



หมูชะมวงจากภูมิปัญญาพัฒนาไปสู่สินค้าโอท็อปห้าดาว

เมื่อกล่าวถึงเมืองจันทบุรีทุกคนจะนึกถึงผลไม้เป็นส่วนใหญ่ แต่หารู้ไม่ว่า เมืองจันทบุรียังมีอาหารของดีที่เป็นเอกลักษณ์ นั่นก็คือ แกงหมูชะมวง ซึ่งเป็นอาหารดั้งเดิมอยู่คู่เมืองจันทบุรีมาเป็นเวลานานและเป็นอาหารที่มีอยู่ในทุกเทศกาลสำคัญของคนจันทบุรี วัตถุดิบที่สำคัญ ประกอบไปด้วย ใบชะมวง เนื้อหมู และเครื่องเทศ ซึ่งเป็นวัตถุดิบในท้องถิ่น ต้นชะมวง เป็นพืชท้องถิ่น เป็นไม้ยืนต้นขนาดกลาง ใบมีรสเปรี้ยว ดอกมีสีเหลือง ผลสุกสีส้ม



ใบชะมวงมีคุณค่าทางโภชนาการสูงและมีสารสำคัญที่ชื่อว่าชะมวงโอน (Chamuangone) มีฤทธิ์ในการต้านมะเร็งมะเร็งปอด มะเร็งเม็ดเลือดขาว ต้านเชื้อแบคทีเรียที่ก่อโรคทางเดินอาหาร (เชื้อ *Helicobacter pylori*) ช่วยยับยั้งเชื้อโปรโตซัว *Leishmania major*

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรกรคลองนารายณ์ ตำบลคลองนารายณ์ อำเภอเมือง จังหวัดจันทบุรี โดยมีคุณยุพา นิยมวานิช เป็นประธานกลุ่มได้พัฒนาหมูชะมวงซึ่งเป็นสูตรเฉพาะของกลุ่มมาบรรจุในกระป๋อง และบรรจุภัณฑ์อื่นๆ และได้รับการรับรองสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา(อย.) นอกจากนี้ยังมีผลิตภัณฑ์อื่นๆ เช่น มังคุดกวด เงาะกวน ทุเรียนทอด ซึ่งผลิตภัณฑ์ได้รับการคัดสรรให้เป็นโอท็อป ระดับ 5 ดาวของจังหวัดจันทบุรี สามารถสร้างรายได้ให้กับกลุ่มเป็นอย่างดี ท่านใดมาเที่ยวจันทบุรีสนใจผลิตภัณฑ์

ติดต่อ ยุพา นิยมวานิช 0-3934-3499 และ 08-9753-6754



เรียบเรียงโดย สำเริง ช่างประเสริฐ
ศูนย์วิจัยพืชสวนจันทบุรี สถาบันวิจัยพืชสวน
กรมวิชาการเกษตร