

“ชาลาเปาหลากหลายไส้ วันสมุนไพรหลากหลายรสชาติ”

หมู่บ้านนครชัยมงคลวิเศษ
ตำบลคลองหนึ่ง อำเภอคลองหลวง
จังหวัดปทุมธานี

โดย อ.ดร.ณัฐสิมา โทชน์
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

โครงการพัฒนาท้องถิ่นเพื่อแก้ไขปัญหาความยากจนและยกระดับ
คุณภาพชีวิตของประชาชน ชุมชนหมู่บ้านนครชัยมงคลวิเศษ
ตำบลคลองหนึ่ง อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี



ที่มาและความสำคัญ

ด้วยแนวคิดพันธกิจของมหาวิทยาลัยเพื่อสังคม (university engagement) จากปรัชญาการสร้างปัญญาเพื่อพัฒนาชุมชนท้องถิ่น ถ่ายทอดเป็นวิสัยทัศน์ไปสู่การทำงานของสถาบันการศึกษาร่วมกับภาคีในพื้นที่ที่มุ่งหมายหวังผล และตอบปัญหาของชุมชนหรือสังคมเฉพาะที่ได้อย่างถูกต้องและแม่นยำมากขึ้น คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ ได้ตระหนักถึงความสำคัญในการพัฒนาชุมชนท้องถิ่นตามหลักพันธกิจสัมพันธ์มหาวิทยาลัยกับสังคม โดยให้ความสำคัญกับการแก้ปัญหาชุมชนด้วยการเชื่อมโยงองค์ความรู้ทางวิชาการเข้ากับแนวปฏิบัติที่ดีที่เป็นศักยภาพชุมชน เพื่อให้ชุมชนสามารถยกระดับเป็นแหล่งเรียนรู้ทั้งภายในและภายนอกชุมชนได้

ชุมชนหมู่บ้านนครชัยมงคลวิเศษ เป็นชุมชนในเขตชานเมือง ตั้งอยู่กิโลเมตรที่ 46 ถนนพหลโยธิน ตำบลคลองหนึ่ง อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี มีเนื้อที่ประมาณ 124 ไร่ และจัดสรรที่ดินขายเป็นแปลงตั้งแต่ปี พ.ศ. 2533 ซึ่งมีลักษณะที่อยู่อาศัยของคนในชุมชนเป็นแบบอาคารพาณิชย์และหอพัก และมีปัญหาน้ำท่วม น้ำเสีย ขยะมูลฝอย และฝุ่นสำหรับสภาพเศรษฐกิจในชุมชนได้รับการสนับสนุนโครงการพัฒนาศักยภาพของหมู่บ้านและชุมชน (SML) จากภาครัฐตั้งแต่ปี พ.ศ.2555 จากการสำรวจเบื้องต้นพบว่า ประชากรส่วนใหญ่เป็นประชากรแฝง และมีอาชีพร้อยละ 80 ทำงานบริษัท/เอกชนและรับจ้าง ซึ่งมีรายได้รวมเฉลี่ยต่อครัวเรือนประมาณ 16,000 บาท และเกือบทุกครัวเรือนมีการหนี้สินทั้งในและนอกระบบ เกิดภาวะขาดสมดุลทางการเงินเนื่องจากมีรายจ่ายมากกว่ารายรับ จึงจำเป็นต้องหารายได้เสริมให้แก่ครัวเรือนที่มีปัญหาด้านการเงินตามความถนัด และพัฒนาอาชีพให้กับครัวเรือนที่ต้องการยกระดับคุณภาพชีวิต



กลุ่มเป้าหมาย/ผู้เข้าร่วมโครงการ

สมาชิกในชุมชนหมู่บ้านนครชัยมงคลวิเศษที่มีอาชีพค้าขาย/รับจ้างและครัวเรือนเป้าหมาย จำนวน 13 คน

วัตถุประสงค์

1. เพื่อเสริมสร้างความรู้ทักษะด้านผลิตภัณฑ์ชาลาเปาและวันสมุนไพรรสชาติ
2. เพื่อพัฒนาอาชีพการทำชาลาเปาและวันสมุนไพรรสชาติให้กับครัวเรือนเป้าหมาย
3. เพื่อเพิ่มรายได้ให้กับครัวเรือนเพิ่มขึ้นร้อยละ 5

ขั้นตอนการดำเนินการ

1

การสำรวจความต้องการและศึกษารับชมชน
หมู่บ้านนครชัยมงคลวิลา
พฤศจิกายน - ธันวาคม 2561
พบผู้นำชุมชน สํารวจข้อมูลจากการสัมภาษณ์/
แบบสอบถาม ประมวลผล สรุปผลครัวเรือนเป้าหมาย



2

เสริมสร้างทักษะด้านผลิตภัณฑ์
ชาลาเปาและวุ้นสมุนไพรหลากหลาย
เมษายน - มิถุนายน 2562
ประชุมกลุ่มย่อย อบรมเชิงปฏิบัติการทำชาลาเปาและ
วุ้นสมุนไพร การเลือกบรรจุภัณฑ์-โลโก้ผลิตภัณฑ์



3

พัฒนาอาชีพให้กับครัวเรือนที่เป็นกลุ่มเป้าหมาย
ชาลาเปาและวุ้นสมุนไพรหลากหลาย
เมษายน - มิถุนายน 2562
ฝึกอบรมนักธุรกิจครัวเรือน สนับสนุนช่วยเหลือ
พัฒนาโลโก้บรรจุภัณฑ์ ประชาสัมพันธ์/ช่องทางการขาย



4

ครัวเรือนเป้าหมายมีรายได้เพิ่มขึ้นร้อยละ 5
(รายได้เสริม)
มิถุนายน - สิงหาคม 2562
ตรวจเยี่ยม ติดตาม ประเมินผลการดำเนินงาน
วิเคราะห์รายได้ครัวเรือน



ผลดำเนินการ

1. ผลการประชุมเยี่ยมครัวเรือนพบว่า ครัวเรือนอยากมีรายได้เสริมและไม่กระทบต่อการประกอบอาชีพประจำ และผลิตภัณฑ์ที่สามารถรับประทานได้ ใช้อุปกรณ์ทำน้อย จึงตกลงร่วมกันที่จะพัฒนาเพิ่มจากฐานเดิมที่ทำอยู่แล้ว คือ ชาลาเปาและวุ้นสมุนไพร
2. ผลการอบรมเชิงปฏิบัติการฯ จากการสังเกตพฤติกรรมพบว่า กลุ่มเป้าหมายและสมาชิกในชุมชนให้ความสนใจและเข้าร่วมอบรมเชิงปฏิบัติการ และนำเทคนิคที่ได้จากการอบรมไปพัฒนาต่อยอดได้
3. ได้แลกเปลี่ยนข้อมูลและสร้างเครือข่ายระหว่างมหาวิทยาลัย (อาจารย์เครือข่ายฯ และนักศึกษา) ร่วมกับชุมชนหมู่บ้านนครชัยมงคลวิลา (ผู้นำชุมชน กลุ่มเป้าหมาย และสมาชิกในชุมชน)

ผลสำเร็จของโครงการ

1. การเสริมสร้างความรู้ทักษะด้านผลิตภัณฑ์ชาลาเปาและวุ้นสมุนไพรหลากหลายรสชาติให้สมาชิกในชุมชนนครชัยมงคล-วิเศษ 13 คน ซึ่งเกิดผลสำเร็จจากการที่มีผู้เข้าอบรมจำนวน 13-15 คน คิดเป็นร้อยละ 100-115 และกลุ่มเป้าหมายสามารถฝึกทักษะวิธีการทำผลิตภัณฑ์ทั้งสองได้
2. การพัฒนาอาชีพการทำชาลาเปาและวุ้นสมุนไพรหลากหลายรสชาติให้กับครัวเรือนเป้าหมายจำนวน 2 ครัวเรือน ได้เพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ เช่น พัฒนาไส้ชาลาเปาตามความต้องการลูกค้า การทำรูปทรง สีรส วัตถุดิบ บรรจุภัณฑ์ และโลโก้ผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจ สามารถจำหน่ายได้หลายช่องทางขึ้น เช่น จำหน่ายเป็นอาหารว่างของโรงเรียน สำนักงาน และตลาดนัดของหมู่บ้าน เป็นต้น
3. การเพิ่มรายได้ให้กับครัวเรือนเพิ่มขึ้นร้อยละ 5 ซึ่งเกิดผลสำเร็จจากการวิเคราะห์ครัวเรือนและติดตามผลการพัฒนาอาชีพภายหลังหักต้นทุนแล้ว มีรายได้เพิ่มขึ้นร้อยละ 5.00-7.77 (คุณวาสนา สุขสวัสดิ์ เล่าว่า “ได้นำเอาเทคนิคจากการอบรมมาปรับใช้ที่น่าสนใจและมีความกรอบอร่อยขึ้น เช่น ใช้ใบเตยและดอกอัญชันสด เพิ่มรสชาติวุ้นสมุนไพรเป็นชาเขียว ชาไทย มะตูม และทำฉลากให้เหมาะสมกับรสชาติ ทำให้มียอดการสั่งซื้อเพิ่มขึ้น ๕๕% ที่สำคัญได้เครือข่ายลูกค้าจากมหาวิทยาลัยอีกด้วย”)

แนวทางการต่อยอดโครงการในอนาคต

1. เพิ่มช่องทางการขายมากขึ้น สำหรับวุ้นสมุนไพรควรจัดหาตู้แช่วุ้นสมุนไพรเพื่อรักษารสชาติ เช่นเดียวกับชาลาเปา ควรมีหม้ออุ่น ซึ่งทำให้ทั้งสองผลิตภัณฑ์สามารถวางขายหน้าบ้านตัวเองได้ตลอดเวลา และพัฒนาสู่อาชีพหลักได้
2. ขยายเครือข่ายให้กับครัวเรือนที่สนใจทำเป็นอาชีพเสริม โดยให้ครัวเรือนเป้าหมายทั้งสองเป็นวิทยากรและพี่เลี้ยงได้
3. เสริมสร้างผลิตภัณฑ์อื่นที่ใช้วัตถุดิบใกล้เคียงกับผลิตภัณฑ์ชาลาเปาและวุ้นสมุนไพร เช่น ขนมจิบ เจลลี่ เป็นต้น เพื่อได้ผลิตภัณฑ์ที่หลากหลายวางจำหน่ายเพิ่มขึ้น และลดต้นทุนการผลิตได้ด้วย

