

ไข่เค็มสมุนไพรสร้างรายได้ชุมชน อบต.หนามแดงหนุนกลุ่มสตรีสู้วิกฤติ



ข าวบ้าน ค.หนามแดง อ.เมือง จ.ฉะเชิงเทรา ส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพทำนาข้าวและเลี้ยงกุ้ง ตามค่านาที่จะปลูกข้าว ตะใคร้เพื่อขายเป็นรายได้เสริมให้แก่ครอบครัวอีกทางหนึ่ง เกษตรกรบางรายก็หันมาเลี้ยงเป็ดไข่เป็นอาชีพเสริมอีกทางหนึ่ง โดยมีการจัดตั้งสหกรณ์ของตนเองเพื่อสนับสนุนงบประมาณในการเลี้ยงและรับซื้อผลผลิตมาแปรรูปเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม เนื่องจากในพื้นที่มีทั้งไข่เป็ด ไข่ไก่ และแนวคิดใหม่ ๆ ด้านการตลาดจึงเป็นที่มาของไข่เค็มสมุนไพรทำให้สร้างรายได้เกิดขึ้นภายในหมู่บ้านอย่างยั่งยืน โดย นายสมพงษ์ บุญศรีสุข นายก อบต.หนามแดง ให้การสนับสนุนเรื่องการตลาดสำหรับทั้งสินค้าจำหน่าย รวมถึงการประชาสัมพันธ์และงบประมาณไม่มีติดระยะเวลา 1 ปี เพื่อส่งคืนก่อนนำงบประมาณใหม่ออกไปใช้

นางวีไล เกิดใจตรง ผู้จัดการสหกรณ์การเกษตรกรวิรูปที่ดินเมืองฉะเชิงเทรา จำกัด เปิดเผยว่า สมาชิกของสหกรณ์มีอาชีพหลักในการทำนาและเลี้ยงกุ้งสนใจที่จะเลี้ยงเป็ดไข่เป็นอาชีพเสริมรายได้หลังจากที่รัฐบาลมีนโยบายให้เกษตรกรเลี้ยงเป็ดไข่ในโรงเรือนอย่างถูกวิธี จึงใช้เงินทุนเล็กน้อยดัดแปลงโรงเรือนเลี้ยงข้าวเป็นโรงเรือนเลี้ยงเป็ด ทางสหกรณ์ให้การสนับสนุนเงินทุนในการเลี้ยงเป็ดไข่รายละ 300,000 บาท ระยะเวลาส่งคืน 6 เดือน โดยจ่ายคืนเป็นลูกเป็ดและอาหารเป็ด เริ่มดำเนินการมาตั้งแต่เดือนธันวาคม 2549 ตอนนี้ยังมีสมาชิกน้อยรายที่เลี้ยงเป็ดเพราะสหกรณ์ส่งเสริมให้สมาชิกเลี้ยงมากไม่ได้เนื่องจากอาหารเป็ดมีราคาแพงมาก ขณะนี้สหกรณ์รับซื้อไข่เป็ดจากสมาชิกสัปดาห์ละ 3 ครั้ง ครั้งละประมาณ 6,000 ฟอง เป็ดที่เลี้ยงทั้งในโรงเรือนและไล่ทุ่งจะขายเป็นไข่สด โดยส่งขายพ่อค้าในพื้นที่ ส่วนเป็ดที่เลี้ยงในโรงเรือนและเลี้ยงด้วยอาหารเป็ดเพียงอย่างเดียวจะส่งเข้ากลุ่มสตรีรายได้สังกัดของสหกรณ์เพื่อทำไข่เค็มเพราะจะได้ไข่แดงที่มีสีแดงสวย

นางเฉลียว มีสมสาร สมาชิกกลุ่มสตรีไข่เค็ม เล่าถึงวิธีทำไข่เค็มสมุนไพรว่าไข่เป็ดที่จะทำไข่เค็มให้ได้ไข่แดงสวยต้องมาจากเป็ดที่เลี้ยงด้วย

อาหารเปิดเพียงอย่างเดียวไม่ไฉ่ทุ่ง และต้องคัดขนาดให้เท่ากันเพื่อความเต็มจะได้เสมอกัน เดิมทำไข่เค็มดองน้ำเกลืออย่างเดียว คิดว่าจะแหวกแนวจากของเดิม พอดีมีวิทยากรมาแนะนำให้ทำไข่เค็มสมุนไพรเพื่อความแปลกใหม่และในพื้นที่ก็มีสมุนไพรอยู่แล้ว จึงทดลองทำตอนแรกก็ไม่ค่อยประสบความสำเร็จทดลองทำไปเรื่อย ๆ จึงได้สูตรในการผสมสมุนไพร เริ่มจากข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด เพราะมีอยู่ในพื้นที่ ตอนนี้มีจึงอีกอย่างแต่ต้องซื้อจิงจากตลาดเพราะในพื้นที่ไม่มี

สำหรับส่วนผสมในการทำไข่เค็มสมุนไพร คือ 1/3 เริ่มแรก นำไข่เป็ดมาคัดขนาดเลือกเฉพาะขนาดกลาง นำมาล้างน้ำให้สะอาด ผึ่งลมให้แห้งบรรจุลงถึงพลาสติก จากนั้นต้มน้ำสมุนไพร พอน้ำสมุนไพรใช้ได้พักไว้ให้เย็น แล้วเทใส่ถังบรรจุไข่ผึ่งไว้ 15 วัน หลังจาก 15 วัน จึงเปิดออก เอาไข่มาล้างน้ำและขัดผิวให้สะอาด ถัดไปที่มีรอยร้าวออก

ขณะเดียวกันต้มน้ำให้เดือดแล้วหรีไฟให้อ่อนลงนำไข่ลงต้มประมาณ 30 นาที เอาออกใส่ตะกร้าผึ่งลมให้แห้ง ถัดไปที่มีรอยร้าวออก แล้วนำไปแช่กึ่ง 6 ฟอง

ไข่เค็มของตำบลหนามแดงนั้น ขอรับประกันคุณภาพของไข่เค็มสมุนไพร ทำสะอาด ใช้สมุนไพรที่ไม่มีสารพิษ ไข่แดงสีแดงสดน่ารับประทาน ไข่เค็มที่ต้องเกลืออย่างเดียวไข่ขาวจะไม่ค่อยนุ่ม แต่ไข่เค็มสมุนไพรไข่ขาวจะนุ่มและมีความหอมของสมุนไพรขานรับประทาน กลุ่มสตรีไข่เค็มเริ่มทำไข่เค็มมาตั้งแต่เดือนเมษายน 2550 เดิมทำครั้งละ 2,000 ฟอง ซึ่งใช้เวลาในการจำหน่ายหลายวัน ช่วงหลังเปลี่ยนเป็นทำทุกสัปดาห์ สัปดาห์ละ 300 ฟอง เพื่อให้ขายหมดภายในสัปดาห์ ทำให้ผู้บริโภค

ได้ซื้อไข่เค็มใหม่ ๆ ไปบริโภค การจำหน่ายมีทั้งขายปลีกและขายส่ง ขายส่งกระบะละ 30 ฟอง ราคา 120 บาท ขายปลีกฟองละ 5 บาท ตอนนี้มีตลาดประจำที่โรงพยาบาลเมืองจะเชิงเทรา และส่งโรงงานและจำหน่ายที่สหกรณ์ ซึ่งตั้งแต่เริ่มทำงานถึงปัจจุบันจำหน่ายไข่เค็มไปแล้วจำนวน 20,000 ฟอง โดยมีไข่เค็มทั้งหมด 4 ชนิด คือไข่เค็มสมุนไพรข่า, ตะไคร้, ใบมะกรูด และจิง "สิ่งที่ต้องการตอนนี้ อยากให้ลดราคาอาหารเปิด ถ้าราคาอาหารต่ำกว่านี้จะมีกำลังใจส่งเสริมให้มากกว่านี้ และอยากให้ไข่เค็มมีตลาดเพิ่มขึ้น เพราะจะเป็นรายได้ให้กับสมาชิกผู้เลี้ยงเปิดและสมาชิกกลุ่มสตรีไข่เค็มอีกทางหนึ่ง"

นายพิเชษฐ์ วิริยะพาหะ สหกรณ์จังหวัดจะเชิงเทรา เปิดเผยว่า การทำไข่เค็มของกลุ่มสตรีที่อยู่ภายใต้สหกรณ์การเกษตรปฏิรูปที่ดินเมืองจะเชิงเทรา จำกัด สืบเนื่องมาจากสำนักงานสหกรณ์จังหวัดได้เข้าไปส่งเสริมและผลักดันสหกรณ์ ส่งเสริมให้สมาชิกเลี้ยงเปิดมาตั้งแต่ต้นปี 2550 เพื่อเป็นรายได้อีกทางหนึ่ง ต่อจากนั้นได้ส่งเสริมให้มีการรวมกลุ่มกันทำไข่เค็มเพื่อแก้ไขปัญหาด้านการตลาดของไข่เป็ดในท้องถิ่น ๆ โดยมุ่งเน้นให้กลุ่มรู้จักการแปรรูปผลผลิต การบริหารจัดการกลุ่ม และการจัดหาตลาดในพื้นที่ ซึ่งการทำไข่เค็มในเมืองต้นมีผลเป็นที่น่าพอใจ เพราะสหกรณ์สามารถนำไข่เป็ดมาแปร

รูปเป็นไข่เค็มได้หลายรูปแบบ และสามารถหาตลาดจำหน่ายในพื้นที่ได้ ในปีนี้สำนักงานสหกรณ์จังหวัดจะสนับสนุนงบประมาณเพื่อต่อยอดให้กลุ่มสตรีไข่เค็มได้รับเครื่องหมาย ออ. พร้อมจัดทำบรรจุภัณฑ์ใหม่และพัฒนาไข่เค็มให้มีคุณภาพ พร้อมหาตลาดเพิ่ม

สนใจไข่เค็มสมุนไพร ช่วยให้กลุ่มสตรีมีรายได้ ติดต่อได้ที่สหกรณ์การเกษตรปฏิรูปที่ดินเมืองจะเชิงเทรา จำกัด เลขที่ 61/2 หมู่ 2 ตำบลหนามแดง อำเภอเมือง จังหวัดจะเชิงเทรา โทร. 0-3859-2851, 08-7070-9042.

เอนก-รพีตกร วันทิพพา