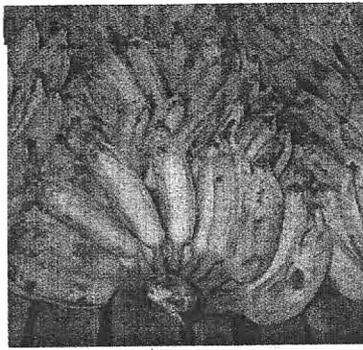




พานิชย์ ยศปัญญา panit@matichon.co.th

พื้นที่ของอำเภอราชสาส์น จังหวัด จะเข็ชเรานั้น ไม่ได้ติดถนนสายหลัก โอกาสที่คนจะนั่งรถผ่านอย่าง อำเภอเมือง อำเภอพนมสารคาม จึงมีน้อย การเดินทางไปยังอำเภอนี้ ใช้เส้นทางสาย



กล้วยที่ปมตามธรรมชาติ

ราชสาส์น จังหวัดฉะเชิงเทรา ได้ตั้งกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรขึ้น มีสมาชิกกว่า 50 คน ทำการแปรรูปกล้วยน้ำว้า งานแปรรูปไม่ได้ง่ายอย่างที่คิดกัน แต่เพราะความพยายาม สุดท้าย หลาย



แม่บ้านช่วยกัน

คุณนรรัตน์ ต้นเจริญ เลขานุการกลุ่ม คุณนรรัตน์เล่าว่า เริ่มแรกนั้น กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรมารวมตัวกันมากกว่า 50 คน แต่หลายคนติดงานนาปัจจุบันสมาชิกเหลืออยู่

รอการจำหน่าย

คุณนรรัตน์บอกว่า กลุ่มแม่บ้านจะนำกล้วยอบแผ่นบรรจุในกล่องจำหน่ายกล่องละ 60 บาท

“เราขายส่งทั่วไป ในกรุงเทพฯ เปิดตลาดแถวเซ็นทรัลพระราม 3 จุดเด่นของเรา อยู่ที่ความสะอาด เริ่มต้นตั้งแต่หน้าวัตถุดิบอย่างผลกล้วยต้องนำมาล้างน้ำ ส่วน

ผสมอย่างอื่นเราไม่ได้ใส่เลย นอกจากแต่น้ำเกลือเท่านั้นเอง วันหนึ่งกลุ่มแม่บ้านทำงาน 10-15 คน ผลตอบแทนเป็นรายได้รายวัน 120 บาท ลีนปีมีปีไม่ผล เพราะลงทุน หุ่นละ 100 บาท รายได้ที่ได้ก็คุ้มพอสมควร”

กล้วยอบแผ่น ราชสาส์น งานเยี่ยมยอดของแม่บ้านเกษตรกร

แปดริ้ว-กบินทร์บุรี ถึงตัวอำเภอพนมสารคาม แล้วจึงเลี้ยวซ้ายเข้าไป หากเป็นคนที่งัดถนน จะเข้าทางอำเภอบางคล้าก็ยอมได้ โอกาสหลงไม่มี แต่คนต่างถิ่นไปทางพนมสารคาม สะดวกที่สุด

สภาพโดยทั่วไปแล้ว พื้นที่ของอำเภอราชสาส์น เป็นที่ราบลุ่ม เกษตรกรจึงประกอบอาชีพทำนา ทำสวนผลไม้

กล้วย เป็นไม้ผลที่ไม่ได้ปลูกเป็นพืชหลัก แต่เกษตรกรปลูกตามคันสวน หรือเรียกว่าพืชทั่วไปปลายนา ยามใดเมื่อมีผลผลิตก็นำมาเป็นอาหาร มีมากหนอยก็รวมออกจำหน่ายตามตลาดใกล้บ้าน ชนิดของกล้วยที่ปลูกนั้นกล้วยหอมมีไม่มากนัก แต่ที่มีมากคือกล้วยน้ำว้า สายพันธุ์มะลิอ่อง

พูดถึงกล้วยน้ำว้า ขอน้ำตื้นหนึ่งนัดหนึ่ง บ้านเราแห่งนี้มีกล้วยน้ำว้าหลายสายพันธุ์ด้วยกัน **คุณสมรรถชัย จิตราคม** นักวิชาการทางด้านกล้วยบอกว่า นอกจากน้ำว้ามะลิอ่องแล้วยังมีน้ำว้าหอมมาเอง ต่า กาบขาว นวลจันทร์ ตะนาวศรี ดง เขียว เป็นต้นรวมแล้วน่าจะกว่า 10 น้ำว้าด้วยกัน แต่ละสายพันธุ์สามารถแยกแยะลักษณะที่แตกต่างอย่างชัดเจน

กล้วยสำหรับชาวอำเภอราชสาส์น ไม่ใช่พืชหลักที่สร้างรายได้ให้แก่เกษตรกร แต่ก็พืชที่ขงที่ไม่สามารถแยกขาดจากกันได้ ยามมีที่ดินว่างเปล่า ต้องปลูกกล้วยไว้ เมื่อ 7-8 ปีที่แล้ว **คุณจินตนา ต้นเจริญ** อยู่บ้านเลขที่ 36 หมู่ที่ 4 ตำบลบางคา อำเภอ



คุณนรรัตน์ ต้นเจริญ



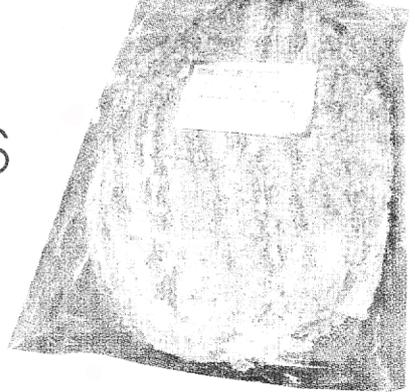
ตู้อบ

ลิงหลายอย่างลงตัว ผลผลิตก็เป็นที่ยอมรับของคนภายนอก ทำให้สิ่งที่มียูขยติบขายดี วันหนึ่งต้องใช้กล้วยเพื่อแปรรูปมากถึง 500-700 หวี

วันที่เข้าไปยังกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร คุณจินตนาติดงานนอกบ้านหน้าที่การพูดคุยจึงตกแก่

33 คน ช่วยกันแปรรูปกล้วยอบแผ่นเป็นผลิตภัณฑ์หลัก

เลขานุการกลุ่มบอกว่า กล้วยอบแผ่นทำมา 7 ปีแล้ว กล้วยที่นำมาอบเป็นกล้วยน้ำว้ามะลิอ่องไส้



อบเสร็จแล้ว



บรรจุกล่องพร้อมจำหน่าย

เหลืองวัตถุดิบจะใช้ของราชสาส์นซึ่งก็เพียงพอไม่ต้องไปซื้อจากอำเภออื่น ส่วนหนึ่งสมาชิกปลูกไว้ ก็จะนำมาจำหน่ายให้กับกลุ่ม สนนราคาหวีละ 8 บาท โดยกล้วยที่จะตัดได้ต้องแก่จัด เหลี่ยมของลูกกล้วยลบ จนผลมณฑลเมื่อได้กล้วยที่แก่จัดมาแล้ว จะมาล้างน้ำให้สะอาด จากนั้นวางไว้ในห้องธรรมชาติ ให้กล้วยสุกตามธรรมชาติ ซึ่งจะใช้เวลาราว 1 สัปดาห์ เมื่อกล้วยสุกจึงปอกเปลือก แลในน้ำเกลือ 7 เปอร์เซ็นต์ นานราวครึ่งชั่วโมง

นำกล้วยที่แช่น้ำเกลือขึ้นมาผัดครึ่งผลแล้วหับให้แบน นำกล้วยสองแผ่นประกบกันเท่ากับว่า กล้วย 1 ผล ทำเป็นแผ่นได้ 1 แผ่น ผ่านการหับก็ถึงขั้นต้อนนำกล้วยใส่ถาดแล้วอบในตู้อบนาน 8 ชั่วโมง เป็นอันว่าเสร็จขั้นต้อนการแปรรูป สามารถนำมาบรรจุหีบห่อ

คุณนรรัตน์บอกและเล่าต่ออีกว่า “ผลิตภัณฑ์เกี่ยวกับกล้วยอย่างอื่นกล้วยอบแผ่นไม่ได้ วันหนึ่งที่เราทำใช้กล้วย 500-700 หวี เรื่องการตลาดประชาชนออกไปติดต่อซื้อขาย เคยส่งการบินไทย เป็นกล้วยลูกและกล้วยม้วน ตอนนั้นเขาเปลี่ยนสินค้า หมุนไปซื้ออย่างอื่น ก็คงจะกลับมาซื้ออีกอยากให้หมุนมาเจออีก ตอนนั้นเขาซื้อ

ผลิตภัณฑ์แม่บ้านกลุ่มอื่น แม่บ้านที่นี่ มีรายได้เพิ่มขึ้น 3,000-4,000 บาท ต่อเดือน ทำงานอย่างนี้ไม่เหนื่อย ไม่เร่งรีบ อบรมวันละ 7 ชั่วโมง ไม่ได้ใช้พลังงานแสงอาทิตย์”

ชื่อเสียงของกลุ่มแม่บ้านแห่งนี้ โด่งดังมานานแล้ว ผู้คนจากถิ่นอื่นต่างหลั่งไหลไปดูงาน ผู้อ่านท่านใดอยากอุดหนุนผลผลิตหรือดูงานติดต่อได้ตามที่อยู่หรือโทร. (038) 553-945 และ (089) 928-7746