

จังหวัดขอนแก่น

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ข้าวไร่บ้านแฮด

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): -ข้าวไร่แก่น

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านวังหว้า อำเภอ บ้านแฮด (บ้านไผ่) ตำบล บ้านแฮด

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

การปลูกข้าวไร่สลับกับอ้อยและมันสำปะหลัง เพื่อแก้ไขปัญหาการขาดแคลนข้าวบริโภคและเสริมรายได้จนทำให้โครงการปลูกข้าวไร่ของอำเภอบ้านแฮด สามารถแก้ปัญหาความยากจนใน ชุมชนได้และมีเกษตรกรขยายพื้นที่ปลูกข้าวไร่เพิ่มมากขึ้นทุกปี

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

อำเภอบ้านแฮด มีสโลแกน “การปลูกข้าวไร่แก่นแบบคนบ้านแฮด” อำเภอบ้านแฮด เป็นแบบอย่างของจังหวัดขอนแก่นที่ได้นำพันธุ์ข้าวไร่มา ปลูกสลับกับอ้อยและมันสำปะหลังเพื่อแก้ไขปัญหาการขาดแคลนข้าวบริโภคและเสริมรายได้จนทำให้โครงการปลูกข้าวไร่ของอำเภอบ้านแฮด สามารถแก้ปัญหาความยากจนในชุมชนได้และมีเกษตรกรขยายพื้นที่ปลูกข้าวไร่เพิ่มมากขึ้นทุกปีพร้อมทั้งมีการรวมกลุ่มจัดตั้งศูนย์ส่งเสริมและผลิตพันธุ์ข้าวชุมชน เป็นแหล่งผลิตพันธุ์ข้าวไร่พันธุ์ดีออกจำหน่ายเป็นแห่งแรกและแหล่งเดียวของภาคตะวันออกเฉียงเหนือ จากจุดเริ่มต้นการปลูกข้าวไร่แก่นที่บ้านวังหว้า ตำบลบ้านแฮด อำเภอบ้านแฮด ได้ขยายครอบคลุมทั้งอำเภอและเปลี่ยนสโลแกนใหม่เป็น “การปลูกข้าวไร่แก่นแบบคนบ้านแฮด” เกษตรกรบ้านวังหว้า ตำบลบ้านแฮด อำเภอบ้านแฮด จังหวัดขอนแก่น พลิกไร่อ้อยส่วนหนึ่งปลูก “ข้าวไร่” ขายเมล็ดพันธุ์ ทำให้มีรายได้เลี้ยงครอบครัวได้อย่างมั่นคง แต่ก่อนรุ่นปู่ตายได้ทำไร่อ้อย แต่ด้วยเจอภัยแล้งตลอด ผลผลิตไม่คุ้มรายจ่าย เมื่อเกษตรตำบลแนะนำให้ปลูกข้าวไร่ ๒ พันธุ์ คือพันธุ์สกลนคร ข้าวเหนียวลูกผสม และพันธุ์ข้าวแม่จัน ข้าวไร่ เป็นข้าวที่เหนียวนุ่ม หอม เมล็ดพันธุ์สวยให้สารอาหารคาร์โบไฮเดรต นอกจากนี้ยังมีพริกวิตามินและแร่ธาตุ เป็นแหล่งที่ทำให้กำลังงานการพัฒนามาตรฐานและปรับปรุงข้าวให้มีคุณค่าและมูลค่าเพิ่มจากข้าวหอมสกลนครมาแปรรูปผลิตภัณฑ์เป็นข้าวไร่หอม ออกจำหน่าย กิโลกรัมละ ๔๐ บาท ผลผลิตไม่เป็นพิษกับสิ่งแวดล้อมและไม่ทำลายวัตถุอันตราย ลดความเสี่ยงจากฝนทิ้งช่วง ลดต้นทุนแรงงาน ปลูกได้ในสภาพพื้นที่ดอน ซึ่ง

เกษตรกรมีพื้นที่ถือครองเป็นจำนวนมาก ผลผลิตสูงในสภาพน้ำน้อยเก็บเกี่ยวเร็ว ประมาณ ในช่วงวันที่ ๕ - ๓๑ ตุลาคม ของปี ปัญหาโรคแมลงรบกวนน้อย อนุรักษ์และใช้ประโยชน์จากการใช้ดินเต็มตามศักยภาพและความยั่งยืนในชุมชน ได้รับมาตรฐานจากศูนย์วิจัยข้าว GAP

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

เป็นข้าวที่เหนียวนุ่ม หอม เมล็ดพันธุ์สวย ให้สารอาหารคาร์โบไฮเดรต นอกจากนี้ยังมีวิตามินและแร่ธาตุ เป็นแหล่งอาหารที่ให้กำลังงาน มีการพัฒนามาตรฐานและปรับปรุงข้าวให้มีคุณค่าและมูลค่าเพิ่มจากข้าวหอมพันธุ์สกลนคร มาแปรรูปผลิตภัณฑ์เป็นข้าวไร้หอม ออกจำหน่ายด้วย

ข้าวไร้ นับว่าเป็นจุดแข็งของอำเภอบ้านแฮด จังหวัดขอนแก่น ที่มีการนำมาทดลองปลูกในพื้นที่ไร้อ้อย ไร่มันสำปะหลังแล้วได้ผลดี มีการขยายพื้นที่ปลูกเพิ่มมากขึ้นเรื่อยๆ ทำให้กลายเป็นแหล่งผลิตข้าวไร้ที่ดี มีคุณภาพระดับอำเภอ และจังหวัดขอนแก่น

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

การปลูกข้าวไร้ทำให้แก้ไขปัญหการขาดแคลนข้าวบริโภค และสร้างรายได้ จนทำให้สภาพชีวิตของชุมชนและครอบครัวดีขึ้น รวมทั้งเพื่อนเกษตรกรที่หันมาปลูกด้วย เพราะมีรายได้ทั้งปี ดีกว่าปลูกอ้อยอย่างเดียว และชุมชนยอมรับว่า หลังจากปลูกข้าวไร้รายได้เพิ่มขึ้นต่อเนื่อง จากช่วงปกติที่เฉลี่ยปีละราว ๑ หมื่นบาท ปัจจุบันเฉลี่ยปีละ ๔.๕ - ๖ หมื่นบาท รวมทั้งสร้างอาชีพให้กับครอบครัวและชุมชนและส่งผลให้ชุมชนมีความเข้มแข็ง

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

การปลูกข้าวไร้ ๒ พันธุ์ คือพันธุ์สกลนคร ข้าวเหนียวคู่ผสมระหว่างข้าวหอม และกข. ๑๑ อายุ ๑๒๘ วัน ต้นสูง ๑๒๓ - ๑๔๖ เซนติเมตร. ไ่วต่อช่วงแสง ผลผลิต ๔๖๗ กิโลกรัม/ไร่ และพันธุ์ชีวแม่จัน ข้าวเหนียวพื้นเมือง อายุ ๑๔๑ - ๑๕๑ วัน ต้นสูง ๑๑๑ - ๑๕๑ เซนติเมตร. ไ่วต่อช่วงแสงอย่างอ่อน ผลผลิต ๔๕๖ กิโลกรัม/ไร่ จึงลงมือปลูก การปลูกข้าวไร้ ใช้แบบหยอดในหลุมลึก ๓ - ๕ เซนติเมตร. ระยะห่างระหว่างหลุม ๓๑ เซนติเมตร. หยอดเมล็ดข้าวหลุมละ ๕ - ๘ เมล็ด กลบด้วยดินบางๆ หลังปลูก ๗ วัน ให้ตรวจดูการงอก หากพบว่าหลุมใดไม่งอกให้ปลูกซ่อมทันที ตลอดฤดูกาลใช้เวลาปลูก ๑๒๘ วัน หรือตั้งแต่เดือน มิถุนายน - ตุลาคม ก็เก็บเกี่ยวได้ ปัจจุบันผลผลิตของเมล็ดพันธุ์ข้าวทั้ง ๒ พันธุ์นี้ ยังไม่เพียงพอต่อความต้องการของเกษตรกรโดยทั่วไป รวมทั้งสร้างอาชีพให้กับครอบครัวและชุมชนและส่งผลให้ชุมชนมีความเข้มแข็ง

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)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)
การปลูกข้าวไร่ ใช้แบบหยอดในหลุมลึก ๓ - ๕ ซม.
ระยะห่างระหว่างหลุม ๓๑ ซม. หยอดเมล็ดข้าวหลุมละ ๕ - ๘ เมล็ด กลบด้วยดินบางๆ หลังปลูก ๗ วัน ให้ตรวจดูการงอก หากพบว่าหลุมใดไม่งอกให้ปลูกซ่อมทันที ตลอดฤดูกาลใช้เวลาปลูก ๑๒๘ วัน หรือตั้งแต่เดือน มิถุนายน-ตุลาคม ก็เก็บเกี่ยวได้

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



การเตรียมพื้นที่หยอดข้าวไร่



การหยอดข้าวไร่



การเจริญเติบโตของข้าวไร่



ข้าวไร่ ได้เวลาเก็บเกี่ยว



การเก็บเกี่ยวข้าวไร่



พันธุ์ข้าวไร่



ข้าวสาร และข้าวเปลือก



แปรรูปข้าวไร่ว้าวหอมเป็นข้าวฮางอก



ข้าวไร่ว้าวหอม นุ่ม อร่อย จำหน่ายในโอกาสต่างๆ



การแสดง สาธิต พันธุ์ข้าวไร่นานาพันธุ์ ของอำเภอ/จังหวัด

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ มี

(ระบุเหตุผล)

การนำเมล็ดพันธุ์ข้าวไปขายที่ศูนย์ส่งเสริมและผลิตพันธุ์ข้าวของชุมชน สนับสนุนราคาขึ้นอยู่กับกรมส่งเสริมการเกษตรเป็นผู้กำหนด ซึ่งตอนนี้ก็โลกรั้มีละ ๓๕ บาท ปัจจุบันผลผลิตของเมล็ดพันธุ์ข้าวทั้ง ๒ พันธุ์นี้ ยังไม่เพียงพอต่อความต้องการของเกษตรกรโดยทั่วไป นอกจากนี้ ศูนย์ข้าวชุมชนตำบลบ้านแฮด ยังสามารถทำการแปรรูปข้าวไร่เป็นขนมต่างๆ เช่น ขนมแตง เพื่อออกจำหน่ายในงานเทศกาล หรือกิจกรรมที่หน่วยงานต่างๆ ที่จัดขึ้นอยู่เป็นประจำของอำเภอ หรือจังหวัด

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

มี 7000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ศูนย์ข้าวชุมชนตำบลบ้านแฮด

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

บ้านวังหว่า หมู่ ๑๑ ตำบลบ้านแฮด อำเภอบ้านแฮด จังหวัดขอนแก่น

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

บ้านวังหว่า หมู่ ๑๑ ตำบลบ้านแฮด อำเภอบ้านแฮด จังหวัดขอนแก่น

โทรศัพท์ ๐๘ ๗๘๖๑ ๑๑๕๕ โทรสาร -

E-mail

-

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

ได้รับมาตรฐานจากศูนย์วิจัยข้าว GAP และได้รับการคัดเลือกให้เป็นผลิตภัณฑ์รากวัฒนธรรมของดีบ้านฉั้้น ระดับอำเภอ อำเภอบ้านแฮด จังหวัดขอนแก่น ประจำปี ๒๕๕๗

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางอุดมพร โพธิ์ศรี

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 3 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางอุดมพร โพธิ์ศรี

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายชาติชาย ขำชื่น

ตำแหน่ง ปลัดอำเภอ หัวหน้ากลุ่มงานบริหารงานปกครอง อำเภอบ้านแฮด

2. นายบุญทัน เขตคาม

ตำแหน่ง ประธานสภาวัฒนธรรมอำเภอบ้านแฮด

3. นางอัมพร สุดดี

ตำแหน่ง นักวิชาการพัฒนาชุมชนชำนาญการ

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางเกศินี สวัสดิ์

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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