

แม่บ้านศรีประจันต์ อีกต้นแบบ

ใช้นวัตกรรมขึ้น ‘แห้วมีคุณอนันต์’

จากพืชจอมดิบ ไร้ราคา สู่ค้าอินเตอร์



เจลีเยิง
ไอเดีย

แม่บ้านศรีประจันต์

ใช้นวัตกรรมปั้น ‘แห้วมีคุณ’ จากพืชจมนดิน ไร้ราคา สู่อุตสาหกรรม

กล่าวถึง “แห้ว” มักจะนึกถึงคนที่พลาดหวัง ผิดหวัง คงมีไม่กี่คนที่จะนึกถึง “แห้ว” ที่เป็นพืชจำพวกหน่อ มีหัวในดินที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติตามหนองบึง เมื่อนำมาต้มสุกและมีรสชาติหวาน มัน กรอบ

แต่กลุ่มสตรีแม่บ้าน ต.วังยาง อ.ศรีประจันต์ จ.สุพรรณบุรี มองเห็นคุณค่า “แห้ว” วันนี้ได้เริ่มปลูกบนแปลงนาแทนการปลูกข้าว คุณอนันต์ ดอกกุหลาบ หรือจ่านันต์ แกนนานและผู้ก่อตั้งกลุ่มสตรีแม่บ้าน อ.ส.ม. เพื่อแปรรูปผลิตภัณฑ์จากแห้ว จนวันนี้ถือเป็นรัฐวิสาหกิจชุมชน และกลุ่มผลิตสินค้าโอท็อปขึ้นชื่อของจังหวัดสุพรรณบุรี

“ในไทยจะกล่าวได้ว่าที่นี่เป็นแหล่งเดียวที่มีการปลูกแห้วและแปรรูปเชิงพาณิชย์เต็มรูปแบบ เราผลักดันจนแห้วที่ศรีประจันต์

นำไปจดทะเบียนเป็นสิ่งบ่ง

ชี้ทางภูมิศาสตร์ หรือ

จีโอ ประจำจังหวัด

แล้ว มันใจว่าหลัง

จากนี้ จะทำให้คน

ไทยและต่างชาติ

รู้จักแห้วมากขึ้น

อีกประเทศที่ปลูก

แห้วมากเหมือนไทย

คือ จีน แต่การพัฒนา

ของไทยได้เป็นรูปธรรม

มากกว่า”

จ่านันต์เล่าถึงจุดเริ่มต้นของการรวมตัวครั้งนี้ว่า “ปี 2555 ตอนนั้นแห้วดิบราคาตกต่ำมาก ขายได้ราคาแค่ 3 ถึง 100 บาท ซึ่ง 1 ถังน้ำหนัก 15 กิโลกรัม จากปกติขายได้ตั้งแต่ 100 บาท ก็ถือว่าเป็นราคาต่ำมากแล้ว ราคาข้าวและพืชเกษตรอื่นก็ไม่ค่อยดี ทำให้ชาวบ้านมาคุยว่าจะทำอย่างไร จึงเกิดการรวมกลุ่มจากผู้ปลูกแห้ว กลุ่มรับจ้างเก็บ กลุ่มรับจ้างปอกหรือแปรรูปเป็นสินค้า โดยขอให้สถาบันการศึกษาทำการวิจัยและพัฒนาสินค้า ซึ่งผลการศึกษาพบว่าแห้วนั้นมีสรรพคุณสูงมาก ดีต่อร่างกาย และช่วยเรื่องบรรเทาโรคภัย จนทำให้ตอนนี้แห้วดิบมีราคาดีขึ้นถึงละ 200 บาท ชาวบ้านมีรายได้มากขึ้น เกินค่าแรงขั้นต่ำ”

วิถีทางตลอด 4 ปีเชื่อว่าอะไรด้วยกลีบกุหลาบ กว่าจะถึงวันนี้ก็สามารถสร้างรายได้เข้ากลุ่มไม่น้อยกว่าเดือนละ 1 ล้านบาท



จ่านันต์บอกว่า

“เมื่อเรามีหลัก

การอ้างอิงถึง

ประโยชน์ของแห้ว

ก็นำเทคโนโลยีและ

นวัตกรรมใหม่ๆ มา

พัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์

แบบต่างๆ จนปัจจุบันมีถึง 30

ผลิตภัณฑ์ เริ่มจากแห้วต้มสมุนไพร 7 สี ตั้งชื่อว่า ‘มณี 7 แสง’ เช่น ต้มกับมะตูมก็จะได้สีส้ม ต้มกับลูกเลียงก็จะได้สีเหลือง ต้มกับข้าวไรซ์เบอร์รี่ก็จะได้สีม่วง ต่อมาก็พัฒนาเป็นแห้วเชื่อม อบแห้ง มีทั้งรสน้ำผึ้ง รสเนย และเคลือบช็อกโกแลต เด็กๆ ชอบมาก ยังมีน้ำแห้ว แห้วเส้นอบกรอบเหมือนเฟรนช์ฟรายที่ใช้มันฝรั่งทอดมันแห้ว น้ำพริกแห้ว ซึ่ง 3 ชนิดหลังนี้ กำลังเป็นที่นิยมในการออกงานต่างๆ ตอนนี้กำลังเริ่มทำตลาดไวน์แห้ว น้ำส้มสายชูแห้ว”

แม้สินค้าจะดีดลมน แต่กลุ่มแม่บ้านศรีประจันต์ไม่ได้หยุดพัฒนาสินค้า จ่านันต์เล่าว่ามีแนวคิดจะต่อยอดผลิตภัณฑ์แห้วตามที่ถูกค้าต้องการ อีกทั้งแห้วเหมือนต้นกล้วย ใช้ได้ทุกส่วน กำลังศึกษาว่าเปลือกแห้วปลอดภัยพอที่จะนำมาทำ “ชาแห้ว” ขงต้มเหมือนพืชอื่นๆ หรือไม่ โดยวิทยาลัยใน

พระนครศรีอยุธยาและปทุมธานีกำลังวิจัยเพื่อให้การรับรอง ซึ่งผลศึกษาเบื้องต้น 3-4 เดือนพบว่าปลอดภัย และยังพบว่าเปลือกแห้วมีสารต่อต้านมะเร็งในลำไส้และกระเพาะปัสสาวะ ตอนนี้อยู่ในขั้นตอนทดลองผลิตเพื่อขายต่อไปยังเหลืดินแห้วซึ่งศึกษาอยู่ว่าจะพัฒนาเป็นกระดาษห่อของได้หรือไม่

หากถามถึงอนาคต จ่านันต์สะท้อนว่า “เรื่องวัตถุดิบเราสามารถควบคุมได้เพียงพอ แต่ยังมีปัญหาเรื่องคำสั่งซื้อและความต้องการของตลาดยังไม่สม่ำเสมอ แม้จะดำเนินการกันมาเกือบ 4 ปี และหน่วยงานรัฐเรียกให้ออกบูธต่างๆ จนมีผู้ซื้อจากต่างประเทศสั่งเข้ามาแล้วตั้งแต่ปีก่อน แต่ยังเป็นการซื้อแบบลือตๆ ล่าสุดเพิ่งสั่งแห้วต้มไปสหรัฐ 30 ตัน และเพิ่งได้คำสั่งซื้อจากประเทศในอาเซียน ส่วนใหญ่ไปฟิลิปปินส์ และกำลังเร่งเปิดตลาดเข้าห้างค้าปลีก มีห้างโรบินสันที่เปิดห้างให้แล้ว เป็นแห้วอบแห้งที่จะไปวางขายบนเซฟฟ์ แต่ส่วนใหญ่การขายยังเป็นออกร้าน ยังไม่มีการวางขายประจำ และมักจะเป็นการบอกต่อปากต่อปาก การสั่งซื้อผ่านเว็บไซต์เริ่มมีบ้างแล้ว”

“ที่ผ่านมาค่อนข้างน้อยใจว่าทำไมแห้วไปตีความในแง่ไม่ดี ทั้งๆ ที่แห้วหมายถึงกรอบ หวาน และมีคุณประโยชน์สูง ตอนนี้ได้

แม่บ้านศรีประจันต์ ... อีกต้นแบบ ใช้นวัตกรรมปั้น ‘แห้วมีคุณอนันต์’ จากพืชจอมดิน ไร้ราคา สู่อินเตอร์



จำนนต์บอกว่า
“เมื่อเรามีหลัก
การอ้างอิงถึง
ประโยชน์ของแห้ว
ก็นำเทคโนโลยีและ
นวัตกรรมใหม่ๆ มา
พัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์

แบบต่างๆ จนปัจจุบันมีถึง 30

ผลิตภัณฑ์ เริ่มจากแห้วต้มสมุนไพร 7
สี ตั้งชื่อว่า ‘มณี 7 แสง’ เช่น ต้มกับมะตูมก็
จะได้ลิ้ม ต้มกับลูกเลื่องก็จะเลื่อง ต้มกับ
ข้าวไรซ์เบอร์รี่ก็จะได้สีม่วง ต่อมาก็พัฒนาเป็น
แห้วแช่อิ่ม อบแห้ง มีทั้งรสน้ำผึ้ง รสเนย และ
เคลือบช็อกโกแลต เด็กๆ ชอบมาก ยังมีน้ำแห้ว
แห้วเส้นอบกรอบเหมือนเฟรนช์ฟรายที่ใช้มัน
ฝรั่ง ทอดมันแห้ว น้ำพริกแห้ว ซึ่ง 3 ชนิดหลัง
นี้ กำลังเป็นที่นิยมในการออกงานต่างๆ ตอนนี้
กำลังเริ่มทำตลาดไวน์แห้ว น้ำส้มสายชูแห้ว”

แม้สินค้าจะดีดลมน แต่กลุ่มแม่บ้าน
ศรีประจันต์ไม่ได้หยุดพัฒนาสินค้า จำนนต์
เล่าว่ามีแนวคิดจะต่อยอดผลิตภัณฑ์แห้ว
ตามที่ลูกค้าต้องการ อีกทั้งแห้วเหมือนต้น
กล้วย ใช้ได้ทุกส่วน กำลังศึกษาว่าเปลือก
แห้วปลอดภัยพอที่จะนำมาทำ “ชาแห้ว” ขง
ต้มเหมือนพืชอื่นๆ หรือไม่ โดยวิทยาลัยใน

พระนครศรีอยุธยาและปทุมธานีกำลังวิจัยเพื่อ
ให้การรับรอง ซึ่งผลศึกษาเบื้องต้น 3-4 เดือน
พบว่าปลอดภัย และยังพบว่าเปลือกแห้วมีสาร
ต่อต้านมะเร็งในลำไส้และกระเพาะปัสสาวะ
ตอนนี้อยู่ในขั้นตอนทดลองผลิตเพื่อขยายต่อไป
ยังเลือดต้นแห้วซึ่งศึกษาอยู่ว่าจะพัฒนาเป็น
กระดาษห่อของได้หรือไม่

หากถามถึงอนาคต จำนนต์สะท้อนว่า
“เรื่องวัตถุดิบเราสามารถควบคุมได้เพียงพอ
แต่ยังมีปัญหาเรื่องคำสั่งซื้อและความต้องการ
ของตลาดยังไม่สม่ำเสมอ แม้จะดำเนินการกัน
มาเกือบ 4 ปี และหน่วยงานรัฐเรียกให้ออก
บูธต่างๆ จนมีผู้ซื้อจากต่างประเทศสั่งซื้อมา
แล้วตั้งแต่ปีก่อน แต่ยังเป็นการซื้อแบบลือตๆ
ล่าสุดเพิ่งสั่งแห้วต้มไปสหรัฐ 30 ตัน และเพิ่ง
ได้คำสั่งซื้อจากประเทศในอาเซียน ส่วนใหญ่
ไปฟิลิปปินส์ และกำลังเร่งเปิดตลาดเข้าห้าง
ค้าปลีก มีห้างโรบินสันที่เปิดห้างให้แล้ว เป็น
แห้วอบแห้งที่จะไปวางขายบนเชลฟ์ แต่ส่วน
ใหญ่การขายยังเป็นออกร้าน ยังไม่มีการวาง
ขายประจำ และมักจะเป็นการบอกต่อปากต่อ
ปาก การสั่งซื้อผ่านเว็บไซต์เริ่มมีบ้างแล้ว”

“ที่ผ่านมาค่อนข้างน้อยใจว่าทำไมแห้ว
ไปตีความในแง่ไม่ดี ทั้งๆ ที่แห้วหมายถึง
กรอบ หวาน และมีคุณประโยชน์สูง ตอนนี้ได้



ทำประชาสัมพันธ์จนคนรุ่นใหม่และต่างชาติ
เริ่มให้ความสนใจ อีกขั้นของกลุ่มคือได้มีการ
เข้าไปจดทะเบียนเป็นเทรดเดอร์ระดับจังหวัด
ที่รัฐบาลสนับสนุนให้แต่ละจังหวัดได้จัดตั้ง
เป็นบริษัทเทรดเดอร์เหมือนรูปแบบบริษัทค้า
สินค้า จะทำหน้าที่การตลาด การขายและ
พัฒนาสินค้าประจำจังหวัดนั้นๆ เพื่อให้เป็นรูป
แบบสากล ที่จะได้รับการยอมรับเรื่องคุณภาพ
มาตรฐานสินค้าระดับสากล รองรับนโยบาย
4.0 และการเปิดตลาดส่งออกทั่วโลก อย่าง
ของกลุ่มเพิ่งจัดตั้งเมื่อสัปดาห์ที่ผ่านมา ใช้ชื่อ
โอท็อปเทรดเดอร์ จังหวัดสุพรรณบุรี ทุนจ
ทะเบียน 1 ล้านบาท หุ้นละ 100 บาท หลัง
จากนี้จะใช้บริษัทเทรดเดอร์ในการยกระดับ
แห้วให้เป็นสินค้าระดับจังหวัด ระดับประเทศ
และรับรู้ในต่างประเทศ ป็นำสินค้าแห้วจะ
หาซื้อได้ทั่วไปตามห้าง ซึ่งเป็นสิ่งที่เราหวังที่
จะเกิดขึ้นในปี 2560”

นี่คือหนึ่งใน 30 เทรดเดอร์ที่จะเข้ามา
มีบทบาทต่อการพัฒนาสินค้าท้องถิ่นสู่ระดับ
สากลต่อไป

นวนนิตย์ บัวดวง