

จังหวัดขอนแก่น

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ผลิตภัณฑ์ข้าวโพดข้าวเหนียว ตำบลหนองบัว

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านหนองบัว อำเภอ บ้านฝาง ตำบล หนองบัว

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ หวาน

เมื่อสมัยก่อนประมาณปี พ.ศ. ๒๕๐๐ นิยมปลูกไว้เพื่อบริโภคแทนข้าวเป็นการประหยัดข้าวไป ด้วย เพราะสมัยนั้นการซื้อข้าวโพดยังไม่ได้เกิดขึ้น การบริโภคข้าวโพดเมื่อสมัยก่อนจะบริโภคข้าวโพดที่แก่ แล้วเท่านั้น เพราะเป็นการกินแทนข้าวเป็นสำคัญ โดยจะแกะเอาเปลือกข้าวโพดออกให้หมดแล้วค่อยนำไป ต้มและต้มไว้จนกว่าผิวเมล็ดข้าวโพดนั้นแตกก็นำมารินน้ำออกปล่อยให้ให้ความร้อนมันคลายแล้วก็นำมากิน กัน ในช่วงที่หยุดพักกินข้าวในตอนกลางวัน ความเหนียวหลังจากการทำนาประกอบกับความหิว เมื่อได้ กลิ่นหอมของข้าวโพดที่ ปู ยา ตา ยาย ต้มไว้รอแล้วความเหนียวนั้นก็ค่อย ๆ หายไปและเมื่อได้เคี้ยวได้กิน ก็ยิ่งทำให้ได้รสชาติ ของข้าวโพดข้าวเหนียว ซึ่งในบรรยากาศอย่างนั้นมันไม่มีอะไรที่จะมาเทียบได้ เลย หวาน หอม เหนียว นุ่ม นั่นคือที่มาของข้าวโพดข้าวเหนียว

ปัจจุบันนิยมทานเป็นอาหารว่าง

4. ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ) /อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น) /ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทาง จิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ประวัติความเป็นมาของข้าวโพดข้าวเหนียวบ้านหนองบัว ตำบลหนองบัว อำเภอบ้านฝาง จังหวัดขอนแก่น ข้าวโพดข้าวเหนียวเดิมมีชื่อเรียกกันว่าพันธุ์ปลีกล้วย เป็นการเรียกตามรูปร่างลักษณะของข้าวโพด บางคน เรียกพันธุ์ดอกบัว เพราะว่ามีฝักใหญ่เหมือนปลีกล้วย ฝักเล็กมีรูปร่างเหมือนดอกบัว โดยเฉพาะต่างหมู่บ้านมัก เรียกพันธุ์ดอกบัว เพราะเรียกตามชื่อของหมู่บ้านคือบ้านหนองบัว มีการพัฒนาสายพันธุ์จากเดิมให้มีความ ทนทานยิ่งขึ้น อร่อยนุ่มยิ่งขึ้น จนกระทั่งเมื่อ พ.ศ.2541 คุณพ่อ สมหมาย สีดาคุณ ซึ่งเป็นผู้ที่ได้รับสายพันธุ์ ข้าวโพดนี้ ได้นำจำหน่ายริมถนนมลิวรรณ บริเวณหมู่บ้านหนองบัว ปรากฏว่าขายดีมีผู้นิยมจำนวนมาก จึงได้ ก่อตั้งกลุ่มผู้ปลูกข้าวโพดขึ้น มีพ่อสมหมาย สีดาคุณ เป็นประธานกลุ่ม กรรมการบริหารงาน 13 คน สมาชิก ทั้งสิ้น 72 คน มีการลงทุนกันคนละ 1,000 บาท เพื่อนำเงินไปปรับปรุงบริเวณข้างทางถนนมลิวรรณ และเป็น ทุนของกลุ่มในการพัฒนาให้กลุ่มมีความเข้มแข็งยิ่งขึ้น โดยได้รับความร่วมมือจากสำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอ

บ้านฝางในการขอรับการสนับสนุนงบประมาณจากจังหวัดขอนแก่น(CEO) ในการจัดทำขั้มจำหน่ายริมทาง และมีการเทศกอนกริตพื้นที่ริมทางในการจำหน่ายในปัจจุบัน มียอดจำหน่ายเฉลี่ยของกลุ่ม 360,000 บาทต่อปี สมหมาย สีดาคุณ ประธานกลุ่มปลูกข้าวโพด ที่ตั้งกลุ่มปัจจุบัน เลขที่ 127 ถนนมะลิวรรณ หมู่ที่ 7 บ้านหนองบัว ตำบลหนองบัว อำเภอบ้านฝาง จังหวัดขอนแก่น โทรศัพท์ 0-4337-7184 มือถือ 08-9709-5965 ปัจจุบันได้พัฒนาผลิตภัณฑ์ของกลุ่มเพิ่มเติม โดยมีการจัดตั้งกลุ่มสุขใจแลนด์ผลิตภัณ์ท์จากข้าวโพด มีสินค้าหลากหลายชนิด ได้แก่ น้ำข้าวโพด ข้าวโพดแผ่น เบเกอรี่ข้าวโพด นางสาวชนิษฐา กล้าหาญ ประธานกลุ่มสุขใจแลนด์ผลิตภัณ์ท์จากข้าวโพด

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ข้าวโพดหนองบัวจะมีรสชาติหวาน หอม เหนียว นุ่ม อร่อย

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ หนองบัว การเก็บรักษาพันธุ์เมื่อสมัยก่อนชาวบ้านจะปล่อยให้ข้าวโพดแห้งอยู่กับต้นสักระยะแล้วก็นำมามัดรวมกันแล้วนำไปแขวนไว้บนชิงไฟ เพื่อเป็นการป้องกันมอดหรือแมลงที่จะมาทำลาย จนกว่าฤดูฝนอีกปีหน้าจุดเด่นของข้าวโพดข้าวเหนียวหนองบัว แก่แล้วเมื่อเรานำมาต้มก็จะอ่อนนุ่มเหมือนข้าวเหนียว ไม่เหมือนข้าวโพดลูกผสมเคี้ยวกินไม่ติดฟัน เนื้อมากแกนเล็ก น้ำหนักดี เป็นที่น่าเสียดายว่าข้าวโพดพันธุ์ดังกล่าวนี้ ปัจจุบันเหลือน้อยมากเพราะมีปัญหาเกี่ยวกับการพัฒนาพันธุ์ ซึ่งชาวบ้านไม่สามารถที่จะปรับปรุงสายพันธุ์ให้ต้านทานโรคแมลงได้ ปัจจุบันข้าวโพดพันธุ์ดังกล่าวจึงเหลือน้อยมากหรือแทบจะไม่เหลือเลย ปัจจุบันข้าวโพดข้าวเหนียวหนองบัว มีหลากหลายสายพันธุ์เข้ามาให้เลือกทดลอง แต่ก็เป็นที่น่าสังเกตจากผู้บริโภคว่าข้าวโพดข้าวเหนียวเหมือนกันที่อื่นมันไม่อร่อยเหมือนกินข้าวโพดข้าวเหนียวบ้านหนองบัว มีนักวิชาการหลายท่านบอกว่า เป็นเพราะดินที่นั่นเหมาะสมกับพืชชนิดนั้น โดยเฉพาะพื้นที่ตำบลหนองบัวอำเภอบ้านฝาง เหมาะสมกับการปลูกข้าวโพดข้าวเหนียว จึงทำให้ข้าวโพดข้าวเหนียวมีรสชาติดี ปัจจุบันชาวบ้านตำบลหนองบัว มีการปลูกข้าวโพดข้าวเหนียวเชิงธุรกิจกันมากขึ้นเพาะเป็นพืชอายุสั้นให้ผลตอบแทนต่อไร่ค่อนข้างสูง ถ้าเปรียบเทียบกับพืชชนิดอื่น และเป็นพืชที่ใช้น้ำน้อยเหมาะสมกับตำบลหนองบัว

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ต้มน้ำให้เดือด นำฝักข้าวโพดลงต้มพร้อมเกลือ ประมาณ 35 นาที จากนั้น นำขึ้นพักให้สะเด็ดน้ำ และนำไปใส่ถุงพร้อมวางจำหน่าย

ความอร่อยของข้าวโพดจะอยู่ที่ความสดของฝัก และ ดินที่ใช้ปลูกควรเป็นดินร่วมปนทราย

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ผลิตภัณฑ์จากข้าวโพด ได้แก่ ข้าวโพดต้ม ข้าวโพดแผ่น เบเกอรี่ข้าวโพด



นางสาวชนิษฐา กล้าหาญ ประธานกลุ่มสุขใจแลนด์ ผลิตภัณฑ์จากข้าวโพด

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยน (ถ้ามี) ต้มน้ำให้เดือด นำฝักข้าวโพดลงต้มพร้อมเกลือ ประมาณ 35 นาที จากนั้น นำขึ้นพักให้สะเด็ดน้ำ และนำไปสุ่งพร้อมวางจำหน่าย

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับเปลี่ยน และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ผลิตภัณฑ์น้ำข้าวโพด



วัตถุดิบ เตรียมผลิตข้าวโพดแผ่น



ผลิตภัณฑ์ข้าวโพดแผ่น



แผงขายข้าวโพดต้ม ๒ ฟากทางทั้งขาไป-กลับ ริมถนนมลิธร ตำบลหนองบัว อำเภอบ้านฝาง จังหวัดขอนแก่น



คัดเลือกข้าวโพดก่อนนำไปต้ม



ต้มข้าวโพดด้วยเตาโบราณ ใช้ฟืน



พื้นที่ปลูกข้าวโพด



ข้าวโพดแผ่น เตรียมใส่บรรจุภัณฑ์ พร้อมจำหน่าย



วัตถุดิบข้าวโพดแผ่น



เบเกอรี่ข้าวโพด



รถจำหน่าย สุขใจผลิตภัณฑ์จากข้าวโพด



นายสมหมาย ประธานกลุ่มปลูกข้าวโพดตำบลหนองบัว

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ มี

(ระบุเหตุผล)

ปัจจุบันชาวบ้านตำบลหนองบัว มีการปลูกข้าวโพดข้าวเหนียวเชิงธุรกิจกันมากขึ้นเพาะเป็นพืชอายุสั้นให้ผลตอบแทนต่อไร่ค่อนข้างสูง ถ้าเปรียบเทียบกับพืชชนิดอื่น และเป็นพืชที่ใช้น้ำน้อยเหมาะสมกับตำบลหนองบัว ในด้านปริมาณการผลิต ในระหว่าง เดือน พ.ย. – เม.ย. วันละประมาณ ตัน เดือน พ.ค. -

ต.ค. วันละประมาณ ๑.๕ ตัน นี่เป็นภาพรวมของชุมชนบ้านหนองบัว

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
มี 5000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางสาวชนิษฐา กล้าหาญ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

๙๘ ม.๗ ต.หนองบัว อ.บ้านฝาง จ.ขอนแก่น โทร.๐๘๗-๕๖๙-๖๖๐๖

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๙๘ ม.๗ ต.หนองบัว อ.บ้านฝาง จ.ขอนแก่น

โทรศัพท์ ๐๘-๑๐๖๐-๒๗๘๖ ๐๘-๙๔๑๖-๘๕๖๗ โทรสาร

E-mail

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

- พัฒนาตนเองตามระบบมาตรฐานชุมชน (มชช.) จังหวัดขอนแก่น ปี พ.ศ. ๒๕๕๑
- สุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย ระดับ ๓ ดาว จังหวัดขอนแก่น ปี พ.ศ.๒๕๕๔
- สุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย ระดับ ๒ ดาว จังหวัดขอนแก่น ปี พ.ศ.๒๕๕๗

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางเปรมขวัญ กรายไทยสงค์

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 16 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางเปรมขวัญ กรายไทยสงค์

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายสุริยงค์ พลน้ำเที่ยง

ตำแหน่ง ปลัดอำเภอ (หัวหน้าฝ่ายบริหารงานปกครอง)

2. นางสาวสุภา บวรพาณิชย์

ตำแหน่ง พัฒนาการอำเภอ

3. นายปรีชา ชินคำหาร

ตำแหน่ง สาธารณสุขอำเภอบ้านฝาง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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