



เรือสำ ผลิตภัณฑ์ ชุมชนท้องถิ่น อันดามัน

เรื่องเล่า
ผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่น
อันดามัน



“...ข้าพเจ้าได้ไปพระราชทานปริญญาบัตรแก่บัณฑิตมหาวิทยาลัยราชภัฏ ต่อเนื่องมาเป็นเวลากว่า 30 ปีแล้วทำให้รู้สึกมีความสุขและผูกพันกับมหาวิทยาลัยราชภัฏทั้งหลายอย่างมาก ไปทุกครั้งก็มีความสุข

อยากให้ทุกคนมีกำลังใจที่จะทำให้มหาวิทยาลัยราชภัฏของเราเป็นประโยชน์กับประชาชนเป็นประโยชน์ต่อภูมิภาคและท้องถิ่นจริง ๆ จัง ๆ ในเรื่องการดำรงชีวิตในเรื่องความรู้ทั่วไปและข้อสำคัญคือผลิตคนดี ผลิตคนดีที่เห็นประโยชน์แก่ชาติ ศาสนา พระมหากษัตริย์ และสังคม คิดว่ามหาวิทยาลัยราชภัฏเป็นสถาบันที่เป็นประโยชน์และเป็นกลไกที่พัฒนาประเทศได้อย่างยิ่ง ถ้าหากตั้งใจร่วมกันและคึกกันมาก ๆ จะเป็นสถาบันหลักที่พัฒนาประเทศและประชาชนได้อย่างมาก...”

9 พฤษภาคม พ.ศ. 2560 ณ พระที่นั่งอัมพรสถาน





สารจาก พศ.ดร.ศิรัญ ประสารการ อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต

มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต เป็นมหาวิทยาลัยเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นในกลุ่มจังหวัดอันดามัน ซึ่งรับผิดชอบ 3 จังหวัด ประกอบด้วย จังหวัดภูเก็ต จังหวัดพังงา และจังหวัดกระบี่ โดยมีภารกิจหลัก คือ การผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพเข้าสู่ตลาดแรงงานการวิจัย และการบริการเพื่อแก้ปัญหาและการพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันของชุมชนท้องถิ่น มาตลอดระยะเวลากว่า 50 ปี

จากวิถีชีวิต ภูมิปัญญา และทรัพยากรอันอุดมสมบูรณ์ของชุมชนชายฝั่งอันดามัน อันเต็มไปด้วยเรื่องราวที่เป็นอัตลักษณ์เฉพาะถิ่นนำไปสู่การรังสรรค์ผลิตภัณฑ์ที่หลากหลายรูปแบบ เช่น น้ำพริก ผลิตภัณฑ์จากนมแพะ ส้มควาย กระเจี๊ยบเขียว เห็ดนางฟ้า ผ้าทอเตยปาหนัน เบื้องหลังของผลิตภัณฑ์เหล่านี้ผูกโยงกับชีวิตคนชายฝั่งอันดามัน การถ่ายภาพที่มา และสร้างความเข้าใจ ความรู้สึกมีส่วนร่วมกับลักษณะเฉพาะอันโดดเด่นของผลิตภัณฑ์ให้กับผู้บริโภคได้รับรู้ เป็นกลยุทธ์ที่ดีในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ และนำไปสู่การยอมรับ หนังสือ “เรื่องเล่าผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่นอันดามัน” จึงเป็นสื่อกลางที่ดีในการถ่ายทอดเรื่องราวผลิตภัณฑ์ชุมชนให้มีความน่าสนใจและดึงดูดเด่นของผลิตภัณฑ์ออกมาให้ผู้บริโภคทราบ

นอกจากนี้ หนังสือเล่มนี้เป็นผลผลิตของโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่น ที่มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตได้เข้าไปมีส่วนร่วมในการยกระดับสินค้าชุมชนในพื้นที่อันดามัน ซึ่งอยู่ในพันธกิจของการบริการวิชาการที่นำมาบูรณาการกับการเรียนการสอนและการวิจัย ผลงานนี้

สะท้อนให้เห็นว่าในปัจจุบันการจัดการเรียนการสอนในมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตนั้น ไม่ใช่มีแค่เพียงการบรรยายในชั้นเรียน หรือฝึกปฏิบัติในห้องปฏิบัติการที่ตั้งอยู่ในมหาวิทยาลัยเท่านั้น มหาวิทยาลัยมีนโยบายในการส่งเสริมให้คณาจารย์มีจัดการเรียนการสอนในสถานที่จริง และส่งเสริมให้มีการบูรณาการการจัดการเรียนการสอนกับการวิจัยและการบริการวิชาการ เพื่อให้นักศึกษาได้มีการเรียนรู้ในสถานการณ์จริง นำไปสู่การผลิตบัณฑิตที่สามารถนำความรู้ไปใช้ในการทำงานได้ กอปรกับมหาวิทยาลัยได้น้อมนำพระบรมราโชบายของสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวสู่การปฏิบัติ คือ โครงการยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชน ซึ่งผลงาน “เรื่องเล่าผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่นอันดามัน” เป็นผลงานเชิงประจักษ์ที่เกิดจากการบูรณาการดังกล่าว ซึ่งเป็นเรื่องเล่าที่น่าสนใจ ทำให้เข้าใจวิถีชุมชนที่สามารถสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์จากภูมิปัญญาในท้องถิ่นได้เป็นอย่างดี

ขอขอบคุณคณาจารย์ทุกท่านเป็นอย่างสูงที่ได้ทุ่มเทพลังกาย พลังใจในการบูรณาการจัดการเรียนการสอน การวิจัยและการบริการวิชาการ รวมทั้งนักศึกษาที่ได้ผลิตผลงานออกมาเป็นที่น่าสนใจ ผู้บริหารที่ให้การสนับสนุนในการทำงาน และผู้ที่เกี่ยวข้องทุกท่าน ที่ทำให้มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต เป็นมหาวิทยาลัยของท้องถิ่นอย่างแท้จริง

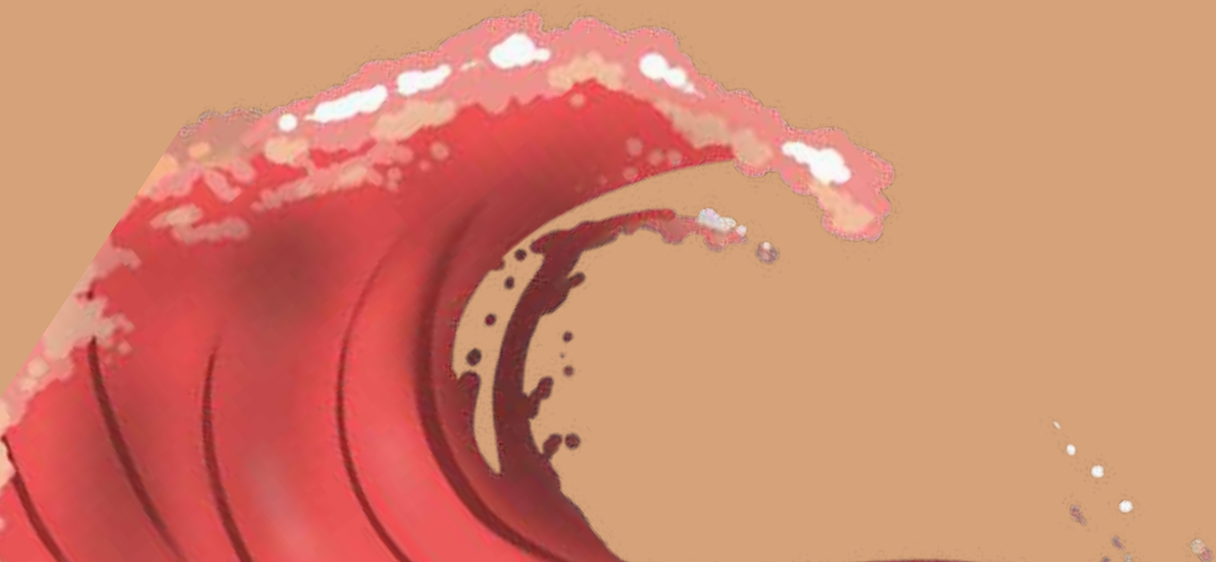
สารจาก พศ.ดร. ดวงรัตน์ โกยกิจเจริญ รองอธิการบดี ฝ่ายแผนงานและวิจัย

มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตได้น้อมนำพระบรมราโชบายของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว สู่การปฏิบัติเพื่อยกระดับคุณภาพการศึกษาตามพระบรมราโชบาย มุ่งผลิตครูคุณภาพและพัฒนาท้องถิ่นทั้งทางด้านสังคม เศรษฐกิจ สิ่งแวดล้อมและการศึกษา ตามสภาพปัญหาและความต้องการที่แท้จริงของชุมชน เพื่อให้เกิดการพัฒนาอย่างต่อเนื่องและยั่งยืน ดำเนินงานตามยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นในพื้นที่รับผิดชอบ 3 จังหวัด คือ ภูเก็ต พังงา และกระบี่ ซึ่งได้มีการบูรณาการกับหน่วยงานในพื้นที่ และมีการบูรณาการการเรียนการสอนเพื่อฝึกให้นักศึกษาได้เป็นวิศวกรทางสังคม และมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตได้เป็นส่วนขับเคลื่อนการดำเนินงานโครงการยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นให้บรรลุเป้าหมายอย่างเต็มกำลังด้วยความภาคภูมิใจ

โครงการหนึ่งที่มหาวิทยาลัยราชภัฏทั้ง 38 แห่งร่วมกันดำเนินการ คือ โครงการยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่น มีวัตถุประสงค์เพื่อนำองค์ความรู้ช่วยพัฒนาผลิตภัณฑ์ของชุมชน ให้มีคุณภาพ สามารถยกระดับรายได้ให้กับคนในชุมชนท้องถิ่นได้มากยิ่งขึ้น ในการดำเนินงานนี้เกิดจากความร่วมมือของคณาจารย์และนักศึกษาจากหลายสาขาวิชา ในทุกคณะ ที่ร่วมแรงร่วมใจในการพัฒนาแผนธุรกิจ ตัวผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ การสร้างเรื่องราวเพื่อส่งเสริมการตลาด การตลาดออนไลน์ และการคิดต้นทุน โดยกรมมีส่วนร่วมจากชุมชน เพื่อให้เกิดความยั่งยืนต่อไป



สารบัญ



01

จังหวัดภูเก็ต

- เยี่ยมบ้าน “แปะสุน” ปราชญ์ภูเก็ตชม “ชะภูเก็ต” 03
Visit the house of “Uncle Soon” a philosopher of Phuket, Appreciate “Phuket Cha” (Phuket basket)
- “เกลือเคยกูเก็ท” ลองหรือยัง 07
Kleua Kuey Phuket Paste Awaits to Amaze!
- สตูดิโอและเรื่องราวของศิลปินผ้าบาติกที่รังสรรค์ศิลปะบนพื้นผ้า 12
Studio and the story of a Batik artist That creates art on fabric
- จูงมือคนรัก มาทำขนมทองพับ ขนมงคล กรอบ หวาน มัน ของดีเมืองภูเก็ต 16
Let the Golden Fold Wafer Sweeten Your Day with Your Sweetheart
Enjoy the taste of Phuket’s sweet, crispy, crunchy, and even auspicious snack!
- Happy Goat อัคระฟาร์ม เส้นทางสร้างรายได้ 20
Happy Goat Means Happy Life @ Akara Farm
- อ่องหลาย โป๊ปป่องอ้าน ความนิยมของ “สับปะรดภูเก็ต” 24
Ong Lai Po Pi Peng An: The Auspicious Phuket Pineapple
- “กลุ่มสมาชิพเพาะเห็ดบ้านแหลมพันวา” เห็ด...เด็ดกว่าที่คิด 28
“Laem Panwa Mushroom Farming Association”: Mushroom is More Than Meets the Eye



31

จังหวัดพังงา

- “คุกกี้ปลาฉิ่งฉ้าง” ความต่างที่ลงตัว** 33
“Anchovy Cookie” Savory Sweet
- เมี่ยงคำกรอบ สูตรลับของอาแม่** 37
Crispy Miang Kham of A-Ma
- น้ำพริกกระทือ สมุนไพรถิ่นภาคใต้ ของดีเมืองพังงา** 40
Shampoo Ginger Chili Paste: Signature Chili Paste of Phang Nga
- ผ้ามัดย้อมปากแดงงานศิลป์จากธรรมชาติ** 43
Pak Daeng Tie Dye Clothes: The Art of Nature
- งานแฮนด์เมด กระเป๋าเชือกมัดฟาง กลุ่ม 5ต.** 47
Handmade Hemp Rope Bag by the 5 Tor Group
- ข้าวอ่อนไร่ดอกข่าพันธุ์ข้าวพื้นเมืองแห่งความหวัง** 50
Rai Dawk Kha Phangnga Rice: The Hope of Community



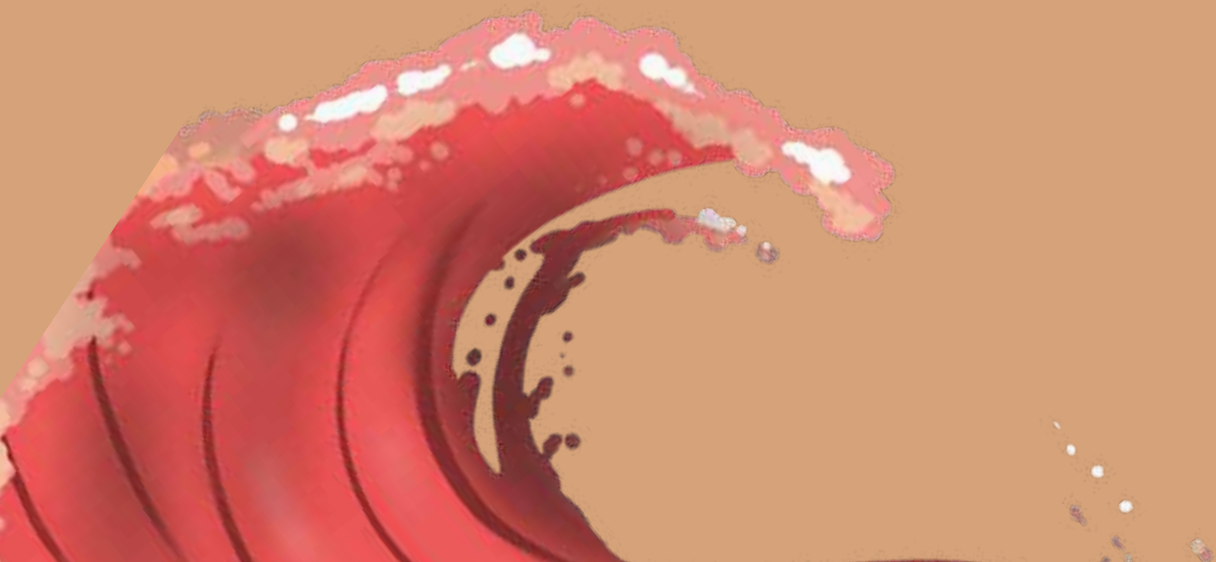
55

จังหวัดกระบี่

- จากปลาสดสู่ปลาแห้งของดีแห่งชุมชนบ้านนาออก 57
Yummy Fish from Fresh to Fermented by Baan Na Nok Community
- เครื่องแกงดี เครื่องแกงตำมือ แห่งบ้านเหนือคลอง 61
Handmade Curry Paste of Baan Klong Neua
- ตำนานเครื่องแกงตำมือบ้านเขางาม 64
The Myth of Handmade Curry Paste @ Baan Khao Ngam
- ปลาตุกร้า สูตรลับ ตำรับโคกหาร 68
The One and Only Pickled Catfish of Baan Koak Harn
- โรตีสกรอบ รสเกษม เมืองกระบี่ 71
Crispy Roti by Roskasem of Krabi Province
- เซรั่มจากน้ำผึ้งป่า สรรพคุณล้ำค่าจากธรรมชาติสรรสร้าง 75
Wild Honey Serum: Beautiful Treasure from Nature
- เรือแจวความทรงจำบ้านทุ่งห้วยเพ็ง 79
Rowboat of Memory @ Baan Toong Yi Peng
- ลันตาบาติกพื้นผ้าแห่งเกาะลันตาน้อย 83
Lanta Batik: the Art of Lanta Noi Island



จังหวัดภูเก็ต





เยี่ยมบ้าน “ แปะสุน ” ปราชาญญูเกิต วม “ ษะญูเกิต ”

*Visit the house of “Uncle Soon” a philosopher
of Phuket, Appreciate “Phuket Cha” (Phuket basket)*

“เกี้ยซุ่น หยิบษะปานซ่านให้ยายฮิตติ” มีความหมาย
ว่า “หลาน หยิบตระกร้าให้ยายหน่อย” ประโยคนี้ลูกหลาน
ชาวภูเก็ตเคยได้ยินเป็นที่คุ้นหูในทุก ๆ เข้าแต่คนต่างถิ่นคง
จะสงสัยอยู่ในใจว่า ษะปานซ่านคืออะไร...

“Kiasoon, grab the cha baan saan for me,
would you?” (My child, grab the shopping basket
for me, world you?) This is a familiar sentence
resonating in the houses of Phuket families for
generations, however, an odd expression for those
of different locality.



ชะบ้านชานคืออะไร...

“ชะ” เป็นคำเรียกตะกร้าของคนภูเก็ต ที่เป็นตะกร้าสานจากไม้ไผ่ ส่วน “บ้านชาน” มาจากคำว่าพลาซ่า ที่หมายถึงตลาด เมื่อกาลเวลาผ่านไป เสียงเรียกเพี้ยนจนกลายเป็นคำติดปากว่า ตลาดบ้านชาน ดังนั้น “ชะบ้านชาน” ก็คือตะกร้าที่ใช้จับจ่ายซื้อของในตลาด จนคนท้องถิ่นเรียกติดปากว่า “ชะบ้านชาน”

นอกจากชะบ้านชานแล้ว ยังมี ชะเก็บไข่ ที่มีขนาดเล็กที่สุดในบรรดา “ชะ” ของภูเก็ตทั้งหมด ในอดีตนิยมนำมาใช้เก็บไข่ไก่ จึงเรียกติดปากว่า ชะเก็บไข่ ส่วนชะที่มีขนาดกลาง นิยมใช้สำหรับการซื้อโกโก้ในยามเช้า เรียกว่า ชะโกโก้ และชะที่มีขนาดใหญ่ที่สุด คือ ชะบ้านชาน นั่นเอง

จุดที่น่าสนใจของชะภูเก็ต คือมีการแบ่งเพศให้กับชะด้วย โดยชะเพศผู้มีความสูงกว่าชะเพศเมีย มีลักษณะเป็นทรงสูงโดยวัดจากฐานของมุมแปดเหลี่ยม จากจุดหนึ่งไปอีกด้านของแปดเหลี่ยมแนวเส้นทแยงมุม ส่วนชะเพศเมียเป็นชะที่วัดจากฐานในสัดส่วนหนึ่งส่วนสองของความยาวจากมุมแปดเหลี่ยม



จากคำบอกเล่าของอาก อาม่า ทำให้สืบที่มาของชะได้ว่ามีจุดกำเนิดมาตั้งแต่ยุคสงครามโลกครั้งที่ 2 เวลานั้นคนตกทุกข์ได้ยาก เลยทำให้เกิดภูมิปัญญาการสานตะกร้าไม้ไผ่แบบเรียบง่าย ไม่เน้นความซับซ้อนของลวดลาย แต่เน้นประโยชน์ใช้งาน ทำให้ตะกร้าหรือ ชะ ของชาวภูเก็ต มีอัตลักษณ์ในแบบฉบับของตัวเองไม่ซ้ำกันใด

ชะ ภูเก็ต สานมาจากไม้ไผ่สีสุก ที่พบได้ง่ายในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต มีการสานลักษณะเป็นลายเฉลว เส้นตอกที่ใช้สานสามเส้น วางชิดกันในเส้นแนวทแยงเสมอ แล้วสานลายโดยขัดตอกที่มุมของสามเหลี่ยมในลักษณะให้กระจายรอบ ๆ โครงชะ จนเกิดลวดลายที่เป็นลายพื้นฐานพบได้ในทุกภูมิภาคของประเทศไทย ซึ่งมักจะใช้ลายเฉลวในการขึ้นรูป แต่ ชะภูเก็ต มีความต่างอยู่ที่ ปากชะ ซึ่งเส้นไม้ไผ่จะถูกบิดเป็นเกลียว 9 เส้น ไม่พันเส้นหวาย ฐานชะ เป็นทรงกลม ถ้าเป็นชะของที่อื่นส่วนมากจะเป็นทรงแปดเหลี่ยม หูชะ เป็นการสานไม้ไผ่แบบง่าย ๆ ทำเป็นด้ามจับไม่พันด้วยหวาย จึงทำให้ ชะภูเก็ตแตกต่างจากตะกร้าในจังหวัดอื่น ๆ

What is Cha Baan Saan?

"Cha" is the word for basket for Phuket locals, which is made of woven bamboo. Next, the word "Baan Saan" has somehow made its long way from the word "plaza", which means market, until it became "Baan Saan market" in the present. Together, "Cha Baan saan" becomes the household name for people living in Phuket to call the shopping basket.

Not only cha baan saan as Phuket also has "Cha Keb Kai", the smallest type of all "Cha" in Phuket. The cha keb kai, as the name suggests, was a usual egg collecting basket in the past while the medium-sized cha was popularly used in buying "Kopi" or coffee in the morning and is called "Cha Kopi", and the large-sized basket is the cha baan saan.

What's interesting about Phuket cha is it is assigned with gender i.e., the male cha is taller than the female counterpart; and it has a tall shape while height is diagonally measured from the octagonal bottom of the basket. The female cha meanwhile is measured from the octagonal bottom by referring to the 1:2 ratio.

Grandpas and grandmas of Phuket relived their memories of Cha that it was introduced during the World War II period where hardship was felt by all. A simple woven bamboo basket was then created, with simple design that focused more on functionality, leading to the unique identity of Phuket cha or Phuket basket.

The Phuket cha is made of spiny bamboo, a local plant in Phuket area. The bamboo is cut into thin strips and three of which are diagonally woven around the basket frame called "Chalel" or pentagon pattern, which is commonly found across Thailand and widely used as the base of the basket. Phuket cha, however, is different as the top rim of basket is made of twisted 9 strips instead of bundling, the base is made in round shape while that of other locales are of octagonal bottom. The handle of Phuket cha is simply woven instead of wrapping, making it unique from baskets in any other provinces.



เมื่อเวลาผ่านไปจนถึงปัจจุบัน ผู้ผลิต “ชะ” มีจำนวนน้อยลงทุกที เนื่องด้วยมีตระกร้าพลาสติก ราคาถูกมาแทนที่ชะภูเก็ต ทำให้คนใช้ตระกร้าสานลดลง ชะภูเก็ตจึงเกือบสูญหายไปจากวิถีชีวิตของคนภูเก็ต แต่ยังมีคุณลุงจำรัส ภูมิภูถาวร หรือแปะสุน ประธานศูนย์การเรียนรู้พัฒนาเศรษฐกิจพอเพียง บ้านกู๊กู ตำบลรัชฎา อำเภอเมือง จังหวัดภูเก็ต และคุณชำนาญ ยอดแก้ว ที่ลาออกจากงานประจำมาทำหน้าที่สานต่อเจตนารมณ์ของคุณพ่อบุญธรรมที่ยังคงยึดมั่น ตั้งใจสานต่อ ถ่ายทอดภูมิปัญญาการสานชะภูเก็ต ให้แก่สมาชิกกลุ่มและบุคคลที่สนใจ เพื่อสร้างอาชีพและทำให้ชะภูเก็ตยังคงอยู่คู่เมืองภูเก็ตต่อไป

ทุกคนเคยคิดไหมว่า ชะ หรือตะกร้าที่เราเห็นอยู่ทุก ๆ วัน จนคุ้นตาคุ้นเคย จะไปปรากฏบนเวทีแฟชั่นระดับโลก ณ ประเทศอิตาลี ที่ ดีไซน์เนอร์สัญชาติไทย ได้นำชะภูเก็ต ไปวาดโฉมให้นางแบบ 150 คน เดินถือเป็นเครื่องประดับบนรันเวย์แฟชั่นควบคู่กับแบรนด์เสื้อผ้าระดับโลก เมื่อปีพุทธศักราช 2549 นี่คือสิ่งที่ยืนยันว่า ชะภูเก็ต แม้จะเรียบง่าย ไม่หรูหรา ลวดลายไม่ซับซ้อน แต่ก็มีควมสวยในรูปแบบ “มินิมอล” เข้ากับไลฟ์สไตล์คนรุ่นใหม่ได้อย่างลงตัว

“ตอนที่เขาส่งรูปมาให้ดู พี่เห็นชะภูเก็ตอยู่บนเวทีแฟชั่นเมืองนอก พี่ดีใจจนน้ำตาไหล ไม่คิดเลยว่า ชะธรรมดาของภูเก็ต จะไปถึงต่างประเทศให้ต่างชาติได้ชื่นชม” คุณชำนาญ ยอดแก้ว เล่าให้ฟังด้วยสีหน้าภาคภูมิใจ แม้ว่าชะภูเก็ตจะโด่งดังไกลไปถึงต่างแดน แต่ชะภูเก็ตก็ยังคงอัตลักษณ์ที่เน้นประโยชน์การใช้สอยและความเป็นมินิมอลไว้คงเดิม



ในวันที่เราได้ไปยังศูนย์การเรียนรู้พัฒนาเศรษฐกิจพอเพียง บ้านกู๊กู คุณลุงจำรัส และคุณพี่ชำนาญได้พาพวกเราเดินเข้าไปดูสวนป่าไผ่ ที่ปลูกไว้หลังศูนย์การเรียนรู้ฯ ระหว่างเดินทางพวกเราได้เห็นพันธุ์ไผ่นานาชนิด ทำให้เราได้เรียนรู้ว่าพันธุ์ไผ่เหล่านี้มีความอุดมสมบูรณ์มาก หลังจากนั้นคุณพี่ชำนาญก็ได้ตัดไผ่ไผ่จากสวนป่า เพื่อนำมาใช้ให้พวกเราได้ทดลองฝึกสานชะภูเก็ต ในวันนั้นถือว่าพวกเราโชคดีมากที่คุณลุงจำรัส ภูมิภูถาวร หรือแปะสุน ปรารชญ์ภูเก็ต ได้สอนให้พวกเราสานชะด้วยตนเอง “ชะต้องฝึกทำบ่อย ๆ มันจะได้คุ้นมือ ต้องระวังเสียมไม้ไผ่มันเยอะจะตำมือเราได้ ลุงทำมานานแล้ว มีเทคนิคไม่ให้เสียมไม้ไผ่ตำมือลุง ต้องค่อย ๆ เหลาลบเหลี่ยมไม้ไผ่” คุณลุงจำรัสเล่าให้พวกเราฟังได้อย่างน่าสนใจ



In the present day, there are fewer numbers of “Cha” makers as they begin to fade from mind of today’s people in the presence of cheap plastic basket, pushing cha to the verge of vanishing from Phuket people’s life. A few men are standing strong against such loss Mr. Chamrus Phumphu thavorn or Pae (Uncle) Soon, the Chairman of the Sufficiency Economy Learning Center of Baan Guugu, Tambon Rasada, Amphoe Mueang, in Phuket; and Mr. Chamnan Yodkaew, who resigned from his full-time job to carry on the devotion of his adoptive father. Uncle Soon is resolute to cherish the cultural heritage of cha making and pass the knowledge onto interested new generations of Phuket people, who could make a living; and at the same time, sustaining the existence of Cha in Phuket.

Can you ever imagine that Cha or basket that you saw and barely think of would made it to the world-class fashion show in Italy? Oh, but it did! Actually, a bunch of them did flaunt in the hands of 150 models wearing the world’s famous fashion houses, a spectacular pulled off by a Thai designer in 2006. This is a guarantee that Phuket cha, in its simple, humble, and uncomplicated shape and form, was beheld as an object of “minimal” beauty that fits perfectly with the lifestyle of new generations.

“When I first saw Phuket cha on the fashion catwalk abroad, I cried with happy tears. Never would I have imagined that an ordinary Phuket basket would be seen and appreciated by foreigners.” Mr. Chamnan Yodkaew shared with us, beaming with pride. Albeit globally renowned, Phuket cha remained an item of functionality and minimalism.

On the day we visited the Sufficiency Economy Learning Center of Baan Guugu, Khun (Mr.) Chamrus and Khun Chamnan showed us the way around the bamboo plantation in the back of the Center. The walkway was lush as it was filled with different types of plants. We learned how abundant it was; and Khun Chmanan cut off some bamboos from the plantation for us to practice making Phuket cha. We were lucky that Khun Charus Bhumbhuthavorn aka Uncle Soon, the Phuket philolopher, kindly taught us how to make Phuket cha himself.

ได้ฟังเรื่องเล่าของชะงูเกิดมาถึงจุดนี้แล้ว คุณอาจจะอยากมี “ชะงูเกิด” เป็นเครื่องประดับเล็ก ๆ ข้างกาย ขณะเดินช้อปปิ้งถนนย่านเมืองเก่าภูเก็ต หรือเป็นพร็อพใช้ถ่ายรูปในคาเฟ่สวย ๆ อัฟลง Instagram เพิ่มยอดหัวใจรัว ๆ

คงต้องเป็นเจ้าของสักใบแล้วแหละ สามารถสั่งซื้อได้ที่ศูนย์การเรียนรู้พัฒนาเศรษฐกิจพอเพียง บ้านกู่กู ตำบลรัษฎา อำเภอเมือง จังหวัดภูเก็ต หมายเลขโทรศัพท์ : 083-5942939
Facebook : ศูนย์การเรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียงบ้านกู่กู



"แบบไปซื้อที่กู่กูบ้านลุงจรัส"

การลงพื้นที่เรียนรู้ในแหล่งท่องเที่ยวชุมชน สิ่งที่เราได้ไม่ใช่เพียงแค่ความเพลิดเพลิน แต่เรายังได้เรียนรู้ภูมิปัญญา วิถีชีวิตจากปราชญ์ชาวบ้านโดยตรง ทำให้เราได้ ตระหนักถึงการมีจิตอาสาและเสียสละเพื่อสังคม โดยมีปราชญ์ชาวบ้านเป็นต้นแบบ ได้เรียนรู้การสร้างกลุ่มเครือข่ายสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น ปลูกฝังจิตใต้สำนึกให้มีความรับผิดชอบต่อสังคม เป็นการบ่มเพาะขัดเกลาให้พวกเรานักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต เป็นวิศวกรสังคมที่มีคุณภาพต่อไป

ติดตามรายละเอียดกิจกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต เพิ่มเติมได้ที่

Facebook Page : มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต

Facebook Page : สาขานิเทศศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต

“Practice makes perfect. You need to be very careful, or else you may get hurt from splinters. I have been doing this forever, my secret is to cautiously get rid of the spiny part of the bamboo.” He kindly shared his tip and trick with us.

Knowing more about Phuket cha, would you like to have your very own Phuket Cha to make your shopping more pleasurable; or to compliment your café hopping photos, making them more instagrammable and enjoy mountains of heart icon.

Let’s get one now. Just reach out to the Sufficiency Economy Learning Center via its facebook fanpage: Sufficiency Economy Learning Center of Baan Guugu (ศูนย์การเรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียงบ้านกู่กู); or visit the Center at the Sufficiency Economy Learning Center of Baan Guugu, Tambon Rasada, Amphoe Mueang, Phuket province; or call at mobile phone number 0835942939.

“Let’s buy it now. Go to Baan Guugu of Uncle Chamrus”.

The local tourism revealed to us a lot more than meets the eye. It brought pleasure along with knowledge about local wisdom, history, and way of life curated by the local gurus and philosophers. More importantly, it helped us to embrace the volunteer spirit after we saw how the local gurus led their life and learned about the local wisdom and socially responsible mindset that further shaped us, under graduate students of Phuket Rajabhat University, to be the quality social engineers in the future.

For more details on current activities of Phuket Rajabhat University, please visit our facebook fanpage: Phuket Rajabhat University; and facebook fanpage: Faculty of Communication Arts, Phuket Rajabhat University.

“เกลือเคยกูเก็จ” ลองหรือยัง

Kleua Kuey Phuket Paste Awaits to Amaze!

หากกล่าวถึง “เกลือ” หลายคนคงนึกถึงความเค็ม แต่วันนี้เราจะมาพูดถึง “เกลือ” ที่ให้ความหวานควบคู่กับความเค็มได้อย่างลงตัวเป็นเมนูคั้นเคยของคนภูเก็ตมักจะทานเล่นในยามว่าง เป็นเครื่องจิ้มคู่กับผลไม้รสชาติเปรี้ยว คนภูเก็ตต้องมีติดไว้ในตู้เย็นประจำบ้าน

แบรนด์ “เกลือเคยกูเก็จ” อาหารว่างพื้นเมือง ที่ทำมือทุกขั้นตอน “เป็นภูมิปัญญาอาหารของชาวภูเก็ต”

When you hear about salt, you most likely associate it with the tangy saltiness, but not Kleua Kuey Phuket paste as it will blow your mind with new and satisfying sensation of sweet and salty swirl. Phuket locals love it as a special dip that goes perfectly with sour fruit; it is indeed a household item.

“Kleua Kuey Phuket paste” brand presents a homemade snack created from the local wisdom of Phuket people passed on for many generations and currently in charge of the siblings from Charnkul Clan. A brother,



ได้รับการสืบทอดสานต่อโดย สองพี่น้องตระกูล ชาญกุล คุณ ขนิษฐา ชาญกุล น้องสาว และ คุณยงยุทธ ชาญกุล พี่ชาย จากที่เคยทำงานประจำได้ผันตัวมาสืบทอดธุรกิจ เล็กๆ ของครอบครัว ต่อยอดธุรกิจเดิมที่มีอยู่ด้วย วิสัยทัศน์ของคนรุ่นใหม่ โดยมีคุณขนิษฐา เป็นกำลังสำคัญใน การบริหารจัดการ การแบรนด์ “เกลือเคยกูเก็จ” ธุรกิจเล็ก ๆ ของครอบครัว



ตำนานแบรนด์เกลือเคยกูเก็จ

“ท่ามกลางบรรยากาศยามเช้า” เสียงกระดิ่งของจักรยานแว่วมาแต่ไกล ตะกร้าหลังรถที่บรรจุเกลือเคยกูเก็จที่ ลอดแล่นอยู่บนถนน ในทู ตำบลกระตุ้ จังหวัดภูเก็ต ไปส่งให้ลูกค้าถึงบ้าน

ต่อมา คุณป้าได้สืบทอดสูตรเกลือเคยกูเก็จ ให้คุณแม่ของคุณขนิษฐา ชาญกุล และ คุณยงยุทธ ชาญกุล เพื่อต่อยอดเกลือเคยกูเก็จให้เป็นธุรกิจของครอบครัวชาญกุล ต่อไป เป็นธุรกิจเล็ก ๆ ของครอบครัวที่ สร้างรายได้ให้คุณแม่ของสองพี่น้อง จนสามารถส่งเสียลูก ๆ จนจบปริญญาตรี ทั้ง 4 คน

“ความต่างของเกลือเคยกูเก็จคือ” รสชาติ และรูปลักษณ์ ละม้ายคล้ายคลึงกับน้ำปลาหวานแต่จะเข้มข้นกว่าและไม่เหลวใส เกลือเคยกูเก็จมีส่วนผสมหลักจากกะปิ, น้ำตาลทราย, น้ำปลา, กุ้งแห้ง หรือ ปลาฉิ่งฉ้าง และพริกชี้หูสดรับประทานคู่กับผลไม้พื้นเมืองรสเปรี้ยวจำพวกสับปะรดภูเก็ต, ส้มโอ, มะม่วง และชมพู หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ แค่นี้ก็ได้เมนูทานเล่น ที่แสนอร่อย

อย่างไรก็ตาม ส่วนผสมข้างต้น ที่กล่าวมาเป็นเพียงข้อมูลพื้นฐานเท่านั้น เพราะเคล็ดลับความอร่อยที่เข้มข้นของแบรนด์ เกลือเคยกูเก็จ นั้น “เป็นสูตรลับเฉพาะของครอบครัว” ที่สองพี่น้อง ตระกูลชาญกุล ไม่เคยเปิดเผยต่อผู้ใด

Mr. Yongyuth Charnkul, and a sister, Ms. Kanittha Charnkul, left their full-time jobs to carry on the family business, modernized by their vision. Ms. Kanittha is trusted as the key management of the brand.

Legacy of Kleua Kuey Phuket paste

Each morning, a familiar sound of bicycle bell would ring. Turning to the origin of the sound and you would see a bike with its basket loaded to the brim with Kleua Kuey Phuket paste to be dropped at various customer houses along the Nai Too street in Katu district of Phuket province. The aunt of Khun (Mr./Ms.) Kanittha’s mother preserved the recipe of the house that has become the legacy brand of the clan, enabling the sibling’s mother to raise her 4 children until all of them completed college education.

Kleua Kuey Phuket paste stands out as the taste and appearance lean towards Thai fruit dip (Nam Pla Wan), but with thicker texture. The ingredients of Kleua Kuey Phuket paste are shrimp paste, sugar, fish sauce, dried shrimp or dried fish, and bird eye chili; and the dip is usually served with sour fruit like sliced Phuket pineapple, pomelo, mango, and rose apple during snack time.

However, such ingredients are only basic recipe as the heart of tastiness lies in the Kleua Kuey Phuket paste, which is the secret recipe of the Charnkul family and sealed off from the eye of any outsiders.



Before



After

“เกลือเคยเลือดหมู”

อาหารทานเล่นของคนพื้นเมืองภูเก็ต.

“เกลือเคยเลือดหมู”เป็นอาหารว่างของคนภูเก็ตเชื้อสายมลายู-จีน ที่ได้รับอิทธิพลมาจากปิ่นัง ซึ่งปิ่นังเรียกเครื่องจิ้มชนิดนี้ว่า “รอกจัก” ส่วน ทางสามชายแดนใต้ของไทยเรียก “รอยะห์”

10 ปีก่อน เกลือเคยถือว่่าเป็นอาหารพื้นเมืองที่รุ่นปู่ย่าตายายนิยมรับประทานตอนยามว่างมักทานคู่กับของคาวอย่างเลือดหมูต้มสุกทานร่วมกับผลไม้รสชาติเปรี้ยว โดยหั่นผลไม้และเลือดหมูเป็นชิ้นเล็ก ๆ พอดีคำ กลายเป็นเมนูที่ทุกบ้านต้องมี เรียกว่า “เกลือเคยเลือดหมู”

ผู้เขียนเองก็เคยสงสัยว่า เกลือเคยกับเลือดหมู “จะเข้ากันได้ไหม กินได้รีเปล่า” เมื่อเกลือเคยเลือดหมูมาวางอยู่ตรงหน้า เราก็ค่อย ๆ คลุกเคล้า กับเกลือเคยภูเก็ตและเครื่องเคียงอื่น ๆ ให้เข้ากัน

จากนั้น ป้อนเข้าปากเป็นคำแรก เมื่อได้รับประทานแล้ว ก็คลายความสงสัยเพราะความหวานรสปนเค็มของเกลือเคยแบรนด์เกลือเคยภูเก็ตผสมผสานกับความกลมกล่อมของเลือดหมูต้มสุกสับปะรดและผลไม้รสเปรี้ยวดับความคาวของเลือดหมู จึงทำให้เกิดรสชาติที่ตรงใจ แม้ว่าเราจะพยายามจินตนาการให้ผู้อ่านรู้สึกถึงรสชาติของความอร่อยได้ดีเพียงใด ก็ไม่เท่ากับคุณผู้อ่านได้ลองชิมด้วยตัวเอง



สังคมเปลี่ยน การตลาดเปลี่ยน

คนในสังคมยุคสมัยใหม่ชอบความสะดวกรวดเร็ว สื่อเทคโนโลยีเข้ามาทำให้การสื่อสาร ของคนมีความใกล้ชิดกันมากยิ่งขึ้น จึงทำให้การตลาดต้องปรับตัว “สู่โลกออนไลน์” คุณ ชนิษฐา ชาญกุล และคุณ ยงยุทธ ชาญกุล ผู้บริหารแบรนด์ เกลือเคยภูเก็ต จึงได้พัฒนา รูปแบบผลิตภัณฑ์ ให้มีความทันสมัย จากเมื่อก่อนรุ่นคุณปู่เคยใช้ผลิตภัณฑ์จะเป็นกระปุกพลาสติกสีเหลี่ยม ฝาเป็นลายดอกไม้ ยุคสมัยเปลี่ยนบรรจุภัณฑ์ก็ต้องเปลี่ยนตาม



Kleua Kuey Phuket paste with blood pudding—local light meal of Phuket

“Kleua Kuey Phuket paste with blood pudding” is a treat for Malay-Sino Phuket people, influenced by the food of Penang culture called “Rujak” or known as “Ruyah” in the three deep-southern provinces of Thailand.

A decade ago, Kuey salt was a local snack of grandmas and grandpas of Phuket as well as dipping sauce for savory dish like steamed pork blood curd served with sour fruit. Both the curd and fruit were served in bite-size, and it was well known under the name of “Kleua Kuey Phuket paste with blood pudding”.

I had my share of doubt how the Kuey salt and blood pudding could go well together as the dish was served at my table. Mixing everything on the plate together, I took the first bite.

It worked like magic! The sweet and salty Kleua Kuey Phuket paste blended well with the gentle taste of well-done blood pudding and accentuated by the sour sensation of pineapple and other fruits that took away the unique odor of blood, unleashing a memorable taste beyond any narration. Only actual tasting will do for this dish.

จากความคิดที่ว่าอยากให้เกลือเค็ยเก็บไว้ได้นานสะดวกต่อการพกพาจึงได้ไอเดียจากอาหารกระป๋องที่เก็บไว้ได้นาน ขึ้นมาพัฒนาบรรจุภัณฑ์ของ แบรินด์เกลือเค็ยภูเก็ต จากขวดพลาสติกเป็นขวดแก้ว และมีฝาอลูมิเนียมที่สามารถดึงห่วงตรงฝาได้สะดวก และรวดเร็วต่อการรับประทาน

คุณชนิษฐา ชาญกุล ศิษย์เก่าสาขาวิชาวิทยาการคอมพิวเตอร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต เล่าให้ฟังว่า “เราต้องเปลี่ยนตามยุคตามสมัย ให้เข้ากับคนรุ่นใหม่ ให้สินค้าพกพาง่ายและเก็บไว้ได้นาน จึงนำเอาสิ่งที่ได้เรียนมาทางด้านคอมพิวเตอร์

จากมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต มาทำการตลาดธุรกิจของครอบครัว เข้าสู่โลกออนไลน์และปรับปรุงบรรจุภัณฑ์ที่ตอบโจทย์คนรุ่นใหม่และสะดวกต่อการเก็บรักษาและพกพาได้ง่าย”

"วัฒนธรรมท้องถิ่น สู่ความเป็นสากล"

ภูเก็ตเป็น เกาะเล็ก ๆ ที่มีผู้คนอาศัยอยู่เป็น จำนวนมากหลากหลายเชื้อชาติ ศาสนา และมีความเป็นพหุวัฒนธรรม UNESCO หรือองค์การเพื่อการศึกษาวิทยาศาสตร์และวัฒนธรรมแห่งสหประชาชาติ ได้ยกย่องให้ภูเก็ตเป็นเมือง แห่งวัฒนธรรมอาหาร

ดังนั้น เมื่อนักท่องเที่ยวมาเที่ยวที่จังหวัดภูเก็ต และได้ลิ้มลองอาหารพื้นเมืองภูเก็ตรวมถึงเกลือเค็ยภูเก็ต ในเทศกาลอาหารพื้นเมืองเมืองถนนคนเดินในทู ตำบลกะทู้ จังหวัดภูเก็ต และได้ซื้อกลับไปทานที่บ้านหรือซื้อเป็นของฝากมอบให้แก่คนรัก

รวมถึงติดต่อซื้อซ้ำทางเพจ Facebook : เกลือเค็ยภูเก็ต ที่เขียนติดอยู่บนบรรจุภัณฑ์ล้วนเป็นเป็นสิ่งยืนยัน ต่อแบรนด์เกลือเค็ยภูเก็ต ทำให้ธุรกิจของครอบครัวชาญกุลเป็นที่รู้จักได้รับความนิยม ในวงกว้างมากขึ้นเกลือเค็ยแบรนด์เกลือเค็ยภูเก็ตเป็นเกลือเค็ย สูตรลับเฉพาะของตระกูลชาญกุล ที่ได้รับสืบทอดกันเฉพาะคนในครอบครัว จากรุ่นสู่รุ่นเป็นเวลากว่า 20 ปี



Changing society, changed market

Today's people prefer speed and convenience brought about by technology. Online platforms bring people closer and disrupt marketing more than ever. Ms. Kanittha Chrankul and Mr. Yongyuth Charnkul, the executives of Kleua Kleua Kuey Phuket paste brand therefore modernized the product packaging from old school square-shaped plastic jars to a beautiful container with flowery lid. Aiming for longer shelf life and portability, the container was changed from plastic to glass jar with aluminum lid, inspired by the canned food format that enables customers to enjoy the Kleua Kuey Phuket paste faster and more conveniently.

Ms. Kanittha Charnkul, an alumna of Department of Computer Science, Faculty of Science and Technology of Phuket Rajabhat University, shares with us “We need to keep up with the latest trends of the new generations. They prefer something portable with long shelf-life. So, I applied my knowledge about computer from collage days here at Phuket Rajabhat University to the family business. I brought the business online with modernized packaging to serve the demands of new generations of customers who enjoy its portability and long shelf life.”



Local heritage, global market

Phuket is a small island, but a large melting pot and home to people from all walks of lives, races, religions, and culture. UN Education, Science, Social, and Cultural Organization or UNESCO, recognized Phuket as the city with enriched food culture. A local food festival was organized at Nai Too walking street in Katu district of



หากคุณผู้อ่านมีโอกาสมานเยือนภูเก็ต นอกจากทะเล ชายหาด ที่สวยงามแล้ว เกลือเคยภูเก็ต ก็เป็นตัวแทนหนึ่งของจังหวัดภูเก็ต ซึ่งรสชาติอันเป็นเอกลักษณ์ของเกลือเคย แปรนตร์เกลือเคยภูเก็ตจะทำให้คุณนึกถึงความทรงจำดี ๆ ที่มีต่อภูเก็ต

เบอร์ติดต่อ 083-6321887

Facebook : เกลือเคยภูเก็ต

LINE ID: @veonclub

Phuket province where tourists visited and tasted the vast variety of local food, including Kleua Kuey Phuket paste, before bringing a glimpse of taste of Phuket home as souvenirs for their family and loved ones. Repeated purchases started rolling in afterwards via facebook page: เกลือเคยภูเก็ต (Kleua Kuey Phuket), making the brand and the clan more and more famous.



The shrimp paste under the Kleua Kuey Phuket brand is the secret recipe of the Charnkul family passed on from generations and to the next for over 20 years.

If you have a chance to visit Phuket, Kleua Kuey Phuket is another must-enjoy aside the amazing sea, sand, and sun. Let's build a memory here at Phuket and bring a piece of it with you in a jar of Kleua Kuey Phuket brand. For more details, please contact

Tel. 083-6321887

facebook page: เกลือเคยภูเก็ต (Kleua Kuey Phuket)

LINE ID: @veonclub

สตูดิโอและเรื่องราวของศิลปิน ผ้าบาติกที่รังสรรค์ศิลปะบนพื้นผ้า

Story of Batik: The Journey of Creativity and the Place where It All Started

จุดเริ่มต้นของผลิตภัณฑ์ยิ้งบาติก

ที่มาของร้านยิ้งบาติกเพ้นท์โดย คุณพิสิษฐ์ เทพทอง เจ้าของร้านยิ้งบาติกเพ้นท์หรือ คุณยิ้ง ได้เริ่มต้นจากการเป็นนักศึกษา สาขาวิชาศิลปกรรม คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตโดยคุณพิสิษฐ์ เทพทอง เล่าว่า ตนเองมาอยู่จุดนี้ได้เพราะ เป็นลูกศิษย์ อาจารย์ ชูชาติ ระวีจันทร์ ได้นำมาสอนในวิทยาลัยครูภูเก็ต (มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตในปัจจุบัน)

The embarkment of Ying Batik

The beginning of Ying Batik by Mr. Pisi Thepthong, the owner of Ying Batik Paint or Khun Ying was when he was a student of Visual Arts Program, the Faculty of Humanities and Social Science of Phuket Rajabhat University.



สิ่งที่อาจารย์สอนไม่ใช่แค่เพียงการเรียนในห้องเรียน แต่เป็นการเปิดโลกทัศน์ใหม่เกี่ยวกับงานศิลปะผ้าบาติก จนนำไปประกอบอาชีพได้จนถึงทุกวันนี้ สิ่งที่อาจารย์สอนอาจเปรียบได้กับประโยคที่ว่า “ ถ้าคุณให้เงินผม ผมก็มีกินมีใช้เพียงแค่นี้ครั้ง แต่หากคุณสอนผมวิธีหาเงินผม ผมก็จะมีกินมีใช้ตลอดไป ” คุณพิสิษฐ์ เทพทอง ยังคงนึกถึงคำสั่งสอนความรักที่ได้รับจากอาจารย์และความรู้ที่ได้จากมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตอยู่เสมอ

จากนักศึกษาที่ชอบงานศิลปะ จนได้ประกอบอาชีพเป็นศิลปินผ้าบาติกอย่างเต็มตัวและได้ก่อตั้งร้านยิ้งบาติก ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2535 จากนั้นก็ได้ส่งผลงานมาอย่างต่อเนื่องจนถึงทุกวันนี้ นับได้เป็นระยะเวลากว่า 30 ปี สร้างสรรค์งานศิลปบนผืนผ้า และพัฒนาสู่ผลิตภัณฑ์เอกลักษณ์ท้องถิ่นที่มีลายเส้นเฉพาะของ “ยิ้งบาติกเพ้นท์” การเขียนเทียน ให้น้ำเทียนไหลผ่านปากกาเขียนเทียน “จันตึง” แล้วระบายสีภาพให้มีสีสัน สดใส สวยงาม และโดดเด่น ด้วยสีบาติกที่เคลือบด้วยโซเดียมซิลิเกต สารเคมีที่ช่วยการยัดติดสีบนผืนผ้าให้อยู่ติดทนนาน ทำให้ผ้าแต่ละผืนมีความเป็นเอกลักษณ์โดดเด่น ขึ้นเดียวในโลก ไม่ซ้ำใคร และด้วยความมุ่งมั่นเพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้โดนใจผู้บริโภค และคำมั่นของ “คุณพิสิษฐ์ เทพทอง” “เรายืนหยัดสร้างสรรค์พัฒนางานบาติกในมิติใหม่ๆ เพื่อให้เกิดงานที่มีความแตกต่าง มีความเป็นเอกลักษณ์ และอัตลักษณ์เฉพาะพื้นที่ ส่งมอบผลิตภัณฑ์จากใจให้ลูกค้าได้สวมใส่”

ด้วยความรักความใส่ใจในทุกขั้นตอนการผลิตในทุกชิ้นงาน ทำให้ร้านยิ้งบาติกเพ้นท์เป็นที่รู้จักของคนในจังหวัดภูเก็ต อันเป็นความภาคภูมิใจในชีวิตการทำงานอย่างยิ่งของคุณพิสิษฐ์ เทพทอง

เคล็ด(ไม่)ลับ ในแบบฉบับร้านยิ้งบาติกเพ้นท์

ความเป็นเอกลักษณ์เป็นที่สำคัญมากต่องานบาติก เพราะทำให้งานมีความแตกต่าง เป็นที่น่าจดจำและชวนให้ต้องการซื้อสินค้ามากเอกลักษณ์ของยิ้งบาติกเพ้นท์นั่นคือ สีที่ใช้ในการย้อมผ้าที่ใช้สีจากธรรมชาติ 100% ทำให้มั่นใจในการสวมใส่ ไม่อันตรายต่อผิวหนังโดยเฉพาะคนที่ผิวแพ้ง่ายก็สามารถสวมใส่ได้ นอกจากนี้ ในขั้นตอนการผลิตมีการโรยเกลือบนผ้าบาติกที่ระบายสีเสร็จแล้ว ทำให้ผ้าบาติกจากร้านยิ้งบาติกเพ้นท์มีสีสดใสและลวดลายคมชัดมากเป็นพิเศษ เพราะเกลือช่วยดูดซับกักเก็บสีไว้ในเนื้อผ้า

ชนิดของผ้ามีความสำคัญอย่างมาก เพราะต้องเลือกให้เหมาะสมกับการใช้งานมากที่สุด โดยผ้ามีสลีน ทางร้านจะนำมาใช้ผ้าเช็ดหน้า คลุมไหล่ เสื้อคลุมเพราะเนื้อผ้าจะบางเบาเหมาะสำหรับกับคนที่ผิวบอบบางหรือคนที่ต้องการความเบาสบายในการสวมใส่ ผ้าฝ้ายจะนิยมมาทำเสื้อเพราะเนื้อผ้าหนาและทนต่อการใช้งาน

Mr. Pisit revealed that he comes this far because of his lecturer, Mr. Chuchart Rawichan, who taught him about the art of Batik. The subject extended far beyond classroom as it gave him the whole new world of Batik and a career, too. “The knowledge that I gained from the professor was like a saying that ‘Give a man a fish, and you feed him for a day. teach a man to fish, and you feed him for a lifetime.’” Mr. Pisit always feel grateful for the knowledge and love he received from ajarn Chuchart as well as everything he obtained from the Phuket Rajabhat University.

From a student filled with passion for art, he has progressed and become the Batik artist who founded the Ying Batik Paint brand in 1992. His portfolio has extended through three decades and has earned its place among the signature OTOP products of Phuket province.

His works are the physical declaration of love and care; and the Ying Batik Paint brand has become the household name of Phuket and the pride of Mr. Pisit’s career

The trade secret of Ying Batik Paint

The brand identity is the key to success for Batik cloth like a unique character that sets us apart from others, marking the brand signature and enticing the customers to buy more pieces just like art collection. The unique identity of Ying Batik Paint lies in the 100% natural dyes used in painting that guarantees the safety and wearability of its clothes for all, especially those of sensitive skin. Moreover, the vibrant color and pattern of the clothes salt is applied after painting is finished to preserve as salt enhances color absorption of the clothes.

In addition, the fabric type is critical as it needs to fit each type of apparel. Maslin makes marvelous handkerchief, scarf, and shawl as the fabric is light and soft, suitable for direct touch with sensitive skin area, and gives the weight-free comfort for wearers while cotton is a fantastic choice for blouse due to its thick and more durable texture.

เครื่องมือเครื่องมือนักทำผ้าบาติกของทางร้าน

อุปกรณ์ในการผลิตผ้าบาติก ร้านยังบาติกพื้นที่ได้ใช้ เฟรม เพื่อใช้ในการซิงผ้าให้ตึง ดินสอด2B ใช้ในการร่างภาพ จันตึง ใช้สำหรับการลงเทียน วาดภาพ สี เป็นสีจากธรรมชาติ 100% น้ำยาโซเดียมซิลิเกต ใช้เพื่อเคลือบผ้า และ ผงซักฟอก ไว้สำหรับการซักล้างอันเป็นขั้นตอนสุดท้าย ก่อนนำไปผลิตเป็นชิ้นงานต่อไป

ชนิดของผ้ามีความสำคัญอย่างมาก เพราะต้องเลือกให้เหมาะสมกับการใช้งานมากที่สุด โดยผ้ามีสลิน ทางร้านจะนำมาใช้ผ้าเช็ดหน้า คลุมไหล่ เสื้อคลุม เพราะเนื้อผ้าจะบางเบาเหมาะสำหรับกับคนที่ผิวบอบบางหรือคนที่ต้องการความเบาสบายในการสวมใส่ ผ้าฝ้ายจะนิยมมาทำเสื้อ เพราะเนื้อผ้าหนาและทนต่อการใช้งาน



ขั้นตอนการผลิตผ้าบาติก

เริ่มจากเลือกลายที่ตนชื่นชอบ แล้วนำมาวาดลงบนผ้าที่ได้เตรียมไว้ ใช้ผ้าฝ้ายหรือผ้ามีสลิน ต่อมาเป็นขั้นตอนการลงเทียน วาดลงตามเส้นที่ได้ร่างเอาไว้ จากนั้น ลงสีตามใจชอบ ตามด้วยการโรยเกลือลงบนผ้าฝ้ายหรือผ้ามีสลิน ด้วยเทคนิคเฉพาะของทางร้าน แล้วนำผ้าไปตากจนแห้งใช้เวลาประมาณ 2 วัน จากนั้น แช่โซเดียมซิลิเกต แล้วนำไปต้มต่อ หลังจากนั้น นำผ้ามาซัก ทำความสะอาดให้เทียนที่อยู่บนผ้าออกจนหมด แล้วนำผ้าไปตากแดดให้แห้งอีกครั้งหนึ่ง สุดท้าย นำมาผลิตเป็นชิ้นงานตามความต้องการ

Batik cloth making gears at Ying Batik Paint

The gears consist of a frame to set the stage; a 2B pencil is used in sketching; Canting-- a small copper container with a thin spout connected to a short bamboo handle—is used for wax drawing; 100% natural dye is used for painting; sodium silicate liquid is used for garment coating; and detergent is applied in final washing prior to the cloth making.

Batik cloth production process

The process starts off from selecting the pattern you fancy, and put it on the prepared fabric, which could be maslin or cotton. Next, draw wax on the pattern, followed by dye before coating the fabric with salt with the special technique of Ying Batik Paint. Dry the piece for 2 days and soak it in sodium silicate liquid before boiling. Afterward, wash away any wax leftover and dry it one more time. Et Voila! Your piece of Batik cloth is ready to be turned into art pieces of your choice.

Ying Batik Paint's patterns Never-ending development

To survive the COVID-19 pandemic crisis, Ying Batik Paint has adapted and started production of fabric face masks made of Batik cloth leftover from apparel production. The feedback has been lovely for the face mask as well as its home collection comprising Batik cloth, beach outfit, and pillows. These efforts to be a part of the new normal lifestyles have paid off well so far.



ลายผ้าติกของร้านยี่งบาติก การพัฒนาไม่มีสิ้นสุด

เพื่อความอยู่รอดจากสถานการณ์การระบาดของโรคเชื้อไวรัสโควิด-19 ร้านยี่งบาติกพื้นที่ก็ต้องปรับเช่นกัน โดยเพิ่มผลิตภัณฑ์ใหม่คือหน้ากากอนามัย ที่ผลิตจากผ้าบาติก ซึ่งเป็นผ้าบาติกที่เหลือจากการตัดเย็บเสื้อหรือผ้าเช็ดหน้า ซึ่งมีการตอบรับดีมาก ไม่ใช่เพียงแค่นั้น ยังมีผ้ามัดย้อม การเกงเดินเล่นริมทะเล หมอน โดยใช้เทคนิคการทำผ้าบาติกที่เป็นเอกลักษณ์ของทางร้านมาประยุกต์ใช้ให้เข้ากับวิถีชีวิตของคนในยุคปัจจุบันทางมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต นำโดยผู้ช่วยศาสตราจารย์ ภูริณัฐ ปลัดสงคราม อาจารย์สาขาวิชาวัฒนธรรมผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เข้าพัฒนาภายใต้โครงการยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่น ผลิตภัณฑ์ผ้าบาติกอันดามัน ร้านยี่งบาติกพื้นที่เสริมแนวคิดต่อยอดภูมิปัญญา “ยี่งบาติกพื้นที่” โดยนำทุนธรรมชาติในท้องถิ่น พืชเอกลักษณ์ในท้องถิ่น น้ำทะเล โคลนทะเล มาสร้างสรรค์ผลงานบาติกย้อมสีธรรมชาติ และงานบาติกพิมพ์ลาย ที่ใช้สารย้อมติดสีผ้าจากธรรมชาติ ทำให้ผ้ามีความนุ่ม มีกลิ่นไอของธรรมชาติในท้องถิ่น น่าสวมใส่ ปลอดภัย และเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ตอบโจทย์กลุ่มผู้บริโภคในปัจจุบัน

ผลการดำเนินงานพัฒนาเรื่องสีย้อมจากทุนสีธรรมชาติในพื้นที่เพื่อสร้างเอกลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ จำนวน 4 สี พัฒนาลดรายได้นำทุนทางธรรมชาติในท้องถิ่นมาสร้างสรรค์บนผืนผ้า เกิดเอกลักษณ์ และมีกลิ่นไอของธรรมชาติในท้องถิ่นพัฒนารูปแบบรูปแบบชุดเสื้อผ้าสวมใส่สบาย โปรง และช่วยระบายความร้อน ได้พัฒนาตราสินค้าตามความต้องการตลาด และผู้ประกอบการ ออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ใหม่ กล่อง และถุงบรรจุสินค้า แนวคิดจากสายน้ำเรื่องเล่าท้องทะเลภูเก็ต ศูนย์การเรียนรู้ยี่งบาติก-พื้นที่ คุณพิสิฐ เทพทอง สถานที่ตั้ง 57/1 หมู่ที่ 6 ตำบลวิชิต อำเภอเมือง จังหวัดภูเก็ต โทรศัพท์ 09 6652 2950

นอกจากนี้ ทางร้านยังมีช่องทางการจำหน่าย ผ่านช่องทางออนไลน์ Facebook : ยี่งบาติกพื้นที่ Line : ยี่งบาติกพื้นที่ ให้เข้ากับวิถีชีวิตของคนในยุคสังคมดิจิทัล ที่นอกเหนือจากการจำหน่ายในร้านยี่งบาติกพื้นที่ หรือหากสนใจเลือกชมสินค้าด้วยตัวเองหรือสนใจศึกษาการทดลองทำผ้าบาติก สามารถไปได้ที่ซอยมะลิ ตำบลวิชิต อำเภอเมือง จังหวัดภูเก็ต หรือโทรสอบถามข้อมูลได้ที่ เบอร์ 063-8929429 โดย คุณพิสิฐ เทพทอง เจ้าของร้านยี่งบาติกพื้นที่ ยินดีต้อนรับทุกท่านคะ



Ying Batik Paint's products are also available via online platforms namely Facebook page: ยี่งบาติกพื้นที่ (Ying Batik Paint) and LINE ID: ยี่งบาติกพื้นที่ (Ying Batik Paint). If you are interested to check out various collections or to learn more about DIY Batik cloth, please visit our showroom at Soi Mali, Tambon Vichit, Amphoe Muang, Phuket province; or call us at Tel. 063-8929429. Khun Pisit is always ready to welcome you all to his boutique at Ying Batik Paint.

จงมือคนรัก มาทำขนมทองพับ ขนมมงคล กรอบ หวาน มัน ของดีเมือง

*Let the Golden Fold Wafer Sweeten Your Day
with Your Sweetheart*

*Enjoy the taste of Phuket's sweet, crispy, crunchy,
and even auspicious snack! town.*

“ขนมทองพับ” ชื่อนี้ช่างคุ้นหูเพราะเป็นขนมทานเล่นที่แสนอร่อยของใครหลาย ๆ คน ทุกคนมักเคยได้ยินคำว่าทองม้วน แต่เมื่อพูดถึงขนมทองพับบางคนอาจจะไม่รู้ว่าเป็นอะไรทองพับเป็นขนมที่ต้องใช้ความรัก ความใส่ใจในการทำ เพราะทองพับไม่ได้เป็นแค่ขนมพื้นเมืองเท่านั้น แต่ยังเป็นขนมชนิดหนึ่งที่ใช้ในพิธีมงคล งานแต่งงานของชาวภูเก็ตอีกด้วย

“Thong Pub” (golden fold wafer) is a familiar name that reminds locals of their favorite snack.

Thong Muan (golden roll wafer) may ring the bell more than Thong Pub as one may not grasp the concept of what exactly Thong Pub is. The golden fold wafer is truly a labour of love as much as it is a symbol of love because it is included in the set of auspicious snacks featured in the traditional wedding ceremony of Phuket people.



เสน่ห์ที่น่าหลงใหล

กลิ่นหอมอ่อน ๆ ที่โชยมาพร้อมกับควันจากเตาไฟเสียงเตาที่กำลังปะทะกับแป้งร้อนฉ่ำ ๆ ส่งกลิ่นหอมของกะทิสด และงาขาวเป็นบรรยากาศที่อบอวลไปด้วยกลิ่นหอมหวานของขนมทองพับขนมโบราณที่มีมาตั้งแต่ สมัยอดีต ได้รับการสืบทอดสูตรลับเฉพาะ จากรุ่นย่ามาสู่รุ่นหลาน จาก ความรัก ความผูกพันและกิจกรรมยามว่างของ คนในครอบครัวจน กลาย มาเป็น “ขนมทองพับป่าแสง” ในทุกวันนี้



ผู้สานต่อความอร่อย

ป่าแสงแห่งบ้านลิปอน หรือ นางสมแสง หนูน้อย ปัจจุบันอายุ 60 ปี เป็นชาวภูเก็ตดั้งเดิมและมีเชื้อสายจีน ปัจจุบันเปิดร้านอาหารตามสั่ง และรับทำ ขนมทองพับ ป่าแสงเป็นผู้ที่รู้จักกันค่อนข้างดีในหมู่บ้าน ลิปอน ตำบลศรีสุนทร อำเภอถลาง กิจกรรมที่ป่าแสงชอบทำคือไปสอนเด็ก ๆ ในโรงเรียนต่าง ๆ ให้เรียนรู้การทำขนมทองพับ และ ป่าแสงยังเป็นอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้านอีกด้วย

จุดเริ่มต้นของความอร่อย

ป่าแสงเล่าให้ฟังว่า ก่อนจะมาขายขนมทองพับ เริ่มต้นจากคนในครอบครัวอยากทานขนม เนื่องจากสมัยก่อนการซื้อขนมทานไม่ใช่เรื่องง่ายเหมือนปัจจุบัน เลยทำให้ มีการทำขนมทานเล่นกันภายในครอบครัว โดยมีคุณย่าของป่าแสงเป็นคนคิดสูตรขนมทองพับ

ต้องบอกก่อนว่าครอบครัวของป่าแสงเป็นครอบครัวจีนแท้ คุณปู่เป็นคนจีนที่อพยพมาจากเมืองจีน ปู่เป็นพ่อครัวในเรือสำเภาค้าขายของชาวจีนในสมัยโบราณ คุณย่าก็ชอบทำอาหาร โดยเฉพาะ อาหารดั้งเดิมของภูเก็ต รมทั้งขนมต่าง ๆ

“ทองพับป่าแสง” มีสูตรเป็นเอกลักษณ์ โดยเฉพาะส่วนผสมที่ไม่เหมือนใคร ขนมทองพับของป่าแสงใช้แป้งน้อย เน้นไข่กับกะทิสด ตกแต่งด้วยงาขาว ส่วนเตาที่ใช้ทำขนม ก็เป็นเตาที่สั่งซื้อข้ามน้ำข้ามทะเลมาจากประเทศสิงคโปร์

The irresistible charm

The mild aroma from the wafer maker, the sizzling sound of wafer batter being heated, and the sweet smell of fresh coconut milk and white sesame seeds suggest that the goldenfold wafer is in the making. The secret recipe of Thong Pub has been passed on from grandma to grandchildren, which is the heart of success of “Thong Pub Pa Saeng” brand in the present.

The savior of deliciousness

Auntie Saeng of Baan Lipon, who goes by the full name of Ms. Somsaeng Noonoi, is 60 years of age and a Phuket local through and through. She comes from a Chinese family and her current business is food and sweet shop with Thong Pub as her specialty. She is quite famous in her community, that is, Lipon Village in Tambon Sri Soonthorn, Amphoe Talang; and her favorite activities are to teach kids at different schools how to make Thong Pub and to work as a health volunteer at her Village.

The birth of Auntie Saeng's golden fold wafer

Auntie Saeng told us how it all began and how she was inspired to sell the golden fold wafer. Snack was a rare delicacy back in the old days; and therefore, each family would have its own recipe to satisfy those having real sweet tooth. Auntie Saeng was trusted with the recipe invented by her grandmother.

She came from a traditional Chinese family which settled in Thailand when her grandfather immigrated from China. He was a cook on a sampan while her grandmother fell in love with local Phuket food and desserts.

“Thong Pub Pa Saeng” is special in its character and one-of-a-kind ingredients. Her recipe contains only pinches of flour but loads of eggs and fresh coconut milk. The wafer makers also anything but ordinary as she ordered them straight from Singapore.

There are three shapes of wafers (1) floral pattern—with a pointy cone and delicate flower petals; (2) square pattern—piling layers after layers on top of one another; and (3) stripe pattern—in a long stick with thicker layer of flour than others.

รูปแบบของขนมจะมีสามแบบด้วยกัน มีทั้งแบบดอกไม้ที่มีลักษณะเป็นทรงกรวย ปลายแหลม และ ส่วนบน จะเป็นกลีบดอกไม้ที่สวยงาม แบบสี่เหลี่ยม มีลักษณะทับซ้อนกันเป็นชั้น ๆ และแบบแท่ง มีรูปทรงเป็นแท่งยาว เนื้อแป้งค่อนข้างหนากว่าแบบอื่น

กว่าจะเป็นขนมทองพับ

ขั้นตอนการทำขนมทองพับเริ่มจากการนำไข่ไก่มาตีให้เข้ากับแป้งเพิ่มรสชาติด้วยเกลือ น้ำตาล และพระเอกของงานคือ กะทิสด ปรงแต่งด้วยงาขาว ต่อมาตั้งเตาให้ร้อน ทาน้ำมันมะพร้าวลงเตาบาง ๆ ตามด้วยตักแป้งเทลงบนเตา เกลี่ยแป้งให้ทั่วแล้วพับฝาเตาลง รอให้แป้งมีกลิ่นหอมของมะพร้าวอ่อน ๆ จึงค่อยเริ่มทำการเปิดฝา ใช้ตะเกียบพับแป้งให้เป็นรูปทรงต่าง ๆ ตามที่ต้องการ พักทิ้งไว้สักครู่ เมื่อขนมเย็นตัวลงก็สามารถรับประทานได้

รสชาติของขนมทองพับ เมื่อกัดเข้าไปคำแรก จะสัมผัสได้ถึงความรู้สึกกรอบและความบางของแป้ง รับรู้ถึงรสชาติละมุน หอมนวลกลิ่นกะทิที่ผสมผสานได้อย่างลงตัวกับงาขาว

ความภาคภูมิใจ

“ทองพับป่าแสง” ขึ้นชื่อว่าเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่น และ ได้รับการจดทะเบียนเป็นสินค้าโอท็อปประจำตำบลลิพอน ป่าแสงเล่าว่าขนมทองพับเป็นสิ่งที่เชื่อมโยงเรื่องราวในวัยเด็ก ที่ คนในครอบครัวมาร่วมกันทำขนมอย่างพร้อมหน้าพร้อมตาในวันสำคัญของครอบครัว ทุกครั้งที่มีญาติต่างถิ่นเดินทางมาเยี่ยม สมาชิกในครอบครัวก็จะมาร่วมกันทำขนมทองพับ เพื่อเป็นการต้อนรับและสื่อถึงความรักที่มีต่อกัน จากขนมที่เริ่มต้นจากความผูกพัน กลายมาเป็นขนมแห่งภูมิปัญญาท้องถิ่น ได้รับการสืบทอดจากรุ่นย่าสู่รุ่นหลาน

ป่าแสงอยากรักษาภูมิปัญญานี้ไว้ จึงได้ถ่ายทอดความรู้วิธีการทำขนมทองพับให้กับนักเรียน นักศึกษาที่สนใจ โดยป่าแสงรับหน้าที่เป็นวิทยากรในการสาธิตขั้นตอนการทำขนม

โดยมีนักเรียน นักศึกษาเดินทางมาเรียนรู้ภูมิปัญญาการทำขนมทองพับกับป่าแสงไม่ขาดสาย เช่น นักเรียนจากโรงเรียนวัดศรีสุนทรมิตรภาพ รวมถึงนักศึกษาจาก มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต

From batter to wafer

To make Thong Pub, you need to make a batter by mixing eggs and flour, and season it with salt, sugar, and the main character—fresh coconut milk. White sesame seeds are then thrown in the end. Then, warm the wafer maker and brush some coconut oil on the surface before pouring the batter. Close the lid for the batter to brown and use the chopstick to shape them as you wish. Let the wafer cool down and enjoy!

Each bite of Thong Pub offers a crunchy, thin layer of flour and the gentle sweetness with coconut milk fragrance perfectly blended with white sesame seeds.

The family pride

“Thong Pub Pa Saeng” is recognized as local wisdom and the brand was registered as the OTOP of Tambon Lipon. Auntie Saeng said that Thong Pub brings back her childhood memory where the whole family gathered and made Thong Pub on big days like relatives visit. The snack signified a warm welcome and the love we have for our guests. From that point, it took on a life of its own and became the local wisdom cherished by all generations of the family.

Auntie Saeng is determined to pass the torch to the younger generations. That’s why she loves to teach interested students and hosts a live demonstration of making Thong Pub. She always has a full house crowded with students filled with passion to learn how to make Thong Pub, including students from Wat Srisoonthorn Mitrapap School and undergraduates of Phuket Rajabhat University.



ขนมทองพับกับพิธีงานมงคลของคนภูเก็ต

ด้วยชื่อ ที่มีคำว่าทอง จึงเป็นขนม ที่เหมาะกับงานมงคล หรืออีกนัยยะหนึ่ง ด้วยสีน้ำตาลออกน้ำตาลเหลืองคล้ายทอง จึงเรียกขนมทองพับ หรือ ทองม้วน เป็นขนมมงคลที่หมายถึงการเกาะเกี่ยวเคียงคู่กัน เพราะเป็นขนมที่ถูกคีบหรือประกบกันไว้นั่นเอง ทองพับจึงเป็นขนมงานแต่ง ที่สื่อถึงความหวานซึ่งของความรักขนมทองพับจึงใช้ในพิธีมงคลต่าง ๆ เช่น พิธีแต่งงานในขบวนขันหมาก โดย การนำ ขนมทองพับมาเรียงใส่ในหัวขันหมาก จัดคู่กับขนมมงคลต่าง ๆ เช่น ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ทองเอก จำมงกุฏ

เยือนภูเก็ต อย่าลืมจูงมือคนรัก มาลองลิ้มรสชาติขนมทองพับป่าแสงกับนะคะ

ความอร่อยด้วยสูตรลับเฉพาะของขนมทองพับป่าแสง ผลิตและวางขายอยู่ที่ร้านเล็ก ๆ ตั้งอยู่ในหมู่บ้านลิพอน อำเภอถลาง ใกล้กับโรงเรียนวัดศรีสุนทรมิตรภาพ เมื่อเข้าไปในซอยจะเห็นบ้านหลังแรก อยู่ขวามือหน้าบ้านมีต้นชมพูและให้สังเกตว่าจะมีป้ายผัดไทยสูตรโบราณติดอยู่หน้าร้าน ใครที่แวะเวียนมาภูเก็ตและ อยากลอง “ขนมทองพับป่าแสง”



สามารถติดต่อได้ที่ 095-0368357 รับรองได้ว่าจะไม่ผิดหวังในรสชาติความอร่อย จะต้องซื้อติดไม้ติดมือเป็นของฝากสื่อถึงความรักที่ผู้ให้มีต่อผู้รับ

Thong Pub and auspicious occasions in Phuket

Thong Pub or golden fold wafer is chosen as one of auspicious snack for auspicious ceremonies due to its “golden” name and light-brownish color resembling real gold, which is the origin of the name Thong Pub as well as Thong Muan (golden roll wafer). They signify the close and sweet relationship like their shape of intertwined pair. That is why Thong Pub is perfect for wedding ceremony.

Thong Pub is thus a dispensable dessert in various auspicious ceremonies, namely the wedding parade; and it usually belongs in the golden dessert set together with Thong Yib (golden flower sweet), Thong Yod (golden drop sweet), Foi Thong (golden floss sweet), Thong Ek (golden sugared coconut sweet), and Ja Mongkut (coconut and mung bean toffee).

Let's celebrate your love with loved ones with “Thong Pub Pa Saeng” when you visit Phuket.

“Thong Pub Pa Saeng”, the secret recipe of family special treat, is available at Auntie Saeng’s shop, which is the first house on the right in an alley near Wat Srisoonthorn Mitrapap School in Lipon Village of Amphoe Tha-Lang. Notice that there is a signage of “Traditional Padthai” in front of the shop. If you visit Phuket and would like to give it a try, please call **Tel. 095-0368357** to treat yourself with a crunchy wonder that makes an impressive souvenir for your loved ones.



Happy Goat อัคระฟาร์ม

เส้นทางสร้างรายได้

Happy Goat Means Happy Life @ Akara Farm

จากวัฒนธรรมการท่องเที่ยวที่เปลี่ยนไป ทำให้ที่นากว่า 200 ไร่ในชุมชนพรุจัมปาเกิดการเปลี่ยนแปลงนำมาสู่ฟาร์มตัวอย่างตามรอยเศรษฐกิจพอเพียงจนประสบความสำเร็จ “อัคระฟาร์ม” ฟาร์มนมแพะคุณภาพดีของเมืองภูเก็ต

อัคระ ธิติถาวร ผู้ผันตัวเองจากพนักงานบริษัท สู่อุตสาหกรรมผู้สร้างฟาร์มแพะเนื้อและแพะนมทำให้ได้รับรางวัลปราชญ์เกษตรของแผ่นดิน ที่มีความเชี่ยวชาญทางด้านการศึกษาพันธุ์จากสายพันธุ์แพะนมสู่การแปรรูปผลิตภัณฑ์ที่หลากหลาย

The changing landscape of tourism has swept through and led to a drastic change of a farmland with over 200 rai space in the Pru Champa community that transformed to a successful self-sufficiency farm under the name of “Akara Farm” a top quality goat milk farm of Phuket.

Mr. Akara Thitithaworn left his days of salaryman behind and started over as the founder of his milk goat and meat goat farm. He later won the Thailand’s Agricultural Philosopher Award, honoring his expertise in milk goat breeding and business expansion from farming to marketing of a great variety of goat-related products.



หลังปี พ.ศ. 2530 วิธีการทำนาเปลี่ยนไปเนื่องจากวัฒนธรรมการท่องเที่ยวที่เติบโตขึ้น จึงทำให้แปลงนาเนื้อที่กว่า 200 ไร่ ในชุมชนพรุจําปา อำเภอดงหลวง จังหวัดสุพรรณบุรี กลายเป็นที่รกร้างว่างเปล่า ในปี พ.ศ. 2535 คุณอัคระ ธิติถาวร ผันตัวเองจากพนักงานบริษัทมาเป็นเกษตรกรกลับมาพัฒนาพื้นที่รกร้างเพื่อสร้างความสุขในแบบที่ตนเองชอบเริ่มต้นจากการปลูกผักปลอดสารพิษเพื่อบริโภคเองและแจกจ่ายให้กับคนรอบข้าง

แต่เนื่องจากพื้นที่ตรงนี้เป็นที่ลุ่ม ปลูกพืชให้ผลผลิตน้อยเพราะน้ำขังในช่วงหน้าฝน แต่จะได้ผลผลิตดีในช่วงหน้าแล้งและหน้าหนาว แต่ทั้งนี้เนื่องจากคุณอัคระปลูกผักปลอดสารพิษ และต้องการที่จะหลีกเลี่ยงการใช้ปุ๋ยเคมี จึงมีความคิดอยากเลี้ยงสัตว์ร่วมด้วย เพื่อนำมูลของสัตว์มาทำปุ๋ยคอก จึงเกิดแนวคิดที่จะเลี้ยงแพะ เพราะแพะเป็นสัตว์ที่กินพืชได้หลากหลายชนิด และมูลจากแพะก็สามารถนำมาทำปุ๋ยคอกได้ โดยไม่ต้องจ่ายเงินซื้อปุ๋ยเคมี

จากการเลี้ยงแพะเพื่อนำมูลมาทำปุ๋ย จึงมองเห็นโอกาสที่จะขยายพันธุ์แพะเนื้อ เนื่องจากคนในชุมชนนิยมนำเนื้อแพะมาบริโภคและใช้ในงานพิธีต่าง ๆ และนั่นคือที่มาของการขยายพันธุ์แพะแบบจริงจัง เกิดการรวมตัวกันในชุมชนเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้ การลองผิดลองถูกโดยการนำแพะพันธุ์ดีมาผสมกับแพะพันธุ์พื้นเมืองจนทำให้การขยายพันธุ์แพะประสบความสำเร็จ และถือเป็นผู้บุกเบิกในการขยายพันธุ์แพะและจำหน่ายพันธุ์แพะเนื้อ ต่อมาหลังจากประสบความสำเร็จด้านการขยายพันธุ์แพะเนื้อ จึงได้ขยายโอกาสต่อยอดให้เกิดการขยายพันธุ์แพะนม เพราะมองเห็นว่านมแพะ มีคุณค่าทางโภชนาการเทียบเท่ามนุษย์ เพราะถ้าหากนำเอาโมเลกุลไขมันจากนมแพะไปเปรียบเทียบกับนมสัตว์ชนิดอื่น พบว่าโมเลกุลไขมันนั้นเล็ก และร่างกายสามารถดูดซึมไปใช้ได้ง่ายและรวดเร็ว

แพะที่เลี้ยงที่อัคระฟาร์มเป็นแพะอารมณีดี เพราะวิธีการเลี้ยงเป็นแบบระบบเปิด ปล่อยให้หากินเองตามธรรมชาติ และใช้สมุนไพรตามธรรมชาติในการรักษาตัวเอง ดังนั้นผลผลิตที่ได้คือน้ำนมแพะนั้นจึงไร้การปนเปื้อนของสารเคมี



Since the year 1987, the farming tradition shifted due to the growth of tourism that left the vast farmland of over 200 rai in Pru Champa community, Amphoe Thalang in Phuket province, empty and deserted. In 1992, Khun (Mr.) Akara saw this and decided to leave his job to be a farmer for he was determined to turn this deserted land into a happy space of his own. He revived the farmland with beds and beds of organic vegetables for household consumption as well as gifts for neighbors. However, the plateau was flooded in the raining season, resulting in low productivity during those times while the produce surged during the summer and winter. His aim was to build an organic, chemical-free farm with no use of chemical fertilizers; and the idea inspired him to raise animals in order to use the manure for organic compost production. It dawned on him that goat would be a perfect solution as it is a herbivore that can consume various types of plants and the manure can be made as compost, which could save him the cost of chemical fertilizer.

After a while, Khun Akara saw a window of opportunity beyond raising goat for compost i.e. meat goat breeding. He observed that the goat meat was a popular protein in the community, both in daily life and for ceremonial occasions. As such, he joined a knowledge exchange group to learn more about the goat breeding and studied from trial and error of breeding pedigree goat and local breeds. Such effort took off and he became a pioneer in breeding and sales of breeder meat goats. Then, Khun Akara expanded the business to milk goat breeding after he learned that the goat milk has the nutrition similar to that of human; and the fat molecule of goat milk is smaller, easier as well as faster for the body to absorb when compared to other types of milk.

อัคระฟาร์ม ได้รับรางวัลฟาร์มตัวอย่างในการเลี้ยงแพะด้วยองค์ความรู้และประสบการณ์ที่สะสมมา จึงได้ผลักดันให้มีการจัดงาน “วันแพะแห่งชาติ” ขึ้นเป็นประจำทุกปี ประกอบกับคุณอัคระ อติถาวร เป็นผู้ที่ได้รับการแต่งตั้งเป็นปราชญ์ชาวบ้าน จึงได้รับคัดเลือกให้เป็นตัวแทนในการจัดงานวันแพะแห่งชาติมาแล้วถึง 2 ครั้ง มีกิจกรรมสัมมนาเผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับสายพันธุ์แพะในทุก ๆ ปี

นอกจากองค์ความรู้เรื่องการเลี้ยงและผสมสายพันธุ์แพะแล้ว อัคระฟาร์มยังมีโรงนมแพะขนาดเล็กที่ได้มาตรฐาน GMP และผ่านการรับรองมาตรฐานอาหารและยา (อย.) เป็นแห่งแรกในจังหวัดภูเก็ต สามารถผลิตนมแพะพาสเจอร์ไรส์ได้มากถึง 60 ลิตร / ครั้ง จนทำให้มีผลิตภัณฑ์นมแพะที่มีคุณภาพออกมาวางจำหน่าย



ทั้งจำหน่ายหน้าฟาร์ม สามารถสั่งซื้อโดยตรงได้ที่หมายเลขโทรศัพท์ 089 196 6003 และจำหน่ายที่ร้านโรตีเจ้าฟ้า ถนนเจ้าฟ้า ตะวันออก ตำบลตลาดเหนือ ในตัวเมืองภูเก็ต

นมแพะนั้นถือเป็นอีกหนึ่งทางเลือกสำหรับกลุ่มผู้แพ้นมวัว ซึ่งนับเป็นกลุ่มลูกค้าหลักของผลิตภัณฑ์นมแพะจากอัคระฟาร์ม นอกจากนี้ยังมีกลุ่มลูกค้าชาวต่างชาติที่นิยมบริโภคนมแพะ และซื้อนมแพะไปเป็นวัตถุดิบในการปรุงอาหาร แต่ปัจจุบันเนื่องด้วยการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโควิด -19 ทำให้กลุ่มลูกค้าชาวต่างชาติลดลง ยอดขายนมแพะลดลง ส่งผลให้นมแพะค้างสต็อกแช่แข็งเก็บไว้เป็นปริมาณมาก ทางอัคระฟาร์มได้มีการต่อยอดผลิตภัณฑ์ ร่วมกับนักวิจัยจากมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ดร.เบญจพร พงษ์นริศร อาจารย์ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร คิดค้นผลิตภัณฑ์ตัวใหม่จากนมแพะนั้นคือ ครีมชีสนมแพะ โดยนำนมแพะแช่แข็งมาผ่านกระบวนการแปรรูปเป็นครีมชีส ปรับรสชาติให้รับประทานได้ง่ายขึ้น รวมทั้งยังสามารถเป็นวัตถุดิบในการทำนม เป็นการสร้างตัวเลือกใหม่ให้กับผู้บริโภคนมแพะ และกลุ่มผู้แพ้นมวัวให้มีความหลากหลายขึ้น เชื่อว่าอีกไม่นานจะสามารถนำออกมาวางจำหน่ายได้

Goats at the Akara Farm are happy goats because they get to roam freely, being raised in the cage-free system and treated herbal medicine to ensure their milk is fully organic and chemical free.

The Akara Farm won the Role Model Farm for goat breeding. His knowledge and experience led to the establishment of “National Goat Day”. Appointed as the Local Wisdom Philosopher, Khun Akara was chosen to lead the organization of the National Goat Day celebration twice. Currently, an annual seminar on goat breed knowledge is held on an annual basis.

Beside the knowledge about goat breeding and farming, the Akara Farm also consists of a small dairy that was the first to be certified with GMP and FDA standards in Phuket. The production capacity is more than 60 liters/batch. The products are available for sale at the farm and by calling Tel: 089 196 6003; and at Roti Chaofah shop on the Chaofah Tawan Aok street, Tambon Talad Neua in the downtown Phuket.

Milk goat presents an option for those allergic to cow milk, who are major customers of the Farm. Another major customer segment is foreigners who enjoy the unique taste and feel of goat milk. However, COVID-19 caused a plunge in orders from foreigners and the frozen inventory skyrocketed. The Akara Farm therefore partnered with a researcher of the Phuket Rajabhat University—Dr. Benjaporn Pongnarisorn—in a collaboration to invent a new product line of goat milk i.e. goat milk cream cheese made from processed frozen goat milk with easy-to-eat taste. It is ideal for bakery recipes as well as new alternative for lactose-intolerant customers. The product is expected to be marketed soon.



อัคระฟาร์ม ฟาร์มเลี้ยงแพะแบบเปิดที่เน้นความสุขของแพะเป็นที่ตั้งจนสามารถสร้างรายได้อย่างมั่นคง และยังแบ่งปันความรู้ให้แก่ผู้ที่สนใจ การเลี้ยงแพะได้อีกด้วย ฟาร์มแพะแห่งบ้านพรุจำปายินดีต้อนรับผู้ที่สนใจเรียนรู้วิถีเศรษฐกิจพอเพียงกับการเลี้ยงแพะ สามารถติดต่อได้ที่ 43/1 หมู่บ้านพรุจำปา ตำบลเทพกระษัตรี อำเภอถลาง จังหวัดภูเก็ต

โทร 089 196 6003 ไปเที่ยว ไปชม ไปชิมนมแพะ สินค้าคุณภาพ จากอัคระฟาร์ม แล้วคุณก็จะเข้าใจนิยามแห่งความสุข



Akara Farm focuses on the happiness of the goat, which can actually generate stable income at the same time. They are ready to share their knowledge and expertise in goat farming to interested persons. The goat farm of Pru Champa warmly welcomes those wishing to learn more about the sufficiency philosophy and how to apply to goat farming. If you are interested to learn more, please contact the farm at the address No.43/1 Pru Champa Village, Tambon Thepkasatri, Amphoe Thalang, Phuket province; or at **Tel. 089 196 6003**. Let's enjoy a full day of farm visit, play with the goat, taste the goat milk and other quality products of Akara Farm and learn how happiness is redefined here.

อ่องหลาย โป๊ปปิ้งอ๊าน ความนิยมของ “สับปะรดภูเก็ต”

Ong Lai Po Pi Peng An: The Auspicious Phuket Pineapple

ชาวภูเก็ตส่วนใหญ่เป็นชาวไทยเชื้อสายจีนฮกเกี้ยน นอกจากนิยมนำบุญกับพระสงฆ์ในวัดวาอารามแล้ว สิ่งยึดเหนี่ยวจิตใจอีกอย่างหนึ่งคือการไหว้เจ้าในพิธีกรรมตามเทศกาลต่าง ๆ และการเซ่นไหว้บรรพบุรุษ ทั้งในเทศกาลตรุษจีน สารทจีน เซ่งเม้ง ที่ยึดถือสืบทอดกันมาอย่างเคร่งครัด เราจึงมักจะเห็นโต๊ะบูชาที่มีทั้งพระพุทธรูปเทพเจ้าจีน และป้ายชื่อบรรพบุรุษวางอยู่เคียงกันในบ้านของชาวไทยเชื้อสายจีนฮกเกี้ยนในจังหวัดภูเก็ตแทบทุกบ้าน

Most Phuket people descend from a long line of Hokkien families. Beside making merit in line with the Buddhist beliefs, they also favor the Chinese god worshipping in various auspicious occasions, especially on new year, spirit worshipping festival, and ancestor worshipping festival. These traditions are well preserved; so, it is normal to see a worshipping station where the Buddhist images, Chinese god images, and name plaques of ancestors of each family placed alongside one another at most houses in Phuket.





ของไหว้ต่างๆ ส่วนใหญ่ก็มักจะเป็นผลไม้มงคล เป็นผลไม้ที่หาได้ง่าย ในทุกฤดูกาล และ มีความคงทนเราจึงมักเห็น“สับปะรดภูเก็ต” เป็นหนึ่งในของไหว้บนโต๊ะบูชาอยู่เสมอ เนื่องจากในภาษาจีนฮกเกี้ยนเรียกสับปะรดว่า “อ่องหลาย” อ่อง เป็นภาษาจีนฮกเกี้ยน ตรงกับภาษาจีนกลางว่า ว่าง แปลว่า ความเจริญก้าวหน้า ส่วนคำว่า หลาย แปลว่า มารวมกันเป็นความหมายสิริมงคลว่าความเจริญก้าวหน้าเข้ามาในชีวิต สับปะรดภูเก็ตจึงอยู่คู่กับวิถีชีวิตชาวภูเก็ตมาอย่างยาวนาน ด้วยความหมายอันเป็นมงคลเช่นนี้เอง

คุณวิชัย แซ่ตัน เจ้าของไร่สับปะรดคุณวี ให้ข้อมูลว่า สับปะรดภูเก็ตได้รับสมญานามว่า “ราชินีผลไม้แห่งอันดามัน” ด้วยเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่มีลักษณะผลทรงกระบอกขนาดใหญ่ ตาลึก รสหวาน กรอบ เนื้อมีสีเหลืองสม่ำเสมอทั้งผล มีเยื่อใยน้อย มีกลิ่นหอมเฉพาะตัว เนื้อตรงแกนกลางจะกรอบมาก เมื่อปอกเปลือกแล้วบริโภคได้หมดทั้งผล ต่างจากสับปะรดสายพันธุ์อื่น ๆ ในอดีตสับปะรดสายพันธุ์นี้ถูกเรียกว่า สับปะรดฝรั่ง เพราะมาจากเมืองปินัง ซึ่งในขณะนั้นเป็นอาณานิคมของอังกฤษ สับปะรดที่นำเข้ามาปลูกให้ผลดี เมื่อปลูกแซมในสวนมะพร้าวและสวนยางพารา ตอนที่ดินยางพารายังมีขนาดเล็ก จากนั้น การปลูกสับปะรดได้แพร่หลายมาเรื่อยๆ เกิดจนเป็นที่นิยมในเวลาต่อมาเหตุผลที่ผลผลิตมีรสชาติดหวานกรอบนั้น เป็นเพราะสภาพดินฟ้าอากาศ ภูมิประเทศ

แต่เมื่อความเจริญขยายตัวรุกคืบทั่วจังหวัดภูเก็ต ธุรกิจท่องเที่ยวและธุรกิจอสังหาริมทรัพย์เติบโต ทำให้พื้นที่เกษตรกรรมรวมถึงพื้นที่เพาะปลูกสับปะรดภูเก็ตลดน้อยลง เหลืออยู่ประมาณ 2,000 ไร่ จังหวัดภูเก็ตจึงร่วมกับภาคเอกชนที่เกี่ยวข้องหาแนวทางการอนุรักษ์สายพันธุ์ ทั้งการระบุสิ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ หรือ GI เพื่อยืนยันคุณภาพของสับปะรดภูเก็ต การส่งเสริมการขาย และรักษาพื้นที่ปลูกสับปะรดภูเก็ตให้คงอยู่

มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต เป็นอีกหนึ่งภาคส่วนสำคัญในการร่วมอนุรักษ์สับปะรดภูเก็ต โดยเข้าไปส่งเสริมกลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกสับปะรดภูเก็ต ทำการวิจัยพัฒนาแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสับปะรดภูเก็ต

Sacrificial offerings consist chiefly of auspicious fruit with long shelf life and unlimited availability in all seasons. The most popular choice of fruit in Phuket is “Phuket pineapple” because it pronounces “Ong Lai” in Hokkien where “Ong” matches the mandarin Chinese word “Wang” meaning prosperity, and “Lai” meaning come. Together, Ong Lai means here comes prosperity. This is one of the reasons Phuket pineapple thrives along the life of Phuket people.

Mr. Vichai Sae-Tan, the owner of Khun Vee Pineapple Plantation provides further information to us that the Phuket pineapple is titled “Queen of Andaman Fruit”. Winning the crown due to its uniqueness, Phuket pineapple has one-of-a-kind characters i.e. deep eyes, sweetness, firmness, evenly bright yellow color, few pith, unique aroma, and super crunchy core. Peeling off its skin and the whole fruit can be enjoyed, which is different from other pineapple breeds. Phuket pineapple was once called foreign pineapple as it was originated from Penang while the town was a part of British colony. The Phuket pineapple gave the best yield when it was planted together with coconut trees and small rubber trees in the same plantation. It has gained popularity until the specie was introduced to Phuket and became the household fruit until today. Phuket pineapple is uniquely sweet and firm due to the right climate and soil conditions. However, plantation areas have receded to less than 2,000 rai during the rise of tourism and real estate industries. The public and private sectors of Phuket therefore jointly identified the way to preserve Phuket pineapple through obtaining geographical indicator (GI) to assure that Phuket pineapple is of top quality, to add value to it, to promote its sales, and to reserve the Phuket plantation areas.



ดร.พิริญญา กฤตวงศ์งาม อาจารย์ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ให้ข้อมูลเกี่ยวกับการแปรรูปสับปะรดภูเก็ตว่า

“สรรพคุณของสับปะรดนั้นมีประโยชน์แทบทุกส่วน เช่น ใบสับปะรดสามารถทำเป็นผ้าใยสับปะรด กระดาษ และเชือก เปลือกสับปะรด นำมาทำเป็นอาหารสัตว์ และหมักเป็นปุ๋ย แกนสับปะรด ช่วยขับปัสสาวะ แก้นิ่ว เนื้อสับปะรดนำไปทำน้ำสับปะรด แยม หรือนำไปปรุงอาหารทั้งยังสามารถทำผงหมักเนื้อและสามารถนำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง เช่น สบู่สครับผิว หลังจากที่เราได้ลงพื้นที่พูดคุยกับกลุ่มเกษตรกรพบว่าที่ผ่านมาสับปะรดภูเก็ตนั้นมียอดขายที่ดีมาโดยตลอดเพราะผลผลิตส่งขายกลุ่มธุรกิจท่องเที่ยว ทั้งโรงแรม ร้านอาหาร บริษัทนำเที่ยว แต่หลังจากเกิดวิกฤติโรคระบาดโควิด - 19 ทำให้การท่องเที่ยวหยุดชะงัก เพราะไม่มีนักท่องเที่ยวต่างชาติเข้ามา ส่งผลให้ยอดขายสับปะรดตกต่ำลง มีผลผลิตเหลือค้างเป็นจำนวนมาก เกษตรกรได้รับผลกระทบ เราจึงเล็งเห็นว่าแนวทางที่จะช่วยเหลือเกษตรกรได้ คือการแปรรูปผลิตภัณฑ์ ซึ่งผลิตภัณฑ์ที่เราได้ศึกษาและนำเสนอข้อมูลกับเกษตรกร คือผลิตภัณฑ์สับปะรดกวน



โดยเป็นการนำากสับปะรดที่เหลือจากการคั้นน้ำสับปะรดมาผ่านกระบวนการผลิตเป็นสับปะรดกวนเพื่อวางจำหน่าย นำสิ่งที่เหลือทิ้งมาทำให้เกิดมูลค่า นอกจากนี้คณะทำงานได้ศึกษาวิจัยผลิตภัณฑ์ผงหมักเนื้อจากสับปะรด เนื่องจากสรรพคุณของสับปะรดที่มีเอนไซม์ย่อยโปรตีน เมื่อนำมาหมักเนื้อสัตว์จะทำให้เนื้อนุ่มขึ้น โดยผงหมักเนื้อนี้จะมีการเพิ่มรสชาติลงไป เพื่อเป็นทางเลือกใหม่ในการปรุงอาหาร “เวชสำอางจากสับปะรดภูเก็ต” เป็นอีกผลิตภัณฑ์หนึ่งที่พัฒนาต่อยอดมาจากผลการวิจัยของ ดร.อับดุลวาฮาบ สาและ อาจารย์คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี กล่าวถึงการค้นพบสารสำคัญในสับปะรดภูเก็ต ประกอบด้วย สารประกอบฟีนอลิก เช่น ferulic acid และ

The Phuket Rajabhat University plays an important role in preserving the Phuket pineapple through support provided to the Phuket Pineapple Farmer Cooperative in a form of product processing research conducted by Dr. Pirinya Kritwongngam, Lecturer of the food Technology Program, Faculty of Agricultural Technology of Phuket Rajabhat University. She reveals that “Every part of pineapple has its own benefits; for example, pineapple fabric, paper, and rope made from pineapple leaf, animal feed and compost made of pineapple peel, treatment for kidney stone condition made from pineapple flesh that helps trigger urination, pineapple juice and jam made from pineapple flesh, which can be used as cooking ingredient as well. Moreover, pineapple can be extracted as meat marinating powder and processed as other products such as scrubbing soap and so on. We discussed with pineapple farmers and found out that Phuket pineapple has enjoyed stable growth from distribution to tourism businesses like hotels, restaurants, and tour agencies. However, these core engines halted after being hit by COVID-19 due to the lack of foreign tourists. As a result, pineapple inventory started to pile up, which significantly affected the farmers. Our research team thus came up with a solution to process as many parts of pineapple possible and to present various product lines to the farmers such as pineapple paste made of leftover flesh from pineapple juice making and meat marinating powder made of pineapple. Our goal is to use up all the parts of pineapple and apply technology to add value to the fruit in order to increase the income of pineapple farmers while preserving the Phuket pineapple farming.”





We can also contribute to the Phuket pineapple preservation by purchasing products of the Phuket Pineapple Farmer Cooperative chaired by Mr. Vichai Sae-Tan. For more information, please contact **Tel. 094 790 9390**; or visit the Khun Vee Pineapple Plantation store to get the authentic sweetness and plenty nutrition of Phuket pineapple. The shop is located on the inbound Thep Kasattri street of Tambon Thep Kasattri in Amphoe Thalang. You will find out why the Phuket pineapple is included as auspicious fruit used in worshipping ceremonies that go with the hokkien blessing words “Po Pi Peng An” or peace and happiness blessed by the gods.

p-coumaric acid ซึ่งเป็นกรดไฮดรอกซีซินนามิก และยังพบสารจำพวกฟลาโวนอยด์ เช่น catechin quercetin เป็นต้น โดยสารประกอบดังกล่าว ทำให้สับปะรดมีฤทธิ์ทางชีวภาพที่หลากหลาย เช่น ต้านอนุมูลอิสระ ยับยั้งเอนไซม์ไทโรซิเนส ที่ทำให้ผิวหมองคล้ำ นอกจากนี้ สารสำคัญที่กล่าวมาข้างต้นในสับปะรด ยังมีเอนไซม์โบรมีเลน ที่มีฤทธิ์ต้านการอักเสบ ซึ่งเป็นสารที่เหมาะสมสำหรับการดูแลในอนาคตเรามีโอกาสจะได้เห็นผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ จากสับปะรดภูเก็ต ซึ่งเชื่อว่าจะช่วยสร้างรายได้เพิ่มขึ้นให้แก่เกษตรกรและยังเป็นอีกหนึ่งแนวทางส่งเสริมการอนุรักษ์สายพันธุ์สับปะรดภูเก็ตอีกด้วย”

คุณเองก็มีส่วนร่วมในการอนุรักษ์สายพันธุ์สับปะรดภูเก็ตแท้ ๆ ได้โดยการอุดหนุนเกษตรกรที่ปลูกสับปะรดภูเก็ตสายพันธุ์ดั้งเดิม ซึ่งมีการรวมกลุ่มกันเป็น “วิสาหกิจชุมชนสับปะรดภูเก็ต” มีคุณวิชัย แซ่ตัน เป็นประธานกลุ่ม สามารถติดต่อขอข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่หมายเลขโทรศัพท์ 094 790 9390 หรือไปที่ร้านสับปะรดภูเก็ตสวนคุณวี ริมถนนเทพกระษัตรีขาเข้า ตำบลเทพกระษัตรี อำเภอถลาง ไปลิ้มลองรสชาติสับปะรดภูเก็ตแท้ ๆ ที่เพียบพร้อมไปด้วยสรรพคุณดี ๆ ไม่แปลกเลยที่สับปะรดภูเก็ตจะเป็นผลไม้มงคลที่ใช้ไหว้เทพเจ้า เพื่อขอให้สิ่งดี ๆ เข้ามาในชีวิต สมกับคำว่า โป๊ปปิ้งอ้าน ที่หมายถึง ปกป้องคุ้มครองให้ร่มเย็นเป็นสุข นั่นเอง

“กลุ่มสมาชิพเพาะเห็ดบ้านแหลมพันวา” เห็ด...เด็ดกว่าที่คิด

**“Laem Panwa Mushroom Farming Association”:
Mushroom is More Than Meets the Eye**

“เห็ด” เป็นได้ทั้งอาหารจานแสนธรรมดา และอาหารฮอตฮิต เพราะคุณประโยชน์ของเห็ดนั้นมีมากกว่าที่คุณคิด หากแบ่งประเภทเห็ดตามการบริโภค สามารถแบ่งง่าย ๆ ได้ 2 ประเภท นั่นคือ เห็ดเป็นยา กับ เห็ดตลาด เห็ดเป็นยานั้นคือ เห็ดที่ให้สรรพคุณบำรุงสุขภาพ เช่น เห็ดหลินจือ ถั่งเช่า และ เห็ดเหื่อไผ่ ส่วนเห็ดตลาด เป็นเห็ดที่บริโภคกันทั่วไปที่เรานำมาปรุงอาหารกันนั่นเอง เช่น เห็ดนางฟ้า เห็ดฟาง หรือเห็ดเข็มทอง

“Mushroom” can be a normal or royal dish, depending upon different perspectives. Mushroom can be both food and medicine, based on its nutritional benefits. Most mushroom either belongs to medicinal and dietary categories, for example, Shiitake mushroom, cordyceps, and bamboo mushroom are medicinal mushrooms while himarayahiratake, straw mushroom, and enoki mushroom are dietary mushroom. However, both types of mushrooms are high in protein and can be made in various dishes of deliciousness.



ไม่ว่าจะเป็นอาหารจานธรรมดา หรืออายุวัฒนะ เห็ดก็คือพืชที่มีโปรตีนสูง ปรุงอาหารอร่อยได้หลากหลายเมนูเช่น เห็ดนางฟ้า เห็ดฟาง หรือเห็ดเข็มทอง



“กลุ่มสัมมาชีพเพาะเห็ดบ้านแหลมพันวา” จังหวัดภูเก็ต คือกลุ่มชาวบ้านที่เห็นถึงคุณประโยชน์ของเห็ด เมื่อได้รับงบประมาณจากพัฒนาชุมชนจังหวัดภูเก็ตเพื่อไปอบรมเรื่องเศรษฐกิจพอเพียงที่จังหวัดนครศรีธรรมราชก็ได้นำความรู้มาพัฒนาอาชีพสร้างรายได้ให้กับสมาชิกในกลุ่ม ซึ่งมีผู้ใหญ่บ้าน สนธยา อุตสาหะ เป็นผู้นำกลุ่มได้นำงบประมาณเบื้องต้นมา จัดซื้ออุปกรณ์และ สร้างโรงเพาะเห็ด รายได้จากการขายเห็ดในช่วงแรก ๆ ก็นำกลับมาพัฒนาต่อยอด จนในที่สุดก็เกิดผลกำไรสร้างรายได้เสริมให้แก่สมาชิกในกลุ่มได้

เห็ดที่ทางกลุ่มเพาะเลี้ยง คือเห็ดนางฟ้ารมดำ หรือที่ทุกคนรู้จักกันในชื่อ“เห็ดนางรมดำ” เห็ดจะมีลักษณะเป็นดอกสีเทา ๆ และบานใหญ่กว่าเห็ดนางฟ้าทั่วไป มีเนื้อแน่น และน้ำหนักดีกว่า แต่กว่าจะได้ผลผลิตที่ดีแบบนี้ ทางกลุ่มต้องผ่านการเรียนรู้และล้มเหลวมาหลายครั้ง ด้วยความขบอบบางสมชื่อเห็ดนางฟ้า จึงมีกรรมวิธีในการเพาะปลูกค่อนข้างยาก ต้องใช้ความเอาใจใส่มากๆ ตั้งแต่การเตรียมก้อนเชื้อที่มีส่วนผสมได้แก่เมล็ดข้าวฟ่าง ชี้เลื่อย ยิปซัม ปูนขาว และดีเกลือ นำมาผสมคลุกเคล้ากัน โดยเครื่องผสมก้อนเชื้อ เพื่อให้ได้ก้อนเชื้อที่คล้ายสภาพแวดล้อมตามธรรมชาติ บรรจุถุงแล้วจึงนำไปเข้าตู้อบเพื่อ ฆ่าเชื้อโรค แต่ละขั้นตอนต้องพยายาม อย่าให้เกิดความชื้น เพราะจะทำให้เกิดเชื้อราได้

เมื่อนำก้อนเชื้อไปเพาะในโรงเรือน การดูแลก็ต้องพิถีพิถัน เพราะเห็ดเป็นพืชที่ชอบอากาศเย็นจึงต้องรดน้ำวันละ 4-5 ครั้ง ตั้งแต่เช้า สาย เทียงไปจนถึงบ่าย กว่าทางกลุ่มสัมมาชีพเพาะเห็ดจะได้ผลผลิตที่มีคุณภาพสามารถจำหน่ายได้ ก็เจอกับปัญหามากมาย เช่น ราเขียวที่เกิดขึ้นบนเห็ด แต่กลุ่มก็ไม่ยอมแพ้ พยายามหาหนทางแก้ปัญหา และหาวิธีในการรักษาเห็ด โดยการตัดส่วนหน้าเห็ดที่เป็นราเขียวนั้นทิ้งไปและฉีดฮอร์โมนเพื่อให้เห็ดกลับมาเจริญเติบโตขึ้นอีกครั้ง

“Laem Panwa Mushroom Farming Group” of Phuket consists of local farmers who realized the benefits of mushroom from attending the workshop on sufficiency economy philosophy held in Nakhon Si Thammarat province enabled by the budget allocated from the Phuket Community Development Administrative Organization. The Group, chaired by Mr. Sontaya Utsaha, The Village Headman, spent its initial budget to buy the equipment and build a mushroom house. The income from early period was then utilized to develop further growth to the extent that the total income could be enjoyed by all members.

The Group chose the black oyster mushroom—the grey-color, oyster mushroom with bigger shape, firmer texture and higher weight. The members have gained their expertise through trial and error. Due to its delicate nature, special techniques are essential for fruitful result. The mushroom kit consists of millet seeds, saw dust, gypsum, lime, and Epsom salts, shaped by the kit making machine that imitates natural habitat of mushroom. Then, the kit is sealed and sanitized in the sanitizing machine. Each process is carried out with great care to prevent molding.

The kit is then nurtured at the mushroom house where the temperature must be kept cool enough and watering must be done about 4-5 rounds per day during morning, late morning, noon, afternoon, and late afternoon. There are several obstacles that could hinder quality yields such as green mould disease. The solution of the Group is to trim off the green mould and use the hormone to stimulate mushroom growth.



องค์ความรู้ในการเพาะเห็ดของกลุ่มสมาชิกฟาร์มเห็ดบ้านแหลมพินวานั้น ส่วนหนึ่งได้รับคำแนะนำจาก อาจารย์ กิตติศักดิ์ จิตต์เกื้อ อาจารย์ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรม คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ซึ่งเป็นผู้เชี่ยวชาญ ด้านการเพาะเห็ด อาจารย์กิตติศักดิ์ ให้คำแนะนำแก่ชาวบ้าน ตั้งแต่ ริเริ่มมีแนวคิดที่จะเพาะเห็ด เพื่อสร้างรายได้ให้กับชุมชน การสร้างโรงเรือน และการยกระดับโรงเรือน ให้มีมาตรฐานเป็นที่ปรึกษา เมื่อพบกับอุปสรรคความ ทั้งช่วยแนะนำตลาดสร้างช่องทางการขายใหม่ ๆ และยังมีชี้แนะแนวทางต่อยอดผลิตภัณฑ์ให้มีความแตกต่างนอกจากการจำหน่ายเห็ดสด เช่น ทำให้เห็ดนี้รับประทานกับน้ำจิ้มซีฟู้ดเพื่อให้ชาวบ้านมีแนวทางใหม่ ๆ ในการสร้างรายได้ในสภาพเศรษฐกิจที่ฝืดเคืองเช่นนี้

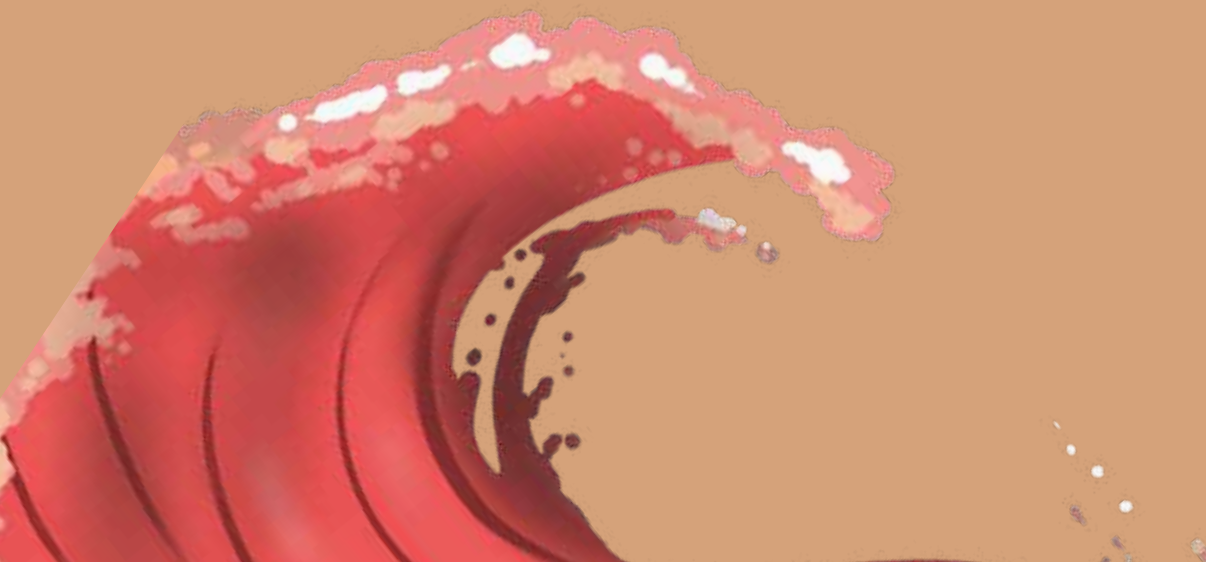
เห็ดนางฟ้ารมดำ ของกลุ่มสมาชิกฟาร์มเห็ด บ้านแหลมพินวาสามารถนำไปทำเป็นอาหารแสนอร่อยได้หลากหลายเมนู เช่น น้ำพริกเห็ดยำเห็ดทอด กรอบต้มยำเห็ด หากสนใจอยากอุดหนุนเห็ดสดเนื้อแน่นติดต่อกับได้ที่หมายเลขโทรศัพท์ 081 978 4696 ทางกลุ่มมุ่งมั่นตั้งใจร่วมกันเพาะเห็ดให้ มีรสชาติดีมีคุณภาพ สะอาดปลอดภัยเพื่อให้ผู้บริโภคได้ประโยชน์แถมอร่อยกับเมนูเห็ดสุดเด็ดทุกจาน



The knowledge of Laem Panwa Mushroom Farming Group was partly supported by Mr. Kittisak Jitgeua, lecturer of Industrial Technology Program, Faculty of Science and Technology of Phuket Rajabhat University. He is a mushroom expert, and his intention is to help increasing income of the community. Therefore, he has been the source of knowledge and solutions for the members of Group, especially those about mushroom house building and housing standards as well as market route and product furthering beside distribution of fresh mushroom, for example, steamed mushroom served with seafood dip, that could generate new streams of revenue during the time of economic hardship.

The black oyster mushroom of the “Laem Panwa Mushroom Farming Group” can season your meal with many scrumptious dishes like mushroom chili paste, crispy mushroom spicy salad, and mushroom spicy soup. If you feel like teething in the firm and flavorful mushroom now, please contact the Group at Tel. 081 978 4696. They are ready to serve you their best produce of top quality and hygiene to ensure you enjoy great dishes and good health.

จังหวัดพังงา





“คุกกี้ปลาฉิ่งฉ้าง” ความต่างที่ลงตัว

“Anchovy Cookie” Savory Sweet

คุกกี้ ขนมที่ใครๆ ก็รู้จัก โดยเฉพาะคนรักของหวาน คุกกี้มีหลากหลายรสชาติแตกต่างกันไป และยังมีสูตรใหม่ ๆ ให้ได้ลิ้มลอง แต่คุกกี้สุดแปลกแหวกแนวขนาดนี้ เชื่อว่าคงยังไม่ค่อยมีใครได้ลอง เพราะเป็นการนำอาหารทะเลมาทำคุกกี้ อาหารทะเลที่ว่านั้นคือ ปลาฉิ่งฉ้าง ที่นำมาผสมผสานกันอย่างลงตัว เป็น “คุกกี้ปลาฉิ่งฉ้าง” ภายใต้ชื่อแบรนด์ “เลอริมเล” อดีดยุสตุล้าจากกลุ่มสัมมาชีพชุมชนเกาะยวน้อย จังหวัดพังงา

Cookie is sweet, you know that, right? What if someone tells you otherwise ? There are millions of cookies in this world, but you would still be surprised once you try the anchovy cookie. Yes, you heard it right, it's anchovy that is in the cookie! Let's learn more about this brilliant idea from the Yao Noi Island Occupational Group in Pang Nga province.



จุดเริ่มต้นของคุกกี้ปลาฉิ่งฉ้าง

อำเภอเกาะยอนั้น มีปลาฉิ่งฉ้างเป็นสินค้าประจำท้องถิ่น ด้วยปัญหาปลาฉิ่งฉ้างล้นตลาด จึงจัดให้มีการแข่งขันแปรรูปปลาฉิ่งฉ้าง สมาชิกในกลุ่มสมาคมชีพชุมชนเกาะยอน้อย ผู้ริเริ่ม คิดค้นคุกกี้ปลาฉิ่งฉ้าง เคยชมรายการโทรทัศน์ เซฟกระทะเหล็กเห็นผู้เข้าแข่งขันในรายการ มีการนำปลาไปทำเป็นขนมเค้ก จึงเกิดไอเดียที่จะนำปลาฉิ่งฉ้างมาทำเป็นคุกกี้และได้นำสูตรคุกกี้ปลาฉิ่งฉ้างเข้าร่วมการแข่งขันแปรรูปปลาฉิ่งฉ้างในครั้งนั้นด้วย จนได้รับรางวัลชนะเลิศอันดับที่ 1 มาครอบครอง

อาจารย์ กมลวรรณ สุขสวัสดิ์ อาจารย์ประจำมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตผู้รับผิดชอบในการพัฒนาผลิตภัณฑ์คุกกี้ปลาฉิ่งฉ้าง กล่าวว่า ชุมชนเกาะยอน้อยเคยเข้าร่วมโครงการ 9101 ตามรอยเท้าพ่อภายใต้ร่มพระบารมีซึ่งเป็นโครงการสร้างเสริมให้ ชาวบ้านในชุมชนมีอาชีพมีรายได้ จนเกิดเป็น “กลุ่มสมาคมชีพชุมชนบ้านริมทะเล” โดยมีพัฒนาชุมชนเข้ามาให้การสนับสนุนที่ผ่านมาจากกลุ่มเคยทำผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเห็ดนางฟ้าเพราะมีเห็ดในพื้นที่จำนวนมาก โดยทางกลุ่มมีพื้นฐานในการทำอาหารและขนมอยู่แล้ว เมื่อได้ไอเดียในการทำคุกกี้ปลาฉิ่งฉ้าง จึงนำเห็ดนางฟ้ามาลองผสมผสานกับคุกกี้ปลาฉิ่งฉ้าง ได้ส่วนผสมแปลกใหม่ไม่เหมือนใครเป็นจุดเริ่มต้นของผลิตภัณฑ์ “คุกกี้ปลาฉิ่งฉ้างผสมเห็ด”

กาวหวานผสมผสานอย่างลงตัว

“คุกกี้ปลาฉิ่งฉ้างผสมเห็ดนางฟ้า” ผลิตขึ้นในชุมชนเกาะยอน้อย โดยใช้เห็ดนางฟ้าที่เพาะได้ในเกาะยอน้อย ปลาฉิ่งฉ้างก็เป็นปลาที่จับได้บริเวณเกาะยอน้อย จึงมั่นใจได้ว่าปลอดภัยไร้สารเคมี

ขั้นตอนเริ่มจากการนำปลาฉิ่งฉ้างขนาดกลางมาปั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ ผสมกับเห็ดนางฟ้าคลุกเคล้าจนเข้ากันกับแป้ง เนยจืด ผงฟู น้ำตาลทราย และเกลือป่น โรยหน้าด้วยปลาฉิ่งฉ้างบดละเอียด เพิ่มเนื้อสัมผัสที่กรุบกรอบ เป็นความแปลกใหม่ที่ลงตัว มีเอกลักษณ์ไม่เหมือนใคร



Why anchovy cookie

Anchovy is essential to lives on the Yao Noi Island. However, it also caused a headache to the community with overproduce. The Yao Noi Occupational Group found a brilliant solution by turning it into anchovy cookie, an idea sparked by the Master Chef television show where a contestant baked a cake made of fish. One of the members watched the show and worked on his anchovy cookie recipe, which ended up the winner of the anchovy processing competition afterwards.

Ms. Kamolwan Sooksawat lecturer from Phuket Rajabhat University was responsible for the development of anchovy cookie. She shared that the Yao Noi Island community once joined the 9101: following footstep of our king, a royal project, which promoted jobs in the community. In the past, the Group produced furthered products from oyster mushroom, which is also abundant in the community. With strong basics in cooking and baking, anchovy cookie made with oyster mushroom added to the mix, giving the strangely wonderful texture that later became the “anchovy and oyster mushroom cookie.”

It's savory, It's sweet, it's anchovy cookie!

When anchovy meets oyster mushroom, the result is mind-blowing anchovy cookie of the Yao Noi community. The oyster mushroom is chemical-free and safe as it is locally produced at the Yao Noi Island as well. The mushroom is blended well with the anchovy while flour, unsalted butter, baking powder, sugar, and salt are added. Then, the ground anchovy is sprinkled on the final product for a crunchier feeling.

คุกกี้ปลาฉิ่งฉ้าง คุณประโยชน์มากมาย

คุกกี้ปลาฉิ่งฉ้างไม่ได้แค่อร่อยเพียงอย่างเดียว แต่ยังมีคุณค่าทางอาหารมากมาย เพราะเห็ดนางฟ้ามีสรรพคุณเป็นยาช่วยในการป้องกันและรักษาโรคต่างๆ ได้อย่างดีเยี่ยม ทั้งมีวิตามินซีที่มีประสิทธิภาพในการต่อต้านอนุมูลอิสระ ป้องกันการเกิดโรคมะเร็ง มีโปรตีนสูงกว่าเนื้อสัตว์ จึงมีคุณสมบัติในการช่วยซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอของร่างกาย ช่วยบำรุงหัวใจสร้างเสริมและกระตุ้นการทำงานของภูมิคุ้มกันในร่างกายให้แข็งแรงและยังสามารถรับประทานเพื่อควบคุมน้ำหนักได้ดีอีกด้วย นอกจากนี้จะมีโปรตีนสูงแล้วยังอุดมไปด้วยเส้นใยอาหารช่วยบำรุงระบบและเซลล์ประสาท ป้องกันโรคอัลไซเมอร์ ส่วนปลาฉิ่งฉ้างนั้น ก็อุดมไปด้วยโอเมก้า 3 แคลเซียม โพแทสเซียม เพิ่มความแข็งแรงให้กระดูก เรียกว่าอุดมไปด้วยคุณค่าทางอาหารเต็มเปี่ยมเลยทีเดียว

ผลิตภัณฑ์สุดแปลกใหม่ที่ต้องเปิดใจลอง

คุกกี้ปลาฉิ่งฉ้างยังมีจุดที่ต้องพัฒนาคือ การยืดอายุของผลิตภัณฑ์ให้สามารถเก็บไว้บริโภคได้นานยิ่งขึ้น เนื่องจากวัตถุดิบหลักคือปลาฉิ่งฉ้าง และกรรมวิธีการผลิตนั้นไม่ใช้สารกันบูด อายุการเก็บรักษาจึงไม่สามารถเก็บไว้ได้นาน โดยเก็บในอุณหภูมิปกติได้ประมาณ 3 วัน เก็บในตู้เย็นได้ประมาณ 1 สัปดาห์ และเนื่องจากปลาฉิ่งฉ้าง ซึ่งเป็นของควา เมื่อนำมาทำขนมหวาน ยังเป็นของแปลกใหม่สำหรับใครหลาย ๆ คน จนไม่กล้าจะเปิดใจยอมรับ ไม่กล้าลองชิม นั่นเป็นสิ่งที่ผู้ผลิตต้องคิดหาวิธีแก้ปัญหาให้ได้

ราชภัฏภูเก็ตร่วมพัฒนาของดีเกาะยาวน้อยแหล่งวัตถุดิบปลาฉิ่งฉ้างระดับโลก

มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต มีความใกล้ชิดกับชุมชน ดังปรัชญา “สถาบันอุดมศึกษาเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น ปฏิบัติภารกิจบนพื้นฐานแห่งความรับผิดชอบต่อสังคม” จึงได้เข้าไปมีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน ยกกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ให้มีอายุการเก็บรักษาได้นานมากขึ้น คงความกรอบ และรสชาติอร่อยทำให้ผลิตภัณฑ์เข้าถึงตลาดผู้บริโภคได้มากขึ้น พัฒนาสูตรให้มีความหลากหลาย ทั้งคุกกี้ปลาฉิ่งฉ้าง คุกกี้ปลาฉิ่งฉ้างผสมเห็ดนางฟ้า และอื่น ๆ ให้มีจุดเด่น โดนใจผู้บริโภคมากขึ้น รวมทั้งพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้สวยงามสะดุดตา

If there is a healthy cookie, It's anchovy cookie

Anchovy cookie is not only yummy, but also nutritious as oyster mushroom can help preventing diseases due to high Vitamin C and antioxidant for the body to avoid cancer. It is also healthy protein which helps recovery of the body and heart as well as immunity. The cookie is a tasty choice who those on weight control as it contains fiber while anchovy the source of omega 3, calcium, potassium, which are good for the bones.

Open your mind and open your tastebud to the new sensation

Anchovy cookie is still in the process of shelf-life extension. No preservative is applied to anchovy, hence the shorter shelf life. It usually lasts for 3 days at ambient temperature and about 1 week if kept in the refrigerator. Since anchovy is perceived as savory food, many remains skeptical about the anchovy cookie, which presents a new challenge to the producer.

Phuket Rajabhat University pushes further for signature product of Yao Noi island, a world-class source of anchovy

Phuket Rajabhat University works closely with communities in alignment with its philosophy of “Being an educational institute for local development and social responsibility”. As such, it offer the support for community product development and seek solution for longer shelf life of OTOP products with an aim to preserve the deliciousness of local products until they reach the end consumers as well as to expand the market for the local products. Concurrently, new formulas, recipes, and packaging are also under constant development to attract more consumers and raise more awareness for local brands. If you would like to surprise your tastebud and expand your culinary experience, please contact the Group at the address: 22/9, Moo 5, Tambon Yao Noi Island, Amphoe Koh Yao, Phang Nga province 82160; or call Tel. 0936400386; or LINE: 08 1078 8146; and facebook page: มณฑา ยานियม (Montha Yaniyom); or at souvenir shop in Yao Noi Island.

และถ้าคุณเป็นคนหนึ่งที่พร้อมเปิดใจยอมรับความแปลกใหม่
อยากชิมคุกกี้อุดมไปด้วยคุณค่านี้ สามารถติดต่อสั่งซื้อสินค้าได้ที่ กลุ่มสัมมาชีพ
ชุมชนเกาะยวน้อย

เลขที่ 22/9 หมู่ 5 ตำบลเกาะยวน้อย อำเภอเกาะยาว จังหวัดพังงา
82160 หมายเลขโทรศัพท์ 0936400386 LINE : 08 1078 8146
และ Facebook Page : มณฑา ยานियม

“หรือหาซื้อได้จากร้านจำหน่ายของฝากในตำบลเกาะยวน้อย”

“คุกกี้ปลาฉิ่งฉ้าง” ไม่ได้เป็นแค่ขนม แต่ยังเป็นสินค้าคุณภาพที่เต็ม
ไปด้วยคุณประโยชน์มากมาย ผลิตจากความมุ่งมั่นตั้งใจของชาวบ้าน
เปิดใจสักรัด ลอดชิมสักหน่อย รับประกันความอร่อยจนคุณต้องติดใจ

เช่นเดียวกับคุกกี้ปลาฉิ่งฉ้าง แหนมเห็ดนางฟ้า เป็นอีกหนึ่ง
ผลิตภัณฑ์ภายใต้แบรนด์ เลอ ริมเล ของกลุ่มสัมมาชีพชุมชนเกาะยวน้อย
จังหวัดพังงา ที่นักวิชาการ นักวิจัย อาจารย์กมลวรรณ สุขสวัสดิ์ และ
นักศึกษาหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตได้เข้าไปมีส่วนร่วมพัฒนา

เห็นคุณค่าของใยอาหาร แร่ธาตุ วิตามิน และมีปริมาณไขมันต่ำ และ
มีความสามารถในการเป็นสารต้านอนุมูลอิสระ โดยเฉพาะเห็ดนางฟ้า
มีคุณค่าทางโภชนาการมากมายที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ไม่ว่าจะเป็น
โปรตีน ใยอาหาร แคลเซียม

อาจารย์กมลวรรณ สุขสวัสดิ์ และทีมงาน ได้นำองค์ความรู้ด้าน
คหกรรมศาสตร์ไปถ่ายทอดกระบวนการผลิตแหนมเห็ดนางฟ้า ให้แก่
กลุ่มสัมมาชีพชุมชนเกาะยวน้อย เพื่อปรับปรุงคุณภาพและต่อยอด
ผลิตภัณฑ์แหนมเห็ดให้ได้มาตรฐานตามหลักวิชาการและการวิจัย โดย
บูรณาการความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ร่วมกับวิชาการออกแบบ
ผลิตภัณฑ์อัตลักษณ์พื้นถิ่น ภายใต้การมีส่วนร่วมของ อาจารย์
นักศึกษา และชุมชน อันนำไปสู่การเพิ่มมูลค่าและคุณภาพสินค้าให้
สามารถแข่งขันด้านการตลาดได้ ยกระดับผลิตภัณฑ์สู่ธุรกิจชุมชนให้มี
ความมั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในการพัฒนาท้องถิ่น

เรื่องราวและเส้นทางการพัฒนา “แหนมเห็ดนางฟ้า” แห่งกลุ่ม
สัมมาชีพชุมชนเกาะยวน้อย จังหวัดพังงา เป็นอีกหนึ่งผลงานเชิง
ประจักษ์ในหลายๆ นวัตกรรม ที่แสดงให้เห็นว่ามหาวิทยาลัยราชภัฏ
ภูเก็ต เป็นมหาวิทยาลัยชั้นนำ ด้านการจัดการองค์ความรู้และ
นวัตกรรมสู่การพัฒนาท้องถิ่น

The anchovy cookie is not just a dessert, but a nutritious
food made from dedication of village people. Give it a try
and it will blow your mind.

The fermented grey oyster mushroom is the pride of Le’
Rimlay brand of the Yaonoi Island Occupational Group in
Phang-Nga province. The signature product was a successful
collaboration between the community and the research
team led by Ms. Kamolwan Sooksawad and students of the
Department of Home Economics, Faculty of Science and
Technology of Phuket Rajabhat University.

Mushroom is filled with fiber, minerals, and vitamins. It
contains low level of fat while offering antioxidant,
especially grey oyster mushroom which also contains high
protein, fiber, and calcium.

Ms. Kamolwan Sooksawad and the team applied the
home economics knowledge to the oyster mushroom
fermentation process of the Yaonoi Island Occupational
Group with an aim to improve and elevate the product
using the academic and research data, integrated from the
science of home economics and the art of product design.
The lecturers, students, and the community brainstormed
and cooperated to add value and quality of product in
order to enhance its marketing competitive edge, which will
lead to further stability, prosperity, and sustainability of the
community.



เมี่ยงคำกรอบ สูตรลับของอาแม่

Crispy Miang Kham of A-Ma

เมื่อพูดถึง เมี่ยงคำ หลายคนคงคิดเหมือนกันว่าคงเป็นแค่อาหารธรรมดาๆ อย่างหนึ่ง ที่ผู้คนรับประทานส่วนใหญ่เป็นผู้ใหญ่และผู้สูงอายุ แต่จริงๆ แล้ว เมี่ยงคำธรรมดานี้มีกลุ่มคนกลุ่มหนึ่งที่ได้สังเกตเห็นและดัดแปลง จากเมี่ยงคำธรรมดาเป็นเมี่ยงคำกรอบที่อร่อยน่ารับประทานสามารถรับประทานได้ทุกเพศทุกวัย และยังเก็บไว้ได้นาน เราไปฟังเรื่องราวดี ๆ นี้จาก อาจารย์ จีรภัทร พลอยขาว อาจารย์ประจำหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ผู้รับผิดชอบพัฒนาผลิตภัณฑ์ “เมี่ยงคำกรอบ”

Miang Kham or savory leaf wrap is nothing out of ordinary for some people; it is treated as food from the past. However, the wrap is lucky to be revitalized by a group of people wanting to see Miang Kham be appreciated in the modern world. So, Miang Kham was rebranded, and the recipe was modified to fit the taste profile of younger generations. The new face of Maing Kham is the same, but the stuffing is new and noteworthy. Let's here the story of old recipe modification from the lead of the “Crispy Miang Kham” project, ajarn. Jeerapat Ploykhao, lecturer of the Home Economics Program, Faculty of Science and Technology, Phuket Rajabaht University.



จุดเริ่มต้นความอร่อย

อาจารย์ จิรภัทรเล่าถึงผลิตภัณฑ์นี้ว่า นางพรพรรณ พิกุลทอง หรือ ยายก้อย ชาวตำบล ท้ายเหมือง อำเภอท้ายเหมือง จังหวัดพังงา ผู้ก่อตั้งกลุ่มผลิตภัณฑ์เมี่ยงคำกรอบ ได้นำสูตรมาจากอาม่าของท่าน ซึ่งทำเมี่ยงคำให้กับคนที่ทำงานในเหมืองแร่ได้รับประทาน เป็นเมี่ยงคำแบบดั้งเดิม ที่รับประทานกับใบชะพลู จากนั้นคนเริ่มติดใจในรสชาติจนทำแทบไม่ทัน จึงปรับสูตรเป็นเมี่ยงคำกรอบ โดยผัดส่วนผสมทุกอย่างเข้าด้วยกัน ปั่นเป็นคำ ๆ และ เริ่มทำขาย โดยการเดินขายตามบ้านต่างๆ

ทำไมต้องเป็นเมี่ยงคำกรอบ

ยายก้อยผู้สืบทอดการทำเมี่ยงคำกรอบสูตรโบราณมาจากอาม่า เผยถึงที่มาของเมี่ยงคำกรอบว่า เนื่องจากมะพร้าวในท้องถิ่นมีจำนวนมาก จึงใช้มะพร้าวในท้องถิ่นให้เกิดประโยชน์มากที่สุด โดยนำมาทำเป็นของว่างทานเล่น ทั้งอร่อยและเก็บไว้ได้นาน

สูตรลับฉบับคุณยาย

วัตถุดิบที่สำคัญ ในการทำ “เมี่ยงคำกรอบ” คือ มะพร้าว ซึ่งต้องใช้มะพร้าว จากตำบลท้ายเหมือง จังหวัดพังงาเท่านั้น นอกจากนั้นก็ มี กะปิ น้ำตาลแดง น้ำเปล่า และเกลือ วัตถุดิบ ทุกอย่างคัดสรรของดี มีคุณภาพ ทั้งหมดนี้เป็นสูตรลับของคุณยายนั่นเอง

พิถีพิถันสู่ความอร่อย

กว่าจะเป็นเมี่ยงคำกรอบนั้นต้องผ่านหลายขั้นตอนด้วยกัน โดยเริ่มจากการหั่นมะพร้าวเป็นแผ่นๆ จากนั้นนำไปตากแดดให้พอแห้ง แล้วนำมาซอยเป็นชิ้นเล็ก ๆ จากนั้น นำมะพร้าวที่ซอยแล้วไป คั่วในกระทะจนมะพร้าวมีสีน้ำตาลอ่อน แล้วร่อนเอาเศษมะพร้าวออก จากนั้นพักไว้ แล้วจึงเคี่ยวน้ำตาลแดง น้ำเปล่า กะปิ และเกลือ โดยค่อย ๆ เคี่ยวจนน้ำตาลกับ ส่วนผสมทุกอย่างเข้ากันดี และ เตือดเป็นฟอง ๆ เมื่อได้ที่แล้ว นำมะพร้าวที่พักไว้ ไปคลุกให้เข้ากัน แล้วเทใส่ถาด ปั่นเป็นก้อนกลม ๆ จะได้เมี่ยงคำกรอบพร้อมรับประทาน



A thrill ride to modern world

Ms. Jeerapat shared about the product that Mrs. Pornpan Pikultong or Grandma Gui is from Tambon Tai Meuang, Amphoe Tai Meuang, Phang Nga province, and she is the founder of the Crispy Miang Kham Group. She started from selling the original leaf wrap, made from her grandmother's traditional recipe, where the fried stuffing was wrapped in betel leaf. It sold like hotcakes and loved by workers of the mines nearby. Aiming for more productivity and higher sales, Grandma Gui modified the recipe to stir fry all stuffing and make individual wrap to be enjoyed in one bite.

Why crispy Miang Kram?

Grandma Gui revealed the reason for making crispy Miang Kham that she was determined to carry on the family recipe and to optimize the abundant coconut in the community. The snack is her best solution as it is scrumptious with long shelf life.

Grandma's secret

The key ingredient of crispy leaf wrap is coconut, which must be sourced from Tambon Tai Meuang in Phang Nga province only. Other ingredients included shrimp paste, brown sugar, water, and salt. “Use only finest ingredients” is the motto of Grandma Gui.

Refined recipe makes magnificent snack

It takes several steps to make good crispy leaf wrap. Coconut flesh is sliced and dried before fine slicing and taking out any fractured shell and roasted in the wok until brownish. Rest the browned coconut for a while. Then, melt brown sugar with other ingredients and it to boil. Then, mix the fried coconut with melt sugar, pour it on to the tray and make a bite-size ball for wrapping.

พระเอกของเมี่ยงคำกรอบ

เคล็ดลับความอร่อยของเมี่ยงคำกรอบนั้นอยู่ที่มะพร้าว เพราะมะพร้าวที่ท่ายเหมืองจะมีความหอม มัน นุ่มรับประทานมะพร้าวจึงเป็นเหมือนพระเอกของการทำเมี่ยงคำกรอบ เป็นตัวชูโรงรส ในทุกคำที่ขบเคี้ยว ลูกค้าได้ชิมล้วนติดใจ ถือว่าผลิตภัณฑ์ประสบความสำเร็จอย่างดีที่สุดทีเดียว



รักษามาตรฐานรสชาติแบบต้นฉบับ

ถึงแม้ผลิตภัณฑ์เมี่ยงคำกรอบจะได้รับการตอบรับเป็นอย่างดี แต่ยังมีสิ่งที่จะต้องพัฒนา ปรับปรุงกันต่อไป นั่นคือความคงที่ของรสชาติและมาตรฐานการผลิต เนื่องจากเมี่ยงคำกรอบสูตรยายก้อย มีขั้นตอนการผลิตที่ค่อนข้างพิถีพิถัน สมาชิกในกลุ่มจึงต้องพยายามรักษามาตรฐานเดียวกันไว้ในทุกขั้นตอน และ ยายก้อยเองก็ต้องคอยตรวจสอบรสชาติผลิตภัณฑ์ก่อนบรรจุลงจำหน่ายอย่างสม่ำเสมอเพื่อให้รสชาติความอร่อยแบบต้นฉบับส่งตรงถึงลูกค้าทุกคน

เพิ่มความหลากหลายเอาใจตลาด

อาจารย์จิรภัทร ได้เผยถึงแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในอนาคตว่าจะพัฒนาเมี่ยงคำในรูปแบบต่างๆ นอกเหนือจากเป็นก้อนกลม ๆ เพื่อความหลากหลายในการรับประทานเพิ่มทางเลือกให้แก่ลูกค้า และอยากจะทำโรงเรือนการผลิตให้ได้มาตรฐาน มีประสิทธิภาพเพิ่มขึ้นเพื่อเพิ่มกำลังการผลิตรองรับการขยายตลาดในอนาคต

หากสนใจผลิตภัณฑ์พื้นบ้าน "เมี่ยงคำกรอบ" สูตรโบราณจะซื้อไปเป็นของฝากหรือซื้อไว้เป็นของทานเล่นยามว่าง สามารถหาซื้อได้ที่ร้านจำหน่ายของฝากในตำบลท่ายเหมืองคือร้านแสนรุ่งและร้านบะหมี่เจ้าเก่าท่ายเหมือง ตำบลท่ายเหมือง อำเภอท่ายเหมือง จังหวัดพังงา

หากไม่สะดวกเดินทางไปเอง ก็สามารถสั่งซื้อได้ทางโทรศัพท์ หมายเลขโทรศัพท์ 0848513503 ใช้เวลาจัดส่งสินค้าถึงมือลูกค้าประมาณ 1 – 2 วัน ได้ชิมแล้วรับรองจะติดใจจนวางไม่ลง



The star of crispy leaf wrap

The secret of crispy Miang Kham is coconut; the coconut of Tai Meuang is extra aromatic and chewy, making the wrap ultra flavorful in every bite. Customers are hooked to the snacks and the feedback is overwhelming.

Keeping it real

Albeit the super positive feedback, there is always room for improvement; the challenge is stable flavor and production standard. Grandma Gui's recipe contains various processes, and the Group members are doing their best to do it by the book. Grandma Gui herself also carries out the quality assurance before packing to ensure the product lives up to the standard.

New product development to maintain market momentum

Ms. Jeerapat reveals that the product development has been ongoing to entice and attract existing and new customers alike. The leaf wrap will come in different forms to provide alternatives for customers while the production facility will be constantly improved for enhanced hygiene and productivity in the future.

If you are interested to give the same old brand new "crispy Miang Kham" a try; or to buy it as snack or souvenir, you can buy it at the San Rung souvenir shop and Chao Kao Noodle Shop in Tambon Tai Meuang, Amphoe Tai Meuang, Phang Nga province. You can also place order by calling at Tel. 0848513503 and wait for a day or two to enjoy the unforgettable wrap from Phang Nga province.

น้ำพริกกระทือ สมุนไพรถิ่นภาคใต้ ของดีเมืองพังงา

Shampoo Ginger Chili Paste: Signature Chili Paste of Phang Nga

น้ำพริกจะอร่อยต้องใช้วัตถุดิบที่สดสะอาดปราศจากสิ่งเจือปน และสารเคมี โดยเฉพาะพริกแห้งหรือพริกสดต้องไม่เป็นเชื้อรา ส่วนผสมในการปรุงต้องได้มาตรฐานเพื่อให้รสชาติสม่ำเสมอ ชาวพังงามีวัตถุดิบคือ พริกแห้ง หอมกระเทียม สำหรับทำน้ำพริกเพียบพร้อมอยู่แล้ว เพิ่มเติมเอกลักษณ์เฉพาะตัวด้วยพืชพื้นถิ่น คือ ดอกกระทือ เป็นที่มาของ “น้ำพริกกระทือ ของดีเมืองพังงา”

Good chili paste starts from fresh, hygienic, and chemical free ingredients. Fresh or dried chili must be free of mould and the ingredients must be of high standards for stable taste. Chili paste recipe of Phang Nga province consists of dried chili, shallot, garlic, and the signature ingredient—a local herb called shampoo ginger (Dok Kra Tue). The chili paste is recognized as the signature recipe of Phang Nga, reflected in the saying “Kra Tue chili paste: signature paste of Phang Nga”.



อาจารย์ประเสริฐ จริยะเลอพงษ์ อาจารย์สาขาเทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร ได้เล่าถึงผลิตภัณฑ์น้ำพริกกระเทียม และคุณประโยชน์ของน้ำพริกกระเทียมว่า หัวกระเทียม เป็นพืชสมุนไพรตระกูลพวกขิง ข่า จะ พบมากที่สุดในสวนยางพาราแถบภาคใต้ของไทย กระเทียมเป็นพืชที่มีสารอาหารมาก ในบางท้องถิ่น จึงนำหัวกระเทียมมาใช้ประกอบอาหาร เนื้อในจะมีรสขมเล็กน้อย ต้องนำมาหั่นแล้วขยำกับน้ำเกลือนาน ๆ ก่อนนำมารับประทาน โดยทางภาคใต้ฝั่งทะเลอันดามัน มีการใช้เหง้าไปแกงกับปลาล้างหรือทำน้ำพริก และมีกลุ่มชาวบ้านนำมาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ น้ำพริกกระเทียม เป็นผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรท้องถิ่นของจังหวัดพังงา

สรรพคุณของดอกกระเทียม

เหง้ากระเทียม หรือหัวกระเทียม เป็นไม้ล้มลุก มีลำต้นอยู่เหนือดินสูงราว 1.5 เมตร เปลือกนอกของเหง้ามีสีน้ำตาลแกมเหลือง ส่วนเนื้อในมีสีเหลืองอ่อน กลิ่นหอม มีรสขม ฝาด และเผ็ดเล็กน้อย ดอกกระเทียม เป็นรูปทรงกระบอกมีกลีบดอกสีขาวนวลออกเหลือง มี ใบประดับขนาดใหญ่ สีเขียวแกมแดงเรียงซ้อนกันหนาแน่นและเป็นระเบียบ เจริญเติบโตได้ดีในดินร่วนซุย ในที่มีมีความชื้นพอสมควร และมีแสงแดดส่องตลอดวัน พบมากที่สุดทางภาคใต้ ตามป่าดงดิบ ริมลำธารหรือชายป่า อีกทั้งยังมีสรรพคุณที่ให้ประโยชน์ต่อร่างกาย เช่น ดอก ช่วยบำรุงธาตุในร่างกาย แก้โรคผอมแห้ง ไอ ตัวร้อน เจ็บคอ ขับปัสสาวะ ช่วยแก้อาการปวดท้อง มวนในท้อง ท้องอืด ท้องเฟ้อ จุกเสียดแน่นท้อง เหง้า หรือหัวกระเทียม ประกอบด้วย น้ำมันหอมระเหย มีฤทธิ์ขับลมได้ดี ใช้เป็นยาบำรุงกำลัง ช่วยให้เจริญอาหาร แก้ไข้ต่าง ๆ หัวกระเทียมจึงถือเป็นยาชั้นดีที่สามารถรับประทานเป็นอาหารได้

วิธีการทำน้ำพริกกระเทียม

ส่วนผสมในการทำน้ำพริกกระเทียม ประกอบด้วย พริกขี้หนูสด หอมแดง กระเทียม ปลาแห้งย่างไฟ น้ำตาลทราย กะปิย่างไฟ กระเทียม หรือหัวกระเทียม ขั้นตอนเริ่มจาก ใส่ปลาล้างไฟตำให้ละเอียด ใส่กระเทียม หอมแดง พริกขี้หนู ปูรสดด้วยน้ำตาลทรายแดง กะปิย่างไฟ ตำอย่างละเอียด แล้วนำไปผัดคลุกเคล้าส่วนผสมทุกอย่างให้เข้ากัน นำหัวกระเทียมแก่ขอยบางๆ ใช้หัวกระเทียมแก่มีสีเหลืองเข้ม จากนั้นตำให้ละเอียดอีกครั้งเป็นอันเสร็จได้ น้ำพริกกระเทียม



Mr. Prasert Jariyaleupong or lecturer of Food Technology Program, Faculty of Agricultural Technology, shared about the shampoo ginger chili paste and its benefits that shampoo ginger belongs to the ginger and galangal families. It has many medicinal properties and commonly found in rubber plantation. It is nutritious and therefore becomes ingredients of various dishes in some communities along the Andaman Coast. Shampoo ginger root is an ingredient of the grilled fish soup or chili paste. It has a rather bitter taste and must be soaked in salt water for a long time and squeezed several times before eating. With the effort of the Chili Paste of Baan Suan Prik Cooperative, the shampoo ginger chili paste is further developed as signature product of Phang Nga province.

Shampoo ginger's health benefits

Shampoo ginger or bitter ginger is a perennial. The upright stem to 1.5 m tall. Among the leafy stems, the conical or club-shaped flower heads burst forth on separate and shorter stalks. The flower heads are yellowish-white flowers that gradually fill with an aromatic, slimy liquid and turn a brighter red color. Shampoo ginger thrives in filtered shade and rich soil. The health benefits of shampoo ginger are in its flower which helps improving the body minerals, Cachexia, cough, sore throat, fever, urination, stomachache, and boating. Its head helps reducing gas, fever, and improving appetite. It is recognized as medicinal food for good health.

Shampoo ginger chili paste recipe

The shampoo ginger chili paste is made with the following ingredients, fresh bird eye chili, shallot, garlic, and seasoned with pounded brown sugar and grilled shrimp paste. All the ingredients are mixed before the sliced shampoo ginger head (pick ripe head of dark yellow color) is added and pounded together.

กระบวนการผลิตและบรรจุภัณฑ์

อาจารย์ประเสริฐได้เล่าต่ออีกว่า ปัจจุบันมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตเรามีโครงการยุทธศาสตร์เพื่อการพัฒนาท้องถิ่นมหาวิทยาลัยกับกลุ่มชาวบ้าน หมู่ 2 บ้านตากแดด จังหวัดพังงา ร่วมมือกันในการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกกระเทียม โดยบรรจุภัณฑ์ใช้ถ้วยพลาสติกใส พร้อมฝาปิดอย่างดี เพื่อให้มองเห็นน้ำพริกกระเทียมที่ดูน่ารับประทาน ผลิตภัณฑ์ตัวนี้ยังเป็นผลิตภัณฑ์ OTOP โดยกลุ่มวิสาหกิจชุมชนน้ำพริก บ้านสวนพริก หมู่ 2 บ้านตากแดด จังหวัดพังงา อีกด้วย

การพัฒนาผลิตภัณฑ์

อาจารย์ประเสริฐได้ใช้ความรู้ทางสาขาเทคโนโลยีอาหารไปช่วยวิเคราะห์ถึงคุณค่าทางโภชนาการ และนำน้ำพริกกระเทียมมาวิเคราะห์คุณค่าทางอาหารเพื่อทำเป็นฉลากโภชนาการให้กับตัวผลิตภัณฑ์น้ำพริกกระเทียม รวมทั้งมีการระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุอย่างชัดเจน เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีมาตรฐานที่ถูกต้อง ซึ่งสิ่งแรกที่เรากำลังใส่ใจคือการศึกษาวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ เพื่อที่จะจัดทำฉลากอย่างถูกต้องตามหลักโภชนาการ



ใครที่โปรดปรานการรับประทานน้ำพริก โดยเฉพาะน้ำพริกแถบภาคใต้ไม่ว่าจะเป็นน้ำพริกกุ้งเสียบน้ำพริกแมงต่าน้ำพริกกะปิถ้าได้ยี่ห้อชื่อน้ำพริกกระเทียม คงต้องอยากชิมกันบ้าง ยิ่งรู้จักที่มาที่ไปของหัวกระเทียมแล้วก็ยิ่งทำให้รู้สึกอยากที่จะลิ้มรสน้ำพริกกระเทียมมากยิ่งขึ้นสามารถอุดหนุนน้ำพริกกระเทียมของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนน้ำพริกบ้านสวนพริกได้ที่

หมู่ 2 บ้านตากแดด จังหวัดพังงา โทร 0848443131 หรือ ฝานช่องทางออนไลน์ Facebook : กลุ่มวิสาหกิจชุมชนน้ำพริกบ้านสวนพริก น้ำพริกกระเทียม จังหวัดพังงา จะได้ลิ้มรสน้ำพริกที่แปลกใหม่ และมีคุณค่าทางโภชนาการ

Production and packaging processes

Mr. Peasert further explained that Phuket Rajabhat University has launched strategic initiatives for local development, one of which is for Cooperative of Moo 2, Baan Tak Dad in Phang Nga province. The new package was introduced i.e. clear plastic jar and airtight lid to enhance its visibility and attractiveness; and the product was certified as OTOP product of the Chili Paste of Baan Suan Prik Cooperative.



Product development

Mr. Peasert applied his knowledge in food technology to analyze the nutrition of the chili paste to be placed on label of the chili paste product, including manufacturing and expiry dates to upgrade the packaging standard, the nutrition standard, and product labeling standard.

If you love chili paste, you can't afford to miss adding the shampoo ginger chili to your culinary experience. Beside Shrimp chili paste, horse shoe crab chili paste, shrimp paste chili paste, shampoo ginger chili paste would be an interesting and healthy choice for all to try! Get yours now by calling at Tel. 0848443131; or via facebook page: กลุ่มวิสาหกิจชุมชนน้ำพริกบ้านสวนพริก น้ำพริกกระเทียม จังหวัดพังงา (the Chili Paste of Baan Suan Prik Cooperative).

ผ้ามัดย้อมปากแดง งานศิลปะจากธรรมชาติ

Pak Daeng Tie Dye Clothes: The Art of Nature

เทรนด์มัดย้อมกำลังมา เดี่ยวนี้ใคร ๆ ก็หิ้วถุงผ้าสวมเสื้อผ้ามัดย้อม และผ้าที่ได้จากกระบวนการย้อมสีจากธรรมชาติกันมากขึ้นอย่างเห็นได้ชัด นอกจากการย้อมผ้าโดยใช้สีจากธรรมชาติจะเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ไม่ทิ้งสารเคมีเอาไว้ทำลายธรรมชาติแล้ว ผ้ามัดย้อมจากสีธรรมชาติ ยังเป็นงานศิลปะจากธรรมชาติบนผืนผ้าที่มีชิ้นเดียวในโลกอีกด้วย

Tie dye is trendy; we can see tie dye products everywhere as people yearn for the touch of nature. Tie dye clothes are created with natural dye and so, it is chemical-free, more eco-friendly, and recognized as the art of nature and the one and only piece of art in the world.



การมัดย้อม เป็นการมัด ผูก หีบ หรือเป็นการ “กันสี” ใน ส่วนใดส่วนหนึ่งของผ้า ที่ผู้ย้อมไม่ต้องการให้เกิดสีที่จะย้อม โดยใช้ วัสดุต่าง ๆ มาเป็นตัวช่วยในการกันสี ร่วมกับการม้วน พับ จับจีบ หรือขยำ ซึ่งจะให้ผลลัพธ์ของลายที่ต่างกันอย่างออกไป ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับ กลวิธีในการออกแบบสี และการผสมผสานเทคนิคต่าง ๆ เข้าไว้ด้วยกัน ของผู้ย้อม โดยเรียกการสร้างลวดลายด้วย กรรมวิธีนี้ว่า “ผ้ามัดย้อม” ปัจจุบันมีการใช้เทคนิคการย้อม และใช้สีจากธรรมชาติ มาสร้างความ แตกต่างให้กับงานมัดย้อม ให้สีสันทัน และลวดลายที่แปลกใหม่ และ นั้นเป็นจุดเริ่มต้นสู่การรวมตัวกันของกลุ่มแม่บ้านมุสลิม ในชุมชนบ้าน ปากแดง เกาะยาวใหญ่ ตำบลพรุ ในจังหวัดพังงา ภายใต้ชื่อ “กลุ่มผ้ามัดย้อมปากแดง”

จากกลุ่มแม่บ้านสู่งานศิลป์

กลุ่มผ้ามัดย้อมปากแดงก่อตั้งขึ้นได้ประมาณ 2 ปี โดยเป็นการรวม กลุ่ม ของแม่บ้านชาวมุสลิม ชุมชนบ้านปากแดง เกาะยาวใหญ่ โดยมี นางสาวสุมาลี บุญสุพ เป็นประธานกลุ่ม มีสมาชิกในกลุ่ม 15 คน ซึ่งหา รายได้เสริมจากการทำผ้ามัดย้อม เป็นผ้าผืน เสื้อยืด และผ้าถุง เป็นต้น ที่ ผ่านมา กรรมวิธีที่กลุ่มแม่บ้านบ้านปากแดงเคยใช้ในการผลิตผ้ามัดย้อม จะใช้สีย้อมและสีเคมีซึ่งเป็นสีย้อมเย็น ใช้น้ำยาโซเดียมซิลิเกต เป็นวิธีที่ ใช้สารเคมีเป็นหลัก แต่ปัจจุบันได้ปรับเปลี่ยนกรรมวิธีการผลิตผ้ามัดย้อม ไปสู่แนวทางธรรมชาติ

ราชภัฏภูเก็ตเข้าไปสังเกตชุมชน

อาจารย์อภิวรรณ ศรีศักดิ์ อาจารย์สาขาออกแบบผลิตภัณฑ์ คณะ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ได้ให้ความรู้ถึงที่ มาของผ้ามัดย้อมว่า “การมัดย้อมเป็นศิลปะบนผืนผ้าที่มีการสืบทอดกัน มานานในหลายประเทศเช่น ไทย มาเลเซีย อินเดีย ญี่ปุ่น โดยเรียกรวม ๆ ว่า “พลางัง” มีต้นกำเนิดในเอเชียกลาง หลังจากนั้น จึงแพร่ขยายไปยัง ญี่ปุ่นและอินเดียโดยในอินเดียจะเรียกว่า “พันธนะ” ซึ่งหมายถึงการมัด หรือผูกส่วนในญี่ปุ่นจะเรียกว่า “ชิโบริ” ซึ่งหมายถึง การมัด หรือปม”



The tie dye technique uses tying, knotting, and pinning to “contain color” on specific part of clothes. Different materials are used to contain colors together with rolling, folding, draping, or pressing, to create different patterns, depending upon the color containing technique. Modern tricks and a more variety of natural dyes drew a group of Muslim homemakers in the Pak Daeng community on the Yao Yai Island in Tambon Prunai of Phang Nga province. Together, they formed the “Pak Daeng Tie Dye Clothes Group”.



Homemakers turned artists

The Pak Daeng Tie Dye Clothes Group was established for 2 years after it was established by Muslim homemakers of Baan Pak Daeng community on the Yao Yai Island. The Group of 15 members is under leadership of its President--Ms. Sumalee Boonsop. They gather to generate extra income from making tie dye clothes, t-shirts, tube skirt, and so on. They shifted from the use of Batik and cool dye (reactive dye) to using sodium silicate as the main chemical for a more natural technique.

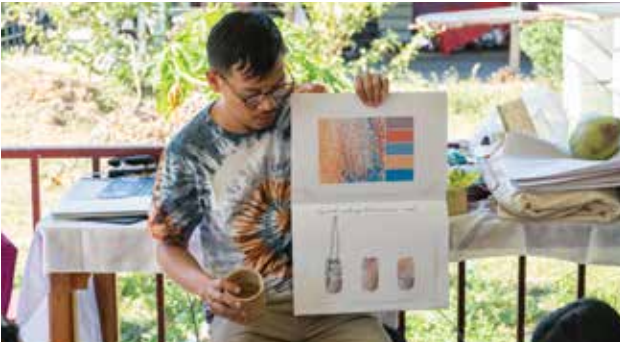
Phuket Rajabhat University’s community observation

Mr. Apiwat Sornsakda, lecturer of Product Design Program, Faculty of Science and Technology, Phuket Rajabhat University shared the background information of tie dye that “Tie dyeing is the art on fabric that has been passed down for generations in various countries like Thailand, Malaysia, India, and Japan; it is known in general as “Plangi” and was originated in Central Asia before expanding to Japan and India. The Japanese word for it is “shibori” (tying or knot), and it is called “baandhane” (tying).”

และในฐานะผู้ดูแลพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้ามัดย้อมปากแดง อาจารย์อภิวัฒน์ก็ได้ลงพื้นที่ไปสังเกตชุมชนเกาะยาวใหญ่ตำบลพรุในจังหวัดพังงาและนำข้อมูลที่ได้มาวางแผนทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนให้เป็นที่รู้จักในด้านการตลาดมากยิ่งขึ้นโดยอาจารย์อภิวัฒน์กล่าวถึงครั้งแรกที่ได้ลงพื้นที่สำรวจชุมชนเกาะยาวใหญ่ว่า

“เราในฐานะคนราชภัฏภูเก็ต มีความสนใจอยากจะไปเรียนรู้กับชุมชน ในครั้งแรกที่ได้ลงพื้นที่พบว่า ชาวบ้านมีผลิตภัณฑ์อยู่แล้ว แต่ยังขาดองค์ความรู้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์เราจึงมองเห็นช่องทางที่จะเข้าไปส่งเสริมชาวบ้าน”

อาจารย์อภิวัฒน์ นำข้อมูลที่ได้ในครั้งนั้นมาประชุมร่วมกับคณะทำงานที่รับผิดชอบผลิตภัณฑ์นี้ จึงได้ข้อเสนอแนะว่า ชุมชนมีการทำผ้ามัดย้อมด้วยสีที่เป็นสีเคมีมากเกินไป อาจส่งผลเสียต่อสุขภาพ และผลิตภัณฑ์ไม่มีจุดเด่นในการขาย จึงควรสร้างความแตกต่าง เพื่อเป็นจุดขายในการแข่งขัน



นำวัสดุจากธรรมชาติในชุมชน มาพัฒนาผลิตภัณฑ์

“เราเข้าไปให้ความรู้อย่างเดียวไม่ได้ แต่ต้องช่วยพวกเขาให้สามารถลงมือปฏิบัติได้จริงด้วย ต้องชี้ให้เห็นว่าแนวทางที่เราเสนอ จะช่วยพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ดีขึ้นมียอดขายที่เพิ่มขึ้น” อาจารย์อภิวัฒน์กล่าวด้วยความมุ่งมั่นตั้งใจ แนวทางที่อาจารย์กล่าว ก็คือการนำทรัพยากรที่มีมากในชุมชน นั่นก็คือ ต้นมะม่วง และต้นมะพร้าว มาประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์มากที่สุด โดยการนำใบมะม่วงและเปลือกมะพร้าว มาทำเป็นสีย้อม ผลิตภัณฑ์มัดย้อมจากธรรมชาติ

การทำผ้ามัดย้อมโดยใช้สีจากใบมะม่วงนั้น มีขั้นตอนเริ่มจากนำน้ำใส่หม้อแล้วตั้งไฟให้น้ำเดือดจากนั้นตัดใบมะม่วงลงไปต้มแล้วจึงใส่ปูนสีลงไปนึ่งน้ำที่ต้มใบมะม่วงไว้ จนสีจะเป็นตัวช่วยทำให้ผ้าติดสีได้ดียิ่งขึ้น จากนั้นใส่ผ้าที่มัดเตรียมไว้ลงไปนึ่งหม้อ ต้มต่อไปอีกประมาณ 30 นาที – 1 ชั่วโมง เมื่อครบกำหนดเวลาแล้วให้นำผ้าขึ้นจากหม้อ นำไปล้างด้วยน้ำสะอาด 3 – 4 ครั้ง โดยไม่ต้องขยี้ผ้า จากนั้นทำผ้าไปตากลมให้แห้ง

Mr. Apiwat was trusted to lead the Pak Daeng Tie Dye Clothes Development project and so, he visited the community located on the Yao Yai Island, Tambon Pru Nai, Phang Nga province. The gathered information laid the foundation of route-to-market of the product. Prof. Apiwat shared about his first visit that “The Phuket Rajabhat University was eager to learn more about communities and we found out from our visit that the community already had its signature product. The only thing missing was the product development know-how, which was the gap that can be closed by us.”

Mr. Apiwat brought the information and met with the working group of this product. He suggested that the Group minimized the use of chemical dyes to protect their health. Moreover, such change could create product differentiation and competitive edge.

Nature led the way to OTOP products

“We aimed to support them with the knowhow and implementation thereof. We wanted to ensure that our guideline led to improved products and sales.” His voice reflected determination. The said guideline was to optimize the abundant resource in the community i.e. mango and coconut leaves to produce natural dye.

The dye derives from boiling the mango leaves and adding copper sulphate to enhance color absorption. The tie dye clothes are then put in the boiler for 30 minutes to 1 hour. Then, remove the clothes from boiler, wash 3-4 times without scrubbing, and dry.

For coconut leaves, boil the coconut leaves of 2-centimeter width for 30 minutes. Soak the tie dye clothes in red lime water before boiling for better color absorption. Boil the clothes for 30 minutes to 1 hour. Then, remove the clothes from boiler, wash 3-4 times without scrubbing, and dry.

ส่วนวิธีย้อมผ้าด้วยสีจากเปลือกมะพร้าว นั้น มีขั้นตอนที่มากกว่า คือ นำน้ำใส่หม้อ ตั้งไฟให้น้ำเดือด จากนั้นฉีกเปลือกมะพร้าวใส่ลงไป ขนาดไม่ต้องใหญ่มาก ความกว้างประมาณขึ้นละ 2 เซนติเมตรโดยประมาณ แล้วต้ม ต่ไปอีกประมาณ 30 นาที ต่อมานำผ้าที่มัดเตรียมไว้ไปแช่ในน้ำปูนแดงก่อนที่จะนำลงหม้อต้ม การแช่น้ำปูนแดงจะช่วยทำให้สีติดผ้าได้ดีมากยิ่งขึ้น จากนั้นต้มต่อไปอีกประมาณ 30 นาที – 1 ชั่วโมง เมื่อครบกำหนดเวลาแล้วให้นำผ้าขึ้นจากหม้อ นำไปล้างด้วยน้ำสะอาด 3 – 4 ครั้ง แบบไม่ต้อง ขยี้ผ้า แล้วจึงนำผ้าไปตากให้แห้ง

นอกจากชี้แนะให้กลุ่มแม่บ้านเปลี่ยนแนวทาง มาผลิตผ้ามัดย้อมแบบธรรมชาติแล้ว อาจารย์อภิวัฒน์ และคณะทำงานยังได้เสนอให้ต่อยอดผลิตภัณฑ์โดยการนำผ้ามัดย้อมมาประดิษฐ์เป็นกระเป๋า ผ้าปูชายหาด กลุ่มแม่บ้านนั้นก็มีพื้นฐานในการตัดเย็บผ้ากันอยู่แล้ว แต่ไม่รู้ว่าจะทำผ้ามัดย้อมให้เป็นกระเป๋า ได้อย่างไร อาจารย์อภิวัฒน์ จึงเชิญช่างตัดเย็บ และดีไซเนอร์ มาเป็นวิทยากรสอนกลุ่มแม่บ้านในการตัดเย็บกระเป๋าสร้างจุดเด่นให้กับผลิตภัณฑ์และยังเชิญวิทยากรมาให้ความรู้เกี่ยวกับการบันทึกสีที่ได้จากธรรมชาติ การรวมสีทำให้เกิดสีใหม่ ๆ รวมทั้งแนะนำเทคนิคการทำลวดลายมัดย้อมให้หลากหลายยิ่งขึ้น



ที่ชุมชนบ้านปากแดง เกาะยาวใหญ่ ตำบลพรุใน จังหวัดพังงา มีสินค้าผ้ามัดย้อมมากมายหลากหลายให้เลือกซื้อ ทั้งเสื้อผ้า ผ้าพันคอ ผ้าคลุมไหล่ ผ้าเช็ดหน้า กระเป๋า และอีกมากมาย

สามารถติดต่อสอบถามรายละเอียดได้ที่ หมายเลขโทรศัพท์ 0635858772 หรือเลือกชมสินค้าได้

Facebook : ผ้ามัดย้อมปากแดง จะแวะไปเรียนรู้การทำผ้ามัดย้อมก็สนุกสนานเพลิดเพลินยิ่งได้อุดหนุนงานศิลป์บนผืนผ้าของคนในชุมชนที่มีทั้งฝีมือและความตั้งใจ ก็ยังเป็นกำลังใจในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ส่งเสริมชุมชนให้เข้มแข็งขึ้นอีกด้วย

Mr. Apiwat also suggested that the Working Group expand the product lines to offer customers totes and beach towel. The Group is keen on tailoring, but they knew little about tote making. Mr. Apiwat therefore invited a designer and dressmaker to host the workshop for the Group to learn about product differentiation. Another expert was also invited to share his knowledge on natural dyes and dye mixing for new colors as well as creative designs and patterns.

The complete fashion line of tie dye clothes is available at the Pak Daeng community. For more information, please call Tel. 0635858772 or browse through the collection at facebook page: ผ้ามัดย้อมปากแดง (Pak Daeng Tie Dye clothes). A tie dye clothes making workshop is also available along with the artistic collections from the community members.

งานแฮนด์เมด กระเป๋าสานเชือกมัดฟาง กลุ่ม 5๓.

Handmade Hemp Rope Bag by the 5 Tor Group

เบื้องหลังกระเป๋าเชือกมัดฟางแสนเก๋ ที่บ้านตำตัว ตะกั่วป่าจับมือกับราชภัฏภูเก็ตสร้างสรรค์ผลงานด้วยความประณีตผลิตภัณฑ์จักสานงานทำมือส่วนใหญ่ล้วนแต่เป็นผลงานที่เปี่ยมไปด้วยคุณภาพ เพราะผู้สร้างสรรค์ได้ใส่ใจลงไป ในผลงานแต่ละชิ้น ทั้งเรื่องของรายละเอียด ลวดลาย สี สัน ความสวยงาม ความประณีต จนออกมาเป็นงานที่ดี มีคุณภาพ สร้างรายได้เลี้ยงชีพได้อย่างมั่นคง ดังเช่น ผลิตภัณฑ์ชุมชน “กระเป๋าเชือกมัดฟาง กลุ่มสตรีจักสานบ้านตำตัว” อำเภอ ตะกั่วป่า จังหวัดพังงา

Hemp rope bag of Baan Tam Tua in Ta Kua Pa X Phuket Rajabhat University Basketry is the manifestation of creativity and dedication to craft intricate details of pattern, colors, beauty, and durability. Such craftsmanship can become a stable career and it actually is the case for the “Hemp Rope Bag by the Women Basketry of Baan Tum Tua Group” in Amphoe Ta Kua Pa, Phang Nga province.



ที่มาของ “5ต”

5ต คือชื่อของกลุ่มที่ผลิตกระเป๋าเชือกมัดฟาง สินค้าท้องถิ่นที่มีดีไซน์ เรียบง่าย เติบโตขึ้นจากฝีมือกลุ่มสตรีจักสานบ้านตำตัว อำเภอตะกั่วป่า จังหวัดพังงา ซึ่งเรียกกลุ่มตัวเองว่า “5ต” มีที่มาจากคำว่า สตรีตำบลตำตัว ตะกั่วป่า มีสมาชิกทั้งหมด 20 คน เป็นการรวมกลุ่มคนรักงานฝีมือในชุมชน เพื่อร่วมกันใช้เวลาว่าง ให้เกิดประโยชน์ และสร้างรายได้ให้กับสมาชิกในชุมชน โดยพื้นที่สมาชิกในกลุ่มมีการทำอาชีพตัดเย็บเสื้อผ้าอยู่แล้ว จึงทำให้ มีความถนัดและเชี่ยวชาญในการผลิตสินค้างานฝีมือที่มีความประณีต

การมีส่วนร่วมในการรังสรรค์ผลงาน

ข้อจำกัดของกระเป๋าเชือกมัดฟาง คือ ชุมชนต้องสั่งซื้อวัตถุดิบจากโรงงานแถวภาคอีสาน ซึ่งค่าวัตถุดิบก็แพง ค่าขนส่งก็แพง เชือกที่ซื้อมามีราคา ที่สูงมาก เมื่อนำมาจักสานเป็นกระเป๋าเชือกมัดฟาง ทำให้ราคากระเป๋าเชือกมัดฟางสูงตามไปด้วย และ ที่สำคัญชาวบ้านเองก็ขาดองค์ความรู้เกี่ยวกับการเลือกคู่สี ผศ.ดร.ภาณุวัฒน์ เสงี่ยม อาจารย์ประจำ สาขาวิชา ทัศนศิลป์ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต จึงได้เข้าไปช่วยสนับสนุนกลุ่มแม่บ้าน ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เช่น การจับคู่สี การออกแบบรูปทรงกระเป๋าและยังมีการออกแบบลวดลายใหม่ ๆ ให้อีกด้วย

กว่าที่กระเป๋าเชือกมัดฟาง จะได้ลวดลายและรูปแบบใหม่ที่สวยเก๋อย่างที่เห็น ต้องผ่านการคิดค้นทดลองของทีมผู้วิจัยกับชาวบ้าน จนได้กระเป๋าที่มีคุณสมบัติใช้งานได้คงทนยาวนาน เพราะเป็นเชือกสังเคราะห์ที่มีความทนทานในตัว อีกทั้งมีสีให้เลือกหลากหลายและผลิตภัณฑ์จากเชือกมัดฟางยังสามารถซักล้างทำความสะอาดได้อีกด้วย

และอีกประเด็นหนึ่งที่ผลิตภัณฑ์กระเป๋าเชือกมัดฟาง บ้านตำตัว ก็มีปัญหาเหมือนกลุ่มผลิตภัณฑ์งานฝีมือที่อื่น ๆ ก็คือช่างถักส่วนใหญ่เป็นวัยทำงานจนถึงผู้อาวุโส เด็กรุ่นใหม่ขาดความเชื่อมโยงกับภูมิปัญญาท้องถิ่น ดังนั้น นานวันเข้ากระเป๋าเชือกมัดฟางก็อาจจะห่างหายไปจากวิถีชีวิตคนรุ่นใหม่มากขึ้นจนขาดการสานต่อ



The background of “ 5 Tor ”

5 Tor is the name of the hemp rope bag making group, which focuses on simple designs and vivid colors. The name “5 Tor” comes from the word Sa“tri” “Tam”bon “Tam” “Tua” “Ta”kuapa. A total of 20 members joined the movement out of the love for craftsmanship, the joy of optimizing their free time, and the happiness of make for earnings for their family. They were already experienced tailors and now their expertise extends to bag making, too.

Boundless creativity

The Group have faced a limitation in respect of key raw materials. The hemp rope must be procured from manufacturers in the Northeastern provinces, which doubles the already high cost of the hemp rope itself, resulting in the very high product price. Moreover, the members lacked the knowledge of color pairing Asst. Prof. Dr. Panuwat Sa-Ngiam, professor of the Visual Art Program, Faculty of Humanities and Social Science, Phuket Rajabhat University, therefore provided support on product design development, especially in color pairing, shape and form design, and new patterns.

The final new version of hemp rope bag with new and noteworthy appearance were the fruit of research and collaboration between the research team and the community. The new version of hemp rope bag is durable due to the use of synthetic rope in the mix; a large range of colors are added to the variety; and the product is now washable.

Another challenge encountered by the Group, similar to all other local wisdom movements, are the gap of members. Most members are of working and retired ages, risking the loss of such local wisdom if it is not inspiring enough for new generations to preserve such heritage.

สร้างสรรคสิ่งใหม่ไม่หยุดพัฒนา

ในอนาคตทางกลุ่มมีแผนที่จะต่อยอดพัฒนาผลิตภัณฑ์ โดยการเพิ่มเอกลักษณ์ เช่น มีการเสริมลูกปัด ไข่มุก คันเงิน คันทอง เพื่อตกแต่ง ลวดลายให้มีความโดดเด่นเพิ่มมูลค่าของกระเป๋าเชือกมัดฟางให้ดูดีมากยิ่งขึ้น และทางกลุ่มยังคิดจะเพิ่มผลิตภัณฑ์ที่ทำจากเชือกฟางอื่น ๆ อาทิ ดอกไม้ประดิษฐ์ กระเป๋าใส่เหรียญ ของชำร่วย เพื่อให้ลูกค้าเลือกซื้อสินค้าได้หลากหลายขึ้นและผลักดันให้สินค้าของกลุ่มสตรีจักสานบ้านตำตัว เป็นสินค้า OTOP ของจังหวัดพังงา

ได้รู้จักกับกลุ่ม 5 ตี ขึ้นแล้ว อยากชวนคุณสุภาพสตรี มาเยี่ยมชม บ้านตำตัวและเลือกซื้องานฝีมือที่เป็นเอกลักษณ์ของกลุ่ม ซึ่งประติติ ประดอยขึ้นจากความใส่ใจในทุกขั้นตอน งานละเอียดประณีต รูปทรง และลวดลายไม่เหมือนใคร จะถือไปไหนก็โก้

สนใจสินค้ากระเป๋าเชือกมัดฟาง ผลิตภัณฑ์ชุมชนกลุ่มสตรีจักสาน บ้านตำตัว หรือกลุ่ม 5 ตี อำเภอดงตาล จังหวัดพังงา หมายเลข โทรศัพท์ 0895929275 Facebook : กศน.ตำบลตำตัว



Always in the quest of innovation

The Group plans further development of the product by the use of plastic, silver, and gold beads as well as pearl to create signature pattern of the Group's hemp rope bags. New product lines are also in the pipeline such as artificial flowers, coin purse, and souvenirs to provide more alternatives for customers. The Group is aspired to receive certification as OTOP product of Phang Nga province.

Now that you know more about the 5 Tor Group, we invite all to visit Baan Tam Tua and give yourself and loved ones a unique gift of delicate and crafty piece of art that can be carried around. For more details, please contact the Group at Tel.0895929275; or via facebook page: กศน ตำบลตำตัว (Non-Formal Education Office of Tambon Tam Tua).

ข้าวอ่อนไร่ดอกข่า

พันธุ์ข้าวพื้นเมืองแห่งความหวัง

Rai Dawk Kha Phangnga Rice: The Hope of Community

“ข้าวอ่อนไร่ดอกข่า” เป็นพันธุ์ข้าวไร่พื้นเมืองที่สืบทอดสายพันธุ์กันมานานไม่น้อยกว่า 100 ปี วิธีการปลูกข้าวก็ยังคงใช้วิธีดั้งเดิมที่สืบทอดกันมาจากรุ่นสู่รุ่น อีกทั้งยังเป็นพันธุ์ข้าวที่อุดมไปด้วยสารอาหารต้านโรคร้ายได้มากมายเหมาะกับคนรักสุขภาพในยุคนี้ ปัจจุบันข้าวอ่อนไร่ดอกข่าได้ขึ้นทะเบียนเป็นสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (Geographical Indications หรือ GI) เป็นทรัพย์สินทางปัญญาอันทรงคุณค่าของจังหวัดพังงา

“Rai Dawk Kha Phangnga Rice” has been around for over a century now and the farming technique remained purely traditional in line with the local wisdom passed down for generations. The variety contains various nutrients, suitable for health lovers these days. The Rai Dawk Kha Phangnga Rice was certified with geographical indications (GI) as the intellectual property of Phang Nga province.



ข้าวอ่อนไร่ดอกข้า พันธ์ข้าวพันธ์ เมืองจังหวัดพังงา

วิถีชีวิตของคนชนบทในอดีต จะปลูกข้าวไว้รับประทานเอง เป็นส่วนใหญ่ อาจจะต้องด้วยการคมนาคมขนส่ง การค้าขายยังไม่สะดวกสบาย เช่นทุกวันนี้ โดยจะเลือกสายพันธ์ข้าว ให้เหมาะกับสภาพภูมิประเทศที่อยู่อาศัย เนื่องจากพื้นที่นี้เป็นที่ราบ จึงเหมาะแก่การปลูกข้าวอ่อนไร่ดอกข้า ซึ่งเป็นสายพันธ์ที่เหมาะสมกับพื้นที่มากที่สุด เพราะข้าวอ่อนไร่ดอกข้ามีความต้านทานต่อโรค สามารถปลูกแซมในสวนยางพารา สวนปาล์ม หรือปลูกในที่ราบเนินเขาที่ไม่มีน้ำขัง มีลักษณะเด่นคือ รวงข้าวเหมือนดอกข่า สีของเมล็ดข้าวสาร มีสีน้ำตาลแดงอมม่วง เมล็ดเรียวยาว เมื่อเดินผ่าน รวงข้าวจะมีกลิ่นหอมคล้ายใบเตย เมื่อนำไปหุงข้าวอ่อนไร่ ดอกข้าจะส่งกลิ่นหอมคล้ายใบเตยคละคลุ้งไปทั่วบ้าน เม็ดข้าวนุ่มหุงขึ้นหม้อ นรับประทานเป็นอย่างมาก

พันธ์ข้าวไร่เพื่อสุขภาพ ต้นโรคนานาชนิด

ข้าวอ่อนไร่ดอกข้าอุดมไปด้วยสารอาหารมีประโยชน์ต่อสุขภาพ เหมาะกับผู้ที่ใส่ใจรักษาสุขภาพ หรือมีโรคประจำตัว ทั้งช่วยลดระดับไขมันและคอเลสเตอรอล ช่วยควบคุมน้ำหนัก ลดอัตราเสี่ยงของโรคหัวใจ เบาหวาน ช่วยเพิ่มระดับระดับไขมันดีสำหรับหลอดเลือดแดง นอกจากนี้ยังมีวิตามินอี มีสารต้านอนุมูลอิสระช่วยในการหมุนเวียนของโลหิตชะลอการเสื่อมของเซลล์ร่างกาย และสามารถยับยั้งการเจริญเติบโตของเซลล์มะเร็ง ช่วยป้องกันโรคเหน็บชา มีคุณประโยชน์ครบถ้วนเลยทีเดียว



สืบสานการปลูกแบบดั้งเดิม

วิธีการปลูกและการเก็บเกี่ยวข้าวอ่อนไร่ดอกข้า เป็นวิธีดั้งเดิมที่สืบทอดกันมาจากรุ่นสู่รุ่นจนถึงปัจจุบัน

การปลูก ใช้วิธีการแทงสั คือการหยอดหลุม เหมาะกับทุกสภาพพื้นที่ โดยเฉพาะพื้นที่ลาด โดยการทำไม้สำหรับเจาะหลุมเรียกว่า ไม้สั ยาวประมาณ 2 เมตร เป็นลักษณะกลมพอเหมาะมือ เจาะหลุมให้ลึกประมาณ 3 เซนติเมตร ขนาดหลุมกว้าง 1 นิ้ว ระยะห่างของหลุม ประมาณ 25x25 เซนติเมตร

Rai Dawk Kha Phangnga Rice: the staple of Phang Nga province

Most village people grew rice for household consumption in the old days, since the convenient road network and modern transportation did not exist. Different rice varieties were selected to fit the weather and soil conditions of each locality. The plateau of Phang Nga province is where the Rai Dawk Kha Phangnga Rice thrives due to its disease resistance property. They can be grown in the rubber or palm plantations as well as any non-flooded plains. The paddy ear of Rai Dawk Kha Phangnga Rice resembles galangal flower, its long-shaped rice is brown or purple-red, and its smell is similar to that of pandan, which intensifies once cooked. The cooked rice is soft and aromatic.

Rai Dawk Kha Phangnga Rice is full of health benefits

Rai Dawk Kha Phangnga Rice is a preferred choice of health lovers or those with chronic medical conditions as it helps reducing fat and cholesterol as well as risk of heart disease. It is also a good choice of carbohydrate for those on diet as it improves the HDL level. It also contains Vitamin E and antioxidants that improves the blood circulation, reduces the risk of cancer, and prevents beriberi.

Traditional cultivation heritage

Currently, the cultivation technique of Rai Dawk Kha Phangnga Rice has been the same as ancestors a hundred years ago.

The drilling method has been used for Rai Dawk Kha Phangnga Rice because it fits all types of terrains, especially sloped area. The specific 2-meter-long wood called “stabber” is used to create a hole of 3-cm. depth and 1-inch-wide hole, with distance of 25x25 cm. from one another. About 5-8 seeds are then placed in the hole and covered with soil. During the rainy days, rice would grow from the moist in the soil until fully grown. Farmers must tend to the paddy beds and remove any weeds, which

หลังจากนั้นหยอดเมล็ดข้าวลงในหลุมทันที นำเมล็ดข้าวใส่ แล้วหยอด หลุมละ 5-8 เมล็ด กลบดินปากหลุมด้วยกระบะบดที่ใส่ข้าว ปลูกเมื่อฝนโปรยลงมาหรือเมล็ดได้รับความชื้นจากดินก็จะเจริญเติบโต เป็นต้นข้าวให้ ผลผลิตต่อไป การปลูกข้าวไร่ เกษตรกรจะต้องหมั่นดูแล กำจัดวัชพืช เพราะในทีตอนจะมีวัชพืชมากกว่าในที่ลุ่ม เกษตรกรจะเริ่ม ปลูกเดือนกรกฎาคม - สิงหาคม และจะเริ่มเก็บเกี่ยว เดือนพฤศจิกายน ถึง ธันวาคม เนื่องจากช่วงเดือนมกราคม - พฤษภาคม เป็นช่วงที่ฝนตก น้อยทำให้ไม่เหมาะกับการปลูกข้าวชนิดนี้

การเก็บเกี่ยวใช้วิธีการลงแขกซึ่งเป็นประเพณีและภูมิปัญญาที่สืบทอดกันมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ควรค่าแก่การอนุรักษ์ไม่ให้สูญหายไป สำหรับอุปกรณ์ที่ใช้ในการเก็บเกี่ยวข้าวไร่ เรียกว่า แกระ โดยจะเกี่ยวที่ละรวง แล้วมัดเป็นกำๆ ตากแดด 3 - 5 วัน เพื่อนำเข้าสู่การผลิตหรือแปรรูปเมล็ดข้าวอ่อนไรด์ดอกขาต่อไป

ข้าวอ่อนไรด์ดอกขา พลิกฟื้นเศรษฐกิจ ชุมชนจังหวัดพังงา

อาจารย์อานีชะห์ ดือราริง คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ผู้ดูแลพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวอ่อนไรด์ดอกขาได้นำเสนอข้อมูลเกี่ยวกับข้าวอ่อนไรด์ดอกขาว่า สมาชิกกองทุนหมู่บ้านแร่ ตำบลบางทอง อำเภอท้ายเหมือง จังหวัดพังงา โดยมี นายไสว ประทีป ณ กลาง เป็นประธานกรรมการบริหาร

พบว่าในภาวะที่พืชเศรษฐกิจของภาคใต้ ได้แก่ ยางพารา และ ปาล์มน้ำมัน กำลังประสบปัญหาราคาคตกต่ำเป็นระยะเวลาติดต่อกันยาวนาน ทำให้เกษตรกรได้รับความเดือดร้อนเป็นอย่างมาก แต่คนพังงาก็ไม่ย่อท้อ ต่อสู้กับปัญหาอุปสรรค โดยลดการปลูกพืชเชิงเดี่ยวหันมาปลูกข้าวไร่แซม ระหว่างแถวต้นยางพารา และปาล์มน้ำมันที่ปลูกใหม่ ลักษณะพิเศษของข้าวไร่พันธุ์พื้นเมืองนี้ คือมีความต้านทานต่อโรค เป็นข้าวพันธุ์พื้นเมืองคุณภาพดี และมีคุณค่าทางอาหารสูงน่าจับตามองเป็นอย่างมาก เพราะเป็นพืชที่กำลังมาแรงที่สามารถกู้วิกฤติให้เกษตรกรชาวพังงาในขณะนี้

การต่อยอดเพื่อส่งต่อสิ่งดีจากข้าวพันธุ์ดี ข้าวอ่อนไรด์ดอกขา

สมาชิกกองทุนหมู่บ้านแร่ เล็งเห็นว่าข้าวอ่อนไรด์ดอกขาเป็นพืชที่ช่วยกระตุ้นเศรษฐกิจชุมชนได้เป็นอย่างดี และ เพื่อให้ทันต่อกระแสการตลาดในยุคปัจจุบัน ข้าวอ่อนไรด์ดอกขาจึงมีช่องทางการขายออนไลน์

will grow better on the higher ground. The farmers start the farming during July and August, and the harvest is carried out during November and December. However, the rain volume drops significantly during January and May, which is unsuitable for growing this rice variety.

The traditional joint harvest continues in this region; it is the local wisdom to be preserved. The harvest gears consist of “Krae” (traditional harvester) which harvests each ear for baling and drying for 3-5 days before processing.

Rai Dawk Kha Phangnga Rice saves the day

Ms. Anisa Dueraring, lecturer of Faculty Education, Phuket Rajabhat University, Head of Rai Dawk Kha Phangnga Rice Development project, shared that the members of Rae Village Fund of Tambon Bang Thong, Amphoe Tai Mueang, Phang Nga province chaired by Mr. Sawai Prateep Na Thalang, recognized the hardship of community members during the prolonged slumping period of southern economic goods like rubber and oil palm. Farmers were stifling, but they refused to give up. A solution was tested i.e. monoculture. Rice was introduced between the rubber tree and oil palm. The disease resistance property and health benefits of Rai Dawk Kha Phangnga Rice make it a rising star of Phang Nga and, practically the savior of the plunging economy of the South.



คือ Facebook Page : ข้าวดอกข่า 50 หรือสั่งซื้อได้ทาง เว็บไซต์ และ แอปพลิเคชัน Shopee สะดวกและทันสมัยอย่างมาก หรือหากสนใจเดินทางด้วยตนเอง มาที่วิสาหกิจชุมชนศูนย์แปรรูปข้าวไร้ดอกข่า เลขที่ 2/1 หมู่ 3 ตำบลบางทอง อำเภอท้ายเหมือง จังหวัดพังงา

โทร. 0892889007, 0612379928 ก็มาได้ง่ายไม่ลำบากนอกจากนี้สมาชิกกองทุนหมู่บ้านเรายังมีแนวทางเพิ่มความหลากหลายของ ผลิตภัณฑ์ มีการต่อยอดผลิตภัณฑ์จากข้าวอ่อนไร้ดอกข่า ซึ่งกำลังอยู่ระหว่างการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ได้แก่ โลชั่น เซรั่ม สบู่เหลว สครับผิว เหมาะกับกลุ่มคนรักสุขภาพเป็นอย่างมาก



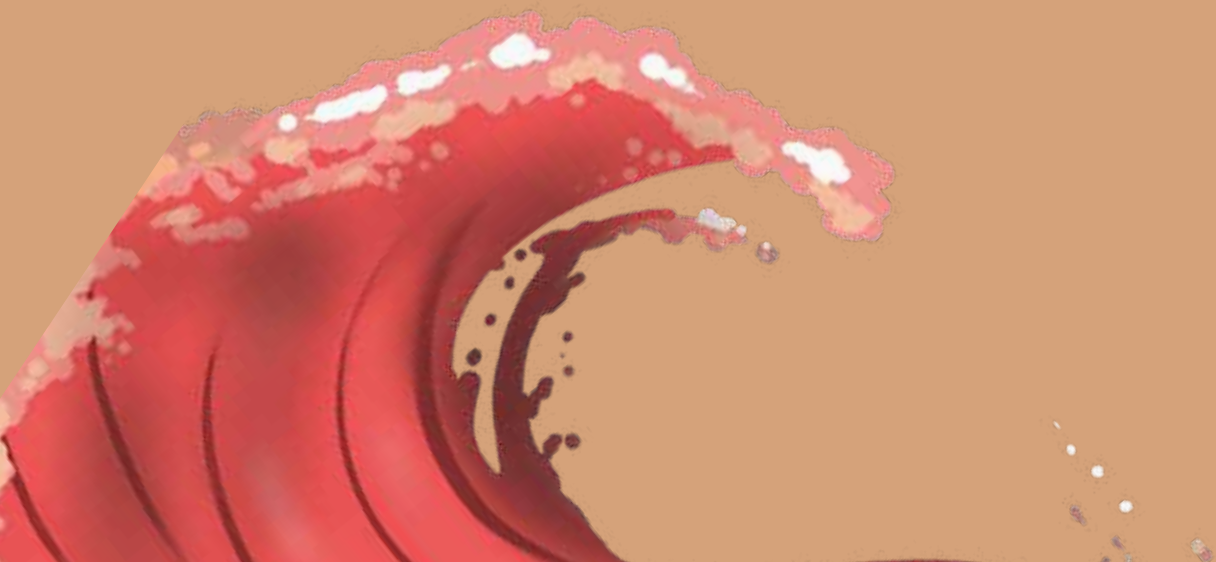
คุณประโยชน์เต็มเม็ดเต็มหน่วยขนาดนี้ จึงอยากเชิญชวนให้ช่วยกันมาอุดหนุนข้าวอ่อนไร้ดอกข่า เพราะนอกจากจะได้มีส่วนช่วยอนุรักษ์พันธุ์ข้าวโบราณให้คงอยู่แล้ว ยังเป็นการส่งเสริมรายได้ให้กับชุมชน พลิกฟื้นเศรษฐกิจชุมชน ให้กับกลุ่มกองทุนหมู่บ้านเร่ ตำบลบางทอง อำเภอท้ายเหมือง จังหวัดพังงาอีกแรงหนึ่งด้วย

Let Rai Dawk Kha Phangnga Rice takes care of your health

The members of the Rae Village Fund saw the opportunity to make the Rai Dawk Kha Phangnga Rice new economic goods of the province. Thus, they leverage the social e-commerce trend to start their online business by joining facebook under the account: ข้าวดอกข่า 50 (Rai Dawk Kha Phangnga Rice 50); the rice products are also available via website and Shopee application, too. They are indeed a group of modern farmers and marketers. If you are interested to visit the community in person, please come to the Rai Dawk Kha Phangnga Rice Processing Cooperative at the address: No. 2/1, Moo 3, Tambon Bang Tong, Amphoe Tai Meuang, Phang Nga province; or call Tel. 0892889007 and 0612379928. New products line, including lotion, liquid soap, and exfoliating scrubs are also in the pipeline. We are confident that health lovers would adore them!

Let's get good things for your body and fill your heart with joy of helping the community members. Your contribution would not only preserve an ancient rice variety, but also to recover the local economy of the Rae Village Fund of Tambon Bang Tong, Amphoe Tai Meuang in Phang Nga province. It will fill in tummy and your heart, too!

จังหวัดกระบี่





จากปลาสดสู่ปลาต้ม ของดีแห่งชุมชนบ้านนาออก

*Yummy Fish from Fresh to Fermented by
Baan Na Nok Community*

“ปลาต้ม” อาหารจากภูมิปัญญาชาวบ้าน คัดสรรวัตถุดิบจากปลาทะเล ศาสตร์การถนอมอาหารรูปแบบหนึ่งที่อยู่คู่กับมนุษย์มาทุกชนชาติ เช่นเดียวกับคนไทยที่มีการถนอมอาหารหลายชนิด ทว่าในการถนอมอาหารในหมวดเนื้อปลานั้น นอกจากปลาร้า ปลาจ่อม ปลาเค็ม ปลาหวาน หรือปลาแดดเดียวแล้ว คนไทย ยังมี “ปลาต้ม” เป็นอีกหนึ่งวิธีที่ช่วยยืดอายุของอาหารให้เก็บไว้กินได้ยาวนานขึ้นอีกทาง เราจะพาไปค้นหาสูตร ปลาต้มตามแบบฉบับของบ้านนาออกกัน

“Pla Som” or fermented fish is food created from local wisdom to preserve the precious protein from the sea. Food preservation has been progressed by human beings since the dawn of time and fish is among one of the most popular protein undergoing various forms of preservation, be it pickled fish sauce, pickled fish, salted fish, sweetened, sun-dried fish, or “fermented fish”. Let’s dive deeper to find out the original fermented fish.



สูตรไม่ลับแบบฉบับชุมชนน่านอก

ชุมชนบ้านน่านอก หมู่ 11 ตำบลกระเบื้องน้อย อำเภอเมืองกระบี่ จังหวัดกระบี่ เป็นชุมชนที่ผลิตปลาสาม ฟังชื่อแล้วทุกคนอาจจะคิดว่าเปรี้ยว แต่ปลาสามบ้านน่านอกเป็นปลาสามที่รสชาติสามรส มีทั้งรสชาติเปรี้ยว หวาน และเค็มที่มีความเข้ากันอย่างลงตัว พุดชะขนาดนี้แล้วทุกคนคงจะสงสัยแล้วว่าที่นี่มีเคล็ดลับอะไรที่ทำให้ปลาสามไม่ใช่แค่เพียงปลาสาม

ปลา คือวัตถุดิบสำคัญอย่างแรก ปลาของที่นี่จะใช้ปลาน้ำเค็มในการทำปลาสาม โดยปกติปลาสามจะใช้ปลาน้ำจืด เช่น ปลาตะเพียน ปลากระบอก ในการทำ แต่ที่นี่เน้นใช้ปลาข้างเหลืองและปลาหลังเขียว ซึ่งเป็นปลาทะเลอันดามัน จะให้รสชาติที่มีความอร่อยกลมกล่อมมากกว่าปลาน้ำจืด

สูตรลับอีกอย่างคือการหมัก การหมักปลาสามที่อื่นจะใช้เครื่องปรุง เช่น น้ำปลา น้ำตาล กระเทียม ใส่ลงไปรวมกับปลาและใส่ข้าวเหนียวสุกลงไปเลย แต่ที่นี่มีความพิเศษตรงที่จะหมักเนื้อปลาและเครื่องปรุงให้เข้ากันก่อน หลังจากนั้นจึงจะใส่ข้าวเหนียวสุกลงไป โดยที่ใส่นั้นไม่ใช่แค่เพียงข้าวเหนียวล้วน แต่จะใส่ข้าวเหนียวสุกครึ่งหนึ่งและใส่ข้าวสวยครึ่งหนึ่ง การทำแบบนี้จะทำให้ปลาไม่เละ หากปลาจะเกิดการเน่าเสียได้ง่าย และรสชาติที่ได้นั้นก็กลมกล่อมอย่างที่บอกครบครันทั้ง 3 รส



กรรมวิธีการทำปลาสาม

ปลาที่จะใช้เป็นปลาสดจากทะเล หากปลาไม่สดจริงจะทำให้การหมักเกิดการเน่าเสียได้ง่าย ชุมชนบ้านน่านอกมีแหล่งปลาสดโดยรับมาจากชาวประมงในหมู่บ้าน เป็นการพึ่งพาอาศัยกัน ได้ประโยชน์ทั้งสองฝ่าย และยังช่วยทำให้เศรษฐกิจของชุมชนบ้านน่านอกดำเนินไปได้อย่างคล่องตัวด้วย เมื่อได้ปลามาแล้ว ให้นำมาขอดเกล็ด ดึงเหงือก ชักไส้ปลาทิ้ง และกรีดบั้งเนื้อปลาบริเวณใกล้ครีบล้างเป็นรอยยาวตามแนวลำตัว เพื่อให้เกลือสามารถแทรกเข้าเนื้อปลาได้ทั่วถึง

หลังจากกรีดบั้งปลาแล้ว ก่อนนำปลาไปล้าง ต้องนำสันมีดบุดคอปลาบริเวณใกล้กับหัวปลาทั้งสองด้าน เพื่อให้กระดูกปลาบริเวณนี้ซี่เล็กน้อย นี่คือเคล็ดลับสำคัญที่สุดในการทำปลาสาม เพราะบริเวณดังกล่าวเป็นกระดูกแข็ง หากไม่บุดให้เข้า เกลือจะซึมเข้าไปไม่ได้ และทำให้ปลาหลังเขียว

The secret recipe of Baan Na Nok

The Baan Na Nok Community is located at Moo 11, Tambon Krabi Noi, Krabi province. The community is outstanding for its secret fermented fish recipe. People usually associates fermented fish with sour taste, but Baan Na Nok's fermented fish will tantalize your taste bud with the perfect blended sourness, saltiness, and sweetness. Now, we are about to learn why Baan Na Nok fermented fish is anything but ordinary.

Fish is the key as the recipe stresses that the fish has to be sea fish instead of freshwater fishes like common silver barb or grey mullet suggested in other recipes. Baan Ba Nok fermented fish uses yellow stripe scad or round-belly sardine found in the Andaman Sea, which gives more intense flavor.

Another secret is fermenting steps, which are also different as ordinary recipe suggests ingredients like fish sauce, sugar, and garlic mixed with fish and cooked glutinous rice while the recipe of Baan Na Nok says to mix the fish and all ingredients first and then adding glutinous rice afterward. The proportion of rice is half of cooked glutinous and half of cooked rice, which keeps the fish firm and not decomposed while the taste is more complexed.

The Making of Pla Som

Only fresh catch is allowed to undergo fermentation as anything less than fresh risks rotting. Baan Na Nok has its own fresh fish resource from community fishermen. The trade is economically reciprocating and beneficial for the whole community. Once the fresh fish rolls in, descaling, cleaning, and carving are done to the fish before salt bathing begins.



ที่นำมาทำปลาหมักเน่าใน ซึ่งมักพบว่าเป็นปัญหาที่เกิดขึ้นได้บ่อย ๆ เวลาทำปลาหมักหลังเขี้ยว นำปลามาทาเกลือให้ทั่วตัวทั้งด้านนอกด้านใน และอัดเกลือลงในรอยบั้งปลา แล้วหมักไว้ 30 นาที จึงนำไปล้างน้ำออกอีกครั้ง ให้สะอาด แล้วนำปลามาพักให้สะเด็ดน้ำ โขลกกระเทียมที่ปอกเปลือกแล้วเตรียมไว้ โดยโขลกแค่พอแหลกเตรียมไว้ และหลังจากนั้นนำกระเทียมที่โขลกไว้ไปใส่ในปลาหลังเขี้ยว พร้อมกับเกลือและน้ำตาล คลุกเคล้าให้ปลาเข้ากันหมักทิ้งไว้ 2 คืน หลังจากนั้น เมื่อปลาเข้ากับเครื่องปรุงเรียบร้อยแล้ว จึงใส่ข้าวเหนียวสุกและข้าวสวยลงไป และนำมาใส่ถุงสุญญากาศ เพราะถุงสุญญากาศ สามารถยืดอายุของปลาหมักให้เก็บไว้กินได้นานมากขึ้น

กินง่ายได้หลายวิธี

ต้องบอกเลยว่าการกินปลาหมักให้อร่อยนั้นมีหลายวิธี แล้วแต่ว่าใครจะชอบแบบไหน แบบอย่างก็จะได้กลิ่นหอมจากใบตอง กลิ่นจะหอมอบอวนชวนกินไปอีก แบบนี้ก็เหมาะสำหรับคนรักสุขภาพเพราะไม่มีน้ำมัน ผลลัพธ์ที่ออกมาคือปลานิ่มน่ากินมาก ส่วนวิธีสุดท้ายนี้เป็นที่นิยมที่สุด เพราะกรอบหนังข้างนอก และนิ่มเนื้อปลาข้างใน ทุกคนคงอยากจรรู้อย่างละเอียดแล้วว่าแต่ละวิธีนั้นจะมีขั้นตอนอย่างไรบ้างเราไปดูกันเลย

ย่าง วิธีนำปลาหมักปลาหลังเขี้ยวไปปรุงนั้นทำได้หลายวิธี วิธีดั้งเดิมที่สุดคือการนำปลาหมักไปห่อใบตอง แล้วย่างไฟอ่อน ๆ ไปเรื่อย ๆ จนเนื้อปลาสุก วิธีนี้จะช่วยให้ได้ปลาหมักที่มีเนื้อแห้ง หอมกลิ่นใบตองและควันไฟ

หนึ่งวิธีทำคือ นำปลาหมักปลาหลังเขี้ยวทั้งตัว ใส่ลงในจานกระเบื้องหรือชามแก้วทนความร้อน แล้วนำไปนึ่งจนสุก วิธีนี้จะทำให้ได้ปลาหมักที่เนื้อนุ่มชุ่มฉ่ำ

ทอด การทอดปลาหมักปลาหลังเขี้ยวนี้ ต้องมีเคล็ดลับเล็กน้อยไม่อย่างนั้น เนื้อปลาหมักอาจจะแตกสลายไม่เป็นชิ้นเป็นตัวได้ โดยเทคนิคคือการนำปลาหมักมาชุบไข่ไก่ หรือแป้งทอดกรอบผสมน้ำให้เหลวพอดี แล้วนำลงทอดในน้ำมันร้อน ทอดไฟกลางค่อนไปทางไฟอ่อน แป้ง หรือไข่ จะสุกและห่อหุ้มทรงของตัวปลาเอาไว้ ไม่ให้แตกออกจากกัน เมื่อปลาสุกเหลืองดีแล้ว ก็ตักขึ้นสะเด็ดน้ำมันก่อนจัดเสิร์ฟ

หากต้องการความอร่อยที่มากกว่านี้ แนะนำให้กินกับเครื่องเคียงที่นิยมกินกับปลาหมักปลาหลังเขี้ยว ก็คล้ายกับเครื่องเคียงแหม่ม ได้แก่ พริกปอบหรือพริกกระเทียมสด บางคนจะแหม่มพริกแห้งทอดมาด้วย แล้วก็มีหอมแดงสดปอกเปลือกซอย ถ้าปลาหมักยังหมักไม่เปรี้ยวได้ทำอะไร ก็อาจแหม่มมะนาวปั่นผ่าซีกเคียงมาให้บีบด้วย บางคนจะนำปลาหมักไปยำ โดยการใส่หอมแดง พริกสด มะนาว ลงไปเพื่อเพิ่มรสชาติให้ครบรสไปอีกเป็นอันครบครันเครื่องเคียงกินกับปลาหมัก

One tip though, after carving the fish on the back and before cleaning, the fish will be bonked at lateral line on both sides near the head to make soft bruises. This is the most critical step as the line is hard bones that would prevent salt absorption that leads to internal rotting often found in fermented round-belly sardine. This bonking helps improving the effect of salt bathing. The whole fish is then soaked in salt for 30 minutes before another cleaning, removing excess moisture, and bathed by crushed garlic mixed with salt and sugar. Fermented for 2 nights, the mix of cooked glutinous rice and cooked normal rice is added, and the fish is sealed off in vacuum packaging for a longer shelf life.

Simple and multiple ways to enjoy fermented fish

It's easy and totally up to your preference how you would like to enjoy fermented fish. Grill it for the intense aroma of banana leaf; or steam it as a healthier choice because no oil is needed for the cooking while the fish would be super soft moist. Last but not least, fry it for the crispy skin and soft, juicy meat inside. Let us share with you on the how-to.

Grill: Just slow-cook it until fully cooked. The result is firm meat with banana leaf and smoke aroma.

Steam: Just put the whole fish on heat-resistant dish and steam until cooked for a soft and super moist texture.

Fry: Fry it following these tips and tricks or else the meat may break and look appealing. The trick is dipping the fermented fish in the egg or flour batter before deep-frying it. Use the medium-to-low heat for the egg or flour batter to wrap around the fish and remove oil excess before serving.



ภูมิปัญญาชาวบ้านที่ทำให้ปลาต้ม มีรสส้ม (เปรี้ยว) และกังนึ่งมลง

ปลาหลังเขียวมีเนื้ออร่อยก็จริง แต่ก้างก็เยอะเป็นอุปสรรคในการกินซะเหลือเกิน แต่ด้วยภูมิปัญญาของคนโบราณที่แสนฉลาด เพราะการนำปลาหลังเขียวมาทำปลาต้ม โดยใส่เครื่องปรุงคือ กระเทียม น้ำปลา น้ำตาลหมักลงไปพร้อมกันซึ่งวิธีการนี้ จะทำให้เกิดจุลินทรีย์ขึ้น ซึ่งเจ้าจุลินทรีย์นี้จะเกิดแบคทีเรียในกลุ่มที่ผลิตกรดแลคติกและกรดอะซิติก ซึ่งกรดทั้งสองชนิดนี้ได้จากธรรมชาติ จะช่วยย่อยแคลเซียมในก้างปลาให้อ่อนนิ่มลงทำให้เวลากินปลาต้มนั้นกินได้อร่อยโดยไม่ต้องกังวลเรื่องก้างนั่นเอง

สั่งปลาต้มง่าย ๆ ได้หลายวิธี

ก่อนอื่นต้องบอกก่อนว่าบรรจุภัณฑ์ของชุมชนบ้านนาออกนี้ไม่ธรรมดา มีการใช้ถุงซิปล็อคสุญญากาศร้อยเปอร์เซ็นต์ ซึ่งเป็นความร่วมมือของอาจารย์ณัฐธยานันท์ พิชัยยุทธ สาขาเทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ผู้พัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาต้ม ทำให้ผลิตภัณฑ์ปลาต้มสามารถเก็บไว้รับประทานได้นานขึ้น ผู้บริโภคสามารถสั่งซื้อได้ที่ละเยอะ ๆ ก็ไม่ต้องกลัวเสีย มาถึงช่องทางการจัดจำหน่าย ที่นี้มี Facebook Page ชื่อ “ปลาต้มบ้านนาออก” หรือโทร 093-0359302 บริการจัดส่งทั่วประเทศ สะดวกขนาดนี้ต้องสั่งมาลองกินแล้วละ กินคู่กับข้าวสวยร้อน ๆ ไม่มีอะไรจะดีไปกว่านี้แล้ว รับประกันความฟิน

จากความร่วมมือของชุมชนบ้านนาออก และมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ทำให้ปลาต้มเก็บไว้ได้นานขึ้น เป็นการถนอมอาหารที่ได้ประสิทธิภาพอีกวิธีหนึ่ง และทำให้มียอดการสั่งซื้อที่เพิ่มขึ้นด้วย โครงการนี้จะสำเร็จไม่ได้หากไม่มีความช่วยเหลือระหว่างมหาวิทยาลัยและชุมชน เป็นการเสียสละของอาจารย์หลาย ๆ ท่านในมหาวิทยาลัยที่ตั้งใจพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนสร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ ให้ชุมชนเพิ่มมากยิ่งขึ้น

The fermented fish can be even more delicious with popular side dishes like fresh or dried chili peppers or bird eye chili and sliced shallot. If you yearn for more sourness, add some sliced lime to the dish; or make it a spicy salad is also an excellent choice.

Local wisdom to further the deliciousness of fermented fish

The round-belly sardine is popular for the taste but has a nasty reputation of too many fishbones. We human, however, overcame such challenge by fermenting it with garlic, fish sauce, and sugar that gave birth to the microbial triggering bacteria producing lactic and acetic acids to soften the calcium in fishbone. Thus, enjoy your fermented fish without worry for any fishbones.

Get your hand on the fermented fish is super easy.

The Baan Na Nok is customer-centric and choose to seal their products in 100% vacuum zip lock packages, thanks to the collaboration of Ms. Nattayawan Pichaiyuth from the Department of Food Technology, lecturer of Faculty Agricultural Technology, Phuket Rajabhat University. She developed the fermented fish product for a longer shelf life and customers can order a larger volume of products worry-free of the expiry dates. If you are interested, please contact the merchant at **facebook page: “Pla Som Baan Na Nok” (Baan Na Nok Fermented Fish); or call Tel. 0930359302** to buy from wherever as the nationwide delivery is available for all customers to enjoy the fermented fish with hot cooked rice. What could top that, right?

Thanks to the local wisdom of Baan Na Nok Community and technology enabled by the professors of Phuket Rajabhat University, now the community can enjoy bigger orders and more income while customers nationwide can enjoy Pla Som anytime and anyplace.

เครื่องแกงดี เครื่องแกงตำมือ แห่งบ้านเหนือคลอง

Handmade Curry Paste of Baan Klong Neua

พูดถึงพริกก็ต้องเผ็ด พูดถึงความดีก็ต้องที่นี่ เครื่องแกง
ตำมือ บ้านเหนือคลองที่มีเสน่ห์เฉพาะตัว กลิ่นหอมยั่วด้วย
ส่วนผสมของสมุนไพร พิถีพิถันในทุกขั้นตอน

Chili is elevated to the next level at Baan Klong Neua The place where chili is subtler,
with a little mix of herbs and a lot of local
wisdom techniques.



เมื่อพูดถึงอาหารปักษ์ใต้ที่ไร ก็ต้องนึกถึงงานเด็ดที่มีรสเผ็ดจัดจ้าน ไม่ว่าจะเป็น คั่วกลิ้ง แกงส้ม แกงเผ็ด แกงไตปลา อาหารปักษ์ใต้นั้นมีเสน่ห์เฉพาะตัวและเหมาะกับคนรักสุขภาพ

รสชาติความอร่อยของเมนูอาหารปักษ์ใต้แต่ละงาน นอกจากขึ้นอยู่กับฝีมือของแม่ครัวคนเก่งแล้ว “เครื่องแกง” ก็ถือเป็นส่วนประกอบสำคัญที่ขาดไม่ได้ และยังถ้าเหล่าแม่ครัวได้รวมตัวกัน เผยเคล็ดลับความอร่อยของแต่ละคนออกมา ก่อตั้งเป็น “กลุ่มเครื่องแกงตำมือบ้านเหนือคลอง” จังหวัดกระบี่ เป็นเครื่องแกงที่ตำด้วยมือ ออกแรงโขลกด้วยแรงคน ยิ่งทำให้เครื่องแกงมีกลิ่นหอมอร่อยกว่าเครื่องแกงแบบปั่น เพราะเวลาตำจะมีน้ำมันในสมุนไพรออกมา ทำให้มีกลิ่นหอมกว่า อร่อยกว่า

สูตรผสมเครื่องแกง ก็เป็นอีกหนึ่งเคล็ดลับของความอร่อย เพราะเป็นสูตรเฉพาะตัว ทั้งเครื่องแกงกะทิ เครื่องแกงเผ็ด เครื่องแกงส้ม โดยวัตถุดิบสดใหม่ที่ใช้ก็มาจากในชุมชน ทั้งขมิ้น พริกชี้ฟ้า พริกไทยดำ ชিং ข่า ตะไคร้ ซึ่งเป็นวัตถุดิบหลักในการทำเครื่องแกง ล้วนปราศจากสารพิษที่เป็นอันตรายต่อร่างกาย



อาจารย์ชุตินา ช่างพุ่ม อาจารย์ประจำสาขาวิชาวิศวกรรมผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ได้เข้าไปมีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องแกงตำมือบ้านเหนือคลอง ได้ลงพื้นที่สอบถามความต้องการและร่วมศึกษาหาแนวทางร่วมกับชาวบ้าน รวมทั้งพัฒนาออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้มีความโดดเด่น เหมาะกับเป็นผลิตภัณฑ์ของชุมชน เนื่องจากเครื่องแกงตำมือของกลุ่ม มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่กรรมวิธีในการผลิตคือ การตำมือ ไม่ใช่เครื่องปั่น ทำให้มีน้ำมันในตัวสมุนไพรออกมา ส่งกลิ่นหอมรัญจวนใจ อาจารย์ชุตินาเล่าว่า “รู้สึกดีใจที่จะได้พัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพ และทำให้ชาวบ้านมีรายได้เพิ่มมากขึ้น ซึ่งชาวบ้านในพื้นที่เป็นผู้ที่มีความรู้ความชำนาญเป็นอย่างดีในการคัดสรรวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการทำเครื่องแกง เพราะฉะนั้นอาจารย์เองจึงไม่เป็นที่กังวลในเรื่องนี้”



Southern cuisine is all about hot and spicy ingredients as the famous southern gourmets of Thailand are based on curry paste, namely stirred fried meat with yellow curry paste, spicy yellow curry, spicy curry with coconut milk, and Thai fish innards curry. They are all uniquely charming because of the curry paste; and the recipes are suitable for health lovers, too.

Beside the chef's expertise, “curry paste” is the heart of most Southern cuisine menus. Baan Neua Klong is the landmark where top chefs of southern cuisine gather and share their tips and tricks. From such foundation, the “Handmade Curry Paste Group of Baan Klong Neua” was established in Krabi province. The Group drives the handmade curry paste movement to preserve the original way of curry paste making, which gives better aroma than machine production due to the herbal oil released only by pounding.

The ingredients are also important as they create originality and difference. Various recipes are available such as curry paste for use with coconut milk and yellow curry paste. Fresh raw materials are the heart of delicious curry paste, of which its main ingredients consist of turmeric, goat pepper, black pepper, ginger, galangal, and lemongrass—all of which are good for the health.

Lecturer Chutima Changpoom, from Bachelor of Technology Program in Creative Product Innovation, Phuket Rajabhat University, worked in a collaborative project with the Handmade Curry Paste Group of Baan Klong Neua to learn about the requirements of the Group and identify the right solution enabled by technology. The result was a package specially designed to present the distinctive features of the handmade product with the special aroma produced by the handmade curry paste that

นอกจากนี้ กลุ่มผลิตภัณฑ์เครื่องแกงตำมือบ้านเหนือคลอง ยังให้ความสำคัญกับการคิดค้นพัฒนาสูตรใหม่ๆ ออกสู่ตลาด เป็นเครื่องแกงที่เก็บไว้ได้นานโดยที่ไม่ใส่สารกันบูด เพราะสุขภาพความปลอดภัยของผู้บริโภคเป็นสิ่งที่กลุ่มให้ความสำคัญมากที่สุด รวมทั้งพยายามรักษามาตรฐานคุณภาพของสินค้า เพื่อให้ลูกค้ามีความมั่นใจในผลิตภัณฑ์

สนใจอุดหนุนเครื่องแกงตำมือ บ้านเหนือคลอง จังหวัดกระบี่

ติดต่อหมายเลขโทรศัพท์ : 089-5929275

Facebook : เครื่องแกงตำมือบ้านแม่ใหญ่

เครื่องแกงบรรจุภัณฑ์เป็นกระปุกมีให้เลือกถึง 3 ขนาด ขนาดเล็ก ขนาดกลาง และขนาดใหญ่ หากใครได้ลิ้มลองรสชาติเครื่องแกงตำมือของที่นี่แล้ว จะต้องร้องเป็นภาษาใต้ว่า “ไอ้โห หรอยจังหู้” สมกับประโยคที่ว่า “พูดถึงพริกก็ต้องเผ็ด พูดถึงความเด็ดต้องที่นี่ ต้องเครื่องแกงตำมือบ้านเหนือคลอง จังหวัดกระบี่เท่านั้น”



was inimitable by machine-made version. Prof. Chutima shared that “I am glad that product development helps improving the income of the community. They are all experts in what they do, and they choose only the best ingredients for their curry paste making. So, I have zero concern on this matter.”

More importantly, the Group never stops progressing as it continuously researches for new product development to cater the market. The curry paste has been developed for a longer shelf life without any preservatives being added because the Group cares most about its customer’s health. Moreover, high standard of the product is maintained to enhance consumer confidence.

If you are interested to taste the elevated aroma of handmade curry paste, please contact the merchant at facebook fanpage: เครื่องแกงตำมือบ้านแม่ใหญ่ (Mae Yai’s handmade curry paste). The products are available in 3 sizes S, M, and L. You will shout out “Roi Jung Hoo” (Super Delicious!) in Southern dialect after a bite! It’s true that “Chili is elevated to the next level at Baan Klong Neua of Kabi province.”

ตำนานเครื่องแกงตำมือบ้านเขางาม

The Myth of Handmade Curry Paste @ Baan Khao Ngam

เครื่องแกงตำมือของภาคใต้ เป็นอาหารที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว โดดเด่นแตกต่างจากเครื่องแกงในภูมิภาคต่าง ๆ มีรสจัดเข้มข้น นิยมใส่ขมิ้นเป็นหลัก “เครื่องแกงตำมือ บ้านเขางาม” ใช้วัตถุดิบบ้าน ๆ สะท้อนถึงวิถีชีวิตความเป็นอยู่แบบพอเพียง แต่กลับเพิ่มความอร่อยให้หลากหลายเมนู เป็นเครื่องแกงสำเร็จรูปผ่านกรรมวิธีการผลิตที่เป็นสูตรเฉพาะ ช่วยสร้างอาชีพให้กับชาวบ้านในชุมชนบ้านเขางาม ตำบลเขางาม อำเภออ่าวลึก จังหวัดกระบี่

The curry paste of southern region is unique. It is different from counterparts in other regions due to the hot and spicy taste and the main ingredient i.e. turmeric. The “Handmade Curry Paste of Baan Khao Ngam” instead uses local ingredients in line with their self-sufficient way of life to transform simple ingredients to various delightful dishes. Thanks to technology, the curry paste has been developed as the instant curry



ความเป็นมาของเครื่องแกงไทย

เครื่องแกงไทย คือหัวใจสำคัญของอาหารไทยซึ่งส่วนใหญ่มีรสชาติเผ็ดร้อน แต่แท้จริงแล้วต้นกำเนิดของเครื่องแกงมาจากต่างประเทศ คือ อินเดีย และเม็กซิโก แม้ว่าเครื่องแกงของไทยจะใช้กะทิ ซึ่งได้รับอิทธิพลจากอาหารอินเดีย แต่คนไทยก็ได้พัฒนาสูตรและรสชาติเป็นของตัวเอง จนเป็นที่รู้จักในนามของเครื่องแกงไทย โดยการลดเครื่องเทศบางชนิด และเพิ่มสมุนไพรบางอย่าง เช่น ตะไคร้ ข่า มะกรูด และกะปิ สิ่งสำคัญที่ทำให้อาหารไทยได้รับความนิยมไปทั่วโลก นั่นก็เพราะคนรุ่นก่อนได้คิดค้นสูตรเครื่องแกงที่มีความโดดเด่น และมีรสชาติที่อร่อย อีกทั้งยังมีส่วนผสมของสมุนไพรที่มีสรรพคุณทางยาช่วยบำรุงร่างกายอีกด้วย

เครื่องแกงตำมือของภาคใต้ เป็นอาหารที่มีเอกลักษณ์โดดเด่นแตกต่างจากเครื่องแกงในภูมิภาคอื่น ๆ มีรสจัด เข้มข้น นิยมใส่ขมิ้นเป็นหลัก ปัจจุบันอาหารท้องถิ่นของภาคใต้ได้รับความนิยมทั่วไป การทำเครื่องแกงใต้ให้คงรสชาติเข้มข้นไม่ทิ้งความอร่อยที่ครบเครื่อง จำเป็นต้องใช้ส่วนผสมในท้องถิ่นอย่างครบถ้วน ซึ่งเป็นเรื่องที่ยุ้งยากพอสมควร เครื่องแกงสำเร็จรูปของบ้านเขางาม จึงเป็นคำตอบของผู้ที่ต้องการปรุงอาหารรสชาติอร่อย ครบเครื่องเข้มข้นสไตล์อาหารปักษ์ใต้



จากสมุนไพรสู่ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น

เครื่องแกงตำมือบ้านเขางาม เป็นภูมิปัญญาด้านอาหารท้องถิ่นที่ได้รับการสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น บ้านเขางามเป็นชุมชนที่มีพื้นที่เหมาะสมในการทำการเกษตร โดยเฉพาะการปลูกมะกรูด ขมิ้น ตะไคร้ และเครื่องเทศต่างๆ ซึ่งเป็นส่วนผสมหลักของเครื่องแกงตำมือบ้านเขางาม แม่บ้านในพื้นที่จึงได้รวมกลุ่มกันนำผลผลิตที่มีอยู่ในชุมชนมาแปรรูปเป็นเครื่องแกงสำหรับใช้ประกอบอาหาร เนื่องจากมีวัตถุดิบจำนวนมาก จึงได้ทดลองผลิตเครื่องแกงของชุมชนนำไปวางจำหน่าย และได้รับการตอบรับจากผู้บริโภคเป็นอย่างดี จึงเป็นที่มาของการจัดตั้งกลุ่มเครื่องแกงตำมือบ้านเขางาม

The Journey of Thai curry paste

The Thai curry paste is the star of the show for Thai cuisine, which is famed for its spiciness. Not many would know that curry paste originated from India and Mexico. Although coconut milk in the Thai cuisine was influenced by the Indian cuisine, the curry paste has been adapted and developed with Thai characteristics until it has become the unique Thai curry paste. Certain spice was removed while others were added to the mix, namely lemongrass, galangal, and kaffir lime. Shrimp paste was also added to make the combination unique in taste and aroma that skyrocketed the Thai curry paste to the global map of deliciousness. Moreover, the Thai curry paste also contains medicinal herbs, which are beneficial to the health.

The handmade curry paste of the Southern Thailand is different in its intense flavor and the use of turmeric as the main ingredient. Its popularity continued to increase, and the original recipe is at its best when all local ingredients are used in the mix. That's why the instant curry paste of Baan Khao Ngam is the top-of-mind choice for the southern cuisine aficionado.

From local herbs to OTOP product

The Thai curry paste of Baan Khao Ngam is recognized as local wisdom and its recipes have been passed down for generations. The Baan Khao Ngam community is located in the abundant land, suitable for growing the main ingredients of the Thai curry paste. Homemakers in the community thus gathered and processed the local produce into the curry paste. Due to large volume of produce, the curry paste was made and sold outside the community. The enthusiasm of the market toward the curry paste led to establishment of the Handmade Curry Paste Group of Baan Khao Ngam.



สรรพคุณทางยามากมายซ่อนอยู่ใน เครื่องแกงตำมือบ้านเขางาม

เครื่องแกงตำมือบ้านเขางามมีส่วนผสมที่เป็นสมุนไพรอันเป็นวัตถุดิบในท้องถิ่นที่หาได้ตามรั้วบ้าน ส่วนผสมหลักได้แก่ **ใบมะกรูด** มีกลิ่นหอมใช้แต่งกลิ่นในอาหารคาวหลายชนิด **น้ำมะกรูด** ใช้ปรุงอาหารเพื่อให้มีรสเปรี้ยวและดับกลิ่นคาวปลา **พริก** ช่วยขยายเส้นโลหิตในลำไส้และกระเพาะอาหาร เพื่อให้ดูดซึมอาหารดีขึ้น ช่วยให้ร่างกายขับถ่ายของเสีย **กระเทียม** มีกลิ่นหอมฉุนเผ็ดร้อน การรับประทานกระเทียมทั้งสดหรือแห้งเป็นประจำยังสามารถป้องกันโรคหวัด วัณโรค คอติบ ปอดบวม ไทฟอยด์ มาลาเรีย คออักเสบ และอหิวาตกโรคได้อีกด้วย **หอมแดง** มีรสฉุน ช่วยขับลม แก้ท้องอืด ช่วยย่อยและเจริญอาหาร แก้กวมน้ำ แก้อาการอักเสบต่างๆ ขับพยาธิ ช่วยให้ร่างกายอบอุ่น **ขมิ้นชัน** มีสรรพคุณบรรเทาอาการท้องอืดท้องเฟ้อ และรักษาแผลในกระเพาะอาหาร สมุนไพรแต่ละชนิดที่เลือกรวมมาถูกนำมาผสมคลุกเคล้าเป็นเครื่องแกงคุณภาพที่คงคุณค่าทางยาไว้อย่างครบถ้วน พร้อมนำไปปรุงอาหารที่ทั้งให้รสชาติอร่อยและมีประโยชน์ต่อสุขภาพ เรียกได้ว่า กินอาหารเป็นยานั่นเอง

กลิ่นหอมเย้ายวนทรงคุณค่าด้วยแรงคน

สำหรับเครื่องแกงตำมือ ชุมชนบ้านเขางาม จุดเด่นอยู่ที่การตำมือใช้แรงคนตำด้วยครกหิน ใช้วัตถุดิบที่มาจากชาวบ้านปลูกกินเองในท้องถิ่น เครื่องแกงที่ได้จากการใช้มือตำในครกหินนั้น จะช่วยให้มีกลิ่นหอมมากกว่าการปั่นด้วยเครื่องปั่น อีกทั้งยังมีส่วนช่วยให้รสชาติของเครื่องแกงมีความเข้มข้นกลมกล่อม นอกจากนี้ ส่วนผสมต่างๆ ของเครื่องแกงบ้านเขางามยังเน้นที่ความสดใหม่ สะอาด และปลอดสารพิษแน่นอน

ปรับเปลี่ยนกรรมวิธีการผลิต แต่อัตลักษณ์ เครื่องแกงตำมือไม่เปลี่ยนแปลง

ดร.สัญชัย ยอดมณี อาจารย์ประจำสาขาเกษตรศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ผู้ดูแลพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องแกงตำมือบ้านเขางาม เล่าให้ฟังว่า “ได้ลงพื้นที่ไปมีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนบ้านเขางาม และพบว่ามีเอกลักษณ์ในกรรมวิธีการผลิตคือ การทำเครื่องแกงโดยใช้ครกหิน แต่ก็มีจุดที่ต้องใช้ระยะเวลาในการผลิตค่อนข้างนาน อาจารย์และทีมงานจึงได้คิดค้นปรับเปลี่ยนขั้นตอนกรรมวิธีการผลิตใหม่ โดยแนะนำให้ชาวบ้านใช้เครื่องบดหยาบพอประมาณก่อน แล้วจึงใช้ครกหินตำมือในขั้นตอนถัดไปในการผลิตเครื่องแกง เพื่อให้เครื่องแกงยังคงมีกลิ่นหอมเป็นจุดขายของเครื่องแกงตำมือบ้านเขางามแห่งนี้ ซึ่งกรรมวิธีที่แนะนำให้คำแนะนำแก่ชาวบ้านนี้ จะช่วยลดเวลาของการผลิตเครื่องแกงตำมือ ทำให้ผลิตได้เร็วขึ้นในปริมาณที่มากขึ้น แต่ก็ยังคงกลิ่นหอมที่เป็นเอกลักษณ์ของเครื่องแกงตำมือบ้านเขางามไว้ได้”

Healthiness can be delicious!

The handmade curry paste of Baan Khao Ngam contains local herbs. Kaffir lime leaf is chosen to add the aroma in various savory dishes; kaffir lime juice is used to add sour flavor while lessening the fish odor; chili expands the blood veins in the intestine and stomach for better digestive and excretory systems; garlic (fresh and dried) is loved for its spicy aroma and its benefit to prevent cold, tuberculosis, pneumonia, typhoid, malaria, infected bronchitis, and cholera; shallot is used for its strong aroma and benefit of relieving gas, bloated stomach, improving digestive system and appetite, relieving bloated skin, infection, removing parasite, and warming the body; turmeric has the benefit of relieving bloated stomach and stomach wounds. All of these herbs are in the curry paste, ready to be cooked as a delightful and healthy meal for health lovers. You are truly what you eat!

Best aroma is handmade aroma

The handmade curry paste of Baan Khao Ngam is distinguished because it is made by hand pounding. The handmade pounding and the stone mortar are the best combo to produce the curry paste that carries the intense aroma of all herbs unachievable any blending machine. Moreover, the handmade curry paste preserves the perfect flavor of the curry paste made of hygienic and chemical-free, freshly harvested ingredients.

Technology improved production process while preserving the identity of handmade curry paste

Dr. Sanchai Yodmanee, lecturer of Home Economics Program, Faculty of Science and Technology, Phuket Rajabhat University, who led the research team of the instant handmade curry paste of Baan Khao Ngam community, shared with us that “After visiting the community, I discovered the unique production technique of the community. The mortar was the key, but its weakness was long lead time. Therefore, we recommended process improvement for the community to grind the raw materials roughly before pounding, enabling faster production while preserving the aroma. This improved the production lead time and increased the produced volume while maintaining the uniqueness of the product.”

ด้วยแรงกายแรงใจสู่การพัฒนา

ดร.สัญชัย เล่าให้ฟังต่อว่า “ในเรื่องของบรรจุภัณฑ์ เมื่อก่อนชุมชนใช้กระดาษแก้วแบบบางห่อเครื่องแกง ทำให้เก็บรักษาเครื่องแกงได้ไม่เกิน 3 สัปดาห์ และบรรจุภัณฑ์ซึ่งใช้กระดาษแก้วติดกาธรรมชาติและมีสติ๊กเกอร์โลโก้ด้านบน ยังไม่มีเอกลักษณ์สะดุดตา ดังนั้นทางทีมงานของอาจารย์จึงได้เข้าไปช่วยให้คำปรึกษาแนะนำและพัฒนาบรรจุภัณฑ์เครื่องแกงอีกด้วย ตั้งแต่การออกแบบและการเลือกใช้วัสดุของบรรจุภัณฑ์ ให้สอดคล้องกับประเภทผลิตภัณฑ์เครื่องแกง เพราะเครื่องแกงบางประเภท เช่น มีน้ำมัน จะมีน้ำมัน การใช้ถุงแก้วอาจไม่เหมาะสม เพราะจะทำให้เกิดการซึมของน้ำมันได้ คณะผู้วิจัยจึงได้แนะนำให้ทางชุมชนเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เป็นวัสดุพลาสติกที่มีความหนาแน่นกว่าเดิม เพราะถ้าเป็นพลาสติกเนื้อบางเหมือนที่ใช้กันตามท้องตลาดทั่วไป เวลาปิดผนึกด้วยความร้อนจะเกิดรอยและเป็นรู เพราะความหนาแน่นของพลาสติกค่อนข้างน้อย ทำให้เครื่องแกงเน่าเสียได้ง่าย จึงต้องเลือกใช้วัสดุที่มีความหนาแน่นขึ้นเพื่อให้เก็บรักษาเครื่องแกงไว้ได้นานขึ้น”

เครื่องแกงตำมือบ้านเขางามเป็นภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นปักษ์ใต้ที่ได้รับการถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น มีส่วนผสมที่เป็นเครื่องเทศและสมุนไพรพื้นถิ่น ผสมผสานกับกรรมวิธีขั้นตอนการผลิตที่ได้รับการพัฒนาต่อยอดโดยทีมวิจัยจากคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ทำให้เครื่องแกงตำมือบ้านเขางาม จังหวัดกระบี่ สามารถเพิ่มกำลังการผลิตได้มากยิ่งขึ้น โดยยังคงไว้ซึ่งรสชาติกลมกล่อม มีกลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว อีกทั้งยังสามารถเก็บรักษาไว้ได้นานมากขึ้น สนใจสั่งซื้อผ่านช่องทางออนไลน์

Facebook Page : เครื่องแกงตำมือกระบี่ โดยชุมชนบ้านเขางาม

LINE ID : @098-0478002

หมายเลขโทรศัพท์ : 098-0478002

เครื่องแกงตำมือบ้านเขางาม จังหวัดกระบี่ จึงเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่นและเป็นอีกหนึ่งความภาคภูมิใจของมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ที่ได้มีส่วนร่วมให้บริการวิชาการ ช่วยยกระดับรายได้และสืบสานภูมิปัญญาด้านอาหารของชุมชนท้องถิ่นอันดามัน



Dedication to development

Dr. Sanchai continued that “Packaging was also improved from thin cellophane, which allowed only up to 3-week shelf life and plain appearance of the product, to thick plastic, which was more suitable for curry paste containing oil like Massaman curry paste. The new solution was recommended by Dr. Sanchai’s research team to solve the problem of product’s short shelf life due to leakage and spoiling from the thin package sealing process.” The handmade curry paste of Baan Khao Ngam is the proof of success when local wisdom is supported by the modern technology. The collaboration between Baan Khao Ngam community and Phuket Rajabhat University elevated the OTP product to the next level. If you are interested to cook a meal of authentic southern meal, check out the facebook page: เครื่องแกงตำมือกระบี่ โดยชุมชนบ้านเขางาม (Krabi handmade curry paste of Baan Khao Ngam); or LINE ID: @098-0478002 ; or Tel.0980478002.

The handmade curry paste of Baan Khao Ngam in Krabi province is an example of how we can add value to the local products. The project is the pride of Phuket Rajabhat University to promote local products and local wisdom of communities along the Andaman coast.

ปลาตุกร้า สูตรลับ ตำรับโคกหาร

The One and Only Pickled Catfish of Baan Koak Harn

ชุมชนบ้านโคกหาร เป็นชุมชนที่มีความอุดมสมบูรณ์ เป็นที่อาศัยของสัตว์นานาชนิดโดยเฉพาะปลาดุก มีมากกว่าปลาชนิดอื่น ด้วยสภาพพื้นที่เป็นพรุเป็นโคลนเป็นที่อาศัยของปลาดุก ชาวบ้านจึงจับปลาดุกมาเพื่อบริโภค เมื่อชาวบ้านจับปลาดุกมาได้เกินกว่าจะบริโภค จึงมีความคิดในการเลี้ยงปลาดุก และนำไปประกอบอาหารและถนอมอาหาร เช่น ปิ้งย่าง ทำปลาเค็ม ซึ่งวิธีการถนอมอาหารที่เก็บได้นานและมีรสชาติอร่อยมากที่สุด คือ การทำปลาตุกร้า เป็นที่มาของผลิตภัณฑ์ “ปลาตุกร้า แห่งบ้านโคกหาร”

The Baan Koak Harn community is located in an abundant area; it is also the natural habitat of many fishes, especially catfish that loves the soft and muddy earth. It is no surprise that catfish became one of the community’s staple. Learning that the natural condition accommodates catfish culture, the community then began catfish culturing and processing catfish surplus by means of grilling or pickling, the latter of which gave birth to the community pride called the “Pickled Catfish of Baan Koak Harn”

ไอริชหรือพัฒนา
จำหน่าย ปลาตุกร้า ปลาแดดเดียว
ไอริชหรือพัฒนา
ปลาตุกร้า

ประเภท	จำนวน	ราคา	รวม
ปลาตุกร้า	100	100	10,000
ปลาแดดเดียว	100	100	10,000
รวม	200	200	20,000

น้ำหนักสุทธิ 500 กรัม
Net Weight 500 g

ข้อมูลโภชนาการ

หน่วยบริโภค : 1/4 ถ้วย (95 กรัม เฉพาะเนื้อ)
จำนวนหน่วยบริโภคต่อถ้วย : 4
คุณค่าทางโภชนาการต่อหน่วยบริโภค
พลังงานต่อหน่วยบริโภค 230 กิโลแคลอรี (พลังงานจากไขมัน 100 กิโลแคลอรี)

ร้อยละของปริมาณในหน่วยบริโภค*	
ไขมันอิ่มตัว 11 กรัม	17%
โซเดียม 4 กรัม	20%
ไขมันอิ่มตัว 140 กรัม	47%
โปรตีน 29 กรัม	
คาร์โบไฮเดรต 3 กรัม	1%
ใยอาหาร 0 กรัม	0%
น้ำตาล 2 กรัม	
โซเดียม 1280 กรัม	44%

ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน*			
ไขมันอิ่มตัว	0%	ไขมันอิ่มตัว	0%
โซเดียม 4%	แคลเซียม	25%	
เหล็ก	4%		

* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนอายุ 18 ปีขึ้นไป (Thai RD) โดยอิงจากความต้องการพลังงาน 2,000 กิโลแคลอรี
ความต้องการพลังงานต่อผู้ใหญ่และเด็กโต ผู้ที่ต้องการพลังงาน 2,000 กิโลแคลอรี ควรได้รับสารอาหารต่าง ๆ ดังนี้

ไขมันอิ่มตัว	น้อยกว่า	65 กรัม
โซเดียม	น้อยกว่า	20 กรัม
ไขมันอิ่มตัว	น้อยกว่า	300 กรัม
คาร์โบไฮเดรต	น้อยกว่า	300 กรัม
ใยอาหาร	น้อยกว่า	25 กรัม
โซเดียม	น้อยกว่า	2,000 กรัม

พลังงาน (กิโลแคลอรี) ไขมัน = 9 ; โปรตีน = 4 ; คาร์โบไฮเดรต = 4

ส่วนประกอบที่ใช้ปรุง : ไขมัน 77.30% , แป้ง 14.49% , เกลือ 8.21%
เก็บไว้ในตู้เย็น ในกรณีที่นำไปปรุงสุกควรรับประทานทันที

ควรบริโภคก่อน

ก่อตั้งเมื่อ : 7/71 ณ 2 กิโลเมตร อ.เขาพนม 3.กม 80204
โทร. 091 791 3704 (ภูวนิด พงษ์อินทร์)

ดร.ธัชชพร ไชยเจริญ รองคณบดีฝ่ายแผนและประกัน คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ซึ่งร่วมมือกับชุมชนในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาตุ๋น กล่าวว่า “ปลาตุ๋น เป็นอาหารภูมิปัญญาชาวบ้าน การนำปลาตุ๋นมาถนอมอาหารของคนปักษ์ใต้ มีมาตั้งแต่สมัยโบราณ เพื่อเก็บรักษาอาหารไว้รับประทานได้นานขึ้น ซึ่งทางกลุ่มศูนย์การเรียนรู้เพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสินค้า หมู่ 2 ตำบลโคกหาร อำเภอเขาพนม จังหวัดกระบี่ ได้มีการเลี้ยงปลาตุ๋นในหมู่บ้าน 174 ครัวเรือน และ นำมาแปรรูปเป็นปลาตุ๋น”



สูตรลับความอร่อยของปลาตุ๋นโคกหาร

ปลาตุ๋นไม่เหมือนกับปลาร้าทั่วไป โดยปกติปลาร้าจะหมักด้วยปลาตัวเล็กมีรสเค็ม แต่ปลาตุ๋นหมักด้วยปลาตุ๋นขนาดพอดีทั้งตัว ไม่เลาะมีรสเค็มปนหวาน ขั้นตอนการทำปลาตุ๋น เริ่มจากนำปลาตุ๋น 5 กิโลกรัม มาล้างน้ำให้สะอาดและล้างในตะแกรงให้สะอาดน้ำ ทิ้งไว้นาน 3 ชั่วโมง จากนั้นนำปลาที่สะอาดเรียบร้อยแล้ว ใส่เกลือ 2.2 มิลลิกรัม และ น้ำตาลทราย 2.2 มิลลิกรัม ยัดใส่ในท้องปลาและคลุกเคล้ากับตัวปลา หลังจากนั้นนำปลาตุ๋นหมักในถังหมัก จัดเรียงเป็นชั้น ๆ จนเต็ม ปิดฝาให้สนิท หมักทิ้งไว้ 2 คืน ปลาที่ผ่านการหมักแล้วต้องตากแดดนาน 5 ชั่วโมง แล้วนำปลามาห่อด้วยกระดาษขับน้ำและน้ำมัน ใส่ถังพลาสติกที่มีฝาเกลียว ปิดฝาให้มิดชิดทิ้งไว้ 2 วัน หลังจากนั้นนำปลามาแกะกระดาษห่อออกนำไปตากแดดครั้งที่ 2 ประมาณ 5 ชั่วโมง เป็นอันเสร็จสิ้น นำไปบรรจุจำหน่าย หรือนำไปรับประทานได้

เคล็ดลับความอร่อยการทอดปลาตุ๋น อาหารคู่ครัว

เมื่อได้ ปลาตุ๋น ที่ผ่านกรรมวิธีการหมัก และตากแดดเรียบร้อยแล้ว สามารถนำไปทอด โดยการตั้งกระทะใส่น้ำมันพอประมาณ เมื่อน้ำมันร้อนได้ที่ นำปลาตุ๋นลงกระทะทอดให้พอสุก เนื่องจากปลาตุ๋นมีส่วนผสมของน้ำตาลอาจทำให้ไหม้ได้ง่าย จากนั้นตักขึ้นพักให้สะเด็ดน้ำมัน สามารถรับประทานได้เลย หรือนำมาอย่างไฟอ่อน ๆ แทนการทอดก็เป็นอีกหนึ่งวิธีที่สามารถทำได้เช่นกัน และใครต้องการเพิ่มรสชาติความอร่อยแซ่บของปลาตุ๋น ให้หันพริกสด หอมแดง และเพิ่มความซี้ดด้วยการบีบมะนาวลงบนตัวปลา พร้อมรับประทานคู่กับข้าวสวยร้อน ๆ หรือข้าวเหนียวก็อร่อยไม่แพ้กัน

Dr. Thatchaporn Chaicharoen, Deputy Dean of Planning and Quality Assurance Department, Faculty of Agricultural Technology, Phuket Rajabhat University, who led the collaboration with the community to develop the pickled catfish development, shared that “Pickled catfish is local wisdom passed down in families for generations of southern people. The Learning Group aimed to increase productivity of Baan Koak Harn community in Moo 2, Tambon Kaok Harn, Amphoe Khao Panom, Krabi province. Over 174 families make a living from catfish culture and catfish pickling.”

Secret behind the Pickled Catfish of Baan Koak Harn

Catfish changed the game for pickled fish entirely, since pickled fish recipes normally suggest small fish and the end result of the recipe is a salty pickled fish sauce. The pickled catfish is different as the whole catfish is pickled to preserve the firm texture of the fish and the final taste is sweet and salty. Following the secret recipe, 5-kg catfish is cleaned and dried for 3 hours before stuffing 2.2 mg. of sugar and 2.2 mg. of salt inside the fish, and rubbing them on the fish skin, too. Then, arrange the catfish in the pickling containers until full, close the lid tight, and leave it for 2 nights. The pickled fish must be sundried for 5 hours and wrapped in water and oil absorbent paper before placed in the plastic bucket with twisted lid. Leave the airtight bucket for 2 days, then unwrap the fish and dry them for 5 hours. By then, the product is ready for packaging and sales, or served on the table.

Cooking tip for maximum taste

In frying the pickled fish, make sure you pour enough oil for deep frying. Once the oil heats, deep fry the pickled fish and leave it to brown. Beware that the catfish contains sugar, which can easily burn. As the fish browns, let it rest for awhile and serve. Grilling is an interesting alternative, but please grill it gently using low heat. You can also spice it up with fresh chili, shallot, and a squeeze of lemon juice; the dish goes very well with a bowl of freshly cooked rice or sticky rice.

ปลาตุกร้าบ้านโคกหาความแตกต่างที่ลงตัว

ปลาตุกร้าของกลุ่มศูนย์การเรียนรู้เพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสินค้าบ้านโคกหา เขาพนม จังหวัดกระบี่ มีรสชาติที่แตกต่าง หอมอร่อย ด้วยส่วนผสมหมักปลาซึ่งเป็นสูตรลับของที่นี่ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ปลาตุกร้าที่เลี้ยงเอง สามารถกำหนดขนาดปลาให้เท่าๆ กัน นอกจากนี้ ปลาตุกร้าบ้านโคกหายังมีกลิ่นหอม รสชาติกลมกล่อมเฉพาะตัว แตกต่างจากปลาตุกร้าจากที่อื่น

เรียบแต่โก้ ทรึการเพิ่มยอดขาย

ผลิตภัณฑ์ปลาตุกร้าบ้านโคกหา มีแนวทางในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่สามารถช่วยในการเก็บรักษาได้นานขึ้น การขนส่งที่สะดวกสบาย และสวยงามดูดี เป็นการเพิ่มมูลค่าให้ผลิตภัณฑ์ อีกทั้งยังให้ข้อมูลโภชนาการที่บอกถึงคุณค่าทางอาหารที่ผู้บริโภคจะได้รับ ซึ่งการพัฒนาในส่วนนี้ จะช่วยเพิ่มยอดขาย และทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่รู้จักเพิ่มมากขึ้น



ขอบขอบคุณร่วมช่วยเหลือ และการสนับสนุน

ผลิตภัณฑ์ปลาตุกร้าบ้านโคกหาได้ส่งขายทั้งในจังหวัดกระบี่ และต่างจังหวัด ทางมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตได้เข้ามาช่วยต่อยอดการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในทุกมิติ ทั้งตัวผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ และการตลาด เป็นการช่วยเพิ่มยอดขาย สร้างอาชีพ สร้างรายได้ให้กับชุมชน ทั้งผู้เลี้ยงปลา และผู้ประกอบการในแต่ละครัวเรือนของหมู่บ้านโคกหา เป็นการพัฒนาเศรษฐกิจภายในชุมชนอย่างยั่งยืน

ปัจจุบัน ผลิตภัณฑ์ปลาตุกร้าบ้านโคกหา กลายเป็นสินค้าของดีประจำจังหวัดกระบี่ ตัวผลิตภัณฑ์ปลาตุกร้าเป็นสูตรลับของทางกลุ่มที่สามารถทำให้ลูกค้าพึงพอใจในรสชาติ และขายในราคาที่ย่อมเยา แพ็คละ 500 กรัม ราคา 180 บาท ผู้ที่สนใจสามารถซื้อสินค้าได้ที่ กลุ่มศูนย์การเรียนรู้เพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสินค้าปลาตุกร้าโคกหา เลขที่ 71/1 หมู่ 2 ตำบลโคกหา อำเภอเขาพนม จังหวัดกระบี่ 80204 โทร.093-7913704 (คุณสวิส พรหมชัยศรี) ของอร่อยไม่จำเป็นต้องจ่ายแพง 90% ของลูกค้ายืนยันว่าสินค้าเราดีที่สุด

The perfect combo of difference

The pickled catfish of the Learning Group for Enhanced Productivity of Baan Koak Harn in Khao Panom, Krabi province, is a marvelous sweet and salty combination. The trade secret lies in the size of catfish cultured and harvested in the best size for pickling. Moreover, the pickled fish gives sweet aroma that is totally different from others.

Simple but complexed element helps boosting the sales

Production of pickled catfish of Baan Koak Harn follows the guideline for packaging for longer shelf life, logistics convenience, and attractiveness. It is a simple technique to add value to the product; nutritional information is also available on the label to help customers to make buying decision. The improved package contributed to the increase both in sales and awareness of the brand.

Appreciation for support

The pickled catfish of Baan Koak Harn product is now available in Krabi and other provinces. The support on product and packaging improvement as well as marketing from Phuket Rajabhat University significantly boosted the sales, built careers, and generated new streams of revenue for the entire community, especially the aqua farmers and processors of catfish. With this support, the Baan Koak Harn is progressing healthily on its journey to self-sufficiency.

Currently, the pickled catfish of Baan Koak Harn is one of the best OTOP sellers as the taste is right and the price is right-on. A 500-g pack will cost you only 180 baht. If you are interested to get a bite, please contact the Pickled Catfish Of The Learning Group for Enhanced Productivity of Baan Koak Harn at the address 71/1, Moo 2, Tambon Koak Harn, Amphoe Khao Panom, Krabi province 80204; or Tel. 0937913704 (Mr. Swiss Promchaisri). Enjoy the great product at great price; we guarantee our products with a statistic of 90% repeated purchase!

โรตีสกรอบ รสเกษม เมืองกระบี่

Crispy Roti by Roskasem of Krabi Province

“พอเราสอนชาวบ้านเสร็จ ตามสูตรโรตีสกรอบที่ทางกลุ่มได้คิดค้น ชาวบ้านพากันบอกว่าจะเอาไปขายเลย” ประโยคนี้เติมพลังใจให้กับ อาจารย์แสงระวี ณ พัทลุง อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต และคณะทำงาน ให้ได้หายเหนื่อยจากความพยายามที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์ของกลุ่มสตรีพัฒนานิคม ตำบลคลองท่อมเหนือ อำเภอคลองท่อม จังหวัดกระบี่ ทีมนักวิชาการจากมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ได้นำองค์ความรู้ไปพัฒนาผลิตภัณฑ์ สร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ “โรตีสกรอบ กลุ่มสตรีพัฒนานิคม”

“After we introduced the crispy roti recipe, which was an improved version from the original one of the Group, all members agreed to master the recipe and sell it right away.” This statement brought great joy to ajarn Sangrawee Na Pattalung, lecturer of Home Economics Program, Faculty of Science and Technology, Phuket Rajabhat University, and her team. Their effort paid off beautifully after the collaboration with the Pattana Nikom Women Group of Tambon Klong Tom Neua, Amphoe Klong Tom, Krabi province, to develop and add value to the “crispy roti of the Pattana Nikom Women Group”.



จนทำให้สมาชิกในกลุ่มรู้สึกตื่นตัว และจะนำสูตรโรตีสกรอบที่ได้พัฒนาขึ้นใหม่นี้ ไปวางจำหน่ายเพื่อสร้างรายได้ให้กับสมาชิก อันเป็นสิ่งที่ยืนยันได้ว่า อาจารย์แสงระวี ณ พัทลุง มาถูกทางแล้ว และขั้นตอนต่อไปที่ทีมนักวิชาการจากมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต จะสนับสนุนทางกลุ่มแม่บ้าน คือการวิจัยเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้สามารถเก็บไว้ได้นานขึ้น พร้อมต่อการวางจำหน่าย



จุดเริ่มต้น “โรตีสกรอบ” กลุ่มสตรีพัฒนานิคม

เริ่มแรก อาจารย์แสงระวี และคณะทำงาน ได้ลงพื้นที่เพื่อจะเข้าไปพัฒนาการทำขนมฮาลาล ให้กับกลุ่มสตรีพัฒนานิคม แต่อาจารย์แสงระวี สังเกตเห็นว่า สมาชิกกลุ่มทุกคนทำอาหารหวานแก่ง และทำให้หลายชนิด อาจารย์แสงระวีได้จับเข่าคุยกับชาวบ้าน นำโดย คุณจินตนา สุพรรณพงศ์ หรือ จ๊ะแซก ประธานกลุ่มสตรีพัฒนานิคม ทำให้ทราบถึงข้อมูลเชิงลึกว่า ความต้องการที่แท้จริงของสมาชิกกลุ่ม คือต้องการให้ทีมวิจัยพัฒนาการทำโรตีสกรอบให้มีลักษณะเป็นแผ่นใหญ่ มีความ หอม หวาน กรอบ ซึ่งเป็นที่นิยมของลูกค้าในปัจจุบัน

จากการลงพื้นที่ของอาจารย์แสงระวี และคณะทำงาน ได้ข้อมูลว่าสมาชิกกลุ่มสามารถทำโรตีสกรอบได้อยู่แล้ว แต่ชาวบ้านยังทำโรตีสกรอบไม่เป็น ทางกลุ่มสตรีพัฒนานิคมจึงมีความต้องการให้ทีมวิจัย จากมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต เข้าไปช่วยเหลือ และร่วมวิจัยพัฒนาโรตีสกรอบไปพร้อมกับชาวบ้าน

เริ่มไปพร้อมๆ กัน

อาจารย์แสงระวี เล่าถึงจุดเริ่มต้นของสูตรโรตีสกรอบว่า “อาจารย์ไม่เคยทำโรตีสกรอบมาก่อนเลย เคยแต่รับประทาน พอทราบความต้องการของชาวบ้าน อาจารย์ก็เริ่มทดลองทำโรตีสกรอบ ซึ่งเป็นเรื่องค่อนข้างยาก อาจารย์ได้ลงพื้นที่ศึกษาการทำโรตีสกรอบของชาวบ้าน ว่าชาวบ้านทำอย่างไร โรตีสที่ได้เป็นแบบไหน ทำให้อาจารย์ค้นพบว่าชาวบ้านที่นี่มีพื้นฐานและความเชี่ยวชาญในเรื่องการทำโรตีสเป็นอย่างดี หลังจากนั้นอาจารย์และทีมวิจัยจึงได้ทำการศึกษาเพิ่มเติม คิดค้นสูตรโรตีสกรอบ ทดลองผลิต จนทำให้ได้สูตรโรตีสกรอบที่ลงตัว ซึ่งเป็นสูตรเฉพาะของกลุ่มสตรีพัฒนานิคม และแตกต่างจากโรตีสกรอบจากที่อื่น ๆ ตรงกับความต้องการของสมาชิกกลุ่มสตรีพัฒนานิคม และมีรสชาติที่อร่อยถูกใจกลุ่มผู้บริโภคที่ได้ลงรับประทาน”

The members of the Group loved the improved recipe and agreed to use it for production immediately as they were confident it could definitely improve their income. It proved that Prof. Sangrawee was on the right track; her team’s next milestone is development for a longer shelf life.

The quest for better “crispy roti”

Originally, Ms. Sangrawee’s team worked in collaboration with the Pattana Nikom Women Group for a dessert call “Alua”. Nevertheless, Prof. Sangrawee observed that all members of the Group were dessert experts; so, she discussed with the Chair of the Group, Ms. Jintana Supanpong or “Ja (big sister) Kaek”. She revealed the insight of the Group that they would like the research team to help developing the crispy roti to be bigger, crispier, and sweeter, which was very trendy in the present.

Lecturer Sangrawee acknowledged the request; her team gathered further data and found out that they were excellent soft roti makers, but they did not know how to make crispy roti. The support from the Phuket Rajabhat University could fulfill their needs.

Taking the first step together

Ms. Sangrawee relived her memory of the first step. “I never made crispy roti before. Upon the Group’s request, I tried my own version of crispy roti and found out that it was rather difficult. So, I studied from the experts in the Group about their recipes and techniques. Next, we added in certain steps to formulate the crispy roti recipe until we agreed that what we had on hand was the unique crispy roti recipe with the taste profile that matched the preference of our focus group.”



เคล็ดลับความอร่อย “โรตีสกรอบ” กลุ่มสตรีพัฒนานิกม

ถ้าพูดถึง โรตีสกรอบ ก็ถือว่าเป็นขนมรับประทานยามว่างซึ่งเป็นที่นิยมของชาวปักษ์ใต้ จึงไม่ใช่เรื่องแปลกที่จะมีผู้ผลิตโรตีสกรอบจำหน่ายหลายรายนับไม่ถ้วน แต่สิ่งที่จะมัดใจลูกค้าได้ คือความกรอบและความอร่อย ซึ่งเป็นที่มาของสูตรโรตีสกรอบของกลุ่มสตรีพัฒนานิกม อาจารย์แสงระวีเล่าต่อไปว่า “โรตีสมีหลายสูตร หลายแบบ แต่โรตีสกรอบของกลุ่มสตรีพัฒนานิกมมีสูตรเฉพาะที่ทางทีมงานของอาจารย์คิดค้นพัฒนาขึ้นอย่างพิถีพิถัน มีการปรับเป็นทรงกลม เส้นผ่านศูนย์กลางประมาณหนึ่งนิ้วครึ่ง รับประทานง่าย เลือกใช้น้ำมันแทนมาการีน เพราะจะมีความหอมมากกว่า เวลาทอดก็เลือกใช้มาการีนแทนน้ำมัน ซึ่งจะช่วยให้เพิ่มความกรอบให้กับโรตีส นอกจากนี้ รูปแบบบรรจุภัณฑ์ ทางคณะทำงานเราก็ได้เข้าไปช่วยพัฒนาและออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้ด้วย ยิ่งช่วยให้สามารถเก็บรักษาความกรอบของโรตีสไว้ได้นานยิ่งขึ้น โดยไม่ต้องใช้สารที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ”

นี่เป็นเพียงข้อมูลส่วนหนึ่งของสูตรลับโรตีสกรอบของกลุ่มสตรีพัฒนานิกม ที่ทีมนักวิชาการจากมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตเข้าไปช่วยพัฒนาให้ทางกลุ่มสตรีพัฒนานิกม ยังมีสูตรความอร่อยนอกเหนือจากนี้ที่เปิดเผยไม่ได้ เพื่อคงไว้ซึ่งสูตรลับความอร่อยของโรตีสกรอบกลุ่มสตรีพัฒนานิกม หากอยากลองชิมรสต้องติดต่อ จ๊ะแซก ประธานกลุ่มสตรีพัฒนานิกม หมายเลขโทรศัพท์ 0809102902 หรือเดินทางไปยังตำบลคลองท่อมเหนือ อำเภอลองท่อม จังหวัดกระบี่เท่านั้น



แลกเปลี่ยนเรียนรู้ ชิงกันและกัน

“จากการลงพื้นที่ ได้พบปะทำความรู้จักกับชาวบ้าน และมีส่วนร่วมในการคิดค้นสูตรโรตีสกรอบ ทำให้อาจารย์สัมผัสได้ถึงอหิยาศัยไม่ตรีความน่ารักของชาวบ้าน ทั้งที่พวกเขาทำโรตีสเชี่ยวชาญกันอยู่แล้ว แต่ชาวบ้านพร้อมเรียนรู้ตลอดเวลา เหมือนน้ำที่ไม่เต็มแก้ว ทำให้รู้สึกอยากเข้าไปช่วยพัฒนาผลิตภัณฑ์มากขึ้นไปอีก พอเสร็จสิ้นโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ชาวบ้านกลับทำโรตีสกรอบเก่งกว่าทีมวิจัยเสียอีก ทำได้น่ารับประทานและอร่อย นอกจากนี้ทางสมาชิกกลุ่มสตรีพัฒนานิกมยังได้แลกเปลี่ยนเทคนิคเล็กๆ น้อยๆ เกี่ยวกับการทำโรตีสให้กับคณะวิจัยอีกด้วย ทำให้เห็นถึงความพร้อมของชาวบ้าน ตอนนี้เราเพียงแค่ออผลวิจัยให้แน่ใจ



The secret formula specially concocted for the Pattana Nikom Women Group

Since roti is one of the most popular snacks in the southern region of Thailand, you can see roti shops everywhere in all southern provinces. The crispy roti could be the gamechanger for the Group, which was their aspiration. Ms. Sangrawee revealed that “There are tons of roti recipes; so, we needed to differentiate that of the Pattana Nikom Women Group. We carefully designed the perfect round shape of 1” 1/2 inch diameter. Butter is used instead of margarine for more aroma, but margarine was still in the formula as it replaced oil for a crispier effect. The packaging was also developed for a longer shelf life without the use of any harmful chemical.”

This is only a fragment of the secret recipe of the Pattana Nikom Women Group as the trade secret cannot be revealed. If you want to make you day crispier, please call Ja Kaek at Tel. 0809102902 or visit the Group in Tambon Klong Tom Neua , Amphoe Klong Tom in Krabi province.

Success from knowledge sharing

“I believed that the success came from sincere communication as much as the technical knowhow. Getting to know the crew of the Group helped me realized the actual requirement of the Group and their passion to learn more and be more although they were already roti experts. Their passion inspired me to seek for new and innovative technique to improve the already best product to get even better. After we introduced the new crispy roti recipe, the members of the Pattana Nikom Women Group further developed it; and their expertise now has surpassed that of the research team already!

ว่าโรตีสกรอบของเราสามารถเก็บไว้ได้นานเท่าไร? อีกไม่ช้าโรตีสกรอบของกลุ่มสตรีพัฒนานิคคมก็จะพร้อมวางขาย สร้างรายได้ให้แก่สมาชิกกลุ่มทุกคน” อาจารย์แสงระวีเล่าให้ฟังด้วยใบหน้ายิ้มที่เต็มไปด้วยรอยยิ้ม

การลงพื้นที่นำองค์ความรู้ด้านคหกรรม มาพัฒนาผลิตภัณฑ์ของกลุ่มสตรีพัฒนานิคคม ตำบลคลองท่อมเหนือ อำเภอคลองท่อม จังหวัดกระบี่ ถือเป็นการสร้างประโยชน์ต่อสังคม ทำให้ชุมชนท้องถิ่นสามารถพึ่งพาตัวเองได้โดยผ่านกระบวนการทำงานอย่างทุ่มเทของอาจารย์แสงระวี ณ พัทลุง อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต และคณะทำงาน จนได้เป็นผลิตภัณฑ์โรตีสกรอบ อันเป็นจุดเริ่มต้นของการสร้างรายได้ที่ยั่งยืนให้แก่ชุมชนในอนาคตอันใกล้

They are now sharing new discoveries from their ideas with us, and we are soon to get the research result on the new length of shelf life. Then, the crispy roti of the Pattana Nikom Women Group will be ready for the market and more income will be enjoyed by all members.” Said Ms. Sangrawee said with a beaming smile.

The dedication of Ms. Sangrawee Na Pattalung and her research team is the role model of how the new generations can apply the modern knowledge to local wisdom and uplift the life of the local communities and the society at large.



เซรั่มจากน้ำผึ้งป่า สรรพคุณล้ำค่า จากธรรมชาติสรรสร้าง

Wild Honey Serum: Beautiful Treasure from Nature

เมื่อพูดถึง น้ำผึ้ง ทุกคนน่าจะรู้จักเป็นอย่างดี ผู้เขียนเองก็รับประทานมาตั้งแต่เด็กๆ เวลาไม่สบาย รู้สึกระคายคอ คุณแม่นางพยาบาลแสนน่ารักประจำตัว จะนำน้ำผึ้งมาป้อนให้จนหายป่วย คุณแม่เคยบอกว่า “น้ำผึ้งเป็นทั้งอาหารและมีสรรพคุณทางยาที่ธรรมชาติสรรสร้างมา”

Honey has been a part of practically everyone's life. When I was a kid, my mother always fed me with honey whenever I had sore throat. She said to me “Honey is more than food; it is also medicine meticulously created by nature.” So, I researched further as I wanted to learn more about what honey can do; and found out that honey consisted mainly of water, fructose, glucose, amino acid, and many more minerals, including iron, copper, manganese, potassium, and magnesium.



ผู้เขียนเองก็แอบสงสัยว่าน้ำผึ้งมีดีถึงเพียงนั้นหรือ จึงได้ศึกษาหาข้อมูลเพิ่มเติม ทำให้รู้ว่าน้ำผึ้งมีองค์ประกอบหลักคือ น้ำ น้ำตาล ฟรุกโทส และน้ำตาลกลูโคส น้ำผึ้งยังมีกรดอะมิโน และแร่ธาตุต่างๆ อีกมากมาย เช่น เหล็ก ทองแดง แมงกานีส โพแทสเซียม และแมกนีเซียม โอโฮ...น้ำผึ้งนี้สุดยอดจริงๆ คงเป็นเพราะเหตุนี้ ชุมชนบ้านเขาค้อม ตำบลเขาคราม อำเภอเมือง จังหวัดกระบี่ จึงได้นำน้ำผึ้งป่ามาผลิตเป็น **เซรั่มน้ำผึ้งป่า** และนั่นก็ทำให้ผู้เขียนที่ถึงกับร้องว่า รีบสืบค้นข้อมูลและทำความเข้าใจกับเซรั่มจากน้ำผึ้งป่าให้มากขึ้น

น้ำผึ้งโพรง น้ำผึ้งป่าจากภูมิปัญญาชาวบ้าน

น้ำผึ้งมีมากมายหลายชนิด เช่น น้ำผึ้งหลวง น้ำผึ้งเดือนห้า น้ำผึ้งโพรง น้ำผึ้งแต่ละชนิดมีจุดเด่น รสชาติ และแหล่งที่มาไม่เหมือนกัน “น้ำผึ้งโพรง” ไม่ใช่ผึ้งที่ได้จากการเลี้ยง แต่เป็นน้ำผึ้งที่ได้จากป่าธรรมชาติ โดยชาวบ้านเขาค้อมมีภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น ในการล่อผึ้งมาสร้างรังและจะปล่อยให้ตามธรรมชาติ น้ำผึ้งโพรงพบมากที่ บ้านเขาค้อม ตำบลเขาคราม อำเภอเมือง จังหวัดกระบี่

ดร.สุธิดา รัตนบุรี อาจารย์ประจำคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต หัวหน้าคณะวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์เซรั่มจากน้ำผึ้งป่า เล่าให้ฟังว่า “น้ำผึ้งโพรงที่บ้านเขาค้อม ชาวบ้านจะสร้างรังและใส่เหยื่อล่อเพื่อให้ผึ้งป่ามาทำรัง พอผึ้งบินมาทำรัง ชาวบ้านจะปล่อยให้ตามธรรมชาติ จนถึงช่วงเวลาที่เหมาะสมต่อการเก็บน้ำผึ้งชาวบ้านจึงไปเก็บน้ำผึ้งที่รังที่ได้สร้างไว้ สิ่งที่น่าสนใจของน้ำผึ้งที่นี่ คือจะใช้น้ำหวานจากใบยางพาราเป็นเหยื่อล่อให้ผึ้งมาอยู่ในรังที่สร้างไว้ ทำให้น้ำผึ้งบ้านเขาค้อมมีรสชาติความหวานที่ไม่เหมือนกับที่อื่น”



Wow! That's why honey is a medicine. I guess for the same reason, the Baan Khao Kom Community in Tambon Khao Kram of Krabi province decided to produce the wild honey serum from the wild honey. It is totally amazing once you know the benefit of this serum.



Wild honey from Asiatic Honey Bee harvested by the local wisdom

There are several types of honey such as honey from giant honeybee, Asiatic honeybee, and honey harvested in draught season, of which their taste and sources vary. “Asiatic honeybee honey” is harvested from the nature, not farm, and the best source is the harvest of the Baan Khao Kom Community due to the bee's natural habitat near the community and the locals' expertise to use natural techniques to attract the bees to build their beehives nearby. Asiatic honeybee honey is abundant at Baan Khao Kom in Tambon Khao Kram, Amphoe Meuang, Krabi province.

Dr. Sutida Rattanaburi, lecturer of the Faculty of Science and Technology, Phuket Rajabhat University, the Head of Research Team for development of wild honey serum, shared that “The wild honey of Baan Khao Kom is harvested from beehives built by the community members. Inside the manmade beehives are the bait for bees to settle and grow their natural beehives. The locals let the nature takes on its duty and harvest the honey at the right time. The interesting technique is the bait inside the manmade beehive, which is the sweet juice from rubber tree leaf that gives the unique sweetness.”

ที่มาของเซรั่มจากน้ำผึ้งป่า

ดร.สุธิดา เล่าขยายความเพิ่มเติมว่า “จุดเริ่มต้นของเซรั่มน้ำผึ้งป่าเกิดจากประธานชุมชนบ้านเขาค้อม ตำบลเขาคราม อำเภอเมือง จังหวัดกระบี่ ต้องการเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์น้ำผึ้ง ให้น้ำผึ้งมีราคาสูงขึ้น วันหนึ่งประธานชุมชนได้เดินเข้าร้านสะดวกซื้อที่อยู่ใกล้ๆ หมู่บ้าน บังเอิญเห็นครีมบำรุงผิวของแบรนด์ต่าง ๆ บนชั้นวางของ และมีหลายแบรนด์ใช้น้ำผึ้งเป็นส่วนผสม ทำให้เกิดไอเดียที่จะเพิ่มมูลค่าของน้ำผึ้ง ซึ่งชาวบ้านมีเพียงความตั้งใจ แต่ไม่มีองค์ความรู้ที่จะนำน้ำผึ้งมาทำเป็นเครื่องสำอางเป็นที่มาทำให้ คณะนักวิจัยจากมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ลงพื้นที่ชุมชนเพื่อช่วยคิดค้นพัฒนาผลิตภัณฑ์เซรั่มจากน้ำผึ้งป่า”



จากน้ำผึ้งป่าสู่ห้องทดลองทางวิทยาศาสตร์

จากการลงพื้นที่ชุมชน คณะนักวิจัยได้ทำการศึกษาน้ำผึ้งโพรง โดยนำน้ำผึ้งโพรงจากบ้านเขาค้อมที่ชาวบ้านเก็บได้จากแหล่งธรรมชาติไปทดลองศึกษาในห้องปฏิบัติการอย่างละเอียด ทำการค้นหาสารต่างๆ ที่จะสกัดมาเป็นเซรั่มบำรุงผิว ดร.สุธิดา เล่าให้ฟังต่อว่า “เราได้นำน้ำผึ้งจากบ้านเขาค้อมเข้าห้องทดลองทางวิทยาศาสตร์ และให้สถาบันการวิจัยและพัฒนาของมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ทำการศึกษาวิเคราะห์สารต่างๆ ที่มีอยู่ในน้ำผึ้ง เบื้องต้นเราค้นพบข้อมูลว่า ในน้ำผึ้งมีสารต้านอนุมูลอิสระหรือ Antioxidant ที่มีส่วนช่วยชะลอความเสื่อมของผิว ส่วนสารอื่นๆ กำลังรอผลการวิจัยที่จะออกมาในอีกไม่ช้านี้”

จากความมุ่งมั่นตั้งใจจริง ก่อให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่สร้างรายได้ให้แก่ชุมชน

วิสาหกิจชุมชนเลี้ยงผึ้งโพรง บ้านเขาค้อม ตำบลเขาคราม อำเภอเมือง จังหวัดกระบี่ เป็นชุมชนที่มีความพร้อมทั้งด้านงบประมาณ และบุคลากร สมาชิกทุกคนมีความตั้งใจจริงที่จะพัฒนาเซรั่มจากน้ำผึ้งป่าและพร้อมที่จะเรียนรู้ “ชุมชนแห่งนี้มีความพร้อมและมีความมุ่งมั่นอย่างมากที่จะพัฒนาเซรั่มจากน้ำผึ้งป่า เมื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์สำเร็จแล้ว สิ่งที่ชุมชนตั้งเป้าหมายต่อไป คือจะต้องได้รับการรับรองผลิตภัณฑ์จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ซึ่งในส่วนนี้ คณะทำงานเรามีความยินดี

The birth of wild honey serum

Dr. Sutida elaborated that “The beginning of the wild honey serum was originated from the Chair of the Baan Khao Kom, Khao Kram subdistrict, Amphoe Meuang, Krabi province. His intention was to add value to the wild honey products. One day, he went to a convenience store nearby and saw many beauty products from numerous brands using honey as their main ingredient. He was inspired by what he saw and tried to build a beauty product with their honey, too. Unfortunately, the community needed more than just passion to make it happen and that was where the research team of the Phuket Rajabhat University could support them. We decided immediately to kick off our collaboration for the wild honey serum product.”

Wild honey journey from the natural forest to a science lab.

Based on the discussion with the community, the research team gathered data and studied deeper about the wild honey harvested by the community. Laboratory processes were conducted to identify the right elements for production of the wild honey serum. Dr. Sutida further explained that “We collected samples of wild honey from the Baan Khao Kom community and put it through various scientific tests. Meanwhile, the Research and Development Center of Phuket Rajabhat University conducted an in-depth study about the elements of the wild honey. Initially, we found that wild honey is excellent antioxidant for the skin while further study results are soon to be concluded.”



และพร้อมที่จะให้คำปรึกษาและช่วยเหลืออย่างเต็มที่” ดร.สุธิดา เล่าให้ฟังด้วยน้ำเสียงที่เปี่ยมล้นด้วยความมุ่งมั่นและตั้งใจจริง ที่จะช่วยให้เซรั่มจากน้ำผึ้งป่าของชุมชนบ้านเขาค้อม ตำบลเขาคราม อำเภอเมือง จังหวัดกระบี่ เป็นสินค้าที่มีคุณภาพได้รับการรับรองมาตรฐานจาก ออย. และสามารถออกวางจำหน่ายสร้างรายได้ให้แก่ชุมชน

เชื่อว่าคุณผู้อ่านได้รู้จักความเป็นมาของเซรั่มน้ำผึ้งป่าจากบ้านเขาค้อมแล้ว คงอยากอุดหนุนผลิตภัณฑ์ของชุมชนแห่งนี้ด้วยเหตุผลนานาประการแต่อย่ารีบร้อนใจ เพราะผลิตภัณฑ์ยังอยู่ในระหว่างการศึกษาและพัฒนาเพื่อให้ผลิตภัณฑ์ชุมชนมีคุณภาพได้มาตรฐาน หากสนใจและต้องการข้อมูลเพิ่มเติม สามารถติดต่อ คุณสันต์ สมบูรณ์ ประธานชุมชนบ้านเขาค้อม หมายเลขโทรศัพท์ 086-2832286 รวมทั้งสามารถไปเยี่ยมชมแหล่งผลิตน้ำผึ้งป่าแห่งนี้ ให้เห็นถึงภูมิปัญญาอันทรงคุณค่าของชาวบ้านด้วยตัวเองก็ได้เช่นกัน



Passion leads to evolution for the community

The Asiatic Honeybee Cooperative of Baan Khao Kom, Tambon Khao Kram, Amphoe Meuang, Krabi province, is well-prepared in terms of finance and human capital. All members are passionate about the development of wild honey serum and eager to learn more about the knowhow. “The community is ready and determined to develop the new product—the wild honey serum. Their next milestone is to receive certification from the Food and Drug Administration (FDA). We are delighted to guide them through the process and support them in every way possible.” Dr. Sutida told us, her voice is firm and enthusiastic to drive for the success of the wild honey serum made of wild honey from Baan Khao Kom, Tambon Khao Kram, Amphoe Meuang, Krabi province, that would help improving the income of people of the Baan Khao Kom community.

I believe that you now are inspired to try the wild honey serum of Baan Khao Kom community. But be patient as the product is being developed further to ensure its top quality. For more information, please feel free to contact Mr. Sant Somboon, Headsman of the Baan Khao Kom community at Tel. 0862832286; or visit the production base to witness the local wisdom with your own eyes. They are more than delighted to welcome all visitors.

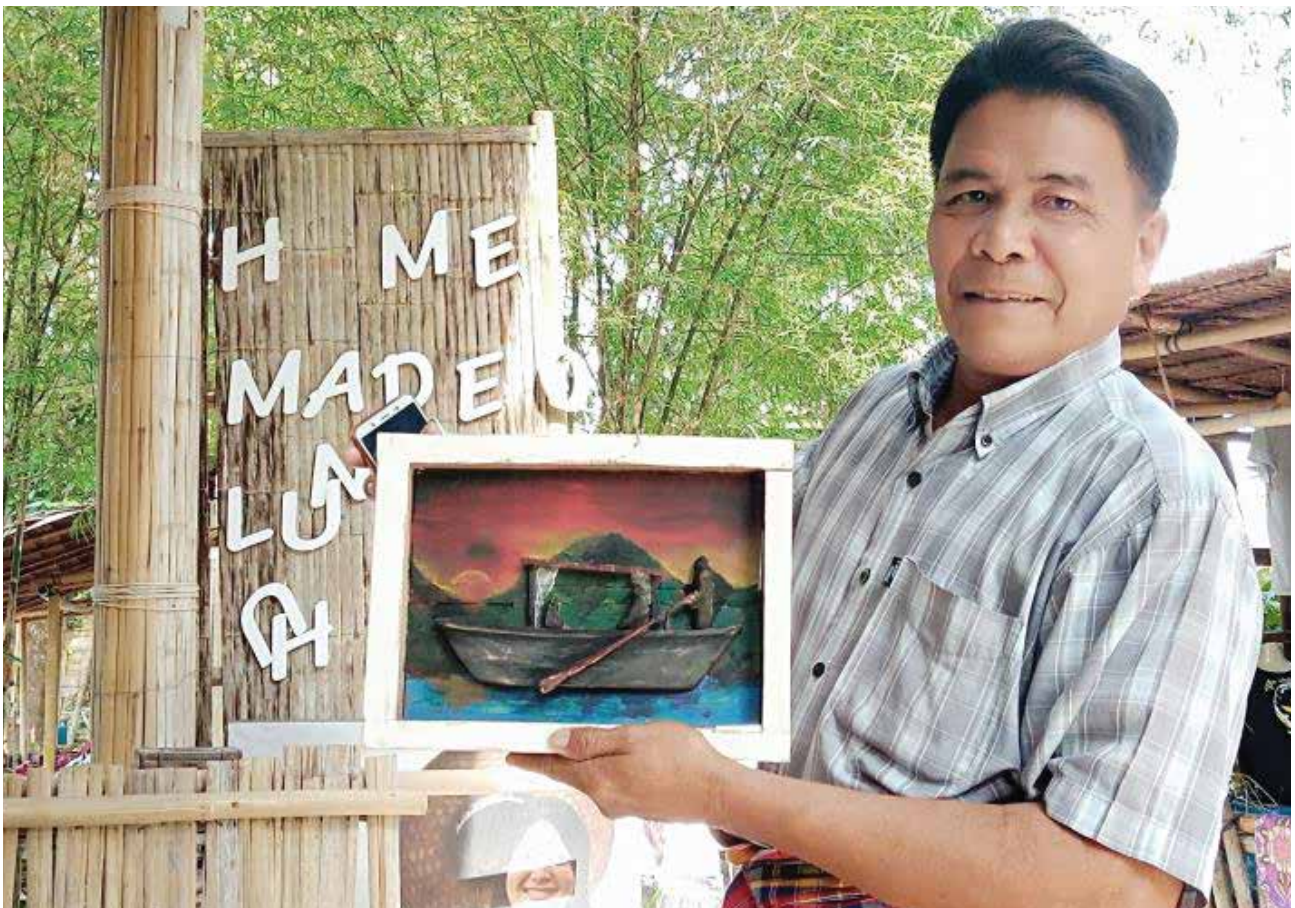
เรือแจว

ความทรงจำบ้านทุ่งห้วยเพ็ง

Rowboat of Memory @ Baan Toong Yi Peng

“แจวมาแจวจ้ำจึก น้ำนิ่งไหลลึกนึกถึงคนแจว”
นี่คือเสียงเพลงที่เรามักจะได้ยินจากกองเชียร์ตอนแข่งกีฬา
เฟรชชี การแจวเรือหรือเรือแจวนั้น มีมาตั้งแต่สมัยโบราณ
เรือแจวเป็นเรือที่ใช้จับสัตว์น้ำในเวลากลางคืน และยังมีไว้
ขนของหรือเรขายของ ในปัจจุบันจะเห็นว่าเรือแจวไม่ได้ใช้
ในการทำประมงเพียงอย่างเดียว แต่ยังนำมาใช้ในด้านการ
ท่องเที่ยว เช่นเดียวกับที่บ้านทุ่งห้วยเพ็ง ที่นำ “เรือแจว”
มาเป็นเรือนำเที่ยว ชมธรรมชาติภายในชุมชน

“Row, row, row the boat makes me think of
you.” This song reminds us of the good old days
of freshman sports day in Thailand. Rowboat or
canoe belongs to the past where it was the main
carrier of the era. A rowboat was a normal sight
as it was used for night fishing as well as goods
transport and sales during daytime. Nowadays,
its role has shifted from fishing to tourism. Such
trend also is true at Baan Toong Yi Peng where
“rowboat” is now the ride for tourists to enjoy
the nature and surroundings of the community
during their day trip at Baan Toong Yi Peng.



เรื่องราวชุมชนบ้านทุ่งห้วยเพ็ง

คำว่า “ห้วยเพ็ง” นั้นมาจากชื่อบรรพบุรุษของคนในหมู่บ้าน ซึ่งเป็นชาวมุสลิม เมื่อท่านได้เสียชีวิตลง คนในหมู่บ้านก็นำชื่อมาตั้งเป็นชื่อชุมชน สภาพแวดล้อมของชุมชนบ้านทุ่งห้วยเพ็งมีป่าชายเลนล้อมรอบธรรมชาติค่อนข้างอุดมสมบูรณ์

ชุมชนบ้านทุ่งห้วยเพ็งเป็นชุมชนดั้งเดิมของเกาะลันตาใหญ่ อำเภอลันตา จังหวัดกระบี่ พื้นฐานชาวบ้านทำอาชีพประมง โดยการใช้เรือแจวออกจับปลาและสัตว์น้ำ อาศัยผืนป่าชายเลนและลำคลองในการทำมาหากิน

เดิมที เรือแจวจะใช้ในการขนไม้และขนถ่าน ในหมู่บ้านจะมีการเผาถ่านและใช้เรือแจวขนถ่านเพื่อนำออกไปขายนอกหมู่บ้าน แต่ปัจจุบัน เรือแจว เครื่องมือทำมาหากินของชาวบ้าน ถูกเปลี่ยนบทบาทไปตามยุคสมัยที่เปลี่ยนไป



แจวเรือล่องป่าชายเลน

เมื่อพูดถึงป่าชายเลน ปัจจุบันป่าชายเลนหลายแห่งกลายเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงนิเวศที่อาจดูคล้าย ๆ กัน แต่หมู่บ้านทุ่งห้วยเพ็งนั้นสร้างความแตกต่าง โดยทำให้การท่องเที่ยวป่าชายเลนที่เป็นทั้งการท่องเที่ยวเชิงนิเวศ และการท่องเที่ยวเพื่อสุขภาพไปพร้อมกัน

คุณนราธร หงษ์ทอง ประธานชุมชนท่องเที่ยวหมู่บ้านทุ่งห้วยเพ็ง บอกว่า “เมื่อเราอยู่กับผืนป่า และผืนป่านั้นมีคุณค่ากับเรา ป่ามันมีพลังของมันอยู่แล้ว เราแค่ดึงพลังจากผืนป่าออกมาให้นักท่องเที่ยวได้สัมผัส โดยการแจวพานักท่องเที่ยวไปสัมผัสกับธรรมชาติ ใช้หัวใจของเราสัมผัสกับเสียงแจวที่สัมผัสกับผืนน้ำเป็นจังหวะ และจังหวะทำให้เราได้สัมผัสถึงความเงียบสงบ เมื่อมานั่งเรือแจวที่นั่น ช่วงเวลานั้นเราจะมีเวลานั่งคิดทบทวนเรื่องราวของชีวิต เสียงแจวเรือก็เปรียบเสมือนเสียงจังหวะของชีวิต” นี่คือการท่องเที่ยวที่เป็นเอกลักษณ์และหาจากที่ไหนไม่ได้นอกจากที่หมู่บ้านทุ่งห้วยเพ็ง ณ เกาะลันตาใหญ่

The story of Baan Toong Yi Peng

The word “Yi Peng” derives from the name of ancestor of the community members. He was a Muslim, and his name became the community’s name afterward. The community is renowned for its abundant mangrove forests surrounding the area.

The Baan Toong Yi Peng community was the aboriginal community of Lanta Yai Island located in Amphoe Koh Lanta of Krabi province. It has made a living by fishing in the mangrove and canals in the area, going places with their rowboat.

Originally, rowboats were used for transporting wood and coal produced in the community for sale elsewhere. Nowadays, this tool of living has changed its role according to the changing way of life of its owner.

Mangrove adventure on rowboat

Mangroves are more than just forests for they also become popular eco-tourist destinations. Mangroves may look the same, but the mangrove of Baan Toong Yi Peng is like no other due to the eco and wellbeing tour programs offered by the community.

Mr. Narathorn Hongthong, President of the Baan Toong Yi Peng Tourism Cooperative shared that “We live with the forest, and we feel its power. All we did was to channel such power and communicate the greatness of it to tourists. So, we offer them a rowboat ride for them to embrace the nature with all senses. As the paddle slowly runs through the water, tourists get to touch base with the serenity and rhythms of nature that gives them a moment of peace where they could contemplate about their life. The paddle rhythms resemble the rhythms of their life.” This is the reason why it is safe to say that a day trip at mangrove of Baan Toong Yi Peng of Lanta Yai Island is genuinely one-of-a-kind.



การใช้เรือแจวในเชิงท่องเที่ยวของชุมชนทุ่งห้วยเพ็ง เกิดขึ้นครั้งแรกเมื่อประมาณ 3 ปีที่แล้ว โดยชาวบ้านรวมตัวช่วยกันทำเรือแจว ครั้งแรกได้เริ่มสร้างเรือแจวขึ้นมาเพียงลำเดียวเท่านั้น และได้ทดลองพานักท่องเที่ยวแจวไปตามลำคลองที่สองข้างทางเต็มไปด้วยป่าชายเลน พาไปสัมผัสกับธรรมชาติ ใช้ชีวิตแบบสโลว์ไลฟ์ ปรากฏจากมลพิษ เหมือนได้ให้ธรรมชาติบำบัดเราไปในตัว ทั้งได้ท่องเที่ยวและได้บำรุงสุขภาพใจ นี่คือจุดมุ่งหมายหลักของการนั่งเรือแจวท่องเที่ยวที่บ้านทุ่งห้วยเพ็ง



จากเรือแจวนำเที่ยวสู่ผลิตภัณฑ์ชุมชน

มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต นำโดย ผศ.ดร.ภาณุวัฒน์ เสงี่ยม อาจารย์ประจำสาขาวิชาทัศนศิลป์ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ได้เดินทางไปท่องเที่ยวที่เกาะลันตาใหญ่ และมีโอกาสไปนั่งเรือแจวของชาวบ้าน ทำให้เกิดไอเดียในการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างรายได้ให้กับชุมชน ประกอบกับทางชุมชนยังไม่มีของที่ระลึกสำหรับจำหน่ายแก่นักท่องเที่ยว จึงได้ส่งเสริมให้ชาวบ้านทำของที่ระลึกที่บอกเล่าถึงเรื่องราวของชุมชน เมื่อนักท่องเที่ยวได้มานั่งเรือแจวล่องไปตามป่าชายเลนบ้านทุ่งห้วยเพ็ง จะได้ซื้อของที่ระลึกติดไม้ติดมือกลับไปด้วย จากการพูดคุยกับชาวบ้าน ผศ.ดร.ภาณุวัฒน์พบว่าสิ่งที่ชาวบ้านต้องการ คือการนำจุดขายของชุมชนมาสร้างเป็นของที่ระลึก จึงเป็นที่มาของ เรือแจวจำลอง ผลิตภัณฑ์ชุมชนบ้านทุ่งห้วยเพ็ง

เรือแจวลำน้อย แกนความประทับใจ

ปัจจุบันในจังหวัดกระบี่มีเรือแจวล่องวางจำหน่ายค่อนข้างมาก เพราะเกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตของคนพื้นถิ่น ส่วนใหญ่จะมีลักษณะเป็นเรือหัวโพงจำลอง เป็นเรือรูปร่างสามมิติ แต่เรือแจวของหมู่บ้านทุ่งห้วยเพ็ง เกาะลันตาใหญ่นั้น มีลักษณะเป็นเอกลักษณ์ไม่เหมือนใคร เพราะเป็นชิ้นงานสองมิติ ที่สะท้อนรายละเอียดของตัวเรือแจว สามารถนำไปเป็นของตกแต่งบ้านที่เรียบง่ายแต่สวยงาม ชาวบ้านยังตั้งใจจะใช้ไม้ที่ลอยเกยตื้นตามชายหาด หรือเศษไม้เหลือใช้ นำมาผลิตเป็นของที่ระลึกจำหน่าย เพราะไม่ต้องการเข้าไปทำลายธรรมชาติ แต่อยากนำซากไม้ที่ไร้ประโยชน์มาสร้างมูลค่าสร้างรายได้ให้คนในชุมชน

Rowboats were first introduced to the tourism of Baan Toong Yi Peng 3 years ago. Back then, the first and only rowboat was built from collaboration of the entire community. It was debuted in a day trip offered to a group of tourists to spend a day on a paddling boat along the mangrove and canals, finetuning their soul and enjoying a moment of social detoxing, which was the main goal of the trip as intended by the Baan Toong Yi Peng community.

Rowboats as token of peaceful moment

The Phuket Rajabhat university, led by Assoc. Prof. Panuwat Sangiem, Professor of the Visual Arts Program, Faculty of Humanities and Social Sciences, Phuket Rajabhat University, traveled to Lanta Yai Island and visited the mangrove forest by a rowboat of the Baan Toong Yi Peng community. A brilliant idea came to him that the trip could become a new product of the community and the rowboat itself could be the souvenir for tourists, since the community was still looking for an OTOP souvenir back then. Hence, he shared with the community members about this idea of storytelling of rowboat and its deep meaning toward the community during the day trip to mangrove forest of Baan Toong Yi Peng; and how such activity would inspire tourists to purchase the souvenirs. Based on an in-depth discussion with the village people, Asst. Prof. Dr. Panuwat found that they were in search of the community's signature and translate them to souvenirs. The beautiful collaboration resulted in the rowboat souvenir of Baan Toong Yi Peng.



“อยากให้ของที่ระลึกชิ้นนี้ เป็นของแทนคุณค่าทางจิตใจ เมื่อนักท่องเที่ยวซื้อกลับไปแล้ว ได้ระลึกถึงช่วงเวลาที่มาเที่ยว ณ ที่แห่งนี้ นึกถึงตอนนั่งเรือแจวล่องไปตามป่าชายเลน ที่หัวใจได้สัมผัสกับ จังหวะแจวเรือ เปรียบเสมือนกับจังหวะชีวิตที่แสนสงบ” นั่นคือแนวคิด จากการบอกเล่าของคุณนารธร



จากเศษไม้สู่ OTOP ชุมชน

สิ่งที่คณะทำงานจากมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตต้องการส่งเสริม คือการสร้างมาตรฐานให้ผลิตภัณฑ์ชุมชน โดยแนะนำให้ใช้ไม้ชนิดเดียวกัน ในการผลิตของที่ระลึก เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ทุกชิ้นมีคุณภาพและมาตรฐาน เดียวกัน เป็นการวางแนวทางส่งเสริมให้เรือแจวจำลองบ้านทุ่งหยีเพ็ง ผ่านการรับรองเป็นสินค้า OTOP ของชุมชนในอนาคตอันใกล้ขึ้นอีกด้วย

ปัจจุบัน เรือแจวจำลองยังไม่ได้วางจำหน่ายอย่างเป็นทางการ แต่หากนักท่องเที่ยวสนใจ อยากได้เป็นของที่ระลึก สามารถติดต่อ ขอซื้อได้โดยตรงที่ คุณนารธร หมายเลขโทรศัพท์ 089-5909173 ในอนาคตจะมีการเพิ่มช่องทางการจำหน่ายสินค้า โดยช่องทางออนไลน์ หรือแอปพลิเคชัน ที่สามารถสั่งซื้อสินค้าได้สะดวกง่ายดายมากขึ้น

ใคร ๆ ที่ได้ฟังเรื่องราวของบ้านทุ่งหยีเพ็ง ต่างอยากหลีกเลี่ยงจากความวุ่นวายมาสัมผัสความสงบของธรรมชาติด้วยตัวเอง และเรือแจว ลำน้อยธรรมดาๆ แต่มีความไม่ธรรมดาซ่อนอยู่ จะเป็นสิ่งที่สะท้อนให้ย้อนนึกถึงทุกวินาทีที่ทุ่งหยีเพ็งได้เป็นอย่างดี



Small rowboat, big impression

Boat souvenirs are not hard to find in Krabi province since boats are a part of the local life there; and we usually see them in a 3D long-tailed boat. However, the rowboat of Baan Toong Yi Peng on Lanta Yai Island is absolutely different as it is made in 2D art piece with intricate details of the rowboat, making it a beautiful home decoration. The wood is specifically sourced from the wood found at the riverbank and leftover wood in an attempt to prevent any disturbance to the nature. Their aim is to give a new purpose to the deadwood and increase income of the community.

“We want each souvenir to have a sentimental value to tourists, a token to remind them of their peaceful time here at Baan Toong Yi Peng and to relive their boat ride along the mangrove forest, hearing the beat of their heart and the serenity of it all.” Said Mr. Narathorn.

Deadwood that brings life to the community

The Phuket Rajabhat University aims to promote standardization of OTOP products. The same type of wood is recommended for souvenir production to ensure quality assurance that would help the community product to receive certification as OTOP product in the near future.

Currently, rowboat model is not available in the market. However, interested tourists can buy the souvenir by calling Mr. Narathorn at Tel. 0895909173. More distribution channels are in the pipeline i.e. online platforms or applications for more convenience of customers.

If the story of peaceful life at Baan Toong Yi Peng touches your heart; or you are seeking for serenity and calm moment; or if you wish to relive the good old days of Baan Toong Yi Peng, the Community is ready to welcome you any time.

ลันตาบาติก พื้นผ้าแห่งเกาะลันตาน้อย

Lanta Batik: the Art of Lanta Noi Island

ลวดลายบนผืนผ้า งานหัตถกรรมที่เกิดจากความคิด
สร้างสรรค์ สีเส้นและความมีเสน่ห์ของบ้านทอนลิบง
เกาะลันตาน้อย จังหวัดกระบี่

The pattern, craftsmanship, colors, and
charms of Lanta Batik of Baan Ton Libong
Lanta Noi Island, Krabi provincei



“ผ้าบาติก” เป็นผ้าชนิดหนึ่งที่เป็นเอกลักษณ์ประจำถิ่นได้ มีสีสันงดงามตามจินตนาการของผู้ออกแบบ ลวดลายบนผืนผ้า มีความโดดเด่นแตกต่างกันไป “ลันตาบาติก” คืออีกหนึ่งความงดงามบนผืนผ้าบาติกที่ผู้สร้างสรรค์ได้รับแรงบันดาลใจจากสถานที่ท่องเที่ยวในพื้นที่บ้านทอนลิบง ตำบลเกาะลันตาน้อย อำเภอเกาะลันตา จังหวัดกระบี่ ผสมผสานกับเทคนิคการวาดลวดลายของผ้าบาติกที่ต้องอาศัยความชำนาญเกิดเป็นความงดงามที่ลงตัว

ผ้าบาติก “ลันตาบาติก” ถือกำเนิดขึ้นเมื่อ 18 ปีก่อน โดย นายสายชล ละงู ประธานกลุ่มลันตาบาติก ชุมชนท่องเที่ยว OTOP นวัตวิถี บ้านทอนลิบง ตำบลเกาะลันตาน้อย อำเภอเกาะลันตา จังหวัดกระบี่ จากการได้เรียนรู้การวาดลวดลายที่โรงเรียนคลองยางประชานุสรณ์ จนเกิดความคิดที่จะต่อยอดและรวมกลุ่มเยาวชนมาฝึกอบรมเพื่อสร้างรายได้ให้แก่เยาวชนในหมู่บ้าน จะได้ไม่ต้องออกไปทำงานนอกหมู่บ้าน ทุกวันนี้สมาชิกของกลุ่มเพิ่มขึ้นจากที่มีอยู่ 2 คน มาเป็น 14 คน และยังเป็นการส่งเสริมให้ผู้สูงอายุที่ต้องการหารายได้จากการผลิตผ้าบาติก โดยสามารถนำไปทำที่บ้านได้ด้วย



แต่ละลวดลายที่ผู้รังสรรค์บรรจงวาดลงบนผืนผ้า มีแรงบันดาลใจจากทัศนียภาพอันสวยงามบนเกาะลันตาน้อย เรื่องราวของจังหวัดกระบี่ เมืองอารยธรรมแห่งหนึ่งของภาคใต้ นำมาสร้างสรรค์และดัดแปลงเกิดเป็นลวดลายที่เป็นอัตลักษณ์เฉพาะตัวบนผืนผ้าสีชาวยุโรปด้วยความโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์ ลวดลายและกรรมวิธีการผลิตผ้าบาติกของลันตาบาติก ทำให้ได้รับตราสัญลักษณ์ OTOP 4 ดาว ในปี พ.ศ.2554 และทำให้ชุมชนบ้านทอนลิบง กลายเป็นชุมชนท่องเที่ยว OTOP นวัตวิถี เป็นมรดกทางวัฒนธรรมและมรดกทางทรัพยากรธรรมชาติอันอุดมสมบูรณ์บนเกาะลันตาน้อยผ่านงานหัตถศิลป์ “ลันตาบาติก”

อาจารย์ ชนาธิน ชาญ อาจารย์หลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์และแฟชั่นสิ่งทอ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต และคณะทำงาน เป็นผู้เข้าไปช่วยสนับสนุนกิจกรรมชุมชนในการออกแบบลวดลายให้กับกลุ่มลันตาบาติกบ้านทอนลิบง ตลอดจนออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่มีความทันสมัย มีความแปลกใหม่ ตรงกับความต้องการของตลาดมากขึ้น

“Batik cloth” is the unique identity of the South, with variations in style and colors. “Lanta Batik” mimics the creativity and inspiration from the landmarks in Baan Ton Libong, Tambon Lanta Noi, Amphoe Lanta Yai, Krabi province, through the expression of exquisite Batik art.

“Lanta Batik” came to life 18 years ago by its creator, Mr. Saichol La-Ngoo, President of the Lanta Batik Group, OTOP Nawatwithi Tourism Community of Baan Ton Libong, Amphoe Lanta, Krabi province. An idea sparked when he learned about Batik pattern class at Klongyang Prachanusorn School. He thought it would be a good idea to extend the knowledge and gathered youth in the village to make a living without having to leave their hometown. The Group started off with 2 members and now there are 14 of them. Its aim is to support seniors who look for extra earnings from Batik cloth production.

Each pattern is drawn on Batik cloth, inspired from magnificent sceneries of the Lanta Noi Island and various stories of long-established civilization of Krabi province, making the pattern uniquely charming. The product earned its place as a 4-star OTOP product in the year 2011; the Baan Ton Libong itself was promoted as the OTOP Nawatwithi tourism community as well as the cultural and natural heritage in recognition of the abundance of nature of the Lanta Noi Island. These stories have been told in a form of visual art by “Lanta Batik”.

Ms. Chanathinart Chaipu, lecturer of Technology Program in Creative Product Innovation and Fashion Textile, Faculty of Science and Technology, Phuket Rajabhat University, and his team provided support for the Lanta Batik Group of Baan Ton Libong to improve both products and packaging to better serve the consumer demands.



อาจารย์ชานาธิดา เล่าให้ฟังว่า “การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าท้องถิ่น มีวัตถุประสงค์เพื่อเผยแพร่องค์ความรู้ผ้าท้องถิ่นผ้าบาติก และพัฒนาต่อยอดให้เกิดเป็นเครื่องแต่งกายที่สามารถสวมใส่ในชีวิตประจำวัน ต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ รวมไปถึงการแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ร่วมกันระหว่างคนในชุมชน เพื่อเพิ่มลวดลายที่เป็นสถานที่ท่องเที่ยวสำคัญในชุมชนบ้านทอนลิบง เช่น ถ้ำผีหรือถ้ำแรง ถ้ำตะละเบง ซึ่งภายในถ้ำจะมีพันธุ์ไม้สวยชื่อว่า กุหลาบลันตา ที่จะมีให้เห็นได้เฉพาะบางฤดูกาลเท่านั้นโดยจะขึ้นตามหินผา ภูเขาหิน หรือเกาะรอบ ๆ ละแวกนั้น แรบบันดาลใจเหล่านี้ถูกนำมาพัฒนาเป็นลวดลายใหม่ของผ้าลันตาบาติกแห่งชุมชนบ้านทอนลิบง ซึ่งทางคณะทำงานจากมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตได้เข้าไปช่วยส่งเสริมเรื่องการทำลวดลาย ทั้งลายดอกกุหลาบลันตาที่เป็นพันธุ์ไม้พื้นถิ่น และภาพหน้าหินผา ถ้ำตะละเบง โดยจะทำการแทนพิมพ์ จากเดิมทางชุมชนวาดลายโดยเขียนด้วยมือ เพื่อลดระยะเวลาในการผลิตให้สั้นลง และเพิ่มกำลังการผลิตได้มากขึ้น ทางคณะทำงานหวังว่าการเข้าไปร่วมพัฒนาผลิตภัณฑ์ในครั้งนี้ จะสามารถช่วยเพิ่มยอดขายผ้าบาติกให้กับกลุ่มของชาวบ้านได้มากขึ้น”



ผืนผ้าของลันตาบาติกนั้นมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว หากสนใจอยากเป็นเจ้าของ สามารถเลือกชม และสั่งซื้อได้ทาง

Facebook Page : ลันตาผ้าบาติก

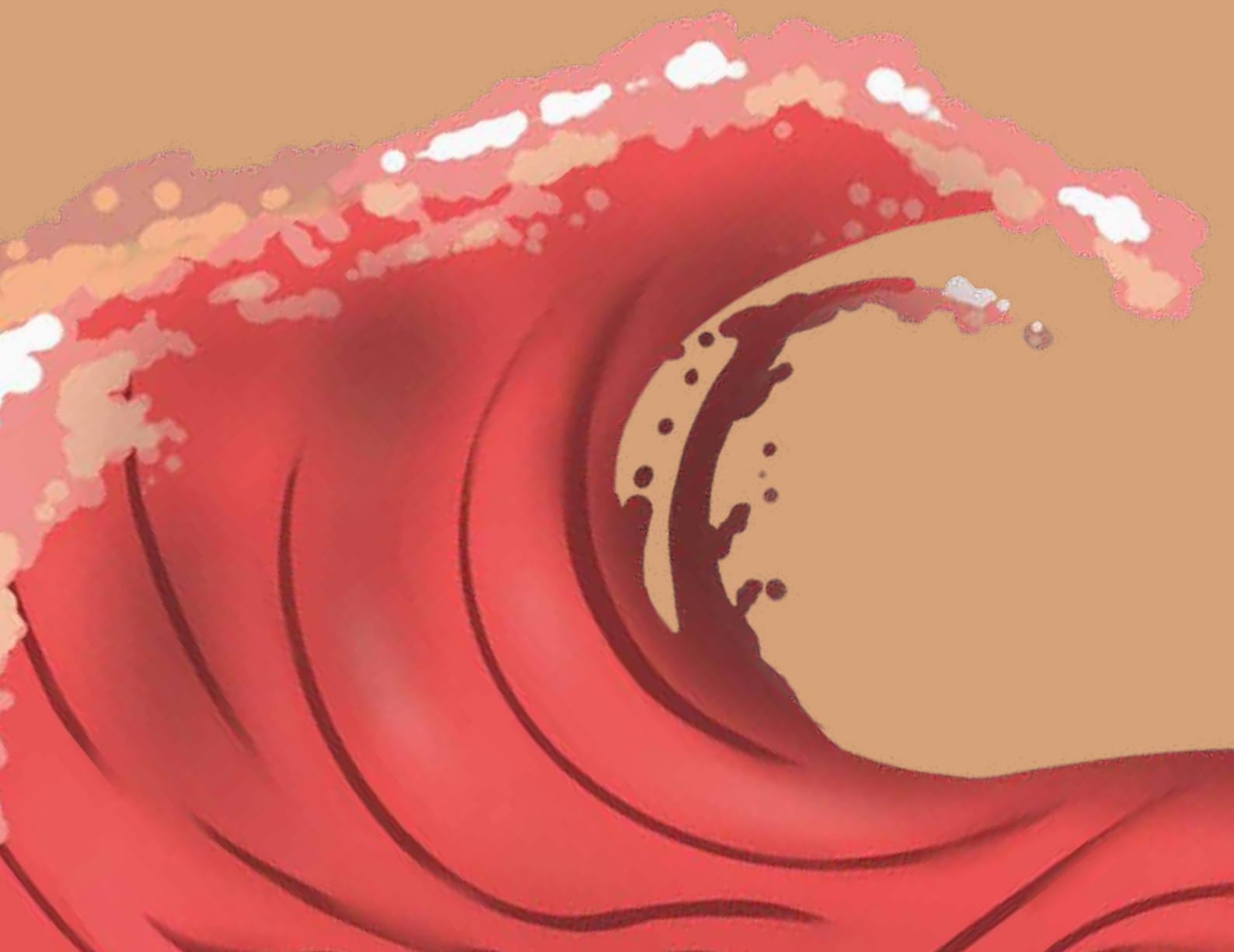
Line ID : @ChonBatik หมายเลขโทรศัพท์ 092-9829704

หากมีโอกาสดำเนินทางไปเยือนเกาะลันตาน้อย จังหวัดกระบี่อย่าพลาดที่จะแวะไปเยี่ยมชมผลิตภัณฑ์ลันตาบาติก นอกจากประโยชน์ใช้สอยแล้ว ลันตาบาติก ยังเป็นผืนผ้าที่เก็บความทรงจำ เรื่องราวอันน่าประทับใจ ที่สะท้อนถึงภูมิทัศน์อันสวยงาม มรดกทางวัฒนธรรม และวิถีชีวิตของชาวบ้านแห่งชุมชนบ้านทอนลิบง จังหวัดกระบี่

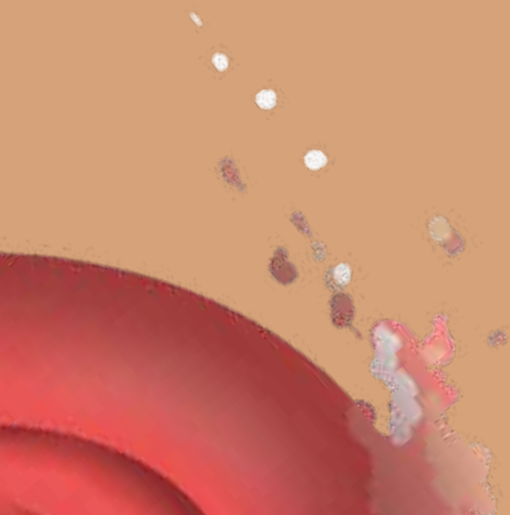
She explained that “Development of local cloth is made with an aim to enhance awareness of local cloth knowledge and translate local wisdom into daily wear, new collections, and exchange of expertise between community members to add new patterns based on landmarks of Baan Ton Libong, namely Pi Cave, Rang Cave, and Talabang Cave, or beautiful flowers in these caves called Lanta rose, which is available only in some seasons. They are commonly found on cliffs, rocky mountain, or nearby islands. Such sights inspired the artists to draw new patterns of Lanta Batik. The research team assisted in terms of building the fabric press for Lanta rose, rocky cliff, and Talabeng Cave to replace handmade drawings to shorten lead time and increase productivity. Our goal is to help boosting the sales of the community.”

Lanta Batik would make a wonderful collectibles and keepsake. If you want something to remember the Lanta Noi Island by, please visit the **facebook page: ลันตาผ้าบาติก (Lanta Pa Batik); or Line ID: @ChonBatik; or Tel. 0929829704.** It is even better if you can visit the Lanta Noi Island of Krabi province so the Batik memento will carry an even deeper meaning and allow you to relive your mesmerizing visit at a small island of impressive sceneries, cultural heritage, and local way of life of the Ton Libong community in Krabi province.





ผู้รับผิดชอบโครงการ
และ
อาจารย์ที่ปรึกษา





พศ.ดร.วสันต์ จันทรประสิทธิ์

"นิเทศศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต เสาหลักทางวิชาการด้านการสื่อสาร ในพื้นที่ภาคใต้ฝั่งอันดามัน"
Communication Arts Programme of Phuket Rajabhat University is the core pillar in the field of communication arts in Thailand's Southern Andaman Coast.



พศ.ดร.วัชรี ศิริณพินธุ์

ชีวิตต้อง move on ไปตามเทคโนโลยีการสื่อสาร
ที่เปลี่ยนแปลงเราจะก้าวไปไม่หยุดนิ่ง



ดร.สุราสีณี นิรัตติมานนท์

การลงชุมชน ทำงานกับชุมชน จะทำให้นักศึกษาเจอประสบการณ์เชิงประจักษ์ สัมผัส ปรับตัว เรียนรู้
อาจารย์ทำหน้าที่เพียงผู้อำนวยการเรียนรู้ ชี้ชวน แนะนำ ให้นักศึกษาถ่ายทอดเรื่องราวออกมาเป็นตัวอักษร
จนกลายเป็นบันทึกเล็ก ๆ ของคนในชุมชน

นักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการ

นางสาวกุลธิดา เหมือนกลิ่น

นางสาวดารารัตน์ เพ็ชรรักษ์

นายถนอมพงษ์ บัวทอง

นางสาวนันทวัน มฤคิ

นางสาวเบญจมาศ ศรีชาย

นายภูเบศร์ สุปงกช

นางสาวเมริตา บุตรน้อย

นางสาวศรียกษร ศรทอง

นายศิริชัย กันธิยะ

นางสาวศุภรา งามราชจักร

นางสาวอรอุมา อ้อยหม่น

นายอรุณ ภาคสมบูรณ์

นายดนุสรณ์ เต็งรัง

นายสหัสวรรษ คล้ายสุบรรณ

นายณัทกร รัตนบุรี

วิทยากรด้านการเขียน

คุณชุติมา กิตติธรรกุล



19,26/12/63
19,26/12/63



ภายใต้โครงการพัฒนา
ผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่น

ณ ห้องประชุม 300 ที่นั่ง
คณะวิทยาการจัดการ
มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต

วันเสาร์ที่ 19 ธันวาคม พ.ศ. 2563

การถ่ายภาพผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่น

โดย คุณอชิรวิช เชื้อมั่ง

พูดเล่าเรื่องผ่านสื่อ Social Media : ทำอย่างไรให้ปัง

โดย คุณศรัณย์ มิตรารัตน์

วันเสาร์ที่ 26 ธันวาคม พ.ศ. 2563

Story Telling : เขียนเล่าเรื่องผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่น

โดย คุณชุตีมา กิตติธรรมกุล

คุณสมิตา แจ่มมณี

อ.พัชรารักษ์ คชินทร์

นิเทศศาสตร์
CommArts
มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต







