

“รู้ๆกันอยู่ใบมะกรูดเป็นส่วนประกอบในอาหารต้มยำทำแกง ผลส่วนใหญ่เอามาเป็นส่วนผสมหลักในขนมพูน น้ำยาล้างจาน ครีมน้ำยาล้างจาน มะกรูดเอามาผสมพริกแกง

แต่เกษตรกรกลุ่มหนึ่งไร้พอกเพียงบ้านบางซอ ต.บางตะเคียน อ.สองพี่น้อง จ.สุพรรณบุรี...นำมะกรูดมาแปรรูปได้มากกว่าที่คิด บางผลิตภัณฑ์ก็ถือเป็น



เจ้าแรกของประเทศ ไร่ได้บ้าง ลองผิดลองถูกระยะหนึ่งจึงได้ “เดิมคนที่ปลูกมะกรูด มะกรูดเชื่อมเป็นตัวแรก ก่อนขยายผลสู่การในบ้านคนละต้นสองต้นเพื่อนำใบและผิวไปทำเครื่องแกงแต่ด้วยสมัยนี้คนมักซื้อเครื่องแกงสำเร็จรูปมาใช้กัน ไม่มีใครมาเสียเวลานั่งปอกเปลือกเอาผิวลูกมะกรูดเลยถูกทิ้งให้เน่าคาต้นไปอย่างเปล่าประโยชน์ จนเมื่อ 2 ปีที่แล้วเริ่มหาข้อมูลทางโซเชียล ผลมะกรูดนำมาทำ

อะไรได้บ้าง ลองผิดลองถูกระยะหนึ่งจึงได้ “เดิมคนที่ปลูกมะกรูด มะกรูดเชื่อมเป็นตัวแรก ก่อนขยายผลสู่การในบ้านคนละต้นสองต้นเพื่อนำใบและผิวไปทำเครื่องแกงแต่ด้วยสมัยนี้คนมักซื้อเครื่องแกงสำเร็จรูปมาใช้กัน ไม่มีใครมาเสียเวลานั่งปอกเปลือกเอาผิวลูกมะกรูดเลยถูกทิ้งให้เน่าคาต้นไปอย่างเปล่าประโยชน์ จนเมื่อ 2 ปีที่แล้วเริ่มหาข้อมูลทางโซเชียล ผลมะกรูดนำมาทำ



ส่วนเปลือกหรือผิวมะกรูดเดิมทิ้งอย่างเดียวหรือไม่ก็นำมาทำปุ๋ย นำมาทำ สเปรย์ไล่ยุง และตากแห้งร่วมกับสมุนไพรต่างๆ ทำหมอนยัดไส้สมุนไพร และ ถุงหอม ช่วยให้ผ่อนคลายรู้สึกสดชื่น ช่วยให้

เพิ่มมูลค่า...หลังจากเริ่มต้นด้วยมะกรูดเชื่อม กลับง่ายขึ้น เริ่มพัฒนาไปสู่ มะกรูดสามรส น้ำผึ้ง เป็นที่ติดอกติดใจในรสชาติ ถึงขนาดมือเออร์ จากญี่ปุ่นมาจ่อรออยู่ แต่ยังติดปัญหาผลผลิต

“เราเริ่มซื้อมะกรูดละไซ้จากชาวบ้าน กก.ละ 5 บาทอย่างน้อยเดือนละ 500 กก. เริ่มจากซื้อในหมู่บ้านกระจายสู่พื้นที่ใกล้เคียง จ้างชาวบ้าน

มะกรูด..บางซอ ทางนครบวรจักร



มะกรูดไม่เพียงพอ จากนั้นต่อยอดเป็น มะกรูดสามรส ลูกกับ มะกรูดสามรส จืดจืดอีก 2 ผลิตภัณฑ์ที่กำลังมาแรง นอกจากนั้นยังมี น้ำมะกรูดผสมน้ำผึ้งพร้อมดื่มที่ได้รสสัมผัสน้ำสมุนไพรไทยแท้แบบดั้งเดิมสูตรเมืองสุพรรณฯ



ที่ส่วนใหญ่เป็นแม่บ้านว่างงานมาช่วยปอกเปลือก กก.ละ 5 บาททำมะกรูดแก้ว จ้างชาวบ้านมาขึ้นเป็นเม็ดอีก กก.ละ 10 บาท ทำให้ชาวบ้านว่างงานมีรายได้เสริมเพิ่มมาอีกไม่น้อยกว่าเดือนละ 20,000 บาท”

มะกรูดลอยแก้ว ลักษณะเดียวกับสตรอว์เบอร์รี่ และมะกรูดกวน ถือเป็นไฮไลต์เพราะแม้จะคล้ายมะม่วงกวนแต่ยังไม่เคยมีใครทำมาก่อน สำหรับมะกรูดที่ตกไซ้ เชื่อมแล้วเนื้อจะไม่สลายต้องคัดทั้ง สรรพคุณ ต่อยอดมาทำ มะกรูดแก้วจืดจืด นำมาบดละเอียดแล้วเอามาทำ ปั่นเป็นเม็ดคล้ายมะขามแก้ว

จากลูกมะกรูดเหลือทิ้ง ถูกนำมาแปรรูปเพิ่มมูลค่าจนเกิดเงินสะพัดในท้องถิ่น ตั้งราคาขายไม่กี่สิบบาทไปจนถึงหลักร้อย ขายผ่านทั้งโซเชียล ผักขายหน้าร้านค้าสนใจติดต่อได้ที่ 08-1936-1133.

กรวิวัฒน์ วิมล