

เรื่องเล่า

ผลิตภัณฑ์ชุมชน ท้องถิ่นอันดามัน

No.5



Story Telling



โครงการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนยั่งยืน
สู่แพลตฟอร์มออนไลน์ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567
มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต

โครงการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนยั่งยืน
สู่แพลตฟอร์มออนไลน์ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567
มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต

เรื่องเล่า

ผลิตภัณฑ์ชุมชน ท้องถิ่นอันดามัน

Story Telling



PKRU
มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต
RAJABHAT PHUKET UNIVERSITY

นิเทศศาสตร์
CommArts
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 และช่วยกันให้มาก ๆ
จะเป็นสถาบันหลักที่พัฒนาประเทศและประชาชนอย่างมาก...

พระบาทสมเด็จพระปรเมนทรรามาธิบดี
ศรีสินทรมหาวชิราลงกรณ พระวชิรเกล้าเจ้าอยู่หัว
9 พฤษภาคม 2560
ณ พระที่นั่งอัมพรสถาน



สารจากอธิการบดี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต

การสร้างเรื่องเล่าให้กับผลิตภัณฑ์ยังคงเป็นกลยุทธ์สำคัญของการสื่อสารการตลาดในปัจจุบัน อีกทั้งเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์และบริการในทุกองค์ประกอบของห่วงโซ่แห่งคุณค่าในพื้นที่อันดามันของเรานั้นมีความอุดมสมบูรณ์เป็นแหล่งกำเนิดผลิตภัณฑ์และบริการที่สามารถหล่อเลี้ยงผู้คนทั้งในระดับประเทศและระดับโลก

มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตในฐานะที่เป็นสถาบันอุดมศึกษาในพื้นที่ มีจุดยืนหรืออุดมการณ์ดำเนินงานเพื่อการพัฒนาประเทศ ผ่านการพัฒนาท้องถิ่น ตลอดระยะเวลา 53 ปี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตได้ดำเนินการกิจด้านการบริการวิชาการเพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของท้องถิ่น และภารกิจด้านการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม เพื่อเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจทางด้านการท่องเที่ยวในกลุ่มจังหวัดอันดามัน ซึ่งเป็นภารกิจที่บูรณาการกับการจัดการเรียนการสอนตามความต้องการของท้องถิ่น ซึ่งปัจจุบันได้ตอบสนองทุกช่วงวัย ตั้งแต่ระดับปฐมวัย ประถมศึกษา มัธยมศึกษา อุดมศึกษา และหลักสูตรผู้สูงอายุ รวมถึงการเชื่อมโยงกับภารกิจด้านการวิจัยเพื่อแก้ปัญหาของท้องถิ่นนำไปสู่การสร้างควมยั่งยืนของชุมชน

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

ขอขอบคุณคณาจารย์ทุกท่านเป็นอย่างสูงที่ได้ทุ่มเทพลังกาย พลังใจทำงาน ขอขอบคุณทีมผู้บริหารทุกท่านที่ให้การสนับสนุนในการทำงาน ตลอดจนนักศึกษาและผู้เกี่ยวข้องทุกท่านครับ

ผศ.ดร.หิรัญ ประสารการ

สารการรองอธิการบดีฝ่ายแผนงาน งบประมาณ และกิจการสภามหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต

โครงการยกระดับมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์ชุมชนยั่งยืน สู่แพลตฟอร์มออนไลน์

ตามที่มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตได้กำหนดโครงการยุทธศาสตร์ “มหาวิทยาลัยเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น” โดยมีเป้าหมายที่จะพัฒนาในด้าน สังคม เศรษฐกิจ สิ่งแวดล้อม และวัฒนธรรม ด้วยการสนับสนุนองค์ความรู้ ทางวิชาการแก่ประชาชนและชุมชน ตามแนวพระราชดำริของพระบาท สมเด็จพระเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 10 ที่ทรงพระราชทานเนื่องในพระราชวโรกาส ให้อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏ 38 แห่ง เข้าเฝ้าฯ ณ พระที่นั่งอัมพรสถาน พระราชวังดุสิต เมื่อวันที่ 9 พฤษภาคม พ.ศ. 2560 ความตอนหนึ่งว่า “อยากให้ทุกคนมีกำลังใจที่จะทำให้มหาวิทยาลัยราชภัฏของเราเป็นประโยชน์ กับประชาชน เป็นประโยชน์ต่อภูมิภาค และท้องถิ่น”

จากโครงการยุทธศาสตร์ “มหาวิทยาลัยเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น” ดังกล่าว จึงก่อให้เกิดการยกระดับผลิตภัณฑ์ของชุมชน ด้วยการนำ วัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่มาสร้างสรรค์ แปรรูป หรือคิดค้นใหม่ ผ่าน องค์ความรู้ด้านวิชาการของมหาวิทยาลัย ให้ผลิตภัณฑ์ของชุมชนมีความ หลากหลาย มีคุณภาพและเป็นที่ยอมรับ โดยร่วมดำเนินงานกับหน่วยงาน ต่าง ๆ ภาครัฐหรือเอกชน และปราชญ์ชุมชน ดังความตั้งใจของมหาวิทยาลัยที่จะ ถวายงานพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวผ่านการพัฒนาท้องถิ่น ให้สมกับเป็น คนของพระราชฯ ดังเช่นความหมายของคำว่า “ราชภัฏ”

ผศ.ดร.ดวงรัตน์ โกยกิจเจริญ

สารจากรองอธิการบดี ฝ่ายบริหารพันธกิจสัมพันธ์ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต

เรื่องเล่าของผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์ทุกผลิตภัณฑ์มีเรื่องราวของตัวผลิตภัณฑ์ ไม่ว่าจะเป็นที่มา วัตถุดิบ หรือแม้แต่ตัวผู้ผลิตเอง เป็นเรื่องราวที่บอกเล่าถึงคุณค่า และประโยชน์ของผลิตภัณฑ์นั้น ๆ ผลิตภัณฑ์ทุกชิ้นเกิดจากแรงบันดาลใจ และความมุ่งมั่นของผู้ผลิต ซึ่งท้องถิ่นอันค้ำมนั้นเป็นแหล่งที่มีวัตถุดิบ ที่ทรงคุณค่าในการสร้างบริการและผลิตภัณฑ์ที่สามารถสร้างอาชีพและ รายได้ให้แก่คนในชุมชน อีกทั้งผลิตภัณฑ์แต่ละผลิตภัณฑ์ยังเป็นการส่งเสริมเอกลักษณ์ อัตลักษณ์ และภูมิปัญญาท้องถิ่นอีกด้วย

มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ในฐานะ มหาวิทยาลัยเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น ได้มีการบูรณาการร่วมกับชุมชนท้องถิ่นในการศึกษาแลกเปลี่ยน ถ่ายทอดองค์ความรู้ แบ่งปันเรื่องราว ท่องงาน และสร้างแรงบันดาลใจ เพื่อ สร้างผลิตภัณฑ์ที่มีคุณค่า และสร้างรายได้ให้แก่ชุมชน รวมถึงการต่อยอด ผลิตภัณฑ์ตามพันธกิจของมหาวิทยาลัยในการเป็นสถาบันอุดมศึกษาเพื่อ การพัฒนาท้องถิ่น ส่งเสริม สนับสนุนให้เกิดแรงขับเคลื่อนในพื้นที่เพื่อ พัฒนาเศรษฐกิจ สังคม เทคโนโลยี สิ่งแวดล้อม และคุณภาพชีวิตของ ประชาชน โดยมีเป้าหมายให้ทุกชุมชนท้องถิ่นในแต่ละพื้นที่สามารถเพิ่ม ขีดความสามารถ ยกกระดับได้เป็นอย่างดี ก่อปรกับมีความเข้มแข็ง และพึ่งพาตนเองได้ต่อไป ทั้งนี้ ได้น้อมนำพระบรมราโชบายของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 10 มาเป็นแนวทางในการดำเนินงาน และพัฒนา ท้องถิ่นอันค้ำมนั้น เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตของคนในชุมชนให้ดียิ่งขึ้นและยั่งยืน

ดร.บุญศุภภาะ ดันทัยย์

สารจากผู้อำนวยความสะดวก สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต

เรื่องราวตามวิถีวัฒนธรรม ขนบธรรมเนียมประเพณี หรือเรื่องเล่าในชุมชน ก่อให้เกิดผลผลิตทางวัฒนธรรมหรือผลิตภัณฑ์ชุมชนที่สะท้อนเรื่องเล่าเหล่านั้น โดยเฉพาะอย่างยิ่งผลิตภัณฑ์ชุมชนพื้นถิ่นอันดามันที่แสดงถึงเอกลักษณ์ อัตลักษณ์ และภูมิปัญญาท้องถิ่นอันดามัน วัตถุดิบในท้องถิ่นอันดามันมีความหลากหลายสามารถนำไปต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ ทั้งนี้ การทำผลิตภัณฑ์ชุมชนที่ดีต้องมีการทำวิจัยในหลายส่วน เช่น การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ การตลาด ช่องทางจำหน่ายและการทำสื่อประชาสัมพันธ์ ทุกส่วนต้องมีการบูรณาการเข้าด้วยกันเพื่อเพิ่มความเข้มแข็งของผลิตภัณฑ์และตอบโจทย์ผู้บริโภค

มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตในฐานะเป็นสถาบันอุดมศึกษาเชิงพื้นที่ มีหน้าที่ในการสนับสนุน ส่งเสริม ถ่ายทอดเทคโนโลยีรวมถึงงานวิจัยเพื่อเพิ่มขีดความสามารถให้ชุมชนท้องถิ่นอันดามันมีความเข้มแข็ง สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตมีภารกิจหลักในด้านวิจัยและด้านบริการวิชาการ มีส่วนร่วมยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนโดยนำองค์ความรู้เข้าไปช่วยเหลือชุมชนหรือผู้ประกอบการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพมาตรฐานเพื่อสนองตอบกลุ่มเป้าหมายในทุกระดับ มหาวิทยาลัยมีการนำเรื่องราวผลิตภัณฑ์ที่มหาวิทยาลัยได้ร่วมพัฒนามาร้อยเรียงรวบรวมเป็นชุดผลงานเพื่อให้บุคคลทั่วไปสามารถนำไปศึกษา อ้างอิง ตลอดจนการประชาสัมพันธ์เผยแพร่ผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ให้เป็นที่รู้จัก ทั้งในระดับชาติและนานาชาติ ตลอดจนยกระดับคุณภาพชีวิตของคนในชุมชนให้ดียิ่งขึ้น ชุมชนมีความเข้มแข็งพึ่งพาตนเองได้ ตามพระบรมราโชบายของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 10

ผศ.ดร.ป.ปัทมา เหมมาชูเกียรติกุล



scan QR code ในแต่ละบทความ
เพื่อเข้าชมผลงานนักศึกษา

14

เรื่องเล่า
Krabi



เรื่องเล่า
Phang
Nga

50

designed by iwat1929 / Freepik



เรื่องเล่า
Phuket

79

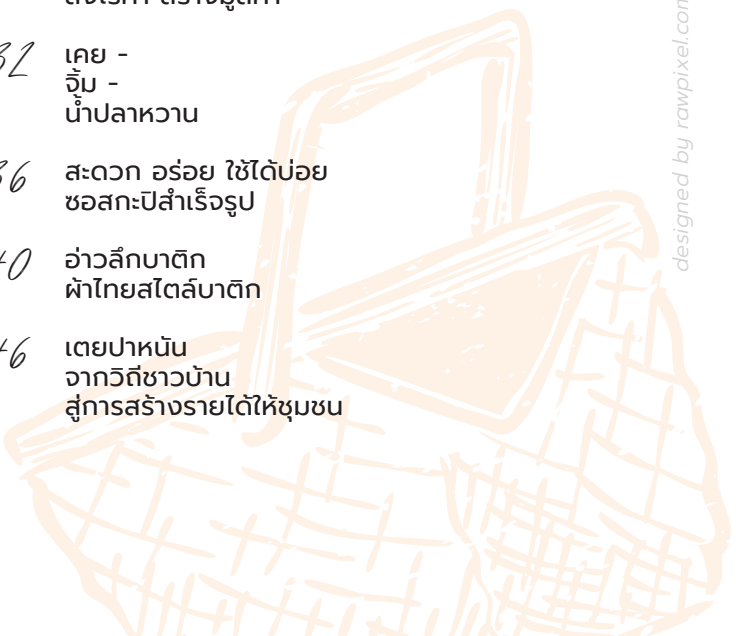


designed by Freepik



เรื่องเล่า
Krabi

designed by Freepik

- 14 ทะป็น้ำปลาหวานเกาะลันตา
 - 18 ใบขลู่ จากพืชพื้นถิ่น
สู่ผลิตภัณฑ์บำรุงเส้นผม
และผิวพรรณ
 - 22 อร่อยง่ายคู่ครัว อร่อยชั่ว
ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากแพะ
แปลงใหญ่แพะอำเภอพระยา
 - 26 จักสานทางปาล์มเจริญพัฒนา
สิ่งไร้ค่า สร้างมูลค่า
 - 32 เคย -
จุ่ม -
น้ำปลาหวาน
 - 36 สะดวก อร่อย ใช้ได้บ่อย
ซอสกะปิสำเร็จรูป
 - 40 อ่าวลึกบาติก
ผ้าไทยสไตล์บาติก
 - 46 เตยปากหมัน
จากวิถีชาวบ้าน
สู่การสร้างรายได้ให้ชุมชน
- 

designed by rawpixel.com / Freepik

- 50 ตะลิงปลิง@กะปง
- 54 BPAAK DAENG
จากลวดลายของใบไม้
สู่ลวดลายแห่งพื้นผ้า
- 60 ข้าวไร่ดอกกุหลาบ
พันธุ์ข้าวล้ำค่าแห่งเมืองพังงา
- 64 กัณฑ์ผ้ามัดย้อม
OTOP 4 ดาว แห่งอำเภอกระบุรี
- 67 “น้ำพริกปลาฉิ้งฉ้าง”
จากปลาตัวเล็ก
ความแซบจากเกาะยาวน้อย
- 71 ความมหัศจรรย์แห่งผ้าบาติก
ชุมชนบ้านท่าเขา
เกาะยาวน้อย
- 75 ครั้งหนึ่ง
ณ บ้านบางจัน



เรื่องเล่า
Phang
Nga



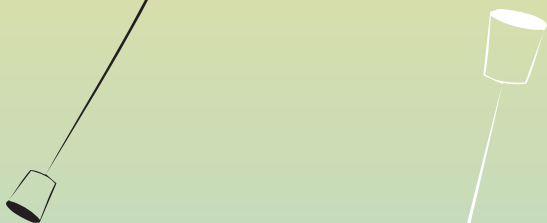
designed by Freepik

- 79 กำยาน เครื่องบูชา
กลิ่นหอมแห่งการบำบัด
- 81 อัคระ ธิติถาวร
เจ้าพ่อนมแพะแห่งแดนใต้
- 86 น้ำพริก
ทำไมต้องลงเรือ?
- 89 น้ำจิ้มสับปะรด
น้ำจิ้มสรวรส
- 92 ศูนย์การเรียนรู้
เศรษฐกิจพอเพียงบ้านลิพอนใต้
ชุมชนฮิลใจ
บ้านหลังที่สองที่ให้โอกาส
- 96 MeeGunn
เส้นหีปาเต๊ะแห่งแดนปักษ์ใต้
- 100 มัดย้อมมัดใจ
สู่สายทางแห่งความสำเร็จ

เรื่องเล่า
Phuket

เรื่องเล่า

ผลิตภัณฑ์ชุมชน ท้องถิ่นอันดามัน



Story Telling



กะปิ น้ำปลาหวาน เกาะลันตา

กรรวิ์ สิงหะการ





กะปิแท้เกาะลันตา เป็นของขึ้นชื่อของชุมชนทุ่งหยีเพ็ง เป็นกะปิที่กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรทุ่งหยีเพ็ง ตำบลศาลาด่าน อำเภอเกาะลันตา จังหวัดกระบี่ นำกุ้งฝอยที่มีมากในท้องถิ่นมาเพิ่มมูลค่า พัฒนาจนได้รสชาติที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว เพื่อให้เป็นสินค้าของชุมชน ช่วยให้คนในหมู่บ้านมีรายได้เสริม ด้วยกระบวนการผลิตที่เน้นความสดใหม่ สะอาด ไร้วัตถุอันตราย ไม้ใส่สารกันบูดหรือสีผสมอาหาร ทำให้สินค้าได้รับการตอบรับจากลูกค้าเพิ่มมากขึ้นทุกวัน

การทำกะปิ คิดขึ้นโดยชาวประมง ที่ต้องการดองกุ้งฝอยที่จับมาได้เอาไว้รับประทานเป็นระยะเวลาานาน ๆ เป็นการถนอมอาหารวิธีหนึ่งนั่นเอง กะปิเป็นตำรับอาหารของชาวเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ในปัจจุบัน กะปิกลายมาเป็นหนึ่งในวัฒนธรรมอาหารที่สร้างรายได้ให้แก่ชุมชนต่าง ๆ เช่นคนในชุมชนทุ่งหยีเพ็ง ตำบลศาลาด่าน อำเภอเกาะลันตา จังหวัดกระบี่ เจ้าของผลิตภัณฑ์กะปิแท้เกาะลันตา

จุดเริ่มต้นผลิตภัณฑ์กะปิแท้เกาะลันตา

เดิมทีคนในชุมชนทุ่งหยีเพ็งมีการทำกะปิไว้รับประทานเองในครัวเรือนอยู่แล้ว เพราะในท้องถิ่นนั้นมีกุ้งฝอยอยู่เป็นจำนวนมาก จึงสามารถใช้ทำกะปิไว้ปรุงอาหารได้ตลอดทั้งปี แต่ด้วยปริมาณกุ้งฝอยที่มีมากจนล้นคนในชุมชนจึงสังเกตเห็นว่าแม่บ้านทุกคนก็ทำกะปิเป็น จึงเริ่มก่อตั้ง **“กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรทุ่งหยีเพ็งร่วมใจ”** ขึ้น เพื่อทำกะปิจำหน่ายเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับกุ้งฝอยที่มีมากในท้องถิ่น และช่วยสร้างรายได้เพิ่มให้แก่กลุ่มแม่บ้าน จุดเด่นของกะปิแท้เกาะลันตา คือกระบวนการหมักจากธรรมชาติ ไม่มีสารกันบูดหรือสีผสมอาหาร ไม่มีแป้งผสม และได้รับการตรวจสอบกระบวนการผลิตจากกระทรวงสาธารณสุขอย่างละเอียดทุกขั้นตอน และได้รับเครื่องหมาย อย. เป็นการรับรองมาตรฐานในเรื่องความสะอาดและความปลอดภัยให้แก่ผู้บริโภค รวมทั้งยังผ่านการรับรองเครื่องหมายฮาลาลเพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้พี่น้องชาวมุสลิมอีกด้วย โดยจำหน่ายภายใต้ชื่อผลิตภัณฑ์ “กะปิแท้เกาะลันตา”

016 จากกะปิแท้ สู่กะปิน้ำปลาหวาน

จากความร่วมมือของชุมชน จนเกิดเป็นผลิตภัณฑ์กะปิแท้เกะลันตา มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ได้เข้าไปมีส่วนร่วมในการยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชน โดย อาจารย์ภคมน กุลนวงศ์ อาจารย์ประจำสาขาวิชาวิศวกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ได้ลงพื้นที่เพื่อระดมความคิดเห็นร่วมกับกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านทุ่งหิ่เพ็งร่วมใจ ถึงการพัฒนาต่อยอดกะปิแท้เกะลันตาให้เป็นผลิตภัณฑ์อื่น ๆ เพิ่มเติม โดยใช้วัตถุดิบที่มีอยู่แล้วในชุมชน จากนั้นจึงได้ข้อสรุปว่าจะทำเป็นกะปಿನ้ำปลาหวาน เนื่องจากสามารถใช้กะปิแท้ของชุมชนเป็นวัตถุดิบหลักได้ และไม่ต้องเพิ่มต้นทุนมากจนเกินความจำเป็น โดยอาจารย์ภคมน ได้ช่วยคิดและพัฒนาสูตรกะปಿನ้ำปลาหวานให้มีรสชาติและมีมาตรฐานในระดับที่สูงขึ้น ช่วยให้กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรทุ่งหิ่เพ็งสามารถนำไปจำหน่าย และส่งออกสู่ประเทศเพื่อนบ้านได้อย่างมีคุณภาพ

บรรจุภัณฑ์สื่อความหมาย

ในส่วนของการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ อาจารย์ชุตินา ช้างพุ่ม อาจารย์ประจำสาขาวิชาวิศวกรรมผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ได้เข้ามาเป็นส่วนหนึ่งในการออกแบบบรรจุภัณฑ์และฉลากกะปಿನ้ำปลาหวานของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านทุ่งหิ่เพ็งร่วมใจ ภายใต้โจทย์ที่ว่า อยากให้ฉลากสื่อถึงรสเปรี้ยวของผลไม้ จึงได้เลือกใช้รูปผลไม้ม่วงที่ผู้คนมักรับประทานคู่กับกะปಿನ้ำปลาหวานเป็นรูปบนบรรจุภัณฑ์ และใช้สีพื้นหลังเป็นสีเขียวมะนาวเพื่อเพิ่มความรู้สึกรสดชื่น และสื่อถึงรสเปรี้ยว โดยนำตัวกึ่งฝอยมาวางบนมะม่วงเพื่อสื่อถึงตัวกึ่งที่เป็นวัตถุดิบหลักของกะปಿನ้ำปลาหวาน ซึ่งงานออกแบบในครั้งนี้ อาจารย์ชุตินากล่าวถึงความรู้สึกประทับใจว่า “งานออกแบบบรรจุภัณฑ์กะปಿನ้ำปลาหวาน เกะลันตาชิ้นนี้มีอุปสรรคน้อยมาก การทำงานราบรื่นแทบไม่มีปัญหาอะไร รู้สึกสนุกและมีความสุขที่ได้มีส่วนร่วมในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้แก่ชุมชน”

การตลาดในอนาคต

ในปัจจุบัน กะปิแท้เกะลันตา และกะปಿನ้ำปลาหวานเกะลันตา ทั้งสองผลิตภัณฑ์นี้ได้รับการตอบรับที่ดีจากผู้บริโภคเป็นอย่างมาก อีกทั้งยังได้รับการรับรองให้เป็นสินค้า OTOP ระดับ 4 ดาว ของจังหวัดกระบี่ ที่มีรสชาติอร่อยเข้มข้น ทางกลุ่มฯ จึงมีแนวคิดที่จะเพิ่มช่องทางการจำหน่ายในหลากหลายแพลตฟอร์ม เพื่อส่งเสริมให้กะปิแท้เกะลันตาและกะปิ



น้ำปลาหวานเกาะลันตาเป็นที่รู้จักมากขึ้น และอยากให้คนต่างจังหวัดที่อยู่ไกลพื้นที่ได้ลิ้มลองรสชาติกะปิกุ้งแท้และกะปಿನ้ำปลาหวานแห่งเกาะลันตาจากฝีมือแม่บ้านทุ่งหยีเพ็งได้สะดวกยิ่งขึ้น

ด้วยความมุ่งมั่นตั้งใจของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรทุ่งหยีเพ็งร่วมใจจังหวัดกระบี่ และมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ที่ต้องการยกระดับกะปิกุ้งผอยของพื้นบ้านให้เป็นผลิตภัณฑ์กะปิแท้จากเกาะลันตา สินค้าคุณภาพจากวัตถุดิบที่สดใหม่ สะอาด กลิ่นหอม ไม่มีส่วนผสมของแป้งหรือสารกันบูดผ่านกระบวนการผลิตแบบธรรมชาติ และผลิตภัณฑ์กะปಿನ้ำปลาหวานที่ต่อยอดมาจากวัตถุดิบหลักในชุมชน ทั้งหมดนี้คือผลสำเร็จที่จับต้องได้เป็นรูปธรรม จากโครงการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนยั่งยืนสู่แพลตฟอร์มออนไลน์ ที่ทำให้ชุมชนแห่งนี้มีรายได้เพิ่มมากขึ้นและมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น ☺

ใบขลุ่ จากพืชพื้นถิ่น
สู่ผลิตภัณฑ์บำรุงเส้นผม
และผิวพรรณ

สิริกัญญา เพ็ชรสุขุม





สมุนไพรใบขลุ่ยที่มีสรรพคุณหลากหลาย สู้การต่อ ยอดเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม เป็นผลิตภัณฑ์แชมพูและสบู่เหลว ของชุมชนบ้านโนนหนั่ง ตำบลเขาคราม อำเภอเมือง จังหวัดกระบี่

“ขลุ่ย” พืชสมุนไพรที่มีลักษณะเป็นไม้พุ่ม ขึ้นเป็นกอ ใบค่อนข้างเรียบริบรูปไข่กลับ ขอบใบหยักแบบฟันเลื่อย เกิดขึ้นระหว่างป่าชายเลนและป่าบกที่มีน้ำกร่อย มีฤทธิ์เป็นยา และมีสรรพคุณที่หลากหลาย ช่วยลดไข้ ขับลมในกระเพาะ ลดความดัน เบาหวาน ขับปัสสาวะ แก้โรคไต รักษาอาการคันศีรษะ เป็นตุ่มหรือมีแผล ใบขลุ่ยพบมากในบริเวณชุมชนบ้านโนนหนั่ง ตำบลเขาคราม อำเภอเมือง จังหวัดกระบี่

ทำไมต้องใบขลุ่ย?

ชุมชนบ้านโนนหนั่ง มีพืชท้องถิ่นอยู่ชนิดหนึ่งคือ ต้นขลุ่ย ที่ขึ้นอยู่เป็นจำนวนมาก และทางชุมชนต้องการนำพืชท้องถิ่นชนิดนี้มาใช้ประโยชน์ จนทำให้เกิดการคิดค้นและแปรรูปจากสมุนไพรให้กลายเป็นผลิตภัณฑ์ที่ดีประจำชุมชนบ้านโนนหนั่ง โดยผู้นำชุมชนเห็นถึงคุณค่าและภูมิปัญญาชาวบ้าน จากคำบอกเล่าของผู้สูงอายุท่านหนึ่งในชุมชน ว่าใบขลุ่ยมีสรรพคุณมากมาย สามารถนำมาทำเป็นยา หรือดื่มเพื่อบำรุงสุขภาพได้ แต่เดิมกลุ่มชุมชนบ้านโนนหนั่งมีเพียงแค่ผลิตภัณฑ์ชาจากใบขลุ่ยเท่านั้น และได้พัฒนาต่อจนมีผลิตภัณฑ์แชมพู และสบู่เหลว ที่มีสารสกัดจากใบขลุ่ยในเวลาต่อมา

แชมพู และสบู่เหลวจากใบขลุ่ย หนึ่งเดียวในประเทศไทย

จากสรรพคุณที่หลากหลายของใบขลุ่ย ทำให้กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์บ้านโนนหนั่งเล็งเห็นถึงคุณประโยชน์ที่ช่วยลดอาการคันตามผิวหนัง และเลือกใช้ใบขลุ่ยพืชประจำถิ่นมาพัฒนาแปรรูปผลิตภัณฑ์เป็นของดีประจำชุมชน โดยได้ร่วมมือกับทางมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต พัฒนาต่อยอดจากชาใบขลุ่ยที่มีอยู่จำนวนมาก โดยการเก็บใบอ่อนรองจากยอด 3 ใบ เพื่อให้ไม่อ่อนและไม่แก่จนเกินไป มาสกัดอบแห้ง เพื่อแปรรูปเป็นแชมพูและสบู่เหลว ด้วยนวัตกรรมสมัยใหม่ ทำให้มีผลิตภัณฑ์หลากหลายมากขึ้น ช่วยสร้างรายได้ให้แก่ชุมชน

ราชภัฏภูเก็ต ร่วมพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น

ผศ.ดร.สุธิดา รัตนบุรี อาจารย์ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ วิชาเอกเคมี คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ร่วมกับกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์ชุมชนบ้านโหนดหนึ่ง โดยได้ลงพื้นที่เพื่อเก็บข้อมูลความต้องการของคนในชุมชน ว่าต้องการแปรรูปผลิตภัณฑ์ใบขลุในรูปแบบใด ซึ่งทางสมาชิกกลุ่มชุมชนโหนดหนึ่งได้ปรึกษาหารือกัน และได้ข้อตกลงร่วมกันว่าในพื้นที่ของชุมชนมีต้นขลุขึ้นอยู่เป็นจำนวนมาก และเดิมทีก็มีผลิตภัณฑ์ชาใบขลุอยู่แล้ว จึงต้องการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อื่นๆ เพิ่มเติม เช่น สบู่ และยาสระผม เนื่องจากใบขลุมีฤทธิ์ในเรื่องของการกำจัดเชื้อแบคทีเรียบางชนิด

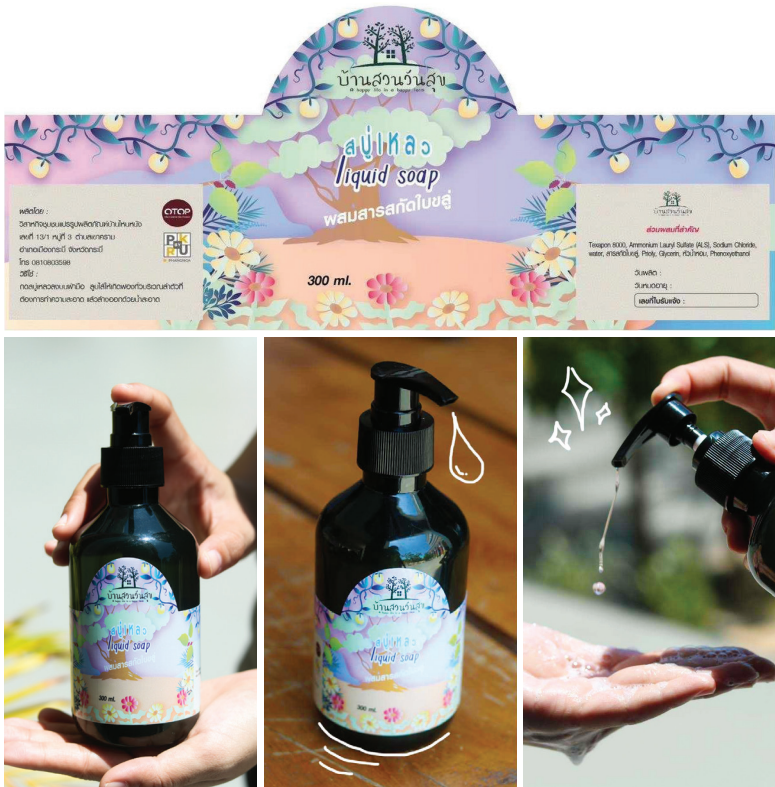
ในช่วงระยะเวลาการทำงานมีอุปสรรคเล็กน้อยในเรื่องการปรับสูตรผลิตภัณฑ์ที่ไม่ลงตัว แต่ ผศ.ดร.สุธิดา ไม่ได้มองว่าเป็นปัญหา เนื่องจากบ้านโหนดหนึ่งเป็นกลุ่มชุมชนที่เข้มแข็ง ทำให้การปรับและพัฒนาสูตรแชมพูและสบู่เหลวเป็นไปได้อย่างราบรื่น

บรรจุภัณฑ์สื่อถึงความเป็นธรรมชาติ

อาจารย์ชุตินา ช้างพุ่ม อาจารย์ประจำสาขาวิชาวัฒนธรรมผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต อาจารย์ผู้รับผิดชอบและช่วยพัฒนาฉลากและบรรจุภัณฑ์ของแชมพูและสบู่เหลวจากใบขลุ เล่าให้ฟังว่า “ตัวบรรจุภัณฑ์สามารถบรรจุได้ 300 มิลลิลิตร เป็นขวดปั๊มใช้สะดวก เป็นขวดสีเขียว เพื่อสื่อถึงผลิตภัณฑ์ที่มาจากสารสกัดของธรรมชาติ และเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมของสมุนไพรใบขลุ การเลือกใช้ขวดสีเขียวขุ่น ยังเป็นการป้องกันผลิตภัณฑ์จากแสงแดด ช่วยรักษาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ให้ดูดีน่าใช้ เพราะผลิตภัณฑ์ของเราไม่ได้ผสมสารปรุงแต่งสี เป็นสีที่ได้จากสารสกัดตามธรรมชาติล้วนๆ”

อาจารย์ชุตินา เล่าให้ฟังต่อว่า “ได้สอบถามถึงความต้องการของสมาชิกกลุ่มชุมชนบ้านโหนดหนึ่ง ในการออกแบบฉลากและบรรจุภัณฑ์ และได้รับความร่วมมือด้วยดีในการระดมสมอง ค้นหาแนวคิด หาจุดตรงกลางร่วมกันเพื่อออกแบบฉลากและบรรจุภัณฑ์ให้สวยงามดึงดูดลูกค้า และให้ตรงกับความต้องการของชุมชน และในวันที่ส่งมอบบรรจุภัณฑ์ก็ได้รับผลตอบรับที่ดีจากทางชุมชน”

หากสนใจสั่งซื้อผลิตภัณฑ์จากใบขลุมาลองใช้ ก็มีช่องทางให้เลือกได้ตามความสะดวก ทั้งช่องทางออนไลน์ สามารถติดต่อสั่งซื้อผลิตภัณฑ์



ผ่านเพจเฟซบุ๊ก : กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์บ้านไหนดั้ง หรือติดต่อสอบถามทางโทรศัพท์ได้ที่คุณอภิญญา วันสุข หมายเลขโทรศัพท์ 06 5396 2160 หากเดินทางผ่านไปทางชุมชนบ้านไหนดั้ง จังหวัดกระบี่ จะแวะเข้าไปพูดคุยหรือเยี่ยมชมทางกลุ่มก็ตั้งอยู่เลขที่ 13/1 บ้านไหนดั้ง หมู่ที่ 3 ตำบลเขาคราม อำเภอเมือง จังหวัดกระบี่

จากใบขลุ่ พืชสมุนไพรแถบป่าชายเลน ที่แม้มีคุณประโยชน์มากมาย แต่ก็ยังไม่เป็นที่รู้จักมากนัก ชาวบ้านชุมชนไหนดั้งนำมาสร้างมูลค่าเพิ่ม และได้รับความร่วมมือจากมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ภายใต้โครงการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนยังยืนสู่แพลตฟอร์มออนไลน์ พัฒนาต่อยอดใบขลุ่จนกลายเป็นผลิตภัณฑ์ที่ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคได้มากยิ่งขึ้น หยิบใช้ได้สะดวกในชีวิตประจำวัน อีกทั้งยังสร้างรายได้ให้แก่ชุมชน นับเป็นความร่วมมือของชุมชนและสถาบันการศึกษา ที่ให้ผลสำเร็จเป็นที่น่าภาคภูมิใจ

**อร่อยง่ายคู่ครัว อร่อยชัวร์
ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากแพะ
แปลงใหญ่แพะอำเภอพระยา**

นฤกมล ธนวัฒนกุล





แกงพะทะเลใต้ ของดีจากกระบี่ที่ไม่ได้มีดีแค่แกง แต่ยังมีผลิตภัณฑ์มากมายจากแพะบ้าน ฟาร์มแพะอ่าวพระยา ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการเอาใจใส่ทุกขั้นตอน ตั้งแต่การเลี้ยงไปจนถึงการแปรรูปจนถึงมือผู้บริโภค

ทำไมต้องแกงพะทะเลใต้

แกงพะทะ เมนุที่อยู่ในพิธีกรรมทางศาสนาของชาวมุสลิม ที่คนส่วนใหญ่คงรู้จักกันดี กลุ่มวิสาหกิจชุมชนอ่าวพระยา จังหวัดกระบี่ จึงมีความคิดที่อยากตั้งชื่อให้เป็นที่รู้จัก จดจำง่าย และเมื่อพูดถึงก็จะเข้าใจทันทีเลยเต็มคำต่อท้ายว่า ทะเลใต้ เนื่องจากจังหวัดกระบี่ต้นกำเนิดของผลิตภัณฑ์ตั้งอยู่ภาคใต้และติดทะเลอันดามัน

แกงพะจากชุมชนวิสาหกิจแห่งนี้จึงได้ชื่อว่า “แกงพะทะเลใต้” นอกจากนี้ ยังมีผลิตภัณฑ์ที่ได้ยกระดับมาด้วยกันคือ ทอดมันแพะ เหมาะสำหรับคนที่เริ่มอยากลองรับประทานเนื้อแพะ เพราะเป็นเมนูที่ทานง่ายทานเล่นได้ทุกโอกาส

ผลิตภัณฑ์จากแพะเอกลักษณ์ที่ไม่มีคู่แข่ง

แพะเป็นสัตว์ที่อยู่คู่กับชุมชนชาวมุสลิมมานาน กลุ่มวิสาหกิจชุมชนอ่าวพระยามีความคิดที่อยากให้มีผลิตภัณฑ์อาหารจากแพะที่หลากหลายนอกจากแกงพะในพิธีกรรมทางศาสนาเพียงอย่างเดียว จึงได้ต่อยอดมาเป็นเมนูที่สามารถรับประทานได้ทุกโอกาส เมื่อนำแพะมาแกงแล้วก็ยังเหลือส่วนต่าง ๆ ที่สามารถใช้ได้ ทางชุมชนจึงมีผลิตภัณฑ์แปรรูปอื่น ๆ ที่ใช้ส่วนต่าง ๆ ของแพะได้อย่างคุ้มค่าที่สุด ทำให้เมนุจากแพะนั้นไม่มีคู่แข่งในการขาย อีกทั้งยังใส่ใจตั้งแต่ขั้นตอนการเลี้ยง ขั้นตอนการเลือกแพะที่จะต้องมีการคัดสรรกระดูก เนื้อแดง ไขมัน ตรงตามมาตรฐานที่กำหนดมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตได้เล็งเห็นความเป็นไปได้ของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การทำการตลาดและยกระดับผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพดียิ่งขึ้น จึงได้เข้าไปให้ความช่วยเหลือด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์ชุมชนจากแดนใต้ ตีตลาดโลกตะวันออกกลาง

ผู้ประกอบการมีความพร้อมด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ใช้ระยะเวลา
การทำความเข้าใจเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ไม่นาน อีกทั้ง การพัฒนาผลิตภัณฑ์
ด้านอาหารเป็นศาสตร์ที่อาจารย์เชี่ยวชาญอยู่แล้ว **ดร.ธัชชพร ไชยเจริญ**
อาจารย์ประเสริฐ จริยะเลอพงษ์ และ ดร.พิริญญา กฤตวงศ์งาม อาจารย์
ผู้เชี่ยวชาญด้านการพัฒนาและแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารจากมหาวิทยาลัย
ราชภัฏภูเก็ต จึงได้ร่วมกันวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์เบื้องต้น พัฒนาในส่วนของ
การยืดอายุการเก็บรักษาสภาพผลิตภัณฑ์ให้สามารถเก็บรักษาได้นานขึ้น วิเคราะห์
องค์ประกอบด้านโภชนาการเพื่อระบุในฉลาก มีการเปลี่ยนบรรจุภัณฑ์ทำให้
ต้นทุนต่ำลงแต่คุณภาพยังคงเดิม และเพื่อลดน้ำหนักในการขนส่ง ช่วยให้
ส่งออกไปถึงมือผู้บริโภคทั้งในประเทศและต่างประเทศ โดยเฉพาะในภูมิภาค
ตะวันออกกลางที่มีผู้นับถือศาสนาอิสลามและบริโภคอาหารฮาลาล
จำนวนมาก

บรรจุภัณฑ์เป็นพนักงานขาย ที่สามารถขายตัวผลิตภัณฑ์เองได้

ส่วนของฉลาก โลโก้ และสี ของบรรจุภัณฑ์ ไม่ได้มีการเปลี่ยนแปลง
ไปจากเดิม เนื่องจากเป็นภาพจำที่ผู้บริโภคจดจำได้อยู่แล้ว **ผศ.ภุริณัฐ**
ปลัดสงคราม และทีมนักศึกษาจากสาขาวิชานวัตกรรมการผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ได้มีส่วนร่วม
ในการพัฒนาภาพลักษณ์บรรจุภัณฑ์ให้มีความทันสมัยมากขึ้น ได้นำ
เอกลักษณ์พื้นถิ่นมาออกแบบบอกเล่าเรื่องราวที่มาของผลิตภัณฑ์ ซึ่งนำเอา
ลวดลายบนผนังมัสยิดที่เป็นเอกลักษณ์โดดเด่นมาถ่ายทอดลงบนบรรจุภัณฑ์
ตัวบรรจุภัณฑ์ใช้สีน้ำเงินสื่อถึงน้ำทะเลที่ปกป้องถึงสถานที่แหล่งผลิตได้
เป็นอย่างดี คงกล่าวได้ไม่ผิดว่าตัวบรรจุภัณฑ์ทำหน้าที่เสมือนเป็นพนักงาน
ขายที่สามารถขายตัวผลิตภัณฑ์เองได้

บรรจุภัณฑ์ที่ใช้เป็นกลุ่ม Food Grade เหมาะสำหรับบรรจุอาหาร
ถุงบรรจุผลิตภัณฑ์ หรือ รีทอร์ตเพาซ์ (Retort Pouch) ใช้วัสดุเป็นพลาสติก
สำหรับอาหาร ทนอุณหภูมิได้ มีชั้นในลอนที่มีความเหนียวป้องกันอากาศ
ไม่ให้เข้าไป ชั้นต่อมาเป็นฟอยล์ที่มีคุณสมบัติป้องกันความชื้น ป้องกันกลิ่น
ต่าง ๆ จากภายนอกไม่ให้เกิดเข้าไปและป้องกันกลิ่นจากภายในไม่ให้ออกมา
ชั้นสุดท้ายเป็นโพลีเอสเตอร์ที่สามารถพิมพ์สีได้สวยงาม



รักษามาตรฐานตอบใจผู้บริโภค

เหตุผลที่ทำให้ผลิตภัณฑ์ประสบความสำเร็จ เนื่องจากมีกระบวนการจัดการที่มีคุณภาพได้มาตรฐาน ตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ เครือข่ายวิสาหกิจชุมชนแพะอ่าวพระยาใส่ใจตั้งแต่กระบวนการเลี้ยง กระบวนการเชือด กระบวนการแปรรูป กระบวนการปรับแต่ง เพื่อรับรองว่าเนื้อแพะที่ออกจากกลุ่มสมาชิกวิสาหกิจได้มาตรฐานอาหารฮาลาล ไม่ใช้สารเคมี หรือสารเร่งใด ๆ ทั้งสิ้น ตอบโจทย์ผู้บริโภคที่รักสุขภาพในยุคปัจจุบัน

นอกจากแกงแพะและทอดมันจากเนื้อแพะแล้ว ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากแพะของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนอ่าวพระยายังมีอีกมากมาย ไม่ว่าจะเป็น สเต็กแพะ แพะทอดกระเทียมพริกไทย ที่มีราคาระดับพรีเมียมสมกับคุณภาพ เนื่องจากทำมาจากเนื้อแพะล้วน และผลิตภัณฑ์ที่มียอดส่งออกมากที่สุดคือ แกงแพะ และคั่วกลิ้งแพะ ซึ่งแกงแพะทะเลได้นั้นอยู่ในรูปแบบถ้วยแช่แข็ง สามารถนำเข้าเครื่องโมโครเวฟและรับประทานได้อย่างง่ายดาย ส่วนทอดมันแพะยังไม่ใช่ที่รู้จักมากนัก บรรจุอยู่ในรูปแบบถุงสามารถทานเล่นได้ สามารถติดต่อสั่งซื้อได้ที่เพจเฟสบุ๊ก : AKI HALAL GOAT MEAT หมายเลขโทรศัพท์ 09 8856 9263 ที่อยู่ 20/3 ตำบลอ่าวลึกน้อย อำเภออ่าวลึก จังหวัดกระบี่ 81110

จากเรื่องราวทั้งหมดที่ได้ถ่ายทอดมานี้ คือความภาคภูมิใจร่วมกันระหว่างชุมชนวิสาหกิจแพะอ่าวพระยา จังหวัดกระบี่ และมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ภายใต้โครงการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนยั่งยืนสู่แพลตฟอร์มออนไลน์ ที่สามารถสร้างรายได้ สร้างอาชีพให้กับชุมชนท้องถิ่นได้จริง ☺

จักสานทางปาล์มเจริญพัฒนา สิ่งไร้ค่า สร้างมูลค่า

บรรารณีย์ บุญแต่ง





“ทางปาล์ม” สิ่งไร้ค่าทางการเกษตรกรรม ที่ใครหลายคนมองไม่เห็นมูลค่า แต่ในทางกลับกัน ยังมีคนกลุ่มหนึ่งเล็งเห็นว่าทางปาล์มนั้นมีคุณค่า และช่วยต่อชีวิตให้กับใครหลาย ๆ คน ด้วยการนำทางปาล์ม วัสดุเหลือทิ้งมาเป็นต้นทุนประกอบอาชีพ โดยที่ต้องใช้ความพยายามและมีมือเป็นอย่างมาก การเกิดขึ้นของ **ผลิตภัณฑ์จักสานทางปาล์มชุมชนเจริญพัฒนา** จังหวัดกระบี่ สามารถสร้างงาน สร้างรายได้ที่ดีขึ้นให้กับคนในชุมชน

จุดเริ่มต้น

การเกิดขึ้นของผลิตภัณฑ์จักสานทางปาล์มชุมชนเจริญพัฒนา กลุ่มอาชีพสังกัดสหกรณ์การเกษตรเจริญพัฒนาห้วยยูง ตำบลห้วยยูง อำเภอเหนือคลอง จังหวัดกระบี่ สืบเนื่องจากจังหวัดกระบี่เป็นพื้นที่เกษตรกรรม ชาวกระบี่ส่วนใหญ่มีอาชีพปลูกปาล์มน้ำมัน ชาวชุมชนเจริญพัฒนาซึ่งอาศัยอยู่ภายในพื้นที่สวนปาล์มน้ำมันได้เล็งเห็นถึงประโยชน์ของทางปาล์มที่เป็นสิ่งไร้ค่าซึ่งทางเจ้าของสวนจะมีการตัดแต่งทางปาล์มของต้นปาล์มน้ำมัน เมื่อเก็บเกี่ยวผลผลิต ทางปาล์มที่ถูกตัดจะถูกนำมากองไว้ใกล้โคนต้น ชาวบ้านในชุมชนเจริญพัฒนาจึงริเริ่มนำทางปาล์มมาใช้สานเป็นสิ่งของเครื่องใช้ต่าง ๆ เริ่มต้นจากการสานทางปาล์มเป็นฝาผนังบ้าน ผลปรากฏว่าใช้งานได้ทนทานยาวนานโดยที่มอดไม่กิน จึงนำมาออกแบบเป็นผลิตภัณฑ์อื่น ๆ และเมื่อเริ่มทำเป็นแบบแผนมากยิ่งขึ้นจึงนำไปต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ตามมา เช่น เครื่องใช้ในครัวเรือน ตะกร้า กระเป๋า ชะลอม เป็นต้น

งานจักสานจากทางปาล์ม

เอกลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ชุมชนเจริญพัฒนา คือการนำทางปาล์มที่คนส่วนใหญ่มองว่าไร้ประโยชน์ มาทำเป็นเครื่องจักสานหลากหลายรูปแบบมากประโยชน์ใช้สอย โดยใช้ภูมิปัญญาและมีมือของคนในชุมชน **คุณราเชลร์ จันทรอ่อน เลขานุการคณะกรรมการสมาชิกสหกรณ์และสมาชิกชุมชนเจริญพัฒนา** ให้ข้อมูลว่า “งานจักสานทางปาล์มที่ทำขึ้นมาหลากหลายประเภทนั้น ในปัจจุบันพบได้แค่เพียงที่ชุมชนเจริญพัฒนา ตำบลห้วยยูง อำเภอเหนือคลอง จังหวัดกระบี่ เท่านั้น ผลิตภัณฑ์มีความเป็นเอกลักษณ์

028 ในยุคสมัยปัจจุบันข้าวของเครื่องใช้ต่าง ๆ มักจะเป็นสินค้าจากโรงงานอุตสาหกรรม งานหัตถกรรมที่เป็นภูมิปัญญาชาวบ้านมีแต่จะลดน้อยลง แต่หากพูดถึงความคงทนและประโยชน์ใช้สอยแล้ว ผลิตภัณฑ์ของเรา ก็ไม่ได้ด้อยกว่าเลย”

การผลิตด้วยวิธีการดั้งเดิม

ถึงแม้ชาวบ้านจะมีฝีมือการจักสานกันอยู่แล้ว แต่การได้พัฒนาไอเดียเสนอให้ทันสมัยขึ้น ก็จะช่วยให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่นิยมในกลุ่มคนรุ่นใหม่มากขึ้น ชุมชนเจริญพัฒนาได้รับการสนับสนุนจาก สาขาวิชานวัตกรรมออกแบบและดิจิทัลอาร์ต คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ที่ได้นำคณาจารย์และนักศึกษาลงพื้นที่สำรวจและเก็บข้อมูลต่าง ๆ ในด้านการผลิต เดิมทีชุมชนมีการผลิตโดยไม่มีมาตรฐานตายตัว เพราะใช้เพียงฝีมือทำตามรูปแบบดั้งเดิมที่เคยทำกันมา และพบว่าการผลิตงานจักสานจากทางปาล์มทุกชิ้นต้องใช้ความถนัดในการสานและการรีดทางปาล์มด้วยมีดที่ละเอียดอ่อนอย่างประณีต

มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต มหาวิทยาลัยเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น

สาขาวิชานวัตกรรมออกแบบและดิจิทัลอาร์ต คณะมนุษยศาสตร์ และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ได้เข้ามาช่วยพัฒนาผลิตภัณฑ์ โดยแก้ไขรูปแบบผลิตภัณฑ์ให้มีความเป็นมาตรฐานมากขึ้น จากเดิมที่งานจักสานจากทางปาล์มของชุมชนมีเพียงแค่รูปแบบเดิม ๆ ก็ได้เข้าไปช่วยจัดทำบล็อกรูปทรงให้มีมาตรฐาน เปลี่ยนจากการใช้มีดเพื่อรีดทางปาล์มที่ละเอียด เป็นการใช้อุปกรณ์ทุ่นแรงในการรีดทางปาล์มเพื่อความรวดเร็ว และช่วยทำให้เส้นทางปาล์มมีขนาดที่เท่า ๆ กัน นอกจากนี้ ยังช่วยยืดอายุการใช้งานของผลิตภัณฑ์ โดยให้ความรู้กับทางชุมชนในเรื่องการป้องกันเชื้อราที่เกิดขึ้นกับผลิตภัณฑ์จักสาน ด้วยการใช้สารกันเสียโซเดียมเบนโซเอต ในการแช่ทางปาล์ม และยังสามารถแก้ความเปราะของทางปาล์มได้อีกด้วย

อาจารย์ณภัทร จันทร์อยู่ อาจารย์ประจำสาขาวิชานวัตกรรมออกแบบและดิจิทัลอาร์ต คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ได้กล่าวถึงเป้าหมายสำคัญของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในครั้งนี้ว่า “อยากให้ทางชุมชนได้รับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) เพื่อเป็นการช่วยส่งต่อให้ผลิตภัณฑ์จักสานจากทางปาล์มของชุมชนสามารถพัฒนาให้มีคุณภาพมาตรฐานที่สูงขึ้นไปอีกได้”



ความพยายาม

สู่การได้รับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

ผลิตภัณฑ์จักสานจากทางปาล์มของชุมชนเจริญพัฒนามีหลากหลายรูปแบบที่มีความโดดเด่น เป็นการนำวัสดุเหลือทิ้งจากต้นปาล์มมาสร้างรายได้ โดยสาขาวิชานวัตกรรมออกแบบและดิจิทัลอาร์ต คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ได้ลงสำรวจพื้นที่เก็บข้อมูลและพบว่า ทางชุมชนเจริญพัฒนามีจุดอ่อนในเรื่องของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ไม่มีมาตรฐานตายตัว และต้องการได้รับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.)

ทางสาขาวิชานวัตกรรมออกแบบและดิจิทัลอาร์ต คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต จึงได้เข้ามาช่วยเหลือในด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ โดยได้ร่วมมือกับหน่วยงานกองเทคโนโลยีชุมชน กรมวิทยาศาสตร์บริการ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ดำเนินการให้ความรู้กับสมาชิกชุมชนในเรื่องการป้องกันเชื้อราในเครื่องจักสานและยังร่วมมือกับทางสำนักงานการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ของชุมชนมีมาตรฐานและได้รับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน เป็นสิ่งยืนยันถึงคุณภาพของผลิตภัณฑ์จักสานจากทางปาล์มแห่งชุมชนเจริญพัฒนา



สู่ผลิตภัณฑ์ OTOP จังหวัดกระบี่

ทีมคณาจารย์จากมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ภายใต้โครงการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนยังยืนสู่แพลตฟอร์มออนไลน์ ได้ร่วมมือกับหน่วยงานต่าง ๆ ในจังหวัดกระบี่มาให้ความรู้เรื่องการตลาด และการขายให้กับทางชุมชน เพื่อให้ชุมชนมีรายได้จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์งานจักสานจากทางปาล์ม อีกทั้งยังช่วยดำเนินการผลักดันผลิตภัณฑ์งานจักสานจากทางปาล์มของชุมชนเจริญพัฒนาให้ได้รับการรับรองเป็นสินค้า OTOP ที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ผลที่ตามมาคือการเพิ่มยอดขายและรายได้ให้กับคนในชุมชน

ราชภัฏภูเก็ต

ผู้จุดประกายความหวังให้กับคนในชุมชน

การเข้ามาช่วยเหลือด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์จักสานจากทางปาล์มชุมชนเจริญพัฒนาของสาขาวิชานวัตกรรมการออกแบบและดิจิทัลอาร์ต คณะ

มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ได้รับการต้อนรับ
 อย่างดีจากคนในชุมชน และเป็นจุดเริ่มต้นที่ทำให้หน่วยงานภาครัฐในจังหวัด
 กระบี่ให้ความสนใจและเข้ามามีส่วนร่วมช่วยพัฒนาผลิตภัณฑ์งานจักสาน
 จากทางปาล์มในด้านต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นเรื่องของการออกแบบผลิตภัณฑ์
 ให้มีความหลากหลายมากยิ่งขึ้น การเพิ่มอายุการใช้งานของผลิตภัณฑ์
 สิ่งเหล่านี้ทำให้สมาชิกของชุมชนเจริญพัฒนารู้สึกมีความหวังและมีชีวิต
 ความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น เพราะทำให้ผลิตภัณฑ์งานจักสานจากทางปาล์มของ
 พวกเขาซึ่งมีที่มาจากวัสดุที่ไร้ค่าอย่างทางปาล์มได้รับการผลักดันให้ได้รับ
 การรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน เป็นการพัฒนาต่อยอดและสร้าง
 มูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ภายในชุมชน และเป็นที่ต้องการของตลาดมากขึ้น

หากมีโอกาสเดินทางมาที่จังหวัดกระบี่ สามารถเยี่ยมชมเลือกซื้อ
 สินค้าผลิตภัณฑ์จักสานทางปาล์มชุมชนเจริญพัฒนาได้ที่เลขที่ 182/1
 หมู่ที่ 1 ตำบลห้วยยูง อำเภอเหนือคลอง จังหวัดกระบี่ 81130 โดยติดต่อ
 คุณราเชลร์ จันทรอ่อน หมายเลขโทรศัพท์ 09 5950 1242

จากทางปาล์มสิ่งไร้ค่าไร้ประโยชน์ กลายเป็นผลิตภัณฑ์จักสาน
 ทางปาล์มมีค่ามีราคา จากความร่วมมือของชุมชน และมหาวิทยาลัยราชภัฏ
 ภูเก็ต งานฝีมือหัตถกรรมที่นับวันยังมีแต่จะสูญหายไป จึงได้ถูกสานต่อ
 อย่างเป็นรูปธรรม เพราะได้กลายเป็นอาชีพที่สร้างรายได้ให้กับผู้คนในชุมชน
 พร้อมส่งต่อให้คนรุ่นใหม่ได้อย่างน่าภูมิใจ



เคย -
จืด -
น้ำปลาหวาน

วรรณพร กริชคารม





“น้ำปลาหวาน”เปรี้ยวปากขึ้นมาทันทีเมื่อได้ยินคำนี้ เมนูยามว่างที่ชวนให้นึกถึงผลไม้ที่มีรสเปรี้ยวอย่างมะม่วง สารพัดคุณประโยชน์ มะม่วงน้ำปลาหวาน เป็นทั้งเมนูดับร้อน แก้ง่วง แก้เบื่อ ยอดนิยมของคนไทย และยังถ้าได้ใช้วัตถุดิบสดใหม่ยิ่งเพิ่มรสชาติความอร่อย เหมือนอย่างเช่น น้ำปลาหวานสูตร “เคยทอง กะปิ น้ำปลาหวาน” สูตรของชาวบ้านชุมชนบ้านท่าหิน จังหวัดกระบี่

การถ่ายทอด จากรุ่นสู่รุ่น

เมื่อพูดถึงวัตถุดิบปรุงอาหารคู่ครัวของคนใต้ ก็คงต้องนึกถึง “เคย” หรือ กะปิ โดยชาวบ้านแหลมทอง วิสาหกิจชุมชนบ้านท่าหิน จากที่คนในชุมชนแต่ก่อนชอบนำมะม่วงไปจิ้มกะปิ ก็ได้ต่อยอดพัฒนามาเป็นกะปಿನ้ำปลาหวาน เป็นสูตรเฉพาะที่ลงตัวอย่างมีเสน่ห์

“แต่เดิมครอบครัวทำอาชีพนี้มานานแล้ว ตั้งแต่รุ่นของโต๊ะ ซึ่งเป็นรุ่นปู่ย่า ที่ได้ถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่นต่อ ๆ กันมา จึงทำให้ทางชุมชนมีการต่อยอดผลิตภัณฑ์ จากแต่ก่อนทำกะปิขาย แล้วกะปิของเราจะแปรรูปหรือทำอะไรเพิ่มได้อีกบ้าง จึงเกิดเป็นน้ำปลาหวานในเวลาต่อมา” คุณสุกัญญา ตาเต็ง ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านท่าหิน เล่าให้ฟังด้วยความภาคภูมิใจ และน้ำเสียงที่จริงจัง

ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านท่าหิน ได้เล่าว่า กระบวนการหรือวิธีการทำน้ำปลาหวานนั้นทำไม่ยาก น้ำปลาหวานของเราผลิตจากวัตถุดิบที่มีคุณภาพ เนื้อสัมผัสเวลาจิ้ม จะเป็นเนื้อหยาบ ๆ มีพริก มีหอมแดง และติดกึ่งแห้งที่มาจากกะปิของตัวกุ้งหวาน ทั้งหมดนี้ล้วนเป็นวัตถุดิบที่มาจากชุมชน และทุกขั้นตอนการผลิต มีความใส่ใจ ดูแลความสะอาดเป็นอย่างดี

ถอดอัตลักษณ์เล่าเรื่องผลิตภัณฑ์

น้ำปลาหวานชุมชนบ้านท่าหิน จังหวัดกระบี่ เป็นสูตรที่ถ่ายทอดส่งต่อมาจากรุ่นสู่รุ่น นี่คือการแตกต่างไม่เหมือนที่อื่น เป็นรสชาติที่อยากให้ผู้บริโภคได้มาสัมผัส และเป็นที่รู้จักในวงกว้าง การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทั้งรสชาติและรูปลักษณ์ภายนอกจึงสำคัญยิ่ง แนวคิดในการออกแบบตัวบรรจุภัณฑ์ จะเป็นส่วนขององค์ความรู้ และภูมิปัญญาของทางชุมชน โดยมีผู้เชี่ยวชาญศาสตราจารย์ปริญญา ปลัดสงคราม อาจารย์ประจำสาขาวิชานวัตกรรมผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต เข้ามาเป็นส่วนหนึ่งในการออกแบบภาพลายเส้นที่เป็นสัญลักษณ์โลโก้ของตัวผลิตภัณฑ์

ผศ.ปริญญา เล่าให้ฟังว่า รูปลักษณ์เดิมของผลิตภัณฑ์ยังไม่ค่อยสื่อสารหรือบอกเล่าเรื่องราวได้ดีเท่าที่ควร จึงได้เข้าไปศึกษาทำความเข้าใจกับชุมชนก่อน แล้วจึงสรุปประเด็นออกมา นำไปสู่การออกแบบ ประเมินความเป็นไปได้และผลตอบรับจากตลาด เมื่อทุกอย่างลงตัว เราก็เริ่มผลิตเพื่อลองขาย จนสุดท้ายก็ได้รูปแบบที่ลงตัว

กว่าจะมาเป็นแบรนด์ “เคยทอง กะปิ น้ำปลาหวาน” ต้องผ่านหลายขั้นตอน เพื่อสื่อสารให้เห็นถึงเอกลักษณ์ของชุมชน ฉลากผลิตภัณฑ์ออกแบบด้วยสีส้มและรูปภาพที่สื่อสารถึงกะปิ น้ำปลาหวาน วิถีชีวิต และชุมชนบ้านท่าหิน รวมทั้งข้อมูลทางโภชนาการ เพื่อที่จะนำเสนอเรื่องราวของผลิตภัณฑ์ให้มีความโดดเด่น และชัดเจนมากยิ่งขึ้น

กลยุทธ์ในการพัฒนา เพื่อดึงดูดผู้บริโภค

นอกจากรูปลักษณ์ภายนอกแล้ว ในส่วนของคุณภาพผลิตภัณฑ์ ความสะอาดปลอดภัย รสชาติ และการเก็บรักษาสภาพผลิตภัณฑ์ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตก็ได้เข้ามามีส่วนร่วมในการพัฒนาเช่นกัน อาจารย์กมลวรรณ สุขสวัสดิ์ อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ผู้ดูแลภารกิจนี้ ได้ลงไปสำรวจพื้นที่จริง ได้พูดคุยถึงความต้องการของสมาชิกในชุมชน พบว่าต้องการให้ช่วยในเรื่องการยืดอายุการเก็บรักษาสภาพผลิตภัณฑ์ รวมถึงคุณค่าทางโภชนาการต่าง ๆ นอกจากนี้ยังช่วยให้คำแนะนำในการเลือกใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ ในกระบวนการผลิต เพื่อใช้งานให้เหมาะสม ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีความสะอาดความปลอดภัย ถูกหลักอนามัย มีการควบคุมคุณภาพการผลิตของกะปิ น้ำปลาหวานอย่างสม่ำเสมอ



ความมุ่งมั่นตั้งใจของชุมชน บวกกับเจตนารมณ์ที่ดีของมหาวิทยาลัย ราชภัฏภูเก็ต ในการมีส่วนร่วมขับเคลื่อนชุมชน ผลลัพธ์คือผลิตภัณฑ์ชุมชน ที่มีคุณภาพออกสู่ผู้บริโภค หากอยากลิ้มลองก็มีหลายช่องทางให้เลือกซื้อหา “เคยทอง กะป็น้ำปลาทูหวาน” ของดี ของหรรษา ของจังหวัดกระบี่ ไทรศัพท หมายเลข 08 7277 8934, 06 3194 5314 หรือทางเพจเฟซบุ๊ก : กะป็น้ำปลาทูหวาน ภูเก็ต ในฐานะผู้บริโภคก็จะได้มีส่วนร่วมในการส่งเสริมผลิตภัณฑ์ชุมชนให้เติบโตอีกด้วยเช่นกัน ☺

สะดวก อร่อย ใช้ได้บ่อย ซอสกะปิสำเร็จรูป

ปรีชณกร แดงบาง





หากพูดถึง **ซอสกะปิ** หลาย ๆ คนอาจจะไม่รู้จัก และสงสัยว่าคืออะไร เอาไปทำอะไร กินกับอะไร ทำยังไง ต่างกับกะปิทั่วไปตรงไหน ซึ่งซอสกะปิที่ว่านี้ เป็นตัวเลือกหนึ่งที่เหมาะสมกับการทำอาหารจานเร่งรีบ ทำได้หลากหลายเมนู ง่าย สะดวก แถมยังอร่อยอีกด้วย

จุดกำเนิดของซอสกะปิ

คุณสุกญา ตาเต็ง ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านท่าหิน ตำบลทรายขาว อำเภอคลองท่อม จังหวัดกระบี่ แนะนำให้รู้จักกับซอสกะปิว่า คุณสุกญานี้เป็นคนที่ชอบทานข้าวคลุกกะปิเป็นประจำ ซึ่งในการทำข้าวคลุกกะปิจะต้องนำกะปิไปละลายกับน้ำก่อน จึงจะนำมาคลุกกับข้าวและนำไปผัดได้ เป็นอะไรที่ค่อนข้างยุ่งยากหลายขั้นตอน ประจวบเหมาะกับการมีโอกาสเข้าร่วมการประกวดผลิตภัณฑ์ชุมชน OTOP จึงได้เกิดความคิดว่า กะปิจะนำไปต่อยอดเป็นอะไรได้บ้างที่ไม่เหมือนกับผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่ทั่ว ๆ ไป และได้เกิดไอเดียลองทำซอสกะปิขึ้นมา

อร่อยและถูกสุขลักษณะ

แนวคิดในการทำซอสกะปิ เกิดเป็นรูปเป็นร่างขึ้นในเวลาต่อมา โดยได้รับการสนับสนุนจากมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต อาจารย์กมลวรรณ สุขสวัสดิ์ อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ผู้พัฒนาผลิตภัณฑ์ได้กล่าวด้วยความภูมิใจว่า “ได้รับมอบหมายมาเพื่อลงพื้นที่ช่วยเหลือชาวบ้านบ้านท่าหิน จังหวัดกระบี่ เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ของชุมชน คือซอสกะปิ โดยได้เข้ามาดูแลด้านคุณภาพผลิตภัณฑ์ ทำอย่างไรให้สามารถเก็บรักษาซอสกะปิให้อยู่ได้

038 นานขึ้น ได้ทำการวิเคราะห์ข้อมูลทางโภชนาการ รวมไปถึงให้คำแนะนำในด้านกระบวนการผลิต จะต้องใช้อุปกรณ์ที่สะอาดถูกต้องตามหลักสุขอนามัย เพื่อหลีกเลี่ยงการเป็นเชื้อรา และการสะสมของกลิ่น ยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ในทุก ๆ ด้าน ตั้งแต่ต้นทางจนถึงปลายทาง การพัฒนารสชาติ รวมทั้งการเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ เพื่อสร้างความเชื่อมั่นในตัวผลิตภัณฑ์ให้แก่ผู้บริโภค”

ความพิเศษของซอสกะปิ

ในทุก ๆ ส่วนผสมของซอสกะปินั้น ผ่านความใส่ใจในทุกขั้นตอน ตั้งแต่การเลือกใช้กะปิกุ้งเคยแท้ 100% ไม่มีการผสมสารปรุงแต่งหรือปนเปื้อนไมโสสารเคมี กะปิกุ้งเคยเป็นผลผลิตมาจากชุมชนโดยตรง การคัดสรรวัตถุดิบที่สะอาดมีคุณภาพทำให้ซอสกะปิมีรสชาติดีด้วยตัวมันเอง สามารถนำไปปรุงอาหารได้หลากหลายเมนู ทั้งต้ม ทั้งผัด ทั้งแกง ไม่ว่าจะเป็น ข้าวคลุกกะปิ กุ้งผัดสะตอ ผัดผักบุ้ง หรือจะใส่ลงในส้มตำก็อร่อยไปอีกแบบ ที่สำคัญซอสกะปิของชุมชนบ้านท่าหินยังได้ผ่านการรับรองมาตรฐาน ทั้ง ออย. และฮาลาล อีกด้วย

สำหรับบางคนที่อาจจะไม่ชอบกลิ่นของกะปิ ซอสกะปิสำเร็จรูปของชุมชนบ้านท่าหินก็มีสูตรที่เน้นรสชาติ ไม่นั่นกลิ่น คือมีการปรับสูตรให้กลิ่นกะปิไม่ฉุนเกินไป ทำให้รับประทานได้ง่าย สะดวก ใช้แทนเครื่องปรุงรสอื่น ๆ ได้เลย เรียกว่าเหาะแค่ซอสกะปิ อาหารก็อร่อยแล้ว ช่วยให้การทำอาหารเป็นเรื่องง่ายขึ้นทันที

ซอสกะปิพร้อมใช้ในบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม

นอกจากเรื่องของรสชาติ ความสะดวกในการใช้งานก็อยู่ที่การออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่ลงตัว ผศ.ภริณัฐ ปลัดสงคราม อาจารย์ประจำสาขาวิชาวิศวกรรมผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ผู้ออกแบบบรรจุภัณฑ์ซอสกะปิเล่าว่า “ซอสกะปิจะเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เป็นขวดพลาสติกกลุ่ม Food Grade ที่เหมาะสม ปริมาณบรรจุขวดละ 250 มิลลิกรัม ทั้งช่วยให้เก็บรักษาสภาพผลิตภัณฑ์ได้นานขึ้น ทั้งใช้งานสะดวกเวลาปรุงอาหาร ทั้งทนทานช่วยให้สามารถขนส่งสินค้าไปขายได้ไกลขึ้น มีการออกแบบฉลากสติกเกอร์ชื่อแบรนด์ โลโก้ผลิตภัณฑ์ มี QR Code แสดงรายละเอียดของผลิตภัณฑ์ เพื่อความน่าเชื่อถือ น่าซื้อ น่าใช้ ทำให้ผลิตภัณฑ์ชุมชนเป็นที่ยอมรับมากขึ้น”



สำหรับช่องทางการขาย ส่วนมากจะเป็นการวางขายตามสถานที่ต่าง ๆ และมีการออกบูทเพื่อให้ลูกค้าได้มีโอกาสดลองชิมก่อนตัดสินใจซื้อ นอกจากนี้ยังมีตัวแทนขายช่วยกระจายสินค้า ส่วนช่องทางออนไลน์ สามารถติดตามได้ที่เพจเฟซบุ๊ก : กะปิแหลมทองกระบี่ หมายเลขโทรศัพท์ 08 7277 8934 และ 06 3194 5314 ที่อยู่เลขที่ 40/31 หมู่ที่ 4 ตำบลทรายขาว อำเภอคลองท่อม จังหวัดกระบี่

ขอสกะปิ เป็นผลิตภัณฑ์ชุมชนที่ตอบโจทย์คนรุ่นใหม่ที่ต้องการความสะดวกรวดเร็วในการทำอาหาร ซึ่งหลายคนอาจจะยังไม่รู้จัก ไม่คุ้นเคย แต่ขอสกะปิจะเป็นตัวช่วยให้ทำเมนูต่าง ๆ ได้ง่ายขึ้น มีขอสกะปิติดครัวไว้ขวดเดียวจบ เป็นความอร่อยที่ง่ายและลงตัว ☺

อ่าวลึกบาติก ผ้าไทยสไตล์บาติก

สมพร นิมาลา



ผลิตภัณฑ์ผ้าบาติกพื้นถิ่น

ใช้ประกอบการแต่งกาย

Ao Luek Batik

Made in Krabi, Thailand

อ่าวลึก
บาติก
K r a b i

Ao
Luek
Batik





“ผ้าบาติก” เป็นผ้าชนิดหนึ่งที่มีวิธีการทาลวดลายผ้าโดยการใช้เทียน ปิด โดยการใช้หยดเทียนหรือเขียนที่เรียกว่า การเขียนน้ำเทียน การทาลวดลายลงบนผืนผ้าโดยการใช้เทคนิคและความละเอียดในการเขียนลงผ้าตามจินตนาการของผู้เขียนน้ำเทียน ส่วนใหญ่จะเขียนลายธรรมชาติและลายพระราชทาน เช่น ลายท้องทะเลไทย ลายหนังตะลุง-บุหร่งพาเพลิน ลายดอกผักตบ ลายดอกกรักราชกัญญา ลายขอพระราชทาน และ ลายสิริวชิราภรณ์

“อ่าวลึกบาติก” คือหนึ่งผู้ผลิตผ้าบาติกที่นำผ้าบาติกมาพัฒนาต่อยอด ประยุกต์เพื่อสืบสานวัฒนธรรมวิถีชีวิตท้องถิ่นโดยเน้นเอกลักษณ์ความเป็นภาคใต้ ส่งเสริมศิลปะและงานหัตถกรรม และเพื่อสร้างรายได้ให้กับชุมชน

การเขียนน้ำเทียน สู่การออกแบบลายผ้าแบบปั้มเทียน

งานศิลปะบนผืนผ้าอันเกิดจากภูมิปัญญาของคนไทยในแต่ละท้องถิ่น มีแบบอย่างให้ชื่นชมอย่างตระการตา เช่น ผ้าบาติก หรือ ผ้าปาเต๊ะ ที่เป็นสายธารพัฒนาการแห่งภูมิปัญญาพื้นบ้านของชุมชนในแถบจังหวัดภาคใต้ ที่สะท้อนตัวตนอันเป็นเอกลักษณ์ด้วยเส้นผ้าเครื่องนุ่งห่มตลอดจนข้าวของเครื่องใช้ ซึ่งหากเราสังเกตจะเห็นได้อย่างเด่นชัดถึงความประณีตของลวดลายบนผืนผ้า เช่น งานจิตรกรรมที่สะท้อนมุมมองของทิวทัศน์อันสวยงามตามธรรมชาติ และในบางขณะก็สะท้อนภาพวิถีวัฒนธรรมและชีวิตความเป็นอยู่สอดแทรกเรื่องราวความเป็นมาของผู้คนผ่านรอยเทียนที่หยดลงจากปลายปากกา หรือเรียกอีกอย่างว่า การเขียนน้ำเทียน ลวดลายที่แต่งเติมสีสัน



ความมีชีวิตชีวา มีความพิถีพิถัน สวยสด งดงาม สีเส้นสะดุดตาเหล่านี้ ล้วนเป็นผลผลิตจากต้นทุนทางศิลปวัฒนธรรม เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่น่าทึ่งยิ่ง นอกจากนี้ ยังได้นำเทคโนโลยีในการแพ้นคือ การปั๊มเทียน มาใช้ในการผลิต ซึ่งเริ่มจากการออกแบบลาย สร้างแนวคิดลายผ้าที่มีความทันสมัยและมีความเป็นเอกลักษณ์ ออกแบบลวดลายให้ไปในทิศทางที่ทันสมัย การเตรียมผ้าที่มีคุณสมบัติเหมาะสมกับการปั๊มเทียน ซึ่งในปัจจุบันเราใช้ “ผ้าฝ้าย” ในการทำลวดลาย เพราะผ้าฝ้ายมีความแข็งแรง ทนทาน ช่วยระบายอากาศได้ดีมีความสามารถในการรักษากลิ่นอันไม่พึงประสงค์

ทาง อ่าวลิกบาติก ได้ใช้เทคนิคในการลงมือปั๊มเทียนตามลวดลายที่ทันสมัย เน้นลวดลายที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวของทางร้าน จนนำไปสู่ลายผ้าที่งดงามยิ่ง

ลายขอพระราชทาน

สมเด็จพระเจ้าลูกเธอ เจ้าฟ้าสิริวัณณวรี นารีรัตนราชกัญญา ทรงมอบแบบลายผ้าบาติกพระราชทานจำนวน 3 ลาย คือ ปาเตี๋ยร่วมใจเทิดไท้เจ้าหญิง ท้องทะเลไทย และป่าแดนใต้ แก่พัฒนาการอำเภอทุกอำเภอ ซึ่งเป็นผู้แทนรับมอบจากอำเภอของจังหวัดกระบี่ นับเป็นพระมหากรุณาธิคุณล้นเกล้าฯ หาที่สุดมิได้ ที่ทรงพระราชทานแบบลายผ้าบาติก

ทาง ‘อ่าวลิกบาติก’ มีปณิธานแน่วแน่ที่จะร่วมอนุรักษ์ฟื้นฟูศิลปวัฒนธรรม ต่อยอดพัฒนาไปยังรุ่นสู่รุ่น และนำลายขอที่สมเด็จพระเจ้าลูกเธอ



H.R.H. PRINCESS
SIRIVANNAVARI NARIRATANA RAJAKANYA
OFFICIAL PAGE :

เจ้าฟ้าสิริวัณณวรี นารีรัตนราชกัญญา ทรงพระราชทานให้ นำมาออกแบบ มาผสมผสานกับการเลือกใช้สีสันทันจากธรรมชาติ เพื่อเสริมความสวยงาม ความน่าสนใจให้ผลิตภัณฑ์ เพื่อส่งมอบเป็นสินค้าที่มีคุณค่า มีความหมาย แก่ลูกค้าทุกคนที่ได้สวมใส่

การเข้าไปมีส่วนร่วมของราชกัญเกิต

อาจารย์อภิวัฒน์ ศรศักดิ์ดา คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ผู้ช่วยออกแบบผลิตภัณฑ์ภายใต้โครงการยกระดับ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนยังยืนสู่แพลตฟอร์มออนไลน์ ได้เข้าไปช่วยพัฒนา กระบวนการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ โดยผลิตภัณฑ์ที่มีจำหน่ายอยู่ในปัจจุบัน ได้แก่ เสื้อ กางเกง หมอน กระเป๋าผ้า และผ้าคลุมไหล่ อาจารย์อภิวัฒน์ ได้เล่าให้ฟังว่า ในช่วงแรก ๆ กลุ่มผ้าบาติกอ่าวลึกจะเน้นผ้าบาติกสีสด ๆ จืด ๆ เน้นสีแดง น้ำเงิน เขียว เหลือง และสีแสด พอเริ่มเข้าไปมีส่วนร่วมพัฒนาผลิตภัณฑ์ ต้องยอมรับว่าคนรุ่นพวกเราก็จะไม่กล้าใส่เสื้อผ้า สีจืด ๆ วัยรุ่นก็จะไม่ใส่สีที่สะท้อนแสง หรือคนที่มีอายุจะไม่ใส่สีที่ฉูดฉาดเกินไป แต่จะเน้นสีเสื้อที่ดูสดใสมากยิ่งขึ้น เพื่อให้ดูมีชีวิตชีวา มันจะกลับ กัน ก็ขึ้นอยู่กับบริบทของผ้าบาติก ซึ่งเรานำเรื่องราวอัตลักษณ์ความเป็นภาคใต้ วัฒนธรรมพื้นถิ่นที่หลากหลายมาทำเป็นดีไซน์ต่าง ๆ ส่วนเรื่องของการใช้ผ้า ปกติเราใช้ผ้าขาวบาง แต่ปัจจุบันเน้นใช้ผ้าฝ้าย ซึ่งผ้าฝ้ายก็มีหลายชนิด เช่น ผ้าฝ้ายมัดย้อม ผ้าฝ้ายมัดหมี่ การใช้ผ้าฝ้ายพวกนี้จะกินสีค่อนข้างดี



ชุดซับดี สีสด สามารถต่อ ยอดได้ ที่ผ่านมามีการใช้สีเคมีกันเยอะ เราก็อยาก
เพิ่มทางเลือกให้มีผ้าจากสีธรรมชาติ ตามกระแสรักโลก ปรับให้เข้ากับ
ยุคสมัย ปรับวิธีการเพนต์จากใช้มือเขียนเทียน มาใช้การปั๊มเทียน แกะสลัก
เป็นลวดลายต่าง ๆ ซึ่งหากเพนต์ด้วยมือ มีคนเขียนน้อย ใช้เวลานาน แต่
หากเราปั๊มเทียน ความยาวผ้า 5 - 20 เมตร ก็ใช้เวลาเพียงไม่กี่นาที

ผ้าบาติกอนุรักษ์ธรรมชาติ

ผ้าบาติกที่ใช้สีหรือผ่านกระบวนการผลิตจากธรรมชาติกำลังมี
แนวโน้มได้รับความนิยมอย่างต่อเนื่อง โดยผ้าบาติกมักจะถูกผลิตจาก
ใยธรรมชาติ เช่น ใบบาติก ไหม ฝ้าย ซึ่งเป็นวัสดุที่มีต้นทุนการผลิตต่ำ และ
มีความยั่งยืนต่อสิ่งแวดล้อม การเลือกใช้สีผ้าที่มีความเป็นธรรมชาติ เช่น
สีขาว สีน้ำตาล หรือสีเนื้อไม้ ก็จะช่วยส่งเสริมให้เทคนิคการจับสีธรรมชาติ
เช่น สีของใบไม้ ดอกไม้ ดิน ถ่าน ทำได้ดีขึ้น สร้างลูกที่เป็นธรรมชาติ
และอบอุ่นได้ดี ทั้งหมดนี้ เป็นแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของอ่าวลึก
บาติก



ติดตามความงดงามของผลงานผ้าบาติกแต่ละชิ้นได้ทางเพจเฟซบุ๊ก : อ่าวลิคบาติก หรือสนใจสั่งซื้อที่หมายเลขโทรศัพท์ 09 8383 8797 และ 08 6956 6451 อีกหนึ่งผู้ผลิตผ้าบาติกที่ใช้ความสวยงามจากธรรมชาติ สิ่งแวดล้อมในท้องถิ่น เช่น ภูเขา ทะเล น้ำตก ดอกไม้ ขนธรรมชาติ ประเพณี วิถีชีวิตชาวบ้าน มาถ่ายทอดโดยการวาดลงบนผืนผ้า “บาติก” แสดงถึงความเป็นเอกลักษณ์ของชาวใต้ได้เป็นอย่างดี ☺

เตยปาหนัน
จากวิถีชาวบ้าน
สู่การสร้างรายได้ให้ชุมชน

ปัทมิกา ไชยกุลไพศาล



หากเราจะพูดถึง อำเภอคลองท่อม จังหวัดกระบี่ หลายคนคงจะนึกถึงสถานที่ท่องเที่ยวขึ้นชื่อของจังหวัดกระบี่ อย่างสระน้ำผุด น้ำตกหินเพิง และสระมรกต แต่ถ้าจะให้พูดถึงสินค้า OTOP ที่โดดเด่นของจังหวัดเกี่ยวกับงานจักสาน ก็คงจะหนีไม่พ้น ผลิตภัณฑ์จักสานเตยปาหนันบ้านวังหิน เนื่องจากมีเอกลักษณ์ มีความเรียบง่ายแต่ยังคงความสวยงามสะอาดตา

เตยปาหนัน เป็นพืชตระกูลปาล์ม ชอบขึ้นกันเป็นกลุ่มบริเวณชายหาดหรือใกล้ ๆ ชายหาด เนื่องจากเป็นพืชที่สามารถหาได้ง่าย ชาวบ้านนำมาทำเป็นสิ่งของเครื่องใช้ภายในบ้าน ก่อนจะนำมาประยุกต์ทำเป็นผลิตภัณฑ์ออกจำหน่าย ผลิตภัณฑ์จักสานเตยปาหนันบ้านวังหิน เป็นสินค้าของกลุ่มวิสาหกิจหัตถกรรมเตยปาหนันบ้านวังหิน หมู่ที่ 6 ตำบลคลองท่อม อำเภอคลองท่อม จังหวัดกระบี่

คุณสงวน ขนานใต้ ประธานชุมชนกลุ่มวิสาหกิจหัตถกรรมเตยปาหนันบ้านวังหิน แนะนำให้รู้จักผลิตภัณฑ์จักสานเตยปาหนันว่า เกิดจากการรวมกลุ่มของชาวบ้านที่มีความสนใจงานจักสาน และต้องการสร้างรายได้ สร้างชื่อเสียงให้เป็นที่รู้จักจากการทำงานจักสานที่เป็นงานถนัดโดยใช้วัสดุที่สามารถหาได้ในท้องถิ่น และมีคุณภาพผ่านการคัดกรองจากคนในหมู่บ้าน นำมาทำเป็นผลิตภัณฑ์จักสานหลากหลายรูปแบบ

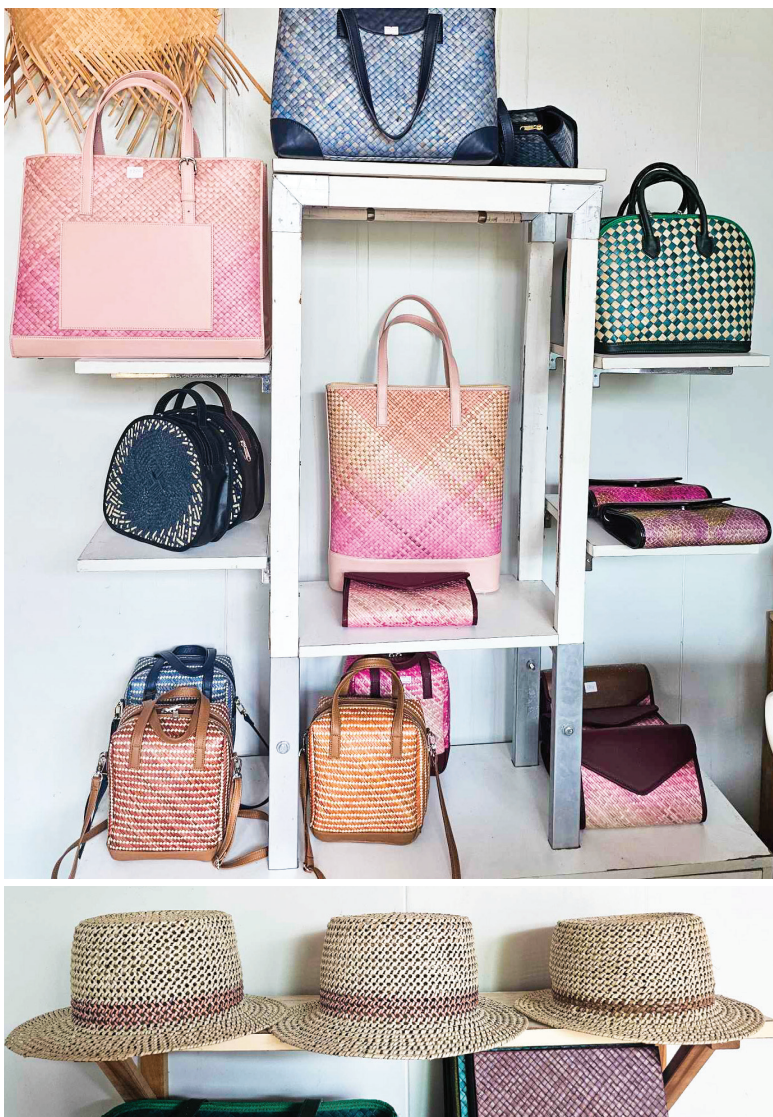
จากต้นเตยปาหนันที่ขึ้นบริเวณชายหาดรอบหมู่บ้าน บวกกับภูมิปัญญาจักสานที่สืบทอดมาจากบรรพบุรุษ ถ่ายทอดสู่รุ่นลูกหลานภายในครอบครัว นอกจากจะเป็นอาชีพเลี้ยงตัวได้แล้ว ยังทำให้พ่อเฒ่าแม่เฒ่าในบ้านได้มีกิจกรรมทำยามว่างที่สร้างรายได้ไปด้วยในตัว

เพื่อไม่ให้มรดกทางภูมิปัญญาการจักสานเตยปาหนันสูญหายไป ชาวบ้านจึงส่งเสริมให้เด็กรุ่นใหม่ ๆ ภายในหมู่บ้านได้มาเรียนรู้วิธีการจักสานเตยปาหนัน เพื่อสานต่อไปสู่อนาคต เป็นอาชีพติดตัว ที่นำมาสร้างรายได้ให้ตนเองและครอบครัว และด้วยเตยปาหนันเป็นวัตถุดิบที่มีคุณภาพ เส้นเดยมีความเหนียว คงทน ทั้งยังมีน้ำหนักเบา หาได้ง่ายในท้องถิ่น จึงเลือกที่จะนำมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด โดยพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ หลากหลายดีไซน์ สามารถสร้างรายได้ให้แก่ครอบครัว สร้างชื่อเสียงให้หมู่บ้านและจังหวัดได้อีกด้วย

คุณสงวนยังได้เล่าถึงอุปสรรคที่ผ่านมาในการทำเตยปาหนันว่า “เมื่อถึงฤดูฝนจะไม่สามารถตากเส้นเดยได้เพราะไม่มีแสงอาทิตย์ เมื่อมีลูกค้ามาสั่งสินค้าครั้งละเป็นจำนวนมาก จึงไม่สามารถทำได้เนื่องจากเส้นเดยไม่พอ และเราต้องการให้ลูกค้าได้สินค้าที่มีคุณภาพกลับไป แต่ในปัจจุบันทางชุมชนได้แก้ปัญหาในจุดนี้แล้วโดยเมื่อถึงฤดูร้อนก็จะทำเส้นเดยและตากไว้เป็นจำนวนมาก เพื่อสำรองไว้ใช้ในตอนที่ฤดูฝนมาถึงอีกครั้ง”

ผลิตภัณฑ์จักสานเตยปาหนันบ้านวังหิน ปัจจุบันเป็นสินค้าที่มีความทันสมัย เข้าถึงกลุ่มคนรุ่นใหม่ ส่วนหนึ่งมาจากการที่มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตได้เข้าไปมีส่วนร่วมภายใต้โครงการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนยั่งยืนสู่แพลตฟอร์มออนไลน์ ในพื้นที่จังหวัดอันดามัน ตามพันธกิจของมหาวิทยาลัย โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ภูริณัฐ ปลัดสงคราม อาจารย์ประจำสาขาวิชานวัตกรรมผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ได้เข้ามามีส่วนช่วยในการออกแบบผลิตภัณฑ์ออกแบบลวดลาย ซึ่งแต่ละชนิดก็จะมีเอกลักษณ์ที่โดดเด่นแตกต่างกัน รวมทั้งได้ร่วมพัฒนาช่องทางการตลาดออนไลน์ ที่สามารถเข้าถึงได้ง่าย สะดวก เหมาะสมกับผู้บริโภคในยุคปัจจุบัน และยังมีการบูรณาการเข้ากับรายวิชาการเรียนการสอน โดยการให้นักศึกษาได้เข้ามามีส่วนร่วมในขั้นตอนการออกแบบผลิตภัณฑ์และลวดลาย ซึ่งสามารถเป็นแนวทางในการทำงานให้แก่นักศึกษาได้ในอนาคต

ปัจจุบัน กลุ่มวิสาหกิจหัตถกรรมเตยปาหนันบ้านวังหิน มีผลิตภัณฑ์รูปแบบต่าง ๆ มากมาย หลากหลายชนิด เช่น กระเป๋า หมวก ที่รองแก้ว เสื้อ หมอน กล่องใส่ของ สินค้าที่ได้รับความนิยมซื้อไปเป็นของฝาก คือ กระเป๋าและหมวก ส่วนของใช้ประเภทที่รองแก้ว กล่องใส่ของ ลูกค้ายหลักจะเป็นโรงแรมหรือร้านอาหารที่ชื่นชอบและเห็นถึงเสน่ห์ของงานจักสานที่มีความโดดเด่นเฉพาะตัว หากสนใจผลิตภัณฑ์เตยปาหนันบ้านวังหิน สามารถ



เลือกซื้อทั้งทางเพจเฟซบุ๊ก : เตยปาหนันกระบี่ หรือติดต่อสอบถามทางโทรศัพท์ ที่หมายเลข 08 5783 5497 หรือ 08 5782 6574 ไม่เพียงแต่จะได้เป็นเจ้าของผลิตภัณฑ์ที่ประณีตสวยงาม แต่ยังได้มีส่วนร่วมอนุรักษ์ภูมิปัญญาจากสานพื้นบ้านและช่วยยกระดับความเป็นอยู่ของคนในชุมชนอีกด้วย ☺

ຕະລິງປລິງ@ກະປຸງ

ອາສີມາ ເສລາ





ตะลิงปลิง ไม่ขึ้นต้นที่สูงได้ถึง 15 เมตร ออกผลตามกิ่งก้านและลำต้น เป็นพวงแน่นและสวยงาม เป็นที่นิยมปลูกทั่วไป ผลตกจนเก็บกินแทบไม่ทัน ร่วงหล่นได้ต้นน่าเสียดาย จึงเป็นที่มาของการคิดต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ที่น่าสนใจ เช่น เค้กตะลิงปลิง คุณก็ตะลิงปลิงพริกเกลือ และผงตะลิงปลิง

จุดเริ่มต้น

จากของทิ้งขว้างไม่มีค่า ป้าเพ็ญ หรือ คุณพวงเพ็ญ โรยมณี ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ได้เล่าถึงจุดเริ่มต้นของการนำลูกตะลิงปลิงมาเพิ่มมูลค่า ทำให้เกิดรายได้กับชาวบ้านในพื้นที่ว่า “ไปเก็บหมากมาขายแล้วเห็นตะลิงปลิงร่วงเยอะ จะปล่อยทิ้งไปก็น่าเสียดาย ป้าก็เลยปิ้งใจเดียวว่าน่าจะเอาไปทำอะไรให้มันเกิดประโยชน์ จึงได้เริ่มมาคิดว่าจะเอาตะลิงปลิงไปแปรรูปเป็นอะไรดี”

ป้าเพ็ญเล่าว่า ความคิดที่จะนำตะลิงปลิงมาทำอะไรให้มันเพิ่มมูลค่านั้นมีมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2558 วิสาหกิจชุมชนกลุ่มหัตถกรรมและแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรตำบลกะปง หรือรู้จักกันในนาม กลุ่มตะลิงปลิงกะปง ป้าเพ็ญ ป้าเกศ ได้รับการถ่ายทอดองค์ความรู้จากวิทยาลัยชุมชนพังงาสังกัดสถาบันวิทยาลัยชุมชน ผู้ร่วมการแก้ปัญหา คิดค้นและพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้แก่วิสาหกิจชุมชน คือ อาจารย์เสาวคนธ์ ศรีสุคนธ์รัตน์ อาจารย์ธนิสร คู่ประเสริฐ และอาจารย์สุนิสา ประทีป ณ ถลาง ได้พัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์แปรรูปตะลิงปลิง อาทิ ตะลิงปลิงแช่อิ่มอบแห้ง ซอสตะลิงปลิง น้ำตะลิงปลิงพร้อมดื่ม ไอศกรีมและเค้กตะลิงปลิง ปัจจุบันวิสาหกิจชุมชนนำผลิตภัณฑ์แปรรูปตะลิงปลิงออกจำหน่ายภายใต้ชื่อ “ตะลิงปลิง@กะปง”

ทั้งนี้ในปี พ.ศ. 2566 ผศ.ณฐ อนิสงค์ อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ได้เข้ามาช่วยต่อยอดจากผลิตภัณฑ์ตะลิงปลิงแช่อิ่มอบแห้ง ที่มีการพัฒนาและจัดจำหน่ายอยู่แล้ว เป็นเค้กตะลิงปลิง คุณก็ตะลิงปลิงพริกเกลือ เพื่อเพิ่มความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ เป็นทางเลือกให้ผู้บริโภค และ



แปรรูปผลตะลิงปลิงสด เป็นผงตะลิงปลิง ในหน้าตะลิงปลิงล้นตลาด เพื่อนำไปต่อยอดพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ต่อไป

วิจัยเพื่อชุมชน

หนึ่งในคณาจารย์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ที่ได้ดำเนินงานวิจัยเข้ามาช่วยพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน คือ ผศ.ณัฐ อนิสงค์ อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ได้ให้คำแนะนำเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ตะลิงปลิง โดยให้ผู้ผลิตได้ศึกษาข้อมูลอย่างรอบด้าน ทำแล้วมีผู้บริโภคใหม่ วางจำหน่ายแล้วมีคนซื้อใหม่ ดูตลาดว่าผู้บริโภคต้องการแบบไหน ผลิตภัณฑ์ควรต้องสะดวกต่อการพกพา และต้องสามารถเก็บไว้ได้นาน จากนั้นได้ร่วมกันพัฒนาผลิตภัณฑ์ตะลิงปลิงในรูปแบบต่าง ๆ

นอกจากนี้ อาจารย์ ดร.สมศักดิ์ ลิ้มวงศกร อาจารย์ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรม คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตได้เข้าไปซ่อมบำรุงเครื่องอบลมร้อนเพื่อทำแห้งตะลิงปลิง รวมทั้งเครื่องปิดผนึกปากถุง เพื่อให้ใช้งานได้ตามปกติ



ออกแบบบรรจุภัณฑ์

นอกจากเรื่องขั้นตอนการผลิตแล้ว มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ยังได้ร่วมมือกับชาวบ้านกะปง ในการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนยั่งยืนสู่แพลตฟอร์มออนไลน์ โดยได้รับคำแนะนำจาก อาจารย์ชุตินา ช้างพุ่ม อาจารย์ประจำสาขาวิชาวิศวกรรมผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ที่มีความเชี่ยวชาญด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์ โดยเฉพาะการออกแบบสินค้า OTOP ได้เข้าไปช่วยพัฒนาบรรจุภัณฑ์ถุงซิปล็อก ที่จะช่วยลดปัญหาความชื้นของตะลิงปลิงได้

ตะลิงปลิงมากคุณประโยชน์

ตะลิงปลิงนั้นนอกจากทานเล่นอร่อยเพลินแล้ว ยังมีคุณค่าทางอาหารมากมาย มีใยอาหารสูง สามารถช่วยลดความดันโลหิตได้ อีกทั้งยังเหมาะกับคนที่ต้องขับรถเดินทางไกล รสชาติเปรี้ยวจัดจึงสามารถช่วยแก้แสบได้ แต่ก็ควรระวัง ต้องรับประทานในปริมาณที่เหมาะสม ถ้ามากเกินไปอาจจะทำให้โลหิตจางหรือเป็นโรคไตได้

อ่านมาถึงตรงนี้ หากนึกเปรี้ยวปากอยากลองชิมตะลิงปลิง@กะปง ที่ผลิตด้วยกรรมวิธีตามธรรมชาติ สามารถสั่งซื้อได้ทางเพจเฟซบุ๊ก : ตะลิงปลิง by Pen Ket หรือโทรสั่งซื้อได้ที่หมายเลขโทรศัพท์ 08 7274 8900



BPAAK DAENG

จากลวดลายของใบไม้

สู่ลวดลายแห่งพื้นผ้า

ดนูสรณ์ เต็งรัง



“ปากแดงสีสด สีทุกหยดสดเหมือนปากแดง” ผ้าพิมพ์ลายจากสีเคมี
สู่การใช้วัสดุจากธรรมชาติที่เกิดจากการรวมตัวกันของคนในชุมชน เป็น
ผลิตภัณฑ์ที่ถูกพัฒนาอย่างต่อเนื่อง กลุ่มแม่บ้านได้รับแรงบันดาลใจจาก
ธรรมชาติบนเกาะ ดอกปอทะเล เป็นอีกหนึ่งลวดลายที่ทำให้ ผ้ามัดย้อม
ปากแดง เป็นที่รู้จัก จนกลายเป็นหนึ่งในของฝากที่ขึ้นชื่อของตำบลพรุใน
อำเภอเกาะยาว จังหวัดพังงา

The origin of Bpaak Daeng จุดเริ่มต้นผ้ามัดย้อมปากแดง

จากการเรียนทำผ้ามัดย้อมในวันนั้น มาเป็นแรงผลักดันสู่การทำ
ผ้ามัดย้อมในวันนี้ คุณสมาสี บุญสพ ประธานกลุ่มผ้ามัดย้อมปากแดง
เล่าถึงจุดเริ่มต้นว่า “ได้มีโอกาสไปเรียนทำผ้ามัดย้อม จึงอยากต่อยอด
สิ่งที่ได้เรียนรู้มาเผยแพร่ให้คนในชุมชนได้มีอาชีพเสริมจากการทำผ้ามัดย้อม
จนเกิดการรวมกลุ่มของแม่บ้านชาวมุสลิมบนเกาะยาวใหญ่ อ่าวกะพ้อ ตำบล
พรุใน จังหวัดพังงา”

ผ้ามัดย้อมที่นี้เกิดจากการรวมตัวกันของคนในชุมชนเพียง 9 คน
ที่เข้าร่วมประชุมแผนพัฒนาชุมชนก้าวเข้าสู่การสร้างอาชีพให้คนในท้องถิ่น
ได้มีการจัดอบรมการทำผ้ามัดย้อม และจากวัสดุอุปกรณ์ที่เหลือจากการ
อบรมครั้งนั้นจึงทำให้เกิดความคิดริเริ่มที่จะก่อตั้งกลุ่มชุมชน โดยมีการ
รวมกลุ่มสมาชิกขึ้นมาเพื่อรวมทุนกันทำผ้ามัดย้อมต่อจากสีเคมี การรวมตัว
กันเกิดจากการได้รับผลกระทบจากการระบาดของโรคโควิด-19 ทำให้
ชาวบ้านขาดรายได้ จึงมองเห็นเป็นช่องทางการสร้างรายได้สู่ครอบครัวและ
คนในชุมชน กลายมาเป็นกลุ่มผ้ามัดย้อมปากแดง ซึ่งเป็นกลุ่มสตรีมุสลิม
ที่มีแรงบันดาลใจอยากจะทำนาเกาะยาวใหญ่ให้ดีขึ้น



Continuing for sustainability สานต่อเพื่อยั่งยืน

ชุมชนเริ่มมีการต่อยอดโดยได้รับความร่วมมือจากทางจังหวัดพังงา ได้จัดให้มีโครงการ OTOP นวัตกรรม ที่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ให้มีการสร้างรายได้และสร้างมูลค่าเพิ่มสู่ชุมชน ทั้งยังเป็นการสร้างตลาดที่นำผ้าหนึ่งชิ้นไปต่อยอดเป็นสินค้าชนิดต่าง ๆ เช่น หมวก กระเป๋า ผ้าคลุมไหล่ และเสื้อ จนทำให้กลายเป็นสินค้าประจำตำบลพรุใน อำเภอเกาะยาว จังหวัดพังงา และสามารถนำกลับไปเป็นของฝากจากชุมชนได้

ลายที่แปลกตา เป็นเอกลักษณ์ของผ้ามัดย้อมปากแดง ลายที่เราพูดถึงก็คือ “ดอกปอทะเล” ซึ่งกลีบดอกมีลักษณะเป็นรูปไข่ กลีบดอกมี 5 กลีบ ให้สีที่สวยงาม ในยามที่อยู่บนต้นจะให้สีเหลือง ยามร่วงหล่นพื้นกลีบให้สีแดง และที่แปลกไปกว่านั้นคือเมื่อนำมาพิมพ์ลายบนผ้า กลายเป็นสีน้ำตาลเข้มที่เป็นเอกลักษณ์

“ข้อดีของการย้อมด้วยสีธรรมชาติ ทำให้ธรรมชาติมากขึ้น ไม่กล้าตัดต้นไม้ รู้สึกรักและผูกพันกับผ้าทุกผืนที่ได้ลงมือทำ ภูมิใจทุกครั้งที่ได้ย้อมดูฝีมือของตัวเอง และทำให้รู้จักซื้อต้นไม้ ใบไม้บนเกาะมากขึ้นด้วย” พี่สุมาลี เล่าด้วยรอยยิ้มแห่งความภาคภูมิใจ



Patterns for upgrading ลวดลายสู่การยกระดับ

จากช่วงแรกผ้ามัดย้อมปากแดงใช้กระบวนการทำผ้ามัดย้อมโดยสีเคมี แต่ด้วยพื้นที่ในชุมชนมีมะพร้าวเยอะ จึงมองเห็นเปลือกมะพร้าวของเหลือใช้ในชุมชนที่สามารถต่อยอดให้เป็นสีธรรมชาติได้ อีกทั้งยังมีการพิมพ์ลายด้วยใบไม้ที่บ่งบอกถึงความเป็นอัตลักษณ์ของชุมชน ซึ่งในปัจจุบันทางกลุ่มผ้ามัดย้อมปากแดงได้มีการพิมพ์ลายผ้าแบบ Eco Print และพิมพ์ลายอื่น ๆ จากวัสดุธรรมชาติ เพื่อให้เกิดความแปลกใหม่สอดคล้องกับการต่อยอดสู่โครงการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนยั่งยืนสู่แพลตฟอร์มออนไลน์ โดยมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ส่งผลให้ได้รับความสนใจจากทั้งลูกค้าชาวไทยและชาวต่างชาติที่นิยมซื้อเป็นของฝาก จึงทำให้มีเครือข่ายเพิ่มขึ้นคือชุมชนผ้าบาติกบ้านท่าเขา ที่เข้ามามีส่วนร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้วิธีการทำผลิตภัณฑ์ ประสิทธิภาพการทำผลิตภัณฑ์ รวมถึงการขาย

“ในอนาคต คิดว่าจะขยายไปที่หมู่บ้านอื่น ๆ เพื่อกระจายสินค้าให้นักท่องเที่ยวที่มาเยือนเกาะยาวใหญ่ ได้ชื่นชมเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ได้อย่างทั่วถึง และมีแนวโน้มจะเปิดคลาสสอนทำผ้าพิมพ์ลาย Eco Print สำหรับคนที่สนใจด้วย” พี่สุมาลิกกล่าวถึงแผนงานที่วางไว้

ผ้าพิมพ์ลาย Eco Print คือลายที่ทำจากใบไม้ที่เป็นใบไม้จริง ๆ และใช้สีธรรมชาติจริง ๆ วัสดุที่ใช้ก็หาได้จากชุมชนทั่วทั้งเกาะ ด้วยความสนใจของชุมชนผลิตภัณฑ์ ผลงานจึงออกมาละมุนละไม บวกกับความใส่ใจของกลุ่มผ้ามัดย้อมปากแดง จึงส่งผลให้ผลิตภัณฑ์ยังคงอยู่มาได้จนถึงปัจจุบัน และยังคงพัฒนาต่อไปเรื่อย ๆ อย่างไม่หยุดยั้ง



Innovative mix and match design นวัตกรรมการออกแบบที่ผสมผสานอย่างลงตัว

การมีส่วนร่วมกับชุมชนที่ถูกเล่าด้วยน้ำเสียงแห่งความทุ่มเทจากอาจารย์ชนาธิดา ไชยภู อาจารย์ประจำสาขาวิชานวัตกรรมผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต อาจารย์เฟื่องควัรวารังระดับประเทศในด้านดีไซน์เนอร์ ได้มีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์และออกแบบบรรจุภัณฑ์ ทั้งนี้ยังให้ความรู้กับชุมชนอย่างต่อเนื่องเพื่อให้ได้สิ่งที่ดีที่สุดจากจุดเริ่มต้นภูมิปัญญาของคนในชุมชนทำให้เกิดความร่วมมือกันระหว่างกลุ่มผ้ามัดย้อมปากแดงและมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ยกกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนยังยืนสู่แพลตฟอร์มออนไลน์ อันเป็นการแสดงถึงพลังของการสร้างสรรค์และถ่ายทอดความรู้ของคนในชุมชน เป็นไปตามอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต

และนี่ถือเป็นการดึงเอาอัตลักษณ์ชุมชนออกมาให้ได้มากที่สุด ความภาคภูมิใจของอาจารย์จากมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตที่ได้ลงพื้นที่ไปมีส่วนร่วมกับคนในชุมชน คือการทำให้สมาชิกของชุมชนมีรายได้ และมีความรู้พร้อมที่จะถ่ายทอดให้ผู้ที่มีความสนใจสามารถเข้ามาเรียนรู้ได้ เป็นการสร้างรายได้ให้ชุมชน ทำให้สมาชิกในชุมชนมีงานเสริมหลังจากว่างจากงานประจำ



Summary and contact บทสรุปและช่องทางการติดต่อ

สนับสนุนสินค้าพลังชุมชนผ้ามัดย้อมปากแดงได้ที่ ร้านปากแดง ตำบลพรุใน อำเภอกะยาร จังหวัดพังงา และช่องทางออนไลน์ เพจ เฟซบุ๊ก : ผ้ามัดย้อมปากแดง และหากมีโอกาสไปเยือนชุมชน สามารถติดต่อ คุณสุมาลี บุญสพ (ประธานกลุ่มผ้ามัดย้อมปากแดง) ได้ที่หมายเลขโทรศัพท์ 06 3595 8772

ผ้ามัดย้อมปากแดงคืออีกหนึ่งผลิตภัณฑ์ชุมชนที่ได้รับการยกระดับให้มีความทันสมัย และมีสินค้าหลากหลายประเภทจากการรวมตัวกันของคนในชุมชน โดยได้รับแรงผลักดันจากบุคลากรของมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ทำให้ผลิตภัณฑ์ชุมชนของที่นี่เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลาย โดยไม่ทิ้งอัตลักษณ์และเสน่ห์ของชุมชน



ข้าวไร่ดอกข่า

พันธุ์ข้าวล้ำค่าแห่งเมืองพังงา

สิริมงคล บุษอินทร์

แป้งข้าวไร่ดอกข่า

ผลิตจากข้าวไร่ดอกข่า

จังหวัดพังงา

250 g.

500 g.

มี 4 ขนาดให้เลือกซื้อ
ราคา - 100 บาท/กก.

ข้าวไร่ดอกข่า เป็นพันธุ์ข้าวพื้นเมืองจังหวัดพังงา ที่อนุรักษ์สืบทอดกันมานานกว่า 100 ปี โดยยังคงใช้วิธีการปลูกแบบดั้งเดิมที่สืบสานกันมาจากรุ่นสู่รุ่น อีกทั้งข้าวไร่ดอกข่า ยังเป็นพันธุ์ข้าวที่อุดมไปด้วยสารอาหารต้านโรคร้ายได้มากมายเหมาะกับคนรักสุขภาพในยุคสมัยนี้ และที่สำคัญ ปัจจุบันข้าวไร่ดอกข่าของจังหวัดพังงาได้ขึ้นทะเบียนเป็นสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ และเป็นทรัพย์สินทางปัญญาอันทรงคุณค่าที่ชาวจังหวัดพังงาภาคภูมิใจ

ต้นกำเนิดข้าวไร่ดอกข่า

สายพันธุ์ข้าวไร่ดอกข่า เกิดจากวิถีชีวิตของชาวจังหวัดพังงาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ที่มีการปลูกข้าวไว้รับประทานภายในครัวเรือน โดยจะเลือกสายพันธุ์ข้าวให้เหมาะกับสภาพภูมิประเทศที่อาศัยอยู่ เนื่องจากพื้นที่นี้เป็นที่ราบจึงเหมาะแก่การปลูกข้าวสายพันธุ์ข้าวไร่ดอกข่า ทั้งยังสามารถปลูกแซมในสวนยางพารา หรือปลูกในที่ราบเนินเขาได้

คุณโรจนินทร์ ม่วงเพชร หัวหน้ากลุ่มวิสาหกิจข้าวไร่ดอกข่า บ้านทับปุด จังหวัดพังงา ให้ข้อมูลว่า “ข้าวไร่ดอกข่าไม่ใช่ข้าวที่ปลูกตามท้องนาทั่วไป แต่เป็นข้าวของชาวบ้านพื้นถิ่น เป็นข้าวของจังหวัดพังงา ข้าวไร่ดอกข่าจะเป็นข้าวที่ปลูกแบบนาปี ต้องปลูกในฤดูที่ไม่ใช่ฤดูฝน เพราะเป็นข้าวที่ชอบแสงแดด จึงต้องปลูกช่วงที่อากาศดีและมีแสงแดดมาก ๆ เพราะแสงแดดจะทำให้ข้าวเจริญเติบโตได้ดี และต้องดูแลใกล้ชิดไม่ให้วัชพืชมากัดกินต้นข้าว เพื่อให้ต้นข้าวเจริญงอกงาม”

เมื่อต้นข้าวโตเต็มที่ กลุ่มชาวบ้านในพื้นที่จะนำข้าวมาตีเอาเมล็ดข้าว หรือนำไปใส่ในเครื่องตีเมล็ดข้าวหลายต่อหลายรอบจนได้เมล็ดข้าวจำนวนมาก แล้วจึงนำไปบรรจุใส่ถุงสุญญากาศเพื่อนำออกจำหน่าย โดยส่งไปจำหน่ายทุกพื้นที่ในจังหวัดพังงาและต่างจังหวัด

เอกลักษณ์โดดเด่นสรรพคุณล้นเหลือ

ข้าวไร่ดอกขำมีรูปร่างลักษณะเหมือนกับต้นข้าวทั่วไป แต่มีเมล็ดที่ไม่เหมือนกัน เพราะข้าวไร่ดอกขำมีเมล็ดที่เรียวยาว สีออกน้ำตาลแดง อมม่วงเป็นเอกลักษณ์ และมีกลิ่นหอมคล้ายใบเตย สามารถเก็บรักษาได้นานเป็นปี ๆ ข้าวไร่ดอกขำไม่ได้ปลูกในนาโดยตรงแต่จะปลูกในพื้นที่ราบคัน ชาวบ้านจังหวัดพังงาจึงนิยมปลูกกัน เพราะเป็นสายพันธุ์ที่เหมาะสมกับทั้งสภาพพื้นที่และสภาพอากาศ

ข้าวไร่ดอกขำมีรสชาติหวาน เมื่อหุงสุกจะมีกลิ่นหอมคล้ายใบเตย หุงขึ้นหม้อ ข้าวไม่แข็ง มีรสชาติอร่อย รับประทานแล้วทำให้รู้สึกอึดมกว่า ข้าวปกติ และยังมีสรรพคุณที่โดดเด่น คือสามารถช่วยให้ร่างกายต้านทานต่อโรคได้ เพจเฟซบุ๊กโรงสีปู่เจ้า ได้ให้ความรู้เกี่ยวกับคุณประโยชน์ที่โดดเด่นของข้าวไร่ดอกขำว่า ช่วยชะลอการเสื่อมของเซลล์ มีกรดไขมันโอเมก้า 9 ช่วยลดคอเลสเตอรอล ช่วยเพิ่มระดับ DHL ช่วยลดปริมาณไตรกลีเซอไรด์ ช่วยเรื่องระบบไหลเวียนโลหิตให้มีประสิทธิภาพดี ช่วยให้ร่างกายไม่แก่ก่อนวัย ช่วยควบคุมน้ำหนัก และช่วยป้องกันโรคเหน็บชา ข้าวไร่ดอกขำนั้นมีคุณค่าทางอาหารครบครันเลยทีเดียว

จากเมล็ดข้าวสู่ผลิตภัณฑ์แปรรูป

นอกจากนำมาหุงรับประทานเป็นอาหารจานหลักแล้ว ข้าวไร่ดอกขำยังสามารถนำมาแปรรูปเป็นขนม หรือแปรรูปเป็นขนมสำเร็จรูป ที่สร้างรายได้ให้แก่ชาวบ้านด้วยอีกทางหนึ่ง

อาจารย์อภิวัฒน์ ศรศักดิ์ อาจารย์ประจำวิชาเอกผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ให้ข้อมูลว่า “ข้าวไร่ดอกขำนอกจากเป็นข้าวที่เมล็ดสวยแล้ว ยังสามารถนำมาแปรรูปเป็นแปรรูปเป็นขนมสำเร็จรูป นำไปทำขนมได้ เช่น ขนมถ้วย ขนมเค้ก ขนมคุกกี้ เพื่อให้ผู้ที่สนใจการทำขนมสามารถสั่งซื้อและลองนำไปทำขนมที่มีความแตกต่างจากแป้งทำขนมทั่วไปอีกด้วย”

เรียกได้ว่า ข้าวไร่ดอกขำ ที่นอกจากจะเป็นผลิตภัณฑ์หลักของกลุ่มฯ แล้วยังสามารถนำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อื่น ๆ คือ แป้งข้าวไร่ดอกขำ ที่นำไปทำขนมหรืออาหารอื่น ๆ ได้อีกหลากหลาย ช่วยสร้างรายได้ให้กับกลุ่มวิสาหกิจข้าวไร่ดอกขำ บ้านทับปุด จังหวัดพังงา ซึ่งนอกจากช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์หลัก ๆ แล้ว ทางกลุ่มฯ ยังนำผลิตภัณฑ์ไปออกบูทจำหน่ายในงานต่าง ๆ เพื่อให้ความรู้แก่ผู้บริโภคที่สนใจเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ข้าวไร่ดอกขำ ทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่รู้จักมากขึ้น



ดูแลรักษาเก็บได้นาน

“ข้าวไร้ดอกข้า เก็บได้นานแค่ไหน” เป็นหนึ่งคำถามที่หลายคนคงสงสัย คุณโรจนาธิร ตอบคำถามนี้ว่า “ข้าวไร้ดอกข้าสามารถเก็บได้นานเป็นปีๆ และเมื่อนำมาหุงสุกก็น่าจะมีกลิ่นหอมคล้ายใบเตย เหมือนเดิมไม่เปลี่ยน”

โดยวิธีการเก็บรักษานั้นควรนำข้าวออกมาตากแดดเพื่อไม่ให้ความชื้น แล้วนำไปเก็บไว้ในที่แห้ง ป้องกันไม่ให้มีแมลงหรือสัตว์มากัดกิน บรรจุภัณฑ์ที่เป็นถุงซิลิโคนคุณภาพดีจะช่วยให้คงคุณภาพและเก็บข้าวได้นานขึ้น ควรเก็บไว้ในที่อุณหภูมิปกติไม่ร้อนและชื้นจนเกินไป จะทำให้สามารถเก็บข้าวไว้รับประทานได้นาน

ผู้ที่สนใจ สามารถสั่งซื้อข้าวไร้ดอกข้าและผลิตภัณฑ์แปรรูปต่าง ๆ จากข้าวไร้ดอกข้า ได้ทางเพจเฟซบุ๊ก : โรงสีปู่เจ้า หรือติดต่อ คุณโรจนาธิร ม่วงเพชร หัวหน้ากลุ่มวิสาหกิจบ้านทับปุด จังหวัดพังงา หมายเลขโทรศัพท์ 09 4159 6456 หรือเดินทางไปสัมผัสข้าวไร้ดอกข้าและผลิตภัณฑ์แปรรูปต่าง ๆ จากข้าวไร้ดอกข้าได้ที่บ้านทับปุด 48/7 หมู่ที่ 4 ตำบลทับปุด อำเภอทับปุด จังหวัดพังงา

คุณประโยชน์เต็มเม็ดเต็มหน่วยขนาดนี้ อยากเชิญชวนให้ทุกคนมาลิ้มลองข้าวไร้ดอกข้า เพราะนอกจากจะมีส่วนช่วยอนุรักษ์พันธุ์ข้าวพื้นเมืองสายพันธุ์นี้ให้คงอยู่แล้ว ยังเป็นการส่งเสริมสร้างรายได้ให้แก่ชุมชนบ้านทับปุด จังหวัดพังงา เป็นการพลิกชีวิตฟื้นฟูเศรษฐกิจของชุมชนอีกแรงหนึ่งด้วย (C)

ค้นหาผ้ามัดย้อม OTOP 4 ดาว แห่งอำเภอกระบุรี

ณัฐกิตติ์ สิกราพิชชาพัฒน์





ค้นหาผ้ามัดย้อม มีจุดเริ่มต้นมาจากแนวคิดที่ทางสมาชิกกลุ่มต้องการสร้างรายได้เพิ่มให้ครอบครัว โดยได้พัฒนาจากผืนผ้าธรรมดารังสรรค์ให้เกิดเป็นลวดลายต่าง ๆ เช่น ลายกันหอย ลายเฉียง ลายดาวกระจาย ลายแมงมุม ลายเมฆ และอีกมากมายหลากหลายลวดลายดึงดูดใจผู้ซื้อ จนกลายเป็นผลิตภัณฑ์ขึ้นชื่อประจำอำเภอกระบุรี จังหวัดพังงา

คุณกณหา หยุศรี ประธานกลุ่มผ้ามัดย้อมอำเภอกระบุรี เล่าให้ฟังว่า “ผ้ามัดย้อมที่เกิดขึ้นเกิดจากการสืบทอดมาจากรุ่นสู่รุ่น เริ่มจากรุ่นคุณปู่ที่ได้มีการคิดค้นลวดลายบนผืนผ้า เป็นลายที่มีเอกลักษณ์ คือลายกันหอย ลายเฉียง ลายดาวกระจาย ลายแมงมุม ลายเมฆ และยังมีลายอื่นๆ อีกมากมาย รวมถึงได้คิดค้นกรรมวิธีการมัดย้อมผ้าที่ไม่เหมือนใคร อีกทั้งยังใช้สีจากธรรมชาติที่ได้จากต้นไม้ในพื้นถิ่น ได้แก่ สีที่สกัดจากส่วนของราก แก่น เปลือก ต้น ผล ดอก เมล็ด ใบ ซึ่งต้นไม้แต่ละชนิดจะให้โทนสีต่างกัน ขึ้นอยู่กับคุณสมบัติของต้นไม้ั้นๆ เดิมทีทำขึ้นเพื่อใช้เอง และจำหน่ายให้กับผู้ที่เห็นคุณค่าในงานหัตถกรรมที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม”

จวบจนปัจจุบัน คุณกณหา ผู้เป็นประธานกลุ่มผ้ามัดย้อมอำเภอกระบุรี ไม่อยากให้ภูมิปัญญาดั้งเดิมของบรรพบุรุษสูญหายไป จึงได้สานต่อกรรมวิธีการผลิตและการออกแบบลวดลาย โดยมีการใช้สารเคมีที่มีคุณภาพให้เข้ากับยุคสมัยสลับกับการใช้สีจากธรรมชาติที่ได้มาตรฐาน จนทำให้ผลิตภัณฑ์ผ้ามัดย้อมกระบุรีได้รับการยอมรับ ถูกยกกระดืบเป็นผลิตภัณฑ์ OTOP ระดับ 4 ดาว ของจังหวัดพังงา

กลุ่มลูกค้าส่วนใหญ่ให้ความสนใจในความเป็นเอกลักษณ์ที่ไม่เหมือนผ้ามัดย้อมจากที่อื่น การต่อยอดผลิตภัณฑ์ของที่นี่ ได้รับความร่วมมือร่วมใจจากกลุ่มแม่บ้านมาช่วยกันพัฒนาผลิตภัณฑ์ จนทำให้ผ้ามัดย้อมของอำเภอกระบุรี จังหวัดพังงา มีฐานลูกค้าที่เพิ่มมากขึ้น มีการทำการตลาด และได้รับการตอบรับที่ดีเกินคาดจากลูกค้าจำนวนมาก

เบื้องหลังความสำเร็จที่ได้กล่าวมาข้างต้น เกิดจากการเข้าไปช่วยเหลือให้ความรู้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการออกแบบ จาก อาจารย์มณฑิตา พรหมณโชติ อาจารย์ประจำสาขาวิชาวัฒนธรรมผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์ วิชาเอกผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์และนวัตกรรมแฟชั่นสิ่งทอ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ภายใต้โครงการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์



ชุมชนยังยื่นสู่แพลตฟอร์มออนไลน์ ซึ่งเป็นโครงการเพื่อสนับสนุน ส่งเสริมชุมชนให้มีความเข้มแข็ง เพิ่มขีดความสามารถให้ชุมชน ในการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนโดยนำองค์ความรู้ เทคโนโลยี รวมทั้งงานวิจัยเข้าไปช่วยเหลือพัฒนาผลิตภัณฑ์ร่วมกับชุมชน

อาจารย์ณิตตา พรหมณโชติ ได้เข้าไปช่วยในด้านกระบวนการผลิตและพัฒนาลวดลายผ้ามัดย้อม โดยได้ออกแบบเพิ่มลวดลายใหม่ ๆ ให้กับผลิตภัณฑ์ผ้ามัดย้อมของกลุ่มผ้ามัดย้อมอำเภอดุริ่งบุรี จังหวัดพังงา นอกจากนี้ยังได้มีการส่งเสริมการตลาด และจัดจำหน่ายผ่านช่องทางออนไลน์ เพื่อให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่รู้จักมากขึ้น เป็นการขยายฐานลูกค้าให้เพิ่มมากยิ่งขึ้นอีกช่องทางหนึ่งด้วย

ค้นหาผ้ามัดย้อม ผ้ามัดย้อมแห่งอำเภอดุริ่งบุรี จังหวัดพังงา เป็นการอนุรักษ์สืบสานภูมิปัญญาแห่งผืนผ้า ที่เกิดจากการสานต่อจากรุ่นสู่รุ่น เป็นการส่งเสริมงานหัตถกรรมที่มีความเป็นเอกลักษณ์อยู่แล้วให้มีความหลากหลายและทันสมัย เข้าถึงผู้คนในยุคปัจจุบันมากยิ่งขึ้น

สำหรับผู้ที่มีใจผลิตภัณฑ์ สามารถติดต่อสั่งซื้อได้ทาง เพจเฟซบุ๊ก : ค้นหา ผ้ามัดย้อม หมู่ 1 บ้านทับช้าง (มัดย้อม) หรือหมายเลขโทรศัพท์ 08 0142 1457 รับรองว่าด้วยสีสันทันและลวดลายที่เป็นเอกลักษณ์ไม่เหมือนใครของค้นหาผ้ามัดย้อม กลุ่มผ้ามัดย้อมอำเภอดุริ่งบุรี จังหวัดพังงา ไม่ว่า จะซื้อเป็นของฝาก หรือซื้อเพื่อสวมใส่เอง ไม่ทำให้ผู้ซื้อผิดหวังอย่างแน่นอน





**“น้ำพริกปลาฉิ่งฉ้าง”
จากปลาตัวเล็ก
ความแซ่บจากเกาะยาวน้อย**

นิตยา ชวดชุม



เรื่องเล่า
Pang
Vign



ปลาตัวเล็กจากธรรมชาติที่รู้จักในนาม “ปลาฉิ้งฉ้าง” ถูกนำมา ต่อยอดให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากการรวมตัวกันของคนในชุมชน ผลิตภัณฑ์ ที่อิมมอร้อยได้ทุกมือ “น้ำพริกปลาฉิ้งฉ้าง” มีรสชาติเปรี้ยวหวาน เผ็ดร้อน หากใครได้ลิ้มลองรับรองว่าต้องติดใจ

พระเอกแห่งเกาะยาวน้อย

การทำประมงพื้นบ้าน ที่มีปลาฉิ้งฉ้างเป็นพระเอก กลุ่มแม่บ้าน หมู่ที่ 2 ตำบลเกาะยาวน้อย อำเภอเกาะยาว จังหวัดพังงา มีความคิด ต่อยอดจากอาชีพของคนในชุมชน ที่ออกเรือจับปลาฉิ้งฉ้างเป็นหลัก และ ต้องการสร้างมูลค่าเพิ่มจากปลาฉิ้งฉ้างตากแห้ง เป็นน้ำพริกปลาฉิ้งฉ้าง ที่เรียกได้ว่าเป็นเมนูชาวหมดหม้อ และเป็นของฝากประจำถิ่นที่นักท่องเที่ยว ต้องเลือกซื้อกลับไปรับประทาน เมื่อได้ทานแล้วก็ทำให้หวนคิดถึง ประสพการณ์ บรรยากาศ ธรรมชาติอันอุดมสมบูรณ์ที่ได้เคยมาสัมผัส ณ เกาะยาวน้อย จังหวัดพังงา

การเดินทางของน้ำพริกปลาฉิ้งฉ้าง

ชาวบ้านส่วนใหญ่บนเกาะยาวน้อย มีอาชีพทำประมงพื้นบ้านอยู่แล้ว โดยหลัก ๆ จะออกเรือไปหาปลาฉิ้งฉ้าง แล้วจะต้มให้สุกบนเรือเพื่อรักษารสชาติปลาไว้และเพื่อป้องกันปลาท้องแตก เมื่อกลับมาถึงฝั่งก็จะนำปลาไปตากแห้งอีกครั้ง และเนื่องจากวัตถุดิบในพื้นที่มีอยู่เยอะ ชาวบ้านจึงเกิดแนวคิดอยากพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์จากปลาฉิ้งฉ้าง เพื่อสร้างรายได้เพิ่มเติมให้กับสมาชิกในชุมชน

สามสูตรเด็ด น้ำพริกปลาฉิ้งฉ้างจากเกาะยาวน้อย

จุดเริ่มต้นของการรวมกลุ่มกันเพื่อพัฒนาสินค้าใหม่ที่มีวัตถุดิบจากปลาฉิ้งฉ้าง เกิดจากความต้องการมีรายได้เพิ่มขึ้นของคนในชุมชน การรวมกลุ่มกันทำน้ำพริกปลาฉิ้งฉ้างเริ่มต้นจากสมาชิกเพียง 15 คน ที่เล็งเห็นว่าปลาฉิ้งฉ้างเป็นวัตถุดิบที่มีมากในชุมชน อีกทั้งปลาฉิ้งฉ้างยังเป็นของฝากของขึ้นชื่อของเกาะยาวน้อยอยู่แล้ว จึงได้ร่วมกันคิดค้นสูตรน้ำพริกจากปลาฉิ้งฉ้าง จนปัจจุบันได้มีการพัฒนาแปรรูปน้ำพริกปลาฉิ้งฉ้างซึ่งมีให้เลือก 3 รูปแบบ ได้แก่ น้ำพริกปลาฉิ้งฉ้างสามรส น้ำพริกปลาฉิ้งฉ้างกรอบ และน้ำพริกปลาฉิ้งฉ้างนรก เป็นสูตรเฉพาะและหาซื้อได้จากกลุ่มแม่บ้านหมู่ที่ 2 ตำบลเกาะยาวน้อย อำเภอเกาะยาว จังหวัดพังงา เท่านั้น

แรงผลักดันสำคัญ

หนึ่งแรงผลักดันสำคัญในการพัฒนาน้ำพริกปลาฉิ้งฉ้างแห่งเกาะยาวน้อย คือการเข้ามาช่วยเหลือของอาจารย์จากมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ที่ได้ลงพื้นที่เข้ามามีส่วนร่วมกับชาวบ้านในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ทั้งในเรื่องสูตรการทำน้ำพริก การออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่สื่อถึงอัตลักษณ์ของชุมชน ตลอดจนช่วยพัฒนาผลิตภัณฑ์ในเรื่องของการเก็บรักษาให้สามารถเก็บรักษาได้นานขึ้น รวมถึงช่วยพัฒนาช่องทางการตลาด ทำให้มีฐานลูกค้าเพิ่มมากขึ้น ทั้งหมดนี้เป็นการดำเนินงานภายใต้โครงการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนยั่งยืนสู่แพลตฟอร์มออนไลน์ โดยมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต

ความช่วยเหลือจากราชภัฏภูเก็ต

อาจารย์จิรภัทร พลอยขาว อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ให้ข้อมูลเกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากปลาฉิ้งฉ้างว่า “ต้องการเพิ่มมูลค่าและทำให้ปลาฉิ้งฉ้างจากเกาะยาวน้อย จังหวัดพังงา เป็นที่รู้จักมากขึ้น

070 โดยได้คิดค้นวิธีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลายเป็นที่ต้องการของผู้บริโภค สร้างรายได้ให้แก่สมาชิกของชุมชนได้มากขึ้น ตลอดจนคิดค้นหาวิธีการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ให้มีอายุการบริโภคได้นานขึ้น ต่อจากนั้นก็ได้รับความช่วยเหลือจาก อาจารย์มนทิตา พรหมณโชติ อาจารย์ประจำสาขาวิชาวนัตกรรมผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต เป็นผู้ออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้ส่งต่อการจัดจำหน่าย สื่อถึงอัตลักษณ์ของชุมชน ทำให้กลุ่มลูกค้าเกิดความสนใจซื้อเป็นของฝาก จนกลายเป็นสินค้าขึ้นชื่อแห่งเกาะยาวน้อย จังหวัดพังงา ที่ลูกค้าติดใจและยอมรับ”

ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากปลาฉิ้งฉ้างอันขึ้นชื่อจากเกาะยาวน้อย สามารถติดต่อหาซื้อได้ที่ คุณโสภา เปกะมล ประธานกลุ่มแม่บ้านหมู่ที่ 2 ตำบลเกาะยาวน้อย หมายเลขโทรศัพท์ 08 5781 7035 ทั้งน้ำพริกปลาฉิ้งฉ้างสามารถรส น้ำพริกปลาฉิ้งฉ้างกรอบ และน้ำพริกปลาฉิ้งฉ้างนรก คือผลผลิตแห่งความภาคภูมิใจร่วมกันระหว่างสมาชิกชุมชน หมู่ที่ 2 ตำบลเกาะยาวน้อย อำเภอเกาะยาว จังหวัดพังงา และมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต เนื่องจากก่อให้เกิดการยอมรับ ยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนให้มีมูลค่าทางเศรษฐกิจที่สูงขึ้น สร้างงาน สร้างรายได้ให้กับคนในชุมชน จากปลาตัวเล็กที่มีมูลค่าไม่เล็กเลย ☺



ความมหัศจรรย์แห่งผ้าบาติก ชุมชนบ้านท่าเขา เกาะยาวน้อย

รรพินทร์ พิมพ์ทอง



เรื่องเล่า
Phangng
Ng



ภาพจาก f Takao Batik – ผ้าบาติก บ้านท่าเขา

ผ้าบาติกแห่งชุมชนบ้านท่าเขา เกาะยาวน้อย จังหวัดพังงา เป็น สิ่งดึงดูดนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ ให้เกิดความสนใจ หลงใหล ต่อผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น ด้วยลายผ้าที่สื่อถึงอัตลักษณ์ทางธรรมชาติอัน อุดมสมบูรณ์บนเกาะยาวน้อย เช่น ลายนกเงือก ลายทะเล ลายตัวปลา เฉพาะสายพันธุ์ที่พบได้ในพื้นที่เกาะยาวน้อยเท่านั้น

ผู้เขียนขอเชิญชวนผู้อ่านมาทำความรู้จักกับผลิตภัณฑ์บาติกแห่ง ชุมชนบ้านท่าเขา เกาะยาวน้อย ไม่ว่าจะเป็นเรื่องการผลิต การออกแบบ และการตลาด

ผ้าบาติกและการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์

กลุ่มบาติกชุมชนบ้านท่าเขามีสมาชิกทั้งหมด 25 คน แบ่งเป็น 5 ฝ่าย ได้แก่ ฝ่ายการผลิต ฝ่ายการตลาด ฝ่ายจัดซื้อ ฝ่ายประชาสัมพันธ์ และ

ฝ่ายตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ ภายในชุมชนมีศูนย์โอท็อปซึ่งเป็นศูนย์รวมผลิตภัณฑ์จากผ้าบาติกที่ผลิตโดยสมาชิกกลุ่ม รวมถึงเป็นศูนย์จำหน่ายผลิตภัณฑ์จากผ้าบาติกให้แก่นักท่องเที่ยวและผู้สนใจ

กลุ่มลูกค้าส่วนใหญ่เป็นชาวต่างชาติที่ชอบลายนกเงือกและลายธรรมชาติของที่นี่ ลายภูเขาสวย ๆ ลูกค้าให้ความสนใจมากที่สุดกับผ้าบาติกสีน้ำทะเล

ณ ศูนย์ OTOP ของชุมชน นอกจากเป็นแหล่งจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์แล้ว ยังเป็นแหล่งเรียนรู้ที่เปิดโอกาสให้นักท่องเที่ยวได้ลองมาวาดลวดลายละเลงลงสีบนผืนผ้าบาติกได้ตามจินตนาการด้วยตนเอง

ผ้าบาติกชุมชนบ้านท่าเขามีสี่ 3 ขนาด คือ ขนาดเล็ก ขนาดกลาง และขนาดใหญ่ ในการทำผ้าบาติกแต่ละผืนใช้ระยะเวลาประมาณ 1 - 2 ชั่วโมง

ขั้นตอนการรังสรรค์และลวดลายผ้าบาติก

เริ่มจากเตรียมอุปกรณ์ ผ้าดิบ สี และแบบของผ้าบาติกที่สมาชิกกลุ่มออกแบบไว้ เช่น ลายภูเขา ต้นไม้ ใบไม้ ทะเล สิ่งที่ยากที่สุดคือการคิดแบบใหม่ ๆ บนพื้นผ้าที่มีความทันสมัยเป็นที่ชื่นชอบของลูกค้าในยุคปัจจุบันที่มาของแนวคิดในการออกแบบลายผ้ามาจากธรรมชาติใกล้ตัวที่สื่อถึงอัตลักษณ์ของเกาะยวน้อยเป็นหลัก

มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต กับบทบาทการพัฒนาชุมชนท้องถิ่น

ผ้าบาติกที่ผลิตจากชุมชนบ้านท่าเขามีความโดดเด่นด้านลวดลายที่เน้นความสวยงามของธรรมชาติบนเกาะยวน้อย เช่น ลายภูเขา ต้นไม้ ใบไม้ สีสดได้ทั้งทะเล ซึ่งดึงดูดความสนใจของนักท่องเที่ยวเป็นอย่างมาก แตกต่างจากผ้าบาติกจากแหล่งอื่นที่เน้นลวดลายเกี่ยวกับวัฒนธรรมและความเชื่อของสถานที่นั้น ๆ

คณาจารย์จากมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ภายใต้โครงการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนยั่งยืนสู่แพลตฟอร์มออนไลน์ ได้เข้าไปช่วยสมาชิกกลุ่มในการจัดประกายแนวคิดใหม่ ๆ พัฒนาออกแบบและต่อยอดผลิตภัณฑ์จากผ้าบาติกให้กับชุมชน เช่น การพัฒนาและออกแบบผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ ที่ใช้วัสดุจากผ้าบาติกของชุมชนบ้านท่าเขา อีกทั้งยังทำให้เกิดฐานกิจกรรมการเรียนรู้ที่สมาชิกของชุมชนช่วยสอนการทำหมวกผ้าบาติกให้กับผู้สนใจ ซึ่งได้รับการตอบรับด้วยดีจากนักท่องเที่ยวและลูกค้าทั่วไป

คณาจารย์จากมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ยังได้เข้าไปช่วยในเรื่องของเทคนิคการสร้างลวดลายใหม่ ๆ บนผืนผ้า การเปลี่ยนจากแม่พิมพ์ไม้เป็นแม่พิมพ์โลหะที่ใช้สำหรับการพิมพ์ลายบนผืนผ้าบาติก นอกจากนี้ อาจารย์จากมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตยังได้ลงพื้นที่เข้าไปช่วยเหลือชุมชนในการพัฒนาและออกแบบผลิตภัณฑ์พวงกุญแจจากผ้าบาติกอีกด้วย

ปัจจุบันลวดลายบนผืนผ้าบาติกของชุมชนบ้านท่าเขาได้รับการออกแบบจากอาจารย์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ให้มีความทันสมัยและแปลกใหม่มากขึ้น เช่น ลายธรรมชาติอันสวยงามของเกาะยาวน้อย ซึ่งถูกนำไปพัฒนาต่อยอดเป็นสินค้าใหม่ ๆ อาทิ หมวก และพวงกุญแจจากผ้าบาติก

ดร.วรวิษิตา พึ่งเกตุ อาจารย์ประจำสาขาวิชาศิลปกรรมศาสตร์ วิชาเอกนวัตกรรมการออกแบบและดิจิทัลอาร์ต คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต กล่าวถึงความรู้สึกว่า “รู้สึกดีใจที่ได้ไปช่วยพัฒนาและออกแบบผลิตภัณฑ์ผ้าบาติกให้กับชุมชนบ้านท่าเขานับได้ว่าเป็นโอกาสดีที่ได้ร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้เทคนิคต่าง ๆ เกี่ยวกับผ้าบาติก รวมทั้งยังได้รับมิตรภาพใหม่ ๆ จากสมาชิกของชุมชนอีกด้วย”

ทางด้านผู้นำกลุ่มบาติกชุมชนบ้านท่าเขา **คุณสาวิตรี เบ็ญอำหามา** กล่าวถึงความรู้สึกว่า “ทางชุมชนเองก็รู้สึกขอบคุณและซาบซึ้งใจที่อาจารย์จากมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตได้เข้ามาให้ความรู้เพิ่มเติม พัฒนา ออกแบบต่อยอดเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ของชุมชน ทำให้ผลิตภัณฑ์บาติกของชุมชนบ้านท่าเขาเป็นที่ยอมรับของตลาดและมีความหลากหลายมากขึ้น สามารถจำหน่ายสร้างรายได้ตลอดทั้งปี”

ลวดลายผ้าบาติกของชุมชนบ้านท่าเขามีเอกลักษณ์เฉพาะตัวอย่างไร คงต้องหาโอกาสไปเยี่ยมชม ไปท่องเที่ยวเกาะยาวน้อย ไปร่วมเรียนรู้และลงมือทำผ้าบาติกสักผืน หรือซื้อหามาเป็นเจ้าของ โดยสามารถติดต่อได้ที่ **คุณสาวิตรี เบ็ญอำหามา** หมายเลขโทรศัพท์ 08 9646 1891 หรือทางเพจเฟซบุ๊ก : Takao Batik – ผ้าบาติก บ้านท่าเขา อาจได้เจอกับประสบการณ์ที่น่าประทับใจ 



ครั้งหนึ่ง ณ บ้านบางจัน

พัชรพรรณ แสงสิน



เรื่องเล่า
Pang
Ng



ชุมชนบ้านบางจัน ตั้งอยู่ที่ตำบลหล่อลุง อำเภอดงแก้ว จังหวัด พังงา อุดมสมบูรณ์ไปด้วยทรัพยากรมากมายและถูกห้อมล้อมด้วยทะเลที่สวยงาม ความอุดมสมบูรณ์นั้นไม่ได้มีเพียงบนบกแต่ภายใต้ทะเลลึกก็อุดมสมบูรณ์ไม่แพ้กัน น้ำทะเลสีฟ้าอมเขียว กลิ่นอายของทะเลชวนฝัน คลื่นที่ซัดกับหาดทราย ทั้งสงบและน่าหลงใหลไปพร้อมกัน ทั้งหมดนี้คือระบบนิเวศที่อุดมสมบูรณ์ไม่แพ้ทะเลที่อื่น ทำให้ที่นี่มีสัตว์ทะเลหลากหลายสายพันธุ์ หลากหลายชนิด และหนึ่งในนั้นก็คือ **หอยกะพง**

หอยกะพง หรือ หอยพง ที่บ้านบางจันนั้นไม่เหมือนที่อื่น ที่นี้สามารถหาหอยพงรับประทานได้ทั้งปี เก็บได้ทุกฤดู หอยพงที่นี่เนื้อนุ่ม หวาน หอม เปลือกของหอยพงมีลักษณะบางและเปราะ สีเขียวอมม่วงหรือดำ ป่องตรงกลาง มันจะอาศัยตามพื้นทะเลที่เป็นโคลนชายฝั่งทะเล ชาวบ้านบางจันส่วนใหญ่หาหอยพงเป็นอาชีพ โดยจะออกหาหอยในช่วงน้ำลด เพราะถ้าเป็นช่วงน้ำลึกจะต้องดำน้ำลงไปงมหอยขึ้นมา ซึ่งจะมีความยากลำบากกว่าช่วงน้ำลด นอกจากหาหอยพงแล้ว ชาวบ้านบางจันก็ยังหาแมงกะพรุนมาขาย สร้างรายได้เป็นกอบเป็นกำเลยทีเดียว

หอยพงเป็นสัตว์ทะเลที่มีคุณค่าทางอาหารไม่น้อยกว่าปลา ปู และ กุ้ง เป็นที่นิยมบริโภคทั้งหอยสด และหอยแปรรูป หอยสดนำมาปรุงอาหารได้หลายเมนู หรือแค่จิ้มน้ำจิ้มซีฟู้ดก็อร่อยแล้ว ส่วนหอยแปรรูปนั้นเดิมทีชาวบ้านนำหอยพงมาตากแห้ง แต่ด้วยความที่มีหอยพงปริมาณมาก ชาวบ้านในชุมชนบ้านบางจันจึงได้ร่วมมือกับมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ทำผลิตภัณฑ์แปรรูปจากหอยพง นั่นคือ หอยพงสามรส และข้าวเกรียบหอยพง เป็นผลิตภัณฑ์ชุมชนมีแพ็คเกจสวยงามมีมาตรฐาน เป็นของอร่อยขึ้นชื่อของบ้านบางจัน

ไม่เพียงแค่นี้หอยพงที่ทั้งอร่อยและมีประโยชน์ เปลือกหอยพวงก็นำมาสร้างมูลค่าได้เช่นกัน เดิมทีเปลือกหอยพวงจะถูกทิ้งเกลื่อนในชุมชน แต่ชาวบ้านก็ได้เกิดแนวคิดนำเปลือกหอยพวงมาป่นให้ละเอียด ทำเป็นปุ๋ยเปลือกหอยพวง จำหน่ายสร้างรายได้อีกทางหนึ่ง ปุ๋ยเปลือกหอยพวงนี้ทางมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตได้ทำการวิจัยแล้วพบว่ามีส่วนช่วยเพิ่มพืชเจริญเติบโตได้ดี เป็นการใช้ประโยชน์จากหอยพวงอย่างคุ้มค่าทุกส่วน ไม่เหลือขยะทิ้งเป็นภาระให้โลก ตามแนวคิด Zero Waste

จากการพูดคุยกับชาวบ้านบางจันที่มีอัธยาศัยดีต่อผู้มาเยือน ทำให้เราทราบว่า อีกหนึ่งรายได้หลักของชุมชนแห่งนี้ คือการแปรรูปแมงกะพรุนเพื่อส่งออกไปขายต่างประเทศ ซึ่งได้ราคาค่อนข้างสูงเลยทีเดียว เพราะแมงกะพรุนของที่นี่ตัวหนาใหญ่ สีใส เป็นเรื่องน่ายินดีที่ชุมชนแห่งนี้

078 มีทรัพยากรที่อุดมสมบูรณ์ ทำให้ชาวบ้านสามารถใช้ภูมิปัญญาที่ถ่ายทอดกันมายึดเป็นอาชีพเลี้ยงปากเลี้ยงท้องได้ หากสนใจเรื่องราวของชุมชนบ้านบางจัน หรืออยากอุดหนุนผลิตภัณฑ์ชุมชน ก็สามารถกดติดตามได้ทางเพจเฟซบุ๊ก : กลุ่มประมงพื้นบ้านอนุรักษ์บ้านบางจัน หมายเลขโทรศัพท์ 06 4919 9383

ธรรมชาติที่ยังบริสุทธิ์ ทรัพยากรที่ยังอุดมสมบูรณ์ ส่วนหนึ่งเป็นเพราะชุมชนนี้ห่างไกลจากโรงงานอุตสาหกรรม และความเจริญที่แสนวุ่นวาย ภาพทิวทัศน์โดยรอบที่มองก็ครั้งก็ทำให้สบายตา ยิ่งตอนพระอาทิตย์ใกล้ตกกระทบกับน้ำทะเล ลมทะเลเย็น ๆ ปะทะใบหน้า ถ้าได้นั่งรับประทานหอยพงอร่อย ๆ ริมทะเล บวกกับเรื่องราววิถีชีวิตของผู้คนแห่งบ้านบางจัน ทำให้ช่วงเวลาครั้งหนึ่งที่ได้มาเยือนชุมชนริมทะเลแห่งนี้มีแต่ความประทับใจ





ทำยาน เครื่องบูชา กลิ่นหอมแห่งการบำบัต

ชาคริต น้อยกล้า

ภาพจาก f PHUWA - ภูหัว ภูเก็ต

ทุ่งเล่า
Phuket





กำยาน เครื่องหอมที่มีกลิ่นหอมอบอุ่น หอมสะอาด เป็นน้ำมันหอมระเหยที่ยังไม่ได้ผสมเจือจาง แต่สามารถนำไปใช้งานได้หลายอย่าง ไม่ว่าจะเป็นการใช้นวดตัวในสปา หรือผสมลงในเตาหอมระเหย ใช้ผสมในเทียนหอม หรือสบู์ โลชั่น และใช้จุดเพื่อความผ่อนคลาย

กำยานเป็นพืชสมุนไพร วิสาหกิจชุมชนพืชผักเกษตรในชุมชนกะทู้ ซึ่งเป็นชุมชนในพื้นที่น้ำตกกะทู้ จังหวัดภูเก็ตนั้นทราบดีว่ากำยานมีสรรพคุณมากมาย กำยานเป็นเครื่องหอมเก่าแก่ที่มีความเป็นมาอย่างยาวนาน มีการใช้กำยานบูชาสิ่งศักดิ์สิทธิ์ในหลากหลายศาสนา หลากหลายลัทธิความเชื่อ ในพื้นที่ป่าชุมชนน้ำตกกะทู้ก็มีต้นกำยานขึ้นอยู่ และในพื้นที่ป่าชุมชนน้ำตกกะทู้ ก็เป็นที่ประดิษฐานองค์พระสิวลี ซึ่งเป็นที่เคารพบูชาของชาวบ้านในละแวกนั้น มีชาวภูเก็ตและนักท่องเที่ยวแวะเวียนมากราบไหว้บูชาองค์พระสิวลีอยู่เป็นประจำ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนพืชผักเกษตรในชุมชนกะทู้จึงเกิดแนวคิดที่จะทำกำยานมาวางขายเพื่อเป็นรายได้เข้าสู่ชุมชน และได้พัฒนาให้เป็นอีกหนึ่งผลิตภัณฑ์ของกลุ่มฯ นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์อื่นๆ ที่มาจากพืชผักสมุนไพรในชุมชนเป็นหลัก

ผลิตภัณฑ์กำยานของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนพืชผักเกษตรในชุมชนกะทู้ ภายใต้แบรนด์ “ภูหัว” มีทั้งหมด 4 กลิ่น คือ กำยานกลิ่นดั้งเดิม (Original) กระปุกฉลากสีน้ำตาล, กำยานกลิ่นมะลิ (Jasmine) กระปุกฉลากสีเขียวเข้ม, กำยานกลิ่นลาเวนเดอร์ (Lavender) กระปุกฉลากสีม่วง และ กำยาน

กลิ่นตะไคร้หอม (Lemongrass) กระปุกฉลากสีเขียวอ่อน ซึ่งนอกจากมีกลิ่นหอมแล้ว ยังสามารถช่วยไล่ยุงได้โดยไม่เป็นอันตรายต่อร่างกายอีกด้วย

การพัฒนาผลิตภัณฑ์กายานของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนพืชผักเกษตรในชุมชนกะทู้ นั้น ได้รับการสนับสนุนจากทางคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ซึ่งได้เข้ามาช่วยพัฒนาผลิตภัณฑ์ ช่วยคิดค้นสูตรการผลิตกายานกลิ่นต่าง ๆ ร่วมมือกับชาวบ้านเพื่อหาแนวทางทำอย่างไรให้สามารถผลิตกายานเป็นสินค้าได้อย่างมีมาตรฐานพร้อมออกวางจำหน่าย

ความโดดเด่นของผลิตภัณฑ์กายานภูหว่า ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนพืชผักเกษตรในชุมชนกะทู้ นั้น คือทางกลุ่มฯ เลือกใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติที่ไม่เป็นอันตรายต่อร่างกาย ใช้กายานแท้ที่มาจากต้นกายาน ควันกายาน จะไม่ระคายเคืองทางเดินหายใจ ไม่ทำให้แสบตา หมดห้วงเรื่องอันตรายจากกลิ่นและควันของกายานได้เลย นอกจากนี้ ยังใช้งานง่าย สำหรับคนที่ไม่ชอบควัน ก็สามารถตั้งกายานไว้เฉย ๆ เพื่อให้กลิ่นหอมอ่อน ๆ ค่อย ๆ กระจายทั่วห้อง โดยไม่ต้องจุดกายาน หากเปิดฝากระปุกไว้กลิ่นกายานจะหอมได้นานราว 1 สัปดาห์ - 1 เดือน หากนำไปจุดก็ยิ่งให้กลิ่นหอม เพราะกลังก่อนกายานยังมีกลิ่นหอมอยู่ กายาน 1 ก้อน สามารถจุดได้นานประมาณ 20 นาที และควรจุดในที่ที่มีอากาศถ่ายเท

ไม่ว่าคุณเป็นคนหนึ่งที่หลงใหลในกลิ่นหอมของกายาน หรือเป็นสายมูที่ชอบบูชาเทพเจ้าสิ่งศักดิ์สิทธิ์ ไม่ควรพลาดที่จะมีกายานจากธรรมชาติไว้ใช้ใกล้ตัว สามารถสั่งซื้อได้ที่เพจเฟซบุ๊ก : PHUWA - ภูหว่า ภูเก็ท หมายเลขโทรศัพท์ 09 1825 5329 หรือไปที่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนพืชผักเกษตรในชุมชนกะทู้ เลขที่ 112/74 หมู่ที่ 6 ตำบลกะทู้ อำเภอกะทู้ จังหวัดภูเก็ต ทางกลุ่มยังมีการออกบูทจำหน่ายสินค้าตามงานต่าง ๆ และตลาดนัดในจังหวัดภูเก็ตอยู่เป็นประจำ สามารถติดตามจากทางเพจเฟซบุ๊กของผลิตภัณฑ์ภูหว่าได้เลย

เสน่ห์ของกลิ่นหอมถูกนำมาใช้ทั้งเพื่อการผ่อนคลาย และการบำบัดรักษาทางเลือก เพียงแต่ต้องเลือกสิ่งที่ปลอดภัยและมาจากธรรมชาติก็จะเกิดประโยชน์สูงสุด นั่นคือวัตถุดิบประสงคหลักของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนพืชผักเกษตรในชุมชนกะทู้ ในการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ที่หลากหลายจากพืชผักสมุนไพรในชุมชน รวมทั้งผลิตภัณฑ์กายานด้วยเช่นกัน ทั้งหมดนี้ก็เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภคนั่นเอง ☺



อัคระ รัตติถาวร เจ้าฟ่อนมแพะแห่งแดนใต้

ชาวนรงค์ ทรัพย์สง



เรื่องราวเกี่ยวกับผู้ชายคนหนึ่ง ผู้ที่ผ่านมามากหลายอาชีพ เจอทั้งความล้มเหลว ความท้อแท้ หลายต่อหลายครั้ง ได้ศึกษาหาข้อมูลด้วยตัวเอง คิดค้นหาวิธีจนประสบความสำเร็จ เป็นที่รู้จักว่าเป็นกูรูเกี่ยวกับเรื่องนมแพะ และยังต่อยอดฟาร์มของเขา เพาะเลี้ยงสัตว์อื่น ๆ อีกมากมาย รวมทั้งทางด้านการเกษตร ปลูกผักปลอดสารพิษ และยังเผยแพร่ความรู้สร้างงานสร้างอาชีพให้ผู้อื่นอีกมากมาย เขาคอนั่นคือใคร ไปติดตามกันเลย

คุณอัคระ อิติถาวร เจ้าของอัคระฟาร์ม เป็นชาวจังหวัดภูเก็ต แต่ได้ไปทำงานที่ต่างจังหวัดมาก่อน ทำงานบริษัทแห่งหนึ่งถึงขั้นได้เลื่อนเป็นผู้บริหาร แต่กลับพบว่าจุดที่เขาอยู่นั้นไม่มีความสุขเอาเสียเลย การเป็นแคพนักงานกินเงินเดือนไปวัน ๆ จนกระทั่งล้มป่วย ไม่ใช่สิ่งที่เขาต้องการ คุณลุงอัคระจึงตัดสินใจลาออกจากการประจำ เพื่อกลับมาอยู่ที่จังหวัดภูเก็ต กลับมาพัฒนาพื้นที่แปลงนี้ ที่บ้านพรจำปา อำเภอดงยาง จังหวัดภูเก็ต ซึ่งเดิมทีเป็นพื้นที่นา คุณลุงอัคระได้ทำการปรับพื้นที่ทั้งหมดและริเริ่มทำการปลูกผักปลอดสารพิษเป็นอันดับแรก แต่ทว่ามีข้อเสียคือสามารถปลูกได้แค่หน้าแล้งและหน้าหนาวเท่านั้น เพราะว่าพื้นที่เป็นพื้นที่ลุ่มน้ำ ช่วงหน้าฝนพืชผักเกิดความเสียหายจากน้ำท่วม ต่อมาได้มีการคิดหมักปุ๋ยโดยใช้พืชผักผลไม้ และเคยคิดที่จะเลี้ยงควายเพื่อต้องการนำมูลของมันมาทำเป็นปุ๋ย แต่พบว่าการเลี้ยงควายนั้นพบเจอปัญหาเยอะมาก ไม่คุ้มที่จะเลี้ยง จุติริเริ่มเลี้ยงแพะมาจากการที่บริเวณรอบ ๆ ฟาร์มมีชุมชนมุสลิมเลี้ยงแพะ คุณลุงอัคระจึงได้ซื้อแพะพันธุ์ไทยมาเลี้ยง โดยมีจุดประสงค์แค่ต้องการมูลแพะมาเป็นปุ๋ยใส่ผักปลอดสารพิษที่ปลูกไว้เพียงเท่านั้น เพราะมูลแพะเป็นเม็ด ง่ายต่อการนำมาทำเป็นปุ๋ย อีกเหตุผลทำไมจึงเลือกแพะ ก็เพราะว่าแพะเป็นสัตว์ที่กินอาหารได้หลากหลาย กินผักได้หลายชนิด เมื่อเห็นว่าการปลูกผักมีข้อจำกัดปลูกได้แค่หน้าแล้งและหน้าหนาว คุณลุงอัคระจึงได้หันมาเพาะพันธุ์แพะแบบจริงจัง เพราะเห็นแล้วว่าช่องทางนี้สามารถทำเป็นอาชีพหลักได้

คุณลุงอักระเลี้ยงแพะโดยใช้วิธีเลี้ยงแบบอิสระ ไม่กักขังตลอดเวลา เหมือนฟาร์มแพะทั่วไป มีช่วงเวลาที่ปล่อยให้แพะออกไปเดินเล่น ออกไปกินหญ้า ต่อมาเริ่มมีคนในชุมชนมุสลิมสนใจเข้ามาที่ฟาร์มเพื่อขอซื้อแพะไปประกอบอาหารหรือทำพิธีต่าง ๆ คุณลุงอักระจึงคิดว่า การเลี้ยงแพะสามารถทำเป็นอาชีพได้ จึงได้เริ่มศึกษาเกี่ยวกับสายพันธุ์แพะอย่างจริงจัง ควบคู่ไปกับการปลูกผักปลอดสารพิษ เริ่มต้นทดลองจากแพะพันธุ์ไทย แต่พบว่าแพะพันธุ์ไทยนั้นป่วยง่ายไม่แข็งแรง จึงมีการนำแพะจากต่างประเทศเข้ามาผสมด้วย ผลลัพธ์ออกมาดีมาก แพะแข็งแรง คุณลุงอักระได้ทำการเพาะพันธุ์แพะเองทั้งหมด แพะต่างประเทศที่ได้นำเข้ามาผสมพันธุ์ คือ แพะพันธุ์ทอกเก็นเบิร์ก (Toggenberg) มีถิ่นกำเนิดอยู่ที่ประเทศสวิตเซอร์แลนด์ เป็นแพะเมืองหนาว มีรูปร่างขนาดกลางไม่ใหญ่มาก และแพะพันธุ์ซานเนน (Sanen) เป็นแพะนมที่มีฉายาว่า ราชีนีแห่งแพะนม เนื่องจากให้น้ำนมที่คุณภาพดี ในปริมาณมาก มีถิ่นกำเนิดอยู่ที่ประเทศนิวซีแลนด์ มีลักษณะสีขาว บางตัวอาจมีสีครีม หรือสีเทา มีเต้านมที่ใหญ่ หัวนมเรียวยาว ตรงตามลักษณะพันธุ์แพะนมที่ดี สามารถให้นมได้มากถึง 3.8 ลิตร ซึ่งคุณลุงอักระได้ทำการผสมพันธุ์แพะระหว่างพันธุ์ซานเนนกับพันธุ์ไทย ทำให้มีคุณภาพของนมแพะที่ดีขึ้น และปริมาณมากขึ้นอีก อีกทั้งแพะที่ผสมออกมาสามารถปรับสภาพของตัวมันเองได้ดี ไม่ป่วยง่ายเหมือนแพะพันธุ์ไทย

จากที่ได้ไปศึกษาข้อมูลเพิ่มเติม พบว่านมแพะนั้นสามารถดื่มได้ ผู้คนส่วนใหญ่ดื่มนมวัวและมีอาการแพ้ มีโรคแทรกซ้อน แต่นมแพะนั้นงานวิจัยระบุว่ามีความปลอดภัยใกล้เคียงกับนมของมนุษย์มาก ๆ มีความปลอดภัย ไม่มีโรคแทรกซ้อน สามารถดื่มได้ทุกวัน คุณลุงอักระได้ศึกษาการแปรรูปนมแพะในรูปแบบนมแพะพาสเจอร์ไรซ์ ซึ่งเป็นผลผลิตจากนมแพะที่ขายดีที่สุดของฟาร์มมาจนถึงทุกวันนี้ อีกทั้งยังมีการแปรรูปนมแพะในรูปแบบอื่น ๆ เช่น นมแพะโยเกิร์ต นมแพะชีสโกแลต ชีสนมแพะ ซึ่งอยู่ในระหว่างการพัฒนา และจะได้วางจำหน่ายในเร็ว ๆ นี้

นอกจากศึกษาจริงจังเรื่องการผสมพันธุ์แพะ การผลิตนมแพะแล้ว คุณลุงอักระยังมีฟาร์มปศุสัตว์ เลี้ยงสัตว์อีกหลายอย่าง ทั้งฟาร์มไก่ ฟาร์มกบ ซึ่งคุณลุงอักระเป็นคนเพาะพันธุ์เอง เพื่อเป็นรายได้เสริมอีกทางหนึ่ง ซึ่งก็ส่งผลดีมาก เป็นที่ต้องการของตลาด ตอนนี้อยู่ในระหว่างการพัฒนาสายพันธุ์เพิ่มเติม และยังมีการปลูกพืชผักเพิ่มอีกมากมาย เช่น ทุเรียน มังคุด มะม่วง เพื่อนำผลผลิตมากินเอง แจกจ่ายคนในชุมชน หรือส่งขายในตลาด คุณลุงอักระดำเนินชีวิตและประกอบอาชีพตามหลักเศรษฐกิจพอเพียง ผลที่ได้คืออยู่อย่างสบายทั้งใจและกายไม่มีอะไรต้องเดือดร้อน ความรู้ทั้งหมดที่



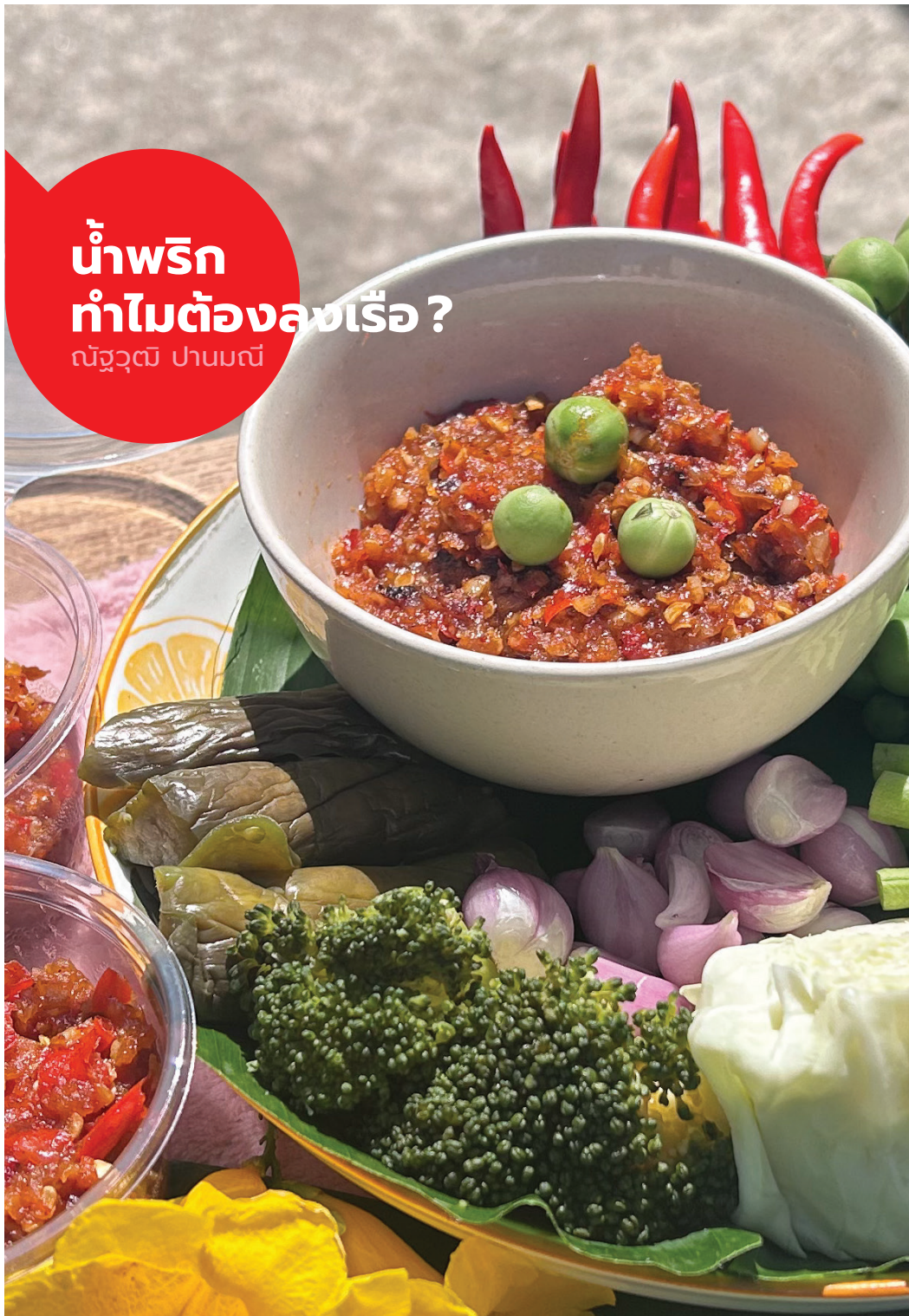
ศึกษาค้นคว้า ลองผิดลองถูกด้วยตัวเอง คุณลุงก็ไม่ได้หวังหรือกักไว้เลย คุณลุงได้ก่อตั้ง ศูนย์การเรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียงฟาร์มเลี้ยงแพะนม ก็เพื่อเผยแพร่ความรู้ให้กับทุกคนที่เข้ามา มีนักข่าวเข้ามาถ่ายทำชีวิตความเป็นอยู่ของคุณลุงไปเผยแพร่ให้กับผู้ที่สนใจ ทำให้เกิดศูนย์การเรียนรู้เพิ่มขึ้นในต่างจังหวัดมากมาย

เมื่อมาลองพิจารณาแล้ว แนวคิดของคุณลุงอัคระนั้นดีมาก “ทุกอย่างเอื้อเฟื้อกัน” ชาวบ้านที่มีพื้นที่ว่างเปล่า มีสวนยางหรือมีที่หญ้าขึ้นรก แทนที่จะเสียเงินจ้างคนมาถางหญ้า ให้แพะไปช่วยกินหญ้านั้นแทน และชีสของแพะที่ออกมาก็เป็นปุ๋ยให้แก่ต้นไม้บริเวณนั้น ถือว่าเอื้อประโยชน์กันทั้งสองฝ่าย แพะได้กินอาหาร เจ้าของที่ก็ได้เคลียร์พื้นที่ และได้ให้ปุ๋ยแก่ต้นไม้บริเวณนั้น ประหยัดงบประมาณการลงทุนด้วย ได้ผลผลิตที่ดีด้วย

นมแพะพาสเจอร์ไรซ์ของอัคระฟาร์ม แรนด์ “พรจุ้มปา” โด่งดังไปทั่วประเทศ มีชาวต่างชาติที่นิยมบริโภคนมแพะสนใจติดต่อมาอุดหนุนจำนวนมาก สามารถติดต่อสั่งซื้อนมแพะและผลิตภัณฑ์อื่น ๆ รวมทั้งขอเข้าไปเยี่ยมชมอัคระฟาร์ม ได้ที่หมายเลขโทรศัพท์ 08 9196 6003 นอกจากนี้คุณลุงอัคระยังมีความสนใจเรื่องการเขียนจึงได้เขียนหนังสือขึ้นเล่มหนึ่งชื่อว่า “แพะนมภูเก็ต สุดยอดแพะนมแดนสยาม” เพื่อแบ่งปันความรู้และประสบการณ์ให้เป็นประโยชน์ต่อผู้อื่น ทั้งหมดนี้คือเรื่องราวของคุณอัคระ อิติถาวร เจ้าของอัคระฟาร์ม ผู้คิดค้นเพาะพันธุ์แพะ ปรากฏผู้ควรควรกับการเรียกขานว่าเป็น “เจ้าฟ่อนนมแพะแห่งแดนใต้” ☺

น้ำพริก ทำไมต้องลงเรือ ?

ณัฐวุฒิ ปานมณี





น้ำพริก อาหารที่อยู่คู่วิถีชีวิตคนไทยทุกภาคนั้นมีหลากหลายประเภท มาก ๆ ทั้งน้ำพริกกะปิ น้ำพริกนรก น้ำพริกตาแดง น้ำพริกตะไคร้ น้ำพริกปลาฉิ้งฉ้าง น้ำพริกหนุ่ม น้ำพริกอ่อน น้ำพริกปลาร้า น้ำพริกกากหมู น้ำพริกปลาทุ และน้ำพริกลงเรือ ที่หลาย ๆ คนโปรดปราน และคงเคยสงสัยว่าทำไม น้ำพริกต้องลงเรือ จุดเริ่มต้นของน้ำพริกลงเรือมาจากที่ไหน ความอร่อยของน้ำพริกลงเรือมีที่มาอย่างไร ถ้าสงสัย ก็ต้องตามไปชิม

ประวัติของน้ำพริกลงเรือนั้น ถ้ามองย้อนหลัง ลองค้นหาดูแล้วก็พบว่า ต้องย้อนไปในสมัยรัชกาลที่ 5 โดยเจ้าจอมหม่อมราชวงศ์สดับ ที่ปฏิบัติงานในท้องพระเครื่องต้น ในราชสำนักที่หม่อมเจ้าสะบาย นิลรัตน์ เป็นหัวหน้าท้องเครื่อง หม่อมหลวงเนื่อง นิลรัตน์ หลานสาวของหม่อมเจ้าสะบาย นิลรัตน์ ที่เข้ามาในท้องเครื่องวังสวนสุนันทามาแต่ยังเยาว์วัย ได้อธิบายที่มาของน้ำพริกลงเรือไว้ว่า “...เจ้านายเล็ก ๆ เสด็จเล่นเรือกันไฉน เดือน 11 - 12 น้ำมันเจิ่ง ที่นี้มืดค่ำแล้ว ถึงเวลาเสวย ประเดี๋ยวท่านปากกริ้วเอาเพคะ พระวิมาดาฯ ไฉน ท่านปาก กริ้วถูกกริ้ว คุณจอมสดับเรียกท่านก็ไม่ขึ้น ไม่ยอมขึ้นมาเสวย คุณจอมสดับก็ตัวสั่นเลย กริ้วจะถูกกริ้ว ริ่งขึ้นมาห้องเสวย ที่เค้ามืดโตะใหญ่ พักเครื่องเวลาเครื่องเชิญมาจากห้องเครื่องพักวาง จนกว่าจะเลื่อนออกไปที่โตะเสวย คุณจอมสดับเข้าไปเปิดฝาขามดูเครื่องมืออะไร วันนั้นมีเครื่องน้ำพริกกะปิ หมูหวาน ไข่เค็ม ปลาช่อนทอดฟู ปลาทุ ปลาดุกย่างทอด กระเทียมดอง หมูพะไล คุณจอมก็เฝ้าขาวลง หยิบเครื่องทุกอย่างใส่จาน มะเขือ แตงกวา วางลง ใส่ช้อนส้อม เอาไปถวายเจ้านายเล็ก ๆ ท่านเสวยหมดทุกองค์ แล้วบอกว่าอร่อยมาก ข้าวอันนี้อร่อยมาก ก็ข้าวคลุกน้ำพริกนี้แหละ แต่เครื่องน้ำพริกมันเยอะ เจ้านายอยากเสวยอีก ก็บอกว่าเอาอย่างวันกินน้ำพริกลงเรือ ก็เลยเรียกน้ำพริกลงเรือ...” รู้ที่มาแล้ว ลองไปดูวิธีทำน้ำพริกกัน

ก่อนอื่นเราต้องไปหาวัตถุดิบและส่วนผสมของน้ำพริกลงเรือกันก่อน ส่วนผสมนั้นสามารถหาได้ง่ายตามตลาดหรือห้างสรรพสินค้าใกล้บ้าน หรือบ้านไหนมีวัตถุดิบอยู่ในตู้เย็นอยู่แล้ว สามารถเอาออกมาทำได้เลย เพราะส่วนผสมของน้ำพริกก็เป็นของคู่ครัวคนไทยอยู่แล้ว ไม่ใช่ของหายาก วัตถุดิบอย่างแรกที่ขาดไม่ได้เลยคือ พริก ซึ่งเราจะเลือกพริกชี้หู ตามด้วยกระเทียมกลีบเล็กเพื่อลดกลิ่นฉุน กระเทียมดอง หอมแดง กะปิ น้ำตาลปีบ น้ำ

088 มะขามเปียก มะเขือพวง น้ำมันสำหรับผัด กุ้งแห้ง น้ำปลา ส่วนผสมสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

หลังจากเตรียมวัตถุดิบแล้ว ก็มาถึงขั้นตอนการทำน้ำพริกขี้หนูเผือก ที่ไม่ต้องมีเรือ แต่ต้องมีครก เริ่มต้นด้วยนำพริกขี้หนู กระเทียม และกุ้งแห้งลงไปตำให้ได้กลิ่นหอมและสีตามที่ต้องการ หลังจากนั้นนำขึ้นมาพักไว้ แล้วอย่ารอช้าเอาหอมแดงลงไปตำกันต่อเลย จากนั้นตามด้วยกะปิ ทำไม่ต้องตำทุกอย่าง นั่นก็เพราะว่ามันเป็นสูตรนอมน้ำพริกให้เก็บไว้รับประทานได้นานโดยไม่ใส่สารกันบูด สามารถเก็บไว้ได้นาน 1 - 2 สัปดาห์ โดยยังคงรสชาติของน้ำพริกเอาไว้ได้เหมือนเพิ่งเปิดกระปุกใหม่ ๆ

กลับมาที่ขั้นตอนการทำน้ำพริกกันดีกว่า เริ่มต้นด้วยการนำกระเทียม กุ้งแห้ง และพริกที่คั่วไว้มาโขลก แต่ถ้าทำปริมาณมาก ๆ ก็ต้องใช้วิธีปั่นให้พอละเอียด ตามด้วยมะเขือพวงกะเทาะให้พอแตก ปรงรสด้วยน้ำตาล มะพร้าว น้ำมันมะขามเปียก และน้ำปลา คนให้ทั่ว พักเอาไว้ แล้วจึงนำส่วนผสมทุกอย่างไปปั่นรวมกัน พอเราได้เนื้อน้ำพริกตามที่ต้องการแล้ว ต่อมาก็ตั้งกระทะใส่น้ำมัน ใช้ไฟกลางให้พอร้อน นำน้ำพริกที่เตรียมเอาไว้ลงผัดให้เข้ากัน คราวนี้ทั้งกลิ่นหอมกะปิ พริก หัวหอม กระเทียม จะลอยมาเตะจมูกกันสุดสุด ผัดให้น้ำพริกงวดและขึ้นเงา หลังจากนั้นชิมรสชาติ ให้มีความกลมกล่อม มีรสเปรี้ยว หวาน เค็ม เผ็ด ครบรสกำลังดี ความเผ็ดระดับเด็กกินได้ ผู้ใหญ่กินดี ไม่มีสารกันบูด ส่วนกลิ่นของน้ำพริกจะมีความหอมชวนน้ำลายสอ ไม่รอช้ารีบตักน้ำพริกใส่ถ้วยโรยหน้าด้วยมะเขือพวงและพริกขี้หนูสวน เสิร์ฟพร้อมกับผักสด ไข่ต้ม และข้าวสวยร้อน ๆ รับรองเลยว่าฟินสุด ๆ นึกภาพตามแล้วท้องร้องทันที

ความอร่อยของน้ำพริกขี้หนูเผือก เป็นแรงบันดาลใจให้ชาวบ้านชุมชนบ้านป่าครองชีพ อำเภอเถิน จังหวัดภูเก็ต ที่พอมีฝีมือทำน้ำพริกเป็นผลิตภัณฑ์ของชุมชน โดยน้ำพริกขี้หนูเผือกของที่นี่ มีความแตกต่างจากที่อื่น โดยเฉพาะวิธีการทำและสูตรที่แสนจะง่ายตายแต่ไม่เหมือนใคร ส่วนวัตถุดิบนั้นก็หาได้ง่าย เน้นวัตถุดิบในชุมชน แต่รสชาติความอร่อยเป็นเอกลักษณ์แตกต่างจากที่อื่น และยังเก็บไว้รับประทานได้นานอีกด้วย หากสนใจอยากชิมน้ำพริกตอนนี้ต้องพรีออเดอร์ ที่บ้านเย็น หมายเลขโทรศัพท์ 08 9652 9780 เพราะสิบปากว่าก็ไม่ได้มาลองชิมเอง หากชิมแล้วอร่อยก็อุดหนุนกันบ่อย ๆ ได้เลย จะได้ช่วยสร้างรายได้ให้คนในชุมชนมีความเป็นอยู่ที่ดีขึ้นรับรองว่า “กินแล้วอร่อยเหลือน้ำพริกขี้หนูเผือกบ้านป่าครองชีพ” ☺



น้ำจิ้มสับปะรด น้ำจิ้มสรรพรส

สมรอย ชูวงษ์वाल

ร้านกล้วย
Phuket

ราชินีผลไม้ ผิวเหลืองส้มดังทองคำ เนื้อกรอบฉ่ำ รสหวานอมเปรี้ยว เป็นเอกลักษณ์ของผลไม้มงคลจากเทพดินแดนสวรรค์ นั่นคือ สับปะรดภูเก็ต นอกจากมีตากรอบตัวแล้ว คุณประโยชน์ยังรอบด้าน สับปะรดภูเก็ตเป็นผลไม้ขึ้นชื่อ ที่ถูกนำมาแปรรูปเป็นหลากหลายผลิตภัณฑ์ ทั้งอาหารคาว ขนมหวาน เครื่องดื่ม เครื่องสำอาง ครีมบำรุงผิว และผลิตภัณฑ์ที่อยากจะเปิดตัวตรงนี้คือ **น้ำจิ้มสับปะรดภูเก็ต**

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีเกาะคางคาว หมู่ที่ 5 บ้านบางเตนนอก ตำบลเชิงทะเล อำเภอถลาง จังหวัดภูเก็ต มีสมาชิก 16 คน โดยมี คุณ **ฮาริยา คหาปะนะ ประธานกลุ่มฯ** เป็นผู้ชักชวนสมาชิกให้มาทำกิจกรรมทำยามว่างให้เกิดประโยชน์ เพื่อนำวัตถุดิบท้องถิ่นมาสร้างมูลค่า สร้างรายได้ให้แก่ชุมชนให้ได้มากที่สุด จึงมีความคิดจะทำผลิตภัณฑ์แปรรูปจากวัตถุดิบที่มีในชุมชน ด้วยความรู้ของสมาชิกที่มีอยู่ จึงได้คิดทำน้ำพริกหลากหลายชนิดออกมาจำหน่าย เช่น น้ำพริกปลาลังฉ้าง น้ำพริกกุ้งแห้ง น้ำพริกไตปลาแห้ง น้ำพริกกุ้งเสียบ และน้ำพริกรสเด็ดอื่นๆ อีกมากมาย เริ่มต้นวางจำหน่ายในชุมชน ผลตอบรับเป็นที่น่าพอใจ ผลักดันจนผลิตภัณฑ์ได้รับมาตรฐานทั้ง ฮาลาล, อย., GMP, OTOP 4 ดาว และ มผช. (มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน) ความสำเร็จของผลิตภัณฑ์น้ำพริกทำให้สมาชิกในกลุ่มพยายามคิดต่อยอดสร้างผลิตภัณฑ์อื่นๆ ตามมา

เป็นโอกาสดีที่มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ซึ่งมีนโยบายสนับสนุนผลิตภัณฑ์ชุมชน ได้เข้ามามีส่วนร่วมร่วมกับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีเกาะคางคาว โดย **ดร.พิริยญา กฤตวงศ์งาม อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต** ได้รับมอบหมายให้เป็นผู้ดูแลผลิตภัณฑ์ของชุมชนแห่งนี้ ได้ลงพื้นที่พูดคุยกับชาวบ้านเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ ดร.พิริยญา เล็งเห็นว่าควรจะมีผลิตภัณฑ์อื่นที่แปลกใหม่นอกจากน้ำพริก จึงได้แนะนำให้ทำน้ำจิ้มสับปะรดภูเก็ตมาทำเป็นน้ำจิ้ม เพราะสับปะรดภูเก็ตได้รับเครื่องหมาย GI (Geographical Indications) เครื่องหมายที่ใช้กับสินค้าที่มาจากแหล่งผลิตที่เฉพาะเจาะจง ซึ่งคุณภาพของสินค้านั้นเป็นผลมาจากแหล่งผลิตที่มีองค์ประกอบเฉพาะตัว เปรียบเสมือนเป็นแบรนด์ของท้องถิ่นที่บ่งบอกถึงคุณภาพและแหล่งที่มาของสินค้านั่นเอง

สับปะรดภูเก็ตสายพันธุ์ Malacca Queen เป็นพันธุ์เดียวกับสับปะรดสวี สับปะรดภูเก็ตที่ปลูกทางภาคเหนือ แต่มีรสชาติเฉพาะตัว ได้รับการันตีว่าเป็นผลไม้ที่รสชาติโดดเด่นเพราะการเพาะปลูกเฉพาะในเขตพื้นที่จังหวัดภูเก็ต ปลูกได้ตลอดทั้งปี มีมาตรฐาน ลักษณะผลจะเล็กกว่าสับปะรด

สายพันธุ์อื่น ด้วยคุณสมบัติที่ครบถ้วนนี้เอง เมื่อได้รับข้อมูลและคำแนะนำจากมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต สมาชิกวิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีเกาะคางควาจึงตกลงเห็นชอบที่จะทำน้ำจิ้มสับปะรดภูเก็ตสำเร็จรูป เป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ของชุมชนที่มีความแปลกใหม่ไม่เหมือนใคร

วิธีการทำน้ำจิ้มสับปะรดภูเก็طنั้นก็ได้ยุ่งยากซับซ้อน เริ่มจากนำสับปะรดมาปอกเปลือก คั้นเอาน้ำแยกกาก แล้วจึงนำเนื้อสับปะรดมาผัดใส่พริกป่น น้ำส้มสายชู น้ำตาล เล็กน้อย ผงนิวสมุนไพรรักษาของของกลุ่มสตรีฯ ใส่ น้ำสับปะรดเพื่อให้ น้ำจิ้มมีรสหวานและเปรี้ยว เมื่อปรุงสุกแล้วพักไว้ให้เย็น แล้วจึงบรรจุใส่บรรจุภัณฑ์พร้อมจำหน่าย

น้ำจิ้มสับปะรดภูเก็ตทำสดใหม่ มีกลิ่นหอมเฉพาะของสับปะรดภูเก็ตรสชาติกลมกล่อม ครบทั้งเปรี้ยว หวาน เผ็ดนิด ๆ สามารถสั่งพรีออเดอร์มาลองชิมได้ ติดต่อหมายเลขโทรศัพท์ 08 1788 5154 น้ำจิ้มสับปะรดภูเก็طنำมาทานคู่กับข้าวเกรียบกรอบ ๆ ก็ดี จิ้มกับลูกชิ้นเต๋ง ๆ ก็เด็ด คลุกข้าวสวยร้อน ๆ ราดไก่ทอดกรอบ ๆ เพิ่มรสชาติความอร่อยได้ทุกมื้อ เป็นความลงตัวที่สุดจะบรรยาย “อร่อย อนามัย เพราะเราทำด้วยใจ” สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีเกาะคางควาคอนเฟิร์ม ☺

ศูนย์การเรียนรู้
เศรษฐกิจพอเพียงบ้านลิพอนใต้
ชุมชนอีลใจ
บ้านหลังที่สองที่ให้โอกาส

ภาพพงศ์ พูลเกิด





หากมีคนพูดถึงสถานที่ที่เป็นบ้านหลังที่สอง ใครหลาย ๆ คนก็คงนึกถึงโรงเรียน วัด หรืออาจจะเป็นสถานที่อื่น ๆ ที่มีคุณค่าทางจิตใจ หรือมีความทรงจำดี ๆ ซ่อนอยู่ แต่ใครจะไปคิดว่าศูนย์การเรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียงเล็ก ๆ แห่งหนึ่ง จะสามารถเป็นบ้านหลังที่สอง ที่มอบความสุขให้ใครหลาย ๆ คนภายในชุมชนได้ และสถานที่แห่งนี้ยังช่วยเยียวยาสภาพจิตใจของคนที่เกิดบดบังอยู่ในสภาวะโรคซึมเศร้า ให้กลับมาใช้ชีวิตได้อย่างมีความสุขและมีคุณค่าอีกครั้ง

บ้านหลังที่สองแห่งนี้ คือ ศูนย์การเรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียงบ้านลิพอนใต้ ตั้งอยู่ที่ตำบลศรีสุนทร อำเภอดงหลวง จังหวัดภูเก็ต คุณอำพร ผสมทรัพย์ ประธานศูนย์การเรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียงบ้านลิพอนใต้ หรือ ป้านุ้ย เล่าถึงศูนย์การเรียนรู้แห่งนี้ว่า บนเนื้อที่ประมาณ 2 ไร่เศษ มีฐานเรียนรู้ต่าง ๆ มากกว่า 10 ฐาน สำหรับผลิตภัณฑ์ที่เป็นจุดเด่นของที่นี่คือ ผลิตภัณฑ์น้ำมันมะพร้าวพร้อมดื่ม ที่สร้างรายได้ สร้างอาชีพ สร้างความสุข พัฒนาชีวิตคนในชุมชนให้ดีขึ้น และยังสร้างมูลค่าให้กับวัตถุดิบในท้องถิ่น นำสิ่งที่ถูกมองข้ามและไม่มีค่า ยกตัวอย่างเช่นผลมะพร้าวที่มีมากในชุมชน นำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ เช่น น้ำมันมะพร้าว แยมมะพร้าว จนหลายคนให้ความสนใจโด่งดังไปทั่วจังหวัดภูเก็ต จากสิ่งไม่มีค่านำมารวมกันสร้างมูลค่า ทุกวันนี้คนในหมู่บ้านต่างก็พากันปลูกต้นมะพร้าวที่บ้าน และช่วยกันอนุรักษ์ต้นมะพร้าวภายในชุมชนกันเป็นอย่างดี

คุณสมพร ตรีสสุข หรือ ป้าพร ปัจจุบันเป็นสมาชิกของศูนย์การเรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียงบ้านลิพอนใต้ ป้าพรคือคนหนึ่งในชุมชนที่เคยทำงานเป็นพนักงานบริษัท แต่ประสบปัญหาตกงานขาดรายได้ในช่วงโควิด ป้าพรเป็นโสดมาทั้งชีวิต และป่วยเป็นโรคมะเร็งเต้านมจนต้องเข้ารับการผ่าตัด ชีวิตที่อยู่ตัวคนเดียวว่ปรึกษาพูดคุยกับใครไม่ได้ มีเพียงแมวที่เลี้ยงไว้เพื่อเยียวยาจิตใจ มองไม่เห็นทางที่จะเดินต่อ จนทำให้เกิดบดบังอยู่ในสภาวะซึมเศร้า

เมื่อป้านุ้ยทราบถึงเหตุการณ์นี้ ก็ได้เข้าไปพูดคุยแลกเปลี่ยนเรื่องราวในชีวิตกันและกัน เลยชักชวนป้าพรให้เข้ามาเป็นส่วนหนึ่งภายในศูนย์การเรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียงบ้านลิพอนใต้ และมอบโอกาสให้ใช้พื้นที่ภายในศูนย์ฯ ทำในสิ่งที่ตนเองชอบ ซึ่งป้าพรก็ชอบปลูกผักสวนครัว ปลูกดอกไม้ และช่วยป้านุ้ยแปรรูปผลิตภัณฑ์จากมะเเฒ่า และช่วยงานอื่น ๆ เป็นกำลังสำคัญส่วนหนึ่งในการสร้างผลิตภัณฑ์แปรรูปของชุมชน ทำให้เกิดรายได้แก่ตนเองและเพื่อน ๆ ในชุมชน ป้าพรได้รับมิตรภาพดี ๆ จากเพื่อนสมาชิกที่คอยช่วยเหลือซึ่งกันและกัน เป็นเหมือนคนในครอบครัวเดียวกัน สร้างความอบอุ่นหัวใจเป็นอย่างมากให้กับคนคนหนึ่งที่เคยอยู่อย่างโดดเดี่ยว ไร้คนคอยช่วยเหลือ แบกความเจ็บปวดจากปัญหาต่าง ๆ เพียงลำพังมาทั้งชีวิต การได้มาพบมิตรภาพดี ๆ ที่ศูนย์การเรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียงบ้านลิพอนใต้ การได้ทำงานที่เป็นประโยชน์ต่อผู้อื่น ทำให้ป้าพรมีกำลังใจดีขึ้น ปัจจุบันป้าพรรับหน้าที่เป็นวิทยากรให้ความรู้ประจำฐานการทำขนมโก๋ชุย เป็นผู้ดูแลศูนย์การเรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียงบ้านลิพอนใต้ และเป็นสมาชิกที่มีส่วนสำคัญในการช่วยขับเคลื่อนการทำงานของศูนย์ฯ จนประสบความสำเร็จในทุกวันนี้

ชีวิตของป้าพรที่เคยอยู่อย่างโดดเดี่ยว ขาดรายได้ ไร้ที่พึ่งทั้งทางกายและทางใจ เมื่อได้เข้ามาเป็นส่วนหนึ่งของศูนย์ฯ แห่งนี้ ที่เป็นเหมือนบ้านหลังที่สอง ไม่เพียงแต่มีงานมีรายได้เลี้ยงดูตัวเอง แต่เพื่อน ๆ สมาชิกยังเป็นเหมือนคนในครอบครัวที่ช่วยประคับประคองกันและกัน ชีวิตที่เคยเค็งคว้างก็รู้สึกมันคงขึ้น ยิ่งเมื่อป้าพรได้ใช้ความรู้ความสามารถของตัวเองสร้างประโยชน์ให้กับชุมชน ได้แบ่งปันความรู้ให้แก่ผู้คนที่เข้ามาเยี่ยมชมศึกษาดูงานที่ศูนย์ฯ ก็ยิ่งทำให้ป้าพรมองเห็นคุณค่าในตัวเอง ศูนย์การเรียนรู้ฯ แห่งนี้จึงเป็นเหมือนสถานที่ปลอดภัยทางจิตใจ เป็นพื้นที่ที่พร้อมจะต้อนรับทุกคนที่รู้สึกด้อยค่า ได้เข้ามาสร้างคุณค่าให้กับตัวเอง เป็นบ้านหลังที่สองที่พร้อมมอบความรู้ มอบความรักความอบอุ่น ให้กับทุกคนที่ผ่านเข้ามา ตรงตามเจตนารมณ์ของป้านุ้ยในการก่อตั้งศูนย์การเรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียงบ้านลิพอนใต้แห่งนี้ขึ้นมา

ทุกวันนี้ ศูนย์การเรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียงบ้านลิพอนใต้เปิดต้อนรับทุกคนให้เข้ามาเรียนรู้ มาศึกษาดูงาน มาพูดคุยแลกเปลี่ยนแนวคิดในการสร้างอาชีพ สามารถติดตามกิจกรรมของศูนย์ฯ ได้ที่เพจเฟซบุ๊ก : ศูนย์การเรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียงบ้านลิพอนใต้ จะเห็นว่าภายใต้บรรยากาศร่มรื่นสงบและอบอุ่น เป้าหมายของที่นี่ไม่ใช่แค่สร้างผลิตภัณฑ์ชุมชนที่มีคุณภาพ



ภาพจาก f ศูนย์การเรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียงบ้านลิพอนใต้

ป้านัย อำพร ผลภกรพย์

แต่ที่นี่สร้างคนที่มีคุณภาพให้แก่สังคม เปลี่ยนสิ่งไร้ค่าให้มีค่า เป็นพื้นที่
 แห่งโอกาสให้กับคนที่มองไม่เห็นคุณค่าของตัวเอง ได้มองเห็นคุณค่ามองเห็น
 ศักยภาพของตัวเอง พร้อมยืนหยัดได้ด้วยตัวเอง สอดคล้องกับหลักเศรษฐกิจ
 พอเพียงที่ว่า คนเป็นที่พึ่งแห่งตน ☺



MeeGunn

เส้นไหมปักแต่งแถบปักยี่ไต

อรอนงค์ สมจิตต์



“ผ้าปาเต๊ะไม่ใช่แค่ผ้าถุง” พูดถึงปาเต๊ะ ใคร ๆ ก็มักจะนึกถึงผ้าถุง แล้วปาเต๊ะที่ไม่ใช่แค่ผ้าถุงจะเป็นอย่างไร เมื่อได้มาเที่ยวภูเก็ต อย่าลืมหาโอกาสไปตระลุหาผ้าปาเต๊ะในแง่มุมใหม่ ๆ สไตล์ “ปาเต๊ะ MeeGunn” ที่ไม่ตีกรอบผ้าปาเต๊ะให้เป็นเพียงผ้าถุง เป็นปาเต๊ะแปลกใหม่สไตล์ภูเก็ต

“ผ้าปาเต๊ะ” หรือ “ผ้าบาติก” ซึ่งชาวใต้เรียกกันว่า “ผ้าถุง” จะนิยมใช้ในกลุ่มคุณป้า คุณย่า คุณยาย ผู้สูงอายุ ปาเต๊ะ หรือ บาติก เดิมเป็นภาษาชาวในประเทศอินโดนีเซีย ใช้เรียกผ้าย้อมสีชนิดหนึ่ง ริเริ่มทำในคริสต์ศตวรรษที่ 16 - 17 ได้มีการนำผ้าปาเต๊ะไปเผยแพร่ทั่วทวีปยุโรป และได้ผลตอบรับที่ดีมาก เพราะลวดลายของผ้าปาเต๊ะนั้นดูแปลกใหม่ ซึ่งในแต่ละท้องถิ่นจะมีวิธีการผลิต และลวดลายของผ้าปาเต๊ะที่เป็นเอกลักษณ์ไม่เหมือนใคร ลวดลายของผ้าปาเต๊ะนั้น มีรูปแบบมาจากธรรมชาติ และสิ่งมีชีวิต เช่น ดอกไม้ นก หรือรูปทรงเรขาคณิตต่าง ๆ

ในอดีตมีการผลิตผ้าปาเต๊ะ ทั้งแบบลายพิมพ์เทียนไข การแกะสลักโดยใช้พิมพ์โลหะ และการเขียนสีด้วยจันทน์ จนผ้าปาเต๊ะเป็นที่นิยมแพร่หลายขึ้น ปัจจุบัน การทำผ้าปาเต๊ะโดยวิธีการพิมพ์ลายผ้า จะนิยมมากกว่าวิธีการเขียนลายด้วยมือ ซึ่งในประเทศไทยนั้น มีร้านผ้าปาเต๊ะหลากหลายรูปแบบ และมีเอกลักษณ์ที่ไม่เหมือนใครเช่นกัน อย่างร้าน MeeGunn ก็มีผลิตภัณฑ์จากผ้าปาเต๊ะ โดยฝีมือของ คุณสมจิต ดันติวิท หรือคุณกบ เจ้าของร้าน MeeGunn เป็นร้านจำหน่ายสินค้า OTOP ตำบลกะทู้ จังหวัดภูเก็ต ที่ผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากผ้าปาเต๊ะในคอนเซ็ปต์ “ผ้าปาเต๊ะไม่ใช่แค่ผ้าถุง”

คุณกบได้เล่าว่า ผ้าปาเต๊ะเป็นวัฒนธรรมเครื่องนุ่งห่มในคาบสมุทรมลายู เป็นการแต่งกายของวัฒนธรรมเพอรานากัน ชาวพื้นเมืองภูเก็ตนิยมสวมผ้าปาเต๊ะมาตั้งแต่อดีต ปาเต๊ะ หรือ บาติก ในภาษาชาวใต้เรียกผ้าที่มีลวดลายเป็นจุด คำว่า “ติก” มีความหมายว่า เล็กน้อย หรือจุดเล็กๆ ดังนั้น ผ้าปาเต๊ะ จึงหมายถึงผ้าที่มีลวดลายเป็นจุดๆ ซึ่งมาจากวิธีการทำผ้าปาเต๊ะที่ใช้เทียนปิดส่วนที่ไม่ต้องการให้ติดสี และใช้การแต้ม ระบาย หรือย้อมในส่วนที่ต้องการให้ติดสี แต่ผ้าปาเต๊ะบางชิ้นก็สามารถใช้ทั้งสองวิธีในผ้าผืนเดียวกันได้เช่นกัน ลวดลายของผ้าปาเต๊ะจะมีรูปแบบมาจากธรรมชาติ ทั้งต้นไม้ ดอกไม้ หรือรูปทรงเรขาคณิตต่าง ๆ ผ้าปาเต๊ะในวัฒนธรรมเพอรานากัน จะนิยมเป็นรูปสัญลักษณ์มงคลของจีน เช่น รูปดอกท้อ ดอกโบตั๋น พัด ลายหงส์ หรือนกฟีนิกซ์ เป็นการผสมผสานทางวัฒนธรรมของมลายูและจีน สำหรับผ้าปาเต๊ะที่ขึ้นชื่อและเป็นที่นิยมของชาวพื้นเมืองภูเก็ตมาตั้งแต่อดีต มีผ้าปาเต๊ะลาส้อม ผ้าปาเต๊ะเมืองไทร และผ้าพัน

จุดเริ่มต้นของแบรนด์ MeeGunn คุณกบเล่าว่า เมื่อก่อนคุณกบทำงานสอนคอมพิวเตอร์ และทำขนมขายมาก่อน ส่วนงานอดิเรกจะชอบทำงานประดิษฐ์ เย็บปักถักร้อย มักจะหาซื้อผ้ามาเย็บเป็นตุ๊กตาขาย หรือทำผลิตภัณฑ์จากผ้าหลากหลายชนิด ในช่วงแรกที่เริ่มทำนั้นยังไม่ค่อยมีลูกค้า คุณกบจึงเลือกซื้อผ้าตามความสนใจของตัวเอง เมื่อเจอเนื้อผ้าที่ถูกใจจะซื้อมาเย็บตุ๊กตา และได้ลองใช้ผ้าปาเต๊ะมาเย็บตุ๊กตา ก็รู้สึกว่ามันน่าสนใจ น่าจะทำเป็นสินค้าของที่ระลึกได้ ต่อมาได้ถูกชักชวนให้จดทะเบียนสินค้า OTOP ผลิตภัณฑ์จากผ้าปาเต๊ะ เพื่อให้เป็นสินค้าในท้องถิ่น มีการเลือกใช้ผ้าที่มีสีสันสดใส และมีลวดลายที่หลากหลาย ผ้าปาเต๊ะที่เป็นผ้าถุงนั้นไม่ค่อยเป็นที่นิยมสวมใส่ในกลุ่มวัยรุ่น คุณกบจึงตัดสินใจเลือกทำผลิตภัณฑ์จำพวกเครื่องประดับ ของที่ระลึก และของใช้ต่าง ๆ เพื่อให้สามารถใช้ในชีวิตประจำวันได้ และเพื่อให้ผ้าปาเต๊ะไม่ถูกลืมหายไปตามกาลเวลา คุณกบได้ทำผลิตภัณฑ์จากผ้าปาเต๊ะที่ไม่ใช่แค่ผ้าถุงหลากหลายผลงานไม่ว่าจะเป็นกระเป๋าสะพาย กระเป๋าตังค์ ตุ๊กตา พวงกุญแจ หน้ากากอนามัย เสื้อผ้า กิ๊บติดผม ยางมัดผม และผลงานอื่นๆ อีกมากมาย นำรักนำใจถูกใจคนทุกกลุ่มทุกวัย

ปัจจุบันร้าน MeeGunn ตั้งอยู่ที่บ้านเลขที่ 37/4 หมู่ที่ 5 ตำบลกะทู้ อำเภอกะทู้ จังหวัดภูเก็ต และยังมีสินค้าวางขายที่ถนนคนเดินตลาดใหญ่ ถนนถลาง ย่านเมืองเก่าภูเก็ต ทุกวันอาทิตย์ ร้านมีช่องทางติดต่อออนไลน์



ที่เพจเฟซบุ๊ก : MeeGunn Shop อินสตาแกรม : meegunn_craft และ
หมายเลขโทรศัพท์ 08 1894 3516 สามารถเข้าไปเลือกชมและสั่งจอง
สินค้าได้ทุกช่องทาง

“ผ้าปาเต๊ะไม่ใช่แค่ผ้าถุง” หากเข้าใจความหมายที่คุณกบแห่งร้าน
MeeGunn ต้องการจะสื่อสารแล้ว มาเที่ยวภูเก็ตเมื่อไหร่ อย่าพลาดที่จะซื้อ
ของที่ระลึกจากผ้าปาเต๊ะติดไม้ติดมือกลับไปเป็นของฝากสุดชิก ☺

มัดย้อมมัดใจ สู่ลายแทงแห่งความสำเร็จ

พรณัฐ คงประสม

ภาพจาก  วรรณภา ผ้ามัดย้อมสี่ธรรมชาติ



“ผ้ามัดย้อม” หนึ่งในศิลปะแสดงงามบนความเรียบง่าย ที่อยู่คู่กับคนไทยมาอย่างยาวนาน ด้วยกรรมวิธีการผลิต และลักษณะลวดลายของผ้าที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว นับเป็นหนึ่งในศิลปะที่สามารถสร้างสรรค์ออกมาให้มีความเป็นตัวของตัวเองได้อย่างชัดเจน ปัจจุบันผ้ามัดย้อมได้รับความสนใจจากกลุ่มคนจำนวนไม่น้อย แต่ด้วยยุคและสมัยที่เปลี่ยนแปลงไป จึงส่งผลให้ผ้ามัดย้อมไม่สามารถเจาะกลุ่มเป้าหมายที่เป็นคนรุ่นใหม่ได้มากนัก แต่มีหนึ่งคนที่สามารถเปลี่ยนผ้ามัดย้อมที่หลายคนคุ้นตา ให้เป็นลวดลายบนเสื้อผ้าแฟชั่นดีไซน์ได้อย่างลงตัว นอกจากผลงานและมีมือที่นำจับตามองแล้ว ประวัติของเขาเองก็มีความน่าสนใจไม่แพ้กัน

คุณวรรณ ดันสกุล เจ้าของและผู้เริ่มต้นทำผ้ามัดย้อมสิริธรรมชาติ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านเคียน ตำบลเทพกระษัตรี อำเภอลง จังหวัดภูเก็ต ก่อนเริ่มต้นการเข้าสู่วงการผ้ามัดย้อม คุณวรรณเคยทำงานในโรงแรมมาก่อน เมื่อใกล้เกษียณจึงเริ่มหันมาทำงานร่วมกับกลุ่มจิตอาสา โดยในระหว่างนั้นได้มีโอกาสเรียนรู้เกี่ยวกับขั้นตอนการทำผ้ามัดย้อมควบคู่ไปด้วย



ภาพจาก วรรณ ผ้ามัดย้อมสิริธรรมชาติ

ที่นี่คือ
ภูเก็ต



ภาพจาก ฟ้าบ้านดอนสิรินธรราชภัฏ

ซึ่งในการย้อมผ้าจะใช้สีเคมีในการย้อม ช่วงเวลาต่อมาได้มีคณะอาจารย์จากทางมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต เข้ามาให้คำแนะนำเกี่ยวกับการทำผ้ามัดย้อม โดยใช้สีย้อมจากธรรมชาติแทนสีเคมี เนื่องจาก ณ เวลานั้น ในจังหวัดภูเก็ต ยังไม่มีใครทำผ้ามัดย้อมโดยใช้สีย้อมจากธรรมชาติ จึงเป็นจุดเริ่มต้นให้คุณวรรณได้ลงมือทำอย่างจริงจัง สำหรับวัตถุดิบที่เลือกใช้ ล้วนเป็นสิ่งที่สามารถหาได้ตามชุมชน ได้แก่ ดอกดาวเรือง ขมิ้น เปลือกลูกเนียง ที่เหลือจากตลาด และวัตถุดิบที่น่าสนใจอย่างเปลือกมังคุด จากสวนมังคุดที่มีอายุกว่า 100 ปี

ในครั้งแรกคุณวรรณได้เริ่มใช้สีจากดอกดาวเรือง ขมิ้น และเปลือกของลูกเนียง ในการทดลองย้อมผ้า แต่แล้วก็ได้เกิดปัญหาขึ้น ผ้าที่ถูกย้อมมีสีที่จางลงเมื่อระยะเวลาผ่านไป โดยมีปัจจัยหลักมาจากแสงแดด ส่วนของผ้าส่วนใดที่โดนแสงแดดบ่อย ๆ จะส่งผลให้สีที่อยู่บนผ้าจางลง คุณวรรณจึงได้คิดหาวิธีการแก้ปัญหา โดยนำเสื้อผ้าที่ผ่านการย้อมแล้วมาย้อมซ้ำกับสีย้อมที่ได้มาจากเปลือกมังคุด หลังจากนั้นสีย้อมจากเปลือกมังคุดจึงถูกใช้ในการย้อมเป็นหลักแทน ในส่วนของลวดลายบนผ้านั้นก็ขึ้นอยู่กับปัจจัยต่าง ๆ เช่น ขั้นตอนการมัดผ้า แรงที่ใช้มัดผ้า และวัตถุดิบที่เลือกใช้ เป็นต้น แต่สิ่งที่ทำให้ผ้ามัดย้อมของคุณวรรณมีเอกลักษณ์แตกต่างจากผ้ามัดย้อมของชุมชนอื่น ๆ นั่นคือ การเลือกใช้เปลือกมังคุดสทดแทนการใช้เปลือกมังคุด

แห่งนี้เนื่องจากจะทำให้สีที่ออกมามีความสดและสวยงามกว่า อีกจุดที่สำคัญ คือ การเลือกวิธีการตัดเปลือกมังคุด แทนการใช้เครื่องปั่น ด้วยขั้นตอนที่กล่าวมา ทำให้คุณวรรณามีลวดลายของผ้าที่เป็นเอกลักษณ์ประจำตัว คือ ลายอัญมณี ซึ่งเป็นลวดลายที่คุณวรรณได้จดลิขสิทธิ์และยังเป็นลวดลายที่ทำให้คุณวรรณารับรางวัลชนะเลิศจากการประกวดผ้าระดับจังหวัดอีกด้วย

หลังจากคิดค้น ทดลองจนได้ลายผ้าที่ลงตัว คุณวรรณาก็ได้เริ่มส่งผลงานเข้าร่วมการประกวดและได้คว้าชัยชนะมาถึง 2 ครั้ง หลังจากชนะการประกวด คุณวรรณาก็ได้รับโอกาสให้ไปแสดงผลงานที่เมืองทองธานี กรุงเทพฯ ซึ่งการไปแสดงผลงานในครั้งนี้ทำให้ผลิตภัณฑ์ของคุณวรรณารับความสนใจจากนักออกแบบที่มาร่วมงาน จึงได้มีการติดต่อเพื่อขอนำผ้าไปตัดเย็บเป็นเสื้อผ้าแฟชั่นดีไซน์ส่งเข้าประกวด ทำให้ผู้คนเริ่มให้ความสนใจเสื้อผ้าที่มีลวดลายแบบผ้ามัดย้อมมากขึ้น เนื่องจากถูกสร้างสรรค์ให้อยู่ในแฟชั่นสมัยใหม่ที่ทุกคนสามารถเข้าถึงได้ง่ายขึ้น มีสถาบันต่าง ๆ ต้องการศึกษาเกี่ยวกับวิธีการทำผ้ามัดย้อม อีกทั้งมีการขอนำผ้ามัดย้อมของคุณวรรณามาใช้เดินแบบแฟชั่นโชว์อีกด้วย

ไม่เพียงแต่ผลิตภัณฑ์ที่มีความสวยงามเป็นเอกลักษณ์ คุณวรรณาก็ได้เปิดคอร์สสอนการทำผ้ามัดย้อมสี่ธรรมชาติให้แก่ผู้ที่มีความสนใจเกี่ยวกับผ้ามัดย้อม เพื่อเป็นความรู้กลับไปพัฒนาให้ออกมาเป็นผ้ามัดย้อมสไตล์ของตัวเอง โดยสามารถสอบถามข้อมูลต่าง ๆ ได้ ผ่านช่องทางเฟซบุ๊ก : วรรณา ผ้ามัดย้อมสี่ธรรมชาติ หมายเลขโทรศัพท์ 08 1271 3796 หรือผ่านช่องทางไลน์ : wanna.tsk

จากผลิตภัณฑ์สุดเรียบง่ายสู่ลวดลายบนเสื้อผ้าแฟชั่นสุดทันสมัย ทำให้สามารถเจาะกลุ่มเป้าหมายได้กว้างยิ่งขึ้น รวมถึงกลุ่มคนรุ่นใหม่ การเป็นที่ยอมรับ การชนะการประกวด และการที่ผู้คนให้ความสนใจกับผลงาน นับได้ว่าเป็นอีกหนึ่งความสำเร็จที่เกิดกับตัวคุณวรรณา โดยทั้งหมดนี้จะไม่สามารถเกิดขึ้นได้เลยหากปราศจากความมุ่งมั่น ความพยายาม และความสุขจากการได้ทำในสิ่งที่ชอบจริง ๆ นอกจากนี้ คุณวรรณายังเป็นแรงบันดาลใจให้กับหลาย ๆ คนอีกด้วย เรียกได้ว่านอกจากผลงานจะดีแล้วทัศนคติและตัวตนของคุณวรรณามีความน่าสนใจไม่แพ้กันเลยทีเดียว ☺

ກາດພຸນວກ







อาจารย์ที่ปรึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต



ผศ.ดร.วสันต์ จันทรประสิทธิ์

นิเทศศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต
เสาหลักทางวิชาการด้านการสื่อสาร ในพื้นที่ภาคใต้ฝั่งอันดามัน

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



ผศ.ดร.วัชรีย์ ศิริยุพินธุ์

ชีวิตต้อง move on ไปตามเทคโนโลยีการสื่อสารที่เปลี่ยนแปลง
เราจะก้าวไปไม่หยุดนิ่ง



ดร.สุราณี นิรัตติมานนท์

นักศึกษาได้เรียนรู้ผ่านประสบการณ์เชิงประจักษ์
จนนักศึกษาสามารถถ่ายทอดเรื่องราวออกมาเป็นตัวอักษร
จนกลายเป็นบันทึกเล็กๆ ของเรื่องท้องถิ่น

คณะที่ปรึกษา

คุณชุติมา กิตติธรรกุล
คุณการณิก ยิ้มพัฒน์
คุณหทัยรัตน์ ดอกบุญนาค



PKPU
มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต
PHUKET RAJABHAT UNIVERSITY

นิเทศศาสตร์
CommArts
มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต