

หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์

“ไข่เค็มรักษาเมืองตรัง”

อรรณพล ยงประพัฒน์

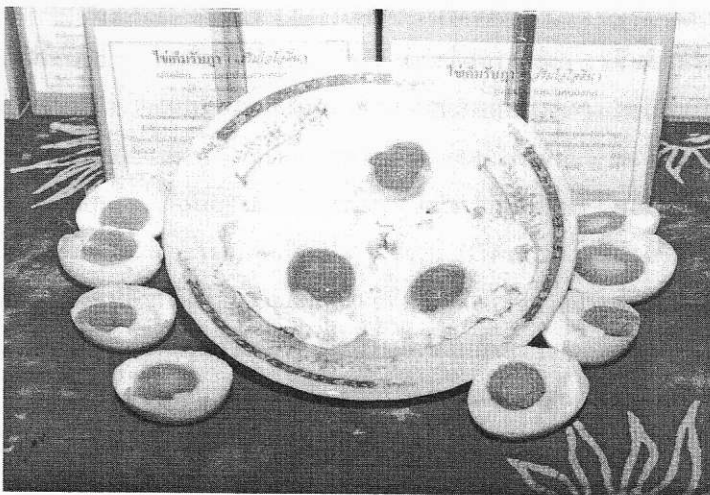
ประชาสัมพันธ์ จ.ตรัง

หลังจากที่รัฐบาลดำเนินโครงการ ๑ ตำบล ๑ ผลิตภัณฑ์ เพื่อส่งเสริมภูมิปัญญาของประชาชนในภูมิภาคต่างๆ ทั่วประเทศพัฒนาให้เป็นสินค้าที่สามารถขายได้ในท้องถิ่น ทั่วประเทศและยังผลักดันให้สามารถส่งออกขายได้ในต่างประเทศอันเป็นการส่งเสริมให้ภาคเศรษฐกิจในระดับฐานรากมีความมั่นคง ส่งผลให้ชุมชนเกิดความเข้มแข็งขึ้นได้

จังหวัดตรัง เป็นจังหวัดหนึ่งที่มีชื่อเสียงในด้านอาหารการกิน มีอาหารขึ้นชื่อที่ผู้คนทั่วประเทศรู้จักกันมากมาย อาทิ ขนมเค้ก หมูย่าง กาแฟรสเลิศ ประชาชนมีวัฒนธรรมการกินที่เป็นเอกลักษณ์ของตนเองจนได้รับการขนานนามว่า **“ตรัง..เมืองแห่งคนช่างกิน”**

ตำบลคลองปาง เป็นชุมชนที่มีชาวบ้าน

ปักหลักปักฐานอยู่กันอย่างยาวนานอยู่ในเขตพื้นที่การปกครองของ อ.รัษฎา จ.ตรัง ประชาชนส่วนใหญ่นับถือศาสนาพุทธมีพื้นที่ครอบคลุม ๙ หมู่บ้าน ประกอบด้วย บ้านคลองโกง บ้านคลองปาง บ้านโพธิ์น้อย บ้านเขาพระ บ้านหนองหัด บ้านหนองกก บ้านห้วยเนียง บ้านต้นปรอง และบ้านด่านสาย สภาพพื้นที่โดยทั่วไปเป็นที่ราบลุ่ม ชาวบ้านประกอบอาชีพปลูกยางพาราเป็นส่วนใหญ่ รองลงมาเป็นการทำนาข้าวเพื่อเก็บไว้กินเป็นปีๆ ไป



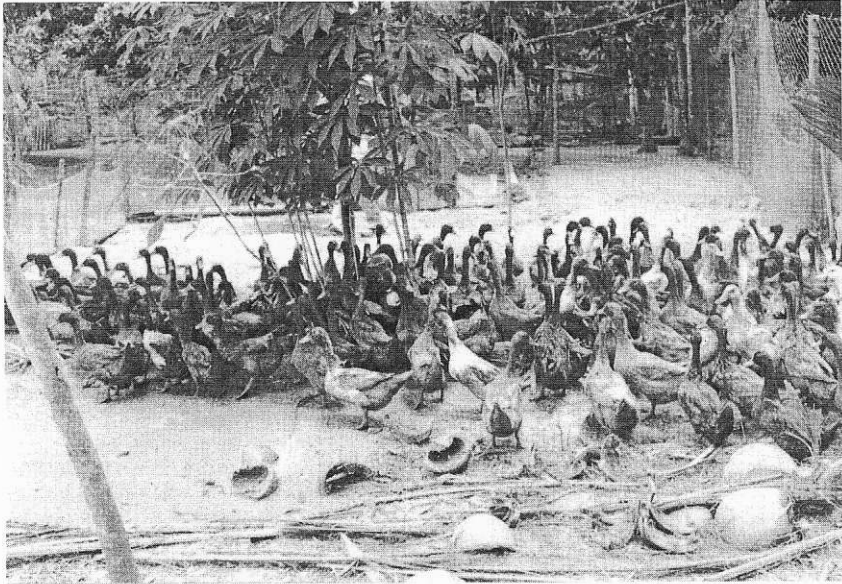
หลังจากว่างเว้นจากภารกิจการทำงานชาวบ้านส่วนใหญ่มักจะมีการรวมกลุ่มกันเพื่อสร้างผลิตภัณฑ์ของหมู่บ้านเพื่อใช้กันเองจำหน่ายในหมู่บ้านและขยายตลาดออกไปสู่ต่างพื้นที่ตามจังหวัดให้การสนับสนุน และหนึ่งในผลิตภัณฑ์ที่เข้าตาคณะกรรมการระดับจังหวัดเพื่อผลักดันเข้าสู่โครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ทั้งหมดของตำบลคลองปาง และเป็นผลิตภัณฑ์อันดับ ๑ ของ อ.รัษฎา จนได้รับชื่ออย่างเป็นทางการว่า **“ไข่เค็มรักษา”** ซึ่งมีรสชาติความอร่อยตาม

แบบฉบับของตนเองว่ากันว่าคือ คู่แข่งที่สำคัญของไข่เค็มเลื่องชื่อแห่งภาคใต้อย่าง **“ไข่เค็มไชยา”** จ.สุราษฎร์ธานี

“ไข่เค็มรักษา” เกิดจากการรวมกลุ่มของสตรีบ้านหนองกก เริ่มจากจำนวน ๑๐ คน มีนางประยอง ฉะเงิน เป็นประธานกลุ่ม โดยมีสำนัก-

งานพัฒนาชุมชนจังหวัดตรัง ให้การสนับสนุนผ่านไปทางสำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอรัษฎา

นางประยอง ได้กล่าวว่า ไข่เค็ม เป็นการถนอมอาหารที่สามารถเก็บไว้ได้นานและเป็นที่นิยมบริโภคของประชาชนทั้งในท้องถิ่นและต่างจังหวัด ดังนั้นตนจึงรวบรวมพรรคพวกที่เป็นแม่บ้านเริ่มจาก ๑๐ คน โดยมีการเก็บเงินจากสมาชิกคนละ ๑๐๐ บาท เพื่อจัดซื้อวัสดุดิบมาผลิตไข่เค็มเพื่อจำหน่าย ครั้งแรกจำหน่ายเฉพาะในหมู่สมาชิก ต่อมา



จึงขยายกิจการและผลิตออกจำหน่ายให้กับประชาชนทั่วไป และสมาชิกก็เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ จนถึงว่าคนทั้งหมู่บ้านเป็นสมาชิกเกือบทุกครัวเรือนก็ว่าได้

“การดำเนินการผลิตนั้นสมาชิกทุกคนจะรวมกลุ่มกันเลี้ยงเป็ดไข่หลายกลุ่มในหมู่บ้านๆ ละ ๒-๓ ครัวเรือน จากนั้นแต่ละกลุ่มจะนำไข่มารวมกันเพื่อเข้าสู่กระบวนการผลิต วัตถุดิบที่ใช้ประกอบไปด้วย ไข่เป็ด ดินเหนียว เกลือเสริมไอโอดีน และแกลบ ส่วนกระบวนการผลิตเริ่มจากนำไข่เป็ดมาล้างทำความสะอาด จากนั้นนำดินเหนียวที่คลุกเคล้าผสมกับเกลือแกลบ มาห่อไข่เป็ดทิ้งไว้ประมาณ ๑๐ วัน ก็สามารถแกะเปลือกดินล้าง

ไข่ให้สะอาดนำไข่มาต้มในน้ำเดือดประมาณ ๓-๕ นาที ก็สามารถนำไข่มารับประทานได้” นางประयोगกล่าว

ไข่เค็มรัชฎา...เป็นไข่เค็มที่ผ่านการคัดเลือกจากไข่เป็ดที่มีความสดจากเค้าเพราะชาวบ้านเลี้ยงกันเอง ซึ่งในขณะนี้ชาวบ้านรวมกลุ่มกันเลี้ยงเป็ดไว้จำนวนกว่า ๓๐๐ ตัว และได้รับการสนับสนุนจากสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดตรัง อีกจำนวน ๒๕,๐๐๐ บาท เพื่อเลี้ยงเป็ดไข่รุ่นใหม่อีกจำนวน ๔๐๐-๕๐๐ ตัว

กลุ่มสตรีบ้านหนองกก มีกำลังการผลิตไข่เค็มในช่วงแรกนี้วันละประมาณ ๒๐๐ ฟอง บรรจุกล่องออก

จำหน่ายกล่องละ ๑๐ ฟอง ราคาขายปลีกกล่องละ ๓๕ บาท ขายส่งกล่องละ ๓๐ บาท ในแต่ละเดือนจะมีรายได้รวมประมาณ ๒๐,๐๐๐ บาท หลังจากที่เปิดออกไข่เค็มที่แล้วจะมีกำลังการผลิตไม่น้อยกว่า ๔๐๐-๑,๐๐๐ ฟอง หากจำหน่ายหมดตามเป้าหมาย ไข่เค็มรัชฎาจะสามารถสร้างรายได้ให้แก่ชุมชนเดือนละกว่า ๑๐๐,๐๐๐ บาท เลยทีเดียว ซึ่งถือเป็นรายได้ที่สามารถจะกระตุ้นเศรษฐกิจในระดับรากหญ้าให้มั่นคงได้ และที่สุดนั่นคือ ความเข้มแข็งของชุมชนให้ท้องถิ่นอย่างแท้จริง

วันนี้...ไข่เค็มรัชฎา เป็นแบบอย่างหนึ่งแห่งความสำเร็จตามโครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ที่พร้อมจะเปิดตลาดทั้งในระดับท้องถิ่น จังหวัด ประเทศและพร้อมขยายปีกออกไปต่างประเทศอย่างภาคภูมิใจว่า นี่คือนวัตกรรมของสินค้าไทยที่สามารถขายได้ทั่วโลก

ครับ หากท่านได้เดินทางไปท่องเที่ยวจังหวัดตรัง อย่าลืมแวะเวียนไปเยี่ยมชมและอุดหนุนไข่เค็มรัชฎาของกลุ่มสตรีบ้านหนองกก รับประกันได้ว่าจะเป็นของฝากที่ทรงคุณค่าแก่ผู้ให้และผู้รับอย่างภาคภูมิใจ 