

## ชื่อภูมิปัญญา การทำน้ำตาลจาก

จาก เป็นพืชชนิดหนึ่งที่ขึ้นอยู่ทั่วไปในลุ่มน้ำภาคใต้ ตั้งแต่จังหวัดชุมพร จังหวัดนครศรีธรรมราช ชาวบ้านท้องถิ่นจะใช้ประโยชน์หลายอย่างจากต้นจาก ตั้งแต่ใบจากนำมาผูกเป็นตับใช้มุงหลังคา กั้นฝาบ้าน ยอดจากอ่อนนำมาทำมวนยาสูบ ลูกจากนำมาทำขนมหวาน งวงจากให้น้ำหวานสามารถนำมาทำน้ำตาลได้

ขั้นตอนวิธีการทำน้ำตาลจาก

### ๑. การเลือกงวงจาก เพื่อทำน้ำตาลจาก

- เลือกงวงจากที่มีอายุ ๕-๗ เดือน ความยาวก้านงวงประมาณ ๑ เมตร ปอกเปลือกงวงจากทิ้งไว้ ๑๕ วัน

### ๒. การตีงวงจาก แบ่งการตีงวงจากเป็น ๒ ระยะ รวม ๙ มื้อ

- ระยะที่ ๑ ตีงวงจากจำนวน ๕ มื้อ โดยตีวันเว้นวัน เมื่อครบ ๕ มื้อแล้วหยุดตี ๑๕ วัน
- ระยะที่ ๒ ตีงวงจากต่ออีก ๔ มื้อ โดยตีวันเว้นวัน
- ใช้ไม้ตีงวงจากในแต่ละมื้อประมาณ ๓๐ ครั้ง

### ๓. การปาดงวงจากและเก็บน้ำหวาน

- เมื่อตีงวงครบ ๙ มื้อ แล้วตัดทลายออกจากงวง
- ตอนเย็น เวลาประมาณ ๑๖.๐๐-๑๗.๐๐ น. ใช้มีดปาดหน้างวงจาก ตามรอยที่ตัดทลายออกเป็นแฉกต่างๆ จำนวน ๓ แฉก ใช้กระบอกลูกไม้กรองรับน้ำหวานที่ไหลออกมาหลังปาดงวง รอจนถึงตอนเช้าเวลาประมาณ ๐๖.๐๐ - ๐๗.๐๐ น. ปาดงวงอีก ๑ แฉก (ล่างหน้างวง) รอจนถึงเวลาเก็บกระบอกลูกไม้ น้ำหวาน ซึ่งจะเก็บเวลา ประมาณ ๐๙.๐๐ - ๑๑.๐๐ น.

### ๔. การเตรียมกระบอกลูกไม้ เพื่อรองรับน้ำหวาน

- ลวกกระบอกลูกไม้โดยใช้น้ำหวานที่ต้มกำลังเดือด เทใส่กระบอกลูกไม้แล้วเขย่าให้ทั่ว เพื่อฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ สามารถลวกต่อๆกันไปได้ไม่เกิน ๕ กระบอก
- ใส่ไม้เคี่ยมไว้ในกระบอกลูกไม้ก่อนนำไปรองรับน้ำหวานทุกครั้ง (เคี่ยม ๑ กิโลกรัม : น้ำหวาน ๖ ปี๊บ)

### การทำน้ำตาลจาก

- เทน้ำหวานในกระบอกลูกไม้ใส่กระทะ โดยผ่านภาชนะกรอง เพื่อกรองไม้เคี่ยมและสิ่งเจือปนออก
- ต้มน้ำหวานให้เดือด ประมาณ ๓ -๔ ชั่วโมง จนมีลักษณะเป็นสีน้ำตาล เหนียว ขึ้น
- ยกกระทะลงจากเตา ระบายความร้อนออกจากน้ำตาล โดยใช้ไม้โขมน้ำตาล ประมาณ ๓๐ นาที จึงตักน้ำตาลใส่ภาชนะบรรจุ (ปี๊บ) น้ำหวาน ๖ ปี๊บ จะได้น้ำตาล ๑ ปี๊บ

### ภูมิปัญญาที่มีประโยชน์ทางการเกษตร

- เป็นน้ำตาลจาก เพิ่มรายได้ให้กับเกษตรกรและอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นไว้
- นำน้ำหวานจากมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ ได้แก่ น้ำผึ้งจาก น้ำตาลจากชนิดผง น้ำตาลจาก/น้ำตาลปึก น้ำส้มจาก
- ประโยชน์ของ “น้ำตาลจากแท้ ๑๐๐ % “
  - \* ใช้แทนน้ำตาลทรายหรือสารให้ความหวานได้
  - \* นำมาประกอบอาหารคาว หวาน
  - \* ช่วยในกระบวนการควบคุมระดับน้ำตาลในเลือด
  - \* เหมาะสำหรับผู้ป่วยโรคเบาหวาน

ผู้รวบรวม : นางปฎิมา ยิ่งขจร นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรปฏิบัติการ สำนักงานเกษตรอำเภอปากพนัง  
จังหวัดนครศรีธรรมราช

ข้อมูล : ศูนย์เรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำน้ำตาลจาก “วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปน้ำตาลจากบรรจุภัณฑ์ไร้งันทรงซี่”  
บ้านเลขที่ ๓ หมู่ ๒ ตำบลขนานนา อําเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช

รูปภาพประกอบ “การใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการทำน้ำตาลจากและผลิตภัณฑ์จาก”



ต้นจาก อายุ ๑๖ ปี



วงจากที่พร้อมทำน้ำตาลจาก



การทุงวงจาก



การตัดและปาดวงจาก



ล้างน้ำตาล



การรองน้ำตาลจากด้วยกระบอไม้ไผ่/ขวดพลาสติก



การต้มน้ำตาลจาก หรือ การโสมน้ำตาลจาก



ผลิตภัณฑ์จาก - น้ำตาลจาก