

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : น้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านทุ่งสะท้อน อำเภอบางสะพานน้อย ตำบล ปากแพรก

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารสุขภาพ

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

มะพร้าว จัดเป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญของประเทศไทยชนิดหนึ่ง เนื่องจากมีกำลังการผลิตเป็นอันดับ 6 ของโลก รองลงมาจากประเทศอินโดนีเซีย ฟิลิปปินส์ อินเดีย บราซิล และศรีลังกา ตามลำดับ น้ำมันมะพร้าวสามารถนำมาคั้นเอาน้ำกะทิประกอบอาหารคาวหวานได้หลากหลายชนิด นอกจากนั้นยังสามารถนำมาทำอุตสาหกรรมน้ำมันมะพร้าว อุตสาหกรรมกะทิเข้มข้น มะพร้าวชุบแห้ง น้ำตาลมะพร้าว และอุตสาหกรรมอื่นๆ เช่น เส้นใย

ในปัจจุบันนิยมนำมะพร้าวมาแปรรูปเป็น “ น้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ ” ซึ่งกำลังได้รับความนิยมจากผู้บริโภคเป็นอย่างมาก เนื่องจากอุดมไปด้วยวิตามินและสารต้านอนุมูลอิสระ ที่สามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้เป็นทั้งอาหารและยา กล่าวคือ น้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์อุดมไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการ ซึ่งประกอบด้วยอาหารประเภทไขมัน เส้นใยอาหาร โปรตีน คาร์โบไฮเดรต และแร่ธาตุรอง เช่น โพแทสเซียม ฟอสฟอรัส รวมทั้งวิตามิน จึงสามารถนำมาประกอบอาหารใช้เป็นน้ำมันทอด และน้ำมันปรุงอาหาร

นอกจากนี้ น้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ยังสามารถใช้เป็นยาและสมุนไพรในการรักษาอาการเจ็บป่วย รักษาแผลเรื้อรัง และใช้สมานแผล อีกทั้งยังสามารถใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตสบู่อาบน้ำ และเป็นส่วนผสมในเครื่องสำอางช่วยให้ความชุ่มชื้นแก่ผิวหนังและช่วยในการผ่อนคลายได้

จากคุณสมบัติที่ดีของน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น ประกอบกับที่หมู่บ้านทุ่งสะท้อน ตำบลปากแพรก อำเภอบางสะพานน้อย จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ มีสวนมะพร้าวกันเกือบทุกครัวเรือน ทำให้คุณจิรวรรณ พัฒน์ทอง ซึ่งได้ลาออกจากงานประจำมาดูแลคุณแม่ที่อายุมาก คิดหาอาชีพที่สามารถทำอยู่กับบ้านได้ จึงมีแนวคิดทำ

น้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น และจากการศึกษาค้นคว้าข้อมูลวิธีการทำน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น วิเคราะห์ข้อมูลด้านการตลาด ต้นทุนการผลิต การลงทุน เห็นว่าสามารถประกอบเป็นอาชีพได้ จึงเริ่มทดลองทำในครั้งแรกด้วยมะพร้าวจำนวน 10 ลูก ได้ผลสำเร็จเป็นอย่างดี

จึงได้ชักชวนชาวบ้านในหมู่บ้านทุ่งสะท้อน จัดตั้งกลุ่มผลิตน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นขึ้นมา โดยใช้ชื่อว่า “กลุ่ม 100 พันมะพร้าวไทย” ก่อตั้งขึ้นอย่างเป็นทางการเมื่อวันที่ 3 มีนาคม 2553 มีสมาชิกเริ่มแรก 28 คน ร่วมลงทุนโดยการระดมหุ้น ๆ ละ 100 บาท (ไม่จำกัดหุ้น) ปรากฏว่าได้เงินลงทุนเริ่มแรก 179,100 บาท เงินที่ได้นำไปลงทุนทางด้านวัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ บรรจุภัณฑ์ และค่าแรงงาน และเริ่มการผลิตโดยใช้แรงงาน 3 - 4 คน ในช่วงที่ว่างจากการทำสวนปาล์ม สวนยางพารา สวนมะพร้าว ด้วยความเอาใจใส่ ควบคุมคุณภาพ และคุณภาพของน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น ในด้านสี กลิ่น รสชาติ จนมีคุณภาพอยู่ในระดับดี จึงได้นำออกจำหน่ายในราคาลิตรละ 550 บาท ซึ่งได้รับการตอบรับจากตลาดเป็นอย่างดี

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

จุดเด่นของผลิตภัณฑ์ “น้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น” ของกลุ่ม 100 พันมะพร้าวไทย อยู่ที่ การคัดเลือกมะพร้าวคุณภาพดี แก่จัด ไม่งอก ผลิตโดยใช้อุปกรณ์เครื่องมือที่สะอาดได้มาตรฐาน และกระบวนการผลิตไม่ใช้สารเคมี จึงรับประกันได้ว่า ไม่มีสิ่งเจือปน

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

วัตถุดิบ ได้แก่ เนื้อมะพร้าว

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยน(ถ้ามี)
(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)	1.คัดเลือกมะพร้าวคุณภาพดี ที่แก่จัด 2.ขูดเนื้อมะพร้าว 3. คั้นกะทิ โดยไม่ผสมน้ำ 4.นำหัวกะทิไปแช่เย็น 5.แยกชั้นน้ำมัน 6.ตักน้ำมัน กรองและตักตะกอน 7.ไล่ความชื้นและฆ่าเชื้อ 8.กรอง และเก็บน้ำมัน 9.บรรจุพร้อมจำหน่าย (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับเปลี่ยน และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



คัดเลือกมะพร้าวคุณภาพดี



มะพร้าวแก่จัด



ปูดเนื้อมะพร้าว



คั้นกะทิ โดยไม่ผสมน้ำ



นำหัวกะทิไปแช่เย็น



แยกชั้นน้ำมัน



ตักน้ำมัน กรองและตักตะกอน



ไล่ความชื้นและฆ่าเชื้อ



กรอง และเก็บน้ำมัน



บรรจุพร้อมจำหน่าย



น้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

มี บาท/เดือน

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางสาวจิรวรรณ พัฒน์ทอง
ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร
ที่ทำการกลุ่ม 100 พันมะพร้าวไทย
ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก
123 หมู่ที่ 6 ตำบลปากแพรก อำเภอบางสะพานน้อย จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ 77170
โทรศัพท์ 08-9785-8613 โทรสาร
E-mail
fone2500@gmail.com

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

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวสุพร จันทร์ทับ
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ
วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ - เดือน กรกฎาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายอานนท์ ไมเด็น
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายเกริกชัย ขาดีไทยไตรงค์
ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัดประจวบคีรีขันธ์
2. นางปัทมา รุจิวงศ์
ตำแหน่ง ผู้อำนวยการกลุ่มส่งเสริมศาสนา ศิลปะ และวัฒนธรรม
3. นางสาวสุพร จันทร์ทับ
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นายเกริกชัย ขาดีไทยไตรงค์
ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด
วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ - เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557