

ไอ้เอ๋วอัญชัน

สุวรรณี พลชัย^{*1}, ณัฐวุฒิ สุธา², กิตติศักดิ์ เมืองทอง³

วิทยาลัยเทคโนโลยีภูเก็ต

เบอร์โทรศัพท์ 0836329654

อีเมล sayanin@ptech.ac.th

ที่มาและความสำคัญของปัญหาในการสร้างสรรค์ผลงาน ไอ้เอ๋ว (หรือ โอวเอ๋ว, โออ้าว) เป็นของหวานพื้นเมืองขึ้นชื่อของจังหวัดภูเก็ต รวมถึงในบางพื้นที่ทางภาคใต้ของประเทศไทย ซึ่งได้รับอิทธิพลมาจากวัฒนธรรมจีนฮกเกี้ยนที่อพยพมาตั้งถิ่นฐานในภูเก็ต ไอ้เอ๋วมักมีลักษณะเป็นวุ้นใส หนึบ เด้ง ทำมาจากผงกล้วยน้ำว้า รับประทานคู่กับน้ำแข็งใสและน้ำเชื่อมให้รสชาติหวานสดชื่นเหมาะกับภูมิอากาศร้อน ปัจจุบันไอ้เอ๋วได้กลายเป็นของหวานที่สร้างเอกลักษณ์ให้กับจังหวัดภูเก็ต

เพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่าของไอ้เอ๋วคณะผู้จัดทำได้ศึกษาที่มา ขั้นตอนการทำ และสูตรดั้งเดิมของไอ้เอ๋ว อันเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ควรค่าแก่การอนุรักษ์เพื่อเผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับไอ้เอ๋ว ให้คนรุ่นใหม่หรือผู้ที่สนใจได้เข้าใจถึงวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นเพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์ เช่น การทำไอ้เอ๋วในรูปแบบใหม่ เพื่อช่วยส่งเสริมอาชีพและรายได้แก่ชุมชนท้องถิ่น

วัตถุประสงค์ 1.เพื่อขยายตลาดให้ไอ้เอ๋วสามารถเป็นสินค้าของฝาก 2.เพื่ออนุรักษ์และส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่นผ่านการปรับปรุงสินค้าให้น่าสนใจ และเข้ากับวิถีชีวิตคนรุ่นใหม่ 3.เพื่อเป็นตัวอย่างของการนำน้ำอัญชันมาเป็นความรู้ด้านอาหาร เทคโนโลยี และการตลาด มาผสมผสานเพื่อพัฒนาสินค้าท้องถิ่นอย่างยั่งยืน

ประโยชน์ที่ได้รับจากการพัฒนาไอ้เอ๋วอัญชัน 1.สร้างรสชาติใหม่สามารถเพิ่มความหลากหลายและช่วยให้ขนมพื้นเมืองชนิดนี้เข้าถึงกลุ่มคนรุ่นใหม่ได้ดียิ่งขึ้น 2.อนุรักษ์และส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่น 3.เพื่อเป็นตัวอย่างของการนำน้ำอัญชันมาเป็นความรู้ด้านอาหาร เทคโนโลยี และการตลาด มาผสมผสานเพื่อพัฒนาสินค้าท้องถิ่นอย่างยั่งยืน

