

บทสัมภาษณ์
กรมส่งเสริมการเกษตร
บ้านเย็น

อย่างไส้กรอกเวียนนา ไม่ค่อยมีคนนิยมรับประทาน
 ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับความนิยมมากนั้น มี
 แหนมและหมูยอ ส่วนผลิตภัณฑ์จาก
 กระดาศา มีโรงงานนำกระดาศามาให้ แล้ว

เงินทุนยังได้มาจาก กรมพัฒนาชุมชน 5
 พันบาท จากโครงการช่วยเหลือเกษตรกร
 นอกภาคการเกษตร ของผู้ว่าราชการจังหวัด
 อีก 5 หมื่นบาท
 การทำงานร่วมกันนั้น ทางคุณอนุสรณ์

การขนส่งจึงสะดวกขึ้น สุดท้าย งานของกลุ่ม
 แม่บ้าน จึงแบ่งได้เป็นฝ่ายผลิต 5 คน และ
 การตลาด 2 คน
 ปัญหาการทำงานนั้นเมื่อก่อน แต่ก็ได้รับการ
 แก้ไข เพราะทุกคนล้วนแต่บ้านใกล้เรือน
 เคียง เป็นญาติพี่น้อง คุณอนุสรณ์บอกว่า ไม่
 มีการทะเลาะเบาะแว้ง แต่การทำงานนั้นมี
 ระเบียบกลุ่มแม่บ้านมีที่ทำการกลุ่มอยู่ที่บ้าน
 คุณอนุสรณ์ ซึ่งแน่นอนต้องมีแหล่งผลิต พุน

แหนม และ หมูยอ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรทำค้ำ งานเสริมอาชีพ ท่าวังผา



คุณสุรพล สายดำ จากสำนักงานส่งเสริมการเกษตรภาคเหนือ จังหวัดเชียงใหม่ชมผลิตภัณฑ์จากกระดาศา

สั่งทำตามแบบ มีจำนวนแน่นอน เมื่อแม่บ้าน
 ทำเสร็จ ทางโรงงานมารับ พร้อมกับให้คำจ้ำง
 ว่ากันเป็นชิ้น มีตั้งแต่ชิ้นละ 2 บาท ขึ้นไป
 แล้วแต่เล็กหรือใหญ่
 งานทำผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ เริ่มขึ้นเมื่อ
 ทางสำนักงานปศุสัตว์อำเภอท่าวังผา นำ
 คณะจารย์จากศูนย์วิจัยและบำรุงพันธุ์สัตว์
 ห้วยแก้ว จังหวัดเชียงใหม่ มาอบรมให้
 ความรู้ ชนิดของผลิตภัณฑ์ก็อย่าง
 ที่แนะนำไปแล้ว เมื่อมีความรู้
 หน่วยงาที่เยี่ยมเยียนเข้าไปช่วย
 มีกรมส่งเสริมการเกษตร
 โดยการประสานงานของ
 สำนักงานเกษตรอำเภอท่าวังผา ส่วนนี้ให้กู้ยืมเงิน
 2 แสนบาท เริ่มยืมเมื่อ
 ปี 2540 ระยะ 2 ปีแรก
 ปลดดอกเบี่ย ปีที่ 3
 เลียดอกเบี่ยร้อยละ 5
 บาท โดยที่ 2 บาท คิน

ส่วนผสม			2. บดเนื้อหมูให้ละเอียด บดข้าวและ กระเทียมให้ละเอียด
เนื้อหมู	20	กิโลกรัม	3. ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในเนื้อหมู จนจนเข้ากัน
หนังหมู	40	กิโลกรัม	4. บรรจุถุง ทิ้งไว้ 3 วัน นำออก จำหน่าย
เกลือในไตรต์	2	ขีด	ต้นทุนการผลิต
อิธิออนต	20	กรัม	2.766 บาท จะได้แหนม 380 หลอด
พอสเฟต	20	กรัม	ขายส่งหลอดละ 8 บาท เป็นเงิน 3,040
กระเทียม	1	กิโลกรัม	บาท จะได้กำไร 274 บาท ทำลัปดาห์ 2-3
ข้าวสุก	250	กรัม	ครั้ง
พริกคั้หนู	4	ขีด	
เบงพลาสติก	8	ขีด	
วิธีทำ			

บอกว่า ระยะเริ่มแรกเหนื่อยมาก เมื่อมีผล
 ผลิต ต้องบรรทุกมอเตอร์ไซด์ไปตามหมู่บ้าน
 ต่าง ๆ แนะนำให้เขารู้จัก แรก ๆ ไม่ค่อยมี
 คนซื้อ แต่ต่อมา คนเริ่มรู้จัก จึงมีการ
 จำหน่าย ขยายออกไประดับอำเภอรวมทั้ง
 จังหวัด
 งานที่ทำ ทำร่วมกันหมด งานไม่ค่อยเป็น
 ระบบนัก สุดท้าย จึงมีการแยกส่วน โดยที่
 ประธานกลุ่มกับเพื่อนอีก 1 คน รวมเป็น 2

ส่วนหนึ่งนำมาต่อเติมอาคาร สร้างแข็งแรง มี
 มุ้งลวด ตามสุรลักษณะ
 อุปกรณ์อย่างอื่น มีเครื่องบดเนื้อ เครื่อง
 ผสม ซึ่งมีต้นทุนพอสมควร รวมทั้งอุปกรณ์
 อื่น ๆ อย่างเตาอบ พุ่ที่มีอยู่ นั้น ประธาน
 กลุ่มบอกว่าไม่เพียงพอ บางครั้งต้องลงขัน
 กันอย่างช่วงที่ซื้อเนื้อหมูซื้อเครื่องปรุง
 งานที่ทำ มีการนัดเวลาชัดเจน ใครที่ท
 งานสาย อย่างสายครึ่งวัน ถูกตัดเงิน 40
 บาท ปัจจุบัน ทุกคนรู้ดี นัดต้องเป็นนัด

แม่บ้านเกษตรกรในบ้านเรานั้น มี
 อาชีพเสริมสร้างรายได้อยู่เสมอ มาก
 บ้างน้อยบ้าง แล้วแต่เงื่อนไข และวัตถุดิบที่
 มีอยู่ในท้องถิ่น สิ่งที่มีอยู่ เป็นการอดโถม
 ภูมิปัญญา เพราะสิ่งที่ทำอยู่ นอกจากความรู้
 ที่ทางส่วนกลางถ่ายทอดให้แล้วมีอยู่ไม่น้อย
 เกิดจากการคิดค้นของคนในท้องถิ่น
 กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรท่าวังผา หมู่ 1 ตำบล
 ริม อำเภอท่าวังผา จังหวัดน่าน 55140 มี
 กิจกรรมที่น่าสนใจไม่น้อย ที่นั้นเขาผลิต
 แหนม หมูยอ ไส้กรอกเวียนนา ลูกชิ้น และ
 ผลิตภัณฑ์ของที่ระลึกจากกระดาศา

● **รวมกลุ่มเหนียวแน่น**
 คุณอนุสรณ์ อินไชย ประธานกลุ่มแม่
 บ้านเกษตรกรท่าวังผา เล่าถึงที่มาของการตั้ง
 กลุ่มว่า เริ่มเมื่อ ปี 2538 มีสมาชิกทั้งหมด 7
 คน ตั้งแต่ยุคเริ่มต้นจนถึงปัจจุบัน งานที่ทำมี
 หลากอย่าง บางอย่างประสบความสำเร็จเป็น
 ที่น่าพอใจ แต่บางอย่างทำแล้วขายไม่ได้



คุณเสรี กิตติวุฒิ (ที่สองจากซ้าย) เกษตรอำเภอท่าวังผา ถ่ายภาพร่วมกับกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร

กองทัพใหญ่ ร้อยละ 2 บาท ส่งเข้ากลุ่มแม่
 บ้านระดับอำเภอ ส่วนอีก 1 บาท ส่งเข้าบำรุง
 กลุ่ม ระดับหมู่บ้าน ทั้งนี้ กลุ่มแม่บ้านเขามี
 ตั้งแต่ระดับจังหวัดจนถึงหมู่บ้าน

คน เดินตลาดอย่างเดียว เป็นฝ่ายขายวัน
 ละละ จากที่เคยบรรทุกใส่มอเตอร์ไซด์ไป
 ตามหมู่บ้าน พอดีรองประธานกลุ่ม มีรถ
 บิ๊กอัพ 2 คัน จึงนำเงินส่วนหนึ่งเติมถ่าน

● **ตลาดไปได้**
 แม่บ้านทุกคน มีงานหลักอยู่แล้ว คือการ
 เกษตร งานผลิตแหนมและหมูยอ ทำกันวัน
 เว้นวัน อาทิตย์หนึ่งจึงใช้เวลา 3 วัน
 ผลิตภัณฑ์ที่ได้มานั้น ทางสำนักงานส่งเสริม



ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีหมูยอและแหนม