

บานาน่า... เรื่องกล้วยๆ ที่รวยได้

๐...นิติ ท้วมประดม

กรุบ...กรุบ กรุบ...กรุบ เสียงเคี้ยวขนมชิ้นเล็กๆ อย่างเพลิดเพลินของผม ทำเอาหลายต่อหลายคนต้องถามอย่างสงสัยว่า เจ้าขนมในถุงพลาสติกสีสดใสที่ผมถืออยู่ในมือนั้นอร่อยขนาดนั้น เชียวหรือ

ธรรมดาแล้วผมเป็นคนไม่ชอบรับประทานขนมขบเคี้ยวประเภทนี้หรอกครับ กลัวผงขรุส เคี้ยวผมร่วงหมด นี่ขนาดระวังอย่างนี้ยังหลายแสนจนเกือบล้านแล้ว

แหม...ก็ขนมขบเคี้ยวที่ผมกำลังเมามันอยู่นั้น จะว่าไปแล้วก็เป็นขนมแปรรูปแบบบ้านที่เราคุ้นเคยกันแหละครับ แต่มีการพัฒนาด้านการปรุงรสและบรรจุภัณฑ์ให้ดูไฮโซ ทัดเทียมกับขนมขบเคี้ยวชื่อฝรั่งทั้งหลาย เลยทำเอาผมเคี้ยวไม่หยุดเหมือนกัน

เพราะขนมที่ผมรับประทานอยู่ คือ บานาน่า ...หรือหากพูดให้เห็นภาพง่าย ๆ ก็คือ กล้วยฉาบ นั่นเอง

กล้วยฉาบ ขนมพื้นบ้านนี้ เชื่อว่าคงไม่มีใครไม่รู้จัก และได้ลิ้มลองกล้วยฉาบชิ้นขึ้นบางๆ ที่นำไปทอดให้กรอบแล้วนำไปคลุกน้ำตาล ซึ่งเป็นของฝากที่ขึ้นชื่อของหลายจังหวัด

แต่บานาน่าไม่ใช่กล้วยฉาบธรรมดาๆ นะครับ แต่เป็นกล้วยฉาบปรุงรสชาติที่มีทั้งหมด 10 รสชาติ เช่น รสบาร์บีคิว รสลาบ รสต้มยำ รสสาคะ ฯลฯ ตามแต่ใจลูกค้าที่ต้องการเลย

และไม่แน่ว่าบานาน่านี้จะกลายเป็นสินค้า OTOP ที่ขึ้นชื่อของ จ.กาญจนบุรี ไปแล้วด้วย

จินตนา สระสำอ่าง ประธานกลุ่มสตรีพัฒนากล้วยน้ำว่าไทย อ.พนมทวน จ.กาญจนบุรี สาวร่างเล็ก หน้าตาใจดี ซึ่งเป็นผู้คิดค้นและพัฒนาขนมขบเคี้ยว บานาน่า บอกว่า แรกเริ่มเดิมทีของบานาน่านั้นเกิดขึ้นจากความต้องการเก็บรักษากล้วยน้ำว่าที่ล้นตลาดเมื่อประมาณ 10 กว่าปีก่อน ด้วยการแปรรูป

ทั้งนี้ เพราะคุณจินตนาเองได้ร่ำเรียนทางด้านคหกรรมศาสตร์จากวิทยาลัยอาชีวศึกษาและยังเคยทำงานด้านวิจัยในบริษัทเอกชนอีกด้วย ก็เลยมีความคิดว่า จะนำกล้วยน้ำว่าที่มีมากมาย

เหลือเกินที่ อ.พนมทวน มาแปรรูป เพื่อเก็บรักษาให้อยู่ได้นานกว่าปล่อยให้สุกงอมจนรับประทานไม่ได้และต้องทิ้งไปในที่สุด

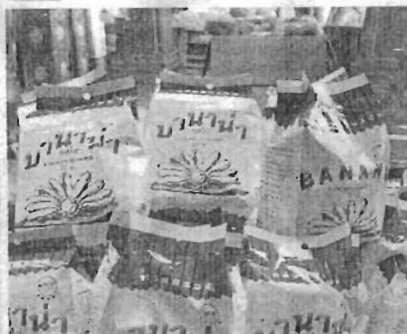
กล้วยฉาบคือสิ่งแรกที่คุณจินตนาคิดว่าเป็นวิธีถนอมอาหารที่ดีที่สุด เพราะสามารถเก็บได้นาน แต่หากเป็นกล้วยฉาบธรรมดา ก็ไม่สามารถสร้างจุดเด่นให้แตกต่างจากสินค้าของผู้อื่นๆ ทำให้คุณจินตนาคิดว่าควรจะนำกล้วยฉาบนั้นมาปรุงรสให้มีความหลากหลายมากกว่าที่มีแต่รสหวานเพียงอย่างเดียว

ด้วยประสบการณ์จากที่ร่ำเรียนมา รวมถึงประสบการณ์จากการเป็นเจ้าหน้าที่วิจัย ทำให้คุณจินตนาสามารถหาสูตรปรุงรสในรสชาติต่างๆ นำมาคลุกเคล้ากล้วยทอดธรรมดาๆ ให้มีรสชาติที่ไม่ธรรมดา และกลายเป็นขนมรับประทานเล่นที่น่าลิ้มลอง

ช่วงแรกคุณจินตนาทำกล้วยปรุงรสกินนำไปบรรจุถุงเหมือนขนมขบเคี้ยวทั่วไป และนำไปวางขายตามโรงเรียนต่างๆ ใน จ.กาญจนบุรี ในราคาถุงละ 3 บาท ซึ่งก็ได้รับการตอบรับที่ดีจากบรรดาผู้ปกครองและเด็กนักเรียนทั้งหลาย เนื่องจากวัตถุดิบของบานาน่านั้นทำจากกล้วย ที่ถือว่ามีประโยชน์ไม่น้อย และผงปรุงรสที่นำมาใช้ก็ได้ผสมผงขรุสแต่อย่างใด

“เพื่ออยากทำขนมรับประทานเล่นที่มีประโยชน์ให้เด็กๆ รับประทาน มีทางเลือกที่มีประโยชน์ ไม่ใช่ใช้วามันแต่ของรับประทานเล่นที่มีแต่ผงขรุส”

ด้วยรสชาติและบรรจุภัณฑ์ที่ค่อนข้างทันสมัย ทำให้อยอดขายบานาน่าเติบโตขึ้นอย่างต่อเนื่อง จนทำให้คุณจินตนาเริ่มรวมกลุ่มชาวบ้านในพื้นที่มาช่วยทำกล้วยแปรรูปขายกันอย่างเป็นลำดับขั้น ปริมาณการขายก็เป็นเรื่องที่น่าทึ่ง เพราะแต่ละวันคุณจินตนา



ต้องมีกล้วยดิบหนักกว่า 2 ตัน สำหรับแปรรูปทุกวัน นั่นหมายความว่า กล้วยน้ำว้าที่เคยเป็นสินค้าที่ล้นตลาด ราคาต่ำ ได้กลายเป็นสินค้าที่มีค่า มีตลาดรองรับทุกวันตลอดปี เป็นการสร้างรายได้ให้กับชาวสวนใน จ.กาญจนบุรี รวมถึงจังหวัดใกล้เคียงด้วย

ลองคิดดูแล้วกันครับว่า การหั่น การทอด การคลุก กล้วยปริมาณ 2 ตัน ทุกวันนั้น จะเป็นเรื่องใหญ่ขนาดไหน นั่นหมายความว่า การ "จัดการ" ยังต้องนำทั้งกล้วย

ด้วยปริมาณยอดขายที่เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ ทำให้คุณจินตนา มีแนวคิดที่จะนำชาวบ้านมารวมเป็น "กลุ่มสตรีพัฒนามากกล้วยน้ำว้าไทย" เพื่อจะได้มีแรงงานเพียงพอที่จะทำกล้วยปรุงรสได้ตามคำสั่งซื้อ

กลุ่มสตรีพัฒนามากกล้วยน้ำว้าไทยนั้นมีสมาชิกซึ่งเป็นคนในพื้นที่กว่า 60 คน มาแบ่งสรรหน้าที่การทำงานกันอย่างเป็นระบบ ตั้งแต่กระบวนการปอกกล้วย ล้างกล้วย ทอดกล้วย การคลุก การตากใส่ถุง และการซื้บปิดถุง โดยไม่มีมีการซ้ำซ้อนกัน

ที่สำคัญ สมาชิกของกลุ่มจะได้รับผลตอบแทนในรูปแบบทั้งเงิน

เดือน ค่าจ้างรายวัน และแบบเหมาจ่าย ที่ทำให้สมาชิกกลุ่มมีรายได้เสริมที่ทำให้คุณภาพชีวิตดีขึ้น เพราะรายได้เสริมของที่นี่ตกครบบครัวละ 5,000-1 หมื่นบาทต่อเดือน

ไม่น่าเชื่อว่า ปัจจุบันนี้บานานากลายเป็นหนึ่งในสินค้า OTOP ที่โด่งดังของ จ.กาญจนบุรี ที่ไม่ได้ขายแค่ในจังหวัดเท่านั้น แต่ยังก้าวเข้าไปขายในห้างค้าปลีกขนาดใหญ่ ไปวางเคียงข้างขนมขบเคี้ยวชื่อดังระดับโลกได้อย่างไม่อายใคร และยังข้ามน้ำข้ามทะเลไปขายยังประเทศญี่ปุ่นอีกด้วย

นอกจากนี้ กลุ่มสตรีพัฒนามากกล้วยน้ำว้าไทยยังกลายเป็นวิสาหกิจชุมชนต้นแบบ ให้ชุมชนอื่นๆ มาเรียนรู้ดูงาน เรื่องระบบการจัดการ การทำธุรกิจชุมชน นี่แหละครับ เรื่องกล้วยๆ ที่หากมีการวางแผนที่ถูกต้องและมีความ

คิดสร้างสรรค์ สร้างจุดเด่นให้กับสินค้าก็ทำให้รายได้เหมือนกัน ○