



ปลาร้า นับเป็นผลิตภัณฑ์พื้นบ้านที่เป็นเอกลักษณ์ของไทยมาช้านาน เป็นการใช้ภูมิปัญญาชาวบ้านในการถนอมอาหารด้วยการหมัก หลายคนอาจคิดว่าปลาร้าคืออาหารที่มีกลิ่นเหม็น หากรับประทานสุก ๆ ดิบ ๆ ก็มีพยาธิ มีเชื้อโรค ทำให้ท้องเสีย แต่นั่นก็เนื่องมาจากการหมักที่ไม่ถูกสุขลักษณะ ด้วยเหตุนี้เพื่อให้ผู้บริโภคได้มั่นใจถึงความสะอาด ถูกสุขลักษณะและยังคงรสชาติความอร่อยในแบบฉบับของปลาร้าไว้ กลุ่มแม่บ้านปลาร้าอบบ้านบุญแจ่ม จังหวัดแพร่ จึงคิดค้นการแปรรูปปลาร้าให้สะอาดถูกหลักอนามัยและได้มาตรฐานสะดวกต่อการใช้สอย

นางสุนีย์ กาศเกษม ประธานกลุ่มแม่บ้านปลาร้าอบบ้านบุญแจ่ม เล่าว่า บ้านบุญแจ่มเป็นหมู่บ้านที่มีแม่น้ำใหญ่ไหลผ่าน จึงอุดมไปด้วยทรัพยากรทางน้ำ โดยเฉพาะปลาน้ำจืดต่าง ๆ ต่อมาทางหน่วยงานราชการได้สร้างอ่างเก็บน้ำของหมู่บ้านปลากิ่งงักชุกชุมมากขึ้น ทางกลุ่มแม่บ้านบุญแจ่มเห็นโอกาสที่จะสร้างรายได้เสริมจากการทำไร่นา จึงได้คิดค้นนำปลาเหล่านั้นมาแปรรูปทำเป็นปลาร้าอบ ตามความรู้ที่มีอยู่และจากการไปอบรมศึกษาดูงาน จากนั้นได้พัฒนาหาสูตรการทำปลาร้าอบที่ได้มาตรฐานมาทำ แรกเริ่มก็ขายภายในกลุ่มและหมู่บ้าน ปรากฏว่าได้รับความนิยมชมชอบประกอบกับหน่วยงานราชการได้เข้ามาส่งเสริมสนับสนุนงบประมาณและอุปกรณ์ต่าง ๆ ทางกลุ่มจึงดำเนินการนำเสนอเป็นหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ และได้จดทะเบียนอาหารชื่อ "ปลาร้าอบ"



สำหรับวิธีการและขั้นตอนในการทำปลาร้าอบ เริ่มจากนำปลาสดมาทำความสะอาดตัดหัวตัดหาง เอาเกล็ด เอาขี้ปลาออกให้หมด ล้างน้ำให้สะอาด แล้วใส่ตะกร้าพักให้สะเด็ดน้ำประมาณ 2 ชั่วโมง นำมาใส่ในซามออ่าง ผสมกับเกลือ โดยใช้สูตร ปลา 5 กิโลกรัม ต่อ เกลือ 2 กิโลกรัม จากนั้นนำมาคลุกให้เข้ากันแล้วจึงนำไปใส่ไหหรือโถง ปิดฝาให้แน่นเก็บไว้นานประมาณ 6-12 เดือน ถึงจะเปิดดู เมื่อได้ปลาร้าที่มีกลิ่นดีแล้ว จึงนำปลาร้ามาบดให้ละเอียด แล้วคลุกกับข้าวคั่ว ในอัตราส่วน ปลาร้า 100 กก. ข้าวคั่ว 15 กก เกลือปน 5 ชีด นำมาคลุกให้เข้ากัน นำเข้าเตาอบผ่านความร้อน 100 องศา พักไว้ให้เย็น แล้วนำไปบรรจุใส่ถุงหรือนำมาอัดเป็นก้อน

สุนีย์ บอกว่า ผลิตภัณฑ์ปลาร้าอบได้มีการพัฒนาและยกระดับปลาร้าไทยให้ได้มาตรฐานคือ สุก สะอาด สะดวก และถูกสุขอนามัย ซึ่งจุดเด่นของผลิตภัณฑ์ปลาร้าอบ



คือการที่ปลาร้าได้ผ่านความร้อนจนสุกแล้วนำไปบริโภคได้เลย พร้อมใช้เป็นเครื่องปรุงใส่แกง ตำน้าพริก ใส่ส้มตำ และอาหารอื่น ๆ โดยไม่ต้องเสียเวลาไปทำให้สุกก่อนบริโภคอีกแล้ว จึงสะดวกเป็นอย่างมากที่จะใช้ประกอบอาหารอยู่คู่ท้องครัว สามารถเก็บรักษาไว้ใช้ได้นาน โดยไม่บูดหรือเสีย ทั้งยัง

นางสุนีย์ กาศเกษม



ปราศจากวัตถุกันเสีย ไม้ใส่สี ไม้แต่งกลิ่นสังเคราะห์ และได้รับเครื่องหมายการันตีความปลอดภัยจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) อีกด้วย โดยมีผลิตภัณฑ์ปลาร้าอบชนิดบรรจุเป็นถุง ราคาถุงละ 20 บาท และปลาร้าอบชนิดก้อนบรรจุกล่อง ราคาถุงละ 12 บาท

สนใจสั่งซื้อได้ที่ปลาบ้านบุญแจ่ม โทร. 08-5451-1111 หรือไปที่ร้านปลาบ้านบุญแจ่ม สาขาเมืองเก่า อ.เมือง จ.แพร่ โทร. 054-545111 หรือ สาขาเมืองเก่า อ.เมือง จ.แพร่ โทร. 054-545111

วิสัยทัศน์ ธ.ก.ส. เป็นธนาคารพัฒนาชนบทที่มั่นคง มีการจัดการที่ทันสมัย เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตของเกษตรกรรายย่อย