

แม่บ้าน ★งานเกษตร

รณจิตร อธิษฐาน

ปัจจุบัน คนเริ่มให้ความสนใจต่อสุขภาพมากขึ้น จึงได้สรรหาวิธีการดูแลสุขภาพโดยการออกกำลังกาย

เล่นกีฬา ฟิตเนส รวมทั้งการรับประทานอาหารที่เป็นประโยชน์ต่อสุขภาพ ซึ่งสมุนไพรเป็นอีกทางเลือกหนึ่งที่ผู้บริโภคเริ่มสนใจรับประทานกันมากยิ่งขึ้น

โดยจะสังเกตได้จากผู้ผลิตอาหารหรือร้านอาหารส่วนมากจะเน้นในเรื่องสมุนไพรโดยการนำสมุนไพรต่างๆ ที่หาได้ไม่มากในประเทศไทยมาแปรรูปหรือนำมาผสมกับอาหารเพื่อเพิ่มความแปลกใหม่ของอาหารและตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค

สมุนไพรที่นำมาแปรรูปผสมกับอาหารนั้นเมื่อให้ติดตามท้องตลาดอยู่มาหลาย เช่น เครื่องดื่มสมุนไพร ไอศกรีมสมุนไพร ก๋วยเตี๋ยวสมุนไพร เยลลี่สมุนไพร สดผักสมุนไพร ฯลฯ ในที่นี้จึงขอ แนะนำให้ผลิตจากสมุนไพรของ คุณเมธีชัย เมธนาถิ์ ให้รู้จัก

คุณเมธีชัยเล่าถึงแนวคิดในการนำเอาสมุนไพรมาผสมอาหารว่า “ผมทำงานอยู่ที่บริษัทผลิตยาแห่งหนึ่ง อยู่ฝ่ายขาย ในระยะเวลา 18 ปี ที่ผมทำงานอยู่ฝ่ายขายได้มีโอกาสเดินทางไปทั่วประเทศทั่วทุกภาค และได้มีโอกาสเรียนรู้วิถีชาวบ้านการกินการอยู่ของชาวบ้านแต่ละภาคโดยเฉพาะภาคอีสานจะได้ไปบ่อยๆ”

จากที่ได้เดินทางไปแถบภาคอีสานอยู่บ่อยๆ จึงได้มีโอกาสรับประทานอาหารของชาวอีสาน “โดยส่วนตัวผมเป็นคนชอบทานอาหารอีสานอยู่แล้ว จึงมีแนวคิดที่จะเปิดร้านอาหารและได้เริ่มศึกษาค้นคว้าเรื่องราวเกี่ยวกับอาหาร

โดยเริ่มศึกษาอาหารเวียดนามเป็นครั้งแรกเมื่อ พ.ศ. 2540 เนื่องจากว่าอาหารเวียดนามจะมีส่วนผสมของผักเยอะ จึงคิดว่าผู้คนที่ไปจะให้ความสนใจมากกว่าอาหารอื่น

เมื่อแนวคิดที่จะเปิดร้านอาหารตรงกับช่วงที่เศรษฐกิจพอเพียงจึงได้หยุดแนวคิดในการทำร้านอาหารก่อนจนกระทั่งประมาณปี 2543 ได้มีโอกาสเข้าไปปรึกษาผู้ใหญ่ทางกรมส่งเสริมอุตสาหกรรมและได้แนวคิดหลายๆ อย่างเกี่ยวกับกระบวนการ SME โดยที่ผู้ใหญ่จากกรมส่งเสริมอุตสาหกรรมได้แนะนำให้ทำผลิตภัณฑ์หมอยจากสมุนไพรและได้บอกว่า “ถ้าจะทำ

ผลิตภัณฑ์หมอย น้ำพริกสมุนไพร อาหารไทยสู่ครัวโลก



คุณเมธีชัย เมธนาถิ์

น้ำพริกสมุนไพร

สามารรถทำรายได้หลักหมื่น 5 ตัว หลังจากนั้น สินค้าจึงเริ่มเป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น สื่อต่างๆ เริ่มให้ความสนใจติดต่อขอสัมภาษณ์

คุณเมธีชัยเล่าถึงสาเหตุที่มีแนวคิดในการทำน้ำพริกสมุนไพรว่า “คนอีสานจะเข้ามาทำงานในกรุงเทพฯ เป็นจำนวนมาก นอกจากนั้นแล้ว ผมได้มีโอกาสไปเที่ยวต่างประเทศบ่อยครั้งและได้สังเกตว่า คนไทยอีสานได้ไปทำงานยังต่างประเทศเป็นจำนวนมาก จึงได้มีแนวคิดทำน้ำพริกอีสาน”

“คนอีสานจะเข้ามาทำงานในกรุงเทพฯ เป็นจำนวนมาก นอกจากนั้นแล้ว ผมได้มีโอกาสไปเที่ยวต่างประเทศบ่อยครั้งและได้สังเกตว่า คนไทยอีสานได้ไปทำงานยังต่างประเทศเป็นจำนวนมาก จึงได้มีแนวคิดทำน้ำพริกอีสาน”

ผลิตภัณฑ์อะไร จะต้องมียุติเด่น ทำในสิ่งที่ตนเองคิดว่าถนัด”

หลังจากที่ได้รับคำนิยามจากผู้ใหญ่ จึงเริ่มดำเนินการทำหมอยสมุนไพรเป็นผลิตภัณฑ์ชิ้นแรก และช่วงต่อมาเมื่อปี 2545 ก็เริ่มวิจัยน้ำพริกสมุนไพรอบแห้งกับสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ซึ่งจะทำการศึกษาวิจัยน้ำพริก 3 ชนิด ด้วยกันคือ ขุนมะเขือ แก้วปลาปน น้ำจิ้มแจ่ว

นอกจากนี้แล้ว ยังทำการวิจัยใส่การอกปลากิ่งแห้งเป็นงานวิจัยชิ้นที่ 2 ผลิตภัณฑ์แต่ละอย่างต้องใช้เวลาในการวิจัยนานเป็นปีจึงจะได้คุณภาพและรสชาติที่เหมาะสม

จากนั้นได้เปิดตัวผลิตภัณฑ์ทั้ง 2 อย่างภายในงาน “ความรู้เพื่อชีวิต 20 ปี สกว.” แต่ น้ำพริกได้รับความนิยมมากกว่าได้การอกปลากิ่งอบแห้ง

จึงได้นำผลิตภัณฑ์น้ำพริกสมุนไพรอบแห้งส่งเข้าประกวดสินค้าโอท็อปที่รัฐบาลจัดขึ้น และ

● การพัฒนาสูตร

การคิดค้นและพัฒนาสูตรนั้นเริ่มจากการอ่านหนังสือเกี่ยวกับการทำอาหาร รวมทั้งจ้างผู้เชี่ยวชาญทางด้านอาหารอีสานมาช่วยทำและพัฒนาสูตร

ส่วนแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์คุณเมธีชัยเล่าว่า “ผลิตภัณฑ์ชิ้นต่อไปจะทำขนมจีนน้ำยา ต้มยำกุ้ง ต้มยำปลาไก่ กะปิตัวโดยจะผลิตในรูปแบบอาหารสำเร็จรูป นอกจากนั้นแล้วยังจะพัฒนาหรือเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการให้ครบ 5 หมู่ ทาตรวจพบว่ามีอาหารที่ผลิตไม่มีโภชนาการครบ 5 หมู่”

รวมทั้งจะศึกษาพัฒนาผลิตภัณฑ์ตัวใหม่ เช่น เนื้อปลาแปรรูป ผักผลไม้แปรรูป “ใบทอดอก” จะแปรรูปอย่างไร เพื่อบรรจุว่าผลิตภัณฑ์ของจะจะไม่เหมือนสินค้าของเจ้าอื่นผลิตภัณฑ์ส่งออกต่างประเทศ

คุณเมธีชัย เล่าต่อว่า ผลิตภัณฑ์น้ำพริกสมุนไพรอบแห้งนั้นสามารถส่งออกขายยัง

ต่างประเทศได้หลังจากสินค้าได้รับความนิยมอย่างแพร่หลาย โดยจำหน่ายไปยังประเทศญี่ปุ่น ออสเตรเลีย และสหรัฐอเมริกา นอกจากนี้ ยังมีแผนที่จะขยายตลาดในประเทศใต้หวัน สิงคโปร์ และประเทศในภูมิภาคอาหรับและยุโรป

วิธีการทำให้อายุคงได้นานผลิตภัณฑ์อยู่มาหลายปี ในช่วงแรกใช้วิธีการนำสินค้าไปจัดแสดงตามบูธ กับ สกว. และงานแสดงสินค้าโอท็อป ประกอบการแจกนามบัตร แรอาหารให้กับลูกค้าชิม รวมทั้งลูกค้าได้บอกป่ต่อปากกายหลังรับประทานแล้วติดใจความอร่อยของสินค้าที่มีส่วนผสมของสมุนไพร เช่น ใบกะเพรา พริกไทยดำ ตะไคร้ เห็ดหอม สาหร่าย สาเหียว ฯลฯ

ส่วนวิธีการเจาะตลาดในประเทศปัจจุบันนี้ได้ติดต่อโครงการ 108 ชี้อป ข เครือสหพัฒนา เพื่อเป็นช่องทางในการจำหน่ายสินค้า ทั้งนี้ทางสรรพสินค้าต่างๆ ให้ความสนใจผลิตภัณฑ์และได้ติดต่อให้สินค้าไปวางขายในห้าง

อย่างไรก็ตาม เนื่องจากว่ากำลังการผลิตยังไม่เพียงพอต่อการส่งหรือจำหน่ายสินค้าทั่วทุกจังหวัด เพราะปัจจุบันมีกำลังการผลิต 1,000 ซอง ขึ้นอยู่กับลูกค้าจะสั่งให้ผลิตคำสั่งใดหรือสั่งผลิตในจำนวนเท่าใด

“กำลังการผลิตไม่เพียงพอ ในอนาคตอาจจะขยายกำลังการผลิตโดยการขยายโรงงานให้ใหญ่ขึ้น เพื่อเพิ่มพื้นที่ในการขายเครื่องจักรและเครื่องอบ เพื่อรองรับการจำหน่ายสินค้าให้ทั่วทุกภาคทุกจังหวัดประเทศ”

สำหรับวัตถุดิบที่นำมาผลิตนั้น ประการด้วยภูมิปัญญาภูมิปัญญาท้องถิ่น ปลอดภัย

พืช รับมาจาก ซีพี วันละ 100 กิโลกรัม กิโลกรัมละ 70 บาท พริกสด มะเขือยาว ปลา นวลจันทร์สดนั้นรับมาจากตลาดไท พริก กิโลกรัมละ 20 บาท วันละ 20-30 กิโลกรัม มะเขือ กิโลกรัมละ 30-50 บาท วันละ 40-50 กิโลกรัม ส่วนปลารับมากิโลกรัมละ 20 บาท วันละ 30 กิโลกรัม คุณเมย์เล่าถึงปริมาณในการสั่งซื้อวัตถุดิบ

● ราคาจำหน่าย

ราคาในการจำหน่ายนั้น น้ำพริกจะจำหน่ายช่อละ 23 บาท หมูยอช่อละ 25 บาท ใส่กรอบหมู แกะทะ 45 บาท ซึ่งเป็นราคาที่ เหมาะสมกับความอร่อยและคุณค่าที่ได้รับ

ภายหลังที่ประกอบธุรกิจอาหารมาประมาณ 3-4 ปี กล่าวได้ว่ายังมองไม่เห็นกำไร เนื่องจาก ว่ากำไรที่ได้มานั้นก็เอาไปลงทุนในการ พัฒนาและหาวิจัยผลิตภัณฑ์ตัวอื่น

● ขั้นตอนการทำหมูยอ

เลือกเอาเนื้อจากสีกหลังเลาะเส้นออก ให้หมด ผสมด้วยพริกไทย เกลือ น้ำตาลทราย "แล้วนำข้าวสุกที่ลวก ผสมทิ้งไว้ประมาณ 5-6 ชั่วโมงให้น้ำแข็ง น้ำมันพืช เครื่องเทศ สมุนไพร และเครื่องปรุงที่เตรียมไว้ บดให้เข้ากัน ใช้เวลาประมาณ 15-20 นาที หลังจากนั้น ก็นำไปผึ่งให้แห้งแล้วค่อยนำไปหั่นใบตองแล้วนำไปแช่ตู้เย็น

● ขั้นตอนการทำน้ำพริก (ขุมมะเขือ)

นำมะเขือขาวและปลาร้างให้สุกแล้วลอกเปลือกและเนื้อปลาร้างออกสมด้วยพริกขี้หนูเผา หอมแดงเผา กระเทียมเผา บดให้ละเอียด แล้วผสมด้วยเครื่องปรุงที่เตรียมไว้ให้เข้ารสชาติ หลังจากนั้น นำไปผึ่งในแดด ใส่ตู้เย็นให้แห้งด้วยอุณหภูมิ 75-80 องศา ใช้เวลาในการอบ 4-5 ชั่วโมง แล้วนำมาผึ่งให้เย็นก่อนค่อยตัดเป็นแผ่น แล้วก็นำบรรจุในซองที่เตรียมไว้

นอกจากนี้ คุณเมย์ยังแนะนำผู้ที่มีแนวคิดที่จะประกอบธุรกิจ SME ว่า จะต้องเป็นบุคคลที่มีความตั้งใจ มีความเชื่อมั่นในตนเอง ไม่ย่อท้อ ทั้งนี้รัฐบาลได้สนับสนุน วิชาขนาดกลางและขนาดย่อมโดยเปิดโอกาสให้ผู้ประกอบการเข้ารับการปรึกษา ไม่ว่าจะเป็นเรื่องการลงทุน งบการเงิน หน่วยงานของรัฐบาลที่เป็นที่ปรึกษาให้ได้ สิ่งที่สำคัญจะต้องมีความรู้ในเรื่องที่จะทำสินค้าให้มีคุณภาพ

หากผู้ที่สนใจสามารถสั่งซื้อผลิตภัณฑ์ หมูยอ น้ำพริกสมุนไพรอบแห้ง ได้ที่ คุณเมย์ เมษมาอี 123/80 ซ.รามคำแหง 36/1 ต.รามคำแหง หัวหมาก บางกะปิ กรุงเทพฯ 10240 โทร. (02) 732-3700 หรือ (01) 618-6059

พรมทอมือจากผ้าไหม และหมอนผ้าไหมรูปช้าง ที่ขอนแก่น

นางกมลเนตร ไกรตระกูล กรรมการผู้จัดการ บริษัท ชิลด์ แอฟเวนิว จำกัด ในฐานะประธานกลุ่มเครือข่ายทอผ้าไหม อำเภอชนบท จังหวัดขอนแก่น ที่อยู่ 194 หมู่ 1 ถนนแจ้งสนิท ตำบลเมืองเพีย อำเภอ บ้านไผ่ จังหวัดขอนแก่น กล่าวว่า บริษัทก่อตั้งขึ้นมาเมื่อปี 2530 จากแนวคิดที่เห็นว่า งานหัตถกรรมทอผ้าไหมที่กระตือรือร้นของชาวชนบทในภาคอีสาน โดยเฉพาะการทอผ้าไหมจากจังหวัดขอนแก่น ได้รับความนิยมและมีชื่อเสียงไปทั่วประเทศ ซึ่งควรสนับสนุนและพัฒนาให้งานสู่ความเป็นสากล ทั้งยังเป็นการยกระดับคุณภาพชีวิตของชุมชนให้มีรายได้เลี้ยงครอบครัวได้เป็นอย่างดี

ดังนั้น จึงสร้างเครือข่ายกลุ่มชาวบ้านที่มีฝีมือในการทอผ้าไหม ทั้งในเขตพื้นที่ อำเภอบ้านไผ่ และอำเภอชนบท จังหวัดขอนแก่น เพื่อผลิตผ้าไหมที่มีการพัฒนาตามความต้องการของตลาด รวมทั้งการแปรรูปผ้าไหมเพื่อการส่งออก โดยผลงานที่เป็นฝีมือจากชาวชนบทในเขตพื้นที่อำเภอ บ้านไผ่ และอำเภอชนบท ที่ได้รับการพัฒนาดังกล่าวนี้ ได้กลายเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความนิยมทั้งในและต่างประเทศ ในปัจจุบัน

นางกมลเนตร กล่าวต่อว่า การพัฒนาสินค้าจากผ้าไหม ได้กลายเป็นผลิตภัณฑ์คุณภาพที่เน้นด้านความคิดสร้างสรรค์ โดยนอกจากผลิตเป็นผ้าไหมแล้ว ยังมีผลิตภัณฑ์จากไหม ซึ่งส่วนใหญ่ที่ผลิตจะเป็นสินค้าเพื่อการตกแต่งบ้านในรูปแบบแพชั่น เช่น หมอนที่รูปทรงแปลกๆ ในแนวแฟนตาซี ผ้าผืน พรมทอมือจากผ้าไหม กระเป๋าจากผ้าไหม ตลอดจนกระเป๋าหรือพรมรองนั่งจากผ้าไหม เป็นต้น ซึ่งสินค้าเหล่านี้ล้วนเป็นฝีมือของกลุ่มชาวบ้านตามหมู่บ้านต่างๆ ที่รวมตัวกันเป็นเครือข่าย เรียกว่า กลุ่มเต็บซิลด์ สามารถส่งขายทั้งในและต่างประเทศ โดยในประเทศจะเป็นลูกค้าที่ซื้อเพื่อตกแต่งบ้าน และลูกค้าจากโรงแรมระดับ 5 ดาว ทั่วประเทศ ส่วนตลาดต่างประเทศ ปัจจุบันส่งออกแล้วกว่า 10 ประเทศ ทั้งในยุโรป เอเชีย และอเมริกา โดยสินค้าที่ผลิตขึ้นนี้ได้รับการคัดสรรให้เป็นสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ในระดับ 5 ดาว ของจังหวัดขอนแก่น ถึง 2 รายการ คือ ประเภทสิ่งประดิษฐ์เครื่องใช้สอยในครัวเรือน ซึ่งเป็นพรมทอมือจากไหมและขนแกะ และประเภทสิ่งประดิษฐ์และของที่ระลึก ซึ่งเป็น

ชิ้นและ 100-300 บาท แล้วแต่ขนาดของชิ้นงาน

"ขณะนี้เครือข่ายของเรามีโรงงานเพื่อทอผ้าไหม และผลิตผลิตภัณฑ์จากไหม เพื่อให้แม่บ้านจาก อำเภอบ้านไผ่ และอำเภอชนบท ซึ่งอยู่ไม่ห่างกัน



หมอนช้างผ้าไหม

สำหรับการผลิตพรมทอมือ เริ่มต้นด้วยการเตรียมไหมและขนแกะ ย้อมและกรอไหม ก่อนนำมาทอเป็นผืนพรมตามลวดลายและแบบที่กำหนด จากนั้นนำไปเล็กรับบนแผ่นหลังพรม แล้วตัดแต่งหน้าพรมให้เรียบเสมอกันและลายตามแบบให้อ่อนนุ่มสวยงาม ซึ่งกระบวนการและการออกแบบทั้งหมด ล้วนเกิดจากฝีมือของชาวบ้านที่ผ่านการอบรมและพัฒนาฝีมือมาแล้ว โดยปริมาณการผลิตประมาณเดือนละ 2,000 ตารางเมตร ราคาขายเริ่มตั้งแต่ ตารางเมตรละ 39 บาทขึ้นไป ส่วนผลิตภัณฑ์อีกชิ้นที่ได้รับการคัดเลือกระดับ 5 ดาว ก็คือ หมอนช้างผ้าไหม ซึ่งจัดทำขึ้นตามความต้องการของลูกค้า โดยนำผ้าไหมมาตัดเย็บเป็นตัวช้าง แล้วนำขนแกะมาถักลงในผ้าที่ตัดเย็บก็จะออกมาเป็นรูปช้าง ซึ่งมีปริมาณการผลิตเดือนละประมาณ 500-1,000 ชิ้น ขึ้นอยู่กับออเดอร์การสั่งซื้อ โดยมีราคาขายระหว่าง

มากน้อย ระหว่างไม่เกิน 20 กิโลเมตร มาทำงานร่วมกัน นอกจากนี้ ยังมีเครือข่ายจากกลุ่มแม่บ้านที่ทำงานรวมกลุ่มกันในหมู่บ้านอีกกว่า 10 แห่ง ที่ร่วมกันผลิตสินค้าจากผ้าไหมของจังหวัดขอนแก่น เพื่อส่งขายทั้งในและต่างประเทศ โดยมีสมาชิกในเครือข่ายเวลานี้มากกว่า 400 ราย มีรายได้โดยเฉลี่ยไม่น้อยกว่าคนละ 3,000-5,000 บาท ขึ้นอยู่กับความชำนาญและงานฝีมือ ซึ่งงานฝีมือจากกลุ่มแม่บ้านทั้งหมด ได้รับการสนับสนุนจากสำนักงานพัฒนาชุมชน จังหวัดขอนแก่น และศูนย์ส่งเสริมการส่งออกในภูมิภาค ขอนแก่น ทำให้มีโอกาสร่วมงานการจัดแสดงสินค้าระดับนานาชาติ โดยตลอด ส่งผลให้มียอดขายเพิ่มขึ้นและลูกค้าที่สนใจในต่างประเทศเพิ่มมากขึ้นเรื่อยๆ" นางกมลเนตร กล่าวในที่สุด