

เกลือหวานจังหวัดปัตตานี

จังหวัดปัตตานีเป็นเพียงจังหวัดเดียวของพื้นที่ภาคใต้ที่มีการทำนาเกลือ ในพื้นที่ดินเหนียว บริเวณที่ราบริมทะเล น้ำทะเลสามารถหนุนท่วมถึงได้ โดยการทำนาเกลือปัตตานี เกษตรกรมีการผันน้ำทะเลจากอ่าวปัตตานีซึ่งมีลักษณะเป็นน้ำกร่อยจากการผสมกันระหว่างน้ำทะเลกับน้ำจืดจากแม่น้ำหลายสายเข้ามายังนาเกลือของตนเอง เกลือที่ได้จึงมีรสชาติเป็นเอกลักษณ์ ไม่เค็มจนเกินไป มีรสชาติกลมกล่อม มีรสเค็มที่แตกต่างและไม่เหมือนเกลือจากแหล่งอื่น จนได้ขนานนามว่า “เกลือหวานปัตตานี” หรือ ภาษามลายูเรียกว่า “ซาแฆ ตาNING มานิส” (Garam Taning Manis) พื้นที่ทำนาเกลือของจังหวัดปัตตานี มีเพียง 3 ตำบล คือ ตำบลบานา ตำบลตันหยงลุโละ และตำบลบาราโหม อำเภอเมืองปัตตานี จังหวัดปัตตานี มีเนื้อที่ประมาณ 522.24 ไร่ เกษตรกร 140 ราย ซึ่งการทำนาเกลือปัตตานีจะเริ่มทำช่วงฤดูแล้งโดยเตรียมนาตั้งแต่เดือนธันวาคม เมื่อถึงเดือนมีนาคมจึงจะเริ่มเก็บผลผลิตเกลือ ไปจำหน่ายได้

กระบวนการผลิตเกลือหวานปัตตานี

ปัจจุบันขั้นตอนการทำนาเกลือปัตตานีจะแบ่งพื้นที่ในการทำนา 4 ส่วน คือ นาว่าง นาดาก นาเชื้อ และนาเกลือ (นาปลง)

1. นาว่าง สูบน้ำจากทะเลเข้าพักไว้เพื่อให้ตกตะกอน ซึ่งจะมีความเค็มอยู่ที่ 0- 10 PPT ใช้ระยะเวลา 20 วัน แล้วปล่อยน้ำเข้าสู่นาดาก



2. นาดาก ตากเพื่อให้น้ำได้รับแสงแดดเต็มที่ ให้น้ำระเหยเพิ่มความเข้มข้นให้น้ำเค็มขึ้นอยู่ที่ 11 - 18 PPT เมื่อความเค็มได้ที่จะปล่อยเข้าสู่นาเชื้อ ขั้นตอนนี้จะใช้ระยะเวลาประมาณ 5 วัน



3. นาเชื้อ ขวานาเกลือจะตากน้ำเกลือไว้ในนารองเชื้อจนได้ความเค็มที่สูงขึ้นอยู่ที่ 20-23 PPT เป็นแปลงนาเกลือที่เข้มข้น น้ำเกลือในนาเชื้อเรียกว่า น้ำแ่ก พร้อมทั้งจะส่งไปยังนาเกลือ หรือนาปลง ใช้เวลา ประมาณ 5 วัน



4. นาเกลือหรือนาปลง เป็นแปลงสุดท้าย มีน้ำทะเลเข้มข้นที่เรียกว่า น้ำแ่ก จะถูกถ่ายมายังแปลงนาแปลงนี้ เพื่อให้เกิดผลึกเกลือ ซึ่งน้ำจะตกผลึกเกลือมีความเค็มอยู่ที่ 23-25 PPT ใช้ระยะเวลาประมาณ 7 วัน



การทำนาเกลือแบบดั้งเดิม (นาดิน)



การทำนาเกลือแบบใหม่ (นาฝ้ายาง)



การขับเคลื่อนพัฒนาเกลือหวานปัตตานี

ผ่านกองทุนสงเคราะห์เกษตรกร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

จากความสำคัญและเอกลักษณ์ที่ไม่เหมือนใครจึงเกิดการรวมกลุ่มของเกษตรกรชาวนาเกลือจังหวัดปัตตานี ที่ต้องการอนุรักษ์ภูมิปัญญาการทำนาเกลือของบรรพบุรุษ เป็นกลุ่มเกษตรกรที่ใช้ชื่อว่า “วิสาหกิจชุมชน กลุ่มทำนาเกลือบานา” ปริมาณผลผลิตเกลือของกลุ่มในแต่ละปี ประมาณ 920,500 กิโลกรัม ในพื้นที่ 296 ไร่ จากเกษตรกร 35 ราย โดยทางกลุ่มมุ่งหวังให้เกิดการผลิตเกลือคุณภาพดีสู่ผู้บริโภคทั้งรสชาติและสารอาหารที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย จากการตรวจสอบคุณภาพเกลือปัตตานีของศูนย์เครื่องมือวิทยาศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์พบว่า เกลือปัตตานีมีปริมาณไอโอดีนตามธรรมชาติสูงนับเป็นคุณค่าที่คู่ควรกับความภาคภูมิใจสำหรับเกษตรกรชาวนาเกลือปัตตานี

ต่อมากลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ จึงได้ขอรับการสนับสนุนเงินลงทุนจากกองทุนสงเคราะห์เกษตรกรผ่านโครงการส่งเสริมอาชีพนาเกลือบ้านบานาของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มทำนาเกลือบานา เพื่อเป็นเงินทุนในการจัดหาปัจจัย วัสดุอุปกรณ์ ตลอดจนพัฒนาการแปรรูปผลิตภัณฑ์ เช่น สบู่เกลือสปา เกลือขมิ้น เกลือแกง เป็นต้น ให้สามารถเพิ่มมูลค่า เพิ่มรายได้และพัฒนาคุณภาพชีวิตเกษตรกรให้ดีขึ้น



ผลิตภัณฑ์เกลือบานา

