

ทำเกษตร รู้จักแต่ปลูก ไม่คิดแปรรูป ไม่นองตลาด ไม่รู้จักปรับตัว หนทางการค้าในยุคที่เป็นไปได้ยาก... เป็นปัญหาที่ก่อขึ้นแม่บ้านปลูกผักภาค ต.ค่านหันตะ โภ อ.จอมบึง จ.ราชบุรี ซึ่งเป็นอย่างดี

“เมื่อก่อนคนที่ทำชาวบ้านเป็นอาชีพหลักบรรดาคุณแม่บ้านจะปลูกผักหารายได้เสริมแต่ระยะหลัง โจร ไม่ได้รับความนิยม การปลูกผักจึงเป็นอาชีพหลักแทน ที่นี่นิยมปลูกผักกาดขาว เพราะใช้น้ำไม่มาก มีที่ที่ประมาณพื้นกว่าไร เมื่อผลผลิตออกขาย ราคาตกลง ขายไม่ทันมาราบท เนื่องจากขาดตลาด ชาวบ้านไม่ออก มาใช้คงผักขาดตลาด”

ฐานิคดา ใจเย็น อายุ 52 ปี ประธานก่อตั้งแม่บ้านปลูกผักภาค ต.ค่านหันตะ โภ บอกว่า ช่วงแรกๆ ทุกอย่างไปได้ดี ท้อถอยมาทำไว้ขายได้หมด แต่ทำไปทำงานมีกลุ่มก่อตั้งนานามาก ทำให้ขาดตลาดเรื่อยๆ ไม่ออก กดติดต่อ ต้องหันมาปลูกผัก ขาดทุนแน่

ขายแค่ในประเทศไทย แข่งข่ายเดบติด ทำอาหารที่ไม่เหมือนใคร ส่งขายต่างประเทศ จึงไปปรึกษาอุตสาห-

# ผักกาดดอง “แม่บ้าน” ครอบสารบินไกลไปญี่ปุ่น



กรรมจังหวัดราชบุรี ให้เข้ามา เป็นพี่เลี้ยงช่วยดูแลจัดหา เครื่องไม้มีเครื่องมือมาให้ปรับเปลี่ยนรูปแบบมากดองในโจร นาใช้ถังสแตนเลส ปรับปรุงกระบวนการผลิตเพื่อยกระดับ คุณภาพผักกาดดองด้วยต้นทุนต่ำจากเคยใช้แรงงานมากถึง 30-40 คนลดเหลือครึ่งหนึ่งแต่สามารถ



ผลิตผักกาดดองได้มากขึ้น พร้อมคิดพัฒนาผักกาดดองสู่ตรัสมุนไพรสมบูรณ์ มีน้ำมัน สร้างมูลค่าเพิ่มด้วยการผลิตบรรจุภัณฑ์ด้วยระบบสุญญากาศ และเพื่อให้เป็นไปตามเป้าหมายล่าไปข้างต่อไป ประเทศไทยได้สินค้าต้องมีมาตรฐาน อุตสาหกรรมจังหวัดเข้ามายังพัฒนาระบบทดิษฐ์ของกลุ่มนี้ แม่บ้านให้ได้ผ่านมาตรฐานน้ำดื่มเครื่องหมายรับรอง GMP&HACCP, ISO 9001:2008, ISO 22000:2005 และมาตรฐานฮาลาล (HALAL)



“เมื่อกระบวนการผลิต เราย้อน นำมาตรฐานรับรอง แต่การตลาดไปต่างประเทศยังไม่รู้ว่าจะทำยังไง เลยพากันไปหาทางพาณิชย์จังหวัด เข้ามาช่วยทำการตลาดต่างประเทศ เริ่มแรกแนะนำให้เราทำแบรนด์ ยี่ห้อเดินด้าเป็นของตัวเอง เพื่อ ยกระดับเดินด้าและให้คนได้รู้จัก เลือกซื้อได้ดูก้าวตันนี้ได้ อดทนเป็นคราว “แม่บ้าน” จากนั้นนำเดินด้าของเรามาไปจัดแสดง ใน博覽會 ประเทศ แม้ต่างชาติ จะไม่นิยมกินผักกาดดองแต่การได้นำเดินด้าไปให้คนไทยในต่างประเทศ ได้เห็นต่างหากกันที่นั่นชอบเดินด้าทั้งหลายเป็นช่องทางทำให้ขายได้”

นับแต่ปี 2550 เป็นต้นมา ประธานก่อตั้งแม่บ้านปลูกผักภาค บอกว่า กันไทยในต่างประเทศ ยอมรับ เริ่มทบทวนสั่งนำเข้า และปี 2555 ผักกาดดองแม่บ้าน ราชบุรี ถูกสั่งเข้าไปในญี่ปุ่นได้เป็นครั้งแรก เรื่องผ่านด่านสุ่มตรวจสอบเดินด้าไม่มีปิ๊กฟาร์ม กอกอ่ายผ่านฉลุย เพราะผลิตได้คุณภาพปลอดสารพิษ ไม่มีสารต้องห้ามตกค้างแต่อย่างใด

ผลของการรู้จักทำหนทางการปรับตัวและช่วยตัวเอง... จากเดิม เก็บผลิตผักกาดดองวันละ 100-300 ถุง วันนี้มียอดขาย 5,000-10,000 ถุงต่อวัน แต่ไม่ใช้ผู้คนเดียวที่เก็บให้ แต่เป็นผู้คนด้านตลาด ขายไม่ทันมาราบท วันนี้ไม่มีปิ๊กฟาร์มให้ขายไว้ต้องรับมุกหนัก ถูกต่อไป。”

ไขบรัตน์ ส้มอุ่น