

ประวัติความเป็นมา

บรรพบุรุษสมัยโบราณนำเนื้อสัตว์ที่เหลือรับประทานในแต่ละมื้อเก็บรักษาโดยการตากแห้ง และมีการคั่วเนื้อสัตว์ มาสับ แล้วใส่เกลือ และบรรจุไว้ในผ้าใ้ใหญ่ และกระเพาะวัวและควาย เพื่อเก็บไว้ได้นาน จะมีรสชาติออกเปรี้ยว อร่อย จึงเรียกว่า "หม่า" ตั้งแต่นั้นเป็นต้นมาและประชาชนในหมู่บ้านชนแดน ได้ดำเนินการแปรรูปอาหารจากเนื้อสัตว์ทำเป็นหม่า(ใช้เนื้อวัวหรือเนื้อหมู)ในสมัยก่อนไม่มีตู้เย็นในการเก็บรักษาอาหารสด คนอีสานจึงหาวิธีการถนอมอาหารโดยการนำเนื้อสัตว์มาหมัก เพื่อเก็บไว้รับประทานต่อมา นางลำยุร ฐานวิสัย ได้คิดค้นวิธีการทำหม่าขึ้น โดยทำไว้กินเองและแบ่งปันให้กับเพื่อนบ้านซึ่งมีรสชาติเป็นที่ถูกใจ ซึ่งหม่าเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีชื่อเสียงในท้องถิ่นจนถึงปัจจุบัน



เอกลักษณ์และจุดเด่น

1. ทำจากเนื้อสัตว์ที่เลี้ยงตามธรรมชาติ
2. ราคาไม่แพง



สุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย ปี 2547ระดับ 4 ดาว

ความสัมพันธ์กับชุมชน

1. คนในชุมชนมีความภาคภูมิใจเพราะสร้างชื่อเสียงให้แก่ชุมชน
2. สร้างงานและเพิ่มรายได้ให้แก่คนในท้องถิ่น



วัตถุดิบและส่วนประกอบ

1. เนื้อวัวสดหรือเนื้อหมูสด
2. กระเทียมม/ข้าวสุก/กระเพาะหรือลำไส้ใหญ่
3. ราคาจำหน่าย
 - ขายปลีก ราคา 250 บาท/กก.
 - ขายส่ง ราคา 220 บาท/กก.



ขั้นตอนการผลิต

1. บดเนื้อให้ละเอียด
2. ผสมคลุกเคล้ากับเครื่องปรุงให้เข้าเป็นเนื้อเดียวกัน
3. นำไปบรรจุใส่ไส้หรือกระเพาะ
4. มัดเป็นท่อนตามน้ำหนัก
5. นำไปผึ่งลมเพื่อรอการจำหน่าย
6. ขนาดของสินค้าหนักชิ้นละ 1 กิโลกรัม
7. ปริมาณการผลิต 1,500 – 1,800 กิโลกรัม/เดือน



เคล็ดลับ

1. การเลือกใช้เนื้อสัตว์(วัว,หมู) ที่สด
2. การรักษาความสะอาด



กลุ่มผู้ประกอบการ

กลุ่มผู้ผลิต

นางลำยุร ฐานวิสัย

สถานที่ผลิต

บ้านเลขที่ 64/8 หมู่ที่ 5 ตำบลช่องสามหมอ อำเภอคอนสวรรค์ จังหวัดชัยภูมิ 36140

โทรศัพท์ 044-882331

ประธานกลุ่ม

นางลำยุร ฐานวิสัย

สถานที่ตั้งกลุ่ม

บ้านเลขที่ 64/8 หมู่ที่ 5 ตำบลช่องสามหมอ อำเภอคอนสวรรค์ จังหวัดชัยภูมิ 36140

โทรศัพท์ 044-882331

เส้นทางคมนาคม

สามารถเดินทางไปยังกลุ่มได้ 1 เส้นทาง เดินทางโดยรถโดยสารประจำทาง จากชัยภูมิ – อำเภอแก้งคร้อ ถึงบริเวณกม.ที่ 40 ก็จะถึงแหล่งจำหน่าย



แหล่งจำหน่าย

บ้านเลขที่ 64/8 หมู่ที่ 5 ตำบลช่องสามหมอ อำเภอคอนสวรรค์ จังหวัดชัยภูมิ 36140

โทรศัพท์ 044-882331