

การแปรรูปผลผลิตเกษตร มีจุดเริ่มต้นที่ ประสบปัญหาด้านกล้วยถูกลมพัดหักเสียหาย นำมาแปรรูปให้มีราคา
หลากหลาย บ้างयरกรวย บ้างทำตามความฝัน จนกลายเป็นขนมขบเคี้ยว
บางคนต้องการหลุดบ่วงแห่งการเป็นลูกจ้าง “วันหนึ่งกล้วยหอมในสวนเพื่อนบ้านเสียหายจากพายุ ต้นหักกลวง
ต้องหิวต้นหิวเครือกล้วยที่อีกไม่กี่วันตัดขายได้ไปทั้งนอกสวน ด้วยความ
สงสาร เลยไปขอซื้อ กะว่าอย่างน้อยให้เขาได้ทุนคืนเล็กน้อยบ้างก็ยังดี
แต่เขาไม่ขาย ให้มาฟรีๆเลยลองเอามาผ่านชั้นบาง ทอดเหมือนข้าวเกรียบ
เอาไว้กินเองและให้เพื่อนบ้านชิม ส่วนหนึ่งลูกสาวก็เอาไปให้เพื่อนที่ทำงาน
ลองชิม จนเพื่อนลูกติดใจแนะนำให้ทำขาย เลยทำตั้งแต่นั้นมา”

แต่ “กล้วยเกรียบ” เมืองสามพราณ นครปฐม นอกจากใช้กล้วยหอม ต่างจาก
กล้วยฉาบที่ใช้กล้วยน้ำว้า ยังเกิดจากแรง บันดาลใจของสองแม่ลูกต้องการช่วยเพื่อนบ้าน

กล้วยเกรียบ เพื่อชุมชน แม่ทำลูกขายผ่านโซเชียล



แจ่มศรี แยมสุขสมบูรณ์ หญิงแกร่งแห่ง ต.ทรงคนอง อ.สามพราณ
จ.นครปฐม บอกถึงที่มาของกล้วยเกรียบ...เมื่อเข้าสู่ระบบการค้า จึง
รับซื้อกล้วยจากเพื่อนบ้านลูกละ 1 บาท พัฒนาการทอดจนได้
สูตรสำเร็จ เฝัมรสชาติให้หลากหลาย พร้อมกับปรับปรุง
แพ็คเกจจิ้งให้ดึงดูดลูกค้า โดยมีลูกสาวเป็นผู้ช่วยทั้ง
ในเรื่องออกแบบผลิตภัณฑ์ ขายตรงกับเพื่อนฝูง ขาย
ผ่านโซเชียล ส่งของทางไปรษณีย์
“ปกติรับซื้อกล้วยลูกละ 1 บาท แต่หาก



ช่วงกล้วยแพงก็จะเพิ่มให้อีก 50 สตางค์ รับซื้อ
ลูกที่พอผ่าได้ ไม่ใช่ลูกดีเน่าหรือลูกปลายเครือ
ที่เล็กเกินไป ส่วนใหญ่จะเป็นกล้วยที่หักเสียหาย
จากลมฝนและอากาศที่ร้อนจัด น้ำไม่ถึงส่วนที่ยัง
คืออยู่เขาก็เก็บไว้ขายเป็นเครือ ขั้นตอนการผลิต
เราทำมือหมดทุกขั้นตอน ทำงานกันแค่ 2 คน



บางครั้งก็มีเพื่อนบ้านมาช่วยผ่อนแรงบ้าง ที่สำคัญ
กล้วยเกรียบของเรา ไม่ได้ใช้สารกันบูด ทำให้เก็บ
ไว้ได้นานแค่ 1 อาทิตย์”

แจ่มศรี อธิบายถึงกรรมวิธีการผลิต...
หลังจากซื้อกล้วยมา ตัดออกเป็นลูก แขน้ำให้
ยางออกแล้วปอกเปลือก จากนั้นเอามาผ่านชั้น
บางตามยาว ทำกล้วยเกรียบแบบหวานและเค็ม
และผ่านบางตามขวาง ทำกล้วยเกรียบปรุงรสนำมา
ทอดในน้ำมันร้อนปานกลางให้กล้วยพอเหลือง

พักไว้ก่อนให้สะเด็ดน้ำมัน...หากเป็นกล้วยเค็ม
ไม่ต้องทำอะไร บรรจุถุงขายได้เลย แต่ถ้ากล้วย
หวานต้องเอาน้ำเชื่อมอุณหภูมิปกติราด ส่วน
กล้วยปรุงรส นำเอาผงปรุงรสมาคลุกกับกล้วย
มีอยู่ด้วยกัน 4 รส ปาปรีก้า บาร์บีคิว วาซาบิ
และโนริสาหร่าย

ปัจจุบันที่นี้ใช้กล้วยวันละ 500-1,000 ลูก



ผลิตกล้วยเกรียบได้รวมวันละไม่ต่ำกว่า 50 กก.
ส่งขายทั้งในรูปแบบห่อเล็ก กลาง ใหญ่ และ
แบบเป็น กก. เพื่อนำไปเปิดแบรนด์ของตัวเอง
ขายต่อ สร้างรายได้เสริมหลังหักต้นทุนเดือน
ละ 5,000-10,000 บาท ถือเป็นรายได้เสริมให้
กับแม่บ้านได้อย่างไม่ต้องเดือดร้อนใคร สนใจ
ติดต่อได้ที่ 08-1250-4911.

กรวิวัฒน์ วิณี