



66

แต่ก็เพราะทำခ่อไร่กำจังริง อาโกจัง
ลงทุนทำโรงว่างเสี้ยตีมที่ ช้อเครื่องจักร
กันสมัย และทำแบบตั้งใจอย่างนั้นเรื่อย
มา จนวันนี้พลิตกันหัวจากโรงว่าง
น้ำมันพาตรากรลวยฝี พ่านมาตรฐาน
อย. มาตรฐาน GMP Thailand,
มาตรฐาน OTOP 5 ดาว และมาตรฐาน
ผลิตภัณฑ์ชุมชน (มพช.) ครบถ้วน

99

น้ำมันชาตรากลิ้วยไม้ บังเอิญแต่ไม่ฟอก

แม่ร่องสอน นั้นเป็นเมืองแห่งงานจริงๆ จำกัดที่เป็นมีลักษณะพิเศษที่กว้างันว่าทรงคุณอันบันทึก คงแม่ร่องสอนทั้งพื้นที่และที่อยู่บนเขา (ซึ่งกินเนื้อที่กว่า 90 เปอร์เซ็นต์ของจังหวัด) พากันปููกงาน ทำน้ำมันนา ของฝากที่สำคัญของเมืองติดขอบที่กำลังงาน

ช่วงหลังทางราชการพยายามสนับสนุนให้ชาวบ้านผลิตน้ำมันงา หรือแพรูปจากออกมาเป็นสินค้าต่างๆ ซึ่งก็ยังไม่หลักทรัพยาณัก ส่วนใหญ่ยังคงทึบนา้มันจางหาย น้ำมันงาของแม่่อ่องสองนมีคุณภาพดี เพราะเข้าที่บดเย็น คืออย่าทำ สินค้าจึงยังทรงคุณค่าดั้งเดิม

ชาวจีนและอินเดียรู้จักคุณค่าของงามนา
แต่โบราณ คนเจนิมีคำกล่าวโบราณว่า “กิน
งามคุณค่าตั้งได้ทายก” นิยมกินงามโดยถือ
เป็นยาอายุวัฒนะ จาเป็นอาหารหลักของ
นักมังสวิรติ Jamieแคลลี่เชียมมากกว่าพีชแพ็ค⁴⁰
40 เท่า มีฟอสฟอรัสมากกว่าพีชแพ็ค 20 เท่า
เป็นธาตุสำคัญในการเสริมสร้างกระดูกและ
ฟันให้แข็งแรง สรรพในวัยหมดประจ้าเดือน
ก็ควรกินงามมากๆ เมื่อจากในวัยนี้จะพร่อง
ขอริโนเม็นอเลตโรเจน และหากมีเมอริโนเน็มาก

จำกัดยังอุดมด้วยวิตามินบี ช่วยในกลุ่มอาการที่เกิดจากระบบประสาท เช่น นอนไม่หลับ อ่อนเพลียแพลียแรง ปวดเมื่อยตามตัว น้ำนมงาช่วยบรรเทาอาการท้องผูก ให้น้ำ

ท้าวเวชการปัจจัย กล้านเอื้อ สมาน
กระดูก ทึ้งยังช่วยในการบำรุงความชุ่มชื้นแก่

ผู้และเส้นผม เรียกว่านาฬาประโยชน์เจริญฯ
น้ำมันงาเป็นสินค้าสำคัญของ
แม่ฮ่องสอนอย่างที่กล่าวมา หาดันอีน
ทำได้ยาก จึงฉันก็สนใจพยายามอะไร ที่
แม่ฮ่องสอนนั้นหลักๆ ชุมชนบังเมืองที่บันทึก^๑
น้ำมันงาดังเดิมที่ใช้แรงคนและแรงวัว
ปัจจุบันเข้าหานามาให้เครื่องจักรกันแล้ว นอก
เสียงจากบางชุมชนที่ยังคงไว้ดังเดิม หรือที่
มีไว้ให้นักท่องเที่ยวดู

จ้าไม่ใช่พี่ไก่ก่า นักวิจัยมากมายทั่วไทย
และเทศ พากันวิจัยหาคุณประโยชน์และวีธี
นำไปใช้ จนได้นึ่งน้ำวิชัยยังคงคืนเนื้าน้ำไม่หยุด

ในบรรดาหน้าที่คาดหน้าส่งออกไป
จากแม่ของสอน น้ำมันจะตระหง่านไว้ไม่จัด
เป็นผลิตภัณฑ์แคลหนา ว่ากันว่าพระรักษา^๔
คุณภาพได้ดี มีระบบการผลิตที่ทันสมัยได้
มาตรฐาน

ฉันไปเยี่ยมโรงงานผลิตน้ำมันงาตรา
กลวยไม้ ในช่วงที่เข้าเวนการผลิตเพื่อรอให้

สินค้าที่ผลิตไว้เมื่อ 4 เดือนก่อนขายหมด
เสียก่อน

“อาโก” หรือ คุณซึ่งมีนิยม แซ่บยำ
เข้าของโรงงาน บอกว่า เสน่ห์ผลิตเป็นวงๆ
ขายเป็นวงๆ แบบนี้ คือผลิตแล้วขายให้ใกล้ๆ
หมู่ก่อแหล่งแล้วจึงผลิตใหม่ เพื่อไม่ให้ลืมคำค้าง
นานาสืบอมคุณภาพ

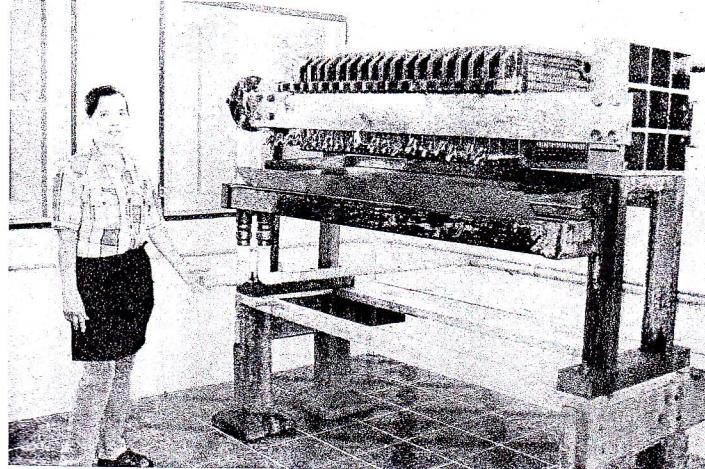
อาโกรเพิ่งทำน้ำมันงามได้ 9 ปี ตอนแรก
เลี้ยงไก่และแกล้วคิดจะทางการงานมาสมออาหาร
สัตว์ เมื่อขึ้นชื่อจากการจากที่ชาวบ้านเข้าทิบ
ชาติไม่พอ มีคนเสนอว่าทำในไม่ต้องโรงจราจร
ทิบน้ำมันงามเสียเงินล่ะ จะได้ทั้งน้ำมันงามและ
การงานไปเลี้ยงสัตว์ อาโกรเลยลงมือบันดับนั้น
เรียกว่า 'น้ำมันงามแท้' ไปตั้งไว้เพื่อท่านไหร'

แต่ก็เพราะทำอย่างไรทำจริง อาโกจังลงทุน
ทำโรงงานเสียเต็มที่ ซื้อเครื่องจักรทันสมัย
และทำแบบบัตงใจอย่างนั้นเรื่อยมา จนวันนี้
ผลิตภัณฑ์จากโรงงานน้ำมันน้ำชาติ Rakaway ไม้
ผ่านมาตรฐาน อ.y., มาตรฐาน GMP
Thailand, มาตรฐาน OTOP 5 ดาว และ
มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (pmch.) ครบถ้วน

ในแต่ละงวด อาโกจะผลิตน้ำมันงาได้ราก
600-700 กิโลกรัม ขายราคาราว 4 เดือน พอกิลล์
หมุดก็จะเริ่มงบประมาณการผลิตใหม่

ขาดำที่นำมาทึบเงินมันนั้น ซึ่งหาก
เกหะครรภในแม่ต้องสอนนั่นเอง ราคารับซื้อ
กิโลกรัมละประมาณ 40 บาท เม็ดถึงชาแห้ง
3 กิโลกรัม จะให้น้ำมันงา 1 กิโลกรัม ราคา
จำนวน่ายไปลึกกิโลกรัมละ 300 บาท หรือเป็น
ละ 17 กิโลกรัม ขายในราคากิโลละ 5,100
บาท นับว่าทำราคาได้ดีไม่น้อย น้ำมันจาก
ที่นี่ส่งขายทั่วประเทศ ทั้งในงานแสดงสินค้า
ที่ทางราชการจัด หรือส่งตรงถึงบ้านสำหรับ
ลูกค้าที่สั่งซื้อ

อาโก บอกว่า เมื่อซึ่งจ้างค้าม้าแล้วต้องนำมามาได้ความชื้น ในโกดังที่เก็บนาต้องมีแสงสว่างและความร้อนเข้ามาได้เพื่อไม่ให้กาหัน รา และเพื่อได้ความชื้น แต่กระบวนการได้ความชื้นยังต้องทำเป็นปกติ โดยออกแนบ เดลาสำหรับได้ความชื้นที่ใช้ไม้พิน ใช้เวลา รวมความร้อนเพื่อได้ความร้อนประมาณ 1 ชั่วโมง



โรงงานของอาโ哥ใช้เครื่องขักรหันสมัย
และสะอาด ตั้งแต่การทิบไปจนถึงการบรรจุ
เป็นเครื่องจักรให้ไฟฟ้า แต่กระบวนการทิบ
ยังคงเป็นแบบทิบเย็น (Cold Press) ซึ่ง
รักษาคุณภาพของน้ำไว้ได้ดีและนานที่สุด

ภาชนะที่เหลือจากการทิบจะขายเป็น¹
อาหารสัตว์ในราคากิโลกรัมละ 15 บาท มี
น้ำอิจฉาหลายรายการจะหาทางนำไป
ไฟฟ้ากิดมูลค่าสูงขึ้น เช่น การนำไปใช้ใน
การขัดตัวในสปา หรือนำไปทำขนม ซึ่งอาโ哥²
ก็พยายามเพิ่มมูลค่าแบบนั้นบ้าง ติดที่ตอนนี้
ทำเองหมดไม่ไหว ถูกๆ ของอาโ哥ก็ทำ งาน
ต่างๆ กันไปหมด มีทั้งเป็นน้ำยาพาร์ฟูมและเป็น
อาหารยั่มหัวใจสายอาโ哥อิงต้องการคนมา³
ช่วยอีกมากหากจะขาย อาจโน้มถั่งต้องการคนมา

นอกจากงานค้าแล้ว แม่ช่องสอนยังมีงาน
ท่า หรือที่เรียกว่างานขึ้นปอน ซึ่งนักวิชานอก
จะเป็นงานที่มีโอเมก้าหรือสูงมาก หากทิบเย็น
ออกมาน้ำมันงานแล้วจะมีราคาสูงถึง
กิโลกรัมละเป็นพันบาท จึงเป็นงานที่มีการนำ
ไฟฟ้าเป็นอาหารเสริมราคายัง

การเก็บเมล็ดงานนั้นต้องตัดต้นงาที่จะมี
ผลลัพธ์ ติดอยู่ใต้เมล็ด ก็เลือกเอาไว้ที่แห้งผักที่



แห้ง แล้วแกะเอาเมล็ดภายในออก ชาวบ้าน
จะใช้วิธีกดจิ๊กฟ้าดกิ่งกลางกันพื้น เพื่อให้
เมล็ดหลุดออกจากเปลือก การพากษาต้องทำกลาง
แจ้งหรือกลางแดดจัด

เป็นสาเหตุหลักที่ทำให้คนรุ่นใหม่ไม่ค่อย
อยากรักงาน

น้ำมันงานรากรส้ายไม้ มีจำนวนลดลง
งานแสดงลินศ่า หรือสั่งซื้อให้ทางไปรษณีย์
ที่ โทรสารที่ (081) 715-0375 ●