TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

Nâng tầm giá trị cây sen

10:27 18/03/2024

Với hơn 370 ha sen, thời gian qua, huyện Tân Thạnh (tỉnh Long An) tập trung khai thác tốt lợi thế, tiềm năng và từng bước xây dựng thương hiệu cho cây sen. Qua đó, giúp nâng cao giá trị cây sen và thu nhập của người dân.

Công nhân vựa sen Tâm đóng gói ngó sen tươi

Vựa sen Tâm (ấp 7 Mét, xã Kiến Bình) là cơ sở duy nhất trên địa bàn huyện Tân Thạnh thu mua ngó sen để sơ chế, chế biến thành các sản phẩm như ngó sen chua, ngó sen chua ngọt, ngó sen tươi hút chân không,... để cung cấp cho các chợ truyền thống, kênh mua bán online, hệ thống siêu thị, nhất là xuất khẩu sang Trung Quốc. Trung bình mỗi ngày, cơ sở thu mua hơn 6 tấn ngó sen tươi.

Anh Võ Văn Tâm - chủ vựa sen Tâm, cho biết, trước đây, vựa sen chủ yếu thu mua ngó sen tươi của nông dân, sau đó bán lại cho thương lái ở chợ Bình Điền (TP. HCM). Điều này bắt buộc nông dân và cơ sở phải phụ thuộc hoàn toàn vào thương lái nên thường gặp tình trạng “được mùa, rớt giá” hoặc ngược lại, thậm

chí có thời điểm không có thương lái thu mua ngó sen tươi.

Băn khoăn về việc tìm đầu ra cho ngó sen tươi, anh Tâm bắt đầu nghiên cứu thị trường, công thức chế biến các sản phẩm từ ngó sen tươi. Sau thời gian nghiên cứu, anh quyết định cho ra thị trường sản phẩm ngó sen chua. Song, để đưa một sản phẩm ra thị trường, xây dựng được thương hiệu là điều không hề dễ, bởi thị trường cũng có nhiều sản phẩm được chế biến từ ngó sen tươi.

Quyết tâm làm, ban đầu, anh gửi bán sản phẩm tại các chợ truyền thống, sau khi bán hết sản phẩm thì tiểu thương mới thanh toán tiền cho anh. Nhờ sự tâm huyết, trách nhiệm cùng với bí quyết chế biến không sử dụng phẩm màu, hóa chất, không chất bảo quản nên sản phẩm ngó sen chua của anh Tâm được khách hàng ngày càng đón nhận, số lượng sản phẩm được tiêu thụ ngày càng tăng.

“Sau khi sản phẩm ngó sen chua dần khẳng định được thương hiệu, tôi tiếp tục nghiên cứu thêm sản phẩm ngó sen chua ngọt; đồng thời, mạnh dạn đưa ngó sen tươi tiếp cận các thị trường khó tính như siêu thị và xuất khẩu. Đến nay, mỗi ngày, cơ sở của tôi cung cấp cho thị trường từ 1-1,5 tấn ngó sen tươi, 1-1,5 tấn ngó sen chua và gần 300 kg ngó sen chua ngọt” - anh Tâm cho biết thêm.

Công nhân Hợp tác xã Dịch vụ nông nghiệp Sen Hải Nhơn sơ chế tim sen trước khi sấy thành trà

Trước đây, hợp tác xã (HTX) Dịch vụ nông nghiệp Sen Hải Nhơn (xã Nhơn Hòa, huyện Tân Thạnh) chuyên thu mua gương sen, ngó sen tươi để bán lại cho thương lái. Trong đó, ngó sen tươi bán cho thương lái tại TP. HCM, gương sen bán cho thương lái tại tỉnh Đồng Tháp. Trung bình vào mùa nước nổi, HTX thu mua hơn 6 tấn ngó sen, gương sen. Cũng như vựa sen Tâm, HTX thường xuyên gặp tình trạng bị thương lái ép giá, thậm chí không đến thu mua nếu HTX không chịu hạ giá đến mức thấp nhất khi vào mùa thu hoạch rộ.

Nhằm tìm đầu ra ổn định cho các sản phẩm từ sen, xây dựng thương hiệu sen Tân Thạnh, UBND huyện Tân Thạnh tạo điều kiện cho HTX sơ chế sen tươi thành các sản phẩm như hạt sen xâu chuỗi, trà tim sen, sen khô, bột sen,... Bước đầu, các sản phẩm này nhận được sự hài lòng của khách hàng và được các ngành chức năng đánh giá cao. Trong đó, sản phẩm bột sen và tim sen được công nhận là sản phẩm OCOP hạng 3 sao.

Giám đốc HTX Dịch vụ Nông nghiệp Sen Hải Nhơn - Ngô Thị Mỹ Dung thông tin: “Từ khi được công nhận đạt chuẩn OCOP, các sản phẩm của HTX được khách hàng gần xa biết đến nhiều hơn, lượng hàng bán ra vì vậy mà tăng lên. Trong năm qua, HTX là một trong 7 cơ sở được Chi cục Trồng trọt, Bảo vệ thực vật và Quản lý chất lượng nông sản tỉnh công nhận chuỗi cung cấp thực phẩm an toàn. Đây là cơ sở để khách hàng thêm tin dùng các sản phẩm của HTX”.

Thông tin từ Phòng Nông nghiệp và Phát triển nông thôn huyện Tân Thạnh, hiện nay, toàn huyện có hơn 370ha sen trồng lưu vụ, tập trung chủ yếu ở các xã: Nhơn Hòa, Kiến Bình, Tân Bình. Ngoài ra, nhiều nông dân còn trồng xen canh 2 vụ lúa, 1 vụ sen hoặc 1 vụ lúa, vụ sen nhằm góp phần cải tạo đất, giảm chi phí sản xuất, tăng lợi nhuận trên cùng diện tích canh tác.

H. Thủy *(Nguồn: https://baolongan.vn/)*