

ผลิตภัณฑ์น้ำขมิบ

ว่าที่ ร.ต.หญิง พิมพ์ใจ กัญชนะ

ปัจจุบัน การรวมกลุ่มเพื่อการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรเกิดขึ้นมากมายหลากหลายกลุ่ม ซึ่งกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านสันกอเกิด ตำบลบ้านกลาง อำเภอสันป่าตอง จังหวัดเชียงใหม่ เป็นอีกกลุ่มหนึ่งที่ผลิตผลิตภัณฑ์ที่ได้จำนวนถึง 41 ชนิด ซึ่งได้รับเครื่องหมายรับรองมาตรฐานจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ทุกชนิดแล้ว จึงทำให้กลุ่มเป็นต้นแบบให้กับกลุ่มอื่นได้เข้ามาศึกษาดูงานอย่างต่อเนื่อง

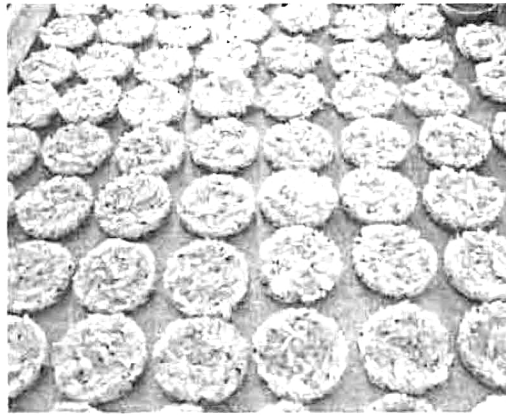
คุณประดิษฐ์ จอมปัญญาเลิศ ผู้จัดการศูนย์อำนวยการโครงการพัฒนาตามพระราชดำริ อำเภอสันป่าตอง จังหวัดเชียงใหม่ บิดเผยว่า "ทางศูนย์ได้เล็งเห็นถึงความต้องการของชาวบ้านในการมีครอบครัวชีวิต จึงได้จัดเจ้าหน้าที่ โดยการบูรณาการหน่วยงานราชการต่างๆ ที่เกี่ยวข้องเข้ามาให้การอบรม เช่น การอบรมการแปรรูปลำไย กล้ายางเคหกิจเกษตรเข้ามาให้ความรู้กับชาวบ้าน เพื่อนำผลผลิตลำไยที่ล้นตลาดมาแปรรูปให้เกิดคุณค่ามากขึ้น ทำให้มีรายได้เพิ่มขึ้น และสิ่งที่สำคัญอีกอย่างหนึ่งคือ การพัฒนา รูปแบบของผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลาย และแปลกใหม่ เพื่อเป็นสิ่งดึงดูดความสนใจของลูกค้า ซึ่งโดยประสบการณ์อันยาวนานทำให้กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านสันกอเกิด เป็นชุมชนต้นแบบ และเป็นศูนย์เรียนรู้ให้กับกลุ่มแม่บ้าน กลุ่มเกษตรกร และผู้สนใจ เข้ามาศึกษาดูงานอย่างต่อเนื่องตลอดมา"

คุณศรีนวล มะโนปัญญา ประธานกลุ่ม "หกิจชุมชนบ้านสันกอเกิด ตำบลบ้านกลาง อำเภอสันป่าตอง จังหวัดเชียงใหม่" กล่าวว่า "กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านสันกอเกิด ได้จัดตั้งขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 2540 มีสมาชิกทั้งหมด 18 คน ซึ่งเหตุผลที่ได้ตั้งกลุ่มมา



ผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม ที่จำหน่ายให้กับลูกค้า

ข้าวแต่น...บ้านสันกอเกิด เชียงใหม่ ผลิตภัณฑ์สร้างอาชีพ-รายได้ ให้กับชุมชน



ข้าวแต่นดิบ



ผลิตภัณฑ์ข้าวแต่นที่แต่งหน้าเรียบร้อยแล้ว



คุณประดิษฐ์ จอมปัญญาเลิศ



คุณศรีนวล มะโนปัญญา



ขั้นตอนการใส่หน้าข้าวแต่น

เนื่องจากว่าสมาชิกเป็นเกษตรกรผู้ปลูกพืช ผัก ผลไม้ และประสบปัญหาเรื่องของผลผลิตที่ล้นตลาด ทำให้ราคาตกต่ำและทิ้งเพราะเหตุนี้จึงได้มีแนวคิดที่จะจัดตั้งกลุ่มเพื่อนำผลผลิตเหล่านั้นมาแปรรูปเพื่อสร้างมูลค่า เป็นต้น ซึ่งในการแปรรูปทางกลุ่ม จะได้รับการช่วยเหลือจากทางศูนย์อำนวยการโครงการพัฒนาตามพระราชดำริ ได้จัดเจ้าหน้าที่มาอบรมให้แปรรูปอย่างถูกสุขลักษณะ พร้อมทั้งให้คำแนะนำเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่อง จนมีผลิตภัณฑ์ทั้งหมด จำนวน 41 ชนิด ผลิตภัณฑ์ทุกชนิดได้รับ อย. ทั้งหมด และผลิตภัณฑ์ที่สร้างชื่อให้กับกลุ่ม ได้แก่ กล้ายางฉาบ ลำไยสีทองอบแห้ง และข้าวแต่นน้ำแดงโม และข้าวแต่นน้ำ

ลำไย โดยเฉพาะข้าวแต่น เป็นผลิตภัณฑ์ที่สร้างรายได้ให้กับกลุ่มอย่างต่อเนื่องตลอดทั้งปี สำหรับวิธีการทำข้าวแต่น เริ่มต้นจากการนำข้าวสารแช่ไว้ ประมาณ 1 คืน และนำมาล้างสะอาดให้สะอาดแล้วนำข้าวมาคลุกเคล้ากับน้ำแดงโมหรือน้ำลำไยปรุงรส ซึ่งน้ำแดงโมและน้ำลำไยปรุงรสจะมีส่วนผสมของน้ำตาล เกลือ น้ำแดงโม น้ำลำไย คลุกเคล้าให้เข้ากัน โรยเกลืออีกครั้งนำไปใส่แม่แบบแล้วนำไปตากแดด ประมาณ 2 วัน เพื่อให้ข้าวแข็งตัว เก็บไว้ก่อนจะนำมาทอดจำหน่าย

ขั้นตอนการทอด นำข้าวที่ตากเก็บไว้แห้งมาทอด โดยใช้ไฟหรือจัด จะทำให้ข้าวแต่นพองตัว ภายหลังจากทอดแล้วนำมาทอดหน้าตามทีลูกค้ำสั่ง ซึ่งมีหน้าน้ำอ้อย หน้าธัญพืช 7 อย่าง ที่เป็นที่นิยมของลูกค้า จากนั้นนำมาบรรจุถุงพร้อมจำหน่ายให้กับลูกค้า

โดยการทำข้าวแต่นจะมีสมาชิกหมุนเวียนกันมาทำ ซึ่งปริมาณที่ทำต่อวัน ประมาณ 45 กิโลกรัม ทำทุกวัน สร้างรายได้ให้กับสมาชิกภายในกลุ่ม พร้อมทั้งยังส่งเสริมให้เยาวชนได้มีส่วนร่วมในกลุ่มอีกด้วย

ส่วนตลาดที่ส่ง จะมีตั้งแต่ตลาดนัดจนถึงห้างสรรพสินค้า และตลาดต่างจังหวัด ซึ่งราคาข้าวแต่น ขึ้นละ 5 บาท ปรุงละ 20 บาท การรวมตัวของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ทำให้ผลผลิตทางการเกษตรที่ล้นตลาดเพิ่มมูลค่ามากขึ้น และทำให้สมาชิกมีรายได้ให้กับครอบครัวโดยไม่ต้องออกไปทำงานนอกหมู่บ้าน พร้อมทั้งยังทำให้คนในชุมชนมีความรัก ความสามัคคีกันด้วย

ผู้สนใจศึกษาดูงาน กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านสันกอเกิด ติดต่อสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ คุณศรีนวล มะโนปัญญา โทร. (053) 834-324, (081) 387-8392