

จังหวัดขอนแก่น

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : แหนมหมูแม่ไพบูลย์

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน ร้านแม่ไพบูลย์ ชุมชนประปา ๓ อำเภอ บ้านไผ่ ตำบล ในเมือง

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

แหนมหมูแม่ไพบูลย์ ตั้งอยู่บ้านเลขที่ ๘๘๖/๑ ซอยประปา ๓ ถนนเจนจบทิศ ตำบลในเมือง อำเภอบ้านไผ่ จังหวัดขอนแก่น ๔๐๑๑๐ โทรศัพท์ ๐๔๓-๒๗๓๗๗๘ โดยเจ้าของธุรกิจ คือ นางอมรรัตน์ อยู่เป็นสุข (ผู้สืบทอดธุรกิจของ แม่ไพบูลย์ ศรีตระกูลโกศล)

แม่ไพบูลย์ ศรีตระกูลโกศล เกิดที่บ้านหนองกุง ตำบลโนนศิลา อำเภอชนบท)ปัจจุบันขึ้นกับอำเภอโนนศิลา) ประกอบอาชีพเกษตรกรรมตามบรรพบุรุษ หลังจากแต่งงานกับพ่อเฉลิม ศรีตระกูลโกศล ซึ่งประกอบอาชีพเจ้าหน้าที่ประณีต จึงทำหน้าที่เป็นแม่บ้านอย่างเดียวเพื่อดูแลสามีและลูก ๆ จำนวน ๔ คน แม่ไพบูลย์ต้องเดินทางไปอยู่จังหวัดต่าง ๆ บ่อย ๆ ตามสามีซึ่งต้องย้ายไปปฏิบัติงานในหลาย ๆ จังหวัด แต่เนื่องจากแม่ไพบูลย์ โดยส่วนตัวแล้วเป็นคนที่มีพรสวรรค์ในการประกอบอาหารและชอบทำกับข้าวให้คนในครอบครัวทานทุกวัน โดยเฉพาะอาหารอีสาน จึงได้ฝึกฝนฝีมือการทำกับข้าวมาอย่างต่อเนื่อง คิดสูตรอาหารด้วยตัวเองบ้าง ศึกษาจากตำราบ้าง ทำให้ฝีมือการทำกับข้าวอยู่ในระดับที่เรียกว่าอร่อยมากคนหนึ่ง ใครได้รับประทานเป็นอันว่าติดอกติดใจทุกคน และแม่ไพบูลย์ได้ถ่ายทอดวิชาการบ้านการเรือนให้ลูกสาวคนที่สอง (นางอมรรัตน์ อยู่เป็นสุข) มาโดยตลอด เนื่องจากอยู่ใกล้ชิดกับแม่มากที่สุด ประกอบกับมีความสนใจเรื่องการทำอาหารและคิดสูตรอาหารเหมือนแม่มากที่สุดบรรดา ลูกทั้ง ๔ คน

ปี พ.ศ. ๒๕๓๙ เมื่อแม่ไพบูลย์ และพ่อเฉลิม ศรีตระกูลโกศล เมื่อมีอายุมากขึ้น และเห็นว่าลูก ๆ ทั้ง ๔ คน ได้เรียนหนังสือจบกันทุกคน ซึ่งต่างคนต่างออกไปประกอบอาชีพและมีครอบครัวกันหมดแล้ว ก่อนเกษียณอายุราชการพ่อเฉลิม ศรีตระกูลโกศล จึงขอย้ายมาปฏิบัติงานและปักหลักฐานที่อำเภอบ้านไผ่ จังหวัดขอนแก่น แม่ไพบูลย์ จึงมองหาอาชีพรองรับ เพราะไม่ต้องการอยู่นิ่งเฉย จึงได้ลองทำกับข้าวและอาหารตามสั่งจำหน่ายให้แก่คนในชุมชนและหมู่บ้านใกล้เคียง โดยเริ่มต้นจากทำอาหารขายตามหมู่บ้าน และทำหมูส้ม

เพิ่มเติม ก็ทำให้มีรายได้ และสร้างอาชีพให้กับตนเอง ผลตอบรับดีขึ้น เพราะเป็นอาหารที่นิยมรับประทานของคนอีสาน

ปี พ.ศ. ๒๕๔๑ มีการคิดค้นหากรรมวิธีในการทำแหนมหมูเข้าสู่ตลาดท้องถิ่น โดยจัดหาวัตถุดิบภายในตลาดท้องถิ่นมาทดลองทำ (แบบครอบครัว) จนผลิตภัณฑ์มีรสชาติอร่อย และสามารถขยายตลาดจากท้องถิ่นตนเองสู่ตลาดอื่น ๆ ได้

ปี พ.ศ. ๒๕๔๔ ได้มีการผลิตสินค้ามากขึ้น เพราะเป็นที่ต้องการของตลาดท้องถิ่น จึงได้จัดหาเครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ในการผลิต เพื่ออำนวยความสะดวกในการผลิต และผลิตสินค้าให้ได้ปริมาณมากขึ้น ตรงกับความต้องการของตลาดซึ่งมีเพิ่มมากขึ้นทุกปี

เมื่อวันที่ ๑๓ มิ.ย. ๒๕๔๗ ได้รับการสนับสนุนจากทางอำเภอบ้านไผ่ โดยตัวแทนของหน่วยงานภาครัฐบาล (สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอบ้านไผ่) ได้จัดอบรมโครงการให้คำปรึกษา พร้อมยกระดับขีดความสามารถและทักษะของผู้ประกอบการสินค้า OTOP ณ วังรีรีสอร์ท จังหวัดนครนายก ซึ่งเป็นจุดเริ่มต้นในการนำแหนมหมูแม่ไพบูลย์เข้าสู่ตลาดของสินค้า OTOP

ต่อมาเริ่มพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ เพื่อให้สามารถนำผลิตภัณฑ์เข้าสู่ OTOP และได้มาตรฐาน มีการปรับปรุงสถานที่ในการผลิต ให้ถูกต้องตามหลักโภชนาการกระทรวงสาธารณสุข และได้จดทะเบียนการค้าจากสำนักงานพาณิชย์จังหวัดขอนแก่น และนำผลิตภัณฑ์แหนมหมูเข้าประกวดในระดับอำเภอรดับจังหวัด และระดับภาค โดยได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานราชการจังหวัดขอนแก่น ในการให้คำปรึกษาและแนะนำที่ดีจนสามารถพัฒนาสินค้าเข้าสู่ตลาดในนามสินค้า OTOP ได้อย่างเต็มตัว และได้รับการพัฒนาอย่างต่อเนื่องจนถึงทุกวันนี้

แม่ไพบูลย์ ศรีตระการโกศล ได้เสียชีวิตลงด้วยโรคเบาหวาน เมื่อวันที่ ๑๘ มีนาคม ๒๕๕๗ นางอมรรัตน์ อยู่เป็นสุข จึงเป็นผู้สืบทอดธุรกิจของ แม่ไพบูลย์ จากนั้นเป็น โดยมีความตั้งใจว่าจะรักษาธุรกิจคุณภาพ และชื่อเสียงของแหนมแม่ไพบูลย์ คงให้คงอยู่ชั่วลูกหลานสืบไป

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

แหนมหมูแม่ไพบูลย์ อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น) ใช้เนื้อหมูล้วน ไม่ติดมัน คุณภาพดี เน้นความสะอาด ไม่ใส่สารกันบูด ขั้นตอนการทำละเอียด สะอาด และเป็นระบบ และมีผลิตภัณฑ์เสริมให้ผู้บริโภคเลือก การพับใบตองที่แน่น ทำให้แหนมแน่น และการบริการส่งแหนมถึงที่ เป็นจุดเด่นในการจำหน่ายและบริการ มีกลยุทธ์ด้านการส่งเสริมการตลาดอย่างต่อเนื่อง เช่น การโฆษณา ด้วยการที่รัฐบาลสนับสนุนงานหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์และโฆษณาแบบปากต่อปาก (Word to mouth) โดยการที่ลูกค้าซื้อแหนมของแม่ไพบูลย์ไปบริโภคแล้วเห็นว่ามีรสชาติและคุณภาพดีจึง แนะนำต่อไปเรื่อย ๆ การเผยแพร่ทาง Social network การส่งเสริมการขายโดยการจำหน่ายในราคาขายส่ง หรือการทำโปรโมชั่น เช่น ซื้อ ๑๒ ห่อ (แพ็คใหญ่) แถม ๒ ห่อ และถ้าซื้อ ๖ ห่อ (แพ็คเล็ก) แถม ๑ ห่อ และโดยเฉพาะราคาแหนมหมูแม่ไพบูลย์ไม่แพง อยู่ในดุลยภาพ เป็นที่พอใจทั้งผู้ผลิตและผู้บริโภค รสชาติอร่อย จึงเป็นที่ประทับใจของผู้คนที่ได้รับประทาน

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

แหนมหมู เป็นผลิตภัณฑ์ที่เป็นที่รู้จักมานาน โดยเฉพาะคนอีสานนั้นชอบกินส้มหมู (แหนมหมู) มาตั้งแต่สมัยโบราณ ทำให้แหนมหมูแม่ไพบูลย์ มีความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชนชาวอำเภอบ้านไผ่ และต่างอำเภอเป็นอย่างยิ่ง โดยผู้คนที่ได้รับประทานแหนมหมูแม่ไพบูลย์ จะเกิดความประทับใจในรสชาติ และได้รับความพึงพอใจในการให้บริการของผู้ผลิตที่ให้บริการทั้งขายปลีกและขายส่ง ตลอดถึงการส่งแหนมถึงบ้านในเวลาที่ต้องการอย่างทันท่วงที จึงมีผู้คนได้กล่าวขานว่าไปอำเภอบ้านไผ่อยากทานแหนมหมูที่อร่อยและประทับใจ ต้องมาทานแหนมหมูแม่ไพบูลย์

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

สูตรแหนมหมูแม่ไพบูลย์ ต่อน้ำหนัก ๕๐๐ กรัม

- เนื้อหมู ๕๐ %
- หนังหมู ๑๐ %
- กระเทียม ๑๐ %
- ข้าวสุก ๕ %
- เกลือ ๕ %

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี)
กรรมวิธีการเตรียม ๑. เนื้อหมู เริ่มจาก แล่เอามันออก - ผึ่งให้แห้ง - บดให้ละเอียด ๒. หนังหมู เริ่มจาก แล่เอามันออก - บดเป็นเส้น ๓. เตรียมเครื่องปรุง (ตามอัตราส่วนผสม)
กรรมวิธีการผลิต ๑. ชั่งน้ำหนักส่วนผสมตามสัดส่วน ๒. คลุกเคล้าให้เข้ากัน ๓. บรรจุภัณฑ์ ๔. พลาสติก ๕. ใบตอง (หุ้ม) ๖. พลาสติกแพ็คเป็นห่อ ๗. เก็บผลิตภัณฑ์ (บ่ม) ๘. นำออกจำหน่าย

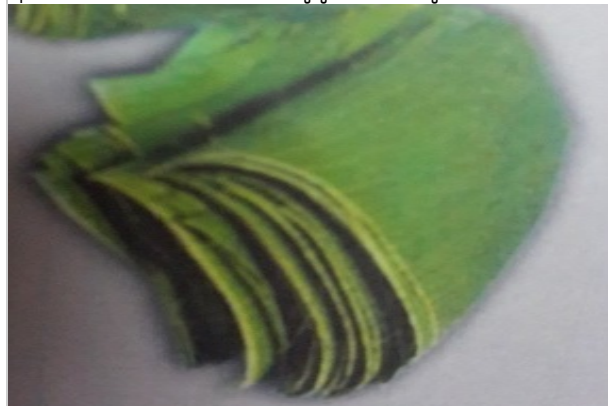
(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



นางอมรรัตน์ อยู่เป็นสุข (บุตรสาว) ผู้สืบทอดธุรกิจแหนมหมูแม่ไพบูลย์



นางอมรรัตน์ อยู่เป็นสุข และทีมงานช่วยกันจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์สำหรับทำแหนมหมูสูตรแม่ไพบูลย์



จัดเตรียมใบตองเพื่อใช้สำหรับห่อแหนม



เนื้อหมูสดที่แล่เอามันออกแล้ว นำมาใส่เครื่องเพื่อบดให้เนื้อละเอียด



เนื้อหมูที่บดละเอียดแล้วพร้อมที่จะนำไปผสมกับหนังหมู
และเครื่องปรุงอื่น ๆ ตามสูตรเพื่อให้ได้แฮมหมูสำเร็จรูป



หนังหมูแผ่นต้มที่แล่อ้ำมันออกแล้ว ก่อนนำไปบดเป็นเส้น
แล้วนำไปผสมกับเนื้อหมูละเอียดและส่วนผสมอื่น ๆ



หนังหมูบดเป็นเส้นแล้ว พร้อมที่จะนำไปผสมกับเนื้อหมูละเอียด
และส่วนผสมอื่น ๆ



หลังจากผสมเนื้อหมูที่บดละเอียด เข้ากับหนังหมู และ ส่วนผสมอื่นๆ ตามสูตร แล้วคลุกให้เข้ากัน ก็นำหมูใส่ ถูพลาสติกหนึ่งชั้นก่อนแล้วนำมาห่อทับด้วยใบตองอีกครั้ง โดนม้วนให้แน่นหนาที่สุด ต่อจากนั้นก็ใช้วิธีการห่อปกติ



แหนมหมูที่ห่อปกติแล้ว รอแพ็คและติดโลโก้ เพื่อ ออกจำหน่าย หรืออัดใส่ตู้แช่ไว้สำหรับเก็บไว้จำหน่ายได้นาน ขึ้น



แหนมหมูที่จัดไว้เป็นเซตเพื่อติดโลโก้ และแพ็คเป็นกล่อง/ถุง ก่อนนำออกจำหน่าย



แหนมหมูที่จัดทำแพ็คเกจเรียบร้อยแล้ว และเตรียมพร้อม
สำหรับจำหน่าย หรือเก็บไว้ในตู้แช่



ตู้แช่แหนมหมูเพื่อเก็บไว้จำหน่ายได้นาน ๆ



แหนมหมูที่จัดทำเป็นแพ็คเกจพร้อมติดโลโก้ที่สวยงาม
เรียบร้อยแล้ว สร้างมูลค่าเพิ่มให้แหนมหมูแม่ไผ่บุลย์ และคง
อยู่ชาวอำเภอบ้านไผ่ ตลอดไป

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี
(ระบุเหตุผล)

นางอมรรัตน์ อยู่เป็นสุข ได้สานต่อธุรกิจแหวนหมูแม่ไพบูลย์มาอย่างต่อเนื่อง โดยสามารถเพิ่มกำลังการผลิตได้มากขึ้นให้ทันต่อความต้องการของลูกค้าซึ่งมีทั้งลูกค้าจร และลูกค้าประจำ

การกระจายสินค้าหรือการจัดจำหน่ายคือ จะส่งตามหมู่บ้าน ตามปั้มน้ำมัน ร้านค้าปลีกต่างๆ ตามร้านขายของฝากในจังหวัดขอนแก่น หรือ OTOP จังหวัด

ผู้ขายปลีกในที่นี้ คือ ร้านเฮงจ้วนเฮียง (อ.บ้านไผ่) ร้านภูมิสุข (อ.พล) ร้านขายของฝากตาม ปั้มน้ำมัน ร้านค้าตลาดตำบลท่าพระ ร้านค้าอำเภออุบลรัตน์ และร้านขายปลีกอื่นๆ ช่องทางนี้ค่อนข้างสิ้นและลูกค้าอยู่กระจัดกระจายพอสมควร จึงต้องผ่านผู้ค้าปลีกในการกระจายสินค้า

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
มี 50000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางอมรรัตน์ อยู่เป็นสุข

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

บ้านแม่ไพบูลย์

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๘๘๖/๑ ซอยประปา ๓ ถนนเจนจบทิศ ตำบลในเมือง อำเภอบ้านไผ่ จังหวัดขอนแก่น ๔๐๑๑๐

โทรศัพท์ ๐๘๙๙๔๔๗๗๙๖ โทรสาร

E-mail

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

- ปี พ.ศ. ๒๕๔๙ ได้รับรางวัลสินค้า OTOP ระดับ ๒ ดาวการคัดสรรสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์
- ปี พ.ศ. ๒๕๕๒ ได้รับรางวัลสินค้า OTOP ระดับ ๓ ดาวการคัดสรรสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางนภสร พระยาลอ

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 15 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางนภสร พระยาลอ

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายภิญโญ สีทับ

ตำแหน่ง ประธานสภาวัฒนธรรมอำเภอบ้านไผ่

2. นางอุไร พิทยกิจติวงศ์

ตำแหน่ง พัฒนาการอำเภอบ้านไผ่

3. นางนภสร พระยาลอ

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางเกศินี สวัสดิ์ดี

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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