



# ข้าวเม่าน้ำนมบ้านยางเอน

แปรรูปข้าวเพิ่มมูลค่า โกงนาการสุง



ข้าวเป็นอาหารอันดับหนึ่งของโลก เพราะครึ่งหนึ่งของประชากรโลกบริโภคข้าวเป็นอาหารหลัก โดยเฉพาะประเทศไทย เพราะฉะนั้นข้าวจึงผูกพันกับวิถีชีวิตของคนไทยมายาวนาน

"ข้าว" นอกจากรับประทานเป็นข้าวหุงสุกแล้ว ยังสามารถใช้เป็นวัตถุดิบเพื่อการแปรรูป เพื่อการถนอมอาหารและเพิ่มมูลค่าเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ เช่น แป้งข้าว ข้าวกระป๋อง เส้นหมี่ ก๋วยจั๊บ เป็นคัน คั่วย แนวคิดในการแปรรูปข้าวเพื่อเพิ่มมูลค่า จึงทำให้เกษตรกรชาวนาบ้านยางเอน จังหวัดสระแก้ว รวมกลุ่มแปรรูปข้าว ให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่ชื่อว่า ข้าวเม่าน้ำนม เพื่อส่งออก สร้างรายได้มากกว่าเดิมหลายเท่าตัว





นายสมคิด ตันเฮง ประธานกลุ่มผู้ผลิตข้าวเม่าน้ำนังบ้านยางเอน เล่าว่า ชาวบ้านในชุมชนส่วนใหญ่ ประกอบอาชีพทำนาหลายรุ่น ตั้งแต่ปู่ย่าตายาย แต่สภาพความเป็นอยู่กลับยากจน เพราะรายได้จากการทำนาขายข้าวตามปกติมักจะไม่พอกับค่าใช้จ่าย โดยเฉพาะในช่วงปี ย า ร า ค า แ พ ง และราคาข้าวยังขึ้นอยู่กับพ่อค้าคนกลาง ทำให้ได้รับผลตอบแทนไม่คุ้มค่า

ด้วยเหตุนี้ชาวบ้านยางเอนที่มีความรู้ในเรื่องของการทำข้าวเม่า ซึ่งเป็นการนำข้าวมาแปรรูป เพื่อให้มีมูลค่าเพิ่มสามารถกำหนดราคาเองได้ จึงเริ่มรวมกลุ่มดำเนินการในรูปแบบศูนย์ข้าวเม่าน้ำนัง ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2544 โดยข้าวเม่าน้ำนังที่ผลิตจะมีรสชาติดี อ่อนนุ่ม มีคุณค่าทางอาหารสูง ทำให้ได้รับความนิยมจากผู้บริโภค



"ปัจจุบันทางกลุ่มข้าวเม่าน้ำนังสามารถผลิตออกสู่ท้องตลาด จำหน่ายทั้งในและต่างประเทศ มีตลาดที่สำคัญอยู่ที่ประเทศสหรัฐอเมริกา ซึ่งจุดเด่นของผลิตภัณฑ์ที่ทำให้ได้รับ



ความนิยมจากผู้บริโภค คือ ข้าวเม่านั้นมีคุณค่าทางโภชนาการสูง สีเขียวของข้าวเม่านั้นเป็นสีจากคลอโรฟิลล์ธรรมชาติ ความหอมของข้าวเกิดจากพันธุ์ข้าวหอมน้ำผึ้ง ซึ่งเป็นข้าวพันธุ์ท้องถิ่น ปลูกโดยไม่ใช้ยาฆ่าหญ้าและยาฆ่าแมลง และเคลือบที่สำคัญก็คือ การเลือกข้าวมาผลิตเป็นข้าวเม่าในช่วงที่ข้าวยังเป็นน้ำนมข้าวจะทำให้ข้าวนุ่ม ขั้นตอนการคั่วด้วยไฟที่พอเหมาะจะทำให้ได้ข้าวเม่ามีสีเขียวธรรมชาติ และการเก็บรักษาด้วยการบรรจุในถุงสุญญากาศ ทำให้สามารถเก็บไว้รับประทานได้นานนับปี นอกจากนี้ข้าวเม่าน้ำนม 100 % ยังสามารถนำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ เช่น การนำข้าวเม่ามาคลุกกับมะพร้าวผสมน้ำตาลเล็กน้อย หรือการทำข้าวเม่าอบน้ำผึ้งโดยการนำข้าวเม่าที่เมล็ดหักไม่สมบูรณ์ ไปทอด คลุกกับงาคั่ว ถั่วลิสง กวนกับน้ำผึ้ง และน้ำใบเตยเพื่อเพิ่มความหอมและยังสามารถทำน้ำนมข้าวได้รสชาติดี"





สมคิด บอกว่า การผลิตข้าวเม่าเป็นการสร้างงานให้กับชุมชน ทั้งยังเป็นการกระจายรายได้ให้กับชุมชนอื่นด้วย โดยมีชาวบ้านจากที่อื่นมารับไปขายต่อ ปัจจุบันบรรจุข้าวเม่าน้ำหนัก 1 กิโลกรัม ต่อ 1 ถุง ตั้งราคาจำหน่าย ในราคาถุงละ 200 บาท และคนที่รับไปจำหน่ายในต่างประเทศสามารถตั้งราคาขายได้สูงถึง ถุงละ 1,200 บาท ซึ่งชาวต่างชาติมักจะรับประทานแบบแคะถุงแล้วเคี้ยวกินสดๆ โดยไม่แปรรูป เพราะข้าวเม่าที่นั่นมีคุณค่าทางสารอาหารสูง กินเล่นก็ได้ ทำเป็นขนมต่างๆ ก็ได้



สนใจผลิตภัณฑหรือศึกษาเรียนรู้สาธิตชุมชนข้าวเม่าที่บ้านยายเอน  
ติดต่อได้ที่ นายสมคิด ถิ่นเฮง ที่อยู่ 46 หมู่ 2 ตำบลเมืองโพธิ์ อำเภออรัญประเทศ  
จังหวัดสระแก้ว เบอร์โทรศัพท์ 08-9518-6807



### นายบุรฉัตร บุญประกอบ

ผู้อำนวยการสำนักงาน อ.ก.ส. จังหวัดสระแก้ว  
อ.ก.ส. สนับสนุนสินเชื่อเพื่อให้เกษตรกรรูดค้ำมี  
สภาพคล่องในการดำเนินงานต่อยอดผลิตภัณฑ์ สามารถ  
นำภูมิปัญญามารับประยุกต์ เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้  
และมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น