

ข้อมูลการรวบรวมองค์ความรู้ด้านศิลปวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นล้านนา

“เอตทัคคตา ครูภูมิปัญญาท้องถิ่น”

สำนักศิลปะและวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย

ด้าน : อุตสาหกรรม

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสำหรับน้ำจืด (ไก)



1. ประวัติส่วนตัว

- 1.1. ชื่อ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสาหร่ายน้ำจืด (ไก)
- 1.2. ที่อยู่ปัจจุบัน 155 หมู่ 7 ตำบลเวียง อำเภอเชียงของ จังหวัดเชียงราย 57140
- 1.3. โทรศัพท์มือถือ (คุณสุพิชญา) 083-7045658

2. ประวัติการศึกษา

-

3. ความรู้/ความเชี่ยวชาญ

- ✓ 3.6 ด้านโภชนาการพื้นบ้าน (สาหร่าย/ไถแม่ น้ำโขง)

4. ประวัติการสืบทอดองค์ความรู้

ไก หรือสาหร่ายน้ำจืดแม่ น้ำโขง เป็นอาหารที่ชาวบ้านในอำเภอเชียงของ จังหวัดเชียงราย เก็บมารับประทานกันตั้งแต่สมัยปู่ย่าตายายที่เชื่อกันว่า ในรอบหนึ่งปีจะเก็บไถมารับประทานได้ 1 ครั้ง หากใครมีโอกาสดังกล่าวจะได้รับประทานจะทำให้สุขภาพแข็งแรง และมีอายุยืนยาว ส่งผลให้สาหร่ายไถแม่ น้ำโขงมีราคาแพง ชาวบ้านหาดไคร้ ตำบลเวียง อำเภอเชียงของ ยึดเป็นอาชีพจนสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชนเป็นจำนวนมาก

ในปี พ.ศ. 2542 กลุ่มสตรีบ้านหาดไคร้ได้เล็งเห็นความสำคัญ และช่องทางการตลาด จึงรวมตัวกันก่อตั้งกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านหาดไคร้ขึ้น เพื่อเสริมสร้างรายได้ และขยายช่องทางการตลาดการแปรรูปผลิตภัณฑ์สาหร่ายไถ โดยมีหน่วยงานภาครัฐ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในพื้นที่ และสถาบันการศึกษาให้การสนับสนุน

5. ประวัติการทำงาน/การเผยแพร่องค์ความรู้

พ.ศ. 2542 จัดตั้งกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านหาดไคร้ อำเภอเชียงของ

พ.ศ. 2545 ได้แจ้งข้อมูลภูมิปัญญาไทยต่อกรมทรัพย์สินทางปัญญา ประเภทองค์ความรู้ของกลุ่มบุคคลท้องถิ่น สาขาการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม เรื่องการแปรรูปอาหารจากสาหร่ายแม่ น้ำโขง

พ.ศ. 2547 จัดทะเบียนกลุ่มสาหร่ายแม่ น้ำโขงของสหกรณ์การเกษตรเชียงของ

พ.ศ. 2551 ได้เข้าร่วมกิจกรรมวันงานศึกษานอกโรงเรียน ประจำปี 2551 ณ ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย อำเภอเชียงของ

พ.ศ. 2552 ได้เข้าร่วมกิจกรรมออกร้านจำหน่ายสินค้าทางวัฒนธรรม ในงานสืบสานวัฒนธรรมเชียงราย เนื่องในวันอนุรักษ์มรดกไทย จัดโดยจังหวัดเชียงราย และสภาวัฒนธรรมจังหวัดเชียงราย

พ.ศ. 2552 ศึกษาดูงานเรื่องรูปแบบผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์ที่ประเทศญี่ปุ่น

พ.ศ. 2554 ได้รับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์ของเกษตรกรของธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร

เข้าร่วมสัมมนาเชิงปฏิบัติ โครงการผลักดันผลิตภัณฑ์ประมงไทยสู่ตลาดอาเซียน หลักสูตรพัฒนาองค์ความรู้ในการเข้าสู่การรับรองมาตรฐานสุขลักษณะสถานแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำพื้นเมือง ณ จังหวัดอุดรธานี

คณะกรรมการและสมาชิกเข้าร่วมการอบรมเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่อง

เป็นแหล่งศึกษาเรียนรู้ให้กับเด็ก เยาวชน นักเรียน นักศึกษา ชุมชน กลุ่มแม่บ้าน ตั้งแต่ระดับอำเภอ จังหวัด และระดับประเทศ โดยเฉพาะมีกลุ่มแม่บ้านจากพื้นที่ต่างๆ ทั่วประเทศมาศึกษาดูงานอย่างต่อเนื่อง

6. รางวัลที่ได้รับ/เกียรติประวัติ

พ.ศ. 2546 ได้รับการคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ดีเด่น ระดับสามดาว ภาคเหนือ ประเภทอาหาร ตามโครงการคัดสรรสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย

พ.ศ. 2546 ได้รับประกาศเกียรติคุณคัดสรรเป็นสินค้าหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ระดับสี่ดาว ประเภทอาหารของจังหวัดเชียงราย เพื่อยกระดับการพัฒนาสินค้าเข้าสู่มาตรฐานภูมิภาคสู่สากล

พ.ศ. 2550 ได้รับโล่ประกาศเกียรติคุณเป็นชมรมแบบอย่างที่ดีในการสร้างสุขภาพของ สำนักงานสาธารณสุขอำเภอเชียงของ

พ.ศ. 2553 ได้รับการคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ ระดับสี่ดาว ประเภทน้ำพริกสาหร่ายน้ำจืด (ไก่) ตามโครงการคัดสรรสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย

พ.ศ. 2553 เป็นกลุ่มดีเด่นในการพัฒนา และส่งเสริมอาชีพด้านการจัดการผลิตภัณฑ์โอท็อป จากเทศบาลตำบลเวียงเชียงของ

พ.ศ. 2557 ได้รับการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม (ของดีบ้านฉัน) ด้านอาหารที่โดดเด่น ระดับอำเภอเชียงของ จังหวัดเชียงราย โดยจังหวัดเชียงรายและสำนักงานวัฒนธรรมวัฒนธรรมจังหวัด เชียงราย

7. พิกัดทางภูมิศาสตร์

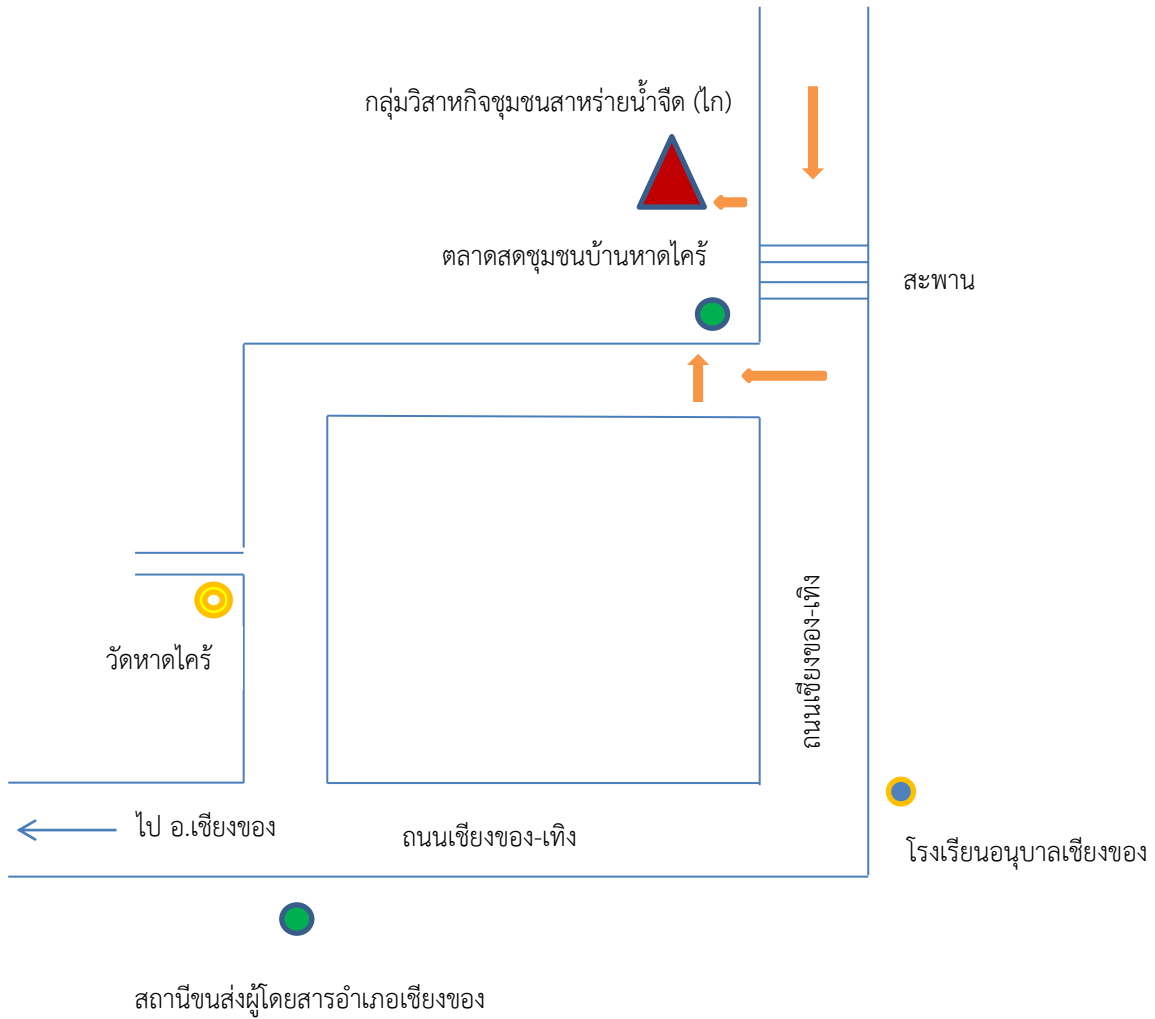
Location 47 Q 0647459

UTM 2239678

N 20°14.947' E 100°24.710'

Elevation 345 m ความคาดเคลื่อน +/- 22

8. แผนที่ตั้งบ้าน/องค์กร (โดยสังเขป)



9. รูปภาพ



10. ผู้บันทึกข้อมูล นายเจษฎา สอนบาลี, นางสุรีย์ ใจดี
วันที่ 18 ธันวาคม 2557