



จังหวัดสมุทรสงคราม มีการประกอบอาชีพทำน้ำตาลมะพร้าวมาช้านาน ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน เพราะต้นมะพร้าวพันธุ์ดีที่มีอยู่มากมายในพื้นที่สามารถนำมาแปรรูปเป็นน้ำตาลมะพร้าวคุณภาพดี สำหรับบริโภคในครัวเรือนและจำหน่ายไปทั่วประเทศ สร้างรายได้ให้กับครอบครัวและคนในชุมชนได้ไม่น้อย

แต่ในระยะหลังการผลิตน้ำตาลมะพร้าวมีการเปลี่ยนแปลงรูปแบบวิธีการผลิตไปจากเดิม มีการนำภูมิปัญญาดั้งเดิมตั้งแต่การคัดเลือกพันธุ์มะพร้าว การเลือกใช้ภาชนะในการผลิต ขั้นตอนการแปรรูป มาปรับปรุงยุคเพื่อให้ตรงตามความต้องการของผู้บริโภคที่ใส่ใจสุขภาพ ทั้งการหลีกเลี่ยงการใช้สารฟอกขาว การงดใช้สารฟอกสีต่างๆ ทำให้เกิดการรวมตัวก่อตั้งกลุ่มผู้ผลิตน้ำตาลมะพร้าวปลอดสารพิษในหลายชุมชนของจังหวัดสมุทรสงคราม

นายสมชาย ต้นตระกูล ลูกค้านาคาร เพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร ในฐานะประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนน้ำตาลปลอดสาร บ้านสวนทุ้ง ต.คลองเขิน อ.เมือง จ.สมุทรสงคราม เล่าว่า ชาวสมุทรสงครามมีวิถีชีวิตดั้งเดิมที่ผูกพันกับต้นมะพร้าว ทั้งรับประทานผลสด ทำอาหารคาวหวาน รวมทั้งการนำมาแปรรูปทำน้ำตาลมะพร้าว โดยมะพร้าวแต่พันธุ์จะมีคุณสมบัติที่แตกต่างออกไป สำหรับมะพร้าวน้ำหอมที่นำมาทำน้ำตาลมะพร้าวได้คุณภาพดีของชุมชนบ้านสวนทุ้ง คือ พันธุ์หูสีหม้อ และพันธุ์สายน้ำผึ้ง

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มน้ำตาลปลอดสาร บ้านสวนทุ้ง ก่อตั้งเมื่อปี 2549 มีสมาชิกทั้งหมด 28 ราย ซึ่งสมาชิกแต่ละรายจะมีพื้นที่สวนมะพร้าวคนละประมาณ 5-10 ไร่ แต่ละไร่มีจำนวนต้นมะพร้าว 25-30 ต้น โดยได้รวมตัวกันทำน้ำตาลมะพร้าวปลอดสารพิษ ที่มีกระบวนการผลิต เริ่มตั้งแต่ความปลอดสารพิษในการปลูก



น้ำตาลมะพร้าวปลอดสาร

รสชาติหอมหวาน แห่งบ้านสวนทุ้ง

มะพร้าว ต้องเป็นต้นพันธุ์ที่แข็งแรงปลอดภัยจากการใช้สารเคมี เกษตรกรจะมีการใช้ปุ๋ยหมัก การขึ้นเลนเพิ่มความอุดมสมบูรณ์ของดิน หรือการใช้ปุ๋ยหมักจากมูลสัตว์ การกำจัดศัตรูพืช ศัตรูของมะพร้าว ได้แก่ ตัวงต่างๆ ในกระบวนการทำความสะอาดร่องสวน และการใช้เชื้อราเขียวป้องกันกำจัดหนอนด้วง การตรวจทำความสะอาดและตัดแต่งกิ่งตัดแต่งยอดต้นมะพร้าวก็จะเป็นการช่วยกำจัดศัตรูมะพร้าวไปในตัว

"เกษตรกรจะต้องปาดเอาน้ำตาลมะพร้าวไปเคี่ยวเป็นน้ำตาลมะพร้าวทุกวัน ซึ่งกระบวนการเคี่ยวน้ำตาลมะพร้าวต้องมีอุปกรณ์และต้องดูแลอุปกรณ์ต่างๆ ให้สะอาดและปลอดภัยจากสารพิษและสารปนเปื้อน นับตั้งแต่เคี่ยวน้ำตาลมะพร้าว ต้องทำความสะอาดรอบๆ เตาก่อนเคี่ยวน้ำตาลมะพร้าวทุกวันไม่ให้มีฝุ่นละออง ในขณะที่เคี่ยวน้ำตาล การกองฟืนสำหรับเคี่ยวน้ำตาลมะพร้าวปลอดสารปนเปื้อนต้องกองฟืนให้เป็นระเบียบไม่กองเกะกะและมีฝุ่นละออง และไม่ใช้เชื้อเพลิงที่มีกลิ่นเหม็น เช่น ขางรถยนต์ หรือวัสดุที่ก่อให้เกิดฝุ่นละอองใน



ขณะเคี่ยวน้ำตาลมะพร้าว กระทะเคี่ยวน้ำตาลต้องล้างให้สะอาดทุกครั้ง รวมทั้งการแต่งกายของคนเคี่ยวน้ำตาลต้องสะอาด หิ๋งและแมลงวันต้องไม่ตอม"

สมชายบอกว่า ผลิตภัณฑ์น้ำตาลมะพร้าวสามารถจำหน่ายได้ทุกช่วง มีลูกค้าจากจังหวัดต่างๆ มารับไปจำหน่าย อาทิ อยุธยา ปทุมธานี กาญจนบุรี นครปฐม และจังหวัดอื่นๆ เนื่องจากผลิตภัณฑ์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มน้ำตาลปลอดสาร บ้านสวนทุ้ง มีความหอมหวานตามต้นตำรับน้ำตาลมะพร้าวดั้งเดิม และผู้บริโภคมั่นใจได้ว่าปลอดภัยไร้สารพิษเจือปน สามารถนำไปประกอบอาหารคาวหวานได้รสชาติดี โดยจัดจำหน่ายทั้งแบบน้ำตาลก้อน ราคาถุงละ 35 บาท และน้ำตาลบีก ปีกละ 30 บาท



สนใจผลิตภัณฑ์น้ำตาลมะพร้าวปลอดสาร บ้านสวนทุ้ง ติดต่อได้ที่ นายสมชาย ต้นตระกูล ม.7 ต.คลองเขิน อ.เมือง จ.สมุทรสงคราม โทรศัพท์ 089-537-1525