ผลิตภัณฑ์น่าชิม

อัสวิน ภัคฆวรรณ

กะปิ-บูดู เทพา

ผลิตภัณฑ์กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรดีเด่นแห่งชาติปี 2551

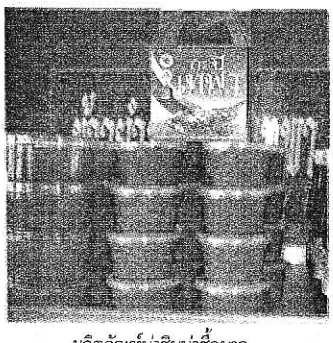
กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านพระพุทธ มีสมาชิกกว่า 100 คน โดยแรกเริ่มมีเพียง 2 คน คือ คุณสุนีย์ หัดขะเจ และ คุณพินทา อารักษาโรจน์ โดยเริ่มก่อตั้งกันมาเมื่อปี 2530 จนถึงทุกวันนี้ โดยเริ่มแรกทีเดียว เริ่มจากร้านค้าชุมชน ขายของชำสินค้าทุกอย่าง

คุณสุนีย์ หัดขะเจ อายุ 52 ปี ประธานกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านพระพุทธ ตำบลเทพา อำเภอเทพา จังหวัดสงขลา บอกว่า เริ่มต้นนั้น ได้เปิดร้านค้าชุมชนขายอยู่ได้ประมาณ 1 ปี แล้วเล็งเห็นแนวทางว่าคนที่นี่ล้วนแต่ยึดอาชีพประมงกัน น่าจะผลิตกะปิขาย จึงได้ลงทุนกันคนละ 500 บาท กว่า 10 คน

อยู่มาข้าราชการทางอำเภอเห็นเข้า ว่าทำอย่างจริงจัง จึงให้ที่ทำการเป็นที่ดินราชพัสดุ จำนวนเกือบ 2 ไร่ ส่วนกรมประมงช่วยเหลือเรื่องโรงเรือน ต่อมาทุกหน่วยงานของรัฐให้การสนับสนุนด้วยดีทั้งองค์การบริหารส่วนตำบล เกษตรอำเภอ เกษตรจังหวัด ประมงอำเภอ ประมงจังหวัด สาธารณสุขจังหวัด สำนักงานพัฒนาชุมชน แล้วการผลิตกะปิเทพา ทำกันอย่างจริงจังเป็นล่ำเป็นสัน เมื่อปี 2546 เป็นต้นมา จนถึงขณะนี้

สำหรับวัตถุดิบก็ไม่ขาดตลาด คือกุ้งฝอยเป็นกุ้งตัวขนาดเล็ก โดยทางกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านพระพุทธรับซื้อจากสมาชิกในกลุ่ม และรายอื่นๆ ด้วย กุ้งในปีนี้อุดมสมบูรณ์มาก เพราะทะเลทางการลงปะการัง "ในปี 2551 ตั้งเป้าไว้ว่า จะได้ประมาณสัก 10,000 กิโลกรัม หรือประมาณ 10 ตัน ซึ่งทุกวันนี้ผลิตอยู่ประมาณ 5,000 กิโลกรัม หรือประมาณ 5 ตัน ตลาดอยู่ในเกณฑ์ดีมาก และแนวโน้มก็จะดีขึ้นตามลำดับ ขยายตัวเติบโตมาทุกปีพอเพียงกับความต้องการ กะปิเป็นเครื่องปรุงอาหารที่ขาดเสียมิได้แทบทุกแกง" คุณสุนีย์ บอก

คุณสุนีย์ บอกว่า การตลาดนั้นมีสั่งซื้อมาอย่างต่อเนื่อง ผู้บริโภคอยู่แล้วก็บริโภคต่อ



ผลิตภัณฑ์น่าชิมน่าซื้อมาก

คุณสุนีย์ หัดขะเจ (ขวา)

โดยมิได้ทอดทิ้งกัน มีการสั่งซื้อมาจากจังหวัดลำปาง ส่งไปให้ทางไปรษณีย์ ส่วนหนึ่งมีวางจำหน่ายที่ร้านสนามบินนานาชาติหาดใหญ่ อำเภอหาดใหญ่ ร้านโอท็อป เฟิร์สแอนด์เพลิน ทุกพื้นที่ โอท็อปสุราษฎร์ธานี จังหวัดราชบุรี ส่วนที่กรุงเทพฯ ห้างเดอะมอลล์ทุกสาขา และเลม่อนฟาร์ม ร้านสะดวกซื้อศิริราช

วิธีผลิตกะปิ

"กระบวนการผลิต เริ่มจากนำกุ้งฝอยหรือเคยกุ้งมาล้างกับน้ำทะเลให้สะอาด เลือกเอาสิ่งที่เจือปนออกให้หมด นำมาหมักกับเกลืออัตราส่วน กุ้งฝอย 10 เกลือ 1 หมักได้ 1 คืน เพื่อให้น้ำในตัวกุ้งหรือเคยไหลออกมา น้ำเคยใช้แทนน้ำปลาได้ ตากไว้ตั้งแต่ตอนรุ่งเช้า แล้วประมาณเวลา 17.00 น. ในตอนเย็นก็เก็บ แล้วก็นำเข้าเครื่องบด บดจนเสร็จแล้วก็นำมาหมักไว้ประมาณ 1 สัปดาห์ หรือเป็นเดือนก็ได้ แล้วก็นำกะปิมาตากต่อ บดอีก 1 ครั้ง เมื่อเสร็จแล้วก็จัดเก็บไว้ในภาชนะ คือโอ่งสามารถเก็บได้เป็นเวลา 5-6 เดือน"

คุณสุนีย์บอก และอธิบายว่า

"เมื่อมีคำสั่งซื้อ ทางเราก็บรรจุภัณฑ์ให้ โดยบรรจุเข้ากล่องพลาสติค พร้อมมีกล่องบรรจุภัณฑ์ที่สวยงามด้วย และสามารถสั่งซื้อเป็นกิโลกรัมได้ด้วย บรรจุภัณฑ์ มีน้ำหนัก 1 กรัมครึ่ง ถึง 3 กรัม ราคา 25 บาท ถึง 50 บาท ถ้าสั่งซื้อเป็นกิโลกรัม ตกกิโลกรัมละ 100 บาท"

บูดูก็ดี

คุณสุนีย์ บอกว่า ที่กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านพระพุทธได้ดำเนินการผลิตบูดูควบคู่ไปกับการผลิตกะปิ

กระบวนการการผลิตบูดู มีการหมักประมาณ 1 ปี ใส่ภาชนะเอาไว้คือโอ่งเช่นกัน การผลิตประมาณ 1,000 กิโลกรัม

วิธีการผลิต ปัจจัยการผลิตคือปลากะตักหมักกับเกลือ แล้วนำมาคลุกเคล้ากัน แล้วหมักเอาไว้ในโอ่ง โดยหมักไว้ประมาณ 1 ปี บูดูก็เป็นอาหารหลักในการปรุงข้าวยำ หรือเป็นน้ำพริกก็ได้ ยอดขายก็ดีหมด แต่ไม่ได้ผลิตเพิ่มแต่อย่างใด ปัจจัยการผลิตคือปลากะตัก ซื้อจากชาวประมงที่เป็นสมาชิกและรายอื่นๆ ด้วย

"ผลิตบูดู ถือหลักความสะอาด ปลอดสารเคมี สารตกค้าง ถูกสุขอนามัย และคุ้มครองผู้บริโภค กะปิ นั้นเป็นโอท็อป 5 ดาว ส่วนน้ำบูดูนั้น ประกวดที่ห้างสรรพสินค้าโรบินสัน ชนะเลิศรางวัลได้ที่ 1" คุณสุนีย์ บอก

คุณสุนีย์ บอกถึงรายได้ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านพระพุทธ ในการผลิตกะปิและบูดู ในปี 2550 ประมาณ 259,497 บาท ต้นทุนการผลิต 184,503 บาท กำไร 74,934 บาท สมาชิกปันผลกันปีละ 1 ครั้ง สนใจผลิตกะปิและบูดู ติดต่อ คุณสุนีย์ หัดขะเจ โทร. (081) 898-8344

เนื่องจากมีผลงานโดดเด่น ต้นปี 2551 ที่ผ่านมา กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านพระพุทธได้รับคัดเลือกให้เป็นกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรดีเด่นแห่งชาติ

อัสวิน ภัคฆวรรณ. "กะปิ-บูดู เทพาฯ ผลิตภัณฑ์กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรดีเด่นแห่งชาติ ปี 2551". เทคโนโลยีชาวบ้าน. 20, 435 (15 ก.ค. 2551) 65.