

ระดับการคัดสรร

ตำบล

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : สับปะรดแปรรูป

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ สัตหีบ ตำบล พลูตาหลวง

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย

3.2 ลักษณะ หวาน

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ประวัติความเป็นมาของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเขาบายศรี(ผลิตภัณฑ์สินค้าแปรรูปจากสับปะรด) เริ่มก่อตั้ง เมื่อวันที่ 23 พฤษภาคม 2523 โดยมีจำนวนสมาชิก 20 คน จากการรวมกลุ่มกันของชาวบ้านเขาบายศรีหมู่ที่ 5 ตำบลพลูตาหลวง อำเภอสัตหีบ จังหวัดชลบุรี ชาวบ้านเขาบายศรีส่วนใหญ่มีอาชีพทำไร่ ทำสวน โดยเฉพาะการปลูกสับปะรด ซึ่งเป็นพืชเศรษฐกิจของท้องถิ่น ทำให้ผลผลิตของสับปะรดออกสู่ตลาดเป็นจำนวนมาก ส่งผลให้ราคาสับปะรดตกต่ำ ชาวบ้านขายสับปะรดไม่ได้ราคาจึงได้ปรึกษารื้อกันและรวมตัวกันจัดตั้งกลุ่มอาชีพขึ้น เพื่อเพิ่มมูลค่าของสับปะรดให้มีราคาที่เหมาะสมกับการลงทุนและเพื่อกระตุ้นเศรษฐกิจในชุมชน อีกทั้งเพื่อให้ชาวบ้านได้มีรายได้เสริมจากการทำไร่ ทำสวน จึงเกิดกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเขาบายศรี(ผลิตภัณฑ์สินค้าแปรรูปจากสับปะรด) มาจนถึงทุกวันนี้ พื้นที่หมู่บ้านเขาบายศรี ประชากรส่วนใหญ่ประกอบอาชีพทำไร่ ทำสวน และนิยมปลูกสับปะรดกัน สับปะรดบ้านเขาบายศรี เป็นสับปะรดที่ดีมีคุณภาพ ปลูกง่าย และปลูกได้ตลอดทั้งปี เมื่อผลผลิตมีมากเกินความต้องการ จึงเกิดเน่าเสีย ชาวบ้านเขาบายศรี จึงรวมตัวกันคิดค้นแปรรูปสับปะรด เพื่อเป็นการถนอมอาหาร และเป็นการเพิ่มรสชาติให้อร่อยสามารถเก็บไว้ได้นาน ซึ่งลักษณะที่โดดเด่นของสับปะรดบ้านเขาบายศรี ก็คือมีผลใหญ่ หวาน กรอบ อร่อย ที่สำคัญผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบภายในชุมชนจะต้องมีกรรมวิธีในการผลิตที่สะอาด ปลอดภัย ด้วยบรรจุภัณฑ์ที่มีการปิดผนึกอย่างมิดชิด ปลอดภัยกับผู้บริโภค และมีความประณีตในการบรรจุหีบห่อของผลิตภัณฑ์ให้โดดเด่นเป็นที่น่าสนใจของผู้บริโภค

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

พื้นที่หมู่บ้านเขาบายศรี ประชากรส่วนใหญ่ประกอบอาชีพทำไร่ ทำสวน และนิยมปลูกสับปะรดกัน สับปะรดบ้านเขาบายศรี เป็นสับปะรดที่ดีมีคุณภาพ ปลูกง่าย และปลูกได้ตลอดทั้งปี เมื่อผลผลิตมีมากเกินความต้องการ จึงเกิดเน่าเสีย ชาวบ้านเขาบายศรี จึงรวมตัวกันคิดค้นแปรรูปสับปะรด เพื่อเป็นการถนอมอาหาร และเป็นการเพิ่มรสชาติให้อร่อยสามารถเก็บไว้ได้นาน ซึ่งลักษณะที่โดดเด่นของสับปะรดบ้านเขาบายศรี ก็คือมี

ผลใหญ่ หวาน กรอบ อร่อย ที่สำคัญผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบภายในชุมชนจะต้องมีกรรมวิธีในการผลิตที่สะอาด ปลอดภัย ด้วยบรรจุภัณฑ์ที่มีการปิดผนึกอย่างมิดชิด ปลอดภัยกับผู้บริโภค และมีความประณีตในการบรรจุหีบห่อของผลิตภัณฑ์ให้โดดเด่นเป็นที่น่าสนใจของผู้บริโภค "กลุ่มเขาบายศรีของเรา ถือเป็นกลุ่มนาร่องใน อ.สตึก และยังเป็นวิสาหกิจชุมชนดีเด่นอีกด้วย ซึ่งขณะนี้ก็มีกลุ่มเกษตรกรและผู้สนใจจากทั่วประเทศมาเยี่ยมชมกิจการแทบจะทุกวัน" สวัสดิ์ กล่าวพร้อมย้ำว่า ในส่วนการตลาดนั้นไม่มีปัญหา เนื่องจากขณะนี้ลูกค้าสนใจสั่งซื้อเข้ามาเป็นจำนวนมากจนทำแทบไม่ทัน โดยเฉพาะสับปะรดกวนจะขายดีที่สุด รองลงมาเป็นข้าวเกรียบสับปะรดและสับปะรดอบแห้ง ซึ่งจากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ต่างๆ สามารถเพิ่มรายได้ให้สมาชิกเดือนละไม่ต่ำกว่า 3,000 บาท "กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเขาบายศรี" ในฐานะวิสาหกิจชุมชนดีเด่นระดับชาติ รับประกันผลิตภัณฑ์จากรางวัลโอท็อประดับ 5 ดาว นับเป็นอีกหนึ่งตัวอย่างของความสำเร็จในการแก้ปัญหาที่มาจากความคิดริเริ่มของชาวบ้านด้วยตนเอง โดยมีหน่วยงานภาครัฐคอยแนะนำอยู่ห่างๆ กระทั่งเมื่อปี 2548 กลุ่มได้ขึ้นทะเบียนวิสาหกิจชุมชน ซึ่งได้รับการอนุมัติเมื่อวันที่ 9 พฤษภาคม 2548 รหัสทะเบียน 3-20-09-03/1-0001 ใช้ชื่อว่า "วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเขาบายศรี" มีเป้าหมายเพื่อแปรรูปเพิ่มมูลค่า สร้างรายได้เสริมให้สมาชิก ประธานกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเขาบายศรี ยอมรับว่าการปลูกสับปะรดที่ผ่านมาจะเน้นการเพิ่มผลผลิต สำหรับเป็นวัตถุดิบป้อนโรงงานอุตสาหกรรมแปรรูปภายใน จ.ชลบุรี และจังหวัดใกล้เคียงเป็นหลัก ตลอดจนจำหน่ายในตลาดเพื่อบริโภคผลสด ซึ่งปัจจุบันผลผลิตมีมากเกินไปความต้องการของตลาด สมาชิกกลุ่มจึงมีการแปรรูปสับปะรดเพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่าของผลผลิต โดยวัตถุดิบนั้นจะรับซื้อจากสมาชิกกลุ่มและเกษตรกรทั่วไปในท้องที่ อ.สตึก จ.ชลบุรี

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ จากการรวมตัวกันของคนในชุมชนจัดตั้งกลุ่มอาชีพขึ้นทำให้ชีวิตความเป็นอยู่ของคนในชุมชนมีความเป็นอยู่ที่ดีขึ้นกว่าเดิม เพราะว่าฝีมือ แรงงาน คือคนในชุมชนอย่างแท้จริง ซึ่งเป็นการสร้างงาน สร้างอาชีพและสร้างรายได้ให้แก่ชุมชนและในกระบวนการผลิต กลุ่มได้มีการแบ่งภาระหน้าที่ความรับผิดชอบตามความสามารถและความชำนาญ โดยแบ่งการทำงานออกเป็นแผนก มีการบริหารงานในลักษณะพึ่งพาอาศัยซึ่งกันและกัน จึงทำให้คนในชุมชนมีความรัก ความสามัคคี มีความผูกพัน นอกจากนี้ยังมีการถ่ายทอดความรู้สับปะรดมาแปรรูปเพิ่มมูลค่า เกษตรอำเภอสตึกได้ส่งเสริมให้สมาชิกแม่บ้านเกษตรกรรวมตัวกันเป็นกลุ่มเพื่อแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร ถึงแม้ชาวบ้านเขาบายศรีส่วนใหญ่จะยึดอาชีพปลูกสับปะรดขาย เป็นรายได้หลักเลี้ยงครอบครัวมากกว่า 40 ปี แต่ก็ใช้ว่าจะราบรื่นนัก เหตุเพราะประสบปัญหาราคาผลผลิตตกต่ำ ทำให้ชาวบ้านคิดหาทางแก้ปัญหาด้วยการรวมกลุ่มทำการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้สับปะรด "ชาวบ้านที่นี้ส่วนใหญ่จะทำไร่สับปะรดเป็นอาชีพหลัก รองลงมาก็ไถ่ไร่มาปลูกสับปะรด ที่ผ่านมามีผลผลิตเกือบทั้งหมดจะส่งโรงงาน ส่วนที่เหลือขายเป็นผลสด โรงงานจะรับซื้อในราคากิโลกรัม 2-3 บาท ถึงแม้จะไม่คุ้มกับต้นทุนการผลิต แต่ก็ต้องขายเพราะไม่มีทางเลือก" สวัสดิ์ คุณากรประทีป ประธานกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเขาบายศรี ตั้งอยู่เลขที่ 123/59 หมู่ 5 ต.เขาบายศรี อ.สตึก จ.ชลบุรี กล่าวถึงสาเหตุของปัญหา จากนั้นจึงคิดหาทางแก้ไขด้วยการรวมกลุ่มทำการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ เพิ่มมูลค่าสับปะรด มีเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรและเจ้าพนักงานเคหกิจเกษตร สนง.เกษตรอำเภอสตึกได้ส่งเสริมให้สมาชิกแม่บ้านเกษตรกรรวมตัวกันเป็นกลุ่มเพื่อแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร เธอเล่าว่าหลังจากกลุ่มได้จัดตั้งขึ้นเมื่อวันที่ 23 พฤษภาคม 2523 เริ่มแรกมีสมาชิก 16 คน ลงทุน หุ้ละ 10 บาท เป็นเงินทุนก้อนแรกเพื่อแปรรูปสับปะรดเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ เช่น การทำสับปะรดกวน น้ำสับปะรด สับปะรดอบแห้ง ไวน์สับปะรด ข้าวเกรียบสับปะรด เป็นต้น กระทั่งเมื่อปี 2548 กลุ่มได้ขึ้นทะเบียนวิสาหกิจชุมชน ซึ่งได้รับการอนุมัติเมื่อวันที่ 9 พฤษภาคม 2548 รหัสทะเบียน 3-20-09-03/1-0001 ใช้ชื่อว่า "วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเขาบายศรี" มีเป้าหมายเพื่อแปรรูปเพิ่มมูลค่า สร้างรายได้เสริม

ให้สมาชิก ประธานกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเขาบายศรี ยอมรับว่าการปลูกสับปะรดที่ผ่านมาจะเน้นการเพิ่มผลผลิต สำหรับเป็นวัตถุดิบป้อนโรงงานอุตสาหกรรมแปรรูปภายใน จ.ชลบุรี และจังหวัดใกล้เคียงเป็นหลัก ตลอดจนจำหน่ายในตลาดเพื่อบริโภคผลสด ซึ่งปัจจุบันผลผลิตมีมากเกินไปเกินความต้องการของตลาด สมาชิกกลุ่มจึงมีการแปรรูปสับปะรดเพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่าของผลผลิต โดยวัตถุดิบนั้นจะรับซื้อจากสมาชิกกลุ่มและเกษตรกรทั่วไปในท้องที่ อ.สัตหีบ จ.ชลบุรีมาจำหน่ายให้กับชาวบ้านผู้ที่มีความสนใจผลิตภัณฑ์สินค้าแปรรูปจากสับปะรดและใช้เป็นแหล่งเรียนรู้ให้กับบุตรหลานในชุมชน

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ขั้นตอนการทำสับปะรดกวน ดังนี้

ส่วนผสม

เนื้อสับปะรด จำนวน 5 กิโลกรัม

น้ำตาลทราย จำนวน 1 กิโลกรัม

แบะแซ จำนวน 1 กิโลกรัมครึ่ง

เกลือ จำนวน 1 ช้อนชา

วิธีทำ

1. นำสับปะรดมาปอกเปลือกเอากตาออกให้หมด แล้วนำไปล้างน้ำให้สะอาด หั่นสับปะรดออกเป็นชิ้น ซอยให้ละเอียด หรือสับพอหยาบ บีบน้ำออก พอหมาดพักไว้ แล้วนำน้ำสับปะรดมาชั่งตวงน้ำหนักให้ได้ประมาณที่พอดี
2. นำส่วนผสมทุกอย่างใส่กระทะทองตั้งไฟกวนไฟปานกลาง เคี่ยวจนเดือด ใส่น้ำตาล เกลือปน แบะแซ พอเริ่มจะแห้งลดไฟลงกวนต่อไปเรื่อยๆ จนกว่าจะจับตัวเป็นก้อน ยกลงทิ้งไว้ให้เย็น
3. นำสับปะรดมาปั้นเป็นก้อนกลม ขนาด 1 เซนติเมตร ห่อด้วยกระดาษแก้ว พร้อมจำหน่าย

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

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



บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงประยุกต์(ถ้ามี)

(แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับปรุงประยุกต์ และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ผลิตภัณฑ์ที่จะทำการแปรรูป



สับปะรด



การจัดการเรียนรู้ภูมิปัญญาที่มีอยู่ในท้องถิ่นตนเอง ให้กับนักเรียนศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก บ้านชลด



ใช้แหล่งเรียนรู้ให้กับบุตรหลานในของชุมชนโดยปราชญ์ชาวบ้าน

รางวัลชนะเลิศอันดับ 1 การประกวดสับปะรดกวน



ได้รับรางวัลอันดับ 3 การประกวดกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรดีเด่น



ช่วยกันบรรจุลูกอมสับปะรดและลูกอมชนิดต่าง ๆ



กลุ่มแม่บ้านกำลังช่วยกันบรรจุลูกอมสับปะรด และลูกอมชนิดต่าง ๆ



ขั้นตอนการแปรรูปสับปะรด



การกวนสัปะรด



ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการแปรรูปสัปะรด



ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการแปรรูปสัปะรด เติริยมอกจำหน่าย

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางสังวาล คุณากรประทีป

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเขาบายศรี

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

เลขที่ 123/59 หมู่ที่ 5 ตำบลพุดตาลทอง อำเภอสัตหีบ จังหวัดชลบุรี 20180

โทรศัพท์ 08 6787 7084 โทรสาร

E-mail

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

1. ได้รับรางวัลชนะเลิศอันดับ 1 การประกวดสัปดาห์ประดกวน จากสำนักงานเกษตรจังหวัดชลบุรี ในงานเทศกาลศรีราชา เมื่อวันที่ 22 ธันวาคม 2544 ณ ศูนย์การค้าแปซิฟิกพาร์ค ศรีราชา
2. ได้รับรางวัลที่ 3 กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรดีเด่น จากกรมส่งเสริมการเกษตร เมื่อวันที่ 25 มิถุนายน 2547
3. และรางวัลอื่นอีกมาก

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล

ตำแหน่ง

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

ผู้บันทึกข้อมูล

ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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