

## เกษตรกรคนเก่ง

ข้าวเป็นอาหารอันดับหนึ่งของโลก เพราะครึ่งหนึ่งของประชากรโลกบริโภคข้าวเป็นอาหารหลัก โดยเฉพาะประเทศไทย เพราะฉะนั้นข้าวจึงผูกพันกับวิถีชีวิตของคนไทยมายาวนาน และนอกจากจะรับประทานเป็นข้าวหุงสุกแล้ว “ข้าว” ยังสามารถใช้เป็นวัตถุดิบเพื่อการแปรรูปเพื่อการถนอมอาหารและเพิ่มมูลค่าเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ เช่น แป้งข้าวข้าวกระป๋อง เส้นหมี่ ก๋วยจั๊บน้ำร้อน ด้วยแนวคิดในการแปรรูปข้าวเพื่อเพิ่มมูลค่า จึงทำให้เกษตรกรชาวบ้านยางเอน จังหวัดสระแก้ว รวมกลุ่มแปรรูปข้าว ให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่ชื่อว่า ข้าวเม่าน้ำนม เพื่อส่งออก สร้างรายได้มากกว่าเดิมหลายเท่าตัว

**นายสมคิด ต้นเฮง** ประธานกลุ่มผู้ผลิตข้าวเม่าน้ำนมบ้านยางเอนเล่าว่า ชาวบ้านในชุมชนส่วนใหญ่ ประกอบอาชีพทำนาเป็นหลักมาหลายรุ่น ตั้งแต่ปู่ย่าตายาย แต่สภาพความเป็นอยู่กลับยากจน เพราะรายได้จากการทำนาขายข้าวตามปกติมักจะไม่พอกับค่าใช้จ่าย โดยเฉพาะในช่วงบวช ยา ราคาแพง และราคาข้าวยังขึ้นอยู่กับพ่อค้าคนกลาง ทำให้ได้รับผลตอบแทนไม่คุ้มค่า

ด้วยเหตุนี้ชาวบ้านยางเอนที่มีความรู้ในเรื่องของการทำข้าวเม่า ซึ่งเป็นกรนำข้าวมาแปรรูป เพื่อให้มีมูลค่าเพิ่มสามารถกำหนดราคาเองได้ จึงเริ่มรวมกลุ่มดำเนินการในรูปแบบศูนย์ข้าวเม่าน้ำนม ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2544 โดยข้าวเม่าน้ำนมที่ผลิตจะมีรสชาติดี อ่อนนุ่ม มีคุณค่าทางอาหารสูง ทำให้ได้รับความนิยมจากผู้บริโภค

“ปัจจุบันทางกลุ่มข้าวเม่าน้ำนมสามารถผลิตออกสู่ท้องตลาด จำหน่ายทั้งในและต่างประเทศ มีตลาดที่สำคัญอยู่ที่ประเทศสหรัฐอเมริกา ซึ่งจุดเด่นของผลิตภัณฑ์ที่ทำให้ได้รับความนิยมจากผู้บริโภค คือ ข้าวเม่าน้ำนมมีคุณค่าทางโภชนาการสูง สีเขียวของข้าวเม่า



## ข้าวเม่าน้ำนมบ้านยางเอน... แปรรูปข้าว เพิ่มมูลค่า โภชนาการสูง

น้ำนมเป็นสีจากคลอโรฟิลล์ธรรมชาติ ความหอมของข้าวเกิดจากพันธุ์ข้าวหอมน้ำผึ้ง ซึ่งเป็นข้าวพันธุ์ท้องถิ่นปลูกโดยไม่ใช้ยาฆ่าหญ้าและยาฆ่าแมลง และเคล็ดลับที่สำคัญก็คือ การเลือกข้าวมาผลิตเป็นข้าวเม่าในช่วงที่ข้าวยังเป็นน้ำนมข้าวจะทำให้ข้าวนุ่ม ขั้นตอนการคั่วด้วยไฟที่พอเหมาะจะทำให้ได้ข้าวเม่ามีสีเขียวธรรมชาติและการเก็บรักษาด้วยการบรรจุในถุงสุญญากาศทำให้สามารถเก็บไว้รับประทานได้นานนับปี นอกจากนี้ ข้าวเม่าน้ำนม 100% ยังสามารถนำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ เช่น การนำข้าวเม่ามาคลุกกับมะพร้าวผสมน้ำตาลเล็กน้อย หรือการทำข้าวเม่าอบน้ำผึ้งโดยการนำข้าวเม่าที่เมล็ดหักไม่สมบูรณ์ไปทอดคลุกกับงาดำ ถั่วลิสง กวนกับน้ำผึ้ง และน้ำใบเตย เพื่อเพิ่มความหอม และยังสามารถทำน้ำนมข้าวได้รสชาติดี”

สมคิด บอกว่า การผลิตข้าวเม่าเป็นการสร้างงานให้กับชุมชน ทั้งยังเป็นการกระจายรายได้ให้กับชุมชนอื่นด้วย โดยมีชาวบ้านจากที่อื่นมารับไปขายต่อ ปัจจุบันบรรจุข้าวเม่าน้ำนมหนัก 1 กิโลกรัม ต่อ 1 ถุง ตั้งราคา

จำหน่าย ในราคาถุงละ 200 บาท และคนที่รับไปจำหน่ายในต่างประเทศสามารถตั้งราคาขายได้สูงถึง ถุงละ 1,200 บาท ซึ่งชาวต่างชาติมักจะรับประทานแบบแคะถุงแล้วเคี้ยวกินสดๆโดยไม่แปรรูป เพราะข้าวเม่าน้ำนมมีคุณค่าทางสารอาหารสูง กินเล่นก็ได้ ทำเป็นขนมต่างๆก็ได้

**สนใจผลิตภัณฑ์หรือศึกษาเรียนรู้**  
วิสาหกิจชุมชนข้าวเม่าน้ำนมบ้านยางเอน ติดต่อ



นายสมคิด ต้นเฮง

# เดลินิวส์

Daily News  
Circulation: 850,000  
Ad Rate: 2,200

Section: First Section/-

วันที่: พุธที่ 14 กุมภาพันธ์ 2556

ปีที่: - ฉบับที่: 23135

หน้า: 9(บนขวา)

Col.Inch: 56.24

Ad Value: 123,728

PRValue (x3): 371,184

คลิป: สีสี่

คอลัมน์: เกษตรกรคนเก่ง: ชาวเมื่อน้ำหมักบ้านยางเอน... แปรรูปข้าว เพิ่มมูลค่า โภชนาการสูง



ได้ที่ นายสมคิด ตันเฮง ที่อยู่ 46 หมู่ 2 ตำบลเมืองไผ่ อำเภอรัญประเทศ จังหวัดสระแก้ว เบอร์โทรศัพท์ 089-518-6807



นายบุรฉัตร บุญประกอบ  
ผู้อำนวยการสำนักงาน ธ.ก.ส.  
จังหวัดสระแก้ว

ธ.ก.ส. สนับสนุนสินเชื่อเพื่อให้เกษตรกรลูกค้ามีสภาพคล่องในการดำเนินงานต่อยอดผลิตภัณฑ์ สามารถนำภูมิปัญญา มาปรับประยุกต์ เพื่อสร้างงาน สร้างรายได้ และมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น

“เป็นธนาคารพัฒนาชนบทที่มั่นคง มีการจัดการที่ทันสมัย เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตของเกษตรกรรายย่อย”