

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : โมจิ 9 ไร่

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): -

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ บ้านบึง ตำบล คลองกิ่ว

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย

3.2 ลักษณะ หวาน

โมจิ ๙ ไร่ "ตราเสาวนิตย์"

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ผลิตภัณฑ์โมจิ ๙ ไร่ “ตราเสาวนิตย์” เริ่มจัดตั้งตั้งแต่ปี ๒๕๔๔ และได้จดทะเบียนการค้า เมื่อปี ๒๕๔๔ .เพื่อเข้าสู่การคัดสรรหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) เดิมทีคุณยายเป็นผู้ชำนาญด้านการทำขนมไทย มีความพิถีพิถัน และความละเอียดในทุกขั้นตอนการทำขนม ซึ่งถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่นมายังคุณแม่ จนกระทั่งมีการพัฒนาสร้างสรรค์สูตรขนมอย่างต่อเนื่องมาสู่ขนมโมจิ ๙ ไร่ “ตราเสาวนิตย์” และขนม .เปียะนมสด ตราเสาวนิตย์ ขนมโมจิเป็นขนมของญี่ปุ่น ซึ่งประเทศญี่ปุ่นเป็นต้นตำรับของขนมโมจิ แล้วต่อมาได้มีคนไทยไปเที่ยวที่ประเทศญี่ปุ่นได้ซื้อขนม โมจิกลับมาเพื่อเป็นของฝากจากประเทศญี่ปุ่น และได้ลองทานดูปรากฏว่า โมจิแข็งและมีรสชาติที่ไม่อร่อยถูกปากคนไทย จึงได้มีการดัดแปลง รสชาติความอร่อยให้ถูกปากคนไทย โมจิ ๙ ไร่ “ตราเสาวนิตย์” มีวิธีทำไส้ ถึง ๙ ชนิด ยกตัวอย่างเช่น ไส้ถั่วแดง กรรมวิธีนำถั่วแดงมาบด เอาถั่วแดงบดแล้วใส่หม้อตั้งไฟ ใส่น้ำตาลทราย กวนให้น้ำตาลทรายละลาย กวนอยู่ตลอด ด้วยไฟอ่อนๆ แล้วใส่น้ำมันพืชและแป้งสาลีอย่างละ 1 ช้อนโต๊ะ ลงไป กวนให้เข้ากัน กวนจนเหนียวได้ที่ เทออกใส่ถ้วย พักไว้ให้เย็น แล้วถั่วแดงกวนจะปั้นเป็นก้อนได้ ไม่ติดมือ วิธีทำแป้ง เอาน้ำตาลทรายและกะทิใส่หม้อตั้งไฟ คนไฟกลางใส่น้ำตาลทรายละลาย ใส่สีที่ต้องการลงไป ๒-๓ หยด เดิมทีกลี้นวนิล 1 ช้อนชา ใครชอบกลิ่นแบบไทย ๆ เช่นกลิ่นมะลิ ก็เติมประมาณ ชัก 1 หยด ลงไปนะคะ คนให้เข้ากัน และค่อย ๆ เทแป้งลงไป กวนด้วยไฟอ่อนๆ กวนจนแป้งสุก ร้อน ไม่ติดหม้อ กวนให้ทั่วๆ ประมาณ 2-3 นาที เทออกใส่ถ้วย ทิ้งไว้ให้อุ่น พอปั้นได้ วิธีประกอบตัวขนม ตักแป้งออกมา ประมาณ 1 ช้อนโต๊ะ ปั้นให้เป็นก้อนกลม ๆ สำหรับไส้ ใช้ถั่วแดงกวนประมาณเกือบ 1 ช้อนชา สำหรับการทำให้ 1 ก้อน แล้วนำแป้งแผ่ออก ใส่ไส้หุ้มกลับ ปั้นให้เป็นทรงกลมเหมือนเดิม(หากคิดว่าจะสามารถรับประทานหมดภายใน 3-4 วันก็ไม่ต้องเอาเข้าตู้เย็น หากคิดว่าไม่สามารถ ก็เอาขวดโหลเข้าตู้เย็น จะเก็บได้นานเป็น 2 อาทิตย์ ที่แนะนำให้เอาเข้าตู้เย็น เพราะขนมมีส่วนผสมของกะทิ อาจเสียง่ายหากเราเก็บไว้ข้าง

นอก เมื่อนำขนมเข้าตู้เย็นแล้ว เนื้อขนมอาจแข็งขึ้นนิดหน่อย เวลาจะรับประทานให้นำขนมออกมาทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้อง เนื้อขนมก็จะนิ่มหนึบและอร่อยเหมือนเดิม) ขอเล่าพอสังเขป ขนมโมจิเป็นขนมที่คนไทยนิยมบริโภค ด้วยจังหวัดชลบุรี แหล่งกิจการการทำขนมโมจิ ๙ ไร่ อยู่หมู่ที่ 1 ตำบลคลองกึ่ง อำเภอบ้านบึง เป็นเมืองท่องเที่ยวแห่งหนึ่ง จึงมีวิสัยทัศน์อย่างกว้างขวาง คิดผลิต และในการส่งออก ในการทำให้ขนมโมจิเป็นสินค้าของฝาก โดยทำไปวางขายตามร้านขายฝากทั่วไป เป็นที่นิยม ฉะนั้น คุณภาพทางประสาทสัมผัสของอาหาร ได้แก่ คุณลักษณะด้านสี กลิ่น รส ลักษณะเนื้อสัมผัสที่สามารถรู้สึกและประเมินได้ด้วยอวัยวะในร่างกายมนุษย์ซึ่งคุณลักษณะต่างๆ ดังกล่าวจัดได้ว่า เป็นคุณภาพของอาหารด้านหนึ่งที่สำคัญไม่ต่างไปจากคุณภาพอาหารด้านโภชนาการ ด้านความปลอดภัยและสุขลักษณะ ไม่ว่าจะเป็นด้านการประกันคุณภาพอาหาร การควบคุมคุณภาพอาหาร(ขนม) ผู้ผลิตจะดูแลปฏิบัติหน้าที่ในส่วนเกี่ยวข้องกับการประกันคุณภาพอาหาร การควบคุมคุณภาพอาหาร ให้ดีและสู่ระดับมาตรฐาน เรามีเครื่องประกันจากกระทรวงสาธารณสุข จึงทำให้เรามั่นใจในการผลิตขนมที่มีคุณภาพ และความมั่นใจให้กับผู้กิน และผู้ซื้อสินค้าของเราเพื่อนำไปฝาก ได้ทุกที่และทุกแห่ง

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

๑. ผลิตภัณฑ์มีความหลากหลาย และมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่อย่างต่อเนื่อง ๒. ผลิตภัณฑ์มีความสดใหม่ เนื่องจากจะเน้นผลิตสินค้าตามคำสั่งซื้อจากลูกค้า ไม่เน้นผลิตเป็นสต็อก เพื่อให้ผู้บริโภคได้รับสินค้าใหม่เสมอ ๓. วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตได้ทำการคัดสรรมาจากแหล่งที่น่าเชื่อถือ ปลอดภัย และเป็นวัตถุดิบ ซึ่งผลิตในประเทศไทย ๔. ราคาขอมเยา เหมาะสมกับคุณภาพสินค้าที่ผู้บริโภคควรจะได้รับ ๕. ผลิตภัณฑ์ได้มีการจดทะเบียนตามกฎหมายขอสาธารณสุขกำหนดไว้เป็นที่เรียบร้อย

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ มีการสั่งซื้อวัตถุดิบจากแหล่งชุมชนเดียวกัน เพื่อกระจายรายได้สู่ชุมชน เช่น แป้ง, น้ำตาล, ถั่วเหลือง, สับปะรด, ถั่วดำ, ไข่เป็ด เป็นต้น และแรงงานส่วนใหญ่ก็เป็นคนในชุมชนเดียวกัน และจากที่อื่นๆ สังคมมนุษย์จึงเป็นสังคมที่ต้องการความเจริญก้าวหน้า ต้องการชื่อเสียง เกียรติยศ เงินทอง การยอมรับ จากวงสังคม และประสบความสำเร็จในหน้าที่การงาน ซึ่งไม่มีใครเลยจะสามารถปฏิเสธได้ว่า ในแต่ละวันนั้น มนุษย์ต้องดิ้นรน ขวนขวาย ไขว่คว้าหาสิ่งที่ตนพึงปรารถนาเพื่อให้ได้มา ความสำคัญของผู้จ้างแรงงานต้องการให้คนในชุมชน และหรือลูกจ้างมีการพัฒนาการพัฒนาดตนเองเพื่อให้มีชีวิตความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น ปรับปรุงการดำเนินชีวิตให้สอดคล้องและรองรับกับการเปลี่ยนแปลงที่จะเกิดขึ้นในอนาคตปัญหาที่สำคัญมีอยู่ว่า แล้วเราจะสามารถพัฒนาคุณภาพชีวิตสู่ความสำเร็จในโลกปัจจุบัน เราจึงต้องรู้จักตัวเราเองก่อน เพราะตัวเราเท่านั้นที่จะสามารถสร้างความสำเร็จให้กับตัวเองได้ ไม่มีใครสามารถทำแทนได้ “ดีชั่วอยู่ที่ตัวทำ สูงต่ำอยู่ที่ทำตัว”และสิ่งหนึ่งที่เราไม่สามารถละเลยที่จะนึกถึงนั่นคือ ปัจจัย 4 อันได้แก่ อาหาร เครื่องนุ่งห่ม ยารักษาโรคและที่อยู่อาศัย ซึ่งนับเป็นปัจจัยพื้นฐานเบื้องต้นในการดำรงชีวิต ที่สำคัญ ซึ่งมนุษย์ทุกคนจะขาดเสียมิได้ นี่คือนโยบายปัจจัย 4 ความสำคัญและคุณค่าทางสังคม

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ถั่วเขียว แป้งสาลี นมข้น น้ำตาลทราย เนยสด ไข่เค็ม น้ำมันพืช น้ำหวาน

๑. นำถั่วเขียวซีกเลาะเปลือกแช่น้ำพักทิ้งไว้ ๒ ชม.
๒. ล้างถั่วให้สะอาด นำไปนึ่งจนสุก
๓. เมื่อถั่วสุกแล้ว นำไปบดจนละเอียด นำไปกวนใส่น้ำตาล น้ำมันพืชจนแห้ง
๔. นำไข่เค็มไปนึ่งประมาณ ๒๐ นาที พักทิ้งไว้
๕. ร่อนแป้งแล้วนำแป้งมาผสมกับเนยสด นมข้น พักทิ้งไว้ ๑๐ นาที
๖. นำแป้งที่พักไว้มาแบ่งเป็นก้อนๆ ตามขนาดที่ต้องการเพื่อใส่ไส้ขนม
๗. นำแป้งที่แบ่งแล้วห่อใส่ไส้ขนม พักทิ้งไว้เตรียมเข้าเตาอบ
๘. นำขนมที่ปั้นเสร็จแล้ว เข้าเตาอบไฟ ๒๓๐ องศาเซลเซียส ประมาณ ๑๐ นาที
๙. เข้าห้องบรรจุภัณฑ์ ใส่ถาดใส่

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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



การปั้นไส้ และปั้นแป้ง



การแพ็ค

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี)

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



การอบ



บรรจุกล่อง



การบรรจุลงกล่อง

การบรรจุกล่อง



ขนมโมจิ ๑ ไร่

ออกวางจำหน่าย ขนมโมจิ ๑ ไร่



ถ้วยรางวัลชนะเลิศในการประกวดทำขนมโมจิ ปีที่ได้รับ
2554



โมจิไส้ถั่ว



โมจิ ๙ สี



โมจิไส้หวาน

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

คุณเสาวนิตย์ ชินะธิมาตรมงคล

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

โมจิ ๙ ไร่ “ตราเสาวนิตย์”

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

๒๐๐/๒๕-๒๖ หมู่ 1 ตำบลคลองกิว อำเภอบ้านบึง จ.ชลบุรี ๒๐๒๒๐

โทรศัพท์ ๐๓๘-๒๐๑๕๓๐ โทรสาร ๐๓๘-๒๐๑๕๓๐

E-mail

nokcheena@hotmail.com

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

- รางวัล ๕ ดาว ปีที่ได้รับ ๒๕๕๓ จากหน่วยงาน กระทรวงมหาดไทย (OTOP)
- รางวัลชนะเลิศในการประกวดทำขนมโมจิ ปีที่ได้รับ ๒๕๕๔ จากหน่วยงานกองงานในพระองค์
พระเจ้าวรวงศ์เธอ พระองค์เจ้าโสมสวลี พระวรราชาทินัดดามาตุ

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล

ตำแหน่ง

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

ผู้บันทึกข้อมูล

ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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