

นาง ประนอม บุรณะภานุพันธ์
ศูนย์เรียนรู้ตามแนวพระราชดำริกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรอ่าวคุ้งกระเบน
ศูนย์ศึกษาการพัฒนาอ่าวคุ้งกระเบนอันเนื่องมาจากพระราชดำริ จังหวัดจันทบุรี



มาตรฐานที่ได้รับ -

ข้อมูลพื้นฐาน

1. ประวัติการจัดตั้งกลุ่ม

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านแหลมเสด็จ หมู่ที่ 7 ตำบลคลองขุด อำเภอบางใหม่ จังหวัดจันทบุรี จัดตั้งเมื่อวันที่ 20 เดือน ธันวาคม พ.ศ. 2532 มีสมาชิกเริ่มต้น จำนวน 14 ราย โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อให้สมาชิกที่เป็นแม่บ้านเกษตรกรร่วมกลุ่มกันสร้างอาชีพเสริมนอกเหนือจากอาชีพการเกษตรที่เป็นอาชีพหลัก และให้ความรู้ในการแก้ไขปัญหาด้านเศรษฐกิจของครอบครัว และเสริมสร้างความรัก ความสามัคคีในชุมชน ทางด้านคุณภาพชีวิต เศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม โดยยกระดับฐานะความเป็นอยู่ของสมาชิก โดยยึดหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงให้สมาชิกเห็นคุณค่าของพื้นฐานสายใยแห่งความรักของครอบครัว

เนื่องด้วยเป็นพื้นที่ที่เหมาะสมอยู่ในแหล่งท่องเที่ยวของจังหวัดจันทบุรี คือ หาดเจ้าหลาว และอยู่ในพื้นที่เขตรับผิดชอบโครงการศูนย์ศึกษาและพัฒนาอ่าวคุ้งกระเบน อันเนื่องมาจากพระราชดำริ มีนักท่องเที่ยวและผู้สนใจเข้ามาศึกษาดูงานอย่างต่อเนื่อง จึงทำให้ปัจจุบันกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรได้จัดทำร้านค้าชุมชน เพื่อเป็นแหล่งรวบรวมสินค้าจาก กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ผลิตภัณฑ์ OTOP ของอำเภอบางใหม่ และผลิตสินค้าที่มีคุณภาพ

ปัจจุบันกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรแหลมเสด็จมี นางประนอม บุรณะภานุพันธ์ เป็นประธานกลุ่มและบริหารจัดการร้านค้าชุมชน

2.การดำเนินงานกิจกรรม

- 2.1 กิจกรรมการทำกะปิเคย
- 2.2 กิจกรรมการทำน้ำมันเหลือง
- 2.3 กิจกรรมการผลิตพริกไทย
- 2.4 กิจกรรมร้านค้าชุมชน



กิจกรรมการทำกะปิเคย

อุปกรณ์

1. เคย
2. เกลือ
3. ถังหมัก

ขั้นตอนวิธีทำ

1. นำกุ้งเคยสดที่เตรียมไว้มาคลุกกับเกลือเม็ด ในอัตราส่วน 1 ส่วน / กุ้งเคย 10 ส่วน เมื่อคลุกเกลือแล้วหมักทิ้งไว้เป็นเวลาสั้นๆ จากนั้นนำไปตากแดดเพื่อลดความชื้น โดยใส่ในภาชนะที่มีช่องระบาย เช่น ตะกร้า หรือห่อด้วยอวนตาถี่แล้วทับด้วยวัสดุหนักๆทิ้งไว้ประมาณ 1-2 คืน

2. นำเคยที่หมักไว้ประมาณ 1-2 คืนไปตากแดดมี 2 วิธี

2.1 ตากแดดแบบแห้งและแดดจัด บนตะแกรงถี่ๆ หรือใช้อวนรองไว้ใต้เคย เพื่อให้ น้ำหยดลงด้านล่างใช้เวลา 2-3 วัน

2.2 ตากแดดแบบพอมืดๆ โดยนำไปตากบนผ้าพลาสติกโดยหมั่นพลิกกลับด้านบนลงล่าง และพลิกด้านล่างขึ้นบนใช้เวลา 2-3 วัน

3. นำเคยที่หมักตากแดดเพียงพอแล้ว มาตำหรือบด ก่อนจะนำไปหมักต่อในโอง หรือไหพร้อมทั้งปิดฝาให้สนิทโดยหมักไว้นานประมาณ 6-8 เดือนทำให้กะปิมีกลิ่นและรสชาติดีขึ้น

4. นำกะปิที่ผ่านขั้นตอนการผลิตที่สะอาดและเรียบง่าย มาบรรจุให้แน่นลงในภาชนะที่ผ่านการล้างมาอย่างดี เช่น กระปุกแก้ว หรือกระปุกพลาสติกสำหรับบรรจุอาหาร เพื่อเก็บรักษาคุณภาพไว้ได้ยาวนานยิ่งขึ้น และสามารถจำหน่ายได้



บทสรุป

ศูนย์เรียนรู้กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรแหลมเสด็จ หมู่ที่ 7 ตำบลคลองขุด อำเภอบางใหม่ จังหวัด จันทบุรี เป็นศูนย์เรียนรู้ในการรวมกลุ่มกันของสตรีแม่บ้านเกษตรกรในการผลิตแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร เช่น กะป็น้ำมันเหลือง พริกไทยดำ พริกไทยป่น การบริการร้านค้าชุมชน โดยเป็นแหล่งรวบรวมสินค้าจาก เครือข่ายกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร กลุ่มวิสาหกิจชุมชน กลุ่มส่งเสริมอาชีพต่างๆของอำเภอบางใหม่และอำเภอกัลยาศัย ซึ่งถือว่ามีมีความสำคัญและเป็นช่องทางการตลาดช่องทางหนึ่งของกลุ่มต่างๆ กลุ่มมีการผลิตกะป็นคุณภาพดี โดยคัดสรรวัตถุดิบที่มีคุณภาพและมีขั้นตอนการผลิตที่ได้คุณภาพซึ่งเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นไม่เหมือนกับที่อื่นใด และสามารถถ่ายทอดความรู้ให้กับกลุ่มต่างๆได้

