

แบบการเก็บข้อมูลแหล่งเรียนรู้ตลอดชีวิต (ประเภทสถานที่)
ศก.ระดับตำบลแพงพวย ศก.ระดับอำเภอดำเนินสะดวก
สำนักงาน ศก.ประจำจังหวัดราชบุรี

ระบุชื่อแหล่งเรียนรู้ การทำมะพร้าว น้ำหอมเผา



ข้อมูลทั่วไป

1. ชื่อแหล่งเรียนรู้ มะพร้าว น้ำหอมเผา
2. ชื่อ-สกุล วิทยากร นายชาญณรงค์ ไชยอนุกุล
3. ที่ตั้งแหล่งเรียนรู้/ที่อยู่วิทยากร.... หมู่ .2 ตำบล/แขวง ..แพงพวย อำเภอ/เขต.....ดำเนินสะดวก
จังหวัด ..ราชบุรี รหัสไปรษณีย์ 70130 โทรศัพท์ ..0611239815.
4. ช่องทางการติดตามอื่นๆ Facebook : Aromatic.Farm E-mail: marketing@aromaticfarm.com
Line : QA: @aromaticfarm

5. ผู้รับผิดชอบ/ผู้ประสานงาน นายชาญณรงค์ ไชยอนุกุล โทรศัพท์ 0812854383
6. แหล่งเรียนรู้มีระยะทางห่างจากถนนเส้นหลัก ...14.....กิโลเมตร
7. พิกัด ละติจูด-ลองจิจูด ของแหล่งเรียนรู้ 13.5678532, 9005835
8. พิกัด GPS ของแหล่งเรียนรู้
9. การเข้าถึงแหล่งเรียนรู้เดินทางโดย รถยนต์
10. แหล่งเรียนรู้มีพื้นที่รองรับสำหรับจัดกิจกรรม จำนวน 30 คน
11. พื้นที่สำหรับจอดรถในแหล่งเรียนรู้อย่างน้อย 5 คัน
12. จุดบริการห้องน้ำ จำนวน 1 ห้อง
13. โต๊ะ จำนวน 5 ตัว เก้าอี้จำนวน 30 ตัว

สรุปสาระสำคัญของแหล่งเรียนรู้

มะพร้าวเผาเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นไทยดั้งเดิมในการแปรรูปมะพร้าวอ่อน เพื่อให้มีน้ำมะพร้าวมีรสชาติหอมหวาน เข้มข้นขึ้น และเนื้อมะพร้าวมีความนุ่มนวลรับประทานอร่อย เริ่มจากการเผาแบบโบราณโดยการเผาด้วยไม้ ต่อมาพัฒนาขึ้นเพื่อลดควัน และเร็วต่อการส่งออก พัฒนาเป็นการเผาด้วยเตาแก๊ส ซึ่งสามารถควบคุมอุณหภูมิได้ มะพร้าวที่ได้ก็จะมีรสชาติหอมหวานอร่อย

ความเป็นมา

ภูมิปัญญาชาวบ้าน: เกิดจากความต้องการถนอมอาหารและเพิ่มมูลค่าผลผลิตมะพร้าวในชุมชนเกษตรกรรม โดยเฉพาะแถบลุ่มน้ำภาคกลาง เช่น ราชบุรี สมุทรสาคร และสมุทรสงคราม ซึ่งเป็นแหล่งปลูกมะพร้าวน้ำหอมขึ้นดี

กระบวนการโบราณ: การเผาแบบดั้งเดิมจะใช้เปลือกและกะลามะพร้าวสุ่มไฟอ่อนๆ เผาเคียวช้าๆ นานหลายชั่วโมงจนความร้อนทำให้เยื่อหุ้มเมล็ดด้านในดันน้ำมันหอมระเหยออกมาผสมกับน้ำมะพร้าว

เอกลักษณ์เฉพาะตัว: มะพร้าวเผาทำตามวิธีโบราณ ผิวเปลือกนอกจะเกรียม เนื้อในและกะลากลายเป็นสีม่วงอ่อนๆ กลิ่นหอมละมุน ไม่ใช่วิธีการต้มเร่งความร้อนที่นิยมทำกันในเชิงพาณิชย์ยุคหลัง

จุดเริ่มต้นและแนวคิด

แนวคิดการปรุงแต่งด้วยความร้อน: เปลี่ยนน้ำมะพร้าวรสหวานอมเปรี้ยวตามธรรมชาติ ให้กลายเป็นความหวานละมุนและมีกลิ่นรุ่มควัน

แนวคิดการเปลี่ยนเนื้อสัมผัส: ความร้อนช่วยให้เนื้อมะพร้าวอ่อนออกจากกะลาได้ง่ายขึ้น เนื้อจะนุ่ม พู และเคี้ยวง่ายกว่ามะพร้าวสด

แนวคิดการเพิ่มมูลค่า: จากผลไม้ราคาถูกในท้องถิ่น นำมาแปรรูปเพื่อสร้างเอกลักษณ์เฉพาะตัว จนกลายเป็นสินค้าขึ้นชื่อและเครื่องดื่มดับร้อนที่เป็นเอกลักษณ์ของไทย ง่ายต่อการบริโภค

ความเป็นมาของแหล่งเรียนรู้

ความหวานมันที่โดดเด่นของมะพร้าวดำเนินสะดวก ดึงดูดให้คนในท้องถิ่นนำ "มะพร้าวเนื้อสองชั้น" มาทดลองรมควันด้วยถ่านและฟืนที่เหลือใช้จากการทำสวน เพื่อดึงน้ำมันหอมระเหยให้ซึมซาบเข้าสู่เนื้อมะพร้าว จนเกิดเป็นสูตรเด็ดเฉพาะตัวของชาวราชบุรี แหล่งเรียนรู้และผู้ประกอบการท้องถิ่น ได้ผสมผสานกระบวนการลดควันในการเผา และนำเศษวัสดุเหลือทิ้ง จึงได้สร้างแนวความคิดใหม่คือการเผามะพร้าวน้ำหอมด้วยวิธีการใช้แก๊ส นอกจากลดมลภาวะทางอากาศแล้ว ยังทำให้มะพร้าวนั้นมีความหอม หวานจากการเผามากขึ้น

กระบวนการจัดการเรียนรู้

กระบวนการจัดการเรียนรู้ของแหล่งเรียนรู้การทำมะพร้าวเผา มุ่งเน้นการเรียนรู้เชิงประสบการณ์ตรง และการลงมือปฏิบัติจริง (Active Learning) โดยเปลี่ยนจากวิธีบรรยายแบบเดิมมาเป็นการจัด "ฐานการเรียนรู้" ที่เชื่อมโยงวิถีชีวิต เทคโนโลยี และสิ่งแวดล้อมเข้าด้วยกัน ดังนี้

โครงสร้างกระบวนการจัดการเรียนรู้ (5 ฐานหลัก)

- ฐานที่ 1: คัดและปอก (ต้นน้ำ):** เรียนรู้การเลือกอายุของมะพร้าวให้ได้ "เนื้อสองชั้นครึ่ง" (เนื้อหนาพอดี น้ำหวานสูงสุด) และฝึกทักษะการปอกเปลือกเขียวออกให้เหลือเกลามะพร้าวทรงกลมสวยงาม
- ฐานที่ 2: ศาสตร์แห่งไฟ (กลางน้ำ):** เรียนรู้วิธีการจัดเรียงมะพร้าวในเตา เทคนิคการควบคุมไฟอ่อนเพื่อรมควันนานกว่า 2 ชั่วโมงให้น้ำมันหอมระเหยซึมเข้าเนื้อ
- ฐานที่ 3: เทคโนโลยีรักษ์โลก (Eco-Innovation):** ศึกษาการทำงานของ "เตาเผาลดควันไร้มลพิษ" ที่พัฒนาขึ้นเพื่อแก้ปัญหากลิ่นและควันรบกวนชุมชน เรียนรู้การเปลี่ยนผ่านจากวิถียุคโบราณสู่วิถีที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม
- ฐานที่ 4: การตรวจสอบและแยกแยะ (Consumer Literacy):** ฝึกสังเกตความแตกต่างระหว่าง "มะพร้าวเผาแท้" (กะลาสีม่วงอมแดง เนื้ออ่อน กลิ่นหอมฉุย) กับ "มะพร้าวต้มพ่นแก๊ส" เพื่อสร้างจรรยาบรรณและการรู้เท่าทันตลาด
- ฐานที่ 5: ขยะเป็นศูนย์ (Zero Waste ปลายน้ำ):** เรียนรู้การจัดการเศษวัสดุ นำเปลือกมะพร้าวและกะลาที่เหลือทิ้งจากการเผา ไปแปรรูปเป็นดินปลูก ปุ๋ยอินทรีย์ หรือถ่านกะลามะพร้าวอัดแท่งคุณภาพสูง

รูปแบบเทคนิคการถ่ายทอดความรู้

- การเล่าเรื่องโดยปราชญ์ชาวบ้าน: ใช้เรื่องเล่าทางประวัติศาสตร์คลองดำเนินสะดวกเชื่อมโยงกับรสชาติมะพร้าว เพื่อสร้างความอินและความเข้าใจในอัตลักษณ์ท้องถิ่น
- การลงมือปฏิบัติจริง (Hands-on Experience): ให้ผู้เรียนได้ทดลองปอก คั้นไฟ และชิมน้ำมะพร้าว ร้อนๆ จากเตาด้วยตนเอง
- การถอดบทเรียน (AAR - After Action Review): ร่วมพูดคุยหลังเสร็จสิ้นกิจกรรมเพื่อสรุปองค์ความรู้ที่ได้ และต่อยอดความคิดสร้างสรรค์ในการนำไปประยุกต์ใช้ในอาชีพ