อปลาเพื่อนำไปจำหน่ายหรือขายในจังหวัดอุดรธานี ขอนแก่น และนครราชสีมา เมื่อปี พ.ศ. 2537 ทางหมู่บ้านท่าลาด ได้เล็งเห็นความสำคัญของปลาที่จับจำหน่ายอยู่เป็นประจำ จึงได้รวมกลุ่มแม่บ้าน โดยรวมกลุ่มกันแปรรูปจากปลา แต่ก่อนมีปัญหาชาวบ้านโดยครั้งแรกมีการทำปลาร้าและปลาสาม หลังจากนั้นก็มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปปลา และเมื่อปี พ.ศ. 2540 ได้จัดตั้งกลุ่มขึ้น โดยใช้ชื่อว่า "กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านท่าลาด" โดยมี **คุณกรรณิภา เสठीภูเขียว** เกษตรตำบลหนองเรือ และ **ว่าที่ ร.ต. อุดมศักดิ์ สุ่มมาตย์** นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการ รับผิดชอบงานพัฒนาสถาบันเกษตรกร มาจัดตั้งกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร มีสมาชิกจัดตั้งครั้งแรกจำนวน 15 คน ปัจจุบันมีสมาชิกจำนวน 19 คน โดยมี **คุณใบเมี่ยง พรหมราช** เป็นประธานกลุ่ม มีที่ทำการกลุ่มอยู่เลขที่ 25 หมู่ที่ 4 บ้านท่าลาด ตำบล



สมาชิกกำลังตากปลาเส้นแดดเดียว

หนองบัวลำภู กล่าวว่า กรมส่งเสริมการเกษตรมีการกิจที่สำคัญในด้านส่งเสริมและสนับสนุนให้เกษตรกรรวมกลุ่ม เพื่อร่วมกันพัฒนาความรู้ความสามารถทางการเกษตร ที่ก่อให้เกิดการพัฒนาอาชีพการเกษตร เหมาะสมสอดคล้องกับสถานการณ์ ในอันที่จะส่งผลให้เกษตรกรมีรายได้เพิ่มขึ้น มีความมั่นคงในการประกอบอาชีพ ทั้งตนเองได้ และมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น การแปรรูปลดนอมาอาหารจากปลาก็สามารถ

ส่งเสริมการเกษตรชำนาญการ รับผิดชอบงานพัฒนาเกษตรกร

ให้ข้อมูลว่า แต่ก่อนชาวบ้านบ้านท่าลาด ได้ดำเนินการแปรรูปปลาโดยเฉพาะปลาสามฝัก (สับให้ละเอียด) โดยชาวบ้านได้ทำกันมานาน ประกอบกับยังขาดความรู้และแนวทางในการบริหารงานของกลุ่มให้เข้มแข็ง และมีความยั่งยืน จึงได้เข้าไปจัดระบบและการบริหารงานของกลุ่มให้เป็นไปตามกระบวนการจัดตั้งกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร และได้ดำเนินการจัดตั้งกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร เมื่อวันที่ 11 กรกฎาคม 2540 โดยมีสมาชิกครั้งแรก จำนวน 15 คน ได้ร่วมกันจัดตั้ง "กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านท่าลาด" และได้รับรวบรวมทุนด้วยการลงทุนคนละ 400 บาท เพื่อดำเนินกิจกรรมแปรรูปปลา เช่น ปลาร้า ปลาสามฝัก ปลาแดดเดียว ฯลฯ หลังจากบริหารได้ดี ได้มีชาวบ้านเข้าร่วมเป็นสมาชิกมากขึ้น จนเป็นกลุ่มที่เข้มแข็ง มีกิจกรรมด้านศิลปหัตถกรรมและการเกษตร เช่น การปลูกพืช การเลี้ยงสัตว์ การทำปุ๋ยอินทรีย์และชีวภาพ

ในปี 2545 ได้ศึกษาดูงานของกลุ่มต่างๆ เช่น กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านโนนยาง ตำบลกำแพง อำเภอกุดชุม จังหวัดยโสธร กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรหนองทรายขาว และศูนย์ผลิตปลาสามฝักแม่ห้อย อำเภอบ้านหมี่ จังหวัดลพบุรี และกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรไชยบุรี (ผู้ผลิตส้มปลาโต) อำเภอท่าอุเทน จังหวัดนครพนม ได้นำความรู้จากการศึกษาดูงานมาพัฒนาการแปรรูปปลา จนได้คุณภาพ จนได้รับหนังสือรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์จากสำนักงานสาธารณสุขอำเภอ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรกรบ้านท่าลาด ได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ เช่น สำนักงานเกษตรอำเภอ สำนักงานเกษตรจังหวัด สำนักงานพัฒนาชุมชน สำนักงานสหกรณ์การเกษตร และสาธารณสุขอำเภอ องค์การบริหารส่วนตำบลหนองเรือ และกองทุน SIF สนับสนุนงบประมาณในการจัดอบรม ศึกษาดูงาน ตลอดจนให้คำแนะนำส่งเสริมในการผลิตอย่างถูกต้องตามมาตรฐานการผลิตอาหาร

ดวง โฮสูงเนิน. "กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรกรบ้านท่าลาด แปรรูปปลาวิสาหกิจชุมชนดีเด่น ระดับจังหวัดหนองบัวลำภู ปี 2552 ปลาสาม



ชิมอย่างมีรสชาติ



ทีมงานห้อง 7 สี รายการเพื่อนเกษตรกร ทำจัดข้าวกลุ่ม

นอกจากนี้ ยังได้ผลิตอาหารแปรรูปจากปลาจำหน่าย 6 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ปลาแดดเดียว ปลาต้มตัว ปลาหยอ ปลาอบ ปลาต้มผัก (ปลาสายเดี่ยว) และหม่าโซปลา ที่สุดยอดที่ขึ้นชื่อคือ ปลาและจำหน่ายดีที่สุด คือปลาต้มตัว และปลาต้มผัก (ปลาสายเดี่ยว) และได้รับคัดสรรอาหาร ระดับ 4 ดาว

ผลิตภัณฑ์จากการแปรรูปปลาทั้งหมดจะวางจำหน่าย ณ ที่ทำการกลุ่ม และศูนย์สาธิตการตลาด บ้านท่าลาด บางส่วนส่งไปขายที่ตลาดในจังหวัดหนองบัวลำภูและจังหวัดใกล้เคียง อุดรธานี ขอนแก่น เลย ส่วนการออกจำหน่ายในงานเทศกาลต่างๆ เช่น งานสักการะพระนเรศวรมหาราช-กษัตริย์หนองบัวลำภู งานเกษตรอีสานจังหวัดขอนแก่น งานวัน 1 ผลิตภัณฑ์ 1 ตำบล งานออกหน่วยเคลื่อนที่ของจังหวัด งานวันคุ้มครองผู้บริโภค งานเกษตรจังหวัดหนองบัวลำภู เป็นต้น

การบริหารจัดการของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านท่าลาด มีการกรรมการบริหาร 11 คน มีวาระ 2 ปี การประชุมสมาชิกเดือนละครั้ง สมาชิกทุกคนต้องลงหุ้น คนละ 400 บาท และต้องฝากเงินออมทรัพย์กับกลุ่มคนละไม่ต่ำกว่า 50 บาท ต่อเดือน นอกจากนี้ ทางกลุ่มต้องฝากเงินตั้งกลุ่มออมทรัพย์เพื่อการผลิต เดือนละ 100 บาท และสามารถแบ่งเงินปันผลให้สมาชิกได้ทุกเดือน ทางคณะกรรมการบริหารและสมาชิก ได้จัดสรรผลประโยชน์และสาธารณประโยชน์แก่ชุมชน เช่น มอบเป็นทุนการศึกษาแก่บุตรสมาชิก ปีละ 1 ทุน ทุนละ 500 บาท และมอบเงินบำเพ็ญสาธารณประโยชน์และประเพณีต่างๆ ของชุมชน ร้อยละ 2 ของกำไร และตอบแทนแรงงานผู้มาปฏิบัติงานโดยหักจากต้นทุน หักเข้าสวัสดิการกลุ่มเดือนละ 900 บาท ต่อเดือน เป็นเงิน 10,800 บาท ต่อปี นอกจากนี้ ทางกลุ่มตั้งใจว่าจะพยายามปรับปรุงการดำเนินงานของกลุ่มและดำเนินงานตามแผนการพัฒนาการผลิตให้ได้คุณภาพถูกต้องตามมาตรฐาน เพื่อจำหน่ายผลิตภัณฑ์ได้มากขึ้น มีเงินทุนมาพัฒนากลุ่มต่อไป ให้ความมั่นคงของกลุ่มบรรลุเป้าหมายที่ตั้งไว้ ดังนี้

1. ต้องมีห้องเย็นเก็บสินค้า
2. ผลิตภัณฑ์มีอายุในการเก็บนานขึ้น
3. ผลิตภัณฑ์ได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)
4. กลุ่มมีความเข้มแข็ง มั่นคง และมีสมาชิกเพิ่มมากขึ้น
5. สินค้าเป็นที่รู้จักทั่วประเทศ และสามารถส่งจำหน่ายทั้งในและต่างประเทศ

คุณพรชัย ถมกระจำว นายอำเภอโนนสัง กล่าวสรุปว่า ทางอำเภอโนนสัง มีพื้นที่ที่อุดมสมบูรณ์ไปด้วยข้าวและปลา ซึ่งเหมาะจะเป็น "อยู่ข้าว อยู่ปลา" ของอำเภอ โดยได้พยายามสนับสนุนให้กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรแปรรูปปลา

ทุกกลุ่มในเขตอำเภอโนนสัง ดำเนินกิจกรรมอย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะกลุ่มแปรรูปปลาบ้านท่าลาด ที่มีความพร้อมในด้านต่างๆ เป็นแกนนำและเป็นกลุ่มตัวอย่างของกลุ่มอื่นๆ ในอำเภอและจังหวัด สามารถเข้ามาศึกษาดูงานและแลกเปลี่ยนความรู้ ประสบการณ์ซึ่งกันและกันได้ โดยสามารถเป็นแบบอย่างในการดำเนินกิจกรรมการพัฒนาในรูปกลุ่มและกลุ่มวิสาหกิจชุมชนได้อย่างดี และได้พัฒนาคุณภาพอย่างต่อเนื่องจนประสบความสำเร็จในการดำเนินงานและมีโอกาสได้ประชาสัมพันธ์ตามสื่อต่างๆ และเปิดกว้างสำหรับสมาชิกผู้สนใจสามารถสมัครเป็นสมาชิกได้ตลอดเวลา

ที่พร้อมที่จะพัฒนาในทุกๆ ด้าน ไม่ว่าจะเป็นด้านบุคลากร เน้นให้สมาชิกได้พัฒนาการเรียนรู้ พัฒนาคุณภาพ ฝึกความเป็นผู้นำให้กับสมาชิกในทุกๆ ด้าน

จากการดำเนินงานของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรแปรรูปปลาบ้านท่าลาด ตำบลหนองเรือ อำเภอโนนสัง จังหวัดหนองบัวลำภู มีผลงานดีเด่นและเป็นที่ยอมรับของอำเภอ ทางสำนักงานเกษตรอำเภอโนนสังจึงได้คัดเลือกกลุ่มที่มีผลงานดีเด่นของอำเภอส่งเข้าประกวดกิจกรรมของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรระดับจังหวัด ได้รับรางวัลชนะเลิศที่ 1 ในการประกวดคัดเลือกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรดีเด่นระดับจังหวัด ปี 2552 และได้รับรางวัลกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในด้านการตรวจบัญชีดีเด่นระดับเขต ของกรมตรวจบัญชีสหกรณ์ นอกจากนี้ สถานที่ทำการกลุ่ม ได้รับให้เป็นจุดถ่ายทอดความรู้และสาธิต "การแปรรูปปลาเพื่อการค้า" ภายใต้ศูนย์บริการและถ่ายทอดเทคโนโลยีการเกษตรประจำตำบลหนองเรือ

หากท่านที่สนใจศึกษาดูงานและเยี่ยมชมกิจกรรมของกลุ่ม หรือแวะซื้อผลิตภัณฑ์ติดต่อได้ที่ สำนักงานเกษตรอำเภอโนนสัง โทร. (042) 375-386 หรือเลขที่ 25 หมู่ที่ 4 บ้านท่าลาด ตำบลหนองเรือ อำเภอโนนสัง จังหวัดหนองบัวลำภู 39140 โทร. (042) 941-035

ผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจ

คุณใบแก้ว พรหมราช ประธานกลุ่ม เล่าให้ฟังว่า วิธีการแปรรูปปลาของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ดังนี้

ปลาต้มผัก ส่วนผสมดังนี้

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

วิธีการทำ นำส่วนผสมทั้งหมดคลุกเคล้าจนเป็นเนื้อเดียวกัน หลังจากนั้นปั้นเป็นก้อน ขนาดน้ำหนัก 50 กรัม นำใส่ภาชนะปิดฝาไว้ให้มิดชิด หรือนำไปทอดด้วยไฟตอง

จุดเด่น

- ปลาที่นำมาทำจะต้องเป็นปลาสด ล้างให้สะอาด
 - ตัดหัวและลอกหนังออก ถ้าเป็นปลาตัวใหญ่ให้เอาหางออก
 - นำไปแช่ในน้ำขาวข้าว ประมาณ 5-10 นาที ก่อนนำมาบด จะทำให้เนื้อปลามีสีขาว
 - ควรใช้เนื้อปลาล้วนๆ
- ราคา ขนาดบรรจุ 1 แท้ (5 ห่อ) 80 กรัม ราคาขายปลีก 20 บาท ขายส่งราคา 17 บาท

หม่าโซปลา ส่วนผสมดังนี้

1. ไข่ปลา ดูกลม (ล้างให้สะอาด) จำนวน 0.5 กิโลกรัม
2. เนื้อปลาทอดละเอียด 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. บรรจุถุงพลาสติก จำหน่าย ราคาจำหน่าย ขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม ราคาขายปลีก 80 บาท ขายส่ง 70 บาท

ปลาต้มตัว ส่วนผสมดังนี้

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 (ทอดเกลือ เอาเครื่องในออก) บั้งตลอดทั้งตัวปลา และล้างให้สะอาด นำไปแช่ในน้ำขาวข้าว ประมาณ 10 นาที จากนั้นยกขึ้นให้สะเด็ดน้ำ
 2. โขลกกระเทียมพอประมาณ ไม่ให้ละเอียด
 3. นำส่วนผสมทั้งหมดคลุกกัน จนเครื่องปรุงซึมเข้าไปในเนื้อปลา
 4. ใส่ภาชนะปิดฝาให้มิดชิด ประมาณ 3-4 วัน นำไปจำหน่าย หรือส่งเกิดจากเนื้อปลาจะมีสีชมพูนิดๆ แสดงว่ารับประทานได้
- ราคา ขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม ราคาขายปลีก กิโลกรัมละ 45 บาท ขายส่ง กิโลกรัมละ 35 บาท