

กล้วยหอมเงินล้าน

เชื่อหรือไม่ ทุกวันนี้ “กล้วยหอมทอง”
ติดโพลสินค้ายอดนิยมที่ขายดีอันดับต้นๆ ของ

สหกรณ์ทำยาง



สินค้าของสหกรณ์การเกษตรท่ายาง

กล้วยหอมเงินล้าน

สหกรณ์ท่ายาง

เชื่อหรือไม่ว่า ทุกวันนี้ “กล้วยหอมทอง” ตักโผล่สินค้ายอดนิยมที่ขายดีอันดับต้นๆ ของร้านสะดวกซื้อ เซเว่น อีเลฟเว่น แต่ละวันมียอดขายเกือบ 100,000 ลูกต่อวัน โดยการรวบรวมจากผู้ผลิตกล้วยหอมทอง 10 รายในหลายจังหวัด

ผู้ผลิตรายใหญ่สุดที่ป้อนกล้วยหอมทองเข้าสู่ร้านสะดวกซื้อคือ “สหกรณ์การเกษตรท่ายาง จำกัด” จังหวัดเพชรบุรี โดยมีกำลังผลิตกล้วยหอมทองส่งขายเซเว่น อีเลฟเว่นไม่ต่ำกว่าวันละ 28,000 ลูก

ผลไม้ประจำถิ่นเมืองเพชร

หลายคนอาจไม่ทราบว่า กล้วยหอมทองเป็นไม้ผลประจำถิ่นของอำเภอท่ายาง จังหวัดเพชรบุรีมายาวนาน กล้วยหอมทองที่เกษตรกรปลูกมีลำต้นสูง 2.5 - 3.5 เมตร กล้วยเครือหนึ่งมี 4 - 6 หวี หวีหนึ่งมี 12 - 16 ผล ผลกว้าง 3 - 4 เซนติเมตร และยาว 21 - 25 เซนติเมตร ปลายผลมีจุกเห็นชัด เปลือกบาง เมื่อสุกเปลี่ยนเป็นสีเหลืองทอง แต่ที่ปลายจุกจะมีสีเขียว เมื่อผลสุก



จะเปลี่ยนสีเป็นเนื้อสีเหลืองเข้ม กลิ่นหอม รสหวาน เนื้อแน่นละเอียด

สาเหตุที่กล้วยหอมทองท่ายางมีเอกลักษณ์ด้านรสชาติที่โดดเด่น เป็นที่นิยมของผู้บริโภค เนื่องจากเป็นพันธุ์แท้ ปลูก



ในสภาพแวดล้อมเหมาะสม ทั้งอากาศ ที่ดินมีแร่ธาตุสูง มีแหล่งน้ำ อุดมสมบูรณ์ แอมน้ำไอทะเลขับไล่แมลง ช่วยให้ปลูกล้อยหอมทองแล้ว ได้ผลผลิตดี โดยไม่ต้องพึ่งสารเคมี

เมื่อปี 2517 เกษตรกรผู้ปลูกล้อยหอมทองในพื้นที่แห่งนี้ ได้รวมตัวกันจดทะเบียนในรูปสหกรณ์การเกษตรทำยาง จำกัด

ในปี 2534 พันเอกสุรินทร์ ชลประเสริฐ อธิบดีกรมส่งเสริม สหกรณ์ในสมัยนั้น และนายบรรเจิด สมหวัง สหกรณ์จังหวัดเพชรบุรี ได้บุกเบิกการส่งออกกล้วยหอมทองของไทยส่งไปขายประเทศญี่ปุ่น ผ่านสหกรณ์การเกษตรทำยาง จำกัด ได้สำเร็จตั้งแต่วันที่ 22 กุมภาพันธ์ 2535 ในระยะแรกส่งออกเดือนละ 6 ตัน ต่อมา มีการทำสัญญาซื้อ-ขาย และต่อสัญญากันปีต่อปี ช่วยให้กิจการ กล้วยหอมทองเติบโตมาจนถึงทุกวันนี้

เร่งขยายตลาดในประเทศ

“มานะ บุญสร้าง” หัวหน้าฝ่ายการตลาด สหกรณ์ การเกษตรทำยาง จำกัด เปิดเผยว่า ในช่วง 5 ปีหลัง ตัวเลขการส่งออก



มานะ บุญสร้าง



กล้วยหอมที่ผ่านการล้างทำความสะอาด



ผู้บริหารเซเว่นฯ เยี่ยมชมสวนกล้วย

กล้วยหอมทองไปญี่ปุ่นเริ่มชะลอตัวลง จากเคยสูงถึง 450 ตันต่อเดือน เหลือเพียง 10 ตันต่อเดือน หลังรัฐบาลญี่ปุ่น นำมาตรการกีดกันทางการค้ามาใช้ ทำให้มีภาระต้นทุน การส่งออกที่สูงขึ้น แต่ไม่สามารถปรับราคาขายปลีกให้ สอดคล้องกับภาระต้นทุนที่เพิ่มขึ้น ทำให้สหกรณ์ฯ ต้อง เร่งปรับตัว โดยมองหาตลาดใหม่เข้ามาทดแทน เป็นจุดเริ่มต้น ในการนำกล้วยหอมทองมาตรฐานส่งออกมาป้อนตลาด ในประเทศ ผ่านช่องทางร้านสะดวกซื้อเซเว่น อีเลฟเว่น

นับเป็นความโชคดีที่บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน) ผู้บริหารกิจการร้านสะดวกซื้อ เซเว่น อีเลฟเว่น ได้เล็งเห็นว่า หนุ่มสาววัยทำงานหันมานิยมบริโภคผลไม้ เพื่อสุขภาพ จึงต้องการหาสินค้าผลไม้สดไปขายคนเมือง พอดี สหกรณ์ฯ และผู้บริหารของซีพีออลล์จึงมีโอกาสพูดคุย กัน ผู้บริหารร้านเซเว่นฯ แนะนำว่า ผู้บริโภคยุคใหม่มี พฤติกรรมเปลี่ยนไป เน้นความสะดวก รับประทานครั้งละ 1 ลูก ทางสหกรณ์จึงบรรจุกล้วยหอมใส่ถุงลูกเดียวให้เหมาะกับ พฤติกรรมคนเมือง ที่ต้องการความสะดวก กินง่าย อิ่มแล้ว ทิ้งได้เลย

เมื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์แล้วจึงเริ่มสั่งซื้อกล้วยหอมทอง ของสหกรณ์ฯ ไปวางขายในร้านเซเว่น อีเลฟเว่น ตั้งแต่ปี 2556

ในปีแรก ทางสหกรณ์ฯ เริ่มคัดกล้วยหอมทองส่งขายร้านเซเว่นฯ วันละ 900 ลูก ปรากฏว่า ตลาดตอบรับดีมาก ปริมาณกล้วยหอมทองที่จำหน่ายผ่านเซเว่นฯ ที่มียอดขายเพิ่มขึ้นทุกวัน ในปีที่สอง ยอดขายเพิ่มเป็นวันละ 10,000 ลูก ในปี 2558 ยอดขายขยับเป็นวันละ 25,000 ลูก สร้างรายได้เข้าสู่สหกรณ์ไม่ต่ำกว่าปีละ 70 - 80 ล้านบาท

สำหรับปี 2559 ตั้งเป้าขยายกำลังการผลิตกล้วยหอมทองป้อนร้านเซเว่นฯ ไม่ต่ำกว่าวันละ 35,000 ลูก

“ในอดีต ทางสหกรณ์พึ่งพาดตลาดส่งออกเป็นหลัก แต่หลังเจอปัญหาภัยกักกันทางการค้า ก็เหลือยอดส่งออกแค่ 10% หรือประมาณ 15 ตันต่อเดือน ส่วนทางกับยอดขายในร้านเซเว่นฯ ที่เติบโตขึ้นอย่างต่อเนื่องกว่าวันละ 4 - 5 ตัน คิดเป็น 80% ของยอดขายทั้งหมด ทำให้ทางสหกรณ์ต้องเร่งขยายพื้นที่ปลูกเพิ่มขึ้น รวมทั้งเร่งพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้ยืดอายุกล้วยหอมให้อยู่ได้นานขึ้นเป็น 4 - 7 วัน เพื่อเพิ่มโอกาสในการขายให้มากขึ้นในอนาคต” คุณมานะกล่าว

กระบวนการผลิตมาตรฐาน

ปัจจุบันสหกรณ์ทำยางมีสมาชิก 2,800 คน ประกอบอาชีพอย่างหลากหลาย แต่ที่มีการรวมกลุ่มปลูกกล้วยหอมทองส่งสหกรณ์ฯ มีอยู่ 350 ราย แต่เนื่องจากกำลังซื้อภายในประเทศขยายตัวมากขึ้น จากยอดสั่งซื้อของเซเว่นฯ ห้างท็อปส์ซูเปอร์มาร์เก็ต ห้างบิ๊กซี ฯลฯ ทางสหกรณ์ฯ จึงต้องเร่งสำรวจพื้นที่ปลูกและพยายามชักชวนให้สมาชิกขยายกำลังการผลิตเพิ่มขึ้น เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาด คาดว่าจะมีสมาชิกสนใจปลูกกล้วยหอมทองเพิ่มขึ้นเป็น 400 - 500 ราย เนื้อที่ปลูกรวม 1,500 ไร่

ปัจจุบัน สมาชิกสหกรณ์การเกษตรทำยาง จำกัด ปลูกทั้งกล้วยหอมทอง กล้วยไข่ กล้วยน้ำว้า ที่มีคุณภาพมาตรฐาน เป็นที่ยอมรับของผู้ซื้อทั้งในประเทศและต่างประเทศ เนื่องจากเกษตรกรที่เป็นสมาชิกทุกคนให้ความใส่ใจ ดูแลตั้งแต่ขั้นตอนการเตรียมแปลงปลูก จนถึงการเก็บเกี่ยว โดยสหกรณ์ฯ สนับสนุนทั้งองค์ความรู้ เรื่องการปลูก ดูแลจัดการสวน และยังสนับสนุนเงินทุนหมุนเวียนในการลงทุน และประกันราคาขั้นต่ำให้กับสมาชิกของสหกรณ์ ในราคาขั้นต่ำ ลูกละ 2 บาท

คุณมานะบอกว่า การปลูกกล้วยหอมทองจะมีการวางแผนปลูกทุกวัน โดยแยกแปลงปลูกกล้วยหอมส่งออกกับแปลงผลิต



เพื่อจำหน่ายในประเทศ เพื่อให้ง่ายต่อการดูแลจัดการสวน ทั้งนี้ ทางสหกรณ์จะจัดส่งเจ้าหน้าที่ไปดูแล ตรวจสอบ แปลงปลูกกล้วยของสมาชิกทุกเดือน เพื่อให้คำแนะนำ ด้านการปลูก ให้น้ำ ใส่ปุ๋ย

นอกจากนี้ยังมีนักวิชาการเกษตรจากกรมวิชาการเกษตรเข้ามาให้คำแนะนำความรู้เรื่องการผลิตกล้วยหอม ให้ได้คุณภาพ GAP และมีเจ้าหน้าที่เกษตรอำเภอเข้ามา แนะนำด้านการปลูก การดูแลรักษากล้วยหอมทองอีกด้วย

ทางสหกรณ์ฯ จะเข้าไปดูแลตรวจสอบแปลงปลูกกล้วยหอมทองตั้งแต่เดือนแรกจนถึงระยะเก็บเกี่ยว ผลผลิตในช่วงเดือนที่ 9 แปลงปลูกกล้วยหอมที่อายุครบ 7 - 8 เดือน เกษตรกรจะเริ่มห่อเครือกล้วยหอม โดยใช้ถุงห่อสีฟ้า เพื่อป้องกันโรคและแมลงรบกวน ช่วยให้ผิวกล้วยหอมทองสวย หลังเก็บเกี่ยวผิวกล้วยหอมจะเปลี่ยนจากสีเขียวกลายเป็นสีเหลืองทอง สำหรับกล้วยหอมทองที่ผลิตเพื่อการส่งออก เกษตรกรจะตัดผลผลิตที่มีความสุก 70 เปอร์เซ็นต์ หลังจากตัดปลีกล้วยแล้วประมาณ 4 - 5 วัน จึงจะเก็บเกี่ยวได้

ส่วนกล้วยหอมทองที่ผลิตป้อนตลาดในประเทศ จะเก็บเกี่ยวที่ความสุก 80 เปอร์เซ็นต์ เพราะคนไทยชอบกล้วยหอมที่สุกกำลังดี เปลือกมีสีเหลืองมากกว่าเขียว โดยทั่วไป ทางสหกรณ์จะทำหน้าที่เก็บเกี่ยวผลผลิตเอง หลังจากนั้นจะนำมาไปชั่งน้ำหนัก ก่อนคัดแยกกล้วยออกจากเครือและนำไปล้างทำความสะอาดที่โรงเรือนบรรจุภัณฑ์ของสหกรณ์ก่อนรวบรวมผลผลิตส่งขายร้านเซเว่นฯ ในลำดับต่อไป