



ศุภชัย นิลวานิช

# ปลูกและแปรรูปกล้วยเล็บมือนาง กลางสวนยางพารา เสริมรายได้ของชาวบ้าน ที่พรหมคีรี

ได้ราคาดีกว่าท้องตลาดแล้ว ยังไม่ต้องเสียเวลาหรือค่าขนส่งอีกด้วย เพราะแหล่งซื้อและแหล่งปลูกอยู่ในหมู่บ้านเดียวกันนั่นเอง

คุณอมรรัตน์ เล่าถึงขั้นตอนการแปรรูปกล้วยเล็บมือนางว่า เริ่มแรกนำกล้วยดิบ (สีผิวเขียว) มาบ่มให้สุกเหลือง โดยใช้กระดาษอบบ้านห่อให้มิดชิด ทิ้งไว้ประมาณ 3 วัน กล้วยจะสุก จากนั้นนำมาปอกเปลือก แล้วนำเข้าตู้



สมาชิก กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสวนจันทร์ศรี

จากตัวเมืองนครศรีธรรมราช มุ่งหน้าสู่ทิศตะวันตก เบื้องหน้าเป็นภูเขาหลวงสูงตระหง่าน สองริมทางซ้าย-

ขวา รมรื่นด้วยต้นไม้ใหญ่ เลย์เลีย่นกาดกพรหมโลกไป ประมาณ 1 กิโลเมตร ชาวบ้านมีป้าและศรีซัว ทางไปท่าหน้าพระเทพา เมืองนครฯ เข้าไปประมาณ 800 เมตร มีป้าไม่เขียนบอกกว่า กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสวนจันทร์ศรี ตั้งอยู่กลางสวนยางพารา ภายในบ้านของ คุณอมรรัตน์ เกื้อกาญจน์ เลขที่ 40/1 หมู่ 2 ตำบลบ้านเกาะ อำเภอพรหมคีรี จังหวัดนครศรีธรรมราช

กว่า 30,000 บาท ต่อเดือน เลย์เลียเดียว กลุ่มนี้มีสมาชิกอยู่เกือบ 30 คน โดยมีคุณอมรรัตน์ เกื้อกาญจน์ เป็นหัวหน้ากลุ่มแปรรูปอาหาร

“เรามีกิจกรรมหลายอย่าง แต่ที่เน้นมากที่สุดก็คือ การแปรรูปจากกล้วยเล็บมือนาง เนื่องจากในเขตนี้มีกล้วยเล็บมือนางเกิดขึ้นเยอะ ทั้งมาจากแปลงปลูกของชาวบ้านและเกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ เมื่อมีปริมาณเยอะ นำไปขายก็ไม่ค่อยมีราคา ที่ผ่านมามีชาวบ้านตัดกล้วยไปขายที่ตลาดหัวอู

เพื่อนบ้านเลย ดังนั้น เรารวมตัวกันแปรรูปกล้วยเล็บมือนางขึ้น ตั้งแต่ ปี 2538 โดยมีเจ้าหน้าที่จากเกษตร จากกรมส่งเสริมการเกษตรเข้ามาแนะนำให้ความรู้ในการแปรรูปกล้วย ปัจจุบันนี้สินค้าเราดีตลาดแล้ว ไม่เพียงมีผลดีต่อชาวบ้านที่ปลูกกล้วยขายเท่านั้น แต่ยังสามารถขยายผลการแปรรูปอาหารชนิดอื่น ๆ ออกขาย ทำรายได้เข้ากลุ่ม แบ่งให้สมาชิกใช้จ่ายได้อย่างสบายอีกด้วย” คุณอมรรัตน์ เล่าถึงความดีใจของแม่บ้านเกษตรกรสวนจันทร์ศรี

● **แปรรูปกล้วยเล็บมือนางอบน้ำตาลมะพร้าว**  
กล้วยเล็บมือนาง เป็นกล้วยขนาดเล็ก มีรสชาติหวานหอม เปลือกของผลเมื่อสุกมีสีเหลือง

แปรรูปกล้วยเล็บมือนางในหมู่บ้านแห่งนี้มีหลายสิบแปลง ซึ่งส่วนใหญ่ผลผลิตจะขายให้กลุ่มแม่บ้านฯ ดังกล่าว นอกจากขาย

หลังจากนั้นใช้ตู้อบพลังงานแสงอาทิตย์อบกล้วยอีก 7 วัน ทั้งนี้ เพื่อเป็นการประหยัดต้นทุนในด้านพลังงาน และให้กล้วยสุกนุ่มทั้งลูก โดยพลิกหรือแปรวันละ 2 ครั้ง

เมื่ออบกล้วยครบ 7 วัน แล้วก็นำมาเก็บไว้ในกล่องที่มีฝาปิดมิดชิด เพื่อป้องกันอากาศจากภายนอกเข้า ซึ่งสามารถเก็บได้นานเกือบ 2 เดือน

ก่อนนำผลผลิตกล้วยส่งขาย คุณอมรรัตน์และสมาชิกจะนำกล้วยที่อยู่กล่องมาอบในตู้ความร้อนด้วยแก๊สอีกครั้ง โดยใช้

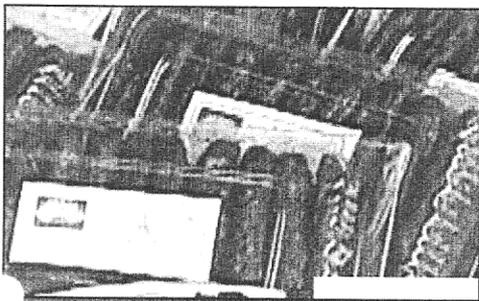
เวลานาน 15 นาที เพื่อให้เกิดกลิ่นหอมชวนรับประทาน

“เมื่อเราอบกล้วยเสร็จแล้ว ก็นำมาหมักกับน้ำตาลมะพร้าว 1 ตัน โดยใช้อัตราส่วนกล้วย 1 กิโลกรัม ต่อน้ำตาลมะพร้าว 1 ช้อนโต๊ะ เท่านั้น” คุณอมรรัตน์ กล่าว

รุ่งเช้านำกล้วยที่หมักกับน้ำตาลมะพร้าวใส่ในกล่องพลาสติกใส เพื่อจำหน่ายต่อไป

“เมื่อก่อนเราใช้ น้ำผึ้งแทนน้ำตาลมะพร้าว แต่พบว่ากลิ่นน้ำผึ้งมันแรงเกินไป หลายคนไม่ชอบ จึงต้องใช้น้ำตาลมะพร้าวแทน แต่จริง ๆ แล้วเราไม่ใช้ก็ได้ เพราะกล้วยที่ผ่านการอบมาแล้วมีรสชาติหวานเหมือนกัน เหตุผลที่ใช้ส่วนใหญ่เพื่อให้กล้วยมีสีส้มแวววาว มองดูน่ากิน

● **ทำตู้อบความร้อนใช้เอง**  
คุณอมรรัตน์ เล่าว่า จริง ๆ แล้วในช่วงเริ่มต้นไม่เพียงมีเจ้าหน้าที่เกษตรเข้ามาแนะนำการทำกล้วยแปรรูปเท่านั้น แต่ยังสามารถ



ผลผลิตกล้วยเล็บมือนางอบน้ำตาลมะพร้าว

ที่สุด ก็คือ การแปรรูปกล้วยเล็บมือนาง เพราะรสชาติเยี่ยม ทำให้มีลูกค้าสั่งซื้อสินค้าชนิดนี้มากเป็นพิเศษ ซึ่งทำรายได้ไม่ต่ำ

ซึ่งเป็นตลาดใหญ่ประจำจังหวัด ได้ราคาเพียงครึ่งละ 3-4 บาท เท่านั้น บางวันหากมีสินค้ามากก็ราคาต่ำกว่านี้ หากปล่อยไว้ไม่มีผลดีต่อ

งานเกษตรกำแพงแสน 8-11 ธันวาคม 2543 ณ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน จ.นครปฐม ร่วมจัดโดย นิตยสารเทคโนโลยีชาวบ้าน

ตู้อบความร้อนพลังงานแสงอาทิตย์ให้ด้วย โดยใช้หลักการทำง่าย ๆ คือ นำไม้มาทำเป็นโครงสร้างขนาดกว้าง 3 เมตร ยาว 3 เมตร สูง 1 เมตรเศษ แล้วใช้พลาสติกใสมงหุ้มด้านนอก และกันข้าง ส่วนพื้นเป็นลวด รั้วขึ้นเพื่อให้อุณหภูมิสูง

ภายในโครงสร้างจะมีชั้นวาง ซึ่งทำด้วยไม้ ทั้งนี้เพื่อไว้วางกล้วย

แต่ทว่าการใช้งานตู้อบความร้อนพลังงานแสงอาทิตย์ดังกล่าว มีข้อจำกัด คือช่วงฤดูฝน หรือช่วงไม่มีแสงแดดก็ไม่สามารถใช้งานได้ ทำให้ไม่สะดวกต่อการใช้งาน

ดังนั้น กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสวนจันทร์ศรีจึงได้ระดมสมอง หาแนวทางแก้ไขปัญหาดังกล่าว ข้อสรุปก็คือ ทำตู้อบความร้อนด้วยแก๊สขึ้นใหม่ โดยยึดหลักประหยัดงบประมาณ และมีประสิทธิภาพการใช้งานสูง

ตู้อบความร้อนด้วยแก๊ส ถูกออกแบบขึ้นอย่างง่าย ๆ ลักษณะคล้าย ๆ กับตู้อบความร้อนพลังงานแสงอาทิตย์ แต่แตกต่างกันที่ขนาดและอุปกรณ์กันความร้อน

ตู้อบความร้อนด้วยแก๊สมีขนาดกว้าง 1 เมตร ยาว 1 เมตร สูง 1 เมตร ใช้กระเบื้องแผ่นเรียบกันทุกด้าน ภายในมีหัวเตาแก๊ส 2 หัว วางอยู่บนพื้นตู้ ซึ่งตรงกับบริเวณหัวเตาที่มีชุดกรองเพลิงไฟ ทั้งนี้เพื่อให้เกิดแสงที่ไร้ควันนั่นเอง

"ตู้อบความร้อนด้วยแก๊สนี้เราใช้งบประมาณไม่ถึง 10,000 บาท แต่ถ้าซื้อตามท้องตลาดราคาหลายหมื่นบาททีเดียว ตอนนั้นเราได้ผลิตชุดขึ้นนี้ใช้ 2-3 ตู้ แล้ว เพราะว่ามีประสิทธิภาพดี อีกทั้งยังสะดวกต่อการใช้งานอีกด้วย" คุณอมรรัตน์ กล่าว

**● แปรรูปกล้วยฉาบกรอบแก้ว**

ดังที่บอกแล้วว่ากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสวนจันทร์ศรีเมื่อทำกล้วยเล็บมือนางอบน้ำตาลมะพร้าวดังกล่าวประสบความสำเร็จแล้ว ยังได้คิดแปรรูปอาหารชนิดอื่นด้วย หนึ่งในนั้นก็คือ กล้วยฉาบกรอบแก้ว ซึ่งใช้กล้วยเล็บมือนางเป็นวัตถุดิบ

คุณภาวิณี หนูทอง หนึ่งในสมาชิกของกลุ่ม บอกขั้นตอนการทำกล้วยฉาบกรอบแก้วว่า เราจะใช้กล้วยที่ยังไม่สุกคือ เปลือกยังสีเขียวอยู่ มาปอกเปลือกทิ้ง แล้วล้างด้วยน้ำเกลือ

"เสร็จแล้วเตรียมกระทะและน้ำมันให้พร้อม เมื่อน้ำมันเดือด ก็นำกล้วยให้เป็นชิ้นบาง ๆ ใส่ลงในกระทะ ทอดให้กรอบ แล้วนำมาวางให้สะเด็ดน้ำมัน จากนั้นนำน้ำตาลทราย 1 กิโลกรัม ผสมกับน้ำ 2 แก้ว และเกลือเล็กน้อย เคี่ยวให้ข้น เมื่อน้ำเชื่อมเริ่มเย็นก็นำกล้วยกรอบคลุกเคล้ากับน้ำเชื่อม"

หลังจากนั้นนำกล้วยที่ผ่านการคลุกเคล้ากับน้ำเชื่อม ไปทอดอีกครั้ง โดยใช้เวลาเพียง 2-3 นาที เท่านั้น แล้วนำมาวางให้สะเด็ดน้ำมัน นำมาใส่ถุงพลาสติกหรือกล่องพลาสติก



คุณอมรรัตน์ เกื้อกาญจน์

โดยปิดฝาให้แน่น เพื่อป้องกันอากาศจากภายนอกเข้า

คุณภาวิณี กล่าวว่า เมื่อมีมอเตอร์ไซค์เข้ามาเราก็นำกล้วยกรอบ มาใส่กล่องขายต่อไป

เธอตั้งราคาขาย 8 บาท และ 10 บาท ต่อกล่อง ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับขนาดของกล่อง ซึ่งเธอบอกว่า ต้นทุนการผลิตประมาณครึ่งหนึ่งของราคาขายเท่านั้น

**● สินค้ามีคุณภาพ ตลาดเปิดกว้าง**

สินค้าจากกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสวนจันทร์ศรี จะมีวางจำหน่ายตามท้องตลาดในตัวเมืองจังหวัดนครราชสีมา และจังหวัดใกล้เคียง แม้กระทั่งในตลาด อ.ต.ก. กรุงเทพมหานคร ก็ยังมีวางจำหน่ายอีกด้วย

"ช่วงนี้สินค้าของเราไม่มีปัญหาด้านตลาดเลย เพราะว่าที่ผ่านมาระหว่างด้านการตลาดมาโดยตลอด นอกจากนำสินค้าไปโชว์ตามงานต่าง ๆ ในตัวจังหวัดแล้ว ยังได้ประชาสัมพันธ์ในสื่อด้วย อาทิ โทรทัศน์วารสารกรมส่งเสริมการเกษตร จดหมายข่าวส่งเสริมการเกษตร และแผ่นพับ เป็นต้น ดังนั้นเมื่อมีพ่อค้าหรือผู้สนใจพบเห็นและเกิดสนใจ ก็สั่งซื้อ ซึ่งส่วนใหญ่จะซื้ออย่างต่อเนื่อง เข้าใจว่ารสชาติที่เราทำขึ้นมานั้นถูกปากผู้บริโภค อีกทั้งสินค้ามีคุณภาพด้วย" คุณอมรรัตน์ กล่าว

งานเดือนสิบเมืองคอนปีนี้ที่ผ่านมา ทางกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสวนจันทร์ศรี ก็นำสินค้าไปโชว์ด้วย หวังให้มีมอเตอร์ไซค์สั่งซื้อเพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ แนนอนที่สุด ไม่เพียงทำรายได้เพิ่มให้กับสมาชิกเท่านั้น แต่สร้างงาน ทำเงินให้กับเกษตรกรผู้ปลูกกล้วยเล็บมือนางอีกด้วย

**● รู้จัก ป้าอารมณ์ เฉลิพรรณ เกษตรกรปลูกกล้วยเล็บมือนาง**

ป้าอารมณ์ เฉลิพรรณ บ้านเลขที่ 74/1 หมู่ 2 ตำบลบ้านเกาะ อำเภอพรหมคีรี จังหวัดนครศรีธรรมราช อยู่ใกล้เคียงกับ

ที่ทำการกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสวนจันทร์ศรี ป้าอารมณ์ไม่ได้เป็นสมาชิกกลุ่ม เธอเป็นเกษตรกรเจ้าของสวนยางพาราและกล้วยเล็บมือนาง

เธอมีสวนยางพาราหลายแปลง และเป็นอาชีพหลัก

ส่วนกล้วยเล็บมือนางเป็นอาชีพเสริม เธอจะปลูกแทรกไว้ในสวนยางพาราที่เพิ่งปลูก ทั้งนี้เพื่อเป็นการเสริมรายได้ก่อนพืชหลักจะให้ผลผลิต

พื้นที่สวนยางพาราดังกล่าวมีประมาณ 9 ไร่ เธอปลูกกล้วยเกือบ 400 หน่อ

เธอจะปลูกกล้วยแทรกระหว่างแถวของยางพารา โดยขุดหลุมฝังหน่อลงไป

หลังจากปลูกไปแล้วไม่ต้องดูแลให้น้ำหรือปุ๋ยเลย เพียงแต่กำจัดวัชพืชและคอยขุดหน่อทิ้งเท่านั้น

ป้าอารมณ์ บอกว่า เราจะปลูกกล้วยทิ้งไว้ประมาณ 7-8 เดือน ก็เริ่มให้ผลผลิตแล้ว

"ช่วงนี้กล้วยไม่เพียงให้ผลผลิตเท่านั้น แต่ยังแตกหน่อขึ้นจำนวนมากอีกด้วย เราต้องทยอยขุดหน่อที่ไม่สมบูรณ์ทิ้งเสียบ้าง"

"ต้นกล้วยแต่ละกอมีหน่อเกิดขึ้นมาก ถ้าเราปล่อยให้ต้นกล้วยจะโตเร็ว และผลผลิตไม่ค่อยมีคุณภาพด้วย ดังนั้น ทุก ๆ เดือนเราจะเข้าขุดหน่อทิ้ง ให้เหลือเพียง 3-4 หน่อต่อกอ ก็เพียงพอแล้ว" ป้าอารมณ์ กล่าว

หลังจากเก็บเกี่ยวผลผลิตครั้งแรกแล้ว



ในช่วงปีนี้ฤดูกาลเก็บเกี่ยวข้าวโพดมาถึงค่อนข้างเร็ว เนื่องจากมีฝนตกมาตั้งแต่ต้นปี เกษตรกรจึงเพาะปลูกกันเร็วกว่าปีก่อน ๆ สำหรับปีนี้คาดหมายว่า ผลผลิตข้าวโพดจะออกสู่ตลาดมาก ทำให้ราคาข้าวโพดค่อนข้างต่ำ เกษตรกรจึงไม่ควรรลเลย หรือมองข้ามในเรื่องของคุณภาพข้าวโพด โดยเฉพาะเรื่องการปนเปื้อนของสารอัลฟาโทกซินมีละนั้นจะทำให้ราคาข้าวโพดยังตกต่ำลงไปอีก

กรมส่งเสริมการเกษตร ขอแนะนำวิธีการเก็บเกี่ยวข้าวโพดให้ปลอดภัยจากสารอัลฟาโทกซิน โดยเฉพาะข้าวโพดที่เก็บเกี่ยวในระยะนี้จะมีค่าความชื้นสูงประมาณ 28-30% หรือมากกว่า หากเกษตรกรตัดสินใจที่จะเก็บเกี่ยวข้าวโพดในช่วงดังกล่าว วิธีการป้องกันอัลฟาโทกซินที่ดีที่สุดในการดำเนินการแบบนั้น คือหลังเก็บเกี่ยวเสร็จแล้วควรจะขายข้าวโพดให้กับพ่อค้าเร็วที่สุด หรือเก็บไว้ในยุ้งฉางไม่เกิน

เกิน 1 เดือน กลัวยังต้นอื่นก็จะให้ผลผลิตอีกครั้ง ซึ่งอยู่ในกอเดียวกัน

"ต้นกล้วยนี้มันแตกหน่อกันเร็วมาก ต้นแรกให้ผลผลิต เราก็กินทิ้ง ไม่เกิน 1 เดือนต้นกล้วยที่อยู่ใต้อกอเดียวกันก็เริ่มให้ผลผลิต เราก็กินทิ้งอีก ทั้งระยะอีก 1 เดือน ต้นใหม่ก็ให้ผลผลิตมากขึ้น ซึ่งทั้งหมดนี้เป็นเช่นนี้ตลอดไป"

อย่างไรก็ตาม ป้าอารมณ์บอกว่าหลังจากปลูกไปประมาณ 1 ปีเศษ จะให้ปุ๋ย สูตร 15-15-15 เพื่อบำรุงลำต้น โดยพรวนปุ๋ย 1 กระป๋องนม ต่อ 1 กอ ต่อ 6 เดือน

"กล้วยนี้แม้ว่าราคาซื้อขายจะต่ำเพียงครึ่งเดียวเวลาไปดูแลมาก ส่วนใหญ่จะปล่อยให้ธรรมชาติเลี้ยง เพียงแต่เราไม่ทำกำจัดวัชพืชบ้างเป็นบางครั้ง ส่วนน้ำไม่ต้องให้นะ น้ำฝนอย่างเดียว"

ป้าอารมณ์ บอกว่าหากเราดูแลต้นกล้วยดี ๆ คือกำจัดวัชพืชและคอยขุดหน่อทิ้งเสียบ้าง ต้นกล้วยแต่ละกอจะมีอายุยาวนานถึง 10 ปีเลยทีเดียว

เธอจะเก็บผลผลิตออกขายเดือนละ 2 ครั้ง ครั้งละประมาณ 150 เครือ ตลาดรับซื้อส่วนใหญ่จะส่งขายให้กับกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสวนจันทร์ศรี ซึ่งมีราคาสูงกว่าท้องตลาดประมาณ 1-2 บาท ต่อเครือ

**แนะวิธีเก็บเกี่ยวข้าวโพดให้ปลอดภัยจากสารอัลฟาโทกซิน**

15 วัน นับจากวันเริ่มเก็บเกี่ยว เมื่อพ่อค้าซื้อและกะเทาะข้าวโพดไปแล้วนำไปปลดความชื้นให้อยู่ในระดับที่ปลอดภัยได้ทันเวลา

สำหรับระยะเวลาการเก็บเกี่ยวและเก็บรักษาฝักข้าวโพดที่ดีที่สุดคือ เก็บเกี่ยวเมื่อข้าวโพดมีความชื้นต่ำกว่า 23% โดยเริ่มเกี่ยวหลังจากที่ใบข้าวโพดแห้ง หรือเปลี่ยนเป็นสีเหลืองหมดทั้งแปลงแล้วประมาณ 10 วัน การเก็บเกี่ยวและเก็บรักษาฝักที่มีความชื้น หรือระยะดังกล่าวจะป้องกันการเกิดสารอัลฟาโทกซินได้ตลอดระยะเวลาการเก็บรักษา แต่ถ้าไม่สามารถรอนข้าวโพดมีความชื้นต่ำกว่า 23% ได้ การเก็บเกี่ยวควรจะเริ่มหลังจากที่ใบข้าวโพดเปลี่ยนเป็นสีเหลืองทั้งแปลงแล้ว ซึ่งการเก็บเกี่ยวที่ระยะดังกล่าว ข้าวโพดจะมีความชื้นในเมล็ดต่ำกว่า 25% ทำให้สามารถเก็บรักษาฝักข้าวโพดได้นานประมาณ 2 เดือน โดยจะมีการปนเปื้อนของสารอัลฟาโทกซินค่อนข้างต่ำ