

บันทึก

ภูมิปัญญาท้องถิ่น “ชมพู 3 รส”

กลุ่มส่งเสริมการแปรรูป
ชุมชนย่อยเทศบาลตำบลหนองคล้า
เลขที่ ๙๖ หมู่ ๓ ตำบลทุ่งเบญจา
อำเภอท่าใหม่ จังหวัดจันทบุรี
ประธานกลุ่ม : นางจรรยา ติ
โทร. ๐๓๙-๓๙๕๑๓๐๑, ๐๘-๙๐๔๓-๐๑๑๕



สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอท่าใหม่ จ.จันทบุรี

คำนำ

ภูมิปัญญาหรือภูมิปัญญาชาวบ้าน คือพื้นเพ รากฐาน ของความรู้ของชาวบ้าน หรือความรอบรู้ของชาวบ้านที่เรียนรู้ และมีประสบการณ์สืบทอดกันมา ทั้งทางตรงคือ ประสบการณ์ด้วยตนเอง หรือทางอ้อม ซึ่งเรียนรู้มาจากผู้ใหญ่ หรือความรู้ที่สะสมที่สืบทอดกันมา ภูมิปัญญาเป็นความรู้ที่ใช้ในการแก้ปัญหา พัฒนาความเป็นอยู่และดำรงชีวิต ได้อย่างเหมาะสมกับยุคสมัย โดยได้รับการถ่ายทอดกันมาเป็นระยะเวลายาวนาน

กลุ่มส่งเสริมการแปรรูปชุมชนย่อยเทศบาลตำบลหนองคล้า ได้นำข้อมูลในการ บันทึกภูมิปัญญาไว้ให้เยาวชนรุ่นหลังได้เรียนรู้สืบทอดกันไป เพื่อไม่ให้ภูมิปัญญาชาวบ้าน สูญหายไปจากชุมชน

ผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่าข้อมูลที่ได้นำบันทึกไว้ในเอกสารนี้จะเป็นประโยชน์ต่อผู้ สืบทอดต่อไปในอนาคต

สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอท่าใหม่ จังหวัดจันทบุรี

๓๐ มิถุนายน ๒๕๕๕

แบบบันทึกภูมิปัญญาท้องถิ่น

จังหวัดจันทบุรี

๑. ผลิตภัณฑ์

ภูมิปัญญาท้องถิ่น

ชมพู ๓ รส

๑.๑ ประวัติความเป็นมา

ย้อนหลังกลับไปเมื่อประมาณ ๓๐ กว่าปีก่อนนั้น ชาวจังหวัดจันทบุรี ได้รู้จักชมพูชนิดหนึ่ง ซึ่งมีผลสีแดงสดใส หากมองดูแล้วราวกับว่าเป็นพลาสติกหรือชมพูปลอม ด้วยเหตุนี้จึงได้ชื่อว่า “ชมพูพลาสติก” แต่แหล่งกำเนิดที่แท้จริงของชมพูพลาสติกนี้ นั้น ไม่ปรากฏหลักฐานที่แน่ชัดว่ามาจากจังหวัดใด

เพราะด้วยสีที่แดงสดใสของลูกชมพูนั้นเอง แรกเริ่มเดิมทีนั้น จึงนิยมนำมาปลูกเป็นไม้ประดับ ซึ่งจัดว่าเป็นไม้ประดับที่นอกจากจะให้ความสวยงามแล้ว ผลยังสามารถนำมารับประทานเป็นอาหารว่าง ได้ดีอีกด้วย โดย

สะอาด แล้วนำมา
คู่กับเครื่องปรุง
เกลือ น้ำตาล จะ
อร่อยมาก



รับประทานได้หมด เนื่องจากชมพู

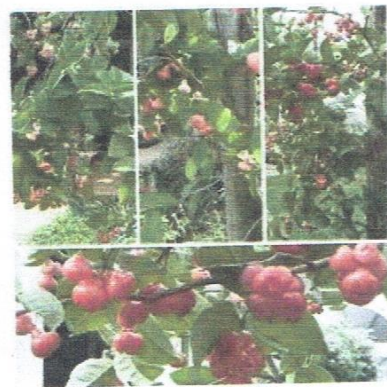
เพียงแค่ ๓-๕ วันเท่านั้น ก็ร่วงหล่น ต่อมาได้มีผู้ปลูกบางรายได้ลองนำผลชมพูพลาสติกมาจำหน่ายให้แก่ นักท่องเที่ยวตามแหล่งที่รถต่างจังหวัดเข้ามาท่องเที่ยว ด้วยสีแดงสดอันโดดเด่นของชมพูพลาสติกนี้ จึงเป็นที่ ตื่นตาตื่นใจของนักท่องเที่ยวเป็นอย่างมาก บ้างก็ซื้อรับประทานเพื่อลิ้มลองรสชาติ บ้างก็ซื้อเป็นของฝาก กลับไป เป็นที่สนุกสนาน ทำให้มีการเร่งขยายพันธุ์เพิ่มขึ้น ซึ่งปลูกง่ายสามารถทำได้ทั้งวิธีการตอนกิ่งและปักชำ ในระยะแรกราคาขายจะอยู่ที่กิโลกรัมละ ๑๕ บาท จากที่เคยปลูกเป็นเพียงไม้ประดับ ก็ขยับขยายไปปลูก

กันตามหัวไร่ปลายนา และก็เป็นไร่สวน เมื่อผลผลิตมีมาก

ต่างจังหวัด ซึ่งส่วนใหญ่จะ
ตะวันออกเฉียงเหนือ
จำหน่ายกันมากที่สุด
ซึ่งนักเรียน นักศึกษา
กลางวัน และด้วยความ
ตลอดเกือบทั้งปี ทำให้
มาเรื่อย ๆ จนเหลือเพียง
ปี ๒๕๓๘ ที่ต้องเททิ้งเป็นต้น ๆ ไปอย่างน่าเสียดาย



แค่กิโลกรัมละ ๑-๒ บาทเท่านั้น กลายเป็นวิกฤติของเกษตรกรผู้ปลูกชมพู ใน



นำมาล้างน้ำให้
รับประทาน
คือ พริก

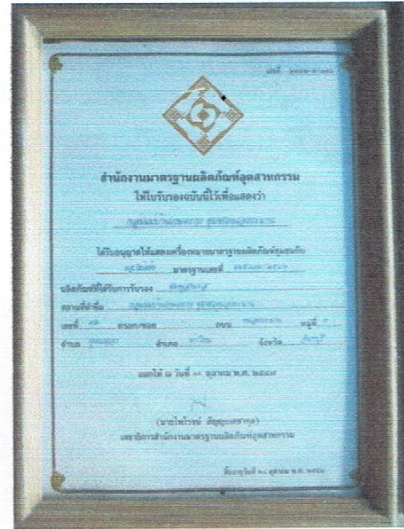
ให้รสชาติที่อร่อยจัดจ้านลงตัว น่าลิ้มลอง แม้ว่าจะ
เพียงใดแต่ปริมาณของชมพูก็มากเกินไปปริมาณที่จะ
พลาสติกนั้น เมื่อผลสุกพองเต็มที่แล้วจะอยู่กับต้นได้

ทำให้มีพ่อค้าคนกลางมารับซื้อไปส่งตลาด
เป็นตลาดไท และตลาดแถบภาค

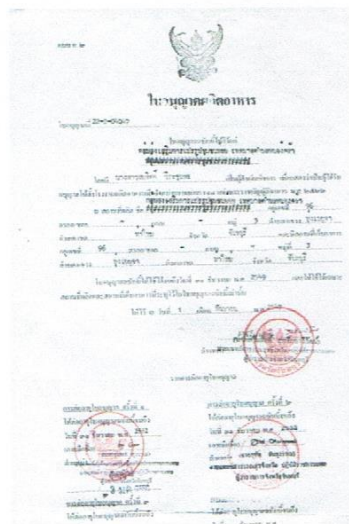
ไปจนถึงประเทศกัมพูชา สถานที่ที่นิยม
คือ ร้านอาหารในโรงเรียน สถานศึกษาต่าง ๆ
มักนิยมรับประทานกันมากในช่วงพัก
ที่ชมพูขยายพันธุ์ง่าย ประกอบกับให้ผลตก
ปริมาณชมพูมีล้นตลาด เป็นผลให้ราคาขายลดลง

๑.๓ มาตรฐานและรางวัลที่ได้รับ

๑.๓.๑ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช) ในปี ๒๕๔๖



๑.๓.๒ มาตรฐาน ออย.



ลำดับ	ชื่อผลิตภัณฑ์	เลขที่	วันที่
1	กล้วยน้ำว้า	237 (ก.ร.พ.๒๕๔๖)	๒๓/๑๒/๒๕๔๖
2	กล้วยน้ำว้า (กล้วยน้ำว้า)	237 (ก.ร.พ.๒๕๔๖)	๒๓/๑๒/๒๕๔๖
3	กล้วยน้ำว้า (กล้วยน้ำว้า)	237 (ก.ร.พ.๒๕๔๖)	๒๓/๑๒/๒๕๔๖
4	กล้วยน้ำว้า (กล้วยน้ำว้า)	237 (ก.ร.พ.๒๕๔๖)	๒๓/๑๒/๒๕๔๖
5	กล้วยน้ำว้า (กล้วยน้ำว้า)	237 (ก.ร.พ.๒๕๔๖)	๒๓/๑๒/๒๕๔๖

๑.๓.๓ ได้รับการคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ในระดับ ๔ ดาว ในปี ๒๕๕๓



๑.๔ ความสัมพันธ์กับชุมชน

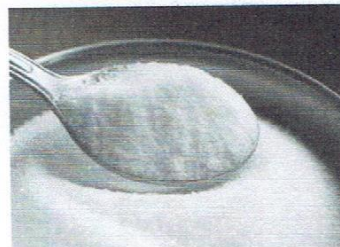
ใช้วัตถุดิบและการจ้างงานจากในชุมชน ก่อให้เกิดการสร้างงานและรายได้ จากการร่วมกลุ่มกันของ สมาชิกที่ร่วมกันลงทุน ๆ ละ ๑๐๐ บาท และมีการปันผลจากการดำเนินงานกลุ่ม เป็นการส่งต่อภูมิปัญญา จากรุ่นสู่รุ่น



๒. กระบวนการผลิต

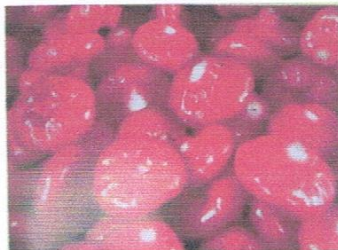
๒.๑ วัตถุดิบและส่วนประกอบ

ชมพู	๑๐	กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	๓	กิโลกรัม
เกลือ	๑๐๐	กรัม
น้ำมะนาว	๑๘๐	มิลลิลิตร

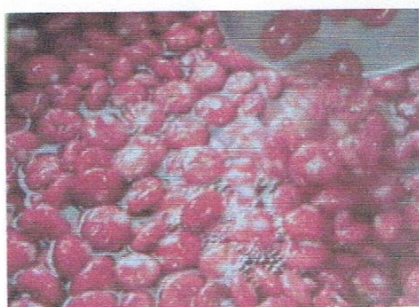


๒.๒ ขั้นตอนการผลิต

- นำชมพูที่ตัดแต่งแล้วมาล้างน้ำให้สะอาด จากนั้นนำไปลวกในน้ำเดือด เพื่อชำระล้างเศษสิ่งสกปรกต่าง ๆ รวมทั้งเกสรชมพูที่ยังหลงเหลืออยู่ให้หลุดออกให้หมด



- นำชมพูที่ได้มาต้มให้สุกพร้อมกับปรุงรสด้วยน้ำตาลทราย เกลือ และน้ำมะนาว โดยไม่ต้องใส่น้ำ เพราะน้ำจากลูกชมพูจะออกมาเองขณะทำการต้ม แล้วใส่ถุงพักไว้ ๓ วัน



- จากนั้นนำชมพูในน้ำเชื่อมที่พักไว้ ๓ วัน มาเชื่อมด้วยไฟปานกลาง ประมาณ ๓-๔ ชั่วโมง จนน้ำเชื่อมแห้งงวดเข้าเนื้อชมพู แล้วใส่ตะแกรงพักไว้จนสะเด็ดน้ำ



- นำเข้าตู้อบลมร้อน ประมาณ ๑๕-๑๘ ชั่วโมง นำออกจากตู้ ทิ้งไว้ให้เย็นตัวลง



- ทำการบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่หลากหลายเพื่อจัดจำหน่าย



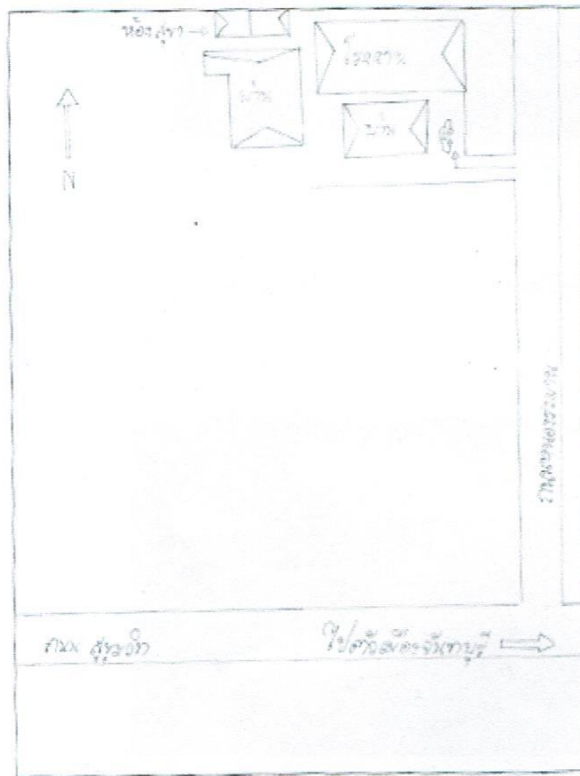
๒.๓ เทคนิค/เคล็ดลับในการผลิต

- ควรลวกชมพูในน้ำเดือดเพื่อชำระล้างเศษสิ่งสกปรกต่าง ๆ รวมทั้งเกสรชมพูให้หลุดออก เป็นการลดระยะเวลาในการกระบวนการผลิตเพื่อคงความสดใหม่อยู่เสมอ
- การเชื่อม ควรใช้ไฟแรงก่อนประมาณ ๒ ชั่วโมง ขึ้นอยู่กับขนาดของชมพู จากนั้นลดไฟลงให้อยู่ในระดับปานกลาง ประมาณ ๑ ชั่วโมง เพื่อให้หน้าเชื่อมแห้งงวดและชั้น จะทำให้สีของชมพูสวย ไม่ดำคล้ำ
- การอบลมร้อน ควรใช้อุณหภูมิปานกลาง คือ ไม่เกิน ๖๐ องศาเซลเซียส เพื่อให้เนื้อชมพูคงสภาพความเหนียวนุ่มและถนอมสีของชมพูให้สวยไม่ดำคล้ำ (หากใช้อุณหภูมิสูงไป จะทำให้เนื้อชมพูแข็งกระด้างและในทางกลับกัน หากใช้อุณหภูมิต่ำไป จะทำให้เนื้อชมพูมีความชื้นสูง อาจจะเป็นเชื้อราได้)

๓. ผู้ผลิต ผู้ประกอบการ

๓.๑ กลุ่มผู้ผลิต ผู้ประกอบการ

กลุ่มผู้ผลิต กลุ่มส่งเสริมการแปรรูปชุมชนย่อยเทศบาลตำบลหนองคล้า
สถานที่ผลิต ๙๖ หมู่ที่ ๓ ตำบลทุ่งเบญจา อำเภอท่าใหม่ จังหวัดจันทบุรี
ประธานกลุ่ม นางจรรยา ดี
หมายเลขโทรศัพท์ ๐๓๙-๓๙๕๒๐๑ , ๐๘-๙๐๔๓-๐๑๑๕
เส้นทางคมนาคม



๓.๒ แหล่งจำหน่ายผลิตภัณฑ์

๓.๒.๑ กลุ่มส่งเสริมการแปรรูปชุมชนย่อยเทศบาลตำบลหนองคล้า เลขที่ ๙๖ หมู่ที่ ๓ ตำบลทุ่งเบญจา อำเภอท่าใหม่ จังหวัดจันทบุรี



๓.๒.๒ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเขาบายศรี (ร้านป่าแกลบ) เลขที่ ๔/๓ หมู่ที่ ๘ ตำบลเขาบายศรี อำเภอท่าใหม่ จังหวัดจันทบุรี



๓.๓.๓ การออกหน่วยร้านจำหน่ายร่วมกับกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเขาบายศรี (ร้านป่าแกลบ) ตามงานจัดแสดงสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ

