



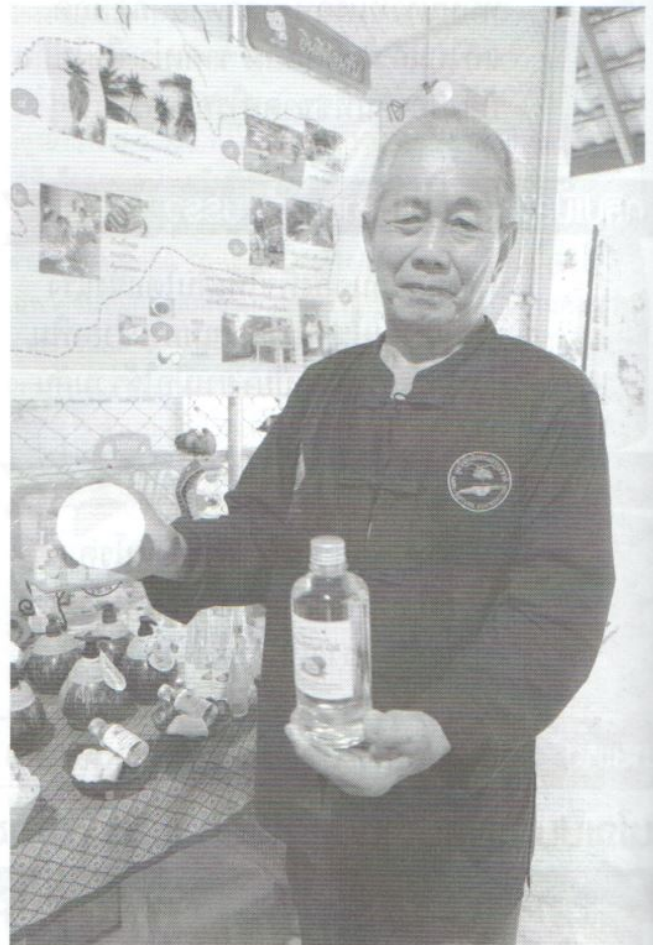
ชาวสวนแปรรูปมะพร้าวแท้เป็นน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นและผลิตภัณฑ์บำรุงผิว  
เพิ่มมูลค่าจากลูกละ 20 บาทเป็น 100 บาท

จังหวัดชลบุรีถือว่าเป็นเมืองที่ได้รับความนิยมอย่างมากสำหรับนักท่องเที่ยว ทั้งไทยและเทศ เพราะนอกจากจะมีทะเลและชายหาดที่สวยงามหลากหลายให้ได้เที่ยวชม ปัจจุบันยังมีแหล่งท่องเที่ยวที่สงบร่มเย็นเป็นธรรมชาติ แนวแอดเวนเจอร์เพิ่มขึ้นอีกด้วย โดยเฉพาะเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงเกษตรที่มีการให้ความรู้และยังได้ซื้อ ได้ชิม ผลิตภัณฑ์ จากสวนนั้นๆ อีกด้วย

คุณสาโรช ไรจน์สกุลพานิช อายุ 70 ปี ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนคนรักมะพร้าวตะเคียนเตี้ย อ.บางละมุง จ.ชลบุรี ให้ข้อมูลกับทางทีมงานมาว่า ส่วนใหญ่เกษตรกรในพื้นที่นี้จะทำสวนมะพร้าวและเพื่อต้องการเพิ่มมูลค่ามะพร้าวแห้งจากลูกละ 20 บาท ให้เป็นลูกละ 100 บาท โดยการทำแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ ภายใต้การดำเนินงานในรูปแบบกลุ่ม ให้เกษตรกรได้รวมการผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์ให้ผู้ซื้อ โดยมีเป้าหมายหลักคือนักท่องเที่ยวที่ให้ความสนใจและต้องการน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นค่อนข้างมาก

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนคนรักมะพร้าวตะเคียนเตี้ย มีผลิตภัณฑ์หลัก คือ น้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น ที่จะต้องใช้น้ำมันมะพร้าวประมาณ 5 กิโลกรัม (เป็นมะพร้าวที่แก่เต็มที่ เปลือกสีน้ำตาล) นำมาผ่านกระบวนการผลิตเพื่อที่จะได้น้ำมันมะพร้าว 1 ลิตร ปัจจุบันน้ำมันมะพร้าว 1 ลูกได้เนื้อไม่ถึงครึ่งกิโลกรัม เพราะฉะนั้นต้องใช้มะพร้าว 10-13 ลูก ถึงจะได้เนื้อเพื่อนำมาสกัดได้น้ำมัน 1 ลิตร นี่เป็นที่มาว่าทำไมน้ำมันมะพร้าวถึงมีราคาแพง และน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นของที่นี่จะเป็นน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ 100% ไม่มีการเจือปน

“ทุกวันนี้สวนมะพร้าวส่วนมากมีการฉีดยากันหมดแล้วเพราะเกิดการระบาดของหนอนหัวดำ ถึงแม้ตอนนี้จะมีการณรงค์ให้มีการ



คุณสาโรช ไรจน์สกุลพานิช

ปล่อยแตนเบียนแทนการใช้สารเคมีแล้วก็ตาม แต่ที่ผมให้ความมั่นใจได้ว่าของเราเป็นออร์แกนิก100% เพราะผมทำสวนมะพร้าวมา 20 ปีแล้วผมไม่เคยฉีดยาเลยแม้แต่ครั้งเดียว” คุณสาโรชให้การยืนยันหนักแน่นเกี่ยวกับน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นว่าเป็นออร์แกนิก 100%

### ขั้นตอนการทำน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นบริสุทธิ์

1. ขั้นตอนการเก็บมะพร้าวมาชั้นน้ำกะทิเก็บและคัดเลือกมะพร้าวที่มีความแก่เต็มที่ (เปลือกสีน้ำตาล) มาปอกเปลือกออกแล้วนำไปกะทะกะลาเพื่อเป็นการคัดคุณภาพครั้งสุดท้าย ไม่ให้มีกลิ่นเน่าเสียเจือปนไป แยกเอาเนื้อมะพร้าวนำไปเข้าเครื่องขูดให้ได้เนื้อมะพร้าวที่ขูดละเอียด แล้วเข้าเครื่องคั้นกะทิ โดยผสมน้ำอุ่น 1 ส่วนในมะพร้าวที่ขูดแล้ว 1 ส่วน คั้นเอาหัวกะทิ จากนั้นนำน้ำกะทิเข้าไปเก็บไว้ในตู้เย็นปกติภายใน 4 ชั่วโมงหลังจากคั้นเสร็จ ทิ้งไว้ในตู้เย็นโดยไม่กระทบกระเทือนเป็นเวลา 18-24 ชั่วโมง กะทิและน้ำจะแยกชั้นกันชัดเจน โดยชั้นล่างจะเป็นน้ำ และชั้นบนเป็นกะทิ

2. ขั้นตอนการแยกน้ำออกทำได้หลายวิธีเช่นแยกโดยการเจาะรูด้านล่างของถุงพลาสติกใส่แยกโดยวิธีการกลั่นน้ำแต่ต้องใช้ภาชนะที่เป็นแก้วหรือพลาสติกใสใสกะทิหรืออีกวิธี คือการใช้ภาชนะใสเช่นขวดใส่น้ำดื่มที่มีก๊อกเปิดปิดติดตั้งอยู่ด้านล่างเป็นต้น

3. ขั้นตอนการแช่แข็งน้ำกะทิเมื่อนำออกจากตู้เย็นและแยกน้ำออกจากกะทิแล้ว สามารถทิ้งไว้ในอุณหภูมิห้องให้เกิดการหมักตามธรรมชาติจนเกิดการแยกตัวของน้ำกับน้ำมันได้ แต่โอกาสที่จะทำให้เกิดการบูดเสีย น้ำมันมีกลิ่นเป็นไปได้สูง จึงต้องเพิ่มขั้นตอนการนำกะทิไปแช่ในตู้แช่แข็งอีก 1-2 วัน

4. ขั้นตอนการละลายกะทิแช่แข็งเพื่อให้เกิดน้ำมันน้ำกะทิที่ผ่านการแยกน้ำแล้วผ่านการแช่แข็งจะถูกนำไปละลายน้ำแข็ง และแยกน้ำมันในตัวควบคุมอุณหภูมิอีก 2-3 วัน กระบวนการแยกน้ำและน้ำมันจะสมบูรณ์ที่สุดที่อุณหภูมิต่ำกว่าจุดเยือกแข็ง น้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นต้องไม่ผ่านความร้อนเกิน 40 องศาเซลเซียส เพื่อรักษาคุณสมบัติและสารธรรมชาติในน้ำมันมะพร้าวไว้ให้ครบถ้วนมากที่สุด

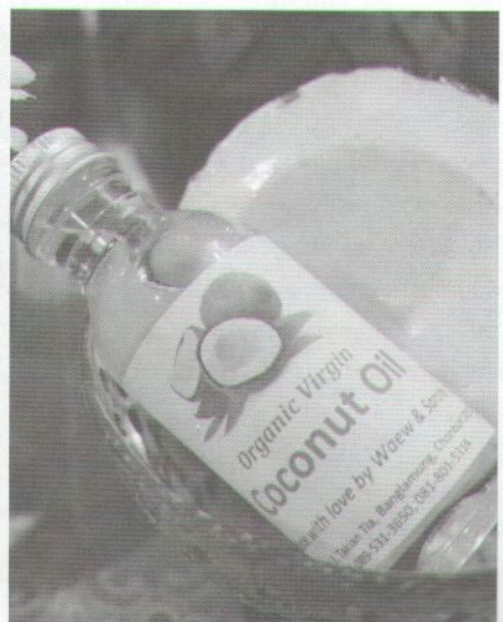


5. ขั้นตอนการแยกน้ำออกจากน้ำมันเป็นขั้นตอนที่ละเอียดอ่อนต้องใช้ความประณีตมีสมาธิและความชำนาญในการช้อนแยกตักน้ำมันที่ลอยตัวอยู่เหนือน้ำแต่ยังมีกากกะทิลอยอยู่ด้านบน ด้วยขั้นตอนนี้จะทำให้เราได้น้ำมันมะพร้าวที่ยังมีน้ำและตะกอนละเอียดที่ปะปนอยู่ไม่สามารถมองเห็นด้วยตาเปล่า น้ำมันที่ได้จึงยังไม่ใสและยังมีน้ำผสมอยู่แต่ไม่มาก

6. ขั้นตอนการตกตะกอนและการระเหยน้ำ นำน้ำมันที่แยกได้ตั้งทิ้งไว้ในตู้ควบคุมอุณหภูมิไม่เกิน 40 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 7-10 วันเพื่อให้เกิดการตกตะกอนแยกกากและน้ำอย่างสมบูรณ์

7. ขั้นตอนการกรองน้ำมันให้บริสุทธิ์ นำน้ำมันที่ได้จากการตกตะกอนมาบรรจุในขวดขนาดใหญ่วางไว้ชั้นบนสุดของตู้กรอง เปิดกรองครั้งที่ 1-2 ลิตร กรองด้วยกระดาษกรองหยาบและกรองละเอียด 3 ชั้นกรองด้วยสำลีที่ใช้ทางการแพทย์ เป็นการกรองละเอียดสุดอีก 2 ชั้น อัตราการกรองแบบละเอียดด้วยแรงโน้มถ่วงของโลกอยู่ที่ 1 ลิตร/วัน

น้ำมันมะพร้าวของที่นี่บรรจุขนาด 70 cc ราคา 70 บาท ขนาด 100 cc ราคา 90 บาท ซึ่งจริงๆ แล้วถือว่าเป็นที่ถูกกว่าที่ขาย





ตามท้องตลาดทั่วไป หรือถ้าคิดราคาดิบๆ ไม่รวมค่าใช้จ่ายด้านบรรจุภัณฑ์ราคาอยู่ที่ 700 บาท/ลิตร ซึ่งปัจจุบันจะขายเฉพาะในชุมชนและนักท่องเที่ยวที่เข้ามาเที่ยวที่ส่วนใหญ่จะซื้อแบบขวดใหญ่ๆ เท่านั้น ก็ยังไม่เพียงพอต่อความต้องการแล้ว

หลังจากวิสาหกิจชุมชนที่พหยาเห็นวากลุ่มวิสาหกิจชุมชนคนรักมะพร้าวตะเคียนเตี้ย ผลิตน้ำมันมะพร้าวโดยวิธีการแบบบ้านๆ ซึ่งเขาเป็นสปาและแพทย์แผนไทย จึงมาขอซื้อน้ำมันมะพร้าวจากที่นี่ เพื่อนำไปต่อยอดทำเป็นพวกเครื่องสำอาง จนกลายเป็นพันธมิตรกัน ทางสวนของคุณสาโรชเน้นหาวัตถุดิบคุณภาพมาสกัดให้ได้น้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น แล้วเครือข่ายที่จับมือกันก็จะนำไปต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์อื่นๆ ตามที่เขาถนัด

### ไขข้อสงสัยทำไมสวนมะพร้าวของคุณสาโรช จึงไม่มีการใช้สารเคมีในการกำจัดหนอนหิวดำในมะพร้าว

ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนคนรักมะพร้าวตะเคียนเตี้ย อธิบายให้ฟังว่าในสวนแห่งนี้เป็นส่วนแบบป่า โดยยึดหลักของในหลวงรัชกาลที่ ๙ ที่ท่านสอนไว้ว่า ให้ปลูกป่า 3 อย่าง ประโยชน์ 4 อย่าง ด้วยความที่สวนนี้เป็นป่า ธรรมชาติจะจัดการระบบนิเวศเอง และธรรมชาติของหนอนหิวดำเขาชอบที่โล่งๆ ลมแรงๆ อากาศถ่ายเทดีๆ เพราะกลางคืนพวกที่กลายเป็นผีเสื้อเขาต้องบิน อาศัยลมในการพัดพาไปทางอื่นเพราะตัวเขาเองบินไปได้ไม่เท่าไร ในสวนนี้มันทึบ ขึ้นเหมือนฝนตกทุกวัน สภาพไม่เอื้ออำนวยต่อการอยู่อาศัยของหนอนหิวดำ ดังนั้นจึงไม่พบปัญหาหนอนหิวดำในสวนเลย เป็นที่มาของการที่ไม่ต้องปล่อยแตนเบียน และไม่ต้องเจาะต้นเพื่อฉีดสารเคมีเข้าต้น ทำให้มีมะพร้าวคุณภาพดีตลอด

“ที่สวนผมไม่ต้องปล่อยแตนเบียน ไม่มีการเจาะต้นฉีดสารเคมี จริงๆ เรายึดตามหลักที่พ่อหลวง ร.9 ท่านทรงบอกไว้ให้ปลูกป่า 3 อย่าง ประโยชน์ 4 อย่าง ให้ระบบนิเวศจัดการไปเอง สิ่งนี้ยังเป็นสิ่งที่หลายๆ คนมองข้าม เพราะมันแก้ปัญหาที่

ปลายเหตุกันอยู่ แต่เดิมผมเป็นคนจังหวัดสุพรรณบุรี แต่เรามาซื้อที่ดินพร้อมสวนมะพร้าว จำนวน 8 ไร่ ราคาเกือบ 4 แสนบาท/ไร่ มะพร้าวอายุประมาณ 70-80 ปี การเก็บมะพร้าว จะให้ร่วงหล่นลงมาเอง โดยทั่วไปตอนนี้มะพร้าวแห้งลูกละ 20 บาท ถ้านำมาทำเป็นน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น มูลค่าจะกลายเป็นลูกละ 60 บาท นอกจากนั้นนำเอาบายโปรดักส์ หรือสิ่งเหลือต่างๆ เช่น กะล่านำมาทำผลิตภัณฑ์อื่นๆมูลค่าก็จะเพิ่มขึ้นอีกกลายเป็น 80 บาท หรือนำมาทำเป็นผลิตภัณฑ์ของชำร่วยจากลูกละ 20 บาทก็จะกลายเป็นลูกละ 100 บาทก็ได้”

บ้านตะเคียนเตี้ยมีดีมากในเรื่องของมะพร้าว ซึ่งก่อนหน้ามีปัญหาเรื่องของมะพร้าวมากทั้งเรื่องหนอนหิวดำ และเรื่องของราคาตกต่ำ ปัจจุบันจึงทำให้สวนมะพร้าวกว่าครึ่งถูกทำลายไป แม้ว่าราคามะพร้าวตอนนี้จะดีขึ้นมาแล้ว แต่ก็ไม่มีใครผลิตขายอยู่ดี เพราะฉะนั้นหน่วยงานต่างๆพร้อมด้วยชาวบ้านที่ยังทำสวนมะพร้าวอยู่จึงทำโครงการท่องเที่ยวชุมชนเกษตรชาวสวนมะพร้าว โดยการปั่นจักรยานตามเส้นทางจากสวนหนึ่งไปอีกสวนหนึ่งอีกทั้งยังได้ซื้อหาผลิตภัณฑ์ประจำท้องถิ่น และผลิตภัณฑ์ที่ทำมาจากมะพร้าวในราคาถูก มาเที่ยวตะเคียนเตี้ยไม่ได้มาเที่ยวแค่นอกเท่านั้นยังได้ช่วยชาวสวนด้วยการปล่อยแตนเบียนในสวนมะพร้าวเพื่อให้ไปกำจัดหนอนหิวดำ และช่วยให้ชาวสวนมะพร้าวตะเคียนเตี้ยมีรายได้เพิ่มขึ้นอีกด้วย 😊

### ขอบคุณ

คุณสาโรช โรจน์สกุลพานิช โทร.08-1801-5314  
ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนคนรักมะพร้าวตะเคียนเตี้ย อ.บางละมุง จ.ชลบุรี