

กลุ่มอาชีพบ้านคลองบางหลวงไหว้พระ

หมู่ที่ 11 ตำบลคูบางหลวง อำเภอลาดหลุมแก้ว จังหวัดปทุมธานี

การจัดการเริ่มต้นจากสิ่งที่มีขายออกด้วยความรักในรสน้ำมือ

สานฝันของชาวบ้านจากโครงการของวไล

จุดประกายจากกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชน

ขยายออกเป็นผลิตภัณฑ์ 3 ชนิด จากวัตถุดิบท้องถิ่น

พริกแกงตำมือ น้ำพริกปลาย่าง น้ำสมุนไพรร

สนับสนุนโดย โครงการพัฒนาท้องถิ่นเพื่อแก้ไขปัญหาความยากจนและยกระดับคุณภาพชีวิตของ
ประชาชน



อาจารย์วิณากร ที่รัก สำนักส่งเสริมการเรียนรู้และบริการวิชาการ : เรียบเรียง

จุดเริ่มต้นของกลุ่มอาชีพบ้านคลองบางหลวงไหว้พระ



มรภ.วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ ภายใต้โครงการพัฒนาท้องถิ่นทำการศึกษาชุมชนด้วยวิธีการคัดเลือกชุมชนตกเกณฑ์ จปฐ บ้านคลองบางหลวงเป็นอีกหนึ่งชุมชนที่มีคนตกเกณฑ์ วไลจึงเข้าไปพัฒนาท้องถิ่นโดยอาศัยหลักการทำงานแบบมีส่วนร่วม โดยมีวัตถุประสงค์ในการเพิ่มรายได้ลดรายจ่ายให้กับประชาชน การศึกษาเริ่มจากเลือกกลุ่มเป้าหมาย

แบบเฉพาะเจาะจง (Purposive sampling) ได้แก่ ผู้นำชุมชน ประธานและแกนนำกลุ่มต่างๆ เช่น กองทุนหมู่บ้าน กลุ่ม อสม. กลุ่มเยาวชน กลุ่มสตรี เป็นต้น และสุ่มเป้าหมายแบบบังเอิญ (Accidental sampling) และการจัดประชุมกลุ่มย่อย (Focus group) กับกรรมการและสมาชิกกลุ่มต่างๆ และประชาชนทั่วไป สรุปรายชื่อข้อมูลการวิเคราะห์โอกาสการพัฒนาโดยใช้วิธี TOWS matrix Model และนำข้อมูลที่ได้เปิดเวทีชุมชนเพื่อคัดสรรโครงการที่ประชาชนในชุมชนสนใจ กำหนดแผนการส่งเสริมเชิงยกระดับอาชีพชุมชน สรุปรายชื่อด้วยวิธีการบรรยายเชิงพรรณนา และทำการพัฒนาตามแผน



บ้านคลองบางหลวงไหว้พระ มีจำนวนหลังคาเรือน 668 หลังคาเรือน ประชากรชาย จำนวน 481 คน ประชากรหญิง จำนวน 540 คน รวมประชากร ทั้งหมด 1,021 คน แต่จำนวนครัวเรือนที่เป็นคนดั้งเดิมประมาณ 200 กว่าหลังคาเรือน ลักษณะเชื้อชาติ ประกอบด้วยคนไทยดั้งเดิมปทุมธานีและคนไทยเชื้อสายมอญ นับถือศาสนา พวบนับถือศาสนา

พุทธ 100 เปอร์เซ็นต์ คนในชุมชนมีทักษะในการทำขนมไทยโบราณ เช่น ขนมผักกาด ข้าวแช่ ข้าวเหนียวแดงกวน ข้าวต้มมัด และขนมตาล การทำน้ำสมุนไพร การทำพริกแกงสูตรโบราณ การนวดแผนไทย การทำเกษตรกรรมทั้งทำนา และปลูกพืชผักสวนครัว จากการศึกษาพบว่าประชาชนใน

ชุมชนต้องการร่วมโครงการ 16 ครั้วเรือน โดยรวมกลุ่มพัฒนาพริกแกงตำมือ น้ำพริกปลาย่าง และน้ำสมุนไพรมะเขือ



กระบวนการพัฒนากลุ่ม และผลิตภัณฑ์ตามความต้องการชุมชน

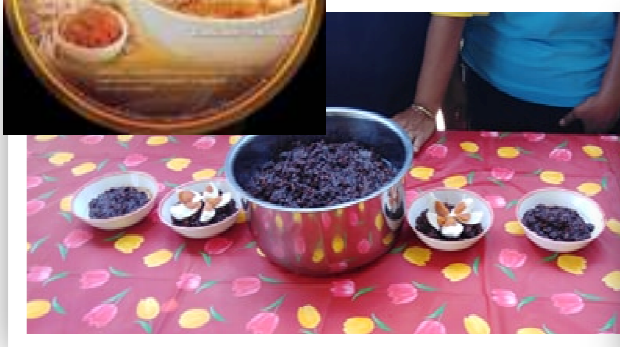


เริ่มต้นจากคุยกับครัวเรือน
เป้าหมาย พาไปศึกษาดูงาน
กระบวนการบริหารจัดการ

กลุ่ม ณ กลุ่มวิสาหกิจเกษตรปลอดภัยตำบลคลองห้า อำเภอลองหลวง จังหวัดปทุมธานี จากนั้นเริ่มกระบวนการพัฒนาสูตรพริกแกงตำมือ น้ำพริกปลาย่าง และน้ำสมุนไพรมะเขือ ซึ่งน้ำสมุนไพรมะเขือเริ่มจากการพัฒนาน้ำกระเจียว สอนให้รู้จักการออกแบฉลากสินค้า บรรจุภัณฑ์ การคำนวณต้นทุนผลตอบแทน การบริหารจัดการกลุ่ม การขาย และการขยายตลาด



จุดเด่นของพริกแกงตำมือบ้านคลองบางหลวงไหว้พระ คือ เป็นพริกแกงที่ใช้ครกในการตำทำให้น้ำมันหอมระเหยในเครื่องเทศออกมา



ต่างจากการใช้เครื่องบดที่น้ำมันหอมระเหยออกมาน้อย เนื้อสัมผัสดีกว่า เมื่อปรุงอาหารรสชาติและกลิ่นอาหารน่ารับประทาน ทางวไลเข้าไปช่วยในการพัฒนาสูตรเพิ่มเติม การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ และฉลากสินค้า ทุกๆ กระบวนการเป็นการพัฒนาร่วมกันระหว่างวไลและครัวเรือนเป้าหมายในรูปแบบกลุ่ม



จุดเด่นของน้ำพริกปลาอย่างบ้านคลองบางหลวงไหว้พระ คือ ใช้วัตถุดิบในชุมชนผสมกับวัตถุดิบคุณภาพจากภายนอกชุมชน รสชาติหอมเนื้อปลาเต็มคำ



จุดเด่นน้ำกระเจี๊ยบบ้านคลองบางหลวงไหว้พระ คือ ใช้กระเจี๊ยบในชุมชน สะอาดไม่มีสารเคมี มีส่วนผสมของน้ำตาล

ความสำเร็จและแนวทางการต่อยอดของกลุ่มอาชีพบ้านคลองบางหลวงไหว้พระ



ในการพัฒนาพบว่ากลุ่มสามารถผลิตและขายผลิตภัณฑ์ทั้ง 3 ชนิด ได้จากการขายให้กับคนชุมชน และขายให้ในโรงงานบริษัท สยามอติพายด์ สตาร์ช จำกัด ทำให้กลุ่มมีรายได้เฉลี่ยเพิ่มขึ้น 2,099.45 บาทต่อเดือน เมื่อเฉลี่ยให้สมาชิกพบว่าครัวเรือนเป้าหมายทั้ง 16 ครัวเรือนมีรายได้เพิ่มขึ้น 22.34 เปอร์เซ็นต์ ความสำเร็จของโครงการนี้ ได้แก่ ครัวเรือน

เป้าหมายมีรายได้เพิ่มขึ้น ที่มากกว่านั้น คือ ความสุขที่ได้เห็นจากรอยยิ้มของคนในชุมชนที่มอบให้อย่างเป็นทางการและเป็นมิตร และสายตาที่เต็มไปด้วยความหวัง กลุ่มยังต้องการพัฒนาไปถึงขั้นการได้รับมาตรฐานสินค้า เช่น อย. และ ไอทีโอป เป็นต้น