

การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าอาหารจากภูมิปัญญาและทุน วัฒนธรรมมอญ จังหวัดปทุมธานี

PRODUCT DEVELOPMENT AND VALUE ADDITION OF FOOD FROM MON, THE WISDOM AND CULTURAL CAPITAL OF PATHUM THANI PROVINCE

อัจฉราวรรณ สุขเกิด^{1*} และ วรณี เชาวนสุขุม¹
Ajcharawan Sujkird^{1*} and Warunee chouwasukum¹

Received : 7 June 2022

Revised : 18 August 2022

Accepted : 23 August 2022

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาภูมิปัญญาและทุนวัฒนธรรมมอญ ในจังหวัดปทุมธานี และ 2) ศึกษาการพัฒนาตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ เพื่อเพิ่มมูลค่าอาหารมอญ กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้ คือ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนชนมไทย และกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ตำบลผักชี เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม คือ การสัมภาษณ์ (Interview) และเทคนิค A-I-C ระดมระดมความคิดเห็นจากประธานกรรมการ และสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชน จำนวน 6- 12 คน ประกอบด้วย นักวิจัย 2 คน ผู้ช่วยนักวิจัย 1 คน ประธานกลุ่ม 1 คน สมาชิกกลุ่ม 6 และประชาชน 2 คน

ผลการวิจัยพบว่า

1. ภูมิปัญญาและทุนวัฒนธรรมมอญ ในจังหวัดปทุมธานี พบว่า การทำอาหารหรือขนมอยู่บนพื้นฐานความเชื่อที่ยึดถือปฏิบัติมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน นอกจากนี้ยังแสดงให้เห็นถึงการสร้างความสัมพันธ์ในกลุ่มเครือญาติ มีความเหนียวแน่นช่วยเหลือเกื้อกูลระหว่างกัน ส่งผลให้เกิดความสามัคคี มีการสนับสนุนการดำเนินกิจกรรมและพัฒนาชุมชน
2. การพัฒนาตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ เพื่อเพิ่มมูลค่าอาหารมอญ พบว่า การคิดสร้างสรรค์ในการเพิ่มมูลค่าให้ใช้โทนสีแดงและส้ม ผลิตภัณฑ์มีเอกลักษณ์จะได้รับความสนใจทั้งรูปแบบผลิตภัณฑ์และรสชาติ

คำสำคัญ: การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การเพิ่มมูลค่าอาหารมอญ ทุนวัฒนธรรมมอญ

¹คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์

¹Faculty of Management Sciences, Valaya Alongkorn University under the Royal Patronage

*ผู้นิพนธ์ประสานงาน E-mail: Ajcharawan@vru.ac.th

ABSTRACT

The objective of this research is 1) to Study the Wisdom and Capital of Mon culture in Pathum Thani Province and 2) to study about brand and packaging development to add value to Mon food. The selected groups involved in this study were the Thai dessert community enterprise group, the community enterprise group, and the coriander liver farmer's housewife group. Interviewing and AIC procedures were the tools employed in participatory operational research: two researchers, one research assistant, one group chairman, six group members, and two persons make up the community enterprise group, which has between six to twelve members.

1. Wisdom and Capital of Mon Culture in Pathum Thani Province research found that making or cooking desserts is a belief that has been commenced from the past and up to this present time. In addition, they believe that the presence of kinship unity and mutual support among people leads to harmonious activities and community development

2. In order to add value to Mon food, Brand and packaging development discovered that using red and orange tones makes it more creative. Unique products with good quality and flavor will definitely attract the attention of people/consumers.

Keywords: Product development, Adding value to Mon food, Culture Capital of Mon

บทนำ

จังหวัดปทุมธานีเดิมชื่อ “เมืองสามโคก” เป็นเมืองที่ตั้งมาตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา ช่วงปลายแผ่นดินพระบรมไตรโลกนาถมาถึงแผ่นดินสมเด็จพระนรินทรธิราช พ.ศ. 2112 กรุงศรีอยุธยาเสียแก่พม่า เมืองสามโคกจึงร้างไป มีหลักฐานในกฎหมายเก่าลักษณะพระธรรมนูญว่าด้วยการใช้ตราราชการ พ.ศ. 2179 ในแผ่นดินของ สมเด็จพระเจ้าปราสาททอง แห่งกรุงศรีอยุธยา ระบุว่า สามโคก เป็นหัวเมืองขึ้นกับกรมพระกลาโหม จึงแสดงให้เห็นว่าเมืองสามโคก มีฐานะเป็นเมืองมาก่อนแล้วตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา ใน พ.ศ. 2202 ขวามอญเมืองเมาะตะมะพากันอพยพหนีพม่าเข้ามาสวามิภักดิ์สมเด็จพระนารายณ์มหาราช จึงทรงโปรดเกล้าให้ครอบครัวมอญมาตั้งบ้านเรือนอยู่ตำบลสามโคกใกล้วัดสิงห์ สามโคกจึงเป็นที่ตั้งชุมชนมอญ และต่อมาในแผ่นดินสมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราชแห่งกรุงธนบุรี มีขวามอญอพยพหนีพม่ามาอีก เรียกว่า คร่อมอญ (สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี, 2559)

ขวามอญสร้างบ้านเรือนและวัดในชุมชนริมฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา รุ่งหลังที่อพยพมาเรียกว่า “มอญใหม่” มีการตั้งบ้านเรือนกระจัดกระจายออกจากบ้านสามโคกอยู่ทั้งสองฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา รวมกันเป็นชุมชนหมู่บ้าน วัฒนธรรมยังคงชัดเจนเป็นเอกลักษณ์ โดยเฉพาะด้านอาหารที่ขวามอญนำติดตัวมาด้วยทำให้เกิดพิธีกรรม เช่น กระยาสารท เป็นขนมที่แสดงถึงผลผลิตแห่งความอุดมสมบูรณ์ของธัญญาหาร น้ำอ้อย ข้าวตอก ข้าวเม่า ถั่ว งา กวนให้เข้ากันกลายเป็นขนม

โบราณที่มีชื่อเรียกตามฤดูกาลของการเก็บเกี่ยวผลผลิตทางการเกษตรว่าขนม “กระยาสารท” ในประเทศไทยเราไม่ปรากฏที่มาของขนมชนิดนี้ มีปรากฏในประเพณี 12 เดือน คือ ประเพณีสารทเดือน 10 ขนมกระยาสารทนิยมทำกันในราวเดือน กันยายนถึงเดือนพฤศจิกายน พบในเขตภาคกลางมากกว่าภาคอื่น ๆ นอกจากนี้ยังมีอาหารอื่นอีก เช่น การทำข้าวแช่และการกวนข้าวทิพย์ เป็นต้น ในปัจจุบันยังคงถือปฏิบัติกันอยู่ตามความเชื่อและความศรัทธา ถึงแม้จะเปลี่ยนแปลงไปตามยุคและสมัยแต่ยังคงปรับวิถีให้เข้ากับปัจจุบัน (วรุณี เขาวนัสสุม และคณะ, 2561)

สินค้าและผลิตภัณฑ์ของชุมชนสะท้อนให้เห็นถึงภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่เป็นเอกลักษณ์สามารถดึงดูดความสนใจทำให้สินค้าชุมชนเกิดการพัฒนาลักษณะให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคยุคใหม่ การศึกษาของ วงศ์ธีรา สุวรรณ (2563) พบว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่นกับการเพิ่มมูลค่าสินค้าเป็นแนวทางการพัฒนาในลักษณะคู่ขนานที่เริ่มจากฐานคิดภูมิปัญญาที่สืบทอดกันมามีผลเป็นเชิงรูปธรรม คือ สินค้ามีฐานจากภูมิปัญญาและมีการผสมผสานกับศาสตร์สมัยใหม่ได้อย่างลงตัว Tsung Huang & Chu (2010) พบว่า ความสามารถในการพัฒนาสินค้าเกิดจากการเพิ่มมูลค่าสินค้า หรือ การสร้างอัตลักษณ์ให้ได้รับความสนใจมากขึ้น วิศรา สมเกียรติกุล และกมล เรืองเดช (2564) มีการศึกษาเพิ่มเติมว่าการค้นคว้าทางวิทยาศาสตร์ผนวกกับภูมิปัญญาท้องถิ่นและนำเทคโนโลยีเข้ามาใช้ในการผลิต เพื่อแปรรูปให้เป็นผลผลิตใหม่ ๆ เป็นทางเลือกในการเพิ่มโอกาสช่องทางการตลาด การปรับตัวทางวัฒนธรรมของท้องถิ่นให้เหมาะสมสอดคล้องกับยุคสมัยและวิถีชีวิตของคนในชุมชน เป็นหัวใจสำคัญของการดำรงอยู่ การศึกษาวัฒนธรรมของแต่ละท้องถิ่น เช่น การผลิต การบริโภค กฎเกณฑ์ของชุมชน เอกลักษณ์ของชุมชน ถือเป็นกระบวนการทางวัฒนธรรมที่สร้างระบบความหมายของชุมชนท้องถิ่นนั้น การทำความเข้าใจประเด็นดั้งเดิมเพื่อให้ชุมชนหรือท้องถิ่นปรับเปลี่ยนประเพณี วัฒนธรรม โดยการประยุกต์ให้เข้ากับสภาพสังคมและวิถีชีวิตในปัจจุบัน เพื่อส่งเสริมคนรุ่นใหม่ให้มีส่วนร่วมในการปรับและฟื้นฟูสืบสานวัฒนธรรมต่อไป

ด้วยความสำคัญของการพัฒนาและเพิ่มมูลค่าอาหารมอญในการบริโภคอาหารแสดงให้เห็นถึงมรดกทางวัฒนธรรมของชาติ การวิจัยครั้งนี้ก่อให้เกิดประโยชน์ในการสร้างมูลค่าวิถีการทำอาหารและพัฒนาองค์ความรู้ของอาหารมอญ การสร้างตราสินค้าและการถ่ายทอดวัฒนธรรมด้านอาหารให้เป็นที่รู้จัก และสามารถต่อยอดเชิงพาณิชย์ การพัฒนาลักษณะแบบมีส่วนร่วมของชุมชน ส่งเสริมให้เกิดแหล่งอาหารมอญในจังหวัดปทุมธานีในรูปแบบของธุรกิจชุมชน ให้เกิดการสร้างอาชีพและรายได้ที่มั่นคงให้กับธุรกิจชุมชนอย่างยั่งยืน

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อศึกษาภูมิปัญญาและทุนวัฒนธรรมมอญ ในจังหวัดปทุมธานี
2. เพื่อศึกษาการพัฒนาตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ เพื่อเพิ่มมูลค่าอาหารมอญ ในจังหวัดปทุมธานี

วิธีดำเนินการวิจัย

ประชากร

ประชากรที่ใช้ในการศึกษา คือ กลุ่มวิสาหกิจที่มีเชื้อสายมอญในจังหวัดปทุมธานี อำเภอเมืองสามโคก ลาดหลุมแก้ว คลองหลวง ลำลูกกา ธัญบุรี และหนองเสือ ครอบคลุมพื้นที่ 7 อำเภอ โดยเลือกเฉพาะชุมชนที่มีชาวมอญอยู่จำนวนมาก การดำเนินการคัดเลือกร่วมกับพัฒนาการจังหวัดปทุมธานี เนื่องจากมีข้อมูลที่แท้จริง

กลุ่มตัวอย่าง

1. จากผลการคัดเลือกร่วมกับพัฒนาการจังหวัดปทุมธานี เป็นการคัดเลือกแบบเฉพาะเจาะจง เนื่องจากเป็นกลุ่มวิสาหกิจที่มีเชื้อสายมอญได้จำนวน 2 กลุ่ม คือ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนขนมไทย จัดตั้งพื้นที่ บ้านเลขที่ 3 หมู่ที่ 6 ตำบลคลองควาย อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี และกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรตำบลผักชี หมู่ 12 ตำบลระแหง อำเภอลาดหลุมแก้ว จังหวัดปทุมธานี

2. กลุ่มตัวอย่างสำหรับการวิจัยเชิงคุณภาพมีวิธีการเก็บข้อมูล ดังนี้

2.1 สันทนากลุ่มและประชุมระดมความคิดเห็นจากประธานกรรมการ และสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชน จำนวน 6-12 คน ประกอบด้วย นักวิจัย 2 คน ผู้ช่วยนักวิจัย 1 คน ประธานกลุ่ม 1 คน สมาชิกกลุ่ม 6 และประชาชน 2 คน

2.2 สัมภาษณ์ พัฒนาการจังหวัดปทุมธานี นักวิชาการพัฒนาชุมชนชำนาญการ พัฒนาชุมชน และ บุคลากรสำนักส่งเสริมการเกษตร จำนวน 6-12 คน ประกอบด้วย นักวิจัย 2 คน ผู้ช่วยนักวิจัย 1 คน ประธานกลุ่ม 1 คน สมาชิกกลุ่ม 6 และประชาชน 2 คน

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

ในการวิจัยในครั้งนี้ใช้การวิจัยปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม โดยสมาชิกกลุ่มมีส่วนร่วมในการวิเคราะห์ปัญหา เครื่องมือวิจัยที่สำคัญของการวิจัยในครั้งนี้ ได้แก่ การสัมภาษณ์ (Interview) การสังเกต การสำรวจ และเทคนิค AIC

เทคนิคที่ใช้ในกระบวนการวิจัย

ใช้กระบวนการ A-I-C เป็นเทคนิคการประชุมแบบมีส่วนร่วมอย่างสร้างสรรค์ที่การระดมสมองทำให้เกิดความเข้าใจสภาพปัญหาหรือข้อจำกัด ความต้องการและศักยภาพของผู้ที่เกี่ยวข้องในเรื่องต่าง ๆ งานที่ได้จากการประชุมมาจากความคิดของทุกคน มีการแลกเปลี่ยนความรู้และประสบการณ์ นำเสนอข้อมูลที่ทำให้เกิดความเข้าใจถึงสภาพปัญหา ความต้องการและข้อจำกัดเพื่อนำมาใช้ในการแก้ปัญหาและพัฒนา กระบวนการ A-I-C ดำเนินการดังนี้ (ปริญญช อุทัยศรี, 2562)

ขั้นตอนที่ 1 การสร้างความรู้ (Appreciation: A)

วิเคราะห์สภาพของวิสาหกิจ โดยการให้ผู้เข้าร่วมประชุมช่วยกันคิดวิเคราะห์ เป็นการเปิดโอกาสให้พูดคุยแลกเปลี่ยนและกระตุ้นให้ช่วยกันคิด สร้างบรรยากาศการประชุมให้มีความสุขและเป็นกันเอง

ขั้นตอนที่ 2 การสร้างแนวทางการพัฒนา (Influence: I)

ค้นหาทางเลือกในการพัฒนา กำหนดเป้าหมาย กำหนดกิจกรรม และจัดลำดับความสำคัญของกิจกรรม

ขั้นตอนที่ 3 การสร้างแนวทางปฏิบัติ (Control: C)

การสร้างแนวทางการปฏิบัติและยอมรับการทำงานร่วมกัน โดยการนำกิจกรรมต่าง ๆ มาสู่การปฏิบัติ จัดกลุ่มผู้รับผิดชอบ แบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบและจัดทำแผนปฏิบัติ ดำเนินการ ดังนี้

1. แบ่งหน้าที่และความรับผิดชอบชัดเจน ตามความสามารถที่ถนัด
2. การกำหนดวิธีการหรือแผนการปฏิบัติอย่างละเอียด นำไปสู่การปฏิบัติและการติดตามผล

การเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยดำเนินการเก็บข้อมูลตลอดการดำเนินงานในชุมชนระหว่างเดือนเมษายน 2563 ถึงเดือนพฤษภาคม 2564 โดยใช้วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลในดังนี้

การศึกษาแนวคิดทฤษฎี เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาและเพิ่มมูลค่าอาหารจากภูมิปัญญาและทุนวัฒนธรรมมอญ อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี โดยค้นคว้าจากเอกสาร บทความ รวมทั้งงานวิจัยภายในประเทศและต่างประเทศ เพื่อให้ได้กรอบแนวคิดการวิจัย ซึ่งศึกษานำมาวิเคราะห์เพื่อให้ได้ข้อสรุปเป็นกรอบแนวคิดการวิจัย

การสำรวจข้อมูล และคัดเลือกวิสาหกิจชุมชน ทำการสอบถามข้อมูลวิสาหกิจชุมชนชาวไทยเชื้อสายมอญ จากนักวิชาการส่งเสริมการเกษตรจังหวัดปทุมธานี และสมาพันธ์ชาวมอญ จังหวัดปทุมธานี ได้กลุ่มเป้าหมาย คือ 1) วิสาหกิจชุมชนขนมไทย หมู่ 6 ตำบลคลองควาย อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี 2) วิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรตำบลผักชี ตำบลระแหง อำเภอลาดหลุมแก้ว จังหวัดปทุมธานี

จากนั้นทำการติดต่อกับวิสาหกิจชุมชน นัดหมายเพื่อการสัมภาษณ์เชิงลึกใช้วิธีการเลือกแบบเจาะจง เลือกสัมภาษณ์ประธานกลุ่ม และสมาชิกวิสาหกิจชุมชน แล้วทำการการสร้างเครื่องมือในการสัมภาษณ์ มีขั้นตอนในการสร้างเครื่องมือ ดังนี้

1. การกำหนดกรอบความคิดและประเด็นการสัมภาษณ์ เพื่อรวบรวมความคิดเห็นจากผู้เชี่ยวชาญ นักวิชาการส่งเสริมการเกษตร มีประเด็นการสนทนา ประวัติความเป็นมาของวิสาหกิจชุมชน การบริหารจัดการวิสาหกิจชุมชน การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ การตลาด ปัญหาการประกอบกิจการ และตรวจสอบความตรงตามเนื้อหาตลอดจนถูกต้องของภาษาในการสื่อความหมาย

2. นำเครื่องมือมาปรับปรุงแก้ไข เพื่อให้เกิดความสมบูรณ์และมีความเหมาะสมสำหรับการนำไปใช้จริง

3. การเก็บรวบรวมข้อมูลจากการสัมภาษณ์ ดำเนินการสำรวจ และการสัมภาษณ์จากเครื่องมือที่สร้างขึ้น และรวบรวมข้อมูลตามประเด็นที่จัดทำไว้

4. การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพในงานวิจัยครั้งนี้จะใช้การวิเคราะห์เนื้อหา (Content analysis) โดยใช้การตรวจสอบแบบสามเส้า (Triangulation Method) จากผู้ให้ข้อมูล เพื่อให้ได้ผลไปใช้ในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ และตราสินค้าต่อไป

การวิเคราะห์ข้อมูล

ข้อมูลเชิงคุณภาพผู้วิจัย ได้จากการเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยวิธีต่าง ๆ ดังนี้ การสังเกต การสัมภาษณ์ การสนทนากลุ่ม การประชุมแบบมีส่วนร่วม และการระดมความคิด เพื่อแสดงความคิดเห็นด้วยเทคนิค AIC การวิเคราะห์ SWOT ซึ่งการรวบรวมข้อมูล เชิงคุณภาพ ทำให้ข้อมูล

ที่ได้มามีความน่าเชื่อถือ ผู้วิจัยจะทำการตรวจสอบความถูกต้อง โดยการตรวจสอบข้อมูลแบบสามเส้า (Triangulation Method) ดังภาพประกอบ หลังจากนั้นจะนำข้อมูลมาวิเคราะห์เชิงเนื้อหาแล้ว บรรยายเชิงพรรณนาตามสภาพความเป็นจริงและปรากฏการณ์ที่เกิดขึ้น

ผลการวิจัย

วัตถุประสงค์ข้อ 1 ศึกษาภูมิปัญญาและทุนวัฒนธรรมมอญ ในจังหวัดปทุมธานี

ผลการศึกษาพบว่า ทุนทางวัฒนธรรม คือ ทุนหรือมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม ที่ประกอบด้วย ภาษา วรรณกรรมพื้นบ้าน ศิลปะการแสดง แนวทางปฏิบัติทางสังคม พิธีกรรม และงานเทศกาล งานช่างฝีมือดั้งเดิม ความรู้และแนวปฏิบัติเกี่ยวกับธรรมชาติ ตลอดจนภูมิปัญญาที่ใช้ในการผลิตสินค้าและบริการ ที่มีความสำคัญในปัจจุบัน โดยเฉพาะการสร้างมูลค่าเพิ่มเพื่อสร้างประโยชน์ด้านเศรษฐกิจและสังคมแก่ชุมชนและประชาชนต้องเป็นความร่วมมือทั้งจากภาครัฐและเอกชนที่มีความสนใจสร้างผลิตภัณฑ์ ให้ร่วมกันคิด ร่วมกันทำอย่างจริงจัง โดยมีจุดมุ่งหมายเดียวกัน

อาหารพื้นถิ่นมอญ จะเกี่ยวข้องกับขนบธรรมเนียมประเพณีท้องถิ่น ศาสนา ชีวิตประจำวัน การรับประทาน และโอกาสพิเศษ ด้านขนบธรรมเนียมประเพณีท้องถิ่นเป็นการปฏิบัติของกลุ่มคนใดคนหนึ่งโดยทำเป็นแบบแผนสืบต่อกันมา ขึ้นอยู่กับสภาพแวดล้อมทางวัฒนธรรม เช่น ประเพณีสงกรานต์ ข้าวแช่ เป็นต้น สำหรับข้าวแช่จะนำไปถวายที่วัด หรือส่งตามญาติผู้ใหญ่ที่นับถือ ประเพณีตักบาตรพระร้อย ประเพณีทำบุญกลางบ้าน ชาวมอญจะมีอาหารประเภท ขนมต้มแดง ขนมต้มขาว กุ้งพล่า ปลาอ่า ไก่ เหล้า ไปวางไว้ที่ทางสามแพร่ง ถือว่าเป็นการทำบุญให้ผีญาติ เป็นต้น วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นมอญ ประเภทอาหารคาวจะมีความคล้ายคลึงกับคนไทย ที่มีข้าวเป็นอาหารหลักและรับประทานกับแกงชนิดต่าง ๆ เช่น แกงมะตาด แกงส้มกระเจี๊ยบ แกงบอน ปลาธำรงเครื่อง แกงขี้เหล็ก แกงกล้วย เป็นต้น สำหรับอาหารหวาน เช่น ลอดช่องน้ำกะทิ ขนมกล้วย ขนมเม็ดขนุน ข้าวยาคุ เป็นต้น ดังนั้นจึงขอยกตัวอย่างอาหารที่มีการใช้ภูมิปัญญาและทุนวัฒนธรรม ดังนี้

แกงมะตาด เป็นอาหารพื้นบ้าน โดยนำผลไม้มาประกอบอาหารได้ด้วยการนำผลอ่อนมาแกงคั่ว เมื่อที่ผลไม้มีลักษณะเป็นวัน ช่วยเคลือบแผลในกระเพาะ แก้อาการกระเพาะ ขับถ่ายสะดวก นอกจากนี้ต้นมะตาดจะปลูกไว้เพื่ออาศัยร่มเงา ไม้จากต้นมะตาดสามารถนำมาทำฝืนได้ เปลือกและใบของมะตาดมีรสฝาดใช้เป็นยาสมานแผลได้ดี มะตาดถือเป็นยาสมุนไพร รากใช้เป็นยาถอนพิษแก้แมลงกัดต่อย

แกงบอน เป็นอาหารพื้นบ้าน ลักษณะเป็นไม้ล้มลุก ประโยชน์ทางโภชนาการของแกงบอน จะมีส่วนประกอบทั้งในส่วนของน้ำพริกแกง และส่วนของเครื่องแกงบอนมีส่วนช่วยลดอาการไอ และขับเสมหะ คุณสมบัติของบอนมีน้อยกว่าผักชนิดอื่น แต่บางท้องถิ่นได้นำลำต้นใต้ดินของบอน (หัว เหง้า) เป็นส่วนประกอบของยาพอกหัวฝีฝีตาม

แกงกระเจี๊ยบ เป็นอาหารพื้นบ้าน มีลักษณะเป็นพืชล้มลุกมีอายุประมาณ 1 ปี เป็นพืชที่นำมาเป็นสมุนไพร มีสรรพคุณทางยาที่ช่วยรักษาเกี่ยวกับโรคกระเพาะอาหารและลำไส้ เป็นพืชที่อุดมด้วยวิตามินซี มีแคลเซียมสูง ผักกระเจี๊ยบมีสารช่วยเคลือบแผลในกระเพาะอาหารและลำไส้ไม่ให้ลุกลาม รักษาความดันให้เป็นปกติ เป็นยาบำรุงสมอง สรรพคุณเป็นยาระบายและสามารถแก้อาการพยาธิตัวจิ๊ดได้ด้วยแต่ต้องรับประทานติดต่อกันอย่างน้อย 15 วัน

แกงขี้เหล็ก เป็นอาหารพื้นบ้าน ลักษณะต้นขี้เหล็กเป็นไม้ยืนต้นขนาดเล็กถึงปานกลาง ส่วนของดอกและใบขี้เหล็กใช้เป็นอาหารในหลายประเทศ เช่น ไทย พม่า อินเดีย และมาเลเซีย เป็นต้น ขี้เหล็กมีประโยชน์หลายด้าน เช่น ใช้แก้อาการท้องผูก อาการนอนไม่หลับ ทำความสะอาดเส้นผมทำให้ผมชุ่มชื้นเป็นเงางาม ไม่มีรังแค และยังช่วยเจริญอาหาร สามารถขับพิษร้ายจากร่างกาย บำรุงน้ำดี และบำรุงโลหิต เป็นต้น นอกจากนี้ขี้เหล็กยังมีสารเบต้าแคโรทีนที่ร่างกายจะนำไปสร้างวิตามินเอ บำรุงสายตา มีวิตามินซีสูง แกงขี้เหล็กใช้ในการประกอบในงานพิธีกรรมต่าง ๆ จัดทำและเลี้ยงกันในงานอวมงคล เช่น งานศพ เป็นต้น

ปลาร้าทรงเครื่อง มีส่วนผสมอาหารหลายอย่าง นักโภชนาการยอมรับว่า เมื่อเปรียบเทียบกับอาหารหมักดองประเภทอื่น เช่น ปลาจ่อม ปลาต้มผัก ประโยชน์ของปลาร้าให้คุณค่าด้านสารอาหารค่อนข้างสูง คือ ให้โปรตีน ไขมัน เกลือแร่ โดยเฉพาะปลาร้าที่ทำมาจากปลาช่อน ส่วนรสชาติสีและกลิ่น นั้น ขึ้นอยู่กับปลาร้าที่ได้สัดส่วนระหว่างปลากับเกลือ และอุณหภูมิ ปลาร้าหมักต่างจากปลาร้าแบบอีสาน คนมอญนิยมนำปลาร้ากระดี่ มาเคล้ากับเกลือแล้วผึ่งให้แห้ง นำมาโขลกกับเกลือและข้าวสุกให้เกลือเข้าเนื้อแล้วหมักในไห ใช้เวลาหมักเป็นปี ไม่นิยมใส่ข้าวคั่วแบบปลาร้าอีสานและใช้เวลาหมักที่นานกว่า ชาวมอญนิยมไปทำปลาร้าทรงเครื่องหรือกะเซียง มีลักษณะคล้ายปลาร้าหลน

น้ำพริกแกงเผ็ด การผลิตคงมีปัญหาดังเดิม ใช้ส่วนผสมจากเครื่องเทศและสมุนไพรชนิดต่าง ๆ เช่น พริกสด พริกแห้ง หัวหอม กระเทียม ข่า ตะไคร้ ผิวมะกรูด บดผสมให้เข้ากัน และมีส่วนประกอบอื่น เช่น กะปิ น้ำตาล น้ำปลา และเกลือ ซึ่งมีสัดส่วนที่ไม่เท่ากัน แกงเผ็ดมีลักษณะเด่นตรงที่น้ำแกงเป็นสีแดงจากการใช้พริกแห้ง ผิวของพริกชนิดนี้มีคุณสมบัติเป็นสีแดงเมื่อนำเอาเครื่องแกงละลายในน้ำกะทิจะทำน้ำแกง น้ำแกงจะเป็นสีแดงเรียกว่า แกงแดง แกงแดงอาจจะแกงด้วยเนื้อ วัว หมู ไก่ เป็ด นก ปลา เป็นต้น ผักที่ใส่เป็นส่วนประกอบของแกงแดงจะมี มะเขือพวง มะเขืออ่อน หน่อไม้สด ฟักทอง เป็นต้น ประการให้รสเผ็ดนำ รสเค็ม และโรยหน้าด้วยใบโหระพา พริกชี้ฟ้าแดง

ขนมลอดช่อง เป็นขนมของชาวมอญโดยเฉพาะ ถือเป็นขนมมงคล รับประทานได้ตลอดทั้งปี เชื่อว่าสิ่งไม่ดีไม่งามและไม่เป็นมงคล จะรอดพ้นไปจากตัว นิยมขายทั่วไป มีประโยชน์ทางโภชนาการให้พลังงานสูง เพราะมีส่วนประกอบแป้งและน้ำตาล

ขนมเมตขุน เป็นอาหารพื้นบ้าน นิยมทำกันในหมู่เพื่อนฝูงเครือญาติโดยเฉพาะในพิธีมงคล ไหว้บรรพบุรุษ หรืองานพิธีกรรมต่าง ๆ ไม่นิยมทำขาย ให้ประโยชน์ทางโภชนาการ รับประทานแล้วให้พลังงาน ประกอบด้วยแป้งและน้ำตาล

ข้าวยาคุ มีลักษณะชุ่มชื้นคล้ายกับแป้งเปียก มีสีเขียวยาว ๆ ประโยชน์มากมาย เช่น ทำให้ลมในร่างกายนั่งสะดวก ล้างลำไส้ ช่วยย่อยอาหาร มีความเชื่อว่า ผู้ที่ให้ข้าวยาคุแก่ผู้อื่น คือ ผู้ที่ให้ อายุ วรรณะ สุข กำลัง และปฏิภาณ ผู้มีปัญหาให้อายุย่อมได้อายุ ให้กำลังย่อมได้กำลัง ให้วรรณะย่อมได้วรรณะ ให้ปฏิภาณย่อมได้ปฏิภาณ ให้สุขย่อมได้สุข ให้อายุ กำลัง วรรณะ สุข และปฏิภาณ แล้วจะเกิดที่ใด ๆ ย่อมเป็นผู้มีอายุยืน มียศในนั้น ๆ

กระยาสารทมอญ ในช่วงวันสารทมอญตรงกับวันออกพรรษา ช่วงเดือนตุลาคม ตรงกับขึ้น 15 ค่ำ เดือน 11 จะมีการทำบุญตักบาตรถวายอาหารคาวหวานแด่พระภิกษุที่วัด เหมือนทำบุญที่วัดปกติแต่ในวันนั้นอาหารที่จัดถวายพระ จะมีกระยาสารทเป็นส่วนมาก กระยาสารทเป็นขนมประจำวัน

สารท โดยมีความเชื่อว่า ถ้าไม่ได้ทำบุญด้วยขนมกระยาสารท ญาติผู้ล่วงลับก็จะได้ไม่ได้รับบุญส่วนกุศลที่กระทำในวันนั้น ขนมกระยาสารทมีส่วนประกอบ คือ ข้าวตอก ข้าวเม่า ถั่ว งา และน้ำตาล โดยนำทั้งหมดมาทวนเข้าด้วยกัน การทำขนมกระยาสารทนั้นต้องใช้ระยะเวลาและแรงงานคนหลายคน จึงทำเสร็จได้ ดังนั้น การทวนกระยาสารทจึงต้องอาศัยความสามัคคีของคนในครอบครัว เมื่อทวนขนมกระยาสารทชาวบ้านจะนำไปถวายพระและแจกจ่ายให้เพื่อนบ้าน

การวิจัยพบว่า การทำอาหารหรือขนมจะมีความเชื่อในการทำหรือการประกอบอาหารที่มีการยึดถือปฏิบัติมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน นอกจากนี้จะเห็นถึงการสร้างความสัมพันธ์ในกลุ่มเครือญาติ สร้างความเหนียวแน่น มีการช่วยเหลือเกื้อกูลระหว่างกัน ส่งผลให้เกิดความสามัคคี มีการสนับสนุนการดำเนินกิจกรรมและพัฒนาชุมชน และแฝงไปด้วยการควบคุมพฤติกรรมของสมาชิกครอบครัวและชุมชนให้อยู่ในพฤติกรรมที่ดีงาม สิ่งที่แสดงให้เห็นถึงอัตลักษณ์ที่ชัดเจนที่สุดของคนมอญ คือ ภาษามอญ ภูมิปัญญาที่ยังคงรักษาไว้ คือ การประกอบอาหารต่าง ๆ ปัจจัยที่ส่งผลให้ภูมิปัญญายังคงอยู่ คือ ความศรัทธา ความเป็นเครือญาติ ประเพณี และบุคคล รวมถึงหน่วยงานที่เข้ามาสนับสนุนด้วย

การพัฒนาทุนทางอาหารมอญในการวิเคราะห์ข้อมูลการแปรรูปอาหารทั้งคาวและหวานพบว่า อาหารคาวที่นิยมทำในครัวเรือน คือ แกงมะตาด ข้าวแช่ แกงบอน แกงกระเจียบ สำหรับอาหารหวานที่นิยมทำในครัวเรือน คือ ขนมกระยาสารท ขนมกง เพื่อสนับสนุนวัตถุดิบในชุมชนและนำมาสร้างเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชน วัตถุประสงค์เริ่มแรกเพื่อเป็นการยึดอายุอาหาร เพราะวัตถุดิบบางอย่างมีเฉพาะฤดู ต่อมาจึงกลายเป็นวัตถุดิบที่ชุมชนสร้างเป็นผลิตภัณฑ์ เพื่อเป็นข้อมูลในการดำเนินงานพัฒนาทุนทางวัฒนธรรมสู่การพัฒนาทางด้านเศรษฐกิจชุมชนมอญ

วัตถุประสงค์ข้อ 2 ศึกษาการพัฒนาตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ เพื่อเพิ่มมูลค่าอาหารมอญ

ผลการศึกษาข้อมูลทุนทางวัฒนธรรม เพื่อนำมาสู่การพัฒนาตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ เพื่อเพิ่มมูลค่าอาหารมอญ พบว่า ตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ยังไม่ทันสมัย และใช้ถุงพลาสติกใส่ ทำให้บรรจุภัณฑ์ยังไม่เป็นที่ดึงดูดผู้บริโภคจึงนำมาสู่การพัฒนา ผลของการพัฒนาพบว่า การคิดสร้างสรรค์ในการเพิ่มมูลค่า และความต้องการของผู้บริโภค ผลิตภัณฑ์ต้องได้รับความสนใจ ทั้งรูปแบบผลิตภัณฑ์และรสชาติ ประโยชน์ที่ได้รับจากการบริโภค กระบวนการผลิตที่ปลอดภัย มีสุขอนามัย จากการศึกษาพบว่าปัญหาและความต้องการผลิตภัณฑ์นั้น คือ การขาดความรู้ในการออกแบบผลิตภัณฑ์ การสร้างความแปลกใหม่ นักวิจัยจึงเริ่มจากการให้องค์ความรู้ในเรื่องการออกแบบที่น่าสนใจ มีเอกลักษณ์ที่ชัดเจน เพื่อสร้างคุณค่าให้มีลักษณะที่โดดเด่นมากขึ้น รวมถึงกระบวนการผลิต วัตถุดิบต่าง ๆ การตั้งราคาและการจัดจำหน่าย

ผู้วิจัยและกลุ่มวิสาหกิจที่มีเชื้อสายมอญได้ร่วมกันระดมความคิดเห็นแบบมีส่วนร่วมในการวิเคราะห์ปัญหา และอุปสรรคต่าง ๆ และดำเนินการคัดเลือกผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจและพัฒนาและสร้างมูลค่าเพิ่ม โดยมีกลุ่มที่นักวิจัยเข้าไปร่วมระดมความคิดเห็น 2 กลุ่ม คือ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรตบฝักชี และกลุ่มวิสาหกิจชุมชนขนมไทย ผลการศึกษาแนวทางการพัฒนาเป็นดังนี้ โดยใช้กระบวนการ A-I-C ดำเนินการดังนี้

ขั้นตอนการสร้างความรู้ (Appreciation: A) ดำเนินการดังนี้

วิเคราะห์สภาพปัจจุบัน ทำการทบทวนสถานการณ์ เหตุการณ์ เป็นการระดมความคิดเห็นของกลุ่ม และกำหนดอนาคตหรือเป้าหมาย โดยการกำหนดทิศทางการพัฒนา รวมกันเป็นความคิดเห็นของกลุ่ม โดยผู้วิจัยได้ทำการวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน ของกลุ่มดังนี้

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนชนมไทย

จุดแข็ง คือ กระบวนการผลิตสะอาดปลอดภัย ได้รับมาตรฐานการรับรองจากหน่วยงานต่าง ๆ และได้รับรางวัลการันตี ของดีเมืองปทุมธานี

จุดอ่อน คือ การผลิตสินค้าใช้ระยะเวลาในการผลิตนาน และสมาชิกที่รับผิดชอบฝ่ายผลิตเป็นผู้สูงอายุทำให้กำลังการผลิตไม่สามารถผลิตได้มาก

โอกาส คือ ปัจจุบันยังมีกลุ่มที่ต้องการรับประทานชนมไทยเพิ่มมากขึ้น

อุปสรรค คือ กระบวนการผลิตยังใช้คน และยังเป็นกลุ่มผู้สูงอายุในการผลิต

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรดับผักชี

จุดแข็ง คือ ผู้รับผิดชอบฝ่ายผลิตมีความชำนาญสูง และสถานที่ผลิตได้รับการรับรองจากหน่วยงานภายนอก

จุดอ่อน คือ สมาชิกของกลุ่มส่วนใหญ่มีอาชีพเกษตรกร และเป็นผู้สูงอายุ หากเป็นช่วงฤดูกาลเก็บเกี่ยวจะขาดแคลนกำลังคนในการผลิต

โอกาส คือ เครื่องแกงยังคงเป็นที่ต้องการของทุกครัวเรือน

อุปสรรค คือ กระบวนการผลิตยังใช้คนในการผลิตเป็นหลัก หากเป็นช่วงฤดูกาลเก็บเกี่ยวจะขาดแรงงานในการผลิต

ขั้นตอนการสร้างแนวทางการพัฒนา (Influence: I)

ค้นหาทางเลือกในการพัฒนา กำหนดเป้าหมาย กำหนดกิจกรรม และจัดลำดับความสำคัญของกิจกรรม ดำเนินการโดยการนำความคิดมาต่อยอด กำหนดกิจกรรมให้เป็นทิศทางเดียวกัน จัดลำดับความสำคัญของกิจกรรม เป็นขั้นตอนการวิเคราะห์ด้วยเหตุผล ผู้วิจัยได้ดำเนินการแลกเปลี่ยนกับกลุ่ม สรุปว่า กลุ่มต้องการพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ให้ทันสมัยและต้องการเพิ่มมูลค่าของสินค้าในการสร้างตราสินค้าให้กับผลิตภัณฑ์ เพื่อเพิ่มช่องทางการตลาดให้กับผู้บริโภคได้สามารถเข้าถึงได้มากขึ้น

ขั้นตอนที่ 3 การสร้างแนวทางปฏิบัติ (Control: C)

ดำเนินการทำแผนปฏิบัติ การแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบของสมาชิก มีการดำเนินการดังนี้

ด้านการบริหารจัดการกลุ่ม พบว่า ทั้ง 2 กลุ่ม มีการจัดโครงสร้างกลุ่มอย่างชัดเจน กำหนดบทบาทหน้าที่ชัดเจนทั้ง 2 กลุ่ม ประกอบด้วย ประธานกลุ่ม รองประธาน เลขานุการ เหรัญญิก ปฏิคม และการตลาด

ด้านการตลาดของกลุ่ม

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนชนมไทย การจัดซื้อวัตถุดิบมาจากในชุมชน และตลาดไท วัตถุดิบที่ใช้ทำการผลิตจะทำการซื้อเป็นจำนวนครั้งละมาก ๆ จัดจำหน่ายตามตลาดนัด ศูนย์ราชการจังหวัดปทุมธานี

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรดับผักชี ทำการจัดจำหน่ายให้กับประชาชน ในพื้นที่ตามร้านค้าปลีก ตลาดนัด และรถที่เร่ขายตามชุมชน

ด้านบรรจุภัณฑ์

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนขนมไทย ขนมกระยาสาธจะบรรจุลงในถุง ขนาด 140 กรัม ราคา 40 บาท และทำการปิดผนึกถุงด้วยเครื่องซีล เพื่อป้องกันการปนเปื้อน

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรดับผักชี บรรจุน้ำพริกกลงในถุง และแบ่งเป็นขนาดต่าง ๆ ขายส่งในราคากิโลกรัมละ 90 บาท หรือขายเป็นซีต ซีตละ 10 บาท ครึ่งกิโลกรัมจะราคา 50 บาท

ด้านตราสินค้า

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนขนมไทย ตราสินค้าแบบเดิมเกิดจากการออกแบบร่วมกันของสมาชิกวิสาหกิจชุมชนขนมไทยและหน่วยงานของรัฐบาลในขณะนั้น ซึ่งตราสินค้าประกอบด้วย ป้ายชื่อ “อำนวยการขนมไทย” และมีสัญลักษณ์เป็นรูปคน 2 คนถือไม้พายกววนขนมในกระทะ

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรดับผักชี ตราสินค้าใช้เป็นแบบเดิมเกิดจากการออกแบบร่วมกันของสมาชิกและหน่วยงานของรัฐบาลในขณะนั้น ซึ่งตราสินค้าประกอบด้วย ป้ายชื่อ และมีสัญลักษณ์ หรือบางครั้ง ขายโดยไม่ได้ติดตราสินค้า

ก่อนการพัฒนา กลุ่มวิสาหกิจชุมชนขนมไทย	หลังการพัฒนา กลุ่มวิสาหกิจชุมชนขนมไทย
	
	

ก่อนการพัฒนา กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรตำบลผักชี	หลังการพัฒนา กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรตำบลผักชี
	

ภาพที่ 2 การพัฒนาตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์
ที่มา : ผู้วิจัย

อภิปรายผลการวิจัย

การศึกษานี้เน้นการพัฒนาและเพิ่มมูลค่าอาหารจากภูมิปัญญาและทุนวัฒนธรรมมอญ อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี โดยผู้วิจัยสามารถสรุปได้ดังต่อไปนี้

1. ภูมิปัญญาและทุนวัฒนธรรมมอญ ในจังหวัดปทุมธานี พบว่า ภูมิปัญญาและทุนทางวัฒนธรรม เป็นส่วนหนึ่งของทุนทางสังคมที่มีความสำคัญต่อชุมชน ผู้มีความรู้ด้านภูมิปัญญาสามารถใช้ประโยชน์ในการคิดต่อยอด เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มของชุมชน วิสาหกิจทั้งสองได้นำทุนทางวัฒนธรรมด้านอาหาร ความเชื่อ ประเพณี สามารถสร้างคุณค่าให้กับวิสาหกิจ โดยการนำมาสร้างสรรค์ให้

กลายเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีเอกลักษณ์ของวิสาหกิจ สามารถสร้างรายได้ให้กับวิสาหกิจและคนในชุมชน จากการนำวัตถุดิบที่มีอยู่มาพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีคุณค่า สอดคล้องกับ อัญธิชา มั่นคง (2560) พบว่า บทบาทของทุนทางวัฒนธรรมในการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชน มีการใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการสร้างความเข้มแข็งด้านเศรษฐกิจชุมชน โดยเฉพาะการรวมกลุ่มผลิตสินค้า ทำให้สามารถแก้ไขปัญหาของชุมชนด้วยการช่วยเหลือเกื้อกูลกัน สอดคล้องกับ ณัฐชา ลิ้มปัญญาพร (2563) พบว่า ทุนทางวัฒนธรรมชาติพันธุ์ลาวครั้งมีเอกลักษณ์และอัตลักษณ์ที่เด่นชัดเป็นของตนเอง ทุนทางวัฒนธรรมเป็นมรดกตกทอด เป็นภูมิปัญญา มีเอกลักษณ์ที่เป็นวิถีที่มีความแตกต่างจากพื้นที่อื่น นอกจากนี้ ขวดี โกศล (2561) พบว่า การนำวัฒนธรรมไทลื้อมาเป็นแนวทางการท่องเที่ยวสามารถยึดเป็นอาชีพหลักและเสริมขยายเรื่องเศรษฐกิจสร้างให้เป็นเมืองท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม ส่งเสริมทั้งอาชีพและรายได้ ทำให้คนสนใจวัฒนธรรมมากขึ้น

2. การพัฒนาตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ เพื่อเพิ่มมูลค่าอาหารมอญ พบว่า การคิดสร้างสรรค์สามารถนำมาสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้า โดยใช้โทนสีแดงและส้ม ทำให้ตราสินค้ามีเอกลักษณ์มากขึ้น สำหรับบรรจุภัณฑ์ใช้ถุงฟรอย์ซิปล็อค ทำให้บรรจุภัณฑ์มีความคงทนเห็นชัดเจน มีการปกป้องสินค้าได้เป็นอย่างดี เหมาะสมกับการนำไปใช้เป็นของฝาก สอดคล้องกับ ฉัตรชัย อินทสังข์ และคณะ (2564) พบว่า ตราสินค้าสั้นกะทัดรัด อ่านง่าย จดจำได้ สามารถสร้างคุณค่าการใช้ให้แก่ลูกค้าผ่าน การสร้างความหมายเชิงสัญลักษณ์ได้ดี สอดคล้องกับ อนันต์ สุนทราเมธากุล และคณะ (2564) พบว่า บรรจุภัณฑ์ต้องมีความคงทน ตั้งโชว์ให้เห็นชัดเจน สะดวกในการเปิดปิด ขนส่งได้ง่าย ไม่เสื่อมสภาพเร็ว สอดคล้องกับ กุลชลี พวงเพชร และคณะ (2564) พบว่า ด้านตราสินค้า ลูกค้าน่ามีความคาดหวังในด้านตราสินค้าในระดับมาก การพัฒนาตราสินค้าต้องเป็นที่สนใจและง่ายต่อการจดจำ และมีสไตล์กัน เพื่อให้ผู้บริโภคประทับใจ สำหรับบรรจุภัณฑ์ควรเปิด - ปิด ง่ายและสะดวกในการใช้งาน

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งนี้

1. การออกแบบบรรจุภัณฑ์และตราสินค้า ควรให้มีความแตกต่างและมีความทันสมัย ซึ่งมีผลต่อการเพิ่มยอดขาย สามารถสร้างมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ ดังนั้นกลุ่มวิสาหกิจควรตระหนักถึงการพัฒนตราสินค้าที่สะท้อนให้เห็นคุณค่าของผลิตภัณฑ์ และควรพิจารณาถึงการใช้วัสดุที่ไม่ทำลายสิ่งแวดล้อม ได้มาตรฐานการผลิต

2. กระบวนการผลิต ควรศึกษาเรื่องการค้าต้นทุนการผลิตให้เหมาะสม

3. กลุ่มวิสาหกิจควรทำการทดลองการวางตลาดในห้างสรรพสินค้าหรือการส่งออก เพื่อยกระดับมาตรฐานสินค้าให้สูงขึ้น

ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

1. ผลิตภัณฑ์ของชุมชนสามารถสร้างรายได้ให้กับชุมชน ดังนั้นการนำแนวคิดไปพัฒนาผลิตภัณฑ์อื่น ๆ เพื่อสร้างรายได้ที่เชื่อมโยงเชิงวัฒนธรรม ส่งเสริมพัฒนาอย่างยั่งยืนให้กับชุมชน

2. ควรศึกษาปัจจัยหรือองค์ประกอบที่ส่งผลต่อผลิตภัณฑ์ต้นแบบเชิงวัฒนธรรมท้องถิ่น

3. ควรวิจัย และพัฒนารูปแบบการเรียนรู้เชิงสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์สู่เยาวชน

เอกสารอ้างอิง

- กุลชลี พวงเพชร และคณะ. (2564). การพัฒนาตราสินค้า บรรจุภัณฑ์ และป้ายฉลาก ผลิตภัณฑ์
ซอสกระเทียมแบบมีส่วนร่วมของวิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์บ้านจิวราย อำเภอเมือง
ลพบุรี จังหวัดลพบุรี. **วารสารวิจัยราชภัฏเชียงใหม่**. 22(2), 211-228.
- ฉัตรชัย อินทสังข์ และคณะ. (2564). การออกแบบตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์
ข้าว: กรณีศึกษาวิสาหกิจชุมชนกลุ่มข้าวฮางอกโพธิ์กลาง จังหวัดนครราชสีมา. **วารสารศิลปศาสตร์และวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์**. 8(2), 63-75.
- ชวดี โกศล. (2561). การบริหารจัดการทุนทางวัฒนธรรมของกลุ่มชาติพันธุ์ ในเขตพื้นที่ภาคเหนือ
ของประเทศไทย. **วารสารนวัตกรรมการบริหารและการจัดการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี
ราชมงคลรัตนโกสินทร์**. 6(2), 64-73.
- ณัฐชา ลีปัญญาพร. (2563). การศึกษาทุนทางวัฒนธรรมชาติพันธุ์ลาวครั้ง ในมิติการท่องเที่ยว
เชิงวัฒนธรรม เพื่อยกระดับเศรษฐกิจชุมชน บ้านทุ่งสีหลง อำเภอดอนตูม
จังหวัดนครปฐม. บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- ปริญญ์ อุทัยศรี. (2562). ผลของกระบวนการระดมพลังสร้างสรรค์ชุมชน (AIC) ต่อทัศนคติและ
ความตั้งใจในการไม่สูบบุหรี่ของวัยรุ่นชายในสถานสงเคราะห์.
คณะพยาบาลศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา.
- วิศรา สมเกียรติกุล และกมล เรืองเดช. (2564). การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับข้าวหอมไชยา
พันธุ์พื้นเมือง ในอำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี. **วารสารวิจัยและพัฒนา
มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย**. 16(56), 31-42.
- วรุณี เขาวนสุขุม และคณะ. (2561). งานวิจัย เรื่อง ทุนวัฒนธรรมด้านอาหารมอญ
จังหวัดปทุมธานี เพื่อพัฒนาสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์. ปทุมธานี: มหาวิทยาลัยราชภัฏ
วไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์.
- วงศ์ธิดา สุวรรณิน. (2563). แนวทางการเพิ่มมูลค่าสินค้าชุมชนบนรากฐานของภูมิปัญญาท้องถิ่น
อย่างยั่งยืน กรณีศึกษาชุมชนต้นแบบในจังหวัดหนองคาย. **วารสาร BU ACADEMIC
REVIEW มหาวิทยาลัยกรุงเทพ**. 19(1), 109-127.
- สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี. (2559). **ประวัติความเป็นมา**. [ออนไลน์],
เข้าถึงได้จาก: <https://district.cdd.go.th/samkhok/>. (2564, 25 ธันวาคม)
- อัญธิชา มั่นคง. (2560). บทบาทของทุนทางวัฒนธรรมกับการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนกรณีศึกษาชุมชน
ในตำบลบ้านต๋น อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา. **วารสารวิจัยและพัฒนา
มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย**. 12(39), 90-100.
- อนันต์ สุนทราเมธากุล ภิมภีมล ปรมัตถ์วรโชติ วิฑิตพร อุ่นใจ และวันวิสา มากดี. (2564).
การพัฒนาตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ของกลุ่มผู้สูงอายุชุมชนคำครดา อำเภอทรายมูล
จังหวัดยโสธร เพื่อเพิ่มความสามารถทางเศรษฐกิจเชิงสร้างสรรค์. **วารสารการจัดการและ
การพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี**. 8(1), 1-13.

Tsung Huang, Y., & Chu, W. (2010). Enhancement of product development capabilities of OEM suppliers: Inter- and intra-organizational learning. **Journal of Business & Industrial Marketing**. 25(2), 147-158.