

“น้ำวนหางจระเข้” โอท็อปส่งออกคนเกาะหลัก

คนยุคนี้น่าจะอะไรที่หวานชื่นใจ เคี้ยวแล้วกรุบกรอบเพลิดเพล็น ใจก็ว่าเป็น “ของอร่อย”....!

แต่...ต่างชาติเขาเลือกกินแต่ของดีมีประโยชน์ แม้รสชาติความอร่อย พร้อมไปบ้างก็ตาม อย่างเช่น “น้ำวนหางจระเข้” ที่ไม่ได้รับความนิยมในบ้านเรา แต่บ้านเขากลับโด่งดังจรไกลถึงญี่ปุ่นและไต้หวัน

แหล่งผลิตน่าสนใจแห่งหนึ่งกลุ่มพัฒนาบทบาทสตรีบ้านหนองปลอก ต.บ่อนอก อ.เมือง จ.ประจวบคีรีขันธ์ เป็นวิสาหกิจชุมชนที่มี นางพยอม ปลื้มจิตต์ เป็นผู้ก่อตั้งไว้เมื่อปี 2555

นางพยอม เผยว่า หลักการและเหตุผลมาจากชาวบ้านย่านนี้นิยมปลูกว่านหางจระเข้กันมาก จนกลายเป็นพืชเศรษฐกิจที่สร้างรายได้ให้ไม่ยิ่งหย่อนไปกว่าสับปะรดและมะพร้าว แม้เนื้อจะนิ่มและรสชาติจืดชืดก็ตามที

แต่ถ้ามองลึกถึงคุณค่าประโยชน์ มีทั้งช่วยต้านอนุมูลอิสระ ชะลอความแก่ ลดคอเลสเตอรอล ส่วนในด้านการเป็นพืชสมุนไพร คนโบราณนิยมนำมาสมานแผล บรรเทาปวด ลดสเปรื้อนในแผลพุพอง น้ำร้อนลวก

ส่วนข้อได้เปรียบของสมาชิกกลุ่มนี้ อยู่ที่หลังการก่อตั้งกลุ่มกองทุนพัฒนาบทบาทสตรี สนง.พัฒนาชุมชน จ.ประจวบคีรีขันธ์ และ จ.ค.ส.ได้ให้การสนับสนุน ด้าน ม.เกษตร บวชเชน ถ่ายทอดวิธีการแปรรูปผลิตภัณฑ์

โดยนำว่านหางจระเข้ที่เหลือจำหน่ายเข้าโรงงานหันเป็นชิ้นเล็กขนาดเล็กถูกเตาผสมกับน้ำเชื่อมโบเตย จะออกมาเป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปขึ้นดีและเมื่อพัฒนาสูตรให้โดนปากคนไทย จึงคว้าวางวัลโอท็อป 4 ความครองใจ

จากนั้นต่อยอดพัฒนาเป็นว่านหางจระเข้ในน้ำมะตูม ในน้ำสับปะรด ในน้ำตะไคร้ และในน้ำกระเจี๊ยบ บรรจุขวดพลาสติก 160 CC ราคาขวดละ 15 บาท แต่กระนั้นก็ติดขัดปัญหาเวลาการขนส่งทำให้เก็บไว้ไม่ได้นาน



แต่เมื่อเปลี่ยนมาบรรจุขวดแก้ว ขนาด 180 CC ขายขวดละ 40 บาท สามารถเก็บไว้ได้นานถึง 2 เดือน ยอดขายจึงเพิ่มพรวดๆ ไม่เฉพาะในจังหวัด แต่ต่างจังหวัดก็ไปฉิว หากสนใจสั่งซื้อได้ที่ โทร.08-9804-4593

ถือเป็นตัวอย่างวิสาหกิจชุมชนที่คิดต่างจนได้มาซึ่งผลิตภัณฑ์ โอท็อปขึ้นดีมีประโยชน์ต่อร่างกาย....!

พลไชย ภิรมณ์ศรี / รายงาน