

ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านอาหารพื้นบ้าน
ข้าวหมากหวานแม่มาลัย



ชื่อผู้ประกอบการ คุณวินัย สนแก้ว

สถานที่ประกอบการ บ้านเลขที่ ๔๙ หมู่ ๔ ตำบลอนกระเปื้อง อ.บ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี



คุณยายมาลัย หรือคุณยายแจ้ว ได้เรียนรู้สูตรการทำขนมหวานและข้าวหมากหวานจากคุณย่าทวด คุณแม่ของยายมาลัย ซึ่งทำขนมหวานเวลาว่างงานบุญในชุมชนมาช้านาน และในปี ๒๕๕๑ คุณวินัยซึ่งเป็นสามีของลูกสาวคุณยายมาลัย จึงได้คิดอยากจะสืบสานการทำข้าวหมาก จึงเริ่มต้นโดยการทำและนำไปจำหน่ายเองที่ตลาดศรีเมือง จังหวัดราชบุรี เริ่มขายครั้งแรกเพียง ๒๐ ห่อ หลังจากวันนั้นความต้องการของลูกค้ามีเพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ

ต่อมาคุณวินัยจึงเข้ารับการอบรมกลุ่มโอท็อป อ.บ้านโป่ง ในปี ๒๕๕๘ เริ่มแรกได้มาตรฐานการจัดลำดับผลิตภัณฑ์ในระดับ ๒ ดาว ซึ่งหมายถึงเป็นสินค้าที่สามารถพัฒนาสู่ระดับ 3 ดาว มีการประเมินศักยภาพเป็นระยะ และในปัจจุบันได้มาตรฐานการจัดลำดับผลิตภัณฑ์ในระดับ ๔ ดาว ซึ่งหมายถึง เป็นสินค้าที่มีศักยภาพ เป็นที่ยอมรับระดับประเทศ และสามารถพัฒนาสู่สากล

คุณวินัยได้ประสานกับหน่วยงานราชการต่าง ๆ เพื่อการพัฒนาคุณภาพและมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ เช่น อุตสาหกรรมจังหวัด พาณิชย์จังหวัด สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจ ขนาดกลางและขนาดย่อม (สสว.) และได้ดำเนินการตามระเบียบกฎหมาย โดยการจดทะเบียนพาณิชย์ ต่อมาได้รับการตอบรับจากผู้บริโภคมากขึ้น จึงทำบรรจุภัณฑ์ในรูปแบบถ้วยเพิ่มขึ้น นำมาใส่ถุงจีบ ตั้งราคาขายตอนแรกราคา ๔ บาทเพื่อให้นำไปขายต่อในราคา ๕ บาท ต่อมาวัตถุดิบราคาเพิ่มขึ้น มหาวิทยาลัยราชภัฏสุพรรณภูมิซึ่งเข้ามาให้คำแนะนำให้ขึ้นราคาเพื่อให้อยู่ได้เป็น ๖ บาท โดยในการผลิตได้ใช้วัตถุดิบ และแรงงานคนในชุมชน ประมาณ ๕ - ๖ คน แยกเป็นแผนกผลิต และแผนกบรรจุ ปัจจุบันมีกำลังการผลิตประมาณ ๒,๐๐๐ ถ้วย/ห่อ ในตอนนี้สามารถทำเป็นอาชีพหลักของที่บ้าน โดยในแต่ละวันใช้ข้าวเหนียวประมาณ ๗๐ กก. หนึ่งทีละ ๑ กาละมัง ทำตั้งแต่ ๘ โมงเช้า ลูกค้าทยอยมาเอาทั้งวัน เพื่อนำไปจำหน่ายต่อที่ตลาดต่าง ๆ ทั้งในจังหวัด เช่น ร้านค้าในตลาดบ้านโป่ง

และกรุงเทพมหานคร เช่น ตลาด อดก., ตลาดกรมศุลกากร, ตลาดในมหาวิทยาลัยเกษตรบางเขน และตลาด
นัดในกรุงเทพมหานคร ฯลฯ ช่วงก่อนความนิยมในรูปแบบถั่วต่อรูปแบบห่อใบตองอยู่ที่ประมาณ ๗๐ - ๓๐%
แต่ในปัจจุบันความต้องการรูปแบบใบตองมากขึ้นที่ ๕๐ - ๖๐% ราคาขายส่งในปัจจุบัน ๑๐๐ ห่อราคา ๖๐๐
บาท ราคาเท่ากันทั้งถั่วและห่อ ลูกค้าสามารถเอาไปขายตามราคาที่ลูกค้ากำหนด ในบางที่ขาย ๘ บาท



วัตถุดิบที่สำคัญ

๑. ข้าวเหนียว
๒. ลูกแป้ง



ขั้นตอนการผลิต

นำข้าวเหนียวไปแช่ทิ้งไว้ ๑ คืน ซึ่งสั่งมาจากโรงสีที่อยู่อยุธยาเป็นข้าวเหนียวที่ดีมีคุณภาพ ที่คงที่ ลูกแป้งรับมาจากทางภาคอีสาน เอาข้าวเหนียวมานึ่ง ๓๐-๔๐ นาที ล้างน้ำ พอสะเด็ดน้ำ นำไปคลุก ลูกแป้ง สัดส่วนข้าวเหนียว ๓ กก./๑ลูกแป้ง และนำมาบรรจุได้เลย สามารถนำไปจำหน่ายได้ทันที และทิ้งระยะเวลาในภาชนะบรรจุ ในการหมัก ๒ คืนนำมารับประทานได้ มีอายุ วันที่ ๑ หวานน้อย วันที่ ๒ หวานฉ่ำ หอม วันที่ ๓ ข้าวเหนียวจะนุ่มและหอมมากขึ้น





ประโยชน์ของข้าวหมาก

๑. มีแบคทีเรีย และจุลินทรีย์ที่มีประโยชน์ หรือที่เรียกว่า โพรไบโอติกส์ (Probiotics) แบบในนมเปรี้ยว
๒. ช่วยให้ร่างกายผลิตกรดอินทรีย์ช่วยในการขับถ่าย ทำให้กระดูและเม็ดเลือดแข็งแรง
๓. มีสารต้านอนุมูลอิสระ ช่วยกำจัดสารก่อมะเร็ง กำจัดไวรัส
๔. ลดอาการอักเสบ แก้อาการท้องเสีย
๕. ช่วยบำบัดโรคเรื้อรังต่าง ๆ อาทิ โรคกระเพาะอาหาร โรคหัวใจ ความดันโลหิตสูง เบาหวาน ภูมิแพ้ แผลสด เป็นต้น
๖. อุดมไปด้วยแร่ธาตุสังกะสี ช่วยบำรุงเลือด ทำให้ผิวพรรณสดใส ไม่เป็นสิ่วฝ้า
๗. ช่วยส่งเสริมการเจริญเติบโตให้กับเด็ก
๘. แก้ปัญหาวัยทอง ช่วยให้นอนหลับได้ดีขึ้น

การประชาสัมพันธ์

มีการยิงแอดโฆษณาทางเฟสบุ๊ก ชื่อเพจ “แม่มาลัยข้าวหมากหวาน ของฝากราชบุรี ของดีบ้านโป่ง” ทำให้เข้าถึงลูกค้าได้มากขึ้น และสามารถสั่งซื้อและจัดส่งทางไปรษณีย์



 **แม่มาลัยข้าวหมากหวาน ของฝากราชบุรี ของดีบ้านโป่ง**
@winai.z · สินค้า/บริการ [โทรเลย](#)

หน้าหลัก เกี่ยวกับ รูปภาพ เพิ่มเติม ▾

👍 ถูกใจแล้ว 💬 ส่งข้อความ 🔍 Activate Windows
Go to Settings to activate Windows

เข้าร่วมอบรมผู้ประกอบการ โอท็อป สู่ยุคดิจิทัล



เอกสารใบอนุญาตต่างๆ

๑. คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน



This is a Thai government form for applying for a food production license for non-factory premises. The form is titled 'คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน' (Application for food production license for non-factory premises). It includes fields for the applicant's name, address, and contact information. There are also checkboxes for various conditions and a section for the applicant's signature and stamp.

๒. หนังสือสำคัญแสดงการจดทะเบียนวิสาหกิจชุมชน



This is a Thai government certificate titled 'หนังสือสำคัญแสดงการจดทะเบียนวิสาหกิจชุมชน' (Certificate of community enterprise registration). It features the national emblem at the top and provides detailed information about the registered community enterprise, including its name, address, and contact details. The certificate is signed and stamped by the relevant authority.

๓. วุฒิบัตรผ่านการอบรมหลักสูตรการพัฒนาผู้ประกอบการ OTOP ขั้นขั้น



๔. ใบทะเบียนพาณิชย์



ความสนใจและการสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ

คณะราชบุรี OK Market เข้าเยี่ยมชมพร้อมไลฟ์สดผลิตภัณฑ์ข้าวหมากหวาน



คณะอาจารย์จากมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ นำโดย ผศ.ดร.วิศิษฎ์ ลิ้มสมบุญชัยและ น.ศ. สุภาภรณ์ หมายคำ เพื่อประเมินโครงการพัฒนาและยกระดับสินค้า otop ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ที่รับการสนับสนุนจากสำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โดยมีที่ปรึกษาโครงการคือ ดร.ณัฐ สิริวรรณานนท์



คณะอาจารย์จากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ



การออกงานแสดงสินค้า

งานแสดงสินค้าและทดสอบตลาด โครงการยกระดับผู้ประกอบการรายย่อย ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๓



Thailand product@food fair ๒๐๑๗
ที่เวียดนาม ระหว่างวันที่ ๙-๑๒ สิงหาคม ๒๕๖๐



แสดงสินค้าและจัดจำหน่ายที่องค์พระปฐมเจดีย์ จังหวัดนครปฐม



งาน ตลาดนัดชุมชน ไทยช่วยไทย คนไทยยิ้มได้ ที่bigc บ้านโป่ง



ร่วมงานทางโชว์สินค้าที่ จ.ทวาย เมียนมา



ในอนาคตคิดจะต่อยอดผลิตภัณฑ์ ด้วยการทำน้ำข้าวหมาก ซึ่งขอศึกษาระเบียบกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และต้องประสานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น สรรพสามิต ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต่อไป