**เกษตรกร ผู้เลี้ยงปลาบ้านโพธิ์ จังหวัดฉะเชิงเทรา รวมกลุ่มแปรรูปปลาสดเป็นผลิตภัณฑ์อาหารแห้งเพิ่มมูลค่า ได้มาตรฐาน GAP สร้างรายได้สู่ชุมชน**

วันที่ 15 มิถุนายน พ.ศ. 2553 ปีที่ 22 ฉบับที่ 481

**เทคโนโลยีการประมง**

**ภาวิณี สุดาปัน**

**เกษตรกร ผู้เลี้ยงปลาบ้านโพธิ์ จังหวัดฉะเชิงเทรา รวมกลุ่มแปรรูปปลาสดเป็นผลิตภัณฑ์อาหารแห้งเพิ่มมูลค่า ได้มาตรฐาน GAP สร้างรายได้สู่ชุมชน**

การประกอบอาชีพเกษตรกรรมทุก วันนี้มิได้เป็นการผลิตอาหารเพื่อการบริโภคภายในครัวเรือน หลงเหลือจึงนำมาขายเหมือนสมัยก่อน ปัจจุบันเป็นการประกอบอาชีพเกษตรกรรมเพื่อการค้า สินค้าเพื่อการบริโภค บางอย่างหากขาดเหลือก็ใช้วิธีซื้อหา จับจ่ายใช้สอยตามความต้องการรูป แบบการผลิตเป็นการเกษตรแบบครบวงจร เริ่มตั้งแต่การจัดการการผลิต กระบวนการแปรรูป และการตลาด แต่โดยทั่วไปรูปแบบที่กล่าวถึงนี้ จะเห็นเฉพาะเกษตรกรรายใหญ่ ส่วนเกษตรกรรายย่อยยังต้องพึ่งพาปัจจัยการผลิตจากภายนอกอยู่ เป็นเหตุให้ประสบปัญหาเรื่องต้นทุนการผลิตสูง และราคาผลผลิตตกต่ำ เกษตรกรบางรายก็ขาดทุน บางรายอยู่ไม่ได้ จึงถอนตัวหันไปทำอาชีพอื่น และเพื่อเป็นการให้ความช่วยเหลือกับเกษตรกรรายย่อย จึงทำให้เกิดรูปแบบการทำฟาร์ม แบบ Contract Farm หรือระบบการประกันราคา เพราะสามารถช่วยเหลือเกษตรกรรายย่อยได้มาก

เกษตรกรผู้เพาะเลี้ยงปลา นิล ก็เป็นอีกหนึ่งอาชีพที่ประสบปัญหานี้ ทางสหกรณ์จึงได้นำระบบการประกันราคาเข้ามาใช้ในการบริหารจัดการฟาร์ม และใช้รูปแบบการรวมกลุ่มเป็นวิสาหกิจเพื่อให้เกษตรกรสามารถรวมกลุ่มกันผลิต รวมกลุ่มในด้านการจัดการ ด้านการแปรรูปผลผลิต และการจัดจำหน่าย สมาชิกในกลุ่มสามารถยืนอยู่ได้โดยไม่เดือดร้อน

เรื่องราวที่จะนำมา เล่าสู่กันฟังในปักษ์นี้ เป็นเรื่องที่เกี่ยวกับเกษตรกรผู้เลี้ยงปลานิลท่านหนึ่ง โยงเรื่องมาถึงกลุ่มแม่บ้านกลุ่มเล็กๆ จนกลายเป็นวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารบ้านโพธิ์ ชาวบ้านมีวิธีการบริหารจัดการกลุ่มอย่างไร และสหกรณ์มีส่วนให้ความช่วยเหลือด้านใดบ้าง จึงทำให้เกษตรกรกลุ่มนี้พึ่งตนเองได้ เริ่มเข้าเรื่องกันเลยดีกว่า�

ฟาร์ม ปลานิลของ คุณเอกสิทธิ์ อรรถจินดา (ชื่อเล่นเอก) ตั้งอยู่บ้านเลขที่ 56/2 หมู่ที่ 1 ตำบลสนามจันทร์ อำเภอบ้านโพธิ์ จังหวัดฉะเชิงเทรา ปัจจุบันดำรงตำแหน่งประธานกรรมการสหกรณ์ผู้เพาะเลี้ยงสัตว์น้ำและการเกษตร แห่งประเทศไทย จำกัด ดำรงตำแหน่งมาแล้วเป็นเวลา 6 ปี

คุณเอกมีภรรยา ชื่อ คุณสุนันท์ อรรถจินดา (ชื่อเล่นไก่) เป็นประธานวิสาหกิจชุมชนการแปรรูปอาหารบ้านโพธิ์ สถานที่ตั้ง อยู่ในเขตพื้นที่เดียวกันกับบริเวณบ้าน มีบุตรสาวฝาแฝดด้วยกัน 2 คน ปัจจุบันกำลังเรียนหนังสืออยู่ คุณเอก เล่าถึงประวัติความเป็นมาของสหกรณ์ “ผมเป็นรุ่นลูก รับตำแหน่งมามีอายุงาน 6 ปีเต็ม รุ่นบุกเบิกคือ คุณแม่ลินดา บุนนาค รวมกลุ่มก่อตั้งสหกรณ์ขึ้นเมื่อ ปี 2526 สมัยก่อนจะมีการรวบรวมกลุ่มเกษตรกรผู้เพาะเลี้ยงปลาน้ำจืดทั่วประเทศ โดยนำปลามาจำหน่ายให้กับเกษตรกรทั่วไป ระยะหลังมานี้กรมประมงได้ติดต่อสหกรณ์ เพื่อขอซื้อพันธุ์ปลาแจกจ่ายให้กับชาวประมงผู้ประสบภัยพิบัติจากพายุน้ำท่วม โดยเฉพาะพี่น้องผู้ประสบภัยพิบัติในเขตภาคใต้ แต่ปัจจุบันนี้กรมประมงได้เปลี่ยนจากการจัดสรรซื้อพันธุ์ปลาแจกจ่ายเกษตรกร เป็นการใช้เงินตราแทน ทำให้สหกรณ์ต้องหาวิธีพึ่งตนเองเพื่อที่จะสามารถยืนหยัดได้ โดยการรับซื้อปลาจากสมาชิกในกลุ่มเพื่อนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารจำหน่าย ต่อมาเมื่อรัฐบาลเปิดตลาดการค้าเสรี จึงส่งผลกระทบต่อเกษตรกรผู้เพาะเลี้ยงปลา เมื่อมีการเปิดการค้าเสรี สินค้าจะต้องมีเรื่องมาตรฐานของสินค้า GAP เข้ามาเกี่ยวข้อง ส่งผลให้สหกรณ์ประสบปัญหาเรื่องมาตรฐานสินค้า ปลาที่ผ่านกระบวนการแปรรูปไม่ผ่านมาตรฐาน GAP ที่สมาชิกในตลาดโลกกำหนด จึงทำให้สมาชิกประสบปัญหาขาดทุน ดังนั้น สหกรณ์จึงหาแนวทางแก้ปัญหาเรื่องมาตรฐานสินค้า โดยได้รับความช่วยเหลือจากกรมประมงร่วมกับกระทรวงพาณิชย์จัดทำโครงการนำร่อง พัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันอุตสาหกรรมปลาน้ำจืดขึ้น เมื่อปี 2551 เพื่อให้สมาชิกของสหกรณ์สามารถบริหารจัดการผลิตภัณฑ์ให้ผ่านมาตรฐาน GAP ของตลาดโลกได้ ซึ่งผลิตภัณฑ์ที่ทางสหกรณ์แปรรูปมี 3 ชนิด ด้วยกัน คือ ปลานิล ปลาดุก และปลาสวาย โดยให้สมาชิกเลี้ยงปลาแบบระบบ GAP ไม่ใช้ข้าวหมูเลี้ยง ใช้อาหารเม็ดแทน มีระบบการกรองน้ำที่สะอาด ไม่มีกลิ่นโคลน เมื่อบริโภคผลิตภัณฑ์จะไม่มีกลิ่นคาว ดังนั้น ทางสหกรณ์จึงดำเนินการโครงการนำร่องโดยนำร่องในพื้นที่จังหวัดฉะเชิงเทรา เป็นจังหวัดแรกที่มีการดำเนินการ สาเหตุที่เลือกจังหวัดฉะเชิงเทราเพราะเป็นจังหวัดที่มีการเพาะเลี้ยงปลานิล มากเป็นอันดับต้นๆ จากทั่วประเทศ มีสมาชิก จำนวน 40 ราย นอกจากสมาชิกภายในกลุ่มสหกรณ์แล้ว ก็ยังมีสมาชิกอื่นที่สนใจเข้าร่วมโครงการ เมื่อมีจำนวนสมาชิกมาก จึงมีการจัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชนการแปรรูปอาหารบ้านโพธิ์ขึ้น โดยมี คุณสุนันท์ รับหน้าที่เป็นประธานบริหารจัดการกลุ่ม”

**วิสาหกิจชุมชน การแปรรูปอาหารบ้านโพธิ์**

เมื่อได้พูดคุยกับประธานสหกรณ์พอเป็นที่เข้าใจแล้ว ผู้เขียนจึงได้พูดคุยกับ คุณไก่ ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านโพธิ์ คุณ ไก่ เล่าให้ฟังว่า “วิสาหกิจชุมชนการแปรรูปอาหารบ้านโพธิ์ เป็นโครงการนำร่องเพื่อที่จะรองรับกลุ่มวิสาหกิจทั่วประเทศ แรกเริ่มเกิดจากรวมกลุ่มกันเป็นกลุ่มเล็กๆ ก่อน ได้รับการสนับสนุนจากกรมประมง กระทรวงพาณิชย์ และสำนักงานเกษตรจังหวัด ด้านงบประมาณ พันธุ์ปลา โรงเรือนผลิตอาหาร การตรวจสอบมาตรฐานสินค้า เพื่อให้ผ่าน GAP การจัดแสดงโชว์ผลิตภัณฑ์ในงานกินปลาปลอดสารเมืองแปดริ้ว เป็นต้น ด้วยความช่วยเหลือจากทุกภาคฝ่าย จึงทำให้สมาชิกสามารถยืนหยัดได้จนถึงทุกวันนี้”

ส่วนเรื่องการบริหาร จัดการงาน คุณไก่ บอกว่า สมาชิกในกลุ่มจะเป็นผู้ผลิตอาหารเอง โดยไม่ต้องเสียค่าใช้จ่ายในการใช้เครื่องผลิตอาหาร แต่จะเสียค่าไฟเองโดยสมาชิกในกลุ่มร่วมกันรับผิดชอบ เป็นการช่วยประหยัดต้นทุนค่าอาหารได้มาก โดยเฉพาะช่วงที่อาหารมีราคาแพง เกษตรกรจะรวมกลุ่มการผลิตอาหารเอง โดยใช้สูตรอาหารปลาจากกรมประมง ซึ่งสูตรอาหารปลาแต่ละชนิดก็ไม่เหมือนกัน อย่างเช่น ปลาดุก เป็นปลากินพืชก็จะใช้สูตรอาหารเฉพาะ ส่วนปลาสวาย และปลานิล เป็นปลากินพืช ก็จะใช้สูตรอาหารเฉพาะอย่างเช่นกัน ซึ่งล้วนเป็นสูตรอาหารที่สามารถประหยัดต้นทุนได้มาก ต้นทุนในการผลิตอาหาร กิโลกรัมละ 8 บาท แต่ถ้าซื้อในราคาตลาด จะซื้อราคากิโลกรัมละ 20 บาท

ฟาร์ม เพาะเลี้ยงปลานิลของสมาชิกกลุ่มโดยเฉลี่ยจะเลี้ยงกันอยู่ประมาณ 30-50 ไร่ บางรายมีเป็น 100 ไร่ สมาชิกแต่ละรายจะแบ่งพื้นที่ออกเป็น 2 ส่วน คือ ส่วนแรกเลี้ยงปลาเพื่อส่งขายตลาดทั่วไป ส่วนที่สองจะเป็นการเลี้ยงปลาในระบบ GAP ทำให้ราคาขายสูงกว่าปลาทั่วไป โดยตลาดผู้รับซื้อก็คือ กลุ่มวิสาหกิจเอง

วิธีการที่จะเลี้ยงปลาให้ได้ตามมาตรฐาน GAP นั้น ต้องเริ่มตั้งแต่การคัดเลือกพันธุ์ ซึ่งจะใช้พันธุ์ที่มาจากกรมประมงโดยตรง เพราะผ่านการคัดเลือกพ่อแม่พันธุ์มาก่อน ปลอดภัยจากเชื้อโรค สารเคมี อายุปลาที่นำมาใช้ ประมาณ 5 เดือนขึ้น โดยในช่วงปีแรกสหกรณ์ช่วยเหลือโดยการแจกพันธุ์ปลา แต่ปีหลังสมาชิกจะต้องซื้อพันธุ์จากสหกรณ์ จำหน่ายในราคา ตัวละ 25 สตางค์ อย่างบางฟาร์มเมื่อเลี้ยงปลาได้มาตรฐานแล้วก็สามารถเพาะพันธุ์เองได้ ซึ่งหน่วยงานจากศูนย์วิจัยชลบุรีฯ จะเป็นผู้นำปลาไปตรวจสอบและประเมินผล ปลานิลที่กลุ่มเกษตรกรนำมาเลี้ยงคือ ปลานิลหมัน สายพันธุ์จิตรลดา 3 ตลอดระยะเวลาการตั้งแต่เริ่มเลี้ยงจนสามารถจับจำหน่ายได้ มีอายุประมาณ 5 เดือนเศษๆ น้ำหนัก 4, 5, 6 ขีด

สำหรับบ่อเลี้ยงปลาของเอกสิทธิ์ ฟาร์มนั้น จะเพาะเลี้ยงในบ่อกระชัง ซึ่งบ่อเลี้ยงปลาของคุณเอกสิทธิ์จะเป็นสถานที่สำหรับมีไว้ให้สมาชิกในกลุ่ม หรือบุคคลที่สนใจเข้ามาศึกษาดูงาน เพื่อนำรูปแบบการเลี้ยงไปพัฒนาและปรับใช้ในฟาร์มของตน บ่อเลี้ยงปลานิลมีทั้งหมด จำนวน 3 ไร่ ส่วนปลาทับทิม จำนวน 4 กระชัง โดยเจ้าของจะเลี้ยงและคัดพันธุ์เอง ส่วนอาหารปลาจะเป็นอาหารเม็ด ให้วันละ 2 ครั้ง ในช่วงเช้ากับช่วงเย็น บริเวณรอบๆ บ่อ ต้องหมั่นทำความสะอาด อย่าให้หญ้าขึ้นรก สภาพน้ำต้องใสสะอาด อาหารปลาจะต้องเป็นสูตรอาหารที่ถูกต้องตามมาตรฐานของ GAP ซึ่งในปัจจุบันบ่อเลี้ยงปลาของคุณเอกก็ได้ผ่านมาตรฐาน GAP ของกรมประมงเป็นที่เรียบร้อยแล้ว

**แปรรูปปลาเป็นอาหารสำเร็จรูปพร้อมรับประทาน**

เมื่อ เล่าถึงวิธีการเลี้ยงปลาให้ได้มาตรฐานแล้ว ต่อไปจะกล่าวถึงเรื่องของการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารปลา GAP เพื่อจำหน่าย ปลาที่วางจำหน่ายตามตลาดทั่วไป กับปลาที่เลี้ยงตามระบบ GAP ของกรมประมง จะแตกต่างกันคือ ลักษณะกลิ่นปลาที่เลี้ยงแบบมาตรฐาน GAP จะไม่มีกลิ่นคาว เหม็นโคลน เพราะเลี้ยงด้วยสูตรอาหารอย่างดี มีสีขาวใส ไม่มีลักษณะสีดำทึบ บรรจุภัณฑ์ที่ใช้จะติดโลโก้ของกรมประมง ซึ่งผ่านมาตรฐาน GAP แล้ว ส่วนในเรื่องราคาสินค้าก็จะมีราคาสูงกว่าสินค้าตามท้องตลาดทั่วไป ตลาดที่จำหน่าย ได้แก่ สนามกอล์ฟ ตลาดน้ำคลองสวน ตลาดน้ำร้อยปี ตลาดน้ำเนืองเขต

Advertisement

ผลิตภัณฑ์ที่จำหน่าย ได้แก่ ปลาดุกอบแดดเดียว ราคากิโลกรัมละ 200 บาท ข้าวเกรียบปลา ราคาถุงละ 20 บาท ปลารมควันราคากิโลกรัมละ 220 บาท ปลาร้า ราคากิโลกรัมละ 100 บาท แพ็กละ 50 บาท เกล็ดปลานิล ราคากิโลกรัมละ 20 บาท

ส่วนน้ำหมักชีวภาพได้มาจาก เศษเหลือของหัว หาง ไส้ พวกเครื่องในปลาที่ทิ้ง สามารถนำมาหมัก อายุน้ำหมัก 1 เดือน ก็สามารถใช้ได้ การใช้ประโยชน์จากน้ำหมัก คือ รดน้ำต้นไม้ ใช้ผสมอาหารป้องกันปลาเน่าเสีย ใช้ปรับสภาพน้ำฆ่าเชื้อโรคในน้ำได้

**สูตรทำน้ำหมักชีวภาพ ประกอบไปด้วย**

หนึ่ง…หัว เชื้อ พด. 2 จำนวน 1 ซอง ต่อ 1 ถัง สอง…เศษหัวปลา เลือดปลา ไส้ปลา และส่วนอื่นๆ ที่ไม่ใช้ จำนวน 30-50 กิโลกรัม ต่อ 1 ถัง สาม…กากน้ำตาล จำนวน 10 กิโลกรัม ต่อ 1 ถัง และ สี่…น้ำเปล่า ผสมกับเศษปลาเหลือทิ้งในปริมาณท่วมพอดีถัง หมักทิ้งไว้จำนวน 1 เดือน

การ นำน้ำหมักชีวภาพไปใช้ประโยชน์ สูตรเด็ดของเกษตรกรกลุ่มนี้คือ การนำฟ้าทลายโจรมาเป็นสมุนไพร (เด็ดใบแล้วนำมาปั่นสดๆ) ผสมคลุกเคล้ากับอาหารปลา ราดด้วยน้ำหมักชีวภาพ สามารถช่วยลดปริมาณการตายของปลาได้ หลังจากใช้อาหารสูตรนี้ เจ้าของพบว่า ไม่มีการตายของปลาเกิดขึ้น

ส่วนเรื่องกระบวนการผลิต กรรมวิธีการผลิต จะมีกลุ่มแม่บ้านวิสาหกิจชุมชนเป็นผู้จัดการทั้งหมด โดยประธานเป็นผู้นำการจัดการกลุ่มคือ คุณไก่จะเป็นผู้บริหารเองทั้งหมด มักมีปัญหาเรื่องแรงงานการผลิต กลุ่มจึงจำเป็นต้องจ้างแรงงานเป็นบางส่วน เพราะเกษตรกรที่เข้ามาทำงานจะต้องเลี้ยงปลาควบคู่ไปด้วย จึงทำให้ไม่สะดวกในการทำงาน ต้องมีภาระหน้าที่ในการดูแลบ่อเลี้ยงปลาของตนด้วย กลุ่มวิสาหกิจชุมชนการแปรรูปอาหารบ้านโพธิ์ เริ่มดำเนินการมาตั้งแต่เดือนพฤศจิกายน 2552 โดยมีครูผู้ฝึกสอนมาจากกองอุตสาหกรรมของกรมประมง แรกๆ สมาชิกในกลุ่มทำกันเอง แต่ไม่ประสบผลสำเร็จ จึงขอความช่วยเหลือจากกรมประมงในเรื่องบุคลากรสอนทำสูตรอาหาร ก่อนที่หน้าตาของสินค้าจะมาเป็นผลิตภัณฑ์ที่น่ารับประทาน สมาชิกในกลุ่มก็ลองผิดลองถูกกันมานาน ชิมกันจนรู้รสหมดแล้วจึงสามารถจำหน่ายได้ แม่บ้านแต่ละคนจะถนัดกันคนละอย่าง คือจะแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบกันเฉพาะอย่าง คุณไก่จะเป็นผู้เชี่ยวชาญในเรื่องการปรุงสูตรข้าวเกรียบปลา ส่วนปลาร้า คุณป้าเพ็ญ จะเป็นผู้รับผิดชอบ ส่วนปลาแดดเดียวทุกคนทำเป็นหมด ต่างคนต่างช่วยกันทำ รายได้ที่จำหน่ายได้จึงนำมาแบ่งสันปันส่วนกัน สร้างความเข้มแข็งให้กับกลุ่ม

คุณไก่ ยังฝากความทิ้งท้ายไว้ว่า “หากกรมประมงสามารถพัฒนาด้านการแปรรูปตั้งแต่ต้นน้ำยันปลายน้ำ กลุ่มก็จะสามารถยืนหยัดได้ และเป็นแบบอย่างให้เกษตรกรกลุ่มอื่นหันมาสนใจ และกลุ่มเกษตรกรผู้เพาะเลี้ยงปลาจะได้ไม่ขาดทุน และมีความมั่นใจในการเข้าร่วมโครงการเลี้ยงปลาแบบมาตรฐาน GAP ปัจจุบัน กลุ่มวิสาหกิจยังมีปัญหาเรื่องการตลาดที่ยังไม่มั่นคง ปัจจุบัน สมาชิกในกลุ่มผลิตกันสัปดาห์ละ 1-2 ตัน ตามที่ลูกค้าสั่งสินค้ามา ส่วนผลิตภัณฑ์ที่เป็นที่นิยมของผู้บริโภค คือ ข้าวเกรียบปลา และปลาร้า ปลาร้าจะใช้เวลาในการหมัก ประมาณ 1 เดือน ก็สามารถนำมารับประทานได้ ปลาร้าสมัยใหม่ คือเป็นปลาร้าแห้ง ส่วนผสมมีข้าวคั่ว กระเทียม เกลือ ผสมข้าวสุกด้วย ลักษณะเหมือนปลาส้ม กลิ่นหอม รสชาติเปรี้ยวนิด กลมกล่อมด้วยรสเค็ม ผลิตภัณฑ์ที่กลุ่มผลิตขึ้นมาโดยส่วนใหญ่ก็มีจำหน่ายอยู่แล้วในท้องตลาด แต่ทางเราจำเป็นต้องสร้างจุดเด่นเพื่อให้เป็นที่สนใจและแตกต่างจาก เกษตรกรกลุ่มอื่นๆ จึงจะสามารถยืนอยู่ได้ ทางกลุ่มวิสาหกิจก็เปิดโอกาสให้กับกลุ่มเกษตรกรผู้ที่สนใจเข้ามาเยี่ยมชม นักเรียน และนักศึกษา สามารถเข้ามาเยี่ยมชมได้”

ส่วนประธานสหกรณ์ ฝากความถึงเกษตรกรผู้เพาะเลี้ยงสัตว์น้ำว่า “หากเกษตรกรกลุ่มผู้เลี้ยงปลาสามารถปรับตัวเข้าสู่มาตรฐานการเพาะเลี้ยงปลา GAP ได้ จะเป็นผลดีต่อตัวเกษตรกรเอง เพราะปัจจุบันหน่วยงานจากภาครัฐพยายามผลักดันให้สินค้าของเกษตรกรผ่าน มาตรฐาน GAP เพื่อส่งสินค้าออกต่างประเทศ เกษตรกรจะไม่ได้มีปัญหาเรื่องราคาสินค้าตกต่ำ และสินค้าไม่ได้มาตรฐาน การเปิดตลาดการค้าเสรี (FTA) เมื่อมีการเปิดตลาดการค้าสินค้าเสรี จึงทำให้เกษตรกรต้องหันมาให้ความสำคัญในเรื่องการจัดการผลผลิตเพื่อเข้าสู่ มาตรฐานสินค้าปลอดสารเคมี เมื่อกลุ่มเกษตรกรผู้เพาะเลี้ยงสัตว์น้ำตื่นตัวและสามารถปรับตัวให้เข้ากับ สภาวะที่เปลี่ยนแปลงในปัจจุบันได้ จะทำให้สินค้าของเกษตรกรมีคุณภาพดีขึ้น เมื่อสินค้าได้มาตรฐานจะส่งผลให้ราคาสินค้าสูงขึ้นตามลำดับ และเมื่อสินค้าได้มาตรฐานก็จะสามารถส่งสินค้าตีตลาดโลกได้ เป็นผลให้เกษตรกรสามารถขยายกำลังการผลิตและปัญหาเรื่องราคาผลผลิตตกต่ำก็หมด ไป”

**สำหรับผู้สนใจสามารถเข้าไปเยี่ยมชมวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหาร บ้านโพธิ์ หรืออยากติดต่อพูดคุยแลกเปลี่ยนประสบการณ์กับเจ้าของฟาร์ม สามารถติดต่อได้ที่เบอร์โทร. (081) 862-0139 (คุณเอก), (081) 861-5120 (คุณไก่)**