

สหกรณ์ไทยพัฒนา

สุนี ศรีสมนึก

ฉพื้นที่ตำบลหามแดง อำเภอเมือง จะเข็ญตรา เป็นพื้นที่ทำนาข้าว และนาทุ้ง ตามคันนาจะมีกอข้าวและตะไคร้ อยู่เต็มพื้นที่ เกษตรกรบางรายมีอาชีพเสริม รายได้จากการเลี้ยงเป็ดไข่ โดยมีสหกรณ์ ของตนสนับสนุนงบประมาณในการเลี้ยง และรับซื้อผลผลิตมาแปรรูปเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มเนื่องจากวัตถุดิบทุกอย่างอยู่ในพื้นที่ จึงเป็นที่มาของไข่เค็มสมุนไพร

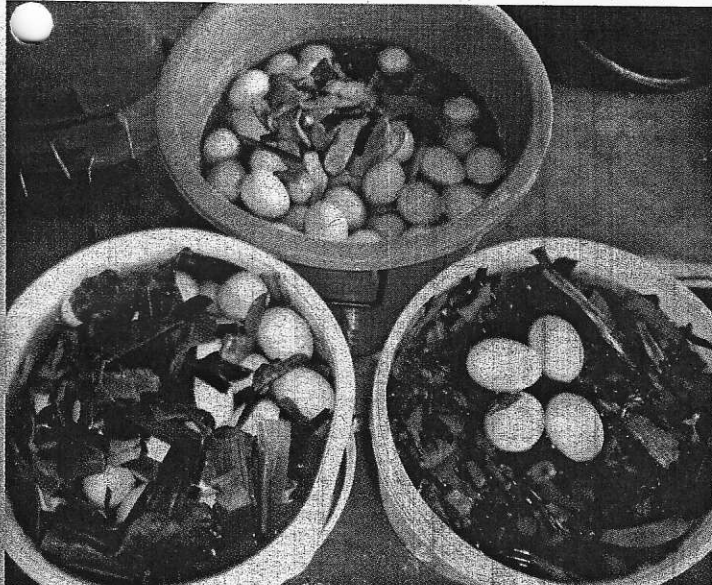
คุณวิไล เกิดใจตรง ผู้จัดการสหกรณ์ การเกษตรปฏิรูปที่ดินเมืองจะเข็ญตรา จำกัด เปิดเผยว่า สมาชิกของสหกรณ์มีอาชีพหลัก ในการทำนาและเลี้ยงกุ้งสนใจที่จะเลี้ยงเป็ด เป็นอาชีพเสริมรายได้หลังจากที่รัฐบาลมี นโยบายให้เกษตรกรเลี้ยงเป็ดในโรงเรียน อย่างถูกวิธี จึงใช้เงินลงทุนเล็กน้อยดัดแปลง โรงเรียนเก็บข้าวเป็นโรงเรียนเลี้ยงเป็ด ทาง

สหกรณ์ให้การสนับสนุนเงินทุนในการเลี้ยง เป็ดไข่รายละ 300,000 บาท ระยะเวลาเลี้ยง 6 เดือน โดยจ่ายสินเชื่อเป็นลูกเป็ดและ อาหารเป็ด เริ่มดำเนินการมาตั้งแต่เดือน ธันวาคม 2549 ตอนนี้งยังมีสมาชิกน้อยราย ที่เลี้ยงเป็ด เพราะสหกรณ์ส่งเสริมให้สมาชิก เลี้ยงมากไม่ได้ เนื่องจากอาหารเป็ดมีราคา แพงมาก ขณะนี้สหกรณ์รับซื้อไข่เป็ดจาก สมาชิก สัปดาห์ละ 3 ครั้ง ครั้งละประมาณ 6,000 ฟอง เป็ดที่เลี้ยงทั้งในโรงเรียนและ ไล่ทุ่งจะขายเป็นไข่สด โดยส่งขายพ่อค้าใน พื้นที่ ส่วนเป็ดที่เลี้ยงในโรงเรียนและเลี้ยง ด้วยอาหารเป็ดเพียงอย่างเดียวจะส่งเข้า กลุ่มสตรีภายใต้สังกัดของสหกรณ์เพื่อทำ

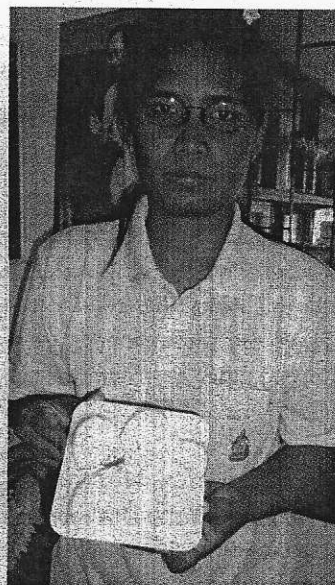
“คำว่า สหกรณ์หรือตั้งเป็นสหกรณ์ก็มีความสำคัญมาก เพราะว่าทำงานด้วยกัน เมื่อคนหนึ่งคนใดทำงาน อยู่คนเดียวก็มีแรงหนึ่งคน หรือหนึ่งครอบครัว ทำได้ ไม่มากนัก แต่ถ้ารวมกันหลายครอบครัวเป็นสหกรณ์ หรือเป็นหมู่บ้านสหกรณ์ก็ทำงานได้ดีกว่า เพราะมีกำลัง มากกว่า เราช่วยกันได้”

พระราชดำรัส
ในโอกาสที่คณะกรรมการสหกรณ์การเกษตร สหกรณ์ประมง และสมาชิกผู้รับนมสด เข้าเฝ้าทูลละอองธุลีพระบาท ณ โครงการส่วนพระองค์ สวนจิตรลดา วันศุกร์ที่ 8 พฤษภาคม 2530

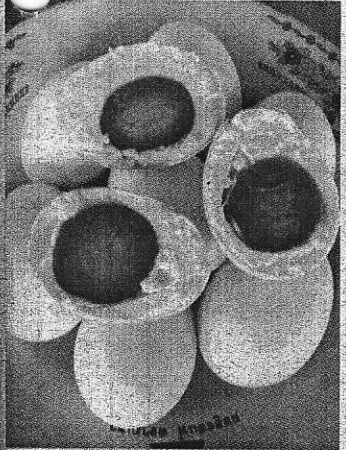
ไข่เค็มสมุนไพร ของกลุ่มสตรีไข่เค็มแปดริ้ว ไข่ขาวนุ่ม ไข่แดงสีสด รสสมุนไพรชวนรับประทาน



ไข่ในสมุนไพร



ผู้จัดการกับแพ็คเกจไข่เค็ม



ไข่เค็มสมุนไพรนำรับประทานมาก



เตรียมจำหน่าย

ไข่เค็ม เพราะจะได้ไข่แดงที่สีแดงสวย

คุณป้าเฉลียว มีสมสาร สมาชิกกลุ่มสตรี ไข่เค็ม เล่าถึงวิธีทำไข่เค็มสมุนไพรว่า ไข่ เป็ดที่จะทำไข่เค็มให้ได้ไข่แดงสวยต้องมา จากเป็ดที่เลี้ยงด้วยอาหารเป็ดเพียงอย่างเดียว ไม่ไล่ทุ่ง และต้องคัดขนาดให้เท่ากันเพื่อ ความเค็มจะได้เสมอกัน เดิมทำไข่เค็มต้อง นำเกลืออย่างเดียว คิดว่าจะแหวกแนวจาก ของเดิม พอได้มีวิทยากรมาแนะนำให้ทำไข่ เค็มสมุนไพรเพื่อความแปลกใหม่ และใน พื้นที่ก็มีสมุนไพรอยู่แล้ว จึงทดลองทำ ตอนแรกก็ไม่ค่อยประสบผลสำเร็จ ทดลอง ทำไปเรื่อยๆ จึงได้สูตรในการผสมสมุนไพร เริ่มจากข้าว ตะไคร้ ใบมะกรูด ตอนนี้มีรังอีก อย่าง แต่ต้องซื้อจิงจากตลาด เพราะใน พื้นที่ไม่มี

ส่วนผสม ไข่ 1 ส่วน (100 ฟอง) ไข่เกลือ 3 กิโลกรัม น้ำ 3 ส่วน ผนึ่งไว้ 3 สัปดาห์ สำหรับสูตรสมุนไพร ไข่ 1,000 ฟอง ต่อ สมุนไพร ชนิดนั้นๆ 3 กิโลกรัม

วิธีทำ เริ่มแรกนำไข่เป็ดมาคัดขนาดเลือก เฉพาะขนาดกลาง นำมาล้างน้ำให้สะอาด ผึ่ง ลมให้แห้ง บรรจุลงถังพลาสติก จากนั้นต้ม น้ำสมุนไพรพอน้ำสมุนไพรใช้ได้พักไว้ให้เย็น แล้วเทใส่ถังบรรจุไข่ ผนึ่งไว้ 15 วัน หลังจาก 15 วัน จึงเปิดออก เอาไข่มาล้างน้ำและขัด ผิวให้สะอาด คัดไข่ที่มีรอยร้าวออก ขณะ เดียวกันต้มน้ำให้เดือดแล้วหรีไฟให้อ่อนลง นำไข่ลงต้ม ประมาณ 30 นาที เอาออกใส่ ตะกร้าผึ่งลมให้แห้ง คัดไข่ที่มีรอยร้าวออก แล้วนำไปแพ็ค แพ็กละ 6 ฟอง

คุณป้าเฉลียว บอกว่า “รับประทานคุณภาพ ของไข่เค็มสมุนไพร ทำสะอาด ใช้สมุนไพรแท้

ไม่มีสารพิษ ไข่แดงสีแดงสดน่ารับประทาน ไข่เค็มที่ต้องเกลืออย่างเดียวไข่ขาวจะไม่ค่อยนุ่ม แต่ไข่เค็มสมุนไพรไข่ขาวจะนุ่ม และมีความหอมของสมุนไพรชวนรับประทาน

คุณวิไล เล่าต่อว่า กลุ่มสตรีไข่เค็มเริ่มทำไข่เค็มมาตั้งแต่เดือนเมษายน 2550 เดิมทำครั้งละ 2,000 ฟอง ซึ่งใช้เวลาในการจำหน่ายหลายวัน ช่วงหลังเปลี่ยนเป็นทำทุกสัปดาห์ สัปดาห์ละ 300 ฟอง เพื่อให้ขายหมดภายในสัปดาห์ ทำให้ผู้บริโภคได้ซื้อไข่เค็มใหม่ๆ ไปบริโภค การจำหน่ายมีทั้งขายปลีกและขายส่ง ขายส่งกระบะละ (30 ฟอง) 120 บาท ขายปลีกฟองละ 5 บาท ตอนนี้มีตลาดประจำที่โรงพยาบาลเมืองฉะเชิงเทรา ส่งโรงงานและจำหน่ายที่สหกรณ์ ซึ่งตั้งแต่เริ่มทำจนถึงปัจจุบันจำหน่ายไข่เค็มไปแล้ว จำนวน 20,000 ฟอง โดยมีไข่เค็มทั้งหมด 4 ชนิด คือไข่เค็มสมุนไพรชาตะไคร้ ไข่เค็มสมุนไพร และไข่

สิ่งที่ต้องการตอนนี้ อยากให้ลดราคาอาหารเปิด ถ้าราคาอาหารต่ำกว่านี้จะมีกำลังใจส่งเสริมให้มากกว่านี้ และอยากให้ไข่เค็มมีตลาดเพิ่มขึ้น เพราะจะเป็นรายได้ให้กับสมาชิกผู้เลี้ยงเปิดและสมาชิกกลุ่มสตรีไข่เค็มอีกทางหนึ่ง" คุณเปี่ยมบอก

คุณพีเชษฐ์ วิริยะพาหะ สหกรณ์จังหวัดฉะเชิงเทรา เปิดเผยว่า การทำไข่เค็มของกลุ่มสตรีที่อยู่ภายใต้สหกรณ์การเกษตรปฏิรูปที่ดินเมืองฉะเชิงเทรา จำกัด สืบเนื่องมาจากสำนักงานสหกรณ์จังหวัดได้เข้าไปส่งเสริมและผลักดันสหกรณ์ ส่งเสริมให้สมาชิกเลี้ยงเปิดมาตั้งแต่ต้นปี 2550 เพื่อเป็นรายได้อีกทางหนึ่ง ต่อจากนั้นได้ส่งเสริมให้มีการรวมกลุ่มกันทำไข่เค็มเพื่อแก้ไขปัญหาด้านการตลาดของไข่เค็มในช่วงต้นๆ โดยมุ่งเน้นให้กลุ่มรู้จักการแปรรูปผลผลิต การบริหารจัดการกลุ่ม และการตลาดในตลาดในพื้นที่ ซึ่งการทำไข่เค็มในเมืองต้นมีผลเป็นที่น่าพอใจ เพราะสหกรณ์สามารถนำไข่เปิดมาแปรรูปเป็นไข่เค็มได้หลายๆ รูปแบบ และสามารถหาตลาดจำหน่ายในพื้นที่ได้ โดยมีสำนักงานสหกรณ์จังหวัดจะสนับสนุนงบประมาณเพื่อต่อยอดให้กลุ่มสตรีไข่เค็มได้รับเครื่องหมาย อย. หรือจัดทำบรรจุภัณฑ์ใหม่และพัฒนาไข่เค็มให้มีคุณภาพ พร้อมหาตลาดรองรับเพื่อสามารถยกราคาให้สูงขึ้น

สนใจไข่เค็มสมุนไพร ติดต่อได้ที่สหกรณ์การเกษตรปฏิรูปที่ดินเมืองฉะเชิงเทรา จำกัด เลขที่ 61/2 หมู่ที่ 2 ตำบลหนามแดง อำเภอเมือง จังหวัดฉะเชิงเทรา โทร. (038) 592-851, (087) 070-9042

เก็บมาเล่า

วสันต์ สุขสุวรรณ

สุขสำราญ เป็นอำเภอใหม่ 1 ใน 5 อำเภอ ของจังหวัดระนอง ตั้งอยู่ห่างจากตัวจังหวัดไปทางทิศใต้ตามเส้นทางไปภูเก็ต ระยะทางประมาณ 90 กิโลเมตร พื้นที่ประกอบด้วย 2 ตำบลคือ ตำบลสนาฉัตร และกำพวน ซึ่งตั้งติดชายฝั่งทะเลอันดามัน ชาวบ้านแถบนี้จึงมีอาชีพทำประมงชายฝั่ง

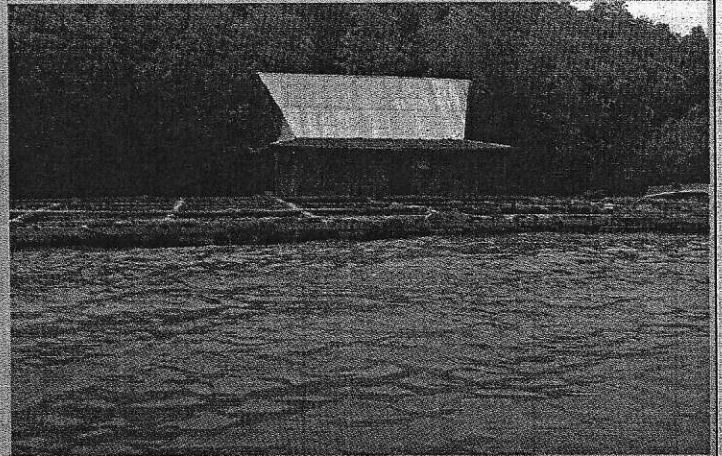
กลุ่มเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำบ้านภูเขาทอง ตั้งอยู่หมู่ที่ 4 ตำบลกำพวน อำเภอสุขสำราญ จังหวัดระนอง มี**คุณบัญญัติ มาโนช** โทร. (084) 060-3375 เป็นประธานกลุ่ม สมาชิก 17 คน รวมกลุ่มกันเลี้ยงปลาเก๋าในกระชัง สร้างรายได้ดี เนื่องจากตลาดมีความต้องการมากและราคาดี

คุยกับประธานกลุ่ม บัญชี มาโนช

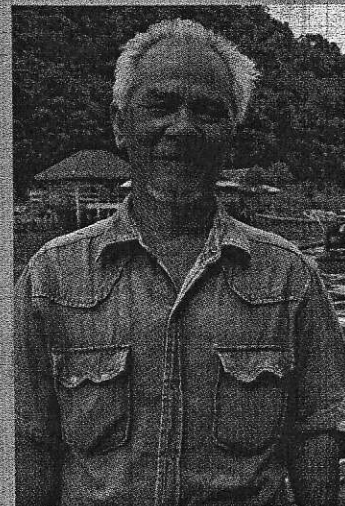
คุณบัญญัติ มาโนช ประธานกลุ่มเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำบ้านภูเขาทอง กล่าวหาตนเองและเพื่อนบ้านเลี้ยงปลาในกระชังมานานแล้ว ต่อมาประสบภัยพิบัติสินามิ เมื่อปลายปี 2547 จานเสียหายหมดตัว จึงได้รวมกลุ่มกันปรึกษาหารือและวางแผนเลี้ยงปลาในกระชังอีก โชคดีได้รับการสนับสนุนจากทางการและภาคเอกชน สมทบเงินทุนและวัสดุในการสร้างกระชังถึงวันนี้ สมาชิก 17 คน มีกระชังเลี้ยงปลาเก๋าทากคน คนละ 3-5 ท้อง ขนาดท้องกว้าง 3 เมตร ยาว 3 เมตร

เมื่อถามว่า ทำไม่ จึงเลี้ยงปลาเก๋า คุณบัญญัติ บอกว่า ราคาดีประมาณ 300 บาท

กลุ่มเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ บ้านภูเขาทอง สุขสำราญ เลี้ยงปลาเก๋าในกระชัง



กระชังเลี้ยงปลา



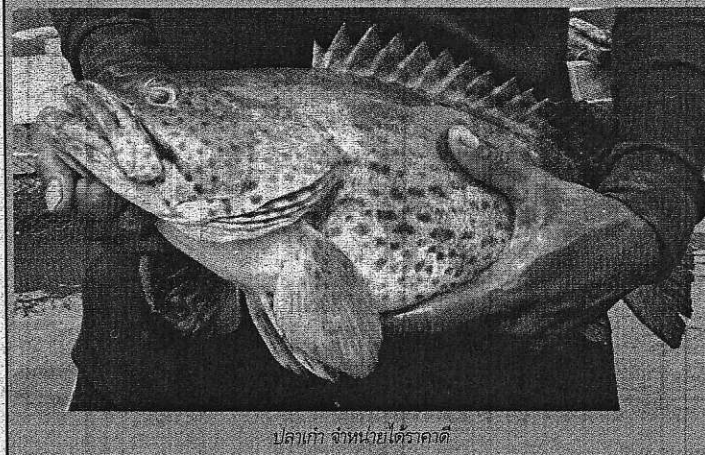
คุณบัญญัติ มาโนช

ต่ออีกครึ่ง ตลาดมีความต้องการมาก ประกอบกับบริเวณคลองบางกล้วยที่เลี้ยงปลาเก๋า รายรอบด้วยป่าโกงกางที่อุดมสมบูรณ์ ทำให้เป็นแหล่งเพาะขยายพันธุ์ปลาเก๋าตามธรรมชาติและเป็นแหล่งอาหารที่อุดมสมบูรณ์ ปลาที่เลี้ยงจะอ้วนสมบูรณ์

วิธีเลี้ยง

ส่วนขั้นตอนการเลี้ยงประธานกลุ่มเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำบ้านภูเขาทอง อธิบายว่า เมื่อสร้างแพและกระชังเรียบร้อยแล้ว ก็ทำเชื้อพันธุ์ปลาเก๋าก็จับจากพื้นที่ใกล้เคียงมาปล่อยลงกระชัง ประมาณ 150-200 ตัวต่อกระชัง ให้อาหารวันเว้นวัน ปลาเจริญเติบโตดี ทุก 3 เดือน คัดขนาดปลาเล็กปลาใหญ่ออกจากกัน ไม่ให้มีการทำร้ายกันหรือปลาใหญ่กินปลาเล็ก

การดูแล ต้องคอยตรวจตราไม่ให้มีหอยมาเกาะที่กระชัง เพราะจะทำให้ปลาเป็นแผล ติดเชื้อโรคได้ และต้องคอยชั่งล้างกระชังให้สะอาด ไม่ให้ตะไคร่น้ำ ขยะหรือเศษกิ่งไม้ต่างๆ มาเกาะ เวลามานไป 10-12 เดือน สามารถจับปลาเก๋าไปขายได้ โดยมีพ่อค้าซึ่งเป็นลูกหลานในหมู่บ้านมารับซื้อไปขายต่ออีกทอดหนึ่ง ทำให้สมาชิกทุกคนมีอาชีพและรายได้ดีขึ้น



ปลาเก๋า จำหน่ายได้ราคาดี