

น้ำตาล เหนียว



องค์ความรู้ของการทำน้ำตาลเหนียว
ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นแปรรูป จากภูมิปัญญาชาวบ้าน แบรินด์ “ถิ่นเหนียว”
การเพิ่มศักยภาพชุมชน Soft Power
บนฐานอัตลักษณ์ศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่น มิติอาหาร (ววก.)
ภายใต้โครงการยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น
ประจำปีงบประมาณ 2568



องค์ความรู้ของการทำน้ำตาลเหนา
ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นแปรรูป
จากภูมิปัญญาชาวบ้าน แบรินด์ “ถิ่นเหนา”
การเพิ่มศักยภาพชุมชน Soft Power
บนฐานอัตลักษณ์ศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่น
มิตอาหาร (วจก.)
ภายใต้โครงการยุทธศาสตร์
มหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น
ประจำปีงบประมาณ 2568

ผู้ถ่ายทอดองค์ความรู้ :
วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร
บ้านคลองบ่อแสน จังหวัดพังงา
(กลุ่มผลิตภัณฑ์ตาลเหนา)
ตำบลบ่อแสน อำเภอบ้านนา จังหวัดพังงา

ผู้เขียน :
คณะวิทยาการจัดการ
มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต

คำนิยม



ในยุคสมัยที่ประเทศไทยกำลังขับเคลื่อนสู่การพัฒนาที่ยั่งยืน การฟื้นฟูและต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นถือเป็นหัวใจสำคัญของการสร้างความเข้มแข็งให้ชุมชน หนังสือองค์ความรู้ “น้ำตาลเหนา” ภายใต้แบรนด์ “ถิ่นเหนา” ฉบับนี้ จึงเป็นดังชุมทรัพย์ทางวัฒนธรรมที่มีคุณค่ายิ่ง

ผมรู้สึกประทับใจอย่างยิ่งในความทุ่มเทของคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ที่ได้บูรณาการองค์ความรู้ทางวิชาการสู่การพัฒนาชุมชนบ้านคลองบ่อแสน จังหวัดพังงา อย่างเป็นรูปธรรม ผลงานชิ้นนี้ได้เป็นเพียงการบันทึกกระบวนการผลิตน้ำตาลเหนาเท่านั้น แต่ยังเป็นการยกระดับภูมิปัญญาท้องถิ่นให้เป็น Soft Power ที่สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจและความภาคภูมิใจแก่ชุมชนได้อย่างแท้จริง

การผสานภูมิปัญญาดั้งเดิมเข้ากับองค์ความรู้สมัยใหม่ ถือเป็นแบบอย่างที่ดีของการทำงานตามพันธกิจของมหาวิทยาลัยราชภัฏในการพัฒนาท้องถิ่น สอดคล้องกับพระบรมราโชบายในการสร้างชุมชนที่เข้มแข็งและพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน กระบวนการทำงานที่เกิดจากความร่วมมือของทุกภาคส่วน ทั้งคณาจารย์ นักศึกษา และชุมชน สะท้อนให้เห็นถึงพลังแห่งการร่วมแรงร่วมใจที่จะนำไปสู่ความสำเร็จในการอนุรักษ์และพัฒนาทรัพยากรทางวัฒนธรรมของชาติ

ในนามของสำนักศิลปะและวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ผมขอชื่นชมความสำเร็จของโครงการนี้ และหวังเป็นอย่างยิ่งว่า องค์ความรู้ที่รวบรวมไว้ในหนังสือเล่มนี้จะเป็นประโยชน์ต่อการสืบสานและต่อยอดภูมิปัญญาไทยสู่การพัฒนาเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ก่อให้เกิดการเติบโตอย่างยั่งยืนของชุมชนและประเทศชาติสืบไป

อาจารย์เดชา สีดูภา

ผู้อำนวยการสำนักศิลปะและวัฒนธรรม
มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต

คำนำ



การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากน้ำตาลเหนา
เป็นตัวอย่างของการประยุกต์ใช้องค์ความรู้ทางวิชาการ
ร่วมกับภูมิปัญญาดั้งเดิม
เพื่อสร้างสรรค์นวัตกรรมที่ตอบสนองความต้องการ
ของตลาดสมัยใหม่
และยังคงรักษาคุณค่าทางวัฒนธรรม
ไว้อย่างสมบูรณ์

ในห้วงเวลาแห่งการพัฒนาประเทศที่มุ่งสู่ความยั่งยืน สถาบันอุดมศึกษาอย่างมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ตได้ตระหนักถึงบทบาทสำคัญในการเป็นแรงขับเคลื่อนการพัฒนาท้องถิ่น ผ่านการบูรณาการองค์ความรู้ทางวิชาการสู่ชุมชน คณะวิทยาการจัดการจึงได้ดำเนินการกิจสำคัญในการพัฒนาศักยภาพกลุ่มผู้ประกอบการด้านการท่องเที่ยวและบริการในพื้นที่บริการวิชาการ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในชุมชนบ้านคลองบ่อแสน จังหวัดพังงา ซึ่งเป็นชุมชนที่มีทรัพยากรอันอุดมสมบูรณ์และวัฒนธรรมอันเป็นเอกลักษณ์ หนังสือองค์ความรู้ฉบับนี้จึงเป็นส่วนหนึ่งของความพยายามในการรวบรวมและถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นอันทรงคุณค่าของการทำ “น้ำตาลเหนา” ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่สะท้อนอัตลักษณ์ศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่นในมิติอาหารได้อย่างโดดเด่น

การนำเสนอองค์ความรู้ของการทำน้ำตาลเหนา ภายใต้แบรนด์ “ถิ่นเหนา” นี้ มิได้เป็นเพียงการบันทึกกระบวนการผลิตเท่านั้น แต่ยังเป็นการยกระดับภูมิปัญญาท้องถิ่นให้เป็น Soft Power ที่สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจและความภาคภูมิใจแก่ชุมชน ทั้งนี้ การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากน้ำตาลเหนาเป็นตัวอย่างของการประยุกต์ใช้



องค์ความรู้ทางวิชาการร่วมกับภูมิปัญญาดั้งเดิม เพื่อสร้างสรรค์นวัตกรรมที่ตอบสนองความต้องการของตลาดสมัยใหม่ และยังคงรักษาคุณค่าทางวัฒนธรรมไว้อย่างสมบูรณ์

กระบวนการจัดทำหนังสือองค์ความรู้ฉบับนี้ เกิดจากความร่วมมือของหลายภาคส่วนทั้งคณาจารย์ นักศึกษา และชุมชนท้องถิ่น ซึ่งได้ร่วมกันลงพื้นที่เก็บข้อมูล สัมภาษณ์ปราชญ์ชาวบ้าน และถอดบทเรียนจากประสบการณ์จริง ภายใต้โครงการยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น ประจำปีงบประมาณ 2568 โดยมุ่งหวังให้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้และการสร้างเครือข่ายความร่วมมือที่จะนำไปสู่การพัฒนาที่ยั่งยืน สอดคล้องกับพระบรมราโชบายในการสร้างชุมชนที่เข้มแข็งและสามารถพึ่งพาตนเองได้

คณะผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่า หนังสือองค์ความรู้ฉบับนี้จะเป็นประโยชน์แก่ผู้อ่านทุกท่าน ไม่ว่าจะเป็นนักวิชาการ นักศึกษา ผู้ประกอบการ หรือประชาชนทั่วไปที่สนใจในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น และการนำ Soft Power มาใช้เพื่อการพัฒนาเศรษฐกิจสร้างสรรค์ อันจะนำไปสู่การเติบโตอย่างยั่งยืนของชุมชนและประเทศชาติต่อไป

๘
๙
๑๐
๑๑
๑๒

8

ชื่อชุมชน
ชื่อเรื่ององค์ความรู้
สรุปความโดดเด่นของชุมชน

10

กิจกรรมที่ 1

การรวบรวมองค์ความรู้
ศักยภาพชุมชน Soft Power
บนฐานอัตลักษณ์ศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่น
นิเวศอาหาร ผ่านกระบวนการ
มีส่วนร่วมของผู้ที่เกี่ยวข้อง...

12

กิจกรรมที่ 2

การพัฒนาสื่อสำหรับการเผยแพร่
และช่องทางสื่อสาร แอปพลิเคชัน
หรือเครื่องมือสำหรับการตลาด
เพื่อส่งเสริมการจำหน่ายสินค้า
หรือบริการ Soft Power
จากอัตลักษณ์ศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่น...

19

กิจกรรมที่ 3

การพัฒนาผลิตภัณฑ์
สินค้าหรือบริการจาก Soft Power
อัตลักษณ์ศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่น

26

การขยายองค์ความรู้

28

ข้อมูลไคเรเกเตอร์

29

คณะทำงาน
จัดทำหนังสือ
องค์ความรู้ด้านศิลปวัฒนธรรม





ชื่อชุมชน

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร บ้านคลองบ่อเลน จังหวัดพังงา (กลุ่มผลิตภัณฑ์ตาลเหนา) ตำบลบ่อเลน อำเภอบ้านนา จังหวัดพังงา

ชื่อเรื่ององค์ความรู้

องค์ความรู้ของการทำน้ำตาลเหนา ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นแปรรูปจากภูมิปัญญาชาวบ้าน แปรณต์ “ถิ่นเนนา” การเพิ่มศักยภาพชุมชน Soft Power บนฐานอัตลักษณ์ศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่น มิตินาอาหาร (วจก.) ภายใต้โครงการยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น ประจำปีงบประมาณ 2568

สรุปความโดดเด่นของชุมชน ชุมชนที่น่าสนใจ

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร บ้านคลองบ่อเลน จังหวัดพังงา เป็นกลุ่มที่มีชื่อเสียงในการผลิตผลิตภัณฑ์จากตาลโตนด ในพื้นที่ตำบลบ่อเลน อำเภอบ้านนา จังหวัดพังงา

ทางกลุ่มได้รวมตัวกันเพื่อสร้างอาชีพเสริมและรายได้ให้กับสมาชิกในชุมชน โดยใช้ทรัพยากรที่มีในท้องถิ่น คือต้นตาลโตนด มาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ เช่น การทำน้ำตาลเหนา (น้ำตาลแว่น) และผลิตภัณฑ์แปรรูปอื่น ๆ เช่น น้ำตาลผง ไซร์ปน้ำตาลเหนา

ผลิตภัณฑ์ของทางกลุ่มได้รับการส่งเสริมให้เป็นสินค้าของจังหวัดพังงา และมีการจำหน่ายทั้งในระดับท้องถิ่นและระดับประเทศ นอกจากนี้ยังมีผู้สนใจมาศึกษาดูงานเป็นจำนวนมาก

แรงบันดาลใจ

คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ได้หลอมรวมพลังปัญญาจากทุกสาขาวิชาเพื่อเป็นส่วนเล็กๆ ในการพัฒนาชุมชน ผ่านการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและความเป็นไทย และการบริการวิชาการ โดยเน้นกระบวนการที่ลุ่มลึกและจริงจัง มิใช่เพียงเพื่อตอบสนองพันธกิจของสถาบัน แต่เพื่อจุดประกายความเปลี่ยนแปลงที่จับต้องได้ในพื้นที่

“ชุมชนบ้านคลองบ่อเลน” อัญมณีที่ซ่อนอยู่แห่งจังหวัดพังงา เป็นพื้นที่ที่คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต เลือกในการลงพื้นที่เพื่อการขยายความองค์ความรู้ ด้านการเพิ่มศักยภาพชุมชน Soft Power บนฐานอัตลักษณ์ศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่น มิตินาอาหาร

ภาพงามของธรรมชาติอันบริสุทธิ์ผสมผสานวิถีวัฒนธรรมอันเป็นเอกลักษณ์ เป็นเสมือนผืนผ้าใบที่รอการระบายสีด้วยกลยุทธ์ด้านการจัดการที่สร้างสรรค์ คณาจารย์และนักศึกษาจึงไม่เพียงลงพื้นที่แบบผิวเผิน แต่ดำดิ่งสู่แก่นแท้ของชุมชน พุดคุย เรียนรู้ สัมผัส อย่างถ่องแท้

ในห้วงเวลาดังกล่าว คณาจารย์และนักศึกษาจากคณะวิทยาการจัดการได้ร่วมกันลงพื้นที่ เพื่อเก็บเกี่ยวความรู้ สืบหาสภาพความเป็นจริง และรับฟังความต้องการของชุมชนในการพัฒนาศักยภาพกลุ่มผู้ประกอบการท้องถิ่น โดยได้บูรณาการกับการเรียนการสอนในรายวิชาที่เกี่ยวข้อง เปิดโอกาสให้นักศึกษาได้สัมผัสพื้นที่จริง เก็บเกี่ยวประสบการณ์ตรง และนำข้อมูลมาสังเคราะห์ จัดการความรู้ และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในห้องเรียน ก่อเกิดเป็นประสบการณ์อันล้ำค่าแก่นักศึกษา

จากการศึกษาพบว่า การพัฒนาศักยภาพกลุ่มผู้ประกอบการในพื้นที่แห่งนี้ ยังมีมิติอันหลากหลายที่รอคอยการพัฒนาต่อยอด ไม่ว่าจะเป็น การถักทอเครือข่ายความร่วมมือเพื่อขับเคลื่อนชุมชนสู่ความมั่นคงและยั่งยืน การพัฒนาและเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว การสร้างสรรค์สื่อและกลยุทธ์การตลาดสมัยใหม่ ตลอดจนการพัฒนา Marketplace เพื่อเป็นช่องทางจำหน่ายสินค้าและบริการที่ส่งเสริมการท่องเที่ยวอย่างครบวงจร รวมถึงมิติอื่นๆ ที่จะเติมเต็มให้ชุมชนแห่งนี้เบ่งบานอย่างสมบูรณ์

การบูรณาการห้องเรียนสู่พื้นที่จริงในครั้งนี้ ได้ปลูกจินตนาการของนักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการให้ตื่นรู้ต่อความท้าทายในโลกแห่งความเป็นจริง ไม่ใช่เพียงการเรียนรู้จากตำรา แต่เป็นการใช้สองมือและสติปัญญาเพื่อเรียนรู้ในสิ่งที่ได้พบเจอ

สิ่งที่ทำ (กิจกรรมที่สำคัญ)

ทางคณะวิทยาการจัดการได้แบ่งออกเป็น 3 กิจกรรม ดังนี้

1

กิจกรรมที่ 1 การรวบรวมองค์ความรู้ ศักยภาพชุมชน Soft Power บนฐานอัตลักษณ์ศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่น มิติอาหาร ผ่านกระบวนการมีส่วนร่วมของผู้ที่เกี่ยวข้องเพื่อตรวจสอบและสอบทานสู่การกำหนดแผนการต่อยอดและนำไปใช้ประโยชน์ร่วมกันของชุมชน มิติอาหาร (ประชุม เสนาและจัดทำความร่วมมือ (MOU))

การวิเคราะห์สถานการณ์และศักยภาพ

- ศึกษาและรวบรวมองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำน้ำตาลเหนาอย่างละเอียด
- วิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค (SWOT) ของผลิตภัณฑ์และชุมชน
- ประเมินศักยภาพด้าน Soft Power ของน้ำตาลเหนาในฐานะผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น

การบูรณาการความร่วมมือ

- สร้างความร่วมมือระหว่างสาขาวิชาต่าง ๆ ในคณะวิทยาการจัดการ
- ประสานงานกับหน่วยงานภาครัฐในพื้นที่จังหวัดพังงา
- เชื่อมโยงภาคธุรกิจและชุมชนให้เกิดการทำงานร่วมกัน

ภาพกิจกรรม



กิจกรรมที่ 2 การพัฒนาสื่อสำหรับการเผยแพร่และช่องทางสื่อสารแอปพลิเคชัน หรือเครื่องมือสำหรับการตลาดเพื่อส่งเสริมการจำหน่ายสินค้าหรือบริการ Soft Power จากอัตลักษณ์ศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่น เพื่อการพัฒนาศักยภาพชุมชนและการสร้างการรับรู้และการมีส่วนร่วมของชุมชน มิติอาหาร

การพัฒนาสื่อและเทคโนโลยี

- ออกแบบและพัฒนาสื่อประชาสัมพันธ์หลากหลายรูปแบบ
- สร้างเว็บไซต์สำหรับการตลาดและการเรียนรู้

การจัดการความรู้ (KM)

- จัดทำระบบการถ่ายทอดองค์ความรู้การทำน้ำตาลเหนา
- บันทึกและเผยแพร่ภูมิปัญญาชาวบ้านในรูปแบบที่เข้าถึงง่าย

องค์ความรู้ ที่นำมาใช้ในกิจกรรมขององค์ 2 ในครั้งนี้ คือ

ในการได้มาซึ่งองค์ความรู้อัตลักษณ์ศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่น ทางคณะผู้จัดโครงการใช้กระบวนการจัดการความรู้ (KM) ตามเกณฑ์ของสำนักงานคณะกรรมการพัฒนาระบบราชการ (ก.พ.ร.) องค์ความรู้ด้านการจัดการความรู้ (Knowledge Management - KM) ประกอบด้วยองค์ประกอบหลัก ดังนี้

กระบวนการจัดการความรู้ 7 ขั้นตอน :

การบ่งชี้ความรู้ (Knowledge Identification)

การสร้างและแสวงหาความรู้ (Knowledge Creation and Acquisition)

การจัดความรู้ให้เป็นระบบ (Knowledge Organization)

การประมวลและกลั่นกรองความรู้ (Knowledge Codification and Refinement)

การเข้าถึงความรู้ (Knowledge Access)

การแบ่งปันแลกเปลี่ยนความรู้ (Knowledge Sharing)

การเรียนรู้ (Learning)

เครื่องมือในการจัดการความรู้

ชุมชนนักปฏิบัติ (Community of Practice: CoP)

การถอดบทเรียน (Lesson Learned)

การจัดเก็บความรู้และวิธีปฏิบัติที่เป็นเลิศ (Best Practice)





ผลลัพธ์ที่ได้จากการดำเนินกิจกรรม

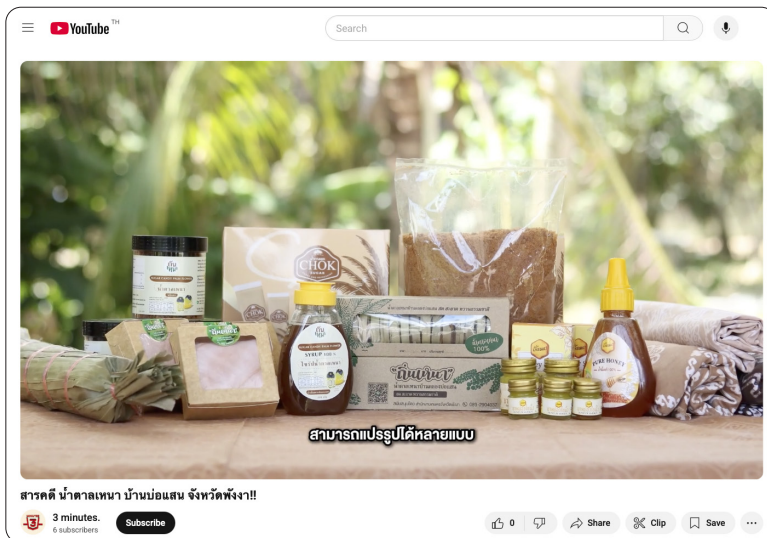
ได้สื่อและช่องทางการสื่อสาร เพื่อสร้างการรับรู้ Soft Power จาก
อัตลักษณ์ศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่น เช่น การเผยแพร่ผ่านเพจ <https://www.facebook.com/localpkru> PKRU กลุ่มชุมชน



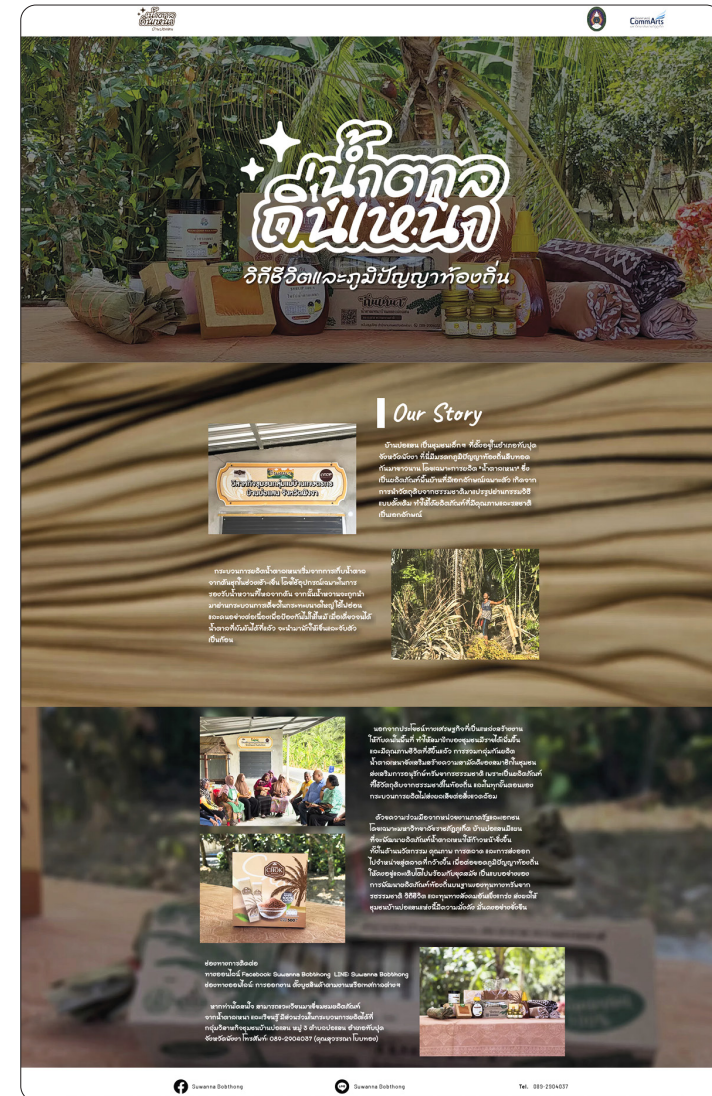
ภาพกิจกรรม และผลงานของเหล่าวิศวกรสังคม



สาขาวิชาการตลาด
ผลงาน แผนการตลาด

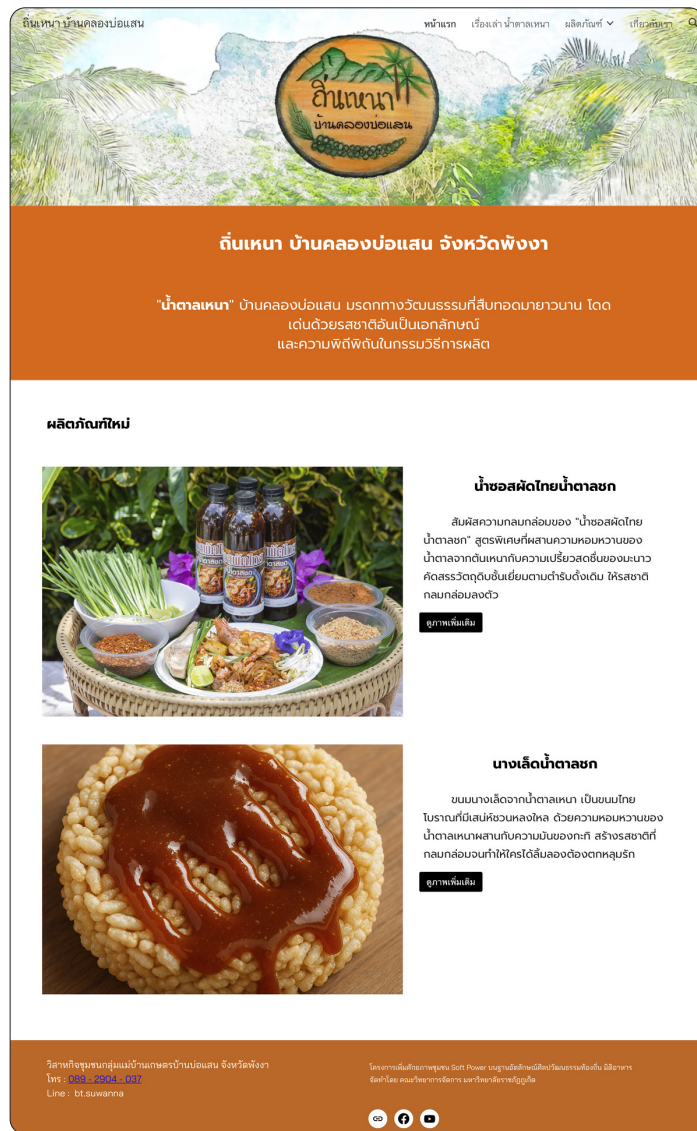


สาขาวิชานิเทศศาสตร์
สารคดีน้ำตาลเหนา บ้านบ่อแสน จังหวัดพังงา
<https://www.youtube.com/watch?v=vzIBOEM8aGU>



สาขาวิชานิเทศศาสตร์
เว็บไซต์น้ำตาลเหนา วิถีชีวิตและภูมิปัญญาท้องถิ่น
<https://s6610052220.wixsite.com/my-site>





สาขาวิชาคอมพิวเตอร์ธุรกิจ
<https://www.sweetphangnga.com>

กิจกรรมที่ 3 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ สินค้าหรือบริการจาก Soft Power อัตลักษณ์ศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่น

การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการตลาด

- พัฒนารรจภัณฑ์และแบรนด์ “ถิ่นเหนา” ให้มีเอกลักษณ์
- สร้างเรื่องราว (Storytelling) เกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่น
- ออกแบบกลยุทธ์การตลาดที่เน้นจุดเด่นด้านอัตลักษณ์วัฒนธรรมท้องถิ่น

ภาพกิจกรรม และผลงานของเหล่าวิศวกรสังคม





“ซอสพัดไทยน้ำตาลขก ถิ่นเหนา บ้านคลองบ่อแสน”
สาขาวิชาบริหารธุรกิจ
วิชาเอกการจัดการธุรกิจการบั่นและโลจิสติกส์

ข้อมูลพื้นฐานของผลิตภัณฑ์

ชื่อผลิตภัณฑ์ :

ซอสพัดไทยน้ำตาลขก ถิ่นเหนา บ้านคลองบ่อแสน

แหล่งผลิต :

ชุมชนบ้านคลองบ่อแสน จังหวัดพังงา

ผู้ผลิต/กลุ่มผู้ผลิต :

ชุมชนบ้านคลองบ่อแสน ตำบลบ่อแสน อำเภอกะปง จังหวัดพังงา
ร่วมกับ วิชาเอกการจัดการธุรกิจการบั่นและโลจิสติกส์ คณะวิทยาการ
จัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต

วัตถุดิบและแหล่งที่มา

รายการวัตถุดิบหลัก :

น้ำตาลขก (แบบผง) กระเทียม หอมแดง น้ำมะขามเปียก น้ำส้ม
สายชูกลั่น (5%) น้ำปลา พริกป่น

แหล่งวัตถุดิบ :

ชุมชนบ้านคลองบ่อแสน



ความเป็นอัตลักษณ์ของวัตถุดิบ :

มีกลิ่นหอม รสชาติหวานกลมกล่อม สีสวยจากธรรมชาติ

กระบวนการผลิต

ขั้นตอนการผลิต :

1. ใส่หอมแดง และกระเทียม โขลกให้ละเอียด
2. ตั้งกระทะใส่น้ำมัน เปิดไฟกลางค่อนอ่อน ใส่หอมแดงที่โขลก
ลงไปเจียวจนเหลืองกรอบ และใส่กระเทียมที่โขลกตามลงไป เจียวทั้งสอง
วัตถุดิบเข้าด้วยกันจนมีกลิ่นหอม พักไว้
3. ใส่น้ำปลา น้ำตาลขก (แบบผง) น้ำมะขามเปียก ใช้ไฟกลาง
ค่อนอ่อน เคี่ยวให้น้ำเดือดสักครู่
4. ตามด้วยน้ำส้มสายชู (5 เปอร์เซ็นต์) พริกป่น คนให้เข้ากัน
5. เมื่อน้ำซอสเดือด ให้ลดไฟอ่อนลง เคี่ยวจนเข้ากันดี ใช้เวลา
ประมาณ 15-20 นาที ปิดแก๊ส เป็นอันเสร็จ

เทคนิคพิเศษ/ภูมิปัญญาท้องถิ่น :

ใช้น้ำตาลชกแบบผง จะสามารถละลายและเคี้ยวได้ง่าย สีสันจากน้ำตาลชกสวยตามธรรมชาติ สามารถใช้แทนสีจากซีอิ๊วดำได้

เครื่องมือที่ใช้ :

เตาแก๊ส กระทะก้นลึก ตะหลิว มีดหั่น เขียง ถ้วยใส่เครื่องปรุงต่าง ๆ ตาชั่งดิจิตอล

คุณภาพและมาตรฐาน

การรับรอง (เช่น ออ., GMP, มผช.) :

อยู่ระหว่างการสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่

ความปลอดภัยต่อผู้บริโภค :

สะอาด ปรุงสดใหม่ ใช้ความหวานจากน้ำตาลธรรมชาติ

อายุการใช้งาน/เก็บรักษา :

1 เดือน (แช่ตู้เย็น)

บรรจุภัณฑ์และการออกแบบ

รูปแบบ/ขนาดของบรรจุภัณฑ์ :

ขนาด 600 มิลลิลิตร

ความเหมาะสมต่อผลิตภัณฑ์ :

บรรจุใส่ขวด พกพาสะดวก

**ฉลากสินค้า :**

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ “ซอสผัดไทยน้ำตาลชก อินเหนา บ้านคลองบ่อแสน”
2. โลโก้ “ภาพผัดไทย”
3. ผู้ผลิตและจัดจำหน่าย “ชุมชนบ้านคลองบ่อแสน”
4. วันผลิตและวันหมดอายุ “ใส่วันเดือนปีที่ผลิตและวันหมดอายุ”

ตลาดและการจำหน่าย

ช่องทางการจำหน่าย :

งานแสดงสินค้า ตลาดท้องถิ่น งานเทศกาลอาหาร

กลุ่มเป้าหมาย :

บุคคลทั่วไป แม่บ้าน และร้านขายผัดไทย

ราคาขาย :

50 บาท

จุดเด่นและความแตกต่าง

ความโดดเด่นของผลิตภัณฑ์เมื่อเทียบกับสินค้าอื่น :

น้ำตาลผลิตจากธรรมชาติ ให้ความปลอดภัยในเรื่องความสะอาด

เรื่องราวหรือความเป็นมา**Storytelling**

“ต้นเหนา” หรือ “ต้นชก” เป็นต้นไม้พื้นถิ่นที่พบได้ในจังหวัดพังงา มีลักษณะคล้ายต้นปาล์ม มักขึ้นตามแนวภูเขาหิน มีลำต้นตรง เมื่อโตเต็มที่จะมีขนาดใหญ่กว่าต้นตาล สูงประมาณ 20-25 เมตร ใบยาวประมาณ 3 เมตร มีลักษณะคล้ายใบมะพร้าวแต่ใหญ่กว่าและแข็งแรงกว่า ก้านใบ ทางใบ เหยียดตรงกว่ามะพร้าว มีรกสีดำตามก้านใบหนาแน่น



ต้นเหนาแต่ละต้นใช้เวลาถึง 25 ปี ถึงจะสามารถให้คนเก็บลูกเหนา หรือ ลูกชก ไปกินได้ ซึ่งกล่าวได้ว่า “ปลูกรุ่นพ่อ ได้กินรุ่นลูก” ต้นเหนา เป็นไม้ที่มีความสูงทำให้การปีนขึ้นไปเก็บน้ำตาลดูค่อนข้างเป็นเรื่องที่น่าหวาดเสียวสำหรับคนทั่วไป สมัยก่อนชาวบ้านจะใช้เถาววัลย์หรือเชือก มาพาดตัวเพื่อปีนขึ้นไปบนต้นเหนา ปัจจุบันชาวบ้านจะทำกระบอกไม้ไผ่ แล้วค่อยปีนขึ้นไปเก็บ

น้ำตาลชก หรือ น้ำตาลเหนา เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภค เนื่องจากหากินได้ยาก เป็นพืชตามฤดูกาล และไม่ได้มีปริมาณเยอะ ชาวบ้านจะใช้ภูมิปัญญาที่สืบทอดกันมา นำลูกเหนามาแปรรูปโดยการต้มเพื่อทำเป็นของหวาน หรือนำไปประกอบเป็นอาหารต่อไป

ชาวบ้านจะเก็บเกี่ยวน้ำตาลจากต้นเหนา วันละ 2 ครั้ง คือ ช่วงเช้า-เย็น (ช่วงเช้า เวลาประมาณ 06.30 น. และช่วงเย็น เวลาประมาณ 17.00 - 18.00 น.) โดยสามารถเก็บได้ทุกวันในช่วงระยะเวลาประมาณ 1 เดือน โดยความหวานและสีจากน้ำตาลชก จะแตกต่างกันไปตามอายุของต้นเหนา

ขั้นตอนการทำน้ำตาลเหนา เริ่มจากเก็บน้ำตาลเหนาจากต้นเหนา นำมากรองเพื่อไม่ให้เศษไม้หรือแมลงลงไปในกระทะ ตั้งกระทะบนเตา และใส่น้ำตาลเหนาที่เก็บได้ลงกระทะ เคี่ยวจนน้ำตาลเดือด แล้วจะเกิดฟอง ใช้ที่กรองตักฟองออก เมื่อน้ำตาลเหนาที่ต้มเริ่มเปลี่ยนสี นำไม้กวานมากวนเพื่อไม่ให้น้ำตาลไหม้ ทำแวนใส่น้ำตาลเหนาจัดเรียงแวนสำหรับหยอดน้ำตาลเหนา ตักน้ำตาลเหนาใส่ภาชนะจากกะลามะพร้าว หยอดน้ำตาลเหนาใส่ในแวนที่จัดเรียงไว้ เมื่อหยอดเสร็จแล้ว รอให้น้ำตาลเหนาแห้ง นำมาบดให้ละเอียด แล้วใส่บรรจุภัณฑ์ต่อไป นับว่าเป็นผลิตภัณฑ์ที่หาทานได้ยาก อีกทั้งสามารถหาทานได้เฉพาะฤดูกาล



ข้อมูลทางเศรษฐกิจ

ข้อมูลทางเศรษฐกิจ :

28 บาท ต่อ ขวด

กำไรต่อหน่วย :

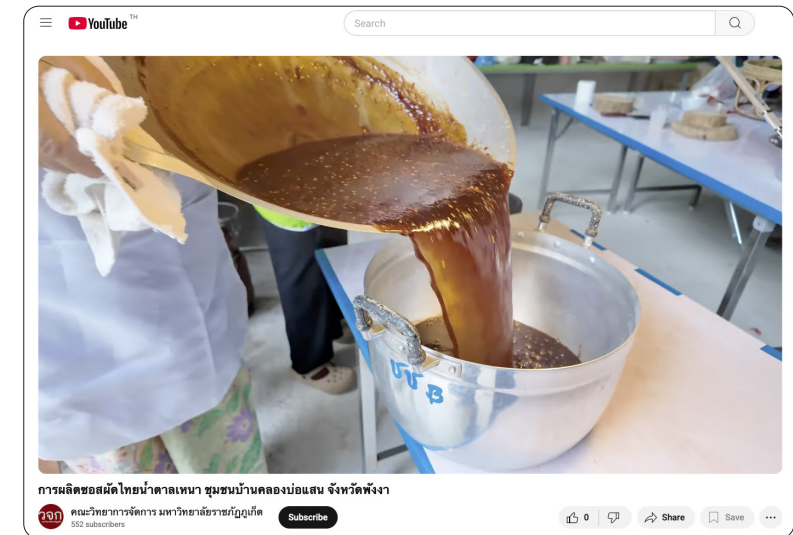
22 บาท ต่อ ขวด

ปริมาณการผลิตต่อเดือน/ปี :

1,200 ขวด ต่อ ปี

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

ผลักดันให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง มอบเครื่องหมายรับรองผลิตภัณฑ์ ในทุกมิติ และทำการทดสอบโภชนาการทางอาหารจากผลิตภัณฑ์ เพื่อมีข้อมูลอ้างอิงสำหรับผู้บริโภคต่อไป



การผลิตซอสผัดไทยน้ำตาลเหนา
ชุมชนบ้านคลองบ่อแสน จังหวัดพังงา
<https://www.youtube.com/watch?v=OBZYOG8cb14>



การขยายองค์ความรู้

ทางคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ได้วางแผนการติดตามและประเมินผล และการสร้างความยั่งยืน ตามเป้าหมายด้านล่าง

การติดตามและประเมินผล

- กำหนดระบบการติดตามความก้าวหน้าอย่างต่อเนื่อง
- จัดให้มีการประเมินผลในแต่ละขั้นตอนของโครงการ
- นำผลการประเมินมาปรับปรุงและพัฒนาโครงการ

การสร้างความยั่งยืน

- พัฒนาศักยภาพของชุมชนให้สามารถบริหารจัดการได้ด้วยตนเอง
- วางแผนการถ่ายทอดความรู้และทักษะให้กับคนรุ่นใหม่ในชุมชน
- สร้างเครือข่ายความร่วมมือที่เข้มแข็งระหว่างชุมชน สถาบันการศึกษา และภาคธุรกิจ

ภาพกิจกรรม และผลงานของเหล่าวิศวกรสังคม



หลักสูตรบัญชีบัณฑิต

นักศึกษาสาขาการบัญชีร่วมกิจกรรมเรียนรู้จริง ลงพื้นที่ร่วมกับชุมชนคิดต้นทุนและจัดทำบัญชีผลิตภัณฑ์ “บราวน์ชูการ์จากลูกเหนา” ในพื้นที่ชุมชนบ้านคลองบ่อแสน จังหวัดพังงา ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์จากภูมิปัญญาพื้นบ้านของชุมชนในท้องถิ่น โดยกิจกรรมนี้ มุ่งเน้นให้เยาวชนและชุมชนได้ตระหนักถึงคุณค่าของทรัพยากรในท้องถิ่น พร้อมพัฒนาทักษะด้านการเงินและการบัญชี เพื่อเตรียมความพร้อมในการต่อยอดผลิตภัณฑ์สู่ตลาดเชิงพาณิชย์อย่างยั่งยืน

ข้อมูลโครงการ

ช่องทางการติดต่อ

ทางออนไลน์ Facebook :

Suwanna Bobthong

ช่องทางอื่นๆ :

การออกงาน ตั้งบูทสินค้าตามงานหรือเทศกาลต่างๆ

หากท่านใดสนใจ สามารถแวะเวียนมาเยี่ยมชมผลิตภัณฑ์จากน้ำตาลเหนา และเรียนรู้ มีส่วนร่วมในกระบวนการผลิตได้ที่ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านคลองบ่อแสน หมู่ 3 ตำบลบ่อแสน อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดพิจิตร โทรศัพท์ 089 2904037 (คุณสุวรรณา โบบทอง)



คณะทำงานจัดทำหนังสือองค์ความรู้ด้านศิลปวัฒนธรรม

องค์ความรู้การทำน้ำตาลเหนา
ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นแปรรูป จากภูมิปัญญาชาวบ้าน
แบรนด์ “ถิ่นเหนา”
การเพิ่มศักยภาพชุมชน Soft Power
บนฐานอัตลักษณ์ศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่น มิติอาหาร (วจก.)
ภายใต้โครงการยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏ
เพื่อการพัฒนาท้องถิ่น ประจำปีงบประมาณ 2568

ที่ปรึกษา

ผศ.ดร.หิรัญ ประสารการ	อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต
ผศ.ดร.นพดล จันระวัง	คณบดีคณะวิทยาการจัดการ
ผศ.ดร.จิราพร ประสารการ	รองคณบดีฝ่ายบริหารและแผนงาน
ผศ.นงเยาว์ ประสมทอง	รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย
ดร.พิมพ์พิกา พูลสวัสดิ์	รองคณบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา และสื่อสารองค์กร
ดร.จรีรัตน์ ว่องปลูกศิลป์	ผู้ช่วยคณบดีฝ่ายบริการวิชาการ และการจัดการความรู้
อาจารย์ไกรวุฒิ ตั้งสัตยาชีพ	ผู้ช่วยคณบดีฝ่ายนวัตกรรมการศึกษา

คณะกรรมการดำเนินโครงการเพิ่มศักยภาพชุมชน Soft Power
บนฐานอัตลักษณ์ศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่น มิติอาหาร (วจก.)
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568
คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต

กิจกรรมที่ 1 การรวบรวมองค์ความรู้ ศักยภาพชุมชน Soft Power
บนฐานอัตลักษณ์ศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่น มิติอาหาร ผ่านกระบวนการ
มีส่วนร่วมของผู้ที่เกี่ยวข้องเพื่อตรวจสอบและสอบทานสู่การกำหนด
แผนการต่อยอดและนำไปใช้ประโยชน์ร่วมกันของชุมชน มิติอาหาร
(ประชุม เสนาและจัดทำความร่วมมือ (MOU))

สาขาวิชาการบริหารทรัพยากรมนุษย์ และหลักสูตรบัญชีบัณฑิต

1. ดร.จรีรัตน์ ว่องปลูกศิลป์
2. ผศ.ดร.จิรวัดน์ ทิพย์รส

3. ผศ.เอกพล วงศ์เสรี
4. ดร.รุ่งนภา อริยะพลปัญญา
5. อาจารย์สงขลา หังสนัน
6. อาจารย์กมลวรรณ กิตติอุดมรัตน์
7. อาจารย์ลพนา นิยมเดชา

สาขาวิชาการจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวและบริการ วิชาเอกการจัดการธุรกิจการท่องเที่ยว

1. ผศ.ดร.ชิตชนก อนันตมงคลกุล
2. อาจารย์นิติพงษ์ ทนน้ำ
3. อาจารย์เบญจมาภรณ์ ชำนาญฉา
4. ดร.สัญญา นิยมพิมล
5. อาจารย์พิมพ์รัตน์ ราชภูเขียว

สาขาวิชาบริหารธุรกิจ วิชาเอกการจัดการทั่วไป

1. ผศ.ดร.นิมิต ชื่นสัน
2. ดร.กชพร ชื่นจันทร์
3. อาจารย์สิรินทรา สังข์ทอง
4. อาจารย์ผกาพรรณ ไพรัตน์

กิจกรรมที่ 2 การพัฒนาสื่อสำหรับการเผยแพร่และช่องทางสื่อสารแอปพลิเคชัน หรือเครื่องมือสำหรับการตลาดเพื่อส่งเสริมการจำหน่ายสินค้าหรือบริการ Soft Power จากอัตลักษณ์ศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่น เพื่อการพัฒนาศักยภาพชุมชนและการสร้างการรับรู้และการมีส่วนร่วมของชุมชน มิติอาหาร

สาขาวิชานิติศาสตร์

1. ผศ.ดร.จิราพร ประสารการ
2. ผศ.ดร.อุษณีย์ ศิริสุนทรไพบุลย์
3. ผศ.ดร.วัชรวิ หิรัญพันธ์
4. ผศ.ดร.วสันต์ จันทร์ประสิทธิ์
5. ผศ.มยุเรศ ตนะวัฒนา
6. ดร.สุธาสินี นีรติมานนท์

สาขาวิชาคอมพิวเตอร์ธุรกิจ

1. อาจารย์ภาวิกา ชื่นจันทร์
2. ผศ.ดร.ดวงรัตน์ ไกยกิจเจริญ
3. อาจารย์วรรัตน์ จงไกรจักร
4. อาจารย์วัชรชาติ นิรุติธรรมธรา
5. อาจารย์วีระพล สุขสมบูรณ์
6. อาจารย์สมชาย ไชยโคต

สาขาวิชาบริหารธุรกิจ

วิชาเอกการตลาด

1. ดร.ปิยาภรณ์ ณ ตะกั่วทุ่ง
2. ผศ.ศรัณยา นาคแก้ว
3. อาจารย์นันท์ธิดา ศิริกุล

กิจกรรมที่ 3 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ สินค้าหรือบริการจาก Soft Power อัตลักษณ์ศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่น

สาขาวิชาการจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวและบริการ

วิชาเอกการจัดการการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ /

สาขาวิชาบริหารธุรกิจ

วิชาเอกการจัดการนวัตกรรมการบริการและงานอีเวนต์

และหลักสูตรบัญชีบัณฑิต

1. อาจารย์พฤติยาพร มณีรัตน์
2. อาจารย์กิตติพงษ์ คุรุทรง
3. อาจารย์จิตสุภา เมืองแมน
4. ดร.กัญญาพัชร พัฒนาโกคินสกุล
5. อาจารย์ภัทรธมนต์ พลรงค์
6. ดร.ภริษา แหลมหลักสกุล
7. อาจารย์ปิยวรรณ คำกลัด
8. ดร.หิรัญญา กลางนุรักษ์
9. อาจารย์สิริรักษ์ ัญญะไพศาล

สาขาวิชาการจัดการธุรกิจโรงแรม

1. อาจารย์ฉัตรมณี ประทุมทอง
2. ผศ.นงเยาว์ ประสมทอง
3. ผศ.วีรภัทร์ โชติวิริยะกุล
4. อาจารย์วรพจน์ ตริสุข
5. อาจารย์วิริสา ราชกิจชอบ
6. ผศ.ดร.ณัฐวุฒิ เหมาะประมาณ

สาขาวิชาบริหารธุรกิจ

วิชาเอกการเป็นผู้ประกอบการ

1. ผศ.ดร.นพดล จันระวัง
2. อาจารย์สุพัตรา กล้ามาศ
3. ดร.พิมพ์ภา พูลสวัสดิ์
4. อาจารย์ฮาริส อันนันหนับ
5. ผศ.ดร.อนุศรา สว่างชัย
6. ผศ.พรรณวดี กิตติอุดมรัตน์
7. ผศ.วนิดา หาญเจริญ

สาขาวิชาบริหารธุรกิจ

วิชาเอกการจัดการธุรกิจการบินและโลจิสติกส์

1. ดร.ธีรพันธ์ สงวนวงศ์
2. ดร.วีรชัย บุญญาพัฒนาพงศ์
3. ดร.บงกชรัตน์ เปี่ยมสิริกมล
4. อาจารย์เบญจภรณ์ ปานเมือง
5. อาจารย์ธรรมบุญ คงสวัสดิ์

เจ้าหน้าที่โครงการเพิ่มศักยภาพชุมชน Soft Power
นางจริยวดี ไสภารัตน์

บุคลากรผู้บันทึกรายงานโครงการในระบบ Budget

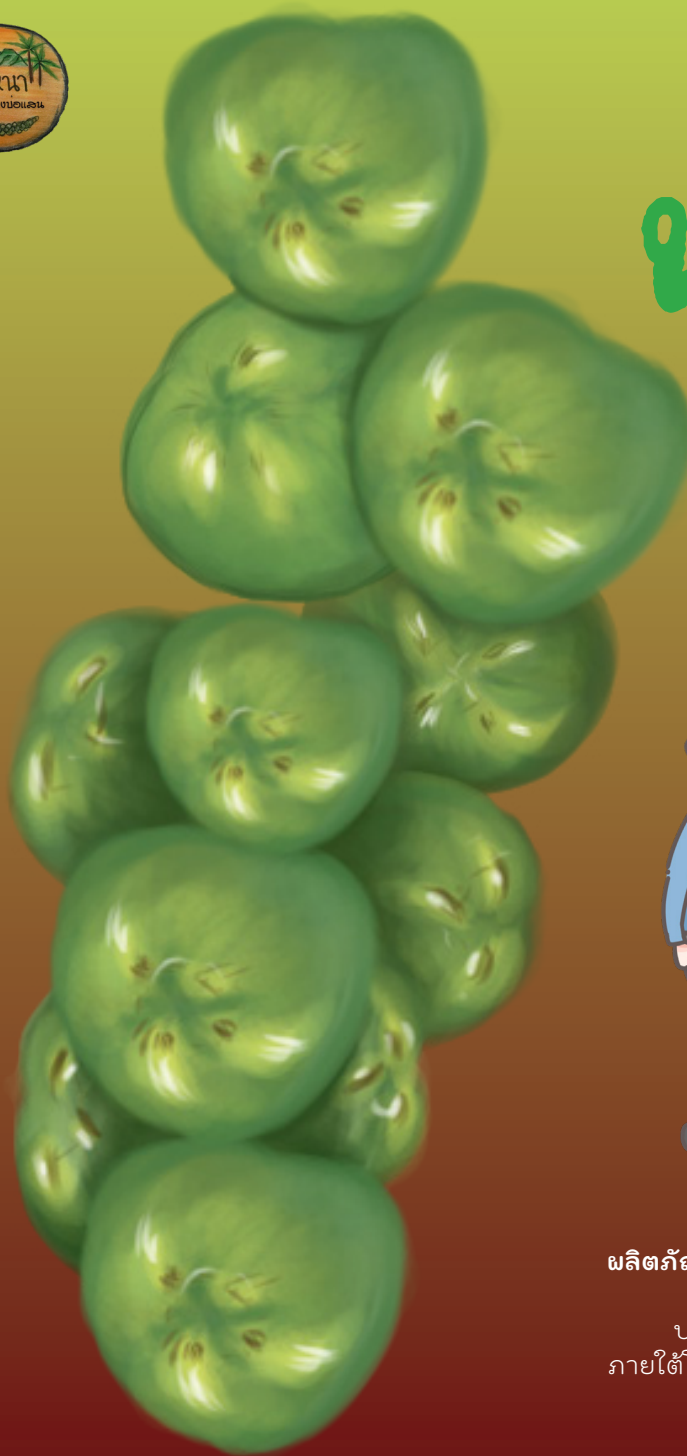
1. ดร.จรีรัตน์ ว่องปลุกศิลป์
2. นางจริยวดี ไสภารัตน์



MS PKRU



นวัตกรชุมชน สู่งาน จิตอาสา



น้ำตาล เหินหา



มหาวิทยาลัยราชภัฏอุกัน
21 หมู่ที่ 6 ถนนเทพกระษัตรี
ตำบลรัชฎา อำเภอมือง ภูเก็ต 83000

ภาพประกอบ :
พลอยวาริ หงษ์ภักคิรี นักคึกษานิเทศศาสตร

องค้ความรู้ของการทำน้ำตาลเหินหา
ผลิตภัณท้ท้องถิ่นแปรรูป จากภูมิปัญญาชาวบ้าน แบนรด์ “ถิ่นเหินหา”
การเพิ่มค้กยภาพชุมชน Soft Power
บนฐานอัตลัษณคิรป้ฒนธรรมท้องถิ่น มิติอาหาร (วจาก.)
ภายใต้โครงการยุทธศาสตรมหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น
ประจำปีงบประมาณ 2568