

## จังหวัดขอนแก่น

### ระดับการคัดสรร

อำเภอ

### 1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ข้าวกล้อง/ข้าวฮาง

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

### 2. แหล่ง

ชุมชน บ้านไชยสอ ม 1 ตไชยสอ อำเภอ ชุมแพ ตำบล ไชยสอ

### 3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารสุขภาพ

3.2 ลักษณะ คาว

กลุ่มผลิตและแปรรูปข้าวกล้องบ้านไชยสอ หมู่ที่ ๑ ตำบลไชยสอ อำเภอชุมแพ จังหวัดขอนแก่น โดยมีนาย  
สำนวนเหล่าประเสริฐ เป็นประธาน เกิดขึ้น

เมื่อปี พ.ศ. ๒๕๐๐ โดยคณะกรรมการกองทุนหมู่บ้านไชยสอ หมู่ที่ ๑ได้เขียนแผนพัฒนากองทุนหมู่บ้าน โดย  
มีพัฒนากรผู้ประสานงานตำบลไชยสอ

ให้คำแนะนำและสนับสนุนทางด้านความคิด ทำอย่างไรสมาชิกกองทุนหมู่บ้านไชยสอ หมู่ที่ ๑ จึงจะไม่  
เสียเปรียบพ่อค้าคนกลางในการขายผลผลิต

ทางการเกษตร คือข้าว ที่ชาวบ้านผลิตขึ้นมา ทำอย่างไรสมาชิกกองทุนจึงจะกำหนดราคาผลผลิตทาง  
การเกษตรของตนเองได้ คณะกรรมการกองทุน

จึงได้ร่วมกันจัดทำแผนพัฒนากองทุนหมู่บ้านขึ้นมา คือ “หนึ่งกองทุนหนึ่งผลิตภัณฑ์”

ปี พ.ศ. ๒๕๕๑ กลุ่มได้ทดลองทำข้าวกล้องพันธุ์มะลิแดงขึ้น โดยบรรจุถุงละ ๑ กิโลกรัม ปรากฏว่ามีคนสนใจ  
สินค้ามากพอสมควร ประกอบกับ

ได้รับคำแนะนำจากพัฒนาการอำเภอชุมแพ เรื่องการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ จุดขายของข้าว  
กล้อง กลุ่มผลิตและแปรรูปข้าวกล้องบ้านไชย

สอ หมู่ที่ ๑ คือ เป็นข้าวกล้องปลอดสารพิษเพาะปลูกโดยใช้ปุ๋ยอินทรีย์และชีวภาพ ต่อมาได้รับ

งบประมาณโครงการอยู่ดี มีสุข มาสนับสนุนโครงการ

ทำให้กลุ่มได้ผลิตข้าวกล้องอย่างจริงจัง โดยตั้งชื่อว่า “ข้าวกล้องทิพย์” และได้เข้าร่วมอบรมและศึกษาดูงาน  
ตามสถานที่ต่างๆ เพื่อศึกษาหาความรู้เพื่อนำ

มาต่อยอดผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

กลุ่มได้ทดลองทำข้าวฮางตามภูมิปัญญาชาวบ้านสมัยโบราณจากข้าวพันธุ์มะลิแดงอีกชนิดหนึ่งก็ได้รับผลตอบรับจากลูกค้าด้วยดี ด้านการตลาดกลุ่มได้รับการสนับสนุนจากธนาคารเพื่อการเกษตรหรือ ธ.ก.ส. ได้อนุเคราะห์ให้นำข้าวกล้องทิพย์และข้าวฮางตาสำ ไปวางจำหน่ายเพื่อบริการลูกค้า และได้รับการสนับสนุนจากคณะครูโรงเรียนบ้านไชยสอและได้ขึ้นทะเบียนเป็นสินค้า OTOP ปี พ.ศ.2552 ของอำเภอชุมแพ และได้รับเกียรติยศ "คนดีศรีชุมแพ"

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

พันธุ์ข้าวที่ใช้ในการผลิตข้าวฮางจะใช้ข้าวพันธุ์มะลิแดงซึ่งเป็นข้าวที่ปลอดสารพิษเพาะปลูกโดยใช้ปุ๋ยอินทรีย์และชีวภาพ เน้นคุณภาพและสุขภาพ

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ข้าวฮาง คือ ข้าวเปลือกนํามาหนึ่ง ผึ่ง และตำเป็นข้าวสารนํามาแช่หนึ่งหรือหึ่งรับประทานเป็นภูมิปัญญาการกินข้าวแบบโบราณ ได้จากข้าวอินทรีย์และ

ปลอดสารเคมี ข้าวฮาง ถ้าทำมาจากข้าวสารเหนียว จะเรียกข้าวหอมไม่มด ถ้าทำจากข้าวหอมดอกมะลิจะเรียกว่า ข้าวหอมทอง ข้าวฮางจะมีกลิ่นหอม

กว่าข้าวธรรมดา รสชาติหวานและมัน การผลิตข้าวฮางเป็นมรดกล้ำค่าของโบราณมีจำนวนน้อยลง เนื่องจากมีกรรมวิธีขั้นตอนยุ่งยาก จึงกำลังจะหายไป

จะทำข้าวฮางเนื่องในโอกาสบูชาผีตาแสด ชาวนาสมัยก่อนเชื่อว่าลูกหลานได้กินข้าวแม่ ข้าวฮางเหลือจากบูชาผีตาแสดจะเลี้ยงง่าย โตเร็ว โรคภัยไม่เบียดเบียน

#### 5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

๑.ข้าวกล้องทิพย์ ทำจากข้าวกล้องพันธุ์มะลิแดง

๒.ข้าวฮางตาสำ ทำจากข้าวพันธุ์มะลิแดงและมะลิขาว ข้าวหอมนิล ข้าวมะลิดำ

๓.ข้าวเหนียวดำยาสฤงฆ์ (ข้าวกำ)

๔.น้ำเปล่า

๕.ผงปรุงแต่งรสโกโก้

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)



นำข้าวขึ้นมาจากน้ำหมักไว้ 1 คืน เพื่อให้ข้าวออก



จากนั้นนำข้าวมานึ่งประมาณ 30-45 นาที



นำข้าวมาตากให้แห้งสนิท

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

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



นำข้าวมาสีด้วยเครื่องสีข้าวแบบโบราณ



นำข้าวไปร่อนในตะแกรงเพื่อให้เมล็ดข้าวที่หักร่วงออกให้เหลือแต่เมล็ดข้าวที่สมบูรณ์



นำมาสีอีกครั้งเพื่อให้เปลือกออกหมด



นำมาคัดแยกเมล็ดที่เปลือกยังไม่กะเทาะออกหมด นำมาขัดใหม่



นำไปร่อนในตะแกรงเพื่อให้เมล็ดข้าวที่ร่วงออกให้เหลือแต่เมล็ดข้าวที่สมบูรณ์



เตรียมพร้อมจำหน่าย



นำออกจำหน่ายเป็นรายเสริมต่อไป



จำหน่ายราคาถุงละ 70 บาท



นำสินค้าไปจำหน่ายและจัดแสดงในงานต่าง ๆ เป็นประจำ

## 7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ มี

(ระบุเหตุผล)

สมาชิกกลุ่มผลิตและแปรรูปข้าวกล้องบ้านไชยสอ มีรายได้เพิ่มขึ้นเป็นเงินเดือนละ 5000-10000 บาท/เดือน

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)  
มี 10000 บาท/เดือน

## 8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นายสำนวน เหล่าประเสริฐ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

กลุ่มผลิตและแปรรูปข้าวกล้องบ้านไชยสอ ที่อยู่ติดต่อดังสะดวก ๒๔๖-๒๔๗ หมู่ที่ ๑ บ้านไชยสอ ตำบลไชยสอ  
ที่อยู่ติดต่อดังสะดวก

๒๔๖-๒๔๗ หมู่ที่ ๑ บ้านไชยสอ ตำบลไชยสอ

โทรศัพท์ - โทรสาร

E-mail

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

เกียรติบัตร คนดีศรีชุมแพ งานกาชาดประจำปี รวมของดีเมืองชุมแพ

ประกาศนียบัตร ข้าวกล้องทิพย์ โครงการคัดสรรสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์

## 10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางสาวกานดา เดชวิจิตรชัย

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

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

ผู้บันทึกข้อมูล นางสาวกานดา เดชวิจิตรชัย

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายคำใส จันทา

ตำแหน่ง ประธานสภาวัฒนธรรมอำเภอชุมแพ โทร.083-7618123

2. นางสาวกานดา เดชวิจิตรชัย

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ โทร 081-8746980

3. นายเกียรติศักดิ์ บรรพพรหม

ตำแหน่ง กรรมการสภาวัฒนธรรมตำบลโนนสะอาด โทร. 086-2381791

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางเกศินี สวัสดิ์

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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