



เล่าสู่กันฟังจากงานวิจัย
ว.วรรณ

ไปเยี่ยมโรงสีไฟ เจียเม้ง ที่ศรีสะเกษ



เมื่อกลางเดือนกุมภาพันธ์สถาบันวิชาการด้านสหกรณ์ได้มีโอกาสนำทีมนักวิจัย “ชาวนามืออาชีพ” รวม 83 ชีวิตไปศึกษาดูงานและแวะเยี่ยมชมกิจการโรงสีข้าวเจียเม้งที่รู้จักกันดีว่าเป็นผู้ผลิตและจำหน่ายข้าวหอมก่องที่เป็นที่รู้จักกันดีทั้งในไทยและต่างประเทศมายาวนานกว่า 70 ปี

“เจียเม้งกรุ๊ป” ในปี 2480 ได้ถือกำเนิดขึ้นโดยมีจุดเริ่มต้นจากการก่อตั้งโรงสีแห่งแรกที่บางซื่อ ต่อมาในปี 2533 ได้ขยายสาขาเพิ่ม คือ โรงสีไฟเจียเม้ง จำกัด ที่จังหวัดศรีสะเกษ จากนั้นในปี 2536 ได้มีการก่อตั้งบริษัทเจียเม้ง จำกัด ชั้นที่โคราช และก่อตั้งบริษัทเจียเม้งมาเกิดตั้ง จำกัด ชั้นในปี 2537 ทำให้หลังได้รวมบริษัทโรงสีไฟมาณะธัญญา จำกัด ชั้นเป็นสาขาที่นนทบุรี จากการดำเนินงานของสถานประกอบการมีผลประกอบการเป็นที่น่าพอใจและมีผลงานที่เป็นเครื่องหมายแสดงถึงความภูมิใจในความสำเร็จ คือ การได้เป็นผู้ส่งออกข้าวหอมมะลิรายแรกไปยังประเทศสิงคโปร์ ตามด้วย ฮองกง สหรัฐอเมริกา ยุโรป และออสเตรเลีย ตามลำดับ





“ข้าวหอมมะลิตราหงษ์ทอง” ที่ใช้ชื่อภาษาอังกฤษว่า “Golden Phoenix” เป็นแบรนด์ที่รู้จักกันแพร่หลายทั่วโลก ทั้งด้านคุณภาพข้าว และนวัตกรรมที่เหมาะสมจนทำให้ “ข้าวหงษ์ทอง” ยังคงผงาดอยู่ในยุทธจักรข้าวไทยมาช้านาน





จากการได้ฟังบรรยายพิเศษร่วมกัน และเดินชมสถานที่ทำให้เห็นว่าทุกขั้นตอนของการผลิตเป็นไปอย่างมาตรฐานสากลของ HACCP

การเยี่ยมชมสถานที่เริ่มจากจุดแรกเป็นจุดที่เกษตรกรนำข้าวหอมมะลิมาตรวจคุณภาพจะมีการคัดเลือกข้าว จะต้องมีการวัดความชื้น จากนั้นขัดสีข้าวและในขั้นตอนนี้จะตรวจดูสิ่งเจือปนและคัดแยกต้นและปลาย ก่อนที่จะชั่งน้ำหนักและตีราคา วิทยากรให้ความรู้ว่า การดูข้าวหอมมะลินั้นจะต้องเป็นข้าวเม็ดใสไม่มีไต ซึ่งตามกฎหมายกำหนดไว้ว่า ที่อุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส ข้าว 100 เม็ด จะมีที่เป็นไตได้ไม่เกิน 7 เม็ด โรงสีแห่งนี้รับจำนำข้าวหอมมะลิด้วยมาตรฐานตรวจสอบคุณภาพ หากพบว่าข้าวที่นำมาไม่ตรงตามคุณภาพจะปฏิเสธและไม่รับซื้อไว้

ต่อจากนั้นจะเป็นการชมลานสีคือขั้นตอนการผลิต “ข้าวหงษ์ทอง” ข้าวหอมมะลิที่ส่งออกสู่สากลภายใต้สโลแกนที่ว่า “Happiness is here” เริ่มจากขั้นตอนการทำความสะอาด กระจาข้าวเปลือก ขัดขาว ก่อนบรรจุถุง โรงสีแห่งนี้ผลิตข้าวได้ 420 ตันต่อวัน และได้คาดการณ์ว่าในปีหน้าจะสามารถเพิ่มกำลังการผลิตเป็นวันละ 1000 ตัน เพื่อเพิ่มยอดจำหน่ายให้ได้มากยิ่งขึ้น

ปัจจุบันบริษัทบางซื่อโร่งสีไฟเจียแม็งได้เริ่มทำ ธุรกิจข้าวยุคใหม่ คือ ธุรกิจการแปรรูปข้าวและการผลิตอาหารเพื่อสุขภาพโดยได้วิจัยและพัฒนาต่อเนื่องมากกว่า 4 ปี ตามจุดมุ่งหมายที่ว่า “เราจะสืบต่อมรดกของชาติในการทำนาข้าว และยกระดับคุณภาพข้าวไทยให้ไปสู่ตลาดโลก” อีกทั้งยังมีปรัชญาที่ว่า “จะเป็นผู้ผลิตและผู้จัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหาร เครื่องดื่มแปรรูปจากข้าว เพื่อให้ผู้บริโภคได้ผลิตภัณฑ์จากข้าวที่มีคุณภาพพร้อมคุณประโยชน์ จากการเป็นผู้เชี่ยวชาญในการแปรรูปข้าวและวงการอุตสาหกรรมข้าว ทำให้ได้ข้าวที่มีคุณสมบัติตามมาตรฐาน ผ่าน

กระบวนการผลิตที่ทันสมัย มีการควบคุมคุณภาพอย่างเข้มงวดเริ่มตั้งแต่เป็นเมล็ดข้าวจนเป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปสำเร็จพร้อมเสิร์ฟ มีสินค้าที่อยู่ภายใต้การควบคุมการผลิตของบริษัท BSCM FOODS จำกัด ทั้งสิ้น 3 รายการ ได้แก่

1. ข้าวพร้อมรับประทาน แบรินด์ ready rice สามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคในเรื่องของการประหยัดเวลา
2. น้ำนมข้าว แบรินด์ frezfill เป็นน้ำนมทางเลือกเพื่อทดแทนนมวัวได้เป็นอย่างดี เหมาะสำหรับผู้สูงอายุ ควบคุมน้ำหนัก แพ้น้ำตาลในนมวัว รักสุขภาพ
3. เครื่องดื่มให้ความสดชื่นจากข้าว แบรินด์ eneré เป็นเครื่องดื่มกระตุ้นการทำงานของระบบประสาทให้สดชื่นตื่นตัวผสมกับคุณประโยชน์จากข้าว



ข้าวพร้อมรับประทาน



น้ำนมข้าว



เครื่องดื่มให้ความสดชื่น





ธุรกิจแปรรูปข้าวของบริษัทนี้แสดงให้เห็นถึงการเปลี่ยนแปลงในวิถีการดำเนินชีวิตของผู้บริโภคยุคปัจจุบันที่ทางบริษัทมุ่งตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคและสนับสนุนแนวทางการดูแลสุขภาพด้วยการรับประทานอาหารที่ดีมีประโยชน์ นับว่าเป็นหนทางนำไปสู่การประสบความสำเร็จในธุรกิจแปรรูปข้าวอย่างเป็นรูปธรรม นับว่าการศึกษาดูงานครั้งนี้บริษัทโรงสีไฟเจียเม็งทำให้เห็นบันไดสู่ความสำเร็จที่เริ่มต้นจากการปฏิบัติงานอย่างมีคุณภาพ การนำเทคโนโลยีจากต่างประเทศมาใช้ การบริหารจัดการแนวคิดที่ทันสมัย และใส่ใจความต้องการของผู้บริโภค มีเป้าหมายที่ไปในแนวทางเดียวกัน มีความชัดเจนและตรวจสอบได้ อีกทั้งการบริหารจัดการทรัพยากรที่มีให้เกิดประโยชน์สูงสุดจะนำไปสู่การประกอบธุรกิจที่ยั่งยืนได้อย่างแท้จริง

ก่อนจากกันวันนั้น คณะผู้วิจัยได้ร่วมกันถ่ายภาพหมู่เป็นที่ระลึกร่วมกับ คุณมนัส ชูผลกา ผู้จัดการทั่วไปอาวุโสสายบริหารทรัพยากรมนุษย์และองค์กรบริษัท บางชื่อโรงสีไฟเจียเม็ง จำกัด และทีมงานที่ให้การต้อนรับอย่างเป็นกันเอง





เล่าสู่กันฟังจากงานวิจัย
โดย..เพื่อนบุญซื่อ

พาเที่ยวชมงานเกษตรแห่งชาติ ปี'56 :

แวะพักกายคนขายข้าวที่บูธข้าวเกิดบุญ... ข้าวคุณธรรมในงานเกษตรแห่งชาติ'56

“งานวันเกษตรแห่งชาติ'56” ที่จัดโดยกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ร่วมกับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ในปีนี้จัดขึ้นระหว่างวันที่ 31 มกราคม – 9 กุมภาพันธ์ 2556 ในงานนอกจากจะมีการออกธำนำจำหน่ายสินค้า เครื่องจักร ปัจจัยการผลิตทางการเกษตร รวมทั้งผลิตผลทางการเกษตรจากเกษตรกรโดยตรงแล้ว ยังมีการร่วมออกธำนำของนิสิต การแสดงผลผลิตจากงานวิจัยและนิทรรศการแสดงผลนวัตกรรมใหม่ๆ แก่ประชาชนทั่วไป ดังนั้นใครที่มาเที่ยวงานนี้จึงได้ทั้งความอร่อยจากการแวะชิม เลือกซื้อสินค้าอย่างสนุกสนานเพลิดเพลิน และยังได้เสริมเติมความรู้เป็นอาหารสมองกลับไปอีกด้วย แต่ใครที่ไม่ได้มีโอกาสมาเที่ยวงานเกษตรแฟร์ปีนี้ไม่ต้องเสียใจ เดี่ยวจะพาเที่ยวพอสังเขปนะครับ



เจอคนคุ้นเคย... ปีนี้งานเกษตรแฟร์จัดได้ยิ่งใหญ่เหมือนเช่นทุกปี มีคนมาแวะเที่ยวงานอย่างคั่งคั่งทุกวัน ทุกคนต่างก็เลือกซื้อ ต่อรองราคากันอย่างสนุกสนาน เดินกันไป ชิมกันไป ชื้อชวนกันดูสินค้าต่างๆ อย่างเพลิดเพลิน บางคนก็แวะฝีกอบรมวิชาชีพ ซักถามแลกเปลี่ยนทัศนะกับเจ้าหน้าที่ นักวิชาการตามซุ้มที่หน่วยงานต่างๆ จัดไว้เผยแพร่ความรู้แก่ผู้สนใจ จากโซนจำหน่ายสินค้าอุปโภคบริโภค โซนวิชาการ โซนจำหน่ายพันธุ์ไม้พันธุ์สัตว์เลี้ยงเรื่อยมาจนถึงโซน KU Outlet ซึ่งเป็นโซนที่แสดงสินค้า นวัตกรรมผลผลิตจากงานวิจัยของหน่วยงาน คณะต่างๆ ในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ แล้วก็ต้องสะดุดตาไปกับบูธจำหน่าย “ข้าวเกิดบุญ” และ “ข้าวคุณธรรม” สหายเก่าของเรานั่นเอง..ว่าแล้วก็ตรงดิ่งขอเข้าไปพักกายกันหน่อย