



หน้า 32

**สมุนไพรรไทย 'ว่านหางจระเข้'**  
**กลายเป็นของขบเคี้ยว**  
**แปรรูป'อบกรอบ'สร้างเศรษฐกิจ**  
**ชาวบ้านบางหลวง**

ประนอม ลัทธิตะย

"ภูมิปัญญาของชาวบ้าน" ที่มีความสามารถเฉพาะตัวต่างค้นคว้าหาอาชีพที่แปลกใหม่ไม่ซ้ำแบบใคร ผลิดอกมาจำหน่ายให้กับผู้บริโภค เพื่อนำเงินรายได้ไว้คืนกองทุนหมู่บ้านที่กู้มาใช้ทำทุนทางด้านธุรกิจการค้าเล็ก ๆ น้อย ๆ ในหมู่บ้าน แต่กลับไปทำธุรกิจตัวเดียวกันหรือเหมือน ๆ กันแล้วจะทำให้สินค้าดังกล่าวล้นตลาดเกินความต้องการของผู้บริโภค ฉะนั้นกลุ่มแม่บ้านต่าง ๆ ในเขตท้องที่ จังหวัดชัยนาท ต่างพยายามคิดค้นสิ่งแปลกและใหม่ นำออกสู่ท้องตลาด เพื่อแข่งขันลูกค้าใครผลิดอกสู่ท้องตลาดก่อนย่อมได้เปรียบกว่าที่ผลิตตามหลัง

**นางสมใจ อยู่ภู**  
เกษตรกรตำบลบางหลวง  
อำเภอสรรพยา จังหวัด

ชัยนาท เป็นแม่บ้านอีกคนหนึ่งที่ไม่ยอมอยู่นิ่งเฉย พยายามทุกวิถีทางที่จะรวมกลุ่มสตรีในหมู่บ้านไม่ให้ถิ่นฐานบ้านเรือนเดินทางมุ่งหน้าเข้าเมืองหลวง เมื่อเสร็จสิ้นจากฤดูกาลเก็บเกี่ยวพืชผลทางการเกษตร เธอได้เล็งถึงวิธีการ "ผลิตว่านหางจระเข้ช่อกรอบ" ให้พี่ว่า ได้รับการบอกเล่าจาก นางปาน เอี่ยมสุภา ประธานกลุ่มแม่บ้านท่าทราย ซึ่งอยู่ห่างกันเพียงเล็กน้อย ซึ่งเป็นผู้ผลิตแซมพูนสมุนไพรว่านหางจระเข้ เมื่อสมาชิกปลูกวัตถุดิบครบวงจร จึงทำให้ ว่านหางจระเข้ ล้นตลาด นางปาน จึงได้แนะนำให้นำว่านหางจระเข้มาแปรรูปเป็นขนมหวาน และให้ชื่อวัตถุดิบคือ ว่านหางจระเข้จากกลุ่มแม่บ้านท่าทราย ให้้อตรา

กิโลกรัมละ 4 บาท ด้วยการเลือกใบที่มีขนาดใหญ่ที่มีอายุพอดี เพื่อให้ได้ว่านที่มีคุณภาพ และมีคุณค่าทางสมุนไพรได้อย่างเต็มที่ การทำขนมหวาน ว่านหางจระเข้ช่อกรอบนั้น จะต้อง มีขั้นตอนและกรรมวิธี ถ้าทำไม่ถูกต้องตามกรรมวิธีแล้ว จะทำให้ขนมไม่มีคุณภาพ ฉะนั้น ก่อนที่จะนำว่านหางจระเข้มาแปรรูปนั้น จะต้องนำมาทำความสะอาด แล้วปอกเปลือก และรีบล้างน้ำทำความสะอาดทันที และล้างให้หมดเมือก แล้วล้างเป็นชั้นเล็ก ๆ ใส่เครื่องบดให้ละเอียด แล้ว

ใส่หม้อสแตนเลสนำไปตั้งไว้บนเตาไฟ โดยใช้ น้ำหนักเท่า ๆ กัน หนึ่งต่อหนึ่งกิโลกรัม ใช้น้ำตาลทรายขาว ตั้งเคี่ยวจนเป็นยางเหนียวข้นยกเทลงใส่ถาดเคลือบให้เสมอกันแล้วแต่ความต้องการความหนาทองทั้งไว้ให้เย็น แล้วใช้มีดบางที่มีความคมตัดเป็นก้อนเล็ก ๆ แล้วนำไปใส่ตู้อบใช้อุณหภูมิสูงเพียง 50 องศาเซลเซียส

ไม่ต้องใส่สารกันบูด หากอุณหภูมิจะต่ำให้ใช้น้ำตาลอาจจะละลายได้

สำหรับสรรพคุณสมุนไพรว่านหางจระเข้ หรือเรียกกันตามภาษาท้องถิ่น ภาคเหนือเรียก ว่านไฟไหม้ ภาคกลางเรียก ว่านหางตะเข้ ว่านหาง



จระเข้เป็นพืชล้มลุก ลำต้นสั้นโอบอกใกล้พื้นดินเรียงสลับซับซ้อนกันอยู่ ใบอวบน้ำ กว้างประมาณ 30-50 เซนติเมตร ริมใบหยัก และมีหนามเล็ก ๆ ภายในใบมีเส้นใย ๆ ระหว่างเปลือกและ รุนมียางสีเหลือง ดอกออกเป็นช่อสีส้มแดง ดอกยาวประมาณ 50-100 เซนติเมตร สารสำคัญที่พบคือ รุนในใบว่านมีสารหลายชนิด ที่มีสรรพคุณรักษาแผลต่อต้านเชื้อแบคทีเรีย บำรุงร่างกาย และช่วย สมานแผลได้ ขางในใบว่านมีสาร มีฤทธิ์ขับถ่ายใช้ทำเป็นยาดำปลุกได้ทุกฤดูขึ้นได้ในดินทั่ว ๆ ไป ชอบดินทรายหรือดินร่วน แต่ต้องมีการระบายน้ำที่ดี ต้องการแสงแดดอ่อนปานกลาง

ส่วนผู้ที่ให้การสนับสนุน และส่งเจ้าหน้าที่

เข้าไปดูแลนั้นคือ นายจำเนียร เร่งเทียน เกษตรจังหวัดชัยนาท ได้ให้ความสำคัญต่อการดำเนินงานของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรมากที่สุด เพื่อให้สถาบันเกษตรกรมีความเป็นอยู่ที่ดี และรายได้เพิ่มขึ้น สามารถดำเนินงานด้วยตนเอง โดยให้การสนับสนุนทั้งงบประมาณ ความรู้ทั้งการผลิตและการตลาด จัดให้มีการจำหน่ายสินค้าในวันสิ้นเดือน และเห็นว่า ว่านหางจระเข้ช่อกรอบ ได้ใช้สีจากธรรมชาติ จึงดึงดูดความสนใจที่จะบริโภคสินค้าที่มีประโยชน์ และไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ปลูกฝังการบริโภคเพื่อเสริมสุขภาพ ได้ทั้งรสชาติอร่อย เหมาะแก่การชมเชยเป็นอาหารว่าง และเป็นของฝากจากจังหวัดชัยนาท เพื่อสนับสนุนการซื้อของไทย ใช้ของไทย กินของไทย เงินทองไม่รั่วไหลออกนอกประเทศไทย!!



**A** เข้มศูนย์ฯ...สมชาติ เทวะโรดม รองอธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน นำ