

การพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์ขนมพื้นบ้านจากแป้งเท้ายายม่อมบนฐานคิด งานวิจัยเพื่อท้องถิ่น (CBR) ของชุมชนบ้านปึก อำเภอเมือง จังหวัดชลบุรี

The Further Development of Traditional Desserts from Arrowroot Starch Grounded in Community-based Research (CBR) of the Ban Puek Community, Muang District, Chonburi Province

ศรียุทธ เวลล์ส (Srihathai Wells)^{1*}

ปัทวี สัตยวงศ์ทิพย์ (Pattawee Sattayavongtip)²

Received: July 4, 2025

Revised: October 9, 2025

Accepted: October 14, 2025

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาความต้องการของชุมชนตำบลบ้านปึกในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมพื้นบ้านที่ทำจากแป้งเท้ายายม่อม และ 2) พัฒนาต่อยอดและสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ขนมพื้นบ้านโบราณที่ทำจากแป้งเท้ายายม่อมของชุมชนบ้านปึก ดำเนินการวิจัยด้วยการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participatory Action Research: PAR) และงานวิจัยเพื่อท้องถิ่น (CBR) เก็บรวบรวมข้อมูลจากการสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้างจากผู้ให้ข้อมูลสำคัญจำนวน 20 คน และวิเคราะห์ข้อมูลด้วยการวิเคราะห์เนื้อหา (content analysis) ผลการวิจัย สรุปได้ดังนี้ 1) ความต้องการของชุมชน ชุมชนตำบลบ้านปึกต้องการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมพื้นบ้านที่ทำจากแป้งเท้ายายม่อม ดังนี้ 1.1) การขยายพื้นที่สำหรับปลูกต้นเท้ายายม่อมเพื่อเพิ่มปริมาณแป้งเท้ายายม่อมให้มากขึ้นและเพียงพอต่อความต้องการของผู้บริโภค 1.2) การสร้างเครือข่ายทางวิชาการร่วมกับนักวิชาการของมหาวิทยาลัย เพื่อพัฒนาและเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ และ 1.3) การ “รื้อฟื้น” อัตลักษณ์ชุมชนเกี่ยวกับการปลูกต้นเท้ายายม่อม การผลิตและการใช้ประโยชน์จากแป้งเท้ายายม่อม และ 2) การพัฒนาผลิตภัณฑ์ ขนมพื้นบ้านที่ทำจากแป้งเท้ายายม่อมของชุมชนบ้านปึก มีทั้งหมดจำนวน 4 เมนู ได้แก่ ขนมแป้งเปียก ขนมก้นถั่ว ขนมหน้าหมู และขนมกะลोजี แต่ละเมนูได้มีการพัฒนาต่อยอดและสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ โดยการสร้างสรรค์เป็นเรื่องราว และพัฒนาเนื้อหาที่สะท้อนถึงมรดกทางวัฒนธรรมที่เป็นอัตลักษณ์สำคัญของชุมชน

คำสำคัญ: แป้งเท้ายายม่อม, การพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์, ขนมพื้นบ้าน

Abstract

This research aimed to 1) study the needs of Ban Puk community in developing traditional desserts made from arrowroot starch and 2) further development and create added value for these desserts. The study employed Participatory Action Research (PAR) and

¹ ภาควิชาสารสนเทศศึกษา คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา

Department of Information Studies, Faculty of Humanities and Social Sciences, Burapha University

² ภาควิชาศาสนาและปรัชญา คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา

Department of Religion and Philosophy, Faculty of Humanities and Social Sciences, Burapha University

*Corresponding Author, Email: srihathai@go.buu.ac.th

Community-Based Research (CBR). Twenty key informants participated, and data were collected through semi-structured interviews and analyzed using content analysis. The findings are summarized as follows: 1) Community needs The Ban Puk community requires 1.1) expansion of arrowroot cultivation to increase starch production and meet consumer demand, 1.2) collaboration with university scholars to enhance re-skilling, up-skilling, and the acquisition of new skills related to soft power management, and 1.3) revitalization of community identity through the cultivation and use of arrowroot starch, and 2) Product development Four traditional desserts - Kanom Pang Peak, Kanom Kon Tou, Kanom Na Moo, and Kanom Kaloji - were further developed. Their value was enhanced by integrating storytelling and content that reflect the community's cultural heritage and distinct identity.

Keywords: Arrowroot Starch, Further Development, Traditional Desserts

บทนำ

ต้นท้ายายม่อม เป็นพืชที่พบได้ทั่วไปทั้งในพื้นที่ป่าเขาและชายฝั่งทะเล มักจะขึ้นหนาแน่นบริเวณชายทะเลและพื้นที่ที่เป็นเขตอนุรักษ์ ลักษณะของดินที่พบมักเป็นดินทรายหรือดินร่วนปนทราย เนื่องจากท้ายายม่อมสามารถสะสมอาหารและเป็นหัวได้ดีในดินทราย ทำให้สามารถเก็บเกี่ยวขึ้นมาใช้ประโยชน์ได้ง่าย โดยลักษณะพื้นที่ที่เหมาะสมสำหรับการเจริญเติบโตของต้นท้ายายม่อมมักเป็นพื้นที่ที่มีสภาพร่มเงาจากต้นไม้ในป่าโปร่งที่เป็นดินทรายหรือดินร่วนปนทรายที่มีความอุดมสมบูรณ์ ระบายน้ำได้ดี ในประเทศไทยพบต้นท้ายายม่อมขึ้นกระจายแบบห่าง ๆ และพบขึ้นหนาแน่นในบางพื้นที่ที่เป็นป่าบริเวณชายฝั่งทะเลของภาคตะวันออกและภาคใต้ (กลุ่มภูมิปัญญาท้องถิ่นและนวัตกรรมด้านการเกษตร กองวิจัยและพัฒนางานส่งเสริมการเกษตร กรมส่งเสริมการเกษตร, 2564, หน้า 9) ในส่วนของจังหวัดชลบุรีด้วยลักษณะทางภูมิศาสตร์ของพื้นที่ที่อยู่ใกล้ทะเล ทำให้มีพืชพันธุ์ธรรมชาติที่หลากหลายที่เจริญเติบโตได้ดีในสภาพดินร่วนปนทราย หนึ่งในนั้นคือต้นท้ายายม่อมซึ่งเคยเป็นพืชประจำถิ่นหรือพืชพื้นเมืองของชุมชน ชาวบ้านได้นำหัวที่ได้จากต้นท้ายายม่อมมาแปรรูปให้เป็นแป้งที่เป็นมรดกทางภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สำคัญและมีมาตั้งแต่โบราณ แป้งที่ได้จากหัวท้ายายม่อมจะมีเนื้อละเอียด เมื่อถูกความร้อนจะมีความใส แฉววาว และเหนียวเหนียว นิยมมาทำเป็นขนมหวาน บางชุมชนในจังหวัดชลบุรีได้ใช้ประโยชน์จากต้นท้ายายม่อมมาทำอาหารคาวและหวานสืบกันมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน

ในปัจจุบันต้นท้ายายม่อมที่เคยเป็นพืชพื้นเมืองในชุมชนบ้านปึก จังหวัดชลบุรีไม่ค่อยเป็นที่รู้จัก และไม่ได้มีการปลูกกันอย่างแพร่หลายเหมือนในอดีต ส่วนหนึ่งอาจเป็นผลกระทบมาจาก “การกลายเป็นเมือง” ของชุมชน ส่งผลให้ภูมิปัญญาชาวบ้านที่เกี่ยวกับต้นท้ายายม่อมคงเหลืออยู่ค่อนข้างน้อยมากในชุมชน อีกทั้งยังทำให้ราคาของแป้งท้ายายม่อมสูงขึ้น ประมาณ 400-500 บาทต่อกิโลกรัม เนื่องจากเป็นผลิตภัณฑ์ที่หายากในชุมชน (ศรีหทัย เวลล์ส และปัทวี สัตยวงศ์ทิพย์, 2568, หน้า 14-15)

จากการลงพื้นที่เพื่อศึกษาชุมชนเมื่อวันที่ 27 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2567 ทำให้นักวิจัยได้ทราบถึงบริบทของพื้นที่ ปัญหาต่าง ๆ ของชุมชน และรับฟังความต้องการของชุมชน พบว่าประเด็นที่เป็น pain point ของชุมชนบ้านปึก มีดังนี้

1) ในปัจจุบันต้นท้ายายม่อมในฐานะที่เคยเป็นพืชประจำถิ่นหรือพืชพื้นเมืองของชุมชนบ้านปึกนั้นไม่ค่อยเป็นที่รู้จัก และไม่ได้มีการปลูกกันอย่างแพร่หลายเหมือนในอดีต ส่งผลให้ภูมิปัญญาชาวบ้านในการทำแป้งท้ายายม่อมเหลืออยู่จำนวนน้อยมากในชุมชนที่อาจจะสูญหายไปในอนาคตอันใกล้ ด้วยเหตุนี้ชุมชนจึงเกิด

แนวคิดที่จะช่วยกันรักษาพืชพื้นเมืองให้คงอยู่เป็นทรัพยากรที่มีคุณค่า ป้องกันการสูญพันธุ์ และเพื่อเป็นการส่งเสริมให้ชุมชนมีการอนุรักษ์ต้นเห้ายายม่อม และสามารถใช้ประโยชน์จากต้นเห้ายายม่อมในฐานะที่เป็นพืชพื้นเมืองได้อย่างยั่งยืน อีกทั้งยังเป็นการสืบสานภูมิปัญญาชาวบ้านด้านการทำแปงเห้ายายม่อมและการทำขนมพื้นบ้านด้วยแปงเห้ายายม่อมให้คงอยู่สืบไป

2) ชุมชนบ้านปึกต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมพื้นบ้านชลบุรีที่ทำมาจากแปงเห้ายายม่อม ที่สามารถแปรรูปให้กลายเป็นขนมพื้นบ้านที่มีอัตลักษณ์โดดเด่นที่สร้างสรรค์มาจากมรดกทางวัฒนธรรมของชุมชน และส่งเสริมความร่วมมือให้สมาชิกในชุมชนได้แลกเปลี่ยนเรียนรู้และพัฒนาต่อยอดขนมพื้นบ้านจากแปงเห้ายายม่อมของชุมชนบ้านปึกร่วมกัน

ด้วยเหตุนี้ นักวิจัยอาจารย์และนักวิจัยชาวบ้านสนใจที่จะเรียนรู้และพัฒนาทักษะการทำขนมพื้นบ้านหาทานยาก ซึ่งหากคณะนักวิจัยสามารถดึงจุดเด่นหรืออัตลักษณ์ลักษณะของท้องถิ่นมาบูรณาการกับคุณสมบัติพิเศษของแปงเห้ายายม่อมของชุมชนบ้านปึก อาจจะเป็นโอกาสที่สำคัญสำหรับการสร้างอัตลักษณ์เฉพาะถิ่นให้กับชุมชน การสร้างความเข้มแข็งของกลุ่ม การรื้อฟื้น การอนุรักษ์ การสืบทอด การพัฒนาต่อยอดให้กับคนรุ่นใหม่ในชุมชน รวมไปถึงการสร้างความเป็นเจ้าของร่วมกันของมรดกทางวัฒนธรรมของชุมชน นั่นคือองค์ประกอบสำคัญของการวิจัยเพื่อท้องถิ่น (community-based research: CBR) ที่มุ่งเน้นการทำวิจัยร่วมกันของชุมชน โดยที่ชุมชนนำปัญหาหรือข้อจำกัดในการดำเนินงานหรือดำเนินชีวิต และนำการทำวิจัยมาใช้เพื่อค้นหาคำตอบหรือแนวทางแก้ปัญหาให้กับชุมชนและก่อให้เกิดการพัฒนาชุมชนที่ยั่งยืน

การทบทวนวรรณกรรม

1. แนวคิดและทฤษฎีเกี่ยวกับวัฒนธรรม

วิถีชีวิตของมนุษย์ในแต่ละสังคม เป็นผลลัพธ์ที่มาจากการเรียนรู้ของผู้คน และสั่งสมอยู่ในประสบการณ์ที่อยู่ในตัวคน ประสบการณ์เหล่านั้นช่วยให้คนอยู่รอด เกิดการถ่ายทอด การปรับตัว การปรับเปลี่ยนไปตามสถานการณ์ที่ไม่เคยหยุดนิ่ง ส่งผลให้บริบททางสังคม วัฒนธรรมมีการเปลี่ยนแปลง และมีพัฒนาการไม่หยุดนิ่ง ซึ่งก่อให้เกิดเป็นพลวัต (dynamic) พลวัตนี้เองที่เป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้มนุษย์เพียรสู้กับปัญหาและความท้าทายต่าง ๆ และสร้าง “พื้นที่” ของมนุษย์ขึ้นมาให้แตกต่างไปจากพื้นที่อื่น ๆ และทำให้มนุษย์สามารถใช้พื้นที่นั้น ๆ ตามโลกทัศน์ของมนุษย์เอง โดยมีสาเหตุสำคัญคือเพื่อการต่อสู้และธำรงรักษาเอกลักษณ์เฉพาะหรืออัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมของพวกตนไว้นั่นเอง (เอกวิทย์ ณ ถลาง, 2538, หน้า 73) ซึ่งแนวคิดในยุคหลังสมัยใหม่หรือที่เรียกกันว่า post modern นั้น จึงมีมุมมองต่ออัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมว่ามีความเลื่อนไหลแบบไม่หยุดนิ่งตามแนวคิดของ Arjun Appadurai (1990) ที่ได้เน้นย้ำว่า การเลื่อนไหลหรือพลวัตของวัฒนธรรมที่ไหลผ่านพื้นที่นั้น ประกอบด้วยพื้นที่ 5 ด้าน คือ พื้นที่ของกลุ่มผู้คนหรือกลุ่มชาติพันธุ์ (ethnoscapes) พื้นที่ของเทคโนโลยี (technoscapes) พื้นที่ของสินทรัพย์ (financescapes) พื้นที่ของสื่อ (mediascapes) และพื้นที่เชิงอุดมการณ์ (ideoscapes)

2. องค์ความรู้เกี่ยวกับต้นเห้ายายม่อม

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ ต้นเห้ายายม่อม มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ คือ *Tacca leontopetaloides* (L.) O. Kuntze อยู่ในวงศ์ Taccaceae ชื่อสามัญ ได้แก่ East Indian Arrowroot, Polynesian Arrowroot Batflower ชื่อเรียกภาษาต่าง ๆ เช่น Pai (ฮาวาย) Masoa (ปาปัวนิวกินี) Taka (อินโดนีเซีย) Lukeh (มาเลเซีย) Yabai, Yabyaban (ฟิลิปปินส์) (Kay, 1987) ต้นเห้ายายม่อม เป็นพืชที่พบได้ทั่วไปทั้งในพื้นที่ป่าเขาและชายฝั่งทะเล มักจะขึ้นหนาแน่นบริเวณชายทะเลและพื้นที่ที่เป็นเขตอนุรักษ์ ลักษณะของดินที่พบมักเป็นดินทรายหรือดินร่วนปนทราย เนื่องจากเห้ายายม่อมสามารถสะสมอาหารและเป็นหัวได้ดีในดินทราย

โดยลักษณะพื้นที่ที่เหมาะสมสำหรับการเจริญเติบโตของต้นเต้ายายม่อมมักเป็นพื้นที่ที่มีสภาพร่มเงาจากต้นไม้ในป่าโปร่ง ลักษณะเด่นของเต้ายายม่อมคือ เป็นพืชที่ค่อนข้างทนต่อความแห้งแล้ง กรณีที่เกิดภัยแล้งรุนแรงส่วนของใบและต้นจะแห้งไป แต่หัวที่อยู่ใต้ดินยังมีชีวิตอยู่ และสามารถงอกขึ้นใหม่ได้อีกครั้ง เมื่อได้รับปริมาณความชื้นที่เหมาะสม

การใช้ประโยชน์ ต้นเต้ายายม่อมจะสะสมอาหารในหัวใต้ดินเมื่ออายุได้ประมาณ 1 ปี หัวสดรับประทานไม่ได้ มีพิษและมีรสขม แต่นิยมนำมาผลิตเป็นแป้ง ซึ่งเป็นภูมิปัญญาชาวบ้านที่มีการทำมาแต่โบราณ แป้งที่ได้จะมีเนื้อละเอียด เมื่อถูกความร้อนจะมีความใส แฉววาว หนืดเหนียว แต่ไม่คั้นตัว ชาวบ้านนิยมนำมาทำเป็นขนมหวาน นอกจากการแปรรูปเป็นแป้งแล้ว ดอกและยอดอ่อนต้นเต้ายายม่อมนำมาต้มจิ้มกับน้ำพริก รับประทานได้ หรือนำยอดอ่อนมาผัดกับน้ำกะทิสด ที่ชาวบ้านเรียกว่า “ผัดกะทิเต้ายายม่อม” โดยนำน้ำกะทิสดไปเคี่ยวด้วยไฟอ่อน ๆ จนกะทิข้น จากนั้นให้นายอดอ่อนใส่ลงไปผัดจนสุก มีรสชาติขมเล็กน้อย มีความหอมมันของกะทิ ใช้รับประทานร่วมกับน้ำพริกกะปิ อีกทั้งยังมีสรรพคุณทางยาโดยใช้ราก ดังนี้ 1) เป็นยาแก้ไข้พิษ ใช้กาฬ ลดความร้อนในร่างกาย กระตุ้นพิษไข้หวัด นำราก 1 ราก มาตำให้ละเอียด ผสมกับน้ำฝน หรือเหล้าโรงคั้นเอาน้ำรับประทาน และ 2) แก้อาการแพ้ อักเสบ ปวดบวม นำรากที่ตำละเอียดมาพอกที่ปากแผล ถอนพิษงู แมลงสัตว์กัดต่อย (ข้อมูลจากการสัมภาษณ์ผู้รู้ในชุมชนบ้านปึก)

คุณค่าทางวัฒนธรรมและสังคม ชุมชนบ้านปึกมีการรวมตัวเพื่อทำแป้งเต้ายายม่อม และประกอบอาหารจากแป้งเต้ายายม่อม ทำให้เกิดเป็นอาหารพื้นบ้านที่มีอัตลักษณ์ให้กับพื้นที่ และยังก่อให้เกิดความสัมพันธ์ร่วมกันทางสังคมที่โดดเด่นของจังหวัดชลบุรีคือ การบริจาคแป้งเต้ายายม่อมสำหรับใช้ทำขนมในงานบุญประจำปีของวัดในชุมชนต่าง ๆ เช่น วัดตาลล้อม (ชุมชนเหมือง) วัดท้ายดอน วัดบางเป้ง (ชุมชนแสนสุข) วัดเสม็ด (ชุมชนเสม็ด) ซึ่งทำให้งานบุญประจำปีของวัดเหล่านั้นแตกต่างจากงานวัดทั่ว ๆ ไปในจังหวัดอื่น คือ การรวมพลังของคนในชุมชนและนอกชุมชนเพื่อทำขนมพื้นบ้านจัดจำหน่ายและมอบรายได้ทั้งหมดให้วัด จนก่อให้เกิดคำพูดที่เป็นไวรัล (viral) ของงานประจำปี โดยเฉพาะวัดตาลล้อม คือ “ขนมเงินล้านงานวัด”

3. แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับการวิจัยเพื่อท้องถิ่น (community-based research)

การวิจัยเพื่อท้องถิ่น (community-based research: CBR) เป็นกระบวนการปฏิบัติร่วมกันของชุมชนเพื่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงและการพัฒนาในทางที่ดีขึ้นในชุมชนหรือท้องถิ่นนั้น ๆ กล่าวคือ CBR เน้นการทำวิจัยร่วมกันของชุมชน โดยที่ชุมชนนำปัญหาหรือข้อจำกัดในการดำเนินงานหรือดำเนินชีวิต และนำการทำวิจัยมาใช้เพื่อค้นหาคำตอบหรือแนวทางแก้ปัญหาให้กับชุมชน ซึ่งอาศัยการทำงานเป็นทีมระหว่างนักวิจัยพี่เลี้ยง นักวิจัยชาวบ้านและชุมชน ลักษณะสำคัญของงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นหรือ CBR ที่สะท้อนให้เห็นแนวคิดของการดำเนินงานวิจัยนั้น มีดังนี้ 1) เป็นโจทย์วิจัยของชุมชนที่มาจากความต้องการของชุมชนเอง 2) นักวิจัยชาวบ้านเป็นผู้ดำเนินการวิจัยด้วยตนเอง 3) การสร้างการมีส่วนร่วมจากภาคส่วนต่าง ๆ ในชุมชน 4) การพัฒนาต่อยอดและยกระดับการใช้ความรู้ท้องถิ่น 5) มุ่งเน้นการสร้างคนมากกว่าการสร้างความรู้ และ 6) การเสริมพลังอำนาจของชุมชน (ศุภย์วิชัยและพัฒนา, 2563) เมื่อเทียบกับงานวิจัยทั่วไปหรือที่เรียกว่าแบบประเพณีนิยม (conventional research) นั้น การวิจัยจะอยู่ภายใต้ศักยภาพของนักวิชาการ เพราะมองว่าเป็นงานของนักวิชาการที่เข้าไปเพื่อเพิ่มความรู้ขึ้น ๆ ให้กับตนเองเพื่อสร้างองค์ความรู้ใหม่ ค้นหาความจริงทางวิชาการ และเพื่อทำความเข้าใจปรากฏการณ์ต่าง ๆ ที่อาจมีผลต่อการพัฒนาในวงกว้าง ในขณะที่งานวิจัยเพื่อท้องถิ่น (CBR) เป็นการวิจัยเพื่อท้องถิ่นมีเป้าหมายการดำเนินงานที่เน้นชาวบ้านเป็นนักวิจัยที่สามารถนำความรู้ และพัฒนาองค์ความรู้ที่เกิดขึ้นจากข้อค้นพบของชุมชนเองและสามารถนำไปใช้เพื่อการอ้างอิงอย่างเป็นทางการได้เป็นรูปธรรมมากที่สุด

นักวิจัยได้วิเคราะห์ สังเคราะห์งานวิจัยเกี่ยวข้องกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไทย งานวิจัยเกี่ยวกับภูมิปัญญาชาวบ้านกับการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับขนมไทยพื้นบ้าน และงานวิจัยที่เกี่ยวกับเทคโนโลยีดิจิทัลที่บูรณาการกับการยกระดับวัฒนธรรมท้องถิ่น สรุปได้ดังตาราง 1

ตาราง 1

สรุปงานวิจัยที่เกี่ยวข้องเพื่อนำไปสู่การอภิปรายผลการวิจัย

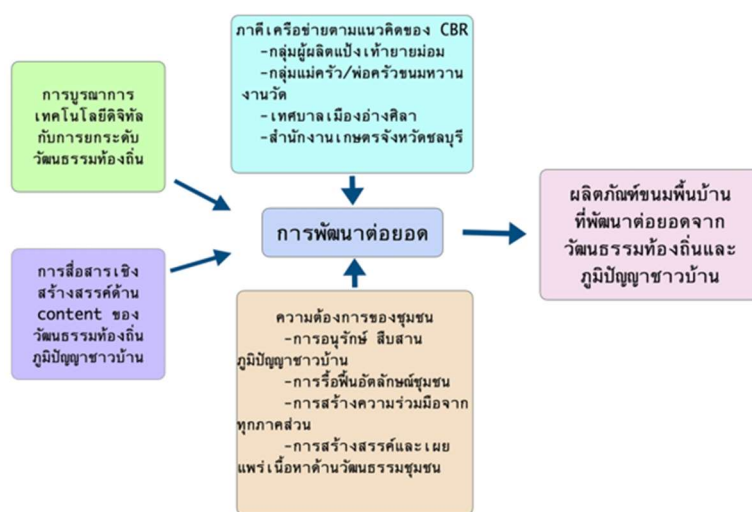
ประเด็นสำคัญ	ข้อมูลสนับสนุนการอภิปรายผล
การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไทย	<ul style="list-style-type: none"> - วิธีการแก้ไขปัญหาทางการตลาดให้เหมาะสมกับสังคมในปัจจุบัน คือ วิธีการปรับตัวให้เข้ากับสังคมในปัจจุบัน โดยการทำให้เป็นที่รู้จักในสังคม เช่น การนำขนมออกขายตามงานแสดงสินค้าในห้างสรรพสินค้าต่าง ๆ (สิริปริยา แสงทอง และธีระวัฒน์ จันทิก, 2560) - การสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่หรือทางเลือกใหม่ให้ผลิตภัณฑ์ มีการสร้างมูลค่าเพิ่มให้ผลิตภัณฑ์ที่มีความแปลกใหม่และเข้ากับเทรนด์สุขภาพ (นิโลบล วงศ์ภัทรนนท์, 2567) - การมีส่วนร่วมของชุมชนวัดเทพสถิต มี 6 ขั้นตอน คือ (1) การหาแนวคิด (2) การสร้างแบบจำลองทางธุรกิจ (3) การพัฒนาผลิตภัณฑ์ (4) การทดสอบตลาด (5) การผลิตและจัดจำหน่าย และ (6) การติดตามและประเมินผล - การที่ได้นำขนมไทยไปจำหน่ายและออกร้านในหลายๆ สถานที่เป็นการเปิดมุมมองให้เห็นช่องทางการส่งเสริมอาชีพด้านการทำขนมไทยของชุมชน และยังเป็นการสร้างโอกาสและเกิดแรงบันดาลใจให้คนชุมชนได้ตระหนักถึงคุณค่า เพิ่มศักยภาพในการสร้างงานสร้างอาชีพแก่ชาวชุมชน (เกสรี พงษ์สังข์, อรุมา บุตรเริ่ม, พรดาราชเขตต์ทองคำ, วีรวัฒน์ จันทรัตนะ, น้ำผึ้ง ปุณณะสุคนธ์ และบรรจง เหลืองรัตมาศ, 2566)
ภูมิปัญญาชาวบ้านกับการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับขนมไทยพื้นบ้าน	<ul style="list-style-type: none"> - การพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์อาหารจากวัตถุดิบในท้องถิ่นนั้น โดยต้องคำนึงถึงการอนุรักษ์ความโดดเด่นของชุมชนเป็นสำคัญเอาไว้ เพื่อให้ผู้บริโภคสามารถรับรู้ถึงรสชาติอาหารของชุมชน (ธีระวัฒน์ จันทิก, ชิษณุพงศ์ ศิริโชตินิศากร, ระชานนท์ ทวีผล และธนพัฒน์ อินทวิ, 2564) - แนวโน้มแนวทางการเล่าเรื่อง (storytelling) ของผลิตภัณฑ์เพื่อให้ลูกค้าเกิดความผูกพันเชื่อมโยงกับผู้ผลิต/พื้นที่ และทำให้ตราสินค้ามีเอกลักษณ์เฉพาะตัว - การสร้างการอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมจากวัตถุดิบท้องถิ่น การใช้วัตถุดิบของแต่ละท้องถิ่นมาใช้ในการผลิตขนมไทยถือเป็นการสร้างจุดเด่นที่ทำให้ขนมไทยในแต่ละพื้นที่ให้มีความแตกต่างกัน - การสร้างให้ขนมเป็น “สัญลักษณ์” ของพื้นที่โดยการผูกโยงเรื่องราวของขนมไทยกับพื้นที่ในชุมชน ทั้งในเชิงของประวัติศาสตร์ วิวัฒนาการ วิถีชีวิต ความสัมพันธ์ของขนมไทยกับคนในท้องถิ่น เทศกาล งานประเพณี ไปจนถึงวัฒนธรรมในการปลูกและความเชื่อต่าง ๆ (นิโลบล วงศ์ภัทรนนท์, 2567)

ประเด็นสำคัญ	ข้อมูลสนับสนุนการอภิปรายผล
เทคโนโลยีดิจิทัลที่บูรณาการกับการยกระดับวัฒนธรรมท้องถิ่น	<p>- การศึกษาความต้องการของนักท่องเที่ยว และการวิเคราะห์กลยุทธ์การสื่อสารโดยใช้ข้อมูลที่ถูกต้องเหมาะสม การบูรณาการวัฒนธรรมท้องถิ่นเพื่อใช้เป็นองค์ประกอบสำคัญในการสร้างเรื่องเล่าที่สะท้อนถึงเอกลักษณ์ท้องถิ่นเพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยว รวมทั้งการสร้างภาคีความร่วมมือระหว่างผู้มีส่วนได้ส่วนเสียและการใช้เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อใช้เป็นกลยุทธ์การสื่อสารดิจิทัลที่สำคัญ (Iwan, Muliadi Mua, & Sultan, 2025)</p> <p>- การประยุกต์เทคโนโลยีดิจิทัลมาใช้ การพัฒนานวัตกรรมบนฐานวัฒนธรรมท้องถิ่น และการเสริมพลังภาคีเครือข่าย คือ กลยุทธ์สำคัญที่จะช่วยเพิ่มความสามารถในการแข่งขัน โดยมีจุดเด่นยกตัวอย่างเช่น การพัฒนานวัตกรรมบนฐานวัฒนธรรมท้องถิ่น เน้นการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นสำหรับปรุงอาหาร การเพิ่มมูลค่าให้ผลิตภัณฑ์ และการเสริมสร้างอัตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ (Fadillah & Hakim, 2025)</p> <p>- กระบวนการในการนำเทคโนโลยีมาสร้างสิ่งใหม่ในการพัฒนาท้องถิ่นเพื่อขับเคลื่อนมรดกทางวัฒนธรรมของสหภาพยุโรปผ่านแอปพลิเคชัน NVivo 14 โดยตระหนักถึงความสำคัญของการยกระดับการท่องเที่ยวท้องถิ่นผ่านการเผยแพร่เนื้อหาวัฒนธรรมดิจิทัล การอนุรักษ์มรดกทางวัฒนธรรมท้องถิ่นในรูปแบบดิจิทัล และการมีส่วนร่วมกับมรดกทางวัฒนธรรมในพื้นที่ดิจิทัล (Beccherle & Lazzeretti, 2023)</p>

จากแนวคิดที่ได้จากการทบทวนวรรณกรรม ผู้วิจัยสนใจปรับใช้แนวคิดเกี่ยวกับวัฒนธรรม แนวคิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนไทยที่เป็นการเปิดมุมมองใหม่ ๆ ให้กับคนในสังคม แนวคิดการสร้างมูลค่าเพิ่มหรือการยกระดับผลิตภัณฑ์ทางวัฒนธรรม และแนวคิดเกี่ยวกับการบูรณาการเทคโนโลยีดิจิทัล ดังกรอบแนวคิดการวิจัยนี้

ภาพ 1

กรอบแนวคิดการวิจัย



หมายเหตุ. โดย ศรีหทัย เวลล์ส, ออกแบบเมื่อวันที่ 6 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2567

วิธีการวิจัย

การวิจัยนี้ดำเนินการวิจัยด้วยแนวคิดของกระบวนการงานวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม PAR (participatory action research: PAR) และงานวิจัยเพื่อท้องถิ่น (CBR) เน้นการมีส่วนร่วมของสมาชิกทีมวิจัยนักวิชาการ ทีมนักวิจัยชาวบ้าน การทำงานร่วมกับภาคีเครือข่ายที่เป็นองค์กรบริหารส่วนท้องถิ่น ซึ่งได้แก่ เทศบาลเมืองอ่างศิลา และสำนักงานเกษตรจังหวัดชลบุรี ในลักษณะร่วมคิดร่วมเรียนรู้ ร่วมอภิปราย และแก้ไขปัญหาร่วมกัน โดยแบ่งรายละเอียดของการดำเนินงานที่ให้บทบาทหน้าที่หลักเป็นของนักวิจัยชาวบ้าน ซึ่งเป็นเจ้าของปัญหาได้เข้ามาดำเนินการกระบวนการเพื่อแก้ไขปัญหาและเรียนรู้ด้วยตนเอง ตลอดจนวิเคราะห์ สังเคราะห์และนำไปใช้ประโยชน์สำหรับชุมชน ครอบครัวตนเอง และขยายผลสู่ชุมชนหรือครอบครัวอื่นด้วย โดยแบ่งกระบวนการและขั้นตอนการวิจัยออกเป็น 3 กิจกรรม คือ กิจกรรมการดำเนินโครงการในระยะต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ

1. ขอบเขตด้านพื้นที่ในการศึกษา

สำหรับขอบเขตด้านพื้นที่เป้าหมายในการดำเนินการวิจัยในครั้งนี้ใช้วิธีการเลือกนักวิจัยชาวบ้านจากสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจผลิตภัณฑ์ผ้าทอมือคุณยายหงวน (บ้านมาบหม้อ) วิสาหกิจกลุ่มนี้ตั้งอยู่ที่เลขที่ 30/4 หมู่ 3 ตำบลบ้านปึก อำเภอเมืองชลบุรี จังหวัดชลบุรี กลุ่มวิสาหกิจนี้ยังมีการสืบสานภูมิปัญญาชาวบ้านด้านการเพาะปลูกต้นเต้ายายม่อมและภูมิปัญญาชาวบ้านด้านการทำแปงเต้ายายม่อมมาอย่างต่อเนื่องเป็นเวลามากกว่า 80 ปี (ปัจจุบันเป็นผู้สืบทอดรุ่นที่ 3)

2. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มตัวอย่างงานวิจัยนี้ เป็นผู้ให้ข้อมูลสำคัญ ซึ่งเป็นกลุ่มคนที่เกี่ยวข้องกับผู้มีภูมิปัญญาชาวบ้านด้านการผลิตแปงเต้ายายม่อม และการทำขนมพื้นบ้านชลบุรี โดยนักวิจัยใช้การคัดเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเฉพาะเจาะจง (purposive sampling) เพื่อให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย และเป็นผู้ที่สนใจและยินยอมให้ความร่วมมือในการให้ข้อมูลสำหรับงานวิจัยนี้ กลุ่มตัวอย่างงานวิจัยนี้ กลุ่มตัวอย่างงานวิจัยรวมทั้งสิ้น 20 คน ได้แก่

2.1 กลุ่มผู้รู้ภูมิปัญญาชาวบ้านด้านการผลิตแปงเต้ายายม่อม จำนวน 8 คน (จากกลุ่มนี้ มีผู้ประสงค์ที่จะเป็นนักวิจัยชาวบ้านในงานวิจัยนี้ จำนวน 6 คน)

2.2 กลุ่มแม่ครัว/พ่อครัวขนมหวานที่ทำมาจากแปงเต้ายายม่อม จำนวน 6 คน

2.3 กลุ่มนักวิชาการสังกัดองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (เทศบาลเมืองอ่างศิลา และสำนักงานเกษตรจังหวัดชลบุรี) ที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการส่งเสริม/การสนับสนุนเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์แปงเต้ายายม่อม จำนวน 4 คน

2.4 กลุ่มผู้บริหารองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการส่งเสริม/การสนับสนุนเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์แปงเต้ายายม่อม จำนวน 2 คน

3. ขั้นตอนการวิจัย

ขั้นตอนที่ 1 ศึกษาชุดความรู้สำหรับต้นเต้ายายม่อมและการแปงรูปผลิตภัณฑ์จากต้นเต้ายายม่อมของชุมชนบ้านปึก อำเภอเมือง จังหวัดชลบุรีการศึกษาในขั้นตอนนี้เริ่มดำเนินการในช่วงเดือนพฤษภาคม ถึงกรกฎาคม พ.ศ. 2567 เครื่องมือที่ใช้คือ 1) การศึกษาเอกสารเป็นการศึกษาข้อมูลจากแหล่งข้อมูลทุติยภูมิ (secondary data) ทั้งในรูปแบบของหนังสือ บทความวิชาการ บทความวิจัย รวมถึงแหล่งข้อมูลปฐมภูมิ (primary data) ซึ่งได้แก่เอกสารจดหมายเหตุประเภทต่าง ๆ และ 2) การสัมภาษณ์กลุ่มผู้รู้/ผู้ที่มีประสบการณ์ร่วมในเหตุการณ์นั้น ๆ ของชุมชน

ขั้นตอนที่ 2 พัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์ขนมพื้นบ้านชลบุรีที่ทำมาจากแปงเต้ายายม่อม ซึ่งเป็นกระบวนการที่ดำเนินงานร่วมกันระหว่างนักวิจัยอาจารย์ นักวิจัยชาวบ้าน และภาคีเครือข่ายในชุมชน

(เทศบาลเมืองอ่างศิลา สำนักงานเกษตรจังหวัดชลบุรี และสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชน) กิจกรรมในขั้นตอนนี้ ได้แก่ 1) การพัฒนาโจทย์วิจัย เป็นการพบปะพูดคุยแลกเปลี่ยนกับชุมชนเพื่อรับฟังปัญหาที่ชุมชนให้ความสำคัญ และต้องการแก้ไขปัญหานั้น 2) การกำหนดประเด็นปัญหาการวิจัยโดยเชื่อมโยงทักษะความเชี่ยวชาญ (ภูมิปัญญาชาวบ้าน) ของนักวิจัยชาวบ้านกับความรู้ทางวิชาการของนักวิจัยอาจารย์ และนำเสนอปัญหาเหล่านั้นต่อชุมชนเพื่อให้การยอมรับและเสนอแนะความคิดเห็น 3) การออกแบบและสร้างเครื่องมือวิจัยแบบมีส่วนร่วมกันนักวิจัยอาจารย์ และนักวิจัยชาวบ้าน และ 4) ปฏิบัติการแก้ไขปัญหาร่วมกัน และสร้างภาคีเครือข่ายความร่วมมือสู่ผลลัพธ์การวิจัย การศึกษาในขั้นตอนที่ 2 เริ่มดำเนินการในช่วงเดือนสิงหาคม พ.ศ. 2567 ถึงเดือนมีนาคม พ.ศ. 2568

4. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยใช้วิธีการวิจัยเชิงคุณภาพในกระบวนการเก็บข้อมูลเพื่อให้ได้ข้อมูลตามที่ตั้งวัตถุประสงค์ไว้โดยใช้เทคนิควิธีการสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง เป็นการใช้แนวคำถามที่บรรจุหัวข้อเรื่องตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย แนวคำถาม มีรายละเอียดดังนี้

แนวคำถามสำหรับกลุ่มผู้รู้ภูมิปัญญาชาวบ้านด้านการผลิตแปงเห้ายายม่อม มีข้อคำถามดังนี้

- 1) ประวัติชุมชนและพัฒนาการของชุมชนบ้านปึกกับการผลิตแปงเห้ายายม่อม
- 2) ลักษณะเฉพาะที่สำคัญหรืออัตลักษณ์ของชุมชน
- 3) ปัญหาและอุปสรรคที่ส่งผลต่อการดำเนินชีวิตของกลุ่มผู้ผลิตแปงเห้ายายม่อมในปัจจุบัน
- 4) ความต้องการของชุมชนตำบลบ้านปึกในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมพื้นถิ่นที่ทำจากแปงเห้ายายม่อม
- 5) ประสบการณ์การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนที่ทำมาจากแปงเห้ายายม่อม
- 6) แนวทางการพัฒนา/ออกแบบผลิตภัณฑ์ชุมชนที่ทำมาจากแปงเห้ายายม่อม

แนวคำถามสำหรับกลุ่มแม่ครัว/พ่อครัวขนมหวาน มีข้อคำถามดังนี้

- 1) ความต้องการของชุมชนตำบลบ้านปึกในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมพื้นถิ่นที่ทำจากแปงเห้ายายม่อม
- 2) ประสบการณ์ด้านการปรุง/รับประทาน/หรือการมีส่วนร่วมเกี่ยวกับขนมหวานงานวัดจังหวัด

ชลบุรี

- 3) ประสบการณ์การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนที่ทำมาจากแปงเห้ายายม่อม
- 4) แนวทางการพัฒนา/ออกแบบผลิตภัณฑ์ชุมชนที่ทำมาจากแปงเห้ายายม่อม

และในส่วนของแนวคำถามสำหรับกลุ่มนักวิชาการและผู้บริหาร สังกัดองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นที่เกี่ยวข้อง มีข้อคำถามดังนี้

1) การดำเนินชีวิตหรือวิถีชีวิตของชุมชนในยุคเศรษฐกิจปัจจุบัน ที่สัมพันธ์กับด้านเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม สิ่งแวดล้อม ภายในกรอบแนวคิดการพัฒนา soft power ของรัฐบาล

2) ปัญหาและอุปสรรคที่ส่งผลต่อการดำเนินชีวิตของกลุ่มผู้ผลิตแปงเห้ายายม่อมในปัจจุบัน

3) แนวทางการพัฒนา/ออกแบบผลิตภัณฑ์ชุมชนที่ทำมาจากแปงเห้ายายม่อม

การวิจัยนี้มีการพิทักษ์สิทธิผู้ให้ข้อมูลโดยนักวิจัยทำหนังสือขอความอนุเคราะห์เก็บรวบรวมข้อมูลจากคณะกรรมการพิจารณาจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ มหาวิทยาลัยบูรพา ที่ IRB2-128/2567 เรื่อง เอกสารรับรองผลการพิจารณาจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ มหาวิทยาลัยบูรพา เมื่อวันที่ 15 ตุลาคม พ.ศ. 2567

5. การเก็บรวบรวมข้อมูล

นักวิจัยเก็บข้อมูลกับกลุ่มผู้ให้ข้อมูลตั้งแต่วันที่ 20 ตุลาคม พ.ศ. 2567 ถึงวันที่ 28 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2568 นักวิจัยเริ่มต้นจากการแนะนำตนเอง ชี้แจงวัตถุประสงค์การวิจัยและประโยชน์ที่ได้รับ ข้อมูลที่ได้มาจะไม่มีการระบุตัวตนผู้ให้ข้อมูล และผู้ให้ข้อมูลสามารถถอนตัวได้ตลอดเวลาหากต้องการ นักวิจัยส่งแนวคำถาม

การสัมภาษณ์และไต่ถามข้อมูลในการให้สัมภาษณ์ให้พิจารณา หลังจากที่ได้ให้ข้อมูลตอบรับ นักวิจัยจึงขออนุญาตบันทึกเสียงระหว่างการสัมภาษณ์

6. การวิเคราะห์ข้อมูล

นักวิจัยนำข้อมูลที่ได้จากการศึกษาเชิงพื้นที่ การศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้อง การสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง และการสังเกตด้วยการวิเคราะห์เนื้อหา (content analysis) โดยวิเคราะห์เนื้อหาที่ได้มาจากการศึกษาเอกสารและการสัมภาษณ์ วิเคราะห์ข้อมูลเพื่อระบุคำสำคัญ แนวคิด หรือประโยคที่ปรากฏซ้ำ ๆ ในชุดข้อมูล จากนั้นนำข้อมูลมาวิเคราะห์ สังเคราะห์ และจัดหมวดหมู่เนื้อหา (grouping) และสรุปเนื้อหาเพื่อนำไปสู่การพรรณนา และสรุปผลการวิจัยตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้

7. การตรวจสอบข้อมูลเชิงคุณภาพ

ผู้วิจัยใช้วิธีการตรวจสอบข้อมูล ด้วยวิธีการตรวจสอบสามเส้า (triangulation) คือ การตรวจสอบแหล่งที่มาต่าง ๆ ของข้อมูล ซึ่งประกอบด้วย การตรวจสอบด้านข้อมูล คือ การมีข้อมูลที่หลากหลายจากผู้ให้ข้อมูล ด้านระเบียบวิธีวิจัย ซึ่งเก็บข้อมูลด้วยการสัมภาษณ์ การสังเกต และการจดบันทึกภาคสนาม ด้านทฤษฎี ซึ่งนักวิจัยได้ทำความเข้าใจข้อมูลที่ได้มาตรวจสอบกับการทบทวนองค์ความรู้จากแนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง และวิธีการตรวจสอบความน่าเชื่อถือระหว่างผู้วิจัยกับผู้ให้ข้อมูล (member checking) โดยการตรวจสอบข้อมูลเมื่อสิ้นสุดการเก็บรวบรวมข้อมูล ผู้วิจัยนำข้อมูลที่เป็นข้อสรุปเบื้องต้นหรือแปลความเบื้องต้น กลับไปให้ผู้ให้ข้อมูลแต่ละรายอ่านและตรวจสอบอีกครั้ง

ผลการวิจัย

1. ผลการวิเคราะห์ สังเคราะห์ความต้องการของชุมชนตำบลบ้านปึกในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมพื้นบ้านที่ทำจากแป้งเท้ายายม่อม ที่ได้มาจากการบวนการพัฒนาโจทย์วิจัยระหว่างนักวิจัยอาจารย์ และนักวิจัยชาวบ้าน พบว่า ชุมชนได้กำหนดประเด็นปัญหาสำคัญและต้องการดำเนินการแก้ไขปัญหานั้นอย่างเร่งด่วน สรุปได้ดังนี้

1.1 ชุมชนต้องการการสนับสนุนและส่งเสริมจากหน่วยงานทั้งภาครัฐและจากนักวิชาการของมหาวิทยาลัยเพื่อขยายพื้นที่สำหรับปลูกต้นเท้ายายม่อมให้เพิ่มมากขึ้นและมีการศึกษาวิจัยผลผลิตในเชิงวิชาการให้ต่อเนื่องและมีความยั่งยืนในอนาคต เนื่องจากหากมีผลผลิตหัวเท้ายายม่อมที่เพิ่มมากขึ้นจะส่งผลต่อการผลิตแป้งเท้ายายม่อมเพิ่มมากขึ้นเช่นกัน ซึ่งในปัจจุบันแป้งเท้ายายม่อมมีปริมาณไม่เพียงพอความต้องการของผู้บริโภค กลุ่มนักวิจัยชาวบ้านท่านหนึ่งได้ให้ข้อมูลว่า ย้อนกลับไปเมื่อ 30 ปีที่แล้ว ราวปี พ.ศ. 2538 ครอบครัวของตนสามารถได้ผลผลิตจากหัวเท้ายายม่อมประมาณ 200 กิโลกรัมต่อปี และแปรรูปแป้งเท้ายายม่อมได้มากถึง 50 กิโลกรัม (หัวเท้ายายม่อมจำนวน 4 กิโลกรัมแปรรูปเป็นแป้งได้ 1 กิโลกรัม) แต่ในปี พ.ศ. 2568 ครอบครัวผลิตแป้งเท้ายายม่อมได้แค่ 10 กิโลกรัมเท่านั้น ซึ่งเห็นได้ว่าปริมาณการผลิตนั้นลดลงมากถึงร้อยละ 80 ด้วยเหตุนี้เองที่ทำให้ชุมชนต้องการเพิ่มการปลูกต้นเท้ายายม่อมให้มากขึ้นก่อนที่จะพรณพืชนี้จะสูญหายไปจากชุมชน

1.2 การสร้างเครือข่ายทางวิชาการร่วมกับนักวิชาการของมหาวิทยาลัย เพื่อเสริมสร้าง reskill, upskill และ new skill ให้กับชุมชนในเรื่องที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาและเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์สู่การพัฒนาที่ยั่งยืน และเพื่อพัฒนาให้ชุมชนเกิดจิตสำนึกการอนุรักษ์และสืบสานมรดกภูมิปัญญาชาวบ้านให้ดำรงอยู่ต่อไป โดยนักวิจัยชาวบ้านได้สะท้อนมุมมองเกี่ยวกับประเด็นนี้ไว้ว่า

“การขายของในปัจจุบันได้พัฒนาเทคนิคและวิธีการไปเยอะ แต่กลุ่มพวกเราที่เป็นชาวบ้านและยังเป็นกลุ่มเปราะบาง (ผู้สูงอายุ) ยังคงใช้วิธีการแบบบ้าน ๆ แบบเดิม ๆ และขายได้เฉพาะลูกค้าประจำหรือคนในชุมชนที่รู้จักเราเท่านั้น ทำให้คนรู้จักสินค้าแค่มักคนและขายได้ไม่เยอะ พวกเราอยากเรียนรู้การทำ TikTok การทำเรื่องเล่า การทำป้ายหรือถ่ายภาพสวย ๆ ให้ดึงดูดใจลูกค้า เราอยากได้เรียนรู้จากอาจารย์ในมหาวิทยาลัย หรือจากคนขายของที่เขาเคยทำกันจริง ๆ เผื่อว่าสักวันเรื่องราวของเท้ายายม่อมชุมชนบ้านปึกจะได้เป็นที่รู้จักกันทั่วประเทศ”

(นางนงเอี้ยง (นามสมมติ), สัมภาษณ์, 5 มิถุนายน 2567)

1.3 การ “รื้อฟื้น” อัตลักษณ์ชุมชนบ้านปึกเกี่ยวกับการปลูกต้นเท้ายายม่อม การผลิตและการใช้ประโยชน์จากแปงเท้ายายม่อมของชุมชนบ้านปึก นักวิจัยชาวบ้านเลือกประเด็นที่ต้องการรื้อฟื้น ได้แก่ การรื้อฟื้นประวัติศาสตร์ท้องถิ่นกับอัตลักษณ์ของชุมชนบ้านปึกกับการเพาะปลูกพืชประจำถิ่น ต้นเท้ายายม่อม โดยนักวิจัยชาวบ้านคนหนึ่งได้แสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับเรื่องนี้ ไว้ว่า

“ย้อนกลับไปเกือบ 40 ปีที่พ่้ายายถิ่นเข้ามาอยู่ในบ้านปึก เดินไปที่ไหนหรือบ้านไหน ก็มีแต่ต้นเท้ายายม่อมเต็มไปหมด ชาวบ้านกินทุกอย่างตั้งแต่ดอกยันราก และบ้านส่วนใหญ่ทั้งปลูกและทำแปงเท้ายายม่อมขายทั้งนั้น แล้วแปงก็ขายดีมาก ๆ ร้านอาหารแถบชลบุรีมาซื้อกันเพื่อไปทำอาหารคาว อาหารที่ขึ้นชื่อมากที่สุดในยุคนี้คือ ออส่วนหอยนางรม และขนมหวานโบราณที่วัดต่าง ๆ ทำในงานประจำปีก็ขายดีมาก และสร้างชื่อเสียงให้กับแปงเท้ายายม่อมของชุมชน แต่พอมาถึงยุคนี้ เด็ก ๆ สมัยนี้ไม่ค่อยรู้จักเท้ายายม่อมและไม่มีใครนิยมปลูกกัน หากหมดรุ่นพวกพี่แล้ว ฟื้นธงได้เลยว่า เท้ายายม่อมจะสูญหายไปจากชลบุรีแน่นอนหากไม่ได้อนุรักษ์และรักษาเอาไว้”

(นางนาริน (นามสมมติ), สัมภาษณ์, 5 มิถุนายน 2567)

2. ผลการวิเคราะห์ สังเคราะห์ พัฒนาต่อยอด และสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ขนมพื้นบ้านที่ทำจากแปงเท้ายายม่อมของชุมชนบ้านปึก นักวิจัยชาวบ้าน กลุ่มแม่ครัว/พ่อครัวขนมหวาน และกลุ่มนักวิชาการ/ผู้บริหารองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในชุมชนได้ร่วมกันคัดเลือกขนมพื้นบ้านของจังหวัดชลบุรีจำนวน 4 เมนู ได้แก่ ขนมแปงเปียก ขนมก้นถั่ว ขนมหน้าหมู และขนมกะลोजี โดยมีเหตุผลของการเลือกคือขนมเหล่านี้หาทานยากและกำลังจะสูญหายไปจากชุมชน ในขณะที่ขนมหน้าหมูนั้นเป็นขนมที่ได้สูญหายไปจากชุมชนมานานแล้ว คนในชุมชนจึงต้องการรื้อฟื้นขึ้นเพื่อสร้างอัตลักษณ์ให้กับขนมพื้นบ้านต่อไป นอกจากนี้คณะนักวิจัยได้ร่วมกันพัฒนาต่อยอดและสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับขนมพื้นบ้านเหล่านี้ให้มีความแตกต่างไปจากสูตรดั้งเดิม สรุปได้ดังนี้

2.1 ขนมแปงเปียก ในสมัยสมเด็จพระพันวัสสาอัยยิกาเจ้า พระองค์ทรงก่อตั้งโรงพยาบาลสมเด็จพระบรมราชเทวี ณ ศรีราชา ในปี พ.ศ. 2445 และทรงสนับสนุนและส่งเสริมให้มีการนำแปงเท้ายายม่อมมาแปงรูปเป็นอาหารสำหรับผู้ป่วยและเด็กทารกของโรงพยาบาล พระองค์ทรงมอบหมายให้คุณหญิงอนุรักษราชมณเฑียร ผู้เชี่ยวชาญด้านผดุงครรภ์และพยาบาลในยุคนั้น เป็นผู้รับสนองพระราชดำริในการส่งเสริมการใช้ประโยชน์จากแปงเท้ายายม่อมของชุมชนอ่างศิลา (สุนันทา อัจฉริยะ, 2564, หน้า 13) จากการค้นคว้าเพิ่มเติมในส่วนของการศึกษาเอกสารประเภทเอกสารจดหมายเหตุของนักวิจัย ได้พบหนังสือเก่าเล่มหนึ่งชื่อ “คู่มือมารดาและพี่เลี้ยง” ฉบับพิมพ์ปี พ.ศ. 2516 ภาพรวมของหนังสือเล่มนี้ สามารถใช้เป็นคู่มือในการดูแลทารกและเด็กเล็กตั้งแต่แรกเกิดจนถึงอายุ 2 ขวบ ผู้เขียนได้กล่าวถึง “แปงเปียก” ไว้หัวข้อย่อยที่อยู่ภายใต้หัวข้อใหญ่

วิธีเลี้ยงเด็กด้วยนมวัวผสม ซึ่งสอดคล้องกับข้อมูลที่อยู่ในงานวิจัยของคุณสุนันทา อัจฉริย ตามที่กล่าวไว้ข้างต้น สำหรับข้อมูลเกี่ยวกับ “แป้งเปียก” ที่ระบุอยู่ในเอกสารเล่มนี้นั้น (คุณหญิงอนุรักษาราชมณเฑียร, 2516, หน้า 121-122) มีดังนี้

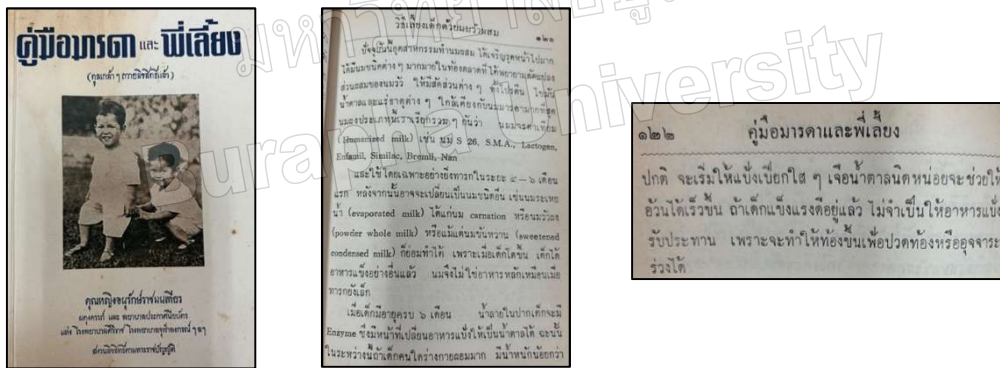
“เมื่อเด็กมีอายุครบ 6 เดือน น้ำลายในปากเด็กจะมี Enzyme ซึ่งทำหน้าที่เปลี่ยนอาหารแป้งให้เป็นน้ำตาลได้ ฉะนั้นในระหว่างนี้ถ้าเด็กคนใดร่างกายผอมมาก มีน้ำหนักน้อยกว่าปกติ จะเริ่มให้แป้งเปียกใส ๆ เจือน้ำตาลนิดหน่อยจะช่วยให้อ้วนได้เร็วขึ้น”

และในหน้า 233 ของหนังสือเล่มเดิม ในหัวข้อโรคต่าง ๆ ที่มักจะเกิดขึ้นในเด็ก ผู้เขียนได้ระบุไว้ว่า ในกรณีที่เด็กเป็นไข้ แนวทางการรักษาพยาบาลในขั้นต้น มีดังนี้

“ให้อาหารเบา ๆ (อ่อน) เช่น เคี้ยวรับประทานข้าวสวยก็เปลี่ยนเป็นให้ข้าวต้ม แป้งเปียกไข่ลวก ปลาแห้ง แองจิดแทน”

ภาพ 2

หน้าปกและส่วนของเนื้อหาที่กล่าวถึง “แป้งเปียก” หนังสือคู่มือมารดาและพี่เลี้ยง



หมายเหตุ. โดย ศรีหทัย เวลล์ส, ถ่ายภาพเมื่อวันที่ 6 มีนาคม พ.ศ. 2568

นอกจากนี้หนึ่งในนักวิจัยชาวบ้านซึ่งเป็นคนเก่าแก่ในชุมชนบ้านปึกได้เล่าให้ฟังว่า

“ในสมัยก่อนชาวบ้านแถวนี้ส่วนใหญ่ยากจน ไม่มีเงินซื้อนมวัวหรือนมผงเลี้ยงเด็กทารก ชาวบ้านจะนำแป้งเท้ายายม่อมมาละลายกับน้ำอุ่น แล้วนำมาป้อนให้เด็กกินแทนนมวัว ตัวฉันเองก็ถูกเลี้ยงมาแบบนั้นและยังแข็งแรงมาจนถึงปัจจุบันนี้ ไม่เคยได้ยินนะว่ามีเด็กตายเพราะกินแป้งเปียก”

(นางอบเชย (นามสมมติ), สัมภาษณ์, 5 มิถุนายน 2567)

2.2 ขนมกันถั่ว คณะนักวิจัยได้เลือกขนมกันถั่วมาพัฒนาต่อยอดให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนผสมของแป้งเท้ายายม่อม สาเหตุที่เลือกขนมกันถั่วเนื่องจากเป็นพื้นบ้านของชลบุรีที่หาทานได้ยากในปัจจุบัน ขนมกันถั่วที่อร่อย มีชื่อเสียง และทำจำหน่ายมาจากฐานสู่จนถึงปัจจุบันคือ ขนมกันถั่วของอำเภอพนสนธิคม ที่มีเนื้อแป้งนุ่ม เนียน หวานน้อย หอมกะทิ แป้งใช้แป้งสดที่ร้านโม่เอง และหอมถั่วชิกคั่ว

ขนมกันถั่วเป็นขนมไทยพื้นบ้านที่ชลบุรีที่กันของขนมมีส่วนผสมที่ทำจากถั่วทองหรือถั่วเขียวซีกและเปลือก นำมาคั่วจนหอม บางสูตรจะนำถั่วซีกนำมาล้างน้ำแล้วค่อยนำไปคั่ว (ให้เป็นสีน้ำตาลเข้มเกือบไหม้) จากนั้นนำกลับมาล้างน้ำอีกครั้งเพื่อไม่ให้ถั่วลอยตอนหยอดแป้ง บางสูตรก็นำถั่วซีกไปคั่วก่อนรอให้เย็นจึงเอาไปแช่น้ำประมาณ 15 นาที จากนั้นก็นำไปสะเด็ดน้ำให้แห้ง (งานวิจัยนี้ใช้สูตรนี้) โดยที่

คณะนักวิจัยได้ร่วมกันถอดสูตรจาก YouTube และจากตัวอย่างขนมกันถั่วที่ซื้อมาจากตลาดชุมชนของอำเภอพนัสนิคม เอกลักษณะของขนมนี้อยู่ที่ถั่วชิกค์ั่วที่วางที่กันถั่วก่อนเทตัวแบ่งแล้วนำไปนึ่ง จึงเป็นที่มาของชื่อขนมกันถั่ว มีรสชาติหอมหวาน เนื้อนุ่มอร่อย ซึ่งในปัจจุบันค่อนข้างหาทานได้ยาก เป็นขนมที่ใช้ในงานบุญต่าง ๆ รูปทรงเหมือนขนมถั่วตะไล หรือขนมถั่วฟู

2.3 ขนมหน้าหมู ขนมหน้าหมูเป็นหนึ่งในวัฒนธรรมด้านอาหารการกินของชาวชลบุรี ที่มีการถ่ายทอดกันมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน เป็นขนมที่แสดงให้เห็นถึงความคิดสร้างสรรค์ในการผสมผสานวัตถุดิบพื้นบ้านให้กลายเป็นขนมที่แปลกใหม่รสชาติอร่อย และเป็นที่ยอมรับในงานสำคัญต่าง ๆ และเป็นขนมที่ทำเฉพาะในท้องถิ่น ปัจจุบันหาซื้อไม่ได้แล้ว เนื่องจากไม่มีใครทำ จึงทำให้ขนมนี้ได้สูญหายไปจากความทรงจำของชาวชลบุรี

จากการศึกษาเอกสารเรื่อง “บรมราชเทวีชลบุรีสถิต สมเด็จพระพันวัสสาอัยยิกาเจ้ากับเมืองชลบุรี” (2556, หน้า 73) ทำให้คณะนักวิจัยได้ค้นพบว่าสูตรขนมหน้าหมูแบบดั้งเดิมนั้น ส่วนผสมของหน้าหมูมีวัตถุดิบแค่ 3 อย่าง คือ หมูสับ ถั่วลิสงคั่วบวบพอกแตก และเกลือ นักวิจัยชาวบ้านได้สอบถามกลุ่มคนสูงวัยในชุมชนที่คาดเดาว่าน่าจะเคยมีประสบการณ์เกี่ยวกับขนมหน้าหมู ปรากฏว่ามีแค่สองคนที่รู้จักขนมนี้ เขาได้เล่าให้ฟังว่า

“เคยกินขนมนี้ตอนเด็ก ๆ เดิมทีขนมนี้ใช้ถาดนึ่ง และเอามาตัดเป็นชิ้นคล้ายกับขนมชั้นโบราณเพื่อสะดวกสำหรับการแบ่งขาย ส่วนรสชาตินั้น ตัวแบ่งที่ผสมกับกะทิจะออกรสหวานแต่ไม่มากนัก ส่วนหน้าหมูสับนั้นจะมีรสเค็มอย่างเดียวและหอมกลิ่นถั่วลิสงคั่ว”

(นายชุ่น (นามสมมติ), สัมภาษณ์, 8 มิถุนายน 2567)

ดังนั้น คณะนักวิจัยจึงใช้ข้อมูลจากหนังสือเล่มข้างต้น และคำบอกเล่าของคนในชุมชนมาถอดสูตรแบบดั้งเดิม ผลจากการทำขนมหน้าหมูสูตรดั้งเดิม พบว่า รสชาติของขนมไม่กลมกล่อม และรสชาติไม่เข้ากัน เนื่องจากตัวขนมมีรสหวาน และในขณะที่หน้าหมูมีรสเค็ม ดังนั้นนักวิจัยชาวบ้านได้ลองปรับสูตรโดยการลดปริมาณน้ำตาลลง ส่วนหน้าหมูนั้นได้ลองปรับสูตรใส่หมูสับผสมผัก (ต้นหอม แครอทและเห็ดหอม) ของซาลาเปามาแทน ผลการทดลองที่ได้พบว่า มีรสชาติที่ดีขึ้นกว่าเดิม และเข้ากับรสนิยมของผู้บริโภคในปัจจุบัน

2.4 ขนมกะลอจี กะลอจีเป็นขนมโบราณของชนชาติจีนเป็นขนมที่ใช้ในพิธีไหว้ในเทศกาลต่าง ๆ ของชาวจีน ร่วมกับขนมเข่งและขนมเทียน แต่สำหรับประเพณีไหว้อา้งของชาวแต้จิ๋วในวันที่ 7 เดือน 7 ของทุกปีจะมีกะลอจีเป็นขนมสำคัญ (Icecream Sundae, 2561) ส่วนผสมของขนมกะลอจีสูตรดั้งเดิม มีดังนี้ แป้งข้าวเหนียว น้ำเปล่า น้ำตาลทราย ถั่วลิสงคั่ว งาขาวคั่วและงาดำคั่ว ในส่วนของตัวแบ่งกะลอจีนั้น มีวิธีการทำ 2 แบบคือ วิธีแรก ผสมแป้งกับน้ำร้อนจัดให้จับตัวกันจนสุกและเป็นก้อน (แต่ไม่เหลว) ก่อนจะนำมารับประทานต้องหยิบแป้งที่สุกแล้วให้พอดีคำ แล้วนำไปคลุกกับน้ำตาลผสมถั่วลิสง งาขาว งาดำคั่ว บวบพอกแตก วิธีที่สอง ผสมแป้งกับน้ำสะอาด จนแป้งจับตัวกันเป็นก้อน จากนั้นปั้นแป้งเป็นก้อนหนา ๆ แล้วนำไปต้มในน้ำเดือดจนสุก พักไว้แล้วนำไปจี่ด้วยน้ำมันน้อย ๆ จนเหลืองกรอบ ตัดด้วยกรรไกรให้พอดีคำ แล้วนำไปคลุกกับน้ำตาลผสมถั่วลิสง งาขาว งาดำคั่ว สูตรดั้งเดิมนี่เป็นของอาม่าชาวพนัสนิคม อายุ 87 ปี ที่ให้ความอนุเคราะห์ถ่ายทอดวิธีทำผ่านทางคลิปวิดีโอเพื่อให้คณะนักวิจัยได้นำสูตรมาพัฒนาต่อ

สูตรที่นักวิจัยชาวบ้านนำมาพัฒนาในครั้งนี้ ได้ปรับใช้แป้ง 3 ชนิด ได้แก่ แป้งข้าวเหนียวขาว แป้งข้าวเหนียวดำ และแป้งท้าวยายม่อม และในส่วนของน้ำตาลที่ใช้โรยหน้าขนมนั้นใช้น้ำตาลหล่อฮั้งก้วยแทน

น้ำตาลทรายขาว จะช่วยลดปริมาณแคลอรีและเหมาะสำหรับการควบคุมน้ำหนักหรือคนรักสุขภาพ และใช้วิธีการจืดด้วยน้ำมันเพื่อทำให้แป้งกรอบนอกนุ่มใน

จากข้อมูลในข้อ 2.1-2.4 นักวิจัยอาจารย์และนักวิจัยชาวบ้านได้พัฒนาเนื้อหา (content) เพื่อสร้างมูลค่าให้กับขนมพื้นบ้านในรูปแบบสื่อที่หลากหลาย ดังต่อไปนี้

1. ชุดความรู้ดิจิทัล (digital content) ที่เกี่ยวกับมรดกทางวัฒนธรรมของชุมชนบ้านปึกให้กับแพลตฟอร์มการเรียนรู้วัฒนธรรมของศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธรเรื่อง “ขนมแป้งเปียก: อาหาร (ที่เป็นยา) หาทานยากของชุมชนตำบลบ้านปึก จังหวัดชลบุรี” (เข้าถึงได้ที่ <https://culturio.sac.or.th/content/1865>) และเรื่อง “ภูมิปัญญาชาวบ้านกับการผลิตแป้งเท้ายายม่อมของชุมชนมาบหม้อ จังหวัดชลบุรี (เข้าถึงได้ที่ <https://culturio.sac.or.th/content/1997>)

2. ชุดความรู้ที่เกี่ยวกับภูมิปัญญาชาวบ้านด้านการเพาะปลูกต้นเท้ายายม่อมและการทำแป้งเท้ายายม่อมเผยแพร่ในแพลตฟอร์มโซเชียลมีเดียของเทศบาลเมืองอ่างศิลาและมหาวิทยาลัยบูรพา ดังนี้

"เท้ายายม่อม" ต้นแบบแปลงเพาะปลูก พืชหายากราคาสูง เข้าถึงได้ที่ <https://www.facebook.com/angsilacity.chonburi/videos/496313866811974>

"เท้ายายม่อม" ต้นแบบแปลงเพาะปลูก พืชหายากราคาสูง เข้าถึงได้ที่ https://www.youtube.com/watch?v=B722XOI_s7c

ทำแป้งเท้ายายม่อม100% แบบโบราณของแท้หากินยาก "เหนียวนุ่ม อร่อยมาก" เข้าถึงได้ที่ https://www.youtube.com/watch?v=_VW1dvhbObE

ผู้ตรวจฯ ติดตามโครงการสวนสมุนไพร และแปลงขยายพันธุ์เท้ายายม่อม เทศบาลฯเตรียมส่งต่อสู่ชุมชน เข้าถึงได้ที่ <https://www.facebook.com/angsilacity.chonburi/posts/pfbid0Yps1MJxb41TWfs72dZex5ncaqWPE6hZ2UzHnYRoBa7veRkZgb98iJxKEc7KZoMful>

ขยายพันธุ์เท้ายายม่อม อนุรักษ์พันธุ์กรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริฯ ส่งเสริมชุมชนมีรายได้ อย่างยั่งยืน เข้าถึงได้ที่ <https://www.facebook.com/angsilacity.chonburi/posts/pfbid02PSELQ9ZFzvbcgyuxVcwLQFBjKJCJaJQ41mEyH7hf8B7asSRTcMR9cv6WAnuyPGdl>

ชุดความรู้ในข้อ 1-2 สามารถตอบโจทย์ประเด็นการ “รื้อฟื้น” อัตลักษณ์ชุมชนเกี่ยวกับการปลูกต้นเท้ายายม่อม การผลิตและการใช้ประโยชน์จากแป้งเท้ายายม่อมของชุมชนบ้านปึก ซึ่งชุดความรู้ดิจิทัลดังกล่าวยังช่วยให้เกิดการเผยแพร่ความรู้ที่เป็นอัตลักษณ์ชุมชนให้เป็นที่รู้จักของคนภายนอกอีกด้วย

3. เนื้อหาการเล่าเรื่อง (storytelling) เกี่ยวกับประวัติศาสตร์ท้องถิ่น ภูมิปัญญาด้านอาหารพื้นถิ่น สูตรและวิธีการทำขนมผ่านภาพวาด (และใช้ภาพนี้สำหรับเป็นโปสการ์ด ของที่ระลึกให้กับผู้เข้าร่วมโครงการ) รวมไปถึงตำนาน เรื่องเล่าที่สะท้อนถึงอัตลักษณ์ของชุมชนบ้านปึกที่อยู่ผ่านพบและป้ายอินโฟกราฟิกสำหรับการจัดนิทรรศการ การสาธิต และการอบรมเชิงปฏิบัติการสำหรับการทำงานพื้นบ้านให้กับชุมชนบ้านปึก ชุมชนแหลมแท่น โรงเรียนผู้สูงอายุ เทศบาลเมืองอ่างศิลา สำนักหอสมุดและคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา

ในกิจกรรมนี้ก่อให้เกิดการสืบทอดและการสร้างคนรุ่นใหม่ในการส่งเสริมเรื่องแป้งเท้ายายม่อม และขนมพื้นบ้านชลบุรี ในเบื้องต้นนั้น มีผู้ประกอบการรุ่นใหม่ด้านอาหารว่าง เจ้าของแบรนด์หนึ่งที่อาศัยอยู่ในชุมชนแสนสุข ได้เรียนรู้วิธีการทำขนมกันถ้วนทั่วร่วมกับนักวิจัยชาวบ้าน และได้นำขนมกันถ้วนไปพัฒนาต่อยอดเป็นเมนูขนมว่างสำหรับการจัดอาหารว่างและเครื่องดื่มสำหรับงานประชุม และได้เสียงตอบรับเป็นอย่างดีสำหรับคนในจังหวัดชลบุรี ซึ่งถือว่าเป็น “ก้าวแรกที่สำคัญ” สำหรับการเชิดชูอาหารพื้นบ้านสู่สาธารณชน

4. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุด KIT หรือชุดวัตถุดิบพร้อมปรุงของขนมแป้งเปียกธัญพืช และให้ข้อมูลที่เป็นวัตถุดิบของท้องถิ่นที่มีความเฉพาะตัวของชุมชนบ้านปึก (เน้นแป้งทำยายม่อมเป็นหลัก) ชุดข้อมูลเชิงประวัติศาสตร์ โดยนำมาสังเคราะห์และบูรณาการออกมาเป็นเรื่องราว ที่มีพื้นฐานมาจากภูมิปัญญาและเอกลักษณ์ชุมชน ที่สามารถสร้างเป็นจุดขายเฉพาะเพื่อสร้างโอกาสในการแข่งขันในอนาคต

อภิปรายผล

จากผลการวิจัยนี้ สามารถอภิปรายผล ได้ดังนี้

1. การศึกษาความต้องการของชุมชนตำบลบ้านปึกในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมพื้นบ้านที่ทำจากแป้งทำยายม่อม เป็นกระบวนการทางสังคมที่เปิดโอกาสให้ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียของชุมชนบ้านปึก ซึ่งได้แก่เทศบาลเมืองอ่างศิลา สำนักงานเกษตรจังหวัดชลบุรี กลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่เกี่ยวข้อง รวมถึงคนในชุมชนบ้านปึก ได้เข้ามามีส่วนร่วมในการพัฒนาชุมชนด้วยกัน สอดคล้องกับแนวคิดของกาญจนา แก้วเทพ (2565) ที่กล่าวถึงเงื่อนไขการทำงานเพื่อท้องถิ่นที่ว่า โจทย์วิจัยต้องมาจากความต้องการของชุมชน และต้องเน้นการมีส่วนร่วมของทุกฝ่ายในการทำกิจกรรมโดยการเปิดโอกาสให้ทุกคนได้แสดงความคิดเห็นอย่างเท่าเทียม และยังสอดคล้องกับงานของเกสรี พงษ์สังข์ และคณะ (2566) ที่ค้นพบว่า การศึกษาความต้องการของชุมชนในการรวมกลุ่มพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไทย โดยการมีส่วนร่วมของชุมชนวัดเทพศิลาถือเป็นกระบวนการเรียนรู้ที่กระตุ้นให้ชุมชนวัดเทพศิลาเข้ามามีส่วนร่วมในฐานะเจ้าหน้าที่หรือพนักงาน มีการเรียนรู้ร่วมกันและเข้าร่วมประชุมตัดสินใจในการพัฒนา ความต้องการของชุมชนในการรวมกลุ่มพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไทย ขณะเดียวกันเจ้าหน้าที่ของรัฐอย่างนักพัฒนาสังคม ของสำนักงานเขตเทพศิลา ก็มีโอกาสร่วมรับฟังความคิดเห็น ปัญหา และความต้องการของชุมชนวัดเทพศิลาด้วย

2. การพัฒนาต่อยอดและสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ขนมพื้นบ้านที่ทำจากแป้งทำยายม่อมของชุมชนบ้านปึก คณะนักวิจัยได้ดำเนินการโดยการสร้างสรรค์เนื้อหาของเรื่องเล่า (storytelling) และพัฒนาเนื้อหา (content) ที่สะท้อนให้เห็นถึงมรดกทางวัฒนธรรมที่เป็นอัตลักษณ์สำคัญที่ควรบันทึกไว้ในความทรงจำของชุมชนที่นำมาใช้ในการสื่อสารแบรนด์ของชุมชน รวมทั้งการนำผลิตภัณฑ์ไปจัดเวิร์คชอป นิทรรศการหรือนำเสนอในงานหรือเทศกาลต่าง ๆ ยกตัวอย่างการทำกิจกรรมที่ผ่านมา ซึ่งได้แก่ การสาธิตการทำขนมกะลोजีในงานบุญกลางบ้านชุมชนบ้านปึก เมื่อวันที่ 30 มีนาคม พ.ศ. 2568 และงานบุญกองข้าวชุมชนบ้านแหลมแท่น เมื่อวันที่ 22 พฤษภาคม พ.ศ. 2568 เพื่อนำเสนอหรือเผยแพร่อัตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์และอัตลักษณ์ของชุมชนอีกช่องทางหนึ่ง อีกทั้งยังสร้างการรับรู้ผ่านการสื่อสารแบรนด์ (หรือผลิตภัณฑ์ชุมชน) ผ่านเรื่องเล่าจากการทำเวิร์คชอปและนิทรรศการของคณะนักวิจัย และการเห็นคุณค่าของทำยายม่อมในฐานะที่เป็นทั้งทรัพยากรทางธรรมชาติและทรัพยากรทางวัฒนธรรมที่มีค่าของชุมชน ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของนิโลบล วงศ์ภัทรนนท์ (2567) ที่พบว่า แนวโน้มใช้แนวทางการเล่าเรื่อง (storytelling) ของผลิตภัณฑ์เพื่อให้ลูกค้าเกิดความผูกพันเชื่อมโยงกับผู้ผลิต/พื้นที่ และทำให้ตราสินค้ามีเอกลักษณ์ และยังมีแนวคิดเพิ่มเติมจากนิโลบล วงศ์ภัทรนนท์ ที่ว่าการสร้างให้ขนมเป็น “สัญลักษณ์” ของพื้นที่โดยการผูกโยงเรื่องราวของขนมไทยกับพื้นที่ในชุมชน ทั้งในเชิงของประวัติศาสตร์ วิวัฒนาการ วิถีชีวิต ความสัมพันธ์ของขนมไทยกับคนในท้องถิ่น เทศกาล งานประเพณี ไปจนถึงวัฒนธรรมในการปลูกและความเชื่อด้านต่าง ๆ และสอดคล้องกับแนวคิดที่ว่า การที่ได้นำขนมไทยไปจำหน่ายและออกร้านในหลายๆ สถานที่เป็นการเปิดมุมมองให้เห็นช่องทางการส่งเสริมอาชีพด้านการทำขนมไทยของชุมชน และยังเป็นการสร้างโอกาสและเกิดแรงบันดาลใจให้คนชุมชนได้ตระหนักถึงคุณค่าเพิ่มศักยภาพในการสร้างงานสร้างอาชีพแก่ชาวชุมชน (เกสรี พงษ์สังข์ และคณะ, 2566) และยังเป็นแนวทางการแก้ไขปัญหาทางการตลาดให้เหมาะสมกับสังคมในปัจจุบัน คือ วิธีการปรับตัวให้เข้ากับสังคมในปัจจุบัน คือ

การทำให้เป็นที่รู้จักในสังคม เช่น การนำขนมออกขายตามงานแสดงสินค้าในห้างสรรพสินค้าต่าง ๆ (สิริปรียา แสงทอง และธีระวัฒน์ จันทิก, 2560) ที่สำคัญไปกว่านั้น การพัฒนาต่อยอดขนมพื้นบ้านให้เกิดคุณค่าทางเศรษฐกิจและสังคมด้วยการบูรณาการด้านเทคโนโลยีดิจิทัล การบูรณาการแนวคิดด้านวัฒนธรรม ภูมิปัญญาชาวบ้าน การสื่อสารเชิงสร้างสรรค์ด้วยเรื่องเล่าและประวัติศาสตร์ท้องถิ่น รวมไปถึงการพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากเป็นกลยุทธ์ที่สำคัญในการพัฒนาสังคมในยุคปัจจุบัน ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของ Iwan, Muliadi Mua, and Sultan (2025) ที่ค้นพบว่า การบูรณาการวัฒนธรรมท้องถิ่นเพื่อใช้เป็นองค์ประกอบสำคัญในการสร้างเรื่องเล่าที่เป็นเอกลักษณ์ท้องถิ่นเพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยว รวมทั้งการสร้างภาคีความร่วมมือระหว่างผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย และการใช้ประโยชน์เทคโนโลยีดิจิทัลให้เป็นกลยุทธ์การสื่อสารดิจิทัลที่สำคัญ (Fadillah & Hakim, 2025) แต่อย่างไรก็ตามการบูรณาการเทคโนโลยีดิจิทัลกับการยกระดับทางวัฒนธรรมนั้น องค์กรควรตระหนักถึงความสำคัญของการยกระดับการท่องเที่ยวท้องถิ่นผ่านการเผยแพร่เนื้อหาวัฒนธรรมดิจิทัล การอนุรักษ์มรดกทางวัฒนธรรมท้องถิ่นในรูปแบบดิจิทัล และการมีส่วนร่วมกับมรดกทางวัฒนธรรมในพื้นที่ดิจิทัลควบคู่กันไป (Beccherle & Lazzeretti, 2023)

บทความนี้เป็นส่วนหนึ่งของงานวิจัยเพื่อท้องถิ่น (CBR) เรื่อง “จากขนมเงินล้านงานวัด สู่เมนูอาหารพื้นถิ่นชลบุรี” การพัฒนาต่อยอดและเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์แปงเท้ายายม่อมของชุมชนบ้านปึก ตำบลบ้านปึก อำเภอเมือง จังหวัดชลบุรี ความโดดเด่นของงานวิจัยนี้คือ การมุ่งเน้นให้เกิดการสร้างความร่วมมือระหว่างนักวิจัยกับคนในชุมชนอย่างแท้จริงในทุกขั้นตอนการวิจัย ตั้งแต่การกำหนดปัญหา การเก็บข้อมูล การวิเคราะห์ จนถึง การนำผลลัพธ์การวิจัยไปใช้ไปร่วมกันพัฒนาและร่วมกันแก้ไขปัญหาอย่างยั่งยืน โดยเน้นการเสริมสร้างศักยภาพและความรู้ให้คนในชุมชนสามารถพึ่งพาตนเองได้ หลังจากงานวิจัยนี้ได้ดำเนินการเสร็จสิ้นแล้ว แต่นักวิจัยชาวบ้านและภาคีเครือข่ายความร่วมมือที่สำคัญในชุมชนยังคงสานต่อกิจกรรมต่าง ๆ ยกตัวอย่างเช่น 1) เมื่อวันที่ 20 มิถุนายน พ.ศ. 2565 ศูนย์ขยายพันธุ์พืช ได้นำเนื้อเยื่อจากพืชเท้ายายม่อมไปวิจัยและทดลองปลูกในห้องแล็บ หลังจากความสำเร็จของโครงการจึงได้นำต้นเท้ายายม่อมคืนสู่ชุมชนบ้านมาบหม้อ จำนวน 150 ต้น เพื่อมาขยายพันธุ์ต่อไปในแปลงทดลองปลูกของนักวิจัยชาวบ้าน 2) กิจกรรมการศึกษาความต้องการและปัญหาเกี่ยวกับการปลูกต้นเท้ายายม่อมเพื่อพัฒนาและอนุรักษ์พืชท้องถิ่นให้ยั่งยืนร่วมกับกรมการส่งเสริมและเกษตรจังหวัดชลบุรี เมื่อวันที่ 24 สิงหาคม พ.ศ. 2568 และ 3) กิจกรรมฝึกปฏิบัติการทำอาหารและขนมหวานจากแปงเท้ายายม่อมให้กับผู้สูงอายุ โรงเรียนผู้สูงอายุสังกัดเทศบาลเมืองอ่างศิลา ที่จัดเมื่อวันที่ 23 กรกฎาคม พ.ศ. 2568 เมนูที่ฝึกปฏิบัติ ได้แก่ ขนมแปงเปียกธัญพืช ขนมกะลोजี และออสวนหอยนางรม โดยมีกลุ่มนักวิจัยชาวบ้านเป็นผู้ถ่ายทอดความรู้ โดยสรุปคนในชุมชนยอมรับข้อดี ข้อจำกัด และปัญหาที่เกิดขึ้นในชุมชนของตนเป็นอย่างดี ดังนั้นการใช้ฐานรากของชีวิต ต้นทุนทรัพยากรที่มีในชุมชน เป็นตัวตั้งต้นในการแก้ไขปัญหาจึงเป็นแนวทางสำคัญที่ต้องร่วมมือร่วมใจดำเนินงานไปด้วยกัน

ข้อเสนอแนะการวิจัย

ข้อเสนอแนะทั่วไป

1. องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นควรจัดแสดง จัดนิทรรศการ หรือเวิร์คชอปเกี่ยวกับเท้ายายม่อมให้กับคนในชุมชนอย่างต่อเนื่อง เพื่อสร้างการรับรู้และช่วยให้เห็นการสร้างคุณค่าให้กับเท้ายายม่อมทั้งในเชิงวัฒนธรรมและเชิงเศรษฐกิจ
2. ควรมีกลยุทธ์การสืบทอดการทำขนมพื้นบ้านโบราณ และแนวทางการสร้างคนรุ่นใหม่ในการส่งเสริมเรื่องภูมิปัญญาชาวบ้านการทำแปงเท้ายายม่อมและการทำขนมพื้นบ้านให้กับคนรุ่นใหม่ทั้งในชุมชน

และในจังหวัดชลบุรี โดยเบื้องต้นอาจจะเป็นรูปแบบการมีส่วนร่วมในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์หรือการพัฒนา
รูปลักษณ์ของขนมโดยเน้นกลุ่มเยาวชนเป็นสำคัญ

ข้อเสนอแนะเพื่อการวิจัยในอนาคต

ศึกษาวิจัยการส่งเสริมและพัฒนาภูมิปัญญาชาวบ้าน และมรดกทางวัฒนธรรมของชุมชนบ้านปึก
เพื่อให้เป็นแหล่งเรียนรู้เชิงสร้างสรรค์และบูรณาการชุดความรู้ของชุมชน

กิตติกรรมประกาศ

บทความวิจัยนี้เป็นส่วนหนึ่งของงานวิจัยเรื่อง “จากขนมเงินล้านงานวัด สู่มenuอาหารพื้นถิ่นชลบุรี”
การพัฒนาต่อยอดและเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์แปรรูปทำขนมของชุมชนบ้านปึก ตำบลบ้านปึก อำเภอมะนัง
จังหวัดชลบุรี โดยได้รับทุนอุดหนุนการวิจัยจากสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.) ประจำปีงบประมาณ 2567
และขอขอบคุณคณะนักวิจัยชาวบ้านชุมชนบ้านปึกและภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้องทุกท่านที่ทำงานวิจัยนี้
สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี

รายการอ้างอิง

- กลุ่มภูมิปัญญาท้องถิ่นและนวัตกรรมด้านการเกษตร กองวิจัยและพัฒนางานส่งเสริมการเกษตร กรมส่งเสริม
การเกษตร. (2564). *ไขความลับทำขนมม่อม*. กรมส่งเสริมการเกษตร.
- กาญจนา แก้วเทพ. (2565). *การมีส่วนร่วมภาคเอกชนที่ 2 ของงานวิจัยเพื่อท้องถิ่น*. มูลนิธิสถาบันวิจัยท้องถิ่น.
เกสรี พงษ์สังข์, อรุณา บุตรเริ่ม, พรตารา เขตต์ทองคำ, วีรวัฒน์ จันทรัตน์, น้ำผึ้ง ปุระณะสุคนธ์ และบรรจง
เหลือรัตน์. (2566). *การส่งเสริมผลิตภัณฑ์ขนมไทยของชุมชน เพื่อขับเคลื่อนเศรษฐกิจฐานราก
โดยการมีส่วนร่วมของชุมชนวัดเทพสถิต เขตวังทองหลาง กรุงเทพมหานคร*. [รายงานวิจัยฉบับ
สมบูรณ์]. สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)
- คุณหญิงอนุรักษราชมณฑล. (2516). *คู่มือมารดาและพี่เลี้ยง*. โรงพิมพ์ไพลเกษม.
- ธีระวัฒน์ จันทิก, ชิณณพงศ์ ศิริโชตินิศากร, ระชานนท์ ทวีผล และธนพัฒน์ อินทวิ. (2564). การพัฒนา
ผลิตภัณฑ์พื้นถิ่น สำหรับยกระดับการท่องเที่ยวของชุมชนหมู่บ้านไทยมุสลิม. *วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี*,
15(1), 454-475. <https://so01.tci-thaijo.org/index.php/journaldttc/issue/view/16829>
- นิโลบล วงศ์ภัทรนนท์. (2567). การสำรวจสถานะองค์ความรู้การสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรโดยการแปรรูป
เป็นขนมไทยเพื่อเป็นสินค้าวัฒนธรรม. *วารสารสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์*, 50(1), 99-114.
<https://so04.tci-thaijo.org/index.php/socku/article/view/268226/184009>
- บรมราชเทวีชลบุรีสถิต สมเด็จพระพันวัสสาอัยยิกาเจ้ากับเมืองชลบุรี*. (2556). คณะศิลปศาสตร์
มหาวิทยาลัยมหิดล.
- ศรียุทธ เวลล์ส และปัทวี สัตยวงศ์ทิพย์. (2568). “จากขนมเงินล้านงานวัด สู่มenuอาหารพื้นถิ่นชลบุรี” การ
พัฒนาต่อยอดและเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์แปรรูปทำขนมของชุมชนบ้านปึก ตำบลบ้านปึก อำเภอมะนัง
เมือง จังหวัดชลบุรี. [รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์]. มหาวิทยาลัยบูรพา.
- ศูนย์วิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเกริก. (2563). *คู่มือเทคนิคการทำวิจัยเพื่อท้องถิ่นกับชุมชนเมือง*.
มหาวิทยาลัยเกริก. [https://research.krirk.ac.th/wp-content/uploads/sites/13/2021/11/
คู่มืองานวิจัยท้องถิ่น.pdf](https://research.krirk.ac.th/wp-content/uploads/sites/13/2021/11/คู่มืองานวิจัยท้องถิ่น.pdf)

- สิริปรียา แสงทอง และธีระวัฒน์ จันทร์ทิพย์ (2560) การศึกษาและการสืบสานการวิถีทำขนมไทยไข่ปลาสูตรโบราณของวัยรุ่นที่สืบทอดมาจากผู้สูงอายุ ร้านขนมคุณยายผ่องศรี ตลาดร้อยปีสามชุก จังหวัดสุพรรณบุรี. [รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์]. คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตสารสนเทศเพชรบุรี.
- สุนันทา อ้นจรรย์. (2564). การออกแบบนิทรรศการและกิจกรรม "พระเมตตาจากฟ้าสู่ดิน ถิ่นชลบุรี" พิพิธภัณฑสถานเจ้าพระศรีสวรินทิรา บรมราชเทวี ณ ศรีราชา. [วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยบูรพา].
- เอกวิทย์ ณ ถกลาง. (2538). พลวัตของสังคม-วัฒนธรรมไทย: ความอยู่รอดหรือหายนะ. ใน *มองอนาคต: บทวิเคราะห์เพื่อปรับเปลี่ยนทิศทางสังคมไทย* (หน้า 73-111). มูลนิธิภูมิปัญญา.
- Appadurai, A. (1990). Disjuncture and difference in the global culture economy. *Sage Journal*, 7(2-3). 295-310. <https://doi.org/10.1177/026327690007002017>
- Beccherle, P. & Lazzeretti, L. (2023). The role of digital technologies for culture-driven local development in Europe: a policy review. *IL Capitale Culturale Studies on the Value of Cultural Heritage*, (28), 25-58. <https://doi.org/10.13138/2039-2362/3183>
- Icecream Sundae. (2561). *กะลोजี้ คลุกน้ำตาล กรอบนอกนุ่มใน เหนียวหนึบหวานอร่อย*. <https://www.winnews.tv/news/25179>
- Iwan, A., Muliadi Mua, A.A.U., & Sultan, M.L. (2025). Smart integration of local culture: a communication strategy model for sustainable tourism villages in Indonesia. *Pakistan Journal of Life & Social Sciences*, 23(1), 5390-5399. <https://doi.org/10.57239/PJLSS-2025-23.1.00421>
- Fadillah, H., & Hakim, A.F. (2025). Business model transformation in the creative economy era: a study on local culinary business (Amuntai City, HSU Regency). *Journal of Business Transformation and Strategy*, 2(1), 1-5. <https://journalmab.ulm.ac.id/index.php/jbts/article/view/59>
- Kay, D.E. (1987). *Root crops* (2nd ed.). Tropical Development and Research Institute.