



ธนภัทร ภาคสกุลวงศ์
สำนักงานเกษตรจังหวัดนครสวรรค์
จ.เมือง นครสวรรค์ ถนนโกสีย์ได้ 60000

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านโป่งยอ หมู่ 8 ต.หนองนวมวิ อ.ลาดยาว จ.นครสวรรค์ ถือกำเนิดขึ้นมาเพื่อเป็นกลุ่มที่รองรับความรู้ทางด้านเกษตร และการแปรรูปผลผลิตในท้องถิ่น โดยมี นายสะอาด อินตาพรหม ผู้อำนวยการศูนย์บริการและถ่ายทอดเทคโนโลยีการเกษตร เป็นประธานดำเนินงานมาโดยตลอด และมี นางมาลัย พูลสวัสดิ์ เป็นประธานกลุ่ม สมาชิกที่เข้าร่วมกระบวนการกลุ่ม 20 คน ประกอบอาชีพทางการเกษตรเป็นหลัก ดังนั้น หลังจากที่ว่าวงเวียนจากอาชีพหลักแล้ว ก็ได้เรียนรู้การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร เพื่อเป็นการถนอมอาหาร และเป็นการเพิ่มมูลค่าของสินค้า อาทิ หมูหวาน น้ำลูกยอ ไวน์กล้วยตาก และไข่เค็มสมุนไพรใบเตย ที่เป็นความภาคภูมิใจเป็นที่นิยมแพร่หลายกันมาจนถึงทุกวันนี้

นางฉันทนา ช่างเหลา หนึ่งในสมาชิกของกลุ่ม กล่าวว่า อาชีพการเกษตรช่วงหลังมักจะมีปัญหากับปัญหาภัยแล้ง เช่น น้ำท่วม ฝนแล้ง โรคแมลงระบาด และราคาไม่แน่นอน จึงได้หันไปให้ความสนใจการทำไข่เค็มสมุนไพรใบเตย หลังจากที่ได้ไปดูการทำไข่เค็มมาจากหลายแห่ง และสอบถามผู้ที่มีประสบการณ์

เกิดความมั่นใจในเบื้องต้น จากนั้นก็ได้หารือกับ นายไพบุลย์ ช่างเหลาสามีคู่ทุกข์คู่ยาก หมายมั่นปั้นมือว่าจะทำไข่เค็มสมุนไพรใบเตยขายเป็นรายได้เสริม เมื่อทดลองทำไข่เค็มสมุนไพรใบเตยออกขายใหม่ ๆ ก็มักจะมีลูกค้าคนเดิมย้อนกลับมาซื้ออีก จึงถือโอกาสสอบถามความเห็นของลูกค้าทุกคน แล้วจดบันทึกเอาไว้ทั้งหมด จากนั้นก็นำมาเป็นแนวทางในการปรับปรุง จนเป็นไข่เค็มสมุนไพรใบเตยสูตรมาตรฐานมาจนถึงทุกวันนี้

ไข่เค็มสมุนไพรใบเตย...ผลงานแห่งความภาคภูมิใจของแม่บ้านเกษตรกรโป่งยอ

นี้ โดยสูตรที่ห้ามส่วนประกอบ คือ 1. ดินสอพอง (ไปซื้อมาจาก จ.ลพบุรี) 16 กิโลกรัม 2. เกลือป่น (จะใช้เกลือไอโอดีน) 14 กิโลกรัม 3. ใบเตย 5 กิโลกรัม 4. น้ำสะอาด 3-5 ลิตร และ 5. ซีซี แก้วแก้ว อัตรารสวันทั้งหมดนี้จะทำไข่เค็มได้ 8,000 ฟอง หากต้องการทำมากหรือน้อย ก็สามารถเพิ่มและลดปริมาณส่วนผสมได้

วิธีการทำนั้นทาง นายไพบุลย์ ช่างเหลา กล่าวว่า นำดินสอพองคลุกเคล้ากับเกลือป่นให้เข้ากัน ส่วนใบเตย ซึ่งเป็นสมุนไพรมีสรรพคุณบำรุงหัวใจนั้น ก็จะนำมาบดให้ละเอียดคั้นกับน้ำสะอาด 3-5 ลิตร แล้วนำมาผสมจนขึ้นฟองดีที่จะพักกวดไข่ได้ สำหรับไข่เป็ดนั้นจะใช้ไข่เบอร์กลาง โดยตั้งจากเกษตรกรที่เลี้ยงเป็ดในหมู่บ้านในราคาฟองละ 1.5 บาท แต่ต้องเป็นไข่ใหม่หรือเป็นไข่ที่เก็บไว้ไม่เกิน 3 วัน และต้องเป็นไข่ที่ไม่เปื่อยน้ำมาก่อน หากเป็นไข่เก่าหรือไข่เป็ยกน้ำจะทำให้เกิดความเสียหายได้ง่าย เมื่อได้ไข่มาแล้วไม่ต้องล้างน้ำ นำไข่ลงไปจุ่มในส่วนผสมที่เตรียมไว้ ก็จะพักกวดตามเปลือกไข่ได้พอดีทั้งฟอง จากนั้นก็นำไปคลุกในซีซีแก้ว เพื่อความสะดวกในการบรรจุที่บ่อ



จำหน่ายตลอดทั้งปี

พ่อบ้านคนเก่ง กล่าวต่อไปว่า เมื่อพอกไข่แล้วทิ้งไว้ 8-10 วัน ก็สามารถนำไปทอดเป็นไข่ดาวได้พอดี หรือหากทำเป็นไข่เค็มก็ปล่อยให้ 20 วัน เมื่อนำมาต้มก็จะได้ไข่เค็มที่มีรสชาติอร่อย หรือหากจะไข่ได้ไข่ใหม่หรือต้มกินก็ปล่อยให้ 20-25 วัน ส่วนวิธีการทำไข่ให้สุกนั้นก็จะใช้วิธีการนี้ทั้งหมด ซึ่งจะทำให้ได้ความอร่อยที่แตกต่างไปจากการต้ม วิธีการนี้ก็ใช้หม้อหนึ่งขนาด 54 นิ้ว ใส่ไข่ 10-15 ลิตร แล้วใส่สารส้มลงไป 1 กิโลกรัม ส่วนซีซีก็จะใช้เพียงชั้นเดียวเท่านั้นจะทำให้ความ

ร้อนกระจายไปได้ทั่วถึง ต่อการนึ่ง 1 ครั้ง จะนึ่งไข่ได้ 400 ฟอง นึ่งด้วยไฟแรงช่วงแรกจนน้ำเดือดแล้ว ก็ลดไฟลงมาเป็นไฟกลางจนถึงไฟอ่อน นึ่งนาน 2 ชั่วโมงครึ่ง เท่านั้นก็จะได้ไข่เค็มที่มีรสชาติอร่อยมีกลิ่นใบเตยนิด ๆ ส่วนการนึ่งครั้งต่อไปก็เติมน้ำลงไปอีกให้ท่วมไข่ ไข่เค็มที่ได้จากการนึ่งแบบนี้จะทำให้มีสีผิวเปลือกไข่ที่ขาวนวล

นางฉันทนา ช่างเหลา ก็ได้กล่าวว่า เมื่อสามปีผลิตไข่เค็มออกมาแล้ว ตนเองก็จะมีหน้าที่ในการจำหน่าย ตลาดรองรับก็มีในหมู่บ้านไปจนถึงต่างอำเภอและต่างจังหวัด โดยจะมีลูกค้าประจำไปรับถึงที่ ครั้งละจำนวนมากหากขายส่ง จำนวน 1,000

ฟอง จะขายฟองละ 2.50 บาท หากขายส่งเกิน 2,000 ฟอง จะขายฟองละ 2.40 บาท และถ้าขายปลีกทั่วไปจะขายฟองละ 3 บาท

เมื่อคิดต้นทุนการผลิตไข่เค็มต่อ 10 ฟอง จะใช้ทุน 17 บาท เมื่อขายจะได้ 25 บาท ทำให้ได้กำไร 8 บาท หรือเมื่อคิดกำไรต่อ 1 ฟอง จะได้ฟองละ 0.80 บาท ซึ่งเป็นรายได้ที่น่าพอใจ ณ เว้นี้นี้ตลาดไข่เค็มสมุนไพรใบเตยยังดีอยู่และคาดว่าจะยังดีต่อไปอีกนาน มีการสั่งจองเข้ามาไม่ขาดสาย ในขณะที่เดียวกันเมื่อมีกิจกรรมของอำเภอหรือจังหวัด ก็จะได้รับติดต่อให้ไปจำหน่ายเสมอ ถือว่าเป็นการประชาสัมพันธ์

แม่บ้านเกษตรกร ที่มั่นชีวิตม แอติทางไข่เค็มสมุนไพรใบเตย กล่าวทิ้งท้ายว่า ไข่กับสามีว่าจะไม่หยุด

ยังเคียงแค้นนี้ ยังติดต่อไปว่าจะต้องนำสมุนไพรตัวอื่นเข้าไปในกระบวนการปรุงด้วย เช่น น้ำมันงา การเข้าไปเป็นสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรถือว่าเป็นเรื่องที่ดี เมื่อมาจากสมาชิกต่างก็จะช่วยเหลือเอื้อเฟื้อซึ่งกันและกัน การทำงานรวมกลุ่มก็ทำให้มีอำนาจในการต่อรองสูงกว่าการทำคนเดียว หากใครที่สนใจจะสั่งซื้อไข่เค็มไปจำหน่าย หรือซื้อไปบริโภคติดต่อได้ที่ โทร. 0-5631-7276 หรือ 0-5621-7915

ด้าน นายพิเชฐ เกตุเกล้า เกษตรจังหวัดนครสวรรค์ ให้สัมภาษณ์ว่า กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเป็นกลุ่มเป้าหมายหนึ่งในการทำงานส่งเสริมการเกษตร และเป็นกลุ่มที่มีความเข้มแข็งที่สุด มีกิจกรรมออกมาสู่สายตาคนอย่างสม่ำเสมอ โดยเฉพาะกิจกรรมการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร ซึ่งได้รับกษยยอมรับจากผู้บริโภคมาโดยตลอด ปัจจุบันกลุ่มแม่บ้านของนครสวรรค์ มีจำนวนมากกระจายกันไปทุกตำบล มีเจ้าหน้าที่งานเทคนิคเกษตรเป็นผู้นำความรู้เรื่องการแปรรูปไปถ่ายทอด ซึ่งก็เป็นไปตามความต้องการของสมาชิกกลุ่ม และต้องพิจารณาวัตถุประสงค์ที่ให้ออกันประกอบด้วย มีการพัฒนาคุณภาพการบรรจุที่บ่อในรูปแบบที่ทันสมัย จนมีผลิตภัณฑ์หลายตัวได้รับการรับรองจาก สช ขณะนี้ก็ได้เตรียมสถานที่จำหน่ายเอาไว้สำนักงานเกษตร อ.เมืองนครสวรรค์ ผศ.ข้ามตลาดสะพานตา



และกาขนส่ง โดยทั่วไปแล้วจะทำ 3 วัน ต่อครั้ง ครั้งละ 3,000 ฟอง หรือเฉลี่ยวันละ 1,000 ฟอง ก็จะมีไข่เค็มสมุนไพรใบเตยออก