

# เอเซียติคฯ เชิดชูคุณค่ามะพร้าวอัมปวา มอบรางวัล ห้วกะท้อัมปวา โครงการเอเซียติคฯ 20 ปี We Love Ampawa



จากความผูกพันกว่า 20 ปีที่บริษัท เอเซียติค อุตสาหกรรมเกษตร จำกัด และชุมชนชาวอัมปวา มีให้กันมาอย่างต่อเนื่อง นายณัฐพล วิสุทธิไกรสิทธิ์ กรรมการผู้จัดการ บริษัท เอเซียติค อุตสาหกรรมเกษตร จำกัด ในฐานะผู้ผลิตกะทิและน้ำมะพร้าวส่งออกรายใหญ่ 1 ใน 3 ของประเทศไทย ภายใต้แบรนด์น้ำมะพร้าว COCO, กะทิ Oriental Chef, กะทิ Ampawa, น้ำมะพร้าว My Way, นมมะพร้าว Milky COCO และ น้ำมะพร้าวพร้อมดื่ม COCOMAX จึงจัดกิจกรรมดีๆ ภายใต้โครงการเอเซียติคฯ 20 ปี We Love Ampawa เพื่อตอบแทนชาวชุมชนและลูกหลานอัมปวา รวมถึงเปิดเวทีให้เยาวชนทั่วประเทศได้แสดงความคิดสร้างสรรค์ ความรู้ความสามารถ ด้วยการส่งผลงานเข้าประกวดผ่านมุมมองที่มีต่อมะพร้าวไทย พร้อมจัดงานมอบรางวัล “ห้วกะท้อัมปวา” ขึ้น ที่โรงแรม โนโวเทล กรุงเทพ สยามสแควร์



“ถือเป็นโอกาสดีที่ในปีนี้ บริษัทฯครบรอบ 20 ปีของการดำเนินธุรกิจ ในขณะเดียวกันทำให้พวกเราได้ตระหนักว่าเราเองก็อยู่เคียงข้างกับชาวอัมปวามาเท่าอายุบริษัทเช่นกัน ตลอดเวลาที่ผ่านมาทั้งเราและชาวบ้านได้ร่วมมือร่วมใจศึกษา ลองผิดลองถูกมาด้วยกัน จนทำให้ผลิตภัณฑ์ทุกแบรนด์ ได้ชื่อว่าเป็นจากแหล่งวัตถุดิบชั้นเยี่ยมของประเทศ นั่นคือที่อัมปวา รวมถึงขึ้นชื่อในด้านคุณภาพการผลิตที่ดี ซึ่งบุคลากรส่วนใหญ่ คือลูกหลานอัมปวาที่มาร่วมงานกับเรา ทางเราจึงจัดกิจกรรมเพื่อตอบแทนน้ำใจที่มีให้กันมาตลอด ในโครงการเอเซียติคฯ 20 ปี We Love Ampawa โดยจัดขึ้นมาทั้งหมด 4 กิจกรรม

กิจกรรมแรกได้แก่ การจัดประกวดเรียงความสำหรับนักเรียนชั้นประถมปีที่ 4-6 ในเขตอำเภออัมปวา ในหัวข้อ “มะพร้าวเพื่อนยาก” ผู้ชนะรับทุนการศึกษาเป็นจำนวน 10,000 บาท 7,000 บาท 5,000 บาท และมีรางวัลชมเชยรางวัลละ 2,000 บาท อีก 5 รางวัล ซึ่งกิจกรรมเรียงความได้ประกาศผลและมอบรางวัลเสร็จสิ้นไปแล้ว ตั้งแต่เดือนพฤษภาคม 2556 ที่ผ่านมา และบริษัทฯ ได้นำเนื้อหา พร้อมกับภาพประกอบบางส่วน มาจัดทำเป็นสมุดบันทึกสำหรับแจกในปีใหม่นี้

อีก 3 กิจกรรมที่เหลือ จัดประกวดในระดับอุดมศึกษาได้แก่ 1. ประกวด Sketch Design เครื่องปอกมะพร้าว 2. ประกวดหนังสือสั้น แนวคิด “มะพร้าวกับคนไทย” และ 3. โครงการแข่งขันการคิดสูตรอาหารไทยจากกะท้อัมปวา

ทั้ง 3 โครงการได้ผู้ชนะเรียบร้อยแล้วรวมทั้งสิ้น 27 คนจาก 17 รางวัล โดยมาจากมหาวิทยาลัยทั่วประเทศ และทำการตัดสินโดยคณะกรรมการที่มีชื่อเสียงและเป็นผู้เชี่ยวชาญในสาขานั้นๆ

ในโครงการ **Sketch Design เครื่องปอกมะพร้าว** ผู้ชนะได้รับโล่เกียรติคุณและทุนการศึกษา 20,000 บาท, 10,000 บาท, และ 7,000 บาท ตามลำดับ โดยรางวัลชนะเลิศได้แก่ **นางสาวรพีพร พิมพ์ทอง** คณะวิศวกรรมศาสตร์ ภาควิชาวิศวกรรมอาหาร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง โดยรพีพรกล่าวว่า “จุดเด่นของเครื่องปอกมะพร้าวต้นแบบที่เครื่องนี้คือการใช้เกลียวและสปริงในการปอกมะพร้าว ทำให้สามารถปอกได้ครั้งละ 2 ลูก ซึ่งจะช่วยให้กำลังการผลิตสูงขึ้น ซึ่งประหยัดทั้งเวลาและกำลังคน”, รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 ได้แก่ **นายปราชญา วัฒนสันติเจริญ** คณะวิศวกรรมศาสตร์ ภาควิชาวิศวกรรมอาหาร จากสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง, รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2 ได้แก่ **นายวจนจิตร โมระชาติ** คณะวิศวกรรมศาสตร์ ภาควิชาวิศวกรรมไฟฟ้า จากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอม

เกล้าธนบุรี

รางวัลชนะเลิศสำหรับ **โครงการประกวดหนังสือ เรื่อง มะพร้าวกับคนไทย** รับโล่เกียรติคุณ และทุนการศึกษา 30,000 บาท 20,000 บาท และ 10,000 บาทตามลำดับ รางวัลชนะเลิศได้แก่ **ผลงานเรื่อง ขนมห่มเชย ทิม** โลเคชั่นถูกนำท่วมฉับพลันอีก 2 วันจะถึงวันถ่าย โดย **นางสาววิสารัตน์ ศรีโล** และ**นางสาวศศิญา สมบัติธรรม** “ทุกขั้นตอนของการถ่ายทำเจออุปสรรคเยอะมาก แต่เราก็เห็นตรงกันว่าจะยังนำเสนอเรื่อง“ความใส่ใจ”ผ่านขนมที่ทำจากมะพร้าวเรื่องนี้ ทำให้เราได้เรียนรู้การแก้ปัญหา และที่สำคัญได้ประสบการณ์นอกห้องเรียนที่หาไม่ได้บ่อยนัก” รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 ได้แก่ **ผลงานเรื่อง มะพร้าวหล่น** ของ **ทิม ชื่นเปี้ยก** และ **โดยนางสาวรัชนีภา นพรัตน์** และ**นายเอกอนัน** แต่แต่ รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2 ได้แก่ **ผลงานเรื่อง มะพร้าว 2113** **ทิมบ้านไกล** โดย**นางสาวคัคณานต์ สุขสมรรถ** **นายทิกร ณ กลาง** และ**นายธนภัทร์พล วิวัฒน์วรายศ** ซึ่งทั้งหมดเป็นนักศึกษาจาก สาขาวิชานิเทศศาสตร์ คณะเทคโนโลยีสารสนเทศ และการสื่อสาร มหาวิทยาลัยศิลปากร

ส่วนผู้ชนะใน**โครงการประกวดสูตรทำอาหารจากกะทิอัมพวา**เป็นส่วนผสม รับโล่เกียรติคุณและทุนการศึกษา 30,000 บาท 20,000 บาท และ 10,000 บาทตามลำดับ รางวัลชนะเลิศได้แก่ “เมนูข้าวซอยเขียวหวานกะทิอัมพวา” ของ**นายณัฐกัณฑ์ ใจเตี้ย** สาขาเกษตรศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่ ที่ให้ความสำคัญกับเรื่องโภชนาการที่ได้รับมาก “ผมประยุกต์อาหารพื้นเมืองของชาวเหนือ ซึ่งเป็นอาหารท้องถิ่นของตนเองอยากให้ทุกคนรวมถึงชาวต่างชาติได้ชิมและรู้ว่า อาหารเหนือไม่ได้ด้อยไปกว่าอาหารภาคอื่น และขอ

ขอบคุณเชฟดวง อินตะปานผู้ให้คำแนะนำทั้งเรื่องความอร่อยและความสวยงาม” รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 “เมนูกะทิอัมพวาเชื่อมสัมพันธ์ภาพข้ามขอบฟ้า” ของ**นายฉัตรชัย พฤกษ์รัตนนนท์** สาขาอุตสาหกรรมอาหาร และบริการ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2 “เมนูพะลึงะทิอัมพวา” ของ**นายรัชภูมิ สอนศรี** สาขาโภชนาการ และการประกอบอาหาร โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

ทุกโครงการได้รับการตัดสินจากคณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิจากทั้ง 3 สาขาอาชีพตามแต่ละโครงการ นำโดย **ธนาภรณ์ สิริพิสุทธิ์ และดร.ยศวีร์ วีระกำแหง** จากโครงการ Sketch Design เครื่องปอกมะพร้าว ส่วนโครงการประกวดหนังสือ เรื่อง มะพร้าวกับคนไทย ได้ผู้กำกับหนังสือและมือเขียนบทมากฝีมือร่วมตัดสินทั้ง **นายธีระพล อมราพิทักษ์ นายภูมิกถ์ ศิริภักดี และชาญชัย ศิลปินนิสสัย** ผู้กำกับละครทางช่อง 7 ที่กล่าวว่าถือเป็นความโชคดีของเด็กๆสาขาานีเทศศาสตร์สมัยนี้ที่มีผู้มองเห็นความสำคัญของการพัฒนาและเรียนรู้ ได้เปิดเวทีให้น้องๆได้ฝึกฝีมือและเปิดโลกทัศน์.. สุดท้ายโครงการประกวดสูตรอาหารจากกะทิอัมพวาเป็นส่วนผสม ได้ถูกรวบรวมอาหารและโภชนาการอย่าง **อาจารย์สง่า ดามาพงษ์ และ สันติ อิ่มใจจิตต์** ที่แม้แต่อ.สง่ายังบอกว่าตัดสินยากเพราะทุกคนมีความสามารถและนำเสนอออกมาได้น่าสนใจ มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวกันทุกคน “ทุกทีมคะแนนสูสีกันมาก แต่ต้องเลือกมาเพียงหนึ่งเดียว โดยให้คะแนนที่รสชาติมาเป็นอันดับแรก ส่วนความคิดสร้างสรรค์ ความสะอาดและโภชนาการก็เป็นส่วนประกอบการตัดสินเช่นกัน คนที่ได้รางวัลชนะเลิศ มีสิ่งที่โดดเด่นออกมาเลยคือนอกจากอร่อยแล้วยังมีความคิดสร้างสรรค์ เป็นเมนูที่น่าสนใจจริงๆ ต้องขอขอบคุณบ.เอเซียติคด้วยที่มีกิจกรรมอย่างนี้ให้โอกาสเด็กๆได้พัฒนาฝีมือ”

นอกจากความตั้งใจที่อยากให้สังคมได้เห็นความสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่นและมรดกธรรมชาติบนผืนดินอัมพวาแล้ว นายณัฐพลยังกล่าวอีกว่า จากนี้จะเชิญคุณค่านะพรวัวไทยผ่านการประกวดผลงานต่างๆในรางวัล “ห้วกะทิอัมพวา” ต่อเนื่องไปทุกปี โดยกำลังพิจารณาเปิดโอกาสให้แก่บุคคลทั่วไปได้ส่งผลงานประกวดนอกเหนือจากเยาวชนที่ได้แสดงผลงานกันอย่างต่อเนื่องในปี นี้ เพื่อเป็นการช่วยผลักดันและส่งเสริมให้เกิดความรักความผูกพันระหว่างอัมพวา คนในชุมชน และคนทั่วไปในประเทศให้เห็นคุณค่าและรักษารากเหง้าทางวัฒนธรรมของท้องถิ่นไทยกันมากยิ่งขึ้น