

SỢI DỨA ECOSOI

NGUYÊN LIỆU BỀN VỮNG CHO THỜI TRANG

■ Phạm Khôi

Cách đây hơn 5 năm, anh Nguyễn Văn Hạnh (31 tuổi, trú tại xã Tân Thắng, huyện Quỳnh Lưu, tỉnh Nghệ An) quyết định bỏ công việc thuyền trưởng tàu hàng để về quê trồng dưa. Với hy vọng nâng cao giá trị của cây dưa, giảm thiểu ô nhiễm môi trường sau mỗi vụ thu hoạch, chàng trai trẻ đã mày mò học hỏi, chế tạo thành công máy tách lấy tơ sợi từ lá dưa. Từ cánh đồng dưa rộng 44ha của Hợp tác xã Nông sản Hạnh Phúc, sản phẩm sợi lá dưa “ECOSOI - nguyên liệu bền vững cho thời trang cao cấp” đã ra đời sau một thời gian nghiên cứu và thử nghiệm. Dự án đạt Giải Khuyến khích - Cuộc thi Tìm kiếm tài năng Khởi nghiệp đổi mới sáng tạo Nghệ An mở rộng năm 2021 (Techfest Nghệ An Open 2021).



Nông trường dưa Hạnh Phúc

Từ nông trường dưa Hạnh Phúc

Quyết định về quê lập nghiệp của Nguyễn Văn Hạnh xuất phát từ những lần nghe tận tai những câu chuyện buồn về ung thư do ăn thực phẩm nhiễm hóa chất độc hại..., thấy tận mắt những cánh đồng dưa chín mọng nhưng nông dân không thu hoạch vì được mùa mất giá. Mong muốn làm gì đó để nâng cao giá trị cây dưa quê hương, năm 2015, trên vùng đất khô cằn sỏi đá, thiếu thốn đủ thứ, kể cả chuyên môn, Nguyễn Văn Hạnh cùng các bạn thanh niên bắt đầu

những tháng ngày đầy gian nan, thử thách của chặng đường lập nghiệp với phương châm làm nông nghiệp không phân bón hóa học, không thuốc trừ sâu... Nguyễn Văn Hạnh gọi vui những cây dưa của mình là “các bạn dưa Hạnh Phúc”. Dưa Hạnh Phúc được trồng theo các lô gô đầu nhau để duy trì lượng dưa chín tự nhiên thu hoạch được liên tục trong thời gian dài nhất. Dưa kể từ khi ra quả đến lúc chín tự

nhiên là khoảng 6-8 tháng, không bón gì thêm, chỉ làm cỏ. Thuộc trừ sâu thì thay bằng hỗn hợp từ tỏi, ớt, sả và gừng xay nhuyễn rồi pha nước. Năm 2017, nông trại Hạnh Phúc bắt đầu cho thu hoạch những trái dừa đầu tiên có thương hiệu Duhapu (viết tắt từ Dừa Hạnh Phúc). Những quả dừa như thâu hiệu tâm sức người trồng, phát triển tốt và ngọt giòn hơn khi được trồng hữu cơ.

Đến nay, Nguyễn Văn Hạnh đã xây dựng được nông trường dừa rộng 44ha, cho thu hoạch đều đặn trên 300 tấn dừa/năm. Những quả dừa từ nông trường Hạnh Phúc ngày càng được thị trường tin tưởng và đón nhận. Từ sản phẩm trái tươi, Nguyễn Văn Hạnh có thêm các sản phẩm chế biến từ dừa như siro dừa, mứt dừa, dừa ngâm trị ho, mật dừa cô đặc, dừa ngâm đường, dừa sấy dẻo, trà dừa... đã được tiêu thụ ở nhiều nơi trên cả nước. Tháng 11 vừa qua, nông sản Hạnh Phúc lần đầu tham gia Hội thi OCOP cấp tỉnh 2021 và đã đạt 3 sao cho 2 sản phẩm dừa quả tươi và dừa sấy.

Đến sợi dừa ECOSOI

Sau mỗi vụ thu hoạch dừa, người dân Quỳnh Lưu thường đốt lá dừa làm phân bón, khói ngút trời. Nhìn lượng lá dừa rất lớn bị vứt bỏ trên đồng, Nguyễn Văn Hạnh

lại mày mò nghĩ cách tận dụng. Bởi với Hạnh: “Nỗi đau của một người trồng dừa là sau khi thu hoạch quả xong phải tốn rất nhiều chi phí để xử lý thân lá dừa bỏ đi. Thậm chí người dân còn dùng thuốc diệt cỏ cháy xịt cho nhanh để đốt nhằm giảm chi phí xử lý. Nhưng hậu quả để lại thì rất lớn, gây chết các vi sinh vật trong đất, ảnh hưởng nghiêm trọng đến sức khỏe con người và môi trường”.

Qua tìm hiểu, Nguyễn Văn Hạnh mạnh dạn đầu tư nghiên cứu tách sợi dừa làm nguyên liệu may. Hạnh kể: “Quá trình ủ lá dừa làm phân hữu cơ, mình thấy lá phân hủy thì còn lại các sợi tơ. Mình tìm hiểu thì được biết ngày xưa cha ông từng sử dụng tơ sợi từ lá dừa để đan võng, cột đồ. Thế là mình quyết định phát triển tơ sợi từ lá dừa, vừa giải quyết bài toán môi trường, vừa thêm nguồn thu nhập cho người nông dân sau thu hoạch”.

Nguyễn Văn Hạnh kết hợp với chị Vũ Thị Liễu (Trưởng bộ môn Công nghệ môi trường, Trường Đại học Kinh doanh và Công nghệ Hà Nội) nghiên cứu và phát triển sản phẩm sợi lá dừa ECOSOI. Thấy cách làm thủ công đánh lá dừa để lấy sợi tốn công sức và kém hiệu quả, anh cùng một số thợ cơ khí nghiên cứu, chế tạo máy đánh sợi. Máy gồm hệ thống trục dao bên trong, giúp đánh vỡ lớp thịt, giữ lại lớp tơ dai của lá dừa. Máy này có thể ép được 3 tấn lá dừa/ngày, tách được gần 2kg sợi thô từ 100kg lá dừa, năng suất tương đương 20 người làm thủ công. Tính toán sơ bộ, Hạnh thấy: “Thông thường mỗi héc ta dừa thì bán quả được 350 triệu đồng mỗi



Sợi dừa ECOSOI

vụ dừa 18 tháng. Thay vì tốn công đốt lá, nông dân lại có thêm 50-70 triệu đồng tiền lá dừa. Hơn nữa, phần thịt lá còn được tận dụng quay lại làm phân hữu cơ nhanh hơn và tiện hơn cho cánh đồng dừa”. Sợi lá dừa ECOSOI đã được Nguyễn Văn Hạnh ứng dụng làm ra một số sản phẩm bước đầu như khăn, túi xách, võng, túi đựng trái cây...

Để phát triển kinh doanh, quảng bá sản phẩm sợi lá dừa, Nguyễn Văn Hạnh kết nối với chị Nguyễn Thị Thu Trang (sáng lập Hãng thời trang túi xách Ananda Zurich - Thủy Sĩ) cùng hợp tác. Đầu tháng 9 vừa qua, trong cuộc triển lãm các sản phẩm về phát triển bền vững trong các lĩnh vực của cuộc sống với tên gọi Gwand Sustainable Festival tại Lucern, Thụy Sĩ, Công ty ECOSOI đã tham gia trưng bày và giới thiệu sản phẩm sợi lá dừa thô và sản phẩm thời trang túi xách làm từ sợi lá dừa đến khách hàng quốc tế. Sản phẩm được chào đón và đánh giá cao bởi tính thân thiện môi trường, tạo sinh kế, phát triển nguyên liệu bản địa, nhân lực địa phương, tác động tích cực đến xã hội và phát triển bền vững. Bước đầu, sản phẩm sợi dừa ECOSOI đã được kết nối với một số làng nghề dệt truyền thống. Một doanh nghiệp bên Thụy Sĩ cũng muốn hợp tác để đặt loại sợi này làm túi xách cao cấp.

Việc sản xuất thành công sản phẩm tơ sợi lá dừa ECOSOI đã nâng cao giá trị của cây dừa quê hương, tận dụng được hết tất cả nguyên liệu, phụ liệu từ cây dừa, giải quyết tốt bài toán ô nhiễm môi trường, đem lại nguồn sinh kế mới cho người nông dân bản địa. Với kết quả bước đầu này, Nguyễn Văn Hạnh dự định: “Mình đang lên kế hoạch để xây dựng nhà máy để có thể sản xuất đại trà, đáp ứng các đơn hàng của đối tác nước ngoài, đồng thời tiến hành đánh sợi thô thành cuộn chỉ, dệt nên các sản phẩm thủ công cung cấp cho các làng nghề và xuất khẩu”. Với đam mê và sự sáng tạo không ngừng của chàng trai trẻ Nguyễn Văn Hạnh, tin rằng những sản phẩm từ cây dừa Hạnh Phúc sẽ vươn xa hơn, được khách hàng gần xa tin yêu, đón nhận./

Đột phá trong lối sống xanh lành mạnh

Lim - Farm & Food được thành lập từ đầu năm 2020 với tên đầy đủ là Công ty TNHH Sản xuất và thương mại Lim. Startup Hồ Thị Hợp - Giám đốc Công ty - đã nghiên cứu thử nghiệm và tiến hành sản xuất sản phẩm với mong muốn tận dụng nguồn tài nguyên của quê hương để đưa ra thị trường sản phẩm nông nghiệp xanh - sạch. Mục đích cuối cùng là nâng cao giá trị nông sản Việt bằng công nghệ sấy lạnh hiện đại và sản xuất các sản phẩm chăm sóc sức khỏe và sắc đẹp từ các loại rau củ quả, thảo dược trồng theo tiêu chuẩn Viet-GAP của Việt Nam. Đồng thời làm cầu nối cho sản phẩm sạch của người nông dân đến với các bữa ăn dặm của trẻ nhỏ, bữa ăn dinh dưỡng cho người già, thức uống giải khát, thức uống bổ dưỡng cho giới trẻ và cả người bệnh... Lim - Farm & Food là một trong những doanh nghiệp tiên phong trong lĩnh vực sản xuất bột rau củ sấy lạnh giúp người nông dân tìm đầu ra cho rau củ xứ Nghệ. Hiện nay, Lim - Farm & Food đã xây dựng một chuỗi giá trị nông nghiệp bằng chiến lược phát triển bền vững từ tự chủ về vùng nguyên liệu theo tiêu chuẩn VietGap tại xã Diễn Phong, huyện Diễn Châu, tỉnh Nghệ An (mã chứng nhận nguồn nguyên liệu VietGap - NAFL-40-008), tới chế biến, sản xuất, xuất khẩu, phân phối, bán lẻ sản phẩm chất lượng đến tay người tiêu dùng với giá thành hợp lý. Quá trình chế biến kết hợp thủ công với máy móc hiện đại luôn đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

Dự án Bột rau củ sấy lạnh có 13 loại bột được chia làm 2 nhóm: Detox và Ăn dặm, hình thành sự hiểu biết sâu rộng cho người dân về tầm quan trọng của chất xơ - tạo lập thói quen bổ sung chất xơ bằng đường uống tiện lợi. Nguyên liệu được trồng hữu cơ 100%, sản