บันทึกองค์ความรู้ปราชญ์ชาวบ้าน

การแปรูปข้าวซ้อมมือ

**1.ชื่อภูมิปัญญาที่ทำการบันทึก** คือ การแปรรูปข้าวซ้อมมือ

เจ้าของภูมิปัญญาที่ทำการบันทึก นางสาวอัจฉรา เล่าเลิศ

ที่อยู่ บ้านเลขที่ 37 หมู่ 2 ซอย ถนน

ตำบล เกาะสะท้อน อำเภอ ตากใบ จังหวัดนราธิวาส

โทรศัพท์ 086-955-4126

**2.ความเป็นมาของภูมิปัญญา**

เนื่องจากการรวมตัวกันเป็นกลุ่มชาวนาบ้านเกาะสะท้อนเพื่อประกอบอาชีพด้านการเกษตร ซึ่งมีนางสาวอัจฉรามีความรู้ด้านแปรรูปข้าวซ้อมมือ จึงชักชวนชาวนาหลายคนมารวมกันเป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชนข้าวซ้อมมือบ้านเกาะสะท้อนเพื่อช่วยเหลือกันประกอบอาชีพและได้รับการส่งเสริมอาชีพจากหน่วยงานรัฐ จึงได้มีแต่งตั้งคณะกรรมการกลุ่ม และสมาชิกเพื่อดำเนินกิจกรรมของกลุ่ม

**3.จุดเด่นของภูมิปัญญาที่บันทึก**"ข้าวหอมกระดังงา เป็นข้าวเจ้าพันธุ์พื้นเมืองของจังหวัดนราธิวาส ที่ถูกอนุรักษ์สายพันธุ์เอาไว้ เนื่องจากเป็นข้าวที่กอตั้ง ลำต้นแข็ง เหมาะสมกับพื้นที่ เมล็ดข้าวสีแดง เมื่อหุงสุกจะมีรสหอมนุ่ม ซึ่งปกตินิยมนำมาแปรรูปเป็นข้าวกล้องเนื่องจากให้แคลเซียมสูง ปัจจุบัน ได้รับการส่งเสริมให้เป็นหนึ่งในผลผลิตโครงการพัฒนาการศึกษาในเขตพัฒนาพิเศษเฉพาะกิจชายแดนใต้" **4.กระบวนการผลิตข้าวซ้อมมือ**

4.1วัตถุดิบและส่วนประกอบ

1.ข้าวหอมกระดังงา

2.ถุงบรรจุภัณฑ์

3.เครื่องสีข้าว

4.เครื่องร่อน

5.ตราชั่ง

6.เครื่องถุงด้วยระบบสุญญากาศ แปรรูปข้าวซ้อมมือ

4.2ขั้นตอนการทำ

1.นำข้าวหอมกระดังงาที่เก็บเกี่ยวแล้วนำข้าวเปลือกในลานตากข้าวใช้เวลา 2 วัน โดยการตากใบตอนเช้าเก็บรวบรวมในตอนเย็นวันรุ่งขึ้นนำมาตากอีกโดยกลับกองข้าววันละ 4 ครั้ง

2.ทำการรวมเก็บขึ้นฉางข้าวโดยการเทกองเก็บไว้เป็นเวลา 3 เดือน เพื่อให้ข้าวแห้งและมีข้าวเปลือกหมุนเวียนออกมาสิได้ตลอดปี ข้าวตาก แล้วมีความชื้นร้อยละ 15 ชั่งน้ำหนักข้าวแห้งก่อนสีทุกครั้งในการสีข้าว 1 ตัน ใช้เวลา 6 ชั่วโมง

3.นำมาสีกะเทาะเปลือก โดยครก

4.นำข้าวที่สีแล้วนำมาผ่านขั้นตอนการคัดแยกแกลบออกแล้ว นำมาคัดสิ่งเจือปนออกให้หมดแล้วค่อยนำมาร่อนอีก 1 รอบเพื่อให้ได้ข้าวนำมาบรรจุส่วนข้าวที่ร่อนออกไปคือข้าวท่อน

5.ข้าวที่ผ่านการร่อนแล้วนำมาบรรจุถุงชั่งน้ำหนักได้ถุงละ 1 กิโลกรัม ซึ่งเป็นขนาดที่เหมาะสมและสะดวกในการซื้อขาย ข้าวเปลือกที่จะนำมาใช้จะต้องเป็นข้าวหอมกระดังงาเท่านั้น นำมาตากแดดให้แห้ง 2 วัน เพื่อให้ข้าวแห้งและมีข้าวเปลือกหมุนเวียนตลอดปี

- ข้าวเปลือกสด 1 ตัน ตาก 2 วัน อันตราการสูญเสียน้ำหนัก 18 เปอร์เซ็นต์

- ข้าวเปลือกสด 1 ตัน ตากแล้วมีน้ำหนักคงเหลือ 820 กก.

- ข้าวตากแดดแล้วมีความชื้นประมาณ 15 เปอร์เซ็นต์

ใช้ประโยชน์

**5.เทคนิค/เคล็ดลับ**

ควรเตรียมความพร้อมอุปกรณ์ให้พร้อมใช้งาน ทำความสะอาด และนำข้าวเปลือกมาสีและคัดตามจำนวนที่เหมาะสมเพียงพอต่อการบรรจุภัณฑ์

**6.การถ่ายทอดสืบทอด**

การแปรรูปข้าวซ้อมมือมีขั้นตอนหลายวิธีและต้องเตรียมอุปกรณ์จึงต้องถ่ายทอดให้บุคคลให้เกิดความเข้าใจและนำมาปฏิบัติจริงเพื่อเกิดทักษะและสามารถนำไปปฏิบัติจริง