

# ภูมิปัญญาท้องถิ่น “กาแพ”

๑. ชื่อภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านการผลิตและการแปรรูปกาแพ

๒. เจ้าของภูมิปัญญาท้องถิ่น/ผู้สืบทอด นายธีรเมศร์ ขจรพัฒนภิรมย์

๓. ที่อยู่ บ้านแม่กำปอง หมู่ ๓ ตำบลห้วยแก้ว อำเภอแม่ออน จังหวัดเชียงใหม่ โทรศัพท์ ๐๘๕-๖๗๕๔๕๙๘

๔. ตำแหน่งปัจจุบัน ๑. ประธานการท่องเที่ยวโฮมสเตย์แม่กำปอง

๒. ผู้ทรงคุณวุฒิ กรมส่งเสริมวัฒนธรรม สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดเชียงใหม่

๕. จุดเด่นของภูมิปัญญาท้องถิ่น

การผลิตและการแปรรูปกาแพ

๖. การประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ภูมิปัญญาท้องถิ่น

- เผยแพร่ในชุมชน
- เผยแพร่ทางสื่อออนไลน์

๗. ลักษณะของภูมิปัญญาท้องถิ่น

ภูมิปัญญาท้องถิ่นดั้งเดิม ได้รับการถ่ายทอดมาจาก ปู่ย่า ตายาย และพ่อแม่

ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ได้พัฒนาและต่อยอด

แบบเดิม คือ ปลุกกาแพ แล้วส่งเมล็ดขาย

ได้พัฒนาและต่อยอด คือ ทำโรงคั่วกาแพ แล้วนำมาแปรรูปเป็นกาแพแบบต่างๆ เช่น กาแพผงพร้อมสำหรับชง, กาแพดริป, กาแพสด และเมล็ดกาแพที่คั่วสำเร็จพร้อมบด ซึ่งมีทั้งแบบคั่วอ่อน คั่วกลาง และคั่วเข้ม ซึ่งจะได้รสชาติกาแพที่แตกต่างกันไป และมีแบรนด์สินค้าชื่อ “กำปอง คอฟฟี่”

๘. รายละเอียดของภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เสนอ

นายธีรเมศร์ ขจรพัฒนภิรมย์ เป็นประธานการท่องเที่ยวโฮมสเตย์แม่กำปอง และผู้ทรงคุณวุฒิ กรมส่งเสริมวัฒนธรรม สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดเชียงใหม่ ได้มีการจัดทำบ้านพักโฮมสเตย์ “บ้านป้อหลวง แม่หลวง” และมีร้านกาแพ “เฮือนกาแพ” โดยมีกระบวนการแปรรูปตั้งแต่เก็บเมล็ดกาแพมา แล้วนำมาตากแห้งแล้วคั่ว จนได้เป็นกาแพสำเร็จรูปไว้บริการและจำหน่ายให้แก่นักท่องเที่ยว โดยใช้แบรนด์ว่า “กำปอง คอฟฟี่” และยังสามารถเกียรติให้เป็นวิทยากรด้านการท่องเที่ยวจากหลายๆ หน่วยงาน

๙. รูปภาพประกอบภูมิปัญญาท้องถิ่น



นายธีรเมศร์ ขจรพัฒนภิรมย์



เมล็ดกาแฟ ที่เก็บมาจากต้น



เครื่องสำหรับคั่วกาแฟ



กาแฟที่คั่วเสร็จ



สถานที่สำหรับบรรจุกาแฟ



ผลิตภัณฑ์จากกาแฟ



ผลิตภัณฑ์จากกาแฟ



เป็นวิทยากรให้ความรู้กับผู้ที่มาศึกษาดูงาน