

โครงการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่น
เพื่อขยายตลาดภูมิปัญญา (University as a Marketplace)
มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต

เรื่องเล่าผลิตภัณฑ์ ชุมชนท้องถิ่นอันดามัน



เรื่องเล่าผลิตภัณฑ์ ชุมชนท้องถิ่นอันดามัน





...ข้าพเจ้าได้ไปพระราชทานปริญญาบัตร
แก่บัณฑิตมหาวิทยาลัยราชภัฏ
ต่อเนื่องมาเป็นเวลากว่า 30 ปีแล้ว
ทำให้รู้สึกมีความสุขและผูกพัน
กับมหาวิทยาลัยราชภัฏทั้งหลายอย่างมาก
ไปทุกครั้งก็มีความสุข

อยากให้ทุกคนมีกำลังใจ
ที่จะทำให้มหาวิทยาลัยราชภัฏของเรา
เป็นประโยชน์กับประชาชน
เป็นประโยชน์ต่อภูมิภาค และท้องถิ่นจริง ๆ จัง ๆ
ในเรื่องการดำรงชีวิต ในเรื่องความรู้ทั่วไป
และข้อสำคัญคือผลิตคนดี
ผลิตคนดีที่เห็นประโยชน์แก่ชาติ
ศาสนา พระมหากษัตริย์ และสังคม
คิดว่ามหาวิทยาลัยราชภัฏเป็นสถาบันที่เป็นประโยชน์
และเป็นกลไกที่พัฒนาประเทศได้อย่างยิ่ง
ถ้าหากตั้งใจร่วมกัน และคุยกันให้มาก ๆ
จะเป็นสถาบันหลักที่พัฒนาประเทศและประชาชนอย่างมาก...

พระบาทสมเด็จพระปรเมนทรรามาธิบดี
ศรีสินทรมหาวชิราลงกรณ พระวชิรเกล้าเจ้าอยู่หัว
9 พฤษภาคม 2560
ณ พระที่นั่งอัมพรสถาน

สารอธิการบดี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต

การสร้างเรื่องเล่าให้กับผลิตภัณฑ์ยังคงเป็นกลยุทธ์สำคัญของการสื่อสารการตลาดในปัจจุบัน อีกทั้งเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์และบริการในทุกองค์ประกอบของห่วงโซ่แห่งคุณค่า ในพื้นที่อันดามันของเรานั้นมีความอุดมสมบูรณ์เป็นแหล่งกำเนิดผลิตภัณฑ์และบริการที่สามารถหล่อเลี้ยงผู้คนทั้งในระดับประเทศและระดับโลก มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตในฐานะที่เป็นสถาบันอุดมศึกษาในพื้นที่ มีจุดยืนหรืออุดมการณ์ดำเนินงานเพื่อการพัฒนาประเทศผ่านการพัฒนาท้องถิ่น ตลอดระยะเวลา 51 ปี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตได้ดำเนินการกิจด้านการบริการวิชาการเพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของท้องถิ่น และภารกิจด้านการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม เพื่อเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจทางด้านการท่องเที่ยวในกลุ่มจังหวัดอันดามัน ซึ่งเป็นภารกิจที่บูรณาการกับการจัดการเรียนการสอนตามความต้องการของท้องถิ่น ซึ่งปัจจุบันได้ตอบสนองทุกช่วงวัย ตั้งแต่ระดับปฐมวัย ประถมศึกษา มัธยมศึกษา อุดมศึกษา และหลักสูตรผู้สูงอายุ รวมถึงการเชื่อมโยงกับภารกิจด้านการวิจัยเพื่อแก้ปัญหาของท้องถิ่นนำไปสู่การสร้างควมยั่งยืนของชุมชน

ผลิตภัณฑ์ชุมชนในกลุ่มจังหวัดอันดามัน มีอัตลักษณ์เฉพาะ มีเรื่องราวต่าง ๆ ที่ต้องไฮไลต์ให้โดดเด่น เป็นที่จับตามองและสร้างความประทับใจให้กับผู้บริโภค ให้ผลิตภัณฑ์หรือบริการติดตลาด สามารถนำไปสู่การสร้างผู้ประกอบการชุมชน และใช้ผลิตภัณฑ์เป็นตัวกลางในการถ่ายทอดเรื่องราววิถีชีวิตอันดามัน พลังแห่ง Soft Power เหล่านี้มีอยู่จริง และเป็นพลังที่สามารถเปลี่ยนแปลงโลกได้แท้จริงในยุคดิจิทัล คณาจารย์และนักศึกษาจึงได้ยึดถือแนวคิดนี้ในการได้ลงพื้นที่ในการเก็บข้อมูล แล้วนำข้อมูลผลิตภัณฑ์ชุมชนในพื้นที่อันดามันมานำเสนอให้สาธารณชนรับทราบ รวมทั้งเพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์เผยแพร่ให้กับนักท่องเที่ยว ทั้งนี้เป็นการบูรณาการในด้านการจัดการเรียนการสอน การบริการวิชาการ และการวิจัย ซึ่งผลงาน “เรื่องเล่าผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่นอันดามัน” มีความน่าสนใจเป็นอย่างยิ่ง เบื้องหลังของผลิตภัณฑ์เหล่านี้ก็คือ สายใยชีวิตของคนอันดามันนั่นเอง

ขอขอบคุณคณาจารย์ทุกท่านเป็นอย่างสูงที่ได้ทุ่มเท พลังกาย พลังใจทำงาน ทั้งที่มีความท้าทายกับอุปสรรคต่าง ๆ โดยเฉพาะการทำงานในช่วงสถานการณ์โควิด-19 ซึ่งจะต้องมีการปรับตัวให้สอดคล้องกับสถานการณ์ ขอขอบคุณทีมผู้บริหารทุกท่านที่ให้การสนับสนุนในการทำงาน ตลอดจนนักศึกษาและผู้เกี่ยวข้องทุกท่านครับ

ผศ.ดร.หิรัญ ประสารการ

สารจากร่องอริการบดีฝ่ายแผนงานและวิจัย มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต

ตามที่มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตได้กำหนด
โครงการยุทธศาสตร์ “มหาวิทยาลัยเพื่อการพัฒนา
ท้องถิ่น” โดยมีเป้าหมายที่จะพัฒนาในด้านสังคม
เศรษฐกิจ สิ่งแวดล้อม และวัฒนธรรม ด้วยการ
สนับสนุนองค์ความรู้ทางวิชาการแก่ประชาชนและ
ชุมชน ตามแนวพระราชดำริของพระบาทสมเด็จพระ
เจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 10 ที่ทรงพระราชทาน
เนื่องในพระราชวโรกาสให้อธิการบดีมหาวิทยาลัย
ราชภัฏ 38 แห่ง เข้าเฝ้าฯ ณ พระที่นั่งอัมพรสถาน
พระราชวังดุสิต เมื่อวันที่ 9 พฤษภาคม พ.ศ. 2560
ความตอนหนึ่งว่า “อยากให้ทุกคนมีกำลังใจที่จะ
ทำให้มหาวิทยาลัยราชภัฏของเราเป็นประโยชน์กับ
ประชาชน เป็นประโยชน์ต่อภูมิภาค และท้องถิ่น”

มหาวิทยาลัยเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น สู่การยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่น เพื่อขยายตลาดภูมิปัญญา (University as a Marketplace)

จากโครงการยุทธศาสตร์ “มหาวิทยาลัยเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น” ดังกล่าว จึงก่อให้เกิดการยกระดับผลิตภัณฑ์ของชุมชน ด้วยการนำวัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่มาสร้างสรรค์ แปรรูป หรือคิดค้นใหม่ ผ่านองค์ความรู้ด้านวิชาการของมหาวิทยาลัย ให้ผลิตภัณฑ์ของชุมชนมีความหลากหลาย มีคุณภาพและเป็นที่ยอมรับ อาทิ เจลลี่สับประรดภูเก็ต น้ำสับประรดภูเก็ตพาสเจอร์ไรส์ เจลแต้มสิวผสมสารสกัดจากสับประรดภูเก็ต ครีมหน้าใสที่มีส่วนผสมจากสับประรดภูเก็ต โดยร่วมดำเนินงานกับหน่วยงานต่าง ๆ ภาครัฐเครือข่าย และประชาชนชุมชน ดังความตั้งใจของมหาวิทยาลัยที่จะถวายเป็นพระราชกุศลแด่พระเจ้าอยู่หัวผ่านการพัฒนาท้องถิ่น ให้สมกับเป็นคนของพระราชา ดังเช่นความหมายของคำว่า “ราชภัฏ”

ผศ.ดร.ดวงรัตน์ โกยกิจเจริญ

KRA- BI

- 17** เครื่องแกงตำมือ...
ตำนานแห่งความเผ็ดร้อน
รสชาติดั้งเดิม บ้านเขางาม จังหวัดกระบี่
- 25** เครื่องแกงตำมือบ้านไร่ใหญ่
ตำนานที่ผ่านการตำมือ
หัวใจหลักของแกงใต้
คงหนีไม่พ้นความเผ็ดร้อนของเครื่องแกงตำมือ
- 33** ปลาสามรสบ้านนอก
ความแตกต่างสร้างความอร่อย
เรียนรู้การผลิตปลาสามที่คัดสรรวัตถุดิบจากทะเลกระบี่
ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่ได้มาตรฐาน
โดยการสนับสนุนจากมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต
- 43** จากรวงผึ้งสู่เซราม์
เซราม์บำรุงผิวหน้าจากน้ำผึ้ง
ชุมชนบ้านเขาค้อม จังหวัดกระบี่
- 51** กว่าเตย (ปาหนัน) จะเป็นตั้งค์
จากใบเตยที่มีหนาม
กลายเป็นผลิตภัณฑ์จักสานสุดสวย
ของจังหวัดกระบี่
- 61** ผลิตภัณฑ์ของที่ระลึกจากเมล็ดปาล์ม
เมล็ดปาล์ม ของเหลือทิ้งที่สร้างรายได้
ให้ชุมชนบ้านแผ่นดินเสมอ จังหวัดกระบี่
- 69** จากกะลาปาล์ม สู่ผลิตภัณฑ์ศิลปถิ่นกระบี่
ปาล์มพิชเศรษฐกิจประเทศไทย
ยกระดับกะลาปาล์มที่ไม่มีประโยชน์
พัฒนาเป็นสินค้า OTOP ของชุมชน
-

PHANG- NGA

- 75** ดินแดนขมื่น ถิ่นถ้ำสวย...
เครื่องแกงขมื่นบ้านเขาตำหนอน
ขมื่นชั้น พืชสมุนไพรสร้างชื่อ สร้างรายได้
และความภูมิใจให้กับชุมชน
- 83** คุกกี้ปลาฉิ้งฉ้าง “Le’ RIMLAY” สิ่งเลอค่าจากท้องทะเล
ไอเดียสุดล้ำ สินค้าต้องลองแห่งเกาะยาวน้อย
เจ้าแรกของภาคใต้
- 94** น้ำพริกหัวทื่อ น้ำพริกทำมัง...
น้ำพริกสมุนไพร อาหารเป็นยา เอกลักษณ์เฉพาะถิ่น
กินแล้วจะติดใจ โภชนาการมากกว่าใคร
ต้องน้ำพริกสมุนไพร บ้านสวนพริก จังหวัดพังงา
- 102** น้ำพริกสมุนไพรบ้านสวนพริก
ผลผลิตท้องถิ่นสู่ตลาดภูมิปัญญา
เรื่องราวของชาวบ้านสวนพริก จังหวัดพังงา
ผู้คิดค้นน้ำพริกสมุนไพรสูตรเด็ด
พัฒนาต่อยอดโดยนักวิชาการจากมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต
- 111** เมียงคำกรอบป้ากู่...
สูตรลับ ต้นตำรับความอร่อย
จากเมียงคำแบบดั้งเดิม ราคาค่าละบาท
กลายเป็นอาชีพเสริมสร้างรายได้ในชุมชน
- 121** กระเป่าเชือกมัดฟาง สร้างสรรค์ด้วยเส้นสาย
กลุ่มผลิตภัณฑ์กระเป่าเชือกมัดฟางสตรีตำบลตำตัว
เปลี่ยนเชือกมัดฟางธรรมดา ให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่หลากหลาย
- 129** ฝั่มดัย้อมปากแดง หัตถศิลป์บนผืนผ้า สู่อินค้าโอท็อป
สืบสานจากรรรมชาติ ลวดลายเอกลักษณ์
เส้นหัตถ์ฝั่มดัย้อมแห่งบ้านปากแดง เกาะยาว จังหวัดพังงา

- 137** เคยกินไหม...เกลือเคยภูเก็จ
เกลือเคย สูตรพื้นเมืองภูเก็ต
ของกินยามว่าง รับรองจะวางไม่ลง
- 143** น้ำพริกพันวา อร่อยเป็นพันวา
ผลิตภัณฑ์ขึ้นชื่อของชุมชนแหลมพันวา
จังหวัดภูเก็ต
- 148** ยาหนัสดูเก็จ ของเด็ดแห่งอันดามัน
ร่วมอนุรักษ์สายพันธุ์สืบประดุกเก็จ
อุดหนุนสืบประด
ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนสืบประดุกเก็จ
- 153** Happy Goat ซีสมมแพะพิจาปา
ผลิตภัณฑ์จากนมแพะของอัคระฟาร์ม
ฟาร์มแพะต้นแบบของจังหวัดภูเก็ต
- 159** เครื่องดื่มสมุนไพร ชาส้มควาย
จากส้มควายแห่งบ้านกมลา
สู่ผลิตภัณฑ์ชาเพื่อสุขภาพ
- 166** ชะภูเก็จ ของคู่บ้าน จักสานภูมิปัญญา
เรียบง่าย ทนทาน
อัตลักษณ์งานจักสานพื้นเมืองภูเก็ต
- 173** ยิ่งบาติกเพนท์ เรื่องเล่า-เรื่องราว
ศิลปาชีพชุมชนสู่ศิลปะบนผืนผ้า
กว่า 30 ปี กับงานสร้างสรรค์บนผืนผ้า
ครูช่างหัตถศิลป์ ผู้บุกเบิก
ลองผิดลองถูก จนประสบความสำเร็จ
“ผลิตภัณฑ์ผ้าบาติก” เอกลักษณ์ท้องถิ่นอันดามัน
- 183** สบู่กระเจียวเขียว แรงพยายามจากบ้านมาหานิก
ผลผลิตจากการร่วมมือแก้ปัญหาภายในชุมชน
สร้างรายได้และความสามัคคี

KRA- BI

- 22** Handmade Curry Paste -
The Legend of Spiciness
The Original flavor of Baan Khao Ngam, Krabi
 - 30** The Myth of Baan Rai Yai
Handmade Curry Paste
The Handmade Curry Paste
is the Heart of Southern Paste
 - 39** Three Flavored Pickled Fish -
Differences Make Deliciousness
“Meticulously Selected Material
from Krabi Sea and the Splendid Expert Support
from Phuket Rajabhat University
Lead to the Upright Standard Production Process”
 - 48** From The Great Hive
to the Best Skin Health
Honey Nourishing Facial Serum
 - 57** From Pandan to Pandora
From Toei Panan Becoming the Most
Beautiful Basketry Products of Krabi
 - 66** The Palm Kernel Shell-Made Souvenirs
The kernel shells, the trash
that turns into treasure for the locals
in Baan Phaendin Samoe in Krabi
 - 73** From Palm Kernel Shells to Art Pieces
that Represented Krabi
Palm is One of the Economic Crops -
From Worthless Palm Kernel Shells
to OTOP Product
-

PHANG- NGA

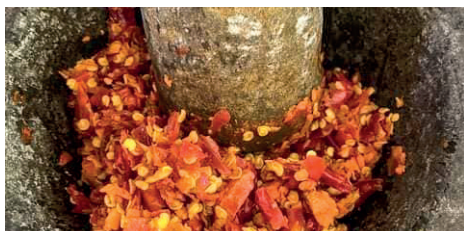
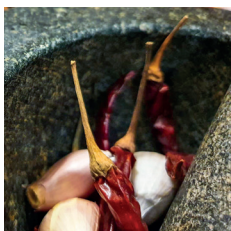
- 80** Baan Khao Tam Non -
The Land of Turmeric
and Beautiful Cave Turmeric:
Local Herbal, Global Benefits
- 90** Anhovy Cookies “Le’ RIMLAY”,
Wicked-Creatively Idea
A Must-Try Product from Yao Noi Island
The First One in the South of Thailand
Who Dares to Be Creative
- 99** Food as Medicine:
Does What You Eat Influence Your Health?
Shampoo Ginger Chili Paste,
Tham Mang Chili Paste
Local Food Identity, Unforgettable Taste,
and More Nutrition
Baan Suan Prik, Phang Nga
- 107** Baan Suan Prik Herbal Chili Paste:
A Tale of the Locals in Phang Nga
Originated by the Locals,
Developed by Phuket Rajabhat University
Local Product to Folk Wisdom Market
- 117** Auntie Gui’s Crispy Miang Kham:
Secret Recipe, Incredible Deliciousness
From Traditional Snacks
to The Community’s Income
- 126** The Straw Bags, Made with Creative Threads
Tam Tua Women’s Basketry Community
Turning Ordinary Straws into Magical Products
- 134** Pak Daeng Tie-Dye Clothes:
The Art on Canvas to OTOP Products
The Art of Nature and the Unique Pattern
The Charm of the Tie-Dye Clothes
of Baan Pak Daeng Koh Yao, Phang Nga

-
- 140** Have You Ever Tried It? ...
Kleua Khoei Phuкеj Paste
Kleua Khoei Paste is an Authentic
and Unforgettable Phuket Recipe
- 146** Nam Prik Panwa, Tasty For Pan-Wa
Proud-to-Present Product
from Panwa Village in Phuket
- 151** Ya-Nud, Phuket Pineapple
A World-Renowned Delicacy
from the Andaman Sea
Conserve Phuket Pineapple
by Supporting Phuket Pineapple
Community Enterprise
- 156** Happy Goat
Goat Cheese Phru Champa (Happy Goat)
Akara Farm's Goat Milk Product
(Phuket Goat Farm Model)
- 163** Garcinia Herbal Tea
From Kamala Garcinia Herbal Tea
to Healthy Beverages for All-Around
- 170** The Buddy of Your House,
the Weaved Baskets
Simplicity and Durable –
Phuket Sha (Weaved Basket)
The Folk Wisdom of Phuket
- 179** Ying Batik Paint
The Groundbreaker
with More Than 30 Years
of Creating an Artwork
on the Fabric Batik Cloth -
The Icon of Andaman
- 186** THE Green Okra Soap –
A Compelling Saga
of Community
and Perseverance
From Problems to Profits

PHU-
KET

โครงการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่น
เพื่อขยายตลาดภูมิปัญญา (University as a Marketplace)
มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต

เรื่องเล่าผลิตภัณฑ์ ชุมชนท้องถิ่นอันดามัน



เครื่องแกงตำมือ... ตำนานแห่งความเผ็ดร้อน รสชาติดั้งเดิม บ้านเขางาม จังหวัดกระบี่

ยศ มัลลัม

เครื่องแกงตำมือของภาคใต้มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวและโดดเด่นไม่เหมือนภูมิภาคอื่น มีรสชาติเข้มข้น จัดจ้านถึงเครื่อง หอมกลิ่นสมุนไพร “เครื่องแกงตำมือบ้านเขางาม” ได้สะท้อนถึงวัฒนธรรมภูมิปัญญาพื้นบ้านที่สืบทอดมาจากรุ่นสู่รุ่น บ่งบอกถึงความเป็นอยู่ที่พอเพียง โดยมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตได้มีส่วนร่วมพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องแกงตำมือแบบสำเร็จรูป เพื่อสร้างอาชีพและรายได้ให้กับชุมชนบ้านเขางาม จังหวัดกระบี่



จุดประกายเครื่องแกงตำมือบ้านเขางาม

คุณวันดี จงรักษ์ ประธานกลุ่มเครื่องแกงตำมือชุมชนบ้านเขางาม เล่าถึงที่มาของผลิตภัณฑ์ว่า “เครื่องแกงตำมือบ้านเขางาม มีจุดเริ่มต้นเมื่อประมาณ ปี พ.ศ. 2559 เริ่มจากการทำเครื่องแกงรับประทานกันในครัวเรือนและแบ่งปันเพื่อนบ้าน เราทำเครื่องแกงตามสูตรโบราณที่ใช้ครกหินในการตำ เพราะจะได้เครื่องแกงที่มีเนื้อละเอียดและหอมกว่าเครื่องแกงทั่วไป แรกเริ่มนั้นชาวบ้านก็ชักชวนกันมาทำเครื่องแกงประมาณ 6 - 7 คน ทำรับประทานกันเองก่อนและแจกคนในหมู่บ้านละแวกนั้น หลังจากนั้นก็เริ่มทำขายจนมีรายได้ดีขึ้น จึงได้มีการจัดตั้งกลุ่ม มีประธานกลุ่ม และมีสมาชิกเพิ่มขึ้นถึง 21 คน และเริ่มทำเครื่องแกงขายจริงจังตั้งแต่นั้นเป็นต้นมา”

ชาวบ้านเขางามทำเครื่องแกงเป็นอาชีพเสริม ส่วนอาชีพหลักคือการทำไร่ ทำสวน เมื่อตั้งกลุ่มได้ก็เริ่มมีการขยับขยายสร้างโรงเรือนเป็นกระท่อมไว้สำหรับเป็นสถานที่ทำเครื่องแกง โดยตั้งอยู่ในบริเวณบ้านของประธานกลุ่ม เป็นสถานที่ไว้ให้สมาชิกได้รวมตัวกัน

เคล็ดลับความหอมของเครื่องแกง

หัวใจสำคัญของเครื่องแกงบ้านเขางามคือการทำตำมือ เพราะการทำมือจะใช้สากกับครกบดทุบลงไปบนเนื้อเครื่องเทศสมุนไพร ตำแน่นๆ ย่ำๆ ซ้ำๆ เนื้อสมุนไพร

จะเหล็กและคลายกลิ้งน้ำมันหอมระเหยออกมา ทำให้เครื่องแกงตำมีเนื้อเครื่องแกงที่น้ำมันกลิ้งหอมเป็นเอกลักษณ์ ผิดกับเครื่องแกงที่ผ่านการปั่นด้วยเครื่อง เนื้อเครื่องแกงจะละเอียดเกินไปและกลิ้งไม่หอมเท่าเครื่องแกงตำมือ

การเลือกวัตถุดิบมาทำเครื่องแกงนั้นก็สำคัญไม่แพ้กัน เริ่มต้นจากการเลือกวัตถุดิบที่มีในหมู่บ้าน สมาชิกในกลุ่มปลูกกันเองบ้าง จะไม่ซื้อหมดทุกอย่าง เป็นการลดต้นทุนและปลอดภัยจากสารพิษ วัตถุดิบหลัก ๆ ได้แก่ พริกแห้งเวียดนาม พริกไทยดำ ต้องเป็นพริกที่ตากแห้งโดยธรรมชาติ ขมิ้นพันธุ์พื้นบ้าน พริกขี้หนู ซึ่งเป็นพริกเม็ดเล็กสายพันธุ์โบราณ รสเผ็ดมาก น้ำมันใช้น้ำมันถั่วเหลืองหรือน้ำมันรำข้าว ล้วนต้องเลือกวัตถุดิบชั้นดี

ส่วนการผลิตนั้น ก่อนหน้านี้ทางกลุ่มยังไม่มีเครื่องบดหยาบ ก็ต้องออกแรงตำมือล้วน ๆ ใช้เวลาประมาณ 15 นาที ต่อ 1 ครก เพื่อให้เครื่องแกงละเอียด ต่อมาเริ่มมีเครื่องบดหยาบมาช่วยทุ่นแรง ลดเวลาตำเหลือ 8 นาที ต่อ 1 ครก จึงทำให้มีกำลังผลิตเครื่องแกงมากขึ้น ในแต่ละสัปดาห์สมาชิกจะรวมตัวกันทำเครื่องแกงอาทิตย์ละ 3 วัน คือ พุธ พฤหัสบดี และศุกร์ ส่วนวันอาทิตย์จะเป็นการเตรียมวัตถุดิบ เพื่อให้ได้เครื่องแกงออกจำหน่ายที่มีความสดใหม่ รสชาติเข้มข้น เผ็ดร้อน มีกลิ่นหอม

ราชภัฏภูเก็ตร่วมพัฒนา เสริมจุดเด่น ลมจุดด้อย

ดร.สัญญา ขอดมณี อาจารย์สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ได้มีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนบ้านเขางาม และค้นพบว่ามียูจุดเด่นที่เป็นเอกลักษณ์ในการผลิตคือ การทำเครื่องแกงโดยใช้ครกหิน แต่จะใช้เวลานานในการผลิต ดังนั้น อาจารย์และทีมงานได้คิดค้นปรับเปลี่ยนขั้นตอนกรรมวิธีการผลิตใหม่ โดยให้ชาวบ้านใช้เครื่องบดหยาบพอประมาณก่อน แล้วจึงใช้ครกหินตำมือในขั้นตอนถัดไป เพื่อให้เครื่องแกงนั้นยังคงมีกลิ่นหอมที่เป็นจุดขายของเครื่องแกงตำมือบ้านเขางาม ซึ่งกรรมวิธีนี้ช่วยให้ผลิตได้เร็วขึ้นและได้ปริมาณที่มากขึ้น อีกทั้งยังคงกลิ่นหอมที่เป็นเอกลักษณ์ของเครื่องแกงตำมือบ้านเขางามไว้ด้วย

ดร.สัญญาเล่าอย่างภาคภูมิใจว่า “เมื่อก่อนชุมชนจะใช้กระตาดแก้วแบบบางห่อเครื่องแกงขาย ทำให้เก็บรักษาเครื่องแกงได้ไม่เกิน 3 สัปดาห์ รวมถึงยังไม่มีเอกลักษณ์ที่ทำให้สะดุดตา คณะทำงานของอาจารย์จึงได้เข้าไปช่วยให้คำปรึกษาแนะนำเรื่องการพัฒนาบรรจุภัณฑ์เครื่องแกง ตั้งแต่การออกแบบและการเลือกใช้วัสดุให้สอดคล้องกับผลิตภัณฑ์เครื่องแกง คณะทำงานได้แนะนำให้ชุมชนเลือกใช้บรรจุภัณฑ์เป็นซองพลาสติกที่มี

ความหนาแน่นมากกว่าเดิม เพราะถ้าเป็นพลาสติกทั่วไปที่ใช้กันตามท้องตลาด เวลาปิดผนึกด้วยความร้อนจะเกิดรอยเกิดรูทำให้อากาศเข้าและเครื่องแกงเสียเร็วขึ้น บรรจุภัณฑ์ที่เป็นพลาสติกหนาจะช่วยทำให้เก็บรักษาเครื่องแกงได้นานขึ้น” นี่คือการตั้งใจของอาจารย์ที่ได้ร่วมพัฒนาเครื่องแกงให้มีประสิทธิภาพมากที่สุด

อ้อยจึงบอกต่อ

เครื่องแกงตำมือบ้านเขางามเป็นสินค้าขายดี มีให้เลือกหลากหลายชนิด ทั้งเครื่องแกงกะทิ เครื่องแกงส้ม เครื่องแกงมัสมั่น เครื่องแกงผัดเผ็ด เครื่องแกงเขียวหวาน โดยจำหน่ายกิโลกรัมละ 150 บาท และยังมีแบบกระปุก กระปุกละ 50 บาท แบบถุง ถุงละ 10 บาท สินค้ามีวางขายตามร้านค้าทั่วไป ในพื้นที่บ้านเขางามและชุมชนใกล้เคียง และยังเพิ่มช่องทางการขายออนไลน์ มีบริการจัดส่งครบคลุมทุกพื้นที่ โดยเฉพาะในสถานการณ์โควิด-19 สามารถสั่งซื้อเครื่องแกงออนไลน์สะดวกสบายและรวดเร็วจัดส่งถึงบ้านพร้อมปรุง

เครื่องแกงตำมือที่เกิดขึ้นด้วยความมุ่งมั่นและตั้งใจของกลุ่มแม่บ้านบ้านเขางาม ที่อยากจะทำรักษาภูมิปัญญาการทำเครื่องแกงดั้งเดิมเอาไว้ บอกกับแรงส่งเสริมจากคณะอาจารย์มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ร่วมมือกันระดมความคิด ช่วยกันแก้ปัญหา เสริมจุดเด่น ลบจุดด้อย ผลิตภัณฑ์เครื่องแกงบ้านเขางามจึงคงไว้ซึ่งเอกลักษณ์ คงรสชาติเผ็ดร้อนและกลิ่นหอมแบบดั้งเดิม ภายใต้รูปลักษณ์ที่ทันสมัย สะดวกซื้อและเก็บรักษาง่ายขึ้น ในอนาคตเราอาจจะได้เห็นเครื่องแกงตำมือบ้านเขางามมุ่งสู่สินค้าระดับประเทศ

- 📍 กลุ่มเครื่องแกงตำมือชุมชนบ้านเขางาม
หมู่ 1 ตำบลบ้านกลาง อำเภออ่าวลึก จังหวัดกระบี่
- ☎ 0980478002
- 📌 เครื่องแกงตำมือกระบี่ โดยชุมชนบ้านเขางาม
- 📞 0980478002

เครื่องแกง ตำมือกระบี่

โดยชุมชนบ้านเขางาม

โทร: 098-0478002 Line : 098-0478002

- ✓ พริกแกงตำมือรสเด็ด
- ✓ กลิ่นหอมน้ำมันระเหย
- ✓ รสแกงไฉ้ เผ็ด จัดจ้าน
- ✓ สดใหม่ทุกวัน ไม่ใส่วัตถุกันเสีย



**RDI
PKRU**
มหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์
Rajabhat Phitsanulok University

มหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์

"มหาวิทยาลัยที่สร้างตัวตนในแบบฉบับของคุณ บนเมืองท่องเที่ยวระดับโลก"



Handmade Curry Paste - The Legend of Spiciness The Original flavor of Baan Khao Ngam, Krabi

Yot Mallum

22

Handmade curry paste from the south is distinct, prominent, has a strong flavor, and is scented with herbs. **“Baan Khao Ngam Handmade Curry Paste”** reflects the culture of folk wisdom and living insufficiency that has been passed down from generation to generation. Phuket Rajabhat University has participated in the product development of ready-made curry paste. It can build a career and bring an income to the Baan Khao Ngam community in Krabi.

THE BEGINNING OF BAAN KHAO NGAM HANDMADE CURRY PASTE

Ms. Wandee Chongrak, the chairman of Baan Khao Ngam Community Handmade Curry Paste Group, addressed the product “Baan Khao Ngam handmade curry paste has started in 2016. The group started initially with 6-7 local people by making curry paste for the family and sharing it with the neighbors. The original recipe for curry paste needs to be pounded with a mortar because you will get a finer curry paste and it will be more aromatic. After that, they started to make curry paste for a business and establish a group that consisted of a chairman and 21 members.

People in Khao Ngam do business in curry paste as an additional career while the main income is from agriculture. When the group formed, they created a location for producing curry paste and gathering the members. This location is close to the chairman's house.

THE SECRET OF AROMATIC CURRY PASTE

The significant step of making curry paste is pounding with a mortar because it can crunch the paste and produce an aroma. Thus, handmade curry paste always has a unique aroma that is different from making by a blender.

The vital ingredients are from the community and grown by the group members. It can reduce the cost and be non-toxic. Nevertheless, there are only a few ingredients that need to be bought outside the community. The main ingredients are, namely; Vietnamese dried chili and black pepper, which must be naturally dried chili, local turmeric, and chili pepper, which is a small pepper, yet very spicy. The last ingredient is soybean oil or rice bran oil.

At first, the group did not have a coarse crusher for making the curry paste, so it was crushed with a mortar, which took around 15 minutes per round. Later, the group had a coarse crusher which spent only 8 minutes per round, so they could produce more curry pastes. The group members will normally come to make the curry pastes three days per week, which are on Wednesday, Thursday, and Friday. Every Sunday, they will come to prepare the ingredients for the next week. This method can make a curry paste that is fresh, tasty, spicy, and aromatic.

PHUKET RAJABHAT UNIVERSITY CO-DEVELOP FOR SUCCEEDING





Dr. Sanchai Yodmanee, a lecturer in the Department of Home Economics, Faculty of Science and Technology, Phuket Rajabhat University, has participated in the product development of the Baan Khao Ngam community. It found the strength that is very unique in the production process by using mortar to make curry paste. Nevertheless, the disadvantage of using mortar is time-consuming, so they have changed the method of crushing by using a coarse crusher first. The second step is pounding with a mortar to retain the aroma of the curry pastes of Baan Khao Ngam. This method can reduce time and can produce more quantities. Moreover, it can retain the aroma of the curry paste, which is the signature of Baan Khao Ngam handmade curry paste.

Dr. Sanchai proudly addressed “In the past, cellophane wrap was used to wrap a curry paste. It could not preserve the curry paste for more than 3 weeks and was unappealing. The research team gave a piece of advice about the packaging of the curry paste. The team suggested the group use a premium plastic bag, which was thicker and more suitable for the curry paste. Considering that the general plastic will be leaked during the sealing process, which can cause spoiled curry paste. Furthermore, the premium plastic bag packaging can preserve the curry paste better and longer.” This is Dr. Sanchai’s intention for the co-development of a higher-quality curry paste.

SCRUMPTIOUS CURRY PASTE

Handmade Curry Paste is the best-seller product from Baan Khao Ngam that has a variety of curry pastes to choose from, such as coconut milk curry paste, Kaeng Som curry paste, and Massaman curry paste, and green curry paste. The price of the curry paste is 150 Baht per Kilogram, a jar of curry paste costs 50 Baht, and a bag of curry paste costs 10 Baht. The curry pastes of Baan Khao Ngam are sold at general shops in the Baan Khao Ngam community and neighbor communities. It is also available online and provides delivery service in all locations. Especially during the pandemic COVID-19, online ordering is very effective.

The Baan Khao Ngam handmade curry paste was created with the determination of the Baan Khao Ngam Group and Phuket Rajabhat University’s team support to maintain the wisdom of pounding the traditional curry paste. They collaborated on thinking, solving a problem, enhancing strengths, and eliminating weaknesses. The product of Baan Khao Ngam could maintain its uniqueness, spicy taste, traditional aroma under a modern appearance, convenience to purchase, and easier to keep. In the future, The Baan Khao Ngam Handmade Curry Paste can be improved to reach a peak at the national level.

-  Baan Khao Ngam Handmade Curry Paste Group
Moo 1, Baan Klang subdistrict, Ao Luek district, Krabi
-  +66980478002
-  www.facebook.com/currypastebybankhaongam
-  +66980478002



เครื่องแกงตำมือบ้านไร่ใหญ่ ตำนานที่ผ่านการตำมือ หัวใจหลักของแกงใต้ คงหนีไม่พ้นความเผ็ดร้อนของเครื่องแกงตำมือ

พิชญ์สิกานต์ สุวรรณโกศัย

ตำนาน หมายถึง เรื่องราวที่เล่าสืบต่อกันมา เป็นเวลานาน แต่สำหรับตำนานที่เรากำลังจะเล่าขานนี้ คือเรื่องของ “เครื่องแกง” ที่ต้องผ่านการตำนานๆ เช่นกัน เครื่องแกงตำมือบ้านไร่ใหญ่ ตำนานบทใหม่ของ ความอร่อย แห่งบ้านไร่ใหญ่ ต่าบลเหนือคลอง อำเภอนเหนือคลอง จังหวัดกระบี่



จุดเริ่มต้นเครื่องแกงตำมือบ้านไร่ใหญ่

คุณดวงใจ ศรีรักษ์ ประธานกลุ่มเครื่องแกงบ้านไร่ใหญ่ เล่าถึงความเป็นมาของสูตรเครื่องแกงที่มีเอกลักษณ์ว่า “ชาวกระเป๋นิยมบริโภคเครื่องแกงที่มาจาก การตำมือ เพราะมีกลิ่นหอมและมีรสชาติเข้มข้น บวกกับ เรามีวัตถุดิบของดี สมุนไพรพื้นบ้านอย่างเช่น ขมิ้น ถ้าทำเครื่องแกงขายน่าจะขายดี” จึงได้มีการก่อตั้ง “กลุ่มเครื่องแกงตำมือบ้านไร่ใหญ่” เป็นการรวมกลุ่มแม่บ้านในหมู่บ้านไร่ใหญ่ หรือ กลุ่มแม่บ้านจามจุรี ตำบลเหนือคลอง อำเภอเหนือคลอง จังหวัดกระบี่

เครื่องแกงตำมือ เอกลักษณ์ที่คงไว้

วัตถุดิบที่ใช้ในการทำเครื่องแกง คือ พริก หัวหอม กระเทียม พริกไทยดำ ตะไคร้ และขมิ้น โดยหาซื้อจากชาวบ้านและตลาดของชุมชน เพื่อเป็นการกระจายรายได้ให้กับชุมชน ซึ่งวัตถุดิบเหล่านี้ล้วนปราศจากสารพิษที่เป็นอันตรายต่อร่างกาย โดยทางกลุ่มผลิตเครื่องแกงออกจำหน่าย 3 ชนิดด้วยกัน คือ เครื่องแกงส้ม เครื่องแกงพริก และเครื่องแกงกะทิ

ขั้นตอนการผลิตก็จะมีการชั่งตวงส่วนผสมตามสูตร จากนั้นนำไปปั่นหยาบ ตามด้วยการตำมือ เครื่องแกงแต่ละชนิดวิธีทำต่างกันที่วัตถุดิบ หัวหอมจะใส่แค่ในเครื่องแกงส้มกับแกงกะทิ เครื่องแกงพริกจะเน้นตะไคร้กับพริกไทยดำ

แม้ปัจจุบันผู้คนนิยมความสะดวกสบาย มีเครื่องปั้นเป็นตัวช่วยให้การทำอาหารสะดวกยิ่งขึ้น แต่กลุ่มแม่บ้านบ้านไร่ใหญ่ยังคงยึดวิธีการทำเครื่องแบบดั้งเดิม คือการตำมือ ใช้ครกกับสากตำเครื่องแกงด้วยแรงคน แม้ว่าจะใช้เวลาในการตำนานกว่าการใช้เครื่องปั้นเครื่องแกงทั่ว ๆ ไป แต่การตำจะทำให้ได้กลิ่นความสด และความหอมของวัตถุดิบมากกว่านำไปปั่นด้วยเครื่องปั้น เพราะการตำจะมีน้ำมันในสมุนไพรออกมา ทำให้มีกลิ่นหอมกว่า และรสชาติอร่อยกว่า

ราชภัฏภูเก็ตกับการพัฒนาเครื่องแกงบ้านไร่ใหญ่

มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตได้มีโครงการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่นเพื่อขยายตลาดภูมิปัญญา โดยอาจารย์กมน กุลนวงศ์ อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ได้มีส่วนร่วมในการส่งเสริมกลุ่มเครื่องแกงตำมือบ้านไร่ใหญ่ ทั้งในเรื่องอุปกรณ์เครื่องครัวที่ใช้ในการผลิต เช่น จัดซื้อครกหินใหม่ให้กับกลุ่มแม่บ้าน เพื่อช่วยให้การผลิตมีความรวดเร็วมากขึ้น และเพื่อเพิ่มรายได้ให้กับทางกลุ่มแม่บ้าน รวมถึงช่วยออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์บรรจุเครื่องแกงให้มีความโดดเด่น ยกกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนให้มีมาตรฐานยิ่งขึ้น

นอกจากนี้ยังได้ช่วยดูแลในเรื่องของการพัฒนาสูตรให้เป็นมาตรฐาน ศึกษาวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์ หาหนทางเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาให้ดียิ่งขึ้น โดยถ้าเก็บเครื่องแกงไว้ในตู้เย็นจะเก็บได้ประมาณ 6 เดือน รสชาติความเผ็ดจะน้อยลง แต่กลิ่นและสีเครื่องแกงยังเหมือนเดิม หากเก็บไว้ที่อุณหภูมิห้องไม่แช่เย็นจะเก็บได้ประมาณ 1 เดือน

ผลิตภัณฑ์ชุมชนสร้างรายได้แก่ชุมชน

เครื่องแกงที่ผลิตออกมาจะนำไปวางจำหน่ายในร้านค้ากระจายทั่วบริเวณชุมชน รวมทั้งร้านค้าในจังหวัดกระบี่ และยังมีช่องทางการสั่งซื้อออนไลน์ผ่านทางแอปพลิเคชัน Shopee และ Lazada อีกด้วย โดยขนาดบรรจุมีหลายขนาดให้เลือกซื้อ ทั้งขนาดเล็ก 100 กรัม ราคา 20 บาท เหมาะสำหรับการรับประทาน 1 - 2 คน ขนาดกลาง 500 กรัม ราคา 75 บาท เหมาะสำหรับการรับประทาน 3 - 5 คน และขนาดใหญ่ 1,000 กรัม ราคา 150 บาท เหมาะสำหรับการนำไปปรุงอาหารสำหรับคนจำนวนมาก เช่น งานเลี้ยงต่าง ๆ เป็นต้น

ส่วนรายได้จากการจำหน่ายเครื่องแกง คุณดวงใจเล่าให้ฟังเพิ่มเติมว่า “รายได้จากการขายเครื่องแกงจะจัดสรรปันส่วนให้กับสมาชิกสภาละ 1 ครั้ง

แต่ละคนได้ส่วนแบ่งรายได้ไม่เท่ากัน แล้วแต่ว่าใครมีเวลามากหรือน้อยมาลงแรง
ช่วยกันตำเครื่องแกง ซึ่งรายได้ส่วนนี้ก็ช่วยเป็นค่าใช้จ่ายภายในครอบครัวได้”

เครื่องแกงที่ดีต้องคงไว้ซึ่งความสดใหม่ของวัตถุดิบ กลิ่นหอมและ
รสชาติเผ็ดร้อนจากสมุนไพรนานาชนิด นอกจากจะทำให้อาหารอร่อยแล้ว ยัง
มีประโยชน์ต่อร่างกาย เครื่องแกงตำมือบ้านไร่ใหญ่จึงใส่ใจกับกระบวนการผลิต
แบบดั้งเดิม เครื่องแกงระดับตำนานที่ผ่านการตำมือ

- 📍 กลุ่มเครื่องแกงบ้านไร่ใหญ่
เลขที่ 100 หมู่ 1 ตำบลเหนือคลอง อำเภอเหนือคลอง จังหวัดกระบี่
- ☎ 0871586497
- 📌 เครื่องแกงตำมือบ้านไร่ใหญ่



เครื่องแกงตำมือ บ้านไร่ใหญ่

เครื่องแกงตำมือบ้านไร่ใหญ่
มีเครื่องแกง 3 อย่างคือ
เครื่องแกงส้ม เครื่องแกงพริก
และเครื่องแกงกะทิ



เครื่องแกงมีให้เลือกหลายขนาด
ขนาดเล็ก 100 กรัม 20 บาท
ขนาดกลาง 500 กรัม 75 บาท และ
ขนาดใหญ่ 1,000 กรัม 150 บาท



สนใจอุดหนุนเครื่องแกงตำมือบ้านไร่ใหญ่
จังหวัดกระบี่ สามารถติดต่อได้ที่
เพจ Facebook : เครื่องแกงตำมือบ้านไร่ใหญ่
ของดีเมืองกระบี่
ติดต่อหมายเลขโทรศัพท์ : 087-1586497
หรือสามารถสั่งซื้อได้ที่ Shopee และ Lazada



RDI
PKRU

มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต

"มหาวิทยาลัยที่สร้างตัวตนในแบบฉบับของคุณ บนเมืองท่องเที่ยวระดับโลก"



The Myth of Baan Rai Yai Handmade Curry Paste The Handmade Curry Paste is the Heart of Southern Paste

Pitchsikarn Suwankosai

A myth means a story that has been told from generation to generation for an age. The Baan Rai Yai handmade curry paste is one of the myths of deliciousness from Nuea Klong district, Krabi.

THE BEGINNING OF BAAN RAI YAI HANDMADE CURRY PASTE

Ms. Duangjai Srirak, the chairman of the Baan Rai Yai Curry Paste Group, told that "Krabi people like to eat a handmade curry paste because it has an aroma and a strong taste. Moreover, there are many splendid local ingredients and herbs in the area like turmeric. As the result, there is a group called "**Baan Rai Yai Handmade Curry Paste Group**" in which the members of the organization are housewives from the Baan Rai Yai or Chamchuri communities in Nuea Klong district, Krabi.

THE UNIQUENESS OF HANDMADE CURRY PASTE

The ingredients of curry paste are chili, onion, garlic, black pepper, lemongrass, and turmeric. These ingredients are non-toxic and can be bought from the locals. For that reason, this is the way of dispersing revenue to the community. There are three types of curry paste in the group, namely; Kaeng Som curry paste, red curry paste, and coconut milk curry paste.

To make the curry paste, measure the ingredients according to the recipe, then blend them perfectly. Each type of curry paste has different ingredients, for example, an onion will be the ingredient in Kaeng Som and coconut milk curry pastes, while lemongrass and black pepper are used in red curry paste.

Although many individuals now use blenders for convenience, the Baan Rai Yai Group still pounds by hand. Pounding the components with a mortar produces oil, and the scent from the oil is more delightful than using a blender.

PHUKET RAJABHAT UNIVERSITY:

THE PRODUCT DEVELOPMENT FOR BAAN RAI YAI CURRY PASTE

Ajarn Phakamon Kulnuwong, a lecturer in the Department of Home Economics, Faculty of Science and Technology, Phuket Rajabhat University, has started a project to elevate product standards in a local community to expand the wisdom market. From the project, she has facilitated the Baan Rai Yai Handmade Curry Paste Group in regard to kitchen equipment for production, such as purchasing a new mortar for the group, and she also has supported them with packaging design to make it more attractive and better quality.

Furthermore, she has developed a recipe standard, the quality of the product, and the method to extend the product's lifespan. This curry paste can be stored at room temperature for a month and in a refrigerator for 6 months with a less spicy taste, but its aroma and color will still remain the same.




INCOME FOR THE COMMUNITY

These curry pastes are sold at the general shop in Krabi. Moreover, it can be ordered online through Shopee and Lazada applications as well. There are many sizes of packages with the different prices, such as a small size (100 grams) for 20 Baht, which is suitable for 1-2 portions, a middle size

(500 grams) for 75 Baht, which is suitable for 3-5 portions, and a big size (1,000 grams) for 150 Baht, which is suitable for a party.

Ms. Duangjai told that "The income from selling the curry paste will be shared with all group members once a week. Each person will not get the same amount of money according to the time which they spend with the group. This income can help them with the expenditure in the family."

A splendid curry paste should be fresh, aromatic, and have a spicy taste from the herbs. In addition, it can make food more delicious and healthier. The curry paste of Baan Rai Yai is meticulously made in every process.

-  Baan Rai Yai Curry Paste Group
100 Moo 1, Nuea Klong subdistrict, Nuea Klong district, Krabi
-  +66871586497
-  www.facebook.com/spices.81130



ปลาสามรสบ้านนานอก
ความแตกต่างสร้างความอร่อย
เรียนรู้การผลิตปลาสาม
ที่คัดสรรวัตถุดิบจากทะเลกระบี่
ผ่านกรรมวิธีการผลิตที่ได้มาตรฐาน
โดยการสนับสนุนจากมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต
รัตติยา สุวรรณเวลา

ปลาสาม เป็นเมนูที่นิยมรับประทานในหลากหลายภูมิภาคของไทย ปลาสามส่วนใหญ่จะมีรสชาติเปรี้ยวหรือที่ภาษาถิ่นเรียกว่า สาม นึกภาพปลาสามทอดร้อน ๆ กับข้าวสวยสักจาน คงจะทำให้ใครต่อใครน้ำลายสอกันบ้าง “ปลาสามสามรส” ยังเป็นเมนูสร้างรายได้ให้แก่ กลุ่มสามมาชีฟบ้านนานอก ซึ่งใช้เวลาว่างจากการทำอาชีพการเกษตรมาสร้างผลิตภัณฑ์ของชุมชน ที่อร่อยไม่เหมือนที่ไหน จนอยากบอกต่อให้ได้ลิ้มลอง

จุดเริ่มต้นของความต่าง

ที่มาของรสชาติของปลาซัมนั้น เกิดจากการนำปลาไปหมักกับเกลือและข้าวคั่วเป็นระยะเวลาจนทำให้เกิดรสชาติเปรี้ยว ซึ่งการหมักแบบนี้เป็นวิธีที่ทำกันโดยทั่วไป รสชาติก็จะไม่แตกต่าง ไม่มีเอกลักษณ์ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านนอกรต้องการสร้างผลิตภัณฑ์ปลาซัมนี่มีเอกลักษณ์ จึงได้คิดค้นวิธีการหมักปลาซัมนี่แตกต่างจากเจ้าอื่น ๆ

จะพลอย หรือ คุณพลอยสุดา เหล่าเส้น ประธานกลุ่มสมาชิพบ้านนอกร เล่าให้ฟังว่า ตนเป็นคนที่มีรักในการทำงานเพื่อชุมชน และชอบการทำอาหาร จึงมองหาผลิตภัณฑ์ที่จะช่วยสร้างความโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์ให้กับชุมชน และสามารถสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชนอีกทางหนึ่งด้วย

“เริ่มต้นจากการมองว่าหมู่บ้านบ้านนอกรเป็นหมู่บ้านที่มีรายได้หลักจากการทำการเกษตร และการทำบ้านเช่า โดยผู้ที่มาเช่าส่วนใหญ่จะเป็นนักศึกษา มหาวิทยาลัย ที่ต้องการอาหารที่ปรุงง่าย สะดวก รวดเร็ว เก็บได้นานไม่เน่าเสียเร็ว จึงคิดว่าปลาซัมน่าจะขายได้ดี เพราะตอบโจทย์กับความต้องการของลูกค้ากลุ่มเป้าหมาย”

กรรมวิธีการผลิตที่แตกต่างไม่ซ้ำ ทำให้อร่อยเด็ด

เบื้องหลังของปลาซัมนแสนอร่อย กลุ่มสมาชิพบ้านนอกรเลือกใช้ปลาทะเลตัวเล็กซึ่งเป็นปลาสายพันธุ์เดียวกันกับปลาทุ ชื่อมาจากแพในจังหวัดกระบี่ นำปลาดตัวเล็กตัวน้อยที่ได้มาให้ทางกลุ่มช่วยกันตัดหัวตัดหางแล้วไปหมักกับซอสที่เคี่ยวจากน้ำตาล 3 ชนิด ได้แก่ น้ำตาลทราย น้ำตาลมะพร้าว และน้ำตาลอ้อย เพิ่มซอสปรุงรสฝาเขียว แล้วเคี่ยวต่ออีกหน่อยก็จะได้เป็นซอสลับฉบับบ้านนอกรที่มีรสชาติหวาน ๆ เค็ม ๆ

ขั้นตอนการหมักก็ใส่กระเทียมโขลกแหลก ๆ ลงไปด้วยเพื่อดับกลิ่นคาวของปลา จะหมักปลากับน้ำซอสไว้ประมาณ 4 วัน 4 คืน หลังจากนั้นเทน้ำซอสออกให้หมดแล้วจึงใส่ข้าวคั่วหมักต่ออีก 4 วัน 4 คืน หากอยากได้ความ

เปรี้ยวเพิ่มขึ้นก็สามารถหมักต่อได้อีก แต่โดยรวมแล้วต้องใช้เวลาในการหมัก 8 วัน เป็นระยะเวลาที่เหมาะสม จึงจะได้กลายมาเป็นปลาซั้มที่มีรสชาติสามารถกลมกล่อม อร่อยชวนรับประทาน

เผยเคล็ดลับความอร่อยที่เป็นเอกลักษณ์

กรรมวิธีการผลิตปลาซั้มที่มีความแตกต่าง เกิดจากสมาชิกของกลุ่ม ทั้งสังเกตทั้งลองชิม มองหาจุดด้อยของปลาซั้มทั่วไปพบว่ารสชาติยังไม่อร่อย จึงได้ลองหาวิธีแก้ไข ลองผิดลองถูก จนพบวิธีที่ทำให้ปลาซั้มบ้านนอกรสชาติอร่อยลงตัว

ปลาสดจากทะเลกระบี่ เป็นปลาที่มีกลิ่นคาวน้อยกว่า และไม่มีการกลืนสาบดินเลยเมื่อเทียบกับปลาน้ำจืด ปลาทะเลจะมีก้างปลาที่นุ่มกว่าปลาน้ำจืด ยิ่งหากกลุ่มสมาชิกบ้านนอกรู้จักปลาตัวเล็ก แม้จะหมักปลาไว้เพียง 8 วัน ก้างปลาก็จะนุ่มเคี้ยวได้ทั้งตัวไม่ติดคอแน่นอน

รสชาติ ปลาซั้มทั่วไปจะมีรสชาติเค็มและเปรี้ยวจัด แต่ปลาซั้มบ้านนอกรจะมีรสหวานมาเติมเต็มให้รสชาติมีความอร่อยกลมกล่อมมากขึ้น เป็นปลาซั้มสามารถรส คือ เค็ม เปรี้ยว หวาน

กลิ่น จากการหมักจะเป็นกลิ่นที่ไม่เปรี้ยวฉุนรุนแรงหากเปรียบเทียบกับปลาซั้มที่อื่น เพราะใช้เวลาในการหมักระยะสั้น ๆ เพียง 8 วัน จึงทำให้รับประทานได้สะดวก ไม่มีกลิ่นเปรี้ยวฉุนใจ

ปลอดภัย ปลาซั้มบ้านนอกรู้ใช้ระยะเวลาหมักสั้น ๆ ความเข้มข้นของการหมักน้อย ทำให้ผู้ที่มีการแพ้ของหมักดอง หรือเป็นโรคเบาหวาน ก็สามารถรับประทานได้อย่างสบายใจ

ประโยชน์ต่อร่างกาย ปลาซั้มมีทั้งโปรตีน ไขมัน โดยเฉพาะกรดอะมิโนที่จำเป็นต่อร่างกาย เช่น แอล-อาร์จินีน กรดกลูตามิก อะลานีน ที่เกิดจากการย่อยโปรตีน และยังมีการศึกษาว่าจุลินทรีย์กรดแล็กติกบางตัวยังช่วยลดสารจำพวกไบโอเจนิคเอมีนซึ่งเป็นสารสังเคราะห์ซึ่งก่อให้เกิดภูมิแพ้ ซึ่งจะพบได้ในเนื้อสัตว์และอาหารหมักดอง เช่น คาดาวเออริน รวมทั้งยังสามารถยับยั้งจุลินทรีย์ก่อโรคบางชนิดได้ (Kongkiattikajorn, 2015)

ไม่หยุดพัฒนาเพื่อสิ่งที่ดีที่สุด

ปลาซั้มรุ่นแรก ๆ ที่ออกสู่ท้องตลาดให้คนบ้านนอกรู้ได้ลองลิ้มชิมรส ก็จะเป็นปลาซั้มตัวน้อยที่อยู่ในถุงแกงสีใสมัดด้วยยางรัดที่ปากถุง แล้วมีสติ๊กเกอร์แปะที่ถุงว่าปลาซั้มบ้านนอกร และยังไม่มีมีการตรวจหาเชื้อใด ๆ ไม่ว่าทางด้านกายภาพ และทางด้านจุลินทรีย์ เพราะชาวบ้านยังไม่ได้เข้าถึง

องค์ความรู้ทางด้านวิชาการเท่าที่ควร จนกระทั่งเมื่อทางมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต โดยสถาบันวิจัยและพัฒนา ที่สนับสนุนส่งเสริมให้บริการความรู้ด้านวิชาการเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นสู่ความยั่งยืน ได้ยื่นมือเข้ามาสนับสนุนกลุ่มสัมมาชีพบ้านนานอกในการผลิตปลาสามสามรส โดยมีคณะอาจารย์ผู้เชี่ยวชาญและนักศึกษาวិศวรรสงครามลงพื้นที่ชุมชนร่วมพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐาน

อาจารย์ณัฐยววรรณ พิชัยยุทธ อาจารย์สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต เล่าถึงที่มาของโครงการว่า “จุดเริ่มต้นเกิดจากโครงการพัฒนาชุมชนของสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ที่อยากจะเข้าไปช่วยในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมาตรฐานทางวิชาการด้านโภชนาการอาหาร เมื่อได้ลงพื้นที่เข้าไปในชุมชนแล้วทำให้ได้เห็นถึงความมุ่งมั่นตั้งใจของคนในชุมชน ในการร่วมกันพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์ให้มีความโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์”

สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต โดยมีตัวแทนคือ อาจารย์ณัฐยววรรณและกลุ่มนักศึกษาวิศวรรสงครามได้พัฒนาปลาสามสามรสร่วมกับกลุ่มสัมมาชีพบ้านนานอก ด้วยการศึกษาวิธีการทำจากชาวบ้านและทดลองทำทุกขั้นตอน โดยได้ทำการค้นคว้าหาข้อมูลกระบวนการผลิต และทำการปรับปรุงผลิตภัณฑ์ให้มีความเหมาะสม สะอาด ปลอดภัย ถูกสุขอนามัยตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

ทั้งทางด้านคุณภาพในด้านกายภาพและด้านการควบคุมการเติบโตของจุลินทรีย์ การศึกษาอายุการเก็บรักษาให้ได้มาตรฐาน มีการตรวจเชื้อและการคำนวณคุณค่าทางโภชนาการ ใช้การบรรจุแบบสุญญากาศให้คงคุณภาพ และสามารถป้องกันการเกิดเชื้อโรคต่าง ๆ ทำให้เก็บปลาสามไว้ได้นานขึ้นและพกพาสะดวกยิ่งขึ้น

ด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์ได้รับความร่วมมือจาก อาจารย์พฤทธิพงษ์ ทุมขาว อาจารย์ประจำสาขาวิชาออกแบบผลิตภัณฑ์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้มีความสวยงาม ช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้าได้เป็นอย่างดี กลายมาเป็นผลิตภัณฑ์ปลาสามบ้านนานอก ที่มีความอร่อยสามรส เป็นผลิตภัณฑ์ชุมชนที่ได้มาตรฐาน ลูกค้ายืนยันในความสะอาดปลอดภัยทั้งหมดที่กล่าวมานี้เกิดจากการสนับสนุนของสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต และความร่วมมือของสมาชิกกลุ่มสัมมาชีพบ้านนานอก



ปลาสามสามบ้านนอก ไม่ได้มีคุณค่าแค่ความอร่อย แต่เป็นความมุ่งมั่นตั้งใจของคนในชุมชน เพื่อให้เกิดผลิตภัณฑ์ชุมชนที่มีคุณภาพ สร้างรายได้ให้กับสมาชิก ที่สำคัญคือได้สร้างองค์ความรู้ที่เป็นประโยชน์ต่อการศึกษ เพื่อสร้างทรัพยากรบุคคลที่มีคุณภาพกลับคืนสู่ชุมชนต่อไป

- 📍 กลุ่มสามสามบ้านนอก
หมู่ 11 ตำบลกระปี่น้อย อำเภอเมือง จังหวัดกระบี่
- ☎ 0980478002 (คุณพลอยสุตา เหล่าเส็น)
- 📍 ปลาสาม บ้านนอก

ปลาส้มบ้านน่านอก

อร่อย 3 รสจากปลาสดทะเลกระบี่

จากความอุดมสมบูรณ์ของท้องทะเลจังหวัดกระบี่ ทำให้มีปลาเล็ก ปลาใหญ่ ให้ทานตลอดทั้งปีไม่มีขาด ทางกลุ่มสมาชิกบ้านน่านอก จึงได้นำปลาสดๆ จากท้องทะเลกระบี่มาผสมผสานกับการใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการถนอมอาหารนั่นคือการทำปลาส้ม ที่นำปลามาหมัก กับซอสสับปะรดบ้านน่านอกกับข้าวคั่ว กลายเป็น ปลาส้มบ้าน 3 รสบ้านน่านอก ความอร่อยที่ไม่ซ้ำกับปลาส้มที่พบในประเทศ

มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ช่วยพัฒนา สร้างคุณค่าผลิตภัณฑ์ชุมชน



มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต โดย สถาบันวิจัยและพัฒนา ที่สนับสนุนส่งเสริมให้บริการ ความรู้ด้านวิชาการเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นสู่ความยั่งยืน ได้ยื่นมือเข้ามาสนับสนุน กลุ่มสมาชิกบ้านน่านอกในการผลิตผลิตภัณฑ์ปลาส้ม โดยมีคณะอาจารย์ผู้เชี่ยวชาญ และนักศึกษาคณะวิศวกรรมศาสตร์ที่ช่วยกันพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐาน

อาจารย์ณัฐวารวรรณ พิชัยยุทธ อาจารย์สาขาเทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต เล่าให้ฟังว่า "จุดเริ่มต้นของการพัฒนาเกิดจากอยากจะทำไปช่วยในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีมาตรฐานทางวิชาการด้านโภชนาการอาหาร เมื่อได้ลงพื้นที่ชุมชน แล้วทำให้ได้เห็นถึงความมุ่งมั่นตั้งใจของคนในชุมชนในการร่วมกันพัฒนาต่อ ยอดผลิตภัณฑ์ให้มีความโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์"



"โดยได้ทำการค้นคว้าหาข้อมูลกระบวนการผลิตและทำการปรับปรุงผลิตภัณฑ์ให้มีความเหมาะสม สะอาด ปลอดภัย ถูกสุขอนามัยตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ทั้งทางด้านคุณภาพในด้านกายภาพ และด้านการควบคุมการเติบโตของจุลินทรีย์ การศึกษาอายุการเก็บรักษาให้ได้มาตรฐาน มีการตรวจ เชื้อและการคำนวณคุณค่าทางโภชนาการ การออกแบบโดยอาจารย์พฤทธิพงษ์ ฟูฒขาว อาจารย์ ประจำหลักสูตรออกแบบผลิตภัณฑ์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีให้บรรจุภัณฑ์ที่มีความสวยงาม โดยใช้การบรรจุแบบสุญญากาศให้คงคุณภาพ และสามารถเก็บรักษาได้ในระยะเวลาที่นานยิ่งขึ้น"

"ทำให้สามารถเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชนที่ได้มาตรฐาน นับใจในความสะอาดปลอดภัย บรรจุภัณฑ์ที่แข็งแรง ผ่านระบบสัญญาการป้องกันการเกิดเชื้อโรคต่างๆ ทำให้เก็บปลาสดไว้ได้นานและพกพาสะดวกยิ่งขึ้น การออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่สวยงามช่วยเพิ่มมูลค่า ให้กับสินค้าได้เป็นอย่างดี"



ทั้งหมดที่กล่าวมานี้เกิดจากการสนับสนุนของสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต และความร่วมมือเป็นอย่างดีของสมาชิกชุมชนกลุ่มสมาชิกบ้านน่านอก



RPU
RAJABHAT PHUKET UNIVERSITY

มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต

"มหาวิทยาลัยที่สร้างตัวตนในแบบฉบับของคุณ บนเมืองท่องเที่ยวระดับโลก"



**Three Flavored Pickled Fish -
Differences Make Deliciousness
“Meticulously Selected Material
from Krabi Sea and the Splendid Expert Support
from Phuket Rajabhat University
Lead to the Upright Standard Production Process”**

Rattiya Suwanwela

39

Pickled Fish is a popular dish eaten in many regions of Thailand with the sour taste makes it mouthwatering even when we imagine it. “Three-Flavored Pickled Fish” is the product that generates income for Baan Na Nok Occupational Group that takes time off from farming to develop community products - It’s delicious like no other place can offer to you.

THE INITIAL TO BE DIFFERENT

The sour taste of the pickled fish is caused by marinating fish with salt and roasted rice for a long time until it has a sour taste. This common fermentation method leads to resembling and really common

taste. Baan Na Nok Community Enterprise would like to create extraordinary tastes and offer exceptional consumer experiences so they have tried a unique method of fermenting fish.

Ja Ploy (Ja – Phuket dialect means “sister”) or Khun Ploysuda Laosen, the president of Baan Na Nok Occupational Group told that she has devoted herself to working with the community and has been passionate about cooking as a result she tried to create an exclusive product for the community that could generate income for the community simultaneously.

“At first, the main income of Baan Na Nok was from farming and house rental. Most of the tenants are university students who want food that is easy to cook, convenient, can be stored for a long time, and does not spoil so quickly. I think that pickled fish is suitable and meet their needs and should be able to sell very well” Khun Ploysuda said enthusiastically.

DIFFERENT METHODS

MAKE ITS UNEQUALLED SAVORINESS AND DELICIOUSNESS

Baan Na Nok Occupational Group chooses a small fresh fish, which is the same species as mackerel from a raft in Krabi. The group members helped to cut off the fish's head and tail and then marinated it with a sauce that is simmered from 3 types of sugar, which are granulated sugar, coconut sugar, and cane sugar. Finally added a Golden Mountain Green Cap seasoning sauce. Simmer for a bit of time to get a sweet and salty unique sauce of Baan Na Nok – the second to none secret recipe.

The fermentation process starts by putting crushed garlic to deodorize the fishy smell. Marinating the fish with the prepared sauce for 4 days and 4 nights, then pour out the sauce thoroughly. Then add fermented roasted rice for another 4 days and 4 nights. If you want more sourness, you can continue to ferment more than that but normally takes only 8 nights to finish this process, which is a good amount of time. It will become a fish with three mellow flavors – It is scrumptious, palatable, and toothsome!

REVEAL THE SECRET OF DELICIOUSNESS AND UNIQUENESS

The different methods in the fermentation were improved from time to time by observing and tasting. The group members have tried to figure out the one and the only unique way to push Baan Na Nok pickled fish to be outstanding and delicious like no other.

Fresh fish from Krabi sea is less odor and their fishbone softer when compared with freshwater fish. The group chose the small fish to make pickled

fish and fermented them for only 8 days but their bone is soft and chewable. No need to worry about fishbone getting stuck in the throat.

Normally pickled fish will have salty and biting sour as vinegar but pickled fish from Baan Na Nok also have a mildly sweet taste which makes this product mellow and becomes three-flavored pickled fish.

Baan Na Nok pickled fish's smell is so mild when compared with others because of using a short period of time in fermenting. It does not have a rancid smell that bothers your appetizing.

Safety – for those who are allergic to pickled or fermented foods since it is lower in acid, which will increase if you ferment them for a long time. Moreover, those people with diabetes also can consume it as well.

Nutritious Benefits – pickled fish contain proteins, fats, and especially amino acids that are essential for the body, such as L-Arginine. Glutamic acid and Alanine that caused by protein digestion. In addition, it has also been studied that some lactic acid microorganisms also help reduce biogenic amine, an allergenic bio-synthetic substance. It is found in meat and fermented foods and can also suppress certain pathogenic microorganisms (Kongkiattikajorn, 2015).

NEVER STOP IMPROVING, THE MASTER OF PICKLED FISH

41

At first, pickled fish from Baan Na Nok was packed in a clear plastic bag then wrapped with a rubber band and stuck the Baan Na Nok Pickled Fish's sticker on that bag. There did not have an infection detection both physically and microorganisms because the villagers have not yet access to the hygienic knowledge they should have. Until the support from Phuket Rajabhat University has reached them, by encouraging and promoting the villagers to gain more knowledge for local sustainable development.

Ajarn Nattayawan Phichaiyuth, a lecturer from the Food Science and Technology Department in the Faculty of Agricultural Technology at Phuket Rajabhat University, told with an ecstatic voice "The initial point of this project started from the Research and Development Institute, Phuket Rajabhat University that would like to take a vital part in improving the local product to ensure their standard, entrust the customers, and encourage the locals to be involved in this project."

The Research and Development Institute, Phuket Rajabhat University by Ajarn Nattayawan and social engineer lend a helping hand to Baan Na Nok Occupation Group. They learned and tried every step together with the villagers

and did the research about the production process and how to improve the product to be appropriate, clean, safe, and hygienic according to community product standards.

Moreover, they also studied how to prolong the storage period by improving physical quality and microbial growth control to meet the standards. They also provided infection testing and calculation of nutritional benefits to guarantee the quality and safety matters with vacuum packing which extends the storage period and easy to grab and go.

The product and packaging design were cooperated by Ajarn Pruetthiphong Putkhao, a lecturer in the Product Design Program, Faculty of Science and Technology. Considering that the beautiful and outstanding packaging can increase the product's value. It has become a three-flavored pickled fish from Baan Na Nok which are delicious to consume, safely to serve, and confident in sharing with family. All mentioned above are the result of the support from the Research and Development Institute at Phuket Rajabhat University and the cooperation of members of Baan Na Nok Occupational Group.

Baan Na Nok pickled fish is not only delicious and savory, but it is the result of the willingness of the community. This product not only generates an income for the villagers but also increases explicit knowledge of the villagers who are vitally necessary resources and becomes a sustainable development for the community.

- 📍 Baan Na Nok Occupational Group
Moo 11, Krabi Noi subdistrict, Mueang district, Krabi
- ☎ +66980478002 (Khun Ploysuda Laosen)
- 📘 www.facebook.com/ปลาสาม-บ้านนาออก-108515595132747



จากรวงผึ้งสู่เซรั่ม เซรั่มบำรุงผิวหน้าจากน้ำผึ้ง ชุมชนบ้านเขาค้อม จังหวัดกระบี่

รุ่งทิพย์ ชลารัตน์

น้ำผึ้ง สิ่งมหัศจรรย์มากคุณค่า เพราะเกิดจากการที่ผึ้งงานดูดน้ำหวานจากเกสรดอกไม้มานานาชนิด ผ่านกระบวนการย่อยภายในตัวผึ้ง เมื่อผึ้งบินกลับรังก็จะคายน้ำหวานที่ย่อยแล้วมาเก็บไว้ น้ำผึ้งที่ได้จะถูกทำให้ความชื้นลดลงจนเข้มข้น จากนั้นผึ้งจะปิดหลอดรวงผึ้งเพื่อเก็บน้ำหวานไว้เป็นอาหารสำรองในรัง น้ำผึ้งจึงเต็มไปด้วยคุณประโยชน์ เป็นทั้งยา และอาหารชั้นดี วิสาหกิจชุมชนเลี้ยงผึ้งโพรงบ้านเขาค้อม จังหวัดกระบี่ จึงนำเอาน้ำผึ้งมาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ “เซรั่มน้ำผึ้ง” สร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจให้แก่คนในชุมชน



มุงมัน ตั้งใจ เพิ่มรายได้ให้ชุมชน

ชาวชุมชนบ้านเขาค้อม หมู่ 6 ตำบลเขาคราม อำเภอเมือง จังหวัดกระบี่ มีการรวมตัวกันตั้งกลุ่มเกษตรกร เพื่อเลี้ยงผึ้งโพรง สร้างรายได้เสริมเนื่องจากอาชีพหลัก การทำสวนยางพารา และปาล์มน้ำมัน ผลผลิตราคาตกต่ำ โดยมี นายสันต์ สมบูรณ์ ประธานชุมชนเป็นผู้นำร้องในการ เพาะเลี้ยงผึ้งโพรง นายสันต์เล่าว่า “ลงทุนปีแรกลองผิด ลองถูก ขาดทุนบ้าง แต่เมื่ออย่างเข้าปีถัดไปก็เริ่มได้กำไร พอที่จะสามารถจุนเจือครอบครัวได้”

น้ำผึ้งเดือนห้าจากป่าบ้านเขาค้อม

นายสันต์เล่าต่อไปว่า “ในเดือนพฤษภาคมของทุกปี ชาวบ้านในชุมชนจะมีการรวมตัวกันเพื่อเก็บน้ำผึ้ง เพราะ ในช่วงนี้ผึ้งโพรงที่เลี้ยงไว้กำลังให้ผลผลิตที่สมบูรณ์มากที่สุด อีกทั้งผลไม้เริ่มออกดอกหลายชนิด ซึ่งทำให้ผึ้งสามารถ หาเกสรดอกไม้ได้ดี และที่สำคัญกำลังเริ่มย่างเข้าสู่ฤดูฝน จึงต้องเร่งเก็บน้ำผึ้งก่อนที่จะฝนจะตกชุก เพื่อให้ได้น้ำผึ้งโพรง ที่มีคุณภาพดี อีกทั้งยังเป็นที่ต้องการของลูกค้า น้ำผึ้งที่ได้ สามารถเก็บไว้ได้นานเป็นปี ๆ เลยทีเดียว”

ความหวานจากธรรมชาติ เปี่ยมคุณค่ามากประโยชน์

ในยูคาลิปต์โบราณน้ำผึ้งถูกนำมาเป็นส่วนผสมในเครื่องสำอางและใช้บำรุงผิว เพราะน้ำผึ้งมีคุณสมบัติในการต่อต้านเชื้อแบคทีเรีย “ไฮโดรเจนเพอร์ออกไซด์” สารชนิดนี้สามารถกำจัดเชื้อโรคได้โดยไม่ทำลายเนื้อเยื่อ ทำให้น้ำผึ้งถูกนำมาใช้เพื่อรักษาโรคผิวหนังรวมถึงบำรุงความงามอีกด้วย น้ำผึ้งยังมีสารที่ให้ความชุ่มชื้นแก่ผิว มีสารต้านอนุมูลอิสระ ช่วยป้องกันแสงแดดและรังสียูวี และยังช่วยเสริมสร้างเซลล์ผิวให้แข็งแรง นุ่มเนียนอีกด้วย

แค่เปลี่ยนความคิด ชีวิตก็เปลี่ยน

การเลี้ยงผึ้งโพรงของชุมชนบ้านเขาค้อมนั้นประสบความสำเร็จและน้ำผึ้งบ้านเขาค้อมก็มีชื่อเสียงเป็นที่ยอมรับในคุณภาพ นายสันต์ และชาวบ้านในชุมชนบ้านเขาค้อมจึงมีความคิดที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์จากน้ำผึ้งให้มีความหลากหลายมากขึ้นโดยนำน้ำผึ้งมาแปรรูป

“โอเคียเกิดจากภรรยาของผมเข้าร้านสะดวกซื้อ แล้วเห็นครีมบำรุงผิวยี่ห้อต่าง ๆ วางขายมากมายเยอะไปหมด จึงมาปรึกษากันและเกิดความคิดว่าน่าจะนำน้ำผึ้งของเรามาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ด้านความงามได้” นายสันต์เล่าถึงการจุดประกายเพื่อต่อยอดของดีที่มีอยู่ในมือ เมื่อเกิดโอเคียแต่ไม่มีองค์ความรู้ จึงเป็นที่มาทำให้ทีมวิจัยจากมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตได้เข้ามามีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์

ทดลองในห้องปฏิบัติการ เพื่อความมั่นใจ

ดร.สุธิดา รัตนบุรี อาจารย์คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต หัวหน้าคณะวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์เซรั่มจากน้ำผึ้งโพรง ได้ลงพื้นที่พูดคุยกับกลุ่มเกษตรกรบ้านเขาค้อมเพื่อให้คำปรึกษาและให้ข้อมูลเกี่ยวกับสรรพคุณของน้ำผึ้งเพื่อกำหนดทิศทางร่วมกันในการพัฒนาผลิตภัณฑ์เซรั่มจากน้ำผึ้งออกมาจำหน่าย

“น้ำผึ้งมีสรรพคุณในการสมานแผลและบำรุงผิว เนื่องจากมีสารต้านอนุมูลอิสระ นิยมใช้กันมาตั้งแต่สมัยโบราณ และเมื่อสำรวจผลผลิตภัณฑ์บำรุงผิวในท้องตลาด ยังไม่ค่อยเห็นมีผลิตภัณฑ์เซรั่มบำรุงผิวจากน้ำผึ้ง จึงน่าจะมีโอกาสทางการตลาดที่ดี เซรั่มน้ำผึ้งบำรุงผิวหน้าจึงเป็นตัวเลือกในการแปรรูป โดยใช้วัตถุดิบน้ำผึ้งโพรงจากชุมชน ในกระบวนการการพัฒนาสูตรต้องใช้เวลาพอสมควร ต้องทำการทดลองในห้องปฏิบัติการตามมาตรฐาน มีการทดสอบการคงสภาพของเนื้อผลิตภัณฑ์ ซึ่งปัญหาที่พบคือเนื้อของเซรั่ม

ไม่ผสมเป็นเนื้อเดียวกันจึงต้องปรับสูตรจนกว่าตัวผลิตภัณฑ์จะมีประสิทธิภาพที่น่าพอใจ และเนื่องจากเซรั่มน้ำผึ้งเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ของชุมชน จึงอยู่ในระหว่างกระบวนการขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือ อย. เพื่อความปลอดภัยและสร้างความมั่นใจแก่ผู้บริโภค” ดร.สุธิดา เล่าถึงแต่ละขั้นตอนกว่าจะมาเป็นเซรั่มน้ำผึ้งโพรงบ้านเขาค้อม

ด้วยความมุ่งมั่นตั้งใจเก็บรักษาคุณประโยชน์ของน้ำผึ้งทุกหยดจากรวงผึ้งสู่ผิวหน้าที่สวยสดใส ปัจจุบัน เซรั่มน้ำผึ้ง ของชุมชนบ้านเขาค้อม ตำบลเขาคราม อำเภอเมือง จังหวัดกระบี่ เป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปที่ประสบความสำเร็จทั้งในด้านประสิทธิภาพและรูปลักษณ์ เนื้อเซรั่มเข้มข้นอุดมด้วยสรรพคุณในการบำรุงผิวหน้า บรรจุในขวดทันสมัยน่าใช้ เป็นสินค้าที่สามารถเพิ่มมูลค่าให้กับน้ำผึ้งโพรงบ้านเขาค้อม สร้างรายได้ให้แก่ชาวบ้านในชุมชน หากสนใจจะไปเยี่ยมชมแหล่งผลิตน้ำผึ้งป่า ชมวิธีการเลี้ยงผึ้งโพรง ภูมิปัญญาอันทรงคุณค่า ชาวบ้านเขาค้อมก็ยินดีต้อนรับ

รวงผึ้งสู่เซรั่ม

สูตรพัฒนาจาก ชุมชนบ้านเขาค้อม จ.กระบี่

น้ำผึ้งเป็นผลผลิตจากการทำงานของผึ้ง ส่วนใหญ่เรามักคุ้นเคยกับการนำน้ำผึ้งมาใช้ประโยชน์ต่างๆ น้ำหวานที่ได้จากรวงผึ้ง

ผึ้งจึงเป็นแมลงมหัศจรรย์ ที่ช่วยให้ผู้คนได้น้ำผึ้งที่มีคุณประโยชน์ไปใช้ในเรื่องของอาหารเพื่อสุขภาพ ยารักษาโรครวมถึงผลิตภัณฑ์ต่างๆ

มุ่งมั่น ตั้งใจ สร้างรายได้ให้ชุมชน

ชาวชุมชนบ้านเขาค้อม ตำบลเขาคราม อำเภอเมืองกระบี่
รวมตัวตั้งกลุ่มเกษตรกรเพื่อเลี้ยงผึ้งโพรง สร้างรายได้เสริม

เพาะเลี้ยงผึ้งโพรง

ความหวานจากธรรมชาติ
เปี่ยมคุณค่ามากประโยชน์

เดือนพฤษภาคมของทุกปี
ชาวบ้านในชุมชนจะมีการรวมตัว
เพื่อเก็บน้ำผึ้ง เพราะในช่วงนี้ผึ้ง
ที่เลี้ยงไว้กำลังให้ผลผลิตที่สมบูรณ์

แค่เปลี่ยนความคิด
ชีวิตก็เปลี่ยน

นายสันต์ สมบูรณ์ และชาวบ้าน
มีความคิดที่จะพัฒนาน้ำผึ้ง
คณะที่มวิจัยจาก
มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ลงพื้นที่
ชุมชนเพื่อช่วยพัฒนาและคิดค้นสูตร
ผลิตภัณฑ์เซรั่มจากน้ำผึ้ง

ในยุคอียิปต์โบราณน้ำผึ้งถูกนำมา
เป็นส่วนผสมในเครื่องสำอางค์
และครีมบำรุงผิว สามารถต่อต้านเชื้อ
แบคทีเรีย รักษาโรคผิวหนัง
รวมถึงเรื่องความงาม

ถูกรักกับการประยุกต์

ดร.สุธิดา รัตนบุรี อาจารย์
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต
หัวหน้าคณะวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์
ลงพื้นที่ยกมูลค่า จากน้ำผึ้งธรรมดา
ให้เป็นเซรั่มบำรุงผิว



RDI
PKRU

มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต

“มหาวิทยาลัยที่สร้างตัวตนในแบบฉบับของคุณ บนเมืองท่องเที่ยวระดับโลก”



From The Great Hive to the Best Skin Health Honey Nourishing Facial Serum

Roongthip Shalarat

48

Honey is a treasure from nature with marvelous tastes and tremendous benefits. It is a sweet viscous food substance made by adult worker bees who fly over several kinds of flowers to extract and suck nectar with their long tongues and through the digestion process inside the bees. When they reach their honeycomb, they will spit out the concentrated nectar that has been digested and dehumidified. The bees then close the honeycomb tubes to store nectar as a reserve food in the hive. Honey has a variety of health benefits and medical uses. Baan Khao Khom Asiatic Honey Beekeeping Community Enterprise, Krabi – realize the extraordinary advantages of the honey so they decided to use honey as the key ingredient of “Honey Nourishing Facial Serum” that creates economic values for people in the community.

COMMITTED AND DETERMINED TO INCREASE INCOME FOR THE COMMUNITY

Baan Khao Khom is situated in Moo 9, Khao Kram subdistrict, Mueang district, Krabi. The people in the village formed a group called the “Asiatic Honey Beekeeping Group” to extend their income and

support their families from their main occupation - rubber and oil palm plantation. Despite this, their production price was lower than predicted due to the agricultural crisis. Mr. San Somboon, the community's leader is a pioneer in the beekeeping business. Mr. San told us that "In the first year of investment, I was down-at-heel from trial and error. However, after a year passed by, I began to earn and gain enough money to be able to support my family".

FANTASTIC RAW WILD HONEY FROM BAAN KHAO KHOM

Mr. San said "Every year in May, the villagers in the community will gather together to collect honey because the honey during that time is genuinely high fertility. In addition, several types of fruit begin to bloom at that time causing the bee easily access to find suitable pollen for them well. Besides, May is a rainy season so they have to hastily collect honey before it rains to ensure that they will get the finest quality honey that suits customers' desires and needs. Honey can be stored for years."

FULLY SWEET IN TASTE, PLENTIFUL ADVANTAGES

Ancient Egyptians found that honey could be used as a natural bandage, skincare, and cosmetics. Honey contains an enzyme that generates hydrogen peroxide, which has antifungal and antibacterial properties that are mild enough to kill germs without damaging the tissues. With these kinds of attributes, honey can be used for beautiful and healing purposes. Moreover, honey contains antioxidants and moisturizing agents which prevent skin barriers to lost their moisture, strengthen skin cells to make skin soft and smooth, and protect skin from UV rays.

CHANGE YOUR MIND AND YOUR LIFE WILL FOLLOW

Baan Khao Khom Asiatic Honey is extremely successful and renowned in terms of quality. Mr. San and the villagers have an idea to develop various products by processing their raw honey.

"The initial ideas came to my mind since my wife went shopping at a convenience store and found that there were huge numbers of skincare on their shelf. We brainstormed and discussed with each other till we had a light bulb moment! We decided to further develop and expand our product line from our raw honey by starting with a skincare product." Mr. San told about a light bulb moment with a proud voice. But without explicit knowledge, a great idea will never become true. That is the reason for cooperation from Phuket Rajabhat University concerning product development.

LABORATORY EXPERIMENT TO ENSURE THE QUALITY

Dr. Suthida Rattanaburi is a lecturer from the Faculty of Science and Technology at Phuket Rajabhat University. She is the leader of the research team which is in charge of raw honey product development to be honey nourishing facial serum. She went to visit and had a deep talk with the villagers including giving suggestions and information about honey's properties.

"Honey contains antibacterial properties and a unique pH balance that stimulates oxygen and healing compounds to a wound, as well as an antioxidant agent that promotes and nourishes the skin. We did a survey on skincare products in the market and found that only a few used Asiatic Honey, so we thought that this was a great opportunity for us. We chose facial serum to be the new product for the community and used honey as the main active ingredient. The formula development process undoubtedly takes time and needs to do an experiment in a standardized laboratory. The main problem we faced at that time was the texture of the serum which was not blended properly, so we tried again and again until the texture become satisfactory and adequate. Since it has been the new community product, it is in the process of obtaining a product certification from the Food and Drug Administration (FDA) to ensure safety and reassurance to consumers." Dr. Suthida describes comprehensively each step of becoming a honey facial serum of Baan Khao Khom.

The concept of this product is willingly preserving the benefits of every drop of honey from honeycomb to beautiful and bright skin. Currently, Baan Khao Khom Honey Facial Serum is a successful product in both efficiency and appearance. The rich serum texture is full of facial nourishment properties and packed in an adequate bottle. This serum can generate income for the community and increase the value of Asiatic Honey from Baan Khao Khom perfectly. If you have a chance to visit Baan Khao Khom, please do not miss to visit the wild honey production farm and beekeeping demonstration. The villagers always welcome everyone with their warmly-heart and sweet hospitality like their honey. Come and experience it on your own.

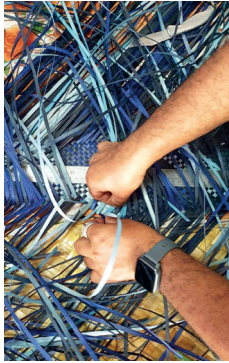


Baan Khao Khom Community

Moo 6, Khao Kram subdistrict, Mueang district, Krabi



+66862832286



กว่าเตย (ปาหนัน) จะเป็นตั้งค์ จากใบเตยที่มีหนาม กลายเป็นผลิตภัณฑ์จักสานสวยงาม ของจังหวัดกระบี่

อมเรศ ปลื้มใจ

เมื่อพูดถึง อำเภอคลองท่อม จังหวัดกระบี่ หลายคนคงคิดถึงสถานที่ท่องเที่ยวอย่าง สระมรกต น้ำตกร้อน หรือ ฟิฟิธวันท์วัดคลองท่อม แต่หลายคนคงยังไม่รู้ว่า ที่นี่คือ แหล่งผลิตงานหัตถกรรมจักสานท้องถิ่นที่มีเอกลักษณ์โดดเด่น เป็นผลงานที่งดงามประณีตจากฝีมือช่างที่มีทักษะ มีฝีมือ และใส่ใจทุกขั้นตอนการผลิต



“วิสาหกิจชุมชนหัตถกรรมเตยปahnันบ้านวังหิน”

ตำบลคลองท่อมใต้ อำเภอลคลองท่อม จังหวัดกระบี่ คือจุดเริ่มต้นของงานหัตถกรรมพื้นถิ่นที่ทรงคุณค่าจากเตยปahnัน โดยเฉพาะผลิตภัณฑ์กระเป๋าจักสานที่มีความโดดเด่น ซึ่งมิให้เลือกหลายรูปแบบ ทั้งแบบที่ผลิตเพื่อวางขายทั่วไป และแบบ Limited Edition รวมทั้งผลิตภัณฑ์จักสานอื่น ๆ ไม่ว่าจะเป็น เสื้อ หมอน ที่รองแ้ว กรอบรูป จากเตยปahnัน พืชพื้นถิ่นได้ขายผ้งอันดามัน

จุดกำเนิดผลิตภัณฑ์เตยปahnัน

เตยปahnัน เป็นพืชตระกูลปาล์ม ชอบขึ้นเป็นกลุ่มตามบริเวณชายหาด ผลิตภัณฑ์เตยปahnันบ้านวังหิน เป็นสินค้าของวิสาหกิจชุมชนหัตถกรรมเตยปahnันบ้านวังหิน หมู่ 6 ตำบลคลองท่อมใต้ อำเภอลคลองท่อม จังหวัดกระบี่ ซึ่งเกิดจากการรวมกลุ่มของชาวบ้านที่มีความสนใจงานจักสาน โดยใช้วัสดุในท้องถิ่นที่มีเอกลักษณ์ มีการสืบทอดภูมิปัญญาการจักสานมาจากบรรพบุรุษส่งต่อสู่รุ่นลูกรุ่นหลาน เรียนรู้และฝึกฝนกันภายในครอบครัว วิสาหกิจชุมชนหัตถกรรมเตยปahnันบ้านวังหินมีผู้นำกลุ่มที่เข้มแข็งและได้รับการสนับสนุนด้านการตลาดจากหน่วยงานต่าง ๆ ทั้งภาครัฐและเอกชน โดยเฉพาะมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตได้มีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ เกิดการต่อยอดผลิตภัณฑ์ เพิ่มช่องทางการขายตลาดออนไลน์ สามารถสร้างรายได้หลักให้แก่ชุมชน

เคล็ด (ไม่) ลับ ของเตยพานัน

คุณสงวน ขนานได้ ประธานวิสาหกิจชุมชนหัตถกรรมเตยพานัน บ้านวังหิน ได้บอกเล่าเรื่องราวถึง “จุดเด่นของเตยพานัน” ว่า “เป็นพืชที่เหนียว นุ่ม น้ำหนักเบา ที่สำคัญคือเมื่อผ่านกระบวนการแปรรูปจะมีความมันเงา การนำใบเตยพานันไปใช้ในงานจักสานนั้นมีกระบวนการหลากหลายวิธี แต่วิธีที่ดีที่สุดตามแบบฉบับของวิสาหกิจชุมชนหัตถกรรมเตยพานัน บ้านวังหิน คือต้องใช้ใบเตยขนาดพอดี ไม่อ่อนหรือแก่จนเกินไป ให้ความสำคัญกับการจักใบเตยพานันให้เส้นมีขนาดเท่า ๆ กัน การย้อมสีเส้นใบเตยพานันจะต้องมีความสม่ำเสมอ สีที่ย้อมต้องมีคุณภาพดี สีไม่ตก และเมื่อย้อมเสร็จแล้วจะต้องตากแดดให้แห้ง ไม่เช่นนั้นเส้นเตยพานันจะมีความชื้นและเป็นเชื้อรา ขั้นตอนนี้สามารถทำได้ 2 วิธี คือ ตากแห้งและต้ม แต่วิธีที่ทำให้เส้นเตยพานันมีประสิทธิภาพมากที่สุดต้องนำไปตากแดดจนแห้งดี แล้วจึงนำมาใช้จักสานด้วยความละเอียดและประณีต” ผลลัพธ์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนหัตถกรรมเตยพานันบ้านวังหินนั้นมีความหลากหลายทั้งรูปแบบและลวดลาย สะท้อนถึงวิถีชีวิต วัฒนธรรม คตินิยมของท้องถิ่น การดำรงชีพไปจนถึงลักษณะทางภูมิศาสตร์

ราชภัฏภูเก็ตเปิดตลาดใหม่ให้เตยพานัน

53

มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ได้เข้าไปมีส่วนร่วมในการยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนในพื้นที่จังหวัดอันดามัน ตามพันธกิจของมหาวิทยาลัย สำหรับวิสาหกิจชุมชนหัตถกรรมเตยพานันบ้านวังหินนั้น ผู้ช่วยศาสตราจารย์ภูริณัฐ ปลัดสงคราม อาจารย์ประจำสาขาวิชาวิศวกรรมผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ได้ให้แนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ดูทันสมัยเข้าถึงกลุ่มลูกค้าคนรุ่นใหม่มากขึ้น

“คนรุ่นใหม่ในยุคดิจิทัลที่เติบโตมาพร้อมกับเทคโนโลยีและอินเทอร์เน็ต เข้าถึงสื่อได้อย่างสะดวกรวดเร็ว สื่อสารได้ทุกที่ ทุกเวลา ทำให้ง่ายต่อการเข้าถึงผลิตภัณฑ์เตยพานันบ้านวังหินมากขึ้น ซึ่งปัจจุบัน มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ได้ดำเนินโครงการยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น โครงการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่นเพื่อขยายตลาดภูมิปัญญา (University as a Marketplace) มหาวิทยาลัยได้ช่วยส่งเสริม ออกแบบ และพัฒนาผลิตภัณฑ์จากเตยพานัน โดยการสร้างฐานลูกค้าใหม่ให้กับผลิตภัณฑ์จากเดิมสินค้าของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนหัตถกรรมเตยพานันบ้านวังหินส่วนใหญ่เป็นสินค้าที่เหมาะสมสำหรับกลุ่มผู้หญิง ก็ได้ส่งเสริมให้มีการออกแบบผลิตภัณฑ์สำหรับผู้ชายเพิ่มมากขึ้น เช่น กระเป๋า รองเท้า และหมวก เพื่อเพิ่มทางเลือก

ให้แก่ผู้บริโภคที่สนใจผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นที่มีเอกลักษณ์ เกิดตลาดผู้บริโภคทั้งกลุ่ม Mass ที่เป็นผู้ค้าทั่วไปสำหรับผลิตภัณฑ์เดิมที่มีอยู่ และกลุ่ม Niche ที่เป็นผู้ค้ากลุ่มเฉพาะ รวมทั้งมีการพัฒนาช่องทางการตลาดออนไลน์ ที่เข้าถึงง่าย สะดวก เหมาะสำหรับผู้คนรุ่นใหม่ในยุคดิจิทัล” ผู้ช่วยศาสตราจารย์ภรณีฐ ปลัดสงคราม เล่าด้วยความภาคภูมิใจ

แม่เจอโควิด แต่ก็ไม่ได้จะหยุดสู้

ประธานวิสาหกิจชุมชนหัตถกรรมเตยปาหนันบ้านวังหินได้เล่าให้ฟังถึงอุปสรรคที่ต้องเผชิญว่า “การแพร่ระบาดของโรคโควิด-19 ส่งผลกระทบต่อกลุ่มมากทีเดียว เพราะไม่สามารถนำผลิตภัณฑ์ไปออกตลาดได้เหมือนที่ผ่านมา ปกติทางกลุ่มจะนำผลิตภัณฑ์ไปวางจำหน่ายตามงาน OTOP หรืองานประจำปีต่าง ๆ แต่พอมีการระบาดของโควิดก็มีข้อจำกัดมากขึ้น รวมทั้งยอดสั่งซื้อจากลูกค้ากลุ่มโรงแรมที่สั่งสินค้าของเราไปวางจำหน่ายก็หายไป เพราะบางโรงแรมไม่มีนักท่องเที่ยวมาใช้บริการหรือต้องปิดบริการไป ส่งผลกระทบต่อยอดขายของกลุ่ม รายได้ลดลงอย่างมาก บางวันขายไม่ได้เลย หรืออย่างมาก็ขายได้แค่ 1 - 2 ชิ้น จากลูกค้าประจำ หรือการขายทางออนไลน์ สมาชิกทุกคนจึงต้องช่วยกันหาลูกค้าเพื่อจะให้ผ่านพ้นช่วงเวลาย่ำแย่นี้ไปให้ได้” ซึ่งกลยุทธ์ที่ทางกลุ่มใช้แก้ปัญหาจากวิกฤตินี้ก็คือ การจัดโปรโมชั่น การขายผ่านสื่อออนไลน์ เช่น การไลฟ์สด เพราะการไลฟ์สดนั้นจะทำให้ลูกค้าเห็นสินค้าได้ชัดเจน ช่วยดึงดูดลูกค้าเก่าที่เคยอุดหนุนเราให้กลับมา และยังเพิ่มลูกค้าใหม่ ๆ ให้รู้จักและเห็นถึงความสวยงามของผลิตภัณฑ์จักสานจากเตยปาหนัน

ปัจจุบันวิสาหกิจชุมชนหัตถกรรมเตยปาหนันบ้านวังหินได้พัฒนาผลิตภัณฑ์รูปแบบต่าง ๆ ให้ลูกค้าได้เลือกสรร ทั้งกระเป๋าหลากสไตล์ หมวก หมอน เสื้อ ผ้าผืนเอกสาร เมนูอาหาร กล้องใส่ของ ที่รองแก้ว ที่รองจาน กรอบรูป สินค้าที่ได้รับความนิยมมีทั้งสินค้าของที่ระลึก ลูกค้าหาซื้อไปเป็นของฝาก เช่น กระเป๋า หมอน ส่วนสินค้าของใช้ของตกแต่ง โรงแรมหรือร้านอาหารจะสั่งซื้อประเภทที่รองแก้ว ที่รองจาน และเมนูอาหาร ส่วนใหญ่เป็นกลุ่มที่ชื่นชอบงานฝีมือ เห็นคุณค่าของงานหัตถกรรมจักสานที่มีเสน่ห์เฉพาะตัว

สนใจผลิตภัณฑ์จากวัสดุธรรมชาติ จักสานด้วยฝีมือที่สืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น สามารถไปเลือกซื้อได้ที่วิสาหกิจชุมชนหัตถกรรมเตาเผาหมันบ้านวังหิน



- ๑ วิสาหกิจชุมชนหัตถกรรมเตยปาหนันบ้านวังหิน
หมู่ 6 ตำบลคลองท่อมใต้ อำเภอลคลองท่อม จังหวัดกระบี่
- ๐ 0857826574 (คุณสงวน ขนานใต้)
- ๑ สินค้าจากเตยปาหนัน

ผลิตภัณฑ์ เตยปาหนัน

เป็นผลิตภัณฑ์หัตถกรรมท้องถิ่นที่มีความงาม
มีเอกลักษณ์โดดเด่น ด้านทักษะฝีมือ การจักสานงาน
ที่มีความประณีต ใส่ใจทุกขั้นตอนกระบวนการผลิต



ซึ่งจุดเด่นของผลิตภัณฑ์เตยปาหนันของที่นี่
ก็คือ กระเป๋าจักสาน ซึ่งมีให้เลือกหลาย
รูปแบบตั้งแต่ลืมิเต็ด ไปจนถึงธรรมา
ซึ่งราคาก็จะต่างกันไปด้วย เพราะวัสดุที่ใช้
จะต่างกัน และยังมีของจักสานอีกมากมาย

สินค้ามีวางจำหน่ายที่วิสาหกิจชุมชนหัตถกรรมเตย
ปาหนันบ้านวังหิน ตำบลคลองท่อมใต้ อำเภอคลองท่อม
จังหวัดกระบี่ หรือติดต่อทางสงวน ขนานใต้ ได้ที่

Tel: 085 - 7826574

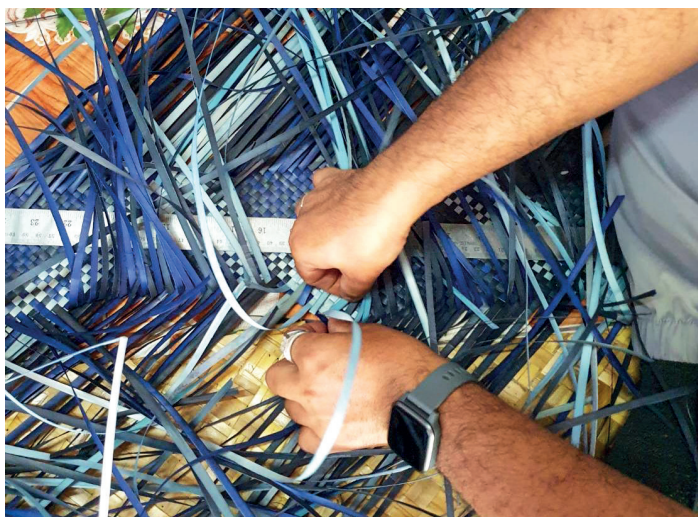
Facebook Page: สินค้าจากเตยปาหนัน



RDI
PKRU

มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต

"มหาวิทยาลัยที่สร้างตัวตนในแบบฉบับของคุณ บนเมืองท่องเที่ยวระดับโลก"



From Pandan to Pandora From Toei Panan* Becoming the Most Beautiful Basketry Products of Krabi

Amares Pleumjai

57

When people think about the Khlong Thom district in Krabi, many of them might think of tourist attractions places such as Emerald Pool, Hot Spring, or Khlong Thom Temple Museum. However, many people have no clue that this is the source of the unique local basketry handicrafts. They are beautiful and exquisite works of art created by great craftsmen who are skilled and pay heed to every step of production.

"Toei Panan Handicraft Community Enterprise of Baan Wang Hin" is located in Khlong Thom Tai subdistrict, Khlong Thom district, Krabi. This is the beginning of Toei Panan's valued local handicrafts, particularly the excellent woven bags, which are offered in both general and limited editions. Other basketry products made from Toei Panan, a native plant of the Andaman coast, include mats, pillows, coasters, and photo frames.

* Toei Panan is one of the Pandan leaves
or scientific terms can be called *Pandanus pedunculatus*.

ORIGIN OF TOEI PANAN PRODUCTS

Toei Panan is a plant in the palm family that can be found near the coast. Toei Panan Handicraft Community Enterprise is located in Baan Wang Hin, Moo 6, Khlong Thom Tai subdistrict, Khlong Thom district, Krabi. It was established by the gathering of villagers who were interested in basketry using unique local materials. The wisdom of basketry has been passed on from the ancestors to the next generation, learning and practicing together within the family. Toei Panan Handicraft Community Enterprise of Baan Wang Hin has a strong group leader and has received marketing support from both private and public agencies. In particular, Phuket Rajabhat University has participated in product development from concept to delivery product, as well as expanding online platforms. So, the locals will be able to generate the main income for the community.

TOEI PANAN'S (NOT) SECRET TIPS – THE REVEALED SECRET TIPS

Ms. Sa-nguan Khanantai, Chairman of Toei Panan Handicraft Community Enterprise of Baan Wang Hin, narrated “The highlight of Toei Panan is a plant that is soft, lightweight yet untearable. The most important point is after being processed, it has a shiny surface. The use of Toei Panan in basketry has various methods. However, the best way is—in the typical style of Toei Panan Handicraft Community Enterprise of Baan Wang Hin—to use the right size of Toei Panan, not too young or too aged. In addition, the stripe-making process needs to pay heed to ensure that the size is accurate. Then, in the dyeing process, the craftsmen must dye the Toei Panan consistently. The dyed color must be of good quality—the color does not bleach, and is sun-dried to complete. Otherwise, the stripes will be damp and moldy. This procedure can be done in two ways: sun-drying and boiling. However, the most effective way to make Toei Panan stripes must be sun-dried until they are completely dried. Then, weave them with heart and exquisiteness.” Products of Toei Panan Handicraft Community Enterprise of Baan Wang Hin are diverse in both forms and patterns in order to reflect the way of life, culture, local ideology, livelihood, and geographical features.

PHUKET RAJABHAT UNIVERSITY OPENS A NEW MARKET FOR TOEI PANAN

Phuket Rajabhat University has participated in upgrading community products in the Andaman provinces, following the mission of the university.

For Toei Panan Handicraft Community Enterprise of Baan Wang Hin, Assistant Professor Phurinut Paladsongkhram, a lecturer in the Creative Product Innovation Department, Faculty of Science and Technology of Phuket Rajabhat University, has given the idea of developing products to have a modern appearance and reach the new group of customers.

"A new generation in the digital age grows up with technology and the Internet, so they are able to access Toei Panan Handicraft Community Enterprise of Baan Wang Hin anywhere and anytime. Phuket Rajabhat University operates the university strategic project for a local development project to increase the product standards of local communities in order to extend the wisdom market (University as a Marketplace). The university promotes, designs, and develops products from Toei Panan by creating new customers. Most of the products of Toei Panan Handicraft Community Enterprise of Baan Wang Hin were suitable for women. The university encouraged the community to design products for men such as bags, shoes, and hats — to provide more choices for the consumers who are interested in unique local products. As the result, there are two major groups of customers, which are 'mass' and 'niche'. Furthermore, we also developed a marketing channel that is easy to access and convenient, suitable for the new generation in the digital era," Assistant Professor Phurinat Paladsongkhram said with delight.

DESPITE THE PANDEMIC, THERE IS YET HOPE – THE LIGHT AT THE END OF THE TUNNEL

The chairman of Toei Panan Handicraft Community Enterprise of Baan Wang Hin told about the obstacles he had to face. "The spread of COVID-19 affected the group significantly because the product could not be brought to the market as in the past. Normally, the group will bring products to sell at OTOP events or various annual events. However, because the situation was getting more serious and there were more restrictions. On top of that, the orders from hotels decreased drastically because some hotels had to cease operation since they did not have customers. The orders of the community had dropped dramatically. Some days we could not sell at all, or at the very least, we could only sell 1 - 2 pieces to either regular customers or online sales. All members have to work together to find customers in order to get through this difficult time." The strategy that the group uses to solve this crisis is promoting through online platforms especially the live broadcasts because

it will allow customers to see the product apparently. As a consequence, it both attracts and brings back previous customers who used to support us and new customers. In this way, they may appreciate the beauty of Toei Panan basketry products.

Toei Panan Handicraft Community Enterprise of Baan Wang Hin offers a wide range of items for customers to choose from bags, hats, pillows, mats, file folders, food menus, storage boxes, coasters, placemats, picture frames, and so on. Our popular products are bags, pillows, and decorative items. Hotels and restaurants will order coasters, placemats, and food menus. Most of the customers are people who appreciate the unique charm of basketry handicrafts from natural materials. The precious art of weaving which passed down from generation to generation, you can buy them at Toei Panan Handicraft Community Enterprise of Baan Wang Hin.

- 📍 Toei Panan Handicraft Community Enterprise of Baan Wang Hin
Moo 6, Khong Thom Tai subdistrict, Khong Thom district, Krabi
- ☎ +66857826574 (Khun Sa-nguan Khanantai)
- 📘 www.facebook.com/สินค้าจากเตยป่านัน-1655812621360564



ผลิตภัณฑ์ของที่ระลึกจากเมล็ดปาล์ม เมล็ดปาล์ม ของเหลือทิ้งที่สร้างรายได้ ให้ชุมชนบ้านแผ่นดินเสมอ จังหวัดกระบี่ วัชรวิรรณ เพ็ชรนัย

ปาล์ม พืชเศรษฐกิจอันดับหนึ่งของจังหวัดกระบี่ เกษตรกรปลูกปาล์มเพื่อส่งผลผลิตไปยังภาคอุตสาหกรรมเป็นหลัก ไม่น่าเชื่อเลยว่าเมล็ดปาล์มเล็กๆ ที่ร่วงหล่นลงมาสู่พื้นดิน เป็นของเหลือทิ้ง ทั้งจากการแท่งปาล์ม หรือที่ร่วงหล่นเองตามธรรมชาติ จะสามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้ จนกลายมาเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชน “ผลิตภัณฑ์ของที่ระลึกจากเมล็ดปาล์ม” ที่สามารถสร้างรายได้ให้แก่ชาวบ้านในชุมชนบ้านแผ่นดินเสมอ จังหวัดกระบี่



ระดมสมอง มองหาอัตลักษณ์

กลุ่มเมล็ดปาล์มบ้านแผ่นดินเสมอ หมู่ 2 บ้านแผ่นดินเสมอ ตำบลคลองท่อมเหนือ อำเภอคลองท่อม จังหวัดกระบี่ ได้รวมกลุ่มกันเพื่อระดมสมองมองหาโอกาสสร้างรายได้ โดยใช้ฐานจากทรัพยากรที่มีในชุมชน บวกกับได้รับแรงสนับสนุนจากโครงการยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น โดยมีคณะอาจารย์และนักศึกษาจากมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตเข้ามาช่วยเสนอแนวทางในการพัฒนามลิตภัณฑ์ของชุมชน นำโดย อาจารย์มณฑิตา พราหมณโชติ และ อาจารย์อภิวรณ์ ศรีศักดิ์ อาจารย์ประจำสาขาวิชานวัตกรรมการผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต เป็นที่ปรึกษาโครงการ

การทำงานของอาจารย์มณฑิตาและคณะได้ลงพื้นที่ไปพูดคุยเพื่อค้นหาอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ของชุมชน ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2562 ส่งเสริมทักษะกระบวนการทำผลิตภัณฑ์ของที่ระลึกในชุมชน และพบว่า ในพื้นที่มีการทำสวนปาล์ม เมล็ดปาล์มที่หล่นลงมาจากต้น หลังจากถูกมัดแมลงกัดกินเนื่อด้านในแล้ว ถูกทิ้งไว้จนแห้ง โดยกะลาปาล์มนี้ เมื่อนำมาขัดดูแล้วผิวของกะลาปาล์มมีลักษณะลวดลาย ผิว

ส้มผัส และสีสันที่สวຍงาม ชาวบ้านในชุมชนมีทักษะในการสร้างสรรค์งานฝีมือจากกะลาปาล์มให้ออกมาได้อย่างประณีตและสวຍงาม จึงได้เกิดผลิตภัณฑ์หัตถกรรมจากกะลาปาล์ม เป็นของที่ระลึกจากจังหวัดกระบี่

เมล็ดปาล์มแปลงร่าง

ในช่วงแรก ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มเมล็ดปาล์มบ้านแผ่นดินเสมอนั้น จะประดิษฐ์เป็นสัตว์ขึ้นชื่อประจำจังหวัดกระบี่ นั่นคือ “ปูดำ” ซึ่งมีการสร้างอนุสาวรีย์เป็นรูปปูดำในจุดท่องเที่ยวของจังหวัดอีกด้วย นอกจากนี้ยังนำเมล็ดปาล์มมาประดิษฐ์เป็น “นกแก้วแล้วทองดำ” ซึ่งเป็นสัตว์ใกล้สูญพันธุ์ที่อาศัยอยู่ในเขตรักษาพันธุ์สัตว์ป่าเขาประ-บางคราม อำเภอคลองท่อม จังหวัดกระบี่ อีกด้วย ต่อมาจึงเริ่มมีการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์อื่นๆ นอกจากของที่ระลึก เช่น อุปกรณ์สำนักงาน ที่วางโทรศัพท์ พวงกุญแจ โดยเฉพาะพวงกุญแจรูป “ช้าง” เนื่องจากสมัยก่อนจังหวัดกระบี่นั้นเคยมีช้างอยู่เป็นจำนวนมาก และช้างก็เป็นสัตว์ประจำจังหวัดด้วยเช่นกัน

วิถีพัตันในทุกรายละเอียด

ผลิตภัณฑ์แต่ละชิ้นผลิออกมาอย่างประณีตทุกขั้นตอน เริ่มจากการนำเมล็ดปาล์มที่แห้งแล้วมาขัดด้วยมือทีละเมล็ด จนกระทั่งผิวของกะลาปาล์มเรียบเนียนเป็นเงาแวววาว จากนั้นจึงนำมาประกอบกันเป็นรูปร่างปูดำ หรือนกแก้วแล้วทองดำ การประกอบนกแก้วแล้วทองดำ จะนำกะละปาล์ม 2 ชิ้นมาประกอบกัน โดยกะลาใบเล็กจะใช้ทำเป็นส่วนหัว กะลาใบใหญ่จะทำเป็นส่วนของลำตัว เมื่อนำมาประกอบกันเสร็จแล้วจะใช้วิธีการจุ่มสี โดยจะจุ่มสีขาวเป็นสีรองพื้นก่อน แล้วนำมาจุ่มสีเหลือง สีน้ำเงิน และสีดำ ให้เป็นลวดลายของนกแก้วแล้ว ตามลำดับ การประกอบเป็นปูดำจะใช้กะลาปาล์ม 7 ชิ้น กะลาใบเล็ก 6 ชิ้นมาประกอบเป็นก้ามปู ข้างละ 3 ชิ้น และกะลาใบใหญ่ 1 ชิ้นเป็นลำตัวของปู แล้วตกแต่งสีเพียงเล็กน้อย เนื่องจากสีของกะลาปาล์มใกล้เคียงกับสีของปูดำอยู่แล้ว จึงไม่ต้องทำสี

สานต่อให้เติบโต

กลุ่มเมล็ดปาล์มบ้านแผ่นดินเสมอเป็นชุมชนหนึ่งที่เข้าร่วมในโครงการยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น ของมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ที่เริ่มต้นจากเมล็ดปาล์มเมล็ดเล็กๆ ที่หล่นลงมาบนพื้น บวกกับพลังความสามัคคีของคนในชุมชน สร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ออกจำหน่ายสร้างรายได้ให้แก่ชุมชน จนได้รับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.)



ผลิตภัณฑ์ของที่ระลึกจากกะลาปาล์มได้รับความสนใจจากนักท่องเที่ยวเป็นจำนวนมาก ทำให้ชาวบ้านมีกำลังใจสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ต่อไป ในอนาคต กลุ่มเมล็ดปาล์มบ้านแผ่นดินเสมอจะต่อยอดเพิ่มเติมเป็นผลิตภัณฑ์ถ่านดูดซับกลิ่น หรือผลิตภัณฑ์ของที่ระลึกตามเทศกาลต่าง ๆ เช่น วันแม่ วันพ่อ เทศกาลปีใหม่ เทศกาลสงกรานต์ เป็นต้น และยังมีการอบรมถ่ายทอดความรู้ให้แก่นักเรียนในโรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนบ้านแผ่นดินเสมอ เพื่อเสริมสร้างความรู้ให้แก่คนรุ่นหลัง ในการช่วยกันพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนต่อไป

สำหรับผู้ที่สนใจสามารถหาซื้อผลิตภัณฑ์จากกลุ่มเมล็ดปาล์มบ้านแผ่นดินเสมอได้ที่สภามรกด เขตรักษาพันธุ์สัตว์ป่าเขาประ-บางคราม และ งานถนนคนเดิน จังหวัดกระบี่

จากเมล็ดปาล์มที่ไร้ประโยชน์ ผ่านการคิดสร้างสรรค์ ประดิษฐ์ประดิษฐ์อย่างพิถีพิถัน จนกลายเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชน สร้างรายได้ สร้างความรู้ให้แก่ชุมชน เป็นผลิตภัณฑ์ที่ระลึกถึงธรรมชาติอันสวยงาม ทะเล น้ำตก และผู้คนที่น่ารักของจังหวัดกระบี่ ครั้งหนึ่งคุณเคยมาเยือนที่นี่ จังหวัดกระบี่ที่น่าจดจำ

- 📍 กลุ่มเมล็ดปาล์มบ้านแผ่นดินเสมอ
หมู่ 2 บ้านแผ่นดินเสมอ ตำบลคลองท่อมเหนือ
อำเภอคลองท่อม จังหวัดกระบี่
- ☎ 0653601074
- 📌 PalmSmerของที่ระลึกจากเมล็ดปาล์ม

เมล็ดปาล์ม

ของเหลือทิ้งที่สร้างรายได้ให้ชุมชนถิ่นกระบี่

สำหรับผู้ที่ไม่สนใจสามารถหาซื้อผลิตภัณฑ์จากกลุ่มเมล็ดปาล์มบ้านแผ่นดินเสมอได้ที่สมรภต เขตรักษาพันธุ์สัตว์ป่าเขาประบางคราม หรือถนนคนเดิน จ.กระบี่ และติดตามข่าวสารได้ที่เฟซบุ๊กเพจ PalmSmrของที่ระลึกจากเมล็ดปาล์ม หรือโทร 065-360-1074

ระดมความคิด



กลุ่มเมล็ดปาล์มบ้านแผ่นดินเสมอได้เริ่มมีการลงพื้นที่ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2562 อาจารย์เกษมศักดิ์ และคณะได้พบว่าเมล็ดปาล์มที่เหลือลงมาจากต้นหลังจากถูกกดแฉกแล้วทิ้งก็เห็นคุณค่าในแง่ใด อีกทั้งเขาว่าในชุมชนยังมีทักษะที่สามารถสร้างสรรค์งานฝีมือให้ออกมาได้อย่างประณีตและสวยงาม จึงได้เกิดแนวคิดทำผลิตภัณฑ์หัตถกรรมจากกะลาปาล์มขึ้นมา

สร้างสรรค์ผลงาน สร้างรายได้

ในช่วงแรกผลิตภัณฑ์ของกลุ่มเมล็ดปาล์มบ้านแผ่นดินเสมอ จะปาล์มตัวประจำจังหวัดกระบี่ มาประดิษฐ์เป็นผลิตภัณฑ์ของที่ระลึกอย่างเช่น "ปูด้า" "นกแก้วแล้วก้องด้า" และ "ธำม" มาสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ที่เป็นของที่ระลึก



พิถีพิถันในทุกรายละเอียด

ผลิตภัณฑ์แต่ละชิ้นผลิตออกมาอย่างประณีตทุกขั้นตอน เริ่มจากการนำเมล็ดปาล์มที่แห้งแล้วมาขัดด้วยมือก็จะเมล็ด จนกระทั่งผิวของกะลาปาล์มเรียบเนียนและเป็นเงา จากนั้นจึงนำประกอบกันเป็นรูปต่างๆ และตกแต่งด้วยสีต่างๆ และเมื่อประกอบกันเสร็จแล้วจะใช้วิธีการ "จุ่มสี" โดยจะจุ่มรองพื้นเป็นสีขาวรองพื้นก่อน แล้วนำมาจุ่มสีเหลือง สีน้ำเงิน และสีดำ ให้เป็นลวดลายของนกแล้วตามลำดับ



ความสำเร็จที่นำไปสู่เป้าหมายต่อไป

โดยในอนาคตกลุ่มเมล็ดปาล์มบ้านแผ่นดินเสมอมีแนวคิดที่จะยังคงเป็นผลิตภัณฑ์ที่ทำจากกะลาปาล์มเช่นเดิม โดยผลิตภัณฑ์ที่คาดว่าจะผลิตเพิ่มเติม คือ ด้านตุ๊กตาคนกลุ่ม หรือผลิตภัณฑ์ของที่ระลึกตามเทศกาลต่างๆ เช่น วันแม่ วันพ่อ เทศกาลปีใหม่ เทศกาลสงกรานต์ เป็นต้น



RDI
PKRU
Research and Development Institute
Prince of Songkla University

มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต

"มหาวิทยาลัยที่สร้างตัวตนในแบบฉบับของคุณ บนเมืองท่องเที่ยวระดับโลก"



The Palm Kernel Shell-Made Souvenirs **The kernel shells, the trash** **that turns into treasure for the locals** **in Baan Phaendin Samoe in Krabi**

Watchareewan Petchnui

Palm is the most produced economic crop of Krabi. The agriculturists mainly export the palm for industrial purposes. Unbelievable, how the tiny kernel shells that fall from the palm tree are able to turn into something valuable and bring income to the locals in Baan Phaendin Samoe in Krabi.

BRAINSTORMING: FINDING THE IDENTITY

The community of the kernel shell of the Baan Phaendin Samoe formed a group in order to brainstorm on how to use natural resources in the village sufficiently and valuably. So that there will be more ways to bring income to the locals. This project would not be successful without the help of the local development and strategies program by Phuket Rajabhat University. The team has lecturers and students from the Creative Product Innovation Department, Faculty of Science and Technology, which are Ajarn Monthita Brahmanachote, Ajarn Aphiwat

Sornsakda as supervisors of this project. In 2019, Ajarn Monthita and the team started to visit the site in order to find something to identify the village. Then, they found the dried kernel shells on the ground in the palm field, so they came up with the idea of polishing and coloring the shells. In addition, some of the locals are talented and artistic, so they could turn the ordinary palm kernel shells into something stunning. That is how the souvenirs of Krabi started.

MAKE OVER THE ORDINARY PALM KERNEL SHELLS!

Firstly, the locals turned the shells into the local animal figure, which is a mud crab. Then, they turned to Gurney's Pitta shape because they can be found in this area, on top of that, they are on the extinction list. Then, the community started to produce something else other than the animal figures, such as office gadgets, phone holders, and keychains. Besides, the locals made elephant keychains because the elephant is one of the representative animals of Krabi as well.

TO ALL THE DETAILS

In every single procedure, we dedicate ourselves to all the details. Starting with selecting the dried shells and scrubbing them by hand, one by one, until they are shiny. Afterward, they assemble the shells to make a mud crab or Gurney's Pitta. To make a Gurney's Pitta, it requires 4 pieces of shell (2 big ones and 2 small ones). The big pieces are for the body and the small pieces are for the head. Next, paint white color as a foundation and use yellow, blue, and black to paint the Gurney's Pitta. Making mud crabs requires 7 pieces of shell (6 small ones for the claws and a big one for the body). Finally, decorate a bit but it does not need to be painted since the mud crabs have the same color as the palm kernel shells.




KEEP IMPROVING TO GET BIGGER AND STRONGER

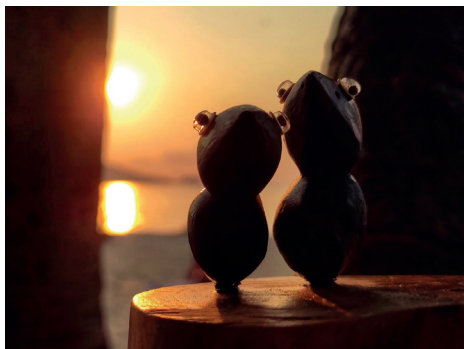
The community of the palm kernel shell of Baan Phaendin Samoe is one of the villages that joins the local development and strategies project by Phuket Rajabhat University. Starting with the tiny kernel shells and the power of the creativity of the locals to create products and bring income to the villagers. The community also have been certified by the Thai Industrial Standards Institute (TISI) under the Ministry of Industry.

Tourists are very interested in the goods made from palm kernel shells, which encourages the locals to continue doing so. In the future, the community of the palm kernel shell of the Baan Phaendin Samoe is planning to produce other products such as the charcoal deodorizer or festive souvenirs (for Mother's Day, Father's Day, New year's, Thai New Year's/Songkran, etc.). Furthermore, the community of the palm kernel shell of Baan Phaendin Samoe has a mobile workshop in order to pass the knowledge to the next generation at the Border Patrol Police School as well.

The products can be purchased at the Emerald Pool Khao Pra-Bang Khram Wildlife Sanctuary and Night Markets.

From nothing to something, the community of the palm kernel shell of Baan Phaendin Samoe created the souvenirs from the mere palm kernel shells with creativity and passion. The community is not just earning the money but also giving the knowledge back to the village. It is a souvenir that will remind you of Krabi, the paradise on earth.

-  The Kernel Shell Group of the Baan Phaendin Samoe
Moo 2, Baan Phaendin Samoe, Klong Thom Nuea subdistrict,
Klong Thom district, Krabi
-  +66653601074
-  www.facebook.com/PalmSmerShop



จากกะลาปาล์ม สู่วัฒนกรรมที่ศิลปินท้องถิ่นกระบี่ ปาล์มพืชเศรษฐกิจประเทศไทย ยกระดับกะลาปาล์มที่ไม่มีประโยชน์ พัฒนาเป็นสินค้า OTOP ของชุมชน

ศุภกร ประทีป ณ ถลาง

จังหวัดกระบี่ นอกจากจะโดดเด่นด้วยสถานที่ท่องเที่ยวอันสวยงาม สองข้างทางยังเต็มไปด้วยสวนปาล์ม อาชีพของคนพื้นถิ่นส่วนใหญ่คือการทำสวนปาล์ม เช่นเดียวกับชาวบ้านที่บ้านแผ่นดินเสมอ นอกจากตัดปาล์มขายแล้วยังนำเมล็ดปาล์มที่ร่วงหล่นตามพื้นดูไร้ค่า มาทำเป็น “ผลิตภัณฑ์ของที่ระลึกจากเมล็ดปาล์ม” เพื่อเป็นของฝากให้แขกบ้านแขกเมือง สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับเมล็ดปาล์ม



กระป๋อง ถิ่นนกแก้วแล้วท้องดำ สัตว์ป่าสงวน

นกแก้วแล้วถูกจัดเป็นสัตว์ป่าสงวนเนื่องจากใกล้จะสูญพันธุ์ แต่ยังหาได้ที่ อำเภอลองท่อม จังหวัดกระบี่ ลักษณะของนกแก้วแล้วเป็นนกขนาดเล็ก ลำตัวสั้น มีความสวยงามมีสีสันจัดจ้าน โดยเฉพาะตัวผู้ที่มีขนทั้งสีดำและสีน้ำตาล อำเภอลองท่อม จังหวัดกระบี่ จึงเป็นที่รู้จักในกลุ่มนักท่องเที่ยว ด้วยเหตุนี้เอง ชาวบ้านแผ่นดินเสมอ จึงได้นำเอานกแก้วแล้วมาเป็นต้นแบบในการประดิษฐ์ของที่ระลึกจากเมล็ดปาล์ม เพื่อนำเสนออัตลักษณ์ของจังหวัดกระบี่ ให้เป็นที่จดจำของนักท่องเที่ยว

งานศิลป์หัตถกรรม ถิ่นคลองท่อม

อาจารย์มณฑิตา พราหมณ์โชติ และ อาจารย์อภิวัฒน์ ศรศักดิ์ อาจารย์ประจำสาขาวิชาวัฒนธรรมผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ได้เข้าไปช่วยกลุ่มชาวบ้านบ้านแผ่นดินเสมอออกแบบผลิตภัณฑ์จากเมล็ดปาล์มเป็นของที่ระลึกมากมายหลากหลายรูปแบบ เมล็ดปาล์มที่ร่วงหล่นดูเหมือนไร้ค่าจึงสามารถสร้างรายได้ให้แก่ชุมชน

เมล็ดปาล์ม หรือ กะลาปาล์ม วัตถุดิบที่ชาวบ้านเก็บมาจากสวนปาล์ม เป็นเมล็ดที่ร่วงหล่นตามโคนต้น ตามพื้นดิน เมื่อนำมาทำความสะอาด ผึ่งให้แห้ง นำมาออกแบบประกอบเป็นรูปร่างต่าง ๆ และย้อมสีให้ผลิตภัณฑ์มีความสวยงาม ทำเป็นรูปนกแล้วแล้ว ปูตา ช้าง สะท้อนอัตลักษณ์ของชาวกระบี่ ประดิษฐ์เป็นของใช้ต่าง ๆ เช่น ที่วางโทรศัพท์ ที่เสียบปากกา พวงกุญแจ ของตกแต่งบ้าน ล้วนแต่เป็นผลงานที่ถูกสร้างสรรค์ขึ้นจากฝีมือของคนในชุมชน ด้วยข้อจำกัดในด้านสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ ทำให้ของที่ระลึกแต่ละชิ้นกว่าจะได้มาต้องใช้ทักษะฝีมือในการทำไม่น้อยเลยทีเดียว

ช่องทางจำหน่าย เน้นแหล่งท่องเที่ยวและขายออนไลน์

ปัจจุบันผลิตภัณฑ์ของที่ระลึกจากเมล็ดปาล์ม มีแผนวางจำหน่ายตามแหล่งท่องเที่ยวที่มีนักท่องเที่ยวเยอะ ๆ เช่น สรรพมรดก บ่อน้ำพุร้อน และจะนำไปจำหน่ายที่ถนนคนเดินในตัวเมืองจังหวัดกระบี่ ซึ่งมีนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ เป็นกลุ่มเป้าหมายของผลิตภัณฑ์ นอกจากนี้ยังขายผ่านช่องทางออนไลน์ โดยสามารถเข้าไปชมภาพสินค้า และติดต่อสั่งซื้อได้ทางเพจเฟซบุ๊ก PalmSmerของที่ระลึกจากเมล็ดปาล์ม

เมล็ดปาล์มอาจเป็นวัสดุที่หาได้ง่าย แต่กว่าจะนำมาประดิษฐ์เป็นผลิตภัณฑ์สักชิ้นได้นั้นไม่ง่ายเลย ผลงานทุกชิ้นล้วนเป็นฝีมือของชาวบ้านที่อยากถ่ายทอดความตั้งใจผ่านงานศิลป์ และวันนี้ชาวบ้านบ้านแผ่นดินเสมอ ก็ได้ยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนของตนเองจนเป็นที่รู้จักได้สำเร็จแล้ว

- 📍 กลุ่มเมล็ดปาล์มบ้านแผ่นดินเสมอ
หมู่ 2 บ้านแผ่นดินเสมอ ตำบลคลองท่อมเหนือ
อำเภอคลองท่อม จังหวัดกระบี่
- ☎ 0653601074
- 📌 PalmSmerของที่ระลึกจากเมล็ดปาล์ม



ผลิตภัณฑ์จากเมล็ดปาล์ม

บ้านดินเสมอ ต.คลองท่อมเหนือ อ.คลองท่อม
จ.กระบี่



จังหวัดกระบี่มีพื้นที่ปลูกปาล์มเยอะมากที่สุด อาชีพส่วนใหญ่คือการตัดปาล์มไปขาย เช่นเดียวกับชาวบ้านที่บ้านแผ่นดินเสมอ นอกจากตัดปาล์มขายแล้วยังได้นำเมล็ดปาล์มที่ร่วงหล่นตามพื้นที่ไร่ค้ามาทำเป็นผลิตภัณฑ์ของที่ระลึกจากเมล็ดปาล์มเพื่อเป็นของฝากให้แขกบ้านแขกเมือง สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับเมล็ดปาล์มอีกครั้ง



ปัจจุบันเป้าหมายผลิตภัณฑ์มีแผนจัดจำหน่ายบริเวณที่มีนักท่องเที่ยวเยอะ ๆ เช่น สรรพภคต บ่อน้ำพุร้อน และมีเป้าหมายที่จะนำไปจำหน่ายที่ถนนคนเดินในตัวเมืองจังหวัดกระบี่ ซึ่งมีนักท่องเที่ยวทั้งคนไทยและต่างชาติที่น่าจะเป็นกลุ่มเป้าหมายอยู่จำนวนมาก

รู้หรือไม่ นกแต้วแล้วเป็นนกที่หาดูได้แต่คลองท่อม นกแต้วแล้วถูกจัดเป็นสัตว์สงวนเนื่องจากสูญพันธุ์ไปเยอะแล้ว แต่ยังหาดูได้ที่จังหวัดกระบี่ลักษณะของตัวนกมีขนาดเล็ก ลำตัวสั้น เป็นนกที่มีความสวยงามมีสีสันจัดจ้านโดยเฉพาะตัวผู้ที่จะมีทั้งขนสีดำน้าตาล



อาจารย์มณฑิตา พราหมณ์โชติและอาจารย์อภิวัฒน์ ครดักดา อาจารย์ประจำสาขาวิชาการออกแบบผลิตภัณฑ์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตได้เข้าไปช่วยกลุ่มชาวบ้านแผ่นดินเสมอพัฒนาผลิตภัณฑ์ของที่ระลึกจากเมล็ดปาล์มมากมายหลากหลายรูปแบบ เมล็ดปาล์มจึงสามารถทำรายได้ให้แก่ชุมชนบ้านแผ่นดินเสมอ



RDI
PKRU

มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต
“มหาวิทยาลัยที่สร้างตัวตนในแบบฉบับของคุณ บนเมืองท่องเที่ยวระดับโลก”



From Palm Kernel Shells to Art Pieces that Represented Krabi Palm is One of the Economic Crops - From Worthless Palm Kernel Shells to OTOP* Product

Suppakorn Prateep Na Thalang

73

Besides breathtaking beaches and natural places, Krabi is full of palm trees. The locals in Baan Phaendin Samoe primarily work in palm fields. However, people always overlook palm kernel shells because they were once something that could not be sold. Now, the locals try to add value to the shells by using them as a material for a piece of art in order to create some souvenirs.

KRABI, LAND OF GURNEY'S PITTA

Gurney's Pitta is a kind of bird that is on the extinction list. Fortunately, we can see them in Klong Thom, Krabi. The bird is small with beautiful and colorful feathers. The locals find it gorgeous, so they use the bird as a model to make souvenirs from the palm kernel shell. Plus, they believe that this could be something that represents a city like Krabi.

* OTOP stands for "One Tambon (subdistrict), One Product"




KLONG THOM, LAND OF ART PIECES AND HANDICRAFTS

Ajarn Monthita Brahmanachote and Ajarn Aphiwat Sornsakda, lecturers from the Department of the Creative Product Innovation in the Faculty of Science and Technology at Phuket Rajabhat University. They are in charge of designing the souvenir using the palm kernel shell. The shell can be found on the ground in the palm fields. The locals collect, rinse, and dry them. Later, they form shapes and dye colors—shaping them into Gurney's Pitta (the bird), crabs, or sometimes elephants—to reflect the community. Sometimes, the locals shape the shell into gadgets or home decorations, such as a phone holder, a pen holder, a keychain, etcetera.

WAYS TO SUPPORT - PURCHASE ONLINE AND OFFLINE

Nowadays, the product is disposed of at tourist destinations such as the Emerald Pool, hot springs, and walking streets. Furthermore, customers can also reach this product via the Facebook page "PalmSmerShop".

Though the palm kernel shells are easy to find, in order to create a piece of art or product requires passion and effort to finish the piece. Today, the villagers from Baan Phaendin Samoe could make others acknowledge this masterpiece of art as the ultimate goal.

-  The Kernel Shell Group of the Baan Phaendin Samoe
Moo 2, Baan Phaendin Samoe, Klong Thom Nuea subdistrict,
Klong Thom district, Krabi
-  +66653601074
-  www.facebook.com/PalmSmerShop



**ดินแดนขมิ้น ถิ่นถ้าสวย...
เครื่องแกงขมิ้นบ้านเขาตำหนอน
ขมิ้นชัน พืชสมุนไพรสร้างชื่อ
สร้างรายได้ และความภูมิใจให้กับชุมชน**

จริยา สุวรรณสุข

สมุนไพร กับ การท่องเที่ยว ดูจะเป็น
เรื่องที่ไม่เกี่ยวกันเท่าไรนัก แต่ที่หมู่บ้าน
เขาตำหนอน อำเภอทับปุด จังหวัดพังงา ที่นี่
กลับรวมสมุนไพรและการท่องเที่ยว ไว้ด้วยกัน
ได้อย่างลงตัว หมู่บ้านเขาตำหนอน เป็นแหล่ง
ท่องเที่ยวที่ให้ทั้งความเพลิดเพลินและองค์
ความรู้ควบคู่กันไป โดยเฉพาะเรื่องสมุนไพร
“ขมิ้นชัน” เอกลักษณ์ของท้องถิ่นที่สร้าง
ชื่อเสียงและกลายเป็นของดีประจำชุมชน



บ้านเขาดำหนอน

เส้นทางภูมิปัญญาแห่งสมุนไพร

บ้านเขาดำหนอนเป็นชุมชนเจียบสงบ ตั้งอยู่ที่ตำบล ถ้ำทองกลาง อำเภอบัวปุด จังหวัดพังงา หลายครั้ง ผู้มาเยือนตั้งคำถาม ทำไมหมู่บ้านแห่งนี้ชื่อ “บ้านเขาดำหนอน” และทุกครั้ง คุณปริดา ทวีรส ประธานกลุ่มอาชีพสตรีบ้านเขาดำหนอน ก็ตอบว่า ตั้งตามชื่อภูเขาที่มีรูปร่างลักษณะเหมือนตัวหนอน และมีต้นขี้หนอนขึ้นเป็นจำนวนมาก ภายใต้ธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์ มีสถานที่ท่องเที่ยวใกล้เคียง คือ ถ้ำทองพุทธธรรม อีกหนึ่งประติมากรรมทางธรรมชาติที่แอบซ่อนเร้นอยู่ท่ามกลางบรรยากาศที่เจียบสงบ บ้านเขาดำหนอนยังขึ้นชื่อว่าเป็นแหล่งท่องเที่ยวเส้นทางภูมิปัญญาแห่งสมุนไพร โดยเฉพาะที่เลื่องชื่อก็คือขมิ้นชันชั้นดี ด้วยสภาพพื้นที่เป็นที่ราบภูเขาหินปูนที่มีแร่ธาตุจากดินสูง ขมิ้นชันของบ้านเขาดำหนอนจึงมีสีแดงเข้ม

ประโยชน์อันเหลือ

ขมิ้นชันเขาดำหนอน

ขมิ้นชันของบ้านเขาดำหนอน มีสารเคอร์คิวมิน มากกว่าขมิ้นในพื้นที่อื่นถึง 5 เท่า ซึ่งสารเคอร์คิวมินนี้เป็น ตัวช่วยชะลอความเสี่ยงการเกิดโรคอัลไซเมอร์ ช่วยต้านอนุมูลอิสระ ด้านเชื้อไวรัสและแบคทีเรีย ทั้งยังช่วยลดการอักเสบ ขมิ้นชันของบ้านเขาดำหนอนไม่ได้มีดีแค่เรื่องของสรรพคุณเพียงเท่านั้น แต่ยังมีความหลากหลาย

ในการนำมาใช้ประโยชน์ต่าง ๆ เช่น ทำเป็นขม้นผงสำหรับชงกับน้ำดื่ม ขม้นอัดแคปซูลเป็นยาบำรุง หรือแม้กระทั่งนำมาทำเป็นเครื่องแกงกลิ่นหอมรสชาติเข้มข้น

จากขม้นชั้นสู่เครื่องแกงเลิศรส

คุณปริดา ประธานกลุ่มอาชีพสตรีบ้านเขาคำหนอน เล่าว่า “เมื่อราวปี พ.ศ. 2538 ผลผลิตทางการเกษตรตกต่ำ ปริมาณขม้นล้นตลาด ตลาดรับซื้อขิงและขม้นในราคาต่ำมาก จึงต้องการแปรรูปขม้นให้สามารถอยู่ได้นานขึ้น จึงได้คิดค้นวิธีการแปรรูปขม้นจากขม้นสดมาเป็นขม้นผง ซึ่งสามารถเก็บไว้ได้นานกว่า 3 เดือน และในเวลาต่อมาได้ปรับเปลี่ยนผลิตภัณฑ์โดยแปรรูปขม้นสดเป็นเครื่องแกง ซึ่งหลายคนต่างรู้จักกันในนาม ‘เครื่องแกงแม่ปริดา’ ที่สามารถสร้างรายได้ให้กับชุมชนบ้านเขาคำหนอนตั้งแต่นั้นเป็นต้นมาจนถึงปัจจุบัน”

พัฒนาให้หลากหลาย สู่รายได้ที่เพิ่มพูน

“เราได้รับโจทย์จากประธานกลุ่มอาชีพสตรีบ้านเขาคำหนอนว่าเราต้องการต่อยอดผลิตภัณฑ์เครื่องแกงของเรา ให้มีความสะดวกต่อการพกพาเพื่อส่งไปขายต่างประเทศ หรือเป็นของฝากข้ามจังหวัด” อาจารย์จิรภัทร พลอยขาว อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต บอกเล่าถึงจุดเริ่มต้นในการเข้ามาดูแลผลิตภัณฑ์เครื่องขม้นบ้านเขาคำหนอน ภายใต้โครงการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่นเพื่อขยายตลาดภูมิปัญญา (University as a Marketplace) สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต

“เราก็เลยกลับมาตีโจทย์ว่าจะทำอะไรให้เครื่องแกงอยู่ได้นานขึ้น พกพาสะดวกขึ้น ก็เลยลองทำเป็นเครื่องแกงก้อนสำเร็จรูป แบบซูปก้อนยี่ห้อดังในท้องตลาด ผลตอบรับจากชาวบ้านค่อนข้างพอใจ เราจึงเข้าไปให้ความรู้ตั้งแต่วิธีการอัดก้อน การอบแห้ง การบรรจุซีลผ่านเครื่องสุญญากาศ” อาจารย์จิรภัทร กล่าวเสริม

ขม้นชั้นที่เป็นมากกว่าขม้นชั้น

ขม้นชั้น ตามความเข้าใจของใครหลายคนคงจะเป็นแค่เพียงพืชสมุนไพรชนิดหนึ่งที่มีสรรพคุณทางยามากมาย หรือเป็นพืชพื้นบ้านของไทย แต่สำหรับชาวบ้านและกลุ่มอาชีพสตรีบ้านเขาคำหนอนนั้น ขม้นชั้น ถือเป็นพืชสมุนไพรที่สร้างชื่อเสียงให้กับชุมชน และสร้างรายได้มากมายให้แก่ครอบครัว ชุมชน

และท้องถิ่นของตน ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ถ้าจะกล่าวให้ถูกต้อง ชุมชน
ก็คงจะเป็นพื้นที่แห่งความภาคภูมิใจของชุมชนบ้านเขาคำนวน

ความภูมิใจกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์

“ตอนที่เข้าไปช่วยแบ่งปันไอเดียก็กังวลนิดหน่อย ว่าชาวบ้านจะเปิดใจ
ยอมรับฟังความคิดเห็นของเราไหม แต่พอได้ลองคุยจริงๆ พวกเขาเปิดใจ และ
ลงมือทำงานประสบผลสำเร็จดีมาก ต้องขอบคุณ โครงการยกระดับมาตรฐาน
ผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่นเพื่อขยายตลาดภูมิปัญญา (University as a Market-
place) สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ที่เล็งเห็นถึง
ความสำคัญของผลิตภัณฑ์เครื่องแกงเขาคำนวน และทำให้อาจารย์ได้แสดง
ศักยภาพออกมา ทำให้อาจารย์ภูมิใจที่ได้ทำตามปรัชญาของมหาวิทยาลัย
ราชภัฏภูเก็ต คือ เป็นสถาบันอุดมศึกษาเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น ปฏิบัติภารกิจ
บนพื้นฐานแห่งความรับผิดชอบต่อสังคม” อาจารย์จิรภัทร เล่าด้วยน้ำเสียง
ภาคภูมิใจ

ถ้าใครได้มาเที่ยว หรือผ่านมาที่เขาคำนวนแห่งนี้ สามารถแวะเวียน
เข้ามาเยี่ยมชมกลุ่มอาชีพสตรีบ้านเขาคำนวนกันได้ นอกจากจะได้ชมความ
สวยงามของหมู่บ้านเขาคำนวนแล้ว อาจจะได้เครื่องแกงเลิศรสติดไม้ติดมือ
กลับบ้านไปเป็นของฝากอีกด้วย

- 📍 กลุ่มอาชีพสตรีบ้านเขาคำนวน
ตำบลถ้ำทองหลาง อำเภอทับปุด จังหวัดพังงา
- ☎ 0814767441
- 👤 แม่ปริดา

กระบวนการอัดแท่ง เครื่องแกงเขาตำหนอน



นำเครื่องแกงใส่ถาด
เกลี่ยให้เสมอละเอียดเนียนจนเต็มถาด



นำเครื่องแกงมาตากในโรงตาก
พลังงานแสงอาทิตย์



นำเครื่องแกงที่ตากแห้งแล้วหั่นแท่ง
ตามขนาดที่ต้องการและนำไปตากใน
โรงตากพลังงานแสงอาทิตย์



นำเครื่องอัดแท่งที่อบจนแห้งได้ตาม
ต้องการมาบรรจุถุงแบบสุญญากาศ

เครื่องแกงเขาตำหนอนเมื่อผ่านกระบวนการอัดแท่งสามารถเก็บ
รักษาเครื่องแกงได้ถึง 3 เดือน

จริญญา สุวรรณสุข 6120052108



RDI
PKRU

มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต

“มหาวิทยาลัยที่สร้างตัวตนในแบบฉบับของคุณ บนเมืองท่องเที่ยวระดับโลก”



Baan Khao Tam Non - The Land of Turmeric and Beautiful Cave Turmeric: Local Herbal, Global Benefits

80

Jariya Suwansuk

Herbs and tourism seem to be unrelated, but in Baan Khao Tam Non, Thap Put district, Phang Nga combines herbs and tourism perfectly and harmoniously. This village can serve tourists both enjoyment and knowledge go hand in hand especially for “turmeric” - a local and common spice that is a major ingredient in curry powder which become the signature product of the community.

BAAN KHAO TAM NON – WHERE THE HERBS START THEIR JOURNEY

Baan Khao Tam Non is a very peaceful village located in Tham Thong Lang subdistrict, Thap Put district in Phang Nga. So many visitors always ask the same question about the name of the village – Khao Tam Non. Khun Preeda Taweeros, the president of the Women Occupational Group of Baan Khao Tam Non replied to this question “Our ancestor chose this name according to the worm-shaped mountain and in this area has a lot of *Zollingeria dongnaiensis* Pierre tree (in Thai called this tree as “Khee Non” which mean worm’s stool).”

Moreover, there have plenteous natural resources and also “Thong Phuttatham Cave” – an underground chamber which is beautifully hidden among the peaceful atmosphere of the village. The turmeric from this village is very distinctive because of geographical advantages – their plains and mountains constructed of limestone tend to be nutritious soil and make their turmeric become dark and brownish-red.

TURMERIC FROM KHAO TAM NON –

A TREASURE FROM NATURE WITH PLENTIFUL BENEFITS

Khao Tam Non's turmeric contains a chemical substance called Curcumin which is five times more than turmeric from other areas. Curcumin can reduce the risk of Alzheimer's disease and boost antioxidants against viruses and bacteria and also reduce swelling. Khao Tam Non turmeric is not only plentiful in properties but there is also a variety of uses for various purposes such as making turmeric powder for brewing with drinking water. Turmeric compressed capsules as a tonic or even used to make fragrant and intense flavor curry paste.

FROM TURMERIC TO RICHLY AND RELISH CURRY PASTE

Khun Preeda, the president of the Women Occupational Group of Baan Khao Tam Non told that “In 1995, there was a crisis for agricultural products. Turmeric was oversupply led to a decrease in its price. The farmer would like to process fresh turmeric into powder for prolonging the storage period for 3 months. Later, they improved turmeric powder into curry paste which many people are known as ‘Mae Preeda Curry Paste’. It has been able to generate income for Baan Khao Tam Non community until now.”

DEVELOP A VARIETY OF PRODUCTS

TO INCREASE AN INCOME

Ajarn Jeeraphat Ploykhao, a lecturer in the Home Economics Department, Faculty of Science and Technology at Phuket Rajabhat University informed us about the challenge and the origins of Khao Tam Non turmeric curry paste as part of a local community product development initiative led by the Research and Development Institute, Phuket Rajabhat University “We have to solve problems got from the president of the Women Occupational Group of Baan Khao Tam Non. She would like to improve her curry paste to be convenient to carry, grab and go as a souvenir across the provinces, and export to other countries.”

"We have tried to figure out the solution of how to make the curry paste last longer and easy to take away. We made curry paste cubes similar to chicken broth cubes of famous brands on the market. The feedback from the villagers was quite satisfactory so we provide knowledge progressively by starting from cube making, drying process, packing and sealing through vacuum machines," added Ajarn Jeeraphat.

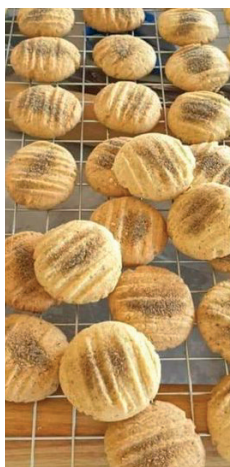
MORE THAN TURMERIC AS IT USED TO BE

Many people think that turmeric is just an herb that has many medicinal properties or a common spice for Thai cuisine for countless years ago. Nonetheless, for the locals, turmeric is a therapeutic herb that has built a reputation for the community and provided significant wealth for their families, communities, and locations from the past to the present.

PROUD AND PRIDE IN PRODUCT DEVELOPMENT

"At first, I was really nervous about the villager's reaction toward our ideas and suggestions. However, after having the interlocution with them, I found that they were open-minded and undoubtedly active workers who worked to succeed. I would like to express my gratitude to the local community product development project conducted by the Research and Development Institute, Phuket Rajabhat University which recognized the importance of Khao Tam Non curry paste products. This trust enables us as lecturers to release our potential and makes us proud to follow the philosophy of Phuket Rajabhat University which is a higher education institution for local development by performing missions on the basis of social responsibility." Ajarn Jeeraphat said proudly.

Once you have a chance to go to Khao Tam Non village, do not hesitate to visit the Women Occupational Group of Baan Khao Tam Non. Not only beautiful scenery of Khao Tam Non village could be a gift to your eyes, but you might also even get some delicious curry paste to take home as a souvenir as well.



คุกกีปลาฉิ่งฉ้าง “Le’ RIMLAY”

สิ่งเลอค่าจากท้องทะเล

ไอเดียสุดล้ำ สีนค้าต้องลองแห่งเกาะยาวน้อย

เจ้าแรกของภาคใต้

กัญชญา เฟื่องสุวรรณ

ชาวบ้านเกาะยาวน้อย จังหวัดพังงา มีวิถีชีวิตล้อมรอบด้วยท้องทะเลอันดามัน ที่เป็นทั้งถิ่นพำนักและแหล่งทำมาหากิน เพราะยังคงมีการทำประมง ออกเรือหาปลาสานต่อกันจากรุ่นสู่รุ่น แม้จะมีการท่องเที่ยวเข้ามาเสริมรายได้ให้บ้างตามฤดูกาล แต่ประมงพื้นบ้านยังคงเป็นรายได้หลักที่หล่อเลี้ยงครอบครัว



ท่ามกลางทรัพยากรธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์ ของ
ฝากและสินค้าส่งออกขึ้นชื่อที่กลายเป็นสินค้าต้องลอง
“Must Try” ชนิดหนึ่งของเกาะยวน้อย กลับกลายเป็นปลา
ขนาดเล็กอย่างปลากะตัก หรือปลาฉิ่งฉ้างตากแห้ง ซึ่งมี
รสชาติเค็มประसानหวาน กรอบกรอบ หอมกลิ่นอายทะเล

“ขนมคุกกี้ปลาฉิ่งฉ้าง” ขนมแปรรูปจากปลาฉิ่งฉ้าง
ตากแห้งมาเป็นคุกกี้ เจ้าแรกภาคใต้ส่งขายภายใต้แบรนด์
“Le’ RIMLAY” หมายถึง สิ่งเลอค่าจากทะเล รวมอาหาร
ดาวหวานจบในเมนูเดียว ไอเดียสุดล้ำจาก กลุ่มสมาชิพ
ชุมชนเกาะยวน้อย จังหวัดพังงา

จุดเริ่มต้นจากปลาตัวเล็กๆ ไอเดียชาวบ้าน เกาะยวน้อย

ด้วยวัฒนธรรมการกินของชาวเกาะยวน้อย ปกติ
มักนำปลาฉิ่งฉ้างมาทำเป็นอาหารดาวเท่านั้น เช่น น้ำพริก
แกงเลียง ยำ และทอด แต่ด้วยปัญหาปลาฉิ่งฉ้างล้นตลาด
ทางโครงการ 9101 ตามรอยเท้าพ่อ ภายใต้ร่มพระบารมี ซึ่ง
เป็นโครงการสร้างเสริมให้ชาวบ้านในชุมชนมีอาชีพมีรายได้
จนเกิดเป็น “กลุ่มสมาชิพชุมชนบ้านริมทะเล” จัดประกวด
การแข่งขันแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาฉิ่งฉ้าง และ ‘คุกกี้ปลา
ฉิ่งฉ้าง’ ก็มีจุดเริ่มต้นมาจากการที่มีสมาชิกในกลุ่มสมาชิพ

ชุมชนเกาะยวน้อย ผู้เริ่มคิดค้นคุกกี้ปลาฉิ่งฉ้างเคยชมรายการมาสเตอร์เชฟ เห็นผู้เข้าแข่งขันในรายการมีการนำปลามาทำเป็นขนมเค้กและเบเกอรี่ จึงเกิดไอเดียที่จะนำปลาฉิ่งฉ้างมาทำเป็นคุกกี้ และได้นำสูตรคุกกี้ปลาฉิ่งฉ้างเข้าร่วมการแข่งขันแปรรูปปลาฉิ่งฉ้างในครั้งนั้น ด้วยความคิดสร้างสรรค์และความแปลกใหม่ของคุกกี้จากปลาฉิ่งฉ้างที่ไม่เคยมีใครบนเกาะยวน้อยทำมาก่อน จึงทำให้ได้รับรางวัลชนะเลิศอันดับ 1 มาครอบครอง

พัฒนาผลิตภัณฑ์ ยกระดับปลาฉิ่งฉ้าง

เนื่องจากเกาะยวน้อยมีหมู่หมากอยู่กลางทะเล ฝนตกบ่อย ส่งผลให้ไม่สามารถนำปลาฉิ่งฉ้างมาตากแดดได้แห้งทันตามสูตร ทำให้ผลผลิตน้อยลง การขายขาดช่วง รวมถึงการแข่งขันทางการตลาดที่สูงขึ้น ทำให้ราคาที่พ่อค้าคนกลางรับซื้อปลาจากชาวบ้านไม่แน่นอน จากปัจจัยดังกล่าว มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต โดยการดำเนินงานของสถาบันวิจัยและพัฒนา นำโดย อาจารย์กมลวรรณ สุขสวัสดิ์ อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ผู้รับผิดชอบในการพัฒนาผลิตภัณฑ์คุกกี้ปลาฉิ่งฉ้าง และนักศึกษาลงพื้นที่ปฏิบัติงานร่วมกับกลุ่มสัมมาชีพชุมชนบ้านริมทะเล เกาะยวน้อย อำเภอเกาะยาว จังหวัดพังงา

เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์และยกระดับปลาฉิ่งฉ้าง มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต จึงได้ศึกษาวิจัยจนได้ผลิตภัณฑ์ตัวใหม่ คือ “คุกกี้ปลาฉิ่งฉ้าง (Anchovy Cookies)” ภายใต้แบรนด์ Le’ RIMLAY ซึ่งเป็นการต่อยอดสินค้า แปรรูปเพิ่มมูลค่า และส่งเสริมให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่ รับประทานได้ทุกเพศทุกวัย พกพาง่าย ขายได้ราคาดี เก็บได้นาน และมีจุดขายที่สื่อสารถึงของดีของเกาะยวน้อย ซึ่งเป็นแห่งแรกของภาคใต้ที่คิดขึ้นจากไอเดียของชาวบ้านชุมชนเกาะยวน้อย

ในการทดลองผลิตคุกกี้ของชาวบ้านในช่วงเริ่มต้นยังไม่สมบูรณ์ และไม่สามารถคงเอกลักษณ์รสชาติของปลาฉิ่งฉ้างไว้ได้ นักวิชาการ นักวิจัย และนักศึกษาจากมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ และสาขาวิชานวัตกรรมผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ร่วมลงพื้นที่สนับสนุนการพัฒนาผลิตภัณฑ์โดยใช้งานวิจัยด้านอาหาร/โภชนาการ และความเชี่ยวชาญในการออกแบบบรรจุภัณฑ์

ทางกลุ่มสัมมาชีพชุมชนบ้านริมทะเล เกาะยวน้อย มีพื้นฐานในการทำอาหารและขนมอยู่แล้ว เมื่อได้ไอเดียในการทำคุกกี้ปลาฉิ่งฉ้าง จึงนำเห็ดนางฟ้ามาลองผสมผสานกับคุกกี้ปลาฉิ่งฉ้าง ได้ส่วนผสมที่แปลกใหม่ไม่เหมือนใคร เป็นจุดเริ่มต้นของผลิตภัณฑ์ “คุกกี้ปลาฉิ่งฉ้างผสมเห็ด”



ลาวจอบตบหวานในเมนูเดียว

“คุกกี้ปลาดังฉ้างผสมเห็ดนางฟ้า” เป็นการผสมผสานอาหารคาวและหวานอย่างลงตัว ซึ่งผลิตขึ้นในชุมชนเกาะยวน้อย โดยใช้เห็ดนางฟ้าที่เพาะในเกาะยวน้อย ปลาดังฉ้างก็เป็นปลาที่จับได้บริเวณเกาะยวน้อย จึงมั่นใจได้ว่าปลอดภัยและไร้สารเคมี

ขั้นตอนการทำต้องใช้ความละเอียดเป็นอย่างมาก เริ่มจากการนำปลาดังฉ้างขนาดกลางมาล้างเอาขี้ปลาออก และนำมาแกะก้างเอาแค่เนื้อปลา หลังจากนั้นนำมาปั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ ผสมกับเห็ดนางฟ้าคลุกเคล้าจนเข้ากันกับแป้งเนยจืด ผงฟู น้ำตาลทราย และเกลือป่น จากนั้นนำหยอดลงแม่พิมพ์ให้ได้ขนาด และขั้นตอนสุดท้ายคือการโรยหน้าด้วยเนื้อปลาดังฉ้างบดละเอียด เพิ่มเนื้อสัมผัสที่กรุบกรอบ เป็นความแปลกใหม่ที่ลงตัวและมีเอกลักษณ์ไม่เหมือนใคร

ตัวน้อยนิด แต่คุณประโยชน์มหาศาล

คุกกี้ปลาดังฉ้าง จากปลาดังฉ้างจ้อยไม่ได้มีดีแค่ความอร่อยเพียงอย่างเดียว แต่ยังมีคุณค่าทางอาหารมากมาย เพราะเห็ดนางฟ้ามีสรรพคุณเป็นยาช่วยในการป้องกันและรักษาโรคต่าง ๆ ได้อย่างดีเยี่ยม ทั้งวิตามินซี มีประสิทธิภาพในการต่อต้านอนุมูลอิสระ สามารถป้องกันการเกิดโรคมะเร็ง มีโปรตีนสูงกว่าเนื้อสัตว์ จึงมีคุณสมบัติในการช่วยซ่อมแซมส่วนที่สึกหรบของร่างกาย อีกทั้งยังช่วยบำรุงหัวใจ สร้างเสริมและกระตุ้นการทำงานของภูมิคุ้มกันในร่างกายให้แข็งแรง และยังสามารถรับประทานเพื่อควบคุมน้ำหนักได้ดีอีกด้วย นอกจากนี้จะมีโปรตีนสูงแล้วเห็ดนางฟ้ายังอุดมไปด้วยเส้นใยอาหาร ช่วยบำรุงเซลล์ประสาท และป้องกันโรคอัลไซเมอร์

ส่วนปลาดังฉ้างนั้นก็อุดมไปด้วยโอเมก้า 3 แคลเซียม โพแทสเซียม เพิ่มความแข็งแรงให้กระดูก เรียกว่าคุกกี้ปลาดังฉ้าง 1 ชิ้น อุดมไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการเต็มเปี่ยมเลยทีเดียว

ต่อยอดจากทุนเดิม ด้วยความแปลกใหม่ที่เพิ่มขึ้น

คุณวิภาพร คงพูน หรือ “พี่หยก” ตัวแทนกลุ่ม
สมาชิพชุมชนเกาะยวน้อย กล่าวว่า “เริ่มทำคุกกี้ปลานึ่งฉ่ำ
ถึงฉ่ำระยะเวลาโดยประมาณ 3 ปีแล้ว ปัจจุบันสมาชิก
ในกลุ่มสมาชิพชุมชนเกาะยวน้อยลดลง เนื่องจาก
สถานการณ์โควิด-19 พี่หยกจึงเป็นเสาหลักที่ยังทำคุกกี้
ปลานึ่งฉ่ำอยู่มาจนถึงปัจจุบัน”

พี่หยกเผยว่า “ทุกวันนี้ถึงแม้จะมีการแพร่ระบาดของ
โควิด-19 โดนปิดเกาะ แต่ก็ยังมีออเดอร์คุกกี้ทุกอาทิตย์
สร้างรายได้ให้กับครอบครัวซึ่งถือว่าเป็นรายได้หลักใน
ตอนนี้เลยก็ว่าได้ โดยการนำคุกกี้ไปวางขายที่ร้านขาย
ของฝากภายในชุมชน”

ในอนาคตพี่หยกหวังว่าทางมหาวิทยาลัยราชภัฏ
ภูเก็ตจะเข้ามาช่วยพัฒนาสูตรเพิ่มขึ้น โดยใช้คุกกี้ปลานึ่งฉ่ำ
เป็นทุนเดิม และอาจจะเพิ่มรสชาติใหม่ เช่น รสมันตะ
รสช็อกโกแลต หรืออีกหลาย ๆ รสชาติ เพื่อเพิ่มกลุ่ม
เป้าหมายทางการตลาดและเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์

87

มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ร่วมมือชุมชนเกาะยวน้อย ยกระดับปลานึ่งฉ่ำสู่สากล

มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตมีความใกล้ชิดกับชุมชน
ดังปรัชญา “สถาบันอุดมศึกษาเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น ปฏิบัติ
ภารกิจบนพื้นฐานแห่งความรับผิดชอบต่อสังคม”

จากการลงพื้นที่ครั้งแรก อาจารย์กมลวรรณเล่า
ให้ฟังว่า “ตอนแรกกลุ่มสมาชิพชุมชนเกาะยวน้อยนั้น
ทำคุกกี้ธัญพืชซึ่งมีวัตถุดิบที่หลากหลาย เช่น ธัญพืช ถั่ว
ข้าวโอ๊ต เห็ดนางฟ้า และปลานึ่งฉ่ำ ทำออกมาในลักษณะ
Soft Cookie กรอบนอกนุ่มใน แต่เวลาเคี้ยวเหนียวติดฟัน
และเอกลักษณ์ที่สื่อไม่เด่นชัดเพราะใส่ส่วนผสมหลากหลาย
มากเกินไป ซึ่งความจริงแล้วชาวบ้านต้องการที่จะชูวัตถุดิบ
หลักเป็นปลานึ่งฉ่ำมากกว่า” ทางสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
นำโดย อาจารย์กมลวรรณ สุขสวัสดิ์ จึงได้ศึกษาวิจัยเพื่อ

พัฒนาผลิตภัณฑ์คุกกี้นาย เสริมปลาฉิ่งฉ้างผง ผ่านกระบวนการทดสอบหลายขั้นตอน จนได้สูตรคุกกี้นายที่มีลักษณะกรอบร่วน และศึกษาการผสมปลาฉิ่งฉ้างผงในปริมาณที่เหมาะสม คือสัดส่วน 10 เปอร์เซ็นต์ เพื่อดึงกลิ่นความหอมของเนื้อปลาและรสสัมผัสที่พอดีในแบบฉบับคุกกี้อบเนย กรอบนอกนุ่มใน ได้รส “เค็ม มัน หวาน” และยืดอายุการเก็บรักษาได้นานกว่า 3 เดือน

เช่นเดียวกับ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ภุญญิษฐ์ ปลัดสงคราม จากสาขาวิชานวัตกรรมผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์ ที่ได้นำโจทย์ของชาวบ้านที่ต้องการวางจำหน่ายคุกกีปลาฉิ่งฉ้างเป็นของฝากนักท่องเที่ยว ด้วยรูปลักษณะแพ็คเกจที่หลากหลาย สะดุดตา พกพาง่าย อีกทั้งสามารถส่งไปจำหน่ายต่างจังหวัดผ่านช่องทางออนไลน์ได้อย่างสะดวก รวมถึงมีการสร้างแบรนด์ขึ้นมาในชื่อ Le' RIMLAY หมายถึง สิ่งเลอค่าจากท้องทะเล เพื่อทำตลาดในผลิตภัณฑ์อื่นๆของกลุ่มสัมมาชีพชุมชนเกาะยาวน้อยต่อไป

มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตได้ส่งออกความรู้ จากห้องเรียน จากตำรา และสื่อการสอน ไปสู่ท้องถิ่น สู่ชาวบ้าน ในหลากหลายพื้นที่ จนสำเร็จเป็นผลลัพธ์ที่จับต้องได้ และช่วยเหลือชุมชนได้จริง ตามโครงการยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น (เขตพื้นที่อันดามัน) ยกระดับผลิตภัณฑ์สู่ธุรกิจชุมชนให้มีความมั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน ในการพัฒนาท้องถิ่น

เป็นอีกหนึ่งผลงานเชิงประจักษ์ในหลายๆ นวัตกรรม ที่แสดงให้เห็นว่ามหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตเป็นมหาวิทยาลัยชั้นนำด้านการจัดการองค์ความรู้ และนวัตกรรมสู่การพัฒนาท้องถิ่น หลังจากนั้นมหาวิทยาลัยมีแผนที่จะพัฒนางานให้บริการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนที่ครบวงจรมากขึ้น สามารถออกแบบ ผลิตภัณฑ์และขอรับรองมาตรฐานได้แบบ One Stop Service เพื่อเพิ่มโอกาสให้กับกลุ่มผู้ประกอบการ

“คุกกีปลาฉิ่งฉ้าง” ไม่ได้เป็นแค่ขนม แต่ยังเป็นสินค้าคุณภาพที่เต็มไปด้วยคุณประโยชน์มากมาย ผลิตจากความมุ่งมั่นตั้งใจของชาวบ้าน เปิดใจ สักนิดลองชิมสักหน่อย รับประกันความอร่อยจนคุณต้องติดใจ

📍 กลุ่มสัมมาชีพชุมชนเกาะยาวน้อย

เลขที่ 22/9 หมู่ 5 ตำบลเกาะยาวน้อย อำเภอเกาะยาว จังหวัดพังงา

☎ 0810788146, 0983237863

🍪 เลอ' รีมเล Anchovy Cookies

คุกกีปลาฉิ่งฉ้าง

Le' RIMLAY สิ่งเลอค่าจากท้องทะเล
"Anchovy Cookies"



มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตเกิดมามีเบ้าเจจ : ยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่นเมืองชายทะเลภูเก็ต



ชาวบ้านเกาะยาวน้อย จังหวัดพังงา มีวิธีจับและอบด้วยกระทะเลอันเลาดี
ยังคงมีการทำประมง ทำมาลงขายที่ร้านของชุมชนที่อุดมสมบูรณ์ ของดีและสินค้าขึ้นชื่อที่กลายเป็นสินค้าที่ต้องลอง
"Must Try" ชนิดหนึ่งของเกาะยาวน้อย กลายเป็นปลากระป๋องปลาฉิ่งฉ้าง หรือปลาฉิ่งฉ้างตากแห้ง



จากการลงพื้นที่จริงแรกๆ เราเจออีกหลายราย ดูจบดีแล้ว
แต่ไม่แน่ใจว่า ตอนแรกกลุ่มผู้ขายจับปลาขึ้นกระทะเลอันเลาดีนั้นทำได้ที่อื่นบ้าง
ซึ่งมีวัตถุดิบที่หลายหลาย เกร็ดกันที่ใส่ไม่เด่นชัดเพราะได้ส่วนของปลาหลายส่วนออกไป



มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตเกิดมามีเบ้าเจจ : ยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่นเมืองชายทะเลภูเก็ต

เราชาวภูเก็ตและนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต
ได้ศึกษาวิจัยเบื้องต้นเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ปลาฉิ่งฉ้างของชาวบ้าน
ขั้นตอนแรกได้ดูวัตถุดิบที่ใส่ที่ร้านแรกๆของชุมชน ได้เจอ "เลี่ยน อัน หวาน"
รวมถึงมีการลงแบบและขึ้นชื่อ Le' RIMLAY พยายาม สิ่งเลอค่าจากท้องทะเล



มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตได้ส่งออกความรู้ งานวิจัย หลักสูตร การทำของเรียน ผู้ชาวบ้าน
ในหลากหลายพื้นที่จนสำเร็จเป็นผลิตภัณฑ์ที่จับต้องได้ และช่วยเหลือชุมชนได้จริง
ยกระดับผลิตภัณฑ์สู่จุดที่ชุมชนให้มีความมั่นคง มั่งคั่ง และยังยืน ในการพัฒนาท้องถิ่น
เป็นอีกหนึ่งผลงานเชิงประจักษ์ในหลาย ๆ นวัตกรรม ที่แสดงให้เห็นว่ามหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตเป็น
มหาวิทยาลัยชั้นนำด้านการจัดการองค์ความรู้และนวัตกรรมสู่การพัฒนาท้องถิ่น



RDI
PKRU

มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต

"มหาวิทยาลัยที่สร้างตัวตนในแบบฉบับของคุณ บนเมืองท่องเที่ยวระดับโลก"



Anchovy Cookies “Le’ RIMLAY”, Wicked-Creatively Idea A Must-Try Product from Yao Noi Island The First One in the South of Thailand Who Dares to Be Creative

Kanchaya Phengsuwan

At the Yao Noi Island, Phang Nga, Thailand, where is surrounded by the Andaman Sea and most of the local people are fishermen. Despite the fact that the island is now well-known for tourism, the fishing culture remains the primary source of income for islanders.

In the midst of the abundance of nature, the taste of the sea—a little salty and a bit of sweetness—makes anchovies one of the most common and consumed fish in this area.

“Anchovy Cookies” is a mixture of savory and dessert dishes that meet in balance. The creative processed product from “Le’ RIMLAY” Le is from *Le-Kha*, meaning valuable, and RIMLAY means the coast. Basically, Le’ RIMLAY means the valuable thing from the coast. In addition, Le’ RIMLAY is the first brand in the south of Thailand that produces anchovy cookies with the cooperation of the Koh Yao Noi Community Occupational Group.

TINY FISH, TINY VOICE, AND TINY IDEA - THE BEGINNING OF EVERYTHING

Consuming anchovy is in the islanders' veins. Most of the dishes are contained with this tiny anchovy, such as *Nam Prik* (chili dip), *Liang* soup (clear soup with vegetables and anchovies), spicy salads, and fried anchovies. However, these menus cannot resolve the overproduction of anchovies. Luckily, the 9101 Following His Majesty's Footstep Project — the project that helps the locals to learn, create jobs for them, and build a stronger community — started the competition by creating menus from the anchovy that was the beginning of "Anchovy Cookies". The pioneer was inspired by a TV program called 'Masterchef Thailand' that one of the competitors used fish to prepare cakes and bakery. From the TV program, the pioneer applied and adapted the recipes by using anchovies to make cookies, finally, these recipes won in the competition held by the 9101 project.

RECIPES AND PRODUCTION DEVELOPING

Due to Koh Yao Noi is located in the tropical zone, sometimes the weather is unpredictable which affects the production greatly. The locals cannot dry and dehydrate the anchovies on time. However, with the help of the Research and Development Institute of Phuket Rajabhat University led by Ajarn Kamolwan Suksawad, a lecturer in the Home Economics Department of the Faculty of Science and Technology.

The research team studied and developed the recipes in order to create the best version of the anchovy cookies under the name of Le' RIMLAY. Furthermore, Koh Yao Noi Community Occupational Group wished to advance the recipes as well, by adding the fairy mushroom, and a new flavor was born. "Anchovy cookies with fairy mushroom".

THE SAVORY MEETS SWEET IN A BITE

"Anchovy cookies with fairy mushroom" is a balanced recipe created with the local ingredients by the locals in order to ensure and entrust the consumers that all the elements in the recipes are organic and chemical-free.

The method is delicate and requires an expert in order to maintain the uniqueness of anchovies. The experts need to rinse several times to make sure that the unpleasant odor has vanished, then they need to debone the anchovies. After that, the anchovies will be blended, then add the fairy mushroom, flour, butter, baking powder, sugar, and salt. At last, decorate the cookies with powdered anchovies, this is the uniqueness and the secret of the cookies.

TINY BUT ENORMOUS

Anchovy cookies do not just taste good but also contain a lot of nutrition. The fairy mushroom contains Vitamin C, antioxidants, high protein, and fiber and can prevent carcinogens that cause cancer. In addition, the fairy mushroom is also good for our hearts, strengthens the immune system, low in calories, good for the nerve system, and prevents Alzheimer's syndrome. Anchovies—the tiny fish but enormous in benefits—contain omega 3, calcium, and potassium, which build and maintain strong bones. Admittedly, anchovy cookies are nutritious and healthy.

KEEP DEVELOPING WITH THE CHALLENGES

Wipaporn Kongpoon or 'Yok', the representative of Koh Yao Noi Community Occupational Group, said "We have been working on this project for 3 years, due to COVID-19, the numbers of the member kept decreasing. However, I, as one of the leaders, still try to cope with everything". She added, "The island was closed due to the pandemic, but we still had some orders from the customers every week and have dispatched the products to stores. In addition, this can help the locals and can be their main income since there are no tourists." She hopes that in the future, she and the research team will be able to improve the recipes by including more flavor options, such as matcha or chocolate flavors because this will add more value to the product and reach more targets.

PHUKET RAJABHAT UNIVERSITY HELD HANDS WITH THE LOCALS AND DEVELOPED THE RECIPES




"A college for developing the community, taking the action based on the responsibility of the community" is what Phuket Rajabhat University believes. During the first fieldwork, Ajarn Kamolwan said, "At first, the locals made soft cookies by adding all these ingredients such as grains, nuts, rice, oats, fairy mushrooms, and anchovies. Nothing stood out and there was no uniqueness. Plus, it was too sticky to chew". The research team from Home Economics Department came up with the new idea by reducing the number of anchovies by 10 percent. However, the anchovies need to be processed and powdered. Also, the other ingredients must be removed in order to let the anchovies stand out. Finally, the anchovy cookies will be perfectly "salty and sweet" and can be kept for 3 months.

Assistant Professor Phurinut Paladsongkram, a lecturer from Creative Product Innovation Department, was the one who came up with the name

“Le’ RIMLAY” and the stunning packaging. On top of that, he is taking care of marketing as well.

Phuket Rajabhat University has been producing the next generation one after another, from the classroom (textbook) to the reality (the community). Moreover, the university believes that it will develop the community sustainably, especially in the cities on the Andaman side. This product is one of many products that prove what Phuket Rajabhat University believes and says is right. In the future, the university plans to expand the services and take care of the business from step one to the last step, like “One-Stop Service,” in order to create opportunities for small businesses and entrepreneurs.

“Anchovy Cookies” are not just cookies but also reflect the lifestyle of the Yao Noi Islanders and are full of nutrients. We ensure that you will fall for the taste of the Andaman Sea — “Le’ RIMLAY’s Anchovy Cookies”.

-  The community of learning and enterprising of the Yao Noi Island
22/9 Moo 5, Koh Yao Noi subdistrict, Koh Yao district, Phang Nga
-  +66810788146, +66983237863
-  www.facebook.com/LeRIMLAYAnchovyCookies



น้ำพริกหัวท้อ น้ำพริกทำมัง...
น้ำพริกสมุนไพร อาหารเป็นยา เอกลักษณะเฉพาะถิ่น
กินแล้วจะติดใจ โภชนาการมากกว่าใคร
ต้องน้ำพริกสมุนไพร บ้านสวนพริก จังหวัดพังงา

แคทริน นิติธรรมธาดากุล

น้ำพริก เป็นอาหารพื้นบ้านที่มีมาอย่างยาวนานตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา คำว่า น้ำพริก มีความหมายมาจากการปรุงด้วยการนำสมุนไพร พริก กระเทียม หัวหอม เครื่องเทศที่มีกลิ่นแรง มาโขลกบดรวมกัน เพื่อใช้สำหรับจิ้ม โดยมีดอกแค มะเขียวยาว แตงกวา ถั่วฝักยาว มะเขือม่วง และถั่วพู ซึ่งในบางพื้นที่อาจมีการนำสัตว์น้ำต่าง ๆ เช่น ปลา กุ้ง มารวมใส่ในน้ำพริกด้วย เนื่องจากคนในสมัยก่อนนิยมรับประทานสัตว์น้ำมากกว่าสัตว์บก น้ำพริกถูกใช้เป็นส่วนประกอบของอาหารต่าง ๆ หรือใช้ในการรับประทานเป็นกับข้าว จึงกลายเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมตั้งแต่อดีตมาจนถึงปัจจุบัน

แน่นอนว่าน้ำพริกหลากหลายพื้นที่ ย่อมมีรสชาติที่แตกต่างกัน จึงอยากชวนไปทำความรู้จักกับ “น้ำพริกหัวทือ และน้ำพริกทำม้ง” ของชุมชนบ้านสวนพริก จังหวัดพังงา เพราะที่นี้ขึ้นชื่อเรื่องฝีมือทำน้ำพริกไม่น้อยหน้าใครเลยทีเดียว

กว่าจะเป็นน้ำพริกสมุนไพร

คุณจรรยา พรหมแก้ว สมาชิกกลุ่มน้ำพริกสมุนไพรบ้านสวนพริก จังหวัดพังงา เล่าให้ฟังด้วยน้ำเสียงอันสดใสว่า “ป่าเริ่มต้นด้วยการก่อตั้งกลุ่มเครื่องแกงกันมาก่อน ทำอยู่ประมาณ 4 - 5 คน หลังจากทำเครื่องแกงเสร็จ พริกตระไคร้ กระเทียมก็ยังมีเหลืออยู่ ถ้าจะทิ้งก็เสียดาย จึงเกิดไอเดียประยุกต์ นำสิ่งที่มีอยู่แล้วมารังสรรค์จนกลายเป็นน้ำพริกทั้งหมด 6 ชนิด คือ น้ำพริกทำม้ง น้ำพริกหัวทือ น้ำพริกตะไคร้ น้ำพริกพริกไทยดำ น้ำพริกมะขาม และน้ำพริกข่า ซึ่งน้ำพริกหัวทือและน้ำพริกทำม้ง ได้รับความนิยมมากที่สุด จึงนำน้ำพริกไปจำหน่ายที่ตลาดประชารัฐ ผู้บริโภคให้ความสนใจและมีผลตอบรับที่ดีมาก ส่วนใหญ่เป็นคนจังหวัดพังงา ภูเก็ต และกระบี่ ที่ซื้อไว้บริโภคเอง และซื้อเป็นของฝากกันจำนวนมาก”

เอกลักษณ์โดดเด่น แบบฉบับบ้านสวนพริก

น้ำพริกหัวกระทือ มีส่วนประกอบหลักคือ หัวกระทือ หรือที่คนภาคใต้เรียกกันว่า หัวทือ เป็นพืชท้องถิ่นของภาคใต้ พบมากที่สุดในสวนยางพารา หัวกระทือ เปลือกนอกมีสีน้ำตาลแกมเหลือง ส่วนเนื้อในมีสีเหลืองอ่อน กลิ่นหอม มีรสขม ฝาด เผ็ดเล็กน้อย เป็นพืชสมุนไพรตระกูลขิง ข่า มีสรรพคุณทางยา หัวกระทือ ใช้เป็นยาบำรุงกำลัง ช่วยให้เจริญอาหาร แก้ไข้ต่าง ๆ ดอกกระทือ ช่วยบำรุงธาตุในร่างกาย แก้โรคผอมแห้ง ไอ ตัวร้อน เจ็บคอ ขับปัสสาวะ ช่วยแก้อาการปวดท้อง มวนในท้อง ท้องอืด ท้องเฟ้อ จุกเสียดแน่นท้อง น้ำพริกหัวทือไม่ใช่ น้ำพริกที่รับประทานกันแพร่หลาย ทำให้น้ำพริกชนิดนี้ไม่มีวางจำหน่ายตามท้องตลาดทั่วไป





น้ำพริกทำมั่ง ใบทำมั่ง มีลักษณะเป็นใบสีเขียว รูปทรงรี เป็นใบเดี่ยว ออกเวียนสลับตามกิ่ง ออกดอกตูมทรงกลม มีสีเหลืองอมเขียว ส่งกลิ่นหอม ผลมีลักษณะคล้ายรูปทรงไข่ เมื่อสุกเต็มที่จะเป็นสีน้ำเงิน ด้านในมีเมล็ดสีน้ำตาล น้ำพริกทำมั่งจึงมีสรรพคุณทางยาที่ช่วยในเรื่องการขับลม แก้ท้องอืด ท้องเฟ้อ แก้อาเจียน บำรุงเลือด เมื่อนำมาทำน้ำพริกจึงมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว เพราะเป็นพืชท้องถิ่นที่มีสรรพคุณทางยา อีกทั้งยังมีรสชาติกลมกล่อมแตกต่างจากน้ำพริกอื่นๆ สำหรับประทานที่ไหนไม่ได้แน่นอน

96

เผยแพร่ลับ มัดใจลูกค้า

การผลิตน้ำพริกหัวทื่อ จะต้องเลือกหัวกระเทียมที่มีลักษณะไม่อ่อนและไม่แก่จนเกินไป จะทำให้รสชาติอร่อยกำลังดี เข้มข้น กลมกล่อม หัวกระเทียมนั้นค่อนข้างหายาก เนื่องจากเป็นสมุนไพรที่ขึ้นตามฤดูกาล ทำให้มีผลผลิตไม่คงที่ ส่วนใบทำมั่งค่อนข้างหาง่าย เพราะชาวใต้ส่วนใหญ่นิยมปลูกกันเกือบทุกบ้าน

ส่วนผสมในการทำน้ำพริกหัวทื่อ นอกจากหัวกระเทียมแล้ว ยังมีส่วนผสมต่าง ๆ เช่น พริกแห้ง กระเทียม หอมแดงหรือหอมพม่า ปลาฉิ้งฉ้าง และน้ำตาลปี๊บ นำทั้งหมดไปตำรวมกัน พอได้ที่ก็ใส่กะปิและน้ำพริกตามลงไป

น้ำพริกทำมั่ง มีส่วนผสมและขั้นตอนการผลิตเหมือนกันกับน้ำพริกหัวทื่อ ต่างกันแค่วัตถุดิบหลักเป็นใบทำมั่ง ก็ใส่ใบทำมั่งลงไป แล้วคั่วต่อจนแห้ง เมื่อแห้งได้ที่แล้วจะส่งกลิ่นหอมชวนให้น่ารับประทานอย่างยิ่ง

พัฒนาผลิตภัณฑ์ น้ำพริกหัวทื่อและน้ำพริกทำมั่ง

น้ำพริกหัวทื่อและน้ำพริกทำมั่ง จะผลิตเมื่อมีลูกค้าสั่งซื้อเข้ามาเท่านั้น ไม่มีการทำล่วงหน้า เพื่อให้ผู้บริโภคเกิดความมั่นใจในผลิตภัณฑ์ จะได้รับประทานของสดใหม่ และเก็บไว้ได้อย่างยาวนานมากที่สุด

คุณจรรยา เล่าต่อว่า “เมื่อก่อนน้ำพริกเราใส่ในกระปุก เปิดมารับประทานก็ต้องรับประทานให้หมดภายในครั้งเดียว เพราะเปิดฝาแล้วก็มีลมเข้าบ้าง ทำให้น้ำพริกเสียเร็ว จึงแนะนำให้ผู้บริโภครับประทานให้หมดเลยดีกว่า” ซึ่งถือว่าเป็นข้อจำกัดของผลิตภัณฑ์

อาจารย์ประเสริฐ จริยะเลอพงษ์ รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ได้เข้ามายกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ภายใต้โครงการยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น แนะนำในเรื่องการเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ เช่น การจัดทำบรรจุภัณฑ์ การออกแบบฉลาก การคำนวณคุณค่าทางโภชนาการ และการทำการตลาด เพื่อยกระดับให้เป็นผลิตภัณฑ์ OTOP ที่มีคุณภาพ เป็นที่รู้จัก และสร้างรายได้ให้กับชุมชนมากยิ่งขึ้น

บรรจุภัณฑ์ที่ดีทำให้ผู้บริโภคเพิ่มขึ้น

อาจารย์ประเสริฐ อธิบายให้ฟังว่า “ในแผนพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกสมุนไพร บ้านสวนพริก จังหวัดพังงา ประเด็นแรก คือ อายุการเก็บรักษา ประเด็นที่สอง การวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ เพื่อจัดทำเป็นฉลากมาตรฐานให้กับผู้ประกอบการ ซึ่งเป็นตัวกระตุ้นในเรื่องผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ ประเด็นที่สาม การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์โดยการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ เพื่อให้น้ำพริกมีอายุการเก็บรักษาได้นานมากยิ่งขึ้น โดยมีการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ในรูปแบบสุญญากาศ เพื่อสามารถเก็บในอุณหภูมิห้องได้นานประมาณ 3 เดือน หรือเก็บในอุณหภูมิตู้เย็นได้ 1 ปี ทำให้ผู้ประกอบการสะดวกในการนำไปจำหน่ายต่างจังหวัดได้อีกด้วย”

สำหรับใครที่ชื่นชอบการดูแลสุขภาพ ก็ไม่ควรพลาดน้ำพริกสมุนไพร บ้านสวนพริก จังหวัดพังงา ทั้งน้ำพริกหัวทือ และน้ำพริกตำมัง ซึ่งอุดมไปด้วยสรรพคุณทางยา และยังมีเอกลักษณ์โดดเด่นหาบริโภคจากที่ไหนไม่ได้ง่าย ๆ ทั้งเอกลักษณ์ด้านรสชาติ เอกลักษณ์พืชท้องถิ่น แถมมีคุณค่าทางโภชนาการครบครัน

- 📍 กลุ่มน้ำพริกสมุนไพรบ้านสวนพริก หมู่ 2 ตำบลตากแดด อำเภอเมือง จังหวัดพังงา
- ☎ 0848443131, 0805286439
- 📞 กลุ่มน้ำพริกสมุนไพร บ้านสวนพริก

น้ำพริกสมุนไพร บ้านสวนพริก จ.พังงา



- ✓ อร่อย
- ✓ สะอาด
- ✓ ถูกหลักโภชนาการ



Research and Development Institute
PHUKET RAJABHAT UNIVERSITY.



ได้เข้ามายกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ภายใต้โครงการยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น

- ✓ อายุการเก็บรักษา **นานกว่า 1 ปี**
- ✓ การวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ จัดทำเป็นฉลากมาตรฐาน
- ✓ การพัฒนาระบบบรรจุภัณฑ์ เพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์



RDI
PKRU

มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต

"มหาวิทยาลัยที่สร้างตัวตนในแบบฉบับของคุณ บนเมืองท่องเที่ยวระดับโลก"



**Food as Medicine:
Does What You Eat Influence Your Health?
Shampoo Ginger Chili Paste,
Tham Mang Chili Paste
Local Food Identity, Unforgettable Taste,
and More Nutrition
Baan Suan Prik, Phang Nga**

Kathryn Nitithamthadakul

99

Chili paste is a local food that has existed since the Ayutthaya period. The word “Nam Prik” means cooking with herbs such as chili, onion, garlic, and strong-smelling spices. The spices will be pounded, crushed, and mixed with cauliflower, eggplant, cucumber, yard-long beans, and green beans. Some areas may add seafood such as fish and shrimp to the chili paste because people in the past liked to eat them more than meats. From the past until now, chili paste is always used as a food ingredient or a side dish.

In fact, chili pastes in different areas have also different tastes. Baan Suan Prik Community is not exceptional. The signature chili paste of the community is shampoo ginger chili paste and Tham Mang chili paste.

BEFORE BECOMING THE HERBAL CHILI PASTE

Ms. Chanya Promkaew, a member of The Herbal Chili Paste Group in Baan Suan Prik, Phang Nga, lively told that “I started by establishing a curry paste group that had around 4 -5 members. Every time, after we finished making the curry paste, there would be some

ingredients left, such as chili, lemongrass, and garlic. We decided not to throw them away, but they could be cooked to make six types of chili pastes, namely; shampoo ginger chili paste, Tham Mang chili paste, lemongrass chili paste, black pepper chili paste, tamarind chili paste, and galangal chili paste. Both shampoo ginger and Tham Mang chili pastes are more popular than others. We sold them in Pracharat Market. The majority of them are Phang Nga, Phuket, and Krabi locals who buy them for family consumption and as souvenirs.

THE SIGNATURE OF BAAN SUAN PRIK

Shampoo ginger chili paste has a main ingredient that is bitter ginger, which southern people call “Hua Thue”. It is a local plant in the south that can be easily found on a rubber plantation. “Hua Thue” is yellowish-brown, but the inside is light yellow. It is an herbal plant in the ginger family that makes it has aromatic scents, bitter, and spicy taste. Hua Thue can be used as a tonic, to improve appetite, and fever treatment. Shampoo ginger’s flower can nourish the elements in the human body, emaciation treatment, cough, fever, sore throat, diuretic, and relieve abdominal pain, flatulence, and colic. Shampoo ginger chili paste is not widely eaten, so it is not sold in the general market.

The Tham Mang tree has a green single leaf with an oval shape. Its flowers are greenish-yellow spheres and have an aromatic scent. The fruit is similar to an egg shape. When fully ripe, it is blue and the seeds are brown. Tham Mang chili paste has medicinal properties and helps in expelling wind, relieves flatulence, indigestion, relieves colic, and blood nourishment, Tham Mang chili paste is unique and has a delicious taste that is different from other chili pastes.

STEALING YOUR HEART WITH OUR SECRET RECIPES

For making shampoo ginger chili paste, one needs to use not too young nor too old Hua Thue to have a good taste. Shampoo ginger chili paste is a rare item because it is a seasonal herb. Nevertheless, the Tham Mang leaf is easily found in the south of Thailand because the southern people prefer to plant it at home.

Moreover, it has to pound ingredients together, which are dried chili, garlic, shallot or Burmese onion, anchovy, and palm sugar for making shampoo ginger chili paste. After that, you can add shrimp paste and chili paste.

Tham Mang chili paste also has the same ingredients and cooking methods as shampoo ginger chili paste, but only the main ingredient changes

to be Tham Mang leaf. It needs to be roasted until having an aromatic and appetizing taste.

SHAMPOO GINGER AND THAM MANG CHILI PASTE PRODUCT DEVELOPMENT

Shampoo ginger and Tham Mang chili paste are cooked according to customers' daily orders, so it is guaranteed that a customer will get the fresh one and can keep it for a long time.




Ms. Chanya told that "Before this, we needed to consume the chili paste at once after opening the chili paste jar because it will rapidly spoil. This was a product weakness."

Ajarn Prasert Chariyalerpong, Deputy Dean of Academic Affairs and Research, Food Science and Technology Department, Faculty of Agricultural Technology at Phuket Rajabhat University, collaborates and elevates the product standard under the university's strategic project for local development by adding the value of a product with packaging, label design, nutrition calculation, and marketing. These methods can improve OTOP product standards, be widely known, and bring more revenue to the community.

GREAT PACKAGING GET MORE CUSTOMER

Ajarn Prasert explained that "The first plan of Baan Suan Prik, Phang Nga, for product development was storage period. The second was nutritional value analysis in order to provide a standard label for an entrepreneur to ensure a healthy product. The third one was the packaging design with the vacuum jar that extend the storage period to 3 months at room temperature and 1 year in the fridge."

Anyone who likes healthy food should not miss the herbal chili paste, shampoo ginger, and Tham Mang chili paste of Baan Suan Prik, Phang Nga. They are rich in medicinal properties and have a distinct taste and nutrition that cannot be found elsewhere.

-  Herbal Chili Paste of Baan Suan Prik Group
Moo 2, Tak Daet subdistrict, Mueang district, Phang Nga
-  +66848443131, +66805286439
-  www.facebook.com/ChaoPhrai



น้ำพริกสมุนไพรบ้านสวนพริก ผลผลิตท้องถิ่นสู่ตลาดภูมิปัญญา เรื่องราวของชาวบ้านสวนพริก จังหวัดพังงา ผู้คิดค้นน้ำพริกสมุนไพรสูตรเด็ด พัฒนาต่อยอดโดยนักวิชาการ จากมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต

เกลิงศักดิ์ วัฒนิก

บ้านสวนพริก หมู่บ้านเกษตรกร หนึ่งในสี่หมู่บ้านของ ตำบล ตากแดด อำเภอเมือง จังหวัดพังงา ชาวสวนพริกมีวิถีชีวิตที่เรียบง่าย ยังคงพบเห็นการทำไร่ เลี้ยงสัตว์ และปลูกพืชผักไว้กินเอง ในอดีต ชาวสวนพริกนิยมปลูกพริกไทยดำไว้ทุกครัวเรือน จึงเป็นที่มาของ ชื่อหมู่บ้าน ปัจจุบันบ้านสวนพริกเป็นแหล่งของดีจังหวัดพังงามากมาย ทั้ง ข้าวไร่พันธุ์ดอกข่า ข้าวขนมพื้นบ้านอย่าง ขนมพริก และขนม ถั่วตัด และยังมี “น้ำพริกชาวไพร” น้ำพริกสมุนไพรแห่งบ้านสวนพริก ที่ขึ้นชื่อไม่แพ้กัน

กำเนิดใหม่ น้ำพริกเชาว์ไพร

คุณเชาว์ บุตรจง และ คุณจรรยา พรหมแก้ว สองสามีภรรยา ชาวบ้านสวนพริก เป็นผู้ร่วมกันก่อตั้ง กลุ่มผลิตภัณฑ์บ้านสวนพริก ขึ้นมา นางจรรยา หรือ ป้าอ้อย บอกเล่าถึงจุดเริ่มต้นที่ได้มาทำน้ำพริก ขยายว่า “แต่เดิมทางกลุ่มได้ทำเครื่องแกงขาย แล้วเหลือวัตถุดิบในการทำเครื่องแกงเยอะ อย่างเช่น พริก ตะไคร้ กระเทียม จึงนำมาแปรรูปเป็นน้ำพริก โดยใช้พืชสมุนไพรที่หาได้ตามบ้านมาเป็นส่วนผสมน้ำพริก เกิดเป็นน้ำพริกสมุนไพรทั้ง 6 สูตร ได้แก่ น้ำพริกกระเทียม น้ำพริกตำมัง น้ำพริกตะไคร้ น้ำพริกเม็ดพริกไทยดำ น้ำพริกมะขาม น้ำพริกข่า รวมถึงแกงไตปลาแห้งอีกด้วย”

ผลิตภัณฑ์น้ำพริกสมุนไพรบ้านสวนพริกเป็นที่รู้จักกันในชื่อ “น้ำพริกเชาว์ไพร” ซึ่งมาจากชื่อของลุงเชาว์ ผู้ก่อตั้งกลุ่ม ช่วงแรกเริ่มออกจำหน่ายในตลาดประชารัฐ ได้รับการตอบรับจากลูกค้าเป็นอย่างดี ช่วงหลังเริ่มผลิตส่งไปขายตามต่างจังหวัด ปัจจุบันไม่ได้ขายหน้าร้าน แต่จะจัดส่งตามออเดอร์ เป็นรายได้เสริมของครอบครัว

เชาว์ไพรกับความใส่ใจในรสชาติ

103

ป้าอ้อยบอกเล่าถึงรสชาติน้ำพริกเชาว์ไพรว่า “รสชาติจะไม่เน้นหวาน เน้นรสเผ็ดจัดจ้าน อย่างน้ำพริกมะขามก็จะรสเปรี้ยวฉ็ด หวานน้อย ถูกปากคนส่วนมาก ตอนไปขายจะให้ลูกค้าทดลองชิมก่อน พอได้ชิมก็จะตัดสินใจซื้อกันทุกคน”

น้ำพริกเชาว์ไพรแต่ละสูตร มีรสชาติความอร่อยไม่แพ้กัน จะเน้นการชูรสชาติของพืชสมุนไพรที่เป็นวัตถุดิบหลักของน้ำพริก เช่น น้ำพริกเม็ดพริกไทยดำ เป็นการนำพืชประจำบ้านของชาวสวนพริก มาเป็นส่วนประกอบ อร่อยด้วยความเผ็ดร้อนของพริกไทยและพริกแห้งที่ผสมกันอย่างลงตัว น้ำพริกตะไคร้ และ น้ำพริกข่า ที่ใช้ตะไคร้และข่าบ้านปลูกเองกับมือ มารังสรรค์เป็นเมนูน้ำพริกที่เรียกได้ว่าถึงตะไคร้ถึงข่าแน่นอน น้ำพริกมะขาม โดดเด่นมาครบทุกรสชาติ ทั้งเปรี้ยว เผ็ด เค็ม หวานเล็กน้อย

ที่พลาดไม่ได้คือ แกงไตปลาแห้ง จากเครื่องแกงตำมือสูตร ป้าอ้อย เสริมทัพความอร่อยด้วยวัตถุดิบคุณภาพอย่าง ไตปลา เนื้อปลา และเม็ดมะม่วงหิมพานต์ รับประกันรสชาติอร่อยแบบฉบับคนได้แน่นอน

ส่วนน้ำพริกที่ขายดีที่สุดคือ น้ำพริกทำมัง ซึ่งนำใบทำมังที่นิยมปลูกกันตามบ้าน มีกลิ่นหอมคล้ายแมงดานามาเป็นตัวชูโรง ใบทำมังเลือกใช้ใบแก่จะยิ่งทำให้มีกลิ่นและได้รับรสสัมผัสที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว

อีกหนึ่งสูตรที่ขายดีไม่แพ้กันคือ น้ำพริกกระทือ ใช้หัวกระทือ พืชท้องถิ่นภาคใต้ หาได้เฉพาะช่วงฤดูฝน มีสรรพคุณทางยาชั้นเลิศ โดยเลือกใช้หัวกระทือแก่ทำให้มีรสชาติเข้มข้นกว่าหัวกระทืออ่อน

สูตรเด็ด เคล็ดไม่ลับ

ป้าอ้อยยังได้เผยสูตรการทำน้ำพริกเขาวัวไฟที่จะใช้วัตถุดิบเหมือนกันทุกสูตร ต่างกันที่วัตถุดิบตัวหลัก เริ่มต้นด้วยการนำพริกแห้ง กระเทียม หอมแดงหรือหอมพม่า ไปตำให้ละเอียด ปูรสรสด้วยกะปิและน้ำตาลทราย เสริมโปรตีนจากปลาฉิ้งฉ้าง และที่ขาดไม่ได้คือตัวพระเอกที่จะเสริมรสชาติ น้ำพริกให้มีเอกลักษณ์ อันได้แก่ หัวกระทือ ใบทำมัง ตะไคร้ ข่า พริกไทยดำ และมะขาม เลือกใช้ตามแต่ละสูตร หลังจากตำจนได้ที่ก็จะนำไปคั่วให้แห้ง มีกลิ่นหอม พร้อมรับประทาน

สูตรน้ำพริกนี้สามารถนำไปดัดแปลงใส่ในกะลาที่ขุดจนสะอาด แล้วนำไปย่างไฟให้สุก ที่เรียกกันว่า “น้ำพริกกะลา” สร้างสรรค์แถมอร่อยอีกด้วย

อัตลักษณ์น้ำพริกสู่ตลาดภูมิปัญญา

อาจารย์ประเสริฐ จริยะเลอพงษ์ อาจารย์สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ได้เข้าไปพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้กับกลุ่มน้ำพริกสมุนไพรมานสวนพริก ซึ่งเป็นผู้ประกอบการรายย่อย ผ่านโครงการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่นเพื่อขยายตลาดภูมิปัญญา โดยเลือกน้ำพริกทำมัง และน้ำพริกกระทือ ที่มีความโดดเด่น หาทานได้ยาก ไม่ค่อยมีวางจำหน่ายตามท้องตลาด และยอดขายสินค้าทั้งสองชนิดนี้ค่อนข้างดี ได้นำมาศึกษาอายุการเก็บรักษาให้กับน้ำพริกสมุนไพรรวมถึงการวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ เพื่อจัดทำฉลากโภชนาการให้กับผู้ประกอบการ และยังได้พัฒนาบรรจุภัณฑ์ในรูปแบบของสุญญากาศ เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาได้นานขึ้น ทำให้ผู้ประกอบการสามารถนำไปขายในต่างพื้นที่ได้

อาจารย์ประเสริฐบอกถึงความสำเร็จของโครงการในปีที่ผ่านมาว่า “ภาชนะบรรจุน้ำพริกมีมาตรฐานยิ่งขึ้น ฉลากโภชนาการเป็นตัวการันตีถึงคุณภาพผลิตภัณฑ์ได้ดียิ่งขึ้น ต่างจากน้ำพริกตามท้องตลาดทั่วไปที่ขายในรูปแบบตักใส่ถุง ใส่กระปุก เราไม่รู้ว่ามีองค์ประกอบอะไรบ้าง บรรจุภัณฑ์มีการซีล



สุญญากาศ ดึงออกซิเจนออกจากตัวผลิตภัณฑ์ ทำให้สามารถเก็บไว้ในตู้เย็นได้นานถึง 3 เดือน”

ในปีต่อไป มหาวิทยาลัยจะเข้าไปพัฒนาในเรื่องของโรงเรือนการผลิตให้ผ่านมาตรฐาน GMP (Good Manufacturing Practice) ซึ่งเป็นหลักเกณฑ์การผลิตอาหารที่ถูกสุขลักษณะ เป็นจุดเริ่มต้นของการขอเครื่องหมายรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้ในอนาคต

โครงการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่นเพื่อขยายตลาดภูมิปัญญานี้ ทางมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตได้รับผิดชอบในพื้นที่ 3 จังหวัด ได้แก่ ภูเก็ต พังงา และกระบี่ โดยเข้าไปศึกษาความต้องการของแต่ละชุมชน ว่ามีสถานประกอบการหรือผู้ประกอบการที่ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าของตนเองให้ได้มาตรฐาน ทั้งการออกแบบ และพัฒนาบรรจุภัณฑ์ การสร้างแบรนด์ เสริมศักยภาพด้านการตลาดให้กับผู้ประกอบการ เพิ่มจุดเด่น สร้างอัตลักษณ์ และเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ที่มาจากชุมชนท้องถิ่น

สำหรับผู้ที่สนใจอยากลองชิมน้ำพริกเซาว์ไพร ทั้ง 6 สูตร อันได้แก่น้ำพริกกระทือ น้ำพริกท่ามั่ง น้ำพริกตะไคร้ น้ำพริกเม็ดพริกไทยดำ น้ำพริกมะขาม และน้ำพริกข่า รวมถึงแกงไตปลาแห้ง ของดีจังหวัดพังงา สามารถสั่งได้ทุกช่องทางจำหน่าย น้ำพริกสมุนไพรเซาว์ไพร ทั้งอร่อยและมีประโยชน์จากพืชสมุนไพรท้องถิ่น และที่สำคัญยังเป็นการสนับสนุนชุมชนซึ่งเป็นแหล่งกำเนิดภูมิปัญญาท้องถิ่นให้คงอยู่สืบไป

- 📍 กลุ่มน้ำพริกสมุนไพร บ้านสวนพริก หมู่ 2 ตำบลตากแดด อำเภอเมือง จังหวัดพังงา
- ☎ 0805286439
- 📞 กลุ่มน้ำพริกสมุนไพร บ้านสวนพริก

5 ขั้นตอนยกระดับมาตรฐาน

น้ำพริกสมุนไพรบ้านสวนพริก จ.พังงา

โดย มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต

- 1 ลงพื้นที่ดูความต้องการของผู้ประกอบการ
- 2 ศึกษาอายุการเก็บรักษาของน้ำพริกสมุนไพร
- 3 วิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ
- 4 พัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ให้มีความทันสมัย
- 5 แนะนำช่องทางการตลาดแบบออนไลน์

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้น

ฉลากโภชนาการ

การันตีถึงคุณค่าทางสารอาหาร

บรรจุภัณฑ์ใหม่ รูปแบบสวยงาม
การเก็บรักษาได้นานถึง 3 เดือน



RDI
PKRU

มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต

“มหาวิทยาลัยที่สร้างตัวตนในแบบฉบับของคุณ บนเมืองท่องเที่ยวระดับโลก”



Baan Suan Prik Herbal Chili Paste: A Tale of the Locals in Phang Nga Originated by the Locals, Developed by Phuket Rajabhat University Local Product to Folk Wisdom Market

Thaloengsak Watkee

107

Baan Suan Prik is one of four agricultural villages in Tak Daet subdistrict, Mueang district, Phang Nga. The villagers have a very simple life with the agricultural way such as gardening, farming, livestock farming, and growing vegetables for their own consumption. In the past, every family here liked to grow black pepper, which was the reason for the village's name. Currently, Baan Suan Prik is the source of many prominent products in Phang Nga, namely; Rai Dawk Kha Phang-Nga rice, local sweets such as pepper cookies, and peanut bars. Moreover, it also has Chow Prai chili paste of Baan Suan Prik, which is also equally prominent.

BEGINNING OF CHOW PRAI CHILI PASTE

Mr. Chow Butchong and Ms. Chanya Promkaew, a couple from Baan Suan Prik, are the founders of the Baan Suan Prik Group. Ms. Chanya or Aunt Aoi talked about how they started selling the chili paste “Before this, the group sold curry paste, but there were many materials left such as chili, lemongrass, and garlic. Thus, the group used them to make chili paste and mixed them with a local herb. From this formula, it was created 6 chili paste formulas for example; shampoo ginger chili paste, Tham Mang chili paste, lemongrass chili paste, black pepper chili paste, tamarind chili paste, galangal chili paste, and fish-kidney paste.

Baan Saun Prik herbal chili paste is named “Chow Prai Chili Paste,” which comes from the name of uncle Chow, who is the founder of the group. At first, the chili paste was sold in the Pracharat market. Many customers were interested in this product. After that, the products were also exported to other provinces. Currently, there is no longer a shop for sale, and everything is made to order. It becomes the family's supplemental income.

CHOW PRAI CHILI PASTE - MORE THAN TASTE IS LOVE AND CARE

Aunt Aoi mentioned the taste of Chow Prai chili paste “Its taste is not sweet but extremely spicy. The taste of tamarind chili paste is a bit sour and sweet, which most people like. Customers can taste it before they decide to buy it.”

Each recipe of Chow Prai chili paste has an equally delicious taste. It emphasizes herbal taste, which is the main ingredient of Chow Prai chili paste, such as black pepper chili paste. The group primarily selects a local plant, Baan Suan Prik, as an ingredient. A spicy taste comes from black pepper and dried chili powder mixed perfectly. The lemongrass chili paste and galangal chili paste, which come from lemongrass and galangal that were home-grown, are combined into a chili paste menu that is very tasty. The tamarind chili paste is outstanding in every taste: spicy, sour, salty, and a bit sweet. Another must-try is a fish-kidney paste made from Aunt Aoi's homemade curry paste and enhanced with quality ingredients such as fish kidney and cashew nuts, which guarantees a delicious taste in the southern style.

There are 2 best-seller chili pastes. The first one is Tham Mang chili paste, which comes from Tham Mang leaves. It has a scent similar to a giant water bug. Using mature leaves of Tham Mang leaves to enhance their unique aroma and taste.

Another one is shampoo ginger chili paste, which uses bitter ginger, a southern local plant. It can be found only in the rainy season. It has superior medicinal properties. It uses old bitter ginger, which has a more intense taste than young bitter ginger.

GREAT RECIPE

Aunt Aoi has revealed a recipe for making Chow Prai chili paste that uses the same ingredients as every recipe, but it differs only in the main ingredient. Firstly, starts with pounding thoroughly the ingredients: dried chili, garlic, and shallot or Burmese onion. Secondly, seasons with shrimp paste, sugar, and anchovy with high protein. Lastly, the main ingredient of chili paste is bitter ginger, Tham Mang leave, lemongrass, galangal, black pepper, and tamarind which can choose according to the recipe. After pounding them, and then roast until get aromatic scents.

This recipe can be modified by putting it in a clean coconut shell and then roasting it, called “Coconut Shell Chili Paste”. It is a very delicious and creative menu as well.

THE IDENTITY OF CHILI PASTE TO THE FOLK WISDOM MARKET




Ajarn Prasert Chariyalerpong, a lecturer in the Department of Food Science and Technology, Faculty of Agricultural Technology, Phuket Rajabhat University, had developed products for the Baan Suan Prik Chili Herbal Paste Group, which was a small entrepreneur, in the project to raise the product standards of local communities to expand the folk wisdom market. He also researched how to store them for an extended period and analyzed the nutritional value of the chili paste to create nutrition labels for entrepreneurs. He also developed vacuum packaging to keep them longer, so they could be sold in other areas as well.

Ajarn Prasert told about the success “Packaging of chili paste was developed and nutrition facts label increasing product’s quality. The product is different from a general chili paste in the market because the others are packed in a plastic bag or jar, which means you do not know their ingredients while Baan Suan Prik chili pastes are contained in vacuum packaging, which can keep it in a refrigerator for three months approximately.”

Next year, the university will improve the production house to pass the Good Manufacturing Practice (GMP) standard, which is hygienic food production guidelines. From this point, it can ask for Food and Drug Administration (FDA) certification in the future.

The project for raising the product standards of local communities to expand the folk wisdom market under the responsibility of Phuket Rajabhat University has covered three provinces, including Phuket, Phang Nga, and Krabi. The university has to research the demands of an entrepreneur or business in each community in order to generate products that satisfy a standard in terms of design, packaging, branding, and boosting entrepreneurial potential. Furthermore, the university has to contribute strengths, establish an identity, and add value to local community products.

Anyone interested in 6 recipes of Chow Prai chili paste, namely; shampoo ginger chili paste, Tham Mang chili paste, lemongrass chili paste, black pepper chili paste, tamarind chili paste, galangal chili paste, and fish-kidney paste, the signature food of Phang Nga, can order from all the distribution channels. Chow Prai chili paste which is delicious, has good nutrition from a local herb, and supports the community that is the root of folk wisdom.

-  Herbal Chili Paste of Baan Suan Prik Group
Moo 2, Tak Daet subdistrict, Mueang district, Phang Nga
-  +66848443131, +66805286439
-  www.facebook.com/ChaoPhrai



เมี่ยงคำกรอบป้าก๋วย...

สูตรลับ ต้นตำรับความอร่อย

จากเมี่ยงคำแบบดั้งเดิม ราคาต่ำละบาท

กลายเป็นอาชีพเสริมสร้างรายได้ในชุมชน

จารุณี สองลี

แต่ละชุมชน ย่อมมีของเด็ดของดี มี
เรื่องเล่าที่น่าประทับใจ ชุมชนบ้านพองแดง
อำเภอท้ายเหมือง จังหวัดพังงา แห่งนี้ก็เช่นกัน
ที่นี่มีของดีที่อยากเล่าผ่านตัวอักษร ให้
รู้จักกันก่อนที่จะลิ้มลอง ผลผลิตจาก ‘มะพร้าว
พังงา’ บวกกับภูมิปัญญาอาหารของชาวบ้าน
พองแดง จึงเป็นที่มาของ “เมี่ยงคำกรอบป้าก๋วย”
ของอร่อยที่อยากให้ลอง



มะพร้าวพังงา ที่มาของความอร่อย

“เมื่อก่อนแถบท้ายเหมืองมีมะพร้าวลอยตามกระแสน้ำมา และติดเป็นต้นสูงขยายสายพันธุ์กินพื้นที่ชาวบ้านในสมัยนั้นมักปลูกต้นมะพร้าวแสดงอาณาเขตพื้นที่ทำกินของตนเอง ส่วนชื่อสายพันธุ์มะพร้าวนั้นก็ทราบแต่ว่าเป็นพันธุ์พื้นเมืองทั่วไป” คุณเครือวัลย์ คงด้วง ประธานกลุ่มอาชีพบ้านพอแดง กลุ่มผู้ผลิตเมี่ยงคำกรอบเริ่มต้นด้วยการแนะนำให้อู้จักมะพร้าวท้ายเหมืองอย่างเป็นมิตร

พังงานั้นเป็นจังหวัดหนึ่งที่อยู่ติดชายฝั่งทะเลอันดามัน มีลักษณะทางภูมิศาสตร์ที่เหมาะสมแก่การปลูกมะพร้าว คือ พื้นดินมีลักษณะเป็นดินร่วนปนทราย อุ้มน้ำได้ดี อากาศปลอดโปร่ง แสงแดดส่องถึงอย่างต่ำ 5 ชั่วโมงต่อวัน ฝนตกกระจายตลอดทั้งปี มีปริมาณน้ำฝนไม่ต่ำกว่า 1,300 มิลลิเมตรต่อปี ปัจจัยเหล่านี้ทำให้มะพร้าวท้ายเหมืองมีเนื้อแน่นและมีกลิ่นหอมขึ้นชื่อ และที่ชุมชนบ้านพอแดง อำเภอท้ายเหมือง จังหวัดพังงา ก็มีภูมิปัญญาที่นำมะพร้าวพื้นถิ่นมาแปรรูปเป็นอาหาร ที่หากเอ่ยชื่อเป็นต้องร้องอ้อ “เมี่ยงคำกรอบ” นั่นเอง

จุดเริ่มต้นเมี่ยงคำกรอบ สูตรลับของป้าก๊วย

บ้านพอแดงในอดีตเคยเป็นชุมชนทำเหมืองแร่มาก่อน มีแรงงานชาวจีนเข้ามาทำงานเป็นจำนวนมาก จนก่อเกิดเป็นหมู่บ้านขนาดเล็ก ย่อมเกิดการค้าขาย แม้ค้าคักคักลูกค้าครึกครื้น ไม่ว่าจะเป็นข้าวของเครื่องใช้ต่าง ๆ อาหาร หรือแม้กระทั่งขนมของกินเล่น

คุณพรพรรณ พิกุลทอง หรือ **ป้าก๊วย** เป็นชาวหมู่บ้านพอแดง ตำบลท้ายเหมือง จังหวัดพังงา เป็นผู้ริเริ่มผลิตภัณฑ์เมี่ยงคำกรอบป้าก๊วย โดยสานต่อสูตรการทำ ‘เมี่ยงคำ’ แบบโบราณมาจากต้นตระกูล แรกเริ่มใช้ใบชะพลูห่อเป็นก้อนพอดีคำ ขายแยกส่วนผสมกับน้ำเมี่ยง ราคาแต่ละหนึ่งบาท ต่อมาเริ่มพัฒนาเป็น ‘เมี่ยงคำกรอบ’ โดยนำส่วนผสมมาคั่วรวมกัน ปั้นเป็นก้อนพอดีคำ ห่อใส่ถุงพลาสติกขาย

“สมัยก่อนยังไม่มีโรงงานผลิตขนมเหมือนในปัจจุบัน ของกินเล่นแบบนี้ขายง่าย เดินขายตามบ้าน ลูกค้าส่วนใหญ่เป็นวัยกลางคนและผู้สูงอายุ เมื่อก่อนพี่ก็เดินขายเอง เมี่ยงคำกรอบห่อเป็นคำๆ แบบนี้ ลูกค้าซื้อสะดวกกว่าตอนทำเป็นห่อใบชะพลู” คุณเครือวัลย์เล่าถึงเมี่ยงคำกรอบจากวันวานสู่วันนี้ ด้วยรอยยิ้มจากความทรงจำ

ปัจจุบันเมี่ยงคำกรอบเป็นสินค้าสร้างรายได้ให้ชุมชนบ้านพอแดง จากสูตรลับวิชาติดตัวที่ป้าก๊วยใช้หาเลี้ยงชีพในวันวาน ป้าก๊วยยินดีแบ่งปันสูตรให้เป็นหนทางสร้างรายได้เสริมแก่คนในชุมชนโดยไม่หวังวิชา

ไม่ใช่แค่อาหาร แต่คือจิตวิญญาณและความใส่ใจ

การทำเมี่ยงคำกรอบต้องเริ่มจากการเลือกวัตถุดิบเครื่องเคียงไม่ว่าจะเป็น ชিং ข่า ตะไคร้ หอมแดง มะนาว วัตถุดิบเหล่านี้สามารถหาได้ในชุมชน ส่วนเครื่องปรุง อาทิ น้ำตาล กะปิ ที่ช่วยเสริมรสชาตินั้นต้องสั่งซื้อจากแหล่งผลิตที่มีคุณภาพ ขั้นตอนแรกคือการนำมะพร้าวมาแกะเปลือกชั้นนอกออก ด้วยการกะทะาะทะาะมะพร้าวเราะเนื้อมะพร้าวออก เราก็จะได้เนื้อมะพร้าวที่ไร้รอยแตกหัก ถึงขั้นตอนนี้จะต้องใช้มีดปอกผลไม้มาผ่านเนื้อมะพร้าวให้เป็นแผ่นบาง ๆ หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ ตามแนวขวางแล้วนำไปตากแดด

การนำมะพร้าวตากแดด เป็นเคล็ดลับที่จะดึงความหอมของมะพร้าวออกมาได้มากกว่าการอบด้วยเตาไมโครเวฟ ซึ่งการนำมะพร้าวมาตากแดดก็ต้องดูความแห้ง ความชื้น โดยใช้มือเกลี่ยมะพร้าวที่ตากไว้ว่ามีความมันติดมือหรือยัง ขั้นตอนนี้ต้องใช้ประสบการณ์และความชำนาญเฉพาะตัว

เมื่อมะพร้าวพร้อม ขั้นตอนต่อมาคือการนำมะพร้าวไปคั่วให้สุก โดยคำนวณความสุกให้พอประมาณที่ 80 % สังเกตได้จากกลิ่นที่โชยออกมา หาก

มีกลิ่นหอมและเนื้อมะพร้าวมีสีเหลืองอ่อนออกสีน้ำตาล ถือเป็นการสิ้นสุดการคั่วมะพร้าว

ขั้นตอนที่สาม การทำน้ำเมี่ยง ก็ต้องมีความพิถีพิถันในการเลือกน้ำตาลทราย เลือกจากสีของน้ำตาล น้ำตาลสีเข้มแสดงว่าเป็นน้ำตาลทรายใหม่นำมารวมกับน้ำตาลทรายเก่า ก่อนที่จะนำไปเคี่ยวกับน้ำกะปิอีกที นี่ก็อีกหนึ่งเคล็ดลับ สาเหตุที่เลือกน้ำตาลทรายใหม่นำมาผสมกับน้ำตาลทรายเก่า เพื่อให้สีของน้ำเมี่ยงไม่เข้มและอ่อนจนเกินไป ช่วยให้เมี่ยงคำดูน่ารับประทานมากยิ่งขึ้น

มาถึงจุดสุดท้าย ขั้นตอนสุดท้ายหลังเคี่ยวน้ำเมี่ยงเสร็จ คือการนำส่วนผสมทั้งหมดมาคลุกเคล้าผสมกัน แล้ววางพักไว้ให้น้ำเมี่ยงคำร้อน ๆ อุณหภูมิแต่ไม่ร้อนเกินไป เพราะเมื่อนำมาปั้นเป็นก้อนจะทำให้เนื้อเมี่ยงคำมีความแน่นรสชาติความอร่อยลดลง

อาหารทุกชนิด ไม่ว่าจะเป็นอาหารคาว อาหารหวาน ขนม ของกินเล่นต่างต้องใช้ทั้งทักษะ ประสบการณ์ และฝีมือในการปรุงรสทั้งสิ้น ความใส่ใจ ความพิถีพิถันในการปรุงอาหาร ล้วนเป็นส่วนผสมที่ทำให้อาหารเปรียบดั่งงานศิลปะที่สวยงาม

รักษามาตรฐาน เพิ่มมูลค่า พัฒนาสู่สินค้า OTOP

เมี่ยงคำกรอบนั้น ผู้ประกอบการหลักคือคุณพรพรรณ หรือป้าก๋วยสูตรต่าง ๆ ล้วนเป็นการทำตามความชำนาญเดิม ไม่มีการชั่ง ตวง วัดปริมาณใดๆ ทั้งสิ้น ถึงแม้ว่าป้าก๋วยจะไม่หวังสูตร แต่ก็เป็นการยากที่ทุกคนจะทำแล้วรสชาติดีคงที่เหมือนกับที่ป้าก๋วยผู้เป็นเจ้าของสูตรเป็นคนทำ

สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต เล็งเห็นถึงความสำคัญในการรักษามาตรฐานการผลิตเมี่ยงคำกรอบให้คงสูตรดั้งเดิมเอาไว้ จึงได้เข้ามาร่วมพัฒนาให้สูตรเมี่ยงคำกรอบมีมาตรฐานมากยิ่งขึ้น โดยมี อาจารย์จิรภัทร พลอยขาว อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต เป็นผู้ให้ความรู้แก่กลุ่มผู้ผลิต เพื่อพัฒนากระบวนการผลิตให้ถูกสุขลักษณะมากยิ่งขึ้น

คณะอาจารย์เริ่มจากการสำรวจกระบวนการผลิตเมี่ยงคำแบบดั้งเดิม เมื่อเล็งเห็นถึงจุดอ่อน จึงเสริมจุดแข็งด้วยการวิเคราะห์อุปสรรคในการชั่ง ตวง วัด ปริมาณส่วนผสม เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ของทางกลุ่มมีคุณภาพและรสชาติที่เป็นมาตรฐานเดียวกันในการผลิตทุกครั้ง นอกจากนี้ สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ยังเป็นหน่วยงานส่งเสริมด้านงบประมาณให้คณะอาจารย์วิเคราะห์ทั้งในด้านอุปกรณ์ที่เหมาะสมสำหรับการทำเมี่ยงคำกรอบ

การวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ รูปแบบบรรจุภัณฑ์ การคำนวณต้นทุน รวมทั้งการดูแลในด้านสุขาภิบาล ปัจจุบันแม้เมืองคำกรอบของชุมชนบ้านพองแดงยังไม่ได้ยกระดับเป็นสินค้า OTOP แต่ก็มีความพยายามจากทุกฝ่ายที่ช่วยกันพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้เป็นที่ยอมรับและเป็นที่รู้จักมากขึ้น

บรรจุภัณฑ์บ่งบอกความใส่ใจ

ในอดีตบรรจุภัณฑ์ของเมืองคำกรอบนั้นมีลักษณะเป็นถุงพลาสติกใสพับจีบปากถุงแล้วปิดถุงด้วยลวดเย็บกระดาษ ซึ่งทางชุมชนและมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต เล็งเห็นว่ารูปแบบบรรจุภัณฑ์ไม่มีความดึงดูดเชิญชวนให้ซื้อ เมื่อเปรียบเทียบกับขนมขบเคี้ยวทั่วไปตามท้องตลาด อาจารย์อภิวัฒน์ ศรศักดิ์ อาจารย์ประจำสาขาวิชาานวิศวกรรมผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต เป็นผู้มีส่วนร่วมในการออกแบบบรรจุภัณฑ์เมืองคำกรอบ โดยเพิ่มข้อมูลด้านโภชนาการ วันผลิต วันหมดอายุ บนบรรจุภัณฑ์ จากที่เคยใส่ถุงพลาสติกก็เปลี่ยนเป็นถุงซิปล็อก เป็นการปรับปรุงให้มีสีสันดูทันสมัย สะดวกซื้อมากยิ่งขึ้น

จากวันวานสู่วันนี้ สูตรเมืองคำกรอบของป้าก๊วยเดินทางมาได้ไกล จนกลายเป็นสินค้าขึ้นชื่อของชุมชน แม้กลุ่มอาชีพบ้านพองแดง ผู้ผลิตจะมั่นใจว่าผลิตภัณฑ์เมืองคำกรอบป้าก๊วยสามารถเก็บไว้รับประทานได้นานถึง 3 เดือน แต่ทางกลุ่มมุ่งเน้นความสดใหม่และคุณภาพของสินค้า จึงผลิตสินค้าตามออเดอร์เป็นหลัก ไม่เน้นทำไว้ล่วงหน้า แต่เน้นความอร่อยตามสูตรโบราณ และความสดใหม่อยู่เสมอ

หากสนใจอยากลองชิมเมืองคำกรอบสูตรโบราณอาหารจากความใส่ใจ ต้องติดต่อไปสั่งซื้อโดยตรง รับรองยิ่งเคี้ยวยิ่งมัน ออเดอร์กันเร็ว ๆ แน่นอน

- 📍 ร้านจำหน่ายของฝาก ร้านแสนรุ่ง และร้านบะหมี่เจ้าเก่าท้ายเหมือง ตำบลท้ายเหมือง อำเภอท้ายเหมือง จังหวัดพังงา
- ☎ 0848513503
- 📱 เมืองคำกรอบป้าก๊วย

-ชวนมารู้จักกับ-

สูตรลับ ต้นตำรับความ อร่อย เมี่ยงคำกรอบป้ากุ่ม

เมี่ยงคำกรอบป้ากุ่ม อาหารว่างที่ดีต่อสุขภาพ



- สูตรลับกว่า 100 ปี
- สดใหม่ตามออเดอร์
- เก็บได้นานถึง 3 เดือน
- กระบวนการผลิตถูก
สุขลักษณะอนามัย
- มีมาตรฐานด้านคุณค่า
โภชนาการ

เมี่ยงคำกรอบ เราทำตามออเดอร์ลูกค้า
เพื่อให้ลูกค้าได้รับของที่ดีที่สุดใหม่เสมอ

เมี่ยงคำกรอบป้ากุ่ม มากด้วยคุณภาพ อุดมไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการ เพราะมี
สมุนไพรหลากหลายชนิดช่วยขับลมในกระเพาะอาหาร ยิ่งอากาศแปรเปลี่ยนมี น้ำมูก
เสมหะ คัดจมูก เมี่ยงคำกรอบจะเป็นผู้ช่วยในการลดอาการพวกนี้ให้คุณ

FACEBOOK เมี่ยงคำกรอบป้ากุ่ม

ร้านจำหน่ายของฝาก ร้านแสนรุ่งและร้านบะหมี่เจ้าเก่าท้ายเหมือง ตำบลท้ายเหมือง อำเภอท้ายเหมือง จังหวัดพังงา
โทร 084-8513503



RDI
PKRU

มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต

"มหาวิทยาลัยที่สร้างตัวตนในแบบฉบับของคุณ บนเมืองท่องเที่ยวระดับโลก"



Auntie Gui's Crispy Miang Kham: Secret Recipe, Incredible Deliciousness From Traditional Snacks to The Community's Income

Jarunee Songsee

Each community has its own signature and impressive story. Baan Phor Daeng, Thai Mueang district, Phang Nga is not an exception. Here also has a great story to be told and good food to be tasted. Auntie Gui's Crispy Miang Kham (Thai Betel Leaf Salad Bites) is a savory snack from good quality coconut combined with the splendid local wisdom of Baan Phor Daeng community – The deliciousness is ready for a flavor explosion in every bite of Miang Kham.

PHANG NGA COCONUT – THE ORIGIN OF DELICIOUSNESS

"In the past, this area always had coconut floated along the stream and expanded their species covers a large area. The villagers used coconut trees as a fence to show their farming area. They are domestic coconut trees" Khun Kreuwal Khongduang – the president of Baan Phor Daeng Occupational Group which produced Crispy Miang Kham told us about Thai Mueang coconut with her smiling face and friendly voice.

Phang Nga is the province on the Andaman coast, its geographical characteristics are suitable for coconut planting. The ground is sandy loam soil with good water holding capacity and clear

air with at least 5 hours of sunlight per day and scattered rain throughout the year. There is an annual rainfall of at least 1,300 millimeters. All of these factors make Thai Mueang coconut fragrant and meaty. Baan Phor Daeng has its own wisdom to process and transform a local coconut to be “Crispy Miang Kham”.

THE BEGINNING OF CRISPY MIANG KHAM, AUNTIE GUI'S SECRET RECIPE

Baan Phor Daeng used to be a mining community in the past. Many Chinese labors worked and built their community and there was a bustling trade in this area whether it was various appliances, food, or even snacks.

Khun Phornphan Phikulthong or Auntie Gui is the local people and the founder who owns the recipe of Crispy Miang Kham by continuing the ancient recipe for making Miang Kham from the family. At first, she used betel leaves wrapped in bite-sized pieces and sold separately with a drizzle of sweet sauce, one piece for one baht. After that, she improved the recipe to “Crispy Miang Kham” by mixing the ingredients and form into bite-sized pieces wrapped in plastic bags for sale.

“In the past, there was no candy factory like today. Snacks like this were easy to sell, we walked from home to home and sold them. Most of the customers are middle-aged and elderly people. Crispy Miang Kham which is wrapped in bite-sized is more convenient for customers to buy it than to wrap it in betel leaves.” Khun Kreuwal retold this story with memoir eyes and a smile on her lips.

Recently, Crispy Miang Kham is a product that generates income for the Baan Por Daeng community. From the one and the only – secret recipe which only Auntie Gui will earn a living, she is kindly happy to share this recipe and teach the other villagers to gain additional income for the community.

IT IS NOT JUST ONLY FOOD FOR THE MOUTH, YET THE FOOD FOR THE SOUL AND A HEART TO CARE

The process of making Crispy Miang Kham starts with selecting the side dishes such as ginger, galangal, lemongrass, shallot, and lime. These ingredients can be found in the community. As for seasonings such as sugar and shrimp paste which are the heart of tastiness and enhance the taste, they must be only ordered from quality-assured manufacturers.

The first step is to remove the outer shell, husk, and inner shell of the coconut and then peel the flesh out of the coconut with a paring knife to slice

the coconut meat into small and thin strips. Lay coconut flakes on a tray or dehydrator rack and leave them sun-dried.

Sun-drying coconut is a trick to bring out the aroma of coconut more than baking in the microwave or oven. Nevertheless, it is also a meticulously refined process since have to take care and look at the dryness and humidity level by using your hands to spread the dried coconut to see if there is any oiliness on your hand or not. This process requires specific experience and expertise.

When the coconut is ready, the next step is to roast the coconut until it is cooked by calculating the ripeness as not more than 80% which is noticeable from the fragrant that spreads out, and the coconut flake turns to golden brown color. This is the end of the coconut roasting process.

The third step in making Miang Kham sauce must be meticulous in choosing fine sugar with dark brown color since it indicates that is the new sugar. Then combined new sugar with the old one simmered with shrimp paste. Here is another tip. The reason for choosing new sugar to mix with the old one is the color of the Miang Kham sauce is not too dark or too light and its taste and odor will make it mouthwatering.

The final step, mixing all ingredients together and leaving them till they get warmer, then using your hands to shape the mixture into a ball.

All kinds of food, whether it is savory food, sweet food, dessert, or snack are all require skills and experiences. These are the significant components that make food a beautiful work of art.

MAINTAIN THE STANDARDS, INCREASE IN VALUES AND DEVELOP INTO OTOP PRODUCTS

Auntie Gui is the initiator of the delicious recipe that she inherited from her clan from time to time without any weight and measurement. However, it will be difficult for everyone to make it and it tastes as good as Auntie Gui, the owner of the recipe did on her own.

The Research and Development Institute, Phuket Rajabhat University realizes the importance of maintaining the standard of Crispy Miang Kham production both how to maintain the original recipe and improve its production standard. Ajarn Jeeraphat Ploykhao, a lecturer at the Department of Home Economics, Faculty of Science and Technology, Phuket Rajabhat University was the one who shares knowledge about hygiene and how to improve the production process for the community.

The research team started by observing the original step of making Crispy Miang Kham and found that the lack of proper measurement was the weakness. Thus, strengthening its strengths by analyzing weighing, measuring, and using proper measuring equipment can ensure and maintain the products' standards from taste to quality. In addition, the Research and Development Institute, Phuket Rajabhat University also provides financial support for the faculty members to analyze the appropriate equipment for making Crispy Miang Kham, add the nutrition analysis, design a packaging, calculate the best-selling price, and also take care of hygiene matter. Although Crispy Miang Kham of the Baan Phor Daeng community has not upgraded to OTOP products yet, there have been efforts from all parties to help and develop products to be more accepted.

OUR PACKAGING, OUR CARING

In the past, Crispy Miang Kham's packaging was a transparent plastic bag, folding the bag over and closing the bag with staples. The community and Phuket Rajabhat University mutually agreed that the packaging style was not attractive to the customers, especially when compared with other snacks on the market. Ajarn Apiwat Sornsakda, a lecturer in the Department of the Creative Product Innovation, Faculty of Science and Technology, took a vital part in designing packaging by giving more information about nutrition facts, manufacture date, and expiry date. Moreover, it has changed from clear plastic bags to ziplock bags to make them more modern and more convenient to buy.

From then until now, Auntie Gui's Crispy Miang Kham is becoming a renowned community product. Crispy Miang Kham can be stored for up to 3 months but the group still focuses on the freshness and quality of the product. They choose a made-to-order method to keep the freshness of the product and the special taste of the old day. If you would like to try Crispy Miang Kham so you can contact them directly to reserve your platter of tastiness till you cannot stop taking it.

- 📍 Souvenir shop, San Rung shop, and the old noodle shop Thai Mueang Thai Mueang subdistrict, Thai Mueang district, Phang Nga
- ☎ +66848513503
- 📘 www.facebook.com/crispymiangkham



กระเป๋าเชือกมัดฟาง สร้างสรรค์ด้วยเส้นสาย กลุ่มผลิตภัณฑ์กระเป๋าเชือกมัดฟางสตรีตำบลตำตัว เปลี่ยนเชือกมัดฟางธรรมดา ให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่หลากหลาย

จุริรัตน์ มณีฉาย

ชื่อเสียงของงานหัตถกรรมไทยนั้นเป็นที่ยอมรับในความประณีตและลวดลายที่เป็นเอกลักษณ์ ยิ่งบวกกับความมุ่งมั่นพัฒนาอย่างต่อเนื่อง จึงไม่น่าแปลกใจเลยที่ “กระเป๋าชือกมัดฟาง” ของ กลุ่มผลิตภัณฑ์กระเป๋าชือกมัดฟางสตรีตำบลตำตัว หรือกลุ่ม 5ต จะประสบความสำเร็จและเติบโตอย่างต่อเนื่อง จนกลายเป็นของดีประจำจังหวัดพังงา



เริ่มต้น 5ต

“5ต คำนี้มาจาก สตรี ตำบล ตำตัว ตะกั่วป่า ในกลุ่มนี้มีสมาชิกทั้งหมด 20 คน เป็นการรวมกลุ่มกันของคนที่รักในงานฝีมือ ส่วนใหญ่ก็จะเป็นคนที่มืงานประจำอยู่แล้ว แต่อยากใช้เวลาว่างหลังเลิกงานให้เกิดประโยชน์เกิดรายได้ โดยพื้นเพของสมาชิกแต่ละคนก็จะมีอาชีพตัดเย็บเสื้อผ้าอยู่แล้ว” อาจารย์พรณี พึ่งเดช อดีตครูวิทยฐานะชำนาญการ ปัจจุบันท่านรับหน้าที่เป็นทั้งผู้ดูแลกลุ่มผลิตภัณฑ์กระเป๋าสานมัดฟางสตรีตำบลตำตัวและวิทยากรให้ความรู้เกี่ยวกับกระเป๋าสานมัดฟาง เล่าถึงที่มาของกลุ่ม 5ต

ก่อนมาเป็นกระเป๋าสานมัดฟาง

“แต่เดิมนั้น หมู่บ้านตำตัว มีฝีมือในเรื่องของการตัดเย็บเสื้อผ้า และขึ้นชื่อเรื่องการตัดเย็บชุดบาบา ยาหย่าที่มีความสวยงามเป็นเอกลักษณ์ เมื่อเวลาผ่านไป กลุ่มผลิตภัณฑ์กระเป๋าสานมัดฟางสตรีตำบลตำตัว เริ่มมีการเปลี่ยนแปลงผลิตภัณฑ์มาเป็นตะกร้าสานจากเส้นพลาสติกถึงแม้ว่าจะประสบความสำเร็จ สินค้าขายดี แต่ขายได้ราคาถูก ทำให้ทางกลุ่มผลิตภัณฑ์กระเป๋าสานมัดฟางสตรีตำบลตำตัว เปลี่ยนจากเส้นพลาสติกมาสู่เชือกมัดฟาง” ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภาณุวัฒน์ เสงี่ยม อาจารย์ประจำสาขาวิชาศิลปกรรมศาสตร์ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต เล่าถึงที่มาของผลิตภัณฑ์

รังสรรค์ เส้นสาย

“ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มฯ ไม่ได้มีแค่กระเป๋าสานมัดฟางเพียงอย่างเดียว แต่ยังมี ผ้าชีครอบอาหาร ที่รองแก้ว แผ่นรองจาน ที่สำคัญ สี สัน แนวคิด และ ลวดลาย เป็นเอกลักษณ์แตกต่างไม่ซ้ำกัน ขึ้นอยู่กับจินตนาการของผู้ผลิต ดังนั้น จึงมั่นใจได้ว่าผลิตภัณฑ์ที่ลูกค้าแต่ละท่านได้ไปมีเพียงหนึ่งเดียวอย่างแน่นอน” อาจารย์พรณี เล่าให้ฟังด้วยน้ำเสียงภาคภูมิใจ

กลุ่มผลิตภัณฑ์กระเป๋าสานมัดฟางสตรีตำบลตำตัว ยังคงพัฒนา ลวดลายของผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ให้เป็นลักษณะเฉพาะของตนเองมากที่สุดเพื่อ สร้างอัตลักษณ์ ล่าสุดทางกลุ่มผลิตภัณฑ์กระเป๋าสานมัดฟางสตรีตำบลตำตัว ได้ออกแบบลวดลายที่เป็นอัตลักษณ์เฉพาะของตนขึ้น นั่นคือลายดอกจำปูน ดอกไม้ประจำท้องถิ่นตำบลตำตัว ภายใต้คำแนะนำของนักวิชาการจาก มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต โดยเบื้องต้นทำเป็นที่รองแก้ว เน้นสีโทนร้อน และ ต่อ ยอดเป็นแผ่นรองจาน เพื่อส่งผลิตภัณฑ์จำหน่ายให้กับทางโรงแรมต่อไป

ก้าวสำคัญ เพื่อต่อยอด

หลังจากที่กลุ่มผลิตภัณฑ์กระเป๋าสานมัดฟางสตรีตำบลตำตัว ประสบความสำเร็จกับการทำกระเป๋าสานมัดฟาง ทำให้ทางสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต เล็งเห็นความสามารถและศักยภาพของกลุ่ม 5ต โดยได้เข้ามาสนับสนุนภายใต้โครงการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่นเพื่อขยายตลาดภูมิปัญญา

“ครั้งล่าสุดที่ได้เจอกัน ทางกลุ่มผลิตภัณฑ์กระเป๋าสานมัดฟางสตรี ตำบลตำตัว เขาก็พยายามปรับ พยายามเรียนรู้ต่าง ๆ อย่างสม่ำเสมอ มีการให้วิทยากรหลายๆ ท่านมาสอนทั้งเรื่องของการออกแบบลาย การออกแบบ โครงเหล็ก โครงสร้างต่าง ๆ กลุ่ม 5ต เป็นกลุ่มที่มีความกระตือรือร้นในการ เรียนรู้ อยากที่จะพัฒนาอยู่ตลอดเวลา” ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภาณุวัฒน์ กล่าวด้วยน้ำเสียงชื่นชม

ร่วมกันขับเคลื่อน

ถึงแม้ว่าผลิตภัณฑ์จากเชือกมัดฟางจะสามารถจำหน่ายได้ในราคาสูง แต่ถึงอย่างไรทางกลุ่มฯ ก็ต้องประสบกับปัญหาเรื่องของต้นทุนวัสดุที่สูงเช่นกัน ไม่ว่าจะเป็นโครงลวดเหล็ก และเชือกมัดฟาง เพราะทั้งสองสิ่งนี้ต้องสั่งมาจากต่างจังหวัด ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภาณุวัฒน์ และคณะทำงาน เห็นถึงข้อจำกัดตรงนี้ คณะทำงานโครงการฯ จากมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตได้ ลงพื้นที่เพื่อพูดคุยกับอาจารย์พรณี และ คุณมนทิรา เชื้อไทย ประธานกลุ่ม

ผลิตภัณฑ์กระเป๋าสานเชือกมัดฟางสตรีตำบลตำตัว ถึงปัญหาเพิ่มเติม ทำให้เกิดแนวคิดที่จะเข้าไปช่วยเหลือในการสร้างโครงสร้างหลัก โดยนำเครื่องดัดโครงลวดเหล็กเข้าไปให้กับทางกลุ่มฯ นอกจากนี้ ยังได้เชิญวิทยากรพิเศษ อาจารย์ศุภชัย แก้วจรรยา ซึ่งเป็นนักออกแบบมาอบรมให้ เพื่อถ่ายทอดความรู้เพิ่มเติมเกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์อีกด้วย

สานงานศิลป์ด้วยใจ

“รู้ให้ทุกคน สานให้ทุกเรื่อง เลือกใช้ผลผลิตของไทย” อาจารย์พรณี พูดถึงแนวคิดของกลุ่มผลิตภัณฑ์กระเป๋าสานเชือกมัดฟางสตรีตำบลตำตัว “เราอยากให้ทุกคนที่เห็นผลิตภัณฑ์ของกลุ่มเราพูดเป็นเสียงเดียวกันว่า ทำไมผลิตภัณฑ์กระเป๋าสานเชือกมัดฟางของที่นี่มีความสวยงามและประณีตขนาดนี้ จึงเน้นย้ำกับสมาชิกทุกคนในกลุ่มเสมอว่า เราต้องใส่ใจในทุกรายละเอียดทุกขั้นตอนของงานนะ เพราะเมื่อสินค้าออกไปสู่สายตาคนนอกมันก็จะ เป็นชื่อเสียงให้กับเราได้” อาจารย์พรณี กล่าวเสริม

สมดังความตั้งใจของอาจารย์พรณี เพราะผลิตภัณฑ์กระเป๋าสานเชือกมัดฟางของกลุ่มผลิตภัณฑ์กระเป๋าสานเชือกมัดฟางสตรีตำบลตำตัว ถูกจัดให้เป็นของดีติดอันดับของจังหวัดพังงา ที่ใครมาแล้วต้องซื้อติดไม้ติดมือกลับบ้านกันไป ที่สำคัญลูกค้าต่างพูดเป็นเสียงเดียวกันว่า ผลิตภัณฑ์ของที่นี่นั้นมีความประณีต สวยงาม แตกต่างไม่เหมือนใคร

ลิมภาพจำเขียนหมากคุณยาย หรือกระเป๋าวัดของคุณย่าได้เลย เพราะตอนนี้ผลิตภัณฑ์หัตถกรรมจากเชือกมัดฟางของกลุ่มผลิตภัณฑ์กระเป๋าสานเชือกมัดฟางสตรีตำบลตำตัว พัฒนาไปไกล ทันสมัย เพิ่มลวดลายและสีสันของผลิตภัณฑ์ให้โดนใจวัยรุ่นมากขึ้น อยากให้ลองเปิดใจ รับความเป็นไทยที่ต่างชาติเห็นแล้วต้องร้องว้าว

“รังสรรค์เส้นสายเชือกมัดฟาง ผ่านจินตนาการและความตั้งใจ จนเกิดเป็นความงามที่มีอัตลักษณ์”

- 📍 กลุ่มผลิตภัณฑ์กระเป๋าสานเชือกมัดฟางสตรีตำบลตำตัว
เลขที่ 17 หมู่ 5 ตำบลตำตัว อำเภอตะกั่วป่า จังหวัดพังงา
(เปิดทุกวันจันทร์ - วันศุกร์ เวลา 09.00 - 17.00 น.)
- ☎ 0857860376 (คุณมนทิรา เชื้อไทย)
- 📍 กระเป๋าสานเชือกมัดฟาง

สร้างสรรค์ด้วยเส้นสาขจากเชือกมัดทำข

เมื่อกลุ่มผลิตภัณฑ์กระเป๋าสานจากเชือกมัดทำข สตรีตำบลตัว อายากเปลี่ยนเชือกมัดทำขธรรมดา เป็นผลิตภัณฑ์ที่หลากหลาย เข้าถึงผู้คนให้มากขึ้น

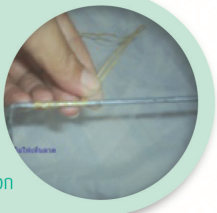
ขั้นตอนที่ 1

นำเชือกมัดทำขที่เลือกไว้ตาม ขนาดสี ที่ต้องการมาตัดตาม ความยาวของขนาดกระเป๋า โดยใช้ไม้ตะปูเป็นตัววัดขนาด ให้เท่ากันทุกเส้น



ขั้นตอนที่ 2

นำโครงกระเป๋าพันด้วย เชือกมัดทำขจนรอบตัวกระเป๋า เพื่อไม่ให้โครงกระเป๋าคลายตัว เมื่อพันเสร็จให้พันสอดอีกครั้ง จากนั้นใช้ความร้อนเก็บปลายเชือก



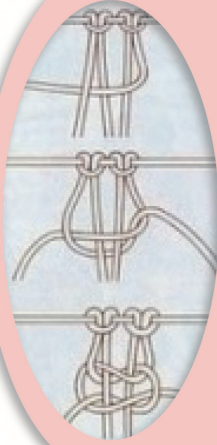
ขั้นตอนที่ 3

ตัดเชือกมัดทำขจากตัวกระเป๋า ให้ได้ 7 รอบ พันทบ 2 ครั้ง (เท่ากับ 14 รอบ) เพื่อพันตะขารอบโครงกระเป๋า



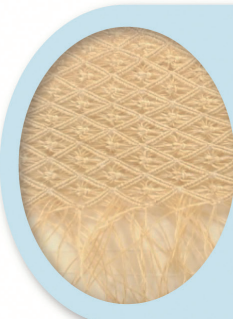
ขั้นตอนที่ 4

การสานกับตะกร้า นำเชือกที่ตัดไว้ มาสอดโดยใช้เข็มกับทอง หรือเหล็ก ปลายแหลม จากนั้นสอดเส้นเชือก แล้วดึงให้เส้นเชือกอยู่กึ่งกลางกับ ตะกร้าจนครบทุกเส้น จากนั้นทำตัวปู โดยการนำเชือก 4 เส้น แบ่งเป็น เส้นผูก 2 เส้นด้านข้าง และ 2 เส้น อยู่ตรงกลางเป็นเส้นแบ่ง จากนั้น นำเชือกด้านขวามาพาดตรงเส้นแบ่ง เป็นรูปเลข 4 คล้องเชือกทางซ้าย ไปด้านหลังแทนก่อนออกไปทางวงเชือก ด้านขวาแล้วดึงเส้นเชือกให้ตึงมัด เชือกซ้ำอีก 3 ครั้งก็จะได้ 1 ตัวปู ทำไปเรื่อยๆจนเต็มทั้งตะกร้า



ขั้นตอนที่ 5

การตัดเชือกมัดจากความกว้าง ของตะกร้าได้เท่าไรตัดเชือก 12 เท่า ของความกว้างของตะกร้า เริ่มตรง กลางกับตะกร้าก่อน 2 เส้นใช้เหล็ก เป็ครูตะขาบให้กว้างเพื่อใช้สอดและ ทบครึ่งข้างโดยมัดตอก 1 ครั้งไป ทางเดียวกันเมื่อบทให้เก็บริมด้วย ความร้อนให้เรียบร้อย



RDI
PKRU
Rajabhat Buriram University
Rajabhat Phitsanulok University

มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต

"มหาวิทยาลัยที่สร้างตัวตนในแบบฉบับของคุณ บนเมืองท่องเที่ยวระดับโลก"



The Straw Bags, Made with Creative Threads Tam Tua Women's Basketry Community Turning Ordinary Straws into Magical Products

Chureerat Maneechai

126

Thailand is well-known for handicrafts because of their detail-oriented, breath-taking, and unique patterns. Unsurprisingly, our straw bags from Tam Tua Women's Basketry Community, or 5T, are successfully being used as a souvenir of Phang Nga and are growing gradually.

START WITH 5Ts* (T is phonetically ๓ or Tor sound in Thai)

"The 5Ts are **Satree** (lady), **Tambon** (subdistrict), **Tam Tua** (the name of the subdistrict), and **Ta Kua Pa** (the name of the district). In this group, there are 20 members in total. It is a gathering of people who love handicrafts. Most of them are people who already have full-time jobs, but they want to spend their free time after work to be useful and generate an income. Each member has a background in sewing clothes already." Ajarn Pannee Puengdetech, a former teacher and leader of the community told us about the origin of 5T.

BEFORE BECOMING THE STRAW BAGS

"Back in the days, Tam Tua villager was known for having outstanding skills in sewing clothes, for instance, Baba-Nyonya dresses

that are uniquely beautiful. Over time, the Tam Tua Women's Basketry Community had changed to plastic-weaved baskets. Although it was a hit, it could be sold at a low price. Therefore, Tam Tua Women's Basketry Community changed the material from plastic to straw." said Assistant Professor Dr. Panuwat Sa-ngiam, a lecturer in the Department of Performing Arts, Faculty of Humanities and Social Sciences, Phuket Rajabhat University.

THE CREATIVE STRAWS

"Our products are not only straw bags, but also food covers, coasters, and placemats. Plus, our products have unique concepts, colors, and patterns—it depends on the imagination of the manufacturer. In this way, customers can be confident that they will get a unique product." Proudly said Ajarn Pannee.

Tam Tua Women's Basketry Community continues to develop the patterns of various products to be the most unique of their own in order to create an identity. Under the guidance of lecturers from Phuket Rajabhat University, Tam Tua Women's Basketry Community has designed a unique pattern which is the Anaxagorea Javanica Blume (*Champun*) flower pattern—the local flower of Tam Tua. Initially, we planned to produce the coasters in warm-tone colors, then broaden the product line to produce the placemats for the hotels.

A MOMENTOUS STEP TO MOVE FORWARD

After Tam Tua Women's Basketry Community succeeded in producing the straw bags, the Research and Development Institute at Phuket Rajabhat University realized the ability and potential of the 5T. Therefore, the research team started to support the project to raise product standards in the local community to expand the local wisdom market.

"Last time we met Tam Tua Women's Basketry Community, they were quite enthusiastic and eager to learn. They have been inviting the speakers to teach about pattern designing, steel frame designing, and so on. 5T is passionate about learning and developing themselves." Assistant Professor Dr. Phanuwat said in an admirable tone.

TOGETHER, FURTHER

Although products are made from hay bales, they can be sold at higher prices. However, we have to face the problem of costly materials as well—whether it is steel wire or bales of straws because both of these things must

be ordered from the other provinces. When Assistant Professor Dr. Phanuwat and his team saw this constraint, they went to discuss problems and solutions with Ajarn Pannee and Ms. Montira Chuathai, president of Tam Tua Women's Basketry Community, for instance, solving steel wire problem by using a machine. In addition, we invited a special speaker, Ajarn Supachai Kaewcharoon, a designer, in order to train about product development.

WEAVING ART WITH HEART

"Know the tasks well, weave well, use Thai products." Ajarn Pannee spoke about the concept of Tam Tua Women's Basketry Community. "We want everyone who sees our community's products to say the same thing — which is, '*Why are the straw bags here so beautiful and refined?*' Therefore, I always emphasize to all members of the community that we must pay attention to every detail in every step of the work. Because when the product launches into the eyes of outsiders, it will become a reputation for us," added Ajarn Pannee.

As Ajarn Pannee expected, the straw bag product of the Tam Tua Women's Basketry Community is classified as one of the best things in Phang Nga. Anyone who visits must buy the straw bags as a souvenir. On top of everything else, customers are all saying in the same way that the products here are exquisite, beautiful, and incompatible.

Forget about the picture of grandma's *Chien Mak* (betel box) or grandma's kinds of stuff, because the handicraft products from the straw of Tam Tua Women's Basketry Community have developed and modernized their patterns and colors to be more appealing to teenagers. We want you to try to open up to this exquisite Thai-ness.

"Creating a string of bales of straw through imagination and intention until it becomes a beauty that has an identity."

- 📍 Tam Tua Women's Basketry Community
17 Moo 5, Tam Tua subdistrict, Ta Kua Pa district, Phang Nga
(opens Monday - Friday from 09.00 - 17.00)
- ☎ +66857860376 (Khun Montira Chuathai)
- 🌐 www.facebook.com/strawropebag



**ผ้ามัดย้อมปากแดง
หัตถศิลป์บนผืนผ้า สูสินค้าโอท็อป
สืบสานจากธรรมชาติ ลวดลายเอกลักษณ์
เสน่ห์ผ้ามัดย้อมแห่งบ้านปากแดง เกษะยาว
จังหวัดพังงา**

กัญญาภัทร พรหมช่วย

การทำผ้ามัดย้อมด้วยสีจากธรรมชาติ
ในปัจจุบันมีความแพร่หลายและได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก นอกจากจะเป็นสิ่งที่เกิดจาก
ธรรมชาติ มีความปลอดภัย และเป็นมิตรกับ
สิ่งแวดล้อมแล้ว ผลงานที่ได้ล้วนมาจากความ
ตั้งใจ และใส่ความประณีตไว้ในชิ้นงานนั้น



ตามคำบอกเล่าของปราชญ์ชุมชน ได้มีการสันนิษฐานว่า การย้อมผ้ามีมาแล้วมากกว่า 100 ปี คนในสมัยก่อนจะทำเครื่องนุ่งห่มให้มีสีสันด้วยการใช้สีจากธรรมชาติ ไม่ว่าจะเป็นได้จากใบ ผล ราก และเปลือกของพืชพันธุ์ไม้ชนิดต่าง ๆ นำไปต้มให้เกิดสีและนำผ้าลงไปย้อมให้ได้สีตามต้องการ และการทำผ้ามัดย้อมเป็นศิลปะบนผืนผ้าที่มีการสืบทอดกันมานานในหลายประเทศ เช่น ไทย มาเลเซีย อินเดีย และญี่ปุ่น

จุดเริ่มต้นเล็กๆ ที่ยิ่งใหญ่

กลุ่มผ้ามัดย้อมปากแดง เป็นการรวมกลุ่มของแม่บ้านชาวมุสลิม ตั้งอยู่ที่เกาะยาวใหญ่ อำเภอกะป้อ ตำบลพรุใน จังหวัดพังงา มี คุณสุมาลี บุญสพ เป็นประธานกลุ่มผ้ามัดย้อมปากแดง ในปัจจุบันมีสมาชิกทั้งหมด 10 คน

ผลิตภัณฑ์ที่ได้จะมีการนำไปออกงานตามสถานที่ต่าง ๆ แต่ส่วนใหญ่จะส่งไปขายที่เกาะไข่มุก และมีการขายผ่านทางช่องทางออนไลน์ในเพจเฟซบุ๊ก “ผ้ามัดย้อมปากแดง” และที่ยิ่งไปกว่านั้น ผ้ามัดย้อมปากแดงของที่นี่ยังเป็นสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) ที่สร้างชื่อเสียงและความภาคภูมิใจให้แก่ทั้งชุมชนและจังหวัดอีกด้วย

เส้นหีบบนผืนผ้าที่ตราตรึงใจ

ลวดลายต่าง ๆ ที่ปรากฏอยู่บนผืนผ้า คือเส้นห้อย่างหนึ่งที่ทำให้ผู้พบเห็นเกิดความสนใจ การทำผ้ามัดย้อมในแต่ละชิ้น ลวดลายก็จะมีความแตกต่างกันออกไป ในการสร้างลวดลายต่าง ๆ จะมีกรรมวิธีการสร้างสรรค์ที่แตกต่างกันไป เช่น พับ ม้วน ห่อแล้วมัด ขยำแล้วมัด หรือการหนีบด้วยไม้ไอศกรีม

อีกประการที่สำคัญในการสร้างลวดลายให้ออกมาสวยงามนั้น ยังต้องคำนึงถึงความแน่นของการมัดและอุณหภูมิความร้อนในขณะที่เอาผ้าลงไปย้อมอีกด้วย ผ้ามัดย้อมปากแดงที่ออกมาแต่ละชิ้นกลายเป็นเส้นห่ที่เป็นเอกลักษณ์มัดใจได้ทั้งลูกค้าชาวไทยและชาวต่างชาติ

เปลี่ยนขยะให้เป็นประโยชน์

เปลือกมะพร้าวที่ดูเหมือนจะมีประโยชน์น้อยนิด น้อยคนนักที่จะรู้ว่าเปลือกมะพร้าวสามารถนำมาทำเป็นสีย้อมผ้าได้ โดยทางกลุ่มผ้ามัดย้อมปากแดงได้นำเปลือกมะพร้าวที่มีอยู่ในชุมชน มาเป็นวัตถุดิบหลักในการรังสรรค์ผลงานบนผืนผ้าให้เกิดสีและลวดลายที่สวยงาม

วิธีการทำก็จะนำน้ำไปตั้งไฟให้เดือด น้ำที่นำมาใช้ก็จะเป็นน้ำทะเลเพราะความเค็มทำให้สีย้อมผ้าได้ดี จากนั้นก็นำเปลือกมะพร้าวที่หั่นไว้แล้วใส่ลงไปต้มประมาณ 30 นาที แล้วจึงใส่ผ้าลงไป หลังจากนั้นนำผ้าลงไปใส่น้ำแล้ว ก็ต้มไปประมาณ 1 ชั่วโมง เสร็จแล้วก็นำผ้าไปแช่น้ำปูนแดง แล้วก็ซักกับน้ำเปล่า แล้วนำไปตากให้แห้ง ก็จะได้ผ้ามัดย้อมที่มีลวดลายและสีสันที่ถูกต้องถูกใจ โทนสีที่ได้จะเป็นสีน้ำตาลอ่อน ๆ มองแล้วสบายตา ใครเห็นก็ต้องอยากได้ไปครอบครองแน่นอน

การเข้าไปมีส่วนร่วมของราชภัฏภูเก็ต

อาจารย์มณฑิตา พรหมณโชติ อาจารย์ประจำสาขาวิชาออกแบบผลิตภัณฑ์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ภายใต้โครงการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่นเพื่อขยายตลาดภูมิปัญญา ร่วมกับ อาจารย์อภิวัดน์ ศรศักดิ์ ได้เข้าไปช่วยพัฒนากระบวนการสร้างผลิตภัณฑ์ โดยผลิตภัณฑ์ที่มีจำหน่ายอยู่ในปัจจุบัน ได้แก่ เสื้อยืด ผ้าพันคอ ผ้าคลุมไหล่ ฮีญาบ กระเป๋าผ้า และกระเป๋าถุงมะพร้าว

ในปีแรกของการเริ่มต้นโครงการ อาจารย์มณฑิตาเล่าให้ฟังว่า “อาจารย์และคณะ ได้ลงพื้นที่เพื่อเก็บข้อมูลศักยภาพชุมชนและจัดกิจกรรม Brainstorming จากนั้นนำข้อมูลที่ได้มาวางแผนในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และสร้างแนวทาง

ในการทำการตลาด เพื่อสร้างคุณค่าผลิตภัณฑ์และให้เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น โดยได้เข้าไปมีส่วนร่วมในการทดลองนำใบมะม่วงและเปลือกมะพร้าวมาทดลองย้อมผ้า เนื่องด้วยในพื้นที่มีเปลือกมะพร้าวเหลือทิ้งเป็นจำนวนมาก จึงมีแนวคิดในการนำเปลือกมะพร้าวมาเป็นวัตถุดิบหลักในการย้อมผ้า ในกระบวนการได้มีการทดลองการติดสีด้วยผ้าชนิดต่าง ๆ การใช้สารช่วยย้อมธรรมชาติ (มอร์แดนต์ธรรมชาติ) ซึ่งช่วยในการย้อมสีและบางครั้งจะทำให้เฉดสีเปลี่ยนผลการดำเนินงานออกมาประสบความสำเร็จและเป็นที่พึงพอใจเป็นอย่างมาก”

อาจารย์ณิศา เล่าให้ฟังต่ออีกว่า “ในการทำงานร่วมกันระหว่างชุมชนกับทีมอาจารย์ ได้ช่วยกันคิดหาแนวทางในการพัฒนา นอกจากผลิตภัณฑ์แล้วยังมีการพัฒนาในเรื่องตราสินค้า บรรจุภัณฑ์ วิธีการขาย การเก็บรักษาสินค้า อีกทั้งยังส่งเสริมทักษะในด้านการถ่ายภาพสำหรับการขายออนไลน์อีกด้วย เพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ไปได้ในอีกระดับหนึ่ง”

ผลลัพท์ที่ไม่มีจุดสิ้นสุด

ผลิตภัณฑ์ผ้ามัดย้อมปากแดงที่ออกมาแต่ละชิ้นมีผลลัพท์ที่แตกต่างกัน แต่สิ่งหนึ่งที่เหมือนกันคือความตั้งใจของคนทำ คุณสุมาลี ประธานกลุ่มผ้ามัดย้อมปากแดง เชิญชวนว่า “ทางกลุ่มได้เปิดโอกาสให้ผู้สนใจ ลูกค้า และนักท่องเที่ยวที่อยากลองทำผ้ามัดย้อม ได้โชว์ฝีมือและผลลัพท์ที่เป็นเอกลักษณ์ของแต่ละคน และเป็นผลงานผ้ามัดย้อมที่มีเอกลักษณ์และมีชิ้นเดียวในโลก”

หากใครสนใจสามารถโทรไปจองคิวล่วงหน้าเพื่อทางกลุ่มจะได้มีการจัดเตรียมอุปกรณ์ไว้ให้ และเพิ่มความสะดวกในการสร้างสรรค์ผลงาน

การช่วยเหลือเกื้อกูลกันของมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตและชุมชน ก่อให้เกิดความรัก ความผูกพัน และส่งผลให้การทำงานร่วมกันประสบความสำเร็จสามารถต่อยอดผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่นให้เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลาย สร้างทั้งอาชีพ สร้างทั้งรายได้ เหนือสิ่งอื่นใดคือสร้างรอยยิ้มให้แก่คนในชุมชน

พวกเราชาวราชภัฏภูเก็ตจะมุ่งมั่นพัฒนา และช่วยเหลือชุมชนต่อไปอย่างเต็มกำลัง

📍 กลุ่มผ้ามัดย้อมปากแดง

หมู่ 3 ตำบลพุดใน อำเภอกะปวย จังหวัดพังงา

☎ 0635958772 (คุณสุมาลี บุญสพ)

📌 ผ้ามัดย้อมปากแดง

ผ้ามัดย้อมปากแดง หัตถศิลป์บนพื้นผ้า สู่อินค้าโอท็อป

มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตยึดมั่นพันธกิจ
ยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่นเพื่อขยายตลาดภูมิปัญญา



อาจารย์ณทิตา พรหมณโชติ และคณะ ลงพื้นที่
เพื่อเก็บข้อมูลศักยภาพชุมชนและจัดกิจกรรม
“Brainstroming”



นำข้อมูลที่ได้มาวางแผนในการพัฒนาผลิตภัณฑ์
และสร้างแนวทางในการทำการตลาด



มีส่วนร่วมในการทดลองนำเปลือกมะพร้าว
มาทดลองย้อมผ้า เพื่อใช้เป็นสีแทนการใช้สีเคมี



คิดหาแนวทางในการพัฒนา นอกจากผลิตภัณฑ์แล้ว
ยังมีการพัฒนาในเรื่องตราสินค้า บรรจุภัณฑ์
วิธีการขาย และการเก็บรักษาสินค้า



ส่งเสริมทักษะในด้านการถ่ายภาพสำหรับการขาย-
ออนไลน์ เพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์
ไปได้ในอีกระดับหนึ่ง



RDI
PKRU

มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต

“มหาวิทยาลัยที่สร้างตัวตนในแบบฉบับของคุณ บนเมืองท่องเที่ยวระดับโลก”



Pak Daeng Tie-Dye Clothes: The Art on Canvas to OTOP Products The Art of Nature and the Unique Pattern The Charm of the Tie-Dye Clothes of Baan Pak Daeng Koh Yao, Phang Nga

Kanyaphat Phromchuay

Nowadays, natural tie-dye clothing is widespread and very popular. The colors are extracted from nature, safety, and environmental friendliness. It is made intently and delicately piece by piece.

Local philosophers assumed that tie-dye clothing had existed for more than 100 years. In the previous time, people liked to make colorful clothing by using colors from nature such as leaves, fruit, roots, and bark. They would be boiled to get the colors and dye a piece of clothing with the color they wanted. In addition, tie-dye clothing is art on canvas that has existed for a long time ago in many countries namely, Thailand, Malaysia, India, and Japan.

THE POWER OF SMALL ACTS

Pak Daeng Tie-Dye Clothes Group has formed by gathering Muslim housewives in Koh Yao Yai, Ao Ka Pho, Phru Nai subdistrict, Phang Nga. The president of Pak Daeng Tie-Dye Clothes Group is Ms. Sumalee Boonsop. There are 10 members in the group nowadays.

Normally, the products of the group are sold at various events and places. Most of them are sold at Koh Khai and online on the Facebook page (the link below). Moreover, these Pak Daeng Tie-Dye Clothes Group are considered to be OTOP's product, which is prominent and proud of the community and the province.

THE CHARM ON CANVAS

The various appealing patterns on a canvas can captivate the customer's attention. Tie-dye clothing has different patterns each time. Making a pattern has different processes, for example, folding, rolling, wrapping, tying, or pinching with an ice cream stick.

Furthermore, making a beautiful pattern depends on the tightness of the binding and the high temperature at that very moment of dyeing. Each Pak Daeng Tie-Dye Clothes is a unique charm that draws the attention of Thai and foreign customers.

FROM THE WASTE TO THE BEST

Exocarp is the coconut's outer skin, which appears to have the least useful function, but it does not. Fewer people know that it can be a natural color for tie-dye clothes. Pak Daeng Tie-Dye Clothes Group collects all the exocarp in the community to be the main material for the art on clothes with beautiful colors and patterns.

It needs to boil water, which is seawater because its salinity makes the color adhere well to the fabric. Bring the shredded exocarp to boil for 30 minutes, then put the clothes in the boiled water and boil them for another 1 hour. After 1 hour, soak the clothes in red lime water, wash them thoroughly with water, and dry. Finally, you will get tie-dye clothes with beautiful patterns and light brown colors that are comfortable for your eyes. Whoever sees it will definitely want to own it.

PARTICIPATION OF PHUKET RAJABHAT UNIVERSITY

Ajarn Monthita Brahmanachote and Ajarn Aphiwat Sornsakda are the lecturers of the Department of the Creative Product Innovation, Faculty of Science and Technology at Phuket Rajabhat University. They joined the raising product standard project for local communities to expand the market and develop a product creation process. The current products are sold namely, T-shirts, scarves, shawls, hijabs, cloth bags, and coconut shell bags.

In the first year of the project, Ajarn Monthita told that “I and my team went to collect the data about the potential of the community, and had some brainstorming activities there. According to the collected data, we planned to develop the product, create a market strategy for valuing the product, and become well-known. I was involved with the experiment that used mango leaves and exocarp for dyeing cloth. For the reason that there were many exocarps left in the community, they were used to be the main material for dyeing cloth. Using natural mordant can help colors adhere and sometimes produce a different shade of color. It was a very satisfying result and success.”

Ajarn Monthita continually told that “Working together with the community and my team made the road map not only for the product development, but it included creating a brand logo, packaging, sale method, and product storage. Moreover, we taught photography skills, which can add more value to the products, for online sales as well.”

NEVER-ENDING PATTERN

Each product of Pak Daeng Tie-Dye Clothes is very unique and different, but one thing that remains the same is the initial intention. Ms. Sumalee, the leader of the Pak Daeng Tie-Dye Clothes Group, publicized, “The group is open for all people, such as customers and tourists, who are interested in trying dyeing cloth by themselves and making a unique cloth. It will become one of a kind.” Please, reserve a spot before coming here because the group can prepare the materials for easily creating a piece of art.

Phuket Rajabhat University and the community support each other leads to a successful collaboration that is full of love and bonding. Furthermore, the local products are more well-known, and they build careers, generate income, and bring happiness and smiles to the people in the community.

Phuket Rajabhat University will strive to develop and continue to help the community in full force.



Pak Daeng Tie-Dye Clothes group

Moo 3, Phru Nai subdistrict, Koh Yao district, Phang Nga



+66635958772 (Khun Sumalee Boonsop)



www.facebook.com/BpaakdaengTieDye



เคยกินใหม่...เกลิอเคยภูเก็จ เกลิอเคย สูตรพื้นเมืองภูเก็จ ของกินยามว่าง รับรองจะวางไม่ลง

ปรีชณกร แดงบาง

กำลังสงสัยอยู่ใช่ไหม อาหารอะไร
ทำไมถึงเรียก “เกลิอเคย” ทั้งเกลื่อ ทั้งเคย
ก็มีรสชาติเค็มทั้งคู่ แต่เกลิอเคยที่เอ่ยถึงนี้
มีทั้งรสหวาน เค็ม เผ็ด และมีกลิ่นหอมของ
กุ้งแห้งกับกะปิยั่ววนชวนน้ำลายสอ เมื่อ
ได้รับประทานกับผลไม้รสเปรี้ยว ยิ่งอร่อย
เข้ากันลงตัวทีเดียว

จุดกำเนิดของเกลือเคย

แป๊ะหวด หรือ นายประวิตร ชาญกล เจ้าของผลิตภัณฑ์เกลือเคยเก็จ เล่าว่า “ต้นตำรับเกลือเคยนั้นมาจากคนจีนที่อาศัยอยู่ในปิ่น ประเทศมาเลเซีย มีวัฒนธรรมผสมผสานเฉพาะตัวเรียกว่าวัฒนธรรมบาบ๋า ทั้งความเป็นอยู่ การแต่งกาย และอาหารการกิน ที่มาเลเซียมีอาหารหน้าตาคล้ายเกลือเคย เรียกว่า “โรจี้ก” ในอดีตคนจีนได้มาแสดงจิว และอพยพมาอยู่ในพื้นที่ชุมชนท่าเหมืองแร่ ซึ่งปัจจุบันคือบริเวณอำเภอเกาะกูด จังหวัดภูเก็ต ในขณะนั้นเกิดโรคห่าระบาด หากใครเป็นโรคนี้ก็จะมียิธีรักษาด้วยการกินเลือดหมูเป็นการล้างท้อง แต่ก็มีบางคนที่ไม่ชอบกินเลือดหมู จึงได้มีความคิดหาวิธีกินเลือดหมูให้ง่ายขึ้น โดยนำมาคั้นกับแตงกวา และสับปะรด ราดน้ำเกลือเคยแล้วคลุกเคล้าให้เข้ากัน เกลือเคยจึงเป็นที่รู้จักมาจนถึงปัจจุบัน

ความเป็นมากว่าจะได้ขายเกลือเคย

กว่าจะได้มาขายเกลือเคย แป๊ะหวดเล่าว่า “ลองทำอะไรมาหลายอย่างแล้วแต่ไม่ประสบความสำเร็จ ตอนนั้นทำมาหากินอะไรก็ไม่ดีขึ้น จนกระทั่งพี่สาวให้สูตรเกลือเคยมาลองทำขาย ที่แรกก็กังวลว่าจะขายไม่ได้ ใครจะกินกัน แต่เมื่อได้ลองทำแล้วไปฝากขายตามร้านต่าง ๆ ก็เริ่มขายได้ และขายดีขึ้นเรื่อย ๆ มีลูกค้าได้ชิมแล้วติดใจแล้วบอกกันปากต่อปาก จนกระทั่งได้พัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ของเราขึ้นมาชื่อว่า “เกลือเคยเก็จ”

เกลือเคยทำง่ายกว่าที่คิด

ส่วนผสมของเกลือเคยมีกุ้งแห้ง กะปิ พริกสด น้ำตาล ซีอิ๊ว ส่วนผสมหลักคือกะปิและกุ้งแห้ง ต้องคัดของดีมีคุณภาพ จะทำให้เกลือเคยมีรสชาติอร่อยยิ่งขึ้น วิธีทำเริ่มจากป่นหรือโขลกพริกให้เข้ากับกุ้งแห้งและกะปิ จากนั้นนำน้ำไปตั้งไฟแล้วใส่น้ำตาล รอจนน้ำตาลละลายแล้วตามด้วยซีอิ๊ว เมื่อน้ำตาลละลายดีแล้วก็ตักพริก กะปิ กับกุ้งแห้ง ที่ได้ป่นเอาไว้ใส่หม้อ และเคี่ยวให้ส่วนผสมทุกอย่างเข้ากันเป็นอันเสร็จ

เกลือเคย น้ำปลาหวาน ความเหมือนที่แตกต่าง

เกลือเคยกับน้ำปลาหวานนั้น หากมองผ่านๆ อาจจะแยกไม่ออก แต่ความต่างคือ น้ำปลาหวานจะมีส่วนผสมของหอมแดงสดและพริกสด ส่วนเกลือเคยไม่มีหอมแดง ส่วนพริกสดก็โขลกรวมกับส่วนผสมอื่นๆ เกลือเคยมีความเข้มข้นมากกว่า รสชาติเผ็ดกว่าและกลิ่นหอมกว่า ส่วนน้ำปลาหวานทั้งกลิ่นและรสชาติจะเบากว่าเกลือเคย การทำเกลือเคยจะนำส่วนผสมทุกอย่างเคี่ยวจนเป็นเนื้อเดียวกัน แต่น้ำปลาหวานจะเคี่ยวน้ำตาลแล้วใส่พริกกับหอมแดงซอยตามลงไป สรุปคือเกลือเคยนั้นจะเข้มข้นกว่าน้ำปลาหวานนั่นเอง

ช่องทางการจำหน่าย

แรกเริ่มเดิมที เกลือเคยภูเก็ตจะฝากขายตามร้านทั่วไป ในปัจจุบันคุณชนิษฐา ชามูล ซึ่งเป็นลูกสาวได้มาช่วยดูแลด้านการขายอย่างจริงจัง ได้มีการขายผ่านช่องทางออนไลน์ไปทั่วประเทศ ราคากระปุกละ 60 บาท ซึ่งทางโครงการยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ได้เข้ามาช่วยสนับสนุนตั้งแต่การให้คำปรึกษาเรื่องการคัดสรรวัตถุดิบ ขั้นตอนการผลิตที่ถูกสุขอนามัย ช่วยให้เราสามารถเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ไว้ได้นานมากยิ่งขึ้น และยังช่วยสนับสนุนในการออกแบบโลโก้ ออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้สวยงามดึงดูดความสนใจ ดูน่าซื้อมากขึ้น

เกลือเคยภูเก็ต คุณอาจไม่เคย เลຍຍอยากให้ลอง จะลองแบบดั้งเดิมกินกับเลือดหมู แดงกว่า สับปะรด หรือกินเป็นเครื่องจิ้มกับผลไม้สดรสเปรี้ยวก็รับประกันความซี้ด เข้มข้นจนหยุดสุดท้ายแน่นอน

- 📍 12/2 หมู่ 3 ตำบลกะทู้ อำเภอกะทู้ จังหวัดภูเก็ต
- ☎ 0836321887
- 📘 เกลือเคยภูเก็ต
- 📞 veonclub



Have You Ever Tried It? ... Kleua Khoei Phukej Paste Kleua Khoei Paste is an Authentic and Unforgettable Phuket Recipe

Pratchakorn Daengbang

You may have a question about what kind of food this is. Why is it called “Kleua Khoei”? The name has both salt and shrimp paste, which are salty tastes, but the Kleua Khoei paste here has a three-flavored which are sweet, salty, and spicy taste. It also has an aroma of dried shrimp and shrimp paste, which are mouthwatering when you eat it with sour fruit.

THE BEGINNING OF KLEUA KHOEI PASTE

Uncle Huad or Mr. Prawit Chankol, the owner of Kleua Khoei Phukej paste, told that “The original Kleua Khoei came from Chinese people who lived in Penang, Malaysia. In Malaysia, there is a mixed culture between Chinese and Malay in clothing, lifestyle, and food called Baba-Nyonya. Moreover, there is a salad dish that is similar to Kleua Khoei called ‘Rojak’ in Malaysia. In the past, Chinese people came

to Phuket to perform a Chinese Opera, and later they lived permanently in a mine area, which is in Kathu district. At that time, it had an outbreak of Heck's disease. Anyone who suffered this disease had to treat by eating pork blood. Nevertheless, there was someone who did not like to eat pork blood, so they created a new way to easily consume pork blood by mixing with Kleua Khoei and eating it with a cucumber and a pineapple. Since that time, Kleua Khoei has been well-known in general.

HOW TO BECOME KLEUA KHOEI PHUKEJ PASTE

Uncle Huad narrated that "Before I sold Kleua Khoei Phuкеj paste, I had done so many things which did not succeed. At first my sister gave me the Kleua Khoei recipe for selling, I felt unconfident about selling it, but luckily it could be sold more and more. It gradually became well-known and was called 'Kleua Khoei Phuкеj paste'."

KLEUA KHOEI – A FUSS-FREE RECIPE

The ingredients of Kleua Khoei must be chosen of good quality, namely; dried shrimp, shrimp paste, chili, sugar, and soy sauce. As a result, Kleua Khoei will have a splendid taste. To prepare Kleua Khoei, firstly, blend or pound chili with dried shrimp and shrimp paste. Secondly, boil some water, add some sugar, and wait until the sugar is melted. Thirdly, add soy sauce to the boiled water, scoop the blended chili, dried shrimp, and shrimp paste into the boiled water, then simmer well until finished.

KLEUA KHOEI AND SWEET FISH SAUCE - SAME BUT DIFFERENT

Kleua Khoei and sweet fish sauce are similar in appearance that someone could not tell the differences. The sweet fish sauce is made from fresh shallots and fresh chili, but Kleua Khoei does not have a shallot. Kleua Khoei has a rich taste, spicier, and more aromatic. In addition, all the ingredients of Kleua Khoei have to be simmered together, but the sweet fish sauce needs to cook sugar over medium heat until it caramelizes, and then add sliced chili and sliced shallot.

WHERE TO BUY

Initially, Kleua Khoei was sold in a general shop. Nowadays, Ms. Khanitha Chankol, daughter of Uncle Huad, has responsibility for marketing, so Kleua Khoei can be ordered online at a price of 60 Baht for each jar. Under the university's strategic project for local development, Phuket Rajabhat University

came to support the product by advising on ingredient quality and developing beautiful packaging.

You need to try it once in your life by eating it in an original way with pig blood curd, cucumber, and pineapple or dipping it with sour fruits, which make it mouthwatering.

 12/2 Moo 3, Kathu subdistrict, Kathu district, Phuket

 +66836321887

 www.facebook.com/kathuphuketfood

 veonclub



น้ำพริกพั้วา อร่อยเป็นพั้วา ผลิตภัณฑ์ขึ้นชื่อของชุมชนแหลมพั้วา จังหวัดภูเก็ต

กิจติศักดิ์ คนโทเงิน

“น้ำพริกพั้วา” หลาย ๆ คนคงสงสัยว่า น้ำพริกอะไรชื่อพั้วา แล้วน้ำพริกพั้วานี้รสชาติเป็นอย่างไร พั้วา คำนี้มาจากชื่อของแหลมพั้วา แหลมที่อยู่ทางใต้ของเกาะภูเก็ต ที่มี ‘น้ำพริกปลาฉิ้งฉ้าง’ เป็นของดีของชุมชน จึงใช้ชื่อสินค้าว่า น้ำพริกพั้วา นั่นเอง



แหลมพันวา ที่มาของน้ำพริก

ก่อนอื่นมารู้จักกับ 'หมู่บ้านแหลมพันวา' กันก่อนเลย หมู่บ้านแหลมพันวา ตั้งอยู่ในตำบลวิจิตร อำเภอมือง จังหวัดภูเก็ต เป็นหมู่บ้านที่ชาวบ้านส่วนใหญ่เป็นชาวมุสลิม ทำอาชีพประมงและการเกษตร ส่วนที่มาของน้ำพริกพันวานั้นเกิดจากการรวมกลุ่มของแม่บ้านทั้งรุ่นสาวไปจนถึงรุ่นแม่ที่มีเวลาว่าง จึงได้ร่วมกันตั้งกลุ่มน้ำพริกพันวาขึ้นมา เพื่อหารายได้และเป็นกิจกรรมยามว่างที่เกิดประโยชน์ โดยนำเอาชื่อหมู่บ้านมาตั้งเป็นชื่อน้ำพริก

ปัจจุบันกลุ่มน้ำพริกพันวาก่อตั้งมาเป็นเวลา 10 ปีแล้ว น้ำพริกพันวาเป็นน้ำพริกที่ทำมาจากปลาจิ้งฉ้างที่ผู้ชายในหมู่บ้านซึ่งเป็นชาวประมงเป็นคนหามา จึงมั่นใจได้ว่าปลอดภัยจากสารเคมีต่าง ๆ แน่นนอน

เน้นสะอาดปลอดภัยไร้สารพิษ

นอกจากปลาจิ้งฉ้างที่เป็นส่วนผสมหลักของน้ำพริกพันวาแล้ว ยังมีส่วนผสมอื่น ๆ ได้แก่ หอมแดง กระเทียม น้ำตาลปีบ น้ำตาลทราย มะขามเปียก พริกแห้ง กะปิ น้ำมัน วัตถุดิบและส่วนผสมต่าง ๆ เหล่านี้ หากเป็นพวกสมุนไพรหรือวัตถุดิบที่สามารถปลูกเองได้ ชาวบ้านจะเลือกซื้อและหาเองจากภายในชุมชน เพราะจะได้ช่วยกระจายรายได้และอุดหนุนซึ่งกันและกันภายในชุมชน อีกทั้งยังปลอดภัยจากสารเคมีต่าง ๆ อีกด้วย ที่สำคัญ น้ำพริกพันวาจะไม่ใส่ผงชูรสและไม่ใส่วัตถุกันเสีย ผู้บริโภคมั่นใจได้แน่นอน

อร่อยเด็ดรสเผ็ดสะใจ

รสชาติของน้ำพริกพันวาจะมีรสเผ็ดสะใจ มีให้เลือกทั้ง น้ำพริกปลาฉิ้งฉ้าง น้ำพริกปลาหยอง และไตปลาแห้ง เหมาะสำหรับคนที่ชอบอาหารรสจัด ตักน้ำพริกคลุกกับข้าวสวยร้อน ๆ แค่นี้ก็ฟินแล้ว น้ำพริกพันวาบรรจุในกระปุกพลาสติกที่มีการออกแบบให้ทันสมัยมากยิ่งขึ้น เพื่อตอบโจทย์คนรุ่นใหม่สามารถซื้อเป็นของฝากหรือซื้อติดบ้านไว้ได้สะดวกสบายขึ้น ราคาของน้ำพริกเพียงกระปุกละ 35 บาท ซื้อ 3 กระปุกเพียง 100 บาทเท่านั้น

น้ำพริกพันวา ของดีชุมชนแหลมพันวา แวะมาเที่ยวภูเก็ตรวหน้าอย่าลืมแวะมาแหลมพันวา มาชิมน้ำพริกทั้งสามรส รับรองจะติดใจ

- 📍 กลุ่มแม่บ้านแหลมพันวา
หมู่บ้านแหลมพันวา ตำบลวิชิต อำเภอเมือง จังหวัดภูเก็ต
- ☎ 0898716771 (คุณนวลจันทร์ สามารถ)
- 📍 น้ำพริกพันวา



Nam Prik* Panwa, Tasty For Pan-Wa Proud-to-Present Product from Panwa Village in Phuket**

Kijtisak Kontho-Ngern

“Nam Prik Panwa” might be your first time hearing this word. Actually, the word ‘Panwa’ is derived from the name of the village located in the southern part of Phuket. This area is abundant with anchovies, so the locals came up with the idea of producing processed food. And so, that is how everything began.

PANWA CAPE, THE ORIGIN OF CHILI DIP (NAM PRIK PANWA)

Firstly, we shall get to know where Panwa Cape is, Panwa is in Wichit, Phuket, where the majority is Muslim and they mostly work in fishing and agriculture. Speaking of Nam Prik, it started with a group of ladies in the village that formed a community in order to teach and learn how to build a business.

* Nam Prik means chili dip

** Pan means thousand in Thai, basically,
tasty for pan-wa means endless deliciousness




CLEAN FOOD, GOOD TO EAT, SAFE FOR LIFE

Besides the main ingredient like anchovies, there are other components to add flavor to this Nam Prik, which are: shallots, garlic, palm sugar, granulated sugar, tamarind juice, shrimp paste, and oil. Some ingredients can be found and purchased from the locals, so we can ensure that they are safe to consume and have no chemical contamination. In addition, it is another way to support the locals.

TASTY AND SPICY

The three products that make you drool are Nam Prik Anchovies, Nam Prik Fish frosted, and the last one is dried Tai Pla (Dried Fermented Fish Entrails Soup). You can enjoy this with just a bowl of hot rice and Bon Appetite! In addition, they come in well-designed packaging and it only costs 35 Baht per jar, or you can get 3 for 100 Baht.

We wish our Nam Prik Panwa, the proud-to-present product, would be in your mind as a choice to buy and taste with your mouth when you visit Phuket. Hopefully, it will make you come back again after you get to taste it.

-  Nam Prik Panwa Group
Panwa, Wichit subdistrict, Mueang district, Phuket
-  +66898716771 (Khun Nuanchan Samart)
-  www.facebook.com/NamprickPanwa



ยาหน้ดภูเก็ต ของเต็ดแห่งอันดามัน ร่วมอนุรักษ์สายพันธุ์สับปะรดภูเก็ต อุดหนุนสับปะรด ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนสับปะรดภูเก็ต

วิรัตน์ รักเกื้อ

“ยาหน้ดภูเก็ต” หลายคนได้ยินชื่อแล้วอาจจะคิดว่า เป็นอาหารหรือยา เห็นชื่อแปลก ๆ ที่ไหนได้เป็นภาษาพื้นเมืองของชาวภูเก็ตที่ใช้เรียกสับปะรดนั่นเอง ยาหน้ดภูเก็ต หากหลาย ๆ คนได้เดินทางด้วยรถยนต์เข้ามาจังหวัดภูเก็ตจะต้องเห็นเรียงรายสองข้างทาง เป็นร้านขายสับปะรดผลไม้ประจำจังหวัดภูเก็ต รสชาติเป็นเอกลักษณ์โดยเฉพาะเนื้อสีเหลืองทอง ฉ่ำกรอบ รสชาติหวานอมเปรี้ยวนิด ๆ บรรยายมาขนาดนี้ต้องลองซะแล้ว



ผลไม้คู่บ้านชาวภูเก็ต

สับปะรดภูเก็ตนั้นเป็นผลไม้ประจำถิ่นที่มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์ ทำให้หลายคนที่ได้ลิ้มลองต่างติดใจ สับปะรดภูเก็ตจะออกผลในช่วงเดือนเมษายนถึงกรกฎาคม จะเห็นวางขายตามริมทางถนนเทพกระษัตรี หรือตามสถานที่ต่าง ๆ มากมาย โดยส่วนใหญ่จะนิยมรับประทานผลสด ชาวภูเก็ตนิยมนำสับปะรดภูเก็ตมาไหว้เจ้า เนื่องจากสับปะรดภูเก็ตนั้นมีลูกใหญ่ มีตากรอบ ๆ เรียงตัวกันเป็นแนว และมีหัวที่แตกออกมาสวยงามตรงตามลักษณะเชื่อว่าหากไหว้เจ้าด้วยสับปะรดจะเพิ่มความรอบคอบมองการณ์ไกลยิ่งขึ้น นอกจากนั้นแล้วสับปะรดยังสามารถนำมาปรุงอาหารประเภทต่าง ๆ ได้หลากหลายเมนู เช่น แกงส้ม ผัดเปรี้ยวหวาน ข้าวผัดสับปะรด และสับปะรดยังสามารถนำมาแปรรูปได้มากมาย ทั้งเป็นอาหาร และเครื่องดื่มอีกด้วย

ออกแบบบรรจุภัณฑ์เสริมคุณค่าน่าซื้อ

มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตได้มีส่วนสนับสนุน วิชาสหกิจชุมชนสับปะรดภูเก็ต กลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกสับปะรดภูเก็ต ในด้านต่าง ๆ รวมทั้งในการแก้ปัญหาเกี่ยวกับการขายส่งสับปะรดภูเก็ตไปต่างจังหวัด ที่ผ่านมากเกษตรกรประสบปัญหาโดยการขนส่งระยะทางไกลทำให้ผลผลิตเสียหาย ขายไม่ได้ราคา ทางคณะอาจารย์ผู้เชี่ยวชาญจึงได้ออกแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อการจำหน่ายสับปะรดภูเก็ตทั้งการขายปลีกหน้าร้านและการขายส่ง ทั้งช่วยแก้ปัญหาการขนส่งระยะไกล และนำเสนอสับปะรดภูเก็ตให้มีมูลค่าเพิ่มมากขึ้น เป็นของฝากที่ดีมีคุณค่า อีกทั้งยังเป็นการช่วยประชาสัมพันธ์ให้กลุ่มวิชาสหกิจชุมชนสับปะรดภูเก็ตเป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลายขึ้นด้วย

สับปะรดภูเก็ต สร้างอาชีพ สร้างรายได้

สับปะรดภูเก็ตเป็นพืชเศรษฐกิจที่อยู่เคียงคู่กับชาวภูเก็ตมานานหลายสิบปี สร้างรายได้ให้กลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกสับปะรดภูเก็ตและชุมชนมาช้านาน สับปะรดภูเก็ตสายพันธุ์ภูเก็ตแท้ ๆ จะมีร้านจำหน่ายอยู่บริเวณริมถนนเทพกระษัตรีเข้าตัวเมืองภูเก็ต ห่างจากทางเข้าสนามบินไม่กี่กิโลเมตร ซึ่งนอกจากสับปะรดสด ๆ แล้ว ยังมีน้ำสับปะรดคั้นสดบรรจุขวดแช่เย็นจำหน่ายอีกด้วย ได้ลิ้มลองแล้วจะติดใจ เพราะช่วยให้รู้สึกสดชื่นเหมาะกับอากาศร้อนแบบบ้านเรา

ชื่อเสียงของ ยานัต หรือสับปะรดภูเก็ต อาจเป็นที่รู้จักกันดีอยู่แล้ว นักท่องเที่ยวที่มาเยือนภูเก็ตต่างอยากลิ้มลอง แต่น้อยคนที่จะรู้ว่าสับปะรดภูเก็ตสายพันธุ์แท้ดั้งเดิมนั้น มีเกษตรกรปลูกอยู่ไม่กี่รายเท่านั้น หากอยากลิ้มลองรสชาติของแท้ดั้งเดิม แนะนำสับปะรดของกลุ่มวิชาสหกิจชุมชนสับปะรดภูเก็ต จะเป็นการส่งเสริมเกษตรกรให้อนุรักษ์สายพันธุ์สับปะรดภูเก็ตแท้ ๆ ให้คงอยู่ไม่สูญหายหรือกลายพันธุ์ไป

- 📍 กลุ่มวิชาสหกิจชุมชนสับปะรดภูเก็ต
- ☎ 0966352947, 0812714598
- 📍 ยานัต สับปะรดภูเก็ต ของเด็ดต้องชิม



Ya-Nud, Phuket Pineapple A World-Renowned Delicacy from the Andaman Sea Conserve Phuket Pineapple by Supporting Phuket Pineapple Community Enterprise

Weeraphat Rakkuea

151

Ya-Nud (Phuket pineapple), some people may confuse when hearing the name Ya-Nud (since the word Ya in Thai means “medicine”) but Ya-Nud actually means ‘pineapple’ in the Phuket dialect. For those who drive a car to Phuket, you will see the pineapple vendor lined and rowed on both sides of the road. It can be considered as the emblematic fruit of Phuket. Phuket pineapple taste is unparalleled and remarkable, especially for the golden yellow flesh, juicy, crispy, sweet-sour delightful taste. Once you have had a try, you will soon nonstop munching.

ICONIC FRUIT FOR PHUKETIAN

Phuket pineapple is far different from other pineapples in size and taste. Phuketian consumes it raw and uses it in Chinese rituals and ceremonies to pay respect to gods by believing that pineapple will increase their prudence and foresight. Over and above, Phuket pineapple will be the key ingredient in so many dishes such as Kaeng Som (Southern sour spicy fish curry), Fried Sweet and Sour, and fried rice with pineapple served in a pineapple. Pineapples can also be processed in many ways such as in food and cosmetics.

CONSUMMATE PACKAGING – WORTH BUYING

Phuket Rajabhat University strengthens the Phuket Pineapple Community Enterprise in various areas including solving the transportation problem. As a consequence of the distance and time spent for delivering pineapples to other provinces can cause damage to their crops.




The team of experts has designed the packaging for selling Phuket pineapple both retail and wholesale. These solutions have solved the problem of long-distance transportation and increased the value of Phuket pineapple. The packaging is able to draw favorable attention and can be used as a souvenir. Besides, it also promotes and publicizes the Phuket Pineapple Community Enterprise to be more widely known.

PHUKET PINEAPPLE –

COMMODITY PRODUCT AND VALUE ADDED TO THE PHUKETIAN

The Pineapple is an agricultural commodity that Phuket has been producing and potentially earning an income for Phuketian in a coon's age. The iconic Phuket pineapples are easily accessible and buy up along Thap Krasattri Road, which is the main road that leads to Phuket town and is just a few kilometers from the airport entrance. Currently, not only fresh pineapples can be purchased in that area but freshly squeezed and chilled pineapple juice also can enjoy your scorching hot day and refresh your long day of the journey as well. Sip and nip to cherish your taste bud and experience the refreshing sensation.

Ya-Nud or Phuket pineapple's reputation may already be well-known and famous. Tourists would like to taste and try the traditional and original Phuket pineapple, which only a few farmers grow. If you want to experience the authentic taste of Phuket pineapple, please do not hesitate to contact us at the Phuket Pineapple Community Enterprise. Your kind supports will encourage farmers to conserve the top-notch Phuket pineapple to still remain from generation to generation without mutation or decline.

-  Phuket Pineapple Community Enterprise
-  +66966352947, +66812714598
-  www.facebook.com/phuketyanut



Happy Goat ชีสนมแพะพรจุ้มปา ผลิตภัณฑ์จากนมแพะของอัคระฟาร์ม ฟาร์มแพะต้นแบบของจังหวัดภูเก็ต

นฤกมล ธนวัฒนกุล

รู้หรือไม่? ในบรรดาสัตว์กินพืชทั้งหมด
แพะนั้นมีน้ำนมที่มีคุณสมบัติใกล้เคียงกับน้ำนม
มนุษย์มากที่สุด คนรักสุขภาพ คนแพ้นมวัว
หรือคนที่ไม่เคยอยากลองดื่มนมแพะ ลอง
เปิดใจทำความรู้จักนมแพะ “พรจุ้มปา” ของ
อัคระฟาร์ม ซึ่งเลี้ยงแพะแบบ Happy Goat
ทำให้น้ำนมมีคุณภาพที่ดี ได้รับประโยชน์ไป
เต็มๆ

เกษตรปลอดสารพิษ

จุดเริ่มต้นของฟาร์มแพะ

อัคระฟาร์ม ฟาร์มแพะของ คุณอัคระ อิติถาวร เกษตรกรผู้ได้รับรางวัลปราชญ์เกษตรของแผ่นดิน อีกทั้งได้รับรางวัล เกษตรกรดีเด่นแห่งชาติ ปี พ.ศ. 2551 สาขาอาชีพเลี้ยงสัตว์ จากสำนักงานปศุสัตว์จังหวัดภูเก็ต กรมปศุสัตว์ ตั้งอยู่บนพื้นที่ทำนาเก่ากว่า 200 ไร่ ในชุมชนพรจำปา อำเภอดงหลวง จังหวัดภูเก็ต จุดเริ่มต้นก่อนจะมาเป็นฟาร์มแพะ หลังจากปี พ.ศ. 2530 พื้นที่ทำนาเก่ากว่า 200 ไร่ ได้กลายเป็นพื้นที่รกร้าง จนกระทั่งปี พ.ศ. 2535 คุณอัคระเริ่มปรับปรุงพื้นที่ลุ่มแห่งนี้ด้วยความมุ่งมั่นตั้งใจให้เป็นพื้นที่ทำการเกษตรปลอดสารพิษ จึงได้ลงมือปลูกพืชสมุนไพรหลายชนิดในพื้นที่ของตน และศึกษาหาข้อมูลเกี่ยวกับการทำปุ๋ยชีวภาพ โดยนำมูลของสัตว์แต่ละชนิดมาทำปุ๋ย และพบว่ามูลของแพะเป็นปุ๋ยที่ดีที่สุด เพราะแพะกินพืชได้หลากหลาย

154

เลี้ยงตามธรรมชาติ ได้ปุ๋ยชีวภาพ

‘Happy Goat’ คือแนวคิดในการเลี้ยงแพะของคุณอัคระ โดยแพะที่ไม่ได้อยู่ในคอกเพียงอย่างเดียว ในแต่ละวันแพะจะได้เดินหาอาหารตามธรรมชาติ ซึ่งจะช่วยกำจัดวัชพืชในพื้นที่ได้เป็นอย่างดี แล้วภายใน 24 - 36 ชั่วโมงหลังจากกินอิ่ม แพะจะย่อยอาหารและขับถ่าย ได้มูลมาเป็นปุ๋ยชีวภาพ

จากแพะเนื้อสู่แพะนม

การเลือกสายพันธุ์ในการเลี้ยงแพะ คุณอัคระเริ่มเลี้ยงแพะสายพันธุ์พื้นเมืองภูเก็ต กับแพะสายพันธุ์ยุโรป จากนั้นมาผสมพันธุ์เป็นแพะพัฒนาพันธุ์ คุณอัคระเห็นโอกาสในการสร้างรายได้จากแพะเพิ่มขึ้นโดยการจำหน่ายเนื้อแพะ แต่เป็นการจำหน่ายแพะเป็นตัวให้ลูกค้าซื้อไปฆ่าเอง ราคาของแพะนั้นันอยู่ที่ 170 - 180 บาท ต่อกิโลกรัมเลยทีเดียว

หลังจากคุณอัคระได้ศึกษาเกี่ยวกับแพะอย่างจริงจัง ก็ได้ค้นพบว่าน้ำมันของแพะสามารถนำมาดื่มได้ และในบรรดาสัตว์กินพืชทั้งหมด น้ำมันของแพะมีลักษณะใกล้เคียงกับน้ำมันของมนุษย์มากที่สุด จึงได้เริ่มนำน้ำมันแพะมาผลิตเป็นนมพาสเจอร์ไรซ์ และจำหน่ายอย่างจริงจัง มีการบรรจุใส่ขวดปริมาณ 210 ซีซี ขายเป็นราคาขวดละ 20 บาท ภายใต้แบรนด์ **“พรุจাপา”** ซึ่งมีกลุ่มลูกค้าหลัก ๆ คือ กลุ่มชาวต่างชาติเป็นส่วนใหญ่ ทั้งชาวต่างชาติที่อาศัยอยู่ในภูเก็ต และโรงแรม ร้านอาหาร ที่ซื้อนมแพะไปปรุงอาหารเสิร์ฟนักท่องเที่ยว

โควิดทำให้แนวคิดเปลี่ยน

แต่หลังจากประสบปัญหาการระบาดของโรคโควิด-19 ทำให้จำนวนนักท่องเที่ยวต่างชาติในจังหวัดภูเก็ตลดลง รายได้ส่วนใหญ่จากนักท่องเที่ยวลดลง คุณอัคระได้คิดค้นหาวิธีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ให้เก็บได้นานขึ้น จึงได้เข้าร่วมโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูป **“ชีสนมแพะ”** เป็นผลิตภัณฑ์ตัวใหม่ที่ทางมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตมีส่วนร่วมในการเข้าไปช่วยคิดค้นสูตร และออกแบบบรรจุภัณฑ์ **“ชีสนมแพะพรุจাপา”** จะผลิตตามจำนวนที่ลูกค้าสั่งซื้อเข้ามาเท่านั้น เพราะทางฟาร์มอยากให้ผลิตภัณฑ์สดใหม่อยู่เสมอ โดยจำหน่ายปริมาณ 90 กรัม ราคา 130 บาท

ผลการศึกษาพบว่า นมแพะนั้นอุดมไปด้วยวิตามินเอ วิตามินบี 1 วิตามินบี 2 วิตามินดี กรดนิโคตินิก แร่ธาตุ แคลเซียม และฟอสฟอรัส ที่ช่วยป้องกันโรคกระดูกในเด็ก และยังมีโปรตีนที่ย่อยง่าย ทำให้ระบบย่อยและดูดซึมอาหารทำงานได้ดี และการแปรรูปนมแพะเป็นชีสนมแพะ จะช่วยคงคุณค่าทางโภชนาการของนมแพะไว้อย่างครบถ้วน ยิ่งเป็นแพะที่ถูกเลี้ยงมาอย่างดีมีความสุข ย่อมได้ประโยชน์และดีต่อสุขภาพแน่นอน

📍 อัคระฟาร์ม

หมู่ 3 ตำบลเทพกระษัตรี อำเภอนกขัตติยะ จังหวัดภูเก็ต

☎ 0891966003

📧 ศูนย์เรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียง แพะนม



Happy Goat Goat Cheese Phru Champa (Happy Goat) Akara Farm's Goat Milk Product (Phuket Goat Farm Model)

Naruekamol Tanawattanakun

Do you know that in herbivores, goat milk provides equivalent nutrition to breast milk? You should try it once, especially for health lovers and those cow's milk protein allergies. Goat milk "**Phru Champa**" from Akara Farm is the best choice for you because it has produced from the happy goat which is the best quality milk.

NON-TOXIC AGRICULTURAL PRODUCT, THE BEGINNING OF GOAT FARM

Akara Farm is a goat farm owned by Mr. Akara Thitithaworn, a farmer who has been awarded the Agricultural Philosopher of the Land Award and Best National Farmer Award in Animal Husbandry Career 2008 by the Phuket Provincial Livestock Office. The farm is located in Phru Champa community which has approximately 200 rai.

Before it became a goat farm, it used to be a wasteful paddy field from 1987 to 1992. Since 1992, Mr. Akara reformed the wasteful paddy field into a non-toxic agricultural farm. He grew various herbs in the area and found information about organic fertilizer which is made from dung. He found that the dung of a goat is the best fertilizer because a goat eats various plants.

FROM NATURAL FARM TO ORGANIC FERTILIZER

“Happy Goat” is a concept of Akara Farm. His goats do not only farm in a pen, but each day, they can go out from the pen to search for food naturally. Farming the goat this way can eliminate weeds in the area very well. After the goats have a full stomach, they will digest and excrete within 24 - 36 hours. This dung becomes the organic fertilizer later.

FROM MEAT GOAT TO MILK GOAT

Selecting goat breeds, Mr. Akara initially farmed Phuket-indigenous goats and European goat breeds. After that, he interbred the goat and developed the breed. Mr. Akara saw an opportunity to increase his income from goats by selling goat meat, but he sold a goat to customers for slaughtering by themselves. The price was around 170 - 180 Baht per kilogram.

After he studied intentionally about a goat, he found that goat milk can be drunk. In addition, goat milk has very similar nutrition to breast milk if it is compared to other herbivores. Thus, he initiated producing goat milk for pasteurized milk contained in a 210-cc bottle. Each bottle costs 20 Baht under the “Phru Champa” brand. The target customers are foreigners who live in Phuket, hotels, and restaurants that use goat milk for cooking.

COVID-19 MADE CHANGE

Since the pandemic COVID-19 has occurred, it has hugely caused a reduction in the number of foreigners who travel to Phuket. As a result, the farm's income was decreased grievously. Mr. Akara found a way to transform the goat milk and keep for long-lasting. He decided to join the transformation product development project. “**Goat Cheese Phru Champa**” was a new product that Phuket Rajabhat University had collaborated with inventing a formula and packaging design. “**Goat Cheese Phru Champa**” is always manufactured according to customers' daily orders because the farm needs to make fresh products every day. It is sold in the volume of 90 grams at 130 Baht.

The research about goat milk found that goat milk is rich in Vitamin A, Vitamin B1, Vitamin B2, Vitamin D, Nicotinic Acid, minerals, calcium, and phosphorus which help prevent bone disease in children. Moreover, it also contains easily digestible proteins and makes the digestive and absorption systems work well.



Akara Farm

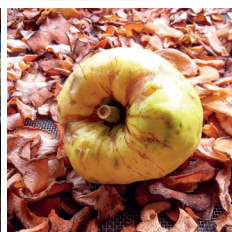
Moo 3, Thep Krasattri subdistrict, Thalang district, Phuket



+66891966003



www.facebook.com/LearningcenterPhuket



เครื่องดื่มสมุนไพร ชาส้มควาย จากส้มควายแห่งบ้านกมลา สู่ผลิตภัณฑ์ชาเพื่อสุขภาพ กัญญาภัทร พรหมช่วย

“ส้มควาย” หรือ “ส้มแขก” เป็นไม้ยืนต้นตระกูลเดียวกับมังคุด มีรสเปรี้ยว พบได้มากในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ส้มควายของภูเก็ตจะมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว คือผลจะมีขนาดใหญ่ เนื้อเยื่อ ขาวบ้านนิยมนำมาปรุงอาหาร โดยการหั่นบาง ๆ แล้วนำไปตากแดดให้แห้ง ไว้ใช้เป็นส่วนประกอบในการปรุงอาหารประเภทแกงและต้ม

ปัจจุบันมีผลวิจัยทางการแพทย์พบว่า “ส้มควาย” เป็นสมุนไพรที่มีสรรพคุณทางยา ช่วยลดความดัน ช่วยรักษาโรคเบาหวาน ช่วยฟอกโลหิต ช่วยลดไขมัน เป็นยาระบายอ่อนๆ ลดความอยากอาหาร และมีกรดผลไม้ประเภทสาร AHA ช่วยบำรุงผิวพรรณให้กระจ่างใสอีกด้วย

ในพื้นที่ตำบลกมลา อำเภอกะทู้ จังหวัดภูเก็ต มีต้นส้มควายเป็นจำนวนมาก ชาวบ้านจึงได้รวมกลุ่มช่วยกันคิดต่อยอดเพิ่มมูลค่าให้กับส้มควาย และทดลองทำการแปรรูปส้มควาย จนได้ออกมาเป็น “เครื่องดื่มสมุนไพรจากส้มควาย” ที่ได้รับความนิยมเป็นอย่างมากในปัจจุบัน และนี่ก็เป็นจุดเริ่มต้นของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบางหวานพัฒนานั่นเอง

ความภาคภูมิใจที่ร่วมกันสร้าง

คุณลัดดา คาวิจิตร ประธานกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบางหวานพัฒนา หมู่ 5 ตำบลกมลา อำเภอกะทู้ จังหวัดภูเก็ต ได้เล็งเห็นถึงการสร้างมูลค่าและเห็นถึงประโยชน์ของส้มควาย จึงได้ร่วมมือกับสมาชิกในกลุ่ม ช่วยกันคิดวิธีการแปรรูปส้มควาย จนได้เป็นผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มสมุนไพร หรือชาส้มควาย ซึ่งในปัจจุบันมีหลากหลายรสชาติให้เลือก เช่นชาส้มควายผสมขิง ชาส้มควายผสมกุหลาบ ชาส้มควายผสมเก็กฮวย และชาส้มควายผสมอัญชัน

ความสำเร็จที่ทางกลุ่มได้รับ คือผลตอบรับที่ดีจากลูกค้าทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ ผลิตภัณฑ์ได้มีการส่งออกขายในประเทศแถบกลุ่มอาเซียน และผลิตตามการสั่งซื้อที่มีเข้ามา อีกทั้งยังเป็นสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) ของจังหวัดภูเก็ต สามารถสร้างทั้งรายได้และสร้างชื่อเสียงให้กับชุมชนจนเป็นที่รู้จักมากขึ้นอีกด้วย

ราชภัฏช่วยพัฒนา

ดร.เบญจพร พงษ์นิศร อาจารย์ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ภายใต้โครงการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่นเพื่อขยายตลาดภูมิปัญญา ได้เข้าไปช่วย

ในการวิเคราะห์ข้อมูลทางโภชนาการ วิเคราะห์คุณประโยชน์ และรสชาติของผลิตภัณฑ์ชาส้มควาย อีกทั้งยังช่วยดูแลในเรื่องความชื้นของชาส้มควาย ควบคุมให้อยู่ในระดับที่เหมาะสม ป้องกันการเกิดเชื้อรา

ดร.เบญจพร เล่าให้ฟังว่า “อาจารย์และคณะทำงานได้เข้าไปดูแลโครงการนี้ตั้งแต่ปีแรกที่เริ่มต้นโครงการ ในปีนี้อาจารย์จะเข้าไปดูแลการทำการบรรจุภัณฑ์รูปแบบใหม่ ให้มีความสะอาดและน่าสนใจมากยิ่งขึ้น เพื่อตอบโจทย์ให้เข้าถึงทุกกลุ่มเป้าหมาย อีกทั้งยังช่วยเรื่องการตลาดออนไลน์ โดยใช้ระบบคอมพิวเตอร์เข้าไปช่วยทำให้ระบบการขายออนไลน์เสถียรขึ้น”

การต่อยอดผลิตภัณฑ์ที่ไม่มีวันสิ้นสุด

ดร.เบญจพร เล่าให้ฟังต่อด้วยน้ำเสียงแห่งความภาคภูมิใจว่า “อาจารย์มีความสุขและรู้สึกภูมิใจที่ทางมหาวิทยาลัยได้จัดทำโครงการดี ๆ แบบนี้ขึ้นมา ตอนนี้ทางคณะของอาจารย์และทางกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบางหวานพัฒนา ได้คิดค้นต่อยอดผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ เพิ่มมากขึ้น เช่น น้ำส้มควาย ส้มควายแช่อิ่ม และส้มควายสามรส อีกทั้งยังมีการนำผลิตภัณฑ์ไปประกวดและได้รับรางวัลมากมาย และได้้นำสินค้าไปออกงานค่อนข้างบ่อย อีกทั้งตอนนี้ผลิตภัณฑ์ชาส้มควายก็ผ่านการรับรองมาตรฐานอาหารและยา หรือ อย. เป็นที่เรียบร้อยแล้ว”

“เมื่อ 2 ปีก่อน รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงพาณิชย์ ได้ลงพื้นที่เยี่ยมวิสาหกิจชุมชนของแม่บ้านเกษตรกรบางหวานพัฒนา ท่านได้เล็งเห็นถึงศักยภาพของทางกลุ่ม และอยากจะทำเอาผลิตภัณฑ์นี้ไปจดลิขสิทธิ์เป็นทรัพย์สินทางปัญญา และจดทะเบียนการค้าอีกด้วย”

โอกาสของส้มควายแห่งบ้านกมลา ยังมีเส้นทางที่จะเติบโตไปอีกไกล ด้วยความมุ่งมั่นในการพัฒนาร่วมกันของชุมชนและมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต เพื่อสร้างความยั่งยืนและสร้างความสำเร็จให้แก่ผลิตภัณฑ์ชุมชนต่อไป

- 📍 กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบางหวานพัฒนา หมู่ 5 ตำบลกมลา อำเภอกะทู้ จังหวัดภูเก็ต
- ☎ 0935766401 (คุณลัดดา คาวิจิตร)
- 📌 วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบางหวานพัฒนา

ผลิตภัณฑ์ชาสมุนไพรสับควาย

ผลิตภัณฑ์จากภูมิปัญญา ที่มีคุณค่ามากกว่าความอร่อย

มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตเกิดยึดมั่นพันธกิจ
ยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่นเพื่อขยายตลาดภูมิปัญญา

ดร.เบญจพร และคณะ เข้าไปดูแลในการทำบรรจุภัณฑ์
ในรูปแบบใหม่ ให้ความสะดวกและน่าสนใจมากยิ่งขึ้น

ช่วยกันคิดวิธีการแปรรูปสับควาย จนได้ออกมาเป็น
ผลิตภัณฑ์ชาสับควาย ซึ่งในปัจจุบันก็มีหลากหลายรสชาติ
เช่น ชาสับควายผสมขิง ชาสับควายผสมกุหลาบ
ชาสับควายผสมเก็กฮวย และชาสับควายผสมอัญชัน

ช่วยในการทำการตลาดออนไลน์ โดยจะมีการทำระบบ
ออนไลน์ให้เสถียร โดยการใช้ระบบคอมพิวเตอร์เข้าไปช่วย

คิดค้นต่อยอดผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ เพิ่มมากขึ้น
เช่น น้ำสับควาย สับควายแช่แข็ง และสับควายสามรส

ความสำเร็จที่ทางกลุ่มได้รับ ก็คือผลตอบรับที่ดีของ
ลูกค้าทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ ตอนนี้ได้มีการส่งออก
ขายในประเทศแถบกลุ่มอาเซียน อีกทั้งยังเป็นสินค้า
หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) ของจังหวัดภูเก็ตอีกด้วย



RDI
PKRU

มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต

“มหาวิทยาลัยที่สร้างตัวตนในแบบฉบับของคุณ บนเมืองท่องเที่ยวระดับโลก”



Garcinia Herbal Tea

From Kamala Garcinia Herbal Tea to Healthy Beverages for All-Around

Kanyapat Promchuay

163

“Som Kwai” or “Som Khaek” is a local name for Garcinia Cambogia which is a tree that shares the same root family with mangosteen. Their unique sour taste makes them popular among the local people and easy to find in Phuket area. Phuket Garcinia is very distinctive because they are large, plentiful, and fleshy. Local people prefer to slice it thinly then sun-dried and use it as the savory ingredient in curry and soup.

Currently, medical research has shown that “Garcinia” is an all-around herb with medicinal properties such as reducing pressure, helping treat diabetes, helping with hemodialysis, reducing fat, and reducing appetite. It can be used as a mild laxative. Moreover, it contains AHA acids so it also can brighten and tone up your skin.

Kamala has a lot of garcinia trees so the villagers decided to join a group and tried to figure out a product that can increase the value of garcinia. They continually developed until it became “Garcinia Herbal Tea” which is very famous and it is the first step for Bang Wan Pattana Group.

SHARING IS PRIDE, TOGETHER IS POWER

Khun Ladda Khawijit – the president of the Women Farmer Cooperative of Bang Wan Pattana realizes the benefit and marketing value of garcinia. Hence, she started to make a group of farmers and help each other to sort out how to turn “garcinia” into “herbal tea” or “Cha Som Kwai”. Nowadays, there are many flavors to choose from, such as garcinia herbal tea with ginger, garcinia herbal tea with rose, garcinia herbal tea with chrysanthemum, and garcinia herbal tea with butterfly pea.

This product’s achievement can be seen in customers’ feedback from both local people and foreigners. Moreover, this product has been exported for sale in so many countries in the ASEAN region. This product is also one of Phuket’s OTOP (One Tambon, One Product). It not only generates income for the villagers but also builds a reputation for the community as well.

WITH THE SUPPORT FROM THE EXPERT, THE DEVELOPMENT ARISES FOR THE LOCAL

Dr. Benjaphorn Phongnarisorn, a lecturer from the Faculty of Agricultural Technology, Phuket Rajabhat University. She worked on a project to promote the local product standards in order to expand the market by assessing nutrition information, demonstrating its advantages, and enhancing the taste of garcinia herbal tea. Besides, she is also giving the knowledge on how to control the humidity of garcinia herbal tea to prevent and avoid fungus.

Dr. Benjaphorn said that “From the first year, we are proud of this product. This year we will develop new packaging to be more attractive and hit more target customers. Moreover, we will help them with online marketing by using computers and internet systems to make their online platform more stable.”




NEVER-ENDING DEVELOPMENT

Dr. Benjaphorn said proudly “I am really happy and proud that Phuket Rajabhat University make this project happen. Our team and Bang Wan Pattana Group try to expand the product line to Nam Prik Som Kwai (garcinia chili paste), preserved garcinia, and three-flavored garcinia. In addition, this product has archived so many rewards and has already been certified by The Food and Drug Administration or FDA.”

“Two years ago, the Deputy Minister of Commerce came to visit Bang Wan Pattana Community Enterprise. He was very interested in this product and encouraged us to apply this product for claiming to be the owner of

intellectual property copyright and registered for trademark as well." She gladly added.

In the journey of Kamala garcinia, there is still a long way to grow with the earnestness of the community and Phuket Rajabhat University to ensure and create sustainability and success for community products.

-  Bang Wan Pattana Group
Moo 5, Kamala subdistrict, Kathu district, Phuket
-  +66935766401 (Khun Ladda Khawijit)
-  www.facebook.com/Banbangwan



ชะภูเก็ต ของคู่บ้าน จักสานภูมิปัญญา เรียบง่าย ทนทาน อัตลักษณ์งานจักสานพื้นเมืองภูเก็ต

นันทิตา คุ่มครอง

หลายคนอาจจะสงสัยอยู่ใช่ไหมว่าอะไร
คือ “ชะภูเก็ต” ชะ ในที่นี้คือ ตะกร้า นั่นเอง
ในภาษาถิ่นใต้เรียกว่า ชะ งานจักสานภูเก็ต
ภูมิปัญญากว่า 100 ปี ที่สืบทอดกันมาตั้งแต่สมัย
ปู่ย่าตายาย

จากชุมชนเหมืองแร่ เผยแพร่จนเป็นที่นิยม

ชะงูเกิด มีแหล่งกำเนิดเริ่มแรกมาจากแถวหาดในทอน อำเภอถลาง คนจีนที่มาทำเหมืองแร่มีความรู้ในการจักสานตะกร้า เลย์ได้ถ่ายทอดวิชาให้แก่ชาวบ้าน หลังจากนั้นก็ได้เผยแพร่วิธีการสาน สอนต่อ ๆ กันจนกระจายไปทั่วทั้งภูเก็ต เป็นที่นิยมใช้ และเป็นที่ยึดจักจนถึงปัจจุบัน

แป๊ะสุ่น ปราชญ์พื้นบ้าน ผู้สืบสานชะงูเกิด

คุณลุงจรัส ภูมิถาวร หรือ “แป๊ะสุ่น” ผู้ก่อตั้งศูนย์การเรียนรู้ชุมชนบ้านกู่ เป็นเกษตรกรชาวภูเก็ตผู้ประสบความสำเร็จในการทำเกษตรผสมผสานตามหลักเศรษฐกิจพอเพียง จนได้รับการยกย่องให้เป็น ‘ปราชญ์เกษตรกรสำนึกรักบ้านเกิด’ นอกจากประสบการณ์ด้านการเกษตรแล้ว แป๊ะสุ่นยังมีความเชี่ยวชาญในการนำวัสดุจากการเกษตรมาแปรรูปเป็นเครื่องจักสานและงานหัตถกรรม อีกทั้งยังเป็นวิทยากรให้ความรู้แก่กลุ่มเกษตรกร นักเรียน นักศึกษา ทั้งในจังหวัดภูเก็ตและต่างจังหวัด แป๊ะสุ่นคือผู้หนึ่งที่มีความรู้ในการจักสานชะติดตัวมาตั้งแต่วัยหนุ่ม จึงอยากสืบสานภูมิปัญญานี้สู่คนรุ่นใหม่

จากลำไผ่สู่ตะกร้า

อุปกรณ์ในการสานชะนั้นมีเพียงไม้ไผ่ และมีด 1 เล่ม ไม้ไผ่ที่เลือกมาสานคือไม้ไผ่สุกที่มีความแข็งแรงและทนทาน แต่ปัจจุบันไม้ไผ่สุกนั้นหายาก เลย์เปลี่ยนมาใช้ไม้ไผ่ธรรมดาแทน โดยลำต้นของไผ่นั้นจะต้องมีขนาดกลาง ๆ ไม่แก่เกินไป ไผ่ 1 ต้น ทำชะได้หลายใบ ดอกไผ่ 30 - 40 เส้น ทำชะได้ 1 ใบ ไม่รวมหูหิ้วและปากชะ สำหรับชะงูเกิดนั้น มีลวดลายสานที่เรียกว่า ลายเฉลว ความแตกต่างของชะงูเกิดกับชะที่อื่นจะต่างกันที่ความแข็งแรงและทนทาน อีกทั้งปากของชะจะเป็นไผ่บิดเกลียว



ชะกับวิถีชีวิตคนภูเก็ต

“สมัยก่อนชาวบ้านนิยมใช้ชะภูเก็ตอย่างแพร่หลาย คุณสมบัติของชะและการใช้งานจะแตกต่างกันไปตามขนาด ชะแต่ละขนาด แต่ละแบบ ใช้งานไม่เหมือนกัน สำหรับ ชะขนาดใหญ่ ใช้สำหรับไปบ้านसान ‘บ้านसान’ ในที่นี้คือตลาด นั่นเอง มาจากอดีตชาวบ้านได้ยื่นฝรั่งพูดว่าไป Plaza แต่ชาวบ้านนำมาพูดจนเพี้ยนเป็นบ้านसान ชะขนาดกลาง ใช้สำหรับไปซื้อโกปี โกปี ก็คือกาแฟดำใส่นมข้นหวาน มาจากคำว่า Coffee สำเนียงภาษาใต้ออกเสียงว่าโกปี หรือ โกปี ชะขนาดเล็ก เหมาะสำหรับใช้ในครอบครัว ไว้เก็บลูกแว้ง หรือ มะเขือพวง ลูกท้อแก้ว หรือ มะระ และยังมีอีกหนึ่งอย่างที่ยากจะแนะนำ นั่นก็คือ สอบช้อ หลายคนอาจจะไม่รู้จัก คนสมัยก่อนนิยมใช้สอบช้อเวลาไปวัด นำของไปถวายพระ สอบช้อใช้สำหรับใส่ของจำพวกพริกแห้ง ปลาแห้งเกลือ น้ำตาล เคย หรือ กะปิ เมื่อใส่ไว้ในสอบช้อแล้วให้เย็บปากช้อด้วยเข็มและด้ายแนวขวาง สอบช้อเตี้ยวันนี้ไม่ค่อยมีให้เห็นแล้ว” ป๊ะสุนเล้าถึงชะแต่ละแบบกับการใช้งานตามวิถีชีวิตของคนภูเก็ต



แม้ปัจจุบันจะมีกระเป๋าสารพัดรุ่นหรือตะกร้าแบบทันสมัย คนรุ่นใหม่ที่มีใจอนุรักษ์ก็นิยมนำชะมาใช้เป็นเครื่องประดับตกแต่งบ้าน นำมาถือแทนกระเป๋าทรงหรือกระเป๋ابرันด์เนม นำมาใส่ของใช้ส่วนตัว หรือใช้ไปวัดไปจ่ายตลาด เพื่อเป็นการส่งเสริมและรณรงค์ให้ชะงูเกิดคงอยู่ไม่สูญหายไปตามยุคสมัย แม้ตนเองก็ยินดีถ่ายทอดความรู้ในการสานชะงูแก่เด็กรุ่นใหม่ หรือจะมาอุดหนุนชะ ที่ศูนย์การเรียนรู้ชุมชนบ้านกู่ สนนราคาชะขนาดใหญ่ ราคา 400 บาท ขนาดกลาง ราคา 250 บาท ก็เป็นอีกหนทางที่จะช่วยสืบสานชะ เครื่องจักสานแห่งภูมิปัญญาที่ควรค่ากับการอนุรักษ์

- ๑ ศูนย์การเรียนรู้ชุมชนบ้านกู่
หมู่ 3 ตำบลรัชฎา อำเภอมือง จังหวัดภูเก็ต
- ๒ 076240486, 0835942939
- ๓ ศูนย์เรียนรู้เพื่อการพัฒนาเศรษฐกิจพอเพียงบ้านกู่



170

The Buddy of Your House, the Weaved Baskets Simplicity and Durable – Phuket Sha (Weaved Basket) The Folk Wisdom of Phuket

Nanticha Khumkhong

Many people would be curious about what “*Sha*” is. Actually, it is a local dialect of the word “basket”. *Sha* is the woven goods and folk wisdom from Phuket that have been passed through generations for over 100 years.

FROM THE MINING COMMUNITY TO THE BECOME-A-HIT PRODUCT

Phuket *Sha* started its journey near Nai Thon coast, in Thalang district. The Chinese worker who worked in the mining knew how to weave the basket, so they taught and passed the knowledge to others, and it became well-known.

UNCLE SOON, THE LOCAL PHILOSOPHER, A MAN WHO INHERITS, THE *SHA*

Uncle Chamras Bhumithaworn, or Uncle Soon, the former director of Kuku Community Learning Center, is a successful agriculturist who employs the Sufficiency Economy philosopher. Soon after, he was praised as being “an agricultural sage who values his homeland”. Besides his agricultural experience, he also specializes in processing agricultural materials into basketry and handicrafts. He is also a speaker to educate farmers’ groups and students, both in Phuket and other provinces. Uncle Soon is someone who has had knowledge of basketry since he was young. Therefore, he wants to inculcate this wisdom in the next generation.

FROM A BAMBOO CULM TO A CHARMING BASKET

The only two materials for weaving baskets are bamboo and a knife. Spiny bamboo or thorny bamboo is used in this product because it is strong and durable. Nowadays, spiny bamboo is hard to find, so common bamboo is used alternatively. The bamboo trunk must be medium in size and not too aged. Bamboo can make many *Sha*, about 30 - 40 bamboo stripes can make a *Sha*, excluding the handle and the top of the basket which is made from twisted bamboo. For Phuket *Sha*, there is a woven pattern called “Lai Cha-Liao”. The difference between Phuket *Sha* and others is that our *Sha* is remarkably strong and durable.

***SHA* AND THE WAY OF LIVING AS A PHUKETIAN**

“Back in the days, *Sha* was really popular and was widely used. There were different sizes for different purposes. For instance, the biggest size was for ‘Baanzaan’ (baanzaan means “market”, originally related to a plaza); the next size was a medium-size, it was for Kopi shop (southern Thai dialect) or coffee; the small one is suitable for family use, mostly for storage small-sized vegetables; and there is one thing that we would like to recommend, *Sob-cho*. Many people may not know about this. In the past, people used to take the *Sob-cho* when they went to the temple. They offered alms to the monks. The *Sob-cho* was used to put things such as dried chili, dried fish, salt, sugar, and shrimp paste. Once we put things in the *Sob-cho*, we sewed the bouquet with a needle and thread across the line. Unfortunately, *Sob-cho* is rarely to be seen now.” Uncle Soon outlined each form of *Sha* and how it is used in the Phuket way of life.

These days, there are all kinds of bags or modern baskets. Young people who are conservative prefer to use it as home décor, carry it instead of a leather bag or a brand-name bag, use it to put personal items in, and so on. In order to preserve Phuket *Sha* from time to time, Uncle Soon is also happy to inculcate the knowledge of weaving Phuket *Sha* to the new generations. Besides, you can come to Kuku Community Learning Center—the large *Sha* costs 400 Baht, and the medium size is 250 Baht. Your purchase is equal to preserving our Phuket *Sha*.

- 📍 Kuku Community Learning Center
Moo 3, Ratsada subdistrict, Mueang district, Phuket
- ☎ +6676240486, +66835942939
- 📘 www.facebook.com/KookuHerbsCare



ยั้งบาติกเพ้นท์ เรื่องเล่า-เรื่องราว
ศิลปินชุมชนสู่ศิลปะบนผืนผ้า
กว่า 30 ปี กับงานสร้างสรรค์บนผืนผ้า
ครูช่างหัตถศิลป์ ผู้บุกเบิก
ลองผิดลองถูก จนประสบความสำเร็จ
“ผลิตภัณฑ์ผ้าบาติก” เอกลักษณ์ท้องถิ่นอันدامัน
 ภัณฑุชา เฟื่องสุวรรณ

หากจะเอ่ยถึงผ้าบาติกในจังหวัดภูเก็ต ชื่อของ “ยั้งบาติกเพ้นท์” ต้องเป็นชื่อแรก ๆ ที่ถูกนึกถึง ด้วยประสบการณ์ที่สั่งสมมานานกว่า 30 ปี กับการพัฒนาที่มากกว่าการพัฒนา แต่เป็นการเดินทางอย่างมั่นคง ก้าวจากการเป็นผู้ผลิตสู่การเป็นผู้ถ่ายทอดความรู้ด้านผ้าบาติกอย่างจริงจัง เพื่อสานต่อศิลปะการเขียนเทียนลงสีบนผืนผ้าสู่คนรุ่นหลัง



จิตวิญญาณของครูช่าง สู่ผลิตภัณฑ์ยังมาดิกเพนท์

คุณพิสิษฐ์ เทพทอง หรือ คุณอิง เจ้าของกิจการร้านยังมาดิกเพนท์ ซึ่งเป็นศิษย์เก่าจากสาขาวิชาศิลปกรรม-ศาสตร์ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ย้อนไปเมื่อปี พ.ศ. 2530 ตอนนั้น อาจารย์ชูชาติ ระวิจันทร์ ได้นำการทำผ้าบาติกมาเผยแพร่และสอนให้กับนักศึกษาของวิทยาลัยครูภูเก็ต ซึ่งก็คือมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตในปัจจุบัน

ปัจจุบัน คุณอิง ได้ดำรงตำแหน่งเป็นครูช่างของศูนย์ส่งเสริมศิลปาชีพระหว่างประเทศ (องค์การมหาชน) ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2555 มาจนถึงปัจจุบัน มีการไปออกบูธให้ความรู้ที่งานโอท็อป (OTOP) เมืองทองธานี งานกราฟต์ไบเทคบางนา และงานอัตลักษณ์แห่งสยาม ซึ่งเป็นความภาคภูมิใจในชีวิตการทำงานสายหัตถศิลป์เป็นอย่างมาก

จากคำสอนและความชอบ มาสานต่อเป็นอาชีพ

จากนักศึกษาที่ชอบงานศิลปะ จนได้มาประกอบอาชีพเป็นศิลปิน ผ้าบาติกอย่างเต็มตัว และก่อตั้งศูนย์การเรียนรู้ยี่งบาติกเพนท์ ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2535 จากนั้นก็ได้ส่งผลงานมาอย่างต่อเนื่องจนถึงปัจจุบัน เป็นเวลายาวนานกว่า 30 ปี ที่ได้สร้างสรรค์งานศิลปะบนผืนผ้าและพัฒนาสู่ผลิตภัณฑ์ที่มีเอกลักษณ์ประจำท้องถิ่น มีลายเส้นเป็นแบบฉบับเฉพาะตัว เป็นลายเซ็นของ “ยี่งบาติกเพนท์”

กรรมวิธีรังสรรค์ชิ้นงานของยี่งบาติกเพนท์ นั้นก็แตกต่างจากที่อื่น เริ่มตั้งแต่การเขียนลวดลาย วาดลายเส้นจากน้ำเทียนอย่างบรรจงด้วยใจรัก การเขียนเทียนให้น้ำเทียนไหลผ่านปากกาเขียนเทียนที่เรียกว่า “จันตึง” แล้วระบายสีภาพให้มีสีสันสดใส สวยงาม และโดดเด่น ด้วยสีบาติกที่เคลือบด้วยโซเดียมซิลิเกต ที่จะช่วยในการยัดดิดสีบนผืนผ้าให้อยู่ติดทนนาน ทำให้ผ้าแต่ละผืนมีความเป็นเอกลักษณ์โดดเด่นเฉพาะตัว ขึ้นเดียวในโลก ไม่ซ้ำใคร

อีกหนึ่งเคล็ดลับของยี่งบาติกเพนท์ คือ ขั้นตอนการโรยเกลือในปริมาณที่เหมาะสมบนผืนผ้าบาติกที่ระบายสีเสร็จแล้ว ซึ่งจะทำให้ผ้าบาติกมีสีสันสดใส มีลายเส้นที่วาดชัดเจนเป็นพิเศษ เพราะเกลือจะช่วยดูดซับและกักเก็บสีไว้ในเนื้อผ้า สร้างเสน่ห์และให้ความรู้สึกที่แตกต่างของชิ้นงาน

ด้วยความรักและความใส่ใจในทุกขั้นตอนการผลิตในงานทุกชิ้น ทำให้ร้านยี่งบาติกเพนท์เป็นที่รู้จักของคนในจังหวัดภูเก็ตและมีชื่อเสียงในสายงานศิลปะบนผืนผ้า จนเปิดเป็นศูนย์การเรียนรู้ สร้างรายได้ให้กับชุมชน มีการสอนทำผ้าบาติก ผ้ามัดย้อม และการย้อมผ้า

เอกลักษณ์เฉพาะของยี่งบาติกเพนท์

คุณธิดาภรณ์ เทพทอง หรือ พี่เพนท์ ลูกสาวของคุณยี่ง ผู้รับมรดกทางด้านศิลปะบนผืนผ้าและสืบทอดกิจการของครอบครัว เล่าให้ฟังว่า “ปัจจุบันมีเทคนิคและเครื่องมือในการเพนท์ผ้าบาติกที่หลากหลาย ความเป็นเอกลักษณ์เป็นสิ่งที่สำคัญมากในงานบาติก เพราะจะทำให้ผลงานมีความต่างและเป็นที่จดจำ ชวนให้ซื้อ ซึ่งทางร้านจะยังคงยึดการวาดด้วยมือ วาดโดยคุณพ่อ ผสานเทคนิคพิเศษทุกลายเส้น และรังสรรค์สีสันอย่างอ่อนช้อยทุกชิ้นงาน เพื่อให้ทุกชิ้นงานมีจุดเด่นเฉพาะตัวขึ้นเดียวในโลก”

สีที่ใช้ในการย้อมผ้าเป็นสีที่ได้จากธรรมชาติ 100 % โดยเลือกใช้สีโทนหวาน ได้แก่ สีที่ได้จากใบโกกงาง ใบหูกวางทะเล เปลือกแสม และใบสัก ทำให้มั่นใจในการสวมใส่ว่าไม่มีอันตรายต่อผิวหนังโดยเฉพาะคนที่มีผิวแพ้ง่ายก็

สามารถสวมใส่ได้ ยิ่งบาติกเพนท์ใช้เทคนิคอีโคพรินท์ (Eco Print) ซึ่งเป็นการนำใบไม้มาพิมพ์บนผืนผ้าโดยใช้การนั่ง ซึ่งจากที่กล่าวมานี้ทางมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตได้เข้าไปมีส่วนร่วมพัฒนาอีกด้วย

เจาะลึกรายละเอียดขั้นตอนการผลิตชิ้นงาน

เริ่มต้นจากการเลือกลายที่ชื่นชอบ แล้วนำผ้ามาขึงบนกรอบไม้ จากนั้นวาดลายลงบนผ้าด้วยปากกาจันตึง แล้วนำสีมาระบายลงบนผืนผ้าตามเส้นที่ร่างเอาไว้ จากนั้นผึ่งรอให้สีแห้ง แหไว้ในน้ำยาซิลิเกต ทิ้งไว้ประมาณ 2 - 4 ชั่วโมง เพื่อความคมชัดของลวดลาย หลังจากนั้นจึงนำผ้าไปต้มเอาเทียนออก และขั้นตอนสุดท้ายซักผ้าแล้วนำมาตากแห้งและนำไปใช้งาน

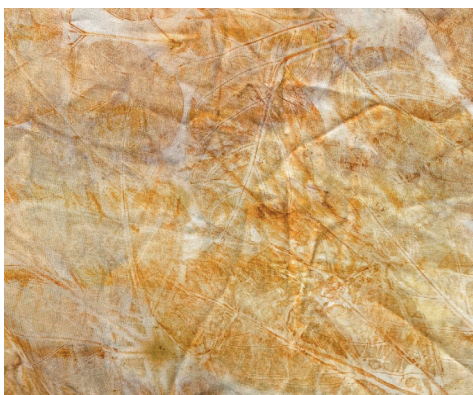
อีกหนึ่งเทคนิคของทางร้านยิ่งบาติกเพนท์ ที่ต้องอาศัยความชำนาญ คือการจุ่มสีวาดไปบนผ้าเลยโดยที่ไม่ต้องมีเส้นเทียน และการซ้อนสีเพื่อให้งานดูมีมิติมากยิ่งขึ้น

มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ร่วมพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่สินค้าโอท็อป

จากการลงพื้นที่ครั้งแรกของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ภูริณัฐ ปลัดสงคราม สาขาวิชาวัฒนธรรมผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ได้เข้าไปพูดคุยกับทางพัฒนาชุมชนของจังหวัดภูเก็ต เพื่อที่จะคัดเลือกผลิตภัณฑ์ที่มีศักยภาพและความพร้อมที่จะพัฒนาภายใต้โครงการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่นเพื่อขยายตลาดภูมิปัญญา หลังจากนั้น มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตก็ได้ลงพื้นที่ทำการสำรวจความเป็นไปได้ของผู้ประกอบการและกระบวนการผลิต รวมถึงความพร้อมที่จะร่วมกันพัฒนาผลิตภัณฑ์

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ภูริณัฐ ร่วมลงพื้นที่เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าบาติก ปัญหาที่เจอคือแม้ว่าร้านยิ่งบาติกเพนท์ เป็นร้านที่มีชื่อเสียงและเป็นที่รู้จักก็จริง แต่ไม่มีโลโก้แบรนด์และบรรจุภัณฑ์เป็นของตัวเอง โดยปกติทางร้านจะทำบาติกแค่ผ้าผืนและผ้าชิ้น นอกจากนี้ คณะอาจารย์จากมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตยังได้เข้าไปช่วยพัฒนาลวดลายและสีที่ได้จากธรรมชาติสกัดจากวัตถุดิบภายในท้องถิ่น

มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต มีส่วนอย่างมากในการเข้าไปร่วมพัฒนาและออกแบบบรรจุภัณฑ์ สร้างแบรนด์ภายใต้ชื่อ “ยิ่งบาติกเพนท์” โดยมีที่มาจากชื่อของคุณยິงและชื่อของลูกค้าผู้สานต่อกิจการ สัญลักษณ์ของแบรนด์คือ “จันตึง” ซึ่งเป็นปากกาเขียนเทียนที่ใช้วาดลวดลายลงบนผืนผ้าบาติกนั่นเอง ในส่วนของบรรจุภัณฑ์ ทีมนักวิจัยจากมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตได้เข้าไปช่วย



ออกแบบสร้างจุดเด่นให้มีความน่าสนใจ เป็นที่จดจำ และสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับตราสินค้า สามารถเล่าเรื่องราวของแบรนด์ได้อย่างชัดเจน โดยมีแนวคิดมาจากเกลียวคลื่นและตัวปลา ผสานด้วยลายเส้นที่เป็นเอกลักษณ์ของคุณยิง เพื่อเล่าเรื่องราวสื่อตัวตนของแบรนด์ให้ชัดเจนโดดเด่นยิ่งขึ้น

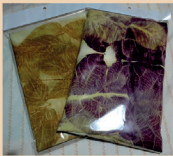
งานทัศนศิลป์ที่ไม่ซ้ำใคร “ยืนหยัดสร้างสรรค์ พัฒนางานบาติกในมิติใหม่ ๆ เพื่อให้เกิดชิ้นงานที่แตกต่าง” คือความเชื่อและความมุ่งมั่นผ่านการรังสรรค์ชิ้นงานบนผืนผ้าของคุณยิง “ยิงบาติกเพ้นท์” สวมอบสู่ลูกค้าผู้รักงานศิลปะผ้าบาติก



เรื่องเล่า - เรื่องราว

ครูช่างศิลปหัตถ์ ศิลปินชุมชนสู่ศิลปะบนดิน

มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตยึดมั่นพันธกิจ : ยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่นเพื่อขยายตลาดภูมิปัญญา



พิสิษฐ์ เทพทอง หรือ คุณยี่ง จากนักศึกษาที่จบงานศิลปะจนได้มาประกอบอาชีพเป็นศิลปินผ้าบาติกอย่างเต็มตัวและก่อตั้งศูนย์การเรียนรู้ยี่งบาติกเพ้นท์ ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2535 จากนั้นก็ได้ส่งผลงานมาอย่างต่อเนื่อง ปัจจุบันได้ดำรงตำแหน่งเป็นครูช่างของศูนย์ส่งเสริมศิลปาชีพระหว่างประเทศ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ภูริณัฐ ปลัดสงคราม ได้เข้าไปพูดคุยกับทางพัฒนาชุมชนของจังหวัดภูเก็ต เพื่อที่จะคัดเลือกผลิตภัณฑ์ที่มีศักยภาพและความพร้อมที่จะพัฒนาภายใต้โครงการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่นเพื่อขยายตลาดภูมิปัญญา

แม้ว่าเป็นร้านที่มีชื่อเสียงและเป็นที่รู้จัก แต่ไม่มีโลโก้แบรนด์และบรรจุภัณฑ์เป็นของตัวเอง และปกติทางร้านจะทำบาติกแค่ผ้าผืนและผ้าชิ้นเท่านั้น ทีมคณาจารย์จากมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตจึงได้เข้าไปช่วยพัฒนาตลาดและสิ่งที่ได้จากธรรมชาติสกัดจากวัตถุดิบภายในท้องถิ่น

สีที่ใช้ในการย้อมผ้าเป็นสีที่ได้จากธรรมชาติ 100 % โดยเลือกใช้สีโหนดหวาน ได้แก่ สีที่สกัดได้จากใบโกกงาง ใบหูกวางทะเล เพลือกแสม และใบสัก รวมถึงการใช้เทคนิคอีโคพริ้นท์ (Eco Print) ซึ่งเป็นการนำใบไม้มาพิมพ์บนผืนผ้าโดยใช้การนึ่ง จากที่กล่าวมานี้ทางมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตได้เข้าไปช่วยร่วมพัฒนา

มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต มีส่วนอย่างมากในการเข้าไปช่วยร่วมพัฒนาและออกแบบบรรจุภัณฑ์ สร้างแบรนด์ภายใต้ชื่อ “ยี่งบาติกเพ้นท์” ทีมนักวิจัยจากมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตได้เข้าไปช่วยออกแบบสร้างจุดเด่นให้มีความน่าสนใจ เป็นที่จดจำ และสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับตราสินค้าเพื่อเล่าเรื่องราวสื่อตัวตนของแบรนด์ให้ชัดเจนโดดเด่นยิ่งขึ้น



RDI
PKRU

มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต

“มหาวิทยาลัยที่สร้างตัวตนในแบบฉบับของคุณ บนเมืองท่องเที่ยวระดับโลก”



Ying Batik Paint The Groundbreaker with More Than 30 Years of Creating an Artwork on the Fabric Batik Cloth - The Icon of Andaman

Kanchaya Phengsuwan

179

If we talk about “Batik” in Phuket, the name “Ying Batik Paint” must be the first name that comes to your mind. With more than 30 years of experience in creating pieces of art on the fabric, Ying Batik Paint not only keeps working but improving and develops simultaneously. Their journey starts from being a manufacturer that leads to being a serious transferor of Batik knowledge to carry on the art of painting candles on the canvas to the next generation.

SPIRIT OF THE CRAFTSMAN TO THE ICONIC PRODUCT OF “YING BATIK PAINT”

Khun Phisit Thepthong or Ying, the owner of the Ying Batik Paint shop is an alumnus of the Performing Arts Department from

the Faculty of Humanities and Social Sciences at Phuket Rajabhat University. Back in 1987, when Ajarn Chuchat Rawichan brought Batik-making to the public and taught it to students of the Phuket Teachers College, which is now Phuket Rajabhat University.

Nowadays, Khun Ying has held a position as a teacher at the Support Arts and Crafts International Centre of Thailand (Public Organization) since 2012 till now. He went to organize a booth at several events such as the OTOP event at Mueang Thong Thani, the Craft Fair at BITEC - Bangna, and the Identity of Siam which is a dignity in the life of the craftsman.

BUILDING A CAREER PATH UPON PASSION

From a student who fell in love with art to a master in Batik painting, Khun Ying has over 30 years of expertise in making art on cloth and has been the creator of Ying Batik Paint Learning Center since 1992. He turned Batik into a distinctive local product with an artistic character under the hallmark of “Ying Batik Paint”.

The method used to create Ying Batik Paint's workpiece is unique and incompatible. The procedure starts from drawing the outline and pattern on the fabric and exquisitely applying wax over the penciled-in outline of the pattern by using “Canting” (a pen-like tool used to apply liquid hot wax in the Batik-making process). After that beautify the fabric with color and use sodium silicate as the Batik-fixer to prolong the fabric's color. All these steps make each workpiece unique and one of a kind with no rival or peerless.

Another tip of Ying Batik Paint is “salt”. They will sprinkle the right amount of salt on the finished Batik fabric, which will brighten the Batik color. Moreover, salt absorbs and retracts color in fabric which makes the Batik has extraordinary and captivating results.

With passion and devotion in every step and every piece of art caused Ying Batik Paint very well-known and genuinely famous in fabric art. Ying Batik Paint establishes the learning center which generates income for the community and spread explicit knowledge and workshop about the Batik making, tie-dye making, and dying the fabric.

THE UNIQUENESS OF YING BATIK PAINT

Khun Thitaphorn Thepthong or Paint – Khun Ying's daughter and the inheritor of fabric art. She told us with a vibrant voice “Currently, there are a variety of Batik painting techniques and tools. Uniqueness is very important in Batik because it will make the peculiar work, memorable, and encourage

the customer to purchase. Ying Batik Paint still uses hand-drawn and combines with Khun Ying's special techniques in every line and pattern. Moreover, we create colorful delicately in every piece to make a one-of-a-kind Batik."

The colors used in dyeing the fabric are 100% natural by choosing sweet and light color schemes such as the color extract from mangrove leaves, Terminalia Catappa leaves, Avicennia Alba's bark, and teak leaves.

Ensuring wearing the cloth from Ying Batik Paint is no harm to the skin, especially people with sensitive skin also can wear it. Besides, the new technique applied at Ying Batik Paint is "Eco Print" – an environmentally friendly print by using steam or simmer. All of mentioned above is the cooperative of Phuket Rajabhat University.

IN-DEPTH DETAILS OF THE MANUFACTURING PROCESS

The process starts with choosing the favorite pattern and pegging the fabric on the wood frame. Using canting to draw a line and fill the color, then waiting till the color is dried. After that soak that fabric in Silicate liquid for 2 - 4 hours to make the pattern sharper. Boiling to get rid of the wax, wash it and hang it dry.

The unique technique from Ying Batik Paint is to paint or fill color into fabric without waxing line and layering the color to increase the dimension of an artwork which required deftness and skills.

PHUKET RAJABHAT UNIVERSITY - PRODUCT DEVELOPMENT TO OTOP (ONE TAMBON, ONE PRODUCT)

From the first fieldwork, Assistant Professor Phurinat Paladsongkram, a lecturer at the Creative Product Innovation Department, Faculty of Science and Technology chose the potential products that were promptly involved in the project for promoting a standard to extend a market for the local product. After that Phuket Rajabhat University did a field survey to survey the probability of entrepreneurs, production processes, and readiness for product improvement.

Ajarn Phurinat found the point that even though this shop was undeniably notable but still did not have its own logo and packaging. Usually, this shop offered only fabric and scrap fabric. The Lectures from Phuket Rajabhat University also helped to develop natural patterns and colors which were extracted from local materials.

Phuket Rajabhat University contributed greatly to the development of a brand and packaging design under the name “Ying Batik Paint” by using the name of Khun Ying and his daughter who will continue furtherly in this business. The brand's emblem is “canting”, which is a pen-like tool used to apply liquid hot wax in the Batik-making process. For the packaging, the researcher team designs a distinctive and inimitable feature that is not only attractive and increases value but also reflects the brand's story. The concept was inspired by waves and fish in the sea combined with the uniqueness of Khun Ying's line art to communicate and reflect the brand to others.

Unique handicrafts with the belief of “stay creative, develop a new dimension of Batik and create different pieces of art”. The customer deserves an artwork on the fabric, Batik by Khun Ying “Ying Batik Paint”.

- 📍 57/1 Moo 6, Wichit subdistrict, Mueang district, Phuket
- ☎ +66638929429
- 🌐 www.facebook.com/yingbatikpaint



สบู่กระเจี๊ยบเขียว แรงพยายามจากบ้านท่าหิน ผลิตจากการร่วมมือแก้ปัญหาภายในชุมชน สร้างรายได้และความสามัคคี

ณัฐพงษ์ เนื่องยินดี

ในปัจจุบันนั้น ผลิตภัณฑ์บำรุงผิวเป็นที่นิยมอย่างมากในกลุ่มคนรุ่นใหม่ที่ใส่ใจสุขภาพและความอ่อนเยาว์ โดยเฉพาะผลิตภัณฑ์ที่มาจากธรรมชาติ เนื่องจากมีความอ่อนโยนต่อผิว ด้วยเหตุนี้จึงมีการนำพืชผัก ผลไม้ หรือสมุนไพร มาสกัดเป็นผลิตภัณฑ์บำรุงผิวมานานานชนิด รวมทั้งพืชชนิดนี้ กระเจี๊ยบเขียว ที่หลายคนอาจคิดไม่ถึงว่ามีคุณสมบัติด้านการบำรุงผิวด้วยเช่นกัน และปัจจุบันได้มีการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ “สบู่กระเจี๊ยบเขียว” สบู่บำรุงผิวโดยชุมชนบ้านท่าหิน จังหวัดภูเก็ต



กระเจี๊ยบ พืชมากประโยชน์

หากเอ่ยถึงกระเจี๊ยบ หลายคนมักนึกภาพเครื่องดื่มสีแดง ๆ กระเจี๊ยบแดงนั้นมีสรรพคุณทางยามากมาย เช่น ช่วยป้องกันโรคความดันโลหิต โรคเบาหวาน ส่วนกระเจี๊ยบเขียวก็ไม่น้อยหน้าเช่นกัน มีสารต้านอนุมูลอิสระที่มีคุณสมบัติชะลอหรือยับยั้งการเกิดริ้วรอย โดยสารนี้พบมากในเมือกของกระเจี๊ยบเขียว

พลิกวิกฤติเป็นโอกาสด้วยกระเจี๊ยบเขียว

ต้นกำเนิดของกระเจี๊ยบเขียวบ้านท่าหิน คุณสุภโรจน์ ทรงยศ ประธานศูนย์เรียนรู้ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงบ้านท่าหิน เล่าว่า “ในอดีตพื้นที่บริเวณนี้เคยเป็นเหมืองแร่มาก่อน ทำให้ดินไม่มีแร่ธาตุพอที่จะทำให้พืชเจริญเติบโต ชาวบ้านพยายามช่วยกันคิดหาทางแก้ปัญหาได้ปรึกษานายหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และนำหลักการแก้งัดดินของในหลวงรัชกาลที่ 9 มาใช้ปรับปรุงดิน นำกล้วยมาปลูก เพราะรากทำให้ดินชุ่มชื้น จากนั้นก็ค่อย ๆ เอาพืชผักมาปลูกแซมกันไป”

หนึ่งในพืชที่ชุมชนเริ่มนำมาปลูกคือ กระเจี๊ยบเขียว ที่ต่อมาได้กลายเป็นเอกลักษณ์ของชุมชน “เราทดลองปลูกพืชหลายชนิดก็ไม่สำเร็จ จนกระทั่งมาลองปลูก

กระเจี๊ยบเขียว ปรากฏว่าได้ผลดี กระเจี๊ยบฝักใหญ่ ตอนแรกคิดว่าจะปลูกเอาไว้แบ่งกันกินภายในชุมชน แต่ผลผลิตมีมากจึงมาช่วยกันคิดว่าน่าจะเอาไปทำประโยชน์อะไรได้บ้าง และได้ขอคำปรึกษาจากผู้เชี่ยวชาญ”

ค้นคว้าวิจัย จนได้ส่งกระเจี๊ยบเขียว

ด้วยเหตุนี้ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต จึงได้เข้ามาให้คำแนะนำแก่ชาวบ้าน ในการแปรรูปกระเจี๊ยบเขียวเป็นผลิตภัณฑ์สร้างรายได้ นักวิชาการผู้ดูแลโครงการเล็งเห็นถึงประโยชน์ของกระเจี๊ยบเขียวในการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์บำรุงผิว ด้วยคุณสมบัติของเมือกกระเจี๊ยบเขียวที่ให้ความชุ่มชื้น ช่วยชะลอการเกิดริ้วรอย และกระเจี๊ยบเขียวจากบ้านท่าหนักมีลักษณะฝักที่ใหญ่กว่าปกติ จึงง่ายต่อการสกัดและแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ คณะจารย์ผู้เชี่ยวชาญค้นคว้าวิจัยจนได้ผลิตภัณฑ์สบู่อ่อนบำรุงผิวออกมาก่อน ได้ผลน่าพอใจเป็นอย่างมาก ต่อด้วยสบู่เหลว ยาสระผม ครีมเจลมาสก์หน้า หรือ Sleeping Mask และขณะนี้กำลังอยู่ในระหว่างการพัฒนาผลิตภัณฑ์เซรั่มกระเจี๊ยบเขียว โดยประสานขอความร่วมมือจากนักวิชาการผู้เชี่ยวชาญด้านเครื่องสำอางและเทคโนโลยีความงาม มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง มาร่วมทำการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ เพื่อให้ตรงกับความต้องการของชุมชน

ชุมชนบ้านท่าหนักได้เปิดชุมชนของตนเองให้เป็นแหล่งเรียนรู้ “ศูนย์เรียนรู้ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงบ้านท่าหนัก” และเป็นศูนย์กลางในการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของชุมชน และยังได้พัฒนาช่องทางการขายออนไลน์ ในอนาคตอันใกล้ผลิตภัณฑ์ของชุมชนบ้านท่าหนักจะมีการยื่นขอเครื่องหมายรับรองมาตรฐานอาหารและยา หรือ ออย. เพื่อสร้างความมั่นใจแก่ผู้บริโภค ความสำเร็จทั้งหมดนั้นมาจากความพยายามร่วมมือร่วมใจกันในการแก้ปัญหาของชุมชน ก่อเกิดเป็นองค์ความรู้และประสบการณ์ที่พร้อมถ่ายทอดให้แก่ผู้สนใจ

- 📍 ศูนย์เรียนรู้ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงบ้านท่าหนัก หมู่ 7 ตำบลศรีสุนทร อำเภอดงใต้ จังหวัดภูเก็ต
- ☎ 0819781598
- 📌 ศูนย์เรียนรู้ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงบ้านท่าหนัก



THE Green Okra Soap – A Compelling Saga of Community and Perseverance From Problems to Profits

Natthaphong Nuengyindee

Nowadays, skincare products are very popular among young people who care about health and youth, especially natural products that are mild and skin-friendly. For this reason, vegetables, fruits, or herbs are extracted into various skincare products. The plant – Green Okra, many people may not think that it has skincare properties as well and now it has been developed into a product “Okra Facial Soap” – A Skin Nourishing Soap by Baan Manik community, Phuket.

OKRA – THE BENEFICIAL PLANT

When “okra” is mentioned, most of us will think about “Red Roselle juice” – The super burgundy color herbal drink. Red okra (roselle) has many medicinal properties, such as helping to prevent high blood pressure and diabetes. The green okra is not inferior as

well. It contains antioxidants that can slow down or inhibit wrinkles. This substance is found mainly in mucilage or slime in okra pods are known as “mucilaginous”.

TURN ADVERSITY INTO OPPORTUNITY WITH THE GREEN OKRA

Khun Suppharoj Songyod, the president of Baan Manik Sufficiency Economy Learning Center said “In the past, this area used to be a mining area so the soil does not have enough minerals for plants to grow. Villagers attempt to assist one another and find solutions by consulting relevant agencies. They adopted “The Soil Aggravation Project” of King Rama IX to improve the soil properties. Bananas were planted first because their roots kept the soil moist. Following that, they gradually planted other vegetables alongside each other.”

One of the vegetation that the community began to plant was okra, which later became the community renowned. He added “We had tried to plant many different vegetation and failed so many times. Later, we decided to sow green okra and it turned out to be greater numbers than we predicted. We initially shared them among the community, but they still had a lot of leftover items, so we attempted to help each other with a solution that worked for this circumstance and also sought professional counsel.

FROM RESEARCH TO REALITY – THE GREEN OKRA SOAP

For this reason, Phuket Rajabhat University has been involved in giving suggestions to the villagers by turning green okra into income-generating products. The academic staff in charge of this study recognizes the benefits of green okra mucilage, which moisturizes the skin and slows down the signs of fatigue and the aging process. Moreover, the green okra from Baan Manik has a distinguishing pod that is larger than usual. Therefore, it is easy to extract and process into various products. Initially, they launched nourishing soap and its results were positively marvelous for skin, so they improved and developed various products such as liquid soap, shampoo, and sleeping moist gel masks. Currently, Okra Skin Serum is in the development process through coordination and cooperation from the experts in cosmetics and beauty technology from Mae Fah Luang University to match the community’s dedication and steadfastness.

Baan Manik Sufficiency Economy Learning Center is the distribution hub and online channel management for the community and has also developed an online sales channel. For the foreseeable future, products of

Baan Manik community will be applied to get approval and certification from Food and Drug Administration (FDA) to entrust consumers. All successes are achieved through collaborative efforts to solve community difficulties. From practice, knowledge and experience are ready to disseminate this know-how to those who are interested.

- 📍 Baan Manik Sufficiency Economy Learning Center
Moo 7, Sri Sunthorn subdistrict, Thalang district, Phuket
- ☎ +66819781598
- 📘 www.facebook.com/ManikkramSufficiencyEconomy

อาจารย์ที่ปรึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต



ผศ.ดร.วสันต์ จันทรประสิทธิ์

“นิเทศศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต
เสาหลักทางวิชาการด้านการสื่อสาร
ในพื้นที่ภาคใต้ฝั่งอันดามัน”

Communication Arts Programme
of Phuket Rajabhat University
is the core pillar in field of communication arts
in Thailans's Southern Andaman Coast.



ผศ.ดร.วัชร หิรัญพันธุ์

ชีวิตต้อง move on
ไปตามเทคโนโลยีการสื่อสาร
ที่เปลี่ยนแปลง
เราจะก้าวไปไม่หยุดนิ่ง



ดร.สุราสณี นิรัตติมานนท์

นักศึกษาได้เรียนรู้
ผ่านประสบการณ์เชิงประจักษ์
จนนักศึกษาสามารถถ่ายทอดเรื่องราว
ออกมาเป็นตัวอักษร
จนกลายเป็นบันทึกเล็กๆ
ของเรื่องท้องถิ่น

คณะที่ปรึกษา

คุณชุติมา กิตติธรรกุล
คุณการณิก ยิ้มพัฒน์
คุณหทัยรัตน์ ดอกบุญนาค
คุณเมทินี อาดัม
ดร.เอกรัตน์ สิทธิสาร
คุณนุรณีย์ อาดัม

KRA-
BI



PHU-
KET

PHANG-
NGA