

# ชุมนุมสหกรณ์เกลือ ทางออกทางรอดของเกษตรกร

## นาเกลือ

นาเกลือเป็นอาชีพดั้งเดิมของคนไทยที่สืบทอดกันมายาวนาน แต่จากปัญหาที่ต้องเผชิญในปัจจุบันมีหลายด้าน ทำให้ขาดแรงจูงใจสำหรับคนรุ่นใหม่ที่จะเข้ามาสืบทอดอาชีพนี้ เส้นทางสายเกลือจึงดูเหมือนจะค่อยๆ เลือนหายไปจากสังคมไทย ปัจจุบันพื้นที่ทำนาเกลือส่วนใหญ่เป็นพื้นที่เช่าจากเอกชน และการขยายตัวของชุมชนเมืองได้ส่งผลกระทบต่อการทำนาเกลือ ประกอบกับมีการแข่งขันสูงเนื่องจากมีเกลือสินเธาว์ และเกลือจากต่างประเทศเข้ามาแย่งตลาด

มากขึ้น

ตลอดถึงขบวนการผลิตยังไม่ได้รับการพัฒนาเท่าที่ควร และเพื่อแก้ปัญหาดังกล่าวเกษตรกรที่ทำนาเกลือ

จึงรวมกลุ่มกันจัดตั้งเป็นสหกรณ์ขึ้นมาเพื่อบริหารจัดการนาเกลือ ตั้งแต่ขบวนการผลิต แรงงาน การแปรรูป

การสร้างมูลค่าเพิ่ม และการตลาด ตลอดถึงเพื่อการเข้าถึงการให้การช่วยเหลือจากภาครัฐ

นายวิณะโรจน์ ทรัพย์ส่งสุข อธิบดีกรมส่งเสริมสหกรณ์ เปิดเผยถึงแนวทางของกรมส่งเสริมสหกรณ์ในการส่งเสริม

สนับสนุนสหกรณ์นาเกลือว่า จากนโยบายของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ที่ได้หาทางช่วยเหลือเกษตรกร

นาเกลือให้สามารถดำเนินการทำนาเกลือได้อย่างยั่งยืนต่อไปนั้น ขณะนี้กรมฯ ได้สนับสนุนให้สหกรณ์เกลือรวมตัว

กันจัดตั้งเป็นชุมนุมสหกรณ์เกลือขึ้นมา จากเกษตรกรผู้ทำนาเกลือ 3 จังหวัดหลัก ได้แก่ จังหวัดเพชรบุรี สมุทร

สาคร และสมุทรสงคราม จำนวน 5 สหกรณ์ รวมตัวกันเป็นชุมนุมสหกรณ์ เพื่อรวบรวมธุรกิจเกลือเข้าด้วยกัน แล้ว

วางระบบการผลิตเกลือทั้งระบบ ตั้งแต่ขบวนการผลิตที่ได้มาตรฐาน สินค้าเกษตรที่ดี ครอบคลุมข้อกำหนดการ

ปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับการทำนาเกลือทุกขั้นตอนการผลิตตามข้อกำหนด เพื่อรวบรวมปริมาณที่เพียงพอ

และได้คุณภาพสามารถต่อรองกับพ่อค้าคนกลาง หรือความต้องการใช้ของโรงงาน สมาคมอุตสาหกรรมอาหารแปรรูป

สมาคมอุตสาหกรรมแช่เยือกแข็ง และสมาคมอุตสาหกรรมอาหารสัตว์ ได้โดยตรง เป็นการแก้ปัญหาราคาผันผวน

และการขาดแคลนแรงงานอีกด้วย

สำหรับมาตรฐานการผลิตเกลือนั้น ตั้งแต่มาตรฐานของน้ำทะเลที่นำมาใช้ผลิต ลักษณะและสภาพของแปลงนาเกลือ

ที่เหมาะสม มีการควบคุมการใช้วัตถุอันตรายทางการเกษตร ตามข้อกำหนดของสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตร

และอาหารแห่งชาติ (มกอช.) กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ การจัดการคุณภาพก่อนเก็บเกลือ ที่ให้ได้ผลผลิตตรง

ตามข้อกำหนดของผู้ซื้อ การเก็บเกลือและการปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวผลผลิตเกลือ ไปจนถึงมาตรฐานการขนย้าย

เกลือและเก็บรักษา

ที่สำคัญคือด้านสุขอนามัย โดยเฉพาะบุคลากรที่ปฏิบัติงานต้องไม่มีอาการเจ็บป่วย ไม่เป็นพาหะนำโรค

หรือโรคติดต่อที่ส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยในการนำผลผลิตไปบริโภคของผู้บริโภค และจะต้องมีการบันทึกข้อมูล

รหัส

แปลงนาและข้อมูลประจำแปลงนาเกลือเพื่อสะดวกในการตรวจสอบย้อนกลับกรณีที่มีปัญหาได้ด้วย เป็นต้น และเพื่อให้ทราบอย่างชัดเจนว่า ปริมาณการผลิตในแต่ละรอบการผลิตเมื่อรวมกันแล้วมีปริมาณเท่าไร จากนั้นก็มาพิจารณาถึงราคาขายว่าควรจะอยู่ที่เท่าไรเกษตรกรที่ทำนาเกลือจึงจะไม่ขาดทุน ขณะที่มาตรฐานของผลผลิต ก็จะต้องอยู่ในระดับเดียวกันทั้งหมด ซึ่งขณะนี้กำลังเข้าไปช่วยเหลือเพื่อให้มีการปรับปรุงในเรื่องของคุณภาพอย่างทั่วถึง ด้วยบางสหกรณ์ปัจจุบันมีโรงปรับปรุงเกลือ แต่บางสหกรณ์ยังไม่มี ก็จะให้เกิดการเชื่อมโยงเพื่อการช่วยเหลือซึ่งกัน

และกัน และให้ตรงตามความต้องการของตลาดด้วย เช่น เกลือเพื่อการบริโภค เกลือเพื่อการใช้ประโยชน์ทางสุขภาพ

เช่น ด้านสปา และเกลือเพื่อการใช้ประโยชน์ในขบวนการผลิตภาคอุตสาหกรรมเกษตร

“ อย่างเกลือที่นำมาผสมในอาหารสัตว์ ผู้ผลิตอาหารสัตว์มีความต้องการขนาดเล็กๆ ซึ่งปัจจุบันทางสหกรณ์จังหวัดมีงบประมาณที่ได้รับการสนับสนุนจากรัฐบาลเพื่อเข้าไปพัฒนาในส่วนนี้ โดยเฉพาะในเรื่องของการพัฒนาขบวนการผลิต เช่น โรงล้างเกลือ โรงบดเกลือ และ โรงปั่นแห้งให้ได้มาตรฐาน ตลอดถึงการศึกษาวิจัยในขบวนการทำนาเกลือที่ปัจจุบันได้นำมาต่อยอดเพื่อปฏิบัติใช้มีในหลายพื้นที่ เช่น การปูผ้ายางแล้วปล่อยน้ำเค็มจากทะเลเข้ามา ทำให้เกลือเป็นเม็ดเร็วขึ้น มีมาตรฐานมากขึ้น สีสวยขึ้น รวมถึงพัฒนาปรับปรุงผลิตภัณฑ์เพิ่มมูลค่าอีกด้วย อาทิ ดอกเกลือเอาไปทำอาหารในภัตตาคารดีๆ หรือว่าเอาเกลือไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์สปา ซึ่งเป็นงานวิจัยของหอการค้าจังหวัดสมุทรสาครที่ได้ดำเนินการแล้ว ซึ่งทางชุมชนสหกรณ์ต้องเตรียมผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐานจะต้องเตรียมความพร้อมให้กับอุตสาหกรรมในภาคหน้า และในอนาคตเกลือก็จะเข้าสู่ระบบแปลงใหญ่ด้วย” นายวิณะโรจน์ ทรัพย์ส่งสุข อธิบดีกรมส่งเสริมสหกรณ์ กล่าว

สำหรับการทำนาเกลือนั้นใน 1 รอบการผลิต ในพื้นที่ 25 ไร่ จะได้เกลือประมาณ 250 เกวียน ราคาเกวียนละ 1,500 บาท ซึ่งเกษตรกรสามารถมีรายได้ประมาณ 375,000 บาท ต่อ 1 รอบการผลิต ซึ่งปีหนึ่งสามารถทำได้เพียง 3-4 เดือนเท่านั้น โดยพื้นที่นาเกลือ จะทำกันมากในบริเวณพื้นที่ติดทะเล เช่น ตำบลบางหญ้าแพรก นาโคก บางโทรัด บ้านบ่อ บางกระเจ้า ชายทะเลของสมุทรสาคร ซึ่งเป็นดินเลนมีคุณสมบัติสามารถขังน้ำไม่ให้ซึมลงดินได้ ทั้งนี้ นาเกลือที่ได้มาตรฐานจะต้องมีเนื้อที่ไม่ควรน้อยกว่า 25 ไร่ เพราะต้องใช้พื้นที่ในการบ่มเพาะและตากน้ำเค็ม โดยแบ่งพื้นที่นาออกเป็น 4 ขั้นตอน เรียกว่า นาว่าง นาตาก นาเชื้อ และนาปลง การทำนาเกลือจะเริ่มในช่วงฤดูแล้งตั้งแต่ต้นเดือนพฤษภาคมจนถึงประมาณกลางเดือนพฤษภาคมของปีถัดไป ใช้ระยะเวลาในการผลิตประมาณ 6-7 เดือน และจะเริ่มเก็บผลผลิตเกลือได้ประมาณกลางเดือนมกราคม เป็นต้นไป

และในการเข้าไปส่งเสริมสนับสนุนให้ขบวนการผลิตเกลือของสหกรณ์เกลือตามแนวทางที่กล่าวมาข้างต้นหลายฝ่ายยอมรับว่านั่นคือช่องทางแห่งโอกาสในการสร้างเส้นทางเกลือของไทยให้สามารถก้าวสู่ระดับแนวหน้าของผลผลิต และตลาดรองรับอย่างชัดเจน นับเป็นทางออกทางรอดของเกษตรกรนาเกลืออย่างแท้จริง ด้วยมีการบริหารจัดการที่เป็นระบบภายใต้หลักการและวิธีการสหกรณ์ ที่มวลสมาชิกคือผู้ได้รับประโยชน์ อย่างเป็นรูปธรรม