

จังหวัดกาฬสินธุ์

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : หมูทุบ เนื้อทุบ หมูเค็ม ตำบลนาจารย์

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านนาจารย์ ตำบลนาจารย์ อำเภอกมลาไสย จังหวัดกาฬสินธุ์

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารสุภาพ

3.2 ลักษณะ คาว

กลุ่มผู้ผลิตและแปรรูปเนื้อสัตว์ ได้เงินทุนจากเทศบาลนาจารย์และสำนักงานเกษตรจังหวัด กรมส่งเสริมการเกษตรสร้างอาคาร เครื่องอบ เครื่องบด แปรรูปเนื้อสัตว์ เป็น “หมูทุบ” และหมูเค็ม สร้างรายได้เข้าชุมชน เทศบาลตำบลนาจารย์ที่เมืองน้ำดำ นางอัจฉรา เดชพรรณนา ประธานกลุ่มแม่บ้านแปรรูปสัตว์บ้านนาจารย์ เปิดเผยว่าเป็นคนริเริ่มก่อตั้งกลุ่มแม่บ้านแปรรูปเนื้อสัตว์นาจารย์ เริ่มต้นมีสมาชิกถึง ๓๐ คน ปัจจุบันสมาชิกประกอบธุรกิจการจำหน่ายมะพร้าว น้ำหอม จึงเหลือสมาชิกแปรรูปเนื้อสัตว์ประมาณ ๒๐ คน ครั้งแรกก็ทำเป็นเนื้อแดดเดียว ต่อมาก็มาพัฒนาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ “เนื้อทุบ” “หมูเค็ม” “หนังหมูกรอบ” “แจ่วบองสมุนไพร” มีชื่อเสียงโด่งดัง ทำให้มีขาประจำอยู่ทั่วประเทศ นางอัจฉรากล่าวว่า ได้นำสมาชิกที่เหลือจากการแปรรูปมะพร้าวแพานาจารย์ที่ใหญ่ที่สุดใน จังหวัดกาฬสินธุ์ จำนวน ๒๐ คน หันมาพัฒนารูปแบบเนื้อสัตว์ให้ น่ารัก ประทาน สีสวย อร่อย และมีการบรรจุภัณฑ์ตามมาตรฐานของกรมส่งเสริมการเกษตร

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

นายสมบุญ ชรัมย์ เกษตรจังหวัดกาฬสินธุ์ กล่าวว่า กรมส่งเสริมการเกษตร ได้จัดสรรงบประมาณสนับสนุนกิจกรรมกลุ่ม ๑๕๐,๐๐๐ บาท เพื่อต่อเติมอุปกรณ์ครุภัณฑ์ และวัสดุต่างๆ เช่นเครื่องอบ เครื่องซัง อุปกรณ์ประกอบการแปรรูปเนื้อสัตว์ การดูแลรักษา ตลอดจนด้านตลาด มีประชาชนสนใจซื้อผลิตภัณฑ์แปรรูปเนื้อสัตว์จากกลุ่มแม่บ้านไปเป็นของฝากทั่วประเทศ

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ด้านการตลาด ส่งทั่วประเทศ มีทั้งขาประจำ และจะมีแม่ค้าเข้ามารับไปจำหน่ายทุกวัน และ ตลาดสดเทศบาลเมืองกาฬสินธุ์ ทางขึ้นศาลากลางรายได้ทั้งหมูทุบ หมูเค็ม หนังหมูกรอบ เนื้อทุบ ขาย ๑๕ วัน จะมีรายได้ประมาณ ๕๐,๐๐๐ บาท ใน ๑ เดือนจะขายได้รวม ๘๐,๐๐๐ บาท หัก ๓ % เข้ากลุ่ม ส่วนที่เหลือนำมาเฉลี่ยแบ่งให้สมาชิกเท่าๆกัน

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

นายสมจันท์ เจริญจิตร นายกเทศมนตรีตำบลนาจารย์ กล่าวว่า เราได้ตั้งงบประมาณสนับสนุนกลุ่มอาชีพทุกๆ ปี ได้นำเงินจากโครงการกระตุ้นเศรษฐกิจ ๓๐๐,๐๐๐ บาท สร้างอาคารผลิตแปรรูปเนื้อสัตว์ ได้จัดต่อเติมห้องเก็บของในวงเงิน ๖๐,๐๐๐ บาท และจัดสร้างที่จำหน่ายสินค้าแปรรูป ของเครือข่ายจาก ๑๔ ชุมชน มี ๑๕ กลุ่ม เพื่อจำหน่ายสินค้าผลิตภัณฑ์วิสาหกิจชุมชน ติดถนนลาดยางระหว่างจังหวัดกาฬสินธุ์ ไปอำเภอสมเด็จ ตรงข้ามเทศบาลตำบลนาจารย์

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

เริ่มจาก “หมูทุบ” ใช้เนื้อหมู และเนื้อวัวเป็นเนื้อสันและเนื้อขาหลัง ๑ กก. สามารถแปรรูปเป็นหมูทุบได้ ๒๕๐ กรัม หรือ ๒.๕ ชีด เราลงทุนซื้อเนื้อหมูกก.ละ ๙๕ บาท จะได้ ๑๒๕ บาท ได้กำไร ๓๐ บาทต่อเนื้อ ๑ กก.ก็นำเนื้อมาชำแหละ เอาหนังตัดออก ทำเป็นแผ่นบางๆ หนา ๑.๕ ซม. นำไปคลุกกับเครื่องปรุงสมุนไพร มีน้ำตาล ซีอิ๊ว เกลือ และเครื่องสมุนไพร หมักไว้ ๑ วัน นำไปตากแดด ๑ วัน แล้วนำมาย่างไฟอ่อนๆ ใช้ค้อนกลมสแตนเลส ทุบเนื้อให้นุ่มๆบางๆ แล้วนำใส่ถาดเข้าตู้อบ ไล่ความชื้น และฆ่าเชื้อโรค เชื้อแบคทีเรีย อุณหภูมิ ๗๐ องศาเซลเซียส ใช้เวลานาน ๕ – ๖ นาที่ แล้วนำออกมาบรรจุภัณฑ์ขึ้นซึ่งมาตรฐาน หมูทุบ น้ำหนักขายมี ๒ ขนาด บรรจุ ๒๐๐ กรัม ราคา ๑๐๐ บาท บรรจุ ๑๐๐ กรัม ราคา ๕๐ บาท

สำหรับหมูเค็ม ใช้เนื้อหมูสามชั้น ๑ กก.จะแปรรูปได้หมูเค็ม ๒๐๐ กรัมลงทุนซื้อเนื้อหมูสามชั้น กก.ละ ๘๕ บาท ขายได้ ๑๐๐ บาท จะได้กำไร กก.ละ ๑๕ บาท มีวิธีทำดังนี้ นำเนื้อหมูสามชั้น มาชำแหละเป็นชิ้นขนาดยาว ๑ ฟุต กว้าง ๑ นิ้ว นำมาชุบขน ล้างน้ำทำความสะอาด แล้วนำไปต้มใส่รากผักชี พอเนื้อเปื่อยพอดีแล้วแยกหนังออกจากเนื้อ นำมาหั่นเป็นชิ้นๆ ขนาด ๑ x ๑ นิ้วนำมาคลุกผสมกับเครื่องปรุง มีซีอิ๊ว เกลือ น้ำตาล สมุนไพรต่างๆ นำไปคั่วใส่น้ำมันพืชให้สุก จะเป็นสีเหลืองกรอบพอดี แล้วตักขึ้นมาผึ่งลม นำไปกลิ้งกับกระดาษซับน้ำมัน แล้วปล่อยให้เนื้อหมูแห้ง นำไปบรรจุกล่องน้ำหนัก ๒๐๐ กรัม ขายราคา ๑๐๐ บาท

ส่วนหนังหมูกรอบ เราก็แยกหนังหมูออกจากจากการแปรรูปหมูสามชั้นที่ทำหมูเค็ม แล้วมาทอดกรอบ หนังหมู ๑ กก. จะทำหนังหมูกรอบได้ ๒๐๐ กรัม บรรจุกล่อง ๑๐๐ กรัม ขายราคา ๕๐ บาท นอกจากนั้นยังมีการแปรรูปแจ่วบองสมุนไพร สูตรปลาร้าสับ ๖ กก. ผสมหอมแดง ๕ กก. กระเทียม ๕ กก. ข้าวอบ ๓ ชีด พริกป่น ๒ ชีด ใบมะกรูดป่น ๒ ชีด บดละเอียด กรองเอาน้ำต้ม ปลาร้า ผสมกับเครื่องปรุง จัดทำแจ่วบองได้ ๑๒ โหล ขายตลับละ ๑๐ บาท จัดทำครั้งหนึ่งลงทุน ๑,๐๐๐ บาท จะได้กำไรครั้งละ ๔๐๐ บาท

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ขั้นตอนและการผลิตหมูทุบ เนื้อ หมูเค็ม



ขั้นตอนและการผลิตหมูทุบ เนื้อ หมูเค็ม



ขั้นตอนและการผลิตหมูทุบ เนื้อ หมูเค็ม

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับเปลี่ยนยุค และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ผลิตภัณฑ์หมูทุบ เนื้อทุบ



ผลิตภัณฑ์หมูทุบ เนื้อทุบ



ผลิตภัณฑ์หมูทุบ เนื้อทุบ



ขั้นตอนและการผลิตหมูทุบ เนื้อ หมูเค็ม



กลุ่มแม่บ้านตำบลนาจารย์



ขั้นตอนและการผลิตหมูทุบ เนื้อ หมูเค็ม



นางอัจฉรา เดชพรรณนา ประธานกลุ่ม



ผลิตภัณฑ์หมูทุบ เนื้อทุบ



การรับประทาน หมูทุบ เนื้อ หมูเค็ม เป็นข้าว

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
ไม่มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
ไม่มี

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางอัจฉรา เดชพรรณา

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

กลุ่มแปรรูปเนื้อสัตว์บ้านนาจารย์

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

บ้านนาจารย์ ตำบลนาจารย์ อำเภอเมืองกาฬสินธุ์ จังหวัดกาฬสินธุ์ ๔๖๐๐๐

โทรศัพท์ ๐๘ ๗๒๑๕ ๕๔๕๙ โทรสาร

E-mail

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

- รางวัลจากกรมส่งเสริมการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์
- รางวัลจากกรมการพัฒนาชุมชน กระทรวงมหาดไทย
- รางวัลโครงการคัดสรรสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ของไทย

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายปฏิพงษ์ ภูงามทอง

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 10 เดือน กรกฎาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายตฤณ มาลัยเภาว

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมปฏิบัติการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นางจันทร์ฉาย สำราญเนตร

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการพิเศษ

2. นางณัฐญา มังคะละศรี

ตำแหน่ง นักจัดงานทั่วไปชำนาญการพิเศษ

3. นางสาวพัชรา วิวัฒน์เกษมชัย

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการพิเศษ

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางพรพิมล คงตระกูล

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ 23 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557