บทความวิจัย

การพัฒนาสมรรถนะกลุ่มผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่นด้วยภูมิปัญญา เพื่อเพิ่มมูลค่าสร้างรายได้ต่อ ผู้ประกอบการรายย่อย และกลุ่มวิสาหกิจในจังหวัดเพชรบุรี*

THE RESEARCH ON DEVELOPING THE COMPETENCY OF LOCAL WISDOM FOOD ENTREPRENEURS TO INCREASE VALUE AND GENERATE INCOME FOR SMALL ENTREPRENEURS AND ENTERPRISE GROUPS IN PHETCHABURI PROVINCE

เสาวลักษณ์ วิบูรณ์กาล, พนัส ชัยรัมย์, ดารัณ พราหมณ์แก้ว, ดรุณี ทิพย์ปลูก, ฐิติมา สุวรรณชาติ, เกศรินทร์ คงเหมียน*

Saowalak Wiboonkarn, Panas Chairum, Daran Phramkaew, Darunee Thippluk, Thitima Suwannachat, Ketsarin Kongmaian*

คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี เพชรบุรี ประเทศไทย

Faculty of Humanities and Social Sciences, Phetchaburi Rajabhat University, Phetchaburi, Thailand

*Corresponding author E-mail: bbee_kong09@hotmail.com

บทคัดย่อ

วัตถุประสงค์ในการวิจัย คือ สภาพของผู้ประกอบการรายย่อย และกลุ่มวิสาหกิจอาหารพื้นถิ่น อดีต ปัจจุบันในจังหวัดเพชรบุรี ความต้องการของกลุ่มผู้ประกอบการรายย่อย และกลุ่มวิสาหกิจรูปแบบอาหารพื้นถิ่นในการเป็นแหล่งผลิตสินค้าที่ยอมรับต่อผู้บริโภคนักท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี และพัฒนารูปแบบการเสริมสร้างสมรรถนะของกลุ่มผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่น การศึกษาวิธีวิจัยแบบผสมผสาน เชิงปริมาณใช้เครื่องมือเป็นแบบสอบถาม เลือกแบบเจาะจง กลุ่มตัวอย่าง จำนวน 60 คน วิเคราะห์ข้อมูลสถิติด้วย ค่าร้อยละ และค่าเฉลี่ย ส่วนเชิงคุณภาพ ใช้เครื่องมือเป็นแบบสัมภาษณ์เชิงลึก และสนทนากลุ่ม เลือกแบบเจาะจง ผู้ให้ข้อมูลสำคัญแบ่งออกเป็น 2 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มอาหารพื้นบ้าน กลุ่มวิสาหกิจชุมชน วิเคราะห์ข้อมูลเชิงเนื้อหาและสรุปภาพรวม พบว่า 1) สภาพของผู้ประกอบการ ส่วนใหญ่มีรายได้ต่อเดือนพอเลี้ยงชีพอย่างพอเพียง กลุ่มวิสาหกิจอาหารพื้นถิ่นมีคาดหวัง คือ ต้องการใช้เวลาให้เป็นประโยชน์ ต้องการมีรายได้เพิ่ม 2) ความต้องการและการคาดหวังของกลุ่มผู้ประกอบการและกลุ่มวิสาหกิจรูปแบบอาหารพื้นถิ่น ต้องการพบปะพูดคุยแลกเปลี่ยนทัศนคติ ต้องการได้รับความรู้เพิ่มเติม เพื่อการต่อยอดและพัฒนาผลิตภัณฑ์ และ 3) การพัฒนารูปแบบการเสริมสร้างสมรรถนะของกลุ่มผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่น พบว่า 3.1) สมรรถนะของกลุ่มผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่น ภาพรวมอยู่ในระดับดี และ 3.2) ความต้องการและข้อเสนอแนะ คือ การสนับสนุนวิทยากรให้ความรู้เพิ่มเติมสมรรถนะในด้านต่าง ๆ เช่น ด้านบรรจุภัณฑ์ ด้านการตลาด ด้านการประชาสัมพันธ์ ด้านบุคลิกภาพของสมาชิก ด้านการใช้วัสดุในพื้นถิ่น และให้มีการสนับสนุนให้เป็นหมู่บ้านต้นแบบด้านเศรษฐกิจพอเพียง การกำจัดขยะ หรืออื่น ๆ และการสนับสนุนการติดตั้งโซล่าเซลล์เพื่อลดภาระการจ่ายค่าไฟฟ้าและต้นทุนการผลิตให้กลุ่มกิจกรรม การจัดฝึกอบรมเพื่อการพัฒนากลุ่ม

คำสำคัญ: การพัฒนาสมรรถนะ, กลุ่มผู้ประกอบการรายย่อย, อาหารพื้นถิ่นด้วยภูมิปัญญา, สร้างรายได้, กลุ่มวิสาหกิจ

* Received 3 November 2025; Revised 20 November 2025; Accepted 22 November 2025

Abstract

The research objectives are the situation of small entrepreneurs and local food enterprise groups, past and present in Phetchaburi Province, and the needs of small entrepreneurs and the local food enterprise group as a source of products that are accepted by consumers and tourists in Phetchaburi Province and developing a model for enhancing the capacity of local food entrepreneurs. The mixed research method study used a quantitative tool as a questionnaire. The sample group of 60 people was specifically selected and analyzed with percentages and means. The qualitative tool used in-depth interviews and focus group discussions. Selected specifically, key informants were divided into 2 groups: local food group, community enterprise group. Content data analysis and overall summary. The research results found that: 1) The condition of the entrepreneurs: Most of them have a monthly income that is sufficient to support themselves. The local food enterprise group has the expectation that they want to use their time productively and want to have additional income. 2) The needs and expectations of entrepreneurs and local food enterprises want to meet, talk, and exchange opinions, and gain additional knowledge for product development and expansion. and 3) Development of a model for enhancing the capacity of local food entrepreneurs found that 3.1) The overall capacity of local food entrepreneurs is at a good level. and 3.2) The needs and suggestions are: Supporting lecturers to provide additional knowledge and skills in various areas such as packaging, marketing, public relations, members' personalities to have the heart of a good merchant, and the use of local materials. and to support the village to be a model village in the area of sufficiency economy, waste disposal, etc. and to support the installation of solar cells to reduce the burden of paying for electricity and production costs for activity groups, and to organize training for group development.

Keywords: Competency Development, Entrepreneurial Groups, Local Wisdom Food, Income Generation, Enterprise Groups

บทนำ

การเพิ่มคุณค่าและมูลค่าภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่การท่องเที่ยวเป็นกลไกสำคัญในการพัฒนาเชิงพื้นที่ที่จะหนุนเสริมให้ชุมชนได้ใช้ศักยภาพที่มีมาต่อยอดการใช้ประโยชน์ทั้งมิติทางสังคม วัฒนธรรม เศรษฐกิจและสิ่งแวดล้อม สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี พ.ศ. 2561 - 2580 และแผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ ประเด็นการเกษตร ได้ให้ความสำคัญในการยกระดับความสามารถในการแข่งขันของภาคเกษตร โดยเน้นการปรับเปลี่ยนโครงสร้างการผลิตในภาคเกษตรไปสู่การผลิตสินค้าเกษตรและผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่าสูง โดยการนำเทคโนโลยี นวัตกรรม และผลงานวิจัยมาใช้ในการแปรรูป ทั้งในสินค้าพืช ปศุสัตว์ และประมง เพื่อนำไปสู่ การสร้างรายได้และพัฒนาคุณภาพชีวิตให้กับเกษตรกร เน้นการรวมกลุ่ม การบริหารจัดการ และการสร้างความเข้มแข็งของกลุ่ม

อีกทั้งในร่างแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13 (พ.ศ. 2566 - 2570) ในหมุดหมายที่ 7 SMEs วิสาหกิจชุมชนและวิสาหกิจเพื่อสังคมเติบโตอย่างต่อเนื่องยั่งยืนของโลก (Sustainable Development Goals: SDGs) ซึ่งจะเป็นจุดเริ่มต้นในการนำประเทศไทยไปสู่การเป็นประเทศที่เศรษฐกิจเติบโต สังคมก้าวหน้า ควบคู่ไปกับการรักษาสิ่งแวดล้อมอย่างสมดุลในระยะยาว ซึ่งสรุปสาระสำคัญได้ว่า แผนฯ 13 มีเป้าหมายหลักของการพัฒนาในระยะ 5 ปีของแผนรวม 5 เป้าหมาย ได้แก่ 1) การปรับโครงสร้างการผลิตสู่เศรษฐกิจฐานนวัตกรรม 2) การพัฒนาคนสำหรับโลกยุคใหม่ 3) การมุ่งสู่สังคมแห่งโอกาสและความเป็นธรรม 4) การเปลี่ยนผ่านไปสู่ความยั่งยืน และ 5) การเสริมสร้างความสามารถของประเทศในการรับมือกับความเสี่ยงและการเปลี่ยนแปลง ภายใต้บริบทโลกใหม่ และเพื่อถ่ายทอดเป้าหมายหลักไปสู่ภาพของการขับเคลื่อนที่ชัดเจนในลักษณะของวาระการพัฒนา (Agenda) ที่เอื้อให้เกิดการทำงานร่วมกันของหลายหน่วยงานและหลายภาคส่วนในการผลักดันการพัฒนาในเรื่องใดเรื่องหนึ่งให้เกิดผลได้อย่างเป็นรูปธรรม แผนฯ 13 จึงได้กำหนดหมุดหมายการพัฒนา จำนวน 13 ประการ โดยแบ่งเป็น 4 มิติ ซึ่งมิติที่เกี่ยวข้อง คือ มิติภาคการผลิตและบริการเป้าหมาย ประกอบด้วย หมุดหมายที่ 1 ไทยเป็นประเทศชั้นนำด้านสินค้าเกษตรและเกษตรแปรรูปมูลค่าสูง หมุดหมายที่ 2 ไทยเป็นจุดหมายของการท่องเที่ยวที่เน้นคุณภาพและความยั่งยืน หมุดหมายที่ 3 ไทยเป็นฐานการผลิตยานยนต์ไฟฟ้าที่สำคัญของโลก หมุดหมายที่ 4 ไทยเป็นศูนย์กลางทางการแพทย์และสุขภาพมูลค่าสูง หมุดหมายที่ 5 ไทยเป็นประตูการค้าการลงทุนและยุทธศาสตร์ทางโลจิสติกส์ที่สำคัญของภูมิภาค หมุดหมายที่ 6 ไทยเป็นศูนย์กลางด้านดิจิทัลและอุตสาหกรรมอิเล็กทรอนิกส์อัจฉริยะของอาเซียน ซึ่งสอดคล้องกับจังหวัดเพชรบุรีที่มีวิสัยทัศน์จังหวัดเพชรบุรี “เมืองเศรษฐกิจพอเพียงต้นแบบและเมืองน่าอยู่ น่ากิน น่าเที่ยวระดับประเทศ” และมีประเด็นยุทธศาสตร์ที่ว่าด้วยเรื่อง 1) การพัฒนาความมั่งคั่งด้านเศรษฐกิจจากฐานการท่องเที่ยว การค้าการบริการ และการเกษตรแบบครบวงจร 2) การเสริมสร้างความมั่นคง ความสงบเรียบร้อย และสังคมคุณภาพที่พึ่งตนเองได้ด้วยศาสตร์พระราชา และ 3) การบริหารจัดการทรัพยากรธรรมชาติ สิ่งแวดล้อม อย่างสมดุลและยั่งยืน (สำนักงานสภาพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, 2564)

อาหารพื้นบ้านเป็นอีกหนึ่งภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่นำเอาองค์ความรู้ มาบูรณาการ กับทุนทางทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่อย่างหลากหลายในพื้นที่ มาเป็นปัจจัยในการหล่อเลี้ยงชีวิต โดยเฉพาะชาวบ้านที่ต้องพึ่งพิงจากความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรธรรมชาติและระบบนิเวศในชุมชน เป็นแหล่งดารงชีพ เกิดการเรียนรู้และถ่ายทอดมายังคนรุ่นหลัง จนเกิดเป็นวัฒนธรรมท้องถิ่นขึ้นที่เป็นอัตลักษณ์ของชุมชนแต่ละแห่งมาอย่างยาวนาน ซึ่งอาหารพื้นบ้านไทยได้แสดงถึงภูมิปัญญาของคนไทย ในแต่ละภูมิภาคที่รู้จักปรับตัว ในการดำรงชีวิต ตามสภาพทางภูมิศาสตร์และวัฒนธรรมที่ แตกต่างกันผ่านการคิดค้น นำเอาทรัพยากรที่มีคุณค่า มีสรรพคุณทางด้านอาหารและยามาเป็น อาหารพื้นบ้านได้อย่างเรียบง่าย สอดคล้องกับความเป็นอยู่ในแต่ละ (ยิ่งยง ไพสุขศานติวัฒนา, 2556) สินค้าและผลิตภัณฑ์ของชุมชนสะท้อนให้เห็นถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์สามารถดึงดูดความสนใจทำให้สินค้าชุมชนเกิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคยุคใหม่ การศึกษาของ วงศ์ธีรา สุวรรณิน พบว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่นกับการเพิ่มมูลค่าสินค้าเป็นแนวทางการพัฒนาในลักษณะคู่ขนานที่เริ่มจากฐานคิดภูมิปัญญาที่สืบทอดกันมา มีผลเป็นเชิงรูปธรรม คือ สินค้ามีฐานจากภูมิปัญญาและมีการผสมผสานกับศาสตร์สมัยใหม่ได้อย่างลงตัว (วงศ์ธีรา สุวรรณิน, 2563) และ วริศรา สมเกียรติกุล และกมล เรืองเดช เรือง มีการศึกษาเพิ่มเติมว่าการค้นคว้าทางวิทยาศาสตร์ผนวกกับภูมิปัญญาท้องถิ่นและนำเทคโนโลยีเข้ามาใช้ในการผลิตเพื่อแปรรูป

ให้เป็นผลผลิตใหม่ ๆ เป็นทางเลือกในการเพิ่มโอกาสช่องทางการตลาด การปรับตัวทางวัฒนธรรมของท้องถิ่นให้เหมาะสมสอดคล้องกับยุคสมัยและวิถีชีวิตของคนในชุมชนเป็นหัวใจสำคัญของการดำรงอยู่ การศึกษาวัฒนธรรมของแต่ละท้องถิ่น เช่น การผลิต การบริโภค กฎเกณฑ์ของชุมชน เอกลักษณ์ของชุมชน ถือเป็นกระบวนการทางวัฒนธรรมที่สร้างระบบความหมายของชุมชนท้องถิ่นนั้น การทำความเข้าใจประเพณีดั้งเดิมเพื่อให้ชุมชนหรือท้องถิ่นปรับเปลี่ยนประเพณีวัฒนธรรม โดยการประยุกต์ให้เข้ากับสภาพสังคมและวิถีชีวิตในปัจจุบัน เพื่อส่งเสริมคนรุ่นใหม่ให้มีส่วนร่วมในการปรับและฟื้นฟูสืบสานวัฒนธรรมต่อไป (วริศรา สมเกียรติกุล และกมล เรืองเดช, 2564)

จังหวัดเพชรบุรีมีทรัพยากรธรรมชาติที่สมบูรณ์และมีความหลากหลาย สามารถส่งเสริมให้วิสาหกิจชุมชนนำวัตถุดิบ ได้แก่ ทรัพยากร หรือภูมิปัญญาของชุมชนมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ที่ทันสมัยของวิสาหกิจชุมชน โดยกรมส่งเสริมการเกษตรให้ความสำคัญในการเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตทางการเกษตรด้านพืชและสมุนไพร ด้วยการส่งเสริมและสนับสนุนการผลิต การแปรรูป การพัฒนาสินค้าเกษตร การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากฐาน เกษตรกรรมและฐานทรัพยากรชีวภาพ มีการยกระดับให้วิสาหกิจชุมชนเป็นผู้ประกอบการวิสาหกิจการเกษตร ขนาดกลางและเล็ก บนฐานทรัพยากรชีวภาพ และการใช้ประโยชน์ทรัพยากรฐานชีวภาพต่อยอดไปสู่สินค้า เกษตรฐานชีวภาพที่มีมูลค่าสูง การพัฒนาผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้สูงขึ้น โดยการวิเคราะห์ศักยภาพ พร้อมทั้งจัดทำแผนพัฒนา กิจการและแผนพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ในส่วนที่ยังเป็นจุดอ่อนของกิจการ และแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ร่วมกับวิสาหกิจชุมชนต้นแบบ พร้อมทั้งพัฒนาผลิตภัณฑ์จากฐานชีวภาพต้นแบบที่มีลักษณะแตกต่างจาก ผลิตภัณฑ์เดิมของวิสาหกิจชุมชน โดยใช้นวัตกรรมและเทคโนโลยีมาสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่ในชุมชนตามแนวคิด BCG Model พัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ตรงกับความต้องการของตลาดและยกระดับให้มีคุณภาพเพื่อขอรับการรับรองมาตรฐานการผลิตและมาตรฐานผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง ทำให้สามารถแข่งขัน ในตลาดที่สูงขึ้นได้ อีกทั้งก่อให้เกิดการสร้างงานสร้างราย ได้แก่ ชุมชน และพัฒนาเศรษฐกิจของชุมชนต่อไป

ดังนั้น ผู้วิจัยจึงเห็นถึง ปัญหาและความสำคัญดังกล่าวนำไปสู่การพัฒนาสมรรถนะกลุ่มผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่นด้วยภูมิปัญญา เพื่อเพิ่มมูลค่าสร้างรายได้ต่อผู้ประกอบการรายย่อยและกลุ่มวิสาหกิจในจังหวัดเพชรบุรีอย่างไร เพื่อการยกระดับการท่องเที่ยวเชิงอาหารของชุมชนไทยสู่ความยั่งยืนหรือเศรษฐกิจฐานราก และเพิ่มมูลค่าอาหารในการบริโภคอาหารของพื้นถิ่นแสดงให้เห็นถึงมรดกทางวัฒนาธรรมของชาติ การวิจัยครั้งนี้ก่อให้เกิดประโยชน์ในการสร้างมูลค่าวิธีการทำอาหารและพัฒนาองค์ความรู้ของอาหารของพื้นถิ่น การสร้างตราสินค้าและการถ่ายทอดวัฒนธรรมด้านอาหาร ให้เป็นที่รู้จัก และสามารถต่อยอดเชิงพาณิชย์ ได้นำกระบวนการมีส่วนร่วมของประชาชน เข้ามาร่วมพัฒนาจากภูมิปัญญาดั้งเดิม นำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารวิสาหกิจชุมชน ตลอดจนพัฒนาต่อยอดไปยังสินค้าและผลิตภัณฑ์ชุมชน และกระจายไปยัง ตลาดในระดับที่สูงขึ้นในเชิงพาณิชย์และสาธารณะเสริมสร้างความเข้มแข็งให้กับประชาชน บนฐาน ภูมิปัญญาท้องถิ่น

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาสภาพของผู้ประกอบการรายย่อย และกลุ่มวิสาหกิจอาหารพื้นถิ่น อดีต ปัจจุบันในจังหวัดเพชรบุรี

2. เพื่อศึกษาความต้องการของกลุ่มผู้ประกอบการรายย่อย และกลุ่มวิสาหกิจรูปแบบอาหารพื้นถิ่นในการเป็นแหล่งผลิตสินค้าที่ยอมรับต่อผู้บริโภคนักท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี

3. เพื่อพัฒนารูปแบบการเสริมสร้างสมรรถนะของกลุ่มผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่น เพื่อเพิ่มมูลค่าสร้างรายได้ต่อผู้ประกอบการรายย่อยและกลุ่มวิสาหกิจในจังหวัดเพชรบุรี

วิธีดำเนินการวิจัย

โดยใช้การเก็บข้อมูลแบบวิธีผสมผสาน (Mixed Methods) การวิจัยนี้เป็นการวิจัยและพัฒนา (Research and Development) โดยใช้วิธีวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) เป็นหลักและการวิจัยเชิงปริมาณเป็นองค์ประกอบ กลุ่มเป้าหมาย คือ ตัวแทนกลุ่มวิสาหกิจชุมชน กลุ่มอาหารพื้นบ้าน จำนวน 60 คน เพื่อให้ได้ข้อมูลตัวเลขร้อยละเป็นการหาสมรรถนะของกลุ่มที่เหมาะสมชัดเจน และประกอบไปด้วยกระบวนการศึกษาและวิเคราะห์ข้อมูลจากเอกสารหรือการวิจัยเชิงเอกสาร (Documentary research) และกระบวนการสัมภาษณ์เจาะลึก (In-depth Interview) โดยใช้แบบสัมภาษณ์เพื่อทราบบริบทชนิดและประเภทอาหารพื้นถิ่นในจังหวัดเพชรบุรี เพื่อการพัฒนาสมรรถนะกลุ่มผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่นด้วยภูมิปัญญา เพื่อเพิ่มมูลค่าสร้างรายได้ต่อผู้ประกอบการรายย่อยและกลุ่มวิสาหกิจในจังหวัด

การดำเนินการวิจัย

ผู้วิจัยดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลเชิงคุณภาพ ประกอบไปด้วยกระบวนการศึกษาและวิเคราะห์ข้อมูลจากเอกสารหรือการวิจัยเชิงเอกสาร (Documentary research) และกระบวนการสัมภาษณ์เจาะลึก (In-depth Interview) โดยใช้แบบสัมภาษณ์เพื่อทราบบริบทชนิดและประเภทอาหารพื้นถิ่นในจังหวัดเพชรบุรี เพื่อการพัฒนาสมรรถนะกลุ่มผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่นด้วยภูมิปัญญา เพื่อเพิ่มมูลค่าสร้างรายได้ต่อ ผู้ประกอบการรายย่อยและกลุ่มวิสาหกิจในจังหวัดเพชรบุรี จะครอบคลุมประเด็นในการศึกษา ดังนี้

ขั้นที่ 1 การค้นหาอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นในจังหวัดเพชรบุรี ที่มีความโดดเด่นมีเรื่องราว (Story) ที่น่าสนใจตลอดจนวิธีการทำ ลงพื้นที่ทั้ง 3 ตำบล

ขั้นที่ 2 ออกแบบชนิดและประเภทอาหารพื้นถิ่นในจังหวัดเพชรบุรี เพื่อยกระดับภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่การพัฒนาเพื่อเพิ่มมูลค่าสร้างรายได้ต่อ ผู้ประกอบการรายย่อยและกลุ่มวิสาหกิจในจังหวัดเพชรบุรี

ขั้นที่ 3 กิจกรรมฝึกทำอาหารพื้นถิ่นที่ได้ออกแบบชนิดและประเภทอาหาร เพื่อให้กลุ่มตัวอย่างได้ทดลองชิมและหาข้อสรุปอาหารพื้นถิ่นที่มีอัตลักษณ์ของในจังหวัดเพชรบุรี เพื่อเพิ่มมูลค่าสร้างรายได้ต่อผู้ประกอบการรายย่อยและกลุ่มวิสาหกิจในจังหวัดเพชรบุรี โดยกลุ่มอาหารพื้นบ้าน กลุ่มวิสาหกิจชุมชน กลุ่มแม่บ้านและปราชญ์ชาวบ้าน ที่เป็นตัวแทน ทั้ง 3 ตำบล

ขั้นที่ 4 สร้างอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นและกลไกการเพิ่มมูลค่าสร้างรายได้ต่อ ผู้ประกอบการรายย่อยและกลุ่มวิสาหกิจในจังหวัดเพชรบุรี การมีส่วนร่วม เพื่อดึงดูดความสนใจ

1. แบบสัมภาษณ์เจาะลึกเกี่ยวกับอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นในจังหวัดเพชรบุรีลักษณะแบบสัมภาษณ์เป็นแบบมีโครงสร้าง (Interview Guide) เพื่อศึกษาแนวคิดเกี่ยวกับอาหารพื้นถิ่นในด้านรสชาติ คุณภาพรูปลักษณ์ชนิดและประเภท เป็นต้น เพื่อนำมากำหนดแนวทางการสร้างอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นในจังหวัดเพชรบุรี เพื่อเพิ่มมูลค่าสร้างรายได้ต่อ ผู้ประกอบการรายย่อยและกลุ่มวิสาหกิจในจังหวัดเพชรบุรี

2. การจัดสนทนากลุ่ม (Focus Groups) คือ ผู้นำหน่วยงานภาครัฐท้องถิ่น ผู้นำชุมชนทั้ง 3 ตำบล กลุ่มอาหารพื้นบ้าน กลุ่มวิสาหกิจชุมชน กลุ่มแม่บ้าน และ ปราชญ์ชาวบ้าน ผู้ประกอบการร้านอาหาร โดยครอบคลุมประเด็นเกี่ยวกับกำหนดแนวทางการสร้างอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นเพื่อนำมากำหนดแนวทางการสร้างอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นในจังหวัดเพชรบุรี เพื่อเพิ่มมูลค่าสร้างรายได้ต่อ ผู้ประกอบการรายย่อยและกลุ่มวิสาหกิจในจังหวัดเพชรบุรี

กลุ่มเป้าหมายและผู้ให้ข้อมูลสำคัญ

1. กลุ่มเป้าหมายในการวิจัยนี้ ได้แก่ กลุ่มอาหารพื้นบ้าน กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ซึ่งคณะผู้วิจัยเลือกพื้นที่แบบเจาะจง (Purposive Sampling) ตัวแทนที่อยู่ในพื้นที่รับผิดชอบขององค์การบริหารส่วนตำบลในจังหวัดเพชรบุรี ผู้ให้ข้อมูลสำคัญในการวิจัยนี้ ประกอบด้วย ตัวแทนที่อยู่ในพื้นที่รับผิดชอบขององค์การบริหารส่วนตำบลในจังหวัดเพชรบุรี จากตำบล 3 แห่ง ๆ ได้แก่ นายก อบต. ปลัด อบต. นักพัฒนาชุมชน กลุ่มอาหารพื้นบ้าน กลุ่มวิสาหกิจชุมชน กำนัน และ ผู้ใหญ่บ้าน จากตำบล 3 แห่ง ๆ ละ 20 คน รวม จำนวน 60 คน

1.1 ซึ่งคณะผู้วิจัยได้เลือกแบบเจาะจงตามคุณสมบัติ ดังนี้

1.1.1 กลุ่มวิสาหกิจชุมชนหรือสมาชิกมีความสนใจกิจกรรมสร้างอาชีพ รายได้เพื่อการพึ่งตนเอง และเพิ่มคุณค่าให้แก่สังคม

1.1.2 สมาชิกมีความรัก ความสามัคคี มีจิตอาสาและสามารถเข้าร่วมดำเนินกิจกรรมอย่างสม่ำเสมอ

1.1.3 สมาชิกมีจิตแบ่งปันกระจายผลประโยชน์จากการประกอบอาชีพในกลุ่มของตนเองไปช่วยเหลือกลุ่มอาหารพื้นบ้าน กลุ่มวิสาหกิจชุมชน กลุ่มอื่น ๆ

1.1.4 สมาชิกในกลุ่มสมัครใจที่จะเข้าร่วมการวิจัยจนเสร็จสิ้นโครงการ

1.2 ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key Informants) ซึ่งคณะผู้วิจัยเลือกแบบเจาะจง (Purposive Sampling) เฉพาะกลุ่มอาหารพื้นบ้าน กลุ่มวิสาหกิจชุมชน และพร้อมที่จะให้ความช่วยเหลือในชุมชนได้ จากตัวแทนที่อยู่ในพื้นที่รับผิดชอบขององค์การบริหารส่วนตำบลในจังหวัดเพชรบุรี จากตำบล 3 แห่ง ๆ ได้แก่ นายก อบต. จำนวน 3 คน ปลัด อบต. จำนวน 3 คน นักพัฒนาชุมชน จำนวน 3 คน กลุ่มอาหารพื้นบ้าน จำนวน 30 คน กลุ่มวิสาหกิจชุมชน จำนวน 15 คน กำนัน และ ผู้ใหญ่บ้าน จำนวน 6 คน จากตำบล 3 แห่ง ๆ ละ 20 คน รวมผู้ให้ข้อมูลสำคัญ ทั้งหมด 60 คน

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

1. แบบสำรวจใช้ในกรสำรวจข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับการพัฒนาสมรรถนะกลุ่มผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่นด้วยภูมิปัญญา เพื่อเพิ่มมูลค่าสร้างรายได้ต่อ ผู้ประกอบการรายย่อยและกลุ่มวิสาหกิจในจังหวัดเพชรบุรี

2. แบบสอบถามข้อมูลทั่วไป ผู้ประกอบการรายย่อยและกลุ่มวิสาหกิจในจังหวัดเพชรบุรี

3. แบบสัมภาษณ์ ใช้ในการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการรายย่อยและกลุ่มวิสาหกิจในจังหวัดเพชรบุรีที่ได้รับมอบหมาย

4. ประเด็นคำถาม ใช้ในการสนทนากลุ่มกับผู้ประกอบการรายย่อยและกลุ่มวิสาหกิจในจังหวัดเพชรบุรี

การสร้างเครื่องมือ ดำเนินการ ดังนี้ 1) การสำรวจข้อมูลเบื้องต้น 2) สร้างแบบสัมภาษณ์ แบบสอบถาม และประเด็นคำถาม ใช้ในการสนทนากลุ่ม ข้อเสนอแนะอื่น ๆ และ 3) นำแบบสัมภาษณ์ให้ผู้ทรงคุณวุฒิตรวจสอบความถูกต้องเหมาะสมและให้คำแนะนำ

การหาคุณภาพของเครื่องมือ 1) ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร หนังสือ และวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องเพื่อนำมากำหนดแบบสอบถาม 2) สร้างแบบสอบถาม 3) นำแบบสอบถามให้ผู้ทรงคุณวุฒิ จำนวน 3 คน ตรวจสอบ การหาความเที่ยงตรง (Validity) หมายถึง ความแม่นยำของเครื่องมือในการวัดสิ่งที่ต้องการจะวัด สามารถบอกถึงสภาพที่แท้จริงของตัวแปรที่ศึกษา โดยผู้วิจัยนำแบบสอบถามเสนอต่อผู้เชี่ยวชาญการตรวจสอบความเที่ยงตรงของเนื้อหา (Content validity) ของคำถามในแต่ละข้อ ได้ค่าความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหาเท่ากับ 0.956 และ 4) ปรับปรุงแก้ไขข้อคำถามให้มีความเหมาะสมตามคำแนะนำของผู้ทรงวุฒิ

การเก็บรวบรวมข้อมูล

1. การเก็บรวบรวมข้อมูลจากแหล่งข้อมูลปฐมภูมิ ได้แก่ การสำรวจพื้นที่ในจังหวัดเพชรบุรีเพื่อทราบบริบทด้านชนิดและประเภทอาหารพื้นถิ่นโดยการสังเกตและการสัมภาษณ์ทั้งแบบมีโครงสร้างและไม่มีโครงสร้าง ทั้ง 3 ตำบล

2. การเก็บรวบรวมข้อมูลที่นำมาใช้ในการวิจัยครั้งนี้ ได้กำหนดกระบวนการหรือแนวทางในการเก็บรวบรวมข้อมูลใน 3 ลักษณะ ได้แก่ กระบวนการหรือแนวทางในการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยการเก็บรวบรวมข้อมูลจากการศึกษาค้นคว้าข้อมูลจากเอกสารทางวิชาการและข้อมูลจากสื่อเทคโนโลยีสารสนเทศและกระบวนการหรือแนวทางในการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยการเก็บรวบรวมข้อมูลจากการสัมภาษณ์เจาะลึก โดยกระบวนการเก็บรวบรวมข้อมูลดังกล่าวเป็นกระบวนการเก็บรวบรวมข้อมูลตามแนวทางของกระบวนการวิจัยเชิงคุณภาพ

3. การจัดสนทนากลุ่ม (Focus Group) เป็นการเก็บรวบรวมข้อมูล โดยคณะนักวิจัยจะเป็นผู้ป้อนคำถามให้แก่ที่ประชุมกลุ่ม ได้แก่ ผู้ให้ข้อมูลในกลุ่มหน่วยงานภาครัฐท้องถิ่น ผู้นำชุมชน กลุ่มอาหารพื้นบ้าน กลุ่มวิสาหกิจชุมชน กลุ่มแม่บ้าน และ ปราชญ์ชาวบ้าน ผู้ประกอบการร้านอาหาร จำนวน 60 คน ที่ได้รับเชิญมาเพื่อประชุมระดมความคิดเห็นและร่วมกันอภิปรายในประเด็นเกี่ยวกับการกำหนดแนวทางการสร้างอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นในจังหวัดเพชรบุรีร่วมกัน

การวิเคราะห์ข้อมูล

สำหรับกระบวนการในการวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์เจาะลึก (in-depth interview) นั้น คณะผู้วิจัยนำข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์เจาะลึกนั้น มาใช้ในกระบวนการวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) และประมวลผลข้อมูลโดยดำเนินการรวบรวมข้อมูลจากการศึกษาค้นคว้าข้อมูลจากเอกสาร (documentary research) ซึ่งมีกระบวนการและวิธีการวิเคราะห์ตามแนวทางการวิจัยเชิงคุณภาพ ได้แก่ การวิเคราะห์ข้อมูลโดยพิจารณาประเด็นหลัก คือ สร้างอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น ด้านรสชาติ คุณภาพ รูปลักษณ์ ชนิดและประเภท เป็นต้น โดยการใช้กระบวนการในการวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์เจาะลึกครั้งนี้โดยการพรรณนาข้อมูลตามปรากฏการณ์ร่วมด้วยเพื่อแสวงหาหรือให้ได้มาซึ่งข้อค้นพบ จากกระบวนวิธีการวิจัยเชิงคุณภาพซึ่งเป็นแนวทางสำคัญที่สามารถนำไปสู่การกำหนดแนวทางการสร้างอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น เพื่อเพิ่มมูลค่าสร้างรายได้ต่อผู้ประกอบการรายย่อยและกลุ่มวิสาหกิจในจังหวัดเพชรบุรี ทำการตรวจสอบความเที่ยงตรงของข้อมูลด้วย

หลักการตรวจสอบสามเส้า และในส่วนการวิจัยเชิงปริมาณ เก็บรวบรวมข้อมูล เกี่ยวกับความต้องการอาหารพื้นถิ่น สถิติในการวิเคราะห์ข้อมูล คือ ค่าร้อยละ และค่าเฉลี่ย โดยการนำผลการศึกษาทั้งวิจัยเชิงคุณภาพและเชิงปริมาณ โดยใช้วิธีการศึกษาแบบผสมผสานข้อมูลทั้งสองส่วนเพื่อหาอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นในจังหวัดเพชรบุรีที่แท้จริงและตรงกับความต้องการของผู้บริโภค เพื่อเพิ่มมูลค่าสร้างรายได้ต่อ ผู้ประกอบการรายย่อยและกลุ่มวิสาหกิจในจังหวัดเพชรบุรี

ผลการวิจัย

1. สภาพของผู้ประกอบการ และกลุ่มวิสาหกิจอาหารพื้นถิ่น อดีต ปัจจุบันในจังหวัดเพชรบุรี

ส่วนที่ 1 สภาพของผู้ประกอบการ พบว่า สภาพของผู้ประกอบการ และกลุ่มวิสาหกิจอาหารพื้นถิ่น อดีต ปัจจุบันในจังหวัดเพชรบุรี สมาชิกกลุ่มที่ใช้ในการวิจัยโดยภาพรวมทั้ง 3 ตำบล ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 55 คน คิดเป็นร้อยละ 92.00 และเพศชาย จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 8.00 รวมทั้งสิ้น 60 คน คิดเป็นร้อยละ 100.00 เนื่องจากในครอบครัวไทยแต่ดั้งเดิมมาผู้หญิง คือ แม่บ้านผู้ดูแลบ้านเรือนอาหารการกินของครอบครัวและได้ถ่ายทอดการทำอาหารหวานคาวให้กับลูกสาวในรุ่นต่อ ๆ มาตามวัฒนธรรมไทย และกลุ่มประกอบการอาหารพื้นบ้าน ก็คือ กลุ่มสตรีที่มีความชำนาญในการทำอาหาร ทั้งอาหารหวาน อาหารคาวคาว ที่สามารถทำเพื่อจำหน่ายได้ และมารวมกลุ่มเพื่อประกอบการอาหารพื้นบ้าน ด้านอายุของสมาชิกในการวิจัยโดยภาพรวมทั้ง 3 ตำบล พบว่า สมาชิกกลุ่มส่วนใหญ่อยู่ในช่วงอายุมากกว่า 66 ปี ขึ้นไป จำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 23.33 รองลงมา คือ อายุ 56 - 60 ปี มีจำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 21.67 ช่วงอายุ 51 - 55 ปี มี 10 คน คิดเป็นร้อยละ 16.67 อายุ ต่ำกว่า 45 ปี มี 10 คน คิดเป็นร้อยละ 16.67 ตามลำดับ เป็นแม่บ้านหรือในวัยแม่ศรีเรือนถึงวัยผู้สูงวัยที่ยังมีความกระตือรือร้นเข้าร่วมกิจกรรมกลุ่มซึ่งเป็นกลุ่มที่อยู่ในชุมชน ด้านการศึกษาของสมาชิกกลุ่มในการวิจัยโดยภาพรวมทั้ง 3 ตำบล พบว่า ส่วนใหญ่มีการศึกษาในระดับประถม และมัธยมเป็นผู้ปฏิบัติกิจกรรมกลุ่ม มีระดับปริญญา ร่วมกลุ่มจำนวนน้อยแต่ได้ช่วยเหลือกลุ่มด้านเอกสาร ด้านอาชีพของสมาชิกกลุ่ม ส่วนใหญ่มีอาชีพ ทำไร่ ทำสวน ทำนาซึ่งเป็นอาชีพดั้งเดิมของสังคมไทย มีอาชีพรับจ้าง ทำธุรกิจส่วนตัว และเป็นข้าราชการเกษียณ อดีตพนักงาน ที่เป็นผู้สูงวัยต้องการเข้าร่วมกิจกรรมเพื่อใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ เพื่อพบปะสังสรรค์ร่วมกับสมาชิกกลุ่ม ด้านรายได้ และหนี้สินของสมาชิกกลุ่ม สมาชิกส่วนใหญ่มีรายได้ต่อเดือนพอเลี้ยงชีพอย่างพอเพียง ตามวิถีชุมชนและต้องการมีรายได้เพิ่มเพื่อมใช้จ่ายในยุคสินค้ามีราคาแพงขึ้น และด้านหนี้สินของสมาชิกกลุ่ม มีจำนวนผู้มีหนี้สินไม่มากทั้งจำนวนคนและจำนวนเงินส่วนมากเป็นหนี้สินในระบบเพื่อการเกษตร

ส่วนที่ 2 สภาพกลุ่มวิสาหกิจอาหารพื้นถิ่น การดำเนินงานกลุ่มและการมีส่วนร่วมของสมาชิกกลุ่มเพื่อพัฒนารูปแบบการเสริมสร้างสมรรถนะของกลุ่มผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่น เพื่อเพิ่มมูลค่าสร้างรายได้ต่อผู้ประกอบการรายย่อยและกลุ่มวิสาหกิจในจังหวัดเพชรบุรี พบว่า สมาชิกส่วนใหญ่เข้าร่วมกลุ่มด้วยการสมัครด้วยตนเอง มีเพียงส่วนน้อยที่ได้รับการชักชวนจากเจ้าหน้าที่ ด้านบทบาทหน้าที่ในการเข้าร่วมกลุ่ม ส่วนใหญ่เป็นสมาชิกทั่วไป และมีคณะกรรมการบริหารกลุ่มตามรูปแบบโดยสมาชิกมีการคาดหวังในการเข้าเป็นสมาชิกกลุ่มส่วนใหญ่ คือ ต้องการใช้เวลาให้เป็นประโยชน์ ต้องการมีรายได้เพิ่ม และต้องการได้รับการยอมรับจากสมาชิก การมีส่วนร่วมในกิจกรรมกลุ่มในแต่ละครั้งของสมาชิกส่วนใหญ่ได้เข้าร่วมกิจกรรมทุกครั้ง แต่มีสมาชิกที่เข้าร่วม

กิจกรรมเป็นบางครั้ง เนื่องจากปัญหาสุขภาพเพราะเป็นผู้สูงวัย และมีภารกิจในครอบครัว กิจกรรมของกลุ่มที่สมาชิกได้เข้าร่วมแต่ละขั้นตอนส่วนใหญ่มีการร่วมกิจกรรมทุกขั้นตอน และบางส่วนร่วมกิจกรรมบางขั้นตอนตามความชำนาญและการจัดแบ่งหน้าที่ของสมาชิกในการปฏิบัติตามกฎ ระเบียบของกลุ่มส่วนใหญ่ สมาชิกได้ปฏิบัติตามกฎระเบียบอย่างเคร่งครัด แต่มีสมาชิกที่ปฏิบัติตามกฎระเบียบในบางครั้ง เช่น ระเบียบการร่วมประชุมกลุ่ม ร่วมกิจกรรมกลุ่ม ที่สมาชิกมีปัญหาทางสุขภาพและภารกิจจำเป็น

ส่วนที่ 3 สภาพของผู้ประกอบการ และกลุ่มวิสาหกิจอาหารพื้นถิ่น รูปแบบของอาหารพื้นถิ่น การประกอบอาหารพื้นถิ่นกลุ่มผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่นด้วยภูมิปัญญาจาก 3 ตำบลใน 3 อำเภอ ของจังหวัดเพชรบุรี เป็นการประกอบอาหารคาว และอาหารหวาน คือ

ภาพที่ 1 กลุ่มขนมหวานบ้านระหารน้อย เป็นกลุ่มประกอบการอาหารประเภทขนมหวานที่มีวิธีการผลิตแบบดั้งเดิม หรือ”สูตรโบราณ” และมีวัตถุดิบในท้องถิ่นเป็นหลัก เช่น น้ำตาลโตนด มะพร้าว เป็นกลุ่มประกอบการอาหารประเภทขนมหวานที่มีวัตถุดิบในท้องถิ่นเป็นหลัก เช่น น้ำตาลโตนด มีวิธีการผลิตแบบดั้งเดิม หรือ”สูตรโบราณ”

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปสัตว์น้ำบ้านท่าลิงลม ตำบลสองพี่น้อง อำเภอแก่งกระจาน จังหวัดเพชรบุรี เป็นกลุ่มประกอบการประเภทอาหารคาว ที่มีทรัพยากรในท้องถิ่นเป็นแหล่งทรัพยากรที่มีอยู่เป็นฤดูกาลทุกปี จากเขื่อนแก่งกระจาน เป็นปลาน้ำจืดหลากหลายชนิด เช่น ปลากะมังขาว ปลากะมังแดง ปลาตะเพียน ปลากด ปลาคัง นำมาแปรรูป ได้แก่ ปลาแดดเดียว ทอดมันปลาเขื่อน ปลาส้มดิบ ปลาส้มทรงเครื่อง (สุก) ปลาร้า

ภาพที่ 2 กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปสัตว์น้ำบ้านท่าลิงลม เป็นกลุ่มประกอบการประเภทอาหารคาว ที่นำมาแปรรูป ได้แก่ ปลาแดดเดียว ทอดมันปลาเขื่อน ปลาส้มดิบ ปลาส้มทรงเครื่อง (สุก) ปลาร้า

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสตรีศรีสามวังบ้านวังยาว ตำบลดอนขุนห้วย อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี เป็นกลุ่มประกอบการประเภทอาหารคาวที่ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น ประเภทพืชผักสมุนไพรและปลาในจังหวัดเพชรบุรีเป็นกลุ่มประกอบการประเภทอาหารคาวที่ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นพวกพืช ผัก สมุนไพรและปลาทะเลในจังหวัดเพชรบุรี ได้แก่ ปลาทูมันหอมใบเตย (หมักมะกรูด ดองดอกเกลือและใบเตย) น้ำพริกแกง แกงเผ็ด แกงส้ม ปลาทูฉู่ฉี่น้ำพริกแกง ทอดมันมะละกอ (น้ำพริกแกง) ทอดมันปลาสีกุน (ปลาทะเล) ชางวงตาล

ภาพที่ 3 กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสตรีศรีสามวังบ้านวังยาว ปลาทูมันหอมใบเตย (หมักมะกรูด ดองดอกเกลือและใบเตย) น้ำพริกแกง แกงเผ็ด แกงส้ม ปลาทูฉู่ฉี่น้ำพริกแกง ทอดมันมะละกอ (น้ำพริกแกง) ทอดมันปลาสีกุน (ปลาทะเล) ชางวงตาล

2. ความต้องการของกลุ่มผู้ประกอบการและกลุ่มวิสาหกิจรูปแบบอาหารพื้นถิ่นในการเป็นแหล่งผลิตสินค้าที่ยอมรับต่อผู้บริโภคนักท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี

ส่วนที่ 1 ความต้องการและการคาดหวังของกลุ่มผู้ประกอบการและกลุ่มวิสาหกิจรูปแบบอาหารพื้นถิ่นจาก 3 กลุ่ม ใน 3 อำเภอ ของจังหวัดเพชรบุรี กลุ่มขนมหวานบ้านระหารน้อย ตำบลตำหรุ อำเภอบ้านลาด จังหวัดเพชรบุรี ได้แก่ การใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ เพื่อให้มีรายได้เสริม เพิ่มรายได้ ต้องการให้กลุ่มมีการผลิตได้มากขึ้นเท่าที่มีผู้ต้องการ และต้องการได้รับความรู้เพิ่มเติมในการอบรม กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปสัตว์น้ำบ้านท่าลิงลม ตำบลสองพี่น้อง อำเภอแก่งกระจาน จังหวัดเพชรบุรี คือ ต้องการให้กลุ่มมีรายได้เสริม เพิ่มรายได้ กลุ่มมีการพัฒนาเติบโต มีการใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ ต้องการพบปะพูดคุยแลกเปลี่ยนทัศนคติ มีการสันทนาการ มีความสามัคคี ต้องการได้รับความรู้เพิ่มเติมในการอบรมจากหน่วยราชการ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสตรีศรีสามวังบ้านวังยาว ตำบลดอนขุนห้วย อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรีการใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ เพื่อให้มีรายได้เสริม เพิ่มรายได้ ต้องการให้กลุ่มมีความเข้มแข็ง มีการต่อยอดและพัฒนาผลิตภัณฑ์ ต้องการได้รับความรู้เพิ่มเติมในการอบรม

ส่วนที่ 2 ความต้องการและข้อเสนอแนะในการดำเนินงานกลุ่ม ของกลุ่มผู้ประกอบการและกลุ่มวิสาหกิจรูปแบบอาหารพื้นถิ่นจาก 3 กลุ่ม ใน 3 อำเภอ ของจังหวัดเพชรบุรี กลุ่มขนมหวาน บ้านระหารน้อย ตำบลตำหรุ อำเภอบ้านลาดจังหวัดเพชรบุรี คือ ให้มีการโปรโมท ประชา สัมพันธ์สินค้าของกลุ่มมากยิ่งขึ้น ให้มีการจัดหาร้านค้าที่รับสินค้าของกลุ่มเป็นร้านประจำ ต้องการเพิ่มอุปกรณ์ในการทำขนม เช่น เตาอบขนาดใหญ่ ควรมีวิทยากรให้ความรู้ด้านต่าง ๆ เช่น ด้านการบรรจุภัณฑ์ ด้านการประชาสัมพันธ์ การตลาด ต้องการทำให้ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มมีคุณภาพที่ดีสม่ำเสมอ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปสัตว์น้ำท่าลิงลม ตำบลสองพี่น้อง อำเภอแก่งกระจาน จังหวัดเพชรบุรี คือ ต้องการเพิ่มอุปกรณ์ที่ทันสมัยมากขึ้น สะดวกในการทำงาน ต้องการขยายโรงเรือนในการทำกิจกรรมเพราะพื้นที่คับแคบ ต้องการจัดหาตลาดที่รับสินค้าเพิ่มขึ้น ต้องการมีวิทยากรให้ความรู้ใหม่ ๆ ต้องการให้มีหน่วยงานสนับสนุนอย่างต่อเนื่องและจริงจัง ต้องการให้มีการทำงานทุกวัน สม่ำเสมอเพื่อพัฒนา และขับเคลื่อนกลุ่มต่อไป กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสตรีศรีสามวังบ้านวังยาว ตำบลดอนขุนห้วย อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี คือ ให้มีการประชาสัมพันธ์สินค้าของกลุ่มมากยิ่งขึ้น ให้มีการดำเนินกิจกรรมอย่างความต่อเนื่อง กลุ่มต้องมีความเข้มแข็งเพื่อพัฒนาให้กลุ่มมีผลงานเป็นที่ยอมรับและสร้างชื่อเสียง ให้มีการทำบัญชี รายรับ รายจ่าย ให้มีการจัดประชุมกลุ่มทุกเดือน ต้องการการสนับสนุนอุปกรณ์ในการบรรจุน้ำพริกแกง ต้องการการสนับสนุนเรื่องปักหมุดและทำแผนที่ดูงาน ซึ่งความต้องการของกลุ่มมีสาเหตุมาจากการเกิดปัญหาและอุปสรรคต่าง ๆ ได้แก่ การไม่มีร้านค้าส่งประจำ ขาดการประชาสัมพันธ์ การขาดวัตถุดิบในบางช่วง วัตถุดิบมีราคาแพงในบางช่วง ปัญหาที่สมาชิกมีเวลาว่างไม่ตรงกัน การไม่มีหน่วยงานให้การสนับสนุนอย่างต่อเนื่องจริงจัง ปัญหาการส่งออกผลิตภัณฑ์ไม่ได้ในบางช่วง ยังไม่มีการประชาสัมพันธ์อย่างเพียงพอเนื่องจากบางกลุ่มเป็นกลุ่มเพิ่งมีการจัดตั้ง ยังไม่ได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานต่าง ๆ ในการสร้างชื่อเสียง เช่น การประกวด การรับรองความสำเร็จ

3. การพัฒนารูปแบบการเสริมสร้างสมรรถนะของกลุ่มผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่นเพื่อเพิ่มมูลค่าสร้างรายได้ต่อผู้ประกอบการรายย่อยและกลุ่มวิสาหกิจ ในจังหวัดเพชรบุรี

ส่วนที่ 1 สมรรถนะของกลุ่มผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่น ใน 5 ด้าน คือ มีความรู้ มีทักษะ มีทัศนคติ มีคุณลักษณะเฉพาะและมีแรงจูงใจในการดำเนินกิจกรรมกลุ่มประกอบการอาหารพื้นถิ่น ในระดับต่าง ๆ 3 ระดับ คือ พอใช้ ดี และดีมาก โดยการประเมินตนเอง พบว่า ด้านความรู้ (Knowledge) กลุ่มมีความรู้ในการประกอบการอาหารพื้นถิ่นอยู่ในระดับดีมาก ดี และพอใช้ จำนวนเท่ากัน มีความรู้ในจัดหาและคัดเลือกวัสดุในการประกอบการอาหารพื้นถิ่น ในระดับพอใช้ ถึงดีมีความรู้ในการบรรจุผลผลิตจากการประกอบการอาหารพื้นถิ่นในระดับพอใช้ถึงดี ด้านทักษะ (Skill) มีความชำนาญในการประกอบการอาหารพื้นถิ่นในระดับ พอใช้ ถึงดี มีความชำนาญในการจัดหาคัดเลือกวัสดุในการประกอบการอาหารพื้นถิ่นในระดับดี มีความชำนาญในการบรรจุผลผลิตจากการประกอบการอาหารพื้นถิ่นในระดับดี ด้านความคิดเห็นเกี่ยวกับตนเอง (Self-concept) มีความรักในการประกอบ การอาหารพื้นถิ่น ในระดับดี มีความเชื่อมั่นในการประกอบการอาหารพื้นถิ่นให้มีมาตรฐานมีคุณภาพในระดับดี มีความคาดหวังในการประกอบ การอาหารพื้นถิ่นให้มีการพัฒนาที่ดียิ่งขึ้นในระดับดี ด้านคุณลักษณะเฉพาะ (Traits) มีความสนใจในการเรียนรู้สิ่งใหม่เพิ่มเติมอยู่เสมอ ในระดับดี มีความเอื้อเฟื้อช่วยเหลือ มีคุณธรรมในการทำงาน ในระดับดีมีความเชื่อมั่นในการมีส่วนร่วมว่าสามารถพัฒนากลุ่มประกอบการอาหาร พื้นถิ่นในระดับดี ด้านแรงจูงใจ เจตคติ (Motives/Attitude) การเข้าร่วมกลุ่มประกอบการอาหารพื้นถิ่น เพราะต้องการมีรายได้ในระดับดี การเข้าร่วมกลุ่มประกอบการอาหารพื้นถิ่นเพื่อต้องการพัฒนาตนเองในระดับดี การเข้าร่วมกลุ่มประกอบการอาหารพื้นถิ่น เพราะต้องการร่วมทำกิจกรรมกับผู้อื่น ในระดับดี

ส่วนที่ 2 ความต้องการและข้อเสนอแนะในการเพิ่มสมรรถนะของสมาชิกและกลุ่มประกอบการอาหารพื้นถิ่นในการเป็นแหล่งผลิตสินค้าที่ยอมรับต่อผู้บริโภคนักท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี กลุ่มขนมหวานบ้านระหารน้อย ตำบลตำหรุ อำเภอบ้านลาด คือ การสนับสนุนวิทยากรให้ความรู้เพิ่มเติมและเพิ่มสมรรถนะในด้านต่าง ๆ การเพิ่มสมรรถนะของสมาชิกและกลุ่มในด้านบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัยเป็นที่ต้องการของลูกค้า การเพิ่มสมรรถนะของสมาชิกและกลุ่มในด้านการตลาด การมีร้านส่งประจำ การเพิ่มสมรรถนะของสมาชิกและกลุ่มในด้านการประชาสัมพันธ์ การเพิ่มสมรรถนะของสมาชิกและกลุ่มในด้านการใช้วัสดุในพื้นถิ่นแปรรูปขนมหวานชนิดอื่น ๆ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปสัตว์น้ำท่าลิงลม ตำบลสองพี่น้อง อำเภอแก่งกระจาน จังหวัดเพชรบุรี คือ การสนับสนุนช่วยเหลือจากภาครัฐอย่างจริงจัง การให้มีการจัดอบรมเพิ่มเติมความรู้ที่ทันสมัย การส่งเสริมความรู้ด้านเทคโนโลยี สื่อออนไลน์ การให้มีการอบรมพัฒนาบุคลิกภาพของสมาชิกให้มีหัวใจของแม่ค้าที่ดี กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสตรีศรีสามวัง บ้านวังยาว ตำบลดอนขุนห้วย อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี คือ ให้มีการสนับสนุนจากสถาบันการศึกษาและหน่วยงานที่ชัดเจน เช่น การตรวจเยี่ยมและสนับสนุนให้เป็นหมู่บ้านต้นแบบด้านเศรฐกิจพอเพียง การกำจัดขยะ หรืออื่น ๆ และมีการรับรองกิจกรรมของกลุ่มจากหน่วยงานภาครัฐ เพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์ให้เป็นที่ยอมรับ การสนับสนุนการติดตั้งโซล่าเซลล์เพื่อลดภาระการจ่ายค่าไฟฟ้าและต้นทุนการผลิตให้กลุ่มกิจกรรม การสนับสนุนอุปกรณ์ในการเก็บปลาทูผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม การจัดฝึกอบรมเพื่อการพัฒนากลุ่ม

อภิปรายผล

การอภิปรายผลในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ ดำเนินการโดยยึดวัตถุประสงค์ของการวิจัยเป็นหลัก ซึ่งมีทั้งหมด 3 ข้อ ดังนี้

สภาพของผู้ประกอบการรายย่อย และกลุ่มวิสาหกิจอาหารพื้นถิ่น อดีต ปัจจุบันในจังหวัดเพชรบุรี

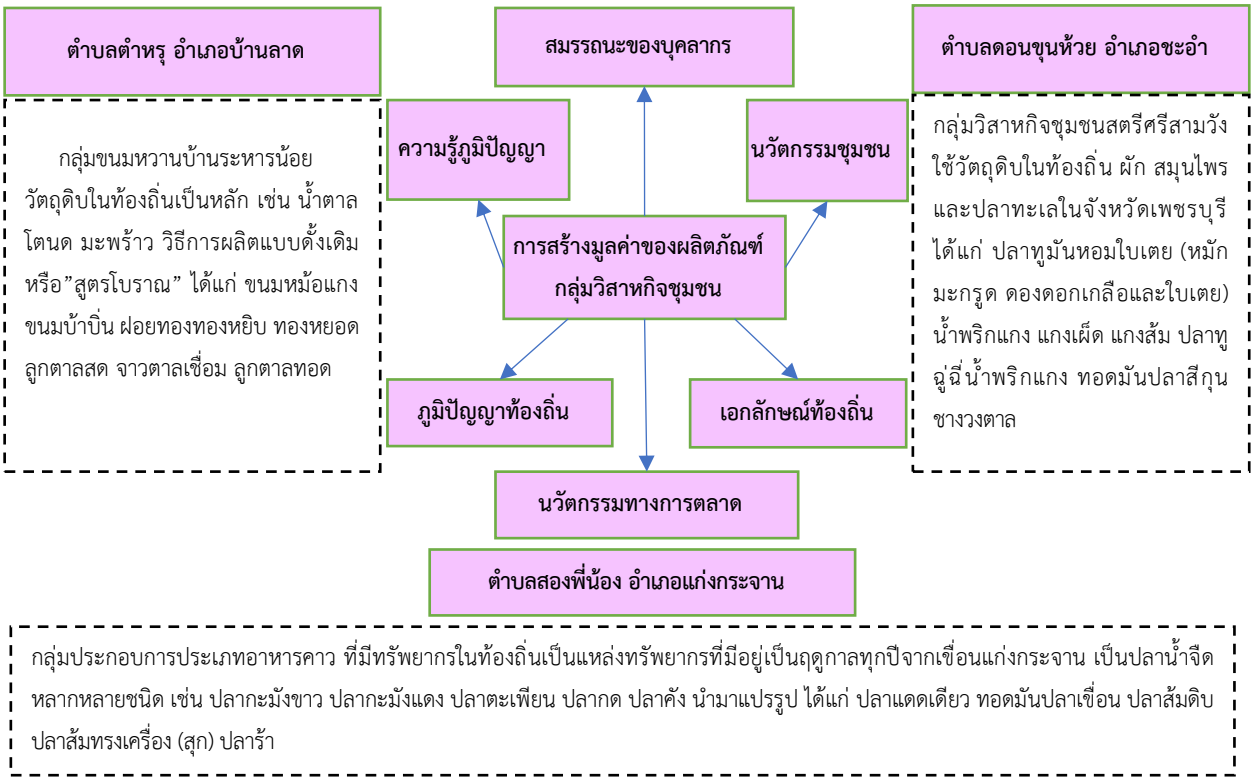
1. สภาพของผู้ประกอบการ และกลุ่มวิสาหกิจอาหารพื้นถิ่น อดีต ปัจจุบันในจังหวัดเพชรบุรี ประกอบด้วยรายละเอียด 3 ส่วน คือ 1) สภาพของผู้ประกอบการ และกลุ่มวิสาหกิจอาหารพื้นถิ่น อดีต ปัจจุบันในจังหวัดเพชรบุรี สมาชิกกลุ่มที่ใช้ในการวิจัยโดยภาพรวมทั้ง 3 ตำบล ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง อายุส่วนมากเป็นผู้มีอายุมาก การศึกษาอยู่ในระดับประถม อาชีพ ทำไร่ ทำสวน ทำนาซึ่งเป็นอาชีพดั้งเดิมของสังคมไทย ส่วนใหญ่มีรายได้ต่อเดือนพอเลี้ยงชีพอย่างพอเพียง ตามวิถีชุมชนและต้องการมีรายได้เพิ่มเพื่อใช้จ่ายในยุคสินค้ามีราคาแพงขึ้น และด้านหนี้สิน มีจำนวนผู้มีหนี้สินไม่มากทั้งจำนวนคนและจำนวนเงินส่วนมากเป็นหนี้สินในระบบเพื่อการเกษตร ด้านที่พักอาศัยของสมาชิกกลุ่ม สมาชิกส่วนมากถึงเกือบทั้งหมดมีที่พักอาศัยอยู่ในชุมชน 2) สภาพกลุ่มวิสาหกิจอาหารพื้นถิ่น สมาชิกส่วนใหญ่เข้าร่วมกลุ่มด้วยการสมัครด้วยตนเอง เป็นสมาชิกทั่วไป คาดหวังในการเข้าเป็นสมาชิกกลุ่มส่วนใหญ่ คือ ต้องการใช้เวลาให้เป็นประโยชน์ ต้องการมีรายได้เพิ่ม เข้าร่วมกิจกรรมทุกครั้ง เข้าร่วมแต่ละขั้นตอนส่วนใหญ่ ได้ปฏิบัติตามกฎระเบียบอย่างเคร่งครัด และ 3) สภาพของผู้ประกอบการ และกลุ่มวิสาหกิจอาหารพื้นถิ่น รูปแบบของอาหารพื้นถิ่น การประกอบอาหารพื้นถิ่น กลุ่มผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่นด้วยภูมิปัญญาจาก 3 ตำบล ใน 3 อำเภอ ของจังหวัดเพชรบุรี เป็นการประกอบอาหารคาว และอาหารหวาน คือ กลุ่มขนมหวานบ้านระหารน้อย เป็นกลุ่มประกอบการอาหารประเภทขนมหวานที่มีวิธีการผลิตแบบดั้งเดิม หรือ “สูตรโบราณ” และมีวัตถุดิบในท้องถิ่นเป็นหลัก เช่น น้ำตาลโตนด มะพร้าว เป็นกลุ่มประกอบการอาหารประเภทขนมหวานที่มีวัตถุดิบในท้องถิ่นเป็นหลัก เช่น น้ำตาลโตนด มีวิธีการผลิตแบบดั้งเดิม หรือ “สูตรโบราณ” ได้แก่ ขนมหม้อแกง ขนมบ้าบิ่น ฝอยทอง ทองหยิบ ทองหยอด ลูกตาลสด จาวตาลเชื่อม ลูกตาลทอด สอดคล้องกับงานวิจัยของ อัจฉราวรรณ สุขเกิด พบว่า การทำอาหารหรือขนม อยู่บนพื้นฐานความเชื่อที่ยึดถือปฏิบัติมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน นอกจากนี้ ยังแสดงให้เห็นถึง การสร้างความสัมพันธ์ในกลุ่มเครือญาติ มีความเหนียวแน่นช่วยเหลือเกื้อกูลระหว่างกัน ส่งผลให้เกิดความสามัคคี มีการสนับสนุนการดำเนินกิจกรรมและพัฒนาชุมชน และการพัฒนาตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าอาหารมอญ พบว่า การคิดสร้างสรรค์ในการเพิ่มมูลค่าให้ใช้โทนสีแดงและส้ม ผลิตภัณฑ์มีเอกลักษณ์จะได้รับความสนใจ ทั้งรูปแบบผลิตภัณฑ์และรสชาติ 3.2) กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปสัตว์น้ำบ้านท่าลิงลม เป็นกลุ่มประกอบการประเภทอาหารคาว ที่มีทรัพยากรในท้องถิ่นเป็นแหล่งทรัพยากรที่มีอยู่เป็นฤดูกาลทุกปีจากเขื่อนแก่งกระจาน เป็นปลาน้ำจืดหลากหลายชนิด เช่น ปลากะมังขาว ปลากะมังแดง ปลาตะเพียน ปลากด ปลาคัง นำมาแปรรูป ได้แก่ ปลาแดดเดียว ทอดมันปลาเขื่อน ปลาส้มดิบ ปลาส้มทรงเครื่อง (สุก) ปลาร้า 3.3) กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสตรีศรีสามวังบ้านวังยาว เป็นกลุ่มประกอบการประเภทอาหารคาวที่ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น ประเภทพืชผักสมุนไพรและปลาในจังหวัดเพชรบุรีเป็นกลุ่มประกอบการประเภทอาหารคาวที่ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นพวกพืช ผักสมุนไพรและปลาทะเลในจังหวัดเพชรบุรี ได้แก่ ปลาทูมันหอมใบเตย (หมักมะกรูด ดองดอกเกลือและใบเตย) น้ำพริกแกง แกงเผ็ด แกงส้ม ปลาทูฉู่ฉี่ น้ำพริกแกง ทอดมันมะละกอ (น้ำพริกแกง) ทอดมันปลาสีกุน (ปลาทะเล) ชางวงตาล จากรูปแบบของอาหารพื้นถิ่น การประกอบอาหารพื้นถิ่นกลุ่มผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่นด้วยภูมิปัญญา

จาก 3 ตำบลใน 3 อำเภอ ของจังหวัดเพชรบุรี เป็นการประกอบอาหารคาว และอาหารหวานที่เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่น มีเอกลักษณ์ มีอัตลักษณ์ ของตนเองในแต่ละท้องถิ่น (อัจฉราวรรณ สุขเกิด, 2565) สอดคล้องกับการวิจัยของ ปรีชา มุณีศร และคณะ เรื่องการสร้างอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นและกลไกส่งเสริมการท่องเที่ยว ชุมชนอำเภอฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช เป็นการนำเสนอผลิตภัณฑ์เชิงอาหารที่เป็นอัตลักษณ์ด้านอาหารที่สามารถดึงดูดความสนใจนักท่องเที่ยวและส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนด้วย (ปรีชา มุณีศร และคณะ, 2563) และสอดคล้องกับงานวิจัยของ พิมพ์ระวี โรจน์รุ่งสัตย์ เรื่องการพัฒนาการจัดการภาพลักษณ์อาหารท้องถิ่นที่มุ่งเน้น ด้านความเป็นเอกลักษณ์ ความคิดสร้างสรรค์ คุณค่าทางโภชนาการและความเหมาะสมกับราคา (พิมพ์ระวี โรจน์รุ่งสัตย์, 2561)

2. ความต้องการและการคาดหวังของกลุ่มผู้ประกอบการและกลุ่มวิสาหกิจรูปแบบอาหารพื้นถิ่นจาก 3 กลุ่ม ใน 3 อำเภอ ของจังหวัดเพชรบุรี 1) ความต้องการและการคาดหวังของกลุ่มขนมหวานบ้านระหารน้อย คือ การใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ เพื่อให้มีรายได้เสริม เพิ่มรายได้ต้องการให้กลุ่มมีการผลิตได้มากขึ้นเท่าที่มีผู้ต้องการและต้องการได้รับความรู้เพิ่มเติมในการอบรม ข้อเสนอแนะในการดำเนินงานกลุ่ม คือ ให้มีการโปรโมท ประชาสัมพันธ์สินค้าของกลุ่มมากยิ่งขึ้น ให้มีการจัดหาร้านค้าที่รับสินค้าของกลุ่มเป็นร้านประจำ ต้องการเพิ่มอุปกรณ์ในการทำขนม เช่น เตาอบขนาดใหญ่ ควรมีวิทยากรให้ความรู้ด้านต่าง ๆ เช่น ด้านการบรรจุภัณฑ์ ด้านการประชาสัมพันธ์การตลาด ต้องการทำให้ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มมีคุณภาพที่ดีสม่ำเสมอ 2) ความต้องการและการคาดหวังของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปสัตว์น้ำบ้านท่าลิงลม คือ ต้องการให้กลุ่มมีรายได้เสริม เพิ่มรายได้ กลุ่มมีการพัฒนาเติบโต มีการใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ ต้องการพบปะพูดคุยแลกเปลี่ยนทัศนคติ มีการสันทนาการ มีความสามัคคี ต้องการได้รับความรู้เพิ่มเติมในการอบรมจากหน่วยราชการ ข้อเสนอแนะในการดำเนินงานกลุ่ม คือ ต้องการเพิ่มอุปกรณ์ที่ทันสมัยมากขึ้น สะดวกในการทำงาน ต้องการขยายโรงเรือนในการทำกิจกรรม เพราะพื้นที่คับแคบ ต้องการจัดหาตลาดที่รับสินค้าเพิ่มขึ้น ต้องการมีวิทยากรให้ความรู้ใหม่ ๆ ต้องการให้มีหน่วยงานสนับสนุนอย่างต่อเนื่องและจริงจัง ต้องการให้มีการทำงานทุกวัน สม่ำเสมอเพื่อพัฒนา และขับเคลื่อนกลุ่มต่อไป และ 3) ความต้องการและการคาดหวังของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนสตรีศรีสามวังบ้านวังยาว การใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ เพื่อให้มีรายได้เสริม เพิ่มรายได้ ต้องการให้กลุ่มมีความเข้มแข็ง มีการต่อยอดและพัฒนาผลิตภัณฑ์ ต้องการได้รับความรู้เพิ่มเติมในการอบรม ข้อเสนอแนะในการดำเนินงานกลุ่ม คือ ให้มีการประชาสัมพันธ์สินค้าของกลุ่มมากยิ่งขึ้น ให้มีการดำเนินกิจกรรมอย่างความต่อเนื่อง กลุ่มต้องมีความเข้มแข็งเพื่อพัฒนาให้กลุ่มมีผลงานเป็นที่ยอมรับและสร้างชื่อเสียง ให้มีการทำบัญชี รายรับ รายจ่าย ให้มีการจัดประชุมกลุ่มทุกเดือน ต้องการการสนับสนุนอุปกรณ์ในการบรรจุน้ำพริกแกง ต้องการการสนับสนุนเรื่องปักหมุดและทำแผนที่ดูงาน สอดคล้องกับงานวิจัยของ ชาคริต อ่องทุน และพิทักษ์ ศิริวงศ์ พบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารยังไม่มีความพร้อมและยังขาดความรู้เกี่ยวกับการท่องเที่ยวเพื่อส่งเสริมให้เกิดรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหารในพื้นที่ ภาครัฐและผู้เชี่ยวชาญจึงมี บทบาทสำคัญในการพัฒนาความรู้ให้แก่ผู้ที่เกี่ยวข้องกับด้านบรรจุภัณฑ์ ด้านการตลาด ด้านการประชาสัมพันธ์ ด้านบุคลิกภาพของสมาชิกให้มีหัวใจของแม่ค้าที่ดี ด้านการใช้วัสดุในพื้นถิ่น (ชาคริต อ่องทุน และพิทักษ์ ศิริวงศ์, 2560)

3. การพัฒนารูปแบบการเสริมสร้างสมรรถนะของกลุ่มผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่น เพื่อเพิ่มมูลค่าสร้างรายได้ต่อผู้ ประกอบการรายย่อยและกลุ่มวิสาหกิจในจังหวัดเพชรบุรี พบว่า 1) ส่วนที่ 1 สมรรถนะของกลุ่มผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่น ใน 5 ด้าน คือ มีความรู้ มีทักษะ มีทัศนคติ มีคุณลักษณะเฉพาะและมีแรงจูงใจในการดำเนินกิจกรรมกลุ่มประกอบการอาหารพื้นถิ่น ในระดับต่าง ๆ 3 ระดับ โดยการประเมินตนเอง พบว่า ส่วนใหญ่อยู่ในระดับดี ได้แก่ ด้านทักษะ ด้านความคิดเห็นเกี่ยวกับตนเอง ด้านคุณลักษณะเฉพาะ และด้านแรงจูงใจ เจตคติ ส่วนที่อยู่ในระดับดีมาก คือ ด้านความรู้ 2) ส่วนที่ 2 ความต้องการและข้อเสนอแนะในการเพิ่มสมรรถนะของสมาชิกและกลุ่มประกอบการอาหารพื้นถิ่นในการเป็นแหล่งผลิตสินค้าที่ยอมรับต่อผู้บริโภคนักท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี 2.1) กลุ่มขนมหวานบ้านระหารน้อย คือ การสนับสนุนวิทยากรให้ความรู้เพิ่มเติมและเพิ่มสมรรถนะในด้านต่าง ๆ การเพิ่มสมรรถนะของสมาชิกและกลุ่มในด้านบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัยเป็นที่ต้องการของลูกค้า การเพิ่มสมรรถนะของสมาชิกและกลุ่มในด้านการตลาด การมีร้านส่งประจำ การเพิ่มสมรรถนะของสมาชิกและกลุ่มในด้านการประชาสัมพันธ์ การเพิ่มสมรรถนะของสมาชิกและกลุ่มในด้านการใช้วัสดุในพื้นถิ่นแปรรูปขนมหวานชนิดอื่น ๆ สอดคล้องกับ ฉัตรชัย อินทสังข์ และคณะ พบว่า ตราสินค้าสั้นกะทัดรัด อ่านง่าย จดจำได้ สามารถสร้างคุณค่าการใช้ให้แก่ลูกค้าผ่านการสร้างความหมายเชิงสัญลักษณ์ได้ดี (ฉัตรชัย อินทสังข์ และคณะ, 2564) สอดคล้องกับ กุลชลี พวงเพ็ชร์ และคณะ พบว่า ด้านตราสินค้า ลูกค้ามีความคาดหวังในด้านตราสินค้าในระดับมาก การพัฒนาตราสินค้าต้องเป็นที่สนใจและง่ายต่อการจดจา และมีสโลแกนเพื่อให้ผู้บริโภคประทับใจ สาหรับบรรจุภัณฑ์ควรเปิด - ปิด ง่ายและสะดวกในการใช้งาน 2.2) กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปสัตว์น้ำท่าลิงลม คือ การสนับสนุนช่วยเหลือ จากภาครัฐอย่างจริงจัง การให้มีการจัดอบรมเพิ่มเติมความรู้ที่ทันสมัย การส่งเสริมความรู้ด้านเทคโนโลยีสื่อออนไลน์ การให้มีการอบรมพัฒนาบุคลิกภาพของสมาชิกให้มีหัวใจของแม่ค้าที่ดี (กุลชลี พวงเพ็ชร์ และคณะ, 2564) 2.3) กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสตรีศรีสามวัง คือ ให้มีการสนับสนุนจากสถาบันการศึกษาและหน่วยงานที่ชัดเจน เช่น การตรวจเยี่ยมและสนับสนุนให้เป็นหมู่บ้านต้นแบบด้านเศรษฐกิจพอเพียง การกำจัดขยะ หรืออื่น ๆ และมีการรับรองกิจกรรมของกลุ่มจากหน่วยงานภาครัฐ เพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์ให้เป็นที่ยอมรับ การสนับสนุนการติดตั้งโซล่าเซลล์เพื่อลดภาระการจ่ายค่าไฟฟ้าและต้นทุนการผลิตให้กลุ่มกิจกรรม การสนับสนุนอุปกรณ์ในการเก็บปลาทูผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม การจัดฝึกอบรมเพื่อการพัฒนากลุ่ม ประมุข ศรีชัยวงษ์ การศึกษาแนวทางการต่อยอดภูมิปัญญา ท้องถิ่นจากผักพื้นบ้านเป็นผลิตภัณฑ์ทางด้านอาหารชุมชน โดยกระบวนการมีส่วนร่วมของ ประชาชนของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเลือกเฉพาะผักพื้นบ้านที่มีความเหมาะสมมาต่อยอดในการแปรรูป ได้แก่ ย่านาง หม่อน ส้มป่อย เตย และหน่อไม้ (ประมุข ศรีชัยวงษ์, 2555)

องค์ความรู้ใหม่



ภาพที่ 4 การพัฒนาสมรรถนะกลุ่มผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่นด้วยภูมิปัญญา
เพื่อเพิ่มมูลค่าสร้างรายได้ต่อผู้ประกอบการรายย่อยและกลุ่มวิสาหกิจในจังหวัดเพชรบุรี
การสร้างเครือข่าย และการส่งเสริมสนับสนุนจากภาครัฐและเอกชน

กลุ่มวิสาหกิจต้องการพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ให้ทันสมัยและต้องการเพิ่มมูลค่าของสินค้าในการสร้างตราสินค้าให้กับผลิตภัณฑ์ เพื่อเพิ่มช่องทางการตลาดให้กับผู้บริโภคได้สามารถเข้าถึงได้มากขึ้น และที่สำคัญควรได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานต่าง ๆ ทั้งภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคีเครือข่ายภาคสังคม ในการเข้าถึงแหล่งเงินทุนเพื่อนำเงินทุนมาใช้ในการพัฒนาและปรับปรุงการดำเนินงานของกลุ่ม การรวบรวม ผลผลิตในชุมชนและพื้นที่ใกล้เคียงเพื่อใช้วัตถุดิบในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ รวมทั้งการขยายกิจการด้านการสร้างแบรนด์สินค้าผลิตภัณฑ์แปรรูปหลากหลายประเภท ของกลุ่ม เพื่อเพิ่มกำลังการผลิตให้มากขึ้น สร้างช่องทางการตลาดที่หลากหลายเพื่อตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภคทุกกลุ่ม เพื่อสร้างราย ได้แก่ สมาชิกกลุ่มอย่างต่อเนื่องและสม่ำเสมอ และสร้างความเข้มแข็งให้แก่ กิจการและสมาชิกทุกคนในกลุ่มต่อไป

สรุปและข้อเสนอแนะ

สรุปผลการวิจัย สภาพของผู้ประกอบการ ส่วนใหญ่มีรายได้ต่อเดือนพอเลี้ยงชีพอย่างพอเพียง ตามวิถีชุมชนและต้องการมีรายได้เพิ่มเพื่อใช้จ่ายในยุคสินค้ามีราคาแพงขึ้น กลุ่มผู้ประกอบการและกลุ่มวิสาหกิจรูปแบบ

อาหารพื้นถิ่น ต้องการมีรายได้เพิ่ม ต้องการใช้เวลาให้เป็นประโยชน์ ต้องการได้รับความรู้เพิ่มเติมในการอบรมจากหน่วยราชการ เพื่อการต่อยอดและพัฒนาผลิตภัณฑ์ สาเหตุมาจากการเกิดปัญหาและอุปสรรคต่าง ๆ ได้แก่ การไม่มีร้านค้าส่งประจำ ขาดการประชาสัมพันธ์ การขาดวัตถุดิบในบางช่วง วัตถุดิบมีราคาแพงในบางช่วง ปัญหาที่สมาชิกมีเวลาว่างไม่ตรงกัน การไม่มีหน่วยงานให้การสนับสนุนอย่างต่อเนื่องจริงจัง ปัญหาการส่งออกผลิตภัณฑ์ไม่ได้ในบางช่วง ยังไม่มีการประชาสัมพันธ์อย่างเพียงพอเนื่องจากบางกลุ่มเป็นกลุ่มเพิ่งมีการจัดตั้ง ยังไม่ได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานต่าง ๆ ในการสร้างชื่อเสียง เช่น การประกวด การรับรองความสำเร็จ ส่วนการคาดหวังในการดำเนินงานกลุ่ม มีส่งเสริมการประชาสัมพันธ์สินค้าของกลุ่มมากยิ่งขึ้น มีการจัดหาร้านค้าที่รับสินค้าของกลุ่มเป็นร้านประจำ ควรเพิ่มอุปกรณ์ในที่ทันสมัยมากขึ้น สะดวกในการทำงาน ควรให้มีการทำบัญชี รายรับรายจ่าย ให้มีการจัดประชุมกลุ่มทุกเดือน ควรมีวิทยากรให้ความรู้ด้านต่าง ๆ เช่น ด้านการบรรจุภัณฑ์ ด้านการประชาสัมพันธ์ การตลาด ต้องการทำให้ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มมีคุณภาพที่ดีสม่ำเสมอ ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย 1) มีการกำหนดนโยบายเพื่อสร้างความมั่นคงให้วิสาหกิจชุมชน โดยลดความเสี่ยง และสร้างความเข้มแข็งทางการเงิน เพื่อเพิ่มศักยภาพของวิสาหกิจชุมชน ด้านการบริหารจัดการองค์กร ให้เกิดความเข้มแข็ง ให้สมาชิกมีรายได้อย่างมั่งคงและยั่งยืน 2) มีการกำหนดนโยบายการวิเคราะห์ศักยภาพเพื่อการปรับปรุงและพัฒนาอย่างต่อเนื่อง และ 3) ควรมีการกำหนดนโยบายการระดมทุนเพื่อจัดตั้งกองทุนวิสาหกิจชุมชนที่มีความมั่นคงและมีเสถียรภาพ ข้อเสนอแนะในการนำงานวิจัยไปใช้ ได้แก่ 1) ควรนำผลการวิจัยไปใช้ในการส่งเสริมสนับสนุนกลุ่มผู้ประกอบ การอาหารพื้นถิ่นที่มีปัจจัยพื้นฐานเป็นจุดเด่นอยู่แล้วให้มีการพัฒนาก้าวหน้าต่อไป 2) ควรนำผลการวิจัยไปนำเสนอให้หน่วยงานราชการหรือหน่วยงานภาครัฐและเอกชนได้เข้ามาร่วมให้โอกาสในการส่งเสริมสนับสนุนกลุ่มผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่นที่มีปัจจัยพื้นฐานเป็นจุดเด่นอยู่แล้วได้มีความเข้มแข็ง และ 3) ควรนำผลการวิจัยไปใช้ในทางวิชาการเพื่อแก้ไขปัญหาข้อด้อยหรือข้อบกพร่องของกลุ่มผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่นที่มีความมุ่งมั่นในการดำเนินกิจกรรมให้ประสบผลสำเร็จเพื่อส่งเสริมให้สมาชิกมีรายได้เพิ่ม

เอกสารอ้างอิง

กุลชลี พวงเพ็ชร์ และคณะ. (2564). การพัฒนาตราสินค้า บรรจุภัณฑ์ และป้ายฉลาก ผลิตภัณฑ์ ซอสกระท้อนแบบมีส่วนร่วมของวิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์บ้านงิ้วราย อำเภอเมืองลพบุรี จังหวัดลพบุรี. วารสารวิจัยราชภัฏเชียงใหม่, 22(2), 211-228.

ฉัตรชัย อินทสังข์ และคณะ. (2564). การออกแบบตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ข้าว: กรณีศึกษาวิสาหกิจชุมชนกลุ่มข้าวฮางงอกโพธิ์กลาง จังหวัดนครราชสีมา. วารสารศิลปศาสตรและวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 8(2), 63-75.

ชาคริต อ่องทุน และพิทักษ์ ศิริวงศ์. (2560). ศักยภาพการท่องเที่ยวเพื่อการเรียนรู้เกี่ยวกับอาหารริม ทางบนถนนเยาวราช. วารสารสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก, 6(1), 129-137.

ประมุข ศรีชัยวงษ์. (2555). การพัฒนาต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นอาหารพื้นบ้านเป็นผลิตภัณฑ์ ของวิสาหกิจชุมชนจังหวัดชัยภูมิ. วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์, 20(ฉบับพิเศษ), 255-268.

ปรีชา มุณีศร และคณะ. (2563). การสร้างอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นและกลไกส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนฉวาง จังหวัดนครศรีธรรมราช. ใน รายงานการวิจัย. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย.

พิมพ์ระวี โรจน์รุ่งสัตย์. (2561). การพัฒนารูปแบบการจัดการภาพลักษณ์อาหารท้องถิ่นเพื่อเสริมสร้างความจงรักภักดีของนักท่องเที่ยวในจังหวัดเพชรบุรี. วารสารการท่องเที่ยวไทยนานาชาติ สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์, 14(1), 152-167.

ยิ่งยง ไพสุขศานติวัฒนา. (2556). ผักพื้นบ้าภูมิปัญญา และมรดกที่คนไทยหลงลืม เอกสารประกอบการสัมมนาวิชาการและอุทยานผักพื้นบ้านในวิถีไทย. กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

วงศ์ธีรา สุวรรณิน. (2563). แนวทางการเพิ่มมูลค่าสินค้าชุมชนบนรากฐานของภูมิปัญญาท้องถิ่น อย่างยั่งยืน กรณีศึกษาชุมชนต้นแบบในจังหวัดหนองคาย. วารสาร BU ACADEMIC REVIEW มหาวิทยาลัยกรุงเทพ, 19(1), 109-127.

วริศรา สมเกียรติกุล และกมล เรืองเดช. (2564). การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับข้าวหอมไชยาพันธุ์พื้นเมืองในอำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี. วารสารวิจัยและพัฒนามหาวิทยาลัยราชภัฏเลย, 16(56), 31-42.

สำนักงานสภาพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. (2564). กรอบแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13. กรุงเทพมหานคร: สำนักงานสภาพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ.

อัจฉราวรรณ สุขเกิด. (2565). แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการตลาดผ่านระบบสารสนเทศของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนขนมไทย หมู่ที่ 6 ตำบลคลองควาย อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี. วารสารวิทยาการจัดการปริทัศน์, 24(1), 65-76.