



ศุภชัย นิลวานิช

เทคโนโลยี การประมง

กับน้ำจืด และลาบหอยขม เป็นอาหารอันโอชะราคาถูกของชาวบ้านยกยวณาน ชาวบ้านตักน้ำขึ้นก็หาปลา หลังน้ำลดส่วนใหญ่จับปูและหอยเป็นอาหาร นี่คือ วิถีชีวิตของชาวบ้าน

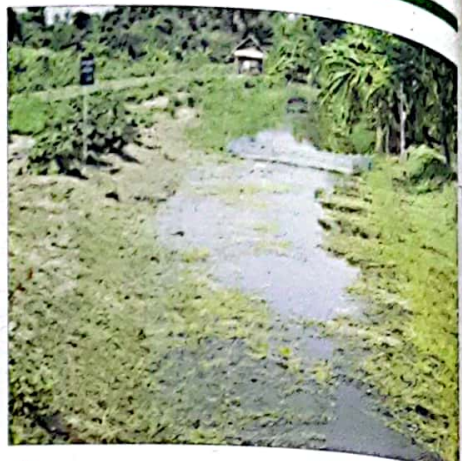
บัดนี้ความเจริญเข้ามาเยือน ประกอบกับคนนิยมบริโภคกันมากขึ้น ไม่เพียงชาวบ้านเท่านั้น คนเมืองที่ต้องการด้วย ส่งผลให้หอยชนิดนี้เริ่มมีปริมาณลดน้อยลง

เมื่อสินค้ามีปริมาณน้อย ราคาซื้อ-ขายก็ย่อมสูง โดยเฉพาะเนื้อหอยขมในท้องตลาดเกือบ ๆ 100 บาท ต่อกิโลกรัม ส่วนหอย

หอยธรรมชาติมีปริมาณน้อย ประกอบกับในท้องตลาดให้ราคาจับต้องค่อนข้างดีนั่นเอง

● ส่งเสริมเลี้ยงหอยขมเป็นอาชีพ

คุณ อัคร พิสิทธิ์สังวรณ เกษตรอำเภอเมืองเพชรบุรี บอกว่า "ผมเป็นคนหนึ่งที่เข้าไปส่งเสริมให้เกษตรกรหรือชาวบ้านในภาคอีสานเลี้ยงหอยขมเป็น



ร่องสวนที่ใช้เลี้ยงหอยขม

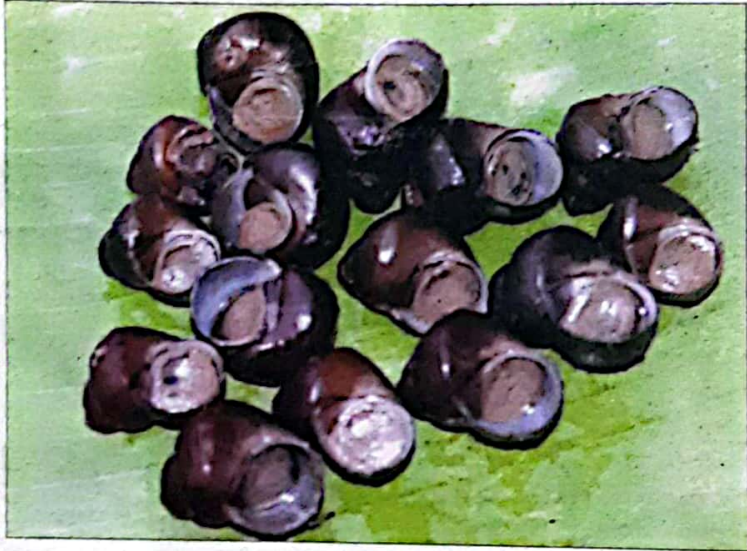
เลี้ยงหอยขม ลงทุนต่ำ ไม่มีอัตราเสี่ยง

หอยขม เป็นหอยฝาเดียว พบตามแหล่งน้ำธรรมชาติทั่วไป ไม่ว่าจะเป็นสระ หนอง คลองบึง และนาข้าว ชอบอาศัยอยู่ในน้ำนิ่งหรือไหลไม่แรงนัก มีระดับน้ำตั้งแต่ 10 เซนติเมตร ถึง 2 เมตร

ประโยชน์ของหอยชนิดนี้ ไม่เพียงช่วยบำบัดน้ำให้ใสสะอาดเท่านั้น เนื้อหอยนำมากินโคกได้ด้วย

ข้อมูลทางวิชาการระบุ หอยขม เป็นสัตว์น้ำที่ให้คุณค่าทางอาหาร มีโปรตีน 12 เปอร์เซ็นต์ คาร์โบไฮเดรต 4 เปอร์เซ็นต์ ไขมัน 2 เปอร์เซ็นต์ และความชื้น 78 เปอร์เซ็นต์ จึงเหมาะสมที่นำมาประกอบอาหาร

แกงหอยขมกับใบชะพลู ซอสม หรือยอดมะพร้าว ยำหอยขมกรอบ ลวกหอยขมกิน



ใช้สารเคมีเลยก็ไม่ได้ เพราะส่วนใหญ่มองเห็นสารเคมีเป็นพระเอกในการทำอาชีพเกษตรอยู่ ผมจึงเข้าไปแนะนำให้ชาวบ้านเลี้ยงหอยขมเป็นอาชีพ และบอกพวกเขาว่า หอยไม่ชอบสารเคมี หากต้องการเลี้ยงหอยให้ประสบความสำเร็จควรใช้สมุนไพรแทนสารเคมี ปรากฏว่าได้ผลดีมาก ชาวบ้านก็ปฏิบัติตาม ไม่เพียงได้ผลผลิตหอยออกมาให้กินให้ขายเท่านั้น เกษตรกรบ้านกุดศิรินทร์ด้วย"

เขาเล่าถึงผลงานเมื่อครั้งทำงานประจำอยู่ภาคอีสาน

บัดนี้ คุณอัครพิสิทธิ์ ได้ย้ายมาทำงานที่สำนักงานเกษตรอำเภอเมือง จังหวัด



คุณอัครพิสิทธิ์ สังวรณ

"เราตั้งจุดหมายไว้ว่าต่อไปพื้นที่ตรงนี้ต้องเป็นสถานที่ที่ศึกษาของเกษตรกรและเด็กนักเรียน นักศึกษา อีกทั้งเป็นที่พักผ่อนแหล่งใหม่ เพราะที่นี้อยู่ใกล้ทะเล ก่อจนถึงชายหาดเจ้าสำราญเพียง 7 กิโลเมตรเท่านั้น"

พร้อมเปลือกอยู่ที่ระหว่าง 15-25 บาท เลยทีเดียว

ชาวบ้านตามชนบทเมื่อหมดฤดูกาลเก็บเกี่ยวข้าวหรือว่างวันงานภารกิจการอื่น ๆ มักชวนลูก ชวนหลาน ออกหาหอยขมจากแหล่งน้ำธรรมชาติ มากแปรรูปอาหารเกือบบริโภคในครอบครัว หากได้ปริมาณมากก็นำไปวางขายในตลาดท้องถิ่น

บางรายมีการเลี้ยงหอยขมเป็นอาชีพด้วย โดยเฉพาะชาวบ้านในภาคอีสาน ด้วยว่า

อาชีพ โดยเฉพาะเกษตรกรที่เข้าร่วมโครงการเกษตรทฤษฎีใหม่ตามพระราชดำริ ซึ่งมีการขุดบ่อเก็บน้ำไว้ ผมเข้าไปส่งเสริมให้เขาเลี้ยงปลาและหอยขม เพื่อสร้างรายได้เสริมจากการทำเกษตรทฤษฎีใหม่"

"ชาวบ้านในภาคอีสานนิยมบริโภคหอยขมกันมาก และมีการซื้อขายในท้องตลาดด้วย เมื่อก่อนมีหอยชนิดนี้ในแหล่งน้ำธรรมชาติมาก แต่ปัจจุบันมีน้อย ทั้ง ๆ ที่มันแพร่ขยายพันธุ์ได้เก่ง ซึ่งผมเข้าใจว่าประเด็นหลักมีการใช้สารเคมีในนาข้าวกันมาก หอยพวกนี้เจอสารเคมีไม่ได้เลย มันจะตายให้เห็นเลยทีเดียว"

"การที่เราเข้าไปบอกให้ชาวบ้านเลิกการ

● แกงเผ็ดหอยขมกับใบชะพลู

เครื่องปรุง

- พริกขี้หนูแห้ง	15	เม็ด
- ข่า	1	ชิ้นหนา
- ตะไคร้	2	ชิ้นหนา
- ผิวมะกรูด	1/4	ชิ้นหนา
- พริกไทย	15-20	เม็ด
- หอมแดง	5	หัว
- กระเทียม	2	หัว
- เกลือ	1	ช้อนชา
- กะปิ	1	ช้อนโต๊ะ
- น้ำปลา	3	ช้อนโต๊ะ

ส่วนผสม

- หอยขมต้มสุกแกะเอาแต่เนื้อ 2 ถ้วยตวง
- น้ำกะทิ 34 ถ้วย
- ใบชะพลูหั่นฝอย 10 ถ้วย

วิธีทำ

- โขลกเครื่องปรุงให้ละเอียดเตรียมไว้
- นำกะทิขึ้น ๆ ใส่กระทะ ผัดเครื่องปรุงจนหอมดี ใช้ไฟปานกลาง
- นำเนื้อหอยขมผัดกับเครื่องแกงให้หอมอีกครั้ง แล้วนำลงในกะทิที่เหลือตั้งไฟให้เดือด ใส่ใบชะพลู ปรุงรสด้วยน้ำปลา ยกมารับประทานได้กับข้าวสวยร้อน ๆ

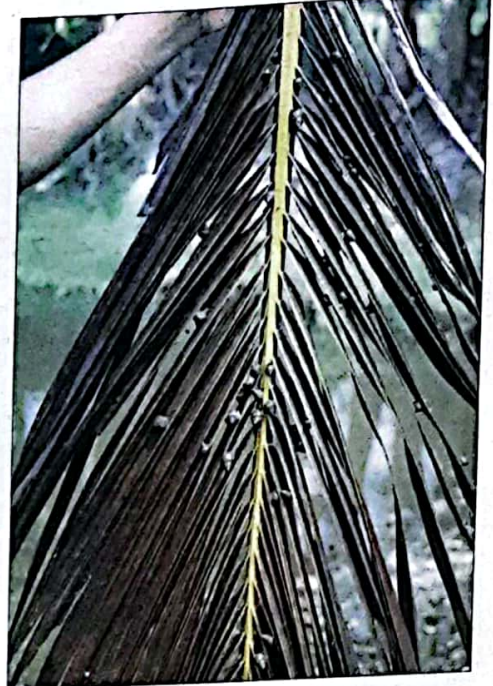
เพราะเรเริ่มเห็นผลดีที่ได้รับ และบอกต่อ ๆ กันแล้ว
เขาบอกว่า เทคโนโลยีการนี้ได้ผลเร็ว ก็เพราะว่าเป็นงานที่ไม่ต้องลงทุนมากนัก และเรามีประสบการณ์ด้านการส่งเสริมมาบ้างแล้ว นอกจากนี้ชาวบ้านที่จังหวัดเพชรบุรีก็นิยมบริโภคหอยขมอีกด้วย
"ตอนนี้เราเน้นส่งเสริมชาวบ้านที่เข้าร่วมโครงการเกษตรทฤษฎีใหม่ เพราะว่าจะมีบ่อเก็บน้ำอยู่ เราแนะนำให้เขานำหอยไปปล่อยพร้อมกับตัดทางมะพร้าวขนาด 1-2 เมตร บักลงไป เมื่อเกิดตะไคร่น้ำ หอยก็ไปจับกิน



แปลงปลูกถั่วฝักยาว

เป็นอาหาร ใช้ระยะเวลาเลี้ยงเพียง 5-6 เดือน ก็จับกิน จับขายได้แล้ว"
คุณอัครพิสิษฐ์ บอกว่า ช่วงที่ขุดบ่อเก็บน้ำใหม่ ๆ หากเราไปส่งเสริมให้เลี้ยงปลา ก็จะเป็นการเพิ่มภาระให้กับเกษตรกร เพราะจะต้องซื้อพันธุ์ปลา และอาหาร อีกทั้งบ่อใหม่ ๆ ปลาจะไม่ค่อยเจริญเติบโตด้วย ตรงกันข้ามกับหอย ไม่ต้องซื้ออาหารและพันธุ์ เพียงตัดทางมะพร้าวไปปัก ๆ ไว้เท่านั้น หอยก็เจริญเติบโต สร้างรายได้ได้แล้ว

● รุจิกชาลินี ปามัน
หญิงสวย รวยความรู้
แต่ใจรักเกษตร
คุณชาลินี ปามัน เจ้าของสวนชลชาติพาร์ค เกษตรทฤษฎีใหม่ เลขที่ 86 หมู่ 3 ตำบลหนองพลับ อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบุรี โทร. 0-3259-8444-5 ก็เป็นอีกรายหนึ่งที่คุณอัครพิสิษฐ์เข้าไปส่งเสริมให้เลี้ยงหอยขมเสริมรายได้
จุดประสงค์ของเธอ เพื่อผลิตหอยขมป้อนร้านอาหาร ซึ่งเธอเป็นเจ้าของอยู่ "ชลชาติพาร์ค" มีเนื้อที่ทั้งหมด 12 ไร่



หอยขมอาศัยอยู่บนทางมะพร้าว

แบ่งออกเป็น 3 ส่วน คือ หนึ่ง แปลงเกษตรทฤษฎีใหม่ 6-7 ไร่ สอง ร้านอาหารและที่พัก 2 ไร่ และสาม บ่อเลี้ยงปลาเบญจพรรณ 3 ไร่
แปลงเกษตรทฤษฎีใหม่ของเธอ จะยกร่องสวน และมีคันดินล้อมรอบ
บนดิน ปลูกมะม่วง ขนุน มะพร้าว น้ำหอม มะนาว และพืชไร่ อาทิ แตงโม

● ท่าอากาศยาน
ส่วนผสม
หอยขมต้มสุกแกะเนื้อ 1 ถ้วยตวง
มะม่วงดิบสับ 1/4 ถ้วยตวง
ชิ้นน้ำปลา 1/2 ถ้วยตวง
หอมแดงซอย 1/2 ถ้วยตวง
ถั่วลิสงคั่ว 1/4 ถ้วยตวง
น้ำปลา 2 ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย 1 ช้อนชา
น้ำมะนาว 2 ช้อนโต๊ะ
พริกขี้หนูบุบ 8-10 เม็ด
ผักชีคั่วโขล 1 ต้น
พริกขี้หนูแดงหั่นฝอย 2 เม็ด
น้ำมันสำหรับทอด 1 ถ้วยตวง
วิธีทำ
1. หอยขมที่ต้มแล้วแกะเอาแต่เนื้อ
ของน้ำมันให้สุกเหลือง ผึ่งไว้
2. ใส่ของแห้ง น้ำมะนาว น้ำตาลทราย
พริกขี้หนูบุบ คนเข้ากัน ปรุงรสไว้
3. ใส่ของเหลวทอดกรอบ ถั่วลิสงคั่ว
ผสมกับเนื้อหอยขมแล้วคนให้เข้ากัน
4. จัดใส่จาน โรยหน้าด้วยผักชี พริก
ขี้หนูแดง รับประทานได้
● ผักต้มหอยขมกับยอดมะพร้าว

เครื่องปรุง
- พริกแห้ง 8-10 เม็ด
- กระเทียม 2 หัว
- หัวหอมแดง 2 หัว
- ข่าหั่นฝอย 2 ช้อนโต๊ะ
- ตะไคร้ซอย 2 ช้อนโต๊ะ
- ผิวมะกรูด 2 ช้อนชา
- พริกไทยเม็ด 10 เม็ด
- เกลือ 1 ช้อนชา
- รากผักชีซอย 1 ช้อนโต๊ะ
- ลูกผักชี 1/2 ช้อนชา
- กะปิ 2 ช้อนชา
โซลเครื่องแกงรวมกันให้ละเอียด
เตรียมไว้
ส่วนผสม
- หอยขมต้มแกะเอาแต่เนื้อ 1 ถ้วยตวง
- พริกไทยอ่อน 3-5 ช่อ
- กระชายหั่นฝอย 1/2 ถ้วยตวง
- ยอดมะพร้าวอ่อนหั่นชิ้นสี่เหลี่ยม
1 ถ้วยตวง
- น้ำปลา 2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำมันพืช 3 ช้อนโต๊ะ
- ใบโหระพาเด็ดใบนิดหน่อย
วิธีทำ
น้ำมันพืชใส่กระทะตั้งไฟใส่เครื่องน้ำ

พริกแกงที่โขลกไว้ลงผัดให้หอม
นำหอยขมที่แกะเตรียมไว้ ลงผัดให้
หอม ใส่ยอดมะพร้าวอ่อน พริกไทยอ่อน
กระชายหั่นฝอย ปรุงรสด้วยน้ำปลา โรย
หน้าด้วยใบโหระพา ตักใส่จาน รับประทานได้
● ทอดมันหอยขม
ส่วนผสม
- หอยขมต้มสุกสับละเอียด 1 ถ้วย
- กระเทียม 1 ช้อนโต๊ะ
- รากผักชี 1 ช้อนโต๊ะ
- พริกไทย 1 ช้อนชา
- น้ำปลา 1 ช้อนโต๊ะ
- แป้งสาลี 1/4 ถ้วย
- ไข่ไก่ 1 ฟอง
- น้ำมันสำหรับทอด 2 ถ้วย
วิธีทำ
1. กระเทียม รากผักชี พริกไทย โขลก
รวมกันให้ละเอียด
2. ผสมหอยขมสับลงในเครื่องที่โขลกไว้
ใส่แป้งสาลี ไข่ไก่ น้ำปลา นวดผสมให้เข้า
กันดี
3. น้ำมันใส่กระทะ ปั่นส่วนผสมเป็นก้อน
กลมพอคำ ทอดให้สุกเหลืองตักขึ้น
รับประทานได้กับน้ำจิ้ม

ส่วนผสมน้ำจิ้ม
- กระเทียม พริกแดง โขลกละเอียด
- น้ำมัน 1/2 ถ้วย น้ำตาลทราย 1/2 ถ้วย
เกลือ 1 ช้อนชา ตั้งไฟพอเดือด ใส่เครื่องที่
โขลกไว้ พอขึ้นกลิ่น
● ลาบหอยขม
ส่วนผสม
- หอยขมต้มสุก 1/2 กิโลกรัม
- พริกแห้งคั่วป่น 2-3 ช้อนโต๊ะ
- ข่าสับละเอียด 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำมันงา 1/4 ถ้วยตวง
- น้ำปลา 3 ช้อนโต๊ะ
- ข้าวคั่วโขลก 2 ช้อนโต๊ะ
- ผักชีฝรั่ง ตีนมอมหั่นละเอียด
1/4 ถ้วย
- ใบสะระแหน่เด็ดใบ
วิธีทำ
นำหอยขมที่ต้มสุกแล้ว แกะเอาแต่เนื้อสับ
ละเอียดเตรียมไว้
ผสมเครื่องปรุงต่าง ๆ ลงในภาชนะ เช่น
ข่าสับ พริกแห้งคั่ว น้ำมันงา น้ำปลา คลุก
เคล้าผสมกับหอยขมให้เข้ากันอีกครั้ง ตักใส่
จานโรยหน้าด้วยใบสะระแหน่ รับประทาน
กับผักสดต่าง ๆ ได้ทุกชนิด

แดงขาว มะเขือ ค่ะนำ ถั่วฝักยาวและพืชไร่
ในน้ำร่องสวน ปล่อยให้ปลากินพืช และ
เลี้ยงพวยขม

คุณชาลินี ทำเกษตรปลอดสารพิษ
ผลผลิตที่ได้ทั้งหมดนำมาบริโภคและ
แปรรูปจำหน่ายในร้านอาหาร

เธอเป็นเกษตรกรรุ่นใหม่ เริ่มเข้าสู่
วงการนี้เมื่อต้นปี 2544 ก่อนหน้านั้นเธอ
ทำงานร้านอาหารอยู่ในกรุงเทพฯ นานกว่า
10 ปี

คุณชาลินี เป็นผู้หญิงนิรโทษ ที่สวย เธอ
ทิ้งสิ่งสี่ล้อคืน ด้วยความรัก รักในแม่บ้าน
คืนเกิด และอาชีพเกษตรกร

เธอเกิดที่นี่ เป็นลูกสาวอดีตผู้ใหญ่บ้าน
พ่อแม่ทำนาเป็นอาชีพ ส่งเลี้ยงให้เธอเรียน
หนังสือที่กรุงเทพฯ หลังเรียนจบก็ทำงาน

หลังจากมีเงินเก็บอยู่ก้อนหนึ่ง ก็นำมาก
สร้างบ้าน และปรับปรุงผืนนาให้เป็นสวน
อาหารและเกษตรทฤษฎีใหม่

แม้ว่าชาลินีเป็นเกษตรกรรุ่นใหม่ แต่
ทำสวนเกษตรของเธอก็ประสบความสำเร็จ
ระดับหนึ่ง กล่าวคือ ผลไม้เริ่มให้ผลผลิต
บ้างแล้ว พืชไร่หมุนเวียนให้เก็บเกี่ยวอยู่
สม่ำเสมอ หอยและปลาที่เจริญเติบโตดี มี

การจับขึ้นมาบริโภคบ่อยครั้ง
เธอมีความสุขกับงานที่สร้างสรรค์ขึ้นมา



ด้วยหยาดเหงื่อและเวลา

เราตั้งจุดหมายไว้ว่าต่อไปพื้นที่ตรงนี้
ต้องเป็นสถานที่ที่ทัศนศึกษาของเกษตรกร
และเด็กนักเรียน นักศึกษา อีกทั้งเป็นที่พัก
ผ่อนแหล่งใหม่ เพราะวาที่นี้อยู่ใกล้ทะเล
ก่อนถึงชายหาดเจ้าสำราญเพียง 7 กิโลเมตร
เท่านั้น คุณชาลินี กล่าวถึงความฝันใน
อนาคต

● **พวยขม** เลี้ยงง่าย ต้นทุนต่ำ
กล่าวสำหรับการเลี้ยงพวยขมของที่นี่นั้น

จะมีคุณอัครพิสิษฐ์ เป็นพี่เลี้ยง คอยให้คำ
แนะนำ ตั้งแต่เริ่มแรก จนถึงปัจจุบันนี้

เธอใช้พื้นที่น้ำร่องสวน เป็นสถานที่เลี้ยง
พวยขม

เริ่มแรกคุณอัครพิสิษฐ์นำพันธุ์พวยขม
ขนาด 60 ตัว ต่อไร่กรัม จำนวน 2 กิโลกรัม
มาปล่อยเลี้ยงในร่องสวน พร้อมกับตัดทาง
มะพร้าวขนาดยาว 1-2 เมตร ปักไว้เป็นจุด ๆ
ทั่วร่องสวน

เมื่อทางมะพร้าวเน่าเปื่อยหรือมีตะไคร้จับ

หอยก็เข้ามาเกาะและกินตะไคร้จนเป็นอาหาร
โดยไม่ต้องให้อาหารใด ๆ มากเกินไปก็
สิ้น

ปล่อยพวยขมพันธุ์ 2 กิโลกรัม ใช้ระยะเวลา
เลี้ยงประมาณ 6 เดือน จะได้ผลผลิตพวย
รวมทั้งหมด 100 กิโลกรัมเลยทีเดียว

คุณอัครพิสิษฐ์ อธิบายว่า พวยขมมีที่เลี้ยง
เพาะอยู่ในตัวเดียวกัน และสามารถผสมพันธุ์
ภายในตัวเองได้ เมื่อมีอายุ 60 วัน เพาะ
จะเห็นพันธุ์หอยที่ปล่อยไปเลี้ยงเพียง 1-2 วัน
มันก็ออกลูกแล้ว

ลูกหอยช่วงแรกจะมีความกว้างโดยเฉลี่ย
2.05 เซนติเมตร ความยาว 3.05 เซนติเมตร
และน้ำหนักเฉลี่ย 3.58 กรัม

ลูกหอยที่ออกมาใหม่ ๆ มีวันอยู่
หอยจะใช้หนวดหางง่วนแตกเพื่อไล่สาหร่าย
หลุดออกจากวัน และสามารถเคลื่อนไหวได้
ทันทีเมื่อออกจากตัวแม่ จากนั้นก็กินน้ำใส
และชอบเกาะอยู่ที่ทางมะพร้าว

เมื่อเห็นว่าลูกหอยเริ่มโตหรืออายุได้
ประมาณ 6 เดือน ก็สามารถจับพวยขมมา
บริโภคได้แล้ว โดยนำทางมะพร้าวขึ้น เมื่อ
เก็บผลผลิตหอยได้อย่างสะดวก

เห็นมั้ยละ เลี้ยงง่าย ต้นทุนต่ำจริง ๆ

สหกรณ์ไทยพัฒนา ต่อจากหน้า 88

● **มะนาว ไร่ชาทั้งปี**

พื้นที่ปลูกมะนาวของคุณสุรัชชัยมี 15 ไร่
ด้วยกัน

มะนาวตั้งแต่ปลูกจนไม่ผลผลิตได้มีอายุ
ครึ่งปีถึงสองปี แต่จะให้ผลผลิตเต็มที่ เมื่อ
อายุ 4 ปี ไปแล้ว

มะนาว ของคุณสุรัชชัย ให้ผลผลิต
หมุนเวียนตลอดปี มากบ้างน้อยบ้าง แต่เขาก็
มีวิธีการให้มะนาวออกดกใหญ่

ราคาของมะนาวแพงช่วงเดือนมีนาคม-
เมษายน

การทำให้มะนาวมีผลผลิตในช่วงนี้มะนาว
มาเขาชนิดนี้ต่างกันตั้งแต่ปลายฤดูฝนของอีก
ปีหนึ่ง

เริ่มจากเดือนกันยายน-ตุลาคม ไล่ปุ๋ยให้
กับมะนาว ต้นละ ประมาณ 1 กิโลกรัม เป็น
สูตร 9-24-24 ไล่ ปุ๋ยถึงขนาด หากฝนไม่
ตกค่น้ำ จากนั้นจึงสูบน้ำออกจากแปลง
ชาวสวนเลี้ยงยาวที่กล้า เริ่มสุกสุกวัน 15-20
วัน จากนั้นจึงปล่อยน้ำจากร่องพวยประมาณ
มะนาวก็จะให้ดอกดกใหญ่ ซึ่งจริง ๆ แล้ว
มะนาวออกดอกเป็นชุดเป็นประจำอยู่แล้ว
หากใส่ปุ๋ยให้ต้นมะนาวเดือนกันยายน 2545
เดือนเมษายน 2546 ก็จะมีมะนาวราคาดี
จำหน่าย

คุณสุรัชชัยบอกว่า มะนาวปลายเดือน

มีนาคม 2544 เคยขายได้ผลขนาดใหญ่ จาก
สวน 5 ไร่ ถือว่าสูงเป็นประวัติการณ์ แต่สิ่งที่
คุณสุรัชชัยเคยขายผลมะนาวค่าสุด อยู่ที่ผลละ
40 สตางค์

ปีหนึ่ง ๆ คุณสุรัชชัยบอกว่า มีมะนาว
จำหน่าย ไม่ต่ำกว่า 2 แสนลูก

อายุของมะนาว ก่อนที่จะให้ผลผลิตนั้น
อย่างน้อยต้องปีครึ่ง เมื่อปลูกมะนาวลงดิน
ใหม่ ๆ คุณสุรัชชัยปลูกกล้วยไข่เสริมเข้าไปใน
แปลง ซึ่งทำให้มีรายได้เสริมไม่น้อย

พืชเสริมปลูกอย่างนี้ก็มีปลูกตามดินได้ดี จึง
ขายไม่ช้าว่างน้ำก็ไม่มีรายได้

ต้นสวน ที่มันคันดินขนาดใหญ่ เจ้าของ
ปลูกมะม่วงสายพันธุ์ฟ้าดิน เขียวสวย น้ำ
ดอกไม้ มะม่วงงาสำนี้ ทำนอกฤดู จำหน่ายได้
เป็นดีพอสมควร

● **10 ปี ที่เป็นสมาชิกสหกรณ์**

งานสวนที่คุณสุรัชชัยทำอยู่นั้น ต้องใช้ปัจจัย
การผลิตไม่น้อย นับตั้งแต่เครื่องจักรกลขนาด
เล็ก รวมทั้งปัจจัยที่ใช้อยู่ประจำ อย่างสารเคมี
กำจัดศัตรูพืชรวมทั้งปุ๋ยเคมี

ก่อนหน้านั้น คุณสุรัชชัยซื้อปุ๋ยและสารเคมี
-สารร้านขายทั่วไป แต่ 10 ปีที่ผ่านมา เพื่อน
ชาวสวนของคุณสุรัชชัย มาชักชวนให้เขา เข้าเป็น
สมาชิก โดยที่ยังไม่ทราบรายละเอียดมากนัก
แต่เมื่อเข้าไปสัมพันธ์ โดยการเป็นสมาชิก
สหกรณ์การเกษตรบ้านแพ้ว จำกัด คุณสุรัชชัย
ได้อะไรหลาย ๆ อย่างจากการเป็นสมาชิก

เดิมที คุณสุรัชชัยเป็นสมาชิกธรรมดา ต่อมา
เป็น 1 ใน 15 คน ที่เป็นกรรมการของสหกรณ์
หน้าที่ของเขาคือผู้ตรวจสอบภายใน เหตุที่เขา
ได้รับตำแหน่งนั้น เนื่องจากทำอะไรทำจริง มี
ความซื่อสัตย์

เป็นมาสองปีแล้ว เป็นผู้ตรวจสอบหลาย ๆ
อย่าง คุณสุรัชชัยบอก

ปีหนึ่ง ๆ คุณสุรัชชัยซื้อปุ๋ยและสารเคมี เป็น
เงินไม่ต่ำกว่าแสนบาท เนื่องจากเป็นสมาชิก
สหกรณ์ ทางสหกรณ์เฉลี่ยคืนให้ปีหนึ่ง ไม่ต่ำ
กว่า 4,000 บาท จากยอดซื้อที่แสนบาท ราคา
ของสินค้า อย่างปุ๋ยตราววมี่ สูตร 9-24-24
กระสอบละ 660 บาท ซื้อสหกรณ์เฉลี่ยก็ได้ถูก
กว่าราคาตลาด 5 บาท แถมยังได้เงินเฉลี่ยคืน
และทางสหกรณ์ส่งของให้ถึงบ้าน ยามที่
ต้องการซื้อ ก็โทรศัพท์สั่ง เจ้าหน้าที่สหกรณ์ก็
จะส่งให้ทางเรือ (ท่าหนัก) ทางรถยังไม่ถึง

สหกรณ์บ้านแพ้ว กำหนดให้สมาชิกถือหุ้น
ได้ ที่ละ 500 บาท เขลงหุ้นไป 2 หมื่นบาท
เงินเป็นผลหุ้นนี้ ทางสหกรณ์ปันผลคืน ร้อยละ
10

คุณสุรัชชัย บอกว่า ตนเองนำเงินฝากไว้กับ
สหกรณ์จำนวนหนึ่ง ดอกเบี้ยที่ได้ ร้อยละ 3.25
ถือว่าเป็นดอกเบี้ย ที่ให้ผลตอบแทนที่ดี มี
คนอยากออกนำเงินฝากไว้กับสหกรณ์ แต่ทาง
สหกรณ์รับได้เฉพาะสมาชิกเท่านั้น

ขณะเดียวกัน หากเป็นการกู้ยืมเงินของ
สมาชิก จากสหกรณ์ เสียดอกเบี้ย ร้อยละ 11

จากสมาชิก 4,000 คนเศษ นี้มีมูลค่า
ฝากไว้กับสหกรณ์จำนวนมาก

คุณสุรัชชัยบอกว่า กิจกรรมอื่น ๆ ที่
สมาชิกสหกรณ์ทำร่วมกัน มีการเก็บเงินเพื่อ
อุปโภคบริโภค ปีหนึ่งจ่ายพันบาทเศษ หากเหลือ
ชีวิตได้เงิน 8 หมื่นบาทเศษ อีกอย่างหนึ่งคือ
ประกันอุบัติเหตุ จ่าย 100 บาท หากมี
อุบัติเหตุเหตุแขนขาด ซาขาด ได้เงินชดเชย
50,000 บาท เสียชีวิตได้แสนบาท

คุณสุรัชชัยยอมรับว่า ผูกพันกับสหกรณ์
อย่างมาก ตั้งแต่ที่เป็นสมาชิกของสหกรณ์ก็
ใช้บริการอย่างต่อเนื่อง

ในส่วนของสหกรณ์การเกษตรบ้านแพ้ว
จำกัด ทางกรมส่งเสริมสหกรณ์ ได้จัด
เลือกให้เป็นสหกรณ์ต้นแบบ ตรงนี้เจ้าหน้าที่
ท่านหนึ่งบอกว่า สาเหตุที่ได้เป็นสหกรณ์
ต้นแบบนี้ สหกรณ์มีความหลากหลาย
สมาชิกเชื่อถือ ใช้บริการ ในการซื้อปัจจัย
ผลิตจำนวนมาก

กิจกรรมของสหกรณ์ที่เห็นอยู่ นอกจาก
จำหน่ายปัจจัยการผลิตแล้ว ยังมีร้านค้า มี
น้ำมัน และอื่น ๆ

คุณสุรัชชัย ถือว่าเป็นเกษตรกรที่ขึ้น
มีปัจจัยการผลิตที่เหมาะสม มีคุณภาพ
งานจึงก้าวหน้า

ผู้สนใจแนวทางการทำงานของ
เกษตรกรท่านนี้ ตามได้ที่ โทร. 0-3444-
2322