

# “กล้วยเมืองลุง” สานึกเพื่อสุขภาพ จากวิสาหกิจชุมชนระดับสู่เซเว่นฯ ช่วยคนภาคเกษตร มีกิน มีใช้ ด้วยรายได้ที่มั่นคง



นับเป็นการเพิ่มมูลค่า “กล้วยไข่” ที่น่าสนใจทีเดียว สำหรับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านลำสินธุ์ ตำบลลำสินธุ์ อำเภอศรีนครินทร์ จังหวัดพัทลุง ที่พัฒนาผลิตภัณฑ์ “กล้วยไข่กรอบแก้ว” จากกล้วยไข่ในสวน ราคา กิโลกรัมละเพียง 3 บาท สร้างสรรค์เป็นสแน็กกล้วยชั้นเยี่ยม รสชาติหลากหลาย ตอบโจทย์คนรักสุขภาพในยุคปัจจุบัน พอมีโอกาสเข้าไปขายในร้านเซเว่นอีเลฟเว่นได้ไม่นาน ลูกค้าต่างชื่นชอบ สร้างรายได้ให้กลุ่มวิสาหกิจชุมชน 300,000 – 400,000 บาท ต่อเดือน ทำให้สมาชิกกว่า 15 ครัวเรือน มีชีวิตความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น ที่สำคัญ ชาวสวนกล้วยไข่ยังมีออเดอร์ต่อเนื่องตลอดทั้งปี เพราะทางกลุ่มวิสาหกิจรับซื้อพร้อมประกันราคาให้อีกด้วย

หากย้อนไปดูที่มาของความสำเร็จของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแห่งนี้จะพบว่าเกิดจากความมุ่งมั่นในการช่วยเหลือเกษตรกร ของ บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด (มหาชน) และผู้นำในชุมชนบ้านลำสินธุ์ ตำบลลำสินธุ์ อำเภอศรีนครินทร์ จังหวัดพัทลุง



นางประทีน นาคมิตร วัย 64 ปี ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านลำสินธุ์ เล่าว่า ปี พ.ศ. 2540 เข้ามารับช่วงต่อเป็นประธานกลุ่ม ด้วยความตั้งใจหลักคือ นำพากลุ่มให้อยู่รอด และช่วยเหลือเกษตรกรในท้องถิ่นให้มีรายได้ ซึ่งตอนนั้นเห็นกล้วยน้ำว้าและกล้วยไข่ราคาตกต่ำมาก จากกิโลกรัมละ 40 บาท ลดลงเหลือเพียงกิโลกรัมละ 3 บาท สมาชิกทุกคนลงมติเป็นเสียงเดียวกัน **“ควรนำมาแปรรูป”**

ผู้นำกลุ่มพลิกโฉมกล้วยให้กลายเป็นขนมกินเล่นแบบสแน็ก โดยเลือกใช้กล้วยไข่ เปลี่ยนเมนูพื้นๆ จากกล้วยฉาบ กล้วยเชื่อม กล้วยกวน ให้เป็นกล้วยกรอบแก้ว ปรุงรสแตกต่างจากท้องตลาด มีรสเค็ม รสหวาน รสปาปริก้า รสบาร์บีคิว ต้มยำ และรสสาหร่าย แข่งกับขนมสมัยใหม่ได้



“ผลิตภัณฑ์กล้วยกรอบแก้ว มีแบบมันววน แบบแฉวน แบบสไลซ์ และแบบแท่ง กรรมวิธีทำไม่ยาก หัวใจสำคัญอยู่ที่การเลือกกล้วยไข่ ต้องใช้กล้วยไข่ปลูก 7 เดือน ตัดก่อนกล้วยจะสุก 3 วัน กล้วยภาคใต้ลูกเล็ก เนื้อแน่น กรอบ สาเหตุที่เลือกใช้กล้วยลักษณะนี้ รสชาติจะไม่หวาน แต่จะให้ความมัน ประุงรสชาติแล้วเข้ากันดี”

สำหรับกรรมวิธีทำกล้วยกรอบแก้ว ผู้นำกลุ่มเผยว่า ขั้นตอนแรก นำกล้วยสดล้างน้ำสะอาด จากนั้นนำไปปอกเปลือก แช่ในน้ำมะนาวเพื่อไม่ให้ผิวกล้วยดำ ล้างน้ำสะอาดอีกที นำไปสไลซ์เป็นแผ่นบางๆ ทอดลงกระทะน้ำมันความร้อน 160 องศา ประมาณ 5 นาที ประุงรสชาติตามต้องการ จากนั้นเข้าตู้อบอีก 3-10 นาที ซับน้ำมันและไล่ความชื้นเพื่อป้องกันเชื้อรา



**ด้านการตลาด** นางประทีน ย้ำว่า ทางกลุ่มพัฒนาสินค้ามาเรื่อยๆ ลงพื้นที่ ออกบูธทั้งในประเทศและต่างประเทศ ขายได้บ้าง ไม่ได้บ้าง กระทั่งปี พ.ศ. 2552 ขณะที่กำลังอยากเพิ่มช่องทางจัดจำหน่ายและยกระดับสินค้าให้เป็นที่รู้จัก มีผู้บริหารเซเว่นฯ เข้ามาสอบถามว่า อยากลองนำกล้วยกรอบแก้วมาขายใน เซเว่นไหม? จึงไม่รอช้ารีบตอบตกลงทันที

หลังได้รับการติดต่อจากผู้บริหารเซเว่นฯ ผู้นำกลุ่มมองการณ์ไกลว่า ช่องทางร้านสะดวกซื้อนับเป็นโอกาสขยายตลาดค้าปลีกที่รวดเร็ว เลย์ตัดสินใจยกเครื่องโรงงานสร้างใหม่เพื่ออนาคต เปลี่ยนอุปกรณ์ตั้งแต่กระบวนการผลิต บรรจุกภัณฑ์ เนื้อที่โรงงานใหม่ประมาณครึ่งไร่ ใช้ระยะเวลาพัฒนาสินค้าร่วมกับซีพี ออลล์ เกือบ 1 ปีเต็ม โดยทีมงานเซเว่นฯ เข้ามาแนะนำเรื่องของการตลาด การพัฒนาคุณภาพสินค้า และบรรจุหีบห่อให้น่าสนใจ สะดุดตาผู้บริโภค

“ปี พ.ศ. 2553 สินค้าถูกนำไปวางขายที่ร้านเซเว่นฯ เริ่มสาขาภาคใต้ก่อนจะกระจายไปภาคอื่นๆ ปัจจุบันกระจาย 1,500 สาขา กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านลำสินธุ์ เป็นชุมชนกลุ่มแรกของจังหวัดพัทลุง ที่สามารถเป็นคู่ค้ากับบริษัทค้าปลีกระดับประเทศ ส่งผลถึงยอดขายเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ แบรินต์กล้วยเมืองลุงเริ่มเป็นที่รู้จัก ปัจจุบันทางกลุ่มฯ จะใช้กล้วยไข่ดิบรับซื้อจากเกษตรกรวันละ 300 กิโลกรัม นำมาแปรรูป มีการประกันราคาให้ด้วย เฉลี่ยกิโลกรัมละ 7-12 บาท ออเดอร์จากร้านเซเว่นฯ ช่วยสร้างรอยยิ้มให้ชาวสวน ไม่ต้องโค่นต้นกล้วยในยามที่ราคาตกต่ำ”

นับตั้งแต่เป็นคู่ค้ากับเซเว่นฯ นางประทีน บอกด้วยรอยยิ้มว่า ยอดขายเติบโตต่อเนื่อง รายได้เฉลี่ยเดือนละ 300,000 - 400,000 บาท ส่งผลให้ชีวิตความเป็นอยู่ของสมาชิก 15 ครอบครัว ดีขึ้น ส่วนเกษตรกรต่างแฮปปี้ เพราะทางกลุ่มช่วยประกันราคากว๊วย และมีเงินกองทุนฟื้นฟูพัฒนาเกษตรกร ดอกเบี้ยร้อยละ 1 บาท ต่อปี ทั้งหมดนี้เป็นพลังความร่วมมือในการพัฒนาระหว่างผู้ผลิตสินค้า และทีมงานจำหน่ายสินค้าของเซเว่นฯ ทำให้ผลิตภัณฑ์ **“กล้วยไข่กรอบแก้ว”** ในวันนี้ ได้รับมาตรฐานมากมาย ทั้งมาตรฐาน มพช. โอท็อป 5 ดาว อย. ฮาลาล และ HACCP และมีโอกาสขยายตลาดไปในต่างประเทศ ล่าสุดได้ส่งสินค้าไปจำหน่ายในประเทศเวียดนาม จีน สิงคโปร์ รวมถึงญี่ปุ่น

เห็นแล้วภาคภูมิใจที่สินค้าไทยไปได้ไกลถึงต่างแดน โดยสามารถรับชมเรื่องราวของ SME กล้วยเมืองลุง ได้ที่ <https://www.youtube.com/watch?v=aseH2wWdy3w>

ที่มา : เทคโนโลยีชาวบ้าน 30 กรกฎาคม 2563