

กลุ่มเกษตรกรบ้านทรายขาว แปรรูป 'ส้มแขก' ตบโจทย์ลูกค้า



รายงาน [พิเศษ]

สมัยก่อน "ส้มแขก" เป็นผลไม้พื้นถิ่นของจังหวัดชายแดนใต้ที่ไม่มีราคาอะไร รูปลักษณะคล้ายๆ ฟักทองจืด ชาวบ้านมักปลูกไว้แถวๆ บ้าน ส่วนใหญ่นำมาใส่ในแกงเหลือง ปลาเค็มส้ม และคั้นยา เพราะมีรสชาติเปรี้ยว แต่หลายปีมานี้ส้มแขกเป็นผลไม้ทำเงินอย่างดี และไม่ต้องดูแลรักษาอะไรมาก ถือเป็นสมุนไพรที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ มีสรรพคุณหลายอย่าง อาทิ ช่วยลดน้ำหนัก เป็นยาระบายอ่อนๆ และช่วยลดความดัน ฯลฯ ดังนั้นในสูตรพวกยาหรืออาหารเสริมเกี่ยวกับการลดน้ำหนักก็จะมีส้มแขกเป็นส่วนผสมที่สำคัญ

ด้วยสรรพคุณที่ดีมีประโยชน์ต่อร่างกายหลายอย่าง กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้าน

ทรายขาว อ.โคกโพธิ์ จ.ปัตตานี ที่มีนางนวลพรรณพรหมสุข เป็นประธาน จึงได้นำส้มแขกมาแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ ไม่ว่าจะเป็น ส้มแขกเชื่อมแบบธรรมชาติ กับอบน้ำผึ้ง ส้มแขก 3 รส น้ำส้มแขก น้ำพริกเผาส้มแขก และชาส้มแขก

นอกจากนั้นทางกลุ่มยังนำพืชผักผลไม้ในท้องถิ่นตามฤดูกาลมาแปรรูปอีกด้วย อย่างเช่น ทูเรียนกวน และตะลิงปลิงเชื่อม



ข่าวสด

Khao Sod
Circulation: 950,000
Ad Rate: 1,100

Section: First Section/ภูมิภาค

วันที่: อาทิตย์ 5 มกราคม 2563

ปีที่: 29

ฉบับที่: 10630

หน้า: 6(บน)

Col.Inch: 112.80 Ad Value: 124,080

PRValue (x3): 372,240

ศิลปิน: ชาว-ดำ

หัวข้อข่าว: รายงานพิเศษ: กลุ่มเกษตรกรบ้านทรายขาว แปรรูป 'ส้มแขก' ตอบโจทย์ลูกค้า



นางนวลพรรณ เล่าที่มาที่ไปของกลุ่มฯให้ฟังว่า ตั้งแต่ปี 2555 มีสมาชิกทั้งหมด 35 ราย เป็นคนในหมู่บ้านที่อยู่แถบเทือกเขาสันกาลาศรี เน้นการนำผลผลิตในชุมชนมาแปรรูป ทำให้เกษตรกรมีรายได้ที่แน่นอน โดยเป็นจุดรับซื้อไม่ว่าจะเป็น ส้มแขก ทุเรียน และมังคุด ใช้วิธีจ้างผู้สูงอายุคนแก่ที่อยูบ้านต่างๆ ให้มาร่วมงาน จ้างเป็นรายชั่วโมง จะเข้าก็ไม่งออกก็ไม่งก็ได้ ทุกคนมีอิสระ ว่างเมื่อไรเข้ามาทำงานได้เลย

นางนวลพรรณให้ข้อมูลว่า ผลิตภัณฑ์ส้มแขกมีคุณประโยชน์ต่อสุขภาพอย่างเช่นเรื่องของการลดไขมัน ลดคอเลสเตอรอล หรือช่วยระบายท้อง ท้องจะไม่ผูก คนที่ต้องการจะลดไขมัน ลดน้ำหนัก สามารถซื้อส้มแขกแบบชาชง นำไปชงเป็นน้ำดื่มช่วยลดไขมันได้

ผลิตภัณฑ์ที่ขายคือ ส้มแขกแช่อบแห้งแบบธรรมชาติ กับแบบอบน้ำผึ้ง โดยขายเป็นแพ็คเกจละ 35 บาท หรือ 1 กิโลกรัม (ก.ก.) ละ 240 บาท ถูกค้าส่วนมากเป็นคนวัยทำงานที่รักสุขภาพ บางคนเดินทางไกลก็พกติดตัวไปด้วย หรือพวกสาวออฟฟิศไว้ทานเล่นๆ เพราะมีรสเปรี้ยวอร่อย ถ้าเป็นชาส้มแขกขายแพ็คเกจละ 70 บาท ในแพ็คเกจนี้มี 15 ซอง

ขั้นตอนการแปรรูปนั้น ทางกลุ่มทำเองหมดในโรงเรือนที่ได้มาตรฐานเครื่องหมายต่างๆ ทั้งฮาลาล, อย. หรือ GMP และได้โอท็อป 4 ดาวของจ.ปัตตานี เมื่อปี 2559 ซึ่งในการแปรรูปนั้นไม่มีปัญหาอะไรมาก เพียงแต่ส้มแขกออกแค่ปีละ 1 ครั้ง คอนช่วงเดือน มิ.ย.-ส.ก. ดังนั้นต้องสต็อกผลเก็บไว้เพื่อรอไปผลิตหลังจากที่ฤดูการผลิตทางกลุ่มใช้วิธีดองน้ำเกลือ แล้วนำไปแช่ห้องเย็นเก็บไว้

อย่างที่บอกกลุ่มมีการแปรรูปส้มแขกในหลายรูปแบบ เช่น ส้มแขกแช่อบแห้ง โดยนำส้มแขกสดมาปอกเปลือก หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ นำลงแช่ในน้ำเชื่อม 30% จากนั้นนำเข้าตู้อบลมร้อน จะได้ส้มแขกแช่อบแห้งที่มีรสชาติหวานอมเปรี้ยว

ส่วนวิธีการทำส้มแขกกวน ก็ไม่ยาก นำส้มแขกสดมาคั่วให้ละเอียด กรองเฉพาะเนื้อนำไปกวนผสมกับน้ำตาล 30% แล้วเติมเกลือไอโอดีนจนเนื้อเหนียวเข้าด้วยกัน จากนั้นนำมาทำเป็นก้อนเล็กๆ ห่อกระดาษแก้วใส มีรสชาติหวานอมเปรี้ยว

สำหรับส้มแขกหยี เริ่มจากนำส้มแขกที่หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ ไปตากจนแห้งสนิท แล้วมาบดให้ละเอียด จากนั้นผสมน้ำตาล เกลือ ไอโอดีน และพริกป่น กวนผสมกันจนให้เป็นเนื้อเดียวกัน จะได้รสชาติหวานอมเปรี้ยวแอมมีเม็ดเล็กน้อย

ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากส้มแขกอีกอย่างคือ ส้มแขกตากแห้ง วิธีการก็ไม่ยาก นำส้มแขกสดมาหั่นเป็นชิ้น ไปตากแดดจัดๆ 2-3 วัน จนแห้งสนิท เก็บไว้เพื่อใช้ประกอบอาหารที่ต้องการรสเปรี้ยว หรือผสมลงไปกับน้ำชาชาวมจีน หรือดื่มคั้นเป็นน้ำส้มแขกเพื่อสุขภาพ เหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการลดน้ำหนักหรือต้องการให้ถ่ายสะดวก

ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านทรายขาวบอกว่า ที่ผ่านมามีหลายหน่วยงานให้การสนับสนุนอย่างเช่น กรมการพัฒนาชุมชนหน่วยงานของกระทรวงเกษตรฯ และกระทรวงอุตสาหกรรม รวมทั้งสำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (สสว.) โดยแนะนำขั้นตอนการผลิต ช่วยออกแบบพัฒนาผลิตภัณฑ์ และ

ช่วยในเรื่องของการออกตลาด ผู้สนใจ
ผลิตภัณฑ์ต่างๆของกลุ่มสามารถเข้าไปดู
และสั่งซื้อได้ที่เพจส้มแขก-สันกาลาคีรี
บ้านทรายขาว หรือติดต่อโทร. 08-6291-
9892

ทั้งนี้ทางกลุ่มเพิ่งทำน้ำพริกเผาส้มแขก
เมื่อเร็วๆ นี้ ถือเป็นตัวใหม่ล่าสุด โดยมีเนื้อ
ส้มแขกถึง 50% และเห็ดนางฟ้า30%

ในการแปรรูปส้มแขกนั้น ในท้องตลาด
คู่แข่งมีน้อย เพราะส้มแขกมีเฉพาะ 3
จังหวัดชายแดนใต้เท่านั้น ที่อื่นมีน้อยมาก
สมัยก่อนส้มแขกไม่มีราคาเลย ชาวบ้าน
ปล่อยให้ร่วงหล่นนำไปเลยๆ เพราะขาย
ได้แค่ก.ก.ละ 2-3 บาทเท่านั้น ไม่คุ้มค่าเก็บ
แต่พอกลุ่มนำมาแปรรูปทำให้ส้มแขกมี
ราคา โดยกลุ่มรับซื้อในราคา ก.ก.ละ 10-15
บาท ส่งผลให้เกษตรกรนิยมปลูกกันเยอะ
ขึ้น ซึ่งส้มแขกเป็นพืชที่ขึ้นง่าย สามารถ
ปลูกได้ทั้งในสวนมะพร้าว สวนลองกอง
เป็นไม้ยืนต้นที่อายุยืนยาว

ทั้งนี้ใช้เมล็ดมาเพาะได้ แต่จะให้ผลผลิต
ช้า ใช้เวลา 7-8 ปี แต่เดี๋ยวนี้ใช้วิธีทาบกิ่ง
เสียบยอด หรือติดค้างจะให้ลูกเร็วขึ้น ใช้เวลา
แค่ 3 ปีครั้งที่ออกลูกแล้ว เกษตรกรบางราย
หันมาปลูกส้มแขกอย่างเดียวเลยเพราะได้
ราคาดีและมีแหล่งรับซื้อแน่นอน

นับเป็นวิสาหกิจชุมชนอีกแห่งที่แปรรูป
ผลไม้พื้นถิ่นให้มีความหลากหลาย จึง
นอกจากจะเพิ่มมูลค่าให้กับส้มแขกแล้ว
ยังทำให้ผู้บริโภคได้มีโอกาสเลือกซื้อ
ผลิตภัณฑ์ที่ชื่นชอบด้วย

ภาวิณีเย์ เจริญยิ่ง