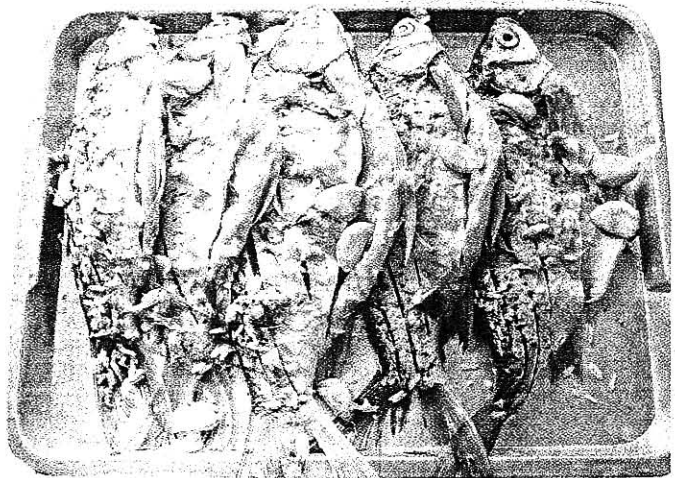


# ไปกินปลาส้มที่หนองบัวลำภูของกลุ่ม

## เกษตรกรอาชีพผลิตปลาส้ม



นายอนันต์ มหัจฉริยพันธ์



**ด**ังหัวหนองบัวลำภู จังหวัดลำดับที่ 75 ของประเทศไทย ห่างจากกรุงเทพมหานครตามทางหลวงแผ่นดิน หมายเลข 210 ประมาณ 608 กิโลเมตร เป็นจังหวัดเล็กสุดของภาคตะวันออกเฉียงเหนือจัดอยู่ในโซนอีสานตอนบน วันนี้มีดีหลายอย่างหนึ่งในนั้นก็คือเรื่องของปลาส้ม

นายอนันต์ มหัจฉริยพันธ์ สหกรณ์จังหวัดหนองบัวลำภู บอกว่า ในพื้นที่จังหวัดหนองบัวลำภู มีสหกรณ์ที่จะต้องรับผิดชอบในการแนะนำ ส่งเสริม และพัฒนา จำนวน 41 สหกรณ์ กับอีก 58 กลุ่มเกษตรกร มีกลุ่มอาชีพต่าง ๆ ที่สังกัดสหกรณ์และกลุ่มเกษตรกร ประมาณ 72 กลุ่ม ซึ่งประชาชนของหนองบัวลำภู มีวัฒนธรรมการกินแบบเรียบง่าย มีแหล่งอาหารหลายรูปแบบคือ แหล่งอาหารตามธรรมชาติ เช่น ป่า ดง โกง และแหล่งน้ำต่าง ๆ โดยเฉพาะจากเขื่อนอุบลรัตน์ อำเภออุบลรัตน์ จังหวัดขอนแก่น ซึ่งอยู่ติดกับอำเภอโนนสัง ลักษณะการปรุงอาหารชาวจังหวัดหนองบัวลำภู จะมีลักษณะของการปรุงอาหารเพื่อรับประทานแบบง่าย ๆ เช่น คั่ว นึ่ง ปิ้ง ย่าง จี่ ลาบ ก้อย ปลา หลาม ต้ม ซุปอ่อน อุ เอาะ และหมก เน้นรสอาหารเผ็ด เค็ม เปรี้ยว ขม อาหารซึ่งขึ้นชื่อของจังหวัดหนองบัวลำภู คือ ส้มไปปลา และปลาส้ม

"ปลาส้ม" เป็นวิธีการแปรรูปอาหารโดยอาศัยภูมิปัญญาชาวบ้าน ซึ่งเป็นทั้งวิธีการเก็บถนอมอาหารไว้เพื่อการรับประทานแล้วยังเป็นการเพิ่มมูลค่าของอาหารอีกด้วย นางใบแห้ง พรหมราช ประธานกลุ่มแปรรูปบ้านท่าลาด ตำบลหนองเรือ อำเภอโนนสัง ได้ขยายความว่า กลุ่มแปรรูปปลาบ้านท่าลาด อยู่ในสังกัดสหกรณ์การเกษตรโนนสัง จำกัด ปัจจุบันมีสมาชิกในกลุ่มจำนวน 20 คน

ซึ่งสมาชิกส่วนใหญ่เป็นแม่บ้านมีสามีที่ประกอบอาชีพทำประมง โดยการออกเรือไปหาปลาในเขื่อนอุบลรัตน์ แต่รายได้ก็ยังไม่พอกับรายจ่าย จึงคิดที่จะหาอาชีพเสริม ด้วยการรวมกลุ่มแม่บ้าน นำปลาที่สามีจับได้จากเขื่อนฯ มาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ออกขายสร้างรายได้ให้กับครอบครัว อาศัย

ภูมิปัญญาดั้งเดิมที่ได้รับการ

ถ่ายทอดมาตั้งแต่บรรพบุรุษ

เพราะตั้งแต่จำความได้ก็

เห็นคนรุ่นปู่ย่าตายาย นำปลา

ตะเพียนที่จับได้จากเขื่อนอุบล

รัตน์ มาแปรรูปเป็น "ปลาส้ม"

แล้ว โดยทางกลุ่มได้มีการ

ปรับปรุงดัดแปลงเพิ่มเติมจาก

สูตรและวิธีการของบรรพบุรุษ

ด้วยการนำปลาสดมาล้าง ขอด

เกล็ด ลวกไข่ ลวกเห็อก

และทำความสะอาด 3-4

น้ำ จากนั้นก็นำเกลือ น้ำตาล กระเทียม ข้าวสุก

มากลุกเกล้า กลุ่มแม่บ้านแอบกระซิบว่าเคล็ดลับ

ความอร่อยก็อยู่ตรงที่วิธีการคลุกเคล้านี้แหละ ที่จะ

ทำให้ได้ปลาส้มที่มีรสชาติเข้มข้น และอร่อย

เมื่อคลุกเคล้าจนได้ที่แล้วนำไปหมกใน

ถุงพลาสติกใสบีบไว้ 3 วัน ก็ขายได้ ส่วนตลาด

ที่จำหน่ายนั้นจะมีพ่อค้าและชาวบ้านมาซื้อปลาส้ม

ของทางกลุ่มถึงที่ เพื่อนำไปบริโภคและขายต่อ

ยอดขายเฉลี่ยวันละ 300 กิโลกรัม ส่วนราคาขาย

ก็ถูก คือ ปลาตัวโต ขนาดประมาณ 3-4 ตัว/

กิโลกรัม ขายกิโลกรัมละ 50 บาท ปลาตัวเล็กก็

ขาย 3 กิโลกรัม/100 บาท ผลิตภัณฑ์ที่จำหน่าย

นอกจากปลาส้มที่เป็นปลาส้มแบบเป็นตัวแล้วก็ยังมี

ปลาส้มแบบท่อน ปลาแดดเดียว หม่ำปลาและปลา

ย่างอีกด้วย แต่ที่ได้รับความนิยมจากลูกค้ามากที่สุด

คือปลาส้มแบบเป็นตัว

เมื่อเป็นที่รู้จักกันมากขึ้นเพราะความ  
อร่อยและราคาไม่แพง ปลาตะเพียนที่เคยหาได้  
จากเขื่อนอุบลรัตน์จึงไม่เพียงพอกับการทำปลาต้ม  
ทำให้ต้องมีการรับซื้อวัตถุดิบจากชาวประมงราย  
อื่นด้วย ก็เป็นการสร้างรายได้ให้กับชุมชน แต่ที่  
เป็นความภูมิใจของสมาชิกกลุ่มแปรรูปปลาบ้าน  
ท่าลาด คือ ตนเองเป็นส่วนหนึ่งของการหารายได้  
เข้าครัวเรือนประมาณเดือนละ 4,500-5,000 บาท  
ทำให้ครอบครัวสามารถดำเนินชีวิตได้อย่างไม่  
เดือดร้อน ทุกวันสมาชิกจะมาทำงานร่วมกันตั้งแต่  
8 โมงเช้าถึง 1 ทุ่ม แบ่งหน้าที่กันทำตามความ  
ถนัดของแต่ละคน ซึ่งทางกลุ่มจะมีการแบ่งปัน  
กำไรที่ได้จากการขายสินค้ากันทุก ๆ 10 วัน ตาม  
ชั่วโมงการทำงานของแต่ละคน

นายอนันต์ กล่าวเพิ่มเติมว่า กลุ่มแปรรูปปลาบ้านท่าลาดได้รับการสนับสนุนจากสำนักงานสหกรณ์จังหวัดหนองบัวลำภู ซึ่งเป็นส่วนราชการกลุ่มแรก ๆ ที่ได้เข้าไปส่งเสริมแนะนำเนื่องจากเห็นแนวโน้มว่าเป็นกลุ่มที่มีความเข้มแข็งและมีประธานกลุ่ม คือคุณไพบึง พรหมราช เป็นหัวเรี่ยวหัวแรงที่ให้ความร่วมมือกับทางราชการเป็นอย่างดี เจ้าหน้าที่ของสำนักงานสหกรณ์จังหวัดได้เข้าไปให้คำแนะนำเกี่ยวกับการบริหารจัดการภายในกลุ่ม การส่งเสริมให้มีการระดมทุนจากสมาชิกเพื่อเป็นทุนหมุนเวียนในการซื้อวัตถุดิบ สมาชิกจะจ่ายเงินแรกเข้ากลุ่มคนละ 400 บาท และหากมีรายได้เหลือพอ ก็จะนำเงินมาออมกับทางกลุ่มเพื่อให้กลุ่มนำไปฝากไว้กับสหกรณ์การเกษตรโนนสัง จำกัด

นอกจากนี้ กลุ่มแปรรูปปลาบ้านท่าลาดยังได้รับการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับการทำบัญชีจากทางสำนักงานสหกรณ์จังหวัดทำให้สามารถทำบันทึกรายรับ-รายจ่ายประจำวันได้ และเมื่อปี 2548 กรมส่งเสริมสหกรณ์ได้มอบเงินอุดหนุนในการปรับปรุงและพัฒนาผลิตภัณฑ์ จำนวน 40,000 บาท เงินดังกล่าวได้นำไปใช้ในการบริหารจัดการตรงตามวัตถุประสงค์ของทางราชการ สำหรับในปี 2551 นี้ กรมส่งเสริมสหกรณ์ จะสนับสนุนการพัฒนาและจัดทำบรรจุภัณฑ์ปลาต้มให้กับทางกลุ่มโดยมอบเงินให้จำนวน 25,000 บาท และส่งนักวิชาการมาตรฐานสินค้า เข้าไปช่วยดูแลการออกแบบบรรจุภัณฑ์ชิ้นใหม่ เพื่อให้สามารถรักษาคุณภาพสินค้าได้นานยิ่งขึ้น รูปแบบของบรรจุภัณฑ์มีความสวยงาม และดึงดูดความสนใจจากผู้บริโภค ซึ่งจะเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์อีกทางหนึ่ง โดยทางกลุ่มฯได้ตั้งเป้าหมายว่าจะพัฒนาผลิตภัณฑ์ของกลุ่มให้มีความหลากหลายยิ่งขึ้น พร้อม ๆ กับการยกระดับผลิตภัณฑ์ปลาต้มของกลุ่มฯให้เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค เพื่อเร่งขยายช่องทางการจำหน่ายปลาต้มไปสู่ตลาดระดับบนในอนาคตอันใกล้

ที่ผ่านมา ทางกลุ่มได้พิธีพืชน์กระบวนการแปรรูปปลาต้ม เน้นในเรื่องของความสะอาดและปลอดภัยต่อผู้บริโภค ซึ่งขณะนี้ทางสำนักงานสหกรณ์จังหวัดหนองบัวลำภู มีแผนการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตปลาต้มของกลุ่มแปรรูปปลาบ้านท่าลาด โดยจะประสานงานกับทางสาธารณสุขจังหวัดในการขอ อย. และเมื่อได้รับการรับรองจาก อย.แล้ว ก็จะนำเสนอคณะกรรมการบริหารตราสัญลักษณ์หนองบัวลำภู ให้ผลิตภัณฑ์ปลาต้มของกลุ่มแปรรูปปลาบ้านท่าลาด ได้ใช้ตราสัญลักษณ์สินค้าประจำจังหวัดหนองบัวลำภูต่อไป หากใครสนใจจะไปเยี่ยมชมการผลิตปลาต้มของกลุ่มแปรรูปปลาบ้านท่าลาด สามารถติดต่อได้ที่ โทร. 08-7235-0864 หรือสอบถามไปที่ สหกรณ์จังหวัดหนองบัวลำภู โทร. 0-4236-0784, 0-4231-2042 ในวันและเวลาราชการ.

**สรินนา อ้นบุตร**