

## การยกระดับผลิตภัณฑ์ (ต่อยอดสร้างมูลค่าเพิ่ม)



## ประวัติความเป็นมาวิสาหกิจชุมชนส่งเสริมอาชีพเพาะเห็ดบ้านคุณนางขาว

ความเป็นมา

องค์การบริหารส่วนตำบลและสมาชิกองค์การบริหารส่วนตำบลหนองกอมเกาะ ได้เสนอให้ชาวบ้านคุณนางขาว ให้มีกลุ่มเกษตรกรประจำหมู่บ้านขึ้นมาดำเนินการเพื่อสร้างอาชีพ เพื่อเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัวตั้งที่บ้านคุณนางขาว จึงมีการประชุม เพื่อจัดตั้งเป็นกลุ่มเกษตรกรผู้เพาะเห็ด เพื่อเป็นอาชีพเสริมในครอบครัวและจะเป็นศูนย์ถ่ายทอดการเพาะเห็ดประจำหมู่บ้าน โดยตั้งเป็นกลุ่มเกษตรกรผู้เพาะปลูก ที่ทำการกลุ่มตั้งที่บ้านเลขที่ ๔๑ หมู่ ๓ ตำบลหนองกอมเกาะ อำเภอเมืองหนองคาย จังหวัดหนองคาย



## วัตถุประสงค์ของการจัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชนส่งเสริมอาชีพเพาะเห็ดบ้านคุณนางขาว

๑. เพื่อส่งเสริมครัวเรือนรวมกลุ่มช่วยเหลือกัน มีความมั่นคงในอาชีพ มีรายได้อย่างต่อเนื่อง
๒. เพื่อพัฒนาทักษะ ความรู้ ความสามารถในด้านการผลิต การตลาด การจัดการ สู่การเป็นผู้ประกอบการในชุมชน
๓. เป็นศูนย์กลางการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ด้านอาชีพ ตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง
๔. ใช้เวลาให้เกิดประโยชน์



## กระบวนการผลิต (รูปธรรม) ผลิตภัณฑ์

แปรรูปเห็ดนางฟ้าเป็นน้ำพริกเห็ดสมุนไพร เห็ดสามารถ

กลุ่มเพาะเห็ดบ้านคุยนางขาว ต.หนองกอมเกาะ

วัตถุดิบในการทำน้ำพริก

เห็ดแห้ง ๑๐๐ กรัม

พริกแห้งเม็ดเล็ก ๒๕ กรัม

พริกแห้งเม็ดใหญ่ ๒๕ กรัม

หอมแดง ๑๕๐ กรัม

กระเทียม ๑๕๐ กรัม

น้ำตาลปีบ ๒๐๐ กรัม

เกลือ ๒๐ กรัม

มะขามเปียก ๑๕๐ กรัม

วิทยากรผู้ให้ความรู้กลุ่มกลุ่มวิสาหกิจชุมชน

ส่งเสริมอาชีพเพาะเห็ดบ้านคุยนางขาว หมู่ที่

๓ มหาวิทยาลัยขอนแก่น วิทยาเขตหนองคาย

และวิทยาลัยอาชีวศึกษาหนองคาย



กลุ่มวิสาหกิจชุมชนส่งเสริมอาชีพเพาะเห็ด

บ้านคุยนางขาว หมู่ที่ ๓



นายสมพงษ์ ดวงจันทา

เลขที่ ๔๑ หมู่ ๓ ต.หนองกอมเกาะ

อ.เมืองหนองคาย จ.หนองคาย

ติดต่อสอบถามได้ที่ โทร.098-6355178

