



“ปลาบิลสุวรรณค์” พลิตภัณฑ์แปรรูป พลิกวิกฤตสินค้าล้นตลาด ของคนปากพนัง

งานเกษตรกรรมถือเป็นวิถีชีวิตที่อยู่คู่กับคนลุ่มน้ำปากพนังมาช้านาน เนื่องด้วยมีแหล่งน้ำธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์ เอื้ออำนวยต่อการทำประมง ชาวบ้านแถบบริเวณนี้ส่วนใหญ่จึงเลือกที่จะใช้ประโยชน์จากสิ่งที่มี สร้างเป็นอาชีพเลี้ยงครอบครัว แต่ถึงแม้จะมีองค์ประกอบที่ครบและเอื้ออำนวยเพียงใดก็ไม่อาจต้านทานกับอนาคตที่คาดการณ์ไม่ได้ อย่างเช่นโรคระบาดที่เกิดขึ้นในตอนนี้ ส่งผลกระทบกับเศรษฐกิจเป็นวงกว้าง ตลาดปิด ผลผลิตทางการเกษตรล้นตลาด ด้วยเหตุนี้ชาวบ้านลุ่มน้ำปากพนังจึงต้องลุกมาปรับเปลี่ยนวิถีชีวิตแบบเดิมๆ ให้รอดพ้นและก้าวผ่านวิกฤตครั้งนี้ไปได้

คุณศิริพงษ์ ดินดำรงกุล ฝ่ายการตลาด ศ.ศุภณัฐฟาร์ม อยู่บ้านเลขที่ 18/1 หมู่ที่ 7 ตำบลบางศาลา อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช อดีตพนักงานประจำบริษัทไอทีชื่อดังที่กรุงเทพฯ พลิกชีวิตกลับมาเป็นเกษตรกรที่บ้านเกิดลุ่มน้ำปากพนัง ด้วยเหตุผลที่มีความสนใจในงานเกษตรเป็นทุนเดิม ประจวบเหมาะับหลายสิ่งทีลงตัวจึงกลับมาเริ่มต้นชีวิตการเป็นเกษตรกรที่บ้านทันที ด้วยการเข้าไปช่วยโรงงานรับซื้อปลาสดของญาติ ทำอยู่ในฝ่ายการตลาดและอยากจะพัฒนาแปรรูปสินค้าจากปลาให้มีความหลากหลายและเพิ่มช่องทางสร้างรายได้มากขึ้น

คุณศิริพงษ์ เล่าว่า แถบพื้นที่บริเวณตำบลบางศาลา ชาวบ้านส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพเกษตรกรรมเลี้ยงปลานิลกันเกือบทั้งหมด ไม่มีปัญหาเรื่องการตลาด เลี้ยงมาเท่าไรก็ขายได้หมด แต่ต้องมาชะงักเมื่อตอนเกิดโรคระบาดโควิด-19 ทางฟาร์มได้รับผลกระทบจากที่เคยขายปลานิลสดได้วันละ 10 ตัน ลดลงมาเหลือวันละ 3 ตัน จากที่เคยขายได้ราคากิโลกรัมละ 53 บาท ตกลงมาเหลือกิโลกรัมละ 43 บาท กลายเป็นผลกระทบแบบลูกโซ่ ทำให้ปลานิลที่ชาวบ้านเลี้ยงอยู่ล้นตลาด ทางฟาร์มจึงพยายามหาช่องทางที่จะช่วยชาวบ้านให้รอดพ้นวิกฤตครั้งนี้ไปด้วยกัน ซึ่งก็โชคดีมากที่ทางมหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ได้ลงมาสำรวจพื้นที่พอดี ทางมหาวิทยาลัยจึงได้คิดค้นสูตรและสอนวิธีการแปรรูปปลานิลสวรรค์เพื่อแก้ปัญหาพลาสติกล้นตลาดให้กับชาวบ้าน จนเกิดเป็นวิสาหกิจชุมชนบ้านบางเข้มขึ้นมา



คุณศิริพงษ์ ดินดำรงกุล ฝ่ายการตลาด ศ.ศุภณัฐฟาร์ม

โดยเริ่มจากการรับปลานิลจากผู้ที่ได้รับผลกระทบก่อน ทางฟาร์มมีการแปรรูปทำเป็นตัวอย่างเพื่อให้ชาวบ้านได้เห็นว่าปลานิลไม่จำเป็นที่จะต้องไปขายแบบสดให้พ่อค้าคนกลางกดราคาอย่างเดียว แต่ยังสามารถนำมาแปรรูปและเป็นการเพิ่มช่องทางสร้างรายได้เพิ่มมูลค่าให้กับตัวเกษตรกรได้อีกช่องทางหนึ่ง เมื่อชาวบ้านเรียนรู้จากตัวอย่างที่ทำให้ดูแล้วก็จะเปลี่ยนรูปแบบให้ชาวบ้านไปทำกันเอง ด้วยการรับปลามาแล้วจ้างชาวบ้านที่ไม่ค่อยมีรายได้ ไม่สามารถที่ทำการเกษตรได้เนื่องด้วยเหตุผลต่างๆ ก็จะจ้างให้มาทำงานในส่วนของการแล่ปลา บรรจุ หรือแม้กระทั่งการตากปลา การดูแลตรงนี้ก็กลายเป็นรายได้เสริมให้กับชาวบ้านในพื้นที่ได้ คุณศิริพงษ์เล่าถึงที่มาและวิธีการจัดการแปรรูปปลานิลสวรรค์



เนื้อปลานิลสวรรค์ดิบที่ผ่านการหมักและตากแดดจากแสงอาทิตย์

จุดเด่นปลาบิลสวอร์ค ลุ่มแม่น้ำปากพนัง

เจ้าของบอกว่า การแปรรูปที่ดีต้องเริ่มต้นตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำที่ดี ซึ่งปลาบิลที่ลุ่มน้ำปากพนังจะมีจุดแข็งที่พันธุ์ปลาได้รับมาตรฐานจากฟาร์ม รวมถึงการเลี้ยงแบบเป็นระบบ จึงส่งผลให้ปลาบิลของนครศรีธรรมราชเป็นปลาบิลที่ได้คุณภาพตัวใหญ่ เนื้อหวาน และไม่มีกลิ่นสาบโคลนแน่นอน โดยทางฟาร์มจะมีแผนการเลี้ยงให้กับชาวบ้านทุกคนเพื่อดูเป็นแบบอย่างหรือเป็นแนวทางให้กับชาวบ้านเลี้ยงอย่างชัดเจน เพราะฉะนั้น ปลาบิลที่ได้จากชาวบ้าน ทางฟาร์มจึงมั่นใจว่าเป็นปลาบิลที่ได้คุณภาพตามที่ฟาร์มกำหนด จะต่างกับบ่อที่เลี้ยงดูแลอย่างไม่เป็นระบบก็จะมีกลิ่นสาบของตัวปลาออกมา ซึ่งถ้าปลามีกลิ่นสาบโคลนจะไม่สามารถนำมาทำอาหารรับประทานเด็ดขาดเพราะเราคำนึงถึงสุขภาพของผู้บริโภคเป็นสิ่งสำคัญที่สุด



ปลาบิลและฟาร์มปลาบิล จาก ศ.ศุภณัฐฟาร์ม
หนึ่งในฟาร์มเครือข่ายกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านบางเข็ม

ขั้นตอนแปรรูปปลานิลสวรรค์

คุณภาพและความอร่อยต้องมาก่อน

คุณเพชรลดา คำรักษ์ ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านบางเข้ม อธิบายถึงขั้นตอนการแปรรูปปลานิลสวรรค์ว่า ทางกลุ่มจะเน้นมาตรฐานและให้ความสำคัญในเรื่องของสุขภาพของผู้บริโภคมาเป็นอันดับหนึ่ง ดังนั้นผู้ปวยที่อยากจะรับประทานปลาแต่กังวลในเรื่องของความสะอาดและความปลอดภัยของเรารับรองได้ทุกขั้นตอนการแปรรูปจะผ่านกรรมวิธีที่สะอาดและถูกต้อง ทำให้ลูกค้าที่ซื้อผลิตภัณฑ์ของเราไปมีความมั่นใจได้ว่าปลอดภัย และได้คุณประโยชน์จากอาหารครบถ้วน



คุณเพชรลดา คำรักษ์ ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านบางเข้ม

ลักษณะปลาที่เหมาะสมกับการนำมาแปรรูป

อันดับแรกปลาที่นำมาแปรรูปได้ต้องมีขนาดตัวน้ำหนัก 1.5 กิโลกรัมขึ้นไป ซึ่งตัวปลาเป็นปลาที่ทางวิสาหกิจชุมชนรวบรวมมาจากเกษตรกรผู้เพาะเลี้ยงปลาในกลุ่มที่มีการรวมตัวเพื่อพัฒนาการแปรรูปปลา ปลาต้องสดและไม่มีการปนเปื้อนโคลน ถ้ามีโคลนจะไม่สามารถนำไปแปรรูปได้ เพราะกลิ่นจะติด เกณฑ์การคัดเลือกปลาที่มีประมาณนี้



ปลานิลไซซ์ 1.5 กิโลกรัม

ในส่วนของขั้นตอนการแปรรูปมีดังนี้

1. อันดับแรกนำปลาที่ขึ้นมาจากบ่อสดๆ มาทำให้ตายด้วยการน็อกน้ำแข็งซึ่งวิธีนี้การรักษาความสดและลดกลิ่นคาวได้ดีที่สุด
2. จากนั้นให้นำปลาไปขอดเกล็ด ถลกหนัง เลาะก้าง และแล่เนื้อจนเหลือแค่ตัวเนื้อปลาเพียงอย่างเดียว โดยปลานิลสวรรค์จะใช้เฉพาะเนื้อปลานิลล้วนๆ มาทำการแปรรูปโดยหั่นเนื้อปลาออกเป็นชิ้นเล็กๆ โดยขณะที่แล่ก็ต้องมีน้ำแข็งมารองรับเนื้อปลาอยู่ตลอด เพราะปลานิลเป็นปลาน้ำจืดเนื้อจะลุ่มง่ายและละ จะนำมาแปรรูปเป็นปลาสวรรค์ไม่ได้ อันนี้ถือเป็นจุดเด่นอีกข้อที่ทางมหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์เข้ามาสอนให้

3. แล้วนำไปหมักด้วยเครื่องปรุงซึ่งประกอบด้วยน้ำตาลปีบ ซีอิ้วขาว เมล็ดผักชีคั่วตำละเอียด และงาขาว จากนั้นนำเนื้อปลาแช่แข็งเป็นเวลา 3 ชั่วโมง เพราะการทำปลาสวรรค์จะต้องมีความสดอยู่ตลอดเวลา
4. เมื่อเนื้อปลาแช่แข็งจนครบเวลาให้นำปลาไปตากแดดต่อเป็นเวลา 4 ชั่วโมง หลังเสร็จสิ้นกระบวนการทั้งหมด สามารถนำเนื้อปลานิลไปเก็บไว้ในตู้เย็นได้จนกว่าจะนำมารับประทาน โดยตัวปลาสามารถเก็บได้มากกว่า 3 เดือน



หากต้องการรับประทานให้นำเนื้อปลามาทอดในกระทะ โดยใช้เวลาทอดสักครู่ จึงสามารถนำมารับประทานได้ โดยผลิตภัณฑ์ปลานิลสวรรค์แปรรูปจากวิสาหกิจชุมชนบ้านบางเข้มเปิดตัวผลิตภัณฑ์เป็นที่แรก ในวันที่ 25 กุมภาพันธ์ 2563 ณ พื้นที่บริเวณสนามบินนครศรีธรรมราช โดยได้รับความร่วมมือจากองค์การบริหารส่วนจังหวัดนครศรีธรรมราช และมหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ ซึ่งได้รับความพึงพอใจจากประชาชนทั่วไปเป็นอย่างดี จนได้รับสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) จากความร่วมมือของหน่วยงานต่างๆ ฝ่าย ซึ่งทางวิสาหกิจชุมชนหวังเป็นอย่างยิ่งว่าผลิตภัณฑ์ปลานิลสวรรค์บ้านบางเข้ม จะเต็มเต็มความอร่อยแก่ผู้บริโภคทุกราวเรือน และช่วยให้ชุมชนเกิดรายได้อย่างยั่งยืน ในอนาคตอันใกล้จะสามารถต่อยอดผลิตภัณฑ์อื่นๆ สู่มือของผู้บริโภคต่อไป



จุดเด่นปลานิลสวรรค์บ้านบางเข้ม

อยู่ที่รสชาติหวานกำลังดี บวกกับความหอมของเมล็ดผักชีคั่วที่ใส่ลงไปและไม่มีใครกล้าทำอย่างเราที่แลเฉพาะเนื้อปลาอย่างเดียวต้นทุนสูง ปลาสด 150 กิโลกรัม เมื่อแปรรูปตากแห้งออกมาแล้วเหลือน้ำหนักเพียง 16 กิโลกรัม เน้นเนื้อเน้นคุณภาพจริงๆ ซึ่งในส่วนที่ไม่ได้ใช้อย่างหัวปลา หน้าท้องปลา จะนำไปขายให้กับร้านอาหาร หน้าปลาเอาไปขายให้กับพ่อค้านำไปทำหน้าปลากรอบทอด ส่วนไส้ นำให้ชาวบ้านไปทำปุ๋ยหมักเพื่อใช้ในการทำเกษตรต่อไป จะพยายามไม่ให้เหลือทิ้งเด็ดขาด

ราคา ปลานิลสวรรค์บรรจุ 50 กรัม ราคา 50 บาท 110 กรัม ราคา 100 บาท 250 กรัม 200 บาท และ 1 กิโลกรัม ราคา 800 บาท ถือว่าเพิ่มมูลค่าได้มากจากการขายปลาสด และถือเป็นทางออกให้กับชาวบ้านที่มีปลาตัวใหญ่ไม่สามารถนำไปขายตลาดล่างได้ก็นำมาแปรรูปแทน

การสร้างรายได้ รายได้ยังไม่แน่นอน บางเดือนยอดการผลิตเป็นตัน บางเดือน 200-300 กิโลกรัม ถือว่าเป็นการเริ่มต้นที่ดี จากที่เมื่อก่อนทำเป็นแค่เคยปลาอย่างเดียว แต่พอทางมหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์เข้ามาให้ความรู้ทางกลุ่มก็มีรายได้และช่องทางการแปรรูปมากขึ้นกว่าเดิม ถือเป็นการเริ่มต้นที่ดีประจวบเหมาะกับช่วงโควิด-19 ทำให้สินค้าแปรรูปที่รับประทานง่าย ขนส่งง่ายพร้อมรับประทาน ขายดียิ่งขึ้น

ตลาด ออกบูธตามงานต่างๆ และอาศัยลูกค้าหลานที่ไปเรียนมหาวิทยาลัยเขานำไปขายผ่านลาซาดาบ้าง ซ้อปปีบ้าง คือทุกบ้านช่วยกัน จนตอนนี้สินค้าปลานิลสวรรค์ขึ้นเป็นสินค้าโอท็อป 5 ดาว เป็นที่เรียบร้อยแล้ว



การแปรรูปสินค้าเกษตรอย่างไร

“อย่างแรกคือหนีปัญหาสินค้าล้นตลาด อย่างที่สองคือแปรรูปเพื่อสร้างต้นทุนเพื่อเดินต่อ เพราะว่าต้นทุนการเลี้ยงปลาสูง อาหารแพง ลูกปลาแพง แล้วมันคืออาชีพหลักของชาวบ้านที่นี่ การแปรรูปถือว่าเป็นการต่อชีวิตและช่วยสร้างมูลค่าผลผลิตได้เป็นอย่างดี ขออย่างเดียวแค่มีกำลังใจอย่าท้อ อุปสรรคที่ต้องเจอตอนแรกมีอยู่แล้วคือ 1. เงินทุน ช่วงเกิดโควิด-19 ขายปลาไม่ได้ เอเยนต์อาหารก็มาเร่งค่าอาหาร ค่าพันธุ์ปลาบ้าง พอเราจะขายออกไปแม่ค้าก็กดราคา เราก็ต้องยอมขาดทุนกิโลกรัมละ 5-10 บาท กลายเป็นปัจจัยส่งไปถึงครอบครัวขาดรายได้ พวกเราจึงมารวมตัวกัน ปลาของใครที่เป็นไซซ์ใหญ่แม่ค้าซื้อถูกก็นำมาแปรรูปดีกว่า” คุณเพชรลดา กล่าวทิ้งท้าย

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมติดต่อเบอร์โทร. (081) 249-0566



ที่มา : เทคโนโลยีชาวบ้าน 21 สิงหาคม 2563