

Crispy GO Organic Farm

ต่อยอด-แปรรูปผักโขมจากฟาร์ม ยอดขายทะลุแสนซอง

“เริ่มจากเป็นฟาร์มเกษตรอินทรีย์ที่ได้รับรองมาตรฐาน IFOAM จากนั้นนำผักโขมอินทรีย์จากฟาร์มมาแปรรูปเพื่อตอบโจทย์เด็กๆ ที่ไม่ชอบทานผัก”

คุณปัญญาภรณ์ ศิริวันสาธิต หรือ คุณนุช วัย 43 ปี เจ้าของแบรนด์ Crispy GO Organic Farm และเจ้าของฟาร์มผักโขม Grand Organic ในพื้นที่ตำบลตาคลี อำเภอตาคลี จังหวัดนครสวรรค์ ที่ลงมือทำฟาร์มผักโขมแบบอินทรีย์มากกว่า 10 ปี ก่อนจะนำมาแปรรูปเป็นผักโขมอินทรีย์อบกรอบ ตอบโจทย์สายรักสุขภาพ และเด็กๆ ที่ไม่ชอบรับประทานผัก หลังเปิดตัวสินค้าเพียง 3 ปี ยอดขายทะลุกว่า 1 แสนซอง จุดเริ่มต้นของการทำแบรนด์ Crispy GO Organic Farm นั้น เกิดขึ้นเมื่อ 3 ปีที่ผ่านมา เดิมทางคุณนุช ทำฟาร์มผักโขมเพื่อส่งขายอยู่แล้ว แต่ยังไม่ได้แปรรูปผลผลิตเพื่อขายเป็นสินค้าต่างๆ จนกระทั่งวันหนึ่งคุณนุชมีไอเดียที่จะแปรรูปผักโขมซึ่งเป็นผลผลิตหลักของฟาร์ม เนื่องจากผักโขมเป็นพืชที่สามารถปลูกได้ตลอดทั้งปี สามารถปลูกได้ในอากาศร้อนและไม่ค่อยมีโรคพืชรบกวน ให้เป็นสินค้าผักโขมอินทรีย์อบกรอบ จึงนำมาสู่การพัฒนาผักโขม เป็นสินค้าจำนวนหลายตัวต่อมาจนถึงปัจจุบัน





“ถ้าการทำแบบฟาร์มนั้น ทำมากกว่า 10 ปีแล้วค่ะ แต่ถ้าส่วนของการแปรรูปสินค้านั้น ทำมา 3 ปีได้ค่ะ ที่วางจัดจำหน่ายนะคะ สำหรับฟาร์มออร์แกนิกที่ปลูกผักโขมและได้รับการรับรองมาตรฐานจะอยู่ในพื้นที่ 5 ไร่ จากพื้นที่ทั้งหมด 23 ไร่ ซึ่งส่วนพื้นที่เหลือนั้นอยู่ในช่วงปรับพื้นที่เพื่อที่จะปลูกผักโขมต่อไปค่ะ”

ภายในฟาร์ม Grand Organic จะมีพื้นที่ทั้งหมด 23 ไร่ ได้รับการรับรองมาตรฐานอย่างถูกต้อง โดยจะเป็นการปลูกผักแบบหมุนเวียน เพื่อป้องกันปัญหาโรคและแมลงต่างๆ ที่เข้ามารบกวน วิธีการดูแลรักษาจะแตกต่างกันออกไปตามแต่ละชนิดของพืช คุณนุชย้ำว่า หัวใจหลักที่สำคัญของการปลูกพืชแบบอินทรีย์นั้น ต้องเอาใจใส่และดูแลผักที่ปลูกอย่างสม่ำเสมอ

“วิธีการดูแลรักษาแล้วแต่ชนิดพืชเลยล่ะ เราจะมีวิธีการดูแลรักษา รายละเอียดต่างๆ ที่แตกต่างกันออกไป และที่สำคัญการปลูกพืชอินทรีย์ต้องใส่ใจ ไม่สามารถใช้เคมีได้ ยาฆ่าแมลงไม่ได้ เมื่อก่อนเราก็จะทำเองอยู่ที่ฟาร์ม ทั้งเช้าและเย็น หมั่นสังเกตผักที่ปลูกอย่างสม่ำเสมอ ถ้าเป็นโรคแล้วมาทำไม่ได้ ถ้าหากเกิดโรคแล้วนั้น จะต้องรีบจัดการ เพื่อไม่ให้เกิดการลุกลามของโรค จำเป็นต้องเก็บก่อนอายุหรือก่อนน้ำหนักก็ต้องทำแบบนี้ล่ะ จึงสอดคล้องกับแหล่งของตลาดและแหล่งจัดจำหน่ายด้วย เพื่อรองรับในจุดนั้นด้วย”

คุณนุช บอกว่า การปลูกผักโขมภายในฟาร์มนั้น จะใช้ปุ๋ยคอกและปุ๋ยหมัก เน้นวัตถุดิบภายในพื้นที่เป็นหลัก ทั้งขี้วัว ขี้ไก่ ผสมกับน้ำหมัก พด. เพื่อใช้บำรุงผักโขมในแปลงที่ลงปลูก ทำตามมาตรฐานการปลูกผักอินทรีย์ จำเป็นต้องศึกษารายละเอียดและขออนุมัติการใช้จากแหล่งที่รับรองก่อนการลงมือทำทุกครั้ง เพื่อป้องกันการถูกรื้อตัดผักโขมยกแปลง หากถูกตรวจสอบ

“ฟาร์มของเราเป็นฟาร์มออร์แกนิกที่ได้รับมาตรฐานจาก IFOAM ฉะนั้นหลักๆ เลยคือเราทำตามมาตรฐาน อาจจะมีเรื่องหลักวิชาการใดๆ แต่ว่าด้วยมาตรฐานที่เรามีข้อจำกัดนั้น ในเรื่องทั้งหมด ก็จะมีเรื่องที่ใช้ได้และใช้ไม่ได้ หรือก่อนใช้ต้องขออนุมัติจากแหล่งที่เขารับรองก่อนด้วยล่ะ บางอย่างถ้าใช้ไปแล้ว แล้วถ้ามีการตรวจเจอภายหลัง เราก็ต้องเสียเวลา อาจจะถูกตัดหรือปรับเปลี่ยนใหม่อะไรแบบนี้ครับ”

โดยคุณนุช ได้แนะนำเทคนิคสำหรับการปลูกผักโขมว่า ในแต่ละช่วงฤดูกาล จะมีวิธีการปลูกที่ไม่เหมือนกัน เช่น ฤดูฝน ไม่ควรที่จะปลูกผักโขมแน่นจนเกินไป ถัดมาคือฤดูร้อน สามารถหว่านผักโขมให้มีความแน่นได้ รดน้ำเช้าและเย็น ผลผลิตดี โตเร็ว และฤดูหนาวนั้น ควรหว่านผักโขมให้มีความหนาแน่น เนื่องจากผักโขมจะไม่ค่อยเจริญเติบโต ลำต้นไม่ค่อยสวยงามตามที่ต้องการ

อายุการเก็บเกี่ยวของผักโขมนั้น จะแตกต่างกันออกไป หากต้องการผักโขมขายสด ระยะเวลาการเก็บเกี่ยวจะอยู่ที่ 20-25 วัน และการนำไปแปรรูปควรอยู่ที่ 40-45 วัน

เมื่อสอบถามถึงโรคและปัญหาที่เกิดขึ้นนั้น จะมีความแตกต่างกันออกไปตามฤดูกาล ดังนี้

- ฤดูฝน มักจะเจอในเรื่องเชื้อราที่ใบ ลักษณะเป็นจุดสีขาว
- ฤดูร้อน ผักโขมจะมีใบที่เหี่ยว ไม่ค่อยเจริญเติบโต จำเป็นต้องดูแลอย่างใกล้ชิด
- ฤดูหนาว จะมีปัญหาเรื่องผักโขมโตช้า ลำต้นแคระแกร็น เป็นต้น

ซึ่งโรคและปัญหาที่เจอทั้งหมดนั้น จะมีวิธีการบริหารจัดการที่แตกต่างกันออกไปตามปลายทางการส่งออกผักโขมว่า ส่งออกเพื่อขายสดหรือส่งออกเพื่อนำไปแปรรูปเป็นสินค้า

ด้านความต้องการทางการตลาดนั้น จะแบ่งออกเป็น 2 รูปแบบ คือ การขายผักโขมแบบสด โดยมีบริษัทเดินทางมารับซื้อถึงหน้าฟาร์มและนำไปแปรรูป เพื่อเป็นผลิตภัณฑ์ภายใต้แบรนด์ Crispy GO Organic Farm เช่น ผักโขมอินทรีย์อบกรอบ วาฟเฟิลผักโขมอินทรีย์ มันแครอตผสมผักโขม เป็นต้น ราคาเริ่มต้นเพียง 35 บาท

ในด้านผลตอบรับ ถือว่าอยู่ในระดับที่น่าพึงพอใจ ได้รับความสนใจจากกลุ่มที่ไม่ชอบรับประทานผักอยู่ไม่น้อย จากจุดเริ่มต้นมาจนถึงปัจจุบัน ยอดขายรวมอยู่ที่ 100,000 ซอง ทำให้มีรายได้หมุนเวียนตลอดทั้งปี

สำหรับท่านใดที่สนใจ สามารถสั่งซื้อหรือสอบถามได้ทางแฟนเพจเฟซบุ๊ก Crispy GO Organic Farm หรือเบอร์โทรศัพท์ 081-838-4840

ที่มา : เทคโนโลยีชาวบ้าน 1 พ.ย. 65

