



**ภาคผนวก ค**

ผลิตภัณฑ์ขนมถั่ว-งา อำเภอสทิงพระ จังหวัดสงขลา

## ผลิตภัณฑ์ขนมถั่ว – งา อำเภอสทิงพระ จังหวัดสงขลา

### ประวัติความเป็นมาของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านชะแม

สาเหตุจากปัญหาการว่างงาน หลังจากฤดูเก็บเกี่ยว นางบุญญา ชุมแสง ประธานกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านชะแม ได้ชักชวนแม่บ้านมารวมกลุ่ม เมื่อ พ.ศ. 2526 แต่เป็นการจัดตั้งกลุ่มขึ้นมา เกือบทุกครั้งที่หน่วยราชการไปดูงานกลุ่มแม่บ้านก็จะติดตามไปด้วย ต่อมาสำนักงานพัฒนาชุมชนได้จัดตั้งกลุ่มออมทรัพย์ “กลุ่มออมทรัพย์เพื่อการผลิตบ้านชะแม” ตามนโยบายของรัฐบาลและสำนักงานเกษตรอำเภอได้สนับสนุนงบประมาณไปดูงานในสถานที่ต่าง ๆ ที่มีการจัดกลุ่มแม่บ้านที่มีการผลิตสินค้าจำหน่าย ซึ่งทำให้กลุ่มแม่บ้านชะแมมีแนวคิดที่จะให้ประชาชนในหมู่บ้านของตนที่ยังไม่มีการรวมกลุ่มผลิตกัน จัดตั้งกลุ่มในลักษณะเช่นเดียวกับที่ไปดูงาน หลังจากนั้นมีการดำเนินการในเดือนพฤศจิกายน 2541 ได้จัดตั้งกลุ่มขึ้นมาอย่างเป็นทางการ โดยนางบุญญา ชุมแสง เป็นผู้ออกทุนให้ 1,000 บาท ร่วมกับสมาชิกอีก 5 คน ช่วยกันทำขนมโก๋เป็นผลิตภัณฑ์ออกจำหน่าย มีเป็นพิมพ์เพียงแป้นเดียว ทดลองชิมและขายในหมู่บ้าน แต่ไม่ค่อยได้รับความนิยมมากนักเนื่องจากเป็นสินค้าพื้นบ้าน จึงได้หาตลาดที่กว้างขึ้น โดยฝากแม่ค้าไปขายในงานวันพ่อที่จังหวัดตรัง ปรากฏว่าขนมขายดี และเริ่มมีชื่อเสียง ต่อมาได้รับการสนับสนุนจากสำนักงานพัฒนาชุมชนสหกรณ์การเกษตร การศึกษานอกโรงเรียนอำเภอสทิงพระ และองค์การบริหารส่วนตำบลดีหลวง ได้รับเงินงบประมาณสร้างโรงเรียนทำขนมพื้นบ้าน จำนวน 200,000 บาท จากสมาชิกสภาผู้แทนราษฎรจังหวัดสงขลา (นายวินัย เสนเนียม) เพื่อให้การผลิตถูกสุขลักษณะ และจากที่ได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานราชการให้ไปศึกษาดูงานตามสถานที่ต่าง ๆ จึงได้คิดค้นผลิตภัณฑ์พื้นบ้านหลาย ๆ ชนิด และปัจจุบันนี้มีจำนวน 10 ชนิด (กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านชะแม, 2548)

#### 1. หน่วยงานที่สนับสนุน

องค์การบริหารส่วนตำบลดีหลวง

สำนักงานสหกรณ์การเกษตร อำเภอสทิงพระ

สำนักงานเกษตรอำเภอสทิงพระ

สำนักงานพัฒนาชุมชน อำเภอสทิงพระ

ศูนย์บริการศึกษานอกโรงเรียน อำเภอสทิงพระ

สำนักงานพัฒนาสังคมและความมั่นคงของมนุษย์

## 2. คัดสรรสุดยอดผลิตภัณฑ์ระดับ 5 ดาว

เม็คมะม่วงหิมพานต์เคลือบน้ำตาลโตนด

ผลิตภัณฑ์กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านชะแม

ขนมโก๋ มีไส้

ขนมโก๋ไม่มีไส้

ขนมลา

เม็คมะม่วงหิมพานต์

ขนมคู

ขนมงาดำ

ขนมงาขาว

ข้าวเม่ากรอบ

ข้าวพองนางเล็ด

ขนมกาะแม

ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น 70% ปลอดภัย ไม่มีสารกันบูด สะอาด อร่อย ถูกหลักอนามัย

## การบริหารจัดการกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านชะแม

ในการจัดการผลิตขนมพื้นบ้านของกลุ่มเกษตรกรบ้านชะแม เน้นการควบคุมคุณภาพของสินค้าให้ได้มาตรฐาน โดยคณะกรรมการและสมาชิกของกลุ่ม

### สมาชิกกลุ่มและการบริหารกลุ่ม

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านชะแม จำนวน 35 คน และมีคณะกรรมการบริหารงาน 1 คณะกรรมการประกอบด้วย ประกอบด้วย

1. นางบุญญา	ชุมแสง	ตำแหน่ง	ประธานฯ
2. นางอุษา	ยี่นง	ตำแหน่ง	รองประธานฯ
3. นางอุไรรัตน์	ปล้องแก้ว	ตำแหน่ง	รองประธานฯ
4. นางปวีณา	จินดาราม	ตำแหน่ง	เหรัญญิก
5. นางอารี	เอียดเจริญ	ผู้ช่วย	เหรัญญิก
6. นางมาลี	รอดเรียง	ตำแหน่ง	ประชาสัมพันธ์
7. นางสุมาลี	ชูทอง	ตำแหน่ง	กรรมการ
8. นางพรพรรณ	หนูทอง	ตำแหน่ง	กรรมการ
9. นางบุญเกียรติ	นาคมรกฏ	ตำแหน่ง	กรรมการ
10. นางสงวน	สังข์เกษม	ตำแหน่ง	กรรมการ

- |                |             |         |         |
|----------------|-------------|---------|---------|
| 11. นางจำเนียร | แสงจันทร์   | ตำแหน่ง | กรรมการ |
| 12. นางประทีป  | ศรีเรืองรอง | ตำแหน่ง | ปลัด    |

### สถานที่ท่องเที่ยวในพื้นที่

1. สำนักสงฆ์ต้นเลียบ เป็นสถานที่ฝังรกรงของหลวงปู่ทวด และมีต้นเลียบใหญ่โตเป็นอันดับของประเทศไทย
2. วัดดีหลวง เป็นสถานที่หลวงปู่ทวดบวชเรียนเป็นสามเณร โดยมีสมภารจวง เป็นพระอุปถัมภ์

### ผลประโยชน์ที่ได้รับจากการจัดตั้งกลุ่ม

1. ประชาชนอนุรักษ์และเผยแพร่ขนบพื้นบ้าน
2. ประชาชนในชุมชนมีอาชีพเสริม
3. ทำให้ครอบครัว สมาชิกมีรายได้เพิ่มขึ้น
4. ช่วยลดปัญหาการว่างงาน
5. เป็นแหล่งการเรียนรู้ชุมชน (ศูนย์ถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำงานพื้นบ้าน)
6. ชุมชนมีความเข้มแข็ง สามารถพึ่งพาตนเองได้

### สถานที่ตั้งกลุ่ม

39/1 หมู่ที่ 6 ตำบลดีหลวง อำเภอสทิงพระ จังหวัดสงขลา 90190  
โทร. 0-7448-6294, 01-0948581

### ขั้นตอนการผลิตขนมถั่ว – งา

1. งาขาวไม่ต้องล้าง แต่งาดำล้าง (งา 10 กก./น้ำ 2-3 แก้ว)
2. ตากแดดแห้งแล้วลงกะทะ (สำหรับงาก่อน)
3. แบ่งงา 10 กก. คั่ว 3 ครั้ง (แบ่ง 3 ส่วน) คั่วได้ขนาดแล้ว คือ กรอบหรือยัง
4. พักงาให้เย็นก่อน
5. เอากะทะวางบนเตาแก๊ส งา 1 กก./น้ำ 1 แก้ว, น้ำตาล 2 ช้อน, เกลือ 1 ช้อนชา ใช้ไฟแก๊สปานกลางคั่วให้ได้ฟองเป็นยาง (เหนียวหรือเป็นใย)

6. นำลงจากเตา เอามาเกลี่ยบนโต๊ะ
7. มีด/ไม้บรรทัดวัดขนาดโดยใช้แรงคน ตัดเป็นชิ้น ๆ
8. บรรจุถุง พร้อมจำหน่าย

ผลิตภัณฑ์ขนมถั่ว-งา อำเภอสทิงพระ จังหวัดสงขลา เป็นผลิตภัณฑ์ที่อาศัยวัตถุดิบทางการเกษตรเป็นหลัก ซึ่งมีการนำเทคโนโลยีต่าง ๆ เข้ามาในกระบวนการแปรรูปเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่หลากหลาย บรรจุภัณฑ์เป็นองค์ประกอบที่สำคัญประการหนึ่งของผลิตภัณฑ์ เนื่องจาก บรรจุภัณฑ์สามารถยืดอายุในการเก็บรักษา เพิ่มความสะดวกในการพกพาและการบริโภค อีกทั้งยังสามารถเพิ่มมูลค่าให้แก่ผลิตภัณฑ์ ดังนั้นผลิตภัณฑ์ขนมถั่ว-งา ของอำเภอสทิงพระ จังหวัดสงขลา จึงจำเป็นต้องมีการสร้าง Brand สินค้าและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้เป็นที่รู้จักและตรงกับความต้องการของผู้บริโภค

