

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : การแปรรูปกล้วย (กล้วยอบ,กล้วยฉาบรสต่างๆ)

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ สะเมิง ตำบล สะเมิงใต้

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่

3.2 ลักษณะ หวาน

4. ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ) /อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น) /ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

กล้วยน้ำว้า”เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตของคนไทยและคนในตำบลสะเมิงได้ตั้งแต่เกิดจนตายก็ว่าได้ ในสมัยโบราณเมื่อสตรีจะคลอดบุตรมักจะมีการจัดเครื่องบูชาสำหรับหมอดำแยเพื่อทำพิธีกรรมที่เป็นมงคลแก่แม่ และลูกที่จะคลอดออกมา เครื่องบูชามักจะประกอบด้วย ข้าว ข้าว ซึ่งบรรจุด้วยข้าวสาร เงิน และสิ่งของต่าง ๆ ได้แก่ หมาก พลุ ฐูป เทียน และในจำนวนนี้จะต้องมีกล้วยอยู่เสมอนอกจากนี้ ในพิธีมงคลต่างๆ กล้วยเป็นส่วนประกอบที่สำคัญ ในงานแต่งงานแบบไทยแท้ๆ ต้องใช้กล้วยเป็นส่วนประกอบในขบวนแห่ขันหมาก หรือใช้กล้วยทั้งเครือเพราะเชื่อว่าเป็นความอุดมสมบูรณ์ มีลูกจำนวนมากเหมือนเครือกล้วย และความสงบร่มเย็นเมื่อประกอบพิธีขึ้นบ้านใหม่ก็ต้องใช้ต้นกล้วยผูกกับเสาเอกเพื่อทำพิธียกเสาเอกเป็นปฐมฤกษ์ รวมทั้งการทำพิธีบายศรีสู่ขวัญก็ต้องใช้ใบตองประดิษฐ์และประดับบนพานประกอบพิธี หรือแม้กระทั่งพิธีกรรมไหว้สิ่งศักดิ์สิทธิ์ตามความเชื่อก็จะใช้ผลกล้วยเป็นเครื่องประกอบพิธี ซึ่งนิยมใช้กล้วยน้ำว้าในการทำพิธีกรรมต่าง ๆ ไม่เพียงพิธีมงคลเท่านั้น กล้วยยังเป็นวัสดุสำคัญสำหรับพิธีฌาปนกิจศพตามประเพณีไทยด้วย โดยใช้กาบกล้วยเป็นวัสดุ

ตกแต่งเมรุประกอบพิธีฌาปนกิจศพ ซึ่งปัจจุบันก็ยังคงใช้กากกล้วยในพิธีดังกล่าวอยู่ กล้วยน้ำว่าไม่เพียงแต่มีคุณประโยชน์ในการประกอบพิธีกรรมต่างๆ เท่านั้น ยังมีประโยชน์ทางด้านสุขภาพและโภชนาการ อีกด้วย กล้วยน้ำว่าเป็นผลไม้มีธาตุเหล็กสูง ช่วยสร้างเม็ดเลือดแดง จึงป้องกันโรคโลหิตจางได้ดี นอกจากนี้กล้วยน้ำว่ายังมีวิตามินซี ฟอสฟอรัสและแคลเซียมช่วยบำรุงกระดูก ฟันและเหงือก ป้องกันโรคเลือดออกตามไรฟันในเด็กเล็ก มีเบตาแคโรทีนบำรุงผิวพรรณ มีในอาสินและใยอาหารช่วยในการขับถ่าย เมื่อแรกเกิด อาหารชนิดแรกที่มารดาให้ทารกวัย 3 เดือน ถึง 2 ขวบ ได้ทานนอกจากน้ำนมแม่ ก็คือข้าวบดกับกล้วยน้ำว่าควบคู่กับนม เพราะเห็นว่ากล้วยเป็นผลไม้ที่มีคุณค่าทางอาหารสูง และเป็นอาหารที่ย่อยง่าย ตลอดช่วงชีวิตมนุษย์ สามารถใช้ประโยชน์จากทุกส่วนของกล้วย เช่น ใช้เป็นอาหารคาว หวาน ใช้ประดิษฐ์เป็นของใช้ ใช้เป็นยาสมุนไพรรักษาโรค และผลของกล้วยน้ำว่าได้มีการใช้ประโยชน์ได้สูงสุด ตั้งแต่ผลกล้วยดิบที่แก่จัดก็ใช้ประโยชน์เป็นกล้วยฉาบ ชนิดแว่น/ชนิดแผ่นและแป้งกล้วย ผลกล้วยห่ามแต่ยังไม่สุกก็เป็นกล้วยปิ้ง และกล้วยทอด ผลกล้วยสุกงอม ก็ใช้บริโภคสดแปรรูปเป็นกล้วยบดเพื่อเป็นอาหารเด็ก เป็นส่วนผสมของขนม เช่น ขนมข้าวต้มมัด กล้วยตาก/กล้วยอบ และกล้วยกวน การแปรรูปกล้วยน้ำว่า ที่อยู่คู่กับคนสะเมิงมาช้านาน คือกล้วยตาก/กล้วยอบ และเนื่องจากหมู่บ้านปากกล้วยเป็นแหล่งที่มีการปลูกกล้วยน้ำว่า มากที่สุดในอำเภอสะเมิง มาตั้งแต่อดีตกาล จึงได้ตั้งชื่อหมู่บ้านว่า “หมู่บ้านปากกล้วย” การที่มีกล้วยเป็นจำนวนมาก ซึ่งการนำกล้วยไปใช้ประโยชน์ได้ไม่เต็มที่ จึงทำให้เกิดการเน่าเสีย ชาวบ้านจึงเกิดความคิดที่ต้องการที่จะแปรรูปกล้วยเพื่อให้สามารถเก็บไว้ได้นาน ๆ และเป็นการถนอมอาหารอีกทางหนึ่ง เมื่อกล้วยน้ำว่า สุกงอมได้ที่ ก็จะนำมาปอกเปลือก หั่นเป็นแว่น ๆ ขนาดพอคำ หรือทั้งลูก ตากแดดจัดๆ ประมาณ ๒- ๓ วันจากนั้นก็นำไปนึ่ง และเก็บไว้ในขวดโหล เป็นขนมหวานให้เด็กได้รับประทาน กล้วยตากจึงเป็นขนมที่เด็กๆ ในอำเภอสะเมิงคุ้นเคยถึงรสชาติและคุณประโยชน์ เมื่อมีหน่วยงานทางราชการเข้ามาส่งเสริมทางด้านภูมิปัญญาชาวบ้าน แนะนำให้มีการพัฒนาและปรับปรุงสภาพกล้วยตาก ให้มีคุณภาพที่ดี ถูกสุขอนามัยและเก็บรักษาไว้ได้นาน จึงมีการคิดค้นการทำกล้วยอบขึ้นมา ซึ่งได้ทำการออกแบบธรรมชาติ มีการทำเตาอบเป็นเตาถ่าน ซึ่งมีวัตถุดิบเชื้อเพลิงมาจากฟืน จนกระทั่งกล้วยอบกลายเป็นสินค้าที่มีชื่อเสียงของอำเภอสะเมิง ดังมีคนกล่าวว่า “ มาเที่ยวสะเมิงไม่ได้ทานกล้วยอบ นับว่ามาไม่ถึงสะเมิง ” จนบัดนี้กล้วยอบเป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยวทั้งในตัวจังหวัดเชียงใหม่และต่างจังหวัด และในปี พ.ศ. ๒๕๔๔ เป็นช่วงของรัฐบาล ดร. ทักษิณ ชินวัตร เป็นนายกรัฐมนตรี มีการส่งเสริมทางด้านภูมิปัญญาชาวบ้านเพื่อพัฒนาสินค้าให้เป็นสินค้า OTOP ซึ่งในปัจจุบันได้เปลี่ยนเป็น สินค้าหนึ่งผลิตภัณฑ์ หนึ่งตำบล ชาวบ้าน ได้จัดตั้งกลุ่มโดยใช้ชื่อว่า “กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรรอยพระพุทธรูปปากกล้วย” เพื่อสืบทอดและต่อยอดภูมิปัญญาของบรรพบุรุษที่มีอยู่เดิมนั้นคือ “การแปรรูปกล้วย” ได้มีการผลิตและพัฒนาสินค้ากล้วยอบให้เป็นสินค้าที่มีคุณภาพ จากเดิมที่กล้วยอบได้ทำการอบจากวัสดุธรรมชาติ ที่ใช้ฟืนอบ เนื่องจากปัจจุบัน ฟืนได้หายาก และมีไม่เพียงพอแก่การผลิต จึงได้พัฒนามาเป็นเตาอบที่ใช้พลังงานจากแก๊สหุงต้มแทน เพื่อลดต้นทุนการผลิต / ช่วยลดการตัดไม้ทำลายป่า และลดการใช้พลังงานโดยสิ้นเปลือง กล้วยอบอำเภอสะเมิงจึงเป็นที่รู้จักของประชาชนทั่วไปอีกทั้งยังเป็นสินค้าแปรรูปหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ที่สำคัญของอำเภอสะเมิง

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

วัตถุดิบในการแปรรูป ก๋วยเตี๋ยว

๑. ก๋วยเตี๋ยว
๒. เกล็ด

วิธีการประกอบอาหาร

วิธีทำก๋วยเตี๋ยว

๑. นำก๋วยเตี๋ยวที่สุกอมมาปอกเปลือก
๒. นำก๋วยเตี๋ยวที่ปอกเปลือกแล้วมาวางเรียงในตะแกรงในตู้อบ
๓. อบก๋วยเตี๋ยว ไว้ในเตา ๒๔ ชั่วโมง
๔. เมื่อครบกำหนด นำก๋วยเตี๋ยวออกจากเตา มาคลุกกับเกล็ด
๕. พักก๋วยเตี๋ยวที่คลุกเกล็ด ไว้ ๑๒ ชั่วโมง
๖. นำก๋วยเตี๋ยวเข้าเตาอบ อบไว้ ๔๘ ชั่วโมง
๗. นำก๋วยเตี๋ยวออกจากเตา พักไว้ให้เย็น และบรรจุลงในบรรจุภัณฑ์

6. วิธีการ ประกอบอาหาร (บรรยายพร้อมแนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิมและรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี จำนวน 1 แผ่น)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี)

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า

๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และ
ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และ
ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



กล้วยน้ำหว่า



กล้วยน้ำหว่าสุกงอม



กล้วยน้ำหว่าปอกเปลือกเรียงในตะแกรงเข้าตู้อบ



นำกล้วยน้ำหว้าเข้าตู้อบ



ตู้อบ



กล้วยอบพร้อมบรรจุภัณฑ์



	กล้วยอบที่สำเร็จแล้ว  พร้อมจำหน่ายผลิตภัณฑ์  ผลิตภัณฑ์กล้วยอบแปรรูป
--	--

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ
“กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรรอยพระพุทธรูปปากกล้วย”
ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร
“กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรรอยพระพุทธรูปปากกล้วย”
ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๗๐ ม. ๔ บ้านปากกล้วย เขตตำบลสะเมิงใต้ อำเภอสะเมิง จังหวัดเชียงใหม่

โทรศัพท์ ๐๘๙-๖๓๒๙๐๓๔ , ๐๘๑-๗๘๓๕๙๑๓ โทรสาร

E-mail

9. รางวัล/เกียรติคุณที่ได้รับ (ระบุชื่อรางวัล/เกียรติคุณที่ได้รับ หน่วยงานที่มอบ ปีที่ได้รับ)

- รางวัลชนะเลิศที่ ๑ ในการประกวดกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรดีเด่น “ดีเด่นระดับจังหวัด ปี ๒๕๕๙”
- รางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ ๒ ประเภทอาหาร ผลิตภัณฑ์ กล้วยอบ ประจำปี ๒๕๕๖
- รางวัลการประกวดวิสาหกิจชุมชนดีเด่น ระดับอำเภอ ประจำปี ๒๕๕๖
- ได้รับรางวัล ที่ ๒ การประกวดวิสาหกิจชุมชนดีเด่น ระดับจังหวัด ประจำปี ๒๕๕๖
- ได้รับรางวัล รองชนะเลิศอันดับ ๑ การประกวดวิสาหกิจชุมชนดีเด่นจังหวัดเชียงใหม่ ประจำปี ๒๕๕๖
- รางวัลการประกวดวิสาหกิจชุมชนดีเด่น ระดับอำเภอ ประจำปี ๒๕๕๖

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลพัฒนาธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล

ตำแหน่ง

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ เดือน ปี พ.ศ. 25

ผู้บันทึกข้อมูล

ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลพัฒนาธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ เดือน ปี พ.ศ. 25