*สกู๊ปข่าวประชาสัมพันธ์*

**“ปลาส้มวังธรรม” เมนูสุดแซ่บ สูตรเอกลักษณ์ความอร่อยต้องบอกต่อ**

**ปลดหนี้หลักล้าน ตั้งตัวใหม่พลิกวิกฤตด้วยน้ำ พร้อมขับเคลื่อนเศรษฐกิจชุมชน**

ปัญหาความเป็นอยู่ในถิ่นเกิด พื้นฐานชีวิตที่พ่อแม่ให้ได้เพียงแค่ความรู้ ทำให้อดีตข้าราชการเกษียณ **“พี่เก๋” ยศวัจน์ ผาติพนมรัตน์ ประธานกลุ่มวิสาหกิจวังธรรม อ.น้ำโสม จ. อุดรธานี (ปลาส้มวังธรรม)** หนึ่งในชุมชนที่อบรมในโครงการ “พลังชุมชน” เสริมความรู้คู่คุณธรรม สนับสนุนโดยเอสซีจี ตั้งใจศึกษาหาความรู้ในเมืองหลวง หวังใช้เป็นบันไดในการตั้งตัวเติมทุนให้ชีวิต จนสามารถสอบเข้าโรงเรียนจ่าทหารอากาศ และรับราชการได้ดังหวัง แม้จะมีรายได้ประจำแต่ไม่มาก นอกจากไม่เหลือเงินออม ยังต้องกลับบ้านพร้อมหนี้หลักล้าน ไปตั้งตัวใหม่โดยแปรบ้านเป็นบ่อปลา ปรุงรส “ปลาส้ม” เมนูสุดแซ่บ พร้อมนำความรู้จากการเข้าร่วมอบรมในโครงการพลังปัญญาของเอสซีจีมาประยุกต์ใช้ ซึ่งไม่เพียงพลิกวิกฤติปลดหนี้อย่างรวดเร็ว แต่พี่เก๋ยังเป็นผู้บุกเบิก “ปลาส้มวังธรรม” ใช้หลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงนำทาง ไปสู่วิสาหกิจชุมชน ขับเคลื่อนเศรษฐกิจชุมชน

“รับราชการเป็นทหารอากาศอยู่กรุงเทพฯ 16 ปี เงินเดือนไม่พอใช้ พยายามทำทุกวิธีเพื่อหาทางรอด ก็โดนโกงสารพัด เรียกว่าล้มละลาย ไม่มีใครให้ยืมเงิน เป็นหนี้หลักล้าน ทั้งนอกระบบและในระบบ ต้องส่งหนี้วันละ 4,000 บาท ก่อนทำปลาส้มทำแก่นตะวันแต่ไปไม่รอด เห็นที่ทุ่งศรีเมืองขายปลาส้มดีมาก ก็เริ่มสนใจไปเก็บข้อมูลทุกอย่างเกี่ยวกับปลาส้มและเริ่มลองทำดู จนคิดว่าต้องลงมือจริงจังจึงคุยกับน้องชายและภรรยาถึงความฝันในบั้นปลายอยากใช้ชีวิตอย่างมีความสุขที่น้ำโสมถิ่นเกิด จึงตัดสินใจกลับบ้านมาเมื่อ 5 ปีก่อน พร้อมภาระหนี้สองล้าน ชีวิตเริ่มต้นใหม่โดยการนำน้ำมาเป็นต้นทุนในการสร้างอาชีพ ด้วยขุดสระเลี้ยงปลาตะเพียน ซึ่งด้วยความชอบทำอาหารก็เลือกทำปลาส้มและปลาแดดเดียวขาย”

จากนิสัยขยันเรียนรู้ไม่ชอบอยู่เฉย พี่เก๋ ได้เข้าร่วมอบรมในโครงการของเอสซีจี ซึ่งเป็นอีกหนึ่งจุดเปลี่ยนสำคัญของชีวิต จากการได้เรียนรู้ศาสตร์พระราชา เข้าใจปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงอย่างลึกซึ้ง รวมถึงการเรียนรู้หลักการบริหารจัดการธุรกิจ ทำให้ตกผลึกทางความคิดสามารถค้นหาคุณค่าในตัวเอง นำความชอบบวกกับความรู้ความเชี่ยวชาญมาพัฒนาสิ่งที่มี สร้างมูลค่าอย่างสร้างสรรค์ จนเป็นปลาส้มสูตรเอกลักษณ์ที่อร่อยจนต้องบอกต่อ โดยผสานสูตรเด็ดจากหลายพื้นที่ ปรับเข้ากับสูตรท้องถิ่นเป็น 3 สูตรเด็ด ได้แก่ สูตรโบราณ สูตรสมุนไพร และสูตรโพรไบโอติก ไม่ใส่ดินปะสิว ไม่คาว ผ่านการหมัก 3 ขั้นตอน เป็นปลาส้มคุณภาพและกลิ่นอายของอุดรธานีแบบแท้ ๆ

การสร้างธุรกิจปลาส้มยึดหลัก “ง่าย-ไว-ใหม่-ใหญ่” และนำมาสู่ความยั่งยืน โดยพี่เก๋ อธิบายว่า การทำปลาส้มยากที่การพัฒนาสูตรและคุณภาพ แต่เมื่อมีความรู้และความชอบในการทำอาหาร แถมมีสระเลี้ยงปลาไว้ให้จับเป็นต้นทุนที่ดี จึงเป็นเรื่องง่าย และพบว่าเป็นสินค้าที่ให้ผลตอบแทนไว จากนั้นคิดพัฒนาสิ่งใหม่ ๆ ซึ่งใช้เวลาประมาณ 2 ปี ทำวิจัยการวิจัยตลาด คิดค้นปรับสูตรที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะ และคิดใหญ่ขยายงานชวนกันตั้งเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนวังธรรม ทำให้ขยายได้ในหลายมิติ เช่น การแบ่งปันรายได้ แบ่งปันความห่วงใย และที่สำคัญคือ การส่งต่อความรู้ให้ลูกหลานกลับมาพัฒนาชุมชน เกิดเป็นเศรษฐกิจฐานราก สร้างภูมิคุ้มกันในอนาคต เพื่อนำมาสู่ความยั่งยืน

ปัจจุบันสมาชิกวิสาหกิจชุมชนวังธรรม ไม่เพียงมีรายได้จากปลาส้มไปจุนเจือครอบครัว แต่ยังมีเหลือแบ่งเข้าส่วนกลาง เพื่อนำไว้ทำกิจกรรมดี ๆ เพื่อชาวบ้านในชุมชนทั้งสามวัย ไม่ว่าจะเป็น วัยเด็ก วัยหนุ่มสาว และผู้สูงวัย โดยก่อนโควิด 19 พ่นพิษ ปลาส้มวังธรรมเดินหน้าขยายจุดจำหน่ายไป 10 จุด มีรายได้วันละ 2,000-3,000 บาทต่อจุด รวมแล้วตกเดือนละ 2-3 แสนบาท แต่ตอนนี้หลายจุดจำหน่ายถูกปิด เหลือจุดเปิดให้บริการเพียง 4 จุดใน 2 อำเภอ และแต่ละจุดยอดขายก็ลดลงเหลือวันละ 1,000 – 2,000 บาทต่อจุด รวมรายได้ต่อเดือนจะอยู่ที่ 100,000 – 200,000 บาท

“แค่เปิดใจยอมรับความจริง ค้นหาคุณค่าในตัวเองและสิ่งที่เรามี สร้างมูลค่าอย่างสร้างสรรค์ ถ้าอยากมี ให้ทำทันที ทำให้มากกว่าสิ่งที่อยากมี เมื่อเรามีความรู้แล้วทำให้เต็มที่ พอเติบใหญ่แล้วต้องช่วยชุมชนสร้างความยั่งยืนครบวงจร ตั้งแต่ต้นน้ำถึงปลายน้ำ นำคุณค่าของการเกษตรมาขยาย สร้างโมเดลใหม่ แบ่งกันทำตามความเชี่ยวชาญสร้างรายได้ สุดท้ายทุกคนมีข้าวกิน มีบ้านอยู่ พึ่งตนเองได้ มีความสุขที่แท้จริง โดยนำปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงมาใช้ในการดำรงชีวิต และบริหารจัดการการตลาดของชุมชน เปลี่ยนวิธีคิดพลิกชีวิตด้วยปัญญา ปัจจุบันการได้แบ่งปันประสบการณ์และเข้าร่วมอบรมในโครงการพลังชุมชนของเอสซีจี ได้ช่วยสร้างเครือข่ายชุมชนเข้มแข็งไปด้วยกัน เราต้องหาความสุขของตัวเองให้เจอ กลับมาอยู่บ้านกับพ่อกับแม่เรา ขนบธรรมเนียมประเพณี มาสร้างบ้านแปงเมือง มาทำให้มั่นคง อยากฝ่าวิกฤตต้องทำทันที” พี่เก๋ฝากทิ้งท้าย

เพราะวัฒนธรรมการกินของชุมชน มีมุมที่น่าสนใจมากมาย มีรสชาติและเอกลักษณ์เฉพาะตัว ทำให้วันนี้ “ปลาส้มวังธรรม” กลายเป็นสินค้าขายดี ครองใจคนอุดรฯ ด้วยความสะอาดถูกหลักอนามัย ผ่านการหมักที่ควบคุมอุณหภูมิ และระยะเวลา จนก้างนิ่ม อร่อยลงตัว รสนัวถึงใจ จัดเต็มสมุนไพร ปลอดสาร ทั้งขิง ข่า กระเทียม ใส่แบบถึงรส ไม่คาวแน่นอน วัตถุดิบการันตี ด้วยปลาท้องถิ่นเลี้ยงเอง ตามธรรมชาติ สนใจอยากลองชิม ติดต่อได้ที่ เฟซบุ๊ค <https://bit.ly/3rqorsF>  และโทรศัพท์ 0821524372 (Line ID: 0821524372) และร่วมกันส่งต่อพลังใจให้ชุมชนผ่านวิกฤตินี้ได้ด้วยการ “ช้อปช่วยชุมชน” ซื้อสินค้าชุมชน ผลิตโดยชุมชน สามารถเข้าไปดูผลิตภัณฑ์อื่น ๆ จากพลังชุมชนได้ทาง <https://my.eboox.cc/shop/>    
SCG ชวนช้อปช่วยชุมชน คัดสรรของดีจากชุมชนส่งตรงถึงบ้านคุณ

-----------------------------------------------------------