



แก้ยากจน สุรพงษ์ เตชะหรวูจิตร กรรมการมูลนิธิป่อเต็กตึ๊ง วัฒนา เตียวสุรินทร์ พัฒนาการจังหวัดชัยนาท ร่วมลงนามบันทึกข้อตกลงการแก้ไขปัญหาความยากจนเชิงบูรณาการ ระหว่างกรมการพัฒนาชุมชน กระทรวงมหาดไทย กับมูลนิธิป่อเต็กตึ๊ง ณ ห้องประชุมอำเภอสรรคบุรี จ.ชัยนาท.

## บันทึกข้อตกลงแก้ยากจน

นายสุรพงษ์ เตชะหรวูจิตร กรรมการมูลนิธิป่อเต็กตึ๊ง และนายวัฒนา เตียวสุรินทร์ พัฒนาการจังหวัดชัยนาท ได้ลงนามบันทึกข้อตกลงการแก้ไข ปัญหาความยากจนเชิงบูรณาการ ระหว่างกรมการพัฒนาชุมชน กระทรวงมหาดไทย กับมูลนิธิป่อเต็กตึ๊ง ณ ห้องประชุมอำเภอสรรคบุรี จ.ชัยนาท โดยมีนายไพโรจน์ จังธนาเจริญ นายอำเภอสรรคบุรี ร่วมเป็นสักขีพยาน

สำหรับการลงนามบันทึกข้อตกลงการแก้ไขปัญหาความยากจนเชิงบูรณาการ เป็นไปตามกรอบและแนวทางในการส่งเสริมสนับสนุนอาชีพ แก่ครัวเรือนยากจนให้สามารถบริหารจัดการชีวิตได้อย่างเหมาะสม และดำเนินชีวิตตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงเพื่อตอบสนองการขับเคลื่อนนโยบายสานพลังประชารัฐในการลดความเหลื่อมล้ำในสังคม โดยมีครัวเรือน เป้าหมายและพร้อมให้ติดตามประเมินผล 9 ราย.

## กล้วยน้ำว่าราคาตกชวาท้าย่างแปรรูปขาย

● กลุ่มแม่บ้านและสตรีในหมู่บ้านวังไคร้ หมู่ 3 ต.วังไคร้ อ.ท่ายาง จ.เพชรบูรณ์ ได้รวมตัวกันในนามสมาชิกกลุ่มผลิตภัณฑ์ชุมชนกล้วยกวนชาววัง เพื่อนำกล้วยมาแปรรูปเป็นกล้วยกวนเพิ่มมูลค่ากล้วยน้ำว่า และเพิ่มช่องทางการจำหน่ายกล้วยน้ำว่า ทั้งนี้เพื่อแก้ปัญหาราคากล้วยตกต่ำจากภาวะกล้วยน้ำว่าล้นตลาด

ทั้งนี้สืบเนื่องมาจากในพื้นที่บ้านวังไคร้ประชาชนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพการเกษตร ปลูกกล้วยน้ำว่าเป็นจำนวนมาก ต่อมาราวปี 2558 กล้วยน้ำว่ามีราคาตกต่ำ เนื่องจากภาวะผลผลิตล้นตลาด เกษตรกรผู้ปลูกได้รับความเดือดร้อน

นายสังวอน แจ่มจันทร์ ผู้ใหญ่บ้านหมู่บ้านวังไคร้ จึงนำปัญหาดังกล่าวมาวิเคราะห์ในการประชุมประจำเดือนของหมู่บ้าน และได้ข้อสรุปว่าให้มีการแปรรูปกล้วยน้ำว่าเพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้า และเพิ่มช่องทางการจำหน่าย ชาวบ้านจึงได้รวมตัวกันตั้งกลุ่มขึ้นมาโดยใช้ชื่อกลุ่มว่า “กลุ่มกล้วยกวนชาววัง” ปัจจุบันมีสมาชิก 8 ราย

นางบุญชู มีทรัพย์ ประธานกลุ่มผลิตภัณฑ์ชุมชนกล้วยกวนชาววัง เล่าว่า การแปรรูปกล้วยน้ำว่าเป็นกล้วยกวนไม่ยาก วิธีทำนำกล้วยน้ำว่าที่แก่จัดมาบ่มไว้นาน 5-6 วัน ให้สุกงอมเต็มที่ ซิมแล้วไม่มีรสฝาด จากนั้นปอกเปลือกทั้งแล้วนำเนื้อกล้วยไปปาด แล้วนำไปกวน โดยใส่กล้วยบดลงไป 45 กิโลกรัมต่อน้ำตาลทราย 7 กิโลกรัม เบนะแซ 10 กิโลกรัม กะทิ 7 กิโลกรัม

ส่วนการกวนจะใช้เครื่องกวนไฟฟ้า กวนนาน 3-3 ชั่วโมงครึ่ง แล้วนำมาใส่บล็อกผึ่งให้แห้ง พักให้เย็นแล้วนำมาตัดแท่งเล็ก ๆ ห่อด้วยพลาสติกแล้วนำไปบรรจุกล่อง กล่องเล็กขนาดน้ำหนัก

200 กรัม ขาย 20 บาท กล่องใหญ่น้ำหนัก 400 กรัม ขาย 40 บาท

ทั้งนี้กล้วยกวนที่ทำเสร็จแล้วไม่ต้องนำไปแช่ตู้เย็นเพราะมีพ่อค้าแม่ค้าและผู้บริโภคมาซื้อถึงที่ ขายดีมากจนผลิตไม่ทันขาย มียอดขายเดือนละไม่ต่ำกว่า 30,000 บาท

นายประไพ สุขอนันต์ พัฒนาการอำเภอท่ายาง กล่าวว่า กลุ่มผลิตภัณฑ์ชุมชนกล้วยกวนชาววังเป็นโครงการหนึ่งที่กรมการพัฒนาชุมชนส่งให้ประชาชนทำอาชีพเพิ่มรายได้ เมื่อทำแล้วก็ผลิตสินค้าขาย และขึ้นทะเบียนเป็นสินค้าโอท็อป เพื่อที่จะปรับปรุงคุณภาพ ปรับปรุงบรรจุภัณฑ์ และประสานงานตามสถานที่ต่างๆ รวมถึงการประชาสัมพันธ์ให้เป็นที่รู้จักเพื่อก่อให้เกิดรายได้แก่พี่น้องประชาชน

สำหรับผู้สนใจจะซื้อกล้วยกวนชาววังไปบริโภคหรือไปจำหน่าย ติดต่อได้ที่กลุ่มกล้วยกวนชาววัง บ้านวังไคร้ หมู่ 3 ต.วังไคร้ อ.ท่ายาง จ.เพชรบูรณ์ โทร.08-1903-6168