

จังหวัดขอนแก่น

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ปลาต้ม ต้มปลาบ้านฝื่อ

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านโนนซ้อง อำเภอหนองเรือ ตำบลบ้านฝื่อ

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

การทำปลาต้ม คือ การแปรรูปปลาให้เป็นอาหาร เป็นตัวๆ หรือเป็นชิ้นๆ ผสมกับข้าวสุกและเกลือ แล้วหมักจนมีรสเปรี้ยว และมีกลิ่นหอมที่เกิดจากขบวนการหมักโดยเชื้อจุลินทรีย์ที่สร้างกรดแลคติก ปลาที่นิยมใช้ในการทำปลาต้มคือ ปลาตะเพียน ปลาสวาย ปลาเทโพ และปลาสร้อย

การทำปลาต้ม นิยมทำกันเป็นชิ้นเล็กๆ แต่ส่วนหนึ่งผู้บริโภคนิยมทั้งตัว แต่การทำปลาต้มทั้งตัวนั้นถ้าหากไม่มีความเชี่ยวชาญปลาต้มที่ได้จะมีกลิ่นเหม็นเปรี้ยวไม่น่ารับประทาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

จากการรวมตัวกันโดยการริเริ่มของประธานกลุ่มผลิตภัณฑ์ปลาต้มของชาวบ้านโนนซ้อง ซึ่งพื้นที่ของบ้านโนนซ้องอยู่ติดกับอ่างเก็บน้ำเขื่อนอุบลรัตน์ ที่มีปลาเป็นจำนวนมากซึ่งชาวบ้านได้ออกไปหาเพื่อมาขายให้กับพ่อค้าคนกลาง โดยพ่อค้าคนกลางจะเป็นคนกำหนดราคาเอง ทำให้ชาวบ้านเสียเปรียบในเรื่องของราคาปลาเป็นอย่างมาก กลุ่มชาวบ้านจึงเริ่มแก้ไขปัญหาดังกล่าว โดยการแปรรูปปลาที่หามาได้เพื่อเพิ่มมูลค่า คือการทำต้มปลา ปลาแร่ ปลาแห้ง ฯลฯ และได้มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์มาตลอดอย่างต่อเนื่อง โดยได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆคอยให้คำแนะนำ เป็นที่ปรึกษาและพี่เลี้ยงในเรื่องต่างๆของผลิตภัณฑ์และชี้แนะแนวทางต่างๆ จนทำให้ผลิตภัณฑ์ปลาแปรรูปของกลุ่มได้รับมาตรฐานและมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักของประชาชนโดยทั่วไป การเข้าร่วมเป็นสมาชิกกลุ่มผลิตภัณฑ์ปลาต้มของชาวบ้านโนนซ้อง ในระยะแรกมีสมาชิกเข้าร่วมกลุ่มจำนวน 25 ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2539 เป็นต้นมา คนผู้เข้าร่วมเป็นสมาชิกจะต้องมีคุณสมบัติคือเป็นผู้ที่อาศัยอยู่ในตำบลบ้านฝื่อ เป็นผู้ที่ยอมรับปฏิบัติตามกฎระเบียบของกลุ่มได้ ตลอดจนเป็นผู้ที่อดทน เสียสละและเห็นแก่ประโยชน์ของกลุ่มเป็นสำคัญ และเป็นผู้มีทุนราคาหุ้นละ 200 บาท โดยสามารถสมัครได้ที่กลุ่มอาชีพทุกวัน การดำเนินงานของกลุ่มผลิตภัณฑ์ปลาต้มของชาวบ้านโนนซ้อง มีการกำหนดระเบียบการดำเนินงานของกลุ่มขึ้น ซึ่งเรียกว่า “กฎระเบียบของกลุ่มผลิตภัณฑ์ปลาต้มของชาวบ้านโนนซ้อง ” โดยมีรายละเอียดเกี่ยวกับ

วัตถุประสงค์ในการจัดตั้งกลุ่มอาชีพ วิธีการดำเนินงานของกลุ่มอาชีพ คุณสมบัติของสมาชิก การรับสมัครสมาชิก การระดมเงินทุน อำนาจและหน้าที่ของคณะกรรมการของกลุ่มผลิตภัณฑ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นของชาวบ้านโนนซ้อง หมู่ที่ 5 โดยมีระเบียบข้อบังคับกลุ่มที่จัดทำขึ้นใช้บังคับตั้งแต่ปี พ.ศ. 2539 เป็นต้นมา

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ลักษณะที่โดดเด่นของการทำปลาสาม คือ เป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ ไม่ใส่สารเจือปน สะอาดถูกหลักอนามัย

ปลาสาม เป็นการแปรรูปอาหารจากปลาชนิดหนึ่งที่นิยมบริโภคกันในเขตภาคตะวันออกเฉียงเหนืออย่างแพร่หลาย และแพร่ไปสู่ภูมิภาคอื่นๆ เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นในการถนอมอาหารซึ่ง การผลิตส่วนใหญ่ยังเป็นการผลิตแบบอุตสาหกรรมในครอบครัว โดยอาศัยเทคนิควิธีที่ถ่ายทอดสืบต่อกันมา ดังนั้น รสชาติ หรือคุณภาพของปลาสามแต่ละแห่ง จึงมีความแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับสูตรการผลิต อย่างไรก็ตาม แม้สูตรการผลิตเดียวกัน ในแต่ละครั้งก็อาจไม่ได้คุณภาพเท่ากัน ทั้งนี้เพราะการผลิตปลาสามจะเป็นการหมักเพื่อให้เกิดเชื้อตามธรรมชาติ ไม่สามารถควบคุมได้คุณภาพและรสชาติ จึงมีโอกาสเปลี่ยนแปลงเนื่องจากองค์ประกอบหลายๆ ด้าน

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

วัตถุประสงค์ ฝีมือ แรงงาน ของคนในชุมชนอย่างแท้จริงและได้มีการถ่ายทอดให้กับแม่บ้าน เยาวชน ในชุมชน มีความรัก ความสามัคคี รักใคร่ มีการรวมกลุ่ม สร้างความรู้ ความเข้าใจในการสืบสานภูมิปัญญาให้คงอยู่ตลอดไป หมู่บ้าน/ตำบล/อำเภอ/จังหวัด มีกิจกรรมต่าง ๆ ก็ได้มีการนำผลิตภัณฑ์ไปสาธิต และวางจำหน่ายเพื่อสร้างรายได้ให้กับชุมชนอีกทางหนึ่ง

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ขั้นตอน/วิธีทำ

1. ปลาที่ขอดเกล็ดปลา ตัดหัว ควักไส้ออกแล้วบั้งตัวปลาให้มีระห่างพอสมควร 100 กิโลกรัม
2. กระเทียมโขลก 1.5 กิโลกรัม
3. ข้าวเหนียว 2 ลิตร
4. เกลือป่น (ไม่ผสมไอโอดีน) 1.2 กิโลกรัม

วิธีทำปลาสาม

1. นำปลาล้างน้ำสะอาด 10 น้ำ (การล้าง 10 น้ำ เป็นการยืดอายุปลาสามที่ไม่ได้แช่ตู้เย็นให้อยู่ได้นาน ถึง 10 วัน)
2. นำเนื้อปลามาพักให้สะเด็ดน้ำ
3. นำข้าวเหนียวมาล้างในน้ำสะอาด จำนวน 3 น้ำ เพื่อป้องกันกลิ่นเหม็นเปรี้ยว และเป็นเคล็ดลับที่สามารถทำให้เก็บปลาสามไว้ได้นาน ๆ
4. นำส่วนผสมทั้งหมดคลุกเคล้าให้เข้ากัน แล้วกดให้แน่น
5. บรรจุถุงจำหน่าย

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 และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ปลาตะเพียน นำมาล้างน้ำให้สะอาด



ปลาที่หมักเสร็จเรียบร้อยแล้ว



นำปลาที่ล้างสะอาดแล้วมาคลุกกับส่วนผสมเพื่อทำเป็น ปลา

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับประยุกต์(ถ้ามี) (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ขั้นตอนการทำปลาต้มของกลุ่มแม่บ้าน



ขั้นตอนการทำปลาต้มของกลุ่มแม่บ้าน



ปลาต้มแพ็คเพื่อเตรียมออกจำหน่าย



การออกร้านค้าจัดจำหน่าย ปลาต้มของ ตำบลบ้านผือ



การออกร้านค้าจำหน่ายปลาต้ม OTOP ของอำเภอนองเรือ



ปลาต้มทอดพร้อมรับประทาน



ปลาต้มปิ้งสุกพร้อมรับประทาน



รองผู้ว่าราชการจังหวัดขอนแก่น รับมอบปลาต้ม



ผู้ว่าราชการจังหวัดขอนแก่น นายกำธร ถาวรสถิตย์ เยี่ยมชมบูธปลาต้ม

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
มี 8000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางเยียนจลา สามหาตไทย

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาบ้านโนนซ้อง / บ้านเลขที่ ๑๙ หมู่ที่ ๕ บ้านโนนซ้อง ตำบลบ้านฝื่อ
ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

บ้านเลขที่ ๑๙ หมู่ที่ ๕ บ้านโนนซ้อง ตำบลบ้านฝื่อ อำเภอนองเรือ จังหวัดขอนแก่น

โทรศัพท์ ๐๘๔-๖๘๕๕๘๘๖ โทรสาร -

E-mail

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

- ได้รับการคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ดีเด่นภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ปี พ.ศ. ๒๕๔๖ ระดับ ๔ ดาว
- ได้รับการคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ ระดับ ๕ ดาว ปี พ.ศ. ๒๕๔๙
- ได้รับการคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ ระดับ ๓ ดาว ปี พ.ศ. ๒๕๕๓

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางถนอมศรี สนอุป

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 15 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางถนอมศรี สนอุป

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายพลากร นครแก้ว

ตำแหน่ง ประธานสภาวัฒนธรรมอำเภอหนองเรือ

2. นายปิ่น โสทอง

ตำแหน่ง ท้องถิ่นอำเภอ

3. นางธัญสินี แก้วศิริ

ตำแหน่ง นักวิชาการพัฒนาชุมชนชำนาญการ

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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