รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ปลาดุกแดดเดียวสมุนไพร
ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน กลุ่มแปรรูปอาหารจากสัตว์ตำบลบึงคำพร้อย อำเภอ ลำลูกกา ตำบล บึงคำพร้อย

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารสุขภาพ
3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ในพื้นที่ตำบลบึงคำพร้อย อำเภอลำลูกกา จังหวัดปทุมธานี เดิมเป็นพื้นที่เกษตรกรรม ทำนา ทำวาน เป็นอาชีพหลัก อาชีพรองคือการเลี้ยงปลา เช่น ปลาดุก เป็นอาชีพเสริม ในการจำหน่ายปลาดุก ผู้ซื้อปลาจะซื้อปลาขนาดใหญ่ ถึงขนาดกลาง ราคาถูก ส่วนปลาดุกขนาดเล็กจะเหลือติดก้นบ่อ ผู้เลี้ยงจึงนำมาทำเป็นปลาเค็ม หรือปลาย่าง เพื่อเก็บไว้บริโภคภายในครัวเรือน ต่อมา เมื่อมีจำนวนมากขึ้น และทำกันหลายครัวเรือน เกษตรกรจึงได้รวมตัวกันจัดตั้งกลุ่มเพื่อทำปลาดุกร่วมกัน

ผู้ผลิต ได้เล็งเห็นคุณค่าจากภูมิปัญญาท้องถิ่น และวิถีชีวิตไทย ทำให้มีแนวคิดที่จะพัฒนาปลาดุกใส่เกลือตากแห้งเก็บไว้บริโภคในครัวเรือนจากอดีต มาพัฒนาให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่นำไปจำหน่ายในหมู่บ้านตำบล จุดเริ่มต้นดังกล่าว จึงพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์ โดยได้รับการสนับสนุนแนะนำ และงบประมาณในการรวมกลุ่ม จัดหาสถานที่ตั้งกลุ่มผลิตภัณฑ์ เริ่มจากพัฒนาชุมชนและทางกรมประมงได้แนะนำกลุ่มแม่บ้านในตำบลบึงคำพร้อย พร้อมทั้งส่งเสริมให้เริ่มแปรรูปปลาดุกเป็นอาหารชนิดต่างๆ เพราะปลาดุกมีราคาถูกและสามารถหาได้ง่ายเป็นที่นิยมเลี้ยงในท้องถิ่น ต่อมาทางกลุ่มแม่บ้านก็ได้พัฒนาการผลิต รสชาติ กระบวนการบรรจุหีบห่อ ให้มีความสะอาด ทันสมัย มีบรรจุภัณฑ์เป็นที่ดึงดูดใจ น่ารับประทานจนได้เป็นสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับ ๔ ดาว ของตำบลบึงคำพร้อย

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

การสั่งสมสืบสานผลิตภัณฑ์

ปลาดุกแดดเดียว เริ่มจากภูมิปัญญาในการถนอมอาหารที่ทำเพื่อเก็บไว้บริโภคได้นานๆ ในครัวเรือนตามสภาพในอดีต และในปัจจุบันได้มีการพัฒนาคุณภาพ และบรรจุภัณฑ์ให้สวยงาม และเพิ่มคุณค่าอาหาร โดยใช้สมุนไพรมาเป็นส่วนผสมเพื่อให้ปลามีสีสวย และปรุงรสให้กลมกล่อม จนสามารถจำหน่ายสู่

ภายนอกชุมชนได้

เป็นอีกภูมิปัญญาที่แยบยลของคนโบราณในการถนอมอาหาร โดยเก็บอาหารไว้กินนานๆ ปลาดุกแดดเดียวบึงคำพร้อย ถนอมคุณค่าปลาสด คุณภาพดีด้วยกรรมวิธีธรรมชาติ เป้นปลาแดดเดียวตำรับไทยแท้สูตรดั้งเดิม สะอาดปลอดภัยอร่อยได้คุณค่า เนื้อเหลืองนวล ชวนรับประทานจากสมุนไพรธรรมชาติ ขมิ้นชัน รสเค็มปานกลาง

ประโยชน์และสรรพคุณขมิ้นชัยที่ควรรู้

- ใช้กินเหง้าของขมิ้นชัน โดยการปลอกเปลือก หรือตากแห้งแล้วบดเป็นผงใช้ประกอบอาหารได้หลายอย่าง และแบบผงบรรจุแคปซูลเพื่อสะดวกแก่การกิน

- ขมิ้นชันมีประโยชน์และสรรพคุณ หลายประการดังนี้

ขมิ้นชันมีวิตามินเอ ซี อี ทั้ง ๓ ตัว วิตามินที่เข้าสู่ร่างกายแล้วจะทำงานได้ ต้องมีพร้อมกันทั้ง ๓ ตัว ซึ่งจะมีผลทำให้

- ช่วยลดไขมันในตับ
- สมานแผลภายในกระเพาะอาหาร
- ช่วยย่อยอาหาร
- ทำความสะอาดในลำไส้
- เปลี่ยนไขมันให้เป็นกล้ามเนื้อ
- ต้านอนุมูลอิสระป้องกันการเกิดมะเร็งในตับ
- สร้างภูมิคุ้มกันให้กับผิวหนัง
- กำจัดเชื้อราที่ปนเปื้อนในอาหารที่กินเข้าไปแล้วสะสมในร่างกายเตรียมก่อตัวเป็นเซลล์มะเร็ง
- ช่วยขับน้ำนมสำหรับสตรีหลังคลอดบุตรได้ดี รองมาจากการกินหัวปลี

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

การผลิตปลาดุกแดดเดียวเป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีในท้องถิ่นเป็นวัตถุดิบหลักในการผลิต นำมาแปรรูปเป็นอาหารที่รับประทานได้ทุกครัวเรือน พร้อมทั้งเป็นการรวมกลุ่มของแม่บ้านที่ว่างจากการทำงานหลักมารวมกลุ่มกันเพื่อหารายได้ช่วยเหลือครอบครัว ทำให้เศรษฐกิจของชุมชนดีขึ้น ส่งเสริมคนในท้องถิ่นมีงานทำ เกิดการรวมตัวกันเป็นวัฒนธรรมของการดำรงชีวิตในอีกกลุ่มหนึ่ง

ความสัมพันธ์ของวัตถุดิบกับทรัพยากรท้องถิ่น

เป็นวัตถุดิบของเกษตรกรในชุมชน เนื่องจากมีอาชีพเลี้ยงปลาเสริมรายได้ นอกจากอาชีพทำนา เมื่อราคาปลาตกต่ำ นำมาแปรรูปเพิ่มมูลค่าให้แก่ชุมชนได้ ทำให้เกิดรายได้เพิ่มขึ้น

แผนที่จะดำเนินการต่อไป

๑. พัฒนาบรรจุภัณฑ์เพื่อให้การเก็บรักษาปลาได้นานขึ้น

๒. จัดหาตลาดให้กว้างขวางยิ่งขึ้น เช่น ห้างสรรพสินค้า

๓. แปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาเพิ่ม เช่น ลูกชิ้นปลา ข้าวเกรียบปลา

๔. อบรมอาชีพเสริมให้แก่สมาชิกในกลุ่ม และผู้สนใจ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

วัสดุที่นำมาใช้

ปลาดุก, ขมิ้น, เกลือ, น้ำตาล, ชูรส, ตะแกรงตากปลา, ตาชั่ง, ถังใส่ปลา, น้ำแข็งป่น, กระดาษขาว, ถุง, กล่อง

ส่วนผสมโดยประมาณ

-เนื้อปลาดุกสด ๗๐%
-เกลือ ๕%
-น้ำตาลทรายแดง ๒%
-น้ำขมิ้นชัน ๑%
-น้ำ ๕%

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี)
ปลาดุกแดดเดียว เริ่มจากภูมิปัญญาในการถนอมอาหาร ที่ทำเพื่อเก็บไว้บริโภคได้นานๆ ในครัวเรือนตามสภาพในอดีต เนื่องจากไม่มีตู้เย็น หรือตู้แช่ ก็จะนำปลามาทำล้างน้ำให้สะอาด แล้วหมักด้วยเกลือ ทิ้งค้างคืน พอเช้านำปลามาล้างตากแดดให้แห้งสนิท รสชาติจะเค็ม เพื่อเก็บไว้รับประทานได้นานๆ วิธีทำ 1. นำปลาดุกมาทำการน็อคด้วยเกลือ แล้วตัดหัว ล้างทำความสะอาดด้วยสารส้ม เพื่อเป็นการ ดับคาวและไม่ให้ตัวปลาลื่นเวลาแล่ปลา 2. แล่ปลาเอาไส้ออก ล้างให้สะอาดอีกครั้ง 3. ใส่ส่วนผสม เกลือ น้ำตาล ขมิ้นชันดับคาวปลา, เพิ่มรสชาติ และคุณค่าอาหาร คลุกเคล้ากับปลาและทิ้งปลาไว้ประมาณครึ่งชั่วโมง 4. นำปลามาตากบนตะแกรงตากปลา ประมาณ ๒ ชั่วโมง 5. นำปลาบรรจุใส่ถุงและใส่กล่องบรรจุภัณฑ์	ปัจจุบันได้มีการพัฒนาคุณภาพ ด้วยกรรมวิธีธรรมชาติ เป็นปลาแดดเดียวตำหรับไทยแท้ดั้งเดิมสะอาด ปลอดภัย อร่อย ได้คุณค่า เนื้อปลาเหลืองนวล ชวนรับประทาน ผสมด้วยสมุนไพรจากธรรมชาติ ขมิ้นชัน มาเป็นส่วนผสมเพื่อให้ปลามีสีสวยและปรุงรสให้กลมกล่อม รสเค็มปานกลาง จนสามารถจำหน่าย สู่ภายนอกชุมชนได้ พัฒนาการเก็บรักษาให้ปลา มีความสด บรรจุภัณฑ์สวยงาม เหมาะกับการเป็นของขวัญ ของฝากได้เป็นอย่างดี
(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)	(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

ปลาดุกแดดเดียวสมุนไพร

ภาพประกอบ

ภาพประกอบ

ภาพประกอบ

ภาพประกอบ

ภาพประกอบ

ภาพประกอบ

ภาพประกอบ

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ

มี

(ระบุเหตุผล)

มีการจัดตั้งรวมกลุ่มสมาชิก มีสถานที่ผลิตมั่นคง และมีแหล่งวัตถุดิบในชุมชน

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

มี 25000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

กลุ่มแม่บ้านตำบลบึงคำพร้อย

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

กลุ่มแม่บ้านตำบลบึงคำพร้อย ๕๖ หมู่ที่ ๖ ตำบลบึงคำพร้อย อำเภอลำลูกกา จังหวัดปทุมธานี จังหวัดปทุมธา

ที่อยู่ที่ติดต่อได้สะดวก

องค์การบริหารส่วนตำบลบึงคำพร้อย เลขที่ ๑ หมู่ที่ ๘ ตำบลบึงคำพร้อย อำเภอลำลูกกา จังหวัดปทุมธานี ๑๒๑๕

โทรศัพท์ ๐-๒๙๘๗-๙๑๐๑-๓ โทรสาร ๐-๒๙๘๗-๙๑๐๕ ต่อ ๑๑๔

E-mail

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

พ.ศ. 2543 - รางวัลชนะเลิศการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนพึ่งตนเองดีเด่น กรมการพัฒนา กระทรวงมหาดไทย

พ.ศ. 2549 - รางวัลชนะเลิศ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรดีเด่น ระดับจังหวัด สำนักงานเกษตรจังหวัดปทุมธานี

พ.ศ. 2549 - รางวัลรองชนะเลิศ อันดับ 2 ถาบันเกษตรกรดีเด่น กลุ่มแปรรูปสัตว์น้ำ กรมประมง

11 สิงหาคม 2551 - รางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ 1 การคัดเลือกกลุ่มแม่บ้านดีเด่น ระดับจังหวัด สำนักงานเกษตรจังหวัดปทุมธานี

24 ตุบาคม 2552 - อนุรักษ์ผลิตภัณฑ์ภูมิปัญญาไทย แปรรูปอาหารจากปลา (ปลาดุกแดดเดียว) หนังสือพิมพ์สื่อสารธุรกิจ

พ.ศ. 2554 - รางวัลชนะเลิศ ระดับจังหวัด การคัดเลือกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรดีเด่น สำนักงานเกษตรจังหวัดปทุมธานี

พ.ศ. 2555 - รางวัลชนะเลิศ ระดับเขต การคัดเลือกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรดีเด่น สำนักส่งเสริมและพัฒนาการเกษตร เขตที่ 1

พ.ศ. 2556 - รางวัลชมเชย ระดับประเทศ การคัดเลือกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรดีเด่น กรมส่งเสริมการเกษตร

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวชวนชม แย้มไสว
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ
วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ - เดือน สิงหาคม ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางสาวนวพร นวลประดิษฐ
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมปฏิบัติการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล
1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุมานิการ์ จันทร์บรรเจิต
ตำแหน่ง ผู้ช่วยอธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
2. ดร.ประพีร์พร สวัสดิ์ดวง
ตำแหน่ง ผู้ทรงคุณวุฒิ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์
3. นางกชนันท์ รื่นใจชน
ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางพิมพ์กาญจน์ ชัยจิตร์สกุล
ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด
วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ - เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557