อาหารพื้นบ้านปลอดภัย : การสืบสานภูมิปัญญาการผลิตเพื่อการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมในเขตอีสานเหนือ

วิทยานิพนธ์
ของ
พาวิไล อุ่นพินิจ

เสนอต่อมหาวิทยาลัยมหาสารคาม เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
ปริญญาปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาวัฒนธรรมศาสตร์
มิถุนายน 2556
ลิขสิทธิ์เป็นของมหาวิทยาลัยมหาสารคาม

Mahasarakham University

อาหารพื้นบ้านปลอดภัย : การสืบสานภูมิปัญญาการผลิตเพื่อการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมในเขตอีสานเหนือ

วิทยานิพนธ์
ของ
พาวิไล อุ่นพินิจ

เสนอต่อมหาวิทยาลัยมหาสารคาม เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
ปริญญาปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาวัฒนธรรมศาสตร์
มิถุนายน 2556
ลิขสิทธิ์เป็นของมหาวิทยาลัยมหาสารคาม

Mahasarakham University

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ ได้พิจารณาวิทยานิพนธ์ของนางพาวิไล อุ่นพินิจ แล้วเห็นสมควรรับเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร ปริญญาปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาวัฒนธรรมศาสตร์ ของมหาวิทยาลัยมหาสารคาม

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

....	ประธานกรรมการสอบ
(ผศ.ดร.ทรงคุณ จันทจร)	(กรรมการบัณฑิตศึกษาประจำคณะ)
....	กรรมการสอบ
(อาจารย์ ดร.โฆสิต แพงสร้อย)	(ประธานกรรมการควบคุมวิทยานิพนธ์)
....	กรรมการสอบ
(อาจารย์ ดร.ชนิดา สุ่มมาตย์)	(กรรมการควบคุมวิทยานิพนธ์)
....	กรรมการ
(ผศ.ดร.พิสิฏฐ์ บุญไชย)	(อาจารย์บัณฑิตศึกษาประจำคณะ)
....	กรรมการ
(อาจารย์ ดร.ปาลิดา เฉลิมแสน)	(ผู้ทรงคุณวุฒิ)

มหาวิทยาลัยอนุมัติให้รับวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร ปริญญาปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาวัฒนธรรมศาสตร์ ของมหาวิทยาลัยมหาสารคาม

....	....
(ผศ.ดร.ทรงคุณ จันทจร)	(รศ.เทียนศักดิ์ เมฆพรรณโอภาส)
คณบดีคณะวัฒนธรรมศาสตร์	ผู้รักษาการคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย
	วันที่ 30 เดือน มิ.ย. พ.ศ. 2556

Mahasarakham University

ประกาศคุณูปการ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จสมบูรณ์ได้ด้วยความกรุณาและความช่วยเหลืออย่างดียิ่งจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทรงคุณ จันทจร ประธานกรรมการสอบ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิสิฏฐ์ บุญไชย ประธานกรรมการควบคุม อาจารย์ ดร.โฆสิต แพงสร้อย กรรมการควบคุม อาจารย์ ดร.ชนิตา สุ่มมาตย์ กรรมการ และอาจารย์ ดร.ปาลิดา เฉลิมแสน ผู้ทรงคุณวุฒิ ขอขอบพระคุณ อาจารย์ ดร.บุญสม ยอดมาลี และคณะผู้เชี่ยวชาญที่ช่วยตรวจสอบเครื่องมือการวิจัย ที่กรุณาได้ให้แนวคิด คำแนะนำ ข้อคิดเห็นตรวจแก้ไขข้อบกพร่องต่าง ๆ ผู้วิจัยขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูง

ขอขอบคุณ ผู้บริหาร คณาจารย์ เจ้าหน้าที่ คณะวัฒนธรรมศาสตร์ทุกท่านและคณะผู้บริหารองค์การบริหารส่วนท้องถิ่น สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด และร้านอาหารต่าง ๆ ในจังหวัดกาฬสินธุ์ ขอนแก่น และเลย ที่กรุณาให้สัมภาษณ์เกี่ยวกับข้อมูลต่าง ๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อการวิจัยในครั้งนี้เป็นอย่างมาก จนทำให้งานวิจัยครั้งนี้สำเร็จลงด้วยดี

ขอขอบพระคุณ พ.ต.ท.ศรายุทธ แพงจันทร์ อาจารย์พรทิพย์ แพงจันทร์ อาจารย์อำนาจ พิมพะสาลี ปลัดอนันต์ พิมพะสาลี อาจารย์พิสมัย หลงเจริญ และครอบครัวอุ่นพินิจ ซึ่งเป็นผู้คอยดูแลห่วงใยให้ความช่วยเหลือทุกด้านแก่ผู้วิจัยด้วยดีเสมอมา ตลอดจนผู้เกี่ยวข้องที่ไม่ได้เอ่ยนาม ณ ที่นี้ ซึ่งมีส่วนให้กำลังใจ เวลา และโอกาสแก่ผู้วิจัย จนประสบความสำเร็จในวันนี้

คุณค่าและประโยชน์ของการวิจัยในครั้งนี้ ผู้วิจัยขอมอบเป็นเครื่องบูชาพระคุณบิดา มารดา อันเคารพยิ่งของลูกและขออุทิศงานวิจัยเรื่อง อาหารพื้นบ้านปลอดภัย : การสืบสานภูมิปัญญาการผลิตเพื่อการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมในเขตอีสานเหนือให้เป็นสมบัติของชาติไทยโดยเฉพาะอย่างยิ่งชาวอีสานทุกคน และหวังว่าความรู้ที่ได้จากการศึกษาในครั้งนี้จะเกิดประโยชน์แก่ผู้ที่สนใจ สำหรับศึกษาค้นคว้าความรู้และช่วยกันสืบสานภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยสืบไป

พาวิไล อุ่นพินิจ

Mahasarakham University

ชื่อเรื่อง อาหารพื้นบ้านปลอดภัย : การสืบสานภูมิปัญญาการผลิตเพื่อการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมในเขตอีสานเหนือ

ผู้วิจัย นางพาวิไล อุ่นพินิจ

กรรมการควบคุม อาจารย์ ดร.โฆสิต แพงสร้อย และอาจารย์ ดร.ชนิตา สุ่มมาตย์

ปริญญา ปร.ด. **สาขาวิชา** วัฒนธรรมศาสตร์

มหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหาสารคาม **ปีที่พิมพ์** 2556

บทคัดย่อ

อาหารพื้นบ้านปลอดภัย เป็นอาหารที่มีคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย ถูกสุขอนามัย ได้มาตรฐานสากล มีสัญลักษณ์และเครื่องหมายแสดงความปลอดภัย ปัจจุบันผู้ประกอบการจะใช้ภูมิปัญญาในการผลิตเพื่อให้อาหารมีความปลอดภัยสำหรับผู้บริโภคมากขึ้น เป็นปัจจัยดึงดูดนักท่องเที่ยวได้ การวิจัยครั้งนี้มีความมุ่งหมายเพื่อศึกษาความเป็นมาเกี่ยวกับอาหารพื้นบ้านปลอดภัยในเขตอีสานเหนือ สภาพปัจจุบันและปัญหาของการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยในเขตอีสานเหนือ และการสืบสานภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยเพื่อการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมในเขตอีสานเหนือ พื้นที่วิจัย ได้แก่ จังหวัดกาฬสินธุ์ ขอนแก่น และเลย กำหนดกรอบเนื้อหาอาหาร 4 ประเภท 30 ชนิด ใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ เครื่องมือวิจัย แบบสำรวจ แบบสัมภาษณ์ แบบสังเกต แบบบันทึกสนทนากลุ่ม เก็บรวบรวมข้อมูล จากเอกสาร การสำรวจ การสัมภาษณ์ และการสนทนากลุ่ม จากกลุ่มผู้ให้ข้อมูลรวม 209 คน การตรวจสอบข้อมูลใช้เทคนิคการตรวจสอบแบบสามเส้า วิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ แล้วนำเสนอผลการวิจัยโดยวิธีพรรณนาวิเคราะห์

ผลการวิจัยพบว่า ความเป็นมาเกี่ยวกับอาหารพื้นบ้านปลอดภัย ในเขตอีสานเหนือ ทั้งอาหารคาว อาหารหวาน เครื่องดื่ม และอาหารอื่น ๆ เป็นการสืบทอดและถ่ายทอดความรู้จากภูมิปัญญาบรรพบุรุษ ถ่ายทอดจากหน่วยงานภาครัฐ และถ่ายทอดจากสมาชิกภายในครอบครัว ซึ่งการผลิตอาหารพื้นบ้านให้มีความปลอดภัยนั้น ผู้ผลิตได้ใช้เกณฑ์ควบคุมการผลิตตามนโยบายความปลอดภัยด้านอาหาร (Food Safety) ของกระทรวงสาธารณสุข เริ่มดำเนินการรณรงค์ เมื่อปี พ.ศ. 2547 มีระบบการดูแลควบคุม และตรวจสอบคุณภาพความปลอดภัย มาตรฐานที่ใช้ในการควบคุมต้องมีความเท่าเทียมกับมาตรฐานสากล การพัฒนามาตรฐานกฎหมายให้เป็นสากล กำหนดให้เน้นการคุ้มครองผู้บริโภคอย่างเท่าเทียมกันระหว่างอาหารนำเข้า ผลิต และส่งออก สร้างความเข้มแข็งของการกำกับดูแลให้อาหารปลอดภัยอย่างครบวงจร ตั้งแต่การควบคุมการนำเข้า การผลิต การจำหน่าย และการขนส่ง สถานที่ผลิต ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามหลักเกณฑ์วิธีการผลิตที่ดี (GMP: Good Manufacturing Practices) ตามกฎหมาย สถานที่จำหน่ายร้านขายอาหารและแผงลอยทั่วประเทศได้มาตรฐานเกณฑ์อาหารสะอาดรสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ของกระทรวงสาธารณสุข โดยมีหน่วยงานรับผิดชอบตามโจทย์การวิจัยผลการวิจัยพบว่า อาหารคาว อาหารหวาน เครื่องดื่ม และอาหารประเภทอื่น ๆ ได้รับการถ่ายทอดจากหน่วยงานภาครัฐ จากสมาชิกในครอบครัว ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารสะอาดปลอดภัย ตามข้อกำหนดสุขาภิบาลท้องถิ่น จากสำนักงานเทศบาลตำบลและป้ายรับรองอาหารสะอาดรสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) จากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด รางวัล OTOP ระดับ 3 ดาว 4 ดาว และ 5 ดาว จากสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัด ปัจจุบันสถานที่ตั้งและอาคารผลิตเป็นที่อยู่

Mahasarakham University

บ้านตนเอง อาคารเอนกประสงค์ในชุมชน และสถานที่ให้เช่า ซึ่งอยู่ห่างไกลจากแหล่งเพาะเชื้อโรคและสารเคมี เครื่องมือเครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต เสร็จจากการใช้งานจะทำความทันทีและแยกเก็บเป็นสัดส่วนเพื่อง่ายต่อการใช้งาน การควบคุมกระบวนการผลิต การคัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพดีสดใหม่ทุกครั้งที่ผลิต การสุขาภิบาล น้ำใช้ ห้องน้ำห้องส้วม อ่างล้างมือ แยกสัดส่วนและผ่านการฆ่าเชื้อโรค การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด สถานที่และอุปกรณ์การผลิตต้องอยู่ในสภาพที่สะอาดทั้งก่อนและหลังการผลิต บุคลากร ต้องสวมหมวก ชุดกันเปื้อน ถุงมือ ผ้าปิดจมูกในการปฏิบัติงาน ปัญหาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยในเขตอีสานเหนือ ได้แก่ อาคารผลิตและสถานที่จัดเก็บอุปกรณ์คับแคบเกินไป อยู่ใกล้ถนนมีฝุ่นละอองและเสียงรบกวน เครื่องมือเครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตมีราคาแพง การควบคุมกระบวนการผลิต วัตถุดิบเหลือใช้ทำให้มีกลิ่นและรสชาติไม่อร่อย การสุขาภิบาล ไม่มีระบบบำบัดน้ำเสีย ไม่มีระบบกำจัดขยะ การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด สถานที่ผลิตและอุปกรณ์ไม่สะอาดทำให้มีกลิ่นอับชื้นและเกิดสนิม บุคลากรมีจำกัดทำให้การผลิตในช่วงเทศกาล ผลิตไม่ทันตามกำหนดเวลา การสืบสานภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยเพื่อการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมในเขตอีสานเหนือ เป็นการนำภูมิปัญญาพื้นบ้านมาเป็นพื้นฐานในการผลิตและนำหลักการผลิตที่ได้มาตรฐานตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดี (G.M.P) และเป็นตัวกำหนดคุณภาพอาหารให้เป็นที่ยอมรับในระดับสากล และเพื่อเป็นการสืบสานภูมิปัญญาการผลิตเพื่อการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมในเขตอีสานเหนือ ประกอบด้วย 4 แนวทาง ดังนี้ 1) การแนะนำและการสาธิต 2) การถ่ายทอดความรู้ 3) การสร้างเครือข่าย และ 4) การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ โดยหน่วยงานที่เกี่ยวข้องจัดฝึกอบรมเพื่อถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับสถานที่ตั้งและอาคารผลิต การให้ความรู้ในเรื่องสถานที่ตั้งมีความปลอดภัยได้มาตรฐาน อยู่ห่างไกลจากแหล่งเพาะเชื้อโรค ไม่มีเสียงรบกวน ไกลจากโรงงานผลิตสารเคมี จัดห้องผลิตแบ่งเป็นสัดส่วนเพื่อให้ง่ายต่อการใช้งาน การใช้เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิตที่ได้มาตรฐานปลอดภัยทั้งผู้ผลิตและผู้บริโภค อาจนำเครื่องจักรกลมาใช้ในการผลิตเพื่อย่นระยะเวลาการผลิต การควบคุมการผลิตเริ่มตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ การเตรียมวัตถุดิบ การปรุง การรับประทาน และการถนอมอาหาร ห้องผลิตแบ่งเป็นสัดส่วนเพื่อให้ง่ายต่อการใช้งาน การสุขาภิบาลมีความรู้ความเข้าใจในระบบบำบัดน้ำเสีย ระบบการกำจัดขยะ ห้องน้ำ ห้องส้วม อ่างล้างมือมีการฆ่าเชื้อโรคด้วยสารกำจัดเชื้อโรคอย่างปลอดภัยไม่ทำลายสิ่งแวดล้อม การบำรุงรักษาและการทำความสะอาดมีความรู้ความเข้าใจในการบำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์ในการใช้งานและบริเวณสถานที่ผลิตอื่น ๆ บุคลากร ต้องมีความรู้ในการผลิตอาหาร ผ่านการฝึกอบรม การแต่งกาย และมารยาทในการบริการนับเป็นปัจจัยสำคัญที่ส่งผลต่อการมาเที่ยวของนักท่องเที่ยว ทำให้เกิดความมั่นใจและเชื่อมั่นต่อการบริการด้านอาหารที่สะอาด ปลอดภัยได้มาตรฐานอีกด้วย

โดยสรุป การสืบสานภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยเพื่อการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมในเขตอีสานเหนือ เป็นการนำเอาภูมิปัญญาพื้นบ้านการผลิตอาหารมาบูรณาการให้มีความปลอดภัยได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับของนักท่องเที่ยว ซึ่งปัจจุบันหน่วยงานภาครัฐได้นำหลักเกณฑ์การจัดการที่ดี (จี.เอ็ม.พี) มาใช้ควบคุมการผลิตอาหารปลอดภัยได้มาตรฐานยิ่งขึ้น และทำให้ผู้ผลิตผู้ประกอบการอาหารนำไปปรับปรุงและพัฒนาการผลิตอาหารให้ปลอดภัยเป็นที่นิยมของผู้บริโภคและนักท่องเที่ยวต่อไป

Mahasarakham University

TITLE Safe Local Food : Continuance of Local Wisdom on Production for Cultural Tourism in the Upper Northern Thailand

AUTHOR Mrs.Pavilai Onpinit

ADVISORS Dr. Kosit Phaengsoi and Dr. Chanita Summart

DEGREE Ph.D. **MAJOR** Cultural Science

UNIVERSITY Mahasarakham University **DATE** 2013

ABSTRACT

Usually local food was clean, safe, hygienic, and had high quality standards. There were symbols and signs indicating safety. Currently, food makers used know ledge for making safe food for customers and could attract more tourists. The purposes of the study were to investigate the historical background, current circumstances and problems, and the continuance of local wisdom on making safe local food in the Upper Northeastern of Thailand. The study used documents, a basic survey, interviews, and focused – group discussion. There were 209 informants. The data were rechecked using a triangulation technique, and the analysis was based on the research purposes, and the results presented descriptively. The results were as follows:

For the historical background of local wisdom on making of safe food in the Upper Northeastern Thailand, the study found that the food and drinks were transmitted from previous generations including family members government sector. In making of safe local food, the food makers had to follow the policy of food safety of the Ministry of Public Health beginning in 1947 using care system, monitoring and control the quality of safety. The control standards must be equivalent to internal standards by focusing on consumer protection of food exports and imports ; strengthening food safety supervision comprehensively beginning from food import to food production, distribution, transportation, and manufacturing facilities passing the Good Manufacturing Practices (GMP.). Furthermore, retail location, restaurants, and food stalls nation wide were certified for clean food and good taste issued by Provincial Health Office and receiving OTOP Awards with 3, 4, and 5 stars given by Community Development Provincial Office. Some restaurant owners used their own as restaurants ; some used community buildings or rented space as their restaurants. Most restaurants were far from hotbed of germs and chemicals. The cooking utensils used washed and kept clean for convenient use. The materials used for cooking, especially the raw materials selected were good quality fresh. For sanitation, restaurants kept clean toilets and sinks ; they were separate from cooking and serving spaces and were well maintained. The cooking personnel covered their heads and wore aprons and gloves.

Mahasarakham University

They also covered their nose while cooking. The problems found were that they had small kitchens and limited store – room space. There were dust and noises due to the location of the restaurants. The equipment used were expensive. The food production control and waste materials affected the smell and taste of food. There was no wastewater sanitary treatment and solid waste disposal and maintenance causing rust and damp. The food producers could not make enough food during high tourist season due to fewer cooks and personnel.

As for the continuance of local wisdom on safe local food production, the study found that the production was based on good manufacturing practice which had been recognized internationally. The methods used included giving advice and demonstration, knowledge transfer, by way of network, and exchange of knowledge. Concerned authorities should organize training for knowledge transfer, appropriate location of restaurants, the use of cooking equipment, food production control, sanitary facilities, maintenance of equipments, training of personnel on apparel and courtesy services.

In conclusion, the continuance of local wisdom on food production for cultural tourism emphasized safety, integration, and standards based on the official GMP.

Mahasarakham University

สารบัญ

บทที่ **หน้า**

1 บทนำ 1
ภูมิหลัง 1
ความมุ่งหมายของการวิจัย 9
คำถามการวิจัย 9
ความสำคัญของการวิจัย 10
นิยามศัพท์เฉพาะ 10
กรอบแนวคิดในการวิจัย 11

2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง 13
ลักษณะสังคม วัฒนธรรมอีสาน 13
องค์ความรู้เกี่ยวกับเรื่องวิจัย 17
ความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาพื้นบ้านและอาหารอีสาน 17
ความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาพื้นบ้านและการสืบสาน 47
ความรู้เกี่ยวกับการผลิต 48
ความรู้เกี่ยวกับการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์วิธีการจัดการที่ดี (จี.เอ็ม.พี) 55
ความรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาลและน้ำ 63
ความรู้เกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ 86
ความรู้เกี่ยวกับการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม 93
นโยบายและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง 98
บริบทพื้นที่วิจัย 103
แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง 125
แนวคิดการมีส่วนร่วม 125
ทฤษฎีโครงสร้างหน้าที่นิยม 130
ทฤษฎีโครงนิเวศวิทยาทางวัฒนธรรม 134
ทฤษฎีการแพร่กระจายทางวัฒนธรรม 136
ทฤษฎีสัญลักษณ์สัมพันธ์ 141
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง 143
งานวิจัยในประเทศ 143
งานวิจัยต่างประเทศ 150

Mahasarakham University

บทที่ **หน้า**

3 วิธีดำเนินการวิจัย 156
ขอบเขตของการวิจัย 156
ขอบเขตเนื้อหา 156
วิธีวิจัย 156
ระยะเวลา 157
พื้นที่วิจัย 157
ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง 159
วิธีดำเนินการวิจัย 160
เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย 160
การเก็บรวบรวมข้อมูล 161
การจัดกระทำข้อมูล 161
การวิเคราะห์ข้อมูล 162
การนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล 162

4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล 163
ตอนที่ 1 ความเป็นมาเกี่ยวกับอาหารพื้นบ้านปลอดภัยในเขตอีสานเหนือ 163
ตอนที่ 2 สภาพปัจจุบันและปัญหาของการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยในเขต
อีสานเหนือ 215
ตอนที่ 3 การสืบสานภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัย
เพื่อการท่องเที่ยว ทางวัฒนธรรมใน เขตอีสานเหนือ 285

5 สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ 290
ความมุ่งหมายของการวิจัย 290
สรุปผล 290
อภิปรายผล 301
ข้อเสนอแนะ 307

บรรณานุกรม 308

ภาคผนวก 321
ภาคผนวก ก เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย 322
ภาคผนวก ข รายนามผู้ให้สัมภาษณ์ 339
ภาคผนวก ค ตัวอย่างภาพกิจกรรมการเก็บข้อมูลภาคสนาม 342

ประวัติย่อของผู้วิจัย 352

Mahasarakham University

บัญชีตาราง

ตาราง **หน้า**

1 อุณหภูมิที่เหมาะสมในการเก็บประเภทอาหาร 74
2 สรุปความเป็นมาเกี่ยวกับอาหารพื้นบ้านปลอดภัยในเขตอีสานเหนือ 201

Mahasarakham University

บัญชีภาพประกอบ

ภาพประกอบ **หน้า**

1 กรอบแนวคิดในการวิจัย 12
2 วิธีการทางสุขาภิบาล 68
3 แผนที่จังหวัดในภาคอีสาน 103
4 ตราประจำจังหวัดกาฬสินธุ์ 108
5 แผนที่แสดงจังหวัดกาฬสินธุ์ แสดงอาณาเขตและอำเภอ 109
6 ตราประจำจังหวัดขอนแก่น 115
7 แผนที่แสดงจังหวัดขอนแก่น 116
8 ตราประจำจังหวัดเลย 120
9 แผนที่แสดงจังหวัดเลย 121
10 ภาพแสดงที่ตั้งร้านขิงข่า 165
11 บรรยากาศภายในร้านขิงข่า 166
12 ป้ายรับรองมาตรฐานร้านอาหารตามข้อกำหนดสุขาภิบาลท้องถิ่น ปี2549 166
13 ที่ตั้งร้านเจ๊อื๊อ 167
14 ป้ายรับรองอาหารสะอาดรสชาติอร่อย (clean food good taste) 168
15 ใบประกาศเมนูสุขภาพ อาหารสุขภาพเพื่อคนรักสุขภาพ 168
16 ภาพแสดงเส้นทางที่ตั้งกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรแปรรูปเนื้อสัตว์ตำบลนาจารย์ 170
17 อาคารที่ตั้งกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรแปรรูปเนื้อสัตว์ตำบลนาจารย์ 170
18 การคัดสรร OTOP 171
19 มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน 171
20 มาตรฐาน สคบ. 171
21 หน้าร้านม่านทิพย์บ้านขนมอร่อย 172
22 ป้ายรับรองอาหารสะอาดรสชาติอร่อย (clean food good taste) 173
23 ลอดช่องสิงคโปร์ 174
24 ป้ายรับรองอาหารสะอาดรสชาติอร่อย (clean food good taste) 174
25 ขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโม 175
26 ใบเชิดชูเกียรติ คัดสรร OTOP ระดับสามดาว 175
27 มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน 176
28 ร้านเก็บตกมะพร้าวเผา 177
29 รวมผลไม้ปั่น 178
30 การจัดเรียงผลไม้หน้าร้าน 178
31 รางวัลผลิตภัณฑ์คัดสรรดีเด่น ประเภทอาหารระดับ 5 ดาว จังหวัดขอนแก่น 181
32 หน้าร้านเรียมริมบึง 182

Mahasarakham University

ภาพประกอบ **หน้า**

33 ข้าวเกรียบฟักทอง 184
34 รางวัล OTOP ระดับ 4 ดาว 184
35 ใบประกาศเกียรติคุณ 184
36 ชาเขียวใบหม่อน 185
37 ไข่เค็มสมุนไพรสูตรพอกดินสอพอง 186
38 ใบประกาศเกียรติบัตรได้รับการคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ 5 ดาว ประจำปี 2555 187
39 ข้าวฮาง 188
40 ที่ตั้งร้านครัวต้นหลิว 189
41 ป้ายรับรองอาหารสะอาดรสชาติอร่อย (clean food good taste) 190
42 ร้านอาหารร่มโพธิ์ทอง 191
43 ดารานักแสดงถ่ายภาพกับเจ้าของร้านเป็นที่ระลึก 191
44 ป้ายรับรองอาหารสะอาดรสชาติอร่อย (clean food good taste) 191
45 ร้านยายอ๋อยขนมจีนน้ำแจ่ว 193
46 ป้ายรับรองอาหารสะอาดรสชาติอร่อย (clean food good taste) 193
47 ดารานักแสดงถ่ายภาพกับเจ้าของร้าน 193
48 ขนมมะพร้าวแก้ว 195
49 ไวน์กระชายดำ 196
50 รางวัลระดับ OTOP 3 ดาว 196
51 น้ำเสาวรสครูพูนสุข 197
52 รางวัลคัดสรร ปี 2549 ระดับ 4 ดาว 198
53 ขนมจีนแห้งหลากสี 200
54 ลาบเนื้อ 217
55 ชุดเครื่องในผสมเนื้อ 217
56 เครื่องปรุงลาบเนื้อ 217
57 ชุดเครื่องเคียงใส่ลาบเนื้อและรับประทานกับลาบเนื้อ 218
58 เมนูลาบเนื้อพร้อมเสิร์ฟ 218
59 แจ่วฮ้อน 219
60 วัตถุดิบแจ่วฮ้อน 220
61 น้ำซุปแจ่วฮ้อน 220
62 น้ำจิ้มแจ่วฮ้อน 220
63 ชุดแจ่วฮ้อนร้านเจ๊อื๋อ 221
64 ผลิตภัณฑ์หมูเค็ม 222
65 เนื้อหมูติดมันเตรียมต้ม 222
66 หมูเค็มบรรจุหีบห่อพร้อมจำหน่าย 223

ภาพประกอบ **หน้า**

67 ขนมถ้วยฟูใบเตย 224
68 ขนมถ้วยฟูนึ่งในลังถึง 224
69 ขนมถ้วยฟูนึ่งเสร็จแล้ว 225
70 ขนมข้าวต้มผัด 225
71 ถั่วดำทำไส้ 226
72 กล้วยน้ำหว้าทำไส้ 226
73 วิธีห่อข้าวต้มผัด 226
74 น้ำกะทิ 228
75 ลอดช่องสิงคโปร์ 228
76 ขนุนสำหรับแต่งหน้า 228
77 น้ำเชื่อม 228
78 มะพร้าวน้ำหอมเผา 229
79 มะพร้าวน้ำหอมสด 229
80 เตาเผา 230
81 มีด 230
82 ตัดขั้วมะพร้าวออกจากทลาย 230
83 มะพร้าวเผาออกจากเตา 230
84 มะพร้าวน้ำหอมเผาพร้อมจำหน่าย 231
85 วัตถุดิบ 232
86 เครื่องปั่นผลไม้คัดแยกกาก 232
87 การจัดหน้าร้านผลไม้ปั่น 232
88 เนื้อหมูติดมันเตรียมต้ม 234
89 ตู้อบด้วยพลังงานแสงอาทิตย์ 234
90 หมูแผ่นที่ผ่านการผึ่งแดด 234
91 อุปกรณ์ทอดขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโม 235
92 ข้าวเหนียวนึ่งทำเป็นแผ่นตากแดดแห้งเตรียมหยอดน้ำตาล 236
93 ขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโม พร้อมเสิร์ฟ 236
94 การหมักไก่ 241
95 การย่างไก่ 242
96 การย่างไก่เขาสวนกวางสุกพร้อมเสิร์ฟ 242
97 เอกลักษณ์และความโดดเด่นหม่ำเนื้อ 243
98 ต้มไก่บ้านสุกพร้อมเสิร์ฟ 244
99 ต้มไก่บ้านตักใส่ชามพร้อมเสิร์ฟ 245

Mahasarakham University

ภาพประกอบ **หน้า**

100 อุปกรณ์ทำขนมถั่วตัด 246
101 การเคี่ยวน้ำตาลน้ำมะตูม 246
102 นำถั่วลิสงลงผสมกวนจนเหนี่ยว 246
103 ถั่วตัดที่คลึงเป็นแผ่นพร้อมบรรจุ 247
104 บรรจุใส่ถุงพร้อมจำหน่าย 247
105 วัตถุดิบขนมถั่วกรอบแก้ว 248
106 ขนมถั่วกรอบแก้วขณะต้มผสมน้ำตาล 248
107 เคี่ยวถั่วจนแห้งสนิท 248
108 ถั่วกรอบแก้วคลุกงาขาวพร้อมบรรจุหีบห่อจำหน่าย 249
109 แป้งมันสำปะหลัง 250
110 ฟักทอง 250
111 น้ำตาล 250
112 เกลือ 250
113 กระเทียม 250
114 พริกไทย 250
115 นึ่งฟักทอง 251
116 ใส่น้ำร้อนผสม 251
117 นวดแป้งจนเข้ากัน 251
118 ใส่ลังถึงนึ่ง 251
119 นึ่งสุกนำออกวางให้เย็นแล้วแช่ตู้เย็น 1 คืน 252
120 นำออกจากตู้เย็นหั่นให้บางตากแดด 252
121 นำฟักทองลงทอด 252
122 ขนมข้าวเกรียบฟักทองทอดเสร็จพร้อมบรรจุถุงจำหน่าย 252
123 ชาเขียวใบหม่อน 253
124 ฝักมะรุม 255
125 ใบมะรุม 255
126 ข้าวงอกที่นึ่งสุกแล้ว 256
127 เมล็ดข้าวงอกผ่านการกะเทาะเปลือก 256
128 ข้าวฮางบรรจุถุง 257
129 ข้าวฮางหุงสุกพร้อมรับประทาน 257
130 ไข่เค็มสมุนไพร 258
131 นำไข่เค็มจุ่มส่วนผสมทั้งหมด 258
132 คลุกเคล้าไข่เป็ดให้ทั่ว 258
133 นำไข่เป็ดขึ้นมาผสมแกลบดำ 259

Mahasarakham University

ภาพประกอบ **หน้า**

134 ไข่เค็มสมุนไพรบรรจุกล่องพร้อมจำหน่าย 259
135 หมกอั๊วหมูสูตรร้านต้นหลิว 263
136 หมกอั๊วหมูพร้อมเสิร์ฟ 263
137 หนังย่างและข้าวเหนียวปิ้ง 265
138 วัตถุดิบและเครื่องแกง 265
139 เอาะหลามปลาแม่น้ำโขง 265
140 เอาะหลามกระบอกไม้ไผ่ 266
141 เส้นขนมจีน 267
142 เครื่องเคียง 267
143 ต้มน้ำกระดูกหมู 267
144 ขนมจีนน้ำแจ่วพร้อมเสิร์ฟ 267
145 อุปกรณ์การซอยมะพร้าวแก้ว 268
146 การเคี่ยวมะพร้าวแก้งแผ่น 269
147 การบรรจุหีบห่อพร้อมจำหน่าย 269
148 มะพร้าวแก้วบรรจุถุง 269
149 มะพร้าวแก้วบรรจุถุงพร้อมจำหน่าย 269
150 ขนมกล้วยทอดกรอบ 270
151 หมี่กรอบร้านบ้านต้นหลิว 272
152 ผลเสาวรสสุก 273
153 หม้อสแตนเลส 273
154 ต้มน้ำเสาวรสความร้อน 90 องศา 273
155 นำผลเสาวรสล้างน้ำให้สะอาด 274
156 คว้านเมล็ดและเนื้อเสาวรส 274
157 บรรจุขวดผ่านน้ำเย็น 274
158 หัวกระชายดำ 275
159 ถังน้ำ 275
160 ถังหมัก 275
161 สมาชิกกำลังหั่นกระชายดำ 276
162 ขั้นตอนการกรอง 276
163 ขั้นตอนการบรรจุขวด 276
164 ใบผักสะทอน 277
165 ครกกระเดื่อง 277
166 ขั้นตอนการกรองน้ำผักสะทอน 277
167 การเคี่ยวน้ำผักสะทอน 278

Mahasarakham University

ภาพประกอบ **หน้า**

168 การบรรจุขวด 278
169 น้ำผักสะทอนมาประกอบอาหาร 278
170 ขนมจีนแห้งวางจำหน่าย 279
171 ผู้วิจัยสัมภาษณ์เจ้าของร้านม่านทิพย์บ้านขนมอร่อย 343
172 หน้าร้านม่านทิพย์บ้านขนมอร่อย 343
173 การตกแต่งหน้าร้านม่านทิพย์บ้านขนมอร่อย 344
174 การบรรจุถุงขนมถ้วยฟูใบเตยพร้อมจำหน่าย 344
175 ไก่ย่างเขาสวนกวางจากร้านเล็กไก่ย่างเขาสวนกวาง 345
176 เครื่องปรุงรสไก่ย่างเขาสวนกวาง 345
177 ผลไม้นานาชนิดเตรียมไว้ปั่น 346
178 การจัดเตรียมวัตถุดิบอย่างเป็นระเบียบพร้อมปั่นจำหน่าย 346
179 ผลิตภัณฑ์หมูเค็มจากกลุ่มแม่บ้านแปรรูปเนื้อสัตว์ตำบลนาจารย์ อำเภอเมือง จังหวัดกาฬสินธุ์ 347
180 ผู้วิจัยร่วมถ่ายภาพกับสมาชิกกลุ่มแม่บ้านแปรรูปเนื้อสัตว์ตำบลนาจารย์ 347
181 ผู้วิจัยสนทนากลุ่มกับสมาชิกกลุ่มแม่บ้านแปรรูปเนื้อสัตว์ตำบลนาจารย์ 348
182 สถานที่ตากเนื้อด้วยพลังงานแสงอาทิตย์ สะอาด ปลอดภัย ประหยัดพลังงาน 348
183 รางวัลที่ได้รับของกลุ่มแม่บ้านแปรรูปเนื้อสัตว์ตำบลนาจารย์ 349
184 ผู้วิจัยสัมภาษณ์วิธีการผลิตไข่เค็มสมุนไพรจากประธานกลุ่มพัฒนาอาชีพแม่บ้าน (ชุมชนโนนชัย 2) 349
185 การมีส่วนร่วมของผู้วิจัยในการผลิตขนมถั่วกรอบแก้วสมุนไพรน้ำมะตูม 350
186 ผู้วิจัยเข้าสังเกตการณ์ในงานประกวดอาหารพื้นบ้านปลอดภัย จัดโดย สำนักงานสาธารณะสุขจังหวัดกาฬสินธุ์ 350
187 ตัวอย่างป้ายรับรองอาหารสะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน 351

Mahasarakham University

บทที่ 1

บทนำ

ภูมิหลัง

อาหารเป็นสิ่งจำเป็นในการดำรงชีวิต มนุษย์ได้รับการสั่งสมความเชื่อและวิธีปฏิบัติเกี่ยวกับอาหาร และได้มีการสืบทอดต่อกันมาจนเป็นวัฒนธรรมซึ่งเป็นการสะท้อนให้เห็นถึงการดำเนินชีวิต มนุษย์ได้เรียนรู้จากธรรมชาติว่าสิ่งไหนกินได้สิ่งไหนกินไม่ได้ รู้จักเลือกหรือสรรหาสิ่งใดกินแล้วมีประโยชน์ หรือไม่มีประโยชน์ต่อร่างกายซึ่งต้องผ่านกระบวนการเรียนรู้ และทดลองกันมาจากชนรุ่นหนึ่งไปสู่รุ่นหนึ่งจนเป็นที่ยอมรับของกลุ่มคนในสังคมนั้น (โสพิศ ขันทองดี. 2550 : 1) การกินอาหารเป็นความต้องการพื้นฐานของมนุษย์ เพราะอาหารประกอบด้วยสารอาหารหลายอย่างซึ่งจำเป็นในการดำรงชีวิต อาหารทำให้ร่างกายเจริญเติบโต อาหารยังเป็นเครื่องแสดงถึงฐานะทางเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรมของตนเองและหมู่คณะอาหารที่รับประทานกันในท้องถิ่นย่อมมีลักษณะแตกต่างกันแต่ความมุ่งหมายก็เพื่อประโยชน์ของร่างกายเช่นกัน (สุดา ไทยเกิด. 2549 : 29)

ในยุคแรกมนุษย์ดำรงชีวิตด้วยการเก็บพืชพรรณ ล่าสัตว์ จับปลาเป็นอาหาร และได้พัฒนาเครื่องมือสำหรับหาอาหารขึ้นมาใช้อยู่เรื่อย ๆ มีการอพยพเคลื่อนย้ายไปตามแหล่งที่มีความอุดมสมบูรณ์ การล่าสัตว์ขนาดกลาง และขนาดเล็ก ประเภท วัว ควาย นก กุ้ง หอย ปู ปลา ส่วนพืชพรรณก็มีพืชตระกูลถั่ว พืชกินหัว เช่น เผือก มัน แห้ว ผลไม้ เช่น กล้วย อ้อย ส้ม สับปะรด เป็นต้น จนสามารถเลือกสรรชนิดของอาหารให้สอดคล้องกับความต้องการของร่างกาย และเกิดการเรียนรู้พื้นฐานว่า สารอาหารประเภทใดบ้างที่ทำให้เกิดประโยชน์แก่ร่างกาย และได้มาจากที่ใด เช่น โปรตีนได้จากเนื้อสัตว์ คาร์โบไฮเดรตได้จากพืชประเภทหัวที่มีแป้ง และน้ำตาล เส้นใยได้จากพืชต่าง ๆ ทั้งยังเรียนรู้ว่าพืชและสัตว์ชนิดใดกินแล้วเป็นพิษ หรือส่วนใดของพืชและสัตว์กินแล้วไม่เป็นพิษ ความรู้เกี่ยวกับอาหารได้ถ่ายทอดสั่งสมพัฒนา และสามารถค้นพบวิธีการปรุงอาหารให้สุกด้วยความร้อนจากไฟ พัฒนาขึ้นมาถึงขั้นผลิตอาหาร โดยการสังเกตวัฏจักรการเจริญเติบโตของธัญญาหารรอบตัวแล้วทดลองเพาะปลูกพืช เลี้ยงสัตว์ เลียนแบบธรรมชาติจนประสบผลสำเร็จส่งผลให้มนุษย์มีการตั้งถิ่นฐานหลักแหล่งอยู่รวมกันเป็นสังคมขนาดใหญ่ มีการจัดระเบียบสังคมที่ซับซ้อน แบ่งแยกหน้าที่ตามกระบวนการผลิตอาหาร และความเชื่อเพื่อความเข้มแข็งทางจิตใจตลอดจนพัฒนาถึงขั้นภูมิปัญญาในการสร้างสรรค์เทคโนโลยีเครื่องใช้ที่เป็นรูปธรรมอย่างต่อเนื่อง จนเป็นจุดเริ่มต้นของวัฒนธรรม (กรมศิลปากร. 2542 : 16-17) ตลอดระยะเวลาประมาณ 2-5 ล้านปีที่มนุษย์หรือบรรพบุรุษของมนุษย์ได้ใช้ชีวิตอยู่บนผืนพิภพนี้ มนุษย์ใช้เวลาส่วนใหญ่ไปในเรื่องของการเก็บอาหาร การล่าสัตว์และหาปลา การกสิกรรมนับว่าเป็นวิถีการผลิตที่มนุษย์เพิ่งคิดค้นขึ้นในช่วงเวลาเพียง 10,000 ปีที่ผ่านมานี้เอง และการกสิกรรมโดยใช้เครื่องมือเครื่องจักรเข้าช่วยก็เพิ่งพัฒนาขึ้นในช่วง 100 ปีมานี้เอง หากนับจำนวนมนุษย์ประมาณ 80,000 ล้านคนที่เคยอาศัยอยู่บนโลกนี้ กว่าร้อยละ 90 ดำรงชีวิตอยู่ด้วยการเก็บอาหารล่าสัตว์ (Hunting and Gathering) อีกประมาณร้อยละ 6 ดำรงชีวิตด้วยกสิกรรม และเพียงร้อยละ 4 เป็นสมาชิกของสังคมอุตสาหกรรม การเก็บหาอาหาร (Food Coollecting) นับว่าเป็นรูปแบบแรกของเทคโนโลยีการผลิตเพื่อยังชีพ (Subsistence

Mahasarakham University

Technology) การเก็บอาหาร (Hunting and Gathering Societies) มีอยู่ประมาณ 30,000 คน โดยอาศัยอยู่กระจัดกระจายอย่างโดดเดี่ยวตามมุมต่าง ๆ ทั่วโลก เช่น ในแถบทะเลทราย บริเวณขั้วโลก หรือในป่าฝนเขตร้อน เป็นต้น สภาพแวดล้อมเหล่านี้ล้วนแล้วแต่ไม่เหมาะต่อการผลิตแบบเกษตรกรรม หรือการตั้งรกรากของประชากร การล่าสัตว์และเก็บอาหารเป็นรูปแบบของเทคโนโลยีการผลิตเพื่อยังชีพ เพราะรูปแบบการผลิตประเภทนี้อยู่บนพื้นฐานของการเก็บอาหารจากธรรมชาติ เช่น ผัก ผลไม้ และรากไม้ ต่าง ๆ ดำรงชีวิตอยู่ด้วยวิถีการผลิตแบบ “ล่าสัตว์และเก็บอาหาร” ยังคงมีอยู่อย่างกระจัดกระจายตามมุมต่างๆ ทั่วโลก เช่นในแถบทะเลทราย บริเวณขั้วโลกหรือในป่าดงดิบเขตร้อนชื้น เป็นต้นสภาพแวดล้อมเหล่านี้ล้วนแล้วแต่ไม่เหมาะต่อการผลิตแบบเกษตรกรรม หรือการตั้งรกรากของประชากรขนาดใหญ่ การโดดเดี่ยวตนเองออกจากโลกภายนอก จึงมีส่วนช่วยให้มนุษย์ในสังคมแบบล่าสัตว์และเก็บอาหารสามารถดำรงรักษารูปแบบของวิถีการผลิต การดำรงชีวิตและขนบธรรมเนียมประเพณีดั้งเดิมของตนไว้ได้พอสมควร นักมานุษยวิทยาให้ความสนใจเป็นอย่างยิ่งต่อการศึกษาทำความเข้าใจสังคมแบบล่าสัตว์และเก็บหาอาหาร ด้วยหวังว่าการศึกษาทำความเข้าใจสังคมประเภทนี้อาจช่วยให้เราเข้าใจแง่มุมต่าง ๆ ของมนุษย์ในอดีต รวมทั้งบรรพบุรุษของเราเอง ซึ่งเคยผ่านขั้นตอนของวิถีการผลิตแบบนี้มาก่อน สังคมแบบล่าสัตว์และเก็บอาหารมักมีการรวมตัวเป็นกลุ่มขนาดเล็กหลาย ๆ กลุ่ม เดินทางอพยพเร่ร่อนอย่างสม่ำเสมอ ตั้งถิ่นที่อยู่เป็นการชั่วคราวอย่างกระจัดกระจายอยู่ในอาณาบริเวณแห่งใดแห่งหนึ่ง ไม่มีการยึดถือกรรมสิทธิ์ในที่ดินทำกิน ไม่มีการแบ่งแยกชนชั้น และไม่มีกลุ่มผู้นำที่เป็นทางการแบ่งงานตามเพศวางอยู่บนพื้นฐานของเพศเป็นสำคัญ ผู้ชายมักทำหน้าที่ล่าสัตว์และผู้หญิงทำหน้าที่เก็บหาอาหาร เป็นต้น (ยศ สันติสมบัติ. 2537 : 50-54)

ในช่วงเวลาประมาณ 10,000 ปีที่ผ่านมา มนุษย์ในหลาย ๆ พื้นที่ทั่วโลกได้เริ่มเปลี่ยนวิถีการผลิตจากการเก็บอาหารจากธรรมชาติ มาเป็นการผลิตอาหารโดยตนเอง ด้วยการเพาะปลูกธัญพืชและวิธีเลี้ยงสัตว์สำหรับเป็นอาหารประจำวัน การเปลี่ยนแปลงจากการเก็บอาหารมาเป็นผลิตอาหารโดยตรง ทำให้มนุษย์ควบคุมความแน่นอนและเพิ่มปริมาณอาหารสำหรับการเก็บสะสมเพื่อบริโภคในระยะยาวได้เป็นจำนวนมาก การกสิกรรมในยุคแรก ๆ นั้น เป็นการเพาะปลูกบนที่ดินแปลงเล็ก ๆ โดยใช้เครื่องมือและเทคนิคง่าย ๆ ปราศจากการใช้แรงงานสัตว์ การไถคราดหรือระบบชลประทาน เทคนิคในการทำกสิกรรมที่พบเห็นได้ในสังคมหลาย ๆ แห่งทั่วโลก คือ การตัดเผา (Slash and Burn) นั่นคือการหักร้างถางพงบนที่ดินแปลงเล็ก ๆ แล้วทำการเผาเพื่อให้ที่ดินโล่งเตียนพอสมควร หลังจากนั้นหลังจากนั้นจึงใช้ไม้ทิ่มลงไปในดินเพื่อหยอดเมล็ดพันธุ์ หลังจากใช้ที่ดินทำการเพาะปลูกไปเพียงหนึ่งหรือสองครั้ง เกษตรกรจะปล่อยที่ดินแปลงนั้นไว้ให้ต้นไม้และพืชอื่น ๆ งอกเงย เพื่อให้ดินได้มีโอกาสพักตัวฟื้นสภาพความอุดมสมบูรณ์อีกครั้งขนานนามว่า การเพาะปลูกหรือการกสิกรรมแบบหมุนเวียน การกสิกรรมแบบทำไร่หมุนเวียน เป็นวิถีการผลิตซึ่งทำให้มนุษย์สามารถควบคุมปริมาณอาหารได้มากกว่าและแน่นอนคงที่กว่าวิถีการผลิตแบบล่าสัตว์และเก็บอาหาร จำนวนประชากรที่เพิ่มสูงขึ้น ตลอดจนการตั้งถิ่นที่อยู่อาศัยค่อนข้างถาวร ทำให้ลักษณะทางสังคมเริ่มมีความซับซ้อนมากขึ้น สถานภาพและความมีหน้ามีตาทางสังคมเริ่มปรากฏให้เห็นชัดและมีบทบาทสำคัญในการกำหนดพฤติกรรมของสมาชิกสังคม การแบ่งงาน ซึ่งแต่เดิมเคยถูกกำหนดโดยเพศและอายุเป็นสำคัญก็เริ่มมีความหลากหลายขึ้น เริ่มเกิดมีสถานภาพหรือตำแหน่งหน้าที่อันเกิดจากความชำนาญพิเศษ เช่น ช่างฝีมือด้านต่าง ๆ การกสิกรรมแบบเข้มข้นเป็นพัฒนาอีกขั้นหนึ่งของระบบการผลิตในภาคการเกษตร โดยมีการใช้กำลังการผลิตและเทคโนโลยีที่ก้าวหน้าขึ้นกว่าการทำไร่หมุนเวียน

เช่น มีการใช้แรงงานสัตว์และเครื่องจักรเข้าช่วยผ่อนแรงในการทำงาน มีการไถคราดที่ดินก่อนการเพาะปลูก มีการใช้ปุ๋ยเพื่อเพิ่มผลผลิตและมีการสร้างระบบชลประทานและเทคนิคในการควบคุมน้ำที่สลับซับซ้อน ดังเช่น การทำนาดำ เป็นต้น การกสิกรรมแบบเข้มข้นทำให้การรวมตัวกันและการจัดตั้งองค์กรทางสังคมมีลักษณะยั่งยืนและเป็นทางการมากกว่าการกสิกรรมแบบไร่หมุนเวียน ในสังคมชาวนาบางแห่ง ความสามารถในการสะสมผลผลิตส่วนเกิน ความแตกต่างในการถือครองที่ดินรวมทั้งขนาดและฐานของระบบเครือญาติอาจนำไปสู่ความแตกต่างภายในชุมชนอย่างชัดเจนยิ่งขึ้น นอกจากนั้น ความสามารถในการผลิตอาหารและเลี้ยงสัตว์อย่างมีประสิทธิภาพ การติดต่อค้าขายกับสังคมภายนอกอย่างสม่ำเสมอและความเข้มแข็งขององค์กรทางการเมืองทำทำให้ชุมชนชาวนาหลาย ๆ แห่ง เริ่มขยายตัวเป็นชุมชนขนาดใหญ่ และเป็นพื้นฐานของการเกิดชุมชนเมืองและรัฐขึ้นในเวลาต่อมา (ยศ สันติสมบัติ. 2537 : 57-61)

อาหารเป็นปัจจัยหลักของชีวิตมนุษย์ มนุษย์ทุกคนต้องบริโภคอาหารเพื่อความอยู่รอดของชีวิตในทางร่างกาย นอกเหนือจากนี้แล้วยังมีความต้องการบริโภคอาหารที่สนองตอบในทางความรู้สึกหรือทางจิตใจ กล่าวคือ มีความปรารถนาที่จะบริโภคอาหารที่มีรสชาติอร่อย สะอาด และปลอดภัย ทั้งนี้หากคนไทยมีความนิยมอาหารไทยและมุ่งผลิตอาหารให้เพียงพอต่อความต้องการบริโภคภายในประเทศ หากมีปริมาณมากจนเหลือแล้วจึงนำไปสู่ระบบการค้าขายและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารให้เหมาะสม สัมพันธ์กับรูปแบบชีวิตสังคมไทยในปัจจุบันแล้ว ก็จะเป็นหนทางแรกในการค้ำชูสังคมและชาติไทยให้รอดพ้นจากวิกฤตทางเศรษฐกิจทุกครั้งได้ หลักฐานอาหารของคนในอดีตแสดงให้เห็นถึงจุดเริ่มต้นของภูมิปัญญา ผลการสังเกต ทดลอง จนสามารถเลือกสรรชนิดอาหารที่สอดคล้องกับความต้องการของร่างกาย เป็นความรู้ทางโภชนาการขั้นพื้นฐานทั้งโปรตีนจากสัตว์ คาร์โบไฮเดรตจากพืชประเภทหัว และเส้นใยจากพืช ตลอดจนมีความรู้ว่าพืชชนิดใดเป็นพิษ ส่วนใดของพืชที่รับประทานได้ แล้วถ่ายทอดสู่ลูกหลาน สั่งสมเป็นฐานข้อมูลในการพัฒนาต่อไป กระทั่งสามารถค้นพบวิธีการปรุงอาหารให้สุกด้วยความร้อนในที่สุดส่วนวิธีการปรุงอาหารพื้นบ้านของแต่ละท้องถิ่นนั้น จะมีลักษณะแตกต่างกันออกไปและสอดคล้องกับธรรมชาติและทรัพยากรอาหารที่มีอยู่ในท้องถิ่น เป็นปัจจัยสำคัญที่นำไปสู่การเลือกวิธีการปรุงที่เหมาะสมกับวัตถุดิบและรสชาติเป็นที่ถูกปากและพึงพอใจแก่ผู้บริโภค สิ่งเหล่านี้มิได้เกิดขึ้นอย่างอิสระหรือโดยความบังเอิญ แต่เป็นผลจากการกลั่นกรองภูมิปัญญาของชาวบ้านที่เกิดขึ้นโดยการรู้จักเลือกสรรอาหารที่มีประโยชน์สอดคล้องกับวิถีชีวิตและตัดสิ่งที่เกิดโทษออกไป (ดวงเนตร เพชรกิจ. 2551 : 27–28)

ประเทศไทยเป็นประเทศที่อุดมสมบูรณ์ด้วยพืชพรรณธัญญาหารสมดังคำกล่าวที่ว่าในน้ำมีปลา ในนามีข้าว คนไทยรู้จักที่จะนำทรัพยากรเหล่านี้มาปรุงเป็นอาหารที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว กรรมวิธีในการปรุงอาหารเป็นมรดกตกทอดที่ปฏิบัติต่อเนื่องกันมาหลายร้อยปี ปัจจุบันอาหารไทยมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักและได้รับความนิยมรับประทานอย่างแพร่หลายทั่วโลก อาหารแต่ละมื้อของคนไทยอาจหาได้จากธรรมชาติรอบตัว เช่น กุ้ง ปลาในน้ำ ผัก เครื่องปรุงขึ้นอยู่ริมรั้วบริเวณบ้าน หรือในเขตชุมชน แหล่งอาหารสำคัญที่สุดของคนไทยจึงมาจากการทำเกษตรกรรมและธรรมชาติ เป็นวิถีชีวิตที่เรียบง่ายสัมพันธ์ไปตามความเป็นไปของธรรมชาติ เป็นภาพสะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมด้านอาหารของสังคมไทย (สำนักงานโบราณคดีและพิพิธภัณฑสถานแห่งชาติ. 2542 : 15) ซึ่งวัฒนธรรมการบริโภคอาหารนี้ เป็นสิ่งหนึ่งที่มนุษย์ในแต่ละกลุ่มได้สั่งสมความเชื่อและวิธีปฏิบัติเกี่ยวกับอาหาร มีการสืบทอดต่อกันมาจนเป็นวัฒนธรรมเฉพาะกลุ่ม ซึ่งได้สะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิตและ

Mahasarakham University

วิธีการเกี่ยวกับการบริโภคอาหาร ดังนั้น วัฒนธรรมการกินของกลุ่มชนแต่ละกลุ่มจึงเป็นภาพสะท้อนถึงวิถีชีวิตนานาประการ (พรทิพย์ คำพอ. 2544 : 2–4)

ชุมชนอีสานนั้นหาอยู่หากินตามสภาพทางภูมิศาสตร์ของท้องถิ่นที่พวกเขาอาศัยอยู่ เช่น กลุ่มที่ตั้งชุมชนตามริมฝั่งแม่น้ำหรือหนองน้ำก็จะทำนาปลูกข้าว หาอาหารจากน้ำ เช่น กุ้ง หอย ปู ปลา กบ เขียด ส่วนกลุ่มที่ตั้งถิ่นฐานตามโคกตามป่าย่อมเหมาะแก่การเลี้ยงชีพด้วยอาหารป่า ล่าสัตว์ หาเห็ด หาผึ้ง กิ้งก่า แย้ นก งู พังพอน หนู เป็นต้น ชุมชนอีสานดำเนินชีวิตด้วยการผลิตแบบพึ่งพาตนเอง แต่ละครอบครัวทำกิจกรรมการผลิตหลายอย่าง เช่น ทำนา ทำสวน เลี้ยงสัตว์ ทอผ้า เครื่องจักสานและหาอาหาร ผลตอบแทนที่ได้จากการผลิต คือ ข้าว อาหาร เสื้อผ้า เครื่องนุ่งห่ม และเครื่องใช้ ซึ่งเพียงพอสำหรับทุกคนในครอบครัวไม่จำเป็นต้องพึ่งตลาดการประกอบอาหารจึงใช้วัตถุดิบที่หาได้จากท้องถิ่น ไม่ว่าจะเป็นหน่อไม้ เห็ด หรือผักหวานจากป่า กุ้ง ปู ปลา จากแม่น้ำ หรือ เป็ด ไก่ จากการเลี้ยงไว้ใต้ถุนบ้าน (ชลิต ชัยครรชิต และคณะ. 2544 : 129–130)

หากจะกล่าวถึงอาหารการกินของคนอีสาน หลายคนคงรู้จักคุ้นเคยและได้ลิ้มชิมรสกันมาบ้างแล้ว ชาวอีสานมีวิถีการดำเนินชีวิตที่เรียบง่ายเช่นเดียวกับการรับประทานอาหารซึ่งมักจะรับประทานได้ทุกอย่าง เพื่อการดำรงชีวิตให้สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมของภาคอีสานจึงรู้จักแสวงหาสิ่งที่สามารถรับประทานได้ในท้องถิ่นมาดัดแปลงเป็นอาหาร อาหารอีสานเป็นอาหารที่มีความแตกต่างจากอาหารของภาคอื่นและเข้ากับวิถีการดำเนินชีวิตที่เรียบง่ายของตนอาหารของชาวอีสานในแต่ละมื้อจะเป็นอาหารง่าย ๆ เพียง 2–3 จาน ซึ่งทุกมื้อจะต้องมีผักเป็นส่วนประกอบหลัก พวกเนื้อสัตว์ส่วนใหญ่จะเป็นเนื้อปลา วัว หรือควาย ความพึงพอใจในรสชาติอาหารของชาวอีสานนั้นไม่คงที่ แล้วแต่ความชอบของแต่ละบุคคล แต่ส่วนใหญ่แล้วจะออกรสไปทางเผ็ด เค็มและเปรี้ยว ชาวอีสานมีวิธีปรุงอาหารที่เรียบง่าย สะดวก รวดเร็วและมีรสชาติแตกต่างกัน โดยอาหารดังกล่าวจัดไว้ในพา (ภาชนะหรือภาชน์) ซึ่งทำด้วยหวาย หรือไม้ไผ่มีลักษณะกลม มีขนาดแตกต่างกันตามความเหมาะสมของแต่ละครอบครัว พาจะเป็นภาชนะสำหรับใส่อาหารต่าง ๆ ที่รับประทานกับข้าวเหนียว ชื่ออาหารหรือกับข้าวของชาวอีสานเรียกตามชนิดของวัตถุดิบที่ใช้ทำ หรือประกอบอาหาร เครื่องปรุงที่ขาดไม่ได้และเป็นเครื่องปรุงหลัก คือ ปลาร้าหรือปลาแดก ในวัฒนธรรมอีสานถือว่าเป็นหนึ่งในวิญญาณห้าของความเป็นอีสาน อันได้แก่ ข้าวเหนียว ลาบ ส้มตำ หมอลำและปลาร้า เพราะปลาร้าให้ทั้งรสและกลิ่นที่ชวนชิม ให้โปรตีน วิตามินและเกลือแร่ครบครัน (เพ็ญนภา ทรัพย์เจริญ, กัญจนา ดีวิเศษ และพรทิพย์ เต็มวิเศษ. 2544 : 38) นอกจากพืชผักและเนื้อสัตว์แล้ว แมลงเป็นแหล่งโปรตีนที่สำคัญของชาวอีสานอีกแหล่งหนึ่ง ส่วนกรรมวิธีในการปรุงนั้นจะมีหลายวิธีการด้วยกัน เช่น ปิ้ง ย่าง จี่ อ่อม แกง ต้ม ลาบ ก้อย แต่จะไม่ค่อยมีอาหารประเภททอด ผัด หรือแกงที่ต้องใส่กะทิ ทั้งนี้อาจเป็นเพราะในท้องถิ่นมีต้นมะพร้าวจำนวนน้อย กะทิจึงถูกใช้ในการทำขนมหวานเป็นสำคัญ และน้ำมันเป็นสิ่งที่หายาก อาหารอีสานในอดีตจะใช้เกลือเป็นส่วนหนึ่งของเครื่องปรุงรส เพราะดินในภาคอีสานจะมีความเค็มผสมอยู่มาก จนสามารถนำมาทำเกลือสินเธาว์และขายเป็นสินค้าได้ เกลือจึงมีบทบาทในการประกอบอาหารมาก แต่ต่อมาการคมนาคมสะดวกเครื่องช่วยเพิ่มรสชาติของอาหารจากสังคมเมืองได้แพร่เข้าสู่ครัวเรือน เกลือจึงลดบทบาทลง อาหารอีสานเป็นอาหารที่มีรสเข้มข้น มีส่วนผสมทั้งปลาร้า เกลือ ข้าวคั่ว พริกป่น พริกสด จึงมีความหอมและมีรสเฉพาะ ไม่ว่าจะเป็น ลาบ ก้อย ส้มตำ น้ำตก อ่อม หมก อุ ฯลฯ เมื่อรับประทานจะรู้สึกถึงบรรยากาศและความเป็นอีสานโดยแท้จริง รสชาติของอาหารอีสานจะเน้นรสเผ็ดและเค็ม ไม่นิยมรสเปรี้ยวและรสหวาน รสเผ็ด

Mahasarakham University

จะได้มาจากพริกสดและพริกแห้งพริกไทยไม่นิยมใช้ ส่วนรสเค็มซึ่งถือว่าเป็นความอร่อยที่สำคัญนั้นได้มาจากปลาร้าและเกลือเป็นหลัก สำหรับรสเปรี้ยวจะได้มาจากมะกอก มดแดง มะนาว มะขามแป้งได้จากการรับประทานข้าวเหนียวดังนั้น อาหารอีสานจึงเป็นอาหารที่มีความอร่อยจากธรรมชาติอย่างแท้จริง (กองบรรณาธิการสำนักพิมพ์แสงแดด. 2537 : 3–7)

สถาบันการแพทย์ไทยกล่าวถึง ปัญหาสุขภาพของประชาชนในแต่ละภูมิภาคนั้นมองในแง่มุมของทฤษฎีการแพทย์แผนไทยพบว่าโอกาสที่คนเราจะเจ็บป่วยนั้นแตกต่างกันไป เช่น คนที่อยู่ในภูเขาสูงก็อาจจะเจ็บป่วยด้วยเรื่องไข้ได้ง่าย คนที่อยู่ในภูมิประเทศน้ำเค็มหรือแถวทะเล ก็มักจะเจ็บป่วยด้วยโรคผิวหนัง เป็นต้น นั่นเป็นความเชื่อที่คนโบราณและเป็นเรื่องของการจัดสรรของธรรมชาติในการรักษาสมดุลไว้ มนุษย์เราได้มีวิวัฒนาการมาตั้งแต่อดีตที่มีชีวิตความเป็นอยู่แบบเดิมไม่มีการใช้เทคโนโลยีมากนัก มีชีวิตอยู่ได้ด้วยการเรียนรู้ธรรมชาติ เรียนรู้จากสัตว์ เมื่อเวลาเจ็บป่วยแล้วสัตว์ชนิดนี้ไปกินอะไรคนก็น่าจะกินได้เช่นเดียวกัน มีการทดลองใช้ด้วยตนเองเมื่อประสบความสำเร็จก็ถ่ายทอดวิธีการกินการใช้นั้นให้กับคนอื่น สืบทอดมาหลายชั่วอายุคน ก่อให้เกิดวัฒนธรรมในการปรุงแต่งอาหารที่มีความหลากหลายและแตกต่างกันออกไปหล่อหลอมวัฒนธรรมการกินการอยู่ของตัวเองด้วยการอาศัยวัตถุดิบจากธรรมชาติที่หลากหลาย คนไทยจึงเป็นชาติที่รู้จักปรุงอาหารของตนเองที่สำคัญชาติหนึ่งในโลก และด้วยความหลากหลายทางวัฒนธรรมของแต่ละภูมิภาคได้ก่อให้เกิดความหลากหลายทางวัฒนธรรมการกินอยู่ที่แตกต่างหันไปตามวัตถุดิบของแต่ละภูมิภาคนั้น ๆ และมีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวไม่น้อยหน้าอาหารชาติอื่น ๆ ในโลก (สถาบันการแพทย์ไทย กรมการแพทย์. 2540 : 1-9)

แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 8 (พ.ศ.2540-2544) เป็นจุดเปลี่ยนสำคัญของการวางแผนพัฒนาประเทศที่ให้ความสำคัญกับการมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วนในสังคม และมุ่งให้ “คนเป็นศูนย์กลางการพัฒนา” และใช้เศรษฐกิจเป็นเครื่องมือช่วยพัฒนาให้คนมีความสุขและมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้นพร้อมทั้งปรับเปลี่ยนวิธีการพัฒนาแบบแยกส่วนมาเป็นบูรณาการแบบองค์รวม เพื่อให้เกิดความสมดุลระหว่างการพัฒนาเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม อย่างไรก็ตามในระยะแรกประเทศไทยต้องประสบวิกฤตเศรษฐกิจอย่างรุนแรง และส่งผลกระทบต่อคนและสังคมเป็นอย่างมาก จึงต้องเร่งฟื้นฟูเศรษฐกิจให้มีเสถียรภาพมั่นคง และลดผลกระทบจากวิกฤตที่ก่อให้เกิดปัญหาการว่างงานและความยากจนเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 9 (พ.ศ. 2545-2549) ได้อัญเชิญ “ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง” มาเป็นหลักปรัชญานำทางในการพัฒนาและบริหารประเทศ ควบคู่ไปกับกระบวนทรรศน์การพัฒนาแบบบูรณาการแบบองค์รวมที่มี “คนเป็นศูนย์กลางการพัฒนา” ต่อเนื่องจากแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 8 โดยให้ความสำคัญกับการพัฒนาที่สมดุลทั้งด้านตัวคน สังคม เศรษฐกิจ และสิ่งแวดล้อมเพื่อนำไปสู่การพัฒนาที่ยั่งยืนและความอยู่ดีมีสุขของคนไทย (สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. 2549 : ไม่มีเลขหน้า)

แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 10 (พ.ศ. 2550–2554) ได้น้อมนำปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงมาเป็นหลักการสำคัญในการกำหนดยุทธศาสตร์ในการพัฒนาประเทศหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงเป็นปรัชญาที่พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวทรงมีพระราชดำรัสชี้แนะแนวทางการดำรงอยู่และปฏิบัติตนของประชาชนทุกระดับ ตั้งแต่ระดับครอบครัว ระดับชุมชนจนถึงระดับรัฐ ทั้งในการพัฒนาและบริหารประเทศให้ดำเนินไปในทางสายกลาง โดยเฉพาะการพัฒนา

Mahasarakham University

เศรษฐกิจเพื่อให้ก้าวทันต่อโลกยุคโลกาภิวัตน์ และสามารถดำรงอยู่ได้อย่างมั่นคงและยั่งยืนภายใต้การเปลี่ยนแปลงต่างๆ (สมพจน์ กรรณนุช. 2551 : 11) โดยรัฐได้กำหนดวิสัยทัศน์ในการพัฒนาประเทศไทยให้มุ่งไปสู่การเป็นประเทศที่สังคมอยู่เย็นเป็นสุขร่วมกัน (Green and Happiness Society) คนไทยมีคุณธรรมนำความรอบรู้ รู้เท่าทันโลก ครอบครัวอบอุ่น ชุมชนเข้มแข็งสังคมสันติสุข เศรษฐกิจมีคุณภาพ เสถียรภาพ และเป็นธรรม สิ่งแวดล้อมมีคุณภาพและทรัพยากรธรรมชาติที่ยั่งยืน อยู่ภายใต้ระบบบริหารจัดการประเทศที่มีธรรมาภิบาล ดำรงไว้ซึ่งระบอบประชาธิปไตยอันมีพระมหากษัตริย์ทรงเป็นประมุข และอยู่ในประชาคมโลกได้อย่างมีศักดิ์ศรีโดยมีวัตถุประสงค์ในการเพิ่มศักยภาพของชุมชน เชื่อมโยงเป็นเครือข่ายเป็นรากฐานการพัฒนาเศรษฐกิจ คุณภาพชีวิต และอนุรักษ์ ฟื้นฟู ใช้ประโยชน์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน อันจะนำไปสู่การพึ่งตนเองและลดปัญหาความยากจนอย่างบูรณาการ ด้วยการปรับโครงสร้างการผลิตสู่การเพิ่มคุณค่าของสินค้าและบริการบนฐานความรู้และนวัตกรรม รวมทั้งสนับสนุนให้เกิดความเชื่อมโยงระหว่างสาขาการผลิตเพื่อทำให้มูลค่าการผลิตสูงขึ้น ทั้งนี้เพื่อนำไปสู่การมีคุณภาพชีวิตที่ดีของประชาชน และความเข้มแข็งอย่างยั่งยืนของประเทศ (สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. 2549 : 37–53)

แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 11 (พ.ศ. 2555-2559) เป็นกรอบขับเคลื่อนเศรษฐกิจสร้างสรรค์ เพื่อเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจให้กับสินค้าและบริการนำไปสู่การสร้างงานสร้างรายได้ให้ประเทศ โดยการนำความมั่งคั่งทางทุนทางวัฒนธรรมมาสร้างสรรค์ให้มีมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจภาครัฐได้มีการส่งเสริม สนับสนุนการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมที่สำคัญ เช่น การส่งเสริมหมู่บ้านท่องเที่ยว ของสำนักงานพัฒนาการท่องเที่ยว การใช้ยุทธศาสตร์ “7 Wonder Products” ของการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย โดยนำจุดเด่นของวิถีชีวิตความเป็นอยู่และวัฒนธรรมของไทยที่สำคัญ 3 ประการ ได้แก่ ความเป็นไทย วิถีชีวิตไทย มรดกทางวัฒนธรรม ประวัติศาสตร์ และกิจกรรมการท่องเที่ยวแบบดั้งเดิม ประเทศไทยมีมรดกทางวัฒนธรรม ขนบธรรมเนียมประเพณีที่เป็นเอกลักษณ์ มีภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ได้รับการสืบทอดและรักษาไว้หลากหลาย มีความประณีตละเอียดอ่อนในการสร้างสรรค์ผลงานที่ใช้ฝีมือหรือหัตถศิลป์จนเป็นที่ยอมรับและมีชื่อเสียงระดับโลก กิจกรรมการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม ทั้งการละเล่นพื้นบ้าน ดนตรีไทย การเดินทางท่องเที่ยวทางน้ำ การนวดแผนไทย อาหารไทย และการบริการที่เป็นมิตรด้วยรอยยิ้มประทับใจที่ส่งเสริมการท่องเที่ยวได้อย่างโดดเด่น คณะรัฐมนตรีมีมติ เห็นชอบในหลักการ (ร่าง) แผนพัฒนาการท่องเที่ยวแห่งชาติ พ.ศ. 2555- 2559 และให้กระทรวงและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องใช้เป็นแนวทางในการจัดทำแผนงานด้านการท่องเที่ยวที่สอดคล้องกับแผนพัฒนาการท่องเที่ยวแห่งชาติ พ.ศ. 2555-2559 มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ประเทศไทยเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีคุณภาพ มีขีดความสามารถในการแข่งขันด้านการท่องเที่ยวในระดับโลก รวมทั้งสามารถสร้างรายได้และกระจายรายได้ ให้ความสำคัญกับการเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของภาคเอกชนในสาขาท่องเที่ยวโดยเฉพาะอย่างยิ่งการพัฒนามัคคุเทศก์ให้ได้มาตรฐานทั้งทักษะด้านภาษาต่างประเทศ ความรู้เกี่ยวกับประวัติศาสตร์ วัฒนธรรม และสถานที่ท่องเที่ยวที่สำคัญของไทย การให้ความสำคัญต่อมาตรการกำกับดูแล ไม่พัฒนาแหล่งท่องเที่ยวอย่างไร้ทิศทาง และไม่ทำลายทรัพยากรธรรมชาติ วัฒนธรรม และเอกลักษณ์ของท้องถิ่น รวมทั้งการให้ความสำคัญต่อการสอดส่องดูแลและบังคับใช้กฎหมายอย่างจริงจังกับโฆษณาชวนเชื่อที่ส่งผลกระทบต่อภาพลักษณ์ด้านลบของการท่องเที่ยวไทย การส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงเกษตร การพัฒนาสินค้าและ

กลยุทธ์ทางการตลาดใหม่ ๆ เพื่อสร้างความโดดเด่นในระดับภูมิภาค และการให้ความสำคัญกับการสร้างทางเลือกใหม่ ๆ ให้กับอุตสาหกรรมท่องเที่ยวไทย การท่องเที่ยวเป็นอุตสาหกรรมที่ทำให้เกิดการสร้างงาน สร้างอาชีพ และเกิดการกระจายรายได้อย่างมาก สามารถนำเงินตราต่างประเทศเข้าสู่ประเทศไทยเป็นรายได้อันดับหนึ่งเมื่อเปรียบเทียบกับสินค้าส่งออกที่ทำรายได้เข้าสู่ประเทศ ปัจจุบันรายได้จากการท่องเที่ยวกลายเป็นแหล่งเงินตราที่สำคัญที่สุดของประเทศ นอกจากนี้ ยังทำให้เกิดการหมุนเวียน และการกระจายรายได้ออกสู่ท้องถิ่นต่าง ๆ อย่างแท้จริงก่อให้เกิดการสร้างสรรค์สิ่งใหม่ ๆ ในท้องถิ่นเพื่อรองรับการท่องเที่ยว เช่น โรงแรม ภัตตาคาร ร้านค้า และอื่น ๆ การท่องเที่ยวเป็นหนทางสำคัญของการนำรายได้เข้าประเทศ ดังนั้น รัฐบาลจึงมีนโยบายส่งเสริมคุณภาพและมาตรฐานการบริการ เพิ่มความหลากหลายของรูปแบบการให้บริการและการท่องเที่ยวเพื่อยกระดับความสามารถในการแข่งขันของภาคบริการและการท่องเที่ยว เร่งพัฒนา บูรณา ฟื้นฟูมรดกและสินทรัพย์ทางวัฒนธรรม ทั้งในเขตเมืองและนอกเมืองเพื่อให้เกิดการท่องเที่ยวใหม่ สร้างแหล่งจับจ่ายซื้อสินค้าของนักท่องเที่ยวและให้ชุมชนเข้ามามีส่วนร่วมในจัดการท่องเที่ยวมากขึ้น (ณัฐวดี พัฒนโพธิ์ และคณะ. 2550)

สงกรานต์ 2556 คาดว่าจะมีการเดินทางท่องเที่ยวภายในประเทศอย่างคึกคัก ทั้งตลาดนักท่องเที่ยวชาวไทยและนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ โดยแหล่งท่องเที่ยวหลักของแต่ละภูมิภาคยังคงดึงดูดให้นักท่องเที่ยวไทยเดินทางไปท่องเที่ยวได้ดี เนื่องจากบรรยากาศทางการเมืองที่เป็นปกติ เศรษฐกิจ ภายในประเทศมีแนวโน้มที่ดี กลุ่มครอบครัวส่วนใหญ่เดินทางด้วยรถส่วนตัว ส่วนตลาดนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศมีสัญญาณการเติบโตที่ดีเช่นกัน ตั้งแต่เดือน มีนาคม 2556 นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศเดินทางเข้าประเทศไทยที่ท่าอากาศยานสุวรรณภูมิ มีจำนวน 1,230,296 คน เพิ่มขึ้นร้อยละ 11.93 เมื่อเทียบกับช่วงเดียวกันของปีที่ผ่านมา และคาดว่าจะเพิ่มขึ้นอีกในเดือนเมษายน เนื่องจากมีเที่ยวบินตรงจากตลาดหลัก ได้แก่ จีน รัสเซีย และมาเลเซีย จำนวน 177 เที่ยว หรือประมาณ 31,973 ที่นั่ง เตรียมจะเดินทางเข้ามาในช่วงเทศกาลสงกรานต์ด้วย สำหรับงานสงกรานต์ในแต่ละพื้นที่ทั้งกรุงเทพฯ และ 12 จังหวัด คาดว่าจะมีนักท่องเที่ยว ประมาณ 2,712,000 คน เพิ่มขึ้นประมาณร้อยละ 10 และสร้างรายได้ประมาณ 11,125 ล้านบาท เพิ่มขึ้นจากปีที่ผ่านมาประมาณร้อยละ 20 ทั้งนี้ คาดว่าภาคตะวันออกมีอัตราการเข้าพักแรมมากที่สุด คือ ร้อยละ 80 รองลงมา ได้แก่ ภาคเหนือ ภาคอีสาน และภาคใต้ คิดเป็นร้อยละ 70 ส่วนภาคกลางและกรุงเทพมหานครประมาณร้อยละ 65 อีสานถือเป็นภูมิภาคที่มีการกระจายตัวด้านการท่องเที่ยวสูง โดยดูได้จากสถิติการจัดงานเทศกาลเที่ยวอีสาน 2555 จากการจัดงาน 4 วัน มีนักท่องเที่ยวสนใจเข้าร่วมงานถึง 30,000 คน และในปี 2556 นี้คาดว่าจะมีนักท่องเที่ยวเข้าร่วมงานไม่ต่ำกว่า 40,000 คน และมีรายได้สะพัดกว่า 10 ล้านบาท การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยได้จัดกิจกรรมส่งเสริมการขายภาคอีสานประจำปี ภายในงาน เทศกาลเที่ยวอีสาน 2556 (Amazing I–san Fair 2013) “ม่วนแซบอีหลี มีดีที่อีสาน”ที่ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ เพื่อกระตุ้นตลาดนักท่องเที่ยวภายในประเทศ ซึ่งเป็นตลาดท่องเที่ยวขนาดใหญ่ที่สุดในแผนการตลาดการท่องเที่ยวของปี 2556 โดยกำหนดเป้าหมายจำนวนนักท่องเที่ยวชาวไทยในภาพรวมเพิ่มขึ้นร้อยละ 3 มีนักท่องเที่ยวเดินทางรวมทั้งสิ้น 115.6 ล้านคนต่อครั้ง และสร้างรายได้จากนักท่องเที่ยวคนไทยให้กับประเทศเพิ่มขึ้นร้อยละ 6 หรือประมาณ 537,800 ล้านบาท ด้วยกลยุทธ์หลัก ๆ ได้แก่ การสร้างกระแสให้เกิดการเดินทางท่องเที่ยว การสร้างการรับรู้ในเอกลักษณ์ของภูมิภาค การพัฒนาการขาย

ผ่านเครือข่ายภาคี และสร้างการเรียนรู้จากประสบการณ์การเดินทาง สำหรับการจัดงานเทศกาลเที่ยวอีสาน 2556 ในครั้งนี้ เพื่อเปิดมุมมองการท่องเที่ยวใหม่ ๆ ในการกระตุ้นและส่งเสริมการเดินทางท่องเที่ยวสู่พื้นที่ภูมิภาคตะวันออกเฉียงเหนือ พร้อมสร้างการรับรู้ด้วยการประชาสัมพันธ์ภาพลักษณ์แหล่งเรียนรู้ อู่อารยธรรม ที่โดดเด่นของภาคอีสานให้นักท่องเที่ยวได้รับรู้ สำหรับกิจกรรมภายในงานที่น่าสนใจ ได้แก่ การนำเสนอสินค้าบริการด้านการท่องเที่ยวเฉพาะพื้นที่ภูมิภาคอีสาน โดยเฉพาะแพ็คเกจนำเที่ยวและที่พักในราคาลดพิเศษร้อยละ 20-70 และการออกร้านจำหน่ายอาหาร สินค้าของที่ระลึกที่หลากหลาย (ryta.com. 2556 : เว็บไซต์)

การท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านอีสานเป็นอีกกิจกรรมหนึ่งที่สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวได้ เพราะอาหารอีสานไม่เพียงแต่มีรสชาติที่อร่อยกลมกล่อม หลากหลายรส แต่ยังเป็นเอกลักษณ์ที่บ่งบอกถึงวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของคนไทยอีสาน ปัจจุบันรูปแบบการท่องเที่ยวและอาหารสำหรับนักท่องเที่ยว ได้มีการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อโทรทัศน์ วิทยุ หนังสือ และสื่ออินเทอร์เน็ต ที่สามารถสืบค้นตามความต้องการได้อย่างรวดเร็วยิ่งขึ้น อาหารที่สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวได้แต่ละท้องถิ่นจะมีเอกลักษณ์ของอาหารแตกต่างกัน เช่น อาหารพื้นบ้านอีสานส่วนใหญ่จะมีข้าวเหนียว ไก่ย่าง ส้มตำ เป็นอาหารหลัก ทุกมื้อจะต้องมีผักเป็นส่วนประกอบหลักพวกเนื้อส่วนใหญ่จะเป็นเนื้อปลาหรือเนื้อวัว ความพึงพอใจในรสชาติอาหารของชาวอีสานนั้นไม่มีตายตัวแล้วแต่ความชอบของบุคคล ลักษณะการปรุงอาหารพื้นเมืองอีสาน เช่น ประเภทลาบ ก้อย ส่า แซ หรือ แซ่ อ่อม อ๋อ หมก อู๋ หม่ำ ตำซั่ว ต้ม ปิ้ง เป็นต้น ทรัพยากรการท่องเที่ยวทางภูมิศาสตร์ทำให้นักท่องเที่ยวมีโอกาสได้ศึกษาเรียนรู้และสัมผัสวิถีชีวิตเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารการกินไปด้วย เช่น การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม การเข้าพักแบบ Home Stay บรรยากาศที่พักแบบชนบทอีสาน อาหารพื้นบ้านอีสานจึงมีบทบาทในการต้อนรับนักท่องเที่ยวไปด้วย เช่น เดินทางไปท่องเที่ยวจังหวัดกาฬสินธุ์ต้องแวะซื้อหมูทุบ หมูเค็ม ตำบลนาจารย์ ท่องเที่ยวจังหวัดขอนแก่นต้องแวะรับประทานอาหารที่ร้านเรียมริมบึง ริมบึงแก่นนคร ผ่านเส้นทางอำเภอเขาสวนกวางแวะซื้อไก่ย่างเขาสวนกวาง เดินทางท่องเที่ยวไปจังหวัดเลยแวะรับประทานอาหารพื้นบ้านที่มีชื่อเสียงของจังหวัด ที่ร้านต้นหลิว หลังสถานีขนส่งเก่า เที่ยวชมบรรยากาศถนนคนเดินในเมืองอนุรักษ์เพื่อการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม เช่น ซื้อของฝากประเภท ขนมหวานอบแห้งมะพร้าวแก้ว กล้วยทอดกรอบ ริมฝั่งแม่น้ำโขงอำเภอเชียงคาน รับประทานขนมจีนน้ำแจ่วที่ร้านยายอ๋อย รับประทานเอาะหลามที่ร้านครัวโพธิ์ทอง ริมแม่น้ำโขงในตัวอำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย เป็นต้น การท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมอีสาน จึงเป็นการท่องเที่ยวที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการรับประทานอาหารพื้นบ้านอีสานควบคู่ไปด้วย และเนื่องจากสภาพปัจจุบันและปัญหาของภาคอีสานที่เกี่ยวกับอาหารพื้นบ้านปลอดภัยเพื่อการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม ยังมีจุดอ่อนและข้อจำกัดในการพัฒนา ดังนี้

ประการที่หนึ่ง ชุมชนขาดกลยุทธ์การผลิตและการบริการอาหารที่มีคุณภาพที่สามารถให้ประโยชน์ต่อสุขภาพและมีความปลอดภัยเป็นสำคัญแก่นักท่องเที่ยวได้

ประการที่สอง ชุมชนขาดความตระหนักถึงคุณค่าของอาหารพื้นบ้านปลอดภัย และทุนทางทรัพยากรทั้งทางนิเวศและวัฒนธรรมที่มีอยู่ในชุมชน ทำให้ไม่สามารถสร้างรายได้ให้เกิดขึ้นได้อย่างต่อเนื่อง

Mahasarakham University

ประการที่สาม ขาดการพัฒนา เรื่องเล่าที่มีเอกลักษณ์หรือแสดงถึงอัตตลักษณ์ของอาหารปลอดภัย และสถานที่ท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม ทำให้ไม่สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวได้เช่น อาหารดีมีคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย ถูกสุขอนามัย ได้มาตรฐานสากล มีสัญลักษณ์เครื่องหมายแสดงความปลอดภัย เป็นต้น

ประการที่สี่ ชุมชนมีความรู้ไม่เพียงพอในด้านการบริหารจัดการการตลาดและการประชาสัมพันธ์อย่างต่อเนื่อง

ดังนั้น หากประเทศไทยไม่สามารถฟื้นฟูและรักษาสภาพความสมบูรณ์ของแหล่งท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมเชิงกายภาพและวัฒนธรรม วิถีชีวิตและวัฒนธรรม วิถีชีวิตความเป็นอยู่ในชุมชนเพื่อการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมไว้ได้ จะทำให้ความสามารถในการแข่งขันของธุรกิจท่องเที่ยวของประเทศไทยประสบปัญหาในระยะยาว

ด้วยเหตุผลดังกล่าวข้างต้นนี้ ทำให้ผู้วิจัยสนใจที่จะทำการวิจัยเรื่องอาหารพื้นบ้านปลอดภัย : การสืบสานภูมิปัญญาการผลิตเพื่อการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมในเขตอีสานเหนือ เพื่อได้ทราบความเป็นมาของอาหารพื้นปลอดภัย สภาพปัญหาและปัจจุบันของการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัย ตลอดจนการสืบสานภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยเพื่อการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมในเขตอีสานเหนือ ให้ชุมชนได้เห็นคุณค่าและภาคภูมิใจในภูมิปัญญาที่บรรพบุรุษได้สั่งสมและพัฒนามาอย่างต่อเนื่องจนกระทั่งมีความปลอดภัย สะอาด ถูกหลักอนามัย ปราศจากสารปนเปื้อนตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดี (G.M.P.) กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข พร้อมทั้งนำแนวทางการสืบสานภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยมาบูรณาการให้เข้ากับสภาวการณ์ตามความต้องการของนักท่องเที่ยวแบบทางเลือกในปัจจุบัน เป็นการยกระดับการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมที่มีความปลอดภัยในการรับประทานอาหารมากยิ่งขึ้น และสามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวให้กลับมาเที่ยวอีกครั้งได้อย่างประทับใจสืบต่อไป

ความมุ่งหมายของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาความเป็นมาเกี่ยวกับอาหารพื้นบ้านปลอดภัยในเขตอีสานเหนือ
2. เพื่อศึกษาสภาพปัจจุบันและปัญหาของการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยในเขตอีสานเหนือ

3 เพื่อศึกษาการสืบสานภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยเพื่อการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมในเขตอีสานเหนือ

คำถามการวิจัย

1. ความเป็นมาเกี่ยวกับอาหารพื้นบ้านปลอดภัย ในเขตอีสานเหนือเป็นอย่างไร
2. สภาพปัจจุบันและปัญหาของการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยในเขตอีสานเหนือเป็นอย่างไร
3. การสืบสานภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยเพื่อการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมในเขตอีสานเหนือทำอย่างไร

Mahasarakham University

ความสำคัญของการวิจัย

1. ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับการดำเนินงานด้านอาหารภาครัฐ เอกชน และชุมชน นำองค์ความรู้มาใช้เป็นกลยุทธ์ในการผลิตอาหารพื้นบ้านให้มีความปลอดภัยสำหรับนักท่องเที่ยวได้

2. ทำให้ทราบถึงสภาพปัจจุบันและปัญหาในการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยให้กับผู้ประกอบการเพื่อนำมาปรับใช้ให้การผลิตอาหารได้มาตรฐานยิ่งขึ้น

3. ทำให้องค์กรภาครัฐ เอกชน และชุมชนที่มีส่วนเกี่ยวข้องนำผลการวิจัยไปกำหนดนโยบายเพื่อส่งเสริมผลิตภัณฑ์และการท่องเที่ยวได้

นิยามศัพท์เฉพาะ

อาหารพื้นบ้านปลอดภัย หมายถึง องค์ความรู้ในการผลิตอาหารพื้นบ้านที่เน้นความปลอดภัยซึ่งได้รับการถ่ายทอดจากบรรพบุรุษ ญาติพี่น้อง เจ้าหน้าที่จากหน่วยงานภาครัฐตามแนวทางการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดี (จี.เอ็ม.พี) ในเขตอีสานเหนือ

การผลิตอาหาร หมายถึง ขั้นตอนหรือกระบวนการแปรรูปวัตถุดิบให้เป็นอาหารพื้นบ้านปลอดภัยที่ผู้บริโภคนำไปรับประทานได้อย่างมีคุณภาพและปลอดภัย ก่อให้เกิดประโยชน์ต่อสุขภาพและตอบสนองต่อความต้องการของมนุษย์ ซึ่งการผลิตอาหารปลอดภัยจากภูมิปัญญาชาวบ้านเริ่มตั้งแต่สถานที่ตั้งและอาคารผลิต เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต การควบคุมการผลิต การสุขาภิบาล การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด และบุคลากร

ภูมิปัญญาพื้นบ้าน หมายถึง ความรู้ที่เกิดจากการสั่งสมและถ่ายทอดความรู้ของชาวบ้านในการผลิตอาหาร จากประสบการณ์และความเฉลียวฉลาด ซึ่งได้เรียนรู้จาก พ่อ แม่ ปู่ ย่า ตา ยาย ญาติ พี่น้อง

ภูมิปัญญาการผลิต หมายถึง ความรู้ความสามารถและสติปัญญาในการสั่งสม เรียนรู้และประสบการณ์การผลิตอาหารพื้นบ้านในเขตอีสานเหนือจากบรรพบุรุษ และสามารถสืบสานแนวทางการผลิตให้มีความปลอดภัย เป็นที่ยอมรับของสังคม

การสืบสาน หมายถึง การดำรงคงไว้ซึ่งภูมิปัญญาในการผลิตอาหารพื้นบ้านในเขตอีสานเหนือ ด้วยวิธีการแนะนำสาธิต การถ่ายทอดความรู้ การสร้างเครือข่าย และการแลกเปลี่ยนเรียนรู้เพื่อให้มีการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยตามหลักวิธีการที่ดี (จี.เอ็ม.พี) อย่างต่อเนื่องและแพร่หลาย ประกอบด้วยอาหาร 4 ประเภท คือ

1. อาหารคาว
2. อาหารหวาน
3. เครื่องดื่ม
4. อาหารประเภทอื่น ๆ

การท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม หมายถึง รูปแบบการดำเนินชีวิตของคนในชุมชนที่มีการประพฤติปฏิบัติยึดถือสืบทอดกันมาและการจัดกิจกรรมต่าง ๆ ที่ดึงดูดความสนใจของนักท่องเที่ยว ได้แก่ งานเทศกาลอาหารไทย 4 ภาค งานกาชาด งานเทศกาลกินเจ และงานประเพณีต่าง ๆ

Mahasarakham University

กรอบแนวคิดในการวิจัย

การวิจัยเรื่อง อาหารพื้นบ้านปลอดภัย : การสืบสานภูมิปัญญาการผลิตเพื่อการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมในเขตอีสานเหนือ เป็นการศึกษาความเป็นมาของอาหารพื้นบ้านปลอดภัย สภาพปัจจุบันและสภาพปัญหาของอาหารพื้นบ้านปลอดภัย ตลอดจนการสืบสานภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยเพื่อการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมในเขตอีสานเหนือ โดยเบื้องต้นศึกษาสภาพสังคม และวัฒนธรรม ความเป็นมาของชุมชนในเขตภาคอีสาน 3 จังหวัด คือ จังหวัดกาฬสินธุ์ ขอนแก่น และจังหวัดเลย คือ 4 ประเภทอาหาร คือ

1. อาหารคาว
2. อาหารหวาน
3. เครื่องดื่ม
4. อาหารประเภทอื่น ๆ

โดยผู้วิจัยได้ใช้แนวคิดเกี่ยวกับการมีส่วนร่วม และทฤษฎีที่ใช้ คือ ทฤษฎีโครงสร้างหน้าที่นิยม ทฤษฎีนิเวศวิทยาทางวัฒนธรรม ทฤษฎีการแพร่กระจายทางวัฒนธรรม และทฤษฎีสัญลักษณ์สัมพันธ์ นำมาประกอบการศึกษาวิเคราะห์ความเป็นมาของอาหารพื้นบ้านปลอดภัย สภาพปัจจุบันและสภาพปัญหาของอาหารพื้นบ้านปลอดภัย ตลอดจนการสืบสานภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยเพื่อการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมในเขตอีสานเหนือ ซึ่งจะเป็นประโยชน์ต่อเศรษฐกิจชุมชน จากเนื้อหาข้างต้นผู้วิจัยได้นำมาสังเคราะห์และสรุปเป็นภาพประกอบได้ดังนี้

Mahasarakham University

ภาพประกอบ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัย

Mahasarakham University

บทที่ 2

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ในการวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ศึกษารวบรวมข้อมูลเอกสาร แนวคิด ทฤษฏีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับอาหารพื้นบ้านปลอดภัย : การสืบสานภูมิปัญญาการผลิตเพื่อการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมในเขตอีสานเหนือ ซึ่งประกอบด้วยเนื้อหาดังต่อไปนี้

1. ลักษณะสังคม วัฒนธรรมอีสาน
2. ความรู้เกี่ยวกับเรื่องวิจัย
    2.1 ความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาพื้นบ้านและอาหารอีสาน
    2.2 ความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาพื้นบ้านและการสืบสาน
    2.3 ความรู้เกี่ยวกับการผลิต
    2.4 ความรู้เกี่ยวกับการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดี (Good Manufacturing Practice) (จี.เอ็ม.พี)
    2.5 ความรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาลและน้ำ
    2.6 ความรู้เกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์
    2.7 ความรู้เกี่ยวกับการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม
3. นโยบายและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
    3.1 นโยบายความปลอดภัยด้านอาหาร (Food Safety)
    3.2 พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522
    3.3 แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 11 (2555-2559)
4. บริบทพื้นที่วิจัย
5. แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง
    5.1 แนวคิดการมีส่วนร่วม
    5.2 ทฤษฎีโครงสร้างหน้าที่นิยม
    5.3 ทฤษฎีนิเวศวิทยาทางวัฒนธรรม
    5.4 ทฤษฎีการแพร่กระจายทางวัฒนธรรม
    5.5 ทฤษฎีสัญลักษณ์สัมพันธ์
6. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง
    6.1 งานวิจัยในประเทศ
    6.2 งานวิจัยต่างประเทศ

ลักษณะสังคม วัฒนธรรมอีสาน

อาหารเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับการดำรงชีวิตของมนุษย์ มนุษย์ในแต่ละกลุ่มได้สั่งสมความเชื่อและวิธีปฏิบัติเกี่ยวกับอาหารและมีการสืบทอดต่อกันมาจนเป็นวัฒนธรรมเฉพาะกลุ่ม ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงวิถีการดำเนินชีวิตและวิธีการจัดการเกี่ยวกับเรื่องนี้ได้เป็นอย่างดี วัฒนธรรมการกินของแต่ละกลุ่มชน

Mahasarakham University

เป็นภาพสะท้อนถึงวิธีการดำเนินชีวิตนานาประการ ทั้งยังเป็นเครื่องบ่งถึงระดับจิตใจ สภาพทางเศรษฐกิจ วิธีการจัดการและภูมิธรรมของสังคม กลุ่มชนที่ไม่รู้จักวิธีการจัดการในเรื่องการกินที่ดีพอมักขาดวิธีการจัดการพัฒนาตนเองแทบทุกด้านการที่แต่ละกลุ่มชนมีวัฒนธรรมการบริโภคที่แตกต่างกันนั้นขึ้นอยู่กับปัจจัยหลายอย่าง เช่น ปัจจัยทางด้านสังคม เศรษฐกิจและอาหารที่มีอยู่ในท้องถิ่นนั้นๆ เป็นต้น (สุธิวงศ์ พงศ์ไพบูลย์. 2525 : 115–117) กลุ่มชนแต่ละแห่งย่อมมีวัฒนธรรมการบริโภคทั้งที่เหมือนกันและแตกต่างกันแต่ละกลุ่มต่างก็มีวัฒนธรรมการบริโภคที่มีลักษณะเฉพาะถิ่น ซึ่งในภาคอีสานก็มีลักษณะดังกล่าวเช่นกัน กล่าวคือแม้ชาวอีสานส่วนใหญ่จะมีวัฒนธรรมการบริโภคบางอย่างเหมือนกันแต่ในบางท้องถิ่นก็มีการบริโภคที่มีลักษณะเฉพาะถิ่น (วัฒนา ประทุมสินธุ์. 2532 : 70–73) การศึกษาวัฒนธรรมในการบริโภคอาหารอาจพิจารณาได้ในแง่มุมต่างๆ มากมาย ทั้งนี้มีผู้ได้ทำการศึกษาในเรื่องนี้ไว้มากที่สำคัญมีดังนี้

เครือวัลย์ หุตานุวัตร (2529 : 36–55) ได้ศึกษาเรื่องพฤติกรรมการกินของชาวชนบทอีสานตอนบนพบว่า ส่วนใหญ่กินข้าวจ้ำปลาแดกกับผักลวก และไม่ว่าจะเป็นชุมชนใกล้เมือง ไกลเมืองหรือชุมชนที่มีความอุดมสมบูรณ์ทางธรรมชาติ รูปแบบการบริโภคการยอมรับอาหาร ตลอดจนโภชนาการของเด็กวัยก่อนเรียนยังคงมีโรคขาดสารอาหารอยู่ในระดับสูงเมื่อเปรียบเทียบกับเป้าหมายที่วางไว้ มีสาเหตุมาจากการที่ยังมีความเชื่อ ขนบธรรมเนียมประเพณีและวัฒนธรรมเดิมที่ก่อให้เกิดภาวะทางโภชนาการอยู่หลายทาง เช่น การเลี้ยงเด็กอายุยังไม่ถึง 8 เดือน ยังไม่มีการให้อาหารโปรตีนจากเนื้อสัตว์ ปลา ไข่หรือผัก เพราะกลัวจะผิดซาง หญิงตั้งครรภ์ไม่กินอาหารพวกไขมันหรืออาหารประเภทเนื้อสัตว์ ปลา ไข่ ในปริมาณมากเพราะกลัวว่าเด็กจะมีขนาดโตมากและจะส่งผลให้คลอดยากเป็นต้น พฤติกรรมดังกล่าวเนื่องจากความเชื่อที่ได้ปฏิบัติสืบต่อกันมาบนพื้นฐานจากการป้องกันอันตรายอันเกิดจากการคลอดก่อนกำหนดสุขภาพอนามัยและสิ่งต่าง ๆ เหล่านี้ สังคมชนบทในอดีตจะต้องพึ่งพาตนเองและเพื่อนบ้านบุคคลทั่วไปของชุมชนและนอกชุมชนยังนิยมบริโภคอาหารดิบ เช่น เนื้อ เลือดวัว กุ้ง ปลาซิว แหนม หม่ำ ไข่มดแดง การปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการกินที่ยังไม่ถูกต้องตามหลัก ควรคำนึงถึงพื้นฐานความเชื่อ การถือปฏิบัติ การยอมรับชุมชนหรือสังคมนั้น ๆ โดยจะต้องเป็นวิธีการ รูปแบบอย่างเหมาะสมและเป็นที่ยอมรับของชุมชน ทั้งนี้ อาหารที่บริโภคส่วนใหญ่ได้มาจากธรรมชาติ เนื้อสัตว์ที่หาได้ง่ายและมีจำนวนมากคือปลา ซึ่งมีเหลือจนสามารถถนอมอาหารเป็นปลาแห้ง ปลากรอบและปลาร้าไว้บริโภคนอกฤดูกาลได้ ในอดีตการซื้อหาอาหารมีน้อยมากส่วนใหญ่เป็นเนื้อวัวและเนื้อควาย ซึ่งจะซื้อในเวลาเทศกาลและงานบุญเท่านั้น อาหารที่บริโภคนอกจากจะหาได้เองแล้วยังมีการแลกเปลี่ยนซึ่งส่วนใหญ่ ได้แก่ เกลือ พริก ปลาร้า นอกจากจะเก็บไว้บริโภคในครัวเรือนแล้วยังมีการแบ่งปันในหมู่เพื่อนบ้าน

รุ่งวิทย์ มาศงามเมือง และวิจิตร ฟุ้งลัดดา (2532 : 1–5) กล่าวว่า ชาวอีสานมีวิถีชีวิตที่ผูกพันกับธรรมชาติ ซึ่งเป็นแหล่งอาหารที่สำคัญนับตั้งแต่อดีต ป่าไม้และแหล่งน้ำในธรรมชาติยังอุดมสมบูรณ์ทำให้สามารถหาอาหารทั้งพืชผัก ผลไม้และเนื้อสัตว์ได้ง่ายโดยไม่จำเป็นต้องซื้อหา หนึ่งในบรรดาอาหารประเภทเนื้อสัตว์ที่สำคัญ คือ ปลา ซึ่งหาได้ง่ายและมีอยู่มากมาย ถึงแม้ปัจจุบันนี้อาหารจากแหล่งธรรมชาติจะลดน้อยลง เนื่องจากการทำลายทรัพยากรธรรมชาติ แหล่งน้ำตื้นเขินแต่ปลาก็ยังเป็นอาหารหลักที่สำคัญของชาวอีสาน

Mahasarakham University

ทวน ยุทธพงษ์ (2533 : 147–151) ได้ศึกษาวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวอีสาน โดยทำการศึกษากรณีบ้านเม่นใหญ่ ตำบลแก่งเลิงจาน อำเภอเมือง จังหวัดมหาสารคาม ผลการวิจัยสรุปได้ดังนี้

1. แหล่งที่มาของอาหาร ได้มาจาก 3 แหล่ง คือ อาหารที่ได้จากแหล่งธรรมชาติ อาหารที่ได้จากการผลิตขึ้นเอง และอาหารที่ได้จากตลาด

2. ลักษณะของอาหาร สรุปได้ว่ามี 15 ประเภท คือ ประเภทเนื้อวัว ประเภทปลา ประเภทไก่ ประเภทเป็ด ประเภทหมู ประเภทกบ ประเภทไข่ ประเภทแกง ประเภทซุป ประเภทส้ม ประเภทผัก ประเภทแมลง ประเภทเครื่องดื่ม ประเภทผลไม้ และประเภท ขนมต่าง ๆ

3. ลักษณะการบริโภคอาหาร ได้จำแนกการนำเสนอของการบริโภคอาหารออกเป็น 2 ประเภท ดังนี้ ประเภทที่หนึ่ง การบริโภคอาหารในภาวะปกติ ได้แก่ การบริโภคอาหารในชีวิตประจำวัน ซึ่งมักจะประกอบอาหารมื้อเช้า เที่ยง และเย็น ประเภทที่สอง การบริโภคอาหารในโอกาสพิเศษ เช่น งานพิธีกรรม งานประเพณีประจำปี เป็นต้น และประเภทที่สอง ความเชื่อเกี่ยวกับการบริโภคอาหาร ประกอบด้วย ความเชื่อที่เป็นข้อแนะนำ ความเชื่อที่เป็นข้อห้าม

จารุวรรณ ธรรมวัตร (2538 : 65–69) ได้กล่าวถึงความเชื่อบางอย่างเกี่ยวกับการบริโภคอาหาร สรุปได้ว่า ผู้ที่เรียนเวทมนต์ของขลังห้ามกินฟักแฟง มะเฟือง เชื่อว่าจะทำให้คาถาเสื่อม แม่ลูกอ่อนห้ามกินชะอมเพราะเชื่อว่าจะทำให้เจ็บป่วยถึงพิการ ห้ามคนป่วยกินกล้วยน้ำว้าหรือฝรั่งเชื่อว่าจะทำให้อาการของโรคกำเริบ หญิงมีครรภ์ห้ามกินเห็ดเชื่อว่าจะเมาตาย ห้ามกินกล้วยแฝดเชื่อว่าจะมีลูกแฝด เป็นต้น สภาพการบริโภคอาหารของชาวอีสานมีข้อเด่นที่เป็นคุณแก่ผู้บริโภคมากกว่าข้อด้อยที่เป็นโทษ จากการศึกษาเชิงสำรวจได้คัดเลือกสูตรอาหารพื้นบ้านที่มีลักษณะเฉพาะตัวจากอาหารประเภทต่างๆ 126 รายการโดยพิจารณาจากผลผลิตธรรมชาติที่นำมาปรุงแต่งเป็นอาหารและวิธีการปรุงแต่งอาหารตามคตินิยมท้องถิ่นและยังศึกษาเชิงวิเคราะห์ พบว่า กลุ่มชาติพันธุ์ที่พูดภาษาลาวและภาษาผู้ไทยมีลักษณะการบริโภคสัมพันธ์กับปัจจัยทางสังคม วัฒนธรรม และสิ่งแวดล้อม เช่น ในชนบทอาศัยลุ่มน้ำลำคลองและตั้งถิ่นฐานตามชายป่าเต็งรัง ทำให้ผลิตข้าวและอาศัยน้ำฝนและแหล่งน้ำธรรมชาติจากท้องนาและความอุดมสมบูรณ์ของข้าว ผัก ปลา ส่วนในเขตเมืองจะรับวัฒนธรรมการบริโภคจากถิ่นอื่น ๆ มาก ส่วนมากที่อพยพไปทำงานต่างถิ่นก็เกิดการเลียนแบบในการบริโภคเกิดการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภค การปรุงแต่งอาหารแสดงถึงภูมิปัญญาชาวบ้าน การบริโภคอาหารอีสานจึงเป็นการสืบสานภูมิปัญญาและมรดกจากธรรมชาติ

ยศ สันติสมบัติ (2540 : 50–51) กล่าวถึงวัฒนธรรมการบริโภคไว้ว่า ตลอดระยะเวลาที่มนุษย์ใช้ชีวิตอยู่บนพื้นแผ่นดินนี้ใช้เวลาส่วนใหญ่ไปในเรื่องการเก็บอาหารการล่าสัตว์ ส่วนการกสิกรรมซึ่งเป็นวิธีการผลิตเพิ่งคิดค้นขึ้นในช่วงเวลาเพียง 10,000 ปีที่ผ่านมาโดยเฉพาะการนำเครื่องมือเครื่องจักรเข้ามาช่วยเพิ่งเริ่มในช่วง 100 ปีที่ผ่านมานี้เอง ระบบการผลิตอาหารหรือวิธีการที่ใช้ในการเก็บรักษาอาหารเพื่อการบริโภค จึงมีผลกระทบอย่างมีนัยสำคัญต่อพัฒนาการทางวัฒนธรรม การเพิ่มขึ้นของประชากรเป็นปัจจัยสำคัญที่ผลักดันให้มนุษย์ต้องปรับเปลี่ยนระบบการผลิตจากการล่าสัตว์และเก็บหาอาหารมาเป็นการผลิตแบบเกษตรกรรมโดยเริ่มต้นจากวิธีการเกษตรระดับต่ำ เมื่อจำนวนประชากรเพิ่มสูงขึ้นก็ย่อมมีความจำเป็นในการคิดค้นวิธีการผลิตใหม่ ๆ เพื่อเพิ่มผลผลิตให้เพียงพอ ระบบการผลิตอาหารในสังคมแห่งใดแห่งหนึ่งจะพัฒนาขึ้นในลักษณะใดขึ้นอยู่กับระดับของเทคโนโลยีการผลิต และลักษณะของสภาพแวดล้อมธรรมชาติเป็นสำคัญ เมื่อเทคโนโลยีการผลิต

Mahasarakham University

เจริญก้าวหน้าขึ้น มนุษย์ก็ย่อมมีศักยภาพในการปรับเปลี่ยนและควบคุมระบบการผลิตอาหารให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น และปัจจัยด้านสภาพแวดล้อมก็จะลดความสำคัญลงไป

ศรีศักร วัลลิโภดม (2541 : 51) กล่าวว่า วัฒนธรรมของชาวอีสานมักผูกพันกับการทำมาหากิน อาหารหลักคือข้าวเหนียวและปลาแดก ดังคำกล่าวที่ว่ามีข้าวเต็มเล้ามีปลาแดกเต็มไหแสดงให้เห็นถึงความมั่นคงในชีวิตของชาวอีสาน หากมีสองสิ่งนี้แล้วจะไม่มีวันอดตาย ปลาแดกจึงมีความผูกพันและเกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตชาวบ้านเป็นอย่างมาก ชาวอีสานจึงมีชีวิตอยู่ด้วยการกินข้าวกับปลาเป็นหลักและด้วยความชาญฉลาดได้ก่อให้เกิดภูมิปัญญาในการนำปลาไปแปรสภาพให้เป็นอาหารหลากหลายรูปแบบ เช่น ปลาย่าง ปลาส้มและที่สำคัญที่สุดคือ ปลาแดก

สุภาพ บุญไชย (2545 : 145–149) กล่าวว่า วัฒนธรรมที่น่าสนใจของชาวอีสานประการหนึ่ง คือ การรับประทานปลาแดก หรือปลาร้าของภาคกลาง ชาวต่างชาติเรียกปลาหมัก (Fermented Fish) การทำปลาแดกไม่ยุ่งยากแต่ต้องอาศัยความชำนาญ ถ้าใช้ปลาเป็นวัตถุดิบหลักเรียกว่าปลาแดก ทำด้วยกุ้งเรียกว่าปลาแดกกุ้ง ทำด้วยอึ่งเรียกว่าปลาแดกอึ่งกลุ่มคนบางส่วนเรียกคนอีสานว่าเป็นกลุ่มวัฒนธรรมปลาแดก และมีนักวิจัยได้ศึกษาเกี่ยวกับความสกปรกของปลาแดกว่าเป็นไปตามที่คนส่วนมากคิดหรือไม่ กลุ่มนักวิจัยได้ชี้แจงว่าปลาแดกที่อัดอยู่ในไหนั้นจะทำปฏิกิริยากับการหมักโดยจะมีอุณหภูมิสูงถึง 100 องศาเซลเซียสซึ่งจะสามารถฆ่าเชื้อโรคหรือพยาธิที่อยู่ในไหหรือในปลาร้าตายหมด หรือถ้าปลาแดกจะสกปรกก็จะเป็นช่วงที่นำออกมาจากไห เพื่อนำไปรับประทาน ซึ่งแมลงวันหรือแมลงต่าง ๆ จะมาตอมและนำเชื้อโรคมาด้วย แมลงวันจะมาวางไข่และกลายเป็นหนอนอยู่ในปลาแดก

จินดารัตน์ อาจศิริ (2546 : 137–140) ได้ศึกษาปลาแดกในวิถีชีวิตชาวอำเภอบรบือ จังหวัดมหาสารคาม สรุปได้ว่า ด้านกระบวนการผลิตปลาแดกเพื่อบริโภคในครอบครัว วัตถุดิบหลักในการผลิตปลาแดก ปลาแดกกุ้งและปลาแดกอึ่งได้จากแหล่งธรรมชาติเครื่องปรุงรส ได้แก่ เกลือและรำอ่อน หรือข้าวคั่ว เมื่อผสมเข้ากันดีแล้วก็บรรจุเข้าภาชนะเพียง 3 ใน 4 ส่วน ปิดฝาให้มิดชิด เก็บไว้ในที่แสงแดดส่องไม่ถึงและอากาศถ่ายเทได้ดี ระยะเวลาหมัก 6–12 เดือน ในกระบวนการผลิตได้มีการพัฒนาเครื่องปรุงรส ภาชนะบรรจุและทำเป็นผลิตภัณฑ์น้ำปลาและปลาแดกบองสำเร็จรูป ด้านขนบนิยมในการบริโภคปลาแดกมีการบริโภคทั้งในรูปแบบเครื่องปรุงรสและอาหารโดยตรง ปลาแดกปลาบริโภคทั้งดิบและสุกปลาแดกกุ้งบริโภคดิบมากกว่าสุก ส่วนปลาแดกอึ่งบริโภคสุกเพียงอย่างเดียว ในปัจจุบันขนบนิยมในการบริโภคได้เปลี่ยนแปลงไปเนื่องจากปัจจัยหลายอย่างคือ เศรษฐกิจ การศึกษาและสุขภาพของผู้บริโภค มีการนำน้ำปลา ผงชูรส มาใช้ปรุงรสแทนกลิ่นรสของปลาแดก แต่ไม่สามารถแทนปลาแดกได้ทั้งหมด ด้านความสัมพันธ์ของปลาแดกในวิถีชีวิตเกี่ยวกับประเพณี พิธีกรรม พบว่ามีการนำปลาแดกอึ่งอ่างไปประกอบอาหารถวายพระภิกษุสามเณร ทั้งในรูปแบบเครื่องปรุงรสและอาหารโดยตรง ใช้เป็นเครื่องประกอบพิธีกรรม เช่น การทำบุญแต่งแก้เสียเคราะห์ งานประเพณีเกี่ยวกับศาสนา ผีและสุขภาพ ด้านการบริโภค พบว่า มีการใช้ปลาแดกประกอบอาหารอย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง ปลาแดกปลาถูกใช้มากที่สุดเพราะเป็นสิ่งที่หาได้ง่ายและราคาถูก ปัจจุบันอาหารพื้นบ้านอีสานสำเร็จรูปมีบทบาทในวิถีชีวิตมากขึ้น เพราะความสะดวกสบายและราคาถูกฐานะทางเศรษฐกิจของผู้บริโภคมีผลต่อการบริโภคปลาแดก ปลาแดกยังสร้างความรู้สึกที่มีความมั่นคงให้กับชีวิตและสร้างความสัมพันธ์ที่ดีระหว่างกันได้

Mahasarakham University

จากผลการศึกษาดังกล่าว อาจสรุปได้ว่า วิถีการบริโภคอาหารประกอบด้วย ลักษณะอาหาร แหล่งที่มา วิธีการปรุง เวลาของการบริโภค ลักษณะการบริโภคและความเชื่อเกี่ยวกับการบริโภคอาหาร ส่วนการนำเสนอวัฒนธรรมการบริโภคอาหาร จำแนกได้ ดังนี้

1. วัฒนธรรมการบริโภคอาหารในโอกาสพิเศษ จำแนกตามวัย ได้แก่ วัฒนธรรมการบริโภคอาหารในวัยทารก วัฒนธรรมการบริโภคอาหารในวัยเด็กและวัยรุ่น วัฒนธรรมการบริโภคอาหารในวัยผู้ใหญ่ และวัฒนธรรมการบริโภคอาหารในวัยชรา

2. วัฒนธรรมการบริโภคอาหารในโอกาสพิเศษ จำแนกได้ดังนี้ วัฒนธรรมการบริโภคอาหารในโอกาสเจ็บป่วย วัฒนธรรมการบริโภคอาหารในโอกาสต้อนรับผู้มาเยี่ยมเยือนวัฒนธรรมการบริโภคอาหารในโอกาสประเพณีต่าง ๆ และวัฒนธรรมการบริโภคอาหารในโอกาสฉลองความสำเร็จหรือประสบโชค

สรุป จากเอกสารและแนวคิดเกี่ยวกับการผลิตอาหารพื้นบ้านดังกล่าวข้างต้น อาจสรุปได้ว่า ชาวอีสานมีวิถีชีวิตที่ผูกพันกับธรรมชาติ พฤติกรรมการกินของชาวชนบทอีสาน ระบบการผลิตอาหารหรือวิธีการที่ใช้ในการเก็บรักษาอาหารเพื่อการบริโภค มีผลกระทบอย่างมีนัยสำคัญต่อพัฒนาการทางวัฒนธรรม การเพิ่มขึ้นของประชากรเป็นปัจจัยสำคัญที่ผลักดันให้มนุษย์ต้องปรับเปลี่ยนระบบการผลิตจากการล่าสัตว์และเก็บหาอาหารมาเป็นการผลิตแบบเกษตรกรรม เมื่อจำนวนประชากรเพิ่มสูงขึ้นก็ย่อมมีความจำเป็นต่อสภาพการบริโภคอาหารของชาวอีสาน ปัจจุบันอาหารพื้นบ้านอีสานสำเร็จรูปมีบทบาทในวิถีชีวิตมากขึ้น เพราะความสะดวกสบายและราคาถูก ส่วนมากที่อพยพไปทำงานต่างถิ่นก็เกิดการเลียนแบบในการบริโภคเกิดการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการบริโภค ดังนั้น การปรุงแต่งอาหารแสดงถึงภูมิปัญญาชาวบ้านการบริโภคอาหารอีสานจึงเป็นการสืบสานภูมิปัญญาและมรดกจากธรรมชาติ

องค์ความรู้เกี่ยวกับเรื่องวิจัย

1. ความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาพื้นบ้านและอาหารอีสาน

1.1 ความหมายของภูมิปัญญาพื้นบ้าน

มีผู้รู้ได้กล่าวถึงความหมายของภูมิปัญญาพื้นบ้านไว้มาก ที่สำคัญมีดังนี้

จารุวรรณ ธรรมวัตร (2538 : 1) กล่าวว่า ภูมิปัญญาพื้นบ้าน หมายถึงทรัพยากรความรู้ ทรัพยากรบุคคลที่มีอยู่ในท้องถิ่นแต่ละแห่ง อาจเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตนหรือเป็นเอกลักษณ์สากลที่หลายถิ่นคล้ายกันก็ได้ โดยเกิดจากชาวบ้านแสวงหาความรู้ เพื่อเอาชนะอุปสรรคทางธรรมชาติ ทางสังคม ที่จำเป็นในการดำรงชีวิต

กองวิจัยทางการศึกษา (2539 : 5) กล่าวว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่น หมายถึงความรู้ของชาวบ้านที่เรียนรู้ และประเมินประสบการณ์สืบต่อกันมา ทั้งทางตรง คือประสบการณ์ด้วยตนเอง หรือทางอ้อมซึ่งเรียนรู้จากผู้ใหญ่ หรือความรู้ที่สะสมสืบต่อกันมา

กรมศิลปากร (2542 : 6) กล่าวว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่น หมายถึง ความรู้ความสามารถและสติปัญญาในการแก้ปัญหาและวิกฤตการณ์ในการดำรงชีพและการพัฒนาสังคมและเศรษฐกิจของคนเผ่าต่าง ๆ ที่คิดค้น ปรับปรุงสืบทอดกันมาอย่างต่อเนื่องจากบรรพชนในอดีตมายังพวกเราปัจจุบัน

Mahasarakham University

ทัศนีย์ ทองไชย (2542 : 16) กล่าวว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่น หมายถึง ความรู้ ความสามารถที่เกิดจากการสั่งสม การเรียนรู้จากบรรพบุรุษและถ่ายทอดความรู้เหล่านั้นผ่านมายังลูกหลานมาจนถึงปัจจุบันในลักษณะเชื่อมโยงความรู้เหล่านั้น ทางด้านเศรษฐกิจอาชีพ วัฒนธรรม วิถีชีวิต ความเป็นอยู่ ได้อย่างผสมกลมกลืนและมีคุณค่ายิ่งในการดำรงชีวิตของชุมชนเหล่านั้น

ไพฑูรย์ พงศะบุตร (2548 : 147–148) กล่าวว่า ภูมิปัญญา หมายถึง พื้นฐานความรู้ความสามารถที่เกิดจากความเฉลียวฉลาดของผู้คนในสังคมหนึ่งซึ่งได้คิดประดิษฐ์หรือสร้างสรรค์สิ่งต่าง ๆ ขึ้น เพื่อประโยชน์ในการดำรงชีวิต และการอยู่รวมกันภายในสังคมนั้นโดยสิ่งที่คิดประดิษฐ์หรือสร้างสรรค์ขึ้นนั้นได้มีการถ่ายทอดจากคนรุ่นหนึ่งต่อไปยังอีกรุ่นหนึ่งจนถึงปัจจุบัน ส่วนภูมิปัญญาชาวบ้าน หมายถึง พื้นความรู้ ความสามารถของชาวบ้านซึ่งเป็นคนธรรมดาสามัญในท้องถิ่นที่คิดประดิษฐ์หรือสร้างสรรค์สิ่งหนึ่งขึ้น แล้วมีการสั่งสมหรือพัฒนาให้ดีขึ้น ถ่ายทอดสืบต่อกันมาตามลำดับ ความรู้ความสามารถนั้นอาจเผยแพร่กระจายไปถึงท้องถิ่นอื่น ๆ ที่อยู่ใกล้เคียงหรือมีการติดต่อสัมพันธ์กันทางสายเลือดและทางวัฒนธรรมกันก็ได้สรุป ภูมิปัญญาพื้นบ้าน หรือภูมิปัญญาท้องถิ่น หรือภูมิปัญญาชาวบ้าน หมายถึงหลักการ และวิธีการดำเนินชีวิตของบุคคลที่สั่งสมสืบทอดกันมายาวนาน และพัฒนาการมาเป็นลำดับ โดยมีเงื่อนไขของกาลเวลาเป็นเครื่องกลั่นกรอง

จากความหมายของภูมิปัญญาพื้นบ้านข้างต้นดังกล่าว อาจสรุปได้ว่า ภูมิปัญญาพื้นบ้าน หมายถึงความรู้ความสามารถที่เกิดจากความเฉลียวฉลาดที่เกิดสั่งสมเรียนรู้จากบรรพบุรุษและถ่ายทอดความรู้ผ่านมายังลูกหลานมาจนถึงปัจจุบันในลักษณะเชื่อมโยงความรู้ทางด้านเศรษฐกิจ อาชีพ วัฒนธรรม วิถีชีวิตความเป็นอยู่ได้อย่างผสมกลมกลืน

1.2 ลักษณะของภูมิปัญญาพื้นบ้าน

มีผู้รู้ได้อธิบายลักษณะของภูมิปัญญาพื้นบ้านไว้มาก ที่สำคัญมีดังนี้

ประเวศ วะสี (2534 : 25) กล่าวว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่นมีลักษณะสำคัญ ดังนี้

1. มีความจำเพาะกับท้องถิ่น เพราะภูมิปัญญาท้องถิ่นสั่งสมขึ้นมาจากประสบการณ์หรือความชัดเจนจากชีวิตและสังคมในท้องถิ่นหนึ่ง ๆ ดังนั้น ภูมิปัญญาท้องถิ่นจึงมีความสอดคล้องกับเรื่องของท้องถิ่นมากกว่าภูมิปัญญาที่มาจากข้างนอก แต่อาจเอาไปใช้ในท้องถิ่นที่แตกต่างกันไม่ได้หรือได้ไม่ดี

2. มีการเชื่อมโยงกันแบบบูรณาการปัญญาท้องถิ่น เพราะภูมิปัญญามาจากประสบการณ์จริงจึงมีการบูรณาการสูงทั้งในเรื่องร่างกาย จิตใจ สังคมและสิ่งแวดล้อม ความคิดเรื่องแม่ธรณี แม่คงคา พระภูมิเจ้าที่ เป็นตัวอย่างของการนำเอาธรรมชาติมาเป็นนามธรรมที่สื่อไปถึงส่วนลึกของใจ ที่เชื่อมโยงไปสู่ประโยชน์ โดยการสร้างความสำคัญที่ถูกต้องให้คนเคารพธรรมชาติ คนเราเมื่อเคารพอะไรย่อมจะไม่ทำลายสิ่งนั้น การรู้อะไรที่สัมผัสได้เพียงวัตถุแต่ไปไม่ถึงนามธรรมย่อมสัมผัสได้เพียงตื้น ๆ ขาดสัมผัสทางใจที่ลึกซึ้งและการมุ่งเอาประโยชน์ตามหลักวิทยาศาสตร์ที่ไม่เคารพกับสิ่งเหล่านั้น ซึ่งจะนำไปสู่การทำลายสูง

3. มีความเคารพผู้อาวุโส เพราะผู้อาวุโสมีประสบการณ์มากกว่า จะเห็นได้ว่าเราให้ความสำคัญต่อภูมิปัญญาของผู้อาวุโส

นัทสาร สีสลับ (2542 : 1) ได้กล่าวถึงลักษณะความสัมพันธ์ของภูมิปัญญาไทยมีดังนี้

1. ความสัมพันธ์อย่างใกล้ชิดกันระหว่างคนกับโลก สิ่งแวดล้อม สัตว์ พืช และธรรมชาติ

2. ความสัมพันธ์กับคนอื่น ๆ ที่อยู่ร่วมกันในสังคม หรือชุมชน

3. ความสัมพันธ์ระหว่างคนกับสิ่งศักดิ์สิทธิ์ สิ่งเหนือธรรมชาติตลอดทั้งสิ่งที่ไม่สามารถสัมผัสได้ทั้งหลาย ซึ่งทั้ง 3 ลักษณะนี้ คือ สามมิติของเรื่องเดียว หมายถึงชีวิตชุมชนสะท้อนออกมาถึงภูมิปัญญาไทยในการดำเนินชีวิตอย่างมีเอกภาพ ภูมิปัญญาจึงเป็นรากฐานในการดำเนินชีวิตของคนไทย

เหม ทองชัย (2546 : 8–10) กล่าวว่า ได้แบ่งภูมิปัญญาท้องถิ่นมีลักษณะดังนี้

1. ภูมิปัญญาไทยเป็นเรื่องของการใช้ความรู้ ทักษะ ความเชื่อและพฤติกรรม

2. ภูมิปัญญาไทยเป็นเรื่องของการจัดความสัมพันธ์ระหว่างคนกับคน คนกับธรรมชาติ และคนกับสิ่งที่เหนือธรรมชาติ

3. ภูมิปัญญาไทยเป็นองค์รวม หรือกิจกรรมทุกอย่างในชีวิต

4. ภูมิปัญญาไทยเป็นเรื่องของการแก้ปัญหาการจัดการ การปรับตัว การเรียนรู้เพื่อความอยู่รอดของบุคคล ชุมชน และสังคม

5. ภูมิปัญญาไทยเป็นแกนหลัก หรือกระบวนทัศน์ในการมองชีวิต เป็นพื้นความรู้ในเรื่องต่าง ๆ

6. ภูมิปัญญาไทยมีลักษณะเฉพาะและมีเอกลักษณ์ในตัวเอง

7. ภูมิปัญญาไทยมีการเปลี่ยนแปลงเพื่อการปรับสมดุลในการพัฒนาการทางสังคม

จากคำอธิบายของผู้รู้เกี่ยวกับลักษณะของภูมิปัญญาพื้นบ้านดังกล่าวข้างต้น อาจสรุปได้ว่า ภูมิปัญญาพื้นบ้าน เป็นองค์ความรู้ที่หลากหลายที่ประกอบกันเข้าเป็นวิถีการดำรงชีวิตของผู้คนในแต่ละท้องถิ่นทั้งในด้านของการทำมาหากิน การอยู่รวมกันในครอบครัวและในสังคมและการสร้างสรรค์สิ่งที่ดีงามต่าง ๆ ทั้งทางด้านศิลปวัฒนธรรม ศาสนา ความเชื่อ และคุณค่าทางจิตใจ เป็นสิ่งผูกพันคนในท้องถิ่นเข้าด้วยกัน และเป็นความภาคภูมิใจของคนในท้องถิ่นนั้น ๆ มีความ จำเพาะกับแต่ละท้องถิ่น มีการเชื่อมโยงกันแบบบูรณาการทั้งในเรื่องร่างกาย จิตใจ สังคมสิ่งแวดล้อม มีความเคารพผู้อาวุโส เพราะผู้อาวุโสมีประสบการณ์มากกว่า มีการใช้ความรู้ ทักษะความเชื่อและพฤติกรรมที่แสดงให้เห็นถึงความสัมพันธ์ระหว่างคนกับคน คนกับธรรมชาติและคนกับสิ่งเหนือธรรมชาติ

1.3 ประเภทของภูมิปัญญาพื้นบ้าน

เป็นปรัชญาในการดำเนินชีวิต เป็นเรื่องเกี่ยวกับการเกิด แก่ เจ็บ ตาย คุณค่า และความหมายของทุกสิ่งทุกอย่างในชีวิตประจำวันแล้ว ยังมีลักษณะเป็นรูปธรรม เป็นเรื่องที่มีความเฉพาะด้านที่เกี่ยวกับเรื่องต่าง ๆ เช่น การทำมาหากิน การเกษตร หัตถกรรม ศิลปะ ดนตรี การแสดง และอื่น ๆ มีผู้รู้ได้อธิบายประเภทของภูมิปัญญาพื้นบ้านไว้มาก ที่สำคัญมีดังนี้

Mahasarakham University

อังกูล สมคะเนย์ (2535 : 18) กล่าวว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่นแบ่งออกได้ 4 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มที่ 1 เรื่องเกี่ยวกับคติ ความเชื่อ หลักการที่เป็นพื้นฐานขององค์แห่งความรู้ที่เกิดจากการสั่งสมถ่ายทอดกันมา กลุ่มที่ 2 เรื่องศิลปวัฒนธรรม และขนบธรรมเนียมประเพณี กลุ่มที่ 3 เรื่องการประกอบอาชีพในแต่ละท้องถิ่นที่ได้รับการพัฒนาให้เหมาะสมกับกาลสมัย และกลุ่มที่ 4 เรื่องของแนวคิด หลักปฏิบัติและเทคโนโลยีสมัยใหม่ที่ชาวบ้านนำมาใช้ในท้องถิ่นซึ่งเป็นอิทธิพลของความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

กรมวิชาการ (2540 : 7–11) ได้แบ่งภูมิปัญญาท้องถิ่นออกเป็น 4 ประเภท ได้แก่

1. ประสบการณ์ของชาวบ้านที่นำมาใช้ประโยชน์ในการดำเนินชีวิต ความรู้ประสบการณ์ที่ชาวบ้านค้นพบ และนำมาใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวัน เช่น ความรู้เกี่ยวกับสมุนไพร คำสอน เป็นต้น

2. ความรู้ความคิดในการสร้างสรรค์แบบแผนในการดำเนินชีวิต มีการปฏิบัติสืบต่อกันมา หมายถึง สิ่งที่ถ่ายทอดสืบต่อกันมา เช่น การละเล่น ศิลปวัฒนธรรม ประเพณี

3. การประกอบอาชีพที่ยึดหลักการพึ่งตนเอง โดยอาศัยหลักเกณฑ์ความรู้ในท้องถิ่นจากธรรมชาติรอบข้าง ไม่พึ่งพาปัจจัยภายนอก แต่มีการพัฒนาตามกาลสมัย

4. การประกอบอาชีพที่เกิดจากการผสมผสานความรู้เดิมกับแนวคิดหลักปฏิบัติและเทคโนโลยีสมัยใหม่ โดยการนำความรู้เดิมของชาวบ้านมาผสมผสานกับความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีสมัยใหม่ ใช้ในการแก้ปัญหาในชุมชน เช่น การหล่อโลหะผลิตสินค้าชุมชนโดยปรับปรุงรูปแบบให้นำสมัยตรงกับความต้องการของตลาด เป็นต้น

เวกวรพันธ์ ฉ่ำสันเทียะ (2541 : 38–41) ได้แบ่งภูมิปัญญาออกเป็น 3 กลุ่ม สรุปได้ดังนี้

1. ภูมิปัญญาด้านความเชื่อ เป็นการจัดความสัมพันธ์ระหว่างคนกับธรรมชาติและสิ่งที่อยู่เหนือธรรมชาติ เน้นความสำคัญทางจริยธรรมมากกว่าทางวัตถุธรรมซึ่งได้รับการถ่ายทอดจากบรรพบุรุษสืบต่อกันมา เพื่อให้มีคุณค่าจรรโลงรักษาโบราณสถาน โบราณวัตถุสาธารณสมบัติและทรัพยากรธรรมชาติที่มุ่งสู่องค์ความดีและความยุติธรรม เช่น ความเชื่อเรื่องศาสนา ความเชื่อเรื่องผีปู่ผีตา ความเชื่อเรื่องบรรพบุรุษ พิธีกรรม ไสยศาสตร์ การเสี่ยงทาย เป็นต้น

2. ภูมิปัญญาด้านการทำมาหากิน เป็นการจัดความสัมพันธ์ระหว่างคนกับการทำมาหากิน เพื่อให้รู้จักคิดและสร้างเครื่องมือ สร้างความเจริญทางวัตถุ เพิ่มพูนรายได้ ได้แก่ การประกอบอาชีพ การใช้ประโยชน์จากธรรมชาติ เช่น การทำเกษตรกรรมแบบผสมสานยารักษาโรค การใช้แหล่งน้ำ การรักษาป่าชุมชน การเย็บ ปัก ถัก และทอ เป็นต้น

3. ภูมิปัญญาด้านการอยู่ร่วมสัมพันธ์กัน เป็นการจัดความสัมพันธ์ระหว่างคนกับงานที่ปฏิบัติกันทั้งในระดับครอบครัวและชุมชน แสดงออกมาในรูปของคำสอนขนบธรรมเนียมวิถีประชาอันเป็นวิถีชีวิตของคนส่วนรวมให้รู้จักกินดีอยู่ดี รู้จักรักษาความสะอาด เป็นต้น

Mahasarakham University

ทัศนีย์ ทองไชย (2542 : 18–24) ได้แบ่งภูมิปัญญาพื้นบ้านออกเป็น 3 กลุ่ม สรุปได้ดังนี้

1. ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับมนุษย์เนื่องจากมนุษย์ไม่อาจอยู่โดดเดี่ยวตามลำพัง จำเป็นต้องอยู่ร่วมกันในสังคมในชุมชน จึงมีการพบปะสังสรรค์กันและเพื่อให้ชุมชนอยู่ร่วมกันอย่างสันติและสงบสุข จึงจำเป็นต้องมีการจัดระบบระเบียบในการอยู่ร่วมกัน เพื่อเป็นแนวทางประพฤติปฏิบัติร่วมกัน

2. ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวกับความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับสิ่งแวดล้อมทางธรรมชาติ เนื่องจากมนุษย์อยู่กับธรรมชาติ การประกอบกิจกรรมต่าง ๆ จำเป็นต้องอาศัยสิ่งแวดล้อมทางธรรมชาติในการดำรงชีวิต ตลอดจนการแก้ปัญหาที่เกิดจากการเปลี่ยนแปลงของสิ่งแวดล้อมในท้องถิ่นและสมารถปรับปรุงสิ่งแวดล้อมให้เหมาะสมกับการดำเนินชีวิตของคนในชุมชน ในลักษณะของการประกอบอาชีพในท้องถิ่น การรักษาโรคและความเชื่อเรื่องอาหาร

3. ภูมิปัญญาพื้นบ้านที่เกี่ยวกับความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับประสบการณ์เป็นสิ่งที่คนในชุมชนได้พบเห็นจากประสบการณ์ของชาวบ้านเองหรือประสบการที่พบเห็นจากสังคมภายนอกชุมชน จึงปรากฏเป็นหลักฐานและนำมาถ่ายทอดโดยการบอกเล่าบันทึก แสดงปลูกสร้างให้ผสมกลมกลืนให้เข้ากับท้องถิ่นของตนเอง ในลักษณะของการบันทึกประวัติศาสตร์โบราณสถานโบราณวัตถุ และนิทานพื้นบ้าน ดนตรีและศิลปะการแสดง หัตถกรรม งานฝีมือที่ทำจากวัสดุในชุมชน การแกะสลัก การหล่อโลหะทองเหลือง การจักสาน และเครื่องปั้นดินเผา เป็นต้น

อบเชย แก้วสุข (2543 : 10) แบ่งสาขาของภูมิปัญญาพื้นบ้านออกเป็น 6 สาขา สรุปได้ดังนี้

1. สาขาเกษตรกรรม คือ ผู้ที่มีความรู้ความสามารถ ประสบการณ์และมีผลงานด้านการทำไร่ ทำนา เลี้ยงสัตว์ ประมง ทำไร่นาสวนผสมที่โดดเด่น เลี้ยงตัวเองและครอบครัวได้เพียงพอ มีรายได้จากผลิตภัณฑ์ด้านนี้ มีแนวคิดที่ดีและแปลกใหม่ซึ่งเป็นประโยชน์และช่วยพัฒนาอาชีพด้านนี้ได้อย่างน่าสนใจ เช่น เป็นผู้คิดริเริ่มการทำการเกษตรแบบผสมผสาน เกษตรแบบพอเพียง เกษตรที่เอื้อประโยชน์ต่อสิ่งแวดล้อม

2. สาขาคหกรรม คือผู้ที่มีความรู้ความสามารถ ประสบการณ์และมีผลงานโดดเด่นในด้านอาหาร เป็นต้นตำรับการปรุงอาหารที่มีรสอร่อย ให้คุณค่าด้านโภชนาการ ใช้วัตถุดิบที่หาได้ง่ายในชุมชน รู้จักคิด ดัดแปลงสูตรอาหารได้แปลกใหม่ หรือเป็นผู้สืบสานตำรับอาหารที่มีรสเลิศสามารถผลิตเป็นสินค้าจำหน่ายได้ เช่น การทำปลาร้า ขนม แหนม หม่ำฯลฯด้านงานประดิษฐ์เครื่องนุ่งห่ม สามารถทำเป็นอาชีพจำหน่ายได้ สามารถทำเลี้ยงตนเองและครอบครัวได้ เช่น การทำผ้านวม ผ้าทอมือและการตัดเย็บเสื้อผ้า เป็นต้น และด้านที่อยู่อาศัยสามารถจัดบ้านเรือน บริเวณได้น่าอยู่อาศัยตามอัตภาพ ทำให้มีสุขภาพอนามัยในการอยู่อาศัย

3. สาขาศิลปกรรม คือ มีความรู้ความสามารถ ประสบการณ์ มีผลงานโดดเด่นในด้าน จิตรกรรม ประติมากรรม สถาปัตยกรรม หัตถกรรม งานประดิษฐ์ ดนตรีและศิลปะการแสดงพื้นบ้าน เป็นต้น

4. สาขาสาธารณสุข คือ มีความรู้ความสามารถ มีประสบการณ์ด้านการใช้ยาสมุนไพร การรักษาโรคแผนโบราณ การรักษาสุขภาพอนามัยร่างกาย การสืบสานตำราสมุนไพร หมอนวดแผนโบราณ และหมอตำแย เป็นต้น

Mahasarakham University

5. สาขาภาษาและวรรณกรรม คือ ผู้มีความรู้ความสามารถ มีประสบการณ์ในการแต่งวรรณกรรมพื้นบ้าน การคิดอักษรภาษาถิ่น การสืบสานอักษรและวรรณกรรมท้องถิ่น

6. สาขาอื่น ๆ ภูมิปัญญาด้านอื่น ๆ นอกเหนือจากที่กล่าวมาแล้ว ได้แก่ ภูมิปัญญา หรือผู้มีความรู้ความสามารถ มีประสบการณ์ในด้านต่างๆ ได้แก่ ด้านพิธีกรรม ด้านโหราศาสตร์ และด้านขนบธรรมเนียม ประเพณี เป็นต้น

นิคม มูสิกะคามะ (2545 : 186) ได้แบ่งภูมิปัญญาพื้นบ้านออกเป็น 5 กลุ่มสรุปได้ดังนี้

1. ภูมิปัญญาด้านการดำรงชีพ
2. ภูมิปัญญาด้านการศึกษา วิชาการและการฝึกอบรม
3. ภูมิปัญญาด้านความเชื่อ ศาสนา พิธีกรรม ขนบธรรมเนียมประเพณีและวิถีชีวิต
4. ภูมิปัญญาด้านสุนทรียภาพที่แสดงให้เห็นความสนุกสนาน บันเทิงหรือความงาม ความสามารถที่เชื่อถือและสืบทอดกันมา
5. ภูมิปัญญาด้านสังคม เศรษฐกิจ และการอยู่ร่วมกัน

ไพฑูรย์ พงศะบุตร (2548 : 150) ได้แบ่งภูมิปัญญาพื้นบ้านออกเป็น 5 กลุ่ม ได้แก่

1. ภูมิปัญญาด้านการทำมาหากิน
2. ภูมิปัญญาด้านการรักษาสุขภาพอนามัย
3. ภูมิปัญญาด้านการอยู่ร่วมกันในสังคม
4. ภูมิปัญญาด้านงานประเพณีทางศาสนา และการเคารพบูชาสิ่งเหนือธรรมชาติ
5. ภูมิปัญญาด้านการสร้างสรรค์ทางศิลปะ

จากคำอธิบายของผู้รู้เกี่ยวกับประเภทของภูมิปัญญาพื้นบ้านดังกล่าวข้างต้นอาจสรุปได้ว่า ภูมิปัญญาพื้นบ้านแบ่งออกเป็นกลุ่มใหญ่ 3 กลุ่ม ได้แก่

กลุ่มที่ 1 ภูมิปัญญาด้านความเชื่อ เป็นความสัมพันธ์ระหว่างคนกับธรรมชาติและสิ่งที่อยู่เหนือธรรมชาติ เช่น ศาสนาหรือคติความเชื่อต่าง ๆ

กลุ่มที่ 2 ภูมิปัญญาด้านการทำมาหากิน เป็นความสัมพันธ์ระหว่างคนกับการประกอบอาชีพในแต่ละท้องถิ่นที่ได้รับการพัฒนาให้เหมาะสมกับกาลสมัย

กลุ่มที่ 3 ภูมิปัญญาด้านการอยู่ร่วมกัน เป็นความสัมพันธ์ระหว่างคนกับงานที่ปฏิบัติกันทั้งในระดับครอบครัวและชุมชน เช่นขนบธรรมเนียม วิถีประชาอันเป็นวิถีชีวิตของคนส่วนรวมให้รู้จักกินดีอยู่ดี เป็นต้น

1.4 ความสำคัญของภูมิปัญญาพื้นบ้าน

มีผู้รู้ได้อธิบายถึงความสำคัญของภูมิปัญญาพื้นบ้านไว้มาก ที่สำคัญมีดังนี้

ประเวศ วะสี (2534 : 30) ได้กล่าวถึงความสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่นไว้ว่า ภูมิปัญญาทำให้ชาติและชุมชนผ่านพ้นวิกฤติและดำรงความเป็นชาติ หรือชุมชนได้ ภูมิปัญญาเป็นองค์ความรู้ที่มีคุณค่าและความดีงามที่จรรโลงชีวิตและวิถีชุมนให้อยู่ร่วมกับธรรมชาติและสภาวะแวดล้อมได้อย่างกลมกลืนและสมดุล ภูมิปัญญาเป็นพื้นฐานการประกอบอาชีพและเป็นรากฐานการพัฒนาที่เริ่ม

Mahasarakham University

จากการพัฒนาเพื่อการพึ่งพาตนเอง การพัฒนาเพื่อการพึ่งพาอาศัยซึ่งกันและกันและการพัฒนาที่เกิดจากการผสมผสานองค์ความรู้สากลบนฐานภูมิปัญญาเดิมเพื่อเกิดเป็นภูมิปัญญาใหม่ที่เหมาะสมกับยุคสมัย ดังนั้นภูมิปัญญาจึงมีคุณค่าไม่เพียงแต่ต่อท้องถิ่นและผู้คนเท่านั้นแต่ยังเอื้อประโยชน์อย่างใหญ่หลวงต่อการวางแผนพัฒนาประเทศอย่างยั่งยืนและมั่นคง

ทัศนีย์ ทองไชย (2542 : 16) ได้กล่าวถึงความสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่นไว้ดังนี้

1. ภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นเรื่องที่สั่งสมกันมาตั้งแต่อดีต

2. ภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นเรื่องของการจัดความสัมพันธ์ระหว่างคนกับคน คนกับธรรมชาติ และคนกับสิ่งที่เหนือธรรมชาติ

3. ภูมิปัญญาท้องถิ่นจะถ่ายทอดโดยผ่านกระบวนการทางจารีตประเพณีวิถีชีวิต การทำมาหากิน และพิธีกรรมต่าง ๆ ให้เกิดความสมดุลระหว่างความสัมพันธ์ของสิ่งเหล่านั้น

4. ภูมิปัญญาท้องถิ่นทำให้เกิดความสงบสุขทั้งในชุมชน หรือส่วนตัวของชาวบ้าน

5. ภูมิปัญญาท้องถิ่นทำให้คนในชุมชนพึ่งตนเองได้ ไม่ว่าจะเป็นด้านเศรษฐกิจ วัฒนธรรม ประเพณี หรือภูมิปัญญาของชุมชน ในการลดการพึ่งพาจากสังคมภายนอก

6. ในนโยบายการศึกษาหลักสูตรได้เปิดโอกาสให้ท้องถิ่นได้เข้ามามีส่วนร่วมในการพัฒนาหลักสูตร โดยการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นเข้ามาส่งเสริมการเรียนการสอนและพัฒนาเนื้อหาสาระ และกระบวนการเรียนรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีให้ครอบคลุมความรู้ที่เป็นวิทยาการสมัยใหม่

7. ภูมิปัญญาท้องถิ่นทำให้ผู้เรียนสามารถพัฒนาและนำเทคโนโลยีที่เหมาะสมมาใช้เชื่อมโยงระหว่างทฤษฎีและภาคปฏิบัติ ด้วยการนำเอานวัตกรรมและเทคโนโลยีมาใช้เป็นการถ่ายโยงความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่นกับความรู้สมัยใหม่

8. ภูมิปัญญาท้องถิ่นนั้น ถ้าคนในท้องถิ่นเข้ามามีส่วนร่วมในการจัดการของชุมชนของตนแล้ว จะทำให้ชุมชนนั้น ๆ ทราบถึงความต้องการของตนเอง และจะทำให้บุคคลเหล่านั้นเข้าใจตนเอง และเป็นจิตสำนึกในการรับรู้คุณค่าของภูมิปัญญาท้องถิ่น

9. ในปัจจุบันที่โลกเข้าสู่ยุคเทคโนโลยีข่าวสาร ผู้มีหน้าที่จัดการศึกษาจะต้องมีความสามารถที่กล้าเผชิญกับสิ่งต่าง ๆ ที่จะทำให้ผู้เรียนได้รับการบริการทางการศึกษาอย่างสมบูรณ์ สามารถทำงานกับเทคโนโลยีได้บนพื้นฐานภูมิปัญญาไทย เพราะอดีตที่ผ่านมามุ่งให้ความสำคัญกับเศรษฐกิจที่เน้นปริมาณผลผลิตเพียงอย่างเดียว จนลืมไปว่าผู้ที่อยู่เบื้องหลังแห่งความสำเร็จ คือภูมิปัญญาของคนในสังคมหรือท้องถิ่นนั้นเอง

ไพฑูรย์ พงศะบุตร (2548 : 149) ได้กล่าวถึงความสำคัญของภูมิปัญญาพื้นบ้านไว้ว่า ภูมิปัญญาพื้นบ้าน เป็นองค์ความรู้ต่าง ๆ ที่ประกอบกันเข้าเป็นวิถีการดำรงชีวิตของผู้คนในแต่ละท้องถิ่นและแต่ละชุมชน ทั้งในด้านของการทำมาหากิน การอยู่รวมกันในครอบครัวและในสังคม และการสร้างสรรค์สิ่งที่ดีงามต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นทางด้านศิลปวัฒนธรรม ศาสนาและความเชื่อ และคุณค่าทางจิตใจ ภูมิปัญญาพื้นบ้านจึงเป็นสิ่งผูกพันคนในท้องถิ่นเข้าด้วยกันและเป็นความภาคภูมิใจของคนในท้องถิ่นนั้น ๆ จากคำอธิบายของผู้รู้เกี่ยวกับความสำคัญของภูมิปัญญาพื้นบ้านดังกล่าวข้างต้น อาจสรุปได้ว่า ภูมิปัญญาพื้นบ้านเป็นองค์ความรู้ต่าง ๆ ที่ประกอบกันเข้าเป็นวิถีการดำรงชีวิตของผู้คน

Mahasarakham University

ในแต่ละท้องถิ่น ทำให้ท้องถิ่นทราบถึงความต้องการของตนเอง เข้าใจตนเองทำให้พึ่งตนเองได้ ไม่ว่าจะเป็นด้านเศรษฐกิจ วัฒนธรรม ประเพณี หรือภูมิปัญญาของชุมชนเป็นจิตสำนึกในการรับรู้คุณค่าของท้องถิ่น เป็นพื้นฐานการประกอบอาชีพและเป็นรากฐานการพัฒนาเพื่อการพึ่งพาตนเอง และการพัฒนาที่เกิดจากการผสมผสานองค์ความรู้สากลบนฐานภูมิปัญญาเดิมเพื่อเกิดเป็นภูมิปัญญาใหม่ที่เหมาะสมกับยุคสมัย

1.5 การถ่ายทอดภูมิปัญญาพื้นบ้านอีสาน

มีผู้รู้ได้อธิบายถึงการถ่ายทอดภูมิปัญญาพื้นบ้านอีสานไว้มาก ที่สำคัญมีดังนี้

ทรงศิริ สาประเสริฐ (2524 : 54–60) ได้ศึกษาลักษณะการถ่ายทอดความรู้ของภูมิปัญญาชาวบ้าน พบว่า มีการถ่ายทอดความรู้ให้แก่ผู้เรียนโดยวิธีการบอก การทำให้ดูและปฏิบัติด้วยตนเอง วิธีการถ่ายทอดที่ใช้ประจำคือ การบอกที่เน้นให้ผู้เรียนเป็นผู้ถาม วิธีการที่ดีที่สุดในการถ่ายทอด คือ เริ่มต้นด้วยการให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติด้วยตนเอง และการได้เป็นที่ยอมรับยกย่องจากสังคม คือ สิ่งที่มีความภูมิใจมากที่สุด และเป็นเหตุจูงใจให้มีการถ่ายทอดปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการถ่ายทอด คือ แหล่งความรู้ซึ่งมาจากตัวของภูมิปัญญาชาวบ้านเองเนื้อหาสาระ คือ ความรู้ในงานลักษณะของคน ซึ่งอยากถ่ายทอดให้ คือ มีความสนใจอยากรู้มีความขยัน อดทน เมื่อทำการถ่ายทอดให้กับผู้เรียน จะไม่มีการวางแผนล่วงหน้า ซึ่งสื่อที่ใช้ คือ ตัวภูมิปัญญาชาวบ้านเอง และระยะเวลาในการถ่ายทอดไม่เท่ากัน โดยวิธีการประเมินผลจะใช้การสังเกตจากผลการทำงานของผู้รับการถ่ายทอด

ปฐม นิคมานนท์ (2535 : 279-281) ได้ศึกษาวิจัย เรื่อง การค้นหาความรู้และระบบถ่ายทอดความรู้ในชุมชนบทไทย พบว่า สามารถแบ่งได้ 5 รูปแบบ คือ

1. การสืบทอดความรู้ภายในชุมชน ส่วนใหญ่เป็นเรื่องอาชีพของหมู่บ้านที่แทบทุกครัวเรือนทำเหมือน ๆ กัน และเป็นอาชีพรองหรือเป็นอาชีพเสริมจากการทำไร่นา เช่น การทำงานหัตถกรรมทั่วไป อาชีพและความชำนาญเหล่านี้สมาชิกในชุมชนได้คลุกคลีและมีความคุ้นเคยมาตั้งแต่เด็ก ทุกคนจึงได้เรียนรู้และได้รับการถ่านทอดมาเหมือนกัน เป็นไปโดยอัตโนมัติ ภายใต้สภาพการดำรงชีวิตประจำวันมีการเรียนรู้ และมีการสืบทอดความรู้สืบต่อกันมา

2. การสืบทอดภายในครัวเรือน เป็นการสืบทอดความรู้ ความชำนาญที่มีลักษณะเฉพาะ กล่าวคือ เป็นความสามารถเฉพาะบุคคลหรือเฉพาะครอบครัว เช่น ความชำนาญในการรักษาโรค งานช่างศิลป์ งานช่างฝีมือ ความสามารถด้านดนตรี เป็นต้น ความรู้เหล่านี้จะมีการถ่ายทอดในครอบครัวและเครือญาติอย่างมีการหวงแหน และเป็นความลับในสายตระกูล

3. การฝึกจากผู้รู้ ผู้ชำนาญเฉพาะอย่าง เป็นการที่ผู้สนใจไปขอรับการถ่ายทอดวิชาจากผู้รู้ อาจเป็นเครือญาติหรือเป็นผู้ที่อยู่ภายในหรือภายนอกชุมชนก็ได้ซึ่งมีการถ่ายทอดโดย 1) ไปอยู่เป็นลูกมือฝึกงาน บางรายได้รับค่าแรงหรือได้รับความรู้ตอบแทน 2) ไปขอเรียนโดยเสียค่าเล่าเรียนเป็นการตอบแทน 3) มีการรวมกลุ่มกันเรียนภายในชุมชนและ 4) เจ้าหน้าที่จากองค์กรภายนอกมาจัดสอนให้

4. การฝึกฝนและค้นคว้าด้วยตนเอง อาชีพและความชำนาญหลายอย่างเกิดขึ้นด้วยการคิดค้นดัดแปลงและพัฒนาขึ้นมาด้วยตนเอง แล้วถ่ายทอดไปสู่ลูกหลาน หรือผู้สนใจอยากเรียนรู้ด้วยตนเองนี้เกิดขึ้นจาก ชอบสิ่งนั้นมาตั้งแต่เด็ก และเห็นตัวอย่างคนอื่นที่ทำแล้วสนใจพยายามเลียนแบบและฝึกฝนหรือชำนาญ

Mahasarakham University

5. ความรู้ความชำนาญที่เกิดจากความบังเอิญหรือสิ่งลึกลับ มีความรู้บางอย่างเกิดขึ้นโดยที่ตนเองไม่ได้คาดคิดมาก่อน เช่น มีวิญญาณ หรืออำนาจลึกลับเข้ามาสิงมาบอกกล่าวทำให้มีความสามารถในการรักษาโรค หรือความสามารถในการทำนายทายทักได้และไม่ใช่เป็นการเรียนรู้ตามความหมายในทางวิชาการทั่วไป

จารุวรรณ ธรรมวัตร (2538 : 9–16) ได้เสนอรูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาพื้นบ้านของชาวอีสานไว้ 2 ลักษณะ ได้แก่

1. วิธีถ่ายทอดภูมิปัญญาพื้นบ้านแก่เด็ก มีลักษณะที่ง่ายไม่ซับซ้อนสนุกสนานและดึงดูดใจ เช่น การละเล่น การเล่านิทาน และการทดลองทำ เช่น

1.1 การเล่นปริศนา เกิดจากวิสัยของมนุษย์ที่ชอบซักถามโดยเฉพาะอย่างยิ่งวัยเด็กเป็นช่วงวัยของการเรียนรู้โลกรอบตัว เช่น การเรียนรู้สรีระร่างกายเรียนรู้ถ้อยคำ เรียนรู้ปรากฏการณ์ธรรมชาติ การผูกปริศนานั้นผู้ใหญ่จะเรียงร้อยถ้อยคำให้คล้องจองให้เสียงและจังหวะคำที่เลียนเสียงธรรมชาติ คำที่เปรียบเทียบให้ขำขัน เพื่อสร้างแรงดึงดูดใจและเพื่อให้เด็กจดจำง่าย

1.2 การเล่านิทาน เป็นวิธีการถ่ายทอดความรู้โดยอาศัยความสนุกจากตัวละคร จากเหตุการณ์ในเรื่องและวิธีการเล่าที่น่าสนใจ นิทานมีหลากหลายขนาดประเภทนิทานสำหรับเด็กที่มีขนาดสั้น ตัวละครมีทั้งมนุษย์ อมนุษย์ เนื้อหานิทานเป็นเรื่องสร้างและเสริมวินัยและบุคลิกภาพที่สังคมปรารถนา ซึ่งส่วนใหญ่มุ่งเน้นจริยธรรม คือ สิ่งที่ควรและไม่ควรทำ

2. วิธีถ่ายทอดภูมิปัญญาแก่ผู้ใหญ่ เมื่อชีวิตผ่านวัยเด็กเป็นผู้ใหญ่ซึ่งเป็นวัยทำงาน วัฒนธรรมอีสานมีวิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญาพื้นบ้านหลากหลายรูปแบบ เช่น วิธีบอกเล่า พิธีสู่ขวัญ พิธีทางพุทธศาสนา พิธีกรรมในช่วงหัวเลี้ยวหัวต่อของชีวิตการประกอบอาชีพ ตลอดจนวิธีอ่านหนังสือ คัดหนังสือและวิธีแสดงมหรสพ การถ่ายทอดภูมิปัญญาพื้นบ้านด้วยวิธีการบอกเล่าในวัยนี้มีสารประโยชน์ทั้งในด้านการเพิ่มพูนความรู้จากการฟังและเป็นการรวมกลุ่มทางสังคมเพื่อทำงานร่วมกันหรือช่วยเหลือกัน ผู้เล่าคือผู้อาวุโสหรือผู้ที่มีความรอบรู้ซึ่งเล่าในโอกาสพิเศษ เช่น

2.1 งานศพ เมื่อมีคนตายภายในหมู่บ้าน ชาวบ้านจะไปชุมนุมกันที่บ้านผู้ตาย (เฮือนดี) เพื่อช่วยเจ้าภาพและเป็นเพื่อศพ ตอนกลางคืนนอกจากจะมีการละเล่นพื้นบ้านเช่น การเล่นเสือกินหมู แล้วยังมีการเล่านิทาน โดยอ่านจากหนังสือผูกหรือใบลาน วิธีอ่านหนังสือในงานศพเป็นมหรสพที่สำคัญต่อชาวบ้านมาก เพราะเจ้าภาพจะเลือกหมออ่านที่มีน้ำเสียงดีก่อให้เกิดความสนุกสนาน แก้ง่วง ทั้งยังสอดแทรกจริยธรรมคำสอนด้วย ผู้ร่วมฟังมีทั้งเด็กเล็กหนุ่มสาวคนแก่ นิทานที่นำมาอ่านมีทั้งนิทานพื้นบ้านและนิทานชาดก เช่น การะเกด สินไซต่อมามีมหรสพสมัยใหม่ การอ่านหนังสือจึงลดบทบาทไป

2.2 พิธีอยู่ไฟ ในพิธีอยู่ไฟหลังคลอดบุตรมีการนำนิทานมาอ่านสู่กันฟัง ระยะเวลาการอยู่ไฟนั้นไม่มีกำหนดแน่นอน ส่วนมากอยู่ 15–30 วัน ช่วงนี้ผู้หญิงต้องอดทนงดอาหารนานาชนิด จะไปไหนมาไหนไม่ได้ เพื่อให้กำลังใจและความเพลิดเพลินจึงมีการนำนิทานพื้นบ้านและนิทานชาดกไปอ่านให้แม่ลูกอ่อนและเพื่อนบ้านที่มาเยี่ยมฟัง เมื่อการแพทย์สมัยใหม่เข้ามามีบทบาทประเพณีอยู่ไฟจึงค่อย ๆ เลิกไปพร้อมกับการอ่านนิทาน

2.3 ประเพณีทางพุทธศาสนา เช่น การทำบุญเข้าพรรษา การทำบุญผ้าป่าการทำบุญทอดกฐิน การทำบุญมหาชาติ เป็นโอกาสพิเศษที่ชาวบ้านทั้งหลายมาชุมนุมกันฟังธรรมและสนทนาธรรม พระสงฆ์นิยมนำนิทานชาดกมาเทศน์มากกว่านำธรรมมาเทศนา

Mahasarakham University

ในช่วงเข้าพรรษาจะมีการเทศน์การสนทนาธรรมทุกวันพระ วันโกน พระสงฆ์นำคำคมที่เป็นสุภาษิตสอนใจมาอบรม อุบาสกอุบาสิกา คติธรรมเหล่านี้แสดงภูมิปัญญาของผู้เทศน์ การฟังนิทานนอกจากสร้างความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลแล้ว ยังมีการปลูกฝังคติการเวียนว่ายตายเกิด ความเชื่อเรื่องบาปบุญกรรม นรกสวรรค์ ซึ่งส่งผลต่อพฤติกรรมและโลกทัศน์ของผู้ฟัง ความซาบซึ้งในนิทานพื้นบ้านนิทานชาดก ส่งให้คนอีสานว่านอนสอนง่าย รักความสงบ และมีความพากเพียร อดทนต่อความทุกข์ยากและการถูกกดขี้อย่างสงบ เพราะบุคลิกดังกล่าวชาดกอธิบายไว้อย่างชัดเจนด้วยพฤติกรรมของพระโพธิสัตว์ซึ่งเวียนว่ายตายเกิด เผชิญกับปัญหาและวิบากกรรมต่าง ๆ จนนับครั้งไม่ถ้วน จึงพบหนทางหลุดพ้น ชาวอีสานอธิบายสิ่งที่ตนเองประสบได้ด้วยภูมิปัญญาพื้นบ้านของตน จึงอยู่อย่างสงบและอดทนต่อความจริงในโลกได้อย่างมีทุกข์น้อย การเทศนาและการเล่านิทานเปิดโอกาสให้ผู้เล่าแสดงภูมิปัญญาพื้นบ้านของตนโดยเลือกสรรถ้อยคำ

2.4 พิธีสู่ขวัญ เป็นการกระทำที่ถ่ายทอดจิตสำนึกอันดีงามต่อสิ่งที่ให้คุณเป็นการกระทำที่สร้างเอกภาพระหว่างสิ่งสำคัญ 3 ประการ คือ คติความเชื่อเรื่องขวัญคุณค่าของข้าวและวิธีการทำนาของชาวอีสาน สาระสำคัญคือ ข้าวมีคุณค่าเลี้ยงชีวิต เลี้ยงโลกและเลี้ยงศาสนา

2.5 พิธีสู่ขวัญข้าว เป็นสื่อแสดงปรัชญาของคนอีสานว่าทำงาน เพื่อชีวิตและสะสมเนื้อนาบุญ คำสู่ขวัญเป็นสื่อโยงสายสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับงานสำคัญ และอำนาจเหนือธรรมชาติ เนื้อหาของคำสู่ขวัญคือการทำนาของชาวอีสาน โดยเริ่มจากการมาเยือนของสายฝนการทำไถ การแรกนา การไถ การคราด การหว่าน การปักดำ ศัตรูข้าว การเกี่ยวข้าวการนำข้าวขึ้นเล้าการบริโภคข้าว และพันธุ์ข้าวพื้นบ้าน เช่น ข้าวป้องแอ้ว ข้าวแข้วงู ข้าวอั้วน้อย เป็นต้น

2.6 พิธีกรรมช่วงหัวเลี้ยวหัวต่อ คือ พีกรรมในช่วงที่ชีวิตมีการเปลี่ยนแปลง เช่น เปลี่ยนสถานภาพ เปลี่ยนที่อยู่อาศัยหรือการเจ็บไข้ได้ป่วย ชาวอีสานมีแนวปฏิบัติเพื่อเตรียมพร้อมสำหรับการเริ่มต้นใหม่โดยเพิ่มกำลังใจและให้หลักการดำเนินชีวิต เช่นพิธีสู่ขวัญบ่าวสาว เป็นต้น

ศิริพงษ์ นวลแก้ว (2540 : 44) ได้สรุปภูมิปัญญาท้องถิ่น คือ การถ่ายทอดความรู้ความเข้าใจจากบุคคลคนหนึ่ง ซึ่งมีทั้งลักษณะที่เป็นลายลักษณ์อักษรและไม่เป็นลายลักษณ์อักษร โดยมีองค์ประกอบในการถ่ายทอด คือ

1. องค์มิติ (Concepts) ได้แก่ ความเชื่อ ความคิด ความเข้าใจ อุดมการณ์
2. องค์พิธีการ (Usage) ได้แก่ ขนบธรรมเนียมประเพณี
3. องค์วัตถุ (Instrumentary and Symbolic Object) ได้แก่ สิ่งประดิษฐ์ที่มีรูปร่างสามารถจับต้องได้และองค์วัตถุที่ไม่มีรูปร่างแต่เป็นเครื่องแสดงสัญลักษณ์ความหมายต่างๆ

ทรงคุณ จันทจร (2549 : 49–52) ได้ศึกษาการถ่ายทอดภูมิปัญญาพื้นบ้านในเรื่องทรัพยากรดิน น้ำ ป่าไม้ ของกลุ่มชาติพันธุ์กะเลิง ผลการวิจัยพบว่า กลุ่มชาติพันธุ์กะเลิงในอดีตเป็นกลุ่มชาติพันธุ์ในตระกูลภาษาออสโตรเอเชียติก ในกลุ่มมอญ–เขมร แต่ในปัจจุบันในภาษากลุ่มไท –ลาว มีการตั้งถิ่นฐานเดิมในประเทศลาว อพยพเข้าสู่ประเทศไทยครั้งสำคัญ2 ครั้ง คือ ในสมัยรัชกาลที่ 3 เมื่อไทยยกทัพเข้าตีลาวในศึกเจ้าอนุวงศ์ พ.ศ. 2367–2394 และครั้งที่ 2 ในสมัยรัชกาลที่ 5 เมื่อกองทัพไทยเข้าไปปราบฮ่อในลาว พ.ศ. 2426–2430 เมื่อเข้าสู่ประเทศไทยได้อาศัยอยู่ในเทือกเขาภูพาน จังหวัดสกลนคร ใช้ชีวิตความเป็นอยู่โดยการพึ่งพิงธรรมชาติ มีความเชื่อเรื่องผี

Mahasarakham University

ในการดูแลทรัพยากรธรรมชาติที่อาจลงโทษผู้ล่วงเกินต่อผีและมีความเชื่อในเรื่องพุทธศาสนา มีองค์ความรู้ของภูมิปัญญาพื้นบ้านด้านการใช้ประโยชน์ทรัพยากรดิน น้ำ ป่าไม้ ได้แก่ องค์ความรู้เกี่ยวกับการเก็บของป่า ล่าสัตว์ การเลี้ยงสัตว์ การนำไม้จากป่ามาสร้างที่อยู่อาศัย การทำไร่หมุนเวียน การทำนา การทำฝายกั้นน้ำ และการจับสัตว์น้ำในแหล่งน้ำของชุมชน การถ่ายทอดภูมิปัญญาพื้นบ้านด้านการใช้ประโยชน์ทรัพยากรดิน น้ำ ป่าไม้ได้ใช้ระบบย่อยของโครงสร้างสังคมที่มีหน้าที่ให้การถ่ายทอดโดยตรง ได้แก่ ระบบครอบครัวและเครือญาติ และใช้ระบบย่อยของโครงสร้างสังคมด้านอื่นช่วยให้การศึกษาทางอ้อมสำหรับวิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญาพื้นบ้านใช้วิธีผ่านทางพิธีกรรม ผ่านการลงมือปฏิบัติจริงผ่านหลักคำสอนในพุทธศาสนา ผ่านการแลกเปลี่ยนประสบการณ์ ผ่านนิทานพื้นบ้าน ผ่านการลองผิดลองถูก ผ่านจารีต กฎเกณฑ์ ข้อห้าม และผ่านการให้แอบจดจำและแอบปฏิบัติที่เรียกว่าครูพักลักจำ ซึ่งผลจากการถ่ายทอดทำให้เกิดการอนุรักษ์ทรัพยากรดิน น้ำ และป่าไม้ของชุมชนกะเลิง

นันทิยา นางาม (2551 : 41) กล่าวว่า ภูมิปัญญาพื้นบ้านอีสานมีรากเหง้าที่หลากหลายผสมผสานกลมกลืนระหว่างศาสนา สภาพทางภูมิศาสตร์ สภาพแวดล้อมและกระบวนการทางสังคม เป็นการผสมผสานของคตินิยมท้องถิ่น คือ พุทธศาสนาระดับชาวบ้านที่ปฏิบัติในชีวิตประจำวันกับศาสนาพราหมณ์และความเชื่อเรื่องผีต่างๆ เช่น ผีแถน ผีปู่ตา ผีนาผีไร่ ผีน้ำ ผีป่าเขาลำเนาไพร คติความเชื่อเหล่านี้เป็นพื้นฐานสำคัญในการประกอบอาชีพการกระทำของบุคคลและสังคม ซึ่งบรรดาความเชื่ออันหลากหลายของชาวอีสานนั้น พุทธศาสนาสอนให้เรียนรู้เกี่ยวกับธรรมชาติของคน พืช สัตว์ สิ่งของต่างๆ โดยการสังเกต โดยการปฏิบัติโดยการฟัง โดยการอ่านและโดยการเขียน พุทธศาสนาระดับชาวบ้านแสดงหลักธรรมคำสอนที่เป็นเอกภาพกับวิธีดำเนินชีวิตภายในสังคม ในชีวิตจริงทุกคนในสังคมไทยมีการเรียนรู้ทั้งสองระบบ ระบบโรงเรียนมีข้อจำกัด ระบบการเรียนรู้ของชุมชนไม่มีข้อจำกัด คือ ไม่มีที่สิ้นสุดในเมื่อการศึกษาเป็นกระบวนการเรียนรู้ตลอดชีวิต จึงต้องพึ่งพาการเรียนรู้ทั้งสองระบบควบคู่กันตลอดไป

จากคำอธิบายของผู้รู้เกี่ยวกับการถ่ายทอดภูมิปัญญาพื้นบ้านอีสานดังกล่าวข้างต้น อาจสรุปได้ว่า การถ่ายทอดความรู้ของชาวอีสานที่สืบทอดจากคนรุ่นหนึ่งมายังคนอีกรุ่นหนึ่งมีหลายวิธีขึ้นอยู่กับกลุ่มเป้าหมายและเนื้อหาสาระที่ต้องการสื่อสาร วิธีถ่ายทอดความรู้แก่เด็กมีลักษณะแตกต่างจากผู้ใหญ่ คือ ต้องง่ายไม่ซับซ้อน สนุกสนาน และดึงดูดใจ เมื่อชีวิตผ่านวัยเด็กเป็นผู้ใหญ่ซึ่งเป็นวัยทำงาน วัฒนธรรมอีสานมีวิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญาพื้นบ้านหลายรูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาพื้นบ้านในวัยผู้ใหญ่มีสารประโยชน์ทั้งในด้านการเพิ่มพูนความรู้และเป็นการรวมกลุ่มทางสังคมเพื่อทำงานร่วมกันหรือช่วยเหลือเกื้อกูลกัน

1.2 ความรู้เกี่ยวกับอาหารอีสาน

1.2.1 ความหมายและความสำคัญของอาหาร

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ให้ความหมายว่า อาหาร หมายถึง ของกินหรือเครื่องค้ำจุนชีวิต ได้แก่ 1) วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกายไม่ว่าด้วยวิธีใด ๆ หรือในรูปลักษณะใด ๆ แต่ไม่รวมถึงยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท หรือยาเสพติดให้โทษตามกฎหมายว่าด้วยการนั้น แล้วแต่กรณี 2) วัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้หรือใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร รวมถึงวัตถุเจือปนอาหาร สี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส (พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522. 2522 : 1–17)

Mahasarakham University

ประยงค์ จินดาวงค์ (2539 : 7) กล่าวว่า อาหาร คือ สิ่งที่กินได้ และเมื่อกินแล้วให้คุณประโยชน์แก่ร่างกาย อาหารแต่ละอย่างย่อมมีส่วนประกอบแตกต่างกัน และต่างให้ประโยชน์แล้วแต่ชนิดของส่วนประกอบนั้น ๆ นอกจากนี้แล้วร่างกายของเรายังต้องการอาหารแต่ละประเภทหรือชนิดแตกต่างกันตามภาวะความเป็นอยู่ของร่างกาย เช่น เมื่ออายุยังน้อยร่างกายกำลังเจริญเติบโตเราก็จำเป็นต้องได้อาหารประเภทนี้ก็ไม่จำเป็นมากนัก เพราะแม้ว่าเราจะบำรุงให้มากไปก็ไม่ทำประโยชน์ในการก่อสร้างได้อย่างอยู่ในวัยเติบโต ฉะนั้นคนในชาติจะมีอนามัยดีก็ต่อเมื่อประชาชนรู้จักกินอาหารที่เหมาะสมและมีสัดส่วนที่สมดุลกัน

สุภรณ์ ลิ้มอารีย์ (2530 : 3–7) กล่าวว่า อาหารนอกจากเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับมนุษย์แล้ว มนุษย์ยังใช้อาหารเพื่อแสดงออกทางเสถียรภาพหรือฐานะทางเศรษฐกิจ สังคมเป็นสัญลักษณ์ทางศิลปวัฒนธรรมของกลุ่มชนและเป็นเครื่องผ่อนคลายความตึงเครียดทางอารมณ์นอกจากนี้ยังได้กล่าวถึงอาหารและโภชนาการไว้ สรุปได้ว่า

1. ความสำคัญของอาหาร สิ่งจำเป็นที่เข้ามาเกี่ยวข้องกับมนุษย์ก่อนสิ่งอื่น คือ อาหาร เพราะมนุษย์ต้องกินอาหารเพื่อให้มีชีวิตอยู่ได้ ทำงานได้ มีสุขภาพแข็งแรง ปราศจากโรคภัยไข้เจ็บ ความต้องการอาหารของมนุษย์ขึ้นอยู่กับปัจจัยหลายอย่างด้วยกัน คือ สุขภาพของร่างกาย ลักษณะทางกรรมพันธุ์ ฐานะทางเศรษฐกิจและสังคม เชื้อชาติ ศาสนา ขนบธรรมเนียมประเพณี ความหิว ความอยาก อาหารแต่ละชนิดประกอบด้วยสารอาหารต่าง ๆ ได้แก่คาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน ไวตามิน เกลือแร่และน้ำ

2. ความหิว (Hunger) คือ ความรู้สึกซึ่งเกิดจากสภาพร่างกายขาดสารอาหารนักวิทยาศาสตร์พบว่า ความหิวเกิดจากน้ำตาลในกระแสเลือดแดงเท่ากับน้ำตาลในกระแสเลือดดำหรือสูงกว่าเล็กน้อย (คือมีค่าความแตกต่างใกล้กับศูนย์) โดยให้เหตุผลว่า ในสมองส่วนกลางมีศูนย์ควบคุมความหิวและความอิ่ม ซึ่งจะถูกกระตุ้นโดยการเปลี่ยนแปลงของน้ำตาลในกระแสเลือดหรือปริมาณคาร์โบไฮเดรทในร่างกาย ซึ่งพบว่าถ้าความแตกต่างระหว่างน้ำตาลในเส้นเลือดแดงและเส้นเลือดดำมีมาก (ประมาณร้อยละ 20 มิลลิกรัม) มนุษย์จะรู้สึกอิ่ม แต่ถ้าน้ำตาลในกระแสเลือดแดงเท่ากับน้ำตาลในกระแสเลือดดำหรือสูงกว่าเล็กน้อยมีค่าความแตกต่างเท่ากับศูนย์จะรู้สึกหิว

3. ความอยาก (Appetite) เป็นความรู้สึกที่เกิดจากความปรารถนาที่จะได้รับสารอาหารเพื่อสนองความพึงพอใจของตน แม้ขณะที่ยังอิ่มก็เกิดความอยากได้ ซึ่งความอยากอาหารของมนุษย์เราเกิดจากสาเหตุต่าง ๆ ซึ่งอาจเกิดจากสาเหตุเดียวหรือหลายสาเหตุรวมกันก็ได้ เช่น ความสวยงามของอาหาร ความสะอาดของอาหาร และภาชนะรองรับอาหาร รสและกลิ่นของอาหาร

3.1 ความสวยงามของอาหาร เกิดขึ้นจากหลายสาเหตุ ได้แก่ 1) สีจะช่วยดึงดูดความสนใจให้ผู้พบเห็นเกิดความอยากอาหาร ดังนั้น ในการทำอาหาร ผู้ประกอบควรพยายามรักษาสีของอาหารไว้ ถ้าอาหารนั้นมีสีไม่สวย จืดชืด ไม่น่ารับประทาน ก็ควรจะมีการตกแต่งอาหารให้มีสีสันสวยงาม โดยใช้ผัก ผลไม้ชนิดต่าง ๆ ตกแต่งให้น่าดู หรือจัดวางลงบนภาชนะที่สวยงามน่ารับประทาน 2) รูปร่างของอาหาร ในการประกอบอาหารจะต้องคำนึงถึงรูปร่างของอาหารที่จะออกมาด้วย ถ้าอาหารนั้นมีรูปร่างสวยงาม น่ารัก ถูกจัดไว้ในภาชนะที่เหมาะสมกับลักษณะของอาหารนั้น จะช่วยส่งเสริมให้อาหารสวยงามน่ารับประทานยิ่งขึ้น และ 3) ความน่ากิน อาหารถ้าถูกจัดวางไว้สวยงาม สะดวกในการหยิบรับประทาน ก็ทำให้ผู้รับประทานเกิดความอยากอาหารได

Mahasarakham University

3.2 กลิ่นของอาหาร อาหารถ้ามีกลิ่นหอมชวนรับประทาน ก็จะทำให้เราเกิดความอยากได้ แต่ถ้ามีกลิ่นไม่ดี ก็ทำให้ความอยากนั้นหมดไปได้เหมือนกัน ดังนั้นผู้ประกอบอาหารควรศึกษาเรื่องการทำให้อาหารมีกลิ่นหอมชวนรับประทาน เหมาะกับอาหารนั้น ๆ และวิธีขจัดกลิ่นของอาหารบางชนิดออกไปหากอาหารนั้นมีกลิ่นไม่ดี สำหรับอาหารคาวนิยมตกแต่งกลิ่นด้วยกระเทียมเจียว ลูกผักชี ยี่หร่า อาหารหวาน นิยมตกแต่งกลิ่นด้วยดอกมะลิ ใบเตย กุหลาบ ฯลฯ

3.3 รสของอาหาร อาหารนอกจากจะมีสีสันสวยงามแล้ว ยังจำเป็นต้องมีรสชาติดีเหมาะสมกับชนิดของอาหารนั้น ๆ ด้วย ผู้ประกอบอาหารจำเป็นต้องรู้จักและศึกษาเรื่องรสต่าง ๆ ของอาหารแต่ละชนิดให้ถูกต้องเหมาะสม

3.4 ความกรอบ นุ่มของอาหาร อาหารมีสี กลิ่น รส รูปร่าง ดีเหมาะสมแต่ถ้ามีความกรอบนุ่มไม่เหมาะสมกับชนิดของอาหารนั้นๆ ก็ทำให้ความอยากรับประทานหมดไป ดังนั้น ผู้ประกอบอาหารต้องทราบว่า อาหารชนิดใดควรกรอบ ควรนุ่มหรือควรเหนียวฯลฯ

3.5 ความสะอาดของอาหารและภาชนะรองรับ อาหารแม้จะสวยงามมีกลิ่น รสดี แต่ถ้าขาดความสะอาดก็จะทำให้อาหารนั้นด้อยคุณค่าลงไป ความสะอาดจะช่วยส่งเสริมให้เกิดความอยากได้อย่างมาก ดังนั้นในขณะที่ประกอบอาหาร จะต้องคำนึงถึงความสะอาดตั้งแต่ผู้ประกอบอาหาร ตัวอาหาร ภาชนะใส่อาหาร โต๊ะวางอาหารฯลฯ ความสะอาดนอกจากจะช่วยให้เกิดความอยากอาหารได้แล้ว ยังช่วยป้องกันเชื้อโรคอันจะทำให้เกิดบูดเน่าของอาหาร การรับประทานอาหารเพื่อให้เกิดประโยชน์ต่อร่างกายต้องรับประทานให้ครบส่วน คือ มีสารอาหารทั้ง 6 ประเภท ได้แก่ โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน เกลือแร่และน้ำ ทั้งนี้ประเทศไทยมีการจำแนกอาหารหลักออกเป็น 5 หมู่ ในการจำแนกอาหารหลักสำหรับแต่ละชาตินั้นจะไม่เหมือนกัน ขึ้นอยู่กับข้อตกลงของนักโภชนาวิทยาของแต่ละชาติ อาหารหลัก 5 หมู่ของไทย มีดังนี้

หมู่ที่หนึ่ง อาหารประเภทเนื้อสัตว์ ไข่ นม ถั่วเม็ดแห้ง และผลิตผลของถั่ว เป็นอาหารที่ให้โปรตีนเป็นหลัก แต่อย่างไรก็ตามอาหารหมู่นี้ยังให้เกลือแร่ ไวตามินและไขมันด้วย เช่น เนื้อหมูเนื้อวัว เนื้อปลา กุ้ง ปู ปลา หอย ไข่ นม ถั่วเหลือง เป็นต้น

หมู่ที่สอง อาหารประเภทข้าว น้ำตาล เผือก มัน และผลิตภัณฑ์ เป็นอาหารที่ให้สารอาหารจำพวกคาร์โบไฮเดรตเป็นหลัก เป็นอาหารที่ให้พลังงาน ได้แก่ ข้าว แป้งที่ทำจากข้าว ขนม และน้ำตาล เป็นต้น

หมู่ที่สาม อาหารประเภทผักใบเขียว เป็นอาหารที่ให้เกลือแร่และวิตามิน แบ่งออกเป็น 2 พวก คือ พวกที่หนึ่ง ได้แก่ ผักกินใบและดอก เช่น ผักกาด ผักบุ้ง คะน้า กระถิน ขี้เหล็ก เป็นต้น และพวกที่สอง ได้แก่ ผักกินผลและผัก เช่น หัวหอม พริก แตงกวา มะเขือ ถั่วฝักยาว เป็นต้น

หมู่ที่สี่ อาหารประเภทผลไม้ เป็นอาหารที่ให้เกลือแร่และไวตามิน เช่นเดียวกับอาหารหมู่ที่สาม เช่น ส้ม กล้วย ทุเรียน น้อยหน่า สับปะรด เป็นต้น

หมู่ที่ห้า อาหารประเภทไขมัน ได้แก่ อาหารประเภทไขมันพืชและไขมันสัตว์ เช่น น้ำมันหมู น้ำมันบัว น้ำมันถั่วเหลือง น้ำมันรำ เป็นต้น

สายสนม ประดิษฐ์ดวง (2551 : 61–67 ; 2541 : 38–41) กล่าวไว้ว่า อาหารส่วนใหญ่จะประกอบด้วยสารประกอบทางเคมีที่สามารถก่อให้เกิดประโยชน์ต่าง ๆ ได้อย่างสมบูรณ์ สารประกอบทางสารเคมีเหล่านี้มัก เรียกว่า สารอาหาร อาหารที่มีคุณค่าสูงต้อง

Mahasarakham University

ประกอบด้วยสารอาหารต่าง ๆ อย่างครบครันเพื่อจะก่อให้เกิดประโยชน์แก่ร่างกายได้อย่างสมบูรณ์ เช่น อาหารประเภทนม ส่วนบางอย่าง เช่น น้ำตาล จะประกอบด้วยสารอาหารเพียงอย่างเดียว ซึ่งสามารถให้ประโยชน์ต่อร่างกายได้เพียงประการเดียวเท่านั้น สารอาหารโดยทั่วไป สามารถแบ่งออกเป็น 6 ประเภท คือ ไขมัน คาร์โบไฮเดรต โปรตีน เกลือแร่ต่าง ๆ ไวตามินและน้ำ ซึ่งแต่ละสารมีความสำคัญต่างกันไปตามหน้าที่ของแต่ละสาร ผู้บริโภคอาหารที่ประกอบด้วยสารอาหารต่างๆ ครบถ้วนและมีปริมาณเพียงพอจะมีสุขภาพสมบูรณ์ ไม่เป็นโรคแต่ถ้ารับประทานอาหารที่ขาดสารอาหารไปเพียงอย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่าง หรือเพียงแต่ขาดสมดุลของสารอาหารที่ร่างกายได้รับเป็นประจำ จะส่งผลให้ผู้นั้นอยู่ในภาวะทุพโภชนาการ (Malnutrition) ในกรณีเช่นนี้มักจะเกิดกับผู้ที่ชอบรับประทานอาหารอยู่ในวงจำกัด หรือเลือกรับประทานอาหาร ส่วนพวกที่รับประทานแล้วได้รับสารอาหารทุกอย่างไม่เพียงพอกับความต้องการของร่างกาย เรียกว่าผู้นั้นอยู่ในสภาพขาดอาหาร ซึ่งล้วนแล้วแต่นำมาซึ่งความเสื่อมโทรมของสุขภาพและง่ายต่อการเจ็บป่วยจากทรรศนะดังกล่าวอาจสรุปได้ว่า อาหาร หมายถึง สิ่งที่บริโภคได้และเมื่อบริโภคแล้วให้คุณประโยชน์แก่ร่างกาย อาหารมีความสำคัญและจำเป็นต่อมนุษย์ก่อนสิ่งอื่น เพราะมนุษย์ต้องกินอาหารเพื่อให้มีชีวิตอยู่ได้ ทำงานได้ มีสุขภาพแข็งแรง ปราศจากโรคภัยไข้เจ็บความอยากอาหารของมนุษย์เราเกิดจากสาเหตุต่าง ๆ เช่น ความสวยงาม ความสะอาดของอาหารภาชนะรองรับอาหาร รสและกลิ่นของอาหาร การรับประทานอาหารเพื่อให้เกิดประโยชน์ต่อร่างกายต้องรับประทานให้ครบส่วน คือ มีสารอาหารทั้ง 6 ประเภท ได้แก่ โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน เกลือแร่และน้ำ สารอาหารที่สร้างและซ่อมแซมเนื้อเยื่อได้แก่

1. โปรตีน เป็นส่วนประกอบสำคัญของทุกเซลล์ที่มีชีวิต มีอยู่ในเนื้อสัตว์ อาหารทะเล ไข่ เนยแข็ง เป็นต้น

2. น้ำ เป็นสารที่ร่างกายต้องการมากเป็นอันดับสองรองจากออกซิเจนที่หายใจเข้าไป

3. แร่ธาตุ ได้แก่ ธาตุแคลเซียม ฟอสฟอรัส ทำหน้าที่เป็นโครงสร้างกระดูกและฟัน สารอาหารที่ให้พลังงานแก่ร่างกาย ได้แก่ 1) คาร์โบไฮเดรต มีมากในข้าว แป้งและน้ำตาล 2) ไขมัน มีมากในน้ำมันพืช น้ำมันหมู ไขมันและเนื้อสัตว์ 3) โปรตีน สารอาหารซึ่งควบคุมการทำงานของร่างกาย คือ 1) คาร์โบไฮเดรต 2) วิตามิน เป็นสารอินทรีย์ซึ่งเกิดขึ้นในอาหารตามธรรมชาติ 3) แร่ธาตุ 4) น้ำ ประโยชน์ของอาหาร ได้แก่ ช่วยให้ร่างกายเจริญเติบโต สร้างกล้ามเนื้อ สมอง กระดูก ผิวหนังให้พลังงานและความอบอุ่นต่อร่างกาย ช่วยซ่อมแซมส่วนต่างๆ ของร่างกายที่สึกหรอและสร้างภูมิคุ้มกันให้ร่างกายในการต้านทานโรค ช่วยทำให้การทำงานของอวัยวะในร่างกายทำงานเป็นปกติ

1.2.2 อาหารอีสาน

ชอบ ดีสวนโคก (2525 : 42-44) กล่าวว่า ในช่วงต้นฤดูกาลเก็บเกี่ยวในฤดูหนาว ซึ่งเป็นฤดูน้ำลง คือช่วงเดือนกันยายนถึงเดือนพฤศจิกายน ปลาจะอยู่ตามนาหรือบริเวณใกล้หนอง คลอง บึง จะตะกายสู่แหล่งน้ำหลักที่มีน้ำขังตลอดปี ช่วงดังกล่าวนักหาปลาจะจับปลาได้มากเหมือนช่วงน้ำใหม่ ส่วนปริมาณของปลาก็จะใกล้เคียงกันมาก เมื่อหามาได้ปริมาณที่มาก ๆ ชาวอีสานก็จะมีวิธีการถนอมอาหารโดยการทำปลาแดก ปลาแดกนั้นมีมานานคู่กับวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของ

ชาวอีสาน เพราะปลาแดกเป็นอาหารที่สามารถเก็บไว้ได้นาน และมีรสเป็นที่โปรดปรานของชาวอีสานทั่วไป

อภิศักดิ์ โสมอินทร์ (2533 : 73) กล่าวว่า จากสภาพภูมิประเทศของภาคอีสานเป็นที่ราบสูง มีพื้นดินทั่วไปเป็นดินร่วนปนทรายจึงทำให้ไม่อุ้มน้ำ เมื่อฝนตกหนักติดต่อกันหลายวันจะทำให้ระดับน้ำในแม่น้ำสูงขึ้นอย่างรวดเร็วจนเกิดน้ำท่วมโดยฉับพลัน ในระยะเวลาอันสั้นเรียกว่าฤดูน้ำหลาก หรือช่วงน้ำใหม่ ประมาณเดือนเมษายนถึงเดือนพฤษภาคมแหล่งน้ำต่างๆจะมีปลาชุกชุม ซึ่งเป็นฤดูที่ชาวอีสานอาปลาได้มาก ปลาเริ่มออกจากที่หลบซ่อนเริงเล่นน้ำและออกวางไข่ จึงพบปลากระจายอยู่ตามแหล่งน้ำทั่วไป แม้กระทั่งตามไร่นา จึงสะดวกในการจับหรือแสวงหาในปริมาณมาก ๆ ด้วยวิธีการต่าง ๆ โดยเฉพาะในแหล่งน้ำขนาดใหญ่ เช่น เขื่อนลำปาวจังหวัดกาฬสินธุ์ เขื่อนอุบลรัตน์ จังหวัดขอนแก่น จากแม่น้ำสงคราม จังหวัดสกลนคร ปลาที่จับได้มีทั้งปลาขนาดเล็ก เช่น ปลาหมอ ปลาหลด ปลาซิว รวมถึงกุ้งฝอยด้วย และปลาขนาดใหญ่ เช่น ปลาดุก ปลาช่อน ปลากด ซึ่งปลาขนาดใหญ่นั้นหลังจากบริโภคสดแล้วส่วนที่เหลือสามารถนำไปทำปลาเค็มตากแห้งและทำปลาแดก ซึ่งเป็นปลาแดกอย่างดีสามารถเก็บไว้บริโภคในระยะยาวได้ แต่ปลาขนาดเล็กถ้านำไปทำปลาเค็มแล้วจะแข็ง มีก้างมาก นำมาบริโภคยากและมีรสที่ไม่อร่อย ไม่คุ้มกับแรงงานที่เสียไป จึงนิยมนำปลาขนาดเล็กมาถนอมอาหารโดยทำเป็นปลาแดกไว้บริโภคในฤดูกาลถัดไป ปลาร้า ที่คนภาคกลางรู้จักนี้ก็เป็นที่รู้จักกันดีของคนภาคเหนือซึ่งเรียกกันว่า ปลาฮ้า ส่วนผู้คนทางภาคอีสานดูจะรู้จักและคุ้นเคยดีที่สุดในนามปลาแดกแต่ถึงอย่างไรก็ตาม ขึ้นชื่อว่าปลาร้า ปลาฮ้า หรือปลาแดกแล้ว บรรดาคนไทยทุกภาคต่างรู้จักกันดีทั้งสิ้น ปลาแดกเป็นผลิตภัณฑ์พื้นบ้านของภาคอีสาน ซึ่งเป็นที่นิยมรับประทานกันอยู่ทั่วประเทศและได้กลายเป็นอาหารยอดนิยมของคนทุกระดับชั้นไปแล้ว โดยสามารถนำมาปรุงเป็นอาหารได้สารพัดชนิด เช่น ปลาร้าหลน ปลาร้าทอด ปลาร้าทรงเครื่อง ผสมทำเป็นแจ่วบอง หรือใส่ส้มตำจัดว่าเป็นอาหารยอดนิยมของคนไทยชนิดหนึ่ง จากเดิมที่เคยเป็นเพียงอาหารพื้นบ้านธรรมดา แต่ปัจจุบันได้กลายเป็นอาหารที่สามารถทำรายได้ให้แก่เกษตรกรผู้ผลิต กลายเป็นสินค้าที่ทำเงินได้อย่างมหาศาล ปัจจุบันนอกจากจะนิยมบริโภคภายในประเทศมากขึ้นแล้ว ปลาแดก หรือปลาร้า ยังเป็นที่นิยมของนักบริโภคในต่างประเทศด้วย จนได้ชื่อว่าปลาร้าอินเตอร์

ดวงเนตร เพชรกิจ (2551 : 27–28) ได้กล่าวถึงเคล็ดลับแห่งความอร่อยของอาหารอีสานไว้ว่า วิธีปรุงอาหารพื้นบ้านของแต่ละท้องถิ่นมีลักษณะแตกต่างกันออกไปและสอดคล้องกับธรรมชาติและทรัพยากรอาหารที่มีอยู่ในท้องถิ่น เป็นปัจจัยสำคัญที่นำไปสู่การเลือกวิธีการปรุงที่เหมาะสมกับวัตถุดิบ และรสชาติเป็นที่ถูกปากและพึงพอใจแก่ผู้บริโภคสิ่งเหล่านี้มิได้เกิดขึ้นอย่างอิสระหรือโดยความบังเอิญ หากแต่เป็นผลจากการกลั่นกรองภูมิปัญญาของชาวบ้านที่เกิดขึ้นโดยการรู้จักเลือกสรรอาหารที่มีประโยชน์สอดคล้องกับวิถีชีวิต และตัดสิ่งที่เกิดโทษออกไป สำหรับชาวจังหวัดอุบลราชธานี ศรีสะเกษ ยโสธร และอำนาจเจริญมีกรรมวิธีปรุงอาหารที่เรียบง่าย สะดวก รวดเร็ว และมีรสชาติแตกต่างกันออกไป ชาวบ้านมีวิธีการปรุงอาหารเพื่อบริโภคในชีวิตประจำวัน โดยอาหารดังกล่าวจัดไว้ในภาชน์ (ภาชนะ หรือภาชน์) ซึ่งทำด้วยหวาย หรือไม้ไผ่ หรือวัสดุอื่น ๆ มีลักษณะกลม มีขนาดแตกต่างกันตามความเหมาะสมของแต่ละครอบครัว ภาชน์จะเป็นภาชนะสำหรับใส่อาหารต่างๆ ที่รับประทานกับข้าวเหนียวชื่ออาหารหรือกับข้าวของชาวอีสานเรียกตามชนิดของวัสดุที่ใช้ทำหรือประกอบอาหาร เครื่องปรุงที่ขาดไม่ได้และเป็นเครื่องปรุงหลัก คือ ปลาร้า หรือปลาแดก

Mahasarakham University

ในวัฒนธรรมอีสานถือว่าเป็นหนึ่งในวิญญาณห้าของความเป็นอีสาน อันได้แก่ ข้าวเหนียว ลาบ ส้มตำ หมอลำ และปลาร้า เพราะปลาร้าให้ทั้งรสและกลิ่นที่ชวนชิม ให้โปรตีน วิตามิน และเกลือแร่ครบครัน สิ่งที่ขาดไม่ได้ในภาชน์ข้าวของชาวอีสานที่จะต้องมีทุกมื้อแทบจะขาดไม่ได้ คือ ผักนานาชนิด ผักส่วนใหญ่จะเก็บมาจากไร่นา เป็นพืชที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ ผลิดอกออกผล แตกยอดออกมาใหม่ตามฤดูกาล วิธีการเก็บผักจะเก็บเฉพาะที่จะใช้บริโภคในแต่ละมื้อเท่านั้น ไม่นิยมเก็บไว้บริโภคในมื้อต่อไป ดังนั้น หากสังเกตจากครัวของชาวอีสานจะพบว่า ไม่มีกับข้าวที่ปรุงสำเร็จค้างไว้จะมีเพียงแจ่ว หรือปลาร้า หรืออาจมีปลาปิ้งเพียงเล็กน้อยเท่านั้น ก็ด้วยภูมิปัญญาชาวบ้านในการรักษาทรัพยากรธรรมชาติที่มีคุณค่าอย่างยิ่ง การเก็บผักแต่เพียงพอสำหรับการบริโภค เท่ากับเป็นการต่อชีวิตพืชพรรณเหล่านั้นให้ดำรงอยู่และแพร่พันธุ์ต่อไป ดังนั้นความคิดที่ว่าชาวอีสานอดอยากขาดแคลนอาหารนั้นจึงเป็นคำกล่าวที่เกิดจากการเข้าใจผิด แท้จริงแล้วชาวอีสานมีมากจนไม่จำเป็นต้องเสียวเวลาในการเก็บมาสะสมไว้ จะบริโภคเมื่อไรก็เพียงแต่เดินไปเก็บแหล่งอาหารของชาวอีสนจะอยู่รอบบริเวณที่อยู่อาศัยหรือชุมชน เช่น ริมรั้ว ห้วย หนอง ไร่ นา และป่าไม้ใกล้ชุมชน เป็นต้น แหล่งอนุรักษ์ธรรมชาติ รวมทั้งเป็นแหล่งอาหารด้วย คือ ดอนปู่ตา เป็นสถานที่ศักดิ์สิทธิ์ประจำหมู่บ้าน เป็นพื้นที่หวงห้ามไม่ให้มีการบุกรุกทำลายแต่สามารถเข้าไปใช้ประโยชน์ด้วยการเก็บเห็ด หาหน่อไม้ หายอดผักหวานและผักอื่น ๆ มารับประกอบอาหารได้ ดอนปู่ตาจึงเป็นภูมิปัญญาของชาวอีสานอย่างหนึ่งในการดูแลรักษาแหล่งอาหารที่มีความสำคัญรองลงมาจากแม่น้ำ

2.2.3 ลักษณะทั่วไปของอาหารอีสาน

สังคมอีสานเป็นสังคมเกษตรกรรมแบบดั้งเดิม วิถีชีวิตผูกพันกับธรรมชาติอย่างแนบแน่น มีการเก็บของป่า ล่าสัตว์ ปลูกพืช และเลี้ยงสัตว์ เพื่อการยังชีพภายในครอบครัวอีสานมีสภาพภูมิอากาศที่ผันแปรอยู่เสมอ ในฤดูฝนมีฝนตกมากจนเกินความต้องการ ฤดูร้อนน้ำกลับแห้งขอดแทบไม่เพียงพอต่อการอุปโภคบริโภคจนเรียกว่าฤดูแล้ง (ชลิต ชัยครรชิต และคณะ. 2544 : 129–130) คนในชนบทอีสาน รับประทานอาหารที่หาได้เองตามธรรมชาติทั้งพืชผักและเนื้อสัตว์ ซึ่งก็มีไม่มากนัก เพราะความแห้งแล้งกันดารที่คุกคามทุก ๆ ปี สัตว์ต่าง ๆ จึงมีลดน้อยลงตามไปด้วย คงเหลือแต่สัตว์ปีกประเภทแมลงที่ยังมีจำนวนมากอยู่ เนื่องจากเป็นสัตว์ที่มีวงจรชีวิตสั้น และมีการแพร่พันธุ์ในปริมาณมากต่อครั้ง แมลงจึงเป็นแหล่งโปรตีนที่สำคัญของชาวอีสานอีกแหล่งหนึ่ง นอกจากนี้อาหารอีสานยังใช้เนื้อสัตว์ที่หาได้ในท้องถิ่น เช่น กุ้ง หอย ปู ปลา กบ เขียด กระต่าย หนูนา แย้ กิ้งก่า งู นก เป็ด ไก่ หมู พังพอน วัว และควาย เป็นต้น ส่วนกรรมวิธีในการปรุงอาหารนั้นจะมีหลายวิธีการด้วยกัน เช่น ปิ้ง ย่าง จี่ อ่อม แกง ต้ม ลาบ ก้อยฯลฯ จะไม่ค่อยมีอาหารประเภททอด ผัด หรือแกงที่ต้องใส่กะทิ ทั้งนี้อาจเป็นเพราะในท้องถิ่นมีต้นมะพร้าวจำนวนน้อย กะทิจึงถูกใช้ในการทำขนมหวานเป็นสำคัญ และน้ำมันเป็นสิ่งที่หายากอาหารอีสานในอดีตจะใช้เกลือเป็นส่วนหนึ่งของเครื่องปรุงรส เพราะดินในภาคอีสานจะมีความเค็มผสมอยู่มาก จนสามารถนำมาทำเกลือสินเธาว์ และขายเป็นสินค้าได้ เกลือจึงมีบทบาทในการประกอบอาหารมาก แต่ต่อมาการคมนาคมสะดวก เครื่องช่วยเพิ่มรสชาติของอาหารจากสังคมเมืองก็แพร่เข้าไปในครัวเรือน เกลือ จึงลดบทบาทลง อาหารอีสานเป็นอาหารที่มีรสเข้มข้น มีส่วนผสมทั้งปลาร้า ข้าวคั่ว พริกป่น พริกสด จึงมีความหอมและมีรสชาติเฉพาะ ไม่ว่าจะเป็นลาบ ก้อย ส้มตำ น้ำตก ต้มแซบ เมื่อรับประทานจะรู้สึกถึงบรรยากาศและความเป็นอีสานโดยแท้จริงรสชาติของอาหารอีสานจะเน้นรสเผ็ดและเค็ม ไม่นิยมรสเปรี้ยวและรสหวาน และจะไม่ใส่กะทิในการปรุงอาหาร รสเผ็ดจะได้มาจาก

Mahasarakham University

พริกอีสานและพริกขี้หนู มีรูปแบบการใช้ทั้งเป็นพริกสดและพริกแห้ง พริกไทยไม่นิยมใช้ ส่วนรสเค็ม ซึ่งถือว่าเป็นความอร่อยที่สำคัญนั้นได้มาจากปลาร้าและเกลือเป็นหลัก สำหรับรสเปรี้ยวจะได้มาจาก มะกอก มดแดง มะนาว มะขาม ซึ่งใช้ทั้งฝักอ่อนฝักแก่ ยอดอ่อนและมะขามเปียก สำหรับแป้งนั้น ชาวอีสานจะรับประทานข้าวเหนียวเป็นอาหารหลักดังนั้นอาหารอีสานจึงเป็นอาหารที่มีความอร่อย จากธรรมชาติอย่างแท้จริง (กองบรรณาธิการสำนักพิมพ์แสงแดด. 2540 : 6–8)

2.2.4 ประเภทของอาหารอีสาน

อาหารอีสานมีหลายประเภท และมีกรรมวิธีในการประกอบอาหารที่หลากหลาย ทั้งนี้ ชลิต ชัยครรชิต และคณะ (2544 : 130–131) และประมวล พิมพ์เสน (2546 : 18–44) ได้จำแนกประเภทของอาหารอีสานไว้ ดังนี้

1. ประเภททำให้สุกโดยการต้ม

1.1 อ่อม คือ การปรุงอาหารให้สุกโดยการใช้น้ำปริมาณน้อยต้มให้เดือด โดยใช้ไฟค่อนข้างแรง อ่อมจะมีกรรมวิธีเช่นเดียวกับแกง แต่จะใส่น้ำน้อยกว่า (อุ จะใส่น้ำน้อยกว่า อ่อม เอาะ จะใส่น้ำนิดเดียว เท่ากับหมกหม้อ) อ่อมจะมีรสจัดทั้งเค็มและเผ็ด เนื้อสัตว์ที่นิยมนำมา เป็นองค์ประกอบหลัก ได้แก่ ไก่ หมู วัว ปลา กบ เขียด หนูพุก และฮวก (ลูกอ๊อดของกบ) เป็นต้น กรรมวิธีในการประกอบอาหาร ได้แก่ นำเนื้อสัตว์ที่ต้องการมาหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ ถ้าเป็นกบ ต้องเผาไฟลอกหนัง ควักไส้ออกก่อน ปลาหรือสัตว์ใหญ่หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ สัตว์ตัวเล็กใช้ทั้งตัวแต่ต้อง เอาอุจจาระออก และล้างให้สะอาด นำมาใส่ลงในหม้อ บดเครื่องแกง ซึ่งประกอบด้วยพริกแห้ง หรือพริกสด กระเทียม ข่า ตะไคร้หั่นฝอย เกลือ โขลกให้เข้ากันจนละเอียดคั่วเครื่องแกงให้เข้ากับ เนื้อสัตว์ ใส่น้ำพอท่วมเนื้อสัตว์ ปรุงรสด้วยเกลือ (หรือน้ำปลา) ข้าวคั่วและปลาร้า พอควร ตั้งไฟพอเดือด แล้วใส่ผักที่ต้องการ ซึ่งไม่จำเป็นต้องใช้ทุกชนิด ผักชนิดที่นิยมได้แก่ มะเขือ ยอดตำลึง ผักกาด ผักชีลาว ยอดมะระ ยอดฟักทอง ยอดบวบ หรือผักอื่นๆปล่อยให้เดือด กะว่า เนื้อสัตว์สุกพอดี โรยด้วยพริกสด ต้นหอม กระชาย และผักกลิ่นหอม เช่นใบชะพลู ใบมะกรูด และใบแมงลัก เป็นต้น ชื่อของอ่อมจะถูกเรียกตามอาหารที่นำมาเป็นองค์ประกอบหลัก หรือชนิดของ เนื้อสัตว์ที่นำมาประกอบอาหาร เช่น อ่อมเนื้อ อ่อมกบ เป็นต้น (ชลิต ชัยครรชิต และคณะ. 2544 : 130– 131)

1.2 แกง ลักษณะทั่วไปคล้ายอ่อม กล่าวคือ เป็นการปรุงอาหารให้สุก โดยใช้น้ำเป็นองค์ประกอบหลัก มีการใช้เครื่องเทศของภาคอีสาน และที่ขาดไม่ได้ คือ ผักอีตู่ (ใบแมงลัก) วิธีการปรุงเหมือนกับแกงของภาคกลางทั่วไป แต่ใช้น้ำปลาร้า เป็นตัวปรุงรส ดังนั้น แกงจึงมีรสชาติที่เน้นไปทางรสเค็ม ชื่อของแกงจะถูกเรียกตามอาหารที่นำมาเป็นองค์ประกอบหลักหรือ ชนิดของเนื้อสัตว์ที่นำมาประกอบอาหาร เช่น แกงปลา แกงไก่ แกงหอย แกงเห็ด แกงหน่อไม้แกง หน่อโจด แกงหน่อหวาย แกงอีลอก แกงขี้เหล็ก แกงเนื้อ แกงนกต่าง ๆ เป็นต้น (ประมวล พิมพ์เสน. 2546 : 19)

1.3 ต้ม เป็นแกงชนิดหนึ่งของภาคอีสาน ใช้เกลือ และน้ำปลาแทน น้ำปลาร้า ต้มจะเน้นเฉพาะสัตว์ที่สด ๆ ไม่นิยมหั่นสัตว์ที่นำมาเป็นวัตถุดิบให้เป็นชิ้น หรือถ้าหั่นก็หั่น เป็นชิ้นโต ๆ รสชาติจะออกเค็ม และเปรี้ยวจัด ซึ่งได้จากพืชที่มีอยู่ในท้องถิ่น เช่น ใบมะขามอ่อน ผักติ้ว ยอดกระเจี๊ยบ หรือตัวมดแดง เป็นต้น อาหารประเภทต้มมักจะปรุงกันที่บริเวณไร่นาหรือ แหล่งที่ได้อาหารนั้นมาใหม่ ๆ เช่น การช่วยกันจับปลาในกลุ่มเครือญาติ ก็จะต้มปลากินกันที่ริมสระ

Mahasarakham University

หรือบริเวณที่จับปลานั้นเลย ข้อแตกต่างระหว่างแกงกับต้มก็คือ แกงจะใส่ใบแมงลักน้ำปลาร้า และมีรสเค็ม แต่ต้มจะไม่ใส่เครื่องปรุงประเภทนี้ แต่จะเน้นไปทางรสเปรี้ยวและไม่นิยมเติมพริก หรือเนื้อสัตว์ที่นำมาทำต้ม เช่น ปลา หรืองูสิง ชื่อของต้มจะถูกเรียกตามอาหารที่นำมาเป็นองค์ประกอบหลัก หรือชนิดของเนื้อสัตว์ที่นำมาประกอบอาหาร หรือรสชาติของอาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว เช่น ต้มเนื้อ ต้มปลา ต้มไก่ ต้มส้ม (เปรี้ยว) กบ เขียด อึ่ง และงูสิง เป็นต้น (ประมวล พิมพ์เสน. 2546 : 19)

2. ประเภททำให้สุกด้วยความร้อนจากไฟโดยตรง

2.1 ปิ้ง คือ การทำให้สุกโดยใช้ไอความร้อนจากถ่านไฟที่ร้อนจัดกล่าวคือ นำอาหารมาใส่เกลือ เพื่อให้มีรสเค็มเล็กน้อย ไปวางไว้บนภาชนะ เช่น ไม้ โดยทำเป็นไม้เสียบ หรือวางตรงกลางระหว่างไม้ 2 ชิ้นที่มัดส่วนหัวและส่วนท้าย เรียกว่าหนีบ แล้วนำไปอังไอความร้อนจากถ่านไฟให้สุก ชื่อของปิ้งจะถูกเรียกตามชนิดของเนื้อสัตว์ที่นำมาปิ้ง เช่นปิ้งปลา ปิ้งเนื้อ (วัว) ปิ้งหมู ปิ้งไก่ ปิ้งเป็ด ปิ้งนก ปิ้งกบ ปิ้งเขียด ปิ้งอึ่ง ปิ้งกวาง และปิ้งฟาน เป็นต้น (ประมวล พิมพ์เสน. 2546 : 18)

2.2 ย่าง เป็นกรรมวิธีถนอมอาหารวิธีการหนึ่ง จุดประสงค์เพื่อให้น้ำในอาหารระเหยออกจนหมด สามารถเก็บรักษาไว้ได้นานๆ โดยปกติจะนิยมทำเฉพาะอาหารจำพวกปลา กบ เขียด ซึ่งมีมากในฤดูฝน เป็นช่วงที่ไม่ค่อยมีแสงแดดในการถนอมอาหารโดยการตากแห้งการย่างต้องใช้ไฟอ่อน ๆ ย่างจนอาหารออกสีเหลือง กรอบ และจะไม่ใส่เกลือเพื่อเพิ่มรสเหมือนการปิ้ง (ชลิต ชัยครรชิต และคณะ. 2544 : 132)

2.3 จี่ เป็นการทำอาหารให้สุก โดยการวางอาหารบนถ่านไฟที่ร้อนอาหารจะสุกโดยตรงจากความร้อนของถ่านไฟ การจี่จะต้องระวังการไหม้ก่อนสุก ดังนั้นจะต้องมีการพลิกกลับบ่อยๆ เพื่อให้อาหารสุกทั่วทั้งชิ้น (ชลิต ชัยครรชิต และคณะ. 2544 : 132)

3. ประเภททำให้สุกโดยผ่านภาชนะตัวนำ

3.1 หมก คือ การทำอาหารให้สุกโดยการใช้ใบตองห่ออาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว นำมาอังเหนือถ่านไฟอ่อนๆ ให้สุก การหมกอาจใช้วัสดุอื่นในการห่อแทนใบตอง ที่นิยม เช่น ใบทองกวาว และใบยอ เป็นต้น กรรมวิธีในการหมก ได้แก่ นำวัตถุดิบที่จะทำมาคลุกกับเครื่องแกงที่โขลกละเอียดแล้ว คลุกให้เข้ากัน เหยาะน้ำปลา ปลาร้า หรือเกลือ ตักใส่ใบตอง โรยด้วยผักที่มีกลิ่นหอม ที่นิยม เช่น แมงลัก มะกรูด ผักกะแยง เป็นต้น ห่อใบตองให้มิดชิด ใช้ไม้เล็ก ๆ กลัดให้คงรูป วัตถุดิบที่นิยมนำมาเป็นองค์ประกอบหลักในการหมก ได้แก่ ปลา เนื้อวัว กบ เขียดหน่อไม้ เห็ด ฮวก (ลูกอ๊อดของกบ) อีเห็น จอนฟอน (พังพอน) ปลาร้า และหัวปลี เป็นต้น (ชลิต ชัยครรชิต และคณะ. 2544 : 132)

3.2 อ๋อ อุ (หรืออู๋ อู่) และเอาะ เป็นการปรุงอาหารให้สุกโดยการผ่านภาชนะตัวนำประเภทโลหะ หรือภาชนะอื่น ๆ เช่น หม้อดิน มีลักษณะผสมระหว่างหมกและอ่อม กล่าวคือ ในขณะที่หมกใช้ใบตองเป็นภาชนะตัวนำความร้อนเพื่อทำให้อาหารสุกและอ่อมใช้ความร้อนจากการเดือดของน้ำ แต่อ๋อจะใช้น้ำปริมาณน้อยกว่า ต่างจากหมกตรงที่ไม่พิถีพิถันในการปรุงรสก่อน และทำให้สุกด้วยวิธีง่าย ๆ คือการนำอาหารที่จะปรุงลงไปในหม้อเติมน้ำนิดหน่อยพอไม่ให้อาหารไหม้ติดก้นภาชนะ เติมเกลือ พริกสดทุบ และใบแมงลักปิดฝาภาชนะให้ติดกับอาหาร หรือใช้ใบตองปิดอาหารก่อนในชั้นต้นแล้วค่อยปิดฝาภาชนะ จากนั้น จึงนำภาชนะไปอังไฟอ่อน ๆ จนกว่าอาหารจะสุก

Mahasarakham University

ข้อแตกต่างที่ชัดเจนคือ 1) อ่อมต้องคั่วเนื้อสัตว์ให้เข้ากับเครื่องปรุงก่อนจึงเติมน้ำ 2) อุ (หรืออู๋ อู่) จะทำเช่นเดียวกับอ่อม แต่จะใส่ดี หรือเพี้ยให้มีรสขม และใส่ข้าวคั่ว เพื่อให้น้ำแกงเข้มข้น อร่อย และ 3) เอาะ ทำเหมือนหมกหม้อ ไม่ใส่ผักเหมือนแกง แต่จะใส่เครื่องปรุงเหมือนหมก ต่างกันที่เพียงไม่ใช้ใบตองห่ออาหารเพื่อเป็นตัวนำความร้อนเหมือนหมก (ประมวล พิมพ์เสน. 2546 : 42)

3.3 หลาม เป็นการปรุงอาหารให้สุกโดยการผ่านภาชนะตัวนำ คือกระบอกไม้ไผ่ มีลักษณะผสมระหว่างหมกและอ่อม กล่าวคือ ในขณะที่หมกใช้ใบตองเป็นภาชนะตัวนำความร้อนเพื่อทำให้อาหารสุก หมกใช้ใบตองเป็นตัวนำความร้อน แต่หลามใช้กระบอกไม้ไผ่เป็นตัวนำความร้อน หลามใช้ได้ทั้งการหุงข้าวให้สุก เรียกว่าข้าวหลาว และการประกอบอาหารที่ใช้เครื่องปรุงและเนื้อสัตว์เช่นเดียวกับอ่อม และหมก ใส่ลงไปในกระบอกไม้ไผ่ เมื่อสุกแล้วก็นำมารับประทานได้ ชื่อของหลามจะถูกเรียกตามชนิดของวัตถุดิบที่เป็นองค์ประกอบหลักในการปรุงอาหาร เช่น หลามปลา หลามเนื้อและหลามผักต่าง ๆ เป็นต้น (ประมวล พิมพ์เสน. 2546 : 20)

4. ประเภทอาหารสุก ๆ ดิบ ๆ

4.1 ลาบ เป็นการปรุงอาหารเพื่อรับประทานที่ไม่เน้นการบริโภคสุกอย่างเดียว แต่ที่นิยมบริโภคกันคือแบบดิบ ลาบเป็นอาหารที่ชาวอีสานจัดระดับไว้สูงสุด กล่าวคือ ในงานพิธีการทางสังคมต่าง ๆ ถ้าไม่มีลาบเป็นอาหารรับรองแขก จะถือว่าเป็นงานเล็ก ๆ ลาบมี 2 ชนิด คือ ลาบดิบ และลาบสุก คำว่าลาบ หมายถึง การสับ อาหารทุกอย่างที่นำมาสับก็คือ นำมาลาบ ชื่อของลาบจะถูกเรียกตามชนิดของเนื้อสัตว์ที่นำมาประกอบอาหาร เช่น ลาบวัว ลาบหมู ลาบปลา ลาบปู ลาบไก่ ลาบนก ลาบเทา ลาบหมาน้อย ลาบแย้ ลาบหอยโข่ง และลาบกะปอม เป็นต้น เครื่องปรุงที่ใช้ ได้แก่ ข้าวคั่วป่น พริกป่น หรือพริกขี้หนูสด ต้นหอม สะระแหน่ ผักชี ข่าหั่นฝอย หอมแดงหั่นเป็นแว่นบาง ๆ กระเทียมแกะกลีบ ผักแพรว มะนาว เกลือ น้ำปลา น้ำปลาร้า และใบมะกรูดหั่นฝอย กรรมวิธีปรุง ได้แก่ สับเนื้อสัตว์ที่จะใช้ให้ละเอียด ลวกน้ำร้อนพอสุก (หากกลัวพยาธิจะทำให้สุกก็ได้) จากนั้นใส่เครื่องปรุงต่าง ๆ ชิมรสตามต้องการ ส่วนลาบเลือดนั้นนิยมใช้เนื้อวัว เนื้อหมูและเป็ด ปรุงเครื่องจนเสร็จแล้วจึงใส่เลือดลงไป เลือดที่ใช้ต้องเป็นเลือดสดเลือดสัตว์ชนิดใดใช้กับเนื้อสัตว์ชนิดนั้น ก่อนใช้เลือดต้องขยำเลือดกับเกลือและใบตะไคร้ก่อนเสมอเพื่อป้องกันการแข็งตัวและดับกลิ่นคาว ส่วนลาบเทา และลาบหมาน้อย เป็นพืชสีเขียว ลาบสด ๆ ไม่ต้องลวกน้ำร้อน เครื่องปรุงจะเพิ่มเนื้อปลาต้มสุก หรือป่นปลา (น้ำพริกปลา) หรือหอยขม มะเขือสุก หั่นชิ้นเล็ก ๆ และตะไคร้หั่นฝอย คลุกให้เข้ากัน ไม่ต้องใส่เครื่องปรุงรสเปรี้ยวใด ๆ ลาบจากเนื้อสัตว์ที่นิยมบริโภคดิบ ได้แก่ ลาบเนื้อ ลาบหมู และลาบปลา (นิยมทั้งสุกและดิบ) ส่วนลาบจากเนื้อสัตว์ที่นิยมบริโภคสุก ได้แก่ ลาบนก ลาบเป็ด ลาบไก่ ลาบแย้และลาบกะปอม (ชลิต ชัยครรชิต และคณะ. 2544 : 132-133 ; ประมวล พิมพ์เสน. 2546 : 45–46)

4.2 ก้อย เป็นอาหารดิบ รสจัด เข้มข้น มีลักษณะทั่ว ๆ ไปเหมือนกับลาบต่างกันตรงที่ก้อยไม่ใส่ข้าวคั่วป่น และสับเนื้อสัตว์เป็นชิ้นโตกว่าลาบ หรือหากเป็นสัตว์ตัวเล็ก ๆ ก็ไม่สับเลย เครื่องปรุงที่ใช้เหมือนกับลาบทุกประการ กรรมวิธีปรุง ได้แก่ เอาสัตว์ที่ต้องการใส่กะละมังเล็ก ๆ หากเป็นกุ้ง ปู และแมลงต่างๆ ใช้บดในครกพอหยาบแล้วคลุกในครกเลยบีบมะนาวลงไปให้มาก ๆ ยกเว้นก้อยหอยโข่ง ใช้มดแดงแทนมะนาว ก้อยไข่มดแดง ใช้ตัวมดแดงที่ปนอยู่แทนมะนาว จากนั้นใส่เกลือเล็กน้อย ใส่น้ำปลา น้ำปลาร้า และพริกป่นตามต้องการโรยผักสดที่เป็นเครื่องปรุงทั้งหมด คลุกเคล้าเบา ๆ ให้เข้ากัน (ระวังไม่ให้ผักช้ำ) ชิมรส ตักใส่จานโรยสะระแหน่

เคียงด้วยพริกขี้หนูสด และกระเทียมกลีบ ชื่อของก้อยจะเรียกตามชนิดของเนื้อสัตว์ที่นำมาประกอบอาหาร เช่น ก้อยเนื้อ (วัว) ก้อยเนื้อหมู ก้อยปลา ก้อยกุ้ง ก้อยหอย ก้อยไข่มดแดงก้อยแบ้ (แพะ) และก้อยจักจั่น เป็นต้น ก้อยบางชนิดใส่ข้าวคั่วป่น เช่น ก้อยกุ้ง (ก้อยกุ้งเต้น)ใช้กุ้งฝอยท้องนาสด ๆ (ยังกระโดดได้) ล้างน้ำให้สะอาด คลุกเครื่องปรุงให้เสร็จทั้งหมดก่อนแล้วจึงเทราดตัวกุ้ง คลุกเคล้าให้เข้ากับเครื่องปรุงเล็กน้อย ชิมรส และรับประทานแบบสด ๆ (ประมวล พิมพ์เสน. 2546 : 50–51)

5. ประเภทน้ำพริก

5.1 ป่น (ภาคกลางเรียกน้ำพริก) คือ การทำอาหารที่ผ่านการต้มกับน้ำปลาร้าให้สุกแล้วนำมาตำให้ละเอียดจึงใส่เครื่องปรุง หากเป็นการป่นเนื้อวัว เนื้อหมู นอกจากจะต้องทำให้สุกแล้ว อาจต้องลาบ หรือสับให้ละเอียดก่อน จึงนำมาใส่ครกตำ ปกติแล้วหากมีอาหารมากพอ ชาวอีสานจะไม่นำมาทำป่น แต่จะนำไปทำต้ม แกง ลาบ หรืออย่างอื่นรับประทานจะทำเป็นป่นเฉพาะในเวลาที่มีอาหารน้อยเท่านั้น ชื่อของป่นจะเรียกตามชนิดของเนื้อสัตว์ หรือชนิดของวัตถุดิบที่เป็นองค์ประกอบหลักในการประกอบอาหาร เช่น ป่นกุ้ง ป่นปู ป่นจักจั่น ป่นกบป่นเขียด ป่นกุ้ง ป่นไข่ ป่นหมู ป่นไก่ และป่นดักแด้ เป็นต้น เครื่องปรุงที่ใช้เป็นวัตถุดิบในการทำป่น ได้แก่ พริกขี้หนูสด หอมแห้ง กระเทียม น้ำปลา น้ำปลาร้า เนื้อสัตว์ หรือเห็ดที่ต้องการทำป่น ข้าวคั่วป่น (สำหรับป่นกุ้ง) กรรมวิธีปรุง ได้แก่ ป่นปลาและปู นำไปต้มกับน้ำปลาร้าให้สุกทั้งปลา ปู และปลาร้า ป่นกุ้ง จักจั่น ดักแด้ นำไปคั่วให้สุก ป่นไก่ หมู สับให้ละเอียดนำไปคั่วให้สุก ป่นเห็ด นำเห็นที่ต้องการไปย่างไฟให้สุกก่อน จากนั้นเผาพริกดิบ หอม กระเทียมให้สุก แล้วบดให้แหลกด้วยครก เอาอาหารที่ต้องการทำป่นใส่ลงในครก บดให้เข้ากันแต่ไม่ละเอียดนัก เทน้ำต้มปลาร้าลงไป คนให้เข้ากัน ชิมรส แล้วเติมเครื่องปรุงตามต้องการถ้าต้องการเปรี้ยวก็ปรุงด้วยน้ำมะนาว หรือผลมะกอก โรยด้วยใบผักชี รับประทานพร้อมผัก ตามฤดูกาลทั้งผักลวกและผักสด เป็นเครื่องเคียง (ประมวล พิมพ์เสน. 2546 : 24–25)

5.2 แจ่ว เป็นอาหารที่สำคัญที่สุดของชาวอีสาน การจัดสำรับกับข้าวทุกครั้งต้องมีแจ่วเสมอ เพื่อให้ผู้รับประทานได้เปลี่ยนรสชาติอาหาร หรือเพิ่มรสชาติอาหารที่บางชนิดอาจมีรสจืดไป แจ่วมีรสเผ็ดและเค็ม หรือบางครั้งอาจมีรสเปรี้ยวด้วย ชาวอีสานไม่นิยมใส่น้ำตาลในอาหารคาวทุกชนิด แจ่วมีหลายชนิด ได้แก่ แจ่วบอง (บอง แปลว่า ผสม) แจ่วพริกดิบ (เผา) แจ่วพริกสด และแจ่วพริกป่น เป็นต้น แจ่วมีลักษณะทั่วไปคล้ายป่น แต่เน้นการใช้พริกเป็นองค์ประกอบหลัก คือ มีรสเผ็ดกว่าป่น หรือการแกะเนื้อปลาย่างลงป่นบ้าง แต่ไม่ใช้ปลาต้มลงโขลกรวมกับพริกแห้ง อาจใช้พริกคั่ว พริกสด หรือพริกสดจี่ (เผา) จนสุกแล้วก็ได้ กรรมวิธีปรุงแจ่วมีหลายวิธีด้วยกัน อาทิเช่น

5.2.1 แจ่วบอง (แจ่วปลาร้าบอง) มีกรรมวิธีที่ยุ่งยากที่สุดแต่เก็บรักษาไว้ได้นานที่สุด เครื่องปรุง ได้แก่ ปลาร้า พริกป่น งาคั่ว หอมแดงเผา กระเทียมเผา ข่าเผาซอย ใบมะกรูดหั่นฝอย และน้ำมะขามเปียก กรรมวิธีปรุง ได้แก่ สับปลาร้าให้ละเอียดโขลกหอมแดงเผา กระเทียมเผา ข่าเผาซอย ในครกให้ละเอียด ใส่ปลาร้าที่สับแล้วลงไปในครกใส่งาคั่ว น้ำมะขามเปียกเล็กน้อย (ใช้มะเขือเทศเผาแทนได้) โขลกให้เข้ากันอีกครั้ง พร้อมใส่ใบมะกรูดหั่นฝอย เมื่อเข้ากันดีแล้ว ตักใส่กระปุก ปิดฝามิดชิด เก็บไว้รับประทานได้นาน

Mahasarakham University

5.2.2 แจ่วพริกดิบ (เผา) พริกสดเมื่อนำมาเผาแล้วไฟจะมีกลิ่นหอม การเผาไฟต้องใช้ไม้เสียบตรงกลาง หากไม่ใช้ไม้เสียบขณะเผาพริกจะระเบิดกระเด็น เครื่องปรุง ได้แก่ พริกชี้ฟ้าสด หอมแดงกระเทียม น้ำปลาร้า มะนาว มะเขือเทศชนิดลูกเล็ก กรรมวิธีปรุง ได้แก่ เอาพริกที่เผาแล้วใส่ครก ใส่หอม กระเทียม โขลกให้แหลก พร้อมใส่มะเขือเทศคลุกใส่น้ำปลาร้า มะนาว ปรุงรสตามใจชอบ รับประทางกับผักนึ่ง ผักลวก ผักสด เป็นเครื่องเคียง

5.2.3 แจ่วพริกป่น คือ การใช้พริกแห้งตำให้ละเอียด หรือใช้พริกป่นเติมผสมกับน้ำปลาร้า และน้ำมะนาว ปรุงรสตามชอบ เป็นแจ่วที่ทำได้ง่ายที่สุด (ชลิต ชัยครรชิต และคณะ. 2544 : 133–134 ; ประมวล พิมพ์เสน. 2546 : 20–23)

6. ประเภทซุบ

เป็นกรรมวิธีการปรุงอาหารประเภทผักอย่างหนึ่งที่ต้องนำผักไปต้มลวกหรือผักสดนำไปหั่นเป็นชิ้น ๆ พร้อมกับเติมเครื่องเทศที่ผ่านการโขลกแล้วลงไป จากนั้นเติมน้ำร้อนพอเหมาะจะได้อาหารที่ข้น เติมหอม และสะระแหน่เพื่อชูรส และเพิ่มกลิ่นหอม ผักที่นิยมนำมาเป็นองค์ประกอบหลักในการปรุงซุบ ได้แก่ ขนุน มะเขือยาว เห็ดกระด้าง ผักแต้ว แตงค้าง ฟักทอง เป็นต้น ชื่อของซุบจะเรียกตามชนิดของวัตถุดิบที่เป็นองค์ประกอบหลักในการประกอบอาหาร เช่น ซุบหน่อไม้ ซุบเห็ด ซุบหมากแตง (แตงค้าง) ซุบหมากแปบ ซุบเนื้อ ซุบดอกกะยอม ซุบหมากเขือ (มะเขือยาว) และซุบหมากมี่ (ขนุน) เป็นต้น (ประมวล พิมพ์เสน. 2546 : 19)

7. ประเภทตำ

เป็นการประกอบอาหารที่ใช้เครื่องเทศจำพวกพริก กระเทียม โขลกรวมกันในครก แล้วนำผักที่ต้องการปรุงซึ่งสับ หั่น ฝาน หรือตัดเป็นชิ้น ๆ โขลกเยาะ ๆ ผสมเข้าไปปรุงรสด้วยน้ำปลาร้า มะนาว (หรือผลมะกอก) มะเขือเทศ ชื่อของตำจะเรียกตามชนิดของวัตถุดิบที่เป็นองค์ประกอบหลักในการประกอบอาหาร เช่น ตำหมากฮุ่ง (มะละกอ) ตำแตง ตำถั่ว ตำกล้วยตำข่า ตำหมากโก (ผลตะโก) ตำหมากเกลือ (มะเกลือ) ตำหมากยม (มะยม) ตำหมากยอ (ผลยอ) ตำหมากขามดิบ ตำหมากต้อง และตำหมากม่วง (มะม่วง) ตำลูกจันทร์ เป็นต้น (ชลิต ชัยครรชิต และคณะ. 2544 : 134)

8. ประเภทคั่ว

เป็นกรรมวิธีปรุงอาหารที่ง่ายที่สุด โดนการนำเนื้อสัตว์หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ หรือแมลงต่าง ๆ ที่รับประทานได้ มาคั่วด้วยกระทะผสมกับเกลือเล็กน้อย เพื่อให้มีรสเค็มนิดหน่อย สัตว์ที่นิยมนำมาคั่ว ได้แก่ กุ้ง ดักแด้ กุดจี่ ตั๊กแตน ถั่วลิสง แมงจีซอน และแมงจีนูน เป็นต้น (ประมวล พิมพ์เสน. 2546 : 18, 32–33)

9. อาหารพิเศษซึ่งเป็นผลผลิตจากกรรมวิธีถนอมอาหารการถนอมอาหาร คือ วิธีการที่จะเก็บรักษาอาหารไว้ในระยะเวลาที่ยาวนาน โดยไม่ให้อาหารเน่าเสีย ชาวอีสานมีวิธีการถนอมอาหารตั้งแต่สมัยโบราณสืบต่อกันมา เช่น การดอง การตากห้ง การหมัดเกลือ การกวน การถนอมอาหารด้วยวิธีการดังกล่าวทำได้ทั้งพืชและสัตว์ ประมวล พิมพ์เสน (2546 : 52–59) ได้จำแนกประเภทของการถนอมอาหารของชาวอีสานไว้ 5 ประเภท ดังนี้

9.1 ประเภทส้ม (ส้ม แปลว่า เปรี้ยว) เป็นกรรมวิธีถนอมอาหารด้วยการหมักให้เกิดรสเปรี้ยว โดยใช้เกลือ กระเทียม ข้าวเหนียวสุก ข้าวคั่วป่น (เฉพาะส้มปลาจ่อมและกุ้งจ่อม) คลุกเคล้าให้เข้ากันผสมกับเนื้อสัตว์ที่ต้องการ หมักทิ้งไว้ในไหหรือภาชนะประเภทแก้วปิด

Mahasarakham University

ให้มิดชิดไม่ให้อากาศเข้า 3–5 วัน จนมีรสเปรี้ยว เนื้อสัตว์ที่นิยมได้แก่ เนื้อ หมู ปลาตัวใหญ่กลุ่มนี้ต้องสับก่อนนำมาคลุกเคล้า ปลาตัวเล็ก (เช่นปลาซิวฯลฯ) ไข่ปลา และกุ้ง หรือบางครั้งก็นิยมใช้ปลาตัวใหญ่ เช่น ปลาตะเพียน กลุ่มนี้นิยมนำมาทำทั้งตัว รวมถึงผักต่าง ๆ เป็นต้น

9.2 ประเภทหม่ำ เป็นวิธีการถนอมอาหารโดยใช้เครื่องปรุง ได้แก่ เกลือ ข้าวคั่วป่น และกระเทียม บดให้ละเอียด นำมาผสมด้วยการขยำกับเนื้อสัตว์ที่สับละเอียดแล้วยัดใส่ในไส้วัว หรือหมู หรือกระเพาะปัสสาวะของวัว ใช้เชือกรัดแบ่งออกเป็นท่อนยาวประมาณ 1 คืบ นำไปแขวนผึ่งลม หรือตากแดดประมาณ 1 แดด ปล่อยไว้ประมาณ 7 วัน ให้เกิดการหมักแล้วนำมารับประทาน หรือจะปิ้งให้สุกก็จะมีกลิ่นหอมยิ่งขึ้น เครื่องเคียง ได้แก่ พริกขี้หนูสด กระเทียม ขิงอ่อน ข่าอ่อน ขมิ้นขาว และต้นหอม ชื่อของหม่ำจะเรียกตามชนิดของเนื้อสัตว์ที่เป็นองค์ประกอบหลัก เช่น หม่ำเนื้อ หม่ำหมู เป็นต้น

9.3 ประเภทเอียบ (เนื้อเค็ม หรือซิ้นแห้ง) คือ วิธีการถนอมอาหารให้มีรสเค็มแบบตากแห้ง เนื้อสัตว์ที่นิยมนำมาทำ ได้แก่ เนื้อหมู เนื้อวัว เนื้อควาย ปลา และม้า เป็นต้น เครื่องปรุงรส ได้แก่ เกลือ น้ำปลา สุราขาว กระเทียม และน้ำตาลทราย กรรมวิธีปรุง ได้แก่ แล่เนื้อสัตว์ให้เป็นแผ่นบาง ๆ คลุกกับเครื่องปรุงให้เข้ากัน หมักทิ้งไว้ 3–4 ชั่วโมง นำไปผึ่งแดดให้แห้ง เนื้อเค็มอีสานแท้ ๆ จะไม่นิยมใส่พริกไทย ใส่เฉพาะเกลือ และกระเทียมเท่านั้น

9.4 ประเภทไส้กรอก คือวิธีการถนอมอาหารด้วยการทำให้มีรสเปรี้ยวและบรรจุอยู่ในไส้ไส้กรอกมี 2 ชนิด คือ ไส้กรอกหมู และไส้กรอกเนื้อ มีเครื่องปรุง ได้แก่ เกลือ กระเทียม ข้าวเหนียวสุก (ทำให้เกิดรสเปรี้ยว) กรรมวิธีปรุง ได้แก่ สับเนื้อสัตว์ให้ละเอียด (ใช้ส่วนเนื้อติดมัน) คลุกเคล้ากับเครื่องปรุงจนเข้ากันได้ดี แล้วกรอกใส่ในไส้วัว หรือหมู ใช้เชือกรัดแบ่งออกเป็นท่อนความยาวตามต้องการ นำไปผึ่งลม หรือแดด ปล่อยไว้ประมาณ 2–3 วัน ให้เกิดการหมัก แล้วนำมาปิ้ง หรือทอดรับประทานกับเครื่องเคียง ได้แก่ พริกขี้หนูสด กระเทียม ขิงอ่อน ข่าอ่อน ขมิ้นขาว ผักชี และต้นหอม

9.5 ประเภทปลาแดก (ปลาร้า) ชนิดของปลาแดก ได้แก่ ปลาแดกอย่างดี คือ ใช้ปลาตัวใหญ่ทำ ปลาแดกปานกลางใช้ปลาขนาดปานกลางทำ ปลาแดกผสมใช้ปลาหลายชนิดผสมกัน ปลาแดกปลาน้อยใช้ปลาขนาดเล็กผสมกันทำ ปลาแดกโอ่ (กลิ่นแรง) ใช้หมักให้เน่า และปลาแดกอึ่ง เครื่องปรุง ได้แก่ เกลือ รำข้าว และข้าวคั่วป่น กรรมวิธีปรุง ได้แก่ นำวัตถุดิบมาคลุกกับเกลือ ในสัดส่วนวัตถุดิบ 3 ส่วนต่อเกลือ 1 ส่วน ปล่อยหมักไว้ 10 วัน ใส่รำข้าว และข้าวคั่วป่นคลุกเคล้าให้เข้ากัน บรรจุในไห กดลงให้แน่น โรยด้วยเกลือเล็กน้อยโรยรำข้าวทับข้างบนอีกชั้นหนึ่ง ปิดด้วยใบตองแห้ง ใช้ขี้เถ้าโรยปากไหป้องกันแมลงวันไข่ปล่อยไว้ 1–2 ปี

10. ประเภทข้าวปุ้น (ขนมจีน) ได้แก่ ข้าวปุ้นน้ำยาปลาร้า เป็นต้น

11. ประเภทของหวาน ได้แก่ ข้าวแดกงา ข้าวเม่าคลุก ข้าวต้มผัด ข้าวหมก ขนมพอง ข้าวเหนียวเปียก ข้างต้มมัด ข้าวโป่ง ข้าวปาด ข้าวบ่ายมะม่วง บ่ายน้ำอ้อย

12. ประเภทผัก ผักพื้นบ้านที่ชาวอีสานนิยมรับประทานส่วนมากใช้เป็นเครื่องเคียงกับอาหารประเภทอื่น ๆ หรือบางครั้งใช้ในการปรุงรส ผักที่สำคัญ ได้แก่

12.1 ผักสำหรับเป็นเครื่องเคียงรับประทานกับลาบ ก้อย ป่น ซุบ แจ่ว และตำ ได้แก่ ยอดสะเดา ผักกระโดน ผักเม็ก ผักแต้ว ผักลิ้นปี่ ผักหนอก ผักแว่น ผักอีเลิด (ชะพลู) ผักปลาแผง ผักบุ้ง กระถิน กระเฉดน้ำ ผักตับเต่า สายบัว ผักกะโตวา ลิ้นฟ้า

Mahasarakham University

(เพกาทั้งยอด และฝัก) ผักชีฝรั่ง ผักชีลาว ผักแผ่ว ใบมะยมอ่อน ดอกข่า ยอดมะระขี้นก ผักแพงพวยผักกาด ยอดมะกอก ยอดตำลึง ขนุนอ่อน ถั่วฝักยาว บัวบก ผักแว่น มะสังฯลฯ เป็นต้น (ชลิต ชัยครรชิต และคณะ. 2544 : 136–137 ; ประมวล พิมพ์เสน. 2546 : 1–2)

12.2 ผักที่เป็นเครื่องปรุงอาหาร ได้แก่ ขิง ข่า ต้นหอม ยี่หร่า ผักอีตู่ (แมงลัก) กระเทียม ผักแพว ผักแขยง ยอดมะขามอ่อน มะขาม ผลมะกอก ผักแป้น พริก เป็นต้น (ประมวล พิมพ์เสน. 2546 : 3)

12.3 ผักสำหรับปรุงเป็นต้ม แกง และอ่อม ได้แก่ เห็ดต่าง ๆ หน่อไม้ หน่อโจด ใบขี้เหล็ก ใบย่านาง ฟักทอง (ยอด และผล) ฟัก แฟง บวบ ผักหวาน หัวบัว แค (ดอก และยอด) ชะอม หน่อหวาย ยอดพริก มะรุม เป็นต้น (ประมวล พิมพ์เสน. 2546 : 3)

13. ประเภทผลไม้ แบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ

13.1 ผลไม้ป่า ได้แก่ หว้า หมากต้อง (กระท้อน) หมากพีพวน (นมวัว) เล็บแมว ตะโก ตะขบ หมากค้อ (ตะคร้อ) มะเกลือ มะตูม มะขามป้อม จะบก เป็นต้น

13.2 ผลไม้บ้าน ได้แก่ กล้วยน้ำว้า ขนุน มะม่วง แตงโม น้อยหน่า ฝรั่ง มะขาม มะยม มะขามเทศ มะละกอ พุดซา เป็นต้น (ประมวล พิมพ์เสน. 2546 : 4–5)

2.2.3 ความรู้เกี่ยวกับการแปรรูปอาหาร

ไพบูลย์ ธรรมรัตนวาสิก (2532 : 244–250) กล่าวว่า มนุษย์รู้จักการถนอมเก็บรักษาอาหารเพื่อเก็บไว้กินในวันต่อไปเป็นเวลานานแล้ว ตั้งแต่มนุษย์ยังไม่รู้จักการเกษตรกรรม แสวงหาอาหารจากแหล่งธรรมชาติ เช่น ล่าสัตว์ จับปลา เก็บผลไม้ ขุดรากพืช เป็นต้น และเมื่อแหล่งอาหารในธรรมชาติลดปริมาณลง การออกไปหาอาหารไม่สะดวก จึงเริ่มเก็บรักษาหารที่เก็บเกี่ยวหรือจับมาได้ไว้รับประทานในช่วงที่ขาดแคลนอาหาร เช่น ฤดูหนาวและฤดูแล้ง เป็นต้น

2.3.1 ความหมายของการแปรรูปอาหาร

ไพบูลย์ ธรรมรัตนวาสิก (2532 : 251–274) กล่าวว่า การแปรรูปอาหารเป็นส่วนหนึ่งของการถนอมอาหาร ซึ่งหมายถึง การเก็บรักษาอาหารโดยกรรมวิธีต่าง ๆ ให้อยู่ในสภาพใกล้เคียงกับของสดมากที่สุด โดยไม่ให้สูญเสียคุณภาพและคุณค่าทางโภชนาการ และยังคงมีคุณลักษณะทางคุณภาพซึ่งเป็นที่ต้องการของผู้บริโภค ดังนั้นการแปรรูปอาหารจึงเป็นวิธีเก็บรักษาอาหารไว้รับประทานได้ตลอดปี หรือนอกจากฤดูการผลิต และเป็นการไม่ให้อาหารเสื่อมหรือเน่าเสียไปเนื่องจากจุลินทรีย์ หรือสูญเสียคุณสมบัติทางเคมี ส่วนวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีด้านการแปรรูปอาหาร คือ การนำความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในด้านต่างมาปรับใช้เพื่อการแปรรูปอาหารให้มีอายุการเก็บรักษาได้นานขึ้นชะลอการเปลี่ยนแปลงสี กลิ่นรส เนื้อสัมผัสและลักษณะที่ดีอื่น ๆ ของอาหารไว้ เนื่องจากอาหารที่มีอยู่ในขณะนั้นอาจจะไม่มีในฤดูกาลถัดไปเกิดความแห้งแล้ง ขาดแคลนอาหาร หรือในบางฤดูกาลมีผลผลิตมากเกินไป แต่ไม่สามารถรักษาสภาพเดิมไว้ได้ จึงมีการนำมาแปรรูปเพื่อเก็บรักษาไว้นานยิ่งขึ้น

Mahasarakham University

2.3.2 วัตถุประสงค์ของการแปรรูปอาหาร

ไพบูลย์ ธรรมรัตนวาสิก (2532 : 275) กล่าวว่า การแปรรูปอาหาร มีวัตถุประสงค์ ดังนี้

1. เพื่อให้มีอาหารบริโภคตลอดปี
2. เพื่อให้มีอาหารบริโภคหลากหลายชนิด
3. เพื่อให้ผู้บริโภคมีทางเลือกมากขึ้น
4. เพื่อเพิ่มมูลค่าของวัตถุดิบ

2.3.3 กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร

ไพบูลย์ ธรรมรัตนวาสิก (2532 : 275–326) ได้กล่าวถึงการแปรรูปและการถนอมอาหารไว้ว่า ปัจจุบันการเก็บถนอมรักษาอาหารได้พัฒนามาสู่ยุคอุตสาหกรรม มีการค้นคว้าหาเครื่องจักรและอุปกรณ์ต่าง ๆ มาช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในการถนอมอาหาร ช่วยทุ่นแรงงานมนุษย์และเพิ่มขีดความสามารถในการผลิตอาหาร จนกลายเป็นอุตสาหกรรมการแปรรูปอาหารทำให้เกิดผลิตภัณฑ์อาหารต่าง ๆ มากมายและเก็บรักษาได้นาน สามารถที่จะนำไปบริโภคในที่ห่างไกลออกไปได้ ความเจริญก้าวหน้าทางเทคโนโลยีด้านต่าง ๆ เช่น จุลชีววิทยา ภาชนะบรรจุและการใช้พลังงานได้ทำให้การถนอมอาหารก้าวหน้าอย่างมาก ที่สำคัญมีดังนี้

1. หลักการถนอมอาหารโดยการใช้ความร้อน เป็นการใช้ความร้อนในการทำลายหรือยังยั้งการทำงานของเอนไซม์และจุลินทรีย์ มี 2 วิธี คือ

1.1 การสเตอริไรซ์ (Sterilization) เป็นการให้ความร้อนที่สูงกว่าจุดน้ำเดือด เช่น อาหารกระป๋อง นม UHT, แยม และซ๊อส เป็นต้น

1.2 การพลาสเจอร์ไรซ์ (Pasteurization) ทำได้ 2 ระบบ ได้แก่ 1) Low Temperature Long Time ให้ความร้อนที่ 60 องศาเซลเซียส นาน 30 นาที และทำให้เย็น 2) High Temperature Short Time ให้ความร้อนที่ 72 องศาเซลเซียส นาน 15 วินาที และทำให้เย็น ทั้ง 2 วิธีดังกล่าวอาจแตกต่างกันบ้างตามชนิดของอาหาร เช่น น้ำผลไม้นิยมให้ความร้อนที่ 76.7–93.3 องศาเซลเซียส นาน 3–10 วินาที

2. การถนอมอาหารโดยใช้ความเย็น เป็นการลดอุณหภูมิของอาหารให้กว่า 10 องศาเซลเซียส ยับยั้งการทำงานของจุลินทรีย์ ชะลอการเน่าเสียและลดอัตราการเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมีของอาหาร แบ่งเป็น 2 ประเภท ได้แก่

2.1 การแช่เย็น (Chilling) ที่อุณหภูมิ 5–10 องสาเซลเซียส

2.2 การแช่แข็ง (Freezing) เป็นการแช่เย็นอาหารที่อุณหภูมิต่ำมาก เช่น -10 องศาเซลเซียส หรือถ้าต้องการเก็บอาหารเป็นเวลานานจะควบคุมอุณหภูมิที่ -18 องศาเซลเซียส การแช่แข็งยังแบ่งออกเป็น 2 วิธี คือ 1) การแช่แข็งอย่างช้า (Slow Freezing) ทำให้อาหารมีอุณหภูมิต่ำกว่าจุดเยือกแข็ง 5 องศาเซลเซียสอย่างช้า อาจใช้เวลา 3–72 ชั่วโมง ทำให้เกิดผลึกน้ำแข็งใหญ่ 2) การแช่แข็งอย่างเร็ว ทำให้อาหารถึงจุดเยือกแข็งในเวลารวดเร็ว เช่น ไม่เกิน 30 นาที ผลึกน้ำแข็งในอาหารมีขนาดเล็ก

3. การถนอมอาหารโดยการทำแห้ง เป็นการดึงน้ำออกจากอาหาร ทำให้จุลินทรีย์ไม่สามารถเจริญเติบโตและทำให้อาหารเสื่อมเสียได้ รวมทั้งลดการทำงานทางชีวเคมีของอาหารด้วย มี 2 วิธีใหญ่ ๆ คือ

Mahasarakham University

3.1 การทำแห้งด้วยแสงแดด (Sun Drying)

3.2 การทำแห้งโดยใช้เครื่องมือ (Dehydration) อาศัยเครื่องมือช่วยในการนำความร้อนเพื่อให้เกิดการระเหยของน้ำออกจากอาหาร เช่น เครื่องอบแห้ง ตู้อบ เป็นต้น

4. การถนอมอาหารโดยการหมักดอง เป็นการถนอมอาหารโดยการใช้เชื้อจุลินทรีย์บางชนิดเจริญเติบโตในอาหารและเปลี่ยนสารคาร์โบไฮเดรทเป็นสารที่ช่วยยับยั้งการเจริญของจุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเสื่อมเสียหรือเกิดโรค ตลอดจนลดการทำงานของเอนไซม์ในอาหารด้วย แบ่งเป็น

4.1 การหมักให้เกิดแอลกอฮอล์ (Alcoholic Fermentation)

4.2 การหมักให้เกิดกรดอะซิติก (Acetic Acid Fermentation)

4.3 การหมักให้เกิดกรดแลกติก (Lactic Acid Fermentation)

4.4 การหมักให้เกิดสารอื่นๆ

5. การถนอมอาหารโดยการใช้สารเคมี เป็นวิธีการใช้สารเคมีควบคุมการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ และการทำงานของปฏิกิริยาทางชีวเคมีของอาหาร เช่น

5.1 การใช้กรด ปรับความเป็นกรดด่าง (pH) ของอาหาร ทำให้เกิดภาวะไม่เหมาะสมในการเจริญของจุลินทรีย์และเอนไซม์ไม่ทำงาน

5.2 การใช้เกลือแกง ช่วยลดค่ากิจกรรมน้ำ (Aw) ของอาหารลดการละลายของออกซิเจน ขัดขวางการทำงานของ Proteolytic Enzymes เพิ่มแรงดันออสโมซิสและแตกตัวให้อนุมูล Cl

5.3 การใช้สารซัลเฟอร์ไดออกไซด์ เป็นสาร Antimicrobial, Antioxidant และ Antibrowning

5.4 การใช้น้ำตาล ช่วยลดค่ากิจกรรมน้ำ (Aw) ของอาหาร ลดการละลายของออกซิเจน เพิ่มแรงดันออสโมซิส

6. การฉายรังสีอาหาร (Food Irradiation) คือการนำอาหารที่บรรจุในภาชนะหรือหีบห่อที่เหมาะสมไปผ่านการฉายรังสีแกมมา หรือรังสีเอกซ์ หรืออิเล็กตรอนในห้องกำบังรังสีในปริมาณรังสีที่เหมาะสมตามวัตถุประสงค์ของการฉายรังสี เช่น การฆ่าเชื้อโรคและพยาธิ การยับยั้งการทำลายของแมลง การยืดอายุการเก็บรักษา การยับยั้งการงอกและการชะลอการสุกการฉายรังสีอาหารเพื่อการพาณิชย์ภายในประเทศจะต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 103 (พ.ศ. 2529) เรื่อง กำหนดกรรมวิธีการผลิตอาหารซึ่งมีการใช้กรรมวิธีการฉายรังสี เช่น แหนมฉายรังสีใช้ปริมาณรังสีเฉลี่ยสูงสุดไม่เกิน 4 กิโลเกรย์ เครื่องเทศฉายรังสีใช้ปริมาณรังสีเฉลี่ยสูงสุดไม่เกิน 10 กิโลเกรย์ เป็นต้น

วิไล ลังสาดทอง (2543 : 226–251) ได้กล่าวถึงการทำแห้งซึ่งเป็นกระบวนการหนึ่งของการแปรรูปอาหารไว้ว่า การทำแห้ง (Drying) เป็นการดึงเอาน้ำออกจากวัตถุดิบอาหาร เช่น การอบแห้งถั่ว การอบแห้งผลไม้ การอบแห้งเนื้อสัตว์ฯลฯ เป็นวิธีการที่เก่าแก่มานาน เพื่อเป็นการถนอมอาหารให้เก็บรักษาไว้ได้นาน อาจมีการใช้การทำแห้งโดยใช้แสงอาทิตย์หรือการใช้ความร้อนประดิษฐ์ ตัวอย่างผลิตภัณฑ์อบแห้ง เช่น นมผงแห้ง ไข่แห้ง กาแฟโกโก้ และเครื่องดื่มผงต่างๆ เป็นต้น คำว่า การทำแห้ง (Drying) มักใช้เพื่อทำให้ผลิตภัณฑ์เกิดเป็นลักษณะของแข็ง

Mahasarakham University

(Solid) ส่วนการระเหย (Evaporation) มักใช้เพื่อให้ของเหลวมีความเข้มข้นสูงขึ้น (More Concentrated Liquid) นอกจากนี้แล้วยังได้อธิบายถึงการทำแห้งปัจจัยที่เกี่ยวข้องในการอบแห้งและเครื่องจักรที่ใช้ในการอบแห้ง สรุปได้ดังนี้

1. การทำแห้ง (Drying)

1.1 น้ำในอาหาร น้ำเป็นส่วนประกอบส่วนใหญ่ของอาหาร ร้อยละ 65–95 ของน้ำหนักอาหาร อาหารที่มีปริมาณน้ำมากจะเสื่อมเสียได้รวดเร็วกว่า เป็นตัวทำละลายองค์ประกอบต่าง ๆ ของอาหาร มีผลต่อการเปลี่ยนแปลงคุณสมบัติของผลิตภัณฑ์ เช่น ลักษณะเนื้อสัมผัส การเต่งรสชาติ น้ำที่จุลินทรีย์สามารถนำไปใช้ได้เรียกว่า ค่ากิจกรรมของน้ำ (Aw : Water Activity) มักวัดในรูป Free Water ส่วนน้ำที่จุลินทรีย์นำไปใช้ไม่ได้เรียกว่าBound Water ซึ่งเป็นน้ำที่ยึดกันด้วยพันธะทางเคมีที่แข็งแรง ค่ากิจกรรมของน้ำ (Aw) มีค่าตั้งแต่ 0.0–1.0 เปรียบเทียบกับน้ำบริสุทธิ์ เป็นปัจจัยที่สำคัญมากต่ออายุการเก็บรักษาอาหาร ในขณะที่อุณหภูมิ ความเป็นกรด ด่าง (pH) และปัจจัยอื่นๆ มีผลกระทบต่อความเร็วในการเจริญของจุลินทรีย์ในอาหาร ค่ากิจกรรมของน้ำจะเป็นปัจจัยที่สำคัญที่สุดในการควบคุมการเสียของอาหาร เช่น แบคทีเรียเกือบทุกชนิดไม่สามารถเติบโตได้ที่ค่ากิจกรรมของน้ำต่ำกว่า 0.91 ในขณะที่ราส่วนมากหยุดการเจริญเติบโตเมื่อค่ากิจกรรมของน้ำต่ำกว่า 0.80 สามารถประเมินได้จากการวัดค่ากิจกรรมของน้ำว่าจุลินทรีย์ชนิดใดเป็นหรือไม่เป็นสาเหตุที่ทำให้อาหารเสีย ค่ากิจกรรมของน้ำเป็นปัจจัยชี้ระดับปริมาณน้ำต่ำสุดที่มีอยู่เพื่อการเจริญของจุลินทรีย์ นอกจากนั้นยังมีผลกระทบต่อการทำงานของเอ็นไซม์และวิตามินในอาหาร ซึ่งเป็นสาเหตุของการเปลี่ยนแปลงสี รสและกลิ่นของอาหาร

1.2 กระบวนการถ่ายเทความร้อน (Heat Transfer Process) การถ่ายเทความร้อน จะเกิดขึ้นที่จุดที่มีความแตกต่างกันของอุณหภูมิในระหว่างการอบแห้งแบ่งออกเป็น 3 แบบ คือ 1) การนำความร้อน (Conduction Heat) เป็นการถ่ายเทความร้อนโดยการแลกเปลี่ยนความร้อนจากโมเลกุลหนึ่งกับโมเลกุลข้างเคียง เช่น การให้ความร้อนผ่านตัวกลางต่าง ๆ เพื่อทำให้วัตถุดิบแห้งจากการสัมผัส 2) การพาความร้อน (Convection Heat) เป็นการถ่ายเทความร้อนภายในพวกของเหลวและก๊าซโดยไม่ต้องอาศัยตัวกลาง แต่ใช้อากาศเป็นตัวกลาง เช่น การใช้ลมร้อนทำแห้งผักและผลไม้ฯลฯ และ 3) การแผ่รังสี (Radiation) เป็นการถ่ายเทความร้อนที่ไม่ต้องอาศัยโมเลกุลในการส่งถ่ายความร้อน เช่น การแผ่ความร้อนของดวงอาทิตย์ มักใช้ในการอบแห้งแบบสุญญากาศ

2. ปัจจัยที่เกี่ยวข้องในการอบแห้ง การอบแห้งอาหารมีปัจจัยที่เกี่ยวข้องได้แก่

2.1 ธรรมชาติของวัตถุดิบ ได้แก่ องค์ประกอบทางเคมีและกายภาพปริมาณความชื้น

2.2 ขนาด รูปร่าง การจัดเรียงในระหว่างการทำแห้ง

2.3 ปริมาณความชื้นสัมพันธ์ในอากาศ

2.4 อุณหภูมิลมร้อน

2.5 ความเร็วลม

Mahasarakham University

3. เครื่องจักรที่ใช้ในการอบแห้ง

3.1 เครื่องอบแห้งแบบถัง (Bin Dryer) มักใช้ในการทำแห้งวัตถุดิบทางการเกษตรทั่ว ๆ ไป โดยมีหลักการคือ นำวัตถุดิบมาวางไว้ในห้องอบแห้งจากนั้นใช้ลมร้อนเบาจากข้างใต้ ลมร้อนจะทำให้วัตถุดิบที่อยู่ด้านล่างแห้งก่อน ส่วนวัตถุดิบที่ยังไม่แห้งจะอยู่ด้านบนซึ่งจะได้รับความร้อนจากวัตถุดิบที่แห้งแล้ว โดยมีชั้น (Layer) กั้นกลาง เรียกว่า Drying Front

3.2 เครื่องอบแห้งแบบสุญญากาศ (Vacuum Dryer) เป็นเครื่องอบแห้งที่ใช้หลักการของการถ่ายเทมวลของน้ำออกจากวัตถุดิบโดยความแตกต่างของความดันระหว่างภายในและภายนอกวัตถุดิบ โดยมีหลักการคือ ภายในห้องอบแห้งจะมีการลดความดันให้ต่ำลงกว่าความดันภายในของวัตถุดิบส่งผลทำให้ปริมาณน้ำในวัตถุดิบเคลื่อนที่ออกมาได้อย่างรวดเร็ว แม้ว่าจะมีการใช้อุณหภูมิอบแห้งต่ำ ๆ สารอาหารรวมทั้งกลิ่นรสของวัตถุดิบยังคงถูกเก็บรักษาไว้ได้

3.3 เครื่องอบแบบแช่เยือกแข็งระเหิดแห้ง (Freezing Drying) เป็นการทำแห้งที่มีประสิทธิภาพสูงสุด ลักษณะของผลิตภัณฑ์ที่ได้จะมีการเปลี่ยนแปลงทางเคมีกายภาพและคุณภาพน้อยมาก การทำแห้งด้วยวิธีนี้ใช้หลักการแช่เยือกแข็งวัตถุดิบ (Freezing) จนเกิดเป็นผลึกน้ำแข็งภายในวัตถุดิบ เป็นการแช่เยือกแข็งแบบเร็ว (Rapid Freezing) จากนั้นจะมีการลดความดันให้ต่ำมาก ๆ เพื่อให้เกิดการระเหยของน้ำในอาหารออกมาภายนอก แต่เป็นวิธีที่มีค่าใช้จ่ายสูงมากในการผลิตมักใช้ในการทำแห้ง เชื้อจุลินทรีย์ทางการค้า ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีค่าสูง เป็นต้น

4. ข้อดีของการทำแห้ง ได้แก่ 1) มีน้ำหนักเบา เนื่องจากกำจัดน้ำในอาหารออกกว่า ร้อยละ 80–90 ของน้ำในอาหาร 2) มีความกระชับ ต้องการเนื้อที่จัดเก็บน้อยกว่า 3) มีความคงตัวต่อสภาวะการเก็บ ไม่จำเป็นต้องใช้ตู้เย็นก็สามารถเก็บได้นาน

5. ข้อเสียของการทำแห้ง ได้แก่ 1) สูญเสียคุณค่าทางอาหาร กลิ่นและรสที่ระเหยได้ 2) โครงสร้างเปลี่ยนแปลงเนื่องจากการหดตัวของวัตถุดิบ และ 3) การเกิดปฏิกิริยาสีน้ำตาลที่ไม่ใช่จากเอนไซม์

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (2546 : 22–31) ได้กล่าวถึงการแปรรูปผลิตผลทางการเกษตรไว้ว่า การนำผลผลิตทางการเกษตรมาแปรรูปจะช่วยป้องกันการล้นตลาดของผลิตผลสด ซึ่งช่วยยกระดับราคาผลิตผลไม่ให้ตกต่ำ การเพิ่มมูลค่าของผลิตผลทางการเกษตรด้วยการนำมาแปรรูปเป็นอาหารระดับอุตสาหกรรมที่สามารถรับวัตถุดิบเพื่อผลิตเป็นอาหารจำนวนมากได้ การผลิตอาหารให้ได้มาตรฐานเพื่อความปลอดภัยต่อผู้บริโภคการส่งเสริมให้ผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหารให้เป็นที่ยอมรับ และสามารถขยายตลาดการค้าออกไปสู่ต่างประเทศจะช่วยเพิ่มพูนรายได้ให้แก่ประเทศได้เป็นอย่างดี กรรมวิธีในการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรมีหลายขั้นตอน แต่ที่สำคัญและจะเป็นแรงจูงใจสามารถทำผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ให้เกิดประโยชน์คุ้มค่า คุ้มราคา และผลิตภัณฑ์นั้นจะต้องมีความอร่อย ความสะอาดแบบคงเส้นคงวาหรือเสมอต้นเสมอปลาย ไม่ใช่ทำครั้งแรกอร่อยทุกคนติดใจในรสชาติ สามารถทำรายได้ให้มากมาย พอเริ่มมีคนรู้จัก ชินต่อรสชาติก็จะเริ่มทำผลิตภัณฑ์เพื่อให้มีผลกำไรมาก ๆ ความสำคัญของรสชาติอาจด้อยไป สิ่งเหล่านี้จะทำให้ทุกคนเสื่อมความศรัทธาได้ ทั้งนี้ สิ่งที่เกี่ยวข้องกับกรรมวิธีในการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร ได้แก่

Mahasarakham University

1. การแปรรูปอาหารโดยการทำให้แห้ง คือ การลดความชื้นของอาหารจนถึงระดับที่สามารถยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ได้ คือ มีค่ากิจกรรมน้ำ (Aw) ต่ำกว่า 0.70 ทำให้เก็บอาหารได้นานอาหารแห้งแต่ละชนิดจะมีความชื้นในระดับที่ปลอดภัยไม่เท่ากัน เช่น ผลไม้แช่อิ่มเก็บที่ความชื้น ร้อยละ 15-20 ถ้าเป็นเมล็ดธัญชาติความชื้นระดับนี้จะเกิดราการทำแห้งอาหารโดยทั่วไปจะอาศัยความร้อนส่งผ่านเข้าไปให้น้ำในอาหาร เพื่อทำให้น้ำในอาหารเคลื่อนที่และระเหยออกจากผิวอาหาร และประสิทธิภาพในการเคลื่อนของน้ำมาที่ผิวอาหารธรรมชาติของอาหารถ้าเป็นผักก็จะแห้งเร็วกว่าผลไม้ เพราะผลไม้มีน้ำตาลเป็นองค์ประกอบอยู่ด้วย

2. การทำให้แห้งโดยใช้ความร้อนจากแสงอาทิตย์ ในสมัยโบราณมักจะตากแดด ซึ่งไม่สามารถควบคุมความร้อนและคุณภาพของผลิตภัณฑ์ได้ จึงมีการสร้างตู้อบโดยใช้ความร้อนจากแสงอาทิตย์ ประกอบด้วยแผงรับแสงอาทิตย์ซึ่งทำด้วยวัสดุใส แสงอาทิตย์ตกลงบนแผงรับแล้วทะลุผ่านไปยังวัสดุสีดำภายในตู้ และเปลี่ยนเป็นรังสีความร้อนไปกระทบอาหารความชื้นระเหยออกจากอาหารจะระบายไปโดยการหมุนเวียนของอากาศทางช่องลม นอกจากนี้ ยังมีกระบวนการทำให้แห้งได้อีกหลายวิธี คือ 1) การทำให้แห้งโดยใช้ลมร้อน (ตู้อบลมร้อน) 2) การทำให้แห้งโดยใช้ลูกกลิ้ง 3) การทำให้แห้งแบบเยือกแข็ง 4) การทำให้แห้งโดยใช้ไมโครเวฟ และ 5) การทำให้แห้งโดยใช้วิธีออสโมซิส

3. การใช้วัตถุเจือปนอาหารไว้ว่า มีวัตถุประสงค์ได้แก่ 1) เพื่อสงวนคุณค่าทางโภชนาการของอาหาร 2) เพื่อยืดอายุการเก็บหรือช่วยให้อาหารนั้นมีคุณภาพคงที่ หรือช่วยปรับปรุงคุณภาพในด้านเกี่ยวกับสี กลิ่น รส ลักษณะสัมผัสและลักษณะปรากฏ โดยที่ไม่มีการเปลี่ยนแปลงคุณสมบัติหรือคุณค่าอาหาร และ 3) เพื่อประโยชน์ในด้านเกี่ยวกับเทคนิคในการแปรรูปกรรมวิธีการแปรรูปการเตรียมวัตถุดิบ การบรรจุ การขนส่งและอายุของการเก็บของผลิตภัณฑ์นั้น ๆ ทั้งนี้ ชนิดของสารเจือปนที่นิยมใช้ในผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ ได้แก่

3.1 กรด การใช้กรดในผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ เพื่อช่วยปรับปรุงกลิ่น รส และสีของผลิตภัณฑ์ให้ได้ขึ้น ป้องกันปฏิกิริยาการเกิดสีน้ำตาล และยังช่วยยับยั้งการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ ทำให้เก็บผลิตภัณฑ์ให้ดีขึ้น นอกจากนี้กรดยังช่วยลดอุณหภูมิที่ต้องใช้ในการแปรรูปของผลิตภัณฑ์ประเภทผักและผลไม้ การเลือกใช้กรดจะขึ้นอยู่กับชนิดของกรดที่มีอยู่มากในผลไม้และผักนั้นผลไม้ทั่วไปส่วนมากจะมีกรดซิตริก (กรดมะนาว) เป็นต้น

3.2 สารที่ให้คงรูป (แคลเซียมคลอไรด์) สารคงรูป เพื่อปรับปรุงคุณภาพทางด้านเนื้อสัมผัสของผักและผลไม้ให้ดีขึ้น สารคงรูปที่รู้จักกันตั้งแต่สมัยโบราณ คือ ปูนขาว ปูนแดงและสารส้ม แต่เนื่องจากสารเหล่านี้มักมีองค์ประกอบอื่นๆ ที่มีผลต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์ ปัจจุบันในอุตสาหกรรมการแปรรูปผักและผลไม้จึงใช้แคลเซียมคลอไรด์

3.3 สารที่ใช้เพื่อป้องกันการเกิดสีน้ำตาล (Brown) ส่วนมากใช้วัตถุเจือปนอาหารเพื่อป้องกันปฏิกิริยาดังกล่าว ได้แก่ ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ และสารประกอบซัลไฟด์

3.4 วัตถุกันเสีย เป็นสารประกอบเคมีที่ช่วยในการถนอมหรือยืดอายุการเก็บอาหาร หรือช่วยยับยั้งการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ ซึ่งเป็นสาเหตุในการเสียของผลิตภัณฑ์ประเภทผักและผลไม้สารเจือปนที่ใช้เพื่อปรับปรุงคุณภาพผักและผลไม้อบแห้ง ได้แก่

Mahasarakham University

3.3.1 โซเดียมไบคาร์บอเนต (ผงโซดา) เป็นสารเคมีที่มีคุณสมบัติเป็นด่างอ่อน นิยมเติมลงไปในน้ำลวก หรือน้ำแช่หลังลวก จุดประสงค์เพื่อปรับสภาพน้ำลวกให้เป็นด่างช่วยรักษาสีให้คงความเขียวสด ปริมาณที่ใช้ประมาณร้อยละ 0.5 นาน 5 นาที

3.3.2 โซเดียมเมตาไบซัลไฟท์ ใช้กรดสำหรับอาหาร เป็นสารเคมีที่มีคุณสมบัติช่วยป้องกันไม่ให้เกิดเชื้อราในผักและผลไม้ นอกจากนี้ช่วยให้ผลไม้คงสีธรรมชาติไว้มักจะผสมลงไปในน้ำเชื่อม ในการแปรรูปผักและผลไม้แช่อิ่มแห้งควรใช้ในปริมาณร้อยละ 0.01–0.02ก่อนใส่ลงในน้ำเชื่อม ควรละลายน้ำให้เข้ากัน จึงใส่ป้องกันไม่ให้สารอยู่รวมตัวกันที่เดียว (น้ำเชื่อม 1 ลิตร ใช้กรดมะนาว 1 กรัม โซเดียมเมตาไบซัลไฟต์ 0.1–0.2 กรัม)

3.3.3 กรดซิตริก (กรดมะนาว) ใช้กรดสำหรับอาหารนิยมเติมลงในน้ำลวกหรือน้ำสำหรับแช่ผักและผลไม้ก่อนนำไปแปรรูป เพื่อช่วยปรับปรุงสีของผักหรือผลไม้ให้ขาว (น้ำ 1 ลิตร ใช้กรดมะนาว 5 กรัม แช่นาน 10–15 นาที)

3.3.4 แคลเซียมคลอไรด์ ใช้กรดสำหรับอาหาร นิยมเติมลงในน้ำลวกหรือน้ำแช่ เพราะจะช่วยเพิ่มความคงตัวให้แก่ลักษณะเนื้อสัมผัส ผลิตภัณฑ์จะมีเนื้อแน่นขึ้น (น้ำ 1 ลิตร ใช้แคลเซียมคลอไรด์ 5 กรัม แช่นาน 15–20 นาที)นอกจากนี้แล้วสิ่งจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องคำนึงถึงในการประกอบกิจการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อจำหน่าย ได้แก่

1) ความซื่อสัตย์ต่อตนเองและลูกค้า

2) ต้องมีการวางแผนผลิตสินค้านั้นล่วงหน้า และเหมาะสมกับฤดูกาลเพื่อสินค้านั้นจะมีต้นทุนต่ำขายได้ราคาสูง

3) ต้องมีความสนใจและตั้งใจต่อการทำผลิตภัณฑ์นั้น เพื่อให้มีความสม่ำเสมอของรสชาติและคุณภาพที่ดี

4) ต้องคำนึงถึงความสะอาดความปลอดภัยเสมอ

5) ต้องมีความรู้ในสารปรุงแต่งอาหารที่ใช้อย่างแม่นยำ การแปรรูปผลิตผลการเกษตร ถ้าต้องการให้ผลิตภัณฑ์นั้นมีคุณภาพดีจะต้องให้ความสนใจต่อสิ่งดังต่อไปนี้

(1) การคัดเลือกวัตถุดิบเพื่อการแปรรูปจะต้องมีลักษณะและคุณภาพตรงตามชนิดของอาหาร ต้องคำนึงถึงเวลา แรงงานและค่าใช้จ่ายในการเตรียมวัตถุดิบด้วย

(2) การแปรรูปเพื่อถนอมอาหารแบบใช้ความร้อนสูงจะช่วยทำลายจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรค ซึ่งทำให้อาหารเน่าเสีย ทำลายเอ็นไซม์ สารพิษ พยาธิที่ไม่ทนต่อความร้อน การแปรรูปโดยใช้ความร้อนกระทำได้ 2 วิธี คือ 1) การพาสเจอร์ไรซ์ คือ วิธีที่ถนอมอาหารโดยใช้ความร้อนที่อุณหภูมิไม่สูงมากนักเพื่อทำลายแบคทีเรียพวกที่ไม่สร้างสปอร์และพวกที่ก่อให้เกิดโรคแก่คน ส่วนจุลินทรีย์อื่น ๆ ที่ทนความร้อนระดับพาสเจอร์ไรซ์จะเป็นสาเหตุทำให้อาหารเสียได้ ดังนั้น อาหารที่ผ่านการพาสเจอร์ไรซ์ต้องอาศัยความเย็นช่วยเก็บรักษา และ 2) การสเตอริไลซ์ คือ วิชาการถนอมอาหารโดยใช้ความร้อนที่อุณหภูมิสูงกว่าการพาสเจอร์ไรซ์ ซึ่งอาจเป็นอุณหภูมิสูงกว่าน้ำเดือด เพื่อทำลายจุลินทรีย์ทั้งหมดรวมทั้งสปอร์อาหารที่ได้จากการสเตอริไลซ์ จึงเป็นอาหารปลอดเชื้อ เก็บรักษาไว้ได้นานโดยไม่ต้องใช้ความเย็นช่วย

Mahasarakham University

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช (2548 : 5–15) กล่าวว่า การเปลี่ยนแปลงวิถีการดำเนินชีวิตความเป็นอยู่ที่มีเวลาผลิตและเตรียมอาหารเองลดลงและมีการประกอบอาชีพเพิ่มรายได้ ดังนั้น การซื้ออาหารสำเร็จรูปได้ช่วยอำนวยความสะดวกและลดขั้นตอนกรรมวิธีการประกอบอาหาร ทำให้เกิดธุรกิจผลิตภัณฑ์อาหารซึ่งเป็นธุรกิจหลักประเภทหนึ่งที่นำเงินตราเข้าประเทศมูลค่ามหาศาลสูงกว่า 140,000 ล้านบาทต่อปี โดยได้มีการพัฒนาขยายตัวไปสู่ความเจริญเติบโตอย่างต่อเนื่อง

อนุสรณ์ ทัศศรี และอรรถพล สุตันตั้งใจ (2553 : ไม่มีเลขหน้า) กล่าวถึงการอบแห้งซึ่งเป็นกระบวนการหนึ่งของการแปรรูปอาหารไว้ว่า การอบแห้ง (Dryer) คือ การทำแห้งหรือการกำจัดน้ำ การใช้ความร้อนเพื่อกำจัดน้ำที่อยู่วัสดุโดยการระเหยน้ำหรือการระเหิดจากของแข็งโดยอาศัยหลักการถ่ายเทความร้อนซึ่งจะเกิดตรงจุดที่มีความแตกต่างของอุณหภูมิระหว่างจุดสองจุดหรืออาศัยหลักการอบแห้งการลดความชื้นในระบบ ซึ่งการถ่ายเทความร้อนมี 3 แบบ ได้แก่

1. การพาความร้อน จะเกิดกับวัตถุดิบที่เป็นของเหลว โดยกระแสความร้อนจะถูกพาผ่านช่องว่างที่เป็น อากาศหรือแก๊ส จากของเหลวชนิดหนึ่งไปยังของเหลวอีกชนิดหนึ่ง

2. การนำความร้อน เป็นการถ่ายเทความร้อนจากโมเลกุลหนึ่งไปยังอีกโมเลกุลหนึ่งที่อยู่ข้างเคียงซึ่งจะเกิดกับวัตถุดิบที่มีลักษณะเป็นของแข็ง

3. การแผ่รังสี เป็นการถ่ายเทความร้อนโดยการแผ่รังสีความร้อนไปยังวัตถุดิบซึ่งจะเกิดขึ้นในกรณีอบในสุญญากาศและการอบแห้งแบบเยือกแข็ง ในทางปฏิบัติการถ่ายเทความร้อนในการอบแห้งอาจ เกิดขึ้นพร้อมกันทั้ง 2 หรือ 3 แบบก็ได้ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับลักษณะของวัตถุดิบที่นำไปอบแห้ง นอกจากนี้แล้ว ยังได้แบ่งประเภทการอบแห้งไว้ 6 ประเภท ดังนี้

3.1 การอบแห้งโดยใช้พลังงานจากแสงอาทิตย์ เป็นระบบการอบแห้งแบบ Passive คือ ระบบที่เครื่องอบแห้งทำงานโดยอาศัยกระแสลมที่พัดเป็นตัวกลางพาความร้อนจากแหล่งพลังงานความร้อนจากแสงอาทิตย์

3.2 การทำแห้งโดยใช้ลมร้อน (Hot Air Oven) หลักการทำงานคือใช้กระแสลมร้อนสัมผัสกับวัตถุดิบ เช่น ตู้อบลมร้อน (Hot Air Dryer) โดยจะใช้ Blower ในการเป่าลมร้อน จากแหล่งพลังงานความร้อนคือ Heater ไปยังวัตถุดิบ

3.3 การอบแห้งด้วยการพ่นวัตถุดิบที่เป็นของเหลวไปในลมร้อนหลักการทำงานคือ เครื่องอบแห้งแบบพ่นฝอย (Spray Dryer) มีกระบวนการเริ่มจากอากาศจะถูกดูดผ่าน Filter และผ่านตัวให้ความร้อน จากนั้นจึงเข้าสู่ห้องอบแห้ง (Drying Chamber) ส่วนวัตถุดิบที่ใช้ Spray (Feed) ควรมีลักษณะเหลว จากนั้นสารละลายของเหลวจะถูกดูดโดยปั๊มผ่านอุปกรณ์ที่ทำให้เกิดละอองฝอยภายในห้องอบและจุดสัมผัสกับอากาศร้อนทำให้เกิดการระเหยของน้ำอย่างรวดเร็วที่อุณหภูมิสูงกว่าอุณหภูมิกระเปาะเปียกเล็กน้อย จะได้ผงผลิตภัณฑ์ที่ตกลงสู่ด้านล่างของห้องอบแห้งและผงบางส่วนที่หลุดมากับอากาศจะถูกแยกโดยใช้ Cyclone จนได้ผลิตภัณฑ์สุดท้ายในกระบวนการอบด้วยเครื่องอบแห้งแบบพ่นฝอยนั้น

3.4 การอบแห้งแบบลูกกลิ้ง (Drum Dryer) เป็นการอบแห้งโดยให้วัตถุดิบข้นสัมผัสผิวหน้าของลูกกลิ้งร้อน

3.5 การอบแห้งแบบเยือกแข็ง (Freeze Dryer) เป็นการกำจัดความชื้นในวัตถุดิบในสภาพที่ทำน้ำให้เป็นน้ำแข็งแล้วกลายเป็นไอในห้องสุญญากาศ ซึ่งเป็นการทำให้วัตถุดิบแห้งแบบเยือกแข็ง

3.6 การอบแห้งโดยใช้ไมโครเวฟ (Microwave) ใช้หลักในการทำวัตถุดิบให้แห้ง ลดความชื้นในวัตถุดิบคือจะต้องไล่น้ำหรือความชื้นที่มีอยู่ในผลิตผลการเกษตรออกไป แต่จะยังมีความชื้นเหลืออยู่ในผลิตภัณฑ์มากน้อยแล้วแต่ชนิด

สรุป จากการอธิบายความหมายเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารของผู้รู้ดังกล่าวข้างต้น อาจสรุปได้ว่า การแปรรูปอาหาร หมายถึง การเก็บรักษาอาหารโดยกรรมวิธีต่าง ๆ ให้อยู่ในสภาพใกล้เคียงกับของสดมากที่สุด โดยไม่ให้สูญเสียคุณค่าทางโภชนาการ และยังคงมีคุณลักษณะทางคุณภาพซึ่งเป็นที่ต้องการของผู้บริโภค

2. ความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาพื้นบ้านและการสืบสาน

มีนักวิชาการและนักการศึกษาให้ความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาพื้นบ้านไว้ดังนี้

เอกวิทย์ ณ ถลาง (2541 : 21) ได้ให้ความหมายของภูมิปัญญา หมายถึง ความรู้ ความคิด ความเชื่อ ความสามารถ ความชัดเจนที่กลุ่มชนได้จากประสบการณ์ที่สั่งสมไว้ในการปรับตัวและดำรงชีพในระบบนิเวศน์ หรือ สภาพแวดล้อมทางธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมทางสังคมวัฒนธรรมที่ได้มีพัฒนาการสืบสานกันมา ปรับตัวให้เข้ากับสภาวะต่าง ๆ ในพื้นที่ที่กลุ่มชนนั้นตั้งหลัก แหล่งอยู่และได้แลกเปลี่ยนสังสรรค์ทางวัฒนธรรมกับกลุ่มชนอื่น จากพื้นที่สิ่งแวดล้อมอื่นที่ได้มีการติดต่อสัมพันธ์กันแล้วรับเอาหรือปรับเปลี่ยนนำมาสร้างประโยชน์หรือแก้ปัญหาได้โดยมีการพัฒนาภูมิปัญญา ซึ่งแสดงให้เห็นถึงศักยภาพ และความสำคัญของภูมิปัญญาชาวบ้านเป็นกระบวนการเรียนรู้ของชาวบ้านและภูมิปัญญาใหม่ที่รับเข้ามาจากโลกภายนอก ได้มีการปรับเปลี่ยนภูมิปัญญา การสร้างสรรค์ภูมิปัญญาในระดับพื้นบ้าน เป็นการสะสมความรู้ และประสบการณ์อันยาวนาน โดยผ่านกระบวนการเรียนรู้ที่มีอยู่ตามธรรมชาติ ดังนี้

ประเวศ วะสี (2534 : 88) ภูมิปัญญา (Wisdom) ภูมิปัญญาชาวบ้าน (Popular Wisdom) หรือภูมิปัญญาท้องถิ่น (Local Wisdom) หมายถึง พื้นความรู้ของชาวบ้านที่เรียนรู้สั่งสมประสบการณ์ ถ่ายทอดสืบต่อกันมา ทั้งทางตรงคือรู้ด้วยตนเอง และทางอ้อม คือ เรียนรู้จากผู้ใหญ่

วิชา ทรวงแสง (2537 : 11) กล่าวว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่น หมายถึง ข้อมูลที่แสดงถึงความคิด คุณค่า ความสัมพันธ์และการผลิตที่ได้มีการสั่งสม ถ่ายทอด สืบต่อกันมาในชุมชนแห่งหนึ่ง ๆ รวมทั้งในส่วนที่เป็นความคิดริเริ่มของบุคคลในชุมชน และได้รับการยอมรับว่า เป็นสิ่งดี มีคุณค่า มีความหมายใกล้เคียงกับวัฒนธรรมของท้องถิ่น

2.1 วิธีการสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น

คำว่า “การสืบสาน” เป็นการดำรงคงไว้ และร่วมกันรักษาสืบทอดให้คงอยู่ตลอดไป โดยเฉพาะอย่างยิ่ง “การสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น” จะเป็นการรักษาวัฒนธรรมที่ดีงามไว้ให้ คนรุ่นหลังได้เรียนรู้และเข้าใจถึงการดำเนินชีวิตของบรรพบุรุษ ได้มีผู้ให้แนวทางการสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นไว้ดังนี้

Mahasarakham University

สุรศักดิ์ สามประดิษฐ์ (2546 : 41) ได้กล่าวถึง ลักษณะความเป็นมา และการสืบทอด ภูมิปัญญาท้องถิ่นไทย ไว้ดังนี้

1. ภูมิปัญญาท้องถิ่นไทยเกิดจากพื้นฐานทางการเกษตร ชีวิตประจำวันของคนไทย ส่วนใหญ่มีความเกี่ยวข้องและสัมพันธ์กับการทำไร่ทำนา การเพาะปลูก การเลี้ยงสัตว์ ตัวอย่างของภูมิปัญญาท้องถิ่นทางด้านนี้ เช่น “เกวียน”

2. ภูมิปัญญาท้องถิ่นไทยส่วนใหญ่มาจากพุทธศาสนา คำสอนของพุทธศาสนา รวมทั้งประเพณีเกี่ยวกับศาสนามีส่วนสำคัญในการสร้างภูมิปัญญา เช่น การผลิตผ้าไตรจีวร การทำบาตร การหล่อ พระพุทธรูป ฯลฯ

3. ภูมิปัญญาท้องถิ่นไทยเกิดจากการทดลองใช้ในชีวิตจริง เช่น เรื่องเกี่ยวกับยาสมุนไพร การนวดไทย อาหารไทย น้ำดื่มสมุนไพร ฯลฯ

4. ภูมิปัญญาท้องถิ่นไทยมีการบอกเล่าสืบต่อกันมา เมื่อสามารถสรุปแนวปฏิบัติ เรื่องใดได้ชัดเจนแล้ว ก็จะมีการจำเอาไว้หรือบันทึกไว้ด้วยใบลาน แล้วบอกเล่าให้คนรุ่นลูกรุ่นหลานได้ทราบและปฏิบัติต่อไปโดยไม่ต้องเสียเวลาศึกษา หรือการให้ทดลองให้ทำซ้ำหลาย ๆ ครั้ง และมีการถ่ายทอดภูมิปัญญาจากคนรุ่นเก่าไปสู่คนรุ่นใหม่ เป็นเสมือนมรดกไทย

2.2 วิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญามี 3 ลักษณะ ดังนี้

2.2.1 การแนะนำ สาธิตให้กับสมาชิก และลูกหลาน

2.2.2 การสาธิตในงานประเพณี และเทศกาลต่าง ๆ

2.2.3 การเป็นวิทยากรให้กับกลุ่ม และองค์กรต่าง ๆ

คณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ สำนักนายกรัฐมนตรี (2541 : 93) ได้กล่าวถึงกระบวนการถ่ายทอดภูมิปัญญาว่า วิธีการต่าง ๆ ขึ้นอยู่กับกลุ่มเป้าหมาย ซึ่งอาจจะใช้วิธีใดวิธีหนึ่งหรือหลาย ๆ วิธีรวมกัน เป็นต้นว่า

1. การทำให้ดูเป็นตัวอย่าง คือ เป็นวิธีการถ่ายทอดของผู้อาวุโสหรือผู้เฒ่าผู้แก่เป็นผู้กำหนด โดยเป็นตัวอย่างของคนในครอบครัว ญาติพี่น้อง ชุมชนเดียวกัน

2. การคิดร่วมกัน เป็นการกระตุ้นให้สมาชิกในชุมชนได้แสดงความรู้สึก และแสดงความคิดเห็นต่อประเด็นต่าง ๆ อย่างเป็นธรรมชาติ มีการแลกเปลี่ยน เสนอความคิดเห็นอย่างมีเหตุผล และเปิดโอกาสให้มีการถ่ายทอดภูมิปัญญาซึ่งกันและกัน

3. การสร้างสรรค์กิจกรรมหรือการทำงานร่วมกัน โดยการขยายเครือข่ายระดับบุคคล ระดับกลุ่มให้มากเพราะได้แลกเปลี่ยนเรียนรู้ภูมิปัญญาอย่างหลากหลาย และนำมาพัฒนากิจกรรม ที่กระทำอยู่

4. การบรรยาย สัมมนาหรือ เวทีชาวบ้าน เป็นกิจกรรมสำคัญในการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ วิเคราะห์และสังเคราะห์ประสบการณ์ของชาวบ้านร่วมกัน

3. ความรู้เกี่ยวกับการผลิต

3.1 ปัจจัยและกระบวนการผลิต

มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง (2545 : 15–21) กล่าวว่า กระบวนการผลิตมีองค์ประกอบที่สำคัญ 3 ประการ ได้แก่

1. ปัจจัยนำเข้า (Input) คือ ทรัพยากรที่ใช้ผลิตทั้งที่เป็นสินทรัพย์ที่มีตัวตน (Tangible Assets) เช่น วัตถุดิบ เครื่องจักร อุปกรณ์ และสินทรัพย์ที่ไม่มีตัวตน (Intangible

Mahasarakham University

Assets) เช่น แรงงาน ระบบการจัดการ ข่าวสาร ทรัพยากรที่ใช้จะต้องมีคุณสมบัติและประโยชน์ใช้สอยที่เหมาะสมและมีต้นทุนการผลิตที่ต่ำ เพื่อให้สินค้าสำเร็จรูปสามารถแข่งขันได้ในท้องตลาด

2. กระบวนการแปลงสภาพ (Conversion Process) เป็นขั้นตอนที่ทำให้ปัจจัยนำเข้าที่ผ่านเข้ามามีการเปลี่ยนแปลงในด้านต่าง ๆ ได้แก่ 1) รูปลักษณ์ (Physical) โดยการผ่านกระบวนการผลิตในโรงงาน 2) สถานที่ โดยการขนส่ง การเก็บเข้าคลังสินค้า 3) การแลกเปลี่ยนโดยการค้าปลีกและค้าส่ง 4) การให้ข้อมูล โดยการติดต่อสื่อสาร 5) จิตวิทยาโดยการนันทนาการ

3. ผลผลิต (Output) เป็นผลได้จากระบบการผลิตที่มีมูลค่าสูงกว่าปัจจัยนำเข้าที่รวมกันอันเนื่องมาจากที่ได้ผ่านกระบวนการแปลงสภาพ ผลผลิตแบ่งเป็น 2 ประเภทใหญ่ ๆ คือ สินค้าและบริการ ซึ่งมีลักษณะแตกต่างกันหลายประการ ลำดับขั้นตอนในการผลิตของมนุษย์แบ่งออกเป็น 3 ขั้น ได้แก่

3.1 การผลิตขั้นต้น หรือขั้นปฐมภูมิ (Primary Production) เป็นกิจกรรมการผลิตขั้นแรกสุด เป็นกิจกรรมดั้งเดิมของมนุษย์ เช่น การเพาะปลูก การล่าสัตว์ การเลี้ยงสัตว์ การประมง เป็นต้น เป็นการนำทรัพยากรธรรมชาติมาใช้ประโยชน์โดยการผลิตอย่างง่ายๆ

3.2 การผลิตขั้นแปรรูป หรือขั้นทุติยภูมิ (Secondary Production) หมายถึง กิจกรรมการผลิตในระดับที่สูงขึ้นและมีขั้นตอนที่ซับซ้อนขึ้น การผลิตในขั้นนี้มีการพึ่งพาธรรมชาติน้อยลง โดยการนำสิ่งที่มีอยู่ในธรรมชาติหรือสิ่งที่ผลิตขึ้นเองมาแปรสภาพและตกแต่งให้เกิดประโยชน์ มีคุณค่าและตรงกับความต้องการของผู้บริโภค โดยใช้เครื่องจักรช่วยในการผลิต

3.3 การผลิตขั้นบริการ หรือขั้นตติยภูมิ (Tertiary Production) เป็นกิจกรรมการผลิตในทางเศรษฐกิจซึ่งไม่มีการแปรรูปหรือเปลี่ยนสภาพสิ่งของ แต่เป็นกิจกรรมบริการความสะดวก เพื่อเอื้ออำนวยให้ผลิตผลที่ได้จากการผลิตขั้นปฐมภูมิและทุติยภูมิไปถึงผู้บริโภค เช่น การค้า การขนส่ง การสื่อสาร การเงินการธนาคาร การแสดง การสอน เป็นต้น

3.2 ประเภทของการผลิต

Mark, Nicholas และ Richard (2003 : 62–64) ได้แบ่งประเภทของการผลิตออกเป็น 2 ประเภท ได้แก่

1. ประเภทของการผลิตแบ่งตามลักษณะเฉพาะของผลิตภัณฑ์

1.1 การผลิตตามคำสั่งซื้อ (Made-to-Order) เป็นการผลิตที่คุณลักษณะของผลิตภัณฑ์จะเปลี่ยนแปลงไปตามความต้องการของลูกค้าแต่ละราย การเตรียมการผลิตและวัตถุดิบที่ต้องการจะใช้ ตลอดจนกระบวนการผลิตจึงไม่สามารถคาดการณ์ไว้ล่วงหน้าได้เครื่องจักรอุปกรณ์ที่ใช้ต้องเป็นแบบอเนกประสงค์ ผู้ผลิตต้องมีความสามารถ ความชำนาญหลายอย่าง เพื่อทำการผลิตสิ่งที่ลูกค้าต้องการได้

1.2 การผลิตเพื่อรอจำหน่าย (Made-to-Stock) เป็นการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีคุณลักษณะเป็นมาตรฐานเดียวกันตามความต้องการของกลุ่มลูกค้าเป้าหมายส่วนใหญ่การจัดหาวัตถุดิบและการเตรียมกระบวนการผลิตสามารถทำได้ล่วงหน้า เครื่องจักรอุปกรณ์จะเป็นเครื่องมือเฉพาะงานและผู้ผลิตถูกอบรมมาเพื่อทำงานตามหน้าที่เฉพาะอย่าง

1.3 การผลิตเพื่อรอคำสั่งซื้อ (Assembly-to-Order) เป็นการผลิตชิ้นส่วนที่จะประกอบเป็นสินค้าสำเร็จรูได้หลายชนิด ซึ่งชิ้นส่วนเหล่านั้นจะมีลักษณะแยกออกเป็นส่วนจำเพาะหรือโมดูล (Module) โดยผลิตโมดูลรอไว้ก่อน เมื่อได้รับคำสั่งซื้อจากลูกค้าจึงทำการประกอบโมดูลให้

เป็นสินค้าตามลักษณะที่ลูกค้าต้องการ จึงนับได้ว่าการผลิตเพื่อรอคำสั่งซื้อได้นำเอาลักษณะของการผลิตเพื่อรอจำหน่ายซึ่งมีการผลิตชิ้นส่วนเป็นโมดูลมาตรฐานที่ใช้ประกอบเป็นสินค้าหลายชนิดรอไว้มาผสมเข้ากับลักษณะของการผลิตตามคำสั่งซื้อซึ่งนำโมดูลมาประกอบ และแต่งเติมรายละเอียดให้สินค้าสำเร็จรูปมีความแตกต่างกันไปตามความต้องการของลูกค้าเฉพาะราย เช่นการผลิตเครื่องใช้ไฟฟ้าหลายรุ่นที่มีการใช้อะไหล่เหมือนกัน

2. ประเภทของการผลิตแบ่งตามลักษณะของระบบการผลิตและปริมาณการผลิต

2.1 การผลิตแบบโครงการ (Project Manufacturing) เป็นการผลิตผลิตภัณฑ์ขนาดใหญ่ราคาแพงและมีลักษณะเฉพาะตามความต้องการของลูกค้าเฉพาะราย เช่น การต่อเรือดำน้ำการต่อเครื่องบินฯลฯ การผลิตแบบโครงการมักมีปริมาณการผลิตต่อครั้งน้อยมากหรือผลิตครั้งละชิ้นเดียวและใช้เวลานาน การผลิตจะเกิดขึ้นที่สถานที่ตั้งของโครงการ เมื่อเสร็จงานหนึ่งจึงย้ายทั้งคนและวัสดุสิ่งของเครื่องมือไปรับงานใหม่ เครื่องมือที่ใช้จึงเป็นแบบเอนกประสงค์ซึ่งเคลื่อนย้ายได้ง่าย

2.2 การผลิตแบบไม่ต่อเนื่อง (Job Shop หรือ Intermittent Production) เป็นการผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะหลากหลายตามความต้องการของลูกค้า โดยมีปริมาณการผลิตต่อครั้งเป็น Lot มีการเปลี่ยนผลิตภัณฑ์ที่ผลิตค่อนข้างบ่อย และผลผลิตไม่มีมาตรฐานมากนัก เช่น การบริการคนไข้ที่เข้ารับการรักษาในโรงพยาบาล เครื่องจักรอุปกรณ์ต่าง ๆ จะถูกรวมกันตามหน้าที่การใช้งานไว้ในสถานีการผลิตแยกเป็นหมวดหมู่อยู่ตามส่วนต่าง ๆ ของผังโรงงานในจุดที่จะสามารถทำให้กระบวนการผลิตทุกผลิตภัณฑ์สามารถดำเนินไปตามขั้นตอนการผลิตที่กำหนดไว้อย่างคล่องตัวการเดินเครื่องจักรผลิตจะผลิตสินค้าชนิดหนึ่งจนได้ปริมาณตามที่ต้องการแล้วจึงเปลี่ยนไปผลิตสินค้าชนิดอื่นโดยใช้เครื่องจักรชุดเดิม

2.3 การผลิตแบบกลุ่ม (Batch Production) เป็นการผลิตที่คล้ายกับการผลิตแบบไม่ต่อเนื่องมาก จนบางครั้งจัดเป็นการผลิตประเภทเดียวกัน แต่จะแตกต่างกนตรงที่การผลิตแบบกลุ่มจะมีลักษณะเฉพาะของผลิตภัณฑ์ที่ผลิตแยกเป็นกลุ่ม ๆ ในแต่ละกลุ่มจะผลิตตามมาตรฐานเดียวกันทั้งล๊อต (Lot) ในขณะที่การผลิตแบบไม่ต่อเนื่องจะมีลักษณะเฉพาะของผลิตภัณฑ์หลากหลายมากกว่า ลักษณะการจัดเครื่องจักรอุปกรณ์ของการผลิตแบบกลุ่มจะเหมือนกับการผลิตแบบไม่ต่อเนื่องคือจัดเครื่องจักรตามหน้าที่การใช้งานเป็นสถานีแล้วงานจะไหลผ่านไปแต่ละสถานีตามลำดับขึ้นตอนของงาน และเนื่องจากการผลิตแบบกลุ่มเป็นการผลิตของเป็นล๊อตขั้นตอนการผลิตจึงมีแบบแผนลำดับเหมือนกันเป็นกลุ่ม ๆ ตามล๊อตการผลิตเหล่านั้น การผลิตแบบกลุ่มนี้ใช้ได้กับการผลิตตามคำสั่งซื้อและการผลิตเพื่อรอจำหน่าย เช่น การเย็บเสื้อโหล เป็นต้น

2.4 การผลิตแบบไหลผ่าน หรือการผลิตตามสายการประกอบ หรือการผลิตแบบซ้ำ (Line–Flow) เป็นการผลิตผลิตภัณฑ์ที่เหมือนกันในปริมาณมาก เช่น การผลิตแชมพู การผลิตรถยนต์ การผลิตแบบไหลผ่านจะมีเครื่องจักรเฉพาะของแต่ละสายผลิตภัณฑ์แยกต่างหากโดยไม่มีการใช้เครื่องจักรร่วมกันเครื่องจักรอุปกรณ์จะเป็นแบบเฉพาะงานสำหรับแต่ละสายผลิตภัณฑ์เพื่อการผลิตที่รวดเร็วและได้ปริมาณมาก การผลิตแบบนี้จะเหมาะสมกับการผลิตเพื่อรอจำหน่ายหรือใช้ในการประกอบโมดูลในการผลิตเพื่อรอคำสั่งซื้อจากลูกค้าต่อไป

Mahasarakham University

2.5 การผลิตแบบต่อเนื่อง (Continuous Process) เป็นการผลิตผลิตภัณฑ์ชนิดเดียวในปริมาณที่มากมายอย่างต่อเนื่องโดยใช้เครื่องจักรเฉพาะอย่าง ซึ่งมักจะเป็นการผลิตหรือแปรรูปทรัพยากรธรรมชาติให้เป็นวัตถุดิบในการผลิตขั้นตอนต่อไป เช่น การกลั่นน้ำมันการผลิตสารเคมี การทำกระดาษฯลฯ

3.4 การบริหารการผลิต

มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง (2545 : 49–57) กล่าวว่า การผลิตเป็นการสร้างสรรค์สินค้าและบริการเพื่อตอบสนองความต้องการมนุษย์ ผู้ซึ่งมีความต้องการอย่างไม่สิ้นสุด แต่เนื่องจากการมีทรัพยากรที่มีอยู่อย่างจำกัดนั้น จึงได้เข้ามาเป็นตัวกำหนดบทบาทในกระบวนการผลิตเป็นอย่างมาก ดังนั้นจึงทำให้เกิดการบริหารการผลิต เพื่อช่วยให้ผลผลิตที่ออกมามีคุณภาพและตรงตามความต้องการของมนุษย์ อีกประการหนึ่งยังเป็นการช่วยให้เรานำเอาทรัพยากรที่มีอยู่อย่างจำกัดนั้นมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุดอีกด้วย โดยการผลิตมีการแปรรูปปัจจัยนำเข้าต่างๆผ่านกระบวนการที่ทำให้ผลผลิตที่ได้มีมูลค่าเพิ่มขึ้นมากกว่าปัจจัยนำเข้า ดังนั้นการผลิตจึงเป็นหนึ่งในหน้าที่หลักของการบริหารธุรกิจที่มีผลโดยตรงต่อความอยู่รอดขององค์การ และต้องสัมพันธ์เกี่ยวกับหน้าที่อื่น อาทิเช่น ความสัมพันธ์ในหน้าที่ของฝ่ายการตลาด ฝ่ายการเงิน และฝ่ายการผลิตภายในองค์กรธุรกิจใด ๆ ซึ่งเริ่มจากฝ่ายการตลาดมีหน้าที่ค้นหา และเสนอสิ่งที่ลูกค้าต้องการและฝ่ายการเงินจัดสรรเงินทุนทรัพยากรมาให้ฝ่ายการผลิตใช้สร้างสิ่งที่ลูกค้าต้องการให้เป็นรูปธรรมขึ้นมา ซึ่งการดำเนินงานของทั้งสามหน้าที่หลักนี้ ต้องมีประสิทธิภาพพร้อมทั้งต้องประสานงานกันอย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อให้องค์การธุรกิจบรรลุเป้าหมายสูงสุด นั้นก็คือกำไรจากการดำเนินธุรกิจ การบริหารการผลิต จึงเป็นการบริหารกระบวนการแปรสภาพปัจจัยนำเข้าให้กลายเป็นผลผลิตที่มีมูลค่ามากกว่าผลรวมของปัจจัยนำเข้าโดยใช้ระบบการบริหารการผลิต

3.5 แนวโน้มของการผลิตในปัจจุบัน

มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง (2545 : 16–17) กล่าวว่า ในปัจจุบันการแข่งขันของธุรกิจอุตสาหกรรมทวีเพิ่มขึ้น ขอบเขตของการแข่งขันขยายตัวจากระดับท้องถิ่น ประเทศไปสู่ระดับนานาชาติ การติดต่อสื่อสารที่โยงใยโลกให้ใกล้กันทำให้ผู้บริโภคได้รับข่าวสารข้อมูลเกี่ยวกับสินค้าและบริการที่หลากหลาย ทำให้มีทางเลือกมากยิ่งขึ้น การผลิตจึงต้องปรับปรุงเพิ่มผลิตภาพและพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ให้ดึงดูดใจมากยิ่งขึ้น ทำให้กระแสโลกาภิวัตน์เข้ามามีอิทธิพลต่อการหาแหล่งวัตถุดิบแหล่งเงินและตลาดของผลิตภัณฑ์ การผลิตไม่จำเป็นที่จะต้องใช้วัตถุดิบในประเทศที่แพงกว่าถ้ามีแหล่งอื่นที่ถูกกว่า ธุรกิจสามารถย้ายฐานการผลิตไปอยู่ในประเทศที่ค่าแรงคนงานต่ำกว่า เพื่อลดต้นทุนการผลิต หรือเพื่อหลีกเลี่ยงข้อจำกัดของการกีดกันทางการค้ากลยุทธ์การรวมตัวกันทางธุรกิจในปัจจุบันการดำเนินธุรกิจมีลักษณะเป็นเครือข่ายที่เชื่อมโยงกันตั้งแต่ผู้ขาย ผู้ผลิต ผู้จัดจำหน่าย ผู้ค้าส่ง ผู้ค้าปลีก จนถึงลูกค้าที่เป็นผู้ใช้ การรวมตัวภายในอุตสาหกรรมเดียวกันในรูปแบบพันธมิตรทางกลยุทธ์ (Strategic Alliance) ก่อให้เกิดอำนาจต่อรองกับคู่ค้ามากยิ่งขึ้น ดังนั้นการได้มาซึ่งปัจจัยการผลิตที่มาจากแหล่งวัตถุดิบต่างๆมีแนวโน้มจะต้องทำเป็นสัญญาระยะยาวหรือสัญญาที่ไม่เป็นลายลักษณ์อักษร อันเป็นความร่วมมือระหว่างกันและกันระหว่างคู่ค้าที่แนบแน่นยิ่งขึ้น ความหลากหลายของผลิตภัณฑ์และการตอบสนองลูกค้าเฉพาะราย (Customization) แพร่หลายมากขึ้น ความนิยมในผลิตภัณฑ์มวลชนเริ่มเสื่อมลงลูกค้าเริ่มต้องการสินค้าและบริการที่ตอบสนองความต้องการเฉพาะแบบที่ไม่ซ้ำใคร การผลิตจึงมีแนวโน้มจะมีปริมาณการผลิตต่อล๊อต (Lot) ที่ต่ำลง

Mahasarakham University

ทำให้ต้องหาวิธีจะผลิตผลิตภัณฑ์ที่หลากหลายได้ในต้นทุนที่ต่ำ รวมทั้งต้องพยายามคิดค้นพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ให้ดึงดูดใจลูกค้าอยู่เสมอ ให้ทันกับวงจรชีวิตผลิตภัณฑ์ที่สั้นลง และสิ่งที่สำคัญที่สุดคือความก้าวหน้าในเทคโนโลยีทั้งด้านการผลิตโดยตรงและด้านอื่น ๆ เช่น การใช้ข้อมูลทางอินเตอร์เน็ต ระบบพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ ล้วนแต่มีผลต่อการผลิตเป็นอย่างมาก

3.6 การพัฒนาผลิตภัณฑ์

มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง (2545 : 37–42) ได้กล่าวถึงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ประเด็นสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ขั้นตอนการตัดสินใจเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ใหม่ และวงจรชีวิตผลิตภัณฑ์ สรุปสาระสำคัญได้ว่าการพัฒนาผลิตภัณฑ์ (Product Development) เป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่และปรับปรุงผลิตภัณฑ์เดิมสำหรับตลาดปัจจุบันด้วยการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่โดยปรับปรุงให้ใหญ่ขึ้น ทำให้เล็กลง เปลี่ยนแปลง รวมหรือแยกลักษณะต่าง ๆ ของผลิตภัณฑ์ สร้างคุณภาพผลิตภัณฑ์ให้แตกต่างจากคู่แข่งขัน เพิ่มรูปแบบและขนาดผลิตภัณฑ์ซึ่งการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่จะต้องมีการศึกษาความต้องการของผู้บริโภคเป็นสำคัญ

1. ระบบการพัฒนาผลิตภัณฑ์ (Product Development System) กลยุทธ์ผลิตภัณฑ์ที่มีประสิทธิผลนั้นจะสัมพันธ์กับการตัดสินใจด้านผลิตภัณฑ์ กระแสเงินสดตลาดที่เปลี่ยนไป วงจรชีวิตผลิตภัณฑ์ และขีดความสามารถขององค์การ บริษัทต้องมีเงินสดสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เข้าใจการเปลี่ยนแปลงว่าจะต้องเกิดขึ้นในตลาดต้องมีความรู้ความสามารถ และมีทรัพยากรอย่างเพียงพอ ทั้งนี้ระบบการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาจได้รับการตัดสินใจอย่างดี ซึ่งไม่ใช่มุ่งเพียงผลิตผลิตภัณฑ์ได้เท่านั้น แต่ยังต้องคำนึงถึงอนาคตของบริษัทด้วย

2. การจัดองค์การสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ (Organizing for Product Development) จะมีวิธีปฏิบัติการ ดังนี้

วิธีที่ 1 เป็นวิธีการของสหรัฐอเมริกา ที่ปฏิบัติกันมาเพื่อทำการพัฒนาผลิตภัณฑ์ โดยทำการพัฒนาที่แผนกและที่ความแตกต่างกันขององค์การ แผนกเหล่านี้จะเริ่มด้วยการให้แผนกวิจัยและพัฒนาทำงานวิจัยที่จำเป็นจากนั้นวิศวกรของแผนกจะออกแบบผลิตภัณฑ์ แล้วส่งต่อให้วิศวกรฝ่ายผลิตทำการออกแบบผลิตภัณฑ์เพื่อให้สามารถผลิตได้และขั้นสุดท้ายแผนกการผลิตจะผลิตผลิตภัณฑ์ออกมา ข้อดีของวิธีนี้คือ เป็นการกำหนดหน้าที่และความรับผิดชอบ แต่มีข้อเสียคือการขาดความคิดที่ก้าวหน้าและคำถามที่น่าสนใจก็คือทำอย่างไรแนวความคิดการพัฒนาในแต่ละลำดับขั้นนั้นมีความสอดคล้องกับความต้องการของลูกค้าอยู่เสมอ

วิธีที่ 2 เป็นวิธีที่นิยมอย่างแพร่หลาย คือ มอบหมายให้ผู้จัดการฝ่ายผลิตทำการผลิตผลิตภัณฑ์ที่ดีสุด ที่ผ่านระบบการพัฒนาผลิตภัณฑ์มาแล้วและองค์การสามารถผลิตได้

วิธีที่ 3 อาจเป็นวิธีที่ดีที่สุด คือการใช้คณะทำงาน เช่น ทีมพัฒนาผลิตภัณฑ์ ทีมออกแบบสำหรับการผลิต ทีมวิศวกรรมคุณค่า การเชื่อมโยงทีมด้วยการไม่แบ่งองค์การออกเป็นแผนกย่อยๆ เช่น แผนกวิจัยและพัฒนา แผนกการผลิต และอื่น ๆ ด้วยรูปแบบของกลุ่มและทีมงานในแบบของญี่ปุ่น กิจกรรมเหล่านี้จะรวมเป็นหนึ่งในองค์การรูปแบบการบริหารจะมีความเป็นมิตรและองค์การจะมีโครงสร้างน้อยเพื่อความจำเป็นด้านการติดต่อสื่อสารและประสานงาน

Mahasarakham University

3. ทีมพัฒนาผลิตภัณฑ์ (Product Development Teams) เป็นทีมซึ่งรับผิดชอบในการเปลี่ยนแปลงความต้องการจากตลาด เพื่อทำให้บรรลุผลสำเร็จด้านผลิตภัณฑ์ทีมนี้มักประกอบด้วยฝ่ายการตลาด ฝ่ายผลิต ฝ่ายจัดซื้อ ฝ่ายประกันคุณภาพและบุคลากรบริการภาคสนาม โดยทั่วไปแล้วทีมจะประกอบด้วยตัวแทนขาย เนื่องจากจุดประสงค์ของทีมประเภทนี้คือ เพื่อทำสินค้าและบริการให้ประสบความสำเร็จซึ่งรวมถึงความสามารถทางการตลาด

4. การใช้งานวิศวกรรม เป็นกิจกรรมซึ่งช่วงปรับปรุงการออกแบบผลิตภัณฑ์ การผลิต ความสามารถในการรักษาและใช้งาน หรือเป็นการเชื่อมโยงวิศวกรรมกับกระบวนการผลิตและสินค้าเข้าด้วยกันทำให้การผลิตสินค้าทั้งหลายสามารถสอดคล้องกับสมรรถภาพในการผลิตมากยิ่งขึ้น และยังเป็นทีมที่ร่วมกันออกแบบและร่วมทำกิจกรรมด้านวิศวกรรมด้วย การใช้ทีมจะมีตัวแทนจากหน้าที่ต่าง ๆ ทั้งหมดหรือเรียกว่าทีมข้ามหน้าที่ซึ่งจะมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ได้อย่างรวดเร็วกว่า

5. ประเด็นสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การพัฒนาระบบที่มีประสิทธิผลและโครงสร้างองค์การสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์มีเทคนิคและรายละเอียดที่สำคัญคือการออกแบบด้านความแข็งแรง การแข่งขันโดยใช้เวลาเป็นพื้นฐาน การออกแบบให้เป็นมาตรฐานและการวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ด้วยคุณค่า

5.1 การออกแบบด้านความแข็งแรง (Robust Design) เป็นการออกแบบซึ่งสามารถผลิตสินค้าเพื่อให้เป็นไปตามความต้องการได้ ถึงแม้ว่าผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการออกแบบจะมีการแปรเปลี่ยนไปเล็กน้อยในการผลิต หรือการประกอบชิ้นส่วนก็ไม่มีผลต่อผลิตภัณฑ์

5.2 การแข่งขันโดยใช้เวลาเป็นพื้นฐาน (Time-Based Competition) เป็นการแข่งขันที่ขึ้นอยู่กับเวลาอาจทำด้วยการพัฒนาผลิตภัณฑ์อย่างรวดเร็ว และนำผลิตภัณฑ์เข้าสู่ตลาด หรือการจัดส่งสินค้าหรือบริการอย่างรวดเร็วด้วยเหตุนี้จะทำให้วงจรชีวิตผลิตภัณฑ์จะสั้นลง ซึ่งทำให้การพัฒนาผลิตภัณฑ์มีความสำคัญเพิ่มมากขึ้น เพราะว่าการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ที่รวดเร็วโดยกระทำอย่างต่อเนื่องจะสร้างข้อได้เปรียบทางการแข่งขัน

5.3 การออกแบบให้เป็นมาตรฐาน (Modular Design) เป็นชิ้นส่วนหรือส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์ซึ่งแบ่งย่อยออกเป็นชิ้นส่วนเล็ก ๆ ทำให้ง่ายต่อการสับเปลี่ยนหรือแทนที่ ซึ่งเป็นการออกแบบเพื่อนำเสนอความยืดหยุ่นสู่ทั้งการผลิตและการตลาด แผนกการผลิตจะพบว่าชิ้นส่วนเล็ก ๆ เหล่านี้ (Modular) มีประโยชน์เพราะว่าทำให้เกิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การผลิตและสับเปลี่ยนได้ง่ายกว่า ยิ่งกว่านั้นตลาดอาจชอบวิธีการออกแบบเช่นนี้ เพราะสามารถเพิ่มความยืดหยุ่นที่จะทำให้ลูกค้าพอใจ ลูกค้าอาจผสมและจัดให้เหมาะสมกับรสนิยมของตนเอง ความคิดนี้ได้ถูกนำไปใช้ในอุตสาหกรรมจำนวนมาก ตั้งแต่อุตสาหกรรมการบินสู่ร้านอาหารแบบจานด่วน (Fast-Food)

5.4 การวิเคราะห์คุณค่า (Value Analysis) เป็นการทบทวนความสำเร็จของผลิตภัณฑ์ซึ่งเกิดขึ้นในระหว่างกระบวนการผลิต เพื่อให้เกิดการปรับปรุงซึ่งจะนำไปสู่ทั้งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ดีกว่าและประหยัดกว่า เทคนิคและข้อได้เปรียบสำหรับการวิเคราะห์คุณค่าจะเหมือนกับวิศวกรรมคุณค่า

Mahasarakham University

6. ขั้นตอนการตัดสินใจเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ใหม่ ในการตัดสินใจเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ใหม่และการออกแบบระบบการผลิตนั้นมีขั้นตอนต่าง ๆ ตามลำดับดังนี้

6.1 การค้นหาและริเริ่มความคิดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ใหม่ ความคิดเกี่ยวกับสินค้าและบริการใหม่ จะเกิดขึ้นได้ 2 ทาง คือ 1) ภายในองค์กร ได้แก่ หน่วยงานต่าง ๆ ในองค์กร และ 2) ภายนอกองค์กร ซึ่งอาจเป็นหน่วยงานโฆษณา หรือจากลูกค้า

6.2 ขั้นกลั่นกรองความคิด กิจการจะมีคำถามเกี่ยวกับหลอดไฟเพื่อให้เกิดความคิดสร้างสรรค์มากขึ้น และเพื่อสกัดความคิดที่ไม่ดีทิ้งไป เก็บแต่ความคิดที่ดีของหลอดไฟเพื่อนำไปสู่ขั้นตอนต่อไป

6.3 การวิเคราะห์ทางธุรกิจ เมื่อผ่านจากขั้นตอนการกลั่นกรงความคิดมาแล้ว ขั้นนี้จะเป็นขั้นตอนที่สำคัญ เพราะจะเป็นการดูว่าสินค้าหรือบริการที่ผ่านมาขั้นที่ 2 มาแล้วนั้นจะมีจุดคุ้มทุนเป็นจำนวนเท่าใด ที่จุดคุ้มทุนนี้ จะเป็นจุดที่มีปริมาณการขายที่ต่ำที่สุด ที่หักค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ออกแล้วอาจอยู่ในรูปของจำนวนหน่วยหรือจำนวนบาทก็ได้

6.4 การวิจัยและพัฒนา ขั้นตอนนี้เกี่ยวข้องกับการออกแบบสินค้าและสร้างสินค้าชิ้นแรก (Prototype) ขึ้นมา โดยการออกแบบสินค้าจะพัฒนามาจากแนวความคิดที่ได้จากขั้นที่แล้วมาประกอบกัน เมื่อการออกแบบและการสร้างสินค้าชิ้นแรกสำเร็จ ก็ต้องการตรวจสอบในเรื่องของการปฏิบัติงาน ต้นทุน คุณภาพของสินค้า เพื่อให้เกิดการประหยัดและมีประสิทธิภาพที่สุด

6.5 การทดสอบ เมื่อได้มีการผลิตสินค้าออกมาแล้ว ต่อไปจะเป็นการทดสอบสินค้านั้นในเรื่องการปฏิบัติงาน ซึ่งหากปฏิบัติงานไม่ได้ นั่นคือสินค้าชิ้นนั้นล้มเหลวและต้องผลิตขึ้นมาใหม่ ในการทดสอบมีข้อที่ควรพิจารณา คือ 1) ความเข้ากันได้กับสิ่งอื่น (Compatibility) คือทุกส่วนที่ประกอบกันขึ้นเป็นสินค้านั้นจะต้องทำงานเข้ากันได้ดี 2) ความง่ายหมายถึงความง่ายในการใช้ ทั้งความเข้ากันได้กับความง่ายนี้อาจจะใช้เครื่องคอมพิวเตอร์เข้าช่วยเพื่อให้แสดงการปฏิบัติงานทางจอภาพ และ 3) ความเชื่อถือ (Reliability) หมายถึงว่าสินค้านั้นสามารถทำหน้าที่ได้ภายในระยะเวลาหนึ่ง ซึ่งแสดงว่าได้ผลิตสินค้าที่มีคุณภาพ ในการสร้างความเชื่อถือจะมีวิธีการ และการคำนึงถึงค่าเสียหายที่อาจเกิดในกรณีที่สินค้าไม่ได้คุณภาพ

6.6 การนำออกสู่ตลาด ขั้นตอนนี้จะเกี่ยวข้องกับฝ่ายตลาด ฝ่ายขายเพื่อนำสินค้ากระจายไปยังตลาดผู้ซื้อ จากการศึกษาพบว่าสินค้าที่ออกสู่ตลาด 1 อย่างนั้นมาจากแนวคิด 60 แนวคิด จะเห็นได้ว่าเป็นการสิ้นเปลืองค่าใช้จ่ายมากกว่าจะได้สินค้าที่ออกสู่ตลาดได้ และสินค้านั้นก็ไม่แน่ว่าจะมีอนาคตอย่างไร จะสู้คู่แข่งได้หรือไม่สรุป การวางแผนเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เป็นการตัดสินใจเกี่ยวกับการผลิตการตัดสินใจเกี่ยวกับระบบการผลิตและการออกแบบระบบการผลิต การเลือกใช้เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์และวิธีการดำเนินงานตามวัตถุประสงค์ขององค์การนั้น การออกแบบผลิตภัณฑ์จะหมายรวมถึงการปรับปรุงแบบใหม่ ๆ ให้กับผลิตภัณฑ์ซึ่งรวมถึงผลิตภัณฑ์ใหม่และเก่าด้วย นอกจากนี้แล้ว ความต้องการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์มีสาเหตุมาจาก

6.6.1 วัฏจักรชีวิตของผลิตภัณฑ์มีช่วงเวลาที่สั้นลง ซึ่งวัฏจักรชีวิตของผลิตภัณฑ์ มีด้วยกัน 4 ขั้นตอน คือ ขั้นแนะนำสินค้า ขั้นยอดขายเจริญเติบโต ขั้นยอดขายอิ่มตัว และขั้นยอดขายลดลง

6.6.2 ความต้องการของลูกค้าเปลี่ยนแปลงไป

6.6.3 สภาพเศรษฐกิจ และ

Mahasarakham University

6.6.4 สภาพแวดล้อม

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ควรคำนึงถึง 1) ระบบการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และ 2) การจัดองค์การสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ประเด็นสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์เน้นการออกแบบด้านความแข็งแรง การแข่งขันโดยใช้เวลาเป็นพื้นฐาน การออกแบบให้เป็นมาตรฐานการวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ด้วยคุณค่า ขั้นตอนที่สำคัญการวางแผนผลิตภัณฑ์คือการหาความคิดใหม่ๆเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ การกลั่นกรองความคิดโดยเลือกแต่ความคิดที่ดี มีความเป็นไปได้ จากนั้นจะมีการวิเคราะห์ความเป็นไปได้ทางธุรกิจ มีการทดสอบผลิตภัณฑ์ต้นแบบ และการจำหน่ายทั่วไปจากนั้นจะเป็นการตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์ ซึ่งเป็นขั้นตอนสุดท้ายวงจรชีวิตผลิตภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์ทุกตัวจะมีช่วงเวลาในการเข้าสู่ตลาดธุรกิจแตกต่างกันไป ซึ่งย่อมมีผลให้กลยุทธ์ในแต่ละช่วงของวงจรชีวิตผลิตภัณฑ์แตกต่างกัน การบริหารการผลิตมีวัตถุประสงค์หลัก 4 ประการ ทั้งด้านคุณภาพ ต้นทุน เวลา และความยืดหยุ่น แต่ละช่วงของวงจรชีวิตจะเน้นวัตถุประสงค์ที่แตกต่างกัน ดังนี้ 1) ช่วงแนะนำ (Introduction Stage) 2) ช่วงเจริญเติบโต (Growth Stage) 3) ช่วงอิ่มตัว (Maturity Stage) 4) ช่วงลดลง (Decline Stage) เป็นช่วงที่ยอดขายอยู่ในสภาพที่ลดลงอย่างต่อเนื่อง บางผลิตภัณฑ์เริ่มมีผลิตภัณฑ์ที่ทดแทนกันได้มาแทนที่ บางธุรกิจเลิกไปเพราะขาดทุน

4. ความรู้เกี่ยวกับการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดี (จี.เอ็ม.พี) (Good Manufacturing Practice) (สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. 2547 : 13-25)

4.1 ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับที่มาของประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ปัจจุบันคนทั่วโลกให้ความสนใจกับสุขภาพมากขึ้น อาหารการกินจึงเป็นประเด็นหนึ่งที่หลายฝ่ายเข้ามากำหนดมาตรการควบคุมความปลอดภัย ทั้งองค์การระหว่างประเทศ ประเทศคู่ค้า หน่วยงานที่เกี่ยวข้องในประเทศ และผู้บริโภค ผู้ผลิตอาหารจึงควรติดตามสถานการณ์อย่างใกล้ชิดและปรับกระบวนการผลิตให้มีความปลอดภัยตามกระแสโลก เพราะการที่ผู้ผลิตมีการพัฒนาระบบการผลิตให้เป็นที่ยอมรับของทุกฝ่ายนั้น ย่อมหมายถึงสินค้าที่ผลิตออกมาจะสามารถขายได้ภายในประเทศรวมถึงสามารถส่งออกไปขายยังต่างประเทศได้ด้วย

จี.เอ็ม.พี. เป็นหลักเกณฑ์ที่ได้รับการยอมรับจากนานาประเทศว่าทำให้อาหารทุกรุ่นที่ผลิตมีความปลอดภัยอย่างแท้จริง สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้ตระหนักถึงความสำคัญของการพัฒนาสถานที่ผลิตจึงได้นำเกณฑ์ จี.เอ็ม.พี. มาดำเนินการในประเทศไทยมาหลายปีแล้ว ทำให้เป็นที่คุ้นเคยสำหรับผู้ผลิตอาหารส่วนใหญ่

ความหมายของ จี.เอ็ม.พี. (GMP)

หน่วยงานมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศหรือ โคเด็กซ์ (CODEX) ได้เห็นความสำคัญของความปลอดภัยของอาหาร จึงได้จัดทำหลักเกณฑ์ จี.เอ็ม.พี. ขึ้นมาซึ่งในที่นี้เรียกว่า จี.เอ็ม.พี. สากล ให้สมาชิกทั่วโลกใช้เป็นแนวทางในการปฏิบัติเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภคทั่วโลก จี.เอ็ม.พี. เป็นหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร มาจากภาษาอังกฤษที่ว่า General Principles of Food Hygiene หรือเดิมที่เรารู้จักกันในนาม Good Manufacturing Practice ซึ่งเป็นเกณฑ์หรือข้อกำหนดขั้นพื้นฐานที่จำเป็นในการผลิตและการควบคุม เพื่อให้ผู้ผลิตปฏิบัติตามและทำให้สามารถผลิตอาหารได้อย่างปลอดภัย

Mahasarakham University

เกณฑ์ดังกล่าวมาจากการทดลองปฏิบัติและพิสูจน์แล้วจากกลุ่มนักวิชาการด้านอาหารทั่วโลกว่าถ้าสามารถผลิตอาหารได้ตามเกณฑ์นี้จะทำให้อาหารนั้นเกิดความปลอดภัยและเป็นที่เชื่อถือยอมรับจากผู้บริโภค

ความเป็นมาในการบังคับใช้

จี.เอ็ม.พี. ได้เริ่มดำเนินการมาในประเทศไทย ตั้งแต่ปี พ.ศ.2529 ในลักษณะโครงการพัฒนาสถานที่ผลิตอาหาร โดยให้ผู้ผลิตที่สมัครใจนำไปปฏิบัติตาม ซึ่งมีผู้ผลิตให้ความร่วมมือพัฒนาสถานที่ผลิตจนได้ตามเกณฑ์ จี.เอ็ม.พี. หลายราย

อย่างไรก็ตามจากที่ผู้บริโภคมีความต้องการอาหารที่มีความปลอดภัยเพิ่มขึ้น ผนวกกับความจำเป็นที่จะต้องก้าวให้ทันการแข่งขันในตลาดการค้าเสรีและกระแสการค้าโลก เป็นแรงผลักดันที่ทำให้ประเทศไทยต้องปรับระบบการควบคุมดูแลอาหารให้สามารถตอบสนองความต้องการดังกล่าวได้

ดังนั้นจึงถึงเวลาแล้วที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาจะต้องนำหลักเกณฑ์ จี.เอ็ม.พี. มาบังคับใช้เป็นกฎหมาย โดยกำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ทั้งนี้มีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 24 กรกฎาคม 2544 เป็นต้นไป โดยผู้ผลิตรายใหม่ต้องปฏิบัติตามเกณฑ์ดังกล่าวทันที ส่วนผู้ผลิตรายเก่าได้รับการผ่อนผันอีก 2 ปี เพื่อให้มีเวลาในการปรับปรุงสถานที่ผลิต สำหรับผู้ฝ่าฝืนไม่ปฏิบัติตามจะต้องได้รับโทษตามกฎหมาย

ลักษณะของเกณฑ์ที่นำมาบังคับใช้

ข้อกำหนดตามประกาศฯ (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543 ซึ่งเป็นเกณฑ์สุขลักษณะทั่วไปประยุกต์มาจากเกณฑ์ จี.เอ็ม.พี. สากล ของโคเด็กซ์ โดยคำนึงถึงความพร้อมของผู้ผลิตในประเทศไทย ซึ่งมีข้อจำกัดด้านความรู้ เงินทุน และเวลา เพื่อให้ผู้ผลิตทุกระดับโดยเฉพาะขนาดกลางและเล็กซึ่งมีจำนวนมากสามารถปรับปรุงและปฏิบัติได้ตามเกณฑ์ แต่อย่างไรก็ตามข้อกำหนดนี้ยังคงสอดคล้องตามแนวทางของหน่วยงานมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ เพื่อไม่ให้ขัดกับหลักสากลด้วย

ข้อกำหนดตามประกาศฯ (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 เป็นข้อกำหนดแนวกว้างที่สามารถประยุกต์ใช้กับอาหารทุกชนิด ซึ่งในระยะแรกจะบังคับใช้กับอาหาร 54 ชนิด แต่ในอนาคตจะประกาศเพิ่มเพื่อให้ครอบคลุมอาหารทุกชนิด และสำหรับในกรณีของอาหารกลุ่มเสี่ยงหรือกลุ่มที่มีปัญหาเฉพาะที่สำคัญ จะมีการออกข้อกำหนดเฉพาะสำหรับผลิตภัณฑ์นั้นขึ้น เช่น จี.เอ็ม.พี. น้ำบริโภค ซึ่งจะกำหนดรายละเอียดที่ครอบคลุมและเคร่งครัดขัดเจนขึ้น เพื่อลดและขจัดความเสี่ยงทำให้เกิดความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์มากยิ่งขึ้น

4.2 ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับอันตรายที่เกิดขึ้นในอาหารและหัวใจสำคัญของการผลิตอาหารให้เกิดความปลอดภัย

ก่อนที่จะกล่าวถึงข้อกำหนดของจี.เอ็ม.พี. ที่เป็นเกณฑ์บังคับ ผู้ผลิตควรทราบในเรื่องความรู้พื้นฐานของอันตรายที่อาจมีการปนเปื้อนในอาหาร และสาเหตุของการปนเปื้อนเสียก่อน

2.1 ชนิดของอันตรายและสาเหตุของการปนเปื้อนในอาหาร มี 3 ประการ ได้แก่

Mahasarakham University

2.1.1 อันตรายทางด้านกายภาพ ได้แก่ เศษไม้ เศษแก้ว เศษโลหะและวัสดุอื่น ๆ (สาเหตุ : การปนเปื้อนของเศษไม้ เศษแก้ว เศษโลหะ และเศษวัสดุอื่น ๆ มาจากวัตถุดิบ เครื่องมือ หรือการแตกหักของภาชนะหลอดไฟและตกลงสู่อาหาร)

2.1.2 อันตรายทางด้านเคมี ได้แก่ ยาฆ่าแมลง น้ำยาทำความสะอาด สารเคมีฆ่าเชื้อ น้ำมันหล่อลื่น (จาระบี) รามทั้งสารพิษที่เกิดขึ้น เช่น สารพิษแอลฟาท็อกซินจากเชื้อราในถั่วลิสง หรือแม้แต่สารเคมีที่ใช้เติมในอาหารซึ่งมีมากเกินกว่าที่กฎหมายกำหนด (สาเหตุ : วัตถุดิบมีการปนเปื้อนของยาฆ่าแมลงจากไร่หรือฟาร์ม การใช้หรือจัดเก็บวัตถุดิบ น้ำยาทำความสะอาด และสารเคมีไม่ถูกต้องทำให้เกิดการปนเปื้อนในอาหาร)

2.1.3 อันตรายทางด้านจุลินทรีย์ ได้แก่ แบคทีเรีย ไวรัส และเชื้อรา (สาเหตุ : การปนเปื้อนของจุลินทรีย์เกิดจากการใช้วัตถุดิบที่ไม่มีคุณภาพ เครื่องมือเครื่องใช้ที่ไม่สะอาด และการควบคุมการผลิตที่ไม่ดีพอ ทำให้เกิดการปนเปื้อนระหว่างกระบวนการผลิตและการขนส่ง ตลอดจนการปฏิบัติงานของพนักงานไม่ถูกสุขลักษณะ)

ทั้งนี้อันตรายที่ปนเปื้อนมาในอาหารและก่อให้เกิดความไม่ปลอดภัยต่อผู้บริโภคกว่าร้อยละ 80 เกิดจากจุลินทรีย์ โดยเฉพาะอย่างยิ่งจากแบคทีเรีย ซึ่งกลุ่มแบคทีเรียที่ทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษมีหลายชนิด ได้แก่ อี โคไล ซัยโมเนลล่า สแตปฟิโลคอคคัส และ คลอสติเดียม โบทูลินัม ดังนั้นจึงจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องทำความรู้จักกับจุลินทรีย์เสียก่อน

จุลินทรีย์คืออะไร

จุลินทรีย์ คือ สิ่งมีชีวิตที่มีขนาดเล็ก ๆ ที่ปกติไม่สามารถมองเห็นได้ด้วยตาเปล่า เช่น แบคทีเรีย รา และไวรัส โดยจุลินทรีย์ส่วนใหญ่จะเป็นแบคทีเรีย ซึ่งมีรูปร่าง กลม เป็นท่อน หรือเป็นเกลียว แบคทีเรียมีขนาดเล็กมากจนมองด้วยตาเปล่าไม่เห็น แบคทีเรียเรียงต่อกันประมาณ 25,000 ตัวจะมีความเพียง 1 มิลลิเมตรเท่านั้น จุลินทรีย์มีหลายประเภททั้งชนิดที่มีประโยชน์ และชนิดที่ไม่มีประโยชน์หรือทำให้เกิดโทษ สำหรับจุลินทรีย์ที่ไม่เป็นประโยชน์แบ่งออกเป็น 2 ชนิด คือ จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค และจุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเน่าเสีย

แบคทีเรียที่ทำให้เกิดโรคส่วนใหญ่สามารถเจริญเติบโตได้ที่อุณหภูมิตั้งแต่ 4-63 องศาเซลเซียส โดยเฉพาะที่อุณหภูมิห้องแบคทีเรียสามารถเจริญเติบโตได้อย่างรวดเร็วและเพิ่มจำนวนจาก 1 ตัว เป็น 2 ตัว ได้ภายในเวลาประมาณ 30 นาที การขยายตัวอย่างรวดเร็วในสภาพอุณหภูมิที่เหมาะสมนี้ทำให้เกิดปัญหาขึ้นกับอาหาร เช่น นมพร้อมดื่มพาสเจอร์ไรส์หากเก็บที่อุณหภูมิห้องภายใน 2-4 ชั่วโมง นมจะเริ่มเน่าเสีย มีกลิ่นและรสผิดปกติ และหากมีการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคจะก่อให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษต่อผู้บริโภค

ดังนั้นในการผลิตและเก็บรักษาอาหารจะต้องคำนึงถึง

อุณหภูมิ

เวลา

ความเป็นกรด-ด่าง (pH)

ความชื้น เป็นต้น

ซึ่งปัจจัยเหล่านี้จะมีผลต่อการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์

2.2 หัวใจสำคัญ 3 ประการของการผลิตอาหารให้มีความปลอดภัย

จากสาเหตุของการปนเปื้อนอันตรายในอาหารทางด้านกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ที่กล่าวมาแล้วสามารถนำความรู้เหล่านี้มากำหนดเป็นหัวใจสำคัญ 3 ประการ ของการผลิตอาหารให้มีความปลอดภัย ดังนี้

1. การลดการปนเปื้อนเบื้องต้น ต้องเริ่มตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบที่ดีมาใช้ในการผลิต มีการล้างคัดแยกวัตถุดิบให้สะอาด ใช้ภาชนะอุปกรณ์ที่สะอาด มีการป้องกันสัตว์และแมลงไม่ใช้เข้าไปภายในโรงงาน พนักงานปฏิบัติงานถูกสุขลักษณะ

2. การลดหรือยับยั้งหรือทำลายจุลินทรีย์ทำให้เกิดโรคและทำให้อาหารเน่าเสีย ผู้ผลิตต้องคำนึงถึงปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์เป็นหลักโดยเฉพาะอย่างยิ่งการควบคุมอุณหภูมิและเวลา เช่น เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุปิดสนิท นิยมใช้ความร้อนที่อุณหภูมิไม่ต่ำกว่า 72-80 องศาเซลเซียส เป็นเวลาไม่น้อยกว่า 16 วินาที หลังจากนั้นจึงทำให้เย็นลงที่ 5 องศาเซลเซียส เพื่อทำลายจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค แต่ความร้อนดังกล่าวไม่เพียงพอที่จะทำลายเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เน่าเสีย จึงจำเป็นต้องเก็บที่อุณหภูมิต่ำ เช่น ในตู้เย็น หรือ ถังน้ำแข็ง ปัจจัยอื่น ๆ ที่อาจนำมาใช้ในการควบคุมหรือยับยั้งไม่ใช้จุลินทรีย์เจริญเติบโต เช่น การทำให้แห้ง การแช่เย็น การดองหรือการแช่อิ่ม ฯลฯ

3. การป้องกันการปนเปื้อนซ้ำหลัง การฆ่าเชื้อ ส่วนใหญ่ร้อยละ 80 ของการปนเปื้อนมาจากขั้นตอนนี้ ซึ่งผู้ผลิตมักมองข้ามอันตรายที่อาจปนเปื้อนภายหลังการฆ่าเชื้อ ดังนั้นขั้นตอนนี้ผู้ผลิตจึงควรให้ความใส่ใจเป็นพิเศษ เช่น ภาชนะ อุปกรณ์ที่ใช้ควรมีการล้างและฆ่าเชื้อ ภาชนะบรรจุสะอาด อาคารผลิตโดยเฉพาะอย่างยิ่งบริเวณบรรจุจะต้องสามารถป้องกันสัตว์และแมลง พนักงานปฏิบัติงานอย่างถูกลักษณะ การเก็บรักษาและขนส่งผลิตภัณฑ์ทำอย่างสะอาดและเหมาะสมไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนระหว่างของดิบและของสุก หรือปนเปื้อนหลังจากการฆ่าเชื้อแล้ว

4.3 ข้อกำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณะสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 เรื่อง วิธีการ เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร

ประกาศฯ (ฉบับที่ 193) พ.ศ.2543 ได้นำหัวใจสำคัญทั้ง 3 ประการข้างต้นเป็นแนวทางในการกำหนดกฎเกณฑ์ เพื่อนำไปสู่การปฏิบัติ ซึ่งมีแนวทางปฏิบัติครอบคลุมทุกด้าน เมื่อผู้ผลิตนำไปประยุกต์และปฏิบัติให้เกิดความเหมาะสมกับการผลิตของตนเอง จะทำให้เกิดความปลอดภัยต่อผู้บริโภค

สำหรับประกาศฯฉบับนี้เรียกสั้น ๆ ว่า “จี.เอ็ม.พี. สุขลักษณะทั่วไป” ซึ่งมีเนื้อหาครอบคลุมปัจจัยต่าง ๆ คือ 1) สุขลักษณะของสถานที่ตั้งและอาคารผลิต 2) เครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต 3) การควบคุมกระบวนการผลิต 4) การสุขาภิบาล 5) การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด 6) บุคลากร

1. สุขลักษณะของสถานที่ตั้งและอาคารผลิต

1.1 ที่ตั้งและสิ่งแวดล้อม จะต้องอยู่ในที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนได้ง่าย โดยสถานที่ตั้งตัวอาคารและบริเวณโดยรอบจะต้องสะอาด หลีกเลียงสิ่งแวดล้อมที่มีโอกาสก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับอาหาร เช่น แหล่งเพาะพันธุ์สัตว์ แมลง กองขยะ คอกปศุสัตว์ บริเวณที่มีฝุ่นมาก บริเวณน้ำท่วมถึงหรือน้ำขังแฉะสกปรก และไม่ควรใกล้แหล่งมีพิษ หากหลีกเลี่ยงไม่ได้ผู้ผลิตจะต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนจากภายนอกเข้าสู่บริเวณผลิตอย่างมีประสิทธิภาพ

1.2 อาคารผลิต มีขนาดเหมาะสม มีการออกแบบและก่อสร้างในลักษณะที่ง่ายแก่การบำรุงสภาพรักษาความสะอาด และสะดวกในการปฏิบัติงาน โดยบริเวณผลิต ต้องแยกบริเวณผลิตอาหารออกเป็นสัดส่วนไม่ปะปนกับที่อยู่อาศัยหรือที่ผลิตยา เครื่องสำอาง และวัตถุมีพิษจัดให้มีพื้นที่เพียงพอที่จะติดตั้งเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตให้เป็นไปตามลำดับขั้นตอนการผลิตและแบ่งแยกพื้นที่ให้เป็นสัดส่วนเพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามจากวัตถุดิบสู่ผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้ว ไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช้แล้วหรือไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตอยู่ในบริเวณผลิต บริเวณเก็บวัตถุดิบ ภาชนะบรรจุ และสารเคมีต้องเป็นสัดส่วนไม่ปะปนกัน มีชั้นหรือยกพื้นสูงเพื่อจักวางอย่างเพียงพอ และไม่วางชิดผนัง พื้น ฝาผนัง และเพดาน ต้องทำด้วยวัสดุที่มีความแข็งแรง ทนทาน ไม่ชำรุด ผิวเรียบไม่ดูดซับน้ำ พื้นมีความลาดเอียงสู่ทางระบายน้ำ และมีการระบายน้ำได้ดี ระบบระบายอากาศและแสงสว่าง ควรมีการระบายอากาศอย่างเพียงพอเพื่อลดอันตรายที่อาจเกิดขึ้นเนื่องจากความชื้อ หรือฝุ่นละอองจากการผลิต ควรจัดการให้มีแสงสว่างเพียงพอต่อการปฏิบัติงาน การติดตั้งหลอดไฟควรมีฝาครอบใต้หลอดไฟ เพื่อป้องกันไม่ให้เศษแก้วจากหลอดไฟตกลงสู่อาหารที่กำลังผลิตหรือขนส่ง

การป้องกันสัตว์และแมลง สำหรับช่องเปิดเข้าสู่อาคาร เช่น หน้าต่าง ช่องระบายอากาศ ควรมีการติดตั้งมุ้งลวดหรือตาข่าย (ที่สามารถถอดล้างทำความสะอาดได้ง่าย) และทางเข้าออกอาคารผลิตควรมีประตู หรือม่านพลาสติกที่ปิดสนิท ไม่มีช่องที่ขอบประตูทั้งด้านบนและด้านล่าง เพื่อป้องกันสัตว์และแมลงเข้าสู่อาคารผลิต

2. เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต

เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์สัมผัสอาหารทำจากวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ไม่เป็นพิษ ไม่เป็นสนิม แข็งแรง ทนทาน มีผิวสัมผัสและรอยเชื่อมเรียบเพื่อง่ายในการทำความสะอาด ไม่กัดกร่อน และไม่ควรทำด้วยไม้ (เนื่องจากไม้จะเกิดการเปียกชื้นและเป็นแหล่งสะสมของเชื้อรา)

จำนวนเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์

ต้องมีอย่างเพียงพอ และเหมาะสมต่อการปฏิบัติงานในแต่ละประเภท เพื่อไม่ให้เกิดการล่าช้าในการผลิต อันอาจทำให้เชื้อจุลินทรีย์เจริญเติบโตจนทำให้อาหารเน่าเสียได้

การแบ่งประเภทของภาชนะ

ควรแยกภาชนะสำหรับใส่อาหาร ใส่ขยะหรีของเสีย สารเคมีและสิ่งที่ไม่ใช่อาหาร ออกจากกันอย่างชัดเจน

การจัดเก็บ

อุปกรณ์ที่ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อแล้วควรแยกเก็บเป็นสัดส่วนอยู่ในสภาพที่เหมาะสม เพื่อไม่ใช้มีโอกาสที่จะเกิดการปนเปื้อนจากฝุ่นละอองและสิ่งสกปรกอื่น ๆ

การออกแบบและการติดตั้ง

ต้องคำนึงถึงการป้องกันการปนเปื้อนและใช้งานได้สะดวก อุปกรณ์ที่ใช้ในการให้ความร้อยควรสามารถเพิ่มหรือลดอุณหภูมิได้ตามต้องการและมีประสิทธิภาพ รวมทั้งมีการติดตั้งอุปกรณ์ตรวจวัดอุณหภูมิที่มีความเที่ยงตรงด้วย ไม่วางเครื่องจักรติดกับผนัง เพื่อให้ง่ายในการทำความสะอาดได้อย่างทั่วถึง และสะดวกต่อการตรวจสอบสภาพเครื่องจักร โต๊ะที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตต้องมีความสูงที่เหมาะสม

Mahasarakham University

3. การควบคุมกระบวนการผลิต

วัตถุดิบ ส่วนผสม และภาชนะบรรจุ

คัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพดี มีการล้างหรือทำความสะอาดตามความจำเป็น และเก็บรักษาภายใต้สภาวะที่ป้องกันการปนเปื้อนได้ ควรจัดเก็บอย่างเป็นระบบเพื่อสามารถนำวัตถุดิบที่ได้รับก่อน ไปใช้ได้ตามลำดับก่อนหลัง หากจำเป็นต้องเก็บวัตถุดิบที่เน่าเสียเป็นเวลานานเกิน 4 ชั่วโมงควรเก็บไว้ในที่เย็นเพื่อป้องกันการเสื่อมเสีย

น้ำ น้ำแข็ง และไอน้ำที่สัมผัสกับอาหาร

ต้องมีคุณภาพมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข และควรนำไปใช้ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ หากมีการนำน้ำกลับมาใช้ซ้ำ ควรมีมาตรการควบคุมเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์และเกิดการปนเปื้อนเข้าสู่วัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์ เช่น มีการเปลี่ยนน้ำที่ใช้แช่หรือล้างวัตถุดิบตามความเหมาะสมหรือไม่เกิน 4 ชั่วโมง

การผลิต การเก็บรักษา การขนย้าย และชนส่งผลิตภัณฑ์อาหาร

ต้องดำเนินการภายใต้การควบคุมสภาวะที่ป้องกันการเสื่อมสลายของอาหารและภาชนะบรรจุอย่างเหมาะสม เช่น อุณหภูมิ ความชื้น เป็นต้น และต้องถูกสุขลักษณะเพื่อป้องกันการปนเปื้อน หากมีการใช้สารเคมีเติมลงไปในอาหารจะต้องควบคุมปริมาณสารเคมีไม่ให้เกินว่าที่กฎหมายกำหนด

การควบคุมอุณหภูมิและเวลาในการผลิตอาหาร

เนื่องจากอุณหภูมิและเวลามีผลต่อการเจริญเติบโตของตุลินทรีย์ในอาหารทั้งที่ก่อให้เกิดโรคและทำให้อาหารเสื่อมเสีย ดังนั้น จึงต้องพิจารณาทุกขั้นตอน โดยเฉพาะขั้นตอนการใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้อ การทำให้เย็น การแปรรูปในกระบวนการผลิตและการเก็บรักษา เช่น น้ำมะพร้าวในภาชนะปิดสนิท ต้องฆ่าเชื้อที่อุณหภูมิ 75 องศาเซลเซียส เวลา 10 นาที และเก็บในที่เย็น 5 องศาเซลเซียส

การบันทึกและรายงานผล

โดยเฉพาะในเรื่องผลการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ ชนิด และปริมาณการผลิตของผลิตภัณฑ์ รวมทั้งวันเดือนปีที่ผลิต โดยให้เก็บบันทึกและรายงานไว้อย่างน้อย 2 ปี เพื่อเป็นข้อมูลตรวจสอบย้อนกลับได้ในกรณีที่เกิดปัญหา

4. การสุขาภิบาล

เป็นเกณฑ์สำหรับสิ่งที่อำนวยความสะดวกในการปฏิบัติงานทั้งหลาย เช่น น้ำใช้ ห้องน้ำ ห้องส้วม อ่างล้างมือ การป้องกันและกำจัดสัตว์และแมลง ระบบกำจัดขยะมูลฝอย และทางระบายน้ำทิ้ง ซึ่งสิ่งเหล่านี้จะช่วยเสริมให้สุขลักษณะของสถานที่ตั้งและอาคารผลิต เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิต และการควบคุมกระบวนการผลิตให้มีความปลอดภัยมากยิ่งขึ้น

น้ำที่ใช้ภายในโรงงาน ต้องเป็นน้ำสะอาด มีการปรับคุณภาพน้ำตามความจำเป็น น้ำที่ใช้ล้างพื้นโต๊ะ หรือ เครื่องมือควรมีการฆ่าเชื้อโดยการเติมคลอรีน

Mahasarakham University

อ่างล้างมือหน้าทางเข้าบริเวณผลิต ต้องมีจำนวนเพียงพอมีสบู่เหลวสำหรับล้างมือ และน้ำยาฆ่าเชื้อมือกรณีที่จำเป็น รวมทั้งมีอุปกรณ์ทำให้มือแห้งอย่างถูกสุขลักษณะ เช่น กระดาษ ที่เป่าลมร้อน และจัดให้มีอ่างล้างมือในบริเวณผลิตตามความเหมาะสม

ห้องน้ำ ห้องส้วม และอ่างล้างมือหน้าห้องส้วม ต้องสะอาดถูกสุขลักษณะ มีการติดตั้งอ่างล้างมือและสบู่เหลว อุปกรณ์ทำให้มือแห้ง ต้องแยกจากบริเวณที่ผลิต หรือไม่เปิดสู่บริเวณผลิตโดยตรง และต้องมีจำนวนเพียงพอสำหรับผู้ปฏิบัติงาน

การป้องกันและกำจัดสัตว์และแมลง มีมาตรการป้องกันกำจัดหนู แมลง และสัตว์พาหะอื่น ๆ เช่น การวางกับดักหรือกาวดักหนู แมลงสาบ เป็นต้น นอกจากนี้หากมีการใช้สารฆ่าแมลงในบริเวณผลิตจะต้องคำนึงถึงโอกาสเสี่ยงที่จะเกิดการปนเปื้อนในอาหารด้วย

ระบบกำจัดขยะมูลฝอย จัดให้มีภาชนะรองรับขยะมูลฝอยที่มีฝาปิดสนิทในจำนวนที่เพียงพอและเหมาะสม และมีระบบกำจัดขยะออกจากสถานที่ผลิตที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกลับเข้าสู่กระบวนการผลิต

ทางระบายน้ำทิ้ง ต้องมีอุปกรณ์ดักเศษอาหารอย่างเหมาะสม เพื่อป้องกันการอุดตัน และการปนเปื้อนกลับเข้าสู่กระบวนการผลิตอาหาร หรือดักสัตว์พาหะที่อาจเข้าสู่บริเวณผลิต

5. การบำรุงรักษา และการทำความสะอาด

เกณฑ์ข้อนี้จะช่วยให้การทำงานเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ และเสริมการป้องกันการปนเปื้อน อันตรายสู่อาหาร ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

ตัวอาคารสถานที่ผลิต ต้องทำความสะอาดและรักษาให้อยู่ในสภาพที่สะอาด ถูกสุขลักษณะสม่ำเสมอ

เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต ต้องทำความสะอาดดูแล และเก็บรักษาให้อยู่ในสภาพที่สะอาดทั้งก่อนและหลังการผลิต สำหรับชิ้นส่วนของเครื่องมือเครื่องจักรต่าง ๆ ที่อาจเป็นแหล่งสะสมจุลินทรีย์ หรือก่อให้เกิดการปนเปื้อนในอาหาร หลังจากทำความสะอาดที่เหมาะสมและเพียงพอแล้ว ควรมีการฆ่าเชื้อเครื่องมืออุปกรณ์ที่สัมผัสอาหารก่อนการใช้งานด้วย

การลำเลียงเครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์ที่ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อแล้ว ควรทำในสภาพที่ป้องกันการปนเปื้อน

สารเคมีทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ ผู้ผลิตต้องมีข้อมูลเกี่ยวกับวิธีการใช้สารเคมีทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อ เช่น ควรทราบความเข้มข้น อุณหภูมิที่ใช้และระยะเวลาเพื่อสามารถใช้สารเคมีดังกล่าวได้อย่างมีประสิทธิภาพ และปลอดภัย การจัดเก็บสารเคมีควรเก็บแยกจากบริเวณที่เก็บอาหาร และมีป้ายระบุอย่างชัดเจนเพื่อป้องกันการนำไปใช้ผิดและเกิดการปนเปื้อนเข้าสู่อาหาร

6. บุคลากร

บุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการผลิตเป็นปัจจัยที่สำคัญอันจะทำให้การผลิตเป็นไปอย่างถูกต้องตามขั้นตอนและวิธีปฏิบัติงาน รวมทั้งสามารถป้องกันการปนเปื้อนจากการปฏิบัติงานและตัวบุคลากรเอง เนื่องจากร่างกายเป็นแหล่งสะสมเชื้อโรคและสิ่งสกปรกต่าง ๆ ที่อาจปนเปื้อนสู่อาหารได้ การปฏิบัติงานอย่างไม่ถูกต้องหรือถูกสุขลักษณะอาจเป็นสาเหตุของการปนเปื้อนของอันตรายทั้ง

ทางด้านกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดคามเจ็บป่วยต่อผู้บริโภคได้ ดังนั้นบุคลากรควรได้รับการดูแลรักษาสุขภาพและความสะอาด ส่วนบุคคล รวมทั้งการฝึกอบรม เพื่อพัฒนาจิตสำนึกและความรู้ในการปฏิบัติงานอย่างถูกต้องและเหมาะสม ดังนี้

6.1 สุขภาพ ผู้ปฏิบัติงานในบริเวณผลิตต้องมีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคเรื้อน วัณโรคในระยะอันตราย ติดยาเสพติด พิษสุราเรื้อรัง เท้าช้าง และโรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ ผู้ที่มีอาการไอ จาม เป็นไข้ ท้องเสียควรหลีกเลี่ยงจากการปฏิบัติงานในส่วนที่สัมผัสอาหาร กรณีจำเป็นที่จะต้องให้พนักงานที่มีบากแผล หรือได้รับบาดเจ็บปฏิบัติงานที่สัมผัสอาหาร จะต้องปิดหรือพันแผลและสวมถุงมือ เพื่อป้องกันมิให้เกิดการปนเปื้อนสู่อาหาร

6.2 สุขลักษณะ ผู้ปฏิบัติงานที่สัมผัสกับอาหารควรมีการแต่งกายและพฤติกรรมที่เหมาะสม ดังนี้

สวมเสื้อ หรือชุดกันเปื้อนที่สะอาดและเหมาะสมต่อการปฏิบัติงาน เช่น ผู้ปฏิบัติงานบริเวณผลิตที่มีความเปียกชื้น ควรสวมผ้ากันเปื้อนพลาสติกที่กันน้ำได้

มือและเล็บพนักงานถือว่าเป็นส่วนที่สัมผัสอาหารมากที่สุด ดังนั้นพนักงานควรไว้เล็บสั้น และไม่ทางเล็บ

การล้างมืออย่างถูกสุขลักษณะเป็นสิ่งจำเป็นที่ต้องปฏิบัติทุกครั้งก่อนและหลังการปฏิบัติงานและภายหลังออกจากห้องน้ำ ห้องส้วม เพื่อลดการปนเปื้อนจากพนักงานสู่อาหาร

หากสวมถุงมือในการปฏิบัติงาน ถุงมือที่ใช้ควรอยู่ในสภาพสมบูรณ์ สะอาดและทำด้วยวัสดุที่ไม่มีสารละลายหลุดออกมาปนเปื้อนอาหาร และของเหลวซึมผ่านไม่ได้ กรณีไม่สวมถุงมือต้องมีมาตรการให้พนักงานล้างมือ เล็บ แขนให้สะอาด

ควรสวมผ้าปิดปากในขั้นตอนผลิตอาหารที่จำเป็นต้องมีการป้องกันปนเปื้อนเป็นพิเศษ

สวมหมวกที่คลุมผม หรือตาข่ายคลุมผมที่ออกแบบให้สามารถป้องกันการหลุดร่างของเส้นผมลงสู่อาหาร

ไม่สูบบุหรี่ ไม่บ้วนน้ำลาย ขณะปฏิบัติงาน

ไม่สวนใส่เครื่องประดับต่าง ๆ ขณะปฏิบัติงาน ไม่นำสิ่งของส่วนตัวหรือสิ่งของอื่น ๆ เข้าไปในบริเวณผลิตอาหาร

ในขณะปฏิบัติงานควรงดเว้นนิสัยแกะ เกา เช่น การแกะสิว แคะจมูก เกาศีรษะ สลัดผม การไอหรือจาม ในบริเวณแปรรูปอาหาร หรือหากจำเป็นจะต้องล้างมือทุกครั้ง

ไม่รับประทานอาหาร หรือนำสิ่งอื่นใดเข้าปากขณะปฏิบัติงานอยู่ในบริเวณผลิตหรือกระทำอย่างอื่นที่จะก่อให้เกิดความสกปรก

6.3 การฝึกอบรม

ควรมีการทบทวนและตรวจสอบความรู้ของผู้ปฏิบัติงานเป็นระยะ

ควรจัดการอบรมพนักงานให้มีความรู้ ความเข้าใจในการปฏิบัติตนด้านสุขลักษณะทั่วไปและความรู้ในการผลิตอาหารตามความเหมาะสมและเพียงพอ ทั้งก่อนรับเข้าทำงานและขณะปฏิบัติงาน เนื่องจากความรู้ความเข้าใจของบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการผลิตเป็นปัจจัยสำคัญที่ช่วยให้การผลิตเป็นไปอย่างถูกต้อง สามารถลดหรือขจัดความเสี่ยงในการปนเปื้อนอันตรายที่จะไปสู่อาหารได้

ควรปลูกฝังจิตสำนึกที่ดี เพื่อกระตุ้นให้เกิดความรู้สึกมีส่วนร่วมรับผิดชอบต่ออาหารที่ผลิต

ผู้ที่ไม่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานเมื่ออยู่ในบริเวณผลิตต้องปฏิบัติตามกฎข้อบังคับเช่นเดียวกับผู้ปฏิบัติงาน

บทสรุปจากที่กล่าวมาทั้งหมดจะเห็นได้ว่าข้อกำหนดตามประกาศฯ (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ทั้ง 6 หัวข้อมีความเชื่อมโยงสัมพันธ์กันตลอดทุกขั้นตอน หากผู้ผลิตอาหารสามารถนำแนวทางดังกล่าวไปศึกษาจนเป็นที่เข้าใจและนำไปประยุกต์ใช้จะช่วยลดโอกาสเสี่ยงของการปนเปื้อนทั้งทางด้านกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์อย่างมีประสิทธิผล และเป็นการสร้างหลักประกันที่มั่นใจได้ว่า ผู้ผลิตสามารถผลิตอาหารมีคุณภาพมาตรฐาน ไม่มีการปนเปื้อนของอันตรายที่ทำให้เกิดปัญหาความไม่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค

5. ความรู้เกี่ยวกับสุขาภิบาลและน้ำ

กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ระบุว่า ปัจจุบันสถานการณ์การปนเปื้อนในอาหารจากพิษภัยต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นเชื้อโรค พยาธิ สารเคมีและโลหะหนัก ยังคงอยู่ จำนวนประชาชนผู้บริโภคยังต้องมีความเสี่ยงต่อการบริโภคอาหารที่มีการปนเปื้อนจากพิศภัยต่าง ๆ ซึ่งมีผลโดยตรงต่อสุขภาพอนามัยของประชาชน ทั้งยังมีผลกระทบต่อเศรษฐกิจและสังคมอีกด้วย เนื่องจากรัฐต้องสูญเสียค่าใช้จ่ายในการดูแลรักษาผู้ป่วยเป็นจำนวนมาก จากข้อมูลเกี่ยวกับการระบาดของโรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อ โดยมีสาเหตุมาจากผู้สัมผัสอาหารในระหว่างปี พ.ศ. 2518-2541 ซึ่งมีข้อมูลการระยาดของโรค 81 ครั้ง มีเชื้อต่าง ๆ ที่เป็นสาเหตุจำนวน 16 ชนิด พบว่าร้อยละ 60 ของเชื้อโรคที่เป็นสาเหตุของการระบาดของโรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อ (Food Borne Disease) ในที่นี้ คือ ไวรัส โดยเฉพาะเชื้อไวรัสตับอักเสบเอ และไวรัสที่มีรูปร่างคล้ายนอร์วอล์กไวรัส (Norwalk –Like Virus) ร้อยละ 93 ของการระบาดมีสาเหตุมาจากผู้สัมผัสอาหารที่ป่วยก่อนหรือในขณะที่มีการระบาดของโรค ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับชนิดของเชื้อโรคการระบาดของโรคส่วนมาก เชื่อว่าผู้สัมผัสอาหารที่ป่วยแต่ไม่แสดงอาการเป็นพาหะที่ทำให้เกิดการติดเชื้อของโรค การระบาดของโรคส่วนมาก ร้อยละ 89 เกิดขึ้นจากสถานประกอบการด้านอาหารมากกว่าที่พบจากครัวเรือน ร้อยละ 11 อาหารที่มักพบว่ามีการปนเปื้อน คือ อาหารพวกแซนด์วิช สลัด หรืออาหารปรุงสุกอื่น ๆ ที่ต้องใช้มือในการหยิบจับในระหว่างให้บริการและจำหน่าย ภายหลังการปรุงสุกแล้วด้วยความร้อนและข้อมูลการปนเปื้อนของสารเคมีในอาหารจากสารเคมีกำจัดศัตรูพืช วัตถุเจือปนอาหารและการปรุงแต่งอาหารที่ไม่ถูกต้องเป็นจำนวนมาก ในปี พ.ศ. 2532-2542 มีการตรวจพบสารกำจัดศัตรูพืชในตัวอย่างผัก ผลไม้ ร้อยละ 30-80 พบการใช้สารฟอกสี สารฟอกขาว และซัคคารีนที่ห้ามใส่ในตัวอย่างอาหารร้อยละ 73– 93.57 ส่วนโลหะหนัก และสารปฏิชีวนะตกค้างในอาหารตรวจพบบ่อยแม้จะมีค่าไม่เกินมาตรฐาน แต่ก็แสดงถึงแนวโน้มที่อาหารจะมีการปนเปื้อนจากสารเคมีมากขึ้น ฉะนั้นจะเห็นว่าผู้บริโภคยังตกอยู่ในภาวะเสี่ยงต่อการเจ็บป่วยด้วยโรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อ โดยเฉพาะเกิดจากสถานประกอบการด้านอาหาร ซึ่งหน่วยงานภาครัฐต้องเข้ามาควบคุมป้องกันภาวะเสี่ยงและผลกระทบที่เกิดขึ้น (กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. 2549 : 3-5)

Mahasarakham University

ผลกระทบอันเกิดจากความไม่สะอาด ปลอดภัยของอาหาร

1. ผลกระทบโดยตรง ได้แก่ ผลกระทบที่เกิดขึ้นต่อสุขภาพอนามัยของประชาชน โดยเฉพาะโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อนั้น เป็นโรคที่ทางสากลจัดเป็นโรคที่ป้องกันได้ แต่ในประเทศไทยโรคอุจจาระร่วงเฉียบพลันมีอัตราป่วยสูงสุดทุกปี และแนวโน้มสูงขึ้น เช่นเดียวกับโรคอาหารเป็นพิษ

2. ผลกระทบทางอ้อม ได้แก่ ผลกระทบทางเศรษฐกิจและสังคม กล่าวคือ

2.1 ผลกระทบทางเศรษฐกิจ

เมื่อเกิดการเจ็บป่วยอันเนื่องมาจากการบริโภคอาหารที่ไม่สะอาด ปลอดภัย สิ่งที่ตามมาคือ การสูญเสียทางเศรษฐกิจจำนวนมาก แม้จะไม่สามารถตรวจสอบอย่างเป็นระบบว่าสูญเสียเท่าไร แต่จากการคำนวณค่าผลกระทบของคณะกรรมการสุขภาพอนามัยด้านจุลชีววิทยาขององค์การอนามัยโลก (WHO Expert Committee on Microbiological Aspect of Food Hygiene) พบว่ามีค่าใช้จ่ายที่ต้องใช้เมื่อเกิดโรคแต่ละครั้ง ดังนี้ ผลกระทบต่อผู้ป่วย คือ เสียค่าใช้จ่ายด้านรักษาพยาบาล สูญเสียรายได้ ผลกระทบภาครัฐ คือ เสียค่าใช้จ่ายเพื่อสร้างโรงพยาบาล สิ่งอำนวยความสะดวกในโรงพยาบาลเพิ่มขึ้น ผลกระทบต่อร้านอาหาร คือ ต้องเสียค่าใช้จ่ายเมื่ออาหารถูกตรวจพบว่า มีพาหะของเชื้อโรคอยู่ สูญเสียกำไรที่ควรจะได้รับระหว่างอยู่ช่วงเวลาที่ถูกสั่งปิดร้าน ผลกระทบต่อหน่วยงานท้องถิ่น คือ เสียค่าชดเชยให้กับพนักงานโรงแรม ร้านอาหารที่ต้องหยุดงาน (กรณีมีสวัสดิการ) ผลกระทบต่อเจ้าของโรงงาน คือ เสียค่าใช้จ่ายเนื่องจากหยุดการผลิตและค่าใช้จ่ายที่ต้องทำลายอาหารที่อยู่ในสต๊อก เมื่อพบว่าเป็นสาเหตุของการปนเปื้อนและเสียค่าใช้จ่ายในการปรับปรุงโรงงานและสถานที่ประกอบการ ผลกระทบต่อผู้ปฏิบัติ คือ เสียค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับการทดสอบเชื้อจุลินทรีย์ในอาหาร และการสืบสวนระบาดของโรค และนอกจากนี้ยังมีค่าใช้จ่ายอื่นที่ไม่สามารถวัดได้โดยตรง ได้แก่ ความทุกข์ทรมาน ความกังวลของผู้ที่เกี่ยวข้อง ค่าใช้จ่ายในการเดินทาง ค่าเสียเวลาของผู้มาเยี่ยม เป็นต้น

2.2 ผลกระทบต่อการค้าระหว่างประเทศ

ประเทศไทยนับเป็นประเทศส่งออกอาหารรายสำคัญของโรค แต่ถ้าอาหารที่ส่งออกถูกตรวจพบว่าไม่ได้มาตรฐานหรือมีการปนเปื้อนของโรค ไม่ได้มาตรฐานอาหารตามที่ประเทศนำเข้ากำหนดจะถูกปฏิเสธและส่งคืนกลับประเทศผู้ส่งออก ทำให้สูญเสียค่าใช้จ่ายจำนวนมาก

2.3 ผลกระทบต่อชื่อเสียงของประเทศ

เนื่องจากในปัจจุบันเป็นยุคข้อมูลข่าวสาร การแพร่กระจายข้อมูลข่าวสารผ่านสื่อต่าง ๆ จะเป็นไปอย่างรวดเร็ว กรณีเกิดการเจ็บป่วยด้วยโรคที่เกิดจากการรับประทานอาหารที่มีการปนเปื้อนเชื้อโรคโดยเฉพาะถ้าเกิดกับนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ จะส่งผลกระทบโดยตรงต่อผู้ที่เกี่ยวข้องในส่วนต่าง ๆ และในระยะยาวจะส่งผลต่อความเชื่อมั่นของประเทศในฐานะผู้ผลิต หรือผู้ให้บริการด้านอาหาร เนื่องจากแนวทางการผลิต ปรุง ประกอบอาหารที่เปลี่ยนแปลงไป จาการผลิตเพื่อการบริโภคภายในประเทศเป็นการผลิตเพื่อส่งออกไปทั่วโลก ปัญหาพิษภัยหรืออันตรายที่พบในอาหาร จึงเพิ่มขึ้นตามมา มีการใช้สารเคมีเพื่อการปรับปรุงคุณภาพอาหารสดได้ น่ารับประทาน ยืดอายุการเก็บรักษาให้มากขึ้น ทั้งยังมีการปลอมปนวัตถุแปลกปลอมลงในอาหาร เพื่อเพิ่มปริมาณให้มากขึ้นด้วย ทำให้อาหารปนเปื้อน ส่งผลให้ผู้บริโภคเสี่ยงต่ออันตรายที่เกิดจากการบริโภคอาหารดังกล่าว

Mahasarakham University

การปนเปื้อนของอาหาร หมายถึง การที่มีสิ่งแปลกปลอม หรือสิ่งที่เป็นอันตรายที่ไม่ใช่ส่วนประกอบของอาหาร เช่น เชื้อโรค สารเคมี หรือสิ่งของต่าง ๆ เป็นต้น ปะปนในอาหารหรือเครื่องดื่ม ซึ่งจะทำให้เกิดการเสี่ยงต่อการเจ็บป่วย การบาดเจ็บ หรือไม่สบายของบุคคลที่บริโภคอาหารที่ได้รับการปนเปื้อนเข้าไป การปนเปื้อนของอาหารสามารถเกิดขึ้นได้ ดังนี้ สารเคมี กำจัดศัตรูพืช ปุ๋ย แหล่งเพาะปลูก เลี้ยงสัตว์ ฮอร์โมน ยาปฏิชีวนะ สถานที่ กรรมวิธี ชำแหละ การเก็บไม่ถูกสุขลักษณ์ การเก็บเกี่ยว ฆ่า ชำแหละ แปรรูป ภาชนะ การเก็บไม่ถูกต้อง บรรจุ ขนส่งภาชนะไม่ได้มาตรฐาน สถานที่ การวางจำหน่าย เก็บ จำหน่ายขายส่ง ขายปลีกซุปเปอร์มาเก็ต เตรียมปรุง ผลิตสถานที่ ภาชนะ การเก็บ ผู้ปรุง, ภาชนะไม่ถูกสุขลักษณ์บริโภคสุขนิสัย ไม่ดี การปนเปื้อนของอาหารอาจเกิดขึ้นได้ทุกขั้นตอนตั้งแต่ การเพาะปลูก เลี้ยงสัตว์ การฆ่า ชำแหละเก็บเกี่ยว การแปรรูป การบรรจุ การขนส่ง การเก็บรักษา การเตรียม การปรุง การวางแสดงเพื่อรอจำหน่าย การจำหน่ายและบริการ ถึงแม้ว่าจะได้มีการพยายามลดขั้นตอนการผลิตอาหารให้ง่ายหรือสั้นที่สุดก่อนที่จะถึงมือผู้บริโภคก็ตาม เพื่อลดการปนเปื้อนของอาหาร สิ่งที่สำคัญเพื่อป้องกันอันตรายที่อาจจะเกิดขึ้น คือผู้สัมผัสอาหารจะต้องรู้ว่าการเสี่ยงต่อการปนเปื้อนทางกายภาพและทางเคมีจะเกิดขึ้นได้ที่ไหน อย่างไร การปนเปื้อนอาจเกิดขึ้นในขั้นตอนเดียวหรือหลายขั้นตอนก็ได้ ตัวอย่างเช่น การไม่ระมัดระวังในการบำรุงรักษาเครื่องจักรสำหรับผลิตอาหารจะทำให้สกรู หรือน็อต ปนลงในอาหารได้ซึ่งอาจมองเห็นได้ง่ายในขณะที่การปนเปื้อนจากเชื้อ จุลินทรีย์ไม่สามารถมองเห็นได้ แต่สามารถจะก่อให้เกิดปัญหาที่เป็นอันตายต่อสุขภาพได้ เป็นต้น

แหล่งปนเปื้อนของอาหาร แบ่งโดยอาศัยหลักการด้านสุขาภิบาลอาหารออกเป็น 2 ประเภทใหญ่ คือ แหล่งปนเปื้อนโดยตรงขั้นต้น (Primary Sources of Contaminants) และแหล่งปนเปื้อนโดยอ้อม (Secondary Sources) มีรายละเอียดดังนี้

1. แหล่งปนเปื้อนโดยตรงขั้นต้น (Primary Sources of Contaminants) ได้แก่ การปนเปื้อนของจุลินทรีย์ ซึ่งมักจะเป็นแหล่งสะสมของเชื้อโรคที่อาศัยอยู่ในคน ตัวอาหาร สัตว์แมลงนำโรค สิ่งแวดล้อม เช่น น้ำ ดิน อากาศ และน้ำเสีย เป็นต้น

1.1 คน (People) แบคทีเรียที่ทำให้เกิดโรคสามารถพบได้ในบริเวณต่าง ๆ ของร่างกาย เช่น ผิวหนัง มือ หู ในลำคอ และเส้นผม เป็นต้น โดยสามารถจะแพร่กระจายจากการสัมผัสที่ใบหน้า เส้นผม หรือส่วนต่าง ๆ ของร่างกายก่อนการรับประทานอาหาร แม้ว่าคนเรามีสุขภาพสมบูรณ์และชำระร่างกายอย่างสะอาดก็อาจเป็นพาหะของแบคทีเรียและไวรัสจนเกิดแพร่กระจายโรคไปสู่บุคคลอื่นได้ ทั้งนี้ เกิดจากการมีสุขนิสัยไม่ดี เช่น การไอ และการจามโดยไม่ใช้ผ้าปิดปาก จมูก การไม่ล้างมือหลังจากเข้าห้องส้วม เป็นต้น โดยเฉพาะผู้สัมผัสอาหารที่มีสุขนิสัยไม่ดี มักจะพบบ่อยครั้งว่าทำให้เกิดการปนเปื้อนเชื้อโรคจากอุจจาระไปสู่อาหารได้ง่าย

1.2 อาหารดิบ (Raw Food) ตัวอย่างเช่น เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก ปลา สัตว์น้ำที่มีเลือด พวกกุ้ง หอย ไข่ และผัก เป็นต้น เมื่อสัตว์ถูกฆ่าชำแหละ หนังและเนื้อของสัตว์อาจปนเปื้อนจากเชื้อแบคทีเรียที่ทำให้เกิดโรคซึ่งมีอยู่ตามธรรมชาติในระบบการย่อยอาหาร ถ้าเนื้อเหล่านี้ถูกสับจนละเอียด เช่น เนื้อที่อยู่ในแฮมเบอร์เกอร์ เป็นต้น แบคทีเรียก็จะกระจายไปทั่วชิ้นอาหารนั้นได้ กรณีของสัตว์น้ำเปลือกแข็งที่มีอวัยวะในการกรองน้ำเพื่อดำรงชีวิต ถ้าในแหล่งน้ำนั้นมีการปนเปื้อนมลพิษหรือโลหะหนัก เช่น น้ำทิ้งจากโรงงานที่ไม่ได้รับการบำบัดอย่างถูกวิธี เป็นต้น

Mahasarakham University

สัตว์น้ำแระเภทเนื้ออาจดูดซับแบคทีเรียและจุลินทรีย์ชนิดอื่น ๆ หรือสารเคมีที่มีอันตรายเข้าไปสะสมในร่างกาย

1.3 สัตว์นำโรคและสัตว์เลี้ยง (Pests and Pets) แมลงต่าง ๆ เช่น แมลงสาบ เป็นต้น และสัตว์เลี้ยง เช่น หมู แมว หนูแฮมเตอร์ สัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำ และสัตว์เลื้อยคลานต่าง ๆ เป็นต้น สัตว์เหล่านี้ทั้งหมดสามารถเป็นพาหะนำเชื้อแบคทีเรียที่เป็นอันตรายได้ โรคติดมาตามร่างกายรวมทั้งขนสัตว์ ขนนก มูลสัตว์ ไข่ และวัสดุที่ใช้ทำรัง ก็สามารถปนเปื้อนลงในอาหารได้หากไม่มีการป้องกันที่เหมาะสม

1.4 อากาศฝุ่นละออง (Air and Dust) อากาศและฝุ่นละอองสามารถเป็นตัวนำเศษผิวหนังที่ตายแล้วเป็นจำนวนนับล้าน ๆ เซล รวมถึงจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรคต่าง ๆ มาสัมผัสกับอาหารที่ไม่มีการปกปิด

1.5 น้ำ (Water) โดยเฉพาะน้ำดื่มที่ไม่ได้ผ่านกระบวนการผลิตและฆ่าเชื้ออย่างถูกต้อง เช่น น้ำจากแม่น้ำ ทะเลสาบ และแหล่งน้ำขนาดใหญ่ เป็นต้น สามารถนำเชื้อจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษมาปนเปื้อนในอาหารได้

1.6 สิ่งสกปรก (Soil) ผลไม้ที่ไม่ได้ล้าง ผัก เมล็ดธัญพืช เช่น ข้าว เมล็ดพืช จำพวกถั่ว เป็นต้น โดยปกติแล้วจะมีเศษดิน และสิ่งสกปรกมาด้วยซึ่งสามารถปนเปื้อนสู่อาหารได้

1.7 เศษอาหาร (Food Waste) แบคทีเรียที่อยู่ในเศษอาหารและที่มาจากสัตว์นำโรคจะเกิดการปนเปื้อนสู่อาหารได้ ถ้าเศษอาหารนั้นไม่ได้ถูกจำกัดอย่างเหมาะสม

2. แหล่งปนเปื้อนโดยอ้อม (Secondary Sources) ได้แก่ ภาชนะอุปกรณ์ เครื่องมือที่ใช้ในการเตรียมปรุง บริการและเก็บอาหาร และโครงสร้างของสถานที่เตรียม ปรุง เก็บ และบริการอาหาร

2.1 ภาชนะอุปกรณ์และเครื่องมือเครื่องใช้ การออกแบบวัสดุที่ใช้ทำภาชนะ และอุปกรณ์มีผลต่อการปนเปื้อนของสารเคมีลงสู่อาหาร และขณะเดียวกันอาจจะทำให้เป็นแหล่งสะสมของเชื้อโรคสิ่งแปลกปลอม หากล้างทำความสะอาดไม่ดีจะปนเปื้อนลงสู่อาหารได้เช่นเดียวกัน เช่น เขียงไม้ มักจะเป็นแหล่งสะสมของเชื้อโรคและเศษอาหารตกค้าง และหากไม่ผึ่งให้แห้งก็จะขึ้นราได้ เป็นต้น

2.2 พื้น ผนัง เพดาน ของสถานที่ บริเวณเตรียมปรุงประกอบอาหาร หากทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดยากหรือเป็นแหล่งสะสมของสิ่งสกปรกได้ง่าย ก็มีโอกาสที่จะทำให้เกิดเชื้อโรค สิ่งสกปรก ปนเปื้อนลงสู่อาหารได้

อันตรายที่เกิดจากการปนเปื้อนของอาหารการปนเปื้อนของอาหารทำให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพร่างกายของผู้บริโภคได้ ซึ่งอันตรายนั้นอาจแบ่งออกได้เป็น 3 ประเภท ได้แก่ อันตรายทางกายภาพ (Physical Hazards) อันตรายทางเคมี (Chemical Hazards) และอันตรายทางชีวภาพ (Biological Hazards)

อันตรายทางกายภาพ หมายถึง อันตรายที่เกิดจากการมีวัตถุแปลกปลอมปนอยู่ในอาหารและทำให้ผู้บริโภคได้รับบาดเจ็บหรือเกิดความระคายเคือง หรืออาจไปทำให้การทำงานของอวัยวะต่าง ๆ ในร่างกายฉีกขาดหรือทำงานผิดปกติ แหล่งอันตรายทางกายภาพมาจากหลายแหล่งด้วยกัน เช่น ปะปนกับวัตถุดิบ การใช้เครื่องมือที่มีคุณภาพต่ำหรือออกแบบไม่ดี เกิดความผิดพลาด

Mahasarakham University

ขึ้นระหว่างการผลิต เกิดจากข้อบกพร่องในการทำงานของพนักงาน เป็นต้น ตัวอย่างของวัตถุแปลกปลอม ได้แก่

1. เศษหิน เศษเปลือกไม้ ใบไม้หรือก้านใบไม้จากผลไม้และผัก
2. เศษเปลือกถั่ว สัตว์น้ำจำพวกเปลือกแข็ง กุ้ง ปู หอย และไข่
3. เกล็ดปลา เศษกระดูกจากสัตว์ปีกและวัว ขนจากสัตว์ปีก
4. กระดาษ เชือก พลาสติกหรือลวดเย็บกระดาษที่มาจากบรรจุภัณฑ์
5. หัวและตัวน็อต สกรู ที่มาจากเครื่องจักร หรืออุปกรณ์
6. เศษแก้ว หรือ เศษกระป๋อง
7. เครื่องประดับ เส้นผม เศษเล็บ กระดุม เข็ม และสิ่งสกปรกจากเครื่องมืออุปกรณ์
8. ฝุ่น สิ่งสกปกรกจากอากาศ ขยะ หรือเศษสิ่งสกปรกจากเครื่องมืออุปกรณ์
9. แมลง ไข่แมลง และมูลสัตว์

อันตรายจากเคมี หมายถึง อันตรายที่เกิดจากสารเคมี สามารถเกิดขึ้นได้ในทุกขั้นตอนของห่วงโซ่อาหารนับตั้งแต่การเพราะปลูกการเลี้ยง การดูแลหลักการเก็บเกี่ยวการขนส่ง การผลิต/การแปรรูป การบรรจุ การเก็บรักษา และการขนส่งผลิตภัณฑ์ การบริการตลอดจนการบริโภคของผู้บริโภค ทั้งนี้ อาจเป็นสารเคมีที่ติดมากับดิน น้ำ สิ่งแวดล้อม หรือปนเปื้อนมาจากกิจกรรมทางการเกษตร หรือเติมลงไปเพื่อช่วยในกรรมวิธีการผลิต ชะลอการเน่าเสียตลอดจนเพื่อปกปิดหรือบดบังความด้อยคุณภาพของอาหาร โดยไม่คำนึงถึงสุขภาพและความปลอดภัยของประชาชน เช่น ย่าฆ่าแมลง ยาฆ่าเชื้อรา และกำจัดวัชพืช ฮอร์โมนกระตุ้นการเจริญเติบโตของพืชและสัตว์ ปุ๋ย รวมถึงอันตรายจากสารพิษตามธรรมชาติ และสารพิษจากเชื้อรา

การปนเปื้อนของสารเคมีในอาหาร จำแนกออกได้ 3 ประเภทใหญ่ ๆ คือ

1. สารเคมีที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ (Naturally Occurring Chemicals) สารเคมีเหล่านี้เกิดขึ้นในอาหารที่มาจากทั้งพืชและสัตว์ บ่อยครั้งที่พบว่าสารเคมีเกิดขึ้นก่อนหรือเกิดในระหว่างการเก็บเกี่ยวหรือภายหลังการเก็บเกี่ยวโดยเฉพาะสารพิษจากเชื้อรา สารพิษจากพืชและสารพิษจากสัตว์ สารพิษจากเชื้อรา ที่สำคัญคือ อะฟลาทอกซิน สารพิษจากพืช ได้แก่ เห็ดพิษ กลอย มันสำปะหลัง ลูกเนียง เมล็ดแสลงใจ เป็นต้น สารพิษจากสัตว์ ได้แก่ พิษในหอย ปลาทะเล ปลาปักเป้าทะเล ปลาทะเลที่มีสีคล้ำ ปลาในสกุล Scomabridae และ Scomberecocidae

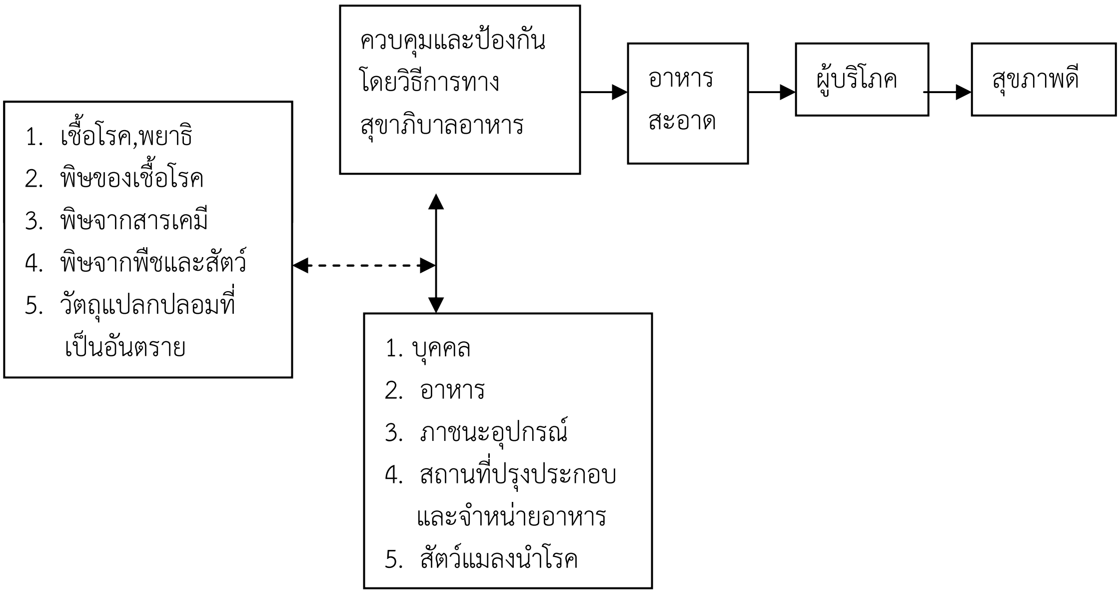
2. สารเคมีเติมลงในอาหารโดยเจตนา (Intentionally Added Chemicals) สารเคมีเหล่านี้เป็นสารที่จงใจเติมลงไปในอาหารเพื่อจุดประสงค์บางอย่าง เช่น เปลี่ยนแปลง รส กลิ่น สี การบูดเสีย และเพื่อวัตถุประสงค์อื่น ๆ ด้านการผลิตและจำหน่าย สารเคมีเหล่านี้จะปลอดภัยในการใช้หากใช้ตามชนิดและปริมาณที่อนุญาตให้ใช้แต่ถ้าใช้อย่างไม่ระมัดระวัง หรือใช้มากเกินไปก็อาจทำให้เกิดอันตรายแก่ผู้บริโภคได้

สารเคมีที่เติมลงในอาหารโดยเจตนาแบ่งได้เป็น 2 ประเภท คือ สารปรุงแต่งอาหารหรือเครื่องปรุงรสอาหาร เช่น น้ำปลา น้ำส้มสายชู ซอส ผงชูรส เป็นต้น วัตถุเจือปนในอาหารได้แก่ สารที่ทำให้อาหารกรุบกรอบ สารฟอกสีอาหาร ฟอร์มาลินสารกันรา สารเร่งเนื้อแดง สารเคมีที่เติมในอาหารสัตว์ เป็นต้น

สารเคมีที่เติมลงในอาหารโดยมิได้เจตนา หรือเกิดขึ้นโดยบังเอิญ (Unintentionally or Incidentally Added Chemicals) สารเคมีอาจปนเปื้อนมากับอาหาร โดยมิได้ตั้งใจเติมลงไป ทั้งนี้อาจติดมากับอาหารและเข้าสู่กระบวนการผลิตหรืออาจติดมากับบรรจุภัณฑ์ที่นำมาใช้บรรจุอาหารหรืออาจปนเปื้อนเข้าสู่อาหารในระหว่างกระบวนการผลิต เช่น สารเคมีทำความสะอาด โลหะหนักจากหมึกพิมพ์ หรือนำเสียจากโรงงานอุตสาหกรรม เป็นต้น

3. อันตรายทางชีวภาพ หมายถึง อันตรายที่เกิดจากสิ่งมีชีวิตที่ก่อให้เกิดโรคหรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพ ได้แก่ จุลินทรีย์ ไวรัส และปาราสิต อันตรายเหล่านี้อาจมาจากวัตถุดิบหรือจากขั้นตอนต่าง ๆ ของกระบวนการผลิต ซึ่งหากบริโภคอาหารที่มีการปนเปื้อนจากเชื้อจุลินทรีย์ ไวรัส หรือปาราสิต เข้าไปก็จะทำให้เกิดการเจ็บป่วยได้ ฉะนั้นวิธีการทางสุขาภิบาลอาหารจึงเข้ามามีบทบาทในการควบคุมและป้องกันอันตรายต่าง ๆ จากอาหารเพื่อให้ผู้บริโภคได้บริโภคอาหารที่ปลอดภัย

การสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation) หมายถึง การบริหารจัดการและควบคุมสิ่งแวดล้อมรวมทั้งบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมอาหารเพื่อทำให้อาหารสะอาดปลอดภัยปราศจากเชื้อโรคหนอนพยาธิ และสารเคมีต่าง ๆ ซึ่งเป็นอันตรายหรืออาจจะเป็นอันตรายต่อการเจริญเติบโตของร่างกายสุขภาพอนามัย และโรคในระยะยาวหรือในอนาคตอีกด้วย การบริโภคอาหารที่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหารจึงมิได้หมายความเพียงแค่การบริโภคอาหารแล้วไม่ก่อให้เกิดโรคและโทษในระยะเวลาปัจจุบันเท่านั้นแต่ยังหมายรวมถึงความไม่มีพิษภัยที่เป็นโทษหรือก่อให้เกิดโรคในระยะยาวหรือในอนาคตอีกด้วย การจัดการและควบคุมอาหารให้สะอาดปลอดภัย ทำได้โดยการควบคุมปัจจัยที่สำคัญที่เป็นสาเหตุทำให้อาหารสกปรกเกิดการปนเปื้อนของเชื้อโรคและสารพิษซึ่งเมื่อบุคคลบริโภคเข้าไปแล้วจะทำให้เกิดโรคและเป็นอันตรายต่อร่างกาย ได้แก่ บุคคล อาหาร ภาชนะ อุปกรณ์, สถานที่ปรุงประกอบและจำหน่ายอาหาร สัตว์แมงนำโรคต่าง ๆ ด้วยวิธีการทางสุขาภิบาลอาหาร (กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. 2549 : 6-11)



ภาพประกอบ 2 วิธีการทางสุขาภิบาล

Mahasarakham University

1. บุคคล หมายถึง ผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่ ผู้ปรุง ผู้เสริฟ ผู้จำหน่ายอาหาร แม่บ้านที่ปรุงอาหารให้สมาชิกในครอบครัว ต้องเป็นผู้ที่มีความรู้ความเข้าใจในการปฏิบัติตัวอย่างถูกต้อง ทั้งด้านสุขวิทยาส่วนบุคคลและสุขนิสัยที่ดีในการประกอบ–ปรุงอาหาร โดยยึดหลักว่าจะต้องทำให้อาหารสะอาดปลอดภัย ปราศจากการปนเปื้อนทุกขั้นตอนของการปรุงประกอบและจำหน่าย

2. อาหาร หมายถึง อาหารที่จะนำมาปรุงไม่ว่าจะเป็นอาหารสด เนื้อสัตว์ ผักสด อาหารแห้ง หรืออาหารกระป๋อง จะต้องเลือกอาหารที่ใหม่ สด สะอาดและปลอดภัย ผลิตจากแหล่งที่เชื่อถือได้ นอกจากนี้วัตถุปรุงแต่งอาหารเช่น น้ำปลา น้ำส้ม ซอส ซีอิ้ว เป็นต้น ต้องเลือกใช้ที่ถูกต้องมีการรับรองความปลอดภัยจากหน่วยงานราชการ เช่นสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือสำนักงานมาตรฐานอุตสาหกรรม เป็นต้น

3. ภาชนะอุปกรณ์ หมายถึง ภาชนะรวมถึงอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ใช้ใส่อาหารหรือใช้หยิบจับอาหารระหว่างการเตรียม การปรุง ประกอบ และการจำหน่ายอาหาร เช่น จาน ชาม ช้อนส้อม ตะเกียบ มีด เขียง หม้อ กระทะ ที่คีบอาหาร เป็นต้น ต้องสะอาด ทำจากวัสดุที่ปลอดภัยและเลือกใช้ให้ถูกต้องเหมาะสมกับอาหารแต่ละชนิดเพราะภาชนะอุปกรณ์แต่ละชนิดอาจทำให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพได้หากใช้ไม่ถูกต้อง นอกจากนี้การล้างการเก็บภาชนะอุปกรณ์ที่ถูกต้องก็มีส่วนที่จะทำให้อาหารสะอาด ปลอดภัยไม่ถูกปนเปื้อนเชื้อโรคได้

4. สถานที่ปรุงประกอบและจำหน่ายอาหาร หมายถึง บริเวณที่เตรียม ปรุงประกอบจำหน่ายอาหารรวมถึงบริเวณที่รับประทานอาหารด้วย บริเวณเตรียม ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร ควรจัดให้สะอาดเป็นระเบียบ สะดวกต่อการทำงาน ไม่นำวัตถุมีพิษซึ่งเป็นอันตราย เช่น สารเคมีกำจัดแมลงศัตรูพืช มาเก็บไว้ในบริเวณนี้เด็ดขาดมีการระบายน้ำทิ้งที่ถูกต้องตามหลักวิชาการมีห้องส้วมและที่ปัสสาวะให้พอเพียงสำหรับการบริการลูกค้าและทำความสะอาดอยู่เสมอบริเวณที่จำหน่ายอาหารและรับประทานอาหาร ก็ควรล้างทำความสะอาดอยู่เสมอเช่นกัน

5. สัตว์แมลงนำโรค หมายถึง หนู แมลงวัน แมลงสาบ มด รวมทั้งสัตว์เลี้ยง เช่น สุนัข แมว นก ฯลฯ ซึ่งสามารถนำเชื้อโรคต่าง ๆ มาปนเปื้อนในอาหารและภาชนะอุปกรณ์ได้ ดังนั้น จึงต้องมีการควบคุมและป้องกันโดยการจัดสภาพแวดล้อมของสถานที่ให้สะอาดเป็นระเบียบเพื่อไม่ให้เป็นแหล่งที่อยู่อาศัยของสัตว์ แมลงนำโรค และการใช้สารเคมีกำจัดจะต้องระมัดระวังเป็นกรณีพิเศษ

การจัดการและควบคุมปัจจัยทั้ง 5 ที่กล่าวมาข้างต้น ซึ่งเป็นสาเหตุที่จะทำให้อาหารสกปรกต้องอาศัยความร่วมมือของภาคีความร่วมมือของภาคีเครือข่ายเกี่ยวข้อง ได้แก่ (กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. 2549 : 9–11)

1. เจ้าหน้าที่ หมายถึง Food Inspector (เจ้าหน้าที่ท้องถิ่น หรือเจ้าหน้าที่สาธารณสุขซึ่งรับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหาร) หรือเจ้าหน้าที่ภาครัฐที่มีหน้าที่ในการจัดการอบรมให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการค้าอาหาร ตรวจสอบ แนะนำ ควบคุม กำกับและเฝ้าระวังให้ผู้ประกอบการค้าอาหารปฏิบัติตามข้อกำหนดกฎเกณฑ์ทางวิชาการที่ระบุไว้ตามกฎหมาย ทั้งยังมีหน้าที่เผยแพร่ความรู้ให้แก่ลุ่มผู้บริโภค ให้มีความรู้และรู้จักพิทักษ์สิทธิผู้บริโภค หากมีเรื่องร้องเรียนจากผู้บริโภคเจ้าหน้าที่ก็ต้องรีบดำเนินการแก้ไข ให้ผู้ประกอบการค้าอาหารดำเนินการให้ถูกต้องเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค

2. ผู้ประกอบการด้านอาหาร หมายถึง ผู้ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารร่วมทั้งบุคคลทุกคนที่มีหน้าที่เกี่ยวข้องกับกิจการด้านอาหาร เช่น ผู้ล้างภาชนะอุปกรณ์ต้องปฏิบัติให้ได้มาตรฐานหรือข้อกำหนดที่ทางราชการได้กำหนดไว้ หากปฏิบัติได้ถูกต้องก็จะได้การรับรองจากทางราชการและเพื่อความเข้มแข็งของผู้ประกอบการด้านอาหาร ก็อาจมีการรวมตัวเป็นชมรม สมาคม เพื่อรวมกันดำเนินกิจกรรให้บรรลุเป้าหมายของทางราชการ

3. ผู้บริโภค หมายถึง ประชาชนทุกเพศทุกวัย ซึ่งต้องมีความรู้เรื่องการเลือกบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย จากสถานที่ที่ได้มาตรฐานรวมตัวกันเป็นชมรมผู้บริโภคเพื่อพิทักษ์สิทธิผู้บริโภคกรณีที่ไม่ได้รับความเป็นธรรม

โรคและอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำ

กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ระบุว่า โรคและอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำเกิดจากการที่คนเราบริโภคอาหารและน้ำที่ได้รับการปนเปื้อนจากเชื้อโรคสารพิษ หรือสิ่งแปลกปลอมอื่นที่ไม่ใช่อาหาร หรือส่วนประกอบของหารเมื่อบริโภคเข้าไป จึงทำให้เกิดผลกระทบต่อสุขภาพและร่างกายซึ่งโรคหรืออันตรายที่เกิดขึ้นจะมากหรือน้อยขึ้นอยู่กับปัจจัยเกี่ยวกับภูมิต้านทานของผู้บริโภค ชนิด ปริมาณและความรุนแรงของเชื้อโรค สารพิษ หรือสิ่งแปลกปลอม ที่ผู้บริโภคได้รับเข้าไป (กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. 2549 : 15–16)

อันตรายทางเคมี แบ่งเป็น 3 ประเภทใหญ่ ๆ คือ

1. สารเคมีที่เกิดเองตามธรรมชาติ สารพิษจากเชื้อรา สารพิษจากพืช สารพิษจากสัตว์

2. สารเคมีที่เติมลงในอาหาร บอแร็กซ์ สารฟอกขาว ฟอร์มาลิน สารเร่งเนื้อแดง สารเคมีที่เติมในอาหารสัตว์

3. สารเคมีที่ปนเปื้อนลงในอาหารโดยมิได้เจตนา หรือเกิดขึ้นโดยบังเอิญ พิษจากสารตะกั่ว พิษจากสารปรอท พิษจากสารหนู พิษจากแคดเมียม

อันตรายทางชีวภาพ อันตรายที่เกิดจากเชื้อแบคทีเรีย ไวรัส ปาราสิต พิษของแบคทีเรีย และโรคที่เกิดจากสัตว์สู่คน

1. โรคที่เกิดจากเชื้อแบคทีเรีย เช่น อหิวาตกโรค โรคบิดแบซิลลารีย์ ไข้ไทฟอยโรคแอนแทรกซ์ โรคอุจจาระร่วงจากเชื้อ Vibrio โรคระบบทางเดินอาหารที่เกิดจากเชื้อ E. Coli 0157 : H7 โรควัณโรค โรคคอตีบ

2. โรคที่เกิดจากเชื้อไวรัส เช่น โรคไข้สันหลังอักเสบ โรคตับอักเสบจากเชื้อไวรัส โรคคางทูม โรคมือ เท้า ปาก ไข้หวัดใหญ่

3. โรคที่เกิดจากปาราสิต เช่น โรคบิด โรคพยาธิไส้เดือน โรคพยาธิแส้ม้า โรคพยาธิเส้นด้าย โรคพยาธิใบไม้ตับ โรคพยาธิใบไม้ในปอด โรคพยาธิตัวตืด โรคสปาร์กาในซีส

4. โรคที่เกิดจากพิษของแบคทีเรีย เช่น โรคอาหารเป็นพิษจากเชื้อคลอสสติเดียม โรคอาหารเป็นพิษจากเชื้อสแตปฟิโลคอลคัส โรคอาหารเป็นพิษจากเชื้อแบซิลลัส

5. โรคที่เกิดจากสัตว์สู่คน เช่น โรควัวบ้า โรคไข้หวัดนก

Mahasarakham University

ความหมายของอาหาร ตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 “อาหาร” หมายถึง ของกินหรือเครื่องดื่มค้ำจุนชีวิต ได้แก่

1. วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อมหรือนำเข้าสู่ร่างกายไม่ว่าด้วยวิธีใด ๆ หรือในรูปลักษณะใด ๆ แต่ไม่รวมถึงยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตประสาท หรือยาเสพติดให้โทษตามกฎหมายว่าด้วยการนั้นแล้วแต่กรณี

2. วัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้หรือใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร รวมถึงวัตถุเจือปนอาหารสี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส แบ่งเป็น 4 ประเภท คือ

2.1 อาหารควบคุมเฉพาะ หมายถึง อาหารที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณะสุขประกาศในราชกิจจานุเบกษา ให้เป็นอาหารที่อยู่ในควบคุมคุณภาพหรือมาตรฐานผู้ที่ได้รับอนุญาตผลิตหรือนำเข้าซึ่งอาหารเพื่อการจำหน่ายในกรณีที่อาหารนั้นเป็นอาหารควบคุมเฉพาะจะต้องนำอาหารมาขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารเสียก่อน เมื่อได้รับใบสำคัญการขึ้นทะเบียนตำหรับอาหารแล้วจึงจะผลิตหรือนำเข้าเพื่อจำหน่ายได้ปัจจุบันอาหารควบคุมเฉพาะมีอยู่ 3 ประเภท ได้แก่ เครื่องดื่มในภาชนะที่ปิดสนิท น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทและน้ำแข็ง

2.2 อาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน หมายถึง อาหารที่มิใช่เป็นอาหารควบคุมเฉพาะซึ่งรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขประกาศในราชกิจจานุเบกษาให้เป็นอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานรวมทั้งอาจจะกำหนดหลักเกณฑ์เงื่อนไข และวิธีการผลิตเพื่อจำหน่ายนำเข้าเพื่อจำหน่ายหรือที่จำหน่ายด้วยก็ได้มี 10 ประเภท

2.3 อาหารที่ห้ามผลิต นำเข้าหรือจำหน่าย หมายถึง อาหารที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขประกาศในราชกิจจานุเบกษาให้เป็นอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้าหรือจำหน่ายแบ่งออกเป็น 2 ลักษณะ คือ

2.3.1 วัตถุห้ามใช้ในอาหาร ซึ่งกำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 151 พ.ศ. 2536 รวม 12 ชนิด

2.3.2 อาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่ายตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 154 พ.ศ. 2537 รวม 7 ชนิด

2.4 อาหารทั่วไป หมายถึง อาหารที่มิใช่อาหารควบคุมเฉพาะ อาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานและอาการที่ห้ามผลิต นำเข้าหรือจำหน่าย แบ่งออกได้เป็น 2 ประเภท คือ

2.4.1 อาหารที่ต้องมีฉลาก หมายถึง อาหารที่รัฐมนตรีประกาศให้เป็นอาหารที่ต้องมีฉลากแสดงที่ภาชนะบรรจุ นอกเหนือจากอาหารควบคุมเฉพาะและอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน ซึ่งบังคับการแสดงฉลากตามข้อกำหนดอยู่แล้ว อาหารที่ต้องมีฉลากแบ่งออกได้เป็น 2 ประเภท คือ อาหารที่กำหนดให้มีฉลากตามข้อกำหนดซึ่งต้องอนุญาตก่อนผลิต/นำเข้าและอาหารที่กำหนดให้มีฉลากตามข้อกำหนด ซึ่งยกเว้นไม่ต้องขออนุญาต

2.4.2 อาหารอื่น หมายถึง อาหารทั่วไปที่มิได้มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดเกี่ยวกับการแสดงฉลาก อาหารตามความหมายของกองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ “อาหาร” หมายถึง อาหารประเภทต่าง ๆ ได้แก่ สารปรุงแต่งอาหาร น้ำ เครื่องดื่มและน้ำแข็ง นม และผลิตภัณฑ์จากนม ซึ่งมีหลักฐานทางสุขาภิบาล ที่ต้องพิจารณาใน 3 เรื่อง ดังนี้

Mahasarakham University

1) หลักพิจารณาในการเลือกอาหารสด โดยคำนึงถึงหลัก 3 ป. คือ

(1.1) ประโยชน์ คือ ต้องเป็นอาหารที่สดใหม่ มีคุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน เหมาะสมกับความต้องการในช่วงอายุต่าง ๆ ของมนุษย์เรา

(1.2) ความปลอดภัย คือ ต้องเลือกอาหารที่แน่ใจว่าสะอาดปลอดภัย ผลิตจากแหล่งผลิตที่เชื่อถือได้ ไม่มีความเสี่ยงต่อการเกิดโรคในระบบทางเดินอาหาร ทั้งนี้เนื่องจากสารพิษและสารเคมีไม่อาจทำลายด้วยความร้อน

(1.3) ประหยัด คือ ต้องเลือกซื้ออาหารตามฤดูกาลอาหารที่ผลิตในท้องถิ่น ซึ่งจะส่งผลให้ได้อาหารคุณภาพดี และราคาถูก หาซื้อได้สะดวก

2) หลักพิจารณาในการปรุงอาหาร โดยคำนึงถึง หลัก 3 ส. คือ

สงวนคุณค่า คือ มีวิธีปรุงเพื่อช่วยสงวนคุณค่าของอาหารให้มีประโยชน์เต็มที่สุกเสมอ คือ ให้ความร้อนในการปรุงอาหารให้สุกโดยทั่วกัน เพื่อเป็นการทำลายเชื้อโรคโดยต้องใช้ความร้อนสูงในระยะเวลานานเพียงพอ ทั้งนี้เพื่อให้ความร้อนเข้าถึงภายในของอาหารได้อย่างทั่วถึงทุกส่วนของอาหาร ทำให้สามารถทำลายเชื้อโรคได้อย่างมีประสิทธิภาพสะอาด ปลอดภัยโดยต้องมีการตรวจสอบสภาพอาหารดิบก่อนปรุงทุกครั้งให้อยู่ในสภาพสะอาดปลอดภัย โดยเฉพาะให้ปลอดภัยจากสารพิษที่อาจตกค้างอยู่ในอาหารได้และจะต้องมีกรรมวิธีในการปรุงอาหารที่สะอาดถูกต้องมีผู้ปรุงอาหารที่มีสุขนิสัยในการปรุงอาหารที่ดีใช้ภาชนะอุปกรณ์ และสารปรุงแต่งอาหารที่ถูกต้อง

3) หลักพิจารณาในการเก็บอาหาร ให้คำนึงถึง หลัก 3 ส. คือ

(3.1) สัดส่วน คือ มีการจัดเก็บเป็นระเบียบ มีการแยกเป็นประเภทอาหารต่าง ๆ ให้เป็นสัดส่วนเฉพาะไม่ปะปนกัน

(3.2) สิ่งแวดล้อมเหมาะสม โดยการเก็บอาหารต้องคำนึงถึงการจัดสิ่งแวดล้อมให้เหมาะสมกับอาหารประเภทต่าง ๆ เพื่อทำให้อาหารสด เก็บได้นานไม่เน่าเสียโดยพิจารณาถึงความชื้นอุณหภูมิรวมทั้งสภาพที่จะป้องกันการปนเปื้อนได้

(3.3) สะอาดปลอดภัย คือ โดยการเก็บอาหารในภาชนะบรรจุที่ถูกต้องและสะอาด มีการทำความสะอาดสถานที่เก็บอย่างสม่ำเสมอ ไม่เก็บใกล้สารเคมีที่เป็นพิษอื่น ๆ การเก็บอาหารและการถนอมอาหาร “การเก็บอาหาร”หมายถึง การเก็บอาหารทุกชนิดทั้งก่อนบริโภคและอาหารที่เหลือจากการบริโภคเพื่อเก็บไว้บริโภคมื้อต่อไป ๆ ไป โดยไม่ทำให้อาหารเน่าเสียหรือถูกปนเปื้อนด้วยฝุ่นละออง สารเคมี เชื้อโรค และป้องกันการถูกรบกวนจากสัตว์และแมลงนำโรคต่าง ๆ ได้

ปัจจัยที่มีผลต่อการเน่าเสียของอาหาร ได้แก่

1. อาหาร (Food) แบคทีเรียที่คล้ายกับสิ่งมีชีวิตอื่นที่ต้องการสารอาหารที่จำเป็นแม้ว่าแบคทีเรียแต่ละชนิดจะมีความแตกตางกันตามสายพันธุ์ในเรื่องของอาหารที่จำเป็นในการดำรงชีวิต แต่ส่วนใหญ่ก็ต้องการอาหารที่มีความชื้นและสารโปรตีนในปริมาณสูง เช่น เนื้อสัตว์ สัตว์ปีก สัตว์น้ำที่มีเปลือกแข็ง ไข่ น้ำนม และผลิตภัณฑ์ ข้าว และพาสต้า (Pasta) เป็นต้น อาหารประเภทนี้จะเหมาะแก่การเจริญเติบโตของแบคทีเรียได้ดีไม่ว่าจะเสิร์ฟร้อนหรือเสิร์ฟเย็นในภายหลักก็ตาม อาหารที่พร้อมบริโภคนี้เราเรียกเป็น “อาหารที่มีความเสี่ยงสูง” (High Risk Foods)

2. ความชื้น (Moisture) แบคทีเรียที่ทำให้เกิดอาหารเป็นพิษ ต้องการความชื้นเพื่อให้มีชีวิตอยู่รอดไม่สามารถเจริญเติบโตได้ในอาหารที่แห้ง อย่างไรก็ตามหากอาหารแห้งดูดความชื้นจากอากาศเข้าไป เช่น ไข่ผง และนมผง เป็นต้น ผลิตภัณฑ์ประเภทนี้จะคืนสภาพเดิมที่เอื้ออำนวยต่อการเจริญเติบโตของแบคทีเรียส่วนปริมาณของเกลือหรือน้ำตาลที่มีในอาหาร เช่น ขนมปังกรอบและเบคอน ขนมหวาน และแยม เป็นต้น จะทำให้แบคทีเรียไม่สามารถดูดความชื้นในอาหารและไม่สามารถเจริญเติบโตและแบ่งตัวเพิ่มจำนวนได้ง่าย

3. อุณหภูมิ (Warmth) แบคทีเรียที่ทำให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษส่วนใหญ่จะเพิ่มจำนวนได้ดีในช่วงอุณหภูมิ 5–63 องศาเซลเซียส ช่วงอุณหภูมิดังกล่าวเรียกว่า เขตอุณหภูมิอันตราย (Danger Zone) โดยปกติอุณหภูมิรอบ ๆ ตัวเรา ส่วนใหญ่จะอยู่ในช่วงอุณหภูมิอันตรายนี้ เป็นช่วงอุณหภูมิที่แบคทีเรียสามารถเจริญเติบโตได้และแบ่งตัวได้ดี คือ ประมาณ 37 องศาเซลเซียส ซึ่งก็คือ อุณหภูมิเฉลี่ยของร่างกายมนุษย์นั้นเอง อาหารแช่เย็นเมื่ออุณหภูมิกลับสู่ภาวะอุณหภูมิสูงขึ้นก็จะเสียเหมือนอาหารสดอีกครั้ง การใช้ความร้อนฆ่าเชื้อแบคทีเรียอาหารจะต้องไม่ได้รับความร้อนอย่างเพียงพอ ไม่น้อยกว่า 2 นาที ที่อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส โดยวัดอุณหภูมิจากส่วนกลางหรือส่วนที่หนาที่สุดของอาหาร

4. เวลา (Time) เวลาเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับการเจริญเติบโตภายใต้ภาวะที่เหมาะสมแบคทีเรียบางชนิด สามารถแบ่งตัวเพิ่มจำนวน จาก 1 เป็น 2 ตัว ได้ภายใน 20 นาที สามารถเพิ่มจำนวนได้เป็นทวีคูณได้ถึง 2 ล้านตัว ได้ภายใน 7 ชั่วโมง แบคทีเรียบางชนิดเป็นแบคทีเรียที่ต้องการออกซิเจนเพื่อการเจริญเติบโต เรียกว่า “แอโรบิก” (Anaerobes) และก็ยังมีแบคทีเรียอีกพวกหนึ่งไม่ต้องการออกซิเจนในการเจริญเติบโต เราเรียกว่า “แอนแอโรบ” (Anaerobes) และยังมีชนิดที่มีชีวิตอยู่ได้ทั้งที่มีออกซิเจนและไม่ออกซิเจน คือ (Facultative)

อุณหภูมิที่เกี่ยวข้องกับการเก็บอาหาร

อาหารแต่ละประเภทมีการเก็บรักษาต่างกัน อาหารสดที่เสียง่าย เช่น เนื้อ กุ้ง ไก่ นม และผลิตภัณฑ์นมจะต้องเก็บไว้ในอุณหภูมิต่ำกว่าอุณหภูมิปกติ ประมาณ 7–10 องศาเซลเซียส เพื่อให้ความสดคงอยู่ได้นานวันขึ้น การเก็บอาหารในตู้เย็นควรจะห่อแยกแต่ละประเภท และควรจะหั่นเนื้อเป็นก้อนที่มีเส้นผ่าศูนย์กลางไม่เกิน 10 เซนติเมตร เพื่อให้ความเย็นเข้าได้ทั่วถึงและสะดวกต่อการใช้แต่ละครั้ง อาหารที่มีกลิ่นควรใส่ในภาชนะที่ปิดสนิทก่อนนำเข้าสู่ตู้เย็น การจัดวางจะต้องไม่แน่นเกินไป ต้องให้มีช่องว่างระหว่างของที่เก็บเพื่อให้ความเย็นได้ไหลเข้าทั่วถึง อาหารสำเร็จรูปบางชนิดและขนมบางชนิด จะต้องเก็บในที่มีความเย็นตลอดเวลาโดยเฉพาะไอศกรีมจะต้องเก็บในที่เย็นมาก หารหารสดบางประเภท เช่น เนื้อ ปลา ไก่ หากเก็บในอุณหภูมิที่ต่ำมาก เรียกว่า การแช่แข็ง (Deep Freeze) คือ -17 องศาเซลเซียส สามารถเก็บไว้ได้นานหลายเดือน อาหารบางชนิดจะต้องเก็บในอุณหภูมิสูงกว่าปกติ เช่น ซุป หรือแกงควรอุ่นที่อุณหภูมิระหว่าง 60– 70 องศาเซลเซียส อาหารสำเร็จรูปหรืออาหารที่รับประทานได้โดยไม่ต้องผ่านความร้อนจะต้องเก็บไว้ในที่ปกป้องกันความสกปรก และสัตว์แมลงนำโรค เช่น เก็บในตู้เก็บอาหารซึ่งมีลวดตามข่ายป้องกันหรือใช้ฝาชีครอบ

Mahasarakham University

อุณหภูมิที่เหมาะสมในการเก็บอาหารประเภทต่าง ๆ

หลักการเก็บอาหารในตู้เย็น ช่องแช่แข็ง (0-18 องศาเซลเซียส) เก็บเนื้อสัตว์สดและผลิตภัณฑ์อาหารอื่นที่ต้องการความเย็นจัด เช่น ไอศกรีม น้ำแข็ง เป็นต้น ช่องเย็นที่สุด (0–5 องศาเซลเซียส) สำหรับอาหารที่ต้องการความเย็น แต่ไม่ต้องแช่แข็ง เช่น อาหารพร้อมปรุง น้ำสลัด อาหารปรุงสำเร็จ เป็นต้น ช่องเย็นธรรมดา (5–7 องศาเซลเซียส) สำหรับอาหารที่ไม่ต้องการความเย็นมาก เช่น นม โยเกิร์ต น้ำผลไม้ ไข่ น้ำดื่ม เป็นต้น ช่องเก็บผัก (8–10 องศาเซลเซียส) สำหรับเก็บผัก ผลไม้ที่เน่าเสีย ยกเว้นผลไม้เมืองร้อนทุกชนิด

ตาราง 1 อุณหภูมิที่เหมาะสมในการเก็บประเภทอาหาร

ชนิดอาหาร	อุณหภูมิ (องศาเซลเซียส)	ระยะเวลาการเก็บ
เนื้อสัตว์ (วัว, หมู, ไก่, เป็ด)	0 – 3	3 – 5 วัน
อาหารทะเล	- 1 ถึง 1	1 – 2 วัน
ไข่	4 – 5	1 สัปดาห์
อาหารปรุงสำเร็จ	4 – 5	3 – 4 วัน
นมสดพาสเจอร์ไรซ์	1 – 7	5 – 7 วัน
ผักใบเขียว	4 – 7	3 – 5 วัน
มะเขือเทศ แตงกวา มะเขือ	4 - 10	7 – 10 วัน

ที่มา : (กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. 2549 : 68)

วิธีการเลือก ปรุง เก็บอาหาร จำแนกตามประเภทของอาหารได้ ดังนี้ (กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. 2549 : 63 – 92)

1. อาหารสด “การเลือกซื้อ” ผักสด ผลไม้ ตามฤดูกาลจะได้ผักและผลไม้สดมีคุณภาพและคุณค่าทางโภชนาการสูงที่สุดและราคาถูกอีกด้วย เลือกชนิดที่แน่นสีสดตามธรรมชาติอยู่ในสภาพใหม่สะอาดไม่เหี่ยวเฉาไม่มีร่องรอยเน่าซ้ำหรือขึ้น ไม่มีเศษดินหรือคราบสกปรก รวมทั้งคราบสีขาวของวัตถุดิบมีพิษฆ่าแมลงติดอยู่หรือเลือกซื้อผักสดอนามัยจากแหล่งที่เชื่อถือได้รับเครื่องหมายจากหน่วยงาน เช่น ผักอนามัย ของกระทรวงเกษตร เป็นต้น การปรุง แบ่งเป็น 2 ขั้นตอน คือ การเตรียมปรุงผัก ผลไม้ มักจะพบปัญหาตกค้างของวัตถุมีพิษทางการเกษตรหรือไข่พยาธิที่ติดมากับปุ๋ยที่ใช้รดผัก ฉะนั้นการเตรียมปรุงจึงเป็นขั้นตอนที่สำคัญ การเตรียม “ผัก” ควรลอกเป็นส่วน ๆ แล้วล้างให้สะอาด โดยน้ำไหลจากก๊อกแล้วเอมือถูกตามบริเวณใบผักประมาณ 2 นาที หรือล้างโดยแช่น้ำสะอาดแล้วใช้มือถูตามใบประมาณ 15 นาที การเตรียม “ผลไม้” ควรปอกเปลือกทุกครั้งก่อนรับประทานสำหรับผลไม้ที่ต้องกินทั้งเปลือกควรลางด้วยวิธีแช่ในน้ำสะอาดประมาณ 15 นาที “การปรุง” ผักควรปรุงโดยใช้ไฟแรงระยะสั้น ในลักษณะการลวกผัก หรือต้มผักในเวลาสั้น ๆ ทั้งนี้เพื่อเป็นการักษาคุณค่าทางอาหารและลดปริมาณสารพิษที่ตกค้างมา “การเก็บ” ผักผลไม้ที่ล้างทำความสะอาด ควรเก็บไว้ในตู้เย็นที่อุณหภูมิ 7-10 องศาเซลเซียส ในภาชนะที่สะอาดแยกเป็นสัดส่วน

Mahasarakham University

เฉพาะโดยผักสดที่เตรียมจะปรุงควรล้างแล้วหั่นให้เรียบร้อยและเก็บในภาชนะสะอาดเป็นสัดส่วนในตู้เย็น

เนื้อสัตว์ "การเลือก" เนื้อหมู เนื้อวัว จะต้องมีสีแดงตามธรรมชาติ ไม่ช้ำเลือด ไม่มีกลิ่นเหม็นบูด และที่สำคัญจะต้องไม่มีเม็ดสาคู (ตัวอ่อนของพยาธิตัวตืด) ในเนื้อหมู เนื้อวัว และควรเลือกซื้อจากแหล่งที่มีสัตว์แพทย์รับรองโดยสังเกตจากตราประทับบนหนังสัตว์ที่ชำแหละจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์ ปัญหาที่พบเสมอ คือ การฆ่าวัว กระบือแล้วนำมาชำแหละขายกันเองในหมู่บ้าน หรือนำสัตว์ตายโดยไม่ทราบสาเหตุมาชำแหละขาย ซึ่งเป็นอันตราย "เป็ด ไก่" ควรมีเนื้อแน่นสะอาด ไม่มีการทาสีตามตัว ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน โดยเฉพาะบริเวณใต้ปีก ใต้ขา ลำคอ และส่วนบนของก้น บริเวณปลายปีกต้องไม่มีสีคล้ำ "ปลา" ต้องมีเหลือกสีแดงสด ไม่เขียวคล้ำไม่มีกลิ่นเห็น ตาใส ไม่ช้ำเลือกหรือขุ่นเป็นสีเทา เนื้อต้องแน่น กดไม่เป็นรอยบุ๋มอยู่นาน "กุ้ง" ต้องมีเนื้อแน่น ไม่มีกลิ่นคาวเหม็นคล้ายกลิ่นแอมโมเนีย คีบและหางต้องเป็นมันสดใส และหัวกุ้งต้องติดแน่นไม่หลุดออก "หอย" ต้องสด ฝาหรือเปลือกควรปิดสนิทไม่เปิดอ้าไม่มีกลิ่นเหม็น เนื้อหอยควรมีสีตามธรรมชาติ ไม่ซีดจาง

การปรุง แบ่งเป็น 2 ขั้นตอน คือ "การเตรียมปรุง" ก่อนนำไปปรุงต้องล้างให้สะอาดโดยเฉพาะสิ่งที่สกปรกที่ติดมากับไขมันและบริเวณเปลือกหอย ถ้ามีมากควรล้างด้วยน้ำอุ่นแล้วจึงนำมาชำแหละเอาอวัยวะต่าง ๆ และกระดูกที่ไม่ต้องการออก หั่นเป็นชิ้น ๆ ขนาดพอดีที่จะใช้ปรุงได้ไม่ควรหั่นหนา "การปรุง" การปรุงเนื้อสัตว์จะต้องปรุงให้สุกโดยทั่วถึงเพื่อทำลายเชื้อโรคที่ติดมากับอาหารดิบ โดยเฉพาะอาหารประเภทปลาน้ำจืด ที่มักพบตัวอ่อนของพยาธิใบไม้ตับ และอาหารทะเลที่มักพบเชื้ออหิวาต์เทียม ปนเปื้อนมาเสมอ "การเก็บ" ในลักษณะของอาหารเนื้อสดจะต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด แยกเป็นสัดส่วนเฉพาะโดยการแบ่งเป็นชิ้นส่วนในขนาดพอเหมาะที่จะใช้ในการปรุงแต่ละครั้ง สำหรับเนื้อสัตว์ที่ต้องการจะเก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 0 องศาเซลเซียสจะต้องเก็บในภาชนะที่สะอาดฝาปิดมิดชิดและสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

ไข่ "การเลือกไข่สด" จะมีผิวนวลคล้ายมีแป้งเคลือบอยู่ที่เปลือกไข่ (ถ้าเปลือกไข่เกลื้อนแสดงว่าเป็นไข่เก่า) เปลือกไข่ต้องไม่แตกร้าว เปลือกสะอาดไม่มีมูลสัตว์หรือคาบสกปรกติดมาไข่สดใหม่จะมีน้ำหนักมากกว่าไข่เก่าและเมื่อเขย่าดูจะไม่คลอน "การปรุง" ก่อนตอกไข่ควรล้างเปลือกไข่ให้สะอาดเพื่อป้องกันโรคที่อาจติดมากับเปลือกไข่ออกมาปนเปื้อนกับเนื้อไข่ และหากต้องใช้ไข่จำนวนมาก ควรตอกไข่ใส่ถ้วยเล็กก่อนทีละฟอง เนื่องจากหากมีไข่เน่าเสียจะได้คัดทิ้งก่อน "การปรุงอาหารจากไข่" ไม่จำเป็น ต้องมีอุณหภูมิสูงถึงจุดเดือด เพราะความร้อนสูงจะทำให้ไข่ขาวมีลักษณะเหนียวเกือบเหมือนยาง และไข่แดงจะร่วนซุย "การเก็บ" ควรเก็บไข่ในตู้เย็นที่อุณหภูมิ 5–7 องศาเซลเซียส แยกเป็นสัดส่วนเฉพาะ ถ้าต้องการเก็บให้ได้นานขึ้น ควรนำไข่สดไปจุ่มลงในขี้ผึ้งที่หลอมเหลวเพื่อปิดรูอากาศบริเวณผิวไข่ จะทำให้เก็บได้นาน

2. อาหารแห้งถั่วเมล็ดแห้งและธัญพืชต่าง ๆ "การเลือก" ต้องเลือกอาหารแห้งที่สะอาดไม่อับชื้น ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน เปลือกแห้งสนิท เมล็ดสมบูรณ์ เนื้อแน่น ไม่ลีบ ไม่ฝ่อ ไม่แตกหัก และที่สำคัญต้องไม่มีเชื้อราเกิดขึ้นที่อาหารนั้น มีสีเข้มหรือสีดำผิดปกติเพราะสารพิษของเชื้อราที่เรียกว่า "อะฟลาท๊อกซิน" ซึ่งสามารถทนความร้อนได้ถึง 260 องศาเซลเซียส ความร้อนขนาดน้ำเดือดไม่สามารถทำลายสารพิษชนิดนี้ได้ พบในอาหารประเภท ถั่วลิสง ข้าวโพด ถั่วอื่น ๆ ธัญพืช อาหารสัตว์ กากมะพร้าว พริก เป็นต้น "การเตรียมปรุง" อาหารแห้งก่อนที่จะ

นำไปปรุงควรล้างทำความสะอาดก่อน โดยเฉพาะพวกหัวหอม หัวกระเทียม ถั่วลิสง ควรแกะเปลือกออกในกรณีที่มีส่วนเน่าหรือาขึ้นรา ควรคัดทิ้งเพราะสารพิษของเชื้อราไม่สามารถทำลายได้ด้วยความร้อนขณะหุงต้ม แล้วจึงนำไปล้างให้สะอาด “การเก็บ” ถ้าเป็นเมล็ดควรตากให้แห้งสนิทเสียก่อนแล้วจึงนำไปเก็บในภาชนะที่มีฝาปิด และไม่อับชื้น สำหรับหอม กระเทียม ควรแขวนไว้ในที่โปร่งสะอาดมีลมโกรกและควรหมั่นนำไปผึ่งแดดอ่อนเป็นประจำ อาหารแห้งที่บรรจุในภาชนะที่มีฝาปิดสนิทต้องวางสูงจากพื้น 60 เซนติเมตร

เนื้อสัตว์แห้งต่าง ๆ “การเลือก” ต้องเลือกที่สีหรือกลิ่นไม่ผิดจากธรรมชาติ เช่น กลิ่นหืนหรือสีเข้มมาก เช่น สีแดงจัด ซึ่งอาจเนื่องมาจากการใส่สีย้อมเพื่อปกปิดความด้อยคุณภาพของอาหารหรือใส่ดินประสิวมากเกินไปจนอาจก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภคได้ และควรเลือกซื้อจากแหล่งที่เชื่อถือได้ “การเตรียม” ก่อนที่จะนำมาปรุงควรล้างทำความสะอาดเพื่อลดปริมาณเชื้อโรค สิ่งสกปรกวัตถุมีพิษลงได้บ้างและควรนำไปปรุงให้สุกโดยทั่วถึง “การเก็บ” ควรจะนำไปตากแดดให้แห้งเสียก่อน แล้วนำมาแขวนบริเวณที่แห้ง ลมโกรกได้เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด และไม่อับชื้นสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตรขึ้นไป

3. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท คือ อาหารที่ผ่านการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนไม่ว่าก่อนหรือหลังการบรรจุหรือปิดสนิท ซึ่งภาชนะบรรจุที่ใช้เป็นโลหะหรือวัสดุอื่น เช่น แก้ว เป็นต้น ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 144 พ.ศ. 2535 ฉบับที่ 179 พ.ศ. 2540 และฉบับที่ 243 พ.ศ. 2545 แบ่งเป็น 2 ชนิด ชนิดแรก คือ อาหารที่ผ่านกรรมวิธีที่ใช้ทำลายหรือยับยั้งการขยายพันธุ์ของจุลินทรีย์ด้วยความร้อนภายหลังหรือก่อนการบรรจุ ซึ่งเก็บรักษาไว้ในภาชนะที่ปิดสนิทที่เป็นโลหะ หรือวัสดุอื่นที่คงรูปที่สามารถป้องกันมิให้อากาศภายนอกเข้าไปในภาชนะบรรจุได้ และสามารถเก็บรักษาไว้ได้ในอุณหภูมิปกติ ชนิดที่สอง คือ อาหารในภาชนะบรรจุชนิดลามิเนต (Laminate) ฉาบ เคลือบ อัด ปิดด้วยโลหะ หรืออย่างอื่นรวมทั้งภาชนะที่เป็นขวดแก้วมีฝามียางปิดผนึกสามารถป้องกันมิให้ความชื้นหรืออากาศซึมผ่านเข้าภายในได้ และสามารถเก็บรักษาไว้ได้ในอุณหภูมิปกติ “การเลือก” สังเกตที่สภาพกระป๋อง ดูวัน เดือน ปี ที่ผลิต รายละเอียดของเอกสารกำกับอาหารให้ละเอียด “การปรุง” ตรวจดูสภาพบรรจุภัณฑ์ให้อยู่ในสภาพที่ใหม่และไม่เสียหาย ห้ามอุ่นอาหารทั้งกระป๋องเพราะจะทำให้เกิดอันตราย “การเก็บ” เก็บไว้ในที่อากาศเย็นโปร่ง และไม่อับชื้น ควรจัดให้เป็นหมวดหมู่และวางสูงจากพื้น 30 เซนติเมตร

4. อาหารใส่สี อาหารบางชนิดถูกใส่สีเพื่อให้ดูน่ารับประทาน เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค กระทรวงสาธารณสุขจำกัดการใช้สีไว้ 3 ประเภท ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข อาหารที่ห้ามใช้สีผสมทุกชนิดมี 14 ชนิด ไม่ว่ามีจากธรรมชาติหรือสีสังเคราะห์ก็ตาม ประกอบด้วยอาหารสำหรับทารกนมดัดแปรงสำหรับทารก อาหารเสริมสำหรับเด็ก เนื้อสัตว์ทุกชนิดที่ปรุงแต่งและทำให้เค็ม หรือหวานเนื้อสัตว์ทุกชนิดที่ถูกรมควันทำให้แห้ง ผลไม้สด ผลไม้ดอง ผักดอง แหนม กุนเชียง ไส้กรอก หมูยอ ทอดมัน ข้าวเกรียบ กะปิ และเนื้อสัตว์ทุกชนิดยกเว้นไก่สด

อาหารที่ใช้ได้เฉพาะสีจากขมิ้นหรือผงกระหรี่ มี 1 ชนิด คือ เนื้อไก่สด

อาหารที่ห้ามใช้สีผสมทุกชนิด ยกเว้นสีที่ได้จากธรรมชาติ มี 3 ชนิด คือ เนื้อสัตว์ทุกชนิดที่ย่าง อบ หรือทอด บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป เส้นบะหมี่ แผ่นเกี๊ยว หมี่ซั่ว สปาเก็ตตี้ มักกะโรนี และพริกแกง

5. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม และน้ำแข็ง แบ่งออกเป็นประเภทบรรจุในภาชนะปิดสนิท และประเภทปรุงเพื่อใช้บริโภคทันที ซึ่งต้องมีคุณภาพและมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 214 พ.ศ. 2543 ฉบับที่ 230 พ.ศ. 2544 และฉบับที่ 290 พ.ศ. 2548 เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุปิดสนิทได้แก่ เครื่องดื่ม ดังต่อไปนี้ คือ น้ำที่มีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่เครื่องดื่มที่มีหรือทำจากผลไม้ พืช หรือผัก ไม่ว่าจะมีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วยหรือไม่ก็ตาม เครื่องดื่มที่มีหรือทำจากส่วนผสมที่ไม่ใช่ผลไม้ พืช หรือผัก ไม่ว่าจะมีก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์หรือออกซิเจนผสมอยู่ด้วยไม่ก็ตาม จะต้องมีคุณลักษณะตามคุณภาพมาตรฐาน ดังนี้ มีกลิ่นและรสตามลักษณะเฉพาะของเครื่องดื่มนั้น ไม่มีตะกอนเว้นแต่ตะกอนตามธรรมชาติของส่วนประกอบ ในน้ำดื่มต้องผลิตถูกต้องและบรรจุในภาชนะปิดสนิท

อาหารปรุงสำเร็จ “อาหารปรุงสำเร็จ” หมายถึง อาหารที่ผ่านการปรุงแล้ว เช่น แกงเผ็ดผัดผักต่าง ๆ เป็นต้นการเลือกต้องสงเกตสีสัน กลิ่น รสปกติสาถนที่ปรุง ปรกอบจำหน่ายอาหารนั้น ๆ เครื่องปรุงรสอาหาร “เครื่องปรุงรสอาหาร” ได้แก่ สิ่งที่ใช้ในกระวนการปรุงอาหารให้มีรูปแบบ รสชาติ ให้ชวนรับประทานเครื่องปรุงรสอาหารประจำวัน ได้แก่ น้ำปลา น้ำส้มสายชู ซอส ผงชูรส น้ำปลาแบ่งออกเป็น 3 ชนิด คือ น้ำปลาแท้ คือได้มาจากการหมักหรือย่อยปลา ตามกรรมวิธีผลิตน้ำปลา น้ำปลาที่ได้จากสัตว์อื่น ๆ คือน้ำปลาที่ได้จากการหมักหรือย่อยสัตว์อื่นซึ่งมิใช่ปลา หรือส่วนของสัตว์อื่น ตามกรรมวิธีผลิตน้ำปลา น้ำปลาผสม น้ำปลาที่ได้จากกรรมวิธีทั้งสองข้างต้นแต่อาจผสม หรือเจือจางหรือปรุงแต่งกลิ่นรสน้ำปลาจะต้องมีคุณภาพมาตรฐาน คือ ต้องสะอาดมีสีมีกลิ่นตามธรรมชาติใสปนแดงไม่มีตะกอนบรรจุภาชนะสะอาดปิดสนิทที่สำคัญต้องมีฉลากควบคุม

ผลิตภัณฑ์ของเหลวที่มีเกลือเป็นส่วนประกอบหลัก และอาจผสมผสานกับสิ่งอื่นที่ไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ใช้แต่งรสเค็มให้อาหารเช่นเดียวกับน้ำปลาแต่ไม่มีคุณค่าทางอาหาร ไม่มีโปรตีนเพราะไม่ได้ทำจากการหมักปลา

น้ำส้มสายชู น้ำส้มสายชูเป็นสารปรุงอาหารรสเปรี้ยว เช่น เดียวกับมะนาว มะดัน ฯลฯ น้ำส้มสายชูที่ใช้บริโภคได้เป็น 3 ประเภท คือ น้ำส้มสายชูหมัก น้ำส้มสายชูกลั่น น้ำส้มสายชูเทียม น้ำส้มที่ขายตามท้องตลาดมีทั้งคุณภาพดี คุณภาพรอง และคุณภาพต่ำกว่ามาตรฐาน บางชนิดอาจเป็นอันตรายต่อร่างกายไม่เหมาะแก่การบริโภค

น้ำมะนาวเทียม สารที่ทำให้รสเปรี้ยวในมะนาว คือ กรดซิตริก ดังนั้นเมื่อมีการผลิตกรดซิตริกเพื่อใช้ในโรงงานอุตสาหกรรมขึ้นมา จึงมีการนำเอากรดซิตริกมาใช้ผสมอาหารเพื่อให้รสเปรี้ยวซึ่งเรียกกันว่า “มะนาวเกล็ด” จะมีรสเปรี้ยวแหลมและราคาถูกจึงเป็นที่มาของมะนาวเทียมโดยจะใส่สีปรุงแต่งให้เหมือนน้ำมะนาวแท้ ควรเรียกชื่อที่มีฉลากกำกับ (อย.)

ซอส หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตขึ้นมาเพื่อปรุงแต่งอาหาร อาจมีลักษณะเหลว ข้น หรือแห้งและอาจเป็นเนื้อเดียวกันหรหือไม่ก็ได้ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 200 และ 201 พ.ศ. 2543 ระบุว่า ผลิตภัณฑ์ที่มุ่งหมายใช้เป็นเครื่องปรุงรสอาหารมีลักษณะเหลว หรือขั้นเป็นเนื้อเดียวกัน ควรเลือกซอสที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิทสะอาด และมีฉลากชัดเจนไม่เลอะเลือนเนื้อซอสมีลักษณะเป็นไปตามธรรมชาติ ดูวัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุไม่ควรซื้อมาสะสมไว้มากเกินไปเพราะอาจเสื่อมคุณภาพตามกาลเวลาได้

Mahasarakham University

ผงชูรส มีลักษณะเป็นผลึกสีขาวค่อนข้างใส ไม่มีความวาว เป็นแท่งสี่เหลี่ยม ไม่เรียบผงชูรสมีคุณสมบัติละลายในน้ำได้ดีมาก ทั้งยังช่วยละลายไขมันในผสมกลมกลืนกับน้ำ มีรสเหมือนน้ำต้มเนื้อ และสามารถกระตุ้นปุ่มปลายประสาทของลิ้นกับลำคอทำให้อาหารอร่อยขึ้น มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า โมโนโซเดียมกลูตาเมต (Mono Sodium Glutamate) หรือเรียกว่า MSG เป็นเกลือของกรดกลูตามิค (Glutamic Acid) การผลิตทางอุตสาหกรรมใช้มันสำปะหลังเป็นวัตถุดิบ ผงชูรสจะมีประโยชน์ในแง่ของรสอาหารเท่านั้น การใช้ผงชูรสในขนาด 0.1– 0.6% ของน้ำหนักอาหารจะไม่เกิดโทษ หรือปริมาณ 6.6 กรัมต่อวัน หรือ 2 ช้อนชา ต่อวัน สำหรับคนที่มีน้ำหนัก 50 กิโลกรัม ถ้าใช้ปริมาณเกินนี้จะมีผลและเป็นอันตรายต่อร่างกายได้ ควรเลือกซื้อที่มีฉลากกำกับชัดเจนและจดทะเบียนอาหารและยาเรียบร้อยแล้ว

6. น้ำมันปรุงอาหาร น้ำมันและไขมันที่นำมาใช้ปรุงอาหาร จัดเป็นอาหารที่ให้พลังงานและความอบอุ่นแก่ร่างกายได้มากกว่าสารอาหารชนิดอื่น ๆ ทั้งยังช่วยในการดูดซึมวิตามินที่จำเป็นต่อร่างกายบางชนิด ได้แก่ วิตามินเอ ดี อี และ เค น้ำมันที่มีจำหน่ายทั่วไปนั้นมีทั้งที่ทำจากสัตว์และจากพืช เช่น เนย เนยเทียม น้ำมันหมู น้ำมันงา น้ำมันฝ่าย ฯลฯ โดยแต่ละชนิดมีกรดไขมันที่แตกต่างกันทั้งชนิดและปริมาณ จึงมีคุณค่าทางอาหารไม่เหมือนกัน การเลือกซื้อควรเลือกซื้อน้ำมันที่มีฉลากบอกชนิด สถานที่ผลิต และเลขสารระบบอาหาร น้ำมันพืชจะมีสีอ่อนใส บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท การเก็บรักษาควรวางในที่เย็นไม่ถูกแสงแดด น้ำมันปรุงอาหารควรใช้น้ำมันพืช หลีกเลี่ยงการใช้น้ำมันสัตว์เพื่อลดความเสี่ยงของโรคหัวใจ เก็บน้ำมันที่ผ่านการทอดแล้วในภาชนะสแตนเลส หรือแก้วปิดสนิทในที่เย็นและไม่โดยแสงสว่างล้างทำความสะอาดกระทะหรือเครื่องทอดทุกวัน

7. เครื่องแกงและน้ำพริกต่าง ๆ เครื่องแกงและน้ำพริกของไทยเป็นที่ขึ้นชื่อทั้งความสวยงามและความอร่อย เป็นอาหารที่มีเอกลักษณ์ของไทย แม้วัฒนธรรมการบริโภคอาหารของคนไทยจะเปลี่ยนรูปแบบไปบ้างแต่ก็ยังมีส่วนผสมของเครื่องแกง และน้ำพริกแกงเป็นส่วนประกอบในการปรุงอาหาร ปัจจุบันน้ำพริกแกงมีขายทั่วไปในท้องตลอด ในการเลือกซื้อจะต้องสังเกตว่าอยู่ในสภาพดีไม่ขึ้นรา สีสันเป็นธรรมชาติ มาจากแหล่งผลิตที่เชื่อถือได้อยู่ในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาดปลอดภัย

กองสุขาภิบาลอาหารแลน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ระบุว่า ภาชนะและอุปกรณ์เป็นปัจจัยสำคัญอีกเรื่องหนึ่งที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับความสะอาดปลอดภัย ของอาหารที่จะนำมาบริโภคเพราะอาหารที่ผ่านการเลือกการเตรียมและปรุงประกอบที่สะอาดปลอดภัยแล้ เมื่อนำมาบรรจุในภาชนะที่ไม่สะอาดก็จะทำให้อาหารไม่สะอาดปลอดภัยไปด้วย สาเหตุที่ทำให้ภาชนะและอุปกรณ์ไม่สะอาดปลอดภัยเพียงพอที่จะนำมาใช้กับอาหาร แบ่งได้เป็น 2 ประเภท คือ เกิดจากตัวภาชนะอุปกรณ์เองและเกิดจากการปนเปื้อนการป้องกันต้องรู้จักเลือกใช้ชนิดอุปกรณ์ให้เหมาะสมกับประเภทของอาหาร ต้องรู้จักวิธีการล้างทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์ที่ถูกต้องและรวมถึงการเก็บรักษาภาชนะและอุปกรณ์ที่ถูกต้องด้วย

1. หลักการทั่วไปของภาชนะและอุปกรณ์

1.1 เลือกใช้ชนิดและรูปแบบของภาชนะอุปกรณ์ที่เหมาะสมต่อการใช้งาน มีความแข็งแรงทนทานไม่แตกกะเทาะหรือเป็นสนิมไม่มีส่วนผสมที่เป็นพิษหรือสามารถทำปฏิกิริยาที่ก่อให้เกิดพิษต่อร่างกาย ทำความสะอาดได้ง่าย ในกรณีที่มีส่วนประกอบหลายชิ้นต้องสามารถถอดออกล้างทำความสะอาดได้ง่ายการทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้อภาชนะอุปกรณ์ควรเลือกใช้วิธีการและสาร

ชะล้างที่เหมาะสมต่อชนิดขอภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้ ระยะเวลาที่สัมผัสหรืออุณหภูมิที่ใช้ก็มีความสำคัญต่อการลดการปนเปื้อนของภาชนะอุปกรณ์เช่นกัน

1.2 เลือกบริเวณเก็บที่ปลอดภัยปกปิดมิดชิดไว้สำหรับเก็บภาชนะอุปกรณ์ที่ทำความสะอาดแล้ว

1.3 เพื่อป้องกันฝุ่นละออง สารเคมีและสัตว์พาหะนำโรคที่อาจมีการปนเปื้อนสู่อาหารและนำอันตรายมาสู่คนได้

2. การเลือกใช้ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้กับอาหารในปัจจุบันมีมากมายหลายชนิด ทำจากวัสดุที่แตกต่างกันและมีรูปแบบที่หลากหลาย การเลือกใช้จึงขึ้นอยู่กับวัตถุประสงค์ของการใช้งานแต่ต้องอยู่บนพื้นฐานของความปลอดภัยในการใช้ด้วย ซึ่งภาชนะอุปกรณ์แบ่งเป็นประเภทใหญ่ ๆ ได้ดังนี้

2.1 ภาชนะแก้ว ภาชนะอุปกรณ์ชนิดนี้เป็นที่นิยมใช้มากอีกชนิดหนึ่ง มีความปลอดภัยสูง เนื่องจากไม่ทำปฏิกิริยากับกรดด่างหรือสารเคมีได้ง่าย ป้องกันการซึมผ่านของความชื้นได้อย่างสมบูรณ์มีเนื้อสะอาด โปร่งใสทำให้ผู้บริโภคมองเห็นสิ่งที่บรรจุอยู่ภายในได้อย่างชัดเจน แต่แก้วมีข้อเสียคือ แตกง่ายเมื่อมีการกระแทกหรือเกิดการเปลี่ยนแปลงระหว่างอุณหภูมิอย่างรวดเร็ว และสิ่งสำคัญคือ เศษแก้วที่แกตจะเกิดการปนเปื้อนในอาหารจะเป็นที่สังเกตเห็นได้อยากเนื่องจากมีความโปร่งแสง ดังนั้น ไม่ควรใช้ภาชนะประเภท จาน ชาม แก้วน้ำ เป็นต้น การเลือกใช้รูปแบบของภาชนะที่ไม่ตกแต่งสีควรเลือกให้มีความเหมาะสมกับอุณหภูมิของอาหาร

2.2 ภาชนะโลหะ โลหะที่นำมาใช้ทำภาชนะส่วนใหญ่มักอยู่ในโลหะผสม เพื่อให้ได้คุณสมบัติที่ดีและเหมาะสมสำหรับใช้งานมากที่สุด เช่น ทองแดง เหล็กหล่อ อะลูมิเนียม สเตลเลส ทองเหลือง ข้อดีมีความแข็งแรง ทนทานต่อแรงกระทบกระเทือนได้ดี สามารถป้องกันการซึมผ่านของไอน้ำและก๊าซได้ดีมาก ป้องกันแสงสว่างได้ดี ข้อเสีย คือ เกิดการกัดกร่อนจากสารที่มีความเป็นกรด และด่างสูงและทำปฏิกิริยาเคมีได้ง่าย อาจมีการปนเปื้อนจากวัสดุที่เคลือบกระป๋องโลหะ เช่น ดีบุกและแลคเกอร์จะหลุดลงไปปนเปื้อนกับผลิตภัณฑ์อาหารได้ ข้อแนะนำควรเลือกใช้อุปกรณ์ที่ผลิตจากวัสดุที่ปลอดภัยไม่เป็นพิษอยู่ในสภาพที่ดีไม่แตกกะเทาะเป็นสนิมหรีมีร่องรอยถูกัดกร่อ เลือกภาชนะที่ไม่มีลวดลายหรือซอกมุมที่ทำความสะอาดได้ยาก ไม่เลือกใช้อะลูมิเนียมหรือสเตนเลสที่มีรอยต่อตะเข็บด้วยตะกั่ว

2.3 ภาชนะพลาสติก พลาสติกมีแหล่งกำเนิดจากวัตถุดิบธรรมชาติ ได้แก่ ถ่านหินปิโตรเลียมและก๊าซธรรมชาติและผลิตภัณฑ์ธรรมชาติ เช่น เยื่อไม้ ตัวอย่างผลิตภัณฑ์พลาสติก เช่น ฟิล์มห่ออาหาร โฟม ถุงหรือซอง เป็นต้น พลาสติกนั้นมีข้อได้เปรียบวัสดุอื่น ๆ หลายประการ คือ สามารถทำเป็นรูปแบบต่าง ๆ ได้ง่ายกว่า มีน้ำหนักเบาไม่เป็นสนิมพลาสติกแบ่งออกเป็น 2 ประเภทใหญ่ ๆ คือ เทอร์โมเซ็ตติ้ง (Thermosetting) เป็นพลาสติกที่มีรูปทรงถาวรเมื่อผ่านกรรมวิธีที่ใช้ความร้อนและแรงอัดจะนำไปหลอมละลายอีกไม่ได้และจะเกิดการสลายตัวหากได้รับอุณหภูมิสูงเกินไป ได้แก่ เมลามีนทีนิยมใช้ทำภาชนะบรรจุอาหาร โพลียูรีเทนที่นิยมใช้ทำฟองน้ำ อุปกรณ์กีฬา เฟอร์นิเจอร์ เป็นต้น เทอร์โมพลาสติก (Thermoplastic) เป็นพลาสติกที่อ่อนตัวได้เมื่อได้รับความร้อน และสามารถนำกลับมาหลอมใช้ใหม่ได้อีก หลังจาหล่อเป็นผลิตภัณฑ์แล้ว พลาสติกประเภทนี้ได้แก่ โพลีเอทธีลีน โพลีไวนิคลอโรด์ เทฟลอน โพลีสไตรีน โฟม โพลีคาร์บอเนต ฯลฯ

ข้อดีและข้อเสียของภาชนะพลาสติก ข้อดี คือ มีน้ำหนักเบา ราคาถูก ป้องกันการซึมผ่านของความชื้นและอากาศได้ค่อนข้างดี ข้อเสีย คือ ไม่สามารถย่อยสลายได้ตามธรรมชาติ พลาสติกอาจทำให้ผลิตภัณฑ์มีกลิ่นและรสชาติเปลี่ยนไปจากเดิม ข้อแนะนำในการใช้ภาชนะพลาสติก ต้องเลือกที่ไม่มีสีหรือมีสีอ่อนที่สุด ถ้าต้องการใช้หลายครั้งต้องเลือกชนิดแข็งหนาและใช้กับอาหารที่ไม่ร้อนเท่านั้นไม่ใช้พลาสติกกับอาหารที่มีรสเปรี้ยว หรือเค็มจัด

3. ภาชนะกระเบื้องเคลือบและเครื่องปั้นดินเผา กระเบื้องเคลือบหรือเซรามิกเป็นภาชนะที่ทำขึ้นจากส่วนผสมหลักของดิน หิน และทรายเป็นวัสดุ อนินทรีย์ที่ไม่ใช่โลหะและสามารถผ่านความร้อนที่อุณหภูมิสูงมากได้ โดยทั่วไปจะเป็นพวกซิลิกา อลูมินา หรือทั้ง 2 ชนิดผสมกัน มีคุณสมบัติเป็นฉนวนความร้อน ฉนวนไฟฟ้ามีความสามารถทนทานต่อการขัดถูก ฯลฯ เป็นที่นิยมใช้กันมากในปัจจุบันสามารถแบ่งเป็นหลายชนิดขึ้นอยู่กับส่วนผสมเทคนิคการทำ การเผา การเคลือบ และการตกแต่งสีหรือลวดลายข้อแนะนำควรเลือกใช้ภาชนะเครื่องเคลือบที่ไม่ตกแต่งสีเว้นแต่ที่มีน้ำยาเคลือบทับ

4. ภาชนะที่ทำจากกระดาษ นิยมใช้เป็นภาชนะใช้ครั้งเดียวจะพบเห็นได้บ่อยในลักษณะของจานกระดาษถ้วนน้ำอัดลม ซึ่งมีการเคลือบขี้ผึ้งเพื่อให้มีคุณสมบัติทนน้ำ และความชื้น และที่นิยมมากในปัจจุบันคือใช้เป็นบรรจุภัณฑ์นม น้ำผลไม้ จะผนึกกับวัสดุอื่นที่ทนน้ำ เช่น อะลูมิเนียมฟอยล์ เป็นต้น ข้อดี ราคาถูกน้ำหนักเบาสะดวกต่อการขนส่ง สามารถพิมพ์ตกแต่งได้ง่ายและสวยงามข้อเสีย ฉีกขาดง่าย ดูดความชื้น ข้อแนะนำคือ ควรใช้ชนิดที่มีสีขาวล้วนและใหม่ ซึ่งผลิตสำหรับใส่อาหารเท่านั้น

4.1 ภาชนะที่ทำจากไม้ นิยมใช้ภาชนะไม้กับอาหารบางประเภท เช่น เขียง ชาม ถ้วยแบ่งสลัด เป็นต้น นอกจากนี้การใช้ภาชนะไม้ไผ่สานบรรจุข้าวเหนียวสำหรับบริโภคของคนไทยภาคอีสานหรือการใช้ไม้ตะเกียบของคนจีน ปัญหาอยู่ที่ไม่สะอวกในการทำความสะอาด ภาชนะที่ทำจากไม้ต้องไม่ทาสี หรือเคลือบแลคเกอร์ในส่วนที่สัมผัสกับอาหาร เขียงจะต้องเป็นไม้เนื้อแข็งหรือแก่นไม้

4.2 ภาชนะที่ทำจากใบไม้ ใบไม้ที่นิยมนำมาห้อหุ้มอาหาร ได้แก่ ใบตอง ใบจาก ใบกระพ้อ ใบสัก ใบบัว แต่ใบตองเป็นที่นิยมมากกว่าชนิดอื่น ใบไม้ก่อนที่จะนำมาใช้ทุกครั้งจะต้องล้างทุกครั้ง และเช็ดทำความสะอาดให้แห้ง ข้อแนะนำ คือ ต้องใช้ใบที่สด สะอาด ไม่มีรอยฉีกขาดและมีการล้างทำความสะอาดก่อนนำมาใช้ทุกครั้ง

4.3 ภาชนะที่ทำจากผลผลิตทางการเกษตร มีคุณสมบัติย่อยสลายได้ง่าย เช่น ภาชนะที่ทำจากมันสำปะหลัง ภาชนะคงรูปมีฟองอากาศกระจายภายในเนื้อวัสดุ ลักษณะคล้ายโฟมหรือพลาสติกเป็นภาชนะปลอดภัยทางสารเคมีปนเปื้อนอาหารบรรจุได้ทั้งของแห้งและอาหารเหลว อาหารเย็น และอาหารร้อน

5. ภาชนะบรรจุอาหารที่ใช้กับเตาไมโครเวฟ มีวัสดุและรูปแบบที่หลากหลาย ควรเลือกภาชนะที่เหมาะสมกับส่วนประกอบอาหาร เช่น ปริมาณน้ำ ไขมัน น้ำตาล ต้องทนต่อความร้อนและยอมให้คลื่นผ่านได้ ข้อแนะนำ ภาชนะที่ทำจากวัสดุประเภท กระเบื้องดินเผา แก้ว พลาสติกกระดาษ จะไม่ดูดกลืนคลื่นแม่เหล็กไฟฟ้าย่อมให้คลื่นผ่านได้ แต่ภาชนะที่ทำจากโลหะจะดูดกลืนคลื่นและไม่ยอมให้ผ่านได้ จึงไม่สามารถใช้กับเตาไมโครเวฟได้

Mahasarakham University

การล้างทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์และการฆ่าเชื้อการล้างทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์ มีวัตถุประสงค์เพื่อกำจัดสิ่งสกปรกต่าง ๆ ซึ่งเกิดขึ้นก่อนที่จะนำมาใช้และระหว่างที่ใช้ในแต่ละครั้ง การล้างทำความสะอาดเป็นสิ่งสำคัญต่อการประกอบอาหาร เนื่องจากมีผลต่อคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารโดยตรงและยังเป็นการลดค่าใช้จ่ายในการบำรุงรักษาได้อีกทางหนึ่งด้วย การล้างนั้นจะต้องล้างทุกครั้งหลังจากการใช้แล้ว ถ้าไม่มั่นใจในความสะอาดของภาชนะต้องล้างก่อนนำมาใช้ ถ้าอุปกรณ์นั้นปนเปื้อนในระหว่างเตรียม การปรุง การเก็บหรือรับประทาน เช่น ทำตกหล่น มีแมลงวันตอม ต้องเปลี่ยนหรือล้างภาชนะนั้นทันทีก่อนนำมาใช้ วิธีการล้างภาชนะอุปกรณ์ อ้างล้างภาชนะ 3 ตอน หรือใช้กะละมังก็ได้ ควรใช้กะละมังพลาสติกหรืออะลูมิเนียม น้ำสะอาด สำหรับล้างน้ำยาล้างจานใช้กำจัดคาบไขมัน ฟองน้ำ หรือผ้าสะอาดใยสังเคราะห์ ช่วยทำความสะอาด ผงปูนคลอรีน ตะแกรง หรือตะกร้าคว่ำภาชนะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร ภาชนะใส่เศษอาหารล้างด้วยน้ำยา ล้างด้วยน้ำสะอาดและล้างด้วยน้ำร้อน หรือน้ำผสมปูนคลอรีนผู้สัมผัสอาหาร อาหารที่ปรุงสำเร็จจะสะอาดปลอดภัยหรือไม่นั้น จะต้องคำนึงถึงปัจจัยหลายด้านได้แก่ ตัววัตถุดิบที่จะนำมาทำอาหารจะต้องมาจากแหล่งที่ปลอดภัย ขั้นตอนการเตรียม ประกอบปรุง อาหารนั้นต้องทำให้สะอาดทั้งสถานที่ และเลือกใช้อุปกรณ์ภาชนะที่เหมาะสม และสิ่งสำคัญมากที่สุดที่ต้องคำนึง คือ ผู้เตรียมปรุง อาหารหรือที่เรียกว่าผู้สัมผัสอาหาร ที่สามารถแพร่โรคไปสู่ผู้บริโภคได้ ถ้าผู้สัมผัสอาหารเจ็บป่วยด้วยโรคที่เกิดจากน้ำและอาหารเป็นสื่อ หรือแม้ผู้สัมผัสอาหารจะมีสุขภาพดีแต่ไม่ปฏิบัติตนให้ถูกต้องในการเตรียม ปรุงอาหาร จะส่งผลกระทบต่อความสะอาดปลอดภัยของอาหารที่จะบริการให้ผู้บริโภคได้ (กองสุขาภิบาลอาหาร และน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. 2549 : 95 – 135)

1. สุขวิทยาส่วนบุคคล หมายถึง เรื่องที่ว่าด้วยการดูแลบำรุงรักษาและส่งเสริมสุขภาพร่างกายให้สมบูรณ์แข็งแรงไม่เป็นโรคมีการปฏิบัติตนให้อยู่ในภาวะที่ปลอดภัย และป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อโรคทั้งจากตนเองไปสู่ผู้อื่น และการรับเอาเชื้อโรคหรือสิ่งปนเปื้อนจากภายนอกสู่ตัวเราทั้งทางตรงและทางอ้อม

2. ผู้สัมผัสอาหาร หมายถึง บุคคลซึ่งทำหน้าที่เกี่ยวข้องกับอาหารทั้งหมด ได้แก่ ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟผู้ทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์ ผู้เตรียม ผู้ลำเลียง ขนส่งอาหาร

3. สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร หมายถึง การดูแลส่งเสริมสุขภาพร่างกายของบุคคลที่มีโอกาสทำหน้าที่เกี่ยวข้องกับเรื่องอาหารทั้งหมดให้สมบูรณ์แข็งแรงไม่เป็นโรค และมีการปฏิบัติตนให้อยู่ในภาวะที่ปลอดภัยไม่แพร่กระจายเชื้อโรคไปสู่ผู้บริโภค

การปฏิบัติที่ดีเริ่มจากความสะอาด เป็นระเบียบเรียบร้อยสร้างความประทับใจแก่ลูกค้าที่พบเห็นช่วยปกป้องอาหารจากการปนเปื้อน การปฏิบัติตนของผู้สัมผัสอาหาร ประกอบด้วย “การแต่งกาย” สวมเสื้อผ้าอุปกรณ์ป้องกันก่อนเข้าไปบริเวณพื้นที่ผลิตอาหาร เสื้อผ้าที่สวมใส่ต้องสะอาด ป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารและป้องกันอันตราย ต้องออกแบบให้เหมาะสมกับงานสะอาดอยู่ในสภาพดี มีสีอ่อน ๆ เพื่อสามารถเห็นสิ่งสกปรกได้ชัดเจน เช่น ชุดหมี เสื้อคลุม กางเกงขายาว ผ้ากันเปื้อน ผ้าพันคอ ที่คลุม กางเกงขายาว ผ้ากันเปื้อน ผ้าพันคอที่คลุมผม ผ้าปิดปากและเครา รองเท้าที่ไม่ลื่นง่าย รองเท้าบู๊ต ถุงมือ ปลอกแขน เป็นต้น ไม่ควรนำชุดที่ใส่ประกอบอาหารออกนอกพื้นที่ผลิตอาหาร เพราะอาจเกิดการปนเปื้อนได้ เครื่องประดับจะต้องถอดเก็บในที่เก็บของ น้ำหอม สารดับกลิ่นตัวควรหลีกเลี่ยงสารดับกลิ่นที่มีกลิ่นแรง แม้ผู้สัมผัสอาหารจะหลีกเลี่ยงการสัมผัสอาหาร

Mahasarakham University

ด้วยมือ แต่ผู้สัมผัสอาหารจะต้องใช้มือทำงานหยิบจับอุปกรณ์ต่าง ๆ ตลอดเวลาการทำงาน ดังนั้นจะต้องมีการระมัดระวังรักษาความสะอาดของมือตลอดเวลา โดยล้างมือทุกครั้งด้วยน้ำ อย่างน้อย 20 วินาที โดยวิธีการล้างอย่างทั่วถึง เมื่อล้างมืออย่างถูกวิธีแล้ว ควรปล่อยให้แห้งเองหรือถ้าจำเป็นต้องเช็ดมือควรเช็ดด้วยกระดาษที่ใช้ครั้งเดียว ถ้ามีบาดแผลต้องมีการปกปิดบาดแผลด้วย พลาสเตอร์กันน้ำ ไม่ไอ จาม รด อาหาร ควรชิมอาหารด้วยการตักอาหารใส่ถ้วยแล้วใช้ช้อนชิมต่างหาก ห้ามเป่าลมหรือหายใจรดบนอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ แก้ว มีด ห้ามรับประทานอาหารหรือสูบบุหรี่ในบริเวณพื้นที่ประกอบอาหารไม่พูดคุยกันในขณะปรุงอาหาร ควรใช้ถุงมือป้องกันในขณะหยิบจับอาหาร หรือใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสม เช่น ทัพพี ปากคีบ ช้อนตัก ใช้ตะเกียบ เป็นต้น (กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย และทรวงสาธรารณสุข. 2549 : 147–161)

สถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารในการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร การจัดสิ่งแวดล้อมของสถานที่ปรุประกอบ จำหน่ายอาหารนับเป็นสิ่งสำคัญอีกประการหนึ่งที่มีความสัมพันธ์ต่อความสะอาดของอาหารเพราะถ้าสถานที่ดังกล่าวไม่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหารแล้ว อาจเป็นปัจจัยต่อการปนเปื้อนของเชื้อโรคต่าง ๆ ลงสู่อาหารได้ การดำเนินงานเกี่ยวกับการปรับปรุงสถานที่สำหรับใช้ในกิจการอาหารแบ่งเป็น 3 ส่วน คือ

1. สถานที่เตรียมประกอบและปรุงอาหาร
2. สถานที่รับประทานอาหาร
3. ห้องน้ำ ห้องส้วม

โดยแต่ละส่วนต้องมีโครงสร้างและองค์ประกอบที่เหมาะสมและถูกหลักสุขาภิบาล จึงจะช่วยลดภาวะเสี่ยงต่อการปนเปื้อนของเชื้อโรคและสารเคมีต่าง ๆ ได้

สถานที่เตรียมและปรุงอาหาร หมายถึง พื้นที่ที่ใช้การล้าง จัดเตรียม หรือปรุงอาหารซึ่งได้แก่ ครัวของบ้านเรือน ครัวของร้านอาหาร และโรงครัวของสถานที่ต่าง ๆ เกณฑ์พิจารณาจะประกอบไปด้วย “พื้นและพื้นที่” ต้องก่อสร้างด้วยวัสดุที่แข็งแรงและทำความสะอาดได้ง่ายมีลักษณะเรียบและไม่ดูดซึมน้ำ ไม่ลื่น ไม่มีรอยแตกชำรุดไม่มีน้ำขัง รูปทรงออกแบบให้สะดวกแก่การทำความสะอาด เช่น คอนกรีตผิวเรียบ กระเบื้องเคลือบ กระเบื้องยาง เป็นต้น “ผนังและเพดาน” ในบริเวณห้องครัวซึ่งมีกิจกรรมการเตรียม ปรุงประกอบอาหารย่อมมีไอน้ำ เขม่าควันไฟลอยปะทะกับผนังและเพดานก่อให้เกิดความสกปรกได้ ดังนั้นผนังและเพดานในห้องครัวควรทำด้วยวัสดุเรียบและทำความสะอาดง่าย ควรมีสีอ่อน ๆ เพื่อช่วยให้มองเห็นสิ่งสกปรกได้ง่าย และช่วยให้ห้องสว่างขึ้น “ประตู” หน้าต่างควรมีพื้นที่ของประตู หน้าต่างประมาณร้อยละ 20 ของพื้นที่ห้องประตูควรเป็นชนิดเปิดออกด้านนอกและปิดได้เอง ถ้าไม่ใช้ห้องปรับอากาศควรกรุด้วยลวดตาข่ายเพื่อป้องกันแมลงวันและสัตว์นำโรค “บริเวณที่เตรียมปรุงอาหาร” ในการเตรียมอาหารดิบเพื่อให้พร้อมสำหรับการปรุงอาหาร หรือเตรียมก่อนที่จะมีการล้างทำความสะอาด หั่น สับ ซอย แล่ ร่มทั้งการปรุงอาหารนั้นบริเวณที่เตรียม เช่น อ่างล้างอาหาร โต๊ะเตรียมอาหาร บริเวณเตาไฟ ถังขยะ สิ่งเหล่านี้ควรมีการจัดการทำความสะอาดเสมอ “การระบายอากาศ” การระบายอากาศเป็นสิ่งสำคัญมากสำหรับบริเวณห้องครัวหรือบริเวณที่เตรียมปรุงอาหารในการก่อสร้างจึงควรคำนึงถึงทิศทางลมช่องระบายลม โดยเฉพาะบริเวณเตาไฟจะมีความร้อนกลิ่นและควัน ซึ่งต้องหมั่นดูแลรักษาความสะอาดเป็นประจำด้วย “แสงสว่าง” แสงสว่างเป็นสิ่งจำเป็นการการเตรียมปรุงประกอบอาการป้องกันมิให้เกิดอุบัติเหตุและสามารถทำให้เห็นคาบสกปรกได้ง่าย อาจเป็นแสงสว่างจากธรรมขาติเข้าทางประตู

Mahasarakham University

หน้าต่างหรือหากเป็นหลอดไฟควรมีฝาครอบใต้หลอดไฟเพื่อป้องกันไม่ให้เศษแก้วจากหลอดไฟตกลงสู่อาหาร “อ่างล้างมือและอ่างล้างจาน” ต้องมีความสูงพอเหมาะในการยืนล้างเป็นอ่างที่มีช่องสำหรับระบายน้ำและต่อท่อหรือสายยางเพื่อให้ระบายลงสู่ท่อระบายน้ำได้โดยสะดวกอ่างล้างมือควรมีระบบเปิดปิดน้ำเป็นแบบใช้ได้ง่ายและสะดวก และควรมีป้ายสัญลักษณ์ติดบริเวณอ่างล้างมือเพื่อเป็นการกระตุ้นให้ล้างมือด้วย “ท่อหรือระบายน้ำ” ต้องมีท่อหรือรางระบายน้ำทิ้งที่มีสภาพดีไม่แตกร้าว ไม่มีเศษอาหารอุดตัน สามารถระบายน้ำจากจุดต่าง ๆ ลงสู่ระบบกำจัดน้ำเสียหรือท่อระบายน้ำสาธารณะ ฝาท่อควรใช้ชนิดตะแกรงซึ่งทำความสะอาดได้ง่ายและต้องหมั่นทำความสะอาดท่อให้ใช้การได้อยู่เสมอ “บ่อดักไขมันและบ่อดักเศษอาหาร” น้ำเสียจากการปรุงประกอบอาหารเป็นน้ำเสียที่มีไขมันและเศษอาหารมาก อาจก่อให้เกิดปัญหาท่ออุดตัน ดังนั้น จึงควรมีการติดตั้งบ่อดักเศษอาหารลาบ่อดักไขมันก่อนที่จะปล่อยน้ำเสียจากการปรุงประกอบอาหารลงสู่ระบบบำบัดหรือท่อสาธารณะ การจัดการสามารถกำจัดได้ด้วยการตักทิ้งและควรทำทุกวัน “ตู้เย็นและตู้เก็บอาหาร” อาหารแต่ละประเภทมีการเก็บรักษาต่างกัน สำหรับอาหารสดที่เสียง่าย เช่น เนื้อ ปลา กุ้ง หมู ไก่ นม และผลิตภัณฑ์นม ต้องเก็บในอุณหภูมิต่ำกว่า 7.5 องศาเซลเซียส ควรแยกเก็บให้เป็นสัดส่วนเป็นระเบียบควรล้างอาหารบางประเภทก่อนนำเข้าตู้เย็น

สถานที่รับประทานอาหาร ภายในสถานที่รับประทานอาหารควรจัดให้สะอาดสวยงามเป็นระเบียบมีพื้นที่เรียบง่ายแข็งแรงทำความสะอาดประจำทุกวันให้สะอาดอยู่เสมอ ผนังเพดาน โต๊ะเก้าอี้ประตูหน้าต่างต้องดูแลรักษาให้อยู่ในสภาพที่สะอาดปลอดภัยแสงสว่าง และระบบระบายอากาศต้องเพียงพอเพื่อความสะดวกสบายและปลอดภัย

ห้องน้ำ ห้องส้วม ส้วมจะต้องได้รับการดเนินการให้ถูกสุขาภิบาล เช่น ห้องส้วมและสุขภัณฑ์ทั้งหมดจะต้องสะอาดไม่มีกลิ่นเหม็นมีวัสดุอุปกรณ์สิ่งอำนวยความสะดวกน้ำสะอาด สบู่ล้างมือ กระดาษชำระการจัดเก็บบำบัดสิ่งปฏิกูลถูกต้องมีสภาพแวดล้อมสวยงาม

การสุขาภิบาลอาหารในตลาด ความหมายของ “ตลาด” ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ตลาด หมายถึง สถานที่ซึ่งปกติจัดไว้ให้ผู้ค้าใช้เป็นที่ชุมชนเพื่อจำหน่ายสินค้าประเภท เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ หรืออาหารอันมีสภาพเป็นของสด ประกอบหรือปรุงแล้ว หรือของเสียง่ายทั้งนี้ไม่ว่าจะจำหน่ายสินค้าใดก็ตาม อาจเป็นประจำหรือเป็นครั้งคราวตามวันที่กำหนด ตลาดแบ่งเป็นสองประเภท คือ ที่มีโครงสร้างอาคาร และไม่มีโครงสร้างอาคาร

1. ตลาดที่มีโครงสร้างอาคารต้องมีสุขลักษณะ ดังนี้

1.1 ตัวอาคาร ต้องทำด้วยวัสดุถาวรมั่นคงแข็งแรงโปร่งไม่ทึบ

1.2 หลังคา ต้องสร้างด้วยวัสดุทนไฟและแข็งแรงทนทานความสูงของหลังคามีความเหมาะสมกับการระบายอากาศของตลาดนั้น

1.3 ฝาผนัง ทำด้วยวัดสุถาวรเรียบและแข็งทำความสะอาดง่าย

1.4 พื้นที่ต้องสะอาด น้ำไม่ขังทำด้วยวัสดุกาว เรียบทำความสะอาดง่าย

1.5 ประตู มีความกว้างไม่ต่ำกว่า 2 เมตร และสามารถป้องกันสัตว์ต่าง ๆ เช่น แมวสุนัขได้

1.6 ทางเดินสำหรับผู้ซื้อของภายในอาคารต้องกว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร

1.7 ต้องจัดให้มีแผงขายของที่ปิดทึบ ทำด้วยวัสดุถาวรเรียบทำความสะอาดง่ายมีความลาดเอียงพอประมาณมีพื้นที่แผงไม่ต่ำกว่า 2 ตารางเมตร สูงจากพื้น 60 เซนติเมตร และจัดให้มีที่นั่งสำหรับผู้ขายด้วย

1.8 การระบายอากาศต้องมีการระบายอากาศเพียงพอโดยจัดให้มีช่องระบายอากาศอย่างน้อย 1 ใน 10 ของพื้นที่ แสงสว่างภายในตลาดต้องจัดให้มีแสงสว่างเพียงพอ

1.9 น้ำใช้ ต้องเป็นน้ำประปา หรือน้ำสาอดผ่านการฆ่าเชื้อโรค การวางท่อประปาต้องวางให้ปลอดภัยจากการปนเปื้อนสกปรก

1.10 การเก็บและกำจัดขยะมูลฝอยเฉพาะแผงโดยแต่ละแผงต้องมีถังขยะไม่รั่วซึมมีฝาปิด สำหรับบรรจุขยะ จำนวนเพียงพอและที่พักขยะรวมจัดให้มีที่รวมขยะของตลอดนั้นๆ บริเวณที่ไม่รบกวนผู้ขาย สามารถกันหนูกันสุนัขได้ ต้องมีขนาดเพียงพอ 1–2 วัน ก่อนนำไปทิ้งหรือกำจัดในที่กำจัดขยะ

1.11 การกำจัดน้ำเสีย ตลาดสดเกิดจากการใช้น้ำล้างอาหาร เช่น ล้างผักผลไม้ เนื้อสัตว์ ปลา เป็นต้น ทำให้มีเศษอาหารไขมันตะกอนเชื้อโรคและสิ่งสกปรกปะปนอยู่มากมายต้องวางรางบายน้ำรอบตัวอาคารตลาดสด จัดทำเป็นท่อรูปตัวยูและมีฝาปิดควรวางท่อเป็นแนวตรงที่สุดเท่าที่จะทำได้และมีความลาดเอียงเพื่อให้น้ำไหลได้สะดวก มีบ่อดักมูลฝอยบ่อดักไขมัน และระบบบำบัดน้ำเสียจากตลาดให้เป็นน้ำทิ้งที่ได้มาตรฐาน

1.12 การจัดให้มีส้วม ที่ถ่ายปัสสาวะและที่ล้างมือที่สะอาดและเพียงพอตามจำนวนที่กำหนดห้องส้วมต้องอยู่ที่เหมาะสมอยู่นอกตัวอาคาร และสะดวกแก่การใช้ถูกหลักสุขาภิบาล

2. ตลาดประเภทที่ไม่มีโครงสร้างอาคาร

2.1 พื้นตลาด ต้องทำด้วยวัสดุถาวร แข็ง เรียบ ไม่ชำรุดเป็นหลุบบ่อน้ำขังจนเป็นแหล่งสะสมความสกปรกทำให้ทำความสะอาดได้ยาก

2.2 ตลาดประเภทนี้ไม่มีโครงสร้างอาคาร จึงไม่มีประตูและฝาผนังที่จะป้องกันสัตว์ต่าง ๆ จึงต้องหาทางป้องกันด้วยวิธีอื่น เช่น สร้างรั้วล้อมรอบบริเวณตลาดทั้งหมด เป็นต้น

2.3 แผงขายสินค้า ต้องทำด้วยวัสดุเรียบทำความสะอาดง่าย สูงจากพื้น 60 เซนติเมตรหรือเป็นแผงที่สามารถพับเก็บได้

2.4 ต้องจัดให้มีน้ำประปาหรือน้ำสะอาดอย่างเพียงพอ

2.5 ต้องจัดให้มีทางระบายน้ำ ระบายน้ำได้สะดวกมีตะแกรงดักมูลฝอยบ่อพักน้ำเสีย

2.6 จัดให้มีส้วมและที่ถ่ายปัสสาวะที่ถูกสุขลักษณะหรือส้วมของหน่วยงานราชการที่ได้รับอนุญาตตั้งอยู่ในบริเวณใกล้เคียงลักษณะในการประกอบกิจการตลาด มีดังนี้

2.6.1 การจัดแยกสินค้าออกเป็นหมวดหมู่ควรจัดการวางผังการจำหน่ายอาหารภายในตลาดให้เป็นหมวดหมู่เพื่อสะดวกในการดูแลความสะอาด และการปนเปื้อนโดยจัดเป็นประเภท ดังนี้

1) ของสดได้แก่เนื้อสัตว์โคกระบือหมูอาหารทะเลสดสัตว์ปีกผักสดผลไม้อื่น ๆ

2) ของแห้ง (ของชำ) เช่น ข้าวสาร ของหมัก

3) อาหารปรุงสำเร็จ

4) ไม่วางสิ่งของกีดขวางทางเดินในตลาด หรือวางตามทางเข้าสู่ตลาดเพื่อความเป็นระเบียบเรียบร้อยไม่กีดขวางการจราจร

5) ต้องทำความสะอาดเป็นประจำทุกวัน และล้างตลาดอย่างน้อยเดือนละครั้ง

6) ต้องควบคุมดูแลไม่ให้ผู้หนึ่งผู้ใดกระทำการที่ก่อให้เกิดความรำคาญ หรือเกิดการระบาดของโรคติดต่อ เช่น ห้ามนำสัตว์เลี้ยงเข้ามาในบริเวณตลาด เป็นต้น

7) ต้องวางสินค้าบนแผงขายสินค้าที่ได้รับอนุญาตเท่านั้น

8) ผู้ขายของหรือผู้ช่วยขายของในตลาดต้องสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่ป่วยเป็นโรคหรือเป็นพาหะนำโรคติดต่อ หรือเป็นโรคที่สังคมรังเกียจ แต่งกายให้สะอาดสุภาพเรียบร้อย

9) อาหารสดที่เน่าเสียได้ง่าย เช่น เนื้อสัตว์ อาหารทะเล ฯลฯ ควรเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม

2.6.2 การขายอาหารปรุงสำเร็จต้องมีเครื่องมืออุปกรณ์เช่นฝาชี ปกปิดอาหารตลอดเวลาเว้นแต่เวลาตักอาหารเพื่อจำหน่าย เครื่องมือเครื่องใช้ ภาชนะอุปกรณ์ต้องสะอาดปลอดภัย

การควบคุมและกำจัดสัตว์ แมลงพาหะนำโรคสัตว์แมลงพาหะนำโรคหลายชนิดที่นำโรคมาสู่คน โดยที่เชื้อโรคจะติดมากับลำตัว ปีก ขน หรือปะปนมากับน้ำลาย ปัสสาวะ อุจจาระของสัตว์และแมลงพาหะนำโรคที่พบบ่อย ๆ คือ หนู แมลงวัน แมลงสาบ และอื่น ๆ ต้องมีวิธีการป้องกัน ควบคุม และกำจัดที่เหมาะสมต่อไป

1. แมลงวัน มีอยู่ในประเทศไทย 4 ชนิดคือ แมลงวันบ้าน แมลงวันหัวเขียว แมลงวันลายเสือ และแมลงวันดูดเลือด ในประเทศไทยพบแมลงวันบ้านมากที่สุด คือ ประมาณร้อยละ 83 ของแมลงวันทั้งหมด การกำจัดโดยวิธีการทำลายตัวแก่ของแมลงวัน“วิธีกล” ใช้กับดักแมลง ใช้กาวจับแมลงวัน ใช้ไม้ตีแมลงวัน ใช้เชือกชุบยาฆ่าแมลงแขวนให้แมลงเกาะ

2. แมลงสาบ ทั่วโลกมีการค้นพบถึง 4,000 ชนิด แต่ที่เป็นปัญหามี 4 ชนิด การควบคุมและกำจัดแบ่งเป็น 2 วิธี คือ ประการแรก การทำลายแมลงสาบและไข่แมลงสาบ ประการที่สองการปรับปรุงสุขาภิบาลที่พักอาศัย

3. หนู วิธีการควบคุม ป้องกันและการกำจัด จะต้องยึดหลักใหญ่ 4 ประการ คือ ป้องกันโดยปรับปรุงสภาพสุขาภิบาล ไม่ให้มีแหล่งเพาะพันธุ์แหล่งที่อยู่อาศัยและแหล่งอาหารของหนูการควบคุมกำจัดหนู ต้องทำเป็นประจำโดยสม่ำเสมอ เพราะหนูเพิ่มจำนวนได้อย่างรวดเร็วพื้นที่ในการควบคุมและกำจัดต้องครอบคลุมบริเวณกว้างเนื่องจากหนูเคลื่อนย้ายได้เร็ว

4. แมว การควบคุมและกำจัด คือ ดูแลโครงสร้างของอาคารให้อยู่ในสภาพที่สมบูรณ์ ปิดทางเข้าออก เช่น ประตู หน้าต่าง ช่องลม ติดตาข่าย มุ้งลวด ใช้อุปกรณ์ดักจับ เป็นต้น

5. สุนัข การควบคุมและป้องกัน หลีกเลี่ยงการสัมผัสสุนัขหากมีการสัมผัส จะต้องล้างมือทุกครั้งหลังสัมผัส แยกบริเวณสุนัขกับที่ประกอบอาหาร

Mahasarakham University

6. แมลงหวี่ การควบคุมกำจัดแมลงหวี่ การปรับปรุงสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม การทำลายตัวอ่อนของแมลงหวี่ การทำลายตัวแก่ "วิธีกล" ใช้กับดักแมลง ใช้กาวจับแมลง ใช้เชือกชุบยาฆ่าแมลงแขวนให้แมลงเกาะ

7. แมว การควบคุมและการป้องกัน คือ หลีกเลียงการสัมผัส หากมีการสัมผัสจะต้องล้างมือให้สะอาดหลังการสัมผัส แยกบริเวณไม่ให้แมวอยู่ในบริเวณที่ประกอบอาหาร

8. จิ้งจก การป้องกันมิให้อาหารถูกปนเปื้อนด้วยจิ้งจก เก็บอาหารให้มิดชิด เช่น ใส่ตู้กับข้าวมิดชิดใช้ฝาชีปิดครอบอาหาร เป็นต้น (กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. 2549 : 163 –186)

6. ความรู้เกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์

6.1 ความหมายของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่จากการศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ได้มีผู้ให้ความหมายของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ไว้ดังนี้

น้ำทิพย์ วิภาวิน (2546 : 85-87) ได้ให้ความหมายไว้ว่า การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ หมายถึง การทำให้ผลิตภัณฑ์มีลักษณะและปรับปรุงให้ดีขึ้น ซึ่งต้องคำนึงถึงการตอบสนองความต้องการของลูกค้าได้ดียิ่งขึ้น

พิบูล ทีปะปาล (2547 : 12) ได้ให้ความหมายไว้ว่า การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ หมายถึง การนำเสนอผลิตภัณฑ์ต่อตลาดใหม่ที่จำเป็นต้องอาศัยความร่วมมือจากทุกฝ่ายเพื่อสร้างความพึงพอใจให้กับลูกค้า และเพื่อผลิตสินค้าให้ได้คุณภาพสูง ราคาต่ำ เพื่อสร้างความได้เปรียบทางการแข่งขัน การตัดสินใจเกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ประกอบด้วยการค้นหาและประเมินความคิด การเลือกแนวความคิดเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ประกอบด้วยการค้นหาและประเมินความคิด การเลือกแนวความคิดเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่เชื่อว่าจะประสบผลสำเร็จมากที่สุดการกำหนดโปรแกรมการตลาด การนำผลิตภัณฑ์เพื่อทดสอบตลาดรวมทั้งการแนะนำผลิตภัณฑ์เข้าสู่ตลาดเป็นต้น

คณาจารย์ภาควิชาบริหารธุรกิจสถาบัน OPINION (2544 : 75) ได้ให้ความหมายไว้ว่า การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ หมายถึง ความพยายามที่จะเพิ่มยอดขายโดยการพัฒนาหรือปรับปรุงผลิตภัณฑ์เดิมให้ดีขึ้น เพื่อจำหน่ายให้กับผู้บริโภคเดิม ซึ่งสามารถทำได้ 3 วิธีคือ พัฒนาลักษณะผลิตภัณฑ์ให้ดีขึ้น ปรับปรุงมาตรฐานและคุณภาพของผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่ และเพิ่มรูปแบบ ขนาด หรือลักษณะใหม่ ของผลิตภัณฑ์

6.2 ความสำคัญของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่

ในสภาวะตลาดปัจจุบัน เป็นสิ่งจำเป็นอย่างยิ่งที่หลีกเลี่ยงไม่พ้นที่จะต้องมีผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ ออกสู่ตลาดเสมอ เพราะความต้องการของผู้บริโภคเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา และในขณะเดียวกันมีความต้องการที่จะเห็นผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ ในตลาด จึงเป็นหน้าที่ของนักการตลาดที่จะต้องพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ หรือปรับปรุงผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่เดิมให้ดีขึ้นอยู่ตลอดเวลา และกิจการที่ทำการค้นคว้า และพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่อยู่ตลอดเวลาเท่านั้นที่จะรักษาความเป็นผู้นำตลาดได้ ดังนั้น การที่กิจการจำเป็นต้องนำผลิตภัณฑ์ใหม่เข้าสู่ตลาดเป้าหมายตามโอกาส และจังหวะเวลาที่เหมาะสมแล้ว เพราะว่าผลิตภัณฑ์ใหม่มีความสำคัญต่อกิจการดังนี้ (มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช. 2544 : 99-101)

1. การทดแทนผลิตภัณฑ์เก่าของกิจการ นั้นคือ ผลิตภัณฑ์เดิมที่วางตลาดไปแล้วโดยปกติจะมีอายุขัย เช่นเดียวกับสิ่งมีชีวิตอื่น ๆ ตามแนวคิดและข้อเท็จจริงในเรื่อง "วงจรชีวิตผลิตภัณฑ์" (Product Life Cycle) ดังนั้น เมื่อผลิตภัณฑ์ตัวเดิมเสื่อมความนิยม หรือกำลังจะตายไปกิจการก็จำเป็นจะต้องหาผลิตภัณฑ์ใหม่มาเสริมแทนที่ผลิตภัณฑ์เดิม

2. ความอยู่รอดและการเจริญเติบโตของกิจการ ทั้งนี้เพราะเกิดจากผลสืบเนื่องจากเหตุผลประการแรกนั้นเอง จะเห็นได้ว่า ผลิตภัณฑ์ใหม่มีความสำคัญอย่างมากต่อความอยู่รอดและการเจริญเติบโตของกิจการนั้นๆ กิจการใดก็ตามที่หวังพึ่งเฉพาะแต่ผลิตภัณฑ์เก่า ๆ ที่เคยจำหน่ายอยู่เดิมก็คงจะต้องเลิกกิจการหรือเลิกการขายผลิตภัณฑ์นั้น

3. ผลิตภัณฑ์เป็นส่วนประสมการตลาด และเป็นปัจจัยแรกที่เป็นจุดเริ่มของโปรแกรมการตลาดหรือแผนการตลาดทั้งหมด เพราะเป็นปัจจัยหลักที่สำคัญตัวหนึ่งในการกำหนดความสามารถในการทำกำไรได้ของกิจการนั้น ไม่ว่าจะวัดออกมาในรูปของอัตราผลตอบแทนทางด้านกำไร หรือในรูปของอัตราผลตอบแทนจากการลงทุนก็ตาม

4. การตอบสนองความจำเป็นและความต้องการของผู้บริโภค ถ้าพิจารณาจากตลาดซึ่งจะเป็นที่รองรับผลิตภัณฑ์ใหม่ที่วางออกไป จะเห็นได้ว่า ในปัจจุบันความจำเป็นและความต้องการของผู้บริโภคได้เปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา ลักษณะของความต้องการนับวัน แต่จะมีมากขึ้นและเปลี่ยนแปลงเพิ่มความสับสนยิ่งขึ้นตลอดเวลาผู้บริโภคจึงต้องการที่จะมีผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ เข้าในตลาด เพื่อเปิดโอกาสให้มีโอกาสได้ทำการเลือกสรรได้มากขึ้น นักการตลาดยอมรับและตระหนักในข้อเท็จจริงนี้จึงพยายามเสริม "ความเป็นอิสระในการเลือกสรร" (Free-Dom of Choice) ของผู้บริโภคโดยการจัดหาผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อเสนอต่อตลาดอยู่อย่างสม่ำเสมอ

5. การตัดสินใจที่มีเงินลงทุนจำนวนมาก ทั้งนี้เกิดจากผลสืบเนื่องจากข้อ 4 มีผลทำให้ผลิตภัณฑ์ที่วางตลาดโดยทั่ว ๆ ไปมักจะมีอายุสั้นมาก ประกอบกับการหาแนวคิดสำหรับผลิตภัณฑ์ใหม่เป็นสิ่งที่ทำได้ยากยิ่งขึ้น การลงทุนในการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้องทุ่มเงินเป็นจำนวนมากการตัดสินใจทางด้านผลิตภัณฑ์ใหม่จึงเพิ่มความสำคัญยิ่งขึ้น

6. ความเจริญก้าวหน้าทางวิทยาการหรือเทคโนโลยี เป็นตัวเร่งที่ทำให้ผลิตภัณฑ์เดิมตายเร็วยิ่งขึ้น หากกิจการไม่อาจมองเห็นปัญหาได้ทันการณ์ และเตรียมรับมือด้วยผลิตภัณฑ์ใหม่ที่ผ่านการศึกษาวิเคราะห์อย่างถ่องแท้แล้ว โอกาสที่จะอยู่รอดและเจริญเติบโตตามที่ต้องการก็จะเป็นไปได้ยาก

สุดาดวง เรืองรุจิระ (2538 : 160) ได้ให้เหตุผลและความสำคัญในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ดังนี้

1. เพื่อรักษาสถานะภาพการแข่งขัน ภายใต้สภาพการแข่งขันที่รุนแรง คู่แข่งขันใหม่ ๆ เพิ่มมากขึ้น พร้อมด้วยผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ ที่ออกสู่ตลาด ซึ่งจะเข้ามาแย่งส่วนแบ่งตลาดทำให้กิจการต่าง ๆ ต่างตระหนักถึงความจำเป็นในการเสนอผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ สู่ตลาด เพื่อช่วยให้กิจการคงรักษาฐานการแข่งขันและส่วนแบ่งตลาดไว้ได้

2. เพื่อทดแทนผลิตภัณฑ์เดิม วัฏจักรชีวิตผลิตภัณฑ์โดยทั่ว ๆ ไปส่วนมากจะมีช่วงเวลาที่สั้น และกิจการวางแผนงานที่จะขจัดผลิตภัณฑ์ที่ไม่เกิดประโยชน์ออกจากตลาด ดังนั้นกิจการจึงมีความจำเป็นจะต้องพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ เพื่อทดแทนผลิตภัณฑ์ที่ต้องออกไปด้วยเหตุผล

Mahasarakham University

3 ประการ คือ เพื่อทดแทนปริมาณขายกำไรของผลิตภัณฑ์เดิม เพื่อรักษาชื่อเสียงบริษัทไว้ในหมู่ลูกค้าเดิม และสามารถนำทรัพยากรที่ว่างเปล่าจากการยกเลิกผลิตภัณฑ์เดิมมาใช้ให้เกิดประโยชน์ได้

3. เพื่อใช้สมรรถนะส่วนเกินให้เกิดประโยชน์ บางกิจการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อใช้สมรรถนะทางการตลาด การขาย และการผลิตทีเหลือให้เกิดประโยชน์ เหตุผลที่สำคัญ คือ ความเป็นไปได้ของการกระจายต้นทุนคงที่ไปยังจำนวนหน่วยผลิตที่มากขึ้น เพื่อทำให้ต้นทุนรวมต่อหน่วยทั้งของผลิตภัณฑ์เดิมและผลิตภัณฑ์ใหม่ ลดลงมาพอที่จะเสนอขายในราคาที่มีการแข่งขันสูงและมีกำไรที่น่าสนใจ กลยุทธ์นี้จะใช้ได้ผลดีเมื่อต้นทุนส่วนใหญ่เป็นต้นทุนคงที่

4. เพื่อปรับการเคลื่อนไหวเนื่องจากฤดูกาลให้น้อยลง หลายกิจการต้องเผชิญกับการขายการผลิตที่ผันแปรตามฤดูกาล ทรัพยากรต่าง ๆ ของธุรกิจอาจมีไม่เพียงพอในระยะเวลาหนึ่งแต่อาจเหลือใช้ในอีกระยะเวลาหนึ่ง ดังนั้น การเพิ่มผลิตภัณฑ์ใหม่ที่สามารถขายหรือผลิตได้เมื่อพ้นฤดูไปแล้ว ย่อมทำให้กิจการสามารถลดการผันแปรต่าง ๆ ทั้งด้านการผลิต และการขายที่เกิดขึ้นจากฤดูกาลให้ราบรื่น เป็นการใช้ทรัพยากรต่าง ๆ ของกิจการให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุด

5. เพื่อลดการเสี่ยงภัย กิจการมีการเสี่ยงภัยจากหลายสาเหตุ การเสี่ยงภัยที่เกิดจากผลิตภัณฑ์เก่าล้าสมัย ลูกค้าเสื่อมความนิยม ปริมาณการขายไม่มากพอ กิจการที่ผลิตผลิตภัณฑ์จำหน่ายในตลาดน้อยชนิดหรือน้อยรายการย่อมมีโอกาสเสี่ยงกับภาวะขาดทุนได้มากกว่ากิจการที่มีรายการผลิตภัณฑ์เสนอขายในตลาดมาก ปริมาณการขายที่มีมากกว่าจะกระจายครอบคลุมตลาดได้กว้างขวางกว่าย่อมจะช่วยให้กิจการลดการเสี่ยงภัยโดยการกระจายการเสี่ยงภัยที่กว้างขวางกว่าเมื่อเผชิญกับภาวะผันผวนในตลาดต่างๆ เนื่องจากสภาพแวดล้อมทางการตลาดเปลี่ยนแปลง

6. เพื่อการใช้ผลพลอยได้ให้เกิดประโยชน์ กิจการบางแห่งพบว่าสินค้าที่พัฒนาจากผลพลอยได้หรือของที่ทิ้งแล้ว อาจจะนำมาซึ่งยอดขายหรือกำไรที่น่าสนใจก็ได้ เช่น ผลพลอยได้หลายๆ อย่างจากกระบวนการกลั่นน้ำมันเป็นส่วนผสมที่สำคัญในการผลิตพลาสติก และยาต่าง ๆ การใช้ผลพลอยได้เป็นสิ่งที่น่าสนใจมาก เพราะอาจนำมาซึ่งรายได้และกำไรที่ไม่คาดคิดมาก่อน อย่างไรก็ตามบางครั้งการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากผลพลอยได้อาจไม่น่าสนใจ หากกิจการต้องมีความเสี่ยงภัยสูงเช่น ผลิตภัณฑ์นี้ต้องนำสู่ตลาดใหม่หรือต้องใช้ช่องทางการจำหน่ายใหม่

7. เพื่อการไขว่คว้าโอกาสใหม่ ๆ อาจมาถึงและกิจการคว้าไว้ได้อย่างมีประสิทธิภาพโดยการเสนอสินค้าหรือบริการใหม่สู่ตลาด ความต้องการในสินค้าหรือบริการนั้นอาจมีมากจนกิจการสามารถผลิตและดำเนินงานการตลาดได้ ความต้องการที่ยังมิได้รับ กรณีเมื่อคู่แข่งขันเลิกผลิตไปก็เป็นโอกาสอันดีของกิจการทีเหลืออยู่ที่จะเข้ายึดครองสนองตอบอาจทำให้ได้รับความพอใจได้ด้วยผลิตภัณฑ์ก็ได้ เช่น ผงฟูนำไปใช้ดูดกลิ่นในตู้เย็นก็ได้ หรือตลาดส่วนนั้นไว้

6.3 วิธีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่

ในการจัดหาผลิตภัณฑ์ใหม่เข้ามาแทนที่ผลิตภัณฑ์ที่วางจำหน่ายอยู่เดิม เพื่อให้กิจการนั้นสามารถบรรลุเป้าหมายทั้งในแง่ของการเจริญเติบโตของการขายและอัตราผลตอบแทนตามที่กิจการต้องการ อาจทำได้ 2 วิธีใหญ่ ๆ ด้วยกัน กล่าวคือ โดยการจัดซื้อ (Acquisition) หรือโดยการประดิษฐ์คิดค้นขึ้นมาใหม่ เป็นนวัตกรรม หรือนวัตกรรม (Innovation) (มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช. 2544 : 101-102)

1. การจัดซื้อผลิตภัณฑ์ใหม่ เป็นการจัดหาผลิตภัณฑ์ด้วยวิธีการจัดซื้อนั้นอาจทำได้ 3 ลักษณะ คือ

Mahasarakham University

1.1 การจัดซื้อกิจการ เป็นการจัดซื้อกิจการหนึ่งกิจการใดที่มีผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจและอยู่ในความต้องการของตลาดและโอกาสทางการตลาดสำหรับผลิตภัณฑ์ หรือสายผลิตภัณฑ์นั้นยังมีอยู่สูงมาก กิจการที่ชอบและถนัดในการหาธุรกิจใหม่ในแนวนี้มักจะมีผู้รับผิดชอบที่คอยสืบหากิจการที่ต้องการขาย และมีความถนัดในการเจรจาต่อรองเพื่อให้ได้มาซึ่งธุรกิจตามที่ต้องการ

1.2 การจัดซื้อนิมิตสิทธิบัตรหรือสิทธิบัตร (Patent) ในผลิตภัณฑ์ใหม่เป็นการจัดซื้อ สิทธิบัตรผลิตภัณฑ์ใหม่จากผู้ประดิษฐ์คิดค้นเดิม หรือผู้ถือนิมิตสิทธิบัตรหรือสิทธิบัตรนั้น ๆ เพื่อนำนวัตกรรมนั้นมาทำการผลิตขนานใหญ่เสนอขายต่อผู้ซื้อที่ต้องการ ปรากฏเสมอว่า ผู้ที่มีความถนัดในการประดิษฐ์คิดค้นมักจะไม่สามารถทำให้ประดิษฐ์กรรมนั้นกลายเป็นสินค้าที่มีคุณค่าในเชิงการค้าได้

1.3 การเป็นผู้รับอนุญาต (Licensee) เป็นการจัดหาผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อทำการผลิตผลิตภัณฑ์ นั้นออกจำหน่ายในตลาดในฐานะที่เป็น “ผู้รับอนุญาต” โดยการซื้อสูตรการผลิตหรือตราสินค้าที่เป็นที่นิยมกันจากวิธีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ทั้ง 3 วิธีข้างต้น กิจการไม่มีส่วนในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่เลย เป็นแต่เพียงจัดซื้อสิทธิที่จะเป็นผู้ผลิตและนำออกจำหน่ายในตลาดอย่างถูกต้อง

2. นวัตกรรม เป็นการจัดหาผลิตภัณฑ์ใหม่โดยการประดิษฐ์คิดค้นเองซึ่งกิจการมีโอกาสเข้าไปเป็นผู้ที่มีส่วนในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ สามารถดำเนินการได้ 2 ลักษณะคือ

2.1 การจัดหน่วยงานภายในกิจการ เป็นการจัดหน่วยงานภายในกิจการขึ้นมาทำหน้าที่รับผิดชอบในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่

2.2 การทำสัญญาจ้างบุคคล หรือหน่วยงานภายนอกใหม่ เป็นการทำสัญญาจากบุคคลหรือหน่วยงานภายนอก ทำหน้าที่ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ตามที่กิจการต้องการ และบุคคลหรือหน่วยงานภายนอกที่กิจการจ้างเพื่อทำหน้าที่นี้จะต้องมีความชำนาญพิเศษเฉพาะด้านมี

ประสบการณ์ และมีความถนัดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ชนิดใดชนิดหนึ่ง Cooper (1984 : 247-259) ได้กำหนดตัวชี้วัดในการจัดทำกลยุทธ์การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ไว้ดังนี้

2.2.1 การมุ่งเน้นการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ หมายถึง การคิดผลิตภัณฑ์ใหม่และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ดีขึ้น โดยเน้นที่ความต้องการของผู้บริโภคเป็นสิ่งสำคัญกิจการแสวงหาโอกาสเพิ่มยอดขาย โดยการเสนอผลิตภัณฑ์ใหม่ หรือปรับปรุงผลิตภัณฑ์เดิมเสนอขายให้กับตลาดปัจจุบัน เนื่องจากนิสัยธรรมชาติของคนเรา จะมีความต้องการเปลี่ยนแปลงไปเรื่อย ๆ ดังนั้น ตลาดปัจจุบันที่กิจการรู้จักลูกค้าตนเป็นอย่างดี จะสามารถมองเห็นความต้องการอื่น ๆ ทีกิจการสามารถตอบสนองได้ เป็นการป้องกันลูกค้าเดิมเปลี่ยนใจไปซื้อสินค้าเดิมของคู่แข่ง การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาจจะโดยการเปลี่ยนแปลงรูป เปลี่ยนสูตร เปลี่ยนคุณภาพให้สูงขึ้นเพิ่มตัวเลือกที่ขนาดหรือสีสันให้เลือกมากขึ้น

2.2.2 การมุ่งเน้นลักษณะตลาดของผลิตภัณฑ์ใหม่ หมายถึง การพัฒนาตลาดใหม่โดยการดูลักษณะตลาด ลูกค้า และช่องทางการจัดจำหน่ายว่ามีความพิเศษอย่างไร การดำเนินงานกิจกรรมทางการตลาดอย่างถูกต้องมีความสัมพันธ์กับความสำเร็จของผลิตภัณฑ์

Mahasarakham University

ความจริงแล้ว ผลของการศึกษาได้แสดงให้เห็นว่า แนวคิดผลิตภัณฑ์ คือ ดึงช่องว่างของตลาด” เช่น การตอบสนองต่อความต้องการที่ยังไม่ค้นพบของลูกค้าที่ดูเหมือนจะมีผลต่อความสำเร็จของผลิตภัณฑ์มากกว่าการที่จะไปใช้“ผลักดันเทคโนโลยี” ของผลิตภัณฑ์เพื่อเป็นการสร้างโอกาสให้ผลิตภัณฑ์ประสบผลสำเร็จอย่างยั่งยืนกิจกรรมทางด้านการตลาดต้องมีการชัดเจนและมีการควบคุมอย่างดี รวมไปถึงการหาตลาด การหากลุ่มลูกค้าที่จะกลายเป็นตลาดในอนาคต ใส่ใจในการพัฒนาแผนงานทางการตลาดมีการจัดพนักงานขายและการประชาสัมพันธ์การโฆษณาและการจัดจำหน่าย รวมถึงการสนับสนุนตัวแทนจำหน่าย

2.2.3 ระดับของนวัตกรรม และเทคโนโลยีของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ หมายถึง การลงทุนที่ให้ความสำคัญทางด้านการพัฒนาเทคโนโลยี และนวัตกรรมใหม่ๆ ของผลิตภัณฑ์โดยการพัฒนาเทคโนโลยีของธุรกิจควรมีเอกลักษณ์ของตนเอง และควรสามารถที่จะต่อยอดต่อไปได้พัฒนาการและความเจริญก้าวหน้าทางเทคโนโลยีก่อให้เกิดนวัตกรรม (Innovation) ใหม่ ๆ อยู่เสมอทั้งในด้านผลิตภัณฑ์ บริการ และกระบวนการผลิต ทำให้ผู้บริหารที่มีวิสัยทัศน์กว้างไกลที่พิจารณาถึงปัจจัยนี้และนำมาปรับปรุงใช้อย่างเหมาะสมกับองค์กร เทคโนโลยีเป็นปัจจัยสำคัญในการพัฒนาศักยภาพในการผลิต การใช้ชุดคำสั่ง (Software) เพื่อช่วยการจัดการทรัพยากรมนุษย์ และการประยุกต์เทคโนโลยีสารสนเทศในการจัดระบบบัญชีให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น เป็นต้น นอกจากผลกระทบที่มีต่อองค์กรแล้ว เทคโนโลยียังมีผลกระทบในระดับมหภาคโดยอิทธิพลต่อการปรับตัวเองของปัจจัยทางเศรษฐกิจ สังคม และการเมือง โดยเฉพาะเทคโนโลยีสารสนเทศที่มีอิทธิพลและก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงของหลายประเทศ ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญที่ผู้บริหารควรจะต้องตระหนักถึงถ้าต้องการให้องค์กรของตนดำรงอยู่อย่างต่อเนื่อง

6.4 แหล่งที่มาของความคิดผลิตภัณฑ์ใหม่

6.4.1 ลูกค้า (Customers) ลูกค้าในที่นี้หมายถึง ลูกค้าที่ยังติดต่อซื้อขายอยู่ในปัจจุบันหรือลูกค้าที่เคยให้การอุดหนุนมาก่อนก็ได้ ในเมื่อการดำเนินงานด้านการตลาด ก็คือการตอบสนองหรือการบำบัดความจำเป็นและความต้องการของลูกค้า ลูกค้าจึงมักจะเป็นจุดเริ่มที่ดีในการเสาะแสวงหาความคิดใหม่ ๆ เพื่อนำมาใช้ประโยชน์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อนำไปวางตลาดในอดีตที่ผ่านมาปรากฏว่า สินค้าอุปโภคบริโภคหรือสินค้าอุตสาหกรรมหลายชนิดเกิดขึ้นจากข้อเสนอแนะของลูกค้า อาจโดยจงใจหรือโดยบังเอิญก็แล้วแต่ จึงควรเป็นหน้าที่ความรับผิดชอบของผู้เกี่ยวข้องในกิจการนั้น จะต้องจัดวางระบบงานเพื่อได้มาซึ่งความรู้สึก ปัญหาหรือความต้องการของลูกค้า ซึ่งอาจได้มาด้วยวิธีการต่างๆ ดังนี้

1) การสำรวจ หรือสอบถามลูกค้าโดยตรง (Direct Customer Survey)

2) เทคนิคการถามเลียบเคียง (Projective Technique)

3) การถกปัญหาแบบเจาะกลุ่ม (Focus Group Discussion)

4) การรับข้อเสนอแนะหรือความคิดเห็น (Suggestion System)

5) การเปรียบเทียบผลจากการใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่ในปัจจุบันที่ลูกค้าต้องการจริง (Perceptual and Preference Mapping) ในทางปฏิบัติจากการสอบถามลูกค้าเกี่ยวกับปัญหาที่มีอยู่กับผลิตภัณฑ์ปัจจุบันอาจทำให้กิจการได้ความคิดผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ มากกว่าในกรณีที่กิจการไปสอบถามเกี่ยวกับความคิดผลิตภัณฑ์ใหม่อย่างตรงไปตรงมา

Mahasarakham University

6.4.2 ผู้จัดจำหน่าย (Distributor) เนื่องจากร้านค้าเหล่านี้เป็นผู้ติดต่อซื้อขายกับลูกค้าโดยตรง มีโอกาสพบปะสนทนากับลูกค้าผู้ใช้จำนวนมาก และในหลาย ๆ กรณีเป็นที่รองรับการระบายความอึดอัด ความรู้สึกที่ไม่ดี หรือปัญหาที่เกิดจากการใช้ผลิตภัณฑ์ ไม่ว่าจะเป็นกิจการหรือของคู่แข่งขัน ถ้ารู้จักป้อนคำถามหรือใช้เทคนิคการสัมภาษณ์อย่างถูกต้องกับจังหวะเวลา กิจการอาจจะได้ความคิดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ใหม่จำนวนมากจากแหล่งนี้ไม่ยากนัก

6.4.3 คู่แข่งขัน (Competitors) ผู้บริหารที่ชาญฉลาดควรจะคอยเฝ้ามองว่าคู่แข่งขันของกิจการว่าทำอะไรอยู่บ้างในส่วนที่เกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ไม่ว่าจะโดยการสนทนาสอบถามจากผู้จำหน่ายวัตถุดิบให้กับกิจการคู่แข่งขัน จากร้านค้าผู้จัดจำหน่าย หรือโดยมอบหมายให้ผู้แทนขายของกิจการทำหน้าที่สืบความลับของคู่แข่งขัน คอยเฝ้าติดตามตลาดผลิตภัณฑ์ใหม่ของคู่แข่งขัน ใครเป็นผู้ซื้อในตลาดและซื้อไปเพื่อใช้ประโยชน์อะไร บางที กลยุทธ์การตลาดในการนำเอาผลิตภัณฑ์ใหม่ของคู่แข่งขันมาดัดแปลงและปรับปรุงให้ดีขึ้น ก็อาจถือได้ว่า เป็นทางออกที่ดีทางหนึ่งสำหรับกิจการบางแห่งในการแสวงหาผลิตภัณฑ์ใหม่มาจำหน่าย ดังนั้น จึงไม่เป็นที่น่าแปลกใจเลยว่าผู้ผลิตและจำหน่ายคอมพิวเตอร์บางแห่งถึงกับซื้อคอมพิวเตอร์ของคู่แข่งขันแล้วมาถอดแยกแยะเป็นส่วนๆ เพื่อการศึกษาวิเคราะห์เพื่อนำไปสู่การพัฒนาคอมพิวเตอร์ที่ดีกว่า มีสมรรถนะและประสิทธิภาพสูงกว่า

6.4.4 พนักงานขายหรือผู้แทนขายของกิจการ (Salesman) บุคคลเหล่านี้ในฐานะที่เป็นพนักงานของกิจการที่ต้องออกไปติดต่อกับตลาด ไม่ว่าจะเป็นการติดต่อขายสินค้ากับร้านค้าตามปกติหรือออกไปตรวจเยี่ยมตลาดในหลาย ๆ กรณี ก็มีโอกาสพูดคุยกับลูกค้าผู้ซื้อ ทำให้ได้ข้อมูลข่าวสารหรือข่าวกรองได้พอสมควร ถ้ากิจการจัดให้มีการทำรายงานการออกตลาดให้รวมถึงข้อสังเกตหรือสิ่งที่ผู้แทนขายไปพบเห็นมาก็อาจช่วยได้ความคิดใหม่ ๆ ได้รวมตลอดถึงความเคลื่อนไหวของคู่แข่งขัน แต่ทั้งนี้เป็นหน้าที่ของฝ่ายจัดการที่จะต้องมีวิธีการกระตุ้นให้พนักงานขายทำงานทางด้านการเสนอความคิดใหม่ ๆ เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ที่เป็นที่ต้องการของตลาดนอกเหนือไปจากงานทางด้านการขายและงานอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

6.4.5 ฝ่ายจัดการระดับสูง (Upper Management) ความคิดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ใหม่อาจได้มาจากผู้บริหารหรือฝ่ายจัดการระดับสูงภายในกิจการนั้นเอง ถ้าไม่ถูกจำกัดในเรื่องเวลาและความสามารถเฉพาะด้านที่จำเป็นต่องานนี้ แต่ต้องเป็นที่ยอมรับว่า การเสนอความคิดเห็นเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ใหม่ผู้บริหารหรือฝ่ายจัดการระดับสูง อาจนำมาซึ่งความเสียหายแก่กิจการนั้นได้ถ้าผู้อยู่ใต้บังคับบัญชาต้องคล้อยตาม ไม่กล้าคัดค้านความคิดนั้น ๆ ทั้ง ๆ ที่ตนมีความเห็นว่า ถ้าวางตลาดอาจจะไปไม่รอด หรือกิจการนั้นได้นำความคิดผลิตภัณฑ์ใหม่นั้นไปใช้ทันที โดยขาดข้อมูลหรือการวิจัยการตลาดที่เพียงพอ

6.4.6 นักวิทยาศาสตร์ ที่ปรึกษา หรือผู้เชี่ยวชาญ สำหรับกิจการที่ขายสินค้าที่มีปัญหาเทคนิคเข้ามาเกี่ยวข้องอย่างมาก อาจต้องอาศัยนักวิทยาศาสตร์ทำการวิจัยภายในห้องทดลองอย่างเป็นกิจจะลักษณะ โดยจัดทำเป็นโครงการเพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ นอกจากนี้ ที่ปรึกษาทางวิศวกรรม ผู้เชี่ยวชาญจากสถาบันต่าง ๆ รวมตลอดถึงจากสถาบันการศึกษาในระดับสูงก็อาจทำให้ความคิดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ใหม่ได้ นอกจากนี้ ก็อาจอาศัยบริษัทหรือกิจการอิสระที่ขายบริการทางด้านการวิจัยการตลาด หรือทำหน้าที่เป็นบริษัทตัวแทนโฆษณา เป็นต้น

Mahasarakham University

6.5 เทคนิคการสร้างความคิดผลิตภัณฑ์ใหม่ การสร้างความคิดผลิตภัณฑ์ใหม่มีจุดมุ่งหมาย คือ การสร้างและหาแนวความคิดจำนวนมาก ซึ่งเทคนิคที่สามารถนำมาใช้เพื่อสร้างความคิดผลิตภัณฑ์ใหม่ได้ 6 วิธี คือ

6.5.1 การจัดทำรายการคุณลักษณะ (Attribute Listing) โดยเทคนิคนี้ กิจการจะต้องนำเอาวัตถุหรือสิ่งของที่สนใจอยู่มาพิจารณาดูว่ามีคุณลักษณะ ๆ อะไรบ้าง เมื่อนำเอาคุณลักษณะเหล่านี้ มาจัดเรียงเป็นรายการดูจนครบถ้วน ก็จะเริ่มดูต่อไปว่า คุณลักษณะแต่ละรายการเหล่านั้นสามารถที่จะนำไปดัดแปลงเพื่อให้ใช้ประโยชน์ได้มากขึ้นอย่างไรหรือไม่ ถ้าทำได้จะทำในลักษณะใดโดยมุ่งหวังว่า จากการศึกษาเพื่อปรับปรุงคุณลักษณะเหล่านี้ให้ดีขึ้นทั้งหมดจะได้ผลิตภัณฑ์ใหม่ที่ดีกว่า ใช้ประโยชน์ได้มากกว่า ตัวอย่างเช่น เมื่อนำเอาที่เย็บกระดาษที่ใช้ตามโต๊ะทำงานมาพิจารณาดูจะเห็นว่า ประกอบด้วย ฐานอันเป็นที่วางและตัวเครื่องเย็บกระดาษที่จะต้องใช้แรงกดด้วยมือ ปัญหาการทรงตัวของที่เย็บกระดาษมักจะไม่ดีเท่าที่ควร กิจการก็จะนำมาพิจารณาว่าจะทำให้ฐานใหญ่ขึ้นหรือมีน้ำหนักมากขึ้น เพื่อแก้ปัญหาดังกล่าวได้หรือไม่ หรือ ตัวที่เย็บกระดาษที่ต้องใช้แรงกดด้วยมือกิจการก็จะพยายามหาแนวทางดูว่าจะใช้เครื่องผ่อนแรงเข้าช่วยหรือไม่อย่างไร เพื่อให้ได้ผลลัพธ์อย่างเดียวกันโดยใช้ความพยายามและพลังงานน้อยกว่า

6.5.2 การจัดความสัมพันธ์จากการบังคับคิด (Forced Relationship) เทคนิคนี้เสนอให้มีการจัดทำรายการวัตถุ หรือสิ่งของหลาย ๆ อย่างเข้ามาไว้ในที่เดียวกัน แล้วก็พยายามที่จะค้นคิดดูว่า วัตถุหรือสิ่งของแต่ละรายการสามารถนำไปเชื่อมโยงกับวัตถุหรือสิ่งของอื่น ๆ ได้ หรือไม่อย่างไร เพื่อที่จะได้มาซึ่งสิ่งประดิษฐ์อันใหม่ เป็นตนว่า ถ้ากิจการมองเข้าไปในห้องนอน โดยปกติจะต้องมีเตียงนอน ตู้เสื้อผ้า โต๊ะแป้ง ชั้นวางของ เป็นต้น ถ้านำเอาสิ่งเหล่านี้มาจับกันเป็นคู่ๆ อาจจะได้ความคิดใหม่ๆ เช่น เป็นไปได้หรือไม่ที่เตียงนอนอาจมีที่วางของในตัว ตู้เสื้อผ้าที่แดแง้มออกมาอาจทำหน้าที่แทนโต๊ะแป้งที่มีอยู่ในปัจจุบัน หรือชั้นวางของควรจะกลายมาเป็นส่วนหนึ่งของตู้เสื้อผ้า

6.5.3 การวิเคราะห์โครงร่าง (Morphological Analysis) เป็นการวิเคราะห์โดยเชิงรูปลักษณ์นั่นคือ การก่อกำเนิดความคิดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ใหม่โดยวิธีนี้ กิจการจะนำเอาแง่มุมต่างๆ ที่เกี่ยวกับการแก้ปัญหาหนึ่งๆ มาแยกแยะออกให้เห็นเด่นชัด จากนั้นจึงมาพิจารณาดูว่า โดยส่วนประสมในรูปใดของแง่มุมเหล่านี้จะได้สิ่งประดิษฐ์ใหม่ๆ ได้บ้าง เป็นต้นว่า จะทำอย่างไรจึงจะทำให้คนเดินในขณะฝนตกไม่เปียกปอน แง่มุมที่น่าคิดก็มีอยู่ว่า จะใช้สิ่งปกป้องที่มีลักษณะถาวรหรือชั่วคราว สิ่งปกป้องที่จะใช้ทำมาจากวัสดุอะไร สิ่งปกป้องนี้จะแนบชิดติดกับกาย เมื่อนำมาทั้ง 3 แง่มุมนี้มาพิจารณาแล้ว ถ้าจะได้สิ่งปกป้องที่ถาวร ทำจากวัสดุคอนกรีตหรือเหล็กและไม่จำเป็นต้องแนบชิดติดกาย ผลที่ออกมาควรจะเป็นทางเดินทีมีหลังคา แต่ถ้าต้องการสิ่งปกป้องนั้นใช้เพียงเป็นครั้งคราวโดยใช้วัสดุผ้าที่น้ำซึมเข้าไม่ได้ ตัดออกมาในรูปของเสื้อผ้าคลุมกายก็จะได้เสื้อกันฝน ดังที่เห็นอยู่ในปัจจุบัน

6.5.4 การวิเคราะห์ปัญหา (Problem Analysis) เทคนิคการสร้างสรรค์เพื่อก่อกำเนิดความคิดเห็นเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ใหม่ดังที่ได้กล่าวมาแล้วข้างต้น ไม่ได้มีการสอบถาม หรือสัมภาษณ์ผู้บริโภค หรือผู้ซื้อเพื่อขอความคิดเห็นเลย แต่สำหรับวิธีการนี้ คือ การวิเคราะห์ปัญหาจะเป็นเทคนิคที่เริ่มจาก ตัวผู้บริโภคหรือผู้ซื้อ กล่าวคือ โดยการสอบถามถึงปัญหาที่เกิดขึ้นจากการใช้สินค้าชนิดใดชนิดหนึ่ง อาจนำไปสู่การแก้ปัญหานั้น ด้วยสินค้าที่ดีขึ้นกว่าเดิม

Mahasarakham University

6.5.5 การระดมความคิด (Brainstorming) อะเล็กซ์ ออสบอร์น เป็นผู้เริ่มเสนอแนะพัฒนาเทคนิคนี้จากความเชื่อที่ว่า คนเราจะมีความคิดสร้างสรรค์ยิ่งขึ้น หากได้ถูกกระตุ้นอย่างถูกต้องในรูปของการร่วมกันคิดเป็นกลุ่ม กลุ่มคนที่ว่านี้ จะมีจำนวนอยู่ในช่วง 6 ถึง 10 คน โดยพยายามเลี่ยงที่จะมีผู้เชี่ยวชาญที่รู้เกี่ยวกับปัญหาที่จะถกเถียงให้มากที่สุดเท่าที่จะมากได้ เพราะบุคคลในลักษณะนี้มักจะจำกัดความคิดในการแก้ปัญหาตามที่ตนเคยทำมาก่อน วัตถุประสงค์ของวิธีการระดมความคิดมุ่งที่จะได้ความคิดในปริมาณมากที่สุดเท่าที่จะทำได้เกี่ยวกับการแก้ปัญหาใดปัญหาหนึ่งซึ่งถูกหยิบยกขึ้นมาถกเถียงกันในที่ประชุมผู้เป็นประธานในที่ประชุมควรจะระบุปัญหาที่จะแก้ให้เฉพาะเจาะจงและควรจะมีปัญหาเพียงปัญหาเดียว ก่อนเริ่มประชุมเพื่อหาความคิดในการแก้ปัญหานั้นประธานจะต้องทำความเข้าใจกับสมาชิกว่า ความคิดที่ต้องการนั้นไม่จำกัดจำนวน ยิ่งมากยิ่งแปลกแหวกแนวได้ยิ่งดี และจะไม่มีการประเมินหรือวิจารณ์ความคิดเหล่านั้นอย่างเด็ดขาด สมาชิกคนใดจะคิดในทำนองใดก็ได้ ความคิดที่ได้มาใหม่อาจเกิดจากการนำเอาความคิดของเพื่อนสมาชิกมาขยับขยายหรือปรุงแต่ง หรือรวบรวมหลายความคิดให้เป็นความคิดเดียวก็ได้ด้วยวิธีการระดมความคิดเช่นนี้ความคิดอันหนึ่งมักจะนำไปสู่ความคิดอีกอันหนึ่งภายในเวลาหนึ่งชั่วโมง โดยปกติจะได้ความคิดในการแก้ปัญหาที่แตกต่างกันกว่าร้อยความคิด

6.5.6 การใช้แนวความคิดสร้างสรรค์ในการแก้ปัญหาและข้อสรุป (Synthetics) เทคนิคการเกิดความคิดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ใหม่ วิธีนี้เป็นการขยับขยายจากวิธีการระดมความคิดจากข้อ 5

7. ความรู้เกี่ยวกับการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม

การท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม เป็นการท่องเที่ยวรูปแบบหนึ่งที่มุ่งเรียนรู้จากวัฒนธรรมอื่น ๆ เพื่อให้เกิดโลกทัศน์ใหม่ ๆ ที่กว้างไกลจากการมีประสบการณ์ในแหล่งวัฒนธรรมที่คงเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น ได้มีนักวิชาการได้สรุปเกี่ยวกับการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมดังนี้

รัฐทิตยา หิรัณยหาด (2544 : 15) กล่าวสรุปว่า การท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม คือการเดินทางท่องเที่ยวไปยังแหล่งท่องเที่ยวที่เป็นโบราณสถาน ศาสนสถาน รวมถึงการเดินทางเพื่อชื่นชมวิถีชีวิต เทศกาล งานประเพณี และศิลปวัฒนธรรมของชุมชนในท้องถิ่นต่าง ๆ ทั้งนี้ต้องคำนึงถึงผลกระทบที่จะเกิดขึ้นต่อบุคคลในชุมชนนั้นๆโดยให้เกิดขึ้นน้อยที่สุดหรือไม่ให้เกิดขึ้นเลยหากเป็นไปได้ท้างด้านเจ้าบ้านหรือชุมชนท้องถิ่นนั้นก็สมควรที่จะรักษาวัฒนธรรมพื้นบ้านดั้งเดิมไว้ไม่ให้เกิดการเปลี่ยนแปลงหรือดัดแปลงศิลปวัฒนธรรม เพื่อตอบสนองความต้องการของนักท่องเที่ยว แต่ถ้าหากมีความจำเป็นที่จะต้องเปลี่ยนแปลงเพื่อให้เข้ากับยุคสมัย และเพื่อไม่ให้เกิดความยืดเยื้อก็สามารถทำได้แต่ต้องไม่ให้เสียรู้แบบดั้งเดิมหรือความหมายที่เป็นหัวใจสำคัญของวัฒนธรรมนั้น ๆ ซึ่งหากไม่รักษาไว้จะก่อให้เกิดการศูนย์เสียคุณค่าทางวัฒนธรรมในที่สุด

ตุ้ย ชุมสาย (2527 : 5) ได้เขียนหนังสือ เรื่องปฐมบทแห่งการท่องเที่ยว กล่าวถึงเรื่องการท่องเที่ยวและการเดินทาง พอสังเขปได้ว่า การท่องเที่ยวเป็นเรื่องของการเดินทาง ถ้าไม่มีการเดินทางก็ไม่มีการท่องเที่ยว และในเรื่องของการท่องเที่ยว ผู้ดำเนินการท่องเที่ยวมักใช้คำว่าการท่องเที่ยวและการเดินทางปนกัน บางทีใช้คำว่า การท่องเที่ยว ให้มีความหมายถึงทั้งการท่องเที่ยวและการเดินทาง ในประเทศไทยเราใช้คำว่าไปเที่ยวมาช้านาน มีความหมายว่า ไปไหนต่อไหนทั้งใกล้และไกล ดังนั้น คำว่า การท่องเที่ยว จึงเป็นคำที่มีความหมายกว้าง มิได้มีความหมายเพียงเดินทางเพื่อพักผ่อนหย่อนใจ หรือเพื่อความสนุกสนานเท่านั้น แต่ยังหมายถึง การเคลื่อนย้ายของประชากร

Mahasarakham University

จากแห่งหนึ่งไปสู่อีกแห่งหนึ่ง รวมทั้งการเดินทางในประเทศและเดินทางระหว่างประเทศการท่องเที่ยวเป็นกระบวนการที่มีความสัมพันธ์ต่อกัน มีกิจกรรมร่วมกัน ได้รับความรู้ ความสนุกสนาน ฉะนั้นการท่องเที่ยวปัจจุบันจึงเป็นธุรกิจที่กว้างขวาง ซึ่งอาจจะสรุปได้ว่าความหมายของคำว่า การท่องเที่ยวนั้นมีความหมายขึ้นอยู่กับเงื่อนไข 3 ประการ ดังนี้ ประการแรกการเดินทางจากถิ่นที่อยู่อาศัยไปยังที่อื่นชั่วคราว ประการที่สองเดินทางด้วยความสมัครใจและเดินทางด้วยจุดมุ่งหมายใด ๆ ก็ได้มิใช่เพื่อการประกอบอาชีพ หรือหารายได้

วรรณา วงษ์วานิช (2546 : 5) ได้เขียนหนังสือ เรื่องภูมิศาสตร์การท่องเที่ยวซึ่งได้กล่าวถึง วิวัฒนาการของการท่องเที่ยว สรุปสาระได้ว่า กิจกรรมและวัตถุประสงค์เกี่ยวกับการท่องเที่ยวจะเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา เช่น วัตถุประสงค์ของการท่องเที่ยวเปลี่ยนจากเพื่อดำรงชีวิตให้อยู่รอด เป็นเพื่อการผจญภัย เพื่อการศึกษา เพื่อการค้า เพื่อความสุขหรือสุขภาพ รูปของการเดินทางได้เปลี่ยนจากการเดินเท้าเป็นการใช้พาหนะต่าง ๆ เช่น เรือ รถ เครื่องบิน เป็นต้น การท่องเที่ยวได้พัฒนากลายเป็นอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว และเปลี่ยนแปลงการดำเนินงานให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์ของนักท่องเที่ยวมากขึ้น การท่องเที่ยวเป็นการเดินทาง แต่การเดินทางไม่ใช่การท่องเที่ยวทั้งหมด การเดินทางที่ไม่ใช่การท่องเที่ยวได้แก่

1. การเดินทางที่ผู้เดินทางถูกบังคับให้เดินทาง
2. การเดินทางที่ผู้เดินทางได้รับค่าจ้างให้ปฏิบัติงานอย่างใดอย่างหนึ่งขณะเดินทาง
3. การเดินทางที่ผู้เดินทางตั้งใจจะอพยพจากที่หนึ่งไปยังอีกที่หนึ่ง
4. การเดินทางของผู้คนบริเวณชายแดนที่ข้ามพรมแดนไปทำงานนอกประเทศเป็นกิจวัตรประจำวัน
5. การเดินทางผ่านประเทศหนึ่งประเทศใดโดยมิได้แวะลงเปลี่ยนพาหนะเลย ณ ประเทศนั้น

นักท่องเที่ยว หมายถึง ผู้ที่เดินทางจากถิ่นที่อยู่อาศัยจะถาวรหรือไม่ก็ตามยังบริเวณอื่น ๆ เพื่อวัตถุประสงค์ ดังนี้

1. ความสุขารมณ์ เพื่อเหตุผลเกี่ยวกับเกหะสถานของตนเอง เพื่อสุขภาพหรือเพื่อเรื่องอื่น ๆ อันเป็นเรื่องเฉพาะตัว
2. การประชุมประเภทใดประเภทหนึ่ง หรือปฏิบัติภารกิจอย่างใดอย่างหนึ่งไม่ว่าจะเป็นในเชิงวิทยาศาสตร์ เชิงการสำรวจวิจัย การบริหาร การทูตหรือศาสนา ฯลฯ
3. การทำธุรกิจของตนเอง หรือหมู่คณะ เช่น สำรวจตลาด ตรวจรับสิ่งของที่สั่งซื้อ ติดต่อตัวแทนต่าง ๆ ฯลฯ

สุดาพร วรพล (2540 : 31-33) ได้ศึกษา Intemational Conference on Tourism and Heritage Management ณ เมืองยอกยาการ์ตา ประเทศอินโดนีเซีย ไว้ดังนี้

1. มรดกทางวัฒนธรรมประเภทโบราณสถานถือเป็นแหล่งทรัพยากรที่เปี่ยมได้ด้วยคุณค่าทั้งทางประวัติศาสตร์และทางด้านจิตใจของคนในชาติ ดังนั้นจึงจำเป็นที่ต้องได้รับการจัดการที่ละเอียดอ่อนรอบ ๆ โดยเฉพาะเมื่อส่งเสริมให้เป็นแหล่งท่องเที่ยว เพราะหากดำเนินการโดยขาดความระมัดระวังแล้ว จะทำให้เกิดความขัดแย้งระหว่างกลุ่มต่าง ๆ ได้ง่าย เช่น กลุ่มที่ต้องการอนุรักษ์กับกลุ่มผู้ประกอบการ

2. สถานที่ ที่จะเป็นมรดกทางวัฒนธรรมได้นั้น จะต้องเป็นแหล่งที่ให้ประสบการณ์ได้ดีแก่นักท่องเที่ยว ก่อให้เกิดประโยชน์อื่น ๆ ที่น่าพึงพอใจ รวมทั้งรักษาเอกลักษณ์ของท้องถิ่นเอาไว้

3. การให้เอกชนซึ่งมีประสบการณ์ในการจัดแหล่งท่องเที่ยวขนาดใหญ่มาแล้วได้เข้ามาให้การสนับสนุนช่วยเหลือแหล่งมรดกทางวัฒนธรรม ในเรื่องของการจัดทำป้ายอธิบายในแหล่งและการจัดการนักท่องเที่ยวด้วย

4. แหล่งมรดกทางวัฒนธรรมควรได้รับการพิจารณาทั้งในแง่ของการอนุรักษ์ การเป็นแหล่งความรู้ และบริการที่เหมาะสมแก่นักท่องเที่ยวควบคู่กันไป

5. ควรให้ความสำคัญกับการจัดทำป้ายอธิบายแหล่งมรดกทางวัฒนธรรมให้กับประเทศกำลังพัฒนาซึ่งมีความด้อยในเรื่องของสื่อ การฝึกอบรม วิชาการ ตลอดจนการจัดการก่อน เนื่องจากแหล่งมรดกในประเทศเหล่านั้น มักจะยังเป็นส่วนของวัฒนธรรมความเป็นอยู่ของชุมชน มิใช่สิ่งที่ได้รับอนุรักษ์สืบทอดกันมาแต่อดีต ดังนั้นควรจะออกแบบป้ายอธิบายให้ดึงดูดใจผู้เยี่ยมชม โดยทำให้มีมิติแทนที่จะให้มองด้วยตาเท่านั้น

Coltman (รัฐทิตยา หิรัณยหาด. 2544 : 15-16 ; อ้างอิงมาจาก Coltman. 1989) ได้ทำการค้นคว้าแบบอิสระ เรื่องแนวทางการพัฒนาเพื่อเพิ่มศักยภาพหมู่บ้านวัฒนธรรมเพื่อการท่องเที่ยว กรณีศึกษาบ้านหนองขาว อำเภอท่าม่วง จังหวัดกาญจนบุรี กล่าวถึงเรื่องการพัฒนาการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม มีสาระว่า

1. สิ่งเสริมให้ประชาชนในท้องถิ่นเห็นความสำคัญของการท่องเที่ยวที่มีต่อเศรษฐกิจในสังคม

2. การพัฒนาการท่องเที่ยวจะต้องขึ้นอยู่กับจุดประสงค์ และความต้องการของชุมชนว่าจะต้องการให้เกิดความเปลี่ยนแปลงในชุมชนมากน้อยเพียงใด

3. วิธีการและความถี่ในการโฆษณาประชาสัมพันธ์ทางด้านท่องเที่ยวควรได้รับความเห็นชอบจากประชาชนในท้องถิ่นเพราะเป็นเครื่องวัดว่าท้องถิ่นนั้น ๆ ต้องการนักท่องเที่ยวประเภทใด

4. ควรมีความร่วมมือกันระหว่างภาครัฐและเอกชน ในการพยายามที่จะทำให้ท้องถิ่นเป็นสถานที่พักผ่อนมีความสมบูรณ์และมีคุณภาพ

5. ในการวางแผนพัฒนาการท่องเที่ยว ไม่ควรให้มีผลกระทบต่อประชาชนในท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องในการวางแผนจึงต้องมีความระมัดระวัง และต้องวางแผนรองรับในเรื่องนี้เอาไว้ด้วย เพื่อที่จะรักษาวัฒนธรรมและค่านิยมของท้องถิ่นให้คงอยู่

6. เงินทุน แรงงาน รวมทั้งนักบริหารการท่องเที่ยว ควรมาจากชุมชนเจ้าของท้องถิ่น เพื่อที่ท้องถิ่นจะสามารถควบคุมการพัฒนาการท่องเที่ยวให้เป็นไปในทิศทางที่ต้องการได้

7. การเปิดโอกาสให้ชุมชนเข้ามามีส่วนร่วมในกิจกรรม และงานเทศกาลที่จัดขึ้นเพื่อนักท่องเที่ยว

8. เรื่องราว และงานเทศกาลที่จัดขึ้นในแหล่งท่องเที่ยว จะต้องสะท้อนให้เห็นถึงประวัติศาสตร์ วิถีชีวิตความเป็นอยู่ และสภาพภูมิศาสตร์ของท้องถิ่น

9. ก่อนที่จะลงมือพัฒนาการท่องเที่ยว ควรพยายามขจัดปัญหาต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นในชุมชนให้เรียบร้อย

Mahasarakham University

ทวีป ศิริรัศมี (2547 : 7) ได้กล่าวถึง แนวคิดด้านการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม สรุปสาระได้ว่า การวางแผนการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมในพื้นที่ที่มีความสำคัญทางประวัติศาสตร์ จำเป็นจะต้องคำนึงถึงปัจจัยต่าง ๆ จำนวนมาก แนวคิดทางด้านการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม สามารถประมวลเป็นหัวข้อสำคัญได้ดังต่อไปนี้

1. ตัดสินใจวางแผน และพัฒนาการท่องเที่ยว ต้องคำนึงถึงคุณค่าทางด้านกายภาพ และวัฒนธรรมของพื้นที่

2. ตัดสินใจวางแผน และพัฒนาการท่องเที่ยวภายในชุมชน ต้องคำนึงถึงศักยภาพด้านการรองรับนักท่องเที่ยวทั้งในแง่ของกายภาพ ระบบบริการต่าง ๆ และความเปราะบางทางวัฒนธรรม

3. การพัฒนาการท่องเที่ยวต้องยึดความสมดุลทางวัฒนธรรม และการดำเนินชีวิตของคนในชุมชนเป็นหลัก และต้องไม่ให้เกิดผลกระทบในเชิงลบต่อคุณค่าของมรดกวัฒนธรรมและการดำเนินชีวิตของคนในชุมชน

4. การท่องเที่ยวจะต้องเป็นการจัดการ และพัฒนาอย่างยั่งยืน (Sustainable Development)

5. ชุมชนควรมีบทบาทในการวางแผนเพื่อการท่องเที่ยว และการอนุรักษ์ชุมชน

6. ประชาชนในชุมชนควรจะได้รับประโยชน์จากการพัฒนาด้านการท่องเที่ยวอย่างเท่าเทียมกัน ผลประโยชน์ที่ได้รับอาจจะอยู่ในรูปแบบที่แตกต่างกัน

สำหรับนักท่องเที่ยว นั้นองค์กรการท่องเที่ยวโลกของสหประชาชาติ (WTO) ได้เสนอคำนิยามไว้โดยใช้คำว่า ผู้มาเยือน (Visitors) โดยแบ่งเป็น 2 ประเภท คือ

1. นักท่องเที่ยวที่ค้างคืน (Tourist) ได้แก่ ผู้มาเยือนชั่วคราว โดยพำนักอยู่ในประเทศที่มาเยือนเป็นเวลาอย่างน้อย 24 ชั่วโมง

2. นักท่องเที่ยวไม่ค้างคืน (Excursionists) หรือโดยทั่วไปใช้คำว่า นักทัศนาจร ได้แก่ ผู้มาเยือนเป็นการชั่วคราว โดยใช้เวลาอยู่ในประเทศที่มาเยือนน้อยกว่า 24 ชั่วโมง ทั้งนี้รวมถึงผู้โดยสารที่มากับเรือเดินสมุทรด้วย (การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย. 2525 : 4)

จากคำจำกัดความที่กำหนดโดยองค์การท่องเที่ยวโลก (WTO) ดังกล่าว การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยได้ให้คำนิยามของนักท่องเที่ยวไว้ดังนี้

1. นักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ หมายถึง ชาวต่างประเทศที่เดินทางเข้ามาประเทศไทยและพำนักอยู่ในประเทศไทยครั้งหนึ่ง ๆ ไม่น้อยกว่า 24 ชั่วโมง และไม่เกิน 90 วัน โดยเดินทางเข้ามาเพื่อวัตถุประสงค์อะไรก็ได้ที่ไม่ใช่มาหางานทำหรือหารายได้ในประเทศไทย นักท่องเที่ยวเหล่านี้มีวัตถุประสงค์ในการเดินทางเข้ามา เพื่อวัตถุประสงค์กรณีใดกรณีหนึ่ง ดังนี้ เพื่อการท่องเที่ยว เยี่ยมญาติ/ เพื่อน ๆ พักฟื้น การศาสนา การกีฬา การประชุม สัมมนา การทูต การติดต่อธุรกิจ การค้าขายหรือเดินทางมากับเรือเดินสมุทรและพักค้างคืนและเดินทางออกไป แต่สำหรับผู้เดินทางที่แวะเพื่อต่อเครื่องบินเดินทางผ่านหรือผู้ที่อาศัยติดชายแดน มาเช้า กลับเย็น จะไม่นับรวมเป็นนักท่องเที่ยว นักท่องเที่ยวที่เข้ามาเยือนประเทศไทยนั้น ประกอบด้วยนักท่องเที่ยวที่ถือหนังสือสำคัญ 2 ประเภท คือ

Mahasarakham University

1.1 นักท่องเที่ยวที่ถือหนังสือ (Passport) คือ นักท่องเที่ยวทั่ว ๆ ไป

1.2 นักท่องเที่ยวที่ถือหนังสือผ่านแดน (Border Pass) คือ นักท่องเที่ยวที่อยู่ติดเขตแดนประเทศไทย ซึ่งเข้ามาเยือนประเทศไทยได้นาน 15 วัน

2. นักท่องเที่ยวภายในประเทศ หมายถึง บุคคลที่เดินทางออกจากท้องถิ่นที่ตนพำนักอยู่ จากจังหวัดไปยังอีกจังหวัดหนึ่ง โดยมีวัตถุประสงค์เช่นเดียวกับนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ แบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ ประเภทค้างแรม และประเภท เช้าไป เย็นกลับ นักท่องเที่ยวเหล่านี้จะประกอบด้วยคนไทย (Thai National) คนต่างด้าวที่อยู่ในประเทศไทย (Thailand Residence) และนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ (International Tourists) ที่เข้ามาเยือนประเทศไทยแล้วเดินทางท่องเที่ยวอยู่ในประเทศไทย

3. นักท่องเที่ยวคนไทย หมายถึง กลุ่มคนไทยที่เดินทางออกนอกประเทศไทยและไปพำนักอยู่ต่างประเทศไม่เกิน 90 วัน โดยมีวัตถุประสงค์เช่นเดียวกับนักท่องเที่ยวประเภทที่ 1 (การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย. 2525 : 5-8)

แนวคิดการวางแผนพัฒนาการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม

Richie และ Zins (มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช. 2545 ข : 97 ; อ้างอิงมาจาก Richie and Zins. 1998 : 69) กล่าวว่า ลักษณะเป้าประสงค์ของวัฒนธรรมท้องถิ่นซึ่งสามารถพิจารณาได้ว่า เป็นเสน่ห์ดึงดูดให้นักท่องเที่ยวมาเยี่ยมได้คือ หัตกรรม ภาษา ประเพณี (เช่น) เทศกาล หรือพิธีกรรม) อาหารการกิน ศิลปะดนตรี รวมถึงคอนเสิร์ต จิตรกรรมและประติมากรรม ประวัติของภูมิเขต รวมถึงสิ่งที่มองเห็นได้ ระลึกถึงอดีตได้ รูปแบบและวิธีการของกิจกรรม ประวัติของภูมิเขต รูปแบบและวิธีการของกิจกรรมการทำงานและเทคโนโลยีที่ใช้สถาปัตยกรรม ที่อาจเด่นในบริเวณนั้น ศาสนารวมถึงสิ่งที่เปิดเผยให้เห็นได้ ระบบการศึกษาเครื่องแต่งกายและการแต่งกาย กิจกรรมยามว่างจากแนวทางการวางแผนพัฒนาการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมในข้างต้น สรุปได้ว่า ปัจจัยที่สำคัญที่สุดในการดำเนินการเพื่อวางแผนพัฒนาการท่อเที่ยวก็คือประชาชนในท้องถิ่นจะต้องเข้ามามีส่วนร่วม เพื่อแสดงความคิดเห็นและแจ้งถึงระดับความต้องการในการพัฒนาชุมชนสู่การเป็นแหล่งท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม นอกจากนี้การพัฒนาการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมยังต้องอาศัยความร่วมมือทั้งจากคนในท้องถิ่นภาครัฐและเอกชนในฐานะที่เป็นผู้ชำนาญการเพื่อการพัฒนาที่เหมาะสมกับชุมชนต่อไป

โดยสรุป การท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม คือ การเดินทางไปยังแหล่งท่องเที่ยวที่เป็นโบราณสถาน ศาสนสถาน รวมถึงการเดินทางเพื่อชื่นชมวิถีชีวิต เทศกาล งานประเพณี และศิลปวัฒนธรรมของชุมชนในท้องถิ่นต่าง ๆ ทั้งนี้ต้องคำนึงถึงผลกระทบที่จะเกิดขึ้นต่อบุคคลในชุมชนนั้น ๆ โดยให้เกิดขึ้นน้อยที่สุดหรือไม่ให้เกิดขึ้นเลยหากเป็นไปได้ ทางด้านเจ้าบ้านหรือชุมชนท้องถิ่นก็สมควรที่จะรักษาวัฒนธรรมพื้นบ้านดั้งเดิมไว้ ไม่ให้เกิดการเปลี่ยนแปลงหรือดัดแปลงศิลปวัฒนธรรมเพื่อตอบสนองความต้องการของนักท่องเที่ยว แต่ถ้าหากมีความจำเป็นที่จะต้องเปลี่ยนแปลงเพื่อให้เข้ากับยุคสมัย และเพื่อไม่ให้เกิดความยืดเยื้อ ก็สามารถทำได้แต่ต้องไม่ให้เสียรูปแบบดั้งเดิมหรือความหมายที่เป็นหัวใจสำคัญของวัฒนธรรมนั้น ๆ ซึ่งหากไม่รักษาไว้จะก่อให้เกิดการสูญเสียคุณค่าทางวัฒนธรรมในที่สุด การท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมมีรูปแบบที่หลากหลาย และสามารถปรับรูปแบบกิจกรรมเพื่อสร้างแรงดึงดูดทางการท่องเที่ยวได้มาก เพราะวัฒนธรรมเป็นสิ่งที่มนุษย์สร้างขึ้น

Mahasarakham University

มีการยอมรับในสังคม มีการถ่ายทอดสืบต่อรุ่นต่อรุ่น การท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมจึงเป็นการท่องเที่ยวทางเลือกใหม่ในการจัดการท่องเที่ยว ซึ่งการเดินทางการท่องเที่ยวเกือบทั้งหมดเป็นการท่องเที่ยวในชุมชน ที่มักอยู่ท่ามกลางสิ่งแวดล้อมตามธรรมชาติ ผู้คนมีวิถีชีวิตผูกพันใกล้ชิดอยู่กับธรรมชาติมีความเคารพศรัทธาในพุทธศาสนา และความเชื่อดั้งเดิม ดำเนินชีวิตตามวัฒนธรรมที่สืบทอดกันมายาวนาน จนเป็นเรื่องราวที่น่าสนใจสำหรับนักท่องเที่ยว ดังนั้นการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมจึงอาจมีความหมายถึงทรัพยากรการท่องเที่ยวทุกประเภทที่แวดล้อมชุมชนอยู่นั้นเอง

นโยบายและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

1. นโยบายความปลอดภัยด้านอาหาร (Food Safety) กระทรวงสาธารณะสุข

อาหารเป็นปัจจัยหนึ่งซึ่งมีความสำคัญต่อสุขภาพของประชาชน และอาหารปลอดภัยที่ประชาชนบริโภคนั้น ต้องปราศจากเชื้อโรค อาหารเป็นพิษ หรือปนเปื้อนจากเชื้อโรคทางเดินอาหารและสารเคมี ดังนั้นเพื่อให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่ปลอดภัย จึงต้องมีระบบการดูแล ควบคุมและตรวจสอบคุณภาพความปลอดภัย อาหารที่ผลิตทุกขั้นตอนตลอดห่วงโซ่อาหาร (Food Chain) ตั้งแต่วัตถุดิบ (การเพาะปลูก เพาะเลี้ยง) การผลิต การแปรรูป การจัดจำหน่าย จนถึงผู้บริโภคอาหาร หรือที่กล่าวว่าจากฟาร์มสู่โต๊ะอาหาร (From Farm to Table) หรือจากฟาร์มสู่ช้อน (From Farm to Fork) ทั้งนี้มาตรฐานที่ใช้ในการควบคุมต้องมีความเท่าเทียมกับมาตรฐานสากล เช่น การใช้มาตรการสุขอนามัยและสุขอนามัยพืช (Sanitary and Phytosanitary : SPS) ซึ่งอยู่บนพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์ยุทธศาสตร์การดำเนินงาน มี 5 ยุทธศาสตร์

ยุทธศาสตร์ ที่ 1 : พัฒนามาตรฐานและกฎหมายให้เป็นสากล (กฎหมายด้านอาหาร)

ยุทธศาสตร์ ที่ 2 : สร้างความเข้มแข็งในการกำกับดูแลให้อาหารปลอดภัย

ยุทธศาสตร์ ที่ 3 : พัฒนาศักยภาพผู้บริโภค

ยุทธศาสตร์ ที่ 4 : พัฒนาบุคลากรและกระบวนการ

ยุทธศาสตร์ ที่ 5 : พัฒนาศักยภาพห้องปฏิบัติการ

อาหารมีความสำคัญอย่างยิ่งต่อสุขภาพ การมีสุขภาพดีของประชาชนถือเป็นจจัยพื้นฐานที่สำคัญในการดำรงชีวิตและการพัฒนาประเทศ การส่งเสริมให้ทุกคนมีสุขภาพดี ไม่เจ็บป่วย เป็นสิ่งที่รัฐต้องให้การสนับสนุน และส่งเสริมให้ประชาชน และทุกหน่วยงานมีส่วนร่วมในการสร้างสุขภาพมากกว่าการซ่อมสุขภาพ เน้นให้คนไทยได้บริโภคอาหารสะอาด ปลอดภัย มีคุณค่าอย่างทั่วถึงครอบคลุมทุกพื้นที่ และเป็นรูปธรรม เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชน และช่วยแก้ปัญหาสุขภาพที่สำคัญของประชากรตามกลุ่มอายุให้ลดลงได้ โดยการดำเนินงานภายใต้นโยบายเมืองไทยแข็งแรง (Healthy Thailand) ให้เกิดตั้งแต่ระดับพื้นที่จากหมู่บ้าน ตำบล จนถึงอำเภอ และจังหวัดเพื่อเชื่อมโยงให้เกิดภาพการพัฒนาที่ชัดเจนนำไปสู่การบรรลุเมืองไทยแข็งแรง ในปี 2548 เพื่อให้การดำเนินงานสามารถทำได้อย่างรวดเร็วและครอบคลุม จึงดำเนินงานต่อเนื่องจากปี 2547 ในการรณรงค์ความปลอดภัยด้านอาหาร (Food Safety)ที่ได้ดำเนินงานมาอย่างต่อเนื่องและประสบความสำเร็จด้วยดี ประเมินความปลอดภัยของอาหารด้วยการตรวจสอบความปลอดภัยและมอบตราสัญลักษณ์อาหารปลอดภัยไว้เป็นเครื่องหมายรับรอง ตามตัวชี้วัดนโยบายเมืองไทยแข็งแรง “อาหารปลอดภัย

จากสารปนเปื้อน 6 ชนิด” ซึ่งเป็นปัญหาสำคัญที่พบในอาหารสด ซึ่งเมื่อดำเนินงานควบคู่ไปกับตัวชี้วัดด้านอาหารอื่น ๆ แล้ว จะสามารถตรวจสอบความปลอดภัยของอาหารได้อย่างครอบคลุมทั้งอาหารสด อาหารปรุงสำเร็จ และอาหารแปรรูปทุกแหล่งประกอบการและจำหน่ายทั่วประเทศ โดยมีวัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่ปลอดภัย

2. เพื่อเสริมสร้างความเข้มแข็งในการกำกับดูแลเฝ้าระวังอาหารที่ผลิตและบริโภคครอบคลุมอาหารทุกประเภทที่จำหน่ายในประเทศ ให้มีความปลอดภัย ส่งเสริมการมีสุขภาพดีของประชาชน และนำไปสู่การเป็นครัวอาหารของโลก

3. เพื่อให้ผู้ประกอบการที่มีความตั้งใจจะผลิตอาหารที่ปลอดภัยมีคุณภาพ มีโอกาสประกาศตนเองให้ผู้บริโภคทราบ ทำให้ผู้บริโภคสามารถเลือกซื้ออาหารที่ปลอดภัยได้จากแหล่งจำหน่ายที่มี

4. เครื่องหมายตราสัญลักษณ์ “อาหารปลอดภัย” (FOOD SAFETY) และกระตุ้นให้ผู้ประกอบการมีการแข่งขันด้านคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

5. เพื่อส่งเสริม พัฒนา และยกระดับการผลิตหรือจำหน่ายอาหารทุกพื้นที่มีคุณภาพปลอดภัยมากขึ้นและมีส่วนช่วยส่งเสริมการท่องเที่ยว

6. เพื่อสนับสนุนโครงการตลาดน่าซื้อ (Healthy Market) และ โครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย(Clean Food Good Taste) ของกระทรวงสาธารณสุข

7. เพื่อกระจายงานให้พื้นที่ทั้งหน่วยงานภาครัฐ และหน่วยงานภาคท้องถิ่นในส่วนภูมิภาคร่วมมือกันดูแลความปลอดภัยของอาหารในพื้นที่ของตนเอง

2. พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522

พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 ถือได้ว่าเป็นกฎหมายฉบับแรกของประเทศไทย ที่มีการจัดตั้งหน่วยงานของรัฐขึ้น เพื่อคุ้มครองสิทธิของผู้บริโภคโดยตรงเนื่องจากกฎหมาย อื่นๆ ที่บัญญัติขึ้นควบคุมผู้ประกอบธุรกิจนั้น เป็นการคุ้มครองสิทธิของผู้บริโภคทางอ้อม ผู้บริโภคจึงไม่อาจใช้สิทธิในการฟ้องร้องผู้ประกอบธุรกิจต่อศาลอาญาได้ส่วนการดำเนินการทางแพ่งก็เป็นภาระและเสียค่าใช้จ่ายมาก อีกทั้งผู้บริโภคยังไม่อยู่ในฐานะที่จะดำเนินคดีด้วยตนเองได้วิธีการดำเนินการตามพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 ได้บัญญัติให้องค์กรของรัฐมีอำนาจหน้าที่ในการควบคุม กำกับดูแล และประสานงาน การปฏิบัติงานของส่วนราชการต่างๆ เพื่อให้ความคุ้มครองผู้บริโภค รวมทั้งเป็นหน่วยงานที่ให้ผู้บริโภคได้ใช้สิทธิร้องเรียนเพื่อขอให้ได้รับการพิจารณา และชดเชยความเสียหาย เมื่อถูกผู้ประกอบธุรกิจละเมิดสิทธิของผู้บริโภค

1. สิทธิของผู้บริโภค ผู้บริโภคมีสิทธิจะได้รับความคุ้มครองตามกฎหมาย 4 ข้อ ได้แก่ 1) สิทธิที่ได้รับข่าวสารรวมทั้งคำพรรณนาคุณภาพที่ถูกต้องและเพียงพอเกี่ยวกับสินค้าและบริการ 2) สิทธิที่จะมีอิสระในการเลือกหาสินค้าและบริการโดยปราศจากการผูกขาด 3) สิทธิที่ได้รับความปลอดภัยจากการใช้สินค้าหรือบริการ และ 4) สิทธิที่จะได้ชดเชยความเสียหายจากการใช้สินค้าหรือบริการ

Mahasarakham University

2. องค์กรของรัฐตามพระราชบัญญัติ องค์กรของรัฐที่จัดตั้งขึ้นเพื่อคุ้มครองสิทธิของผู้บริโภคทั้ง 4 ข้อข้างต้น คือ สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค (สคบ.) มีการแบ่งการคุ้มครองเป็น 2 ด้าน คือ 1) ด้านโฆษณา ให้มีคณะกรรมการว่าด้วยการโฆษณา และ 2) ด้านฉลาก ให้มีคณะกรรมการว่าด้วยฉลาก

3. การคุ้มครองผู้บริโภคด้วยฉลากสินค้า ความหมายของฉลากตามพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 มีดังนี้คือ คำว่า ฉลาก ตามมาตรา 3 แห่ง พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 กำหนดให้ หมายความถึง รูป รอยประดิษฐ์ กระดาษหรือสิ่งอื่นใด ที่ทำให้ปรากฏข้อความเกี่ยวกับสินค้า ซึ่งแสดงไว้ที่สินค้า หรือภาชนะบรรจุหีบห่อบรรจุสินค้า สอดแทรกหรือรวมไว้กับสินค้าหรือภาชนะบรรจุสินค้า และหมายความรวมถึงเอกสารหรือคู่มือสำหรับใช้ประกอบสินค้า พร้อมทั้งป้ายที่ติดตั้ง หรือแสดงไว้ที่สินค้า หรือภาชนะบรรจุหีบห่อที่บรรจุสินค้านั้น ส่วนสินค้าควบคุมฉลากจากต่างประเทศ ที่นำเข้ามาขายในประเทศไทย ต้องทำฉลากเป็นข้อความภาษาไทย มีความหมายตรงกับข้อความในภาษาต่างประเทศ โดยระบุชื่อพร้อมสถานที่ ประกอบการของผู้ได้รับใบอนุญาตให้นำเข้าสินค้านั้น และต้องมีรายละเอียดเกี่ยวกับสินค้าตามประกาศที่คณะกรรมการว่าด้วยฉลากได้กำหนดไว้ในแต่ละประเภทของสินค้าสินค้าที่กำหนดให้เป็นสินค้าควบคุมฉลาก มีดังนี้ 1) สินค้าที่อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพร่างกาย หรือจิตใจเนื่องจากการใช้สินค้าหรือสภาพของสินค้านั้น และ 2) สินค้าที่ประชาชนทั่วไปใช้เป็นประจำ ซึ่งการกำหนดฉลากของสินค้านั้น จะเป็นประโยชน์แก่ผู้บริโภค เพื่อจะได้ทราบข้อเท็จจริงในสาระสำคัญเกี่ยวกับสินค้านั้น (ราชกิจจานุเบกษา. 2522 : 20–47)

3. แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 1 (พ.ศ. 2554-2559)

แผนพัฒนาการท่องเที่ยวแห่งชาติ พ.ศ. 2554-2559 คณะรัฐมนตรีมีมติ ดังนี้

1. เห็นชอบในหลักการ (ร่าง) แผนพัฒนาการท่องเที่ยวแห่งชาติ พ.ศ. 2555-2559 และให้กระทรวงและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องใช้เป็นแนวทางในการจัดทำแผนงานด้านการท่องเที่ยวที่สอดคล้องกับแผนพัฒนาการท่องเที่ยวแห่งชาติ พ.ศ. 255-2559 ตามที่รองนายกรัฐมนตรี (พลตรีสนั่น ขจรประศาสน์) ประธานกรรมการนโยบายการท่องเที่ยวแห่งชาติเสนอ โดย (ร่าง) แผนพัฒนาการท่องเที่ยวฯ มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ประเทศไทยเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีคุณภาพ มีขีดความสามารถในการแข่งขันด้านการท่องเที่ยวในระดับโลก รวมทั้งสามารถสร้างรายได้และกระจายรายได้ ประกอบด้วย 5 ยุทธศาสตร์ ได้แก่

1.1 ยุทธศาสตร์ที่ 1 การพัฒนาโครงสร้างพื้นฐานและสิ่งอำนวยความสะดวกเพื่อการท่องเที่ยว

1.2 ยุทธศาสตร์ที่ 2 การพัฒนาและฟื้นฟูแหล่งท่องเที่ยวให้เกิดความยั่งยืน

1.3 ยุทธศาสตร์ที่ 3 การพัฒนาสินค้า บริการ และปัจจัยสนับสนุนการท่องเที่ยว

1.4 ยุทธศาสตร์ที่ การสร้างความเชื่อมั่นและส่งเสริมการท่องเที่ยว

1.5 ยุทธศาสตร์ที่ ๕ การส่งเสริมกระบวนการมีส่วนร่วมของภาครัฐ ภาคประชาชน และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในการบริหารจัดการทรัพยากรการท่องเที่ยว

2. ให้กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬาและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องรับความเห็น ข้อสังเกต และข้อเสนอแนะเพิ่มเติมของกระทรวงการคลัง กระทรวงการต่างประเทศ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กระทรวงคมนาคม กระทรวงเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร กระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม กระทรวงแรงงาน กระทรวงวัฒนธรรม กระทรวงศึกษาธิการ กระทรวงสาธารณสุข กระทรวงอุตสาหกรรม สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ สำนักงบประมาณ และสำนักงานปลัดสำนักนายกรัฐมนตรี เกี่ยวกับการสร้างจุดขายใหม่ด้านการท่องเที่ยวโดยตั้งเป้าให้เป็น Hospitality and Wellness Center of the World เพื่อรองรับนักท่องเที่ยวระดับบน การกำหนดเป้าหมายด้านรายได้จากการท่องเที่ยวทั้งการเพิ่มระยะการพำนักและค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อหัวของนักท่องเที่ยวแทนการเพิ่มยอดนักท่องเที่ยว การให้ความสำคัญกับการเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของภาคเอกชนในสาขาท่องเที่ยวโดยเฉพาะอย่างยิ่งการพัฒนามัคคุเทศก์ให้ได้มาตรฐานทั้งทักษะด้านภาษาต่างประเทศ ความรู้เกี่ยวกับประวัติศาสตร์ วัฒนธรรม และสถานที่ท่องเที่ยวที่สำคัญของไทย การให้ความสำคัญต่อมาตรการกำกับดูแลไม่พัฒนาแหล่งท่องเที่ยวอย่างไร้ทิศทาง และไม่ทำลายทรัพยากรธรรมชาติ วัฒนธรรม และเอกลักษณ์ของท้องถิ่น รวมทั้งการให้ความสำคัญต่อการสอดส่องดูแลและบังคับใช้กฎหมายอย่างจริงจังกับโฆษณาชวนเชื่อที่ส่งผลกระทบต่อภาพลักษณ์ด้านลบของการท่องเที่ยวไทย การส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงเกษตร การพัฒนาสินค้าและกลยุทธ์ทางการตลาดใหม่ ๆ เพื่อสร้างความโดดเด่นในระดับภูมิภาค และการให้ความสำคัญกับการสร้างทางเลือกใหม่ ๆ ให้กับอุตสาหกรรมท่องเที่ยวไทย สำหรับการใช้จ่ายงบประมาณตามแผนพัฒนาด้านการท่องเที่ยวฯ ให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องพิจารณาปรับการใช้จ่ายงบประมาณ (Redeploy) ของหน่วยงานที่ได้รับจัดสรรในแต่ละปีงบประมาณให้สอดคล้องตามแผนพัฒนาด้านการท่องเที่ยวฯ เป็นลำดับแรก และให้กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬาเป็นหน่วยงานเจ้าภาพในการบูรณาการการจัดทำความต้องการงบประมาณของหน่วยงานต่าง ๆ เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการจัดทำงบประมาณที่ซ้ำซ้อนหรือการใช้จ่ายงบประมาณที่ไม่คุ้มค่า รวมทั้งกำหนดวงรอบในการติดตามและประเมินผลที่ชัดเจน เป็นต้น ไปพิจารณาดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไปด้วย (กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. 2555 : เว็บไซต์)

ยุทธศาสตร์การท่องเที่ยว

วิสัยทัศน์

1. ประเทศไทยเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่ยั่งยืน มีคุณภาพและได้มาตรฐานระดับโลก

2. อุตสาหกรรมภาพยนตร์ ของประเทศไทยมีศักยภาพในการแข่งขันระดับนานาชาติ และเป็นหนทางสำคัญของการนำรายได้เข้าสู่ประเทศ

พันธกิจ

1. สร้าง ส่งเสริม อนุรักษ์ ฟื้นฟู หรือ พัฒนาแหล่งท่องเที่ยวให้มีความยั่งยืน

2. ส่งเสริมการมีส่วนร่วม และ เสริมสร้างขีดความสามารถด้านการท่องเที่ยวให้แก่ทุกภาคส่วน

3. พัฒนาศักยภาพการท่องเที่ยว ให้เป็นเครื่องมือในการสร้างรายได้ให้แก่ประชาชน

4. พัฒนา ยกระดับมาตรฐานอุตสาหกรรมท่องเที่ยว

5. สร้างความมั่นใจ อำนวยความสะดวก และ ให้ความปลอดภัยแก่นักท่องเที่ยว
6 พัฒนาความร่วมมือระหว่างประเทศด้านการท่องเที่ยว
7. ส่งเสริม สนับสนุนการถ่ายทำภาพยนตร์ต่างประเทศในประเทศไทย
8. ส่งเสริม สนับสนุน อุตสาหกรรมภาพยนตร์ของประเทศไทย

ประเด็นยุทธศาสตร์

1. การขจัดความยากจนระดับชุมชนด้วยการท่องเที่ยว
2. การปรับโครงสร้างการท่องเที่ยวให้สมดุล และแข่งขันได้ย่างยั่งยืน
3. การต่างประเทศ และเศรษฐกิจระหว่างประเทศด้านการท่องเที่ยว
4. การพัฒนาอุตสาหกรรมภาพยนตร์

เป้าประสงค์

1. ประชาชนมีรายได้เพิ่มขึ้นจากการท่องเที่ยว
2. มีมาตรการส่งเสริมสนับสนุนการถ่ายทำภาพยนตร์ต่างประเทศในประเทศไทยเพื่อนำรายได้เข้าประเทศ
3. บทบาทของประเทศไทยในการเป็นผู้นำด้านการท่องเที่ยวในเวทีโลก
4. การ พัฒนาแหล่งท่องเที่ยว ที่สอดคล้องระหว่างส่วนกลาง ส่วนภูมิภาค และส่วนท้องถิ่น (จังหวัดที่มีโอกาสทางการท่องเที่ยวสูง และกลาง 80% โอกาสน้อย 20%)
5. พัฒนามาตรฐานในด้านการบริการ (40%) ความปลอดภัย (20%) และการท่องเที่ยวที่ยั่งยืน (40%)
6. พัฒนาบุคลากรด้านการท่องเที่ยวที่ตอบสนองต่อภารกิจทั้ง 3 ด้าน
7. พัฒนาแหล่งท่องเที่ยว ให้มีความยั่งยืนและสมดุลกับสภาพแวดล้อม

กลยุทธ์

1. พัฒนาขีดความสามารถของชุมชน และองค์กรปกครองท้องถิ่นให้สามารถพัฒนารูปแบบสินค้าและบริการท่องเที่ยว เพื่อการสร้างรายได้
2. สร้าง ส่งเสริม อนุรักษ์ ฟื้นฟู หรือ พัฒนาแหล่งท่องเที่ยวให้ยั่งยืนมีคุณภาพและได้มาตรฐานสากล
3. พัฒนายกระดับมาตรฐาน การให้บริการ และปัจจัยสนับสนุนการท่องเที่ยว
4. พัฒนาธุรกิจบริการถ่ายทำภาพยนตร์ให้มีศักยภาพและส่งเสริมสนับสนุนอุตสาหกรรมภาพยนตร์ของประเทศไทย
5. ผลักดันความร่วมมือทางเศรษฐกิจระหว่างประเทศ เพื่อพัฒนาการท่องเที่ยว
6. สร้างความมั่นใจแก่นักท่องเที่ยวในการบริหารวิกฤติ อำนวยความสะดวกและให้ความปลอดภัย

Mahasarakham University

บริบทพื้นที่วิจัย

ภาพประกอบ 3 แผนที่จังหวัดในภาคอีสาน

สภาพทั่วไปของภาคอีสาน

ที่ตั้งและอาณาเขต

ภาคอีสาน หรือภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ตั้งอยู่ทางภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศ มีที่ตั้งตามพิกัดภูมิศาสตร์ระหว่าง เส้นรุ้งที่ (Latitude) 14 องศา ถึง 19 องศาเหนือและเส้นแวงที่ (Longtitude) 101 องศา ถึง 106 องศาตะวันออก มีพื้นที่ 168,854 ตารางกิโลเมตร คิดเป็นร้อยละ 32.91 หรือประมาณ 1 ใน 3 ของพื้นที่ประเทศไทย เป็นภาคที่มีพื้นที่มากที่สุดในประเทศไทย ด้วยพื้นที่ 20 จังหวัด ได้แก่ กาฬสินธุ์ ขอนแก่นชัยภูมิ นครพนม นครราชสีมา บึงกาฬ บุรีรัมย์ มหาสารคาม มุกดาหาร ยโสธร ร้อยเอ็ด เลย ศรีสะเกษ สกลนคร สุรินทร์ หนองคาย หนองบัวลำภู อุดรธานี อุบลราชธานีและอำนาจเจริญ (สุจิตต์ วงษ์เทศ. 2543 : 3) มีอาณาเขตติดต่อกับพื้นที่ใกล้เคียง ได้แก่ ทิศเหนือและทิศตะวันออก ติดต่อกับ ประเทศลาว มีแม่น้ำโขงเป็นเส้นกั้นพรมแดน ทิศใต้ ติดต่อกับ ประเทศกัมพูชาและภาคกลาง มีเทือกเขาพนมดงรักและเทือกเขาสันกำแพงเป็นเส้นกั้นพรมแดน และทิศตะวันตก ติดต่อกับ ภาคกลาง มีเทือกเขาเพชรบูรณ์และเทือกเขาดงพญาเย็นเป็นเส้นกั้นเขตแดน

Mahasarakham University

ประชากร ชาติพันธุ์

ประชากร

ด้วยความที่ภาคอีสานมีขนาดพื้นที่มากที่สุดในประเทศไทย ทำให้มีประชากรมากที่สุด และมีความหลากหลายทางด้านกลุ่มชาติพันธุ์ ประชากรที่ใหญ่ที่สุดของภูมิภาคคือ ชาวไทยอีสานซึ่งก็คือประชาชนทั่วไปที่อาศัยอยู่ในภาคอีสานและใช้ภาษาไทยอีสานเป็นภาษาพูดหลัก นอกจากนี้ยังมีเผ่าต่าง ๆ มากมาย เช่น ชาวภูไท ไทโซ่ กระเลิ้ง แสก กุลา ญวน (คือชาวเวียดนามที่อพยพเข้ามาอาศัยอยู่ในประเทศไทยตั้งแต่สมัยสงครามเวียดนาม) และในปัจจุบันประชากรของเผ่าต่าง ๆ ก็ยังสามารถพูดภาษาไทยกลางได้อีกด้วย

ชาติพันธุ์

ภาคอีสานมีอาณาเขตกว้างขวาง มีความสัมพันธ์ใกล้ชิดกับประเทศในลุ่มแม่น้ำโขง ประชากรจึงมีวัฒนธรรมที่หลากหมาย โดยมีกลุ่มวัฒนธรรมไทลาว เป็นหลักและกลุ่มย่อยที่แตกต่างตามสภาพถิ่นฐานเดิม จำแนกตามตระกูลภาษาได้ 2 ตระกูล คือ กลุ่มไต–กะได เป็นกลุ่มชนหลัก ประกอบด้วย กลุ่มวัฒนธรรมไทลาว ไทโคราช ไทโย้ย ไทย้อ กะเลิง ไทพวน ผู้ไทและไทแสก ขณะเดียวกันก็มีกลุ่มอื่นๆ เช่น กลุ่มออสโตร– เอเชียติค สาขามอญ– เขมร ประกอบด้วยกลุ่มวัฒนธรรมเขมรถิ่นไทย กูย กะโส้ เนียะกุลหรือ ชาวบนและกลุ่มบรู กลุ่มชาติพันธุ์เหล่านี้กระจายอยู่ทั่วไปในภูมิภาค มีการผสมผสานทางวัฒนธรรมและพัฒนาการทางสังคมที่สั่งสมมาอย่างต่อเนื่อง ทำให้กลุ่มชนต่าง ๆ สร้างสรรค์อารยะธรรมขึ้นมาอย่างมีเอกลักษณ์ จนกลายเป็นวัฒนธรรมของภูมิภาค (ชลิต ชัยครรชิต และคณะ. 2544 : 51–60)

ในอดีตสภาพเศรษฐกิจและสังคมของอีสานเป็นแบบพึ่งพาตนเอง มีการติดต่อแลกเปลี่ยนกันภายในเป็นหลัก ต่อมาระบบเศรษฐกิจและสังคมมีการเปลี่ยนแปลงหลายระยะ เริ่มตั้งแต่การขยายเส้นทางรถไฟเข้ามาในภาคอีสาน การขยายการเพาะปลูกพืชเศรษฐกิจ เช่น ปอ มันสำปะหลัง อ้อย เป็นต้น การพัฒนาอย่างจริงจังเกิดขึ้นจากผลของแผนพัฒนาเศรษฐกิจแห่งชาติฉบับแรก เมื่อ พ.ศ. 2504 มีการปรับปรุงระบบสาธารณูปโภค สาธารณูปการ การตั้งหน่วยราชการระดับภูมิภาค การตัดถนนเชื่อมโยงกับกรุงเทพฯ และภาคอื่น ๆ จากนั้นการพัฒนาภาคอีสานจึงเข้าสู่ระบบการพัฒนาโดยมุ่งเน้นการเพิ่มรายได้ เพิ่มประสิทธิภาพและปริมาณการผลิตปรับปรุงระบบขนส่งสื่อสาร ส่งเสริมให้เอกชนมีส่วนสำคัญในการผลิต การกระจายรายได้และการพัฒนาเมืองหลัก ในด้านสังคมนั้น สภาพสังคมส่วนใหญ่เป็นสังคมเกษตรกรรม ตั้งถิ่นฐานกระจายอยู่ทั่วไปในพื้นที่ ประชาชนมีฐานะยากจนเมื่อเทียบกับภาคอื่น ๆ ของประเทศ การดำรงชีวิตขั้นพื้นฐานยังมีปัญหาการขาดแคลนอาหาร สุขภาพ อนามัยและการศึกษา และปัญหาการอพยพของแรงงาน (วิลาสวงศ์ พงศะบุตร และวุฒิชัย มูลศิลป์. 2548 : 135–141 ; ชลิต ชัยครรชิต และคณะ. 2544 : 175–176)

การแบ่งเขตการปกครอง

ภาคอีสานตอนบน กาฬสินธุ์ ขอนแก่น นครพนม มหาสารคาม มุกดาหาร ร้อยเอ็ด สกลนคร หนองคาย บึงกาฬ หนองบัวลำภู อุดรธานี เลย

ภาคอีสานตอนล่าง ชัยภูมิ นครราชสีมา บุรีรัมย์ ยโสธร ศรีสะเกษ สุรินทร์ อำนาจเจริญ อุบลราชธานี

Mahasarakham University

ศิลปวัฒนธรรม

ภาคอีสานเป็นภูมิภาคที่มีความหลากหลายทางศิลปวัฒนธรรมและประเพณีแตกต่างออกไปในแต่ละท้องที่ แต่ละจังหวัด ศิลปวัฒนธรรมเหล่านี้เป็นตัวบงบอกถึงความเชื่อ ค่านิยม ศาสนาและรูปแบบหลากหลายทางศิลปวัฒนธรรม ประเพณีส่วนหนึ่งอาจจะเป็นผลมาจากการเป็นศูนย์รวมของประชากรหลากหลายเชื้อชาติ และมีการติดต่อสังสรรค์กับประชาชนในประเทศใกล้เคียงจนก่อให้เกิดการแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรมขึ้น

ลักษณะภูมิประเทศและสภาพพื้นที่ภาคอีสาน

ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ หรือภาคอีสาน มีพื้นที่ 1 ใน 3 ของพื้นที่ทั้งประเทศ ตั้งอยู่บนที่ราบสูงโคราช ภูมิประเทศทั้งภาคยกตัวสูงเป็นขอบแยกตัวออกจากภาคกลางอย่างชัดเจน ประกอบด้วยเทือกเขาสูงทางทิศตะวันตกและทิศใต้ เทือกเขาทิศตะวันตกมีความสูงเฉลี่ย 500-1,000 เมตร เหนือระดับน้ำทะเล และ เป็นแหล่งต้นน้ำของแม่น้ำหลายสาย ได้แก่ แม่น้ำพองแม่น้ำเลย แม่น้ำพรม แม่น้ำชี และลำตะคลอง ทางด้านทิศใต้มีเทือกเขาสันกำแพง และเทือกเขาพนมดงรัก กั้นระหว่างภาคอีสานของไทย กับกัมพูชา และลาว ส่วนตอนกลางของภาคมีเทือกเขาภูพานทอดตัวจากเหนือลงสู่ทิศใต้ แบ่งภาคอีสานออกเป็น 2 ส่วน คือแอ่งโคราช คือ บริเวณแถบลุ่มแม่น้ำชีและแม่น้ำมูล มีพื้น ที่ 3 ใน 4 ของภาคอีสานทั้งหมด แอ่งสกลนคร คือ บริเวณตอนเหนือของเทือกเขาภูพานและบริเวณที่ราบลุ่มน้ำโขง ภาคอีสานแบ่งตามลักษณะภูมิประเทศของไทยได้เป็น 6 เขตดังนี้ คือ

1. เขตภูเขาและที่ราบระหว่างภูเขาภาคเหนือภูมิประเทศส่วนใหญ่ของเขตนี้มีลักษณะเป็นทิวเขา ภูเขา หุบเขาและแอ่งแผ่นดินระหว่างภูเขา มีความสูงชัน บริเวณที่สูงเหล่านี้นับเป็นแหล่งกำเนิดของแม่น้ำลำธารหลายสาย ที่ไหลลงสู่แม่น้ำโขงทางด้านเหนือ ลงสู่แม่น้ำเจ้าพระยาทางด้านใต้และ ลงสู่ลุ่มน้ำสาละวิน ทางตะวันตก หุบเขาและแอ่งแผ่นดินที่แม่น้ำเหล่านี้ไหลผ่านจะเกิดที่ราบดินตะกอนที่แม่น้ำไหลพามาทับถมเป็นบริเวณที่อุดมสมบูรณ์เหมาะในการเพาะปลูกและการตั้งถิ่นฐานทำให้กลายเป็นแหล่งชุมชนสำคัญของภาค

2. เขตที่ราบภาคกลาง ที่ราบภาคกลางได้แก่ บริเวณที่ราบลุ่มแม่น้ำตอนกลางและตอนล่างทั้งหมดซึ่งประกอบด้วยแม่น้ำเจ้าพระยาและสาขาที่ไหลมาจากที่สูงโดยรอบแล้วไหลลงสู่อ่าวไทยที่ราบภาคกลางเป็นที่ราบดินตะกอนที่หนาและกว้างขวางมากที่สุดของประเทศ สันนิษฐานว่าพื้นที่ส่วนใหญ่ของที่ราบภาคกลางในอดีตเคยอยู่ใต้ระดับน้ำทะเล ต่อมาระดับน้ำทะเลลดต่ำลงประกอบกับพื้นดินยกสูงขึ้น รวมทั้งการ กระทำของแม่น้ำหลาย สายซึ่งมีทั้งการกัดเซาะ สึกกร่อนและทับถมพอกพูนจึงทำให้บริเวณนี้กลายเป็นที่ราบอันกว้างใหญ่และเป็นแหล่งเกษตรกรรมสำคัญของประเทศ

3. เขตภูเขาสูงภาคตะวันตก ลักษณะของภูมิประเทศส่วนใหญ่จะเป็นทิวเขาหุบเขาแต่ไม่มีที่ราบระหว่างภูเขาเหมือนทางภาคเหนือ และที่ราบไม่กว้างขวาง เหมือนภาคกลางภูมิประเทศของเขต และเต็มไปด้วยเกาะเป็นเกาะที่ปกคลุมด้วยป่าไม้และหาดทรายสวยงาม

4. เขตภูเขาและที่ราบชายฝั่งภาคตะวันออก ลักษณะภูมิประเทศจะเป็นที่ราบลุ่มแม่น้ำทางตอนเหนือ เป็นทิวเขาและที่ราบลูกฟูกทางตอนกลางและมีที่ราบ ชายฝั่งทะเลทางใต้ โดยมีแม่น้ำสายสั้น ๆ ไหลจากทิศเหนือไปทางใต้ลงสู่อ่าวไทย ชายฝั่งทะเลของเขตนี้ เป็นชายฝั่งที่มีลักษณะเว้าแหว่งและเต็มไปด้วยเกาะเป็นเกาะที่ปกคลุมด้วยป่าไม้และหาดทรายสวยงาม

Mahasarakham University

5. เขตที่ราบสูงภาคตะวันออกเฉียงเหนือภูมิประเทศทางภาคตะวันออกเฉียงเหนือมีลักษณะแยก จากภาคเหนือและภาคกลางอย่างเด่นชัด เพราะ การยกตัวของแผ่นดิน ด้านตะวันตกและด้านใต้ ทำให้เกิดขอบสูงชันตามแนวเทือกเขาเพชรบูรณ์ด้านตะวันตก ส่วนทางด้านใต้ก็เป็นขอบสูงชันตามแนวทิวเขา สันกำแพง และพนมดงรัก บริเวณตอนกลางของเขตนี้มีลักษณะเป็นแอ่งคล้าย ๆ ก้นกระทะ เรียกว่า แอ่งโคราช มีแม่น้ำชีและแม่น้ำมูลไหลผ่านยังมีที่ราบโล่งอยู่หลายแห่ง เช่น ทุ่งกุลาร้องไห้ ทุ่งหมาหิว โดยมีแนวทิวเขาภูพานทอดโค้งยาวค่อนไปทางตะวันออกเฉียงเหนือของภาค ถัดเลยจากแนวทิวเขาภูพานไปทางเหนือมีแอ่งทรุดต่ำของแผ่นดินเรียกว่าแอ่งสกลนคร ส่งผลให้พื้นที่หลายแห่งได้กลายเป็นหนองน้ำ เช่น หนองหานใน จังหวัดสกลนคร หนองประจักษ์ในจังหวัดอุดรธานี หนองญาติใน จังหวัดนครพนม เป็นต้น พื้นที่ราบสูงจะยกตัวสูงทางบริเวณตะวันตกและทางใต้และลาดเอียงไปทางตะวันออกเฉียงใต้ลงสู่แม่น้ำโขงแม่น้ำสำคัญที่ไหลผ่านเขตที่ราบสูงภาคตะวันออกเฉียงเหนือ คือ แม่น้ำชี แม่น้ำมูลและสาขาใหญ่น้อยซึ่งไหลจากบริเวณตะวันตก ลงสู่ลำน้ำโขงทางตะวันออก

6. เขตภูเขาและที่ราบชายฝั่งคาบสมุทรภาคใต้ ภูมิประเทศเขตนี้มีลักษณะเป็นคาบสมุทรแคบและยาวถูกขนาบด้วยทะเลทั้งสองด้านคือ อ่าวไทยทางด้านตะวันออกและทะเลอันดามันทางด้านตะวันตก

สภาพพื้นที่ของภาคอีสาน

พื้นที่อีสานตอนบนแบ่งตามลักษณะภูมิศาสตร์นับตั้งแต่พื้นที่ของจังหวัดเลยอุดรธานี หนองคาย สกลนคร นครพนม และมุกดาหาร ลักษณะเป็นพื้นที่ราบ การเพาะปลูกจะได้ผลดีมากในพื้นที่ตามริมลำน้ำและในพื้นที่ที่เป็นหุบเขา อากาศชุ่มชื้น พื้นดินอุดมสมบูรณ์ประชาชนนิยมเข้าไปเพาะปลูกและประกอบอาชีพทางการเกษตร ในฤดูฝนทางตอนเหนือของภาคอีสานนี้ได้รับอิทธิพลจากพายุโซนร้อนที่ก่อตัวจากมหาสมุทรแปซิฟิกผ่านประเทศเวียดนาม ลาว ในฤดูหนาวอากาศหนาวจัด พายุโซนหนาวทำให้อากาศแห้งแล้งเร็วกว่าปกติ ทำให้ผลผลิตการเกษตรต่ำ และในฤดูร้อนอากาศค่อนข้างร้อนจัด พื้นที่แห้ง อันเป็นผลต่อเนื่องจากความแห้งแล้งของอากาศในฤดูหนาวต่อฤดูแล้ง ส่งผลให้ประชาชนส่วนใหญ่โดยเฉพาะอย่างยิ่งในชนบทยากจนบางพื้นที่ต้องย้ายถิ่นที่อยู่ชั่วคราวเพื่อไปประกอบอาชีพอื่นมาจุนเจือครอบครัวพื้นที่อีสานตอนกลาง พื้นที่อีสานตอนกลางแบ่งตามลักษณะภูมิประเทศที่มีลำน้ำไหลไปทางทิศตะวันออกลงสู่แม่น้ำโขง ได้แก่ จังหวัดชัยภูมิ ขอนแก่น กาฬสินธุ์ มหาสารคาม ร้อยเอ็ด และยโสธร มีลำน้ำชีซึ่งมีต้นน้ำอยู่ในพื้นที่ของจังหวัดชัยภูมิ เรียกว่าลำน้ำชีบนส่วนลำน้ำพองในพื้นที่ของจังหวัดขอนแก่น มีอ่างเก็บน้ำขนาดใหญ่ผลิตพลังงานไฟฟ้าเขื่อนอุบลรัตน์ และเขื่อนลำปาวที่จังหวัดกาฬสินธุ์ เป็นเขื่อนหลักของภาคอีสานตอนกลาง ในฤดูฝนได้รับอิทธิพลจากพายุโซนร้อนเช่นเดียวกับพื้นที่อีสานตอนบนแต่น้อยกว่า ปริมาณของน้ำฝนซึ่งไม่มากนักจะเข้าท่วมพื้นที่เพาะปลูกและที่อยู่อาศัยของประชาชน ก่อให้เกิดความเสียหายเป็นประจำเสมอทุกปีมา ในฤดูหนาวได้รับอิทธิพลจากพายุโซนหนาวเช่นเดียวกันแต่ไม่รุนแรงเท่าทำให้ผลผลิตทางการเกษตรตกต่ำลง และในฤดูร้อนก็ร้อนจัด พื้นที่อีสานตอนล่างนับตั้งแต่พื้นที่จังหวัดนครราชสีมาซึ่งเป็นพื้นที่ป่า ภูเขาแหล่งต้นน้ำลำธาร ในพื้นที่ตอนล่างของจังหวัดนครราชสีมาทอดยาวไปทางทิศตะวันออกตามบริเวณชายแดนติดต่อกับกัมพูชาในพื้นที่ของจังหวัดสุรินทร์ ศรีสะเกษ และอุบลราชธานี เป็นแหล่งกำเนิดของลำน้ำเล็ก ๆ หลายสาย ที่ไหลมารวมกันไหลสู่ลำน้ำโขงที่อำเภอโขงเจียม จังหวัดอุบลราชธานีพื้นที่อีสานกลาง มีแหล่งเก็บกักน้ำขนาดใหญ่ ได้แก่

Mahasarakham University

เขื่อนลำนางรอง จังหวัดบุรีรัมย์ และเขื่อนสิรินธร จังหวัดอุบลราชธานี ในฤดูฝนอิทธิพลจากพายุโซนร้อนพัดพาดผ่านจากทิศตะวันออกสู่ทิศตะวันตก และอิทธิพลของความชุ่มชื้นของป่าไม้ที่อุดมสมบูรณ์ในพื้นที่ของประเทศกัมพูชา ช่วยให้ภูมิภาคนี้อุดมสมบูรณ์กว่าพื้นที่อื่นของภาค แต่การขาดแหล่งเก็บน้ำที่มีประสิทธิภาพ ผลผลิตทางการเกษตรที่ได้รับจึงลดต่ำลงในฤดูหนาว และฤดูร้อน ประชาชนจะประกอบอาชีพเกษตรกรรมเฉพาะในฤดูฝนเท่านั้น สภาพแหล่งน้ำผิวดิน ซึ่งปริมาณของน้ำของแหล่งน้ำทั้ง 2 ประเภทนี้จะมีมากหรือน้อยขึ้นอยู่กับปริมาณน้ำฝนที่ตกเป็นหลัก ภาคอีสานมีฝนตกในช่วงเดือนพฤษภาคม – ตุลาคม ทุกปี และจะมีฝนตกหนักในช่วงเดือนสิงหาคม– กันยายน เนื่องจากดีเปรสชั่นและใต้ฝุ่นจากทะเลจีนใต้เป็นผลให้พื้นที่ภาคอีสานตอนเหนือและตอนใต้ ได้แก่ จังหวัดหนองคาย อุบลราชธานี ศรีสะเกษ สุรินทร์ อุดรธานี สกลนคร เลย และบางส่วนของจังหวัดบุรีรัมย์ มีปริมาณฝนตกอยู่ในเกณฑ์ดีและมีผลต่อการเพาะปลูกข้าวและพืชไร่โดยทั่วไป ส่วนตอนกลางของภาคที่มีบริเวณติดต่อกับ จังหวัดขอนแก่น มหาสารคาม กาฬสินธุ์ ร้อยเอ็ด และบางส่วนของจังหวัดอุดรธานี เลย ชัยภูมิ นครราชสีมา และบางส่วนของจังหวัดบุรีรัมย์ ตกอยู่ในท้องที่ที่มีปริมาณฝนตกน้อยและทิ้งช่วงตอนต้นฤดูกาลจนถึงกลางฤดูเพาะปลูกเป็นประจำเกือบทุกปีแม่น้ำและลำน้ำที่สำคัญในภูมิภาคนี้คือ แม่น้ำมูลและแม่น้ำชีซึ่งมีต้นน้ำเกิดจากเทือกเขาดงพญาเย็นที่ท้องที่จังหวัดนครราชสีมาและเทือกเขาเพชรบูรณ์ท้องที่จังหวัดชัยภูมิโดยไหลผ่านบริเวณพื้นที่ตอนกลางและตอนล่างของภาคแล้วไปบรรจบกันที่อำเภอเมืองอุบลราชธานีและไหลลงแม่น้ำโขงที่อำเภอโขงเจียม จังหวัดอุบลราชธานี แม่น้ำดังกล่าวมีลำน้ำที่สำคัญ ๆ เช่น แม่น้ำมูล คือ ลำตะคอง ลำมูลบน ลำปลายมาศ ห้วยเสนง ลำชีน้อย ห้วยสำราญ ห้วยขยุง ลำโดมน้อย ลำโดมใหญ่ และลำน้ำที่สำคัญ ๆ ของแม่น้ำชีได้แก่ ลำชีบน ลำน้ำพอง ลำปาวลำเซกา ลำเซบาย สำหรับตอนเหนือของภาคมีแม่น้ำและลำน้ำสำคัญ ๆ ได้แก่ ลำน้ำเลย ลำน้ำเหือง ลำน้ำหมัน ในจังหวัดเลย แม่น้ำสงคราม และลำห้วยหลวงในจังหวัดอุดรธานี ลำน้ำอูน ห้วยปลาหาง ลำน้ำพุงในจังหวัดสกลนคร แม่น้ำและลำน้ำดังกล่าวไหลลงแม่น้ำโขง

สภาพป่าไม้ สภาพป่าไม้ในภูมิภาคนี้ ประกอบด้วยป่าดงดิบ ป่าเบญจพรรณ ป่าเต็งรัง ป่าไผ่ และสวนป่า ปัจจุบันพื้นที่ป่าไม้ในภูมิภาคนี้มีจำนวนน้อยมาก บางจังหวัด เกือบจะไม่มีป่าเหลืออยู่อีกเลย เช่น จังหวัดมหาสารคาม ร้อยเอ็ด และบุรีรัมย์ ส่วนจังหวัดอื่น ๆ ที่มีป่าไม้เหลืออยู่บ้างก็ไม่เพียงพอต่อการรักษาสภาพอากาศโดยทั่วไป

เศรษฐกิจของภาคอีสาน ด้านการเกษตร ส่วนใหญ่เป็นการกสิกรรม มีพืชหลักที่สำคัญเพียง 5 ชนิดคือ ข้าว มันสำปะหลัง ข้าวโพด อ้อย และปอ ปัญหาของภาคอีสานในด้านการเกษตรก็คือพื้นที่การเกษตรส่วนใหญ่ยังต้องอาศัยน้ำฝนเป็นสำคัญ แต่ภาวการณ์ตกของฝนในภาคนี้มีความไม่แน่นอน ทำให้ผลผลิตทางการเกษตรที่ได้มีปริมาณไม่แน่นอนและส่งผลกระทบถึงผลผลิตและรายได้ส่วนรวม นอกจากปัญหาเรื่องน้ำซึ่งต้องอาศัยน้ำฝนเป็นส่วนใหญ่แล้วยังมีปัญหาดินขาดความอุดมสมบูรณ์และดินเค็ม ปัญหาเกษตรกรขาดความรู้ในการทำการเกษตรที่ถูกวิธี ขาดเงินทุนที่จะพัฒนาที่ดินของตนเอง ปัญหาเหล่านี้ทำให้ผลผลิตต่อไร่อยู่ในเกณฑ์ต่ำ ประชากรส่วนใหญ่ที่มีอาชีพการเกษตรตกอยู่ในฐานะยากจน และมีรายได้เฉลี่ยต่อคนต่อปีต่ำกว่าภาคอื่น ๆ ของประเทศ

ภาคอีสาน ประกอบด้วยพื้นที่ของ 20 จังหวัด คือ หนองคาย บึงกาฬ นครพนม มุกดาหาร สกลนคร อุดรธานี เลย ขอนแก่น หนองบัวลำภู ชัยภูมิ มหาสารคาม กาฬสินธุ์ ร้อยเอ็ด ยโสธร อุบลราชธานี อำนาจเจริญ ศรีสะเกษ สุรินทร์ บุรีรัมย์ และจังหวัดนครราชสีมา

ภูมิประเทศโดยทั่วไปเป็นแอ่งที่ราบขนาดใหญ่ ซึ่งมีทิวเขากั้นเป็นขอบอยู่ทางด้านทิศตะวันตกและทิศใต้และตะแคงลาดไปทางทิศตะวันออกสู่แม่น้ำโขง นักภูมิศาสตร์เรียกชื่อลักษณะภูมิประเทศของภาคนี้โดยรวม ๆ ว่า ที่ราบสูงโคราช ที่สำคัญมี 2 แห่งคือ ที่ราบแอ่งโคราช และที่ราบแอ่งสกลนครที่ราบแอ่งโคราช เป็นบริเวณที่ราบลุ่มแม่น้ำมูล-ชี ทางด้านทิศใต้ของทิวเขาภูพาน ครอบคลุมพื้นที่ประมาณ ¾ ของภาคอีสานทั้งหมด เป็นที่ราบที่มีเนื้อที่กว้างขวางมากที่สุดของประเทศ ความสูงโดยเฉลี่ยของแอ่งที่ราบนี้มีประมาณ 120-170 เมตร จากระดับน้ำทะเลปานกลาง แม่น้ำมูล แม่น้ำชี เป็นแม่น้ำครอบคลุมพื้นที่กว้างใหญ่ มีแควต่าง ๆ เป็นจำนวนมากที่ให้น้ำแก่แม่น้ำสายนี้ ได้แก่ ลำคันฉู แม่น้ำพรม แม่น้ำเชิญ แม่น้ำพอง ลำปาว ซึ่งไหลไปลงแม่น้ำชี แม่น้ำชียาว 765 กิโลเมตร และลำพระเพลิง ลำตะคอง ลำเชิงไกร ลำพลับพลา แม่น้ำยัง ลำเซบาย ลำเซบก ลำปายมาศ ลำชี ห้วยทับทัน ลำโดมใหญ่ ลำโดมน้อย ซึ่งไหลไปลงแม่น้ำมูล แม่น้ำมูลยาว 750 กิโลเมตร แม่น้ำชีไหลมาจากทางด้านทิศตะวันตกเฉียงเหนือของแอ่งโคราชส่วนแม่น้ำมูลไหลมาจากด้านทิศตะวันตกทั้งสองสายบรรจบกันที่ตำบลหนองบ่ออำเภอเมืองอุบลราชธานี จากนั้นแม่น้ำมูลไหลต่อไปลงแม่น้ำโขงที่อำเภอโขงเจียม จังหวัดอุบลราชธานีที่ราบสูงโคราชในภาคอีสานมีลักษณะภูมิประเทศซึ่งแบ่งออกเป็นส่วนใหญ่ ๆ คือ ทิวเขาเพชรบูรณ์และทิวเขาดงพญาเย็น ทิวเขาสันกำแพง ทิวเขาภูพาน ที่ราบแอ่งสกลนคร เป็นบริเวณที่ราบซึ่งอยู่ระหว่างด้านทิศเหนือของทิวเขาภูพานกับแม่น้ำโขง มีความสูงโดยเฉลี่ย 140-180 เมตร จากระดับน้ำทะเลปานกลาง แม่น้ำที่ไหลอยู่ในแอ่งที่ราบนี้ส่วนใหญ่เป็นสายสั้น ๆ ที่มีขนาดใหญ่ที่สุดคือ แม่น้ำสงคราม นอกจากนั้นก็มีห้วยหลวง ห้วยสวย แม่น้ำเลย และแม่น้ำเหือง ทุกสายไหลลงสู่แม่น้ำโขงลักษณะภูมิประเทศที่พบอยู่โดยทั่วไปในบริเวณแอ่งที่ราบภาคอีสานมีอยู่ 2 ลักษณะ คือ ภูมิประเทศแบบโคกสลับแอ่ง และภูมิประเทศแบบที่ราบลุ่มน้ำ (จุฬาลงกรณ์ มหาวิทยาลัย. 2534 : 62-65 ; อ้างอิงมาจาก อีสาน. 2354 : 88-90)

จังหวัดกาฬสินธุ์

ภาพประกอบ 4 ตราประจำจังหวัดกาฬสินธุ์

รูปบึงใหญ่ ตฤณชาติ และเมฆพยับฝน หมายถึง สัญลักษณ์ของความชุ่มชื้น และอุดมสมบูรณ์ของภูมิภาคนี้ ทิวเขาตรงสุดขอบฟ้าคือแนวกั้นเขตแดนกับจังหวัดใกล้เคียงน้ำในบึงที่มีสีดำเพื่อให้ตรงกับชื่อของจังหวัดกาฬสินธุ์ ตั้งเป็นเมืองใน พ.ศ. 2336 เพราะมีชาวเมืองเวียงจันทน์อพยพมาตั้งบ้านเรือนอยู่มากที่บ้านสงเปลือยทางฝั่ง ตะวันออกของริมแม่น้ำปาว ซึ่งสีน้ำในขณะนั้นขุ่นข้น จังหวัดกาฬสินธุ์แยกออกมาจากจังหวัดมหาสารคาม ใน พ.ศ. 2490

คำขวัญประจำจังหวัด

เมืองฟ้าแดดสงยาง โปงลางเลิศล้ำ วัฒนธรรมผู้ไทย ผ้าไหมแพรวา ผาเสวยภูพาน มหาธารลำปาว ไดโนเสาร์สัตว์โลกล้านปี

จังหวัดกาฬสินธุ์ ตั้งอยู่ทางทิศตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทยและอยู่ในตอนกลางของภาคตะวันออกเฉียงเหนือ อยู่ระหว่าง เส้นรุ้งที่ 16-17 องศาเหนือ และอยู่ระหว่าง เส้นแวงที่ 103-104 องศาตะวันออก ห่างจากกรุงเทพมหานคร ประมาณ 519 กิโลเมตร มีเนื้อที่ประมาณ 6,946.75 ตารางกิโลเมตร หรือประมาณ 4.4 ล้านไร่ คิดเป็นร้อยละ 4.1 ของพื้นที่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

ภาพประกอบ 5 แผนที่จังหวัดกาฬสินธุ์ แสดงอาณาเขตและอำเภอ

Mahasarakham University

อาณาเขต

ทิศเหนือ ติดจังหวัดสกลนคร และจังหวัดอุดรธานี โดยมีลำน้ำปาวและห้วยลำพันชาดเป็นแนวกั้นแบ่งเขต

ทิศตะวันออก ติดจังหวัดร้อยเอ็ด และจังหวัดมุกดาหาร โดยมีสันปันน้ำของเทือกเขาภูพานเป็นแนวแบ่งเขต

ทิศใต้ ติดจังหวัดร้อยเอ็ด และจังหวัดมหาสารคาม

ทิศตะวันตก ติดจังหวัดมหาสารคาม และจังหวัดขอนแก่น โดยมีลำน้ำชีเป็นเส้นแบ่งเขตและบางส่วนติดต่อกับจังหวัดขอนแก่น

ภูมิประเทศ

ภูมิประเทศจังหวัดกาฬสินธุ์มีลักษณะภูมิประเทศแบ่ง ออกได้เป็น 3 ตอน คือ

1. ลักษณะพื้นที่ตอนบน ได้แก่บริเวณอำเภอท่าคันโท อำเภอคำม่วง และอำเภอเขาวงซึ่งเป็นบริเวณแนวเทือกเขาภูพาน มีภูเขาสลับซับซ้อน และมีที่ราบใน บริเวณระหว่างหุบเขาสลับกับป่าทึบได้แก่ ป่าดงมูล และป่าดงแม่เกด บริเวณ ดังกล่าวเป็นแหล่งต้นน้ำลำธารหล่อเลี้ยงจังหวัดกาฬสินธุ์ ที่สำคัญได้แก่ ลำน้ำปาว และลำน้ำพาน ซึ่งทางราชการได้ก่อสร้างเขื่อนลำปาวขึ้นเพื่อเก็บกักน้ำไว้ใช้ในการ เพาะปลูกทั้งในฤดูฝนและฤดูแล้ง

2. ลักษณะพื้นที่ตอนกลาง ได้แก่ อำเภอหนองกุงศรี อำเภอสหัสขันธ์ อำเภอสมเด็จ อำเภอห้วยผึ้ง อำเภอนามน อำเภอกุฉินารายณ์ และอำเภอห้วยเม็ก ลักษณะภูมิประเทศ เป็นเนินเขาสลับกับป่าโปร่ง และทุ่งราบ

3. ลักษณะพื้นที่ตอนล่าง ได้แก่บริเวณอำเภอยางตลาด อำเภอเมืองกาฬสินธุ์ อำเภอกมลาไสย และอำเภอร่องคำ ลักษณะภูมิประเทศ เป็นที่ราบต่ำ เป็นแหล่งเพาะปลูกที่สำคัญของจังหวัดกาฬสินธุ์ เป็นบริเวณที่รับน้ำชลประทานจากโครงการชลประทานลำปาว และมีลำน้ำชี ลำน้ำพาน ลำห้วย บึง และหนองน้ำทั่วไป

หน่วยการปกครอง การปกครองแบ่งออกเป็น 18 อำเภอ 135 ตำบล 1584 หมู่บ้าน

1. อำเภอเมืองกาฬสินธุ์	2. อำเภอคำม่วง
3. อำเภอนามน	4. อำเภอท่าคันโท
5. อำเภอกมลาไสย	6. อำเภอหนองกุงศรี
7. อำเภอร่องคำ	8. อำเภอสมเด็จ
9. อำเภอกุฉินารายณ์	10. อำเภอห้วยผึ้ง
11. อำเภอเขาวง	12. อำเภอสามชัย
13. อำเภอยางตลาด	14. อำเภอนาคู
15. อำเภอห้วยเม็ก	16. อำเภอดอนจาน
17. อำเภอสหัสขันธ์	18. อำเภอฆ้องชัย

ประชากร

จังหวัดกาฬสินธุ์ มีประชากรทั้งสิ้น 978,583 คน แยกเป็น ชาย 488,205 คน คิดเป็นร้อยละ 49.88 หญิง 490,378 คน คิดเป็นร้อยละ 50.11 จากการสำรวจปี พ.ศ. 2555

สถาบันการศึกษา

ระดับอุดมศึกษา

มหาวิทยาลัยราชภัฏกาฬสินธุ์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน วิทยาเขตกาฬสินธุ์

มหาวิทยาลัยมหามกุฏราชวิทยาลัย วิทยาลัยศาสนศาสตร์กาฬสินธุ์

มหาวิทยาลัยราชภัฏกาฬสินธุ์

สถาบันบัณฑิตพัฒนศิลป์ (วิทยาลัยนาฏศิลปกาฬสินธุ์)

สถาบันอาชีวศึกษา

วิทยาลัยการอาชีพหนองกุงศรี

วิทยาลัยเทคนิคกาฬสินธุ์

วิทยาลัยเทคโนโลยีพณิชยการกาฬสินธุ์ (โรงเรียนพณิชยการกาฬสินธุ์)

วิทยาลัยการอาชีพคำม่วง

วิทยาลัยการอาชีพห้วยผึ้ง

วิทยาลัยเทคนิคเขาวง

วิทยาลัยสารพัดช่างกาฬสินธุ์

เทศกาลและงานประเพณี

งานมหกรรมโปงลาง แพรวาและกาชาด

งานมหกรรมวิจิตรแพรวาราชินีแห่งไหม

งานมหกรรมวันภูไทโลก

แหล่งท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมในจังหวัดกาฬสินธุ์

อนุสาวรีย์พระยาชัยสุนทร (ท้าวโสมพะมิตร)

ตั้งอยู่หน้าที่ทำการไปรษณีย์ โทรเลขจังหวัดกาฬสินธุ์ เป็นอนุสาวรีย์หล่อด้วยสัมฤทธิ์เท่าตัวจริง ยืนบนแท่น มือขวาถือกาน้ำ มือซ้ายถือดาบอาญาสิทธิ์ ชาวกาฬสินธุ์ได้สละทรัพย์ก่อสร้างอนุสาวรีย์ เพื่อเป็นการแสดงกตเวทิตาคุณต่อผู้ให้กำเนิดเมืองกาฬสินธุ์

พระพุทธสถานภูปอ

ตั้งอยู่ตำบลภูปอ อำเภอเมืองกาฬสินธุ์ ห่างจากจังหวัดกาฬสินธุ์ไปทางทิศเหนือประมาณ 28 กิโลเมตร ไปทางอำเภอสมเด็จหรืออำเภอสหัสขันธ์ เป็นที่ประดิษฐพระพุทธรูปโบราณปางไสยาสน์ ฝีมือช่างจากสมัยทวาราวดีจำหลักบนหน้าผา 2 องค์ เป็นที่เคารพบูชาของชาวจังหวัดกาฬสินธุ์และใกล้เคียง องค์แรกประดิษฐานอยู่บนเชิงเขาทางขึ้น องค์ที่สอง ประดิษฐานอยู่บนภูปอนอกจากภูปอจะเป็นที่ประดิษฐานของพระพุทธรูปปางไสยาสน์อันศักดิ์สิทธิ์แล้วยัง เป็นสถานที่มีทิวทัศน์ตามธรรมชาติที่สวยงามเหมาะแก่การพักผ่อนหย่อนใจอย่างยิ่ง

Mahasarakham University

พระพุทธไสยาสน์ถ้ำภูค่าว

อยู่บ้านนาสีนวล ตำบลโนนศิลา อำเภอสหัสขันธ์ ห่างจากตลาดสหัสขันธ์ ประมาณ 6กิโลเมตร บริเวณถ้ำภูค่าวแต่เดิมเป็นสถานที่สำคัญทางศาสนาแห่งหนึ่งปัจจุบันเป็นเพียงวัดเล็กๆเป็นที่ประดิษฐานพระพุทธไสยาสน์ภูค่าวซึ่งเป็นพระพุทธรูปที่แปลกจาก พระนอนทั่วไป คือ ไสยาสน์ตะแคงซ้าย ไม่มีพระเกตุมาลา พระนอนองค์นี้มีประวิติว่าสร้างขึ้น เมื่อปี พ.ศ. 2235 เป็นพระโมคัลลาน เป็นที่เคารพของชาวบ้านทั่วไป มีงานนมัสการปิดทองในวันตรุษสงกรานต์ทุกปี

พุทธสถานภูสิงห์

ตั้งอยู่บนยอดเขาภูสิงห์ อำเภอสหัสขันธ์ ใกล้ตลาด สหัสขันธ์ห่างจากจังหวัด 34 กม. มีทางขึ้น 2 ทาง คือ ทางราดยางคดเคี้ยวขึ้นตามไหล่เขาทางทิศตะวันตก และทางเดินเท้าทำเป็นบันได 104 ขั้น ทางทิศตะวันออก เป็นสถานที่พักผ่อนที่ร่มรื่นล้อมรอบด้วยธรรมชาติ ทั้งยังมองเห็นทิวทัศน์ของทุ่งนา หมู่บ้าน และน้ำในเขื่อนลำปาวอันสวยงามอีกด้วย พุทธสถานภูสิงห์เป็นที่ประดิษฐานพระพรหมภูมิปาโล ซึ่งเป็นพระพุทธรูปปางมารวิชัย หน้าตักกว้าง 10.5 เมตร มีพุทธลักษณะสง่างามเป็นพระพุทธรูปที่ใหญ่ที่สุดในภาคตะวันออกเฉียงเหนือสร้างเมื่อปี พ.ศ. 2511

เมืองฟ้าแดดสงยาง

ตั้งอยู่ในเขตอำเภอกมลาไสย ห่างจากตัวจังหวัดประมาณ 20 กม. มีซากอิฐูปนดินคูเมืองสองชั้น มีลักษณะเป็นท้องน้ำที่พอมองเห็น คือพระธาตุยาคูผังเมืองรูปไข่แบบทวาราวดีแต่มีตัวเมืองสองชั้นเชื่อว่าเกิดจากการขยายตัวเมือง ชาวนามักขุดพบใบเสมาหินทรายมีลวดลายบ้างไม่มีบ้าง ที่ขึ้นทะเบียนไว้ทางกรมศิลปากร 130 แผ่น พระพิมพ์ดินเผามีลักษณะเป็นอิทธิพลของสกุลช่างคุปตะรุ่นหลัง อายุประมาณ 1,000–2,000 ปี มีอยู่ทั่วไปนอกจากนี้ยังพบกล้องยาสูบดินเผาลวดลายอมราวดีก้านขดเป็นรูปตัวมังกร อายุ 7,000 ปี ที่น่าสนใจคือกล้องยาสูบชนิดเดียวกันแต่ทำด้วยทองสัมฤทธิ์อายุประมาณ 5,000–6,000 ปี ซึ่งเป็นเครื่องยืนยันว่ายุคโลหะของสุวรรณภูมิได้เริ่มมาก่อนทุก ๆ แห่งในโลกนี้

พระธาตุยาคู

ตั้งอยู่กลางทุ่งนาทิศเหนือบ้านเสมา อำเภอกมลาไสย ห่างจากจังหวัดกาฬสินธุ์ ประมาณ19 กิโลเมตร เป็นศิลปะการก่อสร้างแบบทวาราวดีทำด้วยอิฐดิน ฐานเป็นรูป 8 เหลี่ยมย่อมุมไม้สิบสองขนาดฐานกว้าง 10 เมตร ยาว10 เมตร สร้างซ้อนกันเป็นลักษณะแบบจตุรมุข สูงจากฐานถึงยอด 8 เมตร เชื่อกันว่าเป็นเจดีย์บรรจุอัฐิของพระเถระผู้ใหญ่ที่ชาวเมืองเคารพนับถือ

ใบเสมาบ้านก้อม

ตั้งอยู่บ้านเสมาตำบลหนองแปน อำเภอกมลาไสย (อยู่ภายในเมืองฟ้าแดดสงยาง) ทำด้วยศิลาแลง กว้าง 1 ศอก หนา 8 นิ้ว รวม29 แผ่น และทำด้วยศิลาแลง จำหลักฐานเป็นเทวดาผู้ชาย 1 หลัก ผู้หญิงยืนเคียงกัน 1หลัก กว้าง 1 ศอกคืบ ยาว 3 ศอก หนา 8 นิ้ว 1 แผ่น พิพิธภัณฑ์สิรินธร หรือ อุทยานโลกไดโนเสาร์ภูกุ้มข้าว ตั้งอยู่บริเวณเชิงเขาภูกุ้มข้าว วัดป่าสักกะวัน อ.สหัสขันธ์ จ.กาฬสินธุ์ เป็นแหล่งค้นพบซากโครงกระดูกของไดโนเสาร์ ซึ่งมีอายุกว่า 150 ล้านปี ที่มีความสมบูรณ์ และมากที่สุดในประเทศไทย (มากกว่า 700 ชิ้น) สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี ได้เสด็จมาเปิดเมื่อวันที่ 9 ธันวาคม พ.ศ. 2551 เปิดให้นักท่องเที่ยวเข้าชมทุกวัน ตั้งแต่เวลา 8.00-17.00 น.

Mahasarakham University

รอยเท้าไดโนเสาร์

จังหวัดกาฬสินธุ์ค้นพบรอยเท้าไดโนเสาร์เมื่อวันที่ 16 พฤศจิกายน 2539 บริเวณกลางลานหินร่องน้ำห้วยวังเครือจาน เชิงเขาภูแฝก เทือกเขาภูพาน บ้านน้ำคำ ตำบลภูแล่นช้างอำเภอนาคู จังหวัดกาฬสินธุ์ เป็นรอยเท้าไดโนเสาร์ประเภทเทอร์โรฟอส จัดอยู่ในกลุ่มคาร์โนซอร์ชนิดกินเนื้อ อายุประมาณ140 ล้านปี ซึ่งลักษณะรอยเท้ามีความชัดเจนถึง 7 รอย ขณะนี้อยู่ระหว่างการพัฒนาให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญอีกแห่งหนึ่งของจังหวัดกาฬสินธุ์ นอกจากนี้ยังขุดพบซากกระโครงกระดูกที่วัดบ้านนาไคร้ อำเภอกุฉินารายณ์ และที่เชิงเขาวัดภูปอ อำเภอเมืองกาฬสินธุ์

หมู่บ้านพัฒนาวัฒนธรรมผู้ไทยบ้านโคกโก่ง อำเภอกุฉินารายณ์

ห่างจากจังหวัดประมาณ 90 กม. ได้รับรางวัลชนะเลิศหมู่บ้านวัฒนธรรมดีเด่นแบบ HOMESTAY

พิพิธภัณฑ์ของดีเมืองกาฬสินธุ์

ศาลากลางจังหวัด (อาคารเดิม) จัดตั้งเป็นศูนย์สาธิตอาชีพหัตถกรรมจังหวัดกาฬสินธุ์ ประกอบด้วยห้องจัดแสดงนิทรรศการต่าง เช่น ห้องประวัติของจังหวัดกาฬสินธุ์ ห้องวิถีชีวิตชาวผู้ไทยในอดีต ที่มีหัตถกรรมพื้นบ้านต่าง ๆ จัดแสดงไว้ห้องเฉลิมพระเกียรติสมเด็จพระนางเจ้าฯ พระบรมราชินีนาถ ห้องวิถีชีวิตการทำนาชาวนากาฬสินธุ์ ห้องโชว์แพรวา ห้องจัดแสดงผลผลิตทางการเกษตร และห้องจำหน่ายผ้าไหม สินค้าของที่ระลึกต่าง ๆ ของจังหวัด

พุทธอุทยานอ่างเก็บน้ำห้วยสังเคียบ

อำเภอสมเด็จ (ห่างจากจังหวัดประมาณ 42 กม.)นอกจากจะเป็นสถานที่ท่องเที่ยวทางธรรมชาติที่สวยงามแล้วยังเป็นที่ประดิษฐานพระพุทธสมเด็จชุมเย็นมิ่งเมืองกาฬสินธุ์อีกด้วย

ศูนย์วัฒนธรรมชาวผู้ไทยบ้านโพน (ศูนย์วิจิตรแพรวาบ้านโพน) อำเภอคำม่วง (ห่างจากจังหวัดประมาณ 85 กม.)

ประกอบ ด้วยอาคารวิจิตรแพรวา ศาลาเฉลิมพระเกียรติ อาคารโปงลางและงานการแสดงพื้นบ้านอื่นๆ ของจังหวัด พร้อมกับหาซื้อผ้าไหมแพรวาและสินค้าของที่ระลึกต่างจากแหล่งผลิตในราคาท้องถิ่น

เขื่อนลำปาว

เป็นเขื่อนดิน สูงจากท้องน้ำ 33 เมตร สันเขื่อนยาว 7.8 กิโลเมตร กว้าง 8 เมตร นับเป็นเขื่อนดินยาวที่สุดในประเทศไทย เริ่มก่อสร้างเมื่อ ปี พ.ศ. 2506 เพื่อปิดกั้นลำน้ำปาวและห้วยยางที่บ้านหนองสองห้อง ตำบลลำปาว อำเภอเมือง จังหวัดกาฬสินธุ์ ทำให้เกิดเป็นอ่างเก็บน้ำแฝดทางด้านเหนือเขื่อนจึงได้ขุดร่องเชื่อมระหว่างอ่างทั้งสองให้เป็นอ่างเดียวกัน ซึ่งตัวอ่างน้ำเก็บน้ำได้ 1,430ล้านลูกบาศก์เมตร มีพื้นที่รับน้ำเหนือเขื่อน5,960 ตารางกิโลเมตร ทางเข้าเขื่อนแยกจากทางหลวงสายกาฬสินธุ์– มหาสารคามที่กิโลเมตรที่ 10 ประมาณ 26 กิโลเมตร เขื่อนลำปาวเป็นเขื่อนที่สร้างขึ้นเพื่อบรรเทาอุทกภัยและเพื่อการเกษตรโดยเฉพาะนอกจากนั้นยังเป็นแหล่งเพาะพันธุ์ปลาเป็นเส้นทางคมนาคมทางน้ำทางบกทั้งยังเป็นสถานที่ท่องเที่ยวพักผ่อนหย่อนใจ

หาดดอกเกด

ซึ่งเป็นสวนไม้ดอกไม้ประดับที่ปรับปรุงได้อย่างสวยงาม อยู่บริเวณหน้าสันเขื่อนลำปาวและอุทยานสัตว์น้ำ ซึ่งเป็นศูนย์เพาะปลา รวมจัดเป็นพิพิธภัณฑ์สัตว์น้ำด้วย สวนสะออน (สถานศึกษาธรรมชาติและสัตว์ป่าลำปาว) เป็นสวนป่าธรรมชาติอยู่ทางทิศเหนือของเขื่อนลำปาว มีเนื้อที่ประมาณ 1,420 ไร่สร้างขึ้นเพื่อรักษาป่าธรรมชาติ ปรับปรุงบริเวณให้สะอาดร่มรื่น ปลูกต้นไม้เพิ่มเติมแบ่งภายในบริเวณสวนสะออนออกเป็นส่วน ๆ โดยสร้างรั้วตาข่ายล้อมรอบ แล้วนำสัตว์ป่าในเมืองไทย ทุกชนิดมาปล่อยไว้เพื่อให้นักท่องเที่ยวเข้าชมและศึกษา ตลอดทั้งหาความเพลิดเพลินกับธรรมชาติด้วย

แหลมโนนวิเศษ

เป็นผืนดินที่ยื่นเข้าไปในบริเวณอ่างเก็บน้ำของเขื่อนลำปาว ตั้งอยู่ที่ ตำบลโนนบุรี อำเภอสหัสขันธ์ ห่างจากตัวจังหวัดกาฬสินธุ์ 36 กิโลเมตร เป็นจุดชมพระอาทิตย์อัสดงที่สวยที่สุดในจังหวัดกาฬสินธุ์

เกาะมหาราช

เป็นสวนสาธารณะและพักผ่อน อยู่ที่อำเภอหนองกุงศรี อยู่ริมฝั่งอ่างเก็บน้ำเขื่อนลำปาวตรงข้ามกับแหลมโนนวิเศษ อำเภอสหัสขันธ์สามารถนั่งเรือหรือแพขนานยนต์ข้ามฟากได้ขณะนี้จังหวัดได้ทำโครงการพัฒนาถนนรอบเกาะเพื่อความสะดวกในการเดินทาง

น้ำตกแก้งกะอาม

อยู่ในเขตบ้านแก้งกะอาม หมู่ที่ 6 ตำบลผาเสวย อำเภอสมเด็จ ห่างจากที่ว่าการอำเภอประมาณ 15 กิโลเมตร เป็นน้ำตกที่กำลังพัฒนาให้เป็นแหล่งท่องเที่ยว ลักษณะน้ำตกเป็นแก่งหินเรียงรายเป็นแนวยาว มีลานหินกว้าง สามารถจัดงานเทศกาลประจำปีได้ มีถ้ำกว้างสามารถเข้าพักผ่อนได้ การเดินทางเข้าชมทิวทัศน์สะดวกทุกฤดูกาล

ผาเสวย

ตั้งอยู่บนเทือกเขาภูพานในเขตบ้านแก้งกะอาม หมู่ที่ 6 ตำบลผาเสวย เดิมชาวบ้านเรียกว่า “ผารังแร้ง” เมื่อ พ.ศ. 2497 พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวและสมเด็จพระนางเจ้าพระบรมราชินีนาถเสด็จผ่านและเสวยพระกระยาหารกลางวัน จึงเรียกที่ประทับแห่งนั้นว่า “ผาเสวย” ซึ่งมีลักษณะหน้าผาสูงชันตั้งอยู่บนเหวลึก ชาวบ้านเรียกกันว่า“เหวหำหด” บนหน้าผาเสวยสามารถชมทัศนียภาพ และเป็นที่ผักผ่อนหย่อนใจได้เป็นอย่างดี ระยะทางห่างจากที่ว่าการอำเภอสมเด็จ 17 กิโลเมตร เส้นทางสายสมเด็จ–สกลนคร

พุทธอุทยาน “เกาะแก้วเบญจรัตน์”

ตั้งอยู่กลางอ่างเก็บน้ำห้วยสังเคียบ อำเภอสมเด็จ ห่างจากจังหวัดประมาณ 42 กิโลเมตร นอกจากจะเป็นสถานที่ท่องเที่ยวทางธรรมชาติที่สวยงามแล้วยังเป็นที่ประดิษฐานของพระพุทธสมเด็จชุ่มเย็นมิ่งเมืองกาฬสินธุ์ หล่อด้วยโลหะทองเหลืองรมดำ จำลองจากพระพุทธรูปหลวงพ่อองค์ดำ ซึ่งเป็นพระคู่บ้านคู่เมืองกาฬสินธุ์

อาหารพื้นบ้านและของฝากที่มีชื่อเสียง ได้แก่ เนื้อทุบ หมูทุบ ไส้กรอก แหนมคลุก ส้มตำ ไก่ย่าง น้ำพริกแจ่วบอง ตำเมี่ยง หมูเค็มปรุงรส เป็นต้น

Mahasarakham University

จังหวัดขอนแก่น

ภาพประกอบ 6 ตราประจำจังหวัดขอนแก่น

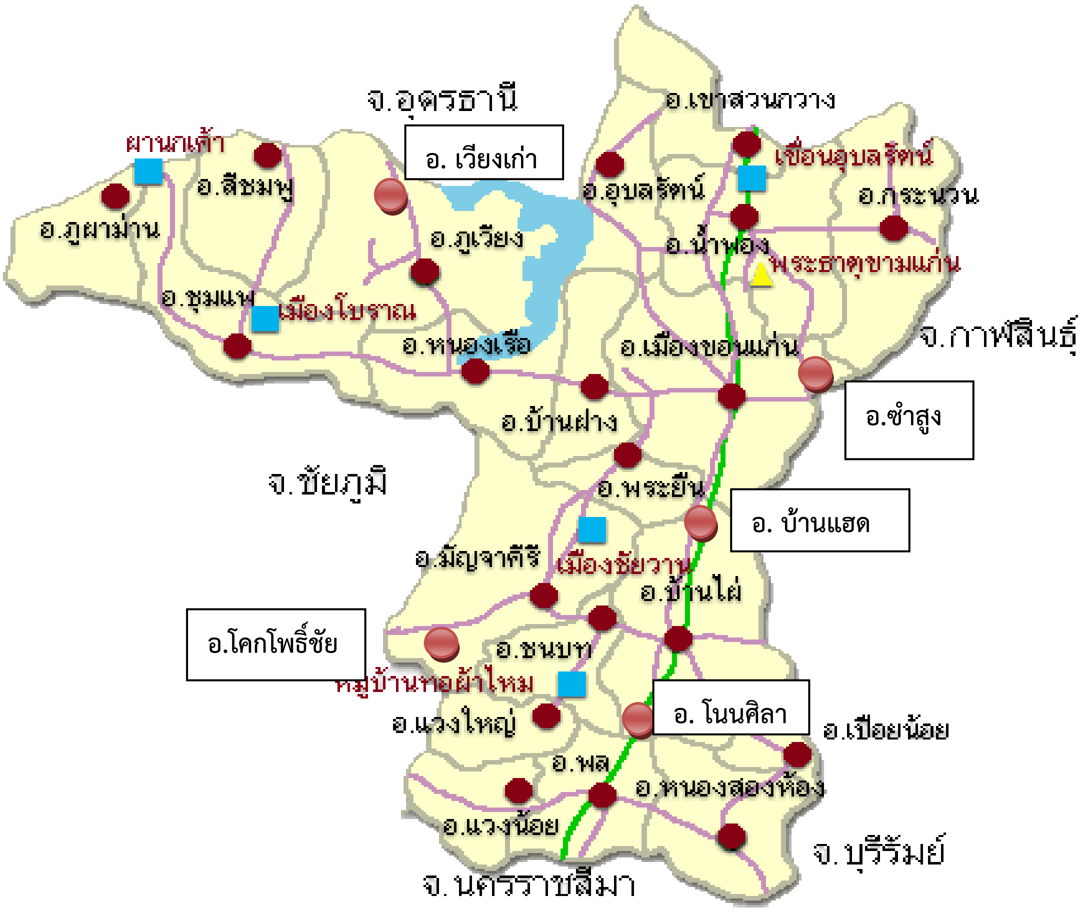
1. สัญลักษณ์ประจำจังหวัด

ตราและเครื่องหมายราชการ คือ ภาพเจดีย์ประดิษฐานบนตอไม้ด้านข้างทั้งสองข้างเป็นภาพต้นไม้ อันเป็นสัญลักษณ์จากตำนานเมืองที่กล่าวว่า ในเมืองเคยมีต้นมะขามใหญ่อยู่ต้นหนึ่ง ต่อมาถูกตัดโค่นลงเหลือแต่ตอทิ้งไว้หลายปี ภายหลังตอไม้นั้นกลับงอกงามมีกิ่งก้านสาขาขึ้นอีก ชาวเมืองเห็นเป็นนิมิตอันดี จึงได้สร้างพระเจดีย์ครอบทับตอไม้นั้น และถือเป็นสิ่งที่เคารพบูชาสืบมา (ราชกิจจานุเบกษา. เล่มที่ 121. ตอนพิเศษ 129 ง. 2547 : ไม่มีเลขหน้า)

2. ที่ตั้งและอาณาเขต

จังหวัดขอนแก่นตั้งอยู่ทางตอนกลางของภาคอีสาน มีพื้นที่ 10,885 ตารางกิโลเมตร หรือ 6.8 ล้านไร่ มีอาณาเขตติดต่อกับพื้นที่ใกล้เคียง ได้แก่ ทิศเหนือ ติดต่อกับ จังหวัดเลย จังหวัดหนองบัวลำภูและจังหวัดอุดรธานี ทิศตะวันออก ติดต่อกับ จังหวัดกาฬสินธุ์และจังหวัดมหาสารคาม ทิศใต้ ติดต่อกับ จังหวัดนครราชสีมาและจังหวัดบุรีรัมย์ และทิศตะวันตก ติดต่อกับ จังหวัดชัยภูมิและจังหวัดเพชรบูรณ์ (สำนักงานจังหวัดขอนแก่น. 2553 : 14)

Mahasarakham University



ภาพประกอบ 7 แผนที่จังหวัดขอนแก่น

ดอกไม้ประจำจังหวัด คือ ดอกราชพฤกษ์ หรือดอกคูน (Cassia Fistula) คำขวัญประจำจังหวัด คือ พระธาตุขามแก่น เสียงแคนดอกคูน ศูนย์รวมผ้าไหม ร่วมใจผูกเสี่ยว เที่ยวขอนแก่นนครใหญ่ ไดโนเสาร์สิรินธรเน่ สุดเท่เหรียญทองมวยโอลิมปิก (สำนักงานจังหวัดขอนแก่น. 2553 : เว็บไซต์)

3. ประชากร เศรษฐกิจและเขตการปกครอง

ในปี พ.ศ. 2553 มีประชากร 1,767,601 คน เป็นชาย 876,252 คน หญิง 891,349 คน (กรมการปกครอง กระทรวงมหาดไทย. 2554 : 1) ด้านเศรษฐกิจ ในปี พ.ศ. 2551 มีผลิตภัณฑ์มวลรวมจังหวัด (Gross Provincial Product : GPP) จำนวน 135,363 ล้านบาทเป็นลำดับที่ 2 ของภาคตะวันออกเฉียงเหนือ สาขาการผลิตที่สร้างความเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจ คือ สาขานอกภาคเกษตร ได้แก่ สาขาอุตสาหกรรม การขายส่งขายปลีก ส่วนภาคเกษตร มีมูลค่า 15,425 ล้านบาท จังหวัดขอนแก่นแบ่งเขตการปกครองออกเป็น 26 อำเภอ ได้แก่อำเภอเมืองขอนแก่น บ้านฝาง พระยืน หนองเรือ ชุมแพ สีชมพู น้ำพอง อุบลรัตน์ กระนวน บ้านไผ่ เปือยน้อย พล แวงใหญ่ แวงน้อย หนองสองห้อง ภูเวียง มัญจาคีรี ชนบท เขาสวนกวาง ภูผาม่าน ซำสูง โคกโพธิ์ไชย หนองนาคำ บ้านแฮด โนนศิลา และอำเภอเวียงเก่า มีเขตการปกครองระดับตำบล 198 ตำบล ระดับหมู่บ้าน 2,139 หมู่บ้าน มีการปกครองส่วนท้องถิ่น ประกอบด้วย

องค์การบริหารส่วนจังหวัดขอนแก่น เทศบาลนคร 1 แห่ง เทศบาลเมือง 3 แห่ง เทศบาลตำบล 62 แห่ง และองค์การบริหารส่วนตำบล 158 แห่ง (สำนักงานจังหวัดขอนแก่น. 2553 : เว็บไซต์)

4. ประเพณีวัฒนธรรม

จังหวัดขอนแก่น มีขนบธรรมเนียม ประเพณี วัฒนธรรม และการละเล่นพื้นเมืองที่สำคัญที่นิยมปฏิบัติสืบต่อกันมา แต่โบราณจนถึงปัจจุบัน

เทศกาลดอกคูณเสียงแคนจัดขึ้นระหว่างวันที่ 13 -15 เมษายน ของทุกปี บริเวณบึงแก่นนครซึ่งเป็นสถานที่พักผ่อนหย่อนใจ และชุมนุมสังสรรค์ของชาวขอนแก่น ช่วงเวลาจะจัดในช่วงระหว่างวันที่ 13- 15 เมษายนของทุกปี ความสำคัญเป็นงานที่จัดขึ้นเพื่อชุมนุมสังสรรค์ของชาวขอนแก่นในงานนี้จะตกแต่งด้วยดอกไม้หลากสี เพื่อความสวยงามและแนวคิดสร้างสรรค์จุดเด่นของงานจะเป็นความงามของขบวนรถบุปผาชาติเสียงเพลงและสาวงาม ความเป็นมาของถนนข้าวเหนียว

แต่เดิมจังหวัดขอนแก่นไม่ค่อยมีแหล่งท่องเที่ยวที่น่าสนใจ และแหล่งท่องเที่ยวส่วนใหญ่ก็อยู่ห่างจากตัวเมืองทำให้เมื่อมีการจัดงานประเพณีต่าง ๆ จึงไม่มีผู้มาเยือนมากมายนัก เทศบาลนครขอนแก่นมีความคิดที่จะผลักดันให้จังหวัดขอนแก่นให้เป็นสุดยอดงานสงกรานต์อีสาน จึงได้เสนอถนนสายหลักที่เล่นน้ำสงกรานต์ได้สนุกสนาน เช่นเดียวกับถนนข้าวสารที่กรุงเทพฯ จึงใช้ชื่อสถานที่เล่นสงกรานต์ที่ขอนแก่นว่า "ถนนข้าวเหนียว"เพื่อรองรับการเล่นสงกรานต์ของคนขอนแก่น คนภาคอีสานและคนจากที่อื่น ๆ ในปี 2545 โดยกำหนดสถานที่ที่จัดเป็นถนนข้าวเหนียวขึ้นที่บริเวณถนนหลังสำนักงานเทศบาลนครขอนแก่นซึ่งก็ได้รับการตอบรับเป็นอย่างดีจากประชาชนชาวขอนแก่นและใกล้เคียงแต่เนื่องจากถนนดังกล่าวมีความคับแคบ การจัดงานในปี 2546 จึงย้ายมาอยู่ที่ถนนศรีจันทร์ซึ่งมีกิจกรรมจัดขึ้นให้สนุกสนานกันเต็มที่ตั้งแต่วันที่ 13-15 เมษายน โดยมีเวทีกิจกรรมที่น่าสนใจมากมาย ทำให้ถนนศรีจันทร์แห่งนี้มีสีสันแห่งความสนุกตั้งแต่นั้นเป็นต้นมา เทศบาลจึงได้ปรับรูปแบบการจัดงานเป็น "สุดยอดสงกรานต์อีสานเทศกาลดอกคูนเสียงแคน และถนนข้าวเหนียว" โดยแบ่งการจัดกิจกรรมเป็น 2 โซนคือบริเวณบึงแก่นนครเป็นโซนของวัฒนธรรมที่ควรค่าแก่การอนุรักษ์ ส่วนที่ถนนข้าวเหนียว (ถนนศรีจันทร์) เป็นโซนกิจกรรมตามสมัยนิยมทำให้งานสงกรานต์ที่จังหวัดขอนแก่นได้รับความสนใจจากนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศหลั่งไหลมาเที่ยวสงกรานต์เพิ่มขึ้นทุกปีจนได้รับการบรรจุให้เป็นหนึ่งในกิจกรรมสุดยอดประเพณีสงกรานต์ในภูมิภาคต่าง ๆ ทั่วประเทศที่ประชาชนให้ความสนใจมาเที่ยวเป็นจำนวนมากงานเทศกาลไหมและประเพณีผูกเสี่ยวจัดขึ้นเป็นประจำทุกปี ในช่วงปลายเดือนพฤศจิกายน ถึงต้นเดือนธันวาคม เป็นเวลา 10 วัน 10 คืน บริเวณสนามกีฬากลางจังหวัด ช่วงเวลา จะจัดเป็นประจำทุก ๆ ปีในระหว่างวันที่ 29 พฤศจิกายน ถึง 10 ธันวาคมบริเวณสนามกีฬากลางจังหวัด งานเทศกาลไหมและประเพณีผูกเสี่ยวนี้สืบเนื่องมาจากประชาชนในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ มีอาชีพรองที่นอกเหนือจากการทำนา คือการปลูกหม่อนเลี้ยงไหม ทอผ้าต่าง ๆ ซึ่งทางราชการได้ให้การสนับสนุนจนจังหวัดขอนแก่นเป็นแหล่งผลิตผ้าไหมที่มีชื่อเสียงประกอบกับมีประเพณีการผูกเสี่ยวซึ่งเป็นขนบธรรมเนียมดั้งเดิมของภาคอีสานที่มุ่งให้คนรุ่นเดียวกันรักใคร่เป็นพี่เป็นน้องช่วยเหลือกันเรียกว่า “คู่เสี่ยว” เพื่อมุ่งส่งเสริมอาชีพการทอผ้าไหมและรักษาขนบธรรมเนียมประเพณีดั้งเดิมไว้ในงานจะมีขบวนแห่คู่เสี่ยวและพานบายศรีของอำเภอต่าง ๆ มีพิธีผูกเสี่ยวการประกวดผลิตภัณฑ์พื้นบ้าน งานพาข้าวแลง (การรับประทานอาหารค่ำแบบ

Mahasarakham University

พื้นเมืองอีสาน) การแสดงศิลปวัฒนธรรมพื้นบ้าน และการออกร้าน

ความสำคัญประเพณีผูกเสี่ยว เป็นประเพณีดั้งเดิมของชาวอีสาน ที่สืบทอดกันมาตั้งแต่บรรพบุรุษคำว่า "เสี่ยว" หมายถึงเพื่อนรัก เพื่อนสนิท ที่เกื้อกูลและเอื้ออาทรต่อกันร่วมสุขร่วมทุกข์ เห็นอกเห็นใจซึ่งกันและกันเหมือนญาติสนิท บางทีเรียกว่า "เพื่อนตาย" ก็มี จังหวัดขอนแก่น จึงขอเชิญชวนชาวอีสานทุกคนได้ร่วมใจผูกเสี่ยวเพื่อสร้างสัมพันธภาพแห่งความรัก ความผูกพันสืบทอดมรดกวัฒนธรรมอันดีงามของชาวอีสานในงานเทศกาลไหม ประเพณีผูกเสี่ยว และงานกาชาดขอนแก่น

เทศกาลไหว้พระธาตุขามแก่นจัดขึ้นเป็นประจำทุกปี ในวันเพ็ญเดือนหก (วันขึ้น 15 ค่ำ เดือน6) ณ วัดเจติยะภูมิ เป็นงานเฉลิมฉลองพระธาตุเพื่อให้ประชาชนได้สักการะพระธาตุคู่บ้านคู่เมือง ในงานมีการแสดงศิลปะพื้นบ้านและการออกร้านจำหน่ายสินค้าต่าง ๆ

5. แหล่งท่องเที่ยวสำคัญทางวัฒนธรรมที่สำคัญ

จังหวัดขอนแก่น เป็นดินแดนที่มีอารยะธรรมมาช้านานแล้ว มีการตั้งชุมชนอยู่อาศัยกันมาไม่น้อยกว่า 2500 ปีมาแล้ว และอยู่ต่อเนื่องกันมาหลายยุคหลายสมัย มีโบราณสถาน และโบราณวัตถุปรากฏอยู่เป็นจำนวนมากตั้งแต่สมัยก่อนประวัติศาสตร์ ต่อเนื่องมาตามลำดับจนถึงปัจจุบัน

โบราณสถานสมัยก่อนประวัติศาสตร์

แหล่งโบราณคดีโนนนกทา อยู่ที่บ้านนาดี ตำบลกุดธาตุ กิ่งอำเภอหนองนาคำ เป็นร่องรอยการอยู่อาศัยที่เก่าที่สุดของ จังหวัดขอนแก่นเท่าที่พบในปัจจุบันคือ ประมาณ 3500 ปีมาแล้ว ลักษณะเป็นเนินดินเตี้ย ๆ ขนาด กว้างประมาณ 50 เมตร ยาวประมาณ 100 เมตร จากการขุดค้นทางโบราณคดี พบว่าได้มีการเพาะปลูกกันมาตั้งแต่ยุคเริ่มแรกของการอยู่อาศัย รวมทั้งมีสัตว์เลี้ยงเพื่อใช้งานและเป็นอาหาร มีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ที่ทำจากเหล็ก และสำริด

แหล่งโบราณคดีโนนชัย อยู่ที่บ้านโนนชัย อำเภอเมือง ฯ ลักษณะเป็นเนินดินขนาดใหญ่ พบหลักฐานการตั้งชุมชน เมื่อ 2500 ปีมาแล้ว มีการทำนาข้าว และผลิตเครื่องใช้เหล็กและสำริด มีการติดต่อแลกเปลี่ยนสินค้ากับชุมชนร่วมสมัยที่ห่างไกล มีการเลี้ยงสัตว์หลายชนิด มีการใช้ภาชนะดินเผาเนื้อหยาบเคลือบน้ำโคลนสีแดง และเขียนลายสี

โบราณสถานต่อเนื่องสมัยประวัติศาสตร์

เมืองโบราณโนนเมือง อยู่ที่บ้านนาโพธิ์ ตำบลชุมแพ อำเภอชุมแพ เป็นที่อยู่อาศัยของชุมชนโบราณที่มีการพัฒนาต่อเนื่องตั้งแต่สมัยก่อนประวัติศาสตร์ตอนปลาย ประมาณ 2500 ปีมาแล้ว ตลอดมาจนถึงสมัยทวาราวดีระยะนี้มีการขุดคูน้ำเป็นคูเมืองสร้างคันดินเป็นกำแพงเมือง เป็นขอบเขตเมืองสองวงซ้อนกันเมืองนี้ได้อยู่มาถึงสมัยลพบุรีจึงทิ้งร้างไปในที่สุด เมืองชั้นในรูปทรงค่อนข้างกลมมีเส้นผ่าศูนย์กลาง ประมาณ 420 เมตร เมืองชั้นนอกรูปทรงยาววีมีเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 600 เมตร มีเสมาหินทรายปักอยู่ในเมืองและพื้นที่โดยรอบ จากการขุดค้นพบว่า มีการฝังศพเป็นจำนวนค่อนข้างมากนับว่าเป็นโบราณสถานที่สำคัญแห่งหนึ่งของจังหวัดขอนแก่น

เมืองโบราณบ้านเมืองเพีย อยู่ที่บ้านเมืองเพีย ตำบลเมืองเพีย อำเภอบ้านไผ่ ลักษณะเมืองเป็นเนินดินรูปวงรี เส้นผ่าศูนย์กลาง ประมาณ 2 กิโลเมตร มีคูน้ำคันดินล้อมรอบสองชั้น จากการสำรวจพบภาชนะบรรจุกระดูก แท่งหินบดยา แม่พิมพ์แหวนหรือกำไลดินเผา พระพุทธรูปปางสมาธิทำด้วยหินทราย เครื่องมือเหล็ก เครื่องประดับสำริด ลูกปัดแก้ว และหิน บริเวณเมืองยังมี

Mahasarakham University

ใบเสมาหินทรายทั้งแบบเรียบ และแบบมีลวดลายหม้อน้ำ

เมืองโบราณชัยวาน อยู่ที่บ้านโพธิ์ไชย ตำบลโพธิ์ไชย อำเภอโคกโพธิ์ไชย ตัวเมืองมีรูปทรงเป็นวงรี ลักษณะเป็นเนินดินมีคูน้ำคันดินล้อมรอบ เส้นผ่าศูนย์กลาง ประมาณ 800 เมตร ในบริเวณเมืองพบโบราณวัตถุเนื่องในพระพุทธศาสนาหลายประเภท และโบราณวัตถุสมัยก่อนประวัติศาสตร์บางส่วน โบราณวัตถุที่สำคัญคือ พระเจ้าใหญ่พระพุทธรูปปางสมาธิทำด้วยหินทราย ได้พบกลุ่มเสมาอีกสามกลุ่ม กลุ่มแรกอยู่บริเวณใกล้กับพระเจ้าใหญ่ มีเสมาปักอยู่รอบเนินดินทั้งแปดทิศ กลุ่มที่สองเรียกว่าสิมมะลิอยู่หกหลัก กลุ่มที่สามอยู่บริเวณวัดป่ามีประมาณสิบกว่าหลัก

เมืองโบราณดงเมืองแอม อยู่ที่บ้านดงเมืองแอม ตำบลดงเมืองแอม อำเภอเขาสวนกวาง เป็นเมืองโบราณขนาดใหญ่ที่สุดแห่งหนึ่งของประเทศไทย มีขนาดตามแนวตะวันออก-ตะวันตก ประมาณ 2400 เมตร มีผังเมืองเป็นเมืองแฝดสองวงต่อเนื่องกัน เมืองทางด้านทิศตะวันตกมีรูปทรงสี่เหลี่ยมผืนผ้ามุมมน เมืองทางด้านทิศตะวันออก มีรูปทรงวงรีแต่ด้านทิศใต้ขยายแผ่อ้อมไปทางทิศตะวันตก พบศิลาจารึกบนแผ่นหินทราย จารึกด้วยภาษาสันสกฤต อักษรปัลลวะ มีอายุอยู่ประมาณพุทธศตวรรษที่ 12 พบร่องรอยการอยู่อาศัยมาตั้งแต่ก่อนประวัติศาสตร์ตอนปลาย ซากโบราณสถานศิลาแลงในวัฒนธรรมลพบุรี โบราณสถานสมัยวัฒนธรรมทวาราวดี

พระพุทธไสยาสน์ภูเวียง อยู่ที่บ้านโนนสะอาด ตำบลไชยสอ อำเภอชุมแพ เป็นประติมากรรมสลักบนหน้าผาเป็นรูปพระพุทธไสยาสน์ พระพุทธไสยาสน์องค์นี้สร้างตามพุทธศิลป์แบบทวาราวดี ผสมผสานกับฝีมือช่างท้องถิ่นอีสานตามคตินิยมการสลักภาพพระพุทธรูปบนผาหินหรือผนังถ้ำ ชาวขอนแก่นมีประเพณีปีนเขาขึ้นไปนมัสการองค์พระนอนนี้เป็นประจำทุกปี ในเดือนเมษายน

ชุมชนโบราณบ้านบัวสิมมา อยู่ที่บ้านบัวสิมมา ตำบลโนนอุดม อำเภอชุมแพ เป็นชุมชนโบราณในวัฒนธรรมทวาราวดีอยู่ต่อเนื่องมาถึงสมัยวัฒนธรรมลพบุรี พบกลุ่มเสมาหินทรายปักกระจายเป็นวงภายในบริเวณวัดหนองสระพังมีขนาดต่าง ๆ กัน บางแผ่นสลักเป็นเสารองรับวงล้อพระธรรมจักรตามแบบศิลปะอินเดียบางแผ่นทำลวดลายแกนกลางเป็นสันรูปสถูปหินทรายแกะสลักเป็นเศียรนาคฝังจมทรายอยู่บริเวณเดียวกันนอกจากนี้บริเวณใกล้เคียงยังมีเนินดินที่พบโบราณวัตถุเป็นกลุ่ม ๆ อีก 3 กลุ่มคือ

กลุ่มแรก ดอนปู่ตามีฐานรากโบราณสถานศิลาแลง สระน้ำโบราณ และเสมาหินทรายสามแผ่นเคยพบพระพุทธรูปสำริดและพระพุทธรูปหินอ่อนสีขาว

1. พระธาตุขามแก่น ตั้งอยู่ที่วัดเจติยภูมิ อำเภอน้ำพอง เป็นพระธาตุเก่าแก่ที่เคารพสักการะของชาวขอนแก่นและจังหวัดใกล้เคียง เป็นเจดีย์ทรงบัวตั้งบนฐานสี่เหลี่ยม

2. หมู่บ้านผ้าไหมชนบท ตั้งอยู่ที่อำเภอชนบท มีการผลิตผ้าไหมที่งดงามเป็นการทอแบบดั้งเดิมและทอในระบบอุตสาหกรรม เป็นแหล่งผ้าไหมมัดหมี่ที่นักท่องเที่ยวนิยมแวะชมและซื้อเป็นของฝาก

3. เขื่อนอุบลรัตน์ ตั้งอยู่ที่อำเภอน้ำพอง เป็นเขื่อนอเนกประสงค์ขนาดใหญ่ที่สุดในภาคอีสาน สร้างกั้นลำน้ำพอง บริเวณเขื่อนมีทิวทัศน์สวยงามและมีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการท่องเที่ยวครบครัน เป็นแหล่งท่องเที่ยวที่ได้รับนิยมมากทุกฤดู

Mahasarakham University

6. ร้านอาหารที่มีชื่อเสียง

6.1 ร้านอาหารเจซีริมบึงแก่นนคร ถนนรอบบึง อำเภอเมืองขอนแก่น เป็นร้านอาหารไทยอีสานบรรยากาศริมบึงแก่นนคร รายการอาหารที่โดดเด่น ได้แก่ เมี่ยงปลา ส้มตำ ต้มไก่บ้าน อ่อมปลาและแกงคั่วหอยขม

6.2 กลุ่มร้านค้าไก่ย่างเขาสวนกวาง ตั้งอยู่ริมถนนมิตรภาพ อำเภอเขาสวนกวาง เป็นกลุ่มร้านค้าไก่ย่างประมาณ 140 ร้าน ตั้งเรียงตามแนวยาวสองข้างทาง เป็นร้านค้าไก่ย่าง และอาหารอีสานที่มีเอกลักษณ์และมีชื่อเสียง เปิดให้บริการตั้งแต่ 09.00–20.00 น.

6.3 สวนอาหารปลาป้าใหญ่ ตั้งอยู่ที่ถนนรอบบึงแก่นนคร อำเภอเมืองขอนแก่นเป็นร้านอาหารอีสาน รายการอาหารที่โดดเด่น ได้แก่ ส้มตำ ปลาเผา ต้มไก่บ้าน แกงผักหวานใส่ไข่มดแดง ส้มปลาทอดและกุ้งเต้นหน่อไม้ส้ม เปิดให้บริการตั้งแต่ 10.00–22.00 น.

6.4 ร้านอาหารประไพ ตั้งอยู่ที่ถนนสนาม (ทางไปสนามบินขอนแก่น) ตำบลบ้านเป็ด อำเภอเมืองขอนแก่น เป็นร้านอาหารไทยอีสาน รายการอาหารที่โดดเด่น ได้แก่ หมกลาบปลาตอง แกงผักหวานใส่ไข่มดแดงและแกงคั่วหอยขม

นอกจากนี้ยังมีสินค้าจำหน่ายเป็นของฝากจากกลุ่มแม่บ้านแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารที่มีชื่อเสียง เช่น กลุ่มแม่บ้านทำขนมทองพับ ทองม้วน แปรรูปน้ำพริก อำเภอบ้านฝาง ไว้บริการนักท่องเที่ยวอีกด้วย

จังหวัดเลย

ภาพประกอบ 8 ตราประจำจังหวัดเลย

คำขวัญประจำจังหวัด

เมืองแห่งทะเลภูเขา สุดหนาวในสยาม

คำขวัญประจำอำเภอภูเรือ

ดอกไม้งามสามฤดู

ต้นไม้ประจำจังหวัด

สนสามใบ (Pinus kesiya)

ดอกไม้ประจำจังหวัด

พุด (อินถะหวา)

Mahasarakham University

อาณาเขต

ทิศเหนือ ติดต่อกับแขวงไซยะบูลีและแขวงเวียงจันทน์ สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว โดยมีแม่น้ำโขงไหลกั้นพรมแดนระหว่างกัน

ทิศตะวันออก ติดต่อกับจังหวัดหนองคาย จังหวัดอุดรธานี และจังหวัดหนองบัวลำภู

ทิศใต้ ติดต่อกับจังหวัดขอนแก่นและจังหวัดเพชรบูรณ์

ทิศตะวันตก ติดต่อกับจังหวัดพิษณุโลก

ที่ตั้งและภูมิประเทศ

จังหวัดเลยตั้งอยู่ทางภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ตอนบนของประเทศไทย มีพื้นที่ทั้งหมด 11,424,612 ตารางกิโลเมตร หรือ 7,140,382 ไร่ หรือประมาณร้อยละ 6.77 ของพื้นที่ในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

สภาพภูมิศาสตร์ของจังหวัดเลยเป็นที่ราบสูง มีภูเขาสูงกระจัดกระจาย โดยเฉพาะทางตะวันตกและทางด้านใต้ของจังหวัด ทั้งนี้ยังมีแหล่งน้ำสำคัญคือแม่น้ำโขง ในบริเวณตอนบนของจังหวัด

ภาพประกอบ 9 แผนที่แสดงจังหวัดเลย

การปกครองแบ่งออกเป็น 14 อำเภอ 89 ตำบล 839 หมู่บ้าน

1. อำเภอเมืองเลย
2. อำเภอนาด้วง
3. อำเภอเชียงคาน
4. อำเภอปากชม
5. อำเภอด่านซ้าย
6. อำเภอนาแห้ว
7. อำเภอภูเรือ
8. อำเภอท่าลี่
9. อำเภอวังสะพุง
10. อำเภอภูกระดึง
11. อำเภอภูหลวง
12. อำเภอผาขาว
13. อำเภอเอราวัณ
14. อำเภอหนองหิน

จังหวัดเลยตั้งอยู่บนพื้นที่ราบสูงโคราช หรือที่เรียกกันว่า แอ่งสกลนคร ลักษณะภูมิประเทศส่วนใหญ่เป็นทิวเขาในแนวทางทิศเหนือใต้ และจะมีพื้นที่ราบลุ่มระหว่างหุบเขาที่ไม่ใหญ่มากนัก สลับกันอยู่ในแนวเทือกเขา

ลักษณะทางภูมิอากาศ

จังหวัดเลยเป็นจังหวัดที่เรียกได้ว่าหนาวที่สุดของประเทศ เคยมีอุณหภูมิต่ำสุดประมาณ -1.3 องศาเซลเซียส (2 มกราคม พ.ศ. 2517) อุณหภูมิสูงสุดประมาณ 43.5 องศาเซลเซียส (25 เมษายน พ.ศ. 2517) อุณหภูมิเฉลี่ยตลอดทั้งปีอยู่ที่ประมาณ 26.1 องศาเซลเซียส และจะมีอุณหภูมิที่หนาวจัดในช่วงระหว่างเดือนธันวาคม-มกราคม โดยช่วง 12 ปีที่ผ่านมา

จำนวนประชากร

จำนวนประชากร 620,780 คน เป็นชาย 314,015 คน เป็นหญิง 306,765 คน จำนวนครัวเรือน 183,359 ครัวเรือน

สภาพเศรษฐกิจ

ด้านเศรษฐกิจ

ในปี 2552 โครงสร้างเศรษฐกิจของจังหวัดเลยขึ้นอยู่กับภาคการเกษตร (40%) รองลงมาคือ ภาคการขายส่งและขายปลีก (16%) ภาคการศึกษา (11%) และสาขาการบริหารราชการและการป้องกันประเทศ (6%) ตามลำดับ โดยมูลค่าผลิตภัณฑ์มวลรวมจังหวัด ณ ราคาประจำปี เท่ากับ 37,922 ล้านบาท รายได้ต่อหัว (GPP Per capita) 57,674 บาทต่อปี จัดอยู่ในลำดับที่ 3 ของภาคตะวันออกเฉียงเหนือ (รองจากจังหวัดขอนแก่นและนครราชสีมา)

ด้านการเกษตร

การเกษตร พื้นที่การเกษตรของจังหวัด มีเนื้อที่ 2,614,820 ไร่ คิดเป็นร้อยละ 36.62 ของพื้นที่จังหวัด มีพื้นที่นา 516,407 ไร่ หรือร้อยละ 19.75 ของพื้นที่เกษตรทั้งจังหวัด พืชเศรษฐกิจที่สำคัญของจังหวัดเลย มีมูลค่ารวมทั้งสิ้น 13,000 ล้านบาท

Mahasarakham University

นอกจากนั้น ยังมีกลุ่มสินค้าไม้ผล ไม้ยืนต้น มีมูลค่ามวลรวม 1,507.88 ล้านบาท ซึ่งมีสินค้าที่สำคัญ ได้แก่ มะขาม กล้วยน้ำหว้า และ สับปะรด สำหรับพืชเศรษฐกิจที่จะมีบทบาทสำคัญต่อจังหวัดเลย ในอนาคต คือ ยางพารา ซึ่งในปัจจุบันมีพื้นที่ปลูกทั้งสิ้น 496,266 ไร่ เป็นพื้นที่เปิดกรีด 64,114 ไร่ คิดเป็นมูลค่า 1,272.70 ล้านบาท และคาดว่าในปี 2553-2556 จะมีพื้นที่เปิดกรีดอยู่ระหว่าง 72,000–218,000 ไร่ จะทำรายได้ให้จังหวัดเลย คิดเป็นมูลค่าอยู่ระหว่าง 1,446- 4,342 ล้านบาทอ

ด้านปศุสัตว์

จังหวัดเลยมีพื้นที่ที่มีการปศุสัตว์ควบคู่กับการเกษตรที่ภาคราชการได้ให้การสนับสนุน ได้แก่ สถานีประมงน้ำจืด สถานีทดสอบพันธุ์สัตว์ สถานีพัฒนาอาหารสัตว์ ด่านกักกันสัตว์ มีเกษตรกรส่วนหนึ่งที่ประกอบอาชีพรับจ้างเลี้ยงไก่พันธุ์ไข่ พันธุ์เนื้อ และ สุกรจากบริษัทเจริญโภคภัณฑ์ จำกัด พื้นที่ทุ่งหญ้าเลี้ยงสัตว์ จำนวน 23,336 ไร่ ปลูกสวนป่า 20,719 ไร่ คอกสัตว์ 9,022 ไร่ พื้นที่เพาะสัตว์น้ำส่วนใหญ่อยู่ในพื้นที่อำเภอเชียงคาน อำเภอเมืองเลย จำนวน 14,054 ไร่ และมีพื้นที่เลี้ยงสัตว์อื่นๆ อีก จำนวน 183,722 ไร่ โดยอยู่ที่อำเภอเชียงคานมากที่สุด รองลงมาได้แก่ อำเภอนาแห้ว และ อำเภอด่านซ้าย

ภาษาของคนจังหวัดเลย

มีสำเนียงภาษาแตกต่างจากภาษาพูดของคนในจังหวัดภาคอีสานอื่น ๆ เพราะกลุ่มคนที่อาศัยปัจจุบันนี้มีประวัติการอพยพเคลื่อนย้ายจากเมืองหลวงพระบางแห่งอาณาจักรล้านช้าง ต่อมาต้นพุทธศตวรรษที่ 23 ชาวหลวงพระบางและชาวเมืองบริเวณใกล้เคียงที่อพยพมาเมืองเลยได้นำวัฒนธรรมด้านภาษาอีสานถิ่นอื่นเข้ามาด้วย โดยภาษาเลยนั้นจัดอยู่ในกลุ่มหลวงพระบางอันประกอบด้วยภาษาเมืองแก่นท้าว ภาษาอำเภอด่านซ้าย และภาษาอำเภอเมืองเลย ดังนั้นสำเนียงพูดของชาวไทเลยจึงมีลักษณะการพูดเหมือนชาวหลวงพระบาง แต่บางพยางค์ออกเป็นเสียงสูงคล้ายสำเนียงพูดของชาวปักษ์ใต้ ฟังดูไพเราะนุ่มนวลจึงเป็นเอกลักษณ์เฉพาะคนเมือง ส่วนคนในวังสะพุงจะพูดเสียงห้วนกว่าชาวเลยถิ่นอื่น

งานประเพณีที่สำคัญ

1. งานประเพณีผีตาโขน
2. งานนมัสการพระธาตุศรีสองรัก
3. งานดอกฝ้ายบาน มะขามหวานเมืองเลย
4. งานแสดงไม้ดอกเมืองหนาว
5. งานออกพรรษาเชียงคาน
6. งานแห่ผีขนน้ำ
7. งานบุญบั้งไฟล้าน (อำเภอเอราวัณ)

สถาบันการศึกษา

1. มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย
2. มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย
3. มหาวิทยาลัยมหามกุฏราชวิทยาลัย
4. วิทยาลัยอาชีวศึกษาเลย
5. วิทยาลัยเทคนิคเลย

Mahasarakham University

6. วิทยาลัยการอาชีพด่านซ้าย
7. วิทยาลัยการอาชีพวังสะพุง
8. โรงเรียนผาอินทร์แปลงวิทยา

อาหารพื้นเมืองและของฝากที่มีชื่อเสียง ได้แก่

ซุป ขนมจีนเส้นสด น้ำพริกแจ่วบอง น้ำพริกดำน้ำ กุ้งแพ ลาบปลากราย มะขามหวาน มะพร้าวแก้ว กล้วยกรอบ จากกลุ่มแม่บ้านอำเภอเชียงคาน

แหล่งท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมที่สำคัญ

พระธาตุศรีสองรัก

พระธาตุศรีสองรักสร้างขึ้นเมื่อปี พ.ศ.2103 แล้วเสร็จเมื่อปี พ.ศ. 2106 ในสมัยแผ่นดินสมเด็จพระมหาจักรพรรดิ์แห่งกรุงศรีอยุธยาเพื่อเป็นสักขีพยานกับพระเจ้าไชยเชษฐาธิราชแห่งกรุงศรีสัตนาคนหตุ(เวียงจันทน์)ว่าสองประเทศจะไม่สู้รบกันอีก พระธาตุมีรูปทรงสัณฐานคล้ายกับพระธาตุพนมและจะมีงานนมัสการใหญ่ทุกปีช่วงเดือน 6 ภายในวัดยังมีพระพุทธรูปปางนาคปรกศิลปธิเบตให้สักการะ

พิพิธภัณฑ์ผีตาโขน

พิพิธภัณฑ์ตั้งอยู่ในวัดโพนชัย ตัวพิพิธภัณฑ์เป็นบ้านเรือนไม้จัดแสดงเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของเมืองด่านซ้าย นิทรรศการผีตาโขนและสาธิตการทำหน้ากากผีตาโขนและสินค้าของที่ระลึกผีตาโขนในรูปแบบต่างๆ สามารถเข้าชมได้ทุกวันเสาร์-วันอาทิตย์ เปิดเวลา 9:00 น. ปิดเวลา 17: 00น.

เชียงคาน

เป็นเมืองที่สงบติดริมแม่น้ำโขงฝั่งตรงข้ามก็เป็นประเทศเพื่อนบ้านเมืองแห่งนี้ต่างก็บอกเป็นเสียงเดียวกันว่าเสน่ห์ที่นี่ไม่ได้อยู่ที่บ้านไม่เก่าแก่สองข้างทางและก็ไม่ใช่เพราะร้านขายของที่บรรยากาศสุดชิวล์เพียงอย่างเดียวยังมีเจ้าของบ้านและชาวบ้านที่มีมนุษย์สัมพันธ์ที่ดีและรอยยิ้มที่จริงใจให้แก่นักท่องเที่ยวที่มาเยือนจนชุ่มชื่นและประทับใจกันทั่วหน้า

แก่งคุดคู้

เป็นแก่งหินใหญ่ขวางอยู่กลางลำน้ำโขงประกอบด้วยหินก้อนใหญ่จำนวนมากจากการที่หินเหล่านี้ได้อยู่ใต้น้ำเป็นเวลานานทำให้หินเหล่านี้มีสีสัน ส่วนตัวแก่งนั้นกว้างเกือบจรดสองฝั่งแม่น้ำโขง เวลาที่เหมาะจะชมแก่งคุดคู้ที่สุดคือช่วงเดือน กุมภาพันธ์-พฤษภาคม ซึ่งเป็นเวลาที่แม่น้ำโขงแห้งจะทำให้เห็นเกาะแก่งชัดเจนและยังมีเรือไว้บริการนักท่องเที่ยวสำหรับพาชมรอบแก่งและวิถีชีวิตตามริมแม่น้ำโขงของประเทศเพื่อนบ้าน

แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง

1. แนวคิดการมีส่วนร่วม

แนวคิดการมีส่วนร่วมของประชาชนและชุมชนความหมายของการมีส่วนร่วม การมีส่วนร่วม (Participation) มีผู้รู้และนักวิชาการหลายท่าน ได้ให้ความหมายไว้หลายประการ และใช้ในบริบทความแตกต่างกัน ดังนี้

ไพรัตน์ เตชะรินทร์ (2527 : 57) กล่าวว่า การที่จะดำเนินการกับชาวบ้านพึ่งตนเอง และเข้ามามีมีส่วนร่วม โดยการเน้นการมีส่วนร่วมคิด ร่วมวางแผน ร่วมทำ และร่วมทำนุบำรุงมากกว่าการร่วมสมทบ ในรูปแบบอื่น ๆ นอกจากนั้น การมีส่วนร่วมของชุมชนจะต้องมีมาโดยตลอดตั้งแต่ การวางแผนโครงการ การเสียสละกำลังแรงงาน วัสดุ กำลังเงิน หรือทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชน ซึ่งประชาชนสามารถเข้ามามีส่วนร่วมในการดำเนินงานตามขั้นตอนต่าง ๆ ดังนี้คือ

1. ร่วมทำการศึกษา ค้นคว้าปัญหา และสาเหตุของปัญหาที่เกิดขึ้นในชุมชนรวมทั้งความต้องการของชุมชน
2. ร่วมค้นหา สร้างรูปแบบและวิธีการพัฒนา เพื่อแก้ไขรวมทั้งลดปัญหาของชุมชนหรือเพื่อสร้างสรรค์สิ่งใหม่ที่เป็นประโยชน์ต่อชุมชนหรือสนองความต้องการของชุมชน
3. ร่วมวางนโยบายหรือแผนงาน โครงการ หรือกิจกรรมเพื่อขจัดและแก้ไขรวมทั้งสนองความต้องการของชุมชน
4. ร่วมตัดสินใจใช้ทรัพยากรที่มีจำกัด ให้เป็นประโยชน์ต่อส่วนรวม
5. ร่วมปรับปรุงระบบบริหารงานพัฒนาให้มีประสิทธิภาพและประสิทธิผล
6. ร่วมกันลงทุนในกิจกรรมโครงการของชุมชน ตามขีดความสามารถของตนเองและของหน่วยงาน
7. ร่วมปฏิบัติตามนโยบาย แผนงานโครงการให้บรรลุตามเป้าหมายที่วางไว้
8. ร่วมควบคุม ติดตาม ประเมินผล และร่วมบำรุงรักษาโครงการและกิจกรรมที่ได้ทำไว้ทั้งโดยเอกชน และรัฐบาลให้ใช้ประโยชน์ได้ตลอดไป

ภูมิธรรม เวชยชัย (2527 : 11) ได้กล่าวว่าความหมายของการมีส่วนร่วมที่แท้จริงน่าจะหมายถึง การที่ประชาชนหรือชุมชนพัฒนาขีดความสามารถของตนในการจัดการและควบคุมการใช้และกระจายทรัพยากร และปัจจัยการผลิตที่มีอยู่ในสังคม เพื่อประโยชน์ต่อการดำรงชีพทางเศรษฐกิจและสังคมตามความจำเป็นอย่างสมศักดิ์ศรีในฐานะสมาชิก ได้พัฒนารับรู้และภูมิปัญญาซึ่งแสดงออกในรูปของการตัดสินใจในการกำหนดชะตาชีวิตของตนอย่างเป็นตัวของตัวเอง การมีส่วนร่วมของประชาชน เป็นการเปิดโอกาสให้แต่ละคนเรียนรู้จากกิจกรรมที่ปฏิบัติการที่ประชาชนได้มีส่วนร่วมในกิจกรรมที่มีผลกระทบต่อตนเอง ต่อที่อยู่อาศัย ต่องานอาชีพต่อกลุ่มและต่อสังคม ทำให้มีโอกาสเรียนรู้จากกิจกรรมที่ปฏิบัติ เป็นการเพิ่มความสามารถและความชำนาญ

ทวีทอง หงส์วิวัฒน์ (2527 : 270) กล่าวว่า การมีส่วนร่วมของชุมชน หมายถึงประชาชนหรือชุมชนพัฒนาขีดความสามารถของตน ในการจัดการและควบคุมการใช้และการกระจายทรัพยากร และปัจจัยการผลิตที่มีอยู่ในสังคม เพื่อประโยชน์ต่อการดำรงชีพทางเศรษฐกิจและสังคมตามความจำเป็น อย่างสมศักดิ์ศรีในฐานะสมาชิกของสังคมในการมีส่วนร่วม ประชาชนได้พัฒนาการ

Mahasarakham University

รับรู้และภูมิปัญญา ซึ่งแสดงออกในรูปการตัดสินใจ ในการดำเนินชีวิตของตนเองอย่างเป็นตัวของตัวเอง

อคิน ระพีพัฒน์ (2527 : 320) ให้ความหมายของการมีส่วนร่วมของประชาชนว่าเป็นการใช้ประชาชนคิดค้นปัญหา เป็นผู้ทำทุกอย่าง ไม่ใช่ถูกกำหนดให้เข้ามาร่วมในเรื่องใดเรื่องหนึ่ง ทุกอย่างต้องเป็นเรื่องของประชาชนที่คิดขึ้นมาความสำคัญของการมีส่วนร่วมของประชาชน มีดังนี้ (กฐิน ศรีมงคล. 2548 : 24)

1. การมีส่วนร่วมของประชาชนเป็นสิทธิขั้นพื้นฐานอันชอบธรรม

2. งานพัฒนาเป็นงานเกี่ยวกับประชาชนเป็นจำนวนมาก โดยต้องให้คนหมู่มากเหล่านี้มีสิทธิ์มีเสียงในการแสดงออก

3. กลยุทธ์ทั้งหลายในการพัฒนาที่ผ่านมายังไม่สามารถส่งผลถึงกลุ่มประชาชนผู้ด้อยโอกาสและยากจนและในทางตรงกันข้ามกลับส่งผลให้กลุ่มคนได้เปรียบ มีโอกาสมากขึ้น ต้องปรับกลยุทธ์ในการพัฒนาใหม่ โดยให้ประชาชนเข้ามามีส่วนร่วมในการวางแผนมากขึ้น

4. ประสบการณ์ที่ผ่านมาได้พบว่า มีโครงการจำนวนไม่น้อยที่ประสบความสำเร็จโดยอาศัยวิธีให้ประชาชนมีส่วนร่วมในรูปของการรวมกลุ่มและจัดตั้งองค์กรประชาชนในขณะเดียวกันก็มีตัวอย่างของโครงการที่ล้มเหลวเป็นจำนวนมาก อันเนื่องจากไม่เปิดโอกาสให้ประชาชนมีส่วนร่วม

5. การมีส่วนร่วมของประชาชนเป็นเรื่องของการปฏิบัติการเป็นกลุ่มหรือของกลุ่ม (Group Action) อันเป็นผลมาจากความรู้สึกผูกพันของสมาชิกแต่ละคนที่เข้ามาร่วมเพื่อพิทักษ์ประโยชน์ของเขา และในขณะเดียวกันก็ได้ประโยชน์แก่ส่วนรวมด้วย การมีส่วนร่วมจึงเป็นสิ่งจำเป็น

6. การมีส่วนร่วมของประชาชน เป็นตัวชี้วัดของการพัฒนาชุมชนยิ่งประชาชนเข้ามามีส่วนร่วมมากเท่าใด ยิ่งแสดงว่าประชาชนจะได้รับประโยชน์จากการพัฒนามากยิ่งขึ้น

7. ประชาชนย่อมรู้ดีว่าตนเองกำลังต้องการอะไร มีปัญหาอะไร และอยากจะแก้ปัญหาอย่างไรถ้าให้โอกาสแก่ประชาชนเข้ามามีส่วนร่วมในกิจกรรมการพัฒนาย่อมช่วยให้โครงการต่าง ๆ สนองความต้องการที่แท้จริงของประชาชนได้ดีกว่า

8. การมีส่วนร่วมของประชาชนให้การปฏิบัติการทางสังคม (Social Action) เป็นไปอย่างสงบสันติ ก่อให้เกิดรูปแบบการเปลี่ยนแปลงที่มีระเบียบเป็นระบบ เป็นที่ยอมรับทุกฝ่าย

9. เป็นนโยบายของรัฐในปัจจุบันที่ให้ทุกโครงการที่ลงสู่ชนบทต้องให้ประชาชนมีส่วนร่วมเพิ่มขึ้นตามปรัชญาของการพัฒนาแนวทางส่งเสริมให้ชาวบ้านเข้าร่วมกิจกรรมตามโครงการหรือพัฒนาชุมชนย่อมขึ้นอยู่กับวิธีการดังนี้คือ นโยบายของรัฐและหน่วยงานต่าง ๆ ของรัฐจะต้องปรับแนวคิดการวางแผนจากบนลงล่าง (Top-Down) ไปเป็นล่างขึ้นบน (Bottom-Up) มากขึ้น เพื่อพัฒนาให้เจ้าหน้าที่ของรัฐเกิดความสำนึก มีการประสานงานและเปิดโอกาสให้ชาวบ้านมีส่วนร่วมมากขึ้น การมีส่วนร่วมนั้นจะไม่หมายถึงการที่ชาวบ้านถูกผู้นำทางการหรือข้าราชการเรียกมารวมกันเพื่อทำกิจกรรมพัฒนาเท่านั้น เพราะลักษณะการทำงานเช่นนี้น่าจะเรียกว่า การเกณฑ์แรงงานทางอ้อม (Indirect Coerced Labor) หรืออาจจะเป็นการมีส่วนร่วมที่ถูกระดมเข้าร่วมภายใต้การควบคุม (Control Led Mobilization)

มนตรี กรรพุมมาลย์ (2539 : 43) ซึ่งสอดคล้องกับ เกรียงศักดิ์ เจริญวงศ์ศักดิ์ (2543 : 9) ได้กล่าวไว้ว่า ชุมชนได้ถูกสร้างขึ้นจากการมีส่วนร่วมของประชาชน ชุมชนเกิดจากการรวมตัวของคนในชุมชน สมาชิกทุกคนของชุมชน ต้องมีส่วนร่วมในการจัดการชุมชนของตน ในขณะเดียวกัน เมื่อมีความจำเป็น ยังสามารถติดต่อบุคคลจากหน่วยงานของรัฐและองค์กรเอกชนภายนอกชุมชนให้เข้ามาสนับสนุน เช่นการให้คำแนะนำและอบรม ทั้งนี้เพื่อให้เกิดความพร้อมในการแก้ปัญหาด้วยตนเองให้มากที่สุด คนในชุมชนได้เรียนรู้ที่จะเสียสละเพื่อชุมชนชุมชนที่ประชากรเรียนรู้ที่จะพึ่งพาสนับสนุนช่วยเหลือซึ่งกันและกัน โดยยินดีเสียสละตนเองไม่ว่าจะเป็นแรงกายแรงใจและทรัพย์สิ่งของ เพื่อให้เกิดสิ่งที่ดีขึ้นแก่ผู้อื่นและชุมชน จะเป็นรากฐานที่สำคัญในการปลูกฝังจิตสำนึก “เพื่อชุมชน” ขึ้นมา ยังผลให้สมาชิกชุมชนรวมตัวกันอย่างแข็งแกร่งเพื่อแก้ไขปัญหาที่ชุมชนกำลังเผชิญอยู่ด้วยตนเอง และเพื่อเป็นแบบอย่างแก่เด็กในการเรียนรู้จากบทบาท ความรับผิดชอบและการมีส่วนร่วมในสิ่งที่เป็นประเด็นสาธารณะต่อไปในอนาคตสถาบันวิจัยและพัฒนาสังคมแห่งองค์การสหประชาชาติ United Nations Research Institute of Social Development (UNRISD) กล่าวถึง การมีส่วนร่วมว่าเป็นกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับประชาชนในเรื่อง 1) การตัดสินใจ 2) การเข้าร่วมกิจกรรม 3) การร่วมรับผลประโยชน์อย่างเป็นธรรมจากกิจกรรมนั้น (UNESCO. 1981 : 58)

พงษ์พันธ์ พนาสันติกุล (2532 : 12) กล่าวไว้ว่า การมีส่วนร่วมของประชาชนในการพัฒนาจะต้องมีลักษณะที่สำคัญ 3 ประการคือ 1) ประชาชนได้รับส่วนแบ่งในผลประโยชน์จากการพัฒนา 2) ประชาชนเข้าร่วมดำเนินการใช้ความพยายามในการพัฒนา 3) ประชาชนมีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการพัฒนา

สุรัสวดี หุ่นพยนต์ และคณะ (2532 : 13) ได้ให้คำจำกัดความว่า การมีส่วนร่วมประกอบด้วย 4 มิติด้วยกัน คือ มิติที่หนึ่ง การมีส่วนร่วมในการตัดสินใจว่าอะไรควรทำและทำอย่างไร มิติที่สอง การมีส่วนร่วมในการเสียสละในการพัฒนาการลงมือปฏิบัติตามที่ตัดสินใจมิติที่สามการมีส่วนร่วมในการแบ่งปันประโยชน์และมิติที่สี่ที่จะพิจารณาคือ การมีส่วนร่วมในการประเมินผล

นรินทร์ชัย พัฒนพงศา (2533 : 8) ได้แปลความหมายของการมีส่วนร่วมออกเป็น 2 ลักษณะ คือ

1. ในความหมายกว้าง ๆ จะหมายถึง การมีส่วนร่วมโดยสมัครใจการให้ประชาชนเข้ามาเกี่ยวข้องกับกระบวนการตัดสินใจ และกระบวนการดำเนินการของโครงการตลอดจนร่วมกับผลประโยชน์จากโครงการ

2. ในความหมายเฉพาะเจาะจง หมายถึง การที่จะให้ประชาชนมีทั้งสิทธิและหน้าที่ที่จะเข้าร่วมแก้ปัญหาของเขาเป็นผู้ที่มีความคิดริเริ่มและมุ่งใช้ความพยายาม และความเป็นตัวของตัวเองเข้าดำเนินการและควบคุมทรัพยากรและระเบียบในสถาบันต่าง ๆ เพื่อแก้ปัญหาเหล่านี้

จินดา มณีเนตร (2540 : 57) ได้ให้ความหมายว่า การมีส่วนร่วมของประชาชน หมายถึง ความร่วมมือของประชาชน ไม่ว่าของปัจเจกบุคคลหรือกลุ่มคนที่เห็นพ้องต้องกันและเข้าร่วมรับผิดชอบ หรือเข้าร่วมกิจกรรมที่เป็นประโยชน์ต่อสังคม เพื่อดำเนินการพัฒนาและเปลี่ยนแปลงในทางที่ต้องการ โดยการกระทำผ่านกลุ่มหรือองค์กร เพื่อให้บรรลุถึงการเปลี่ยนแปลงที่พึงประสงค์ ในทำนองเดียวกัน

Mahasarakham University

ยุวัฒน์ วุฒิเมธี (2526 : 42) ได้ให้ความหมายว่า การมีส่วนร่วมของประชาชน หมายถึงการเปิดโอกาสให้ประชาชนได้มีส่วนร่วมในการคิดริเริ่ม การพิจารณาการตัดสินใจ การร่วมปฏิบัติและร่วมรับผิดชอบในเรื่องต่าง ๆ อันมีผลกระทบถึงตัวประชาชนเองการที่สามารถทำให้ประชาชนเข้ามามีส่วนร่วมในการพัฒนาชนบท เพื่อแก้ปัญหาและนำมาซึ่งสภาพความเป็นอยู่ของประชาชนที่ดีขึ้นได้นั้น ผู้นำการเปลี่ยนแปลงต้องยอมรับปรัชญาการพัฒนาชุมชนที่ว่า มนุษย์ทุกคนต่างมีความปรารถนาที่จะอยู่ร่วมกับผู้อื่นอย่างเป็นสุข ได้รับการปฏิบัติอย่างเป็นธรรมและเป็นที่ยอมรับของผู้อื่น พร้อมที่จะอุทิศตนเพื่อกิจกรรมของชุมชน ขณะเดียวกันยอมรับความจริงที่ว่ามนุษย์นั้นสามารถพัฒนาได้ถ้ามีโอกาสและได้รับการชี้แนะอย่างถูกต้อง

ไพจิตร ปวะบุตร (2537 : 6) กล่าวว่า การมีส่วนร่วมของชุมชน หมายถึงประชาชนในชุมชนนั้นเป็นผู้ตระหนักถึงปัญหาของชุมชนของตนเป็นอย่างดี จึงเป็นผู้กำหนดปัญหาสังคมของชุมชนนั้นเอง เป็นผู้วิเคราะห์ปัญหาและกำหนดแนวทางแก้ไขปัญหาใด ประชาชนในชุมชนสามารถแก้ไขได้ วิธีใดที่อยู่นอกเหนือความสามารถของชุมชน ก็ต้องให้เจ้าหน้าที่ของรัฐหรือบุคคลภายนอกชุมชนเป็นผู้แก้ไขปัญหานั้น โดยเฉพาะในส่วนที่แก้ไขได้ ชุมชนจะเป็นผู้บริหารจัดการเองไปก่อน

เพ็ญศรี เปลี่ยนขำ (2540 : 88-89) กล่าวสรุปว่า การมีส่วนร่วมของชุมชน หมายถึง กระบวนการที่ประชาชนในชุมชนนั้น เป็นผู้ตระหนักถึงปัญหาในชุมชนของตนเป็นอย่างดี สามารถกำหนดปัญหาสาธารณสุข วิเคราะห์ปัญหาและกำหนดแนวทางแก้ไขปัญหาของชุมชนรวมทั้งการแยกแยะปัญหาที่แก้ไขได้เอง จะบริหารจัดการทันที ส่วนที่อยู่นอกเหนือความสามารถก็ต้องให้เจ้าหน้าที่ของรัฐหรือบุคคลภายนอกชุมชนเป็นผู้แก้ไขปัญหานั้น

นภาภรณ์ หะวานนท์ และคณะ (2543 : 52) กล่าวว่า การมีส่วนร่วมมีความหมายค่อนข้างหลากหลาย อาจรวมถึงการกระจายอำนาจ การช่วยเหลือโดยสมัครใจการให้ประชาชนเข้ามาเกี่ยวข้องกับกระบวนการดำเนินงานของโครงการตลอดจนการร่วมรับผลประโยชน์จากโครงการ

สุภางค์ จันทวานิช (2548 : 16) ได้ให้คำจำกัดความของการมีส่วนร่วมว่า หมายถึง การเข้าร่วมแสดงความคิดเห็น วางแผน การตัดสินใจดำเนินการ การติดตามผลการมีส่วนร่วมอาจเป็นการเข้าร่วมเองโดยตรงหรือสนับสนุนให้ผู้อื่นเข้าร่วม อาจอยู่ในฐานะผู้กระทำการ (Actor) หรืออยู่ในฐานะผู้รับประโยชน์ประโยชน์ของการมีส่วนร่วมของชุมชนประชาชนตระหนักในปัญหาของตนเอง และตระหนักที่จะแก้ปัญหาของตนใช้ความสามารถที่มีอยู่ คิด ตัดสินใจ และกระทำการได้อย่างเต็มที่ เป็นการระดมทรัพยากรมนุษย์มาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด เป็นขบวนการพัฒนาความสามารถและพลังของประชาชนในการพึ่งพาตนเองประชาชนมีความรู้สึกเป็นเจ้าของทำให้การพัฒนามีความมั่นคงถาวรและประหยัด ประชาชนรับผิดชอบและมีอำนาจสูงสุดในการพัฒนาชุมชนของตนเองจุดมุ่งหมายของการมีส่วนร่วมของชุมชน (Community Participation) ต้องการให้ประชาชนสามารถพึ่งตนเอง (Self–Help) ทั้งในด้านเศรษฐกิจ สังคมการเมือง การปกครอง และการพัฒนาให้มากที่สุด (สมนึก ปัญญาสิงห์. 2532 : 278)

Mahasarakham University

คุณลักษณะของการมีส่วนร่วม

คุณลักษณะที่สำคัญของการมีส่วนร่วมในงานพัฒนาชุมชนน่าจะมีลักษณะดังต่อไปนี้

1. ประชาชนต้องมีอิสรภาพที่จะมีส่วนร่วม (Freedom to Participate)
2. ประชาชนต้องมีความสามารถที่จะมีส่วนร่วม (Ability to Participate)
3. ประชาชนต้องเต็มใจที่จะมีส่วนร่วม (Willingness to Participate)

เพราะฉะนั้นถ้าหากประชาชนไม่มีอิสรภาพ (Freedom) ไม่มีความสามารถ (Ability) และไม่มีความเต็มใจ (Willingness) และการมีส่วนร่วมที่แท้จริงของประชาชนจะไม่เกิดขึ้นเลย ประพันธ์ ปิยรัตน์ (2535 : 50) ได้จัดรูปแบบการมีส่วนร่วมเป็น 2 พวก เพราะว่ามีแนวคิดพื้นฐานที่ต่างกัน และไม่มีรูปแบบใดที่ใช้ได้กับทุกกรณี แต่ละรูปแบบก็ทำให้ผลตามมาแตกต่างกันได้แก่ การมีส่วนร่วมเป็นมรรค (Means) ของการพัฒนา การมีส่วนร่วมเป็นผล (End) หรือเป้าประสงค์ (Goal) ของการพัฒนา

รูปแบบและขั้นตอนของการมีส่วนร่วม

เจิมศักดิ์ ปิ่นทอง (2523 : 272) ได้แบ่งขั้นตอนของการมีส่วนร่วมไว้ 4 ประการ ดังนี้

1. การมีส่วนร่วมในการค้นหาปัญหา และสาเหตุของปัญหา
2. การมีส่วนร่วมในการวางแผนดำเนินกิจกรรม
3. การมีส่วนร่วมในการลงทุนและปฏิบัติงาน
4. การมีส่วนร่วมในการติดตามประเมินผล

อคิน รพีพัฒน์ (2527 : 107-111) ได้กำหนดช่วงจังหวะและแบ่งระยะการมีส่วนร่วมของประชาชนในชุมชน ไว้ดังนี้

1. การค้นหาปัญหา สาเหตุของปัญหา ตลอดจนแนวทางแก้ไข
2. การตัดสินใจเลือกแนวทางและวางแผนพัฒนาแก้ไขปัญหา
3. การปฏิบัติงานในกิจกรรมการพัฒนาตามแผน
4. การประเมินผลกิจกรรมพัฒนา

ประโยชน์จากการมีส่วนร่วมของชุมชน

ชุมชนจะได้รับประโยชน์ในการมีส่วนร่วมกิจกรรมการพัฒนาสุขภาพอนามัย มีดังนี้ (อดิศร วงศ์คงเดช. 2542 : 3)

1. ชุมชนตระหนักในปัญหาของตนเอง และตระหนักที่จะมีส่วนร่วมในการพัฒนาหรือแก้ปัญหาของตน
2. ชุมชนมีโอกาสใช้ความสามารถของตนเองที่มีอยู่ในรูปของความคิดการตัดสินใจและการกระทำได้อย่างเต็มที่
3. เป็นการระดมทรัพยากรมนุษย์ มาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่ชุมชน
4. ชุมชนจะมีความรู้สึกในความเป็นเจ้าของ ทำให้การพัฒนามีความมั่นคงถาวรและประหยัด
5. เป็นขบวนการพัฒนาความสามารถ และพลังของชุมชนในการพึ่งพาตนเอง
6. เป็นการส่งเสริมระบอบประชาธิปไตย

Mahasarakham University

7. ชุมชนรับผิดชอบ และมีอำนาจสูงสุดในการพัฒนาชุมชนของตนเอง เป็นการแสดงออกถึงการเคารพ นับถือ เชื่อใจ ไว้ใจ รักและศรัทธาในชุมชนว่ามีความรู้ความสามารถ

ปัจจัยที่มีผลต่อการมีส่วนร่วมของชุมชน

การมีส่วนร่วมของชุมชนในการพัฒนา จะเกิดขึ้นมากน้อยเพียงใดต้องอาศัยปัจจัยหลายประการ คือ

1. ความสัมพันธ์ระหว่างเจ้าหน้าที่ของรัฐกับประชาชนเจ้าหน้าที่ของรัฐเป็นตัวการสำคัญที่จะผลักดันให้เกิดการมีส่วนร่วมของประชาชนหากเจ้าหน้าที่ขาดแนวคิดขาดความเชื่อมั่นว่าประชาชนนั้น สามารถที่จะแก้ปัญหาด้วยตัวเองได้ และมีวิธีการที่จะไปครอบงำความคิดของประชาชนคิดว่าตนเป็นผู้ให้และประชาชนเป็นเพียงผู้รับแล้ว การพัฒนานั้น ๆ ก็จะประสบความล้มเหลวและขาดความต่อเนื่องการมีส่วนร่วมของประชาชนก็จะไม่เกิดขึ้น

2. ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการบริหารในระบบราชการ ลักษณะของการบริหารยังไม่เอื้ออำนวยต่อการมีส่วนร่วมของชุมชนมากนัก เพราะการดำเนินงานราชการของหน่วยงานต่าง ๆ มุ่งที่จะให้เกิดผลในระยะเวลาอันสั้น ดังนั้น การทำงานจึงเป็นลักษณะสั่งการมากกว่าการให้ชุมชนมีส่วนร่วมโดยตรงอำนาจการตัดสินใจอยู่ส่วนกลางเจ้าหน้าที่ในระดับปฏิบัติงานที่สัมผัสกับชุมชนโดยตรงมักจะขาดอำนาจการตัดสินใจ การทำงานจะต้องเป็นไปตามคำสั่งของหน่วยเหนือบางครั้ง งานที่สั่งการมาไม่สอดคล้องกับปัญหาที่แท้จริงของชุมชน และชุมชนเอง ก็ไม่สามารถแสดงออกถึง ความต้องการได้ตามความเหมาะสม นอกจากนี้เจ้าหน้าที่ไม่มีความสัมพันธ์กันในการทำงาน และไม่มีเป้าหมายในการวางแผนงานร่วมกัน ทั้งนี้ เพราะปัญหาของชุมชนมิได้เนื่องมาจากสาเหตุเดียว แต่เนื่องจากสาเหตุต่าง ๆ ที่มีความจำเป็นที่จะต้องอาศัยการวางแผน เพื่อแก้ปัญหาร่วมกันของเจ้าหน้าที่ ที่เกี่ยวข้อง

3. ปัจจัยทางด้านจิตวิทยา สังคม และวัฒนธรรมของชุมชนปัจจัยด้านนี้มีผลต่อการมีส่วนร่วมของชุมชนเป็นอันมาก ชุมชนแต่ละชุมชนมีปัจจัยที่จะเอื้ออำนวยแตกต่างกันออกไป บางชุมชนมีการรวมตัวกันง่าย มีการเสียสละช่วยเหลือกัน ชุมชนนั้นก็มีโอกาสที่จะเสริมสร้างการมีส่วนร่วมของชุมชนได้ง่ายกว่าชุมชนซึ่งต่างคนต่างอยู่ เอารัดเอาเปรียบ และมุ่งผลประโยชน์ของตนเองเป็นหลัก อย่างไรก็ตามมีวิธีการที่เรียกว่ากระบวนการการจัดองค์กรชุมชนที่จะช่วยให้ชุมชนได้รวมตัวกัน

กล่าวโดยสรุป การมีส่วนร่วมของชุมชน มีความจำเป็นที่ต้องมีการเรียนรู้แบบมีส่วนร่วมในการปฏิบัติงานจริงร่วมกับผู้เกี่ยวข้องทุกฝ่าย โดยเฉพาะกลุ่มเป้าหมายจำเป็นต้องมีการเรียนรู้ร่วมกันโดยไม่แยกการเรียนรู้ออกจากชีวิตจริง การที่บุคคลหรือคณะบุคคลเข้าไปมีส่วนร่วมในองค์การดำเนินการร่วมกัน มีความเกี่ยวข้องกัน จนเกิดความผูกพันต่อสมาชิกและองค์การ เพื่อให้เกิดผลทั้งตนเองและหน่วยงาน/องค์การ ดังนั้น ผลของการมีส่วนร่วมจึงเป็นสิ่งที่บ่งชี้ถึงความเข้มแข็งของชุมชนได้เป็นอย่างดี ซึ่งการมีส่วนร่วมของชุมชนจะสำเร็จได้ดีนั้นก็ขึ้นอยู่กับรูปแบบการมีส่วนร่วมในการถ่ายทอดความรู้ ความเข้าใจสู่ชุมชนด้วย

2. ทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง

2.1 ทฤษฎีโครงสร้างหน้าที่นิยม

ทฤษฎีโครงสร้างหน้าที่นิยม เป็นทฤษฎีแม่บทที่สำคัญ ผู้นำทางความคิดของทฤษฎีนี้ คือ กองต์ (Comte) และเดอร์คไฮม์ (Durkheim) ต่อมาในช่วงกลางคริสต์ศตวรรษที่ 20 การศึกษาวัฒนธรรมได้ขยายขอบข่ายไปมาก เกิดแนวคิดใหม่ๆ จำนวนมากผู้นำทางความคิด เช่น พาร์สันส์ (Parsons) และมาลินอว์สกี้ (Malinowski) (สัญญา สัญญาวิวัฒน์. 2529 : 42–45)

Mahasarakham University

2.1.1 ทฤษฎีโครงสร้าง– หน้าที่ของเดอร์คไฮม์ (Durkheim)

นิยพรรณ วรรณศิริ (2550 : 100–101) ได้กล่าวถึงทฤษฎีโครงสร้างน้าที่ของเดอร์คไฮม์ไว้ว่า เดอร์คไฮม์มองสังคมทั้งในทางราบรื่น ขลุกขลักและขัดแย้ง ขึ้นอยู่กับสภาพของโครงสร้างทางสังคม ถ้าโครงสร้างสับสนจะส่งผลกระทบถึงบุคคลทันที เขาสนใจหน้าที่ของสถาบันสังคมเป็นอย่างมาก โดยคิดว่าทุกๆ สถาบันจะต้องมีหน้าที่ของมันเสมอ เช่น ศาสนาและศิลปะทำหน้าที่ผ่อนคลายปัญหาทางใจ เป็นต้น

2.1.2 ทฤษฎีโครงสร้าง–หน้าที่นิยมของมาลินอว์สกี้ (Malinowski)

งามพิศ สัตว์สงวน (2539 : 32–34) ได้กล่าวถึงทฤษฎีโครงสร้าง–หน้าที่นิยมของมาลินอว์สกี้ไว้ว่า มาลินอว์สกี้เชื่อว่ามนุษย์ในทุกสังคมวัฒนธรรมมีความต้องการพื้นฐานทางจิตใจและหน้าที่หลักของวัฒนธรรม คือ การตอบสนองความต้องการพื้นฐานของมนุษย์โดยเขาได้นำเสนอแนวคิดหลักของทฤษฎีหน้าที่นิยมวัฒนธรรมที่สนองความต้องความจำเป็นของปัจเจกบุคคลว่าวัฒนธรรมเติบโตมาจากความจำเป็น 3 ประเภทของมนุษย์ ได้แก่

1. ความต้องการด้านความจำเป็นพื้นฐาน (Basic Biological and Psychological Needs) เป็นความต้องการเบื้องต้นของมนุษย์ ได้แก่ ความจำเป็นที่เกี่ยวข้องกับการดิ้นรนเพื่อให้มีชีวิตอยู่ เช่น ต้องการอาหาร ที่อยู่อาศัย เครื่องนุ่งห่ม ยารักษาโรคการพักผ่อน การเจริญเติบโต การสืบพันธุ์ เป็นต้น

2. ความต้องการด้านสังคม (Instrumental Needs) เป็นความต้องการความร่วมมือทางสังคมเพื่อแก้ปัญหาพื้นฐานและทำให้ร่างกายได้รับการตอบสนองความต้องการจำเป็นเบื้องต้นได้ เช่น การแบ่งงานกันทำ การแจกจ่ายอาหาร การป้องกันภัยการผลิตสินค้า การบริการและการควบคุมทางสังคม

3. ความต้องการทางด้านจิตใจ (Symbolic Needs) คือ ความต้องการจำเป็นของมนุษย์เพื่อความมั่นคงทางด้านจิตใจ เช่น ความต้องการสงบทางจิตใจ ความกลมกลืนกันทางสังคมและเป้าหมายชีวิต ระบบสังคมที่สนองความต้องการเหล่านี้ ได้แก่ ความรู้ กฎหมาย ศาสนาและศิลปะ

สมศักดิ์ ศรีสันตสุข (2544 : 96-102) ได้อธิบายเกี่ยวกับทฤษฎีโครงสร้างและหน้าที่ (Structural and Functional Theory) ดังนี้ ผู้มีบทบาทสำคัญมากคือ พาร์สันส์ (Parson) นักสังคมวิทยาชาวอเมริกัน ซึ่งได้ให้ข้อสมมุติฐานเกี่ยวกับสังคมว่า การที่มนุษย์เข้าไปอยู่ในสังคมและสังคมมีการจัดระเบียบขึ้นนั้น เนื่องจากสมาชิกในสังคมมีความสมัครใจที่จะเข้าไปทำกิจกรรมต่าง ๆ ในสังคมได้ และจะเกิดเป็นระบบสังคมขึ้นมีเงื่อนไขใหญ่ ๆ 2 ข้อ คือ 1) ผู้กระทำจะต้องมีแรงจูงใจที่จะกระทำตามสถานภาพและบทบาทของตน 2) ระบบสังคมต้องพยายามหลีกเลี่ยงความขัดแย้งหรือพฤติกรรมที่เบี่ยงเบนไปจากสังคมในระบบสังคมกระบวนการที่สำคัญที่ทำให้ระบบสังคมเกิดขึ้นอย่างมีระเบียบพาร์สันส์ เรียกกระบวนการนี้ว่า “สภาวะการเปลี่ยนแปลงเป็นสถาบัน (Institutionalization)” ซึ่งมีความหมายว่า การที่บุคคลมีบทบาทต่าง ๆ เนื่องจากบรรทัดฐานทางสังคม ซึ่งแสดงให้เห็นว่าเป็นค่านิยมและความเชื่อของวัฒนธรรม วัฒนธรรมเหล่านี้ได้แทรกซึมอยู่ภายใต้บุคลิกภาพของบุคคลได้เกิดขึ้นอย่างสม่ำเสมอและเป็นระยะเวลายาวนาน ตลอดจนมีบทลงโทษและการให้รางวัล ซึ่งช่วยสนับสนุนสภาวะการเปลี่ยนแปลงสถาบันขึ้น และไดกล่าวถึงหลักการของการมีสภาวะการเปลี่ยนเป็นสถาบันไว้ ดังนี้

1. ผู้กระทำทั้งหลายกระทำระหว่างกันภายใต้สถานการณ์ต่าง ๆ
2. วิธีการที่ผู้กระทำปฏิบัตินั้น ได้รับอิทธิพลจากโครงสร้างสังคม
3. บรรทัดฐานเกิดขึ้นจากการปรับตัวของผู้กระทำต่อคนอื่น จนสร้างเป็นบรรทัดฐานขึ้นมา
4. ในขณะเดียวกันที่บรรทัดฐานที่สร้างขึ้นมาจากการกระทำระหว่างกันแล้ว บรรทัดฐานเหล่านี้ ถูกจำกัดอยู่ภายใต้แบบแผนวัฒนธรรม
5. ในทางกลับกันบรรทัดฐานเป็นตัวกำหนดการกระทำระหว่างกัน

ระบบสังคมมีหน้าที่เพื่อให้สังคมนั้นดำรงอยู่ ซึ่งระบบสังคมที่จะสามารถรักษาระบบสังคมไว้ได้นั้นจะต้องทำหน้าที่สำคัญ 4 ประการ คือ (สนธยา พลศรี. 2545 : 142)

1. ระบบสังคมจะต้องมีวัตถุประสงค์และดำเนินไปเพื่อบรรลุตามวัตถุประสงค์ (Goal Attainment) วัตถุประสงค์ของสังคม มีความจำเป็นเพื่อความอยู่รอดแห่งสังคม สมาชิกในสังคมมีการดำเนินการไปสู่เป้าหมาย และมีการควบคุมอย่างไรที่จะทำให้สมาชิกได้ปฏิบัติไปสู่วัตถุประสงค์หรือเป้าหมายของสังคม สถาบันทางสังคมทำหน้าที่ ได้แก่ สถาบันครอบครัวและสถาบันการศึกษา

2. ระบบสังคมจะต้องมีการปรับตัว (Adaptation) การปรับตัวมีความจำเป็นและสำคัญมากต่อการมีความสัมพันธ์ระหว่างกัน การที่สมาชิกในสังคมมีความสัมพันธ์และการกระทำระหว่างกันนั้น จำเป็นต้องคิดหาวิธีและเทคนิคต่าง ๆ ที่จะบรรลุวัตถุประสงค์ของสังคมและเสริมสร้างพลังต่าง ๆ ภายในระบบให้ดีขึ้น สถาบันทางสังคมที่จะช่วยทำหน้าที่นี้อย่างมาก ได้แก่สถาบันเศรษฐกิจ

3. ระบบสังคมจะต้องมีการบูรณาการรวมหน่วย หรือการผสมผสานส่วนต่าง ๆ (Integration) การบูรณาการรวมหน่วยมีความสำคัญต่อระบบ ก็เพราะเพื่อสร้างความเข้าใจภายในระบบเพื่อช่วยการทำงานร่วมกันอย่างต่อเนื่อง เพื่อนำไปสู่จุดหมายของสังคมและเพื่อป้องกันภาวะความตึงเครียดที่อาจจะเกิดขึ้นได้ในระบบ สถาบันทางสังคมที่ทำหน้าที่นี้ ได้แก่ สถาบันการเมืองการปกครอง สถาบันพระมหากษัตริย์ เป็นต้น

4. ระบบสังคมจะต้องมีการจัดการกับความตึงเครียด (Tension Management of Latency) ภายในระบบสังคมย่อมจะมีความขัดแย้งหรือความตึงเครียดอยู่เป็นธรรมดาจากบุคคล กลุ่มคน สถาบันหรือชุมชน ระบบสังคมจะต้องมีหน้าที่แก้ไขหรือจัดการกับสิ่งเหล่านั้นเพื่อก่อให้เกิดความสมดุลในสังคมกระบวนการต่าง ๆ ที่เกิดเป็นระบบสังคมนั้น เพราะมีระบบต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

4.1 ระบบการติดต่อ (Communication) มีภาษาเป็นสื่อสำคัญในการเกิดการกระทำระหว่างกันขึ้น

4.2 ระบบการรักษาขอบเขตทางสังคม (Boundary Maintenance) จะต้องมีการควบคุมการรักษาความสมดุลในสังคม เพื่อให้สมาชิกในระบบสังคมมีส่วนร่วมในบรรทัดฐานค่านิยม ความเชื่อ ฯลฯ

4.3 ระบบบุคลิกภาพวัฒนธรรมและสังคม เป็นระบบที่เกื้อกูลสัมพันธ์กันและกัน

4.4 ระบบการควบคุมทางสังคมก็มีความจำเป็น เพื่อมิให้สมาชิกฝ่าฝืนบรรทัดฐานทางสังคม

4.5 ระบบการจัดอบรมขัดเกลา มีความจำเป็นอย่างยิ่งที่จะถ่ายทอดเจตนารมณ์ของสมาชิกในสังคมไปยังสมาชิกรุ่นต่อ ๆ ไป

4.6 ระบบมีสภาวะเปลี่ยนเป็นสถาบัน กระบวนการที่เกิดขึ้นเมื่อบุคคลยอมรับค่านิยมความเชื่อและซึมทราบในบุคลิกภาพ ทำให้มีการบูรณาการรวมหน่วยระหว่างบุคลิกภาพและวัฒนธรรมอย่างสม่ำเสมอและเป็นระยะเวลานาน ด้วยการมีระบบการลงโทษและการให้รางวัลทำให้เกิดเป็นสภาวะเปลี่ยนเป็นสถาบันขึ้น ดังจะเห็นได้ว่า ระบบสังคมประกอบด้วยสถาบันต่าง ๆ ครอบครัวเป็นสถาบันพื้นฐานที่สำคัญต่อสมาชิกในสังคมที่จะถ่ายทอดบุคลิกภาพ อบรมสั่งสอนบทบาทจนมีสภาวะเปลี่ยนเป็นสถาบันขึ้น โดยทั่วไปการกระทำของบุคคลในสังคมจะต้องมีลักษณะการสมัครใจต้องการที่จะกระทำเพื่อไปสู่จุดมุ่งหมายด้วยวิธีการต่าง ๆ ซึ่งผู้กระทำนั้นจะต้องมีความเชื่อค่านิยมที่เป็นแนวทางไปสู่เป้าหมายนั้น จากนี้สถานการณ์ต่าง ๆ ก็จะเป็นเครื่องชี้ว่าผู้กระทำต่อเป็นระบบสังคมซึ่งระบบสังคมมีลักษณะที่สำคัญ ดังนี้

4.6.1 ระบบสังคมประกอบขึ้นมาจากความสัมพันธ์ระหว่างส่วนต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นบทบาทองค์กร สถาบัน ฯลฯ ซึ่งได้ทำหน้าที่อย่างสม่ำเสมอและระยะเวลานานพอสมควร

4.6.2 ระบบสังคมนี้มีแนวโน้มที่จะรักษาขอบเขตสังคม เพื่อป้องกันมิให้เกิดการแทรกแซงหรือการทำลายระบบอื่น

4.6.3 หากมีการเปลี่ยนแปลงเกิดขึ้นภายในส่วนต่าง ๆ ของระบบก็เพื่อความอยู่รอดหรือทำหน้าที่ให้ดียิ่งขึ้น

4.6.4 ระบบแต่ละระบบในสังคมทำหน้าที่เพื่อรักษาดุลยภาพของสังคม

4.6.5 หากระบบไม่สามารถดำรงไว้ซึ่งดุลยภาพแห่งสังคมก็อาจสลายตัวกลายเป็นส่วนหนึ่งของระบบหรือเปลี่ยนเป็นระบบใหม่ข้อสมมติของทฤษฎีโครงสร้างหน้าที่ คือ สังคมเหมือนกับสิ่งมีชีวิตอย่างหนึ่ง (Biological Organism) ซึ่งเป็นตัวแบบ (Model) ใช้อุปมา (Analogy) เพื่อประโยชน์ในการวิเคราะห์สังคม (Social Analysis) หรือวิเคราะห์ระบบ (System Analysis) โดยมีฐานคติ (Assumptions) เกี่ยวกับสังคม คือเป็นระบบ ๆ หนึ่งที่ประกอบด้วยส่วนต่าง ๆ ที่สัมพันธ์ซึ่งกันและกัน มีระบบขอบเขตแน่นอน พร้อมทั้งมีกระบวนการรักษาบูรณาการ (Integration) และอาณาเขตนั้นไว้เสมอ (สัญญา สัญญาวิวัฒน์. 2536 : 25-26)

ทฤษฎีโครงสร้างหน้าที่นั้นมองสังคมส่วนรวมเป็นระบบหนึ่งซึ่งประกอบด้วยส่วนหรือระบบต่าง ๆ ที่ยึดเหนี่ยวและมีความสัมพันธ์กัน การเปลี่ยนแปลงอาจเกิดขึ้นหรือเริ่มต้นได้ในทุกส่วน และส่งผลสะท้อนไปยังส่วนอื่น ซึ่งต้องถูกกระทบกระเทือนไปด้วยนักการหน้าที่นิยมเห็นว่าสังคมจะมีหน้าที่โครงสร้างทำหน้าที่ของสังคม ทุกสังคมจะต้องมีระเบียบกฎเกณฑ์ให้สมาชิกปฏิบัติตามสังคมจะสร้างสถาบันเพื่อให้สถาบันทำหน้าที่สำคัญในการช่วยเหลือปัญหาต่าง ๆ ของสมาชิกในสังคมอย่างไรก็ตามเป็นที่ยอมรับกันว่าไม่มีสังคมใดที่สถาบันต่าง ๆในสังคมที่จะทำหน้าที่ของตนได้อย่างสมบูรณ์เสมอไป เมื่อเป็นเช่นนี้ จึงทำให้เกิดความตึงเครียด (Tension) ขึ้น และสังคมจะต้องปรับตัวให้เข้ากับสภาวะแวดล้อมตามธรรมชาติหรือที่มนุษย์สร้างขึ้น (ยศ ชุ่มจิต. 2528 : 107) ลักษณะที่

Mahasarakham University

สำคัญของทฤษฎีโครงสร้างหน้าที่นั้น (ชณิตา รักษ์พลเมือง. 2525 : 33) ได้สรุปไว้ว่าระบบสังคมซึ่งประกอบไปด้วยระบบย่อยต่าง ๆ จะต้องประกอบด้วย

1. หน้าที่ของสังคม (Social Functions)

2. ดุลยภาพของสังคมหรือระบบ (System Equilibrium and Homeostasis) หรือระเบียบสังคม (Social Order)

3. การพึ่งพาอาศัยของระบบย่อย (Social Interdependence) อย่างไรก็ตาม ดุลยภาพที่เกิดขึ้นในสังคมนั้นมีลักษณะเป็นดุลยภาพเคลื่อนที่ (Moving Equilibrium) ทั้งนี้เพราะความเป็นจริงของสังคมไม่ได้อยู่นิ่งหรืออยู่กับที่ ความเจริญหรือความเสื่อมของสังคมก็ขึ้นอยู่กับหน้าที่หรือ โครงสร้างนี้เอง ถ้าโครงสร้างเพิ่มส่วนประกอบมากขึ้นส่วนประกอบเหล่านั้นปฏิบัติหน้าที่แตกต่างหรือเฉพาะเรื่อง เฉพาะด้านไม่เหมือนกับส่วนที่แยกออกมา ก็เรียกว่า สังคมมีความเจริญเติบโต ถ้าส่วนต่าง ๆ ของโครงสร้างหดหายไปโดยไม่ปฏิบัติหน้าที่กับความจำเป็นสังคมนั้นก็เสื่อมลง (สัญญา สัญญาวิวัฒน์. 2536 : 163)

สรุปทฤษฎีโครงสร้างหน้าที่ จึงมีความสำคัญ 2 ประการ คือ ลักษณะที่บ่งชี้เจตนาเพื่อการดำรงอยู่ได้ของสังคม และความมีบูรณาการทางสังคม เมื่อระบบย่อยต่าง ๆ มีปฏิสัมพันธ์กันอย่างประสานกลมกลืนก็จะรักษาองค์รวม คือ สังคมไว้ได้ สังคมจะกระทบกระเทือนก็เมื่อระบบย่อยที่เป็นองค์ประกอบเปลี่ยนแปลง ซึ่งจุดเน้นที่สำคัญในการนำเอาทฤษฎีโครงสร้างหน้าที่มาใช้ในการวิเคราะห์ก็เพื่อชี้ให้เห็นว่า เมื่อระบบใดระบบหนึ่งในสังคมหากเปลี่ยนแปลงไประบบอื่น ๆ ในสังคมนั้น ๆ ก็จะเปลี่ยนแปลงตามไปด้วย เป็นลักษณะของการปรับตัวเพื่อให้เกิดบูรณาการของระบบในสังคมนั่นเอง ซึ่งผู้วิจัยจะได้นำมาวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อใช้เป็นแนวทางในการวิเคราะห์การดำรงอยู่ของภูมิปัญญาพื้นบ้านในการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัย

2.2 ทฤษฎีนิเวศวิทยาทางวัฒนธรรม (Cultural Ecology)

ทฤษฎีนิเวศวิทยาวัฒนธรรม (Cultural Ecology) เป็นทฤษฎีที่กล่าวถึงปฏิกิริยาตอบโต้กันระหว่างมนุษย์กับสิ่งแวดล้อม ผู้นำในทฤษฎีนี้ เช่น Julian Steward Andrew P. Vayda และ Roy A Rappaport เป็นต้น นักคิดเหล่านี้เชื่อว่าธรรมชาติเป็นตัวกำหนดพฤติกรรมของมนุษย์และขยายความคิดนี้ออกไปว่า วัฒนธรรมซึ่งถูกกำหนดโดยสิ่งแวดล้อมนั้นสัมพันธ์กับกายภาพของมนุษย์แต่ธรรมชาติในสิ่งแวดล้อมซึ่งมีผลต่อพฤติกรรมนั้นจะต้องแยกออกจากธรรมชาติในทางชีวภาพของมนุษย์ เพราะเป็นธรรมชาติต่างชนิดกัน Vayda และ Rappaport ยังได้เสนอต่อไปว่าสมอง หัวใจ ต่อมต่าง ๆ เป็นระบบธรรมชาติในร่างกายมนุษย์ สจ๊วต (Julian Steward) นิยามคำว่า “นิเวศวิทยา” นิเวศวิทยา คือ การปรับตัวเข้าหากันระหว่างสิ่งแวดล้อมกับมนุษย์ การปรับตัวของมนุษย์นั้นต่างจากสัตว์ตรงที่มันขึ้นอยู่กับเงื่อนไขทางวัฒนธรรม ฉะนั้นเรื่อง “นิเวศวิทยาวัฒนธรรม” จึงเป็นเรื่องของการศึกษาวัฒนธรรมตามแนวทางของสจ๊วต คือ การวิเคราะห์ระบบนิเวศวิทยาของสังคมเพื่อค้นหาลักษณะเฉพาะของวัฒนธรรมแต่ละแห่ง ถึงแม้ว่าสจ๊วตจะคิดว่าหลักนิเวศวิทยาเป็นองค์ประกอบสำคัญของสถาบันทางสังคม แต่ก็รู้ดีว่าไม่มีใครสามารถอธิบายองค์ประกอบทางวัฒนธรรมได้หมดทุกด้านด้วยแนวคิดทางด้านทางด้านการปรับตัวทางนิเวศวิทยา นอกจากนี้ สจ๊วตได้เน้นถึงความแตกต่างระหว่างวัฒนธรรมแต่ละแห่งอีกด้วย จากการศึกษาของสจ๊วตพบว่า สิ่งแวดล้อมมีผลต่อความแตกต่างในการปรับตัวของวัฒนธรรม วัฒนธรรมที่ต่างกันในสิ่งแวดล้อมที่เหมือนกันจะแสดงรูปแบบของพัฒนาการที่เหมือนกัน การศึกษา

Mahasarakham University

วิวัฒนาการทางวัฒนธรรมของสจ๊วตเป็นแบบวิวัฒนาการหลากสาย มากกว่าวิวัฒนาการสายเดียว เพราะวัฒนธรรมจะเปลี่ยนแปลงอย่างค่อยเป็นค่อยไปท่ามกลางปัจจัยหรือตัวแปรภายนอกมากมาย ซึ่งได้แก่ สิ่งแวดล้อมทางธรรมชาตินั่นเอง

สจ๊วตได้สรุปข้อแตกต่างระหว่างสังคมเรียบง่ายกับสังคมซับซ้อนว่าระบบของสังคมที่ซับซ้อนนั้นประกอบด้วยส่วนต่าง ๆ มากมายที่ต่างกันและต่างไปจากสังคมแบบง่าย ๆ ระบบที่ต่างกันนี้ถูกนำมาเป็นปัจจัยของการปรับตัวที่ต่างกัน สจ๊วตย้ำว่า สิ่งแวดล้อมคือ ตัวการในการกำหนดวัฒนธรรม วัฒนธรรมมีรูปแบบหลากหลายเพราะเงื่อนไขของสภาพแวดล้อมต่างกัน วัฒนธรรมแบบหนึ่งอาจปรับตัวได้ดีกว่าอีกแบบหนึ่ง และไม่ได้ถูกสิ่งแวดล้อมจำกัดอยู่เพียงระดับใดระดับหนึ่งเท่านั้น มันจะมีวิวัฒนาการไปได้ในลำดับที่ดีกว่า โดยการสนับสนุนของสิ่งแวดล้อมที่ดีกว่าอีกด้วยแนวคิดนิเวศวิทยาทางวัฒนธรรม ก่อให้เกิดการพัฒนาทางวัฒนธรรมหรือการพัฒนาพฤติกรรมของมนุษย์ในสังคมโดยตรง Betty Megers ได้แบ่งสิ่งแวดล้อมไว้ 4 ประเภท 4 ประเภทนี้จะส่งผลให้เกิดการพัฒนาวัฒนธรรม 4 ระดับตามไปด้วยระบบนิเวศ 4 ประเภท ได้แก่

1. สิ่งแวดล้อมที่ไม่สามารถทำการเกษตรได้
2. สิ่งแวดล้อมที่สามารถทำการเกษตรได้อย่างจำกัด
3. สิ่งแวดล้อมที่สามารถทำการเกษตรได้อย่างไม่จำกัด
4. สิ่งแวดล้อมที่สามารถเพิ่มผลผลิตทางการเกษตรได้

กล่าวโดยสรุป ทฤษฎีนิเวศวิทยาวัฒนธรรม ได้ชี้ให้เห็นว่าทฤษฎีนี้สามารถแสดงกฎเกณฑ์ความสัมพันธ์สภาพแวดล้อมและรูปแบบวัฒนธรรมที่จะช่วยให้เข้าใจการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมในท้องถิ่นต่าง ๆ ได้ และสิ่งแวดล้อมยังเป็นตัวกำหนดวัฒนธรรม วัฒนธรรมที่ต่างกันในสิ่งแวดล้อมที่เหมือนกันจะแสดงรูปแบบของการพัฒนาการที่เหมือนกันอีกด้วย

นิยพรรณ วรรณศิริ (2550 : 110–112) ได้กล่าวถึงทฤษฎีนิเวศวิทยาทางวัฒนธรรมไว้ว่า เป็นทฤษฎีที่ก่อตั้งโดย สจ๊วต (Steward) เวย์ดา (Vayda) และราพพาพอร์ต (Rappaport) มีหลักแนวคิด คือ การให้ความสนใจในเรื่องธรรมชาติเป็นตัวกำหนดพฤติกรรมของมนุษย์ แต่ธรรมชาติในสิ่งแวดล้อมซึ่งมีผลต่อพฤติกรรมนั้นแยกจากธรรมชาติในทางชีวภาพของมนุษย์ เพราะเป็นธรรมชาติต่างชนิดกัน เวย์ดา (Vayda) และราพพาพอร์ต (Rappaport) ยังได้อธิบายต่อไปว่าร่างกายของมนุษย์นั้นสัมพันธ์กับสิ่งแวดล้อมอย่างยิ่ง เพราะว่าระบบความคิด(ได้แก่ สมอง หัวใจ ต่อมต่างๆ) เป็นระบบธรรมชาติในร่างกายของมนุษย์ ระบบความคิดจะเป็นอย่างไรอยู่ที่ระบบร่างกายโดยส่วนรวมจะเป็นอย่างไรด้วย ร่างกายปกติระบบความคิดก็ปกติผลของความคิดก็ปกติ ระบบความคิดจะตอบสนองกับระบบธรรมชาติ ธรรมชาติเป็นตัวบงการความคิด แต่ถ้าร่างกายผิดปกติระบบความคิดก็จะทำงานไม่สะดวก หรือบกพร่องต่อให้ธรรมชาติบงการอย่างไรความคิดที่ออกมาก็ไม่เป็นไปตามนั้น ดังนั้นบุคคลจะได้รับความสำเร็จเพียงใด หรือมีพฤติกรรมที่ดีหรือไม่เพียงใด ขึ้นอยู่กับร่างกายของตนเอง นอกจากนี้ ยังต้องมีธรรมชาติทางสิ่งแวดล้อมมาบงการอีกส่วนหนึ่งด้วย มิฉะนั้นระบบความคิดดีเพียงใดหากไม่มีสิ่งแวดล้อมมากระตุ้นความคิด ก็ไม่มีอะไรให้คิดเช่นกัน ในธรรมชาติเดียวกันถ้าระบบร่างกาย (ซึ่งก็คือระบบความคิดของมนุษย์) แตกต่างกันหรือยีนส์แตกต่างกัน เช่นคนหนึ่งยีนส์ดี อีกคนหนึ่งยีนส์ไม่ดี คนทั้งสองนั้นก็คิดได้ไม่เท่ากัน ในสิ่งแวดล้อมเดียวกันคนจึงเจริญไม่เท่ากัน เป็นต้น เมื่อคนเจริญขึ้นก็จะไปจัดสรรปรุงแต่งธรรมชาติให้ดีขึ้นเพื่อให้ความสะดวกสบายต่อการดำรงอยู่ของมนุษย์ สจ๊วต (Steward) นิยามคำว่านิเวศวิทยา ว่า นิเวศวิทยา คือ การปรับตัว

เข้าหากันระหว่างสิ่งแวดล้อมกับมนุษย์ การปรับตัวของมนุษย์นั้นต่างจากสัตว์ตรงที่มันขึ้นอยู่กับเงื่อนไขทางวัฒนธรรม นิเวศวิทยาทางวัฒนธรรม คือ การศึกษาถึงการปรับตัวหรือความสัมพันธ์ของวัฒนธรรมกับสิ่งแวดล้อมทางธรรมชาติ การศึกษาวัฒนธรรมของสจ๊วต คือการวิเคราะห์ระบบนิเวศวิทยาของสังคมเพื่อค้นหาลักษณะเฉพาะของวัฒนธรรมแต่ละแห่ง เขาเชื่อว่าหลักนิเวศวิทยาเป็นองค์ประกอบสำคัญของสถาบันทางสังคม อีกทั้งยังได้เน้นถึงความแตกต่างระหว่างวัฒนธรรมแต่ละแห่งอีกด้วย จากการศึกษาเขาพบว่า สิ่งแวดล้อมมีผลต่อความแตกต่างในการปรับตัวของวัฒนธรรม วัฒนธรรมที่ต่างกันในสิ่งแวดล้อมที่เหมือนกันจะแสดงรูปแบบของพัฒนาการที่เหมือนกัน การศึกษาวิวัฒนาการทางวัฒนธรรมของสจ๊วต เป็นแบบวิวัฒนาการหลายสาย (Multilinear) มากกว่าวิวัฒนาการสายเดียว (Unilinear) เพราะวัฒนธรรมจะเปลี่ยนแปลงอย่างค่อยเป็นค่อยไปท่ามกลางปัจจัยหรือตัวแปรภายนอกมากมาย ซึ่งได้แก่สิ่งแวดล้อมทางธรรมชาตินั่นเอง

สจ๊วต (Steward) ได้สรุปว่าสิ่งแวดล้อมคือตัวการในการกำหนดวัฒนธรรมเขาเชื่อว่าวัฒนธรรมมีรูปแบบหลากหลายเพราะเงื่อนไขของสภาพแวดล้อมต่างกัน วัฒนธรรมแบบหนึ่งอาจปรับตัวได้ดีกว่าอีกแบบหนึ่ง และไม่ได้ถูกสิ่งแวดล้อมจำกัดอยู่เพียงระดับใดระดับหนึ่งเท่านั้น มันจะวิวัฒนาการไปได้ในลำดับที่สูงกว่า ดีกว่า โดยการสนับสนุนของสิ่งแวดล้อมที่ดีกว่าอีกด้วย แนวคิดของสจ๊วตในเรื่องของความสัมพันธ์ระหว่างสังคมกับสิ่งแวดล้อมเป็นการขยายกรอบความคิดในเรื่องนิเวศวิทยาซึ่งอธิบายสังคมที่ซับซ้อนได้น้อยกว่าสังคมแบบดั้งเดิมเพราะในสังคมที่มีความเจริญจะเป็นอิสระจากการควบคุมของสิ่งแวดล้อม สรุปได้ว่า คนที่มีธรรมชาติทางระบบความคิดดี (หมายถึงธรรมชาติในร่างกาย) จะสามารถปรับสิ่งแวดล้อมให้มาเป็นวัฒนธรรมได้ดี ขณะเดียวกันสิ่งแวดล้อมทางธรรมชาติที่ดีจะส่งเสริมให้ความคิดของคนดีขึ้น และสามารถสร้างวัฒนธรรมได้ดีขึ้นด้วย ทฤษฎีนิเวศวิทยาทางวัฒนธรรมจึงเป็นความสัมพันธ์สองทางและสวนทาง ระหว่างคนกับธรรมชาติและธรรมชาติกับวัฒนธรรม ทฤษฎีนิเวศวิทยาทางวัฒนธรรมนี้ ผู้วิจัยนำมาใช้เป็นแนวทางในการวิเคราะห์หาคำตอบเกี่ยวกับปัจจัยของสภาพแวดล้อมที่มีผลต่อการประยุกต์ใช้ภูมิปัญญาพื้นบ้านในการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัย

2.3 ทฤษฎีการแพร่กระจายทางวัฒนธรรม

นักปราชญ์ทางวัฒนธรรม เช่น ฟรานซ์ โบแอส (Franz Boas) เป็นนักมานุษยวิทยาชาวเยอรมัน มีแนวคิดว่าวัฒนธรรมนั้น เกิดจากแหล่งศูนย์กลางเป็นแหล่ง ๆ ไปแล้วแพร่กระจายไปตามพื้นที่ ๆ มันจะไปถึงได้ตามวันเวลาที่ผ่านไป และอาศัยการติดต่อเชื่อมโยงของมนุษยชาติในโลกที่มีแนวโน้มที่จะติดต่อถึงกันตลอดเวลา วัฒนธรรมตามแหล่งต่าง ๆ ของโลกที่มีส่วนคล้ายคลึงกันนั้น มีสาเหตุมาจากการแพร่กระจายทางวัฒนธรรมนี้เอง และเชื่อว่าวัฒนธรรมที่เจริญสูงสุดขณะนี้ ณ ที่แห่งใดแห่งหนึ่งไม่ได้ หมายความว่า มันเกิดจากแหล่งอื่นมาก่อน แต่มาเจริญในที่ ๆ มันปรากฏอยู่นั้น ตัวอย่าง เช่น ศาสนาคริสต์เกิดที่ตะวันออกกลาง (เยรูซาเล็ม) แต่มาเจริญรุ่งเรืองในยุโรปและอเมริกา วัว ควาย ซึ่งเป็นที่มาของวัฒนธรรมหลายรูปแบบของสังคมแอฟริกา ก็ไม่ได้เกิดแต่แรกที่แอฟริกา แต่แพร่กระจายมาจากที่อื่น เป็นต้น

สรุปแนวคิดที่เกี่ยวกับการแพร่กระจายทางวัฒนธรรมของ โบแอส

1. วัฒนธรรมอาจจะเกิดและพัฒนาเสียก่อน ณ จุดเกิดแล้วแพร่กระจายตัวไปยังแหล่งอื่น ๆ โดยรอบ

2. วัฒนธรรมอาจจะเกิด ณ แหล่งหนึ่ง แล้วจึงแพร่กระจายไปพร้อมกับพัฒนาตัวเอง ณ แหล่งอื่น ๆ ได้ปรากฏว่ามีนักศึกษาทางวัฒนธรรมบางกลุ่มคัดค้านด้วยความเข้าใจผิดในแง่คิดของ Boas ว่า วัฒนธรรมที่มีส่วนคล้ายคลึงกันในแหล่งต่างๆ กันของโลกไม่จำเป็นต้องมาจากการแพร่กระจายถึงกัน แต่อาจต่างคนต่างเกิดคนละแหล่งแล้วอาจมาพ้องกันโดยบังเอิญก็ได้ เช่น วัฒนธรรมมายาและยูคาทาน ของอมริกากลาง (แถบกัวเตมาลา) กับวัฒนธรรมอียิปต์ซึ่งเป็นวัฒนธรรมประเภทบูชาดวงอาทิตย์ การนับถือผีคนตายนำไปสู่การอาบน้ำยาศพเพื่อเก็บศพไว้นาน ๆ (Mummification) และวัฒนธรรมการก่อสร้าง สิ่งก่อสร้างมหึมาที่ไม่ต้องใช้เสาแต่ใช้การคำนวณหาจุดตกของน้ำหนักแทน เช่น ปิรามิด เป็นต้น อันที่จริงแล้วนักมานุษยวิทยาทางวัฒนธรรมส่วนใหญ่ก็มีความคิดทำนองเดียวกันนี้แม้แต่ โบแอสเองก็คิดตรงกันว่าวัฒนธรรม น่าจะเกิดขึ้นในแหล่งของมันเองเป็นแหล่ง เพราะนักมานุษยวิทยาส่วนใหญ่เชื่อว่า วัฒนธรรม คือ พฤติกรรมที่ถูกสิ่งแวดล้อมบงการวัฒนธรรมใดจะเห็นอย่างไรก็ขึ้นอยู่กับ สิ่งแวดล้อมนั้น ๆ วัฒนธรรมอียิปต์กับยูคาทานมีลักษณะเหมือนกัน อาจจะเป็นเพราะมีสิ่งแวดล้อมที่คล้าย ๆ กัน เช่น เป็นเขตร้อนได้รับแสงอาทิตย์จ้าเต็มที่ตลอดเวลา จึงต่างก็บูชาดวงอาทิตย์เป็นต้น การที่ โบแอส สรุปทฤษฎีการแพร่กระจายทางวัฒนธรรมว่าวัฒนธรรมเกิดขึ้นจากแหล่งหนึ่งแล้วแพร่กระจายไปอีกแหล่งหนึ่งทำให้วัฒนธรรมหลาย ๆ แหล่งที่ต่อเนื่องมีลักษณะคล้าย ๆ กันนั้น โบแอสไม่ได้หมายถึงการแพร่กระจายของวัฒนธรรมแบบล่องลอยไปโดยตัวของมันเองหากแต่มีปัจจัยอื่นๆ มาประกอบได้แก่

2.1 ปัจจัยทางภูมิศาสตร์ ลักษณะทางภูมิศาสตร์ที่ส่งเสริมการแพร่กระจายทางวัฒนธรรมต้องมีลักษณะ ต้องเป็นพื้นที่ต่อเนื่องกัน ต้องไม่มีอุปสรรคทางภูมิศาสตร์ขัดขวาง เช่น ทะเล ภูเขา ป่าไม้ หิมะ และทะเลทราย เป็นต้น

2.2 ปัจจัยทางระยะทาง หมายถึง ต้องไม่อยู่ไกลเกินกว่าที่คนและวัฒนธรรมจะแพร่กระจายไปถึงได้

2.3 ปัจจัยทางเทคโนโลยีการสื่อสารคมนาคม คือ วิธีการที่คนจะไปมาหาสู่ติดต่อถึงกันได้ ถึงแม้จะมีอุปสรรคทางภูมิศาสตร์ขัดขวางก็ตาม

2.4 ปัจจัยทางเศรษฐกิจ เศรษฐกิจเป็นตัวสนับสนุนการแพร่กระจายที่สำคัญปัจจัยหนึ่งจะเห็นได้ว่า คนที่มีเงินเท่านั้นที่จะสามารถเดินทางไปยังสังคมอื่น ๆ ได้เมื่อไปถึงที่ใดก็จะเผยแพร่วัฒนธรรมของตนที่นั่นทั้งโดยทางตรงและทางอ้อม บางคนอาจจะไปท่องเที่ยว บางคนอาจจะไปค้าขายหรือทำมาหากิน

2.5 ปัจจัยทางสังคมและวัฒนธรรม การแพร่กระจายอาจเกิดจาก

2.5.1 คนจากสังคมหนึ่งเดินทางไปศึกษาต่อ ณ อีกสังคมหนึ่ง ทำให้ได้แลกเปลี่ยนวัฒนธรรมกันขึ้น

2.5.2 เกิดภัยสงครามในสังคมหนึ่ง ทำให้มีคนอพยพโยกย้ายไปอยู่อาศัยในอีกสังคมหนึ่ง

2.5.3 เกิดจากการแต่งงานระหว่างคนต่างวัฒนธรรมขึ้น

2.5.4 เกิดภัยธรรมชาติเช่น ความแห้งแล้ง โรคระบาด เป็นต้น ทำให้คนอพยพโยกย้ายไปอยู่อีกสังคมหนึ่ง

โดยสรุปทฤษฎีการแพร่กระจายทางวัฒนธรรมเกี่ยวข้องกับเขตวัฒนธรรม (Culture Areas)มากเพราะในเขตที่คนไปมาติดต่อกันได้สะดวกจะมีวัฒนธรรมที่คล้ายคลึงกัน เนื่องจากวัฒนธรรมสามารถแพร่กระจายไปได้จากจุดกำเนิดได้ และวัฒนธรรมถูกบงการโดยสิ่งแวดล้อมนี่เองจึงสามารถจัดกลุ่มของวัฒนธรรมตามระดับของความเจริญได้เป็น 3 ประเภทดังต่อไปนี้

1. วัฒนธรรมดั้งเดิม (Primitive Culture) เป็นวัฒนธรรมพื้นฐานแรกเริ่มสุดของมนุษย์ซึ่งแบ่งออกเป็น 3 ระดับ คือ

1.1 วัฒนธรรมคนป่า คือ วัฒนธรรมของกลุ่มคนที่เกิดและอาศัยในเขตอาฟริกาและเอเชีย ได้แก่ วัฒนธรรมของพวก (Pigmies, Semang, Sakai) และอื่น ๆ ชนกลุ่มนี้เป็นพวกเร่ร่อน หาอาหารตามมีตามเกิดชีวิตขึ้นอยู่กับธรรมชาติแต่เพียงอย่างเดียว

1.2 วัฒนธรรมเผ่าดั้งเดิมเขตหนาวและเขตขั้วโลก เช่นพวกเอสกิโมและแลปส์กลุ่มนี้ก็ยังคงเร่ร่อนหาอาหารเช่นกัน แต่ค่อนข้างขยันและอดทน รู้จักสะสมอาหารไว้กินตลอดปี

1.3 วัฒนธรรมของคนเผ่าพื้นเมืองออสเตรเลีย (Australian Aborigineses) คนกลุ่มนี้อยู่ในออสเตรเลียและตามหมู่เกาะต่างๆ ในทะเลใต้ พวกดยัคส์ในบอร์เนียวและนิวกินีเป็นต้น

2. วัฒนธรรมปฐมภูมิ (Primary Culture) ได้แก่ วัฒนธรรมขั้นต้นที่พฤติกรรมของมนุษย์เริ่มมีระบบขึ้นมา เป็นการเริ่มต้นวัฒนธรรมสมัยใหม่แต่ยังไม่ทิ้งลักษณะของวัฒนธรรมคนป่าบุพกาล เป็นระยะหัวเลี้ยวต่อระหว่างวัฒนธรรมพื้นฐานสุดของมนุษย์และวัฒนธรรมสมัยใหม่ในยุคเริ่มแรก แบ่งได้เป็น 3 ระดับ คือ

2.1 กลุ่มชนเร่ร่อนเก็บผักหักฟืนที่ค่อนข้างเจริญ กลุ่มชนระดับนี้รู้จักใช้กรรมวิธีในการหาอาหารดีขึ้นกว่าเดิม รู้จักใช้เครื่องมือช่วยทุ่นแรงแล้วเขตวัฒนธรรมก็เป็นเขตเดียวกับวัฒนธรรมดั้งเดิมนั่นเอง แต่ผู้คนใช้กรรมวิธีแตกต่างกันและดีกว่ากัน

2.2 ชนเผ่าเร่ร่อนเลี้ยงสัตว์ (Normads) ชนกลุ่มนี้อยู่ในเขตอากาศอบอุ่นพื้นที่สูง ๆ และทุ่งหญ้า เช่น พวกที่อาศัยอยู่ในยุโรปภาคกลาง ภาคเหนือ และเอเชียตะวันออกกลาง เช่น ตุรกี อิหร่าน (เปอร์เซีย) อัฟกานิสถาน และอาฟริกาเหนือ เป็นต้น

2.3 วัฒนธรรมชาวสวน วัฒนธรรมชาวสวนนี้เป็นวัฒนธรรมของเกษตรกรนั่นเอง แต่เป็นกลุ่มที่เพาะปลูกสวนครัวขนาดใหญ่ ใช้แรงงานสตรีทำการเพาะปลูก พืชที่ปลูก ได้แก่ประเภทหัวเผือกมัน เขตวัฒนธรรมชาวสวน ได้แก่ เขตแปซิฟิค หมู่เกาะทะเลใต้ เช่น หมู่เกาะไมโครนีเซีย เมลานีเซีย และโพลีนีเซีย มีการจัดกลุ่มเครือญาติขึ้นแล้ว แต่เป็นการจัดของฝ่ายหญิงซึ่งเป็นการสืบสกุลทางฝ่ายแม่ขั้นต้น ยังไม่มีการนับญาติฝ่ายทางชาย และยังไม่มีระบบ นับญาติที่แท้จริงในระดับ (2.2) และ (2.3) เป็นวัฒนธรรมผลิตอาหารแล้ว ไม่ใช่วัฒนธรรมหาอาหารอีกต่อไป

3. วัฒนธรรมทุติยภูมิ (Secondary Culture) หมายถึง วัฒนธรรมระดับเจริญแล้วเป็นพฤติกรรมเริ่มต้นของยุคศิวิไลซ์ ระบบต่าง ๆ ของพฤติกรรมมนุษย์ได้รับการพัฒนาไปมากมายหลายทางแบ่งเป็นเขตวัฒนธรรมได้ 3 ระดับ

3.1 วัฒนธรรมเพาะปลูกขั้นสูง มีการใช้น้ำ ใช้การชลประทานใช้เครื่องมือกสิกรรมมีการเลี้ยงสัตว์ใช้งาน เลี้ยงสัตว์ในครัวเรือน เขตวัฒนธรรมระดับนี้ไม่ได้แบ่งตามเขตเดิม

Mahasarakham University

แต่แบ่งตามแหล่งอารยธรรมใหญ่ ๆ ของโลกได้แก่ เขตแม่น้ำไทกรีสและยูเฟรตัส หรือเมโสโปเตเมีย เขตแม่น้ำไนล์หรืออียิปต์ เขตแม่น้ำฮวงโหหรือจีน เขตแม่น้ำคงคาหรืออินเดีย เขตรอบทะเลเมดิเตอร์เรเนียนหรือกรีกและโรมัน และเขตแม่น้ำอเมซอนหรือยูคาทาน (ชิลีเปรูและอเมริกากลาง)

3.2 วัฒนธรรมชาวสวนขั้นสูง ได้แก่ วัฒนธรรมในเขตหมู่เกาะทะเลใต้ในมหาสมุทรแปซิฟิค ในระดับนี้เกิดระบบครอบครัวและเครือญาติที่ดีขึ้น แต่ยังคงสืบสกุลทางแม่ หญิงยังมีบทบาทเพาะปลูกเลี้ยงสังคมอยู่

3.3 วัฒนธรรมพื้นบ้านเป็นใหญ่ อำนาจทางสังคมเปลี่ยนมือจากหญิงมาเป็นชายสืบสกุลทางพ่อพร้อมกับอาระธรรม บางแขนงเจริญขึ้น ยุคนี้เป็นยุคศิวิไลซ์สมัยใหม่เริ่มต้นจากเขตกรีกและโรมก่อนแล้วจึงแพร่กระจายไปที่ยุโรป ทฤษฎีการแพร่กระจายทางวัฒนธรรม แพร่หลายมากในสหรัฐอเมริกา

Franz Boas (1966 : 385) ได้ให้ความสำคัญแก่ปัจจัยที่มีแนวโน้ม ว่า ชุมชนใดจะเป็นชุมชนที่มีความเจริญจะต้องมีปัจจัยที่ก่อให้เกิดศักยภาพ 6 ประการ ดังนี้

1. ทรัพยากรธรรมชาติ (Natural Resource) มีทรัพยากรมากมายและต้องมีความรู้ในการจัดการตัวแปรร่วมการอบรมจึงเข้ามาเกี่ยวข้องด้วย

2. ทรัพยากรมนุษย์ (Human Resource) ประชาชนของชุมชนต้องมีความรู้ทักษะและเทคโนโลยีย่อมทำให้ชุมชนเจริญขึ้น

3. องค์กรทางสังคม (Social Organization) ชุมชนมีองค์กรทางสังคมมากและมีความเข้มแข็งทางโครงสร้าง และการจัดการย่อมมีศักยภาพในการพัฒนาสูงกว่า

4. ภาวะผู้นำ (Social Leadership) ชุมชนใดมีผู้นำย่อมมีศักยภาพสูงกว่า แต่ก็ขึ้นอยู่กับสภาพการปฏิบัติงานของผู้นำ ในการสร้างกระบวนการการจัดระเบียบสภาพภายในองค์กรของตนเองให้มีแผนการปฏิบัติให้เป็นไปด้วยกัน การฝึกอบรมจึงเข้ามาเกี่ยวข้องด้วย

5. เครือข่ายของนวัตกรรม (Network and Innovation) ชุมชนใดที่มีชาวบ้านติดต่อกับข้าราชการและภายนอกมากย่อมมีศักยภาพในการจัดการมากกว่า

6. การฝึกอบรม (Training) ชุมชนใดมีประชากรมารับการอบรมสูงมากเท่าใดก็ยิ่งทำให้ ชุมชนนั้น มีการพัฒนาสูงกว่าเพราะรู้จักเอาประโยชน์ รู้จักการจัดการมากกว่า

ยศ สันติสมบัติ (2548 : 35) ได้กล่าวถึงทฤษฎีการแพร่กระจายทางวัฒนธรรมไว้ว่า ในช่วงปลายคริสต์ศตวรรษที่ 19 นั้นมีนักมานุษยวิทยา 2 กลุ่มที่ได้เน้นอิทธิพลของการแพร่กระจายทางวัฒนธรรม (Diffusion) ต่อการเปลี่ยนแปลง นักมานุษยวิทยากลุ่มแรกเป็นชาวอังกฤษ นำโดย G. Elliot Smith, William J. Perry, และ W.H.R. Rivers นักมานุษยวิทยากลุ่มนี้เสนอว่าอารยะธรรมชั้นสูงมีจุดกำเนิดในประเทศอียิปต์ได้นำเอาความรู้ด้านเกษตรกรรม การทำภาชนะการหลอมเหล็ก การทอผ้าและการจักสานไปใช้ ทำให้ศิลปวิทยาแขนงต่าง ๆ แพร่กระจายไปยังส่วนต่าง ๆ ของโลก นักมานุษยวิทยาอีกกลุ่มหนึ่งซึ่งสนใจในแนวคิดเรื่องการแพร่กระจายทางวัฒนธรรมเป็นนักมานุษยวิทยาชาวเยอรมันและออสเตรีย เช่น Fritz Graeb และ Wilhelm Schmidt ซึ่งเป็นนักมานุษยวิทยากลุ่มนี้เสนอว่า จุดศูนย์กลางของวัฒนธรรมนั้นมิได้มีเพียงจุดเดียวหากแต่มีหลายจุดแต่ละจุดก็แพร่กระจายวัฒนธรรมของตนออกไปรอบ ๆ เป็นวงกลม เรียกว่า Culture Circle หรือดูเหมือนว่าทฤษฎีการแพร่กระจายทางวัฒนธรรมของนักมานุษยวิทยาทั้งสองกลุ่มดังกล่าวข้างต้นจะวางอยู่บนข้อสมมติฐานว่ามนุษย์ส่วนใหญ่ในสังคมต่าง ๆ มักไม่ค่อยมีความคิดสร้างสรรค์ไม่รู้จักคิดค้นสิ่งใหม่

แต่มักคอยลอกเลียนจากผู้อื่นอยู่เสมอ แนวความคิดของนักมานุษยวิทยาทั้งสองกลุ่มนี้ได้รับการโจมตีจากนักมานุษยวิทยาอเมริกันในเวลาต่อมาและเสื่อมความนิยมลงหลักของการแพร่กระจาย

นิยพรรณ (ผลวัฒนะ) วรรณศิริ (2540 : 93) กล่าวว่าวัฒนธรรมหนึ่งจะแพร่กระจายไปยังแหล่งอื่นต้องยึดหลักว่า วัฒนธรรมคือความคิดและพฤติกรรม (ผลของความคิด) ที่ติดตัวบุคคล บุคคลไปถึงที่ใดวัฒนธรรมก็จะไปถึงที่นั่น ดังนั้นการแพร่กระจายของวัฒนธรรมจะขึ้นอยู่กับปัจจัยต่อไปนี้

1. หลักภูมิศาสตร์ ต้องไม่มีอุปสรรคทางภูมิศาสตร์ขวางกั้น เช่น ไม่มีภูเขาสูง ทะเลกว้าง ทะเลทราย แหล่งหิมะ ป่าทึบ เป็นต้น เพราะสิ่งเหล่านี้เป็นอุปสรรค์ต่อการเดินทางของคนที่มีวัฒนธรรมติดตัว

2. ปัจจัยทางเศรษฐกิจ การที่ผู้คนต้องเดินทางติดต่อไปมาหาสู่กันส่วนมากเนื่องจากปัญหาทางเศรษฐกิจ บ้างก็ต้องการไปติดต่อค้าขาย หรือแสวงหาโอกาสที่ดีกว่าทางเศรษฐกิจ บ้างก็ต้องการไปเที่ยวเตร่ดูสิ่งแปลกใหม่ แต่ก็ต้องมีเงินทองจึงจะไปเที่ยวยังถิ่นอื่นได้คนที่มีเศรษฐกิจดีจึงมีโอกาสนำวัฒนธรรมติดตัวไปสังสรรค์กับวัฒนธรรมอื่นได้

3. ปัจจัยทางสังคม ได้แก่ การจงใจไปแลกเปลี่ยนวิธีการ พฤติกรรมใหม่และความรู้ เป็นต้น การไปศึกษายังถิ่นอื่นจึงเป็นการไปแพร่กระจายวัฒนธรรมโดยตรง การรู้จักรักใคร่และแต่งงานกับคนต่างวัฒนธรรม การไปร่วมปฏิบัติตามพิธีกรรมทางศาสนาและการอพยพโยกย้ายถิ่นเพราะเกิดภัยทางสังคม เช่น เกิดสงคราม และความขัดแย้งการประสพภัยธรรมชาติเช่น ข้าวยากหมากแพง แห้งแล้ง และการยึดครองโดยผู้รุกราน เหล่านี้ล้วนเป็นปัจจัยให้เกิดการแพร่กระจายทางวัฒนธรรมทั้งสิ้น

4. การคมนาคมขนส่งที่ดี เป็นปัจจัยเอื้อต่อการแพร่กระจายทางวัฒนธรรม เช่น ถนนดี พาหนะสำหรับการโดยสารและการเดินทางในระยะทางไม่ไกลเกินไปนัก ล้วนแล้วแต่เป็นอัตราเร่งการแพร่กระจายที่ดีด้วยการแพร่กระจายทางวัฒนธรรม หมายถึง การที่วัฒนธรรมจากสังคมหนึ่งแพร่กระจายไปสู่อีกสังคมหนึ่ง โดยมีการกระทำผ่านตัวแทนต่าง ๆ เช่น นักปราชญ์ นักกวี หนังสือพิมพ์ วิทยุกระจายเสียง วิทยุโทรทัศน์ หรือในรูปที่มีการแลกเปลี่ยนทางการค้า เป็นต้น การแพร่กระจายทางวัฒนธรรมยังเกี่ยวข้องกับสภาพแวดล้อมทางสังคม (Social Milieu) ของสังคมผู้แพร่และสังคมที่ยอมรับการแพร่กระจายทางวัฒนธรรมด้วยและเป็นที่น่าสังเกตว่าการแพร่กระจายทางวัฒนธรรมที่เกี่ยวข้องกับวัตถุ เช่น การยอมรับแฟชั่นการแต่งกายจากตะวันตกหรืออีตัวอย่างหนึ่งคือการนำเครื่องมือที่ทันสมัยมาใช้กับการผลิตคือเผยแพร่ให้กับชาวบ้านเพื่อเพิ่มการผลิตให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น การถ่ายทอดเทคนิควิธีการผลิตให้กับผู้รับการเผยแพร่

การสืบสานภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัย ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงเอกลักษณ์วิถีชีวิต ความรักความผูกพันระหว่างคนกับธรรมชาติสิ่งแวดล้อมตลอดจนความเชื่อ โดยได้รับการถ่ายทอดมากจากบรรพบุรุษที่สั่งสมและสืบทอดต่อกันมา ปัจจุบันเปลี่ยนแปลงวิถีชีวิต ความคิดและค่านิยมของคนไทย เมื่อเข้าสู่ยุคสารสนเทศการดำเนินชีวิตของคนไทยดำเนินไปอย่างรีบเร่ง มีการบริโภคผ่านสังคมสารสนเทศส่งผลให้คนไทยขาดการกลั่นกรองด้านความถูกต้อง สารประโยชน์และศีลธรรมกลายเป็นสังคมบริโภคนิยมถ่ายทอดค่านิยมและความต้องการไปสู่ลูกหลานทำให้การดำเนินชีวิตได้เปลี่ยนไปสู่วัตถุนิยมที่ยึดสินค้าและคุณภาพสินค้าเป็นหลัก

Mahasarakham University

2.4 ทฤษฎีสัญลักษณ์สัมพันธ์

ทฤษฎีสัญลักษณ์สัมพันธ์ (Symbolic Interactionism Theory) เป็นทฤษฎีหนึ่งที่เพิ่งจะมีนักวิชาการสนใจ เป็นการอธิบายการจัดระเบียบทางสังคมและการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม ผู้เขียนมีความสนใจในทฤษฎีนี้ และมีความเชื่อว่าทฤษฎีนี้สามารถที่จะอธิบายการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม ทั้งในระดับบุคคลและสถาบันดังกล่าวในรายละเอียดต่อไปการที่จะเข้าใจทฤษฎีสัญลักษณ์สัมพันธ์นั้น เราจะต้องมีความเข้าใจธรรมชาติหรือลักษณะของทฤษฎีนี้อธิบายการจัดระเบียบทางสังคม ซึ่งจะทำให้เราเข้าใจการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรมได้ภายหลัง นักสังคมวิทยาที่ศึกษาการจัดระเบียบทางสังคมในด้านสัญลักษณ์สัมพันธ์ที่มีอยู่หลายคน อาทิ เจอร์ท เฮอร์เบิร์ต มีดด์ (George Herbert Mead) เฮอร์เบิร์ต บูลเมอร์ (Herbert Blumer) และ เออร์วิ่ง กอฟแมน (Erving Goffman) เป็นต้น ทฤษฎีนี้เน้นถึงการกระทำระหว่างกันของบุคคลในสังคม เนื่องมาจากสัญลักษณ์ โดยเฉพาะภาษาเป็นสื่อการติดต่อที่สำคัญที่สุดที่ทำให้มนุษย์มีความผูกพันกันจนสร้างเป็นระเบียบกฎเกณฑ์ต่าง ๆ ในสังคม ทำให้สังคมมีการจัดระเบียบขึ้น เจอร์ท เฮอร์เบิร์ต มีดด์ (George Herbert Mead) เป็นนักจิตวิทยาสังคม ลูกศิษย์ของเขาที่มหาวิทยาลัยชิคาโก ได้รวบรวมทฤษฎีเกี่ยวกับสัญลักษณ์สัมพันธ์ ซึ่งเป็นการบรรยายของเขา ลงในหนังสือ Mind, Self and society สาระสำคัญที่มีมีดด์ กล่าวถึงการจัดระเบียบทางสังคมคือ ความสัมพันธ์ทางสังคมของบุคคลในสังคมนั้นอยู่ที่การมีและการใช้ความหมายร่วมกัน (Shared Meaning) การกระทำระหว่างกันของบุคคลในสังคม จนเกิดเป็นความสัมพันธ์กันขึ้นนั้น เป็นเพราะใช้สัญลักษณ์ร่วมกัน มีดด์กล่าวว่ามนุษย์มีความสัมพันธ์ต่อกัน มนุษย์เป็นส่วนหนึ่งในสังคมและสังคมก็จำเป็นต้องมีมนุษย์อาศัยอยู่และมีการกระทำต่อกันทั้งมนุษย์และสังคมจึงพึ่งพาอาศัยกันแก้ปัญหาร่วมกัน เพื่อความอยู่รอดของทั้งสองฝ่าย เพราะฉะนั้นกระบวนการของการกระทำระหว่างกัน (Social Interaction) จึงมีความสำคัญมากในทฤษฎีของสัญลักษณ์สัมพันธ์ ทฤษฎีสัญลักษณ์สัมพันธ์อธิบายการจัดระเบียบทางสังคมในเรื่องความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลกับสังคม ซึ่งเน้นในเรื่องการกระทำระหว่างกัน มีดด์บอกว่ากระทำต่อกันจะต้องมีความตั้งใจด้วย ในตัวบุคคลหนึ่ง ๆ จะประกอบด้วยส่วนประกอบ I กับ Me เพื่อแก้ไขปัญหาหรือกระทำต่อคนอื่นหรือการตัดสินใจเรื่องใด ๆ เป็นความต้องการเฉพาะตัว เป็นส่วนของตนที่ฝังรากอยู่ในลักษณะทางชีวภาพของแต่ละคน ส่วน Me นั้นบุคคลคิดว่าตนเองจะมีพฤติกรรมอย่างไร? และประกอบด้วยทัศนคติของบุคคลอื่นซึ่งตัวเองเข้าใจ หรือการคาดหวังคนอื่นในสังคมที่มีต่อตัวเอง มีดด์กล่าวถึง 1 ว่าค่อนข้างจะมีอิสระ ส่วน Me ประกอบด้วยทัศนะคติของบุคคลอื่นซึ่งตัวเองไม่เข้าใจ โดยทั่ว ๆ ไปเรารู้จัก I ในนามของเสรีภาพ การสร้างสรรค์ ความรู้สึกภายใน ก่อให้เกิดพฤติกรรมซึ่งอาจขัดแย้งกับธรรมเนียมประเพณีของสังคม อาจทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงขึ้นได้ในสังคม ส่วน Me นั้น ได้แก่ ทัศนคติทั้งปวง บทบาท ความกดดันจากสังคม ค่านิยม ซึ่งสังคมได้ถ่ายทอดและรับไว้ในตัวเอง เพราะฉะนั้นในบุคคลหนึ่ง ๆ จะมี I กับ Me ประกอบกัน เรียกว่าตน (Sell) จะเห็นได้ว่าบุคคลจะตัดสินแก้ปัญหาอย่างไรนั้นขึ้นอยู่กับ I กับ Me ฝ่ายใดจะมากกว่ากัน จนเราอาจจะเรียกว่าเป็นการแสดงออกด้านวัตถุด้านบุคลิกภาพ กล่าวโดยสรุป มีดด์ได้เน้นถึงความสัมพันธ์ของสัญลักษณ์ที่มนุษย์ได้ใช้ร่วมกันการรวมกลุ่มทางสังคมมิได้เกิดจากการร่วมกัน แต่มาจากความตั้งใจ การกระทำก็แสดงด้วยความตั้งใจด้านภาษาสัญลักษณ์จะเป็นเครื่องกระตุ้นให้อีกบุคคลหนึ่งแสดงโต้ตอบความหมายนั้น ๆ จนเกิดความสัมพันธ์กันขึ้น จึงมองเป็นการจัดระเบียบอย่างหนึ่ง เราอาจจะกล่าวได้ว่า การเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นในระหว่างการกระทำ

Mahasarakham University

ระหว่างกันนั้นอาจมาจากบุคลิกภาพของปัจเจกบุคคลว่ามีความกล้าที่จะเปลี่ยนแปลงบทบาทของตน หรือไม่เป็นการแสดงพฤติกรรมบทบาทแท้จริงของตนออกมากล่าวอีกนัยหนึ่งก็คือ สังคมที่มนุษย์แสดงละครต่อกันนั้น จะเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลาการกระทำระหว่างกันของบุคลิกภาพของปัจเจกบุคคลหรือกลุ่มบุคคลนั่นเอง เราสามารถที่จะสรุปเกี่ยวกับข้อสมมุติของทฤษฎีสัญลักษณ์ใดบ้าง กล่าวคือเป็นทฤษฎีที่กล่าวถึงกระบวนการการกระทำระหว่างกัน มีข้อสมมุติที่เกี่ยวกับการจัดระเบียบทางสังคมและการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม ดังต่อไปนี้

1. เนื่องจากพฤติกรรมเป็นการโต้ตอบหรือปฏิกิริยาของกระบวนการที่บุคคลต่าง ๆ ได้แปลความหมาย ประเมินผล ให้ความหมายตามเนื้อหาสาระที่บุคคลได้กระทำต่อกันการจัดระเบียบทางสังคมจึงมีลักษณะเป็นกระบวนการมากกว่าที่จะเป็นโครงสร้าง

2. โครงสร้างทางสังคมเป็นรากปรากฏการณ์หนึ่งที่เกิดขึ้นทันที โดยไม่กระทำให้การกระทำของปัจเจกบุคคลหยุดชะงัก การที่จะเข้าใจแบบแผนของการจัดระเบียบทางสังคมจะต้องยอมรับว่าแบบแผนต่าง ๆ เหล่านั้นเป็นพฤติกรรมปลีกย่อยของปัจเจกบุคคล

3. ขณะการกระทำมีลักษณะเป็นการกระทำที่ซ้ำ ๆ และมีโครงสร้างในเรื่องการกระทำนั้น ๆ โดยการนิยามสานการณ์และการคาดหวังที่เห็นได้อย่างเด่นชัด ธรรมชาติของสัญลักษณ์แสดงให้ทราบถึงความสามารถของการใช้สัญลักษณ์ใหม่ ๆ ผลก็คือ ทำให้มีการแปลความหมายใหม่ การประเมินผลใหม่ การนิยามใหม่และการกำหนดพฤติกรรมใหม่ ๆ เกิดขึ้นได้เสมอโครงสร้างสังคมที่มีอยู่เดิมจึงมีการเปลี่ยนแปลงอยู่เสมอด้วย ทั้งนี้ก็เพราะเป็นการกระทำระหว่างกัน

4. แบบแผนของการจัดระเบียบทางสังคม จึงเป็นตัวแทนของปรากฏการณ์หนึ่งๆ ที่เกิดขึ้นทันทีทันใด ซึ่งรักษาไว้เสมือนเป็นเรื่องราวต่าง ๆ ที่นิยามสถานการณ์ต่าง ๆ ของผู้กระทำอย่างไรก็ตามกระบวนการสัญลักษณ์ต่าง ๆ ซึ่งก่อให้เกิดและสนับสนุนแบบแผนเหล่านี้สามารถดำเนินการเปลี่ยนแปลง ตลอดจนสามารถเปลี่ยนแปลงแบบแผนนั้น ๆ ด้วย

5. การเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นในสังคมเป็นลักษณะของธรรมชาติ เนื่องจากการกระทำระหว่างกันก็เป็นการเปลี่ยนแปลงอยู่แล้ว สังคมเองก็จะหารูปแบบที่เหมาะสมที่สุดว่าจะเปลี่ยนแปลงรูปใด และการเปลี่ยนแปลงจะไม่มีการยุติในรูปแบบใดรูปแบบหนึ่ง ในสมัยหนึ่งจากแบบแผนการกระทำระหว่างกันนั้น อาจจะแตกต่างไปจากระบบแบบแผนการกระทำระหว่างกันในอีกสมัยหนึ่งก็ได้ การอธิบายเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรมตามทฤษฎีสัญลักษณ์สัมพันธ์อาจจะกล่าวได้ว่าสามารถที่จะวิเคราะห์ได้ดีในระดับทางการกระทำระหว่างกันของปัจเจกบุคคลและได้ชี้ให้เห็นถึงการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรมเกิดจากการกระทำของปัจเจกบุคคลเป็นส่วนหนึ่งของสังคม ความสัมพันธ์อันเกิดจากการกระทำระหว่างกันจึงเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลาไม่สามารถที่จะมองอยู่กับที่ การกระทำระหว่างกันทางสังคมจึงเป็นเรื่องของธรรมชาตินั้นเอง เปรียบเสมือนกับเวลาและกระแสน้ำไม่คอยใคร แบบแผนพฤติกรรมต่าง ๆ ที่เกิดจากการกระทำระหว่างกันจึงมีการสะสมมีการเปลี่ยนแปลงและพัฒนาไปสู่การกระทำระหว่างกันทางสังคมอื่น ๆ ต่อเนื่องกันไปอย่างไม่มีที่สุด ถ้าหากจะวิเคราะห์ในระดับสถาบันทางสังคม อาจจะกล่าวได้ว่าในทำนองเดียวกันเช่น การเปลี่ยนแปลงทางสถาบันการปกครองจากอดีตจนถึงปัจจุบันในสังคมไทย เป็นการเปลี่ยนแปลงที่เกิดจากการกระทำระหว่างกัน พยายามที่จะหารูปแบบที่เหมาะสมกับคนส่วนใหญ่ภายในประเทศ การเปลี่ยนแปลงรัฐบาลยุคหนึ่ง ๆ ก็มองว่าเป็นการกระทำระหว่างกัน ระหว่างสมาชิก ในกลุ่มต่าง ๆ นำไปสู่รัฐบาลอีกชุดหนึ่ง บทบาทและสถานภาพของสมาชิกในสถาบันได้มีการกระทำตลอดเวลา ทำให้มีการเปลี่ยนแปลง

Mahasarakham University

หน้าที่และบทบาทอย่างเหมาะสม ในทัศนะสมาชิกที่มีการกระทำต่อกันนั้นมีการเปลี่ยนแปลงตามสภาวการณ์ต่าง ๆ อย่างเป็นธรรมชาติ ไม่ถือว่ามีการขัดแย้งถ้ามอง ในระดับเล็กถึงบทบาทมองสามีและภรรยาที่เปลี่ยนไป อาจจะกล่าวว่าบทบาทของสามี และภรรยาได้มีการกระทำระหว่างกัน และเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลามาเป็นบทบาทของสามีและภรรยาที่ได้ปฏิบัติอยู่ในปัจจุบันและอาจจะแตกต่างไปในอนาคตก็ได้ เมื่อพิจารณาถึงการเปลี่ยนแปลงสถาบันต่าง ๆ ในระดับของชุมชน เราอาจจะกล่าวได้ว่าแต่ละชุมชนประกอบด้วยสมาชิกซึ่งมีการกระทำระหว่างกัน และสมาชิกแต่ละคนมีสถานภาพและบทบาทตามสถาบันต่าง ๆ ที่ตนได้เป็นสมาชิก หรือแม้แต่การมีพฤติกรรมตามแบบอย่างวิถีชีวิตประจำวันเป็นไปในลักษณะความเข้าใจ ทัศนคติ ค่านิยม และการใช้สัญลักษณ์ร่วมกันเมื่อมองในระดับของสถาบันต่าง ๆ ย่อมจะมีการกระทำระหว่างสถาบันต่าง ๆ ในชุมชน และเปลี่ยนแปลงไปอย่างไม่มีสิ้นสุด แต่เมื่อเราวิเคราะห์ในช่วงเวลาใดเวลาหนึ่ง อาจจะเห็นว่าบางสถาบันอาจจะมีลักษณะเด่นหรือเหนือกว่าสถาบันอื่น ๆ ในชุมชน เช่น จากการศึกษาวิจัยเรื่องการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรมในชุมชนสองแห่งของจังหวัดขอนแก่น : หมู่บ้านอัมพวันและหมู่บ้านคำแก่นคูณ ได้พบว่าสถาบันการปกครองมีผู้ใหญ่บ้านเป็นผู้นำ มีบทบาทและเป็นที่เชื่อถือของชาวบ้านอัมพวันมากกว่าผู้นำในสถาบันอื่น ๆ ในชุมชน แต่สถาบันศาสนามีรองเจ้าคณะอำเภอน้ำพองในวัดประจำหมู่บ้าน เป็นผู้ที่มีบทบาทในการพัฒนาหมู่บ้านคูณ เราอาจจะตั้งข้อสังเกตว่าในอนาคตบทบาทของผู้นำทั้งสองหมู่บ้านนั้นอาจจะเสื่อมไปเนื่องจากความชราภาพ คนรุ่นใหม่ที่จะเข้ามายังไม่มีผลงานเพียงพอที่จะทำให้ชาวบ้านเชื่อถือดังนั้นอาจจะมีสถาบันอื่น ๆ ในชุมชนมีบทบาทแทนที่สถาบันเดิมซึ่งมีลักษณะของการกระทำระหว่างสถาบัน ทำให้เห็นว่า การวิเคราะห์ในเรื่องของการเปลี่ยนแปลงนี้เกิดจากการกระทำระหว่างสมาชิกในชุมชนของสถาบัน ต่าง ๆ เมื่อมีการสะสมหรืออำนาจจาการกระทำระหว่างกัน ย่อมจะส่งผลให้เกิดการกระทำสิ่งใหม่ๆ ขึ้นได้ตลอดเวลา ในสถาบันและระหว่างสถาบันในชุมชนสรุปได้ว่า การเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรมในทัศนะของผู้วิจัยต่อความเข้าใจในเรื่องของทฤษฎีสัญลักษณ์สัมพันธ์นี้ ได้เน้นถึงการกระทำระหว่างกันของปัจเจกบุคคลซึ่งเป็นสมาชิกในกลุ่มบุคคลและสถาบัน โดยมีการใช้สื่อสัญลักษณ์ร่วมกัน เมื่อบุคคล มีความคิดริเริ่มการสร้างสรรค์ย่อมจะทำให้การกระทำระหว่างกันในลักษณะใหม่ ๆ เกิดขึ้นตลอดเวลาและเมื่อได้วิเคราะห์การกระทำระหว่างกันก็จะเป็นลักษณะของการเปลี่ยนแปลงของสังคมและวัฒนธรรมนั่นเอง

งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

1. งานวิจัยในประเทศ

สุภาภรณ์ นำรุ่งโรจน์ และสุชีรา ดำรงพิพัฒน์ (2541 : 65– 68) ได้วิจัยการทดแทนแป้งลูกเดือยในผลิตภัณฑ์ขนม ผลการวิจัยพบว่า การนำลูกเดือยมาบดให้ละเอียดผสมกับน้ำในอัตราส่วน 4 : 1 ต้มให้เกิดเจลข้นหนืด จากนั้นนำไปทำแห้งด้วยเครื่องทำแห้งแบบลูกกลิ้ง (Drum Dryer) จะได้แป้งลูกเดือยที่มีลักษณะเป็นผงละเอียดสีครีม แล้วร่อนผ่านตะแกรง 20 Mesh จากนั้นนำแป้งลูกเดือยมาทดลองทำผลิตภัณฑ์ต่างๆ ได้แก่ ขนมกล้วยครองแครงกรอบ ปั้นสิบ และดอกจอก แล้วนำผลิตภัณฑ์ที่ได้ไปศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคพบว่า ผู้บริโภคให้การยอมรับผลิตภัณฑ์ขนมครองแครงกรอบ ปั้นสิบ และดอกจอก ในระดับปานกลาง ยกเว้นขนมกล้วยจะมีกลิ่นลูกเดือยซึ่งผู้บริโภคทั่วไปจะไม่ค่อยเป็นที่ยอมรับ ด้านคุณค่าทางโภชนาการ พบว่าแป้งลูกเดือยมีโปรตีน

ร้อยละ 165.59 ผลิตภัณฑ์ที่เสริมด้วยแป้งลูกเดือยจะมีปริมาณโปรตีนที่เพิ่มขึ้น ดังนี้ ขนมกล้วย ร้อยละ 0.86, ครองแครงกรอบ ร้อยละ 2.14,ปั้นสิบ ร้อยละ 2.54 และดอกจอก ร้อยละ 3.23 คุณสมบัติด้านเคมี พบว่า แป้งลูกเดือยมีปริมาณเส้นใยอาหาร ร้อยละ 3.14 และความชื้น ร้อยละ 6.0 – 6.5 และพบจุลินทรีย์ในปริมาณต่ำ

อดิศักดิ์ เอกโสวรรณ (2541 : 237-240) ได้วิจัยการปรับปรุงกระบวนการผลิตไส้กรอกหมู หมูยอ และไก่ยอไขมันต่ำจากแป้งบุก ผลการวิจัยพบว่า การใช้เจลแป้งบุกเข้มข้นร้อยละ 1.5 โดยน้ำหนัก (อัตราส่วนระหว่างแป้งบุกและแซนแทมกัม เท่ากับ 3 : 1) ทดแทนปริมาณไขมันในส่วนผสมเพื่อผลิตหมูยอและไก่ยอ พบว่าหมูยอและไก่ยอที่ทดแทนไขมันร้อยละ 70 และ 50 โดยน้ำหนักไขมันตามลำดับ มีลักษณะทางประสาทสัมผัสในด้านต่างๆ ส่วนใหญ่ไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ ($p > 0.05$) จากสูตรควบคุมและเป็นที่ยอมรับของผู้ทดสอบชิมการปรับปรุงการสับนวดส่วนผสมทั้งหมูยอและไก่ยอลดไขมันด้วยแป้งบุก (1 ช่วงการสับนวดหมายถึง การเก็บส่วนผสมที่อุณหภูมิ -18 องศาเซลเซียส นาน 10 นาที และสับนวด 5 นาที) และไส้กรอกลดไขมัน (1 ช่วงการสับนวด คือการเก็บส่วนผสมที่อุณหภูมิ -18 องศาเซลเซียสนาน 20 นาที และสับนวด 10 นาที) มีผลทำให้ความหนืดของส่วนผสมมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นแต่ไม่มีผลต่อร้อยละการสูญเสียน้ำหนักหลังการทำให้สุก และค่าเสถียรภาพของอิมัลชันต่อความร้อน (Thermal Emulsion Stability) ผลการประเมินทางประสาทสัมผัสและการตรวจสอบทางกายภาพแสดงให้เห็นว่า ภาวะที่เหมาะสมในการสับนวดส่วนผสมของหมูยอ ไก่ยอ และไส้กรอกหมูลดไขมัน เป็น 2, 1 และ 2 ช่วงการสับนวด ซึ่งทำให้ผลิตภัณฑ์มีเนื้อสัมผัสดีขึ้น หมูยอที่ทดแทนไขมันด้วยเจลแป้งบุก ร้อยละ 73 โดยน้ำหนักไขมันพร้อมทั้งเพิ่มการสับนวดอีก 2 ช่วงจะเป็นที่ยอมรับของผู้ทดสอบชิมและมีปริมาณโปรตีน ร้อยละ 17.16 โดยน้ำหนักไขมันพร้อมทั้งเพิ่มการสับนวดอีก 1 ช่วง ได้รับคะแนนทางประสาทสัมผัสสูงสุด และปริมาณโปรตีน ร้อยละ16.0, ไขมัน ร้อยละ 10.15 และความชื้น ร้อยละ 70.35 ส่วนไส้กรอกหมูลดไขมันได้ถึงร้อยละ 64 โดยน้ำหนักไขมันพร้อมทั้งเพิ่มการสับนวดอีก 2 ช่วง เป็นสูตรที่ยอมรับมากที่สุด

สมศักดิ์ บุญชุบ (2543 : 163–169) ได้วิจัยเกี่ยวกับปลาส้มกับวิถีชีวิตของชาวยโสธร ผลการศึกษาพบว่า การผลิตและจำหน่ายปลาส้มพัฒนาการมาจากสังคมเดิมที่มีวิถีการดำรงชีวิตอาศัยแหล่งวัตถุดิบจากธรรมชาติ ได้แก่ ลำน้ำชี ซึ่งมีปลาจำนวนมาก เมื่อหาปลาได้มาก ๆ ส่วนที่เหลือจากการประกอบอาหารประจำวัน ชาวบ้านจะทำการถนอมอาหารไว้บริโภคในครัวเรือนในวันต่อ ๆ ไป โดยการหมักเกลือกับข้าวเหนียวนึ่ง และกระเทียมบด เมื่อกระบวนการหมักได้ที่แล้วจะได้ปลาส้มที่มีรสเปรี้ยวเก็บไว้รับประทานในครัวเรือนและนำไปแลกเปลี่ยนสิ่งของระหว่างญาติพี่น้องในชุมชน โดยไม่มีการขายเพื่อหวังผลกำไร ต่อมาเศรษฐกิจ สังคมและสิ่งแวดล้อมเปลี่ยนแปลงไป มีผลต่อแหล่งวัตถุดิบและการจำหน่ายปลาส้ม จึงเปลี่ยนแปลงไปจากการที่เคยผลิตเพื่อบริโภคและแลกเปลี่ยนสิ่งของโดยไม่มีการขายเพื่อหวังผลกำไร เปลี่ยนไปเป็นการผลิตเพื่อจำหน่ายสร้างรายได้แก่ครอบครัวและชุมชน ภูมิปัญญาในการบริโภคปลาส้มกับวิถีชีวิตของชาวยโสธร พบว่า ปลาส้มมีความเกี่ยวข้องกับชีวิตของชาวจังหวัดยโสธรในด้านประเพณี พิธีกรรมและด้านการดำเนินชีวิตประจำวันในสังคม กล่าวคือ ด้านพิธีกรรมยังยึดถือขนบธรรมเนียมประเพณีดั้งเดิม คือ การทำบุญโดยการทำปลาส้มให้สุกด้วยวิธีการปิ้ง ทอด อบ นึ่ง หลนนำไปถวายพระสงฆ์ สามเณรตามประเพณีและพิธีกรรมต่าง ๆ

Mahasarakham University

พรทิพย์ นาสวน และวิชุดา เขาย้อย (2545 : 169–171) ได้วิจัย ไส้กรอกข้าวผัดกระเพราหมู ผลการวิจัยพบว่า ไส้กรอกข้าวผัดกระเพราหมูที่มีคะแนนการยอมรับรวมสูงสุดมีปริมาณข้าวสุกต่อเนื้อหมูบด ร้อยละ 60 : 40 วัสดุยึดเกาะคือแป้งดัดแปรประมาณ ร้อยละ 10,ใบกระเพรา ร้อยละ 5, พริกขี้หนู ร้อยละ 3, น้ำปลา ร้อยละ 10 และน้ำตาลทราย ร้อยละ 2 ผลจากการเก็บรักษาและตรวจสอบคุณภาพทางเคมีและจุลินทรีย์ พบว่า ที่อุณหภูมิ -18 องศาเซลเซียส มีการเปลี่ยนแปลงของคุณภาพช้ากว่าที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส มีอายุการเก็บรักษา 2 วัน สาเหตุที่อายุการเก็บรักษาสั้นเนื่องจากการพาสเจอไรซ์ไม่สมบูรณ์ ต้องทำการวัดอุณหภูมิที่จุดกึ่งกลางผลิตภัณฑ์ ซึ่งเป็นจุดที่ร้อนช้าที่สุดที่ 65 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 นาที โดยค่า TBA และปริมาณจุลินทรีย์มีแนวโน้มเพิ่มขึ้น สำหรับค่า pH มีแนวโน้มลดลง

อภิรดี อินจันทร์, ผกากรอง สวนโน และรุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต (2546 : 197–213) ได้วิจัย การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มจากกะทิ ผลการวิจัยพบว่า จากการสำรวจพฤติกรรมการบริโภคเครื่องดื่มของตลาดภายในประเทศในปัจจุบัน พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ต้องการให้ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มมีความหนืดปานกลาง มีความหวานปานกลาง (10– 15°Brix) และมีปริมาณไขมันน้อย (ร้อยละ 0– 3) และถ้ามีกะทิควรคงกลิ่นหอมของกะทิเล็กน้อย จึงได้พัฒนาสูตรและกรรมวิธีการผลิตเครื่องดื่มจากกะทิโดยผสมน้ำผลไม้ด้วย โดยใช้สับปะรด แครอทและมะม่วง เพิ่มความคงตัวด้วยการใช้สารให้ความคงตัว ผลิตภัณฑ์สุดท้ายมีปริมาณไขมัน ร้อยละ 3, น้ำผลไม้ ร้อยละ 8–10 และน้ำตาล ร้อยละ 8–10 ส่วนกรรมวิธีการผลิตนั้นหลังการผสมวัตถุดิบต่าง ๆ นำไปทำให้เป็นเนื้อเดียวกันด้วยเครื่องโฮโมจีไนเซอร์ความดันสูงแล้วฆ่าเชื้อด้วยหม้อนึ่งความดันที่

นรี สวาสดิ์รัตน์ (2547 : 60–62) ได้วิจัยการจัดการธุรกิจในโครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ กรณีศึกษาธุรกิจไข่เค็มเสริมไอโอดีนของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรหนองหัววัว ตำบลโคกศรี อำเภอเมืองขอนแก่น จังหวัดขอนแก่น ผลการวิจัยพบว่า

1. การจัดการด้านการจัดองค์กรของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านหนองหัววัวมีโครงสร้างการบริหารงานกลุ่ม เป็นโครงสร้างเป็นโครงสร้างเดี่ยว รวมศูนย์การบริหารโดยมีคณะกรรมการอยู่ 5 คณะ ได้แก่ คณะกรรมการบริหาร คณะกรรมการฝ่ายจัดหาวัตถุดิบ คณะกรรมการฝ่ายตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์คณะกรรมการฝ่ายการตลาด และคณะกรรมการฝ่ายการเงิน โดยแบ่งให้สมาชิกมีหน้าที่ต่าง ๆ กัน

2. การจัดการด้านการผลิต ทางกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านหนองหัววัวทำการผลิตไข่เค็มเสริมไอโอดีนเพื่อจำหน่ายเป็นประจำ สัปดาห์ละ 1,000–1,500 ฟอง โดยมีการทำกิจกรรมทุกวันอาทิตย์และวันพุธของทุกสัปดาห์ ในรอบหนึ่งเดือนจะผลิตไข่เค็มเสริมไอโอดีนได้ประมาณ 4,000 –6,000 ฟอง หรือประมาณ 1,000–2,000 ชุดต่อเดือน ปัจจัยที่ใช้ในการผลิตไข่เค็มเสริมไอโอดีนได้แก่ ไข่เป็ดสด ดินปลวก แกลบเผา สารไอโอดี และเกลือไอโอดีน ซึ่งปัญหาและอุปสรรคการจัดการด้านการผลิต ได้แก่ ในบางช่วงการผลิตมีการสั่งสินค้าเพิ่ม ทำให้เกิดปัญหาแรงงานไม่เพียงพอ เนื่องจากสมาชิกมีจำนวนน้อยและอายุมาก รวมทั้งปัญหาอันเกิดจากกระบวนการและระยะเวลาในการหมักไข่ให้เค็มไม่ทันต่อความต้องการ ตลอดจนปัญหาด้านสถานที่ในการผลิตมีพื้นที่คับแคบและ

3. การจัดการด้านการตลาด การกำหนดราคาในการจำหน่ายจะจำหน่ายในราคาฟองละ 4 บาท และมีการกำหนดราคาตามรูปแบบบรรจุภัณฑ์ คือ ไข่เค็มสุกแบบบรรจุกล่อง ๆ

Mahasarakham University

ละ 6 ฟอง ราคากล่องละ 26 บาท ไข่เค็มสุกแบบบรรจุถาดโฟมหุ้มด้วยพลาสติกบรรจุชุดละ 5 ฟอง ราคาชุดละ 20 บาท โดยในปัจจุบันไข่เค็มเสริมไอโอดีนของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านหนองหัววัวมีการจัดส่งให้ลูกค้าประจำ และประสบปัญหาไม่มีรถในการขนส่งปัญหาราคา และปริมาณของไข่เป็ดที่ไม่สม่ำเสมอ

ปวีณภัสสร์ คล้ำศิริ (2547 : 36–66) ได้วิจัยภูมิปัญญาพื้นบ้านด้านอาหาร : กรณีศึกษาหมู่บ้านเตานอ ตำบลศิลา อำเภอเมืองขอนแก่น จังหวัดขอนแก่น เพื่อศึกษาและรวบรวมองค์ความรู้หรือภูมิปัญญาพื้นบ้านของชุมชนตำบลศิลา อำเภอเมืองขอนแก่น จังหวัดขอนแก่นเกี่ยวกับอาหารพื้นบ้าน พบว่า การได้มาซึ่งอาหารของชาวบ้านเตานอมี 5 วิธี คือ การเก็บของป่าการล่าสัตว์ การแลกเปลี่ยน การปลูกพืช การเลี้ยงสัตว์ และการซื้อขาย สืบเนื่องจากสภาพแวดล้อมและเศรษฐกิจมีการเปลี่ยนแปลง ทำให้มีชาวบ้านเพียงบางกลุ่มที่ยังคงเก็บของป่าและล่าสัตว์ซึ่งต้องอาศัยประสบการณ์ การสังเกตและปฏิบัติจนมีความชำนาญ ในช่วงฤดูหนาวกลุ่มเก็บของป่าและกลุ่มล่าสัตว์รู้แหล่งที่จะหากลอย ดอกกระเจียว ไข่มดแดง แมงแคง จะนำมาผ่านกรรมวิธีล้างพิษ หรือลดพิษก่อนนำมาบริโภค ส่วนวิธีการประกอบอาหารพื้นบ้านที่ยังปฏิบัติในชีวิตประจำวันมี 16 วิธี ได้แก่ แกง อ่อม หมก ต้ม ลาบ ก้อย ป่น ซุบ นึ่ง ตำ คั่ว แจ่ว ปิ้ง จี่ ย่าง และอุ การเลือกวิธีประกอบอาหาร แม่บ้านจะคำนึงถึงวิธีที่ทำให้สมาชิกในครอบครัวได้รับประทานอย่างทั่วถึง ตำหรับอาหารพื้นบ้านอีสานส่วนใหญ่อุดมไปด้วยคาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน วิตามินและเกลือแร่

รัชชานนท์ ทองมัน และวุฒิชาติ วชีระสูตร (2548 : 36) ได้ศึกษาการผลิตขนมจีนสมุนไพรของกลุ่มแม่บ้านลาดขวาง อำเภอบ้านโพธิ์ จังหวัดฉะเชิงเทรา พบว่า กลุ่มแม่บ้านลาดขวางสามัคคี ได้ผลิตขนมจีนสมุนไพรด้วยจุดเด่นจากสีสันของเส้นขนมจีนที่ทำมาจากสมุนไพรในหมู่บ้าน ไม่ว่าจะเป็นม่วงอัญชัน เขียวใบเตย ซึ่งแนวคิดในการทำขนมจีนสมุนไพรดังกล่าวเป็นการนำสมุนไพรที่เริ่มเป็นที่นิยมในกลุ่มผู้บริโภค และประกอบกับเป็นวัตถุดิบที่มีการปลูกจำนวนมากในหมู่บ้านมาทำขนมจีน เพื่อเพิ่มมูลค่าในกับผลิตภัณฑ์ ทำให้ชาวบ้านในหมู่บ้านมีงานทำและมีรายได้เพิ่มมากขึ้น สำหรับขนมจีนสมุนไพรของกลุ่มจะมีลักษณะพิเศษกว่าขนมจีนตามท้องตลาดทั่วไป คือ เส้นของขนมจีนจะมีสีสันสวยงาม เช่น สีม่วงจากดอกอัญชัน สีเขียวจากใบเตย และสีเหลืองหม่นจากกระชาย ขนมจีนของกลุ่มจะเน้นที่ไม่ใส่สารกันบูด และผลิตโดยการนำสมุนไพรมาช่วยเพิ่มคุณค่าให้กับเส้นขนมจีน และถึงแม้จะต้องขายให้หมดแบบวันต่อวันแต่ก็สามารถสร้างรายได้ให้กับกลุ่มได้เป็นอย่างดี โดยปัจจุบันสามารถขายได้ถึงวันละ 3,000 บาทโดยจะจำหน่ายควบคู่กับน้ำยาซึ่งมีอยู่ด้วยกัน 4 ชนิด ได้แก่ น้ำยากะทิ น้ำพริก แกงป่าและแกงเขียวหวานไก่ ในราคาชุดละ 20 บาท โดยขนมจีนที่เป็นที่นิยมของกลุ่มลูกค้าหากเป็นวัยรุ่นจะนิยมเส้นขนมจีนที่ทำจากอัญชัน เนื่องจากมีกลิ่นหอมและสีสันสวยงามแต่ถ้าเป็นกลุ่มผู้ใหญ่จะชอบเส้นขนมจีนที่ทำจากกระชาย เพราะจะมีกลิ่นฉุน และเป็นสมุนไพรที่ช่วยบำรุงร่างกาย โดยทางกลุ่มหวังว่าขนมจีนสมุนไพรจะเป็นอีกทางเลือกหนึ่งของผู้นิยมรับประทานอาหารเพื่อสุขภาพได้เป็นอย่างดี

สินธรา มหาวงศ์ (2549 : 91–103) ได้วิจัยแนวทางการพัฒนาขนมจีนและน้ำพริกของชุมชนตำบลหนองแหยง อำเภอสันทราย จังหวัดเชียงใหม่ พบว่า ลูกค้ากลุ่มเป้าหมายมีแนวโน้มความต้องการปริมาณมากขึ้น และมีทัศนคติที่ดีต่อผลิตภัณฑ์ การสนับสนุนจากภาครัฐทั้งส่วนกลางและส่วนภูมิภาคในการเพิ่มช่องทางการตลาด มีโอกาสพัฒนาศักยภาพด้านการผลิตและการตลาด เชื่อมโยงระหว่างหน่วยงานที่เกี่ยวข้องและชุมชน แนวคิดการดำเนินงานของกลุ่มขนมจีนและน้ำพริกมี

Mahasarakham University

การพัฒนาผลิตภัณฑ์อยู่ตลอดเวลา โดยทำให้มีรสชาติตามสูตรเฉพาะ มีการทำตราสัญลักษณ์สินค้า และบรรจุภัณฑ์ เป็นการสร้างจุดเด่นและเพิ่มมูลค่าของสินค้า ซึ่งจะเห็นว่าการพัฒนาด้านผลิตภัณฑ์ให้มีส่วนสำคัญในการจูงใจให้ผู้บริโภคซื้อสินค้า มีแนวคิดพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนสมุนไพรด้วยจุดเด่นจากสีสันของเส้นขนมจีน ที่ทำมาจากสมุนไพรในหมู่บ้านทำให้เป็นที่นิยมในตลาด

คณาคุณ กิจเกื้อกูล และศศิพร รัตนสุวรรณ์ (2550 : 237– 241) ได้วิจัยการพัฒนาผลิตภัณฑ์หมูปรุงรสชนิดแท่งปราศจากน้ำตาลพร้อมบริโภค ผลการวิจัยพบว่า ระยะเวลาที่นานขึ้นส่งผลให้ปริมาณค่า aw เพิ่มขึ้น แต่ไม่มีผลต่อปริมาณความชื้น ไขมัน โปรตีน เถ้า ใยอาหาร คาร์โบไฮเดรต และความแน่นเนื้อของผลิตภัณฑ์ ผลจากการทดสอบคุณสมบัติทางประสาทสัมผัส พบว่า ระยะเวลากาอบแห้งที่แตกต่างกันมีผลต่อคะแนนความชอบทางด้านกลิ่น รสชาติความแน่นเนื้อและความชอบรวม แต่ไม่มีผลต่อคะแนนทางด้านลักษณะปรากฏ และสีของผลิตภัณฑ์หมูปรุงรสชนิดแท่งปราศจากน้ำตาล และระยะเวลาที่เหมาะสมที่สุดในการอบแห้งคือ 3 ชั่วโมง

ฝารีดา หลีเด, เรวดี นิลวรรณ และสุเพ็ญ ด้วงทอง (2550 : 214– 229) ได้วิจัยการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนผสมสีจากดอกอัญชัน ผลการวิจัยพบว่า ผลิตภัณฑ์ที่ผสมน้ำดอกอัญชันความเข้มข้น ร้อยละ 2.5 ได้รับคะแนนความชอบสูงสุดอย่างมีนัยสำคัญ($p \leq 0.05$) นำผลิตภัณฑ์มาอบแห้งที่อุณหภูมิ 60, 65 และ 70 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 6, 5.5และ 4.5 ชั่วโมง ตามลำดับ พบว่า ที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส มีร้อยละและการดูดซึมน้ำสูงสุดเท่ากับร้อยละ 75.10 นำผลิตภัณฑ์ที่ได้มาทำการทดสอบการให้คะแนนความชอบ พบว่า ผลิตภัณฑ์ที่อบแห้งที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส นาน 6 ชั่วโมง ได้รับคะแนนความชอบสูงสุดอย่างมีนัยสำคัญ ($p \leq 0.05$) โดยมีคุณภาพทางเคมี คือ มีปริมาณคาร์โบไฮเดรต โปรตีนและไขมัน ร้อยละ 84.05, 5.95, และ 0.13 ตามลำดับ และมีค่า Aw เท่ากับ 0.36

พรเทพ เทพเสนา (2550 : 217–223) ได้วิจัย การพัฒนาหมูยอและไก่ยอไขมันต่ำเสริมใยอาหาร ผลการวิจัยพบว่า การพัฒนาให้ผลิตภัณฑ์มีไขมันลดลงโดยการใช้อินูลินทดแทนไขมันและเสริมใยอาหารในปริมาณต่างกัน คือ ร้อยละ 0, 2.5, 5 และ 7.5 พบว่า การเพิ่มปริมาณใยอาหารมีผลให้หมูยอและไกยอมีความชื้น โปรตีน ไขมัน เถ้าและคาร์โบไฮเดรตลดลง แต่มีเส้นใยสูงขึ้น และคะแนนความชอบมีแนวโน้มลดลงอยู่ในช่วงชอบถึงชอบปานกลาง หมูยอและไก่ยอไขมันต่ำเสริมใยอาหารมีอายุการเก็บรักษา 18 วัน โดยมีความปลอดภัยด้านจุลินทรีย์ตามมาตรฐานกำหนด นอกจากนี้ยังพบว่า ระหว่างการเก็บรักษาค่าแรงที่ใช้ในการลดผลิตภัณฑ์มีแนวโน้มสูงขึ้นแต่ความสามารถในการอุ้มน้ำมีแนวโน้มลดลง หมูยอและไก่ยอสามารถใช้อินูลินทดแทนไขมันได้ทั้งหมดในส่วนผสม แต่ไม่ควรเติมใยอาหารเกินร้อยละ 2.5 และจากการสำรวจผู้บริโภค พบว่าร้อยละ 81.5 เมื่อได้ชิมผลิตภัณฑ์แล้วมีความรู้สึกชอบ, ร้อยละ 85 มีความสนใจหากมีผลิตภัณฑ์ออกจำหน่าย และร้อยละ 65 จะซื้อหากมีผลิตภัณฑ์วางจำหน่าย

โสพิศ ขันทองดี (2550 : 111-113) ศึกษาอาหารพื้นบ้านจังหวัดสุพรรณบุรี สรุปได้ว่า อาหารพื้นบ้านที่ชาวสุพรรณบุรีบริโภคในชีวิตประจำวัน มีทั้งอาหารคาว อาหารหวาน และมีอาหารส่วนหนึ่งที่ใช้ในพิธีกรรมที่สืบทอดกันมาจากบรรพบุรุษ ปัจจุบันชาวสุพรรณบุรียังคงประกอบอาหารเหล่านี้เพื่อบริโภค และนำไปใช้ในพิธีกรรม ส่วนประกอบของอาหารแต่ละชนิดมีบทบาทหน้าที่สำคัญคือ ให้ประโยชน์แก่ร่างกายมนุษย์ นอกจากนี้ยังเกี่ยวข้องกับความเชื่อที่แพร่หลายอยู่ในสังคมชาวสุพรรณบุรี ด้วยเหตุนี้จึงจัดได้ว่าบทบาทหน้าที่ที่สำคัญของอาหาร มีทั้งหน้าที่ทางกายภาพ คือ

Mahasarakham University

บำรุงเลี้ยงร่างกาย และหน้าที่ทางจิตใจ คือ ช่วยให้มนุษย์ในสังคมดำรงชีวิตอยู่อย่างเป็นสุข ภูมิปัญญาด้านอาหารชาวสุพรรณบุรีเกิดจากการเรียนรู้ของชาวบ้านสั่งสมมาหลายชั่วอายุคน ชาวบ้านรู้จักนำเอาวัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาใช้ประกอบเป็นอาหารพื้นบ้าน อาหารบางชนิดใช้กรรมวิธีในการประกอบที่แตกต่างจากกลุ่มพื้นบ้านในท้องถิ่นอื่น ๆ จึงเป็นอาหารที่มีเอกลักษณ์ และรสชาติเฉพาะตัวของบางพื้นที่ในจังหวัดสระบุรี จึงนับได้ว่าอาหารพื้นบ้านเป็นส่วนประกอบที่สำคัญอย่างหนึ่งในวัฒนธรรมพื้นบ้าน ที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตการบริโภคของชาวสุพรรณบุรี

สุดา ไทยเกิด (2549 : 117-120) ศึกษาวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านขาวไทยรามัญ อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี ศึกษาอาหารที่ใช้ในงานพิธี อาหารที่ใช้ในวันสำคัญทางพระพุทธศาสนา อาหารที่ใช้ในชีวิตประจำวัน อาหารที่ใช้ในงานขึ้นบ้านใหม่และเจ็บป่วย และศึกษาลักษณะของอาหาร แหล่งที่มาของอาหาร การประกอบอาหาร เวลาการบริโภคอาหาร และความเชื่อเกี่ยวกับการบริโภคอาหาร การวิจัยชนิดของอาหารในงานพิธี พบว่า มีการทำข้าวแช่ กะละแม ข้าวเหนียวแดง ซึ่งเป็นอาหารที่มีเฉพาะประเพณีสงกรานต์ ส่วนประเพณีอื่น ๆ จะมีหมี่กรอบ ขนมจีนน้ำยา มีแกงเนื้อ แกงเผ็ด และแกงหมู ขนมหวานมี ทองหยิบ ทองหยด ขนมกง ขนมชะมด ส่วนประเพณีงานศพจะไม่มีขนมจีนน้ำยาเพราะมีความเชื่อว่าจะทำให้พี่น้องตายต่อ ๆ กัน อาหารที่เกี่ยวกับพระพุทธศาสนาในวันเข้าพรรษา มีกระยาสารท ข้าวเม่าทอด วันตักบาตรน้ำพึ่ง ข้าวต้มผัดน้ำผึ้ง วันตักบาตรเทโว มีข้าวต้มผัด ลักษณะอาหารที่มีน้ำน้อย อาหารในชีวิตประจำวัน มีแกงมะตาด แกงกะทิตาล แกงมะสั้น แกงกระเจี๊ยบ ส่วนอาหารหวานมีเพื่อดับกลิ่นคาวอาหาร เช่น พริกกับเกลือ ข้าวเม่า ข้าวอีกา ข้าวแดกงา ส่วนวันขึ้นปีใหม่มี แกงข้างตัง และแกงอื่น ๆ ที่เป็นมงคล และในงานวิจัยเกี่ยวกับธุรกิจชุมชน

พิกุล บุญมากาศ (2544 : 90-96) ศึกษาตำหรับอาหารพื้นบ้านชาวยอง ที่อาศัยอยู่อำเภอเมือง อำเภอป่าซาง และอำเภอทา จังหวัดลำพูน พบว่า ตำหรับอาหารพื้นบ้านชาวยองมีทั้งหมด 47 ตำหรับ แบ่งเป็นแกง 19 ตำหรับ อาหารประเภทน้ำพริก 14 ตำหรับ และอื่น ๆ อีก 14 ตำหรับ วิธีการปรุงได้แก่ แกง คั่ว (ผัด) ยำ และแอ๊บ และขนมหวาน ส่วนประกอบ เนื้อสัตว์ได้แก่ ปลา กุ้ง ปู กบ เขียด เนื้อไก่ เนื้อหมู และเนื้อควาย ผักได้แก่ ผักแคบ (ผักตำลึง) ผักปั๋ง (ผักปลัง) ชะอม ผักกาด ถั่วต่าง ๆ และหน่อไม้ ผลไม้ที่นิยม ได้แก่ กล้วยน้ำว้า มะม่วง ส้มโอ และกระท้อน สำหรับเครื่องปรุง ได้แก่ ปลาร้า เกลือ กะปิ และถั่วเน่า สมุนไพรที่ใช้ได้แก่ ตะไคร้ ข่า ขมิ้น ขิง หัวหอม และกระเทียม อาหารที่นิยมใช้ในประเพณีต่าง ๆ พบว่าไม่แตกต่างจากอาหารที่รับประทาน แต่มีพิเศษเพิ่มได้แก่ แกงฮังเล แกงอ่อม แกงหยวก แกงปลีตาล และน้ำพริกอ่อง ขนมหว่า เช่น ขนมจ๊ก ข้าวต้ม กล้วย ขนมเกลือ และขนมตายลืม (ตาลืม)

พาณีพันธุ์ ฉัตรอำไพวงศ์ และคณะ (2544 : 78-89) ทำการศึกษาเรื่อง การศึกษาภูมิปัญญาพื้นบ้าน : กรณีศึกษาอาหารพื้นบ้านไทยภาคกลาง ผลการวิจัยพบว่า ชาวบ้านตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบันมีพฤติกรรมการบริโภคอาหารพื้นบ้านตามระบบนิเวศ วัฒนธรรม หรือตามแหล่งอาหารที่อยู่ในธรรมชาติ และพบว่า อาหารพื้นบ้านขาดการสืบทอดสู่เยาวชน เพราะบิดา-มารดาสนใจสนับสนุนเรื่องการศึกษาให้แก่บุตรมากกว่าเรื่องอื่น ๆ แต่เยาวชนยังมีความตระหนักและอยากสืบทอดภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้าน แต่ชุมชนยังมิได้กำหนดเป็นกิจกรรมที่เป็นรูปธรรมชัดเจนในการส่งเสริม

ชัยวัฒน์ ทองสันติสุข (2547 : 110-113) ได้วิจัยเพื่อพัฒนาการเฝ้าระวังสารปนเปื้อนอาหารโดยชมรมผู้ประกอบการตลาดแพรกศรีราชา จังหวัดชัยนาท พบว่า การวิจัยมีวัตถุประสงค์เพื่อ

Mahasarakham University

พัฒนากระบวนการเรียนรู้ที่ตั้งอยู่บนพื้นฐานที่เชื่อมั่นว่าชมรมผู้ประกอบการตลาดแพรกศรีราชามีศักยภาพเพียงพอที่จะเฝ้าระวังสารปนเปื้อนของอาหารได้ และดำเนินการโดยทำงานในลักษณะที่เป็นกลุ่ม และชมรม ได้ร่วมกันเรียนรู้ สภาพปัญหา หรืออุปสรรคและร่วมกันพิจารณาแนวทาง และวิธีการพัฒนาการเฝ้าระวังสารปนเปื้อนอาหาร รวมทั้งเกิดการเรียนรู้กระบวนการทำงานและพัฒนาเป็นเครือข่ายเฝ้าระวังให้ดียิ่งขึ้นไปอีก

รำไพ ปัญญาพรหม (2545 : 87-99) ศึกษาการจัดทำตำหรับมาตรฐานและหาคุณค่าทางโภชนาการของอาหารพื้นบ้าน คำนวณคุณค่าสารอาหารของอาหารพื้นบ้านชาวยองจากตารางแสดงคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทย ของกองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข (2535) จากส่วนประกอบของอาหารพื้นบ้านชาวยอง พบว่า ให้คุณค่าทางโภชนาการครบทั้ง 5 หมู่ รวมทั้งวิตามันและเกลือแร่ ได้แก่ พลังงาน โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต ใยอาหาร แคลเซียม ฟอสฟอรัส โปแตสเซียม วิตามินเอ วิตามินบี วิตามินซี และไนอะซิน

ประนงเยาว์ ภูนาแร่ (2547 : 25) ได้ศึกษาการดำเนินงานของกลุ่มอาชีพหมูทุบหมูเค็มหมูกรอบ ตำบลนาจาน จังหวัดกาฬสินธุ์ เกี่ยวกับนโยบาย ระเบียบ แนวทางการดำเนินงานหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ สรุปใจความได้ว่า ตามที่รัฐบาลกำหนดนโยบายโครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ เพื่อส่งเสริมสนับสนุนกระบวนการพัฒนาท้องถิ่น สร้างชุมชนให้เข้มแข็งพึ่งตนเองได้ ให้ประชาชนมีส่วนร่วมในการสร้างรายได้ด้วยการนำทรัพยากร ภูมิปัญญาในท้องถิ่นมาเป็นผลิตภัณฑ์และบริการที่มีคุณภาพ มีจุดเด่นและมูลค่าเพิ่ม เป็นที่ต้องการของตลาดทั้งในประเทศและต่างประเทศ รัฐบาลได้ดำเนินการให้มีการสนับสนุนเพื่อให้ดำเนินงานเป็นไปตามยุทธศาสตร์และแผนแม่บทอย่างมีประสิทธิภาพ

พลกฤษณ์ วิมุกติพันธุ์ (2547 : 159–165) ได้วิจัยการผลิตข้าวผัดแช่เยือกแข็ง ผลการวิจัยพบว่า จากการสำรวจความต้องการของผู้บริโภคเพื่อหาเค้าโครงของผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสมในการผลิต คือ ข้าวผัดน้ำพริกกะปิ โดยมีส่วนผสม ได้แก่ น้ำตาลทราย ร้อยละ 12.39, น้ำมะนาว ร้อยละ 15.77, กะปิ ร้อยละ 16.89, กระเทียม ร้อยละ 12.39, น้ำปลา 3.82, พริกขี้หนู ร้อยละ 5.63, น้ำ ร้อยละ 33.11 และใช้อัตราส่วนระหว่างน้ำปรุงต่อข้าว 1 : 5 เมื่อนำสูตรส่วนผสมที่ได้นี้ มาผลิตด้วยวิธีการผัดให้ลักษณะข้าวนุ่มและมีความสมบูรณ์ของเมล็ดดีกว่าการหุงและคลุกลักษณะข้าวผัดแช่เยือกแข็งจากพันธุ์ข้าวชัยนาท 1 และปทุมธานี 1 คือ ร้อยละ 5 ของน้ำหนักข้าวหุงสุก เนื่องจากให้ลักษณะของข้าวหุงสุกภายหลังการคืนรูปที่ใกล้เคียงกับข้าวหุงสุกที่ไม่ผ่านการแช่เยือกแข็ง นอกจากนั้นการหุงข้าวด้วยระยะเวลา ร้อยละ 80 ของระยะเวลาทั้งหมดก่อนนำมาผลิตข้าวผัดแช่เยือกแข็งของพันธุ์ข้าวชัยนาท 1 และปทุมธานี 1 ซึ่งวัดระดับการเจลาทิไนเซชันได้เท่ากับ ร้อยละ 73.35 และ 86.78 ตามลำดับ มีความนุ่มและความสมบูรณ์ของเมล็ดมากกว่าข้าวผัดที่เตรียมได้จากข้าวที่หุงด้วยระยะเวลา ร้อยละ 70 และ 100 สำหรับผลเปรียบเทียบวิธีแช่เยือกแข็ง 3 แบบ (ตู้แช่เยือกแข็ง, ระบบแผ่นสัมผัส และระบบเย็นยวดยิ่งแบบพ่นไนโตรเจนเหลวอย่างไม่ต่อเนื่อง) กับการแช่เย็น แสดงให้เห็นว่า การแช่เยือกแข็งระบบแผ่นสัมผัส และระบบเย็นยวดยิ่งแบบพ่นไนโตรเจนเหลวอย่างไม่ต่อเนื่อง เป็นวิธีการที่เหมะสมต่อการผลิตข้าวผัดแช่เยือกแข็ง การคืนรูปวิธีที่ 2 โดยใช้ความร้อนระดับปานกลาง (ระดับ 5) จากเตาอบไมโครเวฟนาน 6 นาที ทำให้ข้าวนุ่ม และมีลักษณะโดยรวมที่ใกล้เคียงกับข้าวผัดใหม่ และมีลักษณะดีกว่าข้าวผัดคืนรูปวิธีที่ 1 ซึ่งใช้ความร้อนระดับสูงสุด (ระดับ 10) นาน 3 นาที เมื่อตรวจสอบคุณภาพข้าวผัดแช่เยือกแข็ง

Mahasarakham University

ระหว่างการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียส นาน 7 วัน พบปริมาณเชื้อจุลินทรีย์ทั้งหมด และ B. Cereus มากกว่าเกณฑ์ความปลอดภัยส่วนการเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 0 และ 18 องศาเซลเซียส นาน 21 วัน มีปริมาณเชื้อจุลินทรีย์ทุกชนิดอยู่ในเกณฑ์ที่ปลอดภัย ดังนั้นจึงควรเก็บรักษาข้าวผัดแช่เยือกแข็งที่อุณหภูมิ 10 องศาเซลเซียสประมาณ 3 วัน และที่อุณหภูมิ 0 และ 18 องศาเซลเซียส สามารถเก็บรักษาได้มากกว่า 21 วัน

2. งานวิจัยต่างประเทศ

Ulukan (2009 : 788–795) ได้ศึกษาถึงทางเลือกใหม่เพื่อการปรับปรุงพรรณพืช ความหลากหลายทางชีวภาพและความยั่งยืนด้านสิ่งแวดล้อม : Apomictics ผลการวิจัยพบว่า Apomixis มาจากภาษากรีก ในทางพฤกษศาสตร์ Apomixis ชนิดของขั้นตอนการทำซ้ำโดยไม่ต้องใส่ปุ๋ยชีวภาพและหมวด Meiotic ชนิดของพืชเหล่านี้ผลิตด้วยเมล็ดเหมือนกันทางพันธุกรรมไปยังสายแม่ของมัน ในการเพาะปลูกถ้าเป็นไปได้การใช้ประโยชน์ชนิดของการทำซ้ำนี้ จากนั้นผลิตพันธุ์ใหม่ได้อย่างรวดเร็วและอย่างง่าย ในทำนองเดียวกันขั้นตอนการปรับปรุงพันธุ์จะถูกเร่งอย่างมีนัยสำคัญในบริษัทเมล็ดพรรณที่เกี่ยวข้องนอกจากนี้เกษตรกรและผู้ปลูกจะสามารถลดค่าใช้จ่ายในการป้อนข้อมูลการผลิตของพวกเขา เช่น การจัดซื้อเมล็ดพันธุ์ลูกผสมช่วยประหยัดเวลาและแรงงาน หรือผลผลิตที่ได้สูงสุดถึงระดับก็อาจเกิดขึ้นได้ทั้งๆ ที่มีข้อได้เปรียบที่อาจเกิดขึ้นมากตามที่นักวิจัย ส่วนของการพัฒนาเชิงพาณิชย์เป็น Apomictics มีความก้าวหน้าช้าแต่งานวิจัยอื่น จากวิธีการสาขาวิชาชีพแสดงให้เห็นว่าทุกอุปสรรคที่อาจเกิดขึ้นอาจจะเอาชนะในการผลิตเชิงพาณิชย์ในอนาคตอันใกล้ ด้วยการสนับสนุนดังกล่าวนี้คนจำนวนพันล้านคนจะพ้นจากความหิว

Ilori, Oke และ Sanni (2000 : 333–342) ได้ศึกษาเกี่ยวกับการบริหารจัดการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ในบริษัทคัดเลือกอาหารในประเทศไนจีเรีย พบว่า การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่เป็นเครื่องมือสร้างที่เป็นแก่นแท้ที่เป็นไปได้ในระยะยาว ถ้าบริหารจัดการได้อย่างถูกต้องการวิจัยครั้งนี้เพื่อประเมินการวางแผนและการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ในอุตสาหกรรมอาหารของประเทศไนจีเรีย ซึ่งข้อมูลได้มาจากบริษัทอาหาร จำนวน 10 บริษัท ที่ตั้งอยู่ทางตอนใต้ของไนจีเรีย โดยใช้แบบสอบถามและการสัมภาษณ์ตามตาราง ผลการวิเคราะห์ข้อมูลชี้ให้เห็นว่าบริษัทเหล่านี้มีการลงทุนระหว่าง 0 ถึง ร้อยละ 2.5 ของการหมุนเวียนประจำปีในการวิจัยและพัฒนา (Research and Development) จำนวน 4 บริษัทลงทุนต่ำกว่าร้อยละ 0.5 อีก 4 บริษัทใช้ทั้งหมด 8 ขั้นตอน ได้แก่ 1) การสร้างแนวคิด 2) การกลั่นกรองความคิด 3) การพัฒนาความคิดและการทดสอบ 4) การพัฒนากลยุทธ์การตลาด 5) การวิเคราะห์ทางธุรกิจ 6) การพัฒนาผลิตภัณฑ์ 7) ทดสอบการตลาดของกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ และ 8) บริษัทพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่โดยทีมผู้เชี่ยวชาญที่หลากหลายและหัวหน้าแผนกวิจัยและพัฒนา ส่วนมากจะประเมินโดยตรงกับการจัดการสูงสุด วิธีการใหม่ ๆ ส่วนมากจะทำให้ได้ผลเพิ่มขึ้น สิ่งที่เกี่ยวข้องกับการค้นคว้าในครั้งนี้ คือ บริษัทอาหารต้องการเงินทุนในการวิจัยและพัฒนาอย่างเพียงพอและยังต้องการความว่องไวในทุกขั้นตอนของกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่อีกด้วย ในความเห็นของความสัมพันธ์และอิสระในการกระทำที่เกี่ยวข้อง การสนับสนุนทางเทคนิคและความสามารถในการผลิตที่เพียงพอควรจะได้รับการจัดหาเตรียมไว้ เพื่อคงไว้ซึ่งความเปลี่ยนแปลงใหม่ ๆ

Favela (1914 : 1914– B) ได้ค้นพบการพัฒนาระบบข้อมูลด้านการผลิตว่าดำเนินการวิจัยต้องเสนอขั้นตอน 3 ขั้นตอน ในการพัฒนา โดยใช้กระบวนการพัฒนาต้นแบบขึ้นมาเพื่อประกอบการพิจารณาและการตัดสินใจของผู้บริหาร และนำระบบคอมพิวเตอร์มาใช้ในการบันทึกข้อมูลที่เกี่ยวข้อง

Cory (1993 : 9394– A) ได้ศึกษาถึงประสิทธิภาพของการจัดการในการประยุกต์ใช้เทคโนโลยี พบว่า ความสำเร็จของแต่ละองค์กรมาจากองค์ประกอบที่หลากหลาย จะมีทั้งความสำเร็จและความล้มเหลว ในกรณีที่บริษัทที่ลงทุนน้อยมักจะไม่คำนึงถึงความต้องการของลูกค้าและหนทางของการลงทุน ในกรณีที่มีการลงทุนสูง บริษัทมักจะคำนึงถึงความต้องการของลูกค้าและกลไกทางเทคโนโลยี ถ้าหากไม่พบความต้องการของตลาด ฝ่ายวิจัยจะแสวงหาลูกค้าเพื่อนำข้อมูลมาใช้ในการพัฒนาผลผลิตเพื่อตอบสนองความต้องการของลูกค้า

Janpanit, Surasin (ประนอม เคียนทอง. 2551 : 138 ; อ้างอิงมาจาก Janpanit, Surasin. 1996) ได้ศึกษาการจัดการด้านการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรธรรมชาติ พบว่า ประชาชนท้องถิ่นยังคงใช้ภูมิปัญญาพื้นบ้านในการจัดการกับทรัพยากรธรรมชาติเพื่อการดำรงชีวิต พบว่า ประชาชนท้องถิ่นยังคงใช้ภูมิปัญญาพื้นบ้านบางอย่างเริ่มสูญหายไป บางส่วนถูกนำไปใช้ในการจัดการทรัพยากรแบบยั่งยืน ภูมิปัญญาบางส่วนไม่ได้ถ่ายทอดไปสู่ลูกหลาน ภูมิปัญญาบางส่วนถูกปฏิเสธจากบุคคลภายนอกชุมชนและที่สำคัญพบว่า องค์กรท้องถิ่นได้ใช้ภูมิปัญญาพื้นบ้านในการพัฒนาชุมชน และขจัดความขัดแย้งจากการใช้ทรัพยากรร่วมกัน

Carledge (1996 : 33-88) ได้ศึกษาวิจัยการจัดการทรัพยากรธรรมชาติของชุมชน Doko Gamo ในประเทศ Ethiopio พบว่า ภูมิปัญญาพื้นบ้านมีผลต่อการจัดการทรัพยากรแบบยั่งยืนและมีผลต่อความมั่นคงทางสังคมภูมิปัญญาพื้นบ้านที่สำคัญ เช่น การมีบรรทัดฐานในการใช้ทรัพยากร (Respect for Resources) การให้ความเคารพต้อผู้นำชุมชน (Respect for Leadership) การให้ความตระหนักถึงระบบนิเวศ (Ecological Awareness) นอกจากนี้ ยังพบว่าสังคมมีการถ่ายทอดภูมิปัญญาอย่างต่อเนื่อง เพื่อการจัดการทรัพยากรธรรมชาติแบบยั่งยืน สอดคล้องกับการศึกษาของอาจารย์วิเลียม ดี ไลป์

Cizek (1993 : 23-56) ที่ได้ศึกษาการปลูกข้าวป่า (Wild Rice) ของชุมชนดั้งเดิมที่ Mud Lake ในประเทศ Canada สรุปว่า ภูมิปัญญาพื้นบ้านมีความสำคัญต่อกิจกรรมการปลูกข้าวและสนับสนุนให้รัฐออกกฎหมายคุ้มครองสิทธิ การใช้ภูมิปัญญาพื้นบ้านของชุมชนเหล่านั้น

Seibert (1994 : 1320–A) ได้กล่าวถึงการพัฒนาผลผลิตใหม่ ๆ ล้วนต้องบูรณาการจากหลายๆ ฝ่ายที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการผลิต หรือนวัตกรรมการผลิต นอกจากนี้ยังพบว่า ผู้ผลิตแต่ละคนหรือผลการปฏิบัติงานของแต่ละคน แม้จะอยู่ภายใต้กรอบเดียวกัน ก็น่าจะผสมผสานกันได้

Ilori, Oke และ Sanni (2000 : 333–342) ได้ศึกษาเกี่ยวกับการบริหารจัดการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ในบริษัทคัดเลือกอาหารในประเทศไนจีเรีย พบว่า การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่เป็นเครื่องมือสร้างที่เป็นแก่นแท้ที่เป็นไปได้ในระยะยาว ถ้าบริหารจัดการได้อย่างถูกต้องการวิจัยครั้งนี้เพื่อประเมินการวางแผนและการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ในอุตสาหกรรมอาหารของประเทศไนจีเรีย ซึ่งข้อมูลได้มาจากบริษัทอาหาร จำนวน 10 บริษัท ที่ตั้งอยู่ทางตอนใต้ของไนจีเรีย โดยใช้แบบสอบถามและการสัมภาษณ์ตามตาราง ผลการวิเคราะห์ข้อมูลชี้ให้เห็นว่าบริษัทเหล่านี้มีการลงทุนระหว่าง 0 ถึงร้อยละ 2.5 ของการหมุนเวียนประจำปีในการวิจัยและพัฒนา (Research and Development)

Mahasarakham University

จำนวน 4 บริษัทลงทุนต่ำกว่าร้อยละ 0.5 อีก 4 บริษัทใช้ทั้งหมด 8 ขั้นตอน ได้แก่ 1) การสร้างแนวคิด 2) การกลั่นกรองความคิด 3) การพัฒนาความคิดและการทดสอบ 4) การพัฒนากลยุทธ์การตลาด 5) การวิเคราะห์ทางธุรกิจ 6) การพัฒนาผลิตภัณฑ์ 7) ทดสอบการตลาดของกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ และ 8) บริษัทพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่โดยทีมผู้เชี่ยวชาญที่หลากหลาย และหัวหน้าแผนกวิจัยและพัฒนา ส่วนมากจะประเมินโดยตรงกับการจัดการสูงสุด วิธีการใหม่ๆ ส่วนมากจะทำให้ได้ผลเพิ่มขึ้น สิ่งที่เกี่ยวข้องกับการค้นคว้าในครั้งนี้ คือ บริษัทอาหารต้องการเงินทุนในการวิจัยและพัฒนาอย่างเพียงพอและยังต้องการความว่องไวในทุกขั้นตอนของกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่อีกด้วย ในความเห็นของความสัมพันธ์และอิสระในการกระทำที่เกี่ยวข้อง การสนับสนุนทางเทคนิคและความสามารถในการผลิตที่เพียงพอควรจะได้รับการจัดหาเตรียมไว้ เพื่อคงไว้ซึ่งความเปลี่ยนแปลงใหม่ ๆ

Kaleka (2002 : 273–283) ได้ศึกษาทรัพยากรและขีดความสามารถในฐานะที่เป็นเครื่องมือผลักดันความได้เปรียบในการแข่งขันในตลาดส่งออก พบว่า ข้อได้เปรียบในตลาดส่งออกซึ่งมีส่วนประกอบต่างๆ ที่มีส่วนช่วยในการตัดสินใจ สำหรับงานวิจัยชิ้นนี้ได้ใช้ทรัพยากรเป็นฐานและนำมาประยุกต์ใช้กับการผลิตสินค้าอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องกับการส่งออก ความเชื่อของกระบวนการต่าง ๆ ขององค์กรเป็นกลไกในการกลั่นกรอง เพื่อการพัฒนาโครงการต่างๆของบริษัท เพื่อการแข่งขันที่ได้เปรียบในการส่งออก การรวมตัวของทรัพยากรที่มีอยู่และความสามารถขององค์กรที่แตกต่างกันจะเป็นเครื่องผลักดันเรื่องราคาการบริการและข้อดีของผลิตภัณฑ์ อย่างไรก็ตาม การสร้างความสัมพันธ์อันดีกับลูกค้าให้ยืนนาน เป็นสิ่งจำเป็นของความสำเร็จ 3 ประการดังกล่าว ในการแข่งขันการส่งออก การค้นพบครั้งนี้มีส่วนเกี่ยวข้องที่สำคัญสำหรับบริษัทที่ทำธุรกิจการส่งออกผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ข้อจำกัดต่าง ๆ ในการวิจัยครั้งนี้ได้รับการพิจารณาแนวทางการวิจัยในอนาคตที่ได้รับการพิสูจน์แล้ว

Kim, Wong และ Eng (2005 : 1001–1015) ได้ศึกษาความหลากหลายของผลิตภัณฑ์เป็นยุทธศาสตร์ในการเพิ่มประสิทธิภาพในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ พบว่าประสิทธิภาพในการวางแผนกระบวนการต่าง ๆ ส่งผลให้การดำเนินการพัฒนาผลิตภัณฑ์ได้อย่างเต็มที่ เช่น การตลาดและเทคนิคสำหรับโครงการหลัก เปรียบเทียบกับบริษัทที่ทุ่มเทให้กับผลิตภัณฑ์ในระดับต่ำ อย่างไรก็ตาม เพียงการดำเนินงานที่ดีเยี่ยมทางการตลาดของโครงการที่ได้รับการพัฒนาเพื่อสนับสนุนสินค้าที่มีอยู่เท่านั้น ผลที่ได้จากการวิจัยพบว่า ความสามารถทางด้านการตลาดที่ดีสัมพันธ์กับการวางแผนกระบวนการและประสิทธิภาพทางเทคนิคต่างๆ ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ส่วนการเสื่อมถอยของบริษัทนั้น งานวิจัยแนะนำว่า สำหรับบริษัทที่มีผลิตภัณฑ์ที่หลากหลายในระดับสูง มีความสัมพันธ์กันในระดับต่ำกับความสำเร็จทางการค้าของผลิตภัณฑ์

Ghaly (2009 : 210-220) ได้วิจัย หนอนปล้องดำ (Agrotis Ipsilon) กับศักยภาพในการเป็นเป็นอาหารของมนุษย์ ผลการวิจัยพบว่า การเพาะเลี้ยงเริ่มต้นจากแมลงเม่า การประเมินวงจรชีวิตและโครงสร้างวัฒนธรรม ระยะเวลาการเริ่มต้นของตัวอ่อนคือ 3 วัน มีการเจริญเติบโตช้ามากคือ ขนาดของตัวอ่อนที่เพิ่มขึ้นมีน้ำหนักมากที่สุดและมีความยาวหลังจาก 23 วัน จากนั้นจะปรับตัวลดลงเป็นตัวอ่อนและเข้าสู่ขั้นตอน Pupation สำหรับระบบการผลิตที่มีประสิทธิภาพตัวอ่อนควรจะเก็บเกี่ยวหลังจากการเพาะเลี้ยงได้ 21 วันไปแล้ว ปริมาณความชื้นของภาชนะที่อาจมีปัญหาการจัดการที่สำคัญสำหรับการผลิตเชิงพาณิชย์ ผลลัพธ์คือ ระบบที่แยกไข่ออกจากตัวใหญ่และฟักในกระชังต่างหาก จะบรรเทาการสูญเสียตัวอ่อนใหม่ที่เกิดจากโรคเชื้อราตังอ่อนมีความชื้นที่สูง

Mahasarakham University

(ร้อยละ 60) นอกจากนี้ยังอาจทำให้เกิดปัญหาการจัดการและการจัดเก็บข้อมูล การประยุกต์โดยวิธีการอบแห้งและบดตัวอ่อนจะช่วยลดปริมาณตัวหนอนซึ่งสามารถจัดการได้ง่าย และจะช่วยปรับปรุงการตลาดเป็นอาหารใหม่ ด้านความชื้น เถ้า คาร์โบไฮเดรตโปรตีนและไขมันคือ ร้อยละ 13.4, 12.1, 7.5, 53.1 และ 13.9 (โดยน้ำหนักแห้ง) ตามลำดับดัชนีเวลาที่ตัวอ่อน (เวลาในการผลิตหนึ่งกรัม) คือ 3.20 น้ำหนัก D G-1 พิจารณาข้อเท็จจริงที่ว่าผีเสื้อกลางคืนตัวเมียผลิตไข่ 1,200 ที่ดัชนีประชากรที่มีระยะเวลา 3.90 นาที น้ำหนัก G–1เนื่องจากตัวอ่อนจะเป็นแหล่งโปรตีนที่ดีสำหรับการบริโภคของมนุษย์ การวิจัยต่อไปจำเป็นต้องมีการประเมินลักษณะการเจริญเติบโตของพวกตัวหนอน สรุปการวิจัยนอกจากนี้ยังควรมีการประเมินคุณภาพของโปรตีนในตัวอ่อน (รายละเอียดของกรดอะมิโน) และคุณค่าทางโภชนาการอื่นๆ เช่น วิตามิน และแร่ธาตุ ผลกระทบของพารามิเตอร์ด้านสิ่งแวดล้อม เช่น อุณหภูมิ ความชื้นและการผลิต CO2 ความร้อนในการบริโภคอาหาร และผลผลิตโปรตีน ข้อมูลนี้จะช่วยในการออกแบบระบบที่มีประสิทธิภาพสำหรับการผลิตโปรตีนในแมลงปล้องดำ (Agrotis Ipsilon)

Kavitha, Vadivel และ Rajamani (2009 : 75–79) ได้วิจัยการประเมินผลพันธุกรรม Coleus Forskohlii สำหรับลักษณะทางชีวเคมี พบว่า Coleus Forskohlii Briq.จัดอยู่ในตระกูล amiaceae เป็นรากฐานของยาโบราณที่สำคัญซึ่งมีการรับรองคุณสมบัติทางยาสารสกัดจากรากของ Forskohlii C. พบว่ามี Forskolin และคุณสมบัติเกี่ยวกับการบำบัดสนับสนุนการเกิดขึ้นของ Forskohlii C. เป็น Taxon ซึ่งมีความสำคัญในการแพทย์แผนปัจจุบัน โดยปกติจะใช้สำหรับการทำผักกาดดองและเป็นเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรสอาหารในประเทศอินเดีย ด้วยการเก็บรวบรวม Forskohlii C. จำนวน 37 สายพันธุ์ จากพื้นที่สำคัญต่างๆ ที่ Coleus เจริญเติบโตได้แก่รัฐทมิฬนาดู และกานกัตตา (Karnataka) การประเมินในด้านน้ำตาล แป้งและโปรตีนที่สาบันวิจัยพืชเขตร้อน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์แห่งทมิฬนาดู เพื่อประเมินความเหมาะสมตามความมุ่งหมายการวิจัย ซึ่งยีนได้แสดงรูปแบบที่โดดเด่นสำหรับการศึกษาวิจัย โดยมีลักษณะสำคัญคือ แป้ง น้ำตาล และปริมาณโปรตีนในหัวสดมีความแตกต่างกัน 5.90-10.03 กรัม, 6.97-20.94 กรัม และ 6.14-9.05 กรัมต่อ 100 กรัมตามลำดับสายพันธุ์ CF 37 เกิดการสะสมของน้ำตาลแป้งและโปรตีนในหัวและทำให้สามารถนำไปใช้เพื่อวัตถุประสงค์ทางการแพทย์และรับประทานได้

Pelig (2009 : 1548–1554) ได้ศึกษาถึงผลกระทบของเถ้า, KOH และข้าวฟ่างในการหมักเมล็ด Parkia Biglobosa ในรูปแบบเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส โดยใช้เมล็ด ParkiaBiglobosa จากตลาดในท้องถิ่น และแปรรูปเป็น Dawa Dawa เพื่อเป็นเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรสอาหารท้องถิ่น กระบวนการต่อมาเป็นการเพิ่มข้าวฟ่าง เถ้าและโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์เพื่อศึกษาผลในการหมักในระยะเวลา 6 วัน เพื่อประเมินสารอาหาร ได้แก่ โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรตเส้นใย เถ้า และความชื้น โดยการกำหนดคาร์โบไฮเดรตในระดับที่แตกต่างกัน ผลการศึกษาพบว่าค่าความเป็นกรดโปรตีน ไขมันและความชื้นมีอัตราการเพิ่มขึ้นระหว่างการหมัก ในขณะที่คาร์โบไฮเดรต เส้นใยและเถ้าลดลง ค่าเฉลี่ยของโปรตีนร้อยละ 32.43 ไขมันร้อยละ 32.43 และค่าความเป็นกรดด่าง (pH) 7.68 จากข้าวฟ่างที่ใช้เป็นกลุ่มตัวอย่างวิจัย ขณะที่ชนิดอื่นมีคาร์โบไฮเดรต ร้อยละ 42.73 เถ้า 1.86 ความชื้น 6.53 และ CF 3.66 จากตัวอย่าง KOHการเก็บรักษาผลผลิตทำให้โปรตีนและไขมันคงเหลือน้อยมาก แต่ยังมีปริมาณคาร์โบไฮเดรตสูงการเก็บรักษา KOH พบว่า มีผลทางลบต่อการแปลงให้โปรตีนถึงแม้ว่าจะให้อัลคาไลน์ระดับกลาง

Mahasarakham University

Ulukan (2009 : 788–795) ได้ศึกษาถึงทางเลือกใหม่เพื่อการปรับปรุงพรรณพืช ความหลากหลายทางชีวภาพและความยั่งยืนด้านสิ่งแวดล้อม : Apomictics ผลการวิจัยพบว่า Apomixis มาจากภาษากรีก ในทางพฤกษศาสตร์ Apomixis ชนิดของขั้นตอนการทำซ้ำโดยไม่ต้องใส่ปุ๋ยชีวภาพและหมวด Meiotic ชนิดของพืชเหล่านี้ผลิตด้วยเมล็ดเหมือนกันทางพันธุกรรมไปยังสายแม่ของมัน ในการเพาะปลูกถ้าเป็นไปได้การใช้ประโยชน์ชนิดของการทำซ้ำนี้ จากนั้น ผลิตพันธุ์ใหม่ได้อย่างรวดเร็วและอย่างง่าย ในทำนองเดียวกันขั้นตอนการปรับปรุงพันธุ์จะถูกเร่งอย่างมีนัยสำคัญ ในบริษัทเมล็ดพรรณที่เกี่ยวข้องนอกจากนี้เกษตรกรและผู้ปลูกจะสามารถลดค่าใช้จ่ายในการป้อนข้อมูลการผลิตของพวกเขา เช่น การจัดซื้อเมล็ดพันธุ์ลูกผสมช่วยประหยัดเวลาและแรงงาน หรือผลผลิตที่ได้สูงสุดถึงระดับก็อาจเกิดขึ้นได้ทั้ง ๆ ที่มีข้อได้เปรียบที่อาจเกิดขึ้นมากตามที่นักวิจัย ส่วนของการพัฒนาเชิงพาณิชย์เป็น Apomictics มีความก้าวหน้าช้าแต่งานวิจัยอื่น จากวิธีการสาขาวิชาชีพแสดงให้เห็นว่าทุกอุปสรรคที่อาจเกิดขึ้นอาจจะเอาชนะในการผลิตเชิงพาณิชย์ในอนาคตอันใกล้ ด้วยการสนับสนุนดังกล่าวนี้คนจำนวนพันล้านคนจะพ้นจากความหิว

Bassullu และ Tolunay (2010 : 450-464) ได้วิจัย การวิเคราะห์พืชสวนครัวแบบดั้งเดิมที่เกี่ยวข้องกับการฝึกสัตว์และความสำคัญของการปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดหมวดหมู่สัตว์ตามวัตถุประสงค์การใช้งานในเขตชนบทของเขตอิสปาร์ตา ประเทศตุรกี พบว่า เกิดการถดถอยในดำเนินการเพื่อวัตถุประสงค์ในการกำหนดส่วนแบ่งรายได้ที่เป็นเงินสดที่ได้จากการพืชสวนครัวรวมทั้งมูลค่าของผลิตภัณฑ์ที่ใช้สำหรับการบริโภคในครัวเรือนเมื่อมีกำลังการผลิตในพืชสวนครัวต่อปี รายได้ที่ได้รับเท่ากับ ร้อยละ 34.50 ของรายได้ทั้งหมด เป็นแหล่งอาหารและของใช้ในครัวเรือน ร้อยละ 27.89 เงินสมทบอื่นๆ รวมถึงความสำคัญด้านความมั่นคงทางอาหารความต้องการบ้าน คอกสัตว์และยุ้งข้าวสำหรับเลี้ยงสัตว์ การผลิตผลไม้การผลิตเชิงพาณิชย์ความสวยงามและความสำคัญของการส่งเสริมความหลากหลายทางชีวภาพ ที่อยู่อาศัยสำหรับสัตว์ป่า การผลิตของป่า การเลี้ยงผึ้งและอื่น ๆ

Basorun (2010 : 41-46) ได้ทำการศึกษาวิจัยเรื่อง ความมั่นคงด้านอาหารในครัวเรือน : กรณีศึกษาการบริโภคข้าวในจังหวัดอิกเบโม (Igbemo) ประเทศไนจีเรีย ซึ่งมีการผลิตข้าวเพื่อบริโภคได้น้อยกว่าครึ่งหนึ่งของความต้องการบริโภคข้าวภายในประเทศ และตั้งแต่ปี ค.ศ. 2007เป็นต้นมาราคาข้าวได้เพิ่มขึ้นอย่างรวมเร็ว ดังนั้นจึงมีความเสี่ยงที่ต้องเผชิญกับผู้หิวโหยที่จะมีจำนวนเพิ่มมากขึ้นหลายล้านคน ผลการวิจัยพบว่า 1) ระดับความต้องการบริโภคข้าวอยู่ในระดับสูง 2) ผลิตภัณฑ์มีลักษณะการปนเปื้อน 3) ปริมาณที่อยู่ในตลาดได้ลดลงตามฤดูกาล ดังนั้นจึงมีความจำเป็นที่ต้องมีการแทรกแซงนโยบายจากภาครัฐ โดยใช้ผลการวิจัยการวิจัยเพื่อการปรับปรุงความมั่นคงด้านอาหารในภูมิภาค

Siml, Lertrat และ Suriharn (2010 : 463–470) ได้ศึกษาลักษณะของคาร์โบไฮเดรตที่ได้รับผลกระทบจากระยะเวลาการเก็บเกี่ยวและการเก็บรักษาจากข้าวโพดพันธุ์ข้าวเหนียวหกชนิด พบว่า ข้าวโพดทั้งหกชนิดได้รับความนิยมทั้งผู้ปลูกและผู้บริโภคในประเทศไทยซึ่งได้นำมาวิเคราะห์หาองค์ประกอบของคาร์โบไฮเดรตในระยะเวลาหลังการเก็บเกี่ยวที่แตกต่างกันจาก 15 วันภายหลังการผสมเกสรจนครบกำหนด ความหลากหลายของข้าวโพดถูกเก็บรักษาในระยะเวลาที่แตกต่างกัน มีองค์ประกอบของน้ำตาลเพิ่มขึ้นภายหลังจากวันที่ผสมเกสรไปถึงจุดสูงสุดแล้วลดลงในขณะที่แป้งรวม Amylopectin และองค์ประกอบของ Phytoglycogen เพิ่มขึ้นและสูงสุดในเมล็ด

Mahasarakham University

ข้าวโพดที่โตเต็มที่ การกำหนดเวลาการสะสมขององค์ประกอบคาร์โบไฮเดรตแตกต่างกันระหว่างพันธุ์ ระยะเวลาที่เหมาะสมสำหรับการเก็บเกี่ยวแตกต่างกันอยู่ระหว่าง 17 และ 15 วันภายหลังการผสมเกสร ระยะเวลาสูงสุดของการเก็บเกี่ยวพบในพันธุ์เทียนบ้านเก่า (Tien Baan Kao) และพันธุ์ขาวใหญ่ 852 คือ 9 และ 7 วันตามลำดับ การเก็บรักษาข้าวโพดพันธุ์ข้าวเหนียวภายใต้สภาพแวดล้อมก่อให้เกิดการสูญเสียน้ำตาลอย่างรวดเร็ว ในขณะที่แป้งทั้งรวม Amylopectin และ Phytoglycogen มีจำนวนเพิ่มขึ้น การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์จากข้าวโพดพันธุ์ข้าวเหนียวจะต้องเก็บในที่อุณหภูมิต่ำ ซึ่งเป็นพันธุ์ที่เหมาะสำหรับการผลิตในเชิงพาณิชย์และสามารถใช้เป็นแหล่งพันธุกรรมในการปรับปรุงสายพันธุ์ข้าวโพดพันธุ์ข้าวเหนียวนี้

Ubom (2010 : 310–322) ได้วิจัย พฤกษศาสตร์พื้นบ้านและการอนุรักษ์ความหลากหลายทางชีวภาพในสามเหลี่ยมปากแม่น้ำไนเจอร์ ประเทศไนจีเรีย โดยทำการศึกษาการใช้ประโยชน์พฤกษศาสตร์พื้นบ้านจากป่าและพืชสวนในพื้นที่สามเหลี่ยมปากแม่น้ำไนเจอร์รวม 339 สายพันธุ์ ทำการเลือกโดยประชากร 88 ครอบครัว พบว่า พืชทั้งหมดถูกนำมาใช้ประโยชน์แตกต่างกัน บางชนิดมีประโยชน์ด้านเดียวแต่บางชนิดมีประโยชน์หลายด้านพืชที่ถูกนำมาใช้มากกว่าหนึ่งด้าน เรียงลำดับจากมากไปหาน้อย ได้แก่ Elaeis Guineensis 12 ด้านRaphiahookeri 12 ด้าน, Cocos Nucifera 11 ด้าน, Irvingia Gabonensis 11 ด้าน, ยางพารา9 ด้าน, Lonchocarpus Cyanescens 9 ด้าน Pterocarpus Santalinoides 9 ด้าน และ DacryodesEdulis 8 ด้าน เมื่อเปรียบเทียบพฤกษศาสตร์พื้นบ้านกับพืชสวนที่ถูกนำไปใช้ร่วมกับพืชชนิดอื่นๆ เพื่อให้เกิดประโยชน์ต่าง ๆ ได้แก่ ยา ร้อยละ 178/52, น้ำมัน ร้อยละ 107/31.6, อาหาร/เครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส ร้อยละ 199/29.4, ไม้แปรรูป ร้อยละ 72/21.2, เลี้ยงสัตว์ร้อยละ 70/20.6, พาณิชย์กรรม ร้อยละ 58/17.1, เฟอร์นิเจอร์ ร้อยละ 55/16.2 เส้นใย ร้อยละ 55/16.2, เครื่องใช้ในบ้าน ร้อยละ 45/13.2 และรั้ว ร้อยละ 38/11.2 การนำเสนอทางการค้า (ผลไม้,เครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส, เครื่องดื่ม, เครื่องเทศ และไม้แปรรูป) ช่วยให้เกิดการอภิปรายถึงความสำคัญของป่าดิบชื้นบริเวณที่ลุ่มสามเหลี่ยมปากแม่น้ำไนเจอร์และข้อเสนอแนะถึงการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีการบริหารจัดการสมัยใหม่ เพื่อประเมินค่าผลกระทบที่เกิดขึ้น เพื่อพิจารณาถึงวิธีการอนุรักษ์ที่มีประสิทธิภาพและการผลิตอย่างยั่งยืนของแหล่งอาหารสัตว์ วัสดุก่อสร้างสำหรับบ้านผลประโยชน์ทางเศรษฐกิจและสังคมของชาวชนบท

Ogueke และคณะ (2510 : 489–496) ได้วิจัย Ugba, การหมักเมล็ด AfricanOilbean ; การผลิต องค์ประกอบทางเคมี การเก็บรักษา ความปลอดภัยและประโยชน์ต่อสุขภาพ พบว่า Ugba เป็นชื่อ Ibo ของการหมักเมล็ด African Oilbean (Pentaclethra Macrophylla, Benth) เป็นเครื่องปรุงรสอาหารดั้งเดิมที่ใช้กันทั่วไปซึ่งผลิตโดยการหมักแบบธรรมชาติภายในบ้านเป็นธุรกิจขนาดเล็กภายในครอบครัว เป็นแหล่งโปรตีนที่สำคัญและมีราคาถูกสำหรับคนที่ขาดสารอาหารประเภทโปรตีน มันเป็นความละเอียดอ่อนของการรับประทานและใช้เป็นเครื่องปรุงสำหรับน้ำแกง การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อทบทวนผลการศึกษาวิจัยเรื่อง Ugba ที่เผยแพร่อยู่ในด้านวิธีการที่ใช้ในการผลิต องค์ประกอบทางเคมีของเมล็ดพันธุ์ จุลินทรีย์และการเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมีที่เกิดขึ้นในระหว่างการหมัก

Mahasarakham University

บทที่ 3

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยเรื่อง อาหารพื้นบ้านปลอดภัย : การสืบสานภูมิปัญญาการผลิตเพื่อการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมในเขตอีสานเหนือ ครั้งนี้ ใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพทางวัฒนธรรม (Cultural Qualitative Research) ทำการศึกษาวิเคราะห์โดยเก็บข้อมูลภาคสนาม (Field Study) เพื่อศึกษาประวัติและความเป็นมาของอาหารพื้นบ้านปลอดภัย สภาพปัจจุบันและปัญหาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัย และการสืบสานภูมิปัญญาการผลิตเพื่อการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมในเขตอีสานเหนือ
วิธีการดำเนินการวิจัยมีขั้นตอน ดังนี้

1. ขอบเขตของการวิจัย
   - 1.1 ขอบเขตเนื้อหา
   - 1.2 วิธีวิจัย
   - 1.3 ระยะเวลา
   - 1.4 พื้นที่วิจัย
   - 1.5 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง
2. วิธีดำเนินการวิจัย
   - 2.1 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย
   - 2.2 การเก็บรวบรวมข้อมูล
   - 2.3 การจัดกระทำ
   - 2.4 วิเคราะห์ข้อมูล
   - 2.5 การนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล

ขอบเขตของการวิจัย

1. ขอบเขตเนื้อหา

ในการวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยกำหนดขอบเขตการวิจัยตามความมุ่งหมายของการวิจัย ดังนี้

1.1 ภูมิปัญญาพื้นบ้านด้านอาหารอีสานพื้นบ้านปลอดภัย

1.2 สภาพปัจจุบันและปัญหาของภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัย

1.3 การสืบสานภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยเพื่อการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมในเขตอีสานเหนือ

2. วิธีวิจัย

การวิจัยเรื่องการสืบสานภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยเพื่อการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมในเขตอีสานเหนือ ใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพทางวัฒนธรรม (Cultural Qualitative Research) โดยการเก็บข้อมูลภาคสนาม (Field Study) มีวิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล ได้แก่ การสำรวจ การสัมภาษณ์ การสังเกต การสนทนากลุ่ม เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล ได้แก่ แบบสำรวจ (Basic Survey) แบบสัมภาษณ์ชนิดมีไม่มีโครงสร้าง (Nun-Structured Interview)

Mahasarakham University

แบบสังเกตชนิดมีส่วนร่วม (Participant Observation) แบบสังเกต ชนิดไม่มีส่วนร่วม (Non-Participant Observation) และแบบบันทึกการสนทนากลุ่ม (Focus Group Discussion แล้วนำข้อมูลที่ได้จากการรวบรวมภาคสนามมาแจกแจง จัดหมวดหมู่ตามความมุ่งหมายของการวิจัย ข้อมูลใดที่ขาดความสมบูรณ์ผู้วิจัยได้มีการตรวจสอบวิเคราะห์อีกครั้งหนึ่ง ซึ่งเป็นการตรวจสอบข้อมูลแบบสามเส้า (Triangulation) นำเสนอข้อมูลแบบพรรณนาวิเคราะห์ (Analytical Description)

3. ระยะเวลา

การสืบสานภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยเพื่อการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมในเขตอีสานเหนือ ผู้วิจัยใช้เวลาในการเก็บรวบรวมข้อมูล เริ่มศึกษาเบื้องต้น ตั้งแต่เดือนธันวาคม พ.ศ. 2555 ถึงเดือน กันยายน 2556

4. พื้นที่วิจัย

พื้นที่ในการวิจัยเรื่องการสืบสานภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยเพื่อการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมในเขตอีสานเหนือ 3 จังหวัด คือ จังหวัดกาฬสินธุ์ ขอนแก่น และจังหวัดเลย ผู้วิจัยใช้วิธีเลือกแบบเจาะจง (Purposive Selection) โดยกำหนดคุณสมบัติดังนี้

4.1 เป็นพื้นที่ที่มีแหล่งท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมอันหลากหลาย

4.2 เป็นร้านอาหาร กลุ่มแม่บ้าน บุคคล ที่ผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยได้รับประกันความสะอาด ปลอดภัย จากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด หรือเป็นสินค้าโอท็อปของชุมชนและมีชื่อเสียงเป็นที่ยอมรับโดยทั่วไป

4.3 อาหารที่ศึกษา จะต้องได้รับการสืบสานมาเป็นระยะเวลานาน และเป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลาย ประกอบด้วยอาหารจำนวน 4 ประเภท ๆ คือ อาหารคาว อาหารหวาน เครื่องดื่ม และอาหารประเภทอื่น ๆ ดังนี้

4.3.1 จังหวัดกาฬสินธุ์

1) อาหารคาว ได้แก่ ลาบเนื้อ แจ่วฮ้อน หมูเค็ม

2) อาหารหวาน ได้แก่ ขนมถ้วยฟู ข้าวต้มผัด ลอดช่องสิงคโปร์

3) เครื่องดื่ม ได้แก่ น้ำผลไม้ปั่นเพื่อสุขภาพ น้ำมะพร้าวเผา

4) อาหารประเภทอื่น ๆ ได้แก่ หมูทุบ ขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโม

4.3.2 จังหวัดขอนแก่น

1) อาหารคาว ได้แก่ ไก่ย่างเขาสวนกวาง ต้มไก่บ้าน หม่ำเนื้อ

2) อาหารหวาน ได้แก่ ขนมถั่วตัดสมุนไพร ถั่วกรอบแก้ว ข้าวเกรียบฟักทอง

3) เครื่องดื่ม ได้แก่ ชาเขียวใบหม่อน ชามะรุม

4) อาหารประเภทอื่น ๆ ได้แก่ ไข่เค็มสมุนไพร ข้าวฮาง

4.3.3 จังหวัดเลย

1) อาหารคาว ได้แก่ หมกอั๊วหมู เอาะหลาม ขนมจีนน้ำแจ่ว

2) อาหารหวาน ได้แก่ มะพร้าวแก้ว กล้วยทอดกรอบ หมี่กรอบ

3) เครื่องดื่ม ได้แก่ น้ำเสาวรส น้ำกระชายดำ

4) อาหารประเภทอื่น ๆ ได้แก่ น้ำผักสะทอน ขนมจีนอบแห้ง

Mahasarakham University

พื้นที่ในเขต 3 จังหวัด ประกอบด้วย ผู้ประกอบการร้านอาหารและกลุ่มผู้ผลิตอาหาร ดังนี้

จังหวัดกาฬสินธุ์ ได้แก่

1. ร้านอาหารขิงข่า อยู่บ้านเลขที่ 41 หมู่ 9 บ้านบ่อ ตำบลธัญญา อำเภอกมลาไสย จังหวัดกาฬสินธุ์

2. ร้านอาหารแจ่วฮ้อนเจ๊อื๊อ ตั้งอยู่เลขที่ 228 หมู่ 4 บ้านนาจารย์ ตำบลนาจารย์ อำเภอเมือง จังหวัดกาฬสินธุ์

3. กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรแปรรูปเนื้อสัตว์ตำบลนาจารย์ บ้านนาจารย์ หมู่ที่ 4 ตำบลนาจารย์ อำเภอเมือง จังหวัดกาฬสินธุ์

4. ร้านม่านทิพย์บ้านขนมอร่อย ตั้งอยู่เลขที่ 13 ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดกาฬสินธุ์

5. ร้านครัวคุณแอน ตั้งอยู่เลขที่ 698/1 ถนนธนผล อำเภอเมือง จังหวัดกาฬสินธุ์

6. กลุ่มขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโม ตั้งอยู่เลขที่ 65 หมู่ที่ 12 ตำบลโพนงาม อำเภอกมลาไสย จังหวัดกาฬสินธุ์

7. ร้านเก็บตกมะพร้าวน้ำหอมเผา ตั้งอยู่เลขที่ 242 หมู่ที่ 9 ตำบลนาจารย์ อำเภอเมือง จังหวัดกาฬสินธุ์

8. ร้านผลไม้ปั่นเพื่อสุขภาพ ตั้งอยู่บ้านเลขที่ 17 หมู่ 14 ถนนสุรินทร์ ตำบลกาฬสินธุ์ อำเภอเมือง จังหวัดกาฬสินธุ์

จังหวัดขอนแก่น ได้แก่

1. ร้านเล็กไก่ย่างเขาสวนกวาง ตั้งอยู่บ้านเลขที่ 117 หมู่ 10 ตำบลคำม่วง อำเภอเขาสวนกวาง จังหวัดขอนแก่น

2. ร้านอาหารแม่น้อย (คำหล้า 2) ตั้งอยู่เลขที่ 70 หมู่ที่ 9 ถนนสโมสร ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น

3. ร้านอาหารเรียมริมบึง ตั้งอยู่เลขที่ 137/4 ถนนรอบบึง อำเภอเมืองขอนแก่น จังหวัดขอนแก่น

4. กลุ่มแม่บ้านผู้ผลิตขนมถั่วตัดสมุนไพรมะตูม ตั้งอยู่เลขที่ 127 หมู่ที่ 16 ตำบลน้ำพอง อำเภอน้ำพองจังหวัดขอนแก่น

5. กลุ่มแม่บ้านแปรรูปอาหารบ้านหอย–ดอน หมู่ที่ 1 ตำบลโนนอุดม อำเภอชุมแพ จังหวัดขอนแก่น

6. ชาเขียวใบหม่อน กลุ่มอาชีพบ้านทรัพย์สมบูรณ์ ตั้งอยู่บ้านเลขที่ 304 หมู่ 6 ตำบลห้วยม่วง อำเภอภูผาม่าน จังหวัดขอนแก่น

7. กลุ่มพัฒนาอาชีพแม่บ้านชุมชนโนนชัย 2 ตั้งอยู่บ้านเลขที่ 6 หมู่ 12 ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น

8. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านโคกกุง-โคกเจริญ เลขที่ 206 หมู่ที่ 15 หมู่บ้านโคกกุง-โคกเจริญ ตำบล ศรีสุข อำเภอสีชมพู จังหวัดขอนแก่น

Mahasarakham University

จังหวัดเลย ได้แก่

1. ร้านอาหารบ้านต้นหลิว ตั้งอยู่ริมถนนร่วมใจ ซอย 8 (หลัง บขส. เก่า) ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดเลย

2. ร้านอาหารครัวโพธิ์ทอง ตั้งอยู่ริมถนนคนเดินติดฝั่งโขงในตัวอำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย

3. ร้านอาหารยายอ๋อย ตั้งอยู่เลขที่ 84 หมู่ที่ 3 ตำบลเชียงคาน อำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย

4. กลุ่มเกษตรกรร่วมใจบ้านน้อยหาดพรม อำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย

5. กลุ่มเกษตรกรไม้ดอกไม้ประดับหนองบัว บ้านเลขที่ 137 หมู่ที่ 4 บ้านหนองบง ตำบลหนองบัว อำเภอภูเรือ จังหวัดเลย

6. น้ำเสาวรสครูพูนสุข ที่อยู่บ้านเลขที่ 199 หมู่ 6 ตำบลหนองบัว อำเภอภูเรือ จังหวัดเลย

7. กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านนาดี ตั้งอยู่บ้านเลขที่ 162 หมู่ 1 บ้านนาดี ตำบลนาดี อำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย

8. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านชมน้อย ตั้งอยู่ บ้านเลขที่ 108 หมู่ที่ 2 บ้านชมน้อย ตำบลชมเจริญ อำเภอปากชม จังหวัดเลย

5. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

5.1 ประชากร

ประชากรที่ใช้ในการศึกษา ได้แก่ ผู้ประกอบการร้านอาหารพื้นบ้านปลอดภัย ผู้ประกอบอาหาร นักวิชาการด้านอาหารปลอดภัยและประชาชนผู้บริโภคทั่วไปในพื้นที่ศึกษาวิจัย

5.2 กลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มตัวอย่าง ผู้วิจัยได้จำแนกกลุ่มตัวอย่าง หรือผู้ให้ข้อมูลหลัก คือ กลุ่มบุคคลที่เกี่ยวข้องกับประวัติความเป็นมาภูมิปัญญาด้านการประกอบอาหารพื้นบ้านปลอดภัย ในอดีตและปัจจุบัน ทั้งให้ครอบคลุมความมุ่งหมายของการวิจัยซึ่งแบ่งกลุ่มบุคคลหลักเป็น 3 กลุ่มด้วยกัน

1. กลุ่มผู้รู้ (Key Informant) จำนวน 32 คน โดยวิธีการพิจารณาคัดเลือกกลุ่มที่เป็นบุคคลภูมิปัญญาดั้งเดิมในพื้นที่ ซึ่งเป็นกลุ่มที่จะให้ข้อมูลเชิงลึกเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของอาหารพื้นบ้าน และประวัติความเป็นมาด้านอาหารพื้นบ้านปลอดภัย และเจ้าหน้าที่สาธารณสุขจังหวัด (หัวหน้ากลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค) ซึ่งเป็นกลุ่มที่จะให้ข้อมูลเชิงลึกเกี่ยวกับแนวทางรูปแบบการพัฒนาคุณภาพอาหารพื้นบ้านปลอดภัย ประกอบด้วย

1.1 ภาครัฐ

1.1.1 นายกเทศมนตรีเทศบาล นายกองค์การบริหารส่วนตำบล จำนวน 13 คน

1.1.2 สาธารณสุขจังหวัด จำนวน 3 คน

1.2 ภาคเอกชน

1.2.1 ประธานสภาวัฒนธรรมจังหวัด จำนวน 3 คน

1.2.2 ประธานสภาวัฒนธรรมอำเภอ จำนวน 13 คน

Mahasarakham University

2. ผู้ปฏิบัติ (Casual Informant) จำนวน 87 คน โดยวิธีการพิจารณาคัดเลือกผู้ประกอบอาหาร แม่บ้าน กลุ่มสตรีประกอบอาหารพื้นบ้าน ซึ่งกลุ่มนี้จะให้ข้อมูลเกี่ยวกับการปฏิบัติ เป็นกลุ่มผู้ให้ข้อมูลเชิงลึกในขั้นปฏิบัติ ดังนี้

2.1 ภาครัฐ

2.1.1 ผู้อำนวยการโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล จำนวน 9 คน

2.1.2 นักวิชาการสาธารณสุข จำนวน 3 คน

2.1.3 อาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน (อสม.) จำนวน 25 คน

2.2 ภาคเอกชน

2.2.1 ผู้ผลิตอาหาร จำนวน 25 คน

2.2.2 ผู้ปรุงอาหาร จำนวน 25 คน

3. กลุ่มบุคคลทั่วไป (General Informant) ที่มารับประทานอาหารหรือซื้ออาหาร จำนวน 100 คน ประกอบด้วย ดังนี้

3.1 ผู้บริโภคทั่วไป จำนวน 50 คน

3.2 ประชาชนในชุมชน จำนวน 25 คน

3.3 นักท่องเที่ยว จำนวน 25 คน

รวมทั้งสิ้น 209 คน

วิธีดำเนินการวิจัย

1. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ใช้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพทางวัฒนธรรม (Cultural Qualitative Research) ผู้วิจัยใช้การเก็บรวบรวมข้อมูลจากเอกสารแล้วทำการออกแบบเครื่องมือ ประกอบด้วย

1.1 แบบสำรวจ (Survey) ได้แก่ การรวบรวมข้อมูลจากประชากร และบริบทของชุมชน การสำรวจสภาพโดยทั่วไปของพื้นที่ที่การทำวิจัยโดยใช้แบบสำรวจ (Basic Survey)

1.2 แบบสัมภาษณ์ (Interview) ใช้ 2 รูปแบบ ดังนี้

แบบสัมภาษณ์ แบ่งเป็น แบบสัมภาษณ์ที่มีโครงสร้าง (Structured Interview) และไม่มีโครงสร้าง (Nun- Structured Interview) เพื่อให้ได้ข้อมูลเชิงลึก ซึ่งการสัมภาษณ์ผู้วิจัยได้เจาะจงคัดเลือก (Purposive Selection) กลุ่มเป้าหมายประกอบด้วย กลุ่มผู้อาวุโส ผู้นำชุมชน และกลุ่มแม่บ้าน ผู้ที่มีความรู้เกี่ยวกับการประกอบอาหารพื้นบ้านปลอดภัย

1.3 แบบสังเกต (Observation) ใช้แบบสังเกตชนิดไม่มีส่วนร่วม (Non-Participant Observation) โดยผู้วิจัยทำการสังเกตกิจกรรมในการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยของร้านอาหารที่เป็นกลุ่มตัวอย่างวิจัย แหล่งผลิตผลิตภัณฑ์ชุมชน โดยไม่ได้เข้าร่วมกิจกรรมการผลิต แต่จะสังเกตการณ์การคัดเลือกวัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์การผลิต ขั้นตอนวิธีการผลิต มีการจดบันทึกโดยใช้แบบสังเกตชนิดไม่มีส่วนร่วม (Non-Participant Observation) เป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล

1.4 แบบบันทึกสนทนากลุ่ม (Focus Group Discussion) เป็นการสนทนาเพื่อหาข้อสรุปในประเด็นที่ยังไม่ชัดเจน ผู้ร่วมสนทนามาจากกลุ่มตัวอย่างผู้ให้ข้อมูลหลัก กลุ่มผู้ปฏิบัติและผู้ให้ข้อมูลทั่วไป

Mahasarakham University

2. การเก็บรวบรวมข้อมูล

การวิจัยครั้งนี้ใช้ระเบียบวิจัยเชิงคุณภาพทางวัฒนธรรม (Cultural Qualitative Research) ผู้วิจัยใช้การเก็บรวบรวมข้อมูล ดังนี้

2.1 เก็บรวบรวมข้อมูลจากเอกสาร ทำการศึกษา จดบันทึกเอาไว้

2.2 การสำรวจ (Survey) ได้แก่ การรวบรวมข้อมูลจากประชากร และบริบทของชุมชน การสำรวจสภาพโดยทั่วไปของพื้นที่ที่การทำวิจัยโดยใช้แบบสำรวจ (Basic Survey)

2.3 การสัมภาษณ์ (Interview) ใช้ 2 รูปแบบ ดังนี้

แบบสัมภาษณ์ที่มีโครงสร้าง (Structured Interview) และแบบไม่มีโครงสร้าง (Nun- Structured Interview) เพื่อให้ได้ข้อมูลเชิงลึก ซึ่งการสัมภาษณ์ผู้วิจัยได้เจาะจงคัดเลือก (Purposive Selection) กลุ่มเป้าหมายประกอบด้วย กลุ่มผู้อาวุโส ผู้นำชุมชน และกลุ่มแม่บ้านผู้ที่มีความรู้เกี่ยวกับการประกอบอาหารพื้นบ้านปลอดภัย

2.4 การสังเกต (Observation) ใช้แบบสังเกตชนิดไม่มีส่วนร่วม (Non-Participant Observation) โดยผู้วิจัยทำการสังเกตกิจกรรมในการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยของร้านอาหารที่เป็นกลุ่มตัวอย่างวิจัย แหล่งผลิตผลิตภัณฑ์ชุมชน โดยไม่ได้เข้าร่วมกิจกรรมการผลิต แต่จะสังเกตการณ์ การคัดเลือกวัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์การผลิต ขั้นตอนวิธีการผลิต มีการจดบันทึกโดยใช้แบบสังเกตชนิดไม่มีส่วนร่วม (Non-Participant Observation) เป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล

2.5 การสนทนากลุ่ม (Focus Group Discussion) เป็นการสนทนาเพื่อหาข้อสรุปในประเด็นที่ยังไม่ชัดเจน ได้แก่สภาพปัญหาสถานที่ตั้งและอาคารผลิต การใช้เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิต การควบคุมการผลิต การสุขาภิบาล กาบำรุงรักษาและการทำความสะอาด บุคลากร วิธีการสืบสาน ได้แก่การแนะนำสาธิต การถ่ายทอดความรู้ การสร้างเครือข่าย การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ซึ่งผู้ร่วมสนทนามาจากกลุ่มตัวอย่างผู้ให้ข้อมูลหลัก กลุ่มผู้ปฏิบัติและผู้ให้ข้อมูลทั่วไป

3. การจัดกระทำข้อมูล

ในการจัดกระทำข้อมูล ผู้วิจัยดำเนินการนำข้อมูลที่ได้จากการศึกษาจากเอกสารและข้อมูลจากภาคสนาม โดยแยกตามความมุ่งหมายของการวิจัยมาจัดกระทำ ดังต่อไปนี้

3.1 นำข้อมูลที่เก็บรวบรวมได้จากเอกสารต่างๆ มาศึกษาอย่างละเอียดตรวจสอบความสมบูรณ์ของข้อมูลว่าถูกต้อง เชื่อถือได้ในเชิงแนวคิด ทฤษฎี ซึ่งพิจารณาจากเอกสารที่เป็นเรื่องเดียวกันจากหลายแหล่ง หากข้อมูลตรงกันก็ถือว่าเชื่อถือได้ ใช้อ้างอิงได้และจัดระบบหมวดหมู่ตามความมุ่งหมายของการวิจัยที่กำหนดไว้

3.2 นำข้อมูลจากภาคสนามที่เก็บรวบรวมได้จากการสำรวจ การสัมภาษณ์ การสังเกต การสนทนากลุ่ม ซึ่งได้จดบันทึกไว้ และในเครื่องบันทึกเสียงมาถอดความ จัดหมวดหมู่และสรุปสาระสำคัญตามประเด็นที่ทำการศึกษาวิจัย

3.3 นำข้อมูลทั้งที่เก็บรวบรวมได้จากภาคเอกสารและข้อมูลจากภาคสนามที่ได้จากการสำรวจเบื้องต้น การสัมภาษณ์ การสังเกต การสนทนากลุ่ม มาตรวจสอบความถูกต้องสมบูรณ์ของข้อมูลในการตรวจสอบความถูกต้อง ความน่าชื่อถือของข้อมูล ผู้วิจัยใช้วิธีการตรวจสอบแบบ Investigator Triangulation โดยการนำข้อมูลไปให้ผู้ให้ข้อมูลอ่าน หรือกลับไปสอบถามผู้ให้ข้อมูลซ้ำอีกครั้งเพื่อให้ได้ข้อมูลที่ตรงกับความเป็นจริง และใช้วิธีตรวจสอบข้อมูลแบบสามเส้า

Mahasarakham University

(Methodological Triangulation) ของ เดนซิน (Denzin) คือ การแสวงหาความเชื่อถือได้ของข้อมูลจากแหล่งที่แตกต่างกัน (สุภางค์ จันทวานิช. 2546 : 129–130) ซึ่งผู้วิจัยได้ใช้วิธีการตรวจสอบแบบสามเส้าในด้านวิธีการรวบรวมข้อมูล (Methodological Triangulation) คือ การใช้วิธีการเก็บข้อมูลที่แตกต่างกัน เพื่อรวบรวมข้อมูลเรื่องเดียวกัน

4. การวิเคราะห์ข้อมูล

ในการวิเคราะห์ข้อมูล ผู้วิจัยดำเนินการวิเคราะห์ข้อมูลตามความมุ่งหมายของการวิจัยที่ตั้งไว้ โดยการนำข้อมูลที่ได้จากการเก็บรวบรวมจากเอกสาร และข้อมูลภาคสนามที่ได้จากการสำรวจ การสังเกต การสัมภาษณ์ การสนทนากลุ่ม มาทำการวิเคราะห์ข้อมูลแบบสร้างข้อสรุป ตามแนวคิดของสุภางค์ จันทวานิช (2546 : 131–137) ดังนี้

4.1 วิเคราะห์อุปนัย (Inductive Analysis) คือ การตีความจากสิ่งปรากฏทางนามธรรมให้มีความเป็นรูปธรรมมากที่สุด เช่น กิจกรรมของชาวบ้านในการทำกิจวัตรประจำวัน กิจกรรมทางศาสนา ประเพณี พิธีกรรม ภูมิปัญญาชาวบ้าน ลักษณะภูมิประเทศ ภูมิอากาศมีส่วนต่อการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยเพื่อการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมในเขตอีสานเหนือ หรือไม่ อย่างไร

4.2 วิเคราะห์โดยการจำแนกข้อมูล (Typological Analysis) คือ การจำแนกข้อมูลเป็นชนิดๆ (Typological) ตามขั้นตอนของเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นต่อเนื่องกันไป โดยใช้แนวคิดทฤษฎีคือ การจำแนกชนิดเหตุการณ์หนึ่งๆ โดยยึดแนวคิดเป็นกรอบของการจำแนกของ Lofland ซึ่งแยกออกเป็นการกระทำ กิจกรรม ความหมาย ความสัมพันธ์ การมีส่วนร่วมในกิจกรรมและสภาพสังคมเป็นแนวทางการจำแนกเช่นเดียวกับที่ใช้มาในการสังเกต (สุภางค์ จันทวานิช. 2549 : 131–136) เพื่อวิเคราะห์ สังเคราะห์ เรียบเรียง เปรียบเทียบ และสรุปผลการวิจัย

5. การนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล

ในการนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล ผู้วิจัยนำเสนอผลวิเคราะห์ข้อมูลตามความมุ่งหมายของการวิจัย โดยเรียบเรียงและนำเสนอด้วยวิธีการพรรณนาวิเคราะห์ (Descriptive Analysis)

Mahasarakham University

บทที่ 4

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

การศึกษาวิจัยเรื่อง อาหารพื้นบ้านปลอดภัย : การสืบสานภูมิปัญญาการผลิตเพื่อการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม ในเขตอีสานเหนือ ผู้วิจัยได้ทำการเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยวิธีการสำรวจ การสังเกต การสัมภาษณ์ และการสนทนากลุ่ม และนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล เพื่อตอบวัตถุประสงค์ของการวิจัยตามลำดับ ดังนี้

ตอนที่ 1 ความเป็นมาเกี่ยวกับอาหารพื้นบ้านปลอดภัยในเขตอีสานเหนือ

ตอนที่ 2 สภาพปัจจุบันและปัญหาของการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยในเขตอีสานเหนือ

ตอนที่ 3 การสืบสานภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยเพื่อการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมในเขตอีสานเหนือ

ตอนที่ 1 ความเป็นมาเกี่ยวกับอาหารพื้นบ้านปลอดภัยในเขตอีสานเหนือ

ความเป็นมาเกี่ยวกับอาหารพื้นบ้านปลอดภัย ในเขตอีสานเหนือ ทั้งอาหารคาว อาหารหวาน เครื่องดื่ม และอาหารอื่น ๆ เป็นการสืบทอดและถ่ายทอดความรู้จากภูมิปัญญาบรรพบุรุษ ถ่ายทอดจากหน่วยงานภาครัฐ และถ่ายทอดจากสมาชิกภายในครอบครัว ซึ่งการผลิตอาหารพื้นบ้านให้มีความปลอดภัยนั้น ผู้ผลิตได้ใช้เกณฑ์ควบคุมการผลิตตามนโยบายความปลอดภัยด้านอาหาร (Food Safety) กระทรวงสาธารณสุข เริ่มดำเนินการรณรงค์ เมื่อปี พ.ศ. 2547 มีระบบการดูแล ควบคุม และตรวจสอบคุณภาพความปลอดภัย อาหารที่ผลิตทุกขั้นตอนตลอดห่วงโซ่อาหาร (Food Chain) ตั้งแต่วัตถุดิบ (การเพาะปลูก เพาะเลี้ยง) การผลิต การแปรรูป การจัดจำหน่าย จนถึงผู้บริโภคอาหาร มาตรฐานที่ใช้ในการควบคุมต้องมีความเท่าเทียมกับมาตรฐานสากล การพัฒนามาตรฐานกฎหมายให้เป็นสากล กำหนดให้เน้นการคุ้มครองผู้บริโภคอย่างเท่าเทียมกันระหว่างอาหารนำเข้า ผลิต และส่งออก ความเข้มแข็งในการกำกับดูแลให้อาหารปลอดภัย สร้างความเข้มแข็งของการกำกับดูแลให้อาหารปลอดภัยอย่างครบวงจร ตั้งแต่การควบคุมการนำเข้า การผลิต การจำหน่าย และการขนส่ง สถานที่ผลิต ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามหลักเกณฑ์วิธีการผลิตที่ดี (GMP : Good Manufacturing Practices) ตามกฎหมาย สถานที่จำหน่ายร้านขายอาหารและแผงลอยทั่วประเทศได้มาตรฐานเกณฑ์อาหารสะอาดรสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ของกระทรวงสาธารณสุข ในการศึกษาวิจัยเรื่อง อาหารพื้นบ้านปลอดภัย : การสืบสานภูมิปัญญาการผลิตเพื่อการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมในเขตอีสานเหนือ ผู้วิจัยได้คัดเลือกกลุ่มตัวอย่างที่ประกอบอาหารพื้นบ้านปลอดภัย 3 จังหวัดได้แก่ จังหวัดกาฬสินธุ์

Mahasarakham University

ขอนแก่น และจังหวัดเลย จำนวน 25 ร้านค้า 30 ชนิดอาหาร ตามโจทย์การวิจัย ได้แก่ อาหารคาว 9 ชนิด ประกอบด้วย ลาบเนื้อ แจ่วฮ้อน หมูเค็ม ไก่ย่าง หม่ำเนื้อ ต้มไก่บ้าน เอาะหลาม หมกอั๊วหมู ขนมจีนน้ำแจ่ว อาหารหวาน 9 ชนิด ประกอบด้วย ขนมถ้วยฟูใบเตย ข้าวต้มผัด ลอดช่องสิงคโปร์ ขนมถั่วตัด ขนมถั่วกรอบแก้ว ขนมข้าวเกรียบ มะพร้าวแก้ว กล้วยทอดกรอบ หมี่กรอบ เครื่องดื่ม 6 ชนิด ประกอบด้วย น้ำผลไม้ปั่นเพื่อสุขภาพ น้ำมะพร้าวน้ำหอมเผา ชามะรุม ชาเขียวใบหม่อน ไวน์กระชายดำ น้ำเสาวรสครูพูสุข อาหารประเภทอื่น ๆ 6 ชนิด ประกอบด้วย หมูทุบ ขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโม ไข่เค็มสมุนไพรพอกดินสอพอง ข้าวฮาง น้ำผักสะทอน ขนมจีนอบแห้ง ซึ่งแต่ละร้านมีประวัติความเป็นมาของการผลิตอาหารที่ได้รับการสืบทอดจากบรรพบุรุษและได้รับการฝึกอบรมจากหน่วยงานทั้งภาครัฐและเอกชน และผู้วิจัยได้ศึกษาประวัติความเป็นมาของอาหารในชุมชน การตั้งถิ่นฐาน และสภาพทั่วไปของชุมชน ซึ่งมีความสำคัญอย่างยิ่งเนื่องจากจะทำให้ผู้วิจัยเข้าใจสภาพและการเปลี่ยนแปลงของชุมชนและนำข้อมูลจากการสัมภาษณ์ผู้นำชุมชน ผู้รู้ภายในชุมชนเพื่ออธิบายปรากฏการณ์ต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นในชุมชน การอพยพและการเลือกสถานที่ตั้งถิ่นฐาน การสร้างสรรค์วัฒนธรรมตามทฤษฎีโครงสร้างหน้าที่ ทฤษฎีหน้าที่นิยม และทฤษฎีการแพร่กระจายทางวัฒนธรรม เพื่อให้เห็นภาพรวมของชุมชนได้อย่างชัดเจนยิ่งขึ้น โดยเฉพาะการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นที่เกิดขึ้นในชุมชนเหล่านั้น ได้ส่งผลกระทบต่อชาวบ้าน และต่อความเป็นอยู่ด้านเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรมนำไปสู่แนวทางการตอบคำถามและจุดมุ่งหมายของการวิจัยเรื่อง การสืบสานภูมิปัญญาการผลิตเพื่อการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมในเขตอีสานเหนือ ตามโจทย์การวิจัย ดังนี้ จังหวัดกาฬสินธุ์

จังหวัดกาฬสินธุ์ มีคำขวัญว่า เมืองฟ้าแดดสงยาง โปลงลางเลิศล้ำ วัฒนธรรมผู้ไทย ผ้าไหมแพรวา ผาเสวยภูพาน มหาธารลำปาว ไดโนเสาร์สัตว์โลกล้านปี จังหวัดกาฬสินธุ์เป็นจังหวัดขนาดปานกลาง และมีศักยภาพพร้อมหลายด้าน มีภาคอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ที่สำคัญหลายสาขา มีแหล่งท่องเที่ยวทางด้านศิลปวัฒนธรรม และประเพณี ขณะเดียวกันจังหวัดกาฬสินธุ์มีวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม หรือ SMEs (Small and Medium Enterprises) ประกอบด้วย กิจการการผลิต การค้า และการบริการเป็นจำนวนมาก นับได้ว่าภาคธุรกิจที่มีความสำคัญต่อการพัฒนาเศรษฐกิจ และสังคมของประเทศไทยในระยะยาว แต่ในความเป็นจริง SMEs ยังขาดความเข้มแข็ง ประสิทธิภาพ วิสัยทัศน์ และปัจจัยต่าง ๆ ที่จำเป็นต่อการดำเนินธุรกิจ หน่วยงานที่เกี่ยวข้องพยายามให้การสนับสนุน ส่งเสริม และพัฒนา ให้มีความรู้ ความสามารถในด้านต่าง ๆ ได้แก่ ด้านการบริหารจัดการ ด้านเทคโนโลยี ด้านวิชาชีพ การบัญชี ทักษะเฉพาะทางเพื่อเสริมสร้างความสามัคคี และความร่วมมือในหมู่สมาชิก อันทำให้เกิดโอกาสในการพัฒนาด้านขบวนการผลิต การจัดจำหน่าย และการจัดการแก่สมาชิกเพื่อประสานความร่วมมือจากหน่วยงานราชการต่าง ๆ หน่วยงานเอกชน เพื่อนำไปสู่การแก้ไขและพัฒนาในระบบ SMEs ในจังหวัดกาฬสินธุ์ให้มีศักยภาพยิ่งขึ้น

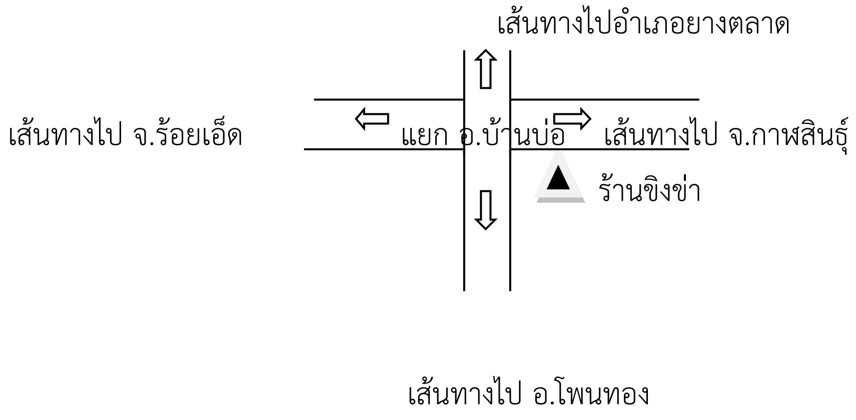
1. ร้านอาหารขิงข่า

ประวัติความเป็นมา จากการสัมภาษณ์นางสมบัติ ชูศรีวัน อายุ 57 ปี เป็น

Mahasarakham University

เจ้าของร้านขิงข่า พบว่า ร้านขิงข่า ตั้งอยู่บ้านเลขที่ 41 หมู่ 9 บ้านบ่อ ตำบลธัญญา อำเภอกมลาไสย จังหวัดกาฬสินธุ์ ใกล้สี่แยกบ้านบ่อ ถนนสายบ้านบ่อ-โพนทอง ห่างจากสี่แยกบ้านบ่อประมาณ 200 เมตร ถ้าเดินทางไปอำเภอโพนทอง จังหวัดร้อยเอ็ด ดังภาพประกอบ 10

Mahasarakham University



ภาพประกอบ 10 ภาพแสดงที่ตั้งร้านขิงข่า

จากการสังเกต พบว่า ร้านขิงข่าจะอยู่ซ้ายมือติดกับร้านซ่อมรถยนต์ ซึ่งติดป้ายร้านบนหน้าร้านชั้น 2 และมีร้านอู่ซ่อมรถยนต์ของสามีอยู่ด้านข้างเส้นทางไปอำเภอโพนทอง ร้านขิงข่าเป็นร้านขายอาหารตามสั่งประเภทเนื้อวัว ซึ่งเป็นอาหารหลักของชาวอีสานจะเปิดขายอาหารประเภทเนื้อวัวอย่างเดียว เริ่มเปิดจำหน่ายอาหารตั้งแต่ปี พ.ศ.2526 ตอนแรกเปิดขายเป็นซุ้มธรรมดายังไม่มีชื่อร้าน สมาชิกในครอบครัวช่วยกันขายกับคุณพ่อ เดิมกิจการเริ่มต้นจากคุณพ่อเป็นผู้ถ่ายทอดความรู้การทำอาหารอีสาน ซึ่งคุณพ่อมีความรู้และประสบการณ์ด้านการทำอาหารอีสานประเภทลาบก้อยอยู่แล้ว จึงลองเปิดขายอาหารอีสาน ต่อมากิจการเริ่มเป็นที่รู้จักมากขึ้น จึงได้ขยายกิจการโดยการปลูกสร้างร้านอย่างเป็นรูปธรรมและตั้งอยู่บริเวณที่ดินเดิมและได้ตั้งชื่อร้านว่า ร้านขิงข่า ตามชื่อของลูกสาวของคุณสมบัติเอง การทำกิจการจึงได้เริ่มต้นจากการเรียนรู้จากคุณพ่อสวัสดิ์ ศิริรักษ์ เป็นต้นมา ปัจจุบันอายุ 70 ปี ยังมีสุขภาพแข็งแรงช่วยงานร้านอาหารขิงข่า ของลูกสาวเป็นประจำทุกวัน อดีตทางร้านขายแต่อาหาร 3 อย่าง คือ ก้อย ลาบ ต้ม เท่านั้น ปัจจุบันมีเมนูเพิ่มขึ้นหลากหลายอย่าง เช่น อ่อม ย่าง เป็นต้น ตามความต้องการของลูกค้าที่สั่ง สมัยก่อนเนื้อวัวกิโลกรัมละ 50 บาท ทุกวันนี้ขายกิโลกรัมละ 220 บาท แต่ทางร้านไม่มีปัญหายังสามารถจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อวัวให้กับลูกค้าได้ ราคายุติธรรมไม่เปลี่ยนแปลง ส่วนใหญ่ลูกค้าจะเป็นข้าราชการในท้องถิ่น เช่น นายอำเภอ ปลัด ผู้บริหารโรงเรียน บางเทศกาลเป็นช่วงเลี้ยงรับเลี้ยงส่งข้าราชการในพื้นที่ ทางร้านจะเป็นสถานที่รับรองในเรื่องอาหารเสมอ ด้วยนโยบายและประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร ทางร้านอาหารขิงข่าจึงเข้าร่วมโครงการอาหารปลอดภัยจนได้รับการตรวจรับรองมาตรฐานร้านอาหาร ตามข้อกำหนดสุขาภิบาลท้องถิ่น ปี 2549 จากสำนักงานเทศบาลตำบลธัญญา เพื่อรับประกันคุณภาพด้านความสะอาดของอาหารและการสุขาภิบาลของร้านโดยป้ายดังกล่าวติดภายในร้านขิง-ข่า ดังภาพประกอบ (สมบัติ ชูศรีวัน และเยาวรัตน์ ไชยหอม. 2555 : สัมภาษณ์)

Mahasarakham University

ภาพประกอบ 11 บรรยากาศภายในร้านขิง-ข่า

ภาพประกอบ 12 ป้ายรับรองมาตรฐานร้านอาหารขิงข่า ตามข้อกำหนดสุขาภิบาลท้องถิ่น ปี 2549

สรุปความเป็นมาของร้านอาหารขิงข่า ดังนี้ นางสมบัติ ชูศรีวัน อายุ 57 ปี เป็นเจ้าของร้านขิงข่า ปัจจุบันตั้งอยู่บ้านเลขที่ 41 หมู่ 9 บ้านบ่อ ตำบลธัญญา อำเภอกมลาไสย จังหวัดกาฬสินธุ์ ใกล้สี่แยกบ้านบ่อ ถนนสายบ้านบ่อ-โพนทอง ห่างจากสี่แยกบ้านบ่อประมาณ 200 เมตร ปัจจุบันสร้างเป็นตึกสองชั้นจำหน่ายและบริการอาหารอีสานประเภทเนื้อวัวอย่างเดียว เช่น ลาบ ต้ม ก้อย อุ ย่างเป็น เปิดจำหน่ายอาหารตั้งแต่ปี พ.ศ.2526 สมาชิกในครอบครัวช่วยกันขายโดยมีคุณพ่อเป็นผู้ถ่ายทอด

ความรู้ให้ ร้านอาหารขิงข่าได้รับการตรวจรับรองมาตรฐานร้านอาหาร ตามข้อกำหนดสุขาภิบาลท้องถิ่น ปี 2549 เพื่อรับประกันคุณภาพด้านความสะอาดของอาหารและการสุขาภิบาลของร้าน

2. ร้านอาหารแจ่วฮ้อนเจ๊อื๋อ

ประวัติความเป็นมา จากการสัมภาษณ์นางนภาพร ศรีทอง ซึ่งเป็นผู้จัดการและเจ้าของร้านแจ่วฮ้อนเจ๊อื๋อในปัจจุบัน พบว่า ร้านแจ่วฮ้อนเจ๊อื๋อ ตั้งอยู่เลขที่ 228 หมู่ 4 บ้านนาจารย์ ตำบลนาจารย์ อำเภอเมือง จังหวัดกาฬสินธุ์ การเดินทางไปยังร้านด้วยรถยนต์ถนนสายกาฬสินธุ์ – สมเด็จ ห่างจากตัวอำเภอเมืองกาฬสินธุ์ 13 กิโลเมตร อยู่ด้านซ้ายมือ ดังภาพประกอบ

ภาพประกอบ 13 ที่ตั้งร้านเจ๊อื๋อ

ร้านอาหารเจ๊อื๋อเป็นร้านอาหารอีสานร้านหนึ่งในตำบลนาจารย์ อำเภอเมือง ที่ยังคงสืบสาน ตำนานแจ่วฮ้อนที่มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักกันอย่างแพร่หลาย ตั้งขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 2541 สถานที่ตั้ง อยู่ฝั่งตรงข้ามกับปั้มน้ำมันปิโตเลียมบ้านนาจารย์ ลักษณะการขายเสิร์ฟตามซุ้ม เป็นร้านเล็ก ๆ อาหารที่จำหน่ายช่วงนั้นมีทั้งแจ่วฮ้อน ก๋วยเตี๋ยว ลาบ ก้อย ต้มเนื้อวัว และอื่น ๆ ซึ่งเป็นอาหารพื้นบ้าน นางนภาพร เล่าว่า เมื่อก่อนเปิดร้านแจ่วฮ้อน คุณแม่ได้เป็นประธานกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรแปรรูปเนื้อสัตว์นาจารย์ ซึ่งท่านมีความรู้และประสบการณ์ด้านการทำอาหารอีสานมาสมัยคุณตาคุณยายแล้วและนิสัยส่วนตัวชอบค้าขาย เมื่อมีโอกาสจึงรวมกลุ่มแม่บ้านในชุมชน เมื่อปี พ.ศ. 2540 เป็นต้นมา โดยการลองทำการแปรรูปอาหารขึ้นเพื่อให้กลุ่มแม่บ้านมีรายได้เสริม ต่อมาจนกระทั่งการดำเนินงานของกลุ่มเข้มแข็ง และด้วยอายุที่มากขึ้นและอยากมีธุรกิจเป็นของตนเอง คุณแม่จึงลาออกจากกลุ่มมาเปิดร้านเล็ก ๆ ขายอาหารอีสานและมีการพัฒนาแปรรูปอาหารเพื่อจำหน่ายให้บุคคลทั่วไปและเป็นของฝากสำหรับ

Mahasarakham University

นักท่องเที่ยวด้วย เช่น เนื้อทุบ หมูเค็ม แจ่วบองและยังมีอาหารอีสานที่ขึ้นชื่อของร้าน คือ อาหารแจ่วฮ้อน ซึ่งตอนนั้นกำลังเป็นที่นิยมสำหรับผู้บริโภค แจ่วฮ้อนเป็นอาหารที่แปลกใหม่ มีลักษณะคล้ายกับการทำสุกี้ภาคกลาง แต่เป็นอาหารอีสานพื้นบ้านที่มีวัตถุดิบและการปรุงคล้ายกับสุกี้ ผู้เดินทางสัญจรไปมาไม่ว่าจะเป็นในจังหวัดหรือต่างจังหวัด ข้าราชการหน่วยงานต่าง ๆ ต้องแวะรับประทานเป็นประจำ จนในที่สุดทำให้ร้านแจ่วฮ้อนเจ๊อื๋อ เป็นที่รู้จักกันมากขึ้น นางนภาพร เล่าว่า จนกระทั่ง ปี พ.ศ. 2550 ด้วยกิจการเจริญรุ่งเรือง ลูกค้าไม่มีที่นั่งจึงจ้ายมาตั้งอยู่ฝั่งตรงข้ามเพื่อขยายกิจการ และคุณแม่ได้เข้าร่วมงาน OTOP ระดับประเทศหลายครั้ง ด้วยอายุมากขึ้นและไม่มีเวลาจึงได้ดำเนินกิจการสืบสานต่อจากคุณแม่จนถึงปัจจุบัน ปัจจุบันมีพนักงาน 16 คน แบ่งเป็นรายวัน 11 คน ค่าจ้างวันละ 200 บาท จ้างเหมาล้างจาน 3 คน เจ้าของร้าน 2 คน การแต่งกายของพนักงานเป็นชุดฟอร์มเดียวกัน เงินทุนหมุนเวียนวันละประมาณ 5,000 บาท เปิดให้บริการตั้งแต่เวลา 07.00–20.00 น. ทุกวัน มาตรฐานร้านอาหาร แจ่วฮ้อนเจ๊อื๋อเข้าร่วมโครงการอาหารปลอดภัยเพื่อรับการตรวจรับรองมาตรฐานร้านอาหารเป็นประจำทุกปี โดยได้รับป้ายรับรองอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ออกให้โดยกองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ร่วมกับกระทรวง มหาดไทย เพื่อรับประกันคุณภาพด้านความสะอาดของอาหารและการสุขาภิบาลของร้านโดยป้ายดังกล่าวติดอยู่ที่ประตูทางเข้าด้านหน้าร้านเคียงคู่กับป้ายชื่อร้าน (นภาพร ศรีทอง. 2555 : สัมภาษณ์) ดังภาพประกอบ

ภาพประกอบ 14 ป้ายรับรองอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste)

Mahasarakham University

ภาพประกอบ 15 ใบประกาศเมนูสุขภาพ อาหารสุขภาพเพื่อคนรักสุขภาพ

สรุปความเป็นมาของร้านเจ๊อื๋อ ดังนี้ ร้านอาหารเจ๊อื๋อ มีนางนภาพร ศรีทอง ซึ่งเป็นผู้จัดการและเจ้าของ ร้านแจ่วฮ้อนเจ๊อื๋ปัจจุบัน ตั้งอยู่เลขที่ 228 หมู่ 4 บ้านนาจารย์ ตำบลนาจารย์ อำเภอเมือง จังหวัดกาฬสินธุ์ ได้รับการถ่ายทอดจากคุณแม่ ปัจจุบันจำหน่ายอาหารประเภทแจ่วฮ้อน ก๋วยเตี๋ยว หม่ำ ไส้กรอก ของฝาก OTOP จังหวัดกาฬสินธุ์ เปิดให้บริการตั้งแต่เวลา 07.00–20.00 น. ทุกวัน มาตรฐานร้านอาหารแจ่วฮ้อนเจ๊อื๋อได้รับการตรวจรับรองมาตรฐานร้านอาหารเป็นประจำทุกปี โดยได้รับป้ายรับรองอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ออกให้โดยกองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

3. กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรแปรรูปเนื้อสัตว์ตำบลนาจารย์

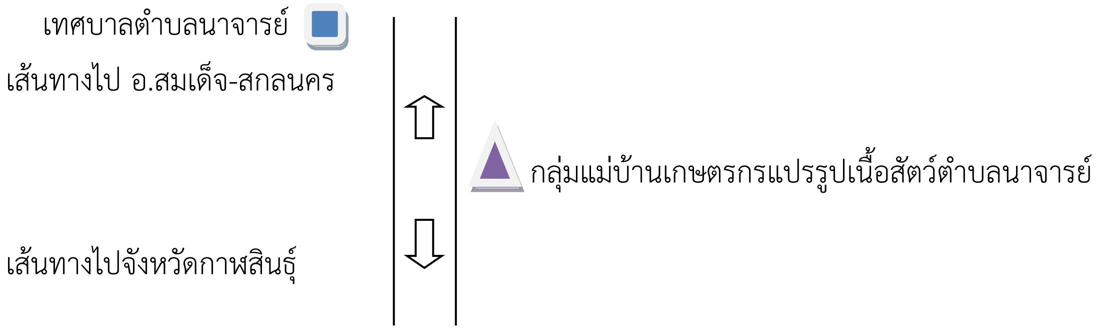
ประวัติความเป็นมา จากการสัมภาษณ์นางสมหมาย พันธุ์ชัย เลขานุการกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรแปรรูปเนื้อสัตว์ตำบลนาจารย์ พบว่า หมูเค็ม เป็นผลิตภัณฑ์ที่สร้างชื่อเสียงให้กับบ้านนาจารย์ หมู่ที่ 4 ตำบลนาจารย์ อำเภอเมือง จังหวัดกาฬสินธุ์ ตลอดจนเป็นผลิตภัณฑ์ที่เป็นที่นิยมของคนทั่วไป ประธานกลุ่ม นางวงศ์จันทร์ ไตรพิษ สถานที่ตั้งกลุ่ม บ้านนาจารย์ หมู่ที่ 4 ตำบลนาจารย์ อำเภอเมือง จังหวัดกาฬสินธุ์ และจากการสนทนากลุ่มกับสมาชิกที่ทำการผลิตหมูเค็ม พบว่า ได้แนวคิดการถนอมอาหารจากภูมิปัญญาสมัยปู่ย่าตายายที่ทำให้การถนอมอาหารสามารถเก็บรักษาได้นาน และมีคุณภาพ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรแปรรูปเนื้อสัตว์บ้านนาจารย์ จึงได้เกิดการรวมกลุ่มแม่บ้านในหมู่บ้านเขตเทศบาลตำบลนาจารย์ เมื่อวันที่ 11 ตุลาคม 2544 เพื่อช่วยกันหาอาชีพเสริมและได้รับการส่งเสริมสนับสนุนจากหน่วยงานของทางราชการในจังหวัดกาฬสินธุ์ ในการแปรรูปเนื้อสัตว์เพื่อการจำหน่าย ซึ่งเจ้าหน้าที่จากหลายหน่วยงานจัดอบรมให้ความรู้ในทุกขั้นตอนของกระบวนการผลิต ประกอบด้วย การบริหารจัดการกลุ่ม การดำเนินงานด้านการผลิต การตลาด การสร้างงานสร้างอาชีพให้กับสมาชิกหลังฤดูกาลเก็บเกี่ยวผลผลิตทางการเกษตร โดยการเรียนรู้และศึกษาอบรมจากผู้นำในชุมชนที่เป็นปราชญ์ที่มีความรู้เกี่ยวกับการถนอมอาหาร คือ นางเพียงใจ สารผล ซึ่งได้นำเอาเนื้อหมูในขณะนั้นที่มีราคาต่ำมา

Mahasarakham University

แปรรูป เพื่อเพิ่มมูลค่าโดยการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ เช่น การทำหมูทุบ หมูเค็ม หนังหมูกรอบ หมูแดดเดียว และการทำผลิตภัณฑ์ปลาร้าบอง และทางกลุ่มได้จัดหาทุนโดยการระดมหุ้น ๆ ละไม่ต่ำกว่า 100 บาท โดยมีสมาชิกเริ่มก่อตั้ง 30 คน และได้รับการสนับสนุนงบประมาณในการดำเนินการกลุ่มจากหน่วยงานต่าง ๆ ดังนี้

1. สำนักงานเกษตรจังหวัดกาฬสินธุ์ เพื่อเป็นทุนในการจัดหาวัสดุอุปกรณ์ จำนวน 150,000 บาท
2. สำนักงานเทศบาลตำบลนาจารย์ได้สนับสนุนในการก่อสร้างที่ทำการกลุ่ม จำนวน 300,000 บาท
3. ศูนย์การศึกษานอกโรงเรียนจังหวัดกาฬสินธุ์ ได้สนับสนุนงบประมาณในการศึกษาดูงาน/ดำเนินกิจกรรม จำนวน 13,000 บาท
4. องค์การบริหารส่วนจังหวัดกาฬสินธุ์ สนับสนุนงบประมาณในการจัดหาวัสดุอุปกรณ์/ให้การศึกษาอบรม จำนวน 100,000 บาท
5. กรมส่งเสริมการเกษตร สนับสนุนงบประมาณในการจัดหาวัสดุอุปกรณ์/บรรจุภัณฑ์ จำนวน 150,000 บาท
6. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตกาฬสินธุ์ สนับสนุนอุปกรณ์ เช่น ตู้อบไฟฟ้า 1 หลัง ตู้ตากเนื้อพลังงานแสงอาทิตย์ 8 หลัง และถ่ายทอดองค์ความรู้ให้กับสมาชิกกลุ่ม
7. จังหวัดกาฬสินธุ์สนับสนุนงบประมาณผู้ว่า CEO เพื่อต่อเติมอาคารที่ทำการ จำนวน 100,000 บาท
8. สำนักงานสหกรณ์จังหวัดกาฬสินธุ์ สนับสนุนงบประมาณเพื่อเป็นทุนหมุนเวียนในการดำเนินกิจกรรมกลุ่ม จำนวน 40,000 บาท
9. สำนักงานเทศบาลตำบลนาจารย์ สนับสนุนงบประมาณในการปรับปรุงอาคารที่ทำการจำนวน 60,000 บาท

การเดินทางมายังกลุ่มเกษตรกรแปรรูปเนื้อสัตว์ โดยทางรถยนต์ใช้ถนนกาฬสินธุ์ – สมเด็จ ระยะทางห่างจากตัวจังหวัดกาฬสินธุ์ 16 กิโลเมตร จุดที่ตั้งอาคารจะอยู่ด้านหลังตลาดสดเทศบาลนาจารย์เยื้องกับเทศบาลตำบลนาจารย์ติดกับถนนหลัก ดังภาพประกอบ



Mahasarakham University

16 กิโลเมตร

ภาพประกอบ 16 ภาพแสดงเส้นทางที่ตั้งกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรแปรรูปเนื้อสัตว์ตำบลนาจารย์

ภาพประกอบ 17 อาคารที่ตั้งกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรแปรรูปเนื้อสัตว์ตำบลนาจารย์

มาตรฐานร้านอาหาร กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรแปรรูปเนื้อสัตว์ ได้รับการตรวจรับรองมาตรฐานอาหาร เป็นประจำทุกปี โดยได้รับรางวัลชนะเลิศ อันดับที่ 1 การประกวดหมูเค็ม ระดับจังหวัดกาฬสินธุ์ มผช.875/2548 OTOP คัดสรร 4 ดาว รางวัลผลิตภัณฑ์คุณภาพ ปี 2548 จากหนังสือพิมพ์ข่าวผู้นำ และรางวัลรองชนะเลิศ อันดับที่ 2 ในการประกวดกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรดีเด่นระดับจังหวัดกาฬสินธุ์ (สมหมาย พันธุ์ชัย. 2555 : สัมภาษณ์) ดังภาพประกอบ

ภาพประกอบ 18 การคัดสรร OTOP

Mahasarakham University

ภาพประกอบ 19 มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

ภาพประกอบ 20 มาตรฐาน สคบ.

สรุปความเป็นมาของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรแปรรูปเนื้อสัตว์ ดังนี้ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรแปรรูปเนื้อสัตว์ตำบลนาจารย์ ตั้งอยู่บ้านนาจารย์ หมู่ที่ 4 ตำบลนาจารย์ อำเภอเมือง จังหวัดกาฬสินธุ์ ได้แนวคิดการถนอมอาหารจากภูมิปัญญาสมัยปู่ย่าตายายที่ทำให้การถนอมอาหารสามารถเก็บรักษาได้นาน และมีคุณภาพ ปัจจุบันกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรแปรรูปเนื้อสัตว์บ้านนาจารย์ ได้ผลิตและจำหน่ายอาหารประเภทหมูเค็ม หมูทุบ แจ่วบอง ปลาร้า โดยได้รับการส่งเสริมสนับสนุนจากหน่วยงานของทางราชการในจังหวัดกาฬสินธุ์ ในการแปรรูปเนื้อสัตว์เพื่อการจำหน่าย และได้รับการตรวจรับรองมาตรฐานอาหารเป็นประจำทุกปี โดยได้รับรางวัลชนะเลิศ อันดับที่ 1 การประกวดหมูเค็ม ระดับจังหวัดกาฬสินธุ์ มผช.875/2548 OTOP คัดสรร 4 ดาว รางวัลผลิตภัณฑ์คุณภาพ ปี 2548 จากหนังสือพิมพ์ข่าวผู้นำ และรางวัลรองชนะเลิศ อันดับที่ 2 ในการประกวดกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรดีเด่น ระดับจังหวัดกาฬสินธุ์

4. ร้านม่านทิพย์บ้านขนมอร่อย

ประวัติความเป็นมา จากการสัมภาษณ์นางสาวนิ่มนวล ศรีสว่างวงศ์ เป็นเจ้าของและผู้จัดการร้าน พบว่า ร้านม่านทิพย์บ้านขนมอร่อย ตั้งอยู่เลขที่ 13 ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดกาฬสินธุ์ เยื้องกับธนาคารกสิกรไทย ใกล้กับไปรษณีย์กาฬสินธุ์ ถนนโสมพะมิตร อำเภอเมือง จังหวัดกาฬสินธุ์ เริ่มทำขนมขายมามาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2545 โดยคุณแม่และสมาชิกภายในครอบครัวช่วยกันทำด้วยความรู้และประสบการณ์ของคุณแม่ในการทำขนมหวานอยู่แล้วก็เลยคิดทำขนมขาย เดิมครอบครัวเปิดกิจการขายเครื่องสังฆภัณฑ์มาหลาบสิบปีและปัจจุบันก็ยังขายอยู่ จึงเปิดขายเป็นร้านขายขนมอีกร้านหนึ่งซึ่งร้านอยู่ติดกันกับร้านสังฆภัณฑ์ ในแต่ละวันจะทำขนมหลายอย่าง เช่น ขนมถ้วยฟูใบเตย กระหรี่พั๊ฟ ข้าวต้มผัด ดอกจอก ซาลาเปา ซึ่งมีคนงานช่วยทำและช่วยขาย รวม 4 คน เปิดร้านเวลา 07.00-18.00 น. ทุกวัน เงินลงทุนทำขนมในแต่ละวัน อย่างละไม่เกิน 1,500 บาท ถ้ามีลูกค้าสั่งพิเศษก็จะผลิตตามสั่งเท่านั้น เพราะทางร้านจะเน้นความสดใหม่ทุกวัน คัดสรรวัตถุดิบเป็นพิเศษ ร้านอาหารม่านทิพย์ขนมอร่อยได้รับการตรวจรับรองมาตรฐานร้านอาหารเป็นประจำทุกปี โดยได้รับป้ายรับรองอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ออกให้โดยกองสุขาภิบาลอาหาร กระทรวงสาธารณสุข เพื่อรับประกันคุณภาพ ด้านความสะอาดของอาหารและการสุขาภิบาลของร้าน ติดรับประกันคุณภาพอยู่ภายในร้าน ถ้าผู้ชื่นชอบรับประทานขนมหวานรับรองไม่ผิดหวัง ลูกค้าส่วนใหญ่จะเป็นกลุ่มข้าราชการและลูกค้าโดยทั่วไปในจังหวัดกาฬสินธุ์ที่รู้จักร้านม่านทิพย์สังฆภัณฑ์เดิมอยู่แล้ว การเดินทางมายังร้าน เข้าสู่กลางเมืองกาฬสินธุ์วงเวียนอนุสาวรีย์พระยาชัยสุนทร จะเห็นร้านม่านทิพย์ฝั่งทางซ้ายมือ (นิ่มนวล ศรีสว่างวงศ์. 2555 : สัมภาษณ์) ดังภาพประกอบ

ภาพประกอบ 21 หน้าร้านม่านทิพย์บ้านขนมอร่อย

Mahasarakham University

ภาพประกอบ 22 ป้ายรับรองอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste)

สรุปความเป็นมาของร้านม่านทิพย์บ้านขนมอร่อย ดังนี้ ปัจจุบันมีนางสาวนิ่มนวล ศรีสว่างวงศ์ เป็นเจ้าของและผู้จัดการร้าน ตั้งอยู่เลขที่ 13 ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดกาฬสินธุ์ได้สร้างเป็นตึกอาคารพาณิชย์สองชั้น หน้าร้านสร้างจั่วหลังคาแบบเรือนไทยให้เหมาะกับการจำหน่ายอาหารหวานแบบไทย ๆ ทางร้านจำหน่ายอาหารหวานประเภทข้าวต้มผัด ขนมถ้วยฟูใบเตย สะระเปา กระหรี่พัฟ ร้านอาหารม่านทิพย์ขนมอร่อยได้รับการตรวจรับรองมาตรฐานร้านอาหารเป็นประจำทุกปี โดยได้รับป้ายรับรองอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ออกให้โดยกองสุขาภิบาลอาหาร กระทรวงสาธารณสุข เพื่อรับประกันคุณภาพ

5. ร้านบ้านคุณแอน

ประวัติความเป็นมา ร้านบ้านคุณแอน ตั้งอยู่เลขที่ 698/1 ถนนธนผล อำเภอเมือง จังหวัดกาฬสินธุ์ จากการสัมภาษณ์คุณแอน ซึ่งเป็นเจ้าของร้าน พบว่า การทำกิจการขายอาหารมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2527 โดยมีคุณแม่ พี่น้อง ช่วยกันทำอาหาร ส่วนใหญ่จะทำเป็นเมนูทั่วไปทั้งอาหารอีสานและอาหารไทยและที่มีจุดเด่นสามารถดึงดูดลูกค้าได้ดี คือ อาหารประเภทยำแหนมคลุก ของหวานรวมมิตร ซึ่งทางร้านจะเน้นคุณภาพได้มาตรฐาน สะอาด อร่อย ราคาไม่แพง การขายอาหารสมัยเริ่มแรกจำหน่ายอาหารกลางวันในโรงเรียนประจำจังหวัดกาฬสินธุ์ จนกระทั่งขยายกิจการมาทำเป็นร้านอาหารที่บ้านและรับทำอาหารนอกสถานที่ เช่น จัดงานเลี้ยงของหน่วยงานราชการ งานแต่งงาน ร้านอาหารบ้านคุณแอนได้รับการตรวจรับรองมาตรฐานร้านอาหารเป็นประจำทุกปี โดยได้รับป้ายรับรองอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ออกให้โดยกองสุขาภิบาลอาหาร กระทรวงสาธารณสุข เพื่อรับประกันคุณภาพ ด้านความสะอาดของอาหารและการสุขาภิบาล (ศิริกาญจน์ แพงจันทร์. 2555 : สัมภาษณ์)

ภาพประกอบ 23 ลอดช่องสิงคโปร์

ภาพประกอบ 24 ป้ายรับรองอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste)

สรุปความเป็นมาของร้านบ้านคุณแอน ดังนี้ ปัจจุบันร้านบ้านคุณแอน ตั้งอยู่เลขที่ 698/1 ถนนธนะผล อำเภอเมือง จังหวัดกาฬสินธุ์ ทำกิจการขายอาหารมาตั้งแต่สมัย 30 กว่าปีที่แล้ว โดยมีคุณแม่เป็นผู้ถ่ายทอดความรู้ ผลิตและจำหน่ายอาหารประเภทแหนมคลุก ผัดเผ็ดปลาดุก ขนมหวานลอดช่องสิงคโปร์ ลอดช่องใบเตย และอาหารตามสั่งเกือบทุกชนิด ทั้งอาหารอีสานและอาหารไทย ได้รับการตรวจรับรองมาตรฐานร้านอาหารเป็นประจำทุกปี โดยได้รับป้ายรับรองอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ออกให้โดยกองสุขาภิบาลอาหาร กระทรวงสาธารณสุข เพื่อรับประกันคุณภาพ ด้านความสะอาดของอาหารและการสุขาภิบาล

6. กลุ่มแม่บ้านผลิตขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโม

ประวัติความเป็นมา กลุ่มทำขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโมซึ่งเป็นขนมพื้นบ้านที่แสดงถึงภูมิปัญญาของชาวบ้าน ในการถนอมอาหารเพื่อให้เก็บรับประทานไว้ได้นาน โดยการนำข้าวเหนียวไปตาก

Mahasarakham University

แห้งแล้วนำมาทอด เพิ่มรสชาติด้วยการราดหน้าด้วยน้ำอ้อย และปรับปรุงโดยเพิ่มสารอาหารที่เป็นประโยชน์ เป็นข้าวแต๋นหน้าต่าง ๆ เช่น หน้าหมูหยอง หน้าธัญพืช หน้าน้ำพริกเผาหมูหยอง ฯลฯ ซึ่งมีรสชาด หวาน มัน หอม กรอบ อร่อย มีประโยชน์ต่อร่างกาย สามารถเก็บได้นาน และยังสามารถเผยแพร่ขนมของคนเมืองให้เป็นที่รู้จักทั่วไป จากการสัมภาษณ์นางคงทรัพย์ ขันโอฬาร อายุ 45 ปี เป็นประธานกลุ่ม พบว่า กลุ่มแม่บ้านผู้ผลิตข้าวแต๋นน้ำแตงโม ตั้งอยู่เลขที่ 65 หมู่ที่ 12 ตำบลโพนงาม อำเภอกมลาไสย จังหวัดกาฬสินธุ์ ห่างจากตัวอำเภอกมลาไสย 4 กิโลเมตร จัดตั้งกลุ่มเมื่อปีพ.ศ. 2552 มีสมาชิกทั้งหมด 15 คน ใช้ทุนของสมาชิกคนละ 100 บาท เดิมกลุ่มได้ทดลองทำอาหารหลายอย่าง แต่ไม่ประสบผลสำเร็จ จนกระทั่งหลานชายของนางคงทรัพย์ ขันธ์โอฬาร ชื่อนายบุญยอด เขตสินบุญ เดินทางมาจากกรุงเทพฯ เคยเรียนรู้การทำขนมมาก่อนจึงมาให้คำแนะนำลองทำขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโม เนื่องจากว่าขนมชนิดนี้ทำไม่ยาก ทางกลุ่มจึงได้ทดลองทำเรื่อยมาจนเป็นที่น่าพอใจ ปกติการผลิตและจำหน่ายโดยทั่วไปสมาชิกจะเป็นผลิตและจำหน่ายเอง แต่มีลูกค้าสั่งประจำ เช่น ร้านค้าส่งในจังหวัดกาฬสินธุ์ ผู้ขายปลีกทั้งในและต่างจังหวัด จนทำให้เป็นที่รู้จักกันอย่างแพร่หลายและด้วยการส่งเสริมกลุ่มอาชีพแม่บ้าน OTOP ของจังหวัดกาฬสินธุ์ ทางกลุ่มจึงได้รับการคัดสรรให้ได้รับรางวัล OTOP ระดับ 3 ดาวของจังหวัดกาฬสินธุ์ และได้รับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (คงทรัพย์ ขันโอฬาร. 2555 : สัมภาษณ์)

ภาพประกอบ 25 ขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโม

Mahasarakham University

ภาพประกอบ 26 ใบประกาศเชิดชูเกียรติ คัดสรร OTOP ระดับสามดาว

ภาพประกอบ 27 มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

สรุปความเป็นมาของกลุ่มแม่บ้านผลิตขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโม ดังนี้ กลุ่มแม่บ้านผลิตขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโม มีนางคงทรัพย์ ขันโอหาร อายุ 45 ปี เป็นประธานกลุ่ม ปัจจุบันตั้งอยู่เลขที่ 65 หมู่ที่ 12 ตำบลโพนงาม อำเภอกมลาไสย จังหวัดกาฬสินธุ์ ได้ผลิตและจำหน่ายขนมข้าวแต๋น น้ำแตงโม เมื่อปีพ.ศ. 2552 มีสมาชิกทั้งหมด 15 คน ทางกลุ่มได้รับการถ่ายทอดความรู้การผลิตจากหลานชาย ปัจจุบันจำหน่ายให้ร้านค้าส่งในจังหวัดกาฬสินธุ์ ทั้งผู้ขายปลีกในและต่างจังหวัด ทางกลุ่มได้รับการคัดสรรให้ได้รับรางวัล OTOP ระดับ 3 ดาวของจังหวัดกาฬสินธุ์ และได้รับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

7. ร้านเก็บตกมะพร้าวเผา

ประวัติความเป็นมา จากการสัมภาษณ์นายบุญส่ง เลิศรัตนพงศ์ อายุ 53 ปี เป็นผู้จัดการและเจ้าของร้านเก็บตก ตั้งอยู่เลขที่ 242 หมู่ที่ 9 ตำบลนาจารย์ อำเภอเมือง จังหวัดกาฬสินธุ์ เริ่มขายมะพร้าวน้ำหอมเผาเมื่อปี พ.ศ. 2552 ช่วงนั้นมีการส่งเสริมกลุ่มอาชีพตามนโยบายของ

Mahasarakham University

รัฐบาลและเพื่อการท่องเที่ยวของจังหวัดกาฬสินธุ์ เทศบาลตำบลนาจารย์จึงส่งเสริมและให้การสนับสนุนเป็นอย่างดี จึงได้เข้าร่วมโครงการส่งเสริมอาชีพเพื่อจำหน่ายสินค้าของเทศบาลและเปิดเป็นร้านค้าขายน้ำมะพร้าวเผา วุ้นมะพร้าว ไอศกรีม และผลไม้ตามฤดูกาลของพื้นที่กาฬสินธุ์ดั่งเช่นร้านอื่น ๆ ในชุมชนโดยมีสินค้าประเภทพุทราของสมาชิกอำเภอคำม่วงมาส่งขาย ซึ่งสมาชิกภายในครอบครัวช่วยกันทั้งหมด 5 คน มีมะพร้าวส่งมายังร้านจากอำเภอสหัสขันธ์ จังหวัดกาฬสินธุ์ และมะพร้าวจากจังหวัดนครปฐม เปิดร้านตั้งแต่เวลา 06.00-21.00 น. ทุกวัน ร้านเก็บตก จำหน่ายมะพร้าวน้ำหอมเผา ได้รับการยอมรับจากลูกค้าโดยทั่วไปในจังหวัดกาฬสินธุ์ ให้เป็นร้านตัวอย่างในการจำหน่ายเพื่อการท่องเที่ยวของจังหวัดและได้รับการติดต่อให้ออกรายการทีวีในช่วงเก็บตก ช่อง 3 จนเป็นที่รู้จักกันทั่วไป ซึ่งคนในชุมชนมีที่ตั้งร้านขายมะพร้าวเผาเช่นเดียวกับตน เกือบ 20 ร้านค้า ส่วนใหญ่ร้านจะอยู่ริมถนนไหล่ทางทั้งสองฝั่งบริเวณตำบลนาจารย์ เส้นทางกาฬสินธุ์–สมเด็จ (บุญส่ง เลิศรัตนพงศ์. 2555 : สัมภาษณ์) ดังภาพประกอบ

ภาพประกอบ 28 ร้านเก็บตกมะพร้าวเผา

สรุปความเป็นมาของร้านเก็บตกมะพร้าวเผา ดังนี้ ปัจจุบันมีนายบุญส่ง เลิศรัตนพงศ์ อายุ 53 ปี เป็นผู้จัดการและเจ้าของร้านเก็บตก ตั้งอยู่เลขที่ 242 หมู่ที่ 9 ตำบลนาจารย์ อำเภอเมือง จังหวัดกาฬสินธุ์ เริ่มขายมะพร้าวน้ำหอมเผาเมื่อปี พ.ศ. 2552 เป็นต้นมา โดยการส่งเสริมและให้ความรู้การผลิตจากสำนักงานเทศบาลตำบลนาจารย์ จำหน่ายน้ำมะพร้าวเผา วุ้นมะพร้าว ไอศกรีม และผลไม้ตามฤดูกาลของพื้นที่จังหวัดกาฬสินธุ์ เปิดร้านตั้งแต่เวลา 06.00-21.00 น. ทุกวัน ได้รับการยอมรับจากลูกค้าโดยทั่วไปในจังหวัดกาฬสินธุ์ ให้เป็นร้านตัวอย่างในการจำหน่ายเพื่อการท่องเที่ยวของจังหวัดและได้รับการติดต่อให้ออกรายการทีวีในช่วงเก็บตก ช่อง 3 จนเป็นที่รู้จักกันทั่วไป

8. ร้านผลไม้ปั่นเพื่อสุขภาพ

ประวัติความเป็นมา จากการสัมภาษณ์นางนงลักษณ์ ชินาภาษ เจ้าของร้านผลไม้ปั่นเพื่อสุขภาพ ตั้งอยู่บ้านเลขที่ 17 หมู่ 14 ถนนสุรินทร์ ตำบลกาฬสินธุ์ อำเภอเมือง จังหวัดกาฬสินธุ์ เริ่มต้นจากแนวคิดที่อยากทำน้ำดื่มเพื่อสุขภาพ จึงได้รับคำแนะนำและเรียนรู้จากน้องสาวที่เคยมีประสบการณ์ในวิธีการทำน้ำปั่นผลไม้สด ซึ่งเป็นความต้องการของตนอยู่แล้วจึงลองปั่นผลไม้หลากหลายชนิด เช่น ส้ม แอปเปิ้ล ฝรั่ง มะละกอ มะเขือเทศ ชมพู่ม่าเหมี่ยว แครอท ฟักทอง โดยมีน้องสาวช่วยในขั้นตอนการผลิต และนำมาจำหน่ายที่ตลาดสดเทศบาลเมืองกาฬสินธุ์ เมื่อปีพ.ศ. 2552 เป็นต้นมาจนถึงปัจจุบัน ใช้เงินทุนหมุนเวียน/วัน 1,000 บาท จำหน่ายตั้งแต่เวลา 13.00–19.00 น. ได้รับการตอบรับจากลูกค้าดีมาก เนื่องจากไม่มีคู่แข่งและผลไม้มีให้เลือกหลากหลายชนิดหาได้พื้นที่และผลไม้ไทยในตลาดสดมีราคาถูก วิธีการทำไม่ยุ่งยากต้นทุนน้อย มีประโยชน์ต่อสุขภาพทุกเพศทุกวัย การปั่นจะใช้วิธีปั่นสดบรรจุขวดให้ลูกค้าทันที ร้านผลไม้ปั่นเพื่อสุขภาพ จำหน่ายน้ำผลไม้ปั่นมาหลายปี จนได้รับการยอมรับจากลูกค้าโดยทั่วไปในจังหวัดกาฬสินธุ์ ว่าเป็นร้านแรกที่ปั่นผลไม้หลากหลายชนิด สด ใหม่ทุกวัน ไม่มีสารเคมีเจอปน ถูกหลักอนามัย ได้มาตรฐานสาธารณะสุขมูลฐานจากสำนักงานสาธารณะสุขจังหวัดกาฬสินธุ์ (นงลักษณ์ ชินาภาษ. 2555 : สัมภาษณ์)

ภาพประกอบ 29 รวมผลไม้ปั่น

Mahasarakham University

ภาพประกอบ 30 การจัดเรียงผลไม้หน้าร้าน

สรุปความเป็นมาของร้านผลไม้ปั่นเพื่อสุขภาพ ดังนี้ ปัจจุบันมีนางนงลักษณ์ ชินาภาษ เจ้าของร้านผลไม้ปั่นเพื่อสุขภาพ ตั้งอยู่บ้านเลขที่ 17 หมู่ 14 ถนนสุรินทร์ ตำบลกาฬสินธุ์ อำเภอเมือง จังหวัดกาฬสินธุ์ ได้รับคำแนะนำและเรียนรู้จากน้องสาว จำหน่ายที่ตลาดสดเทศบาลเมืองกาฬสินธุ์ เมื่อปีพ.ศ. 2552 เป็นต้นมาจนถึงปัจจุบัน จำหน่ายตั้งแต่เวลา 13.00 – 19.00 น. ทุกวัน จนได้รับการยอมรับจากลูกค้าโดยทั่วไปในจังหวัดกาฬสินธุ์ ว่าเป็นร้านแรกที่ปั่นผลไม้หลากหลายชนิด สด ใหม่ ทุกวัน ไม่มีสารเคมีเจอปน ถูกหลักอนามัย ได้มาตรฐานสาธารณะสุขมูลฐานจากสำนักงานสาธารณะสุขจังหวัดกาฬสินธุ์

จังหวัดขอนแก่น

จังหวัดขอนแก่นมีคำขวัญว่า พระธาตุขามแก่น เสียงแคนดอกคูน ศูนย์รวมผ้าไหม ร่วมใจผูกเสี่ยว เที่ยวขอนแก่นนครใหญ่ ไดโนเสาร์สิรินธรเน่ สุดเท่เหรียญทองมวยโอลิมปิก จังหวัดขอนแก่นเป็นจังหวัดใหญ่ มีศักยภาพพร้อมทุกด้านด้าน มีภาคอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ที่สำคัญหลายสาขา มีแหล่งท่องเที่ยวทางด้านศิลปวัฒนธรรม และประเพณี ขณะเดียวกันจังหวัดขอนแก่นยังมีวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม หรือ SMEs (Small and Medium Enterprises) ประกอบด้วยกิจการการผลิต การค้า และการบริการเป็นจำนวนมากเช่นเดียวกับจังหวัดใหญ่ในภาคอีสาน นับได้ว่าภาคธุรกิจที่มีความสำคัญต่อการพัฒนาเศรษฐกิจ และสังคมของประเทศไทยด้านเศรษฐกิจ ในปี พ.ศ. 2551 มีผลิตภัณฑ์มวลรวมจังหวัด (Gross Provincial Product : GPP) เป็นจำนวนหลายล้านบาท เป็นลำดับที่ 2 ของภาคตะวันออกเฉียงเหนือ สาขาการผลิตที่สร้างความเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจคือสาขานอกภาคเกษตร ได้แก่ สาขาอุตสาหกรรม การขายส่งขายปลีก หน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชนตระหนักถึงความสำคัญของการพัฒนาเศรษฐกิจในระดับรากหญ้า และโครงการส่งเสริมอาชีพในชุมชนจึงเกิดขึ้น เพื่อเปิดโอกาสในการพัฒนาศักยภาพคนในชุมชนให้มีความเข้มแข็งสามารถสร้างอาชีพสร้างรายได้อย่างยั่งยืนต่อไป (เยาวรัตน์ ไชยหอม. 2555 : สัมภาษณ์)

Mahasarakham University

1. ร้านเล็กไก่ย่างเขาสวนกวาง

ประวัติความเป็นมา จากการสัมภาษณ์นางนงลักษณ์ บุตรราช พบว่าร้านอาหารเล็กไก่ย่างเขาสวนกวาง ตั้งอยู่ริมถนนมิตรภาพ ตำบลเขาสวนกวาง อำเภอเขาสวนกวาง จังหวัดขอนแก่น มีนางนงลักษณ์ บุตรราช เป็นเจ้าของและผู้จัดการ ร้านอาหารไก่ย่างเขาสวนกวางเป็นร้านอาหารอีสานร้านหนึ่งในอำเภอเขาสวนกวางที่ยังคงสืบสานตำนานไก่ย่างเขาสวนกวางที่มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักแพร่หลายทั่วประเทศจัดได้ว่าเป็นรายการอาหารที่มีชื่อเสียงประจำจังหวัดขอนแก่นและเป็นเอกลักษณ์ของอำเภอเขาสวนกวาง จนมีคำกล่าวว่า หากเดินทางมาจังหวัดขอนแก่นแล้วไม่ได้รับประทานไก่ย่างเขาสวนกวาง ถือว่ายังมาไม่ถึงจังหวัดขอนแก่น เดิมนางนงลักษณ์ บุตรราช มีอาชีพทำนาและเลี้ยงสัตว์ ซึ่งคนในชุมชนส่วนใหญ่ชอบเลี้ยงไก่บ้านจนเป็นชุมชนที่เลี้ยงไก่บ้านมากอีกอำเภอหนึ่งในจังหวัดแก่น จึงคิดและชวนเพื่อนบ้านใช้เวลาว่างเพื่อหารายได้ โดยการชำแหละไก่เพื่อนำมาปิ้งขายตามริมทาง ซึ่งเป็นเส้นทางผ่านไปจังหวัดอุดรธานี จึงลองปิ้งไก่ขายไม้ละครึ่งตัว วันละ 5-6 ตัว ปรากฏว่าขายได้ จึงลองเพิ่มปริมาณไก่ต่อวันมากขึ้นเรื่อยมา จนกระทั่งปัจจุบันสามารถจำหน่ายได้วันละ 100 ตัว จึงยึดอาชีพปิ้งไก่ย่างสืบต่อมาจวบจนปัจจุบัน รวมได้กว่า 30 ปี ต่อมาเมื่อทางอำเภอเขาสวนกวางและเทศบาลตำบลเขาสวนกวางได้เปิดย่านการค้าไก่ย่างขึ้น จึงได้สร้างโรงเรือนและเปิดเป็นร้านขายไก่ย่างมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2540 มีลูกค้าที่เป็นผู้เดินทางสัญจรผ่านและลูกค้าประจำเข้ามารับประทานอย่างสม่ำเสมอ ปัจจุบันได้เข้าร่วมกับชมรมไก่ย่างเขาสวนกวาง และมีส่วนร่วมในการจัดงานเทศกาลไก่ย่างเขาสวนกวางเป็นประจำทุกปี ปัจจุบันร้านเล็กไก่ย่างเขาสวนกวางเปิดให้บริการตั้งแต่ 10.00 – 20.00 น. ทุกวัน จุดเริ่มต้นของไก่ย่างเขาสวนกวางเริ่มขึ้นจากบ้านทางพาดและบ้านจอมพลพัฒนา ตำบลคำม่วง อำเภอเขาสวนกวาง จังหวัดขอนแก่น ซึ่งหมู่บ้านทั้งสองมีที่ตั้งอยู่ริมถนนมิตรภาพ ได้เริ่มทำไก่ย่างเพื่อจำหน่ายให้กับผู้โดยสารและคนขับรถที่สัญจรผ่านไปมาระหว่างจังหวัดขอนแก่นกับจังหวัดอุดรธานีเป็นความคิดที่เรียบง่ายของชาวบ้านที่ต้องการขายอาหารที่รับประทานง่ายไม่ต้องใช้อุปกรณ์ในการรับประทาน ซึ่งก็คือไก่ย่างกับข้าวเหนียวนึ่ง ไม่มีจุดเด่นพิเศษอะไรและไม่มีขั้นตอนที่ยุ่งยากเหมือนปัจจุบัน มีพื้นฐานง่าย ๆ มาจากการปิ้งย่างอาหารทั่วไป ต่อมาในปี พ.ศ. 2506 มีการก่อสร้างและขยายผิวการจราจรถนนมิตรภาพทำให้การคมนาคมสะดวกขึ้น การค้าขายอาหารริมถนนมิตรภาพเริ่มคึกคักขึ้นตามลำดับ เพิ่มรายได้ให้กับผู้ค้าขายไก่ย่างได้มากพอสมควร ในปี พ.ศ. 2517 ได้มีการประกวดไก่ย่างเขาสวนกวางขึ้นเป็นครั้งแรก ทำให้พ่อค้าแม่ค้าให้ความสนใจทำการค้าขายไก่ย่างเขาสวนกวางมากขึ้นช่วงนี้ถือเป็นการก้าวเข้าสู่ยุคการเปลี่ยนแปลงมากที่สุด ผู้คนเริ่มหันมานิยมการย่างไก่ขายโดยการย่างไก่ทั้งตัว มีการปรับปรุงพัฒนารูปแบบการหนีบ การย่างไก่ให้มีความโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์อย่างเดียวกันต่อมาชาวบ้านนำไก่มาย่างขายอย่างแพร่หลาย เดิมเอกลักษณ์ของไก่ยางเขาสวนกวาง คือ ไก่ที่นำมาเป็นวัตถุดิบเป็นไก่พื้นบ้านหรือไก่บ้าน เมื่อจำนวนลดลงมากจึงทำการเลี้ยงไก่สายเลือดผสม ต่อมามีการปรับปรุงสูตรการหมักและวิธีการย่างไก่จนทำให้ไก่ย่างมีการพัฒนารสชาติที่อร่อยยิ่งขึ้น ผู้คนที่ขับรถผ่านไปมาได้แวะซื้อติดมือกลับไปรับประทาน จึงทำให้ไก่ย่างเขาสวนกวางมีชื่อเสียงเป็นที่แพร่หลายใน

Mahasarakham University

ระดับประเทศ ร้านอาหารเล็กไก่ย่างเขาสวนกวางได้รับการตรวจรับรองมาตรฐานร้านอาหาร เป็นประจำทุกปี โดยได้รับป้ายรับรองอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ออกให้โดยกองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ร่วมกับกระทรวง มหาดไทย เพื่อรับประกันคุณภาพด้านความสะอาดของอาหารและการสุขาภิบาล และเป็นตัวแทนของอำเภอเขาสวนกวางเข้าร่วมงานแสดงสินค้า OTOP ของจังหวัดขอนแก่น (นงลักษณ์ บุตรราช. 2555 : สัมภาษณ์)

สรุปความเป็นมาของร้านเล็กไก่ย่างเขาสวนกวาง ดังนี้ ปัจจุบันมีนางนงลักษณ์ บุตรราช เป็นผู้จัดการและเจ้าของร้าน ปัจจุบันตั้งอยู่ริมถนนมิตรภาพ ตำบลเขาสวนกวาง อำเภอเขาสวนกวาง จังหวัดขอนแก่น กิจการได้รับการถ่ายทอดจากคุณพ่อ เมื่อ พ.ศ. 2506 เป็นต้นมา เปิดให้บริการตั้งแต่ 10.00–20.00 น. ทุกวัน ปัจจุบันสามารถจำหน่ายได้วันละ 100 ตัว ร้านอาหารเล็กไก่ย่างเขาสวนกวางได้รับการตรวจรับรองมาตรฐานร้านอาหาร เป็นประจำทุกปี โดยได้รับป้ายรับรองอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ออกให้โดยกองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ร่วมกับกระทรวง มหาดไทย เพื่อรับประกันคุณภาพด้านความสะอาดของอาหารและการสุขาภิบาล และเป็นตัวแทนของอำเภอเขาสวนกวางเข้าร่วมงานแสดงสินค้า OTOP ของจังหวัดทุกปี

2. ร้านอาหารแม่น้อย (คำหล้า 2)

ประวัติความเป็นมา จากการสัมภาษณ์นางละมัย เล็กวุฒิ หรือแม่น้อย พบว่า ร้านอาหารแม่น้อย ตั้งอยู่เลขที่ 119 บ้านดินดำ หมู่ที่ 1 ตำบลเก็ง อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น เป็นเจ้าของและผู้จัดการ ร้านอาหารแม่น้อยเป็นร้านอาหารที่เก่าแก่ประจำชุมชนในเขตอำเภอเมืองขอนแก่น จังหวัดขอนแก่นเปิดให้บริการมาเมื่อปี พ.ศ. 2520 มีอาหารหลาหลายชนิดนอกจากหม่ำเนื้อแล้วยังมีเนื้อแดดเดียว ส้มเนื้อ ไส้กรอกเนื้อ ส้มตำ ซึ่งแม่น้อยได้ยึดอาชีพค้าขายมานานและได้รับการถ่ายทอดจากบรรพบุรุษ ชอบในการทำอาหารอีสานมากและจะเน้นความสะอาดเป็นพิเศษ การคัดสรรเนื้อสดใหม่ในการทำทุกขั้นตอนเนื่องจากการแปรรูปเนื้อสัตว์ถ้าไม่สะอาด เนื้อไม่สดจะทำให้อาหารเสียง่ายรสชาติไม่อร่อย ลูกค้าส่วนใหญ่มีทุกระดับโดยเฉพาะผู้ที่ชอบอาหารแปรรูปประเภทเนื้อ ทั้งเป็นของฝาก อาหารที่สามารถพกพาได้ง่ายที่ร้านมีไม่ผิดหวังแน่นอน ร้านอาหารแม่น้อย คำหล้า 2 ได้รับการตรวจรับรองมาตรฐานร้านอาหารเป็นประจำทุกปี โดยได้รับป้ายรับรองอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ออกให้โดยกองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ร่วมกับกระทรวงมหาดไทยเพื่อรับประกันคุณภาพด้านความสะอาดของอาหารและการสุขาภิบาลของร้าน และยังได้รับรางวัล OTOP คัดสรร 5 ดาว รางวัลผลิตภัณฑ์คุณภาพ ปี 2553 (ละมัย เล็กวุฒิ. 2555 : สัมภาษณ์)

Mahasarakham University

ภาพประกอบ 31 รางวัลผลิตภัณฑ์คัดสรรดีเด่น ประเภท อาหาร ระดับ 5 ดาว จังหวัดขอนแก่น

สรุปความเป็นมาของร้านอาหารแม่น้อย (คำหล้า 2) ได้ดังนี้ ปัจจุบันมีนางละมัย เล็กวุฒิ หรือแม่น้อย เป็นเจ้าของและผู้จัดการ ปัจจุบันตั้งอยู่เลขที่ 119 บ้านดินดำ หมู่ที่ 1 ตำบลเกิ้ง อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น เปิดให้บริการมาเป็นเวลายาวนานมากว่า 40 ปี ได้รับความรู้และถ่ายทอดการผลิตหม่ำ ไส้กรอกจากบรรพบุรุษ ร้านอาหารแม่น้อย คำหล้า 2 ได้รับการตรวจรับรองมาตรฐานร้านอาหารเป็นประจำทุกปี โดยได้รับป้ายรับรองอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ออกให้โดยกองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ร่วมกับกระทรวงมหาดไทย เพื่อรับประกันคุณภาพด้านความสะอาดของอาหารและการสุขาภิบาลของร้าน และยังได้รับรางวัล OTOP คัดสรร 5 ดาว รางวัลผลิตภัณฑ์คุณภาพ ปี 2553

3. ร้านอาหารเรียมริมบึง

ประวัติความเป็นมา จากการสัมภาษณ์นายยุทธนา เดชาธนากร พบว่า ร้านอาหารเรียมริมบึงตั้งอยู่เลขที่ 137/4 ถนนรอบบึง อำเภอเมืองขอนแก่น จังหวัดขอนแก่น ติดกับโรงแรมริมบึงอินน์ ปัจจุบันมีนายธาดา เดชาธนากร และนายยุทธนา เดชาธนากร เป็นผู้จัดการ มีนางนุช สมรูป เป็นผู้ปรุงอาหารพื้นบ้านอีสาน และนางนภาพร สงครินทร์ เป็นผู้ปรุงอาหารไทยภาคกลาง ภายใต้การดูแลและการให้คำปรึกษาโดยนางเรียม สมรูป ซึ่งเป็นผู้บุกเบิกริเริ่มการทำร้านอาหารและเป็นที่มาของชื่อร้าน เรียมริมบึง ดังเช่นปัจจุบันบุคลากรภายในร้านทั้งเจ้าของร้าน ผู้จัดการ กลุ่มงานภายในครัวและนอกครัวส่วนใหญ่เป็นเครือญาติกัน การเดินทางมายังร้านเรียมรึมบึงโดยทางรถยนต์ใช้ถนนกลางเมือง เลี้ยวเข้าถนนนิกรสำราญตรงเข้าถนนรอบบึง จะเห็นร้านอาหารเรียมริมบึงอยู่ริมถนนฝั่งตรงข้ามกับบึงแก่นนครร้านเรียมริมบึงมีจุดเริ่มต้นมาจากนางเรียม สมรูป ได้ชักชวนน้องสาวคือ นางนุช สมรูป ร่วมกันทำกิจการร้านอาหารพื้นบ้านอีสาน ประมาณปี พ.ศ. 2513 ด้วยความคิดที่ว่าอาหารพื้นบ้านอีสานเป็นอาหารประจำท้องถิ่นที่มีเอกลักษณ์ในด้านรสชาติที่โดดเด่นเฉพาะตัวและบุคคลทั้งสองก็ได้เรียนรู้กรรมวิธีในการปรุงอาหาร สูตรการปรุงอาหารและเคล็ดลับแห่งความอร่อยของอาหารพื้นบ้าน

Mahasarakham University

อีสานมาจากบิดาและมารดาของตน โดยมีนางเรียม สมรูป เป็นผู้ปรุงอาหารประจำร้าน โดยเปิดร้านอยู่ที่ถนนกลางเมือง ใกล้กับโรงแรมรสสุคนธ์ มีชื่อร้านว่าเรียมรื่นรมย์ เปิดให้บริการอาหารพื้นบ้านอีสานแก่ชาวขอนแก่น เป็นที่รู้จักแพร่หลายในกลุ่มข้าราชการ พ่อค้าและประชาชนในจังหวัดขอนแก่นเรื่อยมาเป็นเวลาถึง 20 ปี จากนั้นในปี พ.ศ. 2543 ได้ย้ายกิจการมาเปิดที่ถนนรอบบึง บริเวณบึงแก่นนครซึ่งในขณะนั้นยังไม่มีบ้านเรือนมากนัก รวมถึงถนนหนทางและพื้นที่โดยรอบบึงแก่นนครยังไม่ได้รับการพัฒนาดังเช่นในปัจจุบัน ขณะนั้นมีร้านอาหารที่เปิดให้บริการอยู่เดิมมีเพียงร้านเดียวเท่านั้น ดังนั้น ร้านของนางเรียมจึงเป็นร้านอาหารร้านที่สองในบริเวณรอบบึงแก่นนคร เมื่อย้ายกิจการมาเปิดที่บริเวณบึงแก่นนครนางเรียมจึงได้ทำการเปลี่ยนชื่อร้านเป็น เรียมริงบึง ในช่วงเริ่มแรกของการย้ายที่ตั้งร้านนั้นยังขายไม่ดีนักเนื่องจากอยู่ห่างจากแหล่งชุมชนและเขตหน่วยงานราชการพอสมควรจึงยังไม่เป็นที่รู้จักแพร่หลายมากนัก มีเพียงลูกค้าประจำเท่านั้นที่ยังติดตามมาลิ้มรสอาหารที่มีความเป็นพื้นบ้านอีสานแบบดั้งเดิม จึงได้ประชาสัมพันธ์โดยการบอกต่อให้ผู้ที่รู้จักทราบจึงเป็นที่รู้จักแพร่หลายเรื่อยมาเป็นลำดับ แต่เนื่องจากที่ดินอันเป็นที่ตั้งของร้านมีระยะเวลาในการเช่าเพียง 10 ปี ดังนั้นในขณะที่เช่าที่ดินเปิดร้านอาหารอยู่นั้นนางเรียม จึงได้เก็บหอมรอมริบรวบรวมเงินเพื่อหาทำเลในการซื้อที่ดินเพื่อตั้งร้านอย่างถาวรบนที่ดินของตนเอง จนเมื่อเจ้าของที่ดินซึ่งอยู่ติดกับร้านได้บอกขายที่ดินให้ นางเรียมจึงได้จัดซื้อที่ดินทำการก่อสร้างร้านและบ้านพักอาศัยขึ้นใหม่บนที่ดินของตนเอง และได้ย้ายกิจการมาที่ร้านใหม่ซึ่งเป็นที่ตั้งของร้านในปัจจุบันในปี พ.ศ. 2543 รวมระยะเวลาในการประกอบกิจการร้านอาหารพื้นบ้านอีสานของนางเรียมสมรูปและครอบครัว จากแรกเริ่มถึงปัจจุบันเป็นเวลากว่า 40 ปี ตลอดระยะเวลาที่ผ่านมามีทั้งข้าราชการพ่อค้า ประชาชน นักธุรกิจ ศิลปิน นักร้อง นักแสดง และบุคคลที่มีชื่อเสียงมารับประทานเป็นจำนวนมาก ปัจจุบันถือได้ว่าเป็นร้านอาหารที่มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักแพร่หลายในจังหวัดขอนแก่นและจังหวัดใกล้เคียง จนได้รับการตรวจรับรองมาตรฐานร้านอาหารเป็นประจำทุกปี โดยได้รับป้ายรับรองอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ออกให้โดยกองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ร่วมกับกระทรวงมหาดไทยเพื่อรับประกันคุณภาพด้านความสะอาดของอาหารและการสุขาภิบาลของร้าน (ยุทธนา เดชาธนากร. 2555 : สัมภาษณ์) ดังภาพประกอบ

Mahasarakham University

ภาพประกอบ 32 หน้าร้านเรียมริมบึง

สรุปความเป็นมาของร้านอาหารเรียมริมบึง ดังนี้ ปัจจุบันมีนายธาดา เดชาธนากร และนายยุทธนา เดชาธนากร เป็นผู้จัดการและเจ้าของร้าน โดยเริ่มต้นได้รับการถ่ายทอดจากคุณแม่ ประมาณปี พ.ศ. 2513 ร้านอาหารเรียมริมบึงตั้งอยู่เลขที่ 137/4 ถนนรอบบึง อำเภอเมืองขอนแก่น จังหวัดขอนแก่น จำหน่ายอาหารอีสานและอาหารตามสั่งทุกชนิด จนได้รับการตรวจรับรองมาตรฐานร้านอาหารเป็นประจำทุกปี โดยได้รับป้ายรับรองอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ออกให้โดยกองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ร่วมกับกระทรวงมหาดไทย เพื่อรับประกันคุณภาพด้านความสะอาดของอาหารและการสุขาภิบาลของร้าน

4. กลุ่มแม่บ้านขนมถั่วตัดตัดสมุนไพรน้ำมะตูม

ประวัติความเป็นมา ถั่วตัดสมุนไพรมะตูม เป็นขนมพื้นบ้านอาหาร พื้นเมืองที่แสดงถึงภูมิปัญญาของชาวบ้าน ในการถนอมอาหารเพื่อให้เก็บรับประทานไว้ได้นาน จากการสัมภาษณ์นางอุไรวรรณ ปาลสาร ประธานกลุ่ม พบว่า กลุ่มแม่บ้านผู้ผลิตขนมถั่วตัดสมุนไพรมะตูม ตั้งอยู่เลขที่ 127 หมู่ที่ 16 ตำบลน้ำพอง อำเภอน้ำพองจังหวัดขอนแก่น จัดตั้งกลุ่มตั้งแต่ปีพ.ศ. 2544 มีสมาชิกทั้งหมด 36 คน ได้รับการสนับสนุนส่งเสริมจากำนักงานเกษตรอำเภอน้ำพอง ให้ความรู้ในการทำขนมถั่วตัดสมุนไพรมะตูม เนื่องจากว่าการรวมกลุ่มเป็นการสงเสริมอาชีพให้กับกลุ่มแม่บ้านยามว่างหลังทำนาเสร็จ จึงคิดทำกิจกรรมที่สมาชิกกลุ่มถนัดจึงตกลงร่วมกันเลือกผลิตขนมหวานถั่วตัดสมุนไพรมะตูม เพราะมะตูมให้ความหอมเป็นธรรมชาติสมุนไพรไทย หาง่าย มีประโยชน์และที่สำคัญเป็นจุดขายให้กับกลุ่มได้ดีอีกด้วย และสินค้าได้รับการตอบรับจากลูกค้าดีเกินคาดหมายจนเป็นที่รู้จักของคนทั่วไป และเป็นความภาคภูมิใจของกลุ่ม คือการได้รับการยอมรับเป็นสินค้าจำหน่ายในวังสุโขทัย นอกจากนี้ยังได้รับการคัดสรรให้เป็นตัวแทนอำเภอน้ำพองเข้าร่วมงาน OTOP จนกระทั่งได้รับรางวัล OTOP ระดับ 3 ดาว (อุไรวรรณ ปาลสาร. 2555 : สัมภาษณ์)

สรุปความเป็นมาของกลุ่มแม่บ้านขนมถั่วตัดตัดสมุนไพรน้ำมะตูม ดังนี้ กลุ่มแม่บ้านขนมถั่วตัดตัดสมุนไพรน้ำมะตูม มีนางอุไรวรรณ ปาลสาร ประธานกลุ่ม จัดตั้งกลุ่มตั้งแต่ปีพ.ศ. 2544 มีสมาชิกทั้งหมด 36 คน ได้รับการสนับสนุนส่งเสริมจากำนักงานเกษตรอำเภอน้ำพอง ให้ความรู้ในการทำขนมถั่วตัดสมุนไพรมะตูม และขนมถั่วกรอบแก้ว และได้รับการยอมรับเป็นสินค้าจำหน่ายในวังสุโขทัย นอกจากนี้ยังได้รับการคัดสรรให้เป็นตัวแทนอำเภอน้ำพองเข้าร่วมงาน OTOP จนกระทั่งได้รับรางวัล OTOP ระดับ 3 ดาว

5. กลุ่มแม่บ้านแปรรูปอาหาร

ประวัติความเป็นมา จากการสังเกต กลุ่มอาชีพบ้านทรัพย์สมบูรณ์ ตั้งอยู่บ้านเลขที่ 304 หมู่ 6 ตำบลห้วยม่วง อำเภอภูผาม่าน จังหวัดขอนแก่น โดยมีนางวงเดือน พรมชมชา

ประธานกลุ่ม ได้กล่าวว่า กลุ่มอาชีพบ้านทรัพย์สมบูรณ์ ได้รับการส่งเสริมตามนโยบายของรัฐบาลที่ต้องการให้กลุ่มอาชีพต่าง ๆ ได้จัดตั้งกลุ่มเพื่อร่วมกันทำกิจกรรมที่เป็นประโยชน์และสามารถสร้างอาชีพสร้างรายได้ให้เกิดขึ้นในชุมชน เมื่อปี พ.ศ. 2543 ดังนั้น สมาชิกจึงได้ร่วมกันจัดตั้งกลุ่มขึ้นโดยใช้ชื่อว่า กลุ่มอาชีพบ้านทรัพย์สมบูรณ์ เพื่อผลิตเครื่องดื่มสมุนไพรเพื่อสุขภาพ โดยการนำวัตถุดิบในชุมชนมาแปรรูปเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม เช่น การทำชาเขียวใบหม่อน ชามะรุม ขิงอบแห้ง พืชที่มีสรรพคุณทางยาหาได้ในท้องถิ่น และการทำชาใบหม่อน เพื่อมุ่งเน้นให้เกษตรกรและบุคคลทั่วไปทำไว้บริโภคเองได้ ซึ่งเกษตรกรมีแปลงหม่อนเพื่อใช้เลี้ยงไหมอยู่แล้ว หรือบุคคลทั่วไปที่ปลูกหม่อนไว้ตามสวนหลังบ้านหรือปลูกไว้เป็นไม้ประดับ สามารถทำชาเขียวใบหม่อนได้ด้วยตนเอง (สงบ ขุนจันทึก. 2555 : สัมภาษณ์) ดังภาพประกอบ

ภาพประกอบ 33 ข้าวเกรียบฟักทอง

ภาพประกอบ 34 รางวัล OTOP ระดับ 4 ดาว

ภาพประกอบ 35 ใบประกาศเกียรติคุณ

สรุปความเป็นมาของกลุ่มแม่บ้านแปรรูปอาหาร ดังนี้ กลุ่มแม่บ้านแปรรูปอาหาร ตั้งอยู่บ้านหอยดอน หมู่ที่ ๑ ตำบลโนนอุดม อำเภอชุมแพ จังหวัดขอนแก่น มีนางสงบ ขุนจันทึก เป็นประธานกลุ่ม จัดตั้งกลุ่มตั้งแต่ปีพ.ศ. 2541 2544 ได้รับความรู้จากศูนย์การศึกษานอกโรงเรียน (กศน.) อำเภอชุมแพ อบรมการแปรรูปอาหาร กลุ่มแม่บ้านแปรรูปอาหาร ได้รับการตรวจรับรองมาตรฐานอาหาร อย. และได้รับรางวัลสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย OTOP ระดับ 4 ดาว

6. กลุ่มอาชีพบ้านทรัพย์สมบูรณ์

ประวัติความเป็นมา กลุ่มอาชีพบ้านทรัพย์สมบูรณ์ ตั้งอยู่บ้านเลขที่ 304 หมู่ 6 ตำบลห้วยม่วง อำเภอภูผาม่าน จังหวัดขอนแก่น โดยมีนางวงเดือน พรมชมชา ประธานกลุ่ม ได้กล่าวว่า กลุ่มอาชีพบ้านทรัพย์สมบูรณ์ ได้รับการส่งเสริมตามนโยบายของรัฐบาลที่ต้องการให้กลุ่มอาชีพต่าง ๆ ได้จัดตั้งกลุ่มเพื่อร่วมกันทำกิจกรรมที่เป็นประโยชน์และสามารถสร้างอาชีพสร้างรายได้ให้เกิดขึ้นในชุมชน เมื่อปี พ.ศ. 2543 ดังนั้น สมาชิกจึงได้ร่วมกันจัดตั้งกลุ่มขึ้นโดยใช้ชื่อว่ากลุ่มอาชีพบ้านทรัพย์สมบูรณ์ เพื่อผลิตเครื่องดื่มสมุนไพรเพื่อสุขภาพ โดยการนำวัตถุดิบในชุมชนมาแปรรูปเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม เช่น การทำชาเขียวใบหม่อน ชามะรุม ขิงอบแห้ง พืชที่มีสรรพคุณทางยาหาได้ในท้องถิ่น และการทำชาใบหม่อน เพื่อมุ่งเน้นให้เกษตรกรและบุคคลทั่วไปทำไว้บริโภคเองได้ ซึ่งเกษตรกรมีแปลงหม่อนเพื่อใช้เลี้ยงไหมอยู่แล้ว หรือบุคคลทั่วไปที่ปลูกหม่อนไว้ตามสวนหลังบ้านหรือปลูกไว้เป็นไม้ประดับ สามารถทำชาเขียวใบหม่อนได้ด้วยตนเอง ด้วยการใช้อุปกรณ์ในครัวเรือนที่มีอยู่แล้วไม่ต้องไปหาซื้อเพิ่มเติม การทำชาเขียวใบหม่อนแบบครัวเรือนอาจจะพัฒนาเป็นอุตสาหกรรมภายในครัวเรือนได้ แต่การทำเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่าย ต้องคำนึงถึงคุณภาพโดยเฉพาะเรื่องความชื้น ถ้าคั่วชาไม่ได้ที่ความชื้นในใบชาหม่อนสูงมีเชื้อราและแบคทีเรียทำลายทำให้ชาใบหม่อนเสื่อมคุณภาพ และอาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภคได้ ลักษณะทั่วไปของชาเชียวใบหม่อน สีเขียวอ่อนปนน้ำตาล กลิ่นหอมใบไม้คั่วเช่นเดียวกับใบชาแต่มีกลิ่นน้อยกว่า รสหวานเล็กน้อยฝาดน้อยกว่าใบชาไม่มีรสขม กลุ่มอาชีพบ้านทรัพย์สมบูรณ์ ผลิตภัณฑ์ได้รับการคัดสรรให้เป็นสินค้าหนึ่งผลิตภัณฑ์หนึ่งตำบล OTOP ระดับ 4 ดาว เมื่อปีพ.ศ.2552 (วงเดือน พรมชมชา. 2555 : สัมภาษณ์)

Mahasarakham University

ภาพประกอบ 36 ชาเขียวใบหม่อน

สรุปความเป็นมาของกลุ่มอาชีพบ้านทรัพย์สมบูรณ์ ดังนี้ กลุ่มอาชีพบ้านทรัพย์สมบูรณ์ ตั้งอยู่บ้านเลขที่ 304 หมู่ 6 ตำบลห้วยม่วง อำเภอภูผาม่าน จังหวัดขอนแก่น โดยมีนางวงเดือน พรมชมชา ประธานกลุ่ม ผลิตเครื่องดื่มสมุนไพรเพื่อสุขภาพ โดยการนำวัตถุดิบในชุมชนมาแปรรูปเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม เช่น การทำชาเขียวใบหม่อน ชามะรุม ขิงอบแห้ง พืชที่มีสรรพคุณทางยาหาได้ในท้องถิ่น และการทำชาใบหม่อน จนผลิตภัณฑ์ของกลุ่มอาชีพบ้านทรัพย์สมบูรณ์ ได้รับการคัดสรรให้เป็นสินค้าหนึ่งผลิตภัณฑ์หนึ่งตำบล OTOP ระดับ 4 ดาว เมื่อปีพ.ศ.2552

7. กลุ่มพัฒนาอาชีพแม่บ้านชุมชนโนนชัย 2

ประวัติความเป็นมา จากการสัมภาษณ์คุณแม่ละม้าย จันทร์มี อายุ 68 ปี ประธานกลุ่มพัฒนาอาชีพแม่บ้านชุมชนโนนชัย 2 ตั้งอยู่บ้านเลขที่ 6 หมู่ 12 ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น คุณแม่ละม้าย จันทร์มี เดิมทีรับราชการครู เมื่อถึงวัยเกษียณอายุ 60 ปี ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ต่อชุมชน จึงได้ชวนเพื่อนบ้านในชุมชนโดยเฉพาะแกนนำในชุมชนจัดตั้งกลุ่มพัฒนาอาชีพขึ้นเพื่อหากิจกรรมทำ และช่วงนั้นมีนโยบายของรัฐบาล มุ่งเน้นให้ประชาชนมีรายได้ มีความสุขมีความสามัคคี กลุ่มสตรีชุมชนโนนชัย 2 จึงได้จัดตั้งกลุ่มอาชีพขึ้นมาเพื่อฝึกให้สมาชิกใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์รู้จักการทำงานร่วมกันเป็นทีม และสร้างรายได้ เมื่อปี พ.ศ. 2550 จึงเล็งเห็นว่า ไข่เป็นเมนูอาหาร ยอดฮิตของทุกครัวเรือน ตลอดจนชุมชนอยู่ใกล้กับบึงทุ่งสร้าง มีผู้คนเลี้ยงเป็ดเป็นจำนวนมาก จึงคิดว่าไข่เค็มน่าจะเป็นการถนอมอาหารที่ดีสามารถเก็บรักษาไว้ได้นาน จึงทำไข่เค็มเป็นผลิตภัณฑ์หลักของกลุ่ม ประกอบกับสมาชิกหลายคนมีประสบการณ์และชำนาญในการทำไข่เค็มมาก่อนจึงได้สอนกันในกลุ่ม ตลอดจนทดลองทำหลากหลายสูตรจึงได้มาเป็นสูตรพิเศษของกลุ่มคือสูตรดินสอพองกับสมุนไพรในชุมชนมาเป็นส่วนผสมในการพอกไข่เค็ม จนเป็น “ไข่เค็มสมุนไพร” ปัจจุบัน การจัดตั้งกลุ่มได้จดทะเบียนเป็นที่เรียบร้อย เริ่มต้นมีสมาชิกทั้งสิ้น 32 คน เริ่มจากการลองทำขนม อาหารหลากหลายชนิดคิดค้นพัฒนาหลายสูตร จึงสรุปภายในกลุ่มว่าจะผลิตไข่เค็มสมุนไพร ปัจจุบันมีสมาชิกเพียง 8 คน เนื่องจากสมาชิกกลุ่มบางคนอายุมากแล้ว สุขภาพไม่อำนวย บางคนย้ายที่อยู่ก็มี คุณแม่ละม้ายได้ผลิตไข่เค็มเป็นหลักของกลุ่มและเป็นตัวแทนชุมชนเข้าร่วมงานเทศกาลต่าง ๆ เช่น งานแสดงสินค้า OTOP ของจังหวัดขอนแก่น งานกาชาด ซึ่งสินค้าเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคมาตลอด จุดเด่นที่สำคัญ คือไข่เค็มจะมีลูกขนาดกลางเดียวกัน ไข่สด ใหม่ ทุกครั้งที่ผลิตจะมีความแตกต่างจากไข่เค็มที่อื่น คือ เนื้อไข่แดงสมุนไพรจะแดงเยิ้ม น่ารับประทาน จนสินค้าได้รับรางวัลสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย ระดับ 5 ดาว ประจำปี พ.ศ. 2553 ปัจจุบันมีแม่ค้าและร้านค้าปลีกมารับถึงบ้าน การผลิตส่วนใหญ่จะผลิตตามลูกค้าสั่ง ปริมาณการผลิตในแต่ละครั้ง อย่างน้อยวันละ 200 ฟอง ถ้ามีออกงานแสดงสินค้าจะผลิตอาทิตย์ละ 5,000 ฟอง ลงมือทำงานตั้งแต่เวลา 08.00-16.00 ทุกวัน หรือมีคำสั่งซื้อเป็นจำนวน

Mahasarakham University

มากจะขยายเวลาตามความเหมาะสม ลูกค้ามีหลายจังหวัด เช่น ขอนแก่น มหาสารคาม นครราชสีมา (ละม้าย จันทร์มี. 2555 : สัมภาษณ์) ดังภาพประกอบ

ภาพประกอบ 37 ไข่เค็มสมุนไพรสูตรพอกดินสอพอง

ภาพประกอบ 38 ใบประกาศนียบัตรได้รับการคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ 5 ดาว ประจำปี 2553

สรุปความเป็นมาของกลุ่มพัฒนาอาชีพแม่บ้านชุมชนโนนชัย 2 ดังนี้ กลุ่มพัฒนาอาชีพแม่บ้านชุมชนโนนชัย 2 มีแม่ละม้าย จันทร์มี อายุ 68 ปี ประธานกลุ่มพัฒนาอาชีพแม่บ้านชุมชนโนนชัย 2 ตั้งอยู่บ้านเลขที่ 6 หมู่ 12 ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น จัดตั้งกลุ่มได้จดทะเบียนเป็นที่เรียบร้อย มีสมาชิกทั้งสิ้น 32 คน ปัจจุบันไข่เค็มสมุนไพรได้รับรางวัลสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย ระดับ 5 ดาว ประจำปี พ.ศ. 2553

8. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านโคกกุง-โคกเจริญ

ประวัติความเป็นมา กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านโคกกุง-โคกเจริญ ปัจจุบันตั้งอยู่เลขที่ 206 หมู่ที่ 15 หมู่บ้านโคกกุง-โคกเจริญ ตำบล ศรีสุข อำเภอสีชมพู จังหวัดขอนแก่น การจัดตั้งและกิจกรรมของกลุ่ม จดทะเบียนจัดตั้งเป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านโคกกุง-โคกเจริญ ในปี 2547 โดยได้รับการส่งเสริมจากสำนักงานเกษตรอำเภอสีชมพูและผู้นำชุมชน ซึ่งจัดตั้งกลุ่มโดยมีวัตถุประสงค์ในการผลิตข้าวอินทรีย์เพื่อใช้ในการบริโภคทั้งในชุมชนรวมถึงชุมชนอื่นๆ และทำการแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าของข้าวอินทรีย์และผลิตเมล็ดพันธุ์ข้าวอินทรีย์ พันธุ์ กข 6 , ข้าวหอมมะลิ105 เริ่มผลิตเมล็ดพันธุ์ข้าว พันธุ์ กข6, ข้าวหอมมะลิ105 ตั้งแต่ ปี 2550 เริ่มผลิตข้าวฮางงอกเพื่อจำหน่าย เมื่อ ปีพ.ศ. 2553 โดยใช้ พันธุ์ข้าว กข 6, ข้าวหอมมะลิ105 และข้าวเหนียวก่ำ ลักษณะของข้าวฮางที่ดี มีข้อสังเกตดังนี้ จมูกข้าวอยู่เต็มเมล็ด ไม่มีรอยแหว่งตรงปลายเมล็ด ซึ่งถือว่าเป็นส่วนที่มีประโยชน์ สีของเมล็ดข้าวเป็นสีน้ำตาลทอง อาจมีสีเข้มหรือจางกว่านี้ขึ้นอยู่กับพันธุ์ข้าวแสดงว่าเส้นใยอาหารยังไม่ถูกขัดสีออกไม่มีข้าวพันธุ์อื่นหรือสิ่งเจือปน สะอาด เป็นข้าวที่อบหรือตากจนแห้งสนิมไม่มีกลิ่นอับชื้นขึ้นราหรือมีมอดบรรจุในภาชนะหรือถุงที่สะอาดปิดสนิท ระบุสถานที่ผลิตและราคาขายการซื้อมาบริโภคควรซื้อมาในปริมาณที่บริโภคหมดภายใน 2- 3 สัปดาห์ เมื่อเปิดภาชนะหรือถุงใช้แล้วควรปิดฝาให้สนิทและควรเก็บในที่แห้งสนิทสะอาด กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านโคกกุง-โคกเจริญ ได้รับรางวัลสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ของอำเภอชุมแพ และเป็นผลิตภัณฑ์ที่สร้างชื่อเสียงให้เป็นที่รู้จักของอำเภอสีชมพู จังหวัดขอนแก่น (เยาวรัตน์ ไชยหอม. 2555 : สัมภาษณ์)

ภาพประกอบ 39 ข้าวฮาง

Mahasarakham University

สรุปความเป็นมาของกลุ่มกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านโคกกุง-โคกเจริญ ดังนี้ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านโคกกุง-โคกเจริญตั้งอยู่เลขที่ 206 หมู่ที่ 15 หมู่บ้านโคกกุง-โคกเจริญ ตำบลศรีสุข อำเภอสีชมพู จังหวัดขอนแก่น จัดตั้งเป็นกลุ่ม ในปี 2547 ได้รับการส่งเสริมจากสำนักงานเกษตรอำเภอสีชมพูและผู้นำ มีวัตถุประสงค์ในการผลิตข้าวอินทรีย์เพื่อใช้ในการบริโภคทั้งในชุมชน รวมถึงชุมชนอื่น ๆ และทำการแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าของข้าวอินทรีย์และผลิตเมล็ดพันธุ์ข้าวอินทรีย์ เริ่มผลิตข้าวฮางงอกเพื่อจำหน่าย เมื่อปี พ.ศ. 2553 โดยใช้ พันธุ์ข้าว กข 6, ข้าวหอมมะลิ 105 และข้าวเหนียวก่ำ ได้รับรางวัลสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ของอำเภอชุมแพ และเป็นผลิตภัณฑ์ที่สร้างชื่อเสียงให้เป็นที่รู้จักของอำเภอสีชมพู จังหวัดขอนแก่น

จังหวัดเลย

จังหวัดเลยมีคำขวัญว่าคำ เมืองแห่งทะเลภูเขา สุดหนาวในสยาม จังหวัดเลยตั้งอยู่ทางภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ตอนบนของประเทศไทย จังหวัดเลยเป็นพื้นที่ราบสูงโคราช หรือที่เรียกกันว่า แอ่งสกลนคร ลักษณะภูมิประเทศส่วนใหญ่เป็นทิวเขาในแนวทางทิศเหนือใต้ และจะมีพื้นที่ราบลุ่มระหว่างหุบเขาที่ไม่ใหญ่มากนัก สลับกันอยู่ในแนวเทือกเขา จังหวัดเลยมีพื้นที่ชายแดนติดต่อกับ สปป.ลาว มีแม่น้ำโขง แม่น้ำเหือง และแนวสันเขาเป็นแนวพรมแดนติดต่อกับแขวงไชยะบูลี และ แขวงเวียงจันทน์ ของ สปป.ลาว มีช่องทางการค้าชายแดนระหว่างไทย-สปป.ลาว ซึ่งหน่วยงานภาครัฐ เอกชน และชุมชน ได้ร่วมมือกันในการพัฒนาจังหวัดเพื่อยกระดับเศรษฐกิจ สร้างรายได้แก่ชุมชน โครงการส่งเสริมอาชีพเพื่อการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม ตามนโยบายของรัฐบาล เช่น โครงการ SMEs และอำเภอเชียงคาน เป็นอำเภอหนึ่งในจังหวัดเลยที่สามารถสร้างเศรษฐกิจให้เกิดขึ้นในชุมชนได้ โดยการส่งเสริมอาชีพด้านการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม จากการสังเกต พบว่า อำเภอเชียงคานเป็นอำเภอหนึ่งที่สามารถสร้างรายได้จากนักท่องเที่ยวที่เดินทางมาท่องเที่ยวได้ ซึ่งจังหวัดเลยเป็นจังหวัดที่มีความหลากหลายทางวัฒนธรรมจากสองฝากฝั่งโขง จึงทำให้เมืองแห่งนี้มีเอกลักษณ์ทางด้านอาหารการกินที่แปลกแตกต่างออกไปในรูปแบบเฉพาะตัว และการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) กำหนดให้จังหวัดเลยเป็น 1 ใน 9 เมืองที่มีศักยภาพแห่งการท่องเที่ยว เสน่ห์ของจังหวัดเหมาะสำหรับผู้ประกอบการที่จะลงทุนทำธุรกิจด้านการบริการ ประเภทโรงแรม รีสอร์ท และ ร้านอาหาร

1. ร้านอาหารบ้านต้นหลิว

ประวัติความเป็นมา จากการสัมภาษณ์นางบัวลา บุตรศรี ผู้จัดการร้าน พบว่า ร้านอาหารบ้านต้นหลิวตั้งอยู่ริมถนนร่วมใจ ซอย 8 (หลังสถานีขนส่งหลังเก่า) ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดเลย อยู่ระหว่างแยกถนนพิพัฒน์มงคลกับเส้นตัดถนนร่วมใจพอดี จะมองเห็นชื่อป้ายร้านเด่นชัด อยู่ด้านขวามือ ดังภาพประกอบ

Mahasarakham University

ภาพประกอบ 40 ที่ตั้งร้านอาหารครัวต้นหลิว

จากการสัมภาษณ์ นางบัวลา บุตรศรี พบรายละเอียดดังนี้ ร้านอาหารพื้นบ้านที่เก่าแก่ในจังหวัดเลย เปิดมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2541 เดิมเป็นคนอำเภอเชียงยืน จังหวัดมหาสารคาม ได้มาตั้งรกรากทำอาชีพค้าขาย ของใช้เบ็ดเตล็ดและขนมขบเคี้ยว เมื่อ 40 ปีที่แล้ว เป็นแผงลอยเล็ก ๆ ประมาณ พ.ศ. 2535 จึงได้ย้ายมาทำกิจการร้านอาหารในปัจจุบัน มีทั้งอาหารพื้นบ้านแท้ ๆ เช่น หมกอั๊วหมู หมกปลาตอง แกงอ่อมปลาน้ำโขง และอาหารไทยสูตรเด็ดของทางร้าน เช่น ปลาช่อนจั่นเจา ไก่บ้านทอดสมุนไพร ต้มแซบเอ็นหมู และอาหารตามสั่ง ซึ่งมีผู้สัญจรไปมาแวะเข้ามารับประทานอาหาร ได้รับคำแนะนำปากต่อปากจนเป็นที่รู้จักมากขึ้น และเคยได้ให้การต้อนรับผู้ว่าราชการจังหวัด หัวหน้าส่วนราชการ ข้าราชการทุกระดับ ทางร้านจะเน้นความสะอาด ปลอดภัย อาหารรสชาติอร่อย ราคาไม่แพง นอกจากนี้ทางร้านยังรับจัดเลี้ยงสังสรรค์ บริการจัดเลี้ยงคณะทัวร์ที่เดินทางมาท่องเที่ยวในจังหวัดเลย รวมทั้งรับทำอาหารหม้อในงานบุญ งานพิธีต่าง ๆ เช่น งานขึ้นบ้านใหม่ งานหมกลาบปลาตอง เปิดให้บริการตั้งแต่เวลา 06.00 – 20.00 น. ทุกวัน ร้านอาหารบ้านต้นหลิว ได้รับการตรวจรับรองมาตรฐานร้านอาหารเป็นประจำทุกปี โดยได้รับป้ายรับรองอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ออกให้โดยกองสุขาภิบาลอาหาร กระทรวงสาธารณสุข เพื่อรับประกันคุณภาพ ด้านความสะอาดของอาหารและการสุขาภิบาลของร้าน ติดรับประกันคุณภาพอยู่ภายในร้าน (บัวลา บุตรศรี. 2555 : สัมภาษณ์) ดังภาพประกอบ

Mahasarakham University

ภาพประกอบ 41 ป้ายรับรองอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste)

สรุปความเป็นมาของร้านครัวต้นหลิว ดังนี้ ร้านครัวต้นหลิว เป็นร้านอาหารพื้นบ้านที่เก่าแก่ในจังหวัดเลย เปิดมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2541 เริ่มจำหน่ายและให้บริการอาหารประมาณ พ.ศ. 2535 มีเมนูอาหาร เช่น หมกอั๊วหมู หมกปลาตอง แกงอ่อมปลาน้ำโขง และอาหารไทยสูตรเด็ดของทางร้าน เช่น ปลาช่อนจั่นเจา ไก่บ้านทอดสมุนไพร ต้มแซบเอ็นหมู และอาหารตามสั่ง เปิดให้บริการตั้งแต่เวลา 06.00 – 20.00 น. ทุกวัน ร้านอาหารบ้านต้นหลิว ได้รับการตรวจรับรองมาตรฐานร้านอาหารเป็นประจำทุกปี โดยได้รับป้ายรับรองอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ออกให้โดยกองสุขาภิบาลอาหาร กระทรวงสาธารณสุข เพื่อรับประกันคุณภาพ ด้านความสะอาดของอาหารและการสุขาภิบาลของร้าน

2. ร้านอาหารครัวโพธิ์ทอง

ประวัติความเป็นมา จากการสังเกต พบว่าร้านอาหารครัวโพธิ์ทองตั้งอยู่ริมถนนคนเดินติดฝั่งโขงในตัวอำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย อยู่ระหว่างซอย 5 กับซอย 6 เปิดให้บริการกว่า 10 ปี เมื่อปี พ.ศ. 2541 ร้านอาหารครัวโพธิ์ทองเป็นร้านอาหารที่เปิดขายอาหารพื้นเมืองและอาหารตามสั่งหลากหลายประเภท และมีเมนูประเภทปลาน้ำโขงไว้บริการเป็นพิเศษ จุดเด่นสำหรับการบริการมีทั้งอาหารแบบบุฟเฟ่ คนละ 200 บาท และอาหารตามสั่ง สถานที่ติดกับแม่น้ำโขง อากาศดีมาก นางกลีบผกา เล่าว่า สมัยก่อนคนที่นี่การทำมาหากินตามชายฝั่งโขงสภาพแวดล้อมทรัพยากรก็มีมาก การเดินทางค่อนข้างลำบากมีป่าเขา การใช้อุปกรณ์ประกอบอาหารจะหาวัสดุจากธรรมชาติ เช่น ใบตอง ไม้ เป็นต้น และการใช้สมุนไพรตามธรรมชาติที่มีอยู่ ดังนั้น การประกอบอาหารยังคงใช้วิธีการตามภูมิปัญญาดั้งเดิม เช่น การทำหมกปลายังใช้ใบตอง การเอาะโดยใช้ไม้ไผ่ เพื่อการรักษาวัฒนธรรมการประกอบอาหารไว้ให้คงอยู่ต่อไป แต่ด้วยการพัฒนาที่รวดเร็วและง่ายต่อการบริการจึงต้องปรับวิธีการประกอบอาหารให้รวดเร็วทันใจมากขึ้น จำเป็นต้องเพิ่มวัสดุอุปกรณ์เข้ามาช่วย เช่น กระทะ หม้อไฟฟ้าแทนไม้ หรืออาจจะทำตามความต้องการที่ลูกค้าสั่งก็ได้ เช่น เมนูอาหารเอาะหลามปลาแม่น้ำโขง เมนูอาหารแต่ละชนิดจะมี

Mahasarakham University

ความเป็นเอกลักษณ์ และส่วนใหญ่จะเป็นอาหารพื้นบ้านมากกว่า ปัจจุบันเปิดให้บริการ 11.00 – 22.00 น. ทุกวัน ร้านอาหารร่มโพธิ์ทอง ได้รับการตรวจรับรองมาตรฐานร้านอาหารเป็นประจำทุกปี โดยได้รับป้ายรับรองอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ออกให้โดยกองสุขาภิบาลอาหาร กระทรวงสาธารณสุข เพื่อรับประกันคุณภาพ ด้านความสะอาดของอาหารและการสุขาภิบาล นอกจากนี้ร้านอาหารร่มโพธิ์ยังเคยมีบุคคลที่มีชื่อเสียงในวงการบันเทิงมารับประทานอาหาร (กลิ่นผกา สนิทสิงห์. 2555 : สัมภาษณ์) ดังภาพประกอบ

ภาพประกอบ 42 ร้านอาหารร่มโพธิ์ทอง

ภาพประกอบ 43 ดารา นักแสดง ถ่ายภาพกับเจ้าของร้านเป็นที่ระลึก

Mahasarakham University

ภาพประกอบ 44 ป้ายรับรองอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste)

สรุปความเป็นมาของร้านอาหารครัวโพธิ์ทอง ดังนี้ ร้านอาหารครัวโพธิ์ทอง ตั้งอยู่ริมถนนคนเดินติดฝั่งโขงในตัวอำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย อยู่ระหว่างซอย 5 กับซอย 6 เปิดให้บริการกว่า 10 ปี ร้านอาหารครัวโพธิ์ทองเป็นร้านอาหารที่เปิดขายอาหารพื้นเมืองและอาหารตามสั่ง เมนูอาหารรสเด็ด เช่นเอาะหลามปลาแม่น้ำโขง และเมนูอาหารแต่ละชนิดจะมีความเป็นเอกลักษณ์ และส่วนใหญ่จะเป็นอาหารพื้นบ้าน ปัจจุบันเปิดให้บริการ 11.00 – 22.00 น. ทุกวัน ทางร้านได้รับการตรวจรับรองมาตรฐานร้านอาหารเป็นประจำทุกปี โดยได้รับป้ายรับรองอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ออกให้โดยกองสุขาภิบาลอาหาร กระทรวงสาธารณสุข เพื่อรับประกันคุณภาพด้านความสะอาดของอาหารและการสุขาภิบาล นอกจากนี้ ร้านอาหารร่มโพธิ์ยังเคยมีบุคคลที่มีชื่อเสียงในวงการบันเทิงมารับประทาน

3. ร้านขนมจีนน้ำแจ่วยายอ๋อย

ประวัติความเป็นมา จากการสังเกต ร้านอาหารยายอ๋อยขนมจีนน้ำแจ่ว ตั้งอยู่เลขที่ 84 หมู่ที่ 3 ตำบลเชียงคาน อำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย เข้าซอย 5 เส้นบนหรือเดินทางเข้าซอย 24 ทางเข้าธนาคาร ธกส. ออมสิน จะมองเห็นร้านชัดเจน ร้านอาหารยายอ๋อยขนมจีนน้ำแจ่ว เปิดขายมาตั้งแต่ พ.ศ. 2520 สมัยก่อนจะหาบเร่ขายบริเวณหน้าโรงพยาบาลเชียงคาน ต่อมาก็พัฒนามาใส่รถเข็น จนกระทั่งมาเปิดทำขายที่บ้าน เพราะลูกค้าเริ่มรู้จักมากขึ้น จะทำกิจการแบบครอบครัว สูตรการทำขนมจีนน้ำแจ่วได้ศึกษาด้วยตนเองและสังเกตจากแม่ค้าชาวเวียดนามที่มาตั้งรกรากในอำเภอเชียงคาน จึงมีแรงบันดาลใจให้ทำอาชีพนี้ ปัจจุบันเปิดร้านตั้งแต่เวลา 07.00-12.00 น. ทุกวัน รับขนมจีนสด ๆ มาทุกวัน ๆ ละ 10 กิโลกรัม โดยผู้ผลิตเส้นขนมจีนจะมาส่งที่ร้าน กรณีวันหยุดเทศกาลเพิ่มเส้นขนมจีน 4-5 กิโลกรัม เงินลงทุนหมุนเวียนประมาณวันละ 2,500 บาท ซึ่งลูกค้าหลักคือคนในชุมชนอำเภอเชียงคาน และนักท่องเที่ยวทั่วไปที่ต้องการรับประทานอาหารเช้าแบบพื้นบ้าน ทางร้านจะเน้นเรื่องความสะอาดอร่อย ราคาเป็นกันเองร้านอาหารยายอ๋อยขนมจีนน้ำแจ่วต้นตำหรับ ได้รับการตรวจรับรองมาตรฐานร้านอาหารเป็นประจำทุกปี โดยได้รับป้ายรับรองอาหารสะอาด รสชาติอร่อย

Mahasarakham University

(Clean Food Good Taste) ออกให้โดยกองสุขาภิบาลอาหาร กระทรวงสาธารณสุข เพื่อรับประกันคุณภาพ ด้านความสะอาดของอาหารและการสุขาภิบาลของร้าน ติดรับประกันคุณภาพอยู่ภายในร้าน (วิบูลลักษณ์ ทองประไพร. 2555 : สัมภาษณ์) ดังภาพประกอบ

ภาพประกอบ 45 ร้านยายอ๋อยขนมจีนน้ำแจ่ว

ภาพประกอบ 46 ป้ายรับรองอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste)

ภาพประกอบ 47 ดารา นักแสดงถ่ายภาพร่วมกับเจ้าของร้าน

สรุปความเป็นมาของร้านอาหารยายอ๋อยขนมจีนน้ำแจ่ว ดังนี้ ร้านอาหารยายอ๋อยขนมจีนน้ำแจ่ว ตั้งอยู่เลขที่ 84 หมู่ที่ 3 ตำบลเชียงคาน อำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย มีนางวิบูลลักษณ์ ทองประไพร เป็นเจ้าของ เปิดขายมาตั้งแต่ พ.ศ. 2520 สูตรการทำขนมจีนน้ำแจ่วได้ศึกษาด้วยตนเองและสังเกตจากแม่ค้าชาวเวียดนามที่มาตั้งรกรากในอำเภอเชียงคาน จึงมีแรงบันดาลใจให้ทำอาชีพนี้ ปัจจุบันเปิดร้านตั้งแต่เวลา 07.00-12.00 น.ร้านอาหารยายอ๋อยขนมจีนน้ำแจ่วต้นตำหรับ ได้รับการตรวจรับรองมาตรฐานร้านอาหารเป็นประจำทุกปี โดยได้รับป้ายรับรองอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ออกให้โดยกองสุขาภิบาลอาหาร กระทรวงสาธารณสุข เพื่อรับประกันคุณภาพ ด้านความสะอาดของอาหาร

4. กลุ่มเกษตรกรร่วมใจบ้านน้อยหาดพรม

ประวัติความเป็นมา หมู่บ้านน้อยหาดพรมเป็นหมู่บ้านเก่าอายุนับร้อยปีที่นักท่องเที่ยวแห่เข้ามาท่องเที่ยว จนบ้านพักเต็มหมด ยังมีสินค้าโอท็อปที่ทำชื่อเสียงให้เชียงคานอีกด้วยโดยเฉพาะมะพร้าวแก้ว ของกลุ่มแม่บ้านมะพร้าวแก้วบ้านน้อยหาดพรมเป็นหมู่บ้านทำการเกษตรในอดีตหมู่บ้านนี้ส่วนใหญ่จะเป็นเกษตรกร ไม่ว่าจะทำนา ทำสวน กระทั่งในปี 2536 ทางสำนักงานเกษตรอำเภอเชียงคาน สนับสนุนให้ชาวบ้านตั้งกลุ่มกันขึ้น เป็นกลุ่มเกษตรกรแม่บ้านน้อย แรกเดิมมีสมาชิกจำนวน 40 คนมีแหล่งท่องเที่ยวสวย โดยมีนางจรูญ บานจูม เป็นประธานกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรร่วมใจมะพร้าวแก้วบ้านน้อยหาดพรม ที่นี่จะมีสถานที่ท่องเที่ยวคือ แก่งคุดคู่ ทางกลุ่มแม่บ้านปรึกษากับทางเจ้าหน้าที่เกษตรอำเภอว่า จะทำอะไรขายนักท่องเที่ยวกันดี ตกลงนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาจำหน่ายโดยเฉพาะมะพร้าวแก้ว มันรังนก กล้วยฉาบ กล้วยกวน กล้วยทอด การระดมทุนลงหุ้น"เมื่อตกลงจะทำ

Mahasarakham University

ขาย จึงลงหุ้นกันคนละ 200 บาท เอามาซื้อวัสดุอุปกรณ์ในการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร ทำขายออกมา ปรากฏว่ามะพร้าวแก้วขายดี กิจการไปได้ด้วยดีรวบรวมเงินกันมาซื้อที่ดินของกลุ่ม ตอนนั้นซื้อมาราคา 200,000 บาท กรมส่งเสริมการเกษตรมาสร้างโรงเรือนให้"กลุ่มแม่บ้านบ้านน้อย คว้ารางวัลมาแล้วนางจรูญ เผยอีกว่า จากการประกวดกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร 19 จังหวัด รับรางวัลที่ 3 ปัจจุบันจัดตั้งเป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชน เริ่มแยกตัวทำเอง "ปัจจุบันกลุ่มของเรามีสมาชิกจำนวน 20 คน บางคนก็อายุมาก บางคนก็แยกไปทำเอง แต่เราก็ยังรักษากลุ่มของเอาไว้ ที่มาทำจริง ๆ แต่ละวันประมาณ 10 คน แล้วแต่ใครว่างบางคนก็มีงานส่วนตัวหรือภารกิจอื่น ๆ ในแต่ละวันก็ไม่ต่ำกว่า 10 คน ทำกันทุกวัน" ส่วนใหญ่ทำมะพร้าวแก้วเป็นหลัก ตามมาก็เป็นกล้วย เผือก มัน พวกกล้วย เผือกมัน นั้นที่บ้านเราพอมีไม่ขาดตลาด จะมีแต่มะพร้าวเท่านั้นที่ขาด ต้องสั่งมาจากจังหวัดเพชรบูรณ์ ช่วงที่มะพร้าวขาด จะเอากล้วยน้ำว้า เผือก มันมาทำ เพราะกล้วยจังหวัดเลยมีมาก เป็นวัสดุที่มีตลอดปี แต่การทำมะพร้าวแก้วเราจะทำตลอดเพื่อไม่ให้ขาดลูกค้า เรื่องของการตลาดไม่มีปัญหา มีการสั่งซื้อมาตลอด จากจังหวัดอุดรธานี ขอนแก่น หนองคาย โคราช เพชรบูรณ์ กรุงเทพฯ นอกจากนั้นก็ออกขายตามงานโอท็อปต่าง ๆ เป็นประจำ ตลาดส่วนใหญ่หาเอง คนที่สั่งไปขายเขามีเบอร์ของกลุ่มเขาก็จะโทร.มาสั่ง จะส่งของไปตามที่เขาสั่งมีวิธีแบ่งผลกำไรรายได้ของสมาชิกของกลุ่มเฉลี่ยแล้วจะแบ่งผลกำไร 2 สัปดาห์ต่อครั้ง ปีหนึ่งก็ได้คนละประมาณปีหนึ่ง 4-5 หมื่นบาท ของที่ทำออกมาที่หน้าร้านไม่ค่อยจะได้ขาย ส่วนมากจะส่งตามที่สั่งมา เกรด A ราคา กก.ละ 200 บาท เกรด B ราคา 150 บาท กลุ่มเกษตรกรร่วมใจบ้านน้อยหาดพรม ผลิตมะพร้าวแก้ว ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผลิตภัณฑ์ชุมชน OTOP ระดับห้าดาว ของอำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย และได้รับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน อย. มีบุคคลที่มีชื่อเสียงด้านการชิมอาหารให้การยอมรับ เช่น หม่อมหลวงถนัดศรี สวัสดิวัฒน์ (จรูญ บานจูม. 2555 : สัมภาษณ์)

ภาพประกอบ 48 ขนมมะพร้าวแก้ว

Mahasarakham University

สรุปความเป็นมาของกลุ่มเกษตรกรร่วมใจบ้านน้อยหาด ดังนี้ กลุ่มเกษตรกรร่วมใจบ้านน้อยหาด จัดตั้งกลุ่มเมื่อปี พ.ศ. 2536 มีนางจรูญ บานจูม เป็นประธานกลุ่ม ปัจจุบันกลุ่มมีสมาชิกจำนวน 20 คนส่วนใหญ่ทำมะพร้าวแก้วเป็นหลัก ตามมาก็เป็นกล้วย เผือก มัน พวกกล้วย เผือก มัน กลุ่มเกษตรกรร่วมใจบ้านน้อยหาดพรม ผลิตมะพร้าวแก้ว ได้รับการการคัดเลือกให้เป็นผลิตภัณฑ์ชุมชน OTOP ระดับห้าดาว ของอำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย และได้รับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน อย. มีบุคคลที่มีชื่อเสียงด้านการชิมอาหารให้การยอมรับ เช่น หม่อมหลวงถนัดศรี สวัสดิวัฒน์

5. กลุ่มเกษตรกรไม้ดอกไม้ประดับหนองบัว

ประวัติความเป็นมา กลุ่มเกษตรกรไม้เกิดจากการรวมกลุ่มของครัวเรือนในการประกอบอาชีพเสริมจากการประกอบอาชีพหลักคือการทำการเกษตรปลูกไม้ดอกไม้ประดับโดยนำความรู้ผสมกับภูมิปัญญามาพัฒนาวัตถุดิบกระชายดำที่มีอยู่ในท้องถิ่นให้เกิดมูลค่าเพิ่มสามารถเก็บรักษาไว้รับประทานได้นาน จึงได้จัดตั้งกลุ่มดอกไม้ประดับหนองบัวขึ้น ณ บ้านเลขที่ 137 หมู่ที่ 4 บ้านหนองบง ตำบลหนองบัว อำเภอภูเรือ จังหวัดเลย มีนางเตือนใจ โกมาสถิต เป็นประธาน และการรวมตัวของสมาชิกเป็นการช่วยเหลือระหว่างสมาชิก แรกเริ่มได้จัดตั้งกลุ่มไม้ดอกไม้ประดับตั้งแต่ปี 2543 และในช่วงปี พ.ศ. 2544 ในหมู่บ้านได้มีการปลูกกระชายดำเป็นจำนวนมากเนื่องจากมีสรรพคุณทางด้านบำรุงร่างกาย กลุ่มมีแนวความคิดที่จะหารายได้เสริมเพิ่มจากกการปลูกไม้ดอกไม้ประดับที่ยึดเป็นอาชีพหลักโดยคิดแปรรูปกระชายและสมุนไพรในท้องถิ่นให้เป็นเครื่องดื่ม ให้มีความหลากหลายและสามารถเก็บไว้ดื่มได้นานจึงเข้ารับการฝึกอบรมเพิ่มพูนทักษะกลุ่มความรู้ที่ได้รับมาผสมผสานกับภูมิปัญญาท้องถิ่น สินค้าที่กลุ่มผลิตสำเร็จสร้างรายได้ตัวแรกคือ น้ำกระชายดำ กลุ่มเกษตรกรไม้ดอกไม้ประดับหนองบัว ได้รับการตรวจรับรองมาตรฐานอาหาร โดยได้รับรางวัล OTOP คัดสรร 3 ดาว รางวัลผลิตภัณฑ์คุณภาพ ในการประกวดกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรดีเด่น ระดับจังหวัดเลย (เตือนใจ โกมาสถิต. 2555 : สัมภาษณ์)

ภาพประกอบ 49 น้ำกระชายดำ

ภาพประกอบ 50 รางวัลระดับ OTOP 3 ดาว

สรุปความเป็นมาของกลุ่มเกษตรกรไม้ดอกไม้ประดับหนองบัว ดังนี้ จัดตั้งกลุ่มดอกไม้ประดับหนองบัวขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 2543 ณ บ้านเลขที่ 137 หมู่ที่ 4 บ้านหนองบง ตำบลหนองบัว อำเภอภูเรือ จังหวัดเลย มีนางเตือนใจ โกมาสถิต เป็นประธาน ในหมู่บ้านได้มีการปลูกกระชายดำเป็นจำนวนมาก กลุ่มจึงมีแนวความคิดที่จะหารายได้เสริมเพิ่มจากกการปลูกไม้ดอกไม้ประดับที่ยึดเป็นอาชีพหลักโดยคิดแปรรูปกระชายและสมุนไพรในท้องถิ่นให้เป็นเครื่องดื่ม ให้มีความหลากหลายและสามารถเก็บไว้ดื่มได้นานจึงเข้ารับการฝึกอบรมเพิ่มพูนทักษะกลุ่มความรู้ที่ได้รับมาผสมผสานกับภูมิปัญญาท้องถิ่น สินค้าที่กลุ่มผลิตสำเร็จสร้างรายได้ตัวแรกคือ น้ำกระชายดำ กลุ่มเกษตรกรไม้ดอกไม้ประดับหนองบัว ได้รับการตรวจรับรองมาตรฐานอาหาร โดยได้รับรางวัล OTOP คัดสรร 3 ดาว รางวัลผลิตภัณฑ์คุณภาพ ในการประกวดกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรดีเด่น ระดับจังหวัดเลย

6. น้ำเสาวรสครูพูนสุข

ประวัติความเป็นมา จากการสัมภาษณ์นางพูนสุข ไชยสีหา อายุ 44 ปี อาชีพรับราชการครูคณิตศาสตร์โรงเรียนมัธยมภูเรือ ที่อยู่บ้านเลขที่ 199 หมู่ 6 ตำบลหนองบัว อำเภอภูเรือ จังหวัดเลย ได้ชวนเพื่อนคิดค้นการทำน้ำเสารสขึ้น เมื่อปีพ.ศ. 2552 เนื่องจาชุมชนในพื้นที่ชอบปลูกเสาวรสเป็นจำนวนมากและออกผลในช่วงฤดูฝนเท่านั้น ดังนั้นการเก็บเกี่ยววัตถุดิบจึงต้องกักตุนวัตถุดิบเอาไว้ โดยคว้านเอาเนื้อเสารสแช่ในช่องฟิตตู้เย็น นำออกมาผลิตตามลูกค้าสั่ง ซึ่งคุณครูจะให้นักเรียนเก็บมาขายให้และจ้างคนในชุมชนประมาณ 2 คน คัดเลือกผลเสาวรสและคว้านเนื้อ แยกเมล็ดออกเก็บไว้ขั้นตอนการผลิตครูพูนสุขและสมาชิกในครอบครัวจะชวยกันทำเพื่อจำหน่ายเมื่อปีพ.ศ. 2553 ช่วงนั้นมีลูกค้าสั่งสินค้าเป็นจำนวนมาก จึงใช้เงินทุนสูงเนื่องจากน้ำตาลทรายขาวมีราคาแพงและจำเป็นต้องใช้น้ำตาลทรายขาวเป็นจำนวนมากในการผลิต การบรรจุด้วยขวดพลาสติกน้ำเสาวรสคิดออกแบบเป็นรูปทรงผลน้ำเต้า เพราะคนในชุมชนปลูกน้ำเต้าเป็นพืชผักสวนครัวเพื่อจำหน่ายอยู่แล้ว จึงเป็นเอกลักษณ์ของขวดน้ำเสาวรส น้ำเสาวรสครูพูนสุขได้รับการตรวจรับรองมาตรฐานน้ำดื่มเพื่อสุขภาพของชุมชน ตำบลหนองบัว อำเภอภูเรือ จังหวัดเลย เข้าร่วมแสดงสินค้าในงานดอกไม้เมืองหนาว ภูกระแต จัดงาน

แสดงสินค้าผลิตภัณฑ์ที่เมืองทองธานี กรุงเทพฯ และได้รับการยอมรับจากร้านค้า ร้านอาหารของฝากทั่วไปในจังหวัดเลย เช่น ร้านภูเรือโภชนา (พูนสุข ไชยสีหา. 2555 : สัมภาษณ์) ดังภาพประกอบ

ภาพประกอบ 51 น้ำเสาวรสครูพูนสุข

สรุปความเป็นมาของน้ำเสาวรสครูพูนสุข ดังนี้ น้ำเสาวรสครูพูนสุข มีนางพูนสุข ไชยสีหา อายุ 44 ปี เป็นเจ้าของกิจการและคิดค้นสูตร ซึ่งทำอาชีพรับราชการครูคณิตศาสตร์โรงเรียนมัธยมภูเรือ ที่อยู่บ้านเลขที่ 199 หมู่ 6 ตำบลหนองบัว อำเภอภูเรือ จังหวัดเลย ได้ชวนเพื่อนคิดค้นการทำน้ำเสารสขึ้น เมื่อปีพ.ศ. 2552 เนื่องจาชุมชนในพื้นที่ชอบปลูกเสาวรสเป็นจำนวนมากและออกผลในช่วงฤดูฝน น้ำเสาวรสครูพูนสุข ได้รับการตรวจรับรองมาตรฐานน้ำดื่มเพื่อสุขภาพของชุมชนตำบลหนองบัว อำเภอภูเรือ จังหวัดเลย เข้าร่วมแสดงสินค้าในงานดอกไม้เมืองหนาว ภูกระแต จัดงานแสดงสินค้าผลิตภัณฑ์ที่เมืองทองธานี กรุงเทพฯ และได้รับการยอมรับจากร้านค้า ร้านอาหารของฝากทั่วไปในจังหวัดเลย

7. กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านนาดี

ประวัติความเป็นมา จากการสังเกตพบว่า กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านนาดี ตั้งอยู่บ้านเลขที่ 162 หมู่ 1 บ้านนาดี ตำบล นาดี อำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย การเดินทางด้วยรถยนต์เส้นทางถนนสายเลย- ด่านซ้าย จากจังหวัดเลย ระยะทาง 82 กิโลเมตร ผ่านหน้าที่ว่าการอำเภอด่านซ้ายถนนสายด่านซ้าย – นาข่า ระยะทาง 10 กิโลเมตร ถึงหน้าวัดเลี้ยวขวาถึงที่ทำการกลุ่มระยะทางห่างจากถนน 50 เมตร กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านนาดี มีแม่คำพัน อ่อนอุทัย เป็นประธานกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านนาดี มีสมาชิกทั้งหมด 30 คน จัดตั้งกลุ่มโดยการส่งเสริมอาชีพกลุ่มแม่บ้าน จากกระทรวงอุตสาหกรรม เมื่อปี พ.ศ.2549 ด้วยภูมิปัญญาในการผลิตอาหารด้วยวัตถุดิบธรรมชาติหาได้ในพื้นถิ่น แม่คำพัน จึงได้เลือกทำน้ำผักสะทอนขึ้นมา เนื่องจาก ผักสะทอนเป็นพืชยืนต้นขึ้นตามพื้นที่ภูเขาสูงเท่านั้นเกิดขึ้นเองตามธรรมชาติมีมาเป็นร้อยๆ ปี ผักสะทอน เป็นไม้ยืนต้นทรงพุ่มที่มีอายุยืนหลายร้อยปี เป็น

Mahasarakham University

พืชตะกูลถั่ว ลักษณะทรงพุ่มขึ้นอยู่บริเวณเชิงเขาในเขตอำเภอด่านซ้าย ภูเรือ นาแห้ว รวมทั้งอำเภออื่นๆ ในจังหวัดเลย และบางส่วนของจังหวัดพิษณุโลกและเพชรบูรณ์ โดยจะแตกยอดอ่อนในช่วงเดือนกุมภาพันธุ์ชาวบ้านในท้องถิ่นนิยมนำใบมาหมักและเคี่ยวด้วยกรรมวิธีที่สืบทอดกันมาตั้งแต่บรรพบุรุษนับร้อยปี โดยการนำน้ำจากใบสะทอนมาปรุงรสอาหาร เพิ่มรสชาติอาหารให้อร่อย อันเป็นเอกลักษณ์ของชาวบ้านในท้องถิ่น ซึ่งน้ำผักสะทอนมีคุณค่าทางอาหารมีโปรตีนและวิตามิน กลุ่มแม่บ้านนาดีได้นำใบผักสะทอนมาแปรรูปเป็นน้ำผักสะทอนด้วยภูมิปัญญาดั้งเดิมสำหรับปรุงอาหารประเภทแกงอ่อม แกงซั้ว ส้มตำ น้ำพริกบ้านนาดีสร้างชื่อเสียงให้เป็นที่รู้จัก ก็คือผลิตภัณฑ์น้ำผักสะทอนภายใต้ตราแม่คำพันออกจำหน่ายจำหน่าย ณ ที่ทำการกลุ่ม ร้านเมืองเลย OTOP ศูนย์จำหน่าย OTOP จังหวัดเลย และศูนย์จำหน่าย OTOP ด่านซ้าย กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านนาดี ได้รับการตรวจรับรอง. หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ระดับจังหวัดประเภทอาหาร ระดับ 4 ดาว พ.ศ.2546 คัดสรรผลิตภัณฑ์ดีเด่นภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ระดับ 4 ดาว พ.ศ.2547 รองชนะเลิศอันดับ 2 ผลิตส้มตำ จากส่วนประกอบไร้สารพิษงาน วันไร้สารพิษงานวันสมัชชาสุขภาพอิสาน มหาวิทยาลัยมหาสารคาม กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรดีเด่นระดับจังหวัด อันดับ 1 พ.ศ. 2547 หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ประเภทอาหาร ระดับจังหวัด และระดับภาค ระดับ 5ดาว พ.ศ.2547 ได้รับรางวัลคัดสรรผลิตภัณฑ์ดีเด่นประเภทอาหารของประเทศระดับ 4ดาว พ.ศ.2547 มาตรฐานแจ่วดำน้ำพริกสะทอน อย.4220194720001 แจ่วดำน้ำผักสะทอนกลิ่นแมงดา อย. 220194720002 (คำพัน อ่อนอุทัย. 2555 : สัมภาษณ์) ดังภาพประกอบ

ภาพประกอบ 52 รางวัลคัดสรรฯ ปี 2549 ระดับ 4 ดาว

สรุปความเป็นมาของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านนาดี ดังนี้ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านนาดี ตั้งอยู่บ้านเลขที่ 162 หมู่ 1 บ้านนาดี ตำบล นาดี อำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย มีแม่คำพัน อ่อนอุทัย เป็นประธานกลุ่ม มีสมาชิกทั้งหมด 30 คน จัดตั้งกลุ่มโดยการส่งเสริมอาชีพกลุ่มแม่บ้านจากกระทรวงอุตสาหกรรม เมื่อปี พ.ศ.2549 กลุ่มแม่บ้านนาดีได้นำใบผักสะทอนมาแปรรูปเป็นน้ำผัก

Mahasarakham University

สะทอนด้วยภูมิปัญญาดั้งเดิมสำหรับปรุงอาหารประเภทแกงอ่อม แกงซั้ว ส้มตำ น้ำพริกบ้านนาดีสร้างชื่อเสียงให้เป็นที่รู้จัก ก็คือผลิตภัณฑ์น้ำผักสะทอนภายใต้ตราแม่คำพันออกจำหน่ายจำหน่าย ณ ที่ทำการกลุ่ม ร้านเมืองเลย OTOP ศูนย์จำหน่าย OTOP จังหวัดเลย และศูนย์จำหน่าย OTOP ด่านซ้าย กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านนาดี ได้รับการตรวจรับรอง. หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ระดับจังหวัดประเภทอาหาร ระดับ 4 ดาว พ.ศ.2546 คัดสรรผลิตภัณฑ์ดีเด่นภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ระดับ 4 ดาว พ.ศ. 2547 รองชนะเลิศอันดับ 2 ผลิตส้มตำ จากส่วนประกอบไร้สารพิษงาน วันไร้สารพิษงานวันสมัชชาสุขภาพอีสาน มหาวิทยาลัยมหาสารคาม กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรดีเด่นระดับจังหวัด อันดับ 1 พ.ศ. 2547 หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ประเภทอาหาร ระดับจังหวัด และระดับภาค ระดับ 5ดาว พ.ศ. 2547 ได้รับรางวัลคัดสรรผลิตภัณฑ์ดีเด่นประเภทอาหารของประเทศ ระดับ 4ดาว พ.ศ.2547 มาตรฐานแจ่วดำน้ำพริกสะทอน

8. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านชมน้อย

ประวัติและที่ตั้ง จักการสังเกตพบว่ากลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรกรแม่บ้านชมน้อย ตำบลชมเจริญ อำเภอปากชม จังหวัดเลย มีแม่เพ็ญศรี แก้วสมบัติ อายุ 64 ปี เป็นประธานกลุ่ม แม่เพ็ญศรี กล่าวว่า สำนักงานของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรกรบ้านชมน้อย ตั้งอยู่ บ้านเลขที่ 108 หมู่ที่ 2 บ้านชมน้อย ตำบลชมเจริญ อำเภอปากชม จังหวัดเลย อยู่ติดถนนสายบ้านธาตุ-ปากชม ก่อตั้งขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 2539 เป็นกลุ่มแม่บ้านการเกษตร ที่แปรรูปจากผลผลิตการเกษตร ต่อมาได้เปลี่ยนชื่อเป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านชมน้อย เมื่อปี 2555 ตามที่ราชการต้องการ การตั้งกลุ่มขึ้นมาครั้งแรกมีสมาชิกประมาณ 60 คน ปัจจุบันมีสมาชิกอยู่ 20 คน แต่ที่ทำงานกันจริง ๆ ขณะนี้มีจำนวน 6 คน สาเหตุที่สมาชิกออกไปมาก เนื่องจากปัจจุบันมีการปลูกยางพารากันมาก สมาชิกจึงไปทำสวนยางพารากัน ทุกวันนี้ทางกลุ่มได้ผลิตสินค้าโอท็อปขึ้นมา ก็จะมี ถั่วดินคั่วทราย ข้าวนางเล็ดทรงเครื่อง กล้วยสุกทอดกรอบ กล้วยอบเนย กล้วยตากแผ่น (ม้วน) ขนมจีนแห้ง 7 สี สินค้าที่สำคัญของกลุ่มคือ ขนมจีนแห้ง 7 สี ระดับ 4 ดาว ซึ่งผ่านการรับรองจาก อย. แล้วขนมจีนแห้งทำมาประมาณ 5 ปีแล้ว ความเป็นมาก็คือ ตนเองได้ไปเที่ยวสาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว ไปเห็นเขาทำขนมจีนแห้งก็มีความสนใจว่าเราน่าจะทำได้ จึงได้ศึกษาในการทำขนมจีนแห้ง และได้ซื้อมาทดลองทำที่บ้าน ได้ทดลองทำจนสามารถผลิตออกมาเป็นสินค้าจำหน่ายได้ ตอนแรกก็ขายไม่ค่อยได้ ก็ไปวางตามบู๊ธต่าง ๆ ที่ทางราชการจัดให้ ทั้งขายทั้งแจกฟรี เพื่อประชาสัมพันธ์ไปด้วย ต่อมาขนมจีนแห้งได้รับการสนองตอบจากผู้บริโภคมากขึ้น และปัจจุบันมีออเดอร์สั่งมาตลอด จากที่ประสบผลสำเร็จจากการทำขนมแห้ง จึงได้มีการพัฒนาขนมจีนแห้ง ด้วยการผลิตขนมจีนแห้ง 7 สี และสีที่นำมาผสมขนมจีนแห้งนั้นจะเป็นสีที่ได้มาจากผลไม้หรือดอกไม้ต่างๆ อย่างเช่น สีเหลือง ก็เอามาจากฟักทอง สีม่วง ก็เอาจากดอกอัญชัน แก้วมังกร แครอทใบเตย ฯลฯ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านชมน้อย ได้รับการตรวจผ่านการรับรองจากสำนักงานอาหารและยา (อย.) และได้รับรางวัลคัดสรร OTOP ระดับ 4 ดาว (เพ็ญศรี แก้วสมบัติ. 2555 : สัมภาษณ์)

Mahasarakham University

ภาพประกอบ 53 ขนมจีนแห้งหลากสี

สรุปความเป็นมาของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านชมน้อย ดังนี้ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านชมน้อย ตั้งอยู่ บ้านเลขที่ 108 หมู่ที่ 2 บ้านชมน้อย ตำบลชมเจริญ อำเภอปากชม จังหวัดเลย มีแม่เพ็ญศรี แก้วสมบัติ อายุ 64 ปี เป็นประธานกลุ่ม ก่อตั้งขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 2539 ปัจจุบันมีสมาชิกอยู่ 20 คน กลุ่มได้ผลิตสินค้าโอท็อปขึ้นมา ก็จะมี ถั่วดินคั่วทราย ข้าวนางเล็ดทรงเครื่อง กล้วยสุกทอดกรอบ กล้วยอบเนย กล้วยตากแผ่น (ม้วน) ขนมจีนแห้ง 7 สี สินค้าที่สำคัญของกลุ่มคือ ขนมจีนแห้ง 7 สี ระดับ 4 ดาว ซึ่งผ่านการรับรองจาก อย. กลุ่มได้ศึกษาในการทำขนมจีนแห้ง และได้ซื้อมาทดลองทำที่บ้าน ทดลองทำจนสามารถผลิตออกมาเป็นสินค้าจำหน่ายได้ สีที่นำมาผสมขนมจีนแห้งนั้นจะเป็นสีที่ได้มาจากผลไม้หรือดอกไม้ต่างๆ อย่างเช่น สีเหลือง ก็เอามาจากฟักทอง สีม่วง ก็เอาจากดอกอัญชัน แก้วมังกร แครอท ใบเตย ฯลฯ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านชมน้อย ได้รับการตรวจผ่านการรับรองจากสำนักงานอาหารและยา (อย.) และได้รับรางวัลคัดสรร OTOP ระดับ 4 ดาว

จากการศึกษาความเป็นมาของอาหารพื้นบ้านปลอดภัยในเขตอีสานเหนือ สามารถสรุปได้ว่า ในรูปแบบตารางดังนี้

ตาราง 2 สรุปความเป็นมาเกี่ยวกับอาหารพื้นบ้านปลอดภัย ในเขตอีสานเหนือ

ที่	ชื่อร้าน/ชื่อเจ้าของอาหารพื้นบ้านปลอดภัย	ประเภทอาหาร				ได้รับการถ่ายทอด (พ.ศ.)	ผู้ให้การถ่ายทอด/สถานที่	เริ่มจำหน่าย ปี พ.ศ.	ผลงานหรือรางวัลที่ได้รับ/ปี พ.ศ.	หมายเหตุ
		อาหารคาว (ระบุ)	อาหารหวาน	เครื่องดื่ม	อื่น ๆ					
1.	จังหวัดกาฬสินธุ์ 1. ร้านขิงข่า นางสมบัติ ชูศรีวัน 	ลาบเนื้อ				พ.ศ. 2526	คุณพ่อเป็นผู้ถ่ายทอด ที่บ้านบ่อ หมู่ 9 ตำบลธัญญา อำเภอบ้านบ่อ จังหวัดกาฬสินธุ์	พ.ศ. 2526	ป้ายรับรองมาตรฐาน ตามข้อกำหนดสุขาภิบาลท้องถิ่น ปี พ.ศ. 2549	สำนักงานเทศบาลตำบลธัญญาเป็นผู้มอบรางวัล
	2. ร้านเจ๊อื๊อ นางนภาพร ศรีทอง 	แจ่วฮ้อน				พ.ศ. 2541	คุณแม่เป็นผู้ถ่ายทอด ที่บ้านนาจารย์ ตำบลนาจารย์ อำเภอเมือง จังหวัดกาฬสินธุ์	พ.ศ. 2541	ป้ายรับรองอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ใบประกาศเมนูสุขภาพ อาหารสุขภาพ	จากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดกาฬสินธุ์

									เพื่อคนรัก สุขภาพ	

ตาราง 2 (ต่อ)

ที่	ชื่อร้าน/ชื่อเจ้าของ อาหารพื้นบ้านปลอดภัย	ประเภทอาหาร				ได้รับการถ่ายทอด (พ.ศ.)	ผู้ให้การถ่ายทอด/ สถานที่	เริ่มจำหน่าย ปี พ.ศ.	ผลงานหรือรางวัล ที่ได้รับ/ปี พ.ศ.	หมายเหตุ
		อาหารคาว (ระบุ)	อาหารหวาน	เครื่องดื่ม	อื่น ๆ					

Mahasarakham University

ตาราง 2 (ต่อ)

	ชื่อร้าน/ชื่อเจ้าของ	ประเภทอาหาร				ได้รับการ	ผู้ให้การถ่ายทอด/	เริ่มจำหน่าย	ผลงานหรือรางวัล	หมายเหตุ
1.	จังหวัดกาฬสินธุ์ 3. กลุ่มแม่บ้านแปรรูปเนื้อสัตว์ตำบลนาจารย์ 	หมูเค็ม				พ.ศ. 2544	ได้รับการถ่ายทอดจากหน่วยงานราชการ โดยองค์การบริหารส่วนจังหวัดกาฬสินธุ์ (อบจ.) ณ ที่ทำการกลุ่มบ้านนาจารย์ ตำบลนาจารย์ อำเภอเมือง จังหวัดกาฬสินธุ์	พ.ศ. 2544	รางวัลชนะเลิศอันดับที่ 1 การประกวดหมูเค็มระดับจังหวัดกาฬสินธุ์ รางวัล OTOP คัดสรร 4 ดาว รางวัลผลิตภัณฑ์คุณภาพ ปี 2548 จากนังสือพิมพ์ข่าวผู้นำรางวัลรองชนะเลศอันดับที่ 2 ในการประกวดกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรดีเด่น	จากสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดกาฬสินธุ์
	4.ร้านม่านทิพย์ บ้านขนมอร่อย นางสาวนิ่มนวล ศรีสว่างวงศ์ 		ขนมถ้วยฟูใบเตย ขนมข้าต้มผัด			พ.ศ. 2545	ได้รับการถ่ายทอดจากคุณแม่ ที่บ้านเลขที่ 13 ตำบลในเมือง จังหวัดกาฬสินธุ์	พ.ศ. 2545	ป้ายรับรองอาหารสะอาดรสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste)	สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดกาฬสินธุ์

Mahasarakham University

ที่	อาหารพื้นบ้านปลอดภัย	อาหารคาว (ระบุ)	อาหารหวาน	เครื่องดื่ม	อื่น ๆ	ถ่ายทอด (พ.ศ.)	สถานที่	ปี พ.ศ.	ที่ได้รับ/ปี พ.ศ.	
	จังหวัดกาฬสินธุ์ 5. ร้านครัวคุณแอน นางสาวศิริกาญจณ์ แพงจันทร์ 		ลอดช่อง สิงคโปร์			พ.ศ. 2527	ได้รับการถ่ายทอดจากคุณแม่ เมื่อปี พ.ศ. 2545 ที่บ้านเลขที่ 698/1 ตำบลในเมือง จังหวัดกาฬสินธุ์	พ.ศ. 2527	ป้ายรับรองอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste)	สำนักงานสาธารณสุข จังหวัดกาฬสินธุ์
	6. ร้านเก็บตก นายบุญส่ง เลิศรัตนพงศ์ 			มะพร้าว เผา		พ.ศ. 2544	ได้รับการถ่ายทอดจากหน่วยงานราชการ โดยองค์การบริหารส่วนจังหวัดกาฬสินธุ์ (อบจ.) ณ ที่ทำการกลุ่มบ้านนาจารย์ ตำบลนาจารย์ อำเภอเมือง จังหวัดกาฬสินธุ์	พ.ศ. 2544	ได้ออกรายการทีวีช่อง 3 ช่วงเก็บตก	ทีวีช่อง 3

ตาราง 2 (ต่อ)

Mahasarakham University

ที่	ชื่อร้าน/ชื่อเจ้าของ อาหารพื้นบ้านปลอดภัย	ประเภทอาหาร				ได้รับการถ่ายทอด (พ.ศ.)	ผู้ให้การถ่ายทอด/ สถานที่	เริ่มจำหน่าย ปี พ.ศ.	ผลงานหรือรางวัล ที่ได้รับ/ปี พ.ศ.	หมายเหตุ
		อาหารคาว (ระบุ)	อาหารหวาน	เครื่องดื่ม	อื่น ๆ					
1.	จังหวัดกาฬสินธุ์ 7. ร้านผลไม้ปั่นเพื่อสุขภาพ นงลักษณ์ ชินาภาษ 			น้ำส้ม		พ.ศ. 2552	ได้รับการถ่ายทอดจากน้องสาว ที่บ้านเลขที่ 17 หมู่ 14 ถนนสุรินทร์ อำเภอเมืองจังหวัดกาฬสินธุ์ เมื่อปี พ.ศ. 2552	พ.ศ. 2552	ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดกาฬสินธุ์	สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดกาฬสินธุ์
	8. กลุ่มแม่บ้านแปรรูปเนื้อสัตว์ตำบลนาจารย์ 				หมูทุบ	พ.ศ. 2544	ได้รับการถ่ายทอดจากหน่วยงานราชการ โดยองค์การบริหารส่วนจังหวัดกาฬสินธุ์ (อบจ.) ณ ที่ทำการกลุ่มบ้านนาจารย์ ตำบลนาจารย์ อำเภอเมืองจังหวัดกาฬสินธุ์	พ.ศ. 2544	รางวัลชนะเลิศอันดับที่ 1 การประกวดหมูเค็มระดับจังหวัดกาฬสินธุ์ รางวัล OTOP คัดสรร 4 ดาว รางวัลผลิตภัณฑ์คุณภาพ ปี 2548 จากหนังสือพิมพ์ข่าวผู้นำ รางวัลรองชนะเลศอันดับที่ 2 ในการประกวดกลุ่ม	จากสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดกาฬสินธุ์

Mahasarakham University

									แม่บ้านเกตรกรดีเด่น	

ตาราง 2 (ต่อ)

ที่	ชื่อร้าน/ชื่อเจ้าของอาหารพื้นบ้านปลอดภัย	ประเภทอาหาร				ได้รับการถ่ายทอด (พ.ศ.)	ผู้ให้การถ่ายทอด/สถานที่	เริ่มจำหน่าย ปี พ.ศ.	ผลงานหรือรางวัลที่ได้รับ/ปี พ.ศ.	หมายเหตุ
		อาหารคาว (ระบุ)	อาหารหวาน	เครื่องดื่ม	อื่น ๆ					
	9. กลุ่มแม่บ้านทำขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโม นางนงลักษณ์ ขันโอฬาร				ขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโม	พ.ศ. 2552	ได้รับการถ่ายทอดจากหลานชาย ที่บ้านเลขที่ 65 หมู่ 12 ตำบลโพนงาม อำเภอกมลาไสย จังหวัดกาฬสินธุ์	พ.ศ. 2552	รางวัล OTOP ระดับ 3 ดาว รางวัลมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมน	จากสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดกาฬสินธุ์

Mahasarakham University

2.	จังหวัดขอนแก่น 1. ร้านเล็กไก่ย่างเขาสวนกวาง นางนงลักษณ์ บุตรราช 	ไก่ย่าง				พ.ศ. 2526	ได้รับการถ่ายทอดจากคุณพ่อ ที่ตำบลเขาสวนกวาง อำเภอเขาสวนกวาง จังหวัดขอนแก่น	พ.ศ. 2540	ป้ายรับรองอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) รางวัล OTOP ระดับ 5 ดาว	สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดขอนแก่น จากสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดขอนแก่น

ตาราง 2 (ต่อ)

ที่	ชื่อร้าน/ชื่อเจ้าของอาหารพื้นบ้านปลอดภัย	ประเภทอาหาร				ได้รับการถ่ายทอด (พ.ศ.)	ผู้ให้การถ่ายทอด/สถานที่	เริ่มจำหน่าย ปี พ.ศ.	ผลงานหรือรางวัลที่ได้รับ/ปี พ.ศ.	หมายเหตุ
		อาหารคาว (ระบุ)	อาหารหวาน	เครื่องดื่ม	อื่น ๆ					

Mahasarakham University

2.	จังหวัดขอนแก่น 1. ร้านอาหาร แม่น้อยคำหล้า นางละมัย เล็กวุฒิ 	หม่ำเนื้อ				พ.ศ. 2520	ได้รับการถ่ายทอดจากคุณแม่ ที่บ้านเลขที่ 119 บ้านดินดำ ตำบลเกิ้ง อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น	พ.ศ. 2520	รางวัล OTOP ระดับ 5 ดาว	จากสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดขอนแก่น
	2. ร้านเรียมริมบึง นายยุทธนา เดชาธนากร 	ต้มไก่บ้าน				พ.ศ. 2513	ได้รับการถ่ายทอดจากคุณแม่ ที่บ้านเลขที่ 137 ถนนรอบบึง อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น	พ.ศ. 2513	ป้ายรับรองอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste	สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดขอนแก่น

ตาราง 2 (ต่อ)

Mahasarakham University

ที่	ชื่อร้าน/ชื่อเจ้าของอาหารพื้นบ้านปลอดภัย	ประเภทอาหาร				ได้รับการถ่ายทอด (พ.ศ.)	ผู้ให้การถ่ายทอด/สถานที่	เริ่มจำหน่าย ปี พ.ศ.	ผลงานหรือรางวัล ที่ได้รับ/ปี พ.ศ.	หมายเหตุ
		อาหารคาว (ระบุ)	อาหารหวาน	เครื่องดื่ม	อื่น ๆ					
2.	จังหวัดขอนแก่น 4. กลุ่มแม่บ้านทำขนมถั่วตัดสมุนไพรน้ำมะตูม 		ขนมถั่วตัดสมุนไพรน้ำมะตูม ขนมถั่วกรอบแก้ว			พ.ศ. 2544	ได้รับการถ่ายทอดจากหน่วยงานราชการ โดยสำนักงานเกษตรอำเภอน้ำพอง ที่บ้านเลขที่ 127 หมู่ที่ 16 ตำบลน้ำพอง อำเภอน้ำพอง จังหวัดขอนแก่น	พ.ศ. 2544	รางวัล OTOP ระดับ 3 ดาว ที่ได้รับความเชื่อถือและจัดจำหน่ายไปวังสุโขทัย กรุงเทพฯ	สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดขอนแก่น
	5. กลุ่มแม่บ้านแปรรูปอาหาร นางสงบ ขุนจันทึก 		ขนมข้าวเกรียบฟักทอง			พ.ศ. 2541	ได้รับการถ่ายทอดจากหน่วยงานราชการ โดยศูนย์การศึกษานอกโรงเรียนอำเภอชุมแพ จังหวัดขอนแก่น ที่บ้านหอยดอน หมู่ที่ ๑ ตำบลโนนอุดม อำเภอชุมแพ	พ.ศ. 2544	รางวัล OTOP ระดับ 4 ดาว ได้รับการตรวจรับรองมาตรฐานอาหาร อย.	จากสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดขอนแก่น

Mahasarakham University

							จังหวัดขอนแก่น			

ตาราง 2 (ต่อ)

ที่	ชื่อร้าน/ชื่อเจ้าของอาหารพื้นบ้านปลอดภัย	ประเภทอาหาร				ได้รับการถ่ายทอด (พ.ศ.)	ผู้ให้การถ่ายทอด/สถานที่	เริ่มจำหน่าย ปี พ.ศ.	ผลงานหรือรางวัลที่ได้รับ/ปี พ.ศ.	หมายเหตุ
		อาหารคาว (ระบุ)	อาหารหวาน	เครื่องดื่ม	อื่น ๆ					
6.	6. กลุ่มอาชีพบ้านทรัพย์สมบูรณ์ นางวงเดือน พรมชมชา			ชาเขียวใบหม่อน ชามะรุม		พ.ศ. 2543	ได้รับการถ่ายทอดจากหน่วยงานราชการ โดยสำนักงานเกษตร ที่บ้านเลขที่ 304 หมู่ที่ 6 ตำบลห้วยม่วง อำเภอภูผาม่าน จังหวัดขอนแก่น	พ.ศ. 2543	รางวัล OTOP ระดับ 4 ดาว	สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดขอนแก่น

Mahasarakham University

	7. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านโคกกุงโคกเจริญ นางเยาวรัตน์ ไชยหอม 				ข้าวฮาง	พ.ศ. 2547	ได้รับการถ่ายทอดจากหน่วยงานราชการ โดยสำนักงานเกษตร ที่บ้านเลขที่ 206 หมู่ 15 ตำบลศรีสุข อำเภอสีชุมพู จังหวัดขอนแก่น	พ.ศ. 2553	รางวัล OTOP ระดับ 4 ดาว	สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดขอนแก่น

ตาราง 2 (ต่อ)

	ชื่อร้าน/ชื่อเจ้าของอาหาร	ประเภทอาหาร	ได้รับการ	ผู้ให้การถ่ายทอด/	เริ่มจำหน่าย	ผลงานหรือรางวัล	หมายเหตุ

Mahasarakham University

ที่	พื้นบ้านปลอดภัย	อาหารคาว (ระบุ)	อาหารหวาน	เครื่องดื่ม	อื่น ๆ	ถ่ายทอด (พ.ศ.)	สถานที่	ปี พ.ศ.	ที่ได้รับ/ปี พ.ศ.	
2.	จังหวัดขอนแก่น 8. กลุ่มพัฒนาอาชีพแม่บ้านชุมชนโนนชัย 2 นางละหม้าย จันทร์มี 				ไข่เค็มสมุนไพรสูตรพอกดินสอพอง	พ.ศ. 2550	ถ่ายทอดจากหน่วยงานราชการโดยสำนักงานเกษตรจังหวัดขอนแก่น เมื่อปี พ.ศ. 2553 ที่บ้านเลขที่ 6 หมู่ที่ 12 อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น	พ.ศ. 2553	รางวัล OTOP ระดับ 5 ดาว	สำนักงานพัฒนาชุมชน จังหวัดขอนแก่น
3.	จังหวัดเลย 1. ร้านอาหารครัวต้นหลิว นางบัวลา บุตรศรี 	หมกอั๊วหมู				พ.ศ. 2535	ได้รับการถ่ายทอดจากคุณแม่ที่อำเภอเชียงยืน จังหวัดมหาสารคาม	พ.ศ. 2541	ป้ายรับรองอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste)	สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเลย

Mahasarakham University

ตาราง 2 (ต่อ)

ที่	ชื่อร้าน/ชื่อเจ้าของอาหารพื้นบ้านปลอดภัย	ประเภทอาหาร				ได้รับการถ่ายทอด (พ.ศ.)	ผู้ให้การถ่ายทอด/สถานที่	เริ่มจำหน่าย ปี พ.ศ.	ผลงานหรือรางวัลที่ได้รับ/ปี พ.ศ.	หมายเหตุ
		อาหารคาว (ระบุ)	อาหารหวาน	เครื่องดื่ม	อื่น ๆ					
3.	จังหวัดเลย 2. ร้านอาหารครัวโพธิ์ทอง นางกลีบผกา สนิทสิงห์ 	เอาะหลาม				พ.ศ. 2541	ได้รับการถ่ายทอดจากครอบครัวที่อำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย	พ.ศ. 2541	ป้ายรับรองอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste)	สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเลย
	3.ร้านขนมจีนน้ำแจ่วยายอ้อย นางวิบูลย์ลักษณ์ทองประไพร 	ขนมจีนน้ำแจ่ว				พ.ศ. 2520	ได้รับการถ่ายทอดจากแม่ค้าชาวเวียดนาม ที่บ้านเลขที่ 84 หมู่ 3 ตำบลเชียงคาน อำเภอเชียงคาน อำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย	พ.ศ. 2520	ป้ายรับรองอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ได้รับการรับรองดารานักแสดง	สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเลย

Mahasarakham University

ตาราง 2 (ต่อ)

ที่	ชื่อร้าน/ชื่อเจ้าของอาหารพื้นบ้านปลอดภัย	ประเภทอาหาร				ได้รับการถ่ายทอด (พ.ศ.)	ผู้ให้การถ่ายทอด/สถานที่	เริ่มจำหน่ายปี พ.ศ.	ผลงานหรือรางวัลที่ได้รับ/ปี พ.ศ.	หมายเหตุ
		อาหารคาว (ระบุ)	อาหารหวาน	เครื่องดื่ม	อื่น ๆ					
3.	4. กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรร่วมใจบ้านน้อยหาดพรม นางจรูญ บานจูม		มะพร้าวแก้วกล้วยทอดกรอบ			พ.ศ. 2536	ได้รับการถ่ายทอดจากสำนักงานเกษตรอำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย ณ ที่ทำการกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรร่วมใจบ้านน้อยหาดพรม ตำบลเชียงคาน อำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย	พ.ศ. 2536	ได้รับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ ชุมชน (อ.ย.) เชลล์ชวนชิม หม่อมหลวงถนัดศรี สวัสดิวัฒน์ให้การรับรอง	สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเลย ใบประกาศเชลล์ชวนชิม หม่อมหลวงถนัดศรี สวัสดิวัฒน์ให้การรับรอง

Mahasarakham University

	5. ร้านอาหารครัวต้นหลิว นางบัวลา บุตรศรี 		หมี่กรอบ			พ.ศ. 2535	ได้รับการถ่ายทอดจากคุณแม่ที่อำเภอเชียงยืน จังหวัดมหาสารคาม	พ.ศ. 2541	ป้ายรับรองอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste	สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเลย

ตาราง 2 (ต่อ)

ที่	ชื่อร้าน/ชื่อเจ้าของอาหารพื้นบ้านปลอดภัย	ประเภทอาหาร				ได้รับการถ่ายทอด (พ.ศ.)	ผู้ให้การถ่ายทอด/สถานที่	เริ่มจำหน่าย ปี พ.ศ.	ผลงานหรือรางวัลที่ได้รับ/ปี พ.ศ.	หมายเหตุ
		อาหารคาว (ระบุ)	อาหารหวาน	เครื่องดื่ม	อื่น ๆ					
3.	จังหวัดเลย 6. น้ำเสาวรสครูพูนสุข นางพูนสุข ไชยสีหา 			น้ำเสาวรส		พ.ศ. 2552	ได้รับการถ่ายทอดจากเพื่อน ที่บ้านเลขที่ 199 หมู่ 6 ตำบลหนองบัว อำเภอภูเรือ จังหวัดเลย	พ.ศ. 2552	ได้รับการรับรองให้แสดงผลิตภัณฑ์ที่เมืองทองธานี ได้รับการตรวจมาตรฐานสินค้าชุมชน เป็นที่ยอมรับจากร้านจำหน่ายสินค้าของฝากจังหวัดเลย	จากสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดเลย

Mahasarakham University

	7. กลุ่มเกษตรกรไม้ดอกไม้ประดับหนองบัว นางเตือนใจ โกมาสถิต			น้ำกระชายดำ		พ.ศ. 2544	ได้รับการถ่ายทอดจากสำนักงานเกษตรอำเภอภูเรือ จังหวัดเลย ที่บ้านเลขที่ 137 หมู่ 4 บ้านหนองบง ตำบลหนองบัว อำเภอภูเรือ จังหวัดเลย	พ.ศ. 2544	รางวัล OTOP ระดับ 3 ดาว	จากสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดเลย

ตาราง 2 (ต่อ)

ที่	ชื่อร้าน/ชื่อเจ้าของอาหารพื้นบ้านปลอดภัย	ประเภทอาหาร				ได้รับการถ่ายทอด (พ.ศ.)	ผู้ให้การถ่ายทอด/สถานที่	เริ่มจำหน่าย ปี พ.ศ.	ผลงานหรือรางวัลที่ได้รับ/ปี พ.ศ.	หมายเหตุ
		อาหารคาว (ระบุ)	อาหารหวาน	เครื่องดื่ม	อื่น ๆ					

Mahasarakham University

3.	จังหวัดเลย 8. กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร บ้านนาดี นางคำพัน อ่อนอุทัย 				น้ำผัก สะทอน	พ.ศ. 2546	ได้รับการถ่ายทอดจากเพื่อนสมาชิกร่วมกันคิดค้น ณ บ้านเลขที่ 162 หมู่ 1 บ้านนาดี ตำบลนาดี อำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย	พ.ศ. 2546	รางวัล OTOP ระดับ 4 ดาว รางวัลคัดสรร จาก อย.	สำนักงานพัฒนาชุมชน จังหวัดเลย
	9. กลุ่มวิสาหกิจชุมชน บ้านชมน้อย นางเพ็ญศรี แก้วสมบัติ 				ขนมจีน อบแห้ง	พ.ศ. 2539	ได้รับการถ่ายทอดจากสำนักงานเกษตรอำเภอปากชม จังหวัดเลย ที่บ้านเลขที่ 108 หมู่ 2 บ้านชมน้อยนาดี ตำบลชมน้อย อำเภอปากชม จังหวัดเลย	พ.ศ. 2539	รางวัล OTOP ระดับ 4 ดาว รางวัลคัดสรร จาก อย.	สำนักงานพัฒนาชุมชน จังหวัดเลย

Mahasarakham University

จากตารางสรุปความเป็นมาเกี่ยวกับอาหารพื้นบ้านปลอดภัยในเขตอีสานเหนือ พบว่า อาหารคาว ในจังหวัดกาฬสินธุ์ ขอนแก่น เลย ที่ได้รับการถ่ายทอดจากบรรพบุรุษ จำนวน 8 ร้านอาหาร ดังนี้ จังหวัดกาฬสินธุ์ จำนวน 2 ร้าน ได้แก่ ลาบเนื้อ จากร้านอาหารขิงข่า และ แจ่วฮ้อน จากร้านเจ๊อื๋อ ระยะเวลาถ่ายทอด 40 ปี 15 ปี ตามลำดับ และเริ่มดำเนินการผลิตเพื่อจำหน่ายมาพร้อม ๆ กับระยะเวลาการถ่ายทอด จนได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารสะอาดปลอดภัย ตามข้อกำหนดสุขาภิบาลท้องถิ่น จากสำนักงานเทศบาลตำบลธัญญา อำเภอบ้านบ่อ จังหวัดกาฬสินธุ์ ป้ายรับรองอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) จากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดกาฬสินธุ์ จังหวัดขอนแก่น จำนวน 3 ร้าน ได้แก่ ไก่ย่าง จากร้านเล็กไก่ย่างเขาสวนกวาง หม่ำเนื้อ จากร้านอาหารแม่น้อย คำหล้า 2 และต้มไก่บ้าน จากร้านเรียมริมบึง ระยะเวลาถ่ายทอด 16 ปี 35 ปีและ 20 ปีตามลำดับ เริ่มดำเนินการผลิตเพื่อจำหน่ายมาพร้อม ๆ กับระยะเวลาการถ่ายทอด เช่นเดียวกับร้านอาหารในจังหวัดกาฬสินธุ์ จนได้รับป้ายรับรองอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) จากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดขอนแก่น และรางวัล OTOP ระดับ 5 ดาว จากสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดขอนแก่น จังหวัดเลย จำนวน 3 ร้าน ได้แก่ หมกอั๊วหมู จากร้านครัวต้นหลิว เอาะหลาม จากร้านครัวโพธิ์ทอง และขนมจีนน้ำแจ่ว จากร้านยายอ๋อยขนมจีนน้ำแจ่ว ระยะเวลาถ่ายทอด 20 ปี 15 ปี และ 36 ปี ตามลำดับ เริ่มดำเนินการผลิตเพื่อจำหน่ายมาพร้อม ๆ กับระยะเวลาการถ่ายทอด เช่นเดียวกับร้านอาหารในจังหวัดกาฬสินธุ์และจังหวัดขอนแก่น จนได้รับป้ายรับรองอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) จากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเลย และอาหารคาวที่ได้รับการถ่ายทอดจากหน่วยงานภาครัฐ จำนวน 1 กลุ่มอาชีพ ได้แก่ หมูเค็ม จากกลุ่มแม่บ้านแปรรูปเนื้อสัตว์ตำบลนาจารย์ อำเภอเมือง จังหวัดกาฬสินธุ์ ระยะเวลาถ่ายทอดและดำเนินการผลิตเพื่อจำหน่าย 13 ปี จนได้รับรางวัล OTOP ระดับ 4 ดาว จากสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดกาฬสินธุ์ อาหารหวาน จำนวน 3 ร้าน 3 กลุ่มอาชีพ ที่ได้รับการถ่ายทอดจากบรรพบุรุษ จำนวน 3 ร้าน ได้แก่ จังหวัดกาฬสินธุ์ ขนมถ้วยฟูใบเตย ขนมข้าวผัด จากร้าน ม่านทิพย์บ้านขนมอร่อย ลอดช่องสิงคโปร์ จากร้านครัวคุณแอน ระยะเวลาถ่ายทอดและเริ่มดำเนินการผลิตเพื่อจำหน่ายเป็นระยะเวลา 11 ปี 21 ปี ตามลำดับ จนได้รับป้ายรับรองอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) จากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดกาฬสินธุ์ จังหวัดเลย ได้แก่ หมี่กรอบ จากร้าน ครัวต้นหลิว ระยะเวลาถ่ายทอด 21 ปี เริ่มดำเนินการผลิตเพื่อจำหน่ายเป็นระยะเวลา 20 ปี จนได้รับป้ายรับรองอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) จากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดกาฬสินธุ์และจังหวัดเลย อาหารคาวที่ได้รับการถ่ายทอดจากหน่วยงานภาครัฐ จำนวน 3 กลุ่มอาชีพ ได้แก่ จังหวัดขอนแก่น ขนมถั่วตัดสมุนไพรน้ำมะตูม ขนมถั่วกรอบแก้ว จากกลุ่มแม่บ้านทำขนมถั่วตัดน้ำมะตูม ขนมข้าวเกรียบ จากกลุ่มแม่บ้านแปรรูปอาหาร จังหวัดเลย ได้แก่ มะพร้าวแก้ว กล้วยทอดกรอบ จากกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรรวมใจบ้านน้อยหาดพรม ระยะเวลาถ่ายทอด 12 ปี 15 ปี ตามลำดับ เริ่มดำเนินการผลิตเพื่อจำหน่ายมาพร้อม ๆ กับระยะเวลาการถ่ายทอด ขนมข้าวเกรียบ เริ่มดำเนินการผลิตเพื่อจำหน่ายเป็นระยะเวลา 12 ปี ได้รับ

Mahasarakham University

รางวัล OTOP ระดับ 3 ดาว และ 4 ดาว จากสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดขอนแก่น ป้ายรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (อ.ย) จากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเลย จังหวัดกาฬสินธุ์ ประเภทเครื่องดื่ม ที่ได้รับการถ่ายทอดจากสมาชิกในครอบครัว จำนวน 1 ร้าน ได้แก่ ร้านน้ำผลไม้ปั่น ระยะเวลาถ่ายทอดและดำเนินการ 4 ปี และเครื่องดื่มที่ได้รับการถ่ายทอดจากหน่วยงานภาครัฐ จังหวัดกาฬสินธุ์ ได้แก่ น้ำมะพร้าวเผา จากร้านเก็บตก จังหวัดขอนแก่น ได้แก่ ชาเขียวใบหม่อน ชามะรุม จากกลุ่มอาชีพบ้านทรัพย์สมบูรณ์ และจังหวัดเลย ได้แก่ น้ำกระชายดำ จากกลุ่มเกษตรกรไม้ดอกไม้ประดับหนองบัวจำนวน และน้ำเสาวรส จากครูพูลสุข ที่ได้รับการถ่ายทอดจากเพื่อน ระยะเวลาถ่ายทอดและเริ่มดำเนินการผลิตเพื่อจำหน่ายเป็นระยะเวลา 12 ปี 13 ปี และ 12 ปี ตามลำดับ ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดกาฬสินธุ์ รางวัล OTOP ระดับ 3 จากสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดขอนแก่น และ OTOP ระดับ 4 ดาว จากสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดเลย อาหารประเภทอื่น ๆ ที่ได้รับการถ่ายทอดจากหน่วยงานภาครัฐ จำนวน 3 กลุ่มอาชีพ จังหวัดกาฬสินธุ์ ได้แก่ หมูทุบ จากกลุ่มแม่บ้านแปรรูปเนื้อสัตว์ตำบลนาจารย์ อำเภอเมือง จังหวัดกาฬสินธุ์ ระยะเวลาถ่ายทอดและดำเนินการผลิตเพื่อจำหน่าย 13 ปี จนได้รับรางวัล OTOP ระดับ 4 ดาว จากสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดกาฬสินธุ์ ขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโม จากกลุ่มแม่บ้านทำขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโม ระยะเวลาถ่ายทอดและดำเนินการผลิตเพื่อจำหน่าย 4 ปี ได้รับรางวัล OTOP ระดับ 3 ดาว จากสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดกาฬสินธุ์ จังหวัดขอนแก่น ได้แก่ ข้าวฮาง จากกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านโคกกุงโคกเจริญ ไข่เค็ม จากกลุ่มพัฒนาอาชีพแม่บ้านชุมชนโนนชัน 2 ระยะเวลาถ่ายทอด 11 ปี 6 ปี และดำเนินการผลิตเพื่อจำหน่ายเป็นระยะเวลา 3 ปีทั้งสองกลุ่มอาชีพ และได้รับรางวัล OTOP ระดับ 4 และ 5ดาว ตามลำดับ จากสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดขอนแก่น จังหวัดขอนแก่น ได้แก่ น้ำผักสะทอน จากกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านนาดี ขนมจีนอบแห้ง จากกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านชมน้อย ซึ่งได้รับการถ่ายทอดจากภูมิปัญญาของสมาชิกในกลุ่มช่วยกันคิดค้นและจากการส่งเสริมและถ่ายทอดความรู้จาหน่วยงานภาครัฐ ระยะเวลาถ่ายทอดและดำเนินการผลิตเพื่อจำหน่าย 10 ปี และ 17 ปี ตามลำดับ จนได้รับรางวัล OTOP ระดับ 4 ดาว จากสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดเลย ด้วยนโยบายของรัฐบาลในการส่งเสริมอาชีพในชุมชนและการประกวดอาหารสะอาดปลอดภัย จากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดร่วมกับสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดให้การรับรองทั่วประเทศ ดังนั้น จึงเป็นจุดเริ่มต้นในการรณรงค์อาหารปลอดภัยและส่งเสริมการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมของแต่ละจังหวัดให้เป็นที่รู้จักกันอย่างแพร่หลาย เช่น การจัดประกวดอาหารปลอดภัยของกลุ่มอาชีพในชุมชน จังหวัดกาฬสินธุ์ การจัดแสดงอาหารสี่ภาคของจังหวัดกาฬสินธุ์ การสร้างอัตลักษณ์อาหารในแต่ละจังหวัด เช่น ไปจังหวัดเลย ต้องแวะซื้อของฝากมะพร้าวแก้ว จังหวัดกาฬสินธุ์ต้องหมูทุบ จังหวัดขอนแก่นของฝากต้องแวะซื้อไข่เค็มสมุนไพร เป็นต้น

ตอนที่ 2 สภาพปัจจุบันและปัญหาของการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยในเขตอีสานเหนือ

จากการศึกษาวิจัยเกี่ยวกับสภาพปัจจุบันและปัญหาของการใช้ภูมิปัญญาพื้นบ้านในการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัย ใน 30 รายการอาหาร 25 ร้านค้า ตามโจทย์การวิจัย ได้แก่ อาหารคาว 9 ชนิด ประกอบด้วย ลาบเนื้อ แจ่วฮ้อน หมูเค็ม ไก่ย่าง หม่ำเนื้อ ต้มไก่บ้าน เอาะหลาม หมกอั๊วหมู ขนมจีนน้ำแจ่ว อาหารหวาน 9 ชนิด ประกอบด้วย ขนมถ้วยฟูใบเตย ข้าวต้มผัด ลอดช่องสิงคโปร์ ขนมถั่วตัด ขนมถั่วกรอบแก้ว ขนมข้าวเกรียบ มะพร้าวแก้ว กล้วยทอดกรอบ หมี่กรอบ เครื่องดื่ม 6 ชนิด ประกอบด้วย น้ำผลไม้ปั่นเพื่อสุขภาพ น้ำมะพร้าวน้ำหอมเผา ชามะรุม ชาเขียวใบหม่อน ไวน์กระชายดำ น้ำเสาวรสครูพูสุข อาหารประเภทอื่น ๆ 6 ชนิด ประกอบด้วย หมูทุบ ขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโม ไข่เค็มสมุนไพรพอกดินสอพอง ข้าวฮาง น้ำผักสะทอน ขนมจีนอบแห้ง ซึ่งอาหารแต่ละประเภทมีขั้นตอนการผลิตตามหลัก GMP คือ สถานที่ตั้งและอาคารผลิต เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ การควบคุมการผลิต การสุขาภิบาล การบำรุงรักษาและความสะอาด และบุคลากร โดยใช้ร้านอาหารพื้นบ้านอีสานที่มีเอกลักษณ์โดดเด่นทั้งในด้านรูปลักษณ์อาหาร ด้านรสชาติและการได้รับการยอมรับในกลุ่มผู้บริโภค การนำเสนอผลการวิจัยมีประเด็นในการนำเสนอ ในการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัย มีรายละเอียดดังนี้

1. สภาพปัจจุบันของการใช้ภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัย

จากการศึกษาวิจัยสภาพปัจจุบันการใช้ภูมิปัญญาการอาหารพื้นบ้านปลอดภัยประเภทอาหารคาว อาหารหวาน เครื่องดื่ม และอาหารประเภทอื่น ๆ ในจังหวัดกาฬสินธุ์ มีรายละเอียดดังนี้

อาหารคาว

ลาบเนื้อ จากการศึกษาสภาพปัจจุบันการสืบสานภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยของร้านขิงข่า พบรายละเอียดดังนี้ จากการสังเกตเห็นสถานที่ตั้งและอาคารการผลิตอยู่ใกล้เส้นทางสัญจรหลักระหว่างอำเภอบ้านบ่อไปอำเภอยางตลาดเหมาะแก่การเปิดเป็นร้านอาหารสำหรับผู้เดินทางไกลแวะมาพักรับประทานอาหาร อาคารของตึกจะสร้างเป็นตึกอาคารพาณิชย์ 2 ชั้น ชั้นบนใช้เป็นที่พักอาศัย ชั้นล่างใช้ทำเป็นร้านอาหารอีสาน มีโต๊ะอาหารไว้สำหรับลูกค้านั่งรับประทานเป็นกลุ่ม ใช้โต๊ะไม้อย่างดี สถานที่สะอาด จากการสัมภาษณ์เจ้าของร้าน เล่าว่า ตึกนี้สร้างมาเป็นเวลากว่า 20 ปี และจำหน่ายอาหารอีสานประเภทเนื้อวัวมาพร้อม ๆ กับตึกนี้ โดยมีคุณพ่อคุณแม่พาครอบครัวทำการค้าขายมาตั้งแต่ปี 2525 และภายในบ้านมีการออกแบบภายในร้านให้สะดวกต่อการให้บริการ โดยจัดแบ่งสัดส่วนห้องเป็นสถานที่ปรุงอาหาร สถานที่เก็บวัตถุดิบอาหารประเภทเนื้อจะใช้มุ้งครอบเพื่อป้องกันแมลงตอมและสถานที่เก็บอุปกรณ์ อยู่ห่างจากแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์ และกองขยะ ซึ่งการได้รับความรู้ในการบริหารจัดการส่วนหนึ่งมาจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเพื่อให้ถูกหลักตามหลักสุขาภิบาลและหลักการบริหารจัดการที่ดีตามหลัก จี.เอ็ม.พี. เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ จากการสังเกตการณ์ใช้เขียงสับเนื้อจะใช้เขียงไม้มะขามขนาดใหญ่เนื่องจากเนื้อไม้ทนทานแข็งแรง ไม่แตกหักง่ายและเป็นภูมิปัญญาดั้งเดิมที่ยังใช้ไม้เนื้อแข็งที่มีในท้องถิ่นมาใช้ และใช้มีดสับขนาดกลางถึง

ใหญ่ทำด้วยเหล็กทั้งหมดทั้งด้ามสับและตัวมีดมีน้ำหนักกำลังดี เพราะการสับจะต้องใช้ทั้งกำลังคนและน้ำหนักมีด จึงจะทำให้เนื้อสับมีความละเอียด และอุปกรณ์อื่นหาซื้อได้ตามร้านค้าทั่วไปที่มีคุณภาพเหมาะสำหรับการใช้งาน เช่น หม้อ กระทะ ทัพพี เตาแก๊ส เตาถ่าน ถ้วย ชาม เสร็จจากการใช้งานจะทำความสะอาดทันทีและเก็บแยกเป็นสัดส่วนเพื่อง่ายต่อการงานต่อไป การควบคุมการผลิต เป็นการผลิตแบบวันต่อวันใช้เนื้อสดใหม่ โดยจะคาดคะเนปริมาณการใช้ในแต่ละวันและทำการผลิตทุกวัน ไม่นิยมผลิตปริมาณมากเพื่อเก็บไว้ใช้ในวันต่อไป เนื่องจากต้องการให้ได้มีความสด การผลิตและวิธีการผลิตยังคงผลิตแบบพื้นบ้านดั้งเดิมตามที่ได้รับการถ่ายทอดมาจากปู่ย่าตายายและเป็นรายการอาหารพื้นบ้านยอดนิยมสำหรับผู้ชอบรับประทานเนื้อ ตามโจทย์การวิจัย คือ ลาบเนื้อ ซึ่งมีเอกลักษณ์และขั้นตอนการผลิต มีรายละเอียด ดังนี้

ภาพประกอบ 54 ลาบเนื้อ

1. เอกลักษณ์ ลาบเนื้อวัว เป็นรายการอาหารที่โดดเด่นและมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่สุดของร้านขิงข่า เป็นร้านมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักและยอมรับในความอร่อยของรสชาติแพร่หลายในพื้นที่ตำบลบ้านบ่อ และผู้สัญจรผ่านไปมา ความโดดเด่นดังกล่าว ได้แก่ 1) เนื้อวัว สดใหม่ทุกวัน 2) รายการอาหารเมนูทุกอย่างจะเป็นเนื้อวัว 3) ชุดเครื่องปรุงจะสังเกตเห็นว่า ทางร้านจะใช้ครกโขลกด้วยมือ ข้าวคั่วใช้ข้าวสารจ้าวคั่วพอสุกมีสีเหลืองนำมาโขลกให้ละเอียด ซึ่งจะทำสดใหม่ สะอาด ปลอดภัย ผลิตเองทุกวันเก็บในภาชนะมิดชิด จะยังคงกลิ่นหอมไม่ขึ้นรา สามารถใช้ได้นานประมาณ 1 อาทิตย์

2. วัตถุดิบ จะใช้เนื้อวัว เครื่องในวัว เช่น ตับ ผ้าขี้ริ้ว สด น้ำต้มเพลี้ยกรองเรียบร้อย ทางร้านจะเลือกวัตถุดิบสดใหม่ทุกวัน เครื่องปรุงประกอบด้วย พริกป่น ข้าวคั่ว น้ำปลา ผงชูรส มะนาว หอมสด พริกสด ผักชีซอย สะระแหน่ ดังภาพประกอบ

Mahasarakham University

ภาพประกอบ 55 ชุดเครื่องในผสมเนื้อ

ภาพประกอบ 56 เครื่องปรุงลาบเนื้อ

ภาพประกอบ 57 ชุดเครื่องเคียงใส่ลาบเนื้อและรับประทานกับลาบเนื้อ

3. กรรมวิธีการปรุง

ลาบเนื้อ เลือกประเภทของเนื้อส่วนอกและสะโพก เครื่องในประกอบด้วย ตับ ผ้าขี้ริ้ว หั่นพอคำหรือสับให้ละเอียดแล้วแต่ผู้ชอบ ใส่วัตถุดิบทั้งหมดลงในหม้อคลุกเคล้าผสมเข้าด้วยกันแล้วตั้งไฟ คั่วจนสุกพอดี ยกลงปรุงรสด้วยน้ำปลา พริกป่น น้ำมะนาว ผงชูรส เติมข้าวคั่ว ชิมรสตามชอบ ใส่หอมแดงซอย ต้นหอมและผักชีซอย สะระแหน่ คนให้เข้ากัน ตักใส่จาน ทานกับผักกาดแตงกวา

Mahasarakham University

ภาพประกอบ 58 เมนูลาบเนื้อพร้อมเสิร์ฟ

การสุขาภิบาล จากการสังเกตโดยทั่วไปร้านขิงข่ามีห้องน้ำ ห้องส้วม และอ่างล้างมือแยกเป็นสัดส่วน อยู่ห่างจากสถานที่ปรุงอาหาร และจะใช้น้ำที่มีการฆ่าเชื้อด้วยคลอรีนและมีสบู่สำหรับล้างมือ ผ้าเช็ดมือซักสะอาดอยู่เสมอ การแยกขยะมูลฝอยออกจากสถานที่ผลิตทุกวันเพื่อไม่ให้เป็นแหล่งเพาะเชื้อโรค การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด บริเวณการผลิตอาหาร ห้องน้ำและที่ปรุงอาหารจะดูแลเรื่องความสะอาดเป็นพิเศษ เพราะสถานที่ปรุงอาหารจะมีเนื้อวัวสด ผักสด เครื่องปรุงต่าง ๆ เป็นที่ชุกชุมของแมลงวัน ดังนั้นทางร้านจึงใช้มุ้งครอบขนาดใหญ่มาเป็นเกราะป้องกันแมลงวันตอม และการเก็บรักษาอุปกรณ์ให้อยู่ในสภาพที่สะอาดทั้งก่อนและหลังการผลิตทุกครั้ง บุคลากรทางร้านขิงข่ามีผู้ผลิตอาหารและบริการ จำนวน 4 คน กิจการแบบครอบครัวมีการแบ่งหน้าที่และผลัดเปลี่ยนการทำหน้าที่กันได้ ทุกคนสามารถปรุงอาหารได้ บริการเสิร์ฟอาหารและดูแลเรื่องการทำความสะอาดวัสดุอุปกรณ์เอง การแต่งกายทุกคนสวมหมวก ผ้ากันเปื้อน และถ้าไม่สบายจะต้องมีผ้าปิดจมูกทุกครั้ง

แจ่วฮ้อน

จากการศึกษาสภาพปัจจุบันการสืบสานภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยของร้านเจ๊อื่อ พบรายละเอียดดังนี้ จากการสังเกตสถานที่ตั้งและอาคารการผลิต เป็นตึกอาคารชั้นเดียวจัดตกแต่งสถานที่สวยงาม สะอาดเป็นสัดส่วน ภายในร้านมีการออกแบบภายในร้านให้สะดวกต่อการให้บริการ สถานที่เก็บวัตถุดิบมีตู้แช่แข็งขนาดใหญ่ และสถานที่เก็บอุปกรณ์ อย่างเป็นระบบระเบียบ จากการสัมภาษณ์นางนภาพร ศรีทอง เจ้าของร้าน บอกว่าที่นี่เป็นที่ดินและบ้านของตนเองสร้างมาเกือบ 50 ปีแล้ว ได้รับการส่งเสริมให้ทำการค้าขายในชุมชนจำหน่ายสินค้าจำพวกมะพร้าวเผา ผลไม้ตามฤดูกาล สินค้าในชุมชน เหล่านี้จากองค์การบริหารส่วนจังหวัดกาฬสินธุ์และสำนักงานเทศบาลตำบลนาจารย์ เมื่อปี พ.ศ. 2543 เป็นต้นมา สถานที่ตั้งอยู่ห่างจากแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์ และกองขยะชุมชนตามหลัก จี.เอ็ม.พี เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ จากการสังเกตทางร้านจะใช้เครื่องมือประเภทมีดหั่นมีดซอยและมีดอีโต้ แยกไว้ใช้งานอย่างชัดเจน และหาซื้ออุปกรณ์อื่น ๆ ได้ตามร้านค้า

Mahasarakham University

ทั่วไปที่มีคุณภาพอายุการใช้งานนาน เช่น หม้อ กระทะ ทัพพี เตาแก๊ส เตาถ่าน ถ้วย ชาม เสร็จจากการใช้งานจะทำความสะอาดทันทีและเก็บแยกเป็นสัดส่วนเพื่อง่ายต่อการใช้งาน เช่นเดียวกับร้านขิงข่า การควบคุมการผลิต เป็นการผลิตแบบวันต่อวันใช้เนื้อวัว ผักสด พริก กระเทียมสดใหม่ทุกวัน โดยจะคาดคะเนปริมาณการใช้ในแต่ละวัน และมีการเพิ่มวัตถุดิบเฉพาะช่วงเทศกาลสำคัญ เช่น มีงานเลี้ยง สงกรานต์ ปีใหม่ คนจะเข้าร้านมากจึงต้องเตรียมวัตถุดิบเพิ่มขึ้น และการผลิตในแต่ละวันนิยมผลิตด้วยวัตถุดิบที่มีความสดใหม่สะอาดปลอดภัย ซึ่งตามโจทย์การวิจัย คือ แจ่วฮ้อน มีเอกลักษณ์และขั้นตอนการผลิต ดังนี้

ภาพประกอบ 59 แจ่วฮ้อน

1. เอกลักษณ์ เนื้อวัว เป็นรายการอาหารที่โดดเด่นและมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่สุดของร้านเจ๊อื๊อ มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักและยอมรับในความอร่อยของรสชาติแพร่หลายในพื้นที่ตำบลนาจารย์ และผู้สัญจรผ่านไปมา ความโดดเด่นดังกล่าว ได้แก่ 1) น้ำซุปแจ่วฮ้อน สำหรับส่วนผสม "น้ำซุป" ได้แก่ กระดูกขาวัว ข่าทุบ ตะไคร้ทุบ ใบมะกรูด เกลือป่น น้ำตาลทราย น้ำเปล่า 2) การลวกจิ้มส่วนใหญ่จะใช้เนื้อวัวหั่นให้บางตามแนวขวางตามลายเนื้อซึ่งเนื้อจะไม่เหนียวจนเกินไป และเครื่องในวัวประเภท ตับและผ้าขี้ริ้ว ใช้ไม้ตะเกียบเป็นอุปกรณ์จับคีบเนื้อวัวจุ่มน้ำซุปที่เดือดเต็มที่กะพอประมาณจนเนื้อสุกแล้วนำมาจุ่มน้ำจิ้มสูตรอีสาน คือใส่น้ำปลาอย่างดี น้ำมะนาว พริกป่น ข้าวคั่ว ดีขมวัว ซึ่งรสราดจัดจ้าน ลูกค้าสามารถเลือกรับประทานได้ตามจำนวนสมาชิกที่มารวมรับประทานชุดเล็ก ชุดใหญ่

2. วัตถุดิบ ใช้เนื้อวัว ที่มีเนื้อนุ่ม แน่น ไม่ยุ่ย ไม่เหนียว มีไขมันน้อย หั่นให้บางตามแนวขวางตามลายเนื้อซึ่งเนื้อจะไม่เหนียวจนเกินไป วุ้นเส้น และเครื่องในวัวประเภท ตับและผ้าขี้ริ้ว นำมาหมักกับซีอิ้วขาวหรือไข่ไก่จะให้รสชาติอร่อย ซึ่งมีรถจากฟาร์มเนื้อนำส่งวัตถุดิบถึงดังภาพประกอบ

Mahasarakham University

ภาพประกอบ 60 วัตถุดิบแจ่วฮ้อน

3. กรรมวิธีการปรุง

3.1 น้ำซุป นำกระดูกขาวัว 1 ขา (ต้องทุบกระดูกให้แตกก่อน) ใส่หม้อต้มกับน้ำสะอาดเตรียมไว้พอน้ำเริ่มร้อนจัด แต่ยังไม่เดือด ให้ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงไป ได้แก่ข่าทุบ 1 แง่ง ตะไคร้ทุบ แล้วตัดเป็นท่อนๆ 2 ต้น ใบมะกรูด 5 ใบ เกลือป่น 1 ช้อนโต๊ะ น้ำตาลทราย 1/2 ช้อนโต๊ะ และน้ำเปล่า ต้มเคี่ยวด้วยไฟปานกลาง ดังภาพประกอบ

ภาพประกอบ 61 น้ำซุปแจ่วฮ้อน

ภาพประกอบ 62 น้ำจิ้มแจ่วฮ้อน

3.2 น้ำจิ้ม น้ำมะนาว 2 ลูก พริกป่น 1 - 1/2 ช้อนชา น้ำปลาอย่างดี 1 ช้อนโต๊ะ ข้าวคั่ว 1 ช้อนโต๊ะ และดีขม ½ ช้อนชา ให้นำ ส่วนผสมทุกอย่าง มาผสมกันในถ้วย แล้วคนให้เข้ากัน หั่นต้นหอมสดโรยหน้าเพิ่มความหอม เมื่อเราเตรียมทุกอย่างเสร็จเรียบร้อยแล้ว ให้นำเนื้อน่องวัว - ตับวัว - ผ้าขี้ริ้ววัว หั่นให้บางๆ แล้วจัดเรียงในจานพร้อมเสิร์ฟ ส่วนผัก ก็จะมี ผักกะหล่ำ - ผักบุ้ง - ยี่หร่า - ใบโหระพา และวุ้นเส้น ไข่ไก่ ดังภาพประกอบ

ภาพประกอบ 63 ชุดแจ่วฮ้อนร้านเจ๊อี๋อพร้อมเสิร์ฟ

การสุขาภิบาล จากการสังเกตร้านเจ๊อี๋อมีห้องน้ำ ห้องส้วม แยกชายหญิง และอ่างล้างมือเป็นสัดส่วน ใช้น้ำที่มีการฆ่าเชื้อด้วยคลอรีนและมีสบู่สำหรับล้างมือ ผ้าเช็ดมือซักสะอาดทุกวัน การแยกขยะมูลฝอยออกจากสถานที่ผลิตทุกวันเพื่อไม่ให้เป็นแหล่งเพาะเชื้อโรค การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด บริเวณการผลิตอาหาร ห้องน้ำและที่ปรุงอาหารจะดูแลเรื่องความสะอาดเป็นพิเศษ การเก็บรักษาอุปกรณ์ให้อยู่ในสภาพที่สะอาดทั้งก่อนและหลังการผลิตทุกครั้ง บุคลากร ทางร้านเจ๊อี๋อมีผู้ผลิตอาหารและบริการ จำนวน 10 คน กิจการของร้านอยู่ระดับกิจการขนาดกลางมีการแบ่งหน้าที่ผู้ผลิตและการบริการอย่างชัดเจน การแต่งกายของพนักงานทุกคนสวมหมวก ผ้ากันเปื้อนและถ้าไม่สบายจะต้องมีผ้าปิดจมูกและทางร้านมีการอบรมพนักงานทุกเดือน

หมูเค็ม

จากการศึกษาสภาพปัจจุบันการสืบสานภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรแปรรูปเนื้อสัตว์ พบรายละเอียดดังนี้ สถานที่ตั้งและอาคารการผลิต เป็นตึกอาคารชั้นเดียวเป็นที่ดินของชุมชนในหมู่บ้านการออกแบบภายในอาคารจัดแบ่งสัดส่วนห้องเป็นสถานที่ปรุง สถานที่เก็บวัตถุดิบ และสถานที่วางสินค้า และมีตู้อบเนื้อด้วยพลังงานแสงอาทิตย์ขาดใหญ่ และมีสถานที่เก็บอุปกรณ์ อย่างเป็นระเบียบ สถานที่ทำการ อยู่ห่างจากแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์ และกองขยะชุมชน เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ จะใช้เครื่องมือประเภทมีดหั่น มีดซอย ไม้ทุบ เขียง หม้อ กระทะ ทัพพี เตาแก๊ส เตาถ่าน ถ้วย ชาม และอุปกรณ์อื่น ๆ หาซื้อได้ตามร้านค้าทั่วไป เสร็จจากการใช้งานจะทำความสะอาดทันทีและเก็บแยกเป็นสัดส่วนเพื่อง่ายต่อการใช้งาน เช่นเดียวกับร้านขิงข่าและร้านเจ๊อี๋อ การควบคุมการผลิต เป็นการผลิตตามออร์เดอร์และผลิตเพื่อจำหน่ายในแต่ละวันโดยจะดูที่การจำหน่ายออกและจะผลิตชดเชยเพื่อให้มีสินค้าจำหน่ายทุกวัน การใช้วัตถุดิบจะใช้เนื้อวัว เนื้อหมูเป็นหลัก และมีการผลิตเพิ่มในช่วงเทศกาลสำคัญ เช่น สงกรานต์ ปีใหม่ ลูกค้าจะซื้อเป็นของฝากของที่ระลึก ซึ่งตามโจทย์การวิจัย คือ หมูเค็ม มีเอกลักษณ์และขั้นตอนการผลิต ดังนี้

Mahasarakham University

ภาพประกอบ 64 ผลิตภัณฑ์หมูเค็ม

1. เอกลักษณ์ หมูเค็มเป็นรายการอาหารที่โดดเด่นและได้รับการยอมรับจากกลุ่มผู้บริโภคของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรแปรรูปเนื้อสัตว์ตำบลนาจารย์เพราะมีรสชาติที่กรอบนอกนุ่มใน รสชาติกลมกล่อม อันเกิดจากการใช้ภูมิปัญญาการผลิตของสมาชิกภายในกลุ่มในการคิดพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพ เป็นที่ถูกใจของผู้บริโภคพกพาสะดวก

2. วัตถุดิบ ประกอบด้วย เนื้อหมูติดมัน เกลือ น้ำมันทอด ดังภาพประกอบ

ภาพประกอบ 65 เนื้อหมูติดมันเตรียมต้ม

Mahasarakham University

3. กรรมวิธีการปรุง ตั้งหม้อแกงบนเตาไฟที่ความร้อนระดับปานกลาง ใส่เนื้อหมูติดมันลงต้มจนกว่าเนื้อหมูสุกมีความนุ่ม ตักขึ้นพักให้เย็นและหั่นเป็นลูกเต๋าสี่เหลี่ยมพอคำ เติมเครื่องปรุง เกลือปุ่น ผงชูรส เสร็จแล้วตั้งกระทะใส่น้ำมันเตรียมทอด พอน้ำมันร้อนใส่เนื้อลงทอด จนกว่าเนื้อจะเหลืองสุกพอดี ตักขึ้นใส่ภาชนะที่เตรียมไว้ให้เย็น พอแห้งแล้วนำมาบรรจุหีบห่อ

ภาพประกอบ 66 หมูเค็มบรรจุหีบห่อพร้อมจำหน่าย

การสุขาภิบาล กลุ่มแม่บ้านแปรรูปเนื้อสัตว์มีห้องน้ำ ห้องส้วมเป็นสัดส่วน ใช้น้ำที่มีการฆ่าเชื้อด้วยคลอรีนและมีสบู่สำหรับล้างมือ ผ้าเช็ดมือซักสะอาดทุกวัน การแยกขยะมูลฝอยออกจากสถานที่ผลิตทุกวันเพื่อไม่ให้เป็นแหล่งเพาะเชื้อโรค การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด บริเวณการผลิตอาหาร ห้องน้ำ สถานที่ปรุงอาหาร ห้องเก็บวัสดุอุปกรณ์ สถานที่วางจำหน่ายสินค้าจะดูแลเรื่องความสะอาดเป็นพิเศษ การเก็บรักษาอุปกรณ์ให้อยู่ในสภาพที่สะอาดทั้งก่อนและหลังการผลิตทุกครั้ง บุคลากร กลุ่มแม่บ้านแปรรูปเนื้อสัตว์ ปัจจุบันมีสมาชิกกลุ่ม จำนวน 15 คน กิจการของกลุ่มจะบริหารจัดการเป็นระบบในลักษณะหุ้นของกลุ่ม การแบ่งหน้าที่รับผิดชอบการผลิตของแต่ละคนชัดเจน เช่น สมาชิกผลิตหมูเค็ม สมาชิกผลิตแจ่วบอง หรือเนื้อทุบ เป็นต้น การแต่งกายของสมาชิกจะมีชุดฟอร์มเดียวกัน และกิจการของกลุ่มอยู่ระดับปานกลางสร้างรายได้ให้กับสมาชิกแบบพอเพียงและสร้างเป็นรายได้ด้านการท่องเที่ยวของชุมชนให้เป็นที่รู้จักและมีชื่อเสียงของจังหวัดกาฬสินธุ์

อาหารหวาน

ขนมถ้วยฟูใบเตย

จากการศึกษาสภาพปัจจุบันการสืบสานภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยของร้านม่านทิพย์บ้านขนมอร่อย พบรายละเอียดดังนี้ สถานที่ตั้งและอาคารการผลิต เป็นตึกอาคารพาณิชย์ 2 ชั้น ตั้งอยู่ใกล้ที่ทำการไปรษณีย์กาฬสินธุ์ และอนุสาวรีย์พระยาชัยสุนทร ร้านอยู่ริมถนนหาง่ายการเดินทางสะดวก การออกแบบภายในอาคารจัดแบ่งสัดส่วนห้องเป็นสถานที่ปรุง สถานที่เก็บวัตถุดิบ และสถานที่วางสินค้า และมีสถานที่เก็บอุปกรณ์ผลิตอย่างเป็นระเบียบ สถานที่ตั้งทำการอยู่

Mahasarakham University

ห่างจากแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์ และกองขยะในชุมชน เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ จะใช้เครื่องมือประเภทลังถึงนึ่ง กระทะ หม้อทัพพี ตะหลิว เตาแก๊ส ถ้วย ชาม และอุปกรณ์อื่น ๆ หาซื้อได้ตามร้านค้าทั่วไป เสร็จจากการใช้งานจะทำความสะอาดทันทีและเก็บแยกเป็นสัดส่วนเพื่อง่ายต่อการใช้งาน การควบคุมการผลิต เป็นการผลิตวันต่อวันและทำตามออร์เดอร์ของลูกค้าและผลิตเพื่อจำหน่ายในแต่ละวัน โดยจะดูที่การจำหน่ายออกและจะผลิตชดเชยเพื่อให้มีสินค้าจำหน่ายทุกวัน ซึ่งตามโจทย์การวิจัย คือ ขนมถ้วยฟูใบเตยและข้าวต้มผัด มีเอกลักษณ์และขั้นตอนการผลิต ดังนี้

ภาพประกอบ 67 ขนมถ้วยฟูใบเตย

1. เอกลักษณ์ ขนมถ้วยฟูใบเตยเป็นหนึ่งในรายการอาหารหวานที่โดดเด่นและมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่สุดของร้าน กล่าวคือ เป็นขนมถ้วยฟูสูตรใบเตยที่เกิดจากการใช้ภูมิปัญญาการผลิตแบบดั้งเดิมใช้วัตถุดิบในพื้นถิ่นที่เป็นสมุนไพรและให้ความหอมเป็นธรรมชาติ ซึ่งกรรมวิธีในการปรุงนั้นต้องใช้ประสบการณ์ในการผลิตถึงจะได้ความนุ่มของขนมถ้วยฟูและรสชาติอร่อยถูกปากผู้บริโภค

2. วัตถุดิบ เตรียมส่วนผสม ประกอบด้วยร่อนแป้งข้าวเจ้าใส่ยีสต์รวมกัน น้ำใบเตยปั่นกรองเอาแต่น้ำ น้ำตาลทราย นวดวัตถุดิบทั้งหมดแล้วหมักส่วนผสมแป้งไว้ประมาณ 3 ชม. เตรียมลังถึงนึ่งตั้งน้ำให้เดือด

Mahasarakham University

ภาพประกอบ 68 ขนมถ้วยฟูนึ่งในลังถึง

3. กรรมวิธีการปรุง ร่อนแป้งข้าวเจ้ากับยีสต์รวมกัน แล้วค่อย ๆ ใส่น้ำใบเตยทีละน้อยๆ นวดจนแป้งนุ่ม แล้วใส่น้ำตาลทรายลงในแป้ง นวดต่อจนน้ำตาลทรายละลายหมด หลังจากนั้นค่อย ๆ ใส่น้ำใบเตยในส่วนผสมแป้งทั้งหมด หมักส่วนผสมแป้งไว้ประมาณ 3 ชม.แล้วเตรียมลังถึง ตั้งน้ำให้เดือด นึ่งถ้วยให้ร้อนจัด ตักส่วนผสมแป้งที่หมักไว้ 1 ถ้วยตวง ใส่ผงฟู 1/2 ช้อนชา ผสมให้เข้ากัน หยอดลงในถ้วยให้เต็ม นึ่งไฟแรงประมาณ 15 นาที ทิ้งให้ขนมอุ่นๆ จึงแคะออกจากถ้วย ดังภาพประกอบ

ภาพประกอบ 69 ขนมถ้วยฟูนึ่งเสร็จแล้ว

ขนมข้าวต้มผัด

ภาพประกอบ 70 ขนมข้าวต้มผัด

1. เอกลักษณ์ ขนมข้าวต้มผัดเป็นหนึ่งในรายการอาหารหวานที่โดดเด่นและมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวของร้าน กล่าวคือ เป็นขนมข้าต้มผัดที่เกิดจากการใช้ภูมิปัญญาการผลิตแบบดั้งเดิมใช้วัตถุดิบในพื้นถิ่นหาได้ง่าย ซึ่งกรรมวิธีในการปรุงนั้นต้องใช้ประสบการณ์ในการผลิตถึงจะได้รสชาดความอร่อย หวานมัน ถูกปากผู้บริโภค

2. วัตถุดิบ เตรียมส่วนผสม ประกอบด้วย วัตถุดิบและสัดส่วน

ข้าวเหนียว(ใช้ข้าวเหนียวเก่า หรือข้าวเหนียวเขี้ยวงู) ½ กก. หัวกะทิ ½ กก. หางกะทิ 1 กก. น้ำตาลทราย ½ กก. เกลือ ½ ชต. กล้วยน้ำว้าฝานครึ่งลูกสำหรับเป็นไส้ขนม ถั่วดำต้มสุก 2 ถ้วย ใบตองสำหรับห่อ และตอกสำหรับมัดห่อข้าวต้มมัด (แช่น้ำไว้ประมาณ 1 ชม.)

ภาพประกอบ 71 ถั่วดำทำไส้

ภาพประกอบ 72 กล้วยน้ำหว้าทำไส้

Mahasarakham University

3. กรรมวิธีการปรุง นำข้าวเหนียวแช่น้ำไว้ ประมาณ 2-3 ชม. ตั้งกระทะสำหรับกวนข้าวเหนียวเทหางกะทิทั้งหมดลงไป ใส่ข้าวเหนียว เกลือ และน้ำตาลประมาณ 1 ใน 3 ลงไปค่อย ๆ กวนระวังอย่าให้ไหม้ จากนั้นกวนจนเริ่มแห้งค่อยๆใส่หัวกะทิลงไปและน้ำตาลทรายที่เหลือกวนจนเม็ดข้าวเหนียวเริ่มบาน แต่ตรงกลางข้างในยังเป็นไตอยู่ ยกลงพักให้เย็น ตักข้าวเหนียวประมาณ 1 ½ ชต.เกลี่ยใส่ในใบตองที่ตัดเตรียมไว้สำหรับห่อ วางกล้วยลงไปตรงกลาง จากนั้นนำข้าวเหนียวมาห่อปิดกล้วยไว้ วางถั่วดำต้มลงไป จัดการห่อข้าวต้มมัด แล้วนำข้าวต้มมัดสองอันมาประกบเข้าด้วยกันมัดด้วยตอก 2 เปลาะ นึ่งให้สุกประมาณ 1 ½ ชม. ดังภาพประกอบ

ภาพประกอบ 73 วิธีห่อข้าวต้มผัด

การสุขาภิบาล ร้านม่านทิพย์บ้านขนมอร่อย มีห้องน้ำ ห้องส้วมเป็นสัดส่วน ใช้น้ำที่มีการฆ่าเชื้อด้วยคลอรีนและมีสบู่สำหรับล้างมือ ผ้าเช็ดมือซักสะอาดทุกวัน การแยกขยะมูลฝอยออกจากสถานที่ผลิตทุกวัน เพื่อไม่ให้เป็นแหล่งเพาะพันธุ์เชื้อโรค การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด บริเวณการผลิตอาหาร ห้องน้ำ สถานที่ปรุงอาหาร ห้องล้างและเก็บวัสดุอุปกรณ์ สถานที่วางจำหน่ายสินค้าจะดูแลเรื่องความสะอาดเป็นพิเศษ การเก็บรักษาอุปกรณ์ให้อยู่ในสภาพที่สะอาดทั้งก่อนและหลังการผลิตทุกครั้ง บุคลากร ร้านม่านทิพย์บ้านขนมอร่อย มีผู้ผลิตและจำหน่าย จำนวน 4 คน ทุกคนจะช่วยกันทำหน้าที่ปรุงและจำหน่ายสินค้า ทางร้านจะอบรมเรื่องการบริการ เรื่องความสะอาดและมาตรฐานรสชาติขนมแบบดั้งแบบและปลอดภัย

ลอดช่องสิงคโปร์

จากการศึกษาสภาพปัจจุบันการสืบสานภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยร้านครัวคุณแอน พบรายละเอียดดังนี้ สถานที่ตั้งและอาคารการผลิต เป็นตึกอาคารสองชั้นตั้งอยู่ในซอยสถานที่จอดรถไม่สะดวก การออกแบบภายในอาคารจัดแบ่งสัดส่วนห้องเป็นสถานที่ปรุงสถานที่เก็บวัตถุดิบ และมีสถานที่เก็บอุปกรณ์ผลิตอย่างเป็นระเบียบ สถานที่ตั้งทำการอยู่ห่างจากแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์ และกองขยะในชุมชน เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ จะใช้เครื่องมือประเภท กระทะ

หม้อทัพพี ตะหลิว เตาแก๊ส ถ้วย ชาม และอุปกรณ์อื่น ๆ หาซื้อได้ตามร้านค้าทั่วไป เสร็จจากการใช้งาน จะทำความสะอาดทันทีและเก็บแยกเป็นสัดส่วนเพื่อง่ายต่อการใช้งาน การควบคุมการผลิต เป็นการผลิตวันต่อวันและผลิตอาหารอื่นสลับวันไป ซึ่งตามโจทย์การวิจัย คือ ขนมลอดช่องสิงคโปร์ มีเอกลักษณ์และขั้นตอนการผลิต ดังนี้

1. เอกลักษณ์ ขนมหวานลอดช่องสิงคโปร์ เป็นหนึ่งในรายการอาหารหวานที่โดดเด่นและมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่สุดของร้าน กล่าวคือ เป็นขนมที่เกิดจากการใช้ภูมิปัญญาการผลิตแบบดั้งเดิมวัตถุดิบหาซื้อง่ายในพื้นถิ่นและสามรถผลิตได้เอง ซึ่งในการประกอบขนมหวานต้องใช้ประสบการณ์ในการผลิตถึงจะได้ความนุ่มของเส้นแป้งที่เหนียวนุ่มน่ารับทาน

2. วัตถุดิบ เตรียมส่วนผสม ประกอบด้วย แป้งมันสำปะหลัง 1 กิโลกรัม น้ำหวานเฮบลูบอยสีแดง 1 ถ้วยหรือน้ำใบเตยคั้น 1 ถ้วย แป้งมัน 100 กรัม (เอาไว้โรยนวล) กะทิ 1000 มล. กลิ่นมะลิหรือกลิ่นอื่นตามความต้องการประมาณ 1/2 ชช. เกลือป่น 1 1/2 ชช. น้ำตาลปี๊บ 300 กรัม น้ำเปล่า 300 มล. ขนุนหั่นเส้นยาว 1 ถ้วย น้ำแข็งป่น 1 ถ้วยใหญ่ (ตามอัตราส่วนที่ต้องการผลิต)

3. กรรมวิธีการปรุง นำกะทิ เกลือ ไปตั้งไฟให้พอเดือดเล็กน้อย ปิดแก๊ส แล้วพักไว้ให้เย็น นำน้ำเปล่า น้ำตาลทราย ใบเตย กลิ่นมะลิ ไปตั้งไฟพอเดือด เคี่ยวต่ออีก 5 นาที แล้วจึงปิดแก๊ส พักไว้ให้เย็น นำน้ำหวานหวานเฮบลูบอยสีชมพู หรือสีอื่นตามต้องการ หรือจะใช้ใบเตยก็ได้ เป็นส่วนผสมให้ได้สีสันสวยงาม จากนั้นนำน้ำผสมขึ้นตั้งไฟ ประมาณ 3 นาที หรือกระทั่งเดือด ยกลงเติมลงไปผสมแป้งมัน กวนให้เข้ากันอย่างเร็วๆ จากนั้นนำแป้งมานวดให้เนียน ใช้ไม้นวดแป้งคลึงแป้งให้เป็นแผ่นบาง ใช้มีดตัดให้เป็นเส้นยาวประมาณ 5 นิ้ว หนาไม่เกิน 2-3 มิลลิเมตร จากนั้นโรยนวลแป้งให้เส้นลอดช่องไม่ติดกัน ต้มน้ำให้เดือดจัด นำลอดช่องลงต้ม เมื่อตัวลอดช่องเริ่มลอยหน้า ตักขึ้นใส่น้ำเย็น จากนั้นตักลอดช่องใส่ในน้ำกะทิที่เย็นตัวลงแล้วตักเสิร์ฟโดยตักน้ำแข็งไว้ครึ่งแก้ว ตามด้วยตัวลอดช่องและกะทิ ตามด้วยน้ำเชื่อมและโรยหน้าด้วยขนุนที่หั่นไว้แล้ว ดังภาพประกอบ

ภาพประกอบ 74 น้ำกะทิ

ภาพประกอบ 75 ลอดช่องสิงคโปร์

ภาพประกอบ 76 ขนุนสำหรับแต่งหน้า

ภาพประกอบ 77 น้ำเชื่อม

การสุขาภิบาล ร้านครัวคุณแอน มีห้องน้ำ ห้องส้วม เป็นสัดส่วน ใช้น้ำที่มีการฆ่าเชื้อโรคและมีสบู่สำหรับล้างมือ ผ้าเช็ดมือซักสะอาดทุกวัน การแยกขยะมูลฝอยออกจากสถานที่ผลิตทุกวัน เพื่อไม่ให้เป็นแหล่งเพาะพันธุ์เชื้อโรคเช่นเดียวกับร้านม่านทิพย์ร้านขนมอร่อย การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด บริเวณการผลิตอาหารหวาน ห้องน้ำ สถานที่ปรุงอาหาร ห้องล้างและเก็บวัสดุอุปกรณ์ สถานที่วางจำหน่ายอาหารหวานจะดูแลเรื่องความสะอาดเป็นพิเศษ การเก็บรักษาอุปกรณ์ให้อยู่ในสภาพที่สะอาดทั้งก่อนและหลังการผลิตทุกครั้ง บุคลากร ร้านครัวคุณแอนมีผู้ผลิตและจำหน่าย จำนวน 4 คน มีผู้ปรุง 2 คน และบริการเสิร์ฟ 2 คน ทางร้านจะอบรมเรื่องการบริการเรื่องความสะอาดปลอดภัย และมาตรฐานในเรื่องของรสชาติอาหาร

เครื่องดื่ม

น้ำมะพร้าวเผา

จากการศึกษาสภาพปัจจุบันการสืบสานภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยของร้านเก็บตก พบรายละเอียดดังนี้ จากการสังเกตสถานที่ตั้งและอาคารผลิต เป็นตึกอาคารเดี่ยว ตั้งอยู่ริมถนนตำบลนาจารย์ถนนกาฬสินธุ์-สมเด็จ ร้านอยู่ริมการเดินทางสะดวก การออกแบบภายในอาคารและสถานที่จำหน่ายมะพร้าว จัดแบ่งสัดส่วนเป็นระเบียบ เป็นสถานที่เผามะพร้าว สถานที่เก็บวัตถุดิบ และมีสถานที่เก็บอุปกรณ์ผลิต จัดไว้เป็นระเบียบ สถานที่ตั้งทำการอยู่ห่างจากแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์ และกองขยะในชุมชน เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ จะใช้เครื่องมือประเภท มีดอีโต้ มีดสับ มีดตะขอ ถังเผา ถังพลาสติก ตะกร้า และอุปกรณ์อื่น ๆ หาซื้อได้ตามร้านค้าทั่วไป เสร็จจากการใช้งานจะทำความสะอาดทันทีและเก็บแยกเป็นสัดส่วนเพื่อง่ายต่อการใช้งาน การควบคุมการผลิตเป็นการผลิตวันต่อวัน และจะผลิตเพิ่มตามช่วงเทศกาล เช่น ปีใหม่ สงกรานต์ และตามปริมาณของมะพร้าวน้ำหอมที่สั่งซื้อ ซึ่งตามโจทย์การวิจัย คือ มะพร้าวเผา มีเอกลักษณ์และขั้นตอนการผลิต ดังนี้

1. เอกลักษณ์ มะพร้าวน้ำหอมเผามีเอกลักษณ์เฉพาะตัว คือ การใช้มะพร้าวน้ำหอมลูกขาดพอดี เนื้ออ่อน เป็นวัตถุดิบที่มีอยู่ในพื้นที่นำมาเผาด้วยภูมิปัญญาการผลิตแบบดั้งเดิมดังภาพประกอบ

ภาพประกอบ 78 มะพร้าวน้ำหอมเผา

2. วัตถุดิบการทำมะพร้าวน้ำหอมเผา ได้แก่ ลูกมะพร้าว น้ำหอมอ่อนเนื้อกำลังดี

Mahasarakham University

ภาพประกอบ 79 มะพร้าวน้ำหอมสด

อุปกรณ์ในการทำมะพร้าวน้ำหอมเผา ได้แก่ เตาเผา เหล็กคีบ มีด ถังเผา ตะกร้า หรือเข่ง ล้อเข็น

ภาพประกอบ 80 เตาเผา

ภาพประกอบ 81 มีด

ภาพประกอบ 82 ตัดขั้วมะพร้าวออกจากทลาย ภาพประกอบ 83 มะพร้าวเผาออกจากเตา

3. กรรมวิธีการปรุง ใช้มีดตะขอที่มีลักษณะเหมือนเคียวเกี่ยวข้าวมาตัดมะพร้าวออกจากขั้วทลาย ออกเป็นลูก ๆ แล้วใช้มีดโต้หั่นเปลือกนอกออกให้เป็นรูปทรงเหลี่ยมแต่อย่าหั่นเข้าใกล้ผลกะละข้างในมากนักจะทำให้มะพร้าวร้าวได้ จากนั้นนำเข้าเรียงใส่ถังสีขนาดใหญ่ในลักษณะเผาถ่าน จุดไฟเผาด้วยไม้แห้งธรรมชาติทั่วไปใช้เวลาไม่เกิน 30 นาที แล้วเทใส่ล้อเข็นมากระทะเปลือกนอกที่เผาไหม้ออกให้หมดคงเหลือไว้แต่ลูกมะพร้าวพร้อมเปลือกข้างในเป็นฐานตั้งเล็กน้อย ดังภาพประกอบ

ภาพประกอบ 84 มะพร้าวน้ำหอมเผาพร้อมจำหน่าย

การสุขาภิบาล ร้านเก็บตก มีสถานที่ห้องน้ำ ห้องส้วม และอ่างล้างมือเป็นสัดส่วน ใช้น้ำที่มีการฆ่าเชื้อด้วยคลอรีนและมีสบู่สำหรับล้างมือ ผ้าเช็ดมือซักสะอาดทุกวัน การแยกขยะมูลฝอยออกจากสถานที่ผลิตทุกครั้ง เพื่อไม่ให้เป็นแหล่งเพาะพันธุ์เชื้อโรค การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด บริเวณเตาเผา สถานที่สับมะพร้าว สถานที่วางจำหน่ายมะพร้าว จะแบ่งโซนวางให้เป็นระเบียบ เพื่อง่ายต่อลูกค้าที่จะเลือกซื้อ และดูแลเรื่องความสะอาดของสถานที่เป็นพิเศษ การเก็บรักษาอุปกรณ์ให้อยู่ในสภาพที่สะอาดทั้งก่อนและหลังการใช้งานทุกครั้ง บุคลากร ร้านเก็บตก มีผู้ผลิตและจำหน่าย จำนวน 3 คน เป็นกิจการแบบครอบครัว เน้นการบริการที่ประทับใจ สินค้าสะอาด ปลอดภัย สดใหม่และได้มาตรฐาน

น้ำผลไม้ปั่นเพื่อสุขภาพ

จากการศึกษาสภาพปัจจุบันการสืบสานภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยของร้านผลไม้ปั่นเพื่อสุขภาพ พบรายละเอียดดังนี้ สถานที่ตั้งและอาคารการผลิต ใช้สถานที่ผลิตบริเวณตลาดสดซึ่งตั้งอยู่ภายในตลาด ตรงข้ามสถานีตำรวจภูธรอำเภอเมืองกาฬสินธุ์ การจัดวางผลไม้รวมทุกชนิดไว้ด้วยกัน เพื่อดึงดูดลูกค้าซึ่งจะใช้ผลไม้สดทุกวัน เน้นผลไม้ปลอดสารเคมี สถานที่ปั่น

Mahasarakham University

ผลไม้ สถานที่เก็บผลไม้ สถานที่เก็บอุปกรณ์ และสถานที่วางจำหน่าย จัดแบ่งเป็นระเบียบ สถานที่ผลิตอยู่ห่างจากสถานที่จำหน่ายสารเคมี และกองขยะภายในตลาด เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ จะใช้เครื่องมือประเภทเครื่องปั่น มีดสับ ช้อนพลาสติก ขวด ถุง และอุปกรณ์อื่น ๆ หาซื้อได้ตามร้านค้าทั่วไป เสร็จจากการใช้งานจะทำความสะอาดทันทีและเก็บแยกเป็นสัดส่วนเพื่อง่ายต่อการใช้งาน การควบคุมการผลิต เป็นการผลิตวันต่อวัน และจะผลิตเพิ่มตามช่วงเทศกาล เช่น ปีใหม่ สงกรานต์ และตามปริมาณของผลไม้ตามฤดูกาล ซึ่งตามโจทย์การวิจัย คือ น้ำส้มปั่น มีเอกลักษณ์และขั้นตอนการผลิต ดังนี้

1. เอกลักษณ์ น้ำส้มปั่นมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว คือการใช้ผลส้มสุกสดใหม่ ซึ่งเป็นผลไม้หาง่ายในตลาดทุกภาคของไทย ด้วยภูมิปัญญาการผลิตที่ทันสมัย สะดวก ต้นทุนไม่สูง และที่สำคัญดีต่อสุขภาพทุกเพศทุกวัยดื่มได้ โดยเฉพาะผู้รักสุขภาพจะชื่นชอบดื่มน้ำผลไม้สดเป็นประจำ

2. วัตถุดิบการทำน้ำส้มปั่น ได้แก่ ผลส้มสุก เกลือ

ภาพประกอบ 85 วัตถุดิบ

3. อุปกรณ์ ได้แก่ มีดปลอกผลไม้ เครื่องปั่นน้ำผลไม้แบบแยกเมล็ด ถุง ขวดพลาสติก

ภาพประกอบ 86 เครื่องปั่นผลไม้คัดแยกกาก

Mahasarakham University

4. กรรมวิธีการปรุง คัดเลือกผลส้มสายพันธุ์ใดก็ได้ล้างน้ำให้สะอาด นำมาปั่นในเครื่องปั่นคักแยกกาก เทบรรจุใส่ขวดหรือถุง เติมเกลือไอโอดีนเล็กน้อยเพื่อเพิ่มรสชาติตามความต้องการของลูกค้า

ภาพประกอบ 87 การจัดหน้าร้านผลไม้ปั่น

การสุขาภิบาล ร้านผลไม้ปั่นเพื่อสุขภาพ มีสถานที่ผลิตห้องน้ำ ห้องส้วม ภาชนะล้างมือ ล้างมืออุปกรณ์เป็นสัดส่วน ใช้น้ำที่มีการฆ่าเชื้อด้วยคลอรีนและมีสบู่สำหรับล้างมือ ผ้าเช็ดมือซักสะอาดทุกวัน จะทำการแยกขยะออกจากสถานที่ผลิตทุกครั้ง เพื่อไม่ให้เป็นแหล่งเพาะพันธุ์เชื้อโรค การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด บริเวณที่ล้างผลไม้ สถานที่วางผลไม้ สถานที่ปั่นผลไม้และสถานที่วางจำหน่าย จะแบ่งโซนวางให้เป็นระเบียบ และดูแลเรื่องความสะอาดของสถานที่ผลิต วัสดุอุปกรณ์ และสถานที่จำหน่าย ทุกครั้งทั้งก่อนและหลังเลิกงาน การเก็บรักษาอุปกรณ์ให้อยู่ในสภาพที่พร้อมใช้งาน บุคลากร ร้านผลไม้ปั่นเพื่อสุขภาพ มีผู้ผลิตและจำหน่าย จำนวน 2 คน เป็นกิจการแบบครอบครัว เน้นการบริการที่ประทับใจ สินค้าสะอาดปลอดภัย สดใหม่ทุกวันและได้มาตรฐาน

อาหารประเภทอื่น ๆ

หมูทุบ

จากการศึกษาสภาพปัจจุบันการสืบสานภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรแปรรูปเนื้อสัตว์ พบรายละเอียดดังนี้ สถานที่ตั้งและอาคารการผลิตเป็นตึกอาคารชั้นเดียวเป็นที่ดินของชุมชนในหมู่บ้านการออกแบบภายในอาคารจัดแบ่งสัดส่วนห้องเป็นสถานที่ปรุง สถานที่เก็บวัตถุดิบ และสถานที่วางสินค้า และมีตู้อบเนื้อด้วยพลังงานแสงอาทิตย์ขาดใหญ่ และมีสถานที่เก็บอุปกรณ์ อย่างเป็นระเบียบ สถานที่ตั้งทำการอยู่ห่างจากแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์ และกองขยะชุมชน เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ จะใช้เครื่องมือประเภทมีดหั่น มีดซอย ไม้ทุบ เขียง หม้อ กระทะ ทัพพี เตาแก๊ส เตาถ่าน ถ้วย ชาม และอุปกรณ์อื่น ๆ หาซื้อได้ตามร้านค้าทั่วไป เสร็จจากการใช้งานจะทำความสะอาดทันทีและเก็บแยกเป็นสัดส่วนเพื่อง่ายต่อการใช้งาน เช่นเดียวกับร้านขิงข่าและร้านเจ๊อื่อ การควบคุมการผลิต เป็นการผลิตตามลูกค้าสั่งซื้อและผลิตเพื่อจำหน่ายในแต่ละวันโดยจะดูที่

Mahasarakham University

การจำหน่ายออกและจะผลิตชดเชยเพื่อให้มีสินค้าจำหน่ายทุกวัน การใช้วัตถุดิบจะใช้เนื้อหมูเป็นหลัก และมีการผลิตเพิ่มในช่วงเทศกาลสำคัญ เช่น สงกรานต์ ปีใหม่ ซึ่งคนจะซื้อเป็นของฝากของที่ระลึก ซึ่งตามโจทย์การวิจัย คือ หมูทุบ มีเอกลักษณ์และขั้นตอนการผลิต ดังนี้

1. เอกลักษณ์ หมูทุบเป็นรายการอาหารที่โดดเด่นอีกอย่างหนึ่งของกลุ่มและได้รับการยอมรับจากกลุ่มผู้บริโภคทั่วไปของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรแปรรูปเนื้อสัตว์ตำบลนาจารย์เพราะมีรสชาติที่กรอบนอก นุ่มใน รสชาติกลมกล่อม อันเกิดจากการใช้ภูมิปัญญาการผลิตของสมาชิกภายในกลุ่มในการคิดพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพ เป็นที่ถูกใจของผู้บริโภคพกพาสะดวก

2. วัตถุดิบ ประกอบด้วย เนื้อหมูอย่างดีไม่ติดมัน น้ำตาลทรายแดง ซีอิ้วขาว เกลือป่น น้ำมันทอด ดังภาพประกอบ

ภาพประกอบ 88 เนื้อหมูติดมันเตรียมต้ม

3. กรรมวิธีการปรุง หั่นเนื้อหมูเป็นแผ่นบาง ความยาวตามความเหมาะสมของ

ชิ้นเนื้อ นำเครื่องปรุงรสทั้งหมดลงคลุกเคล้านวดเข้ากับเนื้อ พักไว้แล้วจัดเรียงใส่ภาชนะผึ่งแดดแบบตู้อบด้วยพลังแสงอาทิตย์ จากนั้นนำหมูมาทอดและทุบบรรจุกล่อง ดังภาพประกอบ

ภาพประกอบ 89 ตู้อบเนื้อด้วยพลังงานแสงอาทิตย์ ภาพประกอบ 90 หมูแผ่นที่ผ่านการผึ่งแดด

การสุขาภิบาล กลุ่มแม่บ้านแปรรูปเนื้อสัตว์มีห้องน้ำ ห้องส้วม เป็นสัดส่วน ใช้น้ำที่มีการฆ่าเชื้อด้วยคลอรีนและมีสบู่สำหรับล้างมือ การแยกขยะมูลฝอยออกจากสถานที่ผลิตทุกวันเพื่อไม่ให้เป็นแหล่งเพาะเชื้อโรค การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด บริเวณการผลิตอาหาร ห้องน้ำ สถานที่ปรุงอาหาร ห้องเก็บวัสดุอุปกรณ์ สถานที่วางจำหน่ายสินค้าจะดูแลเรื่องความสะอาดเป็นพิเศษ การเก็บรักษาอุปกรณ์ให้อยู่ในสภาพที่สะอาดทั้งก่อนและหลังการผลิตทุกครั้ง บุคลากร กลุ่มแม่บ้านแปรรูปเนื้อสัตว์ ปัจจุบันมีสมาชิกกลุ่ม จำนวน 15 คน กิจการของกลุ่มจะบริหารจัดการเป็นระบบในลักษณะหุ้นของกลุ่ม การแบ่งหน้าที่รับผิดชอบการผลิตของแต่ละคนชัดเจน เช่น สมาชิกผลิตหมูเค็ม สมาชิกผลิตแจ่วบอง หรือเนื้อทุบ เป็นต้น การแต่งกายของสมาชิกจะมีชุดฟอร์มเดียวกัน และกิจการของกลุ่มอยู่ระดับปานกลางสร้างรายได้ให้กับสมาชิกแบบพอเพียงและสร้างเป็นรายได้ด้านการท่องเที่ยวของชุมชนให้เป็นที่รู้จักและมีชื่อเสียงของจังหวัดกาฬสินธุ์

ขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโม

จากการศึกษาสภาพปัจจุบันการสืบสานภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยของกลุ่มแม่บ้านทำขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโม พบรายละเอียดดังนี้ สถานที่ตั้งและอาคารการผลิต เป็นบ้านของประธานกลุ่ม อาคาร 2 ชั้น จัดแบ่งเป็นสถานที่ปรุง สถานที่เก็บวัตถุดิบ สถานที่บรรจุสินค้า และมีสถานที่เก็บอุปกรณ์ อย่างเป็นระเบียบ สถานที่ตั้งอยู่ห่างจากแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์ สารเคมี และกองขยะในชุมชน เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ จะใช้เครื่องมือประเภทไม้ตัด บล็อกวางแบบจากท่อนพีวีซี กระด้ง กระชอน ตะหลิว กล่องพลาสติก เตาแก๊ส และอุปกรณ์อื่น ๆ หาซื้อได้ตามร้านค้าทั่วไป เสร็จจากการใช้งานจะทำความ

สะอาดทันทีและเก็บแยกเป็นสัดส่วนเพื่อง่ายต่อการใช้งานต่อไป การควบคุมการผลิต เป็นการผลิตตามผู้สั่งซื้อของร้านค้าปลีก หรือผลิตเพื่อจำหน่ายในเทศกาลสำคัญ การใช้วัตถุดิบจะใช้ข้าวพันธุ์ข้าวแต๋นจากภาคเหนือเป็นหลัก และใช้แตงโมมาปั่นเอาเฉพาะน้ำมาผสมข้าว หาซื้อแตงโมตามท้องตลาด ซึ่งตามโจทย์การวิจัย คือ ขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโม มีเอกลักษณ์และขั้นตอนการผลิต ดังนี้

1. เอกลักษณ์ ขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโม มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว คือการใช้ภูมิปัญญาการผลิตแบบดั้งเดิมมาใช้และส่วนผสมที่ให้ความกรอบเลือกผลไม้แตงโม เนื่องจากว่าแตงโมจะให้ความหวานตามธรรมชาติแล้วยังให้ความกรอบอีกด้วย และการออกแบบรูปลักษณ์การผลิตขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโม สามารถดึงดูดผู้บริโภคได้ เช่น การโรยหน้าด้วยน้ำอ้อยสด น้ำตาลสด ซึ่งจะให้ความหอมด้วยกลิ่นธรรมชาติ

2. วัตถุดิบการทำข้าวแต๋นน้ำแตงโม น้ำแตงโม ข้าวสารเหนียว งาขาว เกลือป่น น้ำตาลทราย น้ำตาลมะพร้าว น้ำมันปาล์ม

3. อุปกรณ์ในการทำขนม กระทะใหญ่ ตะหลิว น้ำมันทอดชาม กระด้ง หม้อนึ่ง หวดนึ่งข้าว

ภาพประกอบ 91 อุปกรณ์ทอดขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโม

ภาพประกอบ 92 ข้าวเหนียวนึ่งทำเป็นแผ่นตากแดดแห้งเตรียมหยอดน้ำตาล

4. กรรมวิธีการปรุง นำข้าวสารเหนียวไปแช่น้ำไว้ 1 คืน แล้วนำมานึ่งให้สุกแล้ว นำข้าวที่นึ่งสุกแล้วมาคลุกกับน้ำแตงโมที่เตรียมไว้ไปกดลงในแม่พิมพ์ให้แน่นพอสมควรนำข้าวออกจากพิมพ์ วางบนกระด้งแล้วนำไปตากแดดทิ้งไว้ประมาณ 1 วันครึ่ง เมื่อแห้งแล้วเก็บข้าวใส่ถุง ปิดปากถุงให้แน่นเพื่อกันความชื้น ตั้งกระทะใส่น้ำมันลงไป 1 ลิตร ตั้งไฟให้ร้อนจัด เอาข้าวที่ตากแห้งแล้วนำลงทอด ประมาณ 40 วินาที ข้าวแต๋นจะลอยขึ้น ให้ตอกออก นำมาวางตะแกรงเพื่อสะเด็ดน้ำมัน และพักไว้ให้เย็น เสร็จแล้วนำน้ำตาลเคี่ยวมาหยดลงบนข้าวทอด ดังภาพประกอบ

ภาพประกอบ 93 ขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโมพร้อมเสิร์ฟ

การสุขาภิบาล กลุ่มแม่บ้านทำขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโม มีห้องน้ำ ห้องส้วม ใช้น้ำที่มีการฆ่าเชื้อด้วยคลอรีน การแยกขยะมูลฝอยออกจากสถานที่ผลิตทุกวันเพื่อไม่ให้เป็นแหล่งเพาะเชื้อโรค การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด บริเวณการผลิต ห้องน้ำ สถานที่ปรุง ห้องเก็บวัสดุอุปกรณ์ และบรรจุภัณฑ์ จะเน้นคุณภาพ รสชาติและความสะอาดเป็นพิเศษ การเก็บรักษาอุปกรณ์ให้อยู่ในสภาพที่สะอาดทั้งก่อนและหลังการผลิตทุกครั้ง บุคลากร กลุ่มแม่บ้านทำขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโม ปัจจุบันมีสมาชิกกลุ่มจำนวน 10 คน กิจการของกลุ่มจะบริหารจัดการเป็นระบบในลักษณะหุ้นของกลุ่ม จะช่วยกันผลิตและแบ่งหน้าที่รับผิดชอบ เช่น หน้าที่ผลิต หน้าที่นึ่งข้าว ตากข้าวขึ้นรูป ทอด บรรจุกล่อง และจำหน่าย เป็นต้น

จากการศึกษาสภาพปัจจุบัน สรุปได้ว่า อาหารคาว อาหารหวาน เครื่องดื่ม และอาหารประเภทอื่น ๆ มีสถานที่ตั้งและอาคารผลิตทั้งเป็นที่อยู่ของตนเอง เป็นที่ทำการกลุ่มอาคารอเนกประสงค์ในชุมชน และพื้นที่ให้เช่า เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์หาซื้อได้ตามร้านค้าส่ง ร้านค้าปลีกทั่วไป การใช้งานจะทำความสะอาดทันทีและเก็บแยกเป็นสัดส่วนเพื่อง่ายต่อการใช้งาน การควบคุมการผลิตการคัดเลือก

Mahasarakham University

วัตถุดิบสดใหม่ทุกครั้งที่ผลิต เป็นการผลิตตามผู้สั่งซื้อของร้านค้าส่งและปลีก หรือผลิตเพื่อจำหน่ายในเทศกาลสำคัญ การสุขาภิบาล อ่างล้างมือ ห้องน้ำ ห้องส้วมแยกเป็นสัดส่วน ใช้น้ำที่มีการฆ่าเชื้อด้วยคลอรีนและมีสบู่สำหรับล้างมือ แยกขยะมูลฝอยออกจากสถานที่ผลิตทุกวันเพื่อไม่ให้เป็นแหล่งเพาะเชื้อโรค การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด สถานที่ปรุง ห้องเก็บวัสดุอุปกรณ์ และบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษาอุปกรณ์ อยู่ในสภาพที่สะอาดทั้งก่อนและหลังการผลิตทุกครั้ง บุคลากรการแต่งกายสะอาด สวมถุงมือ ผ้ากันเปื้อน ผ้าปิดจมูก การผลิตในลักษณะกลุ่มจะบริหารจัดการเป็นระบบช่วยกันผลิตและแบ่งหน้าที่รับผิดชอบ ซึ่งเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานเดียวกันตามหลัก GMP โดยสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดร่วมกับสำนักงานเทศบาลอำเภอ เทศบาลตำบล จัดโครงการพัฒนาสถานที่ผลิตอาหารโดยให้ผู้ผลิตที่สมัครใจนำไปปฏิบัติตาม ซึ่งผู้ผลิตให้ความร่วมมือพัฒนาสถานที่ผลิตจนได้ตามเกณฑ์ จี.เอ็ม.พี ให้ครบทุกด้านเมื่อผู้ผลิตนำไปประยุกต์และปฏิบัติให้เกิดความเหมาะสมกับการผลิตของตนเอง จะทำให้เกิดความปลอดภัยต่อผู้บริโภค ได้แก่ สุขลักษณะของสถานที่ตั้งและอาคารผลิต เครื่องมือ เครื่องจักรอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต การควบคุมการผลิต การสุขาภิบาล การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด บุคลากรและร้านอาหารตามโจทย์การวิจัยในจังหวัดกาฬสินธุ์ อยู่ในเกณฑ์การผลิตที่ปลอดภัยทุกร้าน

2. สภาพปัญหาของการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัย ในจังหวัดกาฬสินธุ์

จากการศึกษาวิจัยสภาพปัญหาของการสืบสานภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยประเภทอาหารคาว อาหารหวาน เครื่องดื่ม และอาหารประเภทอื่น ๆ ได้แก่ 1) ปัญหาเกี่ยวกับสถานที่ตั้งและอาคารการผลิต เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ การควบคุมการผลิต การสุขาภิบาล การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด บุคลากร มีรายละเอียดดังนี้

จังหวัดกาฬสินธุ์

อาหารคาว

ลาบเนื้อ จากการศึกษาสภาพปัญหาภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยของร้านขิงข่า พบรายละเอียดดังนี้ สถานที่ตั้งและอาคารการผลิต อยู่ใกล้ถนนเกินไป อาจมีความเสี่ยงด้านมลพิษทางอากาศ ฝุ่นละอองหรือเสียงรบกวน บริเวณที่จอดรถไม่เพียงพอ ฤดูฝนมีน้ำขังบริเวณพื้นที่ใกล้เคียงทำให้เป็นแหล่งเพาะพันธุ์เชื้อโรคและแมลงวัน เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ มีดหั่น มีดซอย มีดอีโต้ เขียง หม้อทัพพี เตาแก๊ส ถ้วย ชาม และอุปกรณ์อื่น ๆ ไม่สะอาดทำให้มีกลิ่นอับชื้น เกิดสนิมได้ง่าย การควบคุมการผลิตเนื้อ เครื่องปรุงเหลือจากการผลิตอาหารทำให้มีกลิ่นและรสชาติไม่อร่อย โดยทางร้านจะคาดคะเนปริมาณการใช้ในแต่ละวัน ไม่นิยมกักตุนเนื้อ เพราะลาบเนื้อต้องใช้เนื้อใหม่สดจึงจะได้รสชาติอร่อย เครื่องปรุง ข้าวคั่วพริกป่นผลิตเอง เก็บไว้ไม่เกิน 7 วัน ผักสดและเครื่องเคียงเก็บไว้นานวันทำให้เน่าเสียได้ง่าย รสชาติไม่อร่อย การสุขาภิบาล ห้องส้วมอับชื้น ไม่มีอ่างล้างมือ การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด สถานที่บริเวณการผลิตอาหารไม่สะอาดทำให้มีกลิ่นอับชื้นและแมลงตอม บุคลากรมีจำกัดเทศกาลสำคัญมีลูกค้าเข้าร้านจำนวนมาก การผลิตและการบริการไม่ทันเวลาที่ต้องการ

แจ่วฮ้อน จากการศึกษาสภาพปัญหาภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยของร้านเจ๊อื๋อ พบรายละเอียดดังนี้ สถานที่ตั้งและอาคารผลิต มีจำกัด อยู่ใกล้ถนนเกินไป อาจมีความเสี่ยงด้านมลพิษฝุ่นละอองหรือเสียงรบกวน ช่วงเทศกาลโต๊ะอาหารไม่เพียงพอต่อการให้บริการ ฤดูฝนมีน้ำขังบริเวณพื้นที่ใกล้เคียงทำให้เป็นแหล่งเพาะพันธุ์เชื้อโรคและแมลงวัน เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ เครื่องมือประเภทมีดหั่น มีด เขียง หม้อ กระทะ ทัพพี เตาแก๊ส ถ้วย ชาม และอุปกรณ์อื่น ๆ ไม่สะอาดทำให้มีกลิ่นอับชื้น เกิดสนิมได้ง่าย มีแมลงตอม การควบคุมการผลิต เนื้อ เครื่องปรุง เครื่องเคียง ไม่สดใหม่สะอาดทำให้กลิ่นและรสชาติไม่อร่อย การสุขาภิบาลของร้านเจ๊อื๋อจะมีห้องน้ำจำกัด ห้องส้วมมีกลิ่นอับชื้น ไม่มีระบบกำจัดการบำรุงรักษาและการทำความสะอาด สถานที่บริเวณการผลิตอาหารและโต๊ะใบริการไม่สะอาดทำให้มีกลิ่นอับชื้น แมลงตอม บุคลากรมีจำกัด ช่วงเทศกาลงานเลี้ยงสำคัญมีลูกค้าเข้าร้านจำนวนมาก การผลิตและบริการไม่ทันเวลา

หมูเค็ม จากการศึกษาสภาพปัญหาภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยของกลุ่มแม่บ้านแปรรูปเนื้อสัตว์ พบรายละเอียดดังนี้ สถานที่ตั้งและอาคารการผลิต มีเนื้อที่จำกัดใกล้ตลาดสดซึ่งฤดูฝนมีน้ำขังบริเวณพื้นที่ใกล้เคียงทำให้เป็นแหล่งเพาะพันธุ์เชื้อโรคและแมลงวันตอม เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ เครื่องมือประเภทมีดหั่น มีด เขียง หม้อ ทัพพี เตาแก๊ส ถ้วย ชาม และอุปกรณ์อื่น ๆ ใช้งานเสร็จต้องทำความสะอาดทันทีและเก็บแยกเป็นสัดส่วน จะง่ายต่อการใช้งานและไม่เกิดสนิม การควบคุมการผลิต การผลิตหมูเค็มในปริมาณมากเกินไปโดยไม่มีลูกค้าสั่งซื้อ ทำให้ขาดเงินทุนหมุนเวียน หมูมีราคาแพง หมูไม่สดทำให้มีกลิ่นรสชาติไม่อร่อย การสุขาภิบาล ห้องส้วมอับชื้น ไม่มีระบบบำบัดน้ำเสีย การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด สถานที่บริเวณการผลิตอาหาร และที่ปรุงอาหารไม่สะอาดทำให้มีกลิ่นอับชื้น แมลงตอม บุคลากร ทางกลุ่มแม่บ้านแปรรูปเนื้อสัตว์ มีปัญหาในช่วงเทศกาลสำคัญหรือมีลูกค้าสั่งซื้อจำนวนมาก การผลิตไม่ทันตามเวลาที่กำหนด

อาหารหวาน

ขนมถ้วยฟู จากการศึกษาสภาพปัญหาภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยของร้านม่านทิพย์บ้านขนมอร่อย พบรายละเอียดดังนี้ สถานที่ตั้งและอาคารการผลิต อยู่ใกล้ถนนเกินไป อาจมีความเสี่ยงด้านมลพิษทางอากาศ หรือเสียงรบกวน ไม่มีห้องจัดเก็บอุปกรณ์ บริเวณที่จอดรถมีไม่เพียงพอทำให้ลูกค้าหาที่จอดรถลำบาก เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ ไม่สะอาดทำให้ขนมมีกลิ่น อายุการเก็บรักษาขนมไว้ได้ไม่นาน เน่าเสียง่าย เกิดสนิม การควบคุมการผลิต ขนมเหลือทำให้มีกลิ่นและรสชาติไม่อร่อย ซึ่งทางร้านจะคาดคะเนปริมาณการจำหน่ายเพื่อไม่ให้เกิดปัญหาขนมเหลือ การสุขาภิบาล ร้านม่านทิพย์บ้านขนมอร่อย ห้องส้วมอับชื้น ไม่มีอ่างล้างมือ และไม่มีระบบกำจัดขยะ การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด สถานที่บริเวณการผลิตไม่สะอาดทำให้มีมดและแมลงตอมบุคลากร มีจำกัดทำให้เกิดปัญหาการผลิตไม่ทัน

ตามเวลาที่กำหนด

ขนมข้าวต้มผัด จากการศึกษาสภาพปัญหาภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยของร้านม่านทิพย์บ้านขนมอร่อย พบรายละเอียดดังนี้ สถานที่ตั้งและอาคารการผลิต อยู่ใกล้ถนนเกินไป อาจมีความเสี่ยงด้านมลพิษทางอากาศ หรือเสียงรบกวน ไม่มีห้องจัดเก็บอุปกรณ์เป็นสัดส่วน บริเวณที่จอดรถมีไม่เพียงพอทำให้ลูกค้าหาที่จอดรถลำบาก เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ ไม่สะอาดทำให้ข้าวต้มผัดเน่าเสียได้ง่ายและอุปกรณ์เกิดสนิม การควบคุมการผลิต อาหารหวานเหลือจำหน่ายทำให้อายุการเก็บรักษาน้อยเน่าเสียง่าย กลิ่นและรสชาติไม่อร่อย การสุขาภิบาล ร้านม่านทิพย์บ้านขนมอร่อย ไม่มีอ่างล้างมือ ห้องน้ำมีกลิ่นอับชื้น การและไม่มีระบบกำจัดขยะ บำรุงรักษาและการทำความสะอาด สถานที่บริเวณการผลิตอาหารไม่สะอาดทำให้มีมดและแมงตอม บุคลากร มีจำกัด การผลิตอาหารหวานและจำหน่ายในช่วงเทศกาล อาจทำให้ผลิตไม่ทันตามเวลาที่กำหนด

ลอดช่องสิงคโปร์ จากการศึกษาสภาพปัญหาภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยของร้านครัวคุณแอน พบรายละเอียดดังนี้ สถานที่ตั้งและอาคารการผลิต มีเนื้อที่ในการผลิตอย่างจำกัด และอยู่ในซอย บริเวณที่จอดรถมีไม่เพียงพอทำให้ลูกค้าหาที่จอดรถลำบาก เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ ไม่สะอาดทำให้มีกลิ่นอับชื้นและเกิดสนิมเช่นเดียวกับการทำขนมถ้วยฟูใบเตยของร้านม่านทิพย์บ้านขนมอร่อย การควบคุมการผลิต ขนมเหลือทำให้เน่าเสียได้ง่ายรสชาติไม่อร่อย การสุขาภิบาล ครัวคุณแอนไม่มีอ่างล้างมือ และระบบกำจัดขยะมูลฝอย การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด สถานที่บริเวณการผลิตขนมหวานไม่สะอาดทำให้มีมดและแมลงตอม บุคลากรของร้านครัวคุณแอนเช่นเดียวกับทางร้านม่านทิพย์บ้านขนมอร่อย ในช่วงเทศกาลสำคัญการผลิตขนมไม่ทันตามเวลาที่กำหนด

เครื่องดื่ม

น้ำมะพร้าวเผา จากการศึกษาสภาพปัญหาภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยของร้านร้านเก็บตก พบรายละเอียดดังนี้ สถานที่ตั้งและอาคารการผลิต มีเนื้อที่ในการผลิตจำกัด บริเวณที่จอดรถมีจำกัดทำให้ลูกค้าหาที่จอดรถลำบาก เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ ไม่สะอาดทำให้เกิดสนิม การควบคุมการผลิต การผลิตมะพร้าวเผาจะผลิตทุกวันตามปริมาณที่จำหน่ายออกไปโดยจะคาดคะเนปริมาณการจำหน่ายหากมะพร้าวเผาเหลือทำให้กลิ่นและรสชาติไม่อร่อย การสุขาภิบาล ร้านเก็บตก ไม่มีอ่างล้างมือและไม่มีระบบกำจัดขยะมูล การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด สถานที่บริเวณการผลิตมะพร้าวเผา ห้องเก็บรักษาอุปกรณ์ไม่สะอาดทำให้มีมดและแมลงรบกวน บุคลากรไม่เพียงพอในช่วงเทศกาล

น้ำผลไม้ปั่นเพื่อสุขภาพ จากการศึกษาสภาพปัญหาภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยของร้านร้านน้ำผลไม้ปั่นเพื่อสุขภาพ พบรายละเอียดดังนี้ สถานที่ตั้งและอาคารการผลิต มีเนื้อที่ในการผลิตจำกัด เพราะสถานที่ในบริเวณตลาดจัดโซนให้เช่าอย่างจำกัด เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ วัสดุอุปกรณ์การทำน้ำผลไม้ปั่นคัดแยกกากมีราคาแพง การควบคุมการผลิต การผลิตน้ำผลไม้ปั่นเพื่อสุขภาพอุปกรณ์การปั่นไม่สะอาดทำให้น้ำผลไม้เน่าเสียได้ง่าย ผลไม้มีราคาแพงตามฤดูกาลและผลไม้สด

Mahasarakham University

เหลือทำให้กลิ่นและรสชาติไม่อร่อย เนื่องจากการปั่นสดต้องการความสะอาด มิเช่นนั้นอาจทำให้ท้องร่วงได้ การสุขาภิบาลของร้านผลไม้ปั่นเพื่อสุขภาพไม่มีอ่างล้างมือ ห้องน้ำมีกลิ่นอับชื้น ไม่มีระบบกำจัดขยะ การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด สถานที่ผลิตไม่สะอาดทำให้มีมดและแมลงตอม บุคลากรมีจำกัด การผลิตไม่ทันตามเวลาที่กำหนด

อาหารประเภทอื่น ๆ

หมูทุบ จากการศึกษาสภาพปัญหาภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยของกลุ่มแม่บ้านแปรรูปเนื้อสัตว์ พบรายละเอียดดังนี้ สถานที่ตั้งและอาคารการผลิต มีเนื้อที่จำกัดใกล้ตลาดสด ซึ่งฤดูฝนมีน้ำขังบริเวณพื้นที่ใกล้เคียงทำให้เป็นแหล่งเพาะพันธุ์เชื้อโรคและแมลงวันตอม เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ เครื่องมือประเภทมีดหั่น มีด เขียง หม้อ ทัพพี เตาแก๊ส ถ้วย ชาม และอุปกรณ์อื่น ๆ ไม่สะอาดทำให้มีกลิ่นอับชื้นและเกิดสนิม ซึ่งใช้งานเสร็จต้องทำความสะอาดทันทีและเก็บแยกเป็นสัดส่วน การควบคุมการผลิต การผลิตหมูทุบในปริมาณมากเกินไปโดยไม่มีลูกค้าสั่งซื้อ ทำให้ขาดเงินทุนหมุนเวียน หมูมีราคาแพง หมูไม่สดทำให้มีกลิ่นและรสชาติไม่อร่อย การสุขาภิบาล ห้องส้วมมีกลิ่นอับและไม่มีอ่างล้างมือ การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด สถานที่บริเวณการผลิตอาหารมีจำกัด อุปกรณ์การผลิตไม่สะอาดทำให้มีกลิ่นและเกิดสนิม บุคลากรของกลุ่มแม่บ้านแปรรูปเนื้อสัตว์ มีปัญหาในช่วงเทศกาลสำคัญหรือลูกค้าสั่งซื้อจำนวนมาก การผลิตไม่ทันตามเวลา

ขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโม จากการศึกษาสภาพปัญหาภูมิปัญญาการผลิตอาหารบ้านปลอดภัยของกลุ่มแม่บ้านทำขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโม พบรายละเอียดดังนี้ สถานที่ตั้งและอาคารการผลิตมีสถานที่จำกัด ฤดูฝนมีน้ำขังบริเวณพื้นที่ใกล้เคียงทำให้เป็นแหล่งเพาะพันธุ์เชื้อโรคและแมลงวันตอม เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ เครื่องมือประเภทมีดหั่น มีด เขียง หม้อ ทัพพี เตาแก๊ส ถ้วย ชาม และอุปกรณ์อื่น ๆ ไม่สะอาดทำให้วัตถุดิบมีกลิ่นอับชื้น เกิดสนิม ขนมเน่าเสียได้ง่าย ซึ่งเสร็จจากการใช้งานต้องทำความสะอาดทันทีและเก็บแยกเป็นสัดส่วน การควบคุมการผลิต ผลิตขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโมในปริมาณมากเกินไปโดยไม่มีลูกค้าสั่งซื้อ ทำให้ขาดเงินทุนหมุนเวียน และอายุการเก็บรักษาขนมมีจำกัด ทำให้มีกลิ่นและรสชาติไม่อร่อย การสุขาภิบาล ไม่มีอ่างล้างมือและไม่มีระบบการกำจัดน้ำเสีย การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด สถานที่บริเวณการผลิตอาหาร และที่ปรุงขนมหวานไม่สะอาดทำให้มีมดและแมลงตอม และบุคลากรของกลุ่มแม่บ้านทำขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโม มีปัญหาในช่วงเทศกาลสำคัญหรือมีลูกค้าสั่งซื้อจำนวนมาก การผลิตไม่ทันตามเวลาที่กำหนด

จากการศึกษาสภาพปัญหาภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัย ตามโจทย์การวิจัยในจังหวัดกาฬสินธุ์ พบว่า ร้านอาหารที่ผลิตอาหารคาว อาหารหวาน เครื่องดื่ม และอาหารประเภทอื่น ๆ มีสถานที่ผลิตอย่างจำกัด เครื่องมืออุปกรณ์ไม่สะอาดทำให้มีกลิ่นและเกิดสนิม แมลงตอม อาหารเน่าเสียง่าย การควบคุมการผลิต ขนมหวานเหลือทำให้มีกลิ่นและรสชาติไม่อร่อย การสุขาภิบาล ห้องน้ำมีกลิ่นอับชื้นไม่มีระบบกำจัดขยะ ไม่มีระบบบำบัดน้ำเสียและไม่มีอ่างล้างมือ การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด

Mahasarakham University

การเก็บรักษาอุปกรณ์ไม่สะอาดทำให้เกิดสนิมและเชื้อโรค บุคลากรมีจำกัดในช่วงเทศกาลสำคัญหรือมีลูกค้าสั่งซื้อจำนวนมาก การผลิตไม่ทันตามเวลาที่กำหนด

จังหวัดขอนแก่น

อาหารคาว

ไก่ย่างเขาสวนกวาง จากการศึกษาสภาพปัจจุบันการสืบสานภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยของร้านเล็กไก่ย่างเขาสวนกวาง พบรายละเอียดดังนี้ สถานที่ตั้งและอาคารการผลิต เป็นบ้านของตนเองตึกอาคาร 2 ชั้น จัดแบ่งเป็นสถานที่ปรุงไก่ สถานที่ย่างไก่ และมีสถานที่เก็บวัตถุดิบ เก็บอุปกรณ์ย่างไก่ และจัดเรียงเพื่อจำหน่ายอย่างเป็นระเบียบ สถานที่ตั้งอยู่ห่างจากแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์ สารเคมี และกองขยะในชุมชน เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ จาการสังเกตจะเห็นว่าทางร้านใช้อุปกรณ์หนีบไก่เป็นไม้ไผ่ยาวขนาด 1 ฟุตและใช้ตอกที่จักสานจากไม้ไผ่ 3 เส้น ใช้รัดที่ปลายไม้ สั่งจากแม่ค้ามาส่งให้ที่ร้าน เนื่องจากไม้ไผ่ในชุมชนมีจำนวนมากราคาไม่แพง และยังคงอนุรักษ์การใช้วัสดุแบบภูมิปัญญาท้องถิ่น ส่วน ตะแกรง กะละมัง เหล็กคีบไก่ มีด เตาย่าง และอุปกรณ์อื่น ๆ หาซื้อได้ตามร้านค้าทั่วไปที่จำหน่ายและมีคุณภาพ เสร็จจากการใช้งานจะทำความสะอาดสถานที่ อุปกรณ์หมักไก่ทันทีและเก็บแยกเป็นสัดส่วนเพื่อง่ายต่อการใช้งานต่อไป การควบคุมการผลิต เป็นการผลิตวันต่อวัน หรือตามลูกค้าสั่งซื้อ ในเทศกาลพิเศษ เช่น งาน OTOP งานจัดเลี้ยง เป็นต้น การใช้วัตถุดิบประเภทไก่พันธุ์เนื้อรุ่นกลาง ซึ่งเนื้อไก่ไม่เหนียวเกินไป และสอดคล้องตามโจทย์การวิจัย คือ ไก่ย่างเขาสวนกวาง มีเอกลักษณ์และขั้นตอนการผลิต ดังนี้

1. เอกลักษณ์ ไก่ย่างของร้านอาหารเล็กไก่ย่างเขาสวนกวาง มีเอกลักษณ์ที่โดดเด่นเฉพาะตัวตามแบบฉบับของไก่ย่างเขาสวนกวางแท้ ได้แก่ 1) การย่างไก่ทั้งตัว ไม่มีการแบ่งส่วนใดส่วนหนึ่งออก ยกเว้นเครื่องใน ไม่ว่าจะมีขนาดเล็กหรือใหญ่ก็ตาม และ 2) กลิ่นรสจะมีรสเค็มเล็กน้อยไม่ออกรสหวาน มีกลิ่นหอมจากเครื่องเทศที่เป็นสมุนไพร 3) จะใช้ตอกไม้ไผ่ 3 เส้นรัดปลายไม้หีบ

2. วัตถุดิบ ใช้ไก่พันธุ์เนื้อเพศผู้อายุ 45 วัน น้ำหนักประมาณ 9 ขีด- 1 กิโลกรัม ไก่ทุกตัวเท่ากันได้มาตรฐาน สุกแล้วเนื้อไม่เหนียว ไขมันน้อย เนื้อแน่นไม่ยุ่ย เมื่อหมักและย่างแล้วจะให้รสชาติอร่อยและมีขนาดเท่ากันทุกไม้ ไก่ที่ใช้มีแหล่งเพาะเลี้ยงจากฟาร์มที่อำเภอเขาสวนกวางและอำเภอใกล้เคียงในจังหวัดขอนแก่น

3. กรรมวิธีการปรุง

3.1 การหมัก นำเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรสที่เตรียมไว้มาผสมคลุกเคล้าให้เข้ากันในภาชนะ จากนั้นนำไก่พันธุ์เนื้อที่ชำแหละแล้วมาคลุกเคล้า โดยแผ่ไก่ออกให้กว้างที่สุดเพื่อและพยายามคลุกเคล้าให้เครื่องปรุงแต่งกลิ่นรสเข้าไปทุกซอกทุกส่วนของตัวไก่ใช้มือนวดให้เครื่องปรุงแต่งกลิ่นรสเข้าไปในเนื้อไก่ จากนั้นหมักทิ้งไว้ ไม่ต่ำกว่า 30 นาที เพื่อให้เครื่องปรุงแต่งกลิ่นรสแทรกซึมเข้าไปในเนื้อไก่ จะทำให้ไก่มีกลิ่นหอมจากเครื่องเทศ และมีรสเค็มนิดหน่อยเสมอกันทั้งตัว (หมักได้เป็นระยะเวลานานโดยไม่ทำให้มีรสเค็มจัด) ดังภาพประกอบ

Mahasarakham University

ภาพประกอบ 94 การหมักไก่

3.2 การหนีบ ใช้ไม้ไผ่ตง ตัดเป็นท่อนยาวประมาณ 40 เซนติเมตร เหลาเป็นเส้นแล้วผ่ากลางให้แยกจากกัน จากนั้นนำไปหนีบกึ่งกลางของตัวไก่แต่จะไม่หนีบจากส่วนหัวมายังส่วนท้ายของไก่ ให้หนีบเข้าด้านข้างตรงส่วนปีก จากปีกด้านหนึ่งไปยังปีกอีกด้านหนึ่ง และหนีบรวบส่วนหัวและตีนเข้ามาด้วย จากนั้นใช้ตอกซึ่งจักจากไม้ไผ่ตง 3 เส้นเช่นเดียวกันมัดรวบขาไก่บริเวณข้อพับยึดกับไม้หนีบให้แน่นทั้ง 2 ข้าง

3.3 การย่าง ใช้เตาถ่านธรรมดาและใช้ถ่านไม้คุณภาพดีนำไก่ที่ผ่านการหมักและหนีบไม้แล้วมาวางลงบนตะแกรง ใช้เวลาย่างประมาณ 20 นาทีเพราะถ้าย่างนานจะทำให้เนื้อไก่แข็งไม่นุ่ม ดังนั้นจะต้องคอยจับเวลาและสังเกตไก่ไว้ตลอดเคล็ดลับที่สำคัญระหว่างการย่างจะต้องใช้เหล็กแหลมคล้ายซ่อมทิ่มแทงเนื้อไก่เบา ๆ โดยเฉพาะส่วนที่มีเนื้อมาก เช่น บริเวณน่องและสะโพก รวมถึงการใช้น้ำมันพืชผสมกับกระเทียมเจียวทาชโลมลงบนตัวไก่ไปเรื่อย ๆ ให้ทั่วทั้งสองด้าน จะทำให้ไก่มีกลิ่นหอม หนังสีเหลืองสวยและมีรสชาติอร่อย

ภาพประกอบ 95 การย่างไก่ ภาพประกอบ 96 ไก่ย่างเขาสวนกวางสุกพร้อมเสิร์ฟ

3.4 การเตรียมอาหารก่อนเสิร์ฟ หลังจากย่างเสร็จจะเห็นสีผิวไก่ย่างมีสีเหลืองเข้มน่ารับประทาน ใช้มีดตัดตอกที่รัดและดึงไม้หนีบออก สับไก่เป็นชิ้นแล้วใส่จาน โรยด้วยกระเทียมเจียวขณะชิ้นไก่ยังร้อนอยู่ เมื่อกระเทียมเจียวถูกความร้อนที่ยังค้างอยู่ในเนื้อไก่ จะเพิ่มความหอมกรุ่นยิ่งขึ้น เป็นเคล็ดลับและเอกลักษณ์ของไก่ย่างเขาสวนกวางจากนั้นจึงนำไปเสิร์ฟลูกค้า การสุขาภิบาล ร้านเล็กไก่ย่างเขาสวนกวางมีห้องน้ำ ห้องส้วม เป็นสัดส่วน ใช้น้ำที่มีการฆ่าเชื้อด้วยคลอรีนและมีสบู่สำหรับล้างมือ ผ้าเช็ดมือซักสะอาดทุกวัน การแยกขยะมูลฝอยออกจากสถานที่ผลิตทุกวันเพื่อไม่ให้เป็นแหล่งเพาะเชื้อโรค การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด บริเวณการผลิต ห้องน้ำ สถานที่ปรุง ห้องเก็บวัสดุอุปกรณ์ และบรรจุภัณฑ์ จะเน้นความสะอาดปลอดภัย ไม่มีสารเคมีเจือปน คุณภาพไก่สด รสชาติอร่อย และการเก็บรักษาอุปกรณ์ให้อยู่ในสภาพที่สะอาดทั้งก่อนและหลังการผลิตทุกครั้ง บุคลากร ร้านเล็กไก่ย่างเขาสวนกวาง ประกอบกิจการแบบครอบครัว มีสมาชิกจำนวน 4 คน จะช่วยกันผลิตและจำหน่ายทุกวัน การแต่งกายในขณะปฏิบัติงานต้องสวมหมวก ชุดกันเปื้อน ถุงมือ และใส่รองเท้าบูธ หากไม่สบายต้องมีผ้าปิดจมูกทุกครั้ง เน้นการบริการที่ประทับใจ

หม่ำเนื้อ จากการศึกษาสภาพปัจจุบันการสืบสานภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยของร้านอาหารแม่น้อยคำหล้า 2 พบรายละเอียดดังนี้ สถานที่ตั้งและอาคารการผลิต เป็นบ้านของตนเองตึกอาคาร 2 ชั้น จัดแบ่งเป็นสถานที่ปรุงอาหาร สถานที่เก็บวัตถุดิบ เก็บอุปกรณ์ และการจัดเรียงเพื่อจำหน่ายอาหารอีสานอย่างเป็นระเบียบ สถานที่ตั้งอยู่ห่างจากแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์ สารเคมี และกองขยะในชุมชน เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ จะใช้เครื่องบดเนื้อ เขียง มีดสับเนื้อ ซอยเนื้อ กะละมัง และอุปกรณ์อื่น ๆ หาซื้อได้ตามร้านค้าทั่วไป เสร็จจากการใช้งานจะทำความสะอาดสถานที่และเครื่องมืออุปกรณ์ทันที เสร็จแล้วแยกเก็บเป็นสัดส่วนเพื่อง่ายต่อการใช้งานต่อไป การควบคุมการผลิต เป็นการผลิตวันเว้นวัน หรือตามลูกค้าสั่งซื้อ ในเทศกาลพิเศษ เช่น งาน OTOP งานจัดเลี้ยง เป็นต้น การใช้วัตถุดิบประเภทเนื้อวัว ต้องสดใหม่ทุกครั้งที่ผลิต ซึ่งสอดคล้องตามโจทย์การวิจัย คือ หม่ำเนื้อ มีเอกลักษณ์และขั้นตอนการผลิต ดังนี้

1. เอกลักษณ์ หม่ำเนื้อ เป็นรายการอาหารที่โดดเด่นและมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่สุดของร้านแม่น้อย ส่วนผสมจะมีความแน่น ไม่มีกลิ่นคาว มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักและยอมรับในความอร่อยของรสชาติอย่างแพร่หลายทั้งในเขตจังหวัดขอนแก่นและจังหวัดใกล้เคียง จนได้เป็นตัวแทนของจังหวัดขอนแก่นเข้าแสดงในงาน OTOP ระดับประเทศ และได้รับรางวัลผลิตภัณฑ์คัดสรรดีเด่น ประเภทอาหาร หม่ำเนื้อ ระดับ 5 ดาว ดังภาพประกอบ

Mahasarakham University

ภาพประกอบ 97 เอกลักษณ์และความโดดเด่นหม่ำเนื้อ

2. วัตถุดิบ ใช้เนื้อวัวและเครื่องในวัวเป็นวัตถุดิบ เช่น ม้าม เป็นส่วนประกอบสำคัญโดยจะใช้เนื้ออย่างดี สดใหม่ ผู้ชำแหละเนื้อจะนำส่งร้านตามความต้องการที่สั่ง ซึ่งสามารถสั่งวัตถุดิบตามโรงเรือนชำแหละที่ได้มาตรฐาน เพื่อความสะอาดและปลอดภัยแก่ผู้บริโภค

3. กรรมวิธีการปรุง

3.1 การเตรียมเนื้อวัวและเครื่องใน จะคัดแยกส่วนผังผืด และไขมันออกให้หมดเหลือเพียงเนื้อล้วน ๆ แล้วนำมาสับอย่างละเอียด พักไว้นำเกลือป่นผสมคลุกเคล้าแล้วนวดเนื้อให้เข้าเกลือเสร็จแล้วบีบน้ำเลือดออกให้หมด และนำส่วนผสมพร้อมเครื่องปรุง ได้แก่ เกลือ พริกป่น ข้าวคั่ว กระเทียมทุบพอบุ ที่เตรียมไว้มาผสมคลุกเคล้าให้เข้ากันในภาชนะ จากนั้นนำเครื่องในหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ มาผสมรวมกัน

3.2 การบรรจุ ใช้วิธีการบรรจุแบบการหมักยัดไส้ในไส้เทียมวัวที่เตรียมไว้โดยใช้ลำไส้เทียมวัวที่สะอาดปลอดภัยมาบรรจุส่วนผสมทั้งหมดลงไปอัดจนแน่น จะทำให้ส่วนผสมทั้งหมดเข้ากันได้ดีมีรสชาติสม่ำเสมอกลมกล่อม ปัจจุบันจะนิยมใช้ไส้วัวเทียมเนื่องจากไม่ยุ่งยากในการทำความสะอาดไส้วัวเพราะลำไส้วัวจะมีผังผืดติดปนมากับลำไส้ทำให้เสียเวลาในการแยกส่วนทำความสะอาด

3.3 การเก็บรักษา ใช้วิธีปิดหัวท้ายด้วยไม้กลัด หรือเชือกฟาง ป้องกันอากาศเข้าเนื่องจากหม่ำเนื้อเป็นการหมักเนื้อสดจำเป็นต้องป้องกันเชื้อโรคภัยนอกเข้าอาจทำให้เสียรสชาดได้หรือย่นระยะเวลาในการถนอมอาหารสั้นมากขึ้นและควรเก็บไว้ในที่โล่งแจ้งอากาศถ่ายเทสะดวก

3.4 การเสิร์ฟ การนำมารับประทาน ควรหมักไว้ประมาณ 1-2 วัน ที่มีอากาศร้อนจัด จะได้รสชาติที่กลมกล่อม ไม่เปรี้ยวเกินไปแล้วนำมาทอด ปิ้ง อบ ตามชอบใจและเพิ่มความจัดจ้านด้วยเครื่องเคียง เช่น พริกสด กระเทียมสด ผักต่าง ๆ การสุขาภิบาล จากการสังเกตทางร้านอาหารแม่น้อยคำหล้า 2 มีห้องน้ำ ห้องส้วม และอ่างล้างมือแยกเป็นสัดส่วนถูกสุขลักษณะ ใช้น้ำประปาที่มีการฆ่าเชื้อด้วยคลอรีนและมีสบู่สำหรับล้างมือ ผ้าเช็ดมือซักสะอาดทุกวัน การแยกขยะมูลฝอยออกจากสถานที่ผลิตทุกวันเพื่อไม่ให้เป็นแหล่งเพาะเชื้อโรคการบำรุงรักษาและการทำความสะอาด บริเวณสถานที่ผลิต สถานที่ปรุง ห้องเก็บวัสดุ

อุปกรณ์ บรรจุภัณฑ์ และสถานที่วางจำหน่าย จะเน้นความสะอาดปลอดภัย ไม่มีสารเคมีเจือปน รสชาติอร่อย และการเก็บรักษาอุปกรณ์ให้อยู่ในสภาพที่สะอาดทั้งก่อนและหลังการผลิตทุกครั้ง บุคลากร ร้านอาหารแม่น้อยคำหล้า 2 ประกอบกิจการแบบครอบครัวมีสมาชิกจำนวน 5 คน จะช่วยกันผลิตและจำหน่ายทุกวัน การแต่งกายในขณะปฏิบัติงานต้องสวมหมวก ชุดกันเปื้อน ถุงมือ หากไม่สบายต้องมีผ้าปิดจมูกทุกครั้ง เน้นการบริการที่ประทับใจ (พาวิไล อุ่นพินิจ. 2555 : สัมภาษณ์)

ต้มไก่บ้าน จากการศึกษาวิจัยการใช้ภูมิปัญญาพื้นบ้านในการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยของร้านเรียมริมบึง พบรายละเอียดดังนี้ สถานที่ตั้งและอาคารการผลิต เป็นบ้านของตนเองตึกอาคาร 2 ชั้น จัดแบ่งเป็นสถานที่ปรุงอาหาร สถานที่เก็บวัตถุดิบ เก็บอุปกรณ์ และการจัดเรียงเพื่อจำหน่ายอาหารอีสานอย่างเป็นระเบียบ สถานที่ตั้งอยู่ห่างจากแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์ สารเคมี และกองขยะในชุมชน ตามเกณฑ์ จี.เอ็ม.พี เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ จะใช้มีดสับเนื้อ เขียง มีดซอย หม้อ ทัพพี กะละมัง และอุปกรณ์อื่น ๆ หาซื้อได้ตามร้านค้าทั่วไป เสร็จจากการใช้งานจะทำความสะอาดสถานที่และเครื่องมืออุปกรณ์ทันที เสร็จแล้วแยกเก็บเป็นสัดส่วนเพื่อง่ายต่อการใช้งานต่อไป การควบคุมการผลิต เป็นการผลิตทุกวัน ซึ่งเป็นเมนูหลักของร้าน การใช้วัตถุดิบประเภทไก่บ้านขนาดไก่รุ่น สดใหม่ทุกครั้งที่ผลิต ซึ่งสอดคล้องตามโจทย์การวิจัย คือ ต้มไก่บ้าน มีเอกลักษณ์และขั้นตอนการผลิต ดังนี้

1. เอกลักษณ์ ต้มไก่บ้านเป็นรายการอาหารรายการหนึ่งที่โดดเด่นและมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่สุดของร้านเรียมริมบึง มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักและยอมรับในรสชาติของความอร่อยแพร่หลายทั้งในเขตจังหวัดขอนแก่นและใกล้เคียง ซึ่งเอกลักษณ์และความโดดเด่นดังกล่าวเกิดขึ้นจากการใช้ไก่พันธุ์พื้นบ้านที่ชำแหละใหม่ทุกวันเป็นวัตถุดิบจึงทำให้มีความสดเมื่อปรุงแล้วเนื้อไก่มีรสหวาน ไม่จืดชืดเหมือนเนื้อไก่ที่ผ่านการแช่แข็งเพราะต้องเก็บรักษาไว้หลายวัน ประกอบกับการใส่เครื่องในไก่ รังไข่และไข่อ่อนที่ยังอยู่ในตัวไก่รวมทั้งการใช้เลือดไก่ที่รองเก็บไว้ในขั้นตอนการชำแหละมาต้มในน้ำเดือด มาเป็นวัตถุดิบร่วมกับเนื้อไก่ที่หั่นเป็นชิ้น จึงทำให้ต้มไก่บ้านของร้านเรียมริมบึงมีครบสมบูรณ์ทั้งเนื้อไก่ เครื่องใน ไข่และเลือด อีกทั้งยังมีรสชาติที่จัดจ้านเข้มข้นตามตำรับอาหารอีสาน

2. วัตถุดิบ ประกอบด้วย ไก่พันธุ์พื้นบ้าน โดยคัดเลือกไก่ที่มีอายุประมาณ 8 – 10 เดือน เพราะเป็นไก่ในวัยหนุ่มสาว จะมีเนื้อแน่น ไม่ยุ่ย ไขมันน้อย และไม่เหนียว นำมาหั่นเป็นชิ้นพอคำ เครื่องในไก่พร้อมรังไข่และไข่อ่อน 1 ชุด เลือดไก่ต้มสุกหั่นเป็นชิ้นพอคำ 3– 4 ชิ้น และโครงไก่ที่ชำแหละเนื้อแล้ว 2 โครง สำหรับทำน้ำซุบ ดังภาพประกอบ

Mahasarakham University

ภาพประกอบ 98 ต้มไก่บ้านสุกพร้อมเสิร์ฟ

3. กรรมวิธีการปรุง

3.1 น้ำซุบต้มไก่ ตั้งหม้อแกงขนาดใหญ่บนเตาไฟที่ความร้อนสูง ใส่น้ำเปล่าจนเกือบเต็มความจุของหม้อ ต้มจนเดือด ใส่เกลือ 3–4 ช้อนโต๊ะใส่โครงไก่ ต้มให้เนื้อไก่เปื่อยและน้ำในกระดูกไก่ซึมออกมา เก็บไว้ทำน้ำซุบสำหรับต้มไก่

3.2 ต้มไก่บ้าน ตั้งหม้อแกงบนเตาไฟที่ความร้อนสูงใส่น้ำซุบไก่ที่เตรียมไว้ 2 ถ้วย ต้มจนเดือด ใส่ตะไคร้หั่น ข่าอ่อนหั่นเป็นแว่น ใบมะกรูดฉีกแบ่งครึ่งใบ พริกขี้หนูหรือพริกชี้ฟ้าบุบ หัวหอมแดงบุบ ต้มให้เดือดประมาณ 1–2 นาที ใส่เนื้อไก่ เลือดไก่ ทิ้งให้เดือด 1–2 นาที ใส่ใบมะขามอ่อน น้ำมะขามเปียก เกลือเล็กน้อยและผงปรุงรส ชิมทดสอบรสชาติ ปรุงรสตามชอบ ใส่ต้นหอมหั่นแล้วยกลง ตักใส่ถ้วยพร้อมรับประทาน

ภาพประกอบ 99 ต้มไก่บ้านตักใส่ชามพร้อมเสิร์ฟ

การสุขาภิบาล ร้านอาหารเรียมริมบึง มีห้องน้ำ ห้องส้วม และอ่างล้างมือเป็นแยก

Mahasarakham University

สัดส่วนถูกสุขลักษณะ ใช้น้ำประปาที่มีการฆ่าเชื้อด้วยคลอรีนและมีสบู่สำหรับล้างมือ ผ้าเช็ดมือซักสะอาดทุกวัน การแยกขยะมูลฝอยออกจากสถานที่ผลิตเพื่อไม่ให้เป็นแหล่งเพาะเชื้อโรค การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด บริเวณสถานที่ผลิต สถานที่ปรุง ห้องเก็บวัตถุดิบ ห้องเก็บเครื่องวัสดุอุปกรณ์ และสถานที่รับประทานอาหาร จะเน้นความสะอาดปลอดภัย อาหารไม่มีสารเคมีเจือปน รสชาติอร่อย และการดูแลสถานที่และการเก็บรักษาอุปกรณ์ให้อยู่ในสภาพที่สะอาดทั้งก่อนและหลังการผลิตทุกครั้ง บุคลากร ร้านอาหารเรียมริมบึงประกอบกิจการแบบครอบครัวมีผู้ปรุงและเสิร์ฟจำนวน 7 คน แบ่งหน้าที่ปฏิบัติงานชัดเจน การแต่งกายสะอาดขณะปฏิบัติงานสวมหมวก ชุดกันเปื้อน ถุงมีผ้าปิดจมูกเน้นการบริการที่ประทับใจ

อาหารหวาน

ขนมถั่วตัดสมุนไพรน้ำมะตูม จากการศึกษาสภาพปัจจุบันการสืบสานภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยของกลุ่มแม่บ้านทำขนมถั่วตัดสมุนไพรมะตูม พบรายละเอียดดังนี้ สถานที่ตั้งและอาคารการผลิต เป็นอาคารชั้นเดียวของชุมชนเพื่อประกอบกิจกรรมของกลุ่มในหมู่บ้าน จัดแบ่งเป็นสถานที่ในการผลิต มีสถานที่ปรุงขนม สถานที่เก็บวัตถุดิบ เก็บอุปกรณ์ และการจัดเรียงขนมบรรจุเสร็จเพื่อจำหน่ายไว้อย่างเป็นระเบียบ สถานที่ตั้งอยู่ห่างจากแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์ สารเคมี และกองขยะในชุมชน เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ จะใช้กระทะ ตะหลิว กะละมัง ถาด ไม้กลิ้ง มีด และอุปกรณ์อื่น ๆ หาซื้อได้ตามร้านค้าทั่วไป เสร็จจากการใช้งานจะทำความสะอาดสถานที่และเครื่องมืออุปกรณ์ทันที เสร็จแล้วแยกเก็บเป็นสัดส่วนเพื่อง่ายต่อการใช้งานต่อไป การควบคุมการผลิต เป็นการผลิตวันเว้นวัน หรือตามลูกค้าสั่งซื้อ การใช้วัตถุดิบประเภทถั่วลิสง น้ำตาล น้ำมะตูม สดใหม่ทุกครั้งที่ผลิต ซึ่งสอดคล้องตามโจทย์การวิจัย คือขนมถั่วตัดสมุนไพรน้ำมะตูม โดยมีเอกลักษณ์และขั้นตอนการผลิต ดังนี้

1. เอกลักษณ์ ขนมถั่วตัด มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว คือการใช้ภูมิปัญญาการผลิตแบบดั้งเดิมมาใช้และส่วนผสมที่ให้ความหอมหวานด้วยธัญพืชและสมุนไพรไทยและที่โดดเด่นคือการใช้น้ำมะตูมเป็นส่วนผสมแทนน้ำเปล่าและการคัดสรรวัตถุดิบอย่างดีมาผลิต จึงจะสามารถดึงดูดผู้บริโภคได้
2. วัตถุดิบการทำถั่วตัดสมุนไพรมะตูม ได้แก่ ถั่วลิคัดเกรดเออย่างดี นำมาอบหรือคั่ว 200 กรัม น้ำตาลทราย 350 กรัม น้ำมะตูม 1/4 ถ้วยตวง แบะแซ 60 กรัม งาขาวคั่ว 1/4 ถ้วยตวง เกลือป่น 1/4 ช้อนชา (ปริมาณสัดส่วนตามความต้องการของผู้ผลิต)
3. อุปกรณ์ในการทำขนมถั่วตัด กระทะใหญ่ ตะหลิว น้ำมันทอดถาด มีด ไม้กลิ้ง ไม้กวน ดังภาพประกอบ

ภาพประกอบ 100 อุปกรณ์ทำขนมถั่วตัด

4. กรรมวิธีการปรุง จากการสังเกตเห็นว่า ขั้นตอนการทำจะนำถั่วลิสงคั่วให้สุกและกรอบ แล้วนำมาขยี้เอาเปลือกออกแกะแยกชิ้น นำงาไปคั่วให้เหลือง เตรียมกระทะตั้งไฟ ผสมน้ำตาล น้ำมะตูม 1 ถ้วย คนจนกว่าน้ำตาลละลาย เทแบะแซลงไปกวนต่อ กวนให้น้ำตาลเหนียวแล้ว ใส่ถั่วและงาตามลงไป กวนต่อจนเหนียวจึงตักใส่ถาดอย่างบางๆ แต่งหน้าให้เรียบทิ้งไว้ให้เย็น จึงตัดเป็นชิ้น
ดังภาพประกอบ

ภาพประกอบ 101 การเคี่ยวน้ำตาลน้ำมะตูม

ภาพประกอบ 102 นำถั่วลิสงลงผสมกวนจนเหนี่ยว

Mahasarakham University

ภาพประกอบ 103 ถั่วตัดที่คลึงเป็นแผ่นพร้อมบรรจุ ภาพประกอบ 104 บรรจุใส่ถุงพร้อมจำหน่าย

การสุขาภิบาล กลุ่มแม่บ้านทำขนมถั่วตัดสมุนไพรมะตูม มีห้องน้ำ ห้องส้วม และอ่างล้างมือแยกเป็นสัดส่วนถูกสุขลักษณะ ใช้น้ำที่มีการฆ่าเชื้อด้วยคลอรีนและมีสบู่สำหรับล้างมือ ผ้าเช็ดมือซักสะอาดทุกวัน การแยกขยะมูลฝอยออกจากสถานที่ผลิตเพื่อไม่ให้เป็นแหล่งเพาะเชื้อโรคถูกตามหลักเกณฑ์การบริหารจัดการที่ดี(จี.เอ็ม.พี) การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด บริเวณสถานที่ผลิต สถานที่ปรุง ห้องเก็บวัตถุดิบ ห้องเก็บเครื่องวัสดุอุปกรณ์ และสถานที่จำหน่าย จะเน้นความสะอาดปลอดภัย ขนมไม่มีสารเคมีเจือปน รสชาติอร่อย หอมน้ำมะตูม และการดูแลสถานที่และการเก็บรักษาอุปกรณ์ให้อยู่ในสภาพที่สะอาดทั้งก่อนและหลังการผลิตทุกครั้ง บุคลากร กลุ่มแม่บ้านทำขนมถั่วตัดสมุนไพรมะตูม มีสมาชิกกลุ่ม 15 คน แบ่งหน้าที่ปฏิบัติงานและช่วยเหลือกันในการผลิต การแต่งกายสะอาด และในขณะปฏิบัติงานต้องสวมหมวก ชุดกันเปื้อน ถุงมือ หากไม่สบายต้องมีผ้าปิดจมูกทุกครั้ง เน้นการบริการที่ประทับใจ

ขนมถั่วกรอบแก้ว

จากการศึกษาสภาพปัจจุบันการสืบสานภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยของกลุ่มแม่บ้านทำขนมถั่วกรอบแก้ว พบรายละเอียดดังนี้ สถานที่ตั้งและอาคารการผลิต จากการสังเกตอาคารที่ทำการของกลุ่ม เป็นอาคารชั้นเดียวของชุมชนเพื่อประกอบกิจกรรมของกลุ่มในหมู่บ้าน จัดแบ่งเป็นสถานที่ในการผลิต มีสถานที่ปรุงขนม สถานที่เก็บวัตถุดิบ เก็บอุปกรณ์ และการจัดเรียงขนมบรรจุเสร็จเพื่อจำหน่ายไว้อย่างเป็นระเบียบ สถานที่ตั้งอยู่ห่างจากแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์ สารเคมี และกองขยะในชุมชน ตามหลักเกณฑ์การบริหารจัดการที่ดี (จี.เอ็ม.พี) เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ จากการสังเกตการใช้กระทะตะหลิว กะละมัง ส่วนถาดไม้ขนาดใหญ่ไว้สำหรับวางถั่วให้เย็นตัว ใช้ภูมิปัญญาการนำวัสดุอุปกรณ์ประเภทไม้เนื้อแข็งมาทำเป็นถาดเพราะเก็บความร้อนได้ดีกว่าอุปกรณ์อื่น ส่วนอุปกรณ์อื่น ๆ หาซื้อได้ตามร้านค้าทั่วไปที่มีคุณภาพ เสร็จจากการใช้งานจะทำความสะอาดสถานที่และเครื่องมืออุปกรณ์ทันที เสร็จแล้วแยกเก็บเป็นสัดส่วนเพื่อง่ายต่อการใช้งานต่อไป การควบคุมการผลิต เป็นการผลิตวันเว้นวัน หรือตามออร์เดอร์ที่ลูกค้าสั่งเช่นเดียวกับการผลิตขนมถั่วตัดสมุนไพรน้ำมะตูม การใช้วัตถุดิบประเภทถั่วลิสง น้ำมะตูม น้ำตาลทรายสดใหม่ทุกครั้งที่ผลิต ซึ่งสอดคล้องตามโจทย์การวิจัย คือขนมถั่วกรอบแก้ว โดยมีเอกลักษณ์และขั้นตอนการผลิต ดังนี้

Mahasarakham University

1. เอกลักษณ์ ขนมถั่วกรอบแก้ว มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว คือการใช้ภูมิปัญญาการผลิตแบบดั้งเดิมมาใช้และส่วนผสมที่ให้ความหอมหวานด้วยธัญพืชและสมุนไพรไทย การออกแบบรูปลักษณ์การผลิตขนมถั่วกรอบแก้วจะต่างจากขนมถั่วตัดตรงที่การเคี่ยวน้ำตาล ซึ่งขนมถั่วกรอบแก้วจะกวนถั่วจนน้ำตาลแห้งติดกระทะและไม่ใส่แบะแซ ส่วนขนมถั่วตัดจะกวนจนน้ำตาลข้นและใส่แบะแซให้เหนียว ซึ่งผู้บริโภคสามารถเลือกรับประทานได้ตามความพึงพอใจ

2. วัตถุดิบการทำถั่วกรอบแก้ว ได้แก่ ถั่วลิสงอบหรือคั่ว น้ำตาลทราย น้ำมะตูม งาขาวคั่ว เกลือป่น (ปริมาณวัตถุดิบเลือกผสมตามความต้องการ) ดังภาพประกอบ

ภาพประกอบ 105 วัตถุดิบขนมถั่วกรอบแก้ว

3. อุปกรณ์ในการทำขนมถั่วกรอบแก้ว กระทะใหญ่ ตะหลิว น้ำมันทอดถาด ไม้กวน

4. กรรมวิธีการปรุง นำถั่วลิสงคั่วให้สุกและกรอบ ขยี้เอาเปลือกไม่ต้องแกะแยกชิ้น นำงาไปคั่วให้เหลือง เตรียมกระทะตั้งไฟ ผสมน้ำตาล น้ำมะตูม 1 ถ้วย คนจนกว่าน้ำตาลละลาย เทถั่วลิสงลงไปกวนให้เข้ากันจนกว่าน้ำตาลจะเหนียวแห้งพอประมาณ แล้วยกขึ้นเทลงถาดผสมงาขาวคลุกเคล้า เมล็ดงาจะโอบติดรอบถั่ว ปล่อยให้เย็นบรรจุถุง ดังภาพประกอบ

ภาพประกอบ 106 ขนมถั่วกรอบแก้วขณะต้มผสมน้ำตาล ภาพประกอบ 107 เคี่ยวถั่วจนแห้งสนิท

ภาพประกอบ 108 ถั่วกรอบแก้วคลุกงาขาวพร้อมบรรจุหีบห่อจำหน่าย

การสุขาภิบาล จากการสังเกตกลุ่มแม่บ้านทำขนมถั่วกรอบแก้ว จะเน้นความสะอาดมากเนื่องจากเป็นอาหารหวาน และสถานที่ประกอบอาหารต้องอยู่ห่างจากแหล่งเพาะเชื้อโรค เช่นเดียวกับการทำขนมตัดสมุนไพรมะตูม สถานที่บริเวณห้องน้ำ ห้องส้วม และอ่างล้างมือเป็นสัดส่วนถูกสุขลักษณะ ใช้น้ำที่มีการฆ่าเชื้อด้วยคลอรีนและมีสบู่สำหรับล้างมือ ผ้าเช็ดมือซักสะอาดทุกวัน การแยกขยะมูลฝอยออกจากสถานที่ผลิตเพื่อไม่ให้เป็นแหล่งเพาะเชื้อโรค การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด บริเวณสถานที่ผลิต สถานที่ปรุง ห้องเก็บวัตถุดิบ ห้องเก็บเครื่องวัสดุอุปกรณ์ และสถานที่จำหน่าย จะเน้นความสะอาดปลอดภัย ขนมไม่มีสารเคมีเจือปน รสชาติหอมอร่อย และการดูแลสถานที่และการเก็บรักษาอุปกรณ์ให้อยู่ในสภาพที่สะอาดทั้งก่อนและหลังการผลิตทุกครั้ง บุคลากร กลุ่มแม่บ้านทำขนมถั่วกรอบแก้วและทำขนมถั่วตัดน้ำสมุนไพรน้ำมะตูม เป็นสมาชิกกลุ่มเดียวกัน ที่มีสมาชิกกลุ่ม 15 คน จะแบ่งหน้าที่ปฏิบัติงานทำขนมแต่ละชนิดและช่วยเหลือกันในการผลิต การแต่งกายต้องสะอาด และในขณะปฏิบัติงานต้องสวมหมวก ชุดกันเปื้อน ถุงมือ หากไม่สบายต้องมีผ้าปิดจมูกทุกครั้ง เน้นการบริการที่ประทับใจ ซื่อตรงต่อลูกค้า

ขนมข้าวเกรียบฟักทอง

จากการศึกษาสภาพปัจจุบันการสืบสานภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยของกลุ่มแม่บ้านแปรรูปอาหาร พบรายละเอียดดังนี้ สถานที่ตั้งและอาคารการผลิต จากการสังเกตเป็นอาคารชั้นเดียวของชุมชนเพื่อประกอบกิจกรรมของกลุ่มในหมู่บ้าน จัดแบ่งเป็นสถานที่ในการผลิต มีสถานที่ปรุงขนม สถานที่เก็บวัตถุดิบ เก็บอุปกรณ์ และการจัดเรียงขนมบรรจุเสร็จเพื่อจำหน่ายไว้อย่างเป็นระเบียบ สถานที่ตั้งอยู่ห่างจากแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์ สารเคมี และกองขยะในชุมชนถูกสุขลักษณะตามหลักจี.เอ็ม.พี เครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์ จะใช้กระทะ ตะหลิว กะละมัง ถาด ไม้กลิ้ง มีด และอุปกรณ์อื่น ๆ หาซื้อได้ตามร้านค้า

Mahasarakham University

ทั่วไป เสร็จจากการใช้งานจะทำความสะอาดสถานที่และเครื่องมืออุปกรณ์ทันที เสร็จแล้วแยกเก็บเป็นสัดส่วน เพื่อง่ายต่อการใช้งานต่อไปเช่นเดียวกับกลุ่มแม่บ้านทำขนมถั่วตัดสมุนไพรน้ำมะตูม การควบคุมการผลิต เป็นการผลิตวันเว้นวัน หรือตามลูกค้าสั่งซื้อเช่นเดียวกับการผลิตขนมถั่วตัดสมุนไพรน้ำมะตูม การใช้วัตถุดิบประเภทฟักทอง น้ำตาลทราย สดใหม่ทุกครั้งที่ผลิต ซึ่งสอดคล้องตามโจทย์การวิจัย คือ ข้าวเกรียบฟักทอง โดยมีเอกลักษณ์และขั้นตอนการผลิต ดังนี้

1. เอกลักษณ์ ขนมข้าวเกรียบฟักทอง มีเอกลักษณ์ คือการใช้ฟักทองเป็นวัตถุดิบหลักในการผลิต
2. วัตถุดิบขนมข้าวเกรียบฟักทอง ได้แก่ แป้งมันสำปะหลัง ฟักทอง น้ำตาล เกลือ กระเทียม พริกไทย ดังภาพประกอบ

ภาพประกอบ 109 แป้งมันสำปะหลัง

ภาพประกอบ 110 ฟักทอง

ภาพประกอบ 111 น้ำตาล

ภาพประกอบ 112 เกลือ

ภาพประกอบ 113 กระเทียม

ภาพประกอบ 114 พริกไทย

3. อุปกรณ์ในการทำขนมข้าวเกรียบฟักทอง ได้แก่ มีด เขียง ถาด กะละมัง ใบตอง กระทะ ตะหลิว กระชอน ลังถึงนึ่ง ตู้เย็น

4. กรรมวิธีการปรุง นำฟักทองมาล้างน้ำให้สะอาด จากนั้นปลอกเปลือกหั่นเป็นชิ้นใหญ่พอประมาณ จากนั้นนำไปล้างอีกครั้ง โคลกพริกไทย เกลือให้ละเอียด นำไปคลุกกับแป้งมัน ฟักทองนึ่งสุก นำไปนึ่งจนสุก ดังภาพประกอบ

ภาพประกอบ 115 นึ่งฟักทอง

ภาพประกอบ 116 ใส่น้ำร้อนผสม

ใส่น้ำร้อน นวดให้เข้ากันเป็นแท่งขนาด 6 นิ้ว ใส่ลังถึงนึ่งประมาณ 30 นาที ถึง 1 ชั่วโมง จนสุก

ภาพประกอบ 117 นวดแป้งจนเข้ากัน

ภาพประกอบ 118 ใส่ลังถึงนึ่ง

ภาพประกอบ 119 นึ่งสุกนำออกวางให้เย็น
แล้วแช่ตู้เย็น 1 คืน

ภาพประกอบ 120 นำออกจากตู้เย็น หั่น
ให้บางตากแดด

นำออกมาหั่นเป็นชิ้นบาง ๆ นำไปตากแดดที่ตะแกรงที่เตรียมไว้ ตากให้แห้ง แล้วนำไปทอดให้สุกเหลือง

Mahasarakham University

ภาพประกอบ 121 นำฟักทองลงทอด ภาพประกอบ 122 ขนมข้าวเกรียบฟักทองทอดเสร็จพร้อมบรรจุถุงจำหน่าย

การสุขาภิบาล กลุ่มแม่บ้านแปรรูปอาหาร เช่นเดียวกับกลุ่มทำขนมถั่วตัดสมุนไพรน้ำมะตูม สถานที่บริเวณห้องน้ำ ห้องส้วม และอ่างล้างมือจัดเป็นสัดส่วนถูกสุขลักษณะ ใช้น้ำที่มีการฆ่าเชื้อด้วยคลอรีนและมีสบู่สำหรับล้างมือ ผ้าเช็ดมือซักสะอาดทุกวัน การแยกขยะมูลฝอยออกจากสถานที่ผลิตเพื่อไม่ให้เป็นแหล่งเพาะเชื้อโรค การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด บริเวณสถานที่ผลิต สถานที่ปรุง ห้องเก็บวัตถุดิบ ห้องเก็บเครื่องวัสดุอุปกรณ์ และสถานที่จำหน่าย จะเน้นความสะอาดปลอดภัย ขนมไม่มีสารเคมีเจือปน รสชาติหอมอร่อย และการดูแลสถานที่และการเก็บรักษาอุปกรณ์ให้อยู่ในสภาพที่สะอาดทั้งก่อนและหลังการผลิตทุกครั้งบุคลากร กลุ่มแม่บ้านแปรรูปอาหาร มีสมาชิกกลุ่ม 20 คน จะแบ่งหน้าที่ปฏิบัติงานทำขนมแต่ละชนิดและช่วยเหลือกันในการผลิต การแต่งกายต้องสะอาด และในขณะปฏิบัติงานต้องสวมหมวก ชุดกันเปื้อน ถุงมือ หากไม่สบายต้องมีผ้าปิดจมูกทุกครั้ง เน้นการบริการที่ประทับใจ ซื่อตรงต่อลูกค้า

เครื่องดื่ม

ชาเขียวใบหม่อน จากการศึกษาวิจัยการใช้ภูมิปัญญาพื้นบ้านในการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยของกลุ่มอาชีพบ้านทรัพย์สมบูรณ์ พบรายละเอียดดังนี้ สถานที่ตั้งและอาคารการผลิต เป็นอาคารชั้นเดียวของชุมชนเพื่อประกอบกิจกรรมของกลุ่มในหมู่บ้าน จัดแบ่งเป็นสถานที่ในการผลิต มีสถานที่เก็บวัตถุดิบ เก็บอุปกรณ์ และการจัดเรียงบรรจุภัณฑ์เสร็จเพื่อจำหน่ายไว้อย่างเป็นระเบียบ สถานที่ตั้งอยู่ห่างจากแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์ สารเคมี และกองขยะในชุมชน เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ จะใช้เครื่องอบแห้ง กระด้ง กะละมัง ถาด และอุปกรณ์อื่น ๆ หาซื้อได้ตามร้านค้าทั่วไป เสร็จจากการใช้งานจะทำความสะอาดสถานที่และเครื่องมืออุปกรณ์ทันที เสร็จแล้วแยกเก็บเป็นสัดส่วนเพื่อง่ายต่อการใช้งานต่อไปเช่นเดียวกับกลุ่มแม่บ้านทำขนมถั่วตัดสมุนไพรน้ำมะตูม การควบคุมการผลิต เป็นการผลิตทุกสัปดาห์หรือตามออร์เดอร์ที่ลูกค้าสั่ง การใช้วัตถุดิบประเภทใบชาเขียวสดใหม่ทุกครั้งที่ผลิต ซึ่งสอดคล้องตามโจทย์การวิจัย คือ ชาเขียวใบหม่อน โดยมีเอกลักษณ์และขั้นตอนการผลิต ดังนี้

1. เอกลักษณ์ ชาเขียวใบหม่อนมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว คือการใช้ใบหม่อนสดใช้ได้ทั้งใบอ่อนและใบแก่ ที่หาได้ในพื้นที่ของเกษตรกรที่ปลูกหม่อน กลิ่นหอมเหมือนชาเขียว ด้วยภูมิปัญญาการผลิตที่ลดต้นทุนและสามารถเป็นยาสมุนไพรใกล้ตัว บำรุงสุขภาพให้มีความสมดุลภายในร่างกาย
2. วัตถุดิบการทำชาเขียวใบหม่อน ได้แก่ ใบหม่อนสดใช้ได้ทั้งใบอ่อนและใบแก่
3. อุปกรณ์ในการทำ มีด กระทะ ไม้คั่ว เครื่องอบ เตาเครื่องปั่นน้ำผลไม้แบบแยกเมล็ด ภาชนะใส่น้ำส้มที่คั้นเสร็จ เช่น ถุง ขวดพลาสติก (แล้วแต่ลูกค้าสั่ง)

Mahasarakham University

4. กรรมวิธีการปรุง หั่นใบหม่อนให้มีขนาดประมาณ (0.5-1.0) x (3.0-4.0) เซนติเมตร ตัดก้านใบออก นึ่งด้วยไอน้ำเดือดนาน 1-2 นาที โดยเกลี่ยให้ใบหม่อนถูกไอน้ำร้อนอย่างทั่วถึง แต่ต้องระวังอย่าให้ใบหม่อนสุกเป็นสีน้ำตาล (หรือลวกในน้ำร้อนประมาณ 90 องศาเซลเซียส นาน 20 วินาที แล้วจุ่มลงในน้ำเย็นทันที นำขึ้นผึ่งลมให้แห้งหมาด ๆ) คั่วในกระทะด้วยไฟอ่อน ๆ ประมาณ 20 นาที อบที่อุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส นาน 1 ชั่วโมง สามารถเก็บรักษาไว้ชงดื่มได้นาน ถ้าไม่มีเครื่องอบต้องคั่วใบหม่อนให้แห้งสนิท (แต่อย่าให้ไหม้) แล้วเก็บในภาชนะที่ป้องกันความชื้นและแสงแดดได้ ผลิตภัณฑ์ชาเขียวหม่อนแบบครัวเรือน 1 กิโลกรัม จะต้องใช้ใบหม่อนสดประมาณ 6.3 กิโลกรัม ใบหม่อนที่นิยมนำมาทำชาจีนจะใช้ใบหม่อนพันธุ์บุรีรัมย์ 60

ภาพประกอบ 123 ชาเขียวใบหม่อน

การสุขาภิบาล กลุ่มอาชีพบ้านทรัพย์สมบูรณ์ จะใช้หลักสุขาภิบาลเช่นเดียวกับกลุ่มแม่บ้านแปรรูปอาหาร กลุ่มทำขนมถั่วตัดสมุนไพรน้ำมะตูม สถานที่บริเวณห้องน้ำ ห้องส้วม และอ่างล้างมือเป็นสัดส่วนถูกสุขลักษณะ ใช้น้ำที่มีการฆ่าเชื้อด้วยคลอรีนและมีสบู่สำหรับล้างมือ ผ้าเช็ดมือซักสะอาดทุกวัน การแยกขยะมูลฝอยออกจากสถานที่ผลิตเพื่อไม่ให้เป็นแหล่งเพาะเชื้อโรค การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด บริเวณสถานที่ผลิต สถานที่ปรุง ห้องเก็บวัตถุดิบ ห้องเก็บเครื่องวัสดุอุปกรณ์ และสถานที่จำหน่ายจะเน้นความสะอาดปลอดภัย ชาเขียวใบหม่อนไม่มีสารเคมีเจือปน กลิ่นหอมของใบชาสด การดูแลสถานที่และการเก็บรักษาอุปกรณ์ให้อยู่ในสภาพที่สะอาดทั้งก่อนและหลังการผลิตทุกครั้ง บุคลากร กลุ่มอาชีพบ้านทรัพย์สมบูรณ์ มีสมาชิกกลุ่ม 20 คน จะแบ่งหน้าที่ปฏิบัติงานและช่วยเหลือกันในทุกขั้นตอนของการผลิต การแต่งกายต้องสะอาด และในขณะปฏิบัติงานต้องสวมหมวก ชุดกันเปื้อน ถุงมือ หากไม่สบายต้องมีผ้าปิดจมูกทุกครั้ง เน้นการบริการที่ประทับใจ

ชามะรุม

จากการศึกษาวิจัยการใช้ภูมิปัญญาพื้นบ้านในการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยของกลุ่มอาชีพบ้านทรัพย์สมบูรณ์ พบรายละเอียดดังนี้ สถานที่ตั้งและอาคารการผลิต เป็นอาคารชั้นเดียวของ

ชุมชนเพื่อประกอบกิจกรรมของกลุ่มในหมู่บ้าน จัดแบ่งเป็นสถานที่ในการผลิต มีสถานที่เก็บวัตถุดิบ เก็บอุปกรณ์ และการจัดเรียงบรรจุภัณฑ์เสร็จเพื่อจำหน่ายไว้อย่างเป็นระเบียบ สถานที่ตั้งอยู่ห่างจากแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์ สารเคมี และกองขยะในชุมชน เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ จะใช้เครื่องอบแห้ง กระด้ง กะละมัง ถาด และอุปกรณ์อื่น ๆ หาซื้อได้ตามร้านค้าทั่วไป เสร็จจากการใช้งานจะทำความสะอาดสถานที่และเครื่องมืออุปกรณ์ทันที เสร็จแล้วแยกเก็บเป็นสัดส่วนเพื่อง่ายต่อการใช้งานต่อไปเช่นเดียวกับกลุ่มแม่บ้านทำขนมถั่วตัดสมุนไพรน้ำมะตูม การควบคุมการผลิต เป็นการผลิตทุกสัปดาห์หรือตามลูกค้าสั่งซื้อ การใช้วัตถุดิบประเภทใบชาเขียวสดใหม่ทุกครั้งที่ผลิต ซึ่งสอดคล้องตามโจทย์การวิจัย คือ ชามะรุม โดยมีเอกลักษณ์และขั้นตอนการผลิต ดังนี้

1. เอกลักษณ์ ชามะรุมมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว คือสรรพคุณทางยาที่ให้ประโยชน์เพื่อสุขภาพ ดังนี้ ช่วยบำรุงตาและสมอง ช่วยส่งเสริมเม็ดเลือดขาวให้แก่ร่างกาย ส่งเสริมโครงสร้างเซลล์ของร่างกาย ส่งเสริมเซรัมคอเลสเตอรอลตามธรรมชาติ ช่วยลดริ้วรอยเหี่ยวย่นและหย่อนยานของร่างกาย ช่วยบำรุงระบบการทำงานของตับและไต ช่วยบำรุงผิวพรรณให้ผุดผ่องช่วยเสริมสร้างพลังงานให้แก่ร่างกาย ช่วยบำรุงระบบย่อยอาหาร ช่วยทำหน้าที่ต่อต้านอนุมูลอิสระ ช่วยสร้างความเข้มแข็งแก่ระบบภูมิคุ้มกันของร่างกาย ช่วยบำรุงระบบการหมุนเวียนของโลหิต ช่วยต่อต้านการอักเสพของร่างกาย ช่วยเสริมสร้างสุขอนามัยของร่างกายโดยรวม

2. วัตถุดิบการทำชามะรุม ได้แก่ ใบมะรุม

ภาพประกอบ 124 ฝักมะรุม

ภาพประกอบ 125 ใบมะรุม

3. อุปกรณ์ในการทำ มีด กระทะ ไม้คั่ว เครื่องอบ

4. กรรมวิธีการปรุง เด็ดใบมะรุมจากต้นมาล้างทำความสะอาดและผึ่งตากในที่ร่มจนแห้ง ก่อนเก็บใบมะรุมหนึ่งวันให้ฉีดน้ำล้างใบมะรุมบนต้นมะรุมให้สะอาด จากนั้นจึงนำใบมะรุมมาผึ่งให้แห้งในที่ร่ม ถ้าตากแดดต้องคลุมผ้าให้มิด ใบแห้งสนิทของมะรุมจะสังเกตได้ง่ายๆ คือเวลาเอามือจับใบมะรุมจะกรอบ แตกง่าย ถ้าตาก 2-3 วันแล้วยังไม่แห้ง ให้นำใบมะรุมใส่กระด้งที่สานถี่ๆ ชนิดที่ใบไม่สามารถหลุด

ร่วงลงไปได้ เอาตะแกรงอีกใบปิดครอบเพื่อนกันแสงแดดทะลุลงไป แล้วนำไปตากกลางแดดสัก 2 ชั่วโมง หรือจนกว่าใบมะรุมจะกรอบ ใบแห้งจะขาดไวตามินซี ไวตามินบี คลอรีนและแร่ธาตุบางจำพวกที่สูญหายไปในระหว่างการทำให้แห้ง แต่คุณสมบัติอื่น ๆ ยังคงเดิม ถ้าจะเก็บไว้ดื่มเป็นน้ำชา ให้เก็บไว้ในขวดทึบที่แสงผ่านเข้าไปไม่ได้ ป้องกันการเสื่อมคุณภาพ นำใบมะรุมแห้งที่ได้มาต้มชงดื่มแบบชาทั่วไป โดยใช้ไฟอ่อนๆต้มเคี่ยวไปเรื่อยๆแล้วกรองเอาแต่น้ำ มาดื่มร้อนแบบชาร้อน หรืออาจจะปรุงรสด้วย น้ำตาล เกลือป่น เติมน้ำแข็งดื่มเป็นแบบชาเย็น หากกลิ่นเหม็นเขียวจากใบมะรุมทำให้ดื่มยาก อาจดัดแปลงต้มผสมกับใบเตยหรือดอกเก็กฮวยเพื่อให้ได้กลิ่นที่น่าดื่มมากยิ่งขึ้น วิธีทำใบมะรุมตากแห้ง (ห้ามโดนแดด) ก่อนเก็บใบหนึ่งวันให้ฉีดน้ำล้างใบบนต้นให้สะอาด จากนั้นจึงนำมาผึ่งให้แห้งในที่ร่ม ถ้าตากแดดต้องคลุมผ้าให้มิด ใบแห้งสนิทจะสังเกตได้ง่าย ๆ คือเวลาเอามือจับใบจะกรอบ แตกง่าย ถ้าตาก 2-3 วันแล้วยังไม่แห้ง ให้นำใบมะรุมใส่กระด้งที่สานถี่ ๆ ชนิดที่ใบไม่สามารถหลุดร่วงลงไปได้ เอาตะแกรงอีกใบปิดครอบเพื่อนกันแสงแดดทะลุลงไป แล้วนำไปตากกลางแดดสัก 2 ชั่วโมง หรือจนกว่าใบจะกรอบ ใบแห้งจะขาดไวตามินซี ไวตามินบี คลอรีนและแร่ธาตุบางจำพวกที่สูญหายไปในระหว่างการทำให้แห้ง แต่คุณสมบัติอื่น ๆ ยังคงเดิม ถ้าจะเก็บไว้ดื่มเป็นน้ำชา ให้เก็บไว้ในขวดทึบที่แสง การสุขาภิบาล กลุ่มอาชีพบ้านทรัพย์สมบูรณ์ จะใช้หลักสุขาภิบาลเช่นเดียวกับกลุ่มแม่บ้านแปรรูปอาหารกลุ่มทำขนมถั่วตัดสมุนไพรน้ำมะตูม สถานที่บริเวณห้องน้ำ ห้องส้วม และอ่างล้างมือเป็นสัดส่วนถูกสุขลักษณะใช้น้ำที่มีการฆ่าเชื้อด้วยคลอรีนและมีสบู่สำหรับล้างมือ ผ้าเช็ดมือซักสะอาดทุกวัน การแยกขยะมูลฝอยออกจากสถานที่ผลิตเพื่อไม่ให้เป็นแหล่งเพาะเชื้อโรคการบำรุงรักษาและการทำความสะอาด บริเวณสถานที่ผลิต สถานที่ปรุง ห้องเก็บวัตถุดิบ ห้องเก็บเครื่องวัสดุอุปกรณ์ และสถานที่จำหน่าย จะเน้นความสะอาดปลอดภัย ชาเขียวใบหม่อนไม่มีสารเคมีเจือปน กลิ่นหอมของใบชาสด การดูแลสถานที่และการเก็บรักษาอุปกรณ์ให้อยู่ในสภาพที่สะอาดทั้งก่อนและหลังการผลิตทุกครั้ง บุคลากร กลุ่มอาชีพบ้านทรัพย์สมบูรณ์ มีสมาชิกกลุ่ม 20 คน

จะแบ่งหน้าที่ปฏิบัติงานและช่วยเหลือกันในการผลิต การแต่งกายต้องสะอาด และในขณะปฏิบัติงานต้องสวมหมวก ชุดกันเปื้อน ถุงมือ หากไม่สบายต้องมีผ้าปิดจมูกทุกครั้ง เน้นการบริการที่ประทับใจ

อาหารประเภทอื่น ๆ

ข้าวฮาง

จากการศึกษาสภาพปัจจุบันการสืบสานภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านโคกกุง-โคกเจริญ พบรายละเอียดดังนี้ สถานที่ตั้งและอาคารการผลิต เป็นอาคารชั้นเดียวของชุมชนเพื่อประกอบกิจกรรมของกลุ่มในหมู่บ้าน จัดแบ่งเป็นสถานที่ในการผลิต มีสถานที่เก็บวัตถุดิบ เก็บอุปกรณ์ และการจัดเรียงบรรจุภัณฑ์เพื่อจำหน่ายไว้อย่างเป็นระเบียบ สถานที่ตั้งอยู่ห่างจากแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์ สารเคมี และกองขยะในชุมชน เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ จะใช้เครื่องจักรกลโรงสีข้าวกล้องขนาดกลาง เครื่องรีดถุงสุญญากาศสั่งซื้อในนามของกลุ่มจากตัวแทนผู้ผลิต และกระด้ง ถังพลาสติก รวมถึงอุปกรณ์อื่น ๆ หาซื้อได้ตามร้านค้าทั่วไป เสร็จจากการใช้งานจะทำความสะอาดสถานที่และเครื่องมือ

Mahasarakham University

อุปกรณ์ทันทีและแยกเก็บเป็นสัดส่วนเพื่อง่ายต่อการใช้งานต่อไป การควบคุมการผลิต เป็นการผลิตทุกสัปดาห์หรือตามลูกค้าสั่ง ซึ่งสอดคล้องตามโจทย์การวิจัย คือ ข้าวฮาง โดยมีเอกลักษณ์และขั้นตอนการผลิต ดังนี้

1. เอกลักษณ์ ข้าวฮาง มีเอกลักษณ์ คือการใช้พันธ์ข้าวคัดสรรเป็นพิเศษเป็นวัตถุดิบหลักในการผลิต

2. วัตถุดิบข้าวฮาง ได้แก่ พันธุ์ข้าว กข6, ข้าวหอมมะลิ 105 และข้าวเหนียวก่ำ ดังภาพประกอบ

ภาพประกอบ 126 ข้าวงอกที่นึ่งสุกแล้ว

ภาพประกอบ 127 เมล็ดข้าวงอกผ่านการกะเทาะเปลือก

3. อุปกรณ์ในการทำข้าวฮาง ได้แก่ ถังพลาสติกขนาดกลาง น้ำเปล่า กระด้ง ผ้าขาวบาง ลังถึงนึ่งนาดใหญ่ เครื่องสีข้าวกล้อง

4. กรรมวิธีการปรุง นำข้าวเปลือกมาแช่น้ำ 12 ชั่วโมง นำข้าวที่แช่น้ำมาบ่มในภาชนะที่มีอากาศถ่ายเทได้บ้าง เช่น บ่มในกระสอบ รดน้ำเช้า–เย็น บ่มไว้ประมาณ 48 ชั่วโมง จมูกข้าวงอกประมาณ 0.5 ม.ม. หรือเท่าปลายเข็ม นำข้าวที่งอกไปนึ่งให้สุก ตากแดดหรือผึ่งลมให้แห้ง (ระหว่างตากควรมีการกลับข้าวบ้าง) นำไปสีเป็นข้าวกล้องแยกสิ่งเจือปนและเก็บในภาชนะที่แห้งสนิท หรือบรรจุในถุงสุญญากาศ วิธีหุงข้าวฮาง ล้างข้าวฮางล้างด้วยน้ำสะอาด ซาวน้ำเร็วๆ ครั้งเดียวเพื่อไม่ให้วิตามินละลายไปกับน้ำ (ถ้าเป็นข้าวใหม่ไม่ต้องซาวก็ได้) ข้าวฮาง 1 ส่วน น้ำ 1.5 ถึง 2 ส่วน ในการหุงข้าวฮางจะใช้น้ำมากกว่าการหุงข้าวขาวธรรมดา ทิ้งไว้ประมาณ 5 นาที จะได้ข้าวฮางที่หอม นุ่ม มีสีน้ำตาลทอง น่ารับประทาน

ภาพประกอบ 128 ข้าวฮางบรรจุถุง ภาพประกอบ 129 ข้าวฮางหุงสุกพร้อมรับประทาน

การสุขาภิบาล กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านโคกกุง-โคกเจริญ จะใช้หลักสุขาภิบาลเช่นเดียวกับกลุ่มแม่บ้านแปรรูปอาหาร กลุ่มทำขนมถั่วตัดสมุนไพรน้ำมะตูม สถานที่บริเวณห้องน้ำ ห้องส้วม และอ่างล้างมือเป็นสัดส่วนถูกสุขลักษณะ ใช้น้ำที่มีการฆ่าเชื้อด้วยคลอรีนและมีสบู่สำหรับล้างมือ ผ้าเช็ดมือซักสะอาดทุกวัน การแยกขยะมูลฝอยออกจากสถานที่ผลิตเพื่อไม่ให้เป็นแหล่งเพาะเชื้อโรคการบำรุงรักษาและการทำความสะอาด บริเวณสถานที่ผลิต ห้องเก็บวัตถุดิบ ห้องเก็บเครื่องวัสดุอุปกรณ์ และห้องบรรจุภัณฑ์ จะเน้นความสะอาดปลอดภัย ปลอดภัย การดูแลสถานที่และการเก็บรักษาอุปกรณ์ให้ตรวจสอบสภาพพร้อมใช้งานทั้งก่อนและหลังการผลิตทุกครั้ง บุคลากร กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านโคกกุง-โคกเจริญ มีสมาชิกกลุ่ม 30 คน จะแบ่งหน้าที่ปฏิบัติงานและช่วยเหลือกันในการผลิต การแต่งกายให้มีความปลอดภัย สะอาด และในขณะปฏิบัติงานต้องสวมหมวก ชุดกันเปื้อน ถุงมือ หากไม่สบายต้องมีผ้าปิดจมูกทุกครั้ง เน้นการบริการที่ประทับใจและคุณภาพสินค้า

ไข่เค็มสมุนไพรสูตรพอกดินสอพอง

จากการศึกษาวิจัยการใช้ภูมิปัญญาพื้นบ้านในการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยของกลุ่มพัฒนาอาชีพแม่บ้านชุมชนโนนชัย 2 พบรายละเอียดดังนี้ สถานที่ตั้งและอาคารผลิต เป็นบ้านของประธานกลุ่มอาคารชั้นเดียวใช้เป็นสถานที่ผลิตและทำกิจกรรมของกลุ่ม มีสถานที่เก็บวัตถุดิบ เครื่องมืออุปกรณ์ และการจัดเรียงบรรจุภัณฑ์เพื่อจำหน่ายไว้อย่างเป็นระเบียบ สถานที่ตั้งอยู่ห่างจากแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์ สารเคมี และกองขยะในชุมชน เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ จะใช้กระทะ หม้อต้ม ตะกร้า ถังพลาสติก เตาแก๊ส ทัพพี กระชอน และอุปกรณ์อื่น ๆ หาซื้อได้ตามร้านค้าทั่วไป เสร็จจากการใช้งานจะทำความสะอาดสถานที่และเครื่องมืออุปกรณ์ทันทีและแยกเก็บเป็นสัดส่วนเพื่อง่ายต่อการใช้งานครั้งต่อไป การควบคุมการผลิต เป็นการผลิตทุกสัปดาห์หรือตามลูกค้าสั่งซื้อ ซึ่งสอดคล้องตามโจทย์การวิจัย คือ ไข่เค็มสมุนไพรสูตรพอกดินสอพอง โดยมีเอกลักษณ์และขั้นตอนการผลิต ดังนี้

ภาพประกอบ 130 ไข่เค็มสมุนไพร

1. เอกลักษณ์ ไข่เค็มสมุนไพร มีเอกลักษณ์ คือการใช้ไข่เป็ดใหม่สดทุกครั้งที่ผลิต จะใช้ไข่เป็ดที่เก็บไว้ไม่เกิน 7 วัน จะได้ไข่แดงที่มีสีแดงสดเป็นมันเยิ้ม ซึ่งเป็นเคล็ดลับทำให้ไข่แดงดูน่ารับประทาน เคล็ดลับอีกประการคือการที่ไม่เอาไข่ไปแช่ในน้ำเกลือแต่ใช้เกลือเป็นส่วนผสมในดินสอพองและส่วนผสมอื่น ๆ ทำให้ได้ไข่ขาวที่มีความอ่อนนุ่มไม่กระด้างและไม่เค็มจัด สามารถรับประทานได้เหมือนไข่ต้มธรรมดาแต่ออกรสมันเค็ม

2. วัตถุดิบการทำไข่เค็มสมุนไพร ได้แก่ ไข่เป็ดใหม่สด เกลือไอโอดีน ดินสอพอง ใบเตย เถ้าแกลบดำ น้ำเปล่า

3. อุปกรณ์ในการทำไข่เค็มสมุนไพร ได้แก่ หม้อต้มขนาดใหญ่ เตาแก๊ส ตะกร้าหรือเข่งไม้ไผ่ ถังพลาสติก ทัพพีหรือกระชอน กะละมัง

4. กรรมวิธีการปรุง นำไข่เป็ดสด 100 ฟอง เกลือไอโอดีน 0.5 กิโลกรัม น้ำสมุนไพร (น้ำใบเตย) 1 ลิตร ดินสอพองบดละเอียด 1 กิโลกรัม แกลบดำตามต้องการ นำเกลือ น้ำสมุนไพรมาผสมกันตามอัตราส่วน และนำไข่เป็ดที่ไม่ต้องล้างมาจุ่มในส่วนผสม แล้วพอกด้วยแกลบดำ และนำไปเก็บในภาชนะที่มีฝาปิดมิดชิด (อัตราส่วนการผสมแล้วแต่จำนวนไข่เป็ด) ตามความเหมาะสมระยะเวลา 10 วัน นำไปทอดเป็นไข่ดาวได้ ระยะเวลา 25 วันนำไข่มาล้างต้มน้ำให้เดือด ประมาณ 30 นาที ขณะต้มให้ใส่ใบเตยลงไปด้วยจะทำให้ไข่มีสีผิวขาวนวล หอมใบเตย

ภาพประกอบ 131 นำไข่เป็ดจุ่มส่วนผสมทั้งหมด

ภาพประกอบ 132 คลุกเคล้าไข่เป็ดให้ทั่ว

ภาพประกอบ 133 นำไข่เป็ดขึ้นมาผสมแกลบดำ

ภาพประกอบ 134 ไข่เค็มสมุนไพรบรรจุกล่องพร้อมจำหน่าย

การสุขาภิบาล กลุ่มพัฒนาอาชีพแม่บ้านชุมชนโนนชัย 2 จะใช้หลักสุขาภิบาลเช่นเดียวกับกลุ่มแม่บ้านแปรรูปอาหาร กลุ่มทำขนมถั่วตัดสมุนไพรน้ำมะตูม สถานที่บริเวณห้องน้ำ ห้องส้วม และอ่างล้างมือเป็นสัดส่วนถูกสุขลักษณะ ใช้น้ำที่มีการฆ่าเชื้อด้วยคลอรีนและมีสบู่สำหรับล้างมือ ผ้าเช็ดมือซักสะอาดทุกวัน การแยกขยะมูลฝอยออกจากสถานที่ผลิตเพื่อไม่ให้เป็นแหล่งเพาะเชื้อโรคการบำรุงรักษาและการทำความสะอาด บริเวณสถานที่ผลิต ห้องเก็บวัตถุดิบ ห้องเก็บเครื่องวัสดุอุปกรณ์ และห้องบรรจุภัณฑ์จะเน้นความสะอาดปลอดภัย การดูแลสถานที่และการเก็บรักษาอุปกรณ์ตรวจสอบสภาพพร้อมใช้งานทั้งก่อนและหลังการผลิตทุกครั้งบุคลากร ปัจจุบันกลุ่มพัฒนาอาชีพแม่บ้านชุมชนโนนชัย 2 มีสมาชิกกลุ่ม 15 คน และการปฏิบัติงานการผลิตส่วนใหญ่จะเป็นหน้าที่ประธานกลุ่ม เนื่องจากสมาชิกมีภารกิจส่วนตัวกอร์ปกับสมาชิกมีอายุมากขึ้น จึงมีเวลาผลิตน้อยลง ประธานกลุ่มจึงรับผลิตไข่เค็มตามลูกค้าสั่งซื้อเท่านั้นและใช้เวลาในการให้ความรู้เป็นวิทยากรบรรยายเพื่อถ่ายทอดความรู้ให้กับ หน่วยงาน สมาชิกกลุ่มอื่นที่สนใจผลิตไข่เค็มอีกด้วย

จากการศึกษาสภาพปัจจุบัน สรุปได้ว่า อาหารคาว อาหารหวาน เครื่องดื่ม และอาหารประเภทอื่น มีสถานที่และอาคารผลิตเป็นที่ดินของตนเอง อาคารอเนกประสงค์ในชุมชน และพื้นที่ให้เช่า เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ หาซื้อตามร้านค้าโดยทั่วไปและสั่งซื้อจากตัวแทนจำหน่าย การควบคุมการผลิต ในทุกขั้นตอนเริ่มตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ กรรมวิธีการปรุง การสุขาภิบาลสถานที่บริเวณห้องน้ำ ห้องส้วม เป็นสัดส่วนถูกสุขลักษณะ ใช้น้ำที่มีการฆ่าเชื้อด้วยคลอรีนและมีสบู่สำหรับล้างมือ ผ้าเช็ดมือซักสะอาดทุกวัน การแยกขยะมูลฝอยออกจากสถานที่ผลิตเพื่อไม่ให้เป็นแหล่งเพาะเชื้อโรค การบำรุงรักษาและการทำความสะอาดบริเวณสถานที่ผลิต ห้องเก็บวัตถุดิบ ห้องเก็บเครื่องวัสดุอุปกรณ์ และห้องบรรจุภัณฑ์เน้นความสะอาดปลอดภัย การดูแลสถานที่และการเก็บรักษาอุปกรณ์ให้ตรวจสอบสภาพพร้อมใช้งานทั้งก่อนและหลังการผลิตทุกครั้ง บุคลากรช่วยเหลือกันในการผลิต การแต่งกายมีความสะอาด สวมหมวก ชุดกันเปื้อน ถุงมือ มีผ้าปิดจมูก เน้นการบริการที่ประทับใจและคุณภาพสินค้า

Mahasarakham University

สภาพปัญหาภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัย ในจังหวัดขอนแก่น

จากการศึกษาวิจัยสภาพปัญหาของการสืบสานภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัย ประเภทอาหารคาว อาหารหวาน เครื่องดื่ม และอาหารประเภทอื่น ๆ ได้แก่ 1) ปัญหาเกี่ยวกับสถานที่ตั้งและอาคารการผลิต เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ การควบคุมการผลิต การสุขาภิบาล การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด บุคลากร มีรายละเอียดดังนี้

จังหวัดขอนแก่น

อาหารคาว

ไก่ย่างเขาสวนกวาง จากการศึกษาสภาพปัญหาภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยของร้านร้านเล็กไก่ย่างเขาสวนกวาง พบรายละเอียดดังนี้ สถานที่ตั้งและอาคารการผลิต สถานที่การผลิตและบริเวณจอดรถมีจำกัด เครื่องจักรและอุปกรณ์ วัสดุอุปกรณ์การย่างมีรอยไหม้ อาจทำให้เกิดสารก่อมะเร็งได้ การควบคุมการผลิต ไก่ไม่สดทำให้กลิ่นและรสชาติไม่อร่อย ราคาไก่ไม่แน่นอน การสุขาภิบาลไม่สามารถควบคุมกลิ่นควันการย่างไก่ได้ เศษอาหารตกค้างทำให้มีแมลงวันตอม เกิดเป็นแหล่งเพาะเชื้อโรค การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด สถานที่บริเวณย่างไก่ไม่สะอาดทำให้มีกลิ่นอับชื้น แมลงตอม บุคลากรมีจำกัดการผลิตไม่ทันตามเวลาที่กำหนด

หม่ำเนื้อ จากการศึกษาสภาพปัญหาภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยของร้านแม่น้อยคำหล้า 2 พบรายละเอียดดังนี้ สถานที่ตั้งและอาคารการผลิตคับแคบ บริเวณจอดรถมีจำกัด เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ ไม่สะอาดทำให้มีกลิ่นและแมลงตอม การควบคุมการผลิต ร้านแม่น้อยคำหล้า 2 ผลิตจำนวนจำกัด ราคาเนื้อไม่แน่นอน เนื้อ เครื่องไม่สดทำให้มีกลิ่นรสชาติไม่อร่อย การสุขาภิบาลอาจมีเศษอาหารตกค้างทำให้มีแมลงวันตอม เกิดเป็นแหล่งเพาะเชื้อโรคได้ การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด สถานที่บริเวณผลิตไม่สะอาดให้มีกลิ่นเหม็นและมีแมลงวันตอม บุคลากรมีจำกัดช่วงเทศกาลอาจทำให้ผลิตไม่ทันตามเวลาที่กำหนด

ต้มไก่บ้าน จากการศึกษาสภาพปัญหาภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยของร้านเรียมริมบึง พบรายละเอียดดังนี้ สถานที่ตั้งและอาคารการผลิต สถานที่การผลิตและบริเวณจอดรถมีจำกัด เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ วัสดุอุปกรณ์ร้านเรียมริมบึง หาซื้อตามท้องท้องตลาดอายุการใช้งานมีจำกัด การควบคุมการผลิต ต้องคัดเลือกวัตถุดิบอย่างดี โดยเฉพาะไก่บ้านซึ่งราคาค่อนข้างแพงตามฤดูกาลและราคาอาจไม่แน่นอน การสุขาภิบาลอาจมีเศษอาหารตกค้างทำให้มีแมลงวันตอม เกิดเป็นแหล่งเพาะเชื้อโรคได้ การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด สถานที่บริเวณผลิตอาจมีเศษเนื้อไก่ตกค้างทำให้มีกลิ่นเหม็นและแมลงวันตอม บุคลากรของร้านเรียมริมบึง เปิดกิจการแบบครอบครัวการบริหารจัดการร้านจึงไม่ค่อยมีปัญหาเรื่องคนมากนัก และในบางครั้งอาจมีการจ้างพนักงานเสิร์ฟเพิ่มในช่วงเทศกาล

อาหารหวาน

ถั่วตัดสมุนไพรน้ำมะตูม จากการศึกษาสภาพปัญหาภูมิปัญญาการผลิตอาหาร

Mahasarakham University

พื้นบ้านปลอดภัยของกลุ่มแม่บ้านทำขนมถั่วตัดสมุนไพรมะตูม พบรายละเอียดดังนี้ สถานที่ตั้งและอาคารผลิตคับแคบมีจำกัด เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ วัสดุอุปกรณ์ไม่สะอาดทำให้เกิดสนิม เชื้อรา แมลงตอม การควบคุมการผลิต ถั่วไม่ใหม่สดทำให้กลิ่นและรสชาติของขนมไม่อร่อย ใช้ระยะเวลาในการกวนนานราคาถั่วลิสงไม่แน่นอน การสุขาภิบาล เศษอาหารตกค้างทำให้มีมดแมลงวันตอม เกิดเป็นแหล่งเพาะเชื้อโรคได้ การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด สถานที่บริเวณผลิตอาจมีเศษอาหารตกหล่นทำให้มดแมลงวันตอม บุคลากรมีจำกัด ซึ่งช่วงฤดูการผลิตและเก็บเกี่ยวข้าวสมาชิกกลุ่มแม่บ้านทำขนมถั่วตัดสมุนไพรมะตูม รวมตัวผลิตได้น้อยทำให้ปริมาณการผลิตให้กับลูกค้าไม่ทันตามเวลาที่กำหนด

ขนมถั่วกรอบแก้ว จากการศึกษาสภาพปัญหาภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยของกลุ่มแม่บ้านทำขนมถั่วตัดสมุนไพรมะตูม พบรายละเอียดดังนี้ สถานที่ตั้งและอาคารผลิตคับแคบมีจำกัดเช่นเดียวกับกลุ่มทำขนมถั่วตัดสมุนไพรน้ำมะตูม ซึ่งเครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ วัสดุอุปกรณ์ไม่สะอาดทำให้เกิดสนิม เชื้อรา แมลงตอม การควบคุมการผลิต ถั่วไม่ใหม่สดทำให้กลิ่นและรสชาติของขนมไม่อร่อย ใช้ระยะเวลาในการกวนนานราคาถั่วลิสงไม่แน่นอน การสุขาภิบาล เศษอาหารตกค้างทำให้มีมดแมลงวันตอม เกิดเป็นแหล่งเพาะเชื้อโรคได้ การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด สถานที่บริเวณผลิตอาจมีเศษอาหารตกหล่นทำให้มดแมลงวันตอม บุคลากรมีจำกัด ซึ่งช่วงฤดูการผลิตและเก็บเกี่ยวข้าวสมาชิกกลุ่มแม่บ้านทำขนมถั่วตัดสมุนไพรมะตูม รวมตัวผลิตได้น้อยทำให้ปริมาณการผลิตให้กับลูกค้าไม่ทันตามเวลาที่กำหนด

ขนมข้าวเกรียบฟักทอง จากการศึกษาสภาพปัญหาภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยของกลุ่มแม่บ้านแปรรูปอาหาร พบรายละเอียดดังนี้ สถานที่ตั้งและอาคารการผลิต มีพื้นที่จำกัด เนื่องจากเป็นที่ทำการของกลุ่มในการใช้ทำกิจกรรมทั่วไป จึงจำเป็นในการใช้บ้านประธานกลุ่มทำการผลิต เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ ไม่สะอาดทำให้เกิดสนิม มีกลิ่นอับชื้น แมลงตอม การควบคุมการผลิต ฟักทองมีราคาแพง ฟักทอง น้ำมันทอดไม่ใหม่สดสะอาดทำให้มีกลิ่นและรสชาติไม่อร่อย มีหลายขั้นตอนของการผลิต การสุขาภิบาล อาจมีเศษอาหารตกค้างทำให้มีมดแมลงวันตอม เกิดเป็นแหล่งเพาะเชื้อโรคได้ การบำรุงรักษาและการทำความสะอาดบริเวณสถานที่ผลิตไม่สะอาดทำให้มีมดและแมลงตอม บุคลากรมีจำกัด ไม่มีเวลาในการรวมกลุ่มผลิตโดยเฉพาะในช่วงฤดูการผลิตและเก็บเกี่ยวข้าว กลุ่มแม่บ้านแปรรูปอาหารจะมีสมาชิกผลิตจำนวนจำกัดทำให้ปริมาณการผลิตให้ลูกค้าไม่ทันตามเวลาที่กำหนด

เครื่องดื่ม

ชาเขียวใบหม่อน จากการศึกษาสภาพปัญหาภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยของกลุ่มอาชีพบ้านทรัพย์สมบูรณ์ พบรายละเอียดดังนี้ สถานที่ตั้งและอาคารผลิต คับแคบและมี

Mahasarakham University

พื้นที่ผลิตจำกัด เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ เครื่องอบมีราคาแพงและมีจำนวนจำกัด การควบคุมการผลิต ใบชาไม่สดใหม่ในการผลิตทำให้มีกลิ่นและรสชาติไม่หอม ใช้ระยะเวลาหลายขั้นตอนในการผลิต การสุขาภิบาลอาจมีวัสดุตกหล่นทำให้มีมดและแมลงรบกวน การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด สถานที่บริเวณผลิตไม่สะอาดทำให้มีกลิ่นอับและเกิดเป็นแหล่งเพาะเชื้อโรค บุคลากรมีจำกัดเนื่องจากการรวมกลุ่มเป็นอาชีพเสริมทำให้มีสมาชิกไม่แน่นอน รายได้ไม่แน่นอน

ชามะรุม จากการศึกษาสภาพปัญหาภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยของกลุ่มอาชีพบ้านทรัพย์สมบูรณ์ พบรายละเอียดดังนี้ สถานที่ตั้งและอาคารผลิต คับแคบและมีพื้นที่ผลิตจำกัดเช่นเดียวกับการผลิตชาเขียวใบหม่อน เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ เครื่องอบมีราคาแพงและมีจำนวนจำกัด การควบคุมการผลิตใบชาไม่สดใหม่ในการผลิตทำให้มีกลิ่นและรสชาติไม่หอม ใช้ระยะเวลาหลายขั้นตอนในการผลิต การสุขาภิบาลอาจมีวัสดุตกหล่นทำให้มีมดและแมลงรบกวน การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด สถานที่บริเวณผลิตไม่สะอาดทำให้มีกลิ่นอับและเกิดเป็นแหล่งเพาะเชื้อโรค บุคลากรมีจำกัดเนื่องจากการรวมกลุ่มเป็นอาชีพเสริมทำให้มีสมาชิกไม่แน่นอน รายได้ไม่แน่นอน

อาหารประเภทอื่น ๆ

ข้าวฮาง จากการศึกษาสภาพปัญหาภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านโคกกุง-โคกเจริญ พบรายละเอียดดังนี้ สถานที่ตั้งและอาคารการผลิต สถานที่การผลิตและบริเวณเก็บวัตถุดิบมีจำกัด เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ ใช้โรงสีข้าวและเครื่องรีดมีราคาแพงจำเป็นต้องระมัดระวังในการใช้ การควบคุมการผลิต ใช้ระยะเวลาและหลายขั้นตอนในการผลิต การสุขาภิบาลอาจมีเศษอาหารตกค้างทำให้มีมดและแมลงรบกวนและเกิดเป็นแหล่งเพาะเชื้อโรคได้ การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด สถานที่บริเวณผลิตไม่สะอาดทำให้มีมดและแมลงรบกวน บุคลากร ในช่วงฤดูการผลิตและเก็บเกี่ยวข้าวกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านโคกกุง-โคกเจริญ มีสมาชิกจำนวนจำกัดทำให้ปริมาณการผลิตให้ลูกค้าไม่ทันตามเวลาที่กำหนดและไม่ต่อเนื่อง

ไข่เค็มสมุนไพรสูตรพอกดินสอพอง จากการศึกษาสภาพปัญหาภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยของกลุ่มพัฒนาอาชีพแม่บ้านชุมชนโนนชัย 2 พบรายละเอียดดังนี้ สถานที่ตั้งและอาคารการผลิต สถานที่การผลิตมีจำกัด เนื่องจากยังไม่มีอาคารเอนกประสงค์ของชุมชนจำเป็นต้องใช้สถานที่บ้านของประธานกลุ่มผลิต ทำให้มีสถานที่และเนื้อที่เก็บเครื่องมืออุปกรณ์อย่างจำกัด เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ ไม่สะอาดทำให้มีมดและแมลงตอม การควบคุมการผลิต ไข่เป็ดไม่สดทำให้เน่าเสียได้ง่าย การสุขาภิบาล ไม่มีระบบการกำจัดขยะและระบบบำบัดน้ำเสีย การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด

สถานที่บริเวณผลิตไม่สะอาด มีขยะตกหล่นทำให้มีกลิ่นอับชื้นมีมดและแมลงรบกวน บุคลากรของกลุ่มพัฒนาอาชีพแม่บ้านชุมชนโนนชัย 2 มีสมาชิกจำนวนจำกัดทำให้ปริมาณการผลิตให้ลูกค้าไม่ทันตามเวลาที่กำหนดและไม่ต่อเนื่อง

จากการศึกษาสภาพปัญหาภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัย ในจังหวัดขอนแก่น ตามโจทย์การวิจัย สรุปได้ว่า อาหารคาว อาหารหวาน เครื่องดื่ม และอาหารประเภทอื่น ๆ มีสถานที่และอาคารผลิตคับแคบและจำกัด เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ ไม่สะอาดทำให้เกิดสนิมง่าย มีกลิ่นอับชื้น ราคาแพง การควบคุมการผลิต วัตถุดิบไม่สดทำให้มีกลิ่นรสชาติไม่อร่อย มีระยะเวลาและหลายขั้นตอนการผลิต การสุขาภิบาล ไม่มีระบบบำบัดน้ำเสียและไม่มีระบบกำจัดขยะ การบำรุงรักษาและการทำความสะอาดบริเวณผลิตไม่สะอาดทำให้มีมดและแมลงตอม บุคลากรมีจำกัด รายได้ไม่แน่นอน ช่วงเทศกาลการผลิตให้ลูกค้าไม่ทันตามเวลาที่กำหนดและไม่ต่อเนื่อง

จังหวัดเลย

อาหารคาว

หมกอั๊วหมู จากการศึกษาสภาพปัจจุบันการสืบสานภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยของร้านครัวต้นหลิว พบรายละเอียดดังนี้ สถานที่ตั้งและอาคารการผลิต เป็นบ้านของตนเองตึกอาคาร 2 ชั้น จัดแบ่งเป็นสถานที่ปรุงอาหาร สถานที่เก็บวัตถุดิบ เก็บอุปกรณ์ สถานที่รับประทานอาหารและการจัดเรียงอาหารชนิดอื่นเพื่อจำหน่ายอย่างเป็นระเบียบ สถานที่ตั้งอยู่ห่างจากแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์ สารเคมี และกองขยะในชุมชน เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ จะใช้ใบตอง เตาถ่าน มีด เขียง หม้อ ทัพพี และอุปกรณ์อื่น ๆ หาซื้อได้ตามร้านค้าทั่วไป เสร็จจากการใช้งานจะทำความสะอาดสถานที่และเครื่องมืออุปกรณ์ทันที เสร็จแล้วแยกเก็บเป็นสัดส่วนเพื่อง่ายต่อการใช้งานต่อไป การควบคุมการผลิตเป็นการผลิตวันต่อวัน ซึ่งเป็นเมนูหลักของร้าน การใช้วัตถุดิบประเภทหมูติดมันสดใหม่ทุกครั้งที่ผลิต ซึ่งสอดคล้องตามโจทย์การวิจัย คือ หมกอั๊วหมู มีเอกลักษณ์และขั้นตอนการผลิต ดังนี้

1. เอกลักษณ์ หมกอั๊วหมูเป็นรายการอาหารที่โดดเด่นและมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวอีกรายการหนึ่งของร้านบ้านต้นหลิว มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักและยอมรับในความอร่อยของรสชาติแพร่หลายทั้งในเขตจังหวัดเลยและใกล้เคียง ซึ่งเอกลักษณ์และความโดดเด่นดังกล่าว ได้แก่ วัตถุดิบที่ใช้ ใช้เนื้อปลาหมูสดติดมันนำมาชำแหละ โขลกเตรียมเครื่องเอง จึงทำให้อาหารมีกลิ่นหอมจากความสดของเนื้อหมู มีรสชาติอร่อย ไม่มีกลิ่นคาว และ 2) รสชาติอาหาร เป็นรสชาติอาหารพื้นบ้านอีสานแบบดั้งเดิม มีรสจัดเข้มข้น ซึ่งเกิดจากใช้วัตถุดิบ เครื่องปรุงและกรรมวิธีในการปรุงแบบดั้งเดิมเป็นการอนุรักษ์วัฒนธรรมด้านอาหารอีสานที่บรรพบุรุษได้สั่งสมและสืบทอดมา เป็นอาหารที่ปู่ย่าตายายรวมถึงบิดามารดาได้เคยทำให้ตนเองรับประทานมาตั้งแต่เกิด ดังนั้น จึงมีความเข้าใจและรับรู้ถึงรสสัมผัสของความอร่อยเป็นอย่างดีว่าอาหารแต่ละรายการมีความอร่อยแบบใด

Mahasarakham University

2. วัตถุดิบ ประกอบด้วย เนื้อหมูติดมันอย่างดี เลือกเนื้อหมูที่มีความสด ใหม่ทุกวันปริมาณการผลิต/วันขึ้นอยู่กับความต้องการของลูกค้าและเทศกาล การเตรียมวัตถุดิบมีขั้นตอน ดังนี้ นำเนื้อหมูมาล้างด้วยน้ำให้สะอาดแล้วพักไว้ นำเนื้อหมูดังกล่าวมาสับให้ละเอียด จากนั้น เติมเครื่องปรุงรสผสมลงไป

3. กรรมวิธีการปรุงหมกอั๊วหมู หลังจากที่เตรียมเนื้อหมูแล้ว ใส่เครื่องแกงลงไปผสมได้แก่ พริกสด ตระไคร้ ใบมะกรูด ไข่ไก่ ผักชีลาว น้ำปลาร้าต้มสุก น้ำตาล ผงชูรส โขลกเนื้อหมูผสมกับเครื่องปรุงทั้งหมดจนเข้ากันดี

4. กรรมวิธีการย่าง ฉีกใบตองเป็นแผ่นสี่เหลี่ยม ซ้อนไขว้กัน ตักหมกที่ปรุงแล้วประมาณ 2 ช้อนโต๊ะ ใส่กึ่งกลางใบตอง เกลี่ยให้ความหนาเสมอกัน (ประมาณ 0.7 – 1 เซนติเมตร) พับใบตองเข้าหากันในลักษณะห่อข้าวต้มผัดหรือพันใบตอง กลัดด้วยไม้กลัดปิดหัวท้ายป้องกันน้ำปรุงไหลออก นำห่อหมกนำมาวางบนตะแกรงเหล็กปิ้งหรือย่างบนเตาถ่าน ใช้ไฟไม่แรงมากนัก ย่างด้านละประมาณ 5 – 8 นาที จะมีกลิ่นหอมของใบตองที่โดนความร้อนจากถ่านไฟ แกะใบตองออก จะได้หมกอั๊วหมูที่มีกลิ่นหอมจากเครื่องหอมและรสชาติแบบอีสานดั้งเดิม รับประทานคู่กับ ผักกาดขาว สะระแหน่ ต้นหอมสด มะเขือ หรือผักอื่นที่มีตามฤดูกาล (พาวิไล อุ่นพินิจ และเยาวรัตน์ ไชยหอม. 2555 : สัมภาษณ์) ดังภาพประกอบ

ภาพประกอบ 135 หมกอั๊วหมูสูตรร้านต้นหลิว

ภาพประกอบ 136 หมกอั๊วหมูพร้อมเสิร์ฟ

การสุขาภิบาล ร้านครัวต้นหลิว มีสถานที่บริเวณห้องน้ำ ห้องส้วม เป็นสัดส่วนถูกสุขลักษณะ ใช้น้ำที่มีการฆ่าเชื้อด้วยคลอรีนและมีสบู่สำหรับล้างมือ ผ้าเช็ดมือซักสะอาดทุกวัน การแยกขยะมูลฝอยออกจากสถานที่ผลิตเพื่อไม่ให้เป็นแหล่งเพาะเชื้อโรค การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด บริเวณ

Mahasarakham University

สถานที่ผลิต สถานที่ปรุง ห้องเก็บวัตถุดิบ ห้องเก็บเครื่องวัสดุอุปกรณ์ และสถานที่จำหน่าย จะเน้นความสะอาดปลอดภัย เครื่องปรุงไม่มีสารเคมีเจือปน รสชาติอร่อย การดูแลสถานที่และการเก็บรักษาอุปกรณ์ให้อยู่ในสภาพที่สะอาดทั้งก่อนและหลังการผลิตทุกครั้ง บุคลากร ร้านครัวต้นหลิว ประกอบกิจการแบบครอบครัวมีผู้ผลิตและบริการเสิร์ฟ จำนวน 4 คน จะแบ่งหน้าที่ปฏิบัติงานและช่วยเหลือกันในการผลิตและดูแลลูกค้า การแต่งกายสะอาด และในขณะปฏิบัติงานต้องสวมหมวก ชุดกันเปื้อน ถุงมือ หากไม่สบายต้องมีผ้าปิดจมูกทุกครั้ง เน้นการบริการที่ประทับใจ ราคาเป็นกันเอง ซื่อตรงต่อลูกค้า

เอาะหลาม จากการศึกษาสภาพปัจจุบันการสืบสานภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยของร้านครัวโพธิ์ทอง พบรายละเอียดดังนี้ สถานที่ตั้งและอาคารการผลิต เป็นบ้านของตนเองตึกอาคาร 2 ชั้น จัดแบ่งเป็นสถานที่ปรุงอาหาร สถานที่เก็บวัตถุดิบ เก็บเครื่องมืออุปกรณ์ สถานที่รับประทานอย่างเป็นสัดเป็นส่วนท่ามกลางธรรมชาติ บริเวณโต๊ะรับประทานอาหารยื่นลงไปตลิ่งแม่น้ำโขง ซึ่งสถานที่ตั้งอยู่ห่างจากแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์ สารเคมี และกองขยะในชุมชน เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ จะใช้เตาแก๊ส มีด เขียง หม้อ ทัพพี และอุปกรณ์อื่น ๆ หาซื้อได้ตามร้านค้าทั่วไป เสร็จจากการใช้งานจะทำความสะอาดสถานที่และเครื่องมืออุปกรณ์ทันที เสร็จแล้วแยกเก็บเป็นสัดส่วนเพื่อง่ายต่อการใช้งานต่อไป การควบคุมการผลิต เป็นการผลิตวันต่อวัน ซึ่งเป็นเมนูหลักของร้าน การใช้วัตถุดิบประเภทปลาแม่น้ำโขงเป็นหลักสดใหม่ทุกครั้งที่ผลิต ซึ่งสอดคล้องตามโจทย์การวิจัย คือ เอาะหลาม มีเอกลักษณ์และขั้นตอนการผลิต ดังนี้

1. เอกลักษณ์ เอาะหลาม เป็นหนึ่งในรายการอาหารที่โดดเด่นและมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่สุดของร้านร่มโพธิ์ทอง กล่าวคือ เอาะหลาม มีลักษณะข้น จะเป็นแกงก็ไม่ใช่ หมกก็ไม่เชิง เป็นอาหารต้นตำหรับประจำเมืองของหลวงพระบาง เอาะหลามมีหน้าตาคล้ายต้มจับฉ่าย คือนำส่วนผสมทั้งหลายมาต้มรวมกัน แต่มีลักษณะข้นกว่าเพราะข้าวเหนียวที่เคี่ยวจนข้น และเติมรสด้วยไม้สะค้านทำให้มีรสชาติเฉพาะตัว การทำเอาะหลามใช้เวลาเตรียมค่อนข้างนาน ชาวเมืองหลวงพระบางจึงนิยมทำกินในช่วงเวลาพิเศษเท่านั้น และมักกินคู่กับสลัดผักด้วยจึงจะเข้ากัน รสชาติเข้มข้น รสจัด ซึ่งเกิดจากใช้วัตถุดิบ เครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส และกรรมวิธีในการปรุงแบบดั้งเดิม และมีกลิ่นหอมของน้ำปลาร้า ซึ่งอันเป็นเอกลักษณ์ของอาหารพื้นบ้านอีสานแบบดั้งเดิม

2. วัตถุดิบ ประกอบด้วย เนื้อ หนังวัว หรือ เนื้อปลา หน่อหวายสดแกะเปลือกแล้ว (เลือกอย่างใดอย่างหนึ่ง) ถั่วฝักยาว เห็ดขอนขาว หรือเห็ดฟาง บวบ และผลฟักทอง การเตรียมวัตถุดิบมีขั้นตอน ดังนี้ นำหน่อหวายที่แกะเปลือกแล้ว (มีผู้แกะและหั่นมาขายส่งให้ที่ร้าน) มาหั่นเป็นท่อนยาวประมาณ 1 นิ้ว ทุบเบา ๆ ด้วยสากพอให้แตก เพื่อให้เนื้อหวายนุ่ม สะดวกในการรับประทาน แช่น้ำพักไว้ นำไปต้มในน้ำเดือด 1 ครั้ง แล้วเทน้ำออกให้หมด ล้างด้วยน้ำเย็น 1 ครั้ง เพื่อลดความขมในเนื้อหวายนำผลฟักทองมาขูดเปลือกออกเล็กน้อย หั่นเป็นลูกเต๋า 1 นิ้ว ใช้มีดปอกสันเหลี่ยมของเปลือกบวบออก ปอกผิวเปลือกออกบาง ๆ หั่นเป็นชิ้นแบบสี่เหลี่ยมคางหมู หั่นเห็ดฟางแบ่งครึ่ง ถั่วฝักยาวหั่น 1 นิ้ว ทุบพอบุใส่ลงในหม้อต้มจนเดือด ซึ่งวัตถุดิบเลือกใส่อย่างใดอย่างหนึ่งก็ได้ตามชอบใจ ดังภาพประกอบ

ภาพประกอบ 137 หนังย่างและข้าวเหนียวปิ้ง ภาพประกอบ 138 วัตถุดิบและเครื่องแกง

3. กรรมวิธีการปรุง ตั้งหม้อแกงบนเตาไฟที่ความร้อนระดับปานกลาง ใส่น้ำย่านางหรือน้ำเปล่า ต้มจนเดือด ใส่ผักที่เตรียมไว้ ได้แก่ ฟักทอง ถั่วฝักยาวทุบพอบุ บวบและเห็ดฟางหรือเห็ดขอนขาว ใส่พริกเครื่องแกงที่เตรียมไว้ ใส่ข้าวเบือ (หรือไม่ใส่ก็ได้เนื่องจากมีถั่วฝักยาวให้ความเหนียว) ใส่หน่อหวายสดที่เตรียมไว้ปรุงรสด้วยน้ำปลาร้า ชิมและปรับรสเค็มตามชอบ ปล่อยให้เดือดประมาณ 3 นาที ถ้าปริมาณน้ำลดลงให้เพิ่มน้ำย่านางจนท่วม ใส่ชีลาวหรือผักอีตู่ (แมงลัก) นิดหน่อยพอหอม คนเบา ๆ ตักใส่ชามพร้อมรับประทาน (เยาวรัตน์ ไชยหอม และประทีป สุธาวา. 2555 : สัมภาษณ์) ดังภาพประกอบ

ภาพประกอบ 139 เอาะหลามปลาแม่น้ำโขง

Mahasarakham University

หรืออีกสูตรหนึ่งในการทำเอาะหลาม คือ เอาหนังเค็ม (หนังวัวหั่นเป็นเส้นยาว ตากแห้ง ขายเป็นมัดเล็ก ๆ) มาเผาไฟแล้วขูดขนออกให้หมด นำมาหั่นเป็นท่อนขนาดพอคำ ต้มให้เปื่อยพอง แล้วนำลงเคี่ยวพร้อมกับเนื้อ (หรือหมู) ย่างที่หั่นเป็นชิ้นบาง ๆ นำไปโขลกปนกับข้าวเหนียวจี่ (ข้าวเหนียวสุกที่ย่างไฟให้หอม) ใส่เครื่องแกงที่ประกอบด้วย ข่า ตะไคร้ หอม กระเทียม พริก สะค้าน (Sakahn) (เป็นไม้เถาเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณนิ้วครึ่ง ลักษณะเป็นเครือตระกูลเดียวกับพริกไทย ซึ่งให้รสเผ็ดซ่าน) ใส่มะเขือเปราะ มะเขือพวง นำไปบรรจุลงกระบอกไม้ไผ่แล้วเผา (หลาม) เมื่อสุก ก่อนยกออกมา ใส่ผักชีลาว ต้นหอม ใบแมงลัก ผักคราด (ผักเผ็ด) เห็ดสนุ่น (เห็ดหูหนู) พอคลายร้อนแล้วผ่าออกกินกับข้าวเหนียวรสชาติอร่อยดีมาก

ภาพประกอบ 140 เอาะหลามกระบอกไม้ไผ่

การสุขาภิบาล ร้านครัวโพธิ์ทอง บริเวณห้องน้ำ ห้องส้วม และอ่างล้างมือจัดไว้เป็นสัดส่วนถูกสุขลักษณะ ใช้น้ำที่มีการฆ่าเชื้อด้วยคลอรีนและมีสบู่สำหรับล้างมือ ผ้าเช็ดมือซักสะอาดทุกวัน การแยกขยะมูลฝอยออกจากสถานที่ผลิตเพื่อไม่ให้เป็นแหล่งเพาะเชื้อโรค การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด บริเวณสถานที่ผลิต สถานที่ปรุง ห้องเก็บวัตถุดิบ ห้องเก็บเครื่องวัสดุอุปกรณ์ และสถานที่รับประทานอาหารจะเน้นความสะอาดปลอดภัย เครื่องปรุงรสไม่มีสารเคมีเจือปน รสชาติอร่อย การดูแลสถานที่และการเก็บรักษาอุปกรณ์ให้อยู่ในสภาพที่สะอาดทั้งก่อนและหลังการผลิตทุกครั้ง บุคลากร ร้านครัวต้นหลิว ประกอบกิจการแบบครอบครัวมีผู้ปรุงอาหารและบริการเสิร์ฟ จำนวน 4 คน จะแบ่งหน้าที่ปฏิบัติงานและช่วยเหลือกันในการผลิตและดูแลลูกค้า การแต่งกายสะอาด และในขณะปฏิบัติงานต้องสวมหมวก ชุดกันเปื้อน ถุงมือ หากไม่สบายต้องมีผ้าปิดจมูกทุกครั้ง เน้นการบริการที่ประทับใจ ราคาเป็นกันเอง ซื่อตรงต่อลูกค้า

ขนมจีนน้ำแจ่ว จากการศึกษาสภาพปัจจุบันการสืบสานภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยของร้านขนมจีนน้ำแจ่วยายอ๋อย พบรายละเอียดดังนี้ สถานที่ตั้งและอาคารการผลิต เป็นบ้านของตนเองอาคารชั้นเดียว จัดแบ่งเป็นสถานที่ปรุงอาหาร สถานที่เก็บวัตถุดิบ เก็บเครื่องมืออุปกรณ์ สถานที่รับประทานอย่างเป็นสัดเป็นส่วน ซึ่งสถานที่ตั้งอยู่ห่างจากแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์ สารเคมี และกองขยะ

ในชุมชน เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ จะใช้เตาแก๊ส หม้อต้ม มีด เขียง ทัพพี และอุปกรณ์อื่น ๆ หาซื้อได้ตามร้านค้าทั่วไป เสร็จจากการใช้งานจะทำความสะอาดสถานที่และเครื่องมืออุปกรณ์ทันที เสร็จแล้วแยกเก็บเป็นสัดส่วนเพื่อง่ายต่อการใช้งานต่อไป การควบคุมการผลิต เป็นการผลิตวันต่อวัน ซึ่งขนมจีนน้ำแจ่วเป็นเมนูหลักของร้าน การใช้วัตถุดิบประเภทเครื่องในหมูเป็นวัตถุดิบหลักสดใหม่ทุกครั้งที่ผลิต ซึ่งสอดคล้องตามโจทย์การวิจัย คือ ขนมจีนน้ำแจ่ว มีเอกลักษณ์และขั้นตอนการผลิต ดังนี้

1. เอกลักษณ์ ขนมจีนน้ำแจ่ว เป็นหนึ่งในรายการอาหารที่โดดเด่นและมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่สุดของร้าน กล่าวคือ เป็นขนมจีนน้ำแจ่วที่เกิดจากการใช้ภูมิปัญญาการผลิตเส้นขนมจีนสด ขนมจีนร้อน และใช้วัตถุดิบในพื้นถิ่นและกรรมวิธีในการปรุงแบบดั้งเดิม และมีกลิ่นหอมน้ำซุปอันเป็นเอกลักษณ์ของอาหารพื้นบ้านอีสานในชุมชนเชียงคานแบบดั้งเดิมวัตถุดิบ ประกอบด้วย ขนมจีน น้ำแจ่ว (น้ำซุป) ต้มกระดูกหมู ซี่โครงหมู เครื่องในหมูหั่นพอคำ ซอยหัวปลีลวก ถั่วงอกสด ผักบุ้งหั่นลวก พักไว้แยกใส่ภาชนะแต่ละประเภท

ภาพประกอบ 141 เส้นขนมจีน

ภาพประกอบ 142 เครื่องเคียง

2. กรรมวิธีการปรุง ตั้งหม้อน้ำซุป โดยการต้มกระดูกหมูและซี่โครงหมู เครื่องในหมู เช่นไส้หมูอ่อน ตับ ม้าม ใส่ข่าแก่ เกลือ ต้มรวมกันเคี่ยวด้วยไฟปานกลางจนกว่าเนื้อติดกระดูกหมูเปื่อย เครื่องในหมูสุกดี ตักขึ้นพักไว้หั่นชิ้นพอ ดังภาพประกอบ

ภาพประกอบ 143 น้ำต้มกระดูกหมู ภาพประกอบ 144 ขนมจีนน้ำแจ่วพร้อมเสิร์ฟ

3. เครื่องปรุงรส ประกอบด้วย น้ำปลา พริกป่น น้ำตาล น้ำส้ม หรือน้ำมะนาวสด กะปิ ซึ่งเครื่องปรุงรสมีลักษณะเหมือนกันกับเครื่องปรุงก๋วยเตี๋ยว รับประทานกับผักโหระพา สะระแหน่ ถั่วงอกสด ผักบุ้งลวก หัวปลี การสุขาภิบาล ร้านขนมจีนน้ำแจ่วยายอ๋อย บริเวณห้องน้ำ ห้องส้วม จัดไว้เป็นสัดส่วนถูกสุขลักษณะ ใช้น้ำที่มีการฆ่าเชื้อด้วยคลอรีนและมีสบู่สำหรับล้างมือ แยกขยะมูลฝอยออกจากสถานที่ผลิตเพื่อไม่ให้เป็นแหล่งเพาะเชื้อโรค การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด บริเวณสถานที่ผลิต สถานที่ปรุง ห้องเก็บวัตถุดิบ ห้องเก็บเครื่องวัสดุอุปกรณ์ และสถานที่รับประทานอาหารจะเน้นความสะอาด ปลอดภัย เครื่องปรุงรสไม่มีสารเคมีเจือปน รสชาติอร่อย การดูแลสถานที่และการเก็บรักษาอุปกรณ์ให้อยู่ในสภาพที่สะอาดทั้งก่อนและหลังการผลิตทุกครั้ง บุคลากร ร้านขนมจีนน้ำแจ่วยายอ๋อย ประกอบกิจการแบบครอบครัวมีผู้ปรุงอาหารและบริการเสิร์ฟ จำนวน 3 คน จะช่วยกันในการผลิตและดูแลลูกค้า การแต่งกายสะอาด และในขณะปฏิบัติงานต้องสวมหมวก ชุดกันเปื้อน ถุงมือ หากไม่สบายต้องมีผ้าปิดจมูกทุกครั้ง เน้นการบริการที่ประทับใจ ราคาเป็นกันเอง ซื่อตรงต่อลูกค้า

อาหารหวาน

มะพร้าวแก้ว จากการศึกษาสภาพปัจจุบันการสืบสานภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรร่วมใจบ้านน้อยหาดพรม พบรายละเอียดดังนี้ สถานที่ตั้งและอาคารการผลิต เป็นอาคารชั้นเดียวจัดสร้างขึ้นเพื่อใช้เป็นสถานที่ทำกิจกรรมของกลุ่มในชุมชน จัดแบ่งเป็นสถานที่ปลอกเปลือกมะพร้าว สถานที่เก็บวัตถุดิบ เก็บเครื่องมืออุปกรณ์ สถานที่ซอยมะพร้าว สถานที่กวนมะพร้าว สถานที่บรรจุภัณฑ์ และสถานที่วางจำหน่าย แยกเป็นสัดเป็นส่วน ซึ่งสถานที่ตั้งอยู่ห่างจากแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์ สารเคมี และกองขยะในชุมชน เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ จะใช้เครื่องปลอกเปลือกมะพร้าว เครื่องซอย สั่งซื้อจากตัวแทนจำหน่าย เตาแก๊ส กระทะ ทัพพี และอุปกรณ์อื่น ๆ หาซื้อได้ตามร้านค้าทั่วไป เสร็จจากการใช้งานจะทำความสะอาดสถานที่และเครื่องมืออุปกรณ์ทันที เสร็จแล้วแยกเก็บเป็นสัดส่วนเพื่อง่ายต่อการใช้งานต่อไป การควบคุมการผลิต เป็นการผลิตวันเว้นวัน หรือ 2-3 วัน และผลิตตามออร์เดอร์ตามลูกค้าสั่ง การใช้วัตถุดิบประเภทมะพร้าวอ่อน มะพร้าวทึนทึก สดใหม่ทุกครั้งที่ผลิต ซึ่งสอดคล้องตามโจทย์การวิจัย คือ มะพร้าวแก้ว มีเอกลักษณ์และขั้นตอนการผลิต ดังนี้

1. เอกลักษณ์ ขนมมะพร้าวแก้ว มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว คือการใช้มะพร้าวทึนทึกและมะพร้าวอ่อน ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่มีอยู่ในพื้นที่นำมาผลิตด้วยภูมิปัญญาการผลิตแบบดั้งเดิมและมีส่วนผสมที่ให้ความหอมหวาน มัน ถูกหลักอนามัย เคี่ยวจนได้ที่และการบรรจุหีบห่อทีสามารถดึงดูดผู้บริโภคได้

2. วัตถุดิบการทำขนมมะพร้าวแก้ว ได้แก่ มะพร้าวทึนทึก และมะพร้าวอ่อน (แล้วแต่ความชอบ) น้ำ น้ำตาลทราย สีผสมอาหาร

ภาพประกอบ 145 อุปกรณ์การซอยมะพร้าวแก้ว

3. อุปกรณ์ในการทำขนมมะพร้าวแก้ว กระทะใหญ่ ตะหลิว น้ำมันทอด ถาด น้ำตาลทราย มีดหรือมีเครื่องจักรไว้สำหรับซอยมะพร้าว กะละมัง

4. กรรมวิธีการปรุง นำมะพร้าวทึนทึก ขูดฝอย 3 ถ้วยตวง น้ำตาลทราย 2 ถ้วยตวง น้ำดอกไม้ 1/2 ถ้วยตวง เกลือป่น 1/8 ช้อนชา ใส่น้ำตาลทรายลงในกระทะทอง ใส่น้ำลอยดอกไม้ ตั้งไฟอ่อน ๆ เคี่ยว จนน้ำตาลละลายและเหนียวใสเป็นยางมะตูม ใส่มะพร้าวที่ขูดไว้แล้ว ลงในน้ำเชื่อมที่เคี่ยวไว้ คนให้น้ำตาลจับเส้นมะพร้าวให้ทั่ว เคี่ยวจนน้ำเชื่อมแห้ง ยกลงจากเตา ตักมะพร้าวให้เป็นก้อนกลม หรือวางลงบนถาดแล้วผึ่งให้แห้ง เก็บใส่ขวดโหล สามารถเก็บไว้รับประทานได้นาน ถ้าต้องการให้ขนมมีหลายสีก็เติมสีผสมอาหารหรือสีน้ำหวานเฮบลูบอยก็ได้ ลงในน้ำเชื่อมก่อนใส่มะพร้าวลงคลุก ถ้าใช้มะพร้าวอ่อนควรเพิ่มปริมาณน้ำตาลให้มากขึ้นกว่าการใช้มะพร้าวแก่ และเคล็ดลับคือการคัดเลือกมะพร้าว ซึ่งสั่งมาจากเพชรบุรี เนื่องจากที่เชียงคานมีไม่เพียงพอต่อความต้องการ โดยเลือกใช้มะพร้าวอ่อนแล้วนำมาผ่าออกเป็น 2 ซีก จากนั้นใช้ไม้พาย แคะเนื้อมะพร้าวออจากกะลานำเนื้อไปแช่ในน้ำมะพร้าวเพื่อชำระสิ่งสกปรกลอกเปลือกมะพร้าวสีแดงออกให้หมดจนเหลือแต่เนื้อมะพร้าวสีขาว แล้วนำมาตัดเป็นชิ้นๆ และนำไปฝานเป็นแผ่นล้างน้ำเปล่าให้สะอาดอีก 3 น้ำ ต่อจากนั้น นำเนื้อมะพร้าวมาชั่งให้ได้ 7 กิโลกรัมต่อน้ำตาล 3 กิโลกรัม ต้มประมาณ 1 ชม.และเคี่ยวจนแห้ง และสุดท้ายนำมะพร้าวที่เคี่ยวเสร็จแล้วไปเทลงบนโต๊ะสเตนเลสที่เตรียมไว้เพื่อผึ่งให้แห้ง ก็ได้มะพร้าวอ่อนแก้ว ดังภาพประกอบ

Mahasarakham University

ภาพประกอบ 146 การเคี่ยวมะพร้าวแก้วแผ่น

ภาพประกอบ 147 การบรรจุหีบห่อพร้อมจำหน่าย

ภาพประกอบ 148 มะพร้าวแก้วบรรจุถุง

ภาพประกอบ 149 มะพร้าวแก้วบรรจุถุงพร้อมจำหน่าย

การสุขาภิบาล กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรร่วมใจบ้านน้อยหาดพรม บริเวณห้องน้ำห้องส้วมจัดไว้เป็นสัดส่วนถูกสุขลักษณะ ใช้น้ำที่มีการฆ่าเชื้อด้วยคลอรีนและมีสบู่สำหรับล้างมือ การแยกขยะมูลฝอยออกจากสถานที่ผลิตเพื่อไม่ให้เป็นแหล่งเพาะเชื้อโรค การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด บริเวณสถานที่ผลิต สถานที่ปรุง ห้องเก็บวัตถุดิบ ห้องเก็บเครื่องวัสดุอุปกรณ์ สถานที่กวนมะพร้าว และบริเวณจำหน่าย สะอาด ปลอดภัย การดูแลสถานที่และการเก็บรักษาอุปกรณ์ให้อยู่ในสภาพที่สะอาดทั้งก่อนและหลังการผลิตทุกครั้ง บุคลากร กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรร่วมใจมะพร้าวแก้วบ้านน้อยหาดพรม มีสมาชิกกลุ่ม 15 คน สมาชิกช่วยกันในทุกขั้นตอนการผลิต การแต่งกายในขณะปฏิบัติงานต้องสวมหมวก ชุดกันเปื้อน ถุงมือ หากไม่สบายต้องมีผ้าปิดจมูกทุกครั้ง เน้นการบริการที่ประทับใจ ราคาเป็นกันเอง ซื่อตรงต่อลูกค้า

กล้วยทอดกรอบ จากการศึกษาสภาพปัจจุบันการสืบสานภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรร่วมใจบ้านน้อยหาดพรม พบรายละเอียดดังนี้ สถานที่ตั้งและอาคารการผลิต เป็นอาคารชั้นเดียวจัดสร้างขึ้นเพื่อใช้เป็นสถานที่ทำกิจกรรมของกลุ่มในชุมชน จัดแบ่งเป็น

Mahasarakham University

สถานที่ปลอกกล้วย สถานที่เก็บวัตถุดิบ เก็บเครื่องมืออุปกรณ์ สถานที่ซอยกล้วย สถานที่ทอดกล้วย สถานที่บรรจุภัณฑ์ และสถานที่วางจำหน่าย แยกเป็นสัดเป็นส่วน ซึ่งสถานที่ตั้งอยู่ห่างจากแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์ สารเคมี และกองขยะในชุมชน เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ จะใช้เครื่องฝานกล้วย เครื่องซอย สั่งซื้อจากตัวแทนจำหน่าย เตาแก๊ส กระทะ ตะหลิว มีด และอุปกรณ์อื่น ๆ หาซื้อได้ตามร้านค้าทั่วไป เสร็จจากการใช้งานจะทำความสะอาดสถานที่และเครื่องมืออุปกรณ์ทันที เสร็จแล้วแยกเก็บเป็นสัดส่วนเพื่อง่ายต่อการใช้งานต่อไป การควบคุมการผลิต เป็นการผลิตวันเว้นวัน หรือ 2-3 วัน และผลิตตามออร์เดอร์ลูกค้าสั่ง การใช้วัตถุดิบประเภทกล้วยน้ำหว้าสุกพอห่าม สดใหม่ทุกครั้งที่ผลิต ซึ่งสอดคล้องตามโจทย์การวิจัย คือ กล้วยทอดกรอบ มีเอกลักษณ์และขั้นตอนการผลิต ดังนี้

1. เอกลักษณ์ ขนมกล้วยสุกทอดกรอบ มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว คือการใช้กล้วยน้ำหว้าสุกห่ามที่หาได้ในพื้นที่มาผลิตแปรรูปด้วยภูมิปัญญาการผลิตแบบดั้งเดิม ทอดสุกจะมีรสชาติกรอบ หวาน มัน
2. วัตถุดิบการทำกล้วยทอดกรอบ ได้แก่ กล้วยน้ำหว้าสุกห่าม น้ำมันทอด
3. อุปกรณ์ในการทำกล้วยทอดกรอบ กระทะใหญ่ ตะหลิว น้ำมันทอด ถาด มีด กะละมัง
4. กรรมวิธีการปรุง นำกล้วยน้ำหว้ามาปลอกเปลือก แล้วใช้มีดสองคมฝานทางยาวหรือใช้เครื่องฝานกล้วยให้เป็นแผ่น นำลงทอดในกระทะที่เตรียมไว้ใช้ไฟแรงปานกลาง ทอดจนกว่ากล้วยสุกเหลืองสีเข้ม สังเกตการณ์ลอยตัวของกล้วยจะลอยตัวในกระทะ ใช้กระชอนตักเสด็จน้ำมัน ตักขึ้นเทใส่ภาชนะผึ่งให้แห้งจนกล้วยเย็นตัว แล้วนำไปบรรจุถุงติดสติ๊กเกอร์ตามน้ำหนักและราคาพร้อมจำหน่าย

ภาพประกอบ 150 ขนมกล้วยทอดกรอบ

การสุขาภิบาล กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรร่วมใจบ้านน้อยหาดพรม บริเวณห้องน้ำห้องส้วม จัดไว้เป็นสัดส่วนถูกสุขลักษณะ ใช้น้ำที่มีการฆ่าเชื้อด้วยคลอรีนและมีสบู่สำหรับล้างมือ ผ้าเช็ดมือซักสะอาดทุกวัน การแยกขยะมูลฝอยออกจากสถานที่ผลิตเพื่อไม่ให้เป็นแหล่งเพาะเชื้อโรค การบำรุงรักษาและ

การทำความสะอาด บริเวณสถานที่ผลิต สถานที่ปรุง ห้องเก็บวัตถุดิบ ห้องเก็บเครื่องวัสดุอุปกรณ์ สถานที่กวนมะพร้าว และบริเวณจำหน่าย สะอาด ปลอดภัย การดูแลสถานที่และการเก็บรักษาอุปกรณ์ให้อยู่ในสภาพที่สะอาดทั้งก่อนและหลังการผลิตทุกครั้ง บุคลากร กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรร่วมใจบ้านน้อยหาดพรม มีสมาชิกกลุ่ม 15 คน สมาชิกช่วยกันในทุกขั้นตอนการผลิต การแต่งกายในขณะปฏิบัติงานต้องสวมหมวก ชุดกันเปื้อน ถุงมือ หากไม่สบายต้องมีผ้าปิดจมูกทุกครั้ง เน้นการบริการที่ประทับใจ ราคาเป็นกันเอง ซื่อตรงต่อลูกค้า

หมี่กรอบ จากการศึกษาสภาพปัจจุบันการสืบสานภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยของร้านครัวบ้านต้นหลิว พบรายละเอียดดังนี้ สถานที่ตั้งและอาคารการผลิต เป็นบ้านของตนเองตึกอาคาร 2 ชั้น จัดแบ่งเป็นสถานที่ปรุงอาหาร สถานที่เก็บวัตถุดิบ เก็บอุปกรณ์ สถานที่รับประทานอาหาร และการจัดเรียงอาหารชนิดอื่นเพื่อจำหน่ายอย่างเป็นระเบียบ สถานที่ตั้งอยู่ห่างจากแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์ สารเคมีและกองขยะในชุมชน เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ จะใช้เตาแก๊ส กระทะ ตะหลิว กะละมัง และอุปกรณ์อื่น ๆ หาซื้อได้ตามร้านค้าทั่วไป เสร็จจากการใช้งานจะทำความสะอาดสถานที่และเครื่องมืออุปกรณ์ทันทีเสร็จแล้วแยกเก็บเป็นสัดส่วนเพื่อง่ายต่อการใช้งานต่อไป การควบคุมการผลิต เป็นการผลิตวันเว้นวัน ซึ่งเป็นขนมของฝาก การใช้วัตถุดิบประเภทเส้นหมี่ขาว เม็ดมะม่วงหิมะพาน น้ำมันทอด สดใหม่ทุกครั้งที่ผลิต ซึ่งสอดคล้องตามโจทย์การวิจัย คือ หมี่กรอบ มีเอกลักษณ์และขั้นตอนการผลิต ดังนี้

1. เอกลักษณ์ หมี่กรอบเป็นรายการอาหารหวานที่โดดเด่นและมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวอีกรายการหนึ่งของร้านบ้านต้นหลิว มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักและยอมรับในความอร่อยของรสชาติแพร่หลายทั้งในเขตจังหวัดเลยและใกล้เคียง ซึ่งเอกลักษณ์และความโดดเด่นดังกล่าว ได้แก่ 1) วัตถุดิบที่ใช้ ใช้เส้นหมี่ขาวสดใหม่ทุกวัน เมล็ดมะม่วงหิมะพาน 2) เครื่องปรุง จะมีรสชาติหอมหวานอร่อย

2. วัตถุดิบ ประกอบด้วยเส้นหมี่ขาว เมล็ดมะม่วงหิมะพาน หอมแดง กระเทียม ไข่เป็ด (ไม่ใช้ไข่ไก่เพราะทอดแล้วจะนิ่ม) เต้าหู้ น้ำตาลปี๊บ น้ำปลา ส้มมะขามคั้นเอาแต่น้ำ น้ำตาลปี๊บ น้ำตาลทราย เต้าเจี้ยว พริกชี้ฟ้าสีแดงหั่นฝอย

3. วิธีการปรุง นำเส้นหมี่ขาวไปแช่น้ำประมาณ 5 นาที จากนั้นจึงนำมะสะเด็ดน้ำและผึ่งให้แห้ง ตั้งน้ำมันในกระทะบนไฟร้อนปานกลาง นำเส้นหมี่ลงไปทอดจนเหลืองกรอบ นำออกมาสะเด็ดน้ำมัน (ถ้าเส้นหมี่ขาวยังมีน้ำเหลือจากขั้นตอนที่เมื่อนำไปทอดจะทำให้น้ำมันกระเด็น ควรระมัดระวังขณะทอดด้วย) นำหมู,กุ้ง และเต้าหู้ ลงไปทอดต่อจากเส้นหมี่ จนสุก เหลืองกรอบ จึงตักออกมาสะเด็ดน้ำมัน ตักน้ำมันในกระทะทอดออกเหลือเพียงนิดหน่อย จากนั้นใส่หอมแดงและกระเทียมลงไปเจียวจนหอม จากนั้นใส่น้ำปลา, น้ำมะขามเปียก, น้ำตาลปี๊บ, เต้าเจี้ยวและน้ำมะนาว หรี่ไฟลง เคี่ยวพอเหนียว จึงใส่หมู, กุ้งและเต้าหู้ที่ทอดไว้ลงไป ผัดจนเข้ากัน นำเส้นหมี่ทอด (ในขั้นตอนที่ 2) ใส่ลงไปในกระทะ โดยคลุกกับน้ำและส่วนผสมในกระทะให้ทั่ว จึงตักใส่จาน เสิร์ฟทันทีพร้อมกุยช่ายและถั่วงอก หรือจะโรยหน้าด้วยเมล็ดมะม่วงหิมะพานและพริกชี้ฟ้าหั่นฝอยก็ได้เป็นการแต่งหน้าหมี่กรอบให้น่ารับประทานมากขึ้น ใส่ถุงอยู่ได้ 2-3 วัน ถ้าใส่ตู้เย็นอยู่ได้เป็นอาทิตย์ (ปรุงรสออกเค็ม ๆ หวาน ๆ เปรี้ยวน้อย ๆ ตามชอบใจ

ภาพประกอบ 151 หมี่กรอบร้านบ้านต้นหลิว

การสุขาภิบาล ร้านครัวต้นหลิว มีสถานที่บริเวณห้องน้ำ ห้องส้วม และอ่างล้างมือเป็นสัดส่วนถูกสุขลักษณะ ใช้น้ำที่มีการฆ่าเชื้อด้วยคลอรีนและมีสบู่สำหรับล้างมือ ผ้าเช็ดมือซักสะอาดทุกวัน การแยกขยะมูลฝอยออกจากสถานที่ผลิตเพื่อไม่ให้เป็นแหล่งเพาะเชื้อโรค การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด บริเวณสถานที่ผลิต สถานที่ปรุง ห้องเก็บวัตถุดิบ ห้องเก็บเครื่องวัสดุอุปกรณ์ และสถานที่จำหน่ายจะเน้นความสะอาดปลอดภัย เครื่องปรุงไม่มีสารเคมีเจือปน รสชาติอร่อย การดูแลสถานที่และการเก็บรักษาอุปกรณ์ให้อยู่ในสภาพที่สะอาดทั้งก่อนและหลังการผลิตทุกครั้ง บุคลากร ร้านครัวต้นหลิว ประกอบกิจการแบบครอบครัวมีผู้ผลิตและบริการเสิร์ฟ จำนวน 4 คน จะแบ่งหน้าที่ปฏิบัติงานและช่วยเหลือกันในการผลิตและดูแลลูกค้า การแต่งกายสะอาด และในขณะปฏิบัติงานต้องสวมหมวก ชุดกันเปื้อน ถุงมือ หากไม่สบายต้องมีผ้าปิดจมูกทุกครั้ง เน้นการบริการที่ประทับใจ ราคาเป็นกันเอง ซื่อตรงต่อลูกค้า

เครื่องดื่ม

น้ำเสารส จากการศึกษาสภาพปัจจุบันการสืบสานภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยของน้ำเสารสครูพูนสุข พบรายละเอียดดังนี้ สถานที่ตั้งและอาคารการผลิต เป็นบ้านของตนเองตึกอาคาร 2 ชั้น จัดแบ่งเป็นสถานที่เก็บวัตถุดิบ เก็บอุปกรณ์ สถานที่ผลิตน้ำเสาวรส และการจัดกล่องบรรจุภัณฑ์จัดเรียงเพื่อจำหน่ายอย่างเป็นระเบียบ สถานที่ตั้งอยู่ห่างจากแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์ สารเคมี และกองขยะในชุมชน เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ จะใช้เตาแก๊ส หม้อต้ม ทัพพีกะละมัง ถังพลาสติก และอุปกรณ์อื่น ๆ หาซื้อได้ตามร้านค้าทั่วไป เสร็จจากการใช้งานจะทำความสะอาดสถานที่และเครื่องมืออุปกรณ์ทันที เสร็จแล้วแยกเก็บเป็นสัดส่วนเพื่อง่ายต่อการใช้งานต่อไป การควบคุมการผลิต เป็นการผลิตตามฤดูกาลของผลเสาวรสสุก ซึ่งเป็นของฝาก การใช้วัตถุดิบผลเสาวรสสุก สดทุกครั้งที่ผลิต ซึ่งสอดคล้องตามโจทย์การวิจัย คือ น้ำเสาวรส มีเอกลักษณ์และขั้นตอนการผลิต ดังนี้

1. เอกลักษณ์ น้ำเสาวรส เป็นผลไม้ที่มีสรรพคุณเป็นยาในการป้องกันและรักษาโรคต่าง ๆ อุดมไปด้วยวิตามินซี ซึ่งสามารถยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อราได้และยังมีสรรพคุณช่วยแก้อาการ

Mahasarakham University

นอนไม่หลับ ลดไขมันในเส้นเลือด และโรคกระเพาะปัสสาวะอักเสบ วิตามินเอ ช่วยบำรุงสายตาและผิวพรรณ

2. วัตถุดิบการทำน้ำเสาวรส ได้แก่ ผลเสาวรสสุก น้ำตาลทรายขาว เกลือ

ภาพประกอบ 152 ผลเสาวรสสุก

3. อุปกรณ์ในการทำ เครื่องปั่นแยกกาก หม้อสแตนเลส เตาแก๊ส กะละมัง ฝาจุกค๊อก ขวดแก้วหรือขวดพลาสติก สติ๊กเกอร์ ดังภาพประกอบ

ภาพประกอบ 153 หม้อสแตนเลส

ภาพประกอบ 154 ต้มน้ำเสาวรสความร้อน 90 องศา

4. กรรมวิธีการปรุง ล้างทำความสะอาดผลเสาวรส ผ่าครึ่งคว้านเมล็ดและเนื้อ ผ่านเข้าเครื่องแยกกาก (Pulper finisher) ได้น้ำเสาวรสบริสุทธิ์ นำน้ำเสาวรสที่เตรียมไว้ผสมน้ำเชื่อมเติมแพคตินเข้าเครื่องปั่น ต้มให้ความร้อน 90 องศาเซลเซียล บรรจุขวดแก้ว ปิดฝานึ่งฆ่าเชื้อ 100 องศาเซลเซียล 12 นาที น็อกเย็น โดยการนำขวดที่บรรจุน้ำเสาวรสแช่ในกะละมังเปิดน้ำจากก๊อกให้น้ำเย็นไหลผ่าน ปิดฉลาก พร้อมจำหน่าย

Mahasarakham University

ภาพประกอบ 155 นำผลเสาวรสล้างน้ำให้สะอาด

ภาพประกอบ 156 คว้านเมล็ดและเนื้อเสาวรส

ภาพประกอบ 157 บรรจุขวดผ่านน้ำเย็น

การสุขาภิบาล สถานที่บริเวณผลิต ห้องน้ำ ห้องส้วม และอ่างล้างมือเป็นสัดส่วนถูกสุขลักษณะ ใช้น้ำที่มีการฆ่าเชื้อด้วยคลอรีนและมีสบู่สำหรับล้างมือ ผ้าเช็ดมือซักสะอาดทุกวัน การแยกขยะมูลฝอยออกจากสถานที่ผลิตเพื่อไม่ให้เป็นแหล่งเพาะเชื้อโรค การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด บริเวณสถานที่ผลิต สถานที่ปรุง ห้องเก็บวัตถุดิบ ห้องเก็บเครื่องวัสดุอุปกรณ์ และสถานที่จำหน่าย จะเน้นความสะอาดปลอดภัย เครื่องปรุงไม่มีสารเคมีเจือปน รสชาติอร่อย การดูแลสถานที่และการเก็บรักษาอุปกรณ์ให้อยู่ในสภาพที่สะอาดทั้งก่อนและหลังการผลิตทุกครั้ง บุคลากร การผลิตน้ำเสาวรส ประกอบกิจการแบบครอบครัวมีผู้ผลิตและจัดจำหน่าย จำนวน 4 คน ขณะปฏิบัติงานต้องสวมหมวก ชุดกันเปื้อน
ถุงมือ หากไม่สบายต้องมีผ้าปิดจมูกทุกครั้ง

น้ำกระชายดำ จากการศึกษาสภาพปัจจุบันการสืบสานภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยของกลุ่มเกษตรกรไม้ดอกไม้ประดับหนองบัว พบรายละเอียดดังนี้ สถานที่ตั้งและอาคารการผลิต เป็นอาคารชั้นเดียวเอนกประสงค์ใช้สำหรับการจัดกิจกรรมของกลุ่มต่าง ๆ ในหมู่บ้าน และสถานที่สามารถจัดแบ่งเป็นสถานที่เก็บวัตถุดิบ เก็บเครื่องมืออุปกรณ์ สถานที่ผลิต และสถานที่เก็บบรรจุภัณฑ์จัดเรียง

Mahasarakham University

เพื่อจำหน่ายอย่างเป็นระเบียบ สถานที่ตั้งอยู่ห่างจากแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์ สารเคมี และกองขยะในชุมชน เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ จะใช้เตาแก๊ส หม้อต้ม ทัพพี กะละมัง ถังพลาสติก และอุปกรณ์อื่น ๆ หาซื้อได้ตามร้านค้าทั่วไป เสร็จจากการใช้งานจะทำความสะอาดสถานที่และเครื่องมืออุปกรณ์ทันทีเสร็จแล้วแยกเก็บเป็นสัดส่วนเพื่อง่ายต่อการใช้งานต่อไป การควบคุมการผลิต เป็นการผลิตตามออร์เดอร์ลูกค้า ซึ่งเป็นของฝาก การใช้วัตถุดิบหัวกระชายดำสดทุกครั้งที่ผลิต ซึ่งสอดคล้องตามโจทย์การวิจัย คือ น้ำกระชายดำ มีเอกลักษณ์และขั้นตอนการผลิต ดังนี้

1. เอกลักษณ์ น้ำกระชายดำมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว คือ กระชายดำเป็นพืชสมุนไพรที่มีสรรพคุณเป็นยาอายุวัฒนะชะลอความแก่ ขับลม ขับปัสสาวะ แก้โรคกระเพาะอาการ แก้ท้องอืด ท้องเฟ้อ

2. วัตถุดิบการทำน้ำกระชายดำ ได้แก่ หัวกระชายดำ น้ำ น้ำตาล ยีสต์

ภาพประกอบ 158 หัวกระชายดำ

3. อุปกรณ์ในการทำ มีด เขียง เครื่องกรอง ถัง ถังพลาสเจอร์ไรส์ กะละมัง ฝาจุกค๊อก ขวดแก้วทึบ สติ๊กเกอร์ ดังภาพประกอบ

Mahasarakham University

ภาพประกอบ 159 ถังน้ำ ภาพประกอบ 160 ถังหมัก

4. กรรมวิธีการปรุง ล้างกระชายดำให้สะอาดนำกระชายดำหั่นเป็นชิ้น ๆ นำไปต้มให้เดือดประมาณ 20 นาที เติมน้ำตาลลงไป วัดอุณหภูมิให้ได้ประมาณ 20-23 องศา ตักใส่ภาชนะทิ้งไว้ประมาณ 10 นาที กรองใส่ถัง หมักไว้ให้ได้ดีกรี ประมาณ 12-13 ดีกรี แต่ต้องไม่เกิน 15 ดีกรี เติมยีสต์ประมาณ 0.5 กรัม/ถังแล้วปิดฝาถังให้สนิท หมักไว้ประมาณ 6 เดือน ใส่เครื่องกรองขึ้นถังพาสเจอร์ไรส์ โดยผ่านความร้อน80 องศา แล้วมาผ่านถังเย็น บรรจุขวด อัดจุกค๊อกโดยใช้เครื่อง ตกแต่งคอขวด โดยใส่ฝาครอบเป่าให้แห้ง

ภาพประกอบ 161 สมาชิกกำลังหั่นกระชายดำ

ภาพประกอบ 162 ขั้นตอนการกรอง

ภาพประกอบ 163 ขั้นตอนการบรรจุขวด

การสุขาภิบาล สถานที่บริเวณผลิต ห้องน้ำ ห้องส้วม เป็นสัดส่วนถูกสุขลักษณะ ใช้น้ำที่มีการฆ่าเชื้อด้วยคลอรีนและมีสบู่สำหรับล้างมือ ผ้าเช็ดมือซักสะอาดทุกวัน การแยกขยะมูลฝอยออกจากสถานที่ผลิตเพื่อไม่ให้เป็นแหล่งเพาะเชื้อโรค การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด บริเวณสถานที่ผลิต

สถานที่ปรุง ห้องเก็บวัตถุดิบ ห้องเก็บเครื่องวัสดุอุปกรณ์ และสถานที่จำหน่าย จะเน้นความสะอาดปลอดภัย เครื่องปรุงไม่มีสารเคมีเจือปน รสชาติอร่อย การดูแลสถานที่และการเก็บรักษาอุปกรณ์ให้อยู่ในสภาพที่สะอาด ทั้งก่อนและหลังการผลิตทุกครั้ง บุคลากร กลุ่มเกษตรกรไม้ดอกไม้ประดับหนองบัว มีสมาชิกกลุ่ม จำนวน 30 คนทุกขั้นตอนการผลิตสมาชิกจะช่วยกัน และขณะปฏิบัติงานต้องสวมหมวก ชุดกันเปื้อน ถุงมือ หากไม่สบายต้องมีผ้าปิดจมูกทุกครั้ง

อาหารประเภทอื่น ๆ

น้ำผักสะทอน จากการศึกษาสภาพปัจจุบันการสืบสานภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านนาดี พบรายละเอียดดังนี้ สถานที่ตั้งและอาคารการผลิต เป็นบ้านของประธานกลุ่ม บ้านสองชั้น จัดแบ่งเป็นสถานที่เก็บวัตถุดิบ เก็บเครื่องมืออุปกรณ์ สถานที่ผลิต และสถานที่เก็บบรรจุภัณฑ์จัดเรียงเพื่อจำหน่ายอย่างเป็นระเบียบ สถานที่ตั้งอยู่ห่างจากแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์ สารเคมี และกองขยะในชุมชน เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ ใช้เตาแก๊ส หม้อต้ม กระทะ ตะหลิว ทัพพี กะละมัง ถังพลาสติก และอุปกรณ์อื่น ๆ หาซื้อได้ตามร้านค้าทั่วไป เสร็จจากการใช้งานจะทำความสะอาดสถานที่และเครื่องมืออุปกรณ์ทันที เสร็จแล้วแยกเก็บเป็นสัดส่วนเพื่อง่ายต่อการใช้งาน การควบคุมการผลิต เป็นการผลิตตามฤดูกาลของผักสะทอนออกใบ การใช้วัตถุดิบใบสะทอนสดใหม่ในการนำมาหมักทุกครั้งที่ผลิต ซึ่งสอดคล้องตามโจทย์การวิจัย คือ น้ำผักสะทอน มีเอกลักษณ์และขั้นตอนการผลิต ดังนี้

1. เอกลักษณ์ น้ำผักสะทอน มีเอกลักษณ์ คือการใบผักสะทอน อายุ 5-7 วัน เป็นวัตถุดิบหลักในการผลิต
2. วัตถุดิบน้ำผักสะทอน ได้แก่ ใบผักสะทอน ดังภาพประกอบ

ภาพประกอบ 164 ใบผักสะทอน

อุปกรณ์ในการทำน้ำผักสะทอน ได้แก่ น้ำสะอาด ครกกระเดื่อง โอ่งมังกร ภาชนะบรรจุ ผ้าขาวบาง

Mahasarakham University

ภาพประกอบ 165 ครกกระเดื่อง

ภาพประกอบ 166 ขั้นตอนการกรองน้ำผักสะทอน

3. กรรมวิธีการปรุง เก็บใบผักสะทอน ล้างน้ำให้สะอาด โขกด้วยครกกระเดื่องให้ละเอียดนำใส่โอ่งมังกรใส่น้ำให้ท่วมเล็กน้อย หมักไว้ 3 วัน โดยต้องคลุกเคล้ากลับใบผักสะทอนทุกเช้าเย็น ครบ 3 วันกรองเอาแต่น้ำหมักนำไปต้มเคี่ยวให้แห้งด้วยไฟแรงจนแห้งน้ำเป็นสีน้ำตาล ทิ้งไว้ให้เย็น 1 คืน บรรจุขวดเก็บไว้รับประทานหรือจำหน่ายนำปรุงอาหาร /หรือทำน้ำพริก

ภาพประกอบ 167 การเคี่ยวน้ำผักสะทอน

ภาพประกอบ 168 การบรรจุขวด

ภาพประกอบ 169 นำน้ำผักสะทอนมาประกอบอาหาร

การสุขาภิบาล สถานที่บริเวณผลิต ห้องน้ำ ห้องส้วม เป็นสัดส่วนถูกสุขลักษณะ ใช้น้ำที่มีการฆ่าเชื้อด้วยคลอรีนและมีสบู่สำหรับล้างมือ ผ้าเช็ดมือซักสะอาดทุกวัน การแยกขยะมูลฝอยออกจากสถานที่ผลิตเพื่อไม่ให้เป็นแหล่งเพาะเชื้อโรคการบำรุงรักษาและการทำความสะอาด บริเวณสถานที่ผลิต สถานที่ปรุง ห้องเก็บวัตถุดิบ ห้องเก็บเครื่องวัสดุอุปกรณ์ และสถานที่จำหน่าย จะเน้นความสะอาดปลอดภัย เครื่องปรุงไม่มีสารเคมีเจือปน รสชาติอร่อยแบบธรรมชาติ การดูแลสถานที่และการเก็บรักษาอุปกรณ์ให้อยู่ในสภาพที่สะอาดทั้งก่อนและหลังการผลิตทุกครั้ง บุคลากร กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านนาดี มีสมาชิกกลุ่ม จำนวน 32 คน ทุกขั้นตอนการผลิตสมาชิกจะช่วยกัน และขณะปฏิบัติงานต้องสวมหมวก ชุดกันเปื้อน ถุงมือ หากไม่สบายต้องมีผ้าปิดจมูกทุกครั้ง

ขนมจีนแห้ง จากการศึกษาสภาพปัจจุบันการสืบสานภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านชมน้อย พบรายละเอียดดังนี้ สถานที่ตั้งและอาคารการผลิต เป็นที่ทำการของกลุ่มกลุ่ม อาคารชั้นเดียวเอนกประสงค์ จัดแบ่งเป็นสถานที่เก็บวัตถุดิบ เก็บเครื่องมืออุปกรณ์ สถานที่ผลิต และสถานที่เก็บบรรจุภัณฑ์จัดเรียงเพื่อจำหน่ายอย่างเป็นระเบียบ สถานที่ตั้งอยู่ห่างจากแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์ สารเคมี และกองขยะในชุมชน เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ ใช้เครื่องอบเส้นขนมจีน สั่งซื้อจากตัวแทนจำหน่าย เตาแก๊ส หม้อต้ม ทัพพี กะละมัง ถังพลาสติก และอุปกรณ์อื่น ๆ หาซื้อได้ตามร้านค้าทั่วไป เสร็จจากการใช้งานจะทำความสะอาดสถานที่และเครื่องมืออุปกรณ์ทันที เสร็จแล้วแยกเก็บเป็นสัดส่วนเพื่อง่ายต่อการใช้งานต่อไป การควบคุมการผลิต เป็นการผลิตตามออร์เดอร์ลูกค้า การใช้วัตถุดิบประเภทแป้ง สีผสมอาหาร สีพืชผักจากธรรมชาติ สดใหม่ทุกครั้งที่ผลิต ซึ่งสอดคล้องตามโจทย์การวิจัย คือ ขนมจีนแห้ง มีเอกลักษณ์และขั้นตอนการผลิต ดังนี้

1. เอกลักษณ์ ขนมจีนแห้ง มีเอกลักษณ์ คือการผลิตขนมจีนแห้งหลากสีเพื่อสุขภาพ โดยการนำผลไม้และพืชผักมาเป็นวัตถุดิบในการผลิต

2. วัตถุดิบขนมจีนแห้ง ได้แก่ สีเหลือง เอามาจากฟักทอง สีม่วง จากดอกอัญชัน แก้วมังกร แครอท ใบเตย มะรุม เป็นต้น (เลือกผลิตตามวัตถุดิบที่ต้องการ) แป้งข้าวเจ้า 90% แป้งมัน 6% เกลือ 4% น้ำสมุนไพร

3. อุปกรณ์ในการทำขนมจีนแห้ง ได้แก่ เครื่องบีบเส้น ผ้า ถังหมัก เครื่องอบแห้ง กะละมังเหนียวนุ่ม สะอาด ถูกหลักอนามัย และปลอดสารกันบูด

4. กรรมวิธีการปรุง นำแป้งทั้งหมดผสมคลุกเคล้าให้เข้ากัน เทน้ำผลไม้ผสมแป้ง นวดอีกครั้ง บีบแป้งด้วยเครื่องบีบเส้นจนได้ปริมาณที่มากพอนำเข้าเครื่องอบแห้ง แป้งแห้งแข็งตัวบรรจุหีบห่อเพื่อจำหน่าย และขั้นตอนการรับประทาน เมื่อต้องการรับประทานให้นำเส้นขนมจีนแห้งมาแช่น้ำ ประมาณ

Mahasarakham University

10 นาที จากนั้นต้มน้ำให้เดือด แล้วนำเส้นที่แช่น้ำลงในน้ำที่เดือด ประมาณ 1 นาที แล้วตักออกแช่น้ำเย็น จับเป็นหัวเหมือนขนมจีนทั่วไป ก็จะได้เส้นขนมจีนที่เหนียวนุ่ม สะอาด ถูกหลักอนามัย ปลอดสารกันบูด และขณะนี้จะพัฒนาออกมาให้รับประทานเป็นคำๆ เพื่อสะดวกในการรับประทาน

ภาพประกอบ 170 ขนมจีนแห้งวางจำหน่าย

การสุขาภิบาล สถานที่บริเวณผลิต ห้องน้ำ ห้องส้วม แยกเป็นสัดส่วนถูกสุขลักษณะ ใช้น้ำที่มีการฆ่าเชื้อด้วยคลอรีนและมีสบู่สำหรับล้างมือ ผ้าเช็ดมือซักสะอาดทุกวัน การแยกขยะมูลฝอยออกจากสถานที่ผลิตเพื่อไม่ให้เป็นแหล่งเพาะเชื้อโรค การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด บริเวณสถานที่ผลิต สถานที่ปรุง ห้องเก็บวัตถุดิบ ห้องเก็บเครื่องวัสดุอุปกรณ์ และสถานที่จำหน่าย จะเน้นความสะอาดปลอดภัย เครื่องปรุงไม่มีสารเคมีเจือปน การดูแลสถานที่และการเก็บรักษาอุปกรณ์ให้อยู่ในสภาพที่สะอาดทั้งก่อนและหลังการผลิตทุกครั้ง บุคลากร กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านชมน้อย มีสมาชิกกลุ่ม จำนวน 15 คน ทุกขั้นตอนการผลิตสมาชิกจะช่วยกัน และขณะปฏิบัติงานต้องสวมหมวก ชุดกันเปื้อน ถุงมือ หากไม่สบายต้องมีผ้าปิดจมูกทุกครั้ง

สภาพปัญหาภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัย ในจังหวัดเลย

จากการศึกษาวิจัยสภาพปัญหาของการสืบสานภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัย ประเภทอาหารคาว อาหารหวาน เครื่องดื่ม และอาหารประเภทอื่น ๆ ในจังหวัดเลย ได้แก่ 1) ปัญหาเกี่ยวกับสถานที่ตั้งและอาคารการผลิต เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ การควบคุมการผลิต การสุขาภิบาล การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด บุคลากร มีรายละเอียดดังนี้

อาหารคาว

หมกอั๋วหมู จากการศึกษาสภาพปัญหาภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยของร้านครัวต้นหลิว พบรายละเอียดดังนี้ สถานที่ตั้งและอาคารผลิตคับแคบเกินไป บริเวณจอดรถมีจำกัด เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ ไม่สะอาดทำให้มีกลิ่นและแมลงตอม การควบคุมการผลิต หมูและเครื่องแกง

ไม่สดทำให้มีกลิ่นและรสชาติไม่อร่อย การสุขาภิบาล เศษวัตถุดิบตกหล่นทำให้มีมดและแมลงรบกวนและเกิดเป็นแหล่งเพาะเชื้อโรค การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด สถานที่บริเวณผลิตไม่สะอาดมีขยะตกหล่นทำให้มีกลิ่น มดและแมลงรบกวน บุคลากรมีจำกัดในช่วงเทศกาลมีลูกค้าจำนวนมาก ทำให้การผลิตและบริการไม่ต่อเนื่องและช้า

เอาะหลาม จากการศึกษาสภาพปัญหาภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยของร้านครัวโพธิ์ทอง พบรายละเอียดดังนี้ สถานที่ตั้งและอาคารการผลิต บริเวณจอดรถมีจำกัด เนื่องจากทางร้านอยู่ติดกับแม่น้ำโขงและเป็นอำเภอในการอนุรักษ์วัฒนธรรมหมู่บ้าน จึงจำเป็นต้องมีระเบียบในการจอดรถตามจุดบริการ เครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิตไม่สะอาดทำให้มีกลิ่นและแมลงตอม การควบคุมการผลิตสปลาและเครื่องปรุงไม่สดทำให้กลิ่นและรสชาติไม่อร่อย การสุขาภิบาล ไม่มีระบบกำจัดขยะและระบบบำบัดน้ำเสียมีเศษวัตถุดิบตกหล่นทำให้มีมดและแมลงรบกวน สามารถเกิดเป็นแหล่งเพาะเชื้อโรคได้ การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด สถานที่บริเวณผลิตและโต๊ะให้บริการไม่สะอาดทำให้มีกลิ่นและแมลงรบกวน บุคลากรมีจำกัดในช่วงเทศกาลสำคัญ ๆ จะมีลูกค้าเข้าร้านจำนวนมากจำเป็นต้องจ้างพนักงานเพิ่ม

ขนมจีนน้ำแจ่ว จากการศึกษาสภาพปัญหาภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยของร้านขนมจีนน้ำแจ่วยายอ๋อย พบรายละเอียดดังนี้ สถานที่ตั้งและอาคารผลิต อยู่ในซอยไม่โดดเด่นบริเวณจอดรถมีจำกัด เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ ไม่สะอาดทำให้มีกลิ่นและแมลงตอม การควบคุมการผลิตใช้ระยะเวลาและหลายขั้นตอนในการผลิต หมู เครื่องในหมู และเครื่องเคียงไม่สดทำให้รสชาติไม่อร่อย การสุขาภิบาล บริเวณผลิตและโต๊ะบริการไม่สะอาด เศษวัตถุดิบตกหล่นทำให้มีกลิ่น มดและแมลงรบกวนทำให้เกิดเป็นแหล่งเพาะเชื้อโรคได้ การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด สถานที่บริเวณผลิต อุปกรณ์ไม่สะอาดทำให้มีกลิ่นและแมลงรบกวน บุคลากรของร้านขนมจีนน้ำแจ่วยายอ๋อย เป็นกิจการแบบครอบครัวในช่วงเทศกาลมีลูกค้าจำนวนมาก จำเป็นต้องจ้างผู้ช่วยมาบริการเสิร์ฟ และบางครั้งอาจทำให้การบริการลูกค้าช้า

อาหารหวาน

มะพร้าวแก้ว จากการศึกษาสภาพปัญหาภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรร่วมใจบ้านน้อยหาดพรม พบรายละเอียดดังนี้ สถานที่ตั้งและอาคารผลิตคับแคบเกินไปบริเวณจอดรถมีเนื้อที่จำกัด เครื่องมือเครื่องจักรแลอุปกรณ์ เครื่องฝานและเครื่องปอกเปลือกมะพร้าวมีราคาแพงและมีจำนวนจำกัด ต้องระมัดระวังในการใช้ การควบคุมการผลิต ต้องใช้ระยะเวลาและมีหลายขั้นตอนในการผลิต มะพร้าวและน้ำตาลมีราคาแพงตามช่วงเทศกาล การสุขาภิบาล ไม่มีระบบบำบัดน้ำเสียและระบบกำจัดขยะ มีเศษวัตถุดิบตกหล่นทำให้มีมดและแมลงรบกวนและเกิดเป็นแหล่งเพาะเชื้อโรคได้ การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด สถานที่บริเวณผลิตมีขยะตกหล่นทำให้มีกลิ่น มดและแมลงรบกวน บุคลากรของแม่บ้านเกษตรกรร่วมใจบ้านน้อยหาดพรม ต้องช่วยกันในทุกขั้นตอนของการผลิตโดยเฉพาะช่วงเทศกาลซึ่งมีลูกค้าจำนวนมาก ทำให้การบริการไม่ต่อเนื่องและมีสินค้าส่งอย่างจำกัด

Mahasarakham University

กล้วยทอดกรอบ จากการศึกษาสภาพปัญหาภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรร่วมใจบ้านน้อยหาดพรม พบรายละเอียดดังนี้ สถานที่ตั้งและอาคารคับแคบบริเวณจอดรถมีจำกัด เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ เครื่องฝานกล้วยมีราคาแพงทำให้ต้องระมัดระวังในการใช้เครื่องจักร การควบคุมการผลิต ใช้ระยะเวลาและหลายขั้นตอนในการผลิต กล้วยมีราคาไม่แน่นอนแพงตามฤดูกาล ทำให้สินค้าขาดตลาด การสุขาภิบาล ไม่มีระบบบำบัดน้ำเสียและไม่มีระบบกำจัดขยะเศษวัตถุดิบตกหล่นทำให้มีมดและแมลงรบกวนและเกิดเป็นแหล่งเพาะเชื้อโรคได้ การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด สถานที่บริเวณผลิตมีไม่สะอาดทำให้มีมดและแมลงรบกวน บุคลากรของแม่บ้านเกษตรกรร่วมใจบ้านน้อยหาดพรมในช่วงเทศกาลมีลูกค้าจำนวนมากจำเป็นต้องช่วยกันในการผลิตในทุกขั้นตอน และการผลิตไม่ทันตามเวลาที่กำหนด

หมี่กรอบ จากการศึกษาสภาพปัญหาภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยของร้านครัวต้นหลิว พบรายละเอียดดังนี้ สถานที่ตั้งและอาคารผลิต สถานที่บริเวณจอดรถมีจำกัด เนื่องจากร้านอยู่ในตัวเมืองทำให้มีเนื้อที่จอดรถคับแคบ เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ไม่สะอาดทำให้มีกลิ่นและแมลงรบกวน การควบคุมการผลิต ต้องใช้ระยะเวลาและหลายขั้นตอนในการผลิต การสุขาภิบาล มีเศษวัตถุดิบตกหล่นทำให้มีมดและแมลงรบกวนและเกิดเป็นแหล่งเพาะเชื้อโรคได้ การบำรุงรักษาและการทำความสะอาดสถานที่ผลิตและอุปกรณ์ไม่สะอาดทำให้มีกลิ่น มดและแมลงรบกวน บุคลากรของร้านครัวต้นหลิวจะช่วยกันผลิตและบริการเสิร์ฟโดยเฉพาะช่วงเทศกาลซึ่งมีลูกค้าจำนวนมาก ทำให้การบริการไม่ทันเวลาและไม่ต่อเนื่อง

เครื่องดื่ม

น้ำเสาวรส จากการศึกษาสภาพปัญหาภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยของน้ำเสารสครูพูนสุข พบรายละเอียดดังนี้ สถานที่ตั้งและอาคารผลิต มีจำกัด เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ไม่สะอาดทำให้เกิดสนิม และมีราคาแพง การควบคุมการผลิต ผลเสาวรสมีจำกัด ไม่สดใหม่ทำให้รสชาติไม่อร่อย น้ำตาลทรายมีราคาแพงทำให้ต้นทุนการผลิตสูง ใช้ระยะเวลาและหลายขั้นตอนในการผลิต การสุขาภิบาล เศษวัตถุดิบตกหล่นทำให้มีมดและแมลงรบกวนและเกิดเป็นแหล่งเพาะเชื้อโรคได้ การบำรุงรักษาและการทำความสะอาดบริเวณสถานที่ผลิตไม่สะอาดทำให้มีกลิ่น มดและแมลงรบกวน ด้านบุคลากรมีจำกัด เนื่องจากช่วงเทศกาลจะมีลูกค้าสั่งสินค้าจำนวนมาก ทำให้ไม่มีสินค้าส่งและการจัดจำหน่ายไม่ต่อเนื่อง

น้ำกระชายดำ จากการศึกษาสภาพปัญหาภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยของกลุ่มเกษตรกรไม้ดอกไม้ประดับหนองบัว พบรายละเอียดดังนี้ สถานที่ตั้งและอาคารผลิต มีพื้นที่ห้องจัดเก็บอุปกรณ์จำกัด เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ ไม่สะอาดทำให้เกิดสนิมได้ง่าย มีกลิ่นและแมลงตอม การควบคุมการผลิต การคัดสรรวัตถุดิบ หัวกระชายดำไม่แก่ตามเกณฑ์ที่ต้องการทำให้กลิ่นและรสชาติไม่อร่อย บางเทศกาลหัวกระชายดำมีราคาแพงทำให้ต้นทุนการผลิตสูง การสุขาภิบาล เศษวัตถุดิบตกหล่นทำให้มีมดและแมลงรบกวนและเกิดเป็นแหล่งเพาะเชื้อโรคได้ การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด สถานที่

บริเวณผลิตไม่สะอาดทำให้มีมดและแมลงรบกวน บุคลากรมีจำกัดการผลิตสินค้าไม่ทันตามที่กำหนด

อาหารประเภทอื่น ๆ

น้ำผักสะทอน จากการศึกษาสภาพปัญหาภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านนาดี พบรายละเอียดดังนี้ สถานที่ตั้งและอาคารผลิตมีจำกัด ห้องเก็บวัสดุอุปกรณ์ไม่เพียงพอ เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ไม่สะอาดทำให้มีกลิ่นและแมลงตอม การควบคุมการผลิตใบผักสะทอนไม่สดทำให้รสชาติไม่อร่อยใบผักสะทอนมีจำกัดเพราะใบผักสะทอนจะผลิใบตามฤดูกาล ไม่สามารถนำวัตถุดิบมาผลิตได้อย่างต่อเนื่อง การผลิตต้องใช้ระยะเวลาและมีหลายขั้นตอนในการผลิต การสุขาภิบาลไม่มีระบบการกำจัดขยะและระบบบำบัดน้ำเสีย การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด อุปกรณ์การผลิตไม่สะอาดเศษวัตถุดิบตกหล่นทำให้มีกลิ่น มดและแมลงตอม บุคลากรของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านนาดีในช่วงเทศกาลมีลูกค้าต้องการสินค้าเพื่อเป็นของฝากจำนวนมาก ทำให้ไม่มีสินค้าส่งและการจัดส่งสินค้าไม่ต่อเนื่อง

ขนมจีนอบแห้ง จากการศึกษาสภาพปัญหาภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านชมน้อย พบรายละเอียดดังนี้ สถานที่ตั้งและอาคารผลิต เนื้อที่การผลิตมีจำกัด เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์มีราคาแพง ต้นทุนสูง การควบคุมการผลิต ต้องใช้ระยะเวลาและมีหลายขั้นตอนในการผลิต การสุขาภิบาล ไม่มีระบบกำจัดขยะ เศษวัตถุดิบตกหล่นทำให้มีกลิ่น มดและแมลงรบกวนและเกิดเป็นแหล่งเพาะเชื้อโรคได้ การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด สถานที่บริเวณไม่สะอาดทำให้มีกลิ่นและแมลงตอม บุคลากร มีจำกัดช่วงเทศกาลมีลูกค้ามีความต้องการสินค้าจำนวนมาก ทำให้ส่งสินค้าและการจำหน่ายไม่ต่อเนื่อง

จากการศึกษาสภาพปัญหาภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัย ในเขตอีสานเหนือสามารถสรุปได้ดังนี้

ปัญหาด้านสถานที่ตั้งและอาคารผลิต การจัดสภาพแวดล้อมของสถานที่ให้สะอาดเป็นระเบียบเพื่อไม่ให้เป็นแหล่งที่อยู่อาศัยของสัตว์ แมลงนำโรค และการใช้สารเคมีกำจัดหรือนำภูมิปัญญาพื้นบ้านมาทำเป็นน้ำหมักชีวภาพเพื่อขับไล่แมลง การปลูกต้นตระไคร้หอมเพื่อไล่ยุงหรือแมลงอื่นและไม่ก่อให้เกิดอากาศเป็นพิษ ฟอกอากาศให้บริสุทธิ์ได้ รวมทั้งสัตว์เลี้ยง เช่น สุนัข แมว นก ฯลฯ ซึ่งสามารถนำเชื้อโรคต่าง ๆ มาปนเปื้อนในอาหารและภาชนะอุปกรณ์ได้ ดังนั้น จึงต้องมีการควบคุมและป้องกันโดยออกแบบโครงสร้างของสถานที่เตรียม ปรุง เก็บ และบริการอาหารให้มีความเหมาะสมในการทำงาน พื้น ผนัง เพดาน ของสถานที่บริเวณเตรียมปรุงประกอบอาหารหากทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดยากหรือเป็นแหล่งสะสมของสิ่งสกปรกได้ง่าย ก็มีโอกาสที่จะทำให้เกิดเชื้อโรคสิ่งสกปรกปนเปื้อนลงสู่อาหารได้ เช่น การผลิตน้ำดื่ม โดยเฉพาะน้ำดื่มที่ไม่ได้ผ่านกระบวนการผลิตและฆ่าเชื้ออย่างถูกต้อง และเชื้อจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษมาปนเปื้อนในอาหารได้

Mahasarakham University

ปัญหาด้านเครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ ภาชนะอุปกรณ์รวมถึงอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ใช้ใส่อาหาร หรือใช้หยิบจับอาหารระหว่างการเตรียม การปรุง ประกอบ และการจำหน่ายอาหาร เช่น จาน ชาม ช้อน ส้อม ตะเกียบ มีด เขียง หม้อ กระทะ ที่คีบอาหาร เป็นต้น ต้องสะอาด ทำจากวัสดุที่ปลอดภัย และเลือกใช้ให้ถูกต้องเหมาะสมกับอาหารแต่ละชนิดเพราะภาชนะอุปกรณ์แต่ละชนิดอาจทำให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพได้หากใช้ไม่ถูกต้อง นอกจากนี้ การใช้เครื่องมือที่มีคุณภาพต่ำหรือออกแบบไม่ดี เกิดความผิดพลาดขึ้นระหว่างการผลิต เกิดจากข้อบกพร่องในการทำงานของพนักงาน เช่น วัตถุแปลกปลอม ได้แก่ เศษหิน เศษเปลือกไม้ ใบไม้หรือก้านใบไม้จากผลไม้และผัก เศษเปลือกถั่ว สัตว์น้ำจำพวกเปลือกแข็ง กุ้ง ปู หอย และไข่ เกล็ดปลา เศษกระดูกจากสัตว์ปีกและวัว ขนจากสัตว์ปีก กระดาษ เชือก พลาสติกหรือลวดเย็บกระดาษที่มาจากบรรจุภัณฑ์ หัวและตัวน็อต สกรู ที่มาจากเครื่องจักร หรืออุปกรณ์ เศษแก้ว หรือ เศษกระป๋อง เครื่องประดับ เส้นผม เศษเล็บ กระดุม เข็ม และสิ่งสกปรกจากเครื่องมืออุปกรณ์ ฝุ่น สิ่งสกปกรกจากอากาศ ขยะ หรือเศษสิ่งสกปรกจากเครื่องมืออุปกรณ์ แมลง ไข่แมลง และมูลสัตว์ เป็นต้น ภาชนะอุปกรณ์ เครื่องมือที่ใช้ในการเตรียมปรุง บริการและเก็บอาหาร ภาชนะอุปกรณ์และเครื่องมือเครื่องใช้ การออกแบบวัสดุที่ใช้ทำภาชนะและอุปกรณ์มีผลต่อการปนเปื้อนของสารเคมีลงสู่อาหาร และขณะเดียวกันอาจจะทำให้เป็นแหล่งสะสมของเชื้อโรคสิ่งแปลกปลอม หากล้างทำความสะอาดไม่ดีจะปนเปื้อนลงสู่อาหารได้เช่นเดียวกัน เช่น เขียงไม้ มักจะเป็นแหล่งสะสมของเชื้อโรคและเศษอาหารตกค้าง และหากไม่ผึ่งให้แห้งก็จะขึ้นราได้ และ น้ำดื่ม โดยเฉพาะน้ำดื่มที่ไม่ได้ผ่านกระบวนการผลิตและฆ่าเชื้ออย่างถูกต้องทำให้เกิดเชื้อโรคสิ่งสกปรกปนเปื้อนลงสู่น้ำได้

ปัญหาการควบคุมการผลิต ผู้ผลิตเลือกซื้อผักสด ผลไม้ ตามฤดูกาลจะได้ผักและผลไม้สดมีคุณภาพและคุณค่าทางโภชนาการสูงที่สุดและราคาถูก เลือกชนิดที่แน่นสีสดตามธรรมชาติอยู่ในสภาพใหม่ สะอาดไม่เหี่ยวเฉาไม่มีร่องรอยเน่าซ้ำหรือขึ้น ไม่มีเศษดินหรือคราบสกปรก รวมทั้งคราบสีขาวของวัตถุดิบมีพิษฆ่าแมลงติดอยู่หรือเลือกซื้อผักสดอนามัยจากแหล่งที่เชื่อถือได้รับเครื่องหมายจากหน่วยงาน เช่น ผักอนามัย ของกระทรวงเกษตร การปรุง แบ่งเป็น 2 ขั้นตอน คือการเตรียมปรุงผัก ผลไม้ มักจะพบปัญหาตกค้างของวัตถุมีพิษทางการเกษตรหรือไข่พยาธิที่ติดมากับปุ๋ยที่ใช้รดผัก เพื่อเป็นการรักษาคุณค่าทางอาหารและลดปริมาณสารพิษที่ตกค้างมา การเก็บผักผลไม้ที่ล้างทำความสะอาด เนื้อสัตว์ เนื้อหมู จะต้องมีสีแดงตามธรรมชาติ ไม่ซ้ำเลือด ไม่มีกลิ่นเหม็นบูด และที่สำคัญจะต้องไม่มีเม็ดสาคู (ตัวอ่อนของพยาธิตัวตืด) ในเนื้อหมู เนื้อวัว และควรเลือกซื้อจากแหล่งที่มีสัตว์แพทย์รับรองโดยสังเกตจากตราประทับบนหนังสัตว์ที่ชำแหละจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์ ปัญหาที่พบเสมอ คือ การฆ่าวัว กระบือ แล้วนำมาชำแหละขายกันเองในหมู่บ้าน หรือนำสัตว์ตายโดยไม่ทราบสาเหตุมาชำแหละขาย ซึ่งเป็นอันตราย เป็ด ไก่ ควรมีเนื้อแน่นสะอาด ไม่มีการทาสีตามตัว ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน โดยเฉพาะบริเวณใต้ปีก ใต้ขา ลำคอ และส่วนบนของก้น บริเวณปลายปีกต้องไม่มีสีคล้ำ ปลา ต้องมีเหลือกสีแดงสด ไม่เขียวคล้ำไม่มีกลิ่นเห็น ตาใส ไม่ซ้ำเลือกหรือขุ่นเป็นสีเทา เนื้อต้องแน่น กดไม่เป็นรอยบุ๋มอยู่นาน อาหารที่จะนำมาปรุงไม่ว่าจะเป็นอาหารสด เนื้อสัตว์ ผักสด อาหารแห้ง หรืออาหารกระป๋อง จะต้องเลือกอาหารที่ใหม่ สด สะอาดและปลอดภัย

Mahasarakham University

ผลิตจากแหล่งที่เชื่อถือได้ นอกจากนี้ วัตถุปรุงแต่งอาหารเช่น น้ำปลา น้ำส้ม ซอส ซีอิ้ว เป็นต้น ต้องเลือกใช้ที่ถูกต้องมีการรับรองความปลอดภัยจากหน่วยงานราชการ เช่นสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือสำนักงานมาตรฐานอุตสาหกรรม การปนเปื้อนของอาหารอาจเกิดขึ้นได้ทุกขั้นตอน ตั้งแต่การเพาะปลูกเลี้ยงสัตว์ การฆ่า ชำแหละ เก็บเกี่ยว การแปรรูป การบรรจุ การขนส่ง การเก็บรักษา การเตรียม การปรุง การวางแสดงเพื่อรอจำหน่าย การจำหน่ายและบริการ ถึงแม้ว่าจะได้มีการพยายามลดขั้นตอนการผลิตอาหารให้ง่ายหรือสั้นที่สุดก่อนที่จะถึงมือผู้บริโภคก็ตาม เพื่อลดการปนเปื้อนของอาหาร สิ่งที่สำคัญเพื่อป้องกันอันตรายที่อาจจะเกิดขึ้น คือผู้สัมผัสอาหารจะต้องรู้ว่าการเสี่ยงต่อการปนเปื้อนทางกายภาพและทางเคมีจะเกิดขึ้นได้ที่ไหน อย่างไร การปนเปื้อนอาจเกิดขึ้นในขั้นตอนเดียวหรือหลายขั้นตอนก็ได้สถานที่ปรุงประกอบและจำหน่ายอาหาร หมายถึง บริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารรวมถึงบริเวณที่รับประทานอาหารด้วย บริเวณเตรียม ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร ควรจัดให้สะอาดเป็นระเบียบ สะดวกต่อการทำงาน ไม่นำวัตถุมีพิษซึ่งเป็นอันตราย เช่น สารเคมีกำจัดแมลงศัตรูพืช มาเก็บไว้ในบริเวณนี้เด็ดขาดมีการระบายน้ำทิ้งที่ถูกต้องตามหลักวิชาการมีห้องส้วมและที่ปัสสาวะให้พอเพียงสำหรับการบริการลูกค้าและทำความสะอาดอยู่เสมอบริเวณที่จำหน่ายอาหารและรับประทานอาหาร ก็ควรล้างทำความสะอาดอยู่เสมอเช่นกัน

ปัญหาการสุขาภิบาล การบริโภคอาหารที่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหารจึงมิได้หมายความเพียงแค่การบริโภคอาหารแล้วไม่ก่อให้เกิดโรคและโทษในระยะเวลาปัจจุบันเท่านั้น แต่ยังหมายรวมถึงความไม่มีพิษภัยที่เป็นโทษหรือก่อให้เกิดโรคในระยะยาวหรือในอนาคตอีกด้วย การจัดการและควบคุมอาหารให้สะอาดปลอดภัย ทำได้โดยการควบคุมปัจจัยที่สำคัญที่เป็นสาเหตุทำให้อาหารสกปรกเกิดการปนเปื้อนของเชื้อโรคและสารพิษซึ่งเมื่อบุคคลบริโภคเข้าไปแล้วจะทำให้เกิดโรคและเป็นอันตรายต่อร่างกาย ได้แก่ บุคคล อาหาร ภาชนะ อุปกรณ์, สถานที่ปรุง ประกอบและจำหน่ายอาหาร สัตว์แมงนำโรคต่าง ๆ เช่น เศษอาหาร แบคทีเรียที่อยู่ในเศษอาหารและที่มาจากสัตว์นำโรค จะเกิดการปนเปื้อนสู่อาหารได้ ถ้าเศษอาหารนั้นไม่ได้ถูกจำกัดอย่างเหมาะสม มีการใช้สารเคมีเพื่อการปรับปรุงคุณภาพอาหารสดน่ารับประทาน ยืดอายุการเก็บรักษาให้มากขึ้น ทั้งยังมีการปลอมปนวัตถุแปลกปลอมลงในอาหาร เพื่อเพิ่มปริมาณให้มากขึ้นด้วย ทำให้อาหารปนเปื้อน ส่งผลให้ผู้บริโภคเสี่ยงต่ออันตรายที่เกิดจากการบริโภคอาหาร การที่มีสิ่งแปลกปลอม หรือสิ่งที่เป็นอันตรายที่ไม่ใช่ส่วนประกอบของอาหาร เช่น เชื้อโรค สารเคมี หรือสิ่งของต่างๆ ปะปนในอาหารหรือเครื่องดื่มซึ่งจะทำให้เกิดการเสี่ยงต่อการเจ็บป่วย การบาดเจ็บ หรือไม่สบายของบุคคลที่บริโภคอาหารที่ได้รับการปนเปื้อนเข้าไป การปนเปื้อนของอาหารสามารถเกิดขึ้นได้ ดังนี้ สารเคมี กำจัดศัตรูพืช ปุ๋ย แหล่งเพาะปลูกเลี้ยงสัตว์ ฮอร์โมน ยาปฏิชีวนะ สถานที่ กรรมวิธี ชำแหละการเก็บไม่ถูกสุขลักษณ์ การเก็บเกี่ยว ฆ่า ชำแหละ แปรรูป ภาชนะ การเก็บไม่ถูกต้อง บรรจุ ขนส่งภาชนะไม่ได้มาตรฐาน สถานที่ การวางจำหน่าย เก็บจำหน่ายขายส่ง ขายปลีกซุปเปอร์มาเก็ต เตรียมปรุง ผลิตสถานที่ ภาชนะ การเก็บ ผู้ปรุง ภาชนะไม่ถูกสุข

Mahasarakham University

ลักษณ์บริโภคสุขนิสัยไม่ดี การปนเปื้อนของอาหารอาจเกิดขึ้นได้ทุกขั้นตอน ตั้งแต่ การเพาะปลูก เลี้ยงสัตว์ การฆ่า ชำแหละเก็บเกี่ยว การแปรรูป การบรรจุ การขนส่ง การเก็บรักษา การเตรียม การปรุง การวางแสดงเพื่อรอจำหน่าย การจำหน่าย

ปัญหาด้านการบำรุงรักษาและการทำความสะอาด การไม่ระมัดระวังในการบำรุงรักษาเครื่องจักรสำหรับผลิตอาหารอาจจะทำให้สกรู หรือน็อต ปนลงในอาหารได้ซึ่งอาจมองเห็นได้ง่ายในขณะที่การปนเปื้อนจากเชื้อ จุลินทรีย์ไม่สามารถมองเห็นได้ แต่สามารถจะก่อให้เกิดปัญหาที่เป็นอันตายต่อสุขภาพได้การปนเปื้อนของจุลินทรีย์ ซึ่งมักจะเป็นแหล่งสะสมของเชื้อโรคที่อาศัยอยู่ในคน ตัวอาหาร สัตว์แมลงนำโรค สิ่งแวดล้อม เช่น น้ำ ดิน อากาศ และน้ำเสีย นอกจากนี้ การล้างการเก็บภาชนะอุปกรณ์ที่ถูกต้องก็มีส่วนที่จะทำให้อาหารสะอาด ปลอดภัยไม่ถูกปนเปื้อนเชื้อโรคได้ การล้างทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์และการฆ่าเชื้อ การล้างทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์ เพื่อกำจัดสิ่งสกปรกต่าง ๆ ซึ่งเกิดขึ้นก่อนที่จะนำมาใช้และระหว่างที่ใช้ในแต่ละครั้ง การล้างทำความสะอาดเป็นสิ่งสำคัญต่อการประกอบอาหาร เนื่องจากมีผลต่อคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารโดยตรงและยังเป็นการลดค่าใช้จ่ายในการบำรุงรักษาได้อีกทางหนึ่งด้วย การล้างนั้นจะต้องล้างทุกครั้งหลังจากการใช้แล้ว ถ้าไม่มั่นใจในความสะอาดของภาชนะต้องล้างก่อนนำมาใช้ ถ้าอุปกรณ์นั้นปนเปื้อนในระหว่างเตรียม การปรุง การเก็บหรือรับประทาน เช่น ทำตกหล่น มีแมลงวันตอม ต้องเปลี่ยนหรือล้างภาชนะนั้นทันทีก่อนนำมาใช้

ปัญหาด้านบุคลากร เจ้าหน้าที่ท้องถิ่น หรือเจ้าหน้าที่สาธารณสุขซึ่งรับผิดชอบงานสุขาภิบาลอาหารหรือเจ้าหน้าที่ภาครัฐที่มีหน้าที่ในการจัดการอบรมให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการค้าอาหาร ตรวจสอบ แนะนำ ควบคุม กำกับและเฝ้าระวังให้ผู้ประกอบการค้าอาหารปฏิบัติตามข้อกำหนดกฎเกณฑ์ทางวิชาการที่ระบุไว้ตามกฎหมาย ทั้งยังมีหน้าที่เผยแพร่ความรู้ให้แก่กลุ่มผู้บริโภค ให้มีความรู้และรู้จักพิทักษ์สิทธิผู้บริโภค หากมีเรื่องร้องเรียนจากผู้บริโภค เจ้าหน้าที่ต้องรีบดำเนินการแก้ไข ให้ผู้ประกอบการค้าอาหารดำเนินการให้ถูกต้องเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค ผู้ประกอบการด้านอาหาร ผู้ผลิต ผู้ปรุง ผู้จำหน่ายอาหารรวมทั้งบุคคลทุกคนที่มีหน้าที่เกี่ยวข้องกับกิจการด้านอาหาร เช่น ผู้ล้างภาชนะอุปกรณ์ต้องปฏิบัติให้ได้มาตรฐานหรือข้อกำหนดที่ทางราชการได้กำหนดไว้ หากปฏิบัติได้ถูกต้องก็จะได้การรับรองจากทางราชการและเพื่อความเข้มแข็งของผู้ประกอบการด้านอาหาร ผู้บริโภค ประชาชนทุกเพศทุกวัย ซึ่งต้องมีความรู้เรื่องการเลือกบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย จากสถานที่ที่ได้มาตรฐานรวมตัวกันเป็นชมรมผู้บริโภคเพื่อพิทักษ์สิทธิผู้บริโภคกรณีที่ไม่ได้รับความเป็นธรรมแบคทีเรียที่ทำให้เกิดโรคสามารถพบได้ในบริเวณต่างๆ ของร่างกาย เช่น ผิวหนัง มือ หู ในลำคอ และเส้นผม เป็นต้น โดยสามารถจะแพร่กระจายจากการสัมผัสที่ใบหน้า เส้นผม หรือส่วนต่าง ๆ ของร่างกายก่อนการรับประทานอาหาร แม้ว่าคนเรามีสุขภาพสมบูรณ์และชำระร่างกายอย่างสะอาดก็อาจเป็นพาหะของแบคทีเรียและไวรัสจนเกิดแพร่กระจายโรคไปสู่บุคคลอื่นได้ ทั้งนี้ เกิดจากการมีสุขนิสัยไม่ดี เช่น การไอ และการจามโดยไม่ใช้ผ้าปิดปาก จมูก การไม่ล้างมือหลังจากเข้าห้องส้วม เป็นต้น

ตอนที่ 3 การสืบสานภูมิปัญญาการผลิตเพื่อการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมในเขตอีสานเหนือ

จากการศึกษาพบว่า อาหารคาว อาหารหวาน เครื่องดื่ม และอาหารประเภทอื่น ๆ มีการสืบสานสืบต่อกันมาใน 4 แนวทาง และนำหลักการแนวทางการผลิตอาหารด้วยเกณฑ์วิธีการที่ดี (จี.เอ็ม.พี) เป็นตัวกำหนดแนวทางในการสืบสาน ดังนี้

1. สืบสานด้วยการแนะนำและการสาธิต เจ้าหน้าที่หน่วยงานภาครัฐให้คำแนะนำสาธิตเกี่ยวกับที่ตั้งและอาคารผลิต ซึ่งพื้นที่ส่วนใหญ่จะเป็นบ้านเรือนที่อยู่อาศัยโดยการแบ่งห้องเพื่อใช้ในการผลิตอาหาร เนื่องจากกลุ่มผู้ประกอบการในชุมชนมีงบประมาณในการก่อสร้างจำกัด จึงต้องใช้วิธีการผลิตบนพื้นฐานวัฒนธรรมเดิม คือการผลิตในสถานที่บ้านของสมาชิก หรืออาคารเอนกประสงค์ประจำหมู่บ้านที่มีปลอดภัย สะดวก สะอาด และการพิถีพิถันในการจัดหาวัตถุดิบมาผลิต ซึ่งการได้รับความรู้และวิธีการแนะนำสาธิตเกี่ยวกับสถานที่ตั้งอาคารผลิต ผู้ที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐ เอกชน และผู้ประกอบการมีการอบรมสัมมนาเพื่อให้ความรู้และแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับที่ตั้งและอาคารผลิต เช่น การจัดอบรมให้ความรู้กับผู้ประกอบการร้านอาหาร การจัดแสดงสินค้าและจัดนิทรรศการเพื่อให้ผู้เกี่ยวข้องได้มีโอกาสพบปะแลกเปลี่ยนความรู้ซึ่งกันและกัน ซึ่งในกิจกรรมมีการแสดง การสาธิต ขั้นตอนการผลิตและจำหน่ายให้ได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย

เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ในการผลิต การสืบสานด้วยเครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ในการผลิต มีการใช้วัสดุธรรมชาติและหาได้ในท้องถิ่นมาใช้ เช่น การนำเอาใบตองมาห่อหมก ไม้ไผ่มาหนีบไก่ย่าง ตรอกไม้ไผ่เพื่อรัด ใบเตย ถาดไม้เพื่อใช้ระบายความร้อน ไม้พาย เป็นต้น

การควบคุมกระบวนการผลิต มีขั้นตอนการผลิต ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพดีสดใหม่ทุกครั้งที่ผลิต ส่วนผสมและภาชนะบรรจุมีคุณภาพได้มาตรฐาน

การสุขาภิบาล เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานความสะอาดปลอดภัยและสะดวกในการปฏิบัติงาน เช่น น้ำใช้ ห้องน้ำห้องส้วม อ่างล้างมือ มีการฆ่าเชื้อโรคด้วยคลอรีน การป้องกันและการกำจัดสัตว์และแมลง มีระบบกำจัดขยะมูลฝอย

การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด ผู้ผลิต ผู้ประกอบการต้องมีความรู้ความเข้าใจในการการบำรุงรักษาและการทำความสะอาด เพื่อยืดอายุในการใช้งาน

บุคลากร ภาครัฐให้คำแนะนำและสาธิตในการผลิตอาหาร ฝึกอบรมการแต่งกาย มารยาท การให้บริการ การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการและให้คำแนะนำ และกระบวนการผลิตอาหารให้มีความปลอดภัยตามข้อกำหนดของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)

2. สืบสานด้วยการถ่ายทอดความรู้ หน่วยงานภาครัฐและเอกชนสร้างความตระหนักให้ผู้มีส่วนร่วม เห็นความสำคัญในการเข้าร่วมกิจกรรม การฝึกอบรม การสัมมนา หรือการจัดแสดงนิทรรศการตามงานในเทศกาลต่าง ๆ และต้องคำนึงถึงวันเวลาและสถานที่ที่จัด เช่น การฝึกวิชาชีพการทำอาหารระยะสั้น การสร้างบทเรียนผ่านสื่ออินเทอร์เน็ต การผลิตตำราอาหาร เป็นต้น

สถานที่ตั้งและอาคารผลิต หน่วยงานที่เกี่ยวข้องต้องมีจัดฝึกอบรมเพื่อถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับสถานที่ตั้งและอาคารผลิต โดยการให้ความรู้ในเรื่องสถานที่ตั้งต้องมีความปลอดภัยมีมาตรฐาน อยู่ห่างไกลจากแหล่งเพาะเชื้อโรค ไม่มีเสียงรบกวน ไกลจากโรงงานผลิตสารเคมี จัดห้องผลิตแบ่งเป็นสัดส่วนเพื่อให้ง่ายต่อการใช้งาน โดยการสำรวจและศึกษาเกี่ยวกับบริบทของชุมชน ก่อนการสร้างอาคารผลิต

การใช้เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิตที่ได้มาตรฐานปลอดภัยทั้งผู้ผลิตและผู้บริโภค ซึ่งอาจนำเครื่องจักรกลมาใช้ในการผลิตเพื่อย่นระยะเวลาการผลิตได้

การควบคุมการผลิตเริ่มตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ การเตรียมวัตถุดิบ การปรุง การรับประทาน และการถนอมอาหาร ห้องผลิตแบ่งเป็นสัดส่วนเพื่อให้ง่ายต่อการใช้งาน

การสุขาภิบาลจะต้องมีความเข้าใจในการจัดสถานที่ให้มีความเหมาะสม เช่น การจัดสถานที่ห้องน้ำ ห้องส้วม ห้องผลิต และห้องเก็บวัสดุอุปกรณ์ แบ่งแยกชัดเจน และการใช้สารกำจัดเชื้อโรคอย่างปลอดภัยโดยไม่ทำลายสิ่งแวดล้อม

การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด ผู้ประกอบการต้องมีความรู้ความเข้าใจในการบำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์ในการใช้งาน ตัวอาคารสถานที่ผลิตต้องทำความสะอาดและรักษาให้อยู่ในสะภาพที่สะอาด ถูกสุขลักษณะสม่ำเสมอ

บุคลากร ต้องมีความรู้ในการผลิตอาหาร ผ่านการฝึกอบรม การแต่งกาย มารยาทในการให้บริการ บุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการผลิตเป็นปัจจัยสำคัญอันจะทำให้การผลิตเป็นไปอย่างถูกต้องตามขั้นตอนและวิธีการปฏิบัติงาน รวมทั้งสามารถป้องกันการปนเปื้อนจากการปฏิบัติงานและตัวบุคลากรเอง

3. สืบสานด้วยการสร้างเครือข่าย หน่วยงานภาครัฐและเอกชนมีการสนับสนุนการมีส่วนร่วมและขยายเครือข่ายในทุกภาคส่วนเพื่อให้รูปแบบการสืบสานมีความหลากหลายมากยิ่งขึ้น โดยเฉพาะการจัดจำหน่ายสินค้าเพื่อขยายตลาดอย่างทั่วถึง และการทำข้อตกลงร่วมกันในการดำเนินธุรกิจ หรือการสร้างเครือข่ายเพื่อเป็นศูนย์เรียนรู้ร่วมกันในการประกอบอาชีพ

สถานที่ตั้งและอาคารผลิต หน่วยงานที่เกี่ยวข้องมีการอบรมเครือข่ายเพื่อร่วมกันหาแนวทางในการพัฒนาธุรกิจและสร้างพันธมิตรธุรกิจเครือข่าย เริ่มตั้งแต่การเตรียมสถานที่ตั้งและอาคารผลิตเพื่อให้มีความเหมาะสมกับการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม เช่น การสร้างอาคารแบบกึ่งเรือนไทยให้มีความกลมกลืนกับสถานที่และตัวสินค้า การจัดบรรยากาศให้เป็นธรรมชาติ ซึ่งอาจสำรวจและศึกษาเกี่ยวกับภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านในแต่ละชุมชนและการศึกษาประเพณีวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านอย่างละเอียดในทุก ๆ องค์ประกอบเพื่อให้เหมาะสมกับบริบทพื้นที่ในชุมชน ซึ่งสถานที่ตั้งและอาคารการผลิตจะต้องมีความปลอดภัยในมาตรฐาน อยู่ห่างไกลจากแหล่งเพาะเชื้อโรค ไม่มีเสียงรบกวน ไกลจากโรงงานผลิตสารเคมี จัดห้องผลิตแบ่งเป็นสัดส่วนเพื่อให้ง่ายต่อการใช้งาน

การใช้เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ การผลิตที่ได้มาตรฐานปลอดภัย เครือข่ายในการผลิตอาหารมีการศึกษาดูงานซึ่งกันและกัน ค้นหาและสรุปบทเรียนร่วมกันในการจัดทำวัสดุอุปกรณ์ที่ไม่ทำ

ปฏิกิริยากับอาหาร ไม่เป็นพิษเป็นสนิม แข็งแรง ทนทาน รอยเชื่อมเรียบเพื่อง่ายในการทำความสะอาดไม่กัดกร่อน เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ต้องมีอย่างเพียงพอและเหมาะสมต่อการปฏิบัติงานในแต่ละประเภท

การควบคุมการผลิต เริ่มตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ การเตรียมวัตถุดิบ การปรุง การรับประทาน และการถนอมอาหาร เพื่อให้กระบวนการผลิตมีความปลอดภัยสำหรับผู้บริโภคมากที่สุด

การสุขาภิบาลจะต้องมีความเข้าใจในการจัดสถานที่ให้มีความเหมาะสม เช่น การจัดสถานที่ห้องน้ำ ห้องส้วม การใช้สารกำจัดเชื้อโรคอย่างปลอดภัยไม่เป็นพิษต่อสิ่งแวดล้อม

การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด ผู้ประกอบการต้องมีความรู้ความเข้าใจในการบำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์ในการผลิตเพื่อความปลอดภัยทั้งผู้ผลิตและผู้บริโภค เพื่อการเสริมและป้องกันการปนเปื้อนอันตรายสู่อาหาร

บุคลากร ต้องมีความรู้ในการผลิตอาหาร ผ่านการฝึกอบรม การแต่งกาย มารยาทในการบริการ และการจัดการเรื่องความสะดวกสบายของนักท่องเที่ยว เช่น ที่พัก เรื่องการเดินทาง และการพัฒนาชุมชนให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวหรือสร้างเพื่อสร้างแรงจูงใจให้นักท่องเที่ยวเข้ามาเที่ยวมากขึ้น โดยประสานความร่วมมือกับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องและหน่วยงานเอกชนเข้ามามีส่วนร่วมในการพัฒนาเพื่อสร้างศักยภาพการท่องเที่ยวของจังหวัดและเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมไปพร้อม ๆ กัน การให้ความร่วมมือของภาคประชาชน

4. สืบสานด้วยการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ เป็นการจัดฝึกอบรมหรือศึกษาดูงานนอกพื้นที่แบบการมีส่วนร่วม ซึ่งความมุ่งหมายของการสืบสานภูมิปัญญาการผลิตเพื่อการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมในเขตอีสานเหนือ เป็นประเด็นที่มีความสำคัญไม่น้อยกว่าองค์ประกอบด้านอื่น ๆ ที่จะเป็นแรงจูงใจให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมเห็นความสำคัญ เช่น การจัดประกวดทำอาหารพื้นบ้านปลอดภัย โดยให้กลุ่มแม่บ้านในเขตพื้นที่เข้าร่วมโครงการ จัดโดยสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ทุกหมู่บ้านที่เข้าร่วมโครงการจะนำเสนอผลงานในภาพรวมเป็นการเสวนาร่วมกันในการหาจุดเด่นจุดด้อยของการผลิตอาหาร ทำให้ผู้เข้าร่วมงานได้มีความรู้และได้แลกเปลี่ยนความคิดเห็นร่วมกัน การเข้าร่วมงานเทศกาลอาหารสี่ภาค งานกาชาดตามเทศกาลประจำปีของแต่ละจังหวัด โดยการจัดแสดงสินค้าพื้นถิ่นหลากหลายชนิด และทุกงานทางสำนักงานจังหวัดร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องจะประสานงานการผลิตอาหารเพื่อจำหน่าย เช่น การผลิตขนมหวานเป็นสินค้าของฝาก โดยการใช้สื่อประชาสัมพันธ์ทางสิ่งพิมพ์ วิทยุและโทรทัศน์ และเพื่อสร้างแรงจูงใจให้นักท่องเที่ยวหรือผู้สนใจเข้าร่วมงานโดยเฉพาะการสร้างความตระหนักให้คนในท้องถิ่นได้เข้าใจและเห็นความสำคัญ ตลอดจนให้ความร่วมมือในการสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ปฏิบัติสืบทอดกันมาอย่างยาวนาน และปฏิบัติติดต่อกันมาทุก ๆ ปี

สถานที่ตั้งและอาคารผลิต หน่วยงานที่เกี่ยวข้องต้องมีการประชุมเพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและวางแผนในการเตรียมการผลิตเกี่ยวกับสถานที่ตั้งและอาคารผลิต โดยการประชุมแบบมีส่วนร่วมเพื่อหาข้อสรุปร่วมกัน เป็นการสำรวจและศึกษาเกี่ยวกับภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านตามแบบประเพณีวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านอย่างละเอียดในทุก ๆ องค์ประกอบเพื่อให้เหมาะสมกับบริบทพื้นที่ในชุมชน

Mahasarakham University

ซึ่งสถานที่ตั้งและอาคารการผลิตต้องมีความปลอดภัยในมาตรฐาน อยู่ห่างไกลจากแหล่งเพาะเชื้อโรค ไม่มีเสียงรบกวน ไกลจากโรงงานผลิตสารเคมี จัดห้องผลิตแบ่งเป็นสัดส่วนเพื่อให้ง่ายต่อการใช้งาน ที่สำคัญเพื่อเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม จำเป็นต้องรักษาและสืบสานประเพณีวัฒนธรรมเป็นเอกลักษณ์เอาไว้ สถานที่ตั้งและอาคารผลิตเหมาะสมตามสภาพการผลิตอาหารคาว อาหารหวาน เครื่องดื่มและอาหารประเภทอื่น ๆ ให้ห่างไกลจากแหล่งเพาะพันธุ์เชื้อโรค และสารเคมี อาคารมีความมั่นคงแข็งแรง

การใช้เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ การผลิตที่ได้มาตรฐานปลอดภัยต้องคำนึงถึงการป้องกันการปนเปื้อนและใช้งานได้สะดวก มีเพียงพอและเหมะสมต่อการปฏิบัติงาน เพื่อไม่ให้เกิดการล่าช้าในการผลิต อันอาจทำให้เชื้อจุลินทรีย์เจริญเติบโตจนทำให้อาหารเน่าเสียได้

การควบคุมการผลิต เริ่มตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพ การเตรียมวัตถุดิบ การปรุง การรับประทาน และการถนอมอาหาร ควรจัดเก็บอย่างเป็นระบบเพื่อสามารถนำวัตถุดิบที่ได้รับก่อนไปใช้ได้ตามลำดับ

การสุขาภิบาลจะต้องมีความเข้าใจในการจัดสถานที่ให้มีความเหมาะสม เช่น การจัดสถานที่ห้องน้ำ ห้องส้วม การใช้สารกำจัดเชื้อโรคอย่างปลอดภัย เป็นเกณฑ์สำหรับสิ่งที่อำนวยความสะดวกในการปฏิบัติงานทั้งหลาย เช่น ห้องน้ำ ห้องส้วม อ่างล้างมือ การป้องกันและกำจัดสัตว์และแมลง ระบบกำจัดขยะมูลฝอย และทางระบายน้ำทิ้ง ซึ่งสิ่งเหล่านี้ จะช่วยเสริมให้สุขลักษณะของสถานที่ตั้งและอาคารผลิต เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ที่ใช้ในกระบนการผลิต และการควบคุมกระบวนการผลิตให้มีความปลอดภัยมากยิ่งขึ้น

การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด ผู้ประกอบการต้องมีความรู้ความเข้าใจในการบำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์ในการใช้งาน ชิ้นส่วนของเครื่องมือ เครื่องจักรต่าง ๆ ที่อาจเป็นแหล่งสะสมจุลินทรีย์หรือก่อให้เกิดการปนเปื้อนในอาหารหลังทำความสะอาดที่เหมาะสมเพียงพอแล้วควรมีการฆ่าเชื้อเครื่องมืออุปกรณ์ที่สัมผัสอาหารก่อนการใช้งาน

บุคลากร ต้องมีความรู้ในการผลิตอาหารเป็นพื้นฐานโดยเฉพาะอาหารพื้นบ้านที่ตนถนัดซึ่งเจ้าหน้าที่จะทำการฝึกอบรมทั้งเรื่องวัตถุดิบ กระบวนการผลิต สถานที่ผลิตและจำหน่ายรวมไปถึงคุณสมบัติของผู้ผลิตและผู้ให้บริการ เช่น การแต่งกาย มารยาทในการให้บริการ

สรุปการสืบสานภูมิปัญญาการผลิตเพื่อการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมในเขตอีสานเหนือจากการศึกษาพบว่า อาหารคาว อาหารหวาน เครื่องดื่ม และอาหารประเภทอื่น ๆ มีแนวทางการสืบสานได้แก่ สืบสานด้วยวิธีการแนะนำและการสาธิต สืบสานด้วยการถ่ายทอดความรู้ สืบสานด้วยการสร้างเครือข่ายและสืบสานด้วยการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ โดยนำหลักการแนวทางการผลิตอาหารด้วยเกณฑ์วิธีการที่ดี (จี.เอ็ม.พี) เป็นตัวกำหนดแนวทางในการสืบสาน กระบวนการผลิตทุกขั้นตอนเป็นไปตามข้อบังคับที่กำหนดของกระทรวง

สาธารณสุข เพื่อให้เป็นแนวทางปฏิบัติที่ดี เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและมีความปลอดภัย ดังนั้น การผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยเพื่อรองรับนักท่องเที่ยว จำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องมีการควบคุมดูแลทุกขั้นตอนการผลิต เพื่อทำให้นักท่องเที่ยวเกิดความมั่นใจในความปลอดภัยและประทับใจในรสชาติอาหารพื้นบ้าน นอกจากนี้ หน่วยงานราชการในระดับจังหวัด ได้มีการพัฒนารูปแบบของการท่องเที่ยวที่หลากหลาย สร้างทางเลือกให้นักท่องเที่ยวการเดินทางมาท่องเที่ยวมากขึ้น ส่งเสริมสนับสนุนการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมในระดับท้องถิ่น สนองนโยบายของรัฐบาลที่ให้ความสำคัญต่อการส่งเสริมและพัฒนาการท่องเที่ยว โดยกำหนดเป็นนโยบายในการบริหารประเทศเพื่อเป็นการเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถในด้านการแข่งขันของบุคลากรในชุมชน ไม่ว่าจะเป็นการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยว การพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ด้านการท่องเที่ยว ด้านที่พัก ด้านอาหาร และด้านสินค้าของที่ระลึก รวมถึงการพัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวตลอดจนรูปแบบและกิจกรรมนำเที่ยวที่สามารถดึงดูดใจนักท่องเที่ยวให้มาเที่ยวในประเทศไทยมากยิ่งขึ้น การท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมในภาคอีสานเป็นอีกกิจกรรมหนึ่งที่กลุ่มนักท่องเที่ยวให้ความสนใจ โดยเฉพาะกลุ่มนักท่องเที่ยวที่ชอบธรรมชาติ ชอบศึกษาวิถีชีวิตแบบพื้นบ้าน และอาหารพื้นบ้านอีสานเป็นเอกลักษณ์เฉพาะ ส่วนใหญ่จะมีข้าวเหนียว ไก่ย่าง ส้มตำ เป็นหลัก ความพึงพอใจในรสชาติอาหารของชาวอีสานนั้นไม่มีตายตัวแล้วแต่ความชอบของบุคคล อาหารพื้นบ้านอีสานไม่เพียงแต่มีรสชาติที่จัดจ้าน อร่อยกลมกล่อม หลากหลายรสแล้ว ยังเป็นเอกลักษณ์ที่บ่งบอกถึงวัฒนธรรมและภูมิปัญญาของคนไทยอีสาน ที่ได้สั่งสมประสบการณ์มาหลายชั่วอายุคน ทำให้อาหารพื้นบ้านอีสานมีเสน่ห์เป็นที่รู้จักสำหรับนักท่องเที่ยวทั้งในและต่างประเทศ ปัจจุบันรูปแบบการท่องเที่ยวและอาหารสำหรับนักท่องเที่ยว ได้มีการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อโทรทัศน์ วิทยุ หนังสือ และสื่ออินเทอร์เน็ต ที่สามารถสืบค้นตามความต้องการได้อย่างรวดเร็วยิ่งขึ้น ทรัพยากรการท่องเที่ยวทางภูมิศาสตร์ทำให้นักท่องเที่ยวมีโอกาสได้ศึกษาเรียนรู้และสัมผัสวิถีชีวิตเกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารการกินไปด้วย เช่น การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม การเข้าพักแบบ Home stay อาหารพื้นบ้านอีสานจึงมีบทบาทในการต้อนรับนักท่องเที่ยวไปด้วย เช่น เดินทางไปท่องเที่ยวจังหวัดกาฬสินธุ์ ต้องแวะซื้อหมูทุบ หมูเค็ม ตำบลนาจารย์ ท่องเที่ยวจังหวัดขอนแก่นต้องแวะรับประทานอาหารที่ร้านเรียมริมบึง ริมบึงแก่นนคร ผ่านเส้นทางอำเภอเขาสวนกวางแวะซื้อไก่ย่างเขาสวนกวาง เดินทางท่องเที่ยวไปจังหวัดเลยแวะรับประทานอาหารพื้นบ้านที่มีชื่อเสียงของจังหวัด ที่ร้านต้นหลิว หลังสถานีขนส่งเก่า เที่ยวชมบรรยากาศถนนคนเดินในเมืองอนุรักษ์เพื่อการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม เช่น ซื้อสินค้าของฝากประเภทขนมหวานอบแห้ง มะพร้าวแก้ว กล้วยทอดกรอบ ริมฝั่งแม่น้ำโขงอำเภอเชียงคาน รับประทานขนมจีนน้ำแจ่วที่ร้านยายอ๋อย รับประทานเอาะหลามที่ร้านครัวโพธิ์ทอง ริมแม่น้ำโขง ในตัวอำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย เป็นต้น จะเห็นได้ว่าอาหารพื้นบ้านอีสานมีความพร้อมที่จะสนองตอบความต้องการของนักท่องเที่ยวได้อย่างมาก ทั้งอาหารคาว อาหารหวาน เครื่องดื่ม และอาหารประเภทอื่น ๆ นักท่องเที่ยวสามารถเลือกซื้อรับประทาน หรือซื้อเป็นของฝากกลับบ้านได้ ซึ่งความต้องการของผู้บริโภคหรือนักท่องเที่ยวมีไม่กัด ขึ้นอยู่กับสถานการณ์ของช่วงฤดูกาลท่องเที่ยว เช่น การท่องเที่ยวในกลุ่มสมาชิกครอบครัว ท่องเที่ยวเชิงการศึกษาดูงาน ทัศนะศึกษา กลุ่มของวัยรุ่น นักเรียน

นักศึกษา ความนิยมของการรับประทานอาหารแต่ละชนิด ในแต่ละจังหวัดมีความต้องการแตกต่างกันขึ้นอยู่กับฤดูกาลของเทศกาล หรือสถานการณ์ของการท่องเที่ยวในช่วงระยะเวลาขณะนั้นด้วย จะเห็นได้ว่า บทบาทของอาหารสำหรับนักท่องเที่ยวมีความสำคัญไม่น้อยกว่าทรัพยากรการท่องเที่ยวด้านอื่น ๆ และภาคอีสานยังมีทรัพยากรการท่องเที่ยวอื่นที่มีศักยภาพและสามารถดึงดูดใจนักท่องเที่ยวให้กลับมาเที่ยวได้อย่างประทับใจอีกครั้ง

Mahasarakham University

บทที่ 5

สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

การศึกษาวิจัยเรื่องอาหารพื้นบ้านปลอดภัย : การสืบสานภูมิปัญญาการผลิตเพื่อการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมในเขตอีสานเหนือ เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) ผู้วิจัยได้สรุปขั้นตอนและเสนอผลการวิจัยตามลำดับ ดังต่อไปนี้

1. ความมุ่งหมายของการวิจัย
2. สรุปผล
3. อภิปรายผล
4. ข้อเสนอแนะ

ความมุ่งหมายของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาความเป็นมาเกี่ยวกับอาหารพื้นบ้านปลอดภัยในเขตอีสานเหนือ
2. เพื่อศึกษาสภาพปัจจุบันและปัญหาของการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยในเขตอีสานเหนือ
3. เพื่อศึกษาการสืบสานภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยเพื่อการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมในเขตอีสานเหนือ

สรุปผล

การศึกษาวิจัยเรื่องอาหารพื้นบ้านปลอดภัย : การสืบสานภูมิปัญญาการผลิตเพื่อการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมในเขตอีสานเหนือ สรุปผลของการวิจัยพบว่า

1. ความเป็นมาเกี่ยวกับอาหารพื้นบ้านปลอดภัยในเขตอีสานเหนือ

การผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยแต่ละชนิด ทั้งอาหารคาว อาหารหวาน เครื่องดื่ม และอาหารอื่น ๆ เป็นการสืบทอดและถ่ายทอดความรู้จากภูมิปัญญาบรรพบุรุษ ถ่ายทอดจากหน่วยงานภาครัฐ และถ่ายทอดจากสมาชิกภายในครอบครัว ซึ่งการผลิตอาหารพื้นบ้านให้มีความปลอดภัยนั้น ผู้ผลิตได้ใช้เกณฑ์ควบคุมการผลิตตามนโยบายความปลอดภัยด้านอาหาร (Food Safety) กระทรวงสาธารณสุข เมื่อปี พ.ศ. 2547 ซึ่งอาหารเป็นปัจจัยหนึ่งซึ่งมีความสำคัญต่อสุขภาพของประชาชน และอาหารปลอดภัยที่ประชาชนบริโภค ต้องปราศจากเชื้อโรค อาหารเป็นพิษ หรือปนเปื้อนจากเชื้อโรคทางเดินอาหารและสารเคมี ดังนั้น เพื่อให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่ปลอดภัย จึงต้องมีระบบการดูแลควบคุม และตรวจสอบคุณภาพความปลอดภัย อาหารที่ผลิตทุกขั้นตอนตลอดห่วงโซ่อาหาร (Food Chain) ตั้งแต่วัตถุดิบ (การเพาะปลูก เพาะเลี้ยง) การผลิต การแปรรูป การจัดจำหน่าย จนถึงผู้บริโภคอาหาร หรือที่กล่าวว่าจากฟาร์มสู่โต๊ะอาหาร (From Farm to Table) หรือจากฟาร์มสู่ช้อน (From Farm to Fork) ทั้งนี้มาตรฐานที่ใช้ในการควบคุมต้องมีความเท่าเทียมกับมาตรฐานสากล เช่น การใช้มาตรการสุขอนามัย และสุขอนามัยพืช (Sanitary and Phytosanitary : SPS) ซึ่งอยู่บนพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์ การพัฒนามาตรฐานกฎหมายให้เป็นสากล กำหนดให้เน้นการคุ้มครองผู้บริโภคอย่างเท่า

เทียมกันระหว่างอาหารนำเข้า ผลิต และส่งออก ความเข้มแข็งในการกำกับดูแลให้อาหารปลอดภัย สร้างความเข้มแข็งของการกำกับดูแลให้อาหารปลอดภัยอย่างครบวงจร ตั้งแต่การควบคุมการนำเข้า การผลิต การจำหน่าย และการขนส่ง สถานที่ผลิต ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามหลักเกณฑ์วิธีการผลิตที่ดี (GMP: Good Manufacturing Practices) ตามกฎหมาย สถานที่จำหน่ายร้านขายอาหารและแผงลอยทั่วประเทศได้มาตรฐานเกณฑ์อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ของกระทรวงสาธารณสุข โดยมีหน่วยงานรับผิดชอบ ได้แก่ หน่วยงานรับผิดชอบหลัก : กระทรวงสาธารณสุข หน่วยงานร่วมรับผิดชอบ ได้แก่ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กระทรวงมหาดไทย กระทรวงอุตสาหกรรม กระทรวงพาณิชย์ กระทรวงการต่างประเทศ กระทรวงการคลัง (กรมศุลกากร) สำนักงานตำรวจแห่งชาติ สำนักนายกรัฐมนตรี (สำนักงานคณะกรรมการคุ้มครองผู้บริโภค) สภาอุตสาหกรรม สภาหอการค้า สถาบันอาหาร ตามโจทย์การวิจัย อาหารคาว อาหารหวาน เครื่องดื่ม และอาหารอื่น ๆ ดังนี้

1. จังหวัดกาฬสินธุ์ มีดังนี้

อาหารคาว ได้แก่ ลาบเนื้อ จากร้านอาหารขิงข่า อยู่บ้านเลขที่ 41 หมู่ 9 บ้านบ่อ ตำบลธัญญา อำเภอกมลาไสย จังหวัดกาฬสินธุ์ เปิดจำหน่ายอาหารอีสานตั้งแต่ปี พ.ศ. 2526 ได้รับการถ่ายทอดจากบรรพบุรุษ ได้รับการตรวจรับรองมาตรฐานร้านอาหาร ตามข้อกำหนดสุขาภิบาลท้องถิ่น ปี 2549 จากสำนักงานเทศบาลตำบลบ้านบ่อ อำเภอบ้านบ่อ จังหวัดกาฬสินธุ์ แจ่วฮ้อน จากร้านอาหารแจ่วฮ้อนเจ๊อึ๊อ ตั้งอยู่เลขที่ 228 หมู่ 4 บ้านนาจารย์ ตำบลนาจารย์ อำเภอเมือง จังหวัดกาฬสินธุ์ เริ่มเปิดให้บริการอาหารอีสานและของฝากเมื่อปี พ.ศ. 2541 ได้รับการถ่ายทอดจากบรรพบุรุษและโดยได้รับป้ายรับรองอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ออกให้โดยกองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข หมูเค็ม จากกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรแปรรูปเนื้อสัตว์ ตำบลนาจารย์ บ้านนาจารย์ หมู่ที่ 4 ตำบลนาจารย์ อำเภอเมือง จังหวัดกาฬสินธุ์ ตั้งขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 2544 ผลิตอาหารประเภทของฝาก เช่น เนื้อทุบ หมูเค็ม ปลาร้า แจ่วบอง เป็นต้น ได้รับการถ่ายทอดจากหน่วยงานภาครัฐ และได้รับรางวัลชนะเลิศ อันดับที่ 1 การประกวดหมูเค็ม ระดับจังหวัดกาฬสินธุ์ มผช.875/2548 OTOP คัดสรร 4 ดาว รางวัลผลิตภัณฑ์คุณภาพ ปี 2548 จากหนังสือพิมพ์ข่าวผู้นำ และรางวัลรองชนะเลิศ อันดับที่ 2 ในการประกวดกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรดีเด่น ระดับจังหวัดกาฬสินธุ์

อาหารหวาน ได้แก่ ขนมถ้วยฟู ข้าวต้มผัด จากร้านม่านทิพย์บ้านขนมอร่อย ตั้งอยู่เลขที่ 13 ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดกาฬสินธุ์ เปิดกิจการขายขนมตั้งแต่ปี พ.ศ. 2545 ซึ่งได้รับการถ่ายทอดจากบรรพบุรุษ และได้รับป้ายรับรองอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ออกให้โดยกองสุขาภิบาลอาหาร กระทรวงสาธารณสุข ลอดช่องสิงคโปร์ ร้านบ้านคุณตู่ ตั้งอยู่เลขที่ 301 ถนนโสมพะมิตร อำเภอเมือง จังหวัดกาฬสินธุ์ ทำกิจการขายอาหารและขนมหวานมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2527 ได้รับการถ่ายทอดจากบรรพบุรุษ และได้รับป้ายรับรองอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ออกให้โดยกองสุขาภิบาลอาหาร กระทรวงสาธารณสุข

เครื่องดื่ม ได้แก่ น้ำผลไม้ปั่นเพื่อสุขภาพ จากร้านผลไม้ปั่นเพื่อสุขภาพ ตั้งอยู่บ้านเลขที่ 17 หมู่ 14 ถนนสุรินทร์ ตำบลกาฬสินธุ์ อำเภอเมือง จังหวัดกาฬสินธุ์ เปิดกิจการจำหน่ายน้ำผลไม้ปั่นเมื่อปี พ.ศ. 2552 อำเภอเมือง จังหวัดกาฬสินธุ์ ได้รับการถ่ายทอดจากสมาชิกในครอบครัว และได้รับการรับรองมาตรฐานสาธารณะสุขมูลฐานจากสำนักงานสาธารณะสุขจังหวัดกาฬสินธุ์ น้ำมะพร้าวเผา จากร้านเก็บตกมะพร้าวน้ำหอมเผา ตั้งอยู่เลขที่ 242 หมู่ที่ 9 ตำบลนาจารย์ อำเภอเมือง

จังหวัดกาฬสินธุ์ เริ่มจำหน่ายมะพร้าวน้ำหอมเผาและของฝากอื่น ๆ เมื่อปี พ.ศ. 2552 ได้รับการถ่ายทอดจากหน่วยงานภาครัฐ ได้รับการยอมรับจากลูกค้าโดยทั่วไปในจังหวัดกาฬสินธุ์ ให้เป็นร้านตัวอย่างในการจำหน่ายเพื่อการท่องเที่ยวของจังหวัดและได้รับการติดต่อให้ออกรายการทีวี ช่อง 3

อาหารประเภทอื่น ๆ ได้แก่ หมูทุบ จากกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรแปรรูปเนื้อสัตว์ตำบลนาจารย์ บ้านนาจารย์ หมู่ที่ 4 ตำบลนาจารย์ อำเภอเมือง จังหวัดกาฬสินธุ์ เช่นเดียวกับการผลิตหมูเค็ม ขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโมจากกลุ่มแม่บ้านผู้ผลิตขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโม ตั้งอยู่เลขที่ 65 หมู่ที่ 12 ตำบลโพนงาม อำเภอกมลาไสย จังหวัดกาฬสินธุ์ จำหน่ายเมื่อปีพ.ศ. 2552 ได้รับการถ่ายทอดจากสมาชิกในครอบครัวและได้รับการคัดสรรให้ได้รับรางวัล OTOP ระดับ 3 ดาวของจังหวัดกาฬสินธุ์และได้รับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

2. จังหวัดขอนแก่น มีดังนี้

อาหารคาว ได้แก่ ไก่ย่างเขาสวนกวาง จากร้านเล็กไก่ย่างเขาสวนกวาง ตั้งอยู่บ้านเลขที่ 117 หมู่ 10 ตำบลคำม่วง อำเภอเขาสวนกวาง จังหวัดขอนแก่น เปิดเป็นร้านขายไก่ย่างส้มตำ มาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2540 ได้รับการถ่ายทอดจากบรรพบุรุษและ โดยได้รับป้ายรับรองอาหารสะอาดรสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ออกให้โดยกองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ต้มไก่บ้าน ร้านอาหารเรียมริมบึง ตั้งอยู่เลขที่ 137/4 ถนนรอบบึง อำเภอเมืองขอนแก่นจังหวัดขอนแก่น ทำกิจการร้านอาหารพื้นบ้านอีสาน ประมาณปี พ.ศ. 2513 ได้รับการถ่ายทอดจากบรรพบุรุษได้รับป้ายรับรองอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ออกให้โดยกองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข หม่ำเนื้อจากร้านอาหารแม่น้อย (คำหล้า 2) ตั้งอยู่เลขที่ 70 หมู่ที่ 9 ถนนสโมสร ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น เปิดให้บริการอาหารอีสานมาเมื่อปี พ.ศ. 2520 ได้รับป้ายรับรองอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ออกให้โดยกองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ร่วมกับกระทรวงมหาดไทย และยังได้รับรางวัล OTOP คัดสรร 5 ดาว รางวัลผลิตภัณฑ์คุณภาพ ปี 2553

อาหารหวาน ได้แก่ ขนมถั่วตัดสมุนไพร ถั่วกรอบแก้ว จากกลุ่มแม่บ้านผู้ผลิตขนมถั่วตัดสมุนไพรมะตูม ตั้งอยู่เลขที่ 127 หมู่ที่ 16 ตำบลน้ำพอง อำเภอน้ำพองจังหวัดขอนแก่น เริ่มผลิตเพื่อจำหน่ายตั้งแต่ปี พ.ศ. 2544 ได้รับการถ่ายทอดจากหน่วยงานภาครัฐ และได้รับการคัดสรรรางวัล OTOP ระดับ 3 ดาว ข้าวเกรียบฟักทอง กลุ่มแม่บ้านแปรรูปอาหารบ้านหอยดอน หมู่ที่ ๑ ตำบลโนนอุดม อำเภอชุมแพ จังหวัดขอนแก่นเริ่มผลิตเมื่อปี 2541ได้รับการถ่ายทอดจากหน่วยงานภาครัฐ ได้รับรางวัลสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย ระดับ 4 ดาว

เครื่องดื่ม ได้แก่ ชาเขียวใบหม่อน ชามะรุม จากกลุ่มอาชีพบ้านทรัพย์สมบูรณ์ตั้งอยู่บ้านเลขที่ 304 หมู่ 6 ตำบลห้วยม่วง อำเภอภูผาม่าน จังหวัดขอนแก่น ผลิตและจำหน่ายปี พ.ศ. 2543 ได้รับการถ่ายทอดจากหน่วยงานภาครัฐ ได้รับการคัดสรรให้เป็นสินค้าหนึ่งผลิตภัณฑ์หนึ่งตำบล OTOP ระดับ 4 ดาว เมื่อปี พ.ศ. 2552

อาหารประเภทอื่น ๆ ได้แก่ ไข่เค็มสมุนไพร จากกลุ่มพัฒนาอาชีพแม่บ้านชุมชนโนนชัย 2 ตั้งอยู่บ้านเลขที่ 6 หมู่ 12 ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น ผลิตเพื่อจำหน่ายเมื่อปี พ.ศ. 2550 ได้รับการถ่ายทอดจากหน่วยงานภาครัฐจนได้รับรางวัลสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย ระดับ 5 ดาว ประจำปี พ.ศ. 2553 ข้าวฮาง จากกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านโคกกุง-โคกเจริญ เลขที่ 206 หมู่ที่ 15 หมู่บ้านโคกได้รับรางวัลสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ของ

Mahasarakham University

อำเภอสีชมพู จังหวัดขอนแก่น เริ่มผลิตข้าวฮางงอกเพื่อจำหน่าย เมื่อ ปีพ.ศ. 2553ได้รับรางวัลสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ของอำเภอชุมแพ

3. จังหวัดเลย มีดังนี้

อาหารคาว ได้แก่ หมกอั๋วหมู จากร้านอาหารบ้านต้นหลิว ตั้งอยู่ริมถนนร่วมใจ ซอย 8 (หลัง บขส.เก่า) ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดเลย เปิดให้บริการอาหารอีสานและอาหารตามสั่งมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2541 ได้รับการถ่ายทอดจากบรรพบุรุษ และได้รับป้ายรับรองอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ออกให้โดยกองสุขาภิบาลอาหาร กระทรวงสาธารณสุข เอาะหลาม จากร้านอาหารครัวโพธิ์ทอง ตั้งอยู่ริมถนนคนเดินติดฝั่งโขงในตัวอำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย เปิดให้บริการอาหารเมื่อปี พ.ศ. 2541 ได้รับการถ่ายทอดจากบรรพบุรุษและได้รับป้ายรับรองอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ออกให้โดยกองสุขาภิบาลอาหาร กระทรวงสาธารณสุข ขนมจีนน้ำแจ่ว จากร้านอาหารยายอ๋อย ตั้งอยู่เลขที่ 84 หมู่ที่ 3 ตำบลเชียงคาน อำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย เปิดให้บริการตั้งแต่ปี พ.ศ. 2520 ได้รับการถ่ายทอดจากบรรพบุรุษและได้รับป้ายรับรองอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) เช่นเดียวกับร้านอาหารครัวโพธิ์ทอง

อาหารหวาน ได้แก่ มะพร้าวแก้ว กล้วยทอดกรอบ จากกลุ่มเกษตรกรร่วมใจบ้านน้อยหาดพรม อำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย ผลิตและจำหน่ายเมื่อปี พ.ศ. 2536 ได้รับการถ่ายทอดจากหน่วยงานภาครัฐ ได้รับการคัดเลือกให้เป็นผลิตภัณฑ์ชุมชน OTOP ระดับห้าดาว ของอำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย และได้รับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน อย. หมี่กรอบ

เครื่องดื่ม ได้แก่ น้ำเสาวรส จากคุณครูพูนสุข ไชยสีหา อยู่บ้านเลขที่ 199 หมู่ 6 ตำบลหนองบัว อำเภอภูเรือ จังหวัดเลย ผลิตและจำหน่ายเมื่อปี พ.ศ. 2552 ได้รับการถ่ายทอดจากเพื่อนจนได้รับการตรวจรับรองมาตรฐานน้ำดื่มเพื่อสุขภาพของชุมชนตำบลหนองบัว อำเภอภูเรือ จังหวัดเลย น้ำกระชายดำ จากกลุ่มเกษตรกรไม้ดอกไม้ประดับหนองบัว บ้านเลขที่ 137 หมู่ที่ 4 บ้านหนองบง ตำบลหนองบัว อำเภอภูเรือ จังหวัดเลย ผลิตและจำหน่ายเมื่อปี พ.ศ. 2552 ได้รับการถ่ายทอดจากหน่วยงานภาครัฐ ได้รับการตรวจรับรองมาตรฐานอาหาร โดยได้รับรางวัล OTOP คัดสรร 3 ดาว

อาหารประเภทอื่น ๆ ได้แก่ น้ำผักสะทอน จากกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านนาดี ตั้งอยู่บ้านเลขที่ 162 หมู่ 1 บ้านนาดี ตำบล นาดี อำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย ผลิตและจำหน่ายเมื่อปี พ.ศ. 2547 ได้รับการตรวจรับรอง. หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ระดับจังหวัดประเภทอาหาร ระดับ 4 ดาว พ.ศ.2546 คัดสรรผลิตภัณฑ์ดีเด่นภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ระดับ 4 ดาว พ.ศ.2547 รองชนะเลิศอันดับ 2 ผลิตส้มตำ จากส่วนประกอบไร้สารพิษงาน วันไร้สารพิษงานวันสมัชชาสุขภาพอิสาน มหาวิทยาลัยมหาสารคาม กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรดีเด่นระดับจังหวัด อันดับ 1 พ.ศ. 2547 หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ประเภทอาหาร ระดับจังหวัด และระดับภาค ระดับ 5 ดาว พ.ศ.2547 ได้รับรางวัลคัดสรรผลิตภัณฑ์ดีเด่นประเภทอาหารของประเทศ ระดับ 4 ดาว พ.ศ.2547 ขนมจีนอบแห้ง จากกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านชมน้อย ตั้งอยู่ บ้านเลขที่ 108 หมู่ที่ 2 บ้านชมน้อย ตำบลชมเจริญ อำเภอปากชม จังหวัดเลย ผลิตและจำหน่ายเมื่อปี พ.ศ. 2549 ได้รับการถ่ายทอดจากหน่วยงานภาครัฐ ตรวจผ่านการรับรองจากสำนักงานอาหารและยา (อย.) และได้รับรางวัลคัดสรร OTOP ระดับ 4 ดาว

สรุป ความเป็นมาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยแต่ละชนิด ทั้งอาหารคาว อาหารหวาน เครื่องดื่ม และอาหารอื่น ๆ เป็นการสืบทอดและถ่ายทอดความรู้จากภูมิปัญญาบรรพบุรุษ ถ่ายทอดจากหน่วยงานภาครัฐ และถ่ายทอดจากสมาชิกภายในครอบครัว การผลิตอาหารพื้นบ้านให้มีความปลอดภัยนั้น ผู้ผลิตต้องใช้เกณฑ์ควบคุมการผลิตตามนโยบายความปลอดภัยด้านอาหาร (Food Safety) กระทรวงสาธารณสุขปลอดภัยด้านอาหาร มาตรฐานที่ใช้ในการควบคุมต้องมีความเท่าเทียมกับมาตรฐานสากล เช่น การใช้มาตรการสุขอนามัย และสุขอนามัยพืช (Sanitary and Phytosanitary : SPS) ซึ่งอยู่บนพื้นฐานทางวิทยาศาสตร์ การพัฒนามาตรฐานกฎหมายให้เป็นสากล กำหนดให้เน้นการคุ้มครองผู้บริโภคอย่างเท่าเทียมกันระหว่างอาหารนำเข้า ผลิต และส่งออก ความเข้มแข็งในการกำกับดูแลให้อาหารปลอดภัย สร้างความเข้มแข็งของการกำกับดูแลให้อาหารปลอดภัยอย่างครบวงจร ตั้งแต่การควบคุมการนำเข้า การผลิต การจำหน่าย และการขนส่ง สถานที่ผลิต ผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามหลักเกณฑ์วิธีการผลิตที่ดี (GMP: Good Manufacturing Practices) ตามกฎหมาย สถานที่จำหน่ายร้านขายอาหารและแผงลอยทั่วประเทศได้มาตรฐานเกณฑ์อาหารสะอาดรสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ของกระทรวงสาธารณสุข

2. ศึกษาสภาพปัจจุบันและปัญหาของภูมิปัญญาการผลิตเพื่อการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมในเขตอีสานเหนือ ผลการศึกษาพบว่า อาหารคาว 9 ชนิด ได้แก่ ลาบเนื้อ แจ่วฮ้อน หมูทุบ ไก่ย่าง ต้มไก่บ้าน หม่ำเนื้อ หมกอั๊วหมู เอาะหลาม และขนมจีนน้ำแจ่ว อาหารหวาน 9 ชนิด ได้แก่ ขนมถ้วยฟูใบเตย ข้าวต้มผัด ลอดช่องสิงคโปร์ ขนมถั่วตัดสมุนไพรน้ำมะตูม ถั่วกรอบแก้ว ข้าวเกรียบฟักทอง หมี่กรอบมะพร้าวแก้ว ขนมกล้วยกรอบ น้ำดื่ม 6 ชนิด ได้แก่ น้ำปั่นผลไม้เพื่อสุขภาพ น้ำมะพร้าวเผา ชาเขียวใบหม่อน ชามะรุม น้ำเสาวรส น้ำกระชายดำ อาหารประเภทอื่น ๆ 6 ชนิดได้แก่ หมูทุบ ขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโม ไข่เค็มสมุนไพรสูตรพอกดินสอพอง ข้าวฮาง น้ำผักสะทอน และขนมจีนอบแห้ง ซึ่งตามสภาพปัจจุบันจะเห็นได้ว่าการผลิตของอาหารแต่ละชนิดจะมีสถานที่ตั้งและอาคารผลิต เครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์ การควบคุมการผลิต การสุขาภิบาล การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด และบุคลากร จะมีความแตกต่างกันตามบริบทของแต่พื้นที่ โดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 บังคับให้ผู้ผลิตปฏิบัติตามแนวทางการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดี (จี.เอ็ม.พี) ดังนี้

2.1 จังหวัดกาฬสินธุ์ จำนวน 8 กลุ่มร้านค้า ได้แก่ อาหารคาว ร้านอาหารขิงข่า แจ่วฮ้อนจากร้านเจ๊อื๋อ และหมูเค็ม จากกลุ่มแม่บ้านแปรรูปเนื้อสัตว์ตำบลนาจารย์ อาหารหวาน จากร้านม่านทิพย์บ้านขนมอร่อย ร้านครัวคุณแอน เครื่องดื่ม น้ำส้มปั่นจากร้านผลไม้ปั่น น้ำมะพร้าวเผา ร้านเก็บตกและอาหารอื่น ๆ ได้แก่ ขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโม กลุ่มแม่บ้านทำขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโม หมูทุบกลุ่มแม่บ้านแปรรูปเนื้อสัตว์ตำบลนาจารย์ ซึ่งสถานที่ตั้งและอาคารผลิต อยู่ใกล้ถนนห่างจากแหล่งโรงงานสารเคมี บริเวณโดยรอบตัวอาคารสะอาด มีขนาดเหมาะสม ออกแบบและก่อสร้างในลักษณะที่ง่ายแก่การบำรุงรักษาความสะอาด และสะดวกในการปฏิบัติงานและให้บริการ ด้านเครื่องมือเครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต จะมีความแตกต่างกันตามรายการอาหารที่ผลิต วัสดุที่ใช้ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ไม่เป็นพิษ ไม่เป็นสนิม แข็งแรง ทนทาน จำนวนเครื่องมือเครื่องจักร และอุปกรณ์มีอย่างเพียงพอและเหมาะสมต่อการปฏิบัติงานในแต่ละประเภทการออกแบบและการติดตั้งคำนึงถึงการป้องกันการปนเปื้อนและใช้งานได้สะดวก การควบคุมกระบวนการผลิต การคัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพดี สดใหม่ทุกครั้งที่ผลิต ส่วนผสม และภาชนะบรรจุมีคุณภาพมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข การสุขาภิบาล เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานความสะอาดปลอดภัยและสะดวกใน

Mahasarakham University

การปฏิบัติงาน เช่น น้ำใช้ ห้องน้ำห้องส้วม อ่างล้างมือ มีการฆ่าเชื้อโรคด้วยคลอรีน การป้องกันและการกำจัดสัตว์และแมลง มีระบบกำจัดขยะมูลฝอย และทางระบายน้ำ การบำรุงรักษาและการทำความสะอาดอยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน อาหารคาวทั้ง 8 กลุ่มร้าน ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยโดยมีป้ายรับรองอาหารสะอาด ปลอดภัย บุคลากร ผู้ปฏิบัติงานได้รับการฝึกอบรมการผลิตและให้บริการ

2.2 จังหวัดขอนแก่น จำนวน 8 กลุ่มร้านค้า ได้แก่ อาหารคาว ไก่ย่าง จากร้านไก่ย่างเขาสวนกวางหม่ำเนื้อ ร้านแม่น้อยคำหล้า 2 ต้มไก่บ้าน ร้านเรียมริมบึง อาหารหวาน ขนมถั่วตัดสมุนไพรน้ำมะตูม ถั่วกรอบแก้ว จากลุ่มแม่บ้านผู้ผลิตขนมถั่วตัดสมุนไพรมะตูม ขนมข้าวเกรียบฟักทอง กลุ่มแม่บ้านแปรรูปอาหาร เครื่องดื่ม ชาเขียวใบหม่อน ชามะรุม อาชีพบ้านทรัพย์สมบูรณ์ อาหารอื่น ๆ ได้แก่ ไข่เค็มสมุนไพร จากกลุ่มแม่บ้านพัฒนาอาชีพแม่บ้านชุมชนโนนชัย 2 ข้าวฮาง จากกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านโคกกุง-โคกเจริญ สถานที่ตั้งและอาคารผลิต อยู่ห่างจากแหล่งโรงงานสารเคมี บริเวณโดยรอบตัวอาคารสะอาด มีขนาดเหมาะสม ออกแบบและก่อสร้างในลักษณะที่ง่ายแก่การบำรุงรักษาความสะอาด และสะดวกในการปฏิบัติงานและให้บริการ ด้านเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต จะมีความแตกต่างกันตามรายการอาหารที่ผลิต วัสดุที่ใช้ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ไม่เป็นพิษ ไม่เป็นสนิม แข็งแรง ทนทาน จำนวนเครื่องมือเครื่องจักร และอุปกรณ์ มีอย่างเพียงพอและเหมาะสมต่อการปฏิบัติงานในแต่ละประเภทการออกแบบและการติดตั้งคำนึงถึงการป้องกันการปนเปื้อนและใช้งานได้สะดวก การควบคุมกระบวนการผลิต การคัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพดี สดใหม่ทุกครั้งที่ผลิต ส่วนผสม และภาชนะบรรจุมีคุณภาพมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข การสุขาภิบาล เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานความสะอาดปลอดภัยและสะดวกในการปฏิบัติงาน เช่น น้ำใช้ ห้องน้ำห้องส้วม อ่างล้างมือ มีการฆ่าเชื้อโรคด้วยคลอรีน การป้องกันและการกำจัดสัตว์และแมลง มีระบบกำจัดขยะมูลฝอย และทางระบายน้ำ การบำรุงรักษาและการทำความสะอาดอยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน อาหารคาวทั้ง 8 กลุ่มร้าน ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยโดยมีป้ายรับรองอาหารสะอาด ปลอดภัย บุคลากร ผู้ปฏิบัติงานได้รับการฝึกอบรมการผลิตและให้บริการ

2.3 จังหวัดเลย จำนวน 8 กลุ่มร้านค้า ได้แก่ อาหารคาว หมกอั๊วหมู ร้านครัวต้นหลิว เอาะหลาม ร้านครัวโพธิ์ทอง ขนมจีนน้ำแจ่ว ร้านยายอ๋อย ขนมหวาน ได้แก่ มะพร้าวแก้ว กล้วยทอดกรอบ จากกลุ่มเกษตรกรร่วมใจบ้านน้อยหาดพรม หมี่กรอบ ครัวต้นหลิว เครื่องดื่ม ได้แก่ น้ำเสาวรสครูพูนสุข น้ำกระชายดำ กลุ่มเกษตรกรไม้ดอกไม้ประดับหนองบัว และอาหารอื่น ๆ ได้แก่ น้ำผักสะทอน จากกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านนาดี ขนมจีนอบแห้ง จากกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านชมน้อยสถานที่ตั้งและอาคารผลิต อยู่ห่างจากแหล่งโรงงานสารเคมี บริเวณโดยรอบตัวอาคารสะอาด มีขนาดเหมาะสม ออกแบบและก่อสร้างในลักษณะที่ง่ายแก่การบำรุงรักษาความสะอาด และสะดวกในการปฏิบัติงานและให้บริการ ด้านเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต จะมีความแตกต่างกันตามรายการอาหารที่ผลิต วัสดุที่ใช้ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ไม่เป็นพิษ ไม่เป็นสนิม แข็งแรง ทนทาน จำนวนเครื่องมือเครื่องจักร และอุปกรณ์ มีอย่างเพียงพอและเหมาะสมต่อการปฏิบัติงานในแต่ละประเภทการออกแบบและการติดตั้งคำนึงถึงการป้องกันการปนเปื้อนและใช้งานได้สะดวก การควบคุมกระบวนการผลิต การคัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพดี สดใหม่ทุกครั้งที่ผลิต ส่วนผสม และภาชนะบรรจุมีคุณภาพมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข การสุขาภิบาล เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานความสะอาดปลอดภัยและสะดวกในการปฏิบัติงาน เช่น น้ำใช้ ห้องน้ำห้องส้วม อ่างล้างมือ มีการฆ่าเชื้อโรคด้วยคลอรีน การป้องกันและการกำจัดสัตว์และแมลง มีระบบกำจัดขยะมูลฝอย และทางระบายน้ำ

การบำรุงรักษาและการทำความสะอาดอยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน อาหารคาวทั้ง 8 กลุ่มร้าน ผ่านเกณฑ์มาตรฐานความปลอดภัยโดยมีป้ายรับรองอาหารสะอาด ปลอดภัย บุคลากร ผู้ปฏิบัติงานได้รับการฝึกอบรมการผลิตและการให้บริการ

3. การสืบสานภูมิปัญญาการผลิตเพื่อการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมในเขตอีสานเหนือ

จากการศึกษาพบว่า อาหารคาว อาหารหวาน เครื่องดื่ม และอาหารประเภทอื่น ๆ มีการสืบสานสืบต่อกันมาใน 4 แนวทาง และนำหลักการแนวทางการผลิตอาหารด้วยเกณฑ์วิธีการที่ดี (จี.เอ็ม.พี) เป็นตัวกำหนดแนวทางในการสืบสาน ดังนี้

3.1 สืบสานด้วยการแนะนำสาธิต

ที่ตั้งและอาคารผลิต ส่วนใหญ่จะเป็นบ้านเรือนที่อยู่อาศัยโดยการแบ่งห้องเพื่อใช้ในการผลิตอาหาร เนื่องจากกลุ่มผู้ประกอบการในชุมชนมีงบประมาณในการก่อสร้างจำกัด จึงต้องใช้วิธีการผลิตบนพื้นฐานวัฒนธรรมเดิม คือการผลิตในสถานที่บ้านของสมาชิก หรืออาคารเอนกประสงค์ประจำหมู่บ้านที่มีปลอดภัย สะดวก สะอาด และการพิถีพิถันในการจัดหาวัตถุดิบมาผลิต ซึ่งการได้รับความรู้และวิธีการแนะนำสาธิตเกี่ยวกับสถานที่ตั้งอาคารผลิต ผู้ที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐ เอกชน และผู้ประกอบการมีการอบรมสัมมนาเพื่อให้ความรู้และแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับที่ตั้งและอาคารผลิต เช่น การจัดอบรมให้ความรู้กับผู้ประกอบการร้านอาหาร การจัดแสดงสินค้าและจัดนิทรรศการเพื่อให้ผู้เกี่ยวข้องได้มีโอกาสพบปะแลกเปลี่ยนความรู้ซึ่งกันและกัน ซึ่งในกิจกรรมมีการแสดง การสาธิตขั้นตอนการผลิตและจำหน่ายให้ได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย

เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ในการผลิต การสืบสานด้วยเครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ในการผลิต มีการใช้วัสดุธรรมชาติและหาได้ในท้องถิ่นมาใช้ เช่น การนำเอาใบตองมาห่อหมก ไม้ไผ่มาหนีบไก่ย่าง ตรอกไม้ไผ่เพื่อรัด ใบเตย ถาดไม้เพื่อใช้ระบายความร้อน ไม้พาย เป็นต้น

การควบคุมกระบวนการผลิต มีขั้นตอนการผลิต ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพดี สดใหม่ทุกครั้งที่ผลิต ส่วนผสมและภาชนะบรรจุมีคุณภาพได้มาตรฐาน

การสุขาภิบาล เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานความสะอาดปลอดภัยและสะดวกในการปฏิบัติงาน เช่น น้ำใช้ ห้องน้ำห้องส้วม อ่างล้างมือ มีการฆ่าเชื้อโรคด้วยคลอรีน การป้องกันและการกำจัดสัตว์และแมลง มีระบบกำจัดขยะมูลฝอย

การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด ผู้ผลิต ผู้ประกอบการต้องมีความรู้ความเข้าใจในการการบำรุงรักษาและการทำความสะอาด เพื่อยืดอายุในการใช้งาน

บุคลากร ภาครัฐให้คำแนะนำและสาธิตในการผลิตอาหาร ฝึกอบรมการแต่งกายมารยาทการให้บริการ การจัดฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการและให้คำแนะนำ และกระบวนการผลิตอาหารให้มีความปลอดภัยตามข้อกำหนดของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)

3.2 สืบสานด้วยการถ่ายทอดความรู้

การถ่ายทอดความรู้ หน่วยงานภาครัฐและเอกชนสร้างความตระหนักให้ผู้มีส่วนร่วม เห็นความสำคัญในการเข้าร่วมกิจกรรม การฝึกอบรม การสัมมนา หรือการจัดแสดงนิทรรศการตามงานในเทศกาลต่าง ๆ และต้องคำนึงถึงวันเวลาและสถานที่ที่จัด เช่น การฝึกวิชาชีพการทำอาหารระยะสั้น การสร้างบทเรียนผ่านสื่ออินเทอร์เน็ต การผลิตตำราอาหาร เป็นต้น

สถานที่ตั้งและอาคารผลิต หน่วยงานที่เกี่ยวข้องต้องมีจัดฝึกอบรมเพื่อถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับสถานที่ตั้งและอาคารผลิต โดยการให้ความรู้ในเรื่องสถานที่ตั้งต้องมีความปลอดภัยมีมาตรฐาน อยู่ห่างไกลจากแหล่งเพาะเชื้อโรค ไม่มีเสียงรบกวน ไกลจากโรงงานผลิตสารเคมี จัดห้องผลิตแบ่งเป็นสัดส่วนเพื่อให้ง่ายต่อการใช้งาน โดยการสำรวจและศึกษาเกี่ยวกับบริบทของชุมชนก่อนการสร้างอาคารผลิต

การใช้เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิตที่ได้มาตรฐานปลอดภัยทั้งผู้ผลิตและผู้บริโภค ซึ่งอาจนำเครื่องจักรกลมาใช้ในการผลิตเพื่อย่นระยะเวลาการผลิตได้

การควบคุมการผลิตเริ่มตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ การเตรียมวัตถุดิบ การปรุง การรับประทาน และการถนอมอาหาร ห้องผลิตแบ่งเป็นสัดส่วนเพื่อให้ง่ายต่อการใช้งาน

การสุขาภิบาลจะต้องมีความเข้าใจในการจัดสถานที่ให้มีความเหมาะสม เช่น การจัดสถานที่ห้องน้ำ ห้องส้วม ห้องผลิต และห้องเก็บวัสดุอุปกรณ์ แบ่งแยกชัดเจน และการใช้สารกำจัดเชื้อโรคอย่างปลอดภัยโดยไม่ทำลายสิ่งแวดล้อม

การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด ผู้ประกอบการต้องมีความรู้ความเข้าใจในการบำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์ในการใช้งาน

บุคลากร ต้องมีความรู้ในการผลิตอาหาร ผ่านการฝึกอบรม การแต่งกาย มารยาทในการบริการ

3.3 การสร้างเครือข่าย หน่วยงานภาครัฐและเอกชนมีการสนับสนุนการมีส่วนร่วมและขยายเครือข่ายในทุกภาคส่วนเพื่อให้รูปแบบการสืบสานมีความหลากหลายมากยิ่งขึ้น โดยเฉพาะการจัดจำหน่ายสินค้าเพื่อขยายตลาดอย่างทั่วถึง และการทำข้อตกลงร่วมกันในการดำเนินธุรกิจ หรือการสร้างเครือข่ายเพื่อเป็นศูนย์เรียนรู้ร่วมกันในการประกอบอาชีพ

สถานที่ตั้งและอาคารผลิต หน่วยงานที่เกี่ยวข้องมีการอบรมเครือข่ายเพื่อร่วมกันหาแนวทางในการพัฒนาธุรกิจและสร้างพันธมิตรธุรกิจเครือข่าย เริ่มตั้งแต่การเตรียมสถานที่ตั้งและอาคารผลิตเพื่อให้มีความเหมาะสมกับการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม เช่น การสร้างอาคารแบบกึ่งเรือนไทยให้มีความกลมกลืนกับสถานที่และตัวสินค้า การจัดบรรยากาศให้เป็นธรรมชาติ ซึ่งอาจสำรวจและศึกษาเกี่ยวกับภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านในแต่ละชุมชนและการศึกษาประเพณีวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านอย่างละเอียดในทุก ๆ องค์ประกอบเพื่อให้เหมาะสมกับบริบทพื้นที่ในชุมชน ซึ่งสถานที่ตั้งและอาคารการผลิตจะต้องมีความปลอดภัยในมาตรฐาน อยู่ห่างไกลจากแหล่งเพาะเชื้อโรค ไม่มีเสียงรบกวน ไกลจากโรงงานผลิตสารเคมี จัดห้องผลิตแบ่งเป็นสัดส่วนเพื่อให้ง่ายต่อการใช้งาน

การใช้เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิตที่ได้มาตรฐานปลอดภัย เครือข่ายในการผลิตอาหารมีการศึกษาดูงานซึ่งกันและกัน ค้นหาและสรุปบทเรียนร่วมกันในการจัดทำวัสดุอุปกรณ์ที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ไม่เป็นพิษเป็นสนิม แข็งแรง ทนทาน รอยเชื่อมเรียบเพื่อง่ายในการทำความสะอาดไม่กัดกร่อน เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์ต้องมีอย่างเพียงพอและเหมาะสมต่อการปฏิบัติงานในแต่ละประเภท

การควบคุมการผลิตเริ่มตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ การเตรียมวัตถุดิบ การปรุง การรับประทาน และการถนอมอาหาร เพื่อให้กระบวนการผลิตมีความปลอดภัยสำหรับผู้บริโภคมากที่สุด

การสุขาภิบาลจะต้องมีความเข้าใจในการจัดสถานที่ให้มีความเหมาะสม เช่น การจัดสถานที่ห้องน้ำ ห้องส้วม การใช้สารกำจัดเชื้อโรคอย่างปลอดภัย

การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด ผู้ประกอบการต้องมีความรู้ความเข้าใจใน การบำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์ในการผลิตเพื่อความปลอดภัยทั้งผู้ผลิตและผู้บริโภค

บุคลากร ต้องมีความรู้ในการผลิตอาหาร ผ่านการฝึกอบรม การแต่งกาย มารยาท ในการบริการ และการจัดการเรื่องความสะดวกสบายของนักท่องเที่ยว เช่น ที่พัก เรื่องการเดินทาง และการพัฒนาชุมชนให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวหรือสร้างเพื่อสร้างแรงจูงใจให้นักท่องเที่ยวเข้ามาเที่ยวมากขึ้น โดยประสานความร่วมมือกับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องและหน่วยงานเอกชนเข้ามามีส่วนร่วมในการพัฒนาเพื่อสร้างศักยภาพการท่องเที่ยวของจังหวัดและเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมไปพร้อม ๆ กัน การให้ความร่วมมือของภาคประชาชน

3.4 การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ เป็นการจัดฝึกอบรมหรือศึกษาดูงานนอกพื้นที่แบบการมีส่วนร่วม ซึ่งความมุ่งหมายของการสืบสานภูมิปัญญาการผลิตเพื่อการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมในเขตอีสานเหนือ เป็นประเด็นที่มีความสำคัญไม่น้อยกว่าองค์ประกอบด้านอื่น ๆ ที่จะเป็นแรงจูงใจให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมเห็นความสำคัญ เช่น การจัดประกวดทำอาหารพื้นบ้านปลอดภัย โดยให้กลุ่มแม่บ้านในเขตพื้นที่เข้าร่วมโครงการ จัดโดยสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ทุกหมู่บ้านที่เข้าร่วมโครงการจะนำเสนอผลงานในภาพรวมเป็นการเสวนาร่วมกันในการหาจุดเด่นจุดด้อยของการผลิตอาหาร ทำให้ผู้เข้าร่วมงานได้มีความรู้และได้แลกเปลี่ยนความคิดเห็นร่วมกัน การเข้าร่วมงานเทศกาลอาหารสี่ภาค งานกาชาดตามเทศกาลประจำปีของแต่ละจังหวัด โดยการจัดแสดงสินค้าพื้นถิ่นหลากหลายชนิด และทุกงานทางสำนักงานจังหวัดร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องจะประสานงานการผลิตอาหารเพื่อจำหน่าย เช่น การผลิตขนมหวานเป็นสินค้าของฝาก โดยการใช้สื่อประชาสัมพันธ์ทางสิ่งพิมพ์ วิทยุและโทรทัศน์ และเพื่อสร้างแรงจูงใจให้นักท่องเที่ยวหรือผู้สนใจเข้าร่วมงาน โดยเฉพาะการสร้างความตระหนักให้คนในท้องถิ่นได้เข้าใจและเห็นความสำคัญ ตลอดจนให้ความร่วมมือในการสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ปฏิบัติสืบทอดกันมาอย่างยาวนาน และปฏิบัติติดต่อกันมาทุก ๆ ปี ให้คงอยู่สืบไป

สถานที่ตั้งและอาคารผลิต หน่วยงานที่เกี่ยวข้องต้องมีการประชุมเพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและวางแผนในการเตรียมการผลิตเกี่ยวกับสถานที่ตั้งและอาคารผลิต โดยการประชุมแบบมีส่วนร่วมเพื่อหาข้อสรุปร่วมกัน เป็นการสำรวจและศึกษาเกี่ยวกับภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านตามแบบประเพณีวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านอย่างละเอียดในทุก ๆ องค์ประกอบเพื่อให้เหมาะสมกับบริบทพื้นที่ในชุมชน ซึ่งสถานที่ตั้งและอาคารการผลิตต้องมีความปลอดภัยในมาตรฐาน อยู่ห่างไกลจากแหล่งเพาะเชื้อโรค ไม่มีเสียงรบกวน ไกลจากโรงงานผลิตสารเคมี จัดห้องผลิตแบ่งเป็นสัดส่วนเพื่อให้ง่ายต่อการใช้งาน ที่สำคัญเพื่อเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม จำเป็นต้องรักษาและสืบสานประเพณีวัฒนธรรมเป็นเอกลักษณ์เอาไว้ สถานที่ตั้งและอาคารผลิตเหมาะสมตามสภาพการผลิตอาหารคาว อาหารหวาน เครื่องดื่ม และอาหารประเภทอื่น ๆ ให้ห่างไกลจากแหล่งเพาะพันธุ์เชื้อโรค และสารเคมี อาคารมีความมั่นคงแข็งแรง

Mahasarakham University

การใช้เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิตที่ได้มาตรฐานปลอดภัย ต้องคำนึงถึงการป้องกันการปนเปื้อนและใช้งานได้สะดวก มีเพียงพอและเหมะสมต่อการปฏิบัติงาน เพื่อไม่ให้เกิดการล่าช้าในการผลิต อันอาจทำให้เชื้อจุลินทรีย์เจริญเติบโตจนทำให้อาหารเน่าเสียได้

การควบคุมการผลิตเริ่มตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ การเตรียมวัตถุดิบ การปรุง การรับประทาน และการถนอมอาหาร ควรจัดเก็บอย่างเป็นระบบเพื่อสามารถนำวัตถุดิบที่ได้รับก่อนไปใช้ได้ตามลำดับ

การสุขาภิบาลจะต้องมีความเข้าใจในการจัดสถานที่ให้มีความเหมาะสม เช่น การจัดสถานที่ห้องน้ำ ห้องส้วม การใช้สารกำจัดเชื้อโรคอย่างปลอดภัยไม่เป็นพิษต่อสิ่งแวดล้อม

การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด ผู้ประกอบการต้องมีความรู้ความเข้าใจในการบำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์ในการใช้งาน ชิ้นส่วนของเครื่องมือ เครื่องจักรต่าง ๆ ที่อาจเป็นแหล่งสะสมจุลินทรีย์หรือก่อให้เกิดการปนเปื้อนในอาหารหลังทำความสะอาดที่เหมาะสมเพียงพอแล้วควรมีการฆ่าเชื้อเครื่องมืออุปกรณ์ที่สัมผัสอาหารก่อนการใช้งาน

บุคลากร ต้องมีความรู้ในการผลิตอาหารเป็นพื้นฐานโดยเฉพาะอาหารพื้นบ้านที่ตนถนัด ซึ่งเจ้าหน้าที่จะทำการฝึกอบรมทั้งเรื่องวัตถุดิบ กระบวนการผลิต สถานที่ผลิตและจำหน่ายรวมไปถึงคุณสมบัติของผู้ผลิตและผู้ให้บริการ เช่น การแต่งกาย มารยาทในการให้บริการ นอกจากนี้หน่วยงานราชการในระดับจังหวัดมีการพัฒนารูปแบบของการท่องเที่ยวที่หลากหลาย สร้างทางเลือกให้นักท่องเที่ยวการเดินทางมาท่องเที่ยวมากขึ้น ส่งเสริมสนับสนุนการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมในระดับท้องถิ่น หรือหมู่บ้าน รวมทั้งการผลิตเพื่อการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมในเขตอีสานเหนือ เพื่อให้คนรุ่นหลังเห็นความสำคัญและสืบสานภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยมากขึ้น เช่น การจัดงานกาชาดประจำปีเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม การจัดประกวดอาหารพื้นบ้านปลอดภัย ของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ซึ่งผู้เข้าเข้างานมีทั้งผู้ผลิตและผู้จำหน่าย งานแสดงศิลปวัฒนธรรม 4 ภาค การจัดแสดงการผลิตและจำหน่ายอาหาร OTOP ทั่วทุกภาค

การผลิตที่เป็นเอกลักษณ์ของภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัย ที่ได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับของสังคมและถือได้ว่าระบบสังคมวัฒนธรรมจำเป็นต้องมีส่วนร่วมในทุกภาคส่วนเพื่อการพัฒนาต่อไป ซึ่งสอดคล้องงานวิจัยของปฐม นิคมานนท์ (2535 : 279 – 281) ได้ศึกษาการค้นหาความรู้และระบบถ่ายทอดความรู้ในชุมชนบทไทย พบว่า สามารถแบ่งได้ 5 รูปแบบ คือ

1. การสืบทอดความรู้ภายในชุมชน ส่วนใหญ่เป็นเรื่องอาชีพของหมู่บ้านที่แทบทุกครัวเรือนทำเหมือนๆ กัน และเป็นอาชีพรองหรือเป็นอาชีพเสริมจากการทำไร่นา เช่น การทำงานหัตถกรรมทั่วไป อาชีพและความชำนาญเหล่านี้สมาชิกในชุมชนได้คลุกคลีและมีความคุ้นเคยมาตั้งแต่เด็ก ทุกคนจึงได้เรียนรู้และได้รับการถ่านทอดมาเหมือนกัน เป็นไปโดยอัตโนมัติ ภายใต้สภาพการดำรงชีวิตประจำวันมีการเรียนรู้ และมีการสืบทอดความรู้สืบต่อกันมา

2. การสืบทอดภายในครัวเรือน เป็นการสืบทอดความรู้ ความชำนาญที่มีลักษณะเฉพาะ กล่าวคือ เป็นความสามารถเฉพาะบุคคลหรือเฉพาะครอบครัว เช่น ความชำนาญในการรักษาโรค งานช่างศิลป์ งานช่างฝีมือ ความสามารถด้านดนตรี เป็นต้น ความรู้เหล่านี้จะมีการถ่ายทอดในครอบครัวและเครือญาติอย่างมีการหวงแหน และเป็นความลับในสายตระกูล

3. การฝึกจากผู้รู้ ผู้ชำนาญเฉพาะอย่าง เป็นการที่ผู้สนใจไปขอรับการถ่ายทอดวิชาจากผู้รู้ อาจเป็นเครือญาติหรือเป็นผู้ที่อยู่ภายในหรือภายนอกชุมชนก็ได้ซึ่งมีการถ่ายทอดโดย 1) ไปอยู่เป็นลูกมือฝึกงาน บางรายได้รับค่าแรงหรือได้รับความรู้ตอบแทน 2) ไปขอเรียนโดยเสียค่าเล่าเรียนเป็นการตอบแทน 3) มีการรวมกลุ่มกันเรียนภายในชุมชนและ 4) เจ้าหน้าที่จากองค์กรภายนอกมาจัดสอนให้

4. การฝึกฝนและค้นคว้าด้วยตนเอง อาชีพและความชำนาญหลายอย่างเกิดขึ้นด้วยการคิดค้นดัดแปลงและพัฒนาขึ้นมาด้วยตนเอง แล้วถ่ายทอดไปสู่ลูกหลาน หรือผู้สนใจอยากเรียนรู้ด้วยตนเองนี้เกิดขึ้นจาก ชอบสิ่งนั้นมาตั้งแต่เด็ก และเห็นตัวอย่างคนอื่นที่ทำแล้วสนใจพยายามเลียนแบบและฝึกฝนหรือชำนาญ

5. ความรู้ความชำนาญที่เกิดจากความบังเอิญหรือสิ่งลึกลับ มีความรู้บางอย่างเกิดขึ้นโดยที่ตนเองไม่ได้คาดคิดมาก่อน เช่น มีวิญญาณ หรืออำนาจลึกลับเข้ามาสิงมาบอกกล่าว ทำให้มีความสามารถในการรักษาโรค หรือความสามารถในการทำนายทายทักได้และไม่ใช่เป็นการเรียนรู้ตามความหมายในทางวิชาการทั่วไป

สุรศักดิ์ สามประดิษฐ์ (2546 : 41) ได้กล่าวถึง ลักษณะความเป็นมา และการสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นไทย ไว้ดังนี้

1. ภูมิปัญญาท้องถิ่นไทยเกิดจากพื้นฐานทางการเกษตร ชีวิตประจำวันของคนไทยส่วนใหญ่มีความเกี่ยวข้องและสัมพันธ์กับการทำไร่ทำนา การเพาะปลูก การเลี้ยงสัตว์ ตัวอย่างของภูมิปัญญาท้องถิ่นทางด้านนี้ เช่น “เกวียน”

2. ภูมิปัญญาท้องถิ่นไทยส่วนใหญ่มาจากพุทธศาสนา คำสอนของพุทธศาสนารวมทั้งประเพณีเกี่ยวกับศาสนามีส่วนสำคัญในการสร้างภูมิปัญญา เช่น การผลิตผ้าไตรจีวร การทำบาตร การหล่อ พระพุทธรูป ฯลฯ

3. ภูมิปัญญาท้องถิ่นไทยเกิดจากการทดลองใช้ในชีวิตจริง เช่น เรื่องเกี่ยวกับยาสมุนไพร การนวดไทย อาหารไทย น้ำดื่มสมุนไพร ฯลฯ

4. ภูมิปัญญาท้องถิ่นไทยมีการบอกเล่าสืบต่อกันมา เมื่อสามารถสรุปแนวปฏิบัติเรื่องใดได้ชัดเจนแล้ว ก็จะมีการจำเอาไว้หรือบันทึกไว้ด้วยใบลาน แล้วบอกเล่าให้คนรุ่นลูกรุ่นหลานได้ทราบและปฏิบัติต่อไปโดยไม่ต้องเสียเวลาศึกษา หรือการให้ทดลองให้ทำซ้ำหลาย ๆ ครั้ง และมีการถ่ายทอดภูมิปัญญาจากคนรุ่นเก่าไปสู่คนรุ่นใหม่ เป็นเสมือนมรดกไทย

วิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญามี 3 ลักษณะ ดังนี้

1. การแนะนำ สาธิตให้กับสมาชิก และลูกหลาน
2. การสาธิตในงานประเพณี และเทศกาลต่าง ๆ
3. การเป็นวิทยากรให้กับกลุ่ม และองค์กรต่าง ๆ

คณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ สำนักนายกรัฐมนตรี (2541 : 93) ได้กล่าวถึงกระบวนการถ่ายทอดภูมิปัญญาว่า วิธีการต่าง ๆ ขึ้นอยู่กับกลุ่มเป้าหมาย ซึ่งอาจจะใช้วิธีใดวิธีหนึ่งหรือหลาย ๆ วิธีรวมกัน เป็นต้นว่า

1. การทำให้ดูเป็นตัวอย่าง คือ เป็นวิธีการถ่ายทอดของผู้อาวุโสหรือผู้เฒ่าผู้แก่เป็นผู้กำหนด โดยเป็นตัวอย่างของคนในครอบครัว ญาติพี่น้อง ชุมชนเดียวกัน

2. การคิดร่วมกัน เป็นการกระตุ้นให้สมาชิกในชุมชนได้แสดงความรู้สึก และแสดงความคิดเห็นต่อประเด็นต่าง ๆ อย่างเป็นธรรมชาติ มีการแลกเปลี่ยน เสนอความคิดเห็น อย่างมีเหตุผล และเปิดโอกาสให้มีการถ่ายทอดภูมิปัญญาซึ่งกันและกัน

3. การสร้างสรรค์กิจกรรมหรือการทำงานร่วมกัน โดยการขยายเครือข่ายระดับบุคคล ระดับกลุ่มให้มากเพราะได้แลกเปลี่ยนเรียนรู้ภูมิปัญญาอย่างหลากหลาย และนำมาพัฒนากิจกรรมที่กระทำอยู่

4. การบรรยาย สัมมนาหรือ เวทีชาวบ้าน เป็นกิจกรรมสำคัญในการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ วิเคราะห์และสังเคราะห์ประสบการณ์ของชาวบ้านร่วมกัน

จะเห็นได้ว่าการสืบสานและการถ่ายทอดความรู้ของชาวอีสานที่สืบทอดจากคนรุ่นหนึ่งมายังคนอีกรุ่นหนึ่งมีหลายวิธี ขึ้นอยู่กับกลุ่มเป้าหมายและเนื้อหาสาระที่ต้องการสื่อสาร วัฒนธรรมอีสานมีวิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญาพื้นบ้านหลายรูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาพื้นบ้านซึ่งปัจจุบันหน่วยงานภาครัฐบาล เอกชน และชุมชน เข้ามามีส่วนร่วมในการพัฒนากิจกรรมให้เกิดประโยชน์ต่อชุมชนมากขึ้น ดังนั้นอาหารพื้นบ้านปลอดภัยจำเป็นต้องช่วยกันสืบสานเพื่อให้เกิดการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมที่ดีต่อไป

อภิปรายผล

ข้อค้นพบจาการศึกษา อาหารพื้นบ้านปลอดภัย : การสืบสานภูมิปัญญาการผลิตเพื่อการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมในเขตอีสานเหนือ สามารถสรุปตามความมุ่งหมายของการวิจัย ดังนี้

1. ความเป็นมาอาหารพื้นบ้านปลอดภัย มนุษย์เราได้มีวิวัฒนาการมาตั้งแต่อดีตที่มีชีวิตความเป็นอยู่แบบเดิมไม่มีการใช้เทคโนโลยีมากนัก มีชีวิตอยู่ได้ด้วยการเรียนรู้ธรรมชาติ เรียนรู้จากสัตว์เมื่อเวลาเจ็บป่วยแล้วสัตว์ชนิดนี้ไปกินอะไรคนก็น่าจะกินได้เช่นเดียวกัน มีการทดลองใช้ด้วยตนเองเมื่อประสบความสำเร็จก็ถ่ายทอดวิธีการกินการใช้นั้นให้กับคนอื่น สืบทอดมาหลายชั่วอายุคน ก่อให้เกิดวัฒนธรรมในการปรุงแต่งอาหารที่มีความหลากหลายและแตกต่างกันออกไป ด้วยความหลากหลายทางวัฒนธรรมของแต่ละภูมิภาคได้ก่อให้เกิดความหลากหลายทางวัฒนธรรมการกินอยู่ที่แตกต่างหันไปตามวัตถุดิบของแต่ละภูมิภาคนั้น ๆ และมีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวไม่น้อยหน้าอาหารชาติอื่น ๆ ในโลก (สถาบันการแพทย์ไทย กรมการแพทย์. 2540 : 1-9) ระบบการผลิตอาหารหรือวิธีการที่ใช้ในการเก็บรักษาอาหารเพื่อการบริโภค จึงมีผลกระทบอย่างมีนัยสำคัญต่อพัฒนาการทางวัฒนธรรม การเพิ่มขึ้นของประชากรเป็นปัจจัยสำคัญที่ผลักดันให้มนุษย์ต้องปรับเปลี่ยนระบบการผลิตอาหารในสังคมแห่งใดแห่งหนึ่งจะพัฒนาขึ้นในลักษณะใดขึ้นอยู่กับระดับของเทคโนโลยีการผลิต และลักษณะของสภาพแวดล้อมธรรมชาติเป็นสำคัญ เมื่อเทคโนโลยีการผลิตเจริญก้าวหน้าขึ้น มนุษย์ก็ย่อมมีศักยภาพในการปรับเปลี่ยนและควบคุมระบบการผลิตอาหารให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

ซึ่งสอดคล้องกับ ประมวล พิมพ์เสน (2546 : 18–44) ได้จำแนกประเภทของอาหารอีสานไว้ว่า ประเภททำให้สุกโดยการต้ม เช่น อ่อมกบ ต้มไก่บ้าน ต้มจะเน้นเฉพาะสัตว์ที่สด ๆ ไม่นิยมหั่นสัตว์ที่นำมาเป็นวัตถุดิบให้เป็นชิ้น หรือถ้าหั่นก็หั่นเป็นชิ้นโตๆ รสชาติจะออกเค็ม และเปรี้ยวจัด ซึ่งได้จากพืชที่มีอยู่ในท้องถิ่น เช่น ใบมะขามอ่อน ผักติ้ว ยอดกระเจี๊ยบ หรือตัวมดแดง เป็นต้น ประเภททำให้สุกโดยผ่านภาชนะตัวนำ ได้แก่ หมก คือ การทำอาหารให้สุกโดยการใช้ใบตองห่ออาหารที่ปรุง

เสร็จแล้ว นำมาปิ้งเหนือถ่านไฟอ่อนๆ ให้สุก เช่น ห่อหมกอั๊วหมู หมกปลา หมกไก่ เอาะเป็นการปรุงอาหารให้สุกโดยการผ่านภาชนะตัวนำ คือ กระบอกไม้ไผ่ มีลักษณะผสมระหว่างหมกและอ่อม กล่าวคือ ในขณะที่หมกใช้ใบตองเป็นภาชนะตัวนำความร้อนเพื่อทำให้อาหารสุก หมกใช้ใบตองเป็นตัวนำความร้อน แต่หลามใช้กระบอกไม้ไผ่เป็นตัวนำความร้อน เป็นต้น ประเภทอาหารสุก ๆ ดิบ ๆ ได้แก่ ลาบ เป็นการปรุงอาหารเพื่อรับประทานที่ไม่เน้นการบริโภคสุกอย่างเดียว แต่ที่นิยมบริโภคกันคือแบบดิบ ลาบเป็นอาหารที่ชาวอีสานจัดระดับไว้สูงสุด กล่าวคือ ในงานพิธีการทางสังคมต่างๆ ถ้าไม่มีลาบเป็นอาหารรับรองแขก จะถือว่าเป็นงานเล็กๆ ลาบมี 2 ชนิด คือ ลาบดิบ และลาบสุก คำว่าลาบ หมายถึงการสับ อาหารทุกอย่างที่นำมาสับก็คือ นำมาลาบ ชื่อของลาบจะถูกเรียกตามชนิดของเนื้อสัตว์ที่นำมาประกอบอาหาร เช่น ลาบวัว ลาบหมู ลาบปลา ลาบปู ลาบไก่ ลาบนก ลาบเทา ลาบหมาน้อย ลาบแย้ ลาบหอยโข่ง และลาบกะปอม เป็นต้น เครื่องปรุงที่ใช้ ได้แก่ ข้าวคั่วป่น พริกป่น หรือพริกขี้หนูสด ต้นหอม สะระแหน่ ผักชี ข่าหั่นฝอย หอมแดงหั่นเป็นแว่นบางๆ กระเทียมแกะกลีบ ผักแพรว มะนาว เกลือ น้ำปลา น้ำปลาร้า และใบมะกรูดหั่นฝอย

และสอดคล้องกับ ไพบูลย์ ธรรมรัตนวาสิก (2532 : 251–274) กล่าวว่า การแปรรูปอาหารเป็นส่วนหนึ่งของการถนอมอาหาร ซึ่งหมายถึง การเก็บรักษาอาหารโดยกรรมวิธีต่าง ๆ ให้อยู่ในสภาพใกล้เคียงกับของสดมากที่สุด โดยไม่ให้สูญเสียคุณภาพและคุณค่าทางโภชนาการ และยังคงมีคุณลักษณะทางคุณภาพซึ่งเป็นที่ต้องการของผู้บริโภค เช่น หม่ำ ไส้กรอก แจ่วบอง หมูเค็ม หมูทุบ ขนมอบ ทอด การแปรรูปอาหารจึงเป็นวิธีเก็บรักษาอาหารไว้รับประทานได้ตลอดปี หรือนอกจากฤดูการผลิต และเป็นการไม่ให้อาหารเสื่อมหรือเน่าเสียไปเนื่องจากจุลินทรีย์ หรือสูญเสียคุณสมบัติทางเคมี ส่วนวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีด้านการแปรรูปอาหาร คือ การนำความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในด้านต่างมาปรับใช้เพื่อการแปรรูปอาหารให้มีอายุการเก็บรักษาได้นานขึ้นชะลอการเปลี่ยนแปลงสี กลิ่นรส เนื้อสัมผัสและลักษณะที่ดีอื่น ๆ ของอาหารไว้ เนื่องจากอาหารที่มีอยู่ในขณะนั้นอาจจะไม่มีในฤดูกาลถัดไปเกิดความแห้งแล้ง ขาดแคลนอาหาร หรือในบางฤดูกาลมีผลผลิตมากเกินไป แต่ไม่สามารถรักษาสภาพเดิมไว้ได้ จึงมีการนำมาแปรรูปเพื่อเก็บรักษาไว้นานยิ่งขึ้น ด้วยภูมิปัญญาการผลิตอาหารไว้เพื่อบริโภคในครัวเรือนและทำให้สมาชิกครอบครัวได้รับการถ่ายทอดความรู้จากบรรพบุรุษ ปัจจุบันสังคม การเมือง และเศรษฐกิจมีการเปลี่ยนแปลงไปอย่างรวดเร็ว ทำให้ความต้องการของผู้บริโภคเพิ่มมากขึ้นและการผลิตอาหารก็เพิ่มมากขึ้นด้วย ดังนั้น การผลิตอาหารจึงมิใช่การผลิตเพื่อบริโภคในครัวเรือนอย่างเดียว แต่เป็นการผลิตเพื่อจำหน่ายอีกด้วย และผู้ผลิตยังได้รับการส่งเสริมสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐ เอกชน ให้ได้รับความรู้และสร้างศักยภาพให้เป็นผู้ผลิตที่ได้มาตรฐานตามหลักสากล

ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัย ทรงศิริ สาประเสริฐ (2524 : 54–60) ได้ศึกษาลักษณะการถ่ายทอดความรู้ของภูมิปัญญาชาวบ้าน พบว่า มีการถ่ายทอดความรู้ให้แก่ผู้เรียนโดยวิธีการบอก การทำให้ดูและปฏิบัติด้วยตนเอง วิธีการถ่ายทอดที่ใช้ประจำคือ การบอกที่เน้นให้ผู้เรียนเป็นผู้ถาม วิธีการที่ดีที่สุดในการถ่ายทอด คือ เริ่มต้นด้วยการให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติด้วยตนเอง และการได้เป็นที่ยอมรับยกย่องจากสังคม คือ สิ่งที่มีความภูมิใจมากที่สุด และเป็นเหตุจูงใจให้มีการถ่ายทอดปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการถ่ายทอด คือ แหล่งความรู้ซึ่งมาจากตัวของภูมิปัญญาชาวบ้านเองเนื้อหาสาระ คือ ความรู้ในงาน ลักษณะของคน ซึ่งอยากถ่ายทอดให้ คือ มีความสนใจอยากรู้มีความขยัน อดทน เมื่อทำการถ่ายทอดให้กับผู้เรียน จะไม่มีการวางแผนล่วงหน้า ซึ่งสื่อที่ใช้คือ ตัวภูมิปัญญาชาวบ้านเอง

และระยะเวลาในการถ่ายทอดไม่เท่ากัน โดยวิธีการประเมินผลจะใช้การสังเกตจากผลการทำงานของผู้รับการถ่ายทอด

สอดคล้องกับทฤษฎีการแพร่กระจายทางวัฒนธรรมเกิดขึ้นจากแหล่งหนึ่งแล้วแพร่กระจายไปอีกแหล่งหนึ่งทำให้วัฒนธรรมหลาย ๆ แหล่งที่ต่อเนื่องมีลักษณะคล้าย ๆ กัน และการแพร่กระจายของวัฒนธรรมอาหารที่ได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายตามทฤษฎี วัฒนธรรมหนึ่ง ๆ จะแพร่กระจายไปยังแหล่งอื่น ๆ ได้ต้องยึดหลักว่า วัฒนธรรมคือ ความคิด และพฤติกรรม (ผลของความคิด) ที่ติดตัวบุคคล บุคคลไปถึงที่ใด วัฒนธรรมก็ไปถึงที่นั่น ดังนั้น การแพร่กระจายของวัฒนธรรมจะขึ้นอยู่กับปัจจัยต่อไปนี้

1. ปัจจัยทางภูมิศาสตร์ ลักษณะทางภูมิศาสตร์ที่ส่งเสริมการแพร่กระจายทางวัฒนธรรมต้องมีลักษณะ ต้องเป็นพื้นที่ต่อเนื่องกัน ต้องไม่มีอุปสรรคทางภูมิศาสตร์ขัดขวาง เช่น ทะเล ภูเขา ป่าไม้ หิมะ และทะเลทราย หิมะ ป่าทึบ เป็นต้น

2. ปัจจัยทางระยะทาง หมายถึง ต้องไม่อยู่ไกลเกินกว่าที่คนและวัฒนธรรมจะแพร่กระจายไปถึงได้

3. ปัจจัยทางเทคโนโลยีการสื่อสารคมนาคม คือ วิธีการที่คนจะไปมาหาสู่ติดต่อถึงกันได้ ถึงแม้จะมีอุปสรรคทางภูมิศาสตร์ขัดขวางก็ตาม

4. ปัจจัยทางเศรษฐกิจ เศรษฐกิจเป็นตัวสนับสนุนการแพร่กระจายที่สำคัญปัจจัยหนึ่งจะเห็นได้ว่า คนที่มีเงินเท่านั้นที่จะสามารถเดินทางไปยังสังคมอื่น ๆ ได้เมื่อไปถึงที่ใดก็จะเผยแพร่วัฒนธรรมของตนที่นั่นทั้งโดยทางตรงและทางอ้อม บางคนอาจจะไปท่องเที่ยว บางคนอาจจะไปค้าขาย หรือทำมาหากิน

5. ปัจจัยทางสังคมและวัฒนธรรม จงใจไปแลกเปลี่ยนวิธีการ พฤติกรรมใหม่และความรู้ เป็นต้น

สรุปได้ว่า ทฤษฎีการแพร่กระจายทางวัฒนธรรมเป็นการหาคำตอบในการแพร่กระจายจากสังคมหนึ่งไปสู่อีกสังคมหนึ่ง การแพร่กระจายโดยผ่านสื่อต่าง ๆ ภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยซึ่งเป็นภูมิปัญญาของคนไทยที่มีการพัฒนาจากการผลิตเพื่อยังชีพในอดีตจนพัฒนามาเป็นการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยเพื่อการจำหน่ายในปัจจุบัน

2. สภาพปัจจุบันและปัญหาอาหารพื้นบ้านปลอดภัย ปัจจุบันการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัย ผู้ประกอบการ ต้องมีขั้นตอนการผลิตเป็นไปตามเกณฑ์วิธีการที่ดี (Good Manufacturing Practice) จี.เอ็ม.พี ได้แก่ สุขลักษณะของสถานที่ตั้งและอาคารผลิต ผู้ผลิตอาหารคาว อาหารหวาน เครื่องดื่ม และอาหารอื่น ๆ อาคารตั้งอยู่ห่างจากโรงงานสารเคมี ไกลจากแหล่งการปนเปื้อนได้ง่าย สถานที่ตั้งตัวอาคารและบริเวณโดยรอบสะอาด กลุ่มผู้ผลิตอาหารหวาน อาหารประเภทอื่น ๆ เช่น กล้วยทอดกรอบ ขนมจีนอบแห้ง ข้าวฮาง น้ำกระชายดำ ชาเขียวใบหม่อน ลงทุนเครื่องจักรลงทุนสูง และวัตถุดิบหายากตามฤดูกาล เช่น ใบผักสะทอน ผลเสาวรส กระชายดำ ทำให้เกิดปัญหาในช่วงเทศกาลสำคัญ เช่น เทศกาลปีใหม่ สินค้าไม่เพียงพอต่อความต้องการของตลาด เนื้อ หมู ไก่ มีราคาสูงขึ้น ทำให้ต้องเพิ่มต้นทุนสูงขึ้นด้วย เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตมีอย่างเพียงพอและเหมาะสมต่อการปฏิบัติงานในแต่ละประเภท เพื่อไม่ให้เกิดการล่าช้าในการผลิต อันอาจทำให้เชื้อจุลินทรีย์เจริญเติบโตจนทำให้อาหารเน่าเสียได้ การแบ่งประเภทของภาชนะ แยกภาชนะสำหรับใส่อาหาร ใส่ขยะหรือของเสีย สารเคมีและสิ่งที่ไม่ใช่อาหาร ออกจากกันอย่างชัดเจน การควบคุม

กระบวนการผลิต ผู้ผลิตคัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพดี มีการล้างหรือทำความสะอาดตามความจำเป็น และเก็บรักษาภายใต้สภาวะที่ป้องกันการปนเปื้อนได้ จัดเก็บอย่างเป็นระบบ เพื่อสามารถนำวัตถุดิบที่ได้รับก่อน ไปใช้ได้ตามลำดับก่อนหลัง การสุขาภิบาล น้ำใช้สะอาด การปรับคุณภาพน้ำตามความจำเป็น น้ำที่ใช้ล้างพื้นโต๊ะ หรือ เครื่องมือมีการฆ่าเชื้อโดยการเติมคลอรีน อ่างล้างมือหน้าทางเข้าบริเวณผลิตมีจำนวนเพียงพอมีสบู่เหลวสำหรับล้างมือ และน้ำยาฆ่าเชื้อมือกรณีที่จำเป็น รวมทั้งมีอุปกรณ์ทำให้มือแห้งอย่างถูกสุขลักษณะ เช่น กระดาษ ที่เป่าลมร้อน และมีอ่างล้างมือในบริเวณผลิตตามความเหมาะสม การบำรุงรักษา และการทำความสะอาด ตัวอาคารสถานที่ผลิตทำความสะอาดและรักษาให้อยู่ในสภาพที่สะอาด ถูกสุขลักษณะสม่ำเสมอ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิตทำความสะอาด ดูแลและเก็บรักษาให้อยู่ในสภาพที่สะอาดทั้งก่อนและหลังการผลิต สำหรับชิ้นส่วนของเครื่องมือ บุคลากรได้รับการดูแลรักษาสุขภาพและความสะอาด ส่วนบุคคล รวมทั้งการฝึกอบรม เพื่อพัฒนาจิตสำนึกและความรู้ในการปฏิบัติงานอย่างถูกต้องและเหมาะสม ดังนี้คือ สุขภาพ ผู้ปฏิบัติงานในบริเวณผลิตมีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคเรื้อน วัณโรคในระยะอันตราย ติดยาเสพติด พิษสุราเรื้อรัง เท้าช้าง และโรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ ผู้ที่มีอาการไอ จาม เป็นไข้ ท้องเสียหลีกเลี่ยงจากการปฏิบัติงานในส่วนที่สัมผัสอาหาร สุขลักษณะ ผู้ปฏิบัติงานที่สัมผัสกับอาหารมีการแต่งกายและพฤติกรรมที่เหมาะสม ดังนี้คือ สวมเสื้อหรือชุดกันเปื้อนที่สะอาดและเหมาะสมต่อการปฏิบัติงาน เช่น ผู้ปฏิบัติงานบริเวณผลิตที่มีความเปียกชื้น สวมผ้ากันเปื้อนพลาสติกที่กันน้ำได้ สวมผ้าปิดปากในขั้นตอนผลิต สวมหมวกที่คลุมผม หรือตาข่ายคลุมผมที่ออกแบบให้สามารถป้องกันการหลุดร่วงของเส้นผมลงสู่อาหาร ไม่สูบบุหรี่ ไม่บ้วนน้ำลาย/น้ำมูลขณะปฏิบัติงาน ไม่สวนใส่เครื่องประดับต่าง ๆ ขณะปฏิบัติงาน ไม่นำสิ่งของส่วนตัว หรือสิ่งของอื่น ๆ เข้าไปในบริเวณผลิตอาหาร ไม่รับประทานอาหาร หรือนำสิ่งอื่นใดเข้าปากขณะปฏิบัติงานอยู่ในบริเวณผลิตหรือกระทำอย่างอื่นที่จะก่อให้เกิดความสกปรก การฝึกอบรมมีการทบทวนและตรวจสอบความรู้ของผู้ปฏิบัติงานเป็นระยะ การอบรมพนักงานให้มีความรู้ ความเข้าใจในการปฏิบัติตนด้านสุขลักษณะทั่วไปและความรู้ในการผลิตอาหารตามความเหมาะสมและเพียงพอ ทั้งก่อนรับเข้าทำงานและขณะปฏิบัติงาน

สอดคล้องกับทฤษฎีโครงสร้างหน้าที่นิยมของมาลินอว์สกี้ มาลินอว์สกี้ เชื่อว่ามนุษย์ในทุกสังคมวัฒนธรรมมีความต้องการพื้นฐานทางจิตใจและหน้าที่หลักของวัฒนธรรม คือ การตอบสนองความต้องการพื้นฐานของมนุษย์โดยเขาได้นำเสนอแนวคิดหลักของทฤษฎีหน้าที่นิยมวัฒนธรรมที่สนองความต้องความจำเป็นของปัจเจกบุคคล ว่าวัฒนธรรมเติบโตมาจากความจำเป็น 3 ประเภทของมนุษย์ ได้แก่

1. ความต้องการด้านความจำเป็นพื้นฐาน (Basic Biological and Psychological Needs) เป็นความต้องการเบื้องต้นของมนุษย์ ได้แก่ ความจำเป็นที่เกี่ยวข้องกับการดิ้นรนเพื่อให้มีชีวิตอยู่ เช่น ต้องการอาหาร ที่อยู่อาศัย เครื่องนุ่งห่ม ยารักษาโรคการพักผ่อน การเจริญเติบโต การสืบพันธุ์ เป็นต้น

2. ความต้องการด้านสังคม (Instrumental Needs) เป็นความต้องการความร่วมมือทางสังคมเพื่อแก้ปัญหาพื้นฐานและทำให้ร่างกายได้รับการตอบสนองความต้องการจำเป็นเบื้องต้นได้ เช่น การแบ่งงานกันทำ การแจกจ่ายอาหาร การป้องกันภัยการผลิตสินค้า การบริการ และการควบคุมทางสังคม

3. ความต้องการทางด้านจิตใจ (Symbolic Needs) คือ ความต้องการจำเป็นของมนุษย์เพื่อความมั่นคงทางด้านจิตใจ เช่น ความต้องการสงบทางจิตใจ ความกลมกลืนกันทางสังคมและเป้าหมายชีวิต ระบบสังคมที่สนองความต้องการเหล่านี้ ได้แก่ ความรู้ กฎหมาย ศาสนาและศิลปะ

สรุปได้ว่า ทฤษฎีโครงสร้างหน้าที่นิยม วิเคราะห์ความสำคัญทางโครงสร้างของสังคมไทย บทบาทหน้าที่ความดำรงอยู่ของแต่ละสังคมความต้องการความจำเป็นพื้นฐานปัจจัย 4 ความต้องการทางด้านร่างกายและจิตใจ โดยเฉพาะสัมพันธ์ระหว่างโครงสร้างของสังคมของชุมชนที่มีต่อพฤติกรรมการรับประทานอาหาร และทำให้เกิดภาพรวมของความมั่นคงทางสังคมรวมถึงพฤติกรรมของคนในสังคมรู้ว่าสังคมอยู่ได้อย่างไร โดยเฉพาะสังคมของผู้ประกอบการผลิตอาหารในการสืบสานภูมิปัญญาการผลิตเพื่อการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมในเขตอีสานเหนือ

3. การสืบสานภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยเพื่อการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมในเขตอีสานเหนือ

จากการวิเคราะห์ สังเคราะห์ การสืบสานที่เป็นองค์ประกอบ 4 ด้าน ดังนี้ 1) สืบสานด้วยวิธีการแนะนำสาธิต 2) สืบสานด้วยการถ่ายทอดความรู้ 3) สืบสานด้วยการสร้างเครือข่าย และ 4) สืบสานด้วยการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ เป็นตัวกำหนดรูปแบบในการสืบสานการผลิตที่เป็นเอกลักษณ์ของภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัย ที่ได้มาตรฐานตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดี (G.M.P) เป็นที่ยอมรับของสังคมและถือได้ว่าระบบสังคมวัฒนธรรมจำเป็นต้องมีส่วนร่วมในทุกภาคส่วนเพื่อการพัฒนาต่อไป สถานที่ตั้งและอาคารผลิต หน่วยงานที่เกี่ยวข้องต้องมีจัดฝึกอบรมเพื่อถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับสถานที่ตั้งและอาคารผลิต โดยการให้ความรู้ในเรื่องสถานที่ตั้งต้องมีความปลอดภัยมีมาตรฐาน อยู่ห่างไกลจากแหล่งเพาะเชื้อโรค ไม่มีเสียงรบกวน ไกลจากโรงงานผลิตสารเคมี จัดห้องผลิตแบ่งเป็นสัดส่วนเพื่อให้ง่ายต่อการใช้งาน โดยการสำรวจและศึกษาเกี่ยวกับบริบทของชุมชน ก่อนการสร้างอาคารผลิต การใช้เครื่องมือเครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิตที่ได้มาตรฐานปลอดภัยทั้งผู้ผลิตและผู้บริโภค ซึ่งอาจนำเครื่องจักรกลมาใช้ในการผลิตเพื่อย่นระยะเวลาการผลิตได้

การควบคุมการผลิตเริ่มตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ การเตรียมวัตถุดิบ การปรุง การรับประทาน และการถนอมอาหาร ห้องผลิตแบ่งเป็นสัดส่วนเพื่อให้ง่ายต่อการใช้งาน การสุขาภิบาลจะต้องมีความเข้าใจในการจัดสถานที่ให้มีความเหมาะสม เช่น การจัดสถานที่ห้องน้ำ ห้องส้วม ห้องผลิตและห้องเก็บวัสดุอุปกรณ์ แบ่งแยกชัดเจน และการใช้สารกำจัดเชื้อโรคอย่างปลอดภัยโดยไม่ทำลายสิ่งแวดล้อม การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด ผู้ประกอบการต้องมีความรู้ความเข้าใจในการบำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์ในการใช้งาน บุคลากร ต้องมีความรู้ในการผลิตอาหาร ผ่านการฝึกอบรม การแต่งกาย มารยาทในการบริการ ซึ่งหน่วยงานภาครัฐและเอกชนต้องสนับสนุนกิจกรรมเพื่อให้คนทั่วไปได้รู้จักมากยิ่งขึ้นและสามารถจัดแสดงในรูปแบบของงานเทศกาลอาหาร เทศกาลงานประจำปี การจัดประกวดอาหารพื้นบ้านปลอดภัย งานแสดงสินค้าโอท็อป และการส่งเสริมการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อหลากหลายรูปแบบ เป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมอีกทางหนึ่ง

สอดคล้องกับทฤษฎีโครงสร้างหน้าที่นิยมของพาร์สันส์ (Parson) นักสังคมวิทยาชาวอเมริกัน ได้กล่าวถึงหลักการของการมีสภาวะการเปลี่ยนแปลง ดังนี้ ผู้กระทำทั้งหลายกระทำระหว่างกันภายใต้สถานการณ์ต่าง ๆ วิธีการที่ผู้กระทำปฏิบัตินั้น ได้รับอิทธิพลจากโครงสร้างสังคม บรรทัดฐานเกิดขึ้นจากการปรับตัวของผู้กระทำต่อคนอื่น จนสร้างเป็นบรรทัดฐานขึ้นมา ในขณะเดียวกันที่บรรทัดฐานที่สร้างขึ้นมาจากการกระทำระหว่างกันแล้ว บรรทัดฐานเหล่านี้ ถูกจำกัดอยู่ภายใต้แบบแผน

วัฒนธรรม ในทางกลับกันบรรทัดฐานเป็นตัวกำหนดการกระทำระหว่างกันระบบสังคมมีหน้าที่เพื่อให้สังคมนั้นดำรงอยู่ ซึ่งระบบสังคมที่จะสามารถรักษาระบบสังคมไว้ได้นั้นจะต้องทำหน้าที่สำคัญ 4 ประการ คือ

1. ระบบสังคมจะต้องมีวัตถุประสงค์และดำเนินไปเพื่อบรรลุตามวัตถุประสงค์ (Goal Attainment) วัตถุประสงค์ของสังคม มีความจำเป็นเพื่อความอยู่รอดแห่งสังคมสมาชิกในสังคมมีการดำเนินการไปสู่เป้าหมาย และมีการควบคุมอย่างไรที่จะทำให้สมาชิกได้ปฏิบัติไปสู่วัตถุประสงค์หรือเป้าหมายของสังคม สถาบันทางสังคมทำหน้าที่ ได้แก่ สถาบันครอบครัวและสถาบันการศึกษา

2. ระบบสังคมจะต้องมีการปรับตัว (Adaptation) การปรับตัวมีความจำเป็นและสำคัญมากต่อการมีความสัมพันธ์ระหว่างกัน การที่สมาชิกในสังคมมีความสัมพันธ์และการกระทำระหว่างกันนั้น จำเป็นต้องคิดหาวิธีและเทคนิคต่าง ๆ ที่จะบรรลุวัตถุประสงค์ของสังคมและเสริมสร้างพลังต่าง ๆ ภายในระบบให้ดีขึ้น สถาบันทางสังคมที่จะช่วยทำหน้าที่นี้อย่างมาก ได้แก่ สถาบันเศรษฐกิจ

3. ระบบสังคมจะต้องมีการบูรณาการรวมหน่วย หรือการผสมผสานส่วนต่าง ๆ (Integration) การบูรณาการรวมหน่วยมีความสำคัญต่อระบบ ก็เพราะเพื่อสร้างความเข้าใจภายในระบบเพื่อช่วยการทำงานร่วมกันอย่างต่อเนื่อง เพื่อนำไปสู่จุดหมายของสังคมและเพื่อป้องกันภาวะความตึงเครียดที่อาจจะเกิดขึ้นได้ในระบบ สถาบันทางสังคมที่ทำหน้าที่นี้ ได้แก่ สถาบันการเมืองการปกครอง สถาบันพระมหากษัตริย์ เป็นต้น

4. ระบบสังคมจะต้องมีการจัดการกับความตึงเครียด (Tension Management of Latency) ภายในระบบสังคมย่อมจะมีความขัดแย้งหรือความตึงเครียดอยู่เป็นธรรมดาจากบุคคล กลุ่มคน สถาบันหรือชุมชน ระบบสังคมจะต้องมีหน้าที่แก้ไขหรือจัดการกับสิ่งเหล่านั้นเพื่อก่อให้เกิดความสมดุลในสังคม

นอกจากนี้ยังสอดคล้องทฤษฎีสัญลักษณ์สัมพันธ์ (Symbolic Interactionism Theory) ซึ่งเป็นทฤษฎีหนึ่งที่ใช้อธิบายการจัดระเบียบทางสังคมและการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม สามารถที่จะอธิบายการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม ทั้งในระดับบุคคลและสถาบัน มีดด์ กล่าวถึงการจัดระเบียบทางสังคมคือ ความสัมพันธ์ทางสังคมของบุคคลในสังคมนั้นอยู่ที่การมีและการใช้ความหมายร่วมกัน (Shared Meaning) การกระทำระหว่างกันของบุคคลในสังคม จนเกิดเป็นความสัมพันธ์กันขึ้นนั้น เป็นเพราะใช้สัญลักษณ์ร่วมกัน มีดด์กล่าวว่ามนุษย์มีความสัมพันธ์ต่อกัน มนุษย์เป็นส่วนหนึ่งในสังคมและสังคมก็จำเป็นต้องมีมนุษย์อาศัยอยู่และมีการกระทำต่อกันทั้งมนุษย์และสังคมจึงพึ่งพาอาศัยกันแก้ปัญหาร่วมกัน เพื่อความอยู่รอดของทั้งสองฝ่าย

สรุปได้ว่า ทฤษฎีสัญลักษณ์สัมพันธ์ มีการเปลี่ยนแปลงสถาบันต่าง ๆ ในระดับของชุมชน เราอาจจะกล่าวได้ว่าแต่ละชุมชนประกอบด้วยสมาชิกซึ่งมีการกระทำระหว่างกัน และสมาชิกแต่ละคนมีสถานภาพและบทบาทตามสถาบันต่าง ๆ ที่ตนได้เป็นสมาชิก หรือแม้แต่การมีพฤติกรรมตามแบบอย่างวิถีชีวิตประจำวันเป็นไปในลักษณะความเข้าใจ ทัศนคติ ค่านิยม และการใช้สัญลักษณ์ร่วมกันเมื่อมองในระดับของสถาบันต่าง ๆ ย่อมจะมีการกระทำระหว่างสถาบันต่าง ๆ ในชุมชน และเปลี่ยนแปลงไปอย่างไม่มีสิ้นสุด

Mahasarakham University

ข้อเสนอแนะ

จากผลการศึกษาวิจัย เรื่อง อาหารพื้นบ้านปลอดภัย : การสืบสานภูมิปัญญาการผลิตเพื่อการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมในเขตอีสานเหนือ ครั้งนี้ ผู้วิจัยมีข้อเสนอแนะดังต่อไปนี้

1. ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์

1.1 หน่วยงานภาครัฐ

1.1.1 สามารถนำองค์ความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาพื้นบ้านด้านการสืบสานภูมิปัญญาการผลิตเพื่อการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมในเขตอีสานเหนือ ไปใช้ในการศึกษา วิจัยต่อยอด หรือเชื่อมโยงไปสู่การพัฒนาในด้านสถานที่ตั้งและอาคารผลิต เครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์ การควบคุมการผลิต หลักการสุขาภิบาล การบำรุงรักษาความสะอาด และการพัฒนาบุคลากร ให้ได้มาตรฐานตามเกณฑ์วิธีการที่ดี (G.M.P) เพื่อให้เกิดความเชื่อมั่นในความสะอาด ปลอดภัย ในทุกขั้นตอนของการผลิต

1.1.2 สามารถนำองค์ความรู้เกี่ยวกับการสืบสานภูมิปัญญาการผลิตเพื่อการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมในเขตอีสานเหนือ ไปใช้ในการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิต หรือการจัดกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการแก่ผู้สนใจได้

1.2 ภาคเอกชน

1.2.1 สามารถนำผลการวิจัยไปพัฒนาต่อยอดสู่ภูมิปัญญาการผลิตเพื่อการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมในเขตอีสานเหนือเต็มรูปแบบ และสามารถส่งเสริมการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยสู่การท่องเที่ยวในเขตภูมิภาคอาเซี่ยนและทั่วโลกได้

1.2.2 สามารถนำผลการวิจัยไปพัฒนาต่อยอดสู่การผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยชนิดอื่นและสร้างสัญลักษณ์ให้เกิดขึ้นในพื้นที่การผลิตอาหารให้เป็นที่รู้จักมากขึ้น ทั้งภายในประเทศและต่างประเทศ

2. ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

2.1 ควรศึกษาการสืบสานภูมิปัญญาการผลิตเพื่อการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมในเขตอีสานเหนือและเขตภูมิภาคอื่นๆ เช่น ภาคกลาง ภาคเหนือ และภาคใต้ เป็นต้น

2.2 ควรศึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นบ้านปลอดภัยเพื่อต่อยอดไปสู่การผลิตที่ได้รับความนิยมในกลุ่มผู้บริโภคทั่วไป และสามารถจัดจำหน่ายได้ในร้านสะดวกซื้อ เช่น หมูเค็ม หมูทุบ ไข่เค็มสมุนไพร ขนมถั่วตัด ถั่วกรอบแก้ว มะพร้าวแก้ว กล้วยทอดกรอบ ขนมข้าวแต๋นน้ำแตงโม ขนมจีนอบแห้ง น้ำเสารส น้ำกระชายดำ ชาเขียวใบหม่อน และชามะรุม เป็นต้น

2.3 ควรศึกษาการตลาดของผลิตภัณฑ์อาหารพื้นบ้านปลอดภัยเพื่อส่งเสริมธุรกิจการค้า เพื่อการส่งออกผลิตภัณฑ์ไปจัดจำหน่าย เช่น ผลิตอาหารตามฤดูกาล สร้างสัญลักษณ์อาหารให้เกิดขึ้นในท้องถิ่น การได้รับการรับรองมาตรฐานคุณภาพอาหาร เป็นต้น

2.4 ควรมีการวิจัยเกี่ยวกับการผลิตอาหารประเภทอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้ประโยชน์ในการพัฒนาที่ยั่งยืนในการสืบสานมรดกทางด้านภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยของท้องถิ่นอย่างเหมาะสมต่อไป

Mahasarakham University

บรรณานุกรม

Mahasarakham University

บรรณานุกรม

กมลวรรณ วังมณี. อาหารท้องถิ่นไทยในมิติวัฒนธรรม กรณีศึกษา ข้าวปุก ชาวอาข่าและลาหู่ ตำบลแม่ฟ้าหลวง อำเภอแม่ฟ้าหลวง จังหวัดเชียงราย. การศึกษาอิสระ บธ.ม. เชียงราย : มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย, 2551.

กรมวิชาการ. การวิจัยการศึกษาอดีต ปัจจุบันและอนาคต. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์คุรุสภาลาดพร้าว, 2542.

________. สรุปผลการสัมมนา เรื่อง การพัฒนาหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอนจากภูมิปัญญาท้องถิ่น. กรุงเทพฯ : กรมวิชาการ กระทรวงศึกษาธิการ, 2540.

กรมศิลปากร. ประเพณีเกี่ยวกับชีวิต. กรุงเทพฯ : การรถไฟ, 2542.

กระทรวงสาธารณสุข กรมอนามัย กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ. คู่มือ FOOD INSPECTOR. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก, 2549.

________. กฎกระทรวง ประกาศกระทรวง คำแนะนำ และแนวปฏิบัติตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์องค์การทหารผ่านศึก, 2548.

________. คู่มือบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก, 2544.

กระทรวงสาธารณสุข. ประกาศสำนักงานอาหารและยา พระราชบัญญัติอาหาร. 2555. <www.appl.fda.moph.go.th> 19 มีนาคม 2555.

กลุ่มประชาสัมพันธ์ สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ. ข้าวไทย. 2555. <www.culture.go.th> 19 มีนาคม 2555.

กองบรรณาธิการสำนักพิมพ์แสงแดด. อาหารรสแซบ. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : แสงแดด, 2537.

กัญยา หอมเกตุ. อัตลักษณ์ทางชาติพันธุ์กะเหรี่ยงท่ามกลางวิถีชีวิตแบบใหม่ กรณีศึกษาบ้านห้วยสัตว์ใหญ่ หมู่ที่ 6 ตำบลป่าเด็ง อำเภอแก่งกระจาน จังหวัดเพชรบุรี. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์, 2548.

การท่องเที่ยวประเทศไทย. รายงานประจำปี Annual Report. กรุงเทพฯ : การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย, 2541.

การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย. นักท่องเที่ยว. 2556. <http//www.ryta.com> 10 เมษายน 2556.

คณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ สำนักนายกรัฐมนตรี. การศึกษาในวิถีชีวิตของชุมชน : รูปแบบและการปฏิบัติ. โครงการศึกษารูปแบบการมีส่วนร่วมของโรงเรียนกับชุมชนในการจัดการศึกษา. กรุงเทพฯ : สำนักนายกรัฐมนตรี, 2541.

คณาคุณ กิจเกื้อกูล และศศิพร รัตนสุวรรณ์. การพัฒนาผลิตภัณฑ์หมูปรุงรสชนิดแห่งปราศจากน้ำตาลพร้อมบริโภค. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร, 2550.

เครือวัลย์ หุตานุวัตร และคณะ. บริโภคนิสัยของชาวชนบทอีสาน. ขอนแก่น : มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 2549.

Mahasarakham University

เครือวัลย์ หุตานุวัตร. รายงานการวิจัย เรื่อง พฤติกรรมการกินของชาวชนบทอีสานตอนบน. ขอนแก่น : มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 2529.

โครงการสารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน. สารานุกรมสำหรับเยาวชนโดยพระราชประสงค์ในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว เล่ม 19. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์คุรุสภาลาดพร้าว, 2540.

โฆสิต ปั้นเปรี่ยมรัษฎ์, อาษา เมฆสวรรค์ และชำนาญ พจนา. "สรุปการสัมมนาบทบาทมหาดไทยครั้งที่ 2 เรื่อง บทบาทมหาดไทยด้านเศรษฐกิจ สังคม อดีต ปัจจุบัน และอนาคต," เทศาภิบาล. 87(1) : 19–25 ; มกราคม, 2535.

งามพิศ สัตย์สงวน. มานุษยวิทยากายภาพ : วิวัฒนาการทางกายภาพ. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2539.

จงรักษ์ วงษ์สิงห์. การพัฒนาการมีส่วนร่วมในการจัดการขยะของบ้านปากคลองบางคู้ ตำบลบางคู้ อำเภอท่าวุ้ง จังหวัดลพบุรี. วิทยานิพนธ์ ศศ.ม. ลพบุรี : มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี, 2549.

จารุวรรณ ธรรมวัตร. ภูมิปัญญาอีสาน. พิมพ์ครั้งที่ 3. อุบลราชธานี : ศิริธรรมออฟเซ็ท, 2549.

จินดา มณีเนตร. การมีส่วนร่วมของตำรวจป่าไม้ในการอนุรักษ์ทรัพยากรป่าไม้. วิทยานิพนธ์ ศศ.ม. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยมหิดล, 2540

จินดารัตน์ อาจศิริ. ปลาแดกในวิถีชีวิตของชาวอำเภอบรบือ จังหวัดมหาสารคาม. วิทยานิพนธ์ กศ.ม. มหาสารคาม : มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ มหาสารคาม, 2546.

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. ภูมิลักษณ์ประเทศไทย. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2534.

เจิมศักดิ์ ปิ่นทอง. การระดมประชาชนเพื่อการพัฒนา ในการบริหารงานพัฒนาชนบท. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์, 2523.

ชลิต ชัยครรชิต และคณะ. สังคมและวัฒนธรรมอีสาน. ขอนแก่น : คลังนานาวิทยา, 2544.

ชัยวัฒน์ ทองสันติสุข. การพัฒนาการเฝ้าระวังสารปนเปื้อนอาหารโดยชมรมผู้ประกอบการตลาดแพรกศรีราชา จังหวัดชัยนาท. วิทยานิพนธ์ ศศ.ม. ลพบุรี : มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี, 2547.

ณรงค์ ธนาวิภาส. หลักเศรษฐศาสตร์. กรุงเทพฯ : วิทยาพัฒน์, 2545.

ณรงค์ เพ็ชรประเสริฐ. ธุรกิจชุมชนเส้นทางที่เป็นไปได้. กรุงเทพฯ : สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.), 2542.

ณัฐวดี พัฒนโพธิ์ และคณะ. การศึกษาและพัฒนาศักยภาพบุคลากรชุมชนด้านการบริหารจัดการการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนกรณีศึกษา ชมรมการท่องเที่ยวอำเภอสหัสขันธุ์ จังหวัดกาฬสินธุ์. ม.ป.ท. : ม.ป.พ., 2550

ดวงเงิน พูนผล. ศิลปะหัตกรรมพื้นบ้านและการผลิตเนื่องมาจากระบบนิเวศวัฒนธรรมพื้นบ้าน. กรุงเทพฯ : โครงการวิจัย สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาลัยศิลปากร, 2547.

Mahasarakham University

ดวงเนตร เพ็ชรกิจ. การประยุกต์ใช้ภูมิปัญญาพื้นบ้านในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารของชุมชนจังหวัดนครราชสีมา. วิทยานิพนธ์ กศ.ม. มหาสารคาม : มหาวิทยาลัยมหาสารคาม, 2551.

ดิเรก สาระวดี. ยุทธศาสตร์การพัฒนาธุรกิจชุมชน. ขอนแก่น : เอกสารประกอบการบรรยายทางเลือกและศักยภาพชาวอีสาน มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 2549.

ตุ้ย ชุมสาย. ปฐมบทแห่งการท่องเที่ยว. กรุงเทพฯ : ไทยวัฒนาพานิช, 2527.

ทรงคุณ จันทจร. การวิจัยเชิงคุณภาพทางวัฒนธรรม. มหาสารคาม : สถาบันวิจัยศิลปะและวัฒนธรรมอีสาน, มหาวิทยาลัยมหาสารคาม, 2549 ก.

________. ประวัติศาสตร์ลาว (ดึกดำบรรพ์-ปัจจุบัน). กาฬสินธุ์ : ประสานการพิมพ์, 2549 ข.

ทรงพล เจตนาวณิชย์. “ลักษณะของโครงการพัฒนาขนาดเล็ก และกระบวนการสนับสนุนจากกระบวนการสถาบันชุมชนท้องถิ่นพัฒนา,” ตัวชี้วัดสำหรับงานพัฒนาชนบท : ประสบการณ์จากนักพัฒนา. กรุงเทพฯ : สถาบันชุมชนท้องถิ่นพัฒนา, 2538.

ทรงศิริ สาประเสริฐ. ลักษณะการถ่ายทอดของภูมิปัญญาชาวบ้าน. วิทยานิพนธ์ ศศ.ม. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยมหิดล, 2524.

ทวน ยุทธพงษ์. วัฒนธรรมการบริโภคอาหารของชาวอีสาน : ศึกษากรณีบ้านเม่นใหญ่ ตำบลแก่งเลิงจาน อำเภอเมือง จังหวัดมหาสารคาม. ปริญญานิพนธ์ กศ.ม. มหาสารคาม : มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ มหาสารคาม, 2533.

ทวีทอง หงส์วิวัฒน์. การมีส่วนร่วมของประชาชนในการพัฒนา. กรุงเทพฯ : ศูนย์ศึกษานโยบายสาธารณสุข มหาวิทยาลัยมหิดล, 2527.

ทวีป ศิริรัศมี. รวมบทความวิจัย การท่องเที่ยว. กรุงเทพฯ : พี เอส พริ้นท์, 2547.

ทัศนีย์ ทองไชย. สภาพและแนวทางการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาใช้จัดการเรียนการสอนวิชาสังคมศึกษาในโรงเรียนมัธยมศึกษา สังกัดกรมสามัญศึกษาจังหวัดอุบลราชธานี. วิทยานิพนธ์ ศษ.ม. ขอนแก่น : มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 2542.

ธนากร สังเขป. ระบบเสียงภาษาลาวแง้วและเปรียบเทียบกับภาษาถิ่นไท 5 ภาษา. นครปฐม : สถาบันวิจัยและพัฒนาภาษาเพื่อพัฒนาชนบท มหาวิทยาลัยมหิดล, 2526.

ธารา วิริยพานิช. พฤติกรรมการกินของชาวอีสานตอนล่าง. กรุงเทพฯ : สถาบันเพื่อการวิจัยจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2529.

นงนุช ปุ้งเผ่าพันธุ์. ลักษณะของภาษาลาวแง้ว ที่ตำบลทองเอน อำเภออินทร์บุรี จังหวัดสิงห์บุรี. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยศิลปากร, 2527.

นภาภรณ์ หะวานนท์ และคณะ. องค์ความรู้ในเรื่องความเข้มแข็งของชุมชน : จากปรากฏการณ์สู่ทฤษฎีฐานราก (ระยะที่ 2). กรุงเทพฯ : สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย, 2543.

นรินทร์ชัย พัฒนพงศา. แนวทางการให้ประชาชนมีส่วนร่วมในการพัฒนาชนบท. กรุงเทพฯ : สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ, 2533.

นรี สวาสดิ์รัตน์. การจัดการธุรกิจในโครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ : กรณีศึกษาธุรกิจไข่เค็มเสริมไอโอดีนของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรหนองหัววัว ตำบลโคกศรี อำเภอเมืองขอนแก่น จังหวัดขอนแก่น. การศึกษาค้นคว้าอิสระ วท.ม. ขอนแก่น : มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 2547.

นัทสาร สีสลับ. ภูมิปัญญาไทย. กรุงเทพฯ : อัมรินทร์พริ้นติ้งกรุ๊ฟ, 2542.

นันทิยา นางาม. การสืบทอดภูมิปัญญาและการพัฒนาปลาแดกบริเวณลุ่มน้ำลำปาว จังหวัดกาฬสินธุ์ เพื่อส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชน. วิทยานิพนธ์ ศศ.ม. มหาสารคาม : มหาวิทยาลัยมหาสารคาม, 2551.

น้ำทิพย์ วิภาวิน. ทักษะการพัฒนาผลิตภัณฑ์ยุคใหม่. กรุงเทพฯ : ซีเอ็ดยูเคชั่น, 2546.

นิคม มูสิกะคามะ. วัฒนธรรม : บทบาทใหม่ในยุคโลกาภิวัตน์. กรุงเทพฯ : กรมศิลปากร, 2545.

นิยพรรณ วรรณศิริ. มานุษยวิทยา สังคมและวัฒนธรรม. กรุงเทพฯ : เอ็กซเปอร์เน็ท, 2550.

นิรัญชรา มากมา. การบริหารจัดการกลุ่มธุรกิจชุมชน ภายใต้โครงการหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร, 2549.

นิลวันต์ พิชญ์ดำรง. “ดัชนีชี้วัดการบริหารจัดการที่ดี : เครื่องมือตรวจสอบการทำงานภาครัฐ,” เศรษฐกิจและสังคม. 40(4) : 21–26 ; กันยายน–ตุลาคม, 2546.

บัญญัติ ตะนาวศรี และคณะ. ศึกษาโครงการผักพื้นบ้านอาหารพื้นบ้านสู่กระบวนการเรียนรู้ ตำบลต้นธง อำเภอเมือง จังหวัดลำพูน. กรุงเทพฯ : รายงานการวิจัยสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัยและสำนักงานกองทุนสนับสนุนการเสริมสร้างสุขภาพ, 2551.

ปฐม นิคมานนท์. การค้นหาความรู้และระบบการถ่ายทอดความรู้ในชุมชนบทไทย. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์, 2535.

ประนงเยาว์ ภูนาแร่. การดำเนินงานของกลุ่มอาชีพหมูทุบ หมูเค็ม หมูกรอบ ตำบลนาจาน จังหวัดกาฬสินธุ์. การศึกษาปัญหาพิเศษ บธ.ม. มหาสารคาม : มหาวิทยาลัยมหาสารคาม, 2547.

ประนอม เคียนทอง. พลวัตและการปรับตัวของการสร้างข่ายธุรกิจผ้าทอมือมัดหมี่ชุมชนไทยพวน จังหวัดลพบุรี. วิทยานิพนธ์ ปร.ด. มหาสารคาม : มหาวิทยาลัยมหาสารคาม, 2551.

ประมวล พิมพ์เสน. ของแซบอีสาน บันทึกภูมิปัญญาไทย ด้านโภชนาการ. ขอนแก่น : ขอนแก่นการพิมพ์, 2546.

ประยงค์ จินดาวงค์. หนังสืออ่านเพิ่มเติมกลุ่มการงานและพื้นฐานอาชีพชุด อาชีพที่สร้างสรรค์ขึ้นเอง (อาชีพอิสระ) ชั้นประถมศึกษาปีที่ 5–6 เรื่องความฝันของวิภา. กรุงเทพฯ : กรมวิชาการ, 2540.

ประเวศ วะสี. การศึกษาของชาติกับภูมิปัญญาท้องถิ่น. กรุงเทพฯ : อมรินทร์พริ้นติ้งกรุ๊ฟ, 2534.

________. วัฒนธรรมกับการพัฒนา. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์คุรุสภาลาดพร้าว, 2537.

________. “การศึกษาชาติกับภูมิปัญญาท้องถิ่น,” เอกสารประกอบการสัมมนาภูมิปัญญาชาวบ้านกับการดำเนินงานด้านวัฒนธรรมและการพัฒนาชนบท สถาบันพัฒนาชนบท. กรุงเทพฯ : กรมวิชาการ กระทรวงศึกษาธิการ, 2530.

ประเสริฐ สาวีรัมย์. ศึกษาเพื่อพัฒนาศักยภาพองค์กรธุรกิจชุมชน กรณีศึกษาองค์กรธุรกิจชุมชน บ้านเกตุเหนือ ตำบลตะโก อำเภอห้วยราช จังหวัดบุรีรัมย์. วิทยานิพนธ์ ศศ.ม. บุรีรัมย์ : มหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์, 2549.

ปวีณภัสสร์ คล้ำศิริ. ภูมิปัญญาพื้นบ้านด้านอาหาร : กรณีศึกษาหมู่บ้านเตานอ ตำบลศิลา อำเภอเมืองขอนแก่น จังหวัดขอนแก่น. วิทยานิพนธ์ ศษ.ม. ขอนแก่น : มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 2547.

แผนที่แสดงจังหวัดกาฬสินธุ์. 2555. <www. http://kkn.brrd.in.th/km/index.php?option.com> 19 มีนาคม 2555.

แผนที่แสดงจังหวัดขอนแก่น. 2555. <www.http://kkn.brrd.in.th/km/index.php?option.com> 1 พฤษภาคม 2555.

แผนที่แสดงจังหวัดเลย. 2555. <www.http://loei.nfe.go.th/e-learning/puruea/> 1 พฤษภาคม 2555.

แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. 2555. <www.moac.go.th > 25 เมษายน 2555.

ฝารีดา หลีเด, เรวดี นิลวรรณ และสุเพ็ญ ด้วงทอง. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนผสมสีจากดอกอัญชัน. สงขลา : มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา, 2550.

พงษ์พันธ์ พนาสันติกุล. การมีส่วนร่วมในเกษตรบนที่สูงของสตรีเผ่าม้ง อำเภอแม่ริม จังหวัดเชียงใหม่. วิทยานิพนธ์ ศษ.ม. เชียงใหม่ : มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2532.

พรทิพย์ คำพอ. พระราชบัญญัติอาหารและยา. กรุงเทพฯ : วชิรินทร์สาส์นรัชดา, 2544.

พรทิพย์ นาสวน และวิชุดา เขาย้อย. ไส้กรอกข้าวผัดกระเพราหมู. เพชรบุรี : สถาบันราชภัฏเพชรบุรี, 2545.

พรเทพ เทพเสนา, ศราวุฒิ คำพล และชนิษฐา อุ้มอารีย์. การพัฒนาหมูยอและไก่ยอไขมันต่ำเสริมใยอาหาร. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร, 2550.

พระธรรมปิฎก (ป.อ. ปยุตฺโต). การพัฒนาที่ยั่งยืน (Sustainable Development). พิมพ์ครั้งที่ 10. กรุงเทพฯ : มูลนิธิโกมลคีมทอง, 2549.

พระธรรมปิฎก (ประยุทธ์ ปยุตฺโต). วัฒนธรรมไทยสู่ยุคเป็นผู้นำและผู้ให้. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์การศาสนา, 2538.

________. การพัฒนาที่ยั่งยืน (Sustainable Development). พิมพ์ครั้งที่ 10. กรุงเทพฯ : มูลนิธิโกมลคีมทอง, 2549.

“พระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522,” ราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ 96. ตอนที่ 72 ฉบับพิเศษ. กรุงเทพฯ : ม.ป.พ., 2522.

“พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522,” ราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ 96. ตอนที่ 79 ฉบับพิเศษ. กรุงเทพฯ : ม.ป.พ., 2522.

พลกฤษณ์ วิมุกติพันธุ์. การผลิตข้าวผัดแช่เยือกแข็ง. วิทยานิพนธ์ วท.ม. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2547.

พัฒน์ สุจำนง. กฎหมายควบคุมอาหาร และมาตรฐานอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : โอ.เอส.พริ้นติ้ง, 2547.

พาณีพันธุ์ ฉัตรอำไพวงศ์. การศึกษาภูมิปัญญาพื้นบ้าน : กรณีศึกษาอาหารพื้นบ้านไทยภาคกลาง. กรุงเทพฯ : พีเพรส, 2544.

พิกุล บุญมากาศ. การศึกษาตำหรับอาหารพื้นบ้านชาวยอง. เชียงใหม่ : มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2544.

พิบูล ทีปะปาล. การบริหารการตลาด. กรุงเทพฯ : อมรการพิมพ์, 2547

พิมพา ดวงประชา. การมีส่วนร่วมของเกษตรกรชาติพันธ์ ไทย ลาว พวน ในการพัฒนาการเกษตร อำเภอปากพลี จังหวัดนครนายก. นนทบุรี : มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, 2548.

พูลทรัพย์ วิรุฬหกุล. เทคโนโลยีการผลิตและคุณสมบัติเฉพาะของปลาร้า. กรุงเทพฯ : สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ, 2543.

เพ็ญนภา ทรัพย์เจริญ. อาหารพื้นบ้าน 4 ภาค. กรุงเทพฯ : สถาบันแพทย์แผนไทย กรมการแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข, 2540.

เพ็ญนภา ทรัพย์เจริญ, กัญจนา ดีวิเศษ และพรทิพย์ เต็มวิเศษ. อาหารเพื่อสุขภาพ. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : โครงการพัฒนาตำรา กองทุนสนับสนุนกิจกรรม มูลนิธิการแพทย์แผนไทยพัฒนา, 2544.

เพ็ญศรี เปลี่ยนขำ. โครงการตำราวิชาการราชภัฏเฉลิมพระเกียรติ เนื่องในวโรกาสพระยาสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวทรงเจริญพระชนมายุครบ 6 รอบ. เพชรบุรี : ธรรมรักษ์การพิมพ์, 2540.

ไพจิตร ปวะบุตร. แนวคิดสุขภาพดีถ้วนหน้า ปี 2536–2543. นนทบุรี : สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข, 2537.

ไพฑูรย์ พงศะบุตร. “ภูมิปัญญาชาวบ้าน,” สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน โดยพระราชประสงค์ในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ฉบับเสริมการเรียนรู้ เล่ม 3. กรุงเทพฯ : โครงการสารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน โดยพระราชประสงค์ในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว, 2548.

ไพบูลย์ ธรรมรัตนวาสิก. กรรมวิธีการแปรรูปอาหาร. กรุงเทพฯ : โอ เอส พรินติ้งเฮ้าส์, 2532.

ไพรัตน์ เตชะรินทร์. การจัดองค์กรประชาชน เฉพาะกรณีของกรมการพัฒนาชุมชน. กรุงเทพฯ : กรมการพัฒนาชุมชน, 2527.

ภูมิธรรม เวชยชัย. บทบาทองค์การอาสาสมัครเอกชนในการสร้างสถาบันเกษตรกรเพื่อการพัฒนา : ศึกษากรณีการสร้างกลุ่มธนาคารข้าวขององค์การอนุเคราะห์เด็ก เปรียบเทียบอ้างอิง. วิทยานิพนธ์ ร.ม. กรุงเทพฯ : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2527.

มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง. “การจัดการอุตสาหกรรม,” บทเรียนออนไลน์. 2545. <http://e-learning.mfu.ac.th/mflu/1301312/IM/course_des.htm> 27 มีนาคม 2553.

Mahasarakham University

มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช. การจัดการทรัพยากรการท่องเที่ยว หน่วยที่ 1-8. นนทบุรี : มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, 2545 ก.

________. ทรัพยากรการท่องเที่ยวของไทย หน่วยที่ 9-15. นนทบุรี : มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, 2545 ข.

________. สภาวะตลาดปัจจุบันในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่. นนทบุรี : มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, 2544.

ยศ สันติสมบัติ. ความหลากหลายทางชีวภาพและภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืน. เชียงใหม่ : มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2542.

________. มนุษย์กับวัฒนธรรม. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2537.

ยุทธศาสตร์การท่องเที่ยว. 2555. <http://tourism.go.th/2010/th/about/strategy.html>, 25 เมษายน 2555.

ยุวัฒน์ วุฒิเมธี. หลักการพัฒนาชุมชนและการพัฒนาชนบท. กรุงเทพฯ : ไทยอนุเคราะห์ไทย, 2526.

รัฐทิตยา หิรัญยหาด. การจัดการอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว. เชียงใหม่ : มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2544.

รำไพ ปัญญาพรหม. การจัดทำตำหรับมาตรฐานและหาคุณค่าทางโภชนาการของอาหารพื้นบ้านชาวยอง. เชียงใหม่ : มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2544.

รุ่งคนานต์ สัมฤทธิ์จินตนา. การศึกษาปัจจัยการดำเนินธุรกิจชุมชนให้พึ่งตนเอง กรณีศึกษาการพึ่งพาสหกรณ์ร่วมด้วยช่วยกัน จำกัด เพื่อดำเนินธุรกิจโรงสีชุมชน ของกลุ่มเกษตรกรทำนาศรี สว่าง อำเภอโพนทราย จังหวัดร้อยเอ็ด. วิทยานิพนธ์ ค.ม. กรุงเทพฯ : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2549.

รุ่งวิทย์ มาศงามเมือง และวิจิตร ฟุ้งลัดดา. อาหารอีสาน : กรณีศึกษาเฉพาะที่ทำจากปลา. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยมหิดล, 2532.

รุจิรา เชาว์ธรรม และคณะ. ประวัติศาสตร์ท้องถิ่นและกลุ่มชาติพันธุ์ลาวแง้ว. กรุงเทพฯ : สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.), 2545.

ลัดดาวัลย์ อนุกุล. ปัจจัยบางประการที่มีผลต่อการเข้ามามีส่วนร่วมในกิจกรรม. วิทยานิพนธ์ ศศ.ม. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2522.

เล็ก พงษ์สมัครไทย. “ปฏิรูประบบราชการในมุมมองของประชาชน,” หนังสือพิมพ์มติชน. 3 ตุลาคม 2539.

วรรณา วงษ์วานิช. ภูมิศาสตร์การท่องเที่ยว. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2546.

วลัยพร อดออมพานิช. ตลาดทางเลือก หุ้นส่วนเพื่อสังคมใหม่. กรุงเทพฯ : เครือข่ายเกสรทางเลือก, 2539.

วัฒนา ประทุมสินธุ์. สูตรอาหารมาตรฐาน. สงขลา : ศูนย์อาหารโภชนาการและการพัฒนาชนบทภาคใต้, 2532.

วันดี สันติวุฒิเมธี. กระบวนการสร้างอัตลักษณ์ทางชาติพันธุ์ของชาวไทยใหญ่ชายแดน-พม่า. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2545.

วาทินี ยอดดำเนิน. <u>พฤติกรรมการซื้อผลิภัณฑ์อาหารแปรรูปจากปลาช่อนแม่ลา ภายใต้โครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ในจังหวัดสิงห์บุรี</u>. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2550.

วิชา ทรวงแสง. <u>ภูมิปัญญาบ้านเรา</u>. กรุงเทพฯ : ม.ป.พ., 2537

วินัย วีระวัฒนานนท์. <u>สิ่งแวดล้อมและการพัฒนา</u>. กรุงเทพฯ : ส่องสยาม, 2538.

วิมล จิโรจนพันธุ์. <u>วิถีไทย</u>. กรุงเทพฯ : แสงดาว, 2548.

วิรัช วิรัชนิภาวรรณ. <u>ความหมายของการพัฒนา และแนวคิดพื้นฐานของการพัฒนา</u>. กรุงเทพฯ : ม.ป.พ., 2551.

วิริยะ สว่างโชติ. <u>ศูนย์การค้ากับการแพร่กระจายวัฒนธรรมการบริโภค</u>. กรุงเทพฯ : สำนักงานคณะกรรมการการวัฒนธรรมแห่งชาติ กระทรวงศึกษาธิการ, 2537.

วิลาสวงศ์ พงศะบุตร และวุฒิชัย มูลศิลป์. “สังคมและวัฒนธรรมไทย,” ใน <u>สารานุกรรมไทยสำหรับเยาวชน โดยพระราชประสงค์ในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ฉบับเสริมการเรียนรู้. เล่ม 3</u>. หน้า 99–113. กรุงเทพฯ : โครงการสารานุกรรมไทยสำหรับเยาวชนโดยพระราชประสงค์ในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว, 2548.

วิไล ลังสาดทอง. <u>เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร</u>. กรุงเทพฯ : ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร คณะวิทยาศาสตร์ประยุกต์, สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ, 2543.

วิไลวัลย์ อินทรไชยมาศ. <u>ศึกษาศักยภาพพืชผักพื้นบ้านเพื่อใช้เป็นวัตถุดิบในการประกอบข้าวยำ</u>. ยะลา : มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา, 2549.

เวกวรพันธ์ ฉ่ำสันเทียะ. <u>การศึกษาการจัดการศึกษาเพื่อถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นในโรงเรียนประถมศึกษาสังกัดสำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดชัยภูมิ : กรณีศึกษากลุ่มไทยลาว</u>. วิทยานิพนธ์ กศ.ม. มหาสารคาม : มหาวิทยาลัยมหาสารคาม, 2541.

ศรีศักร วัลลิโภดม. <u>แอ่งอารยธรรมอีสาน</u>. กรุงเทพฯ : มติชน, 2533.

ศิริพร ทัตติยะกุล. <u>ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับผลการดำเนินงานโรงสีเกษตรข้าวขวัญต่อสมาชิก</u>. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2547.

สถาบันการแพทย์ไทย กรมการแพทย์. <u>อาหารพื้นบ้านสี่ภาค</u>. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก, 2540.

สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย. “การแปรรูปผลิตผลทางการเกษตร,” <u>อุตสาหกรรมสาร</u>. 46(5) : 22–31 ; กันยายน–ตุลาคม, 2546.

สนธยา พลศรี. <u>ทฤษฎีและหลักการพัฒนาชุมชน</u>. กรุงเทพฯ : โอเดียนสโตร์, 2545.

สมนึก ปัญญาสิงห์. <u>ปัจจัยที่มีผลต่อการปฏิบัติงานของคณะกรรมการกลุ่มออมทรัพย์เพื่อการผลิต</u>. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, 2532.

สมศักดิ์ บุญชุบ. <u>ปลาส้มกับวิถีชีวิตของชาวจังหวัดยโสธร</u>. การศึกษาค้นคว้าอิสระ กศ.ม. มหาสารคาม : มหาวิทยาลัยมหาสารคาม, 2543.

สมศักดิ์ ศรีสันติสุข. <u>การศึกษาสังคมและวัฒนธรรม : แนวความคิด วิธีวิทยา และทฤษฎี</u>. ขอนแก่น : คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 2544.

สัญญา สัญญาวิวัฒน์. <u>การพัฒนาชุมชน</u>. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ : ไทยวัฒนาพานิช, 2526.

สายสนม ประดิษฐ์ดวง. “ลู่ทางการพัฒนาเครื่องเทศไทย,” สุโขทัยธรรมาธิราช. 9(2) : 81–87 ; พฤษภาคม–สิงหาคม, 2539.

สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. กรอบแนวคิดทางทฤษฎีเศรษฐศาสตร์ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง. กรุงเทพฯ : สำนักงานพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, ม.ป.ป.

________. แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 8 (พ.ศ. 2540-2544). กรุงเทพฯ : สำนักนายกรัฐมนตรี, 2539.

________. แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 9 (2545-2549). กรุงเทพฯ : สำนักนายกรัฐมนตรี, 2544.

________. แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 10 (2550-2554). กรุงเทพฯ : สำนักนายกรัฐมนตรี, 2549.

________. แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 11 (พ.ศ. 2555-2559). 2555. <http://www.moac.go.th> 25 เมษายน 2555.

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา. แนวทางการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดี (จี.เอ็ม.พี). กรุงเทพฯ : สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา, 2544.

สิทธิณัฐ ประพุทธนิติสาร. การวิจัยปฏิบัติการอย่างมีส่วนร่วม : แนวคิดและแนวปฏิบัติ. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : สำนักงานสนับสนุนการวิจัย, 2545.

สินธรา มหาวงศ์. แนวทางการพัฒนาขนมจีนและน้ำพริกของชุมชนตำบลหนองแหยง อำเภอสันทราย จังหวัดเชียงใหม่. วิทยานิพนธ์ วท.ม. เชียงใหม่ : มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2549.

สุกัญญา อธิปอนันต์. กลยุทธ์การพัฒนาวิสาหกิจชุมชนเพื่อการพึ่งตนเอง ปี 2550. กรุงเทพฯ : กรมส่งเสริมการเกษตร, 2550.

สุจิตต์ วงษ์เทศ. เบิ่งสังคมและวัฒนธรรมอีสาน. กรุงเทพฯ : พิฆเณศ พริ้นท์ติ้ง เซ็นเตอร์, 2543.

สุดา ไทยเกิด. ศึกษาวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านชาวไทยรามัญ อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยรามคำแหง, 2549.

สุดาดวง เรืองรุจิระ. การรักษาสภาพการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่. กรุงเทพฯ : เนชั่น, 2538.

สุดาพร วรพล. “การจัดการท่องเที่ยวและมรดกวัฒนธรรมของชาติ,” จุลสารการท่องเที่ยว. 17(2) : 31-33 ; เมษายน-มิถุนายน, 2540.

สุธิวงศ์ พงศ์ไพบูลย์. วัฒนธรรมพื้นบ้าน แนวปฏิบัติในภาคใต้. กรุงเทพฯ : สถาบันทักษิณคดีศึกษา, 2525.

สุภรณ์ ลิ้มอารีย์. อาหาร. มหาสารคาม : ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ มหาสารคาม, 2530.

สุภางค์ จันทวานิช และคณะ. “การศึกษาพฤติกรรมการกินของคนไทยภาคกลาง,” ใน รายงานการประชุมเชิงปฏิบัติการ เรื่องสาเหตุและปัจจัยที่มีผลต่อพฤติกรรมการกินของคนไทย. หน้า 107-118. กรุงเทพฯ : สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล, 2532.

สุภาภรณ์ นำรุ่งโรจน์ และสุชีรา ดำรงพิพัฒน์. การทดแทนแป้งลูกเดือยในผลิตภัณฑ์ขนม. กรุงเทพฯ : สถาบันราชภัฏสวนดุสิต, 2541.

สุรศักดิ์ อินแถลง และคณะ. การมีส่วนร่วมของชุมชน ในการสืบสานวัฒนธรรมประเพณี เพื่อพัฒนากระบวนการเรียนรู้ของชุมชนบ้านน้ำดิบ อำเภอป่าซาง จังหวัดลำพูน. กรุงเทพฯ : รายงานการวิจัย สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.). สำนักงานภาค, 2549.

สุรัสวดี หุ่นพยนต์ และคณะ. "การวิจัยแบบมีส่วนร่วม," วารสารประชากรศึกษา. 13(1) : 13 ; เมษายน, 2532.

เสรี พงศ์พิศ. ภูมิปัญญาชาวบ้านกับการพัฒนาชนบท เล่ม 1. กรุงเทพฯ : มูลนิธิหมู่บ้านและภูมิปัญญา, 2536.

โสพิศ ขันทองดี. ศึกษาอาหารพื้นบ้านจังหวัดสุพรรณบุรี. วิทยานิพนธ์ ศศ.ม. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยรามคำแหง, 2550.

เหม ทองชัย. ภูมิปัญญาไทย. กรุงเทพฯ : อักษราพิพัฒน์, 2546.

อคิน รพีพัฒน์. การมีส่วนร่วมของชุมชนในการพัฒนาชนบทในสภาพสังคมและวัฒนธรรมไทยในการมีส่วนร่วมของประชาชนในการพัฒนากรุงเทพมหานคร. นครปฐม : ศูนย์ศึกษานโยบายสาธารณสุข มหาวิทยาลัยมหิดล, 2527.

อดิศักดิ์ เอกโสวรรณ. การปรับปรุงกระบวนการผลิตไส้กรอกหมู หมูยอ และไก่ยอไขมันต่ำจากแป้งบุก. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย, 2541.

อนันต์ ชัยโสม. ศึกษาความเป็นไปได้ในการจัดตั้งโรงงานส่วนกลางสำหรับธุรกิจชุมชน กรณีศึกษาธุรกิจน้ำพริกชุมชน อำเภอบางแพ จังหวัดราชบุรี. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเหล้าธนบุรี, 2549.

อนันต์ เตชะวนิช. "กระบวนทัศน์เพื่อไปสู่ความเข้มแข็งของชุมชน," วารสารพัฒนาชุมชน. : 16-17 ; กรกฎาคม, 2543.

อนุสรณ์ ทัศศรี และอรรถพล สุตันตั้งใจ. การอบแห้ง. ม.ป.ท. : ม.ป.พ., 2553.

อบเชย แก้วสุข. รายงานผลการดำเนินงานประชุมปฏิบัติการถ่ายทอดความรู้ของภูมิปัญญาท้องถิ่นและการเผยแพร่ความรู้ของสื่อมวลชน. อุบลราชธานี : ศูนย์การศึกษานอกโรงเรียนภาคตะวันออกเฉียงเหนือ, 2543.

อภิรดี อินจันทร์, ผกากรอง สวนโน และรุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มจากกะทิ. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2546.

อภิศักดิ์ โสมอินทร์. ภูมิศาสตร์อีสาน. มหาสารคาม : มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒมหาสารคาม, 2533.

อัครินทร์ สิทธิวาสวงศ์ และคณะ. การพัฒนาตลาดอาหารพื้นบ้านแปรรูป กรณีศึกษาจังหวัดอุบลราชธานี. อุบลราชธานี : มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี, 2548.

อังกูล สมคะเนย์. สภาพและปัญหาการนำภูมิปัญญาชาวบ้านใช้พัฒนาหลักสูตรในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัดสำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดอุบลราชธานี. วิทยานิพนธ์ ค.ม. กรุงเทพฯ : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2535.

Mahasarakham University

อานันท์ กาญจนพันธุ์. มิติชุมชน : วิถีคิดท้องถิ่นว่าด้วยสิทธิอำนาจและการจัดการ. กรุงเทพฯ : สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.), 2544.

อารีย์ วัลยะเสรี. ความรู้เรื่องกิน. กรุงเทพฯ : มูลนิธิโกมลคีมทอง, 2529.

________. วัฒนธรรมกับการพัฒนา : มิติของพลังที่สร้างสรรค์. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์การศาสนา, 2538.

เอกวิทย์ ณ ถลาง. ภูมิปัญญาชาวบ้านสี่ภาค : วิถีชีวิตและกระบวนการเรียนรู้ของชาวไทย. นนทบุรี : มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, 2541.

________. ภูมิปัญญาชาวบ้านสี่ภาค : วิถีชีวิตและกระบวนการเรียนรู้ของชาวบ้านไทย. นนทบุรี : มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, 2544.

เอมอร อังสุรัตน์ และคณะ. ปัจจัยที่มีผลต่อการพัฒนาความเข้มแข็งของธุรกิจชุมชน ตำบลจระเข้สามพัน อำเภออู่ทอง จังหวัดสุพรรณบุรี. ม.ป.ท. : ม.ป.พ., 2550.

เอื้อมทิพย์ คงเพ็ชร. ภูมิปัญญาชาวบ้านในมิติวัฒนธรรมกรณีศึกษาผ้ามัดหมี่-ขิดจังหวัดอุบลราชธานี. อุบลราชธานี : สถาบันราชภัฏอุบลราชธานี, 2543.

Basorun, J.O. “Food Security Among Households : Evidence from Rice Consumers in Igbemo Region,” Journal of Social Sciences. 6(1) : 41–46 ; April, 2010.

Bassullu, C. and A. Tolunay. “Analysis on Traditional Home Garden Involving Animals Practices and Its Importance Classification of Usage Purposes in Rural Areas Of Isparta Region of Turkey,” Asian Journal of Anim. 5 : 450-464 ; May, 2010.

Cory, Joseph P. “A Business Architecture for Technology Management,” Dissertation Abstracts International. 53(12) : 9394-A ; June, 1993.

Favela, Jesus. “Organizational Memory Management for Large-Scale System Development,” Dissertation Abstracts International. 55(05) : 1914-B ; November, 1994.

Ghaly, AE. “The Black Cut worm as a Potential Human Food,” American Journal of Biochemistry and Biotechnology. 5(4) : 210–220 ; July, 2009.

Ilori, M.O., J.S. Oke and S.A. Sanni. “Management of New Product Development in Selected Food Companies in Nigeria,” Technovation. 20(6) : 333-342 ; June, 2000.

Kaleka, Anna. “Resources and Capabilities Driving Competitive Advantage in Export Markets : Guidelines for Industrial Exporters,” Industrial Marketing Management. 31(3) : 273-283 ; April, 2002.

Kavitha, C., E. Vadivel and K. Rajamani. “Evaluation of Coleus Forskohlii Genotypes for Biochemical Characters Res,” Journal of Med Plant. 3 : 75-79, 2009.

Mahasarakham University

Kim, Jung–Yoom, Veronica Wong and Teck–Yong Eng. "Product Variety Strategy for Improving New Product Development Proficiencies," Technovation. 25(9) : 1001-1015 ; September, 2005.

Mark, M. Davis, J. Aquilano, Nicholas and B. Chase, Richard. Fundamentals of Operations Management. 4th ed. Boston : McGraw - Hill, 2003.

Ogueke, C.C. and others. "Ugba the Fermented African Oilbean Seeds ; its Production Chemical Composition Preservation Safety and Health Benefits," Pak Journal of Biology Sciences. 13 : 489-496 ; September, 2010.

Pelig-Ba, K.B. "Effect of Ash, KOH and Millet on the Fermentation of Parkia Biglobosa Seeds to Form a Condiment," Pak Journal of Nutr. 8 : 1548-1554, 2009.

Seibert, Scott Edward. "Social Interaction, Cross-Functional Integration and Project Performance in the New Product Development Process," Dissertation Abstract International. 55(05) : 1320-A ; November, 1994.

Simla, S., K. Lertrat and B. Suriharn. "Carbohydrate Characters of Six Vegetable Waxy Corn Varieties as Affected by Harvest Time and Storage Duration," Asian Journal of Plant Sciences. 9 : 463-470 ; August, 2010.

Ubom, R.M. "Ethnobotany and Biodiversity Conservation in the Niger Delta, Nigeria," International Journal Botany. 6 : 310-322 ; March, 2010.

Ulukan, H. "A new Alternative for Plant Breeding Biodiversity and Environmental Sustainability : Apomictics," Journal of Biology Sciences. 9 : 788-795 ; May, 2009.

Vredenburg, D. Z. Food fight. Iowa : State University, 2007.

ภาคผนวก

Mahasarakham University

ภาคผนวก ก

เครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล

Mahasarakham University

แบบสัมภาษณ์การวิจัยแบบมีโครงสร้าง ชุดที่ 1
เรื่อง อาหารพื้นบ้านปลอดภัย : การสืบสานภูมิปัญญาการผลิตเพื่อการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม ในเขตอีสานเหนือ

คำชี้แจง

แบบสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง ชุดที่ 1 แนวการสัมภาษณ์นี้สัมภาษณ์ กลุ่มผู้รู้ (Key Informants) จำนวน 36 คน เพื่อเก็บข้อมูลเกี่ยวกับการสืบสานภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยเพื่อการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมในเขตอีสานเหนือ

ตอนที่ 1 ข้อมูลเกี่ยวกับผู้ให้สัมภาษณ์ และความเป็นมาของการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยในเขตอีสานเหนือ

ตอนที่ 2 สภาพปัจจุบันและปัญหาของภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยในเขตอีสานเหนือ ประกอบด้วย สถานที่ตั้งและอาคารผลิต เครื่องมือเครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต การควบคุมการผลิต การสุขาภิบาล การบำรุงรักษา และการทำความสะอาด บุคลากร

ตอนที่ 3 การสืบสานภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยเพื่อการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมในเขตอีสานเหนือ ประกอบด้วยประเภทอาหาร คือ อาหารคาว อาหารหวาน เครื่องดื่ม อาหารประเภทอื่น ๆ

ตอนที่ 1 ข้อมูลเกี่ยวกับผู้ให้สัมภาษณ์ และความเป็นมาของการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยในเขตอีสานเหนือ

1. ปัจจัยพื้นฐานส่วนบุคคลของการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัย

1.1 ชื่อผู้ให้สัมภาษณ์......................................นามสกุล......................................
เพศ ( ) 1. ชาย ( ) 2 . หญิง ศาสนา..............สัญชาติ..............อาชีพ....................

1.2 ปัจจุบันท่านมีอายุ...............ปี
ที่อยู่ปัจจุบัน บ้านเลขที่...........หมู่ที่.......หมู่บ้าน.............ตำบล................................
อำเภอ......................จังหวัด..

1.3 ระดับการศึกษาสูงสุดของท่าน คือ
( ) ไม่ได้รับการศึกษา
( ) ประถมปีที่ 4
( ) ประถมปีที่ 6
( ) มัธยมศึกษาตอนต้นหรือเทียบเท่า
( ) มัธยมศึกษาตอนปลายหือเทียบเท่า (ปวช.)
( ) อนุปริญญาหรือเทียบเท่า (ปวส.)
( ) ปริญญาตรี
( ) สูงกว่าปริญญาตรี

2. ปัจจัยทางด้านการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัย

2.1 ประเภทอาหารที่ทำการผลิต จำนวน............อย่าง

2.2 จำนวนแรงงานในการผลิต จำนวน............คน

( ) ชาย จำนวน.............คน

( ) หญิง จำนวน...........คน

2.3 เงินลงทุนในการผลิต จำนวน..........................บาท

2.4 รายได้ในการผลิต จำนวน............................บาท/ปี

3. รายละเอียดเกี่ยวกับความเป็นมาของภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยและสภาพโดยทั่วไปของคนชุมชนในเขตอีสานเหนือ

3.1 ความเป็นมาของการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยในเขตอีสานเหนือ มีความเป็นมาอย่างไร

....

....

....

3.2 อพยพหรือย้ายถิ่นฐานมาจากที่ใด ....กลุ่มชาติพันธุ์..

3.3 สาเหตุที่เลือกผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัย...

3.4 ผู้นำชุมชนคนปัจจุบัน คือ...

3.5 ที่ตั้งแหล่งผลิตอาหาร..

3.6 การศึกษา อาชีพ ของคนในชุมชน..

3.9 วัฒนธรรม ประเพณี ความเชื่อ การละเล่น เป็นอย่างไร..

3.10 การแต่งกาย...

3.11 ภาษาที่ใช้...

ตอนที่ 2 สภาพปัจจุบันและปัญหาของภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยในเขตอีสานเหนือ ประกอบด้วย สถานที่ตั้งและอาคารผลิต เครื่องมือเครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต การควบคุมการผลิต การสุขาภิบาล การบำรุงรักษา และการทำความสะอาด บุคลากร

1. สถานที่ตั้งและอาคารผลิต เป็นอย่างไร ....

....

....

....

2. เครื่องมือเครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต เป็นอย่างไร

....

....

....

....

Mahasarakham University

3. การควบคุมการผลิต เป็นอย่างไร..

....

....

....

4. การสุขาภิบาล เป็นอย่างไร...

....

....

....

5. การบำรุงรักษา ทำอย่างไร ....

....

....

....

6. การทำความสะอาด ทำอย่างไร...

....

....

....

7. บุคลากร เป็นอย่างไร...

....

....

....

ตอนที่ 3 การสืบสานภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยเพื่อการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมในเขตอีสานเหนือ ประกอบด้วยประเภทอาหาร คือ อาหารคาว อาหารหวาน เครื่องดื่ม และอาหารประเภทอื่น ๆ

1. วิธีการแนะนำ มีวิธีการทำอย่างไร .

....

....

....

2. การสาธิต มีวิธีการทำอย่างไร..

....

....

....

3. การการให้ความรู้ มีวิธีการอย่างไร...

....

....

4. การขยายเครือข่าย มีวิธีการทำอย่างไรบ้าง..
....
....
....

5. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ มีวิธีการทำอย่างไร...
....
....
....
....

.

ลงชื่อ...ผู้สัมภาษณ์
วัน/เดือน/ปี...

แบบสัมภาษณ์การวิจัยแบบมีโครงสร้าง ชุดที่ 2
เรื่อง อาหารพื้นบ้านปลอดภัย : การสืบสานภูมิปัญญาการผลิตเพื่อการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม ในเขตอีสานเหนือ

คำชี้แจง

แบบสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง ชุดที่ 1 แนวการสัมภาษณ์นี้สัมภาษณ์ กลุ่มผู้ปฏิบัติ (Casual Informants) เพื่อเก็บข้อมูลเกี่ยวกับการสืบสานภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัย เพื่อการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมในเขตอีสานเหนือ

ตอนที่ 1 ข้อมูลเกี่ยวกับผู้ให้สัมภาษณ์ และความเป็นมาของการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยในเขตอีสานเหนือ

ตอนที่ 2 สภาพปัจจุบันและปัญหาของภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยในเขตอีสานเหนือ ประกอบด้วย สถานที่ตั้งและอาคารผลิต เครื่องมือเครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต การควบคุมกระบวนการผลิต การสุขาภิบาล การบำรุงรักษา และการทำความสะอาด บุคลากร

ตอนที่ 3 การสืบสานภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยเพื่อการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมในเขตเขตอีสานเหนือ ประกอบด้วยประเภทอาหาร คือ อาหารคาว อาหารหวาน เครื่องดื่ม และอาหารประเภทอื่น ๆ

ตอนที่ 1 ข้อมูลเกี่ยวกับผู้ให้สัมภาษณ์ และความเป็นมาของการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยในเขตอีสานเหนือ

1. ปัจจัยพื้นฐานส่วนบุคคลของการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัย

1.1 ชื่อผู้ให้สัมภาษณ์......................................นามสกุล......................................
เพศ ( ) 1. ชาย ( ) 2 . หญิง ศาสนา............สัญชาติ.............อาชีพ.......................

2.2 ปัจจุบันท่านมีอายุ...............ปี
ที่อยู่ปัจจุบัน บ้านเลขที่...........หมู่ที่.......หมู่บ้าน....................ตำบล.............................
อำเภอ......................จังหวัด..

1.3 ระดับการศึกษาสูงสุดของท่าน คือ
( ) ไม่ได้รับการศึกษา
( ) ประถมปีที่ 4
( ) ประถมปีที่ 6
( ) มัธยมศึกษาตอนต้นหรือเทียบเท่า
( ) มัธยมศึกษาตอนปลายหือเทียบเท่า (ปวช.)
( ) อนุปริญญาหรือเทียบเท่า (ปวส.)
( ) ปริญญาตรี
( ) สูงกว่าปริญญาตรี

2. ปัจจัยทางด้านการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัย

2.1 ประเภทอาหารที่ทำการผลิต จำนวน............อย่าง

2.2 จำนวนแรงงานในการผลิต จำนวน............คน

( ) ชาย จำนวน.............คน

( ) หญิง จำนวน............คน

2.3 เงินลงทุนในการผลิต จำนวน..........................บาท

2.4 รายได้ในการผลิต จำนวน.............................บาท/ปี

3. รายละเอียดเกี่ยวกับความเป็นมาของภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยและสภาพโดยทั่วไปของคนชุมชนในเขตอีสานเหนือ

3.1 ความเป็นมาของการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยในเขตอีสานเหนือ มีความเป็นมาอย่างไร...
....
....

3.2 อพยพหรือย้ายถิ่นฐานมาจากที่ใด ....กลุ่มชาติพันธุ์...............................

3.3 สาเหตุที่เลือกตั้งชุมชน.............จำนวนประชากร.........คน หญิง.........คน ชาย.....คน

3.4 ผู้นำชุมชนคนปัจจุบัน คือ...

3.5 ที่ตั้งและอาณาเขต...

3.6 การคมนาคม...

3.7 การสาธารณูปโภค..

3.8 การศึกษา อาชีพ ....

3.9 วัฒนธรรม ประเพณี ความเชื่อ การละเล่น เป็นอย่างไร...

3.10 การแต่งกาย..

3.11 ภาษาที่ใช้..

ตอนที่ 2 สภาพปัจจุบันและปัญหาของภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยในเขตอีสานเหนือ ประกอบด้วย สถานที่ตั้งและอาคารผลิต เครื่องมือเครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต การควบคุมกระบวนการผลิต การสุขาภิบาล การบำรุงรักษา และการทำความสะอาด บุคลากร

1. สถานที่ตั้งและอาคารผลิต เป็นอย่างไร ....
....
....
....

2. เครื่องมือเครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต เป็นอย่างไร
....
....
....
....

3. การควบคุมการผลิต เป็นอย่างไร...
....
....
....

4. การสุขาภิบาล เป็นอย่างไร..
....
....
....

5. การบำรุงรักษา ทำอย่างไร ....
....
....
....

6. การทำความสะอาด ทำอย่างไร...
....
....
....

7. บุคลากร เป็นอย่างไร...
....
....
....

ตอนที่ 3 การสืบสานภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยเพื่อการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมในเขตอีสานเหนือ ประกอบด้วยประเภทอาหาร คือ อาหารคาว อาหารหวาน เครื่องดื่ม และอาหารประเภทอื่น ๆ

1.วิธีการแนะนำ มีวิธีการทำอย่างไร
....
....
....
....

2. การสาธิต มีวิธีการทำอย่างไร ....
....
....
....
....

3. การการให้ความรู้ มีวิธีการอย่างไร

....

....

....

....

4. การขยายเครือข่าย มีวิธีการทำอย่างไรบ้าง

....

....

....

....

5. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ มีวิธีการทำอย่างไร

....

....

....

....

.

ลงชื่อ...ผู้สัมภาษณ์

วัน/เดือน/ปี...

Mahasarakham University

แบบสัมภาษณ์การวิจัยแบบมีโครงสร้าง ชุดที่ 3
เรื่อง อาหารพื้นบ้านปลอดภัย : การสืบสานภูมิปัญญาการผลิตเพื่อการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม ในเขตอีสานเหนือ

คำชี้แจง

แบบสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง ชุดที่ 1 แนวการสัมภาษณ์กลุ่มผู้เกี่ยวข้องทั่วไป (General Informants) เพื่อเก็บข้อมูลเกี่ยวกับความเป็นมาของอาหารพื้นบ้านปลอดภัยในเขตอีสานเหนือ

ตอนที่ 1 ข้อมูลเกี่ยวกับผู้ให้สัมภาษณ์ และความเป็นมาของการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยในเขตอีสานเหนือ

ตอนที่ 2 สภาพปัจจุบันและปัญหาของภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยในเขตอีสานเหนือ ประกอบด้วย สถานที่ตั้งและอาคารผลิต เครื่องมือเครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต การควบคุมกระบวนการผลิต การสุขาภิบาล การบำรุงรักษา และการทำความสะอาด บุคลากร

ตอนที่ 3 การสืบสานภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยเพื่อการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมในเขตอีสานเหนือประกอบด้วยประเภทอาหาร คือ อาหารคาว อาหารหวาน เครื่องดื่ม และอาหารประเภทอื่น ๆ

ตอนที่ 1 ข้อมูลเกี่ยวกับผู้ให้สัมภาษณ์ และความเป็นมาของการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยในเขตอีสานเหนือ

1. ปัจจัยพื้นฐานส่วนบุคคลของการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัย

1.1 ชื่อผู้ให้สัมภาษณ์......................................นามสกุล.......................................
เพศ ( ) 1. ชาย ( ) 2 . หญิง ศาสนา............สัญชาติ........อาชีพ............................

1.2 ปัจจุบันท่านมีอายุ................ปี
ที่อยู่ปัจจุบัน บ้านเลขที่...........หมู่ที่.......หมู่บ้าน............ตำบล.....................................
อำเภอ......................จังหวัด..

1.3 ระดับการศึกษาสูงสุดของท่าน คือ
( ) ไม่ได้รับการศึกษา
( ) ประถมปีที่ 4
( ) ประถมปีที่ 6
( ) มัธยมศึกษาตอนต้นหรือเทียบเท่า
( ) มัธยมศึกษาตอนปลายหือเทียบเท่า (ปวช.)
( ) อนุปริญญาหรือเทียบเท่า (ปวส.)
( ) ปริญญาตรี
( ) สูงกว่าปริญญาตรี

Mahasarakham University

2. ปัจจัยทางด้านการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัย

2.1 ประเภทอาหารที่ทำการผลิต จำนวน............อย่าง

2.2 จำนวนแรงงานในการผลิต จำนวน............คน

( ) ชาย จำนวน.............คน

( ) หญิง จำนวน............คน

2.3 เงินลงทุนในการผลิต จำนวน..........................บาท

2.4 รายได้ในการผลิต จำนวน.............................บาท/ปี

3. รายละเอียดเกี่ยวกับความเป็นมาของภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยและสภาพโดยทั่วไปของคนชุมชนในเขตอีสานเหนือ

3.1 ความเป็นมาของการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยในเขตอีสานเหนือ มีความเป็นมาอย่างไร

....

....

....

3.2 อพยพหรือย้ายถิ่นฐานมาจากที่ใด ....กลุ่มชาติพันธุ์...............................

3.3 สาเหตุที่เลือกตั้งชุมชน.............จำนวนประชากร.........คน หญิง.........คน ชาย.....คน

3.4 ผู้นำชุมชนคนปัจจุบัน คือ...

3.5 ที่ตั้งและอาณาเขต..

3.6 การคมนาคม..

3.7 การสาธารณูปโภค..

3.8 การศึกษา อาชีพ ....

3.9 วัฒนธรรม ประเพณี ความเชื่อ การละเล่น เป็นอย่างไร..

3.10 การแต่งกาย..

3.11 ภาษาที่ใช้..

ตอนที่ 2 สภาพปัจจุบันและปัญหาของภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยในเขตอีสานเหนือ ประกอบด้วย สถานที่ตั้งและอาคารผลิต เครื่องมือเครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต การควบคุมกระบวนการผลิต การสุขาภิบาล การบำรุงรักษา และการทำความสะอาด บุคลากร สภาพปัจจุบัน/ปัญหา แหล่งที่มา เป็นอย่างไร...

....

....

....

1. สถานที่ตั้งและอาคารผลิต เป็นอย่างไร ....

....

....

....

2. เครื่องมือเครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต เป็นอย่างไร

....

....

....

....

3. การควบการผลิต เป็นอย่างไร...

....

....

....

4. การสุขาภิบาล เป็นอย่างไร...

....

....

....

5. การบำรุงรักษา ทำอย่างไร ....

....

....

....

6.การทำความสะอาด ทำอย่างไร...

....

....

....

7. บุคลากร เป็นอย่างไร...

....

....

....

ตอนที่ 3 การสืบสานภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยเพื่อการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมในเขตอีสานเหนือ ประกอบด้วยประเภทอาหาร คือ อาหารคาว อาหารหวาน เครื่องดื่ม และอาหารอื่น ๆ

1. วิธีการแนะนำ มีวิธีการทำอย่างไร ....

....

....

....

2. การสาธิต มีวิธีการทำอย่างไร ....

....

....

....

3. การการให้ความรู้ มีวิธีการอย่างไร..
....
....

4. การขยายเครือข่าย มีวิธีการทำอย่างไรบ้าง..
....
....
....

5. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ มีวิธีการทำอย่างไร...
....
....
....

.

ลงชื่อ..ผู้สัมภาษณ์
วัน/เดือน/ปี..

Mahasarakham University

แบบสังเกตแบบมีส่วนร่วม ชุดที่ 1
เรื่อง อาหารพื้นบ้านปลอดภัย : การสืบสานภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัย เพื่อการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมในเขตอีสานเหนือ

คำชี้แจง

แบบสังเกตแบบมีส่วนร่วม ชุดที่ 1 ใช้สังเกตแบบมีส่วนร่วมกลุ่มผู้ปฏิบัติ (Casual Informants) เพื่อเก็บข้อมูลเกี่ยวกับวิถีชีวิตการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัย ในเขตอีสานเหนือ

วันที่.........เดือน..................พ.ศ............................เวลา....................สถานที่.................................. สังเกต บ้านเลขที่.............หมู่ที่............หมู่บ้าน.....................ตำบล.............................อำเภอ......... จังหวัด........................

1. หัวข้อสังเกตข้อมูลเกี่ยวกับวิถีชีวิตคนในชุมชน

บันทึกรายละเอียด

....
....
....
....
....

ข้อสังเกต

....
....
....
....
....

สรุป

....
....
....

ลงชื่อ..ผู้สังเกต
วัน/เดือน/ปี..

แบบสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม ชุดที่ 2
เรื่อง อาหารพื้นบ้านปลอดภัย : การสืบสานภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัย
เพื่อการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมในเขตอีสานเหนือ

คำชี้แจง

แบบสังเกตแบบมีส่วนร่วม ชุดที่ 2 ใช้สังเกตแบบไม่มีส่วนร่วมกับกลุ่มผู้รู้ (Key Informants) กับกลุ่มผู้ปฏิบัติ (Casual Informants) เพื่อเก็บข้อมูลเชิงสำรวจเกี่ยวกับสภาพเหตุการณ์โดยทั่ว ๆ ไป สิ่งแวดล้อมภายในชุมชน ทรัพยากรธรรมชาติ วิถีชีวิตของผู้คนในชุมชน ลักษณะทางกายภาพ สิ่งแวดล้อมของชุมชน และกิจกรรมการพัฒนาภูมิปัญญาการผลิตอาหารปลอดภัยเพื่อการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม โดยสังเกตกิจกรรมอยู่ห่าง ๆ

1. สังเกตวันที่.........เดือน.....................พ.ศ. ....เวลา.. สถานที่...สังเกต บ้านเลขที่.............หมู่ที่...........หมู่บ้าน................ ....ตำบล.................................อำเภอ................................จังหวัด................................
2. ผู้ถูกสังเกต ชื่อ.........................สกุล.................................เพศ................อายุ...................
3. หัวข้อสังเกตข้อมูลเชิงสำรวจสภาพเหตุการณ์โดยทั่ว ๆ ไป สิ่งแวดล้อมภายในชุมชน ทรัพยากรธรรมชาติ วิถีชีวิตของผู้คนในชุมชน ลักษณะทางกายภาพ สิ่งแวดล้อมของชุมชน และกิจกรรมการพัฒนาภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยเพื่อการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมในเขตอีสานเหนือ

บันทึกรายละเอียด

....
....
....
....
....
....

สรุปข้อสังเกต

....
....

ลงชื่อ...ผู้สังเกต
วัน/เดือน/ปี..

แบบสนทนากลุ่ม
เรื่อง อาหารพื้นบ้านปลอดภัย : การสืบสานภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัย
เพื่อการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมในเขตอีสานเหนือ

คำชี้แจง

แบบสนทนากลุ่ม ใช้กับกลุ่มเป้าหมายผู้ให้ข้อมูลทุกกลุ่ม เพื่อเก็บข้อมูลเกี่ยวกับการสืบสานภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยเพื่อการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมในเขตอีสานเหนือ

1. วันที่.............เดือน..............พ.ศ...............เวลา..............สถานที่สนทนากลุ่ม.................หมู่บ้าน......................................หมู่ที่...............ตำบล.........................อำเภอ..................................จังหวัด..
2. ผู้ร่วมสนทนากลุ่ม
   ชื่อ....................สกุล...เพศ.....................อายุ.................ปี
   ชื่อ.....................สกุล...เพศ.....................อายุ.................ปี
   ชื่อ.....................สกุล...เพศ.....................อายุ.................ปี
   ชื่อ.....................สกุล...เพศ.....................อายุ.................ปี
   ชื่อ.....................สกุล...เพศ.....................อายุ.................ปี
   ชื่อ.....................สกุล...เพศ.....................อายุ.................ปี
   ชื่อ...................สกุล...เพศ....................อายุ................ปี
   ชื่อ....................สกุล...เพศ.....................อายุ.................ปี
   ชื่อ....................สกุล...เพศ.....................อายุ.................ปี
   ชื่อ....................สกุล...เพศ.....................อายุ.................ปี
3. หัวข้อสนทนา
   3.1 ความเป็นมาของอาหารพื้นบ้านปลอดภัยในภาคอีสาน
   3.2 การพัฒนาภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นบ้านปลอดภัยเพื่อการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม ในภาคอีสาน ประกอบด้วยประเภท อาหารคาว อาหารหวาน เครื่องดื่ม และอาหารประเภทอื่น ๆ
   3.3 ปัญหาและอุปสรรค
   3.4 ข้อเสนอแนะ

บันทึกรายละเอียด

....
....
....
....
....
....
....
....
....
....
....
....
....

สรุปการสนทนากลุ่ม

....
....
....
....
....
....
....
....
....
....
....
....
....

Mahasarakham University

ภาคผนวก ข
รายนามผู้ให้สัมภาษณ์

Mahasarakham University

รายนามผู้ให้สัมภาษณ์

กลิ่นผกา สนิทสิงห์ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, พาวิไล อุ่นพินิจ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่ร้านครัวโพธิ์ทอง ซอย 5 ริมแม่น้ำโขง อำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย เมื่อวันที่ 8 พฤษภาคม 2555.

คงทรัพย์ ขันโอฬาร วงศ์ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, พาวิไล อุ่นพินิจ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่บ้านเลขที่ 65 หมู่ที่ 12 ตำบลงาม อำเภอกมลาไสย จังหวัดกาฬสินธุ์ เมื่อวันที่ 5 พฤษภาคม 2555.

คำพัน อ่อนอุทัย เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, พาวิไล อุ่นพินิจ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่บ้านเลขที่ 162 หมู่ 1 บ้านนาดี ตำบลนาดี อำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย เมื่อวันที่ 16 พฤษภาคม 2555.

จรูญ บานจูม เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, พาวิไล อุ่นพินิจ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่กลุ่มแม่บ้าเกษตรกรร่วมใจบ้านน้อยหาดพรม อำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย เมื่อวันที่ 2 มิถุนายน 2555.

คณาพันธ์ นาใจดี เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, พาวิไล อุ่นพินิจ เป็นผู้สัมภาษณ์, องค์การบริหารส่วนตำบลกมลาไสยอำเภอกมลาไสย จังหวัดกาฬสินธุ์ เมื่อวันที่ 9 พฤษภาคม 2555.

นภาพร ศรีทอง เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, พาวิไล อุ่นพินิจ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่บ้านเลขที่ 228 หมู่ 4 บ้านนาจารย์ ตำบลนาจารย์ อำเภอเมือง จังหวัดกาฬสินธุ์ เมื่อวันที่ 18 กรกฎาคม 2555.

เตือนใจ โกมาสถิต เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, พาวิไล อุ่นพินิจ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่บ้านเลขที่บ้านเลขที่ 137 หมู่ที่ 4 บ้านหนองบง ตำบลหนองบัว อำเภอภูเรือ จังหวัดเลย เมื่อวันที่ 24 พฤษภาคม 2555.

นงลักษณ์ ชินาภาษ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, พาวิไล อุ่นพินิจ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่บ้านเลขที่17 หมู่ 14 ถนนสุรินทร์ ตำบลกาฬสินธุ์ อำเภอเมือง จังหวัดกาฬสินธุ์ เมื่อวันที่ 4 มิถุนายน 2555.

นุช สมรูป เป็นผู้ให้สัมภาษณ์,พาวิไล อุ่นพินิจ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่บ้านเลขที่ 137/4 ถนนรอบบึง อำเภอเมืองขอนแก่น จังหวัดขอนแก่น เมื่อวันที่ 15 พฤษภาคม 2555.

นิ่มนวล ศรีสว่างวงศ์ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, พาวิไล อุ่นพินิจ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่ร้านม่านทิพย์ บ้านขนมอร่อย เลขที่ 13 ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดกาฬสินธุ์ เมื่อวันที่ 6 กรกฎาคม 2555.

บุญส่ง เลิศรัตนพงศ์ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, พาวิไล อุ่นพินิจ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่บ้านเลขที่ 242 หมู่ที่ 9 ตำบลนาจารย์ อำเภอเมือง จังหวัดกาฬสินธุ์ เมื่อวันที่ 7 มิถุนายน 2555.

เล็ก วงศ์พรม เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, พาวิไล อุ่นพินิจ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่บ้านเลขที่ 117 หมู่ 10 ตำบลคำม่วง อำเภอเขาสวนกวาง จังหวัดขอนแก่น เมื่อวันที่ 12 พฤษภาคม 2555.

ละมัย เอกวุฒิ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, พาวิไล อุ่นพินิจ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่บ้านเลขที่ 70 หมู่ที่ 9 ถนนสโมสร ตำบลเมือง อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น เมื่อวันที่ 6 กรกฎาคม 2555.

ละม้าย จันทร์มี เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, พาวิไล อุ่นพินิจ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่กลุ่มพัฒนาอาชีพแม่บ้านชุมชนโนนชัย 2 ตั้งอยู่บ้านเลขที่ 6 หมู่ 12 ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น เมื่อวันที่ 22 พฤษภาคม 2555.

บัวลา บุตรศรี เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, พาวิไล อุ่นพินิจ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่ร้านครัวต้นหลิว ติด บขส.หลังเก่า บ้านเลขที่ อำเภอเมือง จังหวัดเลย เมื่อวันที่ 11 พฤษภาคม 2555.

บุญส่ง เลิศรัตนพงศ์ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, พาวิไล อุ่นพินิจ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่บ้านเลขที่ 242 หมู่ที่ 9 ตำบลนาจารย์ อำเภอเมือง จังหวัดกาฬสินธุ์ เมื่อวันที่ 7 มิถุนายน 2555.

Mahasarakham University

นงลักษณ์ ชินาภาษ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, พาวิไล อุ่นพินิจ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่บ้านเลขที่17 หมู่ 14 ถนนสุรินทร์ ตำบลกาฬสินธุ์ อำเภอเมือง จังหวัดกาฬสินธุ์ เมื่อวันที่ 4 มิถุนายน 2555.

พูนสุข ไชย เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, พาวิไล อุ่นพินิจ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่บ้านเลขที่199 หมู่ 6 ตำบลหนองบัว อำเภอภูเรือ จังหวัดเลย เมื่อวันที่ 24 พฤษภาคม 2555.

เพ็ญศรี แก้วสมบัติ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, พาวิไล อุ่นพินิจ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่บ้านเลขที่ 108 หมู่ที่ 2 บ้านชมน้อย ตำบลชมเจริญ อำเภอปากชม จังหวัดเลย เมื่อวันที่ 15 พฤษภาคม 2555.

ศิริกาญจณ์ แพงจันทร์ เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, พาวิไล อุ่นพินิจ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่บ้านเลขที่ 6982/1 ถนนธนผล ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดกาฬสินธุ์

สงบ ขุนจันทึก เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, พาวิไล อุ่นพินิจ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่บ้านกลุ่มแม่บ้านบ้านหอย–ดอน หมู่ที่ 1 ตำบลโนนอุดม อำเภอชุมแพ จังหวัดขอนแก่น เมื่อวันที่ 10 มิถุนายน 2555.

สมหมาย พันธุ์ชัย เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, พาวิไล อุ่นพินิจ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่หมู่ที่ 4 ตำบลนาจารย์ อำเภอเมือง จังหวัดกาฬสินธุ์ เมื่อวันที่ 17 กรกฎาคม 2555.

สมบัติ ชูศรีวัน เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, พาวิไล อุ่นพินิจ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่บ้านเลขที่ 41 หมู่ 9 บ้านบ่อ ตำบลธัญญา อำเภอกมลาไสย จังหวัดกาฬสินธุ์ เมื่อวันที่ 29 พฤษภาคม 255.

สมพร พิมพะสาลี เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, พาวิไล อุ่นพินิจ เป็นผู้สัมภาษณ์,ที่บ้านเลขที่ 126 หมู่ 3 ตำบลลำพาน อำเภอเมือง จังหวัดกาฬสินธุ์ เมื่อวันที่ 10 พฤษภาคม 2555.

เยาวรัตน์ ไชยหอม เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, พาวิไล อุ่นพินิจ เป็นผู้สัมภาษณ์, กลุ่มอาชีพแม่บ้าน บ้านดงน้อย อำเภอกมลาไสย จังหวัดกาฬสินธุ์ เมื่อวันที่ 5 พฤษภาคม 2555.

ยุทธนา เดชาธนากร เป็นผู้ให้สัมภาษณ์,พาวิไล อุ่นพินิจ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่บ้านเลขที่ 137/4 ถนนรอบบึง อำเภอเมืองขอนแก่น จังหวัดขอนแก่น เมื่อวันที่ 18 พฤษภาคม 2555.

วิบูลลักษณ์ ทองประไพร เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, พาวิไล อุ่นพินิจ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่ร้านครัวยายอ๋อย ขนมจีนน้ำแจ่ว ซอย 10 อำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย เมื่อวันที่ 5 พฤษภาคม 2555.

อรทัย พิมพะสาลี เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, พาวิไล อุ่นพินิจ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่บ้านเลขที่ 73 ถนนท่าสินค้า อำเภอเมือง จังหวัดกาฬสินธุ์ เมื่อวันที่ 22 พฤษภาคม 2555.

อุไรวรรณ ปาลสาร เป็นผู้ให้สัมภาษณ์, พาวิไล อุ่นพินิจ เป็นผู้สัมภาษณ์, ที่บ้านเลขที่ 127 หมู่ที่ 16 ตำบลน้ำพอง อำเภอน้ำพองจังหวัดขอนแก่น เมื่อวันที่ 30 พฤษภาคม 2555.

Mahasarakham University

ภาคผนวก ค
ตัวอย่างภาพกิจกรรมการเก็บข้อมูลภาคสนาม

Mahasarakham University

ภาพประกอบ 171 ผู้วิจัยสัมภาษณ์เจ้าของร้านม่านทิพย์บ้านขนมอร่อย

ภาพประกอบ 172 หน้าร้านม่านทิพย์บ้านขนมอร่อย

ภาพประกอบ 173 การตกแต่งหน้าร้านม่านทิพย์บ้านขนมอร่อย

ภาพประกอบ 174 การบรรจุถุงขนมถ้วยฟูใบเตยพร้อมจำหน่าย

Mahasarakham University

ภาพประกอบ 175 ไก่ย่างเขาสวนกวางจากร้านเล็กไก่ย่างเขาสวนกวาง

ภาพประกอบ 176 เครื่องปรุงรสไก่ย่างเขาสวนกวาง

Mahasarakham University

ภาพประกอบ 177 ผลไม้นานาชนิดเตรียมไว้ปั่น

ภาพประกอบ 178 การจัดเตรียมวัตถุดิบอย่างเป็นระเบียบพร้อมปั่นจำหน่าย

Mahasarakham University

ภาพประกอบ 179 ผลิตภัณฑ์หมูเค็มจากกลุ่มแม่บ้านแปรรูปเนื้อสัตว์ตำบลนาจารย์ อำเภอเมือง จังหวัดกาฬสินธุ์

ภาพประกอบ 180 ผู้วิจัยร่วมถ่ายภาพกับสมาชิกกลุ่มแม่บ้านแปรรูปเนื้อสัตว์ตำบลนาจารย์

ภาพประกอบ 181 ผู้วิจัยสนทนากลุ่มกับสมาชิกกลุ่มแม่บ้านแปรรูปเนื้อสัตว์ตำบลนาจารย์

ภาพประกอบ 182 สถานที่ตากเนื้อด้วยพลังงานแสงอาทิตย์ สะอาด ปลอดภัย ประหยัดพลังงาน

Mahasarakham University

ภาพประกอบ 183 รางวัลที่ได้รับของกลุ่มแม่บ้านแปรรูปเนื้อสัตว์ตำบลนาจารย์

ภาพประกอบ 184 ผู้วิจัยสัมภาษณ์วิธีการผลิตไข่เค็มสมุนไพรจากประธานกลุ่มพัฒนาอาชีพแม่บ้าน (ชุมชนโนนชัย 2)

ภาพประกอบ 185 การมีส่วนร่วมของผู้วิจัยในการผลิตขนมถั่วกรอบแก้วสมุนไพรน้ำมะตูม

ภาพประกอบ 186 ผู้วิจัยเข้าสังเกตการณ์ในงานประกวดอาหารพื้นบ้านปลอดภัย
จัดโดย สำนักงานสาธารณะสุขจังหวัดกาฬสินธุ์

Mahasarakham University

ภาพประกอบ 187 ตัวอย่างป้ายรับรองอาหารสะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน

Mahasarakham University

ประวัติย่อของผู้วิจัย

ประวัติย่อของผู้วิจัย

ชื่อ	นางพาวิไล อุ่นพินิจ
วันเกิด	วันที่ 25 กันยายน พ.ศ. 2513
สถานที่เกิด	อำเภอเมือง จังหวัดกาฬสินธุ์
สถานที่อยู่ปัจจุบัน	บ้านเลขที่ 126 หมู่ 3 ตำบลลำพาน อำเภอเมือง จังหวัดกาฬสินธุ์ 46000
ตำแหน่งหน้าที่การงาน	เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป
สถานที่ทำงานปัจจุบัน	มหาวิทยาลัยราชภัฏกาฬสินธุ์ ตำบลสงเปลือย อำเภอนามน จังหวัดกาฬสินธุ์ 46230
ประวัติการศึกษา	
พ.ศ. 2531	มัธยมศึกษาปีที่ 6 โรงเรียนอนุกูลนารี อำเภอเมือง จังหวัดกาฬสินธุ์
พ.ศ. 2533	อนุปริญญาศิลปะศาสตร์ (อ.ศศ.) สาขาวิชาวารสารศาสตร์ และการประชาสัมพันธ์ สถาบันราชภัฏเลย
พ.ศ. 2539	ปริญญาศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) สาขาวิชาการจัดการทั่วไป สถาบันราชภัฏมหาสารคาม
พ.ศ. 2544	ปริญญาการศึกษามหาบัณฑิต (กศ.ม.) สาขาวิชาการศึกษานอกระบบ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
พ.ศ. 2556	ปริญญาปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (ปร.ด.) สาขาวิชาวัฒนธรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

Mahasarakham University