

กลุ่มผลิตถั่วเน่า
บ้านหนองอ้อ

๑. ชื่อแหล่งเรียนรู้ : กลุ่มผลิตถั่วเน่าบ้านหนองอ้อ

๒. แนวคิด/หลักการของแหล่งเรียนรู้

ถั่วเน่า เป็นอาหารพื้นบ้านที่มีคุณค่าทางโภชนาการเป็นภูมิปัญญาในการถนอมอาหารของคนล้านนา นอกจากใช้บริโภคเป็นอาหารในครัวเรือนแล้ว ยังสามารถผลิตเป็นสินค้าสร้างรายได้เสริมให้กับสมาชิกกลุ่มได้อีกด้วย

๓. ที่มาและเส้นทางการพัฒนา

นางอำไพ ไชยแว่น ได้รับการบอกเล่าเรื่องราวจากบรรพบุรุษว่า สมัยก่อนชาวบ้านมีอาชีพทำนาเมื่อหมดฤดูการทำนา พื้นที่นาว่างก็จะปลูกพืชระยะสั้นหมุนเวียนเช่น ถั่วเหลือง ข้าวโพด มันเทศ ฯลฯ ผลผลิตที่ได้เพื่อการบริโภคและจำหน่าย ในส่วนของเมล็ดถั่วเหลืองจะนำมาแปรรูปเป็นถั่วเน่า เพื่อเป็นอาหารและผลิตจำหน่ายให้คนในชุมชนเป็นการเสริมรายได้ให้แก่ครอบครัว สืบทอดกันมาจากรุ่นสู่รุ่น

พ.ศ. ๒๕๓๒ เริ่มผลิตถั่วเน่า เป็นอาชีพหลัก โดยเรียนรู้จากผู้เป็นยายและแม่ ช่วงแรกของการดำเนินงานใช้กรรมวิธีแบบดั้งเดิมพบปัญหาอุปสรรคคือสีของถั่วเน่าแผ่นที่มีสีคล้ำ ไม่น่ารับประทาน เนื่องจากคุณภาพของเมล็ดถั่วที่นำมาผลิตไม่ได้คุณภาพ ได้ปรับเปลี่ยนเครื่องมือเมล็ดถั่วเหลืองที่ใช้มือหมุนเป็นเครื่องมือไฟฟ้า ทำให้ผลิตได้มากขึ้น

พ.ศ. ๒๕๓๓ ได้ยึดการผลิตถั่วเน่า เป็นอาชีพหลัก หารายได้ให้กับครอบครัวโดยใช้กรรมวิธีที่ได้รับการถ่ายทอดมา และคัดเลือกเมล็ดพันธุ์ถั่วเหลืองที่มีคุณภาพ เพื่อลดปัญหาถั่วเน่าแผ่นที่มีสีคล้ำ ไม่น่ารับประทาน

พ.ศ. ๒๕๔๐ การปรับปรุงสินค้าและเครื่องมือในการผลิตโดยปรับเปลี่ยนจากการตากแห้งมาเป็นเตาอบถั่วเน่าแผ่นโดยเฉพาะในฤดูฝน

พ.ศ. ๒๕๕๓ ได้พัฒนาจากถั่วเน่าแผ่น มาเป็นถั่วเน่าป่นทั้งสูตรดั้งเดิมและสูตรทรงเครื่อง เพื่อความสะดวกของลูกค้านำไปปรุงรสอาหารได้หรือกินกับข้าวเหนียวอุ่นๆได้ทันที

พ.ศ. ๒๕๕๔ ได้รับการสนับสนุนจาก กศน.ตำบลเวียง และมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เข้ามาส่งเสริมและอบรมปรับปรุงการทำถั่วเน่าป่น มีผู้สนใจเข้าอบรม จำนวน ๑๕ คน โดยนางอำไพ ไชยแว่น เป็นวิทยากรถ่ายทอดการทำถั่วเน่าทั้งรูปแบบแผ่น และป่น ทั้งรสดั้งเดิมและทรงเครื่อง ในปีนี้ได้จัดตั้งเป็นกลุ่มขึ้น จำนวนสมาชิก ๑๕ คน เมื่อกลุ่มมีสมาชิกเพิ่มขึ้น แหล่งจำหน่ายก็เพิ่มมากขึ้น จากที่เคยไปนั่งขายที่ตลาด ตอนนี้มีลูกค้าจากหลายๆที่โทรมาสั่งและเข้ามารับถึงที่

พ.ศ. ๒๕๖๐ ได้รับการสนับสนุนจาก กศน.ตำบลเวียง ร่วมกับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เชียงใหม่ เทศบาลตำบลเวียงพราวด์ พัฒนาชุมชนอำเภอพราวด์ เข้ามาพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีหลากหลายรสชาติเช่น รสดั้งเดิม รสสาหร่าย รสสไปร์ซี่ รสพริกเกลือ และจัดทำบรรจุภัณฑ์ให้เป็นอัตลักษณ์ของกลุ่ม มีสีสันสะดุดตาน่าสนใจมากขึ้น เพื่อเพิ่มช่องทางการจำหน่าย

ในปีเดียวกัน มีการประชุมปรึกษาหารือ และจัดการอบรมเรื่องการบริหารจัดการกลุ่ม และการทำบัญชีโดยการสนับสนุนของ กศน.ตำบลเวียง

พ.ศ. ๒๕๖๑ ได้รับการคัดเลือกจากเทศบาลตำบลเวียงพราวด์ให้เป็นแหล่งเรียนรู้ด้านเศรษฐกิจ

๔. วิธีการดำเนินงาน

๑) ทบทวนองค์ความรู้เดิมจากอาชีพของครัวเรือนและศึกษาข้อมูลปัจจัยความสำเร็จของการทำถั่วเน่าแผ่น(แข็ง)จากแหล่งประโยชน์ต่างๆ

๒) ชักชวนผู้สนใจหาอาชีพเสริมเข้าอบรมการแปรรูปถั่วเน่าและได้จัดตั้งกลุ่มผู้สนใจการแปรรูปถั่วเน่าในชุมชน เพื่อเป็นอาชีพและเสริมรายได้ให้กับสมาชิกในกลุ่ม โดยการสนับสนุนจาก กศน.ตำบลเวียง ร่วมกับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เชียงใหม่ เทศบาลตำบลเวียงพร้าว พัฒนาชุมชนอำเภอพร้าว

๓) การวางแผนการผลิตถั่วเน่าของกลุ่ม จะแปรรูปถั่วเน่าเดือนละ ๑ ครั้งโดยคำนวณปริมาณการผลิตจากความต้องการของตลาดในรอบเดือนที่ผ่านมา

๔) พัฒนาผลิตภัณฑ์จากเดิมผลิตเฉพาะถั่วเน่าแผ่นในครัวเรือนเพิ่มเป็นการผลิตถั่วเน่าผง และน้ำพริกถั่วเน่าหลากหลาย เช่น รสดั้งเดิม รสสไปซี่(เผ็ด) รสพริกเกลือ และรสสาหร่าย นอกจากนี้ยังได้พัฒนาบรรจุภัณฑ์ ให้เป็นอัตลักษณ์ มีสีสันสะดุดตาน่าสนใจมากขึ้น มีทั้งที่เป็นแบบธรรมชาติ บรรจุกระปุก บรรจุซอง และมีตราสัญลักษณ์ของกลุ่ม

๕) การจัดสรรรายได้จากการผลิตถั่วเน่าแบ่งเป็น ๓ ส่วน คือ ส่วนที่ ๑ หักค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน ส่วนที่ ๒ เก็บไว้เป็นทุนในการซื้อวัสดุอุปกรณ์ และส่วนที่ ๓ แบ่งเป็นเงินปันผลให้กับสมาชิกในกลุ่ม ซึ่งจะได้ประมาณคนละ ๒๐๐ บาท ต่อครั้ง

๕. ผลที่เกิดขึ้นจากการดำเนินงาน

- ๑) ส่งเสริมการรวมกลุ่มเศรษฐกิจชุมชน และสร้างรายเสริมให้กับสมาชิกในกลุ่ม
- ๒) ชุมชนมีอาหารพื้นบ้านที่ปลอดภัย โดยภูมิปัญญาพื้นบ้าน
- ๓) การแบ่งปันองค์ความรู้ในลักษณะการถ่ายทอดให้กับผู้สนใจ

๖. ทิศทางการพัฒนาและการขยายผล

- ๑) พัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ให้ดีขึ้นได้มาตรฐาน(อย.)
- ๒) เพิ่มศักยภาพให้กับสมาชิกโดยการประชุม อบรม ให้ความรู้เกี่ยวกับระบบบัญชี การบริหารจัดการและการตลาดเพื่อขยายฐานการผลิตและตลาดรองรับสินค้า
- ๓) ขยายองค์ความรู้โดยการถ่ายทอดให้กับผู้สนใจและสร้างแนวคิดให้ตำบลเครือข่าย

ส่วนที่ ๒ การสร้างการเรียนรู้

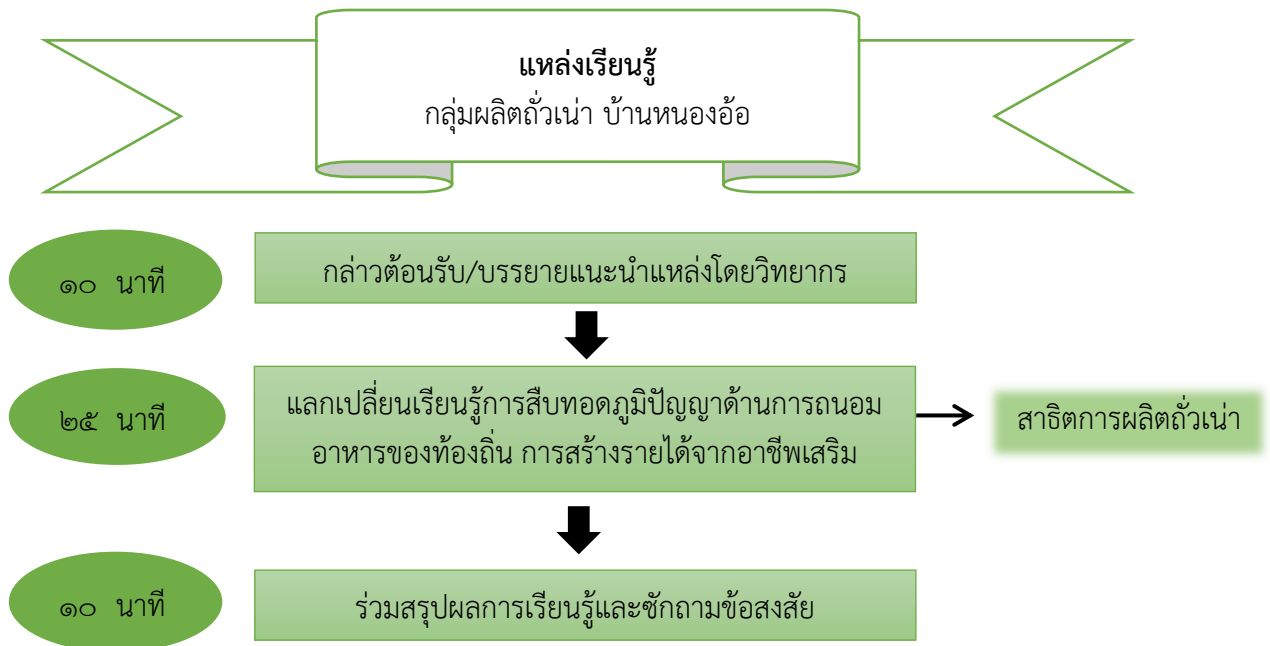
๑. วัตถุประสงค์

- ๑) เพื่อให้ผู้เรียนได้แลกเปลี่ยนเรียนรู้การสืบทอดภูมิปัญญาด้านการถนอมอาหารของท้องถิ่น
- ๒) เพื่อให้ผู้เรียนเกิดแรงบันดาลใจ และจุดประกายแนวความคิดในการสร้างรายได้จากอาชีพเสริมและนำกลับไปใช้ในชุมชนของตนเอง

๒. กลุ่มเป้าหมาย จำนวน ๓๐ คน ประกอบด้วย

- ๑) ผู้บริหารองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น
- ๒) สมาชิกสภาเทศบาล
- ๓) กำนัน / ผู้ใหญ่บ้าน
- ๔) พนักงานองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น
- ๕) แกนนำเครือข่ายที่สนใจ

๓. กระบวนการเรียนรู้ (๔๕ นาที)



๔. รายละเอียดกระบวนการเรียนรู้

กระบวนการเรียนรู้ภายในแหล่งเรียนรู้การผลิตถั่วเน่าบ้านหนองอ้อ โดยเริ่มต้นจากการกล่าวต้อนรับและบรรยายความเป็นมาของแหล่งเรียนรู้โดยวิทยากรแหล่ง แลกเปลี่ยนเรียนรู้การสืบทอดภูมิปัญญาด้านการถนอมอาหารของท้องถิ่นการสร้างรายได้จากอาชีพเสริม พร้อมทั้งสาธิตการผลิตถั่วเน่า แล้วจึงสรุปผลการเรียนรู้ของแหล่งเรียนรู้และซักถามข้อสงสัยเกี่ยวกับแหล่งเรียนรู้

๕. สื่อหรืออุปกรณ์ประกอบการเรียนรู้

- ๑) แผ่นพับ
- ๒) วัสดุสาธิต เช่น ถั่วเหลือง ถั่วเหลืองหมัก เครื่องปรุงรส เต้าออบ เครื่องโม้ ใบตอง
- ๓) แผนภูมิขั้นตอนการผลิต

๖. วิทยากรประจำแหล่งเรียนรู้

- ๑) นางอำไพ ไชยแว่น ประธานกลุ่ม
- ๒) นางศรีทอง ดวงวิไลย สมาชิกกลุ่ม
- ๓) นายประพันธ์ ไชยแว่น สมาชิกกลุ่ม

๗. ภาพแหล่งเรียนรู้

