

การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารบนฐานภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อรองรับการท่องเที่ยวชุมชน
ริมคลองสุนัขหอน กรณีศึกษา ตำบลบ้านบ่อ อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร*
DEVELOPMENT OF FOOD PRODUCTS BASED ON INDIGENOUS KNOWLEDGE TO
IMPROVE COMMUNITY TOURISM WITHIN THE KHLONG SUNAKHON CANAL: A CASE
STUDY OF BAN BO SUBDISTRICT, MUEANG DISTRICT, SAMUT SAKHON PROVINCE

ดวงฤทัย อารังโชติ¹, ดวงทิพย์ ไข่แก้ว^{1*}, ณัฐธยา ศรีสุวอ¹, วีรสิทธิ์ พินจำรัส², ชัชชณัฐญ์ ปรีชา²

Duangrutai Thumrongchote¹, Doungtip Kaikaew^{1*}, Nutthaya Srisuvor¹, Weerasit Pinjumrus², Chatchayasan Preecha²

¹คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ กรุงเทพมหานคร ประเทศไทย

¹Faculty of Home Economic Technology, Rajamangala University of Technology Krungthep, Bangkok, Thailand

²วิทยาลัยชุมชนสมุทรสาคร สมุทรสาคร ประเทศไทย

²Samut Sakhon Community College, Samut Sakhon, Thailand

*Corresponding author E-mail: doungtip.s@mail.rmuk.ac.th

บทคัดย่อ

การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงอาหารในชุมชนริมคลองสุนัขหอน ตำบลบ้านบ่อ อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร เป็นการวิจัยที่ใช้กระบวนการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม เครื่องมือที่ใช้ประกอบด้วย การสัมภาษณ์เชิงลึก และการสนทนากลุ่ม กลุ่มตัวอย่างที่เลือกแบบเจาะจงจำนวน 15 คน ประกอบด้วยเจ้าหน้าที่องค์การบริหารส่วนตำบล ประชาชนชุมชน ผู้ประกอบการร้านอาหาร และสมาชิกวิสาหกิจชุมชน ผลการวิจัยพบว่า ขนมหม้อแกว เป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่มีศักยภาพสูง เนื่องจากใช้วัตถุดิบท้องถิ่น เช่น น้ำตาลโตนด กะทิ และใบเตย โดยการปรับปรุงสูตร เพื่อลดปริมาณน้ำตาลลง 30% จากสูตรเดิม และการเลือกชนิดของบรรจุภัณฑ์ โดยใช้ฟิล์มพอลิเอทิลีนพอยล์ขนาดเล็ก น้ำหนักเบา สามารถนำไปอบได้ พกพาสะดวก และสามารถนำไปรีไซเคิลได้ทั้งหมด ช่วยเพิ่มความน่าสนใจให้กับผลิตภัณฑ์ และตอบสนองความต้องการของกลุ่มผู้บริโภคที่ใส่ใจสุขภาพ และสิ่งแวดล้อม นอกจากนี้ การอบรมและถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้กับกลุ่มเป้าหมาย พบว่า ผู้เข้าร่วมอบรมมีความพึงพอใจต่อผลการอบรมในภาพรวมระดับสูงสุด (4.67 ± 0.29) ผลการวิจัยชี้ให้เห็นว่า การพัฒนาขนมหม้อแกว เพื่อเป็นผลิตภัณฑ์อาหาร ที่รองรับการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนริมคลองสุนัขหอน ตำบลบ้านบ่อ ช่วยอนุรักษ์ภูมิปัญญาและวัฒนธรรมท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องกับการทำขนม โดยการเพิ่มมูลค่าให้ผลิตภัณฑ์ และสร้างโอกาสในการแข่งขันในตลาด นอกจากนี้ ยังสอดคล้องกับแนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียน และเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน เช่น การขจัดความยากจน การเติบโตทางเศรษฐกิจที่ยั่งยืน และการบริโภคและการผลิตอย่างยั่งยืน งานวิจัยนี้จึงเป็นแนวทางสำคัญในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารที่สร้างความยั่งยืนในชุมชน และตอบโจทย์ตลาดการท่องเที่ยวเชิงอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ

คำสำคัญ: การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร, ภูมิปัญญาท้องถิ่น, การรองรับการท่องเที่ยว, ศักยภาพของชุมชน, ขนมหม้อแกง

Abstract

The Development of Food Products Based on Local Wisdom to Support Food Tourism in the Khlong Sunakhon Community, Ban Bo Subdistrict, Mueang District, Samut Sakhon Province utilized a participatory action research (PAR) approach to develop food products based on local wisdom to support food tourism in the Khlong Sunakhon community, Ban Bo Subdistrict, Mueang District, Samut Sakhon Province. The research employed in-depth interviews and focus group discussions as tools for data collection. A purposive sampling method was used to select 15 participants, including local administrative officers, community scholars, restaurant entrepreneurs, and members of Community Enterprise. The findings revealed that khanom mo kaeng (Thai Custard Dessert) has high potential as a food product due to its use of locally sourced ingredients such as palm sugar, coconut milk, and pandan leaves. The recipe was modified by reducing sugar content by 30% from the original formula. Additionally, small, lightweight aluminum foil molds were chosen as packaging due to their ability to be used for baking, portability, and 100% recyclability. These improvements enhanced the product's appeal and catered to the preferences of health-conscious and environmentally-aware consumers. Furthermore, the training and knowledge transfer on product development for the target group revealed that participants expressed the highest level of overall satisfaction with the training outcomes (mean = 4.67, SD = 0.29). The results showed that developing khanom mo kaeng as a food product for food tourism in the Khlong Sunakhon community not only helps preserve local wisdom and cultural heritage related to dessert-making but also adds value to the product and increases its market competitiveness. This research aligns with the circular economy concept and sustainable development goals (SDGs) such as No Poverty, Decent Work and Economic Growth, or Responsible Consumption and Production. This study provides a critical pathway for developing sustainable food products that effectively respond to the demands of the food tourism market.

Keywords: Development of Food Products, Local Wisdom, Tourism Adaptation, Community Potential, Khanom Mo Kaeng

บทนำ

ประเทศไทยมีความหลากหลายทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยเฉพาะด้านอาหารที่สะท้อนรากเหง้าของวัฒนธรรม วิถีชีวิต และทรัพยากรในแต่ละพื้นที่ อาหารไทยได้รับการยอมรับในระดับสากลในฐานะอาหารที่มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์และคุณค่าทางโภชนาการสูง (ดารณี อาจหาญ และเกศศิริ เจริญวิศาล, 2565) การพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากผ่านการยกระดับวัฒนธรรมอาหารไม่เพียงช่วยยกระดับคุณภาพชีวิตของครอบครัวและชุมชน แต่ยังส่งเสริมเศรษฐกิจของประเทศในภาพรวม สอดคล้องกับยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี และ แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13 รวมถึงเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (SDGs) เช่น การขจัดความยากจน (SDG 1) การเติบโตทางเศรษฐกิจที่ยั่งยืน (SDG 8) และ การบริโภคและการผลิตอย่างยั่งยืน (SDG 12) (สำนักงานสภาพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, 2565) ทั้งนี้ เศรษฐกิจสร้างสรรค์ (Creative Economy) ยังเป็นแนวทางสำคัญที่เพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์อาหารผ่านการออกแบบ การตลาด และการส่งเสริมอัตลักษณ์ท้องถิ่น (องค์การส่งเสริมการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย, 2563)

คลองสุนัขหอน ในตำบลบ้านบ่อ อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร เป็นพื้นที่ที่มีศักยภาพสูงในการพัฒนาเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารและวัฒนธรรม เป็นพื้นที่ที่มีศักยภาพสูงในการพัฒนาเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารและวัฒนธรรม เนื่องจากคลองแห่งนี้เป็นเส้นทางน้ำธรรมชาติที่มีความยาวประมาณ 30 กิโลเมตร เชื่อมแม่น้ำท่าจีนและแม่น้ำแม่กลอง (สำนักงานชลประทานที่ 11, 2566) โดยสองฝั่งคลองยังคงรักษาธรรมชาติด้วยต้นกระบูน ลำพู และจากที่ขึ้นหนาแน่น ซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของพื้นที่ นอกจากนั้น คลองสุนัขหอนยังมีคุณค่าในเชิงประวัติศาสตร์ เช่น เป็นเส้นทางเดินเรือสำคัญในอดีต และเป็นสถานที่ที่เกี่ยวข้องกับเหตุการณ์สำคัญในประวัติศาสตร์ไทย คลองแห่งนี้ยังมีตำนานเรื่องเล่าที่เป็นเอกลักษณ์ เช่น ตำนานเรื่องเสียงหอนของสุนัขในยามค่ำคืนที่ทำให้คลองนี้มีชื่อเสียงโดดเด่น (กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา, 2566) และยังมีสถานที่สำคัญริมคลอง เช่น วัดใหญ่บ้านบ่อ และวัดใต้บ้านบ่อ เป็นจุดเชื่อมโยงประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมที่ดึงดูดนักท่องเที่ยว โดยวิถีชีวิตชุมชนริมคลองยังคงสะท้อนวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น เช่น การทำขนมหวานพื้นบ้านอย่างขนมหม้อแกง ขนมชั้น และขนมทองหยิบที่เป็นส่วนหนึ่งของประเพณีการทำบุญและงานเทศกาลประจำปี ซึ่งเป็นเอกลักษณ์ของชุมชน (คลังข้อมูลชุมชน, 2565) วิถีชีวิตที่เกี่ยวข้องกับการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ การสร้างความสามัคคีในชุมชนผ่านการทำขนมแบบร่วมมือ และการอนุรักษ์วัฒนธรรมท้องถิ่นผ่านงานเทศกาล ทำให้พื้นที่นี้มีศักยภาพสูง สำหรับการพัฒนาให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหาร การดึงศักยภาพดังกล่าวมาส่งเสริมการพัฒนาผลิตภัณฑ์พื้นถิ่น ยังช่วยสร้างความยั่งยืนในด้านเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม (สำนักงานชลประทานที่ 11, 2566); (วิทยุไทยพีบีเอส, 2563) อย่างไรก็ตามชุมชนยังเผชิญกับปัญหาหลายด้าน เช่น การขาดการจัดการทรัพยากรที่ยั่งยืน การปรับตัวให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดสมัยใหม่ และการขยายช่องทางการตลาดในระดับสากล ดังนั้น งานวิจัยนี้จึงมุ่งเน้นการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารบนฐานภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อรองรับการท่องเที่ยวในชุมชนริมคลองสุนัขหอน ตำบลบ้านบ่อ อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร โดยเฉพาะการสร้างเสริมความเข้มแข็งให้ชุมชนผ่านการส่งเสริมเศรษฐกิจฐานราก และการอนุรักษ์วัฒนธรรมอาหารเพื่อสร้างรายได้ที่ยั่งยืนและกระตุ้นเศรษฐกิจท้องถิ่น ตลอดจนเพิ่มความสามารถในการแข่งขันในตลาดการท่องเที่ยวระดับประเทศและสากล (สำนักงานชลประทานที่ 11, 2566); (วิทยุไทยพีบีเอส, 2563) การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากภูมิปัญญาท้องถิ่นในพื้นที่คลองสุนัขหอน จะช่วยเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ

อนุรักษ์วัฒนธรรม และสร้างความยั่งยืนในชุมชนได้อย่างเป็นรูปธรรม ผลที่ได้จากงานวิจัยจะนำไปสู่การสนับสนุนการใช้ทรัพยากรในพื้นที่อย่างคุ้มค่า และลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียน (Circular Economy) และยังเป็นการสนับสนุนส่งเสริมแผนพัฒนาจังหวัดสมุทรสาคร ด้านการสร้างรายได้ที่ยั่งยืนให้กับคนในชุมชน ผ่านรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหาร อีกด้วย

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาผลิตภัณฑ์อาหารจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่มีศักยภาพในการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร
2. เพื่อนำเสนอแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับชุมชนริมคลองสุนัขหอนที่สามารถสะท้อนอัตลักษณ์และวัฒนธรรมท้องถิ่น

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยนี้ใช้กระบวนการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participatory Action Research: PAR) ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากภูมิปัญญาท้องถิ่นในชุมชนริมคลองสุนัขหอน เพื่อส่งเสริมความร่วมมือระหว่างนักวิจัยและชุมชน รวมถึงสนับสนุนในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ยั่งยืนและเพิ่มศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยมีวิธีการดำเนินการ ดังนี้

รูปแบบแผนการวิจัย

งานวิจัยนี้ใช้รูปแบบในการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participatory Action Research: PAR) โดยเน้นความร่วมมือระหว่างนักวิจัยและสมาชิกในชุมชน งานวิจัยมีเป้าหมายเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารบนฐานภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงอาหารในชุมชนริมคลองสุนัขหอน ตำบลบ้านบ่อ อำเภอมะนัง จังหวัดสมุทรสาคร รูปแบบในการวิจัยของ PAR ถูกนำมาใช้เพื่อให้เกิดการมีส่วนร่วมอย่างเต็มที่ของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในทุกขั้นตอนของการวิจัย ตั้งแต่การระบุปัญหา การวางแผน การปฏิบัติ การสังเกต และการสะท้อนผล

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรเป้าหมาย ประกอบด้วยประชาชนในชุมชนริมคลองสุนัขหอน ผู้ประกอบการในพื้นที่ และผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว กลุ่มตัวอย่างถูกเลือกโดยการสุ่มแบบเจาะจง (Purposive Sampling) โดยมีจำนวนทั้งหมด 15 คน ประกอบด้วย เจ้าหน้าที่ขององค์การบริหารส่วนตำบลบ้านบ่อที่เกี่ยวข้องกับยุทธศาสตร์การพัฒนาตำบล สมาชิกสภาองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านบ่อ ผู้ประกอบการร้านอาหารในตำบลบ้านบ่อ เจ้าหน้าที่สาธารณสุขจังหวัดสมุทรสาคร ประชาชนชุมชน และวิสาหกิจแปรรูปอาหารในตำบลบ้านบ่อ อำเภอมะนัง จังหวัดสมุทรสาคร

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

1. การสนทนากลุ่ม (Focus Group Discussion) โดยการใช้แนวทางแบบกึ่งโครงสร้างในการสนทนาเพื่อรวบรวมความคิดเห็น ความต้องการ และโอกาสสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารของชุมชนจากสมาชิกในชุมชน

2. การสัมภาษณ์เชิงลึก ดำเนินการสัมภาษณ์กับผู้ให้ข้อมูลสำคัญ เช่น ผู้ประกอบการอาหารท้องถิ่นและผู้เกี่ยวข้องในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว เพื่อให้ได้ข้อมูลเชิงลึกเกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่นและศักยภาพในการพัฒนาผลิตภัณฑ์

3. การสังเกตแบบมีส่วนร่วม นักวิจัยเข้าร่วมกิจกรรมชุมชน และสังเกตการปฏิบัติงานของชุมชนเพื่อเข้าใจบริบททางวัฒนธรรมและกระบวนการปฏิบัติงาน

4. การจัดฝึกอบรม จัดฝึกอบรมแบบปฏิบัติการ เพื่อให้สมาชิกชุมชนได้ร่วมกันพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์ และแนวคิดบรรจุภัณฑ์

ขั้นตอนการดำเนินการวิจัย

1. การระบุปัญหา เพื่อศึกษาผลิตภัณฑ์อาหารจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่มีศักยภาพในการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยการใช้วิธีการสนทนากลุ่ม (Focus Group) (สุรางค์ จันทวานิช, 2555) สำหรับกลุ่มตัวอย่างประกอบด้วย เจ้าหน้าที่ขององค์การบริหารส่วนตำบลบ้านบ่อที่เกี่ยวข้องกับยุทธศาสตร์การพัฒนาตำบล สมาชิกสภาองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านบ่อ ผู้ประกอบการร้านอาหารในตำบลบ้านบ่อ เจ้าหน้าที่สาธารณสุขจังหวัด ราษฎร์ชุมชน และวิสาหกิจแปรรูปอาหารในตำบล บ้านบ่อ โดยเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยสำหรับการสนทนากลุ่ม มี 2 ประเด็น คือ 1) ลักษณะเฉพาะและคุณค่า ของผลิตภัณฑ์อาหารจากภูมิปัญญาท้องถิ่น และ 2) อาหารชนิดใดที่มีศักยภาพในการนำเสนอให้กับนักท่องเที่ยว และสามารถบ่งบอกอัตลักษณ์ของชุมชนได้ ซึ่งมีวิธีการดำเนินงานโดยการทำหนังสือเชิญกลุ่มตัวอย่างมาประชุมพร้อมกัน ณ ห้องประชุมเทศบาลตำบลบ้านบ่อ อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร คณะผู้วิจัยได้ทำการอธิบายถึงวัตถุประสงค์และขอบข่ายของการสนทนากลุ่ม โดยเริ่มต้นด้วยคำถามนำเพื่อเข้าสู่ประเด็นการสนทนา หลังจากนั้นจะเป็นการอภิปรายแบบอิสระ ซึ่งในระหว่างที่มีการสนทนากลุ่มคณะผู้วิจัยได้บันทึกการสนทนา สำหรับการวิเคราะห์ข้อมูลเป็นการวิเคราะห์เนื้อหาของข้อมูลตามประเด็นการสนทนาทั้ง 2 ประเด็นหลัก เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีศักยภาพในการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับรองรับการท่องเที่ยวเชิงอาหารที่เหมาะสมที่สุดเพียง 1 ชนิด

2. การศึกษาแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ในการศึกษาแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับการท่องเที่ยวเชิงอาหารในชุมชนริมคลองสุนัขหอน ให้สามารถสะท้อนอัตลักษณ์และวัฒนธรรมท้องถิ่น โดยการใช้การวิจัยเชิงคุณภาพด้วยการวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีศักยภาพ จากงานวิจัยในขั้นตอนที่ 1 ซึ่งคณะผู้วิจัยได้ทำการศึกษาภาคสนามเพื่อสำรวจ และศึกษากระบวนการผลิตอาหารให้เห็นถึงอัตลักษณ์และเทคนิคการประกอบอาหารที่ซ่อนอยู่ในผลิตภัณฑ์อาหาร หลังจากนั้นจึงนำมาวิเคราะห์ตามแนวทาง 3 ด้าน คือ 1) ด้านประโยชน์ต่อสุขภาพ 2) ด้านความสะอาด และ 3) ด้านความเหมาะสมในการจัดจำหน่าย เมื่อได้แนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแล้ว จึงได้เชิญกลุ่มตัวอย่างที่เชิญมาในขั้นตอนที่ 1 เข้าร่วมประชุมอีกครั้ง ณ ห้องประชุมเทศบาลตำบลบ้านบ่อ อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร ซึ่งคณะผู้วิจัยได้ทำการอธิบายถึงวัตถุประสงค์และขอบข่ายของการสนทนากลุ่ม โดยเริ่มต้นจากคำถามนำเพื่อเข้าสู่ประเด็นการสนทนาแล้วนำเสนอแนวทางที่ได้จากการวิเคราะห์จากนั้นเป็นการอภิปรายแบบอิสระ ซึ่งในระหว่างที่มีการสนทนากลุ่มคณะผู้วิจัยได้บันทึกการสนทนา

3. การปฏิบัติการ เมื่อได้แนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับชุมชนริมคลองสุนัขหอน ที่สามารถสะท้อนถึงอัตลักษณ์และวัฒนธรรมท้องถิ่นที่เหมาะสมแล้ว คณะผู้วิจัยได้ทำการปฏิบัติการทดลองพัฒนาผลิตภัณฑ์

อาหารตามแนวทางที่เหมาะสม คือ การพัฒนาสูตรขนมหม้อแกงที่ดีต่อสุขภาพ โดยการลดปริมาณน้ำตาลลงร้อยละ 30 และเลือกชนิดของบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับแนวทางที่พบจากการขั้นตอนการดำเนินการวิจัยที่ 2 หลังจากนั้นจึงได้ประสานงานไปกับชุมชนเพื่อปฏิบัติการการถ่ายทอดองค์ความรู้ให้กับชุมชน และประเมินความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรม ด้วยการนำไปถ่ายทอดองค์ความรู้ให้กับชุมชน ผู้ปกครอง และนักเรียนโรงเรียนวัดไต้บ้านบ่อ จำนวน 32 คน ณ โรงเรียนวัดไต้บ้านบ่อ ใช้แบบประเมินความพึงพอใจที่มีการให้คะแนนแบบ Likert Scale และใช้ระดับคะแนน 5 ระดับ เพื่อที่จะให้ผู้ประเมินตัดสินใจเลือกความพึงพอใจตามความรู้สึกจริง (Likert, R., 1932)

ตารางที่ 1 แสดงระดับคะแนนความพึงพอใจแบบ Likert Scale 5 ระดับ และการแปลความหมาย

ระดับคะแนน	ระดับความพึงพอใจ	เกณฑ์ในการแปลความหมาย
1	ไม่พึงพอใจเลย	ระดับค่าเฉลี่ย 4.50 - 5.00 หมายถึง พึงพอใจมากที่สุด
2	พึงพอใจน้อย	ระดับค่าเฉลี่ย 3.50 - 4.49 หมายถึง พึงพอใจมาก
3	เฉย	ระดับค่าเฉลี่ย 2.50 - 3.49 หมายถึง พึงพอใจปานกลาง
4	พึงพอใจ	ระดับค่าเฉลี่ย 1.50 - 2.49 หมายถึง พึงพอใจน้อย
5	พึงพอใจมาก	ระดับค่าเฉลี่ย 1.00 - 1.49 หมายถึง พึงพอใจน้อยที่สุด

จากตารางที่ 1 ผู้วิจัยได้กำหนดเกณฑ์ที่ใช้ในการแปลความหมาย เพื่อช่วยให้การวิเคราะห์ข้อมูล ความพึงพอใจที่สามารถอธิบายได้อย่างชัดเจน และนำไปใช้ในการประเมินความพึงพอใจวิธีการถ่ายทอด องค์ความรู้และความพึงพอใจต่อผลการอบรมที่ได้รับจากผู้ตอบแบบประเมิน โดยทำการวิเคราะห์ข้อมูลความพึงพอใจวิธีการถ่ายทอด องค์ความรู้และความพึงพอใจต่อผลการอบรม จากการใช้แบบประเมินความพึงพอใจเป็นการหาค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน เพื่อสรุปในภาพรวมความพึงพอใจของผู้ที่ได้รับการถ่ายทอดองค์ความรู้ (Creswell, J. W., 2014)

4. การวิเคราะห์ข้อมูล การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ สำหรับข้อมูลที่ได้จากการดำเนินการวิจัยในขั้นตอนการวิจัยที่ 1 และ 2 ใช้การวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) เพื่อระบุประเด็นตามประเด็นการสนทนากลุ่ม (สุมาลี ไชยสุรารกุล, 2558); (Elo, S. & Kyngäs, H., 2008) สำหรับการวิเคราะห์ข้อมูล เชิงปริมาณใช้สถิติเชิงพรรณนา (Descriptive Statistics) ในการวิเคราะห์ข้อมูลที่รวบรวมจากแบบสอบถาม ของผู้เข้าร่วมฝึกอบรมการถ่ายทอดองค์ความรู้ในขั้นตอนที่ 3

ผลการวิจัย

1. จากการศึกษาผลิตภัณฑ์อาหารจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่มีศักยภาพในการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ผลดังแสดงในภาพที่ 1 และ ตารางที่ 2 พบว่า ขนมหม้อแกงเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีศักยภาพสูงในการพัฒนาให้รองรับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร



ภาพที่ 1 บรรยากาศการประชุมการสนทนากลุ่ม เพื่อศึกษาผลิตภัณฑอาหารจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่มีศักยภาพในการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑอาหารสำหรับรองรับการท่องเที่ยวเชิงอาหารของคนใน ชุมชนริมคลองสุนัขหอน
ณ ห้องประชุมเทศบาลตำบลบ้านบ่อ อำเภอมะนัง จังหวัดสมุทรสาคร

ตารางที่ 2 แสดงผลการวิเคราะห์ศึกษาผลิตภัณฑอาหารจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่มีศักยภาพในการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑอาหารเพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ของคนในชุมชนริมคลองสุนัขหอน ตำบลบ้านบ่อ

ประเด็นที่ศึกษา	สิ่งที่ค้นพบ
1. ลักษณะเฉพาะและคุณค่าของผลิตภัณฑอาหารจากภูมิปัญญาท้องถิ่น	ลักษณะเฉพาะและคุณค่าของผลิตภัณฑอาหารจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่ได้จากการสนทนากลุ่ม จำแนกตามประเด็นต่าง ๆ พบว่า 1. วัตถุดิบ - ลักษณะเฉพาะของวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบเป็นผลิตภัณฑอาหาร ควรเป็นวัตถุดิบที่หาได้ง่ายในชุมชน และสามารถหาได้ตลอดทั้งปี เช่น ไข่ หรืออาหารทะเล - คุณค่า สะท้อนถึงการใช้ทรัพยากรในท้องถิ่นและสามารถจำหน่ายได้ตลอดทั้งปี เป็นของฝากนักท่องเที่ยวที่มาชมธรรมชาติ ศิลปวัฒนธรรมหรือนมัสกาลพระพุทธรูป 2. วิธีการประกอบอาหารแบบดั้งเดิม - ลักษณะเฉพาะ ควรใช้เทคนิคและกรรมวิธีการทำอาหารที่สืบทอดมาจากรุ่นสู่รุ่น เช่น การอบ การหมัก การย่าง หรือการต้ม ที่เป็นเอกลักษณ์ - คุณค่า สะท้อนถึงการเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่สะท้อนถึงความรู้และทักษะของคนในชุมชนที่สะสมมาเป็นการอนุรักษ์วัฒนธรรมและภูมิปัญญาอาหารของท้องถิ่น 3. รสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ - ลักษณะเฉพาะ รสชาติที่อาจแตกต่างไปจากอาหารทั่วไป เช่น รสชาติที่ไม่หวาน หรือเป็นผลิตภัณฑอาหารที่ดีต่อสุขภาพ - คุณค่า สร้างความภาคภูมิใจ และเป็นเอกลักษณ์ของชุมชนริมคลองสุนัขหอน 4. ความเชื่อและพิธีกรรมที่เกี่ยวข้อง - ลักษณะเฉพาะ อาหารที่เกี่ยวข้องกับความเชื่อทางวัฒนธรรมหรือศาสนา เช่น อาหารที่ทำในงานเทศกาลหรือพิธีสำคัญ - คุณค่า แสดงถึงความเชื่อมโยงระหว่างอาหารกับความเชื่อ หรืออาหารที่ส่งเสริมให้เกิดความสามัคคีในชุมชน

ตารางที่ 2 แสดงผลการวิเคราะห์ศึกษาผลิตภัณฑ์อาหารจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่มีศักยภาพในการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ของคนในชุมชนริมคลองสุนัขหอน ตำบลบ้านบ่อ (ต่อ)

ประเด็นที่ศึกษา	สิ่งที่ค้นพบ
2. อาหารชนิดใดมีศักยภาพในการนำเสนอให้กับนักท่องเที่ยวสามารถบ่งบอกอัตลักษณ์ของชุมชนได้	จากการสนทนากลุ่มค้นพบว่า ขนมหม้อแกงควรเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่มีศักยภาพสูง ในการนำเสนอให้นักท่องเที่ยว และสามารถบ่งบอกอัตลักษณ์ของชุมชนริมคลองสุนัขหอนได้ เนื่องจากขนมมีความอร่อยและมีคุณค่าเชิงวัฒนธรรม ที่บ่งบอกอัตลักษณ์ของชุมชนได้อย่างลงตัว ดังนี้ 1. วัตถุดิบและรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ - ขนมหม้อแกงใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น เช่น ไข่ไก่ กะทิ น้ำตาลโตนด ซึ่งวัตถุดิบเหล่านี้มีความหอมหวานตามธรรมชาติ การใช้วัตถุดิบท้องถิ่นสะท้อนถึงความเรียบง่ายและวิถีชีวิตของชุมชนริมคลองสุนัขหอน ที่เน้นการใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติที่ หาได้ง่ายในพื้นที่ชุมชน - รสชาติที่มีความหวานมันของขนมหม้อแกง เป็นเอกลักษณ์ที่คนไทยคุ้นเคย และเมื่อได้สัมผัสรสชาติอาหารนี้ นักท่องเที่ยวจะรู้จักและเข้าใจความเป็นไทยในแบบดั้งเดิม รวมถึงความพิถีพิถันในกรรมวิธีการปรุง 2. กรรมวิธีการผลิตแบบดั้งเดิม - การทำขนมหม้อแกงแบบดั้งเดิมต้องใช้ทักษะและความพิถีพิถันในการปรุง โดยเฉพาะการเคี่ยว กะทิ และน้ำตาลให้เข้ากันอย่างลงตัว กรรมวิธีการผลิตเหล่านี้สะท้อนถึงภูมิปัญญาของชุมชนที่สืบทอดกันมาหลายชั่วอายุคน - ขนมหม้อแกงสามารถบอกเล่าเรื่องราวและวิถีชีวิตของชุมชนริมคลองสุนัขหอน
3. อาหารชนิดใดมีศักยภาพในการนำเสนอให้กับนักท่องเที่ยวและสามารถบ่งบอกถึงอัตลักษณ์ของชุมชนได้	1. สัญลักษณ์ทางวัฒนธรรมและประวัติศาสตร์ - ขนมหม้อแกงมีความเกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมไทยและงานพิธีต่าง ๆ ทำให้มีความหมายมากกว่าการเป็นอาหารที่สะท้อนถึงความสัมพันธ์ของคนในครอบครัวและชุมชน - นักท่องเที่ยวที่ได้ชิมขนมหม้อแกง ได้เรียนรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมไทย ประวัติศาสตร์ท้องถิ่น ซึ่งทำให้เข้าใจความหมายของการแบ่งปันและความสามัคคีในสังคมไทย 2. เสริมสร้างเศรษฐกิจชุมชน - ขนมหม้อแกงที่เป็นเอกลักษณ์ของชุมชนริมคลองสุนัขหอน สามารถช่วยส่งเสริมเศรษฐกิจในท้องถิ่น สามารถสร้างรายได้ให้กับผู้ผลิตในชุมชนและเสริมสร้างการจ้างงานในพื้นที่ การที่นักท่องเที่ยวได้ซื้อขนมหม้อแกงเป็นของฝากหรือของที่ระลึก ยังเป็นการสนับสนุนให้เศรษฐกิจชุมชนมีความเข้มแข็ง 3. บ่งบอกอัตลักษณ์ของชุมชนริมคลองสุนัขหอน - ขนมหม้อแกง สามารถสะท้อนถึงอัตลักษณ์ของชุมชนริมคลองสุนัขหอนที่เต็มไปด้วยความอบอุ่น และสะท้อนถึงความสามัคคีของคนในชุมชนริมคลองสุนัขหอน ซึ่งเป็นขนมที่คนในชุมชนร่วมแรงร่วมใจกันทำขนมหม้อแกงเพื่อรวบรวมเงินรายได้จากการจำหน่ายนำมาทำนุบำรุงพุทธศาสนา เช่น ประเพณีการทำขนมหวาน ในงานเทศกาลประจำปีวัดใต้บ้านบ่อ ในช่วงเดือนธันวาคมของทุกปี หรือในเทศกาลงานประจำปีปิดทองหลวงพ่อบาเล่ย์วัดกลางบ้านบ่อ จัดในช่วงเดือนกุมภาพันธ์ของทุกปี - การทำขนมหม้อแกงสะท้อนถึงวิถีชีวิตเรียบง่าย และวัฒนธรรมของชุมชนริมคลองสุนัขหอน ที่ให้ความสำคัญกับการอนุรักษ์วัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น

2. การนำเสนอแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับชุมชนริมคลองสุนัขหอนที่สามารถสะท้อนถึงอัตลักษณ์และวัฒนธรรมท้องถิ่น ผลดังแสดงในภาพที่ 2 และตารางที่ 3 พบว่า คนในชุมชนมีความพึงพอใจในการคัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพ มีกรรมวิธีในการทำขนมที่เป็นอัตลักษณ์เฉพาะของชุมชน ดังนั้น จึงได้นำเสนอแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับชุมชนริมคลองสุนัขหอน ที่สะท้อนถึงอัตลักษณ์และวัฒนธรรมท้องถิ่นทางด้านประโยชน์ต่อสุขภาพ ด้านความสะอาด และด้านความเหมาะสมในการจัดจำหน่าย



ภาพที่ 2 การศึกษาภาคสนาม เพื่อศึกษาศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนริมคลองสุนัขหอน ตำบลบ้านบ่อ จังหวัดสมุทรสาคร และบรรยายภาคริมคลองสุนัขหอน ตำบลบ้านบ่อ อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร

ตารางที่ 3 แสดงผลการนำเสนอแนวคิดการปรับปรุงสูตร รูปแบบ และวิธีการผลิต ให้เป็นผลิตภัณฑ์ขนมหม้อแกงที่เป็นมิตรต่อสุขภาพ เพื่อให้เหมาะกับรสนิยมของนักท่องเที่ยว แต่ยังคงคุณค่าทางวัฒนธรรม สามารถสะท้อนถึงอัตลักษณ์ และวัฒนธรรมท้องถิ่นชุมชนริมคลองสุนัขหอน ตำบลบ้านบ่อ

ประเด็นในการพัฒนา	แนวคิดการปรับปรุงผลิตภัณฑ์อาหาร
1. ด้านประโยชน์ต่อสุขภาพ	การปรับปรุงรสชาติและความเป็นเอกลักษณ์ด้านสุขภาพ โดยการปรับลดความหวานของขนมหม้อแกงเพื่อให้เหมาะกับแนวโน้มสุขภาพ ในปัจจุบันจะตอบโจทย์กลุ่มลูกค้าที่ใส่ใจสุขภาพ ขณะเดียวกันการปรับปรุงสูตรนี้ยังสะท้อนความเอาใจใส่ของชุมชนในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้เข้ากับยุคสมัย ซึ่งดึงดูดนักท่องเที่ยวและลูกค้าที่ต้องการ ลิ้มลองขนมไทยในเวอร์ชันที่ปรับปรุงให้เหมาะกับสุขภาพ
2. ด้านความสะอาด	1. รูปแบบการอบ การใช้หม้ออบแทนเตาอบขนาดใหญ่ เป็นอุปกรณ์ที่เข้าถึงง่ายและใช้ต้นทุนต่ำ ช่วยให้คนในชุมชนสามารถผลิตขนมได้ในปริมาณที่เหมาะสม และทำได้ง่าย การใช้หม้ออบยังสะท้อนการปรับตัว และการใช้ทรัพยากรที่มีอย่างสร้างสรรค์ ซึ่งเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เน้นการใช้เครื่องมือที่มีอยู่ให้เกิดประโยชน์สูงสุด

ตารางที่ 3 แสดงผลการนำเสนอแนวคิดการปรับปรุงสูตร รูปแบบ และวิธีการผลิต ให้เป็นผลิตภัณฑ์ขนมหม้อแกงที่เป็นมิตรต่อสุขภาพ เพื่อให้เหมาะกับรสนิยมของนักท่องเที่ยว แต่ยังคงคุณค่าทางวัฒนธรรม สามารถสะท้อนถึงอัตลักษณ์ และวัฒนธรรมท้องถิ่นชุมชนริมคลองสุนัขหอน ตำบลบ้านบ่อ (ต่อ)

ประเด็นในการพัฒนา	แนวคิดการปรับปรุงผลิตภัณฑ์อาหาร
	2. บรรจุภัณฑ์ การใช้ฟิมพ์อลูมิเนียมขนาดเล็ก ดีกว่าการอบในถาดใหญ่แล้วตัดเป็นชิ้นเล็ก บรรจุในกล่องพลาสติกใสสามารถช่วยทำให้ขนมหม้อแกงสะอาด ทนสมัย และพกพาสะดวกและช่วยเพิ่มมูลค่าต่อชิ้น เหมาะสำหรับขายในตลาดนัด โดยเฉพาะที่ตลาดนัดวัดใหญ่บ้านบ่อ นักท่องเที่ยวสามารถซื้อไปรับประทานได้สะดวกและเก็บได้นานขึ้น
3. ด้านความเหมาะสม ในการจัดจำหน่าย	1. การเชื่อมโยงกับวัฒนธรรมท้องถิ่น การขายขนมหม้อแกงในตลาดนัดวัดใหญ่บ้านบ่อ ซึ่งเป็นพื้นที่ที่มีคนท้องถิ่นและนักท่องเที่ยวแวะมาเยี่ยมชมอยู่เสมอ จะช่วยสะท้อนถึงวัฒนธรรมการทำขนมแบบดั้งเดิมของชุมชน ทั้งนี้ ยังทำให้นักท่องเที่ยวได้สัมผัสถึงความเป็นไทย ผ่านการลิ้มลองขนมพื้นบ้าน ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิตของชุมชนริมคลองสุนัขหอน 2. จุดขาย การสร้างจุดขายและการบอกเล่าเรื่องราว การนำเสนอเรื่องราวที่มาของขนมหม้อแกงของชุมชน เช่น การเลือกใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติ และการปรับสูตรให้สอดคล้องกับ วิถีชีวิตใหม่ของคนในสังคม รวมถึงการใช้วัตถุดิบที่คัดสรรจากท้องถิ่น ทำให้ลูกค้ารู้สึกถึงความตั้งใจในการรักษาวัฒนธรรมและรสชาติพื้นถิ่น

จากตารางที่ 3 พบว่า แนวคิดในการปรับปรุงขนมหม้อแกง ให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสุขภาพ แสดงถึงความสามารถของชุมชนในการตอบสนองต่อแนวโน้มด้านสุขภาพของผู้บริโภคยุคใหม่ การลดความหวาน ในสูตรของขนมหม้อแกง โดยปรับปริมาณน้ำตาลลดลงร้อยละ 30 เพื่อทำให้ผลิตภัณฑ์เหมาะกับกลุ่มลูกค้าที่ใส่ใจสุขภาพ ยังคงความเป็นเอกลักษณ์ในรสชาติ และกรรมวิธีการผลิตดั้งเดิม การเปลี่ยนแปลงนี้เป็นการเพิ่มโอกาสในการดึงดูดนักท่องเที่ยว ที่สนใจอาหารไทยแบบดั้งเดิม และเหมาะกับยุคสมัยอีกด้วย สะท้อนถึงความตั้งใจของชุมชนในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีคุณค่าเพิ่ม การพัฒนาด้านความสะอาด และกระบวนการผลิตขนมหม้อแกงเป็นอีกหนึ่งประเด็นที่มีความสำคัญ การใช้เครื่องอบไฟฟ้าแทนเตาอบขนาดใหญ่ การเปลี่ยนบรรจุภัณฑ์เป็นอลูมิเนียมฟอยด์ขนาดเล็ก ช่วยเพิ่มความสะอาดในการพกพาและเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ต่อชิ้น นวัตกรรมดังกล่าวสะท้อนถึงการใช้ทรัพยากรในชุมชนอย่างสร้างสรรค์ แต่ยังคงความเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่แสดงถึงการอนุรักษ์วัฒนธรรมอาหารของชุมชน อีกทั้งยังสร้างความเชื่อมโยงกับวัฒนธรรมและประเพณีในชุมชนริมคลองสุนัขหอน ตำบลบ้านบ่อ ด้วยการขายขนมหม้อแกงในตลาดนัดหน้าวัดใหญ่บ้านบ่อ เป็นสถานที่ที่มีคนในชุมชนและนักท่องเที่ยวแวะมาเยี่ยมชมเป็นประจำ เป็นช่องทางสำคัญในการสื่อสารเรื่องราวและความเป็นมาของขนมหม้อแกงให้กับผู้บริโภค การเล่าเรื่องราวเกี่ยวกับวัตถุดิบที่ใช้ การปรับสูตรให้เหมาะสมกับวิถีชีวิตใหม่ และกรรมวิธีการผลิตแบบดั้งเดิม เป็นจุดขายที่ช่วยเพิ่มความน่าสนใจให้กับผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ขนมหม้อแกง ควรเน้นการเล่าเรื่องราวของชุมชนริมคลองสุนัขหอนผ่านภาพวาดลายที่สะท้อนตำนานท้องถิ่น เช่น ตำนานคลองสุนัขหอน หรือประเพณีการทำขนมหม้อแกงในงานวัดใหญ่บ้านบ่อ การใช้เทคโนโลยี QR Code บนบรรจุภัณฑ์ เพื่อให้ นักท่องเที่ยวสามารถสแกนเพื่อเรียนรู้เกี่ยวกับประวัติศาสตร์ วัฒนธรรม และกระบวนการผลิต เป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ และสร้างประสบการณ์ใหม่ให้กับนักท่องเที่ยว นอกจากนี้ การพัฒนาขนมหม้อแกง ไม่ได้มีผลเฉพาะด้านวัฒนธรรมแต่ยังส่งเสริมเศรษฐกิจท้องถิ่นในชุมชนริมคลองสุนัขหอนอย่างยิ่งอีกด้วย

การสร้างผลิตภัณฑ์ที่สะท้อนอัตลักษณ์ของชุมชนและเหมาะสำหรับการจำหน่ายในตลาดการท่องเที่ยว เป็นการเพิ่มรายได้ให้กับผู้ผลิตในชุมชน ดังนั้น การพัฒนาขนมหม้อแกงตามแนวทางดังกล่าว จึงเป็นตัวอย่างที่ดีของการนำภูมิปัญญาท้องถิ่น แลทรัพยากรธรรมชาติมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด พร้อมทั้งสร้างคุณค่าและความยั่งยืนในมิติทางเศรษฐกิจและวัฒนธรรม การนำเสนอขนมหม้อแกงในฐานะของฝากที่มีรสชาติและความหมายที่เชื่อมโยงกับวัฒนธรรมท้องถิ่น ช่วยสร้างความประทับใจให้กับนักท่องเที่ยว และยกระดับผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้ก้าวสู่ตลาดที่กว้างขึ้น

เมื่อได้แนวคิดในการพัฒนารูปแบบการพัฒนาขนมหม้อแกงจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่มีศักยภาพในการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงอาหารตามในตารางที่ 3 คณะผู้วิจัยจึงได้ทำการพัฒนาสูตรแล้วนำองค์ความรู้ที่ได้ไปถ่ายทอดให้กับ ชุมชน ผู้ปกครองและนักเรียนโรงเรียนวัดไต่บ้านบ่อ ซึ่งพบว่า ผู้เข้าร่วมอบรมมีระดับค่าเฉลี่ยความพึงพอใจด้านวิธีการถ่ายทอดองค์ความรู้ และความพึงพอใจต่อผลการอบรมอยู่ในระดับพึงพอใจมากที่สุด ในทุกรายการประเมิน ดังแสดงในภาพที่ 3 และตารางที่ 4



ภาพที่ 3 การอบรมถ่ายทอดองค์ความรู้การทำขนมหม้อแกง ณ โรงเรียนวัดไต่บ้านบ่อ ตำบลบ้านบ่อ

ตารางที่ 4 ตารางแสดงระดับค่าเฉลี่ยความพึงพอใจในการอบรมการถ่ายทอดองค์ความรู้การทำขนมหม้อแกงตามแนวคิดที่นำเสนอ จากผู้ประเมิน ทั้งสิ้น 32 คน

รายการประเมิน	Mean + SD	แปลความหมาย
1. วิธีการถ่ายทอดองค์ความรู้		
- วิทยากรมีความรู้และความเชี่ยวชาญในการสอน	4.67 + 0.47	พึงพอใจมากที่สุด
- วิธีการถ่ายทอดมีความชัดเจนและสามารถเข้าใจได้ง่าย	4.60 + 0.49	พึงพอใจมากที่สุด
เฉลี่ย	4.64 + 0.32	พึงพอใจมากที่สุด
2. ผลการอบรม		
- สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปพัฒนาต่อในชุมชนได้	4.63 + 0.49	พึงพอใจมากที่สุด
- ความพึงพอใจโดยรวมต่อการฝึกอบรมครั้งนี้	4.75 + 0.44	พึงพอใจมากที่สุด
เฉลี่ย	4.67 + 0.29	พึงพอใจมากที่สุด

จากตารางที่ 4 ผลการประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมการอบรมการถ่ายทอดองค์ความรู้การทำขนมหม้อแกง จำนวน 32 คน พบว่า 1) วิธีการถ่ายทอดองค์ความรู้ ผู้เข้าร่วมการอบรมมีความพึงพอใจอย่างมากที่สุดต่อวิทยากร โดยเฉพาะในเรื่องความรู้และความเชี่ยวชาญที่แสดงออกมาในระหว่างการสอน ด้วยค่าเฉลี่ยที่สูงถึง 4.67 ± 0.47 และ

วิธีการถ่ายทอดที่ชัดเจนและเข้าใจง่ายก็ได้รับความชื่นชมเช่นกัน ด้วยค่าเฉลี่ย 4.60 ± 0.49 สะท้อนให้เห็นว่ากระบวนการถ่ายทอดองค์ความรู้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ ทำให้ผู้เข้าร่วมสามารถเข้าใจเนื้อหาและนำไปประยุกต์ใช้ได้ง่าย และ 2) ผลการอบรม การประเมินในส่วนของการอบรมชี้ให้เห็นถึงความสำเร็จที่ชัดเจน ผู้เข้าร่วมการอบรมเห็นว่าสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปพัฒนาต่อในชุมชนได้ โดยมีค่าเฉลี่ย 4.63 ± 0.49 ขณะเดียวกัน ความพึงพอใจโดยรวมต่อการอบรมครั้งนี้อยู่ในระดับสูงสุด ด้วยค่าเฉลี่ย 4.75 ± 0.44 แสดงให้เห็นถึงความสำเร็จในทุกมิติของการจัดอบรม

อภิปรายผล

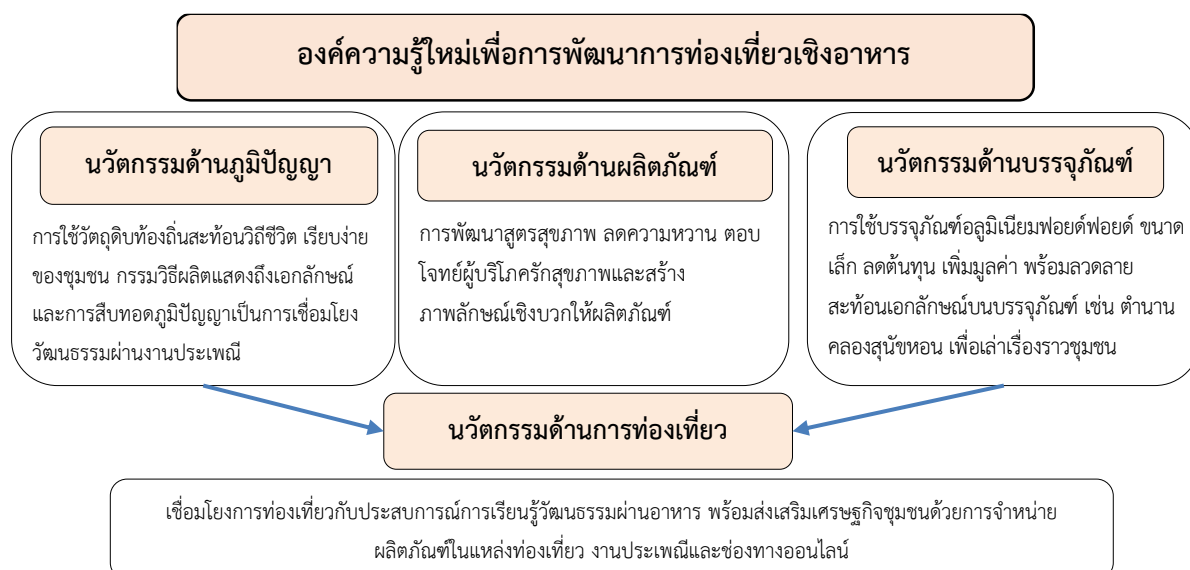
ประเทศไทยถือว่า การท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomy Tourism) เป็นหนึ่งในนโยบายสำคัญที่ช่วยขับเคลื่อนเศรษฐกิจและสร้างรายได้เข้าสู่ประเทศ โดยรัฐบาลได้ส่งเสริมนโยบายผ่านโครงการที่สนับสนุนการนำเสนออาหารไทยในฐานะส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ของประเทศ เช่น โครงการ Amazing Thai Taste ของการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) ซึ่งมุ่งเน้นการใช้เอกลักษณ์ของอาหารไทย เพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยวจากทั้งในและต่างประเทศ (กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา, 2564) จากการวิจัยนี้แสดงให้เห็นว่า 1) การศึกษาผลิตภัณฑ์อาหารจากภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีศักยภาพในการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร พบว่า ขนมหม้อแกว เป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถสะท้อนถึงอัตลักษณ์ของชุมชนริมคลองสุนันทอน และการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น เช่น น้ำตาลโตนด กะทิ และใบเตย ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ อีรวัฒน์ สุขประเสริฐ ที่ระบุว่า การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นช่วยสร้างคุณค่า และส่งเสริมความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจในชุมชน (อีรวัฒน์ สุขประเสริฐ, 2564) นอกจากนี้ ขนมหม้อแกวยังสะท้อนความร่วมมือร่วมใจของคนในชุมชน ที่มีการถ่ายทอดภูมิปัญญาระหว่างรุ่นต่อรุ่น ซึ่งเป็นหัวใจสำคัญของการสร้างความยั่งยืนในวัฒนธรรมท้องถิ่น ที่มีความเชื่อมโยงกับวิถีชีวิตและวัฒนธรรมของชุมชน ผลลัพธ์นี้ช่วยส่งเสริมนโยบายของรัฐบาล ที่มุ่งเน้นการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นและการพัฒนาสินค้าชุมชนให้กลายเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารที่สร้างรายได้ให้กับพื้นที่ และสอดคล้องกับแนวคิดของ Smith, M. & Xiao, H. ที่ระบุว่าอาหารพื้นถิ่นสามารถเพิ่มมูลค่าในเส้นทางการท่องเที่ยวได้ (Smith, M. & Xiao, H., 2021) และ 2) การนำเสนอแนวคิดในการแนวคิดในการพัฒนาขนมหม้อแกวในรูปแบบใหม่สำหรับชุมชนริมคลองสุนันทอน ที่สามารถสะท้อนถึงอัตลักษณ์และวัฒนธรรมท้องถิ่น พบแนวคิดในการพัฒนาขนมหม้อแกวให้เข้ากับแนวโน้มการรักสุขภาพของผู้บริโภค และเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม โดยการพัฒนาสูตรลดความหวาน ช่วยเพิ่มความน่าสนใจ และตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคยุคใหม่ที่ใส่ใจสุขภาพ นอกจากนี้ การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์พอยล์ ที่มีหลายขนาด น้ำหนักเบา สามารถใช้ในกระบวนการอบได้โดยไม่เกิดการเสียหาย สามารถนำไปรีไซเคิลได้ 100% เป็นการเพิ่มมูลค่า และสร้างความประทับใจให้กับนักท่องเที่ยว ผลงานวิจัยนี้สอดคล้องกับงานวิจัยของ ดารณี อาจหาญ และเกดศิริ เจริญวิศาล ที่เน้นการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารภายใต้แนวคิดเศรษฐกิจ Bio-Circular-Green Economy (BCG) หรือ เศรษฐกิจชีวภาพ - หมุนเวียน - สีเขียว ซึ่งให้ความสำคัญกับการใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ การอบรมความรู้ด้านการผลิตขนมหม้อแกวเพื่อสุขภาพ และการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ช่วยเสริมศักยภาพของชุมชน (ดารณี อาจหาญ และเกดศิริ เจริญวิศาล, 2565) โดยผลการวิจัยแสดงให้เห็นถึงความสำเร็จของการนำแนวคิดในการพัฒนาขนมหม้อแกวในรูปแบบใหม่ ที่มาจากการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participatory Action Research-PAR) ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ อัญชัน ต้นตะเตส และอังศุมาลิน จำนงค์จอบ ที่เน้นการมีส่วนร่วมของชุมชนในการพัฒนาการท่องเที่ยวเพื่อสืบสานวัฒนธรรมและภูมิ



ปัญหาทางอาหาร และการปรับปรุงบรรจุภัณฑ์ให้ทันสมัย และสะดวกต่อการพกพา ช่วยเพิ่มความน่าสนใจและดึงดูดนักท่องเที่ยวในตลาดการท่องเที่ยว (อัญชัน ต้นตะเตส และอังศุมลिन จานงค์จอบ, 2562) และสอดคล้องกับงานวิจัยของ Choyal, D. & Jhansi Rani, M. R. ที่ระบุว่าบรรจุภัณฑ์มีบทบาทสำคัญในการสร้างภาพลักษณ์ของผลิตภัณฑ์และส่งผลกระทบต่อตัดสินใจซื้อของผู้บริโภคในตลาดน้ำดื่มบรรจุขวด โดยเฉพาะการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่มีความสวยงามและใช้งานสะดวก สามารถกระตุ้นให้ผู้บริโภคเกิดการซื้อซ้ำได้เป็นอย่างดี (Choyal, D. & Jhansi Rani, M. R., 2023)

องค์ความรู้ใหม่

จากการวิจัยนี้ พบองค์ความรู้ใหม่เกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ซึ่งสามารถนำไปสู่การพัฒนานวัตกรรมใน 4 ด้านหลัก ได้แก่ 1) นวัตกรรมด้านภูมิปัญญาของ ชนมหม้อแกงที่สะท้อนถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยใช้วัตถุดิบในชุมชน เช่น ไข่ กะทิ น้ำตาลโตนด และใบเตย แสดงถึงความเรียบง่ายและวิถีชีวิตของชาวบ้านในท้องถิ่น กรรมวิธีการผลิตแบบดั้งเดิมที่ต้องอาศัยทักษะ ความพิถีพิถัน และการร่วมมือกันของคนในชุมชน ยังสะท้อนถึงเอกลักษณ์และการสืบทอดวัฒนธรรม นอกจากนี้ การทำขนมในงานประเพณีท้องถิ่นยังช่วยส่งเสริมศาสนาและสร้างความสามัคคีในชุมชน 2) นวัตกรรมด้านผลิตภัณฑ์อาหารมีการพัฒนาสูตรขนมหม้อแกงเพื่อสุขภาพ โดยการลดปริมาณความหวานเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคยุคใหม่ที่ใส่ใจสุขภาพ พร้อมทั้งสร้างภาพลักษณ์เชิงบวกให้กับผลิตภัณฑ์ 3) นวัตกรรมด้านบรรจุภัณฑ์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ลูมิเนียมฟอยด์ขนาดเล็กช่วยลดต้นทุนและเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ หากมีการเพิ่มลวดลายบนบรรจุภัณฑ์ที่สะท้อนถึงอัตลักษณ์และตำนานท้องถิ่น เช่น ตำนานคลองสุนัขหอน เพื่อเล่าเรื่องราวจะช่วยสร้างความโดดเด่นให้กับผลิตภัณฑ์ และ 4) นวัตกรรมด้านการท่องเที่ยว การเชื่อมโยงอาหารกับการสร้างประสบการณ์ใหม่ให้นักท่องเที่ยว โดยให้พวกเขาได้เรียนรู้ประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมผ่านอาหาร นอกจากนี้ การจำหน่ายผลิตภัณฑ์ในแหล่งท่องเที่ยว งานประเพณี หรือผ่านช่องทางออนไลน์ยังช่วยส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชนอย่างยั่งยืน ซึ่งองค์ความรู้เหล่านี้จะเป็นพื้นฐานที่สำคัญสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารที่ตอบโจทย์การท่องเที่ยวเชิงอาหาร และการเสริมสร้างเศรษฐกิจชุมชน ดังแสดงในภาพที่ 4



ภาพที่ 4 แผนภาพแสดงองค์ความรู้ใหม่เพื่อการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

สรุปและข้อเสนอแนะ

การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงอาหารในชุมชน ริมคลองสุนัขหอน ตำบลบ้านบ่อ อำเภอมือง จังหวัดสมุทรสาคร มีวัตถุประสงค์ในการวิจัย 2 ประการ คือ 1) เพื่อศึกษาผลิตภัณฑ์อาหารจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่มีศักยภาพในการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร พบว่า ขนมหม้อแกงเป็นผลิตภัณฑ์อาหารจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่มีศักยภาพในการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงอาหารในชุมชนริมคลองสุนัขหอน เนื่องจากขนมหม้อแกงแสดงให้เห็นถึงคุณค่าในหลากหลายมิติ เช่น การใช้วัตถุดิบท้องถิ่น กระบวนการผลิตที่สะท้อน ภูมิปัญญาดั้งเดิม สามารถพัฒนาให้ตอบสนองต่อความต้องการของนักท่องเที่ยวและตลาดในปัจจุบันได้ และ 2) เพื่อนำเสนอแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับชุมชนริมคลองสุนัขหอนที่สามารถสะท้อนถึง อัตลักษณ์และวัฒนธรรมท้องถิ่น แนวความคิดในการปรับปรุงขนมหม้อแกงให้เหมาะสมกับสุขภาพ โดยการลดความหวานและการปรับปรุงบรรจุภัณฑ์ให้ทันสมัยสามารถพบกาศสะดวก ส่งผลให้ผลิตภัณฑ์มีความเหมาะสมต่อการจำหน่ายในตลาดการท่องเที่ยว อันนำมาสู่ข้อเสนอแนะ 3 ประการ คือ 1) ข้อเสนอแนะสำหรับการนำผลงานวิจัยไปใช้ในหน่วยงานราชการ และชุมชนในบริเวณริมคลองสุนัขหอน ตำบลบ้านบ่อ อำเภอมือง จังหวัดสมุทรสาคร ควรนำผลงานวิจัยนี้ไปใช้ในการส่งเสริมทางการตลาด และการสร้างแบรนด์ผลิตภัณฑ์ ขนมหม้อแกง เพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยมุ่งเน้นในการพัฒนาตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ที่สามารถบอกเล่าเรื่องราวความเป็นมาของผลิตภัณฑ์ และสะท้อนความเชื่อมโยงกับวัฒนธรรมท้องถิ่น นอกจากนี้ การส่งเสริมการตลาดผ่านสื่อออนไลน์และการตลาดดิจิทัล จะช่วยขยายฐานลูกค้าและดึงดูดนักท่องเที่ยวที่สนใจอาหารไทยได้อย่างมีประสิทธิภาพ 2) ข้อเสนอแนะสำหรับเชิงปฏิบัติ ควรจัดฝึกอบรมการทำขนมหม้อแกงสูตรสุขภาพและสุขภาพอาหารให้กับชุมชน โดยเน้นการใช้วัตถุดิบออร์แกนิกในท้องถิ่น และการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่ย่อยสลายได้ เช่น การใช้กระบอกไม้ไผ่ เพื่อตอบสนองความต้องการของนักท่องเที่ยวที่ใส่ใจสิ่งแวดล้อม พร้อมทั้งให้ความรู้เกี่ยวกับการลดของเสียจากกระบวนการผลิตอาหาร เพื่อสร้างจุดขายที่แตกต่าง นอกจากนี้ ควรส่งเสริมการสร้างแบรนด์ผ่านโซเชียลมีเดีย และพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่สะท้อนถึงเอกลักษณ์ท้องถิ่น ควบคู่กับการพัฒนาระบบมาตรฐานการผลิต โดยมีหน่วยงานรัฐเข้ามาสนับสนุน รวมถึงส่งเสริมความร่วมมือในชุมชนทั้งด้านการผลิต การจัดจำหน่าย และการจัดเทศกาลอาหารท้องถิ่น เพื่อเพิ่มช่องทางการตลาด และสนับสนุนการสร้างนวัตกรรมในผลิตภัณฑ์อาหาร อันจะช่วยยกระดับศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างยั่งยืน และ 3) ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยครั้งต่อไป ควรศึกษาวิจัยเชิงลึกเกี่ยวกับความต้องการของตลาด และแนวโน้มพฤติกรรมผู้บริโภค รวมถึงการพัฒนานวัตกรรมอาหารที่เหมาะสม เช่น สูตรเพื่อสุขภาพที่ใช้วัตถุดิบออร์แกนิก พร้อมวิเคราะห์ต้นทุน และผลตอบแทนทางเศรษฐกิจของชุมชน หรือการศึกษาแนวทางการขยายตลาดของผลิตภัณฑ์ขนมหม้อแกงในระดับประเทศและสากล ตลอดจนการวิเคราะห์ความต้องการของนักท่องเที่ยวเพิ่มเติม เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้สอดคล้องกับความคาดหวัง

กิตติกรรมประกาศ

งานวิจัยนี้ เป็นส่วนหนึ่งของโครงการวิจัย เรื่องการพัฒนาศักยภาพการท่องเที่ยวชุมชนริมคลองสุนัขหอนบนฐานภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น ได้รับทุกสนับสนุนจากทุนอุดหนุนการวิจัย ประเภท Fundamental Fund ประจำปี

งบประมาณ พ.ศ. 2567 จากกองทุนวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ผ่านสถาบันวิทยาลัยชุมชน (วิทยาลัยชุมชนสมุทรสาคร)

เอกสารอ้างอิง

- กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา. (2564). ททท.ชวนเที่ยวมหกรรมอาหาร Amazing Thai Taste Festival: “The Great Escape of Andaman” ชูเสน่ห์อาหารไทย สะท้อนความหลากหลายของวัฒนธรรม. เรียกใช้เมื่อ 9 สิงหาคม 2566 จาก <https://www.mots.go.th/News-view.php?nid=13683>
- _____. (2566). คลองสุนัขหอน. เรียกใช้เมื่อ 9 สิงหาคม 2566 จาก <https://thailandtourismdirectory.go.th/attraction/1577>
- คลังข้อมูลชุมชน. (2565). คลองสุนัขหอน จ.สมุทรสาคร. ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร (องค์การมหาชน). เรียกใช้เมื่อ 9 สิงหาคม 2566 จาก <https://communityarchive.sac.or.th/community/KlongSunakHon>
- ดารณี อางหาญ และเกดศิริ เจริญวิศาล. (2565). การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารภายใต้แนวคิดเศรษฐกิจ BCG. วารสารวไลยลงกรณ์ปริทัศน์, 12(2), 276-291.
- ธีรวัฒน์ สุขประเสริฐ. (2564). การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่นสำหรับยกระดับศักยภาพการท่องเที่ยวของชุมชนหมู่บ้านไทยมุสลิม. วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี, 15(1), 456-459.
- วิทยุไทยพีบีเอส. (2563). คลองสุนัขหอน. เรียกใช้เมื่อ 9 สิงหาคม 2566 จาก <https://soundcloud.com/thaipbspodcast/2020-ep-26-2>
- สำนักงานชลประทานที่ 11. (2566). ประวัติ “คลองสุนัขหอน”. เรียกใช้เมื่อ 9 สิงหาคม 2566 จาก http://kmcenter.rid.go.th/kmc11/plan_64/Info%20dog.pdf
- สำนักงานสภาพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. (2565). แผนพัฒนาจังหวัดสมุทรสาคร 2565 - 2570. กรุงเทพมหานคร: สำนักงานสภาพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ.
- สุภากร จันทวานิช. (2555). วิธีการวิจัยเชิงคุณภาพ. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สุมาลี ไชยสุภารกุล. (2558). ระเบียบวิธีวิจัยทางสังคมศาสตร์. นนทบุรี: บริษัทมาตาการพิมพ์ จำกัด.
- องค์การส่งเสริมการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย. (2563). แนวทางการพัฒนาท่องเที่ยวเชิงอาหาร. กรุงเทพมหานคร: องค์การส่งเสริมการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย.
- อัญชัน ตันตะเตส และอังศุมาลิน จ้านงค์จอบ. (2562). การท่องเที่ยวเพื่อสืบสานวัฒนธรรมและภูมิปัญญาทางอาหารของกลุ่มวัฒนธรรมตามชายขอบ จังหวัดกาญจนบุรี. วารสารกระแสวัฒนธรรม, 20(38), 17-26.
- Choyal, D. & Jhansi Rani, M. R. (2023). Impact of packaging on consumer's buying behavior. ISBR Management Journal, 8(1), 22-32.
- Creswell, J. W. (2014). Research design: Qualitative, quantitative and mixed methods Approaches. (4th ed.). United States America: Sage Publications.
- Elo, S. & Kyngäs, H. (2008). The qualitative content analysis process. Journal of Advanced Nursing, 62(1), 107-115.

- Likert, R. (1932). A technique for the measurement of attitudes. *Archives of Psychology*, 22(140), 1-55.
- Smith, M. & Xiao, H. (2021). Culinary tourism and local development: Perspectives from Asia. *Journal of Tourism and Cultural Change*, 19(1), 85-99.