

เรื่องเล่าผลิตภัณฑ์ ชุมชนท้องถิ่นอันดามัน





เรื่องเล่าผลิตภัณฑ์ ชุมชนท้องถิ่นอันดามัน

โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่น สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต





“...ข้าพเจ้าได้ไปพระราชทานปริญญาบัตรแก่บัณฑิตมหาวิทยาลัยราชภัฏ
ต่อเนื่องมาเป็นเวลากว่า 30 ปีแล้วทำให้รู้สึกมีความสุขและผูกพันกับมหาวิทยาลัย
ราชภัฏทั้งหลายอย่างมาก ไปทุกครั้งก็มีความสุข

อยากให้ทุกคนมีกำลังใจที่จะทำให้มหาวิทยาลัยราชภัฏของเราเป็นประโยชน์
กับประชาชนเป็นประโยชน์ต่อภูมิภาคและท้องถิ่นจริง ๆ จัง ๆ ในเรื่องการดำรง
ชีวิตในเรื่องความรู้ทั่วไปและข้อสำคัญคือผลิตคนดี ผลิตคนดีที่เห็นประโยชน์
แก่ชาติ ศาสนา พระมหากษัตริย์ และสังคม คิดว่ามหาวิทยาลัยราชภัฏเป็น
สถาบันที่เป็นประโยชน์และเป็นกลไกที่พัฒนาประเทศได้อย่างยิ่ง ถ้าหากตั้งใจ
ร่วมกันและคุยกัันมาก ๆ จะเป็นสถาบันหลักที่พัฒนาประเทศและประชาชน
ได้อย่างมาก...”

9 พฤษภาคม พ.ศ. 2560 ณ พระที่นั่งอัมพรสถาน





สารจาก พศ.ดร.ธีรชัย ประสารการ อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต

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

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

นอกจากนี้ หนังสือเล่มนี้เป็นผลผลิตของโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่น ที่มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตได้เข้าไปมีส่วนร่วมในการยกระดับสินค้าชุมชนในพื้นที่อันดามัน ซึ่งอยู่ในพันธกิจของการบริการวิชาการที่นำมาบูรณาการกับการเรียนการสอนและการวิจัย ผลงานนี้

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

ขอขอบคุณคณาจารย์ทุกท่านเป็นอย่างสูงที่ได้ทุ่มเทพลังกาย พลังใจในการบูรณาการจัดการเรียนการสอน การวิจัยและการบริการวิชาการ รวมทั้งนักศึกษาที่ได้ผลิตผลงานออกมาเป็นที่น่าพึงพอใจ ผู้บริหารที่ให้การสนับสนุนในการทำงาน และผู้ที่เกี่ยวข้องทุกท่าน ที่ทำให้มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต เป็นมหาวิทยาลัยของท้องถิ่นอย่างแท้จริง

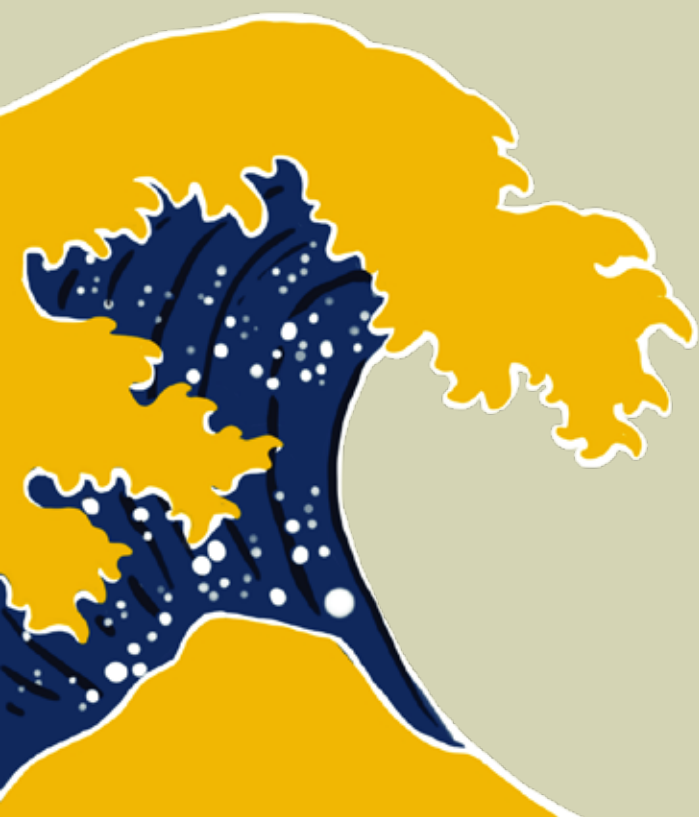
สารจาก พศ.ดร. ดองรัตน์ โกยกิจเจริญ รองอธิการบดี ฝ่ายแผนงานและวิจัย

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

โครงการหนึ่งที่มหาวิทยาลัยราชภัฏทั้ง 38 แห่งร่วมกันดำเนินการ คือ โครงการยกระดับผลิตภัณท์ชุมชนท้องถิ่น มีวัตถุประสงค์เพื่อนำองค์ความรู้ช่วยพัฒนาผลิตภัณท์ของชุมชน ให้มีคุณภาพ สามารถยกระดับรายได้ให้กับคนในชุมชนท้องถิ่นได้มากขึ้น ในการดำเนินงานนี้เกิดจากความร่วมมือของคณาจารย์และนักศึกษาจากหลายสาขาวิชา ในทุกคณะ ที่ร่วมแรงร่วมใจในการพัฒนาแผนธุรกิจ ตัวผลิตภัณท์ บรรจุภัณท์ การสร้างเรื่องราวเพื่อส่งเสริมการตลาด การตลาดออนไลน์ และการคิดต้นทุน โดยการมีส่วนร่วมจากชุมชน เพื่อให้เกิดความยั่งยืนต่อไป



สารบัญ



01

พระบรมราโชวาท

พระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช บรมนาถบพิตร พระวชิรเกล้าเจ้าอยู่หัว
 03 สารจาก พศ.ดร.ศิริชัย ประสารการ อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต
 04 สารจาก พศ.ดร. ดวงรัตน์ โกยกิจเจริญ รองอธิการบดี ฝ่ายแผนงานและวิจัย

03

สารจากอธิการบดีและรองอธิการบดี

03 สารจาก พศ.ดร.ศิริชัย ประสารการ อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต
 04 สารจาก พศ.ดร. ดวงรัตน์ โกยกิจเจริญ รองอธิการบดี ฝ่ายแผนงานและวิจัย

09 จังหวัดภูเก็ต

ผลิตภัณฑ์น้ำพริกพันวา

11 ก็นจ่าย สีสันพื้นบ้าน กับน้ำพริกพันวาภูเก็ต เรื่องโดย สัทธินันท์ สือใจ

ผลิตภัณฑ์นมแพะมณีรัตนพารม

14 นมแพะชั้นหวาน เรื่องโดย ชนาธิป สองพี่น้อง

17 นมแพะอีกหนึ่งทางเลือกสำหรับคนรักสุขภาพ เรื่องโดย กิตติธัช ทองทิพย์

ผลิตภัณฑ์จากส้มควาย

19 ชาสมุนไพรส้มควาย เรื่องโดย ชลลดา สัทธินันท์

ผลิตภัณฑ์จากกระเจียวเขียว

22 กระเจียวเขียวของดีจากธรรมชาติ เรื่องโดย สุพนิดา วีระชาติเทวัญ

ผลิตภัณฑ์น้ำสับปะรดและเจลลี่

25 เจลลี่สับปะรดภูเก็ต เรื่องโดย มาเรีย คริสติน

ผลิตภัณฑ์वेश้าอองสับปะรด (เจลลี่ส้ม)

28 เวช้าอองจากสับปะรดภูเก็ต เรื่องโดย ดวงพร ภาคทิน

33 จังหวัดพังงา

ผลิตภัณฑ์เครื่องแกงเขาตำหนอน

35 เครื่องแกงดีแห่งเขาตำหนอน เรื่องโดย สุระเชษฐ์ หนักแน่น

ผลิตภัณฑ์เหมมเห็ดนางฟ้าและน้ำพริกเห็ดนางฟ้า

38 เหมมเห็ดนางฟ้า เรื่องโดย สุวธิดา พลธรรม

ผลิตภัณฑ์ขนมตะโกลาดะกั่วป่า

41 ตะโกลาดะกั่วป่าเมืองเก่า รสชาติ ไม่เคยเก่า เรื่องโดย กันตยา จินตรักษ์

ผลิตภัณฑ์ชาเหือกปลาหมอ

44 ชาเหือกปลาหมอ เรื่องโดย อุษารัตน์ สงวนเขียว

ผลิตภัณฑ์พริก อีสระ ชาโอรี

47 อีสระบนพื้นฟ้า เรื่องโดย วัชรภรณ์ พิรัตน์

ผลิตภัณฑ์จากขมิ้นชันเขาตำหนอน

50 “ขมิ้น” พืชอันมีค่าแห่งบ้านเขาตำหนอน เมืองในหุบเขา เรื่องโดย ชนกนันท์ จินดาโชติ

ผลิตภัณฑ์เรือชักกะ

53 มาแรงเล่า นั้งเหลา ให้เป็นเรือ เรื่องโดย อสมภรณ์ สุนทรวิ

56 เรือชักกะทรัพย์ อำเภอกำแพงเมือง จังหวัดพังงา เรื่องโดย อริณย์ ขุนรักษ์

ผลิตภัณฑ์เตยปาหนัน

61 กระเป๋าสาน จากเตยปาหนัน เรื่องโดย จุฬาลักษณ์ ยิ้มแก้ว

ผลิตภัณฑ์จากเมล็ดปาล์ม

64 เมล็ดปาล์มเพิ่มคุณค่าพัฒนาชุมชน เรื่องโดย พัชริดา บัวภา

67 เมล็ดปาล์มสร้างชีวิต เรื่องโดย สุพัตรา เพชรกลาย

ผลิตภัณฑ์จักสานไม้ไผ่

70 ต้นไผ่สานใยรัก เรื่องโดย สหรัฐ คงเอี้ยด

ผลิตภัณฑ์ฟากอทุ่งทะเล

73 ฟลัฟปากอมือจากชาวบ้านทุ่งทะเลแห่งเกาะลันตา จังหวัดกระบี่ เรื่องโดย สิริมา สายทอง

ผลิตภัณฑ์ผ้าบาติกไทบาติก

77 ไทบาติก ศิลปะบนพื้นผ้าอันทรงคุณค่าแห่งดินแดนอารยธรรมเมืองใต้ เรื่องโดย กรวัธ มลิวรรณ

80 ไทบาติก ตำนานศิลป์ถิ่นแดนใต้ เรื่องโดย ดาราวลัย นิคมจิต

ผลิตภัณฑ์จากลูกปัดมโนราห์

83 ลูกปัดมโนราห์สินค้าแห่งวัฒนธรรม เรื่องโดย สุดารัตน์ ทองแก้ว

86 มุมมองใหม่ รูปโฉมใหม่ ของลูกปัดมโนราห์ เรื่องโดย ณัฐกิตติ์ สนามไชย

ผลิตภัณฑ์ของที่ระลึกจากยางพารา

89 ยางพารา คุณค่าแห่งใต้ เรื่องโดย จินตามณี รักหาบ

ผลิตภัณฑ์แปรรูปน้ำยางพาราสด

93 ธรรมชาติสร้างคุณค่า เปลี่ยนโฉมน้ำยางพารา ตามวิถีชีวิตชาวสวนยาง

เรื่องโดย ทศกร เอกชน และ สกฤณา พลพุดง

Packshot Photo

ผลงานภาพถ่ายสินค้าของนักศึกษา

ที่ปรึกษาโครงการ สาขานิเทศศาสตร์ คณะวิทยาการจ้ด

พศ.ดร.วสันต์ จันทร์ประสิทธิ์

พศ.ดร.อุษณีย์ ศิริสุนทรไพบูลย์

อาจารย์ยุพิน หะสัน

ดร.สุธาสินี นิรัตติมานนท์

คุณเชิญพร คงมา



ຈົບທົດສູເກີດ





กินง่าย สไตส์พื้นบ้าน กับน้ำพริกพื้นวาภูเก็ต

ราคาหลักสิบ รสชาติหลักพัน น้ำพริกฝีมือกลุ่มแม่บ้านแหลมพันวา ภูเก็ต
ที่กินกับอะไรก็อร่อยจนต้องร้องว่า “อร่อยอย่างแรงนิ”

เรื่อง สกฤษฎ์ สือใจ



“กินอะไรดี” ยังคงเป็นคำถามของคนทุกเพศทุกวัย แน่แน่นอนว่าถ้านึกไม่ออกว่าจะกินอะไร ก็คงคิดไปได้ไม่ไกลนอกจาก “กะเพราไก่ไข่ดาว” อาหารคลาสสิกที่คนส่วนใหญ่ เวลานี้ก็จะทำอะไรไม่ออก ก็ลั่นว่าจากรออกไปแบบอัตโนมัติ แต่ถ้าอยากหาอะไรแปลก ๆ กินล่ะก็ เสนอ (เสียงพูดแบบในทีวีไต่เร็ค) “น้ำพริกพื้นวา” น้ำพริกราคาหลักสิบ รสชาติหลักพัน การันตีความอร่อย สะอาด ถูกสุขลักษณะอนามัย ผลิตโดยกลุ่มแม่บ้านแหลมพันวา จังหวัดภูเก็ต ว่าแล้วก็ขอพาไปรู้จักความเป็นมาของน้ำพริกพื้นวากันดีกว่า

ขอบอกว่า อร่อยจนต้องแหลงออกมาเป็นภาษาใต้สำเนียงภูเก็ตเลยว่า “อร่อยอย่างแรง ถูกใจเลยนิ”

ก่อนจะเริ่มทำความรู้จักกับน้ำพริกพื้นวาแสนอร่อยนี้ ต้องขอขอบคุณข้อมูลระดับความรู้จาก อาจารย์ ดร. พิริญญา กฤตวงศ์งาม ประธานสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต รับรองว่าหากติดตามจนจบ ได้อิ่มทั้งท้องและความรู้กันถ้วนหน้าเลยทีเดียว

จุดเริ่มต้น

จุดเริ่มต้นของน้ำพริกพันวาเกิดขึ้นเมื่อมีบางคนในกลุ่มแม่บ้านแหลมพันวา ที่ร่วมทีมกันทำน้ำพริกนั้นไม่มีงานทำ ก็เลยคิดอยากเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว จึงร่วมมือร่วมทีมกันใช้จุดแข็งที่มีอยู่ นั่นคือเป็นสมาชิกกลุ่มแม่บ้านที่สามารถทำอาหารได้ “อัมมม ออ โหรรยย” (นึกถึงหน้าคุณโฮเลย์ ดอกกระโดน เจ้าของวลีดัง) น้ำพริกมักจะเป็นอาหารที่คนไทยทั่วไปนิยมกินกัน ทางทีมแม่บ้านก็เลยคิดสูตรน้ำพริกขึ้นมา จึงได้ถือกำเนิด เกิดเป็นน้ำพริกพันวาที่แสนอร่อย ของกลุ่มแม่บ้านแหลมพันวา ภูเก็ต

เอกลักษณ์

สำหรับเอกลักษณ์ของน้ำพริกพันวา ราคาหลักสิบรสชาติหลักพันนี้ จุดเด่นอยู่ที่การใช้วัตถุดิบที่มาจากท้องถิ่นทั้งหมด ไม่ว่าจะเป็นน้ำพริกปลาฉิ้งฉ้าง เอาปลาฉิ้งฉ้างที่มาจากเกาะยาว จังหวัดพังงา หรือน้ำพริกไต่ปลา ก็ได้วัตถุดิบการผลิตมาจากชาวบ้านในท้องถิ่นทำการหมักโดยชาวบ้านเอง เพราะฉะนั้นมั่นใจได้เลยว่า ส่วนประกอบทั้งหมดที่ใช้ในการผลิตน้ำพริกของที่นี่สดใหม่ สะอาดและยังปลอดภัยแน่นอน

กระบวนการผลิต

สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตรมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ทำการศึกษาเก็บข้อมูลสำรวจวิธีการผลิตของกลุ่มแม่บ้านที่ผลิตน้ำพริก ซึ่งทางกลุ่มแม่บ้านก็ใช้วิธีการแบบดั้งเดิมโดยการผัดส่วนผสมบางส่วนในกระทะ แต่การผลิตก็แตกต่างกันออกไปในแต่ละสูตร ซึ่งเป็นวิธีการที่สืบทอดกันมารุ่นสู่รุ่น (ข้อมูลสูตรต่างๆ เป็นความลับ ใครอยากรู้จักก็ต้องไปเป็นลูกเขย ลูกสะใภ้ของกลุ่มแม่บ้านเองนะเออ)

เป้าหมาย

ปัจจุบัน ทางสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตรมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ได้เข้ามาช่วยพัฒนาน้ำพริกพันวา ให้มีลูกค้าหลากหลายกลุ่มมากยิ่งขึ้น ได้เข้ามาช่วย พัฒนาสินค้าในเรื่องการเพิ่มอายุการเก็บรักษานานขึ้น และการให้ข้อมูลต่างๆ บนฉลากผลิตภัณฑ์ โดยเฉพาะข้อมูลด้านโภชนาการ ซึ่งเป็นข้อมูลที่สามารถนำไปใช้ต่อยอดในการขึ้นทะเบียนผลิตภัณฑ์ OTOP ได้ ในด้านชาตินั้น น้ำพริกพันวาที่น่าจะเหมาะกับกลุ่มเป้าหมายที่เป็นวัยรุ่นขึ้นไป ไม่เหมาะกับเด็ก เพราะมีรสเผ็ด เลยเป็นวัยที่ค่อยข้างจะไปทางวัยที่โตขึ้นไปหน่อยสามารถกินของเผ็ดได้

แนวคิด

น้ำพริกพันวาของกลุ่มสุดยอดแม่บ้านแหลมพันวาภูเก็ต มีหลายรสชาติและหลายแบบ แต่ที่โดดเด่นแรงแห่งทางโค้งชายดี มีคนมาอุดหนุนมากจะเป็นน้ำพริกปลาฉิ้งฉ้าง ไต่ปลาแห้ง และก๊อปลาหยองทรงเครื่อง ทั้งนี้ทางสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต รับมอบหมายภารกิจมาว่า ตอนนี้สิ่งที่กลุ่มแม่บ้านทำน้ำพริกขายกันอยู่ คือการขายในกระปุก ราคาประมาณ 35 - 40 บาท แต่มีจุดอ่อนอยู่ที่อายุการเก็บรักษาค่อนข้างสั้น ไม่สามารถเก็บนอกตู้เย็นได้นานเลยได้มีแนวคิดที่จะเพิ่มเวลาการเก็บรักษาของน้ำพริกให้นานขึ้น สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ก็เลยร่วมมือกันช่วยเหลือ ได้ทำการศึกษาพัฒนาให้มีอายุการเก็บรักษานานขึ้น



อายุการเก็บรักษาน้ำพริกแต่ละแบบมีอายุที่แตกต่างกันออกไป สำหรับแบบแรกที่ทำขึ้นมาเลยก็คือน้ำพริกปลาฉิ้งฉ้าง โดยใช้วิธีการบรรจุในสถานะสุญญากาศ ทำให้อากาศภายในบรรจุภัณฑ์น้อย เพื่อที่จะช่วยทำให้เพิ่มอายุการเก็บรักษาของน้ำพริกนานขึ้น จนได้ทดลองทั้ง 3 แบบอย่างแรกเลยก็จะมี ไต่ปลาแห้ง ปลาหยองทรงเครื่อง ผลที่ได้ก็คือจากเดิมน้ำพริกปลาฉิ้งฉ้าง ที่เก็บนอกตู้เย็นได้ 14 วัน เพิ่มขึ้นเป็น 45 วัน หรือประมาณ 7 สัปดาห์ ส่วนไต่ปลาแห้งจากเดิมที่ไม่ได้เก็บอยู่ในตู้เย็นตอนที่ยังไม่ได้ใส่บรรจุภัณฑ์ จะสามารถเก็บได้แค่ประมาณเกือบ 30 วัน แต่มาได้ทดลองเปลี่ยนใส่บรรจุอยู่ในสุญญากาศก็เพิ่มอายุได้ถึง 55 วัน หรือประมาณ 8 สัปดาห์ และตัวสุดท้ายท้ายสุด ปลาหยองทรงเครื่อง ได้พบว่าแบบที่มีบรรจุภัณฑ์แบบกระปุกกับแบบที่มีบรรจุภัณฑ์เป็นแบบถุงอายุการเก็บก็ไม่ได้ต่างกันมากเท่าไร จึงสามารถนำไปขายเป็นผลิตภัณฑ์แบบเดียวกันได้ อายุการเก็บรักษาอยู่ที่ประมาณ 110 วัน หรือเกือบ 4 เดือน

ความสวยงามของบรรจุภัณฑ์นั้น มีความสำคัญไม่น้อยแน่นอนว่า ถ้าบรรจุภัณฑ์สวยใครก็อยากซื้อ กลุ่มแม่บ้านก็ไม่ค่อยมีความพร้อมเรื่องนี้มากสักเท่าไร แต่ว่าทางวิชาสาขาเทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตรมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ก็ได้ช่วยออกแบบ ช่วยพัฒนาในส่วนของผลิตภัณฑ์ เลยเป็นก้าวแรกที่ทำให้ผลิตภัณฑ์น้ำพริกพันวาเป็นที่รู้จักกันมากขึ้นและยังได้ความร่วมมือจากทางมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตที่มีกลุ่มคณะอาจารย์วิชาการตลาดและการบัญชี ร่วมทีมกันด้วย ทำให้เกิดการพัฒนารับรู้ภัณฑ์ที่สวยงามดูทันสมัยสามารถที่จะนำไปวางจำหน่ายได้บนชั้นวางของตามห้างต่างๆ ได้ส่งผลถึงความสำคัญของการพัฒนารับรู้ภัณฑ์เมื่อบรรจุภัณฑ์สวยงามผลที่ตามมาคือยอดขายออนไลน์ที่เข้ามาอย่างถล่มทลาย



พลตอบรับ

พระเอกของเรื่องทีมเดิม สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ได้ทำการสำรวจ รวบรวมข้อมูลโดยใช้การสอบถามความพึงพอใจของทีมนักแม่บ้านที่ผลิตน้ำพริกพันวาที่ทางสาขาได้เข้าไปช่วยพัฒนาโครงการให้ ซึ่งทางกลุ่มแม่บ้านก็พอใจกับสิ่งที่สาขาช่วยค่อนข้างมาก เพราะอย่างแรกเลยก็คือ ได้เพิ่มอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์น้ำพริกได้นานขึ้น ถ้าทางกลุ่มแม่บ้านสามารถนำไปวางขายบนชั้นวางของในห้างสรรพสินค้าหรือซูเปอร์มาร์เก็ต 1 lot ก็จะสามารถเก็บไว้ได้นานขึ้น และอย่างที่สอง ก็ได้พัฒนารับรู้ภัณฑ์ให้ดูสวยงามทันสมัยขึ้น ทำให้ดึงดูดผู้บริโภคมากขึ้น หันมาซื้อผลิตภัณฑ์และอย่างสุดท้ายก็คือฉลากโภชนาการ ได้วิเคราะห์ ใส่ลงในบรรจุภัณฑ์จะเป็นสิ่งที่ผู้บริโภคในปัจจุบันให้ความสนใจ เพราะทางผู้บริโภคสามารถดูข้อมูลที่น่าสนใจได้



สรุป

อย่างที่บอกไว้ตั้งแต่ตอนต้นว่าอาหารในปัจจุบันมีมากและหลากหลายจนเราเลือกกิน เลือกรับประทานกันไม่ถูกทางสุดยอดทีมแม่บ้านแหลมพันวา จังหวัดภูเก็ต ก็เลยได้สร้างสรรค์อาหาร ที่กินง่ายและสุดคลาสสิกขึ้นมา เพื่อแก้ไขปัญหาระดับโลกที่ไม่รู้ว่าจะกินอะไรดี ซึ่งน้ำพริกพันวานี้แหละที่ตอบโจทย์ได้ เพราะไม่ว่าจะกินกับอะไรก็อร่อย จะเป็นข้าวกับปลาทอด ผักลวกต่างๆ กับข้าวสวยร้อนๆอย่างเดียวกินได้ หรือถ้าหากเรามีอย่างอื่นที่สามารถกินกับน้ำพริกพันวาที่แสนอร่อยนี้ เราก็สามารถบรรเลงกินได้ตามสไตล์ของเราเอง และที่สำคัญ จะไม่กล่าวถึงไม่ได้เลยก็คือ การอุดหนุน เพิ่มยอดขาย รายได้ให้กับเกษตรกรพื้นบ้านตามพื้นที่ต่างๆ ที่ทางทีมแม่บ้านได้ไปเอาวัตถุดิบมาทำน้ำพริกพันวาสุดเจ๋งนี้ เรียกได้เลยว่า “อิมที้งบุญ อิมที้งท้องถิ่นเลยทีเดียวนิพี่บ่าว เฮ้อ”

Writer



สิริอนุท์ ลือใจ

ชีวิตคนเราก็เหมือนหนังหนึ่งเรื่อง ตัวละครหลักก็คือเรา ส่วนความฝันก็คือตอนจบของหนัง เพราะฉะนั้นจงทำให้หนังเรื่องนี้ จบได้ดีที่สุด หน้มไต้สุดจ๊าบ ที่ขอรับรู้เรื่องราวผ่านการดู

นมแพะชันหวาน

ประโยชน์มากมาย หอม หวาน มัน อร่อยไม่ซ้ำใคร ไม่ว่าจะทานกับเมนูใดก็ตาม

เรื่อง ชนาธิป สองพี่น้อง



นมแพะชันหวาน เชื่อว่าใครหลายคนเมื่อได้ยินชื่อนี้ต้องมีคำถามในใจว่าจะอร่อยไหม จะมีกลิ่นเหม็นไหม จะได้คุณภาพมาตรฐานหรือไม่ ไม่อยากบอกให้เชื่อแต่อยากชวนให้ลอง เมื่อได้ลิ้มรสชาติของนมแพะชันหวาน จะลบคำถามในใจได้ทันที นมแพะชันหวานเป็นอาหารที่เต็มไปด้วยคุณประโยชน์มากมาย มีความหอม หวาน มันของตัวนมแพะมาก หลายคนอาจจะรู้จัก หรือเคยทานนมข้นชนิดต่างๆ แต่สำหรับนมข้นที่เรากำลังจะพูดถึงนั้นรับรองได้เลยว่ารสชาติไม่แพ้กันชนิดอื่น ๆแน่นอนส่วนผสมไม่ยุ่งยากและบอกเลยว่าอร่อยไม่ซ้ำใครจริง ๆ ไม่ว่าจะทานกับเมนูไหน

ประโยชน์ของนมแพะ

นมแพะมีการสร้างน้ำนมแบบอะโพไครนที่มีสารจากธรรมชาติในปริมาณสูง ซึ่งมีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วนเรียกว่าไบแอคทีฟคอมโพเนนท์ แล้วยังช่วยลดอาการท้องผูกและป้องกันการติดเชื้อได้อีกด้วย นมแพะมีการสร้างอะโพไครน ซึ่งเป็นระบบสร้างน้ำนมแบบเดียวกับนมแม่ และในนมแพะยังมีคุณประโยชน์หลายอย่างที่คล้ายนมแม่ เช่น ช่วยเพิ่มภูมิคุ้มกันให้ร่างกาย และมีเบต้าเคซีนซึ่งเป็นโปรตีนที่ย่อยง่ายคล้ายกับนมแม่



พุดคั่นนมแพะชันหวาน

หลังจากที่ได้สัมผัสรสชาติของนมแพะชันหวาน ก็ทำให้อดสงสัยไม่ได้ถึงความเป็นมา และวิธีการทำนมแพะชันหวาน จึงได้ขอลงพื้นที่ไปหาผู้คิดค้นสูตรนมแพะชันหวาน จากที่ตามหาอยู่หลายวัน และแล้วก็ได้พบกับผู้คิดค้นสูตรการทำนมแพะชันหวาน ซึ่งก็คือ “อาจารย์ ดร.เบญจพร พงษ์นริศร” อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต และทันทีที่ได้พบอาจารย์ ก็ไม่รอช้าได้ขอสัมภาษณ์เกี่ยวกับความเป็นมา และวิธีการทำนมแพะชันหวาน อาจารย์เล่าให้ฟังถึงจุดเริ่มต้น โดยส่วนตัวอาจารย์เบญจพร พงษ์นริศร รู้สึกภาคภูมิใจเป็นอย่างมากที่ได้เข้าไปช่วยเหลือและพัฒนาผลิตภัณฑ์ของพี่น้องเกษตรกรในจังหวัดภูเก็ต ให้ได้ตามความต้องการของตลาดมากยิ่งขึ้น



จุดเริ่มต้นนมแพะชันหวาน

จุดเริ่มต้นของการทำนมแพะชันหวาน เกิดจากโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์โอท็อป ของมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต มีเจตนาอยากใหช่วยพัฒนานมแพะ ในปัจจุบันการเลี้ยงแพะมีมากขึ้นในจังหวัดภูเก็ต โดยเฉพาะแถวป่าคลอก อำเภอลา้ง จังหวัดภูเก็ต โดยมีผู้ประกอบการ ฟาร์มแพะมณีรัตน์ มีนมแพะที่สามารถผลิตได้ประมาณ 30 ลิตรต่ออาทิตย์ ซึ่งในตอนนี้การบริโภคนมแพะยังมีไม่มาก เมื่อเรานมแพะแล้วแต่ไม่ได้ขายออกไป ต้องเททิ้งไปเสียเปล่า



ทางผู้ประกอบการต้องการหาวิธีทำอย่างไรถึงจะเก็บผลิตภัณฑ์นมแพะให้ได้นาน ทางฟาร์มนมแพะจึงขอให้อาจารย์ช่วยพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่สามารถช่วยเก็บนมแพะได้นานขึ้น ทางฟาร์มมีความสนใจที่จะทำผลิตภัณฑ์นมแพะชันหวาน จึงตัดสินใจเลือกทำนมแพะชันหวาน มณีรัตน์ฟาร์มแพะ นอกจากจะมีฟาร์มแพะแล้วทางมณีรัตน์ก็ยังมีโฮมสเตย์อีกด้วยเป็นอีกสถานที่พักผ่อนอีกแห่งหนึ่งเลยก็ว่าได้ ฟาร์มมณีรัตน์ตั้งอยู่ หมู่ 3 ตำบลป่าคลอก อำเภอลา้ง จังหวัดภูเก็ต มีคุณมณีรัตน์ บัวศรี เป็นเจ้าของกิจการ





วิธีการทำและส่วนผสมนมแพะบันหวาน

นํานมแพะที่ได้จากฟาร์ม มาทำการฆ่าเชื้อก่อน หลังจากนั้นจึงใส่ส่วนผสมที่ใช้ทำนมข้น หวาน คือ น้ำตาลร้อยละ 32 ใส่ลงไปเคี่ยวกับนมแพะร้อยละ 63.5 เพื่อให้นมแพะระเหยไปเรื่อย ๆ โดยที่ต้องควบคุมอุณหภูมิไม่ให้สูงจนเกินไป ไม่อย่างนั้นจะทำให้นมแพะไหม้ หากนมแพะไหม้จะไม่สามารถนำเอามาทำเป็นนมข้นหวานได้ ต้องควบคุมอุณหภูมิไม่ให้เกิน 80-90 องศาเซลเซียส เพราะจะทำให้ตัวน้ำตาลทำปฏิกิริยากับโปรตีนที่อยู่ในนมจะทำให้เกิดการไหม้ของตัวนมได้ เคี่ยวประมาณ 3 ชั่วโมง เพื่อให้ให้นมเกิดการระเหยออกจนหมด จากนั้นจะเติมน้ำมันพืช 4.5% ใช้น้ำมันรำข้าวเทลงไปเพื่อให้เกิดความมันเงาในนมข้นหวานหลังจากนั้นจึงนำมาใส่บรรจุภัณฑ์

Writer



เนาริป์ สองพี่น้อง

เป็นเด็กใต้หน้าคมตัวดำ ชอบเตะบอล
ชีวิตวนเวียนอยู่บนท้องทะเลและพื้นหญ้า
ชอบเลี้ยงสัตว์

นมแพะอีกหนึ่งทางเลือก ของคนรักสุขภาพ

เรื่อง นายกิตติธัช ทองทิพย์



อาหารที่มีโปรตีนที่รู้จักโดยทั่วไปคือเนื้อมนและไข่หรือในผักใบเขียว เช่น บรอกโคลี ผักโขม เป็นต้น แต่ถ้าหากนึกถึงความยอดเยี่ยม รับประทานง่าย ได้ทุกเพศทุกวัยคงหนีไม่พ้น “นม” ที่เป็นแหล่งอาหารรวมโปรตีน ที่มีคุณค่าโภชนาการสูง ดื่มได้ตั้งแต่เด็กจนวัยสูงอายุ เคยสงสัยไหมว่านอกจากนมโคที่ได้รับความนิยมแล้วยังมีนมของสัตว์ชนิดหนึ่งที่เป็นทางเลือกใหม่เพื่อสุขภาพและสำหรับคนที่แพ้นมวัวนั่นก็คือ “นมแพะ” แพะเป็นสัตว์เศรษฐกิจอีกชนิดหนึ่งที่ให้น้ำนมเช่นเดียวกับโคนม และเป็นสัตว์ที่ให้ผลผลิตที่เร็ว กินอาหารได้หลายชนิด ทนทานต่อโรค

จุดเริ่มต้นฟาร์มมณีรัตน์ แอนท์ โฮมสเตย์

คุณมณีรัตน์ บัวศรี เจ้าของฟาร์มมณีรัตน์ แอนท์ โฮมสเตย์ ตำบลป่าคอก อ.ถ่าง จังหวัดภูเก็ต ที่เลี้ยงแพะนมตั้งแต่ปี พ.ศ. 2556 เริ่มต้นจากที่ลูกสาวป่วยเป็นโรคที่ต้องดื่มนมแพะเพื่อรักษาอาการป่วยในภูเก็ดยังหาทานนมแพะได้ยากด้วยเหตุนี้ป่าแมวหรือคุณมณีรัตน์เลยเริ่มทำฟาร์มแพะและศึกษาและสร้างผลิตภัณฑ์จากนมแพะมากมาย ไม่ว่าจะเป็นนมแพะพาสเจอร์ไรซ์ โยเกิร์ตนมแพะ สบู่นมแพะ และผลิตภัณฑ์ใหม่ล่าสุด ที่ได้รับความร่วมมือกันจากมหาวิทยาลัยราชภัฏในโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์โอท็อปเพื่อแปรรูป นมแพะ เป็น นมแพะชั้นหวาน นอกจากความหอมหวานของนม การแปรรูปเป็นนมแพะชั้นหวานยังสามารถยืดเวลาการเก็บรักษาของนมแพะได้อีกด้วย



มณีรัตน์ฟาร์มนอกจากให้นมแพะที่เป็นประโยชน์ยังให้ความรู้ในการใช้ชีวิต

ตั้งแต่ได้เข้าไปสัมผัสในฟาร์มแพะแห่งนี้ นอกจากเลี้ยงแพะแล้วยังมีเสียงของป่าแมวหรือคุณมณีรัตน์เจ้าของฟาร์มที่กล่าวทักทายและหยิบนมแพะมาให้ลูกสาวจากผลิตภัณฑ์นมแพะให้รับประทาน พร้อมทั้งพูดคุยเกี่ยวกับการใช้ชีวิตที่ถื่นกรองมาจากประสบการณ์ของตนเองทำให้ผมได้รับมากมายนอกจากความรู้เกี่ยวกับฟาร์มแพะการใช้ชีวิตก็เป็นสิ่งที่ผมได้รับจากการไปเยือนฟาร์มแห่งนี้



การต่อยอดและการคืนความรู้สึกสู่ชุมชนท้องถิ่น

หลังมานี้จังหวัดภูเก็ตมีการเลี้ยงแพะนมมากขึ้นโดยเฉพาะที่ ต.ป่าคอก อ.ถ่าง จ.ภูเก็ต ทำให้ชุมชนมีอาชีพการงาน และมีรายได้จากผลิตภัณฑ์จากแพะ ด้วยความร่วมมือจากสาขาเทคโนโลยีอาหาร คณะเกษตรและเทคโนโลยีมีการให้ความรู้และพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์จนกลายเป็นสินค้าที่พัฒนาชุมชนทางฟาร์มแพะของคุณมณีรัตน์ก็ได้ฟาร์มเป็นศูนย์การเรียนรู้ฟาร์มแบบเต็มรูปแบบให้ผู้สนใจมาศึกษาและเรียนรู้นอกเหนือจากเรื่องแพะแล้วยังมีความรู้ด้านเบเกอรี่และด้านการทำสวนหรือแม้กระทั่งการใช้ชีวิตแบบเศรษฐกิจพอเพียง



Writer



กิตติธธิบ ทองทิพย์

หนุ่มใต้ผิวเข้ม อารมณ์ดี ชอบดูหนัง อ่านการ์ตูน
สนใจในการออกแบบ

ชาสมุนไพรส้มควาย

ส้มควาย จากพืชพื้นบ้าน ต่อยอดพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์สินค้า OTOP โดยยกระดับเป็น
ผลิตภัณฑ์ที่มีความโดดเด่นในรูปแบบใหม่ที่มาจากรรรมชาติอย่างแท้จริง
ซึ่งหากใครที่มาเยือนกมลาแล้วไม่ได้ลิ้มลองรสชาติถือว่าพลาด

เรื่อง ชลดา สิริมนต์



“ ส้มควาย ” ถือเป็นสมุนไพรที่มีคุณสมบัติเยี่ยมชนิดหนึ่ง มีผลขนาดใหญ่ ซึ่งผลส้มควายจะเป็นผลสีเขียวลูกใหญ่ มีรสเปรี้ยว มีคุณสมบัติช่วยระบาย ลดไขมัน ซึ่งพบมากใน หมู่ 5 ตำบลกมลา อำเภอกะทู้ จังหวัดภูเก็ต ในอดีตนั้น ชาวบ้านจะนำผลส้มควายมาฝานเป็นแผ่นบาง ๆ นำไปตากแห้งเพื่อไปเก็บไว้ใช้ประกอบอาหารในครัวเรือนเท่านั้น ทางกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบางหวานพัฒนาเล็งเห็นประโยชน์ จึงนำมาแปรรูปสร้างรายได้ให้กับชุมชน และได้เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น

ผลไม้พื้นบ้านสู่สินค้าสร้างรายได้ให้กับชุมชน

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบางหวานพัฒนา ได้ตระหนักถึงคุณค่าของ “ส้มควาย” พืชท้องถิ่นของจังหวัดภูเก็ต จึงนำมาทำเป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปต่าง ๆ เป็นการเพิ่มมูลค่าสร้างรายได้ให้กับชุมชน โดยใช้ผลส้มควายสดๆ นำมาแปรรูปที่มีความอร่อยและมีประโยชน์ เช่น น้ำสมุนไพрс้มควาย ส้มควายแช่อิ่ม ลูกอมส้มควาย เพื่อให้ถูกใจกับนักท่องเที่ยวและยังเสริมสร้างการอนุรักษ์ต้นส้มควายอีกด้วย



อาจารย์เบญจพร พงษ์นริศร อาจารย์ประจำสาขาเทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ร่วมกับวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบางหวานพัฒนา หมู่ 5 ตำบลกมลา อำเภอกะทู้ จังหวัดภูเก็ต ได้ลงพื้นที่พูดคุยกับทางกลุ่มแม่บ้านว่ามีความต้องการอยากจะทำพัฒนาผลิตภัณฑ์ในรูปแบบไหน ทางแม่บ้านจะมีผลิตภัณฑ์ส้มควายตากแห้ง แช่อิ่ม กวน ลูกอมจากส้มควายอยู่แล้ว แต่ก็ยังติดปัญหาที่ผลิตภัณฑ์ยังไม่ติดตลาดทำอย่างไรถึงจะให้ส้มควายเป็นที่นิยม อาจารย์เลยนำส้มควายมาลองคิดค้นเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มหรืออาหารที่ทานง่าย ซึ่งจะทำเป็นเครื่องดื่มสมุนไพรร “ชาส้มควาย” ในรสชาติ หรือ สีที่ไม่เหมือนใคร



ผลิตภัณฑ์ส้มควายแปรรูป

ส้มควายเป็นผลไม้ลูกใหญ่ที่มีรสชาติเปรี้ยว มีประโยชน์มากมาย เช่น นำมาประกอบอาหาร ซึ่งอาจารย์จากมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต และกลุ่มแม่บ้านได้เล็งเห็นตรงนี้ จึงได้พัฒนาสูตรชาสมุนไพрс้มควายที่ไม่ได้เป็นแค่ส้มควายตากแห้ง พัฒนาแปรรูปผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ให้กับกลุ่มนักท่องเที่ยวได้ลองชิม เป็นการเสริมสร้างรายได้ให้กับชุมชน

เริ่มแรกคือการพัฒนาสูตรชาส้มควาย โดยจะมีหลาย ๆ สูตรให้ผู้บริโภคได้ลองชิมก่อน โดยการทดสอบการประเมินทางประสาทสัมผัส มีการทดสอบชาส้มควายประมาณ 5 ชนิด เพื่อที่จะดูว่าผู้บริโภคยอมรับสูตรไหนมากที่สุด

เมื่อได้สูตรที่ลงตัวแล้วขั้นตอนต่อไปคือการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ การผลิตและการเก็บรักษาว่าทำอย่างไรถึงจะเก็บได้นาน ซึ่งทางชุมชนก็จะมีตู้อบลมร้อนและมีวัตถุดิบค่อนข้างเยอะ จึงนำมาอบแห้งและเอาตัวสมุนไพรรอื่น ๆ มาเป็นส่วนผสมในการทำชาส้มควายรสชาติต่าง ๆ

จากนั้นผลิตภัณฑ์นำไปให้ทางผู้ประกอบการชิมและดูว่าสูตรไหนดีที่สุด เพื่อค้นหาสูตรที่ดีที่สุด และทำการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ แล้วส่งต่อให้อาจารย์สาขาวิชาการตลาดมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตช่วยโฆษณาสินค้าต่อไป



ส้มควายผลไม้มีประโยชน์เหมาะกับกลุ่มรักสุขภาพ

ผู้บริโภคส่วนใหญ่จะเป็นนักท่องเที่ยวที่มาเที่ยวในจังหวัดภูเก็ต เขาจะมาพักผ่อน เลยออกแบบผลิตภัณฑ์ให้เป็นชาที่สามารถดื่มได้ง่าย ซึ่งข้อดีของผลิตภัณฑ์ตัวนี้สามารถชงร้อนแล้วสามารถชงแบบเย็นได้ด้วย ซึ่งในตลาดทั่วไป จะมีเป็น Bubble Tea ชาสมุนไพร กาแฟ ซึ่งมีคาเฟอีนสูง ซึ่งตอบโจทย์การมาพักผ่อนไม่ได้มากนัก แต่ชาสมุนไพрс้มควายไม่ได้มีคาเฟอีนและเป็นสมุนไพรรที่ช่วยล้างพิษเป็นยากระบายอ่อนๆ ช่วยให้ผู้บริโภคที่มีความสนใจรักสุขภาพหันมาสนใจที่จะซื้อมากขึ้น

ชาส้มควายนี้นี้มีความโดดเด่นจากชาอื่น ๆ คือ มีส่วนผสมของดอกอัญชันและมีรสเปรี้ยวจากส้มควายเพื่อให้ได้รสชาติที่ลงตัวและเมื่อผสมกับอัญชันทำให้รสชาติไม่เปรี้ยวจนเกินไป ซึ่งในส้มควายมีกรด AHA เป็นกรดระบายนอ่อนๆ หากดื่มตอนเช้าก็จะช่วยในการขับถ่ายได้ดี

กลุ่มลูกค้า ส่วนใหญ่จะเป็นกลุ่มรักสุขภาพที่ต้องการดื่มเพื่อจะล้างพิษข่วยระบายน หรือผู้บริโภคที่ต้องการลดน้ำหนัก ซึ่งตัวส้มควายจะมีการดูดซึมของน้ำตาลและไขมัน ดังนั้นกลุ่มที่รักสุขภาพก็จะให้ความสำคัญกับผลิตภัณฑ์ตัวนี้เป็นอย่างมาก



ผลตอบแทน และการต่อยอดในอนาคต

ผู้บริโภคส่วนใหญ่มีการตอบรับค่อนข้างดี เพราะชาสมุนไพรมีสีโดดเด่นคือมีสีม่วงมาจากดอกอัญชัน ซึ่งได้พัฒนาสูตรขึ้นมาทำให้ดื่มง่าย มีรสเปรี้ยวเล็กน้อยมีรสชาติที่แตกต่างจากชาทั่วไปที่มีอยู่ในท้องตลาด ทำให้ผู้บริโภคอยากลิ้มลองรสชาติมากขึ้นยิ่งขึ้น

ทางชุมชนได้มีการจัดจำหน่ายสินค้าทางช่องทาง Shopee และ Lazada ต่อไปจะมีการเพิ่มเติมสูตร เช่น อาจจะมีการนำส้มควายไปต่อยอดผสมกับกระเจี๊ยบ ใบเตยเข้ามาเพื่อเพิ่มรสชาติที่แปลกใหม่ ที่ดึงดูดนักท่องเที่ยว เพื่อให้ได้สินค้าที่หลากหลายและทำให้ผู้บริโภคมีตัวเลือกมากยิ่งขึ้น สามารถเข้าไปดูใน Facebook ของกลุ่มชาวบ้านได้ หรือที่ข้างกล่องจะมี QR Code หรือ หมายเลขโทรศัพท์หัวหน้ากลุ่มสามารถสั่งซื้อมาชิมได้ ซึ่งสินค้านี้ได้ผ่าน อย. ทำให้มั่นใจได้ว่าชาวบ้านได้พิถีพิถันในการทำผลิตภัณฑ์ตัวนี้เป็นอย่างมาก



สรุป

ส้มควายเป็นไม้ที่นิยมปลูกถิ่นทางภาคใต้มาแต่โบราณ เพื่อเก็บผลสดหรือแห้งปรุงเป็นอาหารมีรสชาติเปรี้ยว คนส่วนใหญ่จะนำมาปรุงเป็นอาหาร เช่น แกงส้ม และไม่ค่อยคำนึงว่าจะนำไปต่อยอดได้มากมายนัก แต่ใครจะคิดว่าส้มควายสามารถสร้างประโยชน์และมีสรรพคุณเยอะแยะมากมาย สามารถต่อยอดเพื่อแปรรูปผลผลิตส้มควายเป็นผลิตภัณฑ์ประเภทต่าง ๆ ที่มีความอร่อย สด สะอาด ปลอดภัยต่อผู้บริโภค นอกจากจะเป็นการสร้างรายได้ให้กับชุมชนแล้ว ยังสื่อถึงการตระหนักถึงคุณค่าของพืชท้องถิ่นที่อยู่คู่กับวิถีชีวิตของชาวภูเก็ต และยังส่งเสริมการอนุรักษ์ต้นส้มควายให้คงอยู่สืบไปจนเป็นสินค้า OTOP ประจำชุมชนกมลาได้

Writer



เบลดา สิริสมบัติ

เด็กผู้หญิง ที่ชอบในความสดใสของตัวเองและชอบใส่ใจคนรอบข้าง
เป็นอย่างมากเอ็นดูสัตว์เลี้ยงโดยเฉพาะ “ น้องแมว ”

IG : yyah.ah

กระเจี๊ยบเขียวของดีจากธรรมชาติ

พึ่งพาทรัพยากรในพื้นที่ สู่วิถีการพัฒนายั่งยืน
พร้อมผลักดันเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงสุขภาพที่สำคัญของ จ.ภูเก็ต

เรื่อง สุนิตา วิชาติเกวณ



“กระเจี๊ยบเขียว” พืชที่เต็มไปด้วยคุณประโยชน์ อุดมไปด้วยวิตามิน แร่ธาตุ และที่สำคัญคือ มีสารต้านอนุมูลอิสระ

ซึ่งสามารถนำมาใช้ได้หลายอย่าง หนึ่งในนั้นคือเครื่องสำอาง เช่น สบู่ โลชั่นและอีกมากมาย

มีพืชชนิดหนึ่งที่มีเอกลักษณ์ที่โดดเด่นขึ้นมาอยู่ชนิดหนึ่ง เรียกว่ากระเจี๊ยบเขียวพันธุ์ฝักยาวเนื่องจากกระเจี๊ยบเขียว

มีเมือกค่อนข้างมาก ทางชุมชนสามารถนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชนได้เป็นสบู่เหลวจากกระเจี๊ยบเขียวมีสารต่อต้านอนุมูลอิสระ

มีสารชะลอความแก่จึงนำมาพัฒนาในด้านเวชสำอางโดยนำมาใช้กับตัวบุคคล เกิดผลดีคือทำให้ใบหน้าอึมเอม

คุณสุภโรจน์ ทรงยศ ประธานศูนย์เรียนรู้ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงบ้านมาหานิก ที่ตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบางเหนียวดำ

การรวมกลุ่มครั้งแรก เดิมที่ตั้งใจจะปลูกพืชเอามากินกันในชุมชนเพราะพืชในท้องตลาดมีสารพิษ สารเคมีเจือปนอยู่มากมาย

จุดเริ่มต้นสบู่เหลวกระเจี๊ยบเขียว

“เดิมทีเรารวมกลุ่มกันกับชาวบ้านที่จะมาปลูกพืชปลอดสารพิษและพืชไร้สารเคมีโดยรวมกลุ่มกันขึ้นมาเพื่อจะปลูกพืชที่นี่” คุณสุภโรจน์ ทรงยศ ประธานศูนย์เรียนรู้ได้เล่าถึงการก่อตั้งศูนย์เรียนรู้ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงที่บ้านมาหนักเพื่อเป็นชุมชนต้นแบบของจังหวัดภูเก็ตที่ดำเนินงานส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพของชุมชน โดยการจัดสรรพื้นที่ของอ่างเก็บน้ำบางเหนียวดำ พัฒนาพื้นที่ตามหลักทฤษฎีใหม่ ‘เกษตรแบบประณีต’ มีการปลูกพืชระยะสั้น ระยะกลาง ระยะยาว และเน้นพืชสวนสมุนไพรที่เอื้อต่อการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพให้มีความน่าอยู่อาศัย มีกินมีใช้ เกิดรายได้ส่งเสริมความซื่อสัตย์ สุจริต อดทน ขยันหมั่นเพียรของชาวบ้านโดยมีกระเจี๊ยบเขียวที่เป็นพืชหลักในการมาทำผลิตภัณฑ์เพราะคุณประโยชน์อยู่มาก



คุณสุภโรจน์เล่าต่อว่า “สำหรับกระเจี๊ยบเขียวเป็นพืชอัตลักษณ์ของที่นี่ ที่เราปลูกกันก็เป็นพืชพื้นบ้านและเราก็เอามาเป็นอัตลักษณ์ที่นี่เพราะพืชกระเจี๊ยบเขียวมีคุณสมบัติอยู่มากมาย”

กระเจี๊ยบเขียวของบ้านมาหนักมีเมือกที่เป็นประโยชน์มากทีเดียวซึ่งทางมหาวิทยาลัยภูเก็ตได้ทำการวิจัยให้ทางชุมชนและค้นพบว่าน้ำเมือกของกระเจี๊ยบเขียวสามารถนำมาใช้เป็นเครื่องสำอางได้ โดยกระเจี๊ยบเขียวถือว่าเป็นพืชแบบใหม่ที่ทางชุมชนได้คิดค้นขึ้นมาแล้วนำมาใช้ให้เกิดประโยชน์สู่การพัฒนาไปเป็นผลิตภัณฑ์ของท้องถิ่นเพื่อสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชน

สู่การพัฒนาชุมชน

ชุมชนบ้านมาหนักขาดความรู้ในเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกระเจี๊ยบเขียว จึงได้ติดต่อกับทีมนักวิชาการจากมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตให้นำองค์ความรู้ตามที่ชุมชนบ้านมาหนักต้องการมาถ่ายทอดอบรมให้กับสมาชิกของชุมชนบ้านมาหนักเพื่อไปพัฒนาแปรรูปผลิตภัณฑ์ที่ตรงกับความต้องการของตลาด ซึ่งสิ่งที่ได้รับจากมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตคือได้นำความรู้และนวัตกรรมใหม่ๆที่คนในชุมชนไม่เคยรู้ไปพัฒนาในเรื่องการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบที่มีอยู่ในชุมชนจนกลายเป็นผลิตภัณฑ์ประจำชุมชนท้องถิ่นที่คงความเป็นเอกลักษณ์ของศูนย์เรียนรู้ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงที่บ้านมาหนัก



ด้าน ดร.ปาวลี ศรีสุขสมวงศ์ อาจารย์ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีและทีมงานได้กล่าวว่า

“ทางชุมชนบ้านมาหนักมองว่าทางมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตจะไปแปรรูปอย่างไรที่จะเพิ่มมูลค่าให้กับกระเจี๊ยบเขียวโดยมี คุณสุภโรจน์ ทรงยศได้ติดต่อทางมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตได้มีการให้ สาขาวิชาการพัฒนาชุมชน คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต สอนการทำสบู่ก่อนจากตัวกระเจี๊ยบเขียวซึ่งได้ผลตอบรับที่ดีใช้แล้วรู้สึกว่ามันชื่นชื่น และหลังจากนั้นทางมหาวิทยาลัยก็ได้มองว่าทางชุมชนอยากจะได้อะไรที่เป็นผลิตภัณฑ์ที่มากขึ้นนอกจากขายสบู่ก้อน เป็นโจทย์ให้กับทางมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ซึ่งในทางทีมคณาจารย์ได้พัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์สบู่เหลวเป็นการต่อยอดมาจากสบู่ก้อนซึ่งทางมหาวิทยาลัยได้มองว่าสบู่เหลวน่าจะพกพาได้ง่ายกว่าและเป็นการเปิดตลาดให้กว้างขึ้นและได้พัฒนาเป็น Sleeping Mask (ครีมสำหรับทาตอนกลางคืน) ที่เราสามารถทาทั้งไว้ในตอนกลางคืนแล้วมาล้างออกในตอนเช้า”



บ้านหมานิกเป็นแหล่งเรียนรู้ที่มีผู้คนเข้ามาศึกษาจะได้เห็นผลิตภัณฑ์กระเจี๊ยบเขียว เป็นอีกช่องทางในการขาย อีกส่วนหนึ่งจะเป็นในรูปแบบ OTOP ของชุมชน หากใครที่สนใจในตัวผลิตภัณฑ์กระเจี๊ยบเขียวสามารถเข้ามาทดลองใช้ได้ ทั้งนี้ในตัวกระเจี๊ยบเขียวเวลาสกัดออกมาแล้วจะมีความเป็นเมือกค่อนข้างเยอะ ซึ่งเมือกของกระเจี๊ยบเขียวหากได้ทดลองไปแล้วจะรู้สึกถึงความชุ่มชื้นเป็นอย่างมาก ในการทดสอบของชาวบ้านได้มีการทดลองใช้ด้วยวิธีแบบท้องถิ่นโดยการเอากระเจี๊ยบเขียวมาทาสๆ ก่อนที่จะนำออกไปจำหน่าย

“นี่แหละกระเจี๊ยบเขียวของดีจากธรรมชาติของศูนย์เรียนรู้
ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงบ้านหมานิก”

กว่าจะเป็นผลิตภัณฑ์

กว่าจะได้ผลิตภัณฑ์จากกระเจี๊ยบเขียวทางมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตต้องช่วยกันหาสูตรในการทำสบู่กระเจี๊ยบเขียวที่สามารถทำได้ง่าย คนในชุมชนสามารถจำสูตรนำเอาไปทำสบู่ได้ง่ายและประหยัดเวลาไม่ยุ่งยากและทางมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตได้มีการช่วยคิดบรรจุภัณฑ์และโลโก้ให้กับทางชุมชน โดยเอาเอกลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ที่เป็นรูปร่างรูปทรงกระเจี๊ยบเขียวในรูปด้านที่เป็นรูปด้านตัดแล้วนำมาออกแบบกราฟิก ที่เหลือทางมหาวิทยาลัยก็ทำตามรูปแบบบรรจุภัณฑ์เวชสำอางหรือผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับร่างกาย



ผลิตภัณฑ์ที่ทางชุมชนผลิตตัวแรกเริ่มจากสบู่กระเจี๊ยบเขียวไว้สำหรับล้างหน้า ชำระล้างร่างกาย ที่ให้ชาวบ้านหรือคนทั่วไปได้ลองเอาไปใช้แล้วเห็นผลจริง เป็นสินค้าที่ใช่ดีและบอกต่อกันไป

Writer



สุพณิตา วีระชาติกวัน

บทความที่ดีที่สุด ไม่จำเป็นต้องเขียนเก่ง
แค่เข้าใจในสิ่งที่เขียนทำผลงานให้เป็นตัวของเราให้มากที่สุด

เจลลี่สับปะรดภูเก็ต

ผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่น เจลลี่สับปะรด
ผลิตจากสับปะรดภูเก็ตแท้ คั้นสดไม่มีสารปรุงแต่ง

เรื่อง มาเรียม ครสินธ์



สับปะรด เป็นพืชเศรษฐกิจของจังหวัดภูเก็ตและยังเป็นพืชจีไอ สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เป็นเครื่องหมายที่ใช้กับสินค้าที่มาจากแหล่งผลิตเฉพาะเจาะจง โดยคุณภาพหรือเอกลักษณ์ของสินค้านั้น เป็นผลมาจากการผลิตในพื้นที่จึงเปรียบเสมือนเป็นแบรนด์ของท้องถิ่น ที่บ่งบอกถึงคุณภาพและแหล่งที่มาของสินค้า

สับปะรดพันธุ์ภูเก็ตต้องปลูกที่ภูเก็ต เวลาสุกรสชาติจะหวานกรอบ แขนกลางเคี้ยวได้ แต่ถ้าปลูกที่พังงาจะหวานกรอบบ้าง หวานอมเปรี้ยวบ้างไม่อร่อยเท่าภูเก็ต แต่ก็ใกล้เคียงกับปลูกที่ภูเก็ตมากที่สุด ถ้าปลูกที่กระบี่แม้ลูกสุกก็จะออกเปรี้ยวและไม่กรอบ แต่ถ้าปลูกชุมพร ระนอง เวลาสุกจะหวานนิ่มๆ และไม่กรอบ ผลค่อนข้างเล็กเมื่อเทียบกับพันธุ์อื่น แต่เมื่อนำไปปลูกในพื้นที่ที่มีสภาพภูมิประเทศและสภาพภูมิอากาศต่างกัน จึงทำให้ได้ผลผลิตมีขนาด รูปร่าง และรสชาติแตกต่างกัน

ลักษณะประจำพันธุ์ของสับปะรดชนิดนี้ จะมีผลขนาดเล็ก ประมาณ 1-2 กิโลกรัม เนื้อแน่นสีเหลืองฉ่ำ เนื้อกรอบ มีกลิ่นหอม เปลือกมีสีเหลืองส้ม รสชาติหวานจัด ถือว่าเป็นอัตลักษณ์ของจังหวัดภูเก็ต สับปะรดภูเก็ตยังได้รับความนิยมและให้ผลผลิตได้เป็นจำนวนมาก แต่เมื่อผลผลิตมากเกินไป อาจจะทำให้สับปะรดเสียไปโดยเปล่าประโยชน์ ทำให้เกษตรกรต้องนำกรรมวิธีการแปรรูปมาปรับใช้ ผลผลิตของสับปะรดสามารถนำมาแปรรูปได้ เช่น การทำเป็นเจลลี่สับปะรด

ริเริ่มเดิมทีการผลิตเจลลี่สับปะรด

เริ่มจากทีมมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตมีโครงการยุทธศาสตร์ เพื่อการพัฒนาท้องถิ่นในปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์จากสับปะรดภูเก็ตให้มีความหลากหลายมากยิ่งขึ้น

อาจารย์ประเสริฐ จริยะเลอพงศ์ อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ได้รับมอบหมายจากทางสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ให้รับผิดชอบการพัฒนาผลิตภัณฑ์เจลลี่สับปะรด ซึ่งได้ทำแบบสำรวจแล้ว ว่าผลิตภัณฑ์ที่เป็นเจลลี่พร้อมดื่ม เป็นผลิตภัณฑ์ที่กำลังเป็นที่นิยม น่าสนใจในขณะนี้ จึงลองสร้างสรรค์กับตัวสับปะรดภูเก็ต ผลิตภัณฑ์ทำจากสับปะรดแท้ นำมาคั้นสด โดยไม่มีการเติมสารปรุงแต่งใดๆ ตัวผลิตภัณฑ์ไม่มีการใส่สารกันบูดจะสามารถทำให้ได้รสชาติที่เป็นน้ำสับปะรดภูเก็ตแท้และมีประโยชน์ต่อสุขภาพอีกด้วย

ในส่วนของตัววัตถุดิบหลัก สับปะรดรับมาจากกลุ่มวิสาหกิจชุมชนสับปะรดภูเก็ตโดยตรง เพื่อให้ได้สับปะรดภูเก็ตที่เป็นสายพันธุ์ภูเก็ต และคงความเป็นเอกลักษณ์ของสับปะรดภูเก็ตแท้ ๆ



พลิตความอร่อย

อาจารย์ประเสริฐ จริยะเลอพงศ์ และทีมงานได้ทำการสาธิตวิธีทำเจลลี่สับปะรดภูเก็ต วัตถุดิบในการผลิต มี 3 อย่าง คือ สับปะรด 3 ลูก เกลือ 0.1 กรัม น้ำตาล 3.85 กรัม แชนแทนกรัม (สารให้ความหนืด) 0.5 กรัม โดยเริ่มจากการปอกเปลือกสับปะรด แล้วหั่นเนื้อสับปะรดเป็นชิ้น ๆ นำสับปะรดใส่ในเครื่องแยกกาก จะได้เป็นน้ำสับปะรดและส่วนกาก นำกากสับปะรดมาคั้นด้วยผ้าขาวบางอีกหนึ่งรอบ จากนั้นนำน้ำสับปะรดไปตั้งไฟ คนไปเรื่อย ๆ จนได้อุ่นหุมี 80 องศาเซลเซียส ให้ใส่เกลือ น้ำตาล แชนแทนกรัม (สารให้ความหนืด) ลงไป คนต่อจนหนืด นำไปใส่ในบรรจุภัณฑ์ 150 มิลลิกรัม จากนั้นแช่ ด้วยน้ำอุณหภูมิห้องต่ออีก 10 นาที ก็เป็นอันเสร็จเรียบร้อย

สำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์เจลลี่สับปะรดภูเก็ต มีรสชาติที่อร่อย หวานกำลังดี นำไปแช่เย็นเพื่อเพิ่มความสดชื่น



เจลลี่สับปะรด หอม อร่อย

ผลิตภัณฑ์ตัวนี้เหมาะกับทุกวัย ไม่ได้เจาะจงกลุ่มไหนเป็นพิเศษ ผลิตภัณฑ์ตัวนี้ผลิตขึ้นมาเพื่อให้ผู้บริโภคทั่วไปได้ลิ้ม บริโภคได้ง่าย เพราะทำจากน้ำสับปะรดแท้มาใช้เป็นวัตถุดิบหลักในการผลิต เริ่มแรกได้จัดทำจำหน่ายในมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ซึ่งผลตอบรับค่อนข้างดี เพราะเป็นผลิตภัณฑ์ที่บริโภคง่าย ได้รสชาติจากสับปะรดแท้ หอม อร่อย



จากสับปะรดภูเก็ตที่มีชื่อจำกัดต่างๆ เก็บไว้ได้ไม่นาน ราคาถูก
 สินค้าไม่มีความหลากหลาย มีกลุ่มลูกค้าน้อย แต่ทางมหาวิทยาลัยราชภัฏ
 ภูเก็ตได้เข้ามาพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่น ทำให้ตัวผลิตภัณฑ์มีความ
 น่าสนใจ มีความทันสมัย มีฐานลูกค้าที่เพิ่มขึ้น เป็นการส่งเสริมพัฒนา
 เศรษฐกิจในระดับชุมชน ตลอดจนยกระดับคุณภาพชีวิตและสร้างความ
 ยั่งยืนให้แก่ชุมชน เป็นการเพิ่มมูลค่าของสับปะรดภูเก็ต ซึ่งเป็นความ
 ภาคภูมิใจของชาวภูเก็ต.



Writer



มาเรีย ครสสินธ์

อิสระเป็นสิ่งที่อยู่ในตัวเรา
 ทุกการเดินทางมอบประสบการณ์ให้เราเสมอ

เวชสำอางจากสับปะรดภูเก็ต

คุยกับนักพัฒนาและเกษตรกรสับปะรดภูเก็ตแปรรูปผลไม้เป็น

เวชสำอาง ยกระดับผลไม้พื้นเมืองสร้างรายได้ให้ชุมชน

เรื่อง ดวงพร ภาคิน



“สับปะรด” หนึ่งในผลไม้ที่ผู้คนต่างนิยมมารับประทาน เพราะด้วยรสชาติที่อร่อย หวาน กรอบ

และมีกลิ่นที่หอม ชวนมารับประทาน ไม่ว่าใครที่ได้ลิ้มลองก็ติดใจไปเกือบเสียทุกราย

“จังหวัดภูเก็ต” ก็นับว่าเป็นอีกหนึ่งจังหวัดที่ตั้งในเรื่องของ “สับปะรดภูเก็ต” เป็นที่กล่าวขานในเรื่องของรสชาติอุดมไปด้วยคุณค่าพร้อมประโยชน์มากมายและยังเป็นผลไม้ของดีประจำถิ่นที่เป็นสัญลักษณ์ของจังหวัดภูเก็ตอีกด้วย แต่เคล็ดลับของการปลูกสับปะรดแสนอร่อยหอมหวาน นำทานแบบนี้จะเป็นอย่างไร เราถามคุณ “วิชัย แซ่ตัน” กันดีกว่าว่าเขามีเคล็ดลับอย่างไรที่ทำให้สับปะรดมีรสชาติอร่อยถูกปากแบบนี้จนถูกยกให้เป็นผลไม้พื้นเมืองประจำจังหวัดภูเก็ต และยังสามารถนำไปแปรรูปเป็นเวชสำอางอีกด้วย

จุดเริ่มต้น

“คุณวิชัย แซ่ตัน” ประธานวิสาหกิจชุมชนสับปะรดภูเก็ต ได้เริ่มปลูกต้นสับปะรดโดยมีแรงบันดาลใจมาจากความต้องการสร้างฐานะ มีรายได้ที่ดีและสามารถส่งลูกเรียนจนจบทุกคน จึงเลือกที่จะมาปลูกสับปะรดภูเก็ตเพราะเป็นผลไม้ประจำจังหวัดที่มีชื่อเสียง “ตัวผมเองก็เมื่อก่อนสุขภาพไม่ค่อยดี แล้วก็สนใจที่จะมาทำอะไรเกี่ยวกับสับปะรด เพื่อจะให้สุขภาพแข็งแรง เมื่อได้มาทำแล้วก็พบว่าสุขภาพค่อยๆดีขึ้นครับ” คุณวิชัยเล่าให้ฟังด้วยใบหน้าสดใส ท่ามกลางบรรยากาศภายในร้านกาแฟที่เงียบสงบ มีเพียงเสียงสายฝนที่ปรอยลงมาบาง ๆ



สับปะรดภูเก็ต

สับปะรดภูเก็ตนอกจากจะมีความอร่อยแล้วยังเต็มไปด้วยคุณประโยชน์มากมาย ทั้งวิตามินซี วิตามินอี แล้วก็มีสารเบตาแคโรทีนที่ช่วยป้องกันการเกิดอนุมูลอิสระ ป้องกันการเกิดโรคมะเร็ง มีเอนไซม์ที่สามารถช่วยย่อยอาหารที่เรากินเข้าไปได้อีกด้วย โดยตัวสารต้านอนุมูลอิสระและตัวเอนไซม์จะเป็นสารตัวหลักที่ทำให้ถูกเลือกมาใช้ในการทำเวชสำอางจะเห็นได้ว่าสับปะรดภูเก็ตมีประโยชน์มากขนาดนี้ รสชาติก็ดี แน่นนอนว่าจะต้องมีวิธีการดูแลที่พิเศษ ตั้งแต่ขั้นตอนการเตรียมจนถึงขั้นตอนการเก็บเกี่ยว



ความร่วมมือ

การที่จะทำให้ตัวผลิตภัณฑ์มีมูลค่ามากขึ้นก็ต้องมีหน่วยงานที่ยื่นมือเข้ามาช่วย ในส่วนของการพัฒนาตัวสับปะรดภูเก็ตให้เป็นผลิตภัณฑ์ในรูปแบบต่าง ๆ ที่นี่เองก็ได้ทางจังหวัดภูเก็ตก็ได้เข้ามาให้กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสับปะรดภูเก็ตร่วมกับบริษัทประชารัฐรักสามัคคีภูเก็ตจำกัด และสถาบันวิจัยและพัฒนามหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตที่ได้เข้ามาช่วยสนับสนุนในเรื่องของการแปรรูปเพื่อที่จะเป็นการเพิ่มมูลค่าของตัวสับปะรดภูเก็ตด้วยการแปรรูปเป็นในรูปแบบของเวชสำอางต่าง ๆ



มองให้ลึกลงไป

การจะยกระดับผลิตภัณฑ์หนึ่งขึ้นมาได้สักอย่างก็ต้องอาศัยนักพัฒนาหรือผู้เชี่ยวชาญในเรื่องนั้นๆ เช่นเดียวกับ “ดร.อับดุลวาฮาบ สาและ” หนึ่งในอาจารย์นักพัฒนา อาจารย์ประจำคณะวิทยาศาสตร์ เอกเคมี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ได้ให้ความสำคัญกับการต่อยอดผลไม้พื้นเมืองอย่างสับปะรดภูเก็ตไว้มาก



“เราจะเอาสับปะรดภูเก็ตตัวนี้มาทำอะไรได้บ้าง นอกเหนือจากกินแล้ว ก็ยังสามารถที่จะนำมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง เพราะว่าเครื่องสำอางอย่างที่ทราบกันในปัจจุบันมีเยอะแยะมากมาย แต่ถ้าเป็นเครื่องสำอางที่ส่วนผสมของ Natural product ก็เป็นอะไรที่คนให้ความสนใจ นั่นคือแรงบันดาลใจของอาจารย์” ในขณะที่สัมภาษณ์ ณ ใต้ถุนคณะวิทยาการจัดการ แม้ท้องฟ้าจะไม่แจ่มใส เสียงลมและฝนแทรกตลอดการสัมภาษณ์ พร้อมด้วยเสียงผู้คนรอบข้างที่เดินเข้าออกตึกไปมา แต่ดร.อับดุลวาฮาบก็ยังตั้งใจที่จะให้สัมภาษณ์อย่างใจจดใจจ่อ



ศึกษาและลงมือทำ

เมื่อจะคิดพัฒนาผลิตภัณฑ์อะไรก็ได้แล้วแต่ สิ่งแรกที่ต้องมีคือข้อมูลแน่นอนว่าดร.อับดุลวาฮาบ ต้องศึกษาคุณสมบัติของตัวสารสกัดสับปะรดก่อน เพราะก่อนที่จะนำมาเป็นส่วนผสมได้ จำเป็นต้องรู้ถึงคุณสมบัติของตัวสารสกัดสับปะรดก่อน

หลังจากนั้นจึงดูวิทยทางชีวภาพ อย่างเช่น ดูสารต้านอนุมูลอิสระว่ามีมากน้อยแค่ไหน จากนั้นดูสารที่เป็นสารตัวยับยั้ง เอนไซม์ Tyrosinase นั่นคือไวท์เทนนิ่งนั่นเอง โดยจะดูสองตัวนี้เป็นหลัก และในขั้นตอนกระบวนการผลิต การผสม จะมีสูตรในการผสมว่าอัตราส่วนเท่าไรของแต่ละตัวสารเคมีที่จะผสมลงไป

พอได้สูตรที่ลงตัวแล้ว จึงผสมเป็นครีม หลังจากนั้นจะทดสอบความคงตัวของเนื้อครีม ในระยะเวลา 1 เดือน ว่ามีคุณสมบัติเปลี่ยนไปหรือไม่อย่างเช่น สี กลิ่น การแยกชั้นของเนื้อครีม

นอกจากนี้ขั้นตอนที่เป็นหัวใจสำคัญจริง ๆ นั่นก็คือ ขั้นตอนการนำไปทดสอบกับผู้ใช่ ซึ่งขั้นตอนนี้ต้องมั่นใจว่าผลิตภัณฑ์จะไม่มีผลต่อผู้ใช้งาน เช่น การแพ้หรือรอยผื่นแดงของผู้ใช้เอง รองลงมาก็คือขั้นตอนการผสม ซึ่งขั้นตอนในการผสมตัวเนื้อครีมอัตราส่วนเราต้องพอดี และเป็นไปตามที่อย.กำหนด

ทีมเวิร์ค

การทำผลิตภัณฑ์ขึ้นมา ก็ต้องอาศัยทีมในการทำงานเหมือนกัน เหมือนกับทีมวิจัยของอาจารย์ ดร.อับดุลวาฮาบ

“ในทีมของเราก็จะมีอาจารย์ที่พัฒนาตัวผลิตภัณฑ์นั้นๆจะมี 3 ท่านก็คือท่านอาจารย์ ดร. สมพงศ์ บุญศรี ท่านอาจารย์ณัฐกร ชีประวัติชัย ท่านก็เป็นอาจารย์เคมีเหมือนกัน แต่อยู่ในหลักสูตรของครุศาสตร์ที่เป็นเอกเคมี แล้วก็ตัวผมเองก็เป็นอาจารย์ในสาขาวิทยาศาสตร์เหมือนกัน หลักสูตรเคมี นอกเหนือจากนั้นแล้ว ในการพัฒนา Packaging ก็จะมีอาจารย์โจ หรืออาจารย์ชนาธิชา ไชยภู เป็นผู้ออกแบบผลิตภัณฑ์ให้กับตัวเจลแต้มสิว”



เมื่อมีก้าวแรก ก็ต้องมีก้าวต่อไป

ในปีต่อ ๆ ไปหรือในกระบวนการของการพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์ นอกจากเจลแต้มสิวแล้วก็จะมีผลิตภัณฑ์ตัวอื่นๆ อย่างเช่น สบู่ก้อน สบู่เหลว มาส์กและโลชั่นทาผิว เพราะสับปะรดมีคุณสมบัติที่สามารถนำมาเป็นผลิตภัณฑ์ที่หลากหลายได้ นอกจากนั้นยังมีการพัฒนาตัวผลิตภัณฑ์เจลแต้มสิว เป็นสูตรที่เพิ่มขึ้นมาจากสูตรเดิม



สร้างการรู้จัก ขยายการเรียนรู้

ผลิตภัณฑ์ส่วนมากจะเน้นไปออกบูธในงานเทศกาลต่าง ๆ ที่ทางจังหวัดจัดให้ ไม่ว่าจะเป็นหน่วยงานราชการหรือเอกชนจัดก็ตาม แล้วก็นำผลิตภัณฑ์ตัวนี้ไปเปิดตลาดเพื่อที่จะให้เป็นที่รู้จักมากขึ้น และจำหน่ายให้กับผู้ที่สนใจและยังสามารถมาเรียนรู้ได้ที่วิสาหกิจชุมชนสับปะรดภูเก็ต



หลังจากการพูดคุยในครั้งนี้ ทำให้เราเข้าใจว่าธรรมชาตินั้นนอกจากจะดูสวยงามแบบไม่ต้องตัดแต่งแล้ว ยังมีความลับและประโยชน์แอบแฝงที่เราไม่รู้อยู่อีกมากมาย ดูตัวอย่างได้จาก ผลิตภัณฑ์เวชสำอางจากสับปะรดนั่นเอง

วิสาหกิจชุมชน

99/1 ม.4 ต.ศรีสุนทร อ.ถลาง จ.ภูเก็ต

หมายเลขโทรศัพท์ 081-271-4598

หรือทางร้านของกลุ่มวิสาหกิจ ซึ่งอยู่ที่เยื้องๆกับโตโยต้าเน็กซ์ ถนนเทพกระษัตรี

Writer



ดวงพร ภาคทิน

นักศึกษาปี 4 สาขานิเทศศาสตร์ ที่มีอาชีพเป็นครูสอนเต้น
ผู้ที่ชื่นชอบในวงการ kpop เป็นชีวิตจิตใจ

ຈົບທົດພົບບາ





เครื่องแกงดีแห่งเขาตำหนอน

เครื่องแกงเขาตำหนอน เครื่องแกงที่ทำจากขมิ้นชั้นดี
สีสดใส มีสารเคอร์คูมินมากกว่าขมิ้นทั่วไป

เรื่อง สุรเชษฐ์ หนักแน่น



เมื่อได้ยินชื่อ “บ้านเขาตำหนอน” หมู่บ้านชื่อแปลกแห่งนี้อยู่ที่ไหน หมู่บ้านชื่อแปลก ๆ
ที่แทบจะไม่มีใครรู้จัก หลายคนอาจสงสัยต่อไปว่า หมู่บ้านแห่งนี้มีดีอะไร เราถึงหยิบชื่อนี้มาแน่นอนว่าน้อยคนนัก
ที่รู้ว่าหมู่บ้านแห่งนี้มีของดีสร้างชื่อให้แก่จังหวัดพังงาของดีที่ว่านี้คือ ขมิ้น
ใช่ครับ ขมิ้น ที่เรารู้จักกันดีนี้แหละ แต่ว่าขมิ้นที่มีดีอะไรแตกต่างกับตลาดทั่วไปแค่ไหน
และกลายเป็นของดีประจำจังหวัดพังงา ที่ชุมชนภูมิใจได้อย่างไรเรื่องราวต่อไปนี้จะไขความสงสัยให้กับทุกคน

ขมิ้นที่บ้านเขาตำหนอน อำเภอทับปุด จังหวัดพังงา เป็นขมิ้นที่อู่มาก มีสีส้มที่สดสวยงาม และมีคุณภาพสูง เนื่องจากดินที่ใช้ปลูกนั้นเป็นดินที่ไถกับภูเขาหินปูน ทำให้การปลูกขมิ้นของที่นี่ดีกว่าปลูกดินปกติ ขมิ้นของบ้านเขาตำหนอนจึงมีสีเข้ม และมีแร่ธาตุสูงมาก ส่วนใบของขมิ้นนั้นมีสารเคอร์คูมินมากกว่าขมิ้นในพื้นที่อื่นมากกว่า 5 เท่า ขมิ้นที่ดีขนาดนี้ ถ้าได้นำมาทำเครื่องแกงก็คงดี

อาจารย์จิรภัทร พลอยขาว หนึ่งในทีมอาจารย์ที่เข้าร่วมโครงการ ผู้มีส่วนร่วมในการพัฒนาสินค้าให้กับชุมชนบ้านเขาตำหนอน



การมีส่วนร่วม

อาจารย์จิรภัทร พลอยขาว อาจารย์ประจำสาขาเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต เล่าว่า อาจารย์ได้เข้าไปมีส่วนร่วมในการช่วยคิดวิธีแปรรูปเครื่องแกง เนื่องจากทางชุมชนอยากให้เครื่องแกงนั้นเก็บไว้ได้นาน จากนั้นก็ได้คิดค้นวิธีการแปรรูปจากเครื่องแกงเปียกกลายเป็นเครื่องแกงแห้งและสามารถเก็บไว้ได้นานกว่า 3 เดือน จุดเด่นของเครื่องแกงที่ชุมชนบ้านเขาตำหนอน คือ “ขมิ้น” เนื่องจากขมิ้นที่ชุมชนมีสีส้มที่สวยงาม และมีสารเคอร์คูมินมากถึง 5 เท่า เมื่อเทียบกับขมิ้นทั่วไป ดังนั้นเลยทำให้ขมิ้นของที่นี่มีความโดดเด่นอย่างมาก จึงไม่แปลกที่เครื่องแกงจะเป็นสินค้าที่สร้างชื่อและอยู่กับชุมชนมานาน และสามารถสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชน



การแปรรูปเครื่องแกง

ในกระบวนการแปรรูป จะใช้เครื่องแกงที่เปียกมาอัดใส่ลงในบล็อก หลังจากนั้นนำไปใส่ตู้อบลมร้อนหรือโรงตากพลังงานแสงอาทิตย์ที่ชุมชนมีอยู่แล้ว จากนั้นนำไปตากไว้ประมาณ 1 ชั่วโมง เมื่อครบ 1 ชั่วโมงก็นำมาตัดให้เป็นก้อนเสร็จแล้วก็นำไปตากเหมือนเดิม แต่เพิ่มระยะเวลาเป็น 6 ชั่วโมง หลังจากนั้นเราก็นำไปบรรจุใส่บรรจุภัณฑ์



การคัดสรรขมิ้นเพื่อนำมาทำเครื่องแกงเขาตำหนอน

อาจารย์จิรภัทร พลอยขาว เล่าให้ฟังในเรื่องการคัดสรรขมิ้นที่จะนำมาทำเครื่องแกงเขาตำหนอนว่า “คนในพื้นที่เป็นผู้ที่มีความรู้ ความชำนาญเป็นอย่างดีในเรื่องของการคัดสรรขมิ้นที่จะนำมาใช้ทำเครื่องแกงเขาตำหนอน เพราะฉะนั้น ตัวอาจารย์เองจึงไม่เป็นกังวลในเรื่องนี้ นอกจากนี้ คนในพื้นที่เองยังมีความรู้เป็นอย่างดีว่าขมิ้นชนิดไหนที่เหมาะสมและสามารถนำไปต่อยอดและพัฒนาเป็นสินค้าอื่น ๆ เพิ่มเติมได้อีก เช่น สบู่ขมิ้นผสมน้ำผึ้ง ขมิ้นแคปซูล รวมไปถึงเครื่องแกงขมิ้นแม่ปริดา ซึ่งเป็นแบรนด์เครื่องแกงจากแหล่งกำเนิดเขาตำหนอน ที่ติดตลาดอยู่แล้ว ในพื้นที่ 3 จังหวัดอันดามัน คือ ภูเก็ต พังงา กระบี่”



การรักษาฐานลูกค้าเก่าไปพร้อม ๆ กับการดูแลสมาชิกกลุ่ม และให้ความสำคัญในเรื่องสุขภาพความปลอดภัยของผู้บริโภค

กลุ่มผลิตภัณฑ์เครื่องแกงเขาตำหนอนให้ความสำคัญกับลูกค้าประจำที่มีความภักดีต่อแบรนด์เครื่องแกงแม่ปรีดา โดยการรักษามาตรฐานคุณภาพของสินค้าเพื่อให้ลูกค้ามีความมั่นใจในแบรนด์ตลอดไป

ในส่วน of สมาชิกกลุ่มเครื่องแกงเขาตำหนอนซึ่งเป็นคนในชุมชนบ้านเขาตำหนอน ถือได้ว่าเป็นกลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่มีความสำคัญมากที่สุด ในการช่วยกันพัฒนาสูตรต่าง ๆ ของเครื่องแกงให้ตรงกับความต้องการของผู้บริโภคและถือเป็นพันธกิจหลักของผู้นำกลุ่มที่ต้องดูแลสมาชิกทุกคนของกลุ่มให้ทีมงานที่ดีและใช้ชีวิตอยู่ได้อย่างมีความสุข

นอกจากนี้ กลุ่มเครื่องแกงเขาตำหนอน ยังให้ความสำคัญกับการคิดค้นพัฒนาสูตรใหม่ ๆ ออกสู่ตลาด เป็นเครื่องแกงที่เก็บไว้ได้นานไม่เสีย โดยที่ไม่ใส่สารกันบูด เพราะสุขภาพ ความปลอดภัยของผู้บริโภคเป็นสิ่งที่กลุ่มให้ความสำคัญมากที่สุด



ความรู้สึกที่เข้าไปมีส่วนร่วมช่วยพัฒนา สร้างชื่อเสียงให้กับชุมชนบ้านเขาตำหนอน

อาจารย์จิรภัทร พลอยขาว เล่าให้ข้อมูลเพิ่มเติมว่า “ในตอนแรกก็กังวลว่าจะช่วยพัฒนาหรือช่วยเขาอย่างไรเนื่องจากผลิตภัณฑ์ของเขาที่เป็นที่รู้จักของคนทั่วไปอย่างมาก แต่พอได้เข้าไปมีส่วนร่วมในโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่น สถาบันวิจัยและพัฒนามหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ก็ได้รู้ถึงความต้องการของชาวบ้านว่าเขาต้องการอะไรต้องการแบบไหนและต้องการให้เราช่วยอะไรเราจึงได้พัฒนาเครื่องแกงจากเดิมที่เปียกให้กลายเป็นเครื่องแกงแบบแห้งอัดก้อน เพื่อให้สามารถส่งออกไปจำหน่ายยังต่างประเทศได้ จึงทำให้อาจารย์รู้สึกภูมิใจเป็นอย่างมากที่ได้มีส่วนร่วมในการช่วยพัฒนาและสามารถต่อยอดให้คนในชุมชนมีรายได้ในปัจจุบัน”



มาถึงตอนนี้อยากจะบอกให้ทุกคนรู้จักกับชุมชนบ้านเขาตำหนอนมากขึ้นกว่าเดิม ว่าที่นี่ก็มีผลิตภัณฑ์ดีๆ เป็นสินค้าที่สามารถสร้างรายได้และความภาคภูมิใจให้กับคนในชุมชน

การได้เล่าเรื่องราวของขมิ้นทำให้ผมได้รู้อย่างชัดเจนว่า ขมิ้นที่นำมาทำเครื่องแกงของแต่ละพื้นที่จะมีความแตกต่างและคุณค่าที่ต่างกัน รวมไปถึงความพิเศษที่ไม่เหมือนใคร ดังเช่น ขมิ้นแห่งบ้านเขาตำหนอน

Writer



สุรเชษฐ์ นักแนบ

นักศึกษาช่างฝัน ที่ชอบเที่ยว เล่น ดิตใจการกิน
และชอบเล่าเรื่องราวที่ได้พบผ่านตัวอักษร

แหนมเห็ดนางฟ้า

แหนมเห็ดนางฟ้าจะกินเป็นกับแกล้มหรือกับข้าว ความอร่อยก็ยังไม่ลดลง

เรื่อง สุวริดา พลธรรม



“เห็ดนางฟ้า” ใครหลาย ๆ คนคงรู้จักกันดี เพราะใช้ในการประกอบอาหารได้อย่างหลากหลายเมนู ไม่ว่าจะเป็นต้ม ต้ม นึ่ง แกง ผัด การนำมาประกอบอาหารของเห็ดนางฟ้า นั้น ไม่ใช่เรื่องง่ายเสมอไป การที่จะนำเห็ดนางฟ้ามาทำผลิตภัณฑ์อาหาร ต้องมั่นใจในขั้นตอนต่าง ๆ เพราะมีหลายขั้นตอน รวมไปถึงความสะอาดและความอร่อยของตัวผลิตภัณฑ์ ถ้าเป็นอาหารที่รสจัดจ้านอย่างแหนมเห็ดนางฟ้า ที่แม่จะดูเป็นอาหารบ้าน ๆ แต่เชื่อว่าใครได้ลิ้มลอง ต้องติดใจความอร่อยชนิดกินแบบหยุดไม่ได้แน่นอน

เปิดตำรา

จุดเริ่มต้นความอร่อยของแหนมเห็ดนางฟ้า เราได้มีโอกาสพูดคุยกับอาจารย์กมลวรรณ สุขสวัสดิ์ อาจารย์ประจำสาขาเกษตรศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ได้เล่าให้ฟังว่า “ชุมชนบ้านนาแฝก ตำบลนาเตย จังหวัดพังงา มีความต้องการจะสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์เกี่ยวกับเห็ด โดยทางมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตได้ให้ความร่วมมือด้วยการเข้าไปให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีการเพาะเห็ดในรูปแบบต่าง ๆ โดยนำคณะลงพื้นที่แนะนำกระบวนการวิธีการผลิตแหนมเห็ดนางฟ้า เพื่อให้ชุมชนนำไปต่อยอดผลิตภัณฑ์”

ตามเช้าคร่ำ เปิดตำรา ไปเรียนรู้การผลิตแหนมเห็ดนางฟ้า ซึ่งมีขั้นตอนง่าย ๆ ดังนี้ ขั้นตอนแรกนำเห็ดนางฟ้าและเห็ดหูหนูไปล้างน้ำให้สะอาด ขั้นตอนที่สองนำเห็ดมาหั่นเป็นชิ้นพอหยาบ ขั้นตอนที่สามก่อนที่จะนำไปนึ่งต้องแยกดอกเห็ดและโคนเห็ดก่อน ขั้นตอนที่สี่หลังจากนำไปนึ่งเรียบร้อยแล้ว นำเห็ดออกมาบีบน้ำ และขั้นตอนสุดท้ายนำข้าวเหนียวขาวที่หุงสุก กระเทียม เกลือและน้ำคั้นของเห็ดมาผสมกัน และนำมาบรรจุลงในภาชนะ

สูตรลับของการทำแหนมเห็ดนางฟ้า เพื่อให้ได้รสชาติที่ดียิ่งขึ้นคือการนำผลิตภัณฑ์แหนมเห็ดนางฟ้าที่ผ่านขั้นตอนการทำสำเร็จแล้วนำมาหมักไว้ 3 วัน เพื่อให้แหนมเห็ดนางฟ้ามีรสชาติดกกล่อมยิ่งขึ้น



เตรียมตัวอร่อย

แหนมเห็ดนางฟ้านำมาปรุงอาหารได้หลากหลายเมนู เช่น ถ้าเป็นเด็กสามารถนำมาผสมลงไปในไข่เจียวได้ แต่ถ้าเป็นวัยรุ่นรับประทานแบบสดๆ หรือนำไปนึ่งก่อน บางครั้งอาจจะนำมารับประทานเป็นกับแกล้มของทานเล่นยามว่าง เมนูที่แนะนำคือนำไปผัดใส่ข้าว เพื่อเพิ่มรสชาติจากข้าวผัดธรรมดาให้กลายเป็นข้าวผัดแหนมเห็ด

อาจารย์กมลวรรณ สุขสวัสดิ์ ได้กล่าวพร้อมรอยยิ้มบนใบหน้าว่า “อยากจะชวนทุกคนมาอุดหนุนแหนมเห็ดนางฟ้า ผลิตภัณฑ์โอท็อปของจังหวัดพังงา ซึ่งเป็นเมนูอาหารที่ดีต่อสุขภาพและกระจายรายได้สู่ชุมชน”

ผลิตภัณฑ์แหนมเห็ดนางฟ้ามีผลตอบรับที่ดีมาก จนปัจจุบันผลิตเห็ดไม่ทัน เพราะเห็ดต้องใช้เวลาในการเพาะถึงจะทำให้เห็ดบาน หากใครสนใจอยากซื้อไปรับประทาน สามารถหาซื้อสินค้าได้ทั้งทางออนไลน์ สหกิจชุมชน และงานวันเกษตรกรของจังหวัดพังงา



จับเข่านั่งคุย

การที่มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตได้เข้ามาช่วยเหลือ ทำให้พัฒนาผลิตภัณฑ์แหนมเห็ดนางฟ้าได้ประสบความสำเร็จเป็นอย่างมาก จากเห็ดที่เพาะได้หลังคาหลบแดดหลบฝน ได้พัฒนาเข้าสู่ช่องแพ็คเกจสีส้มสวยงามและนำออกไปจำหน่ายเป็นสินค้าโอท็อปที่ทุกคนต้องซื้อติดไม้ติดมือจนทำให้ผลิตภัณฑ์แหนมเห็ดนางฟ้าสามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับเจ้าของฟาร์มจนถึงปัจจุบัน





การเริ่มคิดและลงมือทำก่อนคนอื่น จะทำให้เราประสบความสำเร็จมากกว่า และเห็นผลได้ชัดกว่าการคิดก่อนแต่ไม่ลงมือทำ สิ่งที่มีอยู่ใกล้ตัวของเรา เราอาจจะมองว่าเป็นสิ่งที่มีราคาไม่แพงมากนัก หากเรามีความคิดริเริ่มที่จะทำให้มันมีคุณค่าเพิ่มขึ้น แค่นี้ต้องลงมือทำและเชื่อมั่นมันต้องออกมาดีเสมอ

สนใจสินค้าผลิตภัณฑ์แถมเห็นนางฟ้า ติดต่อทาง Facebook เพจ เห็นนางฟ้าบ้านนาแฝก หรือ โทร 093-7171969

Writer



สุวริดา พวรสุม

พูดไม่เก่ง บางครั้งอาจพูดแล้วเข้าใจยาก
จึงชอบอธิบายออกทางรูปภาพและผลงาน

ตะโกลาชื่อเมืองเก่า รสชาติ ไม่เคยเก่า

ภูมิปัญญาสูตรอาหารรสชาติดั้งเดิม “ขนมตะโกลา”
ให้รสชาติความอร่อยไม่หล่นหาย ไปตามกาลเวลา

เรื่อง กันตยา จินตรักษ์



“ตะโกลา” คือชื่อเรียกมาแต่โบราณของ “ตะกั่วป่า” ซึ่งปัจจุบันเป็นอำเภอหนึ่งในจังหวัดพังงาในอดีต ตะโกลาเป็นเมืองท่าโบราณที่สำคัญของดินแดนสุวรรณภูมิ มีความรุ่งเรืองพร้อม ๆ กับเมืองนครศรีธรรมราชและเมืองไทรบุรี ณ เวลานั้น มีชาวต่างชาติแวะเวียนมาค้าขายอยู่คับคั่ง ไม่ว่าจะเป็นชาวเปอร์เซีย ชาวอาหรับ หรือชาวจีน ในปัจจุบันตะโกลาขึ้นชื่อในเรื่องขนมตะโกลาหรือขนมไข่ปลาทู ซึ่งได้รับความนิยมจากผู้บริโภคและนักท่องเที่ยวซื้อเป็นของฝาก

จุดเริ่มต้นของขนมศรีตะโกลา

เราเดินทางไปยังอาคารคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต เพื่อค้นหาจุดเริ่มต้นของความอร่อยของขนมศรีตะโกลา ได้มีโอกาสเข้าไปพูดคุยกับอาจารย์กมลวรรณ สุขสวัสดิ์ อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต

“คำว่าศรีตะโกลามาจาก ป่าศรี เป็นคนตะโกลา เป็นผู้คิดค้นปรับปรุงสูตรขนมตะโกลาขึ้นมา จึงตั้งชื่อขนมว่าขนมศรีตะโกลา” อาจารย์ได้เล่าที่มาของขนมอร่อยประจำเมืองตะกั่วป่า

“เอกลักษณ์ของขนมศรีตะโกลา คือ ลวดลายของบรรจุภัณฑ์ ที่เป็นลายของชุด บ่าบ่า ย่าย่า อันเป็นลวดลายเครื่องแต่งกายพื้นเมืองของคนในพื้นที่”



อาจารย์ได้เล่าต่อว่า “แต่เดิมผู้ประกอบการได้ทำขนมตะโกลา อยู่แล้ว แต่ต้องการให้มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตเข้าไปช่วยให้ความรู้กับกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรตะโกลา เรื่องการยืดอายุของขนมและเพิ่มส่วนผสมของขนมให้ได้คุณค่าทางโภชนาการเพิ่มขึ้น”

จุดเด่นของขนมศรีตะโกลา คือ กรอบกรอบ ร่วน หอม หวาน ส่วนผสมจะมีแป้งสาลี น้ำตาล ไข่แดง น้ำมันพืช เม็ดมะม่วงหิมพานต์ งาดำ มاکาริน และ เกลือ



ผลิตความอร่อย

หลังจากทราบส่วนผสมของขนมกันแล้ว ในเรื่องวิธีการทำขนมตะโกลา เริ่มจากส่วนผสม นำแป้งสาลี น้ำตาล เกลือ มาร่อนให้เข้ากัน แล้วนำไข่แดง มاکาริน และน้ำมัน นวดให้เข้ากัน เสร็จแล้วให้แบ่งมาชั่งน้ำหนักให้ได้น้ำหนักแต่ละชิ้นของขนมอยู่ที่ประมาณ 15-20 กรัม ลงในพิมพ์ และนำไปอบใช้ความร้อนที่ 180 องศาเซลเซียส จนขนมกรอบแล้วตกแต่งด้วยเม็ดมะม่วงหิมพานต์และงาดำ

ขนมศรีตะโกลาเป็นขนมที่เมื่อกินแล้วจะรับรู้ได้ถึงความอร่อยที่กลมกล่อม รสชาติไม่หวานมาก เหมาะกับทุกวัย นอกจากนี้ ยังได้เพิ่มคุณค่าทางโภชนาการด้วยการเติมเม็ดมะม่วงหิมพานต์และงาดำ



นอกจากนี้ ได้มีผู้เชี่ยวชาญจากมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต เข้าไปช่วยเหลือในเรื่องการออกแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าให้แก่ผลิตภัณฑ์ ทำให้ขนมได้รับความนิยมมากขึ้น แต่ก็ไม่ลืมที่จะใส่รายละเอียดเรื่องราวของเมืองเก่าตะโกลาลงไป ทำให้เมื่อเห็นบรรจุภัณฑ์แล้ว ชวนให้นึกถึงกลิ่นอายของความเป็นเมืองเก่าที่มีประวัติความเป็นมาอันยาวนานเล่าขานความรู้เรื่องในอดีตเมืองที่สำคัญแห่งนี้ ผ่านรสชาติของขนมตะโกลา



ต่อยอดไม่สิ้นสุด

การอนุรักษ์และพัฒนาขนมศรีตะโกลานั้นเป็นความร่วมมือระหว่าง มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตและชุมชน อาจารย์กมลวรรณ เล่าถึงความร่วมมือนี้ว่า

“การต่อยอดพัฒนาขนมศรีตะโกลา เป็นการต่อยอดผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่เดิม ซึ่งจากเดิมมีเฉพาะแบ่งคุณค่าทางโภชนาการน้อยกว่านี้แต่เราเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการโดยการเพิ่มส่วนผสมเม็ดมะม่วงหิมพานต์ใส่ลงไปและโรยหน้าขนมด้วยงาดำ”

ขนมศรีตะโกลาแม้ชื่อจะฟังดูเก่า แต่รสชาติความอร่อย คุณค่าทางโภชนาการที่เพิ่มขึ้นและรูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัย สื่ออัตลักษณ์ท้องถิ่นได้ชัดเจนยิ่งขึ้น หลังได้รับการพัฒนาต่อยอดจากนักวิชาการของมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต

Writer



กันตยา จินตรักษ์

อดีตชอบวาดภาพด้วยมือแต่ไม่ค่อยสำเร็จเท่าไร
จึงหันมาชอบการ กิน เที่ยว และนอนเป็นความสุข

เหจือกปลาหมอ

เครื่องดื่มสมุนไพร “เหจือกปลาหมอ”

สมุนไพรชายน้ำชายเลนของแปดจากบ้านสามช่องเหนือ จ.พังงา

เรื่อง อุษารัตน์ สงวนชัยว



เมื่อไม่นานมานี้ฉันได้มีโอกาสไปเที่ยวที่บ้านสามช่องเหนือ จังหวัดพังงา การเดินทางไปยังบ้านสามช่องเหนือ จะต้องนั่งเรือไปเพราะชุมชนมีลักษณะเป็นเกาะเล็ก ๆ ที่รายล้อมไปด้วยทะเล แล้วยังมีป่าชายเลนอีกด้วย แต่ไม่รู้ว่าลมพัดลมเพเหตุใด ตัวฉันจึงได้มารู้จักกับสมุนไพรชนิดหนึ่งที่ขงเป็นชาได้ แต่ชื่อออกจะประหลาดสำหรับฉันไปหน่อย สมุนไพรชนิดนี้มีชื่อว่า “เหจือกปลาหมอ” แร่แรกที่เห็นชื่อ ฉันนึกถึงสัตว์น้ำเลยคะ ไม่ใช่พืช ฉันไม่มีความรู้เกี่ยวกับสมุนไพรชนิดนี้เลย ฉันเลยต้องไปหาผู้รู้มาช่วยตอบข้อสงสัยนี้

ผู้พัฒนา

อาจารย์จิระภัทร พลอยขาว อาจารย์ในสาขาเกษตรศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ที่เข้าร่วมอยู่ในโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่น ซึ่งตัวอาจารย์เองมีหน้าที่รับผิดชอบในส่วนของผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มสมุนไพรเหือกปลาหมอ ฉันทักไม่รอช้าที่จะเข้าไปถามถึงเรื่องราวความเป็นมาต่าง ๆ ของผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มสมุนไพรชื่อแปลกหูชนิดนี้

วันแรกที่อาจารย์และทีมงานได้ไปลงพื้นที่พัฒนาสมุนไพรเหือกปลาหมอ เริ่มต้นจากการเดินทางไปที่ บ้านสามช่องเหนือ ต.กะไหล อ.ตะกั่วทุ่ง จ.พังงา พบว่าเดิมทีที่นั่นมีสินค้าผลิตภัณฑ์แปรรูปมาจากใบของเหือกปลาหมออยู่แล้ว ไม่ว่าจะเป็นแชมพู สบู่



“ในส่วนของผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเหือกปลาหมอ ที่อาจารย์เข้าไปร่วมช่วยพัฒนานั้น ตั้งแต่ขั้นตอนการผลิต การแปรรูป การเลือกบรรจุภัณฑ์ โดยมีกลุ่มชาวบ้านคอยให้คำแนะนำควบคู่กันไป เมื่ออาจารย์ได้รู้ได้เห็นขั้นตอนต่าง ๆ แล้วจึงกลับมาคิดหาวิธีพัฒนาให้ตัวของผลิตภัณฑ์มีความสมบูรณ์แบบมากขึ้น” อาจารย์จิระภัทร กล่าวด้วยน้ำเสียงที่มุ่งมั่น



สมุนไพรชาน้ำชาเย็น

เหือกปลาหมอเป็นพืชที่ขึ้นอยู่กลางแจ้งและมักจะพบมากในบริเวณป่าชายเลน หรือตามพื้นที่ชายน้ำริมฝั่งคลอง เจริญเติบโตได้ดีในที่ร่มและมีความชื้นสูง หรือในแถบที่ดินเค็ม ในสายพันธุ์ที่นำมาทำสมุนไพรเป็นสายพันธุ์ ชนิดดอกสีม่วง พบทางภาคใต้ของประเทศไทยเท่านั้น

“ใบของเหือกปลาหมอที่นำมาทำเป็นเครื่องดื่มสมุนไพรนั้นมีลักษณะที่มีหนามเล็ก ๆ อยู่ในใบเยอะมาก หนามของมันมีพิษหากมือไปโดนใบโดยไม่ทันระวังก็อาจจะทำให้มือของเราารู้สึกชาและปวดเล็กน้อย แต่ไม่ต้องกังวลมันจะหายไปเองค่ะ หนามของมันมีลักษณะคล้ายครีบบของปลาชั่งหรือปลาตะกรับ” อาจารย์จิระภัทร กล่าวด้วยสีหน้าที่ยิ้มแย้ม

ปัจจุบันมีงานวิจัยเกี่ยวกับเหือกปลาหมอมากมาย พบว่ามีเหือกปลาหมอมีฤทธิ์รักษาอาการอักเสบได้ มีฤทธิ์ฆ่าเชื้อก่อโรคที่ผิวหนังหลายชนิด



ช่วยคิดช่วยปรับเปลี่ยน

ก่อนอาจารย์จิระภัทรจะเข้าไปช่วยพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มสมุนไพรเหือกปลาหมอ เดิมทีชาวบ้านใช้วิธีนำใบมาตากแห้งไว้บนกระดัง หลังจากแห้งนำใบมาตัดให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ และนำไปใส่ในน้ำร้อนดื่มเป็นชา อาจารย์เล็งเห็นว่าการใช้วิธีนี้อาจไม่ถูกต้องตามหลักสุขอนามัย จึงทดลองปรับเปลี่ยนโดยใช้ตู้พลังงานแสงอาทิตย์

ตู้พลังงานแสงอาทิตย์นั้นจะเป็นกระจกทั้งหมดและจะมีแผงโซลาร์เซลล์อยู่ด้านบนเพื่อกรองแสงอาทิตย์ให้เข้ามาฆ่าเชื้อโรค หลังจากนั้นนำไปปั่นให้ละเอียดนำไปใส่ในถุงชาเพื่อให้ผู้บริโภคสะดวกต่อการบริโภคมากยิ่งขึ้น ปรับเปลี่ยนบรรจุภัณฑ์ใหม่ให้ดูทันสมัย

ส่งไปวิจัยที่สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต เพื่อทำให้ผลิตภัณฑ์ได้รับการรับรองว่าปลอดภัยต่อการบริโภค แต่ตอนนี้กระบวนการยังไม่เสร็จสิ้น เพราะยังอยู่ในช่วงของการวิเคราะห์ตรวจสอบ อาจจะใช้เวลาประมาณ 3 เดือน จึงจะรู้ผล

หลังจากพูดคุยกันไปได้สักพักใหญ่ อาจารย์บอกว่าทุกอย่างมันไม่ได้
ง่ายดายเหมือนตอนที่พูดอธิบายไป ทุกอย่างมันมีขั้นตอนของมันอยู่
ต้องขอขอบคุณชาวบ้านที่ให้ความร่วมมือกับทางอาจารย์และมหาวิทยาลัย
ราชภัฏภูเก็ตเป็นอย่างดี จึงทำให้เราพัฒนาผลิตภัณฑ์ได้สำเร็จ



ในหนทางข้างหน้า

“เราไม่ควรหยุดอยู่แค่นี้ เพราะในอนาคตข้างหน้าเราก็อยากพัฒนา
ตัวของผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มชาเหืองกลาหมอนนี้ให้เข้าถึงง่ายมากยิ่งขึ้น
ในเรื่องของรสชาติ เพราะในตัวของรสชาติตอนนี้ดื่มเข้าไปจะได้อลิ่นฉุย
ของทะเล รู้สึกเค็มๆเหมือนสาหร่ายทะเล”

“แต่รสชาติก็ไม่ได้แย่นขนาดที่บริโภคไม่ได้ คิดไว้ว่าในอนาคตจะ
เพิ่มใบเตย ตะไคร้ผสมเข้าไปเพื่อให้กลุ่มบริโภคมีทางเลือกมากยิ่งขึ้น”

“แน่นอนว่าผลิตภัณฑ์เหืองกลาหมอนไม่ได้มีแค่เครื่องดื่มยังมี
สบู่และแชมพู เรายังคงต้องเข้าไปมีส่วนช่วยให้สินค้า OTOP ของ
จังหวัดพังงา ได้รับการรับรองมีคุณภาพ” อาจารย์จิรภัทร กล่าวด้วยน้ำเสียง
ที่มุ่งมั่น



การดูแลรักษาสุขภาพในปัจจุบันกระตุ้นให้ความต้องการ
สมุนไพรเติบโตมากขึ้น สมุนไพรเหืองกลาหมอนนับเป็นอีกหนึ่ง
ทางเลือกที่ใช้บำรุงร่างกายและรักษาโรค สมุนไพรจากธรรมชาติ
มีสรรพคุณที่น่าทึ่งแตกต่างกันไป อยากให้คนไทยยุคใหม่หันมา
อนุรักษ์และใช้สมุนไพรไทยของเราให้มากขึ้น

Writer



อุษารัตน์ สงวนเขียว

Communication Arts Students สนใจเรียนรู้ในด้านของงาน
public relations ฉันทเปรียบเทียบตัวฉันตั้งแต่วัยเด็กที่มีน้ำไม่เต็มแก้ว
เพราะฉันพร้อมกับการเรียนรู้และประสบการณ์ใหม่ ๆ อยู่เสมอ
สามารถติดตาม Lifestyle ได้ใน IG : usr_je

อิสระบนพื้นฟ้า

ผ้าทอซาโอริผ้าทำมือที่มีความปราณีต
และมีลายผ้าที่ความโดดเด่นไม่ซ้ำใคร

เรื่อง นางสาววัชรกรณ พริตต์



ผ้าทอซาโอริ คืออะไร หลายคนอาจไม่เคยคุ้นกับชื่อญี่ปุ่นนี้มาก่อนซาโอริ มีความหมายมาจาก
ความอิสระ ซา คือการทอ โอริมาจากอิสระ ผ้าทอซาโอริ จึงหมายถึง การทออย่างอิสระ โดยในเริ่มแรก
ทางมูลนิธิธามยา โคตมี จะมีรูปแบบมาให้หรือบอกให้เราทำตามแบบนั้นแบบนี้ แต่ในช่วงต่อมา
เขาก็บอกให้ชาวบ้านทอได้อย่างอิสระ คุณจะทอลายไหนก็ได้ นอกจากเราจะบอกช่างทอเองว่าต้องการ
สีนี้ แต่ให้เขาทำลวดลายเอง แล้วแต่ความคิดของเขาเองว่าอยากทอลายไหน มาทำความรู้จักผ้าทอซาโอริกับ
อาจารย์ชนาธิณธ ไชยภู อาจารย์ประจำคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต
ที่เล่าเรื่องราวของคำว่า “อิสระ” ลงบนลายผ้าจากกลุ่มคนเล็ก ๆ ในจังหวัดพังงา

กว่าจะมาเป็นผ้าทอชาโอริในวันนี้

เริ่มจากคุณมิสไอโอะ โจ (ผู้อำนวยการมูลนิธิมายา โคตมิ) ที่เห็นปัญหาของผู้ประสบภัยสึนามิของจังหวัดพังงาจึงได้เข้ามาช่วยเหลือชาวบ้านที่ประสบภัย โดยการรวบรวมผู้ช่วยเหลือหลายท่านจากที่ต่าง ๆ ซึ่งทางญี่ปุ่นได้ให้ความร่วมมือโดยการบริจาคเครื่องทอผ้ามาให้ จำนวน 10 เครื่อง เพื่อให้ผู้ประสบภัยได้ลองเย็บให้ชาวบ้านได้มีงานทำ

หลังจากที่ชาวบ้านเริ่มทำผลิตภัณฑ์ผ้าทอชาโอริ อาจารย์ชนาธิณ ไขญู อาจารย์ประจำ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต เข้ามาช่วยทำดีไซน์ ให้น่าสนใจยิ่งขึ้นเพื่อดึงดูดความสนใจของลูกค้า และปรับปรุงลวดลายเดิม ๆ ของชาวบ้านที่มีอยู่แล้วให้สวยงามยิ่งขึ้นอีก

“จริงๆ แล้วกลุ่มนี้ก็มีศูนย์แสดงสินค้าอยู่แล้วที่ อบต.บางม่วง เขาจะขายสินค้าประเภทของใช้ ของที่ระลึก กระเป๋า แต่ว่ายังไม่ได้มีสินค้าแบบหลากหลายให้เลือกเยอะ เราก็เลยมองว่าจริง ๆ แล้วช่องทางของการทำตลาดเกี่ยวกับแฟชั่นมันยังน่าสนใจ แล้วก็คนที่มาท่องเที่ยวเขาได้มีทางเลือกเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์มากขึ้น เราก็เลยเข้าไปช่วยพัฒนาผ้าทอชาโอริในผลิตภัณฑ์ที่เป็นสินค้าแฟชั่นและไลฟ์สไตล์ ” อาจารย์ชนาธิณเล่าอย่างมีความสุข

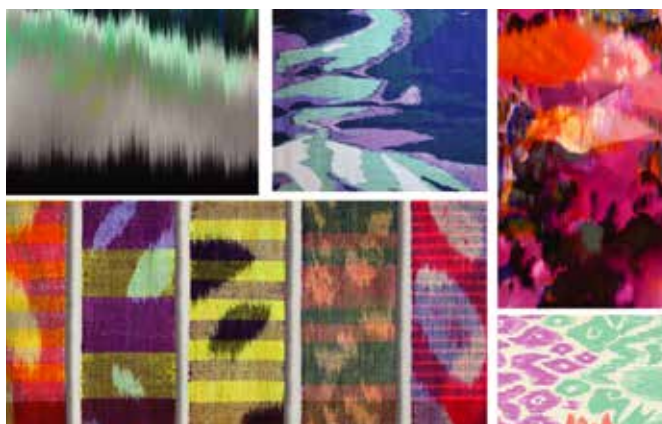


โดดเด่นอย่างลงตัว

ลักษณะเด่นที่ต่างจากผ้าอื่น ๆ คือผ้าทอชาโอริมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวก็คือความเป็นอิสระ การสร้างเอกลักษณ์หรือลวดลายเทคนิคอะไรก็ได้แล้วแต่สามารถให้อิสระทางความคิดและสร้างสรรค์ชิ้นงานของตัวเองขึ้นมาโดยอิสระ นี่คือเอกลักษณ์ของผ้าชาโอริ ซึ่งในแต่ละผืนอาจจะไม่เหมือนกันขึ้นอยู่กับว่าผู้ทอมีความคิดหรืออยากแสดงออกอะไรในตอนนั้น

แต่ละผืนมีความหมาย

ขั้นตอนการผลิตผ้าชาโอริแต่ละชิ้น วิธีการเริ่มจากการทำเส้นตั้งคือเส้นนอนใส่เข้ากับเครื่องทอ มีเส้นพุ่งเป็นตัวกำหนดลวดลายว่าเราอยากให้ออกมาในลักษณะไหน หลังจากนั้นก็สามารถสร้างสรรค์ลวดลายจากเส้นพุ่ง โดยการที่เราเลือกสีและเลือกอิสรภาพในการใช้เทคนิคการทอของแต่ละคน เทคนิคใหม่ที่เข้าไปให้ความรู้กับชุมชนก็คือการทอไปแต้มไปมันก็จะลวดวิธีการขั้นตอนเป็นการสลับสีเส้นด้าย จะทำให้การครีเอทลวดลายง่ายยิ่งขึ้น แล้วก็มียุทธศาสตร์ในการการคิดและทำได้มากยิ่งขึ้น และทำให้ผ้าทอชาโอริมีกลิ่นอายของความเป็นผ้าบาติกเข้าไปผสมผสานด้วย



พัฒนาอย่างมีสไตล์

การขายผลิตภัณฑ์ของกลุ่มสามารถต่อยอดจากผ้าทอมาเป็นสินค้า นอกจากสินค้าของที่ระลึกหรือสินค้าเบ็ดเตล็ด กระเป๋า ฯลฯ ก็ยังสามารถมีสินค้าที่เป็นแฟชั่นไลฟ์สไตล์ เพื่อเป็นการเพิ่มทางเลือกสำหรับสินค้าผ้าทอชาโอริให้กับนักท่องเที่ยวหรือว่าคนที่สนใจ แต่ยังคงมีกลิ่นอายของคำว่าผ้าทอชาโอริให้กับนักท่องเที่ยวหรือว่าคนที่สนใจ แต่ยังคงมีกลิ่นอายของคำว่าผ้าทอชาโอริ สามารถสวมใส่ได้ในทุก ๆ วัน กลุ่มเป้าหมายก็ชัดเจนมากยิ่งขึ้นจะเป็นกลุ่มคนทำงาน กลุ่มคนที่ชื่นชอบความเป็นเอกลักษณ์ก็สามารถเลือกซื้อสินค้าแฟชั่นเหล่านั้นไป



SAORI : Japanese Boho



SAORI : Japanese Boho



“เริ่มตั้งแต่การดีไซน์ในเรื่องของเทคนิคผ้าทอคือ ด้วยข้อจำกัดบางอย่างในกลุ่มคนท้องถิ่นมีน้อย ที่นี้ทำยังไงที่จะให้คนอื่น ๆ ที่เขาสามารถทอโดยที่เปลี่ยนวิธีการในการดีไซน์ลายหรือว่าทำยังไงที่จะให้เขา Concept ของความเป็นผ้าทอซาโอริมากยิ่งขึ้นที่เขาจะเน้นไปทางเรื่องของความคิดอิสระเสรี ก็คือการสร้างเอกลักษณ์ที่มาจากความอิสระตาม Concept เราก็เลยใช้เทคนิคการแต้มสี มันจะเป็นเทคนิคการทอจากอีสานในประเทศไทยก็คือการผสมสี สีที่เราใช้ก็เป็นสีบาติก เป็นสีที่ใช้ในงานผ้าพื้นเมืองของภาคใต้ เราก็เอาเทคนิคบาติกกับการแต้มสีมาผสมกัน เพื่อที่จะทำให้อุณหภูมิและน่าสนใจมากขึ้น”



คงอยู่คู่ชุมชน

“ก่อนจะมาเป็นผ้าทอซาโอริได้แต่ละชิ้นมันไม่ง่ายเลยต้องผ่านกรรมวิธีหลากหลายขั้นตอน ทั้งนี้ยังต้องใช้ความคิดสร้างสรรค์ของชาวบ้านในการสร้างผลงาน เพื่อให้มีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว หรือที่เรียกว่า อิสระ

ในฐานะที่เป็นคนรุ่นใหม่ ก็ควรให้การสนับสนุนสินค้าหรือว่าผ้าไทยที่ทำขึ้นในชุมชน เราอาจจะคิดว่าผ้าไทยมันใส่ได้เฉพาะกลุ่มหรือเปล่า ผ้าทอนี้อาจจะใส่ยากหรือเปล่า แต่ตราบดีที่ยังมีนักพัฒนาผลิตภัณฑ์อยู่เราสามารถพัฒนาให้มันเกิดขึ้นและตอบโจทย์ความเป็นไลฟ์สไตล์ของแต่ละคนได้ เราก็สามารถช่วยในเรื่องของการส่งเสริมอนุรักษ์การใช้ผ้าไทย”

Writer



วัชรกรณ พริตน์

นักศึกษาหัตถเขียนคนใหม่ มีไลฟ์สไตล์ที่ไม่เหมือนใคร
เน้นความทันสมัย และมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว

“ขี้มัน” พืชอันมณีสัมแห่ง บ้านเขาตำหนอน เมืองในหุบเขา จังหวัดพังงา

เข้าเมืองสวยในหุบเขาไปบูชาขี้มัน สมุนไพรอันล้ำค่า ณ บ้านเขาตำหนอน
จังหวัดพังงา ที่นำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ
ฟื้นคุณค่าสมุนไพรไทยขึ้นมาอีกครั้ง

เรื่อง ชนกนันท์ จินดาโชติ



ตามหาขี้มัน

หากนึกถึง “ขี้มัน” (ขมิ้นในภาคกลาง) แน่นอนว่าคนในพื้นที่จะต้องมีติดบ้านไว้เพื่อใช้ในการปรุงอาหาร เพราะไม่ใช่แค่เพียงให้รสชาติที่อร่อยเท่านั้น แต่ในตัวขมิ้นยังมีสาร เคอร์คูมิน (Curcumin) ที่ช่วยรักษาโรคกระเพาะ แผลในกระเพาะอาหาร กรดไหลย้อน ต้านอนุมูลอิสระ ช่วยลดรอยเหี่ยวย่น ด้านการอักเสบและอีกหลายโรค ตามสรรพคุณแพทย์แผนไทยแต่หลายคนคงไม่เคยทราบว่าภาคใต้ของเรามีขมิ้นที่จัดได้ว่า เป็นขมิ้นที่ดีที่สุดในประเทศไทย ซึ่งอยู่ในพื้นที่ของชุมชนบ้านเขาตำหนอน อำเภอทับปุด จังหวัดพังงา เพราะมีสาร Curcumin ในปริมาณมากกว่าปกติถึง 5 เท่า ทำให้ขมิ้นมีสีส้มสดมากและมีประสิทธิภาพที่ดีมากหากนำมาใช้ประโยชน์

แหล่งดินแดนขมิ้น ก้นถั่วสวย

ที่นี่ “บ้านเขาคำหนอน” อำเภอทับปุด จังหวัดพังงา ชุมชนที่มีภูเขาล้อมรอบมีต้นขมิ้นสูงใหญ่เป็นจำนวนมาก เป็นพื้นที่ที่มีความเหมาะสมสำหรับ การปลูกขมิ้น เนื่องจากเป็นพื้นที่ที่มีความอุดมสมบูรณ์ แต่ในที่นี้ก็ได้หมายความว่าปลูกตรงไหนก็ได้ เพราะหากจะให้ขมิ้นมีความพิเศษและแตกต่างจากที่อื่นนั้น ก็จำเป็นต้องปลูกในพื้นที่ที่มีดินสีแดง นั่นก็คือดินภูเขาซึ่งดินจำพวกนี้จะอยู่บริเวณข้างเชิงเขาเท่านั้น

....

“เมื่อกาลเวลาทำให้ผลผลิตเติบโตพร้อมชุด เราก็จะได้ผลลัพธ์ที่งดงามด้วยสีส้มที่ชวนสะดุดตาและคุณประโยชน์พร้อมใช้งาน”



จุดเริ่มต้น

ปัจจุบันคนส่วนใหญ่เริ่มหันมาใส่ใจดูแลสุขภาพกันมากยิ่งขึ้น โดยเฉพาะในเรื่องของพืชผักสมุนไพรที่ใช้รับประทานและแปรรูปเพื่อรับประทานได้ง่ายขึ้น เช่นเดียวกันกับชุมชนบ้านเขาคำหนอนแห่งนี้ ที่นำสมุนไพรที่มีชื่อเสียงและโดดเด่นอย่างขมิ้น มาพัฒนาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ มากมาย อาทิเช่น เครื่องแกง ข้าวเกรียบ ขมิ้นชันแคปซูล สบู่ และอื่นๆ อีกมากมาย

ร่วมด้วยช่วยกัน

ในตอนนี้ทางบ้านเขาคำหนอนได้มีการพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่าให้แก่ขมิ้น ของดีจากชุมชนให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่ อย่าง สคริปขมิ้นชัน และน้ำมันเหลือง โดยมี อาจารย์ ดร.ปาวลี ศรีสุขสมวงศ์และอาจารย์ ดร.สุธิดา รัตนบุรี อาจารย์จากคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ซึ่งได้เข้าไปร่วมพัฒนาผลิตภัณฑ์ โดยใช้ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมาผสมผสานประยุกต์เข้าด้วยกัน

โดยกลุ่มเป้าหมายของผลิตภัณฑ์นี้ อย่างสคริปสามารถใช้ได้กับทุกวัย เพราะมีส่วนผสมจากธรรมชาติ และในเนื้อสคริปยังมีเมล็ดวอลนัทที่เป็นวัตถุดิบที่เป็นธรรมชาติซึ่งช่วยในเรื่องของการผลิตเซลล์ผิวอีกด้วย ส่วนผลิตภัณฑ์น้ำมันเหลือง กลุ่มเป้าหมายคือ กลุ่มวัยกลางคนที่มักมีปัญหาเรื่องปวดเมื่อยตามตัว

ก้าวต่อไปในอนาคต

เนื่องจากขมิ้นมีคุณสมบัติในเรื่องของการดูแลผิว และช่วยด้านการอักเสบแบบที่เรารู้ และเชื่อต่างๆ ในอนาคตจึงมีโอกาที่จะพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ตัวอื่นได้อีก ยกตัวอย่างเช่น โลชั่น บำรุงผิว แชมพู สบู่ เป็นต้น ซึ่งทั้งหมดนี้ถือเป็นความท้าทายของทีมวิจัยและพัฒนาของมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ซึ่งเป็นสถาบันวิชาการระดับอุดมศึกษาเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น



ความสำเร็จ

อาจารย์ทั้งสองท่านได้แสดงความรู้สึกทั้งท่ายั่วว่า “ รู้สึกเป็นเกียรติและภูมิใจที่ได้เป็นส่วนหนึ่งในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ทั้งของขมิ้นชันบ้านเขาคำหนอน เพราะได้มีโอกาสได้เผยแพร่ความรู้ให้แก่ชุมชนและสร้างรายได้ให้แก่ชุมชน”



ขมิ้นหัวสุดท้าย

จากขมิ้นหรือขี้มิ้น (ในภาษาใต้) จากชุมชนบ้านเขาตำหนอน อำเภอบ้านลาด จังหวัดพังงา ที่มีความพิเศษทางยาและทางเวชสำอาง ซึ่งเดิมทีถูกนำไปใช้เป็นส่วนผสมของผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางต่างๆ แต่ด้วยการถ่ายทอดองค์ความรู้จากอาจารย์ผู้เชี่ยวชาญของมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตได้ก่อเกิดเป็นผลิตภัณฑ์ สครับขมิ้น และน้ำมันเหลืองจากขมิ้น อันเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ชุมชนด้วยความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

Writer



ชนกนันท์ จินดาโชติ

ความคิดที่ไม่อยู่แค่ในกรอบ แตกต่างอย่างมีความหมาย

มานั่งเล่า นั่งเหลา ให้เป็นเรือ เรือชักทรัพย์ พลิกผัน ของที่ระลึกขึ้นชื่อ จังหวัดพังงา

ชวนคนรุ่นใหม่ มาอ่านคำเล่าขาน เรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นหนึ่งของจังหวัดพังงา ว่าด้วยเรื่องการแกะสลักเรือจ๊ว “เรือชักทรัพย์” ทำให้ได้รับความรู้ จินตนาการได้ถึงความสุขในขณะทำเรือ ถือเป็นอีกหนึ่งเรื่องราวดี ๆ ของจังหวัดพังงา เมืองสวยในหุบเขา

เรื่อง อสมารณ ศุภรทวี



เรือพาเราไปในที่ที่ความคิดคำนึงของเราหยังไปถึง ไปในที่ที่สองขาของเราไม่อาจพาเราไปถึงได้ ด้วยการเคลื่อนไหวที่สงบนิ่ง เจียบจัน แต่ไหลลื่นและเต็มไปด้วยพลังงาน ทำให้เรามีโอกาสและเวลามากมายที่จะรู้สึกและสัมผัสถึงสิ่งที่เราไม่เคยรู้สึก

และไม่เคยสัมผัสมาก่อน เช่นเดียวกับการได้มีโอกาสเข้ามาสัมผัส ชิมซบความรู้และพูดคุยกับชุมชนบ้านบ่อตาน ตำบลนาเตย อำเภอท้ายเหมือง จังหวัดพังงา ที่เป็นแหล่งให้ความรู้ ได้เปิดมุมมองใหม่ ๆ ในเรื่องการผลิตเรือจำลองชักทรัพย์ การแกะสลักเรือจำลอง เป็นการย้อนสัมผัสกลิ่นอายในอดีตที่ใช้เรือเป็นพาหนะหลักที่ผู้คนใช้สัญจรในชีวิตประจำวัน

บอกเล่าเรื่องราวเรือชักถรัพย์

นอกจากเรือจะเป็นพาหนะโดยสารสำหรับใครหลาย ๆ คนแล้ว เรือยังเป็นทั้งของเล่น ของขาย สิ่งที่ใช้ประกอบอาชีพ และของที่ให้ความรู้ สำหรับลุงโสภ สมพล ผู้คิดริเริ่มทำเรือจำลอง ได้เล่าให้ฟังถึงจุดเริ่มต้นของเรือชักถรัพย์ว่า

“แต่ก่อนอาชีพหลักของลุงโสภ คือ ประมง แต่ได้รับผลกระทบจากเหตุการณ์สึนามิ ทำให้การออกเรือหาปลาไม่ได้เหมือนแต่ก่อน จึงพยายามคิดหาวิธีที่จะหารายได้มาจุนเจือครอบครัว ลุงโสภนึกขึ้นได้ว่า พ่อของตนเคยเป็นช่างต่อเรือมาก่อน จึงจดจำวิธีต่อเรือและลักษณะของเรือที่พ่อต่อได้ดี จึงคิดจะนำความรู้ด้านนี้มาเป็นอาชีพ แต่เนื่องจากมีทุนน้อย จึงทำเป็นเรือจำลองลำเล็ก ๆ เพื่อจำหน่าย เรียกว่า เรือชักชะ”

การทำเรือชักชะ เป็นการจำลองวิถีชีวิตของคนพังงาในอดีต ซึ่งส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพทำเหมืองแร่และมีความผูกพันกับเรือชักชะมาตั้งแต่เด็ก คำว่า “ชักชะ” เป็นภาษาถิ่นใต้ โดยคำว่า ชัก เป็นการแสดงถึงลักษณะการลาก ส่วนคำว่า ชะ หมายถึง การล่อง หรือในที่นี้หมายถึงการดึงแร่ ขึ้นมาจากท้องน้ำ นำมาทำความสะอาดและแยกแร่ออกจากดิน ต่อมา มีการเปลี่ยนชื่อใหม่เป็น “เรือชักถรัพย์” เพื่อความเป็นสิริมงคลสำหรับคนที่ จะซื้อไปตกแต่งบ้าน ก็จะทำให้มีความรู้สึกว่าชักถรัพย์เข้ามา และมีการนำไปปลูกเสกเพื่อเสริมความเป็นสิริมงคลมากยิ่งขึ้น



เอกลักษณ์หรือจุดเด่นของเรือชักถรัพย์นั้นก็คือ ส่วนของตัวไม้ ที่นำมาทำเป็นเรือจะเป็นไม้ประจําจังหวัดพังงา ซึ่งมีกลิ่นหอม หรือเรียกว่า “ไม้เทพทาโร” เป็นไม้ที่มีอยู่ในพื้นที่ของจังหวัดพังงา

“ไม้เทพทาโร” พันธุ์ไม้พระราชทานเพื่อปลูกเป็นมงคล ประจํา จังหวัดพังงา มีชื่ออื่น ๆ ที่เรียกกันตามถิ่นต่าง ๆ คือ จะไค้หอม พลุต้นขาว การบูร ลักษณะทั่วไปของไม้เทพทาโร คือ มีลำต้นสูงประมาณ 10-30 เมตร เรือนยอดเป็นพุ่มทึบ กิ่งอ่อนเกลี้ยง และมักจะมีคราบขาว

ประโยชน์ของไม้เทพทาโร คือ เนื้อไม้มีกลิ่นหอมฉุน ใช้ในการ แกะสลักทำเตียงนอน ทำตู้ หีบใส่เสื้อผ้า กันมอดและแมลงอื่น ๆ และใช้เป็น ยาสมุนไพร เปลือกเป็นยาบำรุงร่างกายอย่างดีโดยเฉพาะหญิงสาวแรก รุน ต้มกินแก้เสียดท้อง ท้องขึ้น ท้องเฟ้อ ในส่วนของเนื้อไม้นำมาใช้แกะสลัก สิ่งประดิษฐ์ต่าง ๆ นอกจากนี้ ไม้เทพทาโรยังเป็นที่นิยมใช้ในธุรกิจสปา โดยนำเศษไม้จากส่วนของรากนำมาจุดเผาพร้อมกับสมุนไพรอย่างอื่น ใช้ใน สปาได้



ขั้นตอนการเหลาไม้ให้ป็นเรือ

ลุงโสภ สมพล เล่าถึงขั้นตอนการรังสรรค์ชิ้นงานให้เข้าใจอย่างง่าย ๆ ว่า เริ่มจากการนำไม้เทพทาโรหนึ่งชิ้น มาขุดมาเหลาและใช้สว่านเจาะจน เป็นรูปลำเรือ แล้วเอาไม้ทาบโครงเรือ ใช้กาวทารอบเรือ เมื่อประกอบ เสร็จเรียบร้อย ใช้กระดาษทรายขัดให้ผิวไม้เรียบ และทาแล็กเกอร์เคลือบ เงามให้สวยงาม อาจจะใช้ไม้ประเภทอื่นเข้ามาผสมกันด้วย แต่หลัก ๆ จะเป็น “ไม้เทพทาโร” ซึ่งเป็นไม้เนื้อหอม วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ทั้งหมดเป็น วัสดุที่มีอยู่ในจังหวัดพังงา ในขณะที่ลุงโสภนั้นเหลาไม้ทำเรือ สิ่งหนึ่งที่เรา สังเกตเห็นได้ชัดก็คือ รอยยิ้ม ความสุข สมาธิมุ่งมั่น การถ่ายทอด จิตวิญญาณและความรักสู่งานที่ทำ



ช่องทางการสร้างรายได้จากเรือชักทราย

ช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์นี้ ช่องทางหลักคือนำไปวางขายที่ตลาดริมน้ำ เป็นตลาดที่อยู่ติดทะเลชื่อว่าตลาดริมเลอบ่อตวน ตั้งอยู่ที่ศาลาประชาธิปไตยบ้านบ่อตวน ตำบลนาเตย อำเภอท้ายเหมือง จังหวัดพังงา ซึ่งจะมีนักท่องเที่ยวหรือชาวต่างชาติแวะเวียนเข้าไปท่องเที่ยวอยู่พอสมควร และอีกหนึ่งช่องทางคือ การตลาดทางสื่อออนไลน์ ซึ่งทางมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตได้เข้ามามีส่วนร่วมช่วยเหลือ เพื่อให้เป็นอีกหนึ่งช่องทางของการสร้างรายได้และการกระจายตัวผลิตภัณฑ์ให้เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้นในวงกว้าง อันเป็นการให้ความช่วยเหลือที่ตรงกับความต้องการ เพราะกลุ่มคนที่ผลิตตัวผลิตภัณฑ์นี้ขึ้นมา เป็นกลุ่มคนที่มีอายุมากแล้ว ฉะนั้นการทำตลาดออนไลน์จึงเป็นเรื่องที่ทำได้ยาก



สรรพสิ่งล้วนเปลี่ยนแปลงไปตามเหตุปัจจัยและกาลเวลา อาจารย์ พุทธิพงศ์ พุฒขาว สาขาวิชาออกแบบผลิตภัณฑ์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต จึงได้เข้าไปพัฒนาผลิตภัณฑ์ของที่ระลึกเรือจำลองชักทรายขึ้นมา เพื่อเป็นภาพแทนความผูกพันระหว่างคนในอดีตนับจนถึงปัจจุบันกับสายน้ำที่ยังคงหลงเหลืออยู่

การต่อยอดผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มความรู้สึกดี ๆ

ในตอนนี้ผลิตภัณฑ์ตัวนี้จะเป็นสำหรับการตั้งโชว์แบบสำเร็จรูปเพียงอย่างเดียว แต่ในอนาคตการพัฒนาตัวผลิตภัณฑ์นี้อาจจะทำขึ้นในรูปแบบที่คนซื้อสามารถนำไปประกอบได้เอง ซึ่งจะสร้างความรู้สึกลงในการสร้างเรือลำนั้นขึ้นมากับมือเขา ทำให้เขาารู้ถึงคุณค่าของเรือที่ถูกประกอบขึ้นด้วยความตั้งใจ และยังรวมไปถึงการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้มีขนาดเล็กลง

ใครจะรู้ว่าเพียงไม้แค่หนึ่งชิ้นจะสามารถนำไปต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถสร้างทั้งรายได้และเรื่องราวดี ๆ ให้กับคนในชุมชน นักท่องเที่ยวที่มีความสนใจในตัวผลิตภัณฑ์ รวมไปถึงนักศึกษาอย่างเราที่ได้เข้าไปเรียนรู้และสัมผัสกับความเป็นกันเองของกลุ่มคนเล็ก ๆ กลุ่มนี้

Writer



อสมภรณ์ ศุภรวิ

นักเขียนฝึกหัด ที่ชอบอยู่กับเสียงเพลง
ชอบอยู่กับตัวเอง และเป็นทาสแมว

ผลิตภัณฑ์ เรือชักทรัพย์ อำเภอท้ายเหมือง จังหวัดพังงา

ผลิตภัณฑ์เรือชักทรัพย์ของดีมีตำนาน

เรื่อง อริณย์ บุณรักษ์



“ชักทรัพย์” เป็นชื่อมงคลมีที่มาจากชื่อเดิมว่า เรือชักชะ ซึ่งหมายถึง การลากตังแร้งขึ้นมาจากท้องน้ำ แล้วทำความสะอาดแยกแร่ออกจากดิน และอีกชื่อเดิมหนึ่งที่ชาวประมงพื้นบ้านเรียกติดปากกันมาคือ เรือผีหลอก เรือชักทรัพย์จำลอง เป็นสิ่งตกแต่งของที่ระลึกที่สะท้อนถึงวิถีชีวิตดั้งเดิมของคนพังงาในอดีตส่วนใหญ่ซึ่งประกอบอาชีพการทำเหมืองแร่ มีความผูกพันกับเรือชักทรัพย์มาตั้งแต่เด็กจนโต

ลักษณะเด่นของเรือส่วนหัวเรือยื่นออกมาพอสมควร ตรงกลางเรือเป็นที่นั่งของคนขับและใส่สิ่งของที่จำเป็นแรงบันดาลใจและ จุดกำเนิดของการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์เรือชักทรัพย์จำลองคือ ต้องการใช้เป็นสื่อให้คนรุ่นหลังได้รู้จัก ไม่ลืม และได้เรียนรู้เกี่ยวกับเรื่องราวของเรือชักทรัพย์ ซึ่งปัจจุบันได้สูญหายไปแล้ว

คนไทยมีความเชื่อว่าเรือเป็นสัญลักษณ์ของการเดินทางและเป็นสัญลักษณ์ของความมั่งคั่งร่ำรวย สื่อความหมายถึงความสำเร็จ

เรือชักทรัพย์จำลอง อันมีชื่อเป็นมงคลนี้ เมื่อนำมาใช้ตกแต่งบ้านเรือน สำนักงาน ร้านค้า ถือว่าเป็นสิ่งเสริมความสิริมงคล ตลบันดาลให้มีเงินทองมั่งคั่งสมบูรณ์



นายโสภ สมพล ผู้ให้กำเนิดเรือชักทรัพย์ ได้เล่าว่าแรกเริ่มเดิมทีเมื่อตนได้ประดิษฐ์เรือจำลองได้แล้ว จึงนำเรือไปให้เพื่อนๆดู ทุกคนบอกว่าสวยดี จึงพัฒนาฝีมือมาเรื่อยๆและได้ขึ้นทะเบียน OTOP นอกจากนี้ยังได้เป็นผู้ถ่ายทอดความรู้เรื่องการประดิษฐ์เรือชักทรัพย์ให้กับนักเรียนที่โรงเรียนในชุมชนขณะเดียวกันได้นำเรือจำลองที่ตนเองผลิตออกมาจำหน่าย แต่ขายไม่ดีเนื่องจากสินค้าไม่เป็นที่นิยม ทำให้ไม่มีทุนในการผลิต และได้หยุดผลิตในช่วง พ.ศ 2551 – 2552

ต่อมาเมื่อ พ.ศ 2553 ได้กลับมาผลิตอีกครั้งหนึ่ง เนื่องจากมีอาจารย์คนหนึ่งจากกรุงเทพฯ มาส่งเสริมและพัฒนาฝีมือเพิ่มเติม และส่งไปขายกรุงเทพฯ สินค้าเป็นที่สนใจของนักท่องเที่ยวต่างชาติมาก จึงได้ส่งสินค้าไปขายยังต่างประเทศผ่านตัวแทนจำหน่าย ส่วนตนเองนั้น มีหน้าที่ผลิตอย่างเดียวแต่เนื่องจากมีทุนน้อยทำให้ไม่สามารถผลิตส่งตลาดได้อย่างต่อเนื่อง



มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตได้เล็งเห็นว่าผลิตภัณฑ์นี้สามารถเพิ่มมูลค่าได้ อาจารย์พญทิพย์ พุฒขาว อาจารย์ประจำสาขาวิชาออกแบบผลิตภัณฑ์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตได้เข้ามามีส่วนร่วม ให้ความช่วยเหลือในด้านการกำหนดแนวคิดพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้เป็นที่ต้องการของตลาดมากขึ้น และมีการเปลี่ยนชื่อใหม่เป็น “เรือชักทรัพย์” เพื่อความเป็นมงคลกับผู้ที่ซื้อผลิตภัณฑ์ จะได้มีความรู้สึกว่ามีสิ่งดีดังดูทรัพย์เข้ามา

เอกลักษณ์จุดเด่นของเรือชักทรัพย์จำลอง อยู่ที่ไม้ที่นำเอามาผลิตเรือซึ่งเป็นไม้เทพาโรมีกลิ่นหอม

โดยมีขั้นตอนการผลิตดังนี้ เริ่มด้วยการตัดไม้ขาวอย่างละเอียดและตามด้วยขึ้นโครงเรือและใช้ส่วเจาะให้เป็นรูปเรือ จากนั้นเอาไม้ทาบโครงเรือและใช้กาวทารอบเรือ ข้างในโครงเรือต้องใส่กรงเรือประกอบเมื่อประกอบเสร็จแล้ว ใช้กระดาษทรายขัดให้สวยงามแล้วทาสีแล็กเกอร์เคลือบเงาให้สวยงาม



บุณรุ

ไม่เพียงไม่กี่ชิ้นที่เอามาประดิษฐ์ได้หลายอย่างแต่ชาวพังงาเลือกที่จะประดิษฐ์ออกมาเป็นเรือที่สามารถสร้างรายได้ และมีเรื่องราวที่มาอย่างน่าอัศจรรย์ใจ และทำให้ผลิตภัณฑ์นี้เป็นที่น่าสนใจของนักท่องเที่ยวและชาวต่างชาติและพวกเราเองที่ได้เข้าไปสำรวจเรียนรู้สัมผัสกับตัวเอง แม้กาลเวลาจะเปลี่ยนไปแต่ชาวอำเภอท้ายเหมืองยังให้ความสำคัญกับเรือ เพราะเรือคือยานพาหนะที่ใช้ในการเดินทางสมัยก่อนจนถึงปัจจุบันจึงได้สร้างเรือจำลองขึ้นมาให้ได้ชมกันมาถึงทุกวันนี้

Writer



อริณย์ บุณรักษ์

จงเป็นตัวของตัวเอง อย่าเปลี่ยนแปลงตัวเองเพื่อใคร
และอย่าให้ใครมาเปลี่ยนตัวเรา

จังหวัดกระบี่





กระเป๋าสาน จากเตยปาหนัน

การสร้างสร้งงานหัตถกรรมจากเตยปาหนัน เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สืบทอดกันมาโดยช่างฝีมือพื้นบ้านจนเป็นงานหัตถกรรมประจำถิ่นที่สร้างรายได้และเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ

เรื่อง จุฬาลักษณ์ ยิ้มแก้ว



ท่านใดที่กำลังมองหากระเป๋าใบใหม่ที่มีความเก๋ ทันทีทันทีมีการประดับประดาตกแต่งเสริมเพิ่มเติมแบบจัดเต็มเป็นกระเป๋าสานด้วยมือ ตอบโจทย์ได้ดี ที่ว่ามานี้ด้วยกระเป๋าสานจากเตยปาหนันที่เป็นได้ทั้งเครื่องใช้และเครื่องประดับเข้ากันได้กับทุกชุดที่เลือกใส่ของเหล่าบรรดาสาว ๆ

จากเตยปาทันธรรมดาสู่กระเป๋าสานสุดไอโซ

กระเป๋าสานจากเตยปาทันของกลุ่มหัตถกรรมเตยปาทันบ้านวังหิน 29 หมู่ 6 ตำบลคลองท่อม อำเภอคลองท่อม จังหวัดกระบี่ เป็นกระเป๋าสานที่เชื่อมโยงเจ้าของผู้ใช้ให้ได้ใกล้ชิดกับธรรมชาติมากขึ้น เข้ากันได้ทุก Look ทุก Style ของเสื้อผ้าที่สวมใส่ เสริมความดูดีร่วมสมัยให้กับผู้ใช้



คนไทยรู้จักใช้เตยปาทันมาทำเป็น เสื่อ กระเป๋า หมอน เป็นต้น เพื่อประดิษฐ์เป็นเครื่องมือเครื่องใช้ต่างๆ ในครัวเรือนมาตั้งแต่อดีต โดยเฉพาะการสานเสื่อเพื่อใช้สำหรับปูนั่ง ปูนอน และเป็นสิ่งสำคัญที่ใช้ในพิธีแต่งงานของชาวไทยมุสลิมคือ ใช้เป็นเสื่อปูนอนของคู่บ่าวสาว ที่จะแต่งงานใหม่โดยคู่บ่าวสาว ที่จะแต่งงานใหม่โดยคู่บ่าวสาวจะต้องช่วยกันสานไว้หลาย ๆ ผืนเพื่อใช้รองแทนที่นอนในสมัยโบราณ เนื่องจากเตยปาทันมีคุณสมบัติที่เหนียวและทน อีกทั้งยังเป็นพืชที่สามารถหาได้ง่ายในท้องถิ่น เรามักพบเตยปาทันเติบโตได้ดีในสภาพพื้นที่ชื้นแฉะและมีดินทรายปนอยู่ หรือในพื้นที่ที่มีสภาพเป็นป่าบริเวณลำธารและริมหาด

มีเตยปาทันหลายชนิดที่สามารถนำมาใช้จักสานได้ ส่วนใหญ่อยู่ในวงศ์ PANDANACEAE ซึ่งเป็นพืชใบเลี้ยงเดี่ยว ได้แก่ เตยหนาม เตยปาทัน หรือเตยลำเจียก ซึ่งพบได้ในพื้นที่ภาคใต้



การสร้างสรรค์งานหัตถกรรมจากใบเตยปาทัน เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สืบทอดกันมาโดยช่างฝีมือพื้นบ้านโดยเฉพาะพื้นที่จังหวัด ตรัง กระบี่ ระนอง ยะลา และนราธิวาส ซึ่งมีการรวมกลุ่มกันทำเครื่องจักสานสร้างรายได้เป็นอาชีพหลักและอาชีพเสริม



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ฤทธรมรงค์ ปลัดสงคราม อาจารย์ประจำสาขาวิชาออกแบบผลิตภัณฑ์ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ให้ข้อมูลว่า “ใช้ใบเตยขนาดพอดี ไม่อ่อนหรือแก่จนเกินไป ให้ความสำคัญกับการจักตอกให้เส้นมีขนาดเท่ากัน การย้อมเส้นสีดอกจะต้องมีความสม่ำเสมอ สีที่ย้อมต้องมีคุณภาพดีสีไม่ตก เมื่อย้อมเสร็จจะต้องตากแดดให้แห้งเพราะไมเช่นนั้นเส้นตอกจะมีความชื้นและเป็นเชื้อรา ก็จะได้ผลิตภัณฑ์เตยปาทันที่มีคุณภาพตรงกับความต้องการของลูกค้า”



เรียนรู้เตยปาทัน

ผลิตภัณฑ์จากเตยปาทัน เป็นผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น ที่ทำมาจากวัสดุที่หาได้ง่ายจากพื้นที่รอบๆ บ้านของผู้คนมาจนถึงรุ่นจ๊ะซึ่งหมายถึง รุ่นลูกหลาน โดยนำเตยปาทันในท้องถิ่นมาทำกระเป๋าสาน เราส่วนของใบไม้และอ่อนจนเกินไปมาทำกระเป๋าสานเตยปาทัน

แรงบันดาลใจที่มีแรงรังสรรค์จากเตย

การสร้างสรรค์งานศิลป์กระเป๋าจากเตยปาหนัน คือต้องการ ในการรับรู้ของลูกค้ากลุ่มเป้าหมายทำให้ตั้งราคาได้สูงขึ้น คู่กับการมีภูมิปัญญา ความประณีตและความคิดสร้างสรรค์ของชิ้นงานซึ่งมีความแตกต่างจาก กระเป๋าสานทั่วไป Look ที่ดูแพง และ Style ที่ทันสมัยมีความเป็นสินค้า Fashion ที่ทั้งแตกต่างและมีความคิดสร้างสรรค์ของกระเป๋าจาก เตยปาหนันที่เป็นความภาคภูมิใจของกลุ่มหัตถกรรมเตยปาหนันบ้านวังหิน โดยมีมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต เป็นสถาบันการศึกษาและวิจัยเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นมีส่วนร่วมในการภาคภูมิใจนี้



Writer



จุฬาลักษณ์ ยิ้มแก้ว

ไม่มีใครดีกว่า ไม่มีใครด้อยกว่า แต่ก็ไม่มีใครเท่าเทียมกัน
ผู้คนต่างมีเอกลักษณ์โดดเด่นที่เปรียบกันไม่ได้

เมล็ดปาล์มเพิ่มคุณค่าพัฒนาชุมชน

เมล็ดปาล์มแสนธรรมดานำมาต่อยอดและพัฒนา กลายเป็นของที่ระลึก
จากเมล็ดปาล์ม เพื่อสร้างรายได้ให้แก่คนในชุมชน และเพื่อเป็นสัญลักษณ์แทนใจให้
แก่นักท่องเที่ยวที่มาจากเยือนจังหวัดกระบี่

เรื่อง พริดา บัวภา



จากปาล์มพืชเศรษฐกิจของประเทศไทย นำมาพัฒนาเป็นสินค้า OTOP ของชุมชนหมู่ที่ 2 บ้านแผ่นดินเสมอ ต.คลองท่อมเหนือ
อ.คลองท่อม จ.กระบี่ โดยอาจารย์มนทิตา พราหมณ์โชติ อาจารย์ประจำสาขาวิชาออกแบบผลิตภัณฑ์ คณะวิทยาศาสตร์และ
เทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต และคณะ ได้นำเมล็ดปาล์มมาต่อยอดและพัฒนา ยกกระดับเป็นของที่ระลึกเพื่อเพิ่มมูลค่าให้
แก่เมล็ดปาล์ม และเพื่อให้ใครหลายๆ คนได้รู้จักและสนใจผลิตภัณฑ์จากเมล็ดปาล์มมากยิ่งขึ้น

ก่อนที่จะมาเป็นของที่ระลึกจากเมล็ดปาล์ม

อาจารย์มนทิตา พราหมณ์โชติ อาจารย์ประจำสาขาวิชาการออกแบบผลิตภัณฑ์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต และชาวบ้านชุมชนหมู่ 2 บ้านแผ่นดินเสมอ ต.คลองท่อมเหนือ อ.คลองท่อม จ.กระบี่ ได้มีความคิดเห็นเดียวกันคือ การนำเมล็ดปาล์มมาพัฒนา ต่อยอด และยกระดับเมล็ดปาล์มให้สูงขึ้นโดยการนำเมล็ดปาล์มมาทำเป็นของที่ระลึกมากมาย หลังจากที่ได้ลงมือทำผลิตภัณฑ์ไปแล้ว อาจารย์ได้ลงพื้นที่ไปพูดคุยสอบถามชาวบ้านในเรื่องของปัญหาและอุปสรรควิธีการทำงานของชาวบ้านว่ามีลักษณะเป็นอย่างไร เพื่อให้ความช่วยเหลือกับชาวบ้านตามความต้องการของคนในชุมชน

หลังจากอาจารย์และคณะ ได้ลงพื้นที่ทำให้ได้พบปัญหาหลายอย่าง เช่น การเดินทางค่อนข้างไกล สัญญาณอินเทอร์เน็ต สัญญาณโทรศัพท์และไฟฟ้าเข้าถึงลำบาก ซึ่งทางชุมชนจะการใช้การปั่นไฟแทนขาดแคลนอุปกรณ์บางอย่างที่จำเป็นต้องใช้ในการทำผลิตภัณฑ์ จึงทำให้เกิดความไม่สะดวกในการทำงาน แต่ก็ไม่เป็นอุปสรรคใหญ่ในการทำงานของชาวบ้าน เพราะชาวบ้านสามารถมีแนวคิดใหม่ๆ มาพัฒนาผลิตภัณฑ์อยู่เสมอ



ผลิตภัณฑ์ของที่ระลึกที่ทำจากเมล็ดปาล์ม

ผลิตภัณฑ์ที่ทำคือของที่ระลึกโดยใช้วัสดุคือเมล็ดปาล์ม ซึ่งที่จังหวัดกระบี่เป็นแหล่งปลูกปาล์มอยู่แล้ว เมล็ดที่นำมาทำก็คือเมล็ดที่หล่นจากต้น นำมาแปรรูปเป็นของที่ระลึกได้หลากหลายรูปแบบ เพื่อสร้างรายได้ให้แก่คนในชุมชน ผลิตภัณฑ์แรกที่แปรรูปออกมาคือนกแก้วแร้วท้องดำได้แนวคิดมาจากนกแก้วแร้วท้องดำซึ่งเป็นสัตว์สงวน หาดพบได้ในจังหวัดกระบี่เท่านั้น

อีกผลิตภัณฑ์หนึ่งก็คือ ปูดำ ซึ่งปูดำเป็นสัตว์ขึ้นชื่อของจังหวัดกระบี่ จะมีสองรูปแบบคือ ตัวเล็กและตัวกล้ำมใหญ่

นอกจากนี้ ยังมีช้างที่เป็นสัตว์ขึ้นชื่อของจังหวัดกระบี่เช่นเดียวกัน เนื่องจากแต่เดิมจังหวัดกระบี่เคยมีช้างเป็นจำนวนมาก จึงได้นำมาเป็นแบบในการพัฒนาเป็นพวงกุญแจ



การนำผลิตภัณฑ์เข้าสู่ตลาด

การที่จะสร้างความจดจำให้คนสามารถจดจำผลิตภัณฑ์ได้อย่างดีคือการนำสัตว์ประจำจังหวัดกระบี่มาทำเป็นของที่ระลึกทั้งนกแก้วแร้วท้องดำ ปูดำ และช้างอีกทั้งในอนาคตก็มีแนวคิดที่จะทำของที่ระลึกในช่วงเทศกาลต่างๆ อีกด้วย ไม่ว่าจะเป็น วันปีใหม่ วันสงกรานต์ วันแม่ และวันพ่อ กลุ่มชาวบ้านบางส่วนจะนำผลิตภัณฑ์ไปขายในบริเวณที่มีนักท่องเที่ยวเยอะๆ อาทิ สรรพมรดกบ่อน้ำร้อน และมีเป้าหมายที่จะไปขายที่ถนนคนเดินที่จังหวัดกระบี่อีกด้วยซึ่งถ้าหากนักท่องเที่ยวต่างชาติเห็นก็จะสามารถรู้ได้ว่าเป็นผลิตภัณฑ์จากประเทศไทย เพราะมีสัญลักษณ์เป็นช้าง



ปัจจุบันการตลาดของประเทศไทยที่มีการเปลี่ยนแปลงเป็นระบบออนไลน์มากขึ้น ทางอาจารย์มณฑิตา และชุมชนก็มีแนวคิดพัฒนาการจัดจำหน่ายเป็นแบบออนไลน์ด้วย ในส่วนของการดูแลเพจก็จะมีอาจารย์บางส่วนและนักศึกษาจากมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ได้เข้าไปดูแลเพจร่วมกัน



หลังจากที่ได้ลงพื้นที่

หลังจากที่อาจารย์มณฑิตา และคณะ ได้ลงพื้นที่บ้านแผ่นดินเสมอ ได้เห็นถึงการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นคือทักษะฝีมือในการทำผลิตภัณฑ์ของชาวบ้านที่มีเพิ่มมากขึ้น ทั้งการลงสีผลิตภัณฑ์ การแปรรูปผลิตภัณฑ์เป็นรูปแบบต่างๆ เพิ่มขึ้น ถือเป็นความภูมิใจของคณะอาจารย์และชาวบ้าน เนื่องจากได้ร่วมกันกับกลุ่มการพัฒนา เพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็น ปรับปรุงและพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ได้ตรงตามที่ต้องการของตลาด เพื่อสร้างรายได้ให้แก่คนในชุมชน อีกทั้งชาวบ้านบางกลุ่มยังสามารถนำความรู้ที่ได้ไปสอนให้แก่เด็กเรียนในโรงเรียนใกล้บ้านได้อีกด้วย

ช่องทางการติดต่อ Tel. 065-360-1074 FB : PalmSmer Krabi Thailand



สรุป

พืชที่สร้างรายได้ของจังหวัดกระบี่อย่างปาล์มหลายๆ คนอาจคิดว่าสามารถหารายได้จากการตัดไปขายได้เพียงอย่างเดียว แต่อาจจะคาดไม่ถึงว่าเมล็ดปาล์มสามารถนำมาประยุกต์และแปรรูปเป็นสินค้าใหม่ๆ ได้ โดยอาจารย์มณฑิตา พรหมณโชติ อาจารย์ประจำสาขาวิชาการออกแบบผลิตภัณฑ์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต และกลุ่มชาวบ้านบ้านแผ่นดินเสมอ ได้ร่วมมือกันแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเมล็ดปาล์มให้ออกมาเป็นของที่ระลึกมากมายหลายอย่าง เพื่อสร้างกิจกรรมและรายได้ให้แก่คนในชุมชนบ้านแผ่นดินเสมอ

Writer



พัชริดา บัวกา

เมล็ดปาล์มสร้างชีวิต

ชาวบ้านแป้นดินเสมอ พลิกปัญหามาจากราคาปาล์มที่ตกต่ำสร้างมูลค่าเพิ่ม
เป็นศิลปะงานฝีมือจากเมล็ดปาล์มของที่ระลึกแทนใจนักท่องเที่ยว
ในยามที่คิดถึงจังหวัดกระบี่

เรื่อง สุพัตรา เพรชกรลาย



หากกล่าวถึงจังหวัดกระบี่ หลายคนอาจจะนึกถึงการประกอบอาชีพของคนส่วนใหญ่ในพื้นที่
ที่รอบๆ บริเวณเต็มไปด้วยสวนยางและสวนปาล์ม แสดงให้เห็นถึงวิถีชีวิตและการหาเลี้ยงดูคนในครอบครัว
แต่เนื่องด้วยปัญหาทางเศรษฐกิจตกต่ำที่กำลังประสบอยู่ในปัจจุบัน ทำให้ชาวบ้านมีรายได้ไม่เพียงพอ
ต่อการดำรงเลี้ยงดูคนในครอบครัว ทุกคนก็อยากหาทางออกจากปัญหาดังกล่าว

บนความโชคร้ายของชาวบ้านก็ยังมีความโชคดีเสมอ ที่ทางมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตได้ยื่นมือเข้ามาพลิกวิกฤตของชาวบ้านให้เป็นโอกาส โดยคณาจารย์จากสาขาวิชาออกแบบผลิตภัณฑ์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ทำการคิดไอเดียสร้างรายได้จากเมล็ดปาล์มที่ร่วงจากต้นไม่ได้ใช้งานให้เกิดประโยชน์ มาทำเป็นของที่ระลึก ปรับปรุงกระบวนการผลิต ทำการออกแบบผลิตภัณฑ์ที่สื่อให้เห็นถึงสัญลักษณ์ของจังหวัดกระบี่ เพื่อสร้างความโดดเด่นและแปลกใหม่ให้กับผลิตภัณฑ์



งานฝีมือจากเมล็ดปาล์ม

ฟ้าวันใหม่พลิกวิกฤตให้เป็นโอกาส มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตได้จัดโครงการตามยุทธศาสตร์เพื่อการพัฒนาท้องถิ่นตามพระราชบัญญัติการดำเนินงานของทีมงานสาขาวิชาออกแบบผลิตภัณฑ์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี และสถาบันวิจัยและพัฒนา ร่วมกับชุมชนหมู่บ้านแผ่นดินเสมอ ต.คลองท่อมเหนือ อ.คลองท่อม จ.กระบี่

อาจารย์มนจิตา พรหมณโชติ สาขาวิชาออกแบบผลิตภัณฑ์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต เล่าให้ฟังถึงจุดเริ่มต้นของการเข้ามาทำงานพัฒนาผลิตภัณฑ์จากเมล็ดปาล์มของชาวบ้านว่า “ได้สอบถามถึงปัญหาและวิธีการทำงานของชาวบ้าน โดยยึดหลักที่ว่า การเข้าใจ เข้าถึง และพัฒนา อย่างแรกคือการไปลงพื้นที่ พร้อมกับการสำรวจว่าในกลุ่มชาวบ้านทำอะไรบ้าง กำลังประสบปัญหาอะไรโดยใช้วิธีการพูดคุยกับทางคณาจารย์มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตอีกหลาย ๆ ท่านที่ได้ลงพื้นที่สำรวจด้วยกัน เพื่อนำปัญหาที่พบเจอมาเป็นประเด็นในการช่วยเหลือชาวบ้านในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เมื่อได้พูดคุยกับชาวบ้านก็ทำให้เห็นถึงปัญหาหลักๆ นั่นคือข้อจำกัดเรื่องของการพัฒนาฝีมือ เพราะที่ผ่านมาชาวบ้านประกอบอาชีพกรีดยางและทำสวนปาล์มกันเป็นส่วนใหญ่ แต่ทางคณาจารย์ที่ลงพื้นที่สำรวจด้วยกันเชื่อมั่นว่า ชาวบ้านสามารถพัฒนาทักษะฝีมือในการผลิตของที่ระลึกจาก

เมล็ดปาล์ม โดยอาศัยศาสตร์ด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์ที่ทางมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตได้เข้าไปช่วยพัฒนา”

อาจารย์มนจิตา พรหมณโชติ อธิบายให้ฟังต่อว่า “ปัญหาและอุปสรรคก็คงไม่ใช่หยุดอยู่แค่ตรงนี้ ยังมีในเรื่องของอุปกรณ์ที่ขาดการสนับสนุน และปัญหาที่ยากจะแก้ไขที่เป็นปัญหาล่าสุดที่พบเจอคือความชื้นที่เกิดจากฝนตกหรือมีน้ำค้าง เพราะวัสดุหลักคือเมล็ดปาล์มที่ร่วงลงมาจากต้น อีกทั้งยังพบอุปสรรคการเดินทางที่ค่อนข้างลำบากเลยทำให้เกิดการทำงานที่ไม่ราบรื่น แต่ทางชาวบ้านและคณาจารย์จากมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ก็พร้อมที่จะให้ความช่วยเหลือในเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากเมล็ดปาล์ม”



จากวันนั้นจนถึงวันนี้

กระบวนการผลิตและพัฒนาของที่ระลึกจากเมล็ดปาล์มไม่ได้ง่ายตายเสมอไป ซึ่งในช่วงแรกผลิตภัณฑ์มีกระบวนการผลิตที่ไม่มีมาตรฐาน ไม่ทนทาน และขาดอัตลักษณ์ด้านการออกแบบ ส่งผลให้ไม่สามารถแข่งขันกับตลาดได้ ทำให้ต้องมีทางแก้ไขคือ การวางแผนพัฒนาสินค้ากันในรูปแบบใหม่ จึงเกิดเป็นนกแต้วแร้วทองดำ สัตว์สงวนในพื้นที่อำเภอคลองท่อมที่ใกล้สูญพันธุ์ไปหมดแล้ว มีอยู่เฉพาะในพื้นที่จังหวัดกระบี่และแวกชุมชนของกลุ่มที่ทำเมล็ดปาล์มเท่านั้น อีกทั้งยังเป็นสัญลักษณ์ของ จ.กระบี่ อีกด้วย ทำให้ตัวผลิตภัณฑ์มีความโดดเด่นและมีคุณค่าทางจิตใจสำหรับนักท่องเที่ยว

เมื่อชาวบ้านมองเห็นแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์แล้ว ก็ได้ขยายการผลิตผลิตภัณฑ์เป็นของที่ระลึกอื่นๆ อีก และเพิ่มโจทย์การทำมากขึ้น นั่นก็คือ ปูดำ สัตว์สัญลักษณ์จังหวัดกระบี่ที่ใคร ๆ ต่างรู้จักกันดี คณะทำงานจึงเริ่มทำการออกแบบผลิตภัณฑ์ปูดำเป็น 2 รูปแบบ คือ ปูดำก้ามเล็กและก้ามใหญ่ ปรากฏว่าผลตอบรับดีเกินคาด

ต่อมากลุ่มชาวบ้านมองเห็นการตลาดที่เพิ่มมากขึ้น จึงพยายามที่จะคิดค้นสัญลักษณ์ที่เป็นจุดเด่นแท้จริงของจังหวัดกระบี่ จึงเกิดเป็นช้าง อีกหนึ่งสัญลักษณ์สำคัญของจังหวัด เพราะตั้งแต่อดีตดั้งเดิมที่กระบี่เคยเป็นจังหวัดที่มีช้างอยู่เป็นจำนวนมาก ก็ออกแบบมาเป็นผลิตภัณฑ์พวงกุญแจ ซึ่งโดนใจนักท่องเที่ยวเป็นอย่างมาก

หลังจากนั้นทีมอาจารย์และชาวบ้านมีความคิดเห็นเหมือนกันว่าอยากนำเสนอผลิตภัณฑ์ที่เป็นตัวหลักของสัญลักษณ์จังหวัดกระบี่ เพื่อสร้างความแตกต่างให้กับตัวผลิตภัณฑ์มีความน่าสนใจ และทุกคนสามารถจดจำผลิตภัณฑ์นี้ได้



ต่อยอดสู่ตลาดออนไลน์

การต่อยอดของผลิตภัณฑ์ในอนาคต ทางกลุ่มมีแนวคิดจะทำเป็นจุดเด่นและสัญลักษณ์ของแต่ละเทศกาล เช่นทำเป็นพวงกุญแจดอกมะลิจากเมล็ดปาล์มในเทศกาลวันแม่ เทศกาลสงกรานต์ ปีใหม่ ถือว่ามีความเก๋ไก๋ ความแปลกแหวกแนวไปอีกเพื่อดึงดูดกลุ่มลูกค้าที่กว้างขึ้น อีกทั้งยังเตรียมความพร้อมที่อยู่ในช่วงระหว่างการดำเนินงานสำหรับสภาวะที่พบเจอในปัจจุบันที่วางแผนจะนำสู่ตลาดออนไลน์โดยการทำเพจเพื่อเป็นอีกหนึ่งทางเลือกให้กับกลุ่มลูกค้า

แค่เห็นรูปลักษณ์ภายนอกก็บอกกับสัญลักษณ์ของจังหวัดกระบี่ ก็เข้าใจให้กับของที่ระลึกจากเมล็ดปาล์มนี้ไปแล้ว ซึ่งสามารถหาซื้อได้แถวบริเวณสระมรกต น้ำตร้อน และถนนคนเดินจังหวัดกระบี่ ด้วยความสวยงามความน่ารักในผลงานที่เต็มไปด้วยความประณีตจากงานฝีมือ ประกอบกับเรื่องราวต่างๆ ที่ผ่านวิกฤตราคาปาล์มตกต่ำของชาวบ้านชุมชนเล็กๆ ที่ไม่ย่อท้อพัฒนาของที่ระลึกที่ไม่เคยมีมูลค่ามาก่อนมาเป็นสัญลักษณ์แทนใจนักท่องเที่ยว จนตอนนี้เป็นงานศิลปะที่ได้ราคาสัมกับความสามารถของช่างฝีมือ ที่ถือว่าเป็นผลิตภัณฑ์ที่น่าจับตามองกันเลยทีเดียว

การเปลี่ยนแปลงของชุมชนเล็ก ๆ สู่การเป็นพลังบวกให้กับคนอื่น ๆ

เรื่องราวทั้งหมดที่ได้ผ่านการดำเนินงานมาถึง 2 ปีที่ผ่านมาของชาวบ้าน หมู่ 2 บ้านแผ่นดินเสมอร่วมกับทางมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ที่เห็นถึงเปลี่ยนแปลงได้อย่างชัดเจน ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มมีความโดดเด่นขึ้น กลุ่มลูกค้ากว้างขึ้น ได้ออเดียเพื่อต่อยอดปรับปรุงสินค้าเพื่อเป็นแนวทางสร้างรายได้ให้กับกลุ่มชุมชน และได้นำไปเผยแพร่ความรู้ให้กับคนที่ประกอบอาชีพทำสวนปาล์ม กลุ่มนักเรียนนักศึกษาได้ทดลองการทำงานเพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไปสู่สากลและเป็นที่ชื่นชอบของกลุ่มนักท่องเที่ยวเพื่อเป็นของที่ระลึกแทนใจสัญลักษณ์จังหวัดในยามที่พวกเขาคิดถึงกระบี่

เมื่อถึงตอนนั้น คุณอาจไม่ทันสังเกตว่าไม่เพียงแค่คนที่กำลังยืนอยู่กับความน่ารักของผลิตภัณฑ์ที่ทำจากเมล็ดปาล์ม และความหลงใหลจากงานฝีมือที่มีความละเอียดอ่อน แต่มีชาวบ้านแผ่นดินเสมอจังหวัดกระบี่อีกจำนวนหนึ่งที่กำลังยิ้มและสู้จากวิกฤตปัญหาต่างๆ อยู่เหมือนกัน

Writer



สุพิศรา เพบรกลาย

รอยยิ้มของผู้ฟัง คือพลังของผู้พูด มีนาชสาวน้อยร้อยไมล์ชื่นชอบการได้พูดที่สุด ทุกครั้งที่มือจับไมค์แล้วไฟส่องหน้านั้นคือความสุขที่แท้จริง ชอบถ่ายรูปเพราะการถ่ายรูปจะทำให้เรามีรอยยิ้มทุกครั้ง และชอบตามล่าร้านอาหารที่อร่อย

มีความสุขเวลาได้กิน

ต้นไฟสานใยรัก

ไม้ไฟที่สามารถนำมาทำเป็นสินค้า OTOP ให้กับชาวบ้านบ้านวังน้ำเขียวได้มี
การพัฒนาและต่อยอดจนทุกวันนี้ เพื่อสร้างความโดดเด่นให้แก่คนในชุมชน

เรื่อง สรรัฐ คงเอียด



ไม้ไฟเป็นไม้ที่ขึ้นง่ายและเติบโตเร็ว สามารถนำมาใช้ทั้งด้านการบริโภคและการนำมาทำเป็นหัตถกรรม โดยกลุ่มอาจารย์พุทธพิงศ์ พุฒขาว อาจารย์ประจำสาขาวิชาการออกแบบผลิตภัณฑ์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ร่วมกับกลุ่มชาวบ้านจักสานไม้ไผ่บ้านวังน้ำเขียว ตำบลเขาคราม จังหวัดกระบี่ ได้มีการคิดค้นผลิตภัณฑ์ที่ทำจากไม้ไฟที่สามารถนำมาทำเป็นสินค้า OTOP ให้กับชาวบ้านบ้านวังน้ำเขียวได้มีการพัฒนาและต่อยอดจนทุกวันนี้ เพื่อสร้างความโดดเด่นให้แก่คนในชุมชน

จุดเริ่มต้นของการทำจักสานไม้ไผ่

อาจารย์พฤติพงศ์ พุ่มขาว อาจารย์ประจำสาขาวิชาการออกแบบผลิตภัณฑ์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต พร้อมทั้งทีมการตลาดทีมบัญชีและสถาบันวิจัย ได้ลงพื้นที่ไปพูดคุยกับชาวบ้านกลุ่มจักสานไม้ไผ่บ้านวังน้ำเขียว หมู่ที่ 1 ตำบลเขาคราม อำเภอเมือง จังหวัดกระบี่ และได้มีการคัดเลือกผลิตภัณฑ์ที่จะทำเป็นสินค้า OTOP ให้แก่ชุมชน คณะอาจารย์และชาวบ้านสรุปได้ว่าจะทำเป็นผลิตภัณฑ์จักสานไม้ไผ่ซึ่งประกอบด้วยเชือกกล้วยเป็นหลัก



ทั้งนี้ตลอดช่วงเวลาในการผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอาจารย์ก็ได้ลงพื้นที่ไปสำรวจพูดคุยกับกลุ่มชาวบ้านถึงขั้นตอนการทำผลิตภัณฑ์ ปัญหาและอุปสรรคต่างๆ และได้พบว่าหากลูกค้าสั่งแบบที่ยากเกินไปก็ต้องใช้ระยะเวลาในการผลิตนาน อีกทั้งผลิตภัณฑ์จักสานยังเป็นงานฝีมือที่ต้องใช้ความชำนาญเป็นอย่างมากซึ่งหากชาวบ้านที่ไม่เคยทำอาจจะทำไม่เป็น จึงต้องรอคนที่มีความรู้ความสามารถเกี่ยวกับการจักสานไม้ไผ่ หรือคนที่มีอายุเยอะที่ทำมานานแล้วมาให้ความรู้จึงสามารถทำได้จนสำเร็จ



การนำผลิตภัณฑ์จักสานไม้ไผ่ไปสู่ตลาด

ในการนำผลิตภัณฑ์เข้าสู่ตลาด ทางชุมชนบ้านวังน้ำเขียวได้มีการนำผลิตภัณฑ์จักสานไม้ไผ่ไปวางจำหน่ายรวมถึงการออกบูทในสถานที่ต่างๆ เป็นประจำ เช่น งาน OTOP จังหวัดกระบี่ เป็นต้น มีทั้งตะกร้า ผาซี เรือ และของตกแต่งบ้าน เป็นต้น เพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยวที่สนใจ แต่ไม่สามารถเข้าไปถึงชุมชนได้ อีกทั้งยังมีการขายแบบออนไลน์ด้วยเป็น Facebook ชื่อว่ากลุ่มจักสานไม้ไผ่ วังน้ำเขียว - ลีคราม ซึ่งจะเป็นการติดต่อกับลูกค้าที่ไม่สามารถมาซื้อด้วยตัวเองได้และต้องการจะสั่งสินค้าแบบออนไลน์



อาจารย์พฤติพงศ์ พุ่มขาว อาจารย์ประจำสาขาวิชาการออกแบบผลิตภัณฑ์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ร่วมกับกลุ่มชาวบ้านกลุ่มจักสานไม้ไผ่บ้านวังน้ำเขียว หมู่ 1 ตำบลเขาคราม อำเภอเมือง จังหวัดกระบี่ ได้คิดค้นการทำสินค้า OTOP จากไม้ไผ่ซึ่งเป็นไม้ที่มีมากในจังหวัดกระบี่ มีทั้ง ตะกร้า กระบุง กระดัง เรือ และของตกแต่งบ้าน เป็นต้น





ทำให้เป็นที่สนใจของนักท่องเที่ยวเป็นอย่างมาก ทางกลุ่มชาวบ้าน
จึงนำผลิตภัณฑ์ออกไปขายตามบูทต่าง ๆ เพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยวภายนอก
และยังมีการขาย แบบออนไลน์ เพื่อตอบโจทย์ลูกค้าที่ไม่ได้อยู่ในพื้นที่
อีกด้วย ช่องทางการติดต่อ Tel.089-471-2058 หรือ Facebook กลุ่ม
จักสานไม้ไผ่ บ้านวังน้ำเขียว - สิคราม

Writer



สทรรฐ กองเอียด

สก็อตน้อย เด็กได้ ตัวดำ สไตร์บ้าน ๆ ที่มีความชื่นชอบในการท่องเที่ยว
ออกไปผจญภัย ไปเรียนรู้สิ่งใหม่ๆ และนำประสบการณ์ที่ได้มา
ถ่ายทอดให้ทุกคนได้สัมผัสผ่านตัวอักษร

พลังผ้าทอมือจาก ชาวบ้านทุ่งทะเลแห่งเกาะลันตา

กลุ่มชาวบ้านหาดทุ่งทะเล “กลุ่มรวมใจพัฒนาผ้าทอทุ่งทะเล”
โครงการพระราชดำริหาดทุ่งทะเลเกาะลันตา จังหวัดกระบี่ พสานความรู้ใหม่
จากมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต พลิตเป็นผ้าทอมือส่งให้มูลนิธิศูนย์ศิลปาชีพ
เพื่อจำหน่ายสร้างรายได้ให้กับครอบครัว

เรื่อง สิริมา สายทอง



เสียงคลื่นซัดหาด ลมพัดโชยเบาๆ หาดทรายขาวสะอาดตา คลับคล้ายกำลังเชิญชวนให้ทุกคนเดินทางมาสัมผัสเยียมชมผ้าทอมือ
ของชาวบ้านทุ่งทะเล เกาะลันตา เมื่อได้เดินเข้ามาที่โรงทอผ้าแล้ว เราก็ได้ยินเสียงกี่ทอผ้ากระทบกันดังสนั่น
เสียงหยอกเย้าพูดคุยกันของกลุ่มแม่บ้านที่ขมกั้ขม่นตั้งใจทอผ้าด้วยใจรัก เปี่ยมด้วยความสามัคคีแบบเครือญาติพี่น้องในชุมชน
ผศ.ดร.ภาณุวัฒน์ เสงี่ยม อาจารย์ประจำสาขาวิชาทัศนศิลป์ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต
เป็นผู้มีส่วนร่วมส่งเสริมผลักดันผลิตภัณฑ์ชุมชนผ้าทอทุ่งทะเลนี้ ให้เป็นที่รู้จักมากขึ้น

ความเป็นมา

สมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ พระบรมราชชนนีพันปีหลวง พระราชทานการส่งเสริมอาชีพในโครงการศิลปาชีพทุ่งทะเลให้แก่ราษฎร ด้วยการทอผ้าที่กระทบเพื่อเป็นการยกระดับรายได้ให้แก่ราษฎรเพิ่มมากขึ้น สามารถเลี้ยงครอบครัวได้อย่างเพียงพอ ซึ่งโครงการส่งเสริมอาชีพนี้อยู่ภายใต้โครงการฟื้นฟูและอนุรักษ์ป่าทุ่งทะเล อันเนื่องมาจากพระราชดำริ ตำบลเกาะกลาง อำเภอลำสนธิ จังหวัดกระบี่ เริ่มทอผ้ามาตั้งแต่ ปี พ.ศ. 2550



จากนั้นมีหน่วยงานของรัฐและกลุ่มชาวชุมชนอื่นๆ มาเยี่ยมชมและต้องการซื้อผ้าทอเป็นของที่ระลึก แต่ทางกลุ่มทอผ้าทุ่งทะเลไม่สามารถขายให้ได้ เพราะต้องส่งผ้าที่ทอเสร็จแล้วกลับไปให้มูลนิธิศูนย์ศิลปาชีพ ในปี พ.ศ. 2560 หัวหน้าโครงการฟื้นฟูและอนุรักษ์ป่าทุ่งทะเล ได้คิดถึงการต่อยอดเรื่องของการทอผ้าจากสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ พระบรมราชชนนีพันปีหลวง โดยใช้ชื่อ “กลุ่มรวมใจพัฒนาผ้าทอทุ่งทะเล” โดยมี คุณกัลยา ทำสวน เป็นประธานกลุ่ม

ผ้าทอจากชาวบ้านทุ่งทะเลเกาะลันตาเป็นการทอผ้าที่กระตุกเริ่มทอเป็นผ้าขาวม้า ผ้าคลุมไหล่ เพื่อจำหน่ายเป็นของที่ระลึก สร้างรายได้ให้แก่สมาชิก พร้อมๆกันนั้น สมาชิกได้เรียนรู้การนำผ้าทอไปตัดเย็บเป็นเสื้อผ้าแบบต่างๆ และมีการเย็บเป็นผลิตภัณฑ์อื่นๆ ด้วย เช่น หมอน กระเป๋า



ในปี พ.ศ.2560 มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ซึ่งเป็นสถาบันการศึกษา เรื่องการพัฒนาท้องถิ่น ได้เข้ามาช่วยเหลือสนับสนุน โดยช่วยออกแบบบรรจุภัณฑ์และพัฒนาลายผ้าให้มีความโดดเด่นมากยิ่งขึ้น



ชักชวนใจเป็นผ้าทอทุ่งทะเล

นอกจากจะเป็นผ้าทอที่ทำเป็นผ้าขาวม้าแล้ว ทางมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตยังช่วยในเรื่องการออกแบบทำเป็นผลิตภัณฑ์ปลอกหมอน กระเป๋า และหมวกได้อย่างสวยงาม ขายได้ราคาดีอีกด้วย

หลังจากที่ทางมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตได้มีส่วนร่วมผลักดันและพยายามพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลายมากขึ้น ช่วยทำให้เส้นใยเส้นด้ายมีความสม่ำเสมอ มีสีต่างๆ มากขึ้น ให้มีรูปแบบที่มีความเป็นสากล ทางกลุ่มรวมใจพัฒนาผ้าทอทุ่งทะเลมีความมั่นใจในการทอผ้ามากขึ้น

"รู้สึกขอบคุณและดีใจที่ทางมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตมาช่วยอบรมให้ความรู้ และมอบเครื่องจักรทอผ้าให้กับทางเรา ทำให้ชาวบ้านมีรายได้เสริม ทำให้การทอผ้าและการพัฒนาผลิตภัณฑ์มีความหลากหลายมากขึ้น" คุณสุธัตรา กักใหญ่ สมาชิกกลุ่มรวมใจพัฒนาผ้าทอทุ่งทะเล เล่าด้วยรอยยิ้ม



พักอแต่ละพื้น

คุณสุภัทรา กักใหญ่ สมาชิกกลุ่มร่วมใจพัฒนาผ้าทอทุ่งทะเลเล่าให้ฟังต่อว่า “ระยะเวลาการผลิตชิ้นงานแต่ละชิ้นไม่เท่ากัน เพราะแตกต่างกันไปตามแต่ประเภทเนื้อผ้า ระยะเวลาการผลิตผ้าขาวม้าจะทอประมาณวันละ 2 ผืนผ้าคลุมไหล่ 2-3 ผืน แต่ถ้าเป็นผ้าสำหรับตัดเสื้อผ้า จะใช้เวลาทอ วันละ 2-3 เมตร ”

งานผ้าทอมือทุ่งทะเลมีจุดเด่นและเอกลักษณ์ที่สำคัญคือลายเตยปาหนัน ซึ่งเป็นพืชท้องถิ่นที่พบเห็นอยู่ทั่วไป เตยปาหนันได้เกิดขึ้นเองแถวหาดทุ่งทะเลเป็นจำนวนมาก จึงนำมาเป็นแบบลายผ้า มีลายลูกเตยแล้วก็มีลายอีก 5-6 ลาย ที่ย้อมสีจากสีธรรมชาติ จากเปลือกแสม แล้วตอนนี้ก็กำลังทำผ้าที่ย้อมแล้วมีกลิ่นของลูกเตย

อุปกรณ์เครื่องจักรที่ดลบันดาลให้ผ้าทอทุ่งทะเล ผลิตออกมาเป็นชิ้นงานผืนผ้าได้ คือ กี่กระทบ กี่กระตุก ซึ่งอุปกรณ์พวกนี้ล้วนเป็นเครื่องจักรที่ทางชาวบ้านทำขึ้นมาเอง และ มีลายผ้าที่สวยงาม



พักหนึ่งพื้นเปลี่ยนเป็นอย่างอื่นได้

นอกจากผ้าขาวม้าทางกลุ่มร่วมใจพัฒนาผ้าทอทุ่งทะเลก็ทำในส่วนของถุง ลักษณะเป็นกระเป๋าสตางค์ ระยะเวลาหลังๆมีการพัฒนาต่อยอดเป็นเสื้อผ้าสตรี



ในปี พ.ศ. 2563 ทางมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตเข้ามาช่วยพัฒนากลุ่มร่วมใจพัฒนาผ้าทอทุ่งทะเล ตำบลเกาะกลาง อำเภอเกาะลันตา จังหวัดกระบี่ อาจารย์ได้เชิญวิทยากรที่มีความเชี่ยวชาญ ในเรื่องการตัดเย็บ กระเป๋าไปสอนชาวบ้านกลุ่มร่วมใจพัฒนาผ้าทอทุ่งทะเล เพื่อที่ว่าให้เกิดผลิตภัณฑ์ที่มีความหลากหลายมากขึ้น

“เพราะบางครั้งเราขายแค่ผ้าขาวม้าโอกาสขายพบว่ากลุ่มเป้าหมายมันค่อนข้างแคบหลังจากที่สามารถเอาผ้าขาวม้าไปต่อยอดเป็นกระเป๋า หรือผลิตภัณฑ์ต่างๆ โอกาสที่จะขายได้ก็จะง่ายขึ้น เพราะซื้อไปปั๊บก็จะสามารถใช้ประโยชน์ได้เลย” ผศ.ดร.ภาณุวัฒน์ เสงี่ยม เล่าด้วยรอยยิ้มและเสียงหัวเราะ



พักอสร้างรายได้

ทางกลุ่มร่วมใจพัฒนาผ้าทอทุ่งทะเลให้ความร่วมมือกับอาจารย์จากมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตเป็นอย่างดี เป็นสัญญาณที่ดีว่าในอนาคตจะได้ส่งเสริมต่อยอด และทางกลุ่มจะสามารถไปต่อยอดประยุกต์รูปแบบผลิตภัณฑ์ให้หลากหลายด้วยตัวเองได้

อุปกรณ์ของเรื่องการตัดเย็บในเรื่องของเครื่องมือเครื่องมือต่างๆ ที่ทำให้กลุ่มร่วมใจพัฒนาผ้าทอทุ่งทะเลสามารถที่จะสร้างงานสร้างรายได้ที่สะดวกและง่ายมากยิ่งขึ้นและมีรายได้เสริมมาจุนเจือครอบครัว





มาเยี่ยมชมงานทอผ้าฝ้ายมือประณีต

เดินทางมาถึงบรรทัดนี้ อยากให้ทุกคนมาเยี่ยมชม และเลือกซื้องานฝีมือประณีตผ้าทอทุ่งทะเล ซึ่งเป็นงานฝีมือภูมิปัญญาท้องถิ่น ผสมผสานความเป็นสากลได้อย่างลงตัว เกิดเป็นชิ้นงานได้อย่างโดดเด่น ไม่เหมือนใคร และพร้อมจะขึ้นแท่นเป็นสินค้าของจังหวัดกระบี่ ผ้าทอมือหลากหลายรูปแบบ และชาวบ้านทุ่งทะเลแห่งเกาะลันตา จังหวัดกระบี่ ยินดีต้อนรับแขกผู้เดินทางมาเยือนเสมอ

Writer



สิริมา สายทอง

สาวน้อยผู้ชื่นชอบความอิสระ หลงใหลในการเดินทาง
สนุกกับการใช้ชีวิต และโฟกัสที่ความสุข

ไทบาติก ศิลปะบนพื้นผ้าอันทรงคุณค่า แห่งดินแดนอารยธรรมเมืองใต้

“ไทบาติก” ศิลปะที่นำเอาเรื่องราวรอบตัวมาผสมผสานกับ
เอกลักษณ์เฉพาะตัวของชาวกระบี่ มาสร้างสรรค์เป็นลวดลายอันสวยงาม
แต่งแต้มบนพื้นผ้าได้อย่างน่าประทับใจ

เรื่อง กรวิธ มลิวรรณ



“ผ้าบาติก” เป็นผ้าชนิดหนึ่งที่เป็นเอกลักษณ์ประจำท้องถิ่นของภาคใต้ มีลวดลายและสีสันสวยงาม ตามจินตนาการของผู้ออกแบบ ซึ่ง
ลวดลายและสีสันที่เกิดขึ้นบนผืนผ้านั้นมีลักษณะโดดเด่นแตกต่างกันไป
ผ้าบาติก “ไทบาติก” มีความโดดเด่นในกระบวนการผลิตที่เป็นการนำเอาเทคนิคการมัดย้อมผ้ามาผสมผสาน
กับเทคนิคการวาดลวดลายของผ้าบาติกอย่างลงตัว

ผ้าบาติก “**ไทบาติก**” ถือกำเนิดขึ้นเมื่อ 25 ปีที่ผ่านมา โดย นายบรรเทา กุลหลัง ชาวบ้านหมู่ที่ 1 ตำบลเขาคราม อำเภอเมือง จังหวัดกระบี่ เป็นผู้คิดริเริ่มการสร้างสรรค์ลวดลายอันสวยงาม ที่นำเอาทัศนียภาพอันสวยงาม อัตลักษณ์ที่โดดเด่นรอบ ๆ ตัวของจังหวัดกระบี่มาวาดลงบนผืนผ้าสีขาวยุติพันธุ์จนเกิดเป็นลวดลายต่าง ๆ

แต่ละลวดลายที่ถูกบรรจงวาดลงผืนผ้านั้น เกิดจากแรงบันดาลใจ นำเอาเรื่องราวของจังหวัดกระบี่ที่เป็นเมืองอารยธรรมแห่งหนึ่งของภาคใต้ มาสร้างสรรค์และดัดแปลงเกิดเป็นลวดลายที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวผสมผสานกับวิธีการผลิตผ้ามัดย้อมและการวาดลวดลายต่าง ๆ บนผืนผ้าได้อย่างลงตัวและงดงาม นอกจากนี้ สีและเทียนที่ใช้ในการสร้างสรรค์ผ้าบาติกนั้น ยังคงเป็นสีและเทียนที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ตอบรับนโยบาย Green Product หรือ ผลิตภัณฑ์สีเขียวของจังหวัดกระบี่อีกด้วย

ไทบาติกได้รับการสนับสนุนจากสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต โดยมีนักวิชาการของสถาบันวิจัยและพัฒนา เข้าไปอบรมให้ความรู้และพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์ชุมชน ภายใต้โครงการ “พัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่น” จึงทำให้มีการปรับเปลี่ยนจากการใช้สารเคมีในการผลิต มาใช้สีและเทียนที่ได้มาจากวัตถุดิบธรรมชาติในท้องถิ่น ปลอดภัยต่อผู้ผลิต ผู้บริโภคและสิ่งแวดล้อม



“ผลิตภัณฑ์สีเขียว” (Green Product)

Green Product มีคุณสมบัติพิเศษกว่าผลิตภัณฑ์อื่นในด้านการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม คือ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตตามคำสั่งซื้อของผู้บริโภค ช่วยลดทรัพยากรธรรมชาติ นอกจากนี้เป็นผลิตภัณฑ์ที่ไม่ใช้สารเคมีที่เป็นอันตรายต่อมนุษย์และสัตว์

คุณบรรเทา กุลหลัง หนุ่มนักพัฒนาหัวใจสีเขียวกล่าวว่าด้วยรอยยิ้มที่สดใสว่า “ผลิตภัณฑ์ของไทบาติก เราให้ความใส่ใจในทุกกระบวนการผลิต ทั้งการใช้สีที่ได้จากธรรมชาติ เทียนที่ได้จากธรรมชาติ เพื่อให้ได้สินค้าหรือผลิตภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมสู่มือผู้บริโภค และเป็นผลิตภัณฑ์สีเขียว 100 %”



การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าท้องถิ่นไข่มุกอันดามัน

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภาณุวัฒน์ เสงี่ยม ประธานสาขาวิชาทัศนศิลป์ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต เป็นผู้เข้าไปช่วยสนับสนุนกิจการชุมชนในการออกแบบโลโก้ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ รวมไปถึงการออกแบบลวดลายให้กับกลุ่มผลิตผ้าบาติกไทบาติกจังหวัดกระบี่

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าท้องถิ่นไข่มุกอันดามันสู่สากล มีวัตถุประสงค์เพื่อเผยแพร่องค์ความรู้ผ้าท้องถิ่นอันดามันในเรื่องของผ้าบาติกและผ้าท้องถิ่นอื่นๆ มาพัฒนาต่อยอดให้เกิดเป็นเครื่องแต่งกาย/ผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ รวมไปถึงการแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ร่วมกันระหว่างคนในชุมชน ผู้ประกอบการ นักออกแบบที่มีชื่อเสียง และคณาจารย์บุคลากรจากมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ส่งเสริมและสนับสนุนการศึกษาวิจัย การพัฒนาและเผยแพร่องค์ความรู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น ภูมิปัญญาไทย สู่ภูมิปัญญาสากล

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภาณุวัฒน์ กล่าวด้วยใบหน้าที่ยิ้มแย้มไปด้วยรอยยิ้มและความภาคภูมิใจต่อการสนับสนุนกิจการชุมชนว่า

“ได้เข้าไปช่วยสนับสนุนการออกแบบลวดลายและบรรจุภัณฑ์ให้กับกลุ่มชุมชน จนปี 2562 ทางกลุ่มก็ได้้นำตัวผลงานและบรรจุภัณฑ์ที่เราออกแบบให้ไปขอดาวโอท็อปจนได้ 4 ดาวเมื่อปีที่ผ่านมา”



ผลิตภัณฑ์ชุมชนสู่วงการแฟชั่นระดับประเทศ

ด้วยความโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์ลวดลายและวิธีการผลิตของผ้าบาติกไทบาติก ซึ่งได้รับการสนับสนุนจากมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ร่วมกับ คุณวชิระวิทย์ อัครสันติสุข ดีไซน์เนอร์เจ้าของแบรนด์ WISHARAWISH จึงทำให้ผลิตภัณฑ์ชุมชนที่เกิดจากชาวบ้านรวมตัวกันสร้างสรรค์ขึ้น เพื่อหาได้รายเสริมให้กับครอบครัว กลายมาเป็นผลงานผ้าท้องถิ่น ที่ไปเฉิดฉายบนรันเวย์ Elle Fashion Week Fall/Winter 2019 (ประเทศไทย)

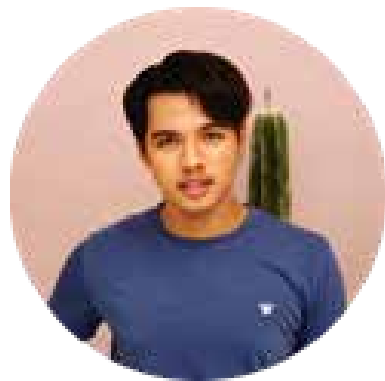
การเข้าไปสู่วงการแฟชั่นของผ้าไทบาติกนั้น ได้รับเลือกให้เป็น 1 ใน 14 ชุมชนจากทั่วประเทศ เพื่อเผยแพร่และถ่ายทอดองค์ความรู้ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมผ้าไทย รวมทั้งการสร้างสรรค์ผลงานเครื่องแต่งกาย ที่ตัดเย็บด้วยผ้าไทยต้นแบบ โดยดีไซน์เนอร์ชื่อดังระดับประเทศ มีโอกาสเข้าร่วมการแสดงผลงานเครื่องแต่งกายผ้าไทยต้นแบบในรูปแบบแฟชั่นโชว์ ภายใต้โครงการพัฒนามรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมผ้าไทยสู่สากล ประจำปี พ.ศ.2563 TAPROOT THAI TEXTILES จัดโดยกรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม



ศิลปะบนพื้นผ้าอันทรงคุณค่าสู่การอนุรักษ์

ลวดลายและเทคนิคของไทบาติกนอกเหนือจะเป็นเอกลักษณ์ประจำถิ่นได้แล่นั้น ยังเป็นมรดกทางภูมิปัญญาที่ส่งต่อกันมารุ่นสู่รุ่นสืบสาน ต่อยอดและพัฒนาจนกลายเป็นหนึ่งผลิตภัณฑ์ชุมชน ที่ก้าวไปสู่ผลิตภัณฑ์ระดับสากลที่ได้รับคัดเลือกให้ไปเฉิดฉายและโลดแล่นบนรันเวย์แห่งวงการแฟชั่นระดับประเทศได้อย่างภาคภูมิใจ

Writer



กรวิธ มลิวรรณ

รณเบนซ์เด็กหนุ่มวัย 25 ปี ผู้ใช้ชีวิตนอกร้านคนเดียวมานานกว่า 10 ปี หลงใหลในการทำงานสร้างรายได้ให้ตัวเอง
ชื่นชอบการท่องเที่ยวตามธรรมชาติ

ไทบาติก ตำนานศิลป์ถิ่นแดนใต้

งานกราฟต์บนพื้นผ้า เกิดจากฝีมือ ความคิดสร้างสรรค์ เสน่ห์ สีสน
สร้างงาน สร้างรายได้แก่วิสาหกิจชุมชนรักษ์ไทบาติก

เรื่อง ดาราวัลย์ นิคมจิต



ผ้าไทบาติกแตกต่างจากผ้าบาติกที่เราพบเห็นทั่วไป เพราะใช้วัสดุจากธรรมชาติโดยเน้นแนวคิดเรื่องรักษ์โลก
ถ้าเป็นเมื่อก่อนจะใช้เทียนเขียนเหมือนกับผ้าบาติกทั่วไป แต่ปัจจุบันได้นำนวัตกรรมใหม่มาผลิตและผสมกับเอกลักษณ์
ของจังหวัดกระบี่เกิดเป็นความแตกต่างขึ้นมา ไม่ว่าจะเป็นลวดลาย สีสน ที่สามารถประยุกต์ให้เข้า
กับความต้องการของคนในปัจจุบันนี้

ไทบาติก จังหวัดกระบี่ ใช้ฝีมือในการเขียนหรือวาดลวดลายต่าง ๆ ลงบนผืนผ้า ลักษณะของภาพหรือลายเส้น สีเส้น เส้นแบบธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมใกล้ตัว

ลายผ้าบาติกบ่งบอกถึงวิถีชีวิต วัฒนธรรม และธรรมชาติของท้องถิ่น เป็นการเล่าเรื่องราวต่าง ๆ แสดงถึงเอกลักษณ์ของจังหวัดกระบี่ โดยเฉพาะลวดลายจากภาพเขียนสีของมนุษย์โบราณที่ถ้ำผีหัวโต ตั้งอยู่ที่ ตำบลอ่าวลึกได้อำเภอลำทับ จังหวัดกระบี่ ซึ่งมีอายุกว่าสามพันปี รวมทั้งลวดลายลูกปัดโบราณที่ขุดพบที่ อ.คลองท่อม จ.กระบี่ หนึ่งเดียวในโลก ซึ่งคาดว่า มีอายุเก่าแก่กว่าห้าพันปี

เมื่อมีโอกาสที่เราจึงได้เข้าไปชมผลิตภัณฑ์ผ้าไทบาติก ที่จังหวัดกระบี่ อีกทั้งได้พูดคุยกับ คุณบรรเทา กุลหลัง ผู้ประกอบการผ้าไทบาติก และ ผศ.ดร.ภาณุวัฒน์ เสงี่ยม อาจารย์ประจำหลักสูตรทัศนศิลป์ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ซึ่งเป็นที่ปรึกษาหลาย ๆ ด้านให้กับผ้าไทบาติก เพื่อบอกเล่าถึงเรื่องราวความเป็นมาของผ้าไทบาติกและการพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ให้ทันสมัยเป็นที่ต้องการของตลาด

ความแตกต่างของไทบาติก

ก่อนอื่นขอเกริ่นให้ฟังก่อนว่า เรามักพบเจอผ้าบาติกได้ในหลายจังหวัด ผ้าบาติกของแต่ละจังหวัดย่อมมีเอกลักษณ์ที่แตกต่างกันออกไป ขั้นตอนหรือกระบวนการผลิตไม่ต่างกันมากนัก

ความโดดเด่นของผ้าไทบาติกอยู่ที่สีและลวดลายอันคมชัดของภาพที่สามารถสื่อความหมาย สื่ออารมณ์ความรู้สึกที่สะท้อนถึงถิ่นที่มา วัฒนธรรมความเป็นอยู่ ธรรมชาติ เอกลักษณ์ของแหล่งผลิต หรือกระทั่งความรู้สึกนึกคิดของคนในท้องถิ่น ซึ่งมีกรรมวิธีที่ซับซ้อนทั้งการพิมพ์เทียน การแต้มสี การระบายสี และการย้อมสี



ไทบาติกจึงมีลักษณะที่เป็นได้ทั้งงานหัตถอุตสาหกรรมและงานศิลปะ ที่เกิดขึ้นจากการเขียนลวดลายตามที่คุณผลิตต้องการลงบนผืนผ้าด้วยดินสอ แล้วใช้ปากกาเขียนเทียนจันตัง (Tjanting) จุ่มน้ำเทียนเขียนไปตามลวดลายเพื่อให้ผ้าเป็นแนวป้องกันน้ำไม่ให้ซึมผ่านถึงกัน

น้ำเทียนที่มีประสิทธิภาพจะต้องซึมผ่านทะลุทั้งด้านหน้าและด้านหลังของผืนผ้าบาติกโดยไม่ให้เกิดช่องว่างขึ้น จากนั้นจึงทำให้เกิดลวดลาย ด้วยวิธีการเพ้นท์สีหรือย้อมสีแล้วแต่กรณีสับผืนผ้าต้องซึมผ่านทั้งด้านหน้าและด้านหลัง ซึ่งเป็นเอกลักษณ์ประจำตัวของผ้าไทบาติก



ไทบาติก สวยงามไม่เหมือนใคร

ผ้าไทบาติกนั้น มีเอกลักษณ์เฉพาะไม่เหมือนที่ใด มีส่วนพัฒนาโดย ผศ.ดร.ภาณุวัฒน์ เสงี่ยม ซึ่งได้พัฒนาลวดลายบาติกที่มีแนวคิดเรื่องการรักโลกและได้ร่วมคิดค้นลวดลายบนผ้าบาติก โดยมีแรงบันดาลใจมาจากมรดกทางประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมของจังหวัดกระบี่ เช่น ลายผนังถ้ำผีหัวโต ลายลูกปัดสุริยะเทพ เขาชนาบน้ำคนโบราณ



“ลวดลายนี้เมื่อนำมาอยู่บนผืนผ้าบาติกแล้ว ก็ได้รับการตอบรับจากลูกค้าเป็นอย่างดี จากเดิมที่ร้านผ้าไทบาติกนั้นทำแต่ลวดลายปะการัง ลายทะเล และลายดอกไม้ แต่เมื่อมีลายเอกลักษณ์ของจังหวัดกระบี่ ยอดขายก็เพิ่มขึ้นโดยเฉพาะนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่เห็นลวดลายแล้วสนใจในผลิตภัณฑ์” ผศ.ดร.ภาณุวัฒน์ เล่าถึงผลการตอบรับของผลงานการออกแบบให้เราฟังด้วยน้ำเสียงและสีหน้าที่มีความสุข

ไทบาติก จากเดิมมีกระบวนการทำที่ยุ่งยากและซับซ้อน แต่ปัจจุบันไม่ได้ซับซ้อนแบบเดิมแล้ว ได้คิดค้นกระบวนการทำแบบใหม่ขึ้นมาเพื่ออนุรักษ์ธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ในกระบวนการผลิตไม่ต้องตกกลิ่นเทียนที่เป็นอันตรายต่อร่างกาย ความร้อนจากไฟฟ้าที่ใช้กับเทียนก็ไม่จำเป็นต้องใช้อีกต่อไป จึงทำให้ประหยัดไฟฟ้าได้ และทำให้ขั้นตอนการทำผ้าบาติกเร็วขึ้นจากเดิม จากที่เคยผลิตได้ 2 ผืนต่อวัน ต่อคน เปลี่ยนมาเป็น 1 คนผลิตได้ 10 ผืน ต่อวัน ช่วยร่นระยะเวลาการทำงาน



บาติก ถิ่นแดนใต้ เฉิดฉายบนรันเวย์

ด้วยลวดลายและสีสันของผ้าไทบาติกที่มีลักษณะโดดเด่น จนทำให้ผ้าบาติกนี้ได้มีโอกาสไปเฉิดฉายบนรันเวย์ Elle Fashion Week Fall/Winter 2019 (ประเทศไทย) ซึ่งได้รับการสนับสนุนจากมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ร่วมกับดีไซน์เนอร์ชื่อดัง คุณวชิระวิชญ์ อัครสันติสุข เจ้าของแบรนด์ WISHARAWISH จนทำให้ผลิตภัณฑ์ผ้าไทบาติก กลายมาเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีชื่อเสียงระดับประเทศ

มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตได้เผยแพร่องค์ความรู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่นในเรื่องของผ้าบาติก ช่วยพัฒนาต่อยอดให้เกิดเป็นเครื่องแต่งกายหรือผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ ก่อให้เกิดเป็นผลงานที่มีคุณค่าทางด้านจิตใจ และยังสามารถสร้างรายได้ให้กับคนในท้องถิ่นได้อีกด้วย

ในขณะที่เราตั้งใจดูวิธีการผลิตผ้าบาติกอยู่นั้น เรารู้สึกภูมิใจในผลิตภัณฑ์ทุกชิ้นของไทบาติก ซึ่งเป็นผืนผ้าที่บรรเลงแต่งแต้มลวดลายธรรมชาติหรือสิ่งแวดล้อมในท้องถิ่น ปัจจุบันผ้าไทบาติกเป็นที่ต้องการของลูกค้าเพิ่มมากขึ้น



“ไทบาติก” เป็นศิลปหัตถกรรมอย่างหนึ่งที่คู่ควรแก่การอนุรักษ์ เพื่อให้คนรุ่นหลังได้เห็นศิลปหัตถกรรมที่งดงามให้คงอยู่ สืบทอดรุ่นสู่รุ่น และมุ่งพัฒนากลยุทธ์การตลาดวิธีการทำ การผลิตให้ทันสมัย เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

Writer



ดาราวลย์ นิคมจิต

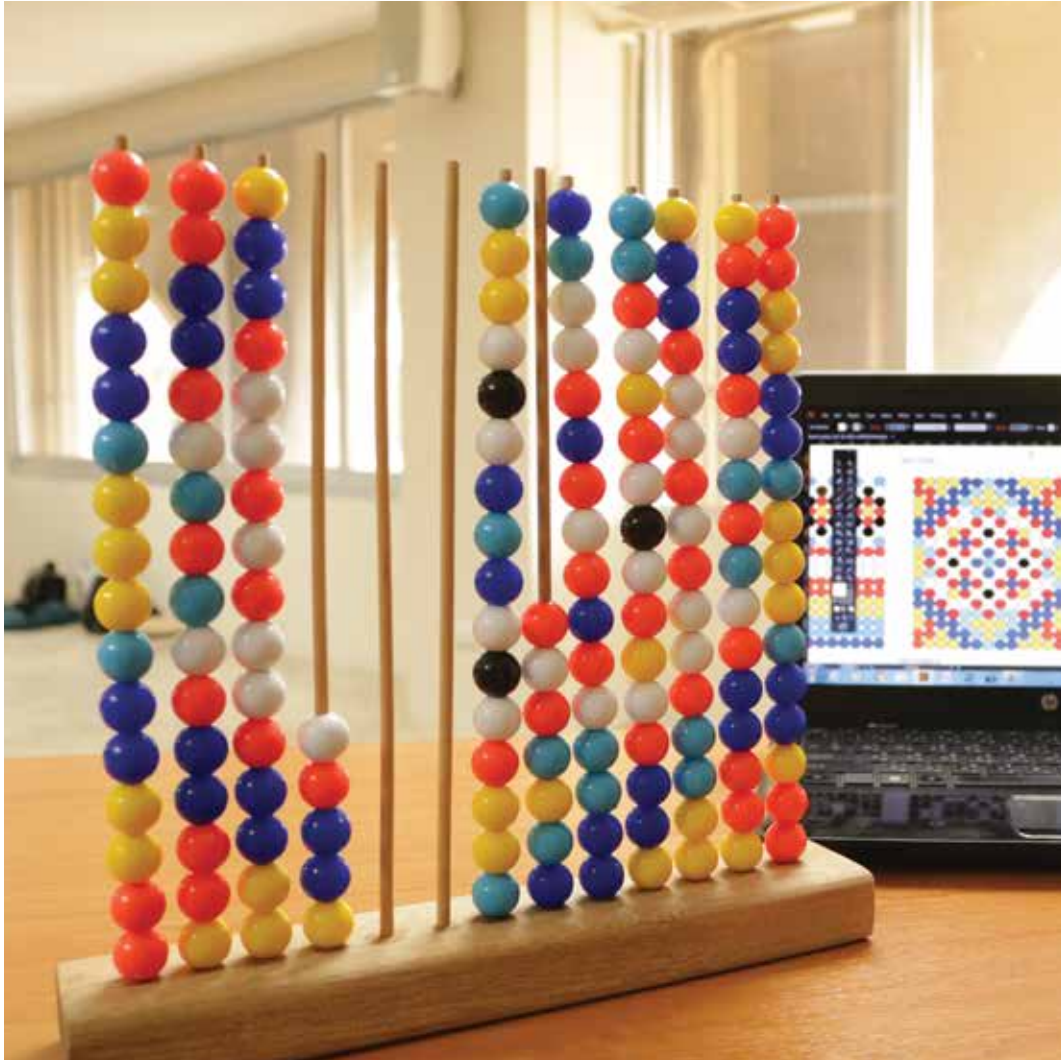
“สาวน้อยเด็กช่างฝัน ชอบอ่าน ชอบจินตนาการ
สร้างสรรค์ผลงานออกมาได้ดี ช่างคิดช่างทำ รักการผจญภัย
และชอบการท่องเที่ยว”

ลูกปัดมโนราห์สินค้าแห่งวัฒนธรรม

ลูกปัดมโนราห์วัฒนธรรมเมืองใต้ จุดประกายความคิด สติปัญญา

พัฒนาสู่ของเล่น สร้างรายได้ให้กับชุมชน

เรื่อง สุภารัตน์ กองแก้ว



ลูกปัดมโนราห์เป็นผลงานที่สร้างสรรค์ขึ้นจากภูมิปัญญาชาวบ้าน ผสมผสานความคิดสร้างสรรค์ อีกทั้งยังเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่

เป็นมรดกทางปัญญาปัจจุบันเมื่อมีเทคโนโลยี และแฟชั่นในรูปแบบต่างๆ เพิ่มมากขึ้น ลูกปัดมโนราห์จึงถูกนำมาพัฒนา และเปลี่ยนแปลงไปเป็นผลิตภัณฑ์ในรูปแบบอื่น ๆ เพื่อให้คนรุ่นใหม่เกิดความสนใจและใช้งานได้หลากหลายมากขึ้นในชีวิตประจำวัน

มโนราห์เดิมทีแล้วเป็นการแสดงที่เป็นเอกลักษณ์ของภาคใต้ ที่มีความสวยงามและน่าสนใจ โดยแหล่งที่พบลูกปัดมโนราห์คือ ชุมชนคลองท่อม จังหวัดกระบี่ และ ชุมชนโบราณตะกั่วป่า จังหวัดพังงา ซึ่งทั้งสองชุมชนนี้ มีชื่อเสียงอย่างมากในเรื่องการทำลูกปัดมโนราห์ ไม่ว่าจะเป็นนำมาทำเป็นเครื่องบ่า (ใช้คลุมทับบ่าทั้ง 2 ข้าง) ปั้งคอ (สวมที่คอ หน้า-หลัง) พานนอก (ใช้พันรอบตัวระดับอก) ชับทรง

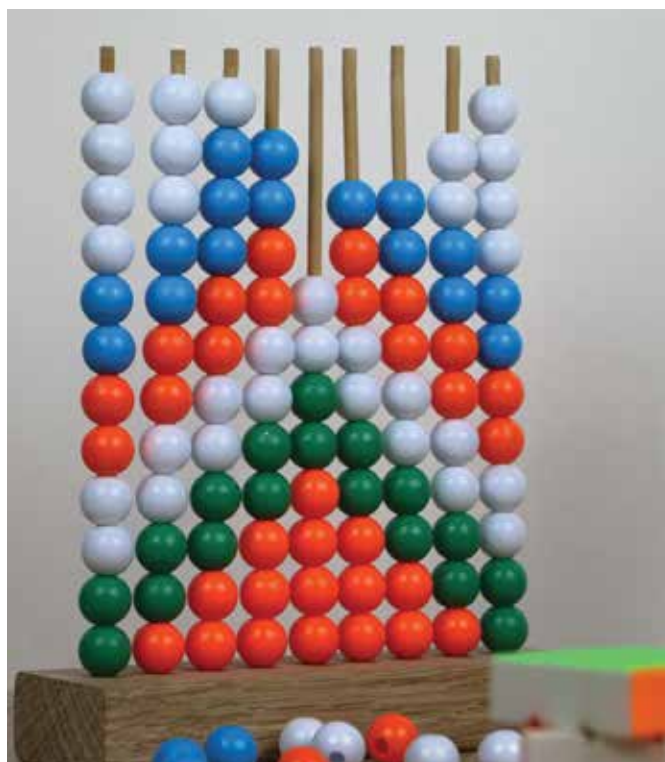
ได้ทราบความเป็นมาเบื้องต้นของลูกปัดที่แสดงถึงวัฒนธรรมที่มีคุณค่า ความสวยงาม และความเป็นเอกลักษณ์แล้ว ปัจจุบันลูกปัดมโนราห์ได้รับการต่อยอดให้เป็นของเล่นเสริมสมาธิ จากฝีมือและความสามารถของอาจารย์ชุตินา ช้างพุ่ม อาจารย์จากมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตผู้ที่สนใจและมีความรู้ในเรื่องนี้เป็นอย่างมาก

คิดและริเริ่ม

อาจารย์ชุตินา ช้างพุ่ม ได้มีความคิดริเริ่มที่จะนำลูกปัดมโนราห์มาพัฒนาและดัดแปลงให้กลายเป็นของเล่นเพื่อฝึกสมาธิและฝึกทักษะให้กับเด็กๆ

“เมื่อตั้งใจที่จะทำของเล่น จึงคิดว่าจะต้องเป็นของเล่นที่เล่นได้จริง เราจึงได้เข้าไปศึกษาตามร้านของเล่นต่าง ๆ” อาจารย์ชุตินาได้เล่าให้ฟัง

“จึงได้เข้าไปศึกษาที่ละร้าน และได้เห็นไอเดียของร้านของเล่นยี่ห้อโก้ ที่มีการต่อเป็นรูปโลมา และเด็กถือกระดานเชิรฟบอร์ด จึงคิดว่าของเล่นที่จะทำต้องไม่จำกัดความคิด เลยได้นำไอเดียนี้อีกกลับมาคิดต่อประจวบเหมาะกับมีนักศึกษาที่มีฝีมือในงานไม้ จึงได้ร่วมมือกับนักศึกษา นำกรรณกมาดัดแปลงเข้ากับลูกปัดมโนราห์ ให้สามารถใช้อุปกรณ์ที่นักศึกษาช่วยคิดค้นได้ แต่ยังคงมีความเป็นเอกลักษณ์ในเรื่องของลวดลายของลูกปัดมโนราห์ดั้งเดิม หลังจากนั้นได้มีโอกาสนำไปให้เด็ก ๆ ลองเล่น ผลปรากฏว่า เด็กๆ ชอบมาก” อาจารย์ชุตินาเล่าให้เราฟังด้วยท่าทางและน้ำเสียงที่สดใส



วิวัฒนาการในการทำลูกปัดมโนราห์

เมื่ออาจารย์ได้เข้ามามีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาจารย์ได้รับเสียงตอบรับที่กลับมาคือดีมาก เด็กๆ ชื่นชอบ ทำให้ชื่นใจ และมีแรงในการพัฒนาต่อไป “ตั้งแต่อาจารย์เข้ามามีส่วนร่วมในการช่วยพัฒนานั้น อาจารย์ได้ผลตอบรับที่ดีมากเนื่องจากพอมันเด็กๆ กลุ่มหนึ่งที่สนใจก็จะไปบอกต่อผู้ที่ไม่รู้จัก จนทำให้มีคนกลุ่มใหม่เข้ามามากขึ้น พ่อแม่ผู้ปกครองที่ต้องการอยากให้ลูกฝึกสมาธิ และเด็กๆ หรือวัยอื่นๆ อยากเล่นมากขึ้น เด็กที่เคยเล่นก็กลับมาขอเล่นอีกรอบ ซึ่งถือเป็นผลรับที่ดีทำให้ผู้คนสนใจและหันมาให้ความสำคัญในการพัฒนาทักษะและสมาธิของเด็กๆ”



ลูกปัดมโนราห์กับของเล่น

สำหรับความคิดของอาจารย์ผู้พัฒนาแล้วของเล่นที่พัฒนามาจากลูกปัดมโนราห์นั้น เป็นได้มากกว่าการฝึกสมาธิ

“ในอนาคตอาจจะมีการต่อยอดออกไปเป็นผลิตภัณฑ์อื่นๆ แต่ทั้งนี้จะต้องมีการวางแผนงาน และ ความร่วมมือจากหน่วยงานต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นชุมชนหรือตัวอาจารย์เอง เพื่อคิดและพัฒนาให้ลูกปัดมโนราห์ที่มีความเป็นเอกลักษณ์ให้ออกมาเป็นผลิตภัณฑ์ที่ดีที่สุด”



ความรู้สึกที่ยิ่งใหญ่

ต่อยอดจากวัฒนธรรมเครื่องแต่งกายที่เป็นศิลปะภาคใต้ กลายเป็นของเล่นที่มีมูลค่ามากขึ้นในด้านเศรษฐกิจ ถือเป็นสิ่งที่สะท้อนการเป็นมหาวิทยาลัยเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นของมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตได้เป็นอย่างดี และผลิตภัณฑ์ของเล่นนี้ ยังเป็นนวัตกรรมที่ช่วยให้คนรุ่นใหม่เข้าใจวัฒนธรรมดั้งเดิมของภาคใต้ได้ดียิ่งขึ้น ถือเป็นความสำเร็จที่ยิ่งใหญ่ในความรู้สึกของอาจารย์

“อาจารย์คิดว่าการที่อาจารย์ได้พัฒนาจากลูกปัดมโนราห์ที่เป็นส่วนสำคัญของชุดมโนราห์ ให้กลายมาเป็นของเล่นฝึกทักษะและสมาธิให้กับเด็ก ๆ หรือผู้ที่ต้องการทดลองเล่น ซึ่งผลตอบรับมันออกมาดี เด็กชอบ เราช่วยให้เขาได้พัฒนาความรู้ ความคิด และสติปัญญา อาจารย์เลยคิดว่าการที่เข้ามาช่วยพัฒนาผลิตภัณฑ์แบบนี้คือกำไรชีวิตมากๆ ทำให้ผู้คนได้รู้จักในความเป็นลูกปัดมโนราห์มากขึ้น”



ของเล่นที่พัฒนาผ่านภูมิปัญญาท้องถิ่น ต่อยอดสู่ของเล่นเสริมทักษะ พัฒนาสติปัญญา และความคิด จะไม่เลือนหายไปไหนเพื่อให้ลูกหลานของคนไทยทุกคน ได้รู้จัก และสืบทอดต่อไปในอนาคต

ลูกปัดมโนราห์

ผลิตภัณฑ์ชุมชน กลุ่มลูกปัดมโนราห์ปัญญารักษ์ 161 ม.5

ต.แหลมลึก อ.อ่าวลึก จ.พัตคระบี 81110

เจ้าของกิจการ : อิศรา คำด้วงโรม

Facebook : norapanyaluk

Writer



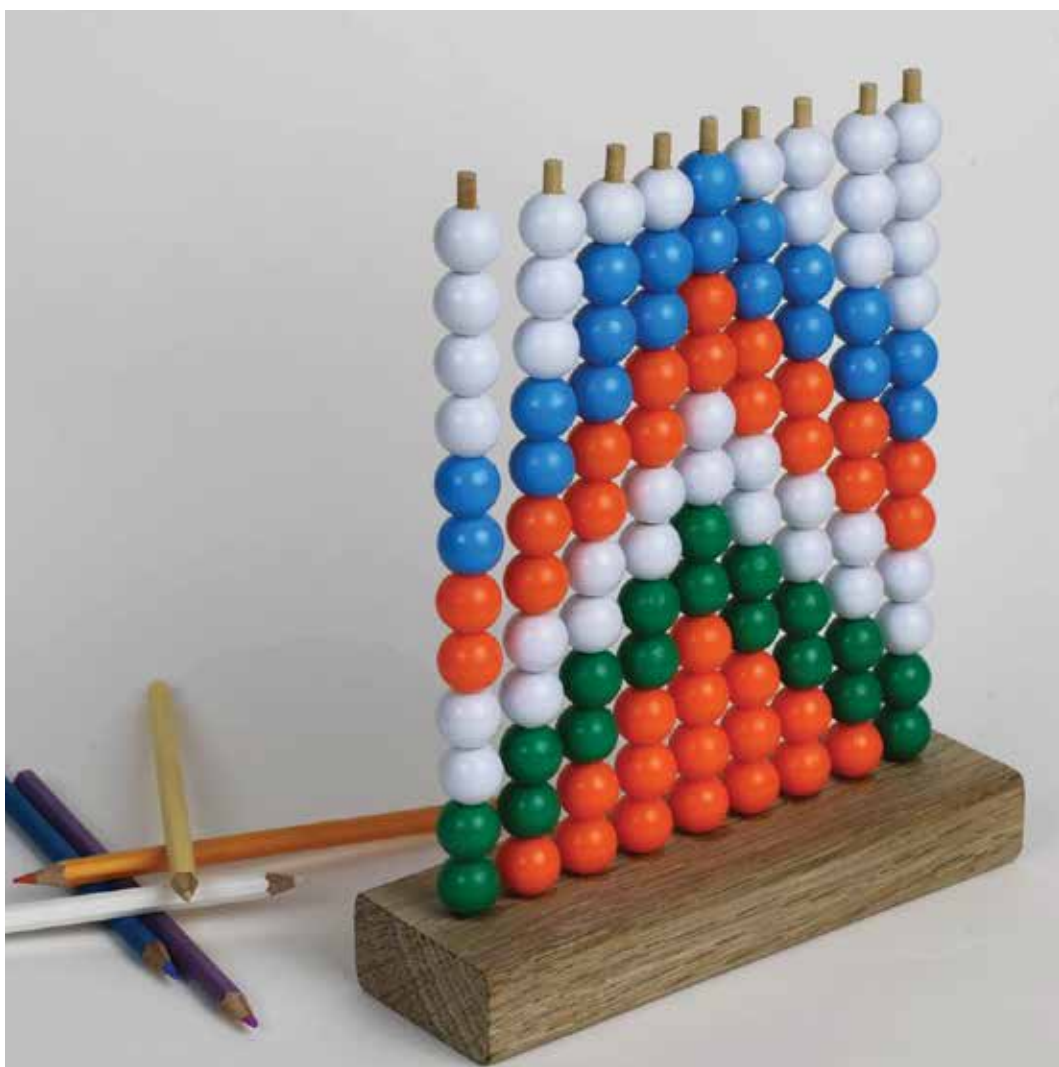
สุดารัตน์ กองแก้ว

นักศึกษาปี 4 ผู้หญิงเรียบง่ายอยู่กับคำว่าอะไรก็ได้มาตลอดชีวิต
ชอบที่จะฟังเรื่องราวของผู้อื่น และชอบที่จะเล่าเรื่องราว
ของตัวเองให้ฟัง

มุมมองใหม่ รูปลักษณ์ใหม่ ของลูกปัดมโนราห์

ลูกปัดมโนราห์ จากลูกปัดธรรมดา สู่ของเล่น เสริมสร้างทักษะ: แส่นวิเศษ

เรื่อง ณัฐกิตติ์ สนามไชย



หากพูดถึงลูกปัดมโนราห์หลายคนอาจจะคุ้นตาอยู่บ้าง ว่าเป็นเครื่องแต่งกายของมโนราห์ที่ใช้ ตกแต่งประดับประดา ด้วยการร้อยลูกปัดหลากหลายสีกันอย่างประณีตบรรจง ได้รับการยอมรับว่าเป็นอีกหนึ่งงานหัตถศิลป์ขึ้นชื่อของเมืองใต้ถิ่นกำเนิดมโนราห์ เพราะต้องมีความพยายามในการร้อยลูกปัดจำนวนมากแล้วนำมาตกแต่งให้เกิดเป็นลวดลายต่าง ๆ

แฝงด้วยเสน่ห์ความงามและความขลังกว่าลูกปัดมโนราห์ยุค 4.0 ไม่ใช่เป็นเพียงแค่ชุดการแสดงแต่ได้มีการใส่ความคิดสร้างสรรค์ลงไปในงานดัดแปลงเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ เช่น โคมไฟ กระเป๋า เครื่องประดับที่ใช้งานได้จริงในชีวิตประจำวัน รวมถึงของเล่นเสริมทักษะต่าง ๆ สร้างจินตนาการ ซึ่งเป็นแนวคิดใหม่ล่าสุดจากการเรียงร้อยลูกปัดมโนราห์

อดีตก็กลับมาสดใส

การสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้วยการทำชุดมโนราห์ในปัจจุบัน อาจดูเป็นเรื่องที่เป็นไปได้ยาก เพราะการใช้ชีวิตของคนในปัจจุบัน ที่ต้องหาเลี้ยงชีพ และปากท้องเป็นหลัก จึงทำให้ไม่ค่อยมีคอนสเนนซ์ที่จะมาสืบทอดภูมิปัญญาที่ทรงคุณค่า ถ้าหากพิจารณาดูดี ๆ สิ่งทีประติษฐ์จากงานฝีมือ ผู้ประติษฐ์ชิ้นงานต้องมีความใจเย็นทำทีละขั้นตอน แต่คนมักจะให้คุณค่าด้านราคาทีน้อย เลยทำให้เริ่มเลือนหายไปตามกาลเวลา ตามยุคสมัยทีเปลี่ยนไป ทำให้พบเห็นสินค้าทีเกี่ยวกับภูมิปัญญาวัฒนธรรมได้น้อย แต่ถ้าหากมีคนคิดริเริ่มนำมาพัฒนา สามารถทำให้คนอื่นอีกหลาย ๆ ชีวิตได้มีความสุขและเห็นถึงสิ่งทีมันพิเศษเกินกว่าทีเราจะคิดวามันสามารถเป็นไปได้อ



ในปัจจุบันยังคงมีบุคคลทีเห็นถึงความสำคัญ และความสวยงามของลูกปัดมโนราห์ อย่างอาจารย์ชุดิมา ช้างพุ่ม อาจารย์สาขาวิชาออกแบบผลิตภัณฑ์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ทีได้เข้ามาสานต่อความคิดทีเป็นสืสันของลูกปัดมโนราห์ให้มีความโดดเด่นในโลกยุคปัจจุบันอีกครั้ง



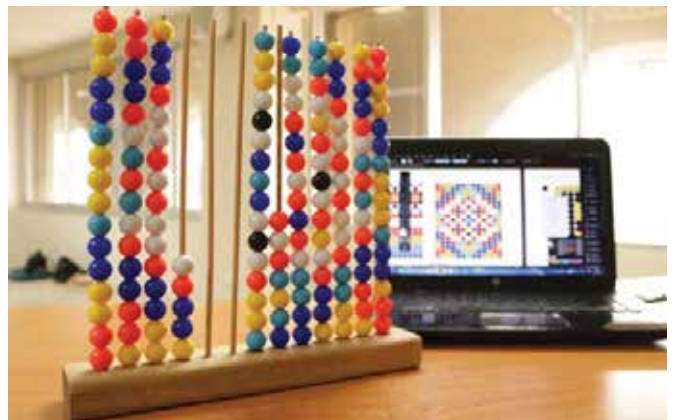
จุดเริ่มต้นแห่งสืสัน

อาจารย์ชุดิมา ช้างพุ่ม ได้เข้ามามีส่วนร่วมในการออกแบบสานต่อความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของลูกปัดมโนราห์ ผ่านโครงการบริการวิชาการ ของมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต โดยโจทย์งานทีอาจารย์ได้รับคือเพื่อพัฒนาลูกปัดมโนราห์ ผลิตภัณฑ์ชุมชน กลุ่มลูกปัดมโนราห์ปัญญารักษ์ ให้แตกต่างจากเดิม เช่น พัฒนาเป็น โคมไฟ กระเป๋าต่าง ๆ และอาจารย์ได้ใช้การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่จากลูกปัดมโนราห์นี้ให้เป็นส่วนหนึ่งของการเรียนการสอนของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ซึ่งมีไอดีเดียวของนักศึกษาไอดีเดียวหนึ่งทีอาจารย์เห็นว่าน่าสนใจ ทั้งในแง่ของการผลิตได้จริงและความต้องการของตลาด คือการนำลูกปัดมโนราห์มาดัดแปลงเป็นของเล่น



แรงบันดาลใจ

อาจารย์ชุดิมา ช้างพุ่ม ให้ข้อมูลเพิ่มเติมว่า “ก่อนทีจะมาเป็นของเล่นชิ้นนี้ได้ใช้ความคิดมากมายได้เข้าไปดูของเล่นต่าง ๆ ตามร้านของเล่นเพื่อทีจะทำให้ของเล่นมีความแตกต่างจากของเล่นทั่วไป สามารถเข้าถึงกลุ่มเป้าหมายได้หลากหลายกลุ่ม และเสริมสร้างทักษะทางความคิด สร้างสรรค์จินตนาการ คงความเอกลักษณ์ของลวดลายลูกปัดมโนราห์”



ความอะเมซิ่ง

ความพิเศษของงานชิ้นนี้ การออกแบบมาให้สามารถเล่นได้กับคนหลากหลายกลุ่ม แต่ความอะเมซิ่งมันอยู่ที่ว่า เด็กกลุ่มเด็กออทิสติกสามารถเล่นได้โดยไม่ต้องให้แบบไปดู หรือลวดลายที่เราคิดไว้ เขาสามารถทำได้ตามความคิดของเขาเอง ว่าเขาต้องการทำให้เป็นรูปแบบใด ลวดลายไหน จึงทำให้รู้สึกอะเมซิ่งกับความคิดของเด็กกลุ่มพิเศษ



ลูกปัดธรรมดาที่แสนวิเศษ

อาจารย์ชุติมา ช้างพุ่มมีความรู้สึกดีใจที่ได้ทำให้คนรู้จักลูกปัดมโนราห์ในหลาย ๆ ด้านมากยิ่งขึ้น งานชิ้นนี้ยังคงความเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่แสดงถึงความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะในแต่ละลวดลาย กว่าจะได้ออกมาเป็นชิ้น ใช้ความสามารถจินตนาการมากมาย

ศิลปะแห่งการเรียงร้อยลูกปัดมโนราห์ จะยังคงไม่หายสาบสูญไปไหน ตราบใดที่มีผู้นำความคิดสร้างสรรค์มาออกแบบคิดค้นนวัตกรรมให้ลูกปัดมโนราห์สามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้ในรูปแบบใหม่ๆ ที่แตกต่างไปจากเดิม สอดคล้องต่อความต้องการและวิถีชีวิตของผู้คนในยุค 4.0 เป็นการช่วยกันอนุรักษ์ลูกปัดมโนราห์ เพื่อให้คนรุ่นหลังเห็นถึงความสวยงามลูกปัดธรรมดาที่แสนวิเศษ



ลูกปัดมโนราห์

ผลิตภัณฑ์ชุมชน กลุ่มลูกปัดมโนราห์ปัทมราษฎร์ 161 ม.5

ต.แหลมสัก อ.อ่าวลึก จังหวัดกระบี่ 81110

เจ้าของกิจการ : อิศรา คำด้วงโรม

Facebook : norapanyaluk

Writer



ณัฐกิตติ์ สนามไธย

อยากลองเขียนบทความที่แสดงความเป็นตัวเอง
ติดที่เขียนไม่เก่งแต่อยากลองทำอะไรที่ท้าทาย
มีความตื่นเต้นทุกสถานการณ์ ชอบกินเที่ยวเล่น
ชอบกินหวาน แต่ไม่กินขนมหวาน

ยางพารา คุณค่าแห่งเมืองใต้

เดิมยางพาราเป็นที่ขึ้นชื่อของภาคใต้ ยางพารามีต้นกำเนิดในไทยแห่งแรกมาจากจังหวัด
ตรังและใต้มีการปลูกอย่างแพร่หลายทั่ว 14 จังหวัดภาคใต้

เรื่อง จินดามณี รักหาบ



ยางพารา เป็น พืชขึ้นชื่อของภาคใต้ เมื่อ ปี พ.ศ.2442 พระยารัษฎานุประดิษฐ์มหิศรภักดี "บิดาแห่งยาง" เป็นผู้ที่ได้นำต้น
ยางพารามาปลูกที่อำเภอกันตัง จังหวัดตรัง เป็นครั้งแรก จากนั้นก็กลายเป็นยุคตื่นยาง ชาวบ้านเรียกยางพารานี้ว่า “ยางเทศา”
และได้นำเข้ามาปลูกเป็นสวนยางมากขึ้นมีการขยายพื้นที่ปลูกออกไปในจังหวัดภาคใต้รวม 14 จังหวัดภาคใต้
และหนึ่งในนั้นคือจังหวัดพังงา ซึ่ง ทาง พี่ ทวี ศรีฟ พารา รับเบอร์ โปรดักส์ ได้คิดผลิตภัณฑ์ของที่ระลึกจากยางพารา
โดยการนำยางพารามาทำเป็นผลิตภัณฑ์ของที่ระลึก

จุดเริ่มต้นของยางพารา

พี ที ครีฟ พารา รับเบอร์ โปรดักส์ ตั้งอยู่ ถนนเพชรเกษม ตลาดท่าอยู่ หมู่ 2 ตำบลท่าอยู่ อำเภอดงแก้ว จังหวัดพังงา แต่เดิมทาง พี ที ครีฟ พารา รับเบอร์ โปรดักส์ เป็นเพียงชุมชน ชุมชนหนึ่งที่คิดวิธีหารายได้เข้าชุมชนโดยการนำน้ำยางพาราซึ่งเป็นพืชที่นิยมปลูกกันในจังหวัดพังงาอยู่แล้ว มาสร้างมูลค่าเพิ่มด้วยวิธีการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ของฝากที่ระลึก



ปัญหาและอุปสรรค

กลุ่มของ ทาง พี ที ครีฟ พารา รับเบอร์ โปรดักส์ เป็นผู้ประกอบการรายเดียว สภาพปัญหาคือทีมงานน้อยหรือทำคนเดียวจึงทำให้ต้องใช้ระยะเวลาในการผลิตนาน ลำบากกว่าจะได้ผลิตภัณฑ์ออกมา และปัญหาด้านสารเคมี เพราะยางพาราเป็นน้ำจึงต้องใช้สารเคมีเข้าไปเป็นส่วนผสมแต่มีสารเคมีบางชนิดไม่สามารถสั่งได้ และยังมีปัญหาที่ตามมาอีก คือ ช่วงวิกฤต โควิด-19 ทำให้ทางมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตจึงต้องให้ความช่วยเหลืออย่างเร่งด่วน โดยการส่งอาจารย์ อภิวัฒน์ ศรศักดิ์ อาจารย์ประจำสาขาวิชาออกแบบผลิตภัณฑ์ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ให้เข้าไปศึกษาปัญหาและแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น



ตัวผลิตภัณฑ์

อาจารย์ อภิวัฒน์ ศรศักดิ์ อาจารย์ประจำสาขาวิชาออกแบบผลิตภัณฑ์ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต เป็นอาจารย์ผู้รับผิดชอบโครงการได้ให้ข้อมูลว่า ทางมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ได้จัดประชุมวางแผนโดยสถาบันวิจัยและพัฒนา เพื่อที่จะมอบหมายให้ช่วยพัฒนาผลิตภัณฑ์ของชุมชน ผู้ประกอบการให้มีรายได้ โดยจะจัดเตรียมคนให้ดูแลผลิตภัณฑ์ตามความถนัดเพื่อต่อยอดและคิดแผนผลิตภัณฑ์ที่ตอบโจทย์แนวคิดเดิมในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางผู้ประกอบการได้คิดที่จะทำผลิตภัณฑ์ของที่ระลึกจากยางพาราโดยมีกลุ่มเป้าหมายหลักเป็นนักท่องเที่ยวจีนและนักท่องเที่ยวต่างชาติแต่เกิดปัญหาโรคระบาดโควิด-19 ทำให้ต้องเปลี่ยนกลุ่มเป้าหมายมาเป็นคนไทยจึงได้คิดผลิตภัณฑ์เป็นของใช้ที่เป็นของที่ระลึกได้ด้วยโดยการทำกระเป๋าสีเหลืองและกระเป๋าสะพายจากยางพาราโดยใช้เอกลักษณ์แห่งท้องทะเลอันดามันเพื่อสื่อความเป็นภาคใต้ไว้ด้วยการผลิตกระเป๋าออกมาในรูปแบบรูปหอยเชลล์และก้ามปู



ต่อยอดสินค้าไม่รู้จัก

อาจารย์ อภิวัฒน์ ศรศักดิ์ กล่าวว่า การที่ทำงานคนเดียวเป็นงานฝีมือที่ละชิ้นและมีจำนวนทีมที่น้อย ควรมีการนำวิธีการอื่นๆ เข้ามามีส่วนร่วม เช่น ภาคอุตสาหกรรมเข้ามามีส่วนร่วม การทำแม่พิมพ์สำหรับทำให้ได้ชิ้นงานเหมือนกัน 100 เปอร์เซ็นต์ เพื่อที่จะสร้างชิ้นงานไปเรื่อยๆ จะทำให้ได้ปริมาณผลิตภัณฑ์เยอะมากขึ้นและคุณภาพของชิ้นงานเท่ากันก็จะช่วยลดข้อเสียความผิดพลาดไปได้ เช่น ถ้าทำ 100 ชิ้นอาจพลาดไปแค่ 10 ชิ้นหรือแค่ชิ้นเดียว จริงอยู่ที่ทำด้วยมือทำให้มีเอกลักษณ์แต่ในขณะเดียวกันอาจทำให้เป็นข้อด้อยได้และถ้าสามารถทำเป็นภาคอุตสาหกรรมได้ก็จะช่วยลดต้นทุน เพิ่มกำไร และควรใช้วิธีอื่นในการนำเสนอ เช่น ให้ความเป็นรูปทรง เอกลักษณ์ จากชิ้นงาน เช่น การทำสินค้าเป็นรูปหอยก็แสดงถึงความเป็นท้องถิ่นภาคใต้ แสดงถึง ความเป็นท้องทะเลอันดามัน

หรืออีกวิธีคือ การทำพาร์ทเนอร์ คือการมีส่วนร่วมระหว่างทีมที่จะทำธุรกิจ เช่น ชุมชนอื่นที่ทำยางพารา ไปชวนกันแลกเปลี่ยนข้อมูลกัน ช่วยกันทำผลิตภัณฑ์ คนละส่วนเป็นการช่วยเหลือกันทำให้เกิดห่วงโซ่ธุรกิจขึ้น

การที่มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตได้เข้าไปมีส่วนร่วมช่วยเหลือพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนทำให้ชุมชนสามารถแก้ไขปัญหาได้ในหลายๆด้าน ทำให้ทางชุมชนได้สร้างผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ สร้างรายได้ให้ชุมชน ส่วนทางด้านมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตก็ได้ช่วยเหลือชุมชนต่างๆและผู้ประกอบการรายเดียว ก่อให้เกิดเป็นความร่วมมือที่ยั่งยืน



Writer



จินดาภาณี รักษาบ

เป็นคนที่ชอบ ฟังเพลง ชอบการพูดคุย เป็นคนรักธรรมชาติ
เป็นคนอยู่นิ่งเฉยไม่ได้เพราะถูกฝึกให้ทำงานตั้งแต่เด็ก
ชอบอิสระ ไม่ชอบความวุ่นวาย

ธรรมชาติสร้างคุณค่า เปลี่ยนโฉมหน้า ยางพารา ตามวิถีชีวิตชาวสวนยาง

การแปรรูปน้ำยางพาราให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่สร้างมูลค่าเพิ่ม
สู่ครอบครัวและการเรียนรู้สู่ชุมชน

เรื่อง สกุนา pawdug



หากกล่าวถึงธรรมชาติ ทุกคนต้องนึกถึงสิ่งที่อยู่รอบตัว ไม่ว่าจะยุคไหนเราก็เติบโตมาโดยพึ่งพาธรรมชาติ นอกจากจะเป็นที่อยู่อาศัย อาหาร และสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ แล้ว ธรรมชาติยังสร้าง “อาชีพ” อีกด้วย หลายคนเติบโตมาทำมาหากินทางธรรมชาติที่สร้างมูลค่าให้กับครอบครัว อย่างเช่น หนุมได้้อย่าง คุณวีระอนันต์ เกิดสุข ชาวสวนยางพารา จังหวัดกระบี่ โดยมีความรู้ด้านเครื่องจักรกลและด้านเคมีอุตสาหกรรม ซึ่งทางบ้านมีสวนยางพาราจำนวนมาก จึงมีแนวคิดในการเปิดโรงงานแปรรูปยางพาราเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม ซึ่งนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ จนเกิดเป็นสินค้าต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็น หมอน อะไหล่รถ และรองเท้า

ยางพาราเป็นพืชเศรษฐกิจ สามารถเลี้ยงชีพคนที่เป็เกษตรกรสร้างรายได้อย่างมาก โดยเกษตรกรกรีดยางพาราไปขายแบบน้ำ แบบแผ่นแบบก้อน โดยคิดราคาขายเป็นกิโลกรัม เพื่อนำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ

“ยางพารา” ที่เราจะพูดถึงคือ ยางพาราจากกลุ่ม “กระบี่ลาเท็กซ์” ซึ่งอาจารย์จากมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ได้เข้าไปมีส่วนร่วมในการออกแบบพัฒนาผลิตภัณฑ์



เข้าไปมีส่วนร่วมในการพัฒนา

อภิวัฒน์ ศรศักดิ์ อาจารย์ประจำสาขาวิชาออกแบบผลิตภัณฑ์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต เล่าให้ฟังว่า “อาจารย์ได้รับหน้าที่จากทางสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ในส่วนของการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากยางพารา จ.กระบี่เพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์จากยางพาราของกลุ่มกระบี่ลาเท็กซ์”

จากการลงพื้นที่ทำให้พบว่ากลุ่มกระบี่ลาเท็กซ์มีปัญหาทางการตลาด เนื่องจากผู้ประกอบการชาวจีนได้ผลิตหมอนยางพาราโดยไม่ใชยางพาราแท้เข้ามาตีตลาด



ก่อนเริ่มงาน...ต้องวางแผนกันก่อน

ก่อนดำเนินงานได้มีการวางแผนในเรื่องของการเตรียมทีมที่จะลงพื้นที่ ไม่ว่าจะเป็นทีมของอาจารย์ด้านการตลาด หาข้อมูลเกี่ยวกับความต้องการของผลิตภัณฑ์ ทีมอาจารย์ออกแบบผลิตภัณฑ์ เข้าไปพัฒนาผลิตภัณฑ์ หรือสร้างสินค้าใหม่ ซึ่งทางกลุ่มกระบี่ลาเท็กซ์มีแนวทางในการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ส่วนหนึ่ง และทางผู้ประกอบการเองนั้นมีความเชี่ยวชาญในเรื่องของสูตรยางพารา และการทำผลิตภัณฑ์เกี่ยวกับยางพาราหลายอย่างอยู่แล้ว

ในความต้องการเบื้องต้น ผู้ประกอบการอยากสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่เป็นของตนเอง ส่วนแผนการดำเนินงานได้นำผู้เชี่ยวชาญในแต่ละด้านมาบูรณาการกัน ประกอบด้วยอาจารย์จากมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ที่มีผู้เชี่ยวชาญในแต่ละด้าน อาทิ อาจารย์จากคณะวิทยาการจัดการ จะเชี่ยวชาญในการช่วยดูแลทางด้านการตลาด อาจารย์จากคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี จะเชี่ยวชาญทางด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์จะช่วยในเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีรูปลักษณ์ความสวยงาม และความเป็นไปได้ในกระบวนการผลิต



ลูกค้าของผลิตภัณฑ์คืออะไร

อาจารย์และผู้ประกอบการต่างใช้ประสบการณ์ในด้านที่เชี่ยวชาญมาวางตำแหน่งกลุ่มลูกค้า และวางแผนการตลาดให้ชัดเจน จากการทำธุรกิจอย่างนี้มานาน จึงมองเห็นสภาพปัญหาที่เกิดขึ้น

จากความนิยมหมอนยางพาราทำให้เริ่มมีสินค้าเกรดจีนไม่ใชยางพาราแท้เข้ามาตีตลาด จนเกิดปัญหาความเชื่อมั่น เจ้าของกระบี่ลาเท็กซ์ได้อธิบายความแตกต่างว่า “หมอนที่ไม่ได้ทำจากยางแท้ 100% จะมีการผสมสารเคมี แม้คุณสมบัติจะทำให้ผลิตภัณฑ์เข้ารูปสวยงาม แต่ไม่ทนทาน มีกลิ่นเหม็น ไม่ดีกลับ อายุการใช้งานสั้น ทำให้ลูกค้ายังเชื่อมั่นทำสัญญาซื้อขายอยู่ แต่จะต้องหาแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ตัวนี้เพิ่มเติม”

สำหรับหมอนยางพารา นั้นจะส่งออกจีน กำลังการผลิตอยู่ที่ 2,000-3,000 ใบต่อเดือน ใช้อย่างเดือนละประมาณ 5 ตัน ส่วนอุปกรณ์ชนิดอื่นจะเป็นการรับจ้างผลิตสินค้าให้กับบริษัทที่จะไปขายในแบรนด์ของตัวเอง โดยสินค้าที่จำหน่ายในจังหวัดกระบี่จะใช้แบรนด์กระบี่ลาเท็กซ์ ขณะที่ผลิตภัณฑ์ที่ส่งออกจะใช้ แบรนด์ของลูกค้า โดยจุดเด่นหมอนยางพารา คือ ใ้ใช้อย่างพาราแท้ 100% ทำให้มีความทนทาน ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ยุ่ย สามารถซักได้



ต่อยอดผลิตภัณฑ์เพิ่มโอกาสทางธุรกิจ

ด้านผู้ประกอบการมีความต้องการผลิตภัณฑ์รองเท้าในราคาถูก ทุกคนสามารถจับต้องได้ จึงเข้าไปมีส่วนร่วมในการออกแบบรูปลักษณ์ให้สวยงาม ดูทันสมัยมากขึ้น สามารถสวมใส่ได้ทั้งหญิงและชาย โดยที่ตัวแบรนด์ออกแบบให้มีกราฟิกที่เกี่ยวข้องกับยางพารา รอยกริดยาง ซึ่งได้เอาจุดเด่นนี้มาเป็นสื่อกลางในการสื่อสาร ว่ามีที่มาที่ไปเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ตัวนี้ได้อย่างไร

สำหรับตอนนี้ผลิตภัณฑ์รองเท้ามีหลายแบบที่ออกแบบให้กับผู้ประกอบการที่สามารถนำไปต่อยอดได้ แต่ในเบื้องต้นต้องพัฒนาแบบแรกก่อนเพื่อที่จะเป็นผลิตภัณฑ์ ทดลองการตลาดซึ่งได้ประเมินแล้วว่าสามารถตลาดได้

ในอนาคตจะต่อยอดในเรื่องของ รองเท้าที่ส่งผลดีต่อสุขภาพ เช่น เพิ่มปุ่มที่รองเท้าขึ้นมา เมื่อสวมใส่แล้วอาจจะไปกดจุด ไม่ได้รักษาโรค แต่ปุ่มพวกนี้จะสัมผัสกับเท้า คล้ายๆที่นวดเท้า มันจะเข้าไปทำให้เกิดการยืดหยุ่น รับน้ำหนักการก้าวเท้าได้มากขึ้น ซึ่งจะเป็นรูปแบบหนึ่งในการพัฒนาการต่อยอดผลิตภัณฑ์จากยางพาราของกลุ่มกระบี่ลาเท็กซ์

อยากขอฝากผลิตภัณฑ์สินค้ากลุ่มกระบี่ลาเท็กซ์ไว้ เพราะเป็นสินค้าของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ที่มีรากฐานมาจากการผลิตยางพารา ซึ่งเป็นหน้าเป็นตาของภาคใต้ สามารถส่งออกไปขายต่างประเทศ สร้างรายได้มากมาย และตอนนี้กำลังจะมีผลิตภัณฑ์ตัวใหม่ที่ยากให้ทุกคนสนับสนุนสินค้า เป็นรองเท้าที่มีเรื่องราวในการผลิต สื่อถึงความ เป็นมาของน้ำยางที่ผ่านรอยกริดจากฝีมือชาวสวนยาง ผ่านการร่วมมือจากทางผู้ประกอบการและมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ที่เข้าไปต่อยอดให้น้ำยางพาราเป็นได้มากกว่าแค่น้ำยางพารา

Writer



กศกร เอกชน

เด็กหนุ่มผู้มีความฝัน ใช้ชีวิตตามความรู้สึก ชอบเล่นเกมและฟังเพลงหากตั้งใจจะทำอะไร ก็จะทำมันสุดใจ จะไม่มีคำว่าสำเร็จ หากไม่เกิดจากความพยายาม

Writer



สฤณา pawdun

ชอบการแต่งตัว รักในการเดินทาง ไปทุกคาเฟ่ ที่เปิดใหม่ มีความฝันว่าอยากมีธุรกิจเล็กๆเป็นของตัวเอง

PACK SHOT



ผลงานภาพถ่ายสินค้าโดยนักศึกษา







PACK SHOT



PACKSHOT



▼ Sleeping mask ผลงานโดย นายเดลินเกียรติ์ โสมนวัฒน์ บ.ส.นิรุธา พิมพ์กาล



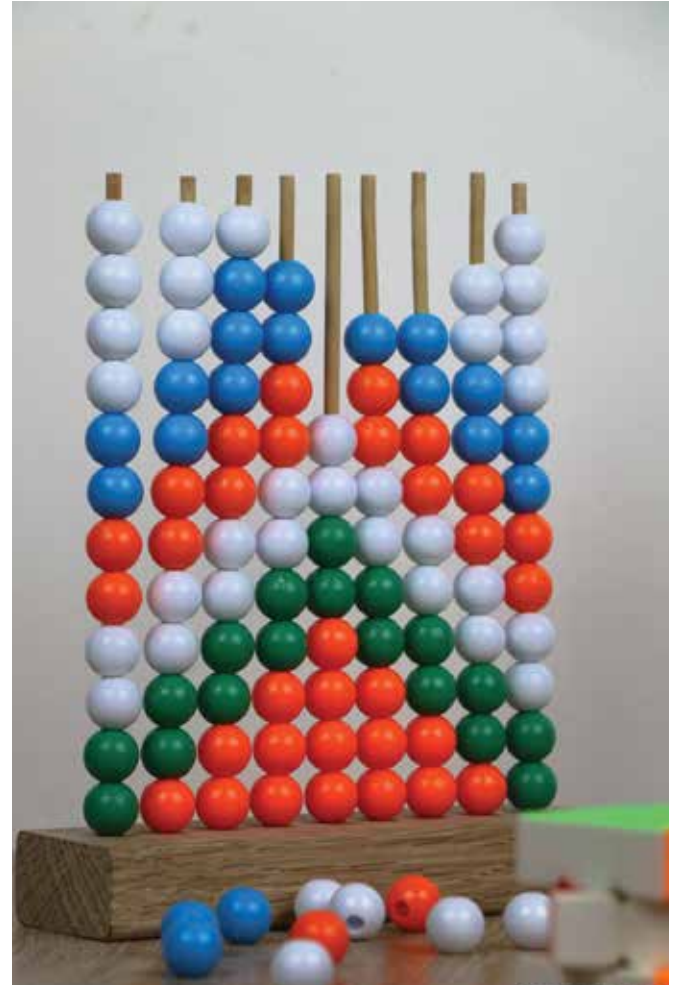
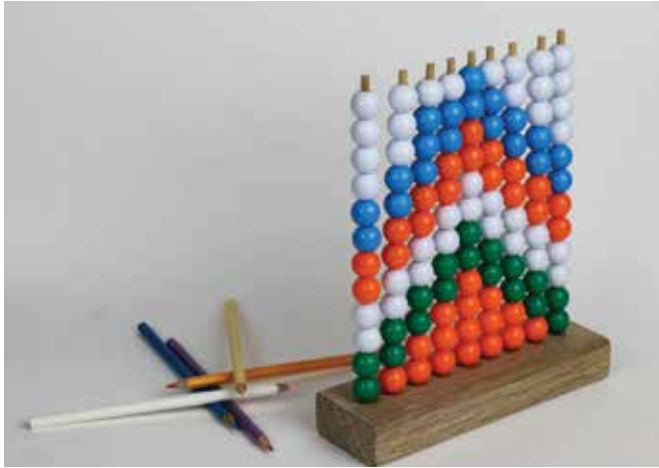
▲ เจลสับปะรดแต้มสิว ผลงานโดย บ.ส.กานต์สินี จงเจดน์ นายคณเดช ทิพย์วิมลมาศ



PACK SHOT



▼ ลูกบิดโนราห์ พลองนำโดย นายคมสัน สร้อยคำ นายธีรธรรม สืบ นายเพชร ตริรัตน์ไพฑูย์



▲ ชาส้มควาย พลองนำโดย น.ส.ณิชา คุณมรัตน์ น.ส.รุจิรา มรกต น.ส.เมธาสัย หล้าแหล่ง





▲ เรือไม้แกะสลัก โดย น.ส. วิษณุวิทย์ เดชะ น.ส. หนึ่งฤทัย จันทกรไย่ง น.ส. จินดาพนัธ์ รักหาญ



PACK SHOT





PACK SHOT









PACK SHOT



PACK SHOT







ที่ปรึกษา โครงการ



พศ.ดร.วสันต์ จันทรประสิทธิ์

ประธานหลักสูตรนิเทศศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานิเทศศาสตร์

“

Phuket Rajabhat University is the trustable
and dependable partner of Andaman-based communities.

”



พศ.ดร.อุษณีย์ ศิริสุนทรไพบูลย์
อาจารย์ประจำสาขาวิชานิเทศศาสตร์

“

ภาพถ่ายเป็นหนึ่งในเครื่องมือสื่อสารที่ทรงพลัง ผลงานที่ปรากฏเป็นการผสมผสานการเรียนรู้เรื่องการสื่อสารพลวัตกับท่วงท่าถ่ายภาพ การจัดแสงและการแก้ไขภาพถ่ายด้วยซอฟต์แวร์ จากความคิดสร้างสรรค์ของนักศึกษา เพื่อให้พลวัตที่ชุมชนมีเรื่องราว เรื่องเล่า และชีวิตชีวา ขอขอบคุณนักวิชาเซฟและนักวิชาการที่มาร่วมฝึกฝนวิทยายุทธ
 ให้นักศึกษา คุณอดุลวิทย์ นทีทวิศักดิ์ และคุณภูมิสิทธิ์ เมตตาจิตร

”



อาจารย์ยุพิน หะสัน

อาจารย์ประจำสาขาวิชานิเทศศาสตร์

“

จากการได้รับฟังเรื่องราวจากพลวัตที่ชุมชนทั้ง 21 ผลงาน ทำให้เห็นเรื่องเล่า (story telling) ในแง่มุม 4 ด้าน ดังนี้

C – creative : ความคิดสร้างสรรค์ในการคิดค้นและต่อยอดพลวัตที่ให้หลากหลายและตอบโจทย์ความต้องการ

A – achievement : ความสำเร็จ คือ การสร้างสิ่งที่มีคุณค่า และ มีมูลค่า

R – relationship : พลวัตที่ คือจุดร่วม รวมกาย รวมใจ ของคนในชุมชน

E- Expert : จากภูมิปัญญาที่ได้รับการฝึกฝนจนชำนาญ สืบต่อจากรุ่นสู่รุ่น

”



ดร.สุราสีนิ นิรัตติมานนท์
อาจารย์ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์

“

การลงชุมชน ทำงานกับชุมชน จะทำให้นักศึกษาเจอประสบการณ์เชิงประจักษ์ สัมผัส ได้รับตัว เรียนรู้
อาจารย์ทำหน้าที่เพียงผู้อำนวยความสะดวกเรียนรู้ ชีวชน แนะนำ ให้นักศึกษาดำยทอดเรื่องราวออกมาเป็นตัวอักษร
จนกลายเป็นบันทึกบทเล็ก ๆ ของคนในชุมชน

”



เชิญพร คงมา

วิทยากรด้านการเขียนจาก The Cloud

“

การถ่ายทอดเรื่องราวเป็นศิลปะการใช้ภาษาอย่างหนึ่ง ซึ่งมีจุดหมายเพื่อเป็นการสื่อสารความรู้สึกนึกคิด
บรรยากาศและความประทับใจของผู้เขียนผ่านตัวอักษร เพื่อหวังให้ข้อความที่บรรจงร้อยเรียงมานี้

สะท้อนเป็นภาพ ความรู้สึก ไปพร้อมกับการให้ข้อมูลแก่ผู้อ่านได้

การที่นักศึกษาได้ลงมือเป็นผู้ถ่ายทอดเรื่องของชุมชนทุกคนย่อมต้องผ่านกระบวนการ

เบื้องหลังมากมายสิ่งเหล่านั้นล้วนทำให้นักศึกษาได้สัมผัสกับการทำงานจริงไปพร้อม

กับการเปิดโลกกว้างนอกรั้วมหาวิทยาลัย ซึ่งประสบการณ์ของงานเพียงหนึ่งชิ้นนี้

อาจเต็มต่อ ยอดและมีความหมายต่อการใช้ชีวิตได้มากกว่าที่คิดเช่นกัน

”



ราชภัฏ

“คนของพระราชฯ ข้าของแผ่นดิน”



สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต
Research and Development Institute, Phuket Rajabhat University.

<https://research.pkru.ac.th>



สาขาวิชานิเทศศาสตร์
คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต

<https://commarts.pkru.ac.th>





“

ผมมีความภูมิใจที่ได้รับโอกาส
และความไว้วางใจจากคณะอาจารย์ที่เลือกให้ผม
ได้เป็นผู้ออกแบบและจัดทำหนังสือเล่มนี้ขึ้น

ขอขอบคุณครับ

ฐิติพงษ์ ภูมิพัฒน์พงศ์ ศิษย์เก่าสาขาวิชานิติศาสตร
คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต

”



“

ในฐานะศิลปินผู้สร้างสรรค์ผลงานศิลปะ
ผมต้องขอบคุณอาจารย์ เพื่อน ๆ และรุ่นน้อง
ที่ให้โอกาสผมในการออกแบบร่วมในครั้งนี้

ขอขอบคุณจากใจ อติสร ทองไทย

ศิษย์เก่าสาขาวิชานิติศาสตร
คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต

”



