

ภูมิปัญญาการทำกล้วยเล็บมือนางอบเลิศรส

หากพูดถึงกล้วยที่มีขนาดประมาณนิ้วมือ ผลยาวเรียวยาวโค้งงอและเรียงติดกันคล้ายนิ้วมือ เนื้อแน่น เมื่อสุกมีสีเหลืองทองและรสชาติหอมหวาน ก็คงจะนึกถึงกล้วยเล็บมือนาง กล้วยเล็บมือนางเป็นผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรที่สำคัญของจังหวัดชุมพร เนื่องจากจังหวัดชุมพรมีสภาพพื้นที่ที่เหมาะสมต่อการปลูกกล้วยเล็บมือนาง ทำให้เกษตรกรปลูกกล้วยเล็บมือนางกันอย่างแพร่หลาย กล้วยเล็บมือนางจึงกลายเป็นผลไม้ที่ขึ้นชื่อของจังหวัดชุมพร และเมื่อมีผลผลิตออกสู่ตลาดมากจนล้นตลาด จนทำให้กล้วยมีราคาตกต่ำ จึงเป็นที่มาของแนวคิดการแปรรูปกล้วยเล็บมือนางให้เป็นกล้วยเล็บมือนางอบ เพื่อสร้างมูลค่าและถนอมอาหารให้เก็บไว้นานขึ้น มีการคิดสูตรและพัฒนาโดยใช้ภูมิปัญญาเดิมจนได้กล้วยเล็บมือนางอบที่มีรสชาติดี เป็นของฝากที่มีชื่อเสียงของจังหวัดชุมพร เพราะเมื่อใครผ่านประตูทางภาคใต้ ผ่านเมืองชุมพร มักจะซื้อกล้วยเล็บมือนางอบติดไม้ติดมือไปเป็นของฝาก ดังคำขวัญประจำจังหวัดว่า “ประตูภาคใต้ ไหว้เสด็จในกรม ชมไร่กาแฟ แลหาดทรายรี ดีกล้วยเล็บมือ ขึ้นชื่อรังนก”

การแปรรูปกล้วยเล็บมือนางอบจนเป็นของฝากที่มีชื่อเสียงในจังหวัดชุมพรนั้น มีอยู่ในหลายอำเภอ เช่น อำเภอบ้านนา และอำเภอสวี ในที่นี้ขอกล่าวถึงภูมิปัญญาการแปรรูปกล้วยเล็บมือนางอบของในอำเภอบ้านนา โดยนางเพ็ญศรี มากผล และในอำเภอสวี โดยนางนิยม เหล่าสุข ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

1. ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการแปรรูปการทำกล้วยเล็บมือนางเลิศรสของนางเพ็ญศรี มากผล



ภาพที่ 1 นางเพ็ญศรี มากผล

1.1 ประวัติการเรียนรู้และการดำเนินการ

นางเพ็ญศรี มากผล อยู่บ้านเลขที่ 318 หมู่ 2 ตำบลสลูย์ อำเภอบ้านนา จังหวัดชุมพร อาศัยอยู่ในแหล่งที่มีการปลูกกล้วยเล็บมือนางมากแห่งหนึ่ง เนื่องจากเป็นพื้นที่ที่มีเหมาะสมต่อการปลูกกล้วยชนิดนี้ นางเพ็ญศรีเริ่มทำกล้วยเล็บมือนางอบอย่างจริงจังเมื่อ พ.ศ. 2540 โดยเรียนรู้การทำแปรรูปกล้วยเล็บมือนางจากเพื่อนบ้าน ด้วยวิธีการสังเกตแล้วนำมาฝึกฝนด้วยตนเอง และนำมาพัฒนาปรับปรุงจนได้สูตรกล้วยเล็บมือนางอบที่มีรสชาติอร่อย หลังจากนั้นได้รวมกลุ่มอาชีพเพื่อสร้างรายได้จากการแปรรูปกล้วยเล็บมือนาง โดยสมาชิกกลุ่มส่วนใหญ่เป็นชาวบ้านในพื้นที่ สำหรับช่องทางการจำหน่าย ส่วนใหญ่ฝากขายยังร้านค้าปลีกต่างๆ และจำหน่ายตามที่ถูกคำสั่ง ซึ่งนอกจากการรวมตัวของสมาชิกกลุ่มแล้ว กลุ่มยังได้รับการ

สนับสนุน จากหน่วยงานภายนอก คือ สภาอุตสาหกรรมจังหวัดระนอง และกรมพัฒนาชุมชน จังหวัดชุมพร เพื่อแปรรูปกล้วยเล็บมือนางอบให้มีคุณภาพมากยิ่งขึ้น ปัจจุบันกล้วยเล็บมือนางอบของกลุ่มเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับความนิยมของผู้บริโภค และเป็นที่ยูัจกระดับประเทศ

1.2 องค์ความรู้ของภูมิปัญญาการทำกล้วยอบเล็บมือนางอบ

วัตถุดิบ กล้วยเล็บมือนางดิบ (กล้วยแก่)

วัสดุอุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้

- 1) ตู้ออบ
- 2) ตะแกรงไม้ไผ่
- 3) มีดปอกกล้วย
- 4) เครื่องซีล
- 5) ตาชั่งเหล็ก
- 6) กล่องพลาสติก
- 7) กล่องกระดาษ
- 8) ถุง

วิธีการทำกล้วยอบเล็บมือนางอบ

- 1) นำกล้วยดิบมาบ่ม 4 คืน ให้สุกงอม
- 2) ปอกกล้วยเทใส่ตะแกรงไม้ไผ่แล้วนำเข้าตู้อบ ประมาณ 24 ชั่วโมง
- 3) นำออกจากตู้อบ พักไว้ในถังหรือกะละมัง เพื่อให้กล้วยนุ่มและมีน้ำหวาน
- 4) นำเข้าตู้อบใหม่อีกครั้ง ประมาณ 20 ชั่วโมง
- 5) นำกล้วยอบออกมาบรรจุใส่กล่องพลาสติก โดยบรรจุใส่กล่อง 2 ขนาด คือ ขนาด 140 กรัม และขนาด 170 กรัม และบรรจุใส่ถุง ๆ ละครั้งก็โลกรัม หลังจากนั้นติดฉลากผลิตภัณฑ์บรรจุใส่ ซีลปากถุงและกล่องให้เรียบร้อย



ภาพที่ 2 ผลิตภัณฑ์จากกล้วยเล็บมือนาง

ในอนาคตกลุ่มมีแนวคิดที่จะขยายโรงผลิตให้มีขนาดใหญ่ขึ้น เพื่อเพิ่มกำลังการผลิต ซึ่งทำให้สมาชิกกลุ่มมีรายได้เพิ่มขึ้น และต้องการที่จะพัฒนาการผลิตกล้วยอบเล็บมือนางอบให้เป็นที่รู้จักทั่วประเทศ พัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีรสชาติและรูปแบบที่หลากหลาย เช่น กล้วยอบรสช็อกโกแลต กล้วยอบแบบม้วน รวมทั้งและมีบรรจุภัณฑ์ที่สวยงามและคงทนมากขึ้น

1.3 วิธีและกระบวนการถ่ายทอดความรู้สู่ผู้อื่น

ปัจจุบัน นางเพ็ญศรี มากผล ได้ถ่ายทอดภูมิปัญญาการทำกล้วยเล็บมือนางอบให้แก่ผู้อื่น ประกอบด้วย กลุ่มผู้สนใจทั่วไป และกลุ่มผู้สืบทอด (บุตรหลาน) โดยในการถ่ายทอดภูมิปัญญาดังกล่าว นางเพ็ญศรีจะใช้วิธีการสาธิต การอธิบายขั้นตอนการทำ รวมทั้งจัดอบรมให้แก่ผู้สนใจ

1.4 รางวัลหรือผลงานที่ได้รับ

1) รางวัล ชมเชย การประกวดกล้วยเล็บมือนางอบแห้ง งานเทิดพระเกียรติกรมหลวงชุมพร จากผู้ว่าราชการจังหวัดชุมพร เมื่อวันที่ 21 ธันวาคม พ.ศ. 2548

2) รางวัล OTOP CITY ระดับ 3 ดาว จากกรมการพัฒนาชุมชน กระทรวงมหาดไทย เมื่อ พ.ศ. 2549

3)รางวัล รองชนะเลิศอันดับ 1 การประกวดร้านจำหน่ายกล้วยเล็บมือนาง จากก้านตำบลสลวย อำเภอท่าแซะ จังหวัดชุมพร เมื่อในวันที่ 14 เมษายน พ.ศ. 2550

2. ข้อมูลจำเพาะของภูมิปัญญาการแปรรูปการทำกล้วยเล็บมือนางเลิศรสของนางนิยม เหล่าสุข



ภาพที่ 3 นางนิยม เหล่าสุข

2.1 ประวัติการเรียนรู้และการดำเนินงาน

นางนิยม เหล่าสุข อยู่บ้านเลขที่ 101 หมู่ 4 ตำบลนาโพธิ์ อำเภอสวี จังหวัดชุมพร ประธานกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรนาโพธิ์สามัคคี ซึ่งเป็นกลุ่มแปรรูปกล้วยเล็บมือนางอบที่มีชื่อเสียงในอำเภอสวี จังหวัดชุมพร เดิมนางนิยม เหล่าสุข มีอาชีพขายผลไม้ตามฤดูกาลส่งตลาดในกรุงเทพฯ ซึ่งมีรายได้ไม่แน่นอนเนื่องจากพื้นที่จังหวัดชุมพรมีการปลูกกล้วยเล็บมือนางเป็นจำนวนมาก จึงทำให้เกิดปัญหาเรื่องราคากล้วยตกต่ำ เมื่อกล้วยล้นตลาดประกอบกับปัญหาไม่สามารถเก็บรักษาไว้ได้นาน นางนิยมจึงได้แนวคิดที่จะแปรรูปกล้วยเล็บมือนางอบ จึงได้รวบรวมสมาชิกจำนวน 10 คน เมื่อวันที่ 27 ตุลาคม พ.ศ. 2547 เพื่อก่อตั้งกลุ่มแม่บ้านแปรรูปกล้วยเล็บมือนางอบขึ้น ซึ่งเป็นการเพิ่มมูลค่าของกล้วยเล็บมือนางโดยใช้ภูมิปัญญาที่สืบทอดมาจากบรรพบุรุษ

ในการดำเนินงานของกลุ่มได้รับการสนับสนุนจากหลายหน่วยงาน เช่น เกษตรจังหวัด กลุ่มพัฒนาชุมชน และสาธารณสุขจังหวัด โดยได้แนะนำกรรมวิธีการทำให้กล้วยอบให้มีสีสนับรับประทานและสามารถเก็บรักษาไว้นาน พร้อมทั้งมอบงบประมาณในการซื้อตู้อบกล้วย ซึ่งในปัจจุบันกล้วยเล็บมือนางอบของ

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรนาโพธิ์สามัคคี ได้รับความนิย้อย่างแพร่หลาย สามารถขยายการผลิตออกสู่ตลาด ทั้งในพื้นที่และต่างจังหวัด

2.2 องค์ความรู้ของภูมิปัญญาการทำกล้วยเล็บมือนางอบ

วัตถุดิบ กล้วยเล็บมือนาง

วัสดุอุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้

- 1) ถังพลาสติก
- 2) กะละมัง
- 3) กรรไกร
- 4) ถุงมือ
- 5) หมวก
- 6) ผ้ากันเปื้อน
- 7) กล่องพลาสติก สำหรับบรรจุภัณฑ์

ขั้นตอนการผลิต

- 1) นำกล้วยเล็บมือนางที่เป็นเครือไปปม เป็นระยะเวลา 3 วัน (ช่วงฤดูร้อน)
- 2) คัดเลือกกล้วยใส่ถังและนำไปปลอกเปลือก
- 3) นำกล้วยเข้าตู้อบ ใช้เวลาประมาณ 4 - 5 ชั่วโมง ด้วยอุณหภูมิ 75-85 องศาเซลเซียส (อบ 2 ครั้ง คือช่วง 10.00 -17.00 น. และ 18.00 - 06.00 น.)
- 4) หลังจากนั้นนำกล้วยที่อบเสร็จแล้วมาตัดหัวท้ายสีดำออก แต่งให้สวย และจัดเรียงใส่กล่องให้สวยงาม



ภาพที่ 4 ผลิตภัณฑ์กล้วยเล็บมือนางอบของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรนาโพธิ์สามัคคี



ภาพที่ 5 เครื่องอบแห้งใช้สำหรับอบกล้วย

การแปรรูปกล้วยเล็บมือนางอบของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรรนาโพธิ์สามัคคี จะใช้กล้วย ซึ่งเป็นวัตถุดิบของสมาชิกภายในกลุ่มเท่านั้น เพื่อช่วยให้สมาชิกมีงานทำและมีรายได้ รวมทั้งเป็นการใช้ทรัพยากรในชุมชนให้เกิดประโยชน์

ปัจจุบันกล้วยเล็บมือนางอบของกลุ่มได้ผลตอบรับที่ดีจากผู้บริโภค สามารถสร้างรายได้ให้แก่กลุ่มในทุกฤดูกาล และมีการออกงานแสดงผลผลิตภัณฑ์เพื่อประชาสัมพันธ์ มีการพัฒนารสชาติของกล้วยเล็บมือนางอบให้มีความหลากหลายมากขึ้น เช่น กล้วยทอดกรอบรสชาปีคว และรสชาห่วย เป็นต้น

2.3 วิธีและกระบวนการถ่ายทอดความรู้สู่ผู้อื่น

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรรนาโพธิ์สามัคคี ได้ส่งตัวแทนสมาชิกเข้ารับการฝึกอบรม สวนจิตจรลดา เพื่อพัฒนาความรู้ในการทำกล้วยอบและนำความรู้ที่ได้มาถ่ายทอดให้กับสมาชิกภายในกลุ่ม ซึ่งสิ่งที่กลุ่มใช้ยึดถือในกระบวนการทำงานของกลุ่มคือ ความซื่อสัตย์ต่อลูกค้า การรักษาความสะอาด และการคงรสชาดีดั้งเดิม

2.4 รางวัลหรือผลงานที่ได้รับ

- 1) รางวัลรองชนะเลิศ อันดับ 1 การประกวดกล้วยเล็บมือนาง งานกาแฟสวี่ จากหน่วยงานจังหวัดชุมพร พ.ศ. 2541
- 2) รางวัลรองชนะเลิศ อันดับ 1 การประกวดอาหารแปรรูปจากพืชภาคเกษตรกรรประเภทภูมิปัญญาแผ่นดินใต้และอาหารสะอาดรสชาดีอร่อย วันที่ 22 - 30 กันยายน พ.ศ. 2545
- 3) รางวัลชนะเลิศ โล่ประกาศเกียรติคุณ การประกวดกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรรดีเด่นระดับจังหวัด จากหม่อมหลวงประทีป จรูญโรจน์ พ.ศ. 2545
- 4) โล่ประกาศเกียรติคุณผู้ทำกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรรดีเด่น จากอธิบดีการส่งเสริมการเกษตร พ.ศ. 2546

กล่าวโดยสรุป กล้วยเล็บมือนาง จากผลไม้ธรรมชาติซึ่งเป็นทรัพยากรที่มีมากในชุมชนสามารถนำมาสร้างมูลค่าเพิ่มได้ด้วยการแปรรูป โดยใช้ภูมิปัญญาจากบรรพบุรุษมาพัฒนาจนได้ “กล้วยเล็บมือนางอบ” ที่สร้างชื่อเสียงให้กับจังหวัดชุมพร ทำให้คนในชุมชนมีรายได้ และมีงานทำ กล้วยเล็บมือนาง

อบเป็นผลิตภัณฑ์ที่สร้างเอกลักษณ์ให้แก่คนในจังหวัดชุมพร เป็นผลิตภัณฑ์ที่สร้างสรรค์จากภูมิปัญญาท้องถิ่น
จนเป็นของฝากที่เหมาะสมแก่การติดไม้ติดมือให้กับคนต่างถิ่น และควรค่าแก่การอนุรักษ์สืบทอดให้แก่ลูกหลาน
เพื่อรักษาภูมิปัญญาซึ่งเป็นมรดกให้ลูกหลานได้คงอยู่กับชุมชนต่อไป

ที่มาของบทความ

อัมพร ศรีประสิทธิ์และคณะ. 2554. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์เรื่อง การศึกษาและรวบรวมองค์ความรู้
ภูมิปัญญาท้องถิ่นใต้ ด้านอาหารพื้นบ้าน. สงขลา : มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.