

Source : ข้าวสาค

Date : 8 ก.ค. 2565

Page : 9

No: 65035888

# งานดีดี 77 จังหวัด

## น้ำอ้อยแผ่น

ที่บ้านป่าปู้ ต.ผาป่อง อ.เมือง จ.แม่ฮ่องสอน มีการทำน้ำอ้อยแผ่น หรือ เป็โฮย มาตั้งแต่บรรพบุรุษ โดยใช้วัตถุดิบจากคั้นอ้อยอินทรีย์ที่ปลูกไว้ในบริเวณหมู่บ้าน

ปัจจุบันมีหน่วยงานราชการหลายแห่งเข้ามาส่งเสริมอย่างต่อเนื่อง พร้อมแนะนำการจัดตั้ง 'กลุ่มน้ำอ้อยอินทรีย์ป่าปู้' อบรมให้ความรู้เพิ่มเติม ตั้งแต่กระบวนการผลิต ไปจนถึงการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัยเพื่อจะได้ผลิตและจำหน่ายในเชิงพาณิชย์ได้ด้วย



ทศพล บุญพัฒน์ นักข่าวข้าวสาค จ.แม่ฮ่องสอน พาไปฟังข้อมูลจาก นางสุพรรณ แหวดาว เกษตรกรสมาชิกกลุ่มน้ำอ้อยอินทรีย์ป่าปู้ ที่เล่าขั้นตอนการแปรรูปว่า เริ่มจากคั้นอ้อยในตอนเช้า เอามาล้างให้สะอาด แล้วนำมาเข้าเครื่องหนีบก่อนนำมาเคี่ยวจนแห้งได้ที่ นำมาวางบนไม้กระดานที่เตรียมไว้เพื่อตัดเป็นแผ่น จึงนำไปแพ็กใส่ถุงเป็นบรรจุภัณฑ์เพื่อจำหน่ายต่อไป ซึ่งน้ำอ้อยแผ่นนำไปทำขนม ทำอาหาร แทนน้ำตาลปีบอร่อยมาก

สำหรับการเคี่ยวแต่ละครั้งจะใช้น้ำอ้อย 3 ปีบ หรือประมาณ 50 กิโลกรัม ใช้เวลาเคี่ยวประมาณ 3 ชั่วโมง เมื่อเคี่ยวจนแห้งเหนียวได้ที่แล้วจะเหลือน้ำหนัก 8-9 กิโลกรัม ซึ่งใช้น้ำอ้อยล้วนๆ ไม่ผสมอะไรเลย เป็นน้ำอ้อยสดนำมาจากอ้อยอินทรีย์ วันหนึ่งๆ จะทำได้ประมาณ 4 หม้อต้มหรือ 12 ปีบ

นักท่องเที่ยวที่สนใจมาเยี่ยมชมการทำน้ำอ้อยที่บ้านป่าปู้ หรือต้องการผลิตภัณฑ์น้ำอ้อยอินทรีย์ ติดต่อสอบถามได้ที่  
เฟซบุ๊ก : กลุ่มสตรีแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านป่าปู้  
โทร.08-9835-1039 หรือทางอีเมลล์ : prmel