

โครงการประชุมสัมมนาเครือข่ายการจัดการความรู้ฯ ครั้งที่ 9
“ชุมชนนักปฏิบัติ คู่ การจัดการความรู้ ในศตวรรษ ที่ 21”
สำหรับอาจารย์และบุคลากรสายสนับสนุน

ชื่อเรื่อง/แนวปฏิบัติที่ดี	ภูมิปัญญาอาหารไทยพื้นบ้านกับการเรียนรู้ตลอดชีวิต
ชื่อ - นามสกุล ผู้นำเสนอ	ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พิรพัชระ
ชื่อสถาบันการศึกษา	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
หน่วยงาน	คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
เบอร์โทรศัพท์มือถือ	08 9204 3158
เบอร์โทรสาร	0 2665 3800
E-Mail address	chutamas.p@rmutp.ac.th

โครงการประชุมสัมมนาเครือข่ายการจัดการความรู้ฯ ครั้งที่ 9
“ชุมชนนักปฏิบัติ สู่ การจัดการความรู้ ในศตวรรษ ที่ 21”
สำหรับอาจารย์และบุคลากรสายสนับสนุน

ภูมิปัญญาอาหารไทยพื้นบ้านกับการเรียนรู้ตลอดชีวิต

Thai food folk wisdom and life-long learning

จัทมาศ พีรพัชระ (Chutamas Peeraphatchara)¹

¹ผู้ช่วยศาสตราจารย์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
chutamas.p@rmutp.ac.th

บทสรุป

จากปัญหาด้านภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านเพชรบุรี ซึ่งเป็นภูมิปัญญาที่เกิดจากประสบการณ์โดยตรงของผู้สูงอายุ แต่ขาดการรวบรวมข้อมูลและขาดการส่งต่อความรู้สู่ผู้เกี่ยวข้อง ในขณะที่การรับประทานอาหารพื้นบ้านที่เป็นไปตามรูปแบบการใช้ชีวิต ที่เป็นธรรมชาติของชุมชน อาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพของผู้สูงอายุ เป็นที่มาของการดำเนินโครงการพัฒนาอาหารพื้นบ้านจังหวัดเพชรบุรีแบบมีส่วนร่วม โดยกลุ่มเป้าหมายที่ใช้ในการศึกษา คือ ตัวแทนกลุ่มน้ำพริกผู้สูงอายุบ้านห้วยทรายเหนือ และตัวแทนสมาชิกกลุ่มน้ำพริกผู้สูงอายุบ้านห้วยทรายเหนือ เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา ได้แก่ เครื่องมือการจัดการความรู้ 6 รายการ อาหารพื้นบ้านที่ทำการรวบรวมเป็นอาหารคาว 22 รายการ และขนม 8 รายการ ขั้นตอนการศึกษาประกอบด้วย 1) คัดเลือกพื้นที่และกลุ่มเป้าหมาย 2) กำหนดผู้รับผิดชอบแต่ละกิจกรรม 3) คัดเลือกรายการอาหารพื้นบ้าน 4) จัดเวทีเสวนาความรู้ 5) ถ่ายทอดความรู้ 6) เรียนรู้โดยการใช้ปฏิบัติ 7) ทบทวนสรุปบทเรียน และ 8) กิจกรรมฐานความรู้ การดำเนินโครงการดังกล่าวก่อให้เกิดผลผลิตที่เป็นเอกสารตำรับอาหารไทยพื้นบ้าน 38 ตำรับ สื่อวีดิทัศน์เพื่อการเผยแพร่ 1 ชุด เกิดผลลัพธ์การสร้างเครือข่ายการทำงานของชุมชนข้ามพื้นที่ การสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์น้ำพริกต่อยอดสู่ธุรกิจ และการสร้างนวัตกรรมดนตรีพื้นบ้านประเภทอังกะลุง

คำสำคัญ : ภูมิปัญญาอาหารไทย การเรียนรู้ตลอดชีวิต

Summary

Problems about Phetchaburi local food wisdom, which originated from first-hand experience of the elderlies, are lack of collection and transfer of knowledge to younger generations. While consumption of local food is part of natural everyday life of the community, it might have certain effects on health care of the elderlies. These problems led to the Participatory Phetchaburi Local Food Development Project, whose population consisted of representatives from Huay Sai Nue Chili Paste Elderly Group and members of Huay Sai Nue Chili Paste Elderly Group. Tools used in the study were 6 types of knowledge management tools. Local food collected consisted of 22 kinds of dishes and 8 kinds of desserts. Steps in the study were: 1) selection of site and target groups; 2) appointment of responsible person for each activity; 3) selection of local food; 4) organization of dialogue session; 5) transfer of knowledge; 6) organization of action learning session; 7) conduction of After Action Review session; and 8) organization of knowledge base activity. Results gained from the project were a document containing 38 recipes of local Thai food and 1 set of video clip. The project also created an operation network of community across different areas, value addition to expand chili paste product into business, and creation of Ankalung local music innovation.

Keywords: Thai Food Wisdom, Life Long learning

บทนำ

ภูมิปัญญา เป็นปัญญาที่ติดอยู่กับแผ่นดิน (ประเวศ วะสี, 2555) และมีคุณลักษณะที่สำคัญ 4 ประการคือ 1) มีวัฒนธรรมเป็นพื้นฐาน 2) มีการบูรณาการสูง 3) มีการเชื่อมโยงไปสู่นามธรรมที่ลึกซึ้งสูงส่ง และ 4) เน้นความสำคัญของจริยธรรมมากกว่าวัฒนธรรม ดังนั้นภูมิปัญญาท้องถิ่นหรือภูมิปัญญามนุษย์ระดับบุคคลหรือระดับกลุ่มจึงประกอบด้วย 3 ส่วน ได้แก่ ส่วนที่เป็นประสบการณ์โดยตรงของบุคคลหรือของกลุ่ม ส่วนที่รับมาจากความรู้และประสบการณ์จากผู้อื่นหรือกลุ่มอื่น และส่วนที่ตนเองสังเคราะห์ขึ้นใหม่จากประสบการณ์หรือจากคำบอกเล่าของผู้อื่น (ประเวศ วะสี, 2534) สำหรับความสำคัญของภูมิปัญญาในระดับประเทศ พบในการกำหนดนโยบายการศึกษาและเรียนรู้ การทะนุบำรุงศาสนา ศิลปะ และวัฒนธรรมของรัฐบาล โดยให้มีการอนุรักษ์ฟื้นฟู และเผยแพร่มรดกทางวัฒนธรรม รวมทั้งภูมิปัญญาท้องถิ่น นำไปสู่การสร้างสัมพันธ์อันดีในระดับประชาชน ระดับชาติ ระดับภูมิภาค และระดับนานาชาติ ตลอดจนการเพิ่มมูลค่าเศรษฐกิจให้แก่ประเทศ (คณะรัฐมนตรีในพลเอกประยุทธ์ จันทร์โอชา, 2557)

ชมรมผู้สูงอายุบ้านห้วยทรายเหนือ ก่อตั้งเมื่อวันที่ 18 พฤษภาคม 2548 ในความดูแลของสำนักงานสวัสดิการสังคม เทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี โดยสถานที่ตั้งของชมรมอยู่ที่ศาลาผู้สูงอายุหน้าสถานีรถไฟบ้านห้วยทรายเหนือ เทศบาลเมืองชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี และเป็นสมาชิกสมาคมสมาคมสภาผู้สูงอายุแห่งประเทศไทยในพระบรมราชูปถัมภ์สมเด็จพระศรีนครินทราบรมราชชนนีประจำจังหวัดเพชรบุรี ลำดับที่ 86 โดยมีนายหยด จ้อยทอง เป็นประธานชมรม มีนายอนุกุล พรสมบูรณ์ศิริ นายกเทศมนตรีเมืองชะอำ เป็นประธานที่ปรึกษาชมรม มีคณะกรรมการบริหาร 34 คน และสมาชิกรวม 150 คน (นางจุนารัตน์ นวลละออง ผู้อำนวยการกองสวัสดิการสังคม เทศบาลเมืองชะอำ, 2555) ในการดำเนินกิจกรรมของชมรมผู้สูงอายุ ประกอบด้วยการพบปะแลกเปลี่ยนเรียนรู้ความคิดเห็นในการดำเนินกิจกรรมประจำวันประมาณ สัปดาห์ละ 1 ครั้ง โดยเริ่มตั้งแต่เวลา 9.00 น. ประกอบด้วย 1) การทำอาหารพื้นบ้านและรับประทานอาหารพื้นบ้านที่ทำร่วมกัน 2) การไหว้พระสวดมนต์ นั่งสมาธิ 3) การร้องเพลงพื้นบ้านของจังหวัดเพชรบุรี เพลงประจำชมรมผู้สูงอายุ 4) การออกกำลังกายโดยเต้นแอโรบิก นอกจากนี้ยังมีแพทย์ พยาบาล จากโรงพยาบาลชะอำ อำเภอชะอำ มาให้ความรู้เรื่องการดูแลสุขภาพ การตรวจสุขภาพ ชั่งน้ำหนัก วัดความดัน เจาะเลือด ตรวจเบาหวาน รับประทานอาหารกลางวัน ประกอบเองร่วมกัน แล้วจึงแยกย้ายกลับบ้าน โดยกิจกรรมการดูแลสุขภาพจะดำเนินการเดือนละ 1 ครั้ง (นายหยด จ้อยทอง ประธานชมรมผู้สูงอายุบ้านห้วยทรายเหนือ, 2555)

ผู้สูงอายุส่วนใหญ่จะมีเวลาว่างมาก จึงได้มีการรวมตัวกันทำอาหารประเภทน้ำพริก คือ น้ำพริกแกงส้ม น้ำพริกแกงเผ็ด และกะปิ โดยเฉพาะกะปิ เป็นภูมิปัญญาดั้งเดิมของกลุ่มที่สืบเนื่องมาจากการที่มีพื้นที่ติดทะเล จึงทำให้มีวัตถุดิบกุ้งเป็นจำนวนมาก การทำน้ำพริกแกง และกะปิ ถือเป็นจุดเริ่มต้นของการใช้ภูมิปัญญาด้านอาหารสร้างสรรค์เป็นผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม โดยเริ่มต้นจากการชิมกันเองในกลุ่มแล้วพัฒนาเป็นการจำหน่ายในชุมชน เป็นที่มาของการก่อตั้งกลุ่มน้ำพริกผู้สูงอายุบ้านห้วยทรายเหนือ เมื่อวันที่ 14 สิงหาคม 2551 โดยมีนางทับทิม พานิช หรือ "ป้าทับ" ที่ทุกคนรู้จักว่าเป็นผู้มีภูมิรู้ด้านอาหารพื้นบ้านประจำจังหวัดเพชรบุรี เป็นประธานกลุ่ม มีสมาชิกเป็นผู้สูงอายุรวม 25 คน โดยกลุ่มนี้จะประกอบกิจกรรมการทำอาหารพื้นบ้านทั่วไปและอาหารพื้นบ้าน

ของชุมชนจังหวัดเพชรบุรี ซึ่งเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารพื้นบ้านโดยใช้วัตถุดิบหลักประเภท ผัก ผลไม้ ที่ได้รับการส่งเสริมจากเทศบาลเมืองชะอำให้ปลูกรับประทานในครัวเรือน พืชผัก ผลไม้ ดังกล่าว ได้แก่ ฟักทอง ผักหวาน ตำลึง กล้วยน้ำว่า และอื่นๆ หลังจากประกอบอาหารแล้ว มีการร่วมรับประทานอาหารในกลุ่ม ร่วมกับกิจกรรมสันตนาการ ร้องเพลง รำวง เป็นการสืบสาน วัฒนธรรมการทำและกินอาหารอันเกิดจากภูมิปัญญาท้องถิ่นของกลุ่มนี้ (นางทับทิม พานิข ประธานกลุ่มน้ำพริกผู้สูงอายุบ้านห้วยทรายเหนือ, 2555)

จากกิจกรรมดังกล่าวของกลุ่มผู้สูงอายุบ้านห้วยทรายเหนือ พบว่า ได้ให้ความสำคัญกับ พืช ผัก ผลไม้ ที่สามารถนำมาใช้ให้เกิดประโยชน์ และความตระหนักถึงการออกกำลังกายเพื่อ สร้างเสริมสุขภาพ แต่อย่างไรก็ตามในการใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารในกลุ่มผู้สูงอายุ ยังจำกัดอยู่เฉพาะกลุ่มผู้ใหญ่หรือผู้สูงอายุ ขาดการถ่ายทอดจากรุ่นผู้ใหญ่สู่เยาวชนที่ไม่รู้ ไม่มีการเก็บบันทึกภูมิปัญญาดังกล่าวในรูปแบบของเอกสารหรือสื่ออื่น ซึ่งวิเคราะห์ปัญหาได้ดังนี้

1. ภูมิปัญญาด้านอาหารพื้นบ้านเพชรบุรี เป็นภูมิปัญญาของกลุ่มผู้สูงอายุ ถือเป็น ประสพการณ์โดยตรงของเจ้าของภูมิปัญญาที่มีคุณค่าควรแก่การอนุรักษ์ แต่ปัจจุบันยังไม่มี การรวบรวมหรือจัดเก็บแต่อย่างใด

2. สมาชิกที่เป็นเยาวชนในเขตชุมชนบ้านห้วยทรายเหนือ ไม่เคยได้รับการถ่ายทอด ภูมิปัญญาอาหาร ซึ่งถือเป็นสิ่งที่มีคุณค่า จึงไม่เกิดการส่งต่อความรู้ อาจเป็นสาเหตุที่ทำให้หลงลืม ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ของตนเอง

3. การปรุงอาหารและการรับประทานอาหารพื้นบ้าน เป็นไปตามภูมิปัญญาและรูปแบบ การใช้ชีวิตที่เป็นธรรมชาติ แต่ยังขาดความรู้และประสบการณ์การกินอาหารตามหลักโภชนาการ ที่ดี เพื่อส่งเสริมสุขภาพของผู้สูงอายุ

จากสถานการณ์ดังกล่าว ผู้ศึกษาจึงได้นำเสนอโครงการอาหารพื้นบ้านจังหวัดเพชรบุรี แบบมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต โดยใช้ทีมงานข้ามสาย (Cross - functional team) ที่บูรณาการความร่วมมือระหว่างนักวิจัยของมหาวิทยาลัย คณะทำงานของกองสวัสดิการสังคม เทศบาลเมืองชะอำ และกลุ่มผู้สูงอายุบ้านห้วยทรายเหนือ กำหนดกิจกรรมในรูปแบบการจัดเวที เสวนา (Dialogue หรือ สุนทรียสนทนา) การถ่ายทอดความรู้โดยการเล่าเรื่อง (Story telling) การเรียนรู้โดยการปฏิบัติ (Action learning) การทบทวนสรุปบทเรียน (After actional review หรือ AAR) และฐานความรู้ (Knowledge bases) ตามลำดับ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) รวบรวม ภูมิปัญญาท้องถิ่นอาหารพื้นบ้านเพชรบุรี จากความรู้และประสบการณ์โดยตรงของผู้สูงอายุบ้าน ห้วยทรายเหนือ สู่อการเผยแพร่และถ่ายทอดความรู้ และ 2) เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในการ ผสมผสานองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นกับการดูแลสุขภาพด้วยอาหารพื้นบ้าน

วิธีการดำเนินงาน

1. ขอบเขตของการศึกษา

1.1 กลุ่มเป้าหมายในการศึกษา จำนวน 30 คน แบ่งเป็นกลุ่มเป้าหมายหลัก ได้แก่ ตัวแทนกลุ่มน้ำพริกผู้สูงอายุบ้านห้วยทรายเหนือที่เป็นผู้นำในการประกอบอาหาร จำนวน 15 คน และกลุ่มเป้าหมายรอง คือ สมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านห้วยทรายเหนือที่มีส่วนร่วมในการประกอบอาหาร จำนวน 15 คน

1.2 เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา เป็นเครื่องมือการจัดการความรู้ 6 รายการ ประกอบด้วยการใช้ทีมงานข้ามสาย (Cross-functional team) การจัดเวทีเสวนา (Dialogue) การถ่ายทอดความรู้โดยการเล่าเรื่อง (story telling) การเรียนรู้โดยการปฏิบัติ (Action learning) การทบทวนสรุปทเรียน (After actional review : AAR) และฐานความรู้ (Knowledge bases)

1.3 ระยะเวลาในการศึกษา 3 ปี (ปี 2555 – 2557)

1.4 อาหารพื้นบ้านที่ใช้ในการศึกษา เป็นอาหารพื้นบ้านที่ใช่วัตถุดิบภายในท้องถิ่น และผักพื้นบ้านที่กลุ่มเพาะปลูกเองเป็นส่วนประกอบหลัก จำนวน 30 รายการ

2. ขั้นตอนการศึกษา

2.1 ใช้ทีมงานข้ามสาย

2.1.1 คัดเลือกพื้นที่และกลุ่มเป้าหมายที่เกิดจากปัญหาและเป็นความต้องการของกองสวัสดิการสังคม เทศบาลเมืองชะอำ ชมรมผู้สูงอายุบ้านห้วยทรายเหนือ และกลุ่มน้ำพริกผู้สูงอายุบ้านห้วยทรายเหนือ ด้วยวิธีการกำหนดโจทย์การทำงานร่วมกัน ณ ชมรมผู้สูงอายุ ซึ่งตั้งอยู่เลขที่ 1131/3 ถนนชมนิเวศ ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี ตกผลึกประเด็นปัญหาและการกำหนดโจทย์การทำงาน และเตรียมผู้รับผิดชอบประจำกลุ่ม

2.1.2 กำหนดผู้รับผิดชอบในการดำเนินโครงการออกเป็น 5 กลุ่ม ดังนี้

1) กลุ่มเสวนา : สมาชิกกลุ่ม ประกอบด้วย แพทย์และพยาบาลจากโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลชะอำ ตัวแทนบุคลากรจากกองสวัสดิการสังคม สมาชิกชมรมผู้สูงอายุ และสมาชิกกลุ่มน้ำพริกผู้สูงอายุ โดยมีคณะทำงาน มทร.พระนคร จากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เป็นผู้ดำเนินรายการ

2) กลุ่มถ่ายทอดความรู้ : ประธานกลุ่มน้ำพริกผู้สูงอายุและทีมงาน ประกอบด้วย นางทับทิม พานิช นางฉ่ำ มีเงิน นางณัฐพร สุระเสน นางอารีย์ แก้วหาญ นางพาน เทิดศักดิ์ธนกุล นางวิเชียร ตุ่มทอง และนางเหวียน สวัสดิ์

3) กลุ่มเรียนรู้โดยการปฏิบัติ : สมาชิกชมรมผู้สูงอายุ กลุ่มน้ำพริกผู้สูงอายุ กลุ่มแม่บ้านห้วยทรายใต้ กลุ่มแม่บ้านบ้านใหญ่ชะอำ

4) กลุ่มทบทวนสรุปทเรียน : สมาชิกทุกคน

5) กลุ่มฐานความรู้ : คณะทำงานของ มทร.พระนคร จาก สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ และกลุ่มถ่ายทอดความรู้

2.2 คัดเลือก รายการอาหารพื้นบ้าน จำนวน 30 รายการ แบ่งเป็นอาหารคาว 22 รายการ ขนม 8 รายการ เพื่อนำเข้าสู่การจัดเวทีเสวนา

2.3 จัดเวทีเสวนาความรู้ แบ่งเป็น 2 ส่วนคือ ส่วนที่ 1 เป็นการเล่าเรื่องราวของความเป็นมาของอาหารพื้นบ้าน วัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ วิธีการปรุงอาหารพร้อมทั้งเทคนิคการประกอบที่เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นของอาหาร 30 รายการ และส่วนที่ 2 เป็นการเล่าเรื่องราวของการดูแลสุขภาพจากผลของการรับประทานอาหาร และการออกกำลังกาย รวบรวมข้อมูลเพื่อสู่กระบวนการถ่ายทอดองค์ความรู้

2.4 ถ่ายทอดความรู้โดยการเล่าเรื่องราวของอาหาร 30 รายการ เป็นลักษณะของการเล่าเรื่องประกอบกับสาธิตอาหาร โดยภูมิปัญญาท้องถิ่น 7 ราย ในขั้นตอนนี้จะมียุทธศาสตร์งานฉบับที่กรเรื่องราว สรุปเรื่องราว บันทึกภาพนิ่งและวีดิทัศน์ การสาธิต ตัดต่อวีดิทัศน์ ตรวจสอบข้อมูลเพื่อใช้เป็นสื่อสำหรับการถ่ายทอดในชั้นกิจกรรมเรียนรู้โดยการปฏิบัติ และใช้เป็นสื่อสำหรับการเผยแพร่ในกลุ่มฐานความรู้

2.5 เรียนรู้โดยการปฏิบัติ เป็นขั้นตอนของการนำความรู้ที่ได้จากข้อ 2.1.5 มาสู่การถ่ายทอดแก่ผู้ปฏิบัติ ได้แก่ เยาวชนและสมาชิกชมรมผู้สูงอายุบ้านห้วยทรายเหนือ กลุ่มน้ำพริกผู้สูงอายุบ้านห้วยทรายเหนือ เพื่อให้เรียนรู้วิธีการทำอาหารพื้นบ้าน เรียนรู้วิธีการรับประทานอาหารพื้นบ้านเพื่อสุขภาพของผู้สูงอายุ และได้ขยายเครือข่ายองค์ความรู้ภูมิปัญญาดังกล่าว ในรูปแบบการแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับกลุ่มแม่บ้านในพื้นที่ใกล้เคียง ได้แก่ กลุ่มแม่บ้านห้วยทรายใต้ และกลุ่มแม่บ้านบ้านใหญ่ชะอำ รวมทั้งสิ้น 70 คน

2.6 ทบทวนสรุปบทเรียน เป็นการสรุปผลการดำเนินงานในขั้นตอน การกำหนดผู้รับผิดชอบ การคัดเลือกรายการอาหารพื้นบ้าน การจัดเวทีเสวนาความรู้ การเรียนรู้โดยการปฏิบัติ จากผลของการทบทวน พบข้อมูลของการรับรู้ถึงความสำคัญของอาหารพื้นบ้าน การรับรู้ถึงความสำคัญของการประกอบอาหารและสามารถประกอบอาหารได้โดยมีผู้แนะนำ สุดท้ายคือการรับรู้ถึงความสำคัญของการรับประทานอาหารที่ส่งผลต่อการรักษาสุขภาพ

2.7 กิจกรรมฐานความรู้ เป็นการจัดเก็บข้อมูล รวบรวมข้อมูล ที่ได้จากการถ่ายทอดความรู้ในรูปแบบของเอกสารตำรับอาหารพื้นบ้านจังหวัดเพชรบุรี จำนวน 3 เล่ม และสื่อวีดิทัศน์ การสัมภาษณ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับอาหารพื้นบ้าน รวมทั้งวีดิทัศน์การสาธิตอาหาร ซึ่งเผยแพร่ผ่านทางรายการจัดการศึกษาทางไกลผ่านดาวเทียม รายการ “ก้าวไกลกับสถาบันวิจัยและพัฒนา”

ผลและอภิปรายผลการดำเนินงาน

1. ผลกระทบที่เป็นประโยชน์หรือสร้างคุณค่า

1.1 ผลผลิตของการดำเนินโครงการ

1.1.1 มีการรวบรวมภูมิปัญญาท้องถิ่นอาหารพื้นบ้านที่เกิดจากประสบการณ์โดยตรงของผู้รู้ที่เป็นเจ้าของภูมิปัญญา โดยรวบรวมอยู่ในเอกสารตำรับอาหารพื้นบ้านจังหวัดเพชรบุรี จำนวน 38 ตำรับ บรรจุรายละเอียดของวัตถุดิบ วิธีการประกอบ เทคนิคการประกอบ และความรู้เกี่ยวกับสมุนไพรพื้นบ้านที่เกี่ยวข้อง

1.1.2 มีการจัดทำวีดิทัศน์ภาพเคลื่อนไหวของกระบวนการทำอาหารพื้นบ้าน จังหวัดเพชรบุรี จำนวน 1 ชุด เผยแพร่ผ่านระบบออนไลน์ ภายใต้โครงการการจัดการศึกษาทางไกลผ่านดาวเทียม รายการ “ก้าวไกลกับสถาบันวิจัยและพัฒนา” ของ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

1.2 ผลลัพธ์และผลกระทบ

1.2.1 เกิดการถ่ายทอดเทคโนโลยี แลกเปลี่ยนเรียนรู้และประสบการณ์ของภูมิปัญญาข้ามพื้นที่ โดยการร่วมเครือข่ายภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านจังหวัดเพชรบุรี ของกลุ่มแม่บ้านห้วยทรายใต้และกลุ่มแม่บ้านบ้านใหญ่ชะอำ ที่เข้าร่วมสาธิตอาหารในการทำงานของ ปีที่ 3

1.2.2 มีการพัฒนาภูมิปัญญาอาหารไทยโดยเฉพาะการทำน้ำพริก ต่อยอดสู่การสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจ ทำให้ชุมชนสามารถทำผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่ายแก่ผู้มาศึกษาดูงานและในงานต่างๆที่ทางเทศบาลเป็นผู้จัด

1.2.3 เกิดการสร้างสรรคณ์นวัตกรรมทางดนตรีพื้นบ้าน คือ อังกะลุง ที่เกิดจากการรวมตัวของกลุ่มผู้สูงอายุที่เป็นผลมาจากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในการเสวนากลุ่ม มีการรวบรวมผู้ที่มีความประสงค์จะใช้ดนตรีเป็นเครื่องมือการออกกำลังกายเพื่อสร้างเสริมสุขภาพ โดยการนำของนายผั่น อยู่สบาย อดีตประธานชมรมผู้สูงอายุเป็นผู้ฝึกอบรมการเล่นดนตรีอังกะลุง และสร้างสรรค์งานเขียนโน้ตในรูปแบบใหม่ที่สามารถสื่อสารให้ผู้สูงอายุเข้าใจได้ง่าย



ภาพที่ 1 อาหารพื้นบ้านเพชรบุรี



ภาพที่ 2 ตัวอย่างอาหารพื้นบ้านเพชรบุรี

2. ปัจจัยที่ทำให้เกิดผลสำเร็จ

2.1 การสนับสนุนของหน่วยงานภาครัฐ ได้แก่ สำนักส่งเสริมและถ่ายทอดเทคโนโลยี กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี และการสนับสนุนของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

2.2 การทำงานในลักษณะเครือข่ายระหว่างเทศบาลเมืองชะอำและมหาวิทยาลัยที่ได้ลงนามข้อตกลงความร่วมมือการสนับสนุนโครงการหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ของพื้นที่อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี ในปี 2556

2.3 ความร่วมมือของคณะทำงานสามฝ่าย ได้แก่ มหาวิทยาลัย เทศบาลเมืองชะอำ และชุมชน และการมีส่วนร่วมของบุคลากรโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล รวมทั้งชุมชนบ้านห้วยทรายใต้ และชุมชนแม่บ้านบ้านใหญ่ชะอำ

3. ปัญหา อุปสรรค และแนวทางแก้ไข

รูปแบบการใช้ชีวิตที่เป็นไปตามธรรมชาติโดยเฉพาะการรับประทานอาหารของผู้สูงอายุเป็นสิ่งที่ปรับเปลี่ยนได้ยาก ทำให้มีการยึดติดกับพฤติกรรมมารยาทแบบเดิมที่รับประทานอาหารที่มีอยู่ในครอบครัวขณะนั้น จึงทำให้เกิดการบริโภคเกินและการขาดสารอาหารบางอย่าง เป็นอุปสรรคต่อการดำเนินโครงการ วิธีการแก้ไข โดยได้ชี้แจงให้เข้าใจประโยชน์ของการบริโภคอาหารแต่ละชนิด โดยความร่วมมือของแพทย์ในโรงพยาบาลส่งเสริม

สุขภาพตำบลชะอำ และนักวิชาการด้านโภชนาการของมหาวิทยาลัย ซึ่งทำให้ผู้สูงอายุได้ตระหนัก และรับรู้ถึงความสำคัญของการเลือกรับประทานอาหารที่ครบหลัก 5 หมู่

สรุป

การดำเนินโครงการในครั้งนี้ ทำให้เกิดแนวปฏิบัติที่ดี ดังนี้

1. แนวปฏิบัติที่ดี

1.1 แนวปฏิบัติที่ดีที่นำไปใช้ประโยชน์ในมหาวิทยาลัย

เกิดการเรียนรู้ในการสร้างแนวปฏิบัติที่ดีของการปฏิบัติงานด้านงานบริการวิชาการ โดยลงปฏิบัติงานจริงในพื้นที่แบบมีส่วนร่วมของเครือข่ายองค์กรท้องถิ่น และชุมชน เป็นแบบอย่างสำหรับการทำงานร่วมกับหน่วยงานภายนอกที่ประสบความสำเร็จในแง่ของการพัฒนาคุณภาพชีวิตของผู้สูงอายุที่เป็นบุคลากรสำคัญของประเทศ

1.2 แนวปฏิบัติที่ดีที่เป็นประโยชน์ต่อกลุ่มเป้าหมาย

ผลจากการดำเนินโครงการทำให้เกิดรูปแบบของการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น จากเจ้าของภูมิปัญญาผู้เกี่ยวข้อง เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างชุมชนกับชุมชน ชุมชนกับภาครัฐในท้องถิ่น และชุมชนกับมหาวิทยาลัย จนเกิดเป็นแนวปฏิบัติที่ดีส่งผลให้ชุมชนบ้านห้วยทรายเหนือเป็นแหล่งเรียนรู้ชุมชนที่มีหน่วยงานต่างๆ เข้ามาศึกษาดูงานเพื่อเป็นแบบอย่างในการดำเนินงาน

2. ความท้าทายในการดำเนินกิจกรรมในอนาคต

เป็นการวางแผนเพื่อการดำเนินงานวิจัย 2 เรื่อง ได้แก่ 1) ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารพื้นบ้านจังหวัดเพชรบุรีของกลุ่มผู้สูงอายุบ้านห้วยทรายเหนือเพื่อการถ่ายทอดและเสริมสร้างสมรรถนะการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ เพื่อเป็นการต่อยอดการนำภูมิปัญญาด้านอาหารไปใช้ประโยชน์ในวงกว้าง และ 2) ความสัมพันธ์ระหว่างเจตคติการดูแลสุขภาพตนเองและการเข้าถึงระบบบริการสาธารณสุขกับพฤติกรรมการดูแลสุขภาพตนเองของกลุ่มผู้สูงอายุบ้านห้วยทรายเหนือ จังหวัดเพชรบุรี ซึ่งจะเป็นการต่อยอดเกี่ยวกับการดูแลสุขภาพที่สัมพันธ์กับการรับประทานอาหารและการออกกำลังกาย

บรรณานุกรม

จุฑามาศ พิรพัชระ. 2557. รายงานผลการดำเนินงานโครงการพัฒนาอาหารพื้นบ้านจังหวัดเพชรบุรีแบบมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.

จุนารัตน์ นวลละออง. (สัมภาษณ์). การสนับสนุนของเทศบาลเมืองชะอำในการก่อตั้งชมรมผู้สูงอายุบ้านห้วยทรายเหนือ. (วันที่ 24 พฤศจิกายน 2555).

ทับทิม พานิช. (สัมภาษณ์). การก่อตั้งกลุ่มน้ำพริกผู้สูงอายุบ้านห้วยทรายเหนือ. (วันที่ 26 ธันวาคม 2555).

ประเวศ วะสี. 2534. ลักษณะสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่น ในความรู้เรื่องภูมิปัญญาท้องถิ่น. (เอกสารอัดสำเนา).

. 2555. เอกสารประกอบการประชุมวิชาการทางวัฒนธรรมระดับชาติ “วิจัยวัฒนธรรม ครั้งที่ 2”. วันที่ 12 กรกฎาคม 2555 ณ โรงแรมบางกอก ชฎา กรุงเทพมหานคร. (เอกสารอัดสำเนา).

สำนักเลขาธิการสำนักนายกรัฐมนตรี. 2557. คำแถลงนโยบายของคณะรัฐมนตรี พลเอก ประยุทธ์ จันทร์โอชา นายกรัฐมนตรี แถลงต่อสภานิติบัญญัติแห่งชาติ. กรุงเทพฯ : สำนักเลขาธิการคณะรัฐมนตรี.