

"ไชโป๊เจ็ดเสมียน" สุดยอดโอท็อปราชบุรี

ชื่อชั้นผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปของประเทศไทยบางอย่างเรียกชื่อได้อย่างหลากหลาย

ผักตากแห้ง ไชโป๊ ไชเท้า แม้เรียกกันหลายชื่อ แต่มีถิ่นกำเนิดจากที่เดียวกันประเทศจีนเกิดจากหัวผักกาดที่มีอยู่หลายสีส้ม ขาว แดง ม่วง และชมพู กับขนาดที่แตกต่างตามสายพันธุ์ แต่ตระกูลเดียวกับแครอท

เมื่อนิยมนำมาปรุงเป็นเมนูง่ายๆ แกงจืด แกงส้ม ต้มจับฉ่าย แต่ด้วยสรรพคุณที่มีอยู่กว่า 80 ชนิด หลายคนยังไม่รู้ ในขณะที่ชาวบ้าน ต.เจ็ดเสมียน อ.โพธาราม จ.ราชบุรี ต่างรู้จักกันดี

จึงถูกนำเข้าสู่วิธีการดองตามภูมิปัญญาชาวบ้าน เพื่อถนอมพืชผักชนิดนี้ให้อยู่ได้นานๆ 1 ในนั้นคือ โรงงานผักกาดหวานแม่บุญส่ง ที่วันนี้ได้ผงาดขึ้นเป็น 1 ในสุดยอดสินค้าโอท็อปของ จ.ราชบุรี เมื่อปี 2558

นายสุกฤทัย สุกุลณา อายุ 28 ปี หลานชาย นางบุญส่ง เจ้าของโรงงาน ย้อนอดีตให้ฟังว่า กว่าคุณย่าจะมาถึงวันนี้ เมื่อ 40 ปีที่แล้ว ท่านเริ่มต้นทำผลิตภัณฑ์ชิ้นนี้ด้วยเงินทุนเพียง 5 พันบาท

อาศัยที่ ต.เจ็ดเสมียน เป็นแหล่งปลูกผักกาดสำคัญของ จ.ราชบุรี จึงลองผิดลองถูก นำหัวผักกาดมาดองเกลือหรือดองเค็มกับดองหวานเรียกกรรมกันว่า หัวไชโป๊ เพียง 3 โถง เสร็จแล้วนำเร่ขายตลาดในหมู่บ้าน

ปรากฏว่าได้รับความสนใจเป็นอย่างดี จากวันนั้นถึงวันนี้ ด้วยความมานะอดทนจากกิจการเล็กๆ ในครอบครัว กลายมาเป็นโรงงานขนาดใหญ่

ส่งขายทั่วประเทศ

โดยเฉพาะไชโป๊หวานชนิดฝอยที่ได้รับการรับรอง ไม่ว่ามาตรฐานอุตสาหกรรมอาหารและยา เซลล์ชวนชิม มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน มาตรฐานอาหารฮาลาล และอีกหลายๆ สถาบัน



ทั้งหลายทั้งปวงเกิดจากความคิดสร้างสรรค์นำภูมิปัญญาชาวบ้านแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่ยังคงเอกลักษณ์ของท้องถิ่น โดดเด่นที่เทคนิคและการพัฒนาอย่างมีประสิทธิภาพ ตรงตามที่คณะกรรมการกำหนด

อะไรไม่สำคัญเท่าความสะอาดหากทำได้ไม่ขาดตกบกพร่องสร้างเงินสร้างงานได้ยืนยาวแน่นอน...!

สุกโชค สร้อยน้ำ / รายงาน