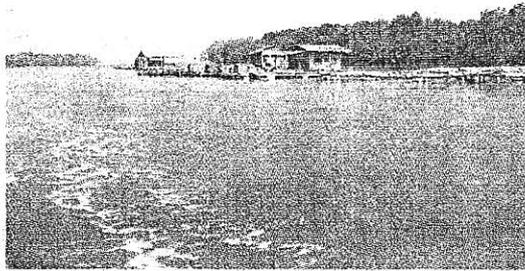


ผลิตภัณฑ์นำชื่อ
วสันต์ สุขสุวรรณ
Suntisuk_s@hotmail.com

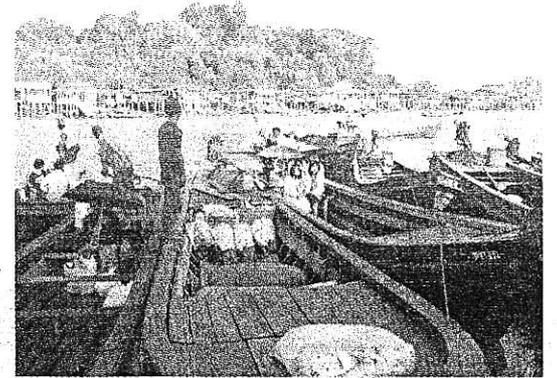
ชมธรรมชาติ วิถีชีวิตชาวประมง ชาวเล ชนเผ่ามอแกน แวะซื้อกะปิดี ที่เกาะเหลา ระนอง

ระนอง เป็นเมืองริมฝั่งทะเลอันดามัน ที่มีทรัพยากรธรรมชาติ ทั้งป่าไม้ ทะเล สัตว์น้ำ กุ้ง หอย ปู ปลา ที่อุดมสมบูรณ์ มีพื้นที่ทั้งบนบกและเกาะแก่งหลายเกาะ เช่น เกาะช้าง เกาะพยาม เกาะกำ เกาะค้างคาว และเกาะเหลา

เกาะเหลา เป็นเกาะเล็กๆ ตั้งอยู่ใกล้ฝั่ง ระนอง ใช้เวลานั่งเรือจากระนองเพียง 15 นาที มีชาวบ้านอาศัยอยู่ 94 ครัวเรือน ประมาณ 300 ชีวิต ตั้งอยู่ในเขตปกครอง หมู่ที่ 6 ตำบลปากน้ำ อำเภอเมืองระนอง เน้นอาชีพชาวประมงที่ต้องเป็นการประมง ทำมาหาเลี้ยงชีพ ด้วยการหา กุ้ง หอย ปู ปลา และเลี้ยงปลา เลี้ยงหอยในกระชัง รวมทั้งทำกะปิ จนได้ชื่อว่ากะปิดีต้องกะปิเหลา ระนอง



งานเลี้ยงปลาในกระชังของชาวบ้าน



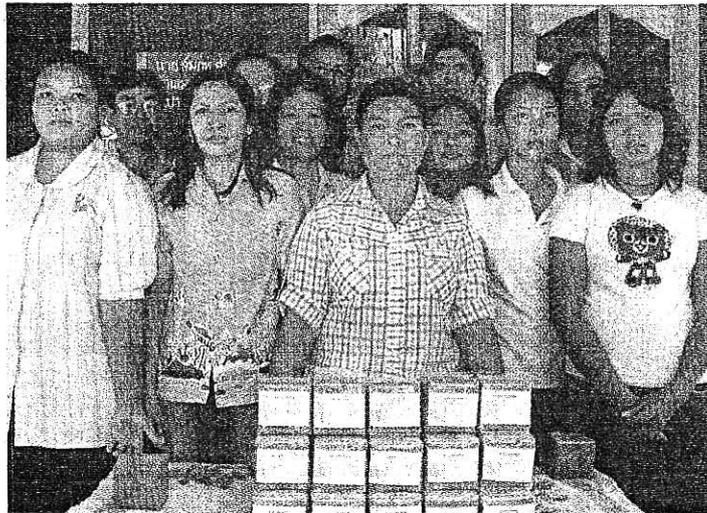
บรรยากาศยามเช้าที่ท่าเรือ

กะปิ เกาะเหลา

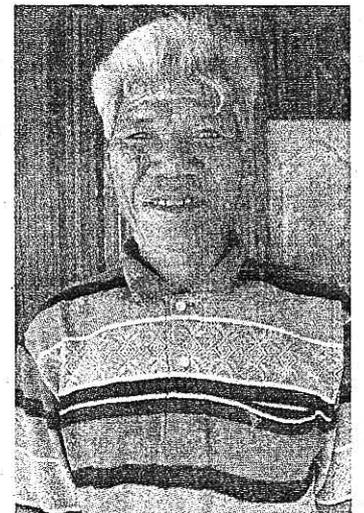
ด้วยทำเลที่เกาะเหลาตั้งอยู่ติดกับป่าชายเลน ป่าโกงกาง ที่มีความสมบูรณ์ จนองค์การยูเนสโก ประกาศให้เป็นเขตสงวนพื้นที่ชุ่มมณฑล หนึ่งในห้าแห่งของโลก ทำให้สัตว์น้ำที่นี้ ทั้งกุ้ง หอย ปู ปลา มีความสมบูรณ์ รวมทั้งกุ้งเคย ที่นำมาทำกะปิก็ อุดมสมบูรณ์ จึงได้กะปิเกาะเหลาที่ทำจากกุ้งเคยแท้แท้ สดสด ผ่านกระบวนการทำที่สะอาด ถูกหลักอนามัย มีกลิ่นหอมอร่อย นักท่องเที่ยวเมื่อมาระนองต้องถามหากะปิเกาะเหลา

กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ผลิตกะปิ เกาะเหลา 5,000 กิโลกรัม ต่อเดือน

หม้อยใจ สายสมุทร บ้านเลขที่ 80/3 หมู่ที่ 6 ตำบลปากน้ำ อำเภอเมืองระนอง โทร.



คุณอ้อยใจ สายสมุทร (คนกลาง)



คุณเสด็จ ประมงกิจ ประธานแม่



น้ำกะปิดี

(087) 264-5111 ประธานกลุ่ม กล่าวว่า สมาชิกกลุ่มได้รวมกันทำกะปิมานานกว่า 10 ปีแล้ว โดยรับซื้อกุ้งเคยสดจากสมาชิกและเพื่อนบ้าน นำมาแปรรูปเป็นกะปิ สำหรับขั้นตอนการทำ เริ่มจากเมื่อซื้อกุ้งเคยสดมาแล้ว ก็คัดแยกสิ่งเจือปนออก จากนั้นนำไปคลุกเคล้ากับเกลือตามสูตร และนำไปตากพอมหาแดด

ต่อจากนั้นนำไปตำ ขณะตำเติมน้ำตาลทรายเล็กน้อย เพื่อเพิ่มสีส้มและให้มีกลิ่นหอม แล้วจึงนำไปบรรจุภาชนะ เช่น โอง ถังหมักไว้ 4-5 วัน

ครบ 5 วัน นำมาตากแดด วันที่แดดดี ตากเพียง 3 ชั่วโมง ก็นำไปบรรจุถุงทั้งขนาด 15 กิโลกรัม สำหรับขายส่งต่างจังหวัด และขนาด 1 กิโลกรัม และ 0.5 กิโลกรัม

ขายทั่วไป

ประธานกลุ่มบอกว่า เดือนหนึ่งมีกำลังการผลิตกะปิ 5,000-6,000 กิโลกรัม ส่งขายทั้งตลาดในจังหวัดและต่างจังหวัด ทั้งภูเก็ต สุราษฎร์ธานี กรุงเทพฯ

สัมผัสวิถีชีวิตชาวเล ชนเผ่ามอแกน

บนเกาะเหลา นอกจากมีชาวบ้านอาศัยอยู่แล้ว ยังมีชาวเลเผ่ามอแกนอาศัยอยู่ด้วย ที่ถือภูมิของเกาะ กว่า 300 ชีวิต มี **คุณเสด็จ ประมงกิจ** เป็นประธานแม่

พวกมอแกนมีวิถีชีวิตที่เรียบง่าย หา กุ้ง หอย ปู ปลา เลี้ยงชีพ ที่อยู่สร้างเป็นหน้าหรือกระต๊อบเล็กๆ ตั้งอยู่ริมน้ำ รวมกันเป็นกลุ่มบ้าน

ชาวบ้านที่นั่นเล่าว่า ทุกวันนี้ชาวเลได้รับการดูแลจากภาครัฐและเอกชนมากขึ้น เช่น ได้เข้าเรียนชั้น ป.1-ป.6 ทุกวันนี้มีถึง 76 คน ครูใหญ่โรงเรียนบ้านเกาะเหลาบอกว่าทางการได้ช่วยเหลือทุกอย่าง ทั้งการเรียน อุปกรณ์การเรียน เสื้อผ้าและอื่นๆ แต่ที่หนักใจมากคือ เมื่อชาวเล จบ ป.6 แล้ว จะส่งให้เรียนสูงขึ้นได้อย่างไร

ส่วนภาคเอกชนก็ได้สร้างบ้าน 50 หลัง ให้ชาวเล อีกไม่กี่วันก็เข้าพักอาศัยได้แล้ว ที่เล่ามาทั้งหมดก็เพื่อจะบอกว่า หากมีโอกาสมาเที่ยวระนอง เชิญสัมผัสกับความสมบูรณ์ของธรรมชาติ ป่าไม้ ป่าชายเลน ทะเล ชมวิถีชีวิตชาวเกาะ วิถีชีวิตชาวเล และหาซื้อของฝากจากระนอง กะปิเกาะเหลา