

การส่งเสริมการแปรรูปเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มผักหวานป่าของชุมชนบ้านแม่วะเด่นชัย ตำบลแม่วะ อำเภอดงเจน จังหวัดลำปาง *

INNO PROMOTION OF PROCESSING TO CREATE ADDED VALUE OF WILD SWEET VEGETABLES OF BAN MAE WA DENCHAI MAE WA SUBDISTRICT THOEN DISTRICT LAMPANG PROVINCE

พระอธิการปันแก้ว วัธโล*, พระปลัดประพนธ์ อยู่สำราญ, พระมหาประกาศิต ฐิตะปิตธิกร

Phraathikarn Pankeaw Wathalo*, Phrapalad Prapoj Yusamran, Phramaha Prakasit Thitipatthikorn

คณะสังคมศาสตร์ วิทยาลัยสงฆ์พุทธปัญญาศรีทวารวดี มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย นครปฐม ประเทศไทย

Faculty of Social Sciences, Buddhapanayasri Dvaravati Buddhist College, Mahachulalongkornrajavidyalaya University,

Nakhon Pathom, Thailand

*Corresponding author E-mail: pawattapon1983@gmail.com

บทคัดย่อ

บทความวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาการแปรรูปผักหวานป่าของชุมชนบ้านแม่วะเด่นชัย 2) เพื่อพัฒนาการแปรรูปผักหวานป่าของชุมชนบ้านแม่วะเด่นชัย และ 3) เพื่อส่งเสริมการสร้างมูลค่าเพิ่มการแปรรูปผักหวานป่าของชุมชนบ้านแม่วะเด่นชัย ตำบลแม่วะ อำเภอดงเจน จังหวัดลำปาง เป็นการศึกษาวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมใช้เครื่องมือเป็นแบบสัมภาษณ์เชิงลึก สทนากลุ่มและสัมภาษณ์วิจัย ผู้ให้ข้อมูลสำคัญแบ่งออกเป็น 5 กลุ่ม ได้แก่ 1) กำนัน ผู้ใหญ่บ้าน นายกองค์การบริหารส่วนตำบลแม่วะ จำนวน 5 คน 2) เกษตรอำเภอดงเจน พัฒนาชุมชนอำเภอดงเจน จำนวน 7 คน 3) นักวิชาการด้านอาหาร นักวิชาการด้านการออกแบบสินค้าและบรรจุภัณฑ์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์ลำปาง จำนวน 8 คน 4) ประชาชนชาวบ้าน จำนวน 3 คน และ 5) กลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกผักหวานป่าจำนวน 7 คน ทั้งหมด 30 คน วิเคราะห์ข้อมูลเชิงเนื้อหา ผลการวิจัยพบว่า 1) การศึกษาแปรรูปผักหวาน โดยศึกษาเรื่องการปลูกผักหวานป่า การเก็บเกี่ยวผลผลิตผักหวานป่า และการแปรรูปผักหวานป่า เช่น ยอดอ่อนนำมาทำอาหาร รากนำมาทำยารักษาโรค 2) พัฒนาการแปรรูปผักหวานป่า โดยนำผักหวานป่าที่ปลูกแบบธรรมชาติปลอดสารพิษ มาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบ ขนมดอกจอก ขนมทองม้วน และ 3) การส่งเสริมการสร้างมูลค่าเพิ่มการแปรรูปผักหวานป่า โดยพัฒนาแบบบรรจุภัณฑ์ การออกแบบโลโก้จากอัตลักษณ์ชุมชน และพัฒนารูปแบบการจำหน่ายผลิตภัณฑ์แบบออนไลน์ และสร้างเครือข่ายจัดแสดงสินค้าและออกร้านจำหน่ายผลิตภัณฑ์ เช่น งานกาชาดจังหวัดลำปาง งานโอท็อป จังหวัดลำปาง ผลลัพธ์จากการวิจัยเกิดกลุ่มแปรรูปผักหวานป่า ได้แบรนด์หวานเด่น ได้ผลิตภัณฑ์แปรรูป คือ ขนมข้าวเกรียบ ขนมดอกจอก ขนมทองม้วน

คำสำคัญ: การส่งเสริมการแปรรูป, การสร้างมูลค่าเพิ่ม, ผักหวานป่า, อัตลักษณ์ชุมชน

Abstract

This research aims to 1) Study the processing of wild sweet vegetable in Mae Wa Den Chai community, 2) Develop the processing of wild sweet vegetable in Mae Wa Den Chai community, and 3) Promote the value-added of wild sweet vegetable processing in Mae Wa Den Chai community, Mae Wa sub-district, Thoen district, Lampang province. This study used participatory action research methods. The tools used were in-depth interviews, focus group discussions, and research seminars. Key informants were divided into 5 groups: 1) Village headmen, village chiefs, and the mayor of Mae Wa sub-district administrative organization, totaling 5 persons; 2) Thoen district agricultural officers, Thoen district community development officers, totaling 7 persons; 3) Food academics, product and packaging design academics, Suan Dusit University, Lampang center, totaling 8 persons; 4) Local scholars, totaling 30 persons; and 5) 7 groups of wild sweet vegetable growers. Content analysis revealed that 1) The study of wild sweet vegetable processing included the cultivation of wild sweet vegetable, harvesting of wild sweet vegetable, and processing of wild sweet vegetable such as young shoots for cooking. Roots are used as medicine. 2) Development of wild vegetable processing by using naturally grown, non-toxic wild vegetables to process into rice crackers, water lily snacks, and Thong Muan snacks. and 3) Promotion of adding value to wild vegetable processing by developing packaging designs, logo designs from community identity, and developing online product sales formats. Creating a network for product exhibitions and sales booths, such as at the Lampang Red Cross Fair and the Lampang OTOP Fair. The research results resulted in a wild vegetable processing group, a distinctive brand, and processed products, namely rice crackers, water lily snacks, and Thong Muan snacks.

Keywords: Promotion of Processing, Value-Added Creation, Wild Sweet Vegetable, Community Identity

บทนำ

ป่า ต้นไม้ สมุนไพร พืชผักต่าง ๆ เป็นสิ่งแวดล้อมที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ ซึ่งมนุษย์สามารถดำรงชีวิตประจำวันอยู่ได้ ด้วยการเก็บพืชผักที่ขึ้นตามธรรมชาติ มาเป็นอาหารมาตั้งแต่ยุคก่อนประวัติศาสตร์ เช่น มันฝรั่ง มันสำปะหลัง รากบัว หัวไชเท้า กะหล่ำปลี หัวหอม กระเทียม ผักหวาน พริก เป็นต้น (เดชา ศิริภัทร, 2534) ปัจจุบันรัฐบาลมีนโยบายขับเคลื่อนเศรษฐกิจในยุคไทยแลนด์ 4.0 ให้เป็นการเจริญเติบโตแบบเศรษฐกิจใหม่ที่ขับเคลื่อนด้วยองค์ความรู้ ความคิดสร้างสรรค์ วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม ที่เชื่อมโยงกับรากฐานทุนทางภูมิปัญญา แทนการใช้ทรัพยากรธรรมชาติที่นับวันจะหมดไป เพื่อสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจ นับเป็นนโยบายที่ได้รับการยอมรับจากหลายประเทศทั่วโลก ในปัจจุบันกระทรวงวัฒนธรรมได้ส่งเสริมการนำ “ทุนทางภูมิปัญญา” มาพัฒนาต่อยอดในเชิง “อุตสาหกรรมภูมิปัญญาสร้างสรรค์” เนื่องด้วยเห็นว่าประเทศไทยมีประวัติศาสตร์

ที่ยาวนาน มีมรดกทางภูมิปัญญาอันล้ำค่า ถือเป็นต้นทุนทางวัฒนธรรมที่สามารถนำมาประยุกต์ใช้ร่วมกับเทคโนโลยีและนวัตกรรมสมัยใหม่ นำมาต่อยอดให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะเฉพาะตัว สามารถสร้างคุณค่าและมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ ตอบสนองความต้องการของตลาดทั้งในและต่างประเทศได้ดี สอดคล้องกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 13 ว่าด้วยบริบทการพัฒนาประเทศ ด้านการส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น ด้วยการประยุกต์ใช้ทุนทางภูมิปัญญา เทคโนโลยีและนวัตกรรม ส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน และผลิตภัณฑ์ชุมชน สร้างมูลค่าเพิ่มธุรกิจชุมชนผ่านอัตลักษณ์ของพื้นที่ ให้สามารถใช้ประโยชน์และต่อยอด จากสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ประวัติศาสตร์ ภูมิปัญญา วัฒนธรรมและทรัพยากรในพื้นที่ รวมทั้งการพัฒนาคุณภาพมาตรฐานให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่าสูง ซึ่งจะช่วยสร้างรายได้สู่ชุมชนอย่างทั่วถึง นำไปสู่การสร้างเศรษฐกิจชุมชนที่สามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน (สำนักงานสภาพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, 2564)

บริบทบ้านแม่วะเด่นชัย ตำบลแม่วะ อำเภอดงเจน จังหวัดลำปาง เป็นอีกหนึ่งหมู่บ้านหนึ่งที่ได้มีการปลูกและเพาะต้นกล้าผักหวานป่าขาย สร้างรายได้ในช่วงอากาศร้อนหลังฤดูเก็บเกี่ยวข้าวแล้วเสร็จ โดยผักหวานป่าจัดเป็นพืชผักชนิดหนึ่งที่มีผู้นิยมบริโภคกันมาก ความต้องการทางการตลาดสูง ปริมาณผลผลิตผักหวานป่าในธรรมชาติจึงไม่เพียงพอต่อความต้องการ จึงทำให้เกิดการเก็บเกี่ยวใบผักหวานแบบตัดกิ่ง โคนต้น เพื่อเก็บใบอ่อนให้ทันต่อผู้บริโภค จึงมีแนวโน้มว่าผักหวานป่าจะหาบริโภคได้ยาก มีราคาแพงขึ้น ทั้งยังทำให้ต้นผักหวานป่ามีโอกาสสูญพันธุ์ได้ง่ายด้วย ซึ่งวิธีการขยายพันธุ์ผักหวานป่าที่นิยมมากที่สุดในปัจจุบัน คือ การเพาะเมล็ด เพราะสามารถขยายพันธุ์ได้ในปริมาณมากและได้ผลผลิตดีกว่าวิธีการอื่น ๆ อย่างไรก็ตามการขยายพันธุ์ผักหวานป่าด้วยเมล็ดมีข้อจำกัดที่ต้องใช้เมล็ดพันธุ์จากผลผักหวานป่าที่สุกและใหม่เท่านั้น โดยการเก็บเมล็ดพันธุ์มาปลูกจะเก็บได้ เฉพาะในช่วงเดือนเมษายนถึงพฤษภาคม เมื่อเก็บเมล็ดมาแล้วต้องทำการเพาะภายใน 7 วัน เท่านั้น (สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดลำปาง, 2567)

การจำหน่ายผักหวานป่าของชาวบ้านแม่วะเด่นชัย ส่วนมากจำหน่ายผ่านพ่อค้าคนกลางประจำหมู่บ้าน โดยกำหนดราคาประมาณกิโลละ 90 - 80 ต่อกิโลกรัม จนกระทั่งปลายปี 2567 ราคาต่ำมากจนไม่มีพ่อค้าคนกลางรับซื้อ ชาวบ้านเลยปล่อยให้ยอดผักหวานป่าแก่จัด ไม่สามารถทำเป็นอาหารได้ ทำให้ชาวบ้านขาดรายได้ในครัวเรือน เพราะส่วนมาก ประกอบอาชีพทำนา และรายได้เสริม ก็คือ ผักหวานป่าที่ชาวบ้านปลูกกันทุกหลังคาเรือน โดยประมาณ 30 - 50 ต้นต่อครัวเรือน ชาวบ้านบางรายคิดที่จะโค่นต้นผักหวานป่าทิ้ง เพื่อปลูกต้นไม้อื่นทดแทน โดยมีการจำหน่ายตัดราคากันเกิดขึ้นจึงมีราคาลดลง การผลิตมากขึ้นผู้บริโภคคงเดิมหรือลดลงหรือผู้บริโภคหันไปสนใจบริโภคผักชนิดอื่นแทน ถ้าปล่อยสภาพปัญหาเป็นเช่นนี้ต่อไป ชาวบ้านคงมีรายได้จากผักหวานลดลง บางรายอาจถึงกับเปลี่ยนอาชีพเสริมอย่างอื่น เช่น ปลูกต้นไม้อื่นทดแทนและเนื้อที่อันจำกัดของชาวบ้าน ถ้าเป็นเช่นก็เป็นที่น่าเสียดาย เพราะการปลูกผักหวานกว่าจะได้เก็บเกี่ยวผลผลิตต้องใช้เวลาประมาณ 3 - 5 ปี จึงจะเก็บเกี่ยวได้ และปลูกต้นไม้อื่นก็ใช้เวลา 3 - 5 ปีเช่นกัน หรือมากกว่าก็น่าเป็นที่น่าเสียดายเป็นอย่างยิ่ง (สำนักงานองค์การบริหารส่วนตำบลแม่วะ, 2567)

ด้วยเหตุผลและความสำคัญดังกล่าวข้างต้น ผู้วิจัยจึงมีความสนใจที่จะทำวิจัยเรื่อง “การส่งเสริมการแปรรูปเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มผักหวานป่าของชุมชนบ้านแม่วะเด่นชัย ตำบลแม่วะ อำเภอดงเจน จังหวัดลำปาง” โดยศึกษาถึงการแปรรูปผักหวานป่าของชุมชนบ้านแม่วะเด่นชัย เพื่อขับเคลื่อนไปสู่พัฒนาการแปรรูปผักหวานป่าของชุมชน

บ้าน แม่วะเด่นชัย โดยการใช้เทคโนโลยีที่ช่วยในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้เป็นนวัตกรรม รวมทั้งการพัฒนาแบบ การจำหน่ายผลิตภัณฑ์แปรรูปผักหวานป่า โดยส่งเสริมช่องทางการจัดจำหน่ายรูปแบบออนไลน์ การสร้างเครือข่าย การจัดแสดงสินค้าและออกร้านจำหน่ายผลิตภัณฑ์แปรรูปผักหวานป่า เพื่อให้เข้าถึงกลุ่มลูกค้าเพิ่มมากยิ่งขึ้น นำไปสู่แนวทางการส่งเสริมอาชีพและรายได้จากผลิตภัณฑ์แปรรูปผักหวานป่าต้นแบบด้วยนวัตกรรมภูมิปัญญา ในเศรษฐกิจเชิงสร้างสรรค์

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาการแปรรูปผักหวานป่าของชุมชนบ้านแม่วะเด่นชัย ตำบลแม่วะ อำเภอเถิน จังหวัดลำปาง
2. เพื่อส่งเสริมการแปรรูปผักหวานป่าของชุมชนบ้านแม่วะเด่นชัย
3. เพื่อพัฒนาการสร้างมูลค่าเพิ่มการแปรรูปผักหวานป่าของชุมชนบ้านแม่วะเด่นชัย

วิธีดำเนินการวิจัย

รูปแบบการวิจัย เป็นการวิจัยแบบเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participation Action Research-PAR) ผู้วิจัยใช้เทคนิคการสร้างกระบวนการมีส่วนร่วม อันประกอบด้วย เทคนิค Participatory workshop เทคนิค AIC เพื่อให้ได้ข้อมูลการวิจัยและเก็บรวบรวมข้อมูลจากกระบวนการมีส่วนร่วมต่าง ๆ เหล่านี้ สำหรับการเก็บรวบรวม ข้อมูล ผู้วิจัยได้แบ่งออกเป็น 5 ระยะ คือ การเตรียมการ (Pre-Research) การวางแผน (Planning) การปฏิบัติ ตามแผน (Action) การสังเกตผล (Observation) และการสะท้อนผล (Reflection) ประชากรและผู้ให้ข้อมูล สำคัญในชุมชนบ้านแม่วะเด่นชัย ตำบลแม่วะ อำเภอเถิน จังหวัดลำปางผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key Informants) ในการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) ผู้วิจัยได้คัดเลือกแบบเจาะจง (Purposive Sampling) โดยใช้ผู้ที่มี ส่วนเกี่ยวข้องด้านการส่งเสริมการแปรรูปผักหวานป่าของชุมชนบ้านแม่วะเด่นชัย ตำบลแม่วะ อำเภอเถิน จังหวัด ลำปาง ประกอบด้วย ผู้ให้ข้อมูลสำคัญในการศึกษา จำนวน 20 คน แบ่งเป็น 5 กลุ่ม ดังนี้ กลุ่มที่ 1 ผู้นำชุมชน กำนัน ผู้ใหญ่บ้าน นายกองค์การบริหารส่วนตำบลแม่วะ จำนวน 3 คน กลุ่มที่ 2 ผู้แทนหน่วยงานภาครัฐ หัวหน้า เกษตรอำเภอเถิน พัฒนาชุมชนอำเภอเถิน ครูการศึกษาณอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยตำบลแม่วะ จำนวน 3 คน กลุ่มที่ 3 นักวิชาการด้านอาหาร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์ลำปาง นักวิชาการด้านการออกแบบสินค้าและ บรรจุภัณฑ์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์ลำปาง จำนวน 3 คน กลุ่มที่ 4 ราษฎรชาวบ้านด้านการเพาะปลูกผักหวานป่า จำนวน 2 คน กลุ่มที่ 5 ตัวแทนกลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกผักหวานป่า จำนวน 9 คน กลุ่มตัวอย่างผู้ร่วมปฏิบัติการวิจัย ประกอบด้วย ประชาชนที่อาศัยอยู่ในชุมชนบ้านแม่วะตำบลแม่วะ อำเภอเถิน จังหวัดลำปาง หมู่ที่ 5 ที่เข้าร่วม กลุ่ม โดยการคัดเลือกแบบเจาะจง (Purposive Sampling) ผู้ที่เป็นสมาชิกกลุ่มต้องมีคุณสมบัติ ดังนี้ 1) ต้องเป็น สมาชิกกลุ่ม 2) ต้องเป็นผู้ที่ประกอบอาชีพด้านผลิตภัณฑ์ 3) ต้องเป็นผู้ที่เกี่ยวข้องด้านการส่งเสริมการแปรรูป การสร้างมูลค่าเพิ่มเพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และ 4) มีความสมัครใจเข้าร่วมกิจกรรม กลุ่มตัวอย่างผู้ร่วมปฏิบัติ การวิจัย จำนวน 34 คนเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม คือ แบบสัมภาษณ์ โดยไม่กำหนด โครงสร้างในข้อคำถาม เนื่องจากการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม จึงกำหนดให้ตัวผู้วิจัยเองเป็นเครื่องมือ ในการวิจัย นอกจากตัวผู้วิจัยเองผู้วิจัยก็ยังเลือกใช้เครื่องมืออื่น ๆ เช่น บันทึกภาคสนามของผู้วิจัยที่ได้ทำการบันทึก ระหว่างการสังเกต และการประชุมกลุ่มย่อย ซึ่งผู้วิจัยได้กำหนดกระบวนการจัดเก็บข้อมูลทุกระยะของการทำกิจกรรม

กลุ่มย่อยกับกลุ่มเป้าหมาย เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูล ได้แก่ แนวคำถามที่ใช้ในการสัมภาษณ์แบบไม่มีโครงสร้าง โดยมีรายละเอียด ดังนี้ 1) แบบสัมภาษณ์ข้อมูลทั่วไปของผู้ให้ข้อมูลสำคัญ ได้แก่ อายุ เพศ ระดับการศึกษา ระยะเวลาในการปลูกผักหวานป่า และ 2) แบบสัมภาษณ์ข้อมูลเกี่ยวกับการส่งเสริมการแปรรูปเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม ผักหวานป่าของชุมชนบ้านแม่วะเด่นชัย ตำบลแม่วะ อำเภอเถิน จังหวัดลำปาง ผู้วิจัยได้เริ่มรวบรวมข้อมูลจากบุคคลที่เกี่ยวข้องตั้งแต่ระยะการเตรียมการ เพื่อสำรวจแนวทางการวิจัย แหล่งข้อมูล สอบถามรายชื่อและตำแหน่ง ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย กลุ่มผู้ให้ข้อมูลสำคัญ กลุ่มผู้ร่วมปฏิบัติการ เพื่อสร้างความคุ้นเคยกับผู้ที่เกี่ยวข้อง และเตรียมความพร้อมให้สามารถดำเนินการวิจัยในทันทีที่โครงการได้รับการอนุมัติ ผู้วิจัยจะใช้เทคนิคการสร้างกระบวนการมีส่วนร่วมในการเก็บรวบรวมข้อมูลการวิจัยเชิงปฏิบัติการ ได้แก่ เทคนิคการจัดประชุมปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participatory Workshop) เพื่อให้ได้ข้อมูลการวิจัยและเก็บ รวบรวมข้อมูลจากกระบวนการมีส่วนร่วมต่าง ๆ เหล่านี้ ผู้วิจัยดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยตนเอง ตามขั้นตอน ดังนี้ 1) การติดต่อประสานงานกับประธานชุมชน เพื่อเข้าไปศึกษาตามขั้นตอนการวิจัย 2) การประสานงานเพื่อชี้แจงวัตถุประสงค์และรายละเอียดของการสร้างความรู้มีส่วนร่วมในการวิจัยร่วมกัน 3) การนัดหมายวัน เวลา และสถานที่เพื่อดำเนินการตามขั้นตอนการวิจัย จัดประชุม ระดมสมองเพื่อสร้างรูปแบบและวางแผนการนำรูปแบบไปใช้ 4) การจัดบันทึกและรวบรวมข้อมูล เพื่อนำมา วิเคราะห์และรายงานผล 5) การติดตามประเมินผล และ 6) การประเมินผลและเขียนรายงานผลการศึกษาวิจัย การวิเคราะห์ข้อมูล โดยการนำข้อมูลที่ได้จากเครื่องมือเก็บรวบรวมข้อมูลเชิงคุณภาพ คือ การสัมภาษณ์เชิงลึก และการสังเกต โดยก่อนการวิเคราะห์จะดำเนินการตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูล จากนั้นจึงนำข้อมูลมา วิเคราะห์ โดยใช้เทคนิคการวิเคราะห์ข้อมูล ดังนี้ 1) การวิเคราะห์โดยการจำแนกชนิดข้อมูล (Typological Analysis) คือ การจำแนกข้อมูลเป็นชนิดตามลักษณะของแนวคิด ทฤษฎี หรือกรอบแนวคิดในการวิจัย และ 2) การวิเคราะห์ โดยการเปรียบเทียบข้อมูล (Constant Comparison) คือ การใช้วิธีการเปรียบเทียบ โดยการนำข้อมูลมาเปรียบเทียบ เพื่อหาความสัมพันธ์ เพื่อนำไปสู่การสร้างข้อสรุป ทั้งนี้ มีขั้นตอนในการวิเคราะห์ดังต่อไปนี้ 1) การจัดกระทำ กับข้อมูล (Data Making) ประกอบด้วย การจัดทำหน่วยวิเคราะห์ (Utilization) การกำหนดตัวอย่าง (Sampling) การบันทึก (Recording) 2) การลดทอนข้อมูล (Data Reduction) คือ การเลือก การจับสาระสำคัญของข้อมูล และการปรับเปลี่ยนข้อมูลให้ชัดเจนและง่ายต่อการเข้าใจ 3) การสกัด (Inference) คือ การอ้างอิงสรุปสาระ และ 4) การวิเคราะห์ (Analysis) ใช้วิธีการวิเคราะห์ข้อมูลโดยวิธีการวิเคราะห์เชิงเนื้อหาประกอบบริบท (Context Content Analysis Technique) นำเสนอรายงานแบบพรรณนาเชิงวิเคราะห์ (Analytical Description) พร้อมโค้ดคำพูด ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ ทั้งนี้ ผู้วิจัยได้ตระหนักถึงประเด็นสำคัญของการวิจัยครั้งนี้ นั่นคือ ข้อมูลที่ได้มาจากการเก็บ รวบรวมนั้น มีความสมบูรณ์นั้น ครอบคลุมตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย และสามารถตอบปัญหาของการวิจัย ได้ชัดเจนสมบูรณ์และสอดคล้องกับกรอบความคิดในการวิจัยหรือไม่ โดยผู้วิจัยได้ตรวจสอบข้อมูลตลอด กระบวนการวิจัย และในส่วนการนำเสนอผลการวิจัย ใช้วิธีการนำเสนอข้อมูลแบบบรรยายอธิบาย และพรรณนา จากการวิเคราะห์เชิงประจักษ์ ข้อมูลจากเอกสารที่เกี่ยวข้อง ข้อมูลจากการสัมภาษณ์เชิงลึก นำข้อมูลที่ได้มา วิเคราะห์เนื้อหาตามประเด็น และสรุปนำเสนอผลการวิจัยตามวัตถุประสงค์การวิจัย

ผลการวิจัย

1. ผลการศึกษาการแปรรูปผักหวานป่าของชุมชนบ้านแม่วะเด่นชัย ตำบลแม่วะ อำเภอลำปาง พบว่า กระบวนการปลูกผักหวานป่า โดยต้องคัดเลือกเมล็ดพันธุ์ผักหวานป่าที่สมบูรณ์มีคุณภาพดี เป็นเมล็ดใหม่ ไม่ค้างปีและแมลงไม่กิน หลังจากการเก็บยอดและใบที่สมบูรณ์มีคุณภาพ ที่ทำความสะอาดดีแล้ว ขั้นตอนต่อไป เป็นกระบวนการตากแห้ง โดยมีขั้นตอน ดังนี้ การตากยอดและใบผักหวาน คือ การนำยอดและใบผักหวาน ที่สมบูรณ์ มีคุณภาพดีไปตากแดด ทิ้งไว้ประมาณ 3 - 5 วัน แล้วนำมาเก็บไว้ที่ร่ม เพื่อไม่ให้ยอดและใบผักหวาน ที่ตากแห้งเกิดความชื้น และการแปรรูปผักหวานป่าของชุมชนบ้านแม่วะเด่นชัย ประกอบด้วย ยอดอ่อน ใบอ่อน ดอกอ่อน และผลอ่อน ของผักหวานป่า นิยมนำมารับประทานเป็นผัก โดยอาจนำมาลวกให้สุกแล้วใช้เป็นผักจิ้ม กับน้ำพริก ลาบ ใช้เป็นเครื่องเคียง หรืออาจนำไปผัดน้ำมัน หรือนำมาใช้ประกอบอาหารในเมนูต่าง ๆ เช่น แกงเลียง แกงส้ม แกงอ่อม เป็นต้น ผลแก่นำมาลวกเนื้อทิ้ง แล้วนำเมล็ดไปต้มรับประทานเช่นเดียวกับเมล็ดขนุน จะมีรสหวานมัน ผลสุกของผักหวานป่า สามารถนำมารับประทานเป็นผลไม้ได้ด้วย และเป็นอาหารของนกและสัตว์ ต่าง ๆ อีกด้วย รากผักหวานป่า ใช้เป็นสมุนไพรแก้อาการปวดศีรษะ อาการร้อนในกระหายน้ำ “ผักหวานป่าจัดเป็น ทั้งอาหารและยาประจำฤดูร้อน แก้อาการของธาตุไฟได้ตามแพทย์แผนไทย ส่วนยอดนิยมนำมาปรุงอาหาร มีรส หวานกรอบช่วยแก้ร้อนในกระหายน้ำ” (กฤษณา จันยวงแก้ว, 2567)



ยอดอ่อนของผักหวานป่า สามารถนำมาประกอบอาหาร ประเภทต่าง ๆ เช่น แกงเลียง แกงส้ม แกงอ่อม แกงปลา แกงกะทิสด แกงกับไข่มดแดง แกงคั่ว ต้มจืด ผักจิ้มกับ น้ำพริก



ผลสุกของผักหวานป่า นำมารับประทานเป็นผักและ ผลไม้ ใช้เป็นอาหารเลี้ยงสัตว์ ต่าง ๆ เช่น วัว ควาย แพะ แกะ



รากของผักหวานป่า นำมาเป็นสมุนไพรเพื่อทำเป็นยา รักษาโรคชนิดต่าง ๆ เช่น แก้อาการปวดศีรษะ แก้ไข้ แก้อาการร้อนในกระหายน้ำ แก้กะเสาะสาย แก้อาการ ปวดท้อง

ภาพที่ 1 แสดงการแปรรูปผักหวานป่าของชุมชนบ้านแม่วะเด่นชัย

2. ผลการส่งเสริมแปรรูปผักหวานป่าของชุมชนบ้านแม่วะเด่นชัย ตำบลแม่วะ อำเภอลำปาง พบว่า การแปรรูปผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบผักหวานป่า โดยเตรียมวัตถุดิบ ประกอบด้วย แป้งมัน 1 กิโลกรัม ผักหวาน



ปาสตบดแล้ว 2 ชีด น้ำตาล 3 ช้อนโต๊ะ เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ ผงฟู 1 ช้อนโต๊ะ น้ำมันพืช 1 ขวดลิตร เครื่องปรุงรส 1 ช้อนโต๊ะ เตรียมอุปกรณ์ ประกอบด้วย กระทะ เตารีด ท็อป เครื่องซัง กะละมังสแตนเลส ขั้นตอนการแปรรูป ยอดและใบผักหวานป่า ผสมแป้งมัน น้ำตาล เกลือ ผงฟู ผักหวานเข้าด้วยกัน หมักทิ้งไว้ 10 นาที จากนั้นนำมาปั่น เป็นท่อน ๆ และพันด้วยใบตองทิ้งไว้ 10 นาที เสร็จแล้วนำมานึ่ง 1 ชั่วโมง จากนั้นแช่ตู้เย็น ห้ามแช่ช่องฟิต 1 คืน เสร็จแล้วนำมาหั่น แล้วตากแดดจัด 1 วัน เสร็จแล้วนำมาทอดให้สุกทั่ว การแปรรูปผลิตภัณฑ์ดอกจอกผักหวานป่า เตรียมวัตถุดิบ ประกอบด้วย แป้งข้าวเจ้า 1 กิโลกรัม แป้งมัน 2 ชีด น้ำตาลทรายแดง 7 ชีด ผงผักหวาน 1 ชีด กะทิ 7 ชีด ไข่ไก่ 4 ฟอง เกลือป่น 1 ช้อนครึ่ง น้ำปูนใส 100 มิลลิลิตร น้ำเปล่า 900 มิลลิลิตร ขั้นตอนการแปรรูป ยอดและใบผักหวานป่า นำแป้งข้าวเจ้า แป้งมัน น้ำตาลทรายแดง ผงผักหวาน เกลือป่น น้ำกะทิ น้ำปูนใส ผสมให้เข้ากัน ตั้งกระทะนําน้ำมันพืชเปิดไฟให้ร้อน และนำแม่แบบแซ่ในกระทะให้ร้อนจัด นำแม่พิมพ์ที่อยู่ในกระทะร้อน ขึ้นมาจุ่มแป้งครึ่งแบบ แล้วใช้ไฟกลางในการทอด ขนดอกจอกพอสุกเหลืองสีสวย นำมาใส่ในกระดาดซับน้ำมัน การแปรรูปผลิตภัณฑ์ทองม้วนผักหวานป่า เตรียมวัตถุดิบ ประกอบด้วย แป้งมัน 1 กิโลกรัม แป้งข้าวเจ้า ครึ่งถ้วยตวง ไข่เป็ด 2 ฟอง น้ำตาลมะพร้าว 1 กิโลกรัม กะทิสดครึ่งลิตร 500 มิลลิลิตร เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ น้ำมันพืช 4 ช้อนโต๊ะ ผักหวานสดบด 2 ชีด ขั้นตอนการแปรรูป ปั่นผักหวานสดไปไม่อ่อนไม่แก่ ผสมด้วย เกลือ กะทิ แป้งมัน แป้งข้าวเจ้า คลุกให้เข้ากันกรองด้วยผ้าขาวบาง พักแป้งที่ผสมแล้วทิ้งไว้ ปิ้งแป้งที่เตาแม่แบบ และม้วน (ต่อแผ่น) “ขนมทองม้วนสด ให้เพิ่มผักหวานป่าหั่นเส้นบาง ๆ กับเมล็ดข้าวโพดต้มสุกลงไป ก็จะได้ทองม้วนสดผักหวานป่า” (กิตติยา คำมาเครือ, 2567)



การแปรรูปผักหวานป่า ผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบ
ผักหวานป่า ของชุมชนบ้านแม่ตะคันชัย



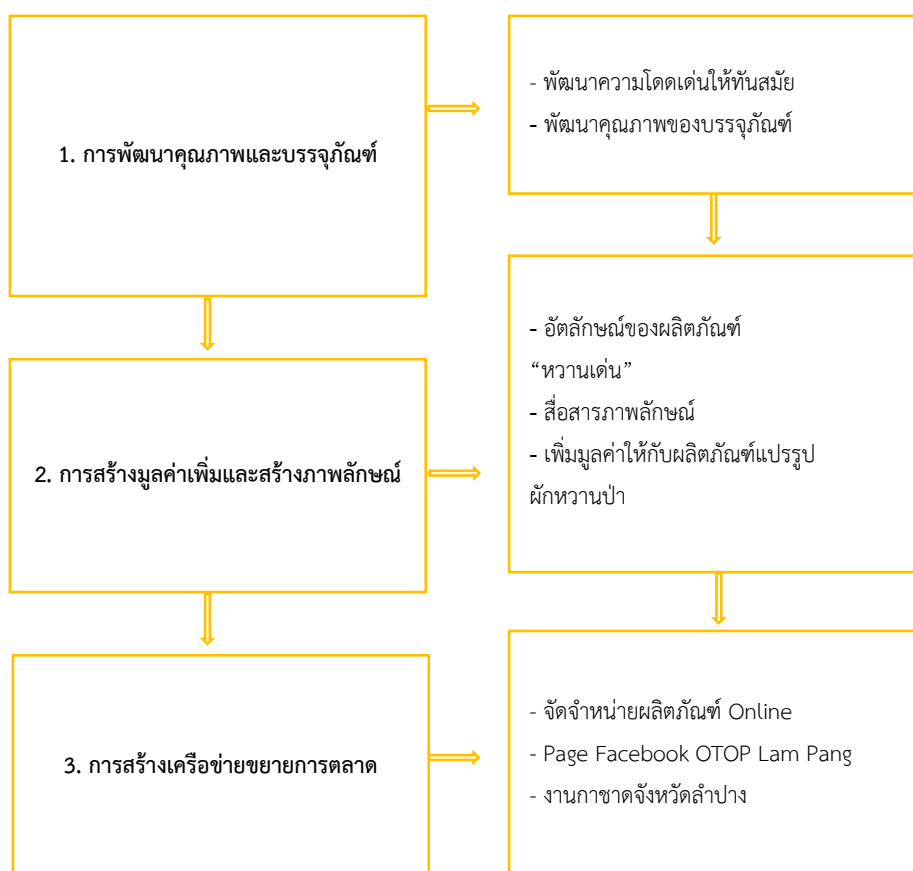
การแปรรูปผักหวานป่า ผลิตภัณฑ์ขนมดอกจอก
ของชุมชนบ้านแม่ตะคันชัย



การแปรรูปผักหวานป่า ผลิตภัณฑ์ขนมทองม้วน
ของชุมชนบ้านแม่ตะคันชัย

ภาพที่ 2 แสดงพัฒนาการแปรรูปผักหวานป่าของชุมชนบ้านแม่ตะคันชัย

3. ผลการพัฒนาการสร้างมูลค่าเพิ่มการแปรรูปผักหวานป่าของชุมชนบ้านแม่วะเด่นชัย ตำบลแม่วะ อำเภอลำปาง พบว่า การพัฒนาแบบบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์แปรรูปผักหวานป่า การออกแบบ โลโก้ (Logo) ของผลิตภัณฑ์แปรรูปผักหวานป่าจากอัตลักษณ์ของชุมชน รวมทั้งการพัฒนาแบบการจัดจำหน่าย ผลิตภัณฑ์แปรรูปผักหวานป่า โดยมีการรวมกลุ่มกันของชาวบ้านแม่วะเด่นชัย ที่มีองค์ความรู้และมีความสามารถ ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ผักหวานป่า มาจัดตั้งเป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชนหวานเด่น โดยได้กำหนดแนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์การแปรรูปผักหวานป่า ดังนี้ ด้านการพัฒนาศักยภาพการบริหารจัดการ โดยมีการจัดประชุม คณะกรรมการ และสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนหวานเด่น เพื่อหารือวางแผนการแปรรูปผักหวานป่าของกลุ่ม วิสาหกิจชุมชนหวานเด่นในแต่ละเดือน ด้านการวางแผนการผลิต โดยคณะกรรมการกลุ่มวิสาหกิจชุมชนหวานเด่น มีหน้าที่วางแผนกำลังการผลิต และรับรายการสั่งซื้อสินค้าเพื่อกระจายงานให้สมาชิก ด้านเตรียมการผลิต โดยกำหนด แผนให้มีการจ้างแรงงานการแปรรูปที่ทำจากผักหวานป่า เพื่อสร้างงานสร้างรายได้ ด้านการตรวจสอบคุณภาพ ผลิตภัณฑ์แปรรูปผักหวานป่า โดยคณะกรรมการกลุ่มวิสาหกิจชุมชนหวานเด่น จะเป็นผู้ตรวจคุณภาพและ มาตรฐานของผลิตภัณฑ์ ก่อนที่จะนำส่งลูกค้า ด้านการตลาด มีการส่งเสริมช่องทางการตลาดทั้งในรูปแบบ Online เช่น Page Facebook OTOP และเพื่อจัดแสดงสินค้าและออกร้านจำหน่ายผลิตภัณฑ์แปรรูปผักหวานป่าในช่วง งานกาชาดจังหวัดลำปาง งานโอท็อปจังหวัดลำปาง



ภาพที่ 3 แสดงการสร้างมูลค่าเพิ่มการแปรรูปผักหวานป่าของชุมชนบ้านแม่วะเด่นชัย

อภิปรายผล

1. การแปรรูปผักหวานป่าของชุมชนบ้านแม่วะเด่นชัย ตำบลแม่วะ อำเภอเถิน จังหวัดลำปาง สรุปได้ว่า กระบวนการปลูกผักหวานป่า โดยต้องคัดเลือกเมล็ดพันธุ์ผักหวานป่าที่สมบูรณ์มีคุณภาพดี เป็นเมล็ดใหม่ไม่ค้ำปี และแมลงไม่กิน หลังจากการเก็บยอดและใบที่สมบูรณ์มีคุณภาพ ที่ทำความสะอาดดีแล้ว ขั้นตอนต่อไปเป็น กระบวนการตากแห้ง โดยมีขั้นตอน ดังนี้ การตากยอดและใบผักหวาน คือ การนำยอดและใบผักหวานที่สมบูรณ์ มีคุณภาพดีไปตากแดด ทิ้งไว้ประมาณ 3 - 5 วัน แล้วนำมาเก็บไว้ที่ร่ม เพื่อไม่ให้ยอดและใบผักหวานที่ตากแห้ง เกิดความชื้น และการแปรรูปผักหวานป่าของชุมชนบ้านแม่วะเด่นชัย ประกอบด้วย ยอดอ่อน ใบอ่อน ดอกอ่อน และผลอ่อน ของผักหวานป่า นิยมนำมารับประทานเป็นผัก โดยอาจนำมาลวกให้สุกแล้วใช้เป็นผักจิ้มกับน้ำพริก ลาบ ใช้เป็นเครื่องเคียง หรืออาจนำไปผัดน้ำมัน หรือนำมาใช้ประกอบอาหารในเมนูต่าง ๆ เช่น แกงเลียง แกงส้ม ผลสุก ของผักหวานป่า สามารถนำมารับประทานเป็นผลไม้ได้ด้วย และเป็นอาหารของนกและสัตว์ต่าง ๆ อีกด้วย เช่น วัว ควาย รากผักหวานป่า ใช้เป็นสมุนไพรแก้อาการปวดศีรษะ อาการร้อนในกระหายน้ำ แก้กระสับกระส่าย ซึ่ง สอดคล้องกับการศึกษาของ เชาวฤทธิ์ ไสภักดี และคณะ ได้กล่าวถึง เสือ เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความต้องการสูงสุด โดยตั้งใจซื้อตามสถานที่ท่องเที่ยว เพื่อเป็นของฝากของขวัญ หรือของที่ระลึก ซึ่งเลือกซื้อจากคุณภาพช่องทางการสั่งซื้อที่เลือก คือ แอปพลิเคชัน TikTok ความหลากหลายของรูปแบบเกิดจากความต้องการอนุรักษ์ผ้าไหม ที่ทำด้วยสีจากวัตถุดิบธรรมชาติ การเติมลงลายโดยการขีดด้วยมือและทอด้วยกี่ ที่ยังไม่สูญหายไปจากชุมชน (เชาวฤทธิ์ ไสภักดี และคณะ, 2567)

2. การส่งเสริมแปรรูปผักหวานป่าของชุมชนบ้านแม่วะเด่นชัย ประกอบด้วย การนำวัตถุดิบในชุมชน ได้แก่ ยอดและใบอ่อนผักหวานป่า มาล้างน้ำทำความสะอาดและตากแดดให้แห้งไม่ให้เกิดความชื้น แล้วนำไปเข้า เครื่องบดเพื่อทำเป็นส่วนผสมของผลิตภัณฑ์แปรรูปผักหวานป่าที่หลากหลาย เช่น ข้าวเกรียบผักหวานป่า ขนม ดอกจอกผักหวานป่า ขนมทองม้วนผักหวานป่า ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ วีระเชษฐ์ มั่งแว่น และคณะ ได้กล่าวถึง ผลิตภัณฑ์ที่สามารถพัฒนาและแปรรูปผลิตภัณฑ์ได้ คือ ผลิตภัณฑ์ที่แปรรูปมาจากบัวแดง และผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาขึ้น สื่อให้เห็นถึงผลิตภัณฑ์ที่เกิดมาจากภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยใช้กระบวนการคิดการจัดการผลผลิตและทรัพยากร โดยนำวัตถุดิบ ทรัพยากรทุกประเภท ภูมิปัญญาของชุมชนมาร่วมสร้างสรรค์ผลผลิต ซึ่งรูปแบบและแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ต้องเกิดจากการมีส่วนร่วมของสมาชิก ส่งเสริมให้สมาชิกได้มีส่วนร่วม ในการจัดทำแผนพัฒนาศักยภาพ การดำเนินงานของกลุ่ม การพัฒนาผลิตภัณฑ์ รวมถึงการแสดงความคิดเห็น/ ข้อเสนอแนะ เพื่อให้การดำเนินงานมีประสิทธิภาพมากที่สุด ซึ่งทำให้ผลิตภัณฑ์นั้นดูมีคุณค่า มีมาตรฐาน (วีระเชษฐ์ มั่งแว่น และคณะ, 2566) ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ ภัทราวดี วงษ์วาศ และคณะ ได้กล่าวถึง ผลิตภัณฑ์และ บรรจุภัณฑ์ต้นแบบ คือ ห่อหมกฮวกกิ่งสำเร็จรูป และไส้กรอกอีสานกบ ทดสอบตลาดผลิตภัณฑ์ต้นแบบ พบว่า ห่อหมกฮวกกิ่งสำเร็จรูป ความชอบโดยรวมผลิตภัณฑ์มีค่าเฉลี่ย 8.1 คะแนน (ชอบมาก) การยอมรับในผลิตภัณฑ์ ในเชิงพาณิชย์ เท่ากับ ร้อยละ 100 และคิดว่าจะซื้อร้อยละ 100 ในส่วนไส้กรอกอีสานกบ ความชอบโดยรวม ผลิตภัณฑ์มีค่าเฉลี่ย 8.3 คะแนน (ชอบมาก) การยอมรับในผลิตภัณฑ์ในเชิงพาณิชย์ เท่ากับร้อยละ 100 และคิดว่าจะซื้อร้อยละ 100 ผลในการจัดกิจกรรมในภาพรวม พบว่า ร้อยละความพึงพอใจในกิจกรรมมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 94.3 การติดตามการนำไปใช้ประโยชน์ พบว่า 1) การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ในทางปฏิบัติใช้เพื่อลดรายจ่าย เพิ่มรายได้

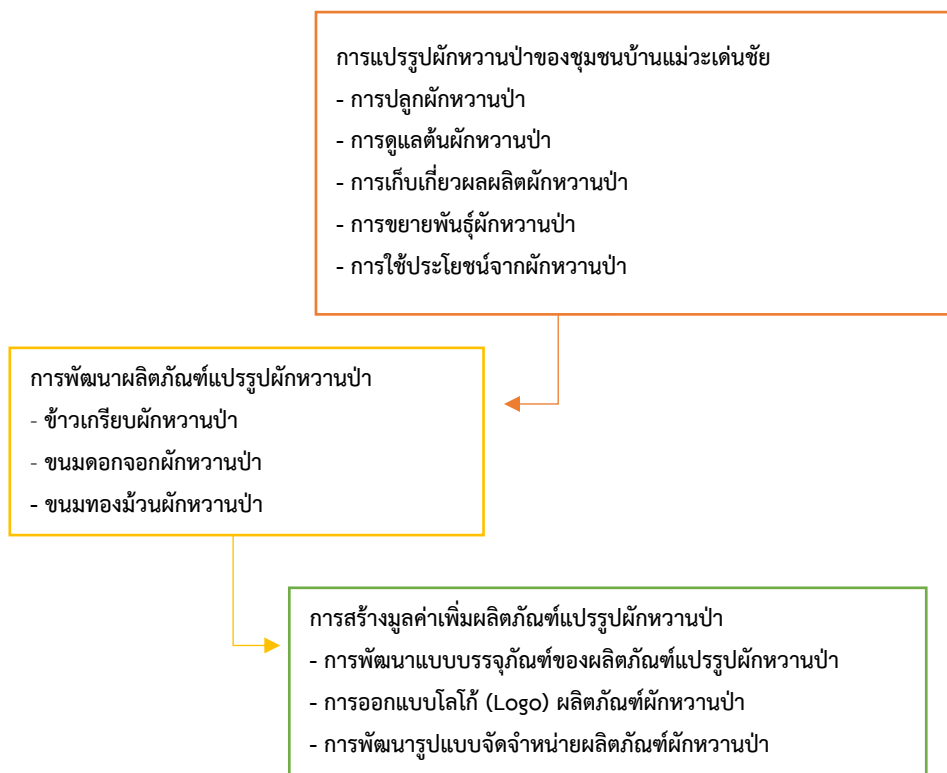
จำนวน 45 ราย และการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ในทางปฏิบัติใช้เพื่อลดรายจ่าย เพิ่มรายได้และการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์เชิงเผยแพร่ ถ่ายทอดองค์ความรู้ต่อเป้าหมาย (ภัทราวดี วงษ์วาศ และคณะ, 2567) และสอดคล้องกับการศึกษาของ ญัณฐชัย เอกนราจินดาวัฒน์ ได้กล่าวถึง การตรวจวิเคราะห์หาปริมาณสารแอนโทไซยานินในผลิตภัณฑ์กาแฟมะขามแดง เพื่อสุขภาพพบปริมาณสารแอนโทไซยานิน 2.74 mg/100 ml การออกแบบและสร้างสรรค์พัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่จากมะขามแดง อยู่ในระดับมากทุกด้าน และความคิดเห็นเกี่ยวกับการพัฒนาการแปรรูปผลิตภัณฑ์กาแฟมะขามแดงเพื่อสุขภาพ อยู่ในระดับมากทุกด้าน (ญัณฐชัย เอกนราจินดาวัฒน์, 2565)

3. การพัฒนาการสร้างมูลค่าเพิ่มการแปรรูปผักหวานป่าของชุมชนบ้านแม่วะเด่นชัย โดยการพัฒนาแบบบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์แปรรูปผักหวานป่า ประกอบด้วย 1) ด้านการพัฒนาความโดดเด่นของผลิตภัณฑ์ และ 2) ด้านการพัฒนาคุณภาพของบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ การออกแบบโลโก้ (Logo) ของผลิตภัณฑ์แปรรูปผักหวานป่าจากอัตลักษณ์ของชุมชน ประกอบด้วย 1) ต้นผักหวานป่า ที่แสดงถึงความเป็นอัตลักษณ์ของชุมชน และ 2) สโลแกนคำว่า “หวานเด่น” โดย คำว่าหวาน หมายถึง ผักหวานป่าของกลุ่มชุมชนบ้านแม่วะเด่นชัย คำว่า เด่น หมายถึง พื้นที่ตำบลแม่วะเด่นชัย อำเภอเถิน จังหวัดลำปาง รวมทั้งการพัฒนารูปแบบการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์แปรรูปผักหวานป่าแบบออนไลน์ และสร้างเครือข่ายจัดแสดงสินค้าและออกร้านจำหน่ายผลิตภัณฑ์ เช่น งานกาชาดจังหวัดลำปาง งานโอท็อปจังหวัดลำปาง ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ อุทิศ ทาหอม และคณะ ได้กล่าวถึงการจัดจำหน่ายสินค้าที่ถนนคนเดินเขาระการวบุรีรัมย์เป็นประจำทุกสัปดาห์ เพื่อเป็นการเพิ่มช่องทางการตลาดและช่องทางการจำหน่ายให้กับกลุ่มแม่บ้านและเป็นการสร้างการรับรู้ให้กับประชาชนนักท่องเที่ยว ได้ชิมช้อปอาหารพื้นถิ่นจังหวัดบุรีรัมย์ โดยการขายในชุมชนและชุมชนใกล้เคียงและหน่วยงานราชการในระดับท้องถิ่น การโฆษณาประชาสัมพันธ์เพื่อสร้างการรับรู้แก่ลูกค้า ดังนี้ ช่องทาง Facebook เพจชุมชนคนกระสัง ประชาสัมพันธ์ทางวิทยุธนาคารเกษตรและสหกรณ์การเกษตรอำเภอกระสัง (อภส.) ทำให้กับประชาชนในอำเภอกระสังได้เห็นความสำคัญของการนำคุณค่าทางภูมิปัญญาและวัฒนธรรมการกินมาสู่การสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ (อุทิศ ทาหอม และคณะ, 2567) ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ ปิยะนุช เหลืองงาม และวีระนุช แยมยิ้ม ได้กล่าวถึง แนวทางการอนุรักษ์ภูมิปัญญาการใช้ประโยชน์พืชสมุนไพรท้องถิ่นมี ดังนี้ แนวทางที่ 1 การสืบทอดจากบรรพบุรุษ เป็นการเรียนรู้ จากพ่อสู่ลูก แนวทางที่ 2 การจัดบันทึกการทำสมุดคู่มือ ผู้ให้ข้อมูลได้ทำการจดบันทึกพืชสมุนไพร ประโยชน์ สรรพคุณ สัตว์ส่วนการแปรรูปและปรุงยา แนวทางที่ 3 การขยายพันธุ์พืชสมุนไพรท้องถิ่น แนวทางที่ 4 การพัฒนาตนเองการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ มีหน่วยงานของรัฐได้เข้ามาพัฒนายกระดับปราชญ์ชาวบ้านที่มีองค์ความรู้ด้านพืชสมุนไพร หมอยาพื้นบ้าน แนวทางที่ 5 การนำพืชสมุนไพรท้องถิ่นมาแปรรูปเป็นยารักษาโรค การพัฒนาและผสมผสาน พืชสมุนไพรหลากหลายชนิด แนวทางที่ 6 การสร้างมูลค่าเพิ่มโดยการจำหน่ายจากพืชสมุนไพรท้องถิ่นส่งผลให้ผู้ให้ข้อมูลนำความรู้ไปพัฒนาผลิตภัณฑ์และผ่านกระบวนการพัฒนามาสู่การจัดจำหน่ายในหลายพื้นที่ และแนวทางที่ 7 การถ่ายทอดและเผยแพร่ความรู้การถ่ายทอดและเผยแพร่ความรู้แก่บุคคลที่สนใจ เยาวชน หน่วยงานของรัฐ เครือข่ายพืชสมุนไพร (ปิยะนุช เหลืองงาม และวีระนุช แยมยิ้ม, 2567) และสอดคล้องกับการศึกษาของ อภิเชก บานแย้ม และณัฐวิภา สินสุวรรณ ได้กล่าวถึง การพัฒนาตราสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชนแบบมีส่วนร่วม ประกอบด้วย ขั้นตอนที่หนึ่ง การศึกษาข้อมูลผลิตภัณฑ์ชุมชนและการออกแบบตราสินค้า ขั้นตอนที่สอง การวิเคราะห์ความต้องการพัฒนาตราสินค้าของกลุ่มผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ชุมชน ขั้นตอนที่สาม การออกแบบตราสินค้าตามแนวทางองค์ประกอบทาง



ทัศนศิลป์ ขั้นตอนที่สำคัญ การประเมินตราสินค้าโดยผู้เชี่ยวชาญด้านการออกแบบด้านการตลาด และกลุ่มผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ชุมชน และขั้นตอนที่ห้า การประเมินตราสินค้าจากกลุ่มผู้บริโภค การพัฒนาตราสินค้าแบบมีส่วนร่วมจึงควรให้ความสำคัญกับ การผสานการมีส่วนร่วมจากกลุ่มผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง (อภิเชษ บานแย้ม และณัฐวิภา สิ้นสุวรรณ, 2567)

องค์ความรู้ใหม่



ภาพที่ 4 แสดงองค์ความรู้ที่ได้จากการวิจัย

องค์ความรู้ที่ได้จากการวิจัย โดยมีข้อค้นพบใหม่ที่ส่งเสริมการแปรรูปเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มผักหวานป่าของชุมชนบ้านแม่เวเด่นชัย ตำบลแม่เว อำเภอเถิน จังหวัดลำปาง เช่น กระบวนการพัฒนาชุมชนอย่างยั่งยืนด้วยแนวคิดหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง การขับเคลื่อนเศรษฐกิจฐานรากโดยการมีส่วนร่วมของชุมชน การขับเคลื่อนเศรษฐกิจฐานรากด้วยทุนทางวัฒนธรรมอาหารเพื่อยกระดับเศรษฐกิจชุมชน การสร้างความมั่นคงทางอาหาร

สรุปและข้อเสนอแนะ

การศึกษาแปรรูปผักหวานป่า โดยศึกษาขั้นตอนการปลูกผักหวานป่า การเก็บเกี่ยวผลผลิตผักหวานป่า การขยายพันธุ์ผักหวานป่า และการใช้ประโยชน์จากผักหวานป่า นำไปสู่พัฒนาการแปรรูปผักหวานป่า โดยการนำเอา

จุดเด่นของผักหวานป่าที่ปลูกแบบทำธรรมชาติปลอดสารพิษ โดยปราศจากสารเคมี ใส่ปุ๋ยธรรมชาติ มาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ เช่น ข้าวเกรียบผักหวานป่า ขนมดอกจอกผักหวานป่า ขนมทองม้วนผักหวานป่า ส่งผลให้เกิดการส่งเสริมการสร้างมูลค่าเพิ่มการแปรรูปผักหวานป่า โดยการพัฒนาแบบบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์แปรรูปผักหวานป่า การออกแบบโลโก้ (Logo) ของผลิตภัณฑ์แปรรูปผักหวานป่า และการพัฒนารูปแบบการจำหน่ายผลิตภัณฑ์แปรรูปของผักหวานป่า ช่องทางการตลาดออนไลน์และออกร้าน จากผลการวิจัยผู้วิจัยมีข้อเสนอแนะดังนี้ ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้ 1) กลุ่มเกษตรกรปลูกผักหวาน ควรยกระดับผลิตภัณฑ์แปรรูปผักหวานป่า ให้มีความหลากหลาย เช่น การทำผงปรุงรสจากผักหวาน การทำซุสกัดจากผักหวาน และ 2) เกษตรกรปลูกผักหวาน ควรเข้าร่วมโครงการกับศูนย์ OTOP สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดลำปาง โดยที่หน่วยงานดังกล่าวจะมีฝ่ายออกแบบ และให้คำปรึกษาด้านการแปรรูปสินค้าทางเกษตร เพื่อพัฒนาทักษะและความชำนาญในการส่งเสริมการแปรรูปเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มผักหวานป่า ข้อเสนอแนะในเชิงปฏิบัติ 1) องค์การบริหารส่วนตำบลแม่วะเด่นชัย อำเภอเถิน จังหวัดลำปาง ควรส่งเสริมกลุ่มเกษตรกรปลูกผักหวานป่าโดยการจัดตั้งเป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชน และ 2) สำนักงานพัฒนาชุมชน จังหวัดลำปาง ควรส่งเสริมการพัฒนาองค์ความรู้ใหม่ ๆ และการนำเทคโนโลยีที่ทันสมัยมาใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปผักหวานป่า รวมทั้งส่งเสริมการตลาด งบประมาณ และการจดทะเบียนทรัพย์สินทางปัญญา และข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยครั้งต่อไป 1) ควรมีการวิจัยเพื่อเปรียบเทียบการพัฒนาผลิตภัณฑ์การแปรรูปผักหวานป่า ระหว่างกลุ่มเยาวชน เพื่อนำไปสู่การสร้างงาน สร้างอาชีพ สร้างรายได้ ส่งผลให้มีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น โดยใช้กระบวนการจากการศึกษาในครั้งนี้ และ 2) ควรมีการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์การแปรรูปผักหวานป่าด้วยนวัตกรรมภูมิปัญญา เพื่อนำไปเป็นยุทธศาสตร์การพัฒนาประเทศด้านเศรษฐกิจ

เอกสารอ้างอิง

- เขาวฤทธิ โสภักดี และคณะ. (2567). การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปผ้าทอพื้นบ้านจังหวัดบุรีรัมย์ สู่ตลาดนักท่องเที่ยว เจเนอเรชันซี บนฐานเศรษฐกิจสร้างสรรค์. วารสารชุมชนวิจัยและพัฒนาสังคม, 18(4), 602-620.
- ณัฐชัย เอกนราจินดาวรรณ. (2565). การพัฒนาการแปรรูปผลิตภัณฑ์กาแฟมะขามแดงเพื่อสุขภาพ. วารสารรัฐประศาสนศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา, 5(2), 156-173.
- เดชา ศิริภัทร. (2534). เกษตรกรรมสำนึกที่สวนทวนกระแสน้ำจากจุดยืนด้านสังคมและนิเวศวิทยา. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์มูลนิธิโกมลคีมทอง.
- กฤษณา จันยวงแก้ว. (5 พ.ย. 2567). กระบวนการปลูกผักหวานป่าของชุมชนบ้านแม่วะเด่นชัย. (พระอธิการปันแก้ว วัฑโล, ผู้สัมภาษณ์)
- กิตติยา คำมาเครือ. (5 พ.ย. 2567). การพัฒนาแปรรูปผักหวานป่าของชุมชนบ้านแม่วะเด่นชัย. (พระอธิการปันแก้ว วัฑโล, ผู้สัมภาษณ์)
- ปิยะนุช เหลืองงาม และวีระนุช แยมิ้ม. (2567). แนวทางการอนุรักษ์ภูมิปัญญาการใช้ประโยชน์พืชสมุนไพรท้องถิ่น บ้านนาป่าหนาด ตำบลเขาแก้ว อำเภอเชียงคาน จังหวัดเลย. วารสาร มจร.อุบลปริทรรศน์, 9(1), 973-982.

- ภัทราวดี วงษ์วาส และคณะ. (2567). การพัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตและแปรรูปผลิตภัณฑ์จากลูกอ๊อด และกบ สำหรับวิสาหกิจชุมชนกบนานครพนม จังหวัดนครพนม. วารสารวิจัยและพัฒนาอนุภูมิภาคกลุ่มน้ำโขง, 3(1), 18-24.
- วีระเชษฐ์ มั่งแว่น และคณะ. (2566). การพัฒนาและแปรรูปผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นของสินค้าเกษตรบัวแดง ในอำเภอบางเลน จังหวัดนครปฐม. วารสารการพัฒนาชุมชนและคุณภาพชีวิตเครือข่ายบริหารการวิจัยภาคเหนือตอนบน, 11(2), 143-151.
- สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดลำปาง. (2567). คู่มือการส่งเสริมแปรรูปผักหวานป่า. ลำปาง: ลำปางการพิมพ์.
- สำนักงานสภาพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. (2564). คู่มือกรอบแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13 พ.ศ. 2566 - 2570. กรุงเทพมหานคร: บริษัทเซ็นจูรี จำกัด.
- สำนักงานองค์การบริหารส่วนตำบลแม่วะ. (2567). วิถีทางรอดเกษตรกรปลูกผักหวาน. ลำปาง: ศิลปการพิมพ์.
- อภิเชก บานแย้ม และณัฐวิภา สีนสุวรรณ. (2567). การพัฒนาตราสินค้าผลิตภัณฑ์แปรรูปจากมันเทศแบบมีส่วนร่วม ของชุมชนบ้านทับน้ำ อำเภอบางปะหัน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา. วารสารศาสตร์และสื่อสารมวลชน, 17(2), 207-248.
- อุทิศ ทาหอม และคณะ. (2567). รูปแบบการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น ตำเปียงหลวงเครื่อง เพื่อสร้างความ เข้มแข็งของเศรษฐกิจชุมชนบ้านเสม็ด ตำบลหนองเต็ง อำเภอกระสัง จังหวัดบุรีรัมย์. วารสารพัฒนาสังคม, 20(2), 35-61.