

ทุเรียนทอด “ป้าแกลบ” หนึ่งใน จันทบุรี

“

ทุเรียนทอดจะก้าได้เฉพาะช่วงฤดูเก็บเกี่ยวพลดิบ โดยจังหวัดจันทบุรีอยู่ในราชเดือนพฤษภาคม–มิถุนายน และในช่วงเดือนกรกฎาคม–สิงหาคม จะรับทุเรียนจากพื้นที่ปลูกในແນກภาคใต้ ได้แก่ จังหวัดชุมพร ยะลา ชั่งเมือง นำม้าแปรรูปแล้วให้รสชาติไม่ต่างกัน

”

ปัจจุบันจันทบุรี ถ้าไม่ได้รับประทานทุเรียนผล ก็ไม่น่าจะพลาทุเรียนทอด ซึ่งกับเมนูหลักนี้มีให้รับประทานตลอดทั้งปี และปัจจุบันก็มีผู้ผลิตมากราย แต่ที่เห็นเป็นแบรนด์เก่าแก่ที่ทำกันมาช้านาน สามารถครองและมีความเชื่อถือได้นั้น คือทุเรียนทอด “ป้าแกลบ”

รับความรู้ จึงทำขาย

สินค้าไดนามาตรฐาน

คุณสุรดา บุญสวัสดิ์ บุตรสาวของ ป้าแกลบ (คุณวรณี บุญสวัสดิ์) ผู้ข้ามมาช่วยรักษาอย่างมี经验 เล่าให้ฟังถึงจุดกำเนิดว่า แรกเริ่มนั้นคุณแม่เป็นชาวสวนทุเรียน เจ้าของสวนในพื้นที่ ซึ่งขณะนั้นปลูกทุเรียนเพื่อจำหน่ายผลผลิตที่กับผู้รับซื้อทั่วไป แต่ด้วยความนิยมของผู้บริโภค ที่เลือกกินเฉพาะทุเรียนผลไม้ใหญ่ ฉะนั้น น้ำหนักทุเรียนตั้งแต่ 5 กิโลกรัมขึ้นไปเงินไม่ถูกใจในสายตา

ป้าแกลบนั้งงบดิดว่าจะนำทุเรียนผลใหญ่นี้มาทำอะไรมีจึงจะมีคุณค่าและสามารถถอนนมอาหารเก็บไว้กินได้นานหลายวัน

ทุเรียนผลแก้แคಡแต่ไม่สุก ปกติจะเอเต้เต้อ เล้าหันชั้นบาง ทอดในน้ำมันร้อนๆ คือกระบวนการแปรรูปที่ป้าแกลบเลือกใช้ ซึ่งผลปรากฏว่า อร่อย จนกลายเป็นขนมของทุกคนในครอบครัว

กระทั่งต่อมามา ป้าแกลบเกิดความคิด นำผลิตภัณฑ์ออกสู่ตลาด แต่ติดปัญหาตรงความกรอบนั้นไม่คงทน

“ต่อมามาเจ้าน้ำที่เด็กกิจเกษตร สำนักงานเกษตร อำเภอท่าใหม่ นำองค์ความรู้เรียดอายุสินค้าให้ห้องความกรอบได้นาน มากอบให้ผู้สนใจก้าวสู่ธุรกิจนี้”

หลังจากรับความรู้ ถึงคราวลงมือปฏิบัติ ซึ่งก็ให้ประสิทธิผลดี โดยปัจจุบันอายุการเก็บรักษาอยู่ได้นาน ตั้งแต่ 6 เดือน ถึง 1 ปี โดยส่วนหนึ่งขึ้นอยู่กับบรรจุภัณฑ์ด้วย

“เริ่มนำสินค้าออกขายเองที่ตลาดไก่ลับบ้านในปี 2539 จากนั้นฝากขายตามร้านค้าเล็กๆ ที่อยู่ริมถนน จนกระทั่งต่อมาก็ได้ปัญหาด้านการเงิน เพราะทำเลตั้ร้านเข้าไม่เป็นหลักแหล่ง บางครั้งส่งของให้ไปก่อน พอดีเงินเก็บเงินปิดร้านหายตัวไปแล้ว”

จากปัญหาดังกล่าวมา ส่งผลให้คิดถึงตลาดแห่งใหม่ที่มีทำเลขายแน่นอน นั้นก็คือร้านค้าของฝาก ซึ่งปัจจุบันส่งสินค้าให้กว่า 10 แห่ง กระทั่งต่อมากลังพัฒนาผลิตภัณฑ์ ฝ่ายมาตรฐาน อย., GMP สินค้าจึงมีโอกาสก้าวไปอีกในร้านค้าชั้นนำ อย่าง เลมอนฟาร์ม

เมื่อโครงการหนึ่งดำเนิน หนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) ถือกำเนิดขึ้น ป้าแกลบนำ “กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเชาบายศรี” ผ้าถุงโครงการ โดยมีผลิตภัณฑ์หลักได้แก่ ทุเรียนทอดกรอบ นอกจากนั้นยังมีผลิตภัณฑ์และอาหารแปรรูป



คุณสุรดา บุญสวัสดิ์

อีกหลายรายการ ทั้งจาก ทุเรียน มังคุด แก้วมังกร ชมพู่ ห趸พื้นถิ่น ห趸พีกะทิ น้ำพริก เช่นนี้เป็นต้น

4 ปั้น กิโลกรัม ทำได้ 4 ร้อย

ทั้งนี้ สำหรับทุเรียนแปรรูป ยังคงเป็นผลิตภัณฑ์เด่น โดยปัจจุบันใช้ผลสต้นนำมาแปรรูปราว 4,000 กิโลกรัม ซึ่งเมื่อผ่านกระบวนการทอดจะเหลือน้ำหนักสุทธิราว 400 กิโลกรัม

“ทุเรียนทอดจะทำได้เฉพาะช่วงฤดูเก็บเกี่ยว แต่ปัจจุบันอยู่ในราชเดือนพฤษภาคม–มิถุนายน และในช่วงเดือนกรกฎาคม–สิงหาคม จะรับทุเรียนจากพื้นที่ปลูกในແນກภาคใต้ ได้แก่จังหวัดชุมพร ยะลา ชั่งเมือง ซึ่งเนื่องมาแปรรูปแล้วให้รสชาติไม่ต่างกัน”

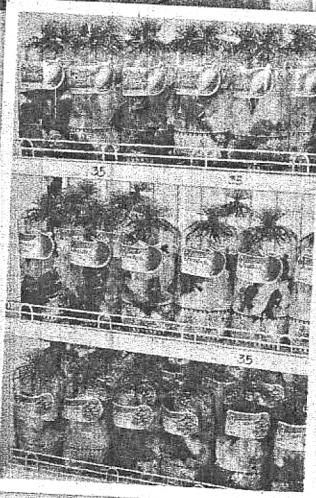
ด้วยระยะเวลา กิจกรรมการให้ผลิตภัณฑ์ของวัตถุดิบจำกัด นี้จึงเป็นเหตุผลให้คุณแม่บ้านเกษตรกรเชาบายศรี ต้องผลิตสินค้าอื่นเพิ่มเติม อันถือเป็นการส่งเสริมให้สามารถซื้อขายซึ่งปัจจุบันมีอยู่ราว 10 คน มีงานทำอย่างต่อเนื่อง

หากได้เกรินกิจลักษณะจุดเด่น วัตถุดิบ นำมำผลิตหลักภายในสวนของตนเอง แต่ด้วยปริมาณการผลิตเพิ่มมากขึ้น จึงต้องซื้อซื้อจากสวนอื่น โดยป้าหมายแรกรับจากสวนเชีย แล้วจึงกระจายสู่สุกี้ครัวราษฎร์ ซึ่งเป็นอันถือเป็นการส่งเสริมรายได้ ให้ผู้ปลูกเกิดกำลังใจ เพราะได้ราคาขายสมเหตุสมผล ในขณะเดียวกัน มองในมุมผู้ซื้อไปแปรรูปก็ได้สินค้าดันทุนต่อ เพราะไม่ผ่านพ่อค้าคนกลาง

ทั้งนี้ คุณสุรดา ยังกล่าวถึงราคารับซื้อในปัจจุบันว่า ต่อกิจลักษณะประมาณ 30-35 บาท โดยสายพันธุ์ทุเรียนนำมำผลิตคือ หม่อนทอง ซึ่งให้เนื้อยืดหยุ่น ฟูใหญ่ สีขาว ส่วนน้ำหนักต่อถุงต่อกิโลกรัม 6-7 กิโลกรัม

ส่วนราคายาบุญสวัสดิ์ ทำหนาด้วยความ





ไม่มีคู่แข่ง มีแต่เครื่องข่าย

นับถึงวันนี้เฉพาะผู้ผลิตสินค้าทุเรียนประรูปที่เข้าสู่โครงการหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์กว่า 10 รายแล้ว จังเป็นเหตุให้สงสัยว่า อย่างนี้จะมี

การตัดราคา และย่างขึ้นตลาดกันหรือไม่ ซึ่งคุณสรุดา ให้คำตอบไว้วังนี้

“เรารажงานนันเป็นเครื่องข่าย แต่ละราย จึงให้ความร่วมมือกัน ไม่ใช่แข่งขันกัน และโดยส่วนตัวของแม่ ปัจจุบันทำหน้าที่เป็น

ประธานเครือข่ายโอท็อป จึงมีการซื้อขายพุดคุยสร้างความเข้าใจอันดีต่อผู้ประกอบการรายอื่น ส่งผลให้การทำงานราบรื่น อย่างกรณีลูกค้ามาสั่งซื้อสินค้า ถ้าจำนวนมาก แน่นอนว่าลำพังกุ่มแม่บ้านเกษตรกรสาขาฯ ไม่สามารถผลิตให้ทันตามความต้องการได้ จะนั้น จึงประสานไปยังกลุ่มผู้ผลิตรายอื่นให้ช่วยผลิตสินค้า ซึ่งเราจะดัดคุณภาพของสินค้า แต่จะว่าไปแล้ว ผู้ผลิตทุกคนหันหอดส่วนใหญ่ผลิตสินค้าออกมาได้คุณภาพและรสชาติไม่ต่างกัน”

ท้ายนี้ คุณสรุดา ยังฝากไว้ทำทุเรียนทอด

ขนาดของขันต่อ กิโลกรัม คือ ขันใหญ่ 500 บาท ขันขนาดกลาง 370 บาท ขันเล็ก 250 บาท ขนาดจิ๋ว 130 บาท และแบบละเอียด กิโลกรัมละ 50 บาท

ทั้งนี้ คุณสรุดา กล่าวถึงกลยุทธ์ส่งเสริมให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับของตลาดว่า “อย่างกรณี ร้านค้าของฝ่าก รูปแบบการซื้อขายจะอยู่ในลักษณะขายขาด แต่ถ้าสินค้ามีปัญหา ชำรุดเสียหาย หมวดอยุ จะเปลี่ยนให้ทันที ไม่ปล่อยให้ตอกไปถึงมือผู้บริโภค เพราะไม่เท่านั้นซึ่งเสียงของแบรนด์จะเสียหายตามมา”

การเข้าถึงสู่บริโภคด้วยวิธีเดินทางไปออกงานแสดงสินค้า ถือเป็นกลยุทธ์หนึ่ง สามารถส่งเสริมผลิตภัณฑ์ให้เป็นที่รับรู้ในวงกว้าง และยังเป็นการตอกย้ำความคงอยู่ ซึ่งกับการอุปทานหลักคือ ได้รับแรงสนับสนุนจากสำนักงานพัฒนาชุมชน ที่อยุขับเคลื่อนโดยปัจจุบันความต้องการ

ถึงผู้สนใจนำไปประกอบอาชีวเพลก เช่นเดียวกันว่า ให้เริ่มต้นจากคัดเลือกทุเรียนผลแก่จัด (แต้มสุก) แกะเนื้อออกรากเม็ด โดยเลือกเฉพาะส่วนนี่อีกสิ่งเด่นนั้น แล้วนำไปสไลซ์ ซึ่งปัจจุบันมีเครื่องจักรช่วยผ่อนแรرمีอยแล้ว

จากนั้นนำลงทอดด้วยน้ำมัน ปาล์มร้อนๆ โดยน้ำมันนั้นต้องใหม่ ไม่มีการหยอดซ้ำ ให้เวลาหยอดประมาณ 15 นาที ให้สีสุก เหตุของเสนอ กัน

นำขันน้ำลงทอดด้วยน้ำมัน พักให้เย็น และข้าวตู้อบลมร้อนด้วยอุณหภูมิ 90 องศาเซลเซียส เพื่อให้น้ำมันออก โดยให้เวลา ratio 9 ชั่วโมง

เรียบร้อยแล้วนำออกน้ำรีดกันเพื่อรอบรรจุ แต่ถ้าต้องส่งสินค้าไปตลาดต่างประเทศ ควรแยกเกลือไว้ต่างหาก หรือยกตัวอย่าง ประเทศไทยญี่ปุ่น จะไม่ปรุงเกลือ จึงไม่ควรใส่ลงไป

และนี้เป็นอีกหนึ่งตัวอย่างของการสร้างงานสร้างเงินของคนในจังหวัดที่อุดมสมบูรณ์ไปด้วยพืชผลทางการเกษตร อย่าง “จันทบุรี”

ต้องการติดต่อ “กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสาขาฯ” กับผลิตภัณฑ์ดีๆ ภายใต้แบรนด์ “ป้าแกลบ” เดินทางไปได้ที่เลขที่ 4/3 หมู่ 8 ตำบลเขาสายสาขาฯ (ตรงข้ามวัดหนองบัว) อำเภอท่าใหม่ จังหวัดจันทบุรี โทรศัพท์ (039) 356-945 ●

