

# เปิดหูเปิดตา การศึกษานอกโรงเรียน

กัมการศึกษ

## แปรรูปสมุนไพรกระชายดำ

“กระชายดำ” เป็นพืชสมุนไพรที่เลื่องชื่อ ถึงกับถูกจัดอันดับเป็นสมุนไพร ด้วยสรรพคุณทางยามากมายนานัปการ ซึ่งใครที่ไปเยี่ยมเยือนเลย จะได้เห็นผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกระชายดำที่กำลังลือลลาลในขณะนี้คือไวน์กระชายดำ นั่นเอง

แต่วันนี้ เราจะมาพูดถึงการแปรรูปสมุนไพรกระชายดำกันบ้าง

ที่ อ.ภูเรือ จ.เลย ได้มีการรวมกลุ่มในนามกลุ่มเกษตรกรบ้านหนองแขง เพื่อแปรรูปกระชายดำทั้งแบบชาผง และกระชายผงสำเร็จรูป จึงผดออกค่าฝอย น้ำมัน และอื่นๆ โดยมี นางสิริภัสสร ศรีบูรินทร์ เป็นประธานกลุ่ม ปัจจุบันมีสมาชิกรวม 19 คน โดยการรวมกลุ่มครั้งนี้ได้รับการสนับสนุนจาก สนอ.ภูเรือ จ.เลย ส่งวิทยากรมาสอน และให้เงินทุนสนับสนุนเบื้องต้น

นางสิริภัสสร เล่าว่า เนื่องจากในหมู่บ้านมีการปลูกกระชายดำกันมาก เนื่องจากได้รับพันธุ์มาจากเกษตรกรใน อ.นาแห้ว ซึ่งจัดว่าเป็นแหล่งปลูกกระชายดำที่ใหญ่ที่สุดในประเทศไทย ซึ่งสายพันธุ์ของกระชายดำที่ดีที่สุดนั้น จะต้องมีส่วนหัวขมเข้มเกือบดำ จึงจะมีสรรพคุณทางยาดี และจัดว่ามีราคาแพงเฉลี่ยกิโลกรัมละ 150-500 บาท

สำหรับการแปรรูปกระชายดำเป็นแบบผงนั้น จะต้องคัดเลือกกระชายดำที่มีอายุการปลูกประมาณ 10 เดือน ซึ่งจะค่อนข้างแก่จัด โดยจะสังเกตได้จากใบกระชายที่จะเหลืองและแห้ง จากนั้นนำมล้างน้ำและผ่านเป็นแผ่นบางๆ เพื่อนำไปคั้นกรองเอาแต่น้ำให้ได้อัตราส่วน 1 ต่อ 3 ได้แก่ กระชาย 1 กิโลกรัม น้ำ 1 ลิตร และน้ำตาล 3 กิโลกรัม นำไปกวนในกระทะจนแห้งเป็นเกล็ด ฝึ่งให้แห้ง ก่อนจะบรรจุในขวด

ทั้งนี้ การรวมกลุ่มผลิตกระชายผงและผลิตภัณฑ์อื่นๆ แม่บ้านจะ



นางสิริภัสสร ศรีบูรินทร์ ประธานกลุ่มเกษตรกรบ้านหนองแขง อ.ภูเรือ จ.เลย และสมาชิก สาธิตการแปรรูปกระชายผงสำเร็จรูป และชาผง โดยได้รับการสนับสนุนจาก สนอ.ภูเรือ

รวมกันสัปดาห์ละ 1 ครั้ง ครั้งหนึ่งจะผลิตแปรรูปกระชายเฉลี่ย 15 กิโลกรัม ปัจจุบันสมาชิกจะได้รับการปันผล 6 เดือนต่อครั้ง โดยจะนำเงิน 10% เข้ากลุ่มเพื่อเป็นเงินทุนหมุนเวียน

ขณะนี้กระชายผงแบบซองและแบบขวด ราคาส่งประมาณ 80 บาท โดยอยู่ระหว่างการปรับปรุงกล่องผลิตภัณฑ์ ให้สวยงาม สะอาดตาอีกด้วย ใครที่สนใจจะสั่งผลิตภัณฑ์แปรรูปเป็นของฝาก ให้ติดต่อที่ โทร. 0-1965-6799

นี่เป็นอีกช่องทางทำกินของชาวบ้านใน จ.เลย...