



สำนักฯ ภาคสุพรรณบุรี สำนักงานเกษตรจังหวัดนครสวรรค์ อ.เมือง จ.นครสวรรค์ ถนนโกสีย์ใต้ 60000

ไข่เค็มสมุนไพรโบเตย...ผลงานแห่งความภาคภูมิใจของแม่บ้านเกษตรกรโป่งยอ

นี้ โดยสูตรที่ทำมีส่วนประกอบ คือ 1. ดินสอพอง (ไปซื้อมาจาก จ.ลพบุรี) 16 กิโลกรัม 2. เกลือป่น (จะใช้เกลือไอโอดีน) 14 กิโลกรัม 3. โบเตย 5 กิโลกรัม 4. น้ำสะอาด 3-5 ลิตร และ 5. ซีอิ๊วแกลบ อัตราส่วนทั้งหมดนี้จะทำไข่เค็มได้ 8,000 ฟอง หากต้องการทำมากหรือน้อย ก็สามารถเพิ่มและลดปริมาณส่วนผสมได้

วิธีการทำนั้นทาง นายไพบุลย์ ช่างเหลา กล่าวว่า นำดินสอพองคลุกเคล้ากับเกลือป่นให้เข้ากัน ส่วนโบเตย ซึ่งเป็นสมุนไพรมีสรรพคุณบำรุงหัวใจนั้น ก็จะนำมาบดให้ละเอียดคั่วกับน้ำสะอาด 3-5 ลิตร แล้วนำมาผสมจนขึ้นฟองดีที่จะพอกไข่ได้ สำหรับไข่เปิดนั้นจะใช้ไข่เบอร์กลาง โดยซื้อจากเกษตรกรที่เลี้ยงเปิดในหมู่บ้านในราคาฟองละ 1.5 บาท แต่ต้องเป็นไข่ใหม่หรือเป็นไข่ที่เก็บไว้ไม่เกิน 3 วัน และต้องเป็นไข่ที่ไม่เปียกน้ำมาก่อน หากเป็นไข่เก่าหรือไข่เปียกน้ำจะทำให้เกิดความเสียหายได้ง่าย เมื่อได้ไข่มาแล้วไม่ต้องล้างน้ำ นำไข่ลงไปจุ่มในส่วนผสมที่เตรียมไว้ ก็จะพอกดีตามเปลือกไข่ได้พอดีทั่วทั้งฟอง จากนั้นก็นำไปคลุกในซีอิ๊วแกลบ เพื่อความสะดวกในการบรรจุหีบห่อ



เมื่อคิดต้นทุนการผลิตไข่เค็มต่อ 10 ฟอง จะใช้ทุน 17 บาท เมื่อขายจะได้ 25 บาท ทำให้ได้กำไร 8 บาท หรือเมื่อคิดกำไรต่อ 1 ฟอง จะได้ฟองละ 0.80 บาท ซึ่งเป็นรายได้ที่น่าพอใจ ณ วันที่ตลาดไข่เค็มสมุนไพรโบเตยยังดีอยู่ และคาดว่าจะยังดีต่อไปอีกนาน มีการสั่งจองเข้ามาไม่ขาดสาย ในขณะที่เดียวกันเมื่อมีกิจกรรมของอำเภอหรือจังหวัด ก็จะได้รับเกียรติติดต่อให้ไปจำหน่ายเสมอ ถือว่าเป็นการประชาสัมพันธ์

แม่บ้านเกษตรกร ที่ผันชีวิตมาเอาดีทางไข่เค็มสมุนไพรโบเตย กล่าวทิ้งท้ายว่า ได้หรือกับสามีว่าจะไม่หยุด

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านโป่งยอ หมู่ 8 ต.หนองนมวัว อ.ลาดยาว จ.นครสวรรค์ ถือกำเนิดขึ้นมาเพื่อเป็นกลุ่มที่รองรับความรู้ทางด้านการเกษตร และการแปรรูปผลผลิตในท้องถิ่น โดยมี นายสะอาด อินตาพรหม ผู้อำนวยการศูนย์บริการและถ่ายทอดเทคโนโลยีการเกษตร เป็นผู้ประสานงานมาโดยตลอด และมี นางมาลัย พูลสวัสดิ์ เป็นประธานกลุ่ม สมาชิกที่เข้าร่วมกระบวนการกลุ่ม 20 คน ประกอบอาชีพทางการเกษตรเป็นหลัก ดังนั้น หลังจากที่ว่าเว้นจากอาชีพหลักแล้ว ก็ได้เรียนรู้อาชีพแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร เพื่อเป็นการถนอมอาหาร และเป็นการเพิ่มมูลค่าของสินค้า อาทิ หมูหวาน น้ำลูกยอ ไวน์กล้วยตาก และไข่เค็มสมุนไพรโบเตย ที่เป็นความภาคภูมิใจเป็นที่นิยมแพร่หลายกันมาจนถึงทุกวันนี้

นางฉันทนา ช่างเหลา หนึ่งในสมาชิกของกลุ่ม กล่าวว่า อาชีพการเกษตรช่วงหลังมักจะมีปัญหากับปัญหาหมากมลาย เช่น น้ำท่วม ฝนแล้ง โรคแมลงระบาด และราคาไม่แน่นอน จึงได้หันไปให้ความสนใจในการทำไข่เค็มสมุนไพรโบเตย หลังจากที่ได้ไปดูการทำไข่เค็มมาจากหลายแห่ง และสอบถามที่มีประสบการณ์จากเกษตรกรที่มีความมั่นใจในเบื้องต้น จากนั้นก็ได้หารือกับ นายไพบุลย์ ช่างเหลา สมาชิกคู่ทุกข์คู่ยาก หมกมุ่นปั้นมือว่าจะทำไข่เค็มสมุนไพรโบเตยขายเป็นรายได้เสริม เมื่อทดลองทำไข่เค็มสมุนไพรโบเตยออกขายใหม่ ๆ ก็มักจะมีลูกค้าคนเดิมย้อนกลับมาซื้ออีก จึงถือโอกาสสอบถามความเห็นของลูกค้าทุกคน แล้วจัดบันทึกเอาไว้ทั้งหมด จากนั้นก็นำมาเป็นแนวทางในการปรับปรุง จนเป็นไข่เค็มสมุนไพรโบเตยสูตรมาตรฐานมาจนถึงทุกวันนี้



และการขนส่ง โดยทั่วไปแล้วจะทำ 3 วัน ต่อครั้ง ครั้งละ 3,000 ฟอง หรือเฉลี่ยวันละ 1,000 ฟอง ก็จะใส่ไข่เค็มสมุนไพรโบเตยออก

จำหน่ายตลอดทั้งปี พ่อบ้านคนเก่ง กล่าวต่อไปว่า เมื่อพอกไข่แล้วทิ้งไว้ 8-10 วัน ก็สามารถนำไปทอดเป็นไข่ดาวได้พอดี หรือหากทำเป็นไข่เค็มก็ปล่อยให้ทิ้งไว้ 20 วัน เมื่อนำมาต้มก็จะได้ไข่เค็มที่มีรสชาติอร่อย หรือหากจะให้ได้น้ำตาลน้อยหรือตามันก็ปล่อยให้ 20-25 วัน ส่วนวิธีการทำไข่ให้สุกนั้นที่นี้จะใช้วิธีการนึ่งทั้งหมด ซึ่งจะทำให้ได้ความอร่อยที่แตกต่างไปจากการต้ม วิธีการนี้ใช้หม้อหนึ่งขนาด 54 นิ้ว ใส่ไข่ 10-15 ลิตร แล้วใส่สารส้มลงไป 1 กิโลกรัม ส่วนชั้นก็จะใช้เพียงชั้นเดียวเท่านั้นจะทำให้ความร้อนกระจายไปได้ทั่วถึง ต่อการนึ่ง 1 ครั้ง จะนึ่งไข่ได้ 400 ฟอง นึ่งด้วยไฟแรงจนแรงจนน้ำเดือดแล้ว ก็ลดไฟลงมาเป็นไฟกลางจนถึงไฟอ่อน นึ่งนาน 2 ชั่วโมงครึ่ง เท่านั้นก็ได้ไข่เค็มที่มีรสชาติอร่อยมีกลิ่นโบเตยนิด ๆ ส่วนการนึ่งครั้งต่อไปก็เติมน้ำลงไปอีกให้เท่าเดิม ไข่เค็มที่ได้จากการนึ่งแบบนี้จะทำให้มีสีผิวเปลือกไข่ที่ขาวนวล ทาง นางฉันทนา ช่างเหลา ก็ได้กล่าวว่า เมื่อสามีผลิตไข่เค็มออกมาแล้ว ตนเองก็จะมีหน้าที่ในการจำหน่าย ตลาดรองรับก็มีหมู่บ้านไปจนถึงต่างอำเภอและต่างจังหวัด โดยจะมีลูกค้าประจำไปรับถึงที่ ครั้งละจำนวนมากกว่าหลายสิบล้าน จำนวน 1,000 ฟอง จะขายฟองละ 2.50 บาท หากขายส่งเกิน 2,000 ฟอง จะขายฟองละ 2.40 บาท และถ้าขายปลีกทั่วไปจะขายฟองละ 3 บาท

ยังเพียงแค่นี้ ยังคิดต่อไปว่าจะต้องนำสมุนไพรตัวอื่นเข้าไปในกระบวนการแปรรูปด้วย เช่น นำมะตูม การเข้าไปเป็นสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรถือว่าเป็นเรื่องที่ดี เนื่องจากสมาชิกต่างก็จะช่วยเหลือเกื้อกูลซึ่งกันและกัน การทำงานรวมกลุ่มก็ยิ่งทำให้มีอำนาจในการต่อรองสูงกว่าการทำคนเดียว หากใครที่สนใจจะสั่งซื้อไข่เค็มไปจำหน่าย หรือซื้อไปบริโภคติดต่อได้ที่ โทร. 0-5631-7276 หรือ 0-5621-7915

ด้าน นายพิเชฐ เกตุเกล้า เกษตรจังหวัดนครสวรรค์ ให้สัมภาษณ์ว่า กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเป็นกลุ่มเป้าหมายหนึ่งในการทำงานส่งเสริมการเกษตร และก็เป็นกลุ่มที่มีความเข้มแข็งที่สุด มีกิจกรรมออกมามีผลดีอย่างสม่ำเสมอ โดยเฉพาะกิจกรรมการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร ซึ่งได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคมาโดยตลอด ปัจจุบันกลุ่มแม่บ้านของนครสวรรค์ มีจำนวนมากกระจายกันไปทุกตำบล มีเจ้าหน้าที่งานเคหกิจเกษตรเป็นผู้ให้ความรู้เรื่องการแปรรูปถ่ายทอด ซึ่งเป็นไปตามความต้องการของสมาชิกกลุ่ม และต้องพิจารณาวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นประกอบด้วย มีการพัฒนาคุณภาพการบรรจุหีบห่อในรูปแบบที่ทันสมัย จนมีผลิตภัณฑ์หลายตัวได้รับการรับรองจาก ออช.ขณะนี้ก็ได้เตรียมสถานที่จำหน่ายเอาไว้ที่สำนักงานเกษตร อ.เมืองนครสวรรค์ ตรงข้ามตลาดสะพานตา