

# We Love Ampawa เชิดชูคุณค่ามะพร้าวอัมพวา

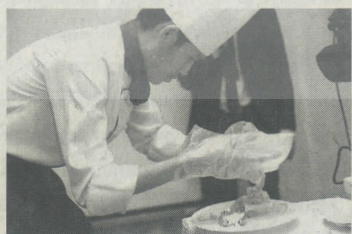
ชุมชนชาวอัมพวา กับความผูกพันกว่า 20 ปี ที่บริษัท เอเซียติค อุตสาหกรรมเกษตร จำกัด และชาวชุมชน มีให้กันมาอย่างต่อเนื่อง นายณัฐพล วิสุทธิไกรสิทธิ์ กรรมการผู้จัดการ บริษัท เอเซียติค อุตสาหกรรมเกษตร จำกัด ในฐานะผู้ผลิตกะทิและน้ำมะพร้าวส่งออกรายใหญ่ 1 ใน 3 ของประเทศไทย ได้จัดกิจกรรมภายใต้โครงการ เอเชียติคฯ 20 ปี We Love Ampawa โดยจัดขึ้นมาทั้งหมด 4 กิจกรรม เพื่อตอบแทนชาวชุมชนและลูกหลานอัมพวา รวมถึงเปิดเวทีให้เยาวชนทั่วประเทศได้แสดงความคิดสร้างสรรค์ ความรู้ความสามารถด้วยการส่งผลงานเข้าประกวด ผ่านมุมมองที่มีต่อมะพร้าวไทย พร้อมจัดงานมอบรางวัล “ห้วยกะทิอัมพวา” ขึ้นเมื่อเร็ว ๆ นี้



กิจกรรมแรกได้แก่ การจัดประกวดเรียงความ สำหรับนักเรียนชั้นประถมศึกษาปีที่ 4-6 ในเขตอำเภออัมพวา ในหัวข้อ “มะพร้าวเพื่อนยาก” อีก 3 กิจกรรมที่เหลือ จัดประกวดในระดับอุดมศึกษา ได้แก่ 1.ประกวด Sketch Design เครื่องปอกมะพร้าว 2. ประกวดหนังสือภายใต้แนวคิด “มะพร้าวกับคนไทย” และ 3.โครงการแข่งขันการคิดสูตรอาหารไทยจากกะทิอัมพวา ทั้ง 3 โครงการ ได้ผู้ชนะเรียบร้อยแล้วรวมทั้งสิ้น 27 คน จาก 17 รางวัล โดยมาจากมหาวิทยาลัยทั่วประเทศ และทำการตัดสินโดยคณะกรรมการที่มีชื่อเสียงและเป็นผู้เชี่ยวชาญในสาขาต่าง ๆ

✓ ในโครงการ Sketch Design เครื่องปอกมะพร้าว รางวัลชนะเลิศ ได้แก่ น.ส.วิพร ทิมพิทอง คณะวิศวกรรมศาสตร์ ภาควิชาวิศวกรรมอาหาร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง โดยวิพร กล่าวว่า “จุดเด่นของเครื่องปอกมะพร้าวต้นแบบที่เครื่องนี้คือการใช้เกลียวและสปริงในการปอกมะพร้าว ทำให้สามารถปอกได้ครั้งละ 2 ลูก ซึ่งจะช่วยให้ง่ายต่อการผลิตสูงขึ้นไป ซึ่งประหยัดทั้งเวลาและกำลังคน” รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 ได้แก่ นายปราชญา วัฒนสันติ เจริญ คณะวิศวกรรมศาสตร์ ภาควิชาวิศวกรรมอาหาร จากสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2 ได้แก่ นายวจนิจิตร โมระชาติ คณะวิศวกรรมศาสตร์ ภาควิชาวิศวกรรมไฟฟ้า จากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี

โครงการประกวดหนังสือ เรื่อง มะพร้าวกับคนไทย รับโล่ รางวัลชนะเลิศได้แก่ ผลงานเรื่อง ชม-ชม-ชม-ชม ทิมโลกันตัญญา ท่วมฉับพลันอีก 2



วันจะถึงวันถ่าย โดย น.ส.วิลาวัณย์ ศรีไล และ น.ส.ศศิธร สมบัติธรรม “ทุกขั้นตอนของการถ่ายทำเอาอุปสรรคเยอะมาก แต่เราก็เห็นตรงกันว่าจะยังนำเสนอเรื่อง “ความใส่ใจ” ผ่านขนมที่ทำจากมะพร้าวเรื่องนี้” ทำให้เราได้รับรู้ถึงการแก้ปัญหา และที่สำคัญได้ประสบการณ์นอกห้องเรียนที่หาไม่ได้บ่อยนัก” รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 ได้แก่ ผลงานเรื่อง มะพร้าวทึน ของ ทีมทีม เปี้ยก และ โดย น.ส.วิพร ทิมพิทอง และนายเอกอนันต์ แกงดี รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2 ได้แก่ ผลงานเรื่อง มะพร้าว 2113 ทีมบ้านไกล โดยนางสาวคณินนดี สุขสมอรธ นายทิวร ณ กลาง และนายชนภัทรพล วิวัฒน์รายศรี ซึ่งทั้งหมดเป็นนักศึกษาจาก สาขาวิชาประวัติศาสตร์ คณะเทคโนโลยีสารสนเทศ และการสื่อสาร มหาวิทยาลัยศิลปากร

ส่วนผู้ชนะเลิศในโครงการประกวดสูตรทำอาหารจากกะทิอัมพวาเป็นส่วนผสม ได้แก่ “เมนูข้าวซอยเขี้ยวหวานกะทิอัมพวา” ของนายณัฐกัณฑ์ ใจเตี้ย สาขาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ ที่ให้ความสำคัญกับเรื่องโภชนาการที่ได้รับมาก “ผมประยุกต์อาหารพื้นเมืองของชาวเหนือ ซึ่งเป็นอาหารท้องถิ่นของตนเองอยากให้ทุกคนรวมถึงชาวต่างชาติได้ชิม

และรับรู้ว่า อาหารเหนือไม่ได้ด้อยไปกว่าอาหารภาคอื่น และขอขอบคุณเชฟดวง อินดีเป่าน ผู้ให้คำแนะนำทั้งเรื่องความอร่อยและความสวยงาม” รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 “เมนูกะทิอัมพวา เต็มกลิ่นเพ็ญราฟข้ามขอบฟ้า” ของนายฉัตรชัย พลภักขรัตน์นนท์ สาขาอุตสาหกรรมอาหาร และบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2 “เมนูพะลึงกะทิอัมพวา” ของนายรัชภูมิ สอนศรี สาขาโภชนาการ และการประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

นอกจากความตั้งใจที่อยากให้เห็นถึงความสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่นและมรดกวัฒนธรรมชาติบนผืนดินอัมพวาแล้วทางบริษัทฯ ยังยืนยันว่าจะเชิดชูคุณค่ามะพร้าวไทยผ่านการประกวดผลงานต่างๆในรางวัล “ห้วยกะทิอัมพวา” ต่อเนื่องไปทุกปี โดยกำลังพิจารณาเปิดโอกาสให้แก่นักศึกษาทั่วไปได้ส่งผลงานประกวดนอกเหนือจากเยาวชนที่ได้แสดงผลงานกันอย่างเต็มที่ในปีนี้ เพื่อเป็นการช่วยผลักดันและส่งเสริมให้เกิดความรัก ความผูกพันระหว่างอัมพวา คนในชุมชน และคนทั่วไปในประเทศไทยให้หันมาเห็นคุณค่าและรักษาภาคนี้ให้คงอยู่สืบไป

We love Ampawa เชิดชูคุณค่ามะพร้าวอัมพวา. บ้านเมือง. 10 ธันวาคม 2556, หน้า 13.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้