

แนวทางส่งเสริมการแปรรูปกล้วยเล็บมือนางอบน้ำผึ้ง
กรณีศึกษา กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสวนจันทร์ศรี
หมู่ 2 ตำบลบ้านเกาะ อำเภอพรหมคีรี
จังหวัดนครศรีธรรมราช*

THE PROMOTING FOR PROCESSED PRODUCTS THE HONEY-BAKED
LEB MUE NANG BANANAS A CASE STUDY SUAN JAN SRI FARMER
HOUSE WIFE GROUPS, VILLAGE NO.2, BAN KAUH
SUB - DISTRICT, PROMKHIRI DISTRICT, NAKHON
SI THAMMARAT PROVINCE, THAILAND

วัชรินทร์ นาคสุวรรณ

Watcharin Naksuwan

จิตติมา ดำรงวัฒนะ

Jittima Damrongwattana

อุดมศักดิ์ เดโชชัย

Udomsak Dechochai

เดโช ข่าน้ำแก้ว

Daycho Khaenamkaew

มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

Nakhon Si Thammarat Rajabhat University, Thailand

จรรยาพร เหมรังษี

Jaruayporn Hemrangsee

มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย

Mahachulalongkornrajavidyalaya University, Thailand

E-mail: jittima_dam@nstru.ac.th

บทคัดย่อ

บทความนี้มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาวิธีการแปรรูปกล้วยเล็บมือนางอบน้ำผึ้ง
กรณีศึกษา กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสวนจันทร์ศรี หมู่ที่ 2 ตำบลบ้านเกาะ อำเภอพรหมคีรี
จังหวัดนครศรีธรรมราช 2) เพื่อศึกษาสภาพปัญหาในการแปรรูปกล้วยเล็บมือนางอบน้ำผึ้ง
และ 3) เพื่อศึกษาแนวทางส่งเสริมการแปรรูปกล้วยเล็บมือนางอบน้ำผึ้ง โดยใช้วิธีวิจัย
เชิงคุณภาพ เป็นการศึกษาเอกสาร และสัมภาษณ์การสุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง ซึ่งเป็นตัวแทน

* Received 29 February 2020; Revised 28 June 2020; Accepted 29 June 2020



กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสวนจันทร์ศรี และผู้ส่งเสริมกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรแบ่งออกเป็น 2 กลุ่ม ประกอบด้วย 1) กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสวนจันทร์ศรี และ 2) ผู้ส่งเสริมกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสวนจันทร์ศรี จำนวนทั้งหมด 14 คน ซึ่งทั้งหมดเป็นผู้มีความรู้ในเรื่องแปรรูปกล้วยเล็บมือนางอบน้ำผึ้ง และผู้ส่งเสริมกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสวนจันทร์ศรี มีระยะเวลา 5 ปีขึ้นไป โดยนำมาวิเคราะห์เชิงเนื้อหาและสรุปเป็นภาพรวม ผลการวิจัยพบว่า 1) วิธีการแปรรูปกล้วยเล็บมือนางอบน้ำผึ้งมี 4 ขั้นตอน ได้แก่ 1.1) เลือกกล้วยเล็บมือนาง 1.2) เตรียมวัตถุดิบ และอุปกรณ์ 1.3) กรรมวิธีในการทำ และ 1.4) รูปแบบผลิตภัณฑ์ 2) สภาพปัญหาในการแปรรูปกล้วยเล็บมือนางอบน้ำผึ้ง มี 3 ประเด็น ได้แก่ 2.1) ผลิตภัณฑ์ไม่เพียงพอความต้องการของตลาด 2.2) กล้วยแปรรูปล้นตลาด และ 2.3) คนรุ่นใหม่ไม่ค่อยสนใจในการสืบทอดภูมิปัญญา 3) แนวทางการส่งเสริมภูมิปัญญาการแปรรูปกล้วยเล็บมือนางอบน้ำผึ้ง มี 4 ด้าน ได้แก่ 3.1) ด้านการส่งเสริมการปลูกกล้วยเล็บมือนางในชุมชน 3.2) ด้านการส่งเสริมการสร้างมูลค่าผลผลิตทางการเกษตรในชุมชน 3.3) ด้านการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น และ 3.4) ด้านการถ่ายทอดองค์ความรู้ให้กับนักศึกษาและประชาชนผู้สนใจทั่วไป

คำสำคัญ: แนวทางส่งเสริมการแปรรูป, การแปรรูปกล้วย, กล้วยเล็บมือนางอบน้ำผึ้ง, กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสวนจันทร์ศรี

Abstract

The objectives of this research article were: 1) to study the model processing of honey-baked Leb Mue Nang banana; A case study Suan Jan Sri farmer house wife groups, Village No.2, Ban Kauh Sub-district, Promkhiri District, Nakhon Si Thammarat Province, 2) to study the problem of processing of honey-baked Leb Mue Nang banana and 3) to study the guideline promotion of honey-baked Leb Mue Nang banana. The study was qualitative research by specific sampling interview. The group sample was farmer's housewife group of Suan Jan Sri and supporter of farmer's housewife group. The sample was divided into 2 groups included with 1) farmer's housewife group of Suan Jan Sri, and 2) supporter of farmer's housewife group of Suan Jan Sri. The sample was 14 persons. The sample was well known about the process of honey-baked Leb Mue Nang banana more than 5 years. The data was analyzed and summarized to cast an overview. The result was found that: 1) The process of honey-baked Leb Mue Nang banana was consisted with 4 steps: 1.1) selected Leb Mue Nang banana, 1.2) prepare the material and equipment, 1.3) cooking



process, and 4) packaging. 2) The production procedure of honey-baked Leb Mue Nang banana has 3 problems: 2.1) insufficient production for the market demand, 2.2) oversupply of banana products, 2.3) new generations tend to be less interested about inheriting wisdom. 3) The research found 4 promotion approaches of honey-baked Leb Mue Nang banana: 3.1) to promote planting Leb Mue Nang banana in community, 3.2) to promote creating products valuable of the community, 3.3) to preserve local knowledge, and 3.4) to inherit the knowledge to students and general publics.

Keywords: Promoting Guideline Process, Products Baked The Bananas, Leb Mue Nang Bananas With Honey, Suan Jan Sri Farmer House Wife Groups

บทนำ

ยุทธศาสตร์การพัฒนาประเทศตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560 - 2564) มุ่งเน้นเกษตรเพื่อความยั่งยืน โดยการพัฒนาดูแลและ กระบวนการผลิตให้มีคุณภาพ ได้มาตรฐานและเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ด้วยการใช้ ทรัพยากรให้น้อยลง มุ่งเน้นนวัตกรรมพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตเพื่อการบริโภคที่ยั่งยืน อีกทั้งนโยบายและยุทธศาสตร์การวิจัยของฉบับที่ 9 (พ.ศ. 2560 - 2564) มุ่งเน้นการเพิ่ม ผลผลิตการเกษตร พืชเศรษฐกิจที่ไม่ทำลายทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม การเกษตรแบบ ปลอดภัย การพัฒนาพื้นที่แหล่งผลิตอาหารที่สำคัญของประเทศและโลก เช่น การพัฒนาอุตสาหกรรมเกษตรแปรรูปและอาหารครบวงจร โดยรัฐบาลได้มีการวาง นโยบายและแผนงาน ด้านความมั่นคงอาหารเพื่อผลักดันให้ประเทศกลายเป็นศูนย์กลาง ด้านการผลิตอาหาร และครัวโลก (Economic New Team, 2016)

กล้วยเป็นพืชเศรษฐกิจสำคัญในแง่ของการบริโภคสดและแปรรูป โดยประเทศไทย มีการส่งออกไปตลาดต่างประเทศ ทั้งรูปกล้วยบริโภคสดและกล้วยแปรรูป นับตั้งแต่อดีต กาลกลุ่มเกษตรกรปลูกกล้วยเล็บมือนางเพื่อใช้บริโภคในครัวเรือนได้มีการส่งเสริมกัน อย่างจริงจัง เนื่องจากให้ผลผลิตที่รวดเร็ว ปลูกไว้นานก็ขายได้ หลังจากนั้นก็เป็นที่รู้จัก กันมากขึ้น และนิยมรับประทานกันมาจนถึงปัจจุบัน กล้วยเล็บมือนางจะแตกต่างกล้วย ชนิดอื่น คือ เป็นกล้วยที่ปลูกโตได้โดยไม่ต้องปลูกพืชชนิดอื่นขึ้นมาแซม กล้วยชนิดนี้ไม่ ชอบแดดจัดจำเป็นต้องอาศัยร่มเงาจากไม้ชนิดอื่น จึงจะเจริญเติบโตเต็มที่และให้ผลผลิตดี กล้วยเล็บมือนางของกลุ่มแม่บ้านสวนจันทร์ศรี อำเภอพราหมณีจังหวัดนครราชสีมา เป็นสินค้าที่มีชื่อเสียง จากการบอกเล่าของผู้บริโภคว่ากล้วยเล็บมือนางของอำเภอพราหมณี มีรสชาติหอมหวาน อร่อยกว่ากล้วยเล็บมือนางที่ปลูกในพื้นที่จังหวัดอื่น ๆ เนื่องจาก



ด้วยพันธุ์กล้วย ด้วยสภาพพื้นที่ สภาพภูมิอากาศ และจากการที่เกษตรกรจำนวนมากนิยมปลูกกล้วยเล็บมือนาง ผลผลิตล้นตลาดจึงมีการรวมกลุ่มเนื่องจากมีความคิดเห็นเดียวกันที่จะแปรรูปกล้วยเล็บมือนางเป็นกล้วยเล็บมือนางอบน้ำผึ้งจึงได้นำภูมิปัญญาจากรุ่นสู่รุ่นเป็นต้นมา (เบญจมาศ ศิลาชัย, 2545)

กระบวนการแปรรูป เป็นการแปรรูปของวัตถุดิบให้เป็นผลิตภัณฑ์อาหารอยู่ในสภาพที่เหมาะสม สะดวก และปลอดภัยต่อการบริโภค เป็นการถนอมอาหาร เช่น การดอง การเชื่อม การตากแห้งและการเชื่อม เป็นต้น ลดปัญหาสินค้าเกษตรที่มากและเน่าเสียง่าย เพื่อยืดอายุการเก็บมูลค่าให้กับผลไม้ได้ เนื่องจากผลไม้โดยส่วนใหญ่จะบริโภคสด ทำให้ผลไม้มีมูลค่าไม่สูงมากนักแต่ถ้านำมาแปรรูปจะมีมูลค่าเพิ่มสูงขึ้น โดยนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ซึ่งปัจจุบันอุตสาหกรรมแปรรูปกล้วยเล็บมือนางของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสวนจันทร์ศรี หมู่ที่ 2 ตำบลบ้านเกาะ อำเภอพรหมคีรี จังหวัดนครศรีธรรมราช เพื่อเพิ่มมูลค่าผลผลิต ทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีความหลากหลาย เพิ่มผลผลิตต่อความต้องการทางการตลาดของผู้บริโภค ทั้งในและต่างประเทศ (เบญจมาศ ศิลาชัย, 2545)

กล้วยเล็บมือนางอบน้ำผึ้ง กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสวนกล้วยจันทร์ศรี ใช้กล้วยเล็บมือนางที่ปลูกในพื้นที่อำเภอพรหมคีรี ซึ่งเป็นกล้วยเล็บมือนางชนิดผลเล็ก เนื้อแน่นเปลือกมีขนอ่อนระคายมือกล้วยเล็บมือนางชนิดนี้ กินได้ทั้งผลสุกและผลดิบกล้วยเล็บมือนางเป็นผลไม้ชนิดหนึ่งที่มีคุณสมบัติต่าง ๆ มากมาย คือ เป็นผลไม้ที่อุดมไปด้วยวิตามินบีสูง มีเส้นใย และกากอาหาร ช่วยเพิ่มพลังงานสำหรับการออกกำลังกาย ช่วยป้องกันโรคโลหิตจาง เพราะมีธาตุเหล็กสูง โรคความดันโลหิตสูง เพราะมีธาตุโพแทสเซียมสูงสุด แต่มีปริมาณเกลือต่ำ และช่วยเสริมกำลังสมอง โรคท้องผูก โรคซึมเศร้า ชาวสวนพรหมคีรีนิยมปลูกไว้รอบบ้าน กล้วยเล็บมือนางอบน้ำผึ้ง พิถีพิถันตั้งแต่การรอระยะเวลาในการตัดเครือกล้วย การบ่มด้วยวิธีธรรมชาติ รวมทั้งมีการคัดกล้วยงอมกล้วยส่งออกเพื่อให้ได้กล้วยเล็บมือนางอบน้ำผึ้ง รสชาติดี หอมหวาน นุ่มอร่อยและมีความต้องการของผู้บริโภคมากขึ้น (เบญจมาศ ศิลาชัย, 2545)

ดังนั้น ผู้วิจัยได้ศึกษาวิธีการแปรรูปกล้วยเล็บมือนางอบน้ำผึ้งกรณีกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสวนจันทร์ศรี หมู่ 2 ตำบลบ้านเกาะ อำเภอพรหมคีรี จังหวัดนครศรีธรรมราช เนื่องจากได้พบว่า ในชุมชนมีผลผลิตทางการเกษตรเป็นจำนวนมากที่เหลือกินเหลือใช้ภายในครัวเรือน จนก่อให้เกิดการจัดตั้งกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสวนจันทร์ขึ้นภายในชุมชน เพื่อเป็นการยืดอายุของผลผลิตทางการเกษตรและนอกจากนี้ยังสามารถสร้างอาชีพ และเพิ่มรายได้ให้แก่คนในชุมชนอีกด้วย

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาวิธีการแปรรูปกล้วยเล็บมือนางอบน้ำผึ้ง กรณีศึกษา กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสวนจันทร์ศรี หมู่ที่ 2 ตำบลบ้านเกาะ อำเภอพรหมคีรี จังหวัดนครศรีธรรมราช



2. เพื่อศึกษาสภาพปัญหาในการแปรรูปกล้วยเล็บมือนางอบน้ำผึ้ง กรณีศึกษากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสวนจันทร์ศรี หมู่ที่ 2 ตำบลบ้านเกาะ อำเภอพรหมคีรี จังหวัดนครศรีธรรมราช

3. เพื่อศึกษาแนวทางส่งเสริมการแปรรูปกล้วยเล็บมือนางอบน้ำผึ้ง กรณีศึกษากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสวนจันทร์ศรี หมู่ที่ 2 ตำบลบ้านเกาะ อำเภอพรหมคีรี จังหวัดนครศรีธรรมราช

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยเรื่อง แนวทางส่งเสริมการแปรรูปกล้วยเล็บมือนางอบน้ำผึ้ง กรณีศึกษากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสวนจันทร์ศรี หมู่ 2 ตำบลบ้านเกาะ อำเภอพรหมคีรี จังหวัดนครศรีธรรมราช โดยใช้วิธีวิจัยเชิงคุณภาพ เป็นการศึกษาเอกสาร และสัมภาษณ์ มีการสุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง โดยผู้วิจัยได้กำหนดขอบเขตการวิจัยในแต่ละขั้นตอนของการวิจัย ดังต่อไปนี้

1. ขอบเขต

1.1 กลุ่มผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key Information) การสัมภาษณ์เชิงลึก เพื่อศึกษาวิธีการแปรรูปกล้วยเล็บมือนางอบน้ำผึ้งฯ และสภาพปัญหาในการแปรรูปกล้วยเล็บมือนางอบน้ำผึ้งฯ เพื่อศึกษาแนวทางส่งเสริมการแปรรูปกล้วยเล็บมือนางอบน้ำผึ้งฯ โดยคัดเลือกแบบเจาะจง (Purposive Sampling) ซึ่งเป็นตัวแทนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสวนจันทร์ศรี และผู้ส่งเสริมกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรแบ่งออกเป็น 2 กลุ่ม ประกอบด้วย 1) กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสวนจันทร์ศรี และ 2) ผู้ส่งเสริมกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสวนจันทร์ศรี จำนวนทั้งหมด 14 คน ซึ่งทั้งหมดเป็นผู้มีความรู้ในเรื่องแปรรูปกล้วยเล็บมือนางอบน้ำผึ้ง และผู้ส่งเสริมกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสวนจันทร์ศรี มีระยะเวลา 5 ปีขึ้นไป

1.2 ด้านเนื้อหา ได้แก่ จากเอกสารชั้นปฐมภูมิ (Primary Sources) คือ เอกสาร ตำรางานวิจัย วิทยานิพนธ์ที่เกี่ยวข้องกับการแปรรูปกล้วยเล็บมือนางอบน้ำผึ้งฯ และทุติยภูมิ (Secondary Sources) คือ ข้อมูลจากอินเทอร์เน็ต บทความ ตำรา คัดสำเนาจากรายงานการวิจัยหรือบทความตามเว็บไซต์

1.3 ด้านสถานที่ คือ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสวนจันทร์ศรี หมู่ 2 ตำบลบ้านเกาะ อำเภอพรหมคีรี จังหวัดนครศรีธรรมราช

2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คือ โดยเชิงคุณภาพใช้แบบสัมภาษณ์ซึ่งให้ผู้เชี่ยวชาญที่มีความรู้ด้านการแปรรูปกล้วยเล็บมือนางอบน้ำผึ้งฯ และผู้ส่งเสริมกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสวนจันทร์ศรี มีระยะเวลา 5 ปีขึ้นไป จำนวน 5 ท่าน ตรวจสอบความถูกต้องเที่ยงตรงและครอบคลุมเนื้อหา โดยค่าดัชนีความสอดคล้อง IOC ได้เท่ากับ 0.78 – 1.00 (บุญชม ศรีสะอาด,



2556) ซึ่งผู้วิจัยใช้วิธีการตรวจสอบข้อมูลแบบสามเส้าด้านข้อมูลเพื่อสร้างความน่าเชื่อถือของงานวิจัย คือ นำไปทดลองใช้กับกลุ่มอื่นที่ไม่ใช่ตัวอย่าง จำนวน 30 คน และได้หาค่าความเชื่อมั่นสัมประสิทธิ์แอลฟา (Cronbach, L. J., 1990) เท่ากับ 0.95 และจัดทำแบบสัมภาษณ์ฉบับสมบูรณ์ แบ่งเป็น 3 ตอน คือ 1) ศึกษาข้อมูลพื้นฐาน 2) สภาพปัญหาการบริการและวิธีการแปรรูปกล้วยเล็บมือนางอบน้ำผึ้งฯ และ 3) แนวทางการส่งเสริมวิธีการแปรรูปกล้วยเล็บมือนางอบน้ำผึ้งฯ นำบทสนทนาที่ได้มาวิเคราะห์โดยใช้วิธี Content Analysis และสรุปผลโดยภาพรวม

3. การเก็บข้อมูล คือ ผู้วิจัยเก็บแบบสัมภาษณ์ด้วยตนเอง โดยแบ่งวิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลออกเป็น 3 ระยะ ได้แก่ ระยะที่ 1 การศึกษาข้อมูลพื้นฐาน ระยะที่ 2) สภาพปัญหาการบริการและวิธีการแปรรูปกล้วยเล็บมือนางอบน้ำผึ้งฯ ระยะที่ 3 วิเคราะห์แนวทางการส่งเสริมวิธีการแปรรูปกล้วยเล็บมือนางอบน้ำผึ้งฯ

4. การวิเคราะห์ข้อมูล คือ เชิงคุณภาพด้วยสถิติคำร้อยละ โดยใช้การวิเคราะห์เชิงเนื้อหา (Content Analysis) และสรุปเป็นภาพรวม

ผลการวิจัย

วิธีการแปรรูปกล้วยเล็บมือนางอบน้ำผึ้งของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสวนจันทร์ศรี พบว่าการแปรรูปกล้วยเล็บมือนางอบน้ำผึ้ง แบ่งออกเป็น 4 ขั้นตอน ได้แก่ 1) เลือกพันธุ์กล้วยเล็บมือนาง กล้วยเล็บมือนางอยู่ในพื้นที่ เนื่องจากกล้วยเล็บมือนางมีรสชาติที่หวานหอมอร่อยจึงได้มีการนำกล้วยเล็บมือนางมาแปรรูปการคัดเลือกสายพันธุ์กล้วยเล็บมือนางที่ใช้นำมาแปรรูปเป็นกล้วยอบน้ำผึ้งจะต้องใช้สายพันธุ์ที่หวานเพราะกล้วยสายพันธุ์นี้มีรสชาติที่หวานหอมอร่อยมาก เหมาะแก่การนำมาแปรรูปอย่างมาก และจะต้องเลือกหน่อที่มีความแข็งแรงง่าใหญ่ และอุดมสมบูรณ์ นอกจากนั้นการหาหน่อกล้วยของชาวบ้านก็ไม่จำเป็นต้องซื้อเพราะเขาจะมีการแบ่งปันให้กัน เพราะคนในชุมชนนั้นจะอาศัยกันแบบพึ่งพาอาศัยกันมาตั้งแต่อดีตแล้ว 2) การเตรียมวัตถุดิบ และอุปกรณ์ การแปรรูปกล้วยเล็บมือนางอบน้ำผึ้งของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสวนจันทร์ศรี หมู่ที่ 2 ตำบลบ้านเกาะ อำเภอรพท.ศรี จังหวัดนครศรีธรรมราช โดยกล้วยเล็บมือนางเป็นวัตถุดิบหลักในการทำกล้วยอบน้ำผึ้ง เกือบใช้ในการล้างยางกล้วย โอบบ่มกล้วยใช้ในการบ่มกล้วยให้สุก ทุบใช้ในการกระจายความร้อนของกล้วยเล็บมือนางที่อยู่ในโอบบ่มให้สุกเท่า ๆ กัน กระสอบใช้ในการปิดกล้วยในโอบบ่มกล้วย มีดใช้ในการปอกเปลือกกล้วยเล็บมือนาง กระดาษใช้เป็นวัสดุรองกล้วยเล็บมือนาง ถาดแสดนเลสใช้เป็นวัสดุรองกล้วย ไม้หนีบใช้ในการหนีบกล้วย ถูมือใช้สวมในการปอกกล้วย กรรไกรใช้ในการตัดแต่งกล้วยเพื่อใส่บรรจุภัณฑ์ ตราชั่งเล็กใช้ในการชั่งน้ำหนักกล้วยเพื่อใส่บรรจุภัณฑ์ กล่องบรรจุภัณฑ์ใช้ใส่กล้วยเล็บมือนางอบน้ำผึ้งเพื่อจำหน่าย



ตราสัญลักษณ์สินค้า ตู๋บซึ่งมีอยู่ 2 ตู๋ ตู๋ลมร้อนและตู๋บพลังงานแสงอาทิตย์ ที่สำคัญวัตถุดิบและอุปกรณ์ควรมีความสะอาด ถูกหลักอนามัย 3) กรรมวิธีในการทำ สำหรับกรรมวิธีในการทำมีขั้นตอน คือ นำกล้วยมาบ่มให้สุกโดยการบ่มโดยใส่โองแล้วปฏูปเพราะการบ่มกับธูปจะทำให้กล้วยมีกลิ่นหอม และปิดฝาโดยใช้กระสอบไม่ให้แสงเข้าความร้อนจะได้ไม่ออกกล้วยจะได้สุกเร็ว ๆ และนำกล้วยที่เลือกไว้แล้วแช่น้ำเกลือ 10 นาที แล้วนำขึ้นมาผึ่งให้สะเด็ดน้ำ และนำกล้วยเข้าตู๋บพลังงานแสงอาทิตย์ประมาณ 5 - 7 วัน จากนั้นนำเอามาเข้าตู๋บลมร้อนต่ออีก 3 - 4 ชั่วโมง จากนั้นก็นำกล้วยออกมาตัดตกแต่งให้สวยงามแล้วนำมาใส่กล่องบรรจุภัณฑ์ติดสกอตเทปให้ดีถ้าติดไม่ติดจะเข้าได้เพราะกล้วยมีความหวาน จากนั้นก็นำเอาตราฉลากมาติดก็ถือเป็นการเสร็จสิ้นกระบวนการทำ และ 4) รูปแบบผลิตภัณฑ์ รูปแบบผลิตภัณฑ์ทางกลุ่มก็จะเน้นรูปแบบรูปทรงที่สวยงามโดยคำนึงถึงความกลมกลืนมีการเขียนถึงคุณประโยชน์ของกล้วยเล็บมือนางเพื่อให้ลูกค้าที่ซื้อไปได้รู้ถึงคุณ ประโยชน์ และความอร่อยของกล้วยและความสอดคล้องของสินค้า และมีตราที่มีรูปแบบที่เป็นเอกลักษณ์ และสามารถจดจำได้ง่าย และมีความดึงดูดผู้พบเห็นให้เข้ามาซื้อได้และนอกจากนั้นก่อนที่จะนำกล้วยมาใส่บรรจุภัณฑ์ก็จะต้องตรวจสอบบรรจุภัณฑ์ก่อนว่ามีตำหนิหรือไม่กล่องจะต้องมีมาตรฐานและมีหลายขนาดตามความต้องการของลูกค้าอีกด้วย



ภาพที่ 1 ตราสัญลักษณ์ของสินค้า



ภาพที่ 2 บรรจุภัณฑ์ของสินค้า

สภาพปัญหาในการแปรรูปกล้วยเล็บมือนางอบน้ำผึ้ง พบว่า มี 3 ประเด็น ได้แก่ 1) ผลผลิตไม่เพียงพอกับความต้องการของตลาด การเพิ่มผลผลิตเป็นสิ่งที่ทุกคนต้องพยายามทำให้การผลิตดำเนินไปได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพราะทรัพยากรต่าง ๆ สามารถขาดแคลนหรือลดน้อยลง กลุ่มแปรรูปต้องพยายามหาวิธีการเพิ่มผลผลิตในทุกวิถีทาง เพื่อที่จะใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างจำกัดให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุดในการที่จะทำให้การผลิตสินค้าเพียงพอกับความต้องการของลูกค้า โดยพยายามให้เกิดการสูญเสียน้อยที่สุด หรือไม่มีการสูญเสียใด ๆ เลย ในกระบวนการผลิต ซึ่งก็จะเป็นการประหยัดทรัพยากรที่มีให้ใช้อย่างคุ้มค่า 2) กล้วยแปรรูป



ลันตลาด สามารถนำผล ปลี และหยวกกล้วย มาทำอาหารทั้งคาวและหวานได้ เช่น กล้วยเชื่อม ขนมกล้วย ข้าวต้มมัด แกงเลี้ยงหัวปลี ยำหัวปลี ทอดมันหัวปลี แกงหยวกกล้วย เป็นต้น การแปรรูปกล้วยสามารถช่วยเก็บรักษาผลผลิตไว้ได้นานขึ้น รวมถึงช่วยสร้างผลิตภัณฑ์รูปแบบใหม่ที่มีคุณภาพ และเป็นที่ต้องการของตลาดส่งผลให้สามารถเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตทางการเกษตรอีกด้วย และ 3) คนรุ่นใหม่มักไม่ค่อยสนใจในการสืบทอดภูมิปัญญา ควรปรับปรุงรูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาพื้นบ้านให้เป็นระบบ โดยให้มีสาระในการถ่ายทอดที่ครอบคลุมทั้งการอนุรักษ์ การใช้ประโยชน์และการแปรรูปทั้งเพื่อเป็นอาหารเป็นยา ผู้ถ่ายทอดหลักควรเป็นปราชญ์ โดยมีนักวิชาการเสริมและสนับสนุนโดยผู้นำชุมชนและองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ควรมีกระบวนการถ่ายทอดทั้งการให้ความรู้ การสร้างเจตคติ และการฝึกทักษะ

แนวทางการส่งเสริมภูมิปัญญาการแปรรูปกล้วยเล็บมือนางอบน้ำผึ้ง พบว่ามี 4 ด้าน ได้แก่ 1) ด้านการส่งเสริมการปลูกกล้วยเล็บมือนางในชุมชน การปลูกกล้วยเล็บมือนางและการดูแลรักษาทำได้ง่ายจึงทำให้เป็นที่ต้องการของตลาด เนื่องจากนำไปใช้ประโยชน์และแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ได้หลากหลาย ซึ่งปัจจัยดังกล่าวข้างต้นเป็นสาเหตุหลักที่ทำให้เกษตรกรเลือกอาชีพปลูกกล้วยเล็บมือนาง 2) ด้านการส่งเสริมการสร้างมูลค่าผลผลิตทางการเกษตรในชุมชน การส่งเสริมพัฒนาการผลิตรูปแบบใหม่นั้นพบว่าทางกลุ่มมีการพัฒนาสินค้าให้เข้าตามยุคตามสมัยเสมอโดยการนำเทคโนโลยีทันสมัยมาปรับใช้ และมีการปรับปรุงสินค้าอยู่เสมอ เพราะปัจจุบันมีการแข่งขันของสินค้ากันอย่างมากมายคนมีทางเลือกทางการซื้อขายกันมากขึ้นการสร้างความแตกต่างโดยการปรับปรุงสินค้าแบบใหม่ขึ้นมาก็จะทำให้สินค้าเป็นจุดสนใจมากยิ่งขึ้น 3) ด้านการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น เป็นองค์ความรู้ของชาวบ้านที่เกิดจากการสั่งสม สะสม สามารถคิดเอง ทำเอง เป็นความรู้แบบองค์รวมสามารถถ่ายทอดได้ มีความเชื่อมโยงบูรณาการนำไปใช้ในการดำเนินชีวิตได้อย่างเป็นสุข เช่น การถนอมอาหารกล้วยเล็บมือนาง การแปรรูป และ 4) ด้านการถ่ายทอดองค์ความรู้ให้กับนักศึกษาและประชาชนผู้สนใจทั่วไป การส่งเสริมการเกษตรเป็นการนำความรู้ที่มีในด้านภูมิปัญญาดั้งเดิมมาปรับใช้แล้วเสริมเข้าด้วยการรับข่าวสารใหม่ ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพทางการเกษตรมาเผยแพร่ไปยังเกษตรกรอีกด้วย ซึ่งทางกลุ่มจะมีเจ้าหน้าที่ที่คอยให้ความรู้แก่ผู้ที่สนใจอย่างเป็นกันเองโดยที่เป้าหมายสูงสุดของการส่งเสริมการเกษตรก็คือ การพัฒนาสภาพชีวิตความเป็นอยู่ของเกษตรกรให้ดีขึ้น สามารถอยู่ในสังคมได้อย่างมีศักดิ์ศรี และมีส่วนร่วมในการทำกิจกรรมต่าง ๆ โดยเท่าเทียมกัน

อภิปรายผล

จากผลการศึกษาเรื่อง แนวทางส่งเสริมการแปรรูปกล้วยเล็บมือนางอบน้ำผึ้ง กรณีศึกษา กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสวนจันทร์ศรี หมู่ 2 ตำบลบ้านเกาะ อำเภอพรหมคีรี



จังหวัดนครศรีธรรมราช พบประเด็นสำคัญ คือ วิธีการแปรรูปกล้วยเล็บมือนางอบน้ำผึ้งฯ สภาพปัญหาในการแปรรูปกล้วยเล็บมือนางอบน้ำผึ้งฯ และแนวทางส่งเสริมการแปรรูปกล้วยเล็บมือนางอบน้ำผึ้งฯ โดยมีรายละเอียด ดังนี้

วิธีการแปรรูปกล้วยเล็บมือนางอบน้ำผึ้งของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสวนจันทร์ศรีฯ ไม่พบงานวิจัยที่สามารถเปรียบเทียบกันได้โดยตรง แต่มีงานวิจัยที่ใกล้เคียงกัน คือ งานวิจัยของ สำนักหอสมุดและศูนย์สารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ได้ศึกษาเรื่อง การแปรรูปกล้วย (Banana processing) ผลการวิจัยพบว่า กล้วย (Banana) เป็นพืชล้มลุกขนาดใหญ่ สามารถเจริญเติบโตได้ดีในทุกภาคของประเทศไทย จัดอยู่ในวงศ์ Musaceae มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Musa sapientum* L. มีหลากหลายชนิด (สำนักหอสมุดและศูนย์สารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, 2560) แต่สายพันธุ์ที่นิยมปลูกเพื่อเป็นการค้าในประเทศ มีอยู่ 3 ชนิด คือ กล้วยน้ำว้า กล้วยไข่ และกล้วยหอม กล้วยเป็นผลไม้ที่มีคุณประโยชน์ต่อร่างกาย เนื่องจากมีคุณค่าทางโภชนาการสูงและมีสรรพคุณช่วยป้องกันและรักษาโรคได้หลายชนิด ซึ่งนอกจากจะบริโภคสดแล้วยังสามารถนำกล้วยมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ชนิดต่าง ๆ เพื่อป้องกันกล้วยสดล้นตลาด ยกระดับราคาผลผลิตไม่ให้ตกต่ำช่วยยืดอายุการเก็บรักษา ส่งเสริมการสร้างผลิตภัณฑ์รูปแบบใหม่ ทำให้สามารถเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร กรมวิทยาศาสตร์บริการจึงนำองค์ความรู้ทางเทคโนโลยี อาหารมาใช้ในการศึกษาวิจัยการแปรรูปกล้วยเล็บมือนาง เพื่อพัฒนาให้เกิดผลิตภัณฑ์ชนิดใหม่ ๆ และเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์จากการถ่ายทอดเทคโนโลยีสู่ชุมชนนี้ทำให้มีการพัฒนาและส่งเสริมให้เกิดหมู่บ้านแม่ข่าย วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ที่เรียกว่า “หมู่บ้านผลิตภัณฑ์กล้วยแปรรูป” อำเภอเมือง จังหวัดชุมพร เพื่อส่งเสริมให้ชุมชนนำองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม มาใช้ประโยชน์ในการประกอบอาชีพหลักจนสามารถเป็นแบบอย่างให้แก่หมู่บ้านและชุมชนอื่นต่อไป

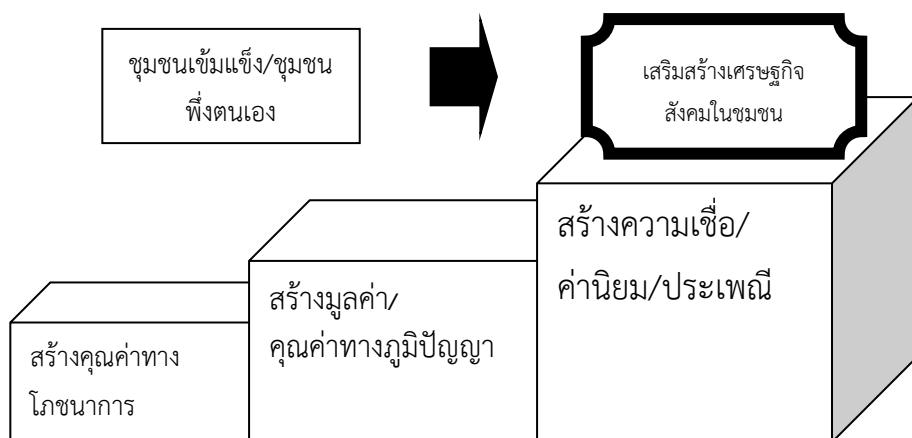
ปัญหาในการแปรรูปอาหารของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสวนจันทร์ศรีฯ ไม่พบงานวิจัยที่สามารถเปรียบเทียบกันได้โดยตรง แต่มีงานวิจัยที่ใกล้เคียงกัน คือ งานวิจัยของ ประพนอม โพธิ์ศรี ได้ศึกษาเรื่อง กล้วยล้นตลาด ผลการวิจัยพบว่า ในช่วงกล้วยราคาตกต่ำลง และมีออกสู่ท้องตลาดจำนวนมาก โดยเจ้าของสวนกล้วยขาประจำนำมาส่งก็ต้องรับซื้อกันไป ในราคาหวีละ 10 บาท บางคนขายไม่ออกหวั่นว่ากล้วยจะเน่าเสียก็ต้องยอมขายขาดทุกปีก็มี โดยในปีที่ผ่านมาปีนี้ราคากวายน้อยมากเจ้าของสวนเจ้าประจำก็มาส่งขายให้เราตลอด ในช่วงปีนี้พบว่ามีกล้วยถูกกล้วยกันเพิ่มขึ้น และมีออกสู่ท้องตลาดมากขึ้นจึงทำให้ล้นตลาดและราคาตกต่ำ (ประพนอม โพธิ์ศรี, 2560)

แนวทางการส่งเสริมของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสวนจันทร์ศรีฯ ไม่พบงานวิจัยที่สามารถเปรียบเทียบกันได้โดยตรง แต่มีงานวิจัยที่ใกล้เคียงกัน คือ งานวิจัยของ พงษ์ศักดิ์ อังกลสิทธิ์ ได้ศึกษาเรื่อง แนวคิดและการส่งเสริมการเกษตร ผลการวิจัยพบว่า การส่งเสริมการเกษตร



คือ การนำความรู้ วิธีการ และเทคนิคใหม่ ๆ ทางเกษตรไปแนะนำเผยแพร่ให้แก่ประชาชน โดยเฉพาะอย่างยิ่งเกษตรกร แล้วติดตามให้คำแนะนำช่วยเหลือจนบังเกิดผลสำเร็จ ขณะเดียวกันก็นำเอาปัญหาต่าง ๆ ทางเกษตรมาวิเคราะห์หาหนทางแก้ไข (พงษ์ศักดิ์ อังกสิทธิ์, 2545)

องค์ความรู้ใหม่



ภาพที่ 1 แนวทางส่งเสริมการแปรรูปกล้วยเล็บมือนางอบน้ำผึ้ง กรณีศึกษา
กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสวนจันทร์ศรี หมู่ 2 ตำบลบ้านเกาะ อำเภอยะหริ่ง
จังหวัดนครศรีธรรมราช

จากองค์ความรู้สรุปได้ว่า คนไทยรู้จักใช้ประโยชน์จากกล้วยมาตั้งแต่สมัยโบราณไม่ว่าจะบริโภคเป็นอาหาร ใช้ประกอบพิธีกรรมต่าง ๆ หรือใช้ประโยชน์ในงานด้านอื่น ๆ นับเป็นผลไม้ชนิดหนึ่งที่มีคุณประโยชน์ต่อร่างกาย เนื่องจากมีคุณค่าทางโภชนาการสูง และมีสรรพคุณช่วยป้องกัน และรักษาโรคได้หลายชนิด ซึ่งนอกจากจะบริโภคสดแล้วยังสามารถนำกล้วยมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ชนิดต่าง ๆ ได้มากมาย ในปัจจุบันมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์เชิงอุตสาหกรรมแปรรูปมากขึ้น ทำให้สามารถป้องกันกล้วยสดล้นตลาด ยกระดับราคาผลผลิตไม่ให้ตกต่ำ ช่วยยืดอายุการเก็บรักษา ส่งเสริมการสร้างผลิตภัณฑ์รูปแบบใหม่ออกสู่ตลาดเพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ และสร้างรายได้ที่ดีให้แก่ประเทศ

สรุป/ข้อเสนอแนะ

การศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาวิธีการแปรรูปกล้วยเล็บมือนางอบน้ำผึ้งฯ 2) เพื่อศึกษาสภาพปัญหาในการแปรรูปกล้วยเล็บมือนางอบน้ำผึ้งฯ และ 3) เพื่อศึกษาแนวทาง



ส่งเสริมการแปรรูปกล้วยเล็บมือนางอบน้ำผึ้งฯ โดยใช้วิธีวิจัยเชิงคุณภาพ เป็นการศึกษาเอกสาร และสัมภาษณ์การสัมภาษณ์อย่างแบบเจาะจง ซึ่งเป็นตัวแทนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสวนจันทร์ศรี และผู้ส่งเสริมกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรแบ่งออกเป็น 2 กลุ่ม ประกอบด้วย 1) กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสวนจันทร์ศรี และ 2) ผู้ส่งเสริมกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสวนจันทร์ศรี จำนวนทั้งหมด 14 คน ซึ่งทั้งหมดเป็นผู้มีความรู้ในเรื่องแปรรูปกล้วยเล็บมือนางอบน้ำผึ้ง และผู้ส่งเสริมกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสวนจันทร์ศรี มีระยะเวลา 5 ปีขึ้นไป โดยนำมาวิเคราะห์เชิงเนื้อหาและสรุปเป็นภาพรวม ผลการวิจัยพบว่า วิธีการแปรรูปกล้วยเล็บมือนางอบน้ำผึ้งมี 4 ขั้นตอน ได้แก่ 1) เลือกกล้วยเล็บมือนาง 2) เตรียมวัตถุดิบ และอุปกรณ์ 3) กรรมวิธีในการทำ และ 4) รูปแบบผลิตภัณฑ์ ด้านสภาพปัญหาในการแปรรูปกล้วยเล็บมือนางอบน้ำผึ้ง มี 3 ประเด็น ได้แก่ 1) ผลิตไม่เพียงพอกับความต้องการของตลาด 2) กล้วยแปรรูปล้นตลาด และ 3) คนรุ่นใหม่ไม่ค่อยสนใจในการสืบทอดภูมิปัญญา และด้านแนวทางการส่งเสริมภูมิปัญญาการแปรรูปกล้วยเล็บมือนางอบน้ำผึ้ง มี 4 ด้าน ได้แก่ 1) ด้านการส่งเสริมการปลูกกล้วยเล็บมือนางในชุมชน 2) ด้านการส่งเสริมการสร้างมูลค่าผลผลิตทางการเกษตรในชุมชน 3) ด้านการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น และ 4) ด้านการถ่ายทอดองค์ความรู้ให้กับนักศึกษาและประชาชนผู้สนใจทั่วไป ในด้านการอภิปรายผล วิธีการแปรรูปกล้วยเล็บมือนางอบน้ำผึ้งฯ สภาพปัญหาในการแปรรูปกล้วยเล็บมือนางอบน้ำผึ้งฯ และแนวทางส่งเสริมการแปรรูปกล้วยเล็บมือนางอบน้ำผึ้งฯ จากการศึกษาข้อมูลไม่พบงานวิจัยที่สามารถเปรียบเทียบกันได้โดยตรง แต่มีงานวิจัยที่ใกล้เคียงกัน ผู้วิจัยสรุปโดยรวมว่า การแปรรูปกล้วยเล็บมือนาง เพื่อพัฒนาให้เกิดผลิตภัณฑ์ชนิดใหม่ ๆ และเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ ซึ่งผลิตภัณฑ์จากการแปรรูปกล้วยเล็บมือนาง ได้แก่ น้ำกล้วยเล็บมือนางหวานเข้มข้น แป้งกล้วยเล็บมือนาง กล้วยเล็บมือนางอบเนย กล้วยเล็บมือนางอบแห้ง กล้วยเล็บมือนางแผ่นบาง กล้วยเล็บมือนางทอดกรอบ (รสปาปริกา รสบาร์บีคิว) คุกกี้กล้วยเล็บมือนาง ข้าวเกรียบกล้วยเล็บมือนาง เป็นต้น ข้อเสนอแนะการดำเนินการวิจัย ได้แก่ 1) การศึกษาเรื่อง “ระบบนิเวศน์ชุมชน” กรณีศึกษา ชุมชนบ้านเกาะ ตำบลบ้านเกาะ อำเภอพรหมคีรี จังหวัดนครศรีธรรมราช 2) การศึกษาเรื่อง “ภูมิปัญญาท้องถิ่น” กรณีศึกษา ชุมชนบ้านเกาะ ตำบลบ้านเกาะ อำเภอพรหมคีรี จังหวัดนครศรีธรรมราช และ 3) การศึกษาเรื่อง “สายพันธุ์กล้วย” กรณีศึกษา ชุมชนบ้านเกาะ ตำบลบ้านเกาะ อำเภอพรหมคีรี จังหวัดนครศรีธรรมราช

เอกสารอ้างอิง

บุญชม ศรีสะอาด. (2556). วิธีการทางสถิติสำหรับการวิจัย . กรุงเทพมหานคร: สุวีริยาการพิมพ์.
เบญจมาศ ศิลาอ้อย. (2545). กล้วย. กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.



- ประนอม โพธิ์ศรี. (2560). แม่ค้าอ่างทองเซ็ง กลัวยลันตลาดจนราคาตกแต่ขายไม่ออก เหลือแค่หัวละ 7 บาท. เรียกใช้เมื่อ 17 ตุลาคม 2561 จาก https://www.matichon.co.th/local/news_535506
- พงษ์ศักดิ์ อังสิทธิ์. (2545). แนวคิดเกี่ยวกับการส่งเสริมการเกษตร. ประมวลสาระชุดวิชาการส่งเสริมการเกษตรเพื่อการพัฒนา. นนทบุรี : มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- สำนักหอสมุดและศูนย์สารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. (2560). ประมวลสารสนเทศพร้อมใช้เรื่องการแปรรูปกล้วย (Bananaprocessing). กรุงเทพมหานคร: สำนักหอสมุดและศูนย์สารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี.
- Cronbach, L. J. (1990). Essentials of psychological testing (5th ed.). New York: Harper Collins Publishers.
- Economic New Team. (2016). Knowledge and research management for SME entrepreneurs in healthy food marking. Retrieved October 17, 2561, from http://www.prachachat.net/new_detail.phpnmsid=1460346239