**เรื่อง** ผลิตภัณฑ์จากกล้วย

## รายละเอียด

### บทนำ

กล้วย เป็นผลไม้ที่พบได้ทั่วไปในประเทศไทย กล้วยเป็นพืชที่ขึ้นง่าย เติบโตไวและมีผลดก ดังนั้น เมื่อพูดถึงกล้วย คนไทยมักจะนึกถึงผลไม้ที่สามารถหาทานได้ง่าย มีคุณประโยชน์ต่อร่างกายสูงในราคาไม่แพง ด้วยเหตุผลที่กล้วยเป็นพืชที่หาทานได้ง่าย คนไทยจึงมักนำคำว่ากล้วยมาใช้เป็นบทสนทนาในชีวิตประจำวันเพื่อแสดงถึงเหตุการณ์/สถานการณ์ที่สามารถเข้าใจหรือเกิดขึ้นได้ง่าย เช่น “เรื่องกล้วยๆ” ซึ่งหมายถึงเหตุการณ์/สถานการณ์ ที่มีความเป็นไปได้สูงหรือสามารถทำให้สำเร็จดังเป้าประสงค์ได้ง่าย

กล้วย เป็นพืชที่ชอบอากาศร้อนชื้น ดังนั้น ถิ่นแรกของกล้วยจึงสันนิฐานว่ากล้วยน่าจะมีแหล่งกำเนิดอยู่ในแถบเอเชียตอนใต้ เนื่องจากพื้นที่ดังกล่าวพบกล้วยพื้นเมืองทั้งที่มีเมล็ดและไม่มีเมล็ด ซึ่งเกิดจากการอพยพย้ายถิ่นฐานของผู้คนจากเอเชียตะวันตก ไปยังหมู่เกาะแปซิฟิก ในการเดินทางอพยพย้ายถิ่นนั้นผู้คนจะนำอาหารหรือเสบียงพกติดตัวไปด้วยเสมอ หนึ่งในเสบียงที่ผู้คนมักพกติดตัวไปด้วยคือ หน่อกล้วย เนื่องจากกล้วยเป็นพืชที่เติบโตได้ง่าย ทำให้กล้วยหลากหลายสายพันธุ์ได้แพร่กระจายจากเอเชียตอนใต้สู่หมู่เกาะแปซิฟิกและแพร่กระจายต่อไปยังพื้นที่อื่นๆ ในแถบเอเชียอีกด้วยสำหรับในประเทศไทยนั้น “กล้วย” เป็นพืชที่มีปลูกอยู่ทั่วไปใน

The Office Of Academic Re

ทุกพื้นที่ ทั้งกล้วยพื้นเมืองเดิมที่มีอยู่ในประเทศไทยและกล้วยที่มาจากประเทศเพื่อนบ้าน ในสมัยสุโขทัย กล้วยที่เป็นที่รู้จักกันดีของคนในสมัยนั้นโดยเฉพาะ “กล้วยตานี” กล้วยตานี เป็นกล้วยป่า มีต้นกำเนิดอยู่ในตอนใต้ของประเทศอินเดีย จีนและพม่า จากต้นกำเนิดดังกล่าว จึงมีการสันนิฐานถึงการแพร่กระจายของกล้วยตานีว่าน่าจะเข้ามาในประเทศไทยครั้งแรกในสมัยสุโขทัยตอนต้น นอกจากนั้นแล้ว การแพร่กระจายของกล้วยเข้ามาในประเทศไทยยังปรากฏในพงศาวดารจากการเสด็จประพาสประเทศต่าง ๆ ของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวและมีการนำพันธุ์กล้วยกลับมาปลูกภายในประเทศไทย (กรมวิทยาศาสตร์บริการ, 2560, หน้า 2-3) ในปัจจุบันกล้วยที่นิยมปลูกอยู่ในประเทศไทยมีจำนวนมากมายหลากหลายสายพันธุ์อาทิ กล้วยหอมทอง กล้วยหอมเขียว กล้วยหอมจันทร์ กล้วยหอมสั้น กล้วยตานี กล้วยเล็บมือนาง กล้วยหักมุก กล้วยไข่ กล้วยไข่ทองร่วง กล้วยหก และกล้วยน้ำว้า ฯลฯ จากสายพันธุ์ที่หลากหลายทำให้เห็นถึงความผูกพันและความสัมพันธ์ที่ยาวนานระหว่างคนไทยกับกล้วยสายพันธุ์ต่าง ๆ โดยเฉพาะกล้วยน้ำว้า ซึ่งเป็นกล้วยที่ให้พลังงานสูง หาทานง่ายและราคาถูก นอกจากนั้นตั้งแต่สมัยโบราณจนถึงปัจจุบันคนไทยนิยมนำกล้วยน้ำว้าสุกมาบด รวมมบอาหารหรือข้าวให้เด็กทารกรับประทานหลังหย่านม เพื่อเป็นแหล่งพลังงานอีกด้วย

ในปัจจุบันผลิตภัณฑ์กล้วยน้ำว้าทั้งดิบและสุกได้ถูกแปรรูปออกมาเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ มากมาย ไม่ว่าจะเป็นกล้วยตาก กล้วยฉาบ กล้วยกวน เป็นต้น ซึ่งผลิตภัณฑ์เหล่านี้กลายเป็นผลิตภัณฑ์ที่สร้างรายได้ให้กับชุมชนต่างๆ กล้วยกวนตองแก้วเป็นอีกหนึ่งสินค้าชุมชนที่แปรรูปมาจากกล้วยน้ำว้าสุกและกลายมาเป็นผลิตภัณฑ์ที่สร้างรายได้และชื่อเสียงให้กับจังหวัดกำแพงเพชร ไม่แพ้ผลิตภัณฑ์ขึ้นชื่อ อย่างกล้วยไข่แต่อย่างใด ในอดีตกลุ่มกล้วยกวนตองแก้วใช้เพียงกล้วยน้ำว้าเป็นวัตถุดิบหลักในการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ของฝากอย่างกล้วยกวนตองแก้ว แต่ในปัจจุบันด้วยสภาพและจุดเด่นทางด้านพื้นที่ กลุ่มกล้วยกวนตองแก้วได้นำกล้วยไข่ ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ขึ้นชื่อของจังหวัดกำแพงเพชรมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ของฝากประจำจังหวัดกำแพงเพชร ในปัจจุบันด้วย

**กล้วยกับวิถีชีวิตคนไทย**

นอกจากนั้นแล้ว กล้วยยังมีความสัมพันธ์กับวิถีชีวิตของคนไทยมาอย่างช้านานโดยเฉพาะในท้องถิ่นที่อยู่ใกล้ชิดกับธรรมชาติ กล้วยทำหน้าที่เป็นพืชสมุนไพรสำหรับผู้หญิงตั้งครรภ์ ซึ่งมีสรรพคุณในการบำรุงครรภ์และสร้างพลังงาน ใบกล้วยสามารถนำไปเป็นวัสดุห่ออาหาร ก้านกล้วยสามารถนำมาทำเป็นม้าก้านกล้วย ซึ่งเป็นเครื่องเล่นสมัยเด็ก ๆ หรือนำมาทำเป็นหน้ากากกาบกล้วยได้ด้วย หรือแม้แต่ในงานอัปมงคลอย่างงานศพ ก้านกล้วย ยังสามารถนำไปใช้รองหีบศพได้อีกด้วย “กล้วย” จึงกลายเป็นสิ่งจำเป็นที่ขาดไม่ได้ในการประกอบพิธีต่างๆ ตามความเชื่อของคนไทย ตัวอย่างความเชื่อหรือกิจกรรมที่มีกล้วยเป็นส่วนหนึ่งเช่น พิธีบายศรีสู่ขวัญ ประเพณีลอยกระทง (ขอขมาพระแม่คงคา) รวมไปถึงพิธีที่เกี่ยวกับการสะเดาะเคราะห์เป็นต้น (Phichitra phetparee, 2014) จากข้อความข้างต้นผู้เขียนจึงขอแบ่งประเภทของกล้วยตามความสัมพันธ์กับการดำเนินชีวิตของคนไทยเป็น 4 ประการ ได้แก่ ด้านความเชื่อ ในด้านอายุวัฒนะ ในด้านอาหาร และในด้านงานพิธี ดังนี้

The Office Of Academic Resource Information And Technology

1. ในด้านความเชื่อ คนไทยมีความเชื่อเกี่ยวกับกล้วยมากมายหลากหลายด้าน หนึ่งในความเชื่อของคนไทยกับกล้วยคือ ความเชื่อเรื่องการตั้งครรภ์ โดยคนไทยมีความเชื่อว่า “หญิงตั้งครรภ์ จะไม่รับประทานกล้วยแฝด เพราะมีความเชื่อว่าจะได้ลูกแฝด” ในช่วงให้นมบุตรหญิงให้นมมีความเชื่อเกี่ยวกับหัวปลีว่า “หากรับประทานหัวปลีมากจะช่วยเรื่องปริมาณน้ำนมให้มีมากขึ้นได้” เนื่องจากหัวปลีเป็นพืชที่มีธาตุเหล็กสูง บำรุงเลือดดี จึงทำให้หญิงมีครรภ์มีปริมาณน้ำนมมากขึ้นนั้นเอง นอกจากความเชื่อเรื่องคุณประโยชน์ของ กล้วยแล้ว คนไทยยังมีความเชื่อเรื่องเกี่ยวกับสิ่งที่มองไม่เห็นและสัมพันธ์กับกล้วยอย่างเช่น ผีกล้วยตานี ซึ่งคนไทยเชื่อว่า ผีตานีหรือนางพรายตานีจะอาศัยอยู่ในต้นกล้วยที่ขาวเนียนสะอาด ไม่มีกาบใบแห้ง นางพรายตานีเป็นผีผู้หญิง ที่มีหน้าตาสวยงาม ผิวขาวและจะปรากฏตัวตอนกลางคืนใต้ต้นกล้วยต้นที่ตนสิงอยู่นั้น

2. ในด้านอายุวัฒนะ คนไทยมีความเชื่อกล้วยกับอายุวัฒนะว่า หากนำกล้วยแช่น้ำผึ้งปิดไว้แล้วใช้ปูนทาขอบปากภาชนะก่อนจะปิด แล้วนำภาชนะนั้นไปวางไว้ใต้ฐานพระพุทธรูปนาน 3 เดือน กล้วยที่ใส่ภาชนะนั้นจึงจะสามารถนำออกมารับประทานเป็นยาอายุวัฒนะได้ วิธีการดังกล่าวเป็นเสมือนกุศโลบายของผู้เฒ่าผู้แก่ของคนในสมัยโบราณเพื่อใช้ในการถนอมอาหาร(กล้วย)ได้อีกวิธีหนึ่งด้วย

3. ในด้านอาหาร ในสมัยก่อนนั้นอาหารอย่างแรกที่ให้เด็กทารกรับประทานหลังจากอย่านม คือ กล้วยสุกบดกับข้าวสวย กล้วยจึงกลายเป็นอาหารและแหล่งวิตามินที่พ่อแม่เลือกให้กับเด็กทารก แม้แต่ในปัจจุบันหลายครอบครัวยังคงใช้กล้วยน้ำว้าสุกบดกับข้าวเป็นอาหารเสริมสำหรับทารก กล้วยจึงกลายเป็นผลไม้พื้นบ้านที่คุ้นเคยกับคนไทยเรามาตั้งแต่เด็ก เมื่อเปรียบเทียบกล้วยกับผลไม้อื่น อาทิ แอปเปิ้ลพบว่า กล้วยมีโปรตีนมากกว่าแอปเปิ้ล ถึง 4 เท่า มีคาร์โบไฮเดรตมากกว่า 2 เท่า มีฟอสฟอรัสมากกว่า 3 เท่า มีวิตามินเอและธาตุเหล็กมากกว่า 5 เท่าและอุดมไปด้วยโพแทสเซียม ซึ่งเป็นแร่ธาตุที่จำเป็นต่อการทำงานของกล้ามเนื้อและประสาท ช่วยควบคุมความดันโลหิต

4. ในด้านงานพิธี ประเทศไทยเป็นประเทศที่นับถือศาสนาพุทธเป็นศาสนาประจำชาติ ดังนั้นการประกอบพิธีกรรมส่วนใหญ่ของชาวไทยที่นับถือศาสนาพุทธนั้นมักจะมีกล้วยเป็นองค์ประกอบด้วยเสมอ เพื่อนำมาใช้เป็นเครื่องบูชา อาทิ พิธีบายศรีสู่ขวัญ สามารถแบ่งเป็น บายศรีต้น บายศรีตั้ง หรือบายศรีชั้น บายศรีต้นจะใช้ต้นกล้วยเป็นแกนซึ่งจะมีหลายชั้นเริ่มตั้งแต่ 3-5-7 และ 9 ชั้น ตามลำดับ บายศรีต้น ในแต่ละภาคมีการประดิษฐ์ในรูปแบบที่แตกต่างกันออกไป บายศรีต้นถือเป็นบายศรีขนาดใหญ่จัดทำยาก ต้องใช้ความพยายามและความอดทนเป็นอย่างมากเพื่อให้ได้บายศรีในรูปแบบตามที่ต้องการ การทำบายศรีนั้นมีหลากหลายรูปแบบ เช่น พับเป็นกลีบบัวสัตตบงกช กลีบผกา กลีบหน้านาค กลีบหน้าช้างพับเป็นกรวย เป็นต้น การจัดวางบายศรีจะจัดวางลงในฐานรองให้มีขนาดลดหลั่นกันไป บายศรีต้นจะมีรูปแบบเป็นทรงต้นสน ทรงฉัตร และทรงตรง

อีกหนึ่งงานประเพณีที่คนไทยมักนำต้นกล้วยมาใช้คือ ประเพณีแต่งงานซึ่งจะนำมาใช้คู่กับต้นอ้อย ต้นกล้วยและต้นอ้อยจะนำมาเป็นส่วนประกอบในขบวนขันหมาก “กล้วย” หมายถึง กล่าวคือ เป็นสัญลักษณ์ ที่ใช้ในการ

The Office Of Academic Resource Information And Technology

อวยพรให้คู่บ่าวสาวมีบุตรง่ายและมากมายเต็มบ้านดังต้นกล้วย “ต้นอ้อย” หมายถึง ชีวิตการแต่งงานที่มีแต่ความสุข ความสมหวังและความหวานดังรสชาติอ้อย ต้นกล้วยและต้นอ้อยที่จะขุดมาใช้ในงานแต่งงาน จะต้องขุดให้ติดตา ติดราก และเลือกเอาต้นหรือหน่อที่สมบูรณ์ ซึ่งเจ้าบ่าวเจ้าสาว จะต้องทำการปลูกร่วมกัน คล้ายกับเป็นการเสี่ยงทายอย่างหนึ่งว่า หากต้นกล้วยเจริญเติบโตออกดอกออกผลสมบูรณ์และต้นอ้อยเติบโต หอมหวาน เชื่อกันว่าความรักของหนุ่มสาวคู่นี้จะเป็นไปอย่างราบรื่น มีลูกเต็มบ้าน มีหลานเต็มเมือง ฐานะความเป็นอยู่ทางเศรษฐกิจดีนั้นเอง (กุลธิดา ชาติภัยและคณะ, 2557)

นอกจากนั้นแล้วเมื่อวิเคราะห์คุณประโยชน์ของกล้วยจะพบว่า กล้วยมีน้ำตาลธรรมชาติทั้งหมด 3 ชนิด คือ ซูโครส ฟรุคโทส และกลูโคสรวมกับเส้นใยและกากอาหาร จากการศึกษาวิจัยพบว่า การกินกล้วย 2 ผล จะให้พลังงานเพียงพอกับการออกกำลังกายอย่างเต็มที่ 90 นาที เนื่องจากกล้วยมีธาตุโปรแตสเซียมสูง ซึ่งเป็นสารอาหารสำคัญที่ช่วยให้การเต้นของหัวใจเป็นปกติ ส่งผลดีต่อการส่งออกซิเจนไปยังสมองและปรับระดับน้ำในร่างกาย ในขณะที่เราเกิดความเครียดอัตรา metabolic ในร่างกายของเราจะสูงขึ้น ทำให้ระดับโปรแตสเซียมในร่างกายลดต่ำลง แต่ระดับโปรแตสเซียมในกล้วยจะช่วยให้รักษาความสมดุลในร่างกายเราได้ นอกจากนั้นกล้วยยังมีปริมาณเกลือต่ำจึงเหมาะอย่างยิ่งสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมระดับเกลือในร่างกาย โดยเฉพาะผู้ป่วยโรคไต นอกจากนั้นแล้วกล้วยยังช่วยลดอันตรายจากภาวะเส้นโลหิตแตกได้ถึง 40% (จันทร์เพ็ญ บุตรใสและเสน่ห์ บัวสนิท, 2555, หน้า 3) จากคุณประโยชน์ที่หลากหลาย “กล้วย” จึงกลายเป็นผลไม้หรือผลิตภัณฑ์ที่ผู้คนมักนึกถึง ดังนั้นเมื่อเราไปในสถานที่ต่างๆ เราจึงมักพบเห็นกล้วยชนิดต่างๆ ทั้งที่เป็นผลสดและถูกแปรรูปมาเป็นผลิตภัณฑ์ที่แตกต่างตามความต้องการของพื้นที่

จังหวัดกำแพงเพชรเป็นจังหวัดหนึ่งที่มีความอุดมสมบูรณ์และเหมาะสมต่อการเพาะปลูกพืชชนิดต่าง ๆ เป็นอย่างมาก โดยเฉพาะอย่างยิ่ง “กล้วยไข่” กล้วยไข่จึงกลายเป็นสินค้าหรือผลิตภัณฑ์จังหวัดกำแพงเพชร ไม่เฉพาะกล้วยไข่เท่านั้นที่สร้างชื่อเสียงให้กับจังหวัดกำแพงเพชร แต่ผลิตภัณฑ์แปรรูปที่มาจากกล้วยน้ำว้า กล้วยหอม ยังเป็นผลิตภัณฑ์ของฝากของที่ระลึกที่ทำชื่อเสียงมาสู่จังหวัดกำแพงเพชรอีกด้วย

The Office Of Academic Resource Information And Technology

**ผลิตภัณฑ์ของฝากของที่ระลึก**

ความเป็นมาของของที่ระลึก มิได้มีหลักฐานใดๆ กล่าวไว้โดยตรง แต่อาศัยพฤติกรรมของมนุษย์ที่มี การแลกเปลี่ยน แบ่งปัน สิ่งของต่างๆ แก่กันและกันสืบเนื่องมาเป็นระยะเวลายาวนาน ในยุคเริ่มแรกอาจเป็นการแลกเปลี่ยนแบ่งปันสิ่งที่จำเป็นต่อการดำรงชีพ ได้แก่ อาหาร เครื่องนุ่งห่ม หรือแม้แต่เครื่องมือที่ใช้ในการประกอบอาชีพ เพื่อให้ผู้รับเกิดการระลึก นึกถึงและคิดถึง จึงอาจกล่าวได้ว่า ของที่ระลึกนั้นมีการมอบแก่กันมานับแต่มนุษย์เกิดมาในโลกแล้ว ในปัจจุบันมีการมอบของที่ระลึกให้แก่กันและกันนั้น ใช้เพื่อเป็นเกียรติในวาระและโอกาสต่างๆ แม้ว่าของที่ระลึกบางอย่างอาจไม่มีราคา แต่มีคุณค่าทางจิตใจที่ผู้ให้มีต่อผู้รับ ของที่ระลึกอาจนับเป็นวัตถุแห่งความยินดีที่ผู้ให้ ให้ด้วยความรัก เคารพ ศรัทธา และความคิดถึงต่อผู้รับ ของที่ระลึกจึงมีอิทธิพลต่อความรู้สึก

ของมนุษย์ซึ่งส่งผ่านความรู้สึกดีๆ ให้แก่กัน ในปัจจุบันสภาพสังคมเปลี่ยนแปลงไป สิ่งของที่ระลึก ที่มนุษย์ทำขึ้นเพื่อให้หรือแจกจ่ายกลายมาเป็นสินค้าที่ระลึกเพื่อการจำหน่ายและมีการพัฒนารูปแบบ คุณภาพของสินค้าเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ เพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภค

**ความหมายของที่ระลึก**

ความหมายของ ของที่ระลึก ตามคำจำกัดความในพจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน ปี พ.ศ. 2542 ได้แยกความหมายของคำว่า “ของ” ซึ่งหมายถึง สิ่งต่างๆ ที่ใช้สำหรับนำหน้านามที่เป็นผู้ครอบครอง ส่วนคำว่า “ระลึก” หมายถึง คิดถึง นึกถึง เรื่องราวในอดีตได้ เช่น ระลึกถึงความหลังเป็นต้น ดังนั้น คำว่าของที่ระลึกอาจหมายถึง สิ่งที่ทำให้เกิดความนึกถึงและคิดถึง นอกจากนี้ ยังมีความหมายและคำจำกัดความที่มีลักษณะใกล้เคียงหรือคล้ายคลึงกันอีก ตัวอย่างเช่น

- ของที่ระลึก อาจหมายถึง สิ่งที่นำมาใช้เป็นแรงจูงใจ กระตุ้นให้เกิดความคิดถึง นึกถึงเรื่องราวที่เกี่ยวข้อง (อรุณวรรณ ตั้งจันทร์และนิรัช สุดสังข์, 2553-2554, หน้า 97)

- ของที่ระลึก อาจหมายถึง สื่อที่ใช้หวังผลทางด้านความทรงจำ ในสิ่งที่ผ่านมาในอดีต กลับมากระจ่างชัดในปัจจุบัน

- ของที่ระลึก อาจหมายถึง สัญลักษณ์แทนบุคคล เหตุการณ์ เรื่องราวต่างๆ ที่เกิดขึ้นในอดีต เพื่อกระตุ้นเตือนหรือให้นึกถึงอยู่เสมอ

- ของที่ระลึก หมายถึง สิ่งของที่ทำให้คิดถึงสถานที่ที่เคยไปสะท้อนให้เห็นเอกลักษณ์และประเพณีบางอย่าง

ของที่ระลึกอาจมีชื่อเรียกที่แตกต่างกันไป ตามแต่โอกาสนั้นๆ เช่น ถ้ามอบให้เนื่องในวันเกิด วันแต่งงาน วันปีใหม่ เรียกว่า ของขวัญ ถ้ามอบให้ผู้ที่รักและนับถือเรียกว่าของกำนัลและถ้าให้เพื่อเป็นการตอบแทน เช่น งานศพ เรียกว่า ของชำร่วยหรือของแถมพก เหล่านี้เป็นต้น

แม้ว่าจะเรียกชื่อว่าอย่างไรก็ตาม มีวัตถุประสงค์การให้ที่แตกต่างกัน แต่ในความหมายที่แท้จริงก็คือการกระตุ้นเตือนให้เกิดความทรงจำซึ่งอยู่ในขอบข่าย ของที่ระลึกนั่นเอง

ของที่ระลึกซึ่งทำออกมาในรูแบบต่างๆ เช่น ของบริโภค ของใช้ เครื่องประดับ ฯลฯ มีความเกี่ยวข้องกับวัสดุ เทคนิควิธีทำ จุดมุ่งหมายในการผลิตและการนำไปใช้ ตลอดจนอิทธิพลอื่นๆ เช่น ความเชื่อ ศาสนา การเมือง วัฒนธรรม เศรษฐกิจและสังคม ทำให้ของที่ระลึกมีรูปแบบที่แตกต่างกันออกไป การจัดประเภทของที่ระลึกสามารถจัดได้โดยยึดหลักต่อไปนี้

**ประเภทของที่ระลึก**

ของที่ระลึกอาจจำแนกประเภทตามจุดประสงค์ของการนำไปใช้ประโยชน์ได้ดังนี้ (อรุณวรรณ ตั้งจันทร์และนิรัช สุดสังข์, 2553-2554, หน้า 97)

1. ประเภทของกิน สิ่งของประเภทนี้มีการแบ่งปันกันมาตั้งแต่อดีต เนื่องจากไม่สามารถเก็บไว้ได้นานและ

The Office Of Academic Resource Information And Technology

บริโภคในช่วงระยะเวลาสั้นๆ จึงไม่ค่อยยอมรับว่าเป็นของที่ระลึก ต่อมาในภายหลัง สินค้าประเภทของกินได้พัฒนารูปแบบ คุณภาพ การเก็บรักษาและบรรจุภัณฑ์ให้มีความเหมาะสม สวยงาม น่าสนใจ จนสินค้าที่ระลึกประเภทนี้ได้รับความนิยมและความสนใจจากผู้ซื้อจำนวนมาก

2. ประเภทของใช้ เช่น เครื่องมือเครื่องใช้ในชีวิตประจำวัน ปัจจุบันกลายเป็นสินค้าที่ระลึก ที่ได้รับความนิยมมากเช่นกัน เครื่องใช้บางชนิดมีการปะดิษฐ์ตกแต่งงดงามเป็นพิเศษ จึงมักถูกนำไปใช้เป็นของที่ระลึกมากกว่าการนำไปใช้ประโยชน์

3. ประเภทตกแต่ง ประเภทนี้สร้างขึ้นเพื่อตอบสนองต่อจิตใจเป็นส่วนใหญ่ เช่น การตกแต่งร่างกาย ได้แก่ เครื่องประดับต่างๆ หรือสำหรับใช้ในการตกแต่งอาคารสถานที่ หรือใช้ในพิธีการต่างๆ ดังนั้นสินค้าที่ระลึกประเภทนี้ต้องมีการออกแบบที่ดีมีสีและรูปทรงส่วนประกอบต่างๆ ปราณีต สวยงาม ดึงดูดล่อใจผู้ซื้อ

**ผลิตภัณฑ์กล้วยกวนตองแก้ว จังหวัดกำแพงเพชร**

ผลิตภัณฑ์กล้วยกวนถึงแม้จะเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่ทั่วไปในประเทศไทย แต่เมื่อคิดถึงของฝากของที่ระลึกในจังหวัดกำแพงเพชร หลายคนจะนึกถึง “กล้วย” ทั้งผลสดและแบบผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการแปรรูปจากกล้วยอาทิ กล้วยกวน กล้วยฉาบ กล้วยเบลกแตก เป็นต้น กลุ่มแม่บ้านเกษตรเกาะน้ำโจนสามัคคีเป็นอีกกลุ่มวิสาหกิจหนึ่งที่หันมาดำเนินธุรกิจด้านการแปรรูปกล้วย ซึ่งจัดตั้งขึ้นเมื่อวันที่ 23 ธันวาคม 2543 มีจำนวนสมาชิกเริ่มแรก 30 คน การรวมตัวดังกล่าวเกิดขึ้นจากการประกอบอาชีพที่คล้ายคลึงกันของชาวบ้าน ในหมู่บ้านอันได้แก่ อาชีพเกษตรกรรม เมื่อถึงเวลาทำงานทุกครัวเรือนก็จะออกไปทำงานในลักษณะคล้ายๆกัน และเมื่อว่างจากงานทุกบ้านก็จะมีเวลาว่างในช่วงเวลาเดียวกันด้วย ดังนั้นในช่วงที่ว่างเว้นจากการเพาะปลูกชาวบ้านจึงรวมตัวกันทำกิจกรรมต่างๆ ภายในหมู่บ้าน กิจกรรมที่ชาวบ้านทำร่วมกันคือ การแปรรูปกล้วย โดยเฉพาะผลิตภัณฑ์จากกล้วยน้ำว้า เนื่องจากกล้วยน้ำว้าเป็นกล้วยที่มีลักษณะทนต่อสภาพอากาศ และเป็นพืชที่คนไทยนิยมรับประทาน สามารถนำไปทำเป็นขนมหวานได้หลายชนิด อาทิ กล้วยตาก กล้วยบวชชี ขนมกล้วย ไส้ข้าวต้มมัดเป็นต้น ทำให้ชาวบ้านส่วนใหญ่นิยมปลูกกล้วยไว้ในพื้นที่บ้านของตนเอง เมื่อถึงเวลากล้วยสุก กล้วยในหมู่บ้านก็จะสุกพร้อมๆ กัน ทำให้มีกล้วยมากเกินกว่าความต้องการบริโภคในช่วงเวลาเดียวกัน ประกอบกับความต้องการที่จะเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัวในช่วงที่เว้นว่างจากการประกอบอาชีพหลัก ชาวบ้านจึงปรึกษาหารือเพื่อหาแนวทางที่จะเพิ่มรายได้ให้กับครัวเรือนของตน ด้วยการนำของนางสาวรุ่งนภา ไหววิจิตร ประธานกลุ่มแม่บ้านเกษตรเกาะน้ำโจนสามัคคี ในปัจจุบันจึงเข้าขอความช่วยเหลือและสนับสนุนจากสำนักงานเกษตรจังหวัดกำแพงเพชร เพื่อส่งเจ้าหน้าที่มาอบรมการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร (กล้วยกวน) จากวัตถุดิบที่มีอยู่ในชุมชนเป็นจำนวนมาก ซึ่งในขณะนั้นผลผลิตที่มีอยู่ในชุมชนเป็นจำนวนมากนั้นก็คือ กล้วยและส้มโอ ดังนั้น ผลิตภัณฑ์แรกที่เกิดขึ้นจากการรวมกลุ่มชาวบ้านในหมู่บ้านเกาะน้ำโจนสามัคคี ก็คือ กล้วยกวน และส้มโอกวนนั้นเอง (รุ่งนภา ไหววิจิตร, 2562)

จากความทุ่มเท อุตสาหะและความร่วมมือของสมาชิกภายในกลุ่มทำให้ปัจจุบันกลุ่มกล้วยกวนตองแก้วมี

The Office of Academic Resource Information And Technology

ผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ออกสู่ตลาดเป็นจำนวนมาก และมีกิจกรรมการจัดจำหน่ายที่หลากหลาย อาทิ การออกร้านตามบูธขายสินค้า OTOP การขายในช่องทางออนไลน์ การขายหน้าร้านซึ่งมีทั้งกรณีขายส่งและขายปลีก ทำให้ฐานะทางการเงินของกลุ่มมีความเข้มแข็งสมาชิกภายในกลุ่มสามารถมีรายได้เพื่อไปจุนเจือครอบครัวของตนเองได้ในที่สุด

ขั้นตอนและวิธีการผลิตนั้นแม้จะไม่ได้มีขั้นตอนยุ่งยากซับซ้อนแต่หากจะต้องใช้ความอดทนและความพยายามเพื่อให้ได้กล้วยกวนที่มีสรสวยและรสชาดน่ารับประทาน เนื่องจากการทำกล้วยกวนนั้น ผู้ผลิตต้องกวนกล้วยเป็นเวลานานหลายชั่วโมงภายใต้ความร้อนจากเตาซึ่งเป็นแหล่งให้ความร้อนหลักนั้นเอง กลุ่มแม่บ้านเกษตรเกาะน้ำโจนสามัคคี มีกระบวนการและขั้นตอนดังนี้

**ขั้นตอนและวิธีการผลิต** มีดังนี้

1.บดกล้วยสุกให้ละเอียด

แรกของการทำกล้วยกวนนั้น นอกจากจะต้องใช้กล้วยที่มีผลสุกงอมอย่างมากแล้ว จะต้องบดกล้วยสุกนั้นให้ละเอียดเพื่อให้สามารถกวนเข้ากับเครื่องปรุงอื่นๆ อาทิ น้ำตาลทราย กะทิข้นสด เกลือป่น นมข้นหวานและแป้งแซ เนื่องจากหากไม่บดกล้วยให้ละเอียดเสียก่อนนั้นจะไม่สามารถกวนให้เข้ากับเครื่องปรุงอื่นๆ ได้ เนื่องจากการกวนนั้นจะต้องกวนเป็นเวลานาน เพื่อให้เนื้อกล้วยละเอียด เข้ากับเครื่องปรุงอื่นๆ ให้ได้รสชาติที่กลมกล่อมและมีสีสันสวยงามได้ โดยมีวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตกล้วยกวน

2. ขั้นตอนที่ 2 คือการกวนกล้วย เนื่องจากกลุ่มแม่บ้านเกษตรเกาะน้ำโจนสามัคคีเป็นกลุ่มที่มีความเข้มแข็งทั้งในส่วนของตลาดและมาตรฐานผลิตภัณฑ์ทำให้กล้วยกวนตองแก้วมีคำสั่งซื้อเข้ามาเป็นจำนวนมากจนไม่สามารถที่จะใช้แรงงานมนุษย์เพียงอย่างเดียวได้ จำเป็นจะต้องใช้เครื่องมือ เครื่องจักรในเชิงอุตสาหกรรมขนาดเล็กเข้ามาช่วยหนึ่งในเครื่องมือที่กลุ่มแม่บ้านเกษตรเกาะน้ำโจนสามัคคีใช้ในการผลิตกล้วยกวนนั่นก็คือ เครื่องกวนกล้วย เพราะขั้นตอนของการกวนกล้วยนั้นจะต้องใช้เวลานานพร้อมกับปริมาณคำสั่งซื้อที่มีเข้ามาเป็นจำนวนมากทำให้จะต้องผลิตครั้งละมากๆ

3. เทกล้วยที่กวนเรียบร้อยแล้วใส่ถาด

เมื่อกลุ่มแม่บ้านเกษตรเกาะน้ำโจนสามัคคีกวนกล้วยให้เข้ากับเครื่องปรุงอื่นๆ เรียบร้อยและได้สีสันสวยงามแล้ว ผู้ผลิตจะเทกล้วยกวนที่สำเร็จลงในถาดเพื่อให้ได้รูปตามที่ต้องการโดยส่วนมากแล้วผู้ผลิตจะเทใส่ภาชนะที่เป็นสี่เหลี่ยมเพื่อให้สามารถตัดเป็นชิ้นเล็กๆ ได้อย่างสะดวก และมีขนาดพอเหมาะกับผลิตภัณฑ์กระเช้ากล้วยกวนซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ขายดีของกลุ่มแม่บ้านเกษตรเกาะน้ำโจนสามัคคี

4. ขึ้นรูปบรรจุภัณฑ์

ขั้นตอนของการขึ้นรูปบรรจุภัณฑ์ เป็นขั้นตอนที่ขึ้นอยู่กับจุดหมายปลายทางที่กลุ่มต้องการจะบรรจุเป็นรูปแบบตามความต้องการของตลาด ซึ่งรูปแบบที่ตลาดนิยมมากที่สุดคือ รูปแบบเม็ดลูกอม นอกจากนั้นแล้วยังมี

The Office Of Academic Resource Information And Technology

แบบเป็นกระเช้าห่อด้วยใบตองแห้งทั้ง 2 รูปแบบผลิตภัณฑ์นี้เป็นรูปแบบที่ขึ้นชื่อของกลุ่มแม่บ้านเกษตรเกาะน้ำโจนสามัคคีนี้อีกด้วย

ในปัจจุบันกลุ่มวิสาหกิจชุมชน กลายเป็นกลุ่มเป้าหมายลักของรัฐบาลในการพัฒนาต่อยอด โดยมอบหมายให้กรมการพัฒนาชุมชน กระทรวงมหาดไทยเป็นหน่วยงานหลักในการพัฒนาและส่งเสริมการดำเนินงานของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนต่างๆ ในประเทศไทย ซึ่งมีเป้าหมายเพื่อสร้างความยั่งยืนและสามารถพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ที่สร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจใช้ชุมชนของกลุ่มแม่บ้านเกษตรเกาะน้ำโจนสามัคคี เป็นอีกหนึ่งตัวอย่างของกลุ่มวิสาหกิจที่มีความอดทน มุมานะ และปรับตัว ต่อยอดผลิตภัณฑ์จนทำให้ผลิตภัณฑ์กล้วยกวนตองแก้ว เป็นที่รู้จักทั้งภายในและภายนอกจังหวัดกำแพงเพชร นำมาซึ่งชื่อเสียงและเงินตรา

คำสำคัญ : ผลิตภัณฑ์จากกล้วย

ที่มา : https://acc.kpru.ac.th/KPPStudies/index.php?title=เรื่อง_กล้วยๆ_สู่ผลิตภัณฑ์ขึ้นชื่อเมืองกำแพงเพชร

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2022-07-19

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=2128&code_db=610008&code_type=01

The Office Of Academic Resource Information And Technology