

จังหวัดกาฬสินธุ์

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ชิงผงเครื่องต้มสมุนไพร

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): ชิงผง

2. แหล่ง

ชุมชน ตำบลนาบอน อำเภอ คำม่วง ตำบล นาบอน

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารสุขภาพ

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

ชิงเป็นพืชล้มลุก มีเหง้าใต้ดิน เปลือกนอกสีน้ำตาลแกมเหลือง เนื้อในสีนวลมีกลิ่นหอมเฉพาะ แทงหน่อหรือลำต้นเทียมขึ้นเป็นกอประกอบด้วยกาบหรือโคนใบหุ้มซ้อนกัน ใบ เป็นชนิดใบเดี่ยว ออกเรียงสลับกันเป็นสองแถว ดอก สีขาว ออกรวมกันเป็นช่อรูปเห็ดหรือกระบองโบราณ แทงขึ้นมาจากเหง้า ชูก้านสูงขึ้นมา ทุกๆ ดอกที่กาบสีเขียวปนแดงรูปโค้งๆ ห่อรองรับ

ชิงเป็นพืชที่พบทั่วไปตามหมู่บ้านที่อยู่ในเขตชนบท มีความผูกพันกับการดำรงวิถีชีวิตของคนไทย โดยเฉพาะภาคอีสาน เพราะคนภาคอีสาน ใช้ชิงเป็นส่วนประกอบในการปรุงอาหารรับประทาน เช่น ซุปหน่อไม้ ซุปขนุน เป็นต้น ประกอบกับบรรพบุรุษ ใช้ภูมิปัญญาความรู้ในการนำส่วนต่างๆ ของชิงมาทำเป็นยาบรรเทาอาการเจ็บป่วย ได้แก่ บรรเทาอาการท้องอืด ท้องเฟ้อ บรรเทาอาการเป็นไข้ ต่อมาได้มีการแปรรูปเพื่อเก็บไว้รับประทานในรูปแบบของชิงผงสำเร็จรูป และพัฒนาสู่การสร้างรายได้โดยการผลิตเพื่อจำหน่าย

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

กลุ่มแปรรูปเครื่องต้มสมุนไพรบ้านนาบอน หมู่ที่ ๒ มีความสนใจในการผลิตชิงผงเพื่อจำหน่าย เนื่องจากในหมู่บ้านมีต้นชิงจำนวนมาก จึงได้นำความรู้ที่เกิดจากการเห็น และอ่านในเอกสาร จึงได้ทำการทดลองทำเพื่อเป็นเครื่องต้ม เริ่มผลิตเพื่อจำหน่ายตั้งแต่ปี ๒๕๔๔ ในรูปของกลุ่มอาชีพ ปัจจุบัน มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ทั้งด้านมาตรฐาน และมีบรรจุภัณฑ์ที่สวยงาม ได้รับเครื่องหมายรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) และผ่านการคัดสรร OTOPระดับ ๓ ดาว ซึ่งทำให้ผลิตภัณฑ์มีมูลค่าเพิ่ม ชิงมีสรรพคุณเป็นยาแก้ท้องอืด ท้องเฟ้อ

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

กระบวนการผลิต

วัตถุดิบและส่วนประกอบ

๑. ชিংสด ๑ กิโลกรัม
๒. น้ำตาล ๑ กิโลกรัม
๓. เกลือ ๑ ช้อนชา

ขั้นตอนการผลิต

๑. นำชিংแก่มาล้างน้ำให้สะอาด ประมาณ ๑ กิโลกรัม นำไปปลอกเปลือกออกให้หมด เสร็จแล้วนำไปทอดหรือปิ้งให้ละเอียด
๒. นำเนื้อชিংที่ป่นละเอียดแล้วมากรองให้ได้น้ำชিং ๒ แก้ว
๔. นำชিংที่เคี้ยวจนแห้งมาร่อน จะได้ชিংผงตามต้องการ
๕. นำชিংผงที่ได้มาบรรจุถุงพลาสติก ขนาด ๑ กรัม ปิดปากถุง
๖. นำไปบรรจุในกล่องบรรจุภัณฑ์เพื่อวางจำหน่าย (๑ กล่องบรรจุ ๑๒ ซอง)

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 และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ชিংสดก่อนนำมาแปรรูป

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

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



นำมาหั่นฝอย



นำขิงมาหั่นเป็นแผ่น



ต้มเป็นน้ำ



ขิงผงสำเร็จรูป

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
ไม่มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
ไม่มี

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

กลุ่มแปรรูปเครื่องต้มสมุนไพร

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

บ้านเลขที่ 84 บ้านนาบอน หมู่ที่ 2 ตำบลนาบอน อำเภอคำม่วง จังหวัดกาฬสินธุ์

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

84 บ้านนาบอน หมู่ที่ 2 ตำบลนาบอน อำเภอคำม่วง จังหวัดกาฬสินธุ์

โทรศัพท์ 081-050-3259 โทรสาร 043-856-224

E-mail

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

สินค้าสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ 2552 ประเภทผลิตภัณฑ์ : เครื่องต้ม
มาตรฐานผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน (มผช.) : 121/2546

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางพจนา หันชัยศรี ชัชวาล

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

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

ผู้บันทึกข้อมูล นายตฤณ มาลัยเภาว

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมปฏิบัติการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นางจันทรรณย์ สำราญเนตร

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการพิเศษ

2. นางณัฐญา มังคะละศิริ

ตำแหน่ง นักจัดงานทั่วไปชำนาญการพิเศษ

3. นางสาวพัทธรา วิวัฒน์เกษมชัย

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการพิเศษ

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางพรพิมล คงตระกูล

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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