

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ผลิตภัณฑ์แปรรูปกล้วยเล็บมือนาง

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ ท่าแซะ ตำบล สลุย

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ความเป็นมา กล้วยเล็บมือนาง มีชื่อทางพฤกษศาสตร์ว่า Musa nana Linn. ผลมีลักษณะคล้ายนิ้วมือ กล้วยเล็บมือนางมีคาร์โบไฮเดรต กลีโคแร และวิตามิน โดยเฉพาะมีวิตามินเอสูง และวิตามินซี กล้วยเล็บมือนาง เป็นกล้วยที่มีรสชาติดี มีลักษณะเนื้อนุ่ม เมื่อสุกมีกลิ่นหอมและมีรสหวาน กล้วยเล็บมือนาง เป็นกล้วยพื้นเมืองที่ปลูกกันมากในอำเภอท่าแซะ เนื่องจากมีสภาพพื้นที่อุดมสมบูรณ์ มีความชื้นและอุณหภูมิพอเหมาะแก่การเจริญเติบโต ซึ่งกล้วยเล็บมือนางเป็นกล้วยที่เป็นสัญลักษณ์ของจังหวัดชุมพรตามคำขวัญจังหวัดชุมพรที่ว่า “ประตูภาคใต้ ไหว้เสด็จในกรม ชมไร่กาแฟ แลหาดทรายรี ดีกล้วยเล็บมือ ขึ้นชื่อรังนก” กล้วยเล็บมือนางเป็นผลไม้ที่รับประทานแล้วมีรสชาติดี หอมหวานอร่อย ขนาดลูกไม่ใหญ่จนเกินไป แต่ให้คุณค่าทางอาหารสูง ซึ่งแต่เดิมชาวบ้านได้นำกล้วยเล็บมือนาง ซึ่งเป็นกล้วยพื้นเมืองที่มีอยู่ในพื้นที่ตำบลสลุยมาแขวนจำหน่ายบริเวณริมถนนเพชรเกษม ใกล้กับศาลพ่อตาหินช้าง ซึ่งเป็นที่เคารพสักการะของคนทั่วไปที่เดินทางสัญจรผ่านไปมา ต่อมาได้มีการนำกล้วยไปตากแดด นำมาขายเป็นกล้วยตาก และได้วิวัฒนาการมาเป็นการอบด้วยตู้อบใน

ปัจจุบัน ทำให้ได้ผลิตภัณฑ์กล้วยเล็บมือนางที่สะอาด ปลอดภัย ไม่ใช่สารเคมีและสิ่งเจือปน รสชาติดี มีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ และได้มีการรวมกลุ่มกันผลิตโดยได้รับการสนับสนุนส่งเสริมในด้านต่าง ๆ จากหน่วยงานภาครัฐ (สำนักงานพัฒนาชุมชน) จนปัจจุบันได้รับการยกมาตรฐานขึ้นเป็นสินค้าคุณภาพมีมาตรฐานผลิตภัณฑ์สุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ นับว่าเป็นสินค้า OTOP ซึ่งเป็นของขวัญของฝากที่มีชื่อเสียง และสร้างรายได้ให้กับชาวอำเภอท่าแซะปีละหลายล้านบาท การสร้างรายได้ให้กับตนเองและชุมชน ๑) กล้วยเล็บมือนางอบแห้ง ราคา ๒๐ บาท/แพ็ค (๑๕๐ กรัม) ราคากล่องใหญ่ ๑๐๐ บาท/๕ แพ็ค ๒) กล้วยเล็บมือนางเคลือบช็อคโกแลต ราคา ๒๕ บาท/แพ็ค (๑๕๐ กรัม) ราคากล่องใหญ่ ๑๐๐บาท/๔ แพ็ค ส่งออกขายทั้งในและต่างประเทศ

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ขั้นตอนการผลิต

- ๑) คัดเลือกกล้วยเล็บมือนางที่แก่จัด มาบ่มให้สุกงอมตามธรรมชาติ
- ๒) นำกล้วยที่สุกงอมมาปอกเปลือก แล้วนำเข้าตู้อบ
- ๓) นำกล้วยอบออกจากตู้อบมาพักให้น้ำหวานออกจากตัวกล้วย
- ๔) นำกล้วยเข้าตู้อบอีกครั้ง
- ๕) นำกล้วยมาใส่บรรจุภัณฑ์
- ๖) กล้วยเล็บมือนางเคลือบช็อคโกแลต จะนำกล้วยที่ออกจากตู้อบแล้วมาเคลือบช็อคโกแลต แล้วนำมาโรยด้วยเม็ดมะม่วงหิมพานต์บดหรือถั่วลิสงบด

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และ

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และ

ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



กล้วยเล็บมือนาง



กล้วยเล็บมือนางเคลือบช็อคโกแลต



ผลิตภัณฑ์กล้วยเล็บมือนาง



ผลิตภัณฑ์กล้วยเล็บมือนาง



ตราผลิตภัณฑ์

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางรัชณี อ้วนอง ร้านบ้านครูแอ๋ว

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

๙๓ หมู่ที่ ๖ ตำบลสลวย อำเภอท่าแพ จังหวัดชุมพร

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๙๓ หมู่ที่ ๖ ตำบลสลวย อำเภอท่าแพ จังหวัดชุมพร

โทรศัพท์ ๐๘ ๑๔๗๗ ๐๐๕๓ โทรสาร

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

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล

ตำแหน่ง

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

ผู้บันทึกข้อมูล

ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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