

ผลิตภัณฑ์ 'น้ำผักข้าว' บรรจุมรด ทางเสริมรายได้กลุ่ม 'ไทยพัฒนา'

หัตถ์อำลาชีวิตมนุษย์เงินเดือนเมื่อหลายปีก่อน "รัตนพงษ์ จันทะวงษ์" หรืออาจารย์น้อย ก็ได้ผันตัวเองมาเป็นเกษตรกรเต็มขั้น ด้วยการปลูกผักข้าวเชิงการค้าเพื่อหารายได้ทดแทนเงินเดือนที่ขาดหายไป หลังได้รับคำแนะนำจาก ผศ.ดร.วิเชษฐ์ สีสามานิตย์ อาจารย์ภาควิชาชีวเคมี คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดลให้ทดลองปลูกผักข้าว หลังมีการวิจัยพบว่าเป็นพืชพื้นบ้านที่มีคุณประโยชน์อันดี โดยเฉพาะเบต้าแคโรทีน ซึ่งเป็นสารต้านอนุมูลอิสระอยู่ในปริมาณที่สูงมากและปัจจุบันกำลังได้รับความนิยมจากคนทั่วโลก

"เมื่อก่อนผมก็เป็นมนุษย์เงินเดือนเหมือนกัน พอมีลูกก็เลยลาออกมาเลี้ยงลูก ทุกวันก็มีหน้าที่รับส่งไปโรงเรียนทุกวัน ส่วนภรรยาทำงานอยู่แบงก์ชาติ ไม่มีเวลามาดูแลตรงนี้ พอลาออกก็มีเวลาอยากทำอะไรทำ บังเอิญได้เจอกับอาจารย์วิเชษฐ์ (ผศ.ดร.วิเชษฐ์ สีสามานิตย์) จากมหิดล ท่านก็แนะนำให้ลองปลูกผักข้าวดู หลังท่านได้ทำการทดลองวิจัยพบว่าพืชพื้นบ้านตัวนี้มีคุณประโยชน์มหาศาลและกำลังจะสูญหายไปจากบ้านเรา"

รัตนพงษ์ จันทะวงษ์
ประธานกลุ่มผู้ปลูกผักข้าว
ไทยพัฒนาและแปรรูปเชิง

การค้าครบวงจรแห่งแรกในประเทศไทย ในฐานะเจ้าของผลิตภัณฑ์น้ำผักข้าวบรรจุขวดย้อนอดีตกว่าจะถึงทุกวันนี้ โดยเริ่มแรกไปหาซื้อเมล็ดพันธุ์มาจากทางภาคเหนือเพื่อนำมาทดลองปลูก แต่ไม่ประสบผลสำเร็จ เพราะมีปัญหาเกี่ยวกับการงอก จากนั้นจึงเปลี่ยนมาตระเวนหาเมล็ดพันธุ์แถวเมืองกาญจน์ ปรากฏว่าปริมาณการงอกและการเจริญเติบโตได้ดีกว่า ก่อนจะรวมกลุ่มปลูก



ผักข้าวเพื่อเป็นรายได้เสริม โดยตนเองทำหน้าที่ดูแลเรื่อง การตลาดและพัฒนาแปรรูป เป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ

รัตนพงษ์และลูกสาวโซว
ผลิตภัณฑ์น้ำผักข้าว

เขาบอกว่าเริ่มนำผักขามาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์น้ำผักข่าเมื่อประมาณ 10 เดือนที่แล้ว เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้ผักข่า ซึ่งปกติจะจำหน่าย กิโลกรัมละ 18-20 บาท แต่หากนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์สร้างมูลค่าเพิ่มได้หลายเท่าตัว โดยเฉพาะน้ำผักข่าขณะนี้กำลังเป็นที่นิยมอย่างมาก ในหมู่คนรักสุขภาพ ส่วนขั้นตอนการผลิตนั้น เริ่มจากนำผลผักข่าสุกมาล้างด้วยน้ำทำความสะอาด

ผลิตภัณฑ์น้ำผักข่าผสมกับน้ำผลไม้ไม่ได้ไม่เกิน 5 วันและต้องแช่เย็นไว้เท่านั้น เพราะเราไม่ใส่สารกันเสีย"

ประธานกลุ่มผักข่าไทยพัฒนายอมรับว่า ขณะนี้พื้นที่ปลูกผักข่ามีเพียงแค่ 100 ไร่ เท่านั้น จากจำนวนสมาชิกประมาณ 30 คน กระจายกันปลูกอยู่ในหลายพื้นที่ของจ.นครปฐม และจ.กาญจนบุรี และคาดว่าภายใน 2 ปีจะเพิ่ม

จากนั้นก็ผ่าซีกเพื่อแยกเนื้อกับเมล็ดออกจากกัน ก่อนนำไปต้มที่อุณหภูมิ 92 องศาเซลเซียสเพื่อฆ่าเชื้อโรคแล้วนำมาบดด้วยความร้อนที่อุณหภูมิ 52 องศาเซลเซียส จากนั้นจึงนำไปบรรจุขวดเพื่อจำหน่ายต่อไป

"สมาชิกเป็นคนปลูก ส่วนผมจะดูแลเรื่องตลาดและหาวิธีแปรรูปเพิ่มมูลค่า อย่างล่าสุดเรามีผลิตภัณฑ์น้ำผักข่าชื่อว่าแก๊ป คิวเทิน (Gac คิว 10) บรรจุขวด ขวดละ 180 ซีซี ราคาขวดละ 10 บาท มีขายทั่วไปในจ.นครปฐม กาญจนบุรี และที่กรุงเทพฯ ตอนนี้ผลผลิตอยู่ที่ประมาณ 1,000 ขวดต่อวัน แต่ก็ยังไม่พอสั่งความต้องการ เพราะผลผักข่าส่วนหนึ่งเราส่งออกไปอินเดียและดูไบ ส่วนในประเทศจะเน้นผลิตภัณฑ์แปรรูปมากกว่า เป็น

พื้นที่ปลูกให้ได้ประมาณ 5,000 ไร่ ซึ่งขณะนี้ มีเกษตรกรที่สนใจจำนวนมากสมัครเข้ามาเป็นสมาชิกของกลุ่มและปลูกผักข่าเพื่อเป็นรายได้เสริม เนื่องจากผักข่าเป็นพืชที่ทนแล้งได้ดีและสามารถปลูกได้ทุกพื้นที่ ยกเว้นที่มีน้ำขังเท่านั้น

ผลิตภัณฑ์น้ำผักข่าของกลุ่มผักข่าไทยพัฒนา นอกจากเป็นเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพแล้วยังต้องมหายใจให้เกษตรกรผู้ปลูกผักข่าอีกด้วยและในวันเสาร์ที่ 16 กรกฎาคมนี้ ท้องถิ่นเกษตร "คม ชัด ลึก" จัดทริปพิเศษเยี่ยมชมสวนผักข่าของสมาชิกกลุ่มผักข่าไทยพัฒนาและผลิตภัณฑ์จากผักข่าอย่างหลากหลาย สนใจ โทร.0-2338-3356-7 ทุกวันจันทร์ถึงศุกร์

● สุรัตน์ อัดตะ ●