



สหกรณ์ไทยพัฒนา

จิราพร นวลจันทร์

ปัจจุบันสมุนไพโรไทยเป็นที่นิยมของ ผู้บริโภคเป็นจำนวนมาก ถือได้ว่า กำลังมาแรงมากเลยทีเดียว ทั้งนี้ ก็เนื่อง มาจากรัฐบาลมีการส่งเสริมและสนับสนุน ให้นำภูมิปัญญาไทยหรือภูมิปัญญาท้องถิ่น นี้มาเผยแพร่ จึงทำให้ประชาชนทั่วไปหัน มาบริโภคสมุนไพรมากขึ้น โดยเฉพาะ กระจายดำ ซึ่งมีผู้คนกล่าวขานถึงสรรพ คุณอันมหาศาลของกระจายดำกันเป็น จำนวนมาก ทั้งการเสริมสุขภาพทางเพศ ชายได้เป็นอย่างดีก็ โรคไขข้อ โรค ชาติ ไช้สันทัน ภูมิแพ้ ตกขาวในสตรี ทำให้ผิวพรรณผุดผ่อง ห้องร้อง เชื้อราใน ลำไส้ขับปัสสาวะ ทำให้หายจาก การปวดเมื่อย อ่อนเพลีย จาก การทำงานหนัก ขับพิษต่างๆ ใน ร่างกาย

ด้วยสรรพคุณเหล่านี้ กระจายดำจึง เป็นตัวสร้างรายได้ให้แก่กลุ่มแม่บ้าน สหกรณ์การเกษตรภูเขียวได้เป็นอย่างดี

คุณดวงจันทร์ แผ้วชำนาญ ประธาน กลุ่มแม่บ้านสหกรณ์การเกษตรภูเขียว เป็น อีกท่านหนึ่งซึ่งส่งเสริมให้นำความเป็นภูมิ ปัญญาไทยมาเผยแพร่เพื่อให้เป็นที่รู้จัก ของคนทั่วไป โดยการผลิตสินค้าให้ภูมิ ปัญญาจากท้องถิ่น

คุณดวงจันทร์ เล่าว่า เริ่มแรกการจัด

“สหกรณ์ แปลว่า การทำด้วยกัน หมายถึง ผนึกกำลังผู้ ทำงานเกี่ยวข้องกัน การทำงานที่เกี่ยวข้องกันนั้น ให้พร้อม กันทุกด้าน และต้องกระทำงานนั้นด้วยความรู้ ความสามารถ ด้วยความซื่อสัตย์สุจริต ด้วยความเมตตาหวังดี เอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ กันและกันด้วย จึงจะเป็นสหกรณ์แท้ ซึ่งมีแต่ความเจริญก้าวหน้า และอำนวยความสะดวกแต่ฝ่ายเดียว”

พระราชดำรัสของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวภูมิพลอดุลยเดช
เมื่อวันที่ 26 มีนาคม 2527

สมุนไพโรกระจายดำ สูตรเด็ดคนภูเข า ของกลุ่มแม่บ้านสหกรณ์การเกษตรภูเขียว

ตั้งกลุ่มขึ้นมา โดยมีสมาชิกจำนวน 19 คน ลงทุนกันคนละ 200 บาท โดยเสียค่าสมัคร คนละ 50 บาท โดยเริ่มจากการทำผ้าห่ม ไหมพรม ได้งบฯ สนับสนุนจากกรม ประชาสงเคราะห์ในการทำผ้าห่มปละ 5,000 ผืน และงบฯ สนับสนุน จากสหกรณ์ 60,000 บาท ทำมาเรื่อยๆ พอผ่านไป 1 ปี ทาง สหกรณ์จังหวัดคิดว่า ควรที่จะมี ตัวอย่างสินค้าชนิดอื่นๆ มา จำหน่ายด้วย จึงได้มีการจัด สัมมนาในเรื่อง “ยกเครื่องเรื่อง คำขาย” ซึ่งในขณะนั้นทางรัฐบาล ได้ประกาศกำหนด มาตรฐาน ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมไว้ซึ่ง นั้นก็หมายถึงการ อนุญาตให้ประชาชน

ทำสุราแซ่ได้ โดยทางกลุ่มจึงได้มีการเริ่มทำ ไวน์กระเจียบและไวน์น้ำผลไม้ขึ้นมา จำหน่ายพร้อมกับผ้าห่ม จากนั้นสมาชิกเริ่ม มากขึ้นจากที่เคยมีแค่ 19 คน ก็มีถึง 120 คน แต่ละคนก็มีความสนใจในเรื่องที่ต่างกัน บางคนก็สนใจเรื่องการทำผ้าห่ม บางคนก็ สนใจเรื่องการทำไวน์ จึงได้มีการแยกกลุ่ม กันในการทำงานที่ตนเองชอบ โดยแยก เป็นกลุ่มที่ทำไวน์จำนวน 35 คน มีการทำ ไวน์จำหน่ายเรื่อยมาจนปัจจุบันได้พัฒนา สินค้าขึ้นมาอีกมากมาย นอกจากจะเป็น ไวน์ต่างๆ แล้ว ยังมีผลิตภัณฑ์ที่เป็นยาเพื่อ รักษาโรคไว้จำหน่ายอีกด้วย

ก่อนจะเป็น “สูตรเด็ดคนภูเข า”
“เนื่องจากไม่สบาย กระเพาะเป็นแผล หมอบอกว่า ต้องผ่าตัด ในช่วงที่รอการ ผ่าตัดก็กินถึงผู้ที่มีความรู้ในเรื่องสมุนไพโร

นั่นก็คือ เล้าซือ หัวหน้าแม่จ๋มร่เกล้า รู้จัก เมื่อตอนที่ทางกลุ่มสหกรณ์ไปแจกของใช้ ให้กับชาวเขา จากนั้นก็ได้ติดต่อกับหัวหน้า เผ่าและมีการแลกเปลี่ยนความรู้เรื่องสมุน ไพโรกันมาตลอด พอไม่สบายก็ได้ไปขอค้ ณะนำ เล้าซือมาให้กระจายดำมากิน โดยนำ หัวกระจายดำมาบดเป็นผงให้ละเอียด แล้ว เติมน้ำผึ้งลงไปผสมน้ำร้อนอีกเล็กน้อย กิน วันละ 1/2 แก้ว ติดต่อกัน 3 เวลา หลังจากนั้น พอถึงเวลาผ่าตัด หมอบอกว่าอาการที่ เป็นอยู่นั้นหายแล้วไม่ต้องผ่าตัด หมอเองก็ ยังแปลกใจ จนถึงทุกวันนี้ก็ไม่มีอาการแบบ นั้นอีกเลย” คุณดวงจันทร์เล่า

“คนภูเข า” เป็นสูตรหนึ่งที่ได้มาจากเล้าซือ คุณดวงจันทร์บอกว่า แรกๆ ไม่ยอมให้ เขา หวงสูตรนี้มาเป็น 100 ปีแล้ว และเห็นว่า เราเป็นคนพื้นต่ำ ตัวเขาเป็นคนพื้นสูง แต่



คุณดวงจันทร์ แผ้วชำนาญ

ผลิตภัณฑ์คุณภาพของกลุ่มแม่บ้าน



สุดท้ายก็ยอมบอก ทางกลุ่มใช้เวลาในการศึกษาจนถึง 5 ปี จึงได้ตัวยามีคุณภาพ จากนั้นทดลองนำไปขายในจังหวัด ปทุมธานี ลุกค้าดีใจ มีการสั่งซื้อเป็นจำนวนมาก จึงได้มีความคิดว่าจะเป็นน้ำสมุนไพร หรือไวน์กระชายดำ และเพื่อเป็นวิทยาทาน แก่ชาวบ้านว่าสมุนไพรชนิดนี้สามารถรักษาได้จริงๆ

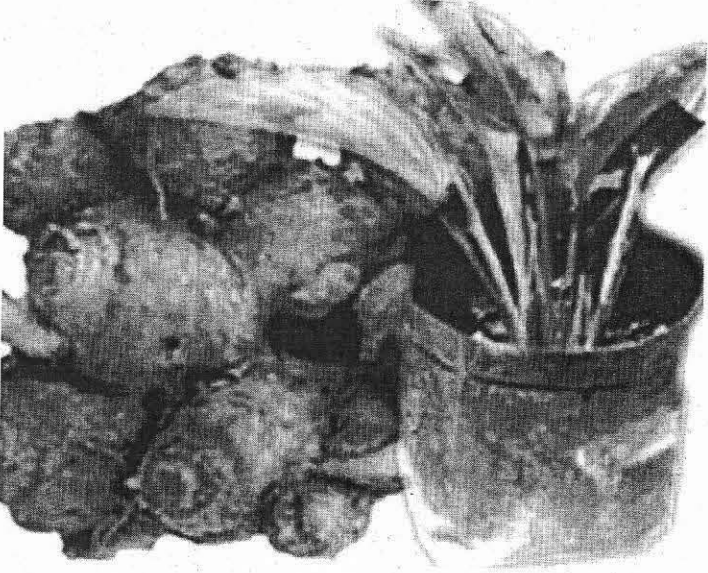
สมุนไพรหรือไวน์กระชายดำมีสูตรใดบ้าง
น้ำสมุนไพรที่ทางกลุ่มทำขึ้นมี 3 แบบ คือ
ตัวยามีหมัก 6 เดือน
ตัวยามีหมัก 2 ปี
และตัวที่หมัก 6 เดือน โดยมีกากสมุนไพรบรรจุในขวดด้วย

เริ่มแรกก็จำหน่ายเฉพาะสูตรที่มีกาก และน้ำในขวดเดียวกัน แต่ลูกค้าไม่ต้องการ กากจึงได้เปลี่ยนเป็นบรรจุเฉพาะน้ำด้วย แต่ในส่วนของสูตรที่มีกากก็ยังคงรักษาไว้ เพราะเป็นสูตรดั้งเดิม ปัจจุบันทางกลุ่มได้มีการนำสิทธิบัตรไว้แล้วทั้ง 3 ตัว เพื่อไม่ต้องการให้ถูกขโมยทรัพย์สินทางปัญญาไป ความแตกต่างของตัวยาสสมุนไพรมัก 6 เดือน กับ 2 ปี คุณดวงจันทร์ บอกว่าหลังจากที่ได้ทดลองใช้โดยการให้สมาชิกในกลุ่มนำไปรับประทาน ก็รู้ถึงความแตกต่างอย่างเห็นได้ชัด รสชาติของยาที่หมัก 2 ปี จะเข้มข้นกว่า 6 เดือน ยิ่งถ้าเติมเหล้าขาวลงไปอีก (สำหรับผู้ที่ชอบ) ก็ยังเป็นการเพิ่มความเข้มข้นขึ้นด้วย สำหรับดีกรีของตัวยาสสมุนไพรมัก 2 ปี แทบจะไม่มีเลย แต่การหมัก 6 เดือน ดีกรีจะมีประมาณ 2% สสมุนไพรมือไวน์กระชายดำ “สูตรเด็ดคนภูเขา” คุณดวงจันทร์บอกว่า ราคาไม่แพงเลยเมื่อเทียบกับระยะเวลาที่ทำ บรรจุ 750 ซีซี ต่อขวด สูตรหมัก 6 เดือน ราคาขายส่ง 100 บาท ต่อขวด ราคาขายปลีก 150 บาท ต่อขวด แต่ถ้าเป็นสูตรหมัก 2 ปี ตัวยามีคุณ และใช้เวลาหมักมากกว่า จึงขายส่ง 200 บาท ต่อขวด ราคาขายปลีก 300 บาท ต่อขวด ทางกลุ่มจะนำไปจำหน่ายให้กับจังหวัดนครราชสีมา ภูเก็ต มหาสารคาม กรุงเทพฯ

วิธีทำ

ทุกขั้นตอนทางกลุ่มแม่บ้านจะทำเองหมด ตั้งแต่การคัดเลือกหัวกระชายดำโดยเลือกกระชายดำที่แก่จัด เพราะถ้าอ่อนเกินไปตัวยาก็ได้ไม่ดีคุณภาพเท่าที่ควร การล้างต้องล้างให้สะอาดทุกซอกทุกมุม หลายๆรอบ นำมาผึ่งให้แห้ง หรือบางครั้งต้องนำพัดลมมาเป่าเพื่อต้องการให้หัวกระชายดำแห้งเร็วขึ้น ใช้เวลาประมาณ 2 ชั่วโมง จากนั้นก็นำมาหั่นแล้วจึงให้ได้ตามปริมาณที่เราต้องการทำการซังตัวยาในการทำน้ำสสมุนไพรมือ

ต้องซังให้ได้มาตรฐานมากที่สุด ห้ามขาดห้ามเกิน ต้องการ 2 กิโลกรัม ก็ต้อง 2 กิโลกรัมจริงๆ ไม่ต้องเผื่อ เพราะการซังที่ไม่ได้มาตรฐานจะส่งผลทำให้ตัวยาก็ได้ไม่มีคุณภาพตามที่เรต้องการ การปรุงยาต้องได้มาตรฐานจะทำให้ตัวยาคิดเพี้ยนไปไม่ได้ หลังจากที่ได้หั่นเสร็จต้องเข้าตู้อบเพื่อฆ่าเชื้อประมาณ 10 นาที จากนั้นก็นำมาคั่วในกระทะใช้ไฟอ่อนๆ ประมาณ 20 นาที คั่วจนมีกลิ่นหอมแล้วทิ้งไว้จนเย็น จากนั้นก็นำสสมุนไพรมือไปใส่ในขวดโหล ตามด้วยน้ำผึ้ง 2 ขวด (1,500 ซีซี) น้ำหมัก 1 ขวด (750 ซีซี) ใช้โหลที่มีขนาดให้พอสมควร สูงประมาณ 1 ฟุต ไม่ต้องเติมน้ำ ปิดฝาให้สนิททิ้งไว้ระยะเวลา 6 เดือน 3-5 วันแรก สสมุนไพรมือไม่มีน้ำออกมา แต่ถัประมาณ 3-



5 เดือน น้ำก็จะออกมา ซ้อห้ามคือ ไม้ให้เปิดขวดเป็นอันขาด เพราะจะทำให้ตัวยาลเสื่อมคุณภาพ เนื่องจากมีอากาศเข้าไปจะทำให้เป็นฟอง หลังจากครบเวลาตามที่กำหนดไว้แล้ว 6 เดือน ให้กรองเอาแต่น้ำ จากนั้นก็นำมาพาสเจอไรซ์โดยการต้ม ต้มพออุ่นไม่ต้องต้มจนเดือด เพราะการต้มจนเดือดจะทำให้ตัวยาลเสื่อม ไม่ได้คุณภาพเท่าที่ควร หากต้มกับก๊าซต้องใช้ไฟอ่อน ปิดฝาไว้ประมาณ 20 นาที วัดอุณหภูมิเมื่อได้ 70 องศา ก็เพียงพอแล้ว จากนั้นเติมน้ำผึ้ง (แล้วแต่ความชอบ) ก็รอให้เย็นแล้วบรรจุในขวด สำหรับขวดที่บรรจุต้องล้างน้ำยาให้สะอาดมากที่สุด และเพื่อความมั่นใจต้องต้มขวดอีก 1 ครั้ง ต้มจนเดือดประมาณ 10 นาที เป็นการฆ่าเชื้อ หลังจากนั้น ก็รอให้ขวดเย็นแล้วนำมาคั่วให้แห้งพอขวดแห้งก็บรรจุ การบรรจุต้องเน้นในเรื่องของความสะอาดด้วย โดยผู้ที่บรรจุ

ขวดต้องสวมหมวก ถุงมือ และปิดปากทุกครั้ง
คุณดวงจันทร์ ยังเน้นอีกว่า ต้องคำนึงถึงผู้บริโภคให้มาก เรื่องต้องการสินค้าที่มีคุณภาพ สะอาด ได้มาตรฐาน ลูกคาก็เช่นกัน หากลูกค้าต้องการในปริมาณมาก ถ้าหมักไม่ถึง 6 เดือน ทางกลุ่มจะไม่นำออกมาขายเด็ดขาด เพราะลูกค้าจะได้สินค้าที่ไม่มีคุณภาพ เขาต้องได้สินค้าที่มีคุณภาพ มิฉะนั้นจะเป็นการเสียลูกค้า ทำให้ลูกค้าไม่ไว้วางใจและจะทำให้ขายไม่ได้ในครั้งต่อไป เพราะเราไม่ซื้อสต็อกกับลูกค้าก่อน เราต้องยึดหลักความซื่อสัตย์กับลูกค้าให้มากกว่าการเก็บรักษาไม่จำเป็นต้องเก็บไว้ในตู้เย็นก็ได้ สามารถเก็บได้ทุกที่ ไป ยิ่งเก็บไว้นานยิ่งดี การบรรจุภัณฑ์ก็เป็นเรื่องที่สำคัญ

ทางกลุ่มก็มีการเปลี่ยนแปลง เช่น มีซองและกระเช้าที่สวยงาม ผลากบอกสรรพคุณและวิธีใช้ จากที่เป็นกระดาดธรรมดาที่เปลี่ยนเป็นสติ๊กเกอร์ ทำให้สะดวกรวดเร็วขึ้นและเพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้า ต้องการให้สินค้าเป็นที่นิยมของลูกค้ามากยิ่งขึ้น เพราะการบรรจุภัณฑ์ก็มีส่วนในการตัดสินใจของลูกค้าได้เช่นกันว่าจะซื้อหรือไม่ซื้อแม้แต่เครื่องบรรจุน้ำสสมุนไพรมือหรือไวน์เครื่องอัด ก็มีการพัฒนาทั้งหมด
การแบ่งหน้าที่ของสมาชิกกลุ่มสหกรณ์ ในวันที่มีการทำน้ำสสมุนไพรมือ ทางกลุ่มใช้สมาชิกแค่ 6-10 คน ถือว่าก็เพียงพอแล้ว สำหรับการทำน้ำสสมุนไพรมือ คนปรุง 2 คน หั่น 3 คน ล้าง 3 คน สำหรับคนล้างขวดประมาณ 3 คน หากวันไหนทำมาก 50-60 ถึง จะใช้เวลาในการทำประมาณ 3 วัน แต่ถ้าทำน้อยใช้เวลาประมาณ 1 วัน ก็เสร็จ วันต่อไปก็เปลี่ยนให้สมาชิกคนอื่นมาทำบ้าง เพื่อ

เป็นการกระจายรายได้ให้กับสมาชิก
ความภูมิใจจากผลตอบแทน
ทางกลุ่มได้รับรางวัลในการประกวดสินค้าจาก หนังสือพิมพ์หนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) มาตรฐาน 4 ดาว และได้รับประกาศนียบัตรจากท่านนายกรัฐมนตรี ในงานประกวดสุราแห่งประเทศไทย ที่ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ จากนั้นก็ได้เงินสนับสนุนจากองค์การบริหารส่วนตำบล (อบต.) 50,000 บาท จากพัฒนาชุมชนอีก 50,000 บาท มีเงินหมุนเวียนในกลุ่มประมาณ 100,000 กว่าบาท มีการส่งสมาชิกเพื่อเข้าอบรมสัมมนาอยู่ตลอดเพื่อพัฒนาคุณภาพของสินค้าให้ได้มาตรฐานยิ่งขึ้น
ทางกลุ่มจะมีการปันผลทุกปี สมาชิกที่มาช่วยงาน เดือนละประมาณ 2,000 บาท ต่อปี สำหรับคนที่ไม่ทำงานก็จะได้ประมาณคนละ 100 บาท ต่อปี เพราะไม่ได้เข้ามาช่วยงานเพียงต้องการแค่เป็นสมาชิกของกลุ่มเท่านั้น เงินที่ได้จากการขายสินค้าของกลุ่มแม่บ้านสหกรณ์การเกษตรภูเขียว นำมาใช้ในการบริหารงานตามความเหมาะสม ดังนี้ ใช้ในการปันผลให้แก่สมาชิกในกลุ่ม 20% กรรมการ 30% สำรองทุนอีก 50% สมาชิกที่ออกมาทำงานจะได้พิเศษอีกวันละ 100 บาท เดือนหนึ่งก็ประมาณ 2,000-3,000 บาท ต่อคน การทำงานของกลุ่มแล้วแต่ความขยัน ใครทำก็ได้ ใครไม่ทำก็ได้ ถ้าใครว่างก็ให้แบ่งกันมาขาย แล้วแต่ว่าใครจะชอบในเรื่องของการขายหรือในเรื่องของการทำ บางคนอยากขาย พอทำแล้วไม่ชอบก็สามารถทำงานอยู่ที่สหกรณ์ได้ แต่ถ้าบางคนที่ชอบก็จะมาขายได้ เนื่องจากประโยชน์ที่ได้รับจากการทำงานในสหกรณ์นี้ คุณดวงจันทร์ บอกว่ามีเยอะมาก เพราะหลังจากที่ว่างจากการทำอาชีพหลักก็คือการทำงาน จะทำให้ชาวบ้านได้รายได้เพิ่มขึ้นเป็นการแบ่งเบาภาระในบ้านได้ สถานะครอบครัวดีขึ้น ได้ยุติคดี ได้ความรู้ในการทำงาน ได้ความรู้ในการขายสินค้า ได้พบปะผู้คนมากมาย เป็นการแลกเปลี่ยนความรู้จากการทำงานอีก แต่ก่อนพอชาวบ้านไม่มีเงินมักจะทะเลาะกัน พอมีรายได้เพิ่มจากการทำงานในส่วนนี้เรื่องทะเลาะกันก็หมดลง และทำให้ชาวบ้านขยันมากขึ้น
หากท่านใดสนใจสามารถติดต่อได้ที่ คุณดวงจันทร์ แล้วขานานู ประธานกลุ่มแม่บ้านสหกรณ์การเกษตรภูเขียว จำกัด 86/1 หมู่ 8 บ้านมูลกระวี ตำบลหนองคอนไทย อำเภอภูเขียว จังหวัดชัยภูมิ 36110 โทร. (01) 878-9981, (07) 246-1231

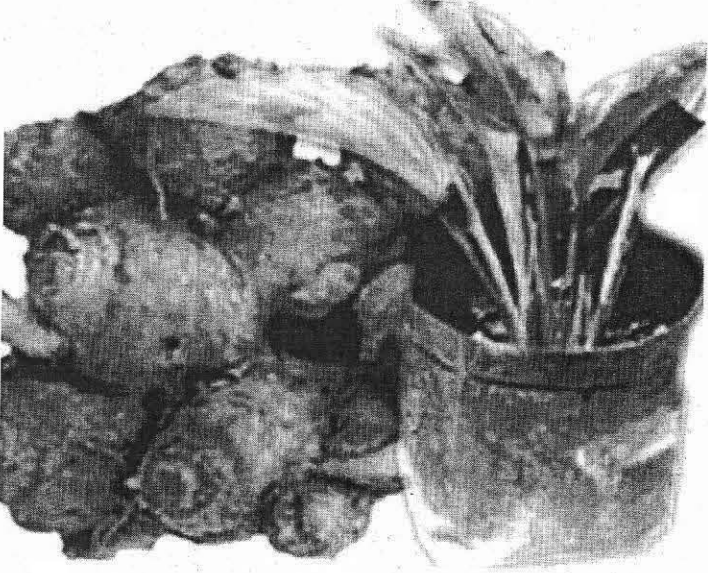
สุดท้ายก็ยอมบอก ทางกลุ่มใช้เวลาในการศึกษาจนถึง 5 ปี จึงได้ตัวยาคือมีคุณภาพ จากนั้นทดลองนำไปขายในจังหวัด ปรางค์ ว่าลูกค้าดีใจ มีการสั่งซื้อเป็นจำนวนมาก จึงได้มีความคิดว่าจะเป็นน้ำสมุนไพร หรือไวน์กระชายดำ และเพื่อเป็นวิทยาทาน แก่ชาวบ้านว่าสมุนไพรชนิดนี้สามารถรักษาได้จริงๆ

สมุนไพรหรือไวน์กระชายดำมีสูตรใดบ้าง
น้ำสมุนไพรที่ทางกลุ่มทำขึ้นมี 3 แบบ คือ ตัวยาคือหมัก 6 เดือน ตัวยาคือหมัก 2 ปี และตัวที่หมัก 6 เดือน โดยมีกากสมุนไพรบรรจุในขวดด้วย

เริ่มแรกก็จำหน่ายเฉพาะสูตรที่มีกาก และน้ำในขวดเดียวกัน แต่ลูกค้าไม่ต้องการ กากจึงได้เปลี่ยนเป็นบรรจุเฉพาะน้ำด้วย แต่ในส่วนของสูตรที่มีกากก็ยังคงรักษาไว้ เพราะเป็นสูตรดั้งเดิม ปัจจุบันทางกลุ่มได้มีการนำสิทธิบัตรไว้แล้วทั้ง 3 ตัว เพื่อไม่ต้องการให้ถูกขโมยทรัพย์สินทางปัญญาไป ความแตกต่างของตัวยาสสมุนไพรมัก 6 เดือน กับ 2 ปี คุณดวงจันทร์ บอกว่าหลังจากที่ได้ทดลองใช้โดยการให้สมาชิกในกลุ่มนำไปรับประทาน ก็รู้ถึงความแตกต่างอย่างเห็นได้ชัด รสชาติของยาที่หมัก 2 ปี จะเข้มข้นกว่า 6 เดือน ยิ่งถ้าเติมเหล้าขาวลงไปอีก (สำหรับผู้ที่ชอบ) ก็ยังเป็นการเพิ่มความเข้มข้นขึ้นด้วย สำหรับดีกรีของตัวยาสสมุนไพรมัก 2 ปี แทบจะไม่มีเลย แต่การหมัก 6 เดือน ดีกรีจะมีประมาณ 2% สสมุนไพรมือไวน์กระชายดำ “สูตรเด็ดคนภูเขา” คุณดวงจันทร์บอกว่า ราคาไม่แพงเลยเมื่อเทียบกับระยะเวลาที่ทำ บรรจุ 750 ซีซี ต่อขวด สูตรหมัก 6 เดือน ราคาขายส่ง 100 บาท ต่อขวด ราคาขายปลีก 150 บาท ต่อขวด แต่ถ้าเป็นสูตรหมัก 2 ปี ตัวยามีคุณ และใช้เวลาหมักมากกว่า จึงขายส่ง 200 บาท ต่อขวด ราคาขายปลีก 300 บาท ต่อขวด ทางกลุ่มจะนำไปจำหน่ายให้กับจังหวัดนครราชสีมา ภูเก็ต มหาสารคาม กรุงเทพฯ

วิธีทำ
ทุกขั้นตอนทางกลุ่มแม่บ้านจะทำเองหมด ตั้งแต่การคัดเลือกหัวกระชายดำโดยเลือกกระชายดำที่แก่จัด เพราะถ้าอ่อนเกินไปตัวยาคือได้ก็ไม่ได้คุณภาพเท่าที่ควร การล้างต้องล้างให้สะอาดทุกซอกทุกมุม หลายๆรอบ นำมาผึ่งให้แห้ง หรือบางครั้งต้องนำพัดลมมาเป่าเพื่อต้องการให้หัวกระชายดำแห้งเร็วขึ้น ใช้เวลาประมาณ 2 ชั่วโมง จากนั้นก็นำมาหั่นแล้วจึงให้ได้ตามปริมาณที่เราต้องการทำการซังตัวยาคือในการทำน้ำสสมุนไพรมือ

ต้องซังให้ได้มาตรฐานมากที่สุด ห้ามขาดห้ามเกิน ต้องการ 2 กิโลกรัม ก็ต้อง 2 กิโลกรัมจริงๆ ไม่ต้องเผื่อ เพราะการซังที่ไม่ได้มาตรฐานจะส่งผลทำให้ตัวยาคือได้ไม่มีคุณภาพตามที่เรต้องการ การปรุงยาต้องได้มาตรฐานจะทำให้ตัวยาคือดีเพี้ยนไปไม่ได้ หลังจากที่ได้หั่นเสร็จต้องเข้าตู้อบเพื่อฆ่าเชื้อประมาณ 10 นาที จากนั้นก็นำมาคั่วในกระทะใช้ไฟอ่อนๆ ประมาณ 20 นาที คั่วจนมีกลิ่นหอมแล้วทิ้งไว้จนเย็น จากนั้นก็นำสสมุนไพรมือใส่ลงในขวดโหล ตามด้วยน้ำผึ้ง 2 ขวด (1,500 ซีซี) น้ำหมัก 1 ขวด (750 ซีซี) ใช้โหลที่มีขนาดให้พอสมควร สูงประมาณ 1 ฟุต ไม่ต้องเติมน้ำ ปิดฝาให้สนิททิ้งไว้ระยะเวลา 6 เดือน 3-5 วันแรก สสมุนไพรมือยังไม่มีการออกมาแต่ถ้าประมาณ 3-



5 เดือน น้ำก็จะออกมา ซังห้ามคือ ไม้ให้เปิดขวดเป็นอันขาด เพราะจะทำให้ตัวยาคือเสื่อมคุณภาพ เนื่องจากมีอากาศเข้าไปจะทำให้เป็นฟอง หลังจากครบเวลาตามที่กำหนดไว้แล้ว 6 เดือน ให้กรองเอาแต่น้ำ จากนั้นก็นำมาพาสเจอไรซ์โดยการต้ม ต้มพออุ่นไม่ต้องต้มจนเดือด เพราะการต้มจนเดือดจะทำให้ตัวยาคือเสื่อม ไม่ได้คุณภาพเท่าที่ควร หากต้มกับก๊าซต้องใช้ไฟอ่อน ปิดฝาไว้ประมาณ 20 นาที วัดอุณหภูมิเมื่อได้ 70 องศา ก็เพียงพอแล้ว จากนั้นเติมน้ำผึ้ง (แล้วแต่ความชอบ) ก็รอให้เย็นแล้วบรรจุในขวด สำหรับขวดที่บรรจุต้องล้างน้ำยาให้สะอาดมากที่สุด และเพื่อความมั่นใจต้องต้มขวดอีก 1 ครั้ง ต้มจนเดือดประมาณ 10 นาที เป็นการฆ่าเชื้อ หลังจากนั้น ก็รอให้ขวดเย็นแล้วนำมาคั่วให้แห้งพอขวดแห้งก็บรรจุ การบรรจุต้องเน้นในเรื่องของความสะอาดด้วย โดยผู้ที่บรรจุ

ขวดต้องสวมหมวก ถุงมือ และปิดปากทุกครั้ง
คุณดวงจันทร์ ยังเน้นอีกว่า ต้องคำนึงถึงผู้บริโภคให้มาก เรื่องต้องการสินค้าที่มีคุณภาพ สะอาด ได้มาตรฐาน ลูกค้ายิ่งเห็นกัน หากลูกค้าต้องการในปริมาณมาก ถ้าหมักไม่ถึง 6 เดือน ทางกลุ่มจะไม่นำออกมาขายเด็ดขาด เพราะว่าลูกค้าจะได้สินค้าที่ไม่มีคุณภาพ เขาต้องได้สินค้าที่มีคุณภาพ มิฉะนั้นจะเป็นการเสียลูกค้า ทำให้ลูกค้าไม่ไว้วางใจและจะทำให้ขายไม่ได้ในครั้งต่อไป เพราะเราไม่ซื้อสต็อกกับลูกค้าก่อน เราต้องยึดหลักความซื่อสัตย์กับลูกค้าให้มากที่สุด การเก็บรักษาไม่จำเป็นต้องเก็บไว้ในตู้เย็นก็ได้ สามารถเก็บได้ทุกที่ ไป ยิ่งเก็บไว้นานยิ่งดี การบรรจุภัณฑ์ก็เป็นเรื่องที่สำคัญ



ทางกลุ่มก็มีการเปลี่ยนแปลง เช่น มีซองและกระเช้าที่สวยงาม ผลากบอกสรรพคุณและวิธีใช้ จากที่เป็นกระดาดธรรมดาที่เปลี่ยนเป็นสติ๊กเกอร์ ทำให้สะดวกรวดเร็วขึ้นและเพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้า ต้องการให้สินค้าเป็นที่นิยมของลูกค้ามากยิ่งขึ้น เพราะการบรรจุภัณฑ์ก็มีส่วนในการตัดสินใจของลูกค้าได้เช่นกันว่าจะซื้อหรือไม่ซื้อแม้แต่เครื่องบรรจุน้ำสสมุนไพรมือหรือไวน์เครื่องอัด ก็มีการพัฒนาทั้งหมด
การแบ่งหน้าที่ของสมาชิกกลุ่มสหกรณ์ ในวันที่มีการทำน้ำสสมุนไพรมือ ทางกลุ่มใช้สมาชิกแค่ 6-10 คน ถือว่าก็เพียงพอแล้ว สำหรับการทำน้ำสสมุนไพรมือ คนปรุง 2 คน หั่น 3 คน ล้าง 3 คน สำหรับคนล้างขวดประมาณ 3 คน หากวันไหนทำมาก 50-60 ถึง จะใช้เวลาในการทำประมาณ 3 วัน แต่ถ้าทำน้อยใช้เวลาประมาณ 1 วัน ก็เสร็จ วันต่อไปก็เปลี่ยนให้สมาชิกคนอื่นมาทำบ้าง เพื่อ

เป็นการกระจายรายได้ให้กับสมาชิก
ความภูมิใจจากผลตอบแทน
ทางกลุ่มได้รับรางวัลในการประกวดสินค้าจาก หนังสือพิมพ์หนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) มาตรฐาน 4 ดาว และได้รับประกาศนียบัตรจากท่านนายกรัฐมนตรี ในงานประกวดสุราแห่งประเทศไทย ที่ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ จากนั้นก็ได้เงินสนับสนุนจากองค์การบริหารส่วนตำบล (อบต.) 50,000 บาท จากพัฒนาชุมชนอีก 50,000 บาท มีเงินหมุนเวียนในกลุ่มประมาณ 100,000 กว่าบาท มีการส่งสมาชิกเพื่อเข้าอบรมสัมมนาอยู่ตลอดเพื่อพัฒนาคุณภาพของสินค้าให้ได้มาตรฐานยิ่งขึ้น
ทางกลุ่มจะมีการปันผลทุกปี สมาชิกที่มาช่วยงาน เดือนละประมาณ 2,000 บาท ต่อปี สำหรับคนที่ไม่ทำงานก็จะได้ประมาณคนละ 100 บาท ต่อปี เพราะไม่ได้เข้ามาช่วยงานเพียงต้องการแค่เป็นสมาชิกของกลุ่มเท่านั้น เงินที่ได้จากการขายสินค้าของกลุ่มแม่บ้านสหกรณ์เกษตรภูเขียว นำมาใช้ในการบริหารงานตามความเหมาะสม ดังนี้ ใช้ในการปันผลให้แก่สมาชิกในกลุ่ม 20% กรรมการ 30% สำรองทุนอีก 50% สมาชิกที่ออกมาทำงานจะได้พิเศษอีกวันละ 100 บาท เดือนหนึ่งก็ประมาณ 2,000-3,000 บาท ต่อคน การทำงานของกลุ่มแล้วแต่ความขยัน ใครทำก็ได้ ใครไม่ทำก็ได้ ถ้าใครว่างก็ให้แบ่งกันมาขาย แล้วแต่ว่าใครจะชอบในเรื่องของการขายหรือในเรื่องของการทำ บางคนอยากขาย พอทำแล้วไม่ชอบก็สามารถทำงานอยู่ที่สหกรณ์ได้ แต่ถ้าบางคนที่ชอบก็จะมาขายได้ เนื่องจากประโยชน์ที่ได้รับจากการทำงานในสหกรณ์นี้ คุณดวงจันทร์ บอกว่ามีเยอะมาก เพราะหลังจากที่ว่างจากการทำอาชีพหลักก็คือการทำงาน จะทำให้ชาวบ้านได้รายได้เพิ่มขึ้นเป็นการแบ่งเบาภาระในบ้านได้ สถานะครอบครัวดีขึ้น ได้ยุติคดี ได้ความรู้ในการทำงาน ได้ความรู้ในการขายสินค้า ได้พบปะผู้คนมากมาย เป็นการแลกเปลี่ยนความรู้จากการทำงานอีก แต่ก่อนพอชาวบ้านไม่มีเงินมักจะทะเลาะกัน พอมีรายได้เพิ่มจากการทำงานในส่วนนี้เรื่องทะเลาะกันก็หมดลง และทำให้ชาวบ้านขยันมากขึ้น
หากท่านใดสนใจสามารถติดต่อได้ที่ คุณดวงจันทร์ แล้วขานานู ประธานกลุ่มแม่บ้านสหกรณ์การเกษตรภูเขียว จำกัด 86/1 หมู่ 8 บ้านมูลกระวี ตำบลหนองคอนไทย อำเภอภูเขียว จังหวัดชัยภูมิ 36110 โทร. (01) 878-9981, (07) 246-1231