

การจัดการความรู้(KM) ประจำปี 2566

สำนักงานเกษตรอำเภอปะเหลียน

.....

1.เรื่อง การแปรรูปชาพริกไทย (พริกไทยพันธุ์ปะเหลียน)

2.ชื่อเจ้าขององค์ความรู้

ชื่อ-สกุล รตอ.วิศิษฐ์ ทองฤทธิ์ ที่อยู่ 75/1 หมู่ที่ 5 ตำบล พุ่งยาว อำเภอปะเหลียน จังหวัด
ตรัง โทร. 084-847332

3.ความเป็นมา

อำเภอปะเหลียนเป็นแหล่งปลูกพริกไทยพันธุ์ปะเหลียนและส่งออกที่สำคัญมายาวนานนับร้อยปี นอกเหนือจากการส่งออกจำหน่ายต่างประเทศแล้วยังมีการนำมาเป็นส่วนประกอบของการทำ ตำรับยาสมุนไพรหลายตำรับ เช่น ยาสมุนไพรสำหรับสตรีหลังคลอดบุตร ปรับสมดุลภายในร่างกาย ฯลฯ ดังนั้นเพื่อให้สะดวกในการนำไปใช้หรือคั้น จึงได้มีการคิดค้นการทำชาสมุนไพรขึ้น

4.สรุปองค์ความรู้(รายละเอียด / ขั้นตอน / เทคนิค/การปฏิบัติ ที่สามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้)

วัตถุดิบ

- 1.เมล็ดพริกไทยที่ผ่านกรรมวิธีผลิตสมุนไพรแบบภูมิปัญญาหมอพื้นบ้าน
- 2.ใบเตยหอม หั่นตากแดดจนแห้งสนิท
- 3.ขิงแก่ หั่นเป็นแว่นๆตากแดดหรืออบให้แห้งสนิท
- 4.ดอกคำฝอย ตากแดดจนแห้งสนิท

วิธีทำ

- 1.นำวัตถุดิบแต่ละตัวมาคั่วให้ละเอียด แยกแต่ละชนิดวางไว้
- 2.นำส่วนผสมทั้งหมดมาบดรวมกันอีกครั้งหนึ่ง

3. นำส่วนผสมที่บดละเอียดแล้วประมาณ 3 กรัม บรรจุใส่ซองขนาด 5 คูณ 7 เซนติเมตรและบรรจุใส่ถุงซีลไม่ให้อากาศเข้า เก็บไว้ในห้องอุณหภูมิปกติ เมื่อต้องการใช้ก็นำซองบรรจุชาสมุนไพรมาแช่ในน้ำร้อนมารับประทานได้ทันที

5. ปัจจัยแห่งความสำเร็จ

เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร ที่คนในท้องถิ่นได้สืบทอด ส่งเสริม ประสพการณ์และเรียนรู้มาเป็นระยะเวลาหลายปี ตลอดถึงการพัฒนารูปแบบการนำมาใช้ประโยชน์ให้ สะดวก เหมาะสมกับสภาพปัจจุบัน เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม และปัจจุบันมีการใช้ชาสมุนไพรพื้นบ้านมากขึ้น ประกอบกับพริกไทยพันธุ์ปะเหลียนได้รับการจดทะเบียนเป็นพืช GI ของจังหวัดด้วย สามารถจำหน่าย ทำให้มีรายได้มากขึ้น

6. แนวคิดในการทำงาน

ยึดหลักการดำเนินชีวิตตามแนวทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

7. ผู้ถอดองค์ความรู้

นายอำนาจ แซ่เซี่ยง ตำแหน่ง นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการพิเศษ สำนักงานเกษตรอำเภอปะเหลียน

นางสาวปราณี แข็งแรง ตำแหน่ง นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการ สำนักงานเกษตรอำเภอปะเหลียน