

การพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์อบเซยเถาผ่านภูมิปัญญาท้องถิ่น

แบบมีส่วนร่วมของวิสาหกิจชุมชนตำบลจรเข้สามพัน

อำเภออุ้มทอง จังหวัดสุพรรณบุรี

Development of Value-Added *Zygostelma benthamii* Baill

Products Through Participatory Local Knowledge: A Study of

Chorakhesamphan Community Enterprise in Suphan Buri,

Thailand

¹อาภาพรรณ สัตยาวิบูล ²แทนทัศน์ เพียกขุนทด ³ปารินดา สุขสบาย ⁴อนุกุล รัชตวงษ์

¹Arpapan Satayavibul ²Tantus Piekkoontod ³Parinda Suksabay

⁴Anukul Ratchatawong

^{1,2,3}คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

⁴ส่วนการศึกษา, เทศบาลตำบลจรเข้สามพัน

^{1,2,3}Faculty of Science and Technology, Suan Dusit University

⁴Educational Section, Chorakhesamphan Subdistrict Municipality

¹Corresponding author, e-mail: tantus.aek@gmail.com

Received February 24, 2025; Revised March 3, 2025; Accepted: August 15, 2025

บทคัดย่อ

การศึกษานี้มุ่งเน้นการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากอบเซยเถา โดยอาศัยกระบวนการมีส่วนร่วมของวิสาหกิจชุมชนตำบลจรเข้สามพัน อำเภออุ้มทอง จังหวัดสุพรรณบุรี เพื่อเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจและสร้างอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมของชุมชน งานวิจัยนี้ได้ใช้แนวทางวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม โดยมีผู้เข้าร่วมโครงการจำนวน 58 คน ประกอบด้วยกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ผู้นำชุมชน และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ผลการศึกษาแสดงให้เห็นว่าการพัฒนาผลิตภัณฑ์อบเซยเถา สามารถดำเนินการได้โดยการผสมผสานภูมิปัญญาท้องถิ่นและเทคนิคสมัยใหม่ ซึ่งนำไปสู่การผลิตเป็นผลิตภัณฑ์อาหารปลาสดเสริมอบเซยเถา โดยทดสอบการเลี้ยงและการนำไปแปรรูปเป็นปลาสดเค็มที่มีลักษณะปรากฏ เนื้อสัมผัส และรสชาติที่ผู้บริโภคยอมรับสูงสุด ตามความความต้องการของผู้บริโภค จะเห็นได้ว่า การดำเนินงานที่มีส่วนร่วมของชุมชนก่อให้เกิดการแลกเปลี่ยนความรู้และเพิ่มศักยภาพของวิสาหกิจชุมชนในการบริหารจัดการทรัพยากรชีวภาพของพื้นที่ นอกจากนี้ การศึกษาพบว่าการสนับสนุนจากหน่วยงานภายนอก เช่น การฝึกอบรม การศึกษาดูงาน และการวางแผนการตลาด มีบทบาทสำคัญในการสร้างเสริมขีดความสามารถของชุมชน จากการศึกษาครั้งนี้ สามารถสรุปได้ว่าการพัฒนาผลิตภัณฑ์อบเซยเถาผ่านกระบวนการมีส่วนร่วมสามารถช่วยส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชน และสนับสนุนการอนุรักษ์



ทรัพยากรชีวภาพและภูมิปัญญาท้องถิ่น ทั้งนี้ แนวทางดังกล่าวยังสามารถนำไปประยุกต์ใช้กับการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากพืชสมุนไพรอื่นๆ ในบริบทของเศรษฐกิจฐานรากและการพัฒนาอย่างยั่งยืน

คำสำคัญ: อบเชยเถา; นวัตกรรมผลิตภัณฑ์; ภูมิปัญญาท้องถิ่น; วิสาหกิจชุมชน; การมีส่วนร่วม

Abstract

This study focuses on the development of value-added products from *Zygostelma benthamii* Baill through a participatory approach involving the Chorakhesamphan community enterprise in U Thong District, Suphan Buri Province. The objective is to enhance the economic value of local resources while preserving the cultural identity of the community. The research employs a Participatory Action Research (PAR) methodology, involving 58 participants from community enterprises, local leaders, and relevant stakeholders. The findings indicate that the development of *Z. benthamii* products can be effectively achieved by combining traditional knowledge with modern techniques. The results demonstrated that the development of *Z. benthamii* products can be successfully implemented through the integration of traditional knowledge and modern techniques. This integration led to the production of gourami fish feed supplemented with *Z. benthamii* and its subsequent processing into salted gourami fish products. The final products exhibited optimal organoleptic properties, including appearance, texture, and flavor characteristics, achieving maximum consumer acceptance in accordance with consumer preferences. The participatory approach facilitated knowledge exchange and strengthened the capacity of community enterprises in managing local biological resources. Additionally, external support—including training programs, study visits, and marketing strategies—played a vital role in enhancing community capabilities. This study concludes that participatory-driven development of *Z. benthamii* products can contribute to local economic growth while promoting biodiversity conservation and preserving indigenous knowledge. This approach can also be adapted for the development of other herbal products within the framework of a grassroots economy and sustainable development.

Keywords: *Zygostelma benthamii* Baill; product innovation; local wisdom; community enterprise; participation

บทนำ

การพัฒนาที่ยั่งยืนเป็นหนึ่งในเป้าหมายหลักของยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี โดยมุ่งเน้นการขับเคลื่อนเศรษฐกิจที่มีความยั่งยืนผ่านการเสริมสร้างศักยภาพของชุมชนและเศรษฐกิจฐานราก การ

พัฒนาเศรษฐกิจในระดับท้องถิ่นและการยกระดับวิสาหกิจชุมชนเป็นปัจจัยสำคัญในการสร้างรายได้ และกระจายรายได้สู่ชุมชน การบูรณาการเป้าหมายการพัฒนาอย่างยั่งยืน (Sustainable Development Goals - SDGs) เน้นความสมดุลในด้านสังคม เศรษฐกิจ และสิ่งแวดล้อม การนำ ความรู้ท้องถิ่นและภูมิปัญญาท้องถิ่นมาใช้ในการพัฒนา เป็นแนวทางสำคัญในการวางแผนและบริหารจัดการ (ศูนย์วิจัยและสนับสนุนเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน [SDG Move], 2563)

ผลิตภัณฑ์สมุนไพรเป็นตัวอย่างที่ดีของการนำเอาความรู้พื้นบ้านมาสร้างมูลค่าเพิ่มและพัฒนา ชุมชนให้เข้มแข็ง พืชสมุนไพรมีบทบาทสำคัญในอุตสาหกรรมต่าง เช่น การใช้ในด้านอาหาร เครื่องดื่ม เวชสำอาง หรือสารป้องกันศัตรูพืช (Kong et al., 2020) และความต้องการสมุนไพรในปัจจุบันมี แนวโน้มเพิ่มสูงขึ้น เนื่องจากการเพิ่มขึ้นของกระแสการบริโภคสมุนไพรเพื่อสุขภาพ (Kwankhao et al., 2020) แต่ยังพบปัญหาด้านการผลิต เช่น ขาดแคลนวัตถุดิบที่มีคุณภาพหรือมาตรฐานไม่ตรงตาม ความต้องการของตลาด (Chawla & Agarwal, 2019) การส่งเสริมการพัฒนาและเพิ่มประสิทธิภาพ การผลิตจึงมีความสำคัญ

จังหวัดสุพรรณบุรี เป็นจังหวัดหนึ่งที่มีต้นกำเนิดประวัติศาสตร์อารยธรรมสุวรรณภูมิมาอย่าง ยาวนาน ด้วยลักษณะทางภูมิศาสตร์ของพื้นที่ที่เป็นที่ราบลุ่มเป็นส่วนใหญ่ และบางส่วนของที่ราบสูง โดยมีความลาดเทระหว่าง 0-3 เปอร์เซ็นต์ ซึ่งอยู่ทางด้านตะวันออกของจังหวัดตลอดแนวตั้งแต่เหนือ จรดใต้บริเวณพื้นที่ต่ำสุดอยู่ทางทิศตะวันออกเฉียงใต้ พื้นที่ของจังหวัดส่วนใหญ่เหมาะสำหรับ การเกษตร มีแม่น้ำ ลำคลอง หนอง บึงอยู่ทั่วไป เป็นจุดเริ่มต้นของประวัติศาสตร์ ศิลปวัฒนธรรมและ ประเพณีของชนชาติพันธุ์ต่างๆ ก่อนจะหลอมรวมเป็นชาติไทยในปัจจุบัน พบร่องรอยการอยู่อาศัย ของชุมชนตั้งแต่สมัยก่อนประวัติศาสตร์ทวารวดี อายุประมาณ 1,500-2,500 ปีภายในเมืองโบราณอู่ ทอง (สฤทธ์ พงศ์ขุนทร, 2561) อีกทั้งในพื้นที่อำเภออู่ทองมีชาวไทยเชื้อสายลาวอยู่หลายกลุ่ม ได้แก่ ลาวเวียง ลาวโซ่ง (ไทยทรงดำ) และลาวครั่งซึ่งเป็นกลุ่มชาติพันธุ์ที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ดังนั้นใน ปัจจุบันอำเภออู่ทองส่วนหนึ่งถูกยกให้เป็นพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนเมืองโบราณอู่ทอง เพื่อพัฒนาฟื้นฟูเมืองโบราณให้กลับมาสู่ความรุ่งเรือง สมบูรณ์ไปด้วยทรัพยากร และเป็นแหล่ง ท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ที่สำคัญของจังหวัดสุพรรณบุรี การพัฒนาแผนผังภูมิโนเวศโดยใช้วัฒนธรรม วิถี ชีวิต และภูมิปัญญาท้องถิ่นจะเป็นข้อมูลที่สำคัญและเป็นต้นทุนในด้านการพัฒนาการท่องเที่ยวที่เป็น รายได้สำคัญของประเทศการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomy Tourism) เป็นอีกหนึ่งแนวทางใน การพัฒนาชุมชน โดยการใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นและพืชสมุนไพรในการสร้างประสบการณ์ใหม่ๆ ให้กับ นักท่องเที่ยว (Wang & Xiang, 2020) การใช้พืชสมุนไพรในอาหารท้องถิ่นไม่เพียงแต่เพิ่มมูลค่าให้กับ วัตถุดิบแต่ยังส่งเสริมให้ชุมชนเห็นความสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่นและส่งเสริมสุขภาพของ ประชาชน

หากกล่าวถึงดอนก่ายาน ภูมินามของจังหวัดสุพรรณบุรีนี้ เป็นสถานที่ต้นกำเนิดปลาสดสาย พันธุ์ที่หอม อร่อย จากบันทึกของกรมประมงว่า ปลาสดที่ดอนก่ายาน เพราะปลาสดกินต้นต่ายาน (ก่ายาน, อบเชยเถา) ซึ่งพบได้ทั่วไปตามริมคลองและแหล่งน้ำต่างๆ ในบริเวณนั้น โดยคำว่า "ก่ายาน" หรือ "ต่ายาน" มีชื่อท้องถิ่นอื่นๆ เช่น เครือเขาใหม่ (แพร่), เชือกเถา (นครสวรรค์), อบเชยป่า (กรุงเทพฯ), ก่ายานเครือ และ จันดิน (ภาคอีสาน) (กรมประมง, 2561) โดยจัดเป็นพรรณไม้เถาเลื้อย ขนาดเล็ก เลื้อยพันต้นไม้หรือเลื้อยไปตามพื้นดิน มีความยาวได้ประมาณ 5-10 เมตร ลำต้นหรือ



เถามีขนสั้นและมีน้ำยางสีขาว เปลือกมีช่องระบายอากาศรูปไข่กระจายอยู่ทั่วไป เถามีลักษณะกลมเรียบ สีน้ำตาลเทาถึงสีน้ำตาลม่วง ลำต้นมีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 1.3-2 มิลลิเมตร ส่วนรากมีกลิ่นหอมคล้ายเปลือกอบเชยต้น ขยายพันธุ์ด้วยเมล็ดและการปักชำ เจริญเติบโตได้ในสภาพอากาศแห้งแล้งและในดินเกือบทุกชนิด พบขึ้นทั่วไปในทุกภาคของประเทศตามชายป่า สรรพคุณเด่นของรากสามารถนำไปเป็นส่วนประกอบที่สำคัญของการทำเครื่องหอมโบราณ (สฤชดี พงศ์ขุนทร, 2561) ช่วยให้ตัวหอมและดับกลิ่น ช่วยป้องกันปัญหาโรคผิวหนัง รักษาสิว ฝ้า ผดผื่นคัน การศึกษาวิจัยเพิ่มเติมของอบเชยเถา พบว่า ผลิตภัณฑ์จากสารสกัด รากอบเชยเถา มีฤทธิ์ด้านการสร้างเม็ดสี เป็นเครื่องสำอางสำหรับทาหน้าขาว ส่วนผล สามารถรับประทานได้ ทั้งผลดิบและผลสุกเป็นยาขับลมในลำไส้ แก้ปวดมวนท้อง แก้อาการเวียนหน้ามืดตาลาย วิงเวียน แก้อ่อนเพลีย บำรุงหัวใจ หมอยาพื้นบ้านนำมาใช้เป็นยาบำรุงกำลัง บำรุงร่างกาย อบเชยเถาตัวผู้จะมีกลิ่นฉุนแรงกว่าจึงนิยมนำไปใช้เพื่อเพิ่มกลิ่นหอมโดยใช้ส่วนรากมาสับ

ต้นกำยานมีกลิ่นหอมและพบได้ทั่วไปชาวบ้านจะนำพืชดังกล่าวมาตำหรือนำดอกของต้นดังกล่าวมาใช้ในการกวนข้าวทิพย์โดยในภาคกลางนิยมจัดทำกันในวันวิสาขบูชาเป็นประเพณีที่ทำประจำทุกปี นอกจากนี้ ยังนำมาทำกะละแมที่เป็นขนมพื้นบ้านในประเพณีงานบุญสารทของชาวไทยพวน หรือนำไปเลี้ยงแขกที่มาช่วยลงแขกในฤดูเกี่ยวข้าว จากการศึกษาภูมินามและประวัติเรื่องเล่าเกี่ยวกับปลาสด ตอนกำยาน ที่เป็นสินค้าที่มีชื่อเสียงในอดีตของจังหวัดสุพรรณบุรี มาเป็นการหาสาเหตุของปัญหาหรือจุดอ่อนของธุรกิจซึ่งทำให้เสียเปรียบคู่แข่งเป็นอุปสรรคต่อความสามารถในการทำกำไรและการเติบโตของตลาด จากการสำรวจเชิงพื้นที่ พบว่า ในเขตอำเภออู่ทอง โดยเฉพาะเขตบริเวณพื้นที่ชายป่าเขาด้านตะวันตกมีการแพร่กระจายพันธุ์ของอบเชยเถาอย่างแพร่หลาย (ชมรมวิสาหกิจชุมชนบ้านตำนาคดิน, 2564) เห็นได้จากการที่ชุมชนโดยรอบ อาทิ วิสาหกิจชุมชนบ้านตำนาคดิน ตำบลอู่ทอง อำเภออู่ทอง จังหวัดสุพรรณบุรี ได้นำต้นอบเชยเถามาใช้ประโยชน์ทำเป็นส่วนผสมของผลิตภัณฑ์กะละแมเกร็ดฝั ง ชาและ สดศรีบัวสมุนไพ ร ปัจจุบันกลุ่มการท่องเที่ยวโดยชุมชนบ้านเขาพระ ได้นำอบเชยเถามาต่อยอดการท่องเที่ยว อาทิ เช่น นำมาคั้นน้ำใช้หุงข้าวเพื่อให้ข้าวมีกลิ่นหอม เป็นการจัดการการท่องเที่ยวแบบมีส่วนร่วมบนฐานความหลากหลายทางชีวภาพเพื่อเสริมสร้างเศรษฐกิจชุมชนได้อย่างแท้จริง

การศึกษาครั้งนี้มุ่งเน้นการพัฒนาผลิตภัณฑ์อบเชยเถาผ่านภูมิปัญญาท้องถิ่นโดยการมีส่วนร่วมของวิสาหกิจชุมชนในตำบลจรเข้สามพัน อำเภออู่ทอง จังหวัดสุพรรณบุรี โดยมีเป้าหมายเพื่อพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ให้มีคุณค่าและเพิ่มมูลค่าของอบเชยเถา มาพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์เพื่อประโยชน์และส่งเสริมการท่องเที่ยว และสิ่งสำคัญที่ได้คือการสร้างคุณค่าและสร้างมูลค่าเพิ่ม โดยการนำมาเป็นส่วนหนึ่งของกิจกรรมของชุมชนได้

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อศึกษากระบวนการมีส่วนร่วมของวิสาหกิจชุมชนในการพัฒนาผลิตภัณฑ์
2. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์จากอบเชยเถาผ่านการบูรณาการภูมิปัญญาท้องถิ่นและนวัตกรรม

ระเบียบวิธีวิจัย

การวิจัยนี้ใช้กระบวนการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participatory Action Research: PAR) โดยคณะนักวิจัยร่วมกับกลุ่มวิสาหกิจ ตัวแทนภาคชุมชนและภาคีเครือข่าย จำนวน 58 คน ซึ่งมีประสบการณ์และบทบาทในการขับเคลื่อนชุมชน เพื่อมุ่งเน้นการพัฒนาวัตกรรมผลิตภัณฑ์ผ่านภูมิปัญญาท้องถิ่นแบบมีส่วนร่วม เครื่องมือในการเก็บข้อมูล คือ แบบสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้าง โดยมีผู้เชี่ยวชาญด้านเนื้อหา จำนวน 3 ท่าน เพื่อให้ข้อสังเกตผ่านการจัดทำการวิเคราะห์เนื้อหา การสังเคราะห์เนื้อหา ด้วยการจัดหมวดหมู่และนำเสนอตามวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้ โดยคณะผู้วิจัยจะทำการตรวจสอบข้อมูลแบบสามเส้า (Denzin and Lincoln, 1995) การวิเคราะห์ข้อมูลในงานวิจัยนี้พิจารณาจากความแตกต่างของแหล่งข้อมูลในสามมิติหลัก ได้แก่ (1) มิติด้านเวลา ซึ่งพิจารณาช่วงเวลาของการสัมภาษณ์ที่ดำเนินการกับกลุ่มเป้าหมายตามกำหนดนัดหมายที่สอดคล้องกัน (2) มิติด้านสถานที่ ซึ่งพื้นที่ศึกษาในกระบวนการนี้ คือ ตำบลจรเข้สามพัน อำเภอร่องทอง จังหวัดสุพรรณบุรี และ (3) มิติด้านบุคคล ซึ่งประกอบด้วยผู้ให้ข้อมูลและผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับหน่วยวิเคราะห์ ทั้งนี้ กระบวนการรวบรวมข้อมูลได้รับการสังเคราะห์และเปรียบเทียบเนื้อหาตามกรอบแนวคิดและทฤษฎีที่กำหนดไว้

การดำเนินการวิจัยในการพัฒนาวิสาหกิจชุมชน กรณีศึกษาตำบลจรเข้สามพัน ในครั้งนี้ประกอบด้วยขั้นตอนหลักที่มุ่งเน้นการมีส่วนร่วมของชุมชนและการพัฒนาผลิตภัณฑ์เชิงนวัตกรรม วิเคราะห์ข้อมูลโดยพิจารณาจากความแตกต่างของแหล่งข้อมูลในสามมิติหลัก ได้แก่ (1) มิติด้านเวลา ซึ่งพิจารณาช่วงเวลาของการสัมภาษณ์ที่ดำเนินการกับกลุ่มเป้าหมายตามกำหนดนัดหมายที่สอดคล้องกัน (2) มิติด้านสถานที่ ซึ่งพื้นที่ศึกษาในกระบวนการนี้ คือ ตำบลจรเข้สามพัน อำเภอร่องทอง จังหวัดสุพรรณบุรี และ (3) มิติด้านบุคคล ซึ่งประกอบด้วยผู้ให้ข้อมูลและผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับหน่วยวิเคราะห์ การดำเนินการวิจัยในการพัฒนาวิสาหกิจชุมชน กรณีศึกษาตำบลจรเข้สามพัน ในครั้งนี้ประกอบด้วยขั้นตอนหลักที่มุ่งเน้นการมีส่วนร่วมของชุมชนและการพัฒนาผลิตภัณฑ์เชิงนวัตกรรม ดังนี้

1. การจัดประชุมเชิงปฏิบัติการและเสวนากลุ่มย่อย ดำเนินการประชุมร่วมกับผู้มีส่วนได้ส่วนเสียจำนวน 58 คน ซึ่งประกอบด้วยผู้อยู่อาศัย องค์กรในท้องถิ่น ธุรกิจ และกลุ่มที่เกี่ยวข้องอื่นๆ เพื่อวิเคราะห์สถานการณ์และปัญหาของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในพื้นที่ตำบลจรเข้สามพัน อำเภอร่องทอง จังหวัดสุพรรณบุรี โดยมุ่งเน้นการสำรวจความต้องการและลำดับความสำคัญของกลุ่มเป้าหมาย การประชุมระดมความคิดเห็นจากผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง รวมกลุ่มผู้เชี่ยวชาญทั้งจากภายในและภายนอกที่มีประสบการณ์ตรง เพื่อพัฒนาแนวทางแก้ไขปัญหาและสร้างแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีอัตลักษณ์ โดยเฉพาะการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของผลิตภัณฑ์พลาสติก

2. การอบรมและถ่ายทอดองค์ความรู้ ดำเนินการกิจกรรมการมีส่วนร่วมของชุมชนให้เป็นไปตามแผนปฏิบัติการ จัดการอบรมเชิงปฏิบัติการเกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ โดยสาธิตเทคนิคการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์จากอบเชยเถาผ่านการประยุกต์ใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมศักยภาพของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในพื้นที่

3. การศึกษาดูงานเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้ นำสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเข้าร่วมศึกษาดูงานในพื้นที่ที่ประสบความสำเร็จ เพื่อศึกษากระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ เลือกกลยุทธ์ที่เหมาะสมโดยพิจารณาจากเป้าหมายและลักษณะของชุมชน นำมาประยุกต์ใช้ในบริบทของชุมชน



4. การวางแผนและพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่โดยบูรณาการองค์ความรู้จากภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยร่วมกันพัฒนาสูตรอาหารพลาสติกที่ผสมอบเชยเถาในอัตราส่วนต่างๆ ได้แก่ ร้อยละ 25 50 75 และ 100 ได้นำมาทดลองเลี้ยงกับพลาสติกในกระชังที่กำหนดไว้ ซึ่งเป็นผลจากการประชุมและระดมความคิดเห็นร่วมกันของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชน

5. การต่อยอดและพัฒนาผลิตภัณฑ์ พัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว โดยใช้แนวทางการสร้างสรรค์และการตอบสนองความต้องการของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชน

6. การติดตามและประเมินผลการดำเนินงาน จัดประชุมเพื่อประเมินผลการดำเนินงานของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ประเมินผลกระทบของความคิดริเริ่มการมีส่วนร่วมของชุมชนเมื่อเทียบกับวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้โดยใช้แนวทางการบริหารจัดการแบบมีส่วนร่วมเพื่อสร้างความโปร่งใสในการดำเนินงาน

7. การวิเคราะห์ผลการดำเนินงานและการสรุปผล ในขั้นตอนนี้จะดำเนินการวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากการดำเนินงานทั้งหมด โดยการเปรียบเทียบผลลัพธ์ที่ได้จากการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่และกระบวนการพัฒนาชุมชน เช่น การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์และการเสริมสร้างความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชน การใช้เครื่องมือการประเมินผลทั้งในเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ เช่น การสัมภาษณ์กลุ่มเป้าหมาย การสำรวจความพึงพอใจ และการเก็บข้อมูลภาคสนาม เพื่อทบทวนและสรุปบทเรียนที่สำคัญสำหรับการพัฒนาในอนาคต

กระบวนการวิจัยทั้ง 7 ขั้นตอนนี้สะท้อนถึงแนวทางการพัฒนาวิสาหกิจชุมชนที่อาศัยการมีส่วนร่วมของสมาชิก การบูรณาการองค์ความรู้จากแหล่งต่าง ๆ และการพัฒนาเชิงนวัตกรรม เพื่อสร้างความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนอย่างยั่งยืน

ผลการศึกษา

การดำเนินงานวิจัยครั้งนี้ใช้กระบวนการมีส่วนร่วมทั้งจากเครือข่ายภายนอกและภายในชุมชน โดยเครือข่ายภายนอกประกอบด้วยหน่วยงานท้องถิ่นและผู้นำชุมชนที่ให้การสนับสนุนการจัดประชุมเวทีชุมชนและการเสวนากลุ่มย่อย กลุ่มเป้าหมายซึ่งเป็นผู้มีส่วนเกี่ยวข้องได้เข้าร่วมกระบวนการเพื่อวิเคราะห์สถานการณ์และปัญหาของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนตำบลจรเข้สามพัน อำเภอรือทอง จังหวัดสุพรรณบุรี ผลการวิเคราะห์พบว่า ชุมชนจำเป็นต้องได้รับการอบรมเชิงวิชาการเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรท้องถิ่นโดยเฉพาะอย่างยิ่งคือพลาสติก โดยมีวิทยากรจากมหาวิทยาลัยสวนดุสิตให้ความรู้และแนะนำเทคนิคการประยุกต์ใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ตามเป้าหมายที่กำหนด ซึ่งผลการประชุมและระดมความคิดเห็นได้ข้อสรุปเป็นเป็นผลิตภัณฑ์พลาสติกเค็มและอาหารปลาสำเร็จรูปที่มีส่วนผสมของอบเชยเถา

จากวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 กระบวนการมีส่วนร่วมของวิสาหกิจชุมชนในการพัฒนาผลิตภัณฑ์แบ่งการมีส่วนร่วมออกเป็น 4 มิติ ผลจากกระบวนการมีส่วนร่วม พบว่า มิติที่ 1 ในด้านการมีส่วนร่วมในการตัดสินใจ ชาวบ้านได้ร่วมกันกำหนดแนวทางการผลิตพลาสติกเค็มแบบดั้งเดิมควบคู่กับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ มิติที่ 2 การมีส่วนร่วมในการปฏิบัติงาน สมาชิกได้ร่วมกันทดลองเลี้ยงปลาสดและพัฒนาสูตรอาหารปลาที่ผสมอบเชยเถาในสัดส่วนต่างๆ มิติที่ 3 การมีส่วนร่วมในการแบ่งปันผลประโยชน์ที่ได้ ชุมชนได้รวบรวมและเผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับการเลี้ยงปลาสดและการผลิตอาหาร

ปลาสูตรใหม่ให้กับเกษตรกรในพื้นที่ และ มิติที่ 4 การมีส่วนร่วมในการประเมินผล โดยการทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์และปรับปรุงตามข้อเสนอแนะจากผู้บริโภค



ภาพที่ 1 หน่วยงานท้องถิ่น ผู้นำชุมชน จัดประชุมเวทีชุมชนและการฝึกอบรมพัฒนาผลิตภัณฑ์

ผลการศึกษาด้านสูตรอาหารผสมอบเชยเถาที่ใช้เลี้ยงปลาสด พบว่า การใช้สูตรอาหารปลาที่ผสมอบเชยเถาร้อยละ 25 ให้ผลผลิตด้านน้ำหนักปลาสูงสุด รองลงมาเป็นสูตรอาหารที่ผสมอบเชยเถาร้อยละ 50 75 และ 100 ตามลำดับ ขณะที่สูตรอาหารที่ผสมอบเชยเถาร้อยละ 75 ให้ผลลัพธ์ด้านความยาวของปลาสูงที่สุด รองลงมาเป็นสูตรอาหารที่ผสมอบเชยเถาร้อยละ 25 ชุดควบคุม 50 และ 100 ตามลำดับ ผลการวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมีของอบเชยเถา พบว่า ประกอบไปด้วยคาร์โบไฮเดรตสูงที่สุด รองลงมาเป็นโปรตีน และไขมัน และเมื่อผสมกับอาหารสำเร็จรูปสูตรปกติ พบว่าองค์ประกอบทางเคมี เช่น ปริมาณโปรตีนและไขมันเพิ่มสูงขึ้น และคาร์โบไฮเดรตมีปริมาณลดลง

วัตถุประสงค์ข้อที่ 2 การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากอบเชยเถาผ่านการบูรณาการภูมิปัญญาท้องถิ่นและนวัตกรรม พบว่า กระบวนการ PAR ช่วยเสริมสร้างความเข้มแข็งของชุมชนในทุกมิติ ตั้งแต่การร่วมคิด การร่วมปฏิบัติ การร่วมประเมินผล และการร่วมแบ่งปันผลประโยชน์ ทำให้เกิดนวัตกรรมที่มีเอกลักษณ์และสอดคล้องกับความต้องการของตลาด รวมถึงการผสมผสานภูมิปัญญาท้องถิ่นกับเทคโนโลยีสมัยใหม่ เพื่อสร้างความยั่งยืนในการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชน



ภาพที่ 2 อาหารปลาผลิตและการแปรรูปผลิตภัณฑ์เป็นปลาสดเค็มที่มีส่วนผสมของอบเชยเถา

การทดสอบประสาทสัมผัสโดยการมีส่วนร่วมของชุมชน หลังเสร็จสิ้นกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ซึ่งผลิตภัณฑ์ที่ได้ถูกนำไปทดสอบประสาทสัมผัสเพื่อรับฟังความคิดเห็นและข้อเสนอแนะจากผู้บริโภค พบว่าคุณลักษณะด้านสี กลิ่น รสชาติ ความรู้สึกหลังกลืน และความชอบโดยรวม ของผลิตภัณฑ์ปลาสดที่เลี้ยงด้วยอบเชยเถาที่ผสมในอาหารสำเร็จรูปร้อยละ 75 (โดยน้ำหนัก) มีค่าเฉลี่ยคะแนนความชอบสูงสุด

จากนั้นนำมาพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาสดให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคทั้งในด้านลักษณะเนื้อสัมผัส และรสชาติ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ในครั้งนี้มุ่งสร้างความแตกต่างจากผลิตภัณฑ์เดิม โดยการวิเคราะห์ความต้องการของผู้บริโภคและประยุกต์ใช้อัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมท้องถิ่น ดำเนินการ และวิถีชีวิตของชุมชน ผลลัพธ์ที่ได้คือนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ เช่น อาหารปลาสดและปลาสดเค็มที่มีส่วนผสมของอบเชยเถา ซึ่งมีความโดดเด่นและแตกต่างจากผลิตภัณฑ์เดิม (แสดงดังภาพที่ 2)

อภิปรายผลการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ใช้กระบวนการศึกษาแบบมีส่วนร่วม ทั้ง 7 ขั้นตอน ผ่านเครือข่ายภายนอกและภายในชุมชน นี้ สะท้อนถึงแนวทางการพัฒนาวิสาหกิจชุมชนที่อาศัยการมีส่วนร่วมของสมาชิก การบูรณาการองค์ความรู้จากแหล่งต่าง ๆ และการพัฒนาเชิงนวัตกรรม เพื่อสร้างความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจชุมชนอย่างยั่งยืน โดยได้ข้อสรุปร่วมกันในเรื่องการพัฒนาสายพันธุ์ปลาสดให้มีการเจริญเติบโตได้เร็วยิ่งขึ้น ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ ปิยดา ปัญญาศรี และ ชีรุฒิ เอกะกุล ที่เน้นความสำคัญของการมีส่วนร่วมในทุกขั้นตอน ตั้งแต่การศึกษาปัญหา การวางแผน การปฏิบัติงาน การติดตามผล และการบำรุงรักษา เพื่อให้บรรลุเป้าหมายที่ตั้งไว้ (ปิยดา ปัญญาศรี และ ชีรุฒิเอกะกุล, 2567)

สำหรับเครือข่ายภายในชุมชน คณะกรรมการและสมาชิกกลุ่มได้ร่วมกันวางแผนและดำเนินการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ โดยประสานงานกับผู้จัดหาดูแลและผู้เกี่ยวข้องอื่นๆ ผลการศึกษาสอดคล้องกับทฤษฎีการมีส่วนร่วมของ Cohen & Uphoff; Chapin ที่ระบุว่า การมีส่วนร่วมของสมาชิกครอบคลุมมิติต่างๆ ได้แก่ การร่วมคิด ร่วมปฏิบัติ ร่วมประเมินผล ร่วมรับผลประโยชน์ และร่วมแก้ปัญหาอย่างต่อเนื่อง (Cohen & Uphoff, 1981); Chapin, 1977)

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ในครั้งนี้มุ่งสร้างความแตกต่างจากผลิตภัณฑ์เดิม โดยการวิเคราะห์ความต้องการของผู้บริโภคและประยุกต์ใช้อัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมท้องถิ่น ดำเนินการ และวิถีชีวิตของ

ชุมชน สิ่งนี้สอดคล้องกับงานวิจัยของ Kaewdaeng; Na Thalung ที่สรุปว่าภูมิปัญญาท้องถิ่นสามารถสร้างอัตลักษณ์เฉพาะตัวให้กับผลิตภัณฑ์ เมื่อนำมาผสมผสานกับความคิดสร้างสรรค์จะทำให้เกิดความแตกต่างและมูลค่าเพิ่ม Kaewdaeng, 1999; Na Thalung, 1999) นอกจากนี้ ยังสอดคล้องกับแนวคิดของ Hughes ที่ให้นิยามนวัตกรรมว่าเป็นกระบวนการนำวิธีการใหม่มาปฏิบัติหลังจากผ่านการทดลองและพัฒนาเป็นขั้นตอนแล้ว เริ่มตั้งแต่การคิดค้น การทดลองปฏิบัติ และการนำไปปฏิบัติจริง (Hughes, 2003)

ผลการศึกษาแสดงให้เห็นว่า การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากอบเชยเถาผ่านกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชนช่วยเพิ่มศักยภาพในการสร้างนวัตกรรมและเสริมสร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจของท้องถิ่น การบูรณาการภูมิปัญญาท้องถิ่นและเทคโนโลยีช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพและมาตรฐานที่สูงขึ้น นอกจากนี้ การมีส่วนร่วมของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนยังเป็นปัจจัยสำคัญในการส่งเสริมความยั่งยืน ซึ่งครอบคลุมตั้งแต่การตัดสินใจ การลงมือปฏิบัติ การแบ่งปันผลประโยชน์ และการประเมินผล กระบวนการดังกล่าวช่วยสร้างความรู้สึกร่วมเป็นเจ้าของและความผูกพันในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ร่วมกัน ซึ่งชุมชนได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานท้องถิ่น ผู้นำชุมชน และวิทยากรจากมหาวิทยาลัยสวนดุสิต แสดงให้เห็นถึงความสำคัญของการเชื่อมโยงทรัพยากรและองค์ความรู้จากภายนอกเข้ากับศักยภาพของชุมชน สอดคล้องกับงานวิจัยของกิริติญาและ จิราพัทธ์ ที่พบว่าการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนที่ประสบความสำเร็จต้องอาศัยการสนับสนุนจากหลายภาคส่วน รวมถึงการประยุกต์ใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นมาพัฒนาผลิตภัณฑ์ สะท้อนให้เห็นถึงการให้คุณค่ากับความหลากหลายทางวัฒนธรรมและองค์ความรู้ดั้งเดิมของชุมชน (กิริติญา สอนเนย และ จิราพัทธ์ แก้วศรีทอง, 2566)

งานวิจัยของ Chumket กล่าวว่า ผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาขึ้นควรสื่อให้เห็นถึงผลิตภัณฑ์ที่เกิดมาจากภูมิปัญญาท้องถิ่น และสามารถเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ได้ (Chumket, 2020) ซึ่งเป็นไปตามแนวคิดของ Phophueksanand & Yimgarund ที่เน้นความสำคัญของการผสมผสานภูมิปัญญาท้องถิ่นกับความรู้สมัยใหม่ อย่างไรก็ตาม การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนคือการรักษาสมดุลระหว่างการอนุรักษ์ภูมิปัญญาดั้งเดิมกับการพัฒนานวัตกรรมใหม่ รวมถึงการสร้างที่ยั่งยืนของกระบวนการมีส่วนร่วมในระยะยาว ซึ่งจำเป็นต้องอาศัยการสนับสนุนอย่างต่อเนื่องจากทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้อง (Phophueksanand & Yimgarund, 2024)



องค์ความรู้ใหม่ที่ได้รับจากการวิจัย



บทสรุป

การพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์อบเชยเถาผ่านภูมิปัญญาท้องถิ่นแบบมีส่วนร่วมของชุมชนตำบลจรเข้สามพัน อำเภอกู่ทอง จังหวัดสุพรรณบุรี เป็นการดำเนินงานภายใต้แนวคิดและกระบวนการของการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมโดยมุ่งเน้นการนำความรู้และภูมิปัญญาท้องถิ่นมาผสมผสานกับเทคโนโลยีสมัยใหม่เพื่อสร้างนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ที่ตอบโจทย์ความต้องการของตลาดและชุมชน ผลการศึกษครั้งนี้แสดงให้เห็นว่า กระบวนการ PAR สามารถช่วยเสริมสร้างความเข้มแข็งของชุมชนได้อย่างมีประสิทธิภาพผ่านการมีส่วนร่วมที่ครอบคลุมในหลายมิติ ผลการวิจัยพบว่า การพัฒนาผลิตภัณฑ์อบเชยเถาประสบความสำเร็จผ่านกระบวนการมีส่วนร่วม 4 มิติ ได้แก่ การมีส่วนร่วมในการตัดสินใจ การมีส่วนร่วมในการปฏิบัติงาน การมีส่วนร่วมในการแบ่งปันผลประโยชน์ และการมีส่วนร่วมในการประเมินผล โดยมีการจัดเวทีประชุมชุมชนและเสวนากลุ่มย่อยเพื่อวิเคราะห์สถานการณ์และปัญหาของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ซึ่งนำไปสู่การจัดอบรมเชิงวิชาการโดยวิทยากรจากมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรในท้องถิ่น กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ได้ประยุกต์ใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นมาถ่ายทอดสู่การปฏิบัติจริง การใช้กระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชนในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อบเชยเถาผ่านภูมิปัญญาท้องถิ่นได้ผลลัพธ์ที่สำคัญคือ การสร้างความรู้สึกร่วมเป็นเจ้าของร่วมของชุมชนในทุกขั้นตอน กระบวนการนี้ช่วยเสริมสร้างความเข้มแข็งให้กับชุมชนในการพัฒนา

นวัตกรรมใหม่ ๆ และสร้างความยั่งยืนในระยะยาว โดยกระบวนการที่มีความร่วมมือจากทุกภาคส่วนในชุมชนและเครือข่ายภายนอกได้ทำให้การพัฒนาผลิตภัณฑ์เป็นไปอย่างมีคุณภาพและมีมาตรฐาน

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะเพื่อการวิจัยครั้งต่อไป:

1. ควรศึกษาผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อมของการแปรรูปอบเซยเถา เพื่อพัฒนาแนวทางการผลิตที่ยั่งยืน รวมถึงการศึกษผลกระทบจากกระบวนการแปรรูปและการใช้วัสดุในการผลิตเพื่อให้สามารถลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมได้อย่างมีประสิทธิภาพ
2. ควรพัฒนาองค์ความรู้เกี่ยวกับการใช้สมุนไพรในผลิตภัณฑ์ที่หลากหลาย โดยเฉพาะการทำวิจัยเกี่ยวกับกระบวนการแปรรูปและการพัฒนาเทคโนโลยีใหม่ๆ ที่สามารถใช้สมุนไพรในการผลิตผลิตภัณฑ์ในลักษณะที่ยั่งยืนและปลอดภัย
3. ควรมีการศึกษาเกี่ยวกับการถอดองค์ความรู้ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในด้านต่างๆ ผ่านกระบวนการมีส่วนร่วมของสมาชิกอย่างเป็นระบบ เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการใช้เทคโนโลยีและการพัฒนาองค์ความรู้ร่วมกัน

ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย:

1. ควรมีการสนับสนุนจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการพัฒนาผลิตภัณฑ์และส่งเสริมช่องทางการตลาดให้กับกลุ่มวิสาหกิจชุมชน โดยการจัดตั้งโครงการสนับสนุนและพัฒนาเครือข่ายการตลาดที่สามารถเข้าถึงตลาดทั้งในประเทศและต่างประเทศได้
2. ควรมีการจัดตั้งโครงการสนับสนุนการพัฒนาและการจัดการความรู้ในกลุ่มวิสาหกิจชุมชน โดยมีการส่งเสริมการถ่ายทอดความรู้ผ่านกิจกรรมการอบรมและการแลกเปลี่ยนประสบการณ์ระหว่างสมาชิก เพื่อสร้างความเข้มแข็งและความร่วมมือที่ยั่งยืนในกลุ่ม
3. ควรส่งเสริมการพัฒนาศักยภาพของสมาชิกในกลุ่มวิสาหกิจชุมชนโดยการสนับสนุนการฝึกอบรมและพัฒนาทักษะเฉพาะด้านของสมาชิก เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันในตลาดและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ

เอกสารอ้างอิง

- กรมประมง. (2561). *ปลาสดจากตอนก่ายาน: ตำนานและคุณค่าทางเศรษฐกิจ*. กรมประมง.
- กิริติญา สอนเนย และ จิราพัทธ์ แก้วศรีทอง. (2566). รูปแบบการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนจากภูมิปัญญาผ้าทอท้องถิ่นเชิงพาณิชย์. *วารสารศิลปการจัดการ*. 7(1), 141-156.
- ชมรมวิสาหกิจชุมชนบ้านตำนานดิน. (2564). *การใช้ประโยชน์จากอบเซยเถาในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น*. ชมรมวิสาหกิจชุมชนบ้านตำนานดิน.
- ปิยดา ปัญญาศรี และธีรวุฒิ เอกะกุล. (2567). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนสู่เชิงพาณิชย์ที่ยั่งยืนโดยใช้เทคนิคการวิจัยปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม. *Journal of Roi Kaensarn Academi*, 9(10), 1971-1984.



- ศูนย์วิจัยและสนับสนุนเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (SDG Move). (2563). *การนำความรู้ท้องถิ่นและภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืน*. กรุงเทพฯ: ศูนย์วิจัยและสนับสนุนเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน.
- สฤณีพงศ์ ขุนทรง. (2561). แนวคิดใหม่เกี่ยวกับพัฒนาการทางวัฒนธรรมของเมืองโบราณอุททอง. *Veridian E-Journal, Silpakorn University* สาขามนุษยศาสตร์ สังคมศาสตร์และศิลปะ, 11(2), 2885-2898.
- Chapin, F.S. (1977). *Social Participation and Social Intelligence*. (3rd ed). New York: Longman.
- Chawla, P., & Agarwal, R. (2019). Challenges and opportunities in herbal medicine: Perspectives for future development. *Journal of Herbal Medicine*, 15(3), 85-94.
- Chumket, J. (2020). *Developing products from local wisdom to increase the efficiency of sustainable community management of the Thai Muslim community, Cha-am District, Phetchaburi Province. (Research report)*. Phetchaburi: Faculty of Management Science Silpakorn University. (in Thai)
- Cohen, J. M., & Uphoff, N. T. (1981). *Rural Development Participation: Concept and Measure for Project Design Implementation and Evaluation: Rural Development*. Cornell University Press.
- Denzin, N. & Lincoln, Y. (1995). Transforming Qualitative Research Methods. Is It a Revolution. *Journal of Contemporary Ethnography*, 24(3), 349-358.
- Hughes, C. (2003). *What Does it Really Takes to Get into the Ivy League & Other Highly Selective Colleges*. New York: McGraw- Hill.
- Kaewdaeng, R. (1999). *Local Wisdom to Learning; Revolution in Thai Education*, Bangkok: Matichon.
- Kong, S., Nguyen, T., & Wang, Y. (2020). The role of herbs in sustainable agriculture and economic development. *International Journal of Sustainable Agriculture*, 9(2), 124-132.
- Kwankhao, P., Chuthaputti, A., Tantipidok, Y., Pathomwichaiwat, T., Theantawee, W., Buabao, S., Chantraket, R., Puttarak, P., Petrakart, P., Chinsoi, P., Chungsiriporn, D., Bongcheewin, B., Sermsinsiri, V. (2020). The Current Situation of the Herbal Medicinal Product System in Thailand. *Journal of Health Science*, 29 (Special Issue), January - February 2020, S82-S95.
- Na Thalang. E. (1999). *Overview of Thai wisdom*. (2rd ed.). Bangkok: Amarin Printing.
- Phophueksanand, N. & Yimgarund, P. (2024). Participatory Action Research of Community Product Development Model of Local wisdom at Khlong Bang Bon Herbal Community Enterprise Group in Bangkok. *Journal of Management Science, Nakhon Si Thammarat Rajjabhat University*, 3(1), 21-39. (in Thai)



Wang, D., & Xiang, Z. (2020). Gastronomy tourism and local food tourism: Trends and future directions. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 44(2), 162-177.