

แม่บ้าน
งานเกษตร

มนตรี ตรีชาติ

ไวน์ เป็นเครื่องดื่มที่เพิ่มความนุ่มลึกของรสชาติอาหารและเพิ่มอรรถรสอย่างมีระดับของผู้ดื่ม อีกทั้งเป็นเครื่องดื่มที่มีสรรพคุณในการรักษาสุขภาพอีกด้วย กล่าวกันว่า การดื่มไวน์เป็นประจำสามารถช่วยป้องกันอาการเส้นเลือดในสมองตีบตันได้เป็นอย่างดี แถมยังมีงานวิจัยใหม่ล่าสุด

รวมกลุ่มผลิตไวน์กระชายดำ งานทำเงินของกลุ่มแม่บ้านนาแห้ว

ด้วยศักยภาพของประเทศไทยที่มีความพร้อมทั้งทางด้านวัตถุดิบ บุคลากร แรงงาน สภาพภูมิอากาศต่าง ๆ จึงทำให้วงการเครื่องดื่มประเภทไวน์ขยายตัวไปอย่างรวดเร็ว ตั้งแต่ระดับธุรกิจพื้นบ้าน ลงไปจนถึงธุรกิจระดับรากหญ้า หรือธุรกิจชุมชน ต่างก็หันมาให้ความสนใจในตลาดของไวน์มากขึ้น ในส่วนของธุรกิจชุมชนได้รับการสนับสนุนจากภาครัฐ ให้มีการผลิตเครื่องดื่มประเภทไวน์เพิ่มขึ้น โดยจะเน้นเป้าหมายไปที่การแปรรูปจากวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่น ง่าย หรือสง

รูปแบบ ทั้งผลิตภัณฑ์อาหาร เครื่องดื่ม และเครื่องดื่มใช้ไม่สอยต่าง ๆ และไวน์กระชายดำ ก็เป็นอีกหนึ่งผลิตภัณฑ์ที่มีความโดดเด่นและได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก

กล่าวกันว่า ถ้าได้ดื่ม "ไวน์กระชายดำ" เป็นประจำ จะทำให้กระชุ่มกระชวย ลดปัญหาในเรื่องของสุขภาพได้มากมายหลายอาการ เช่น ช่วยป้องกันอาการ



เส้นเลือดตีบตัน บำรุงสมอง บำรุงสายตา บำรุงกำลัง ลดไขมันในเส้นเลือด ลดอาการอักเสบภายใน ป้องกันโรคบิด แก้อาการปวดมวนในท้อง สามารถป้องกันโรคเบาหวานได้ สรรพคุณที่ทำให้กระชายดำโด่งดังมา

จนถึงทุกวันนี้ก็คือ ช่วยเพิ่มสมรรถภาพทางเพศได้เป็นอย่างดี สรรพคุณในส่วนนี้มีหลายคนเปรียบเปรยว่า "กระชายดำเด็ดยิ่งกว่าไว้อาก้า" อีกด้วย และด้วยสรรพคุณดังกล่าว จึงทำให้ผลิตภัณฑ์จากกระชายดำแทบทุก



กระชายดำแห้งเป็นแว่นเพื่อนำไปต้มทำไวน์

จากต่างประเทศเพิ่มเข้ามาอีกว่า การดื่มไวน์สามารถช่วยป้องกันโรค อัลไซเมอร์ ได้อีกทางหนึ่งด้วย จากคุณสมบัติดังกล่าวจึงทำให้เครื่องดื่มชนิดนี้ได้รับความนิยมมากขึ้น จากผู้ดื่มในประเทศไทย

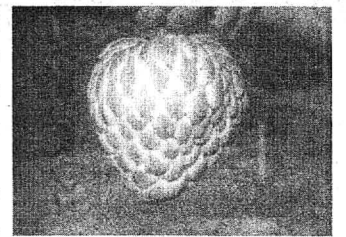
จากเดิม ไวน์ จัดเป็นเครื่องดื่มของกลุ่มผู้ที่มีอันจะกินเท่านั้น แต่ในปัจจุบัน เครื่องดื่มประเภทไวน์ได้ขยายความนิยมไปยังชนชั้นอื่น ๆ มากขึ้น โดยเฉพาะชนชั้นที่พอจะมีกินกับเขตบ้าง อาจจะเนื่องมาจากการค้าที่เสรีมากขึ้น ทำให้เครื่องดื่มประเภทไวน์ที่จำหน่ายในประเทศไทย มีราคาถูกลง และมีกรนำเข้าไวน์จากต่างประเทศอีกมากมายหลายชนิดหลายเกรด หลายระดับ เพื่อเป็นทางเลือกของผู้บริโภคที่สามารถที่จะเลือกดื่มได้ตามกำลังทรัพย์ของแต่ละคน

เสริมให้ปลูกได้ง่าย เช่น ไวน์ผลไม้ต่าง ๆ ล่าสุดกำลังได้รับความนิยมกันอย่างแพร่หลาย คือไวน์สมุนไพร ซึ่งจัดว่าเป็นเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพไปในตัว เพราะนอกจากจะเป็นเครื่องดื่มที่ได้รับความนิยมแล้ว ยังมีสรรพคุณในทางบำรุงร่างกายด้วย ซึ่งสรรพคุณของไวน์สมุนไพรก็จะแตกต่างกันไปตามวัตถุดิบที่นำมาใช้ และไวน์สมุนไพรที่กำลังเป็นยอดนิยมและถูกกล่าวขานถึงมากที่สุดขณะนี้ คงจะหนีไม่พ้น "ไวน์กระชายดำ"

ในยุคกระแสของหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์กำลังมาแรง เพราะรัฐบาลกำลังมีนโยบายสนับสนุนให้ชาวบ้านมีงานมีรายได้ ต้องการสร้างอาชีพให้ชุมชน ดังนั้น ผลิตภัณฑ์อันเกิดจากภูมิปัญญาไทยจึงออกมาหลากหลาย

สวนประกาศไม้ผล สวนตัวอย่างกรมส่งเสริมการเกษตร

จำหน่าย น้อยหน่า ลูกผสมพันธุ์ใหม่ พันธุ์เพชรปากช่องและเนื้อทอง ผลใหญ่สุดหนัก 1 ก.ก. เนื้อมากเมล็ดน้อย ความหวานสูง ผิวสวย ผลไม่แตก ออกดอกง่าย ให้ผลภายใน 1 ปี



ทับทิม พันธุ์ศรีปัญญา เป็นทับทิมลูกผสมพันธุ์ใหม่ ผลใหญ่หนัก 1 กิโลกรัม

ผลสีแดง เนื้อสีแดงเข้ม ติดผลตกให้ผลตลอดปี ขยายพันธุ์โดยวิธีติดตาทาบกิ่ง กระทบ พันธุ์หะอบทอง ใช้ช้อนตักได้ถึงผิวเปลือก เนื้อรับประทานได้มากกว่า 70% รสหวาน ออกดอกง่าย ติดผลตก ผลแก่ก่อนพันธุ์อื่น ๆ

มะพร้าวกะทิ คัดสายพันธุ์จากต้นแม่พันธุ์ที่เป็นกะทิทุกต้น

มะม่วงพันธุ์ อากูอิอิ (R₂ E₂) เป็นมะม่วงพันธุ์ที่สุดของออสเตรเลีย ผลใหญ่สุดหนัก 1.8 ก.ก. ผิวสวย เนื้อหวานหอม ไม่มีกลิ่นขี้ไต

มะปรางหวาน มะยงชิด ผลใหญ่ ทุกสายพันธุ์ ขยายพันธุ์ด้วยระบบมีรากแก้วทุกต้น

สนใจติดต่อ คุณประภาส สุภาผล

33/4 ม. 7 ต.ห้วยใหญ่ อ.บางละมุง จ.ชลบุรี 20260

สวนอยู่ ก.สุขุมวิท กม.158 โทร. (038) 237662, 09-0273529

ชนิด ขยี้กันถ้วนหน้า จึงเกิดผู้ผลิตหน้าใหม่ ๆ ขึ้นมาอย่างมากมาย

เช่นเดียวกับ "กลุ่มสตรีสหกรณ์การเกษตรนาแห้ว" ซึ่งตั้งอยู่บ้านโนนสว่าง ต.นามาลา อ.นาแห้ว จ.เลย ก็เป็นอีกหนึ่งตัวอย่างของชุมชนที่ได้มีการรวมกลุ่มกันเพื่อผลิตไวน์กระชายดำจากภูมิปัญญาไทยขึ้นมาขายในท้องตลาด โดยได้รับการสนับสนุนจากภาครัฐในเมืองต้นจนสามารถประสบความสำเร็จบริหารการเงินการตลาดได้เองภายในกลุ่ม และกว่าจะได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคทางกลุ่มต้องปรับเปลี่ยนสูตรการผลิตไวน์หลายต่อหลายครั้ง จนในที่สุดก็ได้บทสรุปที่ลงตัว โดยได้ไวน์รสชาติที่เข้มข้น กลมกล่อม และนุ่มนวล จัดได้ว่าเป็นไวน์ที่ได้รสชาติมาตรฐานถูกคอกันดื่มมากที่สุด "บ๊วย" โดยการเปิดตลาดภายใต้แบรนด์ "LIANGPHA" (เลียงผา) สัญลักษณ์แห่งความนุ่มนวลและกลมกล่อม

ในเรื่องนี้ คุณนารีรัตน์ กันดู เลขาฯ กลุ่มเปิดเผยว่า กว่าจะได้ไวน์คุณภาพภายใต้ตราเลียงผามาในปัจจุบันต้องฟันฝ่าอุปสรรคมากมาย ในเมืองต้นเกิดจากความคิดของประธานกลุ่มคือ คุณสุนิสา บุญพรหม ได้เชิญชวนแม่บ้านและผู้ที่มีสนใจมารวมกลุ่มกันขึ้นมาและขอยื่นจุดทะเบียนเป็นสหกรณ์ โดยการระดมทุนครั้งแรกจากสมาชิก

ในรูปแบบของการถือหุ้น ครั้งแรกแบ่งออกเป็นหุ้นละ 2,000 บาท ปัจจุบัน กลุ่มสหกรณ์การเกษตรนาแห้วมีสมาชิก 70 กว่าคน

กระชายดำภายในกลุ่มได้เป็นอย่างดี แต่พอถึงเดือนพฤษภาคมเป็นต้นไป เรากลับขาดวัตถุดิบที่จะผลิต เพราะเกษตรกรในพื้นที่ขาย



แปลงปลูกกระชายดำ

แนวความคิดในครั้งแรกเกิดจากมีชาวบ้านในหมู่บ้านเดียวกันและหมู่บ้านใกล้เคียงได้นำพันธุ์กระชายดำมาจากชาวเขาเผ่าม้ง ที่อยู่บนภูเขาในเขตพื้นที่ อ.นาแห้ว และ อ.นครไทย และได้ขยายการปลูกออกไปอย่างแพร่หลาย จนกระทั่งได้ผลผลิตมาก ในฤดูกาลเก็บเกี่ยวจะทำให้ราคากระชายดำตกลงมาก เพราะเกษตรกรผู้ปลูกแย่งกันขาย แต่พอถึงนอกฤดูกาลราคาก็ขยับขึ้นสูง แล้วกระชายดำในพื้นที่ที่ไม่มีขายทางประธานกลุ่มจะคิดว่าในต้นฤดูกาลเก็บเกี่ยวที่กระชายดำราคาตกควรจะทำแนวทางช่วยเหลือเกษตรกร โดยการหันมาแปรรูปเป็นไวน์ และได้รวมกลุ่มกันขึ้นมาและได้นำเรื่องนี้ไปปรึกษากับหน่วยงานของทางราชการ ทางกลุ่มจึงได้ส่งตัวแทนเข้าไปอบรมการแปรรูปกระชายดำแล้วก็นำกลับมาสอนกันเองภายในกลุ่ม และปรับปรุงมาเรื่อย ๆ ลองผิดลองถูกอยู่หลายเดือนจึงกลายมาเป็นไวน์กระชายดำ ตราเลียงผา ในปัจจุบัน

"พอเราหันมาแปรรูปเป็นไวน์กระชายดำก็มีอุปสรรคหลายอย่าง เพราะในฤดูกาลเก็บเกี่ยวเรามีวัตถุดิบมากสามารถช่วยเหลือผู้ปลูก

ออกหมดแล้ว ต้องไปหาซื้อจากแหล่งอื่นในราคาแพง ๆ แต่เราก็ต้องยอม เพราะตลาดต้องการไวน์จากกลุ่มของเราเพิ่มขึ้น บางครั้งก็ผลิตให้ไม่ทันเพราะหาวัตถุดิบไม่ได้ แต่ในอนาคตเรามีการวางแผนเตรียมการ ที่จะเก็บสต็อกของไวน์แช่อกฤตแล้ว คิดว่าปัญหาดังกล่าวคงจะหมดไปและผลิตได้ตามที่ลูกค้าต้องการแน่นอน" คุณนารีรัตน์ กล่าว

คุณนารีรัตน์ กล่าวต่อไปว่า การทำไวน์ของกลุ่มจะเน้นที่ความสะอาดและคุณภาพเป็นหลักเพื่อที่จะให้ผู้บริโภคได้ประโยชน์สูงสุด ซึ่งปัจจุบันได้จัดตั้งเป็นโรงงานแปรรูปขึ้นมา มีขั้นตอนการผลิตที่ถูกหลักอนามัย จนไวน์ตราเลียงผาผ่านการตรวจสอบคุณภาพจากหน่วยงานของราชการหลายหน่วยงานแล้ว อนุญาตให้ซื้อขายได้ โดยได้รับใบอนุญาตจากกรมสรรพสามิตเรียบร้อยแล้ว และเสียภาษีถูกต้อง มีอากรแสตมป์ทุกขวด ดังนั้น ถึงถ้าการันตีได้ว่า ไวน์กระชายดำตราเลียงผา นอกจากมีรสชาติดีแล้วยังสะอาดและปลอดภัยจากสารเคมีทุกชนิดด้วย

สำหรับกรรมวิธีของการทำไวน์กระชายดำตราเลียงผานั้น เริ่มจากนำกระชายดำหั่นสดคัดคุณภาพนำมาล้างให้สะอาด จากนั้นเอามาหั่นเป็นแว่นบาง ๆ แล้วนำมาซึ่งให้ได้อัตราส่วนตามสูตร คือ กระชายดำ 1 กิโลกรัม ต่อน้ำสะอาด 4 ลิตร น้ำตาล 3 กิโลกรัม สับปะรด 1 ส่วน เพื่อใช้ในการปรับรสชาติ แล้วนำไปต้มให้เดือด ใช้เวลาในการต้ม ประมาณ 30 นาที จึงยกกลงตั้งทิ้งไว้ให้เย็น จากนั้นจึงนำไปหมักในถังหมักไวน์ซึ่งจะ

ต้องปิดถังหมักให้มิดชิดไม่ให้อากาศภายนอกเข้า ใช้เวลาในการหมัก 3 เดือน ขึ้นไป เมื่อหมักได้ตามเวลาที่กำหนด นำมาวัดคักรี แล้วนำมาต้มให้เดือดอีกครั้ง โดยวัดอุณหภูมิให้ได้ที่ 80 องศา หลังจากนั้นลดไฟให้อ่อนลงแล้วเติมตัวทำให้ตกตะกอนซึ่งเป็นอาหารธรรมชาติไม่ใช่สารเคมี หลังจากนั้นต้มต่อไปอีก 10 นาที จึงยกกลงตั้งทิ้งไว้ให้เย็น แล้วนำมากรอง เกลงถึงใหญ่ที่เตรียมไว้ หมักต่ออีกประมาณ 4-5 วัน เพื่อรอการตกตะกอน ก็เป็นอันเสร็จสิ้นของขั้นตอนการทำไวน์

หลังจากนั้นก็นำมาบรรจุขวด โดยขวดที่จะนำมาบรรจุไวน์นั้น จะผ่านขั้นตอนการล้างทำความสะอาดแล้วนำไปนึ่งเพื่อฆ่าเชื้อโรคทุกครั้งแล้วนำขวดมาตั้งไว้ให้เย็น จากนั้นจึงนำไปเติมน้ำไวน์กระชายดำที่หมักไว้ หลังจากเติมน้ำไวน์แล้วต้องปิดฝาอีกทันที ต่อมาก็ติดฉลากตราเลียงผาและอากรแสตมป์ก็เป็นอันสิ้นสุดการทำไวน์กระชายดำอย่างสมบูรณ์เตรียมบรรจุกล่องส่งลูกค้าตามที่มียอดสั่งซื้อเข้ามา

คุณสุนิสา บุญพรหม ประธานกลุ่มได้กล่าวเพิ่มเติมกับผู้เขียนในภายหลังว่า ปัจจุบันไวน์กระชายดำ ตราเลียงผาได้รับความนิยมมากขึ้น มียอดการสั่งซื้อเพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ ในบางครั้งก็ผลิตไม่ทันกับความต้องการของตลาด แต่อย่างไรก็ตาม ในฐานะประธานกลุ่มก็จะพยายามหาวิธีการมาแก้ปัญหา ซึ่งคิดว่าในอีกไม่นานจะเพิ่มกำลังการผลิตขึ้น เพื่อให้ทันกับความต้องการของลูกค้า

"เราให้ความสำคัญกับเรื่องคุณภาพและความพอใจของลูกค้าเป็นหลัก ถ้าจุดไหนไม่ดีมีคำติชมเข้ามาเราก็จะนำมาปรับปรุง เพราะเราเชื่อว่าความพอใจของลูกค้าคือ สิ่งสำคัญและเราต้องการให้ไวน์กระชายดำตราเลียงผาเป็นเครื่องดื่มที่สุขภาพของทุกคนจริง ๆ"

ปัจจุบัน ไวน์กระชายดำ ตราเลียงผา ได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคมากขึ้น ด้วยรสชาติที่กลมกล่อมและนุ่มลิ้น ทำให้ผู้ที่ซื้อไปดื่มแล้วติดใจกลับมาซื้อต่อ และอีกประการหนึ่ง ราคาไม่สูงมากนัก จากราคาปกติขายปลีกตามท้องตลาด ประมาณขวดละ 250 บาท เท่านั้น มีตัวแทนจำหน่ายบางรายขายปลีกเพียง ขวดละ 200 บาท ส่วนราคาส่งนั้นขึ้นอยู่กับปริมาณการสั่งซื้อว่ามากน้อยเพียงใดและอยู่ใกล้หรือไกล โดยยื่นบัตรรับตัวแทนจำหน่ายทั่วประเทศ

สนใจรายละเอียดเพิ่มเติม ติดต่อได้ที่ คุณสุนิสา บุญพรหม เลขที่ 2 หมู่ 8 บ้านโนนสว่าง ต.นามาลา อ.นาแห้ว จ.เลย ท่านที่สนใจเป็นตัวแทนจำหน่ายติดต่อได้ที่ โทร. 0-9409-5664, 0-9937-5574



คุณนารีรัตน์ บิดฝาชวดไวน์