



เรื่องเล่า ผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่นอันดามัน

โครงการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน
เพื่อขยายตลาดภูมิปัญญา (University as a Marketplace)
มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต



เรื่องเล่าผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่นอันดามัน

โครงการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน
เพื่อขยายตลาดภูมิปัญญา (University as a Marketplace)
มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต



...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 มีเจตยีนหรืออุดมการณ์ดำเนินงานเพื่อการพัฒนาประเทศผ่านการพัฒนาท้องถิ่น ตลอดระยะเวลา 52 ปี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตได้ดำเนินการกิจด้านการบริการวิชาการเพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยี เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของท้องถิ่น และภารกิจด้านการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม เพื่อเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจทางด้านการท่องเที่ยวในกลุ่มจังหวัดอันดามัน ซึ่งเป็นภารกิจที่บูรณาการกับการจัดการเรียนการสอนตามความต้องการของท้องถิ่น ซึ่งปัจจุบันได้ตอบสนองทุกช่วงวัย ตั้งแต่ระดับปฐมวัย ประถมศึกษา มัธยมศึกษา อุดมศึกษา และหลักสูตรผู้สูงอายุ รวมถึงการเชื่อมโยงกับภารกิจด้านการวิจัยเพื่อแก้ปัญหาของท้องถิ่นนำไปสู่การสร้างควมยั่งยืนของชุมชน

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

ขอขอบคุณคณาจารย์ทุกท่านเป็นอย่างสูงที่ได้ทุ่มเท พลังกาย พลังใจทำงาน ทั้งที่มีความท้าทายกับอุปสรรคต่าง ๆ โดยเฉพาะการทำงานในช่วงสถานการณ์โควิด-19 ซึ่งจะต้องมีการปรับตัวให้สอดคล้องกับสถานการณ์ ขอขอบคุณทีมผู้บริหารทุกท่านที่ให้การสนับสนุนในการทำงาน ตลอดจนนักศึกษาและผู้เกี่ยวข้องทุกท่านครับ

ผศ.ดร.หิรัญ ประสารการ

สารจากรองอธิการบดีฝ่ายแผนงาน งบประมาณ และกิจการสภามหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต

มหาวิทยาลัยเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น
สู่การยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน
เพื่อขยายตลาดภูมิปัญญา
[University as a Marketplace]

ตามที่มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตได้กำหนด
โครงการยุทธศาสตร์ “มหาวิทยาลัยเพื่อการพัฒนา
ท้องถิ่น” โดยมีเป้าหมายที่จะพัฒนาในด้านสังคม
เศรษฐกิจ สิ่งแวดล้อม และวัฒนธรรม ด้วยการสนับสนุน
องค์ความรู้ทางวิชาการแก่ประชาชนและชุมชน ตาม
แนวพระราชดำริสของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว
รัชกาลที่ 10 ที่ทรงพระราชทานเนื่องในพระราชวโรกาส
ให้อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏ 38 แห่ง เข้าเฝ้าฯ
พระที่นั่งอัมพรสถาน พระราชวังดุสิต เมื่อวันที่ 9
พฤษภาคม พ.ศ. 2560 ความตอนหนึ่งว่า “อยากให้
ทุกคนมีกำลังใจที่จะทำให้มหาวิทยาลัยราชภัฏของเรา
เป็นประโยชน์กับประชาชน เป็นประโยชน์ต่อภูมิภาค และ
ท้องถิ่น”

จากโครงการยุทธศาสตร์ “มหาวิทยาลัยเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น” ดังกล่าว จึงก่อให้เกิดการยกระดับผลิตภัณธ์ของชุมชน ด้วยการนำ วัตถุดิบหรือผลิตภัณธ์ที่มีอยู่มาสร้างสรรค์ แปรรูป หรือคิดค้นใหม่ ผ่าน องค์ความรู้ด้านวิชาการของมหาวิทยาลัย ให้ผลิตภัณธ์ของชุมชนมีความ หลากหลาย มีคุณภาพและเป็นที่ยอมรับ อาทิ งานจักสานจากเตยปาหนัน ถ่านตูดกลิ้งอัดก้อนจากถ่านกะลาปาล์ม นมผงจากน้ำนมแพะ น้ำพริก ปลาฉิ่งฉ้างส้มควายสด ยาสีฟันสมุนไพรเหือกปลาหมอ โดยร่วมดำเนินงาน กับหน่วยงานต่าง ๆ ภาครัฐเครือข่าย และปราชญ์ชุมชน ดังความตั้งใจ ของมหาวิทยาลัยที่จะถวายเป็นพระราชกุศลแด่พระเจ้าอยู่หัวผ่านการ พัฒนาท้องถิ่น ให้สมกับเป็นคนของพระราชา ดังเช่นความหมายของคำว่า “ราชภัฏ”

ผศ.ดร.ดวงรัตน์ โกยกิจเจริญ

สารจากรองอธิการบดีฝ่ายบริหารพันธกิจสัมพันธ์ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต

เรื่องเล่าของผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์ทุกผลิตภัณฑ์มีเรื่องราวเรื่องเล่าของตัวผลิตภัณฑ์ ไม่ว่าจะเป็นที่มา วัตถุดิบ หรือแม้แต่ตัวผู้ผลิตเอง เป็นเรื่องราวที่บอกเล่าถึงคุณค่าและประโยชน์ของผลิตภัณฑ์นั้น ๆ ผลิตภัณฑ์ทุกชิ้นเกิดจากแรงบันดาลใจและความมุ่งมั่นของผู้ผลิต ซึ่งท้องถิ่นอันดามันนั้นเป็นแหล่งที่มีวัตถุดิบที่ทรงคุณค่าในการสร้างบริการและผลิตภัณฑ์ที่สามารถสร้างอาชีพและรายได้ให้แก่คนในชุมชน อีกทั้งผลิตภัณฑ์แต่ละผลิตภัณฑ์ยังเป็นการส่งเสริมเอกลักษณ์ อัตลักษณ์ และภูมิปัญญาท้องถิ่นอีกด้วย

มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ในฐานะ มหาวิทยาลัยเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น ได้มีการบูรณาการร่วมกับชุมชนท้องถิ่นในการศึกษาแลกเปลี่ยนถ่ายทอดองค์ความรู้

แบ่งปันเรื่องราว ทำงาน และสร้างแรงบันดาลใจ เพื่อสร้างผลิตภัณฑ์ที่มีคุณค่า และสร้างรายได้ให้แก่ชุมชน รวมถึงการต่อยอดผลิตภัณฑ์ตามพันธกิจของมหาวิทยาลัยในการเป็นสถาบันอุดมศึกษา เพื่อการพัฒนาท้องถิ่น ส่งเสริม สนับสนุนให้เกิดแรงขับเคลื่อนในพื้นที่เพื่อพัฒนาเศรษฐกิจ สังคม เทคโนโลยี สิ่งแวดล้อม และคุณภาพชีวิตของประชาชน โดยมีเป้าหมายทุกชุมชนท้องถิ่นในแต่ละพื้นที่ที่สามารถเพิ่มขีดความสามารถ ยกระดับได้เป็นอย่างดี กอปรกับมีความเข้มแข็ง และพึ่งพาตนเองได้ต่อไป ทั้งนี้ได้น้อมนำพระบรมราโชบายของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว รัชการที่ 10 มาเป็นแนวทางในการดำเนินงาน และพัฒนาท้องถิ่นอันตามัน เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตของคนในชุมชนให้ดียิ่งขึ้นและยั่งยืน

ดร.บุญศุภภาะ ดัณฑัยย์

- 14** เป็ดร้อน เกินต้าน
‘น้ำพริกนรกกลุ่มสตรีพัฒนานิคม’
 รสชาติความแซ่บของกลุ่มสตรีพัฒนานิคม
 อำเภอคลองท่อม จังหวัดกระบี่
- 19** เคยคราม ขอสกะปิชุมชนแหลมสัก
 ความคิดสร้างสรรค์ นำสู่การพลิกโฉม
 จากกะปิ สู่ออกสกะปิสำเร็จรูป
- 24** เอกลักษณ์ความมัน วีระเดชเมื่อดมะม่วงหิมพานต์คั่วโบราณ
 เมื่อดมะม่วงหิมพานต์คั่วแบบดั้งเดิม
 อร่อยทุกคำ มันเต็มเม็ด
- 29** งานจักสานแห่งบ้านวังหิน
 จักสานงานฝีมือที่สืบทอดกันมารุ่นสู่รุ่น
 ของกลุ่มหัตถกรรมเตยปาหนันบ้านวังหิน
 ที่จะสานฝันสู่รันเวย์
- 36** จักสานทางปาล์ม หัตถกรรมพื้นบ้านสานต่อชุมชน
 งานจักสานจากธรรมชาติ
 ที่สร้างคุณค่ามากกว่ารายได้
 ให้กับคนในชุมชนเจริญพัฒนา
- 42** ผ้าปาเต๊ะลำทับ วิถีแห่งวัฒนธรรมบนผืนผ้า
 สร้างสรรค์ลวดลายแห่งวัฒนธรรมลงบนผืนผ้าปาเต๊ะ
- 48** ‘ปาล์มเสมอ’ ถ่านดูดกลิ่นอัดก้อนจากถ่านกะลาปาล์ม
 สิ่งทึงขว้างอย่าง ‘กะลาปาล์ม’ สู่การแปรรูปเพื่อสร้างมูลค่า

- 55** **เงินรัราชาน้ำปลาหวาน ของดีเมืองพังงา**
 คัดของดี เคี้ยวเตาถ่าน
 เคล็ดลับน้ำปลาหวาน สีนคำ OTOP
- 60** **คุกกี้ Le' RIMLAY สิ่งเลอค่าบนเกาะยาวน้อย**
 ปลาตัวน้อยจากท้องทะเลอันดามัน
 อาหารควาสุ่มมหวาน
- 66** **แกะรอย เบิร์ดเน็ต เครื่องดื่มรังนกสูตรเก่าแก่**
ชุมชนบ้านบางเอียง จังหวัดพังงา
 เครื่องดื่มรังนกสูตรดั้งเดิมที่สืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น
 นำไปสู่รายได้ของคนในชุมชน
- 72** **ผ้าบาติกท่าเขาแห่งเกาะยาวน้อย**
ภูมิปัญญาสู่งานศิลปะชุมชน
 ภูมิปัญญาจากรุ่นสู่รุ่น ส่งต่อคุณค่างานศิลปะ
 ก่อเกิดเป็นความภาคภูมิใจระหว่างผู้สร้างสรรค์
 และผู้ได้ครอบครอง
- 77** **มัดย้อม มัดใจ สายใยแห่งเกาะยาวใหญ่**
 ศิลปะบนผืนผ้า ลวดลายจากสี่ธรรมชาติ
 กลายเป็นผ้ามัดย้อมปากแดงที่เป็นเอกลักษณ์
- 83** **สมุนไพรเหงือกปลาหมอ สู่ “ยาสีฟัน” แห่งชุมชนบ้านบางติบ**
 ชุมชนบ้านบางติบคิดค้นยาสีฟันจากสมุนไพรเหงือกปลาหมอ
 แห่งแรกของจังหวัดพังงา
- 88** **“ถ่านดูดกลิ่นภูตาส” จากวัสดุธรรมชาติ**
สู่ตัวแทนท้องทะเลแห่งตำบลโคกกลอย
 ถ่านดูดกลิ่นที่มาจากวัสดุภายในชุมชน
 สู่การพัฒนาต่อยอดจนสร้างรายได้กลับคืนชุมชน

- 94** **ชุมชนปลากะตักพัฒนา ภูมิปัญญาประมงพื้นบ้าน**
ท่ามกลางเมืองท่องเที่ยวที่เจริญ
ประมงพื้นบ้าน ยืนหยัดด้วยวิถีของตนเอง
- 100** **“กินตะขี น้ำพริกปลาฉิ้งฉ้างส้มควายสด”**
รสชาติส้มควายที่ไม่ซ้ำใคร
‘ส้มควาย’ พืชพื้นถิ่น ต่อยอดสู่ผลิตภัณฑ์ OTOP ระดับสี่ดาว
ผลักดันสร้างรายได้ให้ชุมชน
- 107** **‘เกรียบกะทู้’ ข้าวเกรียบกล้วยแนวใหม่ เอาใจสายวีแกน**
ข้าวเกรียบกล้วย
จากวิสาหกิจชุมชนกลุ่มพืชผักเกษตรในชุมชนกะทู้
ขนมขบเคี้ยวเพื่อสุขภาพ
- 112** **ผงกล้วยดิบ กับสรรพคุณที่ไม่กล้วย**
ทางเลือกเพื่อสุขภาพ บรรเทาอาการกรดไหลย้อน
ผลิตภัณฑ์จากตำบลกะทู้ จังหวัดภูเก็ต
- 117** **อัครฟาร์ม ต้นแบบเกษตรครบวงจร**
อดีตพนักงานประจำผันตัวเป็นเกษตรกร
มุ่งมั่นผลิตอาหารที่ปลอดภัยไร้สารเคมี
- 122** **ส้มควาย ผลไม้มหัศจรรย์คู่ถิ่นฐานชาวบ้านกมลา**
ผลไม้มากคุณประโยชน์ สู่ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ
พร้อมส่งออกต่างประเทศ
- 127** **“มะเฌา”**
เรื่องเล่าของบ้านลิพอนใต้
- 132** **น้ำสมุนไพรหว่า หนึ่งในคุณค่าพัฒนาชุมชน**
ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ
เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตสมาชิกในชุมชนกะทู้ จังหวัดภูเก็ต
- 137** **เครื่องดื่มคูใจ ไวน์สับปะรดภูเก็ต**
ยกระดับสับปะรดภูเก็ต
เพิ่มมูลค่าสู่เครื่องดื่มไวน์สับปะรด



เรื่องเล่าผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่นอันดามัน



014

เผ็ดร้อน เกินต้าน
‘น้ำพริกนรกกลุ่มสตรีพัฒนานิคม’
รสชาติความแซ่บของกลุ่มสตรีพัฒนานิคม
อำเภอคลองท่อม จังหวัดกระบี่
กานต์ศิณี จงเจตน์

📍 กลุ่มสตรีพัฒนานิคม
140 หมู่ 6 ตำบลคลองท่อมเหนือ อำเภอคลองท่อม จังหวัดกระบี่
☎ 0808826084
f ผลิตภัณฑ์ กลุ่มสตรีพัฒนานิคม





016

หากพูดถึงน้ำพริกคงมีมากมายหลายประเภท น้ำพริกเป็นอาหารดั้งเดิมของคนไทย แต่เดิมส่วนผสมหลักของการทำน้ำพริก มีพริก กระเทียม หัวหอม เครื่องเทศต่าง ๆ นำมาโขลกรวมกัน และเพิ่มส่วนผสมอื่น ๆ เพื่อให้มีรสชาติตามความต้องการ ไว้จิ้มกับผักชนิดต่าง ๆ ปัจจุบันน้ำพริกได้รับการพัฒนาดัดแปลงให้มีความหลากหลายชนิดมากขึ้น

ข้าวสวยร้อน ๆ กับน้ำพริกถ้วยโปรด แค่นี้ก็อร่อยแล้วสำหรับใครหลายคน และน้ำพริกนรกก็เป็นน้ำพริกยอดนิยมของคนหลาย ๆ คนเช่นกัน แค่น้ำพริกนรกก็รับประทานได้ถึงความแซ่บ เผ็ดร้อน แน่นนอน

พัฒนาส่งเสริมสร้างรายได้ให้กับกลุ่มสตรี

จากเดิมกลุ่มสตรีพัฒนานิคมนซึ่งเป็นการรวมตัวของกลุ่มสตรีมุสลิม ในตำบลคลองท่อมเหนือ อำเภอคลองท่อม จังหวัดกระบี่ ได้คิดสูตรน้ำพริกนรกขึ้นมาเพื่อจำหน่ายเป็นรายได้เสริม แต่ด้วยความไม่พร้อมในหลาย ๆ ด้าน ทั้งสูตร ทั้งการจัดการ และวัตถุดิบ ทำให้ไม่สามารถผลิตน้ำพริกออกมาจำหน่ายได้อย่างต่อเนื่อง

น้ำพริกนรกมีขายทั่วไปตามท้องตลาดแต่การจะเป็นน้ำพริกนรกที่น่าจดจำ ต้องมีเอกลักษณ์ที่โดดเด่นให้ผู้คนที่ใส่ใจในรสชาติที่แตกต่าง ทางกลุ่มได้รับการสนับสนุนจากมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ซึ่งมีโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ร่วมกับชุมชน พัฒนาน้ำพริกนรกให้ได้มาตรฐานและมีคุณภาพ ภายใต้โครงการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนผนวก University as a Marketplace โดยมีทีมนักวิชาการลงพื้นที่มาพูดคุยกับกลุ่มสตรีพัฒนานิคม อำเภอลองพ้อม จังหวัดกระบี่

อาจารย์แสงระวี ณ พัทลุง อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรม-ศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต เป็นผู้รับผิดชอบดูแลผลิตภัณฑ์น้ำพริกนรก เพื่อพัฒนาให้ตรงกับความต้องการของกลุ่มสตรีพัฒนานิคม และให้ตรงกับความต้องการของกลุ่มผู้บริโภคอีกด้วย

จากการลงพื้นที่จึงได้พบว่าอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำน้ำพริกนรกมีไม่เพียงพอในการผลิต และขั้นตอนต่าง ๆ ในการทำน้ำพริกนรกไม่ได้มีการชั่ง ตวง วัด จึงทำให้รสชาติของน้ำพริกไม่คงที่ ทางมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต จึงเริ่มจากการเข้าไปช่วยเหลือสนับสนุนด้านอุปกรณ์ให้เพียงพอต่อการใช้งาน และช่วยคิดค้นพัฒนาปรับปรุงสูตรน้ำพริกนรกให้ได้มาตรฐานและมีรสชาติคงที่ หลังจากการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกนรกประสบความสำเร็จ อาจารย์แสงระวี ได้กำชับกับกลุ่มสตรีพัฒนานิคม ถึงการเลือกวัตถุดิบหลักที่ใช้ในการทำน้ำพริก ต้องคัดสรรวัตถุดิบที่มีคุณภาพปลอดภัยต่อผู้บริโภค เช่น ชนิดของปลา พริก กะปิ และวัตถุดิบอื่น ๆ รวมทั้งการชั่ง ตวง วัด ในการทำอาหาร ปริมาณนั้นเป็นสิ่งสำคัญมาก เพื่อรสชาติที่ดีและคงที่ในการทำอาหารทุกครั้ง รวมถึงการเก็บรักษาก็เป็นสิ่งที่ต้องคำนึงถึงในการจำหน่ายน้ำพริกนรก จึงได้มีการออกแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อให้เก็บรักษาได้นานยิ่งขึ้น และเหมาะสมกับการจัดจำหน่ายน้ำพริกนรกอีกด้วย

017

น้ำพริกนรกชื่อธรรมดา แต่ภายนอกดูไม่ธรรมดา

นอกเหนือจากเรื่องรสชาติ ทางมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของบรรจุภัณฑ์ โดย อาจารย์ชนาธินาถ ไชยภู อาจารย์ประจำสาขาวิชานวัตกรรมผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ได้เข้าไปศึกษาพัฒนาบรรจุภัณฑ์น้ำพริกนรกให้ดูน่าสนใจยิ่งขึ้น

โดยอาจารย์ชนาธินาถ ได้มองเห็นกลุ่มเป้าหมายของผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่แล้ว และมองเห็นกลุ่มเป้าหมายใหม่ในอนาคต เช่น นักท่องเที่ยวร้านของฝากต่าง ๆ และการเพิ่มข้อมูลภาษาอังกฤษลงไปในบรรจุภัณฑ์เพื่อให้กลุ่มนักท่องเที่ยวต่างชาติเข้าถึงผลิตภัณฑ์มากขึ้น

ในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ได้ออกแบบให้สีสันเผ็ดร้อน ดูน่าซื้อ สวยงาม พกพาสะดวก และช่วยให้เก็บรักษาน้ำพริกนรกได้นานขึ้น โดยบรรจุภัณฑ์มี 2 ขนาด มีขนาด 15 กรัม เพื่อการพกพาที่สะดวก รับประทานง่าย และขนาด 250 กรัม เหมาะเป็นของฝาก หรือรับประทานในครอบครัว

การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ทำให้น้ำพริกนรกของกลุ่มสตรีพัฒนานิคม มียอดขายเพิ่มขึ้น และมีช่องทางวางจำหน่ายได้มากขึ้น ทางมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ได้นำความรู้สู่ท้องถิ่น ร่วมกันพัฒนาต่อยอดเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุด และประสบความสำเร็จได้จริง

ใคร่อยากทราบว่าเผ็ดจะร้อนระดับไหน ต้องสั่งมาชิมลิ้มลองรสชาติความอร่อย น้ำพริกนรกกลุ่มสตรีพัฒนานิคม ร้อนเหมือนนรกสมชื่อแน่นอน





019

เคยคราม ชอสกะปิชุมชนแหลมสัก
ความคิดสร้างสรรค์
นำสู่การพลิกโฉม
จากกะปิ สู่ชอสกะปิสำเร็จรูป
ยุทธพงศ์ ดำชูแก้ว

📍 วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวตำบลแหลมสัก
42/1 หมู่ 3 ตำบลแหลมสัก อำเภออ่าวลึก จังหวัดกระบี่
☎ 0645628794, 0899978915
📌 ชุมชนท่องเที่ยวแหลมสัก Laemsak CBT





- สีทองของแสงดวงอาทิตย์ที่สะท้อนน้ำ ความเจริญรุ่งเรือง
- สีแดงของกุ้ง กระตุ้นความอยากทาน
- สีน้ำเงิน (คราม) สีน้ำทะเลของแหลมสัก

แสงจากดวงอาทิตย์กระทบเกลียวคลื่นทะเล เกิดเป็นแสงระยิบระยับ สะท้อนให้เห็นดังเพชรน้ำดี แห่งท้องทะเล ประโยคที่กล่าวมาอาจไม่ดูเกินจริง ไปนัก หากเปรียบกับคุณค่าของธรรมชาติที่มีอยู่มากล้นใต้ท้องทะเล ณ ชุมชนแหลมสัก จังหวัดกระบี่

021

ผลิตภัณฑ์จากอาชีพชาวประมง

วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวตำบลแหลมสัก จังหวัดกระบี่ ชุมชนเล็ก ๆ บรรยากาศร่มรื่น อบอวลไปด้วยความเป็นมิตรและวิถีชีวิตของผู้คนในชุมชน โดยทางกลุ่มยึดการสร้างอาชีพจากผลิตภัณฑ์ชุมชน อาทิ ผลิตภัณฑ์สาหร่ายพวงองุ่น ผลิตภัณฑ์น้ำพริก ปลาปัน และผลิตภัณฑ์หลักของชุมชนคือผลิตภัณฑ์กะปิกุ้งตาก ซึ่งต่อมาได้รับการพัฒนาเป็น “**ขอสกะปิ ชุมชนแหลมสัก**” ถือเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการยอมรับ และเป็นที่ยินยอมอย่างมากในกลุ่มนักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติ

โดยจุดเด่นของผลิตภัณฑ์ขอสกะปิ คือ กุ้ง ที่นำมาใช้ในการผลิต ล้วนแล้วมาจากการออกรเรือ หาปลา การทำประมงของชาวบ้าน อันเป็นวิถีชีวิตของคนในชุมชน และกระบวนการผลิตที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม การผลิตโดยใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติ



ผลิตภัณฑ์กะปิกุ้งตักของชุมชนแหลมสีกได้รับการรับรองมาตรฐานจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) เครื่องหมายฮาลาล (Halal Food) และยังเป็นผลิตภัณฑ์ OTOP ระดับ 5 ดาว ล้วนเป็นการการันตีคุณภาพ ‘ซอสกะปิชุมชนแหลมสีก’ ได้เป็นอย่างดี นี่คือการภาคภูมิใจของชาวบ้านในชุมชน

วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวตำบลแหลมสัก มีผลิตภัณฑ์ที่เป็นสินค้าหลักของชุมชนคือ ผลิตภัณฑ์กะปิกุ้งดก ทางชุมชนจึงมีความต้องการจะพัฒนาผลิตภัณฑ์มาจากกะปิ เพื่อเป็นทางเลือกให้กับนักท่องเที่ยว ช่วยเพิ่มช่องทางในการจำหน่าย รวมถึงการปรับปรุงรจกัณฑ์ใหม่ เพิ่มการส่งเสริมการขาย และทางกลุ่มต้องการให้ส่งเสริมความรู้ในเรื่องของสุขภาพ การประกอบอาหารให้ได้มาตรฐาน นอกจากนั้น ยังต้องการปรับเปลี่ยนแบรนด์สินค้าใหม่ และพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้ถูกต้องตามสุขลักษณะ จึงเป็นโอกาสดีที่มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ซึ่งมีโครงการยกระดับมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์ชุมชนผนวก University as a Marketplace ได้เข้ามาร่วมแก้ปัญหาและพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนให้ดียิ่งขึ้น

สำหรับกระบวนการผลิต ชาวบ้านวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวตำบล
แหลมสัก จะนำกะปิกุ้งตากของชุมชนมาใส่ลงในกระทะ คนให้เข้ากันกับน้ำ
สะอาด โดยค่อยๆ เติมน้ำลงไป และต้องคนอยู่เสมอๆ เพื่อลดการกระเด็น

ของกะปิเนื่องจากความเค็ม จากนั้นปรุงรสด้วยน้ำตาลและบีบมะนาวลงไป เพื่อให้กลิ่นหอมตัดกลิ่นเค็มจากกะปิ เมื่อกะปิข้นจนได้ที่ก็เป็นอันเสร็จสิ้นกระบวนการ เปลี่ยนจากกะปิในกระปุก มาเป็นซอสกะปิปรุงสำเร็จตรา ‘เคยคราม’

อร่อยง่ายในขวดกันสมัย

อาจารย์กนกวรรณ ทองเกี้ยว อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรม-ศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ซึ่งเป็นผู้ที่เข้าไปช่วยชุมชนพัฒนาผลิตภัณฑ์ เล่าให้ฟังว่า “จากการสำรวจความต้องการของคนในชุมชน ชาวบ้านต้องการให้กะปิกึ่งดกชุมชนแหลมสัก เป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถหยิบใช้ได้ง่ายและมีบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัย ตรงกับความต้องการของผู้บริโภค จึงเกิดเป็นซอสกะปิชุมชนแหลมสัก ซอสกะปิที่อยู่ในรูปแบบขวดพลาสติก ทำให้หยิบใช้ได้อย่างสะดวก สามารถนำไปปรุงอาหารได้ง่ายตามความต้องการ”

สร้างสรรค์บรรจุภัณฑ์ สื่อความหมายถึงผู้บริโภค

อาจารย์มณทิศา พรหมณโชติ อาจารย์ประจำสาขาวิชานวัตกรรมผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ซึ่งรับผิดชอบด้านการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้กับชาวบ้านกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแหลมสัก เล่าให้ฟังว่า “จากการพูดคุยและสำรวจความต้องการ ได้ข้อสรุปโดยชุมชนต้องการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้สอดคล้องกับการใช้งานจริงของผู้บริโภค มีความทันสมัย และต้องการลดต้นทุนค่าวัสดุบรรจุภัณฑ์ โดยการเปลี่ยนบรรจุภัณฑ์จากขวดแก้วเป็นขวดพลาสติก มีมาตรฐานที่ดี เพื่อสามารถจัดจำหน่ายได้ มีบรรจุภัณฑ์ที่สวยงาม ดูดี ใช้งานได้ง่าย กระชับ ตรงตามที่ผู้บริโภคยุคใหม่ต้องการ”

นอกจากนี้ในส่วนของการสร้างสรรค์แบรนด์ซอสกะปิชุมชนแหลมสัก ตรา ‘เคยคราม’ ได้ออกแบบโลโก้เป็นรูปกุ้งดกสีแดงสด เพื่อกระตุ้นให้ผลิตภัณฑ์ดูน่ารับประทานยิ่งขึ้น บนพื้นสีทอง อันหมายถึงแสงดวงอาทิตย์ที่สะท้อนน้ำ หมายถึงความเจริญรุ่งเรือง และสีน้ำเงิน (คราม) นั่นคือสีของน้ำทะเลชุมชนแหลมสักนั่นเอง

ซอสกะปิชุมชนแหลมสัก ตราเคยคราม คือส่วนผสมที่ลงตัว ที่นำเอาของดีในชุมชนอย่างกะปิกึ่งดก มาต่อยอดให้สะดวกใช้งานง่าย เหมาะกับคนรุ่นใหม่ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการยอมรับ และกำลังจะเป็นของดีที่อยู่คู่กับชุมชนแหลมสักไปอีกนานเท่านาน



024

เอกลักษณ์ความมัน
วีระเดชเม็ดมะม่วงหิมพานต์คั่วโบราณ
เม็ดมะม่วงหิมพานต์คั่วแบบดั้งเดิม
อร่อยทุกคำ มันเต็มเม็ด
กมลศักดิ์ แพทย์รักษ์วงศ์

- 📍 วีระเดชเม็ดมะม่วงหิมพานต์คั่วโบราณ
28 หมู่ 4 ตำบลแหลมสัก อำเภอเมือง จังหวัดกระบี่
- ☎ 0813968058, 0897268129
- 📌 วีระเดชเม็ดมะม่วงหิมพานต์คั่วโบราณ





บ่อยครั้งที่ผมนึกถึงบรรยากาศยามพระอาทิตย์ตกดิน ทุกคนในครอบครัวรวมตัวกันรอทานเม็ดมะม่วงหิมพานต์ที่ยายคั่วบนเตาไฟร้อน ๆ ระหว่างรอก็จะมีเสียงพูดคุยของคนในครอบครัว พร้อมด้วยบรรยากาศพระอาทิตย์กำลังจะลับขอบฟ้า แสงที่กองไฟเริ่มสว่างขึ้น กลิ่นหอมจากเม็ดมะม่วงหิมพานต์ที่โดนความร้อนโชยมา ช่างเป็นอะไรที่หาจากที่ไหนไม่ได้จริง ๆ จนได้มาเจอเม็ดมะม่วงหิมพานต์คั่วโบราณ “วีระเดชเม็ดมะม่วงหิมพานต์คั่วโบราณ” ทำให้ชวนนึกถึงยายและบรรยากาศของครอบครัวในวันนั้น

จุดเริ่มของเม็ดมะม่วงหิมพานต์คั่วโบราณ

คุณวีระเดช แซ่ฮ่อ ผู้ผลิตเม็ดมะม่วงหิมพานต์คั่วโบราณ มีความตั้งใจที่จะคัดสรรเม็ดมะม่วงหิมพานต์

ให้ทุกเม็ดออกมาสวยเต็มเม็ดและหอมอร่อย จึงได้ค้นหาเม็ดมะม่วงหิมพานต์เกรดดีจากหลายจังหวัด จนได้เม็ดมะม่วงหิมพานต์จากจังหวัดอุดรดิตถ์ที่ถูกขนานนามว่า ควีน (QUEEN) หรือราชินีเม็ดมะม่วงหิมพานต์ มีรสชาติหวาน มัน หอม อร่อย และเนื้อแน่นกว่าพื้นที่อื่นๆ

เดิมทีคุณวีระเดชประกอบอาชีพขายไข่ไก่ แต่เนื่องจากวิกฤติเศรษฐกิจจากการระบาดของโรคโควิด-19 จึงได้มีความคิดที่จะนำเม็ดมะม่วงหิมพานต์ทางภาคอีสานและจังหวัดอุดรดิตถ์ มาคัดเมล็ดโดยผ่านกระบวนการและกรรมวิธีแบบโบราณ เพื่อคงรสชาติดั้งเดิมและได้กลิ่นที่เป็นเอกลักษณ์จากการใช้เตาฟืนในการคั่ว โดยจุดเด่นของผลิตภัณฑ์จะมีการคัดสรรเม็ดมะม่วงหิมพานต์เฉพาะเมล็ดเต็ม เน้นความสดใหม่ รสชาติดั้งเดิม

วิธีการที่ไม่เหมือนใคร ชวนให้นึกถึงอดีต

เม็ดมะม่วงหิมพานต์ที่คุณวีระเดชคัดสรรแล้ว จะส่งมาครั้งละประมาณ 100 - 200 กิโลกรัม นำมาเก็บในโกดัง แล้วนำมาผ่านกรรมวิธีแต่ละขั้นตอน ตั้งแต่ การคั่วแบบโบราณ ใช้เวลาประมาณ 5 นาที แล้วใช้น้ำดับไฟ จากนั้นนำมาเทบนกระสอบเพื่อให้คลายความร้อน ไปสู่ขั้นตอนการกะเทาะเปลือก การกะเทาะเปลือกจะเอาเฉพาะเปลือกนอกออก โดยใช้แรงงานคนทั้งหมด และที่น่าสนใจคือคุณวีระเดชจะใช้ผงจากเปลือกหอยเป็นตัวช่วยป้องกันยางจากเม็ดมะม่วงหิมพานต์และทำให้กะเทาะง่ายขึ้น จากนั้นจะนำเม็ดที่กะเทาะแล้วมาสู่ การคัดเกรด ในห้องผลิต โดยจะคัดแยกเมล็ดเต็ม และเมล็ดซีกออกจากกัน เพื่อเอาเข้าอบต่อไป

ขั้นตอน การคั่ว จะใช้เตาอบแบบแก๊ส โดยไม่ได้ควบคุมอุณหภูมิ และเวลาในการอบ แต่จะดูจากสีของเมล็ดที่สุกได้ที่ นำไปสู่ขั้นตอนการบรรจุ บรรจุในถุงพอยล์กันตังปิดผนึกด้วยมือ แต่ละขั้นตอนเน้นความพิถีพิถัน ใส่ใจทุกรายละเอียดซึ่งแตกต่างไม่เหมือนใคร

ผ่านการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์

ปัจจุบันผลิตภัณฑ์วีระเดชเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ยังอยู่ระหว่างการพัฒนามาตรฐานการผลิตให้ดียิ่งขึ้น โดยได้ขึ้นทะเบียนเป็นสินค้า OTOP ของจังหวัดกระบี่แล้ว มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตได้เข้าไปมีส่วนในการพัฒนาระบบการผลิตและบรรจุถุงที่ถูกสุขลักษณะ รวมทั้งช่วยวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์

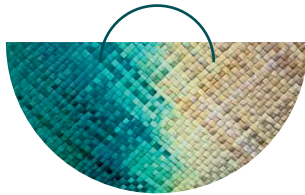
ราชภัฏภูเก็ต เต็มเต็มผลิตภัณฑ์

ผศ.ดร.ภาณุวัฒน์ เสรียม อาจารย์ประจำวิชาเอกศิลปะและการออกแบบ สาขาวิชาศิลปกรรมศาสตร์ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ และ ผศ.ดร.ไพฑูรย์ ทองดี อาจารย์ประจำวิชาเอกศิลปะและการออกแบบ สาขาวิชาศิลปกรรมศาสตร์ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ภายใต้โครงการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนผนวก University as a Marketplace ได้เข้าไปช่วยสนับสนุนองค์ความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ ตั้งแต่วัตถุดิบ กระบวนการผลิต และการเก็บรักษา เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพและมาตรฐาน พัฒนาผลิตภัณฑ์ให้สามารถขึ้นทะเบียนและยกระดับเป็นสินค้า OTOP ได้ รวมทั้งพัฒนารูปลักษณ์ผลิตภัณฑ์ให้น่าสนใจและมีความโดดเด่นมากยิ่งขึ้น

ผศ.ดร.ภาณุวัฒน์ เสรียม และ ผศ.ดร.ไพฑูรย์ ทองดี ได้กล่าวไว้อย่างน่าสนใจ เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพและมีความปลอดภัยต่อการบริโภค จึงพัฒนาสินค้าให้ได้มาตรฐานดียิ่งขึ้น สามารถยกระดับดาวของสินค้า OTOP ได้และยังช่วยพัฒนาช่องทางการจัดจำหน่าย สำหรับตลาดหลักจะขายทางออนไลน์ถึงร้อยละ 90 ผ่านทางเพจเฟซบุ๊ก และมีการขายปลีกผ่านทางหน้าร้านและวางจำหน่ายในร้านค้าสนามบิน กลุ่มลูกค้าให้ผลตอบรับดี เพราะผลิตภัณฑ์มีกลิ่นหอมและรสชาติที่มีเอกลักษณ์

ในอนาคต คุณวีระเดช อยากจะขยับขยายสร้างโรงงานผลิตเอง เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลาย ทั้งรสชาติ และรูปแบบผลิตภัณฑ์ เพิ่มคุณสมบัติให้ผู้บริโภคจะได้รับ ทำให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพ อร่อย และมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค เป็นทั้งของทานเล่น ของฝาก สำหรับคนที่เรารัก ช่วงเวลาที่หิบบะมั่วหิมพานต์ที่คว้าด้วยวิธีแบบโบราณเข้าปาก เป็นช่วงเวลาที่ได้เต็มเต็มความสุขในอดีตได้อย่างไม่น่าเชื่อ





งานจักสานแห่งบ้านวังหิน
จักสานงานฝีมือที่สืบทอดกันมารุ่นสู่รุ่น
ของกลุ่มหัตถกรรมเตยปาหนันบ้านวังหิน
ที่จะสานฝันสู่รันเวย์
อนัศยา คำศรี

📍 วิสาหกิจชุมชนหัตถกรรมเตยปาหนันบ้านวังหิน
29 หมู่ 6 ตำบลคลองท่อมใต้ อำเภอคลองท่อม จังหวัดกระบี่
☎ 0857826574 (คุณสงวน ขนานใต้)
📌 สินค้าจากเตยปาหนัน



หัตถกรรมเตยปาหนันนับเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชนบ้านวังหิน อำเภอลำดวน จังหวัดกระบี่ เป็นงานฝีมือจักสานเตยปาหนันอยู่คู่กันมากับชุมชนแห่งนี้ ตั้งแต่โบราณ ได้รับการดัดแปลงผลิตภัณฑ์ให้มีรูปแบบที่ทันสมัย เตยปาหนันสร้างรายได้ให้แก่ชุมชน เป็นพืชประจำถิ่นที่ขึ้นเองตามธรรมชาติ ไม่ว่าจะริมหาด ชายทะเล หรือป่าโกงกาง

จุดเริ่มต้นผลิตภัณฑ์แบรนด์ Padana

คุณสรวง ขนานใต้ หรือจะเอียดยอ หัวหน้านักกลุ่มวิสาหกิจชุมชนหัตถกรรมเตยปาหนันบ้านวังหิน เล่าให้ฟังว่า “เตยปาหนันเป็นเอกลักษณ์ของหมู่บ้าน มีการจักสานใช้กันในครัวเรือน ใช้ใส่ข้าวสาร ทำเป็นกระสอบใส่ข้าว ทำเป็นตะกร้าเล็ก ๆ ไว้ในครัว เอาไว้ใส่หอม กระเทียม ใส่พริก เป็นต้น เมื่อมีพิธีงานแต่งหรือทำบุญใหญ่ก็จะสานเสื่อมาไว้ปูรองนั่ง เพื่อรองรับแขกที่มาช่วยงาน รองนั่งรับประทานอาหาร”

จนกระทั่งได้มีโครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ของทางหน่วยงานราชการ จึงเริ่มจดทะเบียนกลุ่มในปี พ.ศ. 2545 และเริ่มวางขายในตลาดแถวหมู่บ้าน ในพื้นที่อำเภอลำดวน จังหวัดกระบี่ หลังจากนั้นคนก็เริ่มรู้จักผลิตภัณฑ์จากเตยปาหนันภายใต้แบรนด์ Padana กันมากขึ้น ทางกลุ่มได้นำผลิตภัณฑ์ไปวางขายในตลาดที่กว้างกว่าเดิม มีการออกบูทในงานต่าง ๆ ของทางจังหวัดและต่างจังหวัด โดยมีเจ้าหน้าที่หน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้องเป็นผู้สนับสนุน จนผลิตภัณฑ์จากเตยปาหนันธรรมดา ๆ ได้กลายมาเป็นสินค้า OTOP

031

ทำไมต้องเป็นเตยปาหนัน

เตยปาหนันเป็นพืชที่หาได้ง่ายในหมู่บ้าน มีการสานเสื่อจากเตยปาหนันมาตั้งแต่ครั้งโบราณ เพราะคุณสมบัติของเตยปาหนันเป็นพืชที่มีความเหนียว นุ่ม และถ้ายังใช้งานเส้นเตยก็จะมีอายุการใช้งานยาวนานโดยไม่ต้องใช้สารเคมีใด ๆ มาเคลือบ และอีกความพิเศษ

ถ้าเกิดนอนกลางคืนแล้วอากาศหนาว เสื้อที่ทำจากเตยปาหนันจะทำให้การนอนอบอุ่นขึ้น เตยปาหนันเป็นพืชที่เหนียว แต่ก็มีสัมผัสที่นุ่ม ความโดดเด่นของเตยปาหนันคือ เมื่อนำมาเป็นผลิตภัณฑ์รูปแบบต่าง ๆ จะมีความแวววาวสวยงาม มีน้ำหนักเบา ที่สำคัญคือเตยปาหนันมีความทนทานมาก สามารถใช้งานได้นาน 5 ปีขึ้นไป ขึ้นอยู่กับสภาพการใช้งานของแต่ละคน

เคล็ดการจักสานเตยปาหนัน

สำหรับเตยปาหนันที่นำมาสาน จะต้องไม่อ่อนจนเกินไปหรือแก่จนเกินไป การสานเตยในช่วงเวลาที่สานเตยได้ง่ายที่สุดคือ ช่วงหน้าฝน เพราะถ้าหากเป็นช่วงฤดูร้อนใบของเตยปาหนันจะกรอบทำให้สานไม่ได้ จึงทำให้ช่วงฤดูร้อนชาวบ้านจะทำการเตรียมใบเตยปาหนันเพื่อจะไปสานในช่วงฤดูฝน

ซึ่งการสานนั้นจะต้องต้นมาทำการจักสานตั้งแต่ 4 หรือเข้ากว่านั้น เพราะตอนเข้าใบของเตยปาหนันจะอมน้ำค้าง เวลาสานใบจะไม่กรอบและไม่ทำให้แตก ทั้งนี้ การสานเตยปาหนันจะไม่ทำในช่วงหลังเที่ยง เพราะแดดจะเริ่มแรง ซึ่งจะทำให้ใบของเตยปาหนันเริ่มแห้ง แต่ก็ยังมีวิธีแก้ไขเพื่อไม่ให้เตยปาหนันแห้งด้วยการฉีดละอองน้ำลงไปบนใบเตยปาหนัน ซึ่งจะช่วยให้แก้ปัญหาส่วนนี้ได้ แต่วิธีนี้ไม่เป็นที่นิยมมากนัก ส่วนใหญ่จะรอให้อากาศชื้นให้ใบของเตยปาหนันอมความชื้นจากธรรมชาติจึงค่อยนำมาสาน

บทบาทราชภัฏภูเก็ต ยกระดับผลิตภัณฑ์จากเตยปาหนัน

ผศ.สุริณัฐ ปลัดสงคราม อาจารย์ประจำสาขาวิชานวัตกรรมการผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต และคณะอาจารย์ทีมงาน ได้รับโจทย์ภายใต้โครงการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนผนวก University as a Marketplace ของมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ให้ทำการศึกษาว่า มีผลิตภัณฑ์ของชุมชนท้องถิ่นอะไรบ้างในจังหวัดกระบี่ ที่ทางมหาวิทยาลัยสามารถเข้าไปช่วยเหลือได้ โดยได้เข้าไปพูดคุยกับหัวหน้าส่วนราชการจังหวัดทุกภาคส่วน หลังจากนั้นได้ทำการวิเคราะห์ว่ากลุ่มไหนบ้างที่มีศักยภาพและมีความพร้อมทำงานพัฒนาผลิตภัณฑ์ร่วมกับทางมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต

หลังจากการพูดคุยกันล่าสุดก็ค้นพบว่า กลุ่มวิสาหกิจชุมชนหัตถกรรมเตยปาหนันบ้านวังหินมีผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจ และเป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดกระบี่ ซึ่งทางกลุ่มเองก็มีความพร้อมและมีศักยภาพ มีทักษะฝีมืออยู่แล้ว หลังจากนั้นทางทีมอาจารย์ก็ได้เข้าไปทำการพูดคุยกับกลุ่มวิสาหกิจ



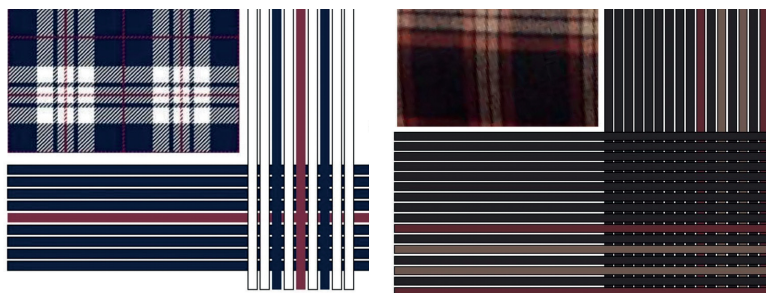
ชุมชนหัตถกรรมเตยปาหนัน เพื่อสำรวจว่าปัญหาของกลุ่มคืออะไร มีความพร้อมหรือมีศักยภาพในระดับใด เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการพัฒนาระดับผลิตภัณฑ์ของทางกลุ่มให้สามารถไปได้ไกลกว่าที่เป็นอยู่ เจาะกลุ่มตลาดเป้าหมายได้มากขึ้น

033

การวิจัยสู่การพัฒนาผลิตภัณฑ์

เดิมทีแล้วผลิตภัณฑ์ของทางกลุ่มส่วนใหญ่เป็นผลิตภัณฑ์สำหรับผู้หญิง เช่น กระเป๋า หมวกสำหรับผู้หญิง ทำให้ลูกค้าผู้ชายถามหาซื้อผลิตภัณฑ์สำหรับผู้ชายบ้าง เช่น กระเป๋าสำหรับผู้ชาย ทางมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต จึงเข้าไปช่วยคิดค้นพัฒนาและเพื่อตอบสนองความต้องการของลูกค้า โดยเฉพาะชาวต่างชาติที่ต้องการผลิตภัณฑ์ที่ใช้สืงจากธรรมชาติซึ่งเป็นไปตามกระแสรักษ์โลก

ผศ.ภุริณัฐ จึงได้ทำการทดลองใช้สีธรรมชาติที่สกัดมาจากพืชในท้องถิ่น เช่น การบูร และแสม มาใช้แทนสารเคมีในการย้อมสีเตยปาหนัน ซึ่งต้องผ่านการทดลองและวิจัยหลายขั้นตอน เพื่อให้สีจากธรรมชาติยึดติดกับกระเป๋ เพราะด้วยลักษณะมันวาวของใบเตยปาหนัน สีจากธรรมชาติจะไม่ค่อยยึดติดกับใบเตยปาหนัน เมื่อผ่านกระบวนการวิจัยแล้วก็ทำการร่างแบบนำความรู้ถ่ายทอดและฝึกให้ทางกลุ่มฯ ใช้สีธรรมชาติย้อมเตยปาหนันแทนการใช้สีเคมี ซึ่งสีธรรมชาติส่วนใหญ่เมื่อนำไปย้อมเตยปาหนันแล้วจะได้ออกมาเป็นสีน้ำตาล



034

เจาะกลุ่มลูกค้า สู่การสร้างสรรคัลวดลายใหม่ๆ

อาจารย์ชุตินา ช้างพุ่ม อาจารย์ประจำสาขาวิชาบัณฑิตกรรมผลิตภัณฑ์
สร้างสรรค์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ซึ่ง
เป็นอาจารย์อีกท่านที่เข้าไปช่วยพัฒนาผลิตภัณฑ์เตยปาหนันและมีความชอบ
ในงานจักสานอยู่แล้ว ได้มีส่วนร่วมในการออกแบบลวดลายผลิตภัณฑ์ที่มี
กลุ่มเป้าหมายเป็นลูกค้าผู้ชาย โดยมีแนวคิดที่ว่าผู้ชายส่วนใหญ่มีรสนิยม
สวมใส่เสื้อผ้าลายสก๊อต ก็เลยนำลายสก๊อตมาทำเป็นลายของผลิตภัณฑ์
เตยปาหนัน

ลายสก๊อตมีลักษณะเป็นสี่เหลี่ยมจัตุรัส แต่ขั้นตอนการทำเตยปาหนัน
ให้ออกมาเป็นสี่เหลี่ยมจัตุรัสมีปัญหาอยู่บ้าง เพราะไม่ว่าจะทำออกมาอย่างไร
ก็ได้ผลลัพธ์ออกมาเป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้า ซึ่งทางอาจารย์ชุตินาเลยให้คำ
แนะนำเพิ่มเติมกับสมาชิกกลุ่มไปว่า “จะใส่เส้นใหญ่ก็เส้นก็ได้ เพราะถ้ายัง
ใส่เส้นเยอะมันก็จะกลายเป็นลายใหญ่ และถ้าใส่เส้นน้อยมันจะกลายเป็น
ลายเล็ก ฉะนั้นจะใส่กี่เส้นก็ได้แต่สิ่งที่ต้องคำนึงถึงก็คือ ให้ลายของผลิตภัณฑ์
ออกมาเป็นสี่เหลี่ยมจัตุรัสไม่ใช่สี่เหลี่ยมผืนผ้า เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ออกมาเป็น
ลายสก๊อตให้มากที่สุดเท่าที่จะทำได้”

บรรจุกัณฑ์เล่าเรื่องราว

บรรจุกัณฑ์ก็เป็นสิ่งสำคัญที่ต้องช่วยกันพัฒนา บรรจุกัณฑ์ของสินค้าเตยปาหนันเป็นถุงสปันบอนด์ขนาดใหญ่ เพื่อที่จะสามารถบรรจุผลิตภัณฑ์จากเตยปาหนันได้ และได้แรงบันดาลใจในการดีไซน์จากเอกลักษณ์หรือสิ่งขึ้นชื่อของจังหวัดกระบี่ เช่น นกแก้วแร้วท้องดำ หรือเสือเขี้ยวดาบ แต่ละใบรูปจะแตกต่างกันไป และจะดึงเอกลักษณ์ของพื้นที่อำเภอคลองท่อมเป็นส่วนใหญ่ เช่น ลูกปัดสุริยเทพ ต้นเตยปาหนัน เป็นต้น

ลักษณะของบรรจุกัณฑ์จะบ่งบอกถึงตัวตนของแบรนด์ออกมา ดังนั้นการออกแบบบรรจุกัณฑ์จึงพยายามสื่อสารเรื่องราวความเป็นแบรนด์เล่าเรื่องราวตัวตนของตัวสินค้าของวิสาหกิจชุมชนหัตถกรรมเตยปาหนันให้มากที่สุด โดยดึงเอกลักษณ์ อัตลักษณ์ จุดเด่นนำเสนอให้เห็นว่าชุมชนบ้านวังหินมีอะไรดี และยังมีป้ายห้อยบอกถึงข้อมูลของแบรนด์ เพื่อสะดวกในการติดต่อสอบถาม

ปัจจุบันโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์จักสานจากเตยปาหนันของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนหัตถกรรมเตยปาหนันบ้านวังหิน อำเภอคลองท่อม จังหวัดกระบี่ ก็สำเร็จไปอีกก้าวทั้งในด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีรูปแบบหลากหลาย การวิจัยพัฒนาการใช้สีธรรมชาติจากพืชในท้องถิ่น และการพัฒนาตลาดของผลิตภัณฑ์ให้มีความแปลกใหม่มากขึ้น สมดังวิสัยทัศน์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตที่ว่า “มหาวิทยาลัยแห่งการสร้างสรรค์ และถ่ายทอดองค์ความรู้ ภูมิปัญญาและนวัตกรรม เพื่อพัฒนาท้องถิ่นและประเทศอย่างยั่งยืน”





036

จักสานทางปาล์ม
หัตถกรรมพื้นบ้านสานต่อชุมชน
งานจักสานจากธรรมชาติ
ที่สร้างคุณค่ามากกว่ารายได้
ให้กับคนในชุมชนเจริญพัฒนา
ณิรัชชา พิมพิศาล

📍 ผลิตภัณฑ์จักสานจากทางปาล์ม
ตำบลห้วยยูง อำเภอเหนือคลอง จังหวัดกระบี่
☎ 0902873430, 0959501242
📌 สินค้าและผลิตภัณฑ์ชุมชนเจริญพัฒนา





038

หากกล่าวถึงจังหวัดกระบี่ หลายคนคงจะนึกถึงสถานที่ท่องเที่ยวตามธรรมชาติที่สวยงามเป็นอย่างแรก แต่เชื่อหรือไม่ว่า จังหวัดกระบี่เป็นจังหวัดที่มีการปลูกปาล์มน้ำมันมากเป็นอันดับหนึ่งของภาคใต้เลยก็ได้ และด้วยเหตุนี้ทำให้มีวัสดุเหลือใช้จากการทำสวนปาล์มเป็นจำนวนมาก ไม่ว่าจะเป็นทางปาล์ม ก้านปาล์ม หรือเมล็ดปาล์ม ชาวบ้านที่นี่จึงนำเอาวัสดุเหล่านี้มาเป็นตัวสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชน

“จักสานทางปาล์ม”

หัตถกรรมพื้นบ้าน บนผืนดินเจริญพัฒนา

ชุมชนเจริญพัฒนา ชุมชนเล็กๆ ที่ซ่อนตัวอยู่ในสวนปาล์มน้ำมันแห่งหนึ่ง ในตำบลห้วยชุม อำเภอนะบพ จังหวัดกระบี่ ความน่าสนใจของชุมชนแห่งนี้คือการนำเอาวัสดุจากทางปาล์ม มาผสมผสานกับภูมิปัญญาหัตถกรรมพื้นบ้านจนกลายมาเป็นผลิตภัณฑ์ OTOP ของชุมชน

หากแต่จุดเริ่มต้นของการทำผลิตภัณฑ์จักสานจากทางปาล์มของชุมชนเจริญพัฒนานั้น ไม่ได้มาจากการสืบทอดภูมิปัญญาของบรรพบุรุษ แต่มาจากชาวบ้านคนหนึ่งที่ได้มีโอกาสไปอบรมทำเครื่องจักสานจากอำเภออื่น แล้วนำกลับมาทำร่วมกับสมาชิกคนอื่น ๆ ภายในชุมชน จนกลายมาเป็นอาชีพเสริมให้กับคนที่นั่นับตั้งแต่นั้นมา โดยเริ่มจากการทำกระถางสำหรับปลูกต้นไม้ ที่สามารถนำไปฝังลงในดินพร้อมกับต้นไม้ได้ ขายในราคาเพียงไม่กี่บาท เป็นรายได้เสริมเล็ก ๆ น้อย ๆ พอเลี้ยงคนในชุมชนได้

ราชภัฏเพื่อ(น)ชุมชน

จนถึงตอนนี้ผลิตภัณฑ์จักสานจากทางปาล์มของชุมชนเจริญพัฒนา ได้ถูกออกแบบให้มีรูปทรงที่ทันสมัย มีความโดดเด่นตามการใช้งาน และเหมาะกับกลุ่มลูกค้าที่มีความหลากหลายมากยิ่งขึ้น โดยมี อาจารย์ณภัทร จันทร์อยู่ อาจารย์ประจำสาขาวิชาศิลปกรรมศาสตร์ วิชาเอกนวัตกรรมการออกแบบและดิจิทัลอาร์ต คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต หนึ่งในคณาจารย์ที่ได้เข้าไปพัฒนาและต่อยอดผลิตภัณฑ์จักสานจากทางปาล์มให้กับชุมชนเจริญพัฒนา ภายใต้โครงการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนผนวก University as a Marketplace ที่ต้องการทำให้ผลิตภัณฑ์ของที่นี่มีเสน่ห์โดดเด่น แตกต่างจากชุมชนอื่น ๆ ผ่านการออกแบบที่ไม่ได้ยึดติดกับแนวคิดเดิม ๆ

ในกระบวนการสำรวจและเก็บข้อมูล ในช่วงนั้นยังเป็นช่วงที่มีการแพร่ระบาดของโรคโควิด-19 ทำให้การลงพื้นที่เก็บข้อมูลต้องปรับเปลี่ยนเป็นรูปแบบออนไลน์ จากการพูดคุยกับทางชุมชนทำให้ได้รู้จักชุมชนเจริญพัฒนาว่า เป็นชุมชนที่ต้องพึ่งพาอาศัยความสามารถของคนในชุมชน โดยสมาชิกแต่ละคนต่างก็มีทักษะในหลาย ๆ ด้าน

อาจารย์ณภัทร จึงได้หาแนวคิดว่าจะนำเอาทางปาล์มมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อะไรให้กับชุมชน “ในตอนแรกที่อาจารย์คิดไว้ก็คือการทำให้กระเป๋าจักสานจากทางปาล์ม ซึ่งตอนนั้นตัวอาจารย์เองก็ยังไม่ได้เห็นเส้นใยทางปาล์มว่าเป็นอย่างไร แต่พอได้มีการไปลงพื้นที่ชุมชนจริง ได้เห็นเส้นใยจากทางปาล์มจริง ๆ ก็รู้เลยว่ามันไม่ได้เหมาะที่จะนำไปทำเป็นกระเป๋าย่างที่คิดไว้ในตอนแรก เนื่องจากทางปาล์มมีความยืดหยุ่นน้อยทำให้ดัดทรงยาก ก็เลยคิดว่าถ้าทำเป็นกระเป๋ามันก็จะได้แต่ทรงทั่วไป จึงทำเป็นกระถางต้นไม้ แจกัน หรือทำเป็นของตกแต่งภายในโรงแรมจะดีกว่า เพราะจะได้สอดคล้องกับสิ่งที่ชุมชนทำอยู่แล้ว นั่นก็คือการปลูกไม้แคระ ไม้ต่างขาย” อาจารย์ณภัทรได้เล่าให้เราฟังถึงมุมมองของการลงพื้นที่ไปรู้จักกับชุมชน

เรียนรู้ - ถ่ายทอด - แบ่งปัน

หากจะให้พูดถึงเบื้องหลังผลิตภัณฑ์จักสานจากทางปาล์มที่มีความโดดเด่นนี้ เราคงก็ต้องยกให้เป็นหน้าที่ของ อาจารย์ณภัทร ที่ได้ถ่ายทอดมุมมองการทำงานร่วมกับชุมชนให้เราฟัง

“อันดับแรกคือ การลงพื้นที่เก็บข้อมูลชุมชนเพื่อนำมาวิเคราะห์ว่าอะไรคืออัตลักษณ์ของชุมชน ผลิตภัณฑ์ของชุมชนมีความเหมาะสมอย่างไร และเครือข่ายกลุ่มลูกค้าของชุมชนเป็นใคร”

ซึ่งจากการวิเคราะห์ในเบื้องต้นของอาจารย์ทำให้ได้รู้ว่า ทางชุมชนมีกลุ่มลูกค้าใหญ่ของเครื่องจักสานคือโรงแรม และรองลงมาคือกลุ่มของคนรักต้นไม้ ขั้นตอนต่อไปจึงเป็นขั้นตอนของการออกแบบ โดยทางอาจารย์ณภัทรก็มีแนวคิดที่น่าสนใจคือ การไม่ใช้วัสดุจากภายนอกและไม่ทำอะไรให้เป็นภาระเพิ่มเติมให้กับคนในชุมชน

อาจารย์ณภัทร ได้เล่าต่อว่า “ในส่วนของรูปลักษณะจะเน้นสื่อถึงความเป็นธรรมชาติให้มากที่สุด ความเป็นธรรมชาติในที่นี้คือ การตัดความเหลี่ยมและเพิ่มส่วนเว้าโค้งให้มากขึ้น โดยมีนักศึกษาจากวิชาเอกนวัตกรรม การออกแบบและดิจิทัลอาร์ต มาช่วยในขั้นตอนของการออกแบบ จนเกิดเป็นผลงานที่สมบูรณ์ ทำให้จุดเด่นของผลิตภัณฑ์จักสานจากทางปาล์มของที่นี่มีอัตลักษณ์รูปทรงที่โดดเด่นไม่เหมือนใครในละแวกนั้น

และสุดท้ายจึงจะจัดอบรมให้กับทางชุมชน โดยการสอนให้ชาวบ้านได้รู้จักวิธีการตัดรูปทรงของเครื่องจักสาน อย่างที่เรารู้กันว่างานจักสานเป็นงานที่ต้องอาศัยการเรียนรู้ สังเกต และอดทน ทดลองทำจนเกิดความชำนาญ ถ้าบางช่วงที่รู้สึกว่ายากชาวบ้านขาดทักษะตรงไหนไปทางอาจารย์ก็จะเสริมทักษะตรงส่วนนั้นให้กับชาวบ้าน”

จนถึงตอนนี้ผลิตภัณฑ์จักสานจากทางปาล์มของวิสาหกิจชุมชนเจริญพัฒนา ไม่ได้มีเพียงแค่กระถางต้นไม้ หรือ แจกันสำหรับใส่ดอกไม้เท่านั้น แต่ยังได้ขยายไปเป็นของใช้ในครัวเรือนรูปแบบอื่น ๆ อีกมากมาย ซึ่งทางชุมชนก็ได้มีการไปออกบูทตามงาน OTOP ที่จัดขึ้นในจังหวัดกระบี่ เพื่อเป็นการขยายช่องทางในการสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชน

คุณค่าทางใจที่มีมากกว่ามูลค่า

ไม่เพียงแต่จะเป็นความทรงจำที่ดีของทีมอาจารย์ที่ได้เข้าไปพัฒนาเท่านั้น แต่ยังเป็นความรู้สึกดี ๆ ที่ได้รับกลับมาอีกด้วย “เป็นอะไรที่เหนื่อยแต่ก็รู้สึกดี ด้วยความที่ชุมชนนี้เป็นชุมชนที่เข้าถึงยากในเรื่องของการเดินทาง พอชาวบ้านเห็นคุณอาจารย์จากทางมหาวิทยาลัยเข้าไปในชุมชนก็ดีใจกัน

มาก ๆ เหมือนกับการที่มีคนเข้าไปในชุมชนของเขา ก็เป็นการได้ใจเขาไปแล้วในระดับหนึ่ง”

“การที่อาจารย์ได้ทำงานช่วยเหลือชุมชนที่ห่างไกลความเจริญ ที่นี่อาจจะไม่เหมือนหน่วยงานอื่นที่แค่เข้าไปพัฒนาส่งเสริมเพียงอย่างเดียว แต่ในทางกลับกัน คือที่ชุมชนแห่งนี้เขาลำบากและอาจารย์ก็รู้สึกว่าการทำสำเร็จขึ้นมาจริง ๆ ขายได้เยอะ ๆ ก็จะสร้างรายได้ให้กับชุมชนมากยิ่งขึ้น ได้เห็นถึงความพยายามของชุมชน การที่ชุมชนได้จดทะเบียนผลิตภัณฑ์เป็นสินค้า OTOP ก็นับเป็นความสำเร็จขั้นแรก ๆ ของชุมชนแล้ว” อาจารย์ฉันทพรได้เล่าถึงความรู้สึกที่มีต่อชุมชนเจริญพัฒนาให้เราฟังด้วยรอยยิ้ม

และนี่ไม่เพียงแต่จะเป็นก้าวเล็ก ๆ ของคนกลุ่มนี้เท่านั้น แต่ถือเป็นก้าวสำคัญที่จะช่วยผลักดันชุมชนเจริญพัฒนาให้เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลายมากยิ่งขึ้นในอนาคต ผ่านผลิตภัณฑ์เครื่องจักสานจากทางปาล์ม ที่ถึงแม้จะไม่ได้เริ่มต้นมาจากการสืบทอดภูมิปัญญาของบรรพบุรุษ แต่เราก็เชื่อว่าคนในชุมชนจะส่งต่อความรู้ภูมิปัญญานี้ไปให้กับเด็กรุ่นหลัง ๆ ได้ไปพัฒนาต่อยอดในอนาคตต่อไป





042

ผ้าปาเต๊ะลำทับ วิถีแห่งวัฒนธรรมบนผืนผ้า
สร้างสรรค์ลวดลายแห่งวัฒนธรรม
ลงบนผืนผ้าปาเต๊ะ

ศษเดช ทิพย์วิลมาศ

📍 กลุ่มสตรีบ้านควนเจริญ
218 หมู่ 10 ตำบลลำทับ อำเภอลำทับ จังหวัดกระบี่
☎ 0886021559
📞 0857847329





044

เครื่องนุ่งห่มทั่วไปของชาวปักษ์ใต้ตั้งแต่บรรพบุรุษส่วนใหญ่ได้รับอิทธิพลมาจากแถบมลายู ซึ่งมีเอกลักษณ์ลวดลายโดดเด่นเฉพาะถิ่น บ่งบอกถึงวิถีชีวิตผู้คนในชุมชน และต่อไปนี่คือเรื่องเล่าของผ้าปาเต๊ะแห่งชุมชนบ้านลำทับ ผืนผ้าที่สร้างงาน สร้างอาชีพ สร้างรายได้ให้แก่คนในชุมชน

ภูมิปัญญาสืบสานผ้าปาเต๊ะ

ผ้าปาเต๊ะลำทับ ตำบลลำทับ อำเภอลำทับ จังหวัดกระบี่ เครื่องนุ่งห่มที่มีชีวิต ลวดลายบนผ้าปาเต๊ะล้วนร้อยเรียงเรื่องราววัฒนธรรมของชุมชนลงบนผืนผ้า ให้มีชีวิตเป็นอมตะส่งต่อให้คนรุ่นใหม่ได้เรียนรู้วัฒนธรรมดั้งเดิม แม้กาลเวลาจะผ่านไปตามยุคสมัย แต่ไม่ว่าจะลบลือนลวดลายบนผืนผ้าปาเต๊ะลำทับได้

ด้วยวิถีชีวิตของผู้คนในชุมชนลำทับที่เดิมมีการสวมใส่ผ้าปาเต๊ะในชีวิตประจำวันอยู่แล้ว ปัจจุบันผู้คนในชุมชนได้เปลี่ยนสถานะจากเป็นเพียงผู้สวมใส่ มาเป็นผู้ผลิตและจำหน่ายผ่านการก่อตั้ง “กลุ่มสตรีบ้านควนเจริญ” เพื่อสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์จากผ้าปาเต๊ะเป็นการสร้างอาชีพ สร้างรายได้ให้กับผู้คนในชุมชน จนในที่สุดก็ประสบความสำเร็จได้เป็นสินค้า OTOP

การดำรงอยู่ของผ้าปาเต๊ะที่ท้าทายกาลเวลา

ท่ามกลางกระแสของสังคมโลก แม้ผ้าปาเต๊ะจะเป็นงานศิลปะที่บ่งบอกถึงวัฒนธรรมท้องถิ่น แต่ความนิยมกำลังจะเลือนหายไปพร้อมกับกาลเวลาที่เดินไปข้างหน้าอย่างไม่หยุดยั้ง แต่ “กลุ่มสตรีบ้านควนเจริญ” กลับไม่สิ้นหวัง คาดหวังให้ผ้าปาเต๊ะยังคงมีอยู่สืบไป โดยได้ช่วยกันอนุรักษ์ถ่ายทอดศาสตร์และศิลปการผลิตผ้าปาเต๊ะให้กับคนรุ่นใหม่ เป็นลมหายใจให้ผ้าปาเต๊ะยังอยู่กับผู้คนในชุมชน แม้ความพยายามนี้จะสวนทางกับกระแสความนิยมกับคนรุ่นใหม่ที่หันหลังให้ผ้าปาเต๊ะ และมองว่าผ้าปาเต๊ะที่เป็นรูปแบบดั้งเดิมล้าหลังไม่เข้ากับยุคสมัยในปัจจุบัน ดังนั้นทางกลุ่มสตรีบ้านควนเจริญ จึงต้องหาหนทางกอบกู้สถานการณ์ให้เปลี่ยนแปลงไปในทิศทางที่ดีขึ้น

จากผ้าปาเต๊ะที่สวมใส่เป็นผ้านุ่งแบบดั้งเดิม ปัจจุบันมีการนำผ้าปาเต๊ะมาดัดเย็บเป็นเสื้อผ้าสำเร็จรูป ซึ่งมักจะเป็นชุดที่ดูเป็นทางการส่วนใหญ่จะเป็นกลุ่มผู้สูงอายุที่สวมใส่ไปงานสำคัญ งานประเพณีต่างๆ ภายหลังของชุดผ้าปาเต๊ะ จึงยังจำกัดอยู่ในกลุ่มผู้สูงอายุ

คุณดวงใจ ตรีชัย ประธานกลุ่มสตรีบ้านควนเจริญ เล่าให้ฟังว่า “กลุ่มของเรานำผ้าปาเต๊ะมาดัดเย็บเป็นเสื้อผ้าสำเร็จรูปจำหน่าย โดยชุดผ้าปาเต๊ะลำทับยังคงใช้กรรมวิธีการดัดเย็บแบบดั้งเดิมที่นำผ้าปาเต๊ะภายในจังหวัดกระบี่ มาดัดเป็นชุดตามรูปแบบดั้งเดิม เป็นผ้านุ่งสำเร็จรูป หรือเสื้อแขนยาว ที่ดูเป็นทางการ หากจะตามให้ทันแฟชั่นสมัยใหม่ ต้องปรับเปลี่ยนผลิตภัณฑ์ให้เข้ากับยุคสมัย แต่สมาชิกส่วนใหญ่ยังขาดความรู้เรื่องวิธีการดัดเย็บ เทคนิคการดัดเย็บรูปแบบใหม่ ๆ ทางกลุ่มจึงจำเป็นต้องขอความช่วยเหลือจากหน่วยงานภาครัฐและเอกชน”

045

พลังแห่งการร่วมมือ

โชคดีที่มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ได้ร่วมมือกับสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดกระบี่ ในโครงการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนผนวก University as a Marketplace โดยมี ดร.พิชานันต์ พูลเกิด ประธานวิชาเอกนวัตกรรมการออกแบบและดิจิทัลอาร์ต สาขาวิชาศิลปกรรมศาสตร์ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ได้มองเห็นความเข้มแข็ง ความสามัคคีของคนในชุมชนลำทับ ที่สามารถอนุรักษ์และพัฒนาผ้าปาเต๊ะให้ดำรงอยู่ จึงเป็นสาเหตุให้ทั้ง 2 หน่วยงานที่กล่าวมาในข้างต้นได้ยื่นมือเข้าไปช่วยพัฒนา



046

ดร.พิชานันต์ มองเห็นว่าการตัดเย็บชุดผ้าปาเต๊ะของสมาชิกในชุมชน มีรูปแบบแพตเทิร์นเดิม ๆ จึงได้เพิ่มวิธีการ เทคนิคในการตัดเย็บให้เป็น รูปแบบแฟชั่นใหม่ ๆ ให้เข้ากับวิถีชีวิตของคนในยุคปัจจุบันมากขึ้น โดยมี วิทยากรฝีมือดีอันดับต้นของภาคใต้ มาอบรมวิธีการตัดเย็บ ทำให้ทางกลุ่ม ได้ทั้งความรู้ เทคนิคการตัดชุดจากผ้าปาเต๊ะที่ทันสมัยมากขึ้น

ในการจัดอบรมให้แก่สมาชิกกลุ่มสตรีบ้านควนเจริญ ได้จัดขึ้น ที่จังหวัดภูเก็ต ซึ่ง ดร.พิชานันต์ และคณะ ได้นำสมาชิกกลุ่มสตรีบ้านควนเจริญ ชมร้านจำหน่ายผ้าปาเต๊ะ บริเวณย่านเมืองเก่าภูเก็ต ซึ่งเป็น สถานที่ท่องเที่ยวขึ้นชื่อของจังหวัดภูเก็ต และเป็นแหล่งจำหน่ายสินค้า ของที่ระลึกพื้นเมือง หนึ่งในนั้นคือผ้าปาเต๊ะที่มีชื่อเสียงเป็นลำดับต้น ๆ ของประเทศ

ในส่วนของบรรจุกัณฑ์ของผ้าปาเต๊ะก็เช่นกัน ดร.พิชานันต์ ได้ปรับเปลี่ยนให้ทันสมัยมากขึ้น แต่ยังคงเอกลักษณ์ที่สะท้อนความเป็นจังหวัด กระบี่ จึงได้นำเอาลวดลายที่ทางจังหวัดสนับสนุนซึ่งมีชื่อว่า “ลมหายใจ กระบี่” ลายเส้น 4 รูปทรงจากชีวิตของชาวกระบี่ เกี่ยวพันกับน้ำและดิน ประกอบไปด้วย ลายเส้นกันหอย ลายเรือหัวโทง ลายใบปาล์ม และลายเส้น

โค้ง มาใช้เป็นลวดลายของบรรจุภัณฑ์ ทำให้บรรจุภัณฑ์ของผ้าปาเต๊ะ
กลุ่มสตรีบ้านควนเจริญ มีความโดดเด่นทันสมัยเข้ากับผู้หญิงสมัยใหม่
ที่เป็นกลุ่มลูกค้าหลัก

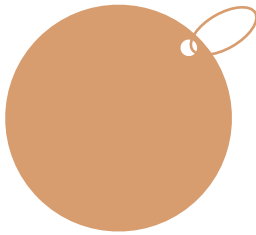
ความสำเร็จของผ้าปาเต๊ะลำทับ

จากการลงพื้นที่เข้าไปพัฒนาผลิตภัณฑ์ โดยอาจารย์ผู้เชี่ยวชาญ
จากมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ส่งผลให้ผลิตภัณฑ์ผ้าปาเต๊ะของกลุ่มสตรี
บ้านควนเจริญ ได้รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 จากการประกวดงานผ้าไทย
ของภาคใต้ ซึ่งจัดขึ้นที่อิมแพค อารีน่า เมืองทองธานี กรุงเทพมหานคร
สร้างความประทับใจและความภาคภูมิใจให้แก่ ดร.พิชานันต์ และชุมชนเป็น
อย่างยิ่ง ซึ่งรางวัลนี้จะช่วยยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์ผ้าปาเต๊ะลำทับ
ให้เป็นที่ยอมรับและเป็นที่รู้จักมากขึ้น

จากจุดเล็ก ๆ ที่ร่วมกันคิดเริ่มต้นสร้างงาน สร้างอาชีพให้คนในชุมชน
ปัจจุบันกลุ่มสตรีบ้านควนเจริญ จังหวัดกระบี่มาได้ไกลเกินกว่าที่คาดหวัง
และยังกลายเป็นลมหายใจของผู้คนในชุมชนลำทับ สร้างแรงบันดาลใจให้กับ
กลุ่มสตรีอื่น ๆ ในจังหวัด

แม้กาลเวลาจะผ่านเปลี่ยนไปตามยุคสมัย แต่เป้าหมายของกลุ่มสตรี
บ้านควนเจริญยังคงเดิมเหมือนวันแรกที่ก่อตั้งกลุ่ม คือต้องการสร้างอาชีพ
ให้กับลูกหลาน สืบสานวัฒนธรรมท้องถิ่นผ่านลวดลายบนผ้าปาเต๊ะลำทับ





048

‘ปาล์มเสมอ’
ถ่านดูดกลิ่นอัดก้อนจากถ่านกะลาปาล์ม
สิ่งทึงขว้างอย่าง ‘กะลาปาล์ม’
สู่การแปรรูปเพื่อสร้างมูลค่า
เกศลิน โยธารักษ์

📍 กลุ่มปาล์มเสมอ
บ้านแผ่นดินเสมอ หมู่ 2 ตำบลคลองท่อมเหนือ
อำเภอคลองท่อม จังหวัดกระบี่
☎ 0653601074 (คุณธนพัฒน์ แก้วเจือ)
📱 PalmSmer ของที่ระลึกจากเมล็ดปาล์ม





050

หากเอ่ยถึง ‘กะลาปาล์ม’ หลายคนคงสงสัยว่า มันคืออะไร แต่หลายคนคงพอรู้จักว่า มันคือเปลือกของ ผลปาล์มที่ได้ผ่านกระบวนการหีบและเอาน้ำมันปาล์ม ออกมาแล้ว กะลาปาล์มบางชนิดมีเปลือกหนา เม็ดใหญ่ เมื่อหีบเอาน้ำมันปาล์มออก จะกลายเป็นวัตถุดิบที่เหลือ อยู่ บางคนก็เผาทั้งเป็นเชื้อเพลิงไปบ้าง บางคนก็ทิ้งขว้าง อย่างไรค่า

แต่สำหรับกลุ่ม ‘ปาล์มเสมอ’ บ้านแผ่นดินเสมอ ได้หีบสิ่งที่เกษตรกรทิ้งขว้าง มาสร้างคุณค่าและเพิ่ม มูลค่า ผ่านผลิตภัณฑ์ ‘ถ่านดูดกลิ่นอัดก้อน จากถ่าน กะลาปาล์ม’ โดยร่วมมือกับมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ต้นปาล์มหนึ่งต้นมีประโยชน์มากมาย อยู่ที่ใครจะมองเห็น และหยิบจับมาสร้างมูลค่าสร้างรายได้

รู้จัก ‘ปาล์มเสมอ’

‘บ้านแผ่นดินเสมอ’ เป็นหมู่บ้านที่ตั้งอยู่ในหมู่ที่ 2 ตำบลคลองท่อมเหนือ อำเภอกลองท่อม จังหวัดกระบี่ เป็นที่ขึ้นชื่อเรื่องการปลูกปาล์ม ชุมชนบ้านแผ่นดินเสมอในอดีตเป็นชุมชนปิด อยู่ในพื้นที่อันตรายในป่าลึก เขตพื้นที่สงวนพันธุ์สัตว์ป่าที่ห้ามบุคคลภายนอกเข้ามา แต่ในปัจจุบันนี้ ชุมชนมีความเป็นอยู่ที่ดีขึ้นมาก พร้อมต้อนรับทุกคนที่เข้ามาเยือน

คุณธนพัฒน์ แก้วเจือ หรือคุณด้อม ประธานกลุ่มปาล์มเสมอ เล่าให้ฟังว่า “กลุ่มปาล์มเสมอเกิดจากการรวมตัวของผู้ปกครองนักเรียนโรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนบ้านแผ่นดินเสมอ ที่เข้ามาช่วยกันทำของที่ระลึกจากกะลาปาล์ม เพื่อเตรียมงานรับเสด็จ สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี เมื่อปี พ.ศ. 2560 สมาชิกในกลุ่มเล็งเห็นว่าผลงานในครั้งนั้น ทำแล้วมีประโยชน์และน่าจะพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ต่อยอดได้อีก จึงร่วมกันจัดตั้งกลุ่มโดยใช้ชื่อว่า กลุ่มเมล็ดปาล์ม บ้านแผ่นดินเสมอ หลังจากนั้นได้เปลี่ยนชื่อกลุ่มเป็น กลุ่มปาล์มเสมอ เป็นชื่อที่สั้นกระชับเรียกง่ายขึ้น”

สร้างสิ่งใหม่ จากสิ่งที่มียู

ทุกอย่างต้องมีจุดเริ่มต้น ‘ถ่านดูดกลิ่นอัดก้อนจากถ่านกะลาปาล์ม’ ก็เช่นกัน ย้อนกลับไปในปี พ.ศ. 2565 เดิมทีกลุ่มปาล์มเสมอ ทำผลิตภัณฑ์ของที่ระลึกจากเมล็ดปาล์ม เป็นรูปนกแต้วแร้ว ปูดำ และข้าว สัตว์ประจำถิ่นของจังหวัดกระบี่ ซึ่งเป็นสัตว์ที่ใกล้จะสูญพันธุ์ ต่อมาเห็นว่าควรพัฒนาผลิตภัณฑ์อื่น ๆ เพิ่มเติม จึงได้ร่วมมือกับมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตในการคิดค้นถ่านดูดกลิ่นอัดก้อนจากถ่านกะลาปาล์มขึ้นมา

กะลาปาล์มที่เหลือทิ้งในสวนปาล์มละแวกหมู่บ้านแผ่นดินเสมอ จึงถูกนำมาสู่กระบวนการเผาให้เป็นถ่านโดยใช้เตาเผาถ่านไร้ควัน ระยะเวลาในการเผา 5 ชั่วโมง หลังจากนั้นทิ้งไว้ให้เย็นในระยะเวลา 24 ชั่วโมง แล้วจึงนำผงถ่านไปสู่กระบวนการผลิตเป็นถ่านดูดกลิ่นอัดก้อนต่อไป

เนื่องจากทางมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต มีโครงการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนผนวก University as a Marketplace ได้เข้ามาพัฒนาและแก้ปัญหาผลิตภัณฑ์ชุมชน ให้มีการเปลี่ยนแปลงที่ดีขึ้น ต่อยอดผลิตภัณฑ์จากปาล์มน้ำมัน เพิ่มประโยชน์ใช้สอยให้มากขึ้น โดยมี อาจารย์ยัมณिता พรหมณโชติ และอาจารย์อภิวัฒน์ ศรศักดิ์ เป็นส่วนหนึ่งในการช่วยพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุก้อน สร้างผลิตภัณฑ์ถ่านดูดกลิ่นอัดก้อนจากถ่านกะลาปาล์ม นำวัตถุดิบไร้ค่าในชุมชนมาพัฒนาเพิ่มมูลค่าได้อีกทาง

อาจารย์มณฑิตา พรหมณโชติ สาขาวิชานวัตกรรมการผลิตภัณฑ์
สร้างสรรค์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต
เป็นผู้หนึ่งที่มีส่วนร่วมพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ถ่านตุ๊กกลิ่นอัดก้อน
จากถ่านกะลาปาล์ม เล่าว่า “ช่วงแรกเข้าไปพูดคุยกับชุมชน ทำให้เห็นปัญหา
อะไรหลาย ๆ อย่าง กะลาปาล์มเวลาสกัดน้ำมันแล้วจะเหลือเป็นเศษกะลา
ปาล์ม ปกติทางโรงงานจะเผาทิ้ง ทางกลุ่มคิดว่าถ้าเอากะลาปาล์มมาเผา
จะได้ผลิตภัณฑ์อะไรบ้าง จนเกิดไอเดียเป็นถ่านตุ๊กกลิ่น คุณสมบัติสามารถ
ซักกลิ่น ตุ๊กกลิ่นเหม็นในตู้เย็น ตุ๊กความชื้นในห้องน้ำ การต่อยอดมีหลาย
ช่องทาง”

อาจารย์อภิวัฒน์ ศรศักดิ์ สาขาวิชานวัตกรรมการผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ที่มีส่วนร่วม
พัฒนาผลิตภัณฑ์นี้เช่นกัน อาจารย์ได้เล่าว่า “ของเดิมที่มีอยู่คือของที่ระลึก
เขาก็ขายต่อไป แต่ในส่วนของผลิตภัณฑ์ที่เสริมเข้ามา มีไอเดียในการทำถ่าน
นำไปขายได้ทั้งผงถ่านและเกล็ดถ่าน เป็นผลิตภัณฑ์ที่ชาวบ้านในชุมชน
สามารถใช้เองได้ด้วย”

ราชภัฏภูเก็ต มองปัญหา พัฒนาต่อยอด

052

อุปสรรคในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ย่อมมีบ้าง นั่นคือปัญหาเรื่องไฟฟ้า
เข้าไม่ถึงในพื้นที่ คุณต่อม ประธานกลุ่มปาล์มเสมอเล่าว่า “เนื่องจาก
ในหมู่บ้านไม่มีไฟฟ้า ขาดช่องทางการติดต่อ ไม่มีสัญญาณโทรศัพท์ ทำให้
การติดต่อค่อนข้างยาก เวลาที่จะนัดหรือทำกิจกรรมอะไรต้องนัดล่วงหน้า
ถ้าหากวันไหนไม่ได้ออกมาในพื้นที่ที่มีสัญญาณโทรศัพท์ก็จะไม่ได้รับข่าวสาร
เลย”

โจทย์ยากจึงมีอยู่ว่า จะทำงานร่วมกับชุมชนให้ง่ายขึ้นบนข้อจำกัด
เหล่านี้อย่างไร โดยไม่เพิ่มกระบวนการและต้นทุนการผลิต อาจารย์มณฑิตา
จึงพยายามหาทางออก “ต้องยอมรับว่าต้นทุน กระบวนการ ของชุมชน
ไม่สะดวกสบายเหมือนอย่างเรา ถ้ามีไฟฟ้าเราก็อาจจะซื้อเครื่องบดมาทำ
ถ่านได้สะดวกและรวดเร็วกว่า แต่เมื่อชุมชนมีข้อจำกัด เราก็ต้องหาทางเลือก
อื่น จึงต้องเปลี่ยนมาใช้เครื่องบดมือ ใช้แรงงานของคนในชุมชนช่วยกันทำ”

“กระบวนการทำถ่านอัดก้อน เอาใส่ตะแกรงร่อน เพื่อแยกถ่านเกล็ด
ที่มีขนาดเล็ก กลาง ใหญ่ จากนั้นนำไปอบกับหัวน้ำหอม ก็จะได้เป็นถ่าน
ปรับอากาศที่มีกลิ่นหอม ส่วนที่เป็นผงก็นำไปทำถ่านอัดก้อน ช่วยดูด
ความชื้น ตุ๊กกลิ่นได้เหมือนกัน เราอยากให้ผลิตภัณฑ์มีเอกลักษณ์ของ
จังหวัดกระบี่ ที่สำคัญคือแนวคิดในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ต้องสื่อถึงความ



เป็นผลิตภัณฑ์แฮนด์เมด รู้สึกเป็นมิตรอบอุ่น จึงเลือกใช้กระดาษคราฟต์ ที่มีโทนสีใกล้เคียงธรรมชาติ เห็นบรรจุภัณฑ์แล้วต้องนึกถึงคุณค่าเหล่านั้น ส่วนการทำบล็อกพิมพ์อัดถ่านเราเพิ่มบล็อกพิมพ์รูปสัตว์ 3 ชนิด คือ นกแต้วแร้ว ตุ๊กตา และช้าง ซึ่งเป็นสัตว์ประจำถิ่นสัญลักษณ์ของจังหวัดกระบี่ เพื่อเพิ่มจุดขายให้เป็นของฝากของที่ระลึกสำหรับนักท่องเที่ยวได้ อาจารย์มณฑิตาอธิบายถึงอุปสรรคที่นำไปสู่การปรับปรุงพัฒนาจนได้ผลิตภัณฑ์ที่ลงตัว

คว้าโอกาส ไปให้สุด

ถ่านดูดกลิ่นอัดก้อนจากถ่านกะลาปาล์ม นอกจากเป็นช่องทางสร้างรายได้ให้คนในชุมชนแล้ว ยังเป็นพื้นที่ให้เด็ก ๆ โรงเรียน ตชด. บ้านแผ่นดินเสมอได้เรียนรู้จากสิ่งที่มีอยู่นำมาทำให้เกิดประโยชน์ เด็กทุกคนย่อมมีความแตกต่าง และในความแตกต่างเด็กทุกคนล้วนมีศักยภาพที่พัฒนาได้ “สำหรับเด็กที่ขาดโอกาสไปโรงเรียน หรืออาจจะบกพร่องทางการเรียน ผู้ปกครองไม่มีกำลังจะส่งให้เรียนต่อ เราก็เปิดโอกาสให้คนที่สนใจได้เข้ามาเรียนรู้ เด็ก ๆ ก็มีความสนใจทำให้เกิดความคิดสร้างสรรค์” ประธานกลุ่มปาล์มเสมอ เล่าถึงการสร้างโอกาสให้สมาชิกในชุมชน

เส้นทางของถ่านดูดกลิ่นอัดก้อนจากถ่านกะลาปาล์ม ยังไปต่อได้มากกว่านั้น “กลุ่มปาล์มเสมอมีสมาชิกเป็นคุณครูในโรงเรียน ตชด. บ้านแผ่นดินเสมอ จึงได้นำแนวคิดนี้ไปต่อยอดให้นักเรียนทำโครงงานวิทยาศาสตร์ ถ่านอัดก้อนจากกะลาปาล์ม ได้เข้าประกวดโครงงานฯ จนได้รับรางวัล และได้รับการชื่นชม สมาชิกกลุ่มปาล์มเสมอก็มาขอบคุณที่ได้โอเคโดยตรงนั้น มาต่อยอด ทั้งนักเรียนและคุณครูมีความสนใจจนได้ผลตอบรับที่ดี” อาจารย์มณฑิตาเล่าให้ฟังด้วยความภาคภูมิใจ

การต่อยอดผลิตภัณฑ์จากเศษวัสดุไร้ค่า ไม่ได้จบแค่ในกลุ่มปาล์มเสมอ แต่ยังกระจายไปสู่โรงเรียน ชุมชน ผลิตภัณฑ์ออกวางจำหน่ายสู่ภายนอก

ทำให้ชุมชนเป็นที่รู้จักเพิ่มมากขึ้น สร้างมุมมองการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่สามารถต่อยอดได้ “รู้สึกดีใจที่ได้เห็นการเติบโตของกลุ่มปาล์มเสมอ ได้นำความรู้ไปพัฒนาให้กับโรงเรียน ดชด. มองเห็นถึงศักยภาพของแบรนด์ อาจจะได้เป็นผลิตภัณฑ์ที่ทำแล้วรวย แต่เป็นผลิตภัณฑ์ที่ทำแล้วใช้งานได้ มีช่องทางการต่อยอด ถ่ายทอดให้กับผู้อื่นได้” อาจารย์อภิวัฒน์ กล่าวเสริม

มิตรภาพทั้งดงาม สร้างกลยุธามิตร

โครงการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนผนวก University as a Marketplace ได้กลายเป็นตัวกลางเชื่อมโยงระหว่างสถาบันการศึกษา และชุมชน ผ่านการช่วยกันพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่นให้มีรายได้

อาจารย์ณิติตาเล่าว่า “รู้สึกดีใจที่ได้เป็นส่วนหนึ่งของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ มากกว่าการทำงานนั้นเหมือนได้เพื่อน ได้มิตรภาพดี ๆ เหมือนเราเป็นพาร์ตเนอร์ ให้คำปรึกษา สามารถพูดคุย เสนอไอเดีย เป็นกลยุธามิตรที่ดีต่อกัน ในเรื่องของการทำงานที่ได้เข้าไปในชุมชน ได้ใช้กระบวนการทางศาสตร์ของสาขาวิศวกรรมผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์ ศาสตร์แห่งการออกแบบผลิตภัณฑ์”

054

สายสัมพันธ์ระหว่างอาจารย์และชุมชน ในฐานะที่อาจารย์เป็นส่วนหนึ่งในการช่วยพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาจารย์อภิวัฒน์ เล่าด้วยความรู้สึกมีความสุขว่า “เราเข้าไปในพื้นที่ที่มันเป็นพื้นที่สีแดง เมื่อก่อนเป็นคอมมิวนิสต์ และมีเรื่องข้อพิพาทเยอะไปหมด แต่สุดท้ายคือเราก็ก้าวด้วยใจ ไม่มีค่าจ้าง ภูมิใจที่เห็นชุมชนเอาผลิตภัณฑ์ของเราไปพัฒนา เอาความรู้ของเราไปต่อยอด”

ปัจจุบันถ่านตุ๊กกลิ่นอัดก้อนจากถ่านกะลาปาล์ม ได้วางขายตามร้านกาแฟ งานส่งเสริมผลิตภัณฑ์ชุมชน และที่โรงแรมใกล้เคียงในพื้นที่บ้านแผ่นดินเสมอ

หนทางสู่ความยั่งยืนนั้นต้องก่อร่างสร้างขึ้นด้วยความร่วมมือจากหลายภาคส่วน ทั้งมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต โดย อาจารย์ณิติตา พรหมณโชติ อาจารย์อภิวัฒน์ ศรศักดิ์ และกลุ่มปาล์มเสมอ ใช้องค์ความรู้ที่มีอยู่ต่อยอดไปพร้อมกับการเรียนรู้สิ่งใหม่ ๆ แล้วนำมาถ่ายทอดสู่กัน สร้างมูลค่าให้กะลาปาล์ม สิ่งสำคัญที่ขาดไม่ได้คือ ความร่วมมือ ซึ่งเป็นกำลังสำคัญในการสืบสานให้ผลิตภัณฑ์จะสามารถที่จะสร้างคุณค่าและรายได้สู่ชุมชน ‘ถ่านตุ๊กกลิ่นอัดก้อนจากถ่านกะลาปาล์ม’ จึงค่อย ๆ ก่อร่างเป็นมูลค่าทั้งด้านการใช้ประโยชน์ ทั้งสร้างคุณค่าทางจิตใจให้กับสมาชิกกลุ่มปาล์มเสมอ และทุกคนที่เกี่ยวข้อง





055

เจ้าน้ำราชาน้ำปลาหวาน ของดีเมืองพังงา
คัดของดี เคี้ยวเต่าถ่าน
เคล็ดลับน้ำปลาหวาน สินค้า OTOP
จิตวรสฯ รักษศิริ

📍 75/3 หมู่ 4 ตำบลบปริง อำเภอเมือง จังหวัดพังงา

☎ 0843404791

📌 เจ้าน้ำ ราชาน้ำปลาหวาน



“น้ำปลาหวาน” เครื่องจิ้มที่เอาไว้กินกับผลไม้ที่มีรสเปรี้ยว ไม่ว่าจะเป็น มะม่วง มะยม กระท้อน หรือแม้แต่ผลไม้ดอง เป็นของอร่อยที่หลายคนต้องมีติดบ้าน การทำน้ำปลาหวานไม่ใช่เรื่องยาก แต่จะทำให้อร่อยถูกปากก็ไม่ใช่เรื่องง่าย ยิ่งถ้าทำออกมาขายต้องมั่นใจในฝีมือ และต้องมีเคล็ดลับความอร่อย เพราะขั้นตอนการผลิตมีหลากหลายขั้นตอน และสิ่งสำคัญอีกประการที่มองข้ามไม่ได้คือความสะอาดถูกหลักอนามัย “เจ้าน้ำราชาน้ำปลาหวาน” คือหนึ่งผลิตภัณฑ์น้ำปลาหวาน ที่ขึ้นชื่อทั้งเรื่องรสชาติ และความสะอาดปลอดภัย

057

ก้าวแรกสู่ผู้ผลิตภัณฑ เจ้าน้ำราชาน้ำปลาหวาน

จากที่ได้มีโอกาสพูดคุยกับ เจ้าน้ำ หรือ คุณสุรภี วิพลชัย เจ้าของผลิตภัณฑ์ เจ้าน้ำราชาน้ำปลาหวาน ที่ตำบลนบปริง อำเภอเมือง จังหวัดพังงา ได้เล่าให้ฟังว่า “ครอบครัวพี่น้ำชอบกินน้ำปลาหวานมาก จึงทำน้ำปลาหวานกินกันเป็นประจำ เมื่อทำแล้วได้เอาไปให้เพื่อนบ้านได้กินด้วย เพื่อนบ้านบอกว่าให้พี่น้ำทำขาย พี่น้ำเลยลองทำขาย จนได้ผลตอบรับที่ดีจากลูกค้า จึงทำให้มีผลิตภัณฑ์มาจนถึงวันนี้ในแบรนด์ เจ้าน้ำราชาปลาหวาน”



058

วัตถุดิบหลักจากเกาะยาว

เจ้าน้ำราชาน้ำปลาหวาน มีจุดเด่นที่ทำให้ น้ำปลาหวานรสชาติแตกต่างจากเจ้าอื่นคือ “วัตถุดิบ” เพราะวัตถุดิบที่ใช้เป็นวัตถุดิบที่มีคุณภาพยอดเยี่ยม เช่น กะปิก็จะใช้กะปิจากเกาะยาว จังหวัดพังงา เพราะกะปิจากเกาะยาวใช้กุ้งเคยที่สดใหม่และคัดสรรคุณภาพมาเป็นอย่างดี จึงทำให้กะปิมีสรสชาติอร่อยและมีกลิ่นหอม รวมถึงกุ้งแห้งเราเลือกกุ้งแห้งที่สดใหม่ มีรสชาติหวานแบบธรรมชาติ วัตถุดิบทั้งหมดคัดเกรดมาอย่างดี ส่วนเคล็ดลับอีกประการคือการเคี่ยวน้ำปลาหวานด้วยเตาถ่าน จะทำให้ได้กลิ่นหอมมากกว่าใช้เตาแก๊ส เจ้าน้ำราชาน้ำปลาหวาน จึงมีกลิ่นหอมและมีรสชาติเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว

มุ่งสู่ OTOP เพิ่มยอดขาย

ด้วยจุดเด่นของรสชาติ เจ้าน้ำราชาน้ำปลาหวาน ได้รับการคัดเลือกเป็นสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ หรือสินค้า OTOP ทำให้ผลิตภัณฑ์มีมาตรฐานและมีความน่าเชื่อถือมากขึ้น เป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวางมากขึ้น ไม่ว่าจะเป็นในจังหวัดพังงาหรือจังหวัดใกล้เคียง นักท่องเที่ยวมักซื้อติดไม้ติดมือกลับบ้านเป็นของฝาก ทำให้สินค้าถูกส่งออกต่างจังหวัดได้มากกว่า เมื่อเทียบกับตอนที่ยังไม่ได้เป็นสินค้า OTOP

การพัฒนาผลิตภัณฑ์

เนื่องจากในอนาคตเงินน้ำราชาน้ำปลาหวาน มีแผนที่จะขอรับรองมาตรฐานจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) เพื่อที่จะได้ส่งออกไปจำหน่ายได้ไกลขึ้น ทางมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตภายใต้โครงการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนผนวก University as a Marketplace จึงได้เข้าไปช่วยพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำปลาหวาน โดย **ดร.ธัชพร ไชยเจริญ** ประธานสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ได้เข้าไปช่วยพัฒนาเรื่องของสูตรน้ำปลาหวานให้มีสัดส่วนของส่วนประกอบที่คงที่เป็นมาตรฐาน และช่วยปรับสูตรให้มีส่วนผสมและคุณค่าทางโภชนาการที่เหมาะสมและปลอดภัยต่อผู้บริโภคตามที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนด

การพัฒนาบรรจุภัณฑ์

ก่อนหน้านี้บรรจุภัณฑ์ของแบรนด์เงินน้ำราชาน้ำปลาหวานยังไม่คงที่ ซึ่งจะทำให้ผู้บริโภคจดจำรูปลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ไม่ได้ อาจารย์อภิวินัย ศรศักดิ์ สาขาวิชานวัตกรรมผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต จึงเข้าไปช่วยพัฒนาออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้กับแบรนด์เงินน้ำราชาน้ำปลาหวานขึ้นมาใหม่ โดยคำนึงถึงต้นทุนการผลิตเพื่อไม่ให้ทางแบรนด์ต้องแบกรับต้นทุนมากเกินไป ทางผู้ออกแบบจึงใช้บรรจุภัณฑ์เป็นพลาสติก ซึ่งให้ความรู้สึกลื่นสัมผัสมากขึ้น ทำให้บรรจุภัณฑ์ของสินค้ามีความคงทน โดดเด่นเป็นที่จดจำของผู้บริโภคได้มากขึ้นและง่ายต่อการจัดจำหน่าย

กว่าจะมาเป็นเงินน้ำราชาน้ำปลาหวาน ของดีจังหวัดพังงาอย่างทุกวันนี้ไม่ใช่เรื่องง่าย เพราะต้องผ่านกรรมวิธีหลายขั้นตอน ไม่ว่าจะเป็นเรื่องของการพัฒนาสูตรหรือการทำให้สูตรน้ำปลาหวานได้มาตรฐาน รวมถึงการพัฒนาออกแบบให้บรรจุภัณฑ์มีความทันสมัย ซึ่งทั้งหมดนี้ได้รับความช่วยเหลือจากมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตที่เข้าไปร่วมพัฒนาให้ผลิตภัณฑ์เงินน้ำราชาน้ำปลาหวาน กลายมาเป็นสินค้า OTOP ของจังหวัดพังงาในที่สุด



060

คุกกี้ Le' RIMLAY สิ่งเลอค่าบนเกาะยาวน้อย
ปลาตัวน้อยจากท้องทะเลอันดามัน
อาหารคาวสู่ขนมหวาน
กานต์ศิณี จงเจตน์

📍 กลุ่มสามชัยชุมชนเกาะยาวน้อย
22/9 หมู่ 5 ตำบลเกาะยาวน้อย อำเภอเกาะยาว จังหวัดพังงา
☎ 0810788146, 0983237863
📘 เลอ' รีมเล Anchovy Cookies





062



เกะยวน้อย จังหวัดพังงา ตั้งอยู่บนท้องทะเล
อันดามัน เกะแห่งนี้ ประชากรส่วนใหญ่นับถือศาสนา
อิสลาม มีอาชีพหลักเป็นชาวประมง จากความอุดม
สมบูรณ์ของธรรมชาติบนเกาะ ทำให้เกะยวน้อยเป็น
เกาะแห่งหนึ่งที่น่าอยู่ ผู้คนบนเกาะยวน้อยมีวิถีชีวิต
พึ่งพาธรรมชาติ และคอยดูแลธรรมชาติไปพร้อมกัน

การทำประมงพื้นบ้านแบบ “พออยู่ พอกิน” ทำให้คนบนเกาะและธรรมชาติอยู่ร่วมกันโดยพึ่งพาซึ่งกันและกันมาจนถึงทุกวันนี้

ด้วยธรรมชาติที่สมบูรณ์ของท้องทะเลอันดามัน มีปลาขนาดเล็กชนิดหนึ่งที่ชื่อว่าปลากะตัก หรือปลาดิ่งฉ้าง เป็นวัตถุดิบจากทะเลชั้นดีในการปรุงอาหาร ที่มีรสชาติเค็ม หวาน กลมกล่อม เป็นของดีของเกาะยาวน้อย ชาวบ้านอยากให้ปลาดิ่งฉ้างมีความแปลกใหม่จากเดิม จึงได้คิดทำคูกี้จากปลาดิ่งฉ้างเป็นเจ้าแรกของภาคใต้ ภายใต้แบรนด์ “Le’ RIMLAY” เป็นของฝากที่มีชื่อเสียงและมีความแปลกใหม่ จากแนวคิดของกลุ่มสมาชิชุมชนเกาะยาวน้อย

“Le’ RIMLAY” หมายถึง สิ่งเลอค่าจากท้องทะเล ใช้เพียงแค่ชื่อแบรนด์ที่เลอค่า หากแต่ความคิดของชาวบ้านก็เลอค่าเช่นกัน

จากจุดเริ่ม สู่จุดเปลี่ยนที่ดีขึ้นของเกาะยาวน้อย

ปลาดิ่งฉ้างที่ใครหลายคนนำไปรับประทานเป็นเมนูอาหารคาว เช่น น้ำพริก ทอด ยำ แกง ใครจะคิดว่าวันหนึ่งปลาดิ่งฉ้างจะถูกนำไปเป็นขนมหวาน เนื่องจากในชุมชนเกาะยาวน้อย ได้จัดการแข่งขันแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาดิ่งฉ้าง จึงเป็นจุดเริ่มต้นของไอเดียที่แตกต่างออกไป

ผู้คิดทำ ขนมคูกี้ปลาดิ่งฉ้าง ได้ไอเดียมาจากการดูรายการแข่งขันทำอาหาร ที่มีผู้เข้าแข่งขันนำปลามาทำเป็นขนมเค้ก จึงเกิดเป็นความคิดสร้างสรรค์ในการทำคูกี้ปลาดิ่งฉ้างขึ้นมา เมนูแปลกใหม่ที่นำอาหารคาวมาทำเป็นขนมหวานจึงได้ควารางวัลที่ 1 มาครอบครอง ในการแข่งขันแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาดิ่งฉ้าง จัดโดยสำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอเกาะยาว จังหวัดพังงา และจากการแข่งขันในครั้งนั้น จึงได้ถูกสานต่อเป็นผลิตภัณฑ์ของชุมชนจนถึงวันนี้

063

พัฒนาต่อยอดเพื่อก้าวไปสู่ความสำเร็จ

ในช่วงการแพร่ระบาดของโควิด-19 ที่ผ่านมา ส่งผลให้ปลาดิ่งฉ้างล้นตลาดและมีราคาที่ถูกลงมาก ทางชุมชนจึงได้คิดค้นหาวิธีในการแปรรูปปลาดิ่งฉ้าง จนได้เป็นผลิตภัณฑ์คูกี้ปลาดิ่งฉ้าง แต่รสชาติของคูกี้ไม่ค่อยออกรสชาติปลาดิ่งฉ้าง และการเก็บรักษาที่อยู่ได้ไม่นาน จึงได้รับโอกาสจากทางมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ซึ่งมีโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ร่วมกับชุมชน นำโดย อาจารย์กมลวรรณ สุขสวัสดิ์ อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ผู้รับผิดชอบในการเข้าไปพัฒนาผลิตภัณฑ์คูกี้ปลาดิ่งฉ้าง

อาจารย์ นักวิจัย และนักศึกษาได้ลงพื้นที่เกาะยวน้อย เพื่อเก็บข้อมูล และพูดคุยแลกเปลี่ยนกับกลุ่มสัมมาชีพชุมชนเกาะยวน้อย จากนั้น คณะทำงานได้กลับมาพัฒนาสูตรคุกกี้ เพื่อให้ได้เนื้อสัมผัสของปลาฉิ้งฉ้าง มากขึ้น และทำให้คุกกี้มีความชื้นน้อยลงเพื่อการเก็บรักษาที่นานกว่าเดิม จนประสบความสำเร็จตามความต้องการ จึงลงพื้นที่ชุมชนอีกครั้งเพื่อแนะนำ วิธีการทำคุกกี้สูตรปรับปรุงใหม่ให้กับทางกลุ่มสัมมาชีพชุมชนเกาะยวน้อย

พัฒนาผลิตภัณฑ์จากเดิมเพื่อเพิ่มคุณค่าโภชนาการ

เมื่อผลิตภัณฑ์คุกกี้ปลาฉิ้งฉ้างประสบความสำเร็จ ทางกลุ่มสัมมาชีพ ชุมชนเกาะยวน้อย อยากพัฒนาจากคุกกี้ตัวเดิมให้มีคุณค่าทางโภชนาการ เพิ่มขึ้น อาจารย์กมลวรรณ จึงได้หาจุดเด่นของพื้นที่เกาะยวน้อย พบว่ามีการปลูกข้าวไรซ์เบอร์รี่ ที่มีอยู่แห่งเดียวบนเกาะยวน้อยพื้นที่ มากกว่า 800 ไร่ ทางคณะทำงานของมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตจึงได้นำ ข้าวไรซ์เบอร์รี่มาวิเคราะห์ และพบว่าข้าวของชุมชนเกาะยวน้อยมีกาบาสูง มากกว่าที่อื่น จึงได้นำข้าวไรซ์เบอร์รี่มาทำเป็นแป้ง เพื่อนำมาเป็นส่วนผสม เสริมในคุกกี้ปลาฉิ้งฉ้างสูตรเดิม ได้เป็นผลิตภัณฑ์ตัวใหม่คือ คุกกี้ปลาฉิ้งฉ้าง ข้าวไรซ์เบอร์รี่

064

อุปลักษณะที่ดี การันตีมาตรฐาน

การสื่อความหมายจากบรรจุภัณฑ์เป็นสิ่งสำคัญอย่างหนึ่งที่สามารถ ทำให้เห็นถึงเอกลักษณ์ของตัวผลิตภัณฑ์และชุมชนมากขึ้น โดย ผศ.ภุณัฐ ปลัดสงคราม อาจารย์ประจำสาขาวิชานวัตกรรมการผลิตผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ได้ลงพื้นที่ พูดคุยกับกลุ่มสัมมาชีพชุมชนเกาะยวน้อย ทางกลุ่มต้องการยกระดับ ผลิตภัณฑ์เพื่อให้ไปได้ไกลและเป็นที่รู้จักมากขึ้น และเพื่อสื่อสารบอกเล่า เรื่องราวของเกาะยวน้อยให้ได้มากที่สุด

จากการพูดคุยกับทางชุมชน ทีมอาจารย์ที่รับผิดชอบการออกแบบ บรรจุภัณฑ์จึงได้ออกแบบบรรจุภัณฑ์โดยคำนึงถึงความต้องการของชุมชน ระหว่างการพูดคุยกับทางชุมชนได้ค้นหาอัตลักษณ์ของชุมชนเกาะยวน้อย และพบว่าปลาฉิ้งฉ้างคือของดีของเด็ดของเกาะยวน้อย จึงได้นำมาเป็น ลวดลายบนบรรจุภัณฑ์ ส่วนโลโก้ผลิตภัณฑ์ได้นำรูปนกเงือกที่เป็นสัญลักษณ์ อีกอย่างของเกาะยวน้อยมานำเสนอ

การออกแบบบรรจุภัณฑ์ ผศ.ภุณัฐ ได้มองเห็นกลุ่มเป้าหมายหลักคือ นักท่องเที่ยว เนื่องจากเกาะยวน้อยมีนักท่องเที่ยวเข้ามาเยอะ จึงออกแบบ

บรรจุภัณฑ์ด้วยรูปลักษณ์ที่ดี สະดุดดา น่าสนใจ และหลากหลายรูปแบบ “Le’ RIMLAY” จึงเป็นของฝากจากเกาะยาวน้อยที่ต้องซื้อติดไม้ติดมือกลับบ้านไปด้วย

มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ได้นำความรู้สู่ท้องถิ่น ร่วมกันพัฒนาต่อยอดเพื่อให้ได้ผลที่ดีที่สุด และประสบความสำเร็จได้จริง ตามโครงการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนผนวก University as a Marketplace ยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนให้เป็นที่รู้จัก และเป็นอาชีพที่มั่นคงต่อไป

จากใจ จ๊ะมนทา

ทางด้าน คุณมนทา ยานิยม หรือ “จ๊ะมนทา” ตัวแทนกลุ่มสัมมาชีพชุมชนเกาะยาวน้อย กล่าวว่า “ต้องขอบคุณทางมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต และอาจารย์ทุกท่านที่ได้เข้ามาช่วยพัฒนาเราก็ปลาดึงฉ้างจนประสบความสำเร็จ กว่าจะประสบความสำเร็จไม่่ายเลย ทางมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตได้นำผลิตภัณฑ์ไปวิจัย พัฒนาหลายรอบจนได้สูตรที่ลงตัวมีมาตรฐานด้านความสะอาดและการเก็บรักษาที่นานขึ้นจากเดิม ทำให้เราได้มีผลิตภัณฑ์ชุมชนที่พร้อมวางจำหน่ายสู่ผู้บริโภค”

หากมองถึงอนาคตของผลิตภัณฑ์เราก็ปลาดึงฉ้าง จ๊ะมนทากล่าวว่า “อยากมีโรงงานที่ได้มาตรฐานในการทำผลิตภัณฑ์เราก็ปลาดึงฉ้าง เพื่อให้ผ่านการรับรองมาตรฐานสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือ ออย. เพื่อให้ผลิตภัณฑ์สามารถวางขายในสถานที่ต่าง ๆ ได้มากขึ้น และในอนาคตอยากให้กลุ่มสัมมาชีพเกาะยาวน้อยแห่งนี้ เป็นศูนย์การเรียนรู้แก่คนรุ่นต่อ ๆ ไป”

“Le’ RIMLAY คุกกี้ปลาดึงฉ้าง” อาหารควบคู่ขนมหวาน ความใส่ใจในการผลิต ความพิถีพิถันทุกขั้นตอน ความลงตัวของรสชาติที่คุณต้องลิ้มลอง





066

แกะรอย เบิร์ดเน็ก เครื่องตีมรึงนกกสูตรเก่าแก่
ชุมชนบ้านบางเอียง จังหวัดพังงา
เครื่องตีมรึงนกกสูตรดั้งเดิม
ที่สืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น
นำไปสู่รายได้ของคนในชุมชน
เอกอนันต์ บุญแต่ง

📍 ชุมชนบ้านบางเอียง
216/1 หมู่ 9 ตำบลบางวัน อำเภอคุระบุรี จังหวัดพังงา
☎ 0640199222, 0622257787
📌 เครื่องตีมรึงนกกเพื่อสุขภาพ.





068

เมื่อพูดถึงรังนกนางแอ่น บางคนอาจจะรู้จัก และอีกหลายต่อหลายคนยังไม่รู้จัก บางคนอาจจะเคยรับประทานมาแล้ว และบางคนยังไม่เคยรับประทานมาก่อน รังนกนางแอ่น หรือน้ำลายนกนางแอ่นนั้นถือเป็นอาหารพิเศษที่มีมาช้านาน เราคงได้ยินกิตติศัพท์กันมาบ้าง ว่ามีราคาแพงมาก เป็นที่นิยมในชนชั้นสูง คนจีนใช้รังนกเป็นส่วนผสมในตำรับยา เพราะเชื่อกันว่ารังนกมีสรรพคุณเป็นยาบำรุงกำลังชั้นดี ในการฟื้นฟูสุขภาพจากการเจ็บป่วย ช่วยรักษาโรคทางเดินหายใจ บำรุงสุขภาพเด็กที่ไม่แข็งแรง และยังเชื่อกันอีกว่ารังนกช่วยเสริมระบบการย่อย การดูดซึมสารอาหารหรือแม้แต่ช่วยให้อายุยืนยาว และชะลอความชรา

จังหวัดพังงาเป็นจังหวัดที่มีรังนกนางแอ่นตามธรรมชาติอาศัยอยู่มากในบริเวณเกาะหรือถ้ำต่าง ๆ รังนกส่วนใหญ่ในจังหวัดพังงาเป็นรังนกแท้จากธรรมชาติ และจังหวัดพังงายังเป็นจังหวัดหนึ่งของไทยที่ส่งออกรังนกไปต่างประเทศอีกด้วย

กำเนิดและที่มา เครื่องตีมรังกสูตรเก่าแก่ บ้านบางเอียง

ก๊ยะยะห์ หรือ คุณสุณีย์ โต๊ะแอ ประธานวิสาหกิจชุมชนกลุ่มเครื่องตีมรังกบางเอียง เล่าให้ฟังว่า แต่เดิมครอบครัวได้ทำเครื่องตีมรังกเป็นผลิตภัณฑ์ของตระกูล ได้รับสูตรมาจากบรรพบุรุษถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น ซึ่งถือว่าเป็นสูตรโบราณที่ทำให้เครื่องตีมรังกที่นี่มีรสชาติที่อร่อย ไม่ควารับประทานได้ง่าย อันเป็นเอกลักษณ์ของเครื่องตีมรังกชุมชนบ้านบางเอียง จังหวัดพังงา

“เมื่อก่อนที่บ้านก็จะทำน้ำรังนกมาตั้งนานแล้ว แต่ส่วนใหญ่ก็จะทำกินกันเองในครอบครัว บางทีก็ทำไปฝากญาติพี่น้องบ้าง เอาไปฝากขายตามร้านค้าแถว ๆ บ้านบ้าง พอได้ลูกค้าแรงสักฮึด” ก๊ยะยะห์เล่าให้ฟังเพิ่มเติม

ทางวิสาหกิจฯ ได้นำผลิตภัณฑ์เครื่องตีมรังกที่ใช้ชื่อแบรนด์ว่า “เปิร์ดเนท” ส่งเสริมให้เป็นผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชนและสร้างแบรนด์ให้เป็นที่รู้จัก โดยมี ก๊ยะยะห์ เป็นคนแนะนำสูตรให้กับคนในกลุ่มที่มีความสนใจในการทำเครื่องตีมรังกสูตรดั้งเดิม

“ก๊ยะครับ ถ้าผมขอสูตรน้ำรังนกจากก๊ยะได้มั้ยครับ”

“ได้ลูกบ่าว ว่าง ๆ เข้ามา เดี่ยวก๊ยะสอนให้” ก๊ยะยะห์ตอบด้วยเสียงหัวเราะแบบไม่หวงสูตร

069

เครื่องตีมรังก ถูกและดีมีอยู่จริง

หากพูดถึงเครื่องตีมรังกทุกคนก็จะคิดถึงเครื่องตีมเพื่อสุขภาพที่มีราคาแพง แต่สำหรับเครื่องตีมรังกบ้านบางเอียง เป็นเครื่องตีมเพื่อสุขภาพที่มีราคาถูก ลูกค้าทุกกลุ่มสามารถเข้าถึงได้ และยังได้รับรสชาติของรังนกแท้จากสูตรดั้งเดิมซึ่งมีรสชาติที่ไม่ต่างกันเลยจากผลิตภัณฑ์รังนกแบรนด์ดังในท้องตลาด

ทางชุมชนบ้านบางเอียงได้คัดรังนกเกรดกลางซึ่งมีราคาถูกกว่ามาก แต่จะต้องเพิ่มวิธีการทำที่มากขึ้น ด้วยการคัดขนนกออกจากรังนก ซึ่งกระบวนการนั้นจะต้องใช้เวลานานมาก รวมไปถึงการต้มรังนกไม่ให้ควารตามสูตรดั้งเดิมของก๊ยะยะห์ “รังนกปกติแล้วถ้าคนทำไม่เป็นหรือทำผิดวิธีจะมีกลิ่น และกินไม่อร่อย แต่สูตรของก๊ยะรับรองได้เลยว่าไม่ควาร กินอร่อยแน่นอน” ก๊ยะยะห์ยืนยันด้วยรอยยิ้ม

เครื่องตีมรังกบ้านบางเอียงมีต้นทุนที่น้อยกว่าเครื่องตีมรังกในท้องตลาดทั่วไป เป็นเครื่องตีมรังกที่ราคาถูก แต่คุณภาพสูงและมีความอร่อยไม่แพ้รังนกแบรนด์ดังที่วางขายในท้องตลาด



070 เครื่องดื่มรังกบ้านบางเอียง เหมาะสำหรับคนรักสุขภาพ

ดร.พิริญญา กฤตวงศ์งาม อาจารย์ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต หนึ่งในคณะอาจารย์ที่ได้เข้าไปพัฒนาและต่อยอดเครื่องดื่มรังกเบิร์ดเน็ท ชุมชนบ้านบางเอียง อำเภอกะบุรี จังหวัดพังงา ภายใต้โครงการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนผนวก University as a Marketplace และต้องการทำให้ผลิตภัณฑ์ของที่นี่มีเสน่ห์โดดเด่น และแตกต่างไปจากผลิตภัณฑ์ของชุมชนอื่น ๆ

“เดิมทีนั้นเครื่องดื่มรังกบ้านบางเอียงมีส่วนผสมของน้ำตาลหรือน้ำตาลกรวดที่มีความหวานมาก มีปริมาณน้ำตาลสูง ทำให้ส่งผลเสียต่อสุขภาพมากกว่าประโยชน์ที่ได้รับ คณะทำงานของอาจารย์จากมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตจึงได้เข้าไปช่วยพัฒนาผลิตภัณฑ์โดยการใช้สารทดแทนความหวาน เพื่อให้คนที่รักสุขภาพหรือคนที่เป็นโรคเบาหวาน โรคความดันโลหิตสามารถรับประทานได้” ดร.พิริญญา เล่าให้ฟัง นอกจากนั้นทางคณะอาจารย์ยังได้เข้าไปช่วยพัฒนาโลโก้ ฉลากของตัวผลิตภัณฑ์ให้มีความสวยงามดึงดูดความสนใจของผู้บริโภคได้มากขึ้น

ใบเตยและอินทผลัม รสชาติใหม่ในเครื่องต้มรังนก

นักวิชาการด้านเทคโนโลยีอาหารจากมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตยังได้มีส่วนในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในด้านการเพิ่มรสชาติ กลิ่น สีของเครื่องต้มรังนกของชุมชนบ้านบางเอียง จังหวัดพังงา ให้มีเอกลักษณ์โดดเด่น เป็นจุดขายที่แตกต่างจากเครื่องต้มรังนกแบรนด์อื่นๆ ในท้องตลาด ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการพัฒนาคือ **เครื่องต้มรังนกรสชาติใบเตย** ความหอมของกลิ่นใบเตยทำให้รู้สึกสดชื่นและเป็นที่นิยมมากในกลุ่มผู้สูงอายุ เป็นรสชาติแปลกใหม่ที่ลงตัว สีเขียวของใบเตยผสมกับวุ้นรังนกเพิ่มสีสันให้น่ารับประทานมากยิ่งขึ้น

“รสชาติใบเตยได้รับกระแสตอบรับเป็นอย่างดีเลย ก๊ะเองลองทานครั้งแรกยังติดใจ ไม่คิดว่าใบเตยผสมกับรังนกจะอร่อยขนาดนี้” ก๊ะยะห์ได้เล่าเพิ่มเติม

เครื่องต้มรังนกรสชาติอินทผลัม เป็นอีกหนึ่งนวัตกรรมที่คณะอาจารย์จากมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตได้เข้าไปปรับปรุงสูตรเครื่องต้มรังนกของชุมชนบ้านบางเอียงให้มีมูลค่าทางการตลาดเพิ่มขึ้น ด้วยความหวานของอินทผลัมผลไม้ที่นิยมของชาวมุสลิม นับว่าเป็นไอเดียที่ดีในการสร้างความต้องการซื้อในกลุ่มผู้บริโภคชาวมุสลิม ยิ่งช่วงเดือนเราะมะฎอนถือว่าเครื่องต้มรังนกเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพที่ตอบโจทย์เลยทีเดียว

สำหรับเครื่องต้มรังนกของชุมชนบ้านบางเอียง ได้เล็งเห็นถึงคุณประโยชน์ของรังนกที่ดีต่อสุขภาพ จึงได้ทำผลิตภัณฑ์รังนกเพื่อสุขภาพที่เหมาะสมสำหรับทุกเพศทุกวัย บุคคลทั่วไปสามารถซื้อบริโภคได้ในราคาถูก ย่อมเยา และผ่านขั้นตอนการผลิตที่สะอาด ถูกหลักอนามัย พร้อมทั้งส่งเสริมรายได้ให้กับคนในชุมชนได้อีกด้วย





072

ผ้าบาติกท่าเขาแห่งเกาะยาวน้อย
ภูมิปัญญาสู่งานศิลปะชุมชน
ภูมิปัญญาจากรุ่นสู่รุ่น ส่งต่อคุณค่างานศิลปะ
ก่อเกิดเป็นความภาคภูมิใจระหว่างผู้สร้างสรรค์
และผู้ได้ครอบครอง
รัตนพร แสงทับทิมรัตน์

📍 ชุมชนท่องเที่ยว ท่าเขาบาติก
บ้านท่าเขา หมู่ 4 ตำบลเกาะยาวน้อย อำเภอเกาะยาว จังหวัดพังงา
☎ 0892956322, 0929945512
📌 Tha Khao Batik Thailand - ท่าเขาบาติก

Community

คณะกรรมการกลุ่มท่องเที่ยวโดยชุมชน บ้านท่าเสา
 ต.เกาะยาวน้อย อ.เกาะยาว จ.พังงา

- | | |
|----------------------------|-------------------|
| 1. นายประสิทธิ์ เบ็นอำมหาด | ประธาน |
| 2. นายก่อเศรษฐ บำรุง | รองประธาน |
| 3. นายสมศักดิ์ งานแจ้ง | รองประธาน |
| 4. นายอรุณ สิมวลิ้น | ฝ่ายประชาสัมพันธ์ |
| 5. นางสาววิตรี เบ็นอำมหาด | เศรษฐกิจ |
| 6. นายอานงค์ อัดสิง | กรรมการ ใกล้เคียง |
| 7. นายเดลีต มงทะลา | กรรมการ ใกล้เคียง |
| 8. นายโอภาส สิมวลิ้น | |

- | | |
|--------------------------|----------|
| 10. นายวิมลลา เบ็นอำมหาด | เศรษฐกิจ |
| 11. นายศิริกฤ มุกดา | เศรษฐกิจ |
| 12. นายพลลภ มุกดา | เศรษฐกิจ |
| 13. นายทิมมิต มุกดา | เศรษฐกิจ |
| 14. นางสาวกรร กะสิ | เศรษฐกิจ |
| 15. นางจันทรรัตน์ สัก | เศรษฐกิจ |

ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน
 หมู่ที่ 4 บ้านท่าเสา ตำบลเกาะยาวน้อย

ร. 5.ค. 5.ค. 5.ค. 5.ค. 5.ค.
 ๑. ๕.ค. ๕.ค. ๕.ค. ๕.ค. ๕.ค.
 ๒. ๕.ค. ๕.ค. ๕.ค. ๕.ค. ๕.ค.





ผ้าบาติกทำเขามีความเป็นมายาวนานกว่า 20 ปี ได้ถูกส่งต่อตั้งแต่รุ่นโต๊ะ รุ่นยาย มาจนถึงปัจจุบัน ทำให้ลูกหลานและคนในชุมชนมีรายได้เสริมเพื่อหาเลี้ยงครอบครัว ชุมชนผ้าบาติกทำเขาแห่งนี้จึงไม่ได้เป็นเพียงกลุ่มอาชีพ แต่ยังเป็นแหล่งมรดกภูมิปัญญาของคนรุ่นหลังที่ได้รับการถ่ายทอด สืบสาน ต่อยอด และมีโอกาสได้สร้างผลงานศิลปะจากงานฝีมืออันประณีตที่มีขึ้นเดียวในโลก

รู้จักชุมชนเกาะยาวน้อย

ชาวบ้านในชุมชนเกาะยาวน้อย จังหวัดพังงา ส่วนใหญ่เป็นชาวมุสลิม ทำอาชีพประมง ทำนา และทำสวน คนที่นี่เติบโตมาพร้อมกับทิวทัศน์ทะเลที่สวยงาม เพราะมีหมู่เกาะรายล้อมโดยรอบ และยังมีการอนุรักษ์นกเงือกอีกหลายสปีชีส์ ทำให้นักท่องเที่ยวจากทั่วโลกต่างมาชื่นชมบรรยากาศที่เกาะยาวน้อย จังหวัดพังงา

นอกจากการทำประมงเป็นหลักแล้ว ชุมชนทำเขายังมีการทำผ้าบาติก งานศิลปะอันสืบทอดมาตั้งแต่รุ่นโต๊ะหรือรุ่นยายของชุมชนมุสลิม ที่เดิมที่เป็นอาชีพเสริมเพื่อหาเลี้ยงครอบครัว แต่ในปัจจุบันการทำผ้าบาติกกลายเป็นอาชีพหลักของสมาชิกกลุ่มอาชีพผ้าบาติกบ้านท่าเขา

เรื่องราวเกาะยาวน้อยบนผืนผ้า

ผ้าบาติกของชุมชนท่าเขาแต่ละผืนมีลวดลายที่ไม่ซ้ำกัน เพราะผ่านการออกแบบและวาดลวดลายจากคนในชุมชนผ้าบาติกท่าเขา โดยการนำจุดเด่นของเกาะยาวน้อยมาวาดจารึกไว้บนผืนผ้า มีทั้งทิวทัศน์ที่เป็นภูเขา นกเงือก และควาย

ทิวทัศน์ของเกาะยาวน้อยที่รายล้อมไปด้วยหมู่เกาะเล็ก ๆ ทำให้เกิดเป็นภาพจำของคนในชุมชน กลายมาเป็นแรงบันดาลใจในการนำมาวาดบนผืนผ้า

เกาะยาวน้อยไม่เพียงแค่มียุ้งเกาะรายล้อม แต่ยังมียกเงือกซึ่งเป็นสัญลักษณ์แห่งรักเดียวนิรันดร์มากกว่าสิบคู่ จึงทำให้ผ้าบาติกแทบทุกผืนของที่นี่ มีลายนกเงือกอยู่บนผืนผ้า เพื่อสื่อถึงเอกลักษณ์ของเกาะยาวน้อย

เกาะยาวน้อยยังเป็นแหล่งผลิตอาหาร มีแปลงนาเพาะปลูกข้าว จึงไม่น่าแปลกใจที่สมาชิกกลุ่มอาชีพผ้าบาติกบ้านท่าเขาแห่งเกาะยาวน้อยนำควายที่ใช้ทำนามาวาดเป็นลวดลายบนผืนผ้า

หลากหลายชิ้นงานที่รังสรรค์จากผ้าบาติก

การเริ่มต้นทำผ้าบาติกของชุมชนผ้าบาติกท่าเขา เริ่มจากการทำผ้าเช็ดหน้า และพัฒนาฝีมือมาเรื่อย ๆ จนสามารถทำเป็นผ้าพันคอ ผ้าอเนกประสงค์ และแปรรูปผ้าบาติกให้เป็นชิ้นงานเล็ก ๆ เพื่อสร้างหลากหลาย เช่น หน้ากากอนามัยผ้า โปสเตอร์การ์ด ที่คั่นหนังสือ รวมไปถึงเครื่องประดับ อย่างสร้อย และต่างหู เป็นผลิตภัณฑ์ที่วางจำหน่ายในปัจจุบัน

075

ผ้าบาติกอเนกประสงค์

ยกระดับเป็นสินค้า OTOP ของชุมชน

ทางชุมชนได้ส่งผ้าบาติกอเนกประสงค์เข้าร่วมโครงการคัดสรรสินค้า OTOP ของสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดพังงา ทำให้ได้ยกระดับเป็นสินค้า OTOP ของชุมชน และผลิตภัณฑ์ผ้าบาติกของที่นี่ยังได้รับการรับรองคุณภาพจากสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมอีกด้วย

บทบาทของมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต

มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต มีโครงการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนผนวก University as a Marketplace เข้ามาช่วยพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าบาติกของชุมชน โดยที่ ดร.ภูวรัชสิทธิ์ ฝั่งเกตุ อาจารย์ประจำสาขาวิชาศิลปกรรมศาสตร์ วิชาเอกนวัตกรรมและการออกแบบและดิจิทัลอาร์ต คณะ



มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ได้ช่วยพัฒนาในส่วนของการฉายผ้าและการพิมพ์ “การวาดลวดลายบนผ้าบาติกไม่ใช่เรื่องยากอีกต่อไป” การออกแบบและพัฒนาตัวปั๊มลวดลาย ช่วยเพิ่มความสะดวกและรวดเร็วในการทำลายผ้าบาติก ด้วยการปรับใช้วัสดุจากโลหะ ทำให้ตัวปั๊มลวดลายมีความแข็งแรง และได้ลายเส้นที่คมชัดมากขึ้น

076

นอกจากสินค้าที่มีคุณภาพ บรรจุภัณฑ์ที่เป็นหน้าตาของสินค้าก็สำคัญเช่นกัน ดร.พิชานันต์ พูลเกิด ประธานวิชาเอกนวัตกรรมการออกแบบและดิจิทัลอาร์ต สาขาวิชาศิลปกรรมศาสตร์ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต เข้าไปช่วยทางชุมชนออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ เพื่อให้สินค้าดูน่าสนใจมากขึ้น และยังเป็นการเพิ่มมูลค่าของสินค้าให้แก่ชุมชน

ชุมชนผ้าบาติกท่าเขาที่เป็นมากกว่ากลุ่มอาชีพของชุมชน

ไม่ได้เป็นเพียงกลุ่มอาชีพ แต่ที่นี้ยังเป็นศูนย์การเรียนรู้ของชุมชน ไม่เพียงแต่มีสินค้าวางจำหน่าย แต่ยังเปิดสอนให้นักท่องเที่ยวผู้มาเยือนที่สนใจสามารถทำลวดลายบนผ้าบาติกด้วยตนเอง โดยจะมีสมาชิกในชุมชนคอยให้ความรู้ และสอนขั้นตอนในการสร้างสรรค์งาน

ผ้าบาติกท่าเขาเป็นทั้งกลุ่มอาชีพ ศูนย์รวมใจของกลุ่มคนหลากหลายรุ่นในชุมชน เป็นศูนย์การเรียนรู้ส่งต่อภูมิปัญญาจากรุ่นสู่รุ่น อีกทั้งยังเป็นที่ตั้งใจของสมาชิกกลุ่มที่ต้องการพัฒนาและต่อยอดให้กลุ่มผ้าบาติกท่าเขายังคงอยู่คู่เกาะยาวน้อยสืบต่อไป





077

มัดย้อม มัดใจ สายใยแห่งเกาะยาวใหญ่
ศิลปะบนผืนผ้า ลวดลายจากธรรมชาติ
กลายเป็นผ้ามัดย้อมปากแดงที่เป็นเอกลักษณ์
แก้วกานดา การะเกตุ

📍 กลุ่มผ้ามัดย้อมปากแดง
หน้า 3 ตำบลพริ้งใน อำเภอเกาะยาว จังหวัดพังงา
☎ 0635958772 (คุณสุมาลี บุญสพ)
📌 ผ้ามัดย้อมปากแดง



PKRU

50th Anniversary

ผ้ามัดย้อมปากแดง





ทุกครั้งที่เราได้ยินคำว่า “ผ้ามัดย้อม” เรามักจะคิดว่ามันก็เป็นผ้ามัดย้อมลายทั่ว ๆ ไป เหมือน ๆ กันหมด ซึ่งไม่จริงเสมอไป “ผ้ามัดย้อมปากแดง” มีความแตกต่าง เพราะทุกผืนผ้าทำด้วยมือ ใช้สีที่มาจากธรรมชาติ และที่ไม่พูดถึงไม่ได้เลยคือ ลวดลายที่ปรากฏบนผืนผ้า เป็นลายจากใบไม้ จึงมีความพิเศษ และมีเสน่ห์ชวนหลงใหล

079

จุดเริ่มต้นความผูกพัน

จากการเรียนทำผ้ามัดย้อมในวันนั้น มาเป็นแรงผลักดันสู่การทำผ้ามัดย้อมในวันนี้ **คุณสุมาลี บุญสห** ประธานกลุ่มผ้ามัดย้อมปากแดง เล่าถึงจุดเริ่มต้นว่า ได้มีโอกาสไปเรียนทำผ้ามัดย้อม จึงอยากต่อยอดสิ่งที่ได้เรียนรู้มาเผยแพร่ให้คนในชุมชนได้มีอาชีพเสริมจากการทำผ้ามัดย้อม เกิดการรวมกลุ่มของแม่บ้านชาวมุสลิมบนเกาะยาวใหญ่ อ่าวกะป้อ ตำบลพรุใน จังหวัดพังงา โดยปัจจุบันมีสมาชิกทั้งหมด 10 คน

พูดถึง “ผ้ามัดย้อมปากแดง” ทุกคนคงสงสัยว่าทำไมจึงตั้งชื่อนี้ “เพราะสมาชิกที่ร่วมกันทำเป็นผู้หญิงทั้งหมด แล้วทุกคนก็ทาปากแดง” คุณสุมาลีเล่าด้วยรอยยิ้มที่มีความสุข นอกจากสมาชิกในกลุ่มแล้ว ยังมีคนนอกที่สนใจ อยากจะเข้ามาเรียนรู้อีกจำนวนไม่น้อย



080

ผลิตภัณฑ์ที่ได้จะมีการนำไปออกงานตามสถานที่ต่าง ๆ ไม่ใช่แค่นั้น ยังมีช่องทางออนไลน์ในเพจเฟซบุ๊ก “ผ้ามัดย้อมปากแดง” ผ้ามัดย้อมปากแดงของที่นี่ยังเป็นสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) ที่สร้างชื่อเสียงให้แก่คนทั้งชุมชนและจังหวัดอีกด้วย

เอกลักษณ์ที่สร้างด้วยใจ

ลายที่แปลกตา เป็นเอกลักษณ์ของผ้ามัดย้อมปากแดง ลายที่เราพูดถึงก็คือ “ดอกปอทะเล” ซึ่งกลีบดอกมีลักษณะเป็นรูปไข่กว้างหรือไขกลีบ กลีบดอกมี 5 กลีบ ให้สีที่สวยงาม ในยามที่อยู่บนต้นจะให้สีเหลือง ยามร่วงหล่นพื้นกลีบให้สีแดง และที่แปลกไปกว่านั้น เมื่อนำมาพิมพ์ลายบนผ้า กลายเป็นสีน้ำตาลเข้มที่เป็นเอกลักษณ์

“ข้อดีของการย้อมด้วยสีธรรมชาติ ทำให้รักธรรมชาติมากขึ้น ไม่กล้าตัดต้นไม้ รุ้สึกรักและผูกพันกับผ้าทุกผืนที่ได้ลงมือทำ ภูมิใจทุกครั้งที่ได้ย้อมดูฝีมือของตัวเอง และทำให้รู้จักซื้อต้นไม้ ใ้ไบ้บนเกาะมากขึ้นด้วย” คุณสมาลี เล่าด้วยน้ำเสียงที่สัมผัสได้ถึงความรักความเอาใจใส่ในทุกขั้นตอนของการผลิต

ความทนทานของสีธรรมชาติ ขึ้นอยู่กับการเก็บรักษาของผู้ใช้ ความเข้มของสีก็เช่นกัน ขึ้นอยู่กับเทคนิคการย้อมสี เทคนิคการผสมสีผ้ามัดย้อม เช่น การใส่ปูนแดง สารส้ม ในปริมาณที่เหมาะสม จะทำให้ได้ผ้าที่มีลวดลายชัดและสวยงามทนในการใช้งาน หากผู้ใช้เก็บรักษาไว้อย่างดี

สืบจากมะพร้าว

อีกสี่ธรรมชาติที่หาได้ง่ายจากเกาะยาวใหญ่ คือสี่จากเปลือกมะพร้าว น้อยคนที่จะรู้ว่าเปลือกมะพร้าวนำไปทำสีย้อมผ้าได้ เนื่องจากบนเกาะยาวใหญ่มะพร้าวเป็นจำนวนมาก กลุ่มผ้ามัดย้อมปากแดงจึงได้นำเปลือกมะพร้าวที่มีในชุมชน ไปทำเป็นวัตถุดิบหลักในการทำสีย้อมผ้า โดยการนำเปลือกมะพร้าวไปแช่น้ำทะเลแทนน้ำเกลือ ซึ่งได้ผลเกินคาด เพราะทำให้สีติดทนนานขึ้น นำเปลือกมะพร้าวไปแช่ 1 คืน แล้วก็นำมาต้มอีก 4 ชั่วโมง เพื่อจะสกัดสี หลังจากนั้นใส่ผ้าลงไป ต้มต่ออีก 1 ชั่วโมงเสร็จแล้วก็นำผ้าไปแช่ปูนแดง ชักด้วยน้ำเปล่า แล้วนำไปตากให้แห้ง ก็จะได้ผ้ามัดย้อมที่มีสีน้ำตาลอ่อน ๆ สวยงามจากธรรมชาติ

เดินหน้าก้าวสู่อนาคต

“ในอนาคต คิดว่าจะขยายไปที่หมู่บ้านอื่น เพื่อกระจายสินค้าให้นักท่องเที่ยวที่มาเยือนเกาะยาวใหญ่ ได้ชื่นชมเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ได้อย่างทั่วถึง และมีแนวโน้มจะเปิดคลาสสอนทำผ้าพิมพ์ลาย Eco Print สำหรับคนที่สนใจด้วย” คุณสุมาลี กล่าวถึงแผนงานที่วางไว้ด้วยสีหน้าภาคภูมิใจ

ผ้าพิมพ์ลาย Eco Print คือลายที่ทำจากใบไม้ที่เป็นใบไม้จริง ๆ และก็ใช้สี่ธรรมชาติจริง ๆ วัสดุที่ใช้ก็หาได้จากชุมชนทั่วทั้งเกาะ ด้วยความเป็นธรรมชาติของผลิตภัณฑ์ ผลงานจึงออกมาละมุนละไม บวกกับความใส่ใจของกลุ่มผ้ามัดย้อมปากแดง จึงส่งผลให้ผลิตภัณฑ์ยังคงอยู่มาได้ครบ 5 ปี จากจุดเริ่มต้นการทำผ้ามัดย้อมปากแดง ตั้งแต่เดือนกันยายน พ.ศ. 2561 จนถึงปัจจุบัน และยังคงพัฒนาต่อไปเรื่อย ๆ อย่างไม่หยุดยั้ง

081

การเข้าไปมีส่วนร่วมของราชภัฏภูเก็ต

ภายใต้โครงการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนผนวก University as a Marketplace ของมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต อาจารย์ชนาธินา ไชยภู อาจารย์ประจำสาขาวิชาวัฒนธรรมผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต จึงได้เข้าไปร่วมพัฒนารูปแบบของผลิตภัณฑ์ให้มีความน่าสนใจมากขึ้น เนื่องจากเกาะยาวใหญ่มะพร้าวเป็นจำนวนมาก จึงเกิดไอเดียให้เป็นจุดเด่นของผลิตภัณฑ์ นอกจากใช้สีจากมะพร้าวแล้ว ยังทำกระเป๋าดูรูปทรงลูกมะพร้าว แล้วนำไปพิมพ์ลายใบไม้บนกระเป๋านอกจากนั้น ยังให้ความรู้เพิ่มเติมเกี่ยวกับการนำสี่ธรรมชาติมาทำอย่างไรให้สีเข้ม ให้ข้อมูลเกี่ยวกับเทคนิคการย้อมผ้าต่าง ๆ และผ้าที่ใช้ย้อมจะต้องเป็นผ้าที่ทำจากใยธรรมชาติเท่านั้น

อาจารย์ชุตินา ช้างพุ่ม อาจารย์ประจำสาขาวิชาบัณฑิตกรรมผลิตภัณฑ์
สร้างสรรค์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต
ได้เข้าไปช่วยพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลายมากขึ้น จากเดิมทำเป็น
ผ้าชิ้นกับเสื่อยัด ก็ได้เพิ่มผลิตภัณฑ์อื่นๆ เป็นกระเป๋าผ้า หมวก ผ้าพันคอ
ผ้าคลุมไหล่ ฮีญาบ และกระเป๋าถุงมะพร้าว นอกจากนี้ ยังพัฒนาใน
เรื่องของบรรจุภัณฑ์ มีโลโก้ที่สื่อถึงแบรนด์ แค่เห็นก็รู้ว่าเป็นผลิตภัณฑ์ของ
กลุ่ม “ผ้ามัดย้อมปากแดง” นอกจากพัฒนาผลิตภัณฑ์แล้ว ทางอาจารย์
ชนาธิภาและคณะ ได้สร้างช่องทางการสื่อสารออนไลน์ โดยเปิดเพจเฟซบุ๊ก
ให้กลุ่มผ้ามัดย้อมปากแดงอีกด้วย

คุณสุมาลี เล่าว่า “การเข้ามาช่วยเหลือของมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต
ทำให้สมาชิกในกลุ่มมีความตื่นตัวมากขึ้น เพราะช่วงโควิดที่ผ่านมา พวกเรา
ก็เริ่มหมดไฟ โชคดีที่ทางมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต เข้ามาเติมเชื้อไฟ
ให้พวกเราอีกครั้ง ทำให้พวกเราฮึดสู้ จนเราได้ไปต่อจนถึงปัจจุบันนี้”

ความรักนำมาซึ่งความสำเร็จ

จากจุดเริ่มต้นที่แค่อยากทำเพราะความชอบ มาถึงจุดที่สร้างรายได้
มีคนรู้จักผลิตภัณฑ์มากขึ้น เป็นความภาคภูมิใจของกลุ่มผ้ามัดย้อมปากแดง
และชุมชนเกาะยาวใหญ่เป็นอย่างมาก ด้วยความที่ทำได้ด้วยใจ ลงมือทำ
ด้วยตัวเอง ด้วยความตั้งใจ ผลิตภัณฑ์ที่ออกมาแต่ละชิ้น จึงสัมผัสได้ถึง
ความตั้งใจจริง ๆ ของคนทำ “มีผ้าบางผืนที่เราทำออกมาในวันที่อารมณ์ดี
ผ้าก็จะออกมาสวยมาก ด้วยความรู้สึกรู้สึกผูกพันกับผ้า บางครั้งทำให้เรา
ไม่อยากจะขาย แต่ก็ต้องขายเพราะลูกค้าต้องการซื้อ”

“มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตมีส่วนอย่างมากในการพัฒนาผลิตภัณฑ์
ของกลุ่มผ้ามัดย้อมปากแดง ทำให้เราได้เป็นสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์
(OTOP) และยังส่งเสริมทักษะในด้านการขาย สอนเทคนิคการถ่ายภาพ
สำหรับการขายออนไลน์เพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับตัวผลิตภัณฑ์ ถือเป็น
โอกาสที่ดีมาก ๆ ของกลุ่มผ้ามัดย้อมปากแดง” คุณสุมาลี กล่าวถึงความรู้สึก
ภาคภูมิใจกับผลิตภัณฑ์

การทำในสิ่งที่เรารักด้วยใจ มีความสุขในเวลาที่ได้ลงมือทำ ทุกอย่าง
จะออกมาดี และให้ผลลัพธ์ที่มั่นคงยั่งยืน อยากให้ทุกคนได้มาสัมผัสกับ
ความสวยงามตามวิถีธรรมชาติของ “ผ้ามัดย้อมปากแดง” ได้ที่นี่ เกาะ
ยาวใหญ่ อำเภอกะยง จ.พังงา





083

สมุนไพรเหือกปลาหมอ
สู่ “ยาสีฟัน” แห่งชุมชนบ้านบางติบ
ชุมชนบ้านบางติบคัดค้นยาสีฟัน
จากสมุนไพรเหือกปลาหมอ
แห่งแรกของจังหวัดพังงา

นัจิรัตน์ เดชครุฑธานนท์

- 📍 วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปสมุนไพรธรรมชาติบ้านบางติบ
225 หมู่ 6 ตำบลบางวัน อำเภอคุระบุรี จังหวัดพังงา
- ☎ 0967450890, 0626262045, 0988392520
- 📌 เลอบูรี Leburi สมุนไพรใบเหือกปลาหมอ
- 🛒 lerburishop

Leburi

• ยาฟัน • DENTAL CARE

toothpaste

มีสารสกัดจากใบเหงือกปลาหมอช่วยด้านการอักเสบ



สูตร
ป้องกันฟันผุ



มีสารสกัดจาก
ใบเหงือกปลาหมอ

NET WT 20 g.

ภาพของป้าชายเลนที่หลายคนนึกถึง คงเป็นภาพของต้นโกงกาง หรือลิงแสม แต่ที่ชุมชนบ้านบางติบแห่งนี้ จะทำให้เราเห็นภาพป้าชายเลนในแง่มุมที่ลึกซึ้งขึ้น เพราะที่นี่มีสมุนไพรที่มีชื่อเหมือนอวัยวะของสัตว์น้ำ นั่นคือสมุนไพร “เหรือกปลาหมอ” สมุนไพรทองคำแห่งชุมชนบ้านบางติบ ตำบลบางวัน อำเภอยะบوري จังหวัดพังงา

เหรือกปลาหมอ เป็นสมุนไพรที่ค้นพบจากการร่วมมือกันอนุรักษ์ป้าชายเลนทั้งภาครัฐและเอกชน บนผืนป้าชายเลนที่มีความอุดมสมบูรณ์แห่งบ้านบางติบ ที่มีมาอย่างยาวนาน และเป็นสมุนไพรมากคุณค่าราวทองคำ เพราะกำลังสร้างรายได้ให้ชุมชนแห่งนี้ จากการร่วมมือกันพัฒนาสมุนไพรเหรือกปลาหมอ ให้กลายเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชน จนได้ก้าวเข้าสู่สินค้า OTOP ที่น่าภาคภูมิใจ

085

กำเนิดแบรนด์ “เลอบูรี”

จากการบอกเล่าของ คุณประชา คาวิจิตร ประธานวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปสมุนไพรธรรมชาติบ้านบางติบ ทำให้ทราบว่าจุดเริ่มต้นของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของชุมชนเริ่มมาจากการร่วมมือกันช่วยเหลือฟื้นฟูป้าชายเลนที่ถูกทำลายจากการทำสัมปทานเตาถ่าน ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2539 มาอย่างต่อเนื่อง โดยสมาชิกชุมชนได้ร่วมกันทำแนวเขตอนุรักษ์พันธุ์สัตว์น้ำ และด้วยความร่วมมือกันของชาวบ้านในชุมชนนั้นจึงได้เกิดการจัดตั้งกลุ่มเพื่อหารายได้เสริมควบคู่ไปกับการอนุรักษ์ป้าชายเลน และแล้วก็ได้ค้นพบพืชสมุนไพรชนิดหนึ่งที่มีชื่อว่า “เหรือกปลาหมอ” เป็นสมุนไพรที่เกิดขึ้นในพื้นที่บริเวณป้าชายเลนบ้านบางติบ มีสรรพคุณที่ช่วยด้านการอักเสบได้ดี ทำให้ชาวบ้านร่วมมือกันพัฒนาผลิตภัณฑ์ภายใต้แบรนด์ “เลอบูรี” โดยได้รับการช่วยเหลือพัฒนาแบรนด์จากมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต

พัฒนาสมุนไพรทองคำ

ทางชุมชนมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่อง ทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ที่หลากหลาย เช่น แชมพู สบู่ก้อน ยาหม่อง และพัฒนาอย่างไม่หยุดยั้ง มีผลิตภัณฑ์อื่นๆ ตามมา อาทิ โลชั่น ครีมนวดผผ และสบู่เหลว โดยส่วนใหญ่ผลิตภัณฑ์ของชุมชนบ้านบางติบเป็นกลุ่มผลิตภัณฑ์เวชสำอาง ชาวบ้านต้องการเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ จึงมีการจัดเป็นชุดของฝาก เพื่อให้ผู้ซื้อได้รับผลิตภัณฑ์ที่หลากหลายครบชุด พร้อมกับเป็นการส่งเสริมผลิตภัณฑ์อื่นๆ ไปในตัว ไม่เพียงเท่านั้นทางกลุ่มฯ ยังได้ริเริ่มพัฒนาผลิตภัณฑ์ตัวใหม่ล่าสุด คือ ยาสีฟันจากสมุนไพรเหือกปลาหมอ ซึ่งที่ผ่านมามีผลิตภัณฑ์ของชุมชนเป็นผลิตภัณฑ์ประเภทใช้ภายนอกร่างกาย ยาสีฟันจากเหือกปลาหมอเป็นผลิตภัณฑ์ตัวแรกที่ใช้ภายในช่องปาก

ปรับสูตรใหม่ให้ลงตัว

086

ทางมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ซึ่งขับเคลื่อนโครงการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนผผ University as a Marketplace เพื่อมุ่งพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน ได้จัดทีมนักวิชาการเข้าไปพัฒนายาสีฟันเหือกปลาหมอของชุมชนบ้านบางติบแบรนด์ “เลอบูรี” โดยได้ร่วมมือกับชาวบ้านปรับสูตรใหม่ให้ลงตัว เพื่อให้ผู้บริโภคไม่เกิดอาการแพ้ หรือเกิดผลกระทบต่อเหือกน้อยที่สุด ผศ.ดร.สุธิดา รัตนบุรี อาจารย์ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ วิชาเอกเคมี คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ผู้ดูแลผลิตภัณฑ์นี้ต้องการให้ส่วนผสมของยาสีฟันมีสูตรที่อ่อนโยนต่อช่องปากของผู้ใช้มากที่สุด จึงได้คิดค้นกำหนดปริมาณส่วนผสมที่มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค ส่งผลดีต่อสุขภาพเหือกและฟันของผู้บริโภคมากที่สุด โดยได้ทำการทดสอบฤทธิ์ต้านการอักเสบ ผลที่ได้รับคือ มีฤทธิ์ต้านการอักเสบเมื่อทดสอบในหลอดทดลองเป็น 0.04 เท่าของ Diclofenac Diethylammonium (ยาต้านการอักเสบ) ซึ่งหมายความว่า สามารถบรรเทาอาการอักเสบได้สูงกว่ายาต้านการอักเสบทั่วไป

ผลิตภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อผู้บริโภค

จุดประกายในส่วนของบริษัทเริ่มต้นจาก อาจารย์ชุตินา ช้างพุ่ม อาจารย์ประจำสาขาวิชาวัฒนธรรมผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ได้ให้ความสนใจในเรื่องภาพลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ที่ต้องดูดีเมื่อวางจำหน่ายบนชั้นวางสินค้า จึงเป็นจุดเริ่มต้นของการพัฒนาบริษัทของยาสีฟันแบรนด์ เลอบูรี

แนวคิดการออกแบบบรรจุภัณฑ์ต้องการให้บรรจุภัณฑ์สื่อถึงความอ่อนโยน ปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค แม้จะเป็นยาสีฟันสมุนไพรแต่เข้าถึงและโดนใจกลุ่มผู้ใช้ที่เป็นวัยรุ่น เป็นผลิตภัณฑ์ที่ให้ความรู้สึกเป็นมิตร ปลอดภัย โดยมีการปรับเปลี่ยนโลโก้เดิมให้ดูนุ่มนวลสบายตาและทันสมัยมากยิ่งขึ้น รวมถึงมีการปรับสีบรรจุภัณฑ์ให้อยู่ในกลุ่มสีโทนเย็น

ทั้งนี้เพื่อให้เป็นไปตามเป้าหมายของการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ใหม่ จึงมีการพิมพ์แบบตัวอย่างในรูปแบบบรรจุภัณฑ์ของ ขนาด 20 กรัม เพื่อให้มีลักษณะกะทัดรัดพกพาง่าย และสะดวกต่อการซื้อกลับไปเป็นของฝาก หรือเมื่อต้องเดินทางด้วยเครื่องบินก็ไม่ต้องกังวลเรื่องน้ำหนักเกิน

นอกจากสูตรของยาสีฟันและบรรจุภัณฑ์ ที่สมาชิกชุมชนบ้านบางติบ และทีมอาจารย์ผู้รับผิดชอบโครงการได้ร่วมกันพัฒนาแล้ว ยังได้พัฒนาช่องทางการจัดจำหน่าย โดยจัดเป็นชุดของขวัญเพื่อสุขภาพ เป็นกระเช้าของฝาก ซึ่งประกอบไปด้วยผลิตภัณฑ์หลากหลายที่มีส่วนผสมหลักเป็นสมุนไพรเหือกปลาหมอ ของดีของชุมชนที่หาจากแหล่งอื่นไม่ได้ มีน้ำหนักเบาพกพาง่าย สะดวก ในราคาที่คุ้มค่า เหมาะสำหรับเป็นของฝากให้คนที่รักและเคารพ

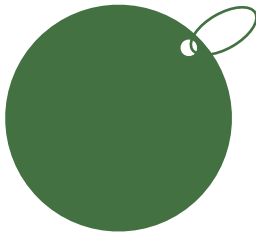
วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปสมุนไพรธรรมชาติบ้านบางติบ

087

ถึงแม้ว่าปัจจุบันยาสีฟันสมุนไพรเหือกปลาหมอยังไม่มีการจัดจำหน่ายอย่างเป็นทางการ ยังคงมีการพัฒนาปรับปรุงให้เนืื่อยาสีฟันมีความอ่อนโยนมากที่สุด พร้อม ๆ กับการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้มีรูปลักษณ์และสีที่ดึงดูดใจผู้ซื้อ ไม่แพ้ยาสีฟันแบรนด์ใด ๆ ยาสีฟันจากเหือกปลาหมอยังคงเป็นผลิตภัณฑ์ที่ชุมชนบ้านบางติบหวังให้เกิดความสำเร็จทางการตลาดเป็นที่สนใจของผู้บริโภคโดยทั่วไป ทั้งนี้ชุมชนมีการขึ้นทะเบียนเป็น **“วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปสมุนไพรธรรมชาติบ้านบางติบ”** ตั้งแต่เริ่มคิดค้นผลิตภัณฑ์รุ่นแรก ๆ คือ แชมพู สบู่ก้อน ยาหม่อง เพื่อให้สอดคล้องกับนโยบายของภาครัฐในการก่อตั้งวิสาหกิจชุมชนให้ได้รับการรับรองเป็นผลิตภัณฑ์ OTOP ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2562

ในไม่ช้า สมุนไพรเหือกปลาหมอจากผืนป่าบ้านบางติบ จะเข้าไปอยู่ในหลอดยาสีฟันที่ผ่านการพัฒนาคุณภาพและมีมาตรฐานพร้อมวางจำหน่ายด้วยความร่วมมือของชุมชนและสถาบันการศึกษาที่เป็นที่พึ่งพาทางวิชาการให้แก่ท้องถิ่น เป็นการทำงานร่วมกันภายใต้ความเชื่อที่ว่า **“ธรรมชาติฟื้นฟูชุมชนยั่งยืน”**





088

**“ถ่านดูดกลิ่นภูตาล” จากวัสดุธรรมชาติ
สู่ตัวแทนท่องเที่ยวทะเลแห่งตำบลโคกกลอย**
ถ่านดูดกลิ่นที่มาจากวัสดุภายในชุมชน
สู่การพัฒนาต่อยอดจนสร้างรายได้กลับคืนชุมชน
ณิรัชชา พิมพ์พิศาล

📍 ผลิตภัณฑ์ถ่านดูดกลิ่นภูตาลพลังงาน
40/1 หมู่ 5 ตำบลโคกกลอย อำเภอตะกั่วทุ่ง จังหวัดพังงา
☎ 0803282005 (คุณดวงแก้ว รอดบน)
👥 กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มภูตาล



ถ่านภูตาด

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มภูตาด
40/1 ม.5 ต.โคกกลอย
อ.ตะกั่วทุ่ง จ.พังงา
โทร. 080 328 2005



ถ่านภูตาด

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มภูตาด
40/1 ม.5 ต.โคกกลอย
อ.ตะกั่วทุ่ง จ.พังงา
โทร. 080 328 2005



ถ่านภูตาด
PHUTAAN CHARCOAL

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มภูตาด
40/1 ม.5 ต.โคกกลอย
อ.ตะกั่วทุ่ง จ.พังงา
โทร. 080 328 2005

Coconut Shell Charcoal



090

ใครจะไปคิดว่า เจ้าถ่านสีดำรูปทรงสัตว์ทะเลน่ารัก ๆ นี้ จะเป็นตัวดึงดูดให้เราได้ไปรู้จักกับ “ภูตตาล” วิสาหกิจชุมชนเล็ก ๆ กลุ่มหนึ่งในตำบลโคกกลอย อำเภอตะกั่วทุ่ง จังหวัดพังงา ที่เริ่มตั้งตัวมาจากการนำไม้ตาลภายในชุมชนมาทำเป็นผลิตภัณฑ์ OTOP ด้วยการทำมือทุกขั้นตอน

มรดกจากต้นตาล

ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มภูตตาล ป้าเจี๊ยะ คุณดวงแก้ว รอดบน ผู้เปรียบเสมือนหัวเรือใหญ่ของที่นี่และมีชาวบ้านในตำบลโคกกลอย ร่วมเป็นหนึ่งในพลังเสริมที่ช่วยกันขับเคลื่อนชุมชนแห่งนี้ให้ก้าวเดินต่อไปได้และนำไปรู้จักกับวิสาหกิจชุมชนกลุ่มภูตตาลว่า

“ในช่วงหลายปีก่อนโรงแรมเริ่มเข้ามาในพื้นที่โคกกลอยมากขึ้น มีการซื้อที่ดินแถวนี้เพื่อสร้างเป็นโรงแรม จึงมีการตัดต้นตาลทิ้งเป็นจำนวนมาก พอสามีของป้าเจี๊ยะเห็นก็รู้สึกเสียดาย จึงนำต้นตาลเหล่านั้นมาทำเป็นของใช้ในครัวเรือน โดยอาศัยความรู้เก่าที่เคยทำตอนที่อยู่จังหวัดสงขลา หลังจากนั้นก็ได้มีการรวมกลุ่มเล็ก ๆ นึ่งทำงานพูดคุยกันและถือกำเนิดเป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชนนี้ขึ้นมา” ป้าเจี๊ยะเริ่มบทสนทนาด้วยการเล่าถึงจุดกำเนิดของที่นี่ให้เราฟัง

‘แล้วผลิตภัณฑ์ถ่านดูดกลิ่นของภูตกลมีที่มาอย่างไร’ ป้าเจ็บบเล่าต่อว่า

“ภูตกลเป็นชุมชนที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญในเรื่องของการเผาถ่านมาก่อน ช่วงหนึ่งทางชุมชนได้มีการนำผลิตภัณฑ์ไปออกบูทขายสินค้าที่เมืองทองธานี กรุงเทพมหานคร แล้วค้นพบว่าตัวถ่านหุงต้มที่นำไปออกบูทมีการดูดซับกลิ่นของเฟอร์นิเจอร์ไม้ หลังจากนั้นป้าเจ็บบเลยเปลี่ยนแนวความคิดใหม่ เพราะคิดว่าถ้าทำเป็นถ่านดูดกลิ่นน่าจะขายได้ราคาดีกว่า จึงหันมาพัฒนาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ถ่านดูดกลิ่นเรื่อยมาจนปัจจุบัน”

จากเรื่องราวที่เราได้ฟังมานี้ ไม่เพียงแต่จะเป็นจุดเริ่มต้นเล็ก ๆ ของวิสาหกิจชุมชนแห่งนี้เท่านั้น แต่ยังเป็นจุดเริ่มต้นในการนำเศษวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตรมาเป็นตัวสร้างรายได้เสริมให้กับชุมชนอีกด้วย

ถ้ายากเอาถ่าน ต้องรู้จักถ่าน

เมื่อนึกถึง ‘ถ่าน’ นอกจากจะใช้เป็นเชื้อเพลิงสำหรับหุงต้มแล้ว อีกหนึ่งคุณสมบัติพิเศษที่น่าสนใจ คือความสามารถในการดูดซับกลิ่นต่าง ๆ โดยชาวบ้านที่นี่จะนำเศษวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตรอย่างกะลาตาลและกะลามะพร้าวมาทำ ซึ่งกว่าจะมาเป็นผลิตภัณฑ์ถ่านดูดกลิ่นแต่ละตัวจะต้องผ่านกรรมวิธีที่หลากหลายขั้นตอน

091

เริ่มจากการหาซื้อกะลาตาลและกะลามะพร้าวจากชาวบ้าน โดยจะคัดเอาเฉพาะกะลาที่แก่แล้วมาทำ นำมาล้างเอาสิ่งสกปรกต่าง ๆ ออก แล้วนำไปอบจนมันแห้งจึงค่อยนำไปเผา พอเผาเสร็จก็จะเข้าสู่ขั้นตอนของการคัดเกรด เพราะในกระบวนการเผาถ่านจะทำให้เราได้ถ่านที่มีคุณภาพที่ต่างกันออกไป

‘สำหรับเคล็ด (ไม่) ลับของถ่านดูดกลิ่น’ การที่ถ่านจะดูดซับกลิ่นได้ดีนั้น จะต้องเป็นถ่านที่มีรูพรุนเยอะ ซึ่งวิธีที่ทำให้เกิดรูพรุนมาจากการนำถ่านที่ได้มาไปต้ม เพื่อดึงพวกฝุ่นละอองที่มันอุดตันอยู่ออกจะทำให้ถ่านมีคุณสมบัติในการดูดซับได้มากยิ่งขึ้น

ผลิตภัณฑ์ถ่านดูดกลิ่นของชุมชนภูตกลที่วางจำหน่ายนั้นจะมีสองแบบด้วยกันคือ ถ่านดูดกลิ่นอัดก้อนที่เหมาะสมสำหรับการนำไปวางดูดกลิ่นโดยตรงตามจุดต่าง ๆ และถ่านดูดกลิ่นที่เป็นเกล็ด ที่นอกจากจะใช้ดูดกลิ่นแล้ว ยังเหมาะกับการนำไปแขวนโชว์ประดับตกแต่ง หรือจะนำไปเป็นของขวัญระลึกก็ได้เช่นกัน

ผลิตภัณฑ์ที่ดีต้องไม่หยุดพัฒนา

ในบางครั้งเราในฐานะของผู้บริโภคก็ต้องยอมรับว่า เราซื้อสินค้าเพราะบรรจุนวัตกรรมที่น่าดึงดูดเช่นเดียวกับผลิตภัณฑ์ถ่านดูดกลิ่นภูตตาล ที่มีการออกแบบมาได้น่าดึงดูดใจกลุ่มลูกค้าอย่างมาก

ส่วนสำคัญก็มาจากมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตที่เข้ามาช่วยในการพัฒนาชุมชนท้องถิ่น ภายใต้โครงการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนผนวก University as a Marketplace โดยมีอาจารย์ประจำสาขาวิชา นวัตกรรมผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ได้เข้าไปมีส่วนช่วยในกระบวนการต่าง ๆ โดยเฉพาะขั้นตอนการพัฒนา รูปแบบของผลิตภัณฑ์

ผศ.ภุริณัฐ ปลัดสงคราม อาจารย์ประจำสาขาวิชา นวัตกรรมผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ผู้พัฒนาผลิตภัณฑ์นี้ ได้เล่าให้เราฟังถึงแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ว่า “ในการยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่น อาจารย์พยายามมองในเรื่องของสินค้าชุมชนท้องถิ่นว่าจะทำอย่างไรให้มีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะพื้นที่ เนื่องจากวิสาหกิจชุมชนกลุ่มภูตตาลเป็นชุมชนที่ยังมีการเชื่อมโยงกับวิถีชีวิตของชาวประมงอยู่ และมีทรัพยากรธรรมชาติอยู่ค่อนข้างเยอะจึงเหมาะที่จะชูเอกลักษณ์ในด้านนี้”

092

“แนวคิดในการพัฒนาประเด็นแรกคือ จะทำอย่างไรให้ถ่านดูดกลิ่นมีความแตกต่าง โดยปกติแล้วถ่านดูดกลิ่นทั่วไปเขาจะใส่ลงไปแขวน แต่ของเราเปลี่ยนแนวทางจากใส่ลงแขวนธรรมดา ก็ดึงเอกลักษณ์ของพื้นที่ออกมา อย่างในพื้นที่ตำบลโคกกลอยอยู่ติดกับหาดนาได้ จึงมีปลาทูน่าสด และเต่ามะเฟืองอยู่เยอะ อาจารย์เลยดึงลักษณะโครงสร้าง รูปทรงของสัตว์เหล่านี้มาทำเป็นบล็อกพิมพ์ในการอัดถ่าน เพื่อให้ได้รูปทรงของสัตว์ประจำท้องถิ่นที่น่าสนใจ” ผศ.ภุริณัฐ เล่าด้วยรอยยิ้ม

นอกจากนี้ยังมี อาจารย์อภิวัฒน์ ศรศักดิ์ และ อาจารย์มณฑิตา พรหมณโชติ อาจารย์ประจำสาขาวิชา นวัตกรรมผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ได้เข้าไปมีส่วนร่วมในการพัฒนาและออกแบบผลิตภัณฑ์ด้วยเช่นกัน

‘จะออกแบบอย่างไรให้ถ่านอัดก้อนไม่ได้มีแค่รูปทรงสี่เหลี่ยมหรือวงกลม’

โจทย์ที่ทางทีมอาจารย์ผู้ร่วมพัฒนาคิดไว้ก็คือ การออกแบบผลิตภัณฑ์ให้ออกมามีความน่าสนใจและมีความแตกต่าง ซึ่งทางอาจารย์อภิวัฒน์ ศรศักดิ์ ได้เข้าไปออกแบบตัวผลิตภัณฑ์ที่เป็นถ่านอัดก้อนให้เป็นรูปเต่า

มะเฟืองและรูปปลาตาว โดยการจัดทำบล็อกพิมพ์ขึ้นมาเป็นรูปสัตว์ทะเลที่สอดคล้องกับเอกลักษณ์ของพื้นที่นั้น และเป็นการขายเรื่องราวให้กับตัวผลิตภัณฑ์ได้ดีอีกด้วย

นอกจากการออกแบบตัวก่อนถ่านที่สามารถเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์แล้ว อีกหนึ่งสิ่งที่ควรคำนึงถึงก็คือบรรจุภัณฑ์ โดยอาจารย์ณิศาพรหมณโชติ ผู้ดูแลการออกแบบบรรจุภัณฑ์ ได้เล่าให้เราฟังถึงแนวคิดในการออกแบบผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจว่า “ตัวบรรจุภัณฑ์ที่เป็นถ่านเกล็ดอาจารย์จะเย็บให้ใส่ให้เป็นรูปสัตว์ทะเลโดยจะทำเป็นชุดแข่งปลาขาย ซึ่งได้แรงบันดาลใจมาจากแข่งปลาหูของแม่กลอง ส่วนที่เป็นถ่านอัดก้อนทางกลุ่มก็ได้มีการเสนอว่าอยากให้ถ่านเป็นงานฝีมือโดยจะนำถ่านอัดก้อนมาบรรจุใส่ในกล่องกระดาษสีน้ำตาล ที่สามารถนำไปแขวนใช้งานได้”

จากการทำงานร่วมกันอย่างมีประสิทธิภาพระหว่างมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตและวิสาหกิจชุมชนกลุ่มภูตาลทำให้เกิดการผสมผสานความรู้ต่าง ๆ และพัฒนาต่อยอดจนกลายมาเป็นผลิตภัณฑ์ถ่านดูดกลิ่นที่น่าดึงดูดใจภายใต้ชื่อ ‘ภูตาลพลังงาน’

เชื่อมโยงผู้คนด้วยผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น

ถ่านดูดกลิ่น ของใช้ในครัวเรือนจากไม้ตาล เครื่องสำอางจากพืชสมุนไพร หรือ ซาออร์แกนิกจากผักพื้นบ้าน เหล่านี้ไม่เพียงแต่เป็นส่วนหนึ่งของผลิตภัณฑ์ในกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มภูตาลเท่านั้น ที่ทำให้สมาชิกในกลุ่มได้มาใช้เวลาว่างร่วมกันให้เกิดประโยชน์ แต่เป็นการสร้างอาชีพให้กับคนในชุมชนอีกด้วย

ใครก็ตามที่มีโอกาสได้มาเที่ยวพักผ่อนชมวิถีทะเลอันแสนสงบของโคกกลอยแล้ว ก็อย่าลืมแวะมาทักทายป้าเจ๊ียบได้ที่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มภูตาล ตำบลโคกกลอย อำเภอตะกั่วทุ่ง จังหวัดพังงา ทางวิสาหกิจชุมชนยินดีต้อนรับผู้มาเยือนทุกคน ไม่ว่าจะมาเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ เยี่ยมชมวิธีการผลิตถ่าน หรือจะมาสัมผัสบรรยากาศชุมชนท้องถิ่นของที่นี่

เรียกได้ว่าวิสาหกิจชุมชนกลุ่มภูตาลเป็นอีกชุมชนหนึ่งที่มีความเข้มแข็งเป็นอย่างมาก เราจะสัมผัสได้เลยว่าไม่เพียงแต่ตัวป้าเจ๊ียบและสมาชิกกลุ่มภูตาลเท่านั้นที่เป็นแรงขับเคลื่อนวิสาหกิจชุมชนแห่งนี้ ทางมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตเองก็เป็นส่วนสำคัญที่ช่วยในการพัฒนาท้องถิ่นอีกด้วย และตัวเราในฐานะนักท่องเที่ยวก็สามารถช่วยเหลือชุมชนได้โดยการอุดหนุนผลิตภัณฑ์ที่ทำโดยคนในชุมชน เพื่อเป็นการกระจายรายได้สู่ท้องถิ่นต่อไป



094

ชุมชนปลากะตักพัฒนา
ภูมิปัญญาประมงพื้นบ้าน
ท่ามกลางเมืองท่องเที่ยวที่เจริญ
ประมงพื้นบ้าน ยืนหยัดด้วยวิถีของตนเอง
เพียร์รี่ แปรโรซง

📍 ชุมชนปลากะตักพัฒนา
63/416 หมู่ 7 ตำบลรัชภา อำเภอเมือง จังหวัดภูเก็ต
☎ 0873309671, 0816776295
f ชุมชนปลากะตักพัฒนา
📞 pineapple393



ผลิตภัณฑ์

วิสาหกิจชุมชน ปลา

03/416 ๒.7 ต.น

ปลา
จิ้ง
ฉ้าง



096

ปลานึ่งฉ้าง หรือปลากะตักของจังหวัดภูเก็ตนั้น มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวและโดดเด่นไม่เหมือนจังหวัดอื่น ทั้งวิธีการทำประมงจับปลาแบบพื้นบ้าน และวิธีการแปรรูปเป็นอาหารทะเลตากแห้ง สะท้อนวิถีชีวิตและภูมิปัญญาที่สืบทอดมาจากรุ่นสู่รุ่น สะท้อนความเป็นอยู่ที่พอเพียง โดยมหาลัษรราชภักภูเกิดได้มีส่วนร่วมส่งเสริม สืบสาน เพื่อให้อาชีพนี้อยู่คู่ ชุมชนปลากะตักพัฒนา จังหวัดภูเก็ต เพื่อให้ชาวบ้านสามารถสร้างรายได้อย่างยั่งยืน

จุดเริ่มต้นวิสาหกิจชุมชน ปลากะตักพัฒนาภูเก็ต

ชุมชนปลากะตักพัฒนา เป็นชุมชนเล็ก ๆ ในจังหวัดภูเก็ต ในอดีตสมาชิกในชุมชนเข้าพื้นที่ในการประกอบอาชีพค้าขาย ไม่ได้ร่วมกลุ่มวิสาหกิจมาก่อน ทำแบบตัวใครตัวมัน ต่อมาในปี พ.ศ. 2547 เกิดเหตุการณ์สึนามิขึ้น ชุมชนได้รับผลกระทบ หลังจากนั้น ชาวบ้านในชุมชนก็เลยมคิดมารวมตัวกันเป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชน โดยมี “มูลนิธิชุมชนไท” มาช่วยสนับสนุน และใช้ชื่อกลุ่มว่า “วิสาหกิจชุมชนปลากะตักพัฒนาภูเก็ต”



เลี้ยงปากท้องด้วยวิถีประมงพื้นบ้าน

วิสาหกิจชุมชนปลากะตักพัฒนาภูเก็ต ทำการประมงจับปลากะตักแบบพื้นบ้านในฤดูกาลมรสุมฝั่งทะเลอันดามันเท่านั้น จำนวนเรือประมงปลากะตักขึ้นอยู่กับสภาพแวดล้อมทางทะเล ฤดูกาลมรสุม สภาพทางอากาศ จับปลากะตักเฉลี่ยประมาณ 600 - 700 ตัว หรือมากกว่านั้นในแต่ละวัน

เครื่องมือที่ใช้จับปลากะตัก มี 3 ชนิด คือ 1. อวนล้อมจับปลากะตัก วิธีการใช้เครื่องมือในการจับปลากะตักจะปล่อยผืนอวนล้อมรอบ แล้วทำการปิดด้านล่างของผืนอวน 2. อวนครอบปลากะตัก วิธีการใช้เครื่องมือคล้ายแหในการจับปลา 3. อวนช้อน อวนยก เครื่องมือชนิดนี้ ชาวบ้านส่วนใหญ่ใช้กันมาก วิธีการใช้เครื่องมือจับปลากะตักสดจะวางอวนทิ้งไว้ในแนวติ่งหรือแนวราบ และจะยกหรือดึงอวนขึ้นทันที เมื่อต้องการจับปลากะตักสด

นอกจากปลากะตักสดที่จับได้ ยังมีสัตว์น้ำอื่นๆ ที่จับได้ติดมาด้วย เช่น หมึก กุ้งขาว กุ้งกุลาดำ กุ้งมังกร ปลาเก๋า ปลานิล ปลาดุก ปลากะพง แต่ได้มาไม่มาก ส่วนมากจะได้ปลากะตักสดเป็นหลัก สัตว์น้ำอื่นๆ ที่จับได้ชาวบ้านจะนำมาบริโภคในครัวเรือน เป็นวิถีชีวิตของชาวบ้านชาวประมงนับเป็นความมั่นคงด้านอาหารของชาวบ้าน วันไหนจับได้มากก็อาจจะแบ่งไปขายช่วยเพิ่มรายได้ วิสาหกิจชุมชนปลากะตักพัฒนาภูเก็ตจะพัฒนาวิถีทำกินควบคู่ไปกับการอนุรักษ์ เพื่อสร้างความมั่นใจให้แก่ชุมชน ให้มีกิน มีอยู่ มีใช้ มีสภาพแวดล้อมที่อุดมสมบูรณ์ต่อไปนาน ๆ

ปลากะตักคือปลาจิ้งฉ้าง อาหารมากประโยชน์

ปลากะตักอาจเป็นชื่อที่คนภาคอื่น ๆ คำนึง แต่คนภูเก็ตจะเรียกว่า ปลาจิ้งฉ้าง ปลาจิ้งฉ้างเป็นทั้งอาหารและของฝากขึ้นชื่อของจังหวัดภูเก็ต ชุมชนปลากะตักพัฒนาจึงนำปลาจิ้งฉ้างมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ต่อยอด วางจำหน่ายเพิ่มรายได้ คนภูเก็ตบริโภคปลาจิ้งฉ้างอย่างแพร่หลาย ตามร้านขนมจีนหลายร้านในจังหวัดภูเก็ต จะมีปลาจิ้งฉ้างตากแห้งเป็นเครื่องเคียงกินกับขนมจีน ปลาจิ้งฉ้างยังเป็นวัตถุดิบในการปรุงอาหารหลายชนิด เช่น น้ำซุบ หรือ น้ำพริก ก็ใส่ปลาจิ้งฉ้าง ต้มส้ม แกง ก็ใส่ปลาจิ้งฉ้าง และยังนำปลาจิ้งฉ้างมาทอดกินเล่นเป็นที่ถูกปากทุกคนท้องถิ่นและนักท่องเที่ยว

ปลาจิ้งฉ้างตัวเล็กแบบนี้ แต่มีคุณค่าทางอาหารมากมายเลยทีเดียว ที่สำคัญช่วยลดความเสี่ยงในการเกิดโรคหัวใจ ลดความดันโลหิต มีโอเมก้า 3 โพแทสเซียม แคลเซียมในปริมาณที่สูง รับประทานปลาจิ้งฉ้างในปริมาณที่เหมาะสมจะได้สารอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย

ต้มและตากเคล็ดลับความอร่อย

ในการทำปลาจิ้งฉ้างตากแห้ง จะต้องนำมาล้างทำความสะอาดด้วยน้ำจืดแล้วนำไปต้ม ในการต้มปลา ชุมชนจะใช้ไม้พินเป็นเชื้อเพลิง ไม่ใช่แก๊ส เพราะช่วยประหยัดค่าใช้จ่าย ปริมาณในการต้มขึ้นอยู่กับปริมาณปลาจิ้งฉ้างสดที่จับได้แต่ละวัน ต้มน้ำให้เดือดพอประมาณแล้วใส่ปลาจิ้งฉ้างสดลงไป ใส่เกลือเพื่อเพิ่มรสชาติให้กับปลาเล็กน้อย และการใส่เกลือลงไปยังช่วยให้เก็บรักษาปลาจิ้งฉ้างตากแห้งไว้ได้นานขึ้นด้วย เมื่อต้มสุกได้ที่แล้วให้ตักปลาขึ้นสะเด็ดน้ำ แล้วนำไปตากบนตะแกรงที่ลานตากปลากลางแจ้งตากจนแห้งสนิทในวันที่แดดจัด ตากเสร็จแล้วจึงคัดแยกปลาที่ไม่ใช่ปลากะตักออกไป ร่อนเศษปลาออกให้หมด ก่อนนำมาบรรจุถุง ถุงละ 10 กิโลกรัมพร้อมขาย จะได้ปลาจิ้งฉ้างตากแห้งที่หอมอร่อย

อุปสรรคในการทำปลาจิ้งฉ้างตากแห้งคือสภาพอากาศ เพราะชุมชนตากปลาด้วยวิธีธรรมชาติ ใช้แสงแดดจากดวงอาทิตย์เป็นหลัก ไม่ใช่เครื่องอบ ถ้าวันไหนฝนตกก็ตากปลาไม่ได้ และปลาจิ้งฉ้างตากแห้งที่ทำเสร็จสามารถนำไปแปรรูปเป็นปลาจิ้งฉ้างหลากหลายรสชาติด้วย เช่น ปลาจิ้งฉ้างทอดกรอบ ปลาจิ้งฉ้างสามรส เป็นผลิตภัณฑ์ของชุมชนเช่นกัน

สินค้าท้องถิ่นสู่การส่งออก

ผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนปลากะตักพัฒนาภูเก็ตจะมีพ่อค้าแม่ค้ามารับซื้อไปวางขายในจังหวัดภูเก็ต และส่งขายไปต่างจังหวัด ทั้งจังหวัดพังงา

กระบี่ ระยอง หาดใหญ่ ชุมพร ทางหาดใหญ่ก็จะส่งออกไปถึงประเทศมาเลเซีย อินโดนีเซีย ส่วนทางชุมพรก็ส่งออกไปที่ประเทศจีน นอกจากนี้ผลิตภัณฑ์ปลาฉิ้งฉ้างของชุมชนปลากะตักพัฒนายังหาซื้อได้ผ่านช่องทางออนไลน์ จากแอปพลิเคชัน Lazada และ Shopee อีกด้วย

ราชภัฏภูเก็ตช่วยพัฒนาปลาฉิ้งฉ้าง

มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ซึ่งมีโครงการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนผนวก University as a Marketplace ได้เข้ามาช่วยพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาฉิ้งฉ้างของวิสาหกิจชุมชนปลากะตักพัฒนาภูเก็ตให้ดีขึ้น โดยสนับสนุนข้อมูล ให้คำแนะนำในขั้นตอนการผลิตปลาฉิ้งฉ้าง ออกแบบฉลากสินค้า เป็นสติ๊กเกอร์ติดบรรจุภัณฑ์ และที่ขาดไม่ได้เลย คือมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตได้แนะนำให้ชาวบ้านเห็นความสำคัญของการทำบัญชีรายรับรายจ่าย การคิดค่าสีกรหรือของอุปกรณ์ต่าง ๆ ในการประกอบอาชีพ เป็นต้นทุนในการผลิต เพื่อให้ชุมชนมีระบบการจัดการที่ดี เกิดผลกำไรสูงสุด

ปลาฉิ้งฉ้างอร่อย ๆ ของฝากจากภูเก็طنั้น มีที่มาจากการทำประมงพื้นบ้านที่ต้องอาศัยทั้งความตั้งใจและความอดทนในแต่ละขั้นตอน เป็นภูมิปัญญาที่ควรค่าแก่การอนุรักษ์ และช่วยสนับสนุนชุมชนให้อยู่ได้ เลี้ยงตัวเองได้อย่างมั่นคง





100

“กินโต๊ะ น้ำพริกปลาจิ้งจั้งส้มควายสด”
รสชาติส้มควายที่ไม่ซ้ำใคร
‘ส้มควาย’ พืชพื้นถิ่น
ต่อยอดสู่ผลิตภัณฑ์ OTOP ระดับสี่ดาว
ผลักดันสร้างรายได้ให้ชุมชน
เกศลิน โยธารักษ์

๑ กลุ่มรักมะสาคว 2019
29/2 หมู่ 3 ตำบลสาคร อำเภอลำปาง จังหวัดพะเยา
☎ 0814771587 [ภรณ์ฐมนิ ปิ่นแก้ว]
f กินโต๊ะ Mini Cafe โฉวเวิ้งภูเก็ต



OTOP
The Standard Thai Product



ปลาฉิ้งฉ้าง+ส้มควาสสด

น้ำพริกสวนภูเก๊ต



*ของดีเมืองภูเก็ต

ส้มควาสสด+ปลาฉิ้งฉ้าง
น้ำพริกสวนภูเก๊ต
(ปลาฉิ้งฉ้าง + ส้มควาสสด)
รสแซ่บ+หวาน+เปรี้ยว
จนฉ่ำลิ้น



102

หากพูดถึง “ส้มควาย” แน่ใจว่าเป็นพืชพรรณทางภาคใต้ พบมากในจังหวัดภูเก็ต มีรสชาติเปรี้ยวที่หลายคนนึกถึง แต่จะมีสักกี่คนที่รู้ว่าพืชชนิดนี้กำลังเข้าใกล้คำว่า “สูญพันธุ์”

กลุ่มรักษ์สาคร 2019 หวังอนุรักษ์ให้ส้มควายเป็นพืชพื้นถิ่นไปอีกนาน โดยใช้ผลส้มควายมาแปรรูป เพิ่มความอร่อยที่แปลกใหม่ ส้มควายจึงเข้าไปอยู่ในน้ำพริกปลาฉิ้งฉ้างส้มควายสด เป็นเจ้าแรกเจ้าเดียวในภูเก็ตตอนนี้ ซึ่งน้ำพริกปลาฉิ้งฉ้างส้มควายสดนี้ทางกลุ่มฯ ตั้งใจจะให้ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ถูกปากผู้บริโภคทุกเพศ ทุกวัย

ขั้นต้นว่า ‘ส้ม’ ที่ให้มากกว่าส้ม

ส้มควาย พืชพื้นถิ่นของจังหวัดภูเก็ต พบมากในป่าธรรมชาติโดยทั่วไป และชาวบ้านจะนิยมปลูกร่วมกับ

ไม้ผลอื่นๆ มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว คือมีขนาดผลใหญ่ สีเขียว เนื้อมาก รสเปรี้ยว มีกลิ่นเฉพาะ เป็นพืชตระกูลเดียวกับ ‘ส้มแขก’ นิยมใช้เป็นพืชอาหารและพืชสมุนไพร มีคุณสมบัติช่วยระบาย ลดไขมัน นอกจากนี้ยังมีปริมาณวิตามินซีมากกว่าไม้ผลปกติทั่วไป ภูมิปัญญาชาวบ้านในสมัยโบราณนิยมนำส้มควายมาตากแห้ง และนำส้มควายมาปรุงอาหารสารพัดเมนู ทั้งแกงส้ม แกงเลียง ต้มปลา ส้มควายจึงเป็นพืชพรรณที่มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์ และยังมีสรรพคุณทางยามากมายดีต่อร่างกาย

ก่อนจะเป็น ‘น้ำพริกปลาฉิ้งฉ้างส้มควายสด’

กลุ่มรักษาสาคู 2019 วิสาหกิจชุมชน ตำบลสาकु อำเภอดง จังหวัดภูเก็ต ซึ่งมี คุณกันธมณี ปิ่นแก้ว หรือ คุณแฉ่ว หัวหน้ากลุ่มรักษาสาคู 2019 เล่าถึงที่มาของผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาฉิ้งฉ้างส้มควายสด ย้อนกลับไปในปี พ.ศ. 2557 ตอนที่คุณนิสิต จันทรสมวงศ์ เป็นผู้ว่าราชการจังหวัดภูเก็ต

“ท่านต้องการให้อนุรักษ์ต้นส้มควาย ซึ่งเป็นพืชท้องถิ่นของจังหวัดภูเก็ต เนื่องจากพื้นที่การปลูกส้มควายลดลง จากการขยายพื้นที่ภาคการเกษตรไปปลูกพืชชนิดอื่น และการขยายตัวของธุรกิจอสังหาริมทรัพย์ ทำให้มีการโค่นต้นส้มควายทิ้งเป็นจำนวนมาก พื้นที่ในการปลูกส้มควายของจังหวัดภูเก็ตจึงเข้าสู่ภาวะวิกฤติ เพื่อเป็นการอนุรักษ์ต้นส้มควายไม่ให้อพยพพันธุ์ ท่านได้ร่วมมือกับหน่วยงานพัฒนาชุมชนของจังหวัดภูเก็ต แจกต้นส้มควายให้กับตำบลสาकु และตำบลต่าง ๆ ในพื้นที่ใกล้เคียง”

เมื่อมีการปลูกส้มควายกันมากขึ้น ทางกลุ่มรักษาสาคู 2019 จึงได้มาพูดคุยระดมความคิดเห็นกัน ว่าจะสามารถแปรรูปส้มควายเป็นอะไรได้บ้าง จากที่เมื่อก่อนจะหั่นส้มควายเป็นชิ้น ๆ นำไปตากแห้งและส่งขาย หรือนำไปปรุงอาหารบริโภคในครัวเรือน เช่น ใส่ในแกงส้ม แต่ตอนนี้ต้องการเพิ่มมูลค่าของส้มควายให้เป็นที่ยอมรับมากขึ้น จึงนำมาแปรรูปเป็นน้ำพริกปลาฉิ้งฉ้างส้มควายสด

ชุมชนต้องการต่อยอดให้เกิดความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ส้มควาย จึงคิดทำเมนูใหม่ โดยใช้ส้มควายเป็นวัตถุดิบหลักของน้ำพริก เพื่อชูคุณสมบัติและคุณค่าทางโภชนาการของส้มควายให้เด่นยิ่งขึ้น นี่แหละใจความสำคัญนำส้มควายมาทำให้เกิดประโยชน์สูงสุด

เมื่อทางกลุ่มได้คิดค้นสูตรของน้ำพริกปลาฉิ้งฉ้างส้มควายสดจนลงตัวแล้ว ได้ลองผลิตและจำหน่ายภายในชุมชน เล็งเห็นโอกาสว่าน่าจะพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ขายไปได้ไกลมากยิ่งขึ้น

ขับเคลื่อนด้วยราชภัฏภูเก็ต

ก่อนหน้านี้ ผลผลิตพันธุ์น้ำพริกปลาฉิ้งฉ้างส้มควายสด ของกลุ่มรักษาสาคู 2019 มีข้อจำกัดในการขนส่งไปต่างจังหวัด รวมทั้งกระบวนการผลิตที่ต้องใช้เวลานาน ปริมาณการผลิตไม่เพียงพอต่อความต้องการของผู้บริโภค ระยะเวลาการเก็บรักษาเก็บได้ไม่นาน และยังไม่ได้มีการรับรองด้านมาตรฐาน อีกทั้งบรรจุก้นที่ไม่เหมาะสมยากที่จะเปิดรับประทาน สินค้ายังไม่ค่อยตอบโจทย์ผู้บริโภค และชุมชนยังไม่ได้เข้าถึงองค์ความรู้ทางวิชาการเท่าที่ควร

จนกระทั่งทางมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ได้มีโครงการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนผนวก University as a Marketplace โดยได้เข้าไปศึกษาความต้องการของแต่ละชุมชน เพื่อจุดประสงค์ในการพัฒนาสถานประกอบการหรือผู้ประกอบการที่ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของตนเองให้ได้มาตรฐาน เป็นอีกหนึ่งโครงการที่มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตยื่นมือเข้ามาช่วยเหลือชุมชนท้องถิ่น

อาจารย์ภคมน กุลนวงศ์ อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต เป็นหนึ่งหัวเรี่ยวหัวแรงหลักในการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาฉิ้งฉ้างส้มควายสด “เมื่อก่อนทางกลุ่มขายผลิตได้น้อย เนื่องจากกระบวนการผลิตแต่ละขั้นตอนต้องใช้เวลาาน อุปกรณ์และวิธีการผลิตยังไม่ลงตัว ทางมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตได้เข้าไปช่วยพัฒนาการผลิตน้ำพริกทุกขั้นตอน ตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ จัดหาอุปกรณ์ การซั่ง ตวงส่วนผสมต่าง ๆ การเก็บรักษา อีกทั้งต้องเร่งขั้นตอนในการตรวจสอบ วิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์เดิม เพื่อนำข้อมูลไปพัฒนาสูตรให้ได้มาตรฐานยิ่งขึ้น ยืดอายุผลิตภัณฑ์ให้เก็บได้นานขึ้น และเพิ่มกำลังการผลิตให้เพียงพอต่อความต้องการของผู้บริโภค” อาจารย์ภคมน เล่าถึงการมีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์

ผลจากการพัฒนา สามารถยืดระยะเวลาการเก็บรักษา น้ำพริก โดยเก็บนอกตู้เย็นได้ 7 วัน และเก็บในตู้เย็นได้นานถึง 1 เดือน โดยนำไปตรวจสอบในห้องทดลองปฏิบัติการของมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ทางคณะทำงานได้รวบรวมข้อมูลนำเสนอให้ทางกลุ่มชุมชน และด้วยความมุ่งมั่นของกลุ่มชุมชนในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ในที่สุดน้ำพริกปลาฉิ้งฉ้างส้มควายสดของกลุ่มรักษาสาคู 2019 ก็ได้ผ่านการรับรองมาตรฐานสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือ ออย.

นอกจากการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพแล้ว การสร้างสรรค์บรรจุภัณฑ์ก็มีความสำคัญไม่แพ้กัน ที่ผ่านมา บรรจุภัณฑ์ยังขาดความโดดเด่น ยังไม่สื่อถึงอัตลักษณ์ของความเป็นภูเก็ตเท่าที่ควร ผศ.ดร.ภาณุวัฒน์

เสงี่ยม อาจารย์ประจำสาขาวิชาศิลปกรรมศาสตร์ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ได้เล่าให้ฟังว่า “ถือเป็นปีแรกของอาจารย์ที่ได้มีโอกาสมาช่วยพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร เราใช้ศาสตร์ทั้งเรื่องของศิลปะและการออกแบบ เข้าไปช่วยเพิ่มมูลค่าให้ผลิตภัณฑ์ แนวคิดในการออกแบบสื่อถึงความเป็นภูเก็ต จึงออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้เหมือนปิ่นโตภูเก็ต ซึ่งเรียกว่า ‘เสียนหา’ มีลักษณะเหมือนปิ่นโตใส่ของที่นำไปฝากญาติเป็นทรงกลม และซ้อนกัน 3-4 ชั้น บริเวณด้านข้างจะออกแบบเป็นลวดลายกระเบื้องจากตึกชิโนยูโรเปียน อาจารย์คิดว่า ลวดลายน่าจะผสมผสานเข้ากันกับตะกร้าที่เป็นเสียนหา เมื่อนำไอเดียไปเสนอหัวหน้ากลุ่ม เขาก็รู้สึกชอบ จากนั้นปรับกราฟิกของภาพและใส่โลโก้ที่สื่อถึงอัตลักษณ์ของภูเก็ต เพิ่มลวดลายภาพตึกชิโนยูโรเปียน ใช้โทนสีที่สื่อถึงส้มควาย ซึ่งเป็นสีเขียวเสริมด้วยสติ๊กเกอร์ที่มีลักษณะผิวแวววาว ทำให้ดูสะอาดและทันสมัยมากขึ้น” ผศ.ดร.ภาณุวัฒน์ เล่าถึงที่มาและแนวคิดการออกแบบบรรจุภัณฑ์

มาโต๊ะ มาลองแล

สำหรับรสชาติของน้ำพริกปลาฉิ้งฉ้างส้มควายสดนั้นมีความแปลกใหม่จนอยากชวนให้มาลิ้มลอง รสแรกที่สัมผัสได้ คือรสเปรี้ยวจากส้มควาย ที่ใช้เนื้อส้มควายสด ตามด้วยรสหวานจากน้ำตาลเล็กน้อย เผ็ดกำลังดีจากพริกป่นสดรสพิพที่ปลูกเองหรือหาซื้อในชุมชน รสเค็มจากปลาฉิ้งฉ้าง ส่วนกลิ่นนั้นก็เบากลิ่นหอมเปรี้ยว ๆ เป็นกลิ่นเฉพาะของส้มควายชวนให้น้ำลายสอ ความพิเศษของน้ำพริกปลาฉิ้งฉ้างส้มควายสด คือใช้วัตถุดิบจากท้องถิ่นที่ปลอดภัยและมีคุณภาพ อย่างเช่น ปลาฉิ้งฉ้างจะใช้ปลาฉิ้งฉ้างจากเกาะยาว จังหวัดพังงา ไซซ์ขนาดกลางเพราะจะได้เนื้อที่หนาฉีกเอาเฉพาะเนื้อปลามาทำน้ำพริก ปลาฉิ้งฉ้างคุณภาพดี จะช่วยให้น้ำพริกรสชาติดีเช่นกัน

กรรมวิธีสำคัญทำให้น้ำพริกปลาฉิ้งฉ้างส้มควายสดมีรสชาติอร่อยและเก็บไว้ได้นานขึ้นก็คือ ‘การรวน’ คือการนำส่วนผสมน้ำพริกที่คลุกเคล้ากันดีแล้ว ไปคั่วในกระทะตั้งไฟอ่อน ให้น้ำพริกมีกลิ่นหอม รวนให้แห้งโดยใช้เครื่องกวนส่วนผสมแบบไฟฟ้า ใช้ระยะเวลาประมาณ 3 ชั่วโมง ให้น้ำพริกแห้งได้ที่แต่ไม่ต้องแห้งมาก เพื่อที่จะยืดอายุของผลิตภัณฑ์พร้อมนำไปจำหน่าย

การปรับสูตรน้ำพริกนั้น รสชาติจะเน้นรสเปรี้ยว ไม่หวานจัด ไม่เค็มเกินไป และเผ็ดนิดหน่อย โดยคำนึงถึงผู้บริโภคเป็นอันดับแรก โดยเฉพาะผู้สูงอายุ บางคนทานเผ็ดไม่ได้ กลัwtานแล้วอาจจะเกิดอาการเสบริ้น

หน้าอก ที่สำคัญรสชาติของน้ำพริกจะต้องไม่ทำลายสุขภาพร่างกายผู้บริโภค ผ่านกระบวนการผลิตที่สะอาดปลอดภัย เหมาะสมกับทุกวัย ทั้งวัยเด็ก วัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ และผู้สูงอายุ

จากจุดเริ่มต้น ผ่านการพัฒนาในทุก ๆ ด้าน ทางกลุ่มรักสุขภาพ 2019 ก็พร้อมที่จะนำผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาฉิ้งฉ้างส้มควายสด ไปเสนอเป็นสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ จนได้รับรางวัลผลิตภัณฑ์ดีเด่นของชุมชน ในการประกวดสินค้า OTOP ของจังหวัดภูเก็ต โดยได้ผ่านการรับรองมาตรฐานระดับสี่ดาว

ผลตอบรับที่สร้างความชื่นใจ

ระหว่างกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ได้สร้างความรู้สึที่ดี ๆ สร้างความสัมพันธ์ต่างสถานะ “การเข้ามาดูแลผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้ ทำให้อาจารย์ได้มีเพื่อน ซึ่งไม่ได้เป็นเพื่อนอาจารย์ด้วยกัน แต่เป็นเพื่อนที่อยู่ต่างสถานะที่เป็นชาวบ้าน ผู้ใหญ่บ้าน เจ้าของธุรกิจ เราได้รู้จักผู้คนมากขึ้น อาจารย์ว่าเป็นโครงการที่ดีที่อยากให้มีการสานต่อ เพราะเป็นการสร้างความสัมพันธ์ลดช่องว่างระหว่างชุมชนท้องถิ่นกับสถาบันการศึกษาให้ใกล้ชิดกันมากขึ้น ทำให้รู้สึกว่าเราเป็นพี่น้องกันกับคนในชุมชน เหมือนสิ่งอื่นใด ความสำเร็จของโครงการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนผนวก University as a Marketplace นี้ เราอาจจะเป็นคนแนะนำหรือโค้ช แต่สามารถช่วยให้ชุมชนเกิดแรงบันดาลใจและลงมือทำได้จริง เขาสามารถที่จะเดินด้วยตัวเองไปสู่ความสำเร็จได้” ผศ.ดร.ภาณุวัฒน์ เล่าให้ฟังด้วยความสุขใจ

ส่วนอาจารย์ภคมนก็รู้สึกภาคภูมิใจในโครงการนี้เช่นกัน “เราได้ผลักดันให้เกิดการเปลี่ยนแปลง ภูมิใจที่ทางมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตมีส่วนพัฒนาให้ผลิตภัณฑ์ชุมชนมีความก้าวหน้า ผลตอบรับกลับมา เขาสามารถผลิตสินค้าเพิ่มได้มากยิ่งขึ้น ลูกค้าก็เพิ่มมากขึ้น มูลค่าในการขายก็เพิ่มมากขึ้น บรรจุภัณฑ์และฉลากสวยขึ้น ดูน่าซื้อน่ารับประทานมากยิ่งขึ้น นับว่าบรรลุเป้าหมายตามความตั้งใจของมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต”

ยิ่งรู้จักที่มาก็ยิ่งทำให้น่ารับประทานมากยิ่งขึ้น ‘น้ำพริกปลาฉิ้งฉ้างส้มควายสด’ ความสำคัญยังไม่สิ้นสุดเพียงเท่านี้ น้ำพริกที่สานต่อเพื่อการคงอยู่ของส้มควาย พืชท้องถิ่นของภูเก็ต สร้างรายได้ให้กับชุมชน สร้างคุณภาพชีวิตที่ดี สร้างรสชาติที่ไม่ซ้ำใคร หากใครมาเยือนภูเก็ตอย่าลืมตามมาลิ้มรสกัน



‘เกรียบกะตู’
ข้าวเกรียบกล้วยแนวใหม่ เอาใจสายวีแกน
ข้าวเกรียบกล้วย
จากวิสาหกิจชุมชนกลุ่มพืชผักเกษตรในชุมชนกะตู
บนมخبเคี้ยวเพื่อสุขภาพ
เสาวลักษณ์ หนูเมือง

- 📍 วิสาหกิจชุมชนกลุ่มพืชผักเกษตรในชุมชนกะตู
ตำบลกะตู อำเภอกะตู จังหวัดภูเก็ต
- ☎ 0918255329
- 📌 PHUWA - ภูหัว ภูเก็ต



ในยุคสมัยนี้มีขนมให้เราเลือกทานมากมาย แต่ขนมที่ขึ้นชื่อในไทยและเชื่อว่าทุกคนต้องเคยได้กินก็คือ ข้าวเกรียบ แต่โดยทั่วไปแล้วข้าวเกรียบที่เราคุ้นชิน จะเป็นข้าวเกรียบปลา ไม่ก็ข้าวเกรียบกุ้ง แต่วันนี้เรามีอีกหนึ่งทางเลือกสำหรับคนที่ไม่ทานเนื้อสัตว์ หรือจะบอกว่าทำมาเพื่อเอาใจสายวีแกนเลยก็ได้ นั่นก็คือ “ข้าวเกรียบกล้วย” ผลิตภัณฑ์ใหม่จาก วิสาหกิจชุมชนกลุ่มพืชผักเกษตรในชุมชนกะทู้ ตำบลกะทู้ อำเภอกะทู้ จังหวัดภูเก็ต

109

กว่าจะมาเป็น เกรียบกะทู้

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มพืชผักเกษตรในชุมชนกะทู้ ตำบลกะทู้ อำเภอกะทู้ จังหวัดภูเก็ต ได้ร่วมแรงร่วมใจกับมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ซึ่งมีโครงการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนผนวก University as a Marketplace ช่วยกันคิดค้นผลิตภัณฑ์ใหม่ของชุมชนเนื่องจากในช่วงโควิด-19 ที่ผ่านมา สมาชิกภายในชุมชนได้รับผลกระทบมากมาย โดยเฉพาะสมาชิกที่ปลูกกล้วยขายต้องเจอกับปัญหาปริมาณกล้วยที่ล้นตลาด จากเสียงเรียกร้องของสมาชิกในชุมชน หัวหน้าวิสาหกิจชุมชนฯ ร่วมกับมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต จึงเริ่มคิดค้นผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อนำกล้วยมาแปรรูปเป็นการเพิ่มมูลค่าสินค้า หลังจากทางวิสาหกิจชุมชนฯ ได้คิดค้นกันอยู่นาน จึงได้เป็นผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบกล้วย หรือ “เกรียบกะทู้”



กว่าจะมาเป็นข้าวเกรียบกล้วย เกือบกะทู้ นั้นก็ไม่ได้ง่ายอย่างที่คิด เพราะอุปสรรคสำคัญคือขั้นตอนกระบวนการผลิตนั่นเอง ทางวิสาหกิจชุมชนฯ ได้ทดลองนำกล้วยหลาย ๆ ชนิดมาทำข้าวเกรียบกล้วย แต่กล้วยพันธุ์ที่นำมาทำข้าวเกรียบกล้วยได้ดีที่สุด ผลลัพธ์เป็นที่น่าพึงพอใจ คือกล้วยนาก ซึ่งเป็นกล้วยประจำชุมชนของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มพืชผักเกษตรในชุมชนกะทู้ นั่นเอง

จากกล้วย สู่ข้าวเกรียบ

110

สำหรับขั้นตอนการผลิตข้าวเกรียบกล้วย ก็ไม่ต่างจากการทำข้าวเกรียบทั่วไป แต่วัตถุดิบหลักที่ใช้ คือเนื้อกล้วยนากในชุมชน เมื่อได้ตัวแบ่งข้าวเกรียบกล้วยแล้ว ก็จะนำมาหั่นให้เป็นแผ่นบางตามที่ต้องการ จากนั้นนำแบ่งข้าวเกรียบกล้วยไปตากแดดจนแห้ง ในขั้นตอนนี้ฟ้าฝนจึงเป็นตัวการสำคัญ เพราะทางชุมชนต้องทำและต้องตากในวันที่มีแดดจ้าเท่านั้น ถ้าตากในวันที่ฟ้าฝนไม่เป็นใจ ก็จะทำให้เจ้าตัวแบ่งข้าวเกรียบกล้วยขึ้นรา และไม่สามารถนำมาใช้งานได้

เมื่อเราได้ตัวแบ่งข้าวเกรียบกล้วยที่ตากแห้งมาเรียบร้อยแล้ว ขั้นตอนต่อไปที่สำคัญไม่แพ้กัน ก็คือการทอด เพราะขั้นตอนนี้การควบคุมความร้อนของเตานั้นสำคัญมาก จะต้องทอดข้าวเกรียบกล้วยให้ได้สีเหลืองทองสวยงาม สุกกำลังดีกรอบกรอบสู้ฟัน เป็นอันใช้ได้

ขั้นตอนสุดท้ายแต่ไม่ท้ายสุดของกระบวนการผลิต ก็คือการแพกข้าวเกรียบใส่บรรจุภัณฑ์ ข้าวเกรียบกล้วยแต่ละถุง ทางวิสาหกิจชุมชนฯ จะแพกกันอย่างประณีต โดยการแพกทีละถุง ทุกถุงจะมีปริมาณที่เท่ากันและจัดใส่อย่างสวยงาม ข้าวเกรียบกล้วยจะได้ไม่แตกแหลกละเอียดก่อนถึงมือผู้บริโภค ทุกขั้นตอนทางวิสาหกิจชุมชนฯ ใส่ใจและตั้งใจทำตั้งแต่กระบวนการแรกจนกระบวนการสุดท้าย

อร่อยดี มีประโยชน์

ข้าวเกรียบกล้วยไม้ได้เป็นขนมขบเคี้ยวทานเล่นไร้ประโยชน์เท่านั้น เพราะทางวิสาหกิจชุมชนฯ ได้พยายามรักษาคุณค่าประโยชน์และสารอาหารจากกล้วยไม้ โดยในข้าวเกรียบกล้วยไม้มีส่วนผสมเพียงแค่เกลือเล็กน้อยเท่านั้น ไม่มีเครื่องปรุงรสหรือเพิ่มส่วนผสมอื่น จึงสามารถคงรสชาติความหวานและสรรพคุณของกล้วยไม้ได้เป็นอย่างดี ทุกคนอาจสงสัยว่ากล้วยนากนั้นมีประโยชน์อะไร? กล้วยนากมีสรรพคุณมากมาย ทั้งช่วยให้หลับสบาย ลดความดันโลหิตสูง ช่วยให้ระบบขับถ่ายทำงานดีขึ้น รวมถึงป้องกันมะเร็งลำไส้ใหญ่ได้อีกด้วย สรรพคุณของกล้วยนากมีมากซะจริง ๆ

ข้าวเกรียบกล้วยไม้เป็นขนมของท่านเล่นที่สามารถทานได้ทุกเพศ ทุกวัย เด็กทานได้ ผู้ใหญ่ทานดี ผู้บริโภคมังสวิรัตหรือชาววีแกนเองก็สามารถทานได้ เพราะไม่มีส่วนผสมของเนื้อสัตว์เลยแม้แต่ชนิดเดียว ข้าวเกรียบเคี้ยวกรุบกรอบ แถมได้ประโยชน์จากกล้วยไม้แบบเต็ม ๆ ได้ความหวานตามธรรมชาติของกล้วยไม้โดยไม่ต้องใช้น้ำตาลเพิ่มความหวาน เป็นความลงตัวที่ใช่เลย สำหรับใครที่ชอบทานจุจก จอชอบทานขนมขบเคี้ยว แต่ยังแอบรักสุขภาพ ห้ามพลาดเลยเชียะว

ข้าวเกรียบกล้วย กล้วยกะทุ มี 2 รสให้เลือก คือรสดั้งเดิม และรสเงาดำ อร่อยมีประโยชน์ทั้ง 2 รส จะทานเล่น ทานจริงจัง พกไปทานที่ไหนก็ง่าย เพราะทางกลุ่มฯ ทำขนาดขึ้นพอดีคำ เคี้ยวเพลิน ๆ ชื่นไม่ใหญ่เกินไป ไม่ต้องมากัดให้แตกจนหกเลอะเทอะ ออกแบบมาเอาใจผู้บริโภคสุด ๆ ข้อควรระวังในการบริโภคมีอยู่อย่างเดียว คือทานเพลินเกินไป รู้ตัวอีกทีก็หมดถุงซะแล้ว ข้าวเกรียบกล้วย กล้วยกะทุ เด็กทานได้ ผู้ใหญ่ทานดี เอาใจสายวีแกน





112

ผงกล้วยดิบ กับสรรพคุณที่ไม่กล้วย
ทางเลือกเพื่อสุขภาพ บรรเทาอาการกรดไหลย้อน
ผลิตภัณฑ์จากตำบลกะตุ้ จังหวัดภูเก็ต
จุฬารัตน์ สุขแสน

📍 วิทยาลัยชุมชนกลุ่มพืชผักเกษตรในชุมชนกะตุ้
ตำบลกะตุ้ อำเภอกะตุ้ จังหวัดภูเก็ต
☎ 0918255329
📌 PHUWA - ภูหัว ภูเก็ต





โรคกรดไหลย้อนคือโรคที่พบบ่อยในกลุ่มวัยทำงาน ไปถึงผู้สูงอายุ ด้วยพฤติกรรมกราดำเนินชีวิตของแต่ละบุคคลในชีวิตประจำวัน เช่น ทำงานเลิกดึกส่งผลให้ต้องรับประทานอาหารในเวลาดึกแล้วเข้านอนทันที ทำให้ความดันในช่องท้องเพิ่มมากขึ้น เกิดการไหลย้อนของกรดได้ง่าย หรือเครียดกับงานมากเกินไป รวมทั้งอาหารที่หลายคนนิยม เช่น ฟาสต์ฟู้ด อาหารทอด อาหารผัด ชา กาแฟ น้ำอัดลม อาหารเหล่านี้สามารถทำให้เกิดกรดไหลย้อนได้ง่ายมากขึ้น หากไม่มีการออกกำลังกาย ควบคุมไปด้วย เพราะเล็งเห็นว่าสมัยนี้คนเป็นโรคกรดไหลย้อนกันมากขึ้น **วิสาหกิจชุมชนกลุ่มพืชผักเกษตรในชุมชนกะทู้** จึงได้คิดค้นผลิตภัณฑ์ที่เป็นอีกทางเลือกของผู้ป่วยกรดไหลย้อน เพื่อช่วยในการรักษาและบรรเทาอาการ

จุดเริ่มต้นจากวิกฤติ

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มพืชผักเกษตรในชุมชนกะทู้ ตั้งอยู่ที่ตำบลกะทู้ อำเภอกะทู้ จังหวัดภูเก็ต ได้พลิกวิกฤติให้เป็นโอกาส หลังทั่วโลกต้องเจอสถานการณ์โควิด-19 แพร่ระบาด ทำให้กล้วยน้ำว้าล้นตลาด เหตุเพราะปางช้างไม่มีกำลังซื้ออีกต่อไป ทางชุมชนจึงคิดหาทางแก้ปัญหา จนกระทั่งประธานกลุ่มฯ ผู้ซึ่งเป็นโรคกรดไหลย้อน เกิดไอเดียจุดประกายนำกล้วยที่มีมากเกินจะแจกจ่ายให้วบวกับการใช้ภูมิปัญญาชาวบ้านมาแปรรูปเป็น “ผงกล้วยดิบ”

กล้วยดิบ สรรพคุณเป็นยา

กล้วยน้ำว้าในตอนที่ยังเปลือกมีสีเขียวโตนเดียวกับสีของใบตอง นั่นคือตอนที่กล้วยอุดมไปด้วยสารแทนนิน ที่มีปริมาณสูงกว่าตอนที่กล้วยสุกสีเหลืองอร่าม ซึ่งมีส่วนช่วยในการบรรเทาอาการกรดไหลย้อน ช่วยปรับสมดุลของลำไส้ ช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในการขับถ่ายให้คล่องขึ้น บรรเทาอาการท้องเสีย และกล้วยดิบไม่มีรสหวานจึงสามารถช่วยควบคุมระดับน้ำตาลในเลือดได้อีกด้วย ถึงจะมีสรรพคุณดี ๆ ที่มีส่วนช่วยในหลากหลายเรื่อง แต่การรับประทานกล้วยน้ำว้าดิบก็ยังเป็นเรื่องยาก เพราะเมื่อปอกเปลือกแล้วจะมียางติดออกมา และมีรสชาติฝาด การนำมาแปรรูปจึงช่วยให้รับประทานได้ง่ายมากขึ้น

115

ขั้นตอนไม่ยาก บริโภคง่าย ๆ

ในขั้นตอนการผลิต ผลิตภัณฑ์ที่เปรียบเสมือนยานี้ ใช้กรรมวิธีนำกล้วยไปตากแดดและอบไอร้อนที่อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส จากนั้นนำไปบดหรือปั่นให้ละเอียดรวมกับแป้งเด็ก ซึ่งผงกล้วยดิบนี้จะมีกลิ่นเฉพาะตัวไม่ได้หอมกล้วยแบบตะกอน แต่เป็นกลิ่นกล้วยละมุนอบอวลเสียมากกว่า จากกล้วยเป็นเครื่องจะถูกนำมาปั่นละเอียดจนเป็นผง แต่ก็ยังคงสรรพคุณทางยาทั้งหมดเอาไว้ในรูปแบบบรรจุซองพร้อมซองดื่มอย่างง่ายตาย เพียงแค่เทลงไปในน้ำเปล่า หรือหากไม่ชอบกลิ่นกล้วยก็สามารถผสมกับน้ำปั่นสมูทตี้ หรือใช้แทนแป้งสาลีในขนมอบต่าง ๆ ก็สามารถทำได้ เพียงขึ้นอยู่กับความต้องการในการรับประทานเท่านั้นเอง

กว่าจะเป็นผงกล้วย

ผลิตภัณฑ์ชุมชนดี ๆ แบบนี้จะทำให้สำเร็จภายในครั้งเดียวคงเป็นไปได้ยาก จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องได้รับการช่วยเหลือจากหลากหลายองค์กร

เพื่อเป็นแรงผลักดัน มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตจึงได้เข้ามามีส่วนส่งเสริม โดยให้ผู้เชี่ยวชาญจากคณะต่าง ๆ เข้ามาช่วยในเรื่องของการศึกษาวิจัย สนับสนุนวัสดุอุปกรณ์ในการผลิต ไปจนถึงออกแบบบรรจุภัณฑ์ รวมทั้งยังให้คำแนะนำด้านการจำหน่าย

หลังจากที่มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตได้ให้คำปรึกษาที่ดีแล้ว ทางชุมชนก็มีกำลังกายและกำลังใจสู้ เพื่อส่งผลิตภัณฑ์เข้ารับการคัดเลือกเป็นสินค้าโอท็อป ได้ออกบูทร่วมงานต่าง ๆ เพื่อทำให้ผลิตภัณฑ์ผงกล้วยดิบของชุมชนเป็นที่รู้จักในวงกว้างมากขึ้น รวมทั้งได้เปิดช่องทางการจำหน่ายออนไลน์เพื่อตอบสนองกลุ่มคนรักสุขภาพ หรือกลุ่มที่อยากจะหายขาดจากโรคกรดไหลย้อน รวมทั้งผู้ที่อยากดูแลตัวเองให้มากขึ้นแต่ยังชอบอ้างว่าไม่มีเวลา

ผลิตภัณฑ์ผงกล้วยดิบ จึงตอบโจทย์สำหรับคนที่มีเวลาน้อยและต้องการหาอะไรดื่มแล้วอยู่ท้อง แถมยังสามารถรักษาโรคอื่น ๆ ไปพร้อมกัน แค่นั่งดื่มก็ครบจบในแก้วเดียว สะดวกแต่มีคุณค่าทางอาหารครบครัน





117

อัคระฟาร์ม ต้นแบบเกษตรครบวงจร
อดีตพนักงานประจำผันตัวเป็นเกษตรกร
มุ่งมั่นผลิตอาหารที่ปลอดภัยไร้สารเคมี

วิรัชกร กรุดมหาราช

📍 อัคระฟาร์ม

หมู่ 3 ตำบลเทพกระษัตรี อำเภอถลาง จังหวัดภูเก็ต

☎ 0891966003

📌 ศูนย์เรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียง แพะนม



ณ ฟาร์มเล็ก ๆ แห่งหนึ่งในตำบลเทพกระษัตรี อำเภอลาง จังหวัดภูเก็ต ไข่มุกแห่งอันดามัน ใครจะคิดว่าสถานที่ท่องเที่ยวระดับโลกจะมีฟาร์มผสมผสานปลอดภัยตั้งอยู่ ย้อนอดีตตั้งแต่ปี พ.ศ. 2537 เดิมทีเจ้าของฟาร์มซึ่งลาออกจากงานประจำตั้งใจจะปลูกผักปลอดภัยแบบกางมุ้งไว้บริโภคและจำหน่ายแก่คนในชุมชน มองซ้ายแลขวาจะเอาปุ๋ยคอกที่ไหนใส่พืชผักให้งอกงาม จะซื้อก็เป็นการเพิ่มต้นทุน จึงตัดสินใจซื้อแพะมาเลี้ยงเพื่อต้องการมูลมาทำปุ๋ย

จากแพะ 10 ตัว เพิ่มขึ้นมาเรื่อย ๆ จากการตอบรับที่ดีจากตลาดผู้บริโภคเนื้อแพะ ทำให้เล็งเห็นว่าการเลี้ยงแพะ สามารถทำเป็นอาชีพหลักได้ จึงได้ทำการศึกษาพบว่า มีผลผลิตจากแพะอีกชนิดหนึ่งก็คือนมแพะ จึงได้ตัดสินใจลงมือพัฒนาสายพันธุ์โดยการนำเข้าแพะพันธุ์ชาแนน ที่ขึ้นชื่อว่าเป็นราชินีแห่งแพะนมจากสวีตเซอร์แลนด์ มาฟิตเจอรังผสมพันธุ์กับแพะหนุ่มภูเก็ตพันธุ์พื้นเมือง เพื่อให้ลูกแพะที่เกิดมาทนสภาพอากาศบ้านเรา ทนต่อโรคได้ดี และผลิตน้ำนมได้เยอะ

119

ปราชญ์เกษตรครบวงจร อัคระ ธิติถาวร สู่นมแพะแบบอินทรีย์

อัคระฟาร์มนอกจากจะเป็นฟาร์มผสมผสานแล้ว ยังเป็นศูนย์เรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียงด้านการเลี้ยงแพะ พร้อมถ่ายทอดความรู้ ให้คำปรึกษาแก้ไขปัญหาให้กับพี่น้องเกษตรกรทั้งในและนอกพื้นที่ ด้วยความรู้จากการลองผิดลองถูก กลั่นกรองมาจากประสบการณ์เกือบ 3 ทศวรรษของ คุณอัคระ ธิติถาวร เจ้าของอัคระฟาร์ม ปราชญ์เกษตรของแผ่นดิน



นมแพะแบบอินทรีย์ มาจากวิธีการเลี้ยงแพะให้อยู่สุขสบาย และปลอดภัย โดยมีการจัดการฟาร์มเลี้ยงอย่างพิถีพิถันตามวิถีธรรมชาติ แบบปลอดสารเคมีและยาปฏิชีวนะทั้งระบบ ทำการผลิตนํ้านมแพะอินทรีย์ที่ได้คุณภาพ ทางอัคระฟาร์มยังได้ผลิตนมแพะพาสเจอร์ไรซ์ ภายใต้ชื่อ “พรุจาปา” ได้รับการรับรองคุณภาพจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ในปี พ.ศ. 2548 และได้รับการรับรองตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร GMP (Good Manufacturing Practice) อีกด้วย

Animal Welfare หัวใจสำคัญของการทำฟาร์มแพะ

คุณอัคระ ได้เล่าว่า “การเลี้ยงแพะแบบ Animal Welfare นั้นมีความเชื่อมโยงสู่อาหารปลอดภัยและมีส่วนสนับสนุนให้เกิดความยั่งยืน เพื่อหล่อเลี้ยงมนุษยชาติ โดยปราศจากการทรมานสัตว์ และเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม”

สวัสดิภาพสัตว์ บางคนอาจเข้าใจเพียงว่าเป็นการจัดการให้สัตว์ที่เลี้ยงมีความสุข มีความเป็นอยู่ที่สะดวกสบาย แต่ที่จริงแล้ว มีหลายขั้นตอนในการดูแลเพื่อให้สัตว์มีความสุข มีสุขภาพที่ดี แข็งแรง สามารถเติบโตตามธรรมชาติ ด้วยการเลี้ยงแบบเปิด ได้ขยับร่างกาย ได้รับแสงแดดจากธรรมชาติ มีความหลากหลายของอาหาร อยู่ในพื้นที่ปลอดสารเคมี ยาฆ่าแมลง ทำให้แพะไม่เครียด ได้รับอาหารที่สมบูรณ์ ซึ่งมีความสัมพันธ์โดยตรงต่อคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร ทำให้ผลผลิตนํ้านมแพะของ “อัคระฟาร์ม” มีคุณภาพสูง และปลอดสารเคมี ดีต่อสุขภาพผู้บริโภค

จุดพลัดผันจากผลกระทบโควิด-19

ในช่วงสถานการณ์โควิด-19 ระบาด หลายโรงแรมต้องปิดตัวลง ทำให้กลุ่มลูกค้าที่เคยซื้อนมแพะจากอัคระฟาร์มลดน้อยลง จึงมีนมเหลือในสต็อกเป็นจำนวนมาก เกิดการสูญเสียของวัตถุดิบ คุณอัคระจึงได้ประสานไปทางมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต เพื่อขอคำแนะนำทำให้เกิดแนวคิดที่ นมแพะสามารถนำมาแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าและยืดเวลาในการเก็บรักษาได้ เช่น นมแพะผง ซีสมนมแพะ นมแพะเพื่อผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางบำรุงผิว เป็นต้น

นํานมแพะกลายเป็นนมผง

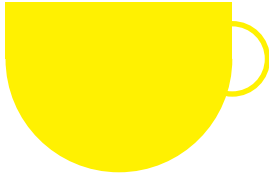
การนํานมแพะมาแปรรูปเพิ่มมูลค่าและมีระยะเวลาในการเก็บรักษาได้นานที่สุดคือ การทำเป็นผง โดย อาจารย์ประเสริฐ จริยะเลอพงษ์ จากสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ได้เข้ามามีส่วนในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในครั้งนี้โดยตั้งเป้าหมายสูงสุดว่า จะผลิตนมแพะผงสำหรับเด็กเล็ก แต่สิ่งที่ตามมาก็คือ การผลิตอาหารสำหรับเด็กนั้นมีเกณฑ์มาตรฐานที่สูง โดยสถานที่ต้องเป็นระบบปิดด้วยความไม่พร้อมของสถานที่ จึงได้เปลี่ยนมาเป็นเป้าหมายรองคือ ผลิตนมแพะผงเพื่อสัตว์เลี้ยง โดยในอนาคตคาดว่าจะสามารถผลิตนมแพะผงสำหรับเด็กได้

121

อาจารย์ประเสริฐ เล่าว่า การทำนมผงนั้นได้นำอุปกรณ์ที่ทันสมัยอย่างเครื่อง Spray Dryer หรือเครื่องทำผงแห้งแบบพ่นฝอย หัวใจหลักในการทำนมผง คือการฉีदनมสดให้เป็นฝอยแล้วทำให้แห้งในอากาศทันที โดยทางมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตได้นำนมแพะของอัคระฟาร์ม มาผลิตที่มหาวิทยาลัยและนำมาบรรจุในบรรจุภัณฑ์ โดยมีการออกแบบจาก ผศ.ภุริณัฐ ปลัดสงคราม จากสาขาวิชานวัตกรรมผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ทำให้บรรจุภัณฑ์มีความสวยงาม ทันสมัย และเก็บรักษานมแพะผงเอาไว้ได้นาน แล้วส่งผลผลิตที่แปรรูปเสร็จแล้วคืนให้ทางอัคระฟาร์ม เพื่อไปจำหน่ายในชื่อแบรนด์ PRUJUMPA by อัคระฟาร์ม นมแพะผงสำหรับสัตว์เลี้ยง

อนาคตของนมแพะจากอัคระฟาร์มจะต่อยอดเพิ่มมูลค่าขึ้นจากทุก ๆ ปี แนวคิดของคุณอัคระนั้นพัฒนาการเกษตรปศุสัตว์ให้เป็นมากกว่าอาชีพ แต่เป็นการพัฒนานวัตกรรมใหม่ ๆ ที่อาจจะช่วยยกระดับคุณภาพชีวิตอีกก้าวของนมแพะจากอัคระฟาร์มในวันนี้ เป็นนมแพะผงสำหรับสัตว์เลี้ยง ส่งต่อความปลอดภัยไร้สารเคมีและยาปฏิชีวนะแก่สัตว์เลี้ยงที่รักของทุกคน





122

ส้มควาย ผลไม้มหัศจรรย์คู่ถิ่นฐานชาวบ้านภมลา
ผลไม้มากคุณประโยชน์ สู่ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ
พร้อมส่งออกต่างประเทศ

อัมพรชัย ทองสง่า

- 📍 วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบางหวานพัฒนา
33/5 หมู่ 5 ตำบลภมลา อำเภอกะป้อ จังหวัดภูเก็ต
- ☎ 0935766401
- 📌 วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบางหวานพัฒนา





อะโรเอ่ย เป็นผลไม้ รสชาติเปรี้ยวเหมือนส้ม ผลคล้ายส้มแขก แต่ไม่ใช่ทั้งส้มและส้มแขก?

คำถามอะโรเอ่ยนี้ มีคำตอบเป็นผลไม้ชนิดหนึ่งในชุมชนตำบลกมลา จังหวัดภูเก็ต ที่มีรสชาติเปรี้ยวและมีสรรพคุณมากมาย จนถูกชาวบ้านยกให้เป็น ผลไม้มหัศจรรย์ ต้นไม้สารพัดประโยชน์ เพราะสามารถใช้ประโยชน์ได้ตั้งแต่ใบไปจนถึงราก อยู่คู่กับชาวบ้านกมลามาเป็น 100 ปี หลายคนคงสงสัยว่ามันคืออะไร เฉลยก็ได้ มันคือ “ส้มควาย” นั่นเอง

ส้มควายมาจากไหน

ในอดีต มีชาวเรือหรือชาวเล ล่องเรือเดินทาง จนได้มาเจอหาดกมลาที่สวยงาม จึงได้แวะพักที่หาด ทำการปรุงอาหารจากผลไม้ในเรือ แล้วทิ้งเมล็ดเอาไว้ตามทุ่งนาในสมัยก่อน ทำให้เมล็ดเจริญเติบโตเป็นต้นไม้สูงใหญ่ ใบดก ผลโต ชาวบ้านกมลาก็นำมาใช้ประโยชน์ และได้ทราบว่าสามารถทานได้ โดยผลไม้จะมีรสเปรี้ยว และด้วยความที่ต้นไม้มีพุ่มใบที่สวยงามสร้างความร่มเย็นให้กับพื้นที่ได้ ควายที่มีมากในทุ่งนาต่างก็ไปหลบแดดใต้ต้นไม้ ทำให้เป็นชื่อของต้นไม้ที่ชาวบ้านเรียกว่า “ต้นส้มควาย”

กลุ่มบางหวานพัฒนา หีบส้มควายมาพัฒนา

ย้อนกลับไปช่วงก่อน พ.ศ. 2547 ตอนที่ยังไม่เกิดภัยพิบัติสึนามิ ที่สร้างความเสียหายครั้งใหญ่ให้แก่จังหวัดภูเก็ต

ชาวบ้านกมลามืออาชีพหลักคือการทำธุรกิจค้าขายและให้บริการด้านการท่องเที่ยวเป็นหลัก เมื่อเกิดเหตุการณ์สึนามิขึ้น ชุมชนกมลาก็เป็นหนึ่งในพื้นที่ที่ได้รับผลกระทบจากความเสียหาย ทำให้ชาวบ้านที่ว่างงานต้องมองหาอาชีพ กลุ่มแม่บ้านจึงรวมตัวกันเพื่อหารายได้เสริมให้ครอบครัว เป็นที่มาของกลุ่ม “วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบางหวานพัฒนา บ้านหัวควน” ซึ่งมีก๊ะลัดดา คาวิจิตร เป็นประธานกลุ่ม ต่อมากลุ่มได้เล็งเห็นว่าส้มควายเป็นพืชที่อยู่คู่กับชาวกมลามาช้านาน ในตำบลกมลาก็มีต้นส้มควายอยู่มาก จึงมีการแปรรูปส้มควายเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ เพื่อสร้างรายได้

ประโยชน์มากมาย ตั้งแต่ใบยันราก

นับแต่โบราณ พ่อเฒ่าแม่เฒ่ามักนำส้มควายมาใช้อย่างหลากหลาย ตั้งแต่ใบยันราก เช่น ผลนำไปตากแห้งใช้ทำอาหารเพิ่มรสชาติเปรี้ยว รากเอามาสับแล้วนำไปต้มน้ำก็สามารถช่วยรักษาโรคนี้ก็ได้ หรือใบส้มควายแช่น้ำจนเป็นกรด นำมาใช้เป็นน้ำยาทำให้น้ำยางพาราแข็งตัว ดอกก็สามารถตากแห้งแล้วเอาไปบดใช้กวาดไล่แมลงได้

125

ชาวบ้านกมลาราบดีถึงสรรพคุณของส้มควายที่มีอยู่มากมาย แต่ไม่มีงานวิจัยที่ช่วยยืนยันข้อมูลได้ ทางมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตซึ่งมีนโยบายส่งเสริมทางด้านวิชาการสู่ท้องถิ่น และมีส่วนร่วมในการยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชน ให้มีมาตรฐานเป็นที่ยอมรับ จึงได้เข้ามาช่วยเหลือชุมชนในเรื่องการศึกษาวิจัยข้อมูลด้านโภชนาการอย่างเป็นทางการ ที่สามารถใช้ยืนยันถึงประโยชน์ของส้มควาย งานวิจัยพบว่าส้มควายสามารถช่วยลดความดันโลหิต ช่วยลดเบาหวาน ช่วยเรื่องระบบขับถ่าย เป็นยาระบาย มีสารต้านอนุมูลอิสระ มีวิตามินซีสูง มีสาร HCA ช่วยเผาผลาญไขมัน เป็นพืชมากประโยชน์โดยแท้จริง

ผลิตภัณฑ์จากส้มควาย หลากหลายทางเลือก

จากข้อมูลงานวิจัยที่ยืนยันว่าส้มควายมีสรรพคุณมากมาย ทางวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบางหวานพัฒนา จึงได้พัฒนาและแปรรูปส้มควายเป็นผลิตภัณฑ์หลากหลายชนิด ทั้งน้ำส้มควาย ส้มควายแช่อิ่ม ส้มควายสามรส จนถึงผลิตภัณฑ์ล่าสุด ผลิตภัณฑ์ชาส้มควาย ที่มี

ให้เลือกหลายรสชาติ ไม่ว่าจะเป็น **กล่องสีเขียว** รสชาติดั้งเดิม ส้มควาย 100% เหมาะกับคนที่ต้องการควบคุมเบาหวานหรือควบคุมน้ำหนัก, **กล่องสีเหลือง** ส้มควายผสมขิง ช่วยเรื่องการขับถ่าย, **กล่องสีชมพู** ส้มควายผสมกุหลาบ เน้นเรื่องผิวพรรณ และ **กล่องสีม่วง** ส้มควายผสมดอกอัญชัน ช่วยด้านอนุมูลอิสระ ช่วยเรื่องสายตา และหัวใจ

ผลิตภัณฑ์จากส้มควายถือเป็นสินค้าที่สร้างงานสร้างรายได้ให้แก่ชาวบ้านในชุมชนกมลา ทำให้เกิดแนวคิดในการอนุรักษ์ต้นส้มควาย โดยการปลูกต้นส้มควายเพิ่มมากขึ้นในพื้นที่จังหวัดภูเก็ต เพราะปฏิเสธไม่ได้เลยว่าประโยชน์ที่ได้รับจากส้มควาย สามารถสร้างและวางรากฐานทางเศรษฐกิจให้กับชุมชน โดยเฉพาะชุมชนบ้านหัวควนแห่งนี้ที่ผ่านช่วงวิกฤติโควิดมาได้ก็เพราะมีรายได้จากการขายผลิตภัณฑ์ส้มควายในช่วงที่ต้องดกงาน ความสำเร็จนี้นำไปสู่การขยายตลาดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ส้มควายทั้งในประเทศและเป็นสินค้าส่งออกไปต่างประเทศ

ส้มควายสู่การท่องเที่ยวชุมชน

นอกจากนำส้มควายมาผลิตเป็นสินค้าจำหน่ายสร้างรายได้แล้ว วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบางหวานพัฒนา บ้านหัวควน ยังมีกิจกรรมท่องเที่ยวชุมชน เทียวชมธรรมชาติที่สวยงามของตำบลกมลา มีกิจกรรมเรียนรู้วิถีชีวิตของชาวบ้าน รวมทั้งพาไปชมเส้นทางและเรื่องราวของต้นส้มควาย นักท่องเที่ยวจะได้รู้จักส้มควาย ไม้พื้นถิ่นของกมลา ได้เห็นผลส้มควายและต้นส้มควาย ได้เดินทางไปชมต้นส้มควายที่มีอายุกว่า 100 ปีตามธรรมชาติ ที่ชาวบ้านได้อนุรักษ์ไว้ เส้นทางเดินขึ้นเนินเขา ลัดเลาะหมู่บ้าน ผ่านลำธารเล็กๆ ชวนให้เพลิดเพลิน จนกระทั่งได้เจอกับต้นส้มควาย 100 ปี ที่สูงตระหง่าน รากขนาดใหญ่แผ่เป็นวงกว้าง ใบส้มควายสีเขียวเข้ม ใบใหญ่ มีผลส้มควายกลมโตทั้งผลสีเขียวสีเหลือง ห้อยอยู่บนต้นและตกลงมาที่พื้น ความร่มครึ้มทำให้รู้สึกสงบสบาย และเข้าใจความหมายของต้นส้มควายว่าทำไมจึงผูกพันกับชาวบ้านกมลามาจนจนถึงวันนี้

หากมีโอกาสนี้ จึงอยากแนะนำให้ทุกคนได้มาทำความรู้จักกับชุมชนและชาวบ้านตำบลกมลา ได้มาสัมผัสความสงบและงดงามตามธรรมชาติ ได้ลิ้มลองของดีคือผลิตภัณฑ์จากส้มควาย ผลไม้สารพัดประโยชน์ เชื่อว่าทุกคนจะต้องประทับใจ





“มะเเฒ่า” เรื่องเล่าของบ้านลิพอนใต้

ปัทมา เสนน้ำเที่ยง

- 📍 ศูนย์การเรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียงบ้านลิพอนใต้
ตำบลศรีสุนทร อำเภอกลาง จังหวัดภูเก็ต
- ☎ 0818917091
- 📌 ศูนย์การเรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียงบ้านลิพอนใต้



“มะเเม่า” หลายคนอาจจะสงสัยว่ามันคืออะไร หน้าตาเป็นอย่างไร มะเเม่า เป็นต้นไม้ยืนต้นขนาดไม่ใหญ่มาก ใบเรียบมันสีเขียวสด แตกเป็นพุ่มดก ส่วนผลของมะเเม่าจะมีลักษณะเป็นลูกเล็กๆ เป็นพวง ลูกสีเขียวคือยังไม่สุก คล้ายพริกไทยอ่อน มีรสชาติเปรี้ยวและฝาด แต่เมื่อผลสุกจะคล้ายกับมะลเบอร์รี่ มีสีแดงอมม่วง ค่อนข้างดำ รสชาติเปรี้ยวหวาน มีเมล็ดเล็กๆ อยู่ข้างใน ให้สัมผัสกรุบๆ เวลาเคี้ยว มะเเม่ามากคุณประโยชน์ ศูนย์การเรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียงบ้านลิพอนใต้ จึงนำมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์

รู้จักมะเเม่า

มะเเม่ามีหลากหลายชื่อเรียก ในแต่ละท้องถิ่นอาจจะเรียกไม่เหมือนกัน ทั้งหมดมะเเม่า, มังเเม่า, ส้มเเม่า, มัดเซ, บ่าเหมา, เมา, เมาฟุ้ง, เมาเสี้ยน, เมาสร้อย, เมาหลวง, หมาเมาหลวง, เมาตาควาย, เมาไขปลา, มะเเม่าข้าวเบา, ขะเมาผา เป็นต้น

129

ต้นมะเเม่าสามารถขึ้นได้ทุกพื้นที่และยังขยายพันธุ์ได้ง่าย จึงพบเยอะมากในประเทศไทย หลายคนมองข้ามความสำคัญ ปล่อยให้ตามธรรมชาติ ให้นกให้กา กิน หรือปลุกไว้เพียงให้ความร่มเย็น ไม่ก็เลือกที่จะตัดต้นทิ้ง

แต่รู้หรือไม่ว่ามะเเม่ามีประโยชน์และสรรพคุณมากมาย เช่น ต้น ช่วยขับโลหิต แก้อาการตกขาวของผู้หญิง บำรุงไต ช่วยขับน้ำคาวปลา แก้เส้นเอ็นพิการ บรรเทาอาการปวดเมื่อยตามร่างกาย ใบ ใช้ประคบอาการฟกช้ำ ราก ขับปัสสาวะ แต่ที่เด็ดอยู่ที่ผลของมะเเม่า ผลสุกจะมีสารแอนโทไซยานิน มีสารต้านอนุมูลอิสระ บำรุงสายตา ช่วยขับเสมหะ ชะลอความแก่ เป็นยาระบาย ช่วยขจัดสารพิษจากร่างกาย และอื่นๆ อีกมากมายที่ดีต่อสุขภาพร่างกาย ซึ่งหลายคนคงคิดไม่ถึงเลยว่าแค่ต้นไม้มันหนึ่งที่ออกดอกออกผลเล็กๆ จะให้ประโยชน์ได้มากมายถึงขนาดนี้



ผลิตภัณฑ์จากมะเเฒ่า

จากที่กล่าวข้างต้นว่ามะเเฒ่านี้มีประโยชน์และสรรพคุณมากมาย
 ศูนย์การเรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียงบ้านลิพอนใต้ ตำบลศรีสุนทร อำเภอดง
 จังหวัดภูเก็ต จึงสนใจนำมะเเฒ่าที่ขึ้นเกสรนกลาดแทบจะทุกบ้านในชุมชน
 ละแวกนั้นมาเปลี่ยนให้เป็นของดีของเด็ดของบ้านลิพอนใต้ โดยการนำผล
 ของมะเเฒ่ามาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ที่หลากหลาย เช่น น้ำมะเเฒ่าพร้อมดื่ม,
 130 ม็อกเทลมะเเฒ่า, ไวน์มะเเฒ่า, แยมมะเเฒ่า, ไชรปมะเเฒ่า, ไอศกรีมมะเเฒ่า,
 สบู่มะเเฒ่า เป็นต้น แต่ละผลิตภัณฑ์ผ่านการลองผิดลองถูก สำเร็จบ้าง
 ล้มเหลวบ้าง แต่ผลิตภัณฑ์ที่น่าประทับใจ ใครมาเยือนที่นี่ต้องได้ลอง
 คือน้ำมะเเฒ่าพร้อมดื่ม ซึ่งชุมชนใช้ต้อนรับนักท่องเที่ยว ผู้ที่มาศึกษาดูงาน
 หรือเข้าร่วมกิจกรรมของศูนย์ฯ เป็นการหยิบยกมะเเฒ่าที่เคยไร้ค่ามา
 เป็นหน้าเป็นตาของชุมชน

มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตเบื้องหลังความสำเร็จ

คุณอำพร ผสมทรัพย์ หรือพี่นุ้ย หัวหน้าศูนย์การเรียนรู้เศรษฐกิจ
 พอเพียงบ้านลิพอนใต้ เล่าว่า ตนเป็นศิษย์เก่ามหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต
 จบจากคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ สาขาวิชาการพัฒนาชุมชน เพราะ
 สนใจอยากศึกษาหาความรู้ด้านนี้โดยตรง เคยมีโอกาสได้ไปทำอำเภอดง
 จังหวัดนครศรีธรรมราช เข้าร่วมการอบรมศาสตร์พระราชา หลังจากนั้นได้
 มีแนวคิดที่อยากจะถ่ายทอดความรู้และพัฒนาชุมชนตามแนวพระราชดำริ
 ของในหลวงรัชกาลที่ 9 ที่กล่าวว่า “ต้องระเบิดจากข้างใน” หมายถึง ต้อง
 พัฒนาความเข้มแข็งในชุมชนก่อน แล้วค่อยนำการพัฒนาจากสังคมภายนอก
 เข้าสู่ชุมชน จึงริเริ่มพัฒนาและเลือกจัดตั้งศูนย์การเรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียง

บ้านลิพอนใต้ เป็น 3 ฐานการเรียนรู้ ทั้งฐานเรียนรู้คนมีน้ำยา ที่จะสอนการผลิตสบู่ ยาสระผม น้ำยาล้างจาน น้ำยาล้างห้องน้ำใช้เองทั้งหมด ฐานรักแม่ธรณี สอนวิธีทำดินปลูก ทำปุ๋ยไม่ใช้สารเคมี และฐานคนเอาถ่าน จะรับเศษไม้ที่คนตัดทิ้งมาทำเป็นถ่านโดยไม่ต้องซื้อ

ทางมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตได้มีส่วนเข้ามาส่งเสริม ให้คำแนะนำ และเข้ามาดูแลโครงการบางส่วน เช่น โครงการ U2T เส้นทางท่องเที่ยวของดีศรีสุนทร เพื่อดึงนักท่องเที่ยวและผู้สนใจเข้ามาเที่ยวชมที่ศูนย์ฯ ซึ่งมีกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ เช่น ทำมือกเทลมะเมาะ ข้าวยา น้ำพริกปลากรอบ การทำเครื่องจักสานจากทางมะพร้าว มีการแกะหนังตะลุง การกรีดยาง และอื่น ๆ อีกมากมาย ศูนย์การเรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียงบ้านลิพอนใต้มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักทุกวันนี้ ส่วนสำคัญก็มาจากการส่งเสริมของมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตนั่นเอง

หลายช่องทางติดต่อ

ศูนย์การเรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียงบ้านลิพอนใต้ ยังมีช่องทางอื่น ๆ ที่จะนำเสนอผลิตภัณฑ์และกิจกรรมของชุมชน ผ่านสื่อออนไลน์ โดยการเปิดเพจเฟซบุ๊กชื่อ “ศูนย์การเรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียงบ้านลิพอนใต้” เพื่อนำเสนอภาพบรรยากาศภายในศูนย์ฯ ที่สงบร่มรื่น นำเสนอภาพกิจกรรมต่าง ๆ ที่ผู้เข้าร่วมกิจกรรมจะได้ลงมือทำได้สัมผัสวิถีชีวิตของชาวบ้าน นอกจากนี้ ทางศูนย์ฯ ยังมีการจัดบูทกิจกรรมตามงานต่าง ๆ เพื่อนำผลิตภัณฑ์ของชุมชนไปวางจำหน่าย โดยเฉพาะผลิตภัณฑ์จากมะเมาะ ผู้ที่สนใจสามารถติดต่อไปทางศูนย์ฯ ได้ทุกช่องทาง

ในอนาคต คุณอำพร หัวหน้าศูนย์ฯ และสมาชิกชาวบ้านลิพอนใต้ทุกคน อยากจะพัฒนาทั้งกิจกรรม และผลิตภัณฑ์ของชุมชนให้น่าสนใจ มีคุณภาพและมีมาตรฐานมากขึ้น โดยมั่นใจว่าจะได้รับคำแนะนำและการสนับสนุนจากมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ซึ่งเป็นเหมือนที่ปรึกษามาโดยตลอด ทั้งนี้ก็เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตสมาชิกในชุมชน ให้มีรายได้ สร้างชื่อเสียงให้ชุมชนบ้านลิพอนใต้เป็นที่รู้จักมากขึ้น



132

น้ำสมุนไพรภูหว่า หนึ่งในคุณค่าพัฒนาชุมชน
ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ
เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตสมาชิกในชุมชนกะตู่
จังหวัดภูเก็ต
จิรัชญา กุลวานิช

📍 วิทยาลัยชุมชนกลุ่มพืชผักเกษตรในชุมชนกะตู่
ตำบลกะตู่ อำเภอกะตู่ จังหวัดภูเก็ต
☎ 0918255329
📌 PHUWA - ภูหว่า ภูเก็ต





134

ในยุคปัจจุบัน ผู้คนต่างบริโภคและให้ความสนใจผลิตภัณฑ์อาหารเสริมเพื่อประหยัดเวลาและเห็นผลลัพธ์ที่ชัดเจน แต่รู้หรือไม่ว่ายังมีน้ำสมุนไพรที่ช่วยในเรื่องสุขภาพ รสชาติดี ในขณะเดียวกันก็ยังสร้างรายได้ให้คนในชุมชน เรากำลังพูดถึงน้ำสมุนไพรของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มพืชผักเกษตรในชุมชนกะทู้ จังหวัดภูเก็ต

ความคิดริเริ่มก่อตั้งกลุ่มวิสาหกิจ

จุดเริ่มต้นของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มพืชผักเกษตรในชุมชนกะทู้ มาจากการที่ คุณสว่างจิต จินนารี หรือ ป้าเล็ก ประธานกลุ่ม เล็งเห็นว่าสมาชิกในชุมชนที่เป็นผู้สูงอายุ เกษียณแล้วว่างงานอยู่หลายท่าน จึงได้ทำการจัดตั้งกลุ่มและจดทะเบียนวิสาหกิจชุมชนขึ้นมาเพื่อชักชวนสมาชิกมาใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ โดยการคิดพัฒนาแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรในชุมชน เป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ เพื่อสร้างรายได้ และพัฒนาศักยภาพความเป็นอยู่ของคนในชุมชนให้ดีขึ้น ปัจจุบันวิสาหกิจชุมชนกลุ่มพืชผักเกษตรในชุมชนกะทู้ มีสมาชิกทั้งหมด 17 คน

น้ำสมุนไพรเปลี่ยนแปลงความเป็นอยู่ของคนในชุมชน

ก่อนหน้านี้ทางวิสาหกิจฯ ได้มีการตั้งกฎขึ้นมาว่าสมาชิกทุกคนจะต้องมีทั้งเงินออมและเงินสมทบเก็บไว้กับกลุ่ม เพื่อให้สมาชิกทุกคนมีสวัสดิการที่ดี และเมื่อทางกลุ่มได้มีการทำผลิตภัณฑ์ขึ้นมาขายเพื่อหารายได้ จะจัดสรรปันส่วนผลกำไรให้สมาชิกทุกคนอย่างเหมาะสม และยังแบ่งส่วนหนึ่งไปช่วยเหลือคนในชุมชนและผู้ด้อยโอกาส ทำให้คนในชุมชนมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น

สูตรน้ำสมุนไพรและสูตรยอदनียม

ปัจจุบันวิสาหกิจชุมชนกลุ่มพืชผักเกษตรในชุมชนกะทู้ มีผลิตภัณฑ์น้ำสมุนไพรภายใต้ชื่อ “ภูหว่า” ทั้งหมด 6 สูตร ได้แก่ น้ำส้มควาย น้ำกระเจี๊ยบ น้ำเสาวรส น้ำเห็ด น้ำตะไคร้ และน้ำใบเตย แต่สูตรที่ลูกค้าลองแล้วติดใจจนกลายเป็นสูตรยอदनียมของกลุ่ม ได้แก่ น้ำส้มควาย และกระเจี๊ยบ

จุดเด่นและความแตกต่าง

น้ำสมุนไพรของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มพืชผักเกษตรในชุมชนกะทู้มีจุดเด่นอยู่ที่วัตถุดิบ ซึ่งเป็นวัตถุดิบจากธรรมชาติ 100% คุณกฤตวัชรทองจินนารี เลขานุการกลุ่มฯ เล่าว่า “พืชผักที่ใช้ทำน้ำสมุนไพรล้วนปลูกเองเก็บเอง อย่างน้ำส้มควายก็มาจากต้นส้มควายร้อยปี รับรองความสะอาดและปลอดภัย เราพิถีพิถันในทุกขั้นตอน เพื่อให้ได้น้ำสมุนไพรที่ดีต่อผู้บริโภค นอกจากนี้ ยังมีฉลากบอกระดับความเข้มข้นของน้ำสมุนไพรและแนะนำวิธีการดื่มอย่างถูกต้อง เพื่อให้เกิดประโยชน์ต่อร่างกายมากที่สุด สิ่งนี้กลายเป็นจุดเด่นที่ทำให้น้ำสมุนไพรของกลุ่มฯ แตกต่างจากน้ำสมุนไพรเจ้าอื่นๆ”

135

หลากหลายผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติ

นอกจากน้ำสมุนไพรหลากหลายรสชาติที่เป็นผลิตภัณฑ์ของกลุ่มฯ ยังมีอาหาร ขนม ของทานเล่น อีกหลายอย่างให้เลือกซื้อจากฝีมือของสมาชิกในกลุ่มฯ อาทิ ข้าวแต่น แป้งกล้วย ข้าวเกรียบ แหนมเห็ด ข้าวหมาก สาโท ส้มควายแห้ง และเห็ดเส้นทอด ซึ่งทุก ๆ ผลิตภัณฑ์ล้วนใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติทั้งหมด

หลากหลายช่องทางจำหน่าย

ในส่วนของช่องทางการจำหน่ายนั้น น้ำสมุนไพรของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มพืชผักเกษตรในชุมชนกะทู้มีวางจำหน่ายทั้งภายในชุมชน และส่งขายตามร้านอาหาร ร้านค้าต่าง ๆ อีกทั้งยังผลิตเพื่อขายส่งจำนวนมากให้พ่อค้าแม่ค้า หรือร้านอาหาร มีทั้งแบบติดฉลากยี่ห้อของวิสาหกิจฯ เอง และแบบไม่ติดฉลากยี่ห้อ เพื่อให้ผู้ซื้อนำไปติดฉลากยี่ห้อของตัวเอง และยังไปออกบูทจำหน่ายสินค้าตามงานต่าง ๆ รวมทั้งเปิดเพจเฟซบุ๊กเพื่อเพิ่มช่องทางการขายออนไลน์ นอกจากนี้หน่วยงานราชการและองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ยังนิยมสั่งน้ำสมุนไพรของวิสาหกิจฯ ไปใช้รับรองแขก หรือจัดกระเช้าของฝากเพื่อช่วยสนับสนุนวิสาหกิจชุมชนกลุ่มพืชผักเกษตรในชุมชนกะทู้อีกหนึ่งทางหนึ่งด้วย

ราชภัฏภูเก็ตเสริมกำลังให้ชุมชน

ทางวิสาหกิจฯ ได้รับการสนับสนุนและได้รับคำแนะนำจากหน่วยงานภาครัฐหลายหน่วยงาน หนึ่งในนั้นคือมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ที่ได้เข้ามามีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ทั้งในการตรวจสอบคุณภาพมาตรฐานน้ำสมุนไพร ทำการศึกษาวิจัยเพื่อหาคุณประโยชน์ของน้ำสมุนไพรแต่ละสูตร รวมทั้งการออกแบบโลโก้และบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดให้น่ารับประทาน น่าซื้อ ดึงดูดผู้บริโภคมากขึ้น ผลสำเร็จที่เกิดขึ้นกับกลุ่มฯ จึงนับเป็นความภาคภูมิใจของคณะทำงาน คณาจารย์และนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตที่มีส่วนร่วมในโครงการนี้ทุกคน

การบริโภคน้ำสมุนไพรของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มพืชผักเกษตรในชุมชนกะทู้นั้น ไม่เพียงแต่ทำให้ผู้บริโภคมีสุขภาพที่ดี แต่ยังช่วยส่งเสริมรายได้ที่จะนำไปพัฒนาคุณภาพชีวิตความเป็นอยู่ของคนในชุมชนให้ดีขึ้น ดังประโยคที่ว่า “น้ำสมุนไพร หนึ่งคุณค่าพัฒนาชุมชน”





เครื่องดื่มคู่ใจ ไวน์สับปะรดภูเก็ต
ยกระดับสับปะรดภูเก็ต
เพิ่มมูลค่าสู่เครื่องดื่มไวน์สับปะรด
วรายุทธ พูนเขากอง

📍 ไวน์สับปะรดภูเก็ต
ตำบลตลาดใหญ่ อำเภอเมือง จังหวัดภูเก็ต
☎ 0965426239
📘 ภูเก็ตไวน์



ไวน์ เครื่องดื่มหรูหราสำหรับช่วงเวลาพิเศษ ไวน์ที่หลายคนรู้จักคงจะเป็นไวน์ที่ทำจากองุ่น แต่เราจะพาทุกคนมารู้จักกับ “ไวน์สับปะรด” ที่คิดริเริ่มสร้างสรรค์จากกลุ่มเกษตรกรในจังหวัดภูเก็ต ได้นำสับปะรดมาทำเป็นไวน์ เพื่อยกระดับสับปะรดภูเก็ตผลไม้ขึ้นชื่อของจังหวัด เส้นทางจากผลสับปะรดไปสู่ไวน์สับปะรดในขวดสวยหรูจะเป็นอย่างไร ไปติดตามกัน

139

ความเป็นมาของไวน์สับปะรดภูเก็ต

แนวคิดในการผลิตไวน์สับปะรดนั้นเกิดจากผู้ประกอบการที่ทำธุรกิจเกี่ยวกับสับปะรดภูเก็ต มีความคิดที่จะนำสับปะรดมาแปรรูปให้เกิดความหลากหลายมากขึ้น เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับสับปะรดภูเก็ตเป็นทางเลือกอื่นๆ ไม่เพียงแค่นำมาขายสับปะรดผลสด โดยผู้ประกอบการมีความสนใจทางด้านเครื่องดื่มและการหมักไวน์อยู่แล้วเป็นทุนเดิม จึงนำความรู้ที่มีมาทดลองทำไวน์สับปะรดภูเก็ต ซึ่งสับปะรดภูเก็ตนั้นมีความโดดเด่นมีเอกลักษณ์ต่างจากสับปะรดสายพันธุ์อื่นๆ ทั้งในเรื่องของสี สับปะรดภูเก็ตมีเนื้อสีเหลืองอร่าม มีกลิ่นหอม รสหวานอมเปรี้ยว เนื้อกรอบกัดได้ทั้งลูก ไม่ต้องทั้งแกนกลาง

ขั้นตอนการผลิตไวน์

สำหรับขั้นตอนการผลิตไวน์สับปะรดนั้น อันดับแรกจะนำสับปะรดผลสุกจัดมาคั้นเอาน้ำ และแยกกากออก หลังจากได้น้ำสับปะรดมาแล้วก็นำมาตรวจน้ำตาลธรรมชาติที่อยู่ในน้ำสับปะรด ซึ่งค่าของน้ำตาลที่อยู่ในช่วงของการหมักที่เหมาะสมอยู่ระหว่าง 18 - 22 องศาบริกซ์ คือค่าน้ำตาล 18 กรัม ในน้ำสับปะรด 100 กรัม หากค่าน้ำตาลไม่ถึงก็สามารถเติมน้ำตาลได้ จากนั้นก็มาเชื่อมด้วยสารเคมี หมักโดยการใช้เชื้อยีสต์ ซึ่งหากทำในปริมาณที่น้อย จะหมักทิ้งไว้ 1 - 2 สัปดาห์ หากหมักปีละ 100 ลิตร ก็จะใช้ระยะเวลาในการหมักอยู่ที่ 1 เดือน หลังจากนั้นจะนำมารองแยกกากและน้ำอีกครั้ง จะทำให้ไวน์มีสีที่ใสขึ้น และนำไปมาเชื่อมอีกครั้งหนึ่ง จึงจะนำมาบรรจุขวดได้

เรียนรู้ ลองหมัก

แน่นอนเมื่อลงมือทำย่อมเจออุปสรรค ปัญหาที่พบจากการทำไวน์สับปะรด คือการคัดเลือกเชื้อยีสต์ที่ใช้ในการหมักอาจจะเป็นคนละสายพันธุ์กัน กระบวนการหมักที่อาจดูแลไม่ทั่วถึง จึงทำให้เกิดออกซิเจนเข้าไปในถังหมัก ทำให้เกิดการเปลี่ยนเป็นน้ำส้มสายชูซึ่งเกิดจากแบคทีเรีย ทำให้มีกลิ่นเปรี้ยวคล้ายกลิ่นซีอิ๊วปะปนมาด้วย ส่วนรสชาติก็จะมีรสเปรี้ยว จึงต้องเปลี่ยนกระบวนการหมักใหม่ เปลี่ยนตัวเชื้อจุลินทรีย์ที่ใช้ในการหมักใหม่เพื่อให้ได้ไวน์ที่มีคุณภาพดีขึ้น ระยะเวลาในการทดลองการผลิตกว่าจะลงตัวใช้เวลาหลายเดือนทีเดียว

ราชภัฏภูเก็ต ร่วมปลูกปั้นไวน์สับปะรดภูเก็ต

ด้วยนโยบายการเข้าไปมีส่วนร่วมยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนผนวก University as a Marketplace ของมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต โดยนำองค์ความรู้เข้าไปช่วยเหลือผู้ประกอบการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ทำให้ผู้ประกอบการไวน์สับปะรดภูเก็ตมีที่ปรึกษาร่วมพัฒนาผลิตภัณฑ์ไวน์สับปะรด ทั้งในส่วนของการหมักไวน์ไปจนถึงการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์และช่องทางการจำหน่าย โดย ดร.สัญญา ยอดมณี อาจารย์ประจำคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต หนึ่งในทีมผู้ร่วมพัฒนาผลิตภัณฑ์ไวน์สับปะรดภูเก็ต ให้ข้อมูลว่า สับปะรดภูเก็ตมีความโดดเด่นด้วยรสชาติและกลิ่นที่หอมอยู่แล้ว เมื่อนำมาผลิตไวน์จึงได้ไวน์สับปะรดที่มีเอกลักษณ์ เหมาะจะดื่มคู่กับอาหารทะเล เป็นผลิตภัณฑ์ที่มองเห็นโอกาสในการพัฒนา แต่ปัจจุบันอาจจะมีอุปสรรคปัญหาอยู่บ้าง

ซึ่งทางมหาวิทยาลัยก็ได้ให้ข้อมูลให้คำแนะนำแก่ผู้ประกอบการ ช่วย
ระดับประกอบกันมาจนเริ่มเห็นความเป็นไปได้ของผลิตภัณฑ์

บรรจุภัณฑ์สื่อสารความเป็นภูเก็ต

ในส่วนของการออกแบบบรรจุภัณฑ์ก็มีอาจารย์ผู้เชี่ยวชาญด้านการ
ออกแบบของมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต มาช่วยสร้างสรรค์รูปแบบบรรจุภัณฑ์
ให้ตอบโจทย์และดึงดูดผู้บริโภค โดยใช้แนวคิดยุค 90 ที่กำลังกลับมาเป็น
กระแสในปัจจุบัน เลือกใช้โทนสีฉูดฉาด และใส่กลิ่นอายวัฒนธรรมของภูเก็ต
เข้าไปผสมผสาน ขวดที่ใช้เป็นขวดแก้วเพื่อรักษาคุณสมบัติของไวน์เอาไว้
ฉลากบนขวดมีรูปสับปะรดภูเก็ตที่แปลกตา สื่อสารถึงกลุ่มเป้าหมายที่เป็น
คนรุ่นใหม่วัยทำงานที่นิยมการบริโภคไวน์

ข้อจำกัดที่ต้องก้าวผ่าน

ในกระบวนการพัฒนาไวน์สับปะรดภูเก็ต ศักยภาพของผู้ประกอบการ
และต้นทุนการผลิตเป็นปัจจัยสำคัญมาก ในขณะเดียวกัน ก็มีข้อจำกัด
ด้านกฎหมายของไทยในการโฆษณาประชาสัมพันธ์ และการวางจำหน่าย
เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ ที่ผ่านมาช่องทางการจำหน่ายไวน์สับปะรดภูเก็ต
ยังเป็นการพรีออเดอร์ ต้องมีลูกค้าสั่งซื้อจึงจะบรรจุขวดมาจำหน่ายได้
ทำให้ผลิตภัณฑ์ไวน์สับปะรดภูเก็ตยังไม่สามารถออกตัวได้แรงนักใน
เรื่องของการตลาด ผู้ประกอบการจึงต้องหาช่องทางใหม่ ๆ เช่น การไป
ออกงานอีเวนต์ ออกบูทเพื่อเข้าถึงผู้บริโภค ต้องปรับกระบวนทัศน์กันใหม่
ว่าจะขับเคลื่อนผลิตภัณฑ์อย่างไรไปสู่ความสำเร็จทางธุรกิจ แต่เชื่อว่า
ตัวผลิตภัณฑ์นั้นเป็นของดีที่น่าส่งเสริมอยู่แล้ว

สับปะรดภูเก็ตเป็นอีกหนึ่งของดีของขึ้นชื่อของจังหวัดภูเก็ต
ที่ได้มีการนำไปพัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่ามากมาย ทั้งอาหาร เครื่องดื่ม
เครื่องสำอาง การคิดค้นและพัฒนาไวน์สับปะรดภูเก็ต ก็เป็นอีกหนึ่งความ
ก้าวหน้าที่น่าส่งเสริม เพียงรอวันที่ผู้ประกอบการสามารถก้าวข้ามข้อจำกัด
ไปได้ อนาคตของไวน์สับปะรดภูเก็ตต้องสดใสแน่นอน



อาจารย์ที่ปรึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต



ผศ.ดร.อุษณีย์ ศิริสุนทรไพบูลย์

เรา- ครูและนักศึกษา เรียนรู้และฝึกฝน
เพื่อให้ “ภาพถ่าย” เล่าเรื่องราวความตั้งใจ
ความสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ของผู้คน
ในชุมชนอันดามัน



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 Thailand's Southern Andaman Coast.



ผศ.ดร.วัชร หิรัญพันธุ์

ชีวิตต้อง move on ไปตามเทคโนโลยีการสื่อสารที่เปลี่ยนแปลง
เราจะก้าวไปไม่หยุดนิ่ง



ดร.สุธาสินี นิรัตติมานนท์

นักศึกษาได้เรียนรู้ผ่านประสบการณ์เชิงประจักษ์
จนนักศึกษาสามารถถ่ายทอดเรื่องราวออกมาเป็นตัวอักษร
จนกลายเป็นบันทึกเล็กๆ ของเรื่องท้องถิ่น

ขอบคุณภาพจาก

(หน้า 15 - 16) สมพร นิมาลา / สุนิตา จันทรินทร์ / โสวณี หวังหลี่
(หน้า 61) นววิช แก้วสุวรรณ / ภาวัต เขียวพันธุ์กุล / สมบูรณ์ มั่งมี
(หน้า 90) สุธาสินี สุขสมเนตร / คมสัน อรพงษ์ปฏิภาณ / ฟ้ายัด กำไลทอง
(หน้า 95 - 96) สิทธิกัญญา เพ็ชรสุขุม / สุวรรณ นาสิงเตา / อภิรดี รุ่งจิตร
(หน้า 118 บน) ธรรมจักร พรหมนะ / ปฏิพล นูวันนา / ภูวิศ เวชกุล
(หน้า 123) กิตติธัช อันยะลา / พรภวิชัย ผดุงพันธ์ / รฐนนท์ คงกัน
(หน้า 124) จุฑามาศ ดีแสง / นฤกมล ธนวัฒนกุล /
ปาริชาติ จับกลาง / สุนาลี พวงสุบิน
(หน้า 128 ล่างซ้าย) ภูริณัฐ พัดวี / สรรเพชญ์ ลีครองสกุล /
อรรถพร บุญรักษ์
(หน้า 128 ล่างขวา) ปรีวัฒน์ ศรีสุข / พงษ์พันธุ์ พงศานนท์ /
เลิศศักดิ์ สาลิกา / ภัณฑิรา ลิ้มประดิษฐ์

คณะที่ปรึกษา

คุณชุติมา กิตติธรรกุล
คุณการณิก ยิ้มพัฒน์
คุณหทัยรัตน์ ดอกบุญนาค



KRABI · PHANG NGA · PHUKET · 2023

