

เรียบเรียง : นิศารัตน์ สุวรรณสวัสดิ์ กองวิจัยและพัฒนางานส่งเสริมการเกษตร
ภาพ : สำนักงานเกษตรจังหวัดตรัง และกองวิจัยและพัฒนางานส่งเสริมการเกษตร

ส่งเสริมและพัฒนาอัตลักษณ์พื้นถิ่นจากภูมิปัญญาท้องถิ่น
ด้านการเกษตรของชุมชน

ภูมิปัญญาแป้งสาकु

วิสาหกิจชุมชนต้นตำรับแป้งสาคุรวมใจบ้านไสخين ชุมชนบ้านไสخين ตำบลโคกสะบ้า อำเภอนาโยง จังหวัดตรัง

ชุมชนบ้านไสخين ตำบลโคกสะบ้า อำเภอนาโยง จังหวัดตรัง เป็นพื้นที่ที่มีป่าสาคุกระจายอยู่ทุกตำบล ชาวบ้านสั่งสมและถ่ายทอดภูมิปัญญาเกี่ยวกับป่าสาคุมาอย่างยาวนาน นับตั้งแต่การผืนน้ำเพื่อการกานา การเกษตรด้านต่าง ๆ ไปจนถึงด้านวัฒนธรรมโนราห์โรงครู ซึ่งล้วนแล้วแต่มีสาคุอยู่ในทุกกระบวนการ แม้ว่าในปัจจุบันพื้นที่ป่าสาคุจะลดลงไปเป็นจำนวนมาก แต่ชุมชนก็ยังรักษาป่าสาคุอยู่อย่างต่อเนื่อง การศึกษาการใช้ประโยชน์และการอนุรักษ์ป่าสาคุเพื่อการผลิตแป้งสาคุให้ได้คุณภาพตามวิถีชีวิตของชุมชนบ้านไสخين ตำบลโคกสะบ้า อำเภอนาโยง จังหวัดตรัง ที่จะรักษา และสืบทอดวิธีการผลิตแป้งสาคุ ตลอดจนพื้นที่ป่าสาคุและภูมิปัญญาท้องถิ่นที่อยู่คู่กันมาอย่างยาวนานไว้ต่อไป

จุดเริ่มต้นภูมิปัญญาแป้งสาคุของชุมชนบ้านไสخين อำเภอนาโยง จังหวัดตรัง

ความเป็นมาภูมิปัญญาแป้งสาคุของตำบลโคกสะบ้า อำเภอนาโยง จังหวัดตรัง เกิดพร้อม ๆ กันกับชุมชนอื่น ๆ ของอำเภอนาโยง จังหวัดตรัง เริ่มเมื่อปี พ.ศ. 2543 พื้นที่ประสบปัญหาภัยแล้ง มีการขุดลอกคูคลอง ทำให้ต้นสาคุ ลดน้อยลง และเป็นช่วงที่เกษตรกรได้ไปศึกษาดูงานที่จังหวัดเชียงใหม่ จึงทำให้เกษตรกรในชุมชนเกิดแนวคิดริเริ่มการสร้างคุณค่าของต้นสาคุฟื้นฟูสาคุขึ้นมาใหม่ โดยเน้นการแปรรูปอาหารและขนมจากแป้งสาคุ สร้างที่มหาวิทยาลัยหลักสูตรท้องถิ่นทำให้ชุมชนมีรายได้ และสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าจากต้นสาคุ



ดอกสาคุ



ผลสาคุ



การตัดต้นสาคุอายุ 7-15 ปี



นางละเมียด รัตนะ ประธานกลุ่มผู้หญิงสาคุร่วมใจ ประจำศูนย์การเรียนรู้การจัดการและการใช้ประโยชน์ป่าสาคุอย่างยั่งยืน เป็นวิทยากรสอนวิชาสาคุ 101 หลักสูตรสั้นกระชับ เรียนจบภายใน 1 วัน การันตีผลลัพธ์ แถมสอนจากหัวใจไม่คิดค่าสอนแม้แต่บาทเดียว เพื่อหวังอนุรักษ์และต่อยอดสาคุให้มีชื่อเสียงไปไกลกว่าจังหวัดตรัง ตลอดจนสร้างการรับรู้ให้คนรุ่นหลังว่าบ้านเกิดของพวกเขายังมีต้นไม้กินได้ และอร่อยด้วยชื่อ “สาคุ” รวมถึงทำให้ทุกคนได้เห็นคุณค่า ของภูมิปัญญาแป้งสาคุที่เคียงคู่กับชุมชนอย่างยาวนาน ซึ่งภูมิปัญญาแป้งสาคุของอำเภอนาโยง จังหวัดตรังมีความสำคัญต่อชุมชน ดังนี้

- 1) สร้างอาชีพ 2) สร้างรายได้ 3) เป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงนิเวศวิทยา และ 4) เป็นจุดเรียนรู้ในชุมชนให้ภาคีและหน่วยงานต่าง ๆ มาศึกษาเรียนรู้ และวิจัย



การขับเคลื่อนโครงการพัฒนาฐานข้อมูล ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการเกษตรเพื่อเสริมสร้าง อัตลักษณ์พื้นที่



กรมส่งเสริมการเกษตรได้กำหนดแนวทางการส่งเสริมการใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นและนวัตกรรมในการผลิตทางการเกษตร รวมทั้งอนุรักษ์พันธุ์พืชพื้นถิ่นและพันธุ์ วิถีชีวิตที่เป็นเอกลักษณ์ของชุมชนเกษตรผ่านโครงการพัฒนาฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการเกษตรเพื่อเสริมสร้างอัตลักษณ์พื้นที่ ได้ดำเนินการส่งเสริมและพัฒนาต่อยอด องค์ความรู้ภูมิปัญญาแปงสาธุ เริ่มต้นจากทีมเจ้าหน้าที่สำนักงานเกษตรจังหวัดตรัง และสำนักงานเกษตรอำเภอนาโยง จังหวัดตรัง ดำเนินการรวบรวมข้อมูลภูมิปัญญาแปงสาธุจากแหล่งข้อมูลวิชาการที่น่าเชื่อถือ และข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นจากเกษตรกรในพื้นที่ และนำไปสู่กิจกรรมการจัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในชุมชน ณ ชุมชนบ้านไสชั้น ตำบลโคกสะบ้า อำเภอนาโยง จังหวัดตรัง เพื่อให้เกษตรกรในชุมชนและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องร่วมกันวิเคราะห์ข้อมูลภูมิปัญญาแปงสาธุ ข้อมูลชุมชน บริบทชุมชน กำหนดเป้าหมายชุมชน ตลอดจนร่วมกันวิเคราะห์สถานการณ์ (SWOT) เพื่อหาแนวทางในการพัฒนาต่อยอดภูมิปัญญาแปงสาธุ นอกจากนี้ยังมีทีมเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรจากกองวิจัยและพัฒนางานส่งเสริมการเกษตรและสำนักงานส่งเสริมเสริมและพัฒนาการเกษตรที่ 5 จังหวัดสงขลาเข้าร่วมจัดเวที โดยกิจกรรมการจัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ สามารถแบ่งได้เป็น 4 กิจกรรม ดังนี้

1. กิจกรรมถอดบทเรียนภูมิปัญญาแปงสาธุ

เพื่อถอดบทเรียนภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการเกษตรภูมิปัญญาแปงสาธุ ซึ่งมีเนื้อหาสาระที่สำคัญ คือ 1) ภาพแผนที่ชุมชน 2) ข้อมูลพื้นฐานชุมชน 3) ความเป็นมา 4) กระบวนการทำแปงสาธุ

2. กิจกรรมวิเคราะห์ชุมชนวิเคราะห์ภูมิปัญญาแปงสาธุ และกำหนดเป้าหมายการใช้ภูมิปัญญาแปงสาธุในชุมชน โดยมีสาระสำคัญ คือ 1) วิเคราะห์ชุมชนบ้านไสชั้น ตำบลโคกสะบ้า อำเภอนาโยง จังหวัดตรัง (อดีต - ปัจจุบัน - อนาคต) โดยวิธีการเล่าเรื่อง (Telling story) การสนทนากลุ่ม (Focus group) การถาม - ตอบ และมีการสรุปประเด็นด้วยเครื่องมือ ตาราง (อดีต - ปัจจุบัน - อนาคต) 2) กำหนดเป้าหมายและความคาดหวังของชุมชน และภูมิปัญญาแปงสาธุ

3. กิจกรรมการวิเคราะห์สถานการณ์ (SWOT) เพื่อหาแนวทางการพัฒนาภูมิปัญญาแปงสาธุ เป็นกิจกรรมที่วิเคราะห์สถานการณ์ (SWOT) เพื่อหาแนวทางการพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่น ภูมิปัญญาแปงสาธุ เช่น การขยายพันธุ์สาธุ การแต่งสาธุ แปงสาธุ ส่งเสริมอาชีพการแปงสาธุ การปรับปรุงคุณภาพดิน การเพิ่มมูลค่าจากการแปงสาธุ การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ การพัฒนาสินค้าสู่มาตรฐาน GAP/GMP/อย./มผช. ส่งเสริมขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) การเชื่อมโยงเครือข่ายและการตลาด รมณรงค์/อนุรักษ์ แปงสาธุ เป็นต้น

4. กิจกรรมสรุปบทเรียนและคืนข้อมูลสู่ชุมชน

เป็นกิจกรรมที่สรุปบทเรียนและคืนข้อมูลสู่ชุมชน สร้างการรับรู้ให้กับชุมชนถึงสภาพแวดล้อมศักยภาพของชุมชน และแนวทางการพัฒนาต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการเกษตร ภูมิปัญญาแปงสาธุ เพื่อนำไปใช้ในการพัฒนาต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการเกษตรให้คงอยู่ คู่กับชุมชน และสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการเกษตรอันทรงคุณค่าให้กับคนรุ่นหลังต่อไป



ขนมจากแปงสาธุ

เกร็ดควาบุรี ภูมิปัญญาแปงสาธุ ลักษณะแปงสาธุ

สำหรับแปงสาธุ (Sago Flour) หมายถึง แปงที่ผลิตได้จากต้นสาธุ มีลักษณะเป็นผงละเอียดหรือเป็นเม็ด เนื้อแป้งอาจมีสีน้ำตาลหรือสีชมพู

อมขาว ขึ้นอยู่กับกระบวนการผลิต และสายพันธุ์ของต้นสาธุ ซึ่งแป้งชนิดนี้นิยมใช้ประโยชน์สำหรับประกอบอาหารเป็นหลัก โดยเฉพาะใช้ทำขนมหวาน อาทิ ขนมปากหม้อ และขนมลอดช่อง โดยเนื้อขนมจะมีความเหนียวนุ่ม และหวาน

การนำต้นสาธุมาใช้ในการสกัดแป้ง จะเลือกต้นสาธุที่มีอายุในช่วง 7 - 15 ปี หรือต้องเลือกใช้ต้นที่ยังไม่ออกดอก หรือจะใช้ต้นที่กำลังออกดอก หรือติดผลก็ได้ แต่จะไม่เลือกต้นที่กำลังเหี่ยวตาย เพราะแป้งจะมีน้อย โดยปกติแปงสาธุที่สกัดได้จะมีแป้งเป็นองค์ประกอบประมาณร้อยละ 40 โดยต้นสาธุ 1 ต้น สามารถผลิตแป้งได้สูงถึง 150 - 300 กิโลกรัมต่อต้น

1. นำต้นสาธุที่อายุ 7 - 15 ปี หรือต้องเลือกใช้ต้นที่ยังไม่ออกดอก เลือกเฉพาะส่วนเนื้อแกนสาธุที่มีสีขาวและเสี้ยนสีน้ำตาล
2. ตัดสาธุเป็นท่อน ๆ ขนาด 0.5 - 1 เมตร ใช้มีดหรือขวานปอก เปลือกแข็งด้านนอกออกจะเห็นเนื้อในสาธุสีขาวผืนขึ้น ๆ นำมาชูดด้วยไม้ครุนจะได้เป็นเนื้อสาธุ
3. นำขุยเนื้อสาธุขยำในน้ำบนผ้าขาวบางจนได้แป้งสาธุที่แตกตัวละลายผสมกับน้ำกรองเอาขุยเนื้อสาธุออกด้วยผ้าขาวดิบ ใช้น้ำไว้ 1 คืน (6-8 ชั่วโมง) เพื่อให้แป้งตกตะกอน
4. หลังจากนั้นเทน้ำออกเอาเนื้อแป้งห่อผ้าขาวเพื่อให้เนื้อแป้งสะเด็ดน้ำ ใช้เวลาประมาณ 3-5 วัน จะได้ปริมาณเนื้อแป้งสด มีความชื้นประมาณ 64.72 - 73.33 %
5. นำแป้งสดที่ได้ไปตากแดดจนแห้ง จะได้แป้งสาธุผงพร้อมใช้ หากต้องการแป้งสาธุแบบเม็ดให้นำแป้งสาธุที่แห้งพองหมาดมาร่อนตะแกรงจนได้แป้งที่เป็นก้อนกลมขนาดเล็กและนำไปตากแดด 1-2 วัน

ดาวน์โหลดไฟล์อินโฟกราฟิกขั้นตอนการผลิตแปงสาธุ

SCAN ME

