



สำนักงานคณะกรรมการ  
การศึกษาขั้นพื้นฐาน



จังหวัดเชียงใหม่

# บ้านมหาธาตุ

หมู่ 4 ต.สบโห อ.เวียงแหง จ.เชียงใหม่

โครงการหมู่บ้านอัตลักษณ์हितถกรรมเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดเชียงใหม่

# บ้านมหาธาตุ

หมู่ 4 ต.แสลงโทน อ.เวียงจันทน์ จ.ชัยภูมิ





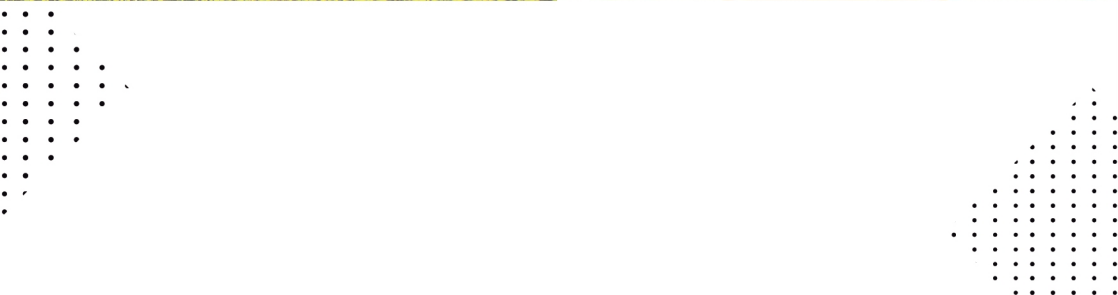
เดิมเป็นส่วนหนึ่งของบ้านปางปือ ม.5 ต.แสนไห แต่เมื่อมีประชากรหนาแน่นจึงขอแยกมาจัดตั้งหมู่บ้านใหม่ และบริเวณหมู่บ้านเป็นสถานที่ตั้งของพระธาตุแสนไห ชาวบ้านจึงตั้งชื่อหมู่บ้านว่ามหาธาตุ ในอดีตชาวบ้านปลูกสร้างบ้านเรือนกับบริเวณที่ราบลุ่ม ซึ่งมีแม่น้ำแควไหลผ่านแต่เนื่องจากเกิดน้ำท่วมบ่อยครั้ง ชาวบ้านจึงย้ายมาสร้างที่พิกอาศัยบริเวณเนินเขาด้านตะวันออกของแม่น้ำแคว บ้านมหาธาตุประกอบด้วยบ้านบริวาร ได้แก่ บ้านสันติสุข ซึ่งเป็นชุมชนชาวไทยใหญ่





ชาวบ้าน บ้านมหาราตุ ส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรม ปลูกข้าว ไร่ กระเทียม แดงกวา พริกขี้หนู และรองลงมาคือ อาชีพช่างเย็บผ้า และเริ่มมีการนำผลิตภัณฑ์ต่างๆ ที่มีในหมู่บ้าน มาแปรรูปเป็นอาชีพเสริมสร้างรายได้เพิ่มขึ้นอีกด้วย ภายในหมู่บ้านยังคงพบเห็นวิถีชีวิต วัฒนธรรม และอาหารการกินของชาวไทใหญ่ที่มีมาช้านาน รอให้นักท่องเที่ยวทุกท่านได้มา สัมผัส ณ บ้านมหาราตุ อ.เวียงแหง จ.เชียงใหม่





# 10 ผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจ



## 01 ผ้าทอไทใหญ่

ด้วยอดีตอำเภอเวียงแหง เป็นอำเภอที่ห่างไกล ซึ่งคนพื้นที่ที่เข้ามาอยู่อาศัยนั้นมีความหลากหลาย ทางชาติพันธุ์โดยบ้านมหาราตุ ตำบลแสนไห เป็นชุมชนคนไทยเชื้อสายไทใหญ่ ซึ่งมีเอกลักษณ์ในการแต่งตัวตามอัตลักษณ์ของกลุ่มชาติพันธุ์ไทใหญ่ ผ้าทอพื้นเมืองของชาวไทใหญ่ จะมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวในเรื่องของลวดลาย และรูปแบบของเสื้อผ้า โดยมีการสืบทอดอัตลักษณ์จากรุ่นสู่รุ่น ซึ่งปัจจุบันมี นางคำอ่อง ปัญญา ยิ้มวกทำการตัดเย็บเสื้อผ้าและรักษาอัตลักษณ์ดั้งเดิมของชาวไทใหญ่ไว้

คุณคำอ่อง ลุมตอง

โทร. 085-0728542

197/8 บ้านมหาราตุ หมู่ที่ 4 ต.แสนไห อ.เวียงแหง จ.เชียงใหม่



## 02 งาใบบูรณ น้ำมันงาดำ

ในอดีตพื้นที่บ้านมหาตุ อำเภอเวียงแหง เป็นแหล่งปลูกงาดำที่ใหญ่ที่สุด ต่อมาเกษตรกรพบปัญหาผลผลิตเกินความต้องการของตลาด จนกระทั่งประมาณ ปี 2552 มีผลการวิเคราะห์ถึงคุณค่าประโยชน์ของพืชประเภทงาที่ปลูกในพื้นที่บ้านมหาตุ พบว่า งามที่ปลูกในบริเวณ อ.เวียงแหง ให้คุณค่าของสารอาหารตามหลักโภชนาการสูงโดยเฉพาะสารเซซามิน และสารโอเมก้า 3 มากกว่าสารโอเมก้า 3 ที่ได้จากปลาทะเล ทั้งยังมีกระบวนการเพาะปลูกด้วยวิธีธรรมชาติปลอดสารเคมี จึงส่งผลให้สารโอเมก้า 3 ที่มีประสิทธิภาพสูงและปลอดภัย จึงมีการส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากงาโดยใช้วัตถุดิบในชุมชนเพื่อเป็นการสร้างงาน สร้างรายได้ให้แก่คนในชุมชน และยังทำให้เกิดการพัฒนารายได้รักษาคุณค่าในภูมิปัญญา ประเพณีและวัฒนธรรมพื้นบ้านไว้ไม่ให้สูญหายไป



## 03 งาใบบูรณ น้ำมันงาม่อน ชนิดแคปซูล

ประมาณปี 2552 ได้มีผลงานวิจัยในข้อมูลของงาม่อน ซึ่งงาม่อนนั้นเป็นพืชพื้นถิ่นที่อยู่กับชุมชนบ้านมหาตุมานาน ในอดีตคนไทใหญ่ใช้น้ำมันงาเป็นวัตถุดิบหลักในการปรุงอาหารและเป็นส่วนผสมในการประกอบอาหาร ซึ่งคุณค่าของน้ำมันงาม่อน มีคุณประโยชน์ต่อร่างกายสูง และพบข้อมูลว่ามี โอเมก้า 3 ที่สูงกว่าพืชชนิดอื่น ๆ และสูงกว่าปลาทะเล ทั้งยังปลอดสารเคมี โดยวิธีเพาะปลูกแบบธรรมชาติ จึงทำให้ได้สารโอเมก้า 3 ที่มีประสิทธิภาพสูง ทางกลุ่มงานบูรณ จึงได้ทำการสกัดน้ำมันงาม่อน โดยใช้กระบวนการวิธีสกัดเย็นเพื่อรักษาคุณค่าประโยชน์ของงาให้คงอยู่

คุณสุจิตกร ใจดี

โทร. 061-3542634

111 บ้านมหาตุ หมู่ที่ 4 ต.แสนไห อ.เวียงแหง จ.เชียงใหม่

# 04

## นางหญิง กระเป๋าท้าโทใหญ่

ตั้งแต่อดีตชาวไทใหญ่จะมีการทอผ้าพื้นเมืองที่มีลวดลายสวยงามเป็นเอกลักษณ์และมีการสืบทอดต่อกันมาจากรุ่นสู่รุ่น จนถึงปัจจุบัน คุณหญิง ลุงหนะ และ คุณจ่าม ลายคำ ได้มองเห็นถึงโอกาสในการแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ก่อตั้งกับเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น ร่วมกับการตัดเย็บกระเป๋าผ้าให้มีความสวยงาม และออกจำหน่ายเพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้าทำให้ลูกค้าเกิดความสนใจ คุณหญิง ลุงหนะ และ คุณจ่าม จึงรวมกลุ่มเพื่อทำการผลิตกระเป๋าผ้าไทใหญ่ออกจำหน่าย และยึดเป็นอาชีพหลักมาเป็นเวลากว่า 15 ปี



### คุณหญิง ลุงหนะ

โทร. 084-3741669

197/8 บ้านมหาธาตุ หมู่ที่ 4 ต.แสนโพ อ.เวียงแหง จ.เชียงใหม่

# 07

## ข้าวเกรียบฟองเต้าหู้

ในอดีตชาวไทใหญ่มีการปลูกถั่วเหลืองเป็นจำนวนมาก ในช่วงปลายฤดูฝนต้นฤดูหนาว จึงมีการนำมาแปรรูปเป็นอาหารเก็บไว้บริโภคในช่วงฤดูร้อน ข้าวเกรียบฟองเต้าหู้ก็เป็นอีกประเภทหนึ่งที่สะท้อนถึงวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ทางด้านอาหารชนิดหนึ่ง ที่ชาวไทใหญ่ มีการแปรรูปกันมาเป็นเวลานาน คุณปาริตา วศชาบวรรัตน์ และ คุณศรีวัล คำปิ่น ได้ให้ความสำคัญในการอนุรักษ์ขนบชนิดนี้จึงรวมกลุ่มเพื่ออนุรักษ์และผลิตข้าวเกรียบฟองเต้าหู้เพื่อจำหน่ายในชุมชนและขยายตลาดไปยังต่างอำเภอและนั้กท่องเที่ยวที่มายึดอาชีพเวียงแหง



### คุณปาริตา วศชาบวรรัตน์

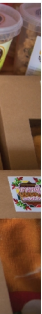
โทร. 086-1883404 102 บ้านมหาธาตุ หมู่ที่ 4 ต.แสนโพ อ.เวียงแหง จ.เชียงใหม่



# 05

## ข้าวเกรียบงาดำ

อดีตบ้านมหาธาตุมีการปลูกข้าวเหลืองเป็นจำนวนมาก จึงมีการนำมาแปรรูปผลิตภัณฑ์เพื่อเป็นการเก็บรักษาผลผลิตที่มีจำนวนมากไว้บริโภคในช่วงที่ไม่มีผลผลิตข้าวเหลือง ข้าวเกรียบทอดงาดำที่เป็นอีกผลิตภัณฑ์หนึ่งที่บ้านมหาธาตุ มีการแปรรูปกันมาเป็นเวลานาน คุณจำคำ แสงป๊อ และ คุณสุกฤษฎิ์ คำเรือ จึงลิ้มเห็นถึงความสำคัญของขนมชนิดนี้ ซึ่งถือว่าเป็นขนมที่เป็นเอกลักษณ์ของคนในพื้นที่



### คุณจำคำ แสงป๊อ

โทร. 091-3012982  
100 บ้านมหาธาตุ หมู่ที่ 4 ต.แสนโพ อ.เวียงแหง จ.เชียงใหม่

# 06

## ข้าวแต๋นงาม่อน

จากคุณเรณู อินตา ได้มีการสืบทอดการทำข้าวแต๋นสุดอร่อยดั้งเดิมมาจากบรรพบุรุษ ต่อมาจึงได้มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ใหม่ๆ แต่ยังคงเอกลักษณ์ของสูตรดั้งเดิมไว้ คุณเรณู อินตา จึงได้ทดลองนำราม่อนซึ่งเป็นพืชที่ก่อขึ้นมาเป็นวัตถุดิบเพิ่มเติม ผลปรากฏว่าทำให้รสชาติของข้าวแต๋นมีความอร่อยยิ่งขึ้น จากความหอมหวานของน้ำอ้อยเคี้ยวก็เพิ่มความหอมมันของราม่อนเพิ่มขึ้น และเมื่อนำมาจำหน่ายก็เป็นที่สนใจของลูกค้า จึงรวมกลุ่มคนในหมู่บ้านทำการผลิตและจำหน่ายข้าวแต๋นราม่อนจากนั้นเป็นต้นมา



### คุณเรณู อินตา

โทร. 094-7320442  
96/2 บ้านมหาธาตุ หมู่ที่ 4 ต.แสนโพ อ.เวียงแหง จ.เชียงใหม่



### แม่ปุ้น

โทร. 080-8462127  
140/25 บ้านมหาธาตุ หมู่ที่ 4 ต.แสนโพ อ.เวียงแหง จ.เชียงใหม่

# 08

## แม่ปุ้น ขนมขึ้นกแป

คุณปุ้น นายคำ และนางเหิน ลุงคำ เดิมเป็นคหบดีใหญ่ในรัฐฉาน ภายหลังได้อพยพเข้ามาอยู่ในประเทศไทย ที่บ้านมหาธาตุตั้งแต่ปี 2537และนำความรู้ในการแปรรูปข้าวเหลืองเป็นขนมขึ้นกแป ซึ่งมีลักษณะเป็นเส้นคล้ายะหมี่และอุดมไปด้วยโปรตีน ผลิตภัณฑ์และขายให้กับคนในพื้นที่บ้านมหาธาตุตามแบบอัตลักษณ์ รวมถึงรักษาวิถีชีวิตในการแปรรูปและถนอมอาหารตามแบบไทใหญ่ จากนั้นจึงมีการขยายตลาดโดยการส่งไปขายในตัวเมืองเชียงใหม่ ทำให้มีรสชาติได้ดีในระดับหนึ่ง คุณปุ้น นายคำ และนางเหิน ลุงคำ จึงยึดเป็นอาชีพหลัก จุดเด่นของผลิตภัณฑ์คือมีขายเพียงเจ้าเดียวในชุมชน

# 09

## งาม่อน คุกกี้ผสมงา

กลุ่มสตรีอาสาหมู่บ้านสันติสุข ได้รับการส่งเสริมอาชีพด้วยการสอนทำคุกกี้จาก ล้าบักวางพัฒนาชุมชนอำเภอเวียงแหง และส่งเสริมให้ใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่น คือ งาอ่อน ซึ่งมีคุณประโยชน์สูงเหมาะแก่การนำมาเป็นส่วนประกอบในอาหารเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์และเป็นการสร้างรายได้ให้แก่คนในชุมชน คุณศิริพร บัวเย็น ซึ่งเป็นหนึ่งในสมาชิกกลุ่มสตรีอาสาหมู่บ้าน ได้เล็งเห็นถึงโอกาสในการพัฒนาผลิตภัณฑ์คุกกี้งาม่อนให้เป็นที่รู้จัก จึงรวมกลุ่มเพื่อผลิตและขยายตลาดเข้าสู่กลุ่มผู้บริโภคที่ให้ความใส่ใจในเรื่องสุขภาพ บักท่วงที่ยาวได้บริโภคขณะที่อร่อยและดีต่อสุขภาพ



### คุณศิริพร บัวเย็น

โทร. 089-8558239  
25 บ้านมหาธาตุ หมู่ที่ 4 ต.แสนไห อ.เวียงแหง จ.เชียงใหม่



# 10

## ข้าวเกรียบถั่วเหลือง

ข้าวเกรียบถั่วเหลืองเป็นอาหารสำเร็จรูปที่ทำมาจากถั่วเหลือง เป็นวิธีการแปรรูปอาหารตามอัตลักษณ์และวิถีชีวิตของชาวไทใหญ่ ที่ช่วยรักษาคุณค่าทางโภชนาการของโปรตีนจากถั่วเหลือง ปัจจุบันการแปรรูปข้าวเกรียบถั่วเหลือง ยังคงมีการผลิตและสืบทอดการแปรรูปอาหารโดย คุณคำปา แสงเหล็ก และคุณลำ ทารร ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของขนบธรรมเนียมซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของคนในพื้นที่ จึงรวมกลุ่มสตรีในหมู่บ้าน เพื่อผลิตข้าวเกรียบถั่วเหลืองทอดจำหน่ายตามสูตรดั้งเดิมมาเป็นเวลามากกว่า 10 ปี

### คุณคำปา แสงเหล็ก

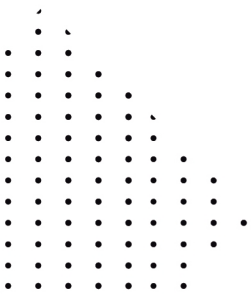
โทร. 086-1902477  
110 บ้านมหาธาตุ หมู่ที่ 4 ต.แสนไห อ.เวียงแหง จ.เชียงใหม่



# แผนที่หมู่บ้านมหาราฐ



แผนที่หมู่บ้าน





# บ้านมหาธาตุ

หมู่ 4 ต.แสนไห อ.เวียงแหง จ.เชียงใหม่



## สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอเวียงแหง

ที่ว่าการอำเภอเวียงแหง ถนนใจ ต.เมืองแหง อ.เวียงแหง จ.เชียงใหม่  
โทร. 0-5347-7109 Email : wianghaeng2017@gmail.com

## สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดเชียงใหม่

อาคารอำนวยการกลาง (ชั้น 5) ศาลากลางจังหวัดเชียงใหม่ ถนนต.ข้าวเปลือก อ.เมือง จ.เชียงใหม่  
โทร. 0-5311-2647 โทรสาร 0-5311-2647 Email : cdcmit@gmail.com

