

'แป้งเกลือจิ๊ด'



จังหวัดสมุทรสงคราม...ถือเป็นแหล่งผลิต เกลือสมุทร แหล่งใหญ่ของประเทศ ปัจจุบันมีพื้นที่ทำนาเกลือประมาณ 5,000 ไร่ การทำนาเกลือจะเริ่มตั้งแต่ประมาณเดือนพฤศจิกายน-พฤษภาคม ซึ่งเป็นช่วงฤดูแล้ง หลังจากเกษตรกรเก็บผลผลิตผลึกเกลือหรือ "รือเกลือ" หมดแล้ว จะเหลือ "เกลือจิ๊ด" เกาะตัวเป็นแผ่นแข็ง อยู่ติดกับดินในนาเกลืออันเชื่อง โดยทุก ๆ 3 ปี เกษตรกรต้องขุดเอาเกลือจิ๊ดออกและปรับหน้าดินก่อน แล้วค่อยปล่อยน้ำทะเลเข้ามา ซึ่งในอดีตเกษตรกรมองเกลือจิ๊ดเป็น



เกลือจิ๊ด



เพียงเศษวัสดุเหลือใช้ แต่ขณะนี้ได้มีการนำเกลือจิ๊ดมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ "แป้งเกลือจิ๊ด" เพื่อเพิ่มมูลค่า สามารถสร้างอาชีพและสร้างรายได้ให้แก่เกษตรกรในพื้นที่ได้

นายสมพงษ์ บัวโรย นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการ สำนักงานเกษตรจังหวัดสมุทรสงคราม กล่าวว่า เกลือจิ๊ดเป็นผลึกสารแคลเซียมซัลเฟตที่มีบทบาทอยู่ในนาเกลือหลังจากเกษตรกรเก็บผลผลิตเกลือออกไปหมดแล้ว เมื่อถอนขบวนการเกลือจะไม่เห็นประโยชน์ของเกลือจิ๊ดและส่วนใหญ่มักขุดทิ้ง ปัจจุบันเกษตรกรได้แปรรูปเกลือจิ๊ดเป็นผลิตภัณฑ์แป้งเกลือจิ๊ด โดยเฉพาะเป็นส่วนผสมของเครื่องสำอาง อาทิ แป้งนวล แป้งผงบู่ แป้งขมิ้น แป้งไพล เป็นต้น สามารถ

ช่วยสร้างรายได้ให้แก่เกษตรกรชาวนาเกลือเพิ่มขึ้น

การผลิตแป้งเกลือจิ๊ดมีขั้นตอนดังนี้

คือ 1. เก็บเกลือจิ๊ดหลังจากเลิกฤดูกาลทำนาเกลือของแต่ละปีแล้ว ซึ่งสิ่งของเกลือจิ๊ดจะมีสีคล้ำและมีคาว 2. ล้างเกลือจิ๊ดด้วยน้ำสะอาด โดยใช้ตะแกรงตาถี่หรือผ้ากรองเชียว โดยล้างเอาดินออกหรือล้างให้มีเม็ดเกลือจิ๊ดมีลักษณะใสคล้ายเม็ดทรายแล้วนำไปผึ่งให้แห้ง 3. นำเกลือจิ๊ดที่ล้างสะอาดแล้วไปคั่วในกระทะด้วยไฟปานกลาง โดยต้องคนตลอดเวลาจนเม็ดเกลือจิ๊ดเปลี่ยนจากสีใสเป็นเม็ดสีขาว 4. นำเกลือจิ๊ดที่คั่วสุกแล้วล้างน้ำสะอาด 2 ครั้ง จากนั้นใส่ไม้จิ้มและสะอาดพอท่วมเม็ดเกลือที่คั่วแล้วบีบให้เกลือจิ๊ดแตกเป็นผงและกลายเป็น



แป้งเกลือกิด

เนื้อเดียวกัน 5. นำมากรองกับผ้าขาวบางหรือผ้าดิบ บีบน้ำออก ไปเหลือเฉพาะเนื้อ แป้งเท่านั้น 6. เก็บผงแป้งเกลือกิดนำมาทำเป็นก้อน หยอดโดยบีบเนื้อแป้งให้ผ่านหัวเค็กลักษณะแป้งจะ

วิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรเกลือกิดสมุทรบางแก้ว ตำบลบางแก้ว อำเภอมะนัง จังหวัดสมุทรสงคราม กล่าวว่า เดิมสมาชิกกลุ่มมีอาชีพหลัก คือ ทำนาเกลือ เริ่มนำเกลือกิดมาผลิตเป็นแป้งเกลือกิดเมื่อ 2 ปี ที่ผ่านมา โดยได้รับการส่งเสริมสนับสนุนจากสำนักงานเกษตรจังหวัดสมุทรสงคราม ปัจจุบันมีสมาชิกจำนวน 63 ราย ทุกวันเสาร์-อาทิตย์ สมาชิกจะมารวมตัวและช่วยกันทำแป้งเกลือกิด โดยมีหลากหลายผลิตภัณฑ์ ได้แก่ แป้งโบราณ แป้งขมิ้น แป้งไพล แป้งทานาคา แป้งมะขาม แป้งกวาวเครือขาว แป้งโอเรนทอล แป้งเปลือกมังคุด และ แป้งโบราณเกลือกิด ซึ่งถูกทำให้การตอบรับดีและตลาดเริ่มขยายตัวกว้างขึ้นโดยเฉพาะกลุ่มสุขภาพสตรี เนื่องจากแป้งเกลือกิดมีสรรพคุณช่วยรักษาผิวหนังน้ำให้ขาว กระชับรูขุมขน รักษาความชุ่มชื้น ลดความมันบนใบหน้า แก้ผดผื่นคัน ลดการอักเสบของผิว ลดจุดด่างดำ สิวเสี้ยน ผ่า ช่วยลดการสะสมของเชื้อราและแบคทีเรียที่ผิวหนังด้วย



เป็นลายจีบ แล้วนำไปตากแดดให้แห้งสนิท ก็จะเป็นแป้งเกลือกิดหรือ “แป้งโบราณ”

เกลือกิด 1 ส่วน เมื่อผลิตเป็นแป้งเกลือกิดจะได้แป้งประมาณ 3-4 ส่วน ขณะนี้สำนักงานเกษตรจังหวัดสมุทรสงครามได้ขยายผลการส่งเสริมให้กลุ่มสถาบันเกษตรกรและวิสาหกิจชุมชนในพื้นที่ อาทิ วิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรเกลือกิดสมุทรบางแก้ว กลุ่มโฮมสเตย์ (Home Stay) ให้แปรรูปแป้งเกลือกิดเป็นผลิตภัณฑ์ป้อนตลาด เช่น นำไปผสมกับผงสมุนไพรและเป็นส่วนผสมของเครื่องสำอาง อาทิ ผงขมิ้น ผงไพล ผงทานาคา เป็นต้น พร้อมช่วยส่งเสริมด้านการตลาดและเพิ่มโอกาสในการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ สามารถสร้างอาชีพและสร้างรายได้ให้เกษตรกรค่อนข้างดี ขณะนี้แป้งเกลือกิดเริ่มเป็นที่รู้จักแพร่หลายมากขึ้น โดยเฉพาะกลุ่มสุขภาพสตรีที่ชอบเสริมความงาม

นางนงนุช เจริญฤทธิ์ ประธานกลุ่ม

แป้งทานาคา และ แป้งโบราณ เป็นที่ชื่นชอบของลูกค้ามาก ซึ่งใช้ดีแล้วบอกต่อปากต่อปากทำให้มียอดสั่งซื้อเพิ่มมากขึ้นจากทั่วประเทศ และได้รับการตอบรับดีช่วยให้สมาชิกมีอาชีพและมีรายได้หล่อเลี้ยงครอบครัวเดือนละ 3,000-4,000 บาท และสิ้นปีกลุ่ม ยังมีการปันผลให้กับสมาชิกอีกด้วย อนาคตได้มีแผนพัฒนาบรรจุภัณฑ์เป็นแป้งตลับเพื่อให้พกพาได้สะดวกมากขึ้น ซึ่งคาดว่าจะน่าจะเป็นช่องทางเจาะตลาดกลุ่มวัยรุ่นเพิ่มมากขึ้น

หากสนใจหรือมีความต้องการผลิตภัณฑ์แป้งเกลือกิด ติดต่อ วิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรเกลือกิดสมุทรบางแก้ว 83/5 หมู่ 1 ต.บางแก้ว อ.เมือง จ.สมุทรสงคราม โทร. 08-4648-5754.