

## แปรรูปผลไม้แช่อิ่ม ‘ร้านสมใจ’ สร้างความสำเร็จได้ ด้วยแนวคิด ‘เศรษฐกิจพอเพียง’



หนึ่งในการแปรรูปวัตถุดิบทางการเกษตรที่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภคทุกเพศ-ทุกวัยนั้น ถ้าให้พูดถึงการทำ **ผลไม้ดอง** หรือ **ผลไม้แช่อิ่ม** ตามฤดูกาลต่างๆ ซึ่งเป็นอาหารกินเล่นยอดนิยมที่อยู่คู่กับคนไทยมาอย่างยาวนาน ด้วยกรรมวิธีในการถนอมอาหารแบบภูมิปัญญาชาวบ้าน โดยจับผลไม้ที่เหลือๆ หรือกินไม่หมด มาสร้างสรรค์เป็นเมนูใหม่ๆ อร่อยใล่ไฉยยิ่งกว่าเดิม นอกจากนี้ยังสามารถนำไปทำขาย สร้างเป็นรายได้เสริม หรือรายได้หลักได้ไม่ยากอีกด้วย

“ถ้าจะพูดถึงเมนูยอดนิยม เราคงต้องพูดถึง **“มะม่วงแช่อิ่ม”** เรียกได้ว่า ลูกค้าขาประจำทุกคนไม่เคยพลาดที่จะซื้อเมนูนี้ติดไม้ติดมือกลับบ้านกันทุกคน ส่วนเมนูอื่นๆ อย่าง มะขาม, มะปราง, มะดัน, กระท้อน, มะกอก, มะขามป้อม ก็ถือเป็นสินค้ายอดนิยมของร้านเราเหมือนกัน เรียกได้ว่า หากคุณชื่นชอบผลไม้แช่อิ่มที่ร้านของเรา มีแทบจะครบทุกอย่างเลยทีเดียว”

นี่คือ คำเอื้อนเอ่ยจากปากของ **คุณสมใจ จินา** เจ้าของผลิตภัณฑ์ **สมใจผลไม้แช่อิ่ม** ที่ได้ชักชวนให้ทีมงานของเรามาลองชิมสารพัดผลไม้แช่อิ่มรสชาติดี ที่กำลังจะกลายมาเป็นคอร์สเรียนครัวสาธิต **“สมใจผลไม้แช่อิ่ม”** ที่มติชนอคาเดมี เร็วๆ นี้

“เหตุผลที่พี่ใจมาสอนการทำผลไม้แช่อิ่มกับมติชนอคาเดมีครั้งนี้ เพราะอยากให้ทุกคนที่เรียนไปได้นำไปต่อยอดสร้างอาชีพ จนสามารถทำเป็น **“อาชีพหลัก”** หรือ **“อาชีพเสริม”** เพิ่มรายได้จากเดิมที่มีอยู่แล้ว โดยใช้สูตรการทำเฉพาะตัวของพี่ไปต่อยอด ให้ลูกค้าคนไทย และชาวต่างชาติ ได้รับประทานของอร่อย ที่ปราศจากสารพิษ (ไม่ใช่ซันทสกร-ไม่ใช่สารกันบูด) ซึ่งตรงส่วนนี้พี่รู้สึกภูมิใจนะที่ได้มีส่วนให้ลูกค้าได้กินอร่อย และจะดีมาก ๆ ถ้านักเรียนทุกคนสามารถนำความรู้ที่ได้จากพี่ไปต่อยอดความอร่อยได้ในอนาคต” คุณสมใจ กล่าวส่วนที่มาของสูตรเด็ดการทำผลไม้แช่อิ่มนั้น...พี่สมใจได้เล่าให้ทีมงานเราฟังว่า..

“ภริยาของผู้พันคนเก่า ซึ่งท่านเป็นอาจารย์จากมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ที่ได้มาให้ความรู้เกี่ยวกับการทำผลไม้แช่อิ่ม ให้กับกลุ่มแม่บ้านของเรา ซึ่งเราได้นำมาต่อยอดทำเป็นผลิตภัณฑ์ของกลุ่มแม่บ้านของเรา

แปรรูปผลไม้แช่อิ่ม ‘ร้านสมใจ’ สร้างความสำเร็จได้ ด้วยแนวคิด ‘เศรษฐกิจพอเพียง’ [ออนไลน์] [อ้างถึงวันที่ 20 กันยายน 2559] เข้าถึงจาก

ตามนโยบายการสร้างเศรษฐกิจพอเพียงของในหลวงซึ่งในเขตพื้นที่ของเรามีผลผลิตประเภท “มะม่วง” และ “กระท้อน” เป็นจำนวนมาก แต่เดิมพอผลผลิตมีออกมาจำนวนมากเกินความต้องการของตลาด พอรับประทานไม่ทัน ก็เน่าเสียต้องทิ้งไปอย่างน่าเสียดาย ดังนั้นเราจึงคิดหาทางแก้ไขด้วยนำผลไม้เหล่านี้มาแปรรูปแทน และที่ต้องบอกก่อนเลยว่า ผลไม้ที่จะนำมาแปรรูปด้วยการแช่หิม จะต้องเป็นผลไม้ที่อยู่ในสภาพสมบูรณ์ ไม่มีรอยขีด, เน่าเสีย จึงจะนำมาใช้แปรรูปได้ และวิธีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ที่ดีที่สุด คือ การแช่หิม หรือการดอง เพราะวิธีการนี้จะทำให้ปราศจากปัญหาเรื่องแมลงวัน-แมลงหวี่ที่จะมาตอม นอกจากนี้วิธีการดองของเรา ไม่ใช่การดองเกลือ แต่เป็นการดองธรรมชาติ ทำให้มั่นใจได้ว่า ผลิตภัณฑ์ของเรานั้นปราศจากสารพิษตกค้างอย่างแน่นอนค่ะ”

การเลือกใช้วัตถุดิบนั้น เราจะนำมาใช้ในแต่ละช่วงฤดูกาล อย่างช่วงฤดูของ “มะม่วง” หากมีผลผลิตที่มากเกินไปเกินความต้องการบริโภค เราก็นำมาแปรรูปด้วยการแช่หิม ทำให้สามารถเก็บรักษาผลผลิตได้นานขึ้น และเป็นการสร้างมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์อีกด้วย นอกจากนี้ผลไม้นั้นยังสามารถเก็บรักษาไว้รับประทานได้นานนับปีอีกด้วย

สำหรับในคอร์สการเรียนการสอนที่มติชนอคาเดมีนั้น สำหรับเมนูที่เราจะนำมาสอน ล้วนเป็นผลไม้แช่หิมขายดีประจำร้าน อาทิ มะม่วงดอง, มะขามดอง, มะดันดอง, มะปรางดอง และ กระท้อนดอง ซึ่งทั้ง 5 เมนูล้วนมีเอกลักษณ์ความอร่อยที่แตกต่างกันอย่าง มะม่วงดอง, มะขามดอง กับ กระท้อนดอง จะเน้นรสชาติกลมกล่อม ไม่เปรี้ยวจัดเกินไป ส่วน มะปรางดอง จะมีรสชาติเปรี้ยวจัด ถูกใจคนชอบทานเปรี้ยวอย่างแน่นอน ส่วนเมนู กระท้อนดอง กับ มะดันดอง จะมีเนื้อนุ่มรสชาติกลมกล่อม เหมาะสำหรับคนสูงอายุ สำหรับคนที่ชอบทานผลไม้แช่หิมน่าจะตอบใจได้ดีเป็นอย่างดี สำหรับคนที่มาลงเรียนคอร์สนี้ไม่ต้องห่วงว่าจะทำไม่เป็น เพราะในชั่วโมงเรียนพี่จะสอนตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ, วิธีการทำน้ำดองผลไม้, การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์, การคำนวณต้นทุน-กำไร พร้อมแนะแนวทางการนำไปต่อยอดเป็นธุรกิจในอนาคตอีกด้วย

สำหรับคนที่มาเรียนครั้งนี้ สามารถนำความรู้ไปต่อยอดได้อย่างแน่นอน ขนาดในชุมชนของเรามีกลุ่มสมาชิกแม่บ้านจำนวนเป็นร้อยคน ทุกคนก็เรียนรู้เทคนิคมาจากวิทยากร และสามารถทำผลไม้แช่หิมได้ทุกคน โดยแต่ละคนในกลุ่มเราเองจะแบ่งหน้าที่กันแบบชัดเจน มีทั้งในส่วนของการคัดเลือกวัตถุดิบ, แผนการผลิต, แผนบรรจุภัณฑ์ และแผนการจัดจำหน่าย โดยทุกคนสามารถแบ่งหน้าที่กันได้อย่างชัดเจน ทำให้กลุ่มแม่บ้านของเรามีผลิตภัณฑ์ขึ้นชื่ออย่าง “ผลไม้แช่หิม ร้านสมใจ” ที่กลายมาเป็นสินค้าขายดีจนถึงปัจจุบันค่ะ โดยคนที่มาเรียนกับมติชนอคาเดมีครั้งนี้ คุณจะได้สูตรการทำผลไม้แช่หิมที่สามารถนำไปต่อยอดทำขาย สร้างเป็นรายได้หลัก หรือรายได้เสริมไม่ยากอย่างแน่นอน นอกจากนี้ยังเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตทางการเกษตรได้อีกด้วย เพราะขนาดตัวพี่เองเคยลงทุนซื้อวัตถุดิบในราคา 1,500 บาท ก็สามารถสร้างกำไรให้ได้ถึง 6,000 กว่าบาทเลยทีเดียว เป็นจุดประกายชีวิต สามารถสร้างแรงบันดาลใจให้เราทำสินค้าออกมาจำหน่ายได้ และที่สำคัญที่บ้านเราไม่เคยเป็นหนี้ และไม่เคยกู้เงินมาใช้ในการทำธุรกิจเลย ในช่วง 10 ปีที่ผ่านมา

คุณสมใจกล่าวถึงท้ายเกี่ยวกับการทำงานไว้อย่างน่าสนใจว่า.... สำหรับคนที่ทำอะไรก็แล้วแต่ ขอเพียงแค่ว่าคุณมีจิตใจที่มุ่งมั่น ไม่ว่าจะ “งานหนัก” หรือ “งานเบา” ก็สำเร็จได้ไม่ยากอย่างแน่นอน”