

**การส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์เห็ดฟาง เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตของคนในชุมชน
ท้องถิ่น ตำบลตะกุกเหนือ อำเภอวิภาวดี จังหวัดสุราษฎร์ธานี**

**Enhancing the profession of straw mushroom product processing to
improve the quality of life of people in the local community Takuk
Nuea Subdistrict, Vibhavadi District, Surat Thani Province**

สุดารัตน์ จงไกรจักร, เบญจรงค์ ทองนุช, ธนภรณ์ ชูเชื้อ, สหสิวรรษ พวงทอง, ณรงค์ศักดิ์ มีแก้ว¹

Sudarat chongaikchak, Benjarong Thongnuch, Thanaporn chuchuea, Sahassawat
phuangthong, Narongsak Meekaew

บทคัดย่อ

บทความนี้มีประสงค์เพื่อการเสริมสร้างอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เห็ดฟาง เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตของคนในชุมชนท้องถิ่น ตำบลตะกุกเหนือ อำเภอวิภาวดี จังหวัดสุราษฎร์ธานี โดยมีวิธีการศึกษาจัดเวทีชุมชน การสังเกตการณ์พัฒนาและยกระดับผลผลิตเห็ดฟางเพื่อสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์มูลค่าเพิ่ม ตำบลตะกุกเหนือ อำเภอวิภาวดีจังหวัดสุราษฎร์ธานี เป็นยกระดับเห็ดฟาง ได้เป็นที่รู้จักกันอย่างแพร่หลายและมากขึ้น ซึ่งกลุ่มวิสาหกิจการเพาะเห็ดฟางมาแปรรูปมาเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ เช่น น้ำพริกเผาเห็ดฟาง เห็ดสามรสและแหนมเห็ด เพื่อสร้างรายได้ให้กับชุมชนและมีส่วนเสริมจากการทำอาชีพประจํามาเป็นรายได้เพื่อในการช่วยให้ครอบครัวมีเงินเก็บและสามารถนำมาใช้จ่ายในครัวเรือนได้

คำสำคัญ : การแปรรูปผลิตภัณฑ์เห็ดฟาง (1); การตลาดรูปแบบออนไลน์(2)

¹ วิศวกรสังคมจ้างงานประเภทนักศึกษา ตำบลตะกุกเหนือ อำเภอวิภาวดี จังหวัดสุราษฎร์ธานี; มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี
Social engineers employ student types. Takuk Nuea Subdistrict, Vibhavadi District, Surat Thani Province;
Suratthani Rajabhat University, Thailand
Email: benjarong02@gmail.com

ABSTRACT

This article aims to enhance the profession of straw mushroom product processing. to improve the quality of life of people in the local community Takuk Nuea Subdistrict, Vibhavadi District, Surat Thani Province by means of education, organized a community forum Observing the development and upgrading of straw mushroom products for a value-added creative economy Takuk Nuea Subdistrict Vibhavadi District, Surat Thani Province to raise the level of straw mushrooms has been known more and more which the straw mushroom cultivation enterprises transformed into various products such as straw mushroom chili paste Tri-flavored Mushrooms and Simmered Mushrooms To generate income for the community and have a supplementary job from doing a full-time job as income in order to help the family have money to save and be able to spend in the household.

Keywords: straw mushroom product processing (1); Online Marketing (2)

บทนำ

“เห็ดฟาง” คนไทยรู้จักบริโภคอาหารจากเห็ดฟางมานานแล้ว เพราะมีรสชาติมีคุณค่าทางอาหารสูงกว่าพืชผักหลายชนิด และไม่มีการใช้สารฆ่าแมลง การเพาะก็ทำได้ง่ายวัสดุต่าง ๆ ที่ใช้เพาะก็ทำได้ง่าย ส่วนใหญ่เป็นวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตร และการเพาะเห็ดฟางก็สามารถทำได้ตลอดทั้งปี จึงเป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวาง รวมทั้งการคิดค้นดัดแปลงวัสดุเพาะ วิธีเพาะและอาหารเสริมเพื่อเพิ่มผลผลิตได้มากเมื่อเกี่ยวข้าวและนวดข้าวเสร็จแล้ว พื้นที่ปลูก 1 ไร่ ถ้าได้ข้าวเปลือก 100 ถัง จะมีฟางเหลือประมาณ 3,000 กิโลกรัม การเพาะเห็ดฟาง โดยทั่วไปถ้าใช้ฟางแห้ง 10 กิโลกรัม จะผลิตเห็ดฟางสดได้ 1 กิโลกรัม ดังนั้น ฟาง 3,000 กิโลกรัม จะได้เห็ดสด 300 กิโลกรัม ซึ่งขายได้ กก.ละ 20-30 บาท จะได้เงินอีก 6,000-9,000 บาทลักษณะของการเพาะเห็ดฟางในปัจจุบัน มีอยู่หลายวิธี คือ การเพาะเห็ดฟางแบบกองสูงการเพาะเห็ดฟางแบบกองเตี้ยการเพาะเห็ดฟางจากเปลือกฝักถั่ว, การเพาะเห็ดฟางแบบโรงเรือนหรืออุตสาหกรรม เป็นต้นการเพาะเห็ดฟางแบบกองสูงนั้น ในปัจจุบันไม่เป็นที่นิยมทำกันนักเพราะใช้เวลาการเพาะนาน อีกทั้งต้องเสียเวลานการดูแลรักษานานอีกด้วย ส่วนวิธีการเพาะเห็ดฟางแบบกองเตี้ยนั้น กำลังเป็นที่นิยมมากเพราะมีวิธีการทำที่ง่าย ทั้งวัสดุที่ใช้เพาะก็ทำได้ง่าย และผลผลิตที่ได้อยู่ในเกณฑ์ที่น่าพอใจในที่นี้จะกล่าวรายละเอียดเฉพาะการเพาะแบบกองเตี้ยเท่านั้น สภาพอากาศที่เหมาะสมในการเพาะเห็ดฟางเห็ด

ฟางชอบอากาศร้อน อุณหภูมิ 35-37 องศาเซลเซียส ขึ้นได้ดีทั้งในฤดูฝนและในฤดูร้อนเพราะอากาศร้อนจะช่วยเร่งการเจริญเติบโตของดอกเห็ดได้ดี ส่วนในช่วงอากาศหนาวไม่ค่อยจะดีนัก เพราะอากาศที่เย็นเกินไปไม่เอื้ออำนวยต่อการเติบโตของดอกเห็ดฟาง สำหรับทางภาคใต้ก็สามารถเพาะเห็ดฟางได้ตลอดทั้งปี ถ้ามีฝนตกไม่มากเกินไปนักจึงเห็นได้ว่าการเพาะเห็ดฟางของประเทศไทยเราสามารถเพาะได้ตลอดปี แต่หน้าหนาวผลผลิตจะลดน้อยลงเนื่องจากอุณหภูมิต่ำ จึงทำให้ราคาสูง หลังฤดูเกี่ยวข้าวอากาศร้อนฟางและแรงงานมีมากมีคนเพาะมาก จึงเป็นธรรมดาที่เห็ดจะมีราคาต่ำลงในฤดูฝนชาวสวนมากทำนาการเพาะเห็ดน้อยลงราคาเห็ดฟางนั้นก็ดีขึ้น

ซึ่งในตำบลตะกุกเหนือ มีสภาพภูมิอากาศที่เหมาะสมแก่การเพาะเห็ดฟาง และมีวัตถุดิบที่ใช้ในการเพาะเห็ดฟางเป็นจำนวนมาก ทำให้การประกอบธุรกิจฟาร์มเพาะเห็ดฟาง เป็นอีกธุรกิจหนึ่งที่น่าสนใจและเพื่อให้การดำเนินธุรกิจประสบผลสำเร็จผู้ประกอบการฟาร์มเพาะเห็ดฟางและผู้สนใจลงทุนในธุรกิจนี้ จึงควรศึกษาข้อมูลและรายละเอียดในการดำเนินธุรกิจ เพื่อประเมินความเป็นไปได้ จากการประกอบธุรกิจอย่างละเอียดเรื่องความขึ้นความขึ้น เป็นส่วนสำคัญในการเพาะเห็ดฟางมากเป็นตัวกำหนดการเจริญของเส้นใยเห็ดที่สำคัญ ถ้าความชื้นน้อยเกินไปเส้นใยของเห็ดจะเดินช้าและรวมตัวเป็นดอกไม่ได้ ถ้าความชื้นมากเกินไปการระบายอากาศภายในกองไม่ดี ถ้าเส้นใยขาดออกซิเจน ก็จะทำให้เส้นใยฝ่อหรือเน่าตายไปน้ำที่แช่ หรือทำให้ฟางชุ่มควรต้องเป็นน้ำสะอาดไม่มีเกลือปนหรือเค็ม หรือเป็นน้ำเน่าเสียที่หมักอยู่ในบ่อนาน ๆ จนมีกลิ่นเหม็น ก็ไม่ควรจะนำมาใช้ในการเพาะเห็ดฟางที่ได้นั้น

ดังนั้น บทความนี้ผู้เขียนได้นำเสนอแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ และเพื่อการเสริมสร้างอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เห็ดฟาง เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตของคนในชุมชนท้องถิ่น ตำบลตะกุกเหนือ อำเภอวิภาวดี จังหวัดสุราษฎร์ธานี ทั้งนี้ คณะผู้ร่วมโครงการมีความหวังว่า บทความนี้อาจเป็นหนึ่งในช่องทางที่สามารถจุดประกายการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์เห็ดฟางเพื่อสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์มูลค่าเพิ่มจนสามารถพึ่งพาตนเองได้ต่อไปอนาคต

เนื้อเรื่อง

1. แนวคิดเกี่ยวกับการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์และการเพิ่มมูลค่า

การสร้างมูลค่าสินค้า หรือบริการที่เกิดจากความคิดของมนุษย์ สำหรับสาขาการผลิตที่พัฒนาไปสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์จะเรียกว่า “อุตสาหกรรม สร้างสรรค์” (Creative Industry) ซึ่งหมายถึงกลุ่มกิจกรรมการผลิตที่ต้องพึ่งพาความคิดสร้างสรรค์เป็นสิ่งสำคัญ “เศรษฐกิจสร้างสรรค์” คือแนวคิดการขับเคลื่อนเศรษฐกิจบนพื้นฐานของการใช้องค์ความรู้ (Knowledge) การศึกษา

(Education) การสร้างสรรค์งาน (Creativity) และการใช้ การเปลี่ยนแปลงอย่างลึกซึ้งทางเศรษฐกิจและสังคมได้สร้างบรรยากาศการทำงานระบบใหม่ที่ต้องอาศัยพลังผลักดันสำคัญ คือ ความคิดสร้างสรรค์(creativity) อันเป็นที่มาของนวัตกรรม (innovation) ต่างๆ มากมายผลของความสร้างสรรค์นอกจาก จะนำมาซึ่งความเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจแล้ว ยังเป็นแรงกระตุ้นที่ทำให้มนุษย์เกิดการพัฒนาศักยภาพของตนเองอย่างมีส่วนร่วมทางความคิด มีส่วนร่วมในการทำงาน และมีความอยากที่จะสร้างสรรค์สิ่งใหม่ๆ ที่สนุกและท้าทาย ซึ่งการแสดงออกของพฤติกรรมเหล่านี้มีความสัมพันธ์กับความสำเร็จทางธุรกิจขององค์กร (Florida, 2007;สมบัติกุสุมาวสี, 2558)

2. แนวคิดเกี่ยวกับโครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์

“หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์” เป็นแนวคิดที่เน้นกระบวนการสร้างรายได้จากผลิตภัณฑ์ ในแต่ละหมู่บ้าน ชุมชนหรือ ตำบล เพื่อสนับสนุนและส่งเสริมให้แต่ละชุมชนได้นำทรัพยากรภูมิปัญญาในท้องถิ่นมา พัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์และบริการคุณภาพที่มีจุดเด่นและมูลค่าเพิ่มเป็นที่ เป็น ที่ต้องการของตลาด สอดคล้องกับวัฒนธรรมและวิถีชีวิตของท้องถิ่น โดยยึดหลักการพึ่งตนเองของชุมชน และรัฐพร้อมที่จะช่วยเหลือในด้านความรู้สมัยใหม่และการบริหารจัดการ เชื่อมโยงสินค้าชุมชนสู่ตลาดทั้งในประเทศและต่างประเทศ

นอกจากนี้ยังเป็นแนวคิดที่ต้องการให้แต่ละท้องถิ่นมีผลิตภัณฑ์หลักอย่าง น้อย 1 ประเภทที่ใช้วัตถุดิบทรัพยากรของท้องถิ่น ลดปัญหาการอพยพย้ายถิ่นไปสู่เมืองใหญ่ เป็นการสร้างเศรษฐกิจชุมชนที่สอดคล้องกับการพัฒนาตามปรัชญาของเศรษฐกิจพอ เพียง และเป็นเครื่องมือกระตุ้นให้เกิดกระบวนการเรียนรู้ของชุมชน ส่งเสริมกระบวนการพัฒนาท้องถิ่น สร้างชุมชนที่เข้มแข็งพึ่งตนเองได้ การดำเนินการพัฒนาเศรษฐกิจอย่างต่อเนื่องนั้นเป็นกลยุทธ์การพัฒนาที่ต้อง อาศัยหมู่บ้านเป็นหน่วยการพัฒนาเบื้องต้น

ผลิตภัณฑ์ ไม่ได้หมายถึงตัวสินค้าอย่างเดียว แต่เป็นกระบวนการทางความคิดรวมถึงการบริการดูแลอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและ สิ่งแวดล้อม การรักษาภูมิปัญญาไทย การท่องเที่ยว ศิลปวัฒนธรรมประเพณีการต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ เพื่อให้กลายเป็นผลิตภัณฑ์คุณภาพที่มีเอกลักษณ์ มีจุดเด่น จุดขาย ที่รู้จักกันแพร่หลายทั้งในและต่างประเทศ หลักการพื้นฐาน

1. ภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่สากล (Local yet Global) ผลิตภัณฑ์และบริการที่ใช้ภูมิปัญญาและวัฒนธรรมท้องถิ่นให้เป็นที่ยอมรับในระดับสากล

2. พึ่งตนเองและคิดอย่างสร้างสรรค์ (Self – Reliance – Creativity) สร้างกิจกรรมที่อาศัยศักยภาพของท้องถิ่น คิดค้นพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ได้สิ่งที่ดีที่สุด เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของชุมชน ไม่ซ้ำแบบกันและเป็นที่ยอมรับทั่วไป

3. การสร้างทรัพยากรมนุษย์ (Human Resource Development) สร้างบุคลากรที่มีความคิดกว้างไกลมีความรู้ ทักษะ ความสามารถในการผลิตและบริการมีจิตวิญญาณแห่งการสร้างสรรค

หลักการดังกล่าวไม่ได้เน้นการให้เงินสนับสนุนแก่ท้องถิ่น เพราะอาจไปทำลายความสามารถในการพึ่งตนเองของชุมชน รัฐบาลเพียงให้การสนับสนุนด้านความรู้ เทคโนโลยีที่จะพัฒนาคุณภาพมาตรฐานผลิตภัณฑ์ ตลอดจนด้านการประชาสัมพันธ์และช่องทางการจำหน่ายสินค้าสู่ตลาดต่าง ๆ เพื่อไปสู่เป้าหมายหลัก 3 ประการคือ

1. มาตรฐานผลิตภัณฑ์คุณภาพระดับสากล
2. มีเอกลักษณ์เป็นที่ลือชื่อเพียงหนึ่งเดียว
3. พัฒนาทรัพยากรมนุษย์และการปรับปรุงเทคโนโลยี

3. หลักแนวคิดในการส่งเสริมอาชีพผลิตภัณฑ์

การสร้างสัมมาชีพชุมชนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงขับเคลื่อนการดำเนินงานอย่าง เป็นกระบวนการเพื่อมุ่งสู่เป้าหมายคือ ประชาชนได้รับการพัฒนาอาชีพและมีรายได้ภายใต้แนวคิด “ชาวบ้านสอนชาวบ้าน” โดยเริ่มต้นจากการค้นหาปราชญ์ชุมชนด้านอาชีพ แล้วฝึกอบรมทักษะการ ถ่ายทอดองค์ความรู้ให้เป็นวิทยากรสัมมาชุมชน หมู่บ้านละ 1 คนจากนั้นกลับไปสร้างทีมวิทยากร สัมมาชีพชุมชนระดับหมู่บ้าน เพิ่มเติมอีกหมู่บ้านละ 4 คน รวม 5 คน และจัดการฝึกอบรมอาชีพให้กับ ประชาชนหรือผู้แทนครัวเรือนเป้าหมายที่ต้องการฝึกอาชีพในหมู่บ้านเป้าหมายโดยใช้พื้นที่ศูนย์เรียนรู้และขับเคลื่อนปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง หรือบ้านของปราชญ์ชุมชนเป็นแหล่งเรียนรู้ ติดตาม และสนับสนุนอย่างต่อเนื่อง

ฝึกอบรมปราชญ์ชุมชนเป็นวิทยากรสัมมาชีพชุมชน เป็นขั้นตอนในการคัดเลือกปราชญ์ชุมชนด้านอาชีพจากที่ได้สำรวจและเรียงลำดับไว้หมู่บ้านละ 1 คน เข้ารับการฝึกอบรม หลักสูตร “วิทยากรผู้นำสัมมาชีพ” เพื่อให้ตระหนักถึงความสำคัญของการสร้างอาชีพบนพื้นฐานปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงพัฒนาทักษะการถ่ายทอด องค์ความรู้ด้านอาชีพรวมถึงเพิ่มพูนความรู้และทักษะในการวิเคราะห์อาชีพเชื่อมโยงการตลาดซึ่งจัดโดย ศูนย์ศึกษาและพัฒนาชุมชนสถาบันการพัฒนาชุมชนกรมการพัฒนาชุมชนโดยปราชญ์ชุมชนที่ผ่านการฝึกอบรมแล้วจะเรียกว่า “วิทยากรสัมมาชีพ

ชุมชน” ทำหน้าที่ไปสร้างทีมวิทยากรสัมมาชีพชุมชนฝึกอบรมอาชีพให้ครัวเรือนและติดตามสนับสนุนการประกอบอาชีพของครัวเรือนเป้าหมายให้สามารถดำเนินการได้อย่างต่อเนื่อง

สร้างทีมวิทยากรสัมมาชีพชุมชน เป็นขั้นตอนของการเตรียมความพร้อมให้ทีมวิทยากรสัมมาชีพชุมชนระดับหมู่บ้าน โดยการ เสริมสร้างความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับแนวทางการสร้างสัมมาชีพชุมชนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง สร้างความรู้และฝึกทักษะการวิเคราะห์อาชีพและพัฒนาทักษะการถ่ายทอดองค์ความรู้ ด้านอาชีพ ให้กับปราชญ์ชุมชนเพิ่มอีก หมู่บ้านละ 4 คน เพื่อให้มีความพร้อมที่จะก้าวสู่การเป็นทีม วิทยากรสัมมาชีพชุมชนที่มีประสิทธิภาพ โดย “วิทยากรสัมมาชีพชุมชน” จะทำหน้าที่ถ่ายทอดความรู้ ที่ได้รับการฝึกอบรมตามหลักสูตร “วิทยากรผู้นำสัมมาชีพ” ให้กับทีมปราชญ์ชุมชน

สอนอาชีพให้ครัวเรือน เป็นขั้นตอนที่ “ทีมวิทยากรสัมมาชีพชุมชน” หมู่บ้านละ 5 คน ร่วมกันจัดการฝึกอบรมอาชีพให้กับผู้แทนครัวเรือนเป้าหมายที่ต้องการฝึกอาชีพในหมู่บ้านให้มีความรู้ในอาชีพและนำความรู้ไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับครัวเรือนตามแนวทางการสร้างสัมมาชีพชุมชนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง แบ่งออกเป็น 3 ขั้นตอน คือ ขั้นตอนที่ 1 การให้ความรู้ภาควิชาการหรือทฤษฎี เทคนิควิธีการและความรู้ที่เกี่ยวข้องกับ การประกอบอาชีพ ที่ผู้แทนครัวเรือนต้องการฝึกอบรมที่ผ่านการวิเคราะห์อาชีพแล้วว่าเหมาะสม ขั้นตอนที่ 2 การศึกษาดูงานเพื่อเพิ่มพูนความรู้และสร้างแรงจูงใจในการประกอบอาชีพ และ เสริมสร้างการเรียนรู้ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ณ หมู่บ้านเศรษฐกิจพอเพียง หรือบ้านปราชญ์ชุมชน หรือศูนย์เรียนรู้และขับเคลื่อนปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงที่เข้มแข็ง หรือแหล่งเรียนรู้อื่น ๆ ที่เหมาะสม ขั้นตอนที่ 3 ฝึกปฏิบัติอาชีพให้ผู้แทนครัวเรือนเป้าหมาย ตามที่ได้เรียนรู้และศึกษาดูงานมา

โดยมีทีมสนับสนุนการขับเคลื่อนสัมมาชีพชุมชนในพื้นที่และหน่วยงานภาคีการพัฒนาที่เกี่ยวข้องเข้าร่วมและให้การสนับสนุนตามบทบาทหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง ส่งเสริมการรวมกลุ่มอาชีพเป็นขั้นตอนการสนับสนุนให้ครัวเรือนสัมมาชีพชุมชนที่ผ่านการฝึกอบรมอาชีพที่นำความรู้ที่ได้จากการฝึกปฏิบัติอาชีพไปประกอบอาชีพได้อย่างต่อเนื่องและเห็นผลสำเร็จทั้งที่ประกอบอาชีพเดียวกันหรือประเภทเดียวกันให้มีการรวมกลุ่มและสนับสนุนการจัดตั้งและพัฒนาเป็นกลุ่มอาชีพ เพื่อต่อยอดการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพ มาตรฐาน และสร้างโอกาสทางการตลาดต่อไป

4. กระบวนการการเสริมสร้างอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เห็ดฟาง เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตของคนในชุมชนท้องถิ่น ตำบลตะกุกเหนือ อำเภอเวียงาวดี จังหวัดสุราษฎร์ธานี

สูตร 1 การทำลูกชิ้นเห็ดนางฟ้า

ส่วนผสม ได้แก่

- เห็ดฟาง 1 ถ้วย
- หัวไชเท้า 1 หัว
- แครอท 1 หัว
- สาหร่ายทะเลชนิดแผ่น 1 แผ่น
- เครื่องปรุง
- แป้งผสมเช่นเดียวกับแป้งชุบทอด หรือใช้แป้งชุบทอดสำเร็จก็ได้



วิธีทำ

1. สับเห็ดให้ละเอียด หัวไชเท้าและแครอทปอกเปลือกแล้วขูดด้วยเครื่องขูดมะละกอให้เป็นเส้นฝอย ๆ สาหร่ายตัดเป็นเส้น ๆ
2. นำส่วนผสมทุกอย่าง ใส่ลงในแป้งที่ผสมไว้แล้วคนให้เข้ากัน
3. ใช้ช้อนตักทอดในน้ำมันร้อนปานกลาง จนสุกเหลือง เสิร์ฟพร้อมกับผักสดต่าง ๆ และน้ำจิ้มหรือซอสพริกตามชอบใจ

หมายเหตุ ลูกชิ้นกึ่งเจสามารถนำไปใส่ผัดเปรี้ยวหวาน หรือผัดผักต่าง ๆ ก็ได้

สูตร 2 หมูยอเห็ด

ส่วนผสม

- เห็ดฟาง เห็ดนางฟ้า หรือเห็ดหอม 3 ถ้วย
- แป้งหมี่กึ่งสำเร็จรูป 1 ถ้วย

เครื่องปรุง

- ซีอิ๊วขาว 1 ช้อนโต๊ะ เกลือป่น ½ ช้อนชา ซอสถั่วเหลืองปรุงรส 1 ช้อนโต๊ะ น้ำตาลทราย 1 ช้อนโต๊ะ พริกไทยป่น 1 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. นำเห็ดไปปั่นในเครื่องปั่นน้ำผลไม้ให้ละเอียด โดยเติมน้ำ 1 ถ้วย
2. เทน้ำเห็ดปั่นลงในชาม ค่อยโรยแป้งหมี่ เติมเครื่องปรุงจนไปจนเหนียวพอดี



3. นำส่วนผสมใส่ลงในถาดอลูมิเนียมสีก่อนให้มีความหนาประมาณ 1 นิ้ว ยกขึ้นใส่รังกึ่งด้วยไฟแรง 15 นาที สุกแล้วทิ้งไว้ให้เย็น ใช้มีดตัดเป็นชิ้นโต ๆ เก็บไว้ในตู้เย็นได้นาน 3-4 วัน

4. เวลาจะรับประทานสามารถนำไปยำ ผัดหรือทอดจิ้มกับซอสพริกก็ได้

สูตร 3 ข้าวเกรียบเห็ด

เครื่องปรุง

- แป้งมัน 2 ถ้วยตวง
- เห็ด 2 ซีด
- งาป่น 1 ช้อนโต๊ะ
- พริกไทย เกลือ
- น้ำ 1 ถ้วยตวง
- น้ำตาลทราย 2 ช้อนโต๊ะ



วิธีทำ

1) นำเห็ดมาฉีกเป็นชิ้นเล็ก ๆ แล้วนำเครื่องปรุงที่เหลือทั้งหมดผสมเข้าด้วยกัน นำมาใส่เครื่องปั่นอาหารแล้วปั่นให้ละเอียด

2) ใช้อุปกรณ์แบบทำข้าวเกรียบปากหม้อ ตั้งน้ำให้เดือด แล้วนำของเหลวที่ปั่นละเอียด มาละเลงบนผ้าขนาดใหญ่เล็กตามต้องการ ปิดฝาพอสุกก็ชะใส่ตระแกรงนำไปตากแดดให้แห้ง

3) เมื่อแห้งแล้วก็นำมาทอดให้เหลือง

สูตร 4 แหนมเห็ด

วัสดุอุปกรณ์-เครื่องปรุง

- กระเทียมโขลกละเอียด
- เนื้อหมูสับ
- เกลือ
- ข้าวเหนียวนึ่ง
- เห็ดนางรมนึ่ง
- ถั่วพลูสด
- หนัวยาง
- ใบตอง



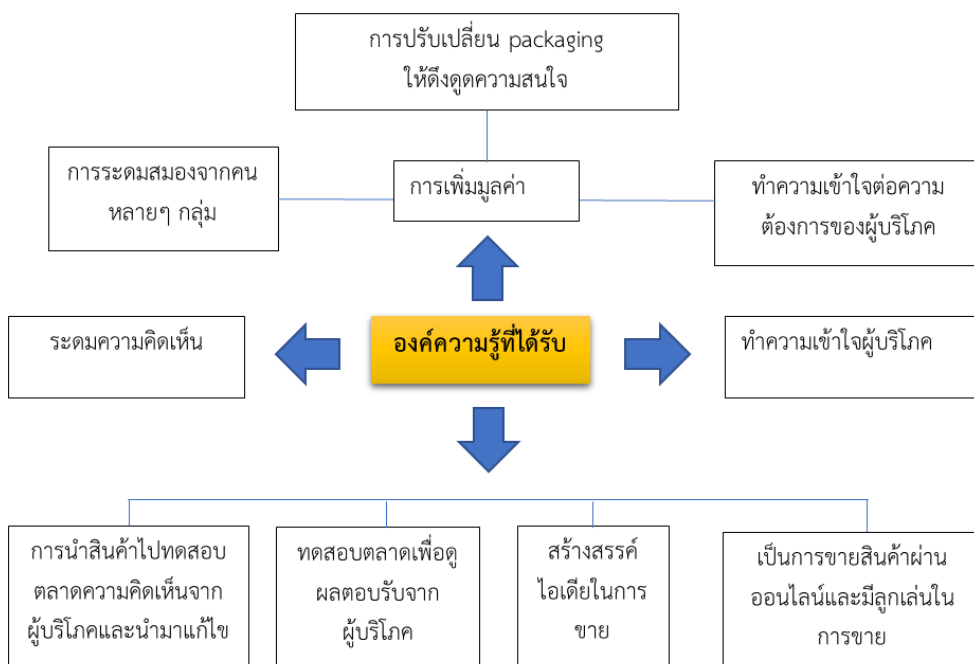
วิธีการทำ

นำเนื้อหมูสับใส่ลงไปนึ่งในหม้อไอน้ำจนกระทั่งเนื้อหมูสุกและเย็นลง ใส่น้ำข้าวเหนียวนึ่งตามลงไปจากนั้นใส่เห็ดนางรมนึ่งลงไปคลุกเคล้าให้เข้ากัน ได้ที่แล้วก็ให้นำมาบรรจุใส่ถุงพลาสติกมัดปากออกจากถุงให้หมด ริดด้วยหนังยางเสร็จแล้วพักไว้ประมาณ 2 วัน ก็รับประทานได้

สรุป

ตำบลตะกุกเหนือ อำเภอวิภาวดี จังหวัดสุราษฎร์ธานี หมู่บ้านได้ประกอบอาชีพเสริมคือการเพาะเห็ด โดยซื้อก้อนเชื้อเห็ดมาจากตลาด ซึ่งมีราคาสูง ทางกลุ่มจึงมีแนวคิดที่จะผลิตก้อนเชื้อเห็ดภายในชุมชน เพื่อลดต้นทุนในการซื้อก้อนเชื้อเห็ดจากตลาดและได้นำเห็ดที่บ้านแล้ว นำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ เช่น น้ำพริกเผาเห็ดฟาง เห็ดสามรสและแฮมเห็ด เพื่อสร้างรายได้ให้กับชุมชนและมีงานเสริมจากการทำอาชีพประจำมาเป็นรายได้ เพื่อในการช่วยให้ครอบครัวมีเงินเก็บและสามารถนำมาใช้จ่ายในครัวเรือนได้ผลิตภัณฑ์ในชุมชนท้องถิ่น เป็นตัวช่วยสำคัญในการขับเคลื่อนระบบเศรษฐกิจในระดับประเทศ เพราะระบบเศรษฐกิจชุมชนเป็นระบบฐานรากที่จะช่วยในการพัฒนาระบบเศรษฐกิจระดับประเทศให้เกิดความยั่งยืน หากชุมชนหรือท้องถิ่นทุกท้องถิ่นในประเทศไทยมีรายได้มีระบบเศรษฐกิจที่ยั่งยืน ก็จะสามารถส่งผลสู่ระบบเศรษฐกิจของประเทศไทย

องค์ความรู้ที่ได้รับ



เอกสารอ้างอิง

กรมวิชาการ. (2544). ความคิดสร้างสรรค์. กรุงเทพฯ : กรมวิชาการ กระทรวงศึกษาธิการ.

ผศ.ดร.พิมพ์เพ็ญ พรเฉลิมพงศ์. 2554. ข้อมูลการแปรรูปผลิตภัณฑ์. (ระบบออนไลน์). แหล่งที่มา

<http://www.foodnetworksolution.com> สืบค้นวันที่ 14 สิงหาคม 2562

สูตรการแปรรูปเห็ดและผลิตภัณฑ์เห็ด. (2561). ค้นเมื่อ สิงหาคม 14, 2562, จาก

[http://www.m-group.in.th/article/ บทความ/สูตรการแปรรูปเห็ดและผล. html.](http://www.m-group.in.th/article/บทความ/สูตรการแปรรูปเห็ดและผล.html)

สารพัดเมนูแปรรูปเห็ด. (2560). ค้นเมื่อสิงหาคม 14, 2562, จาก

http://www.okmd.or.th/upload/pdf/2560/KC/mushroom_processing.pdf

หลากหลาย 'เมนูเห็ด' ผลิตผล 'ฟาร์มคุณยุ่ง'. (2558). ค้นเมื่อ สิงหาคม 14, 2562, จาก

<https://www.komchadluek.net/news/lifestyle/207415>

สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอเมืองกำแพงเพชร. 2561 ค้นเมื่อ สิงหาคม 15, 2562, จาก

<http://www.cep.cdd.go.th> ความเป็นมา แนวคิดและหลักการ OTOP