



ดื่มใบหม่อนต้องแช่น้ำแข็ง
ตลอดเวลา

“กลุ่มสมุนไพรสนามจันทร์ นครปฐม สร้างผลิตภัณฑ์ชาใบหม่อน “ไพรทิพ” ทำรายได้เดือนละกว่า 3 ล้านบาท



คุณสะอาด จึงสมานญาติ ประธานกลุ่มฯ

“ลูกค้าที่ลองชงชาของเราดื่ม จะมีกลิ่นหอมน้ำชาเป็นสีเขียว สารอาหารที่อยู่ในใบชายังสามารถลดไขมันในเส้นเลือดได้ ซึ่งมีเอกสารจากกรมวิชาการรับรอง บางคนโทรกลับมาเล่าให้เราฟัง ด้วยซ้ำไปว่าเขาเอาชาของเราไปดื่มประจำ แล้วไขมันในเส้นเลือด เบาหวานลดเบาบางลง

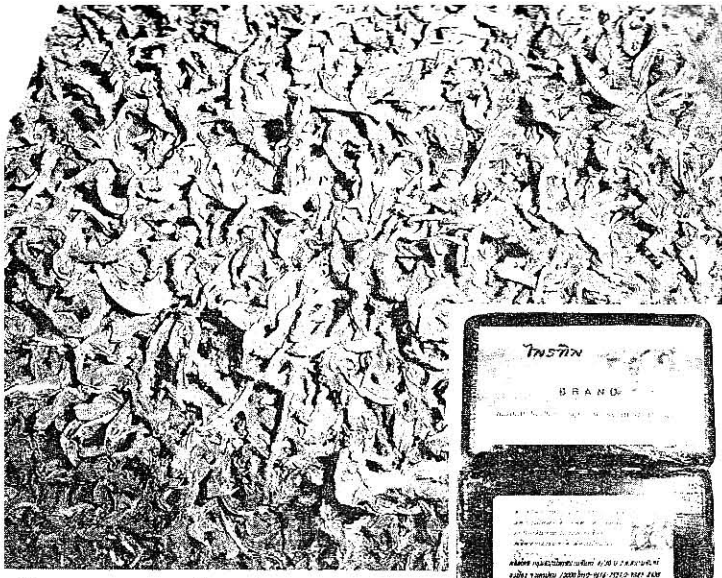
”

ต้นหม่อนปกติเกษตรกรจะปลูกเพื่อนำใบมาทำเป็นอาหารในการเลี้ยงตัวไหม ซึ่งต่อมาตัวไหม จะนำมาทอเป็นผ้าไหม ใช้เป็นเครื่องนุ่งห่ม

แต่ประโยชน์ของใบหม่อนไม่ใช่มีเพียงเท่านั้น เพราะใบหม่อนยังสามารถนำมาทำเป็นชาสำหรับดื่ม เพื่อสุขภาพได้เป็นอย่างดีอีกด้วย สารอาหารของใบหม่อนก็มีประโยชน์ต่อร่างกายมากมายเช่นเดียวกับชาทั่วไป

ในการเลี้ยงไหม ตัวไหมจะกินใบหม่อนอยู่เพียงระยะเวลาหนึ่งเท่านั้น หลังจากนั้นก็จะหยุด ในช่วงนี้เกษตรกรเก็บใบหม่อนมาทำชาได้ เป็นการเพิ่มรายได้อีกทางหนึ่งให้กับเกษตรกรที่ปลูกหม่อนเลี้ยงไหมอีกทางหนึ่ง

เช่นเดียวกับกลุ่มสมุนไพรสนามจันทร์ ต.สนามจันทร์ อำเภอเมือง จังหวัดนครปฐม ที่มองเห็นคุณค่าและช่องทางทำเงินจากใบหม่อน จึงสร้างผลิตภัณฑ์จากใบหม่อนขึ้นมา โดยเน้นไปที่ชาใบหม่อนเพื่อสุขภาพภายใต้ชื่อผลิตภัณฑ์ **ไพรทิพ** ซึ่งมีผลิตภัณฑ์ชาใบหม่อน, เครื่องดื่มชาใบหม่อนพาสเจอร์ไรส์และสบูใบหม่อน

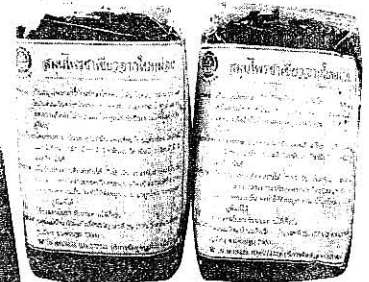


ลักษณะเฉพาะชาใบหม่อนของ
ไพโรทิจจะมัน



ดินหม่อน

ลูปใบหม่อนอีก
ผลิตภัณฑ์ของไพโรทิจ



ของบรรจุแบบเก่า



ชาใบหม่อนของใหม่
ของไพโรทิจ

คุณสะอาด สงสมานญาติ ประธานกลุ่ม
สมุนไพрсนามจันทร์ ผู้เป็นตัวตั้งตัวตีในการก่อตั้งกลุ่ม
เล่าถึงที่มาที่ไปของกลุ่มว่า

กลุ่มสมุนไพрсนามจันทร์ ได้เริ่มก่อตั้งขึ้นเมื่อปี
2540 ตอนนั้นใช้ชื่อกลุ่มว่ากลุ่มบ้านแก้วเรือนขวัญ(ภาย
หลังได้เปลี่ยนชื่อ) เป็นการรวมกลุ่มจากช่วงที่ภาวะเศรษฐกิจ
ตกต่ำอย่างรุนแรง หรือที่มักเรียกกันว่ายุค IMF ตอนนั้นยัง
ไม่มีการคิดว่าจะทำผลิตภัณฑ์อะไร ซึ่งขณะนั้นกระแสเรื่อง
สุขภาพเป็นที่ตื่นตัวกันอย่างแพร่หลายมาก มีการนำพืช
สมุนไพรร่างๆ มาแปรรูปเป็นอาหาร เครื่องดื่ม และสมุนไพรร
เรื่องของความงาม ทางกลุ่มจึงนึกถึงใบหม่อน

ซึ่งในพื้นที่มีการปลูกหม่อนเลี้ยงไหมของชาวบ้าน
อยู่แล้ว ใบหม่อนจึงเป็นผลิตภัณฑ์ที่กลุ่มเลือกมาแปรรูป
เป็นสินค้าเพื่อสุขภาพ

“สมาชิกในหมู่บ้านเขาจะเลี้ยงไหมด้วย ซึ่งต้อง
ปลูกหม่อน เพื่อเป็นอาหารของตัวไหม เราจะร่วมกับคนที่
เขาเลี้ยงไหม เพื่อให้เขาส่งใบชาให้กลุ่ม ส่วนหนึ่งเราก็ร่วม
กันกับกลุ่มเลี้ยงไหมในพื้นที่ใกล้เคียง อย่างเช่นจังหวัด
ราชบุรี”

“การทำใบชาหม่อนของเราใช้วิธีการคั่ว ปกติชาว
บ้านจะคั่วกันที่บ้าน เราจะมีวิธีการอบรมขั้นตอนการคั่วให้
เพื่อให้ใบชาที่คั่วมีมาตรฐานเดียวกัน โดยทำกันในเวลาที่ว่าง
จากการทำงาน เขาจะคั่วมาส่งให้โรงงาน ซึ่งรับซื้อก็โลกรัม
ละ 300 บาท” คุณสะอาดเล่า

การจะทำธุรกิจอะไรต้องใช้เวลาลงทุน ซึ่งทางกลุ่ม
สมุนไพрсนามจันทร์ได้เงินลงทุนจากสมาชิกภายในกลุ่ม

ตามกำลังของแต่ละคน ผู้มีกำลังทุนมากก็ลงทุนมาก มี
น้อยก็ลงทุนน้อย ส่วนผู้ไม่มีเงินลงทุนก็ออกแรงแทน และ
เงินลงทุนส่วนหนึ่งได้รับการสนับสนุนจากองค์การบริหาร
ส่วนตำบล (อบต.) สนามจันทร์

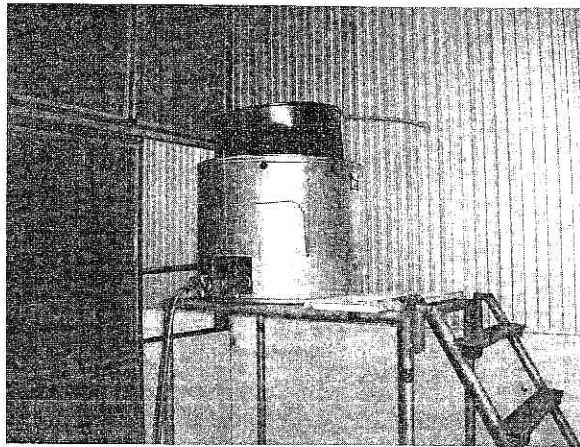
คุณสะอาดเล่าต่ออีกว่า หลังจากได้ผลิตภัณฑ์
ชาใบหม่อนขึ้นมาเป็นสินค้าตัวแรกก็เริ่มบรรจุถุงแบบ
ธรรมดา โดยทำการทดลองจำหน่ายที่ตลาดริมหน้าดอนหวาย
ที่นครปฐม เป็นที่แรก ซึ่งทางกลุ่มเป็นผู้ไปจำหน่ายเอง
ลูกค้าจะเริ่มรู้จักผลิตภัณฑ์ชาใบหม่อนจากตรงนี้ ลูกค้าที่
ลองชิมชาใบหม่อนจะติดใจและโทรศัพท์มาสอบถามและสั่งซื้อ
โดยซื้อ-ขาย กันทางไปรษณีย์เป็นส่วนใหญ่

“ลูกค้าที่ลองชิมชาของเราดีมีจะบอกว่ามีกลิ่นหอม
น้ำชาเป็นสีเขียว ไม่เหมือนกับชาใบหม่อนทั่วไป ที่มีกลิ่น
เหม็นเขียว สารอาหารที่อยู่ในใบชาสามารถลดไขมันใน
เส้นเลือดได้ ซึ่งมีเอกสารของกรมวิชาการรับรอง จากการ
ที่ลูกค้าติดต่อเข้ามาซื้อโดยที่เราไม่รู้จักลูกค้าเหล่านั้นมา
ก่อน เขาไปบอกต่อกันเอง บางคนซื้อไปฝากเพื่อนๆ ญาติ

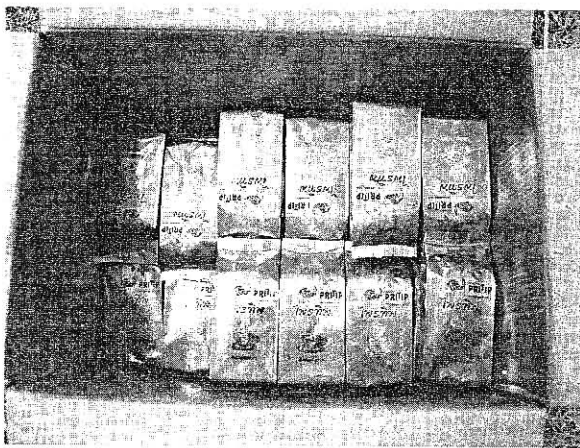
เขาก็จะโทรศัพท์มาสั่งจากเราต่อ เกิดการแนะนำต่อๆ กัน บางคนโทรกลับมาคุยให้เราฟังด้วยซ้ำไปว่าเขาซงซาของเราดีมีเป็นประจำ แล้วไซ้มันในเส้นเลือด เบาหวานลดลง” ประธานกลุ่มสมุนไพรสนามจันทร์กล่าวพร้อมกับเล่าวิธีการคั่วชาใบหม่อนที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวว่า

เริ่มจากการคัดเลือกใบหม่อนโดยใช้วิธีการเด็ดจากต้นประมาณใบที่ 3 และ 4 (นับจากยอด) ส่วนใบอ่อนจะปล่อยให้มันเจริญเติบโตต่อไป จะไม่ใช้วิธีการตัดทั้งต้นและเอาทั้งใบแก่ และใบอ่อนมาทำ ใบชาที่คั่วจึงมีความสม่ำเสมอ ต่างกับกลุ่มที่ทำเป็นอุตสาหกรรมจะใช้ทั้งใบอ่อน ใบแก่ จึงทำให้หลังคั่วจะมีเศษใบชาปนจำนวนมาก

หลังจากที่ได้ใบชา ก็ทำการหั่นกว้างประมาณ 1 เซนติเมตร และนำมาคั่วในกระทะเปิดไฟอ่อนๆเคล็ดลับอยู่ตรงที่ระหว่างคั่วต้องใช้มือบีบขยำใบชาด้วย เพราะการบีบขยำจะทำให้ใบชาซ้าเซลล์ในใบชาจะเริ่มแตก เวลาใบชากระทบกับผิวกระทะใบชาจะมีกลิ่นหอม ใบชาจะม้วนเป็นเกลียว เวลาชงจึงทำให้ชาเป็นสีเขียวและสารอาหารที่มีประโยชน์ออกมา มากกว่าการคั่วแบบธรรมดาทั่วไป ระยะเวลาในการคั่วประมาณ 1 ชั่วโมงครึ่ง หลังจากนั้นใช้วิธีการอบรมควันจนเหลือความชื้นประมาณ 5 เปอร์เซ็นต์ ซึ่งชาวบ้านจะใช้วิธีการคั่วกันในครัวเรือนเสร็จแล้วก็นำมาส่งที่โรงงาน



เครื่องจักรส่วนหนึ่งของกลุ่มสมุนไพรสนามจันทร์



ของกลุ่ม ทางกลุ่มก็จะนำมาบรรจุของดีคุณภาพ

การบรรจุรูปแบบเก่าทางกลุ่มสมุนไพรสนามจันทร์จะเป็นแบบใส่เห็นเนื้อของใบชา ต่อมาได้พัฒนาของบรรจุมาเป็นซองกันความชื้นทำให้ผลิตภัณฑ์มีมาตรฐานขึ้น และต่อมาทางกลุ่มได้ส่งเข้าคัดสรรโอท็อปในปี 2547 ภายใต้ชื่อผลิตภัณฑ์ **ไพโรทิก** ภายหลังได้รับรางวัลโอท็อป 4 ดาว และ รางวัล OTOP to the world class B ส่วนราคาขายแบบซองใสธรรมดา ราคา 35 บาท ต่อถุงแบบซองกันความชื้น ราคา 40 บาท

จากการคั่วใบชาหม่อนจะมีใบชาที่เป็นเศษปน ไม่เป็นเกลียวทางกลุ่มจะนำส่วนนี้มา

แปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ตัวใหม่ คือ เครื่องดื่มใบหม่อนพาสเจอร์ไรส์ ซึ่งขั้นตอนการทำมีดังนี้

ต้มน้ำให้เดือด หลังจากนั้นก็เอาใบชาใส่ลงไปต้มต่อไปอีกประมาณ 20 นาที หลังจากนั้นทำการกรองกากออก 2 ครั้ง แล้วบรรจุขวด ทำการพาสเจอร์ไรส์ การเก็บรักษาต้องแช่เย็นไว้ตลอดเวลา เพื่อให้สารอาหารอยู่ครบ ทั้งยังช่วยดับกระหาย และได้ประโยชน์อีกด้วย เนื่องจากทำด้วยระบบพาสเจอร์ไรส์ ไม่มีการแต่งสีแต่งกลิ่นและวัตถุกันเสีย ทำให้มีอายุการเก็บได้เพียง 14 วันเท่านั้น แต่ลูกค้าจะได้ความสดของน้ำชาและปลอดภัยในการดื่ม

เครื่องดื่มชาใบหม่อนพาสเจอร์ไรส์จะมีผู้รับไปขายตามร้านค้าภายในห้างสรรพสินค้าในจังหวัดนครปฐม เช่น บิ๊กซี แมคโคร และตามตลาดนัดในจังหวัดใกล้เคียง เช่น ราชบุรี เพชรบุรี สมุทรสาคร เป็นต้น ซึ่งมีราคาเพียงขวดละ 10 บาทเท่านั้น

เนื่องจากเป็นเครื่องดื่มพาสเจอร์ไรส์ จึงทำให้มีจุดอ่อน คือการเก็บรักษามีอายุสั้น ส่งผลให้ไม่สามารถส่ง

ใบชาหม่อนที่ชาวบ้านคั่วจะเก็บไว้ที่โรงงานเพื่อรอการบรรจุ

ไปขายไกลๆ ได้ แต่ก็มี การตอบรับที่ดีจากลูกค้าที่ซื้อดื่ม เพราะราคาไม่แพง และสะดวกในการดื่มเพื่อดับกระหาย ในช่วงหน้าร้อนสามารถผลิตขายได้วันละ 1,000 ขวด แต่ใน หน้าอื่นๆ การผลิตลดลง

นอกจากนี้ยังมีผลิตภัณฑ์จากใบชาหอมอีกตัว คือ สบู่ใบหอม ซึ่งตลาดใบหอมยังไม่กว้างเท่าที่ควร ทางกลุ่มจึงทำขายเฉพาะในช่วงที่มีการออกงานแสดงสินค้า ตามงานต่างๆ เท่านั้น เช่น งานแสดงสินค้าไอทีของ งานของ สหกรณ์ ทั้งในและต่างจังหวัด เป็นต้น



เครื่องดื่มใบหอมพาสเจอร์ไรส์

ที่ผ่านการรับรอง

ส่วนผลิตภัณฑ์ของ กลุ่มมีวางจำหน่ายที่ ร้านดอยคำ ร้านรักบ้านเกิด ร้านขายของ ผักแม่ศรี ร้านขนมบ้านซุ่น แก้ว ในจังหวัดนครปฐม นอกจากนี้ยังมีบริษัทขายตรงที่เอา ผลิตภัณฑ์ “ไพรทิพ” ไปขาย อีกด้วย

“ตอนนี้เรากำลังพัฒนาชาใบหอม แบบซองแช่ เราเอาส่วนของใบชาที่ปั่นมาบดให้ละเอียดมาบรรจุซองแช่ เพื่อความสะดวกในการชงชาของผู้ดื่ม และเรากำลังเริ่ม ทำขุ่นและกระเจี๊ยบ (ผัก) ทอดกรอบสุญญากาศ ซึ่งเรา ทดลองทำและขายงานในไอทีอปที่อิมแพค เมืองทองธานี และเรากำลังลงทุนเครื่องทอดสุญญากาศ การทอด จะทอดที่อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส ความดันบรรยากาศ ที่ 0 ความร้อนจะไม่ไปทำลายวิตามิน และรักษาความสดไว้ สามารถเอามาทานเล่นได้เลย มันเป็นวิธีที่ทำให้เด็กที่ไม่ชอบ ทานผักหันมาทานผักได้ ผลตอบรับจากการทดลองขาย 2 วัน สินค้าที่เราเตรียมไปขายหมดเรากำลังออกแบบบรรจุ ภัณฑ์ประมาณเดือนกันยายน เราก็จะได้ซองบรรจุ ส่วน ขุ่นจะใส่กล่องข้างในเป็นอลูมิเนียมฟอยล์” คุณสะอาด กล่าว

แม้จะเป็นผลิตภัณฑ์จากกลุ่มชาวบ้านเล็กๆ แต่ ผลิตภัณฑ์ชาใบหอมและเครื่องดื่มชาใบหอมพาส เจอร์ไรส์ก็มีมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน(มผช.)รับรองซึ่ง กลุ่มสมุนไพรมหาจักรี เป็นแห่งแรกในจังหวัดนครปฐม

ปัจจุบันกลุ่มสมุนไพรมหาจักรีมีรายได้เดือน ละประมาณ 30,000 บาท สร้างงาน สร้างรายได้เพิ่มให้ กับสมาชิกกลุ่ม

การทำธุรกิจหรือผลิตสินค้าใดๆควรมองจาก แหล่งวัตถุดิบใกล้ๆ ตัวหรือที่มีอยู่เดิม เป็นสิ่งแรก คิดค้น เพิ่มขยายเป็นผลิตภัณฑ์ตัวใหม่ขึ้นมา เพิ่มรายได้ช่องทาง หนึ่ง และหากในอนาคตสามารถเติบโตก็จะกลายเป็นอีก ช่องทางทำเงินที่ดีอีกด้วย ดังตัวอย่างจากกลุ่มสมุนไพรมหา จักรี

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ 4/30 หมู่2 ต.สนามจันทร์ อ.เมือง จ.นครปฐม 7300 โทรศัพท์ 0 9881 8438, 0 3427 2224

