

# บานาน่า

## กล้วยคอมกรอง

### ที่ไม่ธรรมชาติ

**“ก**ล้วยน้ำว้า” เป็นผลไม้ที่มีการนำมาแปรรูปได้หลากหลาย และสามารถเพิ่มน้ำตาลได้อย่างดี ที่สำคัญมีอยู่ทั่วไป และหากส่งเข้าไปขายในห้างก็จะทำให้ธุรกิจนำไปได้ดีที่เดียว อย่างที่ คุณจินตนา สะสำคัญ ทำอยู่ โดยเรือน้ำกล้วยน้ำว้ามานอบกรอบ ซึ่งถือเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความโดดเด่นกว่าเจ้าอื่น คือ มีรสชาติร่วมสมัยให้เลือกถึง 10 รส ได้แก่ รสสาหร่าย รสบาร์บีคิว รสลาบ รสไก่ รสพิซซ่า รสซีอิ๊วไก่แลด รสกุ้ง รสปาปริก้า รสเมเชื่อเทเก และรสชาเขียว ในบรรจุภัณฑ์ทันสมัย ภายใต้แบรนด์ “บานาน่า” ทุกรสผ่านการรับรองจากคณะกรรมการอาหารและยา และเป็นของขบเคี้ยวที่ได้รับเครื่องหมาย “ฮาลาล” จุดเด่นอีกอย่างคือ หาซื้อได้ไม่ยาก เพราะมีวางขายที่ห้างสรรพสินค้า โลตัส ทุกสาขาทั่วประเทศ

รสชาติที่ขายดีคือ บาร์บีคิว และสาหร่าย มี 3 ขนาด ถุงเล็กสุด 25 กรัม ราคา 3 บาท ถุง 40 กรัม 5 บาท และถุงใหญ่สุด 120 กรัม ราคา 20 บาท

ก่อนจะมาเยี่ยมชมบ้าน “คุณจินตนา” ซึ่งเป็นชาวพมุก หวาน จ.กาญจนบุรี จากการอบรมครัวชาวนา เห็นมาตลอดว่า หลังจากเสร็จงานในนาข้าว ญาติพี่น้องและคนในหมู่บ้านจะนำกล้วยน้ำว้าที่มีเปลือกมากมาแปรรูป ไม่ว่าจะเป็น กล้วยตาก กล้วยฉาน กล้วยเชื่อม กล้วยทอด

ประกอบกับซอสเงินเรียงจะระดับอนุปริญญา แผนกคหกรรมศาสตร์ จากวิทยาลัยอาชีวะเอี่ยมละออ กรุงเทพฯ และได้เข้าทำงานในบริษัทธุรกิจอาหาร กระทั่งได้รับมอบหมายให้ดูผลงานด้านวิจัยทดลองในห้องแล็บ ใช้เวลาเก็บเกี่ยวความรู้และประสบการณ์ที่นานถึง 10 ปี



เมื่อเห็นกล้วยถูกนำมาแปรรูปบวกกับประสบการณ์ในธุรกิจอาหาร จึงทำให้เธอเกิดความคิดอยากเห็นชีวิตความเป็นอยู่ของผู้คนในหมู่บ้านและญาติพี่น้องดีขึ้น โดยนำกล้วยมาเป็นตัวขับเคลื่อน ซึ่งเธอได้ประยุกต์ความคิดนี้มาจากการ “มันฝรั่ง” เพราะเป็นของขบเคี้ยวที่เด็กๆ และวัยรุ่นชื่นชอบกันมาก

หลังจากเห็นซ่องทางนี้แล้ว เครื่องดัดสินใจลาออกจากบริษัท และเริ่มต้นทำธุรกิจกล้วย ในช่วงปี 2540 จากเงินสะสมที่มีอยู่ 50,000 บาท ด้วยความแปลกใหม่ ของราชวดิ ทำให้ได้รับการตอบรับเป็นอย่างดี เด็กๆ พากันซื้อชุดในราชวดิที่เลียนแบบราชวดิของมันฝรั่ง

กิจการของเร�始มาให้พื้นท้องเพื่อนบ้านต่างมีงานทำ หลังเสร็จจากงาน และมีรายได้เพิ่มขึ้น กลัวยังน้ำว่าที่เคยขายทั้งขยะข้างวังก็ได้รับการประนันราคางานจากการของ “ชุมชนรักกล้วย” ที่เรอตั้งขึ้น และเรออย่างได้คุณชนะ ลสะสำอางค์ สามีอยู่ข่ายด้านบริหารจัดการ ซึ่งก่อนหน้านี้เขาเคยเป็นพนักงานระดับบริหารของบริษัทเอกชน สุดท้ายยอมอ่าลาชีวิตลูกจ้างเงินเดือนกว่า 1 แสนบาท มาสนับสนุนเรืออย่างเต็มที่

คุณจินตนาบดินกว่า กลัวยังน้ำว่าที่มีคุณภาพดีที่สุด ต้องเป็นกล้วยจาก อ.ทองหาภูมิ ซึ่งที่นี่ 80% ของ

พื้นที่เป็นสวนกล้วย และเรอได้ไปสนับสนุนการปลูก กล้วยน้ำว้าไว้ 6 กลุ่มด้วยกัน จากตอนแรกให้ชาวบ้าน ขนกล้วยดิบมาส่งที่ชุมชน เพียงหนึ่งน้ำหนัก 1 ตัน ใน ราคาเที่ยวละ 4,500 บาท หักค่าน้ำมันรถแล้วได้เงิน กลับบ้านเที่ยวละ 4,000 บาท จึงเปลี่ยนความคิดใหม่ โดยเรียกแม่บ้านมาฝึกอบรมขั้นตอน การทดสอบ แทนที่จะส่งกล้วยดิบก็ เปเปลี่ยนมาส่งเป็นกล้วยสด เปเปลี่ยน เวกรักษาสักปีด้าห์ละ 1 เที่ยว ค่าน้ำ มัน 500 บาทเท่านั้น แต่ได้ค่ากล้วย มากถึง 20,000 บาท ในช่วงที่มีอุเดอร์มากๆ อาจจะ ได้ถึง 40,000 บาทต่อสักปีด้าห์

“บานาฟ่า” เป็นกล้วยอบกรอบที่มีหลายรangs วัลการันตี แต่ที่เชื่อภาคภูมิใจก็คือ ได้รับรางวัล OTOP ระดับ 5 ดาว และได้รับการคัดเลือกให้ไปแสดงสินค้า OTOP ที่ศูนย์ แสดงสินค้าเมืองทองธานี

สำหรับขั้นตอนการทำ เริ่มจากนำ กล้วยมาปอกเปลือกล้างด้วยน้ำ สะอาด วางไว้ให้สะเด็ดน้ำ จากนั้นนำ มาฝานเป็นชิ้นๆ ให้เท่าๆ กัน นำไป ทอดในน้ำมันที่อุณหภูมิ 100 องศา ใช้ เวลาประมาณ 15 นาที ให้กล้วยเป็นสี เหลืองทอง ตักขึ้นทิ้งไว้ให้สะเด็ดน้ำมัน จากนั้นนำมารุกเคล้ากับเครื่องปรุงรส ตามที่ต้องการ

  
ทั้งนี้ เคล็ดลับการทำกล้วยปูรุสให้อร่อย นอกจากจะต้องเลือกกล้วยที่แก่จัด เพราะจะมีความหวานแล้ว ขนาดชิ้นก็สำคัญ จะต้องไม่บางหรือหนาจนเกินไป เพราะจะทำให้กล้วยแข็ง กระด้าง omn น้ำมันและหัวใจสำคัญอีกอย่างหนึ่งคือน้ำมันที่ใช้ทอดต้องใช้น้ำมันปาล์มจะได้มีกลิ่นพิเศษ

ส่วนวิธีการทำเครื่องปูรุสก็ไม่ซับซ้อน ส่วนผสมหลัก มีเครื่องเทศสมุนไพร เกลือ พริกไทยป่น น้ำตาลอ่อน (มีส่วนผสมของแป้งสาลี 3% ช่วยลดความชื้น) ถ้าต้องการรสชาติแบบไหนก็เพิ่มส่วนผสมลงไป เช่น รสลาบ ก็ต้องมีข้าวคั่ว พริกป่น มะนาว ผักชีลา รสบาร์บีคิว ก็เพิ่มกระเทียมอบแห้ง หรือรสชาหร้าย เป็นต้น ทั้งนี้ ส่วนผสมทุกอย่างต้องอบแห้งและบดให้ละเอียด ให้มีความชื้นน้อยที่สุด เวลาผอมกับกล้วยจะไม่เป็นก้อน

เรอว่าแม่จะลูกค้าจะชอบราชวดิที่มีอยู่เดิม แต่ก็จะคิด ราชวดิใหม่ๆ ออกแบบลอด อย่างเช่น จะออกแบบตราสัญลักษณ์ นอกจากนี้ จะขยายตลาดให้ครอบคลุมทั่วประเทศ

คุณจินตนาเล่าว่า ช่วงแรกในการทำธุรกิจนี้ จะเป็น เรื่องเงินทุนหมุนเวียน และวัสดุ ดิบไม่เพียงพอ แต่พอทำมา ได้สักระยะหนึ่งเริ่มมีเหล่งวัสดุ ดิบมากขึ้น (ที่อำเภอทองผา ภูมิ) และปืนเชือร์ปลอกกล้วยเอง พื้นที่ 150 ไร่ ที่ จ.เพชรบูรี ปัจจุบันมีปัญหาเดียวที่ยังไม่ สามารถควบคุมได้ เรื่องของ ราคาน้ำมัน ไม่นึงขึ้นลงตามค่า

#### การตลาด

เรอให้ข้อมูลในการทำธุรกิจว่า “ดิฉันและสามีดำเนิน ชีวิตแบบเพียงมาตั้งแต่เมื่อย 20 ปีก่อนโน้นแล้ว โดย ปกติมีเม็ดตา กรุณาธรรม ประจำใจ ช่วยใครได้ช่วย ให้ อะไรได้ก็ให้ มีเพื่อนพ้องหลายคนมารับสินค้าไปขาย รวมๆ แล้วเป็นเงินหลาบแสน แล้วหายหน้าไปเลย ถึง สำคัญในการทำธุรกิจนี้ต้องอดทน อย่าท้อถอย เมื่อเกิด ปัญหา ต้องยอมรับ และค่อยๆ ปรับตัวไป ในที่สุดปัญหา ต่างๆ มันก็จะคลีเคลียไปเอง และที่สำคัญอีกอย่างหนึ่ง ต้องการพินทรุ่มล อย่าทำอะไรโดยไม่รู้ว่า เหตุใดจึงทำ และอย่าไม่รู้ว่าผลที่เป็นอย่างนี้ก็มาจากเหตุอะไร”

ปัจจุบันชุมชนรักกล้วย พัฒนาเป็น กลุ่มศรี พัฒนากล้วยน้ำว้าไทย อยู่ที่บ้านเลขที่ 22 หมู่ที่ 3 ต.ทุ่งสมอ อ.พนมทวน จ.กาญจนบุรี โทร.0-3465-9193, 08-1941-5469, 08-1408-7889

ก่อนจบบทสนทนาเรอฝากบอกว่า กลุ่มแม่บ้านผู้สนใจ อยากทำธุรกิจนี้ หรือต้องการศึกษาดูงาน คุณจินตนาและ กลุ่มศรีพัฒนากล้วยน้ำว้าไทยยินดีต้อนรับ

◎ ศิลากา ◎