

The Wisdom of Planting and Processing of Haew-Na, A Case Study of Nong Kula community Area, Bang Rakam District, Phitsanulok Province

Anek Sookdee¹ Rotsukhon Pradit^{1*} Yuvadee Phongrod¹ and Krissanachai Klodpeng²

¹ Faculty of Social Sciences and Local Development, Pibulsongkram Rajabhat University, Thailand

² Faculty of Food and Agricultural Technology, Pibulsongkram Rajabhat University, Thailand

* Corresponding author. E-mail: Rotsukhon.p@psru.ac.th

ABSTRACT

This article aimed (1) to study wisdom of planting and processing of Haew-Na, and (2) to study utilizing rice Haew-Na flour to create additional economic value with local wisdom Nong Kula Community Area, Bang Rakam District, Phitsanulok Province. This research was based on documents and from community leaders, Local philosopher and farmer's housewives group of Ban Nong Kula, totaling 15 people by selecting a specific sample. The research instruments were interviewed and focus group and use descriptive analysis. The result of the study found that The Planting Haew-Na in the Nong Kula community uses a simple planting method according to traditional local wisdom. The important steps are preparing the soil and planting seedlings, Maintenance and digging of Haew-Na. For the making of Haew-Na flour in the Nong Kula community, it is produced at the household level using local wisdom passed down from ancestors. The important steps are washing, extracting the flour, and drying in the sun. And Field Haew-Na flour can be used to create additional economic value for the Nong Kula community in many ways, namely by selling Haew-Na flour. Processing Haew-Na flour into noodles Making Haew-Na jelly dessert. The research team and the group of farmer's housewives at Ban Nong Kula came together to think. Together they experimented with processing field Haew-Na flour into pumpkin field Haew-Na crackers that were crisp, fragrant, and delicious and designed the said product mark.

Keywords: Wisdom, Haew-Na, Community Economy

ภูมิปัญญาการปลูกและแปรรูปเห็ดนา กรณีศึกษาพื้นที่ชุมชนหนองกุลา อำเภอบางระกำ จังหวัดพิษณุโลก

อเนก สุขดี¹ รสสุคนธ์ ประดิษฐ์^{1*} ยุวดี พ่วงรอด¹ และ กฤษณะชัย คลอดเพ็ง²

¹ คณะสังคมศาสตร์และการพัฒนาท้องถิ่น มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ประเทศไทย

² คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ประเทศไทย

* Corresponding author. E-mail: Rotsukhon.p@psru.ac.th

บทคัดย่อ

บทความนี้มีวัตถุประสงค์ (1) เพื่อศึกษาภูมิปัญญาการปลูกและแปรรูปเห็ดนา และ (2) เพื่อศึกษาการใช้ประโยชน์จากแปรรูปเห็ดนาเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจด้วยภูมิปัญญาท้องถิ่น พื้นที่ชุมชนหนองกุลา อำเภอบางระกำ จังหวัดพิษณุโลก การวิจัยนี้ใช้ข้อมูลเอกสารและจากผู้นำชุมชน ประชาชนชาวบ้านและกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านหนองกุลารวมทั้งสิ้น 15 คน โดยการเลือกตัวอย่างแบบเจาะจง เครื่องมือวิจัยใช้แบบสัมภาษณ์และการสนทนากลุ่ม วิเคราะห์ข้อมูลโดยการวิเคราะห์เนื้อหาและนำเสนอผลการวิเคราะห์ในเชิงพรรณนา ผลการศึกษาพบว่า การปลูกเห็ดนาในชุมชนหนองกุลาใช้วิธีการปลูกแบบง่าย ๆ ตามภูมิปัญญาท้องถิ่นดั้งเดิม โดยมีขั้นตอนที่สำคัญ คือ การเตรียมดิน การปักดำต้นกล้า การบำรุงรักษาและการขุดเห็ดนา สำหรับการทำให้เห็ดนาของชุมชนหนองกุลาเป็นการผลิตในระดับครัวเรือนโดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สืบทอดมาจากรุ่นบุรุษโดยมีขั้นตอนที่สำคัญ คือ การล้าง การสกัดแป้ง และการตากแดด ส่วนแปรรูปเห็ดนาสามารถนำมาสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจแก่ชุมชนหนองกุลาได้หลายประการ คือ การจำหน่ายแปรรูปเห็ดนา การแปรรูปแปรรูปเห็ดนาเป็นเส้นก๋วยเตี๋ยว การทำขนมวุ้นเห็ดนาจำหน่าย คณะผู้วิจัยและกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านหนองกุลาได้ร่วมกันคิดร่วมกันทดลองแปรรูปแปรรูปเห็ดนาเป็นข้าวเกรียบเห็ดนาฟักทองที่กรอบ หอม อร่อยพร้อมได้ออกแบบเครื่องหมายผลิตภัณฑ์ดังกล่าว

คำสำคัญ: ภูมิปัญญา, เห็ดนา, เศรษฐกิจชุมชน

© 2024 JSSP: Journal of Social Science Panyapat

บทนำ

ภูมิปัญญาท้องถิ่น (Local Wisdom) หมายถึงกระบวนการหรือองค์ความรู้ของคนหรือกลุ่มคนในถิ่นใดถิ่นหนึ่งอันเกิดจากการถ่ายทอดมาจากรุ่นบุรุษหรือจากประสบการณ์หรือจากประสบการณ์ที่ผ่านการกลั่นกรอง สังคม คิดวิเคราะห์และนำมาใช้จนบังเกิดผล โดยอาศัยการเรียนรู้ที่มีความเชื่อมโยงกับวิถีชีวิต เป็นรากฐานของความรู้ชาวบ้านที่มีลักษณะเป็นนามธรรมและรูปธรรม (โกวิท พวงงาม, 2553) ภูมิปัญญาท้องถิ่นจึงเป็นกระบวนการที่เกิดจากการสืบทอด ถ่ายทอดองค์ความรู้ที่มีอยู่เดิมในชุมชนท้องถิ่นต่างๆ แล้วพัฒนา เลือกสรร ปรับปรุงองค์ความรู้เดิมเหล่านั้นให้เพิ่มพูนคุณค่าขึ้นจนเกิดทักษะความชำนาญ สามารถแก้ไขปัญหาและพัฒนาชีวิตอย่างสอดคล้องประสานและอย่างเหมาะสมกับยุคสมัยตลอดจนเกิดภูมิปัญญาองค์ความรู้ใหม่ที่เหมาะสมและสืบทอดพัฒนาต่อไปอย่างไม่มีสิ้นสุด (Sridharmma, 2011) รวมทั้งเป็นทุนทางวัฒนธรรมที่สำคัญของมนุษย์โดยเฉพาะภูมิปัญญาด้านการใช้พืช ผัก สมุนไพรที่มีอยู่ในท้องถิ่นรวมทั้งพืชพืชให้เกิดประโยชน์ เช่น เป็นยาและอาหารถือเป็นหนึ่งภูมิปัญญาที่ได้รับการสั่งสมมาเป็นระยะเวลาช้านานโดยผ่านการบอกเล่า เรียนรู้ และเลียนแบบจากคนรุ่นหนึ่งไปยังอีกรุ่นหนึ่ง นอกจากนี้ ยังมีการผลิตเพื่อบริโภคและขายกันเองภายในท้องถิ่นด้วย (ชุดิมา เลิศลักษมี และอรพิน เสละคร, 2556)

ชุมชนหนองกุลาเกิดขึ้นเมื่อประมาณ พ.ศ. 2450 เป็นชุมชนที่สามารถปลูกเห็ดนาได้ผลดีเนื่องจากมีสภาพภูมิศาสตร์ที่เหมาะสม โดยชาวบ้านจะปลูกเห็ดนาแบบอินทรีย์ ไร้สารเคมี เพราะถ้าหากใช้สารเคมี เห็ดนาจะไม่เจริญเติบโต ทั้งนี้ ชุมชนหนองกุลามีการสืบทอดการใช้ประโยชน์จากเห็ดนามาจากรุ่นบุรุษ กล่าวคือ เมื่อหมดฤดูทำนา ชาวบ้านจะ

ออกหาและชุดหัวแห้วนาตามพื้นที่ต่างๆเพื่อนำมาบริโภคในครัวเรือน โดยการนำมารับประทานสดหรือนำมาต้มก่อนก็ได้ สำหรับลักษณะทางพฤกษศาสตร์ของแห้วนาคือ เป็นพืชพืชประเภทกก เป็นพืชล้มลุก ลำต้นใต้ดินเป็นเหง้าหรือเป็นหัวที่สะสมอาหารและมีไหลเล็กๆแตกออกไปสร้างหน่อใหม่ สามารถขึ้นได้เองตามธรรมชาติ โดยแห้วนาที่ชาวบ้านชุดได้จะนำมาแปรรูปเป็นแป้งแห้วนาโดยวิธีการสกัดแป้งแห้วนาของชุมชนหนองกุลานั้นจะใช้ภูมิปัญญาชาวบ้านและเป็นการผลิตในระดับครัวเรือน (ชุดิมา เลิศลักษณ์ และอรพิน เสละคร, 2556) อย่างไรก็ตาม ในปัจจุบันพบว่าแม้จะมีการปลูกแห้วนากันมากขึ้นแต่ขั้นตอนการชุดแห้วนาของชาวบ้านยังคงใช้เสียมในการชุดเพียงอย่างเดียว ไม่สามารถใช้เครื่องจักรได้ นอกจากนี้ ชาวบ้านที่ชุดแห้วนาในปัจจุบันมีจำนวนน้อยลงและส่วนใหญ่เป็นผู้สูงอายุรวมทั้งกระบวนการแปรรูปแห้วนาเป็นแป้งแห้วนายังขาดคนรุ่นใหม่มาสืบทอดภูมิปัญญาดังกล่าว

แห้วนาชุมชนหนองกุลาคือพืชที่มีประโยชน์ต่อการบริโภคของมนุษย์เป็นอย่างมาก สามารถนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชน ทำขนมและอาหารได้หลากหลายชนิด นอกจากนี้ แห้วนายังมีคุณสมบัติให้ฤทธิ์เย็นช่วยในการปรับสมดุลของร่างกายและบำรุงผิวพรรณอีกด้วย สำหรับความสำคัญในเชิงเศรษฐกิจของแห้วนา กล่าวได้ว่าแห้วนาเป็นพืชที่สามารถสร้างรายได้ให้กับครอบครัวในช่วงที่ไม่สามารถทำนาปลูกข้าวได้เฉลี่ยปีละ 80,000 – 100,000 บาท ซึ่งถือเป็นอาชีพเสริมที่สามารถสร้างรายได้ดีกว่าการทำนา ทั้งนี้ แห้วนาเป็นพืชที่ปลูกง่ายโดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น ไม่ต้องให้น้ำตลอดเวลาเพียงแต่ต้องระวังวัชพืชไม่ให้ขึ้นเท่านั้น สำหรับการปลูกแห้วนาในพื้นที่ 1 ไร่จะใช้ต้นทุนค่อนข้างต่ำ คือ ประมาณ 1,000 บาทก็สามารถเก็บเกี่ยวผลผลิตได้ประมาณ 200 กิโลกรัมและเมื่อนำมาแปรรูปเป็นแป้งแห้วนาก็สามารถจำหน่ายได้ในราคาสูง คือ กิโลกรัมละ 800 บาท ด้วยเหตุนี้ แห้วนาชุมชนหนองกุลาก็เป็นพืชที่สามารถนำมาแปรรูปเป็นแป้งแห้วนาเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ ต่อยอด พัฒนาและยกระดับนวัตกรรมอาหารภายในชุมชนได้ นอกจากนี้ แห้วนาชุมชนหนองกุลายังมีความสำคัญในเชิงภูมิศาสตร์อีกด้วย โดยขณะนี้ กรมทรัพย์สินทางปัญญากำลังจะพิจารณาผลักดันแป้งแห้วนาชุมชนหนองกุลาคือขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (Geographical Indication) ซึ่งเปรียบเสมือนเป็นอัตลักษณ์ของท้องถิ่นที่บ่งบอกถึงคุณภาพและแหล่งที่มาของสินค้าที่จะสามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าที่ขึ้นทะเบียนแล้วต่อไป

จากความเป็นมาและความสำคัญของปัญหาดังที่กล่าวมาในข้างต้นจึงเป็นที่มาของการศึกษาภูมิปัญญาการปลูกและแปรรูปแห้วนา รวมถึงการใช้ประโยชน์จากแป้งแห้วนาเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจด้วยภูมิปัญญาท้องถิ่น ทั้งนี้ การดำเนินการวิจัยในครั้งนี้ คณะผู้วิจัยได้ใช้กระบวนการวิจัยแบบมีส่วนร่วมโดยยึดความต้องการของชุมชนเป็นหลักเพื่อเป็นพื้นฐานในการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนและเป็นการยกระดับนวัตกรรมอาหารพื้นบ้านจากแห้วนาที่ผสมผสานกับภูมิปัญญาท้องถิ่นที่จะช่วยเสริมสร้างเศรษฐกิจชุมชนให้เข้มแข็งและยั่งยืนต่อไป

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาภูมิปัญญาการปลูกและแปรรูปแห้วนา กรณีศึกษาพื้นที่ชุมชนหนองกุลาคือ อำเภอบางระกำ จังหวัดพิษณุโลก
2. เพื่อศึกษาการใช้ประโยชน์จากแป้งแห้วนาเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจด้วยภูมิปัญญาท้องถิ่น พื้นที่ชุมชนหนองกุลาคือ อำเภอบางระกำ จังหวัดพิษณุโลก

ระเบียบวิธีวิจัย

การวิจัยในครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) โดยวิธีการสัมภาษณ์กับผู้ให้ข้อมูลสำคัญเพื่อศึกษาภูมิปัญญาการปลูกและแปรรูปแห้วนา รวมทั้งการใช้ประโยชน์จากแป้งแห้วนาเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจด้วยภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยมีวิธีการดำเนินการวิจัย ดังนี้

1. ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ

ผู้ให้ข้อมูลสำคัญที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้ ใช้วิธีเลือกแบบเจาะจง (Purposive sampling) ตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย โดยแบ่งออกเป็นทั้งหมด 3 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มที่ 1 ผู้นำชุมชนจำนวน 5 คน กลุ่มที่ 2 ประชาชนชาวบ้านจำนวน 5 คน และ 3) กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านหนองกุลาคือจำนวน 5 คน รวมทั้งสิ้น 15 คน

2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ ได้แก่ แบบสัมภาษณ์ที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นให้ครอบคลุมวัตถุประสงค์ของการวิจัยและการสนทนากลุ่ม สำหรับคำถามที่ใช้ในการสัมภาษณ์จะเป็นคำถามแบบปลายเปิดที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นให้ครบตามประเด็นที่กำหนดไว้ โดยมีขั้นตอนดำเนินการ ดังนี้

2.1 ศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องแล้วทำการสังเคราะห์เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องนั้น

2.2 สร้างคำถามให้ครอบคลุมวัตถุประสงค์ของการวิจัย

2.3 นำคำถามส่งให้ผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบความตรงเชิงเนื้อหา

2.4 ปรับคำถามให้สมบูรณ์ตามคำแนะนำของผู้เชี่ยวชาญ

2.5 นำคำถามที่ปรับแก้แล้วไปทดสอบกับกลุ่มตัวอย่างที่มีลักษณะใกล้เคียงกับกลุ่มตัวอย่างเป้าหมายแล้วนำผลที่ได้จากการทดสอบมาปรับแก้อีกครั้งให้สมบูรณ์

2.6 จัดพิมพ์แบบสัมภาษณ์ฉบับสมบูรณ์เพื่อใช้เป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูลในการวิจัยต่อไป

แบบสัมภาษณ์ มีทั้งหมด 2 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ให้สัมภาษณ์

ส่วนที่ 2 คำถามประเด็นหลักเกี่ยวกับภูมิปัญญาการทำแปงเหვნาและศึกษาการใช้ประโยชน์จากแปงเหვნาเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจด้วยภูมิปัญญาท้องถิ่น พื้นที่ตำบลหนองกุลา อำเภอบางระกำ จังหวัดพิษณุโลก แบ่งออกเป็น 3 ตอน ได้แก่

ตอนที่ 1 คำถามสำหรับสัมภาษณ์ผู้นำชุมชน

ตอนที่ 2 คำถามสำหรับสัมภาษณ์ประชาชนชาวบ้าน

ตอนที่ 3 คำถามสำหรับสัมภาษณ์กลุ่มแม่บ้าน

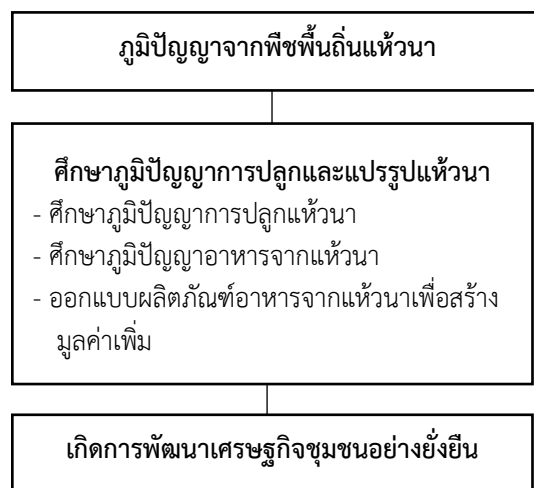
3. การเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยได้ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลจากการสัมภาษณ์กับผู้ให้ข้อมูลสำคัญโดยกำหนดวัน เวลา สถานที่ในการสัมภาษณ์และโทรศัพท์นัดหมายกับผู้ให้ข้อมูลสำคัญก่อนลงพื้นที่เก็บข้อมูลจริง ทั้งนี้ ผู้วิจัยจะอธิบายวัตถุประสงค์ของการวิจัยและทำการบันทึกข้อมูลจากการสัมภาษณ์โดยวิธีบันทึกเสียง จดบันทึกและสรุปผล ในส่วนที่เป็นข้อมูลหตุยภูมิ ผู้วิจัยได้รวบรวมโดยศึกษาจากเอกสารและสื่อสิ่งพิมพ์ต่างๆ

4. การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ ผู้วิจัยจะทำการวิเคราะห์ข้อมูลโดยการวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) และนำเสนอผลการวิเคราะห์ในเชิงพรรณนา (Descriptive Analysis)

กรอบแนวคิดในการวิจัย



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัย

ผลการวิจัย

จากการศึกษาวิจัย พบว่า

1. ภูมิปัญญาการปลูกและแปรรูปเห็ดนา กรณีศึกษาพื้นที่ชุมชนหนองกุลา อำเภอบางระกำ จังหวัดพิษณุโลก

1.1 ภูมิปัญญาการปลูกเห็ดนา การปลูกเห็ดนาในชุมชนหนองกุลาใช้วิธีการปลูกแบบง่ายๆ ตามภูมิปัญญาท้องถิ่นดั้งเดิม โดยมีขั้นตอนที่สำคัญ ดังนี้

1.1.1 ขั้นตอนการเตรียมดิน ลักษณะดินในพื้นที่ชุมชนหนองกุลาเป็นดินทรายปนเหนียว สำหรับการเตรียมดินสำหรับปลูกเห็ดนามีขั้นตอนเหมือนกับการทำนาดำโดยการไถพลิกหน้าดินครั้งแรกเพื่อกำจัดวัชพืชและตากดินให้แห้ง จากนั้นขังน้ำไว้ระยะหนึ่งเพื่อให้สภาพดินเหมาะสมในการคราดเพื่อกำจัดวัชพืช ตลอดจนการทำให้ดินแตกตัวพร้อมที่จะปักดำได้

1.1.2 การปักดำต้นกล้า ขั้นตอนการปักดำ เริ่มแรกจะใช้ต้นกล้าเห็ดนาจากนั้นจะทำการถอนต้นกล้า ขั้นตอนการถอนต้นกล้าจะต้องอาศัยความชำนาญและทำอย่างระมัดระวังเพื่อไม่ให้เหง้าของต้นกล้าเห็ดนาขาด เพราะในส่วนของเหง้าจะมีตาที่จะขยายพันธุ์แตกออกไปเป็นหน่อใหม่ ทั้งนี้ จะใช้ต้นกล้าที่มีความสูงประมาณ 8-10 เซนติเมตร มีใบงอกประมาณ 3-4 ใบ เมื่อได้ต้นกล้าเห็ดนามาแล้วจะนำไปปักดำในแปลงนาที่ได้มีการเตรียมดินไว้โดยใช้วิธีปักดำเหมือนกับข้าวโดยให้ความลึกประมาณ 3-5 เซนติเมตร ระยะห่างประมาณ 20 เซนติเมตร ปักดำหลุมละ 1-2 ต้น ทั้งนี้ การดำจะต้องมีน้ำ ถ้าไม่มีน้ำ วัชพืชจะขึ้น ฤดูกาลที่มีการปลูกเห็ดนาจะทำในช่วงต้นฤดูฝนช่วงเดือนพฤษภาคม - มิถุนายน เพราะเป็นช่วงที่เห็ดนาจะงอกเป็นต้นกล้าที่เหมาะสมสำหรับการขยายพันธุ์และการนำไปปักดำ

1.1.3 การบำรุงรักษา สำหรับขั้นตอนการบำรุงรักษาเห็ดนาหลังจากปักดำไปแล้วนั้น เห็ดนาไม่ต้องการการดูแลเหมือนกับพืชชนิดอื่นๆ เกษตรกรสามารถปล่อยให้เห็ดนาเจริญเติบโตได้เองตามธรรมชาติ โดยไม่ต้องใช้ปุ๋ย สารเคมีและยาฆ่าแมลง ระยะนี้จะใช้เวลาประมาณ 8 เดือน เพื่อรอเวลาให้เห็ดนาลงหัวและหัวแก่เต็มที่พร้อมจะนำมารับประทานหรือแปรรูป

1.1.4 การขุดเห็ดนา เห็ดนาเมื่อมีอายุประมาณ 7-8 เดือน ลำต้นจะแห้งและยุบตัวกลายเป็นสีน้ำตาล จากนั้นเกษตรกรจะเริ่มทำการขุด ช่วงระยะเวลาที่มีการขุดเห็ดนามีระยะเวลาทั้งสิ้น 4 เดือน เริ่มต้นตั้งแต่เดือนมกราคม - เมษายน เพราะเป็นช่วงที่หัวเห็ดนาจะให้แป้งดีที่สุดและมีคุณภาพมากที่สุด ทั้งนี้ การขุดเห็ดนายังคงใช้แรงงานคน อุปกรณ์ที่ใช้ในการขุดคือ เสียมขุด ซึ่งจะต้องอาศัยความชำนาญในการขุดเพราะต้องระมัดระวังไม่ให้ขุดไปโดนหัวเห็ดนาเสียหาย หัวเห็ดนาที่ขุดได้จะอยู่ที่ความลึกหลายระดับขึ้นอยู่กับกรหยั่งลงดิน ทั้งนี้ ถ้าพื้นดินอุดมสมบูรณ์ ในพื้นที่ 1 ไร่จะได้เห็ดนาสดประมาณ 200 กิโลกรัม

1.2 ภูมิปัญญาการแปรรูปเห็ดนา พื้นที่ชุมชนหนองกุลามีการนำหัวเห็ดนามารับประทานและแปรรูปเป็นแป้งกันมาอย่างยาวนานสืบทอดมาตั้งแต่บรรพบุรุษโดยจุดเริ่มต้นมีมาตั้งแต่เมื่อใดไม่มีใครทราบได้เพราะเกิดมาก็เห็นรุ่นพ่อแม่ปู่ย่าตายายนำมารับประทานกันมานานแล้ว การนำเห็ดนามารับประทานจึงถือเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สำคัญเพราะจะช่วยกำจัดวัชพืชซึ่งเป็นศัตรูพืชในนาข้าวของชาวบ้าน โดยเฉพาะอย่างยิ่งในปัจจุบัน ภูมิปัญญานี้สามารถนำมาสร้างเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่ช่วยสร้างงานและสร้างรายได้ให้แก่ชุมชนได้ โดยมีขั้นตอนที่สำคัญ ดังนี้

1.2.1 การล้าง เมื่อขุดเห็ดนาได้ตามปริมาณที่ต้องการแล้วจะต้องนำเห็ดนามาแช่และล้างน้ำทำความสะอาดเพื่อล้างเอาส่วนที่เป็นขี้ดินให้หลุดออกไปให้หมดเพื่อเตรียมเข้าสู่กระบวนการแปรรูปภายใน 2 วัน โดยห้ามปอกเปลือก รวมถึงห้ามดองตากแห้งเพราะรากเห็ดนาจะให้สีน้ำตาลขมและให้กลิ่นหอม ทั้งนี้ หากเก็บไว้นานกว่านั้น เห็ดนาจะแข็งตัวซึ่งจะทำให้กระบวนการบดเป็นแป้งยากขึ้นกว่าเดิม



ภาพที่ 2 แสดงหัวเหวนาสด

1.2.2 การสกัดแป้ง เมื่อล้างเหวนาด้วยน้ำสะอาดเรียบร้อยแล้ว ให้นำเอาทุกส่วนของเหวนารวมทั้งรากและเปลือกนำมาตำให้แตกละเอียดด้วยครกเพื่อให้เหวนามากขึ้น จากนั้นนำมาปั่นในเครื่องปั่นเพื่อบดเหวนาให้ละเอียดเป็นผงอีกครั้ง นำเหวนาที่ถูกละเอียดมาผสมกับน้ำเพื่อคั้นและกรองด้วยผ้าขาวบางให้ได้ส่วนของน้ำแป้ง จากนั้นนำน้ำแป้งใส่ในหม้ออลูมิเนียมตั้งทิ้งไว้ข้ามคืนรอให้แป้งตกตะกอน (น้ำแป้งนอนก้น) เมื่อตกตะกอนแล้ว จะพบว่าน้ำด้านบนจะใสให้เทน้ำส่วนบนทิ้ง ส่วนแป้งด้านล่างจะเหนียวและเกาะตัวเป็นก้อน



ภาพที่ 3 แสดงการสกัดแป้งเหวนา

1.2.3 การตากแดด หลังจากนั้นให้นำน้ำแป้งที่ตกตะกอนไปตากแดดประมาณ 2 แดดหรือจนกว่าจะแห้งสนิทจนกลายเป็นผงสีขาวซึ่งเป็นภูมิปัญญาชาวบ้าน โดยไม่สามารถใช้เครื่องอบเพื่อย่นระยะเวลาได้ สามารถเก็บแป้งเหวนาได้ในอุณหภูมิปกติ โดยสามารถเก็บรักษาได้นานถึง 10 ปีโดยจะต้องป้องกันความชื้นไม่ให้เกิดกับแป้งเหวนา ทั้งนี้เหวนาสดประมาณ 3-4 กิโลกรัม สามารถนำมาแปรรูปเป็นแป้งเหวนาได้ประมาณ 1 กิโลกรัม โดยลักษณะเด่นของแป้งเหวนา เมื่อนำมาผสมกับน้ำและผ่านการให้ความร้อนแล้ว น้ำแป้งจะเปลี่ยนจากสีขาวกลายเป็นเจลที่มีสีม่วงดำ มีความยืดหยุ่น และมีกลิ่นหอมคล้ายกลีบใบเตย



ภาพที่ 4 แสดงแป้งแหว่นา

2. การใช้ประโยชน์จากแป้งแหว่นาเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจด้วยภูมิปัญญาท้องถิ่น พื้นที่ชุมชนหนองกุลา อำเภอบางระกำ จังหวัดพิษณุโลก

การศึกษาการใช้ประโยชน์จากแป้งแหว่นาเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจด้วยภูมิปัญญาท้องถิ่น พื้นที่ชุมชนหนองกุลา อำเภอบางระกำ จังหวัดพิษณุโลก พบว่า แหว่นาสามารถนำมาสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจได้ ดังนี้

2.1 การจัดจำหน่ายแป้งแหว่นา โดยกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านหนองกุลาจะรับซื้อจากเกษตรกร กำหนดราคาจำหน่ายแป้งแหว่นากิโลกรัมละ 800 บาท



ภาพที่ 5 แสดงแป้งแหว่นาที่พร้อมจำหน่าย

2.2 แป้งแหว่นาสามารถนำมาแปรรูปทำเป็นอาหารคาว-หวานได้หลากหลายชนิด ดังนี้

2.2.1 ข้าวเกรียบแหว่นาฟักทอง โดยคณะผู้วิจัยและกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านหนองกุลาได้ร่วมกันคิดร่วมกันทดลองแปรรูปผลิตภัณฑ์จากแป้งแหว่นาโดยนำมาแปรรูปเป็นข้าวเกรียบแหว่นาฟักทองพร้อมได้ออกแบบเครื่องหมายผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบแหว่นาฟักทองที่กรอบ หอม อร่อย และจำหน่ายในราคาถุงละ 39 บาท



ภาพที่ 6 แสดงผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบหัวน้ำพริกทอดที่ออกแบบด้วยกระบวนการมีส่วนร่วมของนักวิจัยและชุมชน

2.2.2 ผัดไทยเส้นแห้วนา หากจะให้ผัดไทยเส้นแห้วนาร่อย รสชาติดี ให้เลือกใช้วัตถุดิบที่ปลูกเองหรือเพาะเอง เช่น ถั่วงอกเพาะเอง เต้าเจี้ยวทำเอง เป็นต้น จะได้รสชาติที่ดี โดยใช้เตาฟืนและเตรียมเครื่องปรุงให้พร้อมจะได้ผัดไทยเส้นแห้วนาที่เหนียวนุ่ม



ภาพที่ 7 แสดงการแปรรูปแป้งแห้วนาเป็นเส้นผัดไทย

2.2.3 ขนมันแห้วนา วิธีการสำคัญคือ นำแป้งแห้วนามากรองด้วยผ้าขาวบางลงในหม้อแล้วเคี่ยวให้เหนียวด้วยไฟอ่อนๆ สักพักให้สังเกตดูที่สีของแป้งแห้วนาในหม้อจะเปลี่ยนสีจากสีขาวเป็นสีน้ำตาลซึ่งเป็นสีของแห้วนาธรรมชาติจริงๆ มีสีสน้ำรับประทาน



ภาพที่ 8 แสดงการแปรรูปแห้วนา

อภิปรายผล

ภูมิปัญญาการปลูกและแปรรูปแห้วนานั้นกล่าวได้ว่าแห้วนาเป็นพืชท้องถิ่นของชุมชนหนองกุลกา อำเภอบางระกำ จังหวัดพิษณุโลก พบว่า ในสมัยก่อนขึ้นได้เองตามธรรมชาติ ปัจจุบันหายากขึ้นจึงเกิดภูมิปัญญาชาวบ้านในการอนุรักษ์ไว้โดยนำกล้าไปปักดำในนาทั่วไป โดยชาวบ้านจะปลูกเองแบบอินทรีย์ ไม่ใช้สารเคมี เนื่องจากแห้วนาเป็นพืชที่อ่อนไหวต่อสารเคมีเป็นอย่างมาก หากต้นแห้วนาโดนสารเคมีจะทำให้ต้นตายลง แห้วนาเป็นพืชที่ชอบสภาพอากาศแล้ง ใน 1 ปี สามารถทำนาแห้วได้เพียง 1 ครั้ง คือ ช่วงปลายฤดูฝนต้นฤดูหนาว นับเป็นพืชที่สามารถสร้างรายได้ให้กับครอบครัวในช่วงที่ไม่สามารถทำนาปลูกข้าวได้ ทั้งนี้ ในปัจจุบัน แห้วนาสามารถสร้างรายได้ให้ชุมชนโดยใช้ต้นทุนต่ำ ในพื้นที่ 1 ไร่ ใช้เงินทุนไม่ถึง 1,000 บาท ภายในระยะเวลา 240 วันหรือ 8 เดือน หัวแห้วนาที่อยู่ใต้ดินจะแก่เต็มที่ โดยช่วงเวลาที่เหมาะสมสำหรับการเก็บเกี่ยวแห้วนามาทำแป้งจะเป็นช่วงที่มีสภาพอากาศร้อนจัด ดินแห้ง นั่นคือ ประมาณเดือนตุลาคม-เมษายนของทุกปี สามารถเก็บเกี่ยวผลผลิตแห้วนาสดได้ประมาณ 200 กิโลกรัม นำไปขายกิโลกรัมละ 200 บาท นอกจากชุมชนหนองกุลกาจะเกิดภูมิปัญญาในการปลูกแห้วนาก็ยังมีภูมิปัญญาที่สืบทอดกันมาช้านานนั่นคือการแปรรูปแป้งแห้วนา เพื่อนำไปจัดจำหน่ายเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชนสร้างรายได้ให้แก่เศรษฐกิจชุมชนเนื่องจากแป้งแห้วนามีมูลค่าถึงกิโลกรัมละ 800 บาท สอดคล้องกับซึ่งสอดคล้องกับสมร ชมพูนิง และภานุวัฒน์ รักดีวงศ์ (2565) ศึกษาเรื่องกลยุทธ์การแปรความรู้จากภูมิปัญญาสู่การปฏิบัติเพื่อพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนบนฐานภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมไทยลื้อ พบว่าการออกแบบผลิตภัณฑ์จากภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมไทยลื้อ มาตรการ 1) การปลูกพืชสำหรับการทอผ้า 2) การย้อมสีจากพืช และ 3) การออกแบบลายผ้าทอจากวิถีวัฒนธรรมไทยลื้อ จากการออกแบบผลิตภัณฑ์จากภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมไทยลื้อดังกล่าวมีความสำคัญมากต่อการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชน หากมีการออกแบบที่เหมาะสมจะสร้างรายได้กับชุมชนเป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีความหลากหลายออกแบบลายผ้าทันสมัย การย้อมผ้าด้วยสีธรรมชาติก็เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค นอกจากนี้ยังสอดคล้องกับณวิญ เสรฐผล (2563) ศึกษาเรื่องภูมิปัญญาที่มีอิทธิพลต่อการพัฒนาเศรษฐกิจของชุมชนในจังหวัดพะเยา พบว่าภูมิปัญญาชาวบ้านหรือภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นความรู้ความสามารถและเทคนิคที่สามารถนำมาเป็นเครื่องมือในการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนได้อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพอย่างยิ่งเพราะผ่านการคัดกรองจากชุมชนอย่างเป็นระบบโดยการลองผิดลองถูกและถ่ายทอดสืบทอดกันมาอย่างยาวนาน ดังนั้น การนำภูมิปัญญามาประยุกต์ใช้ในการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนจึงต้องเลือกภูมิปัญญาที่เหมาะสมกับยุคสมัย จึงสามารถรักษาและพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนให้ดำรงอยู่ เข้มแข็งพึ่งตนเองและมั่นคง

การใช้ประโยชน์จากแป้งเหვნาเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจด้วยภูมิปัญญาท้องถิ่น พื้นที่ชุมชนหนองกุลา อำเภอบางระกำ จังหวัดพิษณุโลก พบว่าเหვნาสามารถก่อให้เกิดการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนอย่างยั่งยืนได้เนื่องจากเหვნาสามารถเจริญเติบโตได้ดีในพื้นที่ชุมชนหนองกุลา หากนำเหვნาไปปลูกในพื้นที่อื่น เหვნาอาจไม่สามารถเจริญเติบโตได้ดีเท่ากับในพื้นที่ชุมชนหนองกุลา เนื่องจากพื้นที่แห่งนี้มีความอุดมสมบูรณ์ทางสภาพภูมิศาสตร์ ในปัจจุบัน ชาวบ้านในชุมชนหนองกุลาเริ่มมีการปลูกเหვნาในเชิงเศรษฐกิจเพิ่มมากขึ้น นำมาสู่การสร้างงาน สร้างอาชีพและสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชนโดยไม่ต้องอพยพย้ายถิ่นไปทำงานที่อื่นและเมื่อถึงระยะเวลาเก็บเกี่ยวก็จะมีคนมาจ้างคนในพื้นที่มาขุดหัวเหვნาเพื่อนำไปแปรรูปเป็นแป้งเหვნาและต่อยอด พัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชนต่อไป ซึ่งผลผลิตเหვნาที่ผลิตได้ในแต่ละปียังไม่เพียงพอต่อความต้องการของตลาด เนื่องจากกรรมวิธีหรือกระบวนการนับตั้งขั้นตอนการปลูกจนถึงขั้นตอนการแปรรูปมาเป็นแป้งเหვნานั้นมีความยากลำบาก ต้องใช้แรงงานคน ไม่สามารถใช้เครื่องจักรได้ จึงทำให้ราคาของแป้งเหვნามีราคาค่อนข้างสูงและหากนำแป้งเหვნามาแปรรูปเป็นขนมและอาหารด้วยแล้ว ยิ่งจะสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับเหვნามากยิ่งขึ้น ด้วยเหตุนี้ จึงกล่าวได้ว่าเหვნาสามารถนำมาสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจได้ด้วยการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหาร ซึ่งจะช่วยสร้างความโดดเด่นให้กับผลิตภัณฑ์ที่ทำให้เกิดความหลากหลาย และช่วยสร้างรายได้ให้กับชุมชนมากกว่าการขายแป้งเหვნาเพียงอย่างเดียว ซึ่งสอดคล้องกับฉัตรธิดา หยุคงและศักรินทร์ ชนประชา (2565) พบว่า การพัฒนาตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์รูปแบบใหม่ดำเนินการพัฒนาภายใต้ความต้องการของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนและผู้มีส่วนเกี่ยวข้องตลอดจนนำเสนอถึงภูมิปัญญาและอัตลักษณ์ของชุมชนผ่านสัญลักษณ์บนฉลากผลิตภัณฑ์ประกอบด้วย ชื่อผลิตภัณฑ์ “ณ หอมฟุ้งเจ้า” สะท้อนถึงความผูกพันต่อเจ้าอาวาสและวัดที่เป็นศูนย์กลางของชุมชนสัญลักษณ์ศรีวิชัยสะท้อนถึงอัตลักษณ์ของพื้นที่ภาคใต้ตลอดจนวัฒนธรรมพื้นถิ่น สมุนไพรเสม็ดขาวสะท้อนถึงพืชอัตลักษณ์ชุมชนซึ่งถือเป็นต้นทุนทางทรัพยากรของชุมชนการปรับสูตรผลิตภัณฑ์สมุนไพรท้องถิ่น “เสม็ดขาว” พืชอัตลักษณ์ของชุมชนตำบลบางกล่ำเข้ามาเป็นส่วนประกอบที่สำคัญของผลิตภัณฑ์สมุนไพรโดยการนำจุดเด่นของอัตลักษณ์พื้นถิ่นและภูมิปัญญาท้องถิ่นมาใช้ในการผลิตและจำหน่ายสินค้า เพื่อพัฒนาและต่อยอดการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าเกษตร นอกจากนี้ยังสอดคล้องกับประพิพรรณ จันทระสา ศึกษาเรื่องการยกระดับเศรษฐกิจชุมชนจากภูมิปัญญาท้องถิ่นการทอเสื่อกกโดยใช้นวัตกรรม กรณีศึกษาตำบลโพรงงาม อำเภอนองหาน จังหวัดอุดรธานี พบว่าชุมชนมีภูมิปัญญาประเภทหัตถกรรม (การทอเสื่อ) ทุกหมู่บ้านมีการทอเสื่อบ้างเดิม การออกแบบการพัฒนาต่อยอดการทอเสื่อกกโดยใช้นวัตกรรมทำให้เกิดการยกระดับเศรษฐกิจชุมชนจากภูมิปัญญาท้องถิ่นด้วยกระบวนการจัดกิจกรรมการจัดจำหน่าย/ตลาดออนไลน์/ออกร้าน/จัดนิทรรศการโดยจัดแสดงนิทรรศการแสดงสินค้าภูมิปัญญาท้องถิ่นประเภทหัตถกรรม (ทอเสื่อ) เพื่อเป็นการช่วยเหลือชุมชนและท้องถิ่นทั้งทางด้านเศรษฐกิจคุณภาพชีวิตและเผยแพร่สินค้าชุมชนให้ผู้สนใจได้เรียนรู้สืบทอดภูมิปัญญาเพื่อความวัฒนาถาวร

องค์ความรู้ใหม่

ภูมิปัญญาท้องถิ่นการปลูกเหვნาเกิดจากการที่พืชเหვნาซึ่งเป็นพืชประจำถิ่นของตำบลหนองกุลา อำเภอบางระกำ จังหวัดพิษณุโลก ซึ่งเดิมเคยขึ้นเองตามธรรมชาติค่อยๆ ลดจำนวนลงเรื่อยๆ ชาวบ้านจึงเกิดภูมิปัญญาในการเรียนรู้พัฒนาและต่อยอดองค์ความรู้ด้านการเกษตรในการทดลองปลูกพืชเหვნาทั้งนี้เพื่อเป็นการอนุรักษ์พืชพื้นถิ่น และเพื่อให้พืชเหვნาเป็นพืชที่สร้างรายได้ให้กับชุมชนด้วยการขายหัวสดเพื่อนำไปทำแป้งเหვნา การแปรรูปเป็นแป้งเหვნา และการแปรรูปจากแป้งเหვნาเพื่อเป็นผลิตภัณฑ์สินค้าต่างๆ เช่น ข้าวเกรียบแป้งเหვნา วุ้นเหვნา ผัดไทยแป้งเหვნา เป็นต้น จากการประยุกต์และแปรรูปดังกล่าวทำให้สินค้าจากเหვნามีความหลากหลายและน่าสนใจ ทำให้กลุ่มทั้งผู้ปลูกเหვნา กลุ่มแปรรูปแป้งเหვნา และกลุ่มผู้แปรรูปแป้งเหვნาเป็นสินค้าอื่นๆ เกิดรายได้ เป็นการสร้างงานสร้างรายได้ให้กับชุมชน เป็นการยกระดับเศรษฐกิจฐานรากที่จะช่วยให้เกิดการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนอย่างยั่งยืน

สรุปผลการวิจัย

การศึกษาเรื่องภูมิปัญญาการปลูกแห้วนา เกิดจากการนำองค์ความรู้และภูมิปัญญาด้านการเกษตรมาประยุกต์และทดลองกับการปลูกแห้วนาโดยเริ่มจากขั้นตอนการเตรียมดิน การปักดำต้นกล้า การบำรุงรักษา และขั้นการเก็บเกี่ยว สำหรับการใช้ประโยชน์จากแห้วนานั้นเป็นภูมิปัญญามีการสืบทอดการใช้ประโยชน์จากแห้วนามาจากบรรพบุรุษ โดยมีการนำหัวแห้วนามารับประทานและแปรรูปเป็นแป้งกันมาอย่างยาวนาน การนำแห้วนามาใช้ประโยชน์จึงถือเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สำคัญเพราะจะช่วยให้กำจัดวัชพืชซึ่งเป็นศัตรูพืชในนาข้าวของชาวบ้าน โดยเฉพาะอย่างยิ่งในปัจจุบันภูมิปัญญานี้สามารถนำมาสร้างเป็นผลิตภัณฑ์แป้งแห้วนาชุมชนหนองกู่ลาที่ช่วยสร้างงาน สร้างรายได้ให้แก่ชุมชน จนกระทั่งเกิดแนวคิดเปลี่ยนจากวัชพืชในนาสู่ภูมิปัญญาการปลูกแห้วนาเพื่อให้กลายเป็นพืชเศรษฐกิจต่อไป

การใช้ประโยชน์จากแป้งแห้วนาเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจด้วยภูมิปัญญาท้องถิ่น แห้วนาสามารถนำมาสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจได้ ดังนี้ การจัดจำหน่ายแป้งแห้วนา โดยกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านหนองกู่ลาจะรับซื้อจากเกษตรกรกำหนดราคาจำหน่ายแป้งแห้วนา กิโลกรัมละ 800 บาท แป้งแห้วนาสามารถนำมาสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจได้ด้วยการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหาร ซึ่งจะช่วยสร้างความโดดเด่นให้กับผลิตภัณฑ์ที่ทำให้เกิดความหลากหลาย และช่วยสร้างรายได้ให้กับชุมชนมากกว่าการขายแป้งแห้วเพียงอย่างเดียว การแปรรูปข้าวเกรียบแห้วนาฟักทองจากแป้งแห้วนาโดยนำมาแปรรูปเป็นข้าวเกรียบแห้วนาฟักทองพร้อมได้ออกแบบเครื่องหมายผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบแห้วนาฟักทองที่กรอบ หอม อร่อย จำหน่ายในราคาถุงละ 39 บาท ขนมันแห้วนา วิธีการสำคัญคือนำแป้งแห้วนามารองด้วยผ้าขาวบางลงในหม้อแล้วเคี่ยวให้เหนียวด้วยไฟร้อนๆ สักพักให้สังเกตดูที่สีของแป้งแห้วนาในหม้อจะเปลี่ยนสีจากสีขาวเป็นสีน้ำตาลซึ่งเป็นสีของแห้วนาธรรมชาติจริงๆ มีสีสันท่ารับประทาน แป้งแห้วนาสามารถนำมาสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจได้ด้วยการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหาร ซึ่งจะช่วยสร้างความโดดเด่นให้กับผลิตภัณฑ์ที่ทำให้เกิดความหลากหลาย และช่วยสร้างรายได้ให้กับชุมชนมากกว่าการขายแป้งแห้วเพียงอย่างเดียว

ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย

1.1 ควรมีการศึกษาวิเคราะห์ช่องทางการตลาดและการจัดจำหน่ายแป้งแห้วนาและผลิตภัณฑ์ที่แปรรูปจากแป้งแห้วนาเพื่อต่อยอดการผลิตเป็นวิสาหกิจชุมชนต่อไป ภาครัฐควรสนับสนุนและส่งเสริมช่องทางการจัดจำหน่ายแป้งแห้วนาและผลิตภัณฑ์ที่แปรรูปจากแป้งแห้วนาแก่กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรหนองกู่ลาผ่านช่องทางออนไลน์เพื่อให้เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลายมากขึ้น

1.2 ควรมีการศึกษาเกี่ยวกับการเพิ่มผลผลิตหัวแห้วนาและการขยายพันธุ์พืชแห้วนาในพื้นที่เพื่อให้เพียงพอต่อความต้องการของตลาด ภาครัฐกับเกษตรกรที่ปลูกแห้วนาควรร่วมกันศึกษาหาวิธีการเพิ่มผลผลิตแห้วนาและการขยายพันธุ์แห้วนาเพื่อให้เพียงพอต่อความต้องการของตลาดที่มีมากขึ้น

1.3 ควรมีการอนุรักษ์และสืบทอดภูมิปัญญาการขุดแห้วนาจากรุ่นผู้สูงอายุสู่คนรุ่นใหม่ด้วยการส่งเสริมการปลูกในพื้นที่ของตนเองเป็นอาชีพหลักและมีหลักประกันด้านรายได้เป็นสิ่งจูงใจ ภาครัฐควรส่งเสริมให้เกษตรกรที่ปลูกแห้วนาในการอนุรักษ์และสืบทอดภูมิปัญญาการขุดแห้วนาจากผู้สูงอายุสู่คนรุ่นใหม่ด้วยการส่งเสริมการปลูกในพื้นที่ของตนเองให้เป็นอาชีพหลักและมีหลักประกันด้านรายได้เป็นสิ่งจูงใจ

1.4 หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น กรมวิชาการเกษตรควรร่วมกันพิจารณาทบทวนพืชแห้วนาใหม่จากวัชพืชสู่การเป็นพืชเศรษฐกิจ อัตลักษณ์ของชุมชนหนองกู่ลา อำเภอบางระกำ จังหวัดพิษณุโลก

1.5 ควรมีการศึกษาเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในเขตพื้นที่ชุมชนหนองกู่ลาที่เชื่อมโยงกับแห้วนา อาหารพื้นถิ่น อัตลักษณ์ชุมชนหนองกู่ลา อำเภอบางระกำ จังหวัดพิษณุโลก ภาครัฐกับชุมชนหนองกู่ลาควรร่วมกันศึกษาเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในเขตพื้นที่ชุมชนหนองกู่ลาที่เชื่อมโยงกับแห้วนา อาหารพื้นถิ่น อัตลักษณ์ชุมชนหนองกู่ลา

2. ข้อเสนอแนะด้านการวิจัยครั้งต่อไป

ควรศึกษาการพัฒนาช่องทางการตลาดออนไลน์ให้กับผลิตภัณฑ์อาหารเห้วนา พื้นที่ตำบลหนองกุลา อำเภอบางระกำ จังหวัดพิษณุโลก

เอกสารอ้างอิง

- โกวิทย์ พวงงาม. (2553). *การจัดการตนเองของชุมชนและท้องถิ่น*. กรุงเทพฯ: บพิธการพิมพ์.
- ฉัตรธิดา หยุคง และ ศักรินทร์ ชนประชา. (2565). การพัฒนาผลิตภัณฑ์สมุนไพรบนฐานองค์ความรู้ ภูมิปัญญาและพืชอัตลักษณ์ท้องถิ่นของวิสาหกิจชุมชนสมุนไพรคุณธรรม วัดคูเต่า ตำบลแม่ทอม อำเภอบางกล่ำ จังหวัดสงขลา. *วารสารวิจัยวิชาการ*, 6(3), 201-214.
- ชุติมา เลิศลักษณ์ และ อรพิน เสละคร. (2556). *การศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นในการทำแป้งเห้วนา ชุมชนหนองกุลา จังหวัดพิษณุโลก*. พิษณุโลก: มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม.
- ณวิญ เสรฐผล. (2563). ภูมิปัญญาที่มีอิทธิพลต่อการพัฒนาเศรษฐกิจของชุมชนในจังหวัดพะเยา. *วารสารวิชาการธรรมทรรศน์*, 20(3), 145-160.
- ผู้จัดการออนไลน์. (2566). *การค้า-อุตสาหกรรม-คมนาคม*. สืบค้น 6 กรกฎาคม 2566. จาก <https://mgronline.com/business/detail/9660000058997>.
- ศุภมร ชมพูมิ่ง และ ภาณุวัฒน์ รักดีวงศ์. (2565). กลยุทธ์การแปรความรู้จากภูมิปัญญาสู่การปฏิบัติ เพื่อพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนบนฐานภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมไทยลื้อ. *วารสารสันติศึกษา ปรีทรรศน์ มจร*, 10(7), 2893-2906.
- Sridharmma, K. (2011). *Wisdom of Local Isan. Textbook and research project in honor of His Majesty the King's 84th Birthday Anniversary Northeastern Rajabhat University, 2011*. Maha Sarakham: Maha Sarakham Rajabhat University.