วารสารวิจัยเพื่อการพัฒนาเชิงพื้นที่

Area Based Development Research Journal

วารสารราย 2 เดือน ของสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ปีที่ 9 ฉบับที่ 4 กรกฎาคม – สิงหาคม 2560

การพัฒนากระบวนการผลิตข้าวเกรียบมันเทศสู่การผลิตเชิงพาณิชย์ โดยชุมชนมีส่วนร่วม

วารสารวิจัยเพื่อการพัฒนาเชิงพื้นที่

Area Based Development Research Journal

ปีที่ 9 ฉบับที่ 4 กรกฎาคม – สิงหาคม 2560 E-ISSN 2408-1752

วัตถุประสงค์

วารสารวิจัยเพื่อการพัฒนาเชิงพื้นที่เป็นวารสารทางวิชาการซึ่งไม่เกี่ยวข้องกับการเคลื่อนไหวทางการเมือง มีวัตถุประสงค์เพื่อการตีพิมพ์ผลงานวิจัยที่มีเป้าหมายเพื่อการพัฒนาพื้นที่ในระดับจังหวัด กลุ่มจังหวัด ตำบล หมู่บ้าน หรือชุมชน เผยแพร่แก่นักวิชาการ และบุคคลทั่วไป มุ่งส่งเสริมให้นักวิชาการในหน่วยงานราชการ หรืออาจารย์ในมหาวิทยาลัยได้เสนอผลงานทางวิชาการสู่สาธารณะ

เจ้าของ สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย

คณะที่ปรึกษา

ศาสตราจารย์ นพ.สุทธิพันธ์ จิตพิมลมาศ	ผู้อำนวยการสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ดร.สีลาภรณ์ บัวสาย	รองผู้อำนวยการสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
ศาสตราจารย์เกียรติคุณ ดร.ปิยะวัติ บุญ-หลง	กรรมการสภามหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ดร.กิตติ สัจจาวัฒนา	ผู้อำนวยการหน่วยบูรณาการวิจัยและความร่วมมือเพื่อการพัฒนาเชิงพื้นที่ สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย

บรรณาธิการ

รองศาสตราจารย์ ดร.ชิตณรงค์ ศิริสถิตย์กุล

รองบรรณาธิการ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เจษฎา มิ่งฉาย ดร.วัณณสาส์น นุ่นสุข ดร.นพ.อุดมศักดิ์ แซ่โง้ว

กองบรรณาธิการ

ศาสตราจารย์ ดร.ปรีชา ประเทพา	มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
ศาสตราจารย์ ดร.ยศ สันตสมบัติ	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ศาสตราจารย์ วิโชค มุกดามณี	มหาวิทยาลัยศิลปากร
ศาสตราจารย์ ดร.สัญชัย จตุรสิทธา	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ศาสตราจารย์เกียรติคุณ ดร.อารี วิบูลย์พงศ์	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
รองศาสตราจารย์ ดร.ก้าน จันทร์พรหมมา	มหาวิทยาลัยหาดใหญ่
รองศาสตราจารย์ ดร.สุจินต์ สิมารักษ์	มหาวิทยาลัยขอนแก่น
รองศาสตราจารย์ ดร.สุธีระ ประเสริฐสรรพ์	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
รองศาสตราจารย์ ดร.เสมอ ถาน้อย	มหาวิทยาลัยนเรศวร
รองศาสตราจารย์ ดร.อาวรณ์ โอภาสพัฒนกิจ	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
คุณเบญจมาศ ตีระมาศวณิช	นักวิชาการอิสระ

ผู้จัดการวารสาร

ดร.ธนิดา เจริญสุข ผู้ช่วยศาสตราจารย์ เยาวเรศ ศิริสถิตย์กุล

เจ้าหน้าที่สนับสนุน

นางสาวสุจินดา ย่องจีน นายโกสินธุ์ ศิริรักษ์ นางวันฤดี รัตนพันธ์

วารสารวิจัยเพื่อการพัฒนาเชิงพื้นที่ สถาบันวิจัยและนวัตกรรม มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์
222 ตำบลไทยบุรี อำเภอท่าศาลา จังหวัดนครศรีธรรมราช 80160
โทรศัพท์: 075 673 567, 083 782 7276 โทรสาร: 075 673 553 E-mail: abctrfjournal@gmail.com

ทัศนะและข้อคิดเห็นของบทความในวารสารฉบับนี้เป็นของผู้เขียนแต่ละท่านไม่ถือเป็นทัศนะและความรับผิดชอบของสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย สถาบันวิจัยและนวัตกรรม มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ และกองบรรณาธิการ

บทบรรณาธิการ

ความเกี่ยวข้องของอาหารกับชีวิตประจำวัน นำมาสู่งานวิชาการหลากหลายศาสตร์ ครอบคลุมทุกแง่มุม ความหลากหลายของพื้นที่ในมิติทรัพยากรและมิติสังคมวัฒนธรรม เปิดโอกาสให้นักวิจัยสามารถสืบค้น สังเคราะห์ จัดการความรู้ หรือ ถ่ายทอดเทคโนโลยี ตามบริบทของพื้นที่ ซึ่งมีส่วนในการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์และส่งเสริมเศรษฐกิจท้องถิ่น ดังตัวอย่างงานที่เผยแพร่ผ่านบทความ 4 เรื่องจาก 4 ภาค 4 สถาบันการศึกษา ในวารสารวิจัยเพื่อการพัฒนาเชิงพื้นที่ฉบับที่ 4 ของปีนี้

วารสารฉบับนี้ยังได้เผยแพร่ บทความด้านการบริหารจัดการงานวิจัยเชิงพื้นที่ต่อเนื่องเป็นฉบับที่ 2 โดยผู้บริหารรุ่นใหม่จากมหาวิทยาลัยที่รับทุนวิจัยมุ่งเป้าในแผนงานนวัตกรรมเพื่อสังคมและชุมชน ซึ่งนำเสนอแนวคิดระบบการประเมินที่สามารถปรับใช้เพื่อขับเคลื่อนพันธกิจสัมพันธ์มหาวิทยาลัยกับสังคม

รองศาสตราจารย์ ดร. ชิตณรงค์ ศิริสถิตย์กุล
บรรณาธิการ

สารบัญ

วารสารวิจัยเพื่อการพัฒนาเชิงพื้นที่ ปีที่ 9 ฉบับที่ 4 กรกฎาคม – สิงหาคม 2560

234 บทความรับเชิญ รูปแบบการประเมินภายในเพื่อขับเคลื่อนงานวิจัยเพื่อพัฒนาเชิงพื้นที่
มนตรี สังข์ทอง

242 การพัฒนากระบวนการผลิตข้าวเกรียบมันเทศสู่การผลิตเชิงพาณิชย์โดยชุมชนมีส่วนร่วม
พาขวัญ ทองรักษ์ วรรภา วงศ์แสงธรรม สุภาพร พาเจริญ จันทร์เพ็ญ บุตรใส และ รุ่งทิพย์ ไทยสม

257 การถ่ายทอดเทคโนโลยีเบเกอรี่เพื่อสุขภาพโดยการมีส่วนร่วมของโรงเรียนในสังกัดองค์การบริหารส่วนจังหวัดนครราชสีมา
วัฒนาภรณ์ โชครัตนชัย พรพล รมย์นุกูล หงส์วริน ไชยวงศ์ และ เมลดา อภัยรัตน์

274 ภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นและความสัมพันธ์เชิงพื้นที่จังหวัดสุราษฎร์ธานี
สุกัญญา ไหมเครือแก้ว พราวตา จันทโร สุภาพร อภิรัตนานุสรณ์ และ ภมรรัตน์ สุธรรม

297 ตำรับอาหารพื้นบ้านพะเยา: การสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นและคุณค่าทางโภชนาการ
ชณิตา ประดิษฐ์สถาพร เอกอุรินทร์ ดวงทิพย์ ณิฌารี อิติอินทร์ มนฑน์กาญจน์ ปิ่นภู่ และ วิไลพร วงศ์คินี

314 รูปแบบและกิจกรรมที่เหมาะสมกับการท่องเที่ยวนิเวศเกษตรอย่างมีส่วนร่วมของชุมชนสามเรือน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา
สุขุม คงดิษฐ์ วรรษา พรหมศิลป์ ธนรัตน์ รัตนพงศ์ธระ จิดาภา เร่งมีศรีสุข และ ธารนี นวัสนธี

บทความรับเชิญ
รูปแบบการประเมินภายใน เพื่อขับเคลื่อนงานวิจัยเพื่อพัฒนาเชิงพื้นที่

มนตรี สังข์ทอง

สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ
อำเภอพระนครศรีอยุธยา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา 13000

อีเมลล์: sonktong@yahoo.com

บทคัดย่อ

รูปแบบการประเมินภายในเพื่อขับเคลื่อนงานวิจัยเพื่อพัฒนาเชิงพื้นที่มีวัตถุประสงค์เพื่อ รวบรวมสารสนเทศที่จำเป็นเพื่อใช้ในการบริหารจัดการโครงการให้บรรลุตามเป้าหมาย รวมถึงการทำหน้าที่ตัดสินคุณค่าของโครงการ รูปแบบการประเมินพัฒนาจากการบูรณาการแนวคิดการประเมิน 3 รูปแบบ คือ 1) แนวคิดการประเมินเชิงระบบ โดยแบ่งตัวชี้วัดเป็น 3 ประเภท คือ ตัวชี้วัดปัจจัยนำเข้า ตัวชี้วัดกระบวนการ และตัวชี้วัดผลผลิต 2) แนวคิดการประเมินแบบผสานวิธี อาศัยการเก็บรวบรวมข้อมูลแต่ละตัวชี้วัดด้วยวิธีเชิงคุณภาพและเชิงปริมาณ และ 3) แนวคิดการประเมินแบบกัลยาณมิตร โดยเน้นการพัฒนา ส่งเสริม และสนับสนุนการดำเนินงานหรือโครงการต่างๆ อย่างเป็นรูปธรรม มี 4 ขั้นตอน คือ 1) ส่งเสริมและพัฒนา 2) สร้างศรัทธาต่อนักประเมิน 3) เพียรประเมินแบบกัลยาณมิตร และ 4) ชี้ทิศและเสริมแรงการพัฒนา สำหรับการประเมินตามรูปแบบดังกล่าวประกอบด้วย 9 ขั้นตอน คือ ขั้นที่ 1 วิเคราะห์โครงการ ขั้นที่ 2 ประชุมพูดคุยกับผู้บริหารหน่วยจัดการงานวิจัยเชิงพื้นที่ ขั้นที่ 3 ออกแบบการประเมิน ขั้นที่ 4 กำหนดเครื่องมือและวิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล ขั้นที่ 5 ประเมินปัจจัยนำเข้า ขั้นที่ 6 ประเมินกระบวนการ ขั้นที่ 7 ประเมินผลผลิต ขั้นที่ 8 รายงานผลการประเมินด้วยวาจา และขั้นที่ 9 ส่งรายงานการประเมินฉบับสมบูรณ์ ภายหลังการทดลองใช้ในระยะที่ 1 และระยะที่ 2 ได้ผลเป็นที่น่าพอใจ และจากการสะท้อนมุมมองของผู้ทรงคุณวุฒิ สกว. จึงได้สรุปบทเรียนจากการดำเนินการประเมินดังกล่าวและนำเสนอ “รูปแบบการประเมินภายในเพื่อขับเคลื่อนงานวิจัยเพื่อพัฒนาเชิงพื้นที่” เพื่อเป็นเครื่องมือหนึ่งในการจัดการงานวิจัยเพื่อพัฒนาเชิงพื้นที่ต่อไป

คำสำคัญ: รูปแบบการประเมิน การประเมินภายใน การบริหารจัดการงานวิจัย งานวิจัยเพื่อพัฒนาเชิงพื้นที่ หน่วยจัดการงานวิจัยเชิงพื้นที่

Invited Article:

Internal Evaluation Model to Drive Area-Based Collaborative Research

Montri Sangthong

Research and Development Institute, Rajamangala University of Technology Suvarnabhumi, Phranakhon Si Ayutthaya District, Phranakhon Si Ayutthaya Province, Thailand 13000

E-mail: sonktong@yahoo.com

Abstract

The internal evaluation model to drive area-based collaborative research were aimed at gathering the information essential for project administration to achieve its goal. Furthermore, they were also aimed to evaluate the significance of the project. The models were developed by integrating 3 concepts of evaluation: 1) systematic evaluation which consisted of 3 indicators, namely, input indicators, process indicators, and output indicators; 2) mixed methods evaluation of which the qualitative and quantitative data from each indicators were collected; and 3) amicable assessment whose focus were to develop, promote, and support the operations and projects objectively. The amicable assessment was composed of 4 processes aiming at: 1) the promotion and development; 2) establishing trust for evaluators; 3) carrying out amicable assessment and 4) giving direction and reinforce the development. In respect of the evaluation models, there were 9 processes involved: 1) project analysis; 2) meeting with the board members of the unit of area-based collaborative research; 3) designing the evaluation; 4) determining the instruments and the methods of data collection; 5) input evaluation; 6) process evaluation; 7) output evaluation; 8) oral report on the result of evaluation; and 9) submission of the complete evaluation report.

Keywords: Evaluation model, Internal evaluation, Research management, Area-based collaborative research, Unit of area-based collaborative research

บทนำ

มหาวิทยาลัยเป็นหน่วยงานที่มีพันธกิจเพื่อการสอน วิจัย บริการวิชาการ และทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม โดยมหาวิทยาลัยส่วนใหญ่ในประเทศไทยได้ประกาศไว้ในรูปแบบของปรัชญา วิสัยทัศน์ และพันธกิจของมหาวิทยาลัย เพื่อสื่อสารถึงการนำวิชาการ คือ การเรียนการสอน วิจัย และบริการวิชาการไปใช้ในการพัฒนาหรือแก้ปัญหาของชุมชนหรือท้องถิ่น (ปิยะวัติ บุญ-หลง, 2559) งานวิจัยเพื่อพัฒนาเชิงพื้นที่ (Area-based collaborative research for development) หรืองานวิจัย ABC เป็นรูปแบบงานวิจัยและพัฒนาที่สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ได้พัฒนาขึ้นในปี พ.ศ. 2548 – 2555 โดยนำกระบวนการวิจัยไปใช้ในการขับเคลื่อนการพัฒนาในพื้นที่จริงด้วยข้อมูลและความรู้ที่เกิดจากการวิจัย (กิตติ สัจจาวัฒนา, 2560) ผลการดำเนินงานในระยะทดลอง (พ.ศ. 2555 – 2556) ซึ่ง สกว. ได้ให้ทุนอุดหนุนเชิงสถาบันกับมหาวิทยาลัย จำนวน 7 แห่ง พบว่ามหาวิทยาลัยแต่ละแห่งมีการวางระบบการจัดการงานวิจัยเชิงพื้นที่แตกต่างกัน และสิ่งที่เป็นปัญหาในการจัดการที่สำคัญเหมือนกัน คือ การค้นหานักวิจัยเพื่อทำงานวิจัยเพื่อพัฒนาเชิงพื้นที่ค่อนข้างยาก รวมถึงการบริหารจัดการความร่วมมือจากนักวิจัยที่มาจากต่างศาสตร์ต่างคณะ เป็นสิ่งที่ท้าทายการทำงานของ สกว. เป็นอย่างยิ่ง

สำหรับระยะขยายผล (พ.ศ. 2557 – 2559) เครือข่ายองค์การบริหารการวิจัยแห่งชาติ (คอบช.) ได้ร่วมมือกับ สกว. ในการจัดการทุน โดยมีมหาวิทยาลัยได้รับทุนสนับสนุนเพิ่มเติม จำนวน 9 แห่ง และอีก 1 สถาบัน คือ สถาบันคลังสมองของชาติ รวมกับมหาวิทยาลัยที่ได้ทุนต่อเนื่องจากระยะทดลองอีก 7 แห่ง โดยได้วางกรอบการดำเนินงานนอกเหนือจากการพัฒนาและสนับสนุนการวิจัยและการสร้างนวัตกรรมเพื่อแก้ปัญหาและพัฒนาพื้นที่แล้ว สิ่งที่ให้ความสำคัญอย่างยิ่งคือ การพัฒนาระบบและกลไกจัดการงานวิจัยของมหาวิทยาลัยในพื้นที่ (เบญจมาศ ตีระมาศวณิช และ สีลาภรณ์ บัวสาย, 2558) เนื่องจากกลไกการบริหารจัดการงานวิจัยมีความสำคัญอย่างยิ่งในการขับเคลื่อนการดำเนินงานวิจัยเพื่อพัฒนาพื้นที่ ดังที่สีลาภรณ์ บัวสาย (2558) กล่าวว่า “งานวิจัยที่ดีและนักวิจัยที่เก่งจะเกิดขึ้นได้ดีและง่ายจากระบบบริหารจัดการที่ดี”

การบริหารทุนวิจัยของมหาวิทยาลัยไทยส่วนใหญ่จะคล้ายคลึงกันโดยเฉพาะกลุ่มที่ได้รับทุนอุดหนุนจากงบประมาณแผ่นดินจะมีขั้นตอน คือ 1) การประเมินและจัดลำดับข้อเสนอโครงการวิจัยก่อนนำเสนอสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ 2) ชี้แจง/ต่อรองกับสำนักงบประมาณ 3) การจัดสรรทุนต่อนักวิจัย 4) การบริหารเงิน และ 5) การติดตามและประเมินผล (วิจารณ์ พานิช, 2553) ซึ่งปัจจุบันระบบการบริหารจัดการงานวิจัยควรมีการปรับตัวเพื่อให้สามารถทำงานวิจัยซึ่งตอบโจทย์ของศตวรรษที่ 21 ได้ การพัฒนารูปแบบการบริหารจัดการงานวิจัยโดยมหาวิทยาลัยเองจึงมีความสำคัญอย่างยิ่ง โดยต้องเน้นการกระจายอำนาจ ธรรมาภิบาล และการทำงานเพื่อตอบโจทย์ของสังคม (ปิยะวัติ บุญ-หลง, 2558) เนื่องจากงานวิจัยเป็นกิจกรรมที่ใช้งบประมาณสูง ดังนั้นผลการดำเนินงานต้องมีความคุ้มค่า กลไกที่มีความเหมาะสมอย่างยิ่งในการทวนสอบความคุ้มค่า คือ การประเมิน ทั้งนี้เมื่อดำเนินการประเมินแล้วผลการประเมินต้องมีการเผยแพร่และส่งผลกระทบต่อการจัดสรรทรัพยากรด้วย (วิจารณ์ พานิช, 2553)

ดังนั้นรูปแบบการประเมินที่เหมาะสมจึงมีความสำคัญอย่างยิ่งในการหนุนเสริมการบริหารจัดการงานวิจัย โดยที่ “รูปแบบการประเมินภายในเพื่อขับเคลื่อนงานวิจัยเพื่อพัฒนาเชิงพื้นที่” เป็นรูปแบบที่พัฒนาขึ้นจากปรากฏการณ์การประเมินระบบและกลไกการบริหารจัดการงานวิจัยเชิงพื้นที่และผ่านการทดลองใช้กับหน่วยจัดการงานวิจัยเชิงพื้นที่ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิเพื่อเป็นกลไกหนึ่งในการสะท้อนกลับสารสนเทศ เพื่อใช้ในการพัฒนาและปรับปรุงการดำเนินโครงการให้บรรลุตามเป้าหมาย ภายหลังการทดลองใช้ในระยะที่ 1 และระยะที่ 2 ได้ผลเป็นที่น่าพอใจและจากการสะท้อนมุมมองของผู้ทรงคุณวุฒิ สกว. จึงได้สรุปบทเรียนจากการดำเนินการประเมินดังกล่าวและนำเสนอ“รูปแบบการประเมินภายในเพื่อขับเคลื่อนงานวิจัยเพื่อพัฒนาเชิงพื้นที่” เพื่อเป็นเครื่องมือหนึ่งในการจัดการงานวิจัยเพื่อพัฒนาเชิงพื้นที่ต่อไป

รูปแบบการประเมินภายในเพื่อขับเคลื่อนงานวิจัยเพื่อพัฒนาเชิงพื้นที่

การประเมินระบบและกลไกการบริหารจัดการงานวิจัยของหน่วยจัดการงานวิจัยเชิงพื้นที่ ได้กำหนดนิยาม “การประเมิน คือ กระบวนการในการรวบรวมสารสนเทศที่จำเป็นเพื่อใช้ในการบริหารจัดการโครงการให้บรรลุตามเป้าหมาย รวมถึงการทำหน้าที่ในการตัดสินคุณค่าของโครงการ” การพัฒนารูปแบบการประเมินภายในเพื่อขับเคลื่อนงานวิจัยเพื่อพัฒนาเชิงพื้นที่อาศัยการบูรณาการ 3 แนวคิดหลัก ได้แก่ 1) แนวคิดการประเมิน

เชิงระบบ 2) แนวคิดการประเมินแบบผสานวิธี และ 3) แนวคิดการประเมินแบบกัลยาณมิตร มีรายละเอียดดังนี้

1) แนวคิดการประเมินเชิงระบบ (System evaluation) เป็นแนวคิดการประเมินเพื่อการบริหารจัดการโครงการ (Stufflebeam & Shinkfield, 1985; สมหวัง พิธิยานุวัฒน์, 2544) โดยพิจารณาตัวชี้วัดในมิติปัจจัยนำเข้า (Input) กระบวนการ (Process) และผลผลิต (Output) โดยอาศัยกลไกการสะท้อนกลับข้อมูล (Feedback) เพื่อปรับปรุงและพัฒนากระบวนการดำเนินงานแต่ละขั้นตอน ซึ่งแนวคิดดังกล่าวสอดคล้องกับกลไกการบริหารจัดการงานวิจัยเชิงพื้นที่ทั้งต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ

1.1) การกำหนดตัวชี้วัด (Indicator) โดยการวิเคราะห์ข้อเสนอโครงการวิจัยที่ได้รับการสนับสนุนจาก สกว. รวมถึงข้อตกลงการดำเนินโครงการ (TOR) และสัมภาษณ์ผู้บริหารหน่วยจัดการงานวิจัยเชิงพื้นที่ เพื่อร่วมกันออกแบบตัวชี้วัดที่สะท้อนกลับสารสนเทศที่สำคัญเพื่อใช้ในการบริหารจัดการงานวิจัยต่อไป โดยแบ่งตัวชี้วัดออกเป็น 3 ประเภท คือ ตัวชี้วัดปัจจัยนำเข้า ตัวชี้วัดกระบวนการ และตัวชี้วัดผลผลิต ทั้งนี้การออกแบบตัวชี้วัดจะครอบคลุมตัวชี้วัดหลัก (Core indicator) ที่ต้องรายงาน สกว. และตัวชี้วัดเพิ่มเติมที่หน่วยจัดการงานวิจัยต้องการทราบเพื่อเป็นสารสนเทศประกอบการขับเคลื่อนการดำเนินการวิจัย

1.2) เกณฑ์การตัดสินคุณค่า โดยใช้เกณฑ์สมบูรณ์ (Absolute criterion) พิจารณาจากข้อเสนอโครงการวิจัยที่ได้รับการสนับสนุนจาก สกว. รวมถึงข้อตกลงการดำเนินโครงการและสัมภาษณ์ผู้บริหารหน่วยจัดการงานวิจัยเชิงพื้นที่เพื่อร่วมกันกำหนดเกณฑ์สำหรับการตัดสินคุณค่าแต่ละตัวชี้วัด

2) แนวคิดการประเมินแบบผสานวิธี (Mixed-approach evaluation) เป็นกระบวนเก็บรวบรวมข้อมูลแต่ละตัวชี้วัด โดยอาศัยการเก็บรวบรวมข้อมูลทั้งวิธีการเชิงคุณภาพและเชิงปริมาณเพื่อใช้จุดเด่นของแต่ละวิธีการมาหนุนเสริมการประเมิน ซึ่งทำให้ได้ข้อมูลทั้งมุมกว้างและเชิงลึก (Greene et al., 1989; รัตนะ บัวสนธ์, 2548) มีรายละเอียดดังนี้

2.1) การออกแบบกลุ่มเป้าหมายผู้ให้ข้อมูล ต้องครอบคลุมผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่สามารถให้ข้อมูลเกี่ยวกับตัวชี้วัดการดำเนินโครงการได้ เช่น นักวิจัยที่ขอรับทุนอุดหนุนการวิจัยเชิงพื้นที่ทั้งที่ได้รับทุนและไม่ได้รับทุน ผู้นำท้องถิ่น ตัวแทนผู้มีส่วนได้ส่วนเสียแต่ละโครงการวิจัย รวมถึงอาจจำเป็นต้องเก็บรวบรวมข้อมูลผู้ที่ไม่มีส่วนร่วมในงานวิจัยเชิงพื้นที่หากต้องการเปรียบเทียบความแตกต่างในบางประเด็น ซึ่งการเก็บรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทุกกลุ่มจะทำให้ทราบสารสนเทศอย่างรอบด้านเพื่อใช้ประกอบการตัดสินคุณค่าของโครงการ

2.2) เครื่องมือและวิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล การเก็บรวบรวมข้อมูลแต่ละตัวชี้วัดด้วยวิธีการเชิงคุณภาพและเชิงปริมาณ มีรายละเอียดดังนี้

2.2.1) การเก็บรวบรวมข้อมูลเชิงคุณภาพแต่ละตัวชี้วัด วิธีการที่นำมาใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล คือ การสังเกต (Observation) การสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth interview) การสนทนากลุ่ม (Focus group discussion) และการสะท้อนคิด (Reflection) ทำให้นักประเมินได้ข้อมูลในเชิงลึกของแต่ละตัวชี้วัด เช่น การสนทนากลุ่มนักวิจัยจะทำให้นักประเมินได้ทวนสอบความสอดคล้องของข้อมูลจากแบบประเมิน ความถี่ในการลงพื้นที่ ทักษะที่ต้องการพัฒนาเพิ่มเติม หรือนักวิจัยต้องการให้หน่วยจัดการงานวิจัยเชิงพื้นที่อำนวยความสะดวกเรื่องใดหรือต้องการให้เข้าไปทำกิจกรรมใดในพื้นที่เพื่อหนุนเสริมการดำเนินโครงการ เป็นต้น สำหรับการสัมภาษณ์หรือการสนทนากลุ่มตัวแทนผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกับโครงการวิจัยจะทำให้ทราบถึงผลการดำเนินงานบางตัวชี้วัด เช่น กระบวนการวิจัย ความถี่ในการลงพื้นที่ของนักวิจัย ทัศนคติของชุมชนต่อการดำเนินการวิจัย เป็นต้น ซึ่งการลงพื้นที่เก็บรวบรวมข้อมูลดังกล่าวยังส่งผลทางอ้อมเป็นตัวกระตุ้นให้นักวิจัยมีความกระตือรือร้นในการดำเนินการวิจัย ทำให้ทราบปฏิสัมพันธ์ระหว่างนักวิจัยกับชุมชน รวมถึงสามารถคัดกรองนักวิจัยที่มีความทุ่มเทในการทำงานวิจัยเพื่อพัฒนาเชิงพื้นที่ เพื่อเป็นแกนนำในการวิจัยเชิงพื้นที่ต่อไป สำหรับขั้นตอนในการสัมภาษณ์หรือสนทนากลุ่มเกี่ยวกับตัวชี้วัดผลผลิต ประเด็นที่สำคัญ คือ การคืนข้อมูลผลการวิจัยสู่ชุมชน เพื่อเป็นการทวนสอบโจทย์วิจัย การนำไปใช้ประโยชน์ รวมถึงความถูกต้องของข้อมูล ทั้งนี้หากเป็นข้อมูลพื้นฐานของชุมชนจะทำให้ทราบว่าผลการวิจัยสะท้อนข้อมูลที่เป็นจริงของชุมชนหรือไม่ เช่น การศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนของการทำนาข้าวและนาแห้ว เมื่อคืนข้อมูลกับตัวแทนผู้มีส่วนได้ส่วนเสียถ้าข้อมูลดังกล่าวต่างกับสภาพความเป็นจริงจะได้รับข้อมูลสะท้อนกลับ เพื่อแจ้งนักวิจัยตรวจสอบผลการวิจัย หรือการวิเคราะห์ข้อมูลต่อไป เป็นต้น สำหรับข้อมูลเชิงคุณภาพอาศัยการวิเคราะห์ข้อมูลด้วยเทคนิคการวิเคราะห์เนื้อหา

2.2.2) การเก็บรวบรวมข้อมูลเชิงปริมาณแต่ละตัวชี้วัด เครื่องมือที่นำมาใช้ในการเก็บรวบรวมที่ได้รับความนิยมอย่างแพร่หลาย คือ แบบสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง

แบบประเมิน แบบทดสอบหรือแบบวัด โดยเครื่องมือดังกล่าวต้องมีคำถามที่ครอบคลุมตัวชี้วัด โดยอาจแบ่งเป็นแบบสัมภาษณ์หรือแบบประเมินตัวชี้วัดของปัจจัยนำเข้า กระบวนการ และผลผลิต ทั้งนี้ควรมีการประเมินคุณภาพของแบบสัมภาษณ์ และแบบประเมิน โดยเฉพาะความตรงเชิงเนื้อหา (Content validity) สำหรับแบบทดสอบหรือแบบวัดที่ต้องการประเมินบางตัวชี้วัด เช่น ทัศนคติการทำงานวิจัยเพื่อสังคม ความไว้วางใจของชุมชนต่อมหาวิทยาลัย เป็นต้น เครื่องมือจำเป็นต้องมีคุณภาพเพิ่มเติมนอกจากความตรงเชิงเนื้อหา คือ ความตรงเชิงโครงสร้าง (Construct validity) อำนาจจำแนก (Difficultly) และความเที่ยง (Reliability) โดยเครื่องมือดังกล่าวควรมีคุณภาพตามเกณฑ์ของศาสตร์การวัดผลและประเมินผล สำหรับการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณจะใช้สถิติเชิงพรรณนา ได้แก่ ความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย มัธยฐาน ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และค่าพิสัยกึ่งระหว่างควอร์ไทล์ เป็นต้น สถิติเชิงอนุมาน ได้แก่ ช่วงความเชื่อมั่นหรือการทดสอบค่าเฉลี่ยกลุ่มเดียว (One sample t-test) ช่วงความเชื่อมั่นหรือการทดสอบผลต่างค่าเฉลี่ย (Independent sample t-test) เป็นต้น

ทั้งนี้นักประเมินต้องดำเนินการจัดเก็บข้อมูลแต่ละช่วงเวลาระหว่างที่ดำเนินโครงการวิจัย เช่น ตัวชี้วัดปัจจัยนำเข้าควรดำเนินการประเมินช่วง 1-3 เดือนที่นักวิจัยเริ่มดำเนินการวิจัยหรือได้รับจัดสรรทุน ตัวชี้วัดกระบวนการควรดำเนินการประเมินระหว่างเดือนที่ 5-7 เพื่อสะท้อนข้อมูลให้กับหน่วยจัดการงานวิจัยเชิงพื้นที่ในการจัดกิจกรรมเพื่อหนุนเสริมการดำเนินงานวิจัยในพื้นที่ซึ่งก็คือการประเมินความก้าวหน้า (Formative evaluation) และตัวชี้วัดผลผลิตควรดำเนินการประเมินเมื่อนักวิจัยดำเนินการวิจัยแล้วเสร็จไม่เกิน 1-2 เดือน เพื่อสามารถสะท้อนผลการประเมินให้กับหน่วยจัดการงานวิจัยเชิงพื้นที่และผู้ทรงคุณวุฒิ ใช้ประกอบการให้ข้อเสนอแนะนักวิจัยในการปรับแก้รายงานการวิจัยต่อไป

จากแนวคิดของรูปแบบการประเมินดังกล่าวทำให้แต่ละตัวชี้วัดมีการเก็บรวบรวมข้อมูลทั้งเชิงคุณภาพและเชิงปริมาณ ทำให้นักประเมินมีข้อมูลแต่ละตัวชี้วัดที่รอบด้านจากกลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่หลากหลาย ซึ่งนักประเมินจะทำหน้าที่ในการตรวจสอบความสอดคล้องของข้อมูลในแต่ละตัวชี้วัดว่าเป็นไปในทิศทางเดียวกันหรือไม่ โดยอาศัยแนวคิดการตรวจสอบแบบสามเส้า (Triangulation) (สุภางค์ จันทวานิช, 2548) ถ้าข้อมูลสอดคล้องกันก็สรุปผลการประเมินและเปรียบเทียบกับเกณฑ์เพื่อตัดสินคุณค่าแต่ละตัวชี้วัด ทั้งนี้ถ้าไม่สอดคล้องกันก็จะดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลเพิ่มเติมจนข้อมูลอิ่มตัว (Data saturation) และสรุปผลการประเมินเพื่อตัดสินคุณค่าต่อไป

3) แนวคิดการประเมินแบบกัลยาณมิตร (Amicable assessment) เป็นรูปแบบการประเมินที่เน้นการพัฒนา ส่งเสริมและสนับสนุนการดำเนินงานหรือโครงการต่างๆ อย่างเป็นรูปธรรม โดยมี 4 ขั้นตอน สามารถนำมาบูรณาการสำหรับการประเมินภายในเพื่อขับเคลื่อนงานวิจัยเพื่อพัฒนาเชิงพื้นที่ ดังนี้ (สำนักงานรับรองมาตรฐานและประเมินคุณภาพการศึกษา (องค์การมหาชน), 2551)

ขั้นที่ 1 ส่งเสริมและพัฒนา เป็นการสร้างเจตคติที่ดีต่อนักวิจัย และหน่วยจัดการงานวิจัยเชิงพื้นที่เกี่ยวกับการประเมิน คือ กลไกแห่งการพัฒนามิใช่การจับผิด

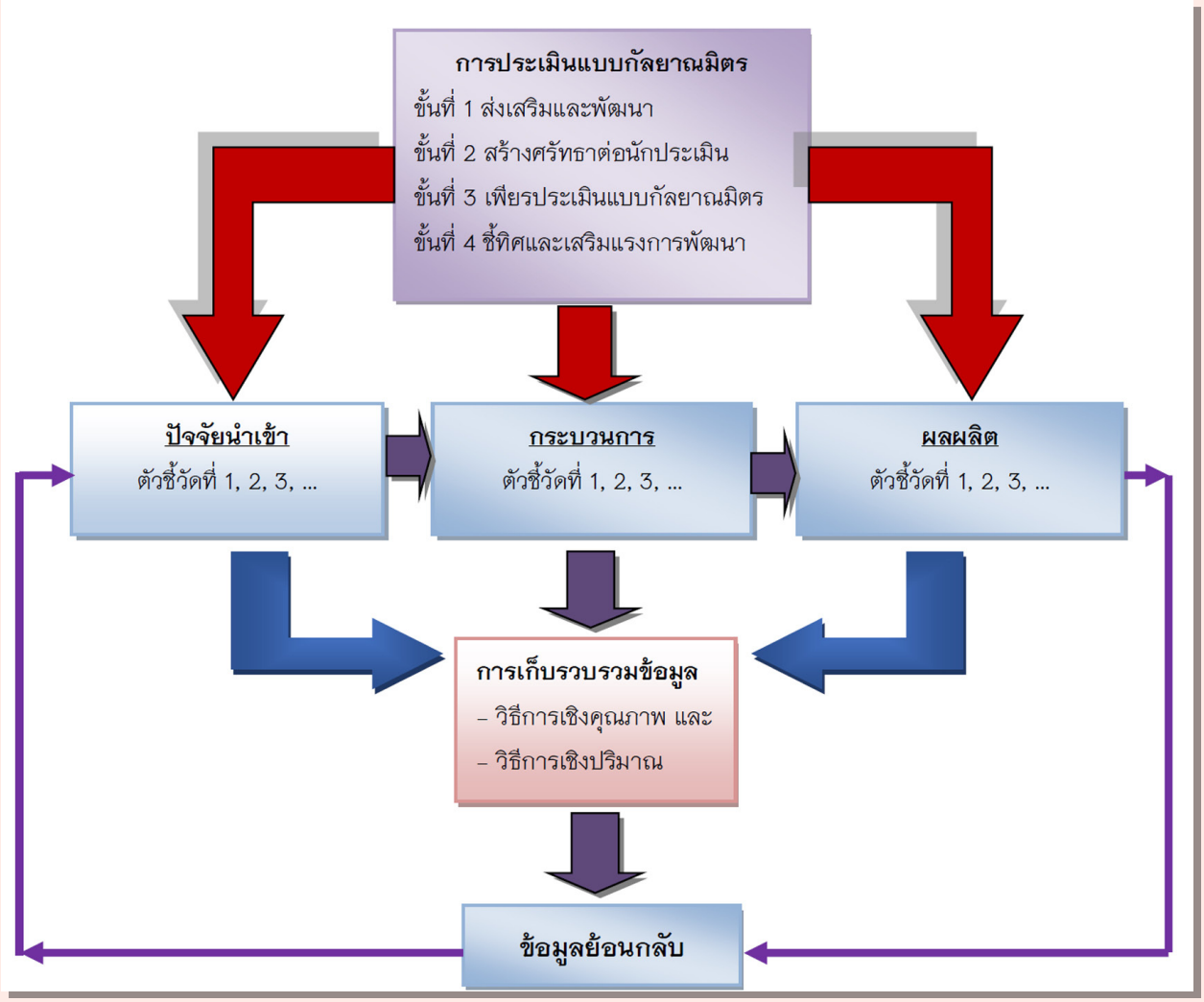
ขั้นที่ 2 สร้างศรัทธาต่อนักประเมิน เป็นการสร้างความไว้วางใจระหว่างนักประเมินและผู้รับการประเมิน คือ หน่วยจัดการงานวิจัยเชิงพื้นที่ และนักวิจัย โดยนักประเมินต้องมีความเป็นมืออาชีพ มีความเป็นอิสระ และมีความเป็นกลาง โดยใช้หลักกัลยาณมิตรธรรม 7 ประการ คือ น่ารัก (ปิโย) น่าเคารพ (ครุ) น่ายกย่อง (ภาวนิโย) รู้จักพูดให้ได้ผล (วตฺตา จ) อดทนต่อถ้อยคำ (วจนกฺขโม) อธิบายเรื่องซับซ้อนให้เข้าใจง่าย (คมฺภีรญฺจ กถํ กตฺตา) และไม่แนะนำในเรื่องเหลวไหล (โน จฏฺฐาเน นิโยชเย) (พระพรหมคุณาภรณ์, 2560)

ขั้นที่ 3 เพียรประเมินแบบกัลยาณมิตร เป็นการประเมินตามสภาพจริงเพื่อพัฒนาสู่มาตรฐานหรือผ่านเกณฑ์ที่กำหนดไว้ร่วมกัน

ขั้นที่ 4 ชี้ทิศและเสริมแรงการพัฒนา เป็นการให้ข้อเสนอแนะที่เป็นประโยชน์อย่างจริงใจต่อนักวิจัย และหน่วยจัดการงานวิจัยเชิงพื้นที่ รวมถึงชื่นชมในความสำเร็จ ความทุ่มเทของนักวิจัย และหน่วยจัดการงานวิจัยในการทำงานวิจัยเชิงพื้นที่ ภายใต้แนวคิดที่ สมหวัง พิธิยานุวัตน์ (2544) ได้นำเสนอไว้ คือ "มิตรแท้ย่อมบอกในสิ่งที่เป็นจริง โดยไม่ลืมที่จะให้กำลังใจเพื่อการพัฒนาอย่างถูกทิศทาง"

ผู้ทำหน้าที่ในการประเมิน หรือนักประเมิน ควรเป็นผู้ที่มีหน้าที่รับผิดชอบโดยตรงเกี่ยวกับงานวิจัยของหน่วยงาน ทั้งนี้ต้องไม่ใช่ผู้บริหารหน่วยจัดการงานวิจัยเชิงพื้นที่ เพื่อไม่ให้เกิดความลำเอียง และควรเป็นผู้มีประสบการณ์เกี่ยวกับงานวิจัยเชิงประเมินและมีความเข้าใจพื้นฐานเกี่ยวกับระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพและเชิงปริมาณ

จากที่กล่าวมาข้างต้นสามารถนำเสนอรูปแบบการประเมินภายในเพื่อขับเคลื่อนงานวิจัยเพื่อพัฒนาเชิงพื้นที่ ดังภาพที่ 1



ภาพที่ 1 รูปแบบการประเมินภายในเพื่อขับเคลื่อนงานวิจัยเพื่อพัฒนาเชิงพื้นที่

ขั้นตอนการประเมิน

รูปแบบการประเมินภายในเพื่อขับเคลื่อนงานวิจัยเพื่อพัฒนาเชิงพื้นที่ได้ออกแบบขั้นตอนการดำเนินการประเมิน ดังนี้

ขั้นที่ 1 วิเคราะห์โครงการ ที่หน่วยจัดการงานวิจัยได้รับทุนอุดหนุนการวิจัยเชิงพื้นที่จาก สกว. และโครงการย่อยที่ได้รับทุนอุดหนุนการวิจัยจากหน่วยจัดการงานวิจัยเชิงพื้นที่

ขั้นที่ 2 ประชุม พูดคุย กับผู้บริหารหน่วยจัดการงานวิจัยเชิงพื้นที่ เพื่อกำหนดตัวชี้วัดและเกณฑ์การประเมินผลร่วมกัน

ขั้นที่ 3 ออกแบบการประเมิน โดยบูรณาการแนวคิดการประเมินเชิงระบบ แนวคิดการประเมินเชิงผสานวิธี และแนวคิดการประเมินแบบกัลยาณมิตร

ขั้นที่ 4 กำหนดเครื่องมือและวิธีการ เก็บรวบรวมข้อมูลแต่ละตัวชี้วัด

ขั้นที่ 5 ประเมินปัจจัยนำเข้า โดยการประเมินตัวชี้วัดของปัจจัยนำเข้าเพื่อพิจารณาความเหมาะสมของการดำเนินการ รวมถึงให้ข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงและพัฒนากับหน่วยจัดการงานวิจัยเชิงพื้นที่และผู้ที่เกี่ยวข้อง

ขั้นที่ 6 ประเมินกระบวนการ การประเมินตัวชี้วัดกระบวนการถือว่าเป็นการประเมินความก้าวหน้าเพื่อหนุนเสริมการดำเนินงานวิจัยเพื่อพัฒนาเชิงพื้นที่ ซึ่งสารสนเทศในขั้นตอนนี้จะเป็นประโยชน์ต่อหน่วยจัดการงานวิจัยเชิงพื้นที่ เพื่อดำเนินกิจกรรมที่สอดรับกับความต้องการของนักวิจัยหรือผู้มีส่วนได้ส่วนเสียเพื่อหนุนเสริมการดำเนินงานของโครงการย่อย

ขั้นที่ 7 ประเมินผลผลิต การประเมินตัวชี้วัดผลผลิตเป็นการประเมินสรุปรวมผลการดำเนินงาน (Summative evaluation) โดยก่อนการประเมินผลผลิตนักประเมินควรดำเนินการวิเคราะห์รายงานวิจัยของโครงการย่อยเบื้องต้นเพื่อใช้ในการคืนข้อมูลต่อตัวแทนผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย เพื่อทวนสอบโจทย์วิจัย กระบวนการวิจัย และการใช้ประโยชน์จากผลการวิจัย

ขั้นที่ 8 รายงานผลการประเมินด้วยวาจา ต่อนักวิจัย หน่วยจัดการงานวิจัยเชิงพื้นที่ และผู้ทรงคุณวุฒิ พร้อมทั้งวิเคราะห์การยอมรับผลการประเมินจากทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้อง

ขั้นที่ 9 ส่งรายงานการประเมินฉบับสมบูรณ์

จากขั้นตอนดังกล่าวข้างต้น สามารถสรุปให้เห็นความสัมพันธ์ได้ดังภาพที่ 2

สรุป

รูปแบบการประเมินภายในเพื่อขับเคลื่อนงานวิจัยเพื่อพัฒนาเชิงพื้นที่ พัฒนาขึ้นเพื่อให้สารสนเทศที่จำเป็นต่อการจัดการงานวิจัยเชิงพื้นที่ต่อผู้ที่เกี่ยวข้องโดยเฉพาะนักวิจัยและหน่วยจัดการงานวิจัยเชิงพื้นที่ มิได้มีเป้าหมายเพื่อจับผิด ตรวจสอบการดำเนินงานแต่อย่างใด แต่อยู่ภายใต้การให้คำแนะนำแบบกัลยาณมิตรที่ทำให้ได้รับการยอมรับจากผู้ที่เกี่ยวข้องเพื่อใช้ในการหนุนเสริมการดำเนินการวิจัยในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

ภาพที่ 2 ขั้นตอนการประเมินตามรูปแบบการประเมินภายในเพื่อขับเคลื่อนงานวิจัยเพื่อพัฒนาเชิงพื้นที่

บรรณานุกรม

กิตติ สัจจาวัฒนา. 2560. **งานวิจัยเพื่อพัฒนาเชิงพื้นที่ รูปแบบงานวิจัยใหม่ที่ท้าทายกระบวนทัศน์การวิจัยของประเทศไทย.** *วารสารวิจัยเพื่อการพัฒนาเชิงพื้นที่.* 9(1); 3-7.

เบญจมาศ ตีระมาศวณิช และ สีลาภรณ์ บัวสาย. 2558. **การพัฒนาขีดความสามารถและบทบาทของมหาวิทยาลัยในการรับใช้พื้นที่ด้วยกระบวนการวิจัย. บนเส้นทางสู่มหาวิทยาลัยรับใช้พื้นที่: 15 กรณีศึกษามหาวิทยาลัยไทย.** โครงการความร่วมมือเพื่อพัฒนางานวิจัยเชิงพื้นที่ ระหว่าง มวล. และ สกว. นครศรีธรรมราช. 167 น.

ปิยะวัติ บุญ-หลง. 2558. **คำนิยม. บนเส้นทางสู่มหาวิทยาลัยรับใช้พื้นที่: 15 กรณีศึกษามหาวิทยาลัยไทย.** โครงการความร่วมมือเพื่อพัฒนางานวิจัยเชิงพื้นที่ ระหว่าง มวล. และ สกว. นครศรีธรรมราช. 167 น.

ปิยะวัติ บุญ-หลง. 2559. **มหาวิทยาลัยกับงานวิชาการเพื่อสังคม. งานวิชาการเพื่อสังคม: หลักการและวิธีการ.** (พิมพ์ครั้งที่ 2). สถาบันคลังสมองของชาติ. กรุงเทพฯ. 104 น.

พระพรหมคุณาภรณ์. 2560. **กัลยาณมิตรธรรม 7.** จาก http://www.84000.org/tipitaka/dic/d_item.php?i=278. สืบค้นเมื่อ 7 เมษายน 2560.

รัตนะ บัวสนธ์. 2548. **ทิศทางและอาณาบริเวณการประเมิน.** สวรรค์วิถีการพิมพ์. นครสวรรค์. 223 น.

วิจารณ์ พานิช. 2553. **การบริหารงานวิจัย แนวคิดจากประสบการณ์.** (พิมพ์ครั้งที่ 4). สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย. กรุงเทพฯ. 256 น.

สมหวัง พิธิยานุวัฒน์. 2544. **วิธีวิทยาการประเมิน: ศาสตร์แห่งคุณค่า.** (พิมพ์ครั้งที่ 2). สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. กรุงเทพฯ. 369 น.

สำนักงานรับรองมาตรฐานและประเมินคุณภาพการศึกษา (องค์การมหาชน). 2551. **คู่มือการประเมินคุณภาพภายนอกระดับอุดมศึกษา รอบที่สอง (พ.ศ. 2549-2553).** สำนักงานรับรองมาตรฐานและประเมินคุณภาพการศึกษา (องค์การมหาชน). กรุงเทพฯ. 139 น.

สีลาภรณ์ บัวสาย. 2558. **คำนำ. บนเส้นทางสู่มหาวิทยาลัยรับใช้พื้นที่: 15 กรณีศึกษามหาวิทยาลัยไทย.** โครงการความร่วมมือเพื่อพัฒนางานวิจัยเชิงพื้นที่ ระหว่าง มวล. และ สกว. นครศรีธรรมราช. 167 น.

สุภางค์ จันทวานิช. 2548. **วิธีการวิจัยเชิงคุณภาพ.** (พิมพ์ครั้งที่ 13). สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. กรุงเทพฯ. 233 น.

Greene, J.C. et al. 1989. **Toward a conceptual framework for mixed-method evaluation designs. In Educational evaluation and policy analysis.** *Fall.* 21(3); 255-274.

Stufflebeam, D.L. & Shinkfield, A.J. 1985. **Systematic evaluation.** Kluwer-Nijhoff. Boston.

การพัฒนากระบวนการผลิตข้าวเกรียบมันเทศสู่การผลิตเชิงพาณิชย์โดยชุมชนมีส่วนร่วม

พาขวัญ ทองรักษ์[1,*] วรรภา วงศ์แสงธรรม[1] สุภาพร พาเจริญ[1]
จันทร์เพ็ญ บุตรใส[1] และ รุ่งทิพย์ ไทยสม[2]

[1]สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ อำเภอพระนครศรีอยุธยา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา 13000
[2]คณะศิลปศาสตร์และวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน อำเภอกำแพงแสน จังหวัดนครปฐม 73140

[*]ผู้เขียนหลัก อีเมลล์: tphakhwan16@yahoo.com

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มมูลค่ามันเทศที่ปลูกในพื้นที่ชุมชนบ้านทับน้ำ อำเภอบางปะหัน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา โดยการแปรรูปเป็นข้าวเกรียบและยกระดับสู่การผลิตเชิงพาณิชย์ วิธีการดำเนินการวิจัยใช้กระบวนการวิจัยในห้องปฏิบัติการร่วมกับการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม ประกอบด้วยขั้นตอนแรกคือการศึกษาความต้องการของเกษตรกรในการเพิ่มมูลค่ามันเทศ ต่อด้วยขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิตข้าวเกรียบมันเทศ ขั้นตอนการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตสู่ชุมชนเป้าหมาย และขั้นตอนสุดท้ายคือการยกระดับสู่การผลิตเชิงพาณิชย์ ซึ่งประกอบด้วยกิจกรรม 1) การออกแบบบรรจุภัณฑ์ 2) การออกแบบวางผังโรงงาน 3) การจัดซื้อเครื่องจักรเพื่อการผลิต 4) การอบรมให้ความรู้ด้านสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร 5) การควบคุมคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์เพื่อนำไปสู่การผลิตเชิงพาณิชย์ ผลการดำเนินงานวิจัยต่อเนื่องใน 2 ปี พบว่า เกิดการเปลี่ยนแปลงในชุมชน โดยประเมินจากรายได้และกิจกรรมที่หลากหลายในชุมชน เกิดการรวมกลุ่มแปรรูปมันเทศและจดทะเบียนเป็นวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตผลการเกษตรทับน้ำ-บ้านม้า ใช้วัตถุดิบมันเทศจากเกษตรกรในท้องถิ่นในการแปรรูป โดยใช้สูตรและกระบวนการผลิตจากผลงานวิจัย สมาชิกมีทักษะการแปรรูปข้าวเกรียบ สามารถนำเสนอข้อมูลผลิตภัณฑ์ต่อลูกค้าและจำหน่ายสินค้าได้ ได้รับงบประมาณจากท้องถิ่นเพื่อซื้อปัจจัยการผลิต เกิดการเปลี่ยนแปลงกิจกรรมการผลิตจากครัวเรือนสู่อุตสาหกรรม มียอดการสั่งซื้อสินค้าเพิ่มขึ้น กลุ่มแปรรูปมันเทศเกิดการปรับตัวในการผลิตสินค้าให้มีคุณภาพสม่ำเสมอ และส่งมอบตรงเวลา เกิดแหล่งเรียนรู้แห่งใหม่ เกิดการหมุนเวียนรายได้จากเกษตรกรสู่โรงงานแปรรูป และกลุ่มแปรรูปมันเทศมีความภูมิใจในเอกลักษณ์ของสินค้าท้องถิ่นจากมันเทศ ที่ปลูกด้วยภูมิปัญญาและสืบทอดมาอย่างยาวนาน

คำสำคัญ: จังหวัดพระนครศรีอยุธยา บ้านทับน้ำ ข้าวเกรียบมันเทศ ชุมชนเข้มแข็ง

Process Development of Crispy Sweet Potato for Commercial Production by Community Participation

Phakhwan Thongrak[1,*], Wanpa Wongsangthum[1], Supaporn Pacharean[1], Junpen Butsai[1] and Rungthip Thaisom[2]

[1]Department of Food Science and Technology, Faculty of Agricultural of Technology and Argo Industry, Rajamangkala University of Technology Suvarnabhumi, Phranakhon Si Ayutthaya District, Phranakhon Si Ayutthaya Province, Thailand 13000

[2]Faculty of Liberal Art and Science, Kasetsart University, Kampheang Saen Campus, Kamphaeng Saen District, Nakhon Prathom Province, Thailand 73140

[*]Corresponding author's E-mail: tphakhwan16@yahoo.com

Abstract

The objective of this research is to increase value of sweet potatoes produced by Ban Tub-Num community located in Bang Pahan district, Phranakorn Si Ayutthaya province. The method involves processing sweet potatoes to crispy snacks. The laboratory processes with partial researches consist of studying the community's desire of increasing sweet potatoes' value, product development and manufacturing process, educating target community of essential technologies, and enhancing product quality to commercial level. Activities include product designing, factory planning, purchasing necessary machinery for manufacturing, educating and training for improved manufactory hygiene, quality controlling, and product standards for commercial manufacturing. The result from continuous 2 years research shows there are some noticeable changes, judging from the community's income and a variety of activities in the community. Aggregation of sweet potatoes processing agriculturist is found and licensed as a community enterprise for processing agricultural goods in Tub-Num and Ban Maa. Sweet potatoes from local farmers were selected and processed by using the methods from this research. Members are capable of making sweet potato crispy snacks and marketing their products to customers. They also received budget funds from local organizations to purchase necessary production factors. The community business also changes from household industry to community industry. Product orders are increased and the group adjusts its quality to improve the consistency in quality and delivery. A new learning center is formed and financial turnover begun between the factory and agriculturists. Furthermore, the community is proud of its identity and uniqueness of using their wisdom to improve sweet potatoes which was planted and raised as their heritage for generations.

Keywords: Phra Nakorn Si Ayutthaya province, Ban Tub-Num, Crispy sweet potato, Strong community

บทนำ

ตำบลทับน้ำและตำบลบ้านม้า อำเภอบางปะหัน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา มีการปลูกมันเทศต่อเนื่องมากกว่า 30 ปี มีพื้นที่ปลูกมันเทศประมาณ 1,000 ไร่ ปลูกได้ปีละ 1-2 ครั้ง ขึ้นอยู่กับปริมาณน้ำและฤดูกาล ดังแสดงในภาพที่ 1 การจำหน่ายมันเทศจะมีพ่อค้าคนกลางมารับซื้อและจัดส่งไปยังตลาดขายส่ง อาทิ ตลาดสี่มุมเมือง ตลาดไท จังหวัดปทุมธานี และตลาดเกษตรสุวพันธุ์ จังหวัดอ่างทอง ราคารับซื้อหัวมันเทศสด ประมาณกิโลกรัมละ 3-15 บาท ขึ้นอยู่กับฤดูกาล ทำให้เกษตรกรประสบปัญหาขาดทุน นอกจากนี้ในบางฤดูกาล เกิดภัยธรรมชาติ น้ำท่วม และภัยแล้ง ราคาผลผลิตตกต่ำ ส่งผลกระทบต่อรายได้ของประชาชน การสำรวจข้อมูลในชุมชนบ้านทับน้ำ-บ้านม้า โดย พาขวัญ ทองรักษ์ และคณะ (2559) ในเดือนมีนาคม พ.ศ. 2558 พบว่า เกษตรกรผู้ปลูกมันเทศเช่าที่ดินในการปลูกมันเทศ ร้อยละ 91 และมีความเสี่ยงด้านความไม่มั่นคงในพื้นที่การปลูกมันเทศ เกษตรกรบางรายต้องการมีรายได้เพิ่ม และต้องการเพิ่มมูลค่ามันเทศซึ่งมีราคาถูกโดยใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมกับชุมชน ไม่ยุ่งยาก และลงทุนน้อย มีตลาดรองรับ

การสำรวจชุมชน พบว่าสมาชิกในชุมชน ต้องการแปรรูปมันเทศเป็นข้าวเกรียบเพื่อเป็นรายได้เสริม เนื่องจากมีตลาดรองรับ แต่ยังไม่มีสูตรในการผลิต ไม่มีกระบวนการผลิต ไม่มีทุน สถานที่และเครื่องจักรในการผลิต ซึ่งเป็นอุปสรรค์ต่อการผลิตในเชิงพาณิชย์ นอกจากนี้ยังพบว่าสมาชิกในชุมชนขาดความรู้ความเข้าใจ ในการผลิตและควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ ซึ่งหากต้องการผลิตเพื่อจำหน่ายในเชิงพาณิชย์ จำเป็นจะต้องผลิตสินค้าให้ได้มาตรฐาน และจากปัญหาราคาผลผลิตตกต่ำ และภัยธรรมชาติ นำไปสู่ปัญหาความยากจน และความไม่มั่นคงในอาชีพการปลูกมันเทศ ดังนั้นแนวทางการสร้างความยั่งยืนของชุมชน จึงจำเป็นต้องสร้างศักยภาพให้เกษตรกรรายย่อยหรือชุมชนให้มีโอกาสพัฒนานวัตกรรมการเกษตร และพัฒนาทางเลือกในการขับเคลื่อนระบบเกษตรกรรมยั่งยืนเพื่อความยั่งยืนในระดับที่สูงขึ้น (บุศรา ลิ้มนิรันดร์กุล และ พฤกษ์ ยิบมันตะสิริ, 2555) ด้วยการนำวัตถุดิบมันเทศที่ปลูกในชุมชน มาสร้างมูลค่าเพิ่มเป็นผลิตภัณฑ์ และพัฒนากระบวนการผลิตให้มีคุณภาพได้มาตรฐานตามข้อกำหนดสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร โดยให้ชุมชนมีส่วนร่วมในการต่อยอดเสริมหนุนทางวิชาการ จัดกระบวนการเพื่อให้เกิดการใช้ทุนและศักยภาพทุนทางสังคมเดิมในพื้นที่มาเพิ่มมูลค่า (พิทักษ์พงศ์ ป้อมปราณี, 2558) เพื่อเพิ่มความสามารถในการแข่งขันทางธุรกิจ และยกระดับการผลิตสู่การผลิตเชิงพาณิชย์ เพิ่มความมั่นคงในอาชีพการปลูกมันเทศของเกษตรกร อำเภอบางปะหัน และเพิ่มรายได้ของประชาชนในชุมชนบ้านทับน้ำ-บ้านม้า ให้มีความมั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน ตามยุทธศาสตร์ชาติต่อไป (เกียรติศักดิ์ ก่ออนันตกุล, 2559)

ภาพที่ 1 เกษตรกรในไร่มันเทศ และลานเรียงมันเทศ

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1) เพื่อพัฒนาสูตรข้าวเกรียบมันเทศและพัฒนากระบวนการผลิตข้าวเกรียบมันเทศ ให้มีคุณภาพ มาตรฐาน ถูกสุขลักษณะ ถ่ายทอดสู่กลุ่มเป้าหมายในชุมชนบ้านทับน้ำ อำเภอบางปะหัน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

2) เพื่อยกระดับการผลิตข้าวเกรียบมันเทศ สู่การผลิตเชิงพาณิชย์

สถานการณ์ที่เป็นอยู่เดิมของชุมชนบ้านทับน้ำ อำเภอบางปะหัน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

ตำบลทับน้ำ และ ตำบลบ้านม้า อำเภอบางปะหัน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา เป็นพื้นที่ภายใต้การบริหารขององค์การบริหารส่วนตำบลทับน้ำ มีพื้นที่รวม 4,800 ไร่ มีประชากรประมาณ 5,000 คน ประกอบอาชีพหลักด้านการเกษตร ได้แก่ ทำนา ปลูกมันเทศ และไม้ผล สภาพพื้นที่เดิมในฤดูแล้งจะแห้งแล้งมาก ส่วนในฤดูน้ำหลาก น้ำจะท่วมขังเนื่องจากเป็นพื้นที่รับน้ำจากแม่น้ำเจ้าพระยา เมื่อน้ำท่วมก็จะท่วมขังนานกว่า 2 เดือน ทำให้พืชผลทางการเกษตรเสียหาย องค์การบริหารส่วนตำบลทับน้ำจึงได้ทำโครงการบริหารจัดการน้ำ โดยกักเก็บน้ำหลากไว้ใช้ในฤดูแล้ง และทำฝายทดน้ำติดตั้งเครื่องสูบน้ำให้กระจายไปตามคลองส่งน้ำไปยังพื้นที่เพาะปลูก โดยองค์การบริหารส่วนตำบลทับน้ำเริ่มทำโครงการบริหารจัดการน้ำตั้งแต่ปี พ.ศ. 2548 จนถึงปัจจุบัน โครงการบริหารจัดการน้ำประสบความสำเร็จอย่างสูงด้วยการบริหารที่เน้นการมีส่วนร่วมและความเข้าใจของคนในชุมชน ในการใช้น้ำอย่างเป็นระบบ ทำให้พื้นที่บ้านทับน้ำเหมาะสมต่อการทำการเกษตร ผลผลิตเป็นที่ต้องการของตลาด โดยเฉพาะมันเทศที่มีรสชาติดี เนื้อแน่น ด้วยประสบการณ์ปลูกมันเทศที่ปลูกต่อเนื่องมานานกว่า 30 ปี

พาขวัญ ทองรักษ์ และคณะ (2559) ได้สำรวจพื้นที่ปลูกมันเทศในชุมชนบ้านทับน้ำ อำเภอบางปะหัน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ในเดือนมีนาคม พ.ศ. 2558 พบว่า พื้นที่หมู่ที่ 1 หมู่ที่ 2 และหมู่ที่ 3 มีคลองทับน้ำไหลผ่านในพื้นที่จึงมีน้ำเพียงพอในการเพาะปลูกมันเทศได้ตลอดทุกฤดูกาล ส่วนพื้นที่หมู่ที่ 4 และหมู่ที่ 5 เป็นพื้นที่ดอน มีปริมาณน้ำไม่เพียงพอในการปลูกมันเทศ เกษตรกรส่วนใหญ่จึงทำนาปีโดยใช้น้ำเลี้ยงต้นข้าวในช่วงน้ำหลาก ส่วนในฤดูแล้งส่วนใหญ่จะมีอาชีพรับจ้าง จึงทำให้มีความแตกต่างด้านรายได้ครัวเรือน นอกจากนี้พบว่าเกษตรกรที่ปลูกมันเทศร้อยละ 91 เช่าพื้นที่ในการปลูกมันเทศ เมื่อเกิดปัญหาภัยธรรมชาติ จะส่งผลกระทบต่อการเพาะปลูกมันเทศ และบางฤดูกาลมันเทศมีราคาตกต่ำ ทำให้เกษตรกรเป็นหนี้ เกิดความไม่มั่นคงในอาชีพการปลูกมันเทศและรายได้

การลงพื้นที่สำรวจข้อมูลเพื่อกำหนดโจทย์การวิจัยของพาขวัญ ทองรักษ์ และคณะ (2559) โดยใช้แบบสอบถามประกอบการสัมภาษณ์เกษตรกรผู้ปลูกมันเทศในพื้นที่บ้านทับน้ำ หมู่ที่ 1 ถึง หมู่ที่ 5 พบว่าเกษตรกรผู้ปลูกมันเทศบางราย มีความต้องการที่จะนำมันเทศไปแปรรูปเพิ่มมูลค่าและสนใจที่จะแปรรูปเป็นข้าวเกรียบ เนื่องจากในพื้นที่อำเภอบางปะหัน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา มีผู้ประกอบการร้านอาหาร รับจัดอาหารประเภทโต๊ะจีนหลายราย ซึ่งสามารถเชื่อมโยงตลาดได้ ดังนั้นนักวิจัยจึงได้นำความต้องการของชุมชน มาพัฒนาสูตรข้าวเกรียบมันเทศ ขณะเดียวกันก็ศึกษาองค์ประกอบทางเคมีของมันเทศ ชนิดและปริมาณสารต้านอนุมูลอิสระในมันเทศ เพื่อนำมาสร้างจุดเด่นให้กับผลิตภัณฑ์

สถานการณ์เดิมในพื้นที่และทุนเดิมบ้านทับน้ำ สามารถสรุปได้ดังนี้

1) พื้นที่บ้านทับน้ำ บ้านม้า อำเภอบางปะหัน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา มีการปลูกมันเทศต่อเนื่องมากว่า 30 ปี ซึ่งเป็นองค์ความรู้ที่สั่งสมมา ทำให้มันเทศที่ปลูกในพื้นที่บ้านทับน้ำ บ้านม้า มีรสชาติดี เป็นที่ต้องการของตลาด ดังแสดงในภาพที่ 2 ในบางฤดูกาลมันเทศมีราคาถูก เกษตรกรประสบปัญหาขาดทุนหรือมีปัญหาภัยธรรมชาติ อาทิ น้ำท่วม ภัยแล้ง หรือภัยหนาว และการระบาดของแมลงเจาะหัวมันเทศ ส่งผลกระทบต่อปริมาณผลผลิตมันเทศลดลง เกษตรกรจึงต้องการมีอาชีพเสริม เพื่อเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัวด้วยการแปรรูปมันเทศจำหน่าย แต่พบปัญหาขาดองค์ความรู้ในสูตรและกระบวนการผลิตข้าวเกรียบ

2) พื้นที่อำเภอบางปะหัน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา มีผู้ประกอบการร้านอาหาร ที่รับจัดอาหารประเภทโต๊ะจีนประมาณ 4 ราย ต้องใช้ข้าวเกรียบในการบริการลูกค้า ซึ่งนายกองค์การบริหารส่วนตำบลทับน้ำ สามารถเชื่อมโยงตลาดได้ เกษตรกรจึงมีความมั่นใจที่จะผลิตข้าวเกรียบจำหน่าย นอกจากนี้ในขั้นตอนการผลิตข้าวเกรียบ มีขั้นตอนการผลิตไม่ซับซ้อน ใช้เครื่องมือราคาไม่แพง ผลิตภัณฑ์มีอายุการเก็บรักษานาน

ชุมชนสามารถปฏิบัติได้ จึงตัดสินใจร่วมกันในการพัฒนาสูตรข้าวเกรียบจากมันเทศ โดยใช้มันเทศในปริมาณมากกว่าข้าวเกรียบทั่วไป เพื่อเหตุผลทางสุขภาพ และเพิ่มมูลค่ามันเทศ

3) ชุมชนบ้านทับน้ำมีโรงเรือนตากพลังงานแสงอาทิตย์ขนาดกว้าง x ยาว ประมาณ 10 x 20 เมตร ตั้งอยู่ในศูนย์เพื่อนพึ่ง (ภา) ยามยากฯ ซึ่งสามารถใช้ตากข้าวเกรียบปริมาณมากได้ และในพื้นที่ศูนย์เพื่อนพึ่ง (ภา) ยามยากฯ สามารถปรับปรุงเป็นสถานที่สำหรับดำเนินกิจกรรมกลุ่มได้ หากกลุ่มจะผลิตข้าวเกรียบจำหน่ายในเชิงพาณิชย์

4) องค์ความรู้ ซึ่งเป็นทุนในชุมชนบ้านทับน้ำ จากการสำรวจโดยใช้แบบสอบถามประกอบการสัมภาษณ์สมาชิกกลุ่มแปรรูปมันเทศ จำแนกเป็น

4.1) องค์ความรู้เดิม ทุนเดิมในชุมชนบ้านทับน้ำ คือ อาชีพต่างๆ ที่ตกทอดมาถึงปัจจุบัน ได้แก่ อาชีพปลูกมันเทศ การทำนา การจักสาน การทำงอบ การทำอิฐมอญ การทำขนมไทย เป็นต้น

4.2) องค์ความรู้ใหม่ จากการอบรม ดูงานหน่วยงานต่างๆ อาทิ การทำกระเป๋าหนัง การปลูกผัก การเลี้ยงปลา การทำน้ำหมักชีวภาพ การทำปุ๋ยหมัก การทำเกษตรผสมผสาน

5) กลุ่มกิจกรรมต่างๆ ในพื้นที่ตำบลทับน้ำ ก่อนการดำเนินการโดยนักวิจัย ได้แก่ กลุ่มคนเอาถ่าน กลุ่มสมุนไพร กลุ่มเกษตรกร กลุ่มผักปลอดสารพิษ กลุ่มกระเป๋าหนัง กลุ่มที่มีการดำเนินกิจกรรมเป็นครั้งคราว อาทิ กลุ่มผักปลอดสารพิษ กลุ่มสมุนไพร กลุ่มที่ไม่มีการดำเนินการ เช่น กลุ่มคนเอาถ่าน กลุ่มเกษตรกร ปัญหาหลักในการดำเนินกิจกรรม ได้แก่ ขาดเงินทุน คณะกรรมการดำเนินงานไม่โปร่งใส ขาดการกำหนดบทบาทหน้าที่ ที่ชัดเจนในการดำเนินงาน

ภาพที่ 2 แปลงปลูกมันเทศ และการเก็บเกี่ยวมันเทศ

กระบวนการที่ใช้ในการเปลี่ยนแปลงและการยอมรับของชุมชนเป้าหมาย

กระบวนการที่ใช้ในการเปลี่ยนแปลงในชุมชน และสร้างการยอมรับนวัตกรรมในกลุ่มเป้าหมาย แสดงในภาพที่ 3 โดยมีรายละเอียดดังนี้

1) วิเคราะห์ปัญหาและความต้องการของชุมชน โดยใช้แบบสอบถามประกอบการสัมภาษณ์เกษตรกรผู้ปลูกมันเทศในพื้นที่ตำบลทับน้ำ หมู่ที่ 1 – หมู่ที่ 5 วิเคราะห์ปัญหาและสาเหตุโดยใช้แผนภูมิก้างปลา วิเคราะห์ความรุนแรงของปัญหาและสาเหตุโดยสมาชิกมีส่วนร่วมในการวิเคราะห์และจัดลำดับความสำคัญของปัญหา จากนั้นวางแผนการแก้ปัญหา ดำเนินการแก้ปัญหาโดยใช้ วงรอบ PDCA (Plan–Do–Check–Action cycle)

2) สร้างมูลค่าเพิ่มให้มันเทศ วิเคราะห์ปริมาณสารต้านอนุมูลอิสระในมันเทศ จากนั้นพัฒนาสูตร และวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของข้าวเกรียบมันเทศ เป็นการวิจัยเชิงปริมาณ ดำเนินการในห้องปฏิบัติการของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ ศูนย์พระนครศรีอยุธยา หันตรา

3) ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตข้าวเกรียบมันเทศ ดำเนินการจัดอบรมแบบสาธิตและให้สมาชิกลงมือปฏิบัติการ ซึ่งเป็นการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participatory action research, PAR) ทำการประเมินผลการอบรมครั้งที่ 1 แก้ไขปรับปรุงโดยการสร้างหลักสูตรที่เหมาะสมกับชุมชน และจัดอบรมเพิ่มเติม มีการหนุนเสริมการสร้างระบบกลุ่มด้วยการศึกษาดูงานกลุ่มแปรรูปอาหารที่ประสบความสำเร็จ จดทะเบียนวิสาหกิจชุมชน และนำเสนอผลิตภัณฑ์ในงานแสดงสินค้าและงานประชุมวิชาการต่างๆ ในขั้นตอนการถ่ายทอดเทคโนโลยี

การผลิตข้าวเกรียบมันเทศสู่กลุ่มเป้าหมาย ให้ความรู้คุณค่าทางอาหารของมันเทศ ประเมินความเข้าใจและความต้องการนำเทคโนโลยีการผลิตข้าวเกรียบมันเทศไปใช้พัฒนาเป็นอาชีพ นำผลการประเมินมาสร้างเป็นหลักสูตรการทำข้าวเกรียบมันเทศเพื่อให้สมาชิกมีความเข้าใจในขั้นตอนและปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้อง จากนั้นดำเนินการหนุนเสริมความสนใจด้วยการนำสมาชิกไปศึกษาดูงานการบริหารจัดการกลุ่ม และบรรจุภัณฑ์ ที่กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรไทรน้อย (บ้านทรงสเปน) เลขที่ 48 หมู่ที่ 7 ตำบลไทรน้อย อำเภอบางบาล จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

4) ยกระดับการผลิตเชิงพาณิชย์ ดำเนินการโดยประชุมสมาชิก ระดมแนวคิดในการออกแบบบรรจุภัณฑ์โดยการมีส่วนร่วม ยกระดับการผลิตสินค้าให้ได้มาตรฐานโดยให้สมาชิกเข้าอบรมโครงการอาหารปลอดภัยใส่ใจคุณภาพ ของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด เข้าพบผู้บริหาร และประชุมร่วมกับชุมชนในการประสานแหล่งเงินทุน เพื่อจัดหาปัจจัยการผลิต หลังจากนำสมาชิกกลุ่มแปรรูปมันเทศไปศึกษาดูงาน ได้นำสมาชิกกลับมาสรุปแนวความคิดการบริหารงานในกลุ่ม แนวทางการออกแบบตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์โดยใช้แนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (สุชาติ จรประดิษฐ์ และคณะ, 2557) โดยการดึงเอกลักษณ์ของชุมชนมาสร้างตราสินค้าเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ จากนั้นสร้างความเชื่อมั่นในผลิตภัณฑ์ ด้วยการให้สมาชิกมีส่วนร่วมในการนำเสนอผลงานวิจัยข้าวเกรียบมันเทศในงานมหกรรมงานวิจัยแห่งชาติ 2559 (Thailand research expo 2016) วันที่ 17-21 สิงหาคม พ.ศ. 2559 ณ โรงแรมเซ็นทารา แกรนด์โฮเทล และบางกอกคอนแวนชั่นเซนเตอร์ กรุงเทพฯ ดำเนินการจัดหาปัจจัยการผลิตด้วยการประสานความเข้าใจกับแหล่งเงินทุนเพื่อนำงบประมาณมาสร้างโรงงานผลิตข้าวเกรียบ จัดหาเครื่องมืออุปกรณ์ และเงินทุนหมุนเวียน

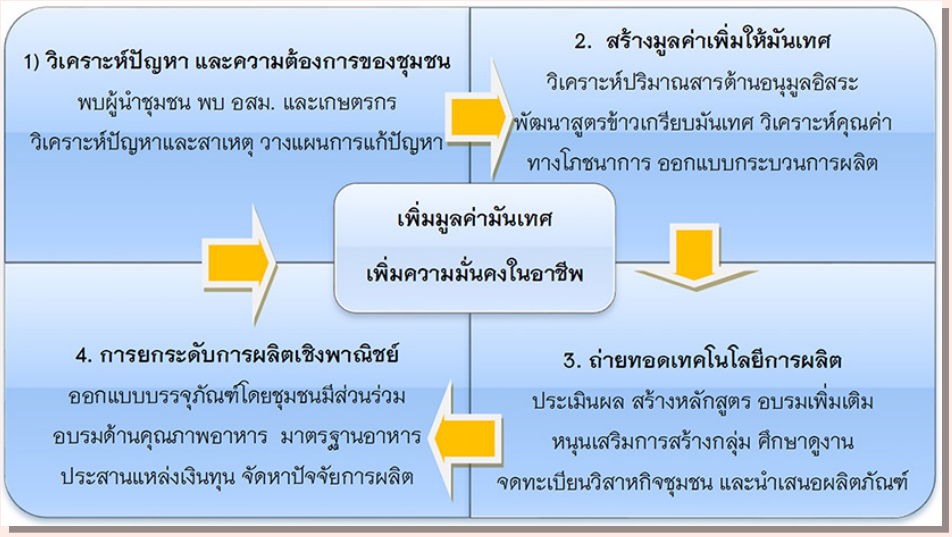
วิธีดำเนินการวิจัย

การพัฒนากระบวนการผลิตข้าวเกรียบมันเทศสู่การผลิตเชิงพาณิชย์โดยชุมชนมีส่วนร่วม แบ่งการศึกษาตามขั้นตอนดังต่อไปนี้

ขั้นตอนที่ 1 พัฒนาสูตรข้าวเกรียบมันเทศ โดยนำมันเทศบ้านทับน้ำมาใช้ทดแทนแป้งมันในสูตรข้าวเกรียบในปริมาณที่มากขึ้น เพื่อเป็นการใช้ประโยชน์มันเทศและเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ ดำเนินการโดยคณะวิจัยตามกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ทดสอบความชอบผลิตภัณฑ์โดยผู้ชิมที่มีความชำนาญ วิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการข้าวเกรียบ เพื่อนำข้อมูลไปสร้างจุดเด่นให้กับผลิตภัณฑ์ ดำเนินการในห้องปฏิบัติการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ ศูนย์พระนครศรีอยุธยา หันตรา

ขั้นตอนที่ 2 ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตข้าวเกรียบมันเทศสู่กลุ่มเป้าหมาย โดยการจัดอบรมแบบสาธิต และลงมือปฏิบัติการ ประเมินความเป็นไปได้ของกลุ่มเป้าหมายโดยการสังเกตท่าที หลังการรับเทคโนโลยีการแปรรูปข้าวเกรียบมันเทศเพื่อนำไปใช้ประโยชน์สร้างเป็นอาชีพ จากนั้นนำข้อมูลการประเมินมาสร้างกระบวนการสร้างแรงจูงใจในการรวมกลุ่มเพื่อผลิตข้าวเกรียบในเชิงพาณิชย์

ขั้นตอนที่ 3 การสร้างแรงจูงใจเกษตรกรและคนในชุมชน ในการรวมกลุ่มเพื่อผลิตข้าวเกรียบมันเทศเชิงพาณิชย์ด้วยการจัดอบรมการทำข้าวเกรียบมันเทศรอบที่ 2 ณ ที่ทำการ



ภาพที่ 3 กระบวนการที่ใช้ในการเปลี่ยนแปลง และสร้างการยอมรับในกลุ่มเป้าหมาย

กลุ่ม ศูนย์การเรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียงเพื่อนพึ่ง (ภา) ยามยากฯ เพื่อสร้างความชำนาญในการผลิต และความเข้าใจในการผลิตที่ยุ่งยาก จากนั้นนำสมาชิกไปศึกษาดูงานเพื่อแลกเปลี่ยนรู้กับกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรไทรน้อย (บ้านทรงสเปน) เลขที่ 48 หมู่ที่ 7 ตำบลไทรน้อย อำเภอบางบาล จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ซึ่งเป็นกลุ่มที่ดำเนินงานด้านแปรรูปกล้วยมานานกว่า 20 ปี เพื่อให้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในการบริหารงานในกลุ่ม แนวคิดในการสร้างผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์

ขั้นตอนที่ 4 การออกแบบตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ ประยุกต์ใช้การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participatory action research, PAR) และแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (Creative economy) ในการเพิ่มมูลค่าสินค้าข้าวเกรียบมันเทศ (Crispy sweet potato) ด้วยการประชุมกลุ่มย่อย ระดมความคิดเห็นในการสร้างตราสินค้าอันเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น นำแนวคิดผลิตภัณฑ์มาออกแบบ และให้สมาชิกร่วมกันแสดงความคิดเห็น จากนั้นปรับปรุงข้อมูล คัดเลือกตราสินค้าและรูปแบบบรรจุภัณฑ์ นำไปจัดพิมพ์ด้วยงบประมาณของกลุ่ม

ขั้นตอนที่ 5 การประสานงานผู้บริหารท้องถิ่นและแหล่งเงินทุน เพื่อนำมาใช้ในการจัดหาปัจจัยการผลิต ได้แก่ สถานที่ผลิตอาหาร เครื่องจักรเพื่อการผลิตในระดับอุตสาหกรรม บรรจุภัณฑ์ เงินทุนหมุนเวียน โดยการประสานงานไปยังนายกองค์การบริหารส่วนตำบลทับน้ำ เชิญผู้เกี่ยวข้องประชุม นำเสนอข้อมูลกับผู้เกี่ยวข้อง

ขั้นตอนที่ 6 วางแบบแปลนโรงงาน ตามกรอบงบประมาณตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good manufacturing practices, GMP) กำหนดรายละเอียดเครื่องจักรในการผลิต โดยสมาชิกมีส่วนร่วม ในการจัดซื้อเครื่องจักรตามข้อกำหนดรายละเอียดครุภัณฑ์ และทดลองผลิต จากนั้นอบรมให้ความรู้เรื่องการควบคุมการผลิตให้สินค้ามีคุณภาพมาตรฐาน

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

1) แบบสอบถาม การสำรวจองค์ความรู้และภูมิปัญญาในท้องถิ่น

2) แบบทดสอบผลิตภัณฑ์

3) แบบบันทึกการสังเกตการรับเทคโนโลยีการทำข้าวเกรียบมันเทศ ความสนใจในการนำไปประกอบอาชีพและการผลิตเชิงพาณิชย์

4) แบบบันทึกการสนทนากลุ่ม การแสดงความคิดเห็นในการออกแบบตราสินค้าและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ข้าวเกรียบ

5) การศึกษาดูงาน เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างกลุ่ม

6) การนำเสนอผลิตภัณฑ์ในงานประชุมวิชาการ

ความรู้ความเชี่ยวชาญที่ใช้

1) การกำหนดโจทย์วิจัยเพื่อชุมชน จะกำหนดปัญหาเพื่อการวิจัยจากปัญหาในชุมชน โดยใช้ความรู้ ประสบการณ์จากการเป็นวิทยากรการแปรรูปอาหารในชุมชนต่างๆ

2) วิเคราะห์ปัญหาและสาเหตุของปัญหา ด้วยแผนภูมิก้างปลา แก้ปัญหาโดยใช้วงรอบ PDCA

3) ความรู้ในด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เช่น การวิเคราะห์อาหาร การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การวางแผนการทดลอง การสรุปวิเคราะห์ข้อมูลด้วยสถิติ การแปลผลข้อมูล

4) การสุขาภิบาลโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร (ศิวาพร ศิวเวชช, 2542)

5) หลัก GMP ในการผลิตอาหาร (สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข, 2556)

6) ความรู้ด้านวิศวกรรมอาหาร และการแปรรูปอาหาร การออกแบบบรรจุภัณฑ์ การออกแบบสื่อการสอน การจัดทำเอกสารประกอบการอบรม

สถานการณ์ใหม่ ที่เปลี่ยนแปลงไปจากเดิม

1) การพัฒนาผลิตภัณฑ์และออกแบบบรรจุภัณฑ์ข้าวเกรียบมันเทศ

การพัฒนาสูตรข้าวเกรียบมันเทศ โดยนำมันเทศบ้านทับน้ำมาใช้ทดแทนแป้งมันในสูตรข้าวเกรียบในปริมาณที่มากขึ้น ดำเนินการโดยนักวิจัย ตามกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ทดสอบความชอบของผลิตภัณฑ์โดยผู้ชิมที่มีความชำนาญ พบว่าสูตรข้าวเกรียบมันเทศที่มีคะแนนความชอบสูงสุด ประกอบด้วย เนื้อมันเทศบด 600 กรัม แป้งมันสำปะหลัง 400 กรัม เกลือ 5 กรัม น้ำตาลทราย 10 กรัม น้ำเดือด 200 กรัม นวดให้เข้ากัน นึ่งให้สุก ผึ่งให้เย็น หั่น และตากแดดให้แห้ง

กระบวนการผลิตข้าวเกรียบมันเทศดังภาพที่ 4 เมื่อนำผลิตภัณฑ์ไปวิเคราะห์ปริมาณสารต้านอนุมูลอิสระ พบว่าข้าวเกรียบมันเทศจากมันเทศพันธุ์กะปิแท้ เนื้อสีม่วงเข้ม และมันเทศพันธุ์ไข่ ที่ปลูกที่บ้านทับน้ำ อำเภอบางปะหัน มีสารต้านอนุมูลอิสระสูงกว่าข้าวเกรียบมันเทศพันธุ์เกษตรเนื้อสีขาวและมันเทศพันธุ์กะปิเทียม เนื้อสีม่วงอ่อน (พาขวัญ ทองรักษ์ และคณะ, 2559) ดังแสดงในภาพที่ 5

หลังจากพัฒนาสูตรข้าวเกรียบมันเทศ ดำเนินการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตข้าวเกรียบมันเทศสู่กลุ่มเป้าหมาย โดยการจัดอบรมแบบสาธิต และลงมือปฏิบัติด้วยตนเอง ประเมินความสนใจของกลุ่มเป้าหมายโดยการสังเกตท่าทีในการรับเทคโนโลยีการแปรรูปข้าวเกรียบมันเทศเพื่อนำไปใช้ประโยชน์สร้างเป็นอาชีพ พบว่า การถ่ายทอดเทคโนโลยีในครั้งที่ 1 ดังแสดงในภาพที่ 6 กลุ่มที่เข้ารับการถ่ายทอด เป็นเกษตรกรผู้ปลูกมันเทศ มีความสนใจการแปรรูปข้าวเกรียบมันเทศในระดับปานกลาง เพราะไม่แน่ใจว่าผลิตข้าวเกรียบแล้วจะสามารถจำหน่ายได้หรือไม่ และไม่มีเวลาในการแปรรูปจำหน่าย เนื่องจากต้องใช้เวลาและแรงงานในครอบครัวเพื่อการปลูกมันเทศ จึงดำเนินการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการครั้งที่ 2 ดังแสดงในภาพที่ 7 กลุ่มที่เข้ารับการอบรมเป็นกลุ่มเป้าหมายเนื่องจากในปัจจุบันไม่มีพื้นที่ปลูกมันเทศ มีอาชีพรับจ้างทั่วไป และเป็นกลุ่มคนสูงอายุที่ไม่มีอาชีพ ซึ่งมีความสนใจในการทำข้าวเกรียบมันเทศอยู่ในระดับมาก แต่ไม่แน่ใจว่าจะทำผลิตภัณฑ์ได้ถูกต้องตามเทคโนโลยีที่รับมาหรือไม่ คณะผู้วิจัยจึงเชิญผู้สนใจที่จะแปรรูปข้าวเกรียบมาประชุมกลุ่มย่อย ให้ความรู้ในการผลิตข้าวเกรียบมันเทศ ช่องทางจำหน่าย และประโยชน์ของมันเทศ อาทิ มีคุณสมบัติเป็นสารต้านอนุมูลอิสระสูง มีใยอาหารสูง จากนั้นจึงทำการอบรมเชิงปฏิบัติการครั้งที่ 3 พบว่าสมาชิกมีทักษะในการผลิตข้าวเกรียบมากขึ้น และมีความมั่นใจในสินค้าของตนเอง ก่อให้เกิดการรวมกลุ่มแปรรูปข้าวเกรียบ มีสมาชิก

ภาพที่ 4 กระบวนการผลิตข้าวเกรียบมันเทศ

ภาพที่ 5 มันเทศพันธุ์กะปิเข้มเนื้อสีม่วง มันเทศพันธุ์ไข่เนื้อสีเหลือง และข้าวเกรียบมันเทศ

ภาพที่ 6 การฝึกอบรมการทำข้าวเกรียบมันเทศ ครั้งที่ 1 และผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบจากการอบรม

ภาพที่ 7 การฝึกอบรมการทำข้าวเกรียบมันเทศ ครั้งที่ 2

ภาพที่ 8 การรวมกลุ่มแปรรูปมันเทศของสมาชิกในขั้นต้น จำนวน 15 คน

สมาชิกได้รวมกลุ่มกันดำเนินกิจกรรมการผลิตข้าวเกรียบมันเทศจำหน่าย จนผลิตภัณฑ์เริ่มเป็นที่รู้จัก และกลุ่มมีรายได้เพิ่มขึ้นประมาณเดือนละ 5,000-10,000 บาท มีผู้สนใจสมัครเป็นสมาชิกกลุ่มเพิ่มขึ้นจากเดิม 15 คน เพิ่มเป็น 25 คน ผู้วิจัยจึงได้นำสมาชิกไปศึกษาดูงานด้านการบริหารจัดการกลุ่มและการแปรรูปกล้วยที่กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรไทรน้อย (บ้านทรงสเปน) เลขที่ 48 หมู่ที่ 7 ตำบลไทรน้อย อำเภอบางบาล จังหวัดพระนครศรีอยุธยา เพื่อให้มีการแลกเปลี่ยน

เรียนรู้ในด้านการดำเนินงานของกลุ่มและศึกษาดูงานด้านการจำหน่ายสินค้าเกษตรและบรรจุภัณฑ์ ที่ตลาดน้ำวัดท่าการ้อง อำเภอพระนครศรีอยุธยา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา จากนั้นประชุมกลุ่มให้สมาชิกร่วมกันสรุปแนวทางในการบริหารจัดการกลุ่ม และระดมแนวคิดในการออกแบบตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ ผลจากการศึกษาดูงาน ทำให้สมาชิกกลุ่มเข้าใจบทบาทหน้าที่ของคณะกรรมการกลุ่มมากขึ้น จึงนำไปสู่การเลือกตั้งคณะกรรมการดำเนินงานของกลุ่มที่ชัดเจนขึ้น และกลุ่มมีความสามารถบริหารจัดการในกลุ่มได้ดีขึ้น

จากความตั้งใจของสมาชิกที่รวมกลุ่มกันแปรรูปมันเทศเป็นข้าวเกรียบ เพื่อสร้างรายได้ให้กับกลุ่ม นำไปสู่การสนับสนุนเชิงนโยบาย จากองค์การบริหารส่วนตำบลทับน้ำ อำเภอบางปะหัน อำนวยความสะดวกในการส่งบุคลากรของ อบต. มาช่วยประสานงานกับหน่วยงานต่างๆ อำนวยความสะดวกด้านรถยนต์ในการเดินทางของสมาชิกเพื่อจัดซื้อวัตถุดิบ จำหน่ายสินค้าและฝึกอบรม ดังแสดงในภาพที่ 9

ในการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ สินค้าต้องมีคุณภาพมาตรฐานและบรรจุภัณฑ์ที่สวยงาม เหมาะสม เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับข้าวเกรียบมันเทศ หลังจากศึกษาดูงาน คณะผู้วิจัยจึงประชุมสมาชิกระดมความคิดในการออกแบบตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ โดยการประยุกต์ใช้การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม และแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในการเพิ่มมูลค่าสินค้าข้าวเกรียบมันเทศ ระดมความคิดเห็นในการสร้างตราสินค้าอันเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นและสัญลักษณ์ของกลุ่มแปรรูปมันเทศ ดำเนินการสรุปความคิดเห็น รูปแบบการจัดวางข้อมูล และชนิดของบรรจุภัณฑ์จากนั้นนำแนวคิดของสมาชิกมาออกแบบเป็นบรรจุภัณฑ์ต้นแบบและนำกลับไปให้สมาชิกร่วมกันคัดเลือกตราสินค้าและเลือกชนิดบรรจุภัณฑ์เพื่อนำไปจัดพิมพ์ ลักษณะของตราสินค้าและแบบบรรจุภัณฑ์เดิมที่ใช้ แสดงในภาพที่ 10 และตราสินค้าและแบบบรรจุภัณฑ์ปัจจุบันแสดงในภาพที่ 11 และ ภาพที่ 12

ภาพที่ 9 กิจกรรมการออกร้านจำหน่ายสินค้าของสมาชิก ในงานต่างๆ

ภาพที่ 10 รูปแบบของตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์เดิม

ภาพที่ 11 บรรจุภัณฑ์ต้นแบบออกแบบครั้งที่ 1 (ซ้าย) และบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ ปรับครั้งที่ 2 (ขวา)

ภาพที่ 12 ตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ปัจจุบัน (นำกล่องบรรจุภัณฑ์ 2 ใบ ประกบกันเป็นรูปงอบ)

2) การจัดหาปัจจัยการผลิตข้าวเกรียบมันเทศในเชิงพาณิชย์

คณะวิจัยได้ดำเนินการประสานงานกับผู้บริหารท้องถิ่น ได้แก่ นายกองค์การบริหารส่วนตำบลทับน้ำ และประธานกองทุนหมู่บ้านลำปู่เฒ่า หมู่ที่ 2 เพื่อนำงบประมาณมาใช้ในการจัดซื้อปัจจัยการผลิต ให้กับกลุ่มแปรรูปมันเทศ ได้รับการสนับสนุนงบประมาณจากกองทุนหมู่บ้านลำปู่เฒ่า หมู่ที่ 2 จำนวน 500,000 บาท (ห้าแสนบาทถ้วน) มาใช้ในการสร้างโรงงานแปรรูปข้าวเกรียบ จัดซื้อเครื่องจักรเพื่อการผลิตข้าวเกรียบ จัดพิมพ์กล่องข้าวเกรียบ และเป็นเงินทุนหมุนเวียนในกลุ่ม โดยคณะวิจัยได้กำหนดผังโรงงานและเครื่องจักร (ตามข้อกำหนด GMP) ร่วมกับความต้องการของสมาชิก แบบแปลนโรงงานและโรงงานแปรรูปข้าวเกรียบ แสดงในภาพที่ 13 และ ภาพที่ 14

ปัจจุบัน กลุ่มแปรรูปมันเทศมีสมาชิกจำนวน 25 คน จดทะเบียนเป็นวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตผลการเกษตรบ้านทับน้ำ-บ้านม้า กับสำนักงานเกษตรจังหวัดพระนครศรีอยุธยา เมื่อเดือนธันวาคม พ.ศ. 2559 โดยการประสานงานของเจ้าหน้าที่งานส่งเสริมการเกษตร องค์การบริหารส่วนตำบลทับน้ำ หน่วยงานพัฒนาชุมชน อำเภอบางปะหัน สำนักงานเกษตรอำเภอบางปะหัน และสำนักงานเกษตรจังหวัดพระนครศรีอยุธยา

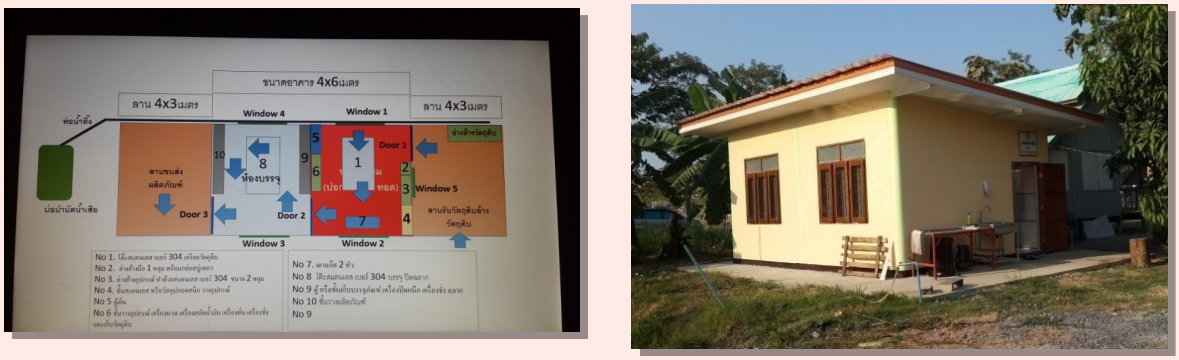
กระบวนการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตข้าวเกรียบมันเทศ และการดำเนินงานของคณะวิจัยเพื่อให้สมาชิกมีความสามารถในการผลิตข้าวเกรียบมันเทศ ในเชิงพาณิชย์แสดงในภาพที่ 15

ผลกระทบและความยั่งยืน

ภายหลังการดำเนินการวิจัยต่อเนื่อง 2 ปี พบการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นในชุมชน ดังนี้

1) การเปลี่ยนแปลงเชิงนโยบาย

1.1) องค์การบริหารส่วนตำบลทับน้ำ นำผลงานวิจัยไปใช้เป็นข้อมูลในการจัดทำแผนพัฒนาชุมชน ในด้านการเสริมสร้าง



ภาพที่ 13 ผังโรงงานแปรรูปข้าวเกรียบ (ซ้าย) และโรงงานแปรรูปข้าวเกรียบ (ขวา)

ภาพที่ 14 โรงเรือนตากข้าวเกรียบ

ภาพที่ 15 ขั้นตอนการดำเนินงานสร้างความเข้มแข็งกลุ่มแปรรูปมันเทศ

ความมั่นคงมั่งคั่งและยั่งยืนของเกษตรกรผู้ปลูกมันเทศ ซึ่งมีภูมิปัญญาในการปลูกมันเทศที่สั่งสมมายาวนาน กว่า 30 ปี ให้มีการปรับเปลี่ยนวิธีการปลูกมันเทศ ให้มีคุณภาพมาตรฐานมากขึ้น เพื่อความปลอดภัยในการบริโภคและเพิ่มความสามารถการแข่งขันในตลาดนอกชุมชน และส่งผลผลิตเข้ามาแปรรูปในโรงงานแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่า โดยมีองค์ความรู้จากผลงานวิจัยของนักวิจัยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ

1.2) ผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบมันเทศ ได้รับความสนใจจากหน่วยงานต่างๆ ของจังหวัดพระนครศรีอยุธยา อาทิ สำนักพัฒนาชุมชนอำเภอบางปะหัน ให้สมาชิกนำข้าวเกรียบไปขึ้นทะเบียนสินค้าโอทอปของอำเภอบางปะหัน และสำนักงานเกษตรจังหวัดพระนครศรีอยุธยา จัดพิมพ์กล่องบรรจุมันเทศ เพื่อให้กลุ่มนำไปใช้ และนำผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบมันเทศไปประกวดในหน่วยงาน

1.3) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ ได้รับความไว้วางใจจากองค์การบริหารส่วนตำบลทับน้ำ ในการถ่ายทอดองค์ความรู้ที่เหมาะสมกับชุมชนและสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้ ทำให้องค์การบริหารส่วนตำบลทับน้ำ มีทิศทางในการพัฒนาที่ชัดเจนขึ้น และแต่งตั้งนักวิจัย เป็นที่ปรึกษาด้านการแปรรูปอาหารในชุมชน เนื่องจากมีวัตถุดิบทางการเกษตรที่ต้องการแปรรูปเพิ่มมูลค่าหลายชนิด อาทิ กล้วย ไข่เป็ด ปลา เป็นต้น

2) การเปลี่ยนแปลงเชิงสังคม

2.1) เกษตรกรผู้ปลูกมันเทศและสมาชิกกลุ่มแปรรูปมันเทศ เกิดความภูมิใจในมันเทศและผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบที่พัฒนาสูตรจากมันเทศที่ปลูกในพื้นที่บ้านทับน้ำ เนื่องจากได้ทราบถึงคุณค่าทางโภชนาการ มีสารต้านอนุมูลอิสระสูง และได้ผลิตภัณฑ์ที่มีรสชาติอร่อย บรรจุภัณฑ์สวยงาม มีเอกลักษณ์ของท้องถิ่น เป็นที่พึงพอใจของลูกค้าและช่วยสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์

2.2) เกิดแหล่งเรียนรู้ในด้านการแปรรูปมันเทศขึ้นในชุมชน ดังแสดงในภาพที่ 16 ซึ่งเป็นการเชื่อมโยงการบริหารจัดการท้องถิ่นขององค์การบริหารส่วนตำบลทับน้ำได้อย่างครบวงจรมากขึ้น ตั้งแต่ความสามารถในการบริหารจัดการด้านการเกษตรซึ่งเป็นธุรกิจต้นน้ำ การบริหารจัดการผลผลิตเกษตรด้วยการแปรรูปเพิ่มมูลค่าจัดเป็นธุรกิจกลางน้ำ และการส่งเสริมการจำหน่ายสินค้าเกษตรชุมชนจัดเป็นธุรกิจปลายน้ำ ทำให้เป็นที่สนใจ มีผู้มาศึกษาดูงานจากหน่วยงานต่างๆ ต่อเนื่อง เกิดการหมุนเวียนรายได้ในชุมชนจากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และ

ภาพที่ 16 แหล่งเรียนรู้ในชุมชน สมาชิกกลุ่มแปรรูป สาธิตผลิตภัณฑ์ ให้กับผู้มาศึกษาดูงาน

เป็นการเผยแพร่ชื่อเสียงมันเทศบ้านทับน้ำ อำเภอบางปะหัน ให้เป็นที่รู้จักมากขึ้น

2.3) เกิดการรวมกลุ่มอาชีพด้านแปรรูปผลิตผลเกษตรอย่างเป็นรูปธรรม และมีการจดทะเบียนเป็นวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตผลเกษตรทับน้ำ-บ้านม้า กับสำนักงานเกษตรจังหวัดพระนครศรีอยุธยา ในเดือนธันวาคม พ.ศ. 2559 ผลิตภัณฑ์ได้รับการคัดเลือกให้ขึ้นทะเบียนเพื่อคัดสรรเป็นสินค้าโอทอปของอำเภอบางปะหัน

2.4) สมาชิกวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตผลการเกษตรบ้านทับน้ำ-บ้านม้า มีความรู้ ความเข้าใจในกระบวนการผลิตข้าวเกรียบ สามารถควบคุมคุณภาพสินค้าที่ผลิตให้มีคุณภาพสม่ำเสมอ ลดของเสียในการผลิต และแก้ปัญหาในกระบวนการผลิตเองได้

3) การเปลี่ยนแปลงเชิงเศรษฐกิจ

3.1) กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตผลเกษตรบ้านทับน้ำ บ้านม้า มีรายได้เพิ่มขึ้นจากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากมันเทศ เดือนละประมาณ 5,000 – 30,000 บาท

3.2) ข้าวเกรียบมันเทศบ้านทับน้ำ ได้รับความสนใจจากผู้ส่งออกสินค้าประเภทอาหาร บริษัทโซคิน จำกัด ตั้งอยู่ที่คลอง 8 ตำบลลำลูกกา จังหวัดปทุมธานี ติดต่อซื้อข้าวเกรียบมันเทศดิบไปทอด ส่งจำหน่ายต่างประเทศ ปัจจุบันมียอดสั่งซื้อประมาณ 300 กิโลกรัม ต่อเดือน

3.3) กลุ่มแปรรูปมันเทศ นำมันเทศซึ่งเป็นวัตถุดิบในชุมชน มาแปรรูปเพิ่มมูลค่า เกิดการซื้อขายมันเทศในชุมชนเดือนละประมาณ 500 – 2,000 กิโลกรัม ในช่วงเริ่มต้น และน่าจะมีการขยายการผลิตเพิ่มขึ้น เกษตรกรสามารถขายมันเทศในราคาที่สูงกว่าการจำหน่ายให้พ่อค้าคนกลาง ประมาณกิโลกรัมละ 3-5 บาท และกลุ่มแปรรูปมันเทศซื้อวัตถุดิบมันเทศในชุมชนในราคาที่ถูกกว่าซื้อจากตลาดทั่วไป กิโลกรัมละ 5-15 บาท

3.4) สร้างความมั่นคงในอาชีพการปลูกมันเทศ ให้กับเกษตรกรผู้ปลูกมันเทศบ้านทับน้ำ สามารถจำหน่ายมันเทศดิบที่ใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตข้าวเกรียบในราคาที่สูงขึ้น

4) การเปลี่ยนแปลงเชิงปริมาณ

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตผลเกษตรบ้านทับน้ำ-บ้านม้าได้รับงบประมาณลงทุน จากกองทุนหมู่บ้านลำปู่เฒ่า หมู่ที่ 2 จำนวน 500,000 บาท ในการจัดสร้างโรงงานแปรรูปอาหาร จัดซื้อเครื่องมืออุปกรณ์เพื่อการแปรรูปอาหาร และเป็นทุนหมุนเวียนในการแปรรูปอาหาร

ประเด็นที่ควรมีการศึกษาเพิ่มเติม

การพัฒนาผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิตข้าวเกรียบมันเทศที่นำไปถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตสู่ชุมชน จนสมาชิกสามารถดำเนินการผลิตในเชิงพาณิชย์ได้นั้น ควรมีการศึกษาถึงปัจจัยและผลกระทบที่มีผลต่อความยั่งยืนในการบริหารงานกลุ่ม เพื่อนำมาใช้ในการวางระบบการบริหารงานกลุ่มอาชีพในเชิงป้องกันต่อไป

กิตติกรรมประกาศ

งานวิจัยนี้ ได้รับทุนสนับสนุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย ในปีงบประมาณ 2558-2559 สัญญาทุนเลขที่ RDG58A0002/10 และ RDG59A0002/02 ขอบคุณคณาจารย์สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารและคณะผู้บริหาร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ ที่ให้การสนับสนุนการวิจัย จนสำเร็จลงได้ด้วยดี

บรรณานุกรม

เกียรติศักดิ์ ก่ออนันตกุล. 2559. **ร่างกรอบยุทธศาสตร์ชาติ ระยะ 20 ปี 2562-2579.** จาก http://www.thaigov.go.th/uploads/document สืบค้นวันที่ 6 เมษายน 2559.

บุศรา ลิ้มนิรันดร์กุล และ พฤกษ์ ยิบมันตะสิริ. 2555. ระบบการผลิตที่หลากหลายการเชื่อมโยงทฤษฎีระบบนิเวศเกษตรกับการปฏิบัติด้านการผลิตในระบบเกษตรยั่งยืน. **ปฏิรูประบบเกษตรกรรมเพื่อความเป็นธรรมและความมั่นคงทางอาหาร.** พิมพ์ดี. จังหวัดสมุทรสาคร. 67-96.

พาขวัญ ทองรักษ์ และคณะ. 2559. **รายงานการวิจัยโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากมันเทศที่ปลูกในชุมชนทับน้ำอำเภอบางปะหัน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา.** มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ. จังหวัดพระนครศรีอยุธยา.

พิทักษ์พงศ์ ป้อมปราณี. 2558. **การขับเคลื่อนระบบเกษตรกรรมยั่งยืนอย่างมีส่วนร่วมของชุมชนบ้านคอกช้าง ตำบลแหลมบัว อำเภอนครชัยศรี จังหวัดนครปฐม.** *วารสารวิจัยเพื่อการพัฒนาเชิงพื้นที่.* 7(1); 59-73.

ศิวาพร ศิวเวชช. 2542. **การสุขาภิบาลโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร.** มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร. 384 น.

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข, 2556. **การสุขาภิบาลโรงงานอาหาร.** จาก http://food.fda.moph.go.th/data/news/ สืบค้นวันที่ 10 มกราคม 2560.

สุชาติ จรประดิษฐ์ และคณะ 2557. **อิทธิพลของการใช้แนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ปัจจัยขับเคลื่อนเศรษฐกิจสร้างสรรค์ และคุณลักษณะของผู้ประกอบการที่มีต่อความสำเร็จทางการตลาดของสินค้าหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) ระดับ 5 ดาว ในประเทศไทย.** *สุทธิปริทัศน์.* 28(88); 170-195.

การถ่ายทอดเทคโนโลยีเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ โดยการมีส่วนร่วมของโรงเรียนในสังกัดองค์การบริหารส่วนจังหวัดนครราชสีมา

วัฒนาภรณ์ โชครัตนชัย* พรพล รมย์นุกูล หงส์วริน ไชยวงศ์ และ เมลดา อภัยรัตน์

โปรแกรมวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา 30000

ผู้เขียนหลัก อีเมลล์: watanapor_nrru@hotmail.com

บทคัดย่อ

โครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรครูกลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี ด้านเทคโนโลยีเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ โรงเรียนในสังกัดองค์การบริหารส่วนจังหวัดนครราชสีมา มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) พัฒนาศักยภาพครูผู้ปฏิบัติหน้าที่สายผู้สอนสาขาการงานอาชีพ หรือกลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี ให้มีความรู้ด้านเทคโนโลยีเบเกอรี่เพื่อสุขภาพในโรงเรียน สามารถถ่ายทอดความรู้ขยายผลสู่นักเรียนได้ 2) พัฒนาต่อยอดนวัตกรรม โดยความร่วมมือระหว่างครูและนักเรียน สามารถนำไปประยุกต์ใช้เพื่อสร้างอาชีพ และรายได้เสริมให้กับตนเอง ครอบครัว ชุมชน หมู่บ้าน โรงเรียน โดยผ่านกระบวนการจัดการเรียนการสอน ประยุกต์ใช้การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม โรงเรียนในสังกัดองค์การบริหารส่วนจังหวัดนครราชสีมา จำนวน 58 โรงเรียน ระหว่างเดือนสิงหาคม พ.ศ. 2558 ถึงเดือนกรกฎาคม พ.ศ. 2559 เริ่มจากการสำรวจความต้องการ ประชุมสัมมนาผู้บริหารหรือตัวแทนโรงเรียนในสังกัดองค์การบริหารส่วนจังหวัดนครราชสีมา เพื่อให้ได้กลุ่มเป้าหมาย และถ่ายทอดเทคโนโลยีเบเกอรี่เพื่อสุขภาพในโรงเรียน โดยการอบรมเชิงปฏิบัติการ การผลิตเบเกอรี่ด้วยเครื่องมือ เครื่องจักรที่ถูกต้อง เหมาะสมและทันสมัย เลือกใช้วัตถุดิบประเภทผักและผลไม้ที่มีคุณค่าทางโภชนาการเป็นส่วนผสมในเบเกอรี่ เพื่อสุขภาพที่ดีของผู้บริโภค ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา หลังจากนั้นประมาณ 9 เดือน ได้ติดตามประเมินผลการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ผลการดำเนินงาน พบว่า โรงเรียนให้การส่งเสริมสนับสนุนและร่วมมือ ครูนำความรู้ไปบูรณาการกับการเรียนการสอน การทำกิจกรรมต่างๆ ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติหลายรูปแบบ ได้แก่ บรรจุในหลักสูตรรายวิชาเพิ่มเติม ลดเวลาเรียนเพิ่มเวลารู้ ชุมนุมเบเกอรี่ โครงงานอาชีพอิสระระหว่างเรียน โครงงานเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ และโครงการ School based management for local development: SBMLD การบริหารโดยใช้โรงเรียนเป็นฐานในการพัฒนาท้องถิ่น ส่งผลให้นักเรียนมีอาชีพเสริม สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเองและโรงเรียนได้ และชุมชนมีโอกาสได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีเบเกอรี่ ครูมีสื่อการสอนที่มีประสิทธิภาพ อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ที่จำเป็น สามารถนำไปต่อยอดนวัตกรรมเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ เพื่อเป็นเอกลักษณ์ และสร้างชื่อเสียงให้กับโรงเรียนต่อไป

คำสำคัญ: องค์การบริหารส่วนจังหวัดนครราชสีมา การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม เทคโนโลยีเบเกอรี่

Technology Transfer for Healthy Bakery Through Participation of Schools Under Nakhon Ratchasima Provincial Administration Organization

Watanaporn Chokratanachai*, Pornpol Romnukool, Hongvarin Chaiyawong and Melada Apairat

Home Economics Program, Faculty of Science and Technology, Nakhon Ratchasima Rajabhat University, Muang District, Nakhon Ratchasima Province, Thailand 30000

*Corresponding author's E-mail: watanapor_nrru@hotmail.com

Abstract

The potential development for teachers in occupation and technology department at schools under Nakhon Ratchasima Provincial Administration Organization aims to 1) improve teachers' potential in occupation and technology department to have the knowledge in healthy bakery at schools in order to disseminate the knowledge to students; and 2) develop innovation from teachers and students to create jobs and increase the incomes for themselves, family, community, village and schools through teaching and learning in line with participatory action research. The total of 58 schools under Nakhon Ratchasima Provincial Administration Organization participated in this research from September 2015 to July 2016. It began with the needs survey to obtain the target sample group and transfer healthy bakery technology at schools with appropriate and modern machines, and nutritious mixtures of vegetables and fruit for customers at Nakhon Ratchasima Rajabhat University. After 9 months, the research was evaluated and it was found that the schools cooperated and supported the teachers to integrate knowledge gained from the research with their teaching and activities in both theory and practice. This included adding this knowledge in the curriculum, decreasing learning period and increasing extra activities, adding project work and healthy bakery projects at schools and using School Based Management for Local Development Project (SBML). All these activities resulted in creating part-time jobs and incomes for both students and schools. The bakery technology was transferred to the community, teachers were equipped with all teaching media and necessary bakery instruments to develop this healthy bakery with unique characteristics. This knowledge can enhance the school reputation.

Keywords: Nakhon Ratchasima Provincial Administration Organization, Participatory action research, Bakery technology

บทนำ

โปรแกรมวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา ได้จัดบริการวิชาการเสริมทักษะทางคหกรรมศาสตร์ สร้างอาชีพเพื่อประกอบธุรกิจขนาดเล็กหลายหลักสูตรให้กับบุคลากรทางการศึกษา ประชาชนทั่วไป ทั้งในจังหวัดนครราชสีมาและจังหวัดต่างๆ ต่อเนื่องตลอดระยะเวลา 10 ปีที่ผ่านมา จากจำนวนผู้สมัครเข้าอบรมทุกปี พบว่าหลักสูตรเบเกอรี่ได้รับความสนใจสูงสุด จากการสำรวจโดยใช้แบบสอบถามหลังการฝึกอบรม พบว่า ครูผู้สอนร้อยละ 86.70 มีความต้องการฝึกอบรมด้านเบเกอรี่สำหรับใช้กับการเรียนการสอนในโรงเรียน โดยระยะเวลาการฝึกอบรมที่เหมาะสมคือ 5 วัน (วัฒนาภรณ์ โชครัตนชัย และคณะ, 2554; Chokratanachai et al., 2012) เนื่องจากโปรแกรมวิชาคหกรรมศาสตร์ยังไม่มีหลักสูตรระยะสั้นเรื่องเบเกอรี่ที่ชัดเจน และไม่มีการแก้ปัญหาต่างๆ ที่พบในปีที่ผ่านมา ซึ่งปัญหาที่พบ ได้แก่ ขาดหลักสูตร เนื้อหา สื่อนวัตกรรม การผลิตเบเกอรี่ที่ถูกสุขลักษณะตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good manufacturing practice: GMP) หรือสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร (Good hygiene practice: GHP) (ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193), 2543) และการทำโครงงานวิทยาศาสตร์

ผู้วิจัยได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของความต้องการดังกล่าว จึงได้ทำวิจัยเรื่อง การสร้างและพัฒนาชุดฝึกอบรมระยะสั้นเรื่อง เบเกอรี่ สำหรับครูกลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี กลุ่มเป้าหมาย คือ ครูในสังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษานครราชสีมา เขต 1-7 และสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษามัธยมศึกษานครราชสีมาเขต 31 จำนวน 36 คน โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อสร้างชุดฝึกอบรมระยะสั้นเรื่อง เบเกอรี่ ที่มีประสิทธิภาพตามเกณฑ์ 80/80 เปรียบเทียบผลสัมฤทธิ์ก่อนและหลังการฝึกอบรม ศึกษาความพึงพอใจของครูที่มีต่อการฝึกอบรม และติดตามผลการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ผลการวิจัย พบว่า ชุดฝึกอบรมระยะสั้นเรื่อง เบเกอรี่ มีประสิทธิภาพ 87.50/81.02 คะแนนเฉลี่ยคิดเป็นร้อยละของผู้เข้ารับการฝึกอบรมก่อนและหลังการฝึกอบรมมีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01 ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความพึงพอใจเฉลี่ยภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด โดย $\bar{x}$ = 4.84 (วัฒนาภรณ์ โชครัตนชัย และคณะ, 2554) เมื่อผ่านการอบรมไปแล้ว 1 ปี 6 เดือน ผู้วิจัยได้ติดตามผลการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ โดยเชิญประชุม สัมภาษณ์และใช้แบบสอบถาม พบว่า ครูทั้งระดับประถมศึกษาและมัธยมศึกษานำความรู้ไปพัฒนาการเรียนการสอนในรายวิชาเพิ่มเติม ได้แก่ วิชาเบเกอรี่เบื้องต้น ใช้กับชุมนุมเบเกอรี่ ใช้ในกิจกรรมแนะแนวอาชีพ เป็นต้น จากผลงานวิจัยที่ได้พัฒนาและต้องการขยายผลเพื่อนำไปใช้ประโยชน์ครั้งนี้ องค์การบริหารส่วนจังหวัดนครราชสีมา จึงได้ร่วมมือกับโปรแกรมวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา และศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ จัดทำโครงการ การอบรมเชิงปฏิบัติการ การทำเบเกอรี่เพื่อสุขภาพในโรงเรียน ภายใต้โครงการการพัฒนาศักยภาพบุคลากรครูกลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี โรงเรียนในสังกัดองค์การบริหารส่วนจังหวัดนครราชสีมา จำนวน 58 โรงเรียน

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1) พัฒนาศักยภาพครูผู้สอน สาขาการงานอาชีพ หรือครูกลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี ให้มีความรู้ด้านเทคโนโลยีเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ สามารถถ่ายทอดความรู้ขยายผลสู่นักเรียนได้

2) พัฒนาต่อยอดนวัตกรรมเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ โดยความร่วมมือระหว่างครูและนักเรียน สามารถนำไปประยุกต์ใช้เพื่อสร้างอาชีพและรายได้เสริมให้กับตนเอง ครอบครัว ชุมชน หมู่บ้าน โรงเรียน ผ่านกระบวนการจัดการเรียนการสอน

สถานการณ์เดิม

โรงเรียนในสังกัดองค์การบริหารส่วนจังหวัดนครราชสีมา มีโอกาสพัฒนาการศึกษาตามนโยบายการจัดการศึกษาของกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น กระทรวงมหาดไทย ซึ่งมีการบริหารโดยใช้โรงเรียนเป็นฐานในการพัฒนาท้องถิ่น (School based management for local development: SBMLD) จากแนวคิด “การจัดการศึกษาต้องนำไปสู่การเป็นคนดี มีอาชีพสุจริต เพื่อให้สามารถดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างมีความสุข” ตามพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2542 มาตรา 41 ควรใช้โรงเรียนในสังกัดเป็นฐานในการพัฒนาท้องถิ่นด้วยการจัดการศึกษาตลอดชีวิตให้เด็ก เยาวชน และประชาชนทั่วไปในท้องถิ่นได้เรียนรู้ตามศักยภาพตลอดชีวิต ตามพระราชบัญญัติการศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2542 มาตรา 8(1) โดยการ

จัดการศึกษา ทั้งการศึกษาในระบบ (Formal education) การศึกษานอกระบบ (Non-formal education) และการศึกษาตามอัธยาศัย (Informal education) อันจะส่งผลให้ประชาชนในท้องถิ่นเป็นคนดี มีอาชีพสุจริต สามารถดำรงชีวิตอยู่ในท้องถิ่นได้อย่างมีความสุข โดยไม่ต้องอพยพย้ายถิ่นฐานไปทำงานในเมืองใหญ่หรือเมืองอุตสาหกรรม ไม่ต้องทิ้งให้เด็กและคนชราอยู่ในท้องถิ่นตามลำพัง ครอบครัวขาดความอบอุ่น ชุมชนท้องถิ่นขาดความเข้มแข็ง ไม่มีพลังในการขับเคลื่อนการพัฒนาท้องถิ่นให้เจริญก้าวหน้าได้ และตามมาตรา 23(5) (คู่มือประเมินการบริหารโดยใช้โรงเรียนเป็นฐานในการพัฒนาท้องถิ่น, 2558) ดังนั้นครูสามารถเสนอโครงการ SBMLD ผ่านโรงเรียน ของบประมาณสนับสนุนการจัดการศึกษาจากช่องทางนี้ได้

ครูกลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยีโรงเรียนในสังกัดองค์การบริหารส่วนจังหวัดนครราชสีมาทั้ง 58 โรงเรียน มีโอกาสพัฒนาศักยภาพของตนเองด้านการถ่ายทอดเทคโนโลยีเบเกอรี่เพื่อสุขภาพได้ เนื่องจากผู้บริหารโรงเรียนและผู้บริหารองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นเห็นความสำคัญและให้การสนับสนุนการจัดการศึกษาตามนโยบายดังกล่าว โดยเฉพาะนายกองค์การบริหารส่วนจังหวัดนครราชสีมา (ระนองรักษ์ สุวรรณฉวี, สัมภาษณ์เมื่อ 15 มกราคม พ.ศ. 2558) มีนโยบายให้ครูเน้นฝึกทักษะอาชีพให้กับนักเรียน นักเรียนสามารถหารายได้เสริมระหว่างเรียน หรือถ้านักเรียนไม่สามารถเรียนต่อได้ ก็ยังมีโอกาสประกอบอาชีพที่สามารถดำรงชีวิตอยู่ในท้องถิ่นได้อย่างมีความสุข พร้อมทั้งสนับสนุนงบประมาณเพื่อพัฒนาศักยภาพครู จึงเกิดความร่วมมือกันระหว่างมหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา องค์การบริหารส่วนจังหวัดนครราชสีมา ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ และโรงเรียนในสังกัดองค์การบริหารส่วนจังหวัดนครราชสีมาจัดทำโครงการการอบรมเชิงปฏิบัติการ การทำเบเกอรี่เพื่อสุขภาพในโรงเรียน ซึ่งสรุปสถานการณ์ที่เป็นอยู่เดิมได้ดังนี้

1) ครูขาดความรู้ภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติเรื่องเบเกอรี่ ไม่สามารถจัดหาวัตถุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ในการทำเบเกอรี่ที่เหมาะสมได้

2) ครูขาดความรู้เรื่องสุขลักษณะที่ดีในการประกอบอาหาร ไม่สามารถจัดพื้นที่ประกอบอาหาร หรือทำเบเกอรี่ให้ถูกต้องและเหมาะสมได้

3) ครูขาดสื่อการสอนที่จะช่วยทำให้การจัดการเรียนการสอนง่ายและสะดวกขึ้น

4) โรงเรียนไม่มีวัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ที่จำเป็นในการทำเบเกอรี่

5) บางโรงเรียนไม่มีอาคาร หรือสถานที่ทำเบเกอรี่หรือประกอบอาหาร

6) บางโรงเรียนไม่มีครูกลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี

7) ครูขาดความเชื่อมั่นและขาดการบูรณาการทรัพยากรที่มีอยู่ให้เกิดประโยชน์สูงสุด

กระบวนการที่ใช้ในการเปลี่ยนแปลงและยอมรับของกลุ่มเป้าหมาย

ผู้วิจัยนำหลักสูตรฝึกอบรมระยะสั้นเรื่องเบเกอรี่ ที่ผ่านการพัฒนาอย่างมีประสิทธิภาพเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนดมาใช้ในการถ่ายทอดเทคโนโลยีให้กับครู โดยการมีส่วนร่วมของโรงเรียนในสังกัดองค์การบริหารส่วนจังหวัดนครราชสีมา ซึ่งเป็นการประยุกต์การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participatory action research หรือ PAR) โดยทำการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเป็นเวลา 5 วัน ที่โปรแกรมวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา

วิธีดำเนินการวิจัย

การดำเนินโครงการ การพัฒนาศักยภาพบุคลากรครูโรงเรียนในสังกัดองค์การบริหารส่วนจังหวัดนครราชสีมา ด้านการถ่ายทอดเทคโนโลยีเบเกอรี่เพื่อสุขภาพในโรงเรียน โดยการมีส่วนร่วมของโรงเรียน แบ่งเป็น 3 ระยะ ดังนี้

ระยะที่ 1 การจัดประชุมสัมมนาทางวิชาการ

1) จัดการประชุมสัมมนาทางวิชาการให้กับผู้บริหารหรือผู้แทนโรงเรียนในสังกัดองค์การบริหารส่วนจังหวัดนครราชสีมา จำนวน 58 แห่ง ที่มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา เพื่อทำความเข้าใจประเด็นต่างๆ คือ ทิศทางการพัฒนาศักยภาพครูโรงเรียนในสังกัดองค์การบริหารส่วนจังหวัดนครราชสีมา การส่งเสริมความรู้ด้านการทำเบเกอรี่เพื่อสุขภาพในโรงเรียน และการระดมความคิดเรื่อง แผนการดำเนินงานเพื่อการพัฒนาศักยภาพบุคลากรครูโรงเรียนในสังกัดองค์การบริหารส่วนจังหวัดนครราชสีมา ดังภาพที่ 1

2) พิจารณาคัดเลือกครูที่เหมาะสมเข้ารับการฝึกอบรมโรงเรียนละ 1 คน

ภาพที่ 1 การประชุมสัมมนาทางวิชาการผู้บริหาร/ผู้แทนโรงเรียนในสังกัดองค์การบริหารส่วนจังหวัดนครราชสีมา วันที่ 4 สิงหาคม พ.ศ. 2558

ระยะที่ 2 การจัดการอบรมเชิงปฏิบัติการ การทำเบเกอรี่เพื่อสุขภาพในโรงเรียน

แบ่งการศึกษาเป็น 3 ตอน จัดอบรม 2 รุ่น รุ่นละ 29 คน ระยะเวลาการอบรมรุ่นละ 5 วัน ณ โปรแกรมวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา รายละเอียดของหลักสูตรฝึกอบรมประกอบด้วยภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ดังนี้

1) ภาคทฤษฎี ได้แก่ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการทำเบเกอรี่ วัตถุดิบในการทำเบเกอรี่ ประเภทและขั้นตอนพื้นฐานในการทำเบเกอรี่ สุขลักษณะที่ดีในการประกอบอาหาร เทคนิคการเป็นวิทยากรเพื่อขยายผลไปสู่กลุ่มเป้าหมาย การทำโครงงานวิทยาศาสตร์เพื่อสร้างนวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ

2) ภาคปฏิบัติ ได้แก่ ฝึกปฏิบัติการทำคุกกี้ เค้ก การทำครีม โรลครีม สปันจ์เค้ก ชิฟฟ่อนคัสตาร์ด ขนมปังไส้ต่างๆ การทำพายหลายชั้นไส้ต่างๆ และทาร์ตตะโก้

ตอนที่ 1 การเปรียบเทียบผลสัมฤทธิ์ก่อนการฝึกอบรมและหลังการฝึกอบรม เรื่อง เบเกอรี่ แล้วนำคะแนนที่ได้มาวิเคราะห์ความแตกต่างโดยใช้วิธี t-test

ตอนที่ 2 การประเมินความพึงพอใจของครูที่มีต่อการจัดกิจกรรมต่างๆ โดยใช้แบบสอบถามวัดความคิดเห็นแบบมาตราส่วนประเมินค่าโดยแบ่งระดับคะแนนออกเป็น 5 ระดับ ดังนี้ (บุญชม ศรีสะอาด, 2554)

คะแนน 4.51 – 5.00 แปลว่า มากที่สุด

คะแนน 3.51 – 4.50 แปลว่า มาก

คะแนน 2.51 – 3.50 แปลว่า ปานกลาง

คะแนน 1.51 – 2.50 แปลว่า น้อย

คะแนน 1.00 – 1.50 แปลว่า น้อยที่สุด

วิเคราะห์ผลการประเมินโครงการ โดยใช้โปรแกรมทางสถิติ SPSS for Windows และใช้เครื่องมือทางสถิติ หาค่าเฉลี่ย ($\bar{x}$) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (SD)

ตอนที่ 3 การประเมินโครงการ การทำเบเกอรี่เพื่อสุขภาพในโรงเรียน โดยใช้แบบสอบถามการติดตามประเมินผลระหว่างการฝึกอบรมมีการประเมินผลทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ ประเมินผลโครงการเมื่อสิ้นสุดการฝึกอบรม และมอบใบวุฒิบัตร ดังตารางที่ 1 การจัดการอบรมเชิงปฏิบัติการ การทำเบเกอรี่เพื่อสุขภาพในโรงเรียนดังภาพที่ 2

ระยะที่ 3 การติดตามประเมินผลการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

ติดตามประเมินผลการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ หลังการฝึกอบรมเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ ตามระยะเวลาที่กำหนด เดือนพฤศจิกายน พ.ศ. 2558 – กรกฎาคม พ.ศ. 2559 ดังภาพที่ 3 ภาพรวมการดำเนินการวิจัยดังภาพที่ 4

ตารางที่ 1 ตารางการอบรมรุ่นที่ 1 วันที่ 12–16 ตุลาคม พ.ศ. 2558 รุ่นที่ 2 วันที่ 19–23 ตุลาคม พ.ศ. 2558

เวลา / วันที่	8.30–9.00 น.	9.00–9.50 น.	10.00–10.30 น.	10.30–12.00 น.	12.00–13.00 น.	13.00–14.00 น.	14.00–14.50 น.	15.00–15.30 น.	15.30–17.00 น.	17.00–18.30 น.	18.30–19.30 น.	19.30–20.30 น.
1	ลงทะเบียน	พิธีเปิด	เครื่องมือเครื่องใช้ วัตถุดิบ ประเภท และขั้นตอนพื้นฐานในการทำเบเกอรี่		พักรับประทานอาหารกลางวัน	สุขลักษณะที่ดีในการประกอบอาหาร				พักรับประทานอาหารเย็น	เทคนิคการเป็นวิทยากรเพื่อขยายผลไปสู่กลุ่มเป้าหมาย	
2	บรรยายและฝึกปฏิบัติการทำคุกกี้		บรรยายและฝึกปฏิบัติการทำเค้ก			ฝึกปฏิบัติการทำครีมโรลครีม		บรรยายและฝึกปฏิบัติการทำสปันจ์เค้ก			เทคนิคการเป็นวิทยากรเพื่อขยายผลไปสู่กลุ่มเป้าหมาย (ต่อ)	
3	บรรยายและฝึกปฏิบัติการทำชิฟฟ่อนคัสตาร์ดเค้ก		บรรยายและฝึกปฏิบัติการทำขนมปัง			ฝึกปฏิบัติการทำไส้ขนมปัง (ไส้ไก่ ไส้สังขยา ไส้เผือก ไส้หมูหยองน้ำพริกเผา ไส้มะพร้าว)		บรรยายและฝึกปฏิบัติการทำเอแคลร์ไส้ครีม			-	
4	บรรยายและฝึกปฏิบัติการทำพายหลายชั้น		บรรยายและฝึกปฏิบัติการทำพายชั้นเดียว (ทาร์ตตะโก้)			บรรยายและฝึกปฏิบัติการทำพายไส้ไก่และพายสับปะรด					-	
5	การทำโครงงานวิทยาศาสตร์เพื่อสร้างนวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ					การทำโครงงานวิทยาศาสตร์เพื่อสร้างนวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ (ต่อ)		ปิดการอบรมและมอบวุฒิบัตร			-	

ภาพที่ 2 การจัดการอบรมเชิงปฏิบัติการ การทำเบเกอรี่เพื่อสุขภาพในโรงเรียน

เครื่องมือในการวิจัย

1) แบบสอบถามความคิดเห็นและความต้องการ

2) แบบบันทึกการสังเกตแบบมีส่วนร่วม

3) แบบบันทึกการประชุมและการระดมสมอง

4) เอกสารและสื่อประกอบการฝึกอบรมให้ความรู้เรื่องเบเกอรี่ จำนวน 7 เล่ม ดังภาพที่ 5

5) เอกสารและสื่อประกอบการฝึกอบรมให้ความรู้เรื่อง สุขลักษณะที่ดีในการประกอบอาหาร การทำโครงงานวิทยาศาสตร์เพื่อสร้างนวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ

6) วิดีทัศน์ประกอบการฝึกอบรมให้ความรู้เรื่องเบเกอรี่ จำนวน 7 ชุด

7) แบบทดสอบก่อนและหลังการฝึกอบรม

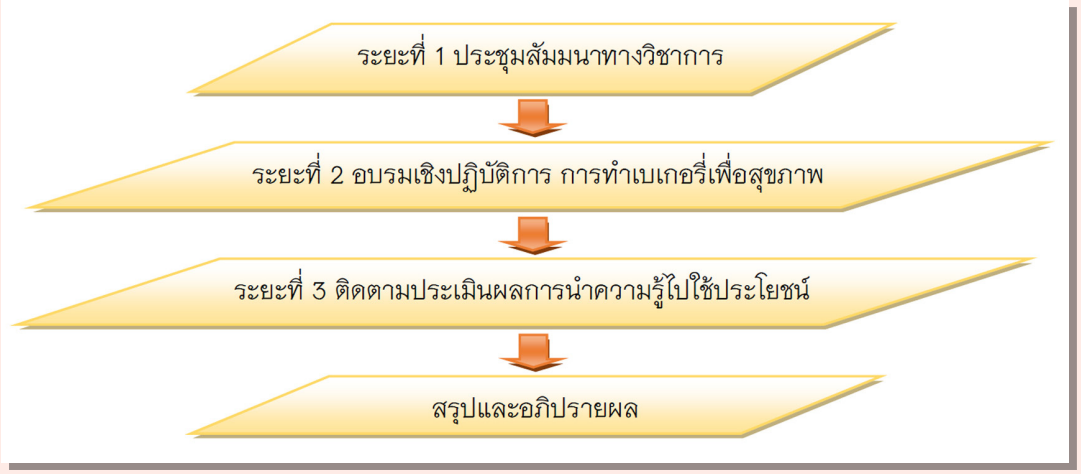
8) แบบประเมินผลการปฏิบัติงานและผลงานของผู้เข้ารับการฝึกอบรม

9) แบบประเมินความพึงพอใจ

10) แบบประเมินผลโครงการ

11) แบบสอบถามการติดตามประเมินผล

ภาพที่ 3 การติดตามประเมินผลการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์



ภาพที่ 4 ภาพรวมการดำเนินการวิจัย

ภาพที่ 5 สื่อประกอบการฝึกอบรมให้ความรู้เรื่อง เบเกอรี่

ความรู้ความเชี่ยวชาญที่ใช้

1) ความรู้ ประสบการณ์ เป็นภาคีเครือข่าย วิทยากรบรรยายในท้องถิ่นและการบริการวิชาการด้านทักษะอาชีพ ขนมอบ ขนมไทย อาหารท้องถิ่นโคราช อาหารไทย สุขลักษณะที่ดีในการประกอบอาหาร

2) ความรู้ด้านการสอนคหกรรมศาสตร์ ใช้พัฒนาปรับปรุงหลักสูตรระยะสั้น เรื่อง เบเกอรี่ ให้มีประสิทธิภาพ เป็นที่ยอมรับและต้องการของครูและผู้สนใจทั่วไป

3) ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ใช้ในการให้ความรู้ แนะนำเกี่ยวกับสุขลักษณะที่ดีในการประกอบอาหาร การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ

4) ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ใช้ในการทำโครงงานวิทยาศาสตร์เพื่อสร้างนวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ

5) ความรู้ ความเชี่ยวชาญด้านต่างๆ นำไปสู่การผลิตสื่อประสม ทั้งเอกสาร วิดีทัศน์ คู่มือการใช้สื่อประสม เพื่อใช้ประกอบการฝึกอบรมเบเกอรี่สำหรับผู้ที่สนใจ นิสิต นักศึกษา ประชาชนทั่วไปและผู้ประกอบการ และสามารถใช้ศึกษาได้ด้วยตนเอง ปฏิบัติตามได้ มีโอกาสสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวต่อไป

สถานการณ์ใหม่ที่เปลี่ยนแปลงไปจากเดิม

ระยะที่ 1 ผลการประชุมสัมมนาทางวิชาการ

1) บุคลากรครูโรงเรียนในสังกัดองค์การบริหารส่วนจังหวัดนครราชสีมา เข้าร่วมประชุมครบ 58 คน คิดเป็นร้อยละ 100 ของจำนวนเป้าหมายที่ตั้งไว้

2) ผู้เข้าร่วมประชุมมีความพึงพอใจมากที่สุด เข้าใจวัตถุประสงค์และความสำคัญของโครงการ

3) การดำเนินกิจกรรมเสร็จสิ้นตามกำหนด บรรลุตามวัตถุประสงค์

ระยะที่ 2 ผลการจัดการอบรมเชิงปฏิบัติการ การทำเบเกอรี่เพื่อสุขภาพในโรงเรียน

บุคลากรครู จำนวน 58 คน และเจ้าหน้าที่ขององค์การบริหารส่วนจังหวัดนครราชสีมา จำนวน 3 คน รวมทั้งสิ้น 61 คน เข้ารับการฝึกอบรมการทำเบเกอรี่เพื่อสุขภาพในโรงเรียน ตามวัน เวลา สถานที่ที่กำหนด

ผลการอบรมได้แบ่งออกเป็น 3 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 การเปรียบเทียบผลสัมฤทธิ์ก่อนการฝึกอบรมและหลังการฝึกอบรม เรื่อง เบเกอรี่

เปรียบเทียบผลสัมฤทธิ์ก่อนอบรมและหลังอบรมความรู้เรื่องเบเกอรี่ ด้านเครื่องมือ เครื่องใช้ในการทำเบเกอรี่ วัตถุดิบในการทำเบเกอรี่ ประเภทและขั้นตอนพื้นฐานในการทำคุกกี้ เค้ก ขนมปัง และเพสตรี้ คะแนนเต็ม 30 คะแนน ผลการวิเคราะห์ข้อมูล พบว่า ค่าสถิติ t มีค่า –16.212 ค่า Sig. (2–tailed) มีค่า .000 ซึ่งน้อยกว่าระดับนัยสำคัญทางสถิติ 0.05 แสดงว่าคะแนนสอบหลังอบรมสูงกว่าคะแนนสอบก่อนอบรมและเมื่อผู้เข้าอบรมได้รับการอบรมความรู้เรื่องเบเกอรี่แล้ว มีคะแนนหลังการทดสอบเพิ่มขึ้นอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 ดังตารางที่ 2

ตอนที่ 2 การประเมินความพึงพอใจของครูที่มีต่อการจัดกิจกรรมต่างๆ ตามหลักสูตรการทำเบเกอรี่เพื่อสุขภาพในโรงเรียน

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลแบบประเมินความพึงพอใจของครูที่มีต่อการจัดกิจกรรมต่างๆ ตามหลักสูตรการทำเบเกอรี่เพื่อสุขภาพในโรงเรียน จากผู้ตอบแบบประเมิน จำนวนทั้งหมด 61 คน คิดเป็นร้อยละ 100 โดยภาพรวมทั้งหมด 5 ด้าน มีความพึงพอใจมากที่สุด ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.81 สามารถจำแนกออกเป็นรายด้านได้ดังนี้

ด้านที่ 1 ความเหมาะสมของระยะเวลาต่อหน่วยการอบรม มีความพึงพอใจมากที่สุด ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.75

ด้านที่ 2 ความเหมาะสมของส่วนประกอบชุดฝึกอบรม มีความพึงพอใจมากที่สุด ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.85

ด้านที่ 3 กิจกรรมและเนื้อหา มีความพึงพอใจมากที่สุด ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.90

ด้านที่ 4 ความพึงพอใจที่มีต่อผลิตผลที่ปฏิบัติ มีความพึงพอใจมากที่สุด ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.66

ด้านที่ 5 ความพึงพอใจที่มีผลต่อการอบรม มีความพึงพอใจมากที่สุด ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.66 ดังรายละเอียดในตารางที่ 3

ตารางที่ 2 ผลการเปรียบเทียบก่อนอบรมและหลังอบรมความรู้เรื่องเบเกอรี่

การทดลอง	n	คะแนนเต็ม	$\bar{x}$	SD	t	p
ก่อนอบรม	61	30	15.27	4.34	-16.212	.000
หลังอบรม	61	30	22.67	3.33		

ตารางที่ 3 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ความพึงพอใจของครูที่มีต่อการจัดกิจกรรมต่างๆ ตามหลักสูตรการทำเบเกอรี่เพื่อสุขภาพในโรงเรียน (N=61)

ด้านที่	รายการกิจกรรม	$\bar{x}$	SD	ความหมาย
1	ความเหมาะสมของระยะเวลาต่อหน่วยอบรม	4.75	0.31	พึงพอใจมากที่สุด
	1.1 หน่วยที่ 1 เครื่องมือเครื่องใช้ในการทำเบเกอรี่	4.82	0.43	พึงพอใจมากที่สุด
	1.2 หน่วยที่ 2 วัตถุดิบในการทำเบเกอรี่	4.87	0.34	พึงพอใจมากที่สุด
	1.3 หน่วยที่ 3 ประเภทและขั้นตอนพื้นฐานในการทำเบเกอรี่	4.82	0.39	พึงพอใจมากที่สุด
	1.4 หน่วยที่ 4 คุกกี้	4.83	0.37	พึงพอใจมากที่สุด
	1.5 หน่วยที่ 5 เค้ก	4.84	0.42	พึงพอใจมากที่สุด
	1.6 หน่วยที่ 6 ขนมปัง	4.80	0.44	พึงพอใจมากที่สุด
	1.7 หน่วยที่ 7 เพสตรี้	4.79	0.45	พึงพอใจมากที่สุด
	1.8 สุขลักษณะที่ดีในการประกอบอาหาร	4.67	0.73	พึงพอใจมากที่สุด
	1.9 เทคนิคการเป็นวิทยากรเพื่อขยายผลไปสู่กลุ่มเป้าหมาย	4.56	0.53	พึงพอใจมากที่สุด
	1.10 การทำโครงงานวิทยาศาสตร์เพื่อสร้างนวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ โดยใช้วัตถุดิบที่หาง่ายในท้องถิ่น เช่น เห็ด เนื้อตาลองุ่น ข้าวไรซ์เบอร์รี่ ข้าวโพด เป็นต้น	4.46	0.53	พึงพอใจมาก
2	ความเหมาะสมของส่วนประกอบชุดฝึกอบรม	4.85	0.26	พึงพอใจมากที่สุด
	2.1 เอกสารประกอบการฝึกอบรม	4.91	0.20	พึงพอใจมากที่สุด
	2.1.1 เอกสารประกอบการฝึกอบรมตรงตามจุดประสงค์การเรียนรู้	4.89	0.32	พึงพอใจมากที่สุด
	2.1.2 ปก ภาพประกอบ และรูปเล่มเอกสารฝึกอบรมการทำเบเกอรี่ มีความสวยงาม น่าสนใจ และเข้าใจง่าย	4.95	0.22	พึงพอใจมากที่สุด
	2.1.3 เนื้อหามีความสอดคล้องกับจุดประสงค์การเรียนรู้	4.89	0.32	พึงพอใจมากที่สุด
	2.2 วิดีทัศน์	4.80	0.38	พึงพอใจมากที่สุด
	2.2.1 วิดีทัศน์ที่ใช้ประกอบการฝึกอบรมตรงตามจุดประสงค์การเรียนรู้	4.75	0.43	พึงพอใจมากที่สุด
	2.2.2 วิดีทัศน์มีความชัดเจน น่าสนใจและเข้าใจง่าย	4.82	0.37	พึงพอใจมากที่สุด
3	กิจกรรมและเนื้อหา	4.90	0.29	พึงพอใจมากที่สุด
	3.1 กิจกรรมการทำเบเกอรี่มีความเหมาะสมและน่าสนใจ	4.93	0.28	พึงพอใจมากที่สุด
	3.2 เนื้อหาในสื่อประกอบการอบรมสามารถนำไปปฏิบัติตามได้จริง	4.89	0.32	พึงพอใจมากที่สุด

ตารางที่ 3 (ต่อ) ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ความพึงพอใจของครูที่มีต่อการจัดกิจกรรมต่างๆ ตามหลักสูตรการทำเบเกอรี่เพื่อสุขภาพในโรงเรียน (N=61)

ด้านที่	รายการกิจกรรม	$\bar{x}$	SD	ความหมาย
4	ความพึงพอใจที่มีต่อผลิตผลที่ปฏิบัติ	4.88	0.28	พึงพอใจมากที่สุด
	4.1 คุกกี้	4.90	0.30	พึงพอใจมากที่สุด
	4.2 เค้กเนยสดวิธีต่างๆ	4.87	0.34	พึงพอใจมากที่สุด
	4.3 การทำครีม (สาธิต)	4.89	0.32	พึงพอใจมากที่สุด
	4.4 การทำโรลครีม	4.87	0.34	พึงพอใจมากที่สุด
	4.5 การทำสปันจ์เค้ก (สาธิต)	4.87	0.34	พึงพอใจมากที่สุด
	4.6 การทำชิฟฟ่อนคัสตาร์ด	4.93	0.25	พึงพอใจมากที่สุด
	4.7 การทำขนมปังไส้ต่างๆ	4.84	0.37	พึงพอใจมากที่สุด
	4.8 การทำเอแคลร์ไส้ครีม	4.87	0.39	พึงพอใจมากที่สุด
	4.9 การทำพายชั้นไส้ต่างๆ	4.89	0.37	พึงพอใจมากที่สุด
	4.10 การทำทาร์ตตะโก้	4.84	0.42	พึงพอใจมากที่สุด
5	ความพึงพอใจที่มีต่อผลการอบรม เรื่อง	4.66	0.45	พึงพอใจมากที่สุด
	5.1 สุขลักษณะที่ดีในการประกอบอาหาร	4.70	0.46	พึงพอใจมากที่สุด
	5.2 เทคนิคการเป็นวิทยากรเพื่อขยายผลไปสู่กลุ่มเป้าหมาย	4.66	0.51	พึงพอใจมากที่สุด
	5.3 การทำโครงการวิทยาศาสตร์เพื่อสร้างนวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ	4.62	0.52	พึงพอใจมากที่สุด
6	ภาพรวมของกิจกรรมการอบรม	4.87	0.34	พึงพอใจมากที่สุด
	รวม	**4.81**	**0.23**	**พึงพอใจมากที่สุด**

ตอนที่ 3 การประเมินโครงการ การทำเบเกอรี่เพื่อสุขภาพในโรงเรียน

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล การประเมินโครงการ การทำเบเกอรี่เพื่อสุขภาพในโรงเรียน จากผู้ตอบแบบประเมินจำนวนทั้งหมด 61 คน คิดเป็นร้อยละ 100 สรุปได้ดังนี้

1) ผู้ตอบแบบประเมินส่วนใหญ่มีความเห็นว่าวัตถุประสงค์ของโครงการนี้ ชัดเจน และมีเป้าหมายแน่นอน ร้อยละ 98.4

2) แผนการดำเนินงานในแต่ละกิจกรรม ชัดเจน น่าจะดำเนินการได้ ร้อยละ 100

3) ควรมีการประชุมผู้รับผิดชอบเพื่อชี้แจงโครงการและกำหนดความรับผิดชอบร่วมกัน ร้อยละ 100

4) ผู้รับผิดชอบขององค์การบริหารส่วนจังหวัดนครราชสีมา ควรมีส่วนในการวางแผนในการดำเนินการ ร้อยละ 100

5) องค์การบริหารส่วนจังหวัดนครราชสีมาคัดเลือกครูเข้าร่วมโครงการได้เหมาะสมกับงาน ร้อยละ 96.7

6) บุคลากรที่เข้ารับการฝึกอบรมเป็นผู้ที่มีคุณสมบัติต่อการนำไปใช้ประโยชน์ได้ ร้อยละ 98.4

7) โครงการนี้ตรงกับความต้องการขององค์การบริหารส่วนจังหวัดนครราชสีมามาก ร้อยละ 98.4

8) โครงการนี้มีประโยชน์ต่อโรงเรียนมาก ร้อยละ 93.4

9) โครงการนี้มีความสัมพันธ์กับการเรียนการสอนโดยส่งเสริมกิจกรรมการเรียนการสอนมาก ร้อยละ 98.4

10) โครงการนี้มีประโยชน์ต่อครูในด้านการเรียนการสอนมาก ร้อยละ 96.7

11) โครงการในลักษณะนี้สามารถขยายผลไปสู่นักเรียน ชุมชน เพื่อส่งเสริมการประกอบอาชีพได้มาก ร้อยละ 100

12) โครงการนี้สามารถช่วยส่งเสริมการทำเบเกอรี่ในโรงเรียนได้มาก ร้อยละ 83.6

13) โครงการนี้สอดคล้องกับสภาพปัญหาของชุมชน ท้องถิ่น และโรงเรียน ร้อยละ 88.5

14) อาคารสถานที่ และสภาพพื้นที่ในโรงเรียนเหมาะสมกับการดำเนินการขยายผลของโครงการ ร้อยละ 59 ไม่เหมาะสม ร้อยละ 41 เนื่องจากยังขาดในเรื่องของสถานที่ อุปกรณ์ อุปกรณ์สิ้นเปลือง และขาดงบประมาณในการทำห้องปฏิบัติการ

15) ต้องการให้โครงการนี้จัดอบรมขยายผลให้โรงเรียนที่มีความสนใจในเขตพื้นที่การศึกษาอื่นๆ ร้อยละ 96.7 โดยส่วนใหญ่เห็นว่าเป็นประโยชน์ต่อนักเรียนและชุมชนอย่างมาก

16) คณะครูกลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยีของโรงเรียนสังกัดองค์การบริหารส่วนจังหวัดนครราชสีมาทุกคนรับรู้ว่า มีการดำเนินโครงการนี้ในองค์การบริหารส่วนจังหวัดนครราชสีมา ร้อยละ 93.4

17) ครูกลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยีที่เข้าอบรมโครงการนี้มีความพึงพอใจ และเห็นผลประโยชน์จากการเข้าร่วมอบรม ร้อยละ 100

18) ผู้บริหารโรงเรียนและองค์การบริหารส่วนจังหวัดนครราชสีมาเห็นชอบและให้การสนับสนุนครูเข้าร่วมโครงการนี้มาก ร้อยละ 93.4

19) โครงการนี้สามารถนำไปเป็นแนวทาง หรือประยุกต์ใช้กับโครงการอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับสื่อการเรียนการสอนกลุ่มสาระการเรียนรู้การงานและเทคโนโลยีได้มาก ร้อยละ 100

ระยะที่ 3 ผลการติดตามประเมินผลการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

ก่อนการออกติดตาม องค์การบริหารส่วนจังหวัดนครราชสีมาได้ส่งแบบสอบถามบุคลากรครู ผู้ผ่านการอบรมทั้ง 58 โรงเรียน เพื่อสอบถามข้อมูลเบื้องต้นประกอบการวางแผนออกติดตาม หลังจากนั้นได้ประชุมร่วมกันระหว่าง กองส่งเสริมคุณภาพชีวิต สำนักการศึกษาศาสนาและวัฒนธรรม วิทยากรจากมหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา และวิทยากรจากศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ เพื่อกำหนดแผนการออกติดตามประเมินผลครูทั้ง 58 โรงเรียน สรุปข้อมูลการติดตามครู แบ่งออกเป็น 3 กลุ่ม ดังแสดงในตารางที่ 4

ผลการติดตามครูกลุ่มที่ 1 ครูทั้ง 19 โรงเรียน ได้นำความรู้ไปใช้ประโยชน์หลังจากการอบรมเชิงปฏิบัติการ การทำเบเกอรี่เพื่อสุขภาพในโรงเรียน โดยนำไปบูรณาการกับการเรียนการสอนและทำกิจกรรมต่างๆ ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติหลายรูปแบบ ได้แก่ บรรจุในหลักสูตรรายวิชาเพิ่มเติม ลดเวลาเรียนเพิ่มเวลารู้ กิจกรรมชุมนุม วิชาโครงงานอาชีพอิสระระหว่างเรียน โครงงานเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ และโครงการ SBMLD ดังแสดงในตารางที่ 5

ระหว่างนิเทศติดตาม คณะทำงานได้แจกแบบสอบถามแสดงระดับความเข้าใจเกี่ยวกับการทำเบเกอรี่ให้กับนักเรียนเพื่อให้นักเรียนประเมินครูผู้สอนทั้ง 19 โรงเรียน ในด้านที่ 1 ความรู้ความเข้าใจเนื้อหาสาระการทำเบเกอรี่ การถ่ายทอดความรู้ของครู ระยะเวลาในการเรียน ด้านที่ 2 ความสามารถในการฝึกปฏิบัติ มีความรู้ความเข้าใจและปฏิบัติได้ถูกต้องตามขั้นตอนการทำเบเกอรี่ การใช้วัตถุดิบ การใช้อุปกรณ์ และด้านที่ 3 การพัฒนา การนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาประยุกต์ใช้กับการทำเบเกอรี่เพื่อสุขภาพในโรงเรียน การส่งเสริมให้นักเรียนมีกลุ่ม/ชมรม/ชุมนุม เพื่อทำเบเกอรี่เพื่อสุขภาพในโรงเรียนและการกำหนดให้นักเรียนมีโครงงาน การทำเบเกอรี่เพื่อสุขภาพในโรงเรียน ผลการประเมินครูผู้สอนทั้ง 3 ด้านของนักเรียน อยู่ในระดับดี

ผลการติดตามครูกลุ่มที่ 2 ครูจำนวน 34 โรงเรียน นำความรู้ไปถ่ายทอดให้กับนักเรียนและทำกิจกรรมต่างๆ ดังกล่าวข้างต้นเฉพาะภาคทฤษฎี และได้มีการเตรียมความพร้อมเพื่อรองรับการสอนภาคปฏิบัติ โดยดำเนินการขอรับการสนับสนุนงบประมาณจากโครงการ SBMLD เพื่อจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือ ประกอบการเรียนการสอน การทำเบเกอรี่ภาคปฏิบัติอย่างต่อเนื่องต่อไป

ผลการติดตามครูกลุ่มที่ 3 ครูจำนวน 5 โรงเรียน ที่ไม่ได้ดำเนินการถ่ายทอดความรู้ให้กับนักเรียน ไม่ได้ทำกิจกรรมต่างๆ และไม่ได้ดำเนินการจัดเตรียมแผนการเรียนการสอนเบเกอรี่เข้ากับโครงการ SBMLD ปีการศึกษา 2559 เนื่องจากครูผู้สอนไม่ใช่ครูกลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี ไม่มีวัสดุ อุปกรณ์ สถานที่ หรือห้องปฏิบัติการการทำเบเกอรี่ แต่อยู่ระหว่างการจัดแผนการเรียนการสอนเกี่ยวกับการทำเบเกอรี่เพื่อสุขภาพในปีการศึกษาต่อไป

ตารางที่ 4 สรุปผลการนำความรู้จากการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ การทำเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ ไปใช้ประโยชน์

ลำดับที่	ประเภท/กลุ่มโรงเรียน	จำนวนโรงเรียน	ร้อยละ	หมายเหตุ
1	ครูที่ดำเนินการสอนทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ	19	32.76	นิเทศติดตามประเมินผล
2	ครูที่ดำเนินการสอนภาคทฤษฎีอย่างเดียว	34	58.62	ใช้แบบสอบถาม
3	ครูที่ยังไม่ได้ดำเนินการ	5	8.62	ใช้แบบสอบถาม
	รวม	58	100.00	

ตารางที่ 5 รูปแบบการจัดการเรียนการสอน วิชาเบเกอรี่ และการจัดกิจกรรมต่างๆ ของแต่ละโรงเรียน

ลำดับที่	โรงเรียน	รูปแบบการจัดการเรียนการสอนและจัดกิจกรรม						หมายเหตุ
		บรรจุในหลักสูตรรายวิชาเพิ่มเติม	ลดเวลาเรียนเพิ่มเวลารู้	กิจกรรมชุมนุม	วิชาโครงงานอาชีพอิสระระหว่างเรียน	โครงงานเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ	โครงการ SBMLD	
1	โรงเรียนหนองขามพิทยาคม	✓		✓		✓	✓	ม.3
2	โรงเรียนหนองบุนมากพิทยาคม	✓		✓		✓	✓	ม.1-3
3	โรงเรียนบ้านใหม่พิทยาคม	✓		✓		✓	✓	ม.1-4
4	โรงเรียนโนนไทยคุรุอุปถัมภ์	✓		✓		✓	✓	ม.1-6
5	โรงเรียนเมืองยางศึกษา	✓	✓	✓			✓	ม.1-6
6	โรงเรียนกฤษณา	✓	✓	✓				ม.1-6
7	โรงเรียนสีคิ้ววิทยาคาร	✓	✓	✓				ม.1-5
8	โรงเรียนสะแกราชธวัชศึกษา	✓	✓	✓				ม.4
9	โรงเรียนสูงเนิน	✓		✓			✓	ม.5
10	โรงเรียนมะค่าวิทยา	✓		✓			✓	ม.1-6
11	โรงเรียนคลองเมืองพิทยาคม			✓	✓		✓	ม.1-6 และอบรมระยะสั้นให้กับประชาชน
12	โรงเรียนห้วยสึกผดุงวิทยา	✓					✓	ม.1-3
13	โรงเรียนหนองงูเหลือมพิทยาคม	✓					✓	ม.1-6
14	โรงเรียนโตนดพิทยาคม	✓					✓	ม.4-6
15	โรงเรียนด่านเกวียนวิทยา	✓					✓	ม.5 และอบรมระยะสั้นให้กับประชาชน
16	โรงเรียนสีคิ้ว “สวัสดิ์ผดุงวิทยา”	✓				✓		ม.4-5
17	โรงเรียนคลองไผ่วิทยา		✓				✓	ม.4
18	โรงเรียนสุขไพบูลย์วิริยะวิทยา				✓			ม.5
19	โรงเรียนตลาดไทรพิทยาคม			✓				ม.1-3

ผลกระทบและความยั่งยืน

ภายหลังจากดำเนินการโครงการ การอบรมเชิงปฏิบัติการการทำเบเกอรี่เพื่อสุขภาพในโรงเรียน ทั้ง 3 ระยะแล้ว สิ่งที่เปลี่ยนแปลงไปจากเดิม จากการสัมภาษณ์และการสังเกตเห็นได้ชัดเจน ดังแสดงในภาพที่ 6 สรุปได้ดังนี้

1) บุคลากรครูผู้ปฏิบัติหน้าที่สายผู้สอน กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี โรงเรียนในสังกัดองค์การบริหารส่วนจังหวัดนครราชสีมา มีความรู้และทักษะการทำเบเกอรี่ สุขลักษณะที่ดีในการประกอบอาหาร การทำโครงงานวิทยาศาสตร์ที่สามารถนำมาบูรณาการกับการเรียนการสอน การทำกิจกรรมต่างๆ ครูสามารถถ่ายทอดความรู้ให้แก่นักเรียนได้ โดยนำไปประยุกต์ใช้ได้อย่างเหมาะสมกับทรัพยากรที่มีอยู่อย่างจำกัดและสอดคล้องกับบริบทของโรงเรียน เป็นการพัฒนากระบวนการเรียนรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมในโรงเรียนด้วยเทคโนโลยีเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ

2) ครูเกิดการเรียนรู้ถึงการวางแผนการสอน การเตรียมความพร้อม การบริหารจัดการ การบูรณาการ และโอกาสที่จะของบประมาณเพื่อสนับสนุนการจัดการศึกษาทั้งในระบบ นอกระบบ และตามอัธยาศัย ด้วยโครงการ SBMLD

3) ครูสามารถนำความรู้ถ่ายทอดให้กับนักเรียน และพัฒนาต่อยอดนวัตกรรมเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ โดยนำวัตถุดิบที่หาได้ในโรงเรียนและท้องถิ่นมาประยุกต์ใช้ เช่น การนำเนื้อตาลองุ่น เห็ด เมล็ดกระบก หรือ ข้าวไรซ์เบอร์รี่ มาทำคุกกี้ การนำข้าวโพดมาทำเป็นไส้ขนมปัง ใช้น้ำนมข้าวโพดในการทำเค้ก เป็นต้น พร้อมจำหน่ายเพื่อนำรายได้เป็นทุนหมุนเวียนในการจัดซื้อ อุปกรณ์ วัตถุดิบ ฝึกทักษะการทำเบเกอรี่ให้เกิดความชำนาญ ได้แก่ โรงเรียนโนนไทยคุรุอุปถัมภ์ โรงเรียนหนองหว้าพิทยาสรรค์ โรงเรียนประทาย โรงเรียนกลางดงปุณณวิทยา โรงเรียนวังรางพิทยาคม เป็นต้น

4) ครูมีโอกาสแลกเปลี่ยนเรียนรู้และช่วยเหลือซึ่งกันและกันในการทำกิจกรรมต่างๆ ที่จะเป็นประโยชน์ต่อนักเรียน ชุมชนท้องถิ่น และโรงเรียน

5) นักเรียนระดับมัธยมต้นและมัธยมปลายเกิดความกระตือรือร้น สนใจเรียนวิชาเบเกอรี่ ทั้งรายวิชาเพิ่มเติม วิชาเลือก ชุมนุมเบเกอรี่เพื่ออาชีพ/ชุมนุมเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ โครงงานอาชีพอิสระลดเวลาเรียนเพิ่มเวลารู้ เพราะผลิตภัณฑ์เบเกอรี่เป็นที่นิยมทั่วไปทั้งในประเทศไทยและต่างประเทศ ทำง่าย ขายคล่อง นักเรียนมีโอกาสฝึกอาชีพ ทำเบเกอรี่จำหน่ายทั้งในโรงเรียน ท้องถิ่น ตลาดนัดชุมชน หมู่บ้าน ห้างสรรพสินค้า จัดแสดงนิทรรศการพร้อมจำหน่าย เพื่อเป็นการสร้างรายได้เสริมให้กับนักเรียนและสามารถสร้างอาชีพต่อไปได้ในอนาคต เช่น โรงเรียนสุขไพบูลย์วิริยะวิทยา โรงเรียนกฤษณาวิทยา โรงเรียนเมืองยางศึกษา ฯลฯ เป็นต้น

6) เกิดเครือข่ายกับองค์กรต่างๆ ได้แก่ องค์การบริหารส่วนจังหวัดนครราชสีมา ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ โรงเรียนในสังกัดองค์การบริหารส่วนจังหวัดนครราชสีมา และมหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา

7) เกิดการมีส่วนร่วมของผู้บริหารโรงเรียน ครู นักเรียน เจ้าหน้าที่ ผู้ปกครองนักเรียน และผู้บริหารองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ในการสร้างเอกลักษณ์ที่โดดเด่นด้านผลิตภัณฑ์เบเกอรี่เพื่อสุขภาพให้กับโรงเรียน สร้างความภาคภูมิใจให้กับบุคลากรทุกฝ่าย

8) ครูมีสื่อการสอนที่มีประสิทธิภาพ ได้แก่ เอกสาร วิดีทัศน์เรื่อง เบเกอรี่ ที่เป็นตัวอย่างในการสร้างนวัตกรรมสำหรับวิชาชีพอื่นๆ พร้อมทั้งมีวัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ที่จำเป็นเพิ่มขึ้น

9) เกิดเป็นศูนย์เรียนรู้เบเกอรี่เพื่อสุขภาพในชุมชน มีคู่มือการทำเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ ที่สามารถใช้เป็นแนวทางในการทำเบเกอรี่ สำหรับนักเรียน ผู้ปกครอง พ่อบ้านแม่บ้าน กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์ ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไปที่สนใจ

10) ได้หลักสูตรระยะสั้น เรื่องเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ ที่บูรณาการความรู้หลายศาสตร์เข้าด้วยกัน ที่สามารถใช้เป็นแนวทางในการจัดอบรม เพื่อต่อยอดหรือขยายผลให้กับกลุ่มเป้าหมายต่างๆ ทั้งในระบบ นอกระบบหรือตามอัธยาศัย

11) สร้างความมั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน ตามแนวคิดของรัฐบาลที่ต้องการผลักดันให้เศรษฐกิจฐานรากมีความเข้มแข็ง สามารถยืนหยัดด้วยลำแข้งของตน โดยได้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องเข้าช่วยเหลือ ให้คำปรึกษาแนะนำ และสนับสนุนงบประมาณในการปรับปรุงพัฒนาตามความเหมาะสม

ข้อเสนอแนะ

1) โครงการในลักษณะนี้ควรดำเนินการต่อไป เพื่อให้นักเรียนได้มีอาชีพติดตัว

2) ควรพัฒนาศักยภาพครูตามความต้องการด้านอาชีพเพิ่มเติม ได้แก่ ขนมไทย (เป็นอันดับ 1) โต๊ะโคราช งานประดิษฐ์

ครูผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้
และทักษะการทำเบเกอรี่และ
สุขลักษณะที่ดีในการประกอบอาหาร

เกิดการเรียนรู้การวางแผนการสอน
การบริหารจัดการ การบูรณาการ
และโอกาสของบประมาณ
ด้วยโครงการ SBMLD

ครูนำความรู้ถ่ายทอดให้กับนักเรียน
และพัฒนาต่อยอดนวัตกรรม
เบเกอรี่เพื่อสุขภาพ

ครูมีโอกาสแลกเปลี่ยนเรียนรู้
ช่วยเหลือซึ่งกันและกัน
ในกิจกรรมต่างๆ ที่เป็นประโยชน์

นักเรียนเกิดความกระตือรือร้น
สนใจเรียนวิชาเบเกอรี่ รายวิชาเพิ่มเติม
วิชาเลือก ชุมนุมเบเกอรี่เพื่อสุขภาพ

เกิดเครือข่ายระหว่าง
อบจ.นครราชสีมา BIOTEC
โรงเรียนในสังกัด อบจ.นครราชสีมา
และมหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา

เกิดการมีส่วนร่วมของผู้บริหาร
ครู นักเรียน เจ้าหน้าที่ ผู้ปกครอง
และผู้บริหารองค์กรปกครอง
ส่วนท้องถิ่น

ครูมีสื่อการสอนที่มีประสิทธิภาพ
ได้แก่ เอกสาร วิดีทัศน์
เรื่อง เบเกอรี่

เกิดศูนย์เรียนรู้เบเกอรี่
เพื่อสุขภาพในชุมชน

ภาพที่ 6 ผลกระทบและความยั่งยืน

ของชำร่วย อาหารไทย การจัดดอกไม้สด งานใบตอง เครื่องดื่มสมุนไพร อาหารท้องถิ่นโคราช งานแกะสลักผักผลไม้ อาหารว่าง การทำบายศรี การร้อยมาลัย งานจักสาน งานทอ ตามลำดับ

3) องค์การบริหารส่วนจังหวัดนครราชสีมา ควรสนับสนุนด้านอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ สถานที่ที่จำเป็นในการฝึกทักษะด้านอาชีพให้กับโรงเรียน ซึ่งมีความต้องการสูง

4) ควรติดตามผลเป็นระยะๆ ต่อเนื่อง เพื่อเป็นการกระตุ้นหรือช่วยแนะนำโรงเรียนและครูที่ยังคงมีปัญหา

กิตติกรรมประกาศ

การดำเนินโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ การทำเบเกอรี่เพื่อสุขภาพในโรงเรียน ภายใต้โครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรครูกลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยีในสังกัดองค์การบริหารส่วนจังหวัดนครราชสีมา ทั้ง 3 ระยะสำเร็จลุล่วงไปด้วยความเรียบร้อย คณะดำเนินงานขอขอบพระคุณร้อยตรีหญิงระนองรักษ์ สุวรรณฉวี นายกองค์การบริหารส่วนจังหวัดนครราชสีมา ที่ให้ทุนสนับสนุนการดำเนินโครงการครั้งนี้ ตลอดจนคณะทำงานจากกองส่งเสริมคุณภาพชีวิต กองแผนและงบประมาณ สำนักการศึกษาศาสนาและวัฒนธรรม และผู้อำนวยการโรงเรียนในสังกัดองค์การบริหารส่วนจังหวัดนครราชสีมา จำนวน 58 โรงเรียน ขอขอบพระคุณนายชายกร สินธุสัย วิทยากรจากศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ ที่ให้ความรู้และคำแนะนำเรื่อง สุขลักษณะที่ดีในการประกอบอาหาร การทำโครงงานวิทยาศาสตร์เพื่อสร้างนวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ และเทคนิคการเป็นวิทยากรเพื่อขยายผลไปสู่กลุ่มเป้าหมาย พร้อมทั้งนิเทศติดตามผลของโครงการ และขอขอบพระคุณมหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมาที่ให้ความอนุเคราะห์สถานที่ฝึกอบรม

บรรณานุกรม

บุญชม ศรีสะอาด. 2554. **การวิจัยเบื้องต้น.** พิมพ์ครั้งที่ 9. สุวีริยาสาส์น. กรุงเทพฯ.

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193). 2543. **เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร.** กระทรวงสาธารณสุข. กรุงเทพฯ.

ระนองรักษ์ สุวรรณฉวี. สัมภาษณ์เมื่อ 15 มกราคม 2558.

วัฒนาภรณ์ โชครัตนชัย และคณะ. 2554. **รายงานการวิจัยโครงการ การสร้างและพัฒนาชุดฝึกอบรมระยะสั้น เรื่อง เบเกอรี่ สำหรับครูกลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี.** มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา. จังหวัดนครราชสีมา.

Chokratanachai, W. et al. 2012. **Development of an effective bakery training package for teachers of the occupation and technology learning unit.** The International Conference “The Excellence in Teacher Education and Research Innovation” 24-28 December, 2012. 100 p.

ภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นและความสัมพันธ์เชิงพื้นที่ จังหวัดสุราษฎร์ธานี

สุกัญญา ไหมเครือแก้ว[1,*] พราวตา จันทโร[1] สุภาพร อภิรัตนานุสรณ์[1] และ ภมรรัตน์ สุธรรม[2]

[1]หลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี อำเภอเมือง จังหวัดสุราษฎร์ธานี 84100
[2]หลักสูตรการพัฒนาชุมชน คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี อำเภอเมือง จังหวัดสุราษฎร์ธานี 84100

[*]ผู้เขียนหลัก อีเมลล์: sukanya-011@hotmail.com

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความเชื่อมโยงระหว่างอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นกับบริบทเชิงพื้นที่ในจังหวัดสุราษฎร์ธานี ผลการศึกษาผลิตภัณฑ์ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น พบว่าจุดกำเนิดของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นมาจากการบริโภคตามวิถีชีวิตดั้งเดิมในชุมชน ที่สืบทอดมาจากบรรพบุรุษมีอายุนับร้อยปีขึ้นไป ถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่นของครัวเรือน โดยอาศัยทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่นเป็นหลัก มีจุดเด่นในด้านรสชาติที่จัดจ้าน มีกลิ่นหอม และมีสีสันจากสมุนไพร ผลการศึกษาความเชื่อมโยงผลิตภัณฑ์อาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นกับบริบทพื้นที่พบว่า สภาพพื้นที่ซึ่งมีความหลากหลายของระบบนิเวศทำให้มีความหลากหลายทางชีวภาพสูงทั้งชนิดพันธุ์พืชและสัตว์ วิถีชีวิตดั้งเดิมของชุมชนเป็นวิถีเกษตรกรรมที่เข้ามาบุกเบิกพื้นที่ทำกินในพื้นที่ป่าดิบชื้น ต้องพึ่งพาปัจจัยสี่จากธรรมชาติในการยังชีพ เน้นการผลิตเพื่อการพึ่งตนเองเป็นหลัก ในสังคมมีการช่วยเหลือเกื้อกูลและมีประเพณีวัฒนธรรมที่ไม่แตกต่างกัน ผลการศึกษากรรมวิธีการผลิต พบว่า อาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นแต่ละชนิดเริ่มคิดค้นขึ้นจากวิถีชีวิตที่เป็นอยู่ในแต่ละวัน การใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาประกอบอาหาร การทำอาหารของจังหวัดสุราษฎร์ธานีส่วนใหญ่ เน้นการปรุงจากพืชผัก อาหารทะเล แป้ง ข้าว น้ำตาล และมะพร้าว โดยสรุปอาหารท้องถิ่นมีความสัมพันธ์กับบริบทเชิงพื้นที่มีการสืบทอดกันมายาวนาน และมีการปรับเปลี่ยนตามยุคสมัย

คำสำคัญ: จังหวัดสุราษฎร์ธานี ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น ความสัมพันธ์เชิงพื้นที่

Local Food Culture and Its Connection with Area of Suratthani Province

Sukanya Maicaurkaew[1,*], Prawta Chantaro[1], Supaporn Apirattananusorn[1] and Pramonrat Sutum[2]

[1]Food Science and Technology Program, Faculty of Science and Technology, Suratthani Rajabhat University, Muang District, Suratthani Province, Thailand 84100
[2]Community Development Program, Faculty of Humanities and Social Sciences, Suratthani Rajabhat University, Muang District, Suratthani Province, Thailand 84100

[*]Corresponding author's E-mail: sukanya-011@hotmail.com

Abstract

This research aims to explore the connection between local food culture and its area context. The study of local food reveal that the practice originated from the long-established consumption trend within the area, passed down from elderly to subsequent generations in households. Ingredients from local sources, emphasizing on zesty taste, aroma, and colorful herbs were mainly used. The geographical diversity of the area leads to the diversity of plant and animal species used in these local foods. The early lifestyle of the community was based on a tropical rainforest agrarian society, with their four basic needs depending on nature. The production process was optimized to be self-reliance. The study of the local food preparation process indicates that each local food was originated from everyday lifestyle, utilizing locally available ingredients such as vegetables, aquatics, flour, rice, sugar, and coconut. In conclusion, the local food culture of Suratthani is related to the identity of the province and was passed on from generations, with some adaptations following the changing periods.

Keywords: Suratthani province, Local food culture, Connection with area

บทนำ

ภูมิปัญญาไทยเป็นองค์ความรู้สำคัญส่วนหนึ่งที่ต้องปลูกฝังให้กับเด็กและเยาวชนในชาติได้เรียนรู้ถึงความสำคัญและควรค่าแห่งความภาคภูมิใจ เป็นฐานของวิธีคิดและจุดร่วมของจิตสำนึกในทุกระดับ ตั้งแต่ระดับครอบครัว ชุมชนและประเทศชาติ จึงจำเป็นต้องนำเข้าสู่ระบบการศึกษา ทั้งนี้เพื่อให้เกิดการฟื้นฟู สืบสานอย่างต่อเนื่องและยั่งยืน จากการทบทวนบทเรียนของการพัฒนาประเทศที่ผ่านมา ได้ข้อสรุปว่าการพัฒนาประเทศที่ไม่สอดคล้องกับชีวิตความเป็นไทยจะก่อให้เกิดปัญหาและภาวะวิกฤตนานาประการ ฉะนั้นเพื่อให้การพัฒนาสอดคล้องกับวิถีชีวิตและวัฒนธรรมไทย จึงควรนำภูมิปัญญาที่สั่งสมในบ้านเมืองมาใช้เป็นพื้นฐานสำคัญในการพัฒนาประเทศ

สำนักพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) ได้วิเคราะห์สภาพปัญหาในการนำข้อมูลภูมิปัญญาไทยและภูมิปัญญาท้องถิ่นมาใช้ในทางปฏิบัติ พบว่าประสบปัญหาหลายประการ ได้แก่ 1) ปัญหาเรื่องการบันทึกลงสื่อ (Codification problem) ภูมิปัญญาท้องถิ่นส่วนใหญ่อยู่ในรูปปากต่อปาก ไม่ได้มีการบันทึกลงสื่อชนิดใดจึงอาจสูญหายได้ 2) ปัญหาเรื่องการตรวจสอบพิสูจน์ (Verification problem) ผลของการนำภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นไปใช้ยังไม่ชัดเจน ขาดกระบวนการพิสูจน์และยืนยันว่า สามารถนำภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นไปใช้ในโอกาสต่างๆ ได้ 3) ปัญหาเรื่องการแพร่กระจาย (Diffusion problem) เนื่องจากทั้งสองปัญหาข้างต้นและเงื่อนไขอื่นๆ ทำให้ภูมิปัญญาท้องถิ่นอาจใช้ได้ในสถานที่หนึ่ง แต่ไม่อาจนำไปใช้ในวงกว้าง หรือในท้องถิ่นอื่นๆ ได้ และ 4) ปัญหาเรื่องการยกระดับ (Upgrading problem) เมื่อนำมาใช้ก็ยังมีปัญหาด้านประสิทธิภาพและมีความไม่แน่นอน เนื่องจากมีการนำวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมาใช้ในการยกระดับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นค่อนข้างน้อย ดังนั้นการแก้ปัญหาข้างต้น จึงต้องมีการศึกษาเพื่อนำไปสู่การแก้ไขอย่างจริงจังโดยความร่วมมือของหน่วยงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง โดยเฉพาะหน่วยงานทางการศึกษา เพื่อให้การนำภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นไปใช้มีความเป็นไปได้ และมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น (สำนักงานสภาสถาบันราชภัฏและสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ, 2546)

จังหวัดสุราษฎร์ธานีเป็นจังหวัดหนึ่งของภาคใต้ เป็นแหล่งความเจริญรุ่งเรืองของวัฒนธรรมศรีวิชัยมาตั้งแต่โบราณ ภูมิประเทศมีความหลากหลาย มีทั้งเป็นที่ราบสูง ภูเขาสลับซับซ้อน ที่ราบลุ่ม ที่ราบชายฝั่งทะเล ป่าชายเลน และภูมิประเทศเป็นเกาะในอ่าวไทย ทำให้วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นมีความหลากหลาย มีประวัติความเป็นมาที่น่าสนใจและควรศึกษาเรียนรู้เพื่อถ่ายทอดและอนุรักษ์ไว้

อาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นในหลายอำเภอของจังหวัดสุราษฎร์ธานี เป็นที่นิยมและเป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลาย เช่น ไข่เค็มไชยา ผัดไทไชยา หอยนางรมทรงเครื่อง ปัจจุบันผลิตภัณฑ์อาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นมีจำหน่ายและจะขายดีเฉพาะในช่วงเทศกาลหรือตามสถานที่ท่องเที่ยวบางแห่งเท่านั้นในจังหวัดสุราษฎร์ธานี เนื่องจากกลุ่มผู้บริโภคมีเฉพาะผู้ใหญ่และคนที่รู้จักมาก่อนเท่านั้น คนรุ่นใหม่แทบไม่รู้จักอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น ซึ่งอาจเป็นเพราะนิยมรับประทานอาหารสำเร็จรูปที่หารับประทานได้ง่ายในร้านสะดวกซื้อ ดังนั้นหากไม่มีการอนุรักษ์ส่งเสริมหรือพัฒนาผลิตภัณฑ์ มรดกทางวัฒนธรรมที่ปู่ยาตายายสร้างขึ้นจากภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นก็จะสูญหายไปได้ในอนาคต จึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี ซึ่งเป็นสถานศึกษาที่มีความใกล้ชิดกับท้องถิ่นต้องทำการศึกษาภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในจังหวัดสุราษฎร์ธานีที่มีความโดดเด่น มีประวัติมายาวนานและอาจสูญหายไปในอนาคต เพื่อเป็นฐานข้อมูลในการส่งเสริมและพัฒนาต่อยอดต่อไป รวมทั้งรวบรวมและจัดเก็บเป็นฐานข้อมูลซึ่งสามารถค้นหาได้ ประชาชนหรือชาวบ้านจังหวัดสุราษฎร์ธานี ตลอดจนผู้สนใจสามารถนำไปใช้ได้จริง

ทบทวนวรรณกรรม

บริบทจังหวัดสุราษฎร์ธานี วัฒนธรรมอาหาร และทฤษฎีนิเวศวิทยาทางวัฒนธรรม และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง มีดังนี้

1) บริบทจังหวัดสุราษฎร์ธานี

จังหวัดสุราษฎร์ธานีตั้งอยู่ในพื้นที่ภาคใต้ตอนกลางของประเทศไทย เป็นเมืองเก่าแก่ตั้งแต่สมัยก่อนประวัติศาสตร์ มีความสำคัญทั้งทางด้านเศรษฐกิจ สังคม การเมือง ศาสนา และวัฒนธรรมประเพณีมากที่สุดเมืองหนึ่งในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน จากสภาพภูมิศาสตร์ที่อุดมสมบูรณ์และชัยภูมิที่เหมาะสม ส่งผลให้สุราษฎร์ธานีมีความเจริญรุ่งเรืองสูงสุดแห่งหนึ่งในภูมิภาคและบนเส้นทางแห่งการพัฒนาสู่ความเจริญรุ่งเรืองมั่งคั่งดังกล่าว จังหวัดสุราษฎร์ธานีมีส่วนเกี่ยวข้องกับพระบารมีแห่งบูรพมหากษัตริย์ที่มีบทบาทยิ่งต่อสุราษฎร์ธานี เนื่องจากชื่อ “สุราษฎร์ธานี” ได้รับพระมหากรุณาธิคุณจากพระบาทสมเด็จ

พระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 6 ทรงพระราชทานนามซึ่งแปลว่า "เมืองแห่งคนดี" ด้านศาสนาและประเพณีวัฒนธรรมมีเอกลักษณ์เฉพาะของตนเอง มีผลิตภัณฑ์ชุมชนที่เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่หลากหลาย รวมทั้งมีแหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติที่สวยงาม โบราณสถานและแหล่งท่องเที่ยวทางทะเลชั้นนำระดับโลก ดินแดนประวัติศาสตร์รอบอ่าวบ้านดอนถือเป็นศูนย์กลางอาณาจักรศรีวิชัย ที่สะสมอารยธรรมและสืบทอดกันมายาวนาน จากหลักฐานทางโบราณคดีที่พบในดินแดนแห่งนี้ ทำให้ทราบว่าสภาพภูมิศาสตร์มีอิทธิพลต่อการดำรงชีวิตและพัฒนาการของเมืองเป็นอย่างยิ่ง สุราษฎร์ธานีเป็นศูนย์กลางชุมชนเมืองที่ถูกจัดตั้งด้วยปัจจัยทางภูมิศาสตร์ รอบอ่าวบ้านดอนเป็นศูนย์กลางการค้าขายนับแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน โดยพัฒนามาพร้อมๆ กับชุมชนโบราณอีกหลายแห่งที่อยู่บริเวณรอบอ่าวบ้านดอน

1.1) **ลักษณะทางกายภาพ** จังหวัดสุราษฎร์ธานีตั้งอยู่บนฝั่งตะวันออกของภาคใต้ห่างจากกรุงเทพฯ โดยทางรถยนต์ประมาณ 645 กิโลเมตร มีเนื้อที่ประมาณ 13,079.61 ตารางกิโลเมตร หรือ 8,174,758.61 ไร่ มีเนื้อที่มากเป็นอันดับ 6 ของประเทศ และมีพื้นที่มากที่สุดในภาคใต้ ฝั่งทะเลด้านอ่าวไทยของจังหวัดสุราษฎร์ธานี มีความยาวประมาณ 156 กิโลเมตร มีเกาะขนาดใหญ่ ได้แก่ เกาะสมุย เนื้อที่ 227.25 ตารางกิโลเมตร เกาะพะงัน เนื้อที่ 194.2 ตารางกิโลเมตร นอกจากนี้ยังมีหมู่เกาะอ่างทอง และเกาะบริวาร 42 เกาะ เกาะสมุยเป็นเกาะที่ใหญ่ที่สุดในจังหวัด ห่างจากฝั่งทะเลประมาณ 20 กิโลเมตร และห่างจากศาลากลางจังหวัดสุราษฎร์ธานีประมาณ 80 กิโลเมตร ทิศเหนือติดกับจังหวัดชุมพรและอ่าวไทย ทิศใต้ติดกับจังหวัดนครศรีธรรมราชและกระบี่ ทิศตะวันตกติดกับจังหวัดพังงา และระนอง ทิศตะวันออกติดกับอ่าวไทย และจังหวัดนครศรีธรรมราช

1.2) **ลักษณะภูมิประเทศ** จังหวัดสุราษฎร์ธานี มีลักษณะภูมิประเทศเป็นภูเขาประมาณร้อยละ 49 ของพื้นที่จังหวัด มีเทือกเขาสูงทอดยาวตามแนวเหนือใต้ของพื้นที่จังหวัด ลักษณะภูมิประเทศดังกล่าว ก่อให้เกิดลุ่มน้ำน้อยใหญ่ รวม 14 ลุ่มน้ำ ลุ่มน้ำที่สำคัญ ได้แก่ ลุ่มน้ำตาปี พุมดวง ท่าทอง ท่ากระจาย ไชยา ท่าฉาง เป็นต้น แม่น้ำลำคลองในจังหวัดทุกสายไหลลงสู่อ่าวไทยด้านทิศตะวันออก สำหรับรายละเอียดลักษณะภูมิประเทศของจังหวัดสุราษฎร์ธานี สรุปได้ดังนี้

- ภูมิประเทศเป็นที่ราบสูง ภูเขาสลับซับซ้อน ได้แก่ พื้นที่ในเขตอำเภอพนม คีรีรัฐนิคม พระแสง ท่าฉาง ไชยา ท่าชนะ เวียงสระ ชัยบุรี และวิภาวดี
- ภูมิประเทศเป็นที่ราบชายฝั่งทะเล ได้แก่ พื้นที่อำเภอเมือง และพุนพิน
- ภูมิประเทศเป็นที่ราบสูงด้านตะวันออก ได้แก่ พื้นที่อำเภอดอนสัก กาญจนดิษฐ์ เวียงสระ และบ้านนาสาร
- ภูมิประเทศที่เป็นที่ราบสูงตอนกลางส่วนใหญ่อยู่ในอำเภอเมือง พุนพิน เคียนซา พระแสง พนม บ้านนาเดิม ท่าชนะ ท่าฉาง และไชยา
- ลักษณะภูมิประเทศเป็นเกาะในอ่าวไทย ได้แก่ พื้นที่อำเภอเกาะสมุย เกาะพะงัน หมู่เกาะอ่างทอง และเกาะบริวาร รวม 42 เกาะ (สุราษฎร์ธานี, 2558)

2) **วัฒนธรรมอาหาร**

วัฒนธรรมอาหาร (Food culture) หมายถึง ส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมที่มีความเคลื่อนไหวเปลี่ยนแปลง มีการแลกและรับจากวัฒนธรรมอื่น กล่าวว่าเป็นวัฒนธรรมหนึ่งที่มีการเรียนรู้แลกเปลี่ยนซึ่งกันและกันของคนต่างวัฒนธรรม ทำให้เกิดความเข้าใจเรื่องราวของวัฒนธรรมต่างๆ ช่วยให้มนุษยชาติเข้าใจ ช่วยเหลือซึ่งกันและกันได้ง่าย (พัฒนะ วิศวะ, 2549) นอกจากนี้วัฒนธรรมอาหารยังเป็นภาพสะท้อนที่เป็นรูปธรรมของอุปนิสัย ภูมิปัญญา วิถีชีวิต ความเชื่อเฉพาะตัวของแต่ละชนชาติ ทำให้มนุษย์ไม่มองหรือเข้าใจโดยใช้พื้นฐานของตนเป็นเกณฑ์ในการตัดสินคนต่างวัฒนธรรม นอกจากนี้วิธีการกิน การปรุง ฤดูกาลหรือเวลาที่เหมาะสมหรือความเชื่อของการกินอาหารแต่ละชนิดแต่ละอย่าง ล้วนเกิดจากประสบการณ์ของบรรพบุรุษทั้งสิ้น ซึ่งอาหารแต่ละชนิดเหมาะสมกับภูมิอากาศและสุขภาพของคนที่อาศัยอยู่ในแต่ละเขต วัฒนธรรมอาหารมีความสัมพันธ์ระหว่างอาหารกับความเชื่อ โดยเฉพาะการหาวัตถุดิบมาปรุงอาหารจะมีเรื่องความเชื่อกำกับไว้แตกต่างกันไปในแต่ละพื้นที่ ความเชื่อที่เกี่ยวกับอาหารส่วนใหญ่นั้นจะให้คุณกับร่างกาย มีประโยชน์ในด้านยาไปพร้อมๆ กับความเชื่อซึ่งแตกต่างกันไปแต่ละพื้นที่ ในขณะเดียวกันวัฒนธรรมและความเชื่อเรื่องอาหารของคนต่างชาติต่างภาษายังส่งผลสะท้อนให้เห็นถึงสุขภาพของคนในสังคมนั้นๆ ได้เป็นอย่างดี (ประหยัด สายวิเชียร, 2547)

3) **ทฤษฎีนิเวศวิทยาทางวัฒนธรรม**

Julian H. Steward ให้ความหมายนิเวศวิทยาว่า คือการปรับตัวให้เข้ากับสภาวะแวดล้อม นิเวศวิทยาทางวัฒนธรรมจึงหมายถึงวิธีการศึกษาหาข้อกำหนดหรือหลักเกณฑ์ทางวัฒนธรรม ซึ่งเป็นผลกระทบจากการปรับตัวเข้ากับสภาวะแวดล้อม (ของมนุษย์แต่ละสังคม) นิเวศวิทยาวัฒนธรรมจึงแตกต่างไปจากนิเวศวิทยาสังคม (Social ecology) เพราะ

นิเวศวิทยาวัฒนธรรมมุ่งแสวงหากฎเกณฑ์เพื่ออธิบายที่มาของลักษณะและแบบแผนวัฒนธรรมบางประการที่มีอยู่ในแต่ละสภาวะแวดล้อม มากกว่ามุ่งแสวงหาหลักการทั่วไปที่ใช้ได้กับทุกวัฒนธรรมและสภาพแวดล้อม สิ่งที่สำคัญที่สุดในแนวคิดนี้คือ "แก่นวัฒนธรรม" (Cultural core) ซึ่งหมายถึง "กลุ่มของลักษณะหรือแบบแผนวัฒนธรรมที่มีความสัมพันธ์ใกล้ชิดมากที่สุดกับกิจกรรมเพื่อการดำรงชีพและการจัดการทางเศรษฐกิจ" ทั้งนี้จะมุ่งสนใจว่าการนำวัฒนธรรมทางวัตถุมาใช้แตกต่างกันอย่างไรและก่อให้เกิดการจัดการทางสังคมที่แตกต่างกันอย่างไรในสภาวะแวดล้อมที่แตกต่างกัน เพราะสภาวะแวดล้อมแต่ละแห่งอาจเป็นตัวช่วยหรือข้อจำกัดของการใช้เทคนิคเหล่านี้ก็ได้ Clifford Geetz ได้ศึกษาพัฒนาการทางประวัติศาสตร์ของแบบแผนการเกษตรในอินโดนีเซียได้เขียนหนังสือ "Agricultural involution" ชี้ให้เห็นถึงอิทธิพลของระบบนิเวศที่มีต่อโครงสร้างสังคม หัวใจที่สำคัญของแนวคิดนี้คือ การรวมเอาระบบสังคมวัฒนธรรม และสภาวะทางชีววิทยาเข้าด้วยกันในการศึกษาการพัฒนาของสังคม ทฤษฎีนิเวศวิทยาทางวัฒนธรรมเน้นว่าความเชื่อและการปฏิบัติต่างๆ ตามระบบวัฒนธรรมที่ดูเหมือนไร้สาระ ไม่มีเหตุผล แต่อาจมีผลในด้านการใช้ทรัพยากรอย่างมีเหตุมีผลก็ได้ โดยคำนึงถึงระดับของเทคโนโลยีที่ใช้เฉพาะสถานที่ (นิยพรรณ วรรณศิริ, 2540; อมรา พงศาพิชญ์, 2549)

งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

อภิณัทธ์ บุญนาค (2557) ศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นภาคใต้ของนักท่องเที่ยวชาวไทย พบว่าปัจจัยที่มีความเสี่ยงต่อสุขภาพและชีวิตมีอิทธิพลในเชิงลบต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นภาคใต้ ในขณะที่ปัจจัยด้านแรงจูงใจในการท่องเที่ยวมีอิทธิพลเชิงบวกต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นภาคใต้ และจากการศึกษาของ ผกาวดี ภู่จันทร์ และ โสรัจวรชุม อินเกด (2559) ได้ศึกษาสำรับอาหารพื้นถิ่นเมืองพิษณุโลก จากการสืบค้นวัฒนธรรมการบริโภคอาหารตำนานสำรับอาหารพื้นถิ่นเมืองและวัฒนธรรมการบริโภคอาหารในชุมชนพื้นถิ่น พบว่าวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของคนพื้นถิ่นนิยมรับประทานอาหารในเทศกาลต่างๆ ตามความเชื่อ ใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นและสามารถหาได้ง่ายเป็นหลัก สำนักงานสภาสถาบันราชภัฏและสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (2546) ได้ทำการสังเคราะห์แนวทางยกระดับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในด้านอาหาร พบว่าภูมิปัญญาได้รับการสั่งสมมาเป็นเวลานาน โดยผ่านการบอกเล่าเรียนรู้จากรุ่นสู่รุ่น มีการผลิตเพื่อจำหน่ายในท้องถิ่นแต่ยังขาดการส่งเสริมสนับสนุนอย่างเป็นระบบ สุกัญญา โกมล และคณะ (2545) ศึกษาแนวทางการยกระดับภูมิปัญญาท้องถิ่น กรณีศึกษา: การผลิตไข่เค็มไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี พบว่าภูมิปัญญาการผลิตไข่เค็มได้มีการผลิตมาเป็นระยะเวลายาวนานจากรุ่นบรรพบุรุษสู่ปัจจุบันมากว่าร้อยปีและมีการผลิตแพร่หลาย จากเดิมใช้ไข่เป็ดที่เลี้ยงในอำเภอไชยาเท่านั้น แต่เมื่อมีความต้องการของผู้บริโภคเพิ่มมากขึ้นจึงนำไข่เป็ดจากภาคกลางมาผลิตด้วย และผู้วิจัยเสนอว่าผู้ผลิตควรนำความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมาช่วยในการผลิตไข่เค็ม

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1) เพื่อคัดเลือกอาหารภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น จังหวัดสุราษฎร์ธานี

2) เพื่อศึกษาจุดกำเนิดและความเป็นมาของอาหารท้องถิ่นจุดเด่น สถานการณ์ปัจจุบัน สภาพภูมิประเทศ วิถีชีวิตสังคม ชุมชน ประเพณี วัฒนธรรม ภูมิปัญญา ความเชื่อ ความหลากหลายของชนิดวัตถุดิบที่มีในพื้นที่ การประกอบอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น และความเชื่อมโยงระหว่างอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นกับบริบทเชิงพื้นที่

คำนิยาม

ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น หมายถึง ธรรมเนียมและประเพณี พฤติกรรมของคนในสังคมที่ยึดถือปฏิบัติกันมาในเรื่องเกี่ยวกับอาหารทุกขั้นตอน และเป็นแบบอย่างการดำเนินชีวิตทางอาหารซึ่งประกอบด้วย ความรู้ ความเชื่อ ค่านิยมที่เกี่ยวกับอาหาร ตลอดจนวิธีการต่างๆ ที่เกิดจากการประดิษฐ์คิดค้นสร้างหรือทำขึ้น ซึ่งบุคคลได้เรียนรู้และรับถ่ายทอดต่อๆ กันจากรุ่นหนึ่งสู่อีกรุ่นหนึ่ง

แนวโน้มการสูญหาย หมายถึง อาหารที่มีแนวโน้มจะสูญหายไปกับผู้เฒ่าผู้แก่ในพื้นที่

ขอบเขตการวิจัย

1) ขอบเขตด้านเนื้อหา

คัดเลือกอาหารภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น และศึกษาความเชื่อมโยงระหว่างอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นกับบริบทเชิงพื้นที่จังหวัดสุราษฎร์ธานี ด้านจุดกำเนิด สถานการณ์ปัจจุบัน สภาพภูมิประเทศ วิถีชีวิต สังคม ชุมชน ประเพณี วัฒนธรรม ภูมิปัญญา ความเชื่อ ความหลากหลายของชนิด วัตถุดิบที่มีอยู่ในพื้นที่ และการประกอบอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น

2) ขอบเขตด้านเวลา

กำหนดระยะเวลา 1 ปี โดยเริ่มตั้งแต่เดือนตุลาคม พ.ศ. 2557 – กันยายน พ.ศ. 2558

3) ขอบเขตด้านสถานที่ทำการวิจัย

การศึกษาวิจัยนี้เป็นชุดโครงการโดยกำหนดพื้นที่การวิจัยเป็น 4 กลุ่ม แบ่งตามลักษณะภูมิประเทศและที่ตั้งของอำเภอที่มีเขตติดต่อกัน เพื่อให้สามารถศึกษาและลงพื้นที่ได้ทุกอำเภอและภายในเวลา 1 ปี ประกอบด้วย

กลุ่มที่ 1 ประกอบด้วย อำเภอไชยา ท่าฉาง พุนพิน และท่าชนะ โดยอำเภอไชยา ท่าฉาง และท่าชนะ มีลักษณะภูมิประเทศที่หลากหลาย เป็นที่ราบ ทุ่งนา ป่า ป่าชายเลน และชายฝั่งทะเล เป็นส่วนใหญ่ ส่วนอำเภอพุนพิน มีลักษณะเป็นที่ราบชายฝั่งทะเล จากลักษณะภูมิประเทศที่มีทั้งทุ่งนา ป่า ป่าชายเลน และชายฝั่งทะเล จึงใช้ชื่อกลุ่มในงานวิจัยว่า กลุ่ม ***"นา ป่า เล"***

กลุ่มที่ 2 ประกอบด้วย อำเภอเวียงสระ บ้านนาสาร พระแสง บ้านนาเดิม และอำเภอชัยบุรี โดยอำเภอพระแสง เวียงสระ และชัยบุรี มีลักษณะภูมิประเทศเป็นที่ราบ อำเภอบ้านนาสาร เป็นที่ราบสูงด้านตะวันออก ส่วนอำเภอบ้านนาเดิม เป็นที่ราบสูงตอนกลาง มีเนินภูเขา และมีแม่น้ำตาปีและคลองไหลผ่านพื้นที่ เหมาะสำหรับการทำสวนผลไม้ สวนปาล์ม และยางพารา จึงใช้ชื่อกลุ่มในงานวิจัยว่า ***"กลุ่มบ้านสวน"***

กลุ่มที่ 3 ประกอบด้วย อำเภอเกาะสมุย เกาะพะงัน ดอนสัก กาญจนดิษฐ์ และเมืองสุราษฎร์ธานี โดยอำเภอดอนสัก กาญจนดิษฐ์ มีลักษณะภูมิประเทศเป็นที่ราบสูงด้านตะวันออก และอำเภอเกาะสมุย เกาะพะงัน เป็นเกาะในอ่าวไทย ส่วนอำเภอเมืองสุราษฎร์ธานี เป็นที่ราบชายฝั่งทะเล จึงใช้ชื่อกลุ่มในงานวิจัยว่า ***"กลุ่มชายฝั่งทะเลและเกาะแก่ง"***

กลุ่มที่ 4 ประกอบด้วย อำเภอบ้านตาขุน คีรีรัฐนิคม พนม วิภาวดี และอำเภอเคียนซา โดยอำเภอบ้านตาขุน พนม และคีรีรัฐนิคม มีลักษณะภูมิประเทศเป็นที่ราบสูงภูเขาสลับซับซ้อน และอำเภอเคียนซา เป็นที่ราบสูงตอนกลาง ประกอบกับมีแม่น้ำตาปีไหลผ่านอำเภอต่างๆ เกิดเป็นคลองหลายสาย จึงทำให้มีพืชพันธุ์หลากหลายชนิด และพบปลาน้ำจืดหลากหลายสายพันธุ์ จึงใช้ชื่อกลุ่มในงานวิจัยว่า ***"กลุ่มขุนเขาและสายน้ำ"***

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ ใช้การวิจัยเชิงคุณภาพ โดยมีการจัดเวทีประชาคมทุกอำเภอในจังหวัดสุราษฎร์ธานี รวมทั้งสิ้น 19 อำเภอ อำเภอละ 1 ครั้ง เพื่อคัดเลือกอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นของแต่ละอำเภอ และสัมภาษณ์ผู้เฒ่าผู้แก่ในอำเภอต่างๆ ของจังหวัดสุราษฎร์ธานี เพื่อตรวจสอบการคัดเลือกอาหาร เมื่อได้แหล่งข้อมูลที่ชัดเจนแล้ว จึงทำการสัมภาษณ์แบบหยั่งหรือเชิงลึกอีกครั้งหนึ่ง รวมทั้งการสังเกตและการมีส่วนร่วมในกระบวนการประกอบอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น

1) ประชากรเป้าหมาย กลุ่มตัวอย่างในการวิจัย

ประชากรเป้าหมายในการวิจัยครั้งนี้ เป็นผู้ประกอบอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นที่โดดเด่น และเป็นที่ยอมรับ มีประสบการณ์ในการผลิต รวมทั้งผู้ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นในแต่ละอำเภอของจังหวัดสุราษฎร์ธานี ที่ผ่านการคัดเลือกจากการจัดเวทีประชาคมและผ่านการสัมภาษณ์ผู้เฒ่าผู้แก่ซึ่งมีภูมิลำเนาอยู่ในจังหวัดสุราษฎร์ธานี จำนวน 53 คน

2) เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย เป็นแบบสัมภาษณ์ ซึ่งสร้างขึ้นจากเอกสาร รายงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง และการสัมภาษณ์จากการลงพื้นที่เพื่อสำรวจเบื้องต้น กำหนดประเด็นและขอบเขตการสอบถามให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ และกรอบแนวคิดการวิจัย รวมทั้งการสังเกตและการมีส่วนร่วมในกระบวนการประกอบอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นร่วมกับเจ้าของภูมิปัญญา

3) การสร้างเครื่องมือ

3.1) ศึกษาเอกสาร โดยทบทวนวรรณกรรม และแนวคิดทฤษฎี ค้นคว้างานวิจัยที่เกี่ยวข้องจากการสัมภาษณ์และการลงพื้นที่เพื่อสำรวจข้อมูลเบื้องต้น เพื่อนำมาเป็นแนวทางในการสร้างแบบสอบถามการสัมภาษณ์

3.2) กำหนดประเด็นและขอบเขตการสอบถาม ให้สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ และกรอบแนวคิดการวิจัย

3.3) **สร้างแบบสัมภาษณ์** เสนอต่อผู้เชี่ยวชาญ ตรวจสอบความครอบคลุมของเนื้อหาและความถูกต้อง และนำมาปรับปรุงตามคำแนะนำของผู้เชี่ยวชาญ

3.4) **นำแบบสัมภาษณ์ไปตรวจสอบคุณภาพ** เพื่อหาดัชนีความสอดคล้องระหว่างข้อคำถามแต่ละข้อกับจุดประสงค์ (Index of consistency หรือ I.O.C) โดยผู้เชี่ยวชาญจำนวน 4 ท่าน ประเมินได้ค่าดัชนี I.O.C เท่ากับ 0.91 สามารถนำไปใช้ได้

4) **ขั้นตอนและวิธีดำเนินการวิจัย**

4.1) **ทำการวางแผน** กำหนดระยะเวลาปฏิบัติงานการเก็บข้อมูลของกลุ่มตัวอย่าง ให้สอดคล้องกับกำหนดระยะเวลาเริ่มดำเนินงานจนถึงระยะเวลาเสร็จสิ้นการดำเนินงานอย่างชัดเจน โดยสอดคล้องกับการปฏิบัติได้จริงและตรงตามแผนที่วางไว้

4.2) **ค้นคว้า** รวบรวมจากเอกสารงานวิจัย วารสาร หนังสือ สิ่งตีพิมพ์ และแนวคิดเกี่ยวกับประเด็นที่ศึกษา

4.3) **สำรวจข้อมูลเบื้องต้น** โดยใช้แบบสอบถามเพื่อตรวจสอบอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นเบื้องต้นแต่ละอำเภอ

4.4) **จัดเวทีประชาคม** เพื่อคัดเลือกอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นของแต่ละอำเภอ รวม 19 อำเภอ อำเภอละ 1 ครั้ง โดยผู้เข้าร่วมประชุมเป็นตัวแทนของแต่ละตำบล หรือกลุ่มแม่บ้าน เพื่อคัดเลือกอาหารท้องถิ่น โดยมีรายละเอียด 3 รอบ ดังนี้

รอบที่ 1 ให้ผู้เข้าร่วมเวทีเสนอรายชื่ออาหารทั้งหมดที่เป็นอาหารท้องถิ่นในตำบล และในอำเภอ

รอบที่ 2 ให้ผู้เข้าร่วมเวทีช่วยกันคัดเลือกอาหารท้องถิ่นโดยวิธียกมือให้คะแนนโดยคัดเลือก 5 ผลิตภัณฑ์ เรียงตามลำดับคะแนน

รอบที่ 3 ให้ผู้เข้าร่วมเวทีเลือกอาหารท้องถิ่น 2 ชนิด จาก 5 ชนิด โดยการยกมือเพื่อคัดเลือกอาหารตามลำดับคะแนน ดังแสดงในภาพที่ 1 และที่ประชุมได้คัดเลือกรายชื่อผู้ที่จะเป็นตัวแทนในการผลิตอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น และให้ข้อมูลในเชิงลึกต่อไป

4.5) **ทวนสอบ** โดยการนำรายชื่ออาหารที่สังเคราะห์ได้จาก ข้อ 4.3) และ 4.4) ให้ผู้เฒ่าผู้แก่ที่มีอายุ 60 ปีขึ้นไป แสดงความคิดเห็น ร่วมพิจารณาคัดเลือกรายชื่ออาหารอีกครั้ง

4.6) **จัดทำตัวแบบ** เพื่อใช้เป็นเกณฑ์ในการคัดเลือกอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยความเห็นชอบของคณะผู้ทรงคุณวุฒิ โดยกำหนดเกณฑ์ของอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นประกอบด้วย เป็นอาหารที่รับประทานกันทั่วไปในท้องถิ่นนั้น ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นในการปรุง เป็นที่รู้จักกันโดยทั่วไปในท้องถิ่น มีการรับประทานสืบต่อกันมาเป็นเวลานาน ใช้ในงานประเพณีของชุมชน โดยอาจมีข้อใดข้อหนึ่งหรือมีหลายข้อก็ได้

4.7) **ลงพื้นที่เพื่อสัมภาษณ์ข้อมูล** จากผู้เฒ่าผู้แก่ของแต่ละอำเภอ เกี่ยวกับข้อมูลภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นที่ได้จากการจัดเวทีประชาคม

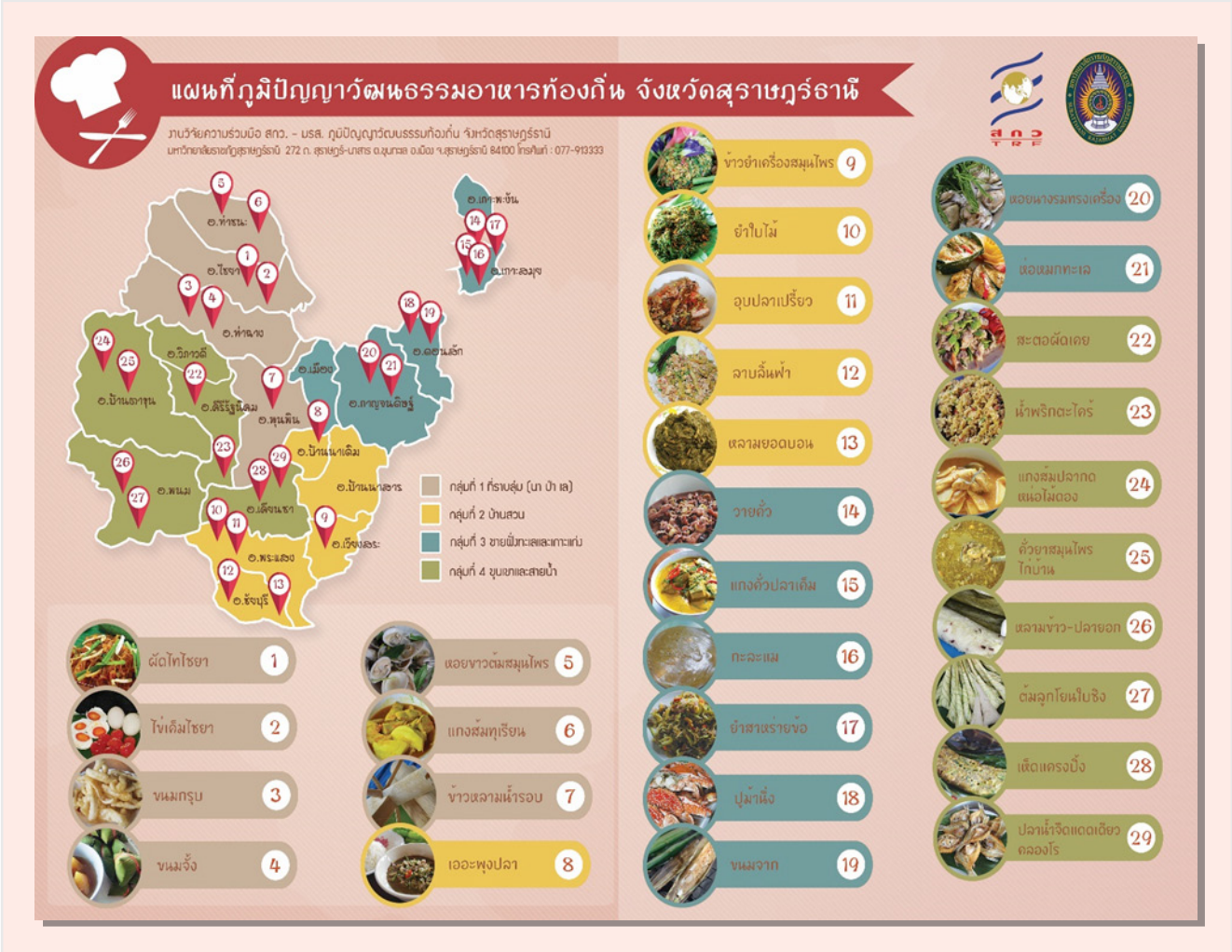
4.8) **ลงพื้นที่เพื่อการสังเกตและการมีส่วนร่วม** ในกระบวนการผลิตอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นร่วมกับผู้ผลิตอาหารและกลุ่มชาวบ้านในแต่ละอำเภอ

4.9) **วิเคราะห์ข้อมูลและการนำเสนอผลการวิเคราะห์** การวิเคราะห์ข้อมูลใช้วิธีวิเคราะห์เนื้อหาและนำเสนอผลการวิเคราะห์ในลักษณะพรรณนาวิเคราะห์

ภาพที่ 1 การจัดเวทีประชาคมเพื่อคัดเลือกภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น

ผลการวิจัย

1) **การคัดเลือกภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น จังหวัดสุราษฎร์ธานี** ซึ่งได้จัดอาหารท้องถิ่น เป็น 4 กลุ่ม ตามลักษณะพื้นที่ที่มีอาณาเขตติดต่อกัน และมีการคัดเลือกในทุกอำเภอของจังหวัดสุราษฎร์ธานี ประกอบด้วย กลุ่มที่ 1 กลุ่มนา ป่า เล ประกอบด้วย อำเภอไชยา ท่าฉาง ท่าชนะ และอำเภอพุนพิน กลุ่มที่ 2 กลุ่มบ้านสวน ประกอบด้วย อำเภอบ้านนาสาร บ้านนาเดิม เวียงสระ พระแสง และอำเภอชัยบุรี กลุ่มที่ 3 กลุ่มชายฝั่งทะเลและเกาะแก่ง ประกอบด้วย อำเภอเกาะสมุย เกาะพะงัน ดอนสัก กาญจนดิษฐ์ และอำเภอเมืองสุราษฎร์ธานี และกลุ่มที่ 4 กลุ่มขุนเขาและสายน้ำ ประกอบด้วย อำเภอคีรีรัฐนิคม พนม บ้านตาขุน เคียนซา และอำเภอวิภาวดี มีรายละเอียดอาหารท้องถิ่นที่คัดเลือกได้ดังตารางที่ 1 ซึ่งคัดเลือกมาทั้งสิ้น 29 ผลิตภัณฑ์ จากแต่ละอำเภอตามเกณฑ์การคัดเลือกที่กำหนดไว้ใน 4.6) จัดทำตัวแบบ อย่างไรก็ตามพบว่า อาหารบางชนิดหารับประทานได้ในจังหวัดสุราษฎร์ธานีเท่านั้น เช่น โล่งโต้ง แต่หลังจากการลงพื้นที่สัมภาษณ์ถึงรายละเอียดและที่มา พบว่าเป็นอาหารของคนจีนที่เข้ามาทำมาหากินอยู่ในจังหวัดสุราษฎร์ธานี คนพื้นบ้านโดยเฉพาะคนแก่จะไม่นิยมรับประทาน สำหรับยำปลาเม็ง ซึ่งในสมัยก่อนนับว่าเป็นอาหารที่ขึ้นชื่อมากในจังหวัดสุราษฎร์ธานี แต่ปัจจุบันมีเหลือน้อยมากและบางฤดูกาลไม่มีวัตถุดิบ จึงไม่ได้คัดเลือกมาศึกษา และอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นอีกหลายชนิดที่ไม่ได้นำมาศึกษาในครั้งนี้ก็เนื่องมาจากระยะเวลาที่จำกัดในการทำวิจัย เช่น น้ำพริกโจร บวดกลอย เหนียวกวน และชนิดอื่นๆ ที่ควรจะอนุรักษ์และศึกษาต่อไป เพื่อเป็นข้อมูลพื้นฐานในการวิจัยต่อยอด รายละเอียดพื้นที่ในแต่ละอำเภอและภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น แสดงในภาพที่ 2 จากอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นที่คัดเลือก ในตารางที่ 1 สามารถนำมาจัดเป็นสำรับอาหาร



ภาพที่ 2 แผนที่ภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นจังหวัดสุราษฎร์ธานี
ที่มา: สุกัญญา ไหมเครือแก้ว และคณะ (2559)

โดยคัดเลือกอาหารจากอำเภอต่างๆ ในกลุ่มเพื่อใช้ต้อนรับผู้มาเยือน และนักท่องเที่ยว ตลอดจนชุมชนนำไปใช้ในงานประเพณี วัฒนธรรม และเทศกาลสำคัญตามความเหมาะสม แสดงดังตารางที่ 2 ซึ่งสำรับอาหารนี้อาจมีการปรับเปลี่ยนตามความเหมาะสมของฤดูกาล วัตถุดิบ และความชอบของนักท่องเที่ยว

ตารางที่ 1 ผลการคัดเลือกภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นของจังหวัดสุราษฎร์ธานี

กลุ่ม	อำเภอ	ชื่ออาหาร
กลุ่ม 1 ที่ราบลุ่ม (นา ป่า เล)	ไชยา	ผัดไทไชยา ไข่เค็มไชยา
	ท่าฉาง	ขนมกรุบ ขนมจั้ง
	ท่าชนะ	หอยขาวต้มสมุนไพร แกงส้มทุเรียน
	พุนพิน	ข้าวหลามน้ำรอบ
กลุ่มที่ 2 บ้านสวน	บ้านนาเดิม	เออะพุงปลา
	เวียงสระ	ข้าวยำเครื่องสมุนไพร
	พระแสง	ยำใบไม้ อุบปลาเปรี้ยว
	ชัยบุรี	ลาบลิ้นฟ้า หลามยอดบอน
กลุ่มที่ 3 ชายฝั่งทะเลและเกาะแก่ง	เกาะสมุย	วายคั่ว แกงคั่วปลาเค็ม กะละแม ยำสาหร่ายข้อ
	ดอนสัก	ปูม้านึ่ง ขนมจาก
	กาญจนดิษฐ์	หอยนางรมทรงเครื่อง ห่อหมกทะเล
กลุ่มที่ 4 ขุนเขาและสายน้ำ	คีรีรัฐนิคม	สะตอผัดเคย น้ำพริกตะไคร้
	บ้านตาขุน	แกงส้มปลากดหน่อไม้ดอง คั่วยาสมุนไพรไก่บ้าน
	พนม	หลามข้าว-ปลายอก ต้มลูกโยนใบชิง
	เคียนซา	เห็ดแครงปิ้ง ปลาน้ำจืดแดดเดียวคลองโร

ตารางที่ 2 การจัดสำรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นทั้ง 4 กลุ่มเพื่อต้อนรับนักท่องเที่ยว

กลุ่มพื้นที่	อำเภอ	สำรับอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น
1) กลุ่มนา ป่า เล	อำเภอไชยา ท่าฉาง ท่าชนะ และพุนพิน	ผัดไทไชยา ไข่เค็มไชยา ขนมกรุบ ขนมจั้ง หอยขาวต้มสมุนไพร แกงส้มทุเรียน และข้าวหลามน้ำรอบ
2) กลุ่มบ้านสวน	อำเภอบ้านนาสาร บ้านนาเดิม เวียงสระ พระแสง และชัยบุรี	เออะพุงปลา ข้าวยำเครื่องสมุนไพร ยำใบไม้ อุบปลาเปรี้ยว ลาบลิ้นฟ้า และหลามยอดบอน
3) กลุ่มชายฝั่งทะเลและเกาะแก่ง	อำเภอเกาะสมุย เกาะพะงัน ดอนสัก กาญจนดิษฐ์ และเมืองสุราษฎร์ธานี	วายคั่ว แกงคั่วปลาเค็ม กะละแม ยำสาหร่ายข้อ ปูม้านึ่ง หอยนางรมทรงเครื่อง ห่อหมกทะเล และขนมจาก
4) กลุ่มขุนเขาและสายน้ำ	อำเภอคีรีรัฐนิคม พนม บ้านตาขุน เคียนซา และวิภาวดี	สะตอผัดเคย น้ำพริกตะไคร้ แกงส้มปลากดหน่อไม้ดอง คั่วยาสมุนไพรไก่บ้าน หลามข้าว-ปลายอก ต้มลูกโยนใบชิง และปลาน้ำจืดแดดเดียวคลองโร

2) การศึกษาอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นจังหวัดสุราษฎร์ธานี ด้านจุดกำเนิดและความเป็นมาของอาหารท้องถิ่น จุดเด่น สถานการณ์ปัจจุบัน สภาพภูมิประเทศ วิถีชีวิต สังคมชุมชน ประเพณี วัฒนธรรม ภูมิปัญญา ความเชื่อ ความหลากหลายของชนิดวัตถุดิบที่มีอยู่ในแต่ละพื้นที่ การประกอบอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น และความเชื่อมโยงระหว่างอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นกับบริบทเชิงพื้นที่

ผลการวิจัยพบว่า จังหวัดสุราษฎร์ธานีเป็นพื้นที่ที่มีลักษณะภูมิอากาศแบบมรสุมเขตร้อนรวมทั้งมีความหลากหลายด้านภูมิประเทศ ทำให้มีความหลากหลายทางระบบนิเวศรวมทั้งความหลากหลายทางชีวภาพเกิดขึ้นด้วยเช่นกัน ส่งผลให้เกิดวัฒนธรรมการบริโภคและวิถีชีวิตมีความแตกต่างกันไปตามสภาพบริบทของท้องถิ่น อาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นของจังหวัดสุราษฎร์ธานีนั้น ล้วนเป็นภูมิปัญญาของชุมชนที่ได้รับการสืบทอดมาจากบรรพบุรุษนานนับร้อยๆ ปี ไม่ว่าจะเป็น ไข่เค็มไชยา ผัดไทไชยา กะละแมเกาะสมุย แกงส้มปลากดหน่อไม้ดอง ข้าวยำสมุนไพร น้ำพริกตะไคร้ เป็นต้น ทั้งนี้โดยการนำทรัพยากรหรือวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาดัดแปลง ประยุกต์หรือนำมาผสมผสานกันตามลักษณะหรือชนิดของทรัพยากรหรือวัตถุดิบที่มีอย่างอุดมสมบูรณ์ตามลักษณะของภูมินิเวศของแต่ละท้องถิ่น โดยแบ่งพื้นที่ศึกษาตามลักษณะภูมิประเทศและอาณาเขตที่ติดกันออกเป็น 4 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มที่ราบลุ่ม นา ป่า เล กลุ่มบ้านสวน กลุ่มชายฝั่งทะเลและเกาะแก่ง และกลุ่มขุนเขาและสายน้ำ

2.1) กลุ่มที่ราบลุ่ม (นา ป่า เล) มีลักษณะภูมิประเทศเป็นที่ราบลุ่มแม่น้ำ สลับภูเขาเล็กน้อย และมีป่าชายเลนพื้นที่บางส่วนติดทะเล จึงทำให้พื้นที่บริเวณนี้มีความอุดมสมบูรณ์ด้วยทรัพยากรธรรมชาติมากมาย ในอดีตเป็นชุมชนที่เป็นอู่ข้าวอู่น้ำของจังหวัดสุราษฎร์ธานี ในพื้นที่อำเภอไชยา ท่าฉาง ท่าชนะ และอำเภอพุนพิน เป็นพื้นที่ที่อุดมไปด้วยทรัพยากรชายฝั่ง กุ้ง หอย ปู ปลา วัตถุดิบหลากหลายชนิด มีการประกอบอาชีพที่หลากหลาย เช่น การทำนาข้าว การทำประมงชายฝั่ง การเลี้ยงเป็ดไข่ การทำกะปิ เป็นต้น จึงส่งผลต่อวิถีชีวิตของผู้คนในชุมชนแถบนี้ ในการนำวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นมาประกอบอาหารคาวหวานและใช้ภูมิปัญญาแปรรูปถนอมอาหารไว้ทานในระยะยาว เช่น การทำไข่เค็ม ผัดไท ขนมจั้ง ขนมกรุบ ในอำเภอไชยา ท่าฉาง และการทำอุบปลาเปรี้ยว ข้าวหลามน้ำรอบที่อำเภอพุนพิน และการทำหอยขาวต้มสมุนไพร และแกงส้มทุเรียนในอำเภอท่าชนะ อาหารเหล่านี้นิยมนำไปใช้ในงานบุญหรือใช้ในงานประเพณีต่างๆ เช่น งานขึ้นบ้านใหม่ งานแต่งงาน งานศพ ต้อนรับนักท่องเที่ยว สำหรับไข่เค็ม ข้าวหลามน้ำรอบนับเป็นอาหารของฝากได้เป็นอย่างดี

พื้นที่ในอำเภอไชยา ท่าฉาง เดิมเป็นพื้นที่ปลูกข้าวกันทั่วไป ทำให้อาหารท้องถิ่นเกิดจากวัตถุดิบในพื้นที่ เช่น ผัดไทไชยา การทำขนมกรุบ ขนมจั้ง เหนียวกวน และไข่เค็ม ในอดีตนั้นมีการทำเส้นก๋วยเตี๋ยวสำหรับทำผัดไทไชยาโดยใช้ข้าวเจ้าที่ปลูกเอง แต่ปัจจุบันใช้เส้นเล็กในท้องตลาดทั่วไปนำมาผัดกับน้ำผัดไท การทำน้ำผัดไทจะมีสูตรเฉพาะไม่เหมือนที่อื่น โดยนำน้ำกะทิ เครื่องแกงผัดไท น้ำมะขาม และน้ำตาลโตนดมาเคี่ยวในเข้ากัน มีรสชาติเปรี้ยว เผ็ด หวาน กลมกล่อม มีรสชาติที่โดดเด่นและอร่อยกว่าผัดไทที่อื่นในด้านรสชาติที่เข้มข้นหวานอมเปรี้ยวและเผ็ดร้อนตามเอกลักษณ์ของคนใต้ มีสีสันสีส้มอมน้ำตาลสวยงามน่ารับประทาน ซึ่งจะรับประทานกับ

ผักพื้นบ้านหลายชนิด เช่น หัวปลี ใบธัมมัง ปัจจุบันมีการดัดแปลงนำอาหารทะเล เช่น กุ้ง ปลาหมึก มาใส่ลงไปด้วย ในบางพื้นที่ที่มีเขตติดทะเล เช่น พุมเรียง เพื่อเพิ่มคุณค่าทางอาหาร การทำไข่เค็มไชยาซึ่งแพร่หลายมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน โดยเฉพาะในอำเภอไชยา ไข่เค็มไชยามีจุดเด่นคือไข่เป็ดจากเป็ดที่เลี้ยงปล่อยทุ่งและกินอาหารจากปลา กุ้ง หอยจากธรรมชาติในทุ่งนา ทำให้ไข่มีฟองโต สีแดงเข้ม เมื่อทำไข่เค็มจะมีสีแดงร่วนเป็นทราย มีความมัน ไข่ขาวนุ่ม รสไม่เค็มจัด กลิ่นหอม ไม่คาว มีลักษณะเฉพาะของท้องถิ่นในกรรมวิธีการผลิตโดยใช้ดินปลวกผสมกับเกลือและน้ำพอกไข่แล้วนำมาคลุกขี้เถ้าแกลบเพื่อให้ความเค็ม ได้ชื่อว่าเป็นไข่เค็มที่มีคุณภาพดีสามารถเก็บได้นาน ปัจจุบันยังมีการผลิตไข่เค็มที่ใช้ไข่เป็ดในพื้นที่ และบางส่วนนำเข้ามาจากนอกพื้นที่ ไข่เค็มเป็นสินค้าขายดีของอำเภอไชยาและเป็นที่ต้องการสำหรับนักท่องเที่ยวตลอดฤดูกาล (สัมภาษณ์ชาวบ้านอำเภอไชยา เมื่อวันที่ 16 กรกฎาคม พ.ศ. 2558)

ขนมกรุบมีจุดเด่นที่เป็นที่ติดใจคือ ความกรุบกรอบเนื่องจากผลิตจากวัตถุดิบตามธรรมชาติที่ไม่ต้องผสมสารกรุบกรอบและฉาบด้วยน้ำตาลโตนดในพื้นที่ ทำให้เกิดความหอมหวานสามารถเก็บได้นาน ในปัจจุบันมีผู้ทำขนมกรุบน้อยลงเนื่องจากกรรมวิธีที่ยุ่งยากซับซ้อน ใช้เวลาในการทำหลายวันและไม่เป็นที่นิยมรับประทานของคนรุ่นใหม่ นิยมทำขึ้นเพื่อนำไปใช้ในงานบุญหรืองานประเพณีต่างๆ เช่น ขึ้นบ้านใหม่ งานแต่งงาน ซึ่งหากไม่ได้รับการสนับสนุนส่งเสริม ขนมกรุบอาจจะสูญหายไปได้ในอนาคตเพราะชาวบ้านที่ทำอยู่ในตอนนี้มีอายุมากแล้ว ควรมีการสนับสนุนการใช้เทคโนโลยีในการตำข้าว การรีดแป้ง การใช้เตาอบ และมีการพัฒนารูปแบบรวมทั้งบรรจุภัณฑ์ใหม่ให้เหมาะสม ก็จะทำให้เป็นที่นิยมเพิ่มมากขึ้น

ขนมจั้งมีการทำโดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยนำข้าวเหนียวมาแช่ในน้ำด่างที่ได้จากการนำงวงมะพร้าวมาเผาจนเป็นเถ้า และนำใบมะพร้าวมาห่อแล้วนำไปต้มได้เป็นขนมจั้ง ขนมชนิดนี้ยังมีการทำกันอยู่โดยเฉพาะในประเพณีงานบุญเดือนสิบ และงานบุญต่างๆ ของอำเภอท่าฉาง เนื่องจากต้องใช้วิธีการหลายขั้นตอน จึงนิยมทำตอนงานบุญที่มีลูกหลานมารวมตัวกันและช่วยกันทำเพื่อนำไปทำบุญเป็นประจำทุกปี และหลังจากนั้นก็จะนำกลับไปทานหรือเป็นของฝากด้วย จุดเด่นของขนมจั้งจากท่าฉางคือห่อด้วยใบมะพร้าวเป็นทรงรียาวสี่เหลี่ยม มีลักษณะเหนียวนุ่มยืดหยุ่นคล้ายเจลลี่ รับประทานคู่กับน้ำตาลโตนดในพื้นที่จะให้รสชาติหอมหวานกลมกล่อม แต่ในปัจจุบันแทบไม่มีการปลูกข้าวเหนียวในพื้นที่ แต่ยังมีการปลูกข้าวหอมไชยาที่มีการกลายพันธุ์บ้าง จึงมีการซื้อข้าวเหนียวมาจากตลาดเป็นข้าวเหนียวเขี้ยวงูสำหรับนำมาทำขนมต่างๆ เช่น ขนมจั้ง ขนมกรุบ และข้าวหลามน้ำรอบ (สัมภาษณ์ชาวบ้านอำเภอท่าฉาง เมื่อวันที่ 10 กรกฎาคม พ.ศ. 2558)

อำเภอพุนพิน เป็นอำเภอที่มีชื่อเสียงในการทำข้าวหลามน้ำรอบจนถึงปัจจุบัน จุดเด่นของข้าวหลามน้ำรอบคือ ความสดใหม่ของกะทิในพื้นที่ ความหอมภายในกระบอกข้าวหลามของไม้ไผ่หลังจากเผาแล้ว ข้าวหลามน้ำรอบมีรสชาติหวานมันและข้าวเหนียวนุ่มอร่อยเป็นเอกลักษณ์เฉพาะเป็นของฝากของตำบลน้ำรอบ อำเภอพุนพิน จึงทำให้ไม้ไผ่ในอำเภอพุนพินซึ่งในอดีตพบมากริมแม่น้ำตาปี ขณะนี้มีความขาดแคลนเนื่องจากความต้องการเพิ่มสูงขึ้น ดังนั้นจึงนำเข้าไม้ไผ่จากนอกพื้นที่ ข้าวหลามน้ำรอบนิยมขายคู่กับขนมค่อมซึ่งห่อด้วยใบตองมีไส้มะพร้าวอ่อน (สัมภาษณ์ชาวบ้านอำเภอพุนพิน เมื่อวันที่ 28 ตุลาคม พ.ศ. 2558) ในพื้นที่บางส่วนที่ติดชายทะเลของอำเภอท่าชนะ อำเภอไชยา และอำเภอพุนพินก็จะพบพวกหอย ปู กุ้ง ปลา ซึ่งนำมาปรุงเป็นอาหารต่างๆ หรือใส่ผักต่างๆ ในท้องถิ่น เพิ่มคุณค่าทางอาหารด้วยการใส่ปลา กุ้ง แกงกะทิ เช่น หอยขาวต้มสมุนไพร ซึ่งมีจุดเด่นคือสดใหม่ รสชาติหวานกลมกล่อมเป็นเอกลักษณ์ มีกลิ่นหอม และสำหรับอำเภอท่าชนะ ซึ่งเป็นแหล่งทุเรียนหมอนทองที่ขึ้นชื่อในจังหวัดสุราษฎร์ธานี ในช่วงที่มีผลผลิตทุเรียนจำนวนมากจึงดัดแปลงเป็นอาหารชนิดต่างๆ เช่น ทุเรียนทอด ทุเรียนกวนและแกงส้มทุเรียน ซึ่งจะนำทุเรียนที่ยังห่ามอยู่มาทำโดยคัดเลือกผลที่ไม่สวยงามมาทำเป็นอาหาร มีจุดเด่นคือ รสชาติกลมกล่อม ความหอมมันของทุเรียนและน้ำแกงส้มที่จัดจ้านนิยมรับประทานคู่กับผักสด (สัมภาษณ์ชาวบ้านอำเภอท่าชนะ เมื่อวันที่ 28 สิงหาคม พ.ศ. 2558)

ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น มีจุดเด่นอยู่ที่ความสดสะอาด และปลอดภัยของวัตถุดิบจากธรรมชาติในท้องถิ่นนั้นๆ มีรสชาติเฉพาะถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ของคนใต้ทั้งเผ็ดจัดจ้านหวานมันจากธรรมชาติ มีทักษะการผลิตที่แตกต่างจากที่อื่น เช่น การทำไข่เค็ม การทำผัดไท และการทำขนมกรุบ วัฒนธรรมการบริโภคอาหารในพื้นที่กลุ่มที่ราบลุ่มดังกล่าวล้วนเชื่อมโยงผูกพันกับบริบทพื้นที่ที่มีความหลากหลายของระบบนิเวศ รวมทั้งความหลากหลายทางชีวภาพทำให้เกิดความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรธรรมชาติ โดยวิถีชีวิตของผู้คนในชุมชนได้ใช้ภูมิปัญญาทรัพยากรหรือวัตถุดิบในพื้นที่มาประกอบอาหาร มาแปรรูปถนอมอาหาร เพื่อการยังชีพของสมาชิกในชุมชนมาตั้งแต่อดีต

โดยบรรพบุรุษที่สืบทอดกันมาอย่างยาวนาน ตัวอย่างอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นกลุ่มนี้ดังภาพที่ 3 และภาพที่ 4

2.2) **สำหรับบริบทพื้นที่กลุ่มบ้านสวน** ประกอบด้วยอำเภอบ้านนาสาร บ้านนาเดิม เวียงสระ พระแสง และอำเภอชัยบุรี ลักษณะภูมิประเทศเป็นพื้นที่ราบลุ่มแม่น้ำตาปี อำเภอบ้านนาสาร เป็นที่ราบสูงด้านตะวันออก ส่วนอำเภอบ้านนาเดิมเป็นที่ราบสูงตอนกลาง พื้นที่บางส่วนเป็นเนินสูงและเนินดิน บางส่วนมีพื้นที่ราบเชิงเขาและภูเขาสลับกันไป บางส่วนมีลักษณะเป็นเนินสูงๆ ต่ำๆ และเนินภูเขา มีแม่น้ำที่สำคัญไหลผ่านได้แก่ แม่น้ำตาปี มีคลองลำพูน ไหลผ่านอำเภอบ้านนาเดิม คลองอิปัน คลองสินปุน และคลองสองแพรก ไหลผ่านอำเภอพระแสง พื้นที่เหมาะแก่การทำสวนยางพารา สวนผลไม้ ทำนา จากลักษณะภูมิประเทศที่เป็นที่ราบในขุนเขาและภูมิอากาศแบบมรสุมเขตร้อน จึงทำให้พื้นที่ดังกล่าวอุดมไปด้วยป่าไม้และพันธุ์ไม้นานาชนิด ลักษณะป่าไม้เป็นป่าดิบชื้น ประกอบด้วยไม้ยืนต้น ไม้พุ่มเตี้ย ไม้ล้มลุก และพืชตระกูลเฟิร์น เช่น ผักกูด รวมทั้งมีแหล่งน้ำธรรมชาติที่เอื้อต่อภูมิประเทศในแถบนี้ เช่น แม่น้ำตาปี คลองอิปัน คลองแพรก นับเป็นแหล่งน้ำที่คอยสร้างความอุดมสมบูรณ์ของระบบนิเวศในพื้นที่ดังกล่าว จึงทำให้มีความอุดมสมบูรณ์ในด้านพืชพันธุ์ธัญญาหารจากแหล่งธรรมชาติ ทั้งเป็นผลผลิตจากป่าไม้และผลผลิตจากสายน้ำ ก่อให้เกิดวัฒนธรรมการดำเนินชีวิตที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะในพื้นที่ดังกล่าว โดยเฉพาะวัฒนธรรมการบริโภคที่คนในพื้นที่สามารถใช้ภูมิปัญญาในการนำทรัพยากรหรือวัตถุดิบจากธรรมชาติมาปรุงแต่งผสมผสานกันเพื่อประกอบเป็นอาหารใช้หล่อเลี้ยงชีวิตผู้คนในชุมชนมาตั้งแต่อดีตสืบทอดมาจนถึงปัจจุบัน อาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น เช่น ยำใบไม้ ข้าวยำสมุนไพร อุบปลาเปรี้ยว เออะพุงปลา ลาบเพกา หลามยอดบอน

ก) ขนมกรุบ

ข) ขนมจั้ง

ค) ข้าวหลามน้ำรอบ

ภาพที่ 3 อาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นกลุ่ม 1 (นา ป่า เล)

ภาพที่ 4 การทำขนมกรุบ ขนมจั้ง อำเภอท่าฉาง จังหวัดสุราษฎร์ธานี

การนำใบไม้นานาชนิดที่เป็นพืชสมุนไพรมาทำยำใบไม้ และนำมาทำข้าวยำสมุนไพรซึ่งมีสรรพคุณที่ส่งผลดีต่อสุขภาพ ข้าวยำสมุนไพรอุดมไปด้วยวิตามินต่างๆ จากส่วนผสมของใบไม้และสมุนไพรหลากหลายชนิดที่มาจากธรรมชาติ มีสรรพคุณเป็นยาระบายอ่อนๆ เหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการลดน้ำหนัก ช่วยขับลมและแก้ท้องอืด เป็นต้น การนำปลาที่มีอยู่อย่างอุดมสมบูรณ์ในแหล่งน้ำมาถนอมอาหารไว้ทานนานๆ ด้วยภูมิปัญญาการทำ “อุบปลาเปรี้ยว” ไว้บริโภคได้ทั้งปี นำส่วนที่เหลือของปลาเช่นเหงือกและเครื่องในปลาหมักกับเกลือทิ้งไว้นานสองสัปดาห์ เก็บไว้ได้นานเป็นปี แล้วก็นำมาเออะหรือปรุงกับเครื่องแกงใส่เนื้อปลาย่าง ผักสดอื่นๆ เรียกว่า เออะพุงปลา กินกับข้าวสวยร้อนๆ หรือขนมจีน ช่วยให้เจริญอาหาร (สัมภาษณ์ชาวบ้านอำเภอพระแสง เวียงสระ เมื่อวันที่ 28 มีนาคม พ.ศ. 2558)

การนำฝักของต้นเพกาที่มีอยู่ในพื้นที่อำเภอชัยบุรีมาดัดแปลงทำอาหารได้ตลอดทั้งปี เช่น ลาบเพกา หรือลาบลิ้นฟ้า เป็นการนำภูมิปัญญามาใช้ในการประยุกต์ทำอาหารให้สอดคล้องกับบริบทของพื้นที่ที่มีต้นเพกามากมายตลอดฤดูกาล ฝักเพกามีรสฝาดทำให้ชุมชนเชื่อว่าช่วยลดน้ำตาลในเลือดได้ การนำยอดบอนที่ยังอ่อนริมตลิ่งมาหั่นและตำพร้อมเครื่องแกง กะปิ และสมุนไพรให้ละเอียด แล้วนำใส่กระบอกไม้ไผ่ที่ไม่อ่อนหรือแก่เกินไปแล้วนำไปหลามโดยตั้งบนไฟถ่านและยอกตลอดเวลานาน 1 ชั่วโมงจนน้ำในกระบอกแห้ง เรียกว่าหลามยอดบอน อาหารพื้นบ้านเหล่านี้นับเป็นการใช้ภูมิปัญญาในการนำทรัพยากรที่มีอยู่รอบตัวตามสภาพบริบทพื้นที่มาปรับใช้ในการดำเนินชีวิตได้อย่างลงตัวและก่อให้เกิดความมั่นคงทางอาหาร ตัวอย่างอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นดังภาพที่ 5 (สัมภาษณ์ชาวบ้านอำเภอชัยบุรี เมื่อวันที่ 21 มีนาคม พ.ศ. 2558)

2.3) สำหรับบริบทของพื้นที่ในกลุ่มชายฝั่งทะเลและเกาะแก่ง ซึ่งประกอบด้วย อำเภอเกาะสมุย เกาะพะงัน ดอนสัก กาญจนดิษฐ์ และอำเภอเมืองสุราษฎร์ธานี ลักษณะภูมิประเทศเป็นที่ราบชายฝั่งติดทะเลอ่าวไทย บางส่วนมีลักษณะเป็นปากอ่าวและเป็นเกาะแก่ง เป็นภูเขาบ้างเล็กน้อย มีแม่น้ำตาปีเป็นแม่น้ำสายหลักไหลผ่านอำเภอเมือง ลักษณะภูมิอากาศเป็นมรสุมเขตร้อน จากลักษณะทางกายภาพดังกล่าวล้วนเชื่อมโยงกับวิถีชีวิต วัฒนธรรมการบริโภคของชุมชน ทำให้เหมาะกับการทำประมง สวนผลไม้ สวนยางพารา สวนมะพร้าว และการท่องเที่ยวทางทะเล พื้นที่มีความอุดมสมบูรณ์ด้วยทรัพยากรทางทะเล มีการนำสัตว์น้ำ พืช สาหร่ายชนิดต่างๆ จากทะเลมาประกอบอาหารและถนอมอาหารไว้บริโภคนานๆ เช่น วายคั่ว แกงคั่วปลาเค็ม ยำสาหร่ายข้อ ยาหนม หอยนางรมทรงเครื่อง ปูม้านึ่ง เป็นต้น

วายคั่ว หรือวายคั่วกะทิ “วาย” เป็นภาษาของชาวเกาะหมุย (สมุย) ซึ่งแปลว่า หมึกสาย เป็นอาหารพื้นถิ่นของคนเกาะสมุยตั้งแต่รุ่นปู่ย่าตายายและยังสืบทอดกันมาจนถึงปัจจุบัน โดยนำหมึกสายหรือวายมาตากแห้งแล้วนำไปคั่วกับกะทิพร้อมใส่เครื่องปรุง วายคั่วกะทิมีจุดเด่นคือความกลมกล่อมจากธรรมชาติของหมึกสายหรือตัววายที่ตากแห้งได้ที่ มีเนื้อเหนียวหนึบ หวานมันจากกะทิสดของเกาะสมุย และมีกลิ่นหอมจากส่วนผสมที่ลงตัวของสมุนไพรปรุงรสและเครื่องแกง รสเปรี้ยวจากน้ำมะขามหรือจากตะลิงปลิง รสหวานจากน้ำตาลมะพร้าว การนำปลาที่มีอย่างชุกชุม เช่น ปลาเสียด มาถนอมอาหารทำปลาเค็ม หรือปลาแดดเดียว แล้วนำมาทำแกงคั่วใส่กะทิ

ก) ข้าวยำสมุนไพร

ข) ยำใบไม้

ค) อุบปลาเปรี้ยว

ภาพที่ 5 อาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นกลุ่ม 2 (บ้านสวน)

และเครื่องแกงรสชาติจัดจ้านกลมกล่อม ทั้งการนำวายมาตากแห้งและการนำปลามาทำปลาเค็ม นับเป็นภูมิปัญญาการถนอมอาหารที่สามารถทำให้มีอาหารรับประทานได้ตลอดปี เพราะบางช่วงฤดูกาลเกิดพายุชาวบ้านไม่สามารถออกไปจับสัตว์ทะเลมาเป็นอาหารได้ และสมัยก่อนชาวบ้านมีอาชีพหลักคือทำการเกษตร ประมง การเดินทางไม่สะดวกเหมือนปัจจุบัน เมื่อจะไปทำงานในสวนหรือหาปลาในท้องทะเลต้องใช้เวลาในการเดินทางและทำงานหลายวัน การนำอาหารแปรรูปไปด้วยจะทำให้สามารถทำงานได้ยาวนานหลายวัน การนำสาหร่ายทะเลที่มีอย่างหลากหลายสายพันธุ์มาประกอบเป็นอาหาร เช่น สาหร่ายข้อ สาหร่ายเหงือกปลา สาหร่ายใบไผ่ นำมายำใส่ส่วนประกอบ พร้อมหั่นลูกตะลิงปลิงใส่พอให้ออกรสเปรี้ยวหวานพอดี

การทำยาหนม หรือกะละแมเป็นภูมิปัญญาที่สั่งสมสืบทอดกันมาจนถึงปัจจุบันเพื่อใช้เป็นส่วนประกอบในงานพิธีทำบุญเดือนสิบ งานบวช หรืองานแต่งงาน เนื่องจากเป็นการถนอมอาหารและสามารถเก็บไว้ได้นาน และมีวัตถุดิบที่สำคัญในพื้นที่ เช่น มะพร้าว ข้าวเหนียว น้ำตาลมะพร้าว เป็นต้น ในปัจจุบันมีการใช้ข้าวเหนียวจากนอกพื้นที่เนื่องจากไม่มีการทำนาในพื้นที่แล้ว การทำยาหนมในอำเภอเกาะสมุยนั้น ในปัจจุบันยังมีการกวนจากข้าวเหนียวอยู่บ้างบางส่วนและมีการใช้แป้งข้าวเหนียวทดแทนข้าวเหนียวอยู่บ้าง มีทั้งทำจากแป้งข้าวเหนียวขาวและดำ นับเป็นของฝากสำหรับนักท่องเที่ยวได้เป็นอย่างดี (สัมภาษณ์ชาวบ้านอำเภอเกาะสมุย เกาะพะงัน เมื่อวันที่ 29 เมษายน พ.ศ. 2558)

ในบริเวณพื้นที่แถบชายทะเลที่ติดกับอ่าวบ้านดอนในอำเภอกาญจนดิษฐ์ มีลักษณะภูมิประเทศและภูมิอากาศที่เอื้อต่อการอยู่อาศัยของหอยนางรมเพราะมีอาหารที่อุดมสมบูรณ์ มีระดับน้ำเค็มที่เหมาะสม มีแพลงก์ตอนซึ่งเป็นอาหารของหอยนางรมจำนวนมาก ทำให้หอยนางรมบริเวณนี้มีขนาดลำตัวใหญ่เป็นพิเศษและมีรสชาติหวาน เนื้อหอยสีขาว ทำให้มีชื่อเสียงจนเป็นคำขวัญของจังหวัดสุราษฎร์ธานีในด้าน “หอยใหญ่” แต่ปัจจุบันสภาพแวดล้อมเปลี่ยนไป อาหารพวกแพลงก์ตอนลดน้อยลงทำให้ขนาดของหอยเล็กลง การรับประทานหอยนางรมสดนับเป็นภูมิปัญญาของชุมชนที่นำเครื่องเคียงและส่วนผสมต่างๆ มาประกอบได้อย่างลงตัว ทำให้ทานได้อย่างมีรสชาติและเป็นที่นิยมโดยทั่วไป หอยนางรมที่มีความอุดมสมบูรณ์จะมีขนาดตัวใหญ่ เนื้อแน่นขาวสะอาดและสดหวาน มีคุณค่าทางโภชนาการสูง ทานพร้อมเครื่องเคียงที่ประกอบด้วยหอมเจียว พริกขี้หนูซอย กระเทียมสับ เกลือป่น น้ำมะนาว ซอสพริก และยอดกระถินสด ทานควบคู่กัน สำหรับอำเภอดอนสัก ปูม้านึ่งเป็นอาหารท้องถิ่นที่ขึ้นชื่อมาก ชาวบ้านแถบนั้นเชื่อว่าเป็นปูม้าที่อร่อยที่สุดในโลก ชาวบ้านเล่าว่าความอุดมสมบูรณ์ของทะเลฝั่งทะเลอ่าวไทย ทำให้ได้เนื้อปูม้าสด เนื้อแน่น รสชาติหวาน เมื่อรับประทานกับน้ำจิ้มทะเลหรือซีฟู้ดที่มีส่วนผสมจากพริกขี้หนูสด กระเทียม เกลือ มะนาว และน้ำตาลปี๊บ จะได้รสชาติที่จัดจ้านลงตัวอย่างยิ่ง ใครผ่านมาเยี่ยมชมควรได้มาลองชิม ตัวอย่างอาหารท้องถิ่น ดังภาพที่ 6 (สัมภาษณ์ชาวบ้านอำเภอกาญจนดิษฐ์ ดอนสัก เมื่อวันที่ 17 มีนาคม พ.ศ. 2558)

ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นไม่ว่าจะเป็น วายคั่ว แกงคั่ว ปลาเค็ม ยำสาหร่ายข้อ และยาหนม เป็นภูมิปัญญาที่สะสมสืบทอดกันมาถึงปัจจุบันโดยเฉพาะในงานประเพณีเดือนสิบ ซึ่งเป็นวัฒนธรรมของคนภาคใต้ โดยเฉพาะคนเกาะสมุยถือว่างานบุญเดือนสิบ (ช่วงแรม 1 ค่ำ เดือน 10 และแรม 15 ค่ำ เดือน 10) เป็นงานประเพณีที่มีการทำบุญให้บรรพบุรุษเพื่อตอบแทน

ก) ปูม้านึ่ง

ข) หอยนางรมพร้อมเครื่องเคียง

ค) วายคั่ว

ภาพที่ 6 อาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นกลุ่ม 3 (ชายฝั่งทะเลและเกาะแก่ง)

พระคุณที่ได้อุปการะเลี้ยงดูมา เมื่อถึงงานบุญเดือนสิบลูกหลานจะทำอาหารที่บรรพบุรุษชอบรับประทานตอนที่ยังมีชีวิตอยู่ไปถวายพระ โดยมีความเชื่อว่าบรรพบุรุษจะได้รับส่วนบุญด้วย จากเหตุผลดังกล่าวลูกหลานจะเสาะหาอาหารดังกล่าวเก็บไว้เมื่อถึงวันงานก็จะทำนำไปถวายพระ ในปัจจุบันวัตถุดิบเริ่มลดน้อยลงเนื่องจากสภาพแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลงไป และความต้องการของนักท่องเที่ยวในอำเภอเกาะสมุย เกาะพะงัน ที่อยากลิ้มลองอาหารท้องถิ่น จึงทำให้ปัจจุบันวัตถุดิบดังกล่าวมีราคาค่อนข้างแพงเพราะตลาดมีความต้องการ ไม่ว่าจะเป็นวาย ปลาเสียด และสาหร่ายข้อ ส่วนยาหนมก็เป็นของหวานที่กลายเป็นสินค้าโอทอปของอำเภอเกาะสมุย นอกจากจะผลิตเพื่อจำหน่ายแล้ว ยังใช้ในงานบวชนาคเพราะถือว่าเป็นของหวานที่ขาดไม่ได้ ซึ่งนอกจากจะทำรับประทานในงานแล้วยังแจกจ่ายให้กับแขกที่มาร่วมงานอีกด้วย

2.4) **บริบทพื้นที่ในกลุ่มขุนเขาและสายน้ำ** ประกอบด้วยพื้นที่อำเภอคีรีรัฐนิคม พนม บ้านตาขุน เคียนซา และอำเภอวิภาวดี ลักษณะภูมิประเทศส่วนใหญ่เป็นภูเขาสลับซับซ้อนรอบพื้นที่ มีพื้นที่ราบเชิงเขา ลักษณะภูมินิเวศเป็นป่าดิบชื้นเป็นแหล่งกำเนิดของสายน้ำที่สำคัญ เช่น คลองศก คลองแสง คลองยัน คลองพุมดวง คลองพนม ทำให้พื้นที่ในบริเวณนี้มีความหลากหลายทางชีวภาพสูง อุดมสมบูรณ์ไปด้วยทรัพยากรป่าไม้ สมุนไพร อุดมไปด้วยพืชพันธุ์ต่างๆ เช่น ไม้ไผ่หลากหลายพันธุ์ หน่อไม้ สะตอ ใบชิง เห็ดแครง สัตว์ป่า ปลาน้ำจืดชนิดต่างๆ เช่น ปลากด ปลาน้ำจืดคลองโร เป็นต้น สภาพอากาศมีความชื้นสูง ทำให้มีเห็ดชนิดต่างๆ มากมาย ประชาชนในพื้นที่นี้จึงนำทรัพยากรที่มีอย่างหลากหลายมาบริโภคและมีวัฒนธรรมการบริโภคที่ไม่แตกต่างกันมากในท้องถิ่นแถบนี้ อาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นของกลุ่มนี้ เช่น สะตอผัดเคย น้ำพริกตะไคร้ คั่วยาสมุนไพรไก่บ้าน แกงส้มปลากดหน่อไม้ดอง ปลาน้ำจืดแดดเดียวคลองโร เห็ดแครงปิ้ง หลามข้าว-ปลายอก ต้มลูกโยนใบชิง

การนำสะตอมาบริโภคในหลากหลายรูปแบบ ทั้งเป็นผักเหนาะหรือเครื่องเคียง นำมาปรุงและแปรรูปเป็นอาหารชนิดต่างๆ ได้ เช่น นำสะตอมาผัดเครื่องแกง นำมาแกงกะทิ แกงส้ม สะตอผัดเคย แปรรูปเป็นสะตอดองเพื่อเก็บไว้ทานในช่วงที่หมดฤดูกาล ล้วนเป็นการนำภูมิปัญญามาประยุกต์ใช้ให้เหมาะสมกับสภาพบริบทของพื้นที่ รวมทั้งมีความเชื่อว่าสะตอเป็นอาหารสุขภาพช่วยทำให้ระบบขับถ่ายดี เป็นอาหารที่ปลอดสารพิษ มีคุณค่าทางโภชนาการสูง สามารถทานได้ทุกคนยกเว้นคนเป็นโรคเก๊าท์ เนื่องจากสะตอมีกรดยูริคสูง สะตอผัดเคยเป็นอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีเอกลักษณ์ในด้านรูป รส กลิ่น สีสันของอาหารที่สดใสน่ารับประทาน มีกลิ่นหอม รสชาติกลมกล่อมด้วยกะปิรสดี มีทั้งรสเผ็ด เปรี้ยว หวาน สะตอสุกกรอบพอดี เนื้อนุ่ม ใส่ส่วนผสมที่เป็นกุ้ง หมู ได้ตามใจชอบ ทานร้อนๆ กับข้าวจึงจะได้รสชาติดี

การนำตะไคร้ที่มีมากในชุมชนมาทำเป็นน้ำพริกตะไคร้ ซึ่งทุกครัวเรือนปลูกตะไครไว้เป็นพืชสมุนไพรและนำมาเป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหารชนิดต่างๆ เช่น ทำเครื่องแกง ใส่ต้มยำ ทำน้ำพริก ซึ่งชุมชนมีความเชื่อว่าตะไคร้เป็นสมุนไพรที่ทุกครัวเรือนต้องปลูกไว้ประจำบ้าน เนื่องจากมีสรรพคุณช่วยในการขับลม แก้ท้องอืดท้องเฟ้อ ถ้าทานเป็นประจำจะทำให้เลือดลมไหลเวียนดีเหมาะสำหรับบุคคลทั่วไป โดยเฉพาะผู้หญิงหลังคลอดบุตร น้ำพริกตะไคร้เป็นอาหารที่มีจุดเด่นคือใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นที่มีตลอดฤดูกาล ทั้งตะไคร้ พริกสด ปลูกในทุกครัวเรือน อาหารชนิดนี้รสชาติเผ็ดร้อนหอมด้วยตะไคร้สด พริกขี้หนูสด สามารถบริโภคได้ทุกมื้อนับเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ (สัมภาษณ์ชาวบ้านอำเภอคีรีรัฐนิคม เมื่อวันที่ 28 ตุลาคม พ.ศ. 2558)

สำหรับคั่วยาสมุนไพรไก่บ้านนับเป็นภูมิปัญญาอาหารที่มีจุดเด่นในด้านความเผ็ดร้อนและความจัดจ้านของรสชาติจากส่วนผสมของสมุนไพรหลากหลายชนิดจากธรรมชาติและใช้ไก่พื้นเมืองเท่านั้นในการปรุงอาหารชนิดนี้ นับเป็นเมนูสุขภาพอย่างแท้จริง ใช้ทานกับข้าวหรือขนมจีน โดยมีผักเหนาะหรือผักเคียงไว้แนมเพื่อช่วยลดความเผ็ดร้อน เป็นอาหารที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะถิ่นที่หาผู้สืบทอดได้น้อย เนื่องจากกรรมวิธีและขั้นตอนในการผลิตค่อนข้างยุ่งยากซับซ้อนและต้องใช้เวลาค่อนข้างนาน ทำให้หาคนสืบทอดได้ยากและไม่สอดคล้องกับวิถีชีวิตในปัจจุบันที่ต้องเร่งรีบ

แกงส้มปลากดหน่อไม้ดองเป็นอาหารเพื่อสุขภาพอีกเมนูหนึ่งที่ใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติในการปรุง มีจุดเด่นในด้านรสชาติเผ็ดและเปรี้ยวนำ มีความกลมกล่อมระหว่างความเปรี้ยวของหน่อไม้ดองผสมกับความสดหวานและความแน่นเหนียวของเนื้อปลากดข้างเหลืองจากแหล่งน้ำธรรมชาติในพื้นที่ เป็นเมนูหลักที่เป็นเอกลักษณ์ของชุมชน โดยเฉพาะนักท่องเที่ยวที่มาเที่ยวเขื่อนรัชชประภาจะต้องสั่งมาทาน เป็นเมนูที่ต้องลิ้มลองในรสชาติ (สัมภาษณ์ชาวบ้านอำเภอบ้านตาขุน เมื่อวันที่ 28 ตุลาคม พ.ศ. 2558)

ปลาน้ำจืดแดดเดียวคลองโรเป็นภูมิปัญญาในการถนอมอาหารของบรรพบุรุษที่มีจุดเด่นและมีคุณลักษณะพิเศษคือทำจากปลาน้ำจืดเฉพาะถิ่นบ้านคลองโรที่สดใหม่ทุกวัน เนื้อปลาออกรสหวาน หอม และแห้งจากการตากแดด

ทานได้อย่างปลอดภัย ไม่มีสารอื่นๆ เจือปน เมื่อนำมาทอดแล้วกรอบ รสชาติดี หอมหวานอร่อย เก็บไว้ได้นานทั้งตากแห้งหรือแช่ตู้เย็น เป็นอาหารเพื่อสุขภาพเหมาะสำหรับผู้ป่วยหรือคนทั่วไปทุกเพศวัยกระบวนการผลิตเน้นวิธีธรรมชาติ ไม่ปรุงแต่งรสชาติด้านอาหาร มีวัตถุดิบตลอดฤดูกาล

สำหรับเห็ดแครงปิ้งเป็นอาหารชนิดแห้งที่นำมาผสมกับเครื่องปรุงที่เป็นสมุนไพร รสชาติเผ็ดเล็กน้อยถึงปานกลาง มีลักษณะเฉพาะที่เป็นจุดเด่นจากกรรมวิธีในการปรุงต้องห่อด้วยใบตองหรือใบไม้ชนิดอื่นแล้วนำมาปิ้งด้วยไฟอ่อนๆ บนเตาถ่านจนสุกมีกลิ่นหอมแล้วนำมาทานกับข้าว วัตถุดิบคือเห็ดแครงจากธรรมชาติซึ่งมีเฉพาะในช่วงฝนตกชุก อากาศมีความชื้นสูง เนื้อเห็ดที่ปรุงสุกจะนิ่ม รสชาติหอมหวลจากการปิ้งย่าง สีเหลืองออกน้ำตาลไหม้นิดๆ มีส่วนผสมกับเครื่องแกงและเพิ่มวัตถุดิบอื่นๆ เช่น ไข่ กะทิ สะตอ ชะอม ข้าวโพดอ่อน ใบแมงลัก เป็นต้น เพื่อเพิ่มรสชาติให้กลมกล่อมยิ่งขึ้น มีคุณค่าทางโภชนาการสูงขึ้น เป็นอาหารภูมิปัญญาที่บรรพบุรุษลองผิดลองถูกในการทดลองบริโภคเห็ดจนได้อาหารเมนูเด็ดของชุมชน (สัมภาษณ์ชาวบ้านอำเภอเคียนซา เมื่อวันที่ 28 ตุลาคม พ.ศ. 2558)

จุดเด่นที่เป็นเอกลักษณ์ของหลามข้าว-ปลายอกอยู่ที่การนำวัสดุและวัตถุดิบในท้องถิ่น ในป่า ในแม่น้ำ มาใช้เป็นส่วนผสมหรือเครื่องปรุงที่สำคัญทำให้ได้รสชาติที่กลมกล่อมจากธรรมชาติ จากกรรมวิธีการผลิตด้วยการนำข้าวสารห่อใบไม้แล้วนำไปใส่กระบอกไม้ไผ่ เติมน้ำเต็มปิดฝากระบอกให้แน่นแล้วนำไปเผาไฟที่ชาวบ้านเรียกว่า “หลามข้าว” ข้าวจะสุกหอมในใบไม้ที่ห่อ ทานคู่กับปลายอกที่สุกหอมในกระบอกไม้ไผ่ที่เผาด้วยฟืน ปัจจุบันอาหารชนิดนี้เป็นส่วนหนึ่งของเมนูอาหารในโปรแกรมการท่องเที่ยวเชิงนิเวศในพื้นที่อำเภอพนมและอำเภอบ้านตาขุน

สำหรับต้มลูกโยนใบชิงมีจุดเด่นหรือเอกลักษณ์ในด้านรูปทรงที่มีลักษณะเป็นรูปสามเหลี่ยม มีหางยาวไว้จับ มีรสชาตินุ่มหอมกลมกล่อมด้วยกลิ่นข้าวเหนียว กะทิ เกลือ น้ำตาล และกลิ่นจากใบชิงนึ่งผสมกัน สามารถต้มหรือนึ่งได้นานเนื่องจากยอดอ่อนของใบชิงมีความเหนียวและมีเส้นใยที่ทนทานต่อความร้อนจากการนึ่งหรือต้มโดยไม่เปื่อย เป็นอาหารเชิงวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องผูกพันคู่กับวัฒนธรรมประเพณีของคนภาคใต้ที่มีมาอย่างยาวนาน (สัมภาษณ์ชาวบ้านอำเภอพนม เมื่อวันที่ 20 ตุลาคม พ.ศ. 2558)

นอกจากนี้ในพื้นที่ยังมีสายน้ำธรรมชาติหลายสายที่เป็นแหล่งกำเนิดสายพันธุ์ปลาน้ำจืดหลากหลายชนิดที่ชุมชนนำมาประกอบอาหารและแปรรูปถนอมอาหารไว้ทานได้นานวัน เช่น คนคลองศกนำปลาน้ำจืดที่มีก้างมากมาทำปลายอกโดยใช้ภูมิปัญญาด้วยการนำปลาผสมเครื่องแกงแล้วใส่กระบอกไม้ไผ่ เผาไฟ เมื่อปลาสุกก็ใช้ไม้ไผ่ที่ทำคล้ายฟันปลาลงไปตำในกระบอกหลายๆ ครั้ง จนเนื้อปลากับก้างปลาแยกจากกัน จากนั้นค่อยๆ รินน้ำกับเนื้อปลาออกมา ก้างปลาจะอยู่ก้นกระบอกไม้ไผ่ การหุงข้าวโดยการนำกระบอกไม้ไผ่มาทำหลามข้าวเหมาะสำหรับการเดินป่าหรือเข้าไปบุกเบิกพื้นที่ทำกินในป่าหลายๆ วัน และการนำปลาที่มีปริมาณมากในหน้าน้ำหลากมาแปรรูปเป็นปลาน้ำจืดแดดเดียวที่มีชื่อเสียงของคลองโรที่มีรสชาติอร่อยหอมนุ่ม ปราศจากสารเคมี

คนบ้านตาขุนนำปลากดที่มีอย่างชุกชุมในลุ่มน้ำพุมดวงมาแกงส้ม (แกงเหลือง) คู่กับหน่อไม้ดองที่ชุมชนนำหน่อไม้หลากหลายชนิดในพื้นที่มาถนอมอาหารไว้ให้มีกินตลอดปี การนำยอดของต้นชิงมาห่อข้าวเหนียวแล้วนำไปต้ม เป็นต้มลูกโยนใบชิง นำมาประกอบพิธีกรรมทางศาสนา ประเพณีการทำบุญเดือนสิบ งานบุญต่างๆ ของชุมชน นับเป็นการเชื่อมโยงในการนำทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่อย่างหลากหลายในชุมชนตามสภาพบริบททางภูมินิเวศมาใช้ประโยชน์ด้วยภูมิปัญญาอย่างแท้จริง ตัวอย่างอาหารท้องถิ่นดังแสดงในภาพที่ 7

บรรพบุรุษได้ใช้ภูมิปัญญาในการนำทรัพยากรเหล่านั้นมาปรุงแต่งเป็นอาหารชนิดต่างๆ เพื่อการดำรงชีพให้

ก) เห็ดแครงปิ้ง

ข) หลามข้าว-ปลายอก

ค) ต้มลูกโยนใบชิง

ภาพที่ 7 อาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นกลุ่ม 4 (ขุนเขาและสายน้ำ)

อยู่รอดและได้ถ่ายทอดองค์ความรู้ที่เป็นภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นจากรุ่นสู่รุ่นภายในครัวเรือนผ่านวิถีชีวิตและวัฒนธรรมประเพณีต่างๆ ของชุมชน โดยการถ่ายทอดนั้นส่วนใหญ่แม่จะเป็นผู้ถ่ายทอดให้กับลูกๆ โดยเฉพาะลูกสาวที่เป็นผู้สืบทอดการปรุงอาหาร เนื่องจากในอดีตองค์ความรู้เหล่านี้ยังไม่ได้รับการบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษรหรือจัดทำเป็นหนังสือหรือตำรา มีเพียงการถ่ายทอดจากการดำเนินวิถีชีวิตภายในครัวเรือนและชุมชนเป็นหลัก โดยแต่ละครอบครัวหรือแต่ละชุมชนก็จะมีเคล็ดลับหรือวิธีการปรุงอาหารที่มีลักษณะเฉพาะให้อาหารมีรสชาติอร่อยตามความต้องการหรือสามารถเก็บถนอมอาหารได้นาน จุดกำเนิดของอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นล้วนกำเนิดมาจากความจำเป็นในการดำรงชีพให้อยู่รอด ตลอดจนเป็นส่วนประกอบในพิธีกรรมทางศาสนา ประเพณีงานบุญที่สำคัญของชุมชน เช่น งานแต่งงาน งานขึ้นบ้านใหม่ งานศพ งานบวช งานบุญสารทเดือนสิบ ประเพณีวันสงกรานต์ เป็นต้น อย่างไรก็ตามกลุ่มต่างๆ เหล่านี้ท้ายที่สุดเป็นกลุ่มที่มีวัฒนธรรมเดียวกัน มีภาษาประเพณี ความเชื่อที่เหมือนกัน ไม่ใช่กลุ่มชาติพันธุ์ที่ต่างกัน แตกต่างกันเพียงด้านอาหารตามแต่นิเวศวิทยาของแต่ละพื้นที่

ในปัจจุบันภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นเหล่านี้ของจังหวัดสุราษฎร์ธานียังคงได้รับการสืบทอดและยังคงดำรงอยู่ในวิถีของชุมชน เป็นอาหารที่มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักทั่วไปและมีให้บริโภคตลอดฤดูกาล เช่น ไข่เค็มไชยา ผัดไทไชยา หอยขาวต้มสมุนไพร ปูม้านึ่ง วายคั่ว กะละแม ยำสาหร่ายข้อ หอยนางรมพร้อมเครื่องเคียง น้ำพริกตะไคร้ เออะพุงปลา ข้าวยำเครื่องสมุนไพร ยำใบไม้ อุบปลาเปรี้ยว แกงคั่วปลาเค็ม ห่อหมกทะเล ขนมจาก แกงส้มปลากดหน่อไม้ดอง ปลาน้ำจืดแดดเดียวคลองโร ลาบลิ้นฟ้า หลามยอดบอน เป็นต้น อาหารบางชนิดมีเฉพาะในช่วงฤดูกาล เช่น เห็ดแครงปิ้ง แกงส้มทุเรียน สะตอผัดเคย เป็นต้น อาหารบางชนิดได้ทำขายเป็นอาชีพ เช่น ข้าวหลามน้ำรอบ กะละแม ขนมจาก เป็นต้น อาหารบางชนิดได้รับการฟื้นฟูเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงนิเวศในพื้นที่ป่าเขาเขตอุทยานแห่งชาติเขาสก เช่น หลามข้าว-ปลายอก เป็นต้น อาหารบางอย่างกำลังจะสูญหายไปจากชุมชน เช่น คั่วยาสมุนไพรไก่บ้าน ขนมจั้ง ขนมกรุบ เป็นต้น เนื่องจากไม่สามารถหากินได้โดยทั่วไป มีอยู่ในบางพื้นที่ และชาวบ้านที่ทำมีอายุมากและขาดคนสืบทอด อาหารบางชนิดเป็นส่วนประกอบที่สำคัญในพิธีทางศาสนา งานบุญ เช่น ต้มลูกโยนใบชิง ขนมจั้ง ขนมกรุบ กะละแม เป็นต้น

สรุปผล

1) **การคัดเลือกอาหารภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นจังหวัดสุราษฎร์ธานี** จัดแบ่งสำรับอาหารตามพื้นที่เป็น 4 กลุ่ม ดังนี้ กลุ่มที่ 1 นา ป่า เล (อำเภอไชยา ท่าฉาง ท่าชนะ และอำเภอพุนพิน) ตัวอย่างสำรับอาหารประกอบด้วย ผัดไทไชยา ไข่เค็มไชยา ขนมจั้ง ขนมกรุบ หอยขาวต้มสมุนไพร แกงส้มทุเรียน และข้าวหลามน้ำรอบ กลุ่มที่ 2 บ้านสวน (อำเภอบ้านนาสาร บ้านนาเดิม เวียงสระ พระแสง และอำเภอชัยบุรี) ตัวอย่างสำรับอาหารประกอบด้วย เออะพุงปลา ข้าวยำเครื่องสมุนไพร ยำใบไม้ อุบปลาเปรี้ยว ลาบลิ้นฟ้า และหลามยอดบอน กลุ่มที่ 3 ชายฝั่งทะเลและเกาะแก่ง (อำเภอเกาะสมุย เกาะพะงัน ดอนสัก กาญจนดิษฐ์ และอำเภอเมืองสุราษฎร์ธานี) ตัวอย่างสำรับอาหารประกอบด้วย วายคั่ว แกงคั่วปลาเค็ม กะละแม ยำสาหร่ายข้อ ปูม้านึ่ง หอยนางรมพร้อมเครื่องเคียง ห่อหมกทะเล และขนมจาก กลุ่มที่ 4 ขุนเขาและสายน้ำ (อำเภอคีรีรัฐนิคม พนม บ้านตาขุน เคียนซา และอำเภอวิภาวดี) ตัวอย่างสำรับอาหารประกอบด้วย สะตอผัดเคย น้ำพริกตะไคร้ แกงส้มปลากดหน่อไม้ดอง คั่วยาสมุนไพรไก่บ้าน หลามข้าว-ปลายอก ต้มลูกโยนใบชิง และปลาน้ำจืดแดดเดียวคลองโร สำรับอาหารจัดแบ่งจากการคัดเลือกอาหารท้องถิ่นของแต่ละอำเภอมาไว้ด้วยกัน เพื่อเป็นตัวแทนของกลุ่มสำหรับต้อนรับนักท่องเที่ยวและอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความหมาะสม

2) **การศึกษาภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น** พบว่า จุดกำเนิดของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในจังหวัดสุราษฎร์ธานี มาจากการบริโภคตามวิถีชีวิตดั้งเดิมในชุมชน ที่สืบทอดมาจากบรรพบุรุษมีอายุนับร้อยปีขึ้นไปถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่นของครัวเรือน โดยอาศัยทรัพยากรที่มีอยู่ในพื้นถิ่นเป็นหลัก มีจุดเด่นในด้านรสชาติที่จัดจ้านของอาหารที่มีความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะ ด้านความเผ็ด เปรี้ยว มีกลิ่นหอม และมีสีสันจากสมุนไพร ใช้วัตถุดิบที่สดและปลอดภัยจากแหล่งธรรมชาติ ซึ่งอาหารบางชนิดยังคงได้รับการสืบทอดและบริโภคในชุมชน แต่อาหารบางชนิดกำลังจะสูญหายไปเนื่องจากวัตถุดิบกำลังจะหมดไปและกรรมวิธีในการผลิตค่อนข้างยุ่งยาก อาหารบางชนิดได้รับการส่งเสริมให้เป็นผลิตภัณฑ์ควบคู่กับการท่องเที่ยว ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นที่หลากหลายในจังหวัดสุราษฎร์ธานีเกิดจากสภาพภูมิประเทศที่หลากหลาย การประกอบอาชีพเกษตรกรรม และฤดูกาล สภาพภูมิประเทศ

ที่เป็นป่า สวน อยู่ท่ามกลางขุนเขา ภูมิปัญญาอาหารได้มาจากวัตถุดิบจากธรรมชาติ ป่า และแม่น้ำลำคลอง ในขณะที่ภูมิประเทศแบบทะเล ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นก็จะได้มาจากวัตถุดิบธรรมชาติจากท้องทะเลที่นำมาผสมผสานกัน

การศึกษากรรมวิธีการผลิต ส่วนผสม และสูตร พบว่า อาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นแต่ละชนิดเริ่มคิดค้นขึ้นจากวิถีชีวิตที่เป็นอยู่ในแต่ละวัน ได้รับการสั่งสมมาเป็นระยะเวลานาน โดยผ่านการบอกเล่า เรียนรู้ และเลียนแบบจากคนรุ่นหนึ่งไปอีกรุ่นหนึ่ง มีการผลิตเพื่อบริโภคเป็นส่วนใหญ่ และมีการขายในท้องถิ่นเท่านั้น ใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาประกอบอาหาร การทำขนมของจังหวัดสุราษฎร์ธานีส่วนใหญ่เน้นการทำขนมจากแป้ง ข้าว น้ำตาล มะพร้าว เป็นต้น อาหารบางชนิดทำขึ้นเพื่อใช้ในประเพณีความเชื่อ เช่น ต้มลูกโยนใบชิงกะละแม ซึ่งเป็นขนมที่ใช้ในงานบุญสารทเดือนสิบ และบางชนิดคิดค้นขึ้นเพื่อต้องการถนอมอาหารและนำอาหารที่ถนอมไว้มาปรุงเป็นอาหารรับประทานกันในครัวเรือน วัตถุดิบในการผลิตส่วนใหญ่มาจากในพื้นที่ มีความสดใหม่ปลอดภัย กรรมวิธีการผลิตส่วนใหญ่ไม่ซับซ้อนยุ่งยากใช้เวลาทำไม่นาน ปรุงเพื่อรับประทานมื้อต่อมื้อ มักนิยมรับประทานกับอาหารชนิดอื่นและผักสด ซึ่งทำให้อาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นมีคุณค่าทางโภชนาการ และคุณค่าทางสมุนไพรเพิ่มขึ้น

3) **ผลการศึกษาความเชื่อมโยงผลิตภัณฑ์อาหารกับบริบทพื้นที่** พบว่า จังหวัดสุราษฎร์ธานีมีสภาพพื้นที่ที่มีความหลากหลายของระบบนิเวศ ทำให้มีความหลากหลายทางชีวภาพสูงทั้งชนิดพันธุ์พืชและสัตว์ ดังนั้นวัฒนธรรมการบริโภคอาหารจึงขึ้นอยู่กับความหลากหลายของทรัพยากรที่มีอยู่ในพื้นที่เป็นหลัก พื้นที่บริเวณชายฝั่งทะเล เกาะแก่ง ก็จะมีอาหารทะเลเป็นหลัก ในพื้นที่ป่าเขาจะมีพืชผักหรือสมุนไพรเป็นหลัก ในพื้นที่ราบลุ่ม จะมีการเพาะปลูก ทำสวนผลไม้ ทำนา พื้นที่บางอำเภอมีการผสมผสานหลายรูปแบบ มีความหลากหลายในทรัพยากรธรรมชาติ วิถีชีวิตดั้งเดิมของชุมชนเป็นวิถีเกษตรกรรมที่เข้ามาบุกเบิกพื้นที่ทำกินในพื้นที่ป่าดิบชื้น ต้องพึ่งพาปัจจัยสี่จากธรรมชาติในการยังชีพ เน้นการผลิตเพื่อการพึ่งพาตนเองเป็นหลัก สังคมมีการช่วยเหลือเกื้อกูลและมีประเพณีวัฒนธรรมที่ไม่แตกต่างกันมากนัก วัตถุดิบในการทำอาหารบางชนิดมีตลอดทั้งปี บางชนิดมีเฉพาะในบางฤดูกาลเท่านั้น

อภิปรายผลการวิจัย

1) **จุดกำเนิดหรือความเป็นมาของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นจังหวัดสุราษฎร์ธานี** เป็นภูมิปัญญาอาหารในหลากหลายมิติ ทั้งมิติเชิงดูแลสุขภาพ มิติเชิงสังคม และมิติเชิงวัฒนธรรมตามลักษณะภูมินิเวศ อันสะท้อนถึงวิถีชีวิตของชุมชนในแต่ละภูมินิเวศที่ล้วนอาศัยพึ่งพาทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่อย่างอุดมสมบูรณ์ตั้งแต่อดีตและลดน้อยลงในปัจจุบัน รสชาติของอาหารเหล่านี้ส่วนใหญ่ยังคงเป็นรสชาติดั้งเดิมและสูตรดั้งเดิมที่ไม่ได้ดัดแปลงส่วนผสม อาจจะมีบางชนิดที่มีการประยุกต์ตามข้อจำกัดของวัตถุดิบบางอย่างที่มีน้อยลงหรือหมดไป ต้องใช้วัตถุดิบชนิดอื่นที่มีคุณสมบัติใกล้เคียงมาทดแทน หรืออาจมีการดัดแปลงบ้างเล็กน้อยเพื่อให้รสชาติกลมกล่อมเป็นที่ถูกใจของผู้บริโภคยิ่งขึ้น เช่น แกงส้มทุเรียน ผัดไทไชยาทะเล อาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นจะใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติของแต่ละท้องถิ่น จนเกิดเป็นเอกลักษณ์

งานวิจัยนี้แสดงให้เห็นว่าระบบนิเวศในท้องถิ่นมีอิทธิพลต่อโครงสร้างทางสังคมและการดำรงชีพรวมถึงวัฒนธรรมของชุมชน สภาวะแวดล้อมที่ต่างกันส่งผลให้เกิดการจัดการทางสังคมที่แตกต่างกัน วัฒนธรรมการกินอยู่ที่แตกต่างกันไป ซึ่งเป็นไปตามทฤษฎีของ นิเวศวิทยาทางวัฒนธรรม ตามที่ Steward ได้กล่าวเอาไว้ (นิยพรรณ วรรณศิริ, 2540; อมรา พงศาพิชญ์, 2549) ซึ่งสอดคล้องกับผลการศึกษาของ เอกรินทร์ พึ่งประชา และคณะ (2557) เรื่อง จากป่าสู่ครัว “ไทด่าน” พบว่า ลักษณะเด่นของอาหารคนบ้านนาเวียงและบ้านห้วยตาดรวมทั้งไทด่านในอำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย จะใช้วัตถุดิบพวกพืชผักและสัตว์ในการปรุงแต่งอาหารที่มาจากแหล่งอาหารต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นป่า สวนริมรั้ว หัวไร่ปลายนา และตลาด มาปรุงแต่งจนเกิดเอกลักษณ์เฉพาะถิ่นและนิยมทำอาหารกินตามฤดูกาล เช่น แกงผักหวานหน้าร้อน แกงเห็ดระโงกหน้าฝน และอ่อมอิแงด (สัตว์พื้นเมืองประเภทกบเขียด) ช่วงฤดูหนาว สำรับตามฤดูกาลเหล่านี้ล้วนถูกปรุงแต่งมาจาก “ครัว” ของคนไทด่านแทบทั้งสิ้น “ครัว” จึงเป็นกายภาพสำคัญที่สะท้อนให้เห็นจุดเริ่มต้นวัฒนธรรมการกินอยู่ของคนไทด่าน ผกาวดี ภู่จันทร์ และโสรัจวรชุม อินเกด (2559) ได้ศึกษาสำรับอาหารพื้นถิ่นเมืองพิษณุโลก จากการสืบค้นวัฒนธรรมการบริโภคอาหาร ตำนานสำรับอาหารพื้นถิ่นเมืองและวัฒนธรรมการบริโภคอาหารใน

ชุมชนพื้นถิ่น พบว่าวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของคนพื้นถิ่นนิยมรับประทานอาหารในเทศกาลต่างๆ ตามความเชื่อ ใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นและสามารถหาได้ง่ายเป็นหลัก

การศึกษาด้านกรรมวิธีการผลิต จากการศึกษา พบว่า อาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นแต่ละชนิดมีการคิดค้นจากวิถีชีวิตที่เป็นอยู่ในแต่ละวัน และเพื่อรองรับการประกอบอาชีพของชาวสุราษฎร์ธานี เช่น การทำนา การทำสวน การประมง เป็นต้น และมีการนำเอาวัตถุดิบที่พบในท้องถิ่นมาประกอบอาหาร เช่น ในสมัยก่อนชาวบ้านประกอบอาชีพเกษตรกรรม ดังนั้นเวลาออกไปทำไร่ ทำนา ชาวบ้านจะเตรียมข้าวสาร และเครื่องแกงไปเท่านั้น เนื่องจากเก็บได้นานและเสียได้ยาก ส่วนวัตถุดิบที่ใช้จะหาจากท้องไร่ ท้องนา เช่น พวกพืชผักต่างๆ รวมถึงปลาในนา ส่วนพืชผักสมุนไพร เช่น หัวปลี ใบธัมมัง ยอดชะอม ใบเล็บรอก เมล็ดกระถิน ยอดกระถิน และยอดมะม่วงหินมะพานต์ เป็นต้น จะนิยมทานกันในช่วงฤดูฝน เนื่องจากออกดอกผลิใบอย่างสมบูรณ์ หรือหากเป็นอาชีพประมง วัตถุดิบที่นำมาปรุงอาหารจะได้มาจากท้องทะเล เช่น ปลาทะเลชนิดต่างๆ สาหร่าย หอยขาว หมึก เป็นต้น อาหารของชาวสุราษฎร์ธานีจะมีความคล้ายคลึงกับหลายๆ จังหวัดในภาคใต้ที่มีรสชาติเผ็ดร้อน ซึ่งอาจเนื่องมาจากลักษณะภูมิประเทศที่เป็นภูเขา ป่า ทะเลและมีฝนตกชุก การรับประทานอาหารที่มีสมุนไพรที่เผ็ดร้อนจะทำให้ร่างกายอบอุ่น ลดความคาวของอาหารประเภทปลา อาหารทะเล และยังช่วยในเรื่องการขับถ่ายเป็นอย่างดี

การทำขนมและอาหารหลายชนิด นิยมทำจากแป้งข้าวเหนียว น้ำตาล และมะพร้าว เช่น ขนมกรุบ ขนมจั้ง กะละแม ผัดไท บางชนิดทำขึ้นเพื่อใช้ในประเพณีต่างๆ ของจังหวัดสุราษฎร์ธานี เช่น ต้มลูกโยนใบชิง เป็นต้น และอาหารบางชนิดเป็นการคิดค้นเพื่อการถนอมอาหารเก็บไว้กินนานๆ และนำอาหารที่ถนอมไว้มาปรุงเป็นอาหารชนิดต่างๆ รับประทานในครัวเรือน เช่น แกงคั่วปลาเค็ม วายคั่ว อุบปลาเปรี้ยว ไข่เค็มไชยา และปลาน้ำจืดแดดเดียวคลองโร เป็นต้น ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของสำนักงานสภาสถาบันราชภัฏและสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (2546) ทำการศึกษาด้านอาหารที่ได้รับการสั่งสมมาเป็นระยะเวลายาวนาน โดยผ่านการบอกเล่าเรียนรู้ และเลียนแบบจากคนรุ่นหนึ่งไปอีกรุ่นหนึ่ง มีการผลิตเพื่อบริโภคและขายภายในท้องถิ่น และสอดคล้องกับงานวิจัยของ เอกรินทร์ พึ่งประชา และคณะ (2557) ซึ่งได้ทำการศึกษาวิจัยเรื่อง โครงการการพัฒนาระบบองค์ความรู้ด้านฐานทรัพยากรอาหารของชุมชนในภาวะเปราะบาง เพื่อเสริมสร้างความมั่นคงด้านอาหาร (อำเภอด่านซ้าย) ซึ่งแสดงให้เห็นว่าวัตถุดิบในการประกอบอาหาร สามารถได้มาจากทั้งพื้นที่ป่าต้นน้ำ พื้นที่ทำไร่ปลายนา แม่น้ำ อาหารจากการเกษตรที่ชาวบ้านปลูก สัตว์เลี้ยง และอาหารจากตลาด จนก้าวสู่ครัวไทด่านปรุงแต่งจนเป็นสำรับอาหาร และสอดคล้องกับงานวิจัยสุกัญญา ไหมเครือแก้ว และคณะ (2550) ได้รายงานผลการศึกษาแนวทางในการพัฒนาผัดไทไชยาสู่ครัวโลกไว้ดังนี้ ผัดไทไชยาเป็นอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดสุราษฎร์ธานี ซึ่งประกอบอาหารชนิดนี้โดยมีจุดเริ่มต้นจากวัตถุดิบในท้องถิ่น และก่อให้เกิดเป็นวัฒนธรรมการกิน ได้รับการสนับสนุนจากภาครัฐในการจัดแสดงในงานประเพณีต่างๆ และเป็นอาหารต้อนรับนักท่องเที่ยวที่มาเยือนจังหวัดสุราษฎร์ธานี มีต้นทุนในการผลิตต่ำเนื่องจากใช้วัตถุดิบที่สามารถหาได้ตามธรรมชาติในท้องถิ่น เช่น มะพร้าว น้ำตาล นอกจากนี้การเลี้ยงผัดไทไชยาในงานประเพณีต่างๆ เช่น งานแต่งงาน งานศพ งานบวช เป็นต้น ทำให้สามารถรักษาเอกลักษณ์นี้ไว้และถ่ายทอดสู่รุ่นลูกรุ่นหลานสืบไป

วิถีชีวิตของคนสุราษฎร์ธานีส่วนใหญ่เชื่อมโยงและอิงอยู่กับความหลากหลายทางชีวภาพในระบบนิเวศที่แตกต่างกัน ไม่ว่าระบบนิเวศป่าดิบชื้น ระบบนิเวศทางทะเล ระบบนิเวศชายฝั่ง ระบบนิเวศป่าชายเลน เป็นวิถีการเกษตร ชีวิตส่วนใหญ่อยู่กับเรือกสวน ไร่นา และการประมง มาตั้งแต่อดีต การดำรงชีวิตต้องอาศัยทรัพยากรในผืนป่า แหล่งน้ำ และท้องทะเลเพื่อการยังชีพเป็นหลัก ส่งผลต่อวัฒนธรรมการบริโภคที่เป็นไปในลักษณะเรียบง่ายไม่ปรุงแต่งมากนัก ใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ตามธรรมชาติในท้องถิ่นเป็นหลัก รวมทั้งการถนอมอาหารให้มีตลอดฤดูกาล ซึ่งสอดคล้องกับวิถีคนไทด่านที่ผู้คนส่วนใหญ่อิงอยู่กับวิถีการเกษตร ใช้ชีวิตอยู่ในไร่นา ส่งผลให้การกินอยู่ค่อนข้างเรียบง่าย เห็นได้จากการปรุงแต่งสำรับอาหารประเภทแกงมักใช้ส่วนผสมหลักเพียง 2-3 ชนิด เช่น พริก ตะไคร้ หอมแดง แต่หากพิจารณารายละเอียดจะพบว่า ความเรียบง่ายดังกล่าวกลับแฝงเรื่องราวมากมาย อาทิ วัฒนธรรม เศรษฐกิจ สังคม โภชนาการ การแพทย์พื้นบ้าน และแหล่งที่มาของวัตถุดิบในการปรุงแต่ง (เอกรินทร์ พึ่งประชา และคณะ, 2557)

การนำผลการวิจัยไปใช้ และแนวโน้มของความยั่งยืนของการเปลี่ยนแปลงหลังการทำวิจัย

การนำผลการวิจัยไปใช้ และแนวโน้มของความยั่งยืนของการเปลี่ยนแปลงหลังการทำวิจัย

1) ข้อมูลเบื้องต้น ผลการวิจัยสามารถนำไปเป็นข้อมูลเบื้องต้นในการศึกษาวิจัยครั้งต่อไป รวมถึงเป็นข้อมูลให้ผู้ผลิต ผู้บริโภค และผู้สนใจ สามารถนำผลการวิจัยไปประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์

2) ผลงานวิจัยสามารถนำไปเป็นข้อมูลเพื่อประกอบการสร้างหลักสูตรท้องถิ่น สถาบันหรือหน่วยงานทางการศึกษาในระบบ สามารถนำผลวิจัยไปใช้ประกอบการสร้างหลักสูตรท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น หรือแรงงานจังหวัดสามารถแนะนำอาชีพสำหรับผู้สนใจ

3) ข้อมูลเพื่อพัฒนาการท่องเที่ยว ผลการวิจัยสามารถนำไปขยายผลในการกำหนดแผนพัฒนาด้านการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม เนื่องจากมีการจัดทำแผนที่อาหารวัฒนธรรมสุราษฎร์ธานีไว้แล้ว

4) ข้อมูลเพื่อการสืบทอดภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น การบันทึกความเป็นมาวัฒนธรรมอาหารโดยละเอียดเป็นการรักษาภูมิปัญญาไว้ไม่ให้สูญหาย และองค์การบริหารส่วนจังหวัด องค์การบริหารส่วนตำบล สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี สามารถนำผลการวิจัยไปใช้ในการกำหนดนโยบายในการพัฒนาวัฒนธรรมภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นจังหวัดสุราษฎร์ธานีต่อไป

5) อาหารวัฒนธรรมที่มีแนวโน้มสูญหายควรได้รับการสนับสนุน เช่น ขนมกรุบ ชาวบ้านต้องการการสนับสนุนด้านเทคโนโลยี เช่น เครื่องตำข้าว ตู้อบขนมกรุบ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ หน่วยงานที่รับผิดชอบด้านการพัฒนาและส่งเสริมงานอาชีพ จึงควรส่งเสริมสนับสนุน พัฒนาสูตรให้มีคุณค่าและมูลค่าเพิ่มมากขึ้น นอกจากนี้ควรส่งเสริมสนับสนุนให้ผู้ผลิตได้จัดตั้งกลุ่มและเป็นสมาชิกกลุ่มผลิตอาหารพื้นบ้านด้วย เพื่อจะได้แลกเปลี่ยนเรียนรู้และพัฒนาคุณค่าและมูลค่าอาหารไปด้วยกันและเพื่อการสืบสานวัฒนธรรม

6) อาหารวัฒนธรรมส่วนใหญ่ แม้ไม่ได้มุ่งผลิตเพื่อการค้าอย่างจริงจัง เช่น เออะพุงปลา ข้าวยำสมุนไพร หลามข้าว-ปลายอก แต่ผู้ผลิตก็ยังต้องการให้หน่วยงานภาครัฐช่วยเหลือโดยการจัดหาสถานที่วางจำหน่าย และประชาสัมพันธ์ให้เป็นที่รู้จักแพร่หลาย ผลจากงานวิจัยครั้งนี้ทำให้กลุ่มชาวบ้านศีรีรัฐนิคม เป็นที่รู้จักแพร่หลายมากขึ้น เนื่องจากการที่มีนักข่าวมาถ่ายทำการผลิตหลามข้าว-ปลายอก เห็ดแครงปิ้งในพื้นที่ทำให้มีผู้สนใจมาท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในพื้นที่

7) ข้อมูลภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นได้ถูกเผยแพร่ในเว็บไซต์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานีสำหรับผู้สนใจทั่วไป (http://www.suratfoodculture.sru.ac.th/#portfolio) ทำให้เกิดความยั่งยืนของอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นและการสืบทอดภูมิปัญญาต่อไป

8) การจัดทำโปสเตอร์และหนังสือเผยแพร่แก่หน่วยงานและผู้สนใจทั่วไป รวมทั้งเผยแพร่หนังสือการทำอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น เช่น ไข่เค็มไชยา ผัดไทไชยา และต้มลูกโยนใบชิง ในงานมหกรรมวิจัยแห่งชาติ ประจำปี 2558 วันที่ 16–20 สิงหาคม พ.ศ. 2558 ดังแสดงในภาพที่ 8

9) การเผยแพร่สู่ชุมชนโดยจัดแสดงงานวิจัยและจัดทำหนังสือและแผนที่อาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นจังหวัดสุราษฎร์ธานี เมื่อวันที่ 15 มิถุนายน พ.ศ. 2559 โดยมหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี ร่วมกับ สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)

ภาพที่ 8 กิจกรรมนำผลการวิจัยเสนอต่อผู้ร่วมงานมหกรรมวิจัยแห่งชาติ 2558 ณ โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์และบางกอกคอนเวนชั่นเซ็นเตอร์ เซ็นทรัลเวิลด์ วันที่ 16–20 สิงหาคม พ.ศ. 2558

กิตติกรรมประกาศ

คณะผู้วิจัยขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงต่อสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) และมหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี (มรส.) ที่ได้ให้ทุนสนับสนุนการวิจัยในครั้งนี้ สัญญาทุนเลขที่ RDG5720057 ขอบคุณผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พงษ์เทพ วิไลพันธ์ และคณะผู้ประสานงานชุดโครงการจาก สกว. ที่ให้โอกาสและให้ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งนี้ ขอบคุณรองศาสตราจารย์ ดร.ธงชัย เครือหงส์ ที่ปรึกษาโครงการวิจัย ขอขอบคุณนักวิจัยทุกท่านในโครงการวิจัยการศึกษาภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นจังหวัดสุราษฎร์ธานี ขอบคุณ อาจารย์ศิโรจน์ พิมาน ที่ได้จัดทำแผนที่และเว็บไซต์อาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นจังหวัดสุราษฎร์ธานี และขอขอบคุณเจ้าของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นทุกท่าน สำนักงานพัฒนาชุมชน เกษตรอำเภอทุกอำเภอ และผู้มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่าน

บรรณานุกรม

นิยพรรณ วรรณศิริ. 2540. **มานุษยวิทยาสังคมและวัฒนธรรม.** มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. กรุงเทพฯ. 352 น.

ประหยัด สายวิเชียร. 2547. **อาหาร วัฒนธรรมและสุขภาพ.** นพบุรีการพิมพ์. เชียงใหม่. 23 น.

ผกาวดี ภู่จันทร์ และ โสรัจวรชุม อินเกด. 2559. **สำรับอาหารพื้นถิ่นเมืองพิษณุโลก.** *วารสารกระแสวัฒนธรรม.* 17(32); 3-16.

พัฒนะ วิศวะ. 2549. **ความหมายของวัฒนธรรม.** จาก www.manageronline.com. สืบค้นเมื่อ 10 มกราคม 2560.

สำนักงานสภาสถาบันราชภัฏและสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ. 2546. **การสังเคราะห์ผลการวิจัยการศึกษาแนวทางยกระดับภูมิปัญญาท้องถิ่นด้าน อาหาร สมุนไพร และหัตถกรรม.** สำนักงานสภาสถาบันราชภัฏ กระทรวงศึกษาธิการ. กรุงเทพ.

สุกัญญา โกมล และคณะ. 2545. **รายงานการวิจัยโครงการวิจัยเพื่อศึกษาแนวทางการยกระดับภูมิปัญญาท้องถิ่น กรณีศึกษาการผลิตไข่เค็ม.** มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี. สุราษฎร์ธานี. 121 น.

สุกัญญา ไหมเครือแก้ว และคณะ. 2550. **รายงานการวิจัยการวิจัยและพัฒนาภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นสู่ครัวโลก กรณีศึกษาผัดไทไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี.** มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี. สุราษฎร์ธานี. 306 น.

สุกัญญา ไหมเครือแก้ว และคณะ. 2559. **รายงานการวิจัยโครงการการศึกษาภูมิปัญญาวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นจังหวัดสุราษฎร์ธานี.** สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัยร่วมกับมหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี. สุราษฎร์ธานี. 539 น.

สุราษฎร์ธานี. 2558. **ข้อมูลจังหวัดสุราษฎร์ธานี.** จาก http://www.suratthani.doae.go.th/newweb/data2/link/file-surat.pdf. สืบค้นเมื่อ 20 มีนาคม 2560.

อภิณัทธ์ บุญนาค. 2557. **ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการบริโภคอาหารท้องถิ่นภาคใต้ของนักท่องเที่ยวชาวไทย.** วารสารกระแสวัฒนธรรม. 15(28); 3-14.

อมรา พงศาพิชญ์. 2549. **ความหลากหลายทางวัฒนธรรม.** พิมพ์ครั้งที่ 5. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. กรุงเทพฯ. 225 น.

เอกรินทร์ พึ่งประชา และคณะ. 2557. **"จากป่าสู่ครัวไทด่าน" การพัฒนาระบบองค์ความรู้ด้านฐานทรัพยากรอาหารของชุมชนในภาวะเปราะบางเพื่อเสริมสร้างความมั่นคงทางอาหาร.** สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ฝ่ายเกษตร (ฝ่าย 2) มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์. กรุงเทพฯ. 298 น.

บุคลานุกรม

นางสมจิตร โรยทองคำ อายุ 66 ปี บ้านเลขที่ 28 หมู่ 3 ตำบลท่าเคย อำเภอท่าฉาง จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 10 กรกฎาคม 2558.
นางอุไร เผือกภูมิ อายุ 70 ปี บ้านเลขที่ 112 หมู่ 4 ตำบลเสม็ด อำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 16 กรกฎาคม 2558.
นางจุรี เพ็ชรทอง อายุ 74 ปี บ้านเลขที่ 104/1 หมู่ 5 ตำบลลิปะน้อย อำเภอเกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 29 เมษายน 2558.
นายจรัส อินเอียด อายุ 78 ปี บ้านเลขที่ 9 หมู่ 7 ตำบลคลองน้อย อำเภอชัยบุรี จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 21 มีนาคม 2558.
นางถิ่น สองวิหก อายุ 89 ปี บ้านเลขที่ 24 หมู่ 1 ตำบลตะเคียนทอง อำเภอกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 17 มีนาคม 2558.
นางอารี ทองสีทอง อายุ 73 หมู่ 6 ตำบลทุ่งเต่าใหม่ อำเภอบ้านนาสาร จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 25 มีนาคม 2558.
นายศักดิ์ วงษ์ตกูล อายุ 75 ปี บ้านเลขที่ 247 ตำบลท่าข้าม อำเภอพุนพิน จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 24 มีนาคม 2558.
นางสุภาพรรณ วงษ์ตกูล อายุ 73 ปี บ้านเลขที่ 247 ตำบลท่าข้าม อำเภอพุนพิน จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 24 มีนาคม 2558.
นางสาวสมผล หีตม่วง อายุ 73 ปี บ้านเลขที่ 441 หมู่ 4 ตำบลท่าชนะ อำเภอท่าชนะ จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 21 มีนาคม 2558.
นายชอบ วิเศษมาก อายุ 75 ปี บ้านเลขที่ 101 หมู่ 2 ตำบลคันธุลี อำเภอท่าชนะ จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 22 มีนาคม 2558.
นายจรัส อินเอียด อายุ 78 ปี บ้านเลขที่ 9 หมู่ 7 ตำบลคลองน้อย อำเภอชัยบุรี จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 21 มีนาคม 2558.
นายละเมียด จันทร์ภูชงค์ อายุ 76 ปี บ้านเลขที่ 34 หมู่ 7 ตำบลคลองน้อย อำเภอชัยบุรี จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 21 มีนาคม 2558.
นางจินตนา ทองพัฒน์ บ้านเลขที่ 69 หมู่ 1 ตำบลถ้ำสิงขร อำเภอคีรีรัฐนิคม จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 23 มิถุนายน 2558.
นางเนี่ยว กิ้มหยก อายุ 100 ปี บ้านเลขที่ 77 หมู่ 1 ตำบลวัดประดู่ อำเภอเมือง จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 15 มีนาคม 2558.
นางประเจียด สองวิหก อายุ 70 ปี หมู่ 1 ตำบลตะเคียนทอง อำเภอกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 17 มีนาคม 2558.
นางถิ่น สองวิหก อายุ 89 ปี บ้านเลขที่ 24 หมู่ 1 ตำบลตะเคียนทอง อำเภอกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 17 มีนาคม 2558.
นางผัน จิตรัตน์ อายุ 84 ปี บ้านเลขที่ 25 หมู่ 4 ตำบลบางสวรรค์ อำเภอพระแสง จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 8 เมษายน 2558.
นางหนูกลาย กล้าหาญ อายุ 72 ปี หมู่ 1 ตำบลบ้านใต้ อำเภอเกาะพะงัน จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 18 มีนาคม 2558.
นางประยูร มันยู อายุ 63 ปี บ้านเลขที่ 30 หมู่ 1 ตำบลบ้านใต้ อำเภอเกาะพะงัน จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 18 มีนาคม 2558.
นางจุรี เพ็ชรทอง อายุ 74 ปี บ้านเลขที่ 104/1 หมู่ 5 ตำบลลิปะน้อย อำเภอเกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 29 เมษายน 2558.
นายจรัส เดชศรี อายุ 58 ปี บ้านเลขที่ 104 หมู่ 2 ตำบลแม่น้ำ อำเภอเกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 29 เมษายน 2558.
นายสมใจ วิชัยดิษฐ์ อายุ 62 ปี บ้านเลขที่ 35 หมู่ 5 ตำบลดอนสัก อำเภอดอนสัก จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 26 เมษายน 2558.
นางญาริกา พันธ์อุบล อายุ 63 ปี บ้านเลขที่ 69/3 หมู่ 9 ตำบลดอนสัก อำเภอดอนสัก จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 26 เมษายน 2558.
นางลำใย ศรีการจน์ อายุ 66 ปี บ้านเลขที่ 152 อำเภอเวียงสระ จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 4 เมษายน 2558.
นางลำยอง กิมเสาว์ อายุ 60 ปี บ้านเลขที่ 109 อำเภอเวียงสระ จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 4 เมษายน 2558.
นายเลียบ เกตุวิชิต อายุ 64 ปี บ้านเลขที่ 109/2 อำเภอเวียงสระ จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 4 เมษายน 2558.
นายสวน ขาวมี อายุ 67 ปี หมู่ 6 ตำบลทุ่งเต่าใหม่ อำเภอบ้านนาสาร จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 25 มีนาคม 2558.
นางอารี ทองสีทอง อายุ 73 หมู่ 6 ตำบลทุ่งเต่าใหม่ อำเภอบ้านนาสาร จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 25 มีนาคม 2558.
นางสาวพิญญู แผ้วชนะ อายุ 63 ปี บ้านเลขที่ 55/4 หมู่ 6 ตำบลเสม็ด อำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 29 เมษายน 2558.
นางสมใจ แผ้วชนะ อายุ 58 ปี บ้านเลขที่ 55/3 หมู่ 6 ตำบลเสม็ด อำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 29 เมษายน 2558.
นายจะโร แผ้วชนะ อายุ 56 ปี บ้านเลขที่ 55 หมู่ 6 ตำบลเสม็ด อำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 29 เมษายน 2558.
นางสุพัฒตรา รักษ์ชาติ อายุ 48 ปี หมู่ 4 ตำบลบ้านเสด็จ อำเภอเคียนซา จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 29 เมษายน 2558.
นางวรรณณา แก้วพิชัย อายุ 72 ปี บ้านเลขที่ 186 หมู่ 1 ตำบลพนม อำเภอพนม จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 29 เมษายน 2558.
นายเพรียง ทองดอนยอด อายุ 75 ปี บ้านเลขที่ 186 หมู่ 1 ตำบลพนม อำเภอพนม จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 29 เมษายน 2558.
นางสะเทือน แก้วประสงค์ อายุ 68 ปี หมู่ 3 ตำบลย่านยาง อำเภอคีรีรัฐนิคม จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 29 เมษายน 2558.
นางจารี ธารายศ อายุ 61 ปี หมู่ 3 ตำบลย่านยาง อำเภอคีรีรัฐนิคม จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 29 เมษายน 2558.
นางกัลยา ธิปัตย์ อายุ 67 ปี หมู่ 3 ตำบลย่านยาง อำเภอคีรีรัฐนิคม จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 29 เมษายน 2558.
นางช้อย คงโสภณ อายุ 89 ปี หมู่ 1 ตำบลย่านยาง อำเภอคีรีรัฐนิคม จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 29 เมษายน 2558.
นายชูชีพ แดงกุล บ้านเลขที่ 53 หมู่ที่ 2 ตำบลคลองศก อำเภอพนม จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 2 มิถุนายน 2558.
นางวรรณพร ชัยชนะ อายุ 61 ปี หมู่ 3 ตำบลย่านยาง อำเภอคีรีรัฐนิคม จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 29 เมษายน 2558.
นางเชื่อม จันทร์พิทักษ์ อายุ 86 ปี บ้านเลขที่ 11 หมู่ 3 ตำบลย่านยาง อำเภอคีรีรัฐนิคม จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 29 เมษายน 2558.

นางประพิศ สกุลพันธ์ อายุ 63 ปี หมู่ 3 ตำบลย่านยาง อำเภอคีรีรัฐนิคม จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 29 เมษายน 2558.
นางห้อง ธิปัตย์ อายุ 91 ปี หมู่ 9 ตำบลย่านยาง อำเภอคีรีรัฐนิคม จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 29 เมษายน 2558.
นางสมศรี ชัยชนะ อายุ 61 ปี หมู่ 9 ตำบลย่านยาง อำเภอคีรีรัฐนิคม จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 29 เมษายน 2558.
นางประนอม เพชรทอง อายุ 65 ปี หมู่ 1 ตำบลท่ากระดาน อำเภอคีรีรัฐนิคม จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 29 เมษายน 2558.
นางส้มแป้น แก้วประสงค์ อายุ 68 ปี บ้านเลขที่ 164/1 หมู่ 3 ตำบลท่าเคย อำเภอท่าฉาง จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 10 กรกฎาคม 2558.
นางสารี เพชรทอง อายุ 60 ปี บ้านเลขที่ 164/1 หมู่ 3 ตำบลท่าเคย อำเภอท่าฉาง จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 10 กรกฎาคม 2558.
นายถนอม แสงแก้ว อายุ 57 ปี บ้านเลขที่ 91 หมู่ 2 ตำบลเวียง อำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 16 กรกฎาคม 2558.
นางอุไร เผือกภูมิ อายุ 70 ปี บ้านเลขที่ 112 หมู่ 4 ตำบลเสม็ด อำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 16 กรกฎาคม 2558
นางเรืองศรี ศรียิ้ม อายุ 66 ปี บ้านเลขที่ 9 หมู่ 5 ตำบลเสวียด อำเภอท่าฉาง จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 10 กรกฎาคม 2558.
นางเมธี หิ่งห้อย อายุ 40 ปี บ้านเลขที่ 141 หมู่ 7 ตำบลคันธุรี อำเภอท่าชนะ จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 16 กรกฎาคม 2558.
นางอุรา เดชาพันธ์ อายุ 49 ปี บ้านเลขที่ 5 หมู่ 5 ตำบลไทรขึง อำเภอพระแสง จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 9 กรกฎาคม 2558.
นางวันทนี พยุงพันธ์ อายุ 62 ปี บ้านเลขที่ 10 หมู่ 3 ตำบลไทรโสภา อำเภอพระแสง จังหวัดสุราษฎร์ธานี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 9 กรกฎาคม 2558.

ตำรับอาหารพื้นบ้านพะเยา: การสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นและคุณค่าทางโภชนาการ

ชณิตา ประดิษฐ์สถาพร* เอกอุรินทร์ ดวงทิพย์ ณิฌารี อิติอินทร์ มนฑน์กาญจน์ ปิ่นภู่ และ วิไลพร วงศ์คินี

กลุ่มวิชาการพยาบาลอนามัยชุมชน คณะพยาบาลศาสตร์ มหาวิทยาลัยพะเยา อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา 56000

*ผู้เขียนหลัก อีเมลล์: chanita42548@gmail.com

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา 1) ประเภทและชนิดของอาหารพื้นบ้านพะเยา 2) การสืบสานภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านพะเยาภูมิปัญญาท้องถิ่น และ 3) การวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการตำรับอาหารพื้นบ้านพะเยา พื้นที่ศึกษาประกอบด้วย อำเภอเมือง อำเภอแม่ใจ อำเภอดอกคำใต้ อำเภอเชียงคำ และอำเภอภูซาง โดยใช้กระบวนการวิจัยเชิงคุณภาพและการวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ เก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้ 1) สังเกตแบบมีส่วนร่วมในการทำอาหารและพักอาศัยร่วมกับผู้มีส่วนร่วมในแต่ละพื้นที่ ระหว่างเดือนกรกฎาคม พ.ศ. 2558 ถึงมิถุนายน พ.ศ. 2559 2) สัมภาษณ์เชิงลึกผู้มีความรู้ความเชี่ยวชาญด้านอาหาร จำนวน 29 คน และสัมภาษณ์เชิงลึกผู้มีความรู้ด้านประวัติศาสตร์และศิลปวัฒนธรรมพะเยา จำนวน 6 คน ใช้เวลาสัมภาษณ์ครั้งละ 30–45 นาทีต่อคน 3) ศึกษาเอกสารประวัติศาสตร์ ศิลปวัฒนธรรมในท้องถิ่น จากพิพิธภัณฑ์ ศูนย์วัฒนธรรม วัด จำนวน 5 ฉบับ และ 4) วิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการดีพีพีเอช (Diphenylpicryhydrazyl (DPPH) radical scavenging assay) ผลการวิจัยพบว่า ตำรับอาหารพื้นบ้านพะเยาจำแนกได้ 10 ประเภท คือ แกง ยำ น้ำพริก ลาบ ปิ้ง/ย่าง นึ่ง แอ๊บ อ๊อก หมักดอง และขนม/ของหวาน รวม 85 เมนูอาหาร เมนูอาหารได้รับอิทธิพลจากกลุ่มชาติพันธุ์ไท เอกลักษณ์ตำรับอาหารพื้นบ้านพะเยาคือ อาหารมีส่วนประกอบของผักพื้นบ้านและเนื้อสัตว์ที่หาได้ในท้องถิ่นร่วมกับเกลือ พริก หอมแดง กระเทียม ปรุงด้วยวิธีแกง ยำ ปิ้ง/ย่าง เป็นหลัก การถ่ายทอดสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารเป็นการถ่ายโอนจากรุ่นสู่รุ่นภายในครัวเรือนผ่านความเชื่อและพิธีกรรม และผลการวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการพบว่า ยำผักหนอก แกงผักกาดจอ น้ำพริกผักส้ม เป็นอาหารที่มีสารต้านอนุมูลอิสระสูงสุด 3 ลำดับแรก ถือได้ว่า อาหารพื้นบ้านพะเยาเป็นอาหารสุขภาพ

คำสำคัญ: จังหวัดพะเยา, ตำรับอาหารพื้นบ้าน, การสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น, คุณค่าทางโภชนาการ

Traditional Food Recipe in Phayao: Inheritance of Local Wisdom and the Nutritional Value

Chanita Praditsathaporn*, Eakourin Doungtip, Nichanee ITiin, Montakan Pinpu and Wiliporn Wongkinee

Department of Community Health Nursing, School of Nursing, University of Phayao, Muang District, Phayao Province, Thailand 56000

*Corresponding author's E-mail: chanita42548@gmail.com

Abstract

The research "Traditional Food Recipe in Phayao: Inheritance of Local Wisdom and the Nutritional Value" conducted based on the mixed methodology. This research aim to study: 1) types and categories local food in Phayao province, 2) the inheritance of Phayao's local wisdom and, 3) nutritional value of Phayao's local food recipe by using quantitative research methods and analysis of nutritional value. Research instruments are: 1) participatory observation in target groups living in different target area (1 month per area); 2) in-depth interview with 13 food experts (2-3 people in each area with 30–45 minutes interview per person); 3) secondary data studying from Phayao's historical and cultural documents available in museums, cultural centers and temples and; 4) analyzing the nutrition DPPH (diphenylpicryhydrazyl (DPPH) radical scavenging assay). The research result revealed Phayao's local recipe can be categorized into 10 types namely curry (Kaeng), spicy salad (Yum), chili paste (Nam Prik), spicy minced meat salad (Laab), grilled (Ping)/roasted (Yang), steamed (Neung), Aab, Aok, fermented (Mak-Dong), and dessert (Kong Warn). There were totally 85 dishes. Recipe influenced by ethnic groups. Characteristics of Phayao's local recipe are 1) used local vegetables and fish; 2) mixed vegetables and fish by salt, chili, shallot, and garlic and; 3) cooked mainly in a form of curry, spicy salad, grilled and roasted dishes. The inheritance of Phayao's traditional recipe is from one generation to another through beliefs and rituals. Analysis result indicated that tiger grass spicy salad (Yum Phak Nong), pickled flowering cabbage curry (Kang Phak Kard Jor) and chili paste with pickled vegetables (Nam Prik Phak Som) are top three dishes that provided antioxidant the most. Traditional recipe of Phayao considered healthy with high nutritional value.

Keywords: Phayao province, Traditional food recipe, Inheritance of local wisdom, Nutritional value

บทนำ

อาหารพื้นบ้านเป็นอาหารที่ปรุงด้วยวิธีง่ายๆ จากพืชผักวัตถุดิบในการประกอบอาหารหาได้จากแหล่งธรรมชาติในท้องถิ่นที่อยู่รอบชุมชน ไม่ว่าจะมาจากการเก็บของป่า ล่าสัตว์ จับสัตว์น้ำหรือผลิตขึ้นมาเอง ลักษณะอาหารจึงแตกต่างกันเฉพาะท้องถิ่น ถือเป็นเอกลักษณ์เฉพาะถิ่นที่สะท้อนวิถีวัฒนธรรมการบริโภคของคนในท้องถิ่น รวมถึงทรัพยากรภูมิปัญญาของผู้คนในท้องถิ่น (สุนีย์ วัฑฒนายน, 2557)

อาหารพื้นบ้านล้านนาเป็นอาหารเฉพาะถิ่นภาคเหนือที่ปรุงด้วยวิธีเรียบง่าย ด้วยความเกี่ยวเนื่องกับทรัพยากรธรรมชาติที่ประกอบด้วยภูเขา ป่า แม่น้ำลำธารหลายสาย อาหารพื้นบ้านล้านนาจึงประกอบด้วยพืชผักที่หลากหลาย ได้แก่ ผักแค ผักหวาน ผักเสี้ยงดา ผักปัง ผักกูด การปรุงไม่พิถีพิถัน ใช้เวลาน้อย ใช้น้ำมันน้อย มีเนื้อสัตว์น้อย โปรตีน ได้แก่ ปลา ไก่ ไข่ เครื่องปรุงล้วนใช้สมุนไพรธรรมชาติเป็นหลัก ได้แก่ หอมแดง กระเทียม พริก ปลาร้า เกลือ ด้วยเหตุที่ใช้พืชปรุงเป็นหลัก ทำให้อาหารพื้นเมืองมีชื่อเฉพาะ ได้แก่ แกงแค แกงผักหวาน แกงผักเสี้ยงดา แกงผักกูด เป็นต้น นอกจากนั้นอาหารพื้นเมืองล้านนาที่มีความพิเศษเนื่องจากการผสมผสานวัฒนธรรมจากหลายชนชาติ อาทิ ไทใหญ่ ไทลื้อ และคนเมือง ได้แก่ น้ำเงี้ยว แกงฮังเล ข้าวซอย (สุจินดา ศรีวัฒนะ และ โสมศิริ สมถวิล, 2557)

อาหารพื้นบ้านล้านนาถือเป็นอาหารสุขภาพ จากการสำรวจพฤติกรรมผู้สูงอายุสุขภาพดี อายุ 70 ปีขึ้นไป ของจังหวัดพะเยา พบว่า ผู้เฒ่าผู้แก่บริโภคอาหารพื้นบ้านประเภทแกง ย่างนึ่ง ได้แก่ แกงแค จอผักกาด แอ๊บ อ่อง มาตั้งแต่วัยหนุ่มสาว อาหารเหล่านี้มีเส้นใยสูง ไขมันน้อย เนื้อสัตว์หรือจิ๊นเนื้อ จะได้รับประทานเมื่อมีงานบุญ เช่น งานสลากภัตร งานปี๋ใหม่เมืองเท่านั้น โปรตีนส่วนใหญ่เป็นโปรตีนดี ได้แก่ ปลา กุ้ง หอย จากกว๊านพะเยา เมื่อนำอาหารพื้นบ้านที่ผู้เฒ่าผู้แก่นิยมบริโภคไปวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ พบว่า แกงแค แกงผักเสี้ยงดา แกงผักสีเสียด ตำมะถั่วมะเขือ น้ำพริกปลา มีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระสูง มีโปรตีนดีและไขมันต่ำ (ชณิตา ประดิษฐ์สถาพร และคณะ, 2556) อาหารที่มีธาตุเหล็กสูง อาทิ ขนมจีนน้ำเงี้ยว แกงแคไก่ (รวีโรจน์ อนันตธนาชัย และคณะ, 2551) ผักพื้นบ้านส่วนใหญ่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง มีสารต้านอนุมูลอิสระสูง ได้แก่ ผักติ้ว ผักปลังขาว ใบย่านาง และผักหวานบ้าน เรียงลำดับจากมากไปหาน้อย (บังอร วงศ์รักษ์ และ ศศิลักษณ์ ปิยะสุวรรณ์, 2549) ผักแพว มีสารต้านอนุมูลอิสระ วิตามินซี ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids) แอลคาลอยด์ (Alkaloids) มีฤทธิ์ต้านอักเสบ (นันทิยา สมภาร และคณะ, 2550) ดอกแคขาว ดอกแคแดง มีสารต้านอนุมูลอิสระ วิตามินซี แอนโธไซยานิน แทนนิล และฟีนอลสูง (วิจิตรา เหลียวตระกูล และคณะ, 2559) ฟ้าทะลายโจร ผักคาวตอง หอมด่วน (สะระแหน่) ยอดมะยม ผักป้อมเป้อ (ผักชีฝรั่ง) ผักไผ่ ผักหนองบก (กระถิน) ผักหนอก (บัวบก) และลิดไม้ (ผักเพกา) เป็นผักรับประทานกับลาบ มีสารต้านอนุมูลอิสระและแคโรทีนสูง (ณัฐพร จันทร์ฉาย, 2554) การได้รับสารต้านอนุมูลอิสระจากอาหารจะช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในการขจัดสารอนุมูลอิสระในร่างกายได้ดีขึ้น

จากการศึกษาของทัศนีย์ อารมณ์เกลี้ยง และ สุภาพ ฉัตราภรณ์ (2557) พบว่า องค์ความรู้อาหารพื้นบ้านล้านนาใกล้สูญหาย ผู้สูงอายุในจังหวัดเชียงใหม่ บริโภคอาหารพื้นเมืองในบางมื้อหรือได้รับประทานเมื่อเข้าร่วมพิธีกรรม ได้แก่ พิธีไหว้ผีปู่ย่า พิธีบายศรีสู่ขวัญ พิธีบวงสรวงต่างๆ เนื่องจากความชรา ทำให้ลูกหลาน ผู้ดูแล เป็นผู้เตรียมอาหารก่อนออกไปทำงาน หากทำเองจะทำอาหารประเภทแกงเป็นหลัก ด้วยขั้นตอนการปรุงไม่ยุ่งยาก วัตถุดิบมีอยู่ในชุมชนหรือปลูกเอง (สามารถ ใจเตี้ย, 2558) ส่วนเด็กและเยาวชนในโรงเรียนพบว่า ร้อยละ 80 ของเด็กประถมศึกษาปีที่ 4-6 และมัธยมศึกษาปีที่ 1-3 เขตอำเภอเมือง จังหวัดพะเยา รู้จักผักพื้นบ้าน แต่รู้จักผักสมุนไพรบางชนิดเท่านั้น ได้แก่ พริก ตะไคร้ มะกรูด เป็นต้น เมนูอาหารพื้นบ้านที่เด็กส่วนใหญ่รู้จัก คือ น้ำเงี้ยว เนื่องจากปัจจุบันผู้ปกครองนิยมซื้ออาหารแช่แข็งจากร้านสำเร็จรูปให้รับประทานมากขึ้น (ชณิตา ประดิษฐ์สถาพร, 2555) เยาวชนมหาวิทยาลัยพะเยา สาขาวิทยาศาสตร์สุขภาพที่มีอายุระหว่าง 18-29 ปี ร้อยละ 58.2 รับรู้คุณค่าทางโภชนาการของผักพื้นบ้าน อาหารพื้นเมือง ระดับปานกลาง (เอกอุรินทร์ ดวงทิพย์ และคณะ, 2558) นอกจากนี้จากการศึกษาไม่ปรากฏหลักฐานการรวบรวมตำรับอาหารพื้นเมืองพะเยาในท้องถิ่นและหน่วยงานรัฐ ทั้งสำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดพะเยาและศูนย์วัฒนธรรมไทลื้อ วัดหย่วน อำเภอเชียงคำ จังหวัดพะเยา ซึ่งสภาพการณ์ดังกล่าวชี้ให้เห็นสถานการณ์ที่สั่นคลอนของอาหารพื้นบ้าน

ผู้วิจัยจึงสนใจศึกษาประเภทและชนิดของอาหารพื้นบ้านพะเยา การสืบสานอาหารพื้นบ้านพะเยาภูมิปัญญาท้องถิ่น คุณค่าทางโภชนาการตำรับอาหารพื้นบ้านพะเยา ตลอดจนรวบรวมจัดทำเป็นตำรับอาหารพื้นบ้านพะเยา เพื่อต่อยอดองค์ความรู้อาหารพื้นบ้านพะเยาให้เป็นที่รู้จักของคนพะเยาและในวงการวิชาการต่อไป

สถานการณ์ที่เป็นอยู่เดิม

พะเยาเป็นจังหวัดหนึ่งในดินแดนล้านนา เดิมดินแดนล้านนาในช่วงพุทธศตวรรษที่ 19-22 หรือยุคราชวงศ์มังรายครอบคลุมเนื้อที่เชียงรุ้ง เชียงตุง เมืองมีดซึ่งเป็นกลุ่มเมืองเงี้ยวตอนบน เมืองลิ เมืองปั่น เมืองนายซึ่งเป็นกลุ่มเมืองเงี้ยวทางทิศตะวันตก ส่วนทิศตะวันออกจรดเมืองลาวล้านช้าง ทิศใต้จรดเมืองตากและเมืองสวรรคโลก แต่ช่วงพุทธศตวรรษที่ 25 ยุคล่าอาณานิคมของประเทศซีกโลกตะวันตก ล้านนาเสียดินแดนส่วนรัฐกระเหรี่ยงและรัฐฉาน (เงี้ยว) ให้กับประเทศอังกฤษและเสียดินแดนฝั่งซ้ายและฝั่งขวาของแม่น้ำโขง (ล้านช้าง) ให้กับประเทศฝรั่งเศส ดินแดนล้านนาปัจจุบันจึงหมายถึงกลุ่มจังหวัดภาคเหนือตอนบนของประเทศไทย ได้แก่ เชียงใหม่ เชียงราย แม่ฮ่องสอน ลำพูน ลำปาง แพร่ น่าน และพะเยา (ชวิศา ศิริ, 2550) ภายใต้วัฒนธรรมล้านนาที่มาจากคนหลายเชื้อชาติ เกิดเป็นวิถีชีวิตในแบบ “คนเมือง” ตามคำที่ชาวล้านนาเรียกตนเอง (นิรันดร ขันธิมา, 2548) และใช้ภาษาที่ตนเองเรียกว่า “คำเมือง” เป็นคำบ่งชี้ทางวัฒนธรรมมากกว่าชาติพันธุ์ (กรรณิการ์ วิมลเกษม, 2549)

พะเยาจึงเป็นเมืองเก่าที่สะท้อนชีวิตและความหลากหลายทางวัฒนธรรม ถึงแม้ว่าเมืองพะเยาจะเพิ่งถูกจัดตั้งเป็นจังหวัดใน พ.ศ. 2520 แต่เมืองพะเยาเป็นส่วนหนึ่งของดินแดนล้านนา ราวพ.ศ. 2330 พม่ายกตีหัวเมืองต่างๆ ในดินแดนล้านนารวมถึงเมืองพะเยา ชาวเมืองพะเยาจึงหนีร่นอพยพไปอยู่เมืองลำปาง เมืองพะเยาจึงถูกทิ้งร้างยาวนานถึง 56 ปี ระหว่าง พ.ศ. 2330-2386 (พระครูโสภณปริยัติสุธี (ศรีบรรดร ถิรธมฺโม), 2554) เช่นเดียวกับเมืองเชียงใหม่และเมืองลำพูน เมื่อพระเจ้ากาวิละผู้ครองนครล้านนา ยกทัพล้านนาไปตีหัวเมืองสิบสองปันนา มีนโนยายสร้างเมืองเชียงใหม่โดยเกณฑ์ผู้คนจากสิบสองปันนาเข้ามา ยุคนี้เรียกว่า “เก็บผักใส่ซ้า เก็บข้าใส่เมือง” (เสาวภา ศักยพันธ์ และ ยุพยง วิจิตรศิลป์, 2538) ทำให้เกิดการอพยพโยกย้ายของกลุ่มคน เช่น ไทลื้อ ไทยใหญ่ ไทยวน (คนเมือง) ไทเขิน ไทยอง ฮ่อ เป็นต้น (ชวิศา ศิริ, 2550) เข้ามาปะปนกับไทลัวะ กลุ่มคนดั้งเดิม เมื่อเปลี่ยนแปลงการปกครองยุบเจ้าผู้ครองนคร เมืองต่างๆ ให้มีฐานะเป็นอำเภอ จังหวัด ในปี พ.ศ. 2357 จึงมีการอพยพโยกย้ายคนพะเยาจากเมืองลำปางกลับเข้าสู่พะเยา จึงพบกลุ่มชาติพันธุ์ในอำเภอต่างๆ ของจังหวัดพะเยา ได้แก่ ไทลื้อ พบในอำเภอเชียงคำ เชียงม่วน และภูซาง ไทอีสาน-ภูไท พบในอำเภอดอกคำใต้ ไทยใหญ่พบในอำเภอเมือง ไทลัวะพบในอำเภอแม่ใจ อำเภอเมือง และอำเภอภูยามกาว ตลอดจนชนเผ่า ม้ง เมี่ยน ปกากะญอ ที่อยู่ในเขตพื้นที่สูงของอำเภอเมือง อำเภอแม่ใจ อำเภอปง เป็นต้น

การนำเสนออัตลักษณ์ของกลุ่มชาติพันธุ์ด้านอาหารของคนในจังหวัดพะเยามีอยู่อย่างจำกัด งานส่วนใหญ่เป็นการนำเสนออัตลักษณ์ของกลุ่มชาติพันธุ์ด้านเครื่องแต่งกาย ผ้าทอ สถาปัตยกรรม ได้แก่ งานวิจัยเรื่องรูปแบบและความเชื่อเรื่องผ้าทอของชาวไทลื้อ เชียงคำ ของพระอัษฎากรณ์ กิตฺติภทฺโท (ฉัตรานันท์) (2554) ด้านสถาปัตยกรรม ได้แก่ งานวิจัยเรื่องพลวัตของสถาปัตยกรรมพื้นถิ่นไท กรณีศึกษาเรือนไทลื้อและเรือนไทใหญ่ของระวิวรรณ โอฬารรัตน์มณี และคณะ (2559) งานวิจัยเรื่อง หมู่บ้านไต บริบทของเฮือนไต กับการท่องเที่ยวเชิงสถาปัตยกรรมของอิศรา ตันแตง (2558) เป็นต้น ทั้งที่อัตลักษณ์ด้านอาหารของกลุ่มชาติพันธุ์เป็นมิติที่สอดแทรกอยู่ในวิถีวัฒนธรรม พิธีกรรมต่างๆ (ศราวุธ เตมีศักดิ์, 2558) และอาหารพื้นบ้านเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ (ชณิตา ประดิษฐ์สถาพร และคณะ, 2556) งานวิจัยของเอกอุรินทร์ ดวงทิพย์ และคณะ (2558) พบว่า ร้อยละ 58.2 ของเยาวชนมหาวิทยาลัยพะเยา สาขาวิทยาศาสตร์สุขภาพที่มีอายุระหว่าง 18-29 ปี รับรู้คุณค่าทางโภชนาการของผักพื้นบ้าน อาหารพื้นเมืองระดับปานกลาง และร้อยละ 80 ของเด็กประถมศึกษาปีที่ 4-6 และมัธยมศึกษาปีที่ 1-3 เขตอำเภอเมืองจังหวัดพะเยา รู้จักผักพื้นบ้านบางชนิดเท่านั้น เช่น พริกตะไคร้ มะกรูด เป็นต้น เมนูอาหารพื้นบ้านที่เด็กส่วนใหญ่รู้จักคือ น้ำเงี้ยว เนื่องจากปัจจุบันผู้ปกครองนิยมซื้ออาหารแช่แข็งจากร้านสะดวกซื้อให้รับประทานมากขึ้น (ชณิตา ประดิษฐ์สถาพร, 2555) ตลอดจนไม่ปรากฏหลักฐานแสดงอัตลักษณ์ด้านอาหารพื้นบ้านพะเยาในข้อมูลของวัฒนธรรมจังหวัดพะเยา

กระบวนการที่ใช้ในการเปลี่ยนแปลงและการยอมรับของชุมชนเป้าหมาย

กระบวนการที่ใช้ เป็นกระบวนการวิจัยเชิงคุณภาพภายใต้กระบวนทัศน์การตีความ (Interpretive paradigm) ด้วยวิธีการสังเกตพฤติกรรมแบบมีส่วนร่วมกับวิถีชีวิตชาติพันธุ์วรรณา (Ethnography) การสัมภาษณ์การสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นและการวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ ดีพีพีเอช

ผู้มีส่วนร่วม ประกอบด้วย ผู้มีความรู้ความสามารถด้านการประกอบอาหารพื้นเมือง คัดเลือกจากผู้ที่เกิดในท้องถิ่นนั้นและเป็นผู้มีความรู้ความเชี่ยวชาญด้านอาหารในท้องถิ่นจำนวน 3-7 คนในแต่ละพื้นที่ รวม 29 คน ผู้ทรงคุณวุฒิด้านประวัติศาสตร์และศิลปวัฒนธรรมพะเยา คัดเลือกจากผลงานและประสบการณ์การทำงานเชิงศิลปวัฒนธรรม เลือกแบบเจาะจง จำนวน 6 คน รวมถึงการศึกษาเอกสารประวัติศาสตร์ศิลปวัฒนธรรมในท้องถิ่น จำนวน 5 ฉบับ วิธีการคัดเลือกผู้มีความรู้ความสามารถด้านการประกอบอาหารพื้นเมืองใช้วิธีการ Snowball sampling จากนิสิตคณะพยาบาลศาสตร์ที่เป็นคนท้องถิ่นในอำเภอนั้นๆ และจากคำแนะนำของผู้ทรงคุณวุฒิแต่ละอำเภอ

ขอบเขตการศึกษา ประกอบด้วย 5 อำเภอ ได้แก่ อำเภอเมือง อำเภอเชียงคำ อำเภอภูซาง อำเภอแม่ใจ และอำเภอดอกคำใต้ ระยะเวลาดำเนินงานวิจัย 1 ปี ระหว่างเดือนกรกฎาคม พ.ศ. 2558 ถึง มิถุนายน พ.ศ. 2559

การเก็บรวบรวมข้อมูล ประกอบด้วย 1) การสังเกตแบบมีส่วนร่วมในการทำอาหารและการพักอาศัยร่วมกับผู้มีส่วนร่วมแต่ละอำเภอ อำเภอละ 1 เดือน 2) การสัมภาษณ์เชิงลึกผู้มีความรู้ความเชี่ยวชาญด้านอาหารแต่ละพื้นที่ รวม 13 คน โดยใช้เวลาครั้งละ 30-45 นาทีต่อคน (ดังภาพที่ 1) และ 3) การศึกษาเอกสารประวัติศาสตร์ ศิลปวัฒนธรรมในท้องถิ่นจากพิพิธภัณฑ์วัดศรีโคมคำ อำเภอเมือง ศูนย์วัฒนธรรมไทลื้อบ้านหย่วน ศูนย์วัฒนธรรมไทลื้อบ้านสบแวน อำเภอเชียงคำ จำนวน 5 ฉบับ ได้แก่ ตำนานไทลื้อ ประวัติศาสตร์พื้นถิ่น ดินแดนเชียงรุ่ง เมืองยอง เมืองสิงห์ ของสมหมาย เปรมจิตต์ และ วสันต์ ปัญญาแก้ว (2558) ประวัติศาสตร์เมืองพะเยายุคหลังของพระเทพวิสุทธิเวที (ไสว สุจิตโต) (2535) ตำนานเมืองเชียงแสนของพระธรรมวิมลโมลี (2538) 30 ชาติในเชียงรายของบุญช่วย ศรีสวัสดิ์ (2547) เอกสารแนะนำอำเภอเชียงคำของสภาวัฒนธรรมอำเภอเชียงคำ (2541) และ 4) การวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ ดีพีพีเอช เป็นการทดสอบด้วยวิธีทางเคมีโดยใช้ปิเปตสารละลาย DPPH ความเข้มข้นต่างๆ เป็นการวัดการต้านอนุมูลอิสระ ภายใต้หลักการว่าสารเคมีนี้เป็นอนุมูลอิสระที่มีความคงที่ มีความคงตัว สามารถดูดกลืนแสงได้ดีที่ความยาวคลื่น 540 นาโนเมตร โดยการเตรียม DPPH ให้มีความเข้มข้น 8 x 10^{-5} M ปริมาตร 50 มิลลิลิตร ด้วย Absolute methanol สารละลายมาตรฐานใช้ Trolox ที่มีความเข้มข้น 5, 10, 20, 30, 40 และ 50 μg/ml วิธีการทดสอบใช้ไมโครปิเปตดูดสารละลายตัวอย่าง 10 ตัวอย่าง ทีละตัวอย่างเจือจางไว้ที่ 20 μl ใส่ลงในหลุมไมโครไทเทต (Microtiter plate) ในแต่ละความเข้มข้นจะทดสอบซ้ำ 3 ครั้ง แล้วเติมสารละลายของ DPPH ใน Absolute methanol 180 μl นำไปวัดค่าการดูดกลืนแสงที่ความยาวคลื่น 540 นาโนเมตร โดยใช้ Absolute methanol เป็น Blank และใช้สารสกัดตัวอย่างผสมกับ Absolute methanol เป็นชุด Control sample ทั้งหมดนี้ดำเนินการโดยศูนย์บริการวิชาการและถ่ายทอดเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

การวิเคราะห์ข้อมูล ประกอบด้วยการวิเคราะห์เนื้อหาและการวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการด้วยวิธีดีพีพีเอช การวิเคราะห์เนื้อหาตามแนวคิดของชาย โพธิสิตา (2552) โดยนำข้อมูลที่นักวิจัย ผู้ช่วยนักวิจัย 2 คน จดบันทึกในสมุดโน๊ต เทปบันทึกเสียง มาตรวจสอบความเหมือน ความแตกต่าง ยืนยันข้อมูล ถอดประเด็นหลัก (Theme) แบบแผน (Pattern) แก่นสาร (Core consistency) และแก่นความหมาย (Core meaning) ส่วนการวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ คำนวณค่า %DPPH

ภาพที่ 1 การเก็บข้อมูลในพื้นที่

scavenging activity โดยใช้สมการที่ 1 ของตัวอย่างสารสกัด 8 ชนิด

สมการที่ 1 %DPPH scavenging activity

$$\% \text{ DPPH} = \frac{\text{Control OD} - \text{Sample OD}}{\text{Control OD}} \times 100$$

เมื่อกำหนด Control OD คือ ค่าการดูดกลืนแสงของสารมาตรฐาน และ Sample OD คือ ค่าการดูดกลืนแสงของตัวอย่างสารสกัด จากนั้นหาค่าเฉลี่ยและสร้างกราฟมาตรฐานระหว่างความเข้มข้นของ Trolox กับค่า %DPPH scavenging activity

ผลการวิจัย

1) **ตำรับอาหารพื้นบ้านพะเยา** ตำรับอาหาร หมายถึง รายการของวัตถุดิบที่เป็นส่วนประกอบอาหารซึ่งระบุน้ำหนักหรือปริมาตรของแต่ละรายการ (คณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข, ม.ป.ป.) ตำรับอาหารพื้นบ้านพะเยาในที่นี้หมายถึง รายการของวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนประกอบอาหาร กรรมวิธีการปรุง ของกลุ่มชาติพันธุ์ไทในจังหวัดพะเยา ได้แก่ กลุ่มไทลื้อ กลุ่มไทอีสาน-ภูไท กลุ่มไทใหญ่ กลุ่มไทลัวะ กลุ่มไทยวน ซึ่งคนในกลุ่มไทลัวะและกลุ่มไทยวน จากการสัมภาษณ์ครั้งนี้เรียกตนเองว่า “คนเมือง” ผลวิจัยพบว่าตำรับอาหารพื้นบ้านพะเยา วัตถุดิบที่ใช้ประกอบอาหารคือพืชผักพื้นบ้านในท้องถิ่นที่มาจากสวนครัว ไร่ นา และป่า ได้แก่ ผักปลัง ผักกูด ผักละ (ชะอม) เป็นต้น วัตถุดิบที่ให้สารอาหารประเภทโปรตีน มาจากแหล่งน้ำเป็นหลัก ได้แก่ ปลา กุ้ง หอย มาจากการเลี้ยง ได้แก่ ไก่ วัว และควาย เครื่องปรุงหรือเครื่องโขลกที่ใช้เป็นหลัก คือ เกลือ พริก หอมแดง กระเทียม เครื่องปรุงรส ได้แก่ ถั่วเน่า ปลาร้า น้ำปู กรรมวิธีการปรุงใช้การแกง นึ่ง ปิ้ง/ย่าง เป็นหลัก ซึ่งวัตถุดิบ เครื่องปรุงและกรรมวิธีการปรุงแตกต่าง/เหมือนกันในกลุ่มชาติพันธุ์

ประเภทและเมนูอาหารพื้นบ้านพะเยาจำแนกตามกลุ่มชาติพันธุ์ โดยใช้เกณฑ์การจัดประเภทอาหารของศูนย์สารสนเทศ สำนักหอสมุด จังหวัดเชียงใหม่ เป็นหลัก แต่พบว่าตำรับอาหารพื้นบ้านพะเยาจัดแบ่งได้เพียง 10 ประเภทเท่านั้น คือ แกง ตำ/ยำ น้ำพริก ลาบ ปิ้ง/ย่าง นึ่ง แอ๊บ อ๊อก หมักดอง และอาหารว่าง/ขนม จากการสัมภาษณ์ทุกกลุ่มชาติพันธุ์ให้ความหมายอาหารแต่ละประเภทดังนี้ ***แกงหรือแก๋ง*** คนพะเยานิยามแกงว่า เป็นอาหารที่มีปริมาณน้ำแกงอยู่ในระดับใกล้เคียงกับส่วนประกอบต่างๆ ในหม้อ มีวิธีการทำโดยใส่น้ำพอเดือดใส่เครื่องปรุง แล้วใส่วัตถุดิบลงไป เช่น แกงอ่อม ***ตำหรือยำ*** ตำ (อ่านว่า ต๋ำ) เป็นอาหารประเภทเดียวกับยำ มีวิธีการปรุงโดยนำส่วนผสมต่างๆ พร้อมเครื่องคลุกเคล้ากันในครก เช่น ตำขนุน ยำใช้กับของที่สุกแล้ว จากนั้นปรุงเครื่องยำในน้ำเดือด ใส่เนื้อใส่ผัก คนให้ทั่วกัน เช่น ยำจิ๊นไก่ ***น้ำพริก (น้ำพิก)*** เป็นอาหารที่มีส่วนประกอบหลัก คือ พริก เกลือ หอม กระเทียม อาจมีส่วนผสมอื่นๆ เช่น กะปิ ถั่วเน่าแข็บ ปลาร้า มะเขือเทศ ข่า ตะไคร้ ***ลาบ*** เป็นวิธีการปรุงอาหารโดยการสับให้เนื้อสัตว์ละเอียด นำไปปรุงกับน้ำพริก (พริกลาบ) หรือเครื่องปรุงอื่นๆ เช่น ลาบไก่ ***ปิ้ง/ย่าง*** ปิ้งเป็นการนำอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วมาปิ้งเหนือไฟไม่แรงนัก ปิ้งจนสุกเกรียมกรอบ ย่างเป็นการทำให้เครื่องปรุงในอาหารสุก โดยวางสิ่งของนั้นเหนือไฟอ่อนใช้เวลาค่อนข้างนาน เช่น การย่างไส้ ***นึ่งหรือหนึ้ง*** เป็นการทำให้สุกด้วยไอน้ำร้อนในไห มี 2 ลักษณะ คือ การนึ่งโดยตรง ไม่ต้องมีเครื่องห่อหุ้ม เช่น การนึ่งข้าว และการนึ่งโดยห่อใบตอง เช่น ห่อไก่นึ่ง ***แอ็บ*** เป็นการนำอาหารมาคลุกเคล้ากับเครื่องปรุงก่อน ปรุงเสร็จแล้วนำมาห่อด้วยใบตอง นำไปปิ้งหรือนึ่ง เช่น แอ็บปลา ***อ๊อก*** เป็นการปรุงอาหารโดยนำอาหารห่อใบตอง จากนั้นนำใส่หม้อหรือกระทะ เติมน้ำลงไปเล็กน้อยยกตั้งไฟ เช่น อ๊อกไข่ อ๊อกปลา

เมนูอาหารพื้นบ้านพะเยาจำแนกตามกลุ่มชาติพันธุ์ แบ่งได้ 4 กลุ่มใหญ่ๆ คือ ไทลื้อ ไทอีสาน-ภูไท ไทใหญ่ และคนเมือง (ไทลัวะและไทยวน) ปรากฏชื่อรายการอาหารตามภาษาของกลุ่มชาติพันธุ์ เช่น แกงผักสั้ง (ไทลื้อ) ซุปมักมี่ ตำมะหุ่ง แก๋งหัวคัว (ไทอีสาน-ภูไท) เป็นต้น เหตุที่อาหารพื้นบ้านคนเมืองรวมอาหารไทลัวะและไทยวน เนื่องจากการวิจัยครั้งนี้พบว่า ไทลัวะและไทยวน ระบุตัวตนเป็นคนเมืองและใช้ภาษาคำเมือง เป็นหลัก ด้วยเหตุผลที่แตกต่างกัน ดังนี้

ไทลัวะ ระบุว่าตนเป็นคนเมืองและใช้ภาษาคำเมืองแทนภาษาลัวะ เนื่องจากผลจากประวัติศาสตร์ทำให้ไม่กล้าแสดงตนว่าเป็นลัวะ ดังคำพูดต่อไปนี้

“ลัวะ ยุคนี้ถือว่าเป็นคนเมือง ลัวะไม่แสดงตัวตนเป็นลัวะเพราะอาย...ประวัติศาสตร์เดิมยุคพ่อขุนเม็งรายมาปกครองเชียงราย ทำให้ลัวะกลายเป็นต้นเหตุเมืองแตก...จึงไม่มีใครกล่าวถึงว่าตนเป็นลัวะ” (พ่อหลวงบ้าน อายุ 65 ปี สัมภาษณ์ เมื่อวันที่ 12 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2559)

"คนลัวะเขาบ่ฮู้ลัวะกันละ บ่าเด่วนี้คนเฒ่าเหลือไม่กี่คนที่ฮู้ได้... ลูกหลานเขาก็บ่ฮู้พูดกัน อายคนอื่น เขาจะว่าหื้อเฮา กลัวเขาเดือดร้อน" (ชาย อายุ 86 ปี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 6 มกราคม พ.ศ. 2559)

"ลัวะแต่งตั๋วบะเก่า ใส่ผ้าทอผ้าเมือง นุ่งซิ่นลัวะฮู้บ่เหมือนคนเมืองเน้อ... อายเฮาฮู้บ่เหมือนคนอื่น... เป็นควายบ่ได้เฮียนหนังสือ" (หญิง อายุ 92 ปี และ หญิง อายุ 82 ปี สัมภาษณ์เมื่อวันที่ 6 มกราคม พ.ศ. 2559)

ไทยวน เป็นการระบุตัวตนว่าเป็นคนเมือง ใช้ภาษาคำเมือง ภาษาเขียนเป็นภาษาล้านนา มีการแต่งกายที่แตกต่างจากกลุ่มชาติพันธุ์อื่น สอดคล้องกับทรงศักดิ์ ปรางวัฒนากุล (2557) ที่กล่าวว่า ไทยวนหรือไทโยนก เป็นกลุ่มชาติพันธุ์ไทกลุ่มใหญ่ในอาณาจักรล้านนาในอดีต ปัจจุบันอาศัยอยู่ใน 8 จังหวัดภาคเหนือตอนบนของประเทศไทย ได้แก่ เชียงใหม่ เชียงราย ลำพูน ลำปาง พะเยา แพร่ น่าน และแม่ฮ่องสอน เรียกตนเองว่า "คนเมือง" โดยผลการสัมภาษณ์พบว่า คนเมืองระบุตัวตนดังนี้

"ยายบ่าใช่ลื้อ เป็นคนเมือง กินไม่เหมือนกัน... บ่าได้เข้าวัดลื้อ" (หญิง อายุ 75 ปี สัมภาษณ์เมื่อ พฤศจิกายน พ.ศ. 2558)

"เป็นลูก หลานขุนเดช... เป็นคนเมืองบ่าเก่า กิ๋นผักกิ๋นไม้ตามป่าตามนา เขียนหนังสือเป็นตัวล้านนา... เป็นมีปั๊บสา (หญิง อายุ 82 ปี สัมภาษณ์เมื่อ ตุลาคม พ.ศ. 2558)

"คนเมืองบ่าเหมือนลัวะ... คนเมืองจะใส่สายฮ้างปอกเอว (เข็มขัด)... เก้าผมบ่าเหมือนกั๋น เฮาเป็นคนเมือง" (หญิง อายุ 79 ปี สัมภาษณ์เมื่อ ตุลาคม พ.ศ. 2558)

"...ไตเฮากิ๋นแกงผักกาดใส่ถั่วเน่า... เฮ็ดน้ำพริกผักกาดผักสังเฮาก็ปลูกเอง... คนเมืองบ่ะเดี๋ยวนี้บ่ะกินถั่วเน่า..." (ชายไทใหญ่ อายุ 80 ปี สัมภาษณ์เมื่อ กันยายน พ.ศ. 2558)

ผู้วิจัยได้สรุปประเภทและเมนูอาหารพื้นบ้านพะเยาตามที่รวบรวมข้อมูลได้ โดยนับเมนูอาหารเฉพาะที่ไม่ซ้ำกัน รวม 85 เมนู ดังตารางที่ 1

รายละเอียดเมนูอาหารพื้นบ้านพะเยาจำแนกตามกลุ่มชาติพันธุ์ มีดังนี้

กลุ่มไทใหญ่ ในเขตอำเภอเมือง พบ ขนมจีนน้ำเงี้ยว คำว่า "น้ำเงี้ยว" สันนิษฐานว่า เพี้ยนมาจากคำว่า "งิ้ว" เนื่องจากใส่ดอกงิ้วลงไป (พ่อหลวงบ้าน วัดลี อำเภอเมือง สัมภาษณ์ มีนาคม พ.ศ. 2560) ข้าวกั้นจิ้น คนไทใหญ่เรียก "ข้าวส้มอุ่น" คำว่า กั้น ในภาษาไทลื้อ หมายถึง การนวด (สุพจน์ วงษ์ใหญ่ ผู้เชี่ยวชาญประวัติศาสตร์ไทลื้อ สัมภาษณ์เมื่อ พฤศจิกายน พ.ศ. 2558) จิ้น หมายถึง เนื้อ ซึ่งข้าวกั้นจิ้น เกิดจากการนำข้าวสวยคลุกกับเลือดหมู แล้วนวดให้เข้ากัน ซึ่งสมัยดั้งเดิมจะได้รับประทานเมื่องานบุญ เช่น งานสลากภัตร งานปอยหลวง เท่านั้น

กลุ่มไทลื้อ อาหารที่พบ ได้แก่ แอ่งแถะ จิ้นซ่ำพริก ยำผักหนอก ปลาหมบ ยำผักหัวอีหยอ ไก ดังภาพที่ 2 แอ่งแถะทำจากใบแอ่งแถะซึ่งมีลักษณะเฉพาะ นำมาขยี้น้ำจะเกิดการจับตัวกัน กลายเป็นก้อน ลักษณะคล้ายวุ้น ตัดเป็นก้อนสี่เหลี่ยม จากนั้นนำมายำ ปลาหมบหรือปลาปิ้งอบ เริ่มจากแล่ปลา นำปลามาปิ้ง เอาเครื่องแกงหมกในตัวปลา พับครึ่ง มัดด้วยตะไคร้แล้วเอาไปปิ้งไฟให้หอมในภาษาไทลื้อ คำว่า "หมบ" หมายถึง พับครึ่ง หรือ ทบครึ่ง จิ้นซ่ำพริก เป็นการนำเนื้อวัว หรือ เนื้อควาย มาตากแห้งฉีกเป็นเส้นๆ โขลกกับพริก เกลือ หอมขาว หอมแดง ตะไคร้ ข่า แล้วนำไปผัดพอสุก โรยด้วยใบมะกรูด เก็บได้นานหลายเดือน ถือเป็นการถนอมอาหารอย่างหนึ่ง ยำผักหนอก ใบบัวบกหรือผักหนอกนำไปลวก ปรุงรสด้วยพริก เกลือข่า ผัดหรือคั่วกับหมูบดหอมแดง กระเทียมคั่วโรยหน้า ยำผักหัวอีหยอ ใช้หัวอีหยอซึ่งเป็นพืชใต้ดินประเภทเดียวกับบุก พบบริเวณแหล่งน้ำใสสะอาด นำมาคลุกเคล้าเครื่องยำ หัวใต้ดินมีพิษจึงทำให้ผู้ปรุงมีอาการคันได้ ต้องนำมาขจัดพิษ ก่อนนำมายำกับเครื่องปรุง ไก หรือ สาหร่ายน้ำจืด เป็นพืชที่มีลักษณะสีเขียว เก็บได้จากแม่น้ำ ลำคลอง ลำน้ำโขง ที่เป็นแหล่งน้ำใสไหล แล้วนำมาตากแห้ง เก็บเป็นแผ่นๆ จะเก็บได้นาน เมื่อต้องการรับประทานนำมาคั่วในกระทะ แล้วปรุงอีกครั้ง

ภาพที่ 2 อาหารไทลื้อ แอ่งแถะ จิ้นซ่ำพริก แกงผักกาด ถั่วเน่า

ตารางที่ 1 ประเภทและเมนูอาหารพื้นบ้านพะเยา

ประเภท	เมนูอาหารพื้นบ้านพะเยา				
	อาหารไทลื้อ	อาหารไทอีสาน-ภูไท	อาหาร (คนเมือง) ไทลัวะ	อาหาร (คนเมือง) ไทยวน	อาหารไทใหญ่
แกง (22 เมนู)	แกงจอผักกาด แกงบอน แกงขนมเส้น แกงขนมจีนแห้ง แกงผักสั้ง	แก๋งหัวคัว (แกงหัวอีมู่) ฮ่อมเขียด ต้มผักกุ่ม แกงข้าวโล้ง แกงหน่อไม้ตะลอย	แกงผักกาดใส่ถั่วเน่า แกงข้าวคั่ว แกงมะบวม	แกงผักกาด แกงขนุน แกงผักสีเสียด แกงผักเชียงดา แกงหอย	ขนมจีนน้ำงิ้ว ข้าวแรมฝืน ข้าวซอย แกงผักกาดใส่ถั่วเน่า
ยำ (13 เมนู)	ส้าดอกกล้วย แอ่งแถะ จิ้นซ่ำพริก ยำไก ซี่จิ้น	ตำหัวสีเค้อ ตำมะหุ่ง (ส้มตำ) ลาบเทา (ตำเตาใส่ปน ปลาทู) ซุบมักมี่ (ยำขนุน)	ยำไก่ ยำมดส้ม ยำมะถั่ว-มะเขือ	ยำไก่ ยำมดส้ม ยำมะถั่วมะเขือ ยำเตา	-
น้ำพริก (10 เมนู)	น้ำหน่อ น้ำพริกน้ำผัก น้ำพริกผักส้ม	แจ๋วบ่อง	น้ำพริกน้ำผัก น้ำพริกจี่กุ่ง น้ำพริกถั่วเน่า	น้ำพริกหนุ่ม น้ำพริกน้ำปู น้ำพริกปลาแห้ง	-
ลาบ (8 เมนู)	ลาบหมู ลาบปลา ลาบเนื้อวัว ลาบเนื้อควาย ลาบไก่	ลาบเห็ด ก้อยกะปอม เมอะหน่อไม้	ลาบหมู ลาบปลา ลาบเนื้อวัว ลาบเนื้อควาย ลาบไก่	ลาบหมู ลาบปลา ลาบเนื้อวัว ลาบเนื้อควาย ลาบไก่	-
ปิ้ง/ย่าง (9เมนู)	ปลาปิ้ง-อบ น้ำหนัง ถั่วเน่าแอน (ถั่วเน่าประเภทหนึ่ง)	-	หลามปลา หลามบอน หลามเห็ด	หลามบอน ฮ่อมบอน แคปหมู	-
นึ่ง (3 เมนู)	ห่อนึ่งไก่ ห่อนึ่งปลา ห่อนึ่งมดส้ม (มดแดง)	-	ห่อนึ่งไก่ ห่อนึ่งปลา ห่อนึ่งมดส้ม (มดแดง)	ห่อนึ่งไก่ ห่อนึ่งปลา ห่อนึ่งมดส้ม (มดแดง)	-
แอ๊บ (3 เมนู)	แอ็บปลา แอ็บอีฮวก (ลูกอ๊อด)	-	แอ็บปลา แอ็บอีฮวก แอ็บอ่องออ	แอ็บปลา แอ็บอีฮวก แอ็บอ่องออ	-
อ๊อก (2 เมนู)	อ๊อกไข่ อ๊อกปลา	อ๊อกไข่ อ๊อกปลา	อ๊อกไข่ อ๊อกปลา	อ๊อกไข่ อ๊อกปลา	อ๊อกไข่ อ๊อกปลา
หมักดอง (7 เมนู)	ส้มผักกาด ส้มหนัง ซี่ส้มผักกาด	ต้มกระสูบ (ผักเสี้ยน)	หน่อไม้ส้ม จ่อมแมงมัน ถั่วเน่าเมอะ	หน่อไม้ส้ม จ่อมแมงมัน ถั่วเน่าเมอะ	-
อาหารหวาน/ขนม (8 เมนู)	ขนมปาด ขนมสิ้นหมา ข้าวต้มดอกซ้อ ข้าวแคบข้าวควบ	โจ้มะอูป (ขนมฟักทอง)	ข้าวต้มหัวหงอก ขนมเทียน	ข้าวต้มหัวหงอก ขนมเทียน ข้าวควบ	ข้าวต้มหัวหงอก ขนมเทียน

กลุ่มไทอีสาน-ภูไท อาหารที่พบ ได้แก่ ฮ่อมเขียด แกงข้าวโล้ง แก๋งหัวคัว (แกงอีมู่) โจ้มะอูป ดังภาพที่ 3 ฮ่อมเขียด (ฮ่อมในภาษาภูไท หมายถึง แกงที่ใส่น้ำน้อย) มีวัตถุดิบหลักคือ เขียด ต้มกับหน่อข่า ตะไคร้ ใบแมงลัก ใบชะพลู ใบมะขามอ่อน มะเขือ และข้าวเบอ แกงข้าวโล้ง เป็นการนำฮ่อมเขียดมาใส่ข้าวเพิ่มเพื่อให้เด็กรับประทานง่ายและเหมาะกับครัวเรือนที่มีสมาชิกหลายคน แก๋งหัวคัวเป็นการนำหัวอีมู่ ซึ่งขึ้นตามป่าตามสวนมาเป็นวัตถุดิบหลัก ร่วมกับหอย ปู เขียดขาดำ โขลกกับพริก เกลือ ดับกลิ่นคาวด้วยใบแมงลัก (ผักอีตู้) หอมแย้ โหระพา ยอดฟักทอง ถั่ว เห็ด มันแกว มะเขือ อาหารโปรตีนของไทอีสาน-ภูไทมาจากแหล่งน้ำลำห้วยเป็นหลัก ส่วนโจ้มะอูปเป็นอาหารหวานที่มีฟักทอง ผลผลิตทางการเกษตรเป็นวัตถุดิบหลัก ฟักทองจะถูกคลุกกับข้าวโพด น้ำตาล มะพร้าว รวมทั้งข้าวเหนียว ห่อด้วยเปลือกข้าวโพดก่อนนำไปนึ่ง

กลุ่มคนเมือง ซึ่งประกอบด้วย ***ไทลัวะ*** อาหารที่พบใช้วัตถุดิบธรรมชาติเป็นส่วนประกอบ เครื่องแกงใช้เพียงพริก กระเทียม หอมแดงและ ถั่วเน่าเป็นหลัก อาหารที่พบได้แก่ ปลาปิ้งอบ แกงผักกาดใส่ถั่วเน่า (ภาพที่ 4) และ ***ไทยวน*** อาหารที่พบ ได้แก่ แกงแค แกงผักเชียงดา น้ำพริก ดังแสดงในภาพที่ 5 เป็นอาหารที่คนพะเยารู้จักเป็นอย่างดี ประกอบด้วยผักหลายชนิด เช่น ตำลึง ชะอม ชะพลู ถั่วฝักยาว มะเขือเปราะ มะเขือพวง ดอกข่า ใบมะกรูด แกงแคมีหลายชนิดขึ้นอยู่กับเนื้อสัตว์ที่นำมาเป็นส่วนผสม ได้แก่ แคไก่ แคกบ แคปลาแห้ง เป็นต้น แกงผักเชียงดา นิยมใส่ปลาแห้ง และเครื่องแกงได้แก่ กะปิ เกลือ พริก หอมแดง กระเทียม ซึ่งเป็นเครื่องแกงหลัก การเปลี่ยนชนิดของผักที่ใส่ทำให้มีชื่อเรียกต่างกัน เช่น แกงผักสีเสียด แกงผักปัง แกงผักหวาน แกงผักเสี้ยว แกงผักละ (ชะอม) น้ำพริก น้ำพริกประกอบด้วย พริก เกลือ หอมแดง กระเทียม เป็นหลัก อาจมีเครื่องปรุงรสอื่นๆ เช่น ข่า ปลาร้า ปลา มะเขือเทศ หน่อไม้ จี่กุ่ง (จิ้งหรีด) อีฮวก (ลูกอ๊อด) ก็กลายเป็นน้ำพริกชนิดต่างๆ ได้แก่ น้ำพริกข่า น้ำพริกปลาร้า น้ำพริกปลา น้ำพริกหนุ่ม น้ำพริกจี่กุ่ง น้ำพริกอีฮวก เป็นต้น ห่อนึ่ง มีทั้งห่อนึ่งปลา ห่อนึ่งไก่ ห่อนึ่งแคไก่ ซึ่งเรียกชื่อตามเนื้อสัตว์ที่นำมาคลุกเคล้ากับเครื่องปรุงและผักพื้นบ้านนานาชนิดได้แก่ ผักแค ผักขี้หูด หางหวาย ถั่วแบป เห็ดลม เอาไปนึ่งจนสุก หลามบอน ใช้ใบบอนหวานต้มคั้นน้ำทิ้ง นำใบมะกรูด ใบส้มอ๊อด กระเทียม ตะไคร้ ปลาทูเค็ม และจักค่าน โขลกกับเครื่องน้ำพริก ใส่กระบอกไม้ไผ่แล้วนำไปเผาไฟจนสุก เตา เตาเป็นสาหร่ายน้ำจืดที่ขนาดเล็กกว่าไก อยู่ในแหล่งน้ำนิ่ง เมื่อนำเตามาล้างให้สะอาด หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ ใส่มะเขือ หอมแดง ต้นหอม มะเขือ มะแคว้ง คั่วร่วมกับเกลือและพริกป่น

ภาพที่ 3 อาหารไทอีสาน-ภูไท แกงผักหวาย แก๋งหัวคัว โจ้มะอูป

ภาพที่ 4 อาหารไทลัวะ แกงผักกาด ปลาปิ้ง น้ำพริกปลา

ภาพที่ 5 อาหารไทยวน แกงแค น้ำพริกปลา ตำมะถั่วมะเขือ

2) **การสืบสานอาหารพื้นบ้านพะเยาภูมิปัญญาท้องถิ่น** จากการลงพื้นที่เก็บข้อมูลในแต่ละอำเภอ คณะผู้วิจัยสรุปการสืบสานถ่ายทอดอาหารพื้นบ้านพะเยา แบ่งได้ 2 ลักษณะ คือ 1) การถ่ายทอดทางวัฒนธรรมภายในครัวเรือน 2) ถ่ายทอดทางความเชื่อและพิธีกรรม

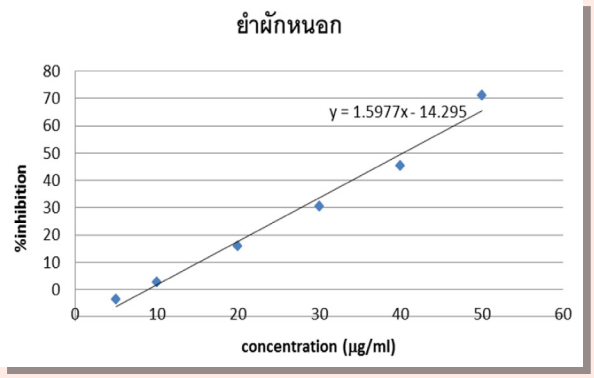
ลักษณะที่ 1 การถ่ายทอดทางวัฒนธรรมเน้นการถ่ายทอดภายในครัวเรือน จากคนรุ่นหนึ่งไปสู่คนอีกรุ่นหนึ่ง ผู้ถ่ายทอดคือ คนเฒ่าคนแก่ รุ่นปู่ย่า ตายาย จะเลือกถ่ายทอดให้กับลูกหลาน เครือญาติที่สนใจ ทั้งการคัดสรรวัตถุดิบโดยพาเด็กไปเก็บผัก บอกว่าผักชนิดไหนกินได้ กินไม่ได้ ลักษณะการเก็บ ช่วงเวลาที่เก็บ วิธีการปรุง ตลอดจนเคล็ดลับ เช่น คนไทลื้อ จะพาเด็กไปเก็บใบหมาน้อยที่ขึ้นตามที่ชื้น นำใบหมาน้อยมาขยี้ ค่อยๆ ทำให้เป็นก้อน และปรุงเป็นอาหารเรียกว่า แอ่งแถะ

การถ่ายทอดทางวัฒนธรรมในครัวเรือนที่แตกต่างกันแต่ละกลุ่มชาติพันธุ์ คือ ผู้ถ่ายทอดของกลุ่มไทลื้อ ประกอบด้วยเพศหญิงและเพศชาย ด้วยเหตุที่ไทลื้อถูกสอนว่า ผู้ชายต้องช่วยผู้หญิงทำกับข้าว การถ่ายทอดผ่านต้นแบบทั้งชายและหญิงมีความสำคัญต่อการสืบทอดของลูกหลาน การสาธิต การปรุงให้ดู ให้ชิม การแบ่งปันถือเป็นกระบวนการถ่ายทอดที่ไทลื้อให้ความสำคัญ ส่วนไทยใหญ่และกลุ่มคนเมือง (ไทลัวะและไทยวน) การทำอาหารเป็นหน้าที่หลักของผู้หญิง ผู้ชายทำหน้าที่จักสาน แต่หากเข้าป่าผู้ชายจะเป็นผู้ทำอาหารเองโดยใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ในป่า เช่น ไม้ไผ่ ปลา ผัก สิ่งที่ต้องติดตัวไปด้วยคือ เกลือ พริก ข้าวสาร แล้วนำมาปรุงอาหาร อาทิ ปลาปิ้ง เป็นต้น การสืบทอดจึงเป็นการส่งต่อหน้าที่ตามเพศ

ลักษณะที่ 2 ถ่ายทอดทางความเชื่อ ประเพณีและพิธีกรรม อ้างจาก ศราวุธ เตมีศักดิ์ (2558) สำหรับความเชื่อ ความเชื่อของคนพะเยาได้รับอิทธิพลมาจากความเชื่อผีและความเชื่อในพุทธศาสนา ความเชื่อผีจะเห็นได้จาก พิธีเลี้ยงผีปู่ย่า พิธีศพ ผีเป็นความเชื่อคนล้านนาที่มีมายาวนาน ถึงแม้ว่าสังคมล้านนาจะรับอิทธิพลทางพุทธศาสนาเข้ามาเป็นศาสนาหลัก แต่ด้วยอิทธิพลการนับถือบรรพบุรุษ ความเชื่อเรื่องผียังคงไม่สูญหาย ผีปู่ย่า คือ วิญญาณที่ดีของบรรพบุรุษที่ล่วงลับไปแล้ว คอยดูแล ปกป้อง รักษา ช่วยเหลือตลอดจนควบคุมพฤติกรรมของลูกหลาน ผีปู่ย่าในฐานะบรรพบุรุษ มีฐานะคล้ายเจ้าเมือง คนเมืองทั้งไทยวนมีพิธีไหว้ผีมด ผีเม็ง ผีเจ้านาย ไทลัวะ มีพิธีบวงสรวงเจ้าพ่อคำแดงหรือขุนคำแดง ซึ่งเป็นโอรสของพ่อขุนงำเมือง ปฐมกษัตริย์เมืองพะเยาถือเป็นผีเจ้านาย ไทยใหญ่เรียกผีบรรพบุรุษที่เป็นคนไทยใหญ่ว่า ผีมด บรรพบุรุษที่เป็นมอญว่า ผีเม็ง ผีเจ้านาย ไทลื้อ มีผีบรรพบุรุษเมืองมาง ผีบรรพบุรุษเมืองหย่วน ทำหน้าที่ปกปักรักษา คุ้มครองชาวบ้าน ลูก หลาน จึงต้องมีพิธีกรรมบวงสรวงเซ่นไหว้ ทำให้ลูกหลาน คนในตระกูล คนในปกครองได้มาพบปะกัน เกิดความกตัญญู รักใคร่ ผูกพัน ปรองดองกัน ไทอีสาน-ภูไท มีพิธีไหว้ผีหมู่บ้านประจำปีช่วงเทศกาลสงกรานต์ เป็นต้น โดยวัตถุดิบที่ขาดไม่ได้ในพิธีเลี้ยงผีปู่ย่าของทุกกลุ่มชาติพันธุ์คือ กล้วย ส้ม ของหวาน ไก่ต้ม และลาบ แต่ลาบของไทลื้อมีความแตกต่างคือ จะใช้ควายหนุ่มคือควายที่มีระดับเขาควายเท่ากับหูของควายในการทำลาบเท่านั้น

คนพะเยาแสดงออกความเชื่อในพุทธศาสนาผ่านประเพณี ได้แก่ ประเพณีสงกรานต์หรือปีใหม่เมือง คนในชุมชนนิยมบริโภคแกงขนุน เพื่อหนุนนำค้ำชูชีวิต เนื่องจากชื่อแกงเป็นสิริมงคล ประเพณีตานข้าวใหม่ เป็นประเพณีเดือน 4 เป็งที่คนในชุมชนมารอสุมไฟให้พระพุทธเจ้าคลายหนาว คนในชุมชนจะนำผลิตภัณฑ์จากข้าวสารใหม่ ข้าวเปลือก ที่เพิ่งเก็บเกี่ยวมามาทำเป็นข้าวหลาม ข้าวจี่ ข้าวต้ม ข้าวเหนียว ขนมเทียนร่วมกับน้ำอ้อย มาถวายพระหน้าพระประธาน เป็นต้น ขนมและของว่างได้แก่ ข้าวต้มหัวงอก ข้าวแคบ ข้าวควบ และขนมปาด ซึ่งส่วนใหญ่ใช้ข้าวเป็นหลัก ขนมปาดพบทั้งในกลุ่มคนพื้นเมืองและคนไทลื้อที่ใช้เมล็ดข้าวเหมือนกัน แต่คนไทยลื้อใช้แป้งข้าวเหนียวผสมกับมะพร้าว น้ำตาล และกะทิ ปัจจุบันขนมปาดถือเป็นขนมเอกลักษณ์ของคนไทลื้อ นิยมทำเพื่อเลี้ยงแขกบ้านแขกเมือง เนื่องจากต้องใช้แรงงานคนและใช้เวลานานในการเคี่ยวราว 3 ชั่วโมงเป็นอย่างน้อย พิธีกรรม พิธีศพ เป็นพิธีแสดงความกตัญญูของลูกหลานต่อญาติผู้ใหญ่ การจัดงานพิธีศพส่วนใหญ่เป็นไปอย่างเรียบง่าย เนื่องจากชุมชนตั้งบ้านเรือนอยู่อาศัยไกลกัน เมื่อมีคนตาย จะมีเพียงญาติพี่น้อง คนอยู่ใกล้เคียงใกล้ชิดมาร่วมกัน ขั้นตอนการเตรียมการตั้งแต่เตรียมศพ บำเพ็ญกุศลหลังการเผาศพ ต้องอาศัยผู้คนทั้งสิ้น คนที่มาในงานจะแบ่งหน้าที่กันทำได้แก่ กลุ่มคนดูแลพิธีกรรม กลุ่มคนดูแลงานช่างไม้ กลุ่มคนดูแลของใช้ประกอบพิธี กลุ่มคนประกอบอาหาร กลุ่มคนช่วยบรรเทาความโศกเศร้าและผู้ร่วมพิธีกรรม ผู้เกี่ยวข้องจึงมีทั้ง พระสงฆ์ มัคนายก ผู้เฒ่าผู้แก่ กลุ่มแม่บ้าน ญาติพี่น้องและคนในชุมชน เจ้าภาพจึงต้องจัดเตรียมอาหารในการจัดงานไม่ว่าจะเป็น 3 วัน 7 วัน อาหารพื้นเมืองในงานของคนพะเยาในอดีตทุกกลุ่มชาติพันธุ์ของคนเมืองและคนไทอีสาน-ภูไท คือ แกงปลี คนไทลื้อและไทใหญ่คือ แกงผักกาดใส่ถั่วเน่า เนื่องจากวัตถุดิบมีจำนวนมากในพื้นที่และเป็นวัตถุดิบที่หาได้ง่ายตามฤดูกาล

3) ผลการวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการตำรับอาหารพื้นบ้านพะเยา ผลพบว่า ยำผักหนอก แกงผักกาดจอ น้ำพริกผักส้ม หลามบอน ตำเตา ยำหัวอีหยอ ไก และแอ่งแถะ มีฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระสูง เรียงลำดับจากมากไปหาน้อย ดังตารางที่ 2 และแผนภูมิในภาพที่ 6 ดังนี้



ภาพที่ 6 แผนภูมิแสดงความสัมพันธ์ของสารต้านอนุมูลอิสระตามเปอร์เซนต์ความเข้มข้นของสารละลายมาตรฐานจำแนกตามเมนูยำผักหนอก

ตารางที่ 2 ลำดับเมนูอาหารที่มีสารต้านอนุมูลอิสระสูงตามความเข้มข้น 5-50 µg/ml ของสารละลายมาตรฐาน

Concentration (µg/ml)	5	10	20	30	40	50	ลำดับ
ยำหัวอีหยอ	15.03562	19.1601	18.11024	19.2351	22.98463	31.87102	6
ตำเตา	20.17248	27.70904	56.20547	61.26734	64.52943	37.75778	5
หลามบอน	36.64229	47.86277	70.52868	81.60855	55.14623	45.19123	4
ยำผักหนอก	-3.63705	2.587177	15.89801	30.59618	45.33183	71.09111	1
แกงผักกาดจอ	0.149981	7.349081	23.1721	45.74428	41.24484	66.89164	2
น้ำพริกผักส้ม	-0.18748	8.548931	14.21072	22.94713	20.54743	48.66892	3
ไก	-1.98725	-0.18748	3.712036	4.761905	5.924259	12.11099	7
แอ่งแถะ	6.63667	0.937383	-1.68729	-2.92463	0.187477	4.536933	8

อภิปรายผล

1) **ตำรับอาหารพื้นบ้านพะเยา** จัดประเภทได้ 10 ประเภท แตกต่างจากอาหารพื้นเมืองจังหวัดน่านที่รวบรวมได้ 6 ประเภท (หทัยชนก ฉิมบ้านไร่ และ รักษพงศ์ วงศาโรจน์, 2558) และตำรับอาหารพื้นบ้านล้านนาของจังหวัดเชียงใหม่ (ศูนย์สารสนเทศ สำนักหอสมุด มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, ม.ป.ป.) ซึ่งมี 17 ประเภท เนื่องจากจังหวัดเชียงใหม่เป็นศูนย์กลางอารยธรรมล้านนา ด้วยสภาพแวดล้อมทางภูมิศาสตร์ที่ส่งผลต่อการเกษตรและหัตถกรรม การค้าขายและจารีตประเพณีโบราณของล้านนา ทำให้การทำอาหารมีความประณีต ละเอียดอ่อน จึงสามารถจัดประเภทอาหารได้มาก (ชวิศา ศิริ, 2550)

อาหารคาว เป็นอาหารหลักในตำรับอาหารพื้นบ้านพะเยา เช่นเดียวกับงานวิจัยของอบเชย วงศ์ทอง และ สุจิตตา เรืองรัศมี (2550) ที่พบว่า ร้อยละ 63.79 ของอาหารพื้นบ้านภาคเหนือ 649 ชนิด เป็นอาหารคาวประเภทแกง รองลงมาเป็นอาหารประเภทยำซึ่งแตกต่างจากงานวิจัยของศิวพร ฟูเกริกเกียรติ (2554) ที่พบว่า น้ำพริกเป็นอาหารคาวที่คนภาคเหนือนิยมบริโภคมากกว่ายำ อาจเกิดจากผู้มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูลพยายามชี้ให้เห็นอัตลักษณ์อาหารชาติพันธุ์ของตน ซึ่งพวกเขาคิดว่าน้ำพริกเป็นอาหารที่พบได้ทั่วไปในล้านนา น้ำพริกเป็นเมนูอาหารสำคัญอีกอย่างหนึ่งของคนพะเยา เนื่องจากเครื่องปรุงหลักมีเพียง พริก เกลือ กระเทียม หากมีเครื่องปรุงอย่างอื่น เช่น ข่า ปลา ปลาร้า (ฮ้า) ปู ก็จะกลายเป็นน้ำพริกข่า น้ำพริกปลา น้ำพริกปลาร้า น้ำพริกน้ำปู เป็นต้น รวมทั้งการรับประทานกับเครื่องเคียง (ผักกับ) หลากหลายชนิดตามสวนครัวหรือสวนฮี้ ไร่ ทุ่งนา ได้แก่ ผักกูด ผักหล่ะ มะเขือป๋อ (กระเจี๊ยบขาว) บ่าน้ำแก้ว (ฟักทอง) สะเดา มะเขือเปราะ บ่าน้ำ (น้ำเต้า) ผักต้าง (ใบมันสำปะหลัง) และผักสาบ ผักเกือบทุกชนิดนิยมทำให้สุกโดยการลวกหรือนึ่งมากกว่าการกินผักสด อาหารหมักดองถือเป็นการถนอมอาหารของคนพะเยา ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของอบเชย วงศ์ทอง และ สุจิตตา เรืองรัศมี (2550) ที่พบว่า ร้อยละ 8.48 ของคนล้านนาใช้เกลือในการหมักดองอาหาร

อาหารหวานหรือขนม ของคนพะเยา ล้วนเป็นผลิตภัณฑ์ที่มาจากข้าวเป็นหลัก ได้แก่ ข้าวต้มหัวหงอก หรือการนำข้าวมาตำหรือโม่บดจนกลายเป็นแป้ง นำมาผสมกับน้ำอ้อย ได้แก่ ขนมลิ้นหมา ข้าวแคบ ข้าวควบ จะพบการนำมะพร้าวมาเป็นส่วนผสมน้อยมาก เช่น ขนมปาด ขนมฟักทอง เท่านั้น นอกจากนั้นยังพบว่า ขนมพื้นบ้านพะเยาแตกต่างจากขนมไทยอื่นๆ ที่มีหลายเมนู เช่น กล้วยเชื่อม ขนมลืมกลืน ข้าวเม่าคลุก ทองหยิบ ทองหยอด บัวลอย เต้าส่วน เนื่องด้วยวัตถุดิบที่หาง่ายมีเพียง ข้าว น้ำอ้อย หรือมะพร้าว เน้นทำกินกันภายในครัวเรือน จึงเรียบง่ายไม่ประณีตเหมือนขนมไทยในภาคอื่นๆ (ชญาภัทร์ กี่อาริ และคณะ, 2555)

แหล่งวัตถุดิบ ของตำรับอาหารพื้นบ้านพะเยา ด้วยภูมิประเทศที่มีเทือกเขาทอดยาว ป่า แม่น้ำลำธาร ห้วย หนอง ไร่ นา แหล่งวัตถุดิบที่มีอยู่ตามธรรมชาติจึงหลากหลายทั้งพืชน้ำ คือ ไก เตา พืชบกที่หลากหลายตามฤดูกาล ได้แก่ ผักสีเสียด พบหลังฤดูเก็บเกี่ยว เห็ดถอบ พบในฤดูฝน หัวอีหยอ พบได้ทุกฤดูกาล อาหารประเภทสัตว์น้ำ ได้แก่ ปลา กุ้ง หอย ปู เขียด (ปาด) อีฮวก (ลูกอ๊อด) กบ ประเภทแมลง ได้แก่ จี่กุ่ง ตั๊กแตน แมงดา แมงมัน รวมทั้งอาหารที่อยู่ในป่า ได้แก่ เก้ง แลน (ตะกวด) งู แย้ เป็นต้น เทคนิคการหาวัตถุดิบเป็นไปตามฤดูกาล อาทิ การหาปูในฤดูฝนจะเก็บปูจากท้องนา ฤดูแล้งจะหาปูในรู สอดคล้องกับเสาวภา ศักยพันธ์ และ ยุพยง วิจิตรศิลป์ (2538) จึงสรุปได้ว่า วัตถุดิบเปลี่ยนไปตามฤดูกาล มีวัตถุดิบเพียงบางประเภทเท่านั้นที่ไม่สามารถหาได้ เช่น น้ำตาล ที่ต้องสั่งซื้อจากภาคกลาง (อบเชย วงศ์ทอง และสุจิตตา เรืองรัศมี, 2550) แหล่งวัตถุดิบเกิดการเปลี่ยนแปลงตามการสร้างถนนและไฟฟ้า การเปลี่ยนแปลงของวิถีเกษตรและวัฒนธรรมการรักษาพยาบาลแบบใหม่ที่ลดความใส่ใจกับสมุนไพรพื้นบ้าน (ชณิตา ประดิษฐ์สถาพร, 2559) บางพื้นที่จึงพยายามปกปัก อนุรักษ์แหล่งวัตถุดิบธรรมชาติของตนไว้ จะเห็นได้จากบางชุมชนที่ชาวบ้านตั้งกฎกติกาชุมชน เช่น ป่าชุมชนตำบลบ้านเหล่า อำเภอแม่ใจ ป่าชุมชนบ้านจำไก่ ตำบลสันโค้ง อำเภอดอกคำใต้อยู่ในเขตรักษาพันธุ์สัตว์ป่าเวียงที่อยู่ภายใต้ระเบียบการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติของหน่วยราชการ จึงยังปรากฏอาหารที่ใช้ทรัพยากรธรรมชาติเป็นแหล่งวัตถุดิบอยู่ ได้แก่ แกงผักหวาย แกงเขียด แกง 32 อย่าง เป็นต้น แต่บางพื้นที่ที่กลายเป็นชุมชนขนาดใหญ่หรือชุมชนเมือง แหล่งอาหารกลายเป็นตลาดหรือกาด วัตถุดิบเปลี่ยนจากผักพื้นบ้านกลายเป็นผักเศรษฐกิจ ได้แก่ คะน้า กะหล่ำปลี หัวไชเท้า ซึ่งผักเหล่านี้ล้วนมีสารเคมีปนเปื้อนในปริมาณสูง (มาหามะรูซี ยามี, 2558) เนื้อสัตว์จากไก่บ้าน สัตว์จากแหล่งน้ำ และแมลงต่างๆ กลายเป็นเนื้อหมู เนื้อวัว เนื้อควายเพิ่มมากขึ้น และตลาดในชุมชนหรือตลาดที่ตั้งห่างจากอำเภอมีอาหารพื้นบ้านปรุงสำเร็จมากกว่าตลาดในเมือง สอดคล้องกับการศึกษาของ สุจินดา ศรีวัฒนะ และ โสมศิริ สมถวิล (2557)

2) การสืบสานอาหารพื้นบ้านพะเยา การถ่ายทอดสืบสานพบ 2 ลักษณะ ดังนี้

2.1) ถ่ายทอดทางวัฒนธรรมภายในครัวเรือน เป็นการถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่นสอดคล้องกับงานวิจัยของทัศนีย์ อารมณ์เกลี้ยง และ สุภาพ ฉัตราภรณ์ (2557) ที่พบว่า วัฒนธรรมในครัวเรือนเป็นหนึ่งในกระบวนการถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหารล้านนาของชุมชนและสอดคล้องกับงานวิจัยของดวงเด่น บุญปก (2559) ระบุว่า การถ่ายทอดความรู้ด้านอาหาร กิจกรรมการทำอาหาร การรับประทานอาหารสร้างความเป็นหนึ่งเดียวของสมาชิกครอบครัวและถือเป็นแบบแผนของสังคม ดังปรากฏในการให้ข้อมูลการสืบสาน ถ่ายทอดความรู้ผ่านต้นแบบคนไทลื้อ คนไทจีนพูดถึงความสำคัญของเทศกาลการไหว้เจ้า สาเหตุการจัดไหว้ ตลอดจนการทำให้ดูเป็นตัวอย่างในการจัดเครื่องเซ่นไหว้และจำนวนของไหว้ให้แก่ลูกหลาน (เรือนแก้ว ภัทรานุประวัติ, 2554) หากกระบวนการถ่ายโอนระหว่างรุ่นสู่รุ่นหยุดลงจะทำให้วัฒนธรรมและอัตลักษณ์เลือนหายไป (วณิชชา ณรงค์ชัย และคณะ, 2558) ซึ่งจากงานวิจัยนี้พบว่าคนไทลัวะสูญเสียอัตลักษณ์แห่งตน จากเรื่องเล่าโบราณคนล้านนาเชื่อว่า ลัวะ ปกครองเชียงรายทำให้เมืองล่มสลาย คนไทลัวะจึงไม่แสดงตัวตน อายที่จะกระจายอัตลักษณ์ของชาติพันธุ์ให้ปรากฏ เช่น ภาษาพูด การแต่งกายและอาหารแตกต่างจากไทลื้อที่แสดงวิถีชีวิตและอัตลักษณ์ตนเองอย่างเข้มแข็งและต่อเนื่อง (มิ่งกมล หงษาวงศ์, 2557) ซึ่งเป็นกลไกการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรม (เสาวภา ศักยพันธ์ และ ยุพยง วิจิตรศิลป์, 2538)

2.2) ถ่ายทอดทางความเชื่อ ประเพณี และพิธีกรรม อิทธิพลจากความเชื่อผีทำให้เกิดพิธีกรรมเลี้ยงผี แต่ละกลุ่มชาติพันธุ์มีพิธีกรรมเลี้ยงผีที่แตกต่างกันตั้งแต่การจัดหาวัตถุดิบ การเตรียมของเซ่นไหว้ (ดาครัว) เช่น ไทลัวะ มีพิธีกรรมเลี้ยงผีเจ้านายเรียก บวงสรวงพ่อขุนคำแดง ซึ่งเป็นลูกของพ่อขุนงำเมืองเจ้าผู้ครองเมืองพะเยา ปีละครั้ง โดยใช้ไก่ที่แต่ละครอบครัวต่างเป็นผู้จัดหามาร่วมกัน พิธีเลี้ยงผีของไทลื้อเป็นการเลี้ยงผีเจ้าพ่อบ้านมาง เจ้าพ่อบ้านหย่วนซึ่งเป็นผีเจ้าเมืองต้นตระกูลมางและหย่วนจากสิบสองปันนา กรรมการหมู่บ้านจะเสาะแสวงหาหมูดำ เพื่อคัดหมูเกิดใหม่ และฝากเจ้าของบ้านเลี้ยงจนกว่าจะจัดงานมาทำพิธีร่วมกับไก่ของแต่ละบ้าน เป็นต้น ไทยวน เตรียมเครื่องเซ่นไหว้ (ดาครัว) ต้นตระกูลผีปู่ย่า หญิงสามชั่วคน (จากยายถึงหลาน) ในตระกูลต้องเป็นผู้เตรียม ผู้ประกอบพิธีหรือตั้งข้าวจะถูกเลือกจากหญิงประจำตระกูลซึ่งเป็นร่างทรงของต้นตระกูล ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของอาสา คำภา (2551) ที่พบว่าการเซ่นไหว้ผีปู่แสะย่าแสะของจังหวัดเชียงใหม่ถือเป็นพิธีกรรมศักดิ์สิทธิ์ คณะกรรมการหมู่บ้านจะทำหน้าที่ประกาศวันเวลามอบหมายคนเตรียมเครื่องดาครัว เป็นต้น ซึ่งงานวิจัยของกฤษณพจน์ ศรีทารัง และคณะ (2558) กลับพบว่า พิธีกรรมบางอย่างของไทลัวะเริ่มหายไป เนื่องจากขาดการถ่ายทอดสาระสำคัญของพิธีกรรมให้แก่คนในครอบครัว กอรปกับคนรุ่นใหม่ลงจากภูเขาเข้าเรียนในเขตเมืองได้รับการศึกษาสูงขึ้น พิธีกรรมเดิมไม่สอดคล้องกับสังคมยุคใหม่ ทำให้หลายพิธีกรรมเกิดการสูญหาย

ถึงแม้พิธีกรรมแต่ละกลุ่มชาติพันธุ์จะแตกต่างกัน แต่อาหารที่พบเหมือนกันในทุกชาติพันธุ์คือ ลาบ โดยเฉพาะ ลาบควาย การฆ่าควายตามประเพณีเลี้ยงผีเมืองเกิดจากความเชื่อที่ว่า ต้นบรรพบุรุษของไทลัวะที่เป็นผู้พิทักษ์รักษาเมืองเชียงใหม่เป็นยักษ์พ่ายแพ้ต่อพระพุทธเจ้า จึงหันมารับศีลซึ่งศีลข้อหนึ่งนั้นพระพุทธองค์ห้ามฆ่าสัตว์ตัดชีวิต ปู่แสะย่าแสะซึ่งเป็นยักษ์จึงขอกินสัตว์ตามสัญชาตญาณยักษ์ จึงเป็นที่มาของการฆ่าควายเพื่อเซ่นไหว้บูชา ซึ่งการเลี้ยงผีเมืองปรากฏทั้งจังหวัดลำพูนและน่าน (อาสา คำภา, 2551) การทำลาบเป็นหน้าที่ของผู้ชาย ผู้ชายหลายคนต้องร่วมแรงร่วมใจกันในการฆ่าควาย การลาบ เป็นวิธีการปรุงอาหารโดยการสับให้เนื้อสัตว์ละเอียด นำไปปรุงกับน้ำพริก (พริกลาบ) หรือเครื่องปรุงอื่นๆ ซึ่งแสดงถึงความร่วมมือร่วมใจ ความเข้มแข็งของคนในชุมชน ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของศราวุธ เตมีศักดิ์ (2558) ที่พบว่า พิธีกรรมเลี้ยงผีเป็นเครื่องบ่งชี้ความเข้มแข็งของชุมชน

3) คุณค่าทางโภชนาการ พบว่า ยำผักหนอก แกงผักกาด และน้ำพริกผักส้ม มีสารต้านอนุมูลอิสระสูง ใน 3 ลำดับแรก ยำผักหนอก มีผักหนอกหรือใบบัวบกเป็นวัตถุดิบหลัก ผักหนอก (Centella asiatica (linn.) Urba) เป็นพืชที่ให้สารกลุ่มไตรเทอปินอยด์ ไกลโคไซด์ มีฤทธิ์ทำให้ต้านการเกิดปฏิกิริยาออกซิเดชั่น ส่งผลลดความเสื่อมของเซลล์ต่างๆ ในร่างกาย มีสารคอลลาเจนสูง ช่วยในการสมานแผล บำรุงประสาทและความจำ บำรุงหัวใจ ตับ สมอง ขับปัสสาวะ มีวิตามินเอ วิตามินบี 1 (ไทอะมิน) วิตามินบี 2 (ไรโบฟลาวิน) วิตามินบี 3 (ไนอะซิน) และกรดอะมิโนต่างๆ ได้แก่ กลูตาเมต ทรีโอนีน ไลซีน มีแคลเซียม ฟอสฟอรัส เหล็ก สูง (จันทรพร ทองเอกแก้ว, 2556) แกงผักกาด ใช้ผักกาดจ้อนหรือผักกวางตุ้งดอก เป็นส่วนประกอบสำคัญ ผักกวางตุ้งดอก 100 กรัม มีโปรตีน 2.80 มิลลิกรัม ไฟเบอร์ 2.0 มิลลิกรัม วิตามินเอ ซี เค และโฟเลตสูง (Campbell et al., 2012) ส่วนน้ำพริกผักส้มเป็นการนำผักกวางตุ้ง มาตำหรือซอยเป็นชิ้นเล็กๆ จากนั้นนำไปใส่ในถังหรือโหลที่ประกอบด้วยน้ำซาวข้าว เกลือ และข้าวเหนียว เมื่อดองครบกำหนด 3-5 วัน นำมากรอง เนื้อผักนำไปเคี่ยว

จนแห้ง เมื่อจะนำมารับประทานจึงใส่กระเทียม พริกสด ใบผักชี ประกอบ คุณค่าทางโภชนาการของน้ำพริกผักส้มจึงเกิดจากผักกวางตุ้งและการดองพื้นบ้าน Savedboworn et al. (2014) พบว่า ผักกวางตุ้งดอง มีโปรไบโอติกสูง ซึ่งโปรไบโอติก ได้แก่ Escherichia coli และ Salmonella Typhimurium เป็นแบคทีเรียดีในลำไส้ ช่วยลดสารพิษและสร้างวิตามินบี 12 ช่วยย่อยอาหารและสร้างภูมิคุ้มกัน จึงถือได้ว่า ยำผักหนอก แกงผักกาด และน้ำพริกผักส้ม เป็นอาหารพื้นบ้านพะเยาที่ดีต่อสุขภาพ ซึ่งการค้นพบนี้แตกต่างจากงานวิจัยอื่น (รวีโรจน์ อนันตธนาชัย และคณะ, 2551; ชณิตา ประดิษฐ์สถาพร และคณะ, 2556) เป็นผลมาจากตัวอย่างการนำส่งเพื่อวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการซึ่งขึ้นอยู่กับเมนูอาหารที่นักวิจัยคัดเลือกและนำส่ง

สถานการณ์ใหม่ที่เปลี่ยนไปจากเดิม

ผลการวิจัยนำไปปรับใช้กับชุมชน ดังนี้ ผู้นำท้องถิ่น นายกเทศมนตรีเมืองพะเยา อนุมัติให้ดำเนินโครงการส่งเสริมสุขภาพชุมชนด้วยตำรับอาหารพื้นบ้านพะเยา นายกองค์การปกครองส่วนท้องถิ่นตำบลแม่ใส อนุมัติแผนพัฒนาตำบลสุขภาวะ กลยุทธ์ลดโรคเรื้อรังโดยใช้ตำรับอาหารพื้นบ้านพะเยา เป็นกลยุทธ์หนึ่งในแผนพัฒนาตำบลสุขภาวะ (ภาพที่ 7) โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลแม่ใสและตำบลบ้านต๋ำ ได้นำเมนูจากตำรับอาหารพื้นบ้านพะเยา ไปใช้เป็นหัวข้อสอนสุขศึกษาและให้คำแนะนำแก่ผู้ป่วยเบาหวาน ผู้ป่วยความดันโลหิตสูง ในคลินิกเบาหวานและความดันโลหิตสูง ตลอดจนเกิดการอบรมสำหรับกลุ่มเสี่ยงเบาหวาน และกลุ่มแม่บ้าน โรงเรียนผู้สูงอายุตำบลแม่ใส ได้นำเมนูจากตำรับอาหารพื้นบ้านพะเยามาเป็นหัวข้อในการเรียนการสอน ส่วนโรงเรียนผู้สูงอายุตำบลแม่กา คณะกรรมการโรงเรียนได้ใช้เมนูจากตำรับอาหารพื้นบ้านพะเยาเป็นส่วนหนึ่งของรายวิชาบูรณาการภูมิปัญญาชาวบ้าน วัฒนธรรมอาหารและธรรมะเบื้องต้น โดยนักเรียนผู้สูงอายุปี 4 มีส่วนร่วมในการวางแผน กลุ่มเกษตรอินทรีย์ ตำบลแม่ใสและตำบลแม่กา เห็นคุณค่าของการปลูกผักปลอดสารพิษของกลุ่มตนเองจึงเกิดวิทยากรพื้นที่จากกลุ่มเกษตรอินทรีย์ ที่สามารถเชื่อมโยงคุณค่าทางโภชนาการของผักปลอดสารพิษที่ใส่ในตำรับอาหารพื้นบ้านพะเยา ร่วมบรรยายเผยแพร่ความรู้แก่ประชาชนในจังหวัด เวทีชาวนา และกลุ่มเด็กและเยาวชน (ภาพที่ 8) นอกจากนั้นผู้วิจัยได้จัดทำหนังสือตำรับอาหารพื้นบ้านพะเยาแล้วนำไปใช้สอนนิสิตชั้นปีที่ 1 รายวิชาการสร้างเสริมสุขภาพ และนิสิตชั้นปีที่ 3 รายวิชาการพยาบาลอนามัยชุมชน 2 หลักสูตรพยาบาลศาสตรบัณฑิต

ภาพที่ 7 นายกเทศมนตรีเมืองพะเยากับโครงการส่งเสริมสุขภาพชุมชนด้วยตำรับอาหารพื้นบ้านพะเยา

ภาพที่ 8 ตัวแทนกลุ่มเกษตรอินทรีย์ร่วมบรรยายและเผยแพร่ความรู้ผักพื้นบ้านในตำรับอาหารพื้นบ้าน

ผลกระทบและความยั่งยืนของการเปลี่ยนแปลง

ผลที่เกิดขึ้นต่อนิสิต นิสิตในที่นี้หมายถึง กลุ่มนิสิตที่นำลงพื้นที่และกลุ่มนิสิตที่เป็นนักวิจัย กลุ่มนิสิตที่นำลงพื้นที่เป็นนิสิตอำเภอเมือง อำเภอเชียงคำ และอำเภอดอกคำใต้ หลังกลุ่มนักวิจัยลงชุมชนในถิ่นฐานบ้านเกิดตนเอง นิสิตเข้าใจประวัติศาสตร์ของคนรุ่นเก่าเกี่ยวกับชาติพันธุ์มากขึ้น ความภาคภูมิใจในความเป็นชาติพันธุ์และเป็นคนพื้นเมืองมากขึ้น ดังตัวอย่างคำพูด

"ประวัติศาสตร์ และ องค์ความรู้ ที่มีอยู่ในท้องถิ่น จะไม่หลับไหล ก็ต่อเมื่อ มีลูกหลานมาเรียนรู้" (หญิง อายุ 21 ปี)

"เราควรจะกลับมาพัฒนาบ้านเกิดของเรา นำองค์ความรู้เหล่านี้ ให้เป็นที่ประจักษ์" (หญิง อายุ 22 ปี)

"น้ำใหม่ไหลมา น้ำเก่าไหลไป ปรากฏการณ์แบบนี้น่ากลัว เพราะจะทำให้องค์ความรู้เดิม ที่มีคุณประโยชน์นั้น ยังไม่ทันรู้ มันก็หายไป" (หญิง อายุ 22 ปี)

ผลที่เกิดขึ้นกับชุมชน ชุมชนในที่นี้ หมายถึง ผู้มีความรู้ความเชี่ยวชาญด้านอาหารและคนท้องถิ่นนั้นๆ หลังได้รับการคืนข้อมูลกับพื้นที่ ผู้มีความรู้ความเชี่ยวชาญด้านอาหาร มีความคิด ความภาคภูมิใจในความเป็นชาติพันธุ์และเป็นคนพะเยา ตัวอย่างคำพูด

"อาหาร หรือ กำกิ๋น ของคนเมืองนี้มีประโยชน์ พ่อแม่เฮาสอนกิ๋นมาตั้งแต่ละอ่อน บ่มีพิษมีภัย คนบะเก่า เป็นถึงแข็งแรง" (ชายุ อายุ 62 ปี)

"ของบ่กิ๋นฮู้เน่า ของบ่เล่าฮู้ลืม ดีใจที่ได้เล่า ได้สอนละอ่อนบ้านเฮา" (หญิง อายุ 72 ปี)

"น่าดีใจอุ้ยกะนึกว่า ละอ่อนสมัยนี้เป็นบ่าสนใจของหมู่นี้แล้ว รู้สึกว่าของบะเก่าของอุ้ยนี้ สอนคนได้" (ชาย อายุ 77 ปี)

ด้วยเหตุที่ตำรับอาหารพื้นบ้านพะเยาเป็นองค์ความรู้และภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สั่งสมกันมาตามช่วงอายุคน การถ่ายทอดส่งต่อระหว่างสมาชิกครอบครัวจึงเป็นตัวบ่งชี้ความยั่งยืนที่สำคัญ ความร่วมมือของในชุมชนเป็นกุญแจสำคัญอีกประการที่ทำให้เกิดความยั่งยืนได้ เนื่องจากบางชาติพันธุ์ (ไทลื้อ) ถือเป็นอัตลักษณ์แห่งตนเป็นสำคัญ เห็นได้จากลักษณะอาคารบ้านเรือน วัด ผลจากการลงพื้นที่ของงานวิจัยนี้ร่วมกับคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยพะเยา เกิดการปลุกกระแสอาหารพื้นบ้านไทลื้อ ทำให้เกิดการรณรงค์เปิดกาดไทลื้อ บ้านสบแวน ตำบลหย่วน อำเภอเชียงคำ เพิ่มขึ้นจากไทลื้อตำบลอื่นๆ ขณะที่เมนูอาหารบางชาติพันธุ์ถูกกลืนกลายเป็นอาหารคนเมือง งานวิจัยนี้ส่งผลให้ผู้ใหญ่บ้านไทลัวะ วัฒนธรรมอำเภอแม่ใจ เริ่มพูดคุยวิธีการรื้อฟื้นให้เห็นภูมิปัญญาไทลัวะ จากผลงานวิจัยส่งผลให้สภาองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นตำบลแม่ใส ประกาศเจตนารมย์ตำบลสุขภาวะ เมื่อวันที่ 28 พฤศจิกายน พ.ศ. 2558 ตลาดแม่ใส เป็นตลาดวัฒนธรรมที่เน้นผักพื้นบ้านปลอดสารพิษ เป็นต้น

กิตติกรรมประกาศ

งานวิจัยนี้สำเร็จเรียบร้อยได้ก็ด้วยความอนุเคราะห์และน้ำใจจากบุคคลหลายฝ่าย คณะผู้วิจัยขอขอบพระคุณสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) และมหาวิทยาลัยพะเยา ที่สนับสนุนทุนวิจัย สัญญาทุนเลขที่ ABC58C01 ขอขอบพระคุณผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สาวิตรี ลิ้มชัยอรุณเรือง และ ดร. กิตติ สัจจาวัฒนา ที่ให้กำลังใจอย่างต่อเนื่อง ตลอดจน ลุงเย็น วงศ์ใหญ่ ผู้ทรงคุณวุฒิไทยลื้อ อาจารย์พัฒนา สุขเกษม ผู้ประสานงานไทลัวะ ตลอดจนผู้มีส่วนร่วมทุกท่านที่มิได้เอยนามทั้งหมด ที่ร่วมให้ข้อมูล อำนวยความสะดวกและดูแลความปลอดภัย จนทำให้งานวิจัยนี้บรรลุผลสำเร็จเป็นอย่างดี

บรรณานุกรม

กรรณิการ์ วิมลเกษม. 2549. **ภาษาไทยถิ่นเหนือ.** ธรรมสาร. กรุงเทพฯ. 366 น.

กฤษณพจน์ ศรีทารัง และคณะ. 2558. **ชาวลัวะ บ้านหมันขาว: การปรับตัวและแนวโน้มการเปลี่ยนแปลง.** จาก https://www.tci-thaijo.org/index.php/researchjournal-lru/article/download/.../63881. สืบค้นเมื่อ 3 กันยายน 2558.

คณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข. ม.ป.ป. **พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 พร้อมกฎกระทรวงและประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับปรับปรุง ปี 2556).** สำนักงานอาหาร กระทรวงสาธารณสุข. จังหวัดนนทบุรี. 837 น.

จันทรพร ทองเอกแก้ว. 2556. **บัวบก: สมุนไพรมากคุณประโยชน์.** *วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี.* 15(3); 70-75.

ชญาภัทร์ กี่อาริ และคณะ. 2555. **การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไทยจากพืชสมุนไพรพื้นบ้าน.** คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร. กรุงเทพฯ. 126 น.

ชณิตา ประดิษฐ์สถาพร. 2555. **สุขภาวะครอบครัวสู่สุขภาวะชุมชน.** คณะพยาบาลศาสตร์ มหาวิทยาลัยพะเยา. จังหวัดพะเยา. 26 น.

ชณิตา ประดิษฐ์สถาพร และคณะ. 2556. **ระบบสุขภาพชุมชนด้านการป้องกันเบาหวานด้วยอาหารวิถีล้านนา.** คณะพยาบาลศาสตร์ มหาวิทยาลัยพะเยา. จังหวัดพะเยา. 173 น.

ชณิตา ประดิษฐ์สถาพร. 2559. **การพัฒนาจิตสำนึกด้านการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นและประชาชน ภาคเหนือตอนบน.** คณะพยาบาลศาสตร์ มหาวิทยาลัยพะเยา. จังหวัดพะเยา. 96 น.

ชวิศา ศิริ. 2550. **การค้าของอาณาจักรล้านนา ตั้งแต่พุทธศตวรรษที่ 19 ถึงต้นพุทธศตวรรษที่ 22.** คณะประวัติศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร. จังหวัดนครปฐม. 220 น.

ชาย โพธิสิตา. 2552. **ศาสตร์และศิลป์แห่งการวิจัยเชิงคุณภาพ.** อมรินทร์ พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง จำกัด (มหาชน). กรุงเทพฯ. 454 น.

ณัฐพร จันทร์ฉาย. 2554. **การศึกษาปริมาณแคโรทีนอยด์และฤทธิ์ในการยับยั้งอนุมูลอิสระจากผักสมุนไพรบางชนิดที่รับประทานกับลาบ.** การประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยแห่งชาติแม่โจ้-แพร่ ครั้งที่ 2 ร้องกวาง. จังหวัดแพร่. 837 น.

ดวงเด่น บุญปก. 2559. **บทบาทของครอบครัวในการสืบทอดภูมิปัญญาเกี่ยวกับอาหาร: กรณีศึกษาครอบครัวไทยภาคกลาง.** *วารสารปาริชาติ มหาวิทยาลัยทักษิณ.* 29(1); 17-38.

ทรงศักดิ์ ปรางวัฒนากุล. 2557. **วรรณกรรมคำสอนล้านนา: ลักษณะเด่น ภูมิปัญญาและคุณค่า.** ศูนย์ล้านนาศึกษา คณะมนุษยศาสตร์ หาวิทยาลัยเชียงใหม่. จังหวัดเชียงใหม่. 272 น.

ทัศนีย์ อารมณ์เกลี้ยง และ สุภาพ ฉัตราภรณ์. 2557. **เส้นทางการสืบสานภูมิปัญญาอาหารล้านนาสู่ความยั่งยืน.** *วารสารเกษตรศาสตร์ (สังคม).* 35; 189-205.

นันทิยา สมภาร และคณะ. 2550. **การศึกษาฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของสารสกัดผักแพวในหลอดทดลองและในร่างกายของหนูแรท.** *ธรรมศาสตร์เวชสาร.* 14(1); 60-71.

นิรันดร ขันธิมา. 2548. **การส่งเสริมความเข้าใจวัฒนธรรมล้านนา เรื่องประเพณีชีวิตคนเมือง โดยการสอนแบบบูรณาการ สำหรับนักเรียนช่วงชั้นที่ 3 โรงเรียนพลราชมวิทยากร อำเภอเมืองเชียงใหม่.** บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. จังหวัดเชียงใหม่. 182 น.

บังอร วงศ์รักษ์ และ ศศิลักษณ์ ปิยะสุวรรณ์. 2549. **ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของผักพื้นบ้าน.** โครงการพิเศษปริญญาเภสัชศาสตร์บัณฑิต คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล. กรุงเทพฯ. 51 น.

บุญช่วย ศรีสวัสดิ์. 2547. **30 ชาติในเชียงราย.** ศยาม. กรุงเทพฯ. 484 น.

พระครูโสภณปริยัติสุธี (ศรีบรรดร ถิรธมฺโม), 2554. **พระอุบาลีคุณูปมาจารย์: ผญาแห่งเมืองพะเยา.** ทุนจันทร์ตองไชยะวุฑฒิกุล. จังหวัดพะเยา. 90 น.

พระเทพวิสุทธิเวที (ไสว สุจิตโต). 2535. **ประวัติศาสตร์เมืองพะเยายุคหลัง.** บริษัท พิฒเนศ พริ้นติ้ง จำกัด. กรุงเทพฯ. 67 น.

พระธรรมวิมลโมลี. 2538. **ตำนานเมืองเชียงแสน.** สำนักพิมพ์มติชน. กรุงเทพฯ.

พระอัษฎากรณ์ กิตติภทฺโท (ฉัตรานันท์). 2554. **ศึกษารูปแบบและความเชื่อเรื่องผ้าทอที่ใช้ในพระพุทธศาสนาของชาวไทลื้อเชียงคำ.** มหาจุฬาลงกรณ์ราชวิทยาลัย. กรุงเทพฯ. 168 น.

มาหามะรูซี ยามี. 2558. **สารฆ่าแมลง ภัยใกล้ตัว.** *วารสารพยาบาลสาธารณสุข.* 29(2); 110-116.

มิ่งกมล หงษาวงศ์. 2557. **ไทลื้อ: วิถีชีวิตและวัฒนธรรม.** *วารสารศิลปกรรมศาสตร์วิชาการ วิจัยและงานสร้างสรรค์.* 1(2); 1-20.

รวีโรจน์ อนันตธนาชัย และคณะ. 2551. **การพัฒนาสำรับอาหารไทยเพื่อสุขภาพ บนพื้นฐานเศรษฐกิจพอเพียงและบริบทชุมชน.** *วารสารวิจัย มสด สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี.* 3(1); 39-74.

ระวิวรรณ โอฬารรัตน์มณี และคณะ. 2559. **พลวัตของสถาปัตยกรรมพื้นถิ่นไท กรณีศึกษาเรือนไทลื้อและเรือนไทใหญ่.** *วารสารการออกแบบสภาพแวดล้อม.* 3(2); 123-147.

เรือนแก้ว ภัทรานุประวัติ. 2554. **การศึกษาสืบทอดความเป็นจีนผ่านการทำความเข้าใจในความหมายและสัญญลักษณ์ทางศาสนาจากชาวจีนสู่ลูกหลานในสังคมไทย.** มหาวิทยาลัยหอการค้า. กรุงเทพฯ. 116 น.

วณิชชา ณรงค์ชัย และคณะ. 2558. **รูปแบบการถ่ายโอนทุนวัฒนธรรมระหว่างรุ่นวัยของครัวเรือนชนบทแห่งหนึ่ง ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ประเทศไทย.** คณะแพทย์ศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น. จังหวัดขอนแก่น. 114 น.

วิจิตรา เหลียวตระกูล และคณะ. 2559. **การศึกษาสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพและกิจกรรมการต้านอนุมูลอิสระของดอกแค และการใช้ประโยชน์เชิงอาหารเพื่อสุขภาพ.** มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ. จังหวัดนนทบุรี. 91 น.

ศราวุธ เตมีศักดิ์. 2558. **การจัดการที่เข้มแข็งในพิธีกรรมเมืองและเลี้ยงเทวดาหลวงเมืองมาง บ้านมาง อำเภอเชียงคำ จังหวัดพะเยา.** จาก http://doi.nrct.go.th/ListDoi/Download/110239/2bdf7f1d7df40cb0cb5c07236508f7e9?Resolve_DOI=10.14458/RSU.res.2015.53. สืบค้นเมื่อ 2 เมษายน 2559.

ศิวพร ฟูเกริกเกียรติ. 2554. **พฤติกรรมการบริโภคอาหารพื้นเมืองภาคเหนือในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่.** มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. จังหวัดเชียงใหม่. 88 น.

ศูนย์สารสนเทศ สำนักหอสมุด มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. ม.ป.ป. **อาหารพื้นบ้านล้านนา.** จาก http://library.cmu.ac.th/ntic/lannafood. สืบค้นเมื่อ 6 กรกฎาคม 2558.

สภาวัฒนธรรมอำเภอเชียงคำ. 2541. **เอกสารแนะนำอำเภอเชียงคำ.** สภาวัฒนธรรมเชียงคำ. จังหวัดพะเยา. 96 น.

สมหมาย เปรมจิตต์ และ วสันต์ ปัญญาแก้ว. 2558. **ตำนานเมืองลื้อ: ประวัติศาสตร์พื้นถิ่น ดินแดนเชียงรุ้ง เมืองยอง เมืองสิงห์.** โครงการล้านนาศึกษา คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. จังหวัดเชียงใหม่. 240 น.

สามารถ ใจเตี้ย. 2558. **ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการบริโภคอาหารพื้นบ้านของผู้สูงอายุในเขตเมือง.** *วารสารวิทยาลัยพยาบาลบรมราชชนนี.* 31(2); 1-8.

สุจินดา ศรีวัฒนะ และ โสมศิริ สมถวิล. 2557. **โครงการสำรวจความหลากหลายของอาหารพื้นเมืองในตลาด และย่านชุมชนของภาคเหนือ.** คณะอุตสาหกรรมเกษตร. จังหวัดเชียงใหม่. 248 น.

สุนีย์ วัฑฒนายน. 2557. **6 อาหารท้องถิ่น วัฒนธรรมการกินแบบพื้นบ้าน สืบสานสู่อาเซียน.** *วารสารมหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์.* 1(1); 34-44.

เสาวภา ศักยพันธ์ และ ยุพยง วิจิตรศิลป์. 2538. **อาหารพื้นบ้านภาคเหนือ.** จาก http://library.cmu.ac.th/ntic/lannafood/culture_lanna3.php. สืบค้นเมื่อ 6 เมษายน 2559.

หทัยชนก ฉิมบ้านไร่ และ รักษพงศ์ วงศาโรจน์. 2558. **ศักยภาพอาหารพื้นเมืองและแนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหารพื้นเมืองจังหวัดน่าน.** *วารสารวิชาการการท่องเที่ยวไทยนานาชาติ.* 11(1); 37-53.

อบเชย วงศ์ทอง และ สุจิตตา เรืองรัศมี. 2550. **ศักยภาพภูมิปัญญาไทยด้านอาหารพื้นบ้านภาคเหนือ.** การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 45. 30 มกราคม - 2 กุมภาพันธ์ 2550. กรุงเทพฯ. 828 น.

อาสา คำภา. 2551. **ปู่แสะย่าแสะกับประเพณีเลี้ยงผีเมืองเชียงใหม่.** *วารสารเทคโนโลยีสุรนารี.* 6(2); 99-122.

อิศรา ตันแตง. 2558. **หมู่บ้านไต บริบทของเฮือนไต กับการท่องเที่ยวเชิงสถาปัตยกรรม.** *วารสารวิชาการ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์.* 14(1); 1-20.

เอกอุรินทร์ ดวงทิพย์ และคณะ. 2558. **ความรู้ ทัศนคติและพฤติกรรมการรับประทานอาหารพื้นบ้านของนิสิตสายวิทยาศาสตร์สุขภาพ มหาวิทยาลัยพะเยา.** คณะพยาบาลศาสตร์ มหาวิทยาลัยพะเยา. จังหวัดพะเยา. 63 น.

Campbell, B. et al. 2012. **Brassicaceae: Nutrient analysis and investigation of tolerability in people with Crohn's disease in a New Zealand study.** *Functional Foods in Health and Disease.* 2(11); 460-486.

Savedboworn, W. et al. 2014. **Assessment of probiotic properties in lactic acid bacteria isolated from fermented vegetable.** *KMUTNB Int J Appl Sci Technol.* 7(4); 53-65.

รูปแบบและกิจกรรมที่เหมาะสมกับการท่องเที่ยวนิเวศเกษตรอย่างมีส่วนร่วมของชุมชนสามเรือน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

สุขุม คงดิษฐ์[1,*] วรรษา พรหมศิลป์[1] ธนรัตน์ รัตนพงศ์ธระ[1]
จิดาภา เร่งมีศรีสุข[2] และ ธารนี นวัสนธี[1]

[1]สาขาวิชาการท่องเที่ยวและการโรงแรม คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ อำเภอพระนครศรีอยุธยา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา 13000
[2]สาขาวิชาสังคม คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ อำเภอพระนครศรีอยุธยา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา 13000

[*]ผู้เขียนหลัก อีเมลล์: hippie.tong@gmail.com

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษารูปแบบและกิจกรรมที่เหมาะสมกับการท่องเที่ยวนิเวศเกษตรอย่างมีส่วนร่วมของชุมชนสามเรือน เป็นวิจัยแบบผสมผสานวิธี โดยใช้การวิจัยเชิงปริมาณ เชิงคุณภาพ และวิจัยแบบมีส่วนร่วม โดยใช้แบบสอบถามกับนักท่องเที่ยว จำนวน 260 คน วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และการประชุมกลุ่มใหญ่กับผู้นำชุมชน กลุ่มเกษตรกร กลุ่มอาชีพ กลุ่มการท่องเที่ยวนิเวศเกษตร กลุ่มที่พักในแหล่งท่องเที่ยวนิเวศเกษตร หน่วยงานภาครัฐและเอกชน ปราชญ์ชาวบ้าน และชาวบ้านในชุมชน จำนวน 50 คน โดยใช้การวิเคราะห์เนื้อหาประกอบบริบท ผลการศึกษา พบว่า การท่องเที่ยวนิเวศเกษตรของชุมชนสามเรือนเป็นการท่องเที่ยวเฉพาะฤดูกาลที่เห็ดตับเต่าให้ผลผลิต ระหว่างเดือนเมษายน ถึงเดือนสิงหาคม รูปแบบการท่องเที่ยวนิเวศเกษตรของชุมชนสามเรือนขึ้นอยู่กับลักษณะกิจกรรมการท่องเที่ยว และประเภทของนักท่องเที่ยว โดยมี 4 รูปแบบ ได้แก่ 1) การสาธิตให้ความรู้ กิจกรรมการท่องเที่ยว ได้แก่ สาธิตให้ความรู้ การผลิตเห็ดตับเต่า การแปรรูป การทำอาหารและของหวานจากเห็ดตับเต่า 2) การจำหน่ายสินค้าชุมชนและผลิตภัณฑ์เกษตร กิจกรรมการท่องเที่ยว ได้แก่ จำหน่ายสินค้าและแปรรูปผลิตภัณฑ์เกษตร เช่น น้ำเชื้อเห็ดตับเต่า 3) การให้ลู่ทางด้านธุรกิจเกษตร กิจกรรมการท่องเที่ยว ได้แก่ การให้ความรู้เชิงลึกด้านธุรกิจเกษตร และ 4) การท่องเที่ยวเรียนรู้วิถีชีวิตและวัฒนธรรมชุมชน กิจกรรมการท่องเที่ยว ได้แก่ สักการะสิ่งศักดิ์สิทธิ์ของชุมชน ร่วมประเพณีอาบน้ำคืนเพ็ญและงานเห็ดตับเต่างามที่สามเรือน ชมวิถีชีวิตและทัศนียภาพ และการพักแรมในชุมชน โดยจำแนกนักท่องเที่ยวได้ 3 กลุ่ม ได้แก่ 1) นักท่องเที่ยวที่มาทัศนศึกษาและศึกษาดูงานเป็นหมู่คณะ 2) นักท่องเที่ยวทั่วไป ที่ต้องการเยี่ยมชมแหล่งท่องเที่ยวชุมชน และ 3) นักท่องเที่ยวที่ต้องการพักแรมในชุมชน เพื่อสัมผัสวิถีชุมชนอย่างลึกซึ้ง

คำสำคัญ: จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ชุมชนสามเรือน รูปแบบและกิจกรรม การท่องเที่ยวนิเวศเกษตร การมีส่วนร่วม

Suitable Participatory Agro-Ecotourism Patterns and Activities in Sam Ruan Community, Phra Nakhon Si Ayutthaya Province

Sukhum Kongdit[1,*], Vassa Promsilp[1], Thanarat Ratanapongtra[1], Jidapa Rangmeesrisuk[2] and Tharanee Nawatnatee[1]

[1]Tourism and Hotel Department, Faculty of Liberal Arts, Rajamangkala University of Technology Suvarnabhumi, Phranakhon Si Ayutthaya District, Phranakhon Si Ayutthaya Province, Thailand 13000

[2]Social Sciences and Humanities Department, Faculty of Liberal Arts, Rajamangkala University of Technology Suvarnabhumi, Phranakhon Si Ayutthaya District, Phranakhon Si Ayutthaya Province, Thailand 13000

[*]Corresponding author's E-mail: hippie.tong@gmail.com

Abstract

The purpose of this research is to study the suitable patterns and activities of the Agro-ecotourism in Sam Ruan community which is a mixed method research using quantitative, qualitative research and participatory research. The questionnaire was used for 260 tourists and obtained data were analyzed by using mean and standard deviation together with a large group meeting with community leaders, farmers, occupational groups, Sam Ruan ecotourism pilots, agro-ecologist, philosophers, government and private agencies, tourism business groups and villagers in the community that were 50 people in total through contextual content analysis. The results shows that the agricultural ecology of the Sam Ruan communities is a seasonal tourist where the Tub-Tao mushroom yielding during April To August. Ecotourism model of Sam Ruan community depends on the nature of tourism activities in 4 types as: 1) The demonstration tourism include demonstration of knowledge in the production, processing and cooking the food and desserts from Tub-Tao mushroom; 2) The distribution of local and agricultural products including tourism activities such as the sale and processing of agricultural products such as Tub-Tao mushrooms' semen; 3) The providing of agricultural business opportunities and tourism activities include in-depth knowledge of agribusiness and 4) The learning the lifestyle and culture of the community. Tourism activities include worshiping the sacred of the community, attending the traditions of the full moon night bathing and the beautiful Tub-Tao mushrooms festival, watching the way of life and scenery and staying in the community. The tourists can be classified into three groups as: 1) tourists coming in groups to visit and study tours; 2) general tourist who want to visit community attractions and 3) tourists who want to stay overnight in the community to deeply touch the community.

Keywords: Phra Nakhon Si Ayutthaya province, Sam Ruan community, Patterns and activities, Agro-ecotourism, Participation

บทนำ

ชุมชนสามเรือน เป็นชุมชนที่ตั้งอยู่ ณ ตำบลสามเรือน อำเภอบางปะอิน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา มีลักษณะภูมิประเทศเป็นที่ราบลุ่ม น้ำท่วมถึง ไม่ติดแม่น้ำแต่ติดคลองส่งน้ำโครงการชลประทาน และมีคลอง หนอง บึง ใหญ่เล็กจำนวนมากและแหล่งน้ำธรรมชาติที่ได้จากลำคลองต่างๆ ได้แก่ คลองโพ คลองทราย คลองชลประทาน ทรัพยากรดินส่วนใหญ่เป็นดินเหนียว ซึ่งเป็นดินที่มีการระบายน้ำและอากาศไม่ดี มีความอุดมสมบูรณ์ระดับปานกลาง ลักษณะของดิน มีสีดำ สีดำเทา สีน้ำตาล สีน้ำตาลเทา จึงมีสภาพเหมาะสมกับการเกิดเห็ดตับเต่า ซึ่งเป็นพืชที่ไม่สามารถเจริญเติบโตได้ในพื้นที่ที่มีสารเคมีเจือปน เป็นพืชที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ

ในปัจจุบันชุมชนสามเรือนมีความต้องการนำเห็ดตับเต่ามาสร้างเป็นจุดขายให้กับชุมชนด้วยการนำมาสร้างมูลค่าเพิ่มทางการท่องเที่ยว และมีแผนการพัฒนาพื้นที่ให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงนิเวศที่มีการบูรณาการทรัพยากรทางการเกษตร วิถีชีวิตชุมชน ภูมิปัญญาท้องถิ่น แหล่งโบราณสถาน โดยเชื่อมโยงเข้ากับเส้นทางท่องเที่ยวจากพระราชวังบางปะอินมายังชุมชน (บุญสมหญิง พลเมืองดี และคณะ, 2559) ซึ่งแผนพัฒนาดังกล่าวยังสอดคล้องกับแผนพัฒนาการท่องเที่ยวแห่งชาติ พ.ศ. 2555-2559 (กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา, 2554) ยุทธศาสตร์ที่ 2 การพัฒนาและฟื้นฟูแหล่งท่องเที่ยวให้เกิดความยั่งยืน ข้อที่ 2.1 พัฒนายกระดับคุณภาพแหล่งท่องเที่ยวใหม่ในเชิงกลุ่มพื้นที่ที่มีศักยภาพ ซึ่งมีแนวทางการดำเนินการตามข้อที่ 2.1.1 พัฒนาแหล่งท่องเที่ยวใหม่ที่มีศักยภาพ เพื่อสร้างทางเลือกใหม่แก่อุตสาหกรรมท่องเที่ยวไทย เน้นการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวที่สามารถสร้างคุณค่าและมูลค่าเพิ่ม

ชุมชนสามเรือน มีความพร้อมในการยกระดับพื้นที่ให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงนิเวศได้เป็นอย่างดี เนื่องจากพื้นที่ในชุมชนมีสิ่งดึงดูดใจทางการท่องเที่ยว มีการคมนาคมที่สามารถเข้าถึงได้สะดวก มีสิ่งอำนวยความสะดวก มีเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงนิเวศทางบก ระยะทางรวม 7 กิโลเมตร มีจุดที่น่าสนใจ และมีความสำคัญเหมาะสมสำหรับการเป็นจุดเรียนรู้ในเส้นทางศึกษาทางธรรมชาติทั้งหมด 7 จุด (ธารนี นวัสนธี และคณะ, 2560) ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดการท่องเที่ยวเชิงเกษตร เป็นการเกษตรที่มุ่งเน้นด้านการเรียนรู้วิถีเกษตรกรรม โดยให้นักท่องเที่ยวมีส่วนร่วมในการดำเนินกิจกรรมให้เกิดการเรียนรู้ด้านการเกษตรและวิถีการดำรงชีวิต วัฒนธรรม ประเพณี และเป็นการนำทรัพยากรที่มีอยู่มาใช้ประโยชน์เพื่อสร้างรายได้แก่ครอบครัวและชุมชน การท่องเที่ยวเชิงเกษตรและภูมิปัญญาท้องถิ่น จึงเป็นเครื่องมือในการอนุรักษ์ควบคู่กับการท่องเที่ยวให้เกิดความยั่งยืนตลอดไป (กรมการท่องเที่ยว กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา, 2557)

คณะผู้วิจัยได้เล็งเห็นถึงความสำคัญและความต้องการของชุมชนในการพัฒนาการท่องเที่ยวของชุมชนสามเรือนให้เกิดเป็นรูปธรรม จึงศึกษารูปแบบและกิจกรรมการท่องเที่ยวที่มีความเหมาะสมกับพื้นที่ โดยใช้แนวคิดการท่องเที่ยวนิเวศเกษตรและแนวคิดการมีส่วนร่วมในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ เพื่อตอบสนองความต้องการของนักท่องเที่ยวในปัจจุบัน ที่ปรับเปลี่ยนความต้องการการท่องเที่ยวเพื่อความสนุกสนาน มาเป็นการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้และสร้างประสบการณ์ และยังช่วยให้ชุมชนได้เรียนรู้การอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม ภูมิปัญญา วิถีชีวิตและวัฒนธรรมของตนเอง ให้สามารถคงอยู่กับพื้นที่ได้อย่างยั่งยืนต่อไป

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

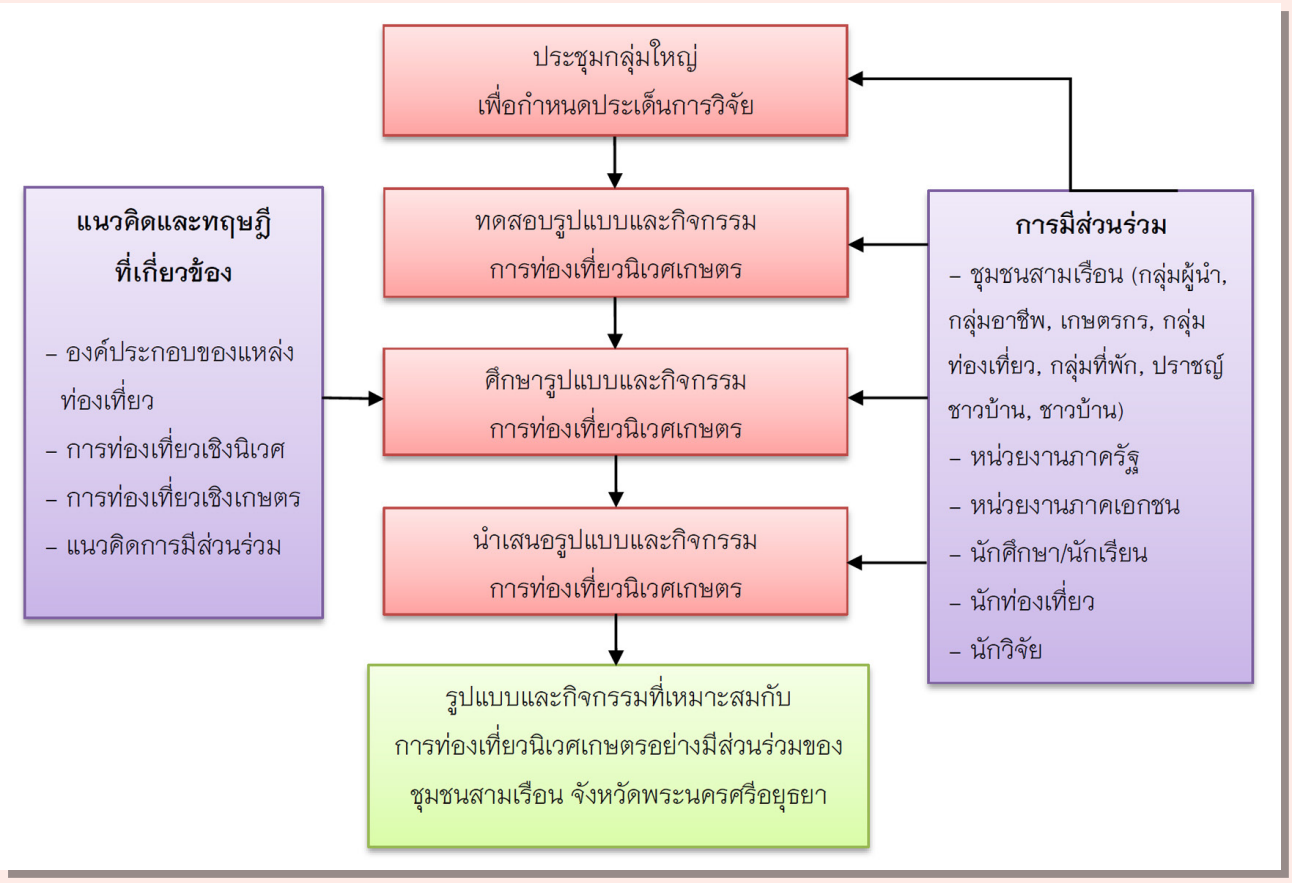
1) เพื่อศึกษารูปแบบและกิจกรรมที่เหมาะสมกับการท่องเที่ยวนิเวศเกษตรอย่างมีส่วนร่วมของชุมชนสามเรือน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

2) เพื่อศึกษาความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวที่มีต่อรูปแบบและกิจกรรมการท่องเที่ยวนิเวศเกษตรของชุมชนสามเรือน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

แนวคิดและทฤษฎีที่ใช้ในการวิจัยและดำเนินงาน

แนวคิดหลักที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ ได้แก่ การศึกษาความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวที่มีต่อรูปแบบและกิจกรรมการท่องเที่ยวนิเวศเกษตรของชุมชนสามเรือน โดยใช้องค์ประกอบทางการท่องเที่ยวทั้ง 6 ด้าน (6 As) ได้แก่ ด้านสิ่งดึงดูดใจทางการท่องเที่ยว ด้านเส้นทางคมนาคมเข้าถึงแหล่งท่องเที่ยว ด้านสิ่งอำนวยความสะดวกในแหล่งท่องเที่ยว ด้านการบริหารจัดการแหล่งท่องเที่ยว และด้านกิจกรรมการท่องเที่ยว บุษบา สิทธิการ และ สิริวัฒนา ใจมา (2552) และในส่วนการศึกษารูปแบบและกิจกรรมที่เหมาะสมกับการท่องเที่ยวนิเวศเกษตรอย่างมีส่วนร่วมของชุมชนสามเรือน จากลักษณะทรัพยากรการท่องเที่ยว แบ่งเป็น 4 กลุ่ม ได้แก่ อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวในแหล่งธรรมชาติ เช่น การ

ท่องเที่ยวเชิงนิเวศ อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวในแหล่งวัฒนธรรม เช่น การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมและประเพณี อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวตามความสนใจพิเศษ เช่น การท่องเที่ยวเชิงการดูแลสุขภาพ การท่องเที่ยวเชิงพักอาศัยแบบครอบครัว และการท่องเที่ยวแบบผสมผสาน เช่น การท่องเที่ยวเชิงนิเวศด้านเกษตร (กรมส่งเสริมการเกษตร, 2547) และองค์ประกอบแหล่งท่องเที่ยวเชิงนิเวศ 4 ประการ คือ ศักยภาพในการเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงนิเวศ การจัดการด้านการใช้ประโยชน์ของพื้นที่เพื่อให้เกิดความยั่งยืน การจัดการด้านการให้ความรู้และสร้างจิตสำนึก และการมีส่วนร่วมของชุมชนในกิจกรรมการท่องเที่ยว (สำนักพัฒนาบริการท่องเที่ยว กรมการท่องเที่ยว กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา, 2557) และความต้องการของนักท่องเที่ยวส่วนใหญ่เดินทางไปท่องเที่ยวยังแหล่งเกษตร 2 ประการ ได้แก่ เพื่อการพักผ่อนหย่อนใจ และเพื่อการแสวงหาความรู้ทางการเกษตร จากนั้นนำแนวคิดนี้มาพิจารณาร่วมกับองค์ประกอบของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว 5 ปัจจัย ได้แก่ ปัจจัยด้านความดึงดูดของแหล่งท่องเที่ยว ปัจจัยด้านสิ่งอำนวยความสะดวก ปัจจัยด้านการเข้าถึงแหล่งท่องเที่ยว ปัจจัยด้านความหลากหลายของกิจกรรม และปัจจัยด้านที่พัก และมุมมองด้านการพัฒนาอย่างยั่งยืน 5 ปัจจัย ได้แก่ ปัจจัยด้านการจัดการแหล่งท่องเที่ยว ปัจจัยด้านแหล่งเรียนรู้ทางการเกษตร ปัจจัยด้านการมีส่วนร่วมของชุมชนและความเข้มแข็ง ปัจจัยด้านความมีไมตรีจิต และปัจจัยด้านความปลอดภัย (กรมการท่องเที่ยว กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา, 2557) โดยกระบวนการมีส่วนร่วมในการดำเนินงานมี 4 ขั้นตอน คือ การมีส่วนร่วมในการค้นหาปัญหาและสาเหตุของปัญหา การมีส่วนร่วมในการวางแผนดำเนินกิจกรรม การมีส่วนร่วมในการลงทุนและการปฏิบัติงาน และการมีส่วนร่วมในการติดตามและประเมินผลงาน (โกวิทย์ พวงงาม, 2545) ดังนั้นคณะผู้วิจัยจึงกำหนดกรอบแนวคิดในการวิจัยและการดำเนินงานได้ดังภาพที่ 1



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัยและการดำเนินงาน

วิธีการดำเนินการวิจัย

การศึกษาเรื่องนี้ เป็นการศึกษาวิจัยแบบผสมผสานวิธี (Mixed method research) โดยใช้การวิจัยเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ (Quantitative research and qualitative research) และการวิจัยแบบมีส่วนร่วม (Participatory research) โดยมีวิธีการวิจัยและการดำเนินงานดังนี้

1) ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง แบ่งเป็น 2 กลุ่ม ตามวิธีในการเก็บข้อมูล ดังนี้

กลุ่มที่ 1 ประชากรที่เป็นตัวแทนประเมินความพึงพอใจต่อรูปแบบและกิจกรรมการท่องเที่ยวนิเวศเกษตรของชุมชนสามเรือนมี 2 กลุ่ม คือ 1) นักท่องเที่ยวที่มาเที่ยวชมงานวันเห็ดตับเต่างามที่สามเรือนครั้งที่ 7 ระหว่างวันที่ 24-26 มิถุนายน พ.ศ. 2559 จากการเก็บสถิตินักท่องเที่ยวโดยองค์การบริหารส่วนตำบลสามเรือน พบว่านักท่องเที่ยววันเห็ดตับเต่างามที่สามเรือนครั้งที่ 6 มีจำนวน 2,000 คน ดังนั้นผู้วิจัยจึงเก็บข้อมูลจากนักท่องเที่ยวที่นั่งรถรางในเส้นทางท่องเที่ยวนิเวศเกษตรเห็ดตับเต่า จำนวน 200 คน โดยใช้วิธีการเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบสะดวกหรือแบบบังเอิญ (Convenient or accidental sampling) และ 2) กลุ่มนักท่องเที่ยว ที่เดินทางมาทัศนศึกษาตำบลสามเรือน เมื่อวันที่ 10 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2560 จำนวน 60 คน

กลุ่มที่ 2 ประชากรที่เป็นตัวแทนในการเข้าร่วมประชุมกลุ่มใหญ่ จำนวน 50 คน มี 4 กลุ่ม คือ 1) ปราชญ์ชาวบ้านและผู้มีความรู้ด้านประวัติศาสตร์ชุมชน ด้านภูมิปัญญาท้องถิ่นในพื้นที่ตำบลสามเรือน จำนวน 6 คน โดยใช้วิธีการเลือกกลุ่มตัวอย่างด้วยการบอกต่อ (Snowball sampling) 2) กลุ่มผู้นำชุมชน กลุ่มเกษตรกร กลุ่มอาชีพ กลุ่มท่องเที่ยวนิเวศเกษตรเห็ดตับเต่าชุมชนสามเรือน กลุ่มที่พักในแหล่งท่องเที่ยวนิเวศเกษตรชุมชนสามเรือน จำนวน 30 คนโดยใช้วิธีการเลือกแบบเจาะจง (Purposive sampling) โดยเลือกจากตำแหน่งประธาน รองประธาน หรือผู้แทนที่สามารถให้ข้อมูลได้ 3) บุคคลภายนอกที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการจัดการท่องเที่ยวในพื้นที่ตำบลสามเรือน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ทั้งภาครัฐและเอกชน ได้แก่ วัฒนธรรมจังหวัดพระนครศรีอยุธยา ท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดพระนครศรีอยุธยา การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานพระนครศรีอยุธยา จำนวน 4 คน โดยใช้วิธีการเลือกแบบเจาะจง โดยเลือกจากตำแหน่งหัวหน้างาน รองหัวหน้างาน นักวิชาการ หรือผู้แทนที่สามารถให้ข้อมูลได้ และ 4) ประชาชนผู้อาศัยในตำบลสามเรือนที่สนใจเกี่ยวกับการท่องเที่ยวในชุมชน จำนวน 10 คน เข้าร่วมด้วยความสมัครใจ

2) เครื่องมือ

2.1) แบบประเมินความพึงพอใจ สำหรับนักท่องเที่ยวที่มาเที่ยวชมงานวันเห็ดตับเต่างามที่สามเรือนครั้งที่ 7 จำนวน 200 คน (ครั้งที่ 1) และนักท่องเที่ยวที่เดินทางมาทัศนศึกษาตำบลสามเรือน เมื่อวันที่ 10 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2560 จำนวน 60 คน (ครั้งที่ 2) โดยใช้กระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชนในการจัดกิจกรรม เข้าร่วมกิจกรรม และร่วมเก็บข้อมูล เพื่อทดสอบเส้นทางการท่องเที่ยวและกิจกรรมทางการท่องเที่ยว โดยกำหนดข้อคำถามให้เป็นองค์ประกอบทางการท่องเที่ยวทั้ง 6 ด้าน (6 As) โดยกำหนดระดับความพึงพอใจ เป็น 5 ระดับ โดยที่แบบประเมินความพึงพอใจต่อรูปแบบและกิจกรรมการท่องเที่ยวนิเวศเกษตรของชุมชนสามเรือน แบ่งออกเป็น 3 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 คำถามเกี่ยวกับข้อมูลตามลักษณะประชากรศาสตร์ของกลุ่มตัวอย่าง โดยมีลักษณะเป็นคำถามปลายปิด ได้แก่ เพศ อายุ อาชีพ และรายได้

ตอนที่ 2 ระดับความพึงพอใจในด้านต่างๆ ที่มีต่อกิจกรรมการท่องเที่ยวนิเวศเกษตรเห็ดตับเต่าของชุมชนสามเรือน โดยลักษณะคำถามเป็นแบบมาตราส่วนโดยใช้มาตรวัด Likert's scale 5 ระดับ คือ ความพึงพอใจระดับมากที่สุด มาก ปานกลาง น้อย น้อยที่สุด ตามลำดับ โดยแบ่งเป็นข้อคำถามในการเข้าร่วมทั้ง 6 ด้าน ได้แก่ ด้านสิ่งดึงดูดใจทางการท่องเที่ยว ด้านเส้นทางคมนาคมเข้าถึงแหล่งท่องเที่ยว ด้านสิ่งอำนวยความสะดวกในแหล่งท่องเที่ยว ด้านการบริหารจัดการแหล่งท่องเที่ยว ด้านกิจกรรมการท่องเที่ยว และด้านเส้นทางการท่องเที่ยวนิเวศเกษตรเห็ดตับเต่า โดยมีเกณฑ์การให้คะแนนดังนี้

คะแนน	ระดับความพึงพอใจของผู้ตอบแบบสอบถาม
5	มากที่สุด
4	มาก
3	ปานกลาง
2	น้อย
1	น้อยที่สุด

การแปลผลจากการประมาณค่า (Rating scale) โดยใช้ค่าเฉลี่ย (Mean) ของข้อคำถาม ซึ่งสามารถแปลผลในแต่ละช่วงชั้นได้ดังนี้

ค่าเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจ
4.21 – 5.00	มากที่สุด
3.41 – 4.20	มาก
2.61 – 3.40	ปานกลาง
1.81 – 2.60	น้อย
1.00 – 1.80	น้อยที่สุด

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะ มีลักษณะเป็นคำถามปลายเปิด (Open ended question) โดยให้นักท่องเที่ยวเขียนบรรยาย

2.2) การประชุมกลุ่มใหญ่ เพื่อศึกษารูปแบบและกิจกรรมที่เหมาะสมกับการท่องเที่ยวนิเวศเกษตรของชุมชนสามเรือน โดยใช้กระบวนการมีส่วนร่วมกับผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวของชุมชนสามเรือน ประกอบด้วย ผู้นำชุมชน กลุ่มเกษตรกร กลุ่มอาชีพ กับปราชญ์ชาวบ้านประชาชนในพื้นที่ตำบลสามเรือน และบุคคลภายนอกที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการจัดการท่องเที่ยวในพื้นที่ตำบลสามเรือน ทั้งภาครัฐและเอกชน จำนวน 50 คน โดยได้ออกแบบเวทีการประชุม กำหนดประเด็นที่เตรียมไว้โดยยึดวัตถุประสงค์ในการวิจัยเป็นหลัก เพื่อให้ได้ข้อมูลตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย

3) การเก็บรวบรวมข้อมูล

3.1) การเก็บรวบรวมข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary data) โดยใช้วิธีรวบรวม ค้นคว้า ศึกษาจากเอกสาร หนังสือ วารสาร และงานวิจัยต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการนำทรัพยากรทางการท่องเที่ยวโดยเฉพาะการเกษตร วิถีชีวิต และภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชนมาจัดทำเส้นทางการท่องเที่ยวนิเวศเกษตรและกิจกรรมทางการท่องเที่ยวของชุมชน

3.2) การเก็บรวบรวมข้อมูลปฐมภูมิ (Primary data) โดยใช้วิธีการรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่าง ดังนี้

การวิจัยเชิงปริมาณ ได้จากการแจกแบบประเมินความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวที่มีต่อรูปแบบและกิจกรรมทางการท่องเที่ยวว่ามีความเหมาะสมมากน้อยเพียงใด โดยแจกแบบประเมินแบบวันต่อวัน หลังจากนั้นทำการรวบรวมแบบประเมินความพึงพอใจที่ได้จากนักท่องเที่ยว เพื่อดูความถูกต้องสมบูรณ์ และความเป็นเอกภาพของข้อมูล ก่อนนำไปวิเคราะห์ข้อมูล

การวิจัยเชิงคุณภาพ ได้จากการประชุมกลุ่มใหญ่กับผู้นำชุมชน กลุ่มเกษตรกร กลุ่มอาชีพ กลุ่มท่องเที่ยวนิเวศเกษตรเห็ดตับเต่าชุมชนสามเรือน และประชาชนในพื้นที่ โดยนัดวัน เวลา และสถานที่กับผู้ให้ข้อมูลสำคัญ ดำเนินการตามวัน เวลาและสถานที่ที่กำหนดไว้ จนครบทุกประเด็น โดยใช้วิธีจดบันทึกการประชุม การบันทึกเสียงประกอบการประชุม และเอกสารรายงานการประชุม

4) การวิเคราะห์ข้อมูล

4.1) การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณ ซึ่งได้จากแบบประเมินความพึงพอใจทั้ง 2 ครั้ง ใช้การวิเคราะห์เชิงพรรณนา โดยใช้ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ในการอธิบายลักษณะทางด้านข้อมูลส่วนบุคคล การวิเคราะห์ระดับความพึงพอใจใช้การวิเคราะห์เชิงพรรณนา โดยใช้ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และการวิเคราะห์ข้อมูลสำหรับข้อคำถามแบบเปิด ใช้วิธีการวิเคราะห์เนื้อหา โดยจัดกลุ่มประเด็นสำคัญ และนำเสนอข้อมูลอธิบายเป็นความเรียง

4.2) การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ ได้แก่ การวิเคราะห์ข้อมูลจากการประชุมกลุ่มใหญ่ใช้เทคนิคการวิเคราะห์เนื้อหา ประกอบบริบท โดยนำข้อมูลที่ได้จากการจดบันทึกการประชุม การบันทึกเสียงประกอบการประชุม และเอกสารรายงานการประชุม มาจำแนกเป็นประเด็นและเรียบเรียงเฉพาะประเด็นที่เกี่ยวข้องกับวัตถุประสงค์การวิจัย แล้วนำข้อมูลมาสังเคราะห์ตามวัตถุประสงค์การวิจัยและนำเสนอต่อไป

5) ขั้นตอนในการดำเนินงาน

5.1) ประชุมกลุ่มใหญ่ เพื่อกำหนดประเด็นการวิจัยในพื้นที่ ร่วมกับผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในการจัดการการท่องเที่ยวชุมชนสามเรือน

5.2) ทดสอบรูปแบบและกิจกรรม การท่องเที่ยวนิเวศเกษตรกับนักท่องเที่ยวโดยชุมชนและผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง โดยใช้แบบประเมินความพึงพอใจ (ทดสอบ 2 ครั้ง)

5.3) ศึกษารูปแบบและกิจกรรม ที่เหมาะสมกับการท่องเที่ยวนิเวศเกษตรของพื้นที่ตำบลสามเรือน โดยใช้วิธีการประชุมกลุ่มใหญ่

5.4) นำเสนอรูปแบบและกิจกรรม การท่องเที่ยวนิเวศเกษตรอย่างมีส่วนร่วมของตำบลสามเรือน ต่อชุมชนและผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง โดยใช้การประชุมกลุ่มใหญ่

ผลการวิจัยและอภิปรายผล

คณะผู้วิจัยได้ศึกษารูปแบบและกิจกรรมที่เหมาะสมกับการท่องเที่ยวนิเวศเกษตรอย่างมีส่วนร่วมของชุมชนสามเรือน โดยผลการศึกษาตามกิจกรรมการดำเนินงานทั้งสิ้น 3 กิจกรรม ดังนี้

กิจกรรมที่ 1 การทดสอบรูปแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวนิเวศเกษตร (ครั้งที่ 1) กับกลุ่มนักท่องเที่ยว 200 คน ที่เดินทางมาเที่ยวงานวันเห็ดตับเต่างามที่สามเรือน ครั้งที่ 7 ระหว่างวันที่ 24-26 มิถุนายน พ.ศ. 2559 ดังแสดงในภาพที่ 2 โดยใช้แบบประเมินความพึงพอใจ ทั้ง 6 ด้าน ได้แก่ ด้านสิ่งดึงดูดทางการท่องเที่ยว ด้านเส้นทางคมนาคมเข้าถึงแหล่งท่องเที่ยว ด้านสิ่งอำนวยความสะดวกในแหล่งท่องเที่ยว ด้านการบริหารจัดการแหล่งท่องเที่ยว ด้านกิจกรรมการท่องเที่ยว และด้านเส้นทางการท่องเที่ยวเห็ดตับเต่า สรุปผลจากการประเมินได้ดังตารางที่ 1

ผลจากการทดสอบรูปแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวนิเวศเกษตร (ครั้งที่ 1) พบว่า นักท่องเที่ยวมีความพึงพอใจในด้านกิจกรรมการท่องเที่ยวมากที่สุด คือ กิจกรรมการทำอาหารและของหวานจากเห็ดตับเต่า มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก รองลงมาคือ กิจกรรมเรียนรู้วิถีชีวิตและวัฒนธรรมจากชุมชน และกิจกรรมการชมแปลงเห็ดตับเต่าและวิธีการเพาะเลี้ยง มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดองค์ประกอบของแหล่งท่องเที่ยวของ บุษบา สิทธิการ และ สิริวัฒนา ใจมา (2552) ที่กล่าวว่า กิจกรรมการท่องเที่ยว (Activities) สามารถเป็นกิจกรรมที่มาจากฐานทรัพยากรทางธรรมชาติ หรือเป็นกิจกรรมที่มาจากศิลปวัฒนธรรม ประเพณี ซึ่งชุมชนสามเรือนได้นำภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารและวิถีเกษตรกรรมมาสร้างสรรค์ให้เกิดเป็นกิจกรรมการทำอาหารและของหวานจากเห็ดตับเต่าและพืชผลทางการเกษตรที่มีในชุมชน ให้นักท่องเที่ยวได้มีประสบการณ์เรียนรู้วิถีชุมชนร่วมกับชาวบ้านในพื้นที่ รวมถึงการนำฐานทรัพยากรทางธรรมชาติของชุมชนมานำเสนอในรูปแบบการท่องเที่ยววิถีเกษตรเชิงบูรณาการได้อย่างลงตัว

กิจกรรมที่ 2 การทดสอบรูปแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวนิเวศเกษตร (ครั้งที่ 2) กับกลุ่มนักท่องเที่ยวที่เดินทางมาทัศนศึกษาในตำบลสามเรือน จำนวน 60 คน วันที่ 10 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2560 โดยใช้แบบประเมินความพึงพอใจกิจกรรมการท่องเที่ยว สรุปผลจากการประเมินได้ดังตารางที่ 2

ตารางที่ 1 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวที่มีต่อรูปแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวนิเวศเกษตรของชุมชนสามเรือน (ครั้งที่ 1)

ความพึงพอใจต่อกิจกรรมการท่องเที่ยวด้านต่างๆ	$\bar{x}$	SD	ระดับความพึงพอใจ
1) กิจกรรมการชมแปลงเห็ดตับเต่าและวิธีการเพาะเลี้ยง	4.13	0.67	มาก
2) กิจกรรมการถ่ายภาพเห็ดตับเต่ากับวิถีเกษตรกร	4.00	0.82	มาก
3) กิจกรรมการทำอาหารและของหวานจากเห็ดตับเต่า	4.17	0.71	มาก
4) กิจกรรมการชมรังนกกระจาบและทัศนียภาพของชุมชน	4.12	0.71	มาก
5) กิจกรรมเรียนรู้วิถีชีวิตและวัฒนธรรมจากชุมชน	4.16	0.72	มาก

ตารางที่ 2 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับความคิดเห็นของนักท่องเที่ยวที่มีต่อรูปแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวนิเวศเกษตรของชุมชนสามเรือน (ครั้งที่ 2)

ความพึงพอใจต่อกิจกรรมการท่องเที่ยวด้านต่างๆ	$\bar{x}$	SD	ระดับความพึงพอใจ
1) คุ้มกรุณา (เรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียง ภูมิปัญญาทำขนมไทย)	4.85	0.44	มากที่สุด
2) คุ้มอุเบกขา (เรียนรู้การทำเกษตรปลอดสารพิษ ภูมิปัญญาการทำอาหารจากเห็ดตับเต่า)	4.86	0.34	มากที่สุด
3) กิจกรรมการถ่ายภาพในสวนกล้วยไม้และชมระบบนิเวศของชุมชน (จุดบริการอาหารว่าง ชา-กาแฟ)	4.71	0.55	มากที่สุด
4) กิจกรรมเรียนรู้ประวัติศาสตร์แหล่งโบราณสถานในชุมชน (วัดสามเรือน)	4.70	0.53	มากที่สุด

ภาพที่ 2 นักท่องเที่ยวรับฟังการบรรยายภูมิปัญญาในการเพาะเลี้ยงเห็ดตับเต่าของชุมชนสามเรือน

ผลจากการทดสอบรูปแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวนิเวศเกษตร (ครั้งที่ 2) พบว่าด้านกิจกรรมการท่องเที่ยวที่นักท่องเที่ยวมีความพึงพอใจมากที่สุดคือ คุ้มอุเบกขา (เรียนรู้การทำเกษตรปลอดสารพิษ ภูมิปัญญาการทำอาหารจากเห็ดตับเต่า) อยู่ในระดับมากที่สุด รองลงมาคือ คุ้มกรุณา (เรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียง ภูมิปัญญาทำขนมไทย) อยู่ในระดับมากที่สุด และกิจกรรมการถ่ายภาพในสวนกล้วยไม้และชมระบบนิเวศของชุมชน (จุดบริการอาหารว่าง ชา-กาแฟ) อยู่ในระดับมากที่สุด และกิจกรรมเรียนรู้ประวัติศาสตร์แหล่งโบราณสถานในชุมชน (วัดสามเรือน) อยู่ในระดับมากที่สุดเช่นเดียวกัน ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของ Buhalis, D. (2543) ที่กล่าวถึง องค์ประกอบของแหล่งท่องเที่ยวหรือจุดหมายปลายทาง ว่าเป็นการผสมผสานระหว่างสินค้าทางการท่องเที่ยวและการบริการ ซึ่งแหล่งท่องเที่ยวแต่ละแห่งจะมีชื่อสินค้า หรือชื่อของแหล่งท่องเที่ยวปรากฏอยู่ ซึ่งหนึ่งในองค์ประกอบที่สำคัญของแหล่งท่องเที่ยวอย่างหนึ่งก็คือ กิจกรรมทางการท่องเที่ยว ซึ่งเป็นกิจกรรมทั้งหมดที่อยู่ในแหล่งท่องเที่ยวและที่นักท่องเที่ยวจะร่วมกิจกรรมระหว่างเยี่ยมชมแหล่งท่องเที่ยว และยังสอดคล้องกับคู่มือการตรวจประเมินมาตรฐานคุณภาพแหล่งท่องเที่ยวเชิงเกษตร (กรมการท่องเที่ยว กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา, 2557) ที่กล่าวว่า การท่องเที่ยวเชิงเกษตร (Agrotourism) เป็นการท่องเที่ยวที่มุ่งเน้นด้านการเรียนรู้วิถีเกษตรกรรม โดยอาจให้นักท่องเที่ยวมีส่วนร่วมในการดำเนินกิจกรรม ให้เกิดการเรียนรู้ด้านการเกษตรและวิถีการดำรงชีวิต วัฒนธรรม ประเพณี และเป็นการนำเอาทรัพยากรที่มีอยู่มาใช้ประโยชน์เพื่อสร้างรายได้แก่ครอบครัวและชุมชน การท่องเที่ยวเชิงเกษตรและภูมิปัญญาท้องถิ่น จะเป็นเครื่องมือในการอนุรักษ์ควบคู่กับการท่องเที่ยวให้เกิดความยั่งยืนตลอดไป

กิจกรรมที่ 3 ศึกษารูปแบบและกิจกรรมที่เหมาะสมกับการท่องเที่ยวนิเวศเกษตรของพื้นที่ตำบลสามเรือน โดยใช้การประชุมกลุ่มใหญ่ ใช้กระบวนการมีส่วนร่วมกับผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวของชุมชนสามเรือน ประกอบด้วยตัวแทนจากองค์การบริหารส่วนตำบลสามเรือน กลุ่มผู้นำชุมชนสามเรือน กลุ่มเกษตรกร กลุ่มเห็ดตับเต่า ตำบลสามเรือน และประชาชนตำบลสามเรือน

ผลจากการศึกษารูปแบบกิจกรรมที่เหมาะสมกับการท่องเที่ยวนิเวศเกษตรของพื้นที่ตำบลสามเรือน พบว่า การท่องเที่ยวนิเวศเกษตรเห็ดตับเต่าชุมชนสามเรือน เป็นการท่องเที่ยวเฉพาะฤดูกาลที่เห็ดตับเต่าให้ผลผลิต มีระยะเวลาที่เหมาะสมที่สุดในการท่องเที่ยวคือช่วงเดือน เมษายน ถึงเดือนสิงหาคม ของทุกปี ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (2544) ที่กล่าวว่า *“การท่องเที่ยวเชิงนิเวศเป็นการท่องเที่ยวอย่างมีความรับผิดชอบในแหล่งธรรมชาติที่มีเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น และแหล่งวัฒนธรรมที่เกี่ยวเนื่องกับระบบนิเวศในพื้นที่ โดยมีกระบวนการเรียนรู้ร่วมกันของผู้ที่เกี่ยวข้องภายใต้การจัดการสิ่งแวดล้อม เป็นการท่องเที่ยวอย่างมีส่วนร่วม*

ของท้องถิ่น เพื่อมุ่งเน้นให้เกิดจิตสำนึกต่อการรักษาระบบนิเวศอย่างยั่งยืน" ซึ่งมองว่าคนและชุมชนเข้าไปมีบทบาทในการท่องเที่ยวเชิงนิเวศ ในลักษณะของการเข้าไปมีส่วนร่วมกับส่วนต่างๆ ที่เกี่ยวข้องโดยมีแหล่งธรรมชาติเป็นฐาน ซึ่งรูปแบบกิจกรรมทางการท่องเที่ยวของชุมชนสามเรือนนั้นก็ได้มีการนำเห็ดตับเต่าซึ่งเป็นผลผลิตทางการเกษตรมาสร้างมูลค่าเพิ่มทางการท่องเที่ยวและสร้างเอกลักษณ์ทางการท่องเที่ยวนิเวศเกษตรให้กับชุมชน การท่องเที่ยวนิเวศเกษตรของชุมชนสามเรือนมีลักษณะเป็นการรวมกลุ่มกันของกลุ่มอาชีพ กลุ่มท่องเที่ยว กลุ่มที่พัก กลุ่มเกษตรกร ปราชญ์ชาวบ้าน และประชาชนที่สนใจการท่องเที่ยว ซึ่งสอดคล้องกับศูนย์ประสานงานส่งเสริมการท่องเที่ยวเกษตร กรมส่งเสริมการเกษตร (2544) กล่าวไว้ว่าแหล่งท่องเที่ยวเชิงเกษตรกรรมคือ แหล่งท่องเที่ยวเกษตรประเภทชุมชนหรือหมู่บ้านท่องเที่ยวเกษตร เป็นการดำเนินการร่วมกันของสมาชิกกลุ่มเกษตรกรในหมู่บ้าน ทั้งประเภทที่พักค้างคืนในหมู่บ้าน และเช้าไปเย็นกลับ โดยหมู่บ้านท่องเที่ยวเชิงเกษตรแต่ละแห่งจะต้องมีกิจกรรมโดดเด่น เช่น หมู่บ้านทำนา ทำสวนผลไม้ เป็นต้น ซึ่งรูปแบบการท่องเที่ยวนิเวศเกษตรของชุมชนสามเรือนขึ้นอยู่กับลักษณะกิจกรรมการท่องเที่ยว และประเภทของนักท่องเที่ยว โดยมีรูปแบบและกิจกรรมท่องเที่ยว 4 รูปแบบ ได้แก่

1) **การท่องเที่ยวนิเวศเกษตรในลักษณะการสาธิตให้ความรู้** กิจกรรมการท่องเที่ยวรูปแบบนี้ ได้แก่ การสาธิตให้ความรู้ในเรื่องการผลิตเห็ด การแปรรูปทางการเกษตร การทำอาหารและของหวานจากเห็ดตับเต่า การทำเกษตรอินทรีย์ เกษตรปลอดสารพิษหรือเกษตรธรรมชาติ นักท่องเที่ยวรู้สึกตื่นเต้นเมื่อได้เห็นสิ่งที่ยังไม่เคยพบเห็นมาก่อนหรือเคยบริโภคผลผลิตการเกษตรเหล่านี้ และไม่เคยทราบหรือไม่เคยเห็นมาก่อนว่ามีการผลิตอย่างไร นักท่องเที่ยวที่มีความตื่นเต้นกับกิจกรรมท่องเที่ยวรูปแบบนี้ ได้แก่ กลุ่มเยาวชนที่มาท่องเที่ยวในลักษณะศึกษาดูงาน และกลุ่มคนเมืองที่มิได้มีอาชีพเกษตร สำหรับนักท่องเที่ยวเหล่านี้เป็นการท่องเที่ยวที่ต้องการความเพลิดเพลินหาความแปลกใหม่ให้แก่ชีวิต ในขณะที่นักท่องเที่ยวประเภทกลุ่มเกษตรกรที่มาร่วมกิจกรรมศึกษาดูงาน ต้องการประสบการณ์ความรู้ไปพัฒนาอาชีพเกษตรกรรมของตนเอง

2) **การท่องเที่ยวนิเวศเกษตรรูปแบบจำหน่ายสินค้าชุมชนและผลิตภัณฑ์เกษตร** กิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงเกษตรรูปแบบนี้ ได้แก่ สินค้าและการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรต่างๆ ของกลุ่มเกษตรกร ดังแสดงในภาพที่ 3 น้ำเชื้อเห็ดตับเต่าที่นักท่องเที่ยวจะซื้อไปปลูกเอง อาหารที่กลุ่มเกษตรกรในชุมชนผลิตเอง รูปแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงเกษตรลักษณะนี้ นักท่องเที่ยวชื่นชมเมื่อพบเห็นผลผลิตที่เป็นเกษตรอินทรีย์ การดึงดูดทางการท่องเที่ยวของกิจกรรมรูปแบบนี้ ตรงกับพฤติกรรมนักท่องเที่ยวคนไทยที่ชอบซื้อสิ่งของในแหล่งท่องเที่ยวเป็นที่ระลึกสำหรับตนเองหรือเป็นของฝาก

ภาพที่ 3 นักท่องเที่ยวอุดหนุนผลิตภัณฑ์ชุมชน น้ำพริกเผาเห็ดตับเต่าและข้าวเกรียบเห็ดตับเต่า

3) การท่องเที่ยวนิเวศเกษตรรูปแบบการให้ลู่ทางด้านธุรกิจเกษตร กิจกรรมการท่องเที่ยวรูปแบบนี้ ได้แก่ การให้ความรู้ด้านธุรกิจเกษตรในเรื่องการเพาะเห็ด การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ดตับเต่า การตลาดและการขาย เป็นต้น รูปแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวลักษณะนี้ นับว่าเป็นจุดขายสำคัญของแหล่งท่องเที่ยวประเภทกลุ่มเกษตรกร ดึงดูดนักท่องเที่ยวกลุ่มเกษตรกรจากพื้นที่ต่างๆ มาศึกษาดูงาน เพื่อนำความรู้ไปพัฒนากิจกรรมการเกษตรของตนเอง กล่าวได้ว่า กิจกรรมท่องเที่ยวลักษณะนี้มีความสำคัญมากที่สุดในการสร้างชื่อเสียงให้แก่การท่องเที่ยวนิเวศเกษตรของชุมชนสามเรือน

4) การท่องเที่ยวเรียนรู้วิถีชีวิตและวัฒนธรรมชุมชน กิจกรรมการท่องเที่ยวรูปแบบนี้ ได้แก่ สักการะสิ่งศักดิ์สิทธิ์ในชุมชนสามเรือน ในชุมชนมีสถานที่ที่เป็นศูนย์รวมจิตใจของชุมชน คือ วัดสามเรือน นักท่องเที่ยวนิยมมานมัสการหลวงพ่อแก้ววัดสามเรือน ประเพณีอาบน้ำคืนเพ็ญในวันลอยกระทง นอกจากนี้ชุมชนสามเรือนยังมีการจัดงานที่แสดงถึงความสำคัญของเห็ดตับเต่า คือ กิจกรรมงานเห็ดตับเต่างามที่สามเรือน ภายในงานจะมีกิจกรรมไว้รองรับนักท่องเที่ยว ได้แก่ นั่งรถราง ล่องเรือชมวิถีชีวิตและทัศนียภาพของชุมชน กิจกรรมประกวดภาพถ่าย กิจกรรมประกวดเห็ดตับเต่า จำหน่ายสินค้าและผลิตภัณฑ์ของชุมชน การแปรรูปอาหารและขนมจากเห็ดตับเต่า ดังแสดงในภาพที่ 4 และ 5 เป็นต้น ซึ่งสอดคล้องกับรำไพพรรณ แก้วสุริยะ (2542) กล่าวถึงรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงเกษตรประเภทต่างๆ ไว้ว่า เป็นงานเทศกาลผลิตภัณฑ์ต่างๆ การจัดงานเพื่อส่งเสริมการขายผลิตผลทางการเกษตรเมื่อถึงฤดูกาล อาทิ มหกรรมไม้ดอกไม้ประดับ งานเทศกาลลิ้นจี่ เทศกาลลำไย งานเทศกาลกินปลา เป็นต้น นอกจากนี้ทางชุมชนยังมีที่พักในแหล่งท่องเที่ยวนิเวศเกษตร สำหรับนักท่องเที่ยวที่ต้องการเรียนรู้วิถีเกษตรกรของชุมชนอย่างลึกซึ้งอีกด้วย ซึ่งสอดคล้องกับ ศูนย์ประสานงานส่งเสริมการท่องเที่ยวเกษตร กรมส่งเสริมการเกษตร (2544) กล่าวไว้ว่า รูปแบบการท่องเที่ยวเชิงเกษตรในลักษณะให้นักท่องเที่ยวพักแรมในหมู่บ้าน หรือเรียกว่าโฮมสเตย์ คือ การที่นักท่องเที่ยวเข้าพักแรมในหมู่บ้านเพื่อศึกษาและสัมผัสการใช้ชีวิตของคนในชนบท โดยให้นักท่องเที่ยวได้รับบริการที่อบอุ่น ปลอดภัย สะดวก และสะอาด

นักท่องเที่ยวสามารถจำแนกได้ 3 กลุ่ม ได้แก่ 1) นักท่องเที่ยวที่มาเป็นหมู่คณะเพื่อทัศนศึกษาและศึกษาดูงาน 2) นักท่องเที่ยวทั่วไปที่มาเที่ยวตำบลสามเรือนเป็นการส่วนตัวหรือประเภทขาจร เพื่อต้องการเยี่ยมชมแหล่งท่องเที่ยวเชิงเกษตร เรียนรู้วิถีชีวิตและวัฒนธรรม กิจกรรมและประเพณีของชุมชน และอุดหนุนสินค้าและผลิตภัณฑ์ของชุมชน 3) นักท่องเที่ยวกลุ่มที่ต้องการพักค้างคืนในชุมชน เพื่อสัมผัสประสบการณ์การท่องเที่ยวชุมชนอย่างลึกซึ้ง

กล่าวโดยสรุป รูปแบบการท่องเที่ยวนิเวศเกษตรของชุมชนสามเรือนขึ้นอยู่กับลักษณะกิจกรรมการท่องเที่ยว และประเภทของนักท่องเที่ยว โดยมีรูปแบบและกิจกรรมท่องเที่ยว 4 รูปแบบ โดยใน 3 รูปแบบแรก คือ การสาธิตให้ความรู้ การจำหน่ายสินค้าชุมชนและผลิตภัณฑ์เกษตร และการให้ลู่ทางด้านธุรกิจเกษตร มีความสอดคล้องกับงานวิจัยของเทพกร ณ สงขลา

ภาพที่ 4 ก๋วยเตี๋ยวเห็ดตับเต่าชุมชนสามเรือน

ภาพที่ 5 ทับทิมกรอบเห็ดตับเต่าชุมชนสามเรือน

(2554) ซึ่งได้นำเสนอรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงเกษตรว่าแต่ละแหล่งท่องเที่ยวจะเน้นกิจกรรมการท่องเที่ยวรูปแบบใด ขึ้นอยู่กับประเภทของนักท่องเที่ยว และลักษณะกิจกรรมการเกษตรของแหล่งท่องเที่ยวมีดังนี้ 1) กิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงเกษตรรูปแบบการสาธิต 2) กิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงเกษตรรูปแบบการให้ความรู้ 3) กิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงเกษตรรูปแบบจำหน่ายสินค้าชุมชน 4) การท่องเที่ยวเชิงเกษตรรูปแบบแนะนำธุรกิจเกษตร และ 5) การท่องเที่ยวเรียนรู้วิถีชีวิตและวัฒนธรรมจากชุมชน ซึ่งสอดคล้องกับ ณรงค์ แก้วพิพัฒน์ (2547) ที่ให้ความหมายของการท่องเที่ยวเชิงเกษตร คือ การเดินทางท่องเที่ยวไปในพื้นที่ที่มีกิจกรรมการเกษตร ทำให้เกิดความเพลิดเพลิน ชื่นชมธรรมชาติในชนบท ได้มีโอกาสเรียนรู้วิถีชีวิต ขนบธรรมเนียมประเพณีวัฒนธรรมของคนในชนบท ศึกษาหาความรู้และประสบการณ์ในเรื่องเกษตรกรรม ซึ่งอาจเป็นไปได้ทั้งเกษตรกรรมในรูปแบบดั้งเดิมและแบบก้าวหน้าทันสมัย รวมถึงได้ชมทัศนียภาพที่สวยงามตามธรรมชาติของชุมชนนั้นๆ โดยเกษตรกรและชุมชนนั้นๆ จะต้องเข้ามามีส่วนร่วมในการบริหารจัดการด้วยตนเอง

สรุป

การท่องเที่ยวนิเวศเกษตรของชุมชนสามเรือน เป็นการท่องเที่ยวเฉพาะฤดูกาลที่เห็ดตับเต่าให้ผลผลิต มีระยะเวลาที่เหมาะสมที่สุดในการท่องเที่ยวคือ ช่วงเดือนเมษายนถึงเดือนสิงหาคมของทุกปี รูปแบบการท่องเที่ยวนิเวศเกษตรของชุมชนสามเรือนแต่ละแหล่งท่องเที่ยวขึ้นอยู่กับลักษณะกิจกรรมการท่องเที่ยว และประเภทของนักท่องเที่ยว โดยมี 4 รูปแบบ ได้แก่ 1) การท่องเที่ยวนิเวศเกษตรในลักษณะการสาธิตให้ความรู้ กิจกรรมการท่องเที่ยวรูปแบบนี้ ได้แก่ สาธิตให้ความรู้ ในเรื่องการผลิตเห็ด การแปรรูปทางการเกษตร การทำอาหารและของหวานจากเห็ดตับเต่า การทำเกษตรอินทรีย์ เกษตรปลอดสารพิษหรือเกษตรธรรมชาติ 2) การท่องเที่ยวนิเวศเกษตรรูปแบบจำหน่ายสินค้าชุมชนและผลิตภัณฑ์เกษตร กิจกรรมการท่องเที่ยวรูปแบบนี้ ได้แก่ สินค้าและการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรต่างๆ ของกลุ่มเกษตรกร น้ำเชื้อเห็ดตับเต่าที่นักท่องเที่ยวจะซื้อไปปลูกเอง อาหารที่กลุ่มเกษตรกรในชุมชนผลิตเอง 3) การท่องเที่ยวนิเวศเกษตรรูปแบบการให้ลู่ทางด้านธุรกิจเกษตร ได้แก่ การเพาะเห็ด การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ดตับเต่า การตลาดและการขาย และ 4) การท่องเที่ยวเรียนรู้วิถีชีวิตและวัฒนธรรมชุมชน กิจกรรมการท่องเที่ยวรูปแบบนี้ ได้แก่ สักการะสิ่งศักดิ์สิทธิ์ในชุมชนสามเรือน ประเพณีอาบน้ำคืนเพ็ญในวันลอยกระทง กิจกรรมงานเห็ดตับเต่างามที่สามเรือน ชมวิถีชีวิตและทัศนียภาพของชุมชน การถ่ายภาพชุมชน อุดหนุนสินค้าและผลิตภัณฑ์ของชุมชน และการพักในแหล่งท่องเที่ยวนิเวศเกษตร ซึ่งสามารถจำแนกนักท่องเที่ยวได้ 3 กลุ่ม ได้แก่ 1) นักท่องเที่ยวที่มาเป็นหมู่คณะมาทัศนศึกษาและศึกษาดูงาน 2) นักท่องเที่ยวทั่วไปที่มาเป็นการส่วนตัวหรือประเภทขาจร เพื่อต้องการจะเยี่ยมชมแหล่งท่องเที่ยวเชิงเกษตร เรียนรู้วิถีชีวิตและวัฒนธรรม ร่วมกิจกรรมและประเพณีของชุมชน และอุดหนุนสินค้าและผลิตภัณฑ์ของชุมชน และ 3) นักท่องเที่ยวกลุ่มที่ต้องการพักค้างคืนในชุมชน เพื่อสัมผัสประสบการณ์และท่องเที่ยวชุมชนอย่างลึกซึ้ง

การนำไปใช้ประโยชน์

เดิมชุมชนสามเรือนยังไม่มีรูปแบบและกิจกรรมการท่องเที่ยวไว้รองรับนักท่องเที่ยว และยังไม่มีนักท่องเที่ยวเดินทางมาเที่ยวตามแหล่งท่องเที่ยวเชิงเกษตรของชุมชน ซึ่งนักท่องเที่ยวสามารถมาท่องเที่ยวชุมชนสามเรือนได้ในงานเห็ดตับเต่างามที่สามเรือนซึ่งจัดขึ้นเพียงปีละครั้งเท่านั้น หลังจากได้ศึกษารูปแบบและกิจกรรมที่เหมาะสมกับการท่องเที่ยวนิเวศเกษตรอย่างมีส่วนร่วมของชุมชนสามเรือน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ซึ่งเป็นกระบวนการศึกษาที่เข้าไปสร้างการมีส่วนร่วมของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในการจัดการท่องเที่ยวของพื้นที่ สามารถสร้างรูปแบบและกิจกรรมการท่องเที่ยวนิเวศเกษตรให้กับพื้นที่ได้โดยการเสนอแนะของชุมชน ส่งผลให้ชุมชนมีรูปแบบและกิจกรรมการท่องเที่ยวของตนเองไว้รองรับนักท่องเที่ยวที่สนใจเดินทางมาท่องเที่ยวในชุมชนได้ นอกจากนี้ผลของการวิจัยยังขยายไปสู่การสร้างอาชีพให้กับชาวบ้านในพื้นที่ อาทิเช่น การทำอาหารเพื่อให้บริการแก่นักท่องเที่ยว การแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรเพื่อผลิตเป็นสินค้าจำหน่ายให้แก่นักท่องเที่ยว การออกแบบสินค้าที่ระลึกทางการท่องเที่ยวที่เป็นเอกลักษณ์ของชุมชน นอกเหนือจากนั้นผลของการวิจัยยังขยายไปสู่การรื้อฟื้นภูมิปัญญาอันทรงคุณค่าของชุมชนสามเรือนที่กำลังเลือนหายไปให้กลับมามีชีวิตและสามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับชุมชนได้อีกครั้ง อาทิเช่น ภูมิปัญญาการทำขนมโบราณ ดังแสดงในภาพที่ 6 ภูมิปัญญาด้านการจักสาน ภูมิปัญญาด้านเกษตรกรรม และประเพณีวัฒนธรรมท้องถิ่น เป็นต้น โดยนำมา

ภาพที่ 6 นักท่องเที่ยวมีส่วนร่วมในกิจกรรมการสาธิตการทำขนมโบราณ

เป็นกิจกรรมการท่องเที่ยวในรูปแบบการแสดง การสาธิต และการให้ความรู้ เพื่อให้นักท่องเที่ยวได้สัมผัสประสบการณ์ ปัจจุบันชุมชนสามเรือนเริ่มมีกลุ่มนักท่องเที่ยวและกลุ่มผู้ศึกษาดูงาน เข้ามาทัศนศึกษาในชุมชนสามเรือนบ้างแล้ว ซึ่งทางชุมชนสามารถบริหารจัดการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ตามความต้องการของนักท่องเที่ยวและความเหมาะสมกับทางชุมชนได้

กิตติกรรมประกาศ

งานวิจัยนี้ได้รับการสนับสนุนทุนวิจัยจากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ และสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) สัญญาเลขที่ RDG59A0002/11

บรรณานุกรม

กรมการท่องเที่ยว กระทรวงท่องเที่ยวและกีฬา. 2557. **คู่มือการตรวจประเมินมาตรฐานคุณภาพแหล่งท่องเที่ยวเชิงเกษตร.** พิมพ์ครั้งที่ 2. สำนักงานกิจการโรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึกในพระบรมราชูปถัมภ์. กรุงเทพฯ.

กรมส่งเสริมการเกษตร. 2547. **การพัฒนาและส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงเกษตร ปี 2547 โครงการส่งเสริมและพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงเกษตร.** เอกสารประกอบการฝึกอบรม ระหว่างวันที่ 24 – 29 พฤษภาคม พ.ศ. 2547. (อัดสำเนา).

กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา. 2554. **แผนพัฒนาการท่องเที่ยวแห่งชาติ พ.ศ. 2555–2559.** จาก http://www.mots.go.th/ewt_dl_link.php?nid=6351.

การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย. 2544. **ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับโฮมสเตย์.** การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.). กรุงเทพฯ.

โกวิทย์ พวงงาม. 2545. **การสร้างชุมชนเข้มแข็ง จากพลังสร้างสรรค์ของชุมชนเพื่อสร้างทุนทางสังคมและสวัสดิการชุมชน.** *สังคมสงเคราะห์ศาสตร์.* 10(1); 129–139.

ณรงค์ แก้วพิพัฒน์. 2547. **ความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวที่มีต่อการให้บริการกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงเกษตรของศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการเกษตรจังหวัดกระบี่ (พืชสวน).** กรมส่งเสริมการเกษตร. กรุงเทพฯ.

เทพกร ณ สงขลา. 2554. **ความสัมพันธ์ระหว่างรูปแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงเกษตรและการใช้ทรัพยากรเกษตรของชุมชน: กรณีศึกษาท่องเที่ยวเชิงเกษตรช้างกลาง จังหวัดนครศรีธรรมราช.** *วารสารวิทยาการจัดการและสารสนเทศศาสตร์.* 6(2); 1–12.

ธารนี นวัสนธี และคณะ. 2560. **แผนการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงนิเวศอย่างมีส่วนร่วมของชุมชนสามเรือนจังหวัดพระนครศรีอยุธยา.** *วารสารวิจัยเพื่อการพัฒนาเชิงพื้นที่.* 9(3); 167-177.

บุญสมหญิง พลเมืองดี และคณะ. 2559. **รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์โครงการแผนพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงนิเวศอย่างมีส่วนร่วมของชุมชนสามเรือน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา.** จาก http://www.rdi.rmutsb.ac.th/2011/download/o/na/2558 /6.%B4%C3.%BA%D8%AD%CA%C1%CB%AD%D4%A7/all.pdf. สืบค้นเมื่อ 4 เมษายน 2560.

บุษบา สิทธิการ และ สิริวัฒนา ใจมา. 2552. **การพัฒนาบทบาทองค์การปกครองส่วนท้องถิ่นในการส่งเสริมและสนับสนุนความพร้อมของเสนอทางเชื่อมโยงแหล่งท่องเที่ยวโดยชุมชน ในกลุ่มภาคเหนือตอนบนของประเทศไทย.** มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง. สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ. กรุงเทพ. 231 น.

รำไพพรรณ แก้วสุริยะ. 2542. **เกษตรสัญจร.** *จุลสารการท่องเที่ยว.* 3(18); 26-29.

ศูนย์ประสานงานส่งเสริมการท่องเที่ยวเกษตร กรมส่งเสริมการเกษตร. 2544. **คู่มือการบริหารและจัดการท่องเที่ยวเกษตร.** เอกสารประกอบการสัมมนาเชิงปฏิบัติการเรื่องการบริการและจัดการ "การท่องเที่ยวเชิงเกษตร" ภายใต้โครงการไทยเที่ยวไทยและท่องเที่ยวเชิงเกษตรตามมาตรการเสริมการพัฒนาชนบทและชุมชน มพช. (อัดสำเนา).

สำนักพัฒนาบริการท่องเที่ยว กรมการท่องเที่ยว กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา. 2557. **คู่มือการประเมินมาตรฐานคุณภาพแหล่งท่องเที่ยวเชิงนิเวศ.** สำนักงานกิจการโรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึกในพระบรมราชูปถัมภ์. กรุงเทพฯ. 47 น.

Buhalis, D. 2000. **Marketing the competitive destination of the future.** *Tourist management.* 21(1); 97-116.

หลักเกณฑ์การเสนอบทความงานวิจัย สำหรับวารสารวิจัยเพื่อการพัฒนาเชิงพื้นที่

ประเภทบทความ

วารสารเปิดรับบทความวิชาการเพื่อการบริการสังคมจากทุกสาขาวิชา ในรูปแบบบทความวิจัย บทความปริทัศน์ กรณีศึกษา บทความเชิงนโยบาย และบทความรับเชิญที่มีเนื้อหาเกี่ยวข้องหรือเป็นผลมาจากการปฏิบัติการจริงกับชุมชน ทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ

เกณฑ์การพิจารณาบทความ

วารสารจะรับพิจารณาบทความวิชาการเพื่อสังคม ที่เน้นการประยุกต์วิชาการเพื่อการสร้างการเปลี่ยนแปลง (Change) ในสังคมหรือชุมชนเป้าหมาย โดยมีเนื้อหาตามประเด็นสำคัญดังนี้

- สถานการณ์ที่เป็นอยู่เดิม
- กระบวนการที่ใช้ในการเปลี่ยนแปลงและการยอมรับของชุมชนเป้าหมาย
- ความรู้หรือความเชี่ยวชาญที่ใช้
- สถานการณ์ใหม่ที่เปลี่ยนแปลงไปจากเดิม
- ผลกระทบและความยั่งยืนของการเปลี่ยนแปลง

ทั้งนี้บทความซึ่งเสนอเพื่อขอตีพิมพ์ ต้องเป็นบทความที่ไม่เคยเสนอขอตีพิมพ์หรือเผยแพร่ในเอกสาร วารสารฉบับอื่นๆ มาก่อน

ขั้นตอนการพิจารณาบทความ

ประกอบด้วย 2 ขั้นตอน ขั้นตอนแรก บรรณาธิการจะพิจารณาเบื้องต้น หากเห็นว่าอยู่ในขอบข่ายเป้าหมายของวารสาร ในขั้นที่สอง ทางกองบรรณาธิการจะเชิญผู้ทรงคุณวุฒิอย่างน้อย 2 ท่านพิจารณาให้ความเห็นว่าสมควรตีพิมพ์หรือไม่ รวมทั้งอาจให้คำแนะนำเพื่อปรับปรุงแก้ไข หลังจากที่ผู้เสนอบทความได้ปรับปรุงแก้ไขแล้ว กองบรรณาธิการจะพิจารณาในขั้นสุดท้าย หากเห็นว่าเหมาะสมก็จะตีพิมพ์โดยไม่จำเป็นต้องส่งให้ผู้ทรงคุณวุฒิพิจารณาอีก

รูปแบบของการเขียนบทความ

1. ต้นฉบับจากไฟล์ Microsoft Word 97 ขึ้นไป และไฟล์ PDF ความยาว 20–25 หน้ากระดาษ A4 อักษรฟอนต์ Angsana หรือ Cordia ขนาด 16 point อาจมีภาพ ตาราง แผนภูมิประกอบ ในกรณีที่มีรูปและภาพประกอบ ต้องเป็นไฟล์ JPEG ขนาด 4–10 MB ที่มีความละเอียดของภาพไม่ต่ำกว่า 2,272 x 1,704 pixel
2. องค์ประกอบของบทความ

2.1 ชื่อบทความภาษาไทย ภาษาอังกฤษ

2.2 ระบุชื่อผู้เขียนหลัก ผู้เขียนรอง สาขาวิชาของบทความทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ สถาบันที่สังกัด ที่อยู่และอีเมลล์ของผู้เขียนหลักแนบมาด้วย

2.3 บทคัดย่อภาษาไทย ภาษาอังกฤษ ความยาวอย่างละประมาณ 300 คำ

2.4 คำสำคัญ (Keyword) ระบุได้ไม่เกิน 5 คำสำคัญ

2.5 บทนำ

2.6 เนื้อหา เป็นไปตามเกณฑ์การพิจารณาเนื้อหาคือ การระบุสถานการณ์ที่เป็นอยู่เดิม กระบวนการที่ใช้ในการเปลี่ยนแปลงและการยอมรับของชุมชนเป้าหมาย ความรู้หรือความเชี่ยวชาญที่ใช้ สถานการณ์ใหม่ที่เปลี่ยนแปลงไปจากเดิม ผลกระทบและความยั่งยืนของการเปลี่ยนแปลง การอภิปรายผลที่เกิดขึ้น

รูปแบบการอ้างอิงในเนื้อหาและอ้างอิงท้ายบท

1. การอ้างอิงในเนื้อหา ใช้วิธีการอ้างอิงแบบนาม-ปี (author-date for in-text citation) โดยระบุชื่อ นามสกุลของผู้แต่งตามด้วยปีที่พิมพ์และเลขหน้าเอกสาร หากจำเป็น

2. การอ้างอิงท้ายบท ใช้วิธีการอ้างอิงตามรูปแบบดังนี้

2.1 กรณีอ้างอิงบทความจากวารสารใช้รูปแบบ

ชื่อ สกุล. ปี พ.ศ.. **ชื่อบทความ**. *ชื่อวารสาร*. ปีที่(เล่มที่); หน้าแรก-หน้าสุดท้าย.

ตัวอย่าง

ศรีศักร วัลลิโภดม. 2533. **ภาคตะวันออกกับการศึกษาประวัติศาสตร์ท้องถิ่น**. *วารสารมหาวิทยาลัยศิลปากร*. 8(1); 36-54.

Yoosukh, W. & Matsukuma, A. 2001. **Taxonomic study on Meretrix (Mollusca: Bivalvia) from Thailand**. *Phuket Marine Biological Center Research Bulletin*. 25(1); 451-460.

หมายเหตุ 1. ผู้เขียน 2 ท่าน : ชื่อ สกุลผู้เขียน 1 และ ชื่อ สกุล ผู้เขียน 2

2. ผู้เขียนมากกว่า 2 ท่าน : ชื่อ สกุลผู้เขียน 1 และคณะ

2.2 กรณีอ้างอิงจากหนังสือ

ชื่อสกุล. ปี พ.ศ.. **ชื่อหนังสือ**. โรงพิมพ์. จังหวัด. จำนวนหน้า.

ตัวอย่าง

ทวีศิลป์ สืบวัฒนะ. 2554. **แนวคิดและแนวทางการศึกษาประวัติศาสตร์ท้องถิ่น**. สำนักพิมพ์อินทนิล. กรุงเทพฯ. 236 น.

2.3 กรณีอ้างอิงจาก website

ตัวอย่าง

กรมควบคุมมลพิษ. 2559. **มาตรฐานคุณภาพน้ำชายฝั่งทะเล**. จาก http://www.pcd.go.th/info_serv/en_reg_std_water02.html. สืบค้นเมื่อ 28 พฤศจิกายน 2559.

การจัดส่งบทความ

ผู้เขียนสามารถส่งบทความและข้อเขียนทางไปรษณีย์ บันทึกต้นฉบับเป็นไฟล์ Microsoft Word (เวอร์ชั่น 97 ขึ้นไป) และไฟล์ PDF ลงในแผ่นซีดีจำนวน 1 แผ่น หรือส่งทางอีเมลล์ โดยแนบไฟล์ต้นฉบับ เพื่อความสะดวกในการปรับแก้และให้ความเห็นของกองบรรณาธิการและผู้ทรงคุณวุฒิ

กองบรรณาธิการขอสงวนสิทธิ์ในการตกแต่งต้นฉบับในด้านภาษาและตัวสะกดการันต์ เพื่อให้ถูกต้องตามหลักภาษาไทยสำหรับบทความที่ส่งมาให้พิจารณา กองบรรณาธิการจะไม่ส่งไฟล์ต้นฉบับคืนไปยังผู้เขียน

กองบรรณาธิการจะแจ้งผลการพิจารณาของผู้ทรงคุณวุฒิว่าสมควรตีพิมพ์หรือไม่ไปยังผู้เขียนบทความภายในระยะเวลาประมาณ 6 สัปดาห์ หลังจากได้รับบทความ

วารสารวิจัยเพื่อการพัฒนาเชิงพื้นที่ยินดีรับบทความวิจัยจากผู้สนใจเพื่อเผยแพร่และแลกเปลี่ยนความรู้โดยเนื้อหาของบทความต้องเป็นบทความวิจัยที่มีเป้าหมายเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นหรือชุมชน

ส่งต้นฉบับได้ตั้งแต่บัดนี้ที่

วารสารวิจัยเพื่อการพัฒนาเชิงพื้นที่ สถาบันวิจัยและนวัตกรรม มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ 222 ตำบลไทยบุรี อำเภอท่าศาลา จังหวัดนครศรีธรรมราช 80160

โทรศัพท์ 075 673 567, 083 782 7276 โทรสาร 075 673 553 E-mail : abctrfjournal@gmail.com

วารสารวิจัยเพื่อการพัฒนาเชิงพื้นที่

Area Based Development Research Journal

Vol. 9 No. 4 July – August 2017 E-ISSN 2408-1752

Purpose

Area Based Development Research Journal is an academic journal. Its objective is to create a medium for researchers to disseminate their scholarly studies about the area based development research and to establish a channel of communication among researchers of diverse fields. As well as it aims to advertise new knowledge to the public.

Published by The Thailand Research Fund (TRF)

Advisors

Professor DR.Suthipun Jitpimolmard	President of The Thailand Research Fund
Silaporn Buasai, Ph.D.	Deputy Director of The Thailand Research Fund
Professor Emeritus Piyawat Boon-long, Ph.D.	Member of Chiang Mai University Council
Kitti Satjawattana, Ph.D.	Director of Area-Based Collaborative Research, The Thailand Research Fund

Editor-in-chief

Associate Professor Chitnarong Sirisathitkul, Ph.D.

Deputy Editor

Associate Professor Chedsada Mingchai, Ph.D. Wannasarn Noonsuk, Ph.D. DR.Udomsak Saengow, Ph.D.

Editorial Committee

Professor Preecha Prathepha, Ph.D.	Mahasarakham University
Professor Yos Santasombat, Ph.D.	Chiang Mai University
Professor Vichoke Mukdamanee	Silpakorn University
Professor Sanchai Jaturasitha, Ph.D.	Chiang Mai University
Professor Emeritus Aree Wiboonpongse, Ph.D.	Prince of Songkla University
Associate Professor Kan Chantrapromma, Ph.D.	Hatyai University
Associate Professor Suchint Simarak, Ph.D.	Khon Kaen University
Associate Professor Suteera Prasertsan, Ph.D.	Prince of Songkla University
Associate Professor Samur Thanoi, Ph.D.	Naresuan University
Associate Professor Avorn Opatpatanakit	Chiang Mai University
Benjamas Teeramasvanit	Independent Scholar

Journal Manager

Thanida Charoensuk, Ph.D. Assistant Professor Yaowarat Sirisathitkul

Supporting Staff

Sujinda Youngjeen Kosin Sirirak Wanrudee Rattanapanth

Area Based Development Research Journal, Institute of Research and Innovation, Walailak University
222 Thaiburi, Thasala District, Nakhon Si Thammarat Province, Thailand 80160
Tel. 075 673 567, 083 782 7276 Fax. 075 673 553 E-mail: abctrfjournal@gmail.com

The views and opinions of the articles in this journal are those of the individual authors. Not a view and responsibility of The Thailand Research Fund, Institute of Research and Innovation, Walailak University and editorial committee.

วารสารวิจัยเพื่อการพัฒนาเชิงพื้นที่

Area Based Development Research Journal

สกว TRF

Vol. 9 No. 4 July – August 2017 E-ISSN 2408-1752

Invited Article: Internal Evaluation Model to Drive Area-Based Collaborative Research

Montri Sangthong

Process Development of Crispy Sweet Potato for Commercial Production by Community Participation

Phakhwan Thongrak, Wanpa Wongsangthum, Supaporn Pacharean, Junpen Butsai and Rungthip Thaisom

Technology Transfer for Healthy Bakery Through Participation of Schools Under Nakhon Ratchasima Provincial Administration Organization

Watanaporn Chokratanachai, Pornpol Romnukool, Hongvarin Chaiyawong and Melada Apairat

Local Food Culture and Its Connection with Area of Suratthani Province

Sukanya Maicaurkaew, Prawta Chantaro, Supaporn Apirattananusorn and Pramonrat Sutum

Traditional Food Recipe in Phayao: Inheritance of Local Wisdom and the Nutritional Value

Chanita Praditsathaporn, Eakourin Doungtip, Nichanee ITiin, Montakan Pinpu and Wiliporn Wongkinee

Suitable Participatory Agro-Ecotourism Patterns and Activities in Sam Ruan Community, Phra Nakhon Si Ayutthaya Province

Sukhum Kongdit, Vassa Promsilp, Thanarat Ratanapongtra, Jidapa Rangmeesrisuk and Tharanee Nawatnatee