



# สละลอยแก้วพร้อม ของดีรสเด็ด เมืองเกาะศรีร้อย

“สละลอยแก้ว” เป็นผลไม้แปรรูปชนิดหนึ่งที่มีความนิยมจากผู้บริโภคทั่วประเทศ จึงเป็นโอกาสของชาวสวนสละในการแปรรูปสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลผลิตเลียงหลบปัญหาผลผลิตล้นตลาด ซึ่งการแปรรูปสละลอยแก้ว สามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคได้ทั้งปี และผู้ปลูกก็สามารถสร้างรายได้สม่ำเสมอเนื่องจากสละเป็นพืชที่ให้ผลผลิตตลอดทั้งปี

### นายวาสนา ขำศิริ เกษตรกร

คนเก่งลูกค้าธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร (ธ.ก.ส.) จ.ตราด เป็นเกษตรกรอีกรายหนึ่งที่นำสละในสวนของตนเองมาแปรรูปเป็นสละลอยแก้ว สร้างธุรกิจครอบครัวที่มั่นคง มีรายได้สม่ำเสมอ และมีความสุขกับสิ่งที่ทำ

### วาสนา เล่าว่า

ตนเองเริ่มแปรรูปสละลอยแก้วมา 3 ปี แล้ว หลังได้เห็นชาวสวนรายอื่น แปรรูปและจำหน่ายในท้องถิ่น และลูกชายซึ่งกำลังจะจบการศึกษาก็สนับสนุน จึงกลับมาคิดค้นสูตรการแปรรูปเป็นของตนเอง ในช่วงแรกๆ ทดลองทำรับประทานกันในครอบครัวและเพื่อนบ้าน เมื่อได้รสชาติที่ต้องการจึงแปรรูปเพื่อจำหน่าย โดยเก็บผลสละที่ปลูกในพื้นที่ 70 ไร่ มาทดลองแปรรูปด้วยแรงงานและอุปกรณ์ในแบบฉบับธุรกิจครอบครัว ซึ่งประกอบด้วยตู้แช่แข็ง และเครื่องขึ้นฝาครอบ ใช้เงินลงทุนในตอนแรกประมาณ 100,000 บาท ทั้งนี้ เงินลงทุนส่วนหนึ่งได้รับการสนับสนุนจาก ธ.ก.ส. จ.ตราด



สำหรับกระบวนการแปรรูปสละลอยแก้วนั้น จะทำโดยคัดเลือกผลสละที่ยังไม่สุกมาก รสชาติเปรี้ยวอมหวาน ปอกสละลอกใยออกจนหมด คว้านเมล็ดออกโดยใช้มีดคว้านปลายโค้งค่อยๆ เาะเนื้อสละให้หลุดออกจากเม็ด โดยใช้มีดแทงเข้าไปเลาะทั้ง 2 ด้าน เมื่อเม็ดสละหลุดจากเนื้อสละใช้ปลายมีดดันเมล็ดสละให้หลุดออกมาด้านหนึ่ง เมื่อคว้านเมล็ดสละออกแล้ว นำเนื้อสละล้างด้วยน้ำเกลือ ทิ้งไว้ให้สะเด็ดน้ำ จากนั้นต้มน้ำสะอาดผสมน้ำตาลทรายเพื่อทำน้ำเชื่อม เมื่อน้ำเดือดยกลงมารองด้วยผ้าขาวบาง นำน้ำเชื่อมที่ได้ขึ้นตั้งไฟใหม่ เมื่อเดือดอีกครั้งจึงใส่สละที่เตรียมไว้ เดิมเกลือเพิ่มความเข้มข้นของรสชาติ ต้มต่ออีกสักพัก ยกลงทิ้งไว้ให้เย็น และสุดท้ายก็ทำการพาสเจอร์ไรส์โดยการนึ่งแล้วเก็บใส่ตู้เย็นให้เป็นน้ำแข็ง

ทั้งนี้ ด้านการตลาดจำเป็นต้องสร้างฐานลูกค้าประจำ เพื่อที่จะวางแผนการผลิตให้สอดคล้องกับวัตถุดิบที่มีและมิตตลาดรองรับที่แน่นอน ซึ่งปัจจุบันมีลูกค้าประจำสั่งซื้อประมาณเดือนละ 10,000 ถ้วย

และจากการที่สละออกผลตลอดทั้งปี ทำให้สามารถเก็บมาแปรรูปได้สม่ำเสมอผลิตภัณฑ์ไม่ขาดตลาด แต่จะมีช่วงหน้าฝนที่ปริมาณสั่งซื้อจะลดลงเนื่องจากสภาพอากาศที่เปลี่ยนแปลงแต่ก็ลดลงไม่มาก

และด้วยชื่อเสียงระบือไกลของสละลอยแก้วแห่งเขาสมิง จ.ตราด ที่นี้ นายวินัย เครือตรีประดิษฐ์ จึงได้นำกองทัพลี้อมวลชนเดินทางมาเยี่ยมชมกระบวนการผลิตถึงแหล่งผลิต ขณะที่ยังนั้นก็ถือโอกาสชิมไปด้วยในคราวเดียวกัน และเสียดายส่วนใหญ่หลังชิมต่างพูดกันว่า “อร่อย...ชื่นใจ”

ส่วนการจำหน่ายผลิตภัณฑ์จะเน้นขายส่งให้ร้านอาหารในจ.ตราด และจังหวัดใกล้เคียง รวมทั้งห้างสรรพสินค้าในกรุงเทพฯ และปริมณฑลด้วย ภายใต้ตรา “รั้วฟาร์ม” (รั้ว เป็น

สนใจสั่งซื้อสละลอยแก้ว แห่งดินแดนสุดทางบูรพา มาลองลิ้มชิมรสติดต่อได้ที่ 95 ม.7 ต.เทพนิมิต อ.เขาสมิง จ.ตราด โทร.08-6334-4089



นายวาสนา ขำศิริ