

# อินทรีเค็มกางมุ้ง ล้างด้วยน้ำไอโซน “แม่พรจิต”

## คิดต่างเพียงนิด พลิกธุรกิจให้ก้าวไกล

ผู้เขียน : ธนากร เทียงน้อย

ที่มา : เทคโนโลยีชาวบ้าน 10 ส.ค. 62



### “แม่พรจิต” จากทำกินเอง สู่อุรกิจปลาอินทรีเค็ม

พาท่านมาที่ 129 หมู่ที่ 10 ตำบลบางสะพาน อำเภอบางสะพานน้อย จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ เพื่อพบกับ **คุณคเชนทร์ แดงรักษา** เจ้าของผลิตภัณฑ์ในตรา แม่พรจิต คุณคเชนทร์เริ่มต้นเล่าให้ฟังว่า “ย้อนกลับไปหลายสิบปีที่แล้ว คุณแม่คือ **แม่พรจิต แดงรักษา** ได้นำปลาเสียดที่มีมากตามฝั่งทะเลแถวบ้านมาทำเป็นปลาเค็มเอาไว้กินในครอบครัว และแจกจ่ายให้ญาติพี่น้อง คนรู้จัก จากฝีมือของคุณแม่ที่ทำปลาเค็มได้อร่อย จึงกลายเป็นชื่อเสียงที่บอกต่อกันไปปากต่อปาก ทำให้มีคนสนใจมาถามซื้อปลาเค็มจากเรา จนต้องทำปลาเค็มขาย ตากปลากันข้างถนนเป็นราวยาวๆ หลายราว” หลังจากที่ผลิตภัณฑ์ปลาเสียดเค็มของแม่พรจิตได้กลายเป็นสินค้าที่มีชื่อเสียงแล้วครอบครัวของคุณคเชนทร์ก็ได้ปรับเปลี่ยนวัตถุดิบจากปลาเสียดที่สามารถจับได้เฉพาะบางช่วงในรอบปีมาเป็นปลาอินทรีที่สามารถหาได้ง่ายกว่าในทะเลแถวอำเภอบางสะพานน้อย จึงเป็นที่มาของตำนานปลาอินทรีเค็ม “แม่พรจิต”

## ปลาอินทรีเค็ม ล้างด้วยน้ำไอโซน

ผลิตภัณฑ์ปลาอินทรีเค็มแม่พรจิต จะผลิตปลาอินทรีเค็มโดยใช้วัตถุดิบที่เป็นปลาอินทรีในท้องถิ่นจากอ่าวบางสะพาน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ บริเวณโดยรอบเกาะทะลุ โดยส่วนมากจะเป็นปลาอินทรีจากชาวประมงพื้นบ้านที่ได้จากการตกเบ็ด ในส่วนของขั้นตอนการทำปลาอินทรีเค็มสูตรของแม่พรจิตนั้น คุณคเชนทร์ เล่าว่า “ปลาอินทรีสดที่เราจะใช้ทำปลาอินทรีเค็มได้นั้น จะต้องมีความหนาที่ไม่ใหญ่จนเกินไป คือจะต้องมีน้ำหนักไม่เกิน 5 กิโลกรัม เราจึงจะเลือกเอามาทำเค็ม ส่วนปลาอินทรีสดที่มีความหนาใหญ่กว่า 5 กิโลกรัม เราจะเอาไปใช้ทำเป็นปลาอินทรีแดดเดียว หลังจากที่ได้ปลาอินทรีสดมา เราจะรีบนำมาตัดเหงือก เอาเครื่องในออก แล้วใช้เหล็กก้านรุ่มแทงจากปากทะลุถึงหาง เพื่อป้องกันไม่ให้ท้องปลาแตก จากนั้นจะล้างปลาด้วยน้ำ ซึ่งเราเลือกใช้ใช้น้ำไอโซนมาล้างปลา เพื่อให้ปลาของเราสะอาดปราศจากเชื้อโรคและสารปนเปื้อนตกค้าง ซึ่งถือเป็นอีกจุดขายหลักของผลิตภัณฑ์ปลาอินทรีเค็มแม่พรจิต” การล้างปลาด้วยน้ำไอโซนของผลิตภัณฑ์ปลาอินทรีเค็มแม่พรจิตนั้น ผมลองไปค้นข้อมูลก็พบว่า จุดเด่นของการใช้น้ำไอโซน คือ

1. ฆ่าเชื้อโรคได้รวดเร็ว โดยเฉพาะสามารถกำจัดเชื้อแบคทีเรีย ไวรัส สปอร์ รา เมือก รา น้ำคั่ง เชื้อรา อะมีบา และเชื้อที่อยู่ในรูปของถุงน้ำ
2. ไม่ทิ้งพิษตกค้าง เพราะเมื่อทำปฏิกิริยากับมลพิษเสร็จทุกครั้ง จะได้ออกซิเจน (O<sub>2</sub>)
3. มีเครื่องที่สามารถผลิตน้ำไอโซนจำหน่ายอยู่ทั่วไปในท้องตลาด ดังนั้น การล้างปลาด้วยน้ำไอโซนของผลิตภัณฑ์ปลาอินทรีเค็มแม่พรจิต จึงถือเป็นอีกจุดเด่นในเรื่องการป้องกันกำจัดเชื้อโรคที่อาจจะติดมากับตัวปลาได้เป็นอย่างดี

## ตากในมุ้ง หมดปัญหาแมลง

คุณคเชนทร์ เล่ากระบวนการผลิตปลาอินทรีเค็มต่อไปว่า “หลังจากล้างปลาอินทรีด้วยน้ำไอโซนแล้ว ก็จะนำปลาไปหมักเกลือตามกรรมวิธีโบราณสูตรแม่พรจิต ไม่ใส่สารอื่นเจือปน ทิ้งไว้อีก 3-5 วัน หลังจากนั้น จึงนำไปตากอีก 4-5 วัน” การตากปลาอินทรีเค็มในอดีต ชาวบ้านมักจะตากปลาเอาไว้บนราวหรือบนกระดัง ตรงไหนมีแดดส่องถึงก็ตั้งตากปลาเอาไว้ ผลจากการตากปลากลางแจ้งโดยไม่มีอะไรปกคลุม ทำให้แมลงวันและแมลงอื่นๆ สามารถวางไข่และทำลายปลาเค็มได้ นอกจากนั้น ยังมีปัญหาฝุ่นที่จะลอยมาตกลงบนปลาเค็ม ทำให้ปลาไม่น่ารับประทาน คุณคเชนทร์จึงได้คิดหาวิธีป้องกัน จนกระทั่งมาใช้การกางมุ้งเพื่อตากปลาเมื่อ 2-3 ปีที่แล้ว และพัฒนาเป็นโรงเรือนตากปลาแบบกางมุ้งเพื่อป้องกันฝุ่นและแมลงในวันนี้ “เราเป็นเจ้าของแรกในพื้นที่ที่ตากปลาแบบกางมุ้ง ทำให้มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักกันดีจนถึงทุกวันนี้” คุณคเชนทร์ เล่าให้ฟังถึงกรรมวิธีการผลิตที่ดัดแปลงแบบง่ายๆ จากวัสดุที่มีในพื้นที่ แต่ทว่าผลที่ได้กลับยิ่งใหญ่ในสายตาผู้บริโภคและลูกค้า เพราะนี่เป็นอีกวิธีการที่จะช่วยรักษาสุขภาพให้คนกินอย่างเรา

## จากปลาเค็ม ต่อยอดสู่ผลิตภัณฑ์ที่หลากหลาย

เนื่องจากกระบวนการผลิตปลาอินทรีเค็มแม่พรจิตที่ใช้ปลาจากธรรมชาติ บางขั้นตอน อาจจะไม่สามารถควบคุมได้อย่างทั่วถึง จึงเกิดความผิดพลาดขึ้นได้ อย่างเช่น ปลาอินทรีเค็มที่ท้องแตก แม้จะยังสามารถขายได้ แต่ก็ไม่สวยงาม คุณคเชนทร์จึงแก้ปัญหาด้วยการนำปลาที่มีจุดบกพร่องเหล่านี้มาแปรรูปต่อไปเป็นผลิตภัณฑ์อื่นๆ อย่างเช่น น้ำพริกนรกปลาอินทรี ปลาอินทรีเค็มป่น เป็นต้น เพื่อเป็นผลิตภัณฑ์ทางเลือกที่หลากหลายให้กับลูกค้า นอกจากนี้ แม่พรจิตยังมีผลิตภัณฑ์อีกหลายอย่าง เช่น ปลาอินทรีเค็มแบบยกตัว ปลาอินทรีเค็มแบบชิ้นในแพ็กสุญญากาศ ปลาอินทรีหอมในน้ำมันรำข้าว ปลาอินทรีแดดเดียว น้ำพริกเผาปลาอินทรี ไตปลาอินทรี บรรจุในกระปุกซีลด้วยฝาอะลูมิเนียมและปิดด้วยฝาพลาสติก น้ำพริกกุ้งกรอบ ปลาโทงเทงแดดเดียว ไข่ร้อจำหน่ายตลอดทั้งปี คุณคเชนทร์ บอกว่า “ผลิตภัณฑ์แม่พรจิตจะรู้จักกันปากต่อปากในหมู่ของลูกค้าในเรื่องการผลิตที่ปลอดภัย ไม่มีสารพิษ ปลาางมุ้ง ตากในมุ้ง กันฝนกันแมลง ทุกกรรมวิธีการทำ มั่นใจได้ว่าสะอาด ปลอดภัย ไร้สารพิษเจือปน เป็นปลาอินทรีปลอดสารไร้สาร รสชาติอร่อย ไม่เค็มจัด”



## เปิดตลาดออนไลน์ ยอดขายโตกว่า

หลังจากที่ คุณคเชนทร์ ทำตลาดผลิตภัณฑ์แม่พรจิตมาได้สักระยะ ก็เริ่มใช้สื่อสังคมออนไลน์เข้ามาช่วยทำตลาด ไม่ว่าจะเป็น เฟซบุ๊ก กลุ่มไลน์ จนถึงการสร้างเว็บไซต์ขึ้นมา “ผมมองว่าตลาดออนไลน์เป็นอีกช่องทางที่จำเป็นสำหรับการขายของในยุคนี้ เพราะลูกค้าของเราปัจจุบันไม่ได้มีเฉพาะลูกค้าที่วิ่งมาหาเราที่หน้าร้านเท่านั้น เรายังต้องการลูกค้าต่างประเทศ ลูกค้าต่างจังหวัด ที่ไม่เคยมาหาเรา แต่รับรู้ได้ว่ามีเราผ่านสื่อโซเชียล ผมจึงลงทุนทำประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อโซเชียลเท่าที่ผมจะทำได้ และเอาผลิตภัณฑ์ไปขายในแหล่งช้อปปิ้งออนไลน์หลายๆ แหล่ง ผลออกมาน่าตกใจ คือว่าเรามีลูกค้าที่สั่งซื้อสินค้าแม่พรจิตผ่านทางสื่อโซเชียลมากกว่าลูกค้าที่วิ่งมาหาเราเสียอีก ทั้งลูกค้าในประเทศและต่างประเทศสั่งซื้อมาทางออนไลน์เยอะมาก จนเราต้องส่งสินค้าทุกวัน ผลิตภัณฑ์ที่ขายดีในต่างประเทศก็พวกปลาอินทรีเค็มแบบแพ็ค ผลิตภัณฑ์น้ำพริกต่างๆ ส่วนในประเทศจะเป็นปลาอินทรีเค็มทั้งตัว ซึ่งยอดขายออนไลน์สูงกว่าที่ผมคิดเอาไว้มาก” คุณคเชนทร์ เล่า ใครสนใจอยากคุย อยากปรึกษา ขอคำแนะนำด้านการเกษตรจากคุณคเชนทร์ โทร.ติดต่อไปที่เบอร์ 081-013-9971, 092-248-5447 หรือที่เฟซบุ๊ก Maepondjit หรือ ที่ ID LINE tuktacando หรือที่ [www.maepondjit.com](http://www.maepondjit.com)



นี่คือ แนวคิดการบริหารจัดการธุรกิจรายย่อย จากธุรกิจเล็กๆ ในชุมชนที่นำเอาวิถีคิดประยุกต์วิธีปฏิบัติเพื่อให้เกิดจุดเด่น เกิดความแตกต่างในธุรกิจ ส่งผลให้ธุรกิจก้าวเดินไปได้อย่างโดดเด่น ใครสนใจจะเอาไปใช้ต่อยอดในธุรกิจของตนเองก็ได้ไม่มีสงวนลิขสิทธิ์ครับ ฉบับต่อไปผมจะพาท่านไปพบพี่น้องเกษตรกรรายย่อยหัวก้าวหน้าที่ไหนกันอีก โปรดติดตามกันต่อ ใน “คิดใหญ่แบบรายย่อย The challenge of smallscale farmers” กับผม ธนากร เทียงน้อย