

บทที่ 4

ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับหมูยอ แหนม แคมหมู และไส้วุ้นในจังหวัดเชียงใหม่

4.1 ประวัติความเป็นมา

1) หมูยอ เป็นผลิตภัณฑ์เนื้อหมูแปรรูปที่มีต้นกำเนิดมาจากประเทศเวียดนาม คนไทยรู้จักการทำหมูยอจากการอพยพเข้ามาของคนเวียดนาม และคนไทยที่ไปอาศัยอยู่ในประเทศเวียดนามนำสูตรเข้ามาเผยแพร่และเป็นอาหารพื้นบ้านของทางภาคตะวันออกเฉียงเหนือและภาคเหนือ เป็นผลิตภัณฑ์เนื้อชนิดบดละเอียดอิมัลชันชนิดหนึ่ง โครงสร้างของเนื้อจะถูกทำลายจนถึงระดับเส้นใยกล้ามเนื้อ เกิดลักษณะเป็นมวลเหนียว โดยมีส่วนผสมประกอบด้วย หมูเนื้อแดง เกลือ พริกไทยป่น แอ็กคอร์ดี และแป้งมัน

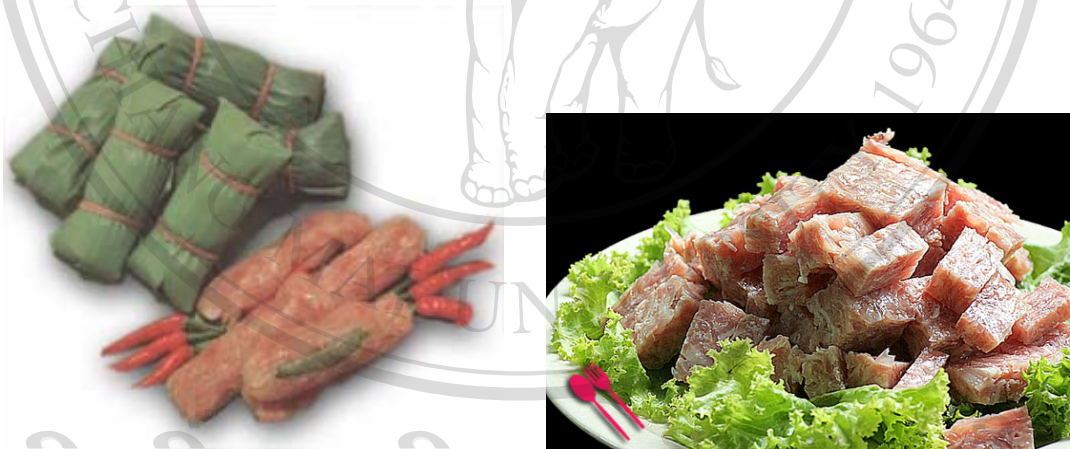
กรรมวิธีการผลิต คือ นำหมูเนื้อแดงบดละเอียดผสมกับเครื่องปรุง คือ เกลือป่น พริกไทยป่น แป้งมัน แอ็กคอร์ดี (สารพวกพอลิฟอสเฟต) และน้ำแข็ง บดจนส่วนผสมเหนียวดี จึงบรรจุลงหีบห่อ นำไปต้มหรือนึ่งให้สุก



ภาพที่ 4.1 หมูยอ

2) แหนมหมู หรือ จิ้นส้ม ก็เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีต้นกำเนิดมาจากประเทศเวียดนาม คนไทยรู้จักการทำแหนมจากการอพยพเข้ามาของชนเวียดนาม และคนไทยที่ไปอาศัยอยู่ในประเทศเวียดนามนำสูตรเข้ามาเผยแพร่ แหนมทำจากเนื้อหมูส่วนสะโพกที่แยกไขมันและเอ็นออกแล้ว ผสมกับหนังหมู อาจผสมหมูหรือจุกหมูที่ต้มสุกและหั่นเป็นเส้นแล้วเติมเกลือ ข้าวสุก กระเทียมบด น้ำตาลทราย ผสมให้เข้ากัน อาจเติมพริกสดด้วยก็ได้ ห่อเป็นมัด หรือบรรจุในภาชนะบรรจุ หมักจนมีรสเปรี้ยว แต่ปัจจุบันมีการนำมาอัดในซองพลาสติก แล้วมัดให้แน่นเช่นกัน เมื่อห่อแล้วเก็บไว้ราว 3-4 วัน ก็นำมารับประทานได้ แหนมมีหลายชนิดด้วยกัน ขึ้นอยู่กับวัตถุดิบที่นำมาทำ เช่น แหนมวัว แหนมควาย แหนมกระดูกอ่อน แหนมหมูหมู แหนมซี่โครง เป็นต้น การทำแหนมในระดับชาวบ้าน มักมีการเติมดินประสิวลงไปด้วยเล็กน้อย เพื่อให้เกิดสีแดงสวย แหนมเมื่อทิ้งไว้จะเกิดการหมักจนมีรสเปรี้ยวแล้ว จากนั้นควรเก็บไว้ในตู้เย็นหรือในอุณหภูมิ ต่ำ เพื่อไม่ให้ผลิตภัณฑ์มีรสเปรี้ยวเพิ่มขึ้นมากจนเกินไป

การรับประทานแหนมโดยทั่วไป แต่ก่อนนั้น อาจกินกับข้าวหนึ่ง ทั้งดิบ หมกไฟให้สุก แต่ในระยะหลัง นิยมใช้เป็นกับแกล้ม ซึ่งมักจะจะมี กระเทียม ผักชี พริกขี้หนู ถั่วลิสงคั่ว จิงสด กินเป็นเครื่องเคียงไปด้วย นอกจากนี้ ยังใช้ปรุงเป็นอาหารอื่น ๆ ได้ เช่น ผัดกับไข่ เป็นต้น



ภาพที่ 4.2 แหนม

3) แคบหมู เป็นอาหารพื้นบ้านของชาวล้านนาไทย การทำแคบหมูเป็นวิธีการแปรรูปและถนอมอาหารที่เกิดจากภูมิปัญญาชาวบ้านสืบทอดกันมาเป็นเวลาช้านาน แคบหมูนิยมใช้เป็นของฝากเมืองเหนือที่มีคุณค่า ทั้งผู้ให้และผู้รับและเป็นผลผลิตจากการนำหนังหมู มาผ่านกรรมวิธีการทอดจนได้ลักษณะกรอบ พอง มีกลิ่นหอม รสกลมกล่อม ใช้รับประทาน เป็นอาหาร ประเภทเครื่องเคียงกับน้ำพริกเมืองเหนือและแกงคั่วต่างๆจากหนังหมู

แคบหมู มีวิธีผลิตหลายแบบทำให้คุณภาพของแคบหมูต่างกัน โดยเฉพาะความกรอบ การพองตัว และสี โดยมีขั้นตอนการผลิต ดังนี้

1. การนำหนังหมูมาล้างทำความสะอาด ชูคนออกจากหนังหมูให้เกลี้ยงด้วยมีดโกน
2. หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ ประมาณ 1 X 2 เซนติเมตร
3. ต้มหนังหมูในน้ำเดือดประมาณ 15 นาที (คอลลาเจนซึ่งเป็นโปรตีนส่วนใหญ่ในหนังหมูชั้นในจะกลายเป็นเจลาติน ซึ่งเป็นโครงสร้างที่สามารถกักความชื้นไว้ภายใน)
4. อบหรือตากให้แห้งสนิท
5. นำหนังหมูมาเคี่ยวในน้ำมันอุณหภูมิประมาณ 120 องศาเซลเซียส เวลา 1 ชั่วโมง การเคี่ยวเป็นการทำให้ผิวหนังของหนังหมูเกิดความแข็ง ช่วยให้ผู้สามารถทนต่อแรงดันที่เกิดขึ้นขณะพองตัว ทำให้โครงสร้างของแคบหมูไม่ยุบตัวลงมากในระหว่างการทอดให้พองตัว และมีความกรอบหลังจากทอดแล้ว
6. ตักหนังหมูขึ้นจากน้ำมัน
7. เพิ่มอุณหภูมิของน้ำมันขึ้นเป็น 220 องศาเซลเซียส
8. ทอดหนังหมูในน้ำมันนานประมาณ 2 นาที จะทำให้อิฐน้ำที่ถูกกักไว้ในเจลาตินเกิดการขยายตัวอย่างรวดเร็วและเกิดแรงดันขึ้นภายในหนังหมู ทำให้หนังหมูพองตัว
9. ตักแคบหมูขึ้นชับน้ำมันและเก็บไว้ในภาชนะบรรจุที่ป้องกันความชื้น อากาศและแสง เพราะแคบหมูที่เก็บไว้ในอากาศเป็นเวลานานๆ จะสูญเสียความกรอบ เนื่องจากความชื้นในอากาศเข้าไป



ภาพที่ 4.3 แคบหมู

4) ใส้อั่ว อาหารพื้นบ้านจานเด็ดอย่างหนึ่งของชาวล้านนา ซึ่งมีรสชาติเป็นที่ติดอกติดใจกันทั่วไปในหมู่ชาวไทยล้านนาและคนภาคอื่น ๆ ทั่วประเทศไทย คำว่า “อั่ว” ในภาษาล้านนา หมายถึง แทรก หรือยัดไว้ตรงกลาง ใส้อั่ว จึงหมายถึงใส่ที่มีการนำสิ่งของมายัดไว้ การทำใส้อั่วนิยมใช้ใส่หมูและเนื้อหมู ในอดีตเมื่อถึงยามเทศกาลหรือเมื่อมีการจัดงานใด ๆ ถ้ามีการสั้มหมู มักมีเนื้อหมูเป็นจำนวนมาก จนบางครั้งนำมาทำเป็นอาหารไม่ทันก็อาจเกิดการเน่าเสียได้ จึงมีแนวคิดในการนำเอาเนื้อหมูเหล่านั้นมาถนอมอาหาร โดยการตากแห้งหรืออย่างไร

การทำใส้อั่วนั้น เริ่มจากนำพริก หอม กระเทียม ข่า ตะไคร้ รากผักชี เกลือ ขมิ้น กะปิ มาโขลกจนละเอียด นำเนื้อหมูมาสับให้ละเอียดแล้วนำมาคลุกเคล้ากับเครื่องปรุงให้เข้ากัน หั่นต้นหอมผักชีโรยเข้าไปด้วย เสร็จแล้วเอาใส่ ซึ่งล้างให้สะอาดและเคล้าใบตะไคร้ให้หายกลิ่นคาวแล้ว เอาเนื้อหมูที่เคล้ากับน้ำพริกแล้วนั้นยัดลงไปให้เต็มพอสมควร อย่าให้แน่นเกินไป เพราะเวลาที่ทำเอาไปปิ้งอาจจะทำให้ใส่แตกไม่สวยงาม เมื่อยัดใส่แล้ว ผูกหัวผูกท้ายขดเป็นวงกลม นำไปย่างบนถ่านไฟอ่อน ๆ ต้องคอยระวังอย่าให้ไหม้ เมื่อสุกแล้วอาจหั่นเป็นท่อนสั้น ๆ หรือเป็นชิ้น ๆ พอรับประทานได้ ปัจจุบันเพื่อความสะดวกและรวดเร็ว บางท่านอาจใช้วิธีทอดในน้ำมันโดยใช้ไฟอ่อนๆ แต่วิธีนี้อาจทำให้ กลิ่นและรสชาติของใส้อั่วเปลี่ยนไป เพราะการย่างจะทำให้ใส้อั่วมีสีส้มและกลิ่นหอมน่ารับประทานมากกว่า ประโยชน์คุณค่าทางอาหารของใส้อั่วนอกจากจะได้โปรตีน ไขมัน แล้วยังได้แร่ธาตุอื่นๆ อีกหลายอย่างรวมทั้งได้สมุนไพรจากตะไคร้ หอม กระเทียมด้วย



ภาพที่ 4.4 ใส้อั่ว

4.2 สภาพทั่วไปของธุรกิจ และการจัดจำหน่าย

ธุรกิจหมูขอ แหนม แคบหมูและใส้อั่วในจังหวัดเชียงใหม่ เป็นธุรกิจที่มีการขยายตัวตามสถานการณ์ของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวของจังหวัด และมีแนวโน้มทำให้ปริมาณการจัดจำหน่าย

สูงขึ้นตามไปด้วย เพื่อสนองความต้องการของผู้บริโภคที่มากขึ้น และยังได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้อง ทั้งในด้านการส่งเสริมการขาย และด้านเงินลงทุน ดังนั้นการลงทุนในธุรกิจนี้จึงเป็นธุรกิจที่น่าสนใจ ขั้นตอนในการเริ่มดำเนินธุรกิจนั้น มีดังนี้

1. การขออนุญาตทะเบียนการค้า กบกรมการค้า กระทรวงพาณิชย์
2. ต้องขอใบอนุญาตผลิตอาหารจากองค์การอาหารและยา (อย.) โดยต้องขออนุญาตทั้งตัวสถานที่ผลิต และตัวผลิตภัณฑ์

3. ทำเลที่ตั้งสะดวกต่อการคมนาคม ง่ายแก่การพบเห็น

แม้ว่าการลงทุนในธุรกิจหมวยอ แคนหมู แหนม และไส้อ้ว จะมีการแข่งขันสูง เนื่องจากเป็นสินค้าในกลุ่มสินค้าประเภทอาหาร ซึ่งสินค้าประเภทนี้มีหลากหลายรูปแบบ และมีสินค้าที่สามารถทดแทนกันได้จำนวนมาก ดังนั้น การวางแผนการตลาดเพื่อกระจายสินค้าให้มากขึ้น ได้แก่

- 1) การจัดจำหน่ายโดยตรงแก่ลูกค้า
- 2) การจำหน่ายโดยตัวแทน เพื่อกระจายสินค้าไปยังกลุ่มผู้บริโภค
- 3) การจัดจำหน่ายโดยผ่านระบบการสื่อสารที่ทันสมัย เช่น การมีเว็บไซต์แนะนำสินค้า และสามารถสั่งซื้อสินค้าผ่านเว็บไซต์ได้



ภาพที่ 4.5 แสดงลักษณะการวางสินค้าของตัวแทนจำหน่าย

4.3 ชนิดสินค้า

เนื่องจากธุรกิจหมวยอ แหนม แคนหมูและไส้อ้วในจังหวัดเชียงใหม่ เป็นธุรกิจที่มีการแข่งขันสูง เนื่องจากมีผู้ผลิตจำนวนมากขาย ดังนั้นการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีรสชาติที่อร่อย สะอาด และได้มาตรฐาน จึงมีส่วนสำคัญ ผู้ผลิตจึงต้องปรับตัว ในการคิดหาสูตรอาหารใหม่อยู่เสมอ เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค อาทิเช่น

หมวยอ ในอดีตก็จะมีแต่หมวยอที่เป็นเนื้อหมูล้วน แต่ในปัจจุบันมีการพัฒนารูปแบบที่หลากหลาย ทั้งรสชาติ และบรรจุภัณฑ์ ตัวอย่างเช่น หมวยอที่หุ้มด้วยพลาสติก แต่เมื่อกระแสผู้บริโภคเปลี่ยนไป เป็น

การอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมและการอยู่ใกล้ธรรมชาติ หมูขอกก็เปลี่ยนรูปแบบเพื่อตอบสนองความต้องการ ด้วยการห่อหมูดด้วยใบตองหรือ หมูขอกที่ใส่ในกระบอกไม้ไผ่ เรื่องรสชาติก็มีการปรับเปลี่ยนตามความต้องการของลูกค้า ทั้ง หมูขอกที่มีเห็ดหอม หมูขอกพริกไทยดำ หมูขอกสมุนไพร หมูขอกสกระเพรา เป็นต้น แต่หากจะแยกตามบรรจุภัณฑ์ ก็สามารถแยกออกได้เป็น 2 ประเภท คือ หมูขอกที่บรรจุแบบ หลอดพลาสติก กับ หมูขอกที่ห่อด้วยใบตอง

ແໜ່ມ ກໍ່ມີການປັບປຸງຮູບແບບຈາກເດີມທີ່ເຮົາໃຊ້ດິນປະສົວ ເພື່ອໃຫ້ສີຂອງແໜ່ມມີສີແດງນຳຮັບປະທານ ກໍ່ປ່ຽນເປັນ ແໜ່ມຊີວິກາພ ຫຼື ແໜ່ມໂບໂອເທລ ເພື່ອເພີ່ມຄວາມນັ້ນໃຈແກ່ຜູ້ບໍຣິໂກດ ທາງດ້ານຮາຊາດີ ກໍ່ມີການຄິດສູຕຣາໃໝ່ ທັງ ແໜ່ມຫູໝູ ຄາງໝູ ແໜ່ມຮີ່ໂຄຣງ ແໜ່ມກະດູກອ່ອນ ເປັນດັ່ນ ແຕ່ຖ້າຈະແຍກຕາມບຣຽກຊັດກໍ່ສາມາດແຍກອອກໄດ້ເປັນ 2 ປະເພດເຊັ່ນເດີມກັບໝູ່ຂໍ ຄື ແໜ່ມທີ່ບຣຽກແບບຫລອດປລາສຕິກ ກັບ ແໜ່ມທີ່ຫຸ້ດ້ວຍໂບຕອງ

ແຄບໝູ່ ແບ່ງອອກໄດ້ເປັນ 2 ປະເພດ ຄື ແຄບໝູ່ດິດມັນ ແລະ ແຄບໝູ່ໄຮ້ມັນ ໄສ້ອ່ວ້ ມີທັງທີ່ເປັນແບບທີ່ເປັນໝູ່ລ້ວນ ແລະມີການປັບປຸງຮາຊາດີຕາມຄວາມຕ້ອງການຂອງຜູ້ບໍຣິໂກດ ທັງໄສ້ອ່ວ້ສມູນໄຟຣ໌ທີ່ຕອບສອນຂອງລູກຄ້າທີ່ຮັກສຸຂາພ

4.4 สถานที่จำหน่าย

สถานที่ที่นักท่องเที่ยว นิยมไปซื้อของฝากติดไม้ติดมือกลับไปนั้น ได้แก่

1. ตลาดวโรรส ตั้งอยู่ที่ ต. ช้างม่อย อ. เมือง จ. เชียงใหม่ ทิศเหนือติดถนนช้างม่อย ทิศใต้ติดตรอกเล่าโจ้ว ทิศตะวันออกติดถนนวิชยานนท์ และทิศตะวันตกติดถนนช่วงเมรุ ร้านขายของฝากของที่ระลึกจะอยู่บริเวณชั้นที่ 1 ของตลาดวโรรส
2. ตลาดธานีทร์ หรือตลาดศิริวัฒนา ตั้งอยู่ ต.ช้างเผือก อ.เมือง จ.เชียงใหม่ ตรงข้ามมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ บริเวณชั้น 1 เป็นที่ขายของฝาก และอาหาร
3. ตลาดต้นพะยอม ตั้งอยู่ ถ.สุเทพ อ.เมือง จ.เชียงใหม่ ใกล้สี่แยกไฟแดง ก่อนถึงมหาวิทยาลัยเชียงใหม่
4. ตลาดอนุสาร ย่านไนซ์บาชา
5. ตลาดรวมโชค ตั้งอยู่ ถ.แม่ใจสายใหม่ อ.เมือง จ.เชียงใหม่
6. ตลาดแม่เหียะ ถ.คลองชลประทาน-พืชสวนโลก ต.แม่เหียะ อ.หางดง จ.เชียงใหม่
7. ร้านวันสนันท์ ตั้งอยู่เลขที่ 398 ถ.เชียงใหม่-ลำปาง ต.ฟ้าฮ่าม อ.เมือง จ.เชียงใหม่
8. ร้านอัมพรไส้อั่วเมืองราย ตั้งอยู่เลขที่ 322 เชียงสะพานเมืองรายอนุสรณ์ ต.วัดเกต อ.เมือง จ.เชียงใหม่
9. ริมฝั่งชุปเปอร์สโตร์ทุกสาขา
10. ห้างสรรพสินค้าและชุปเปอร์สโตร์ทั่วไป