



รายงานการวิจัย

เรื่อง

การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนแบบมีส่วนร่วม
ตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่

Product development design for community products with participation in
Thung Kwao Subdistrict, Mueang Phrae District, Phrae Province

โดย

นายกิตติศักดิ์ วิมล

นางสาวพรสวรรค์ สุขไมตรี

มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย วิทยาเขตแพร่

พ.ศ. ๒๕๖๕

ได้ทุนอุดหนุนการวิจัยจากมหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย

MCU RS 800765050



รายงานการวิจัย

เรื่อง

การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนแบบมีส่วนร่วม
ตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่

Product development design for community products with participation in
Thung Kwao Subdistrict, Mueang Phrae District, Phrae Province

โดย

นายกิตติศักดิ์ วิมล

นางสาวพรสวรรค์ สุขไมตรี

มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย วิทยาเขตแพร่

พ.ศ. ๒๕๖๕

ได้ทุนอุดหนุนการวิจัยจากมหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย

MCU RS 800765050

(ลิขสิทธิ์เป็นของมหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย)



Research Report

Product development design for community products with participation in
Thung Kwao Subdistrict, Mueang Phrae District, Phrae Province

By

Mr. Kittisak Wimon

Miss. Ponsavon Sukmaitri

Mahachulalongkornrajavidyalaya University, Phrae Campus

B.E. 2565

Research Project Funded by Mahachulalongkornrajavidyalaya University

MCU RS 800765050

(Copyright Mahachulalongkornrajavidyalaya University)

ชื่อรายงานการวิจัย : การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนแบบมีส่วนร่วมตำบลทุ่งกวาว
อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่
ผู้วิจัย : นายกิตติศักดิ์ วิมล
นางสาวพรสวรรค์ สุขไมตรี
ส่วนงาน : มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย วิทยาเขตแพร่
ปีงบประมาณ : ๒๕๖๕
ทุนอุดหนุนงานวิจัย : จากกองทุนวิจัยและวิชาการ มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย
วิทยาเขตแพร่

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ ๑) เพื่อศึกษารูปแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นแบบมีส่วนร่วมตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ ๒) เพื่อศึกษาการออกแบบผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนแบบมีส่วนร่วมของชุมชนตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ ๓) เพื่อศึกษาการพัฒนาสินค้าชุมชนแบบมีส่วนร่วมตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ เพื่อเป็นแนวทางส่งเสริมให้ชุมชนนำไปใช้ประโยชน์และเพิ่มมูลค่าสินค้าชุมชน การศึกษารูปแบบการวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยแบบการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) โดยศึกษาประเด็นที่เกี่ยวข้องกับการออกแบบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน จากภูมิปัญญาท้องถิ่น แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ แนวคิดด้านการผลิตภัณฑ์ รวมถึงแนวความคิดเกี่ยวกับการพัฒนาชุมชนเพื่อความยั่งยืนเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพทางการจัดการชุมชนอย่างยั่งยืนของชุมชนตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ การศึกษาครั้งนี้มีจุดมุ่งหมายเพื่อตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ โดยใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) เครื่องมือที่ใช้เก็บข้อมูล โดยการสัมภาษณ์เชิงลึก (Independent Interview) จากบุคคลที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับ การออกแบบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนแบบมีส่วนร่วมตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่

ผลการวิจัยพบว่า

การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกลาบเหนือและน้ำพริกข่าสินค้าชุมชนแบบมีส่วนร่วมของตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ พัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนที่พัฒนาขึ้นควรจะต้องให้เห็นผลิตภัณฑ์ที่เกิดมาจากภูมิปัญญาท้องถิ่น และสามารถเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ได้ ทำให้ผลิตภัณฑ์นั้นดูมีคุณค่ามีมาตรฐาน มีเอกลักษณ์โดดเด่น วิถีชีวิตของชาวชุมชนดั้งเดิมควรสร้างสรรค์โดยผสมผสานระหว่างแนวคิดการออกแบบผลิตภัณฑ์ที่ทันสมัยกับแนวคิดดั้งเดิมที่เป็นอัตลักษณ์วิถีชีวิตของชาวชุมชนเป็นการสร้างนวัตกรรมใหม่ของผลิตภัณฑ์ โดยวางแนวคิดรูปแบบและรสชาติของผลิตภัณฑ์ให้สอดคล้องกับบริบทของพื้นที่โดยแลกเปลี่ยนเรียนรู้ประกอบกับแนวคิดที่สร้างสรรค์ในการออกแบบ เพื่อให้ความเป็นเอกลักษณ์

ของท้องถิ่นของตำบลทุ่งกวาวที่โดดเด่นเป็นที่รู้จักของคนทั่วไป เช่น เริ่มจากการนำองค์ความรู้ของการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนแบบมีส่วนร่วมของตำบลทุ่งกวาว ให้มีการผสมผสานระหว่างของเดิมกับของใหม่ และมีอัตลักษณ์ทางศิลปะเป็นแบบฉบับของตนเอง โดยสามารถแบ่งออกเป็น ๓ ส่วน ได้แก่ ส่วนแรกคือ การเพิ่มมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ชุมชน ที่ประกอบด้วย การเรียนรู้ ภูมิปัญญา การรวมกลุ่มและการเป็นน้ำหนึ่งใจเดียวกันส่วนที่สอง คือ กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน โดยพิจารณาถึงทุนของชุมชน การสำรวจตลาด และส่วนที่ ๓ เป็นการจัดการชุมชนเพื่อรองรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ที่เกี่ยวข้องกับการมีส่วนร่วมในกิจกรรมของชุมชนและระบบการเรียนรู้โดยมีภูมิปัญญาท้องถิ่นใช้เป็นแนวทางในการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนสืบต่อไป

Research title : Product design and development of community products with participation in Thung Kwao Subdistrict
Mueang Phrae District, Phrae Province

Researcher : Mr. Kittisak Wimon
Ms. Ponsavon Sukmaitri

Institution : Mahachulalongkornrajavidyalaya University Phrae campus

Fiscal year : 2022

Research Scholarship Sponsor : Research and Academic Fund
Mahachulalongkornrajavidyalaya University Phrae Campus

Abstract

The objectives of this research were 1) to study the form and product development of cultural and local wisdom community products with participatory participation in Thung Kwao Subdistrict. Mueang Phrae District, Phrae Province 2) To study the product design of community products with participation of Thung Kwao sub-district communities. Mueang Phrae District, Phrae Province 3) To study the participatory development of community products in Thung Kwao Subdistrict Mueang Phrae District, Phrae Province as a way to encourage the community to take advantage and increase the value of community products This research study is a qualitative research. by studying issues related to the design and development of community products from local wisdom Theoretical concepts are related to products. product concept Including the concept of community development for sustainability to increase the efficiency of sustainable community management of Thung Kwao sub-district communities. Mueang Phrae District, Phrae Province The purpose of this study was for Thung Kwao Subdistrict. Muang Phrae District, Phrae Province using qualitative research methodology (Qualitative Research) data collection tools By conducting in-depth interviews (Independent Interview) from people

involved with Product design and development of community products with participation in Thung Kwao sub-district Mueang Phrae District, Phrae Province

The results showed that

Product Development of Northern Larb Chili Paste and Galangal Chili Paste, Community Products with Participatory Participation in Thung Kwao Subdistrict Muang Phrae District, Phrae Province. The developed community products should convey the products that originate from local wisdom. and can add value to the product Make the product look valuable, have a standard, have a unique identity. The traditional way of life of the community should be created by combining modern product design concepts with traditional concepts that are the identity of the community's way of life, creating new product innovations. By placing concepts, styles and flavors of products in line with the context of the area by exchanging knowledge and creative ideas in design. in order to make the local uniqueness of Thung Kwao sub-district known to be known to the general public For example, starting from the knowledge of community product development with participation of Thung Kwao sub-district To have a mix between the old and the new. and have their own unique artistic identity It can be divided into 3 parts. namely, the first part is to add added value to community products Consisting of learning, wisdom, integration and solidarity, the second part is the community product development process. taking into account community capital, market surveys and part 3 is community management to support product development. related to participation in community activities and a learning system with local wisdom used as a guideline for the design and development of community products in the future

กิตติกรรมประกาศ

ผลงานวิจัยเรื่อง “การออกแบบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนแบบมีส่วนร่วมของตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่” ฉบับนี้สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณพระสุธีรัตนบัณฑิต ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยพุทธศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย ที่เมตตาให้คำแนะนำวิธีการศึกษาหาองค์ความรู้ใหม่ ๆ อีกทั้งเปิดโอกาสให้นักวิจัยได้มีกระบวนการออกแบบวิธีวิจัยได้ถูกต้องแม่นยำมากยิ่งขึ้น เพื่อการพัฒนาศักยภาพทางวิชาการให้กับบุคลากรของมหาวิทยาลัยตลอดมา

ในการนี้ ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณท่านรองอธิการบดี มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย วิทยาเขตแพร่ ท่านผู้อำนวยการสำนักวิชาการ ผู้บริหาร คณาจารย์ และเจ้าหน้าที่หน่วยวิจัยพุทธศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย วิทยาเขตแพร่ ที่ให้โอกาสและสนับสนุนในการทำวิจัยเป็นอย่างดี พร้อมนี้มีบุคคลซึ่งให้ข้อมูลสำคัญในการศึกษาอีกหลายท่านที่อนุเคราะห์ให้สัมภาษณ์ สันทนาการกลุ่มย่อย (Focus Groups Discussion) เพื่อการวิจัยที่เป็นประโยชน์อย่างยิ่ง

ขอบคุณนายกเทศมนตรีตำบลทุ่งกวาว สมาชิกสภาเทศบาลตำบลทุ่งกวาว กำนันตำบลทุ่งกวาว ผู้ใหญ่บ้านเขตตำบลทุ่งกวาว ผู้นำชุมชนตำบลทุ่งกวาว ผู้ประกอบการค้าและตัวแทนประชาชนในตำบลทุ่งกวาวทุกท่านที่ช่วยกรุณาให้ข้อมูลการสนทนากลุ่มและให้ความร่วมมือในการศึกษาครั้งนี้เป็นอย่างดียิ่ง

สุดท้ายนี้ หากมีข้อผิดพลาดประการใด ผู้วิจัยต้องกราบขออภัยเป็นอย่างสูงในความผิดพลาดนั้นมา ณ โอกาสนี้ ผู้วิจัยหวังว่างานวิจัยนี้จะเป็นประโยชน์ต่อหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ชาวชุมชนตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ ตลอดจนผู้สนใจที่ได้เข้ามาศึกษางานวิจัยเล่มนี้

นายกิตติศักดิ์ วิมล

นางสาวพรสวรรค์ สุขไมตรี

วันที่ 27 ตุลาคม ๒๕๖๕

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย.....	ก
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	ข
กิตติกรรมประกาศ.....	ง
สารบัญ.....	จ
สารบัญแผนภาพ.....	ช
สารบัญตาราง.....	ซ
สารบัญรูปภาพ.....	ฅ
บทที่ ๑ บทนำ	
๑.๑ ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา.....	๑
๑.๒ วัตถุประสงค์ของการวิจัย.....	๓
๑.๓ ปัญหาการวิจัย.....	๓
๑.๔ ขอบเขตการวิจัย.....	๓
๑.๕ นิยามศัพท์ที่ใช้ในงานวิจัย.....	๕
๑.๖ กรอบแนวคิดงานวิจัย.....	๖
๑.๗ ประโยชน์ที่จะได้รับ.....	๘
บทที่ ๒ แนวคิด ทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	
๒.๑ แนวความคิดเกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่น ภูมิปัญญาไทย.....	๑๐
๒.๒ แนวความคิดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์.....	๑๔
๒.๓ แนวคิดทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการสร้างเครือข่ายสังคมออนไลน์ผ่านเว็บไซต์	๑๗
๒.๔ แนวคิดเกี่ยวกับเว็บไซต์เครือข่ายสังคมออนไลน์ (Social Networking SNS).....	๒๖
๒.๕ แนวคิดเกี่ยวกับการพัฒนาชุมชนเพื่อความยั่งยืน.....	๒๙
๒.๖ แนวคิดและทฤษฎีกระบวนการจัดการชุมชน.....	๓๑
๒.๗ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร.....	๓๔
๒.๘ บริบทพื้นที่วิจัยของเทศบาลตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่.....	๓๘
๒.๙ งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	๔๔
บทที่ ๓ วิธีดำเนินการวิจัย	
๓.๑ รูปแบบการวิจัย.....	๔๘
๓.๒ ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง.....	๔๙
๓.๓ พื้นที่การวิจัยและผู้ให้ข้อมูลสำคัญ.....	๕๐

๓.๔.๑ เครื่องมือในการวิจัย.....	๕๒
๓.๔.๒ การเก็บรวบรวมข้อมูล.....	๕๕
๓.๕. การวิเคราะห์ข้อมูล.....	๕๖

บทที่ ๔ ผลการวิจัย

๔.๑ ผลการวิเคราะห์รูปแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนทุนทางวัฒนธรรมและ ภูมิปัญญาท้องถิ่นแบบมีส่วนร่วมตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่.....	๕๘
๔.๑.๑ ผลการวิเคราะห์สภาพภูมิหลังของตำบลทุ่งกวาว.....	๕๘
๔.๑.๒ ผลการวิเคราะห์รูปแบบผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนของตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่.....	๗๕
๔.๒ ผลการวิเคราะห์การผลิตรายแบบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนแสดงถึง คุณค่าและอัตลักษณ์ของชุมชนตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่.....	๙๒
- สรุปปัญหา อุปสรรคของผลิตภัณฑ์.....	๙๓
- กลุ่มผู้ประกอบการนำพริกดิบ น้ำพริกข่า แห่งทุ่งกวาว เมืองแพร่.....	๙๔
๔.๓ ผลการวิเคราะห์การพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนแบบมีส่วนร่วมตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ เพื่อเป็นแนวทางส่งเสริมให้ชุมชนนำไปใช้ประโยชน์ และเพิ่มมูลค่าสินค้าชุมชน.....	๑๑๑
๔.๔ องค์กรความรู้ที่ได้รับจากการวิจัย.....	๑๑๗

บทที่ ๕ สรุป อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ

๕.๑ สรุปผลการศึกษา.....	๗๑
๕.๒ อภิปรายผล.....	๗๖
๕.๓ ข้อเสนอแนะ.....	๗๘

บรรณานุกรม.....	๗๙
ภาคผนวก.....	๘๑
ภาคผนวก ก เครื่องมือวิจัยและแบบสัมภาษณ์เพื่อการวิจัย.....	๘๒
ภาคผนวก ข หนังสือขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลเพื่อการวิจัย.....	๘๕
ภาคผนวก ค ภาพถ่ายกิจกรรมดำเนินการวิจัย.....	๘๘
ประวัติผู้วิจัย.....	๙๐

สารบัญแผนภาพ

แผนภาพที่	หน้า
๑.๑ กรอบแนวคิดการวิจัย.....	๗
๔.๑ องค์กรความรู้ที่ได้จากงานวิจัย.....	๖๘

สารบัญตาราง

เรื่อง	หน้า
ตารางที่ ๒.๑ ข้อมูลพื้นฐานของเทศบาลตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่.....	๓๐
ตารางที่ ๒.๒ จำนวนประชากร และหมู่บ้านตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่.....	๓๑
ตารางที่ ๒.๓ ตารางสรุปขั้นตอน กิจกรรมการวิจัย ระยะเวลาในการดำเนินการวิจัย.....	๓๗

สารบัญรูปภาพ

เรื่อง	ภาคผนวก ค	ภาพถ่ายกิจกรรมดำเนินการวิจัย	หน้า
ภาพที่ ๑.		ภาพถ่ายกิจกรรมดำเนินงานวิจัยการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนแบบมีส่วนร่วม เตรียมสัมภาษณ์เพื่อเก็บข้อมูลวิจัยในพื้นที่ตำบลทุ่งกวาว.....	๘๙
ภาพที่ ๒.		ภาพถ่ายเยี่ยมชมและเก็บข้อมูลเก็บข้อมูลวิจัยในพื้นที่ตำบลทุ่งกวาว.....	๙๐
ภาพที่ ๓.		ภาพถ่ายสัมภาษณ์เพื่อการเก็บข้อมูลวิจัยในการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนแบบมีส่วนร่วมพื้นที่ตำบลทุ่งกวาว ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ ผู้นำชุมชน ประชาชนเจ้าหน้าที่ของหน่วยงานภาครัฐในพื้นที่หรือเจ้าที่เกี่ยวข้อง.....	๙๑
ภาพที่ ๔.		ผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนพื้นที่ตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ น้ำพริกลาบลุงตุ้ย รสเด็ด เผ็ด อร่อย นาแหลม ๒ หมู่ ๒	๙๖
ภาพที่ ๕.		ผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนพื้นที่ตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ น้ำพริกลาบลุงตุ้ย ต้นมะขาม สูตรเด็ดคุณยาย เผ็ด อร่อย นาแหลม ๒ หมู่ ๒.....	๑๐๐
		น้ำพริกข่าคุณยายเมืองแพร่ สูตรเฉพาะเด็ดคุณยาย.....	๑๐๖

สารบัญรูปภาพ

เรื่อง	หน้า
ภาพที่ ๑. ภาพถ่ายกิจกรรมดำเนินงานวิจัยการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน แบบมีส่วนร่วม เตรียมสัมภาษณ์เพื่อเก็บข้อมูลวิจัยในพื้นที่ตำบลทุ่งกวาว.....	๘๗
ภาพที่ ๒. ภาพถ่ายเยี่ยมชมและเก็บข้อมูลวิจัยพื้นที่ตำบลทุ่งกวาว.....	๘๘
ภาพที่ ๓. ภาพถ่ายสัมภาษณ์เพื่อการเก็บข้อมูลวิจัยในการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน แบบมีส่วนร่วมพื้นที่ทุ่งกวาว ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ ผู้นำชุมชน ประชาชน.....	๘๙
ภาพที่ ๔. ผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนพื้นที่ตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ น้ำพริกลาบลุงตุ้ย รสเด็ด เผ็ด อร่อย นาแหลม ๒ หมู่ ๒.....	๙๒
ภาพที่ ๕. ผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนพื้นที่ตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ น้ำพริกลาบลุงยาย ต้นมะขาม สูตรเด็ดคุณยาย เผ็ด อร่อย นาแหลม ๒ หมู่ ๒.....	๙๕
น้ำพริกข่าคุณยาย ต้นมะขาม สูตรเด็ดคุณยาย เผ็ด อร่อย นาแหลม ๒ หมู่ ๒.....	๙๖

ภาพถ่ายผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนพื้นที่ตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่





























บทที่ ๑

บทนำ

๑.๑ ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนโดยใช้ทุนทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาอันในรอบหลายปีที่ผ่านมาประเทศไทยได้เล็งเห็นความสำคัญในการสืบค้นข้อมูล การค้นหาอัตลักษณ์ที่สะท้อนความเป็นตัวตนของชุมชนมาอย่างต่อเนื่องเพื่อใช้เป็นเครื่องมือในการขับเคลื่อนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อันจะเกิดผลดีต่อการพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศ ในส่วนแนวคิดที่จะพัฒนาธุรกิจอุตสาหกรรมโดยใช้ทุนทางวัฒนธรรมตามลักษณะเด่นในแต่ละวัฒนธรรมมาประยุกต์ใช้เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้เกิดผลที่เป็นรูปธรรมสู่การพัฒนาผลิตภัณฑ์ในเชิงพาณิชย์จะเป็นการสานต่อนโยบายการส่งเสริม และพัฒนาเป็นโอท็อปของประเทศที่นอกเหนือจากการส่งเสริมการพัฒนาผลิตภัณฑ์ OTOP เชิงสร้างสรรค์และตอบสนองผู้บริโภคแล้วยังรวมถึงการยกระดับช่องทางการจำหน่ายในตลาดที่ส่งเสริมการท่องเที่ยวในชุมชนให้เข้มแข็งและมีเอกลักษณ์บ่งบอกถึงวัฒนธรรม ด้วยวิธีการนี้จะทำให้ผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการพัฒนาโดยใช้ทุนทางวัฒนธรรม สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มและสร้างความเข้มแข็งให้กับเศรษฐกิจฐานรากส่งผลให้เกิดการพัฒนาในชุมชนอย่างยั่งยืน

ด้วยเอกลักษณ์และวัฒนธรรมเป็นสิ่งที่สามารถบ่งบอกถึงความรู้ภูมิปัญญาของคนท้องถิ่นหรือความเป็นชาติ จึงไม่ถือเป็นสิ่งที่ล้ำสมัย ในทางตรงกันข้ามเอกลักษณ์และวัฒนธรรมเหล่านั้นเป็นเครื่องบ่งชี้ตัวตนและคุณค่าแบบที่ใครไม่สามารถนำไปเป็นเจ้าของได้ อย่างเช่น การลอกเลียนแบบเอกลักษณ์ของวัดพระศรีรัตนศาสดารามไปไว้ที่ประเทศอื่น ก็คงไม่สามารถนำความเป็นไทยหลุดออกไปได้ ความเป็นเอกลักษณ์ของไทยได้ผูกติดไปกับรูปทรงของสถาปัตยกรรมวัดพระแก้วแบบแยกออกจากกันไม่ได้^๑ ในแต่ละพื้นถิ่นมีทรัพยากรที่แตกต่างกันออกไป ทรัพยากรบางชนิดสามารถนำมาทำประโยชน์ให้กับชุมชนมาอย่างช้านานจนกลายเป็นภูมิปัญญาของท้องถิ่นนั้นและคนในท้องถิ่นก็ใช้

^๑ สุวิทย์ วงศ์จิรวาณิชย์. (๒๕๖๐). เจาะลึกเทรนด์ Coworking Space ตอนที่1:ทำไมฟรีแลนซ์ถึงติดใจห้องทำงานรูปแบบใหม่นี้. [ออนไลน์]. เข้าถึงเมื่อ ๑๗ มีนาคม. เข้าถึงได้จาก www.tcdc.or.th.

ความรู้ความสามารถที่มีนำมาพัฒนา ดัดแปลง ต่อยอด สร้างสรรค์ให้เป็นผลิตภัณฑ์ขึ้นมาในปัจจุบัน ผลิตภัณฑ์ตามท้องถิ่นที่มาจากภูมิปัญญา ได้รับความสนใจจากผู้บริโภค จึงทำให้ผู้ประกอบการชุมชนหลายรายเข้ามาแข่งขันกันในตลาดมากขึ้น โดยจะมุ่งเน้นไปในทิศทางของการพัฒนาตัวผลิตภัณฑ์ของแต่ละท้องถิ่นให้มีคุณภาพและสามารถตอบโจทย์ความต้องการของผู้บริโภคในทิศทางที่ดีขึ้น อาจจะมีผู้ประกอบการ บางรายที่ยังมองไม่เห็นถึงความสำคัญของผลิตภัณฑ์ ที่ส่งผลต่อคุณภาพของตัวผลิตภัณฑ์ อีกทั้งยังไม่สามารถดึงดูดความสนใจจากผู้บริโภคได้เท่าที่ควร ดังนั้นผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ จึงต้องหันมาให้ความสำคัญในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้สามารถคุ้มครองป้องกันไม่ให้สินค้าหรือผลิตภัณฑ์เสียหายและเพิ่มคุณค่าต่อผู้บริโภค^๒ การพัฒนาตามแผนของชุมชน มีการปรับแผนอย่างสม่ำเสมอ มีการใช้ข้อมูลและการจัดการความรู้มาเป็นเครื่องมือสำคัญในการทำงานในหลายชุมชนมีการเข้าไปสู่ระบบการศึกษาโดยผลักดันให้มีหลักสูตรท้องถิ่นเกี่ยวกับการพัฒนาชุมชนเพื่อนำไปสู่ “ชุมชนเข้มแข็งพึ่งตนเอง” และคนที่ดำเนินการคือองค์กรชุมชนซึ่งเป็นเจ้าของปัญหาไม่ใช่หน่วยงานต่าง ๆ^๓ การดำเนินการแก้ไขปัญหาที่หน่วยงานต่าง ๆ เข้ามาช่วยเหลือให้คนในชุมชนส่วนใหญ่ไม่ได้เกิดขึ้นจากความต้องการของคนในชุมชนอย่างแท้จริง แต่เกิดขึ้นตามแผนที่หน่วยงานได้มีการกำหนดขึ้นเองหรือจัดทำไว้แล้ว ปัญหาดังกล่าวจึงไม่สามารถแก้ไขตรงตามที่ชุมชนต้องการอย่างแท้จริง ทำให้ไม่สามารถเชื่อมโยงปัญหาที่พบอื่น ๆ ได้และเห็นผู้อื่นในชุมชนแยกขาดจากกันโดยมองไม่เห็นความสัมพันธ์ของคนทั้งชุมชน^๔

จากที่กล่าวมาข้างต้นนี้ ผู้วิจัยจึงมุ่งศึกษาการออกแบบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพทางการจัดการชุมชนอย่างยั่งยืนทั้งเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรมมีทุนและทรัพยากรทั้งที่จับต้องได้และจับต้องไม่ได้ ที่สามารถนำไปสร้างมูลค่าเพิ่มในรูปแบบผลิตภัณฑ์ชุมชนที่สามารถต่อยอดไปถึงการสร้างรายได้รูปแบบอื่นภายในชุมชน นอกเหนือจากประโยชน์ที่ได้จากการเพิ่มมูลค่าของ

^๒ กรมวิทยาศาสตร์บริการ. **ทำดีเพื่อเจ้าพ่อหลวง:เฉลิมพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว เนื่องในโอกาสสมทวงคลเฉลิมพระชนมพรรษา ๗ รอบ ๕ ธันวาคม ๒๕๕๔**. กรุงเทพฯ: กรมวิทยาศาสตร์บริการ ,๒๕๕๕. หน้า ๑๖๔.

^๓ ศิริพงษ์ สุรชาติ. (๒๕๕๓). **ชุมชนเข้มแข็ง พึ่งตนเอง**. ค้นเมื่อวันที่ ๒๕ สิงหาคม ๒๕๕๓.

ข้อมูลจาก <http://www.siamlocalnews.com/ntnews/view.php? gid =1423&newsid=2485&issueid=746>

^๔ โกมาตกร จึงเสถียรทรัพย์. (๒๕๔๖). **วิถีชุมชน คู่มือการเรียนรู้ที่ทำให้งานชุมชนงายได้ผล และสนุก แผนงานวิจัยสังคมและสุขภาพ** โดยการสนับสนุนจากสถาบันวิจัยระบบสาธารณสุขและสำนักนโยบายและแผนสาธารณสุข. นนทบุรี: สถาบันวิจัยระบบสาธารณสุข

ผลิตภัณฑ์แล้ว ยังถือเป็นการยกระดับมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ โดยมุ่งหวังให้ชาวบ้านในชุมชนช่วยกันสร้างให้เกิดมาตรฐานสำหรับผลิตภัณฑ์ในชุมชนของตนเองให้เป็นที่ยอมรับของนักท่องเที่ยว เพื่อก่อให้เกิดการสร้างกระแสนิยมการใช้สินค้าไทย ถือว่าเป็นการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น ควบคู่กับการอนุรักษ์ สิ่งแวดล้อม นำรายได้ให้กับคนในชุมชน เป็นการช่วยบรรเทาปัญหาความยากจน ก่อให้เกิดความเข้มแข็งและส่งเสริมการพัฒนาชนบทในระดับรากหญ้าอย่างยั่งยืน

๑.๒ วัตถุประสงค์ของการวิจัย

๑.๒.๑ เพื่อศึกษารูปแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนทุนทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นแบบมีส่วนร่วมตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่

๑.๒.๒ เพื่อศึกษาการผลิตออกแบบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนแสดงถึงคุณค่าและอัตลักษณ์ของชุมชนตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่

๑.๒.๓ เพื่อศึกษาการพัฒนาสินค้าชุมชนแบบมีส่วนร่วมตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ เพื่อเป็นแนวทางส่งเสริมให้ชุมชนนำไปใช้ประโยชน์และเพิ่มมูลค่าสินค้าชุมชน

๑.๓ ปัญหาการวิจัย

๑.๓.๑ ปัญหารูปแบบผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนและข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน ตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ นั้นเป็นอย่างไร

๑.๓.๒ ปัญหาการออกแบบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน ตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ แสดงถึงคุณค่าและอัตลักษณ์ของชุมชน เป็นอย่างไร

๑.๓.๓ ปัญหาด้านการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์ ที่สอดคล้องกับทุนทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น ตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ ใช้เป็นแนวทางส่งเสริมให้ชุมชนนำไปใช้ประโยชน์ในอนาคต

๑.๔ ขอบเขตการวิจัย

การวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) เพื่อทราบข้อมูลการออกแบบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนจากภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพทางการจัดการชุมชนอย่างยั่งยืนของชุมชนตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ โดยกำหนดขอบเขตการวิจัย ดังนี้

๑.๔.๑ ขอบเขตเนื้อหา

ผู้วิจัยได้กำหนดขอบเขตเนื้อหาของการวิจัยครั้งนี้ โดยศึกษาประเด็นที่เกี่ยวข้องกับการ ออกแบบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนจาก ภูมิปัญญาท้องถิ่น แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ แนวคิดด้านการผลิตภัณฑ์ รวมถึงแนวความคิดเกี่ยวกับการพัฒนาชุมชนเพื่อความยั่งยืน เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพทางการจัดการชุมชนอย่างยั่งยืนของชุมชนตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ จากภูมิปัญญาท้องถิ่น ศิลปะหรือวัฒนธรรมท้องถิ่น ผู้ให้ข้อมูลสำคัญซึ่งมีคุณสมบัติ สอดคล้องกับประเด็นที่อยู่ในกรอบวัตถุประสงค์ของงานวิจัย บทความวิจัย และรายงานการวิจัยที่ เกี่ยวข้องกับประเด็นที่จะศึกษาทั้งหมด ๔ ด้าน ดังนี้

๑. ศึกษาบริบทชุมชน
๒. สืบค้นข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร
๓. สืบค้นพืชสมุนไพรที่ใช้ประกอบอาหาร
๔. ทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

๑.๔.๒ ขอบเขตพื้นที่

ผู้วิจัยได้กำหนดพื้นที่ในการวิจัยครั้งนี้ คือ ตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่

๑.๔.๓ ขอบเขตด้านระยะเวลา

ระยะเวลาในการทำวิจัยระหว่าง เดือนตุลาคม ๒๕๖๔ ถึง เดือนกันยายน ๒๕๖๕ รวมระยะเวลา ๑๒ เดือน

๑.๔.๔ ขอบเขตประชากร

ประชากร (Population) ที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ ประชากรซึ่งเป็นผู้ให้ข้อมูลหลักในการวิจัยเป็นประชากรในชุมชน ตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ ที่มีอายุ ๑๘ ปีขึ้นไป และอาศัยอยู่ในพื้นที่ชุมชน ตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่

๑.๔.๕ ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ

ผู้วิจัยได้กำหนดกลุ่มตัวอย่างสำหรับกระบวนการ วิธีการวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) โดยการวิจัยครั้งนี้ ได้กำหนดกลุ่มตัวอย่างการสัมภาษณ์เจาะจง^๕ จากบุคคลที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับ การออกแบบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน ตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่

^๕ สุวิมล ตรีภานันท์, *ระเบียบวิธีการวิจัยทางสังคมศาสตร์*, พิมพ์ครั้งที่ ๑๐, (กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, ๒๕๕๕), หน้า ๑๗๐.

จังหวัดแพร่ เป็นหลักเกณฑ์ประการสำคัญในการพิจารณาคัดเลือกกลุ่มตัวอย่างได้แก่ ผู้นำชุมชนและชาวบ้าน กลุ่มวิสาหกิจชุมชนในพื้นที่ ผู้เชี่ยวชาญด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น ผู้เชี่ยวชาญด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ จำนวน ๑๕ คน ดังนี้

- | | |
|---|-------------|
| ๑) ผู้นำชุมชน และประชาชนในชุมชน | จำนวน ๑๐ คน |
| ๒) เจ้าหน้าที่ของหน่วยงานภาครัฐในพื้นที่หรือเจ้าที่เกี่ยวข้อง | จำนวน ๕ คน |

โดยผู้วิจัยได้ออกแบบหลักเกณฑ์ในการพิจารณาคัดเลือกกลุ่มตัวอย่างสำหรับนำมาใช้ในกระบวนการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) ด้วยวิธีการสัมภาษณ์เจาะลึก (In-Depth Interview) อันมีหลักเกณฑ์ประการสำคัญในการพิจารณาคัดเลือกกลุ่มตัวอย่างที่มีลักษณะเป็นบุคคลที่มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับการออกแบบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน ตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่

๑.๕ นิยามศัพท์ที่ใช้ในการวิจัย

ภูมิปัญญาท้องถิ่น หมายถึง ผลึกขององค์ความรู้จากสมาชิกในชุมชนตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ ได้ใช้ความรู้ความสามารถและทรัพยากรในท้องถิ่นผนวกกับประสบการณ์ที่สั่งสม สืบทอด กลั่นกรองมาอย่างยาวนาน จนเป็นที่ยอมรับในชุมชนหรือสังคมนั้น ๆ เพื่อปรับเปลี่ยนวิถีชีวิตอย่างเหมาะสมเกิดประโยชน์แก่ชุมชน

การพัฒนา หมายถึง การปรับปรุงและพัฒนาผลิตภัณฑ์ของชุมชนภายใต้ฐานภูมิปัญญาและวิถีชีวิตของชุมชน ได้แก่ ด้านรูปแบบ ด้านบรรจุภัณฑ์ ด้านคุณภาพผลิตภัณฑ์ ด้านภูมิปัญญา เพื่อการเพิ่มมูลค่าและการสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่เข้าสู่ตลาดของชุมชน ตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่

ส่งเสริม หมายถึง การช่วยเหลือ สนับสนุนและเกื้อหนุนของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนของคนในพื้นที่ชุมชน ตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่

แนวทาง หมายถึง รูปแบบหรือวิธีการเพิ่มประสิทธิภาพทางการบริหารจัดการผลิตภัณฑ์ภายในกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่

การจัดการ หมายถึง การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ การเข้าถึงองค์ความรู้ ภูมิปัญญาของชุมชน ตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ รวมถึงการศึกษา รวบรวมความรู้ การจัดเก็บข้อมูลความรู้ในรูปแบบต่าง ๆ และการสร้างความรู้ใหม่ การกระจายความรู้ เพื่อประโยชน์ในการนำไปใช้ส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชน ก่อให้เกิดการผลิตและการบริหารจัดการที่มีประสิทธิภาพเพิ่มมากขึ้น

ประสิทธิภาพ หมายถึง การบริหารงานอย่างมีประสิทธิภาพ โดยใช้ทรัพยากรงบประมาณให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่ประชาชน ได้แก่ การจัดซื้อ-จัดจ้างที่มุ่งให้เกิดการประหยัด มีการจัดลำดับขั้นการดำเนินงานของสมาชิกในชุมชนตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่

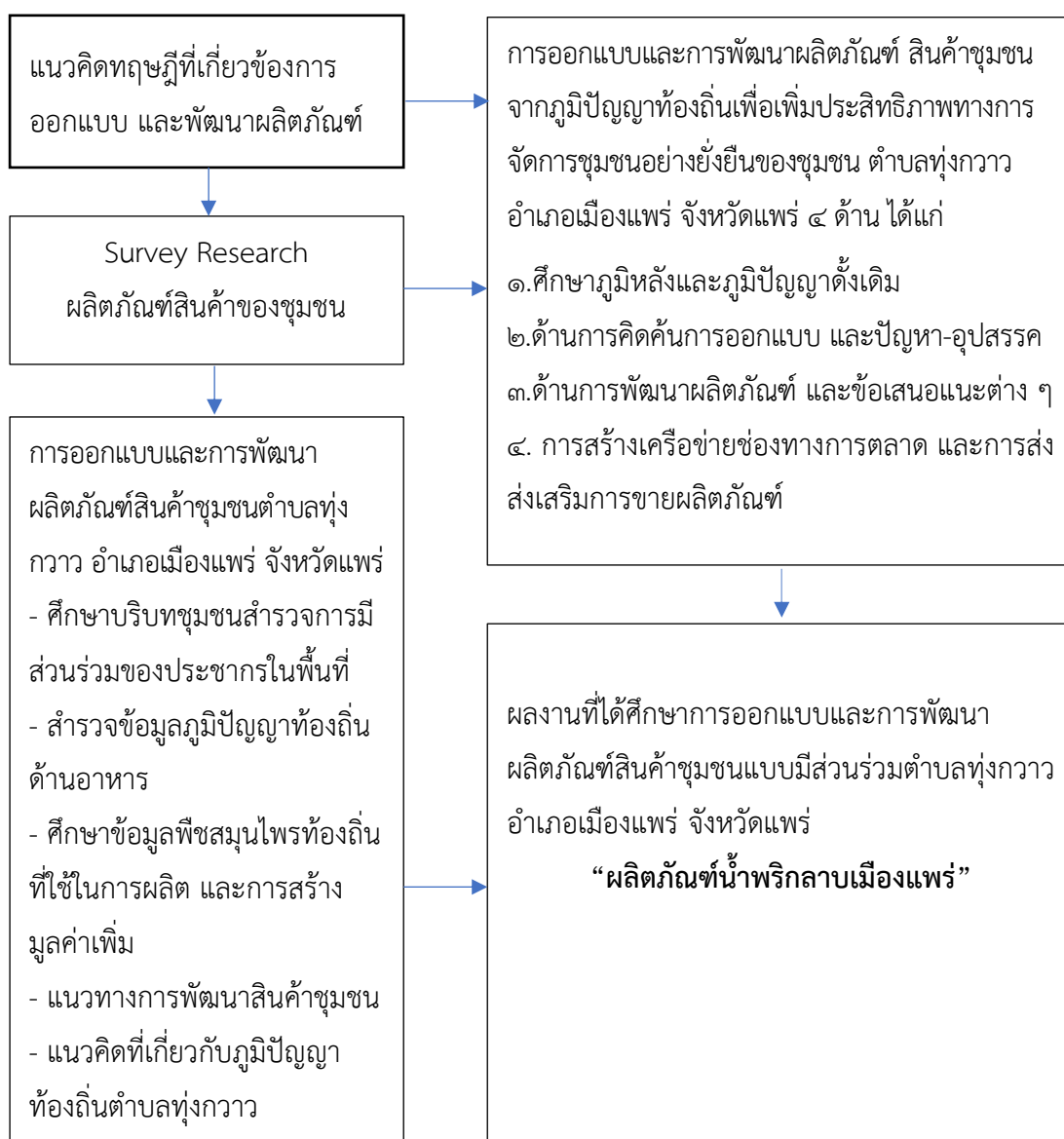
การประยุกต์ หมายถึง การรวบรวมองค์ความรู้ที่มีอยู่ในชุมชน ทั้งความรู้ดั้งเดิมที่มีอยู่แล้ว และความรู้จากการแสวงหาใหม่ ซึ่งกระจุกกระจายอยู่ที่บุคคลหรือบันทึก มาพัฒนาให้เป็นระบบระเบียบ เพื่อให้สมาชิกภายในชุมชน ตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ สามารถเข้าถึงความรู้ และพัฒนาตนเองให้เป็นผู้รู้รวมทั้งปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ความยั่งยืน หมายถึง การส่งเสริม สนับสนุนให้คุณภาพชีวิตของประชาชน ดำรงคงอยู่ และสามารถดำเนินไปอย่างต่อเนื่อง ในการวิจัยนี้จะหมายถึงความยั่งยืนที่เกิดจากการจัดการอย่างมีประสิทธิภาพของสมาชิกภายในชุมชน ตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่

ทุนวัฒนธรรม หมายถึง มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมที่บรรพบุรุษได้สั่งสมและสร้างสรรค์ไว้จนสืบทอดมาเป็นมรดกวัฒนธรรมให้ชุมชนได้นำมาศึกษาเรียนรู้งานช่างฝีมือ งานศิลปกรรม ตลอดจนงานออกแบบผลิตภัณฑ์ในชุมชน ตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่

๑.๖ กรอบแนวคิดการวิจัย

การศึกษาเรื่อง “การออกแบบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ สินค้าชุมชนจากภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพทางการจัดการชุมชนอย่างยั่งยืนของชุมชน ตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่” ตามวัตถุประสงค์และขอบเขตการวิจัย จึงสามารถกำหนดเป็นกรอบแนวคิด (Conceptual Framework) ในการตั้งสมมติฐานการวิจัย (Research Hypothesis) ได้ดังนี้



แผนภาพที่ ๑.๑ กรอบแนวคิดการวิจัย

๑.๗ ประโยชน์ที่ได้รับจากการวิจัย

๑.๗.๑ ได้ทราบรูปแบบในการออกแบบผลิตภัณฑ์ชุมชนจากภูมิปัญญาชาวบ้าน และข้อมูลที่เป็นปัจจัยสำคัญเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่

๑.๗.๒ ได้สร้างสรรค์ผลงานการออกแบบผลิตภัณฑ์ชุมชน และขั้นตอนวิธีการผลิต ปัญหาการออกแบบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน

๑.๗.๓ ได้ช่วยส่งเสริมกระบวนการจัดจำหน่ายช่วยให้ผู้ประกอบการรายย่อยในตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ และเพื่อส่งเสริมพัฒนาแนวทางการใช้สื่อสารสังคมออนไลน์เพิ่มรายได้จากการค้าขาย และการมีส่วนร่วมช่องทาง การจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนจากภูมิปัญญาท้องถิ่นให้คนทั่วไปทุกภูมิภาคสามารถเข้าถึงสินค้าและผลิตภัณฑ์ได้ดีขึ้น

บทที่ ๒

แนวคิด ทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การวิจัยในครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ศึกษาจากบทความวิจัย บทความทางวิชาการ และผลงานการวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการออกแบบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนแบบมีส่วนร่วมตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ เพื่อให้บรรลุตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้ ดังนี้

- ๒.๑ แนวคิดเกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่น ภูมิปัญญาไทย
- ๒.๒ แนวความคิดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์
- ๒.๓ แนวความคิดทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการสร้างเครือข่ายสังคมออนไลน์ผ่านเว็บไซต์
- ๒.๔ แนวคิดเกี่ยวกับเว็บไซต์เครือข่ายสังคมออนไลน์ (Social Networking Site: SNS)
- ๒.๕ แนวคิดเกี่ยวกับการพัฒนาชุมชนเพื่อความยั่งยืน
- ๒.๖ แนวคิดและทฤษฎีกระบวนการจัดการชุมชน
- ๒.๗ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
- ๒.๘ บริบทพื้นที่วิจัยตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่
- ๒.๙ งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ภูมิปัญญาท้องถิ่น

ภูมิปัญญา หรือ Wisdom คือความรู้ความสามารถ ความเชื่อ ที่นำมาไปสู่การปฏิบัติ เพื่อแก้ไขปัญหาของมนุษย์

ภทรพร ยุทธาภรณ์พินิจ ภีร์วัฒน์ นนทะโชติ และทยณัฐ ชวนไชยสิทธิ์^๑ ได้ให้ความหมายภูมิปัญญา หมายถึง องค์ความรู้ ความคิด ความเชื่อ ความสามารถ และทักษะที่สะสมขึ้นมาจากประสบการณ์ชีวิตเพื่อปรับตัวและดำรงชีวิตภายใต้สภาพแวดล้อมทางธรรมชาติ ซึ่งเรียนรู้สืบทอดกันมาจาก พ่อแม่ ปู่ย่าตายาย หรือผู้มีความรู้ในหมู่บ้านในท้องถิ่นด้านต่าง ๆ ได้แก่ การทำมาหากิน การรักษาโรคด้วยวิธีต่าง ๆ ศิลปวัฒนธรรม

^๑ ภทรพร ยุทธาภรณ์พินิจ ภีร์วัฒน์ นนทะโชติ และทยณัฐ ชวนไชยสิทธิ์. ภูมิปัญญาไทยในการนำพืชสมุนไพรมาใช้ตามวิถีไทย. นนทบุรี : มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, พ.ศ.๒๕๕๕.

๒.๑ แนวความคิดเกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่น ภูมิปัญญาไทย

ศักดิ์ชัย เกียรตินาคินทร์^๒ ได้ให้ความหมายของภูมิปัญญาท้องถิ่น คือ องค์ความรู้ ความสามารถของชุมชนที่สั่งสมสืบทอดกันมานาน เป็นความจริงแท้ของชุมชนเป็นศักยภาพที่จะใช้แก้ปัญหาจัดการปรับตัวตน การเรียนรู้ และถ่ายทอดสู่คนรุ่นใหม่ เพื่อให้ดำรงชีวิตอยู่ได้อย่างมีความสุข เป็นแก่นของชุมชนที่หล่อเลี้ยงความเป็นชาติให้อยู่รอดจากทุกขภัยพิบัติทั้งปวง

จารุวรรณ ธรรมวัตติ^๓ ได้ให้ความหมาย ของภูมิปัญญาท้องถิ่น คือ แบบแผน การดำเนินชีวิตที่มีคุณค่าแสดงถึงความเฉลียวฉลาดของบุคคล และสังคมซึ่งได้สั่งสมและปฏิบัติต่อกันมา ภูมิปัญญาจะเป็นทรัพยากรบุคคล หรือทรัพยากรความรู้ก็ได้

เอกวิทย์ ณ ถลาง^๔ ได้ให้ความหมาย ของภูมิปัญญาท้องถิ่น คือ ความรู้และความคิดของมนุษย์นั้น เมื่อได้รับการถ่ายทอด สั่งสม ปรับปรุง ดัดแปลง และสืบทอดกันมาหลายชั่วบรรพบุรุษ เป็นที่ยอมรับกันโดยทั่วไปว่ามีคุณค่า ละเอียด ประณีต มีลักษณะแสดงความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวของกลุ่มชนหรือชนชาตินั้น ๆ เรียกว่า “ภูมิปัญญา” แม้ว่าตามศัพท์ ภูมิปัญญา จะแปลว่า พินความรู้ ความสามารถ แต่โดยความหมายที่แท้จริงก็คือ ต้องเป็นสิ่งที่มีการสั่งสม การยอมรับ และการสืบทอดมาสู่สังคมมนุษย์ แสดงถึงอัจฉริยภาพของกลุ่มชนหรือชนชาตินั้น ๆ

วันเพ็ญ พวงพันธุ์บุตร^๕ ให้ทัศนะเกี่ยวกับภูมิปัญญาไทย หมายถึง องค์ความรู้ทั้งหลายที่มีการสั่งสมและถ่ายทอดสืบทอดกันมาของชาติไทย โดยการคิดค้นปรับเปลี่ยนผสมผสานกับความรู้ใหม่ และพัฒนาให้เหมาะสม เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต มีความเป็นเอกลักษณ์ของตนเอง

สุนทร ออกุลนะ^๖ ได้สรุปว่า ภูมิปัญญาชาวบ้าน หมายถึง ความรู้ ความสามารถของชาวบ้านที่เกิดจากการเรียนรู้ โดยการปฏิบัติจริง สะสมและถ่ายทอดกันมาเป็นเวลานานจากบรรพ

^๒ ศักดิ์ชัย เกียรตินาคินทร์.ภูมิปัญญาชุมชน ยาชุดพิเศษในการพัฒนา.วารสารวัฒนธรรมไทย ,พิมพ์ครั้งที่ ๙,๒๕๔๒,หน้า ๒-๔

^๓ จารุวรรณ ธรรมวัตติ.ภูมิปัญญาอีสาน.อุบลราชธานี: ศิริธรรมออฟเซ็ท,พิมพ์ครั้งที่ ๓. ๒๕๔๓.

^๔ เอกวิทย์ ณ ถลาง.ภูมิปัญญาสี่ภาควิถีชีวิตและกระบวนการเรียนรู้ของชาวบ้านไทย.นันทบุรี: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.๒๕๔๐.

^๕ วันเพ็ญ พวงพันธุ์บุตร.พื้นฐานวัฒนธรรมไทย.ลพบุรี: สถาบันราชเทพสตรี,๒๕๔๒.

^๖ สุนทร ออกุลนะ.การนำภูมิปัญญาชาวบ้านมาใช้ในการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นของโรงเรียนประถมศึกษา อำเภอพิชัย จังหวัดอุตรดิตถ์.ปริญญาานิพนธ์ ค.ม.(บริหารการศึกษา). บัณฑิตวิทยาลัย. สถาบันราชภัฏอุตรดิตถ์.๒๕๔๗

บุรุษ เพื่อให้สามารถดำรงชีวิตอยู่ในสังคมได้อย่างมีความสุข และได้มีการปรับปรุงพัฒนาให้สอดคล้องกับกาลเวลาและสภาพแวดล้อมอย่างเหมาะสม

สรุปได้ว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่นหรือภูมิปัญญาชาวบ้าน เป็นพื้นฐาน องค์ความรู้ ความสามารถและทักษะของประชาชนในท้องถิ่นนั้น ๆ ที่ได้รับการถ่ายทอดจากครอบครัวและสังคม ประสบการณ์ถ่ายทอดสืบต่อกัน เพื่อช่วยในการเรียนรู้ การแก้ปัญหา การจัดการ และปรับตัวในการดำเนินชีวิตอยู่ในสังคมอย่างมีความสุข

อาหารพื้นบ้าน

อาหารเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ที่มนุษย์ใช้ในการดำรงชีวิต มนุษย์รู้จักเสาะแสวงหาพืชหรือสัตว์ เพื่อเป็นอาหารก่อนที่จะรู้จักทำการเกษตรกรรม ในสมัยแรกๆ มักนำพืชที่ขึ้นเองตามธรรมชาติมาใช้เป็นอาหาร เนื่องจากความอุดมสมบูรณ์ของพื้นที่ซึ่งสามารถได้ง่าย ในการเรียนรู้การเสาะแสวงหาอาหารของมนุษย์ยุคแรกๆนั้น ย่อมมีการผิดบ้างถูกบ้าง แต่เมื่อได้เรียนรู้จนคุ้นเคยสังเกตและจดจำก็สามารถหลีกเลี่ยงสิ่งต่าง ๆ นั้น แล้วนำมาปรับใช้และส่งต่อกันรุ่นสู่รุ่นสืบต่อกันมาจนถึงปัจจุบัน อาหารพื้นบ้านเป็นอาหารที่มีความหลากหลายทางเชื้อชาติ ภูมิประเทศ และความอุดมสมบูรณ์ จึงทำให้อาหารแต่ละภูมิภาคมีความโดดเด่น ซึ่งการทำอาหารพื้นบ้านมีวิธีขั้นตอนการปรุงอย่างเรียบง่าย ไม่ซับซ้อน และใช้เวลาไม่มาก ชนิดประเภทของอาหารมีความหลากหลาย มีเอกลักษณ์เฉพาะถิ่นสามารถนำมาบริโภคในโอกาสพิเศษต่าง ๆ เช่น อาหารในช่วงประเพณีทางศาสนา ประเพณีการทำบุญขึ้นบ้านใหม่ งานแต่งงาน งานบวช โดยอาศัยเครื่องปรุง วัสดุที่นำมาประกอบอาหารจากท้องถิ่นที่สามารถหาได้จากแหล่งธรรมชาติและการผลิตขึ้นมาเอง เช่น การเพาะปลูก การเลี้ยงสัตว์ หรือจากการซื้อขายแลกเปลี่ยนนำมาทำอาหาร มีสัดส่วนที่เหมาะสมและการผสมผสานของวัตถุดิบได้อย่างลงตัว โดยไม่ได้ผ่านการขัดขวางใด ๆ แต่กำหนดจากสิ่งที่มีอยู่ เช่น ไข่เกลือ ๑ หยิบมือหรือเทคนิคต่างที่แตกต่างกันตามท้องถิ่นนั้น ๆ

สถาบันอาหาร^๗ ได้ให้กล่าวว่าอาหารประจำภูมิภาคหรืออาหารท้องถิ่นเป็นการผสมผสานทางความหลากหลายของเชื้อชาติ ภูมิประเทศ และความอุดมสมบูรณ์ ทำให้อาหารของแต่ละภูมิภาคมีความโดดเด่นแตกต่างกันออกไปในแต่ละพื้นที่

ประหยัด เกษม^๘ ได้ให้ความหมายอาหารพื้นบ้าน หมายถึง ของกินหรือสิ่งที่มนุษย์นำมาบริโภคได้โดยปราศจากพิษและปราศจากโทษ เป็นสิ่งที่ชาวบ้านในท้องถิ่นต่าง ๆ คิดประดิษฐ์ประกอบขึ้นมาเพื่อใช้บริโภคกันเองอาจไม่เป็นที่รู้จักแพร่หลายในท้องถิ่นอื่นก็ได้

^๗ สถาบันอาหาร.อาหารไทยจากอดีตสู่ปัจจุบัน. กรุงเทพฯ: ซีแอต โปรโมชั่น จำกัด.๒๕๕๑

๑. อาหารคาว ประกอบด้วยรสทุกรส ทั้งเค็ม หวาน เปรี้ยว และเผ็ด อาหารคาวที่รับประทานโดยทั่วไป จะประกอบด้วย (วันดี ณ สงขลา, ๒๕๓๒)^๙

ประเภทแกง ได้แก่ แกงเผ็ด แกงคั่ว แกงส้ม แกงจืด ต้มยา ต้มโคล้ง ต้มส้ม ซึ่งจะใส่น้ำสต็อกและผักต่าง ๆ ขึ้นอยู่กับชนิดของแกงนั้น ๆ

ประเภทยำ มีลักษณะคล้ายสลัดผักของชาวตะวันตก รสของยำจะเหมาะกับลิ้นของคนไทย คือ มีรสจัด สำหรับยำแบบไทยจะแบ่งเป็น ๒ รส คือ รสหวาน รสเปรี้ยว ยำที่มีรสหวานประกอบด้วยกะทิ มะพร้าวคั่ว เช่น ยำถั่วพู ยำทวาย ส่วนยำที่มีรสเปรี้ยวนำ ได้แก่ ยำใหญ่ และยำที่ใช้เนื้อเป็นส่วนประกอบกับผักที่เป็นส่วนแต่งรสและกลิ่น

ประเภทผัด แยกได้ ๒ อย่าง คือมีทั้งผัดจืดและผัดเผ็ดปรุงรสด้วยน้ำปลา หรือซีอิ้ว ส่วนผัดเผ็ดจะใช้เนื้อทุกชนิดผัดกับพริกสด พริกแห้ง หรือเครื่องพริกแกง เช่น ผัดเผ็ดปลาตุ๋น พะแนงเนื้อ

ประเภททอด เผา หรือย่าง สำหรับเนื้อสัตว์จะปรุงรส เพื่อดับกลิ่นคาว ด้วยรากผักชี กระเทียม พริกไทย และเกลือ เช่น ปลา กุ้ง แล้วนำมาเผาหรือย่าง

ประเภทเครื่องจิ้ม เป็นอาหารที่คนไทยชอบรับประทาน ได้แก่ น้ำพริกกะปิ น้ำพริกมะม่วง หลน เครื่องจิ้มนี้จะรับประทานกับผัก ทั้งผัดสดและผักสุก ได้แก่ มะเขือ แตงกวา ผักบุ้ง ถ้าต้องการให้อร่อยมากขึ้น ควรจะรับประทานกับเครื่องเคียง ได้แก่ ปลา ไข่ กุ้ง และผักต่าง ๆ

ประเภทเครื่องเคียง หรือเครื่องแนมประกอบด้วย เพิ่มรสชาติยิ่งขึ้น เช่น แกงเผ็ด จะมีของเค็มเครื่องเคียง ได้แก่ ไข่เค็ม ปลาเค็ม อาหารบางชนิดจะรับประทานกับผักดอง เช่น แตงกวาดอง ชิงดอง

๒. อาหารว่าง เป็นอาหารระหว่างมื้อ (มื้อเช้า มื้อกลางวัน และมื้อเย็น) สามารถรับประทานกับ ชา กาแฟ แบ่งได้เป็น ของนั่ง ของต้ม ของทอด ของปิ้ง ของคลุก โดยเป็นได้ทั้งอาหารคาวและอาหารหวาน เช่น สาเกไส้หมู บั๊นลิบนิ่ง ข้าวเกรียบปากหม้อ ข้าวเม่าทอด กลัวยทอด

๓. อาหารหวาน แบบไทยมีทั้งแบบชนิดน้ำและชนิดแห้ง มีส่วนผสมกะทิ น้ำตาล และแป้งเป็นหลัก นิยมรับประทานตามโอกาส และเทศกาลต่าง ๆ

^๙ ประหยัด เกษม.บทความวิชาการอาหารพื้นบ้าน

<http://dspace.nstru.ac.th:8080/dspace/handle/123456789/284> .พ.ศ.๒๕๕๔

^๙ สงขลา.สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน เรื่อง ชนิดของอาหารไทย. ค้นเมื่อ ๙ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๕, http://kanchanapisek.or.th/kp6/sub/other_sub.php?file=encyclopedia/saranugrom.htm

๔. อาหารถนอมและแปรรูป เป็นอาหารที่ผ่านกรรมวิธีต่าง ๆ เพื่อเก็บรักษาอาหารไว้ได้นาน ได้แก่ อาหารถนอมและแปรรูปโดยการใช้เกลือ หมักดอง การทำแห้ง การทอด และน้ำตาล โดยใช้ความร้อน และหลายวิธีรวมกัน

น้ำพริกเป็นอาหารประเภทหนึ่งที่มีลักษณะเป็นถ้วยเล็ก ๆ ซึ่งน้ำพริกถูกปรุงขึ้นมาเพื่อสร้างความอร่อยสำหรับอาหารหลักของครอบครัวในทั่วทุกภาคของประเทศมาตั้งแต่สมัยอดีต โดยจะมีการผสมผสานกันระหว่างเครื่องปรุงต่าง ๆ และจะต้องมีพริกเป็นวัตถุดิบหลักเสมอ น้ำพริกถือเป็นอาหารที่เชื่อมโยงฐานทรัพยากรอาหารที่สำคัญ เป็นอาหารที่ใช้พื้นฐานจากเครื่องปรุงพื้นบ้านและผักพื้นเมืองเข้าด้วยกัน ในขณะที่ที่ตั้งของประเทศไทยเป็นศูนย์กลางสำคัญของข้าวและผักพื้นเมืองที่มีคุณค่าทางสมุนไพรและโภชนาการ จากภูมิปัญญาไทยจึงมีการทำน้ำพริกเพื่อนำผักพื้นเมืองมารับประทานพร้อมกับข้าว (วิฑูรย์, ๒๕๕๒) พจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน^{๑๐} พ.ศ.๒๕๕๔ ได้กำหนดความหมายของน้ำพริกว่า น้ำพริก หมายถึง “อาหารชนิดหนึ่ง ปรุงด้วยกะปิ กระเทียม พริกชี้หนู มะนาว เป็นต้น ใช้เป็นเครื่องจิ้มหรือคลุกข้าวกิน ใช้น้ำปลาหรือน้ำปลาร้าแทนกะปิก็มี่ เช่น น้ำพริกปลาร้า น้ำพริกปลาย่าง ใช้ของเปรี้ยวอื่น ๆ เช่น มะขาม มะดัน มะม่วงมาแทนมะนาวก็มี เรียกชื่อต่างกันไปตามเครื่องปรุง เช่น น้ำพริกมะขาม น้ำพริกมะดัน น้ำพริกมะม่วง” ทั้งนี้ สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (๒๕๖๑)^{๑๑} มีรายชื่อมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนที่ประกาศใช้ทั้งสิ้น ๑,๒๖๓ มาตรฐาน ในจำนวนนี้มีเรื่องน้ำพริกจำนวน ๑๓ เรื่อง ได้แก่ น้ำพริกเผา น้ำพริกแกง น้ำพริกป่นแห้ง น้ำพริกปลาร้า น้ำพริกอ่อน น้ำพริกหนุ่ม น้ำพริก น้ำพริกกุ้งเสียบ น้ำพริกแกงแห้ง น้ำพริกผักผลไม้ต้ม น้ำพริกกุ้งแก้ว น้ำพริกกะปิผง น้ำพริกตาแดง ด้วยความเป็นเอกลักษณ์ตามแบบฉบับของแต่ละวัฒนธรรมของของอาหารพื้นบ้านอย่างน้ำพริก ถือได้ว่าเป็นทุนทางวัฒนธรรมของท้องถิ่นซึ่งมีการสะสมองค์ความรู้ และถ่ายทอดมาอย่างต่อเนื่อง และเป็นภูมิปัญญาที่มีคุณค่าทางความสวยงาม รสชาติ และเอกลักษณ์ความเป็นไทย การพัฒนาต่อยอดภูมิปัญญาไทยของน้ำพริกให้เป็นอาหารสุขภาพในรูปแบบต่าง ๆ ถือเป็นการพัฒนาที่สอดคล้องกับกระแสการบริโภคของประชาชนที่ปรับเปลี่ยนตามเวลาและกระแสสังคม ที่ผู้คนยุคปัจจุบันให้ความสนใจต่อการบริโภคเพื่อสุขภาพเพิ่มมากขึ้น

^{๑๐} ราชบัณฑิตยสถาน.พจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. ๒๕๕๔.กรุงเทพฯ: นานมีบุ๊คส์พับลิเคชั่นส์,พิมพ์ครั้งที่ ๒.พ.ศ.๒๕๕๖

^{๑๑} สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน กระยาสาท ๗๐๘/๒๕๔๗ กระทรวงอุตสาหกรรม,พ.ศ.๒๕๖๑.

๒.๒ แนวความคิดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์

สำหรับความหมายของผลิตภัณฑ์ ได้มีนักวิชาการให้ความหมายไว้อย่างหลากหลาย ดังต่อไปนี้

สุดาตวง เรืองรุจิระ ได้ให้ความหมายว่า ผลิตภัณฑ์ หมายถึง สิ่งใดที่เสนอขายต่อตลาด เป้าหมายที่สามารถตอบสนองความต้องการได้ มีทั้งลักษณะที่เป็นรูปธรรมและนามธรรม สิ่งที่ต้องจับต้องได้ (Tangible) คือ สินค้าที่มีตัวตน (Physical Product) มีรูปร่าง มองเห็น และสามารถสัมผัสได้ สิ่งที่ต้องจับต้องไม่ได้ (Intangible Product) หรือ บริการ (Service) หมายถึง กิจกรรม ผลประโยชน์หรือ ความพึงพอใจที่เสนอขายแก่ลูกค้า^{๑๒}

นพรัตน์ ภูมิวุฒิสาร^{๑๓} ได้ให้ความหมายว่า กล่าวว่า ผลิตภัณฑ์ (Product) เป็นสินค้า อุปโภคบริโภคสินค้าอุตสาหกรรม และการบริการในการออกแบบรูปร่าง สี สัน หีบห่อ การใช้ชื่อยี่ห้อ การบริการและสัญลักษณ์ เป็นต้น

ชาญชัย อาจินสมาจาร^{๑๔} ได้ให้ความหมายว่า กล่าวว่า ผลิตภัณฑ์ที่ดี คือ กุญแจสู่ความสำเร็จของตลาดผลิตภัณฑ์เป็นตัวแทนของความคาดหวังของผู้บริโภค ผลิตภัณฑ์ตอบสนองความพึงพอใจของสังคมผลิตภัณฑ์ที่ประสบความสำเร็จประกันถึงความส่งเสริมตัวเอง ถ้าสามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค นั่นก็คือ ผลิตภัณฑ์มีความเหมาะสมกับตลาด ผลิตภัณฑ์ที่ดีควรก่อให้เกิดความกระตือรือร้นเพิ่มเติม ซึ่งมีความสำคัญต่อองค์การตลาด มันให้ความอิสระแก่ตลาดในการตัดสินใจ สำหรับนักการตลาด ความหมายของผลิตภัณฑ์ถูกตัดสินโดยความต้องการของผู้บริโภค

สุปัญญา ไชยชาญ^{๑๕} กล่าวว่า กล่าวว่า ผลิตภัณฑ์แต่ละรายการที่มีวางจำหน่ายอยู่ตามท้องตลาดจำนวนมากมาทุกวันนี้ ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องทั้งสามกลุ่มในระบบการตลาดอันได้แก่ ผู้ผลิต ผู้ขาย และผู้บริโภค อาจเห็นเป็นคนละอย่างเพราะต่างคนก็ต่างมุมมอง เช่น เข็มขัดเพียงหนึ่งเส้น ผู้ผลิตอาจคิดถึงความต้องการของตลาด การออกแบบ วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต กรรมวิธีการผลิตต้นทุนการผลิต และกำไรที่จะได้รับ ส่วนผู้ขายอาจคิดถึงความต้องการของตลาด การโฆษณา และกำไรที่จะได้รับ สำหรับผู้บริโภคอาจคิดถึงความสะดวกสบายดูเด่นสะดุดตา ความคงทนถาวรราคาที่ต้องชำระ และความภูมิใจเมื่อได้คาดไปอวดเพื่อน เป็นต้น

^{๑๒} สุดาตวง เรืองรุจิระ.นโยบายผลิตภัณฑ์และราคา กรุงเทพฯ: รุ่งเรืองสาส์นการพิมพ์, ๒๕๓๘.

^{๑๓} นพรัตน์ ภูมิวุฒิสาร.การจัดการส่งเสริมการตลาด โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

^{๑๔} ชาญชัย อาจินสมาจาร.หลักการตลาด กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์ปัญญาชน, พ.ศ. ๒๕๕๑.

^{๑๕} สุปัญญา ไชยชาญ.หลักการตลาด กรุงเทพฯ: พี.เอ.ลิฟวิ่ง พิมพ์ครั้งที่ ๒, พ.ศ. ๒๕๔๓.

วิทวัส รุ่งเรืองผล^{๑๖} กล่าวว่า แนวคิดนี้เกิดขึ้นหลังจากยุคแนวคิดเน้นการผลิตเพื่อมุ่งมีการผลิตสินค้าได้มากขึ้นในต้นทุนที่ไม่ได้เปรียบเสียเปรียบกันมากนัก ผู้บริโภคจึงเริ่มตระหนักถึงคุณภาพของสินค้ามากขึ้น ในยุคนั้นนักการตลาดเริ่มให้ความสำคัญกับแนวคิดเน้นผลิตภัณฑ์ โดยมุ่งพัฒนาสินค้าให้มีคุณภาพสูงกว่าเดิม เช่น รถที่แข็งแรงขึ้น มีความเร็วสูงขึ้น วิทวัสมีเสียงชัดเจนขึ้น เป็นต้น อย่างไรก็ตาม การที่ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพดีบางครั้งก็ยังไม่ใช่ว่าผู้บริโภคต้องการ อาจเป็นเพราะราคาแพงเกินไป หรือผู้บริโภคไม่รู้สึกว่าคุณภาพหรือคุณสมบัติที่ดีขึ้นของสินค้าเป็นสิ่งจำเป็น เช่น เครื่องเล่นวิดีโอเทปที่ตั้งโปรแกรมอัดเทปได้ล่วงหน้า 1 เดือน ผู้บริโภคส่วนใหญ่อาจไม่รู้สึกรอยากจ่ายเงินแพงขึ้นเพื่อคุณสมบัตินี้ เพราะแทบไม่มีโอกาสใช้งานตามคุณสมบัตินี้ ทำให้สินค้าที่มีคุณภาพสูงบางครั้งกลับมียอดจำหน่ายไม่สูงนัก

จากการทบทวนวรรณกรรมข้างต้นสามารถสรุปแนวคิดของผลิตภัณฑ์ได้ว่า ผลิตภัณฑ์หมายถึง สิ่งที่จับต้องได้และสิ่งที่ไม่จับต้องไม่ได้ ซึ่งอยู่ในรูปแบบผลิตภัณฑ์และการบริการ ตามลำดับ เพื่อเป็นการตอบสนองต่อความจำเป็นและความต้องการของผู้บริโภค ผลิตภัณฑ์จะประกอบด้วย ความหลากหลายคุณภาพ การออกแบบรูปแบบตราผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ ความสวยงามความคงทนถาวรและการบริการ โดยผู้ผลิตในแต่ละรายจะเป็นผู้กำหนดหรือออกแบบคุณสมบัติของผลิตภัณฑ์ในตัวเอง ๆ เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ของตนเองมีความได้เปรียบกว่าผลิตภัณฑ์ของคู่แข่งรายอื่น ๆ

ความหมายของการพัฒนาผลิตภัณฑ์

Fuller, G.W. (1994)^{๑๗} ได้ให้ความหมายว่า การพัฒนาผลิตภัณฑ์ มีวัตถุประสงค์มากมาย และมีลักษณะครอบคลุมกว้างขวาง แต่มีจุดมุ่งหมายเดียวกัน คือ ต้องการผลิตภัณฑ์ใหม่ที่สร้างผลกำไรและเพื่อความอยู่รอดของบริษัท โดยทั่วไปสามารถรวบรวมความหมายของคำว่า ผลิตภัณฑ์ใหม่ ออกเป็น ๗ ประเภท ดังนี้

๑. ผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากการขยายสายการผลิต โดยใช้กระบวนการผลิตที่มีอยู่ (line extensions)

๒. การสร้างแนวคิดใหม่ในผลิตภัณฑ์เดิม (repositioned existing product) เป็นการปรับผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่ในแง่ของการใช้งาน โดยไม่ได้เปลี่ยนแปลงคุณสมบัติหลัก ซึ่งบางครั้งเป็นไปตามข้อเสนอของผู้บริโภค

^{๑๖} วิทวัส รุ่งเรืองผล. หลักการตลาด Principle of Marketing กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, พ.ศ.๒๕๔๕.

^{๑๗} Fuller, G.W. (1994). New Product Development from Concept to Marketplace. CRC Press, Inc. USA : Boca Raton, Florida.

๓. ผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่เดิมแต่ปรับเปลี่ยนรูปแบบใหม่ (new form of existing products)
๔. ผลิตภัณฑ์ใหม่ที่เกิดจากการปรับปรุงสูตรที่มีอยู่แล้ว (reformulation of existing products)
๕. ผลิตภัณฑ์ใหม่ในบรรจุภัณฑ์ใหม่ (new packaging of existing products)
๖. ผลิตภัณฑ์ที่เป็นนวัตกรรม (innovative products/ make changes in an existing product) เป็นการเปลี่ยนแปลงเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์แปลกใหม่ที่แตกต่างจากผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่เดิม
๗. ผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากความคิดสร้างสรรค์ (creative product/ bring into existence, the rare, never before-seen product)

นอกจากนี้ สุดาตวง เรืองรุจิระ^{๑๘} ยังได้ให้ความเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ใหม่ ว่าเป็นผลิตภัณฑ์ใด ๆ ที่กิจการนำเสนอต่อตลาดแล้วทำให้ตลาดมีโอกาสเลือกเพิ่มขึ้น ผลิตภัณฑ์ใหม่อาจเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ที่ยังไม่มีใครผลิตมาก่อน เริ่มมีผู้ผลิตรายแรกของโลกจัดเป็นนวัตกรรม (Innovation) หรืออาจเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ของกิจการที่เพิ่งนำออกจำหน่ายเป็นครั้งแรก หรืออาจดัดแปลงปรับปรุงจากผลิตภัณฑ์ที่เคยจำหน่ายอยู่เดิม การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่มีเหตุผลและความสำคัญ ดังนี้

๑. เพื่อรักษาสถานภาพการแข่งขัน ปัจจุบันสถานการณ์การแข่งขันในตลาดธุรกิจมีความรุนแรงมากขึ้นอย่างต่อเนื่องจากคู่แข่งที่เพิ่มขึ้นได้ส่งผลิตภัณฑ์ใหม่ๆออกสู่ตลาด ซึ่งส่งผลกระทบต่อส่วนแบ่งทางการตลาดที่ถูกช่วงชิงไป การออกผลิตภัณฑ์ใหม่สู่ตลาดจะช่วยรักษาฐานการแข่งขันและส่วนแบ่งตลาดไว้ได้

๒. เพื่อทดแทนผลิตภัณฑ์เดิม วัฏจักรวงจรชีวิตผลิตภัณฑ์ โดยทั่วไปจะมีช่วงเวลาที่สั้นเมื่อผลิตภัณฑ์เริ่มเข้าสู่ช่วงท้ายของวงจรชีวิต หมายความว่า ผลิตภัณฑ์นั้นไม่ก่อประโยชน์หรือมียอดขายที่ตกลง การออกผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ สู่ตลาดเพื่อทดแทนผลิตภัณฑ์เก่าจะช่วยรักษาชื่อเสียงของบริษัททดแทนปริมาณขายกำไรของผลิตภัณฑ์เดิมและสามารถนำทรัพยากรจากผลิตภัณฑ์เดิมมาใช้ให้เกิดประโยชน์ได้

๓. เพื่อใช้สมรรถนะส่วนเกินให้เกิดประโยชน์ การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อใช้สมรรถนะทางการตลาด การขาย และการผลิตที่เหลือให้เกิดประโยชน์ เหตุผลสำคัญ คือ การกระจายต้นทุนคงที่ไป

^{๑๘} สุดาตวง เรืองรุจิระ.นโยบายผลิตภัณฑ์และราคา กรุงเทพฯ: รุ่งเรืองสาส์นการพิมพ์อัจฉรา

ยังจำนวนผลิตที่มากขึ้น เพื่อให้ต้นทุนรวมต่อหน่วยทั้งผลิตภัณฑ์เดิม และผลิตภัณฑ์ใหม่ลดลงมากพอที่จะเสนอราคาขายที่ต่ำกว่าคู่แข่งและมีกำไรที่มากขึ้น

๔. เพื่อปรับการเคลื่อนไหวเนื่องจากฤดูกาลให้น้อยลง ฤดูกาลที่แปรผันอาจส่งผลกระทบต่อทรัพยากรต่าง ๆ ของธุรกิจที่อาจไม่เพียงพอ หรืออาจเหลือใช้การเพิ่มผลิตภัณฑ์ใหม่ที่สามารถขายหรือผลิตได้เมื่อพ้นฤดูกาลไปแล้วยอมทำให้การผันแปรต่าง ๆ ลดลง และเป็นการใช้ทรัพยากรของกิจการให้เกิดประโยชน์สูงสุด

๕. เพื่อลดการเสี่ยงภัย เช่น ผลิตภัณฑ์ล้าสมัย ลูกค้าน่าเชื่อถือความนิยม มีปริมาณขายไม่มากพอกิจการมีผลิตภัณฑ์จำหน่ายในตลาดน้อย เป็นต้น สภาวะการณ์เหล่านี้อาจส่งผลให้เกิดภาวะขาดทุน การเพิ่มผลิตภัณฑ์ที่มีความแปลกใหม่ การเพิ่มปริมาณการขายให้ครอบคลุมตลาด ย่อมช่วยกระจายความเสี่ยงจากความผันผวนในตลาดที่มีความเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา

๖. เพื่อการใช้ผลพลอยได้ให้เกิดประโยชน์ สินค้าใหม่ที่พัฒนาจากผลพลอยได้หรือของที่ทิ้งแล้วในธุรกิจ อาจนำมาซึ่งยอดขายหรือกำไรที่เพิ่มขึ้น

๗. เพื่อโอกาสใหม่ จากการที่ธุรกิจเสนอผลิตภัณฑ์ใหม่ออกสู่ตลาด อาจทำให้เกิดความต้องการผลิตภัณฑ์จากผู้บริโภค จนกิจการสามารถผลิตและดำเนินการตลาด และความต้องการเช่นนี้ จึงถือเป็นโอกาสอันดีที่ธุรกิจจะเข้าไปตอบสนองความต้องการด้วยผลิตภัณฑ์ของตนเอง นำมาซึ่งกำไรและส่วนครองตลาดที่มากขึ้น

๒.๓ แนวคิดทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการสร้างเครือข่ายสังคม

ออนไลน์ผ่านเว็บไซต์ www.facebook.com

การศึกษาเรื่อง “การสร้างเครือข่ายสังคมออนไลน์ผ่านเว็บไซต์ www.facebook.com” ผู้วิจัยได้ทำการสำรวจแนวคิดทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง เพื่อกำหนดกรอบแนวคิดทฤษฎีประกอบการศึกษา ดังต่อไปนี้

๒.๓.๑ แนวคิดเกี่ยวกับเครือข่าย (Network)

ความหมายของเครือข่ายนั้นแม้ไม่ได้มีการนิยามไว้อย่างชัดเจน แต่ก็มีผู้ให้ความหมายของ “เครือข่าย” ไว้อย่างมากมาย ดังต่อไปนี้

กาญจนา แก้วเทพ^{๑๔} ได้ให้ความหมายว่า “เครือข่าย” หมายถึง รูปแบบหนึ่งของการประสานงานของบุคคล กลุ่ม หรือองค์กรหลายๆ องค์กรที่ต่างมีทรัพยากรของตนเองมีเป้าหมาย มี

^{๑๔} กาญจนา แก้วเทพ, เครื่องมือการทำงานแนววัฒนธรรมชุมชน (กรุงเทพมหานคร : สภาคทอกริแห่งประเทศไทยเพื่อการพัฒนา, ๒๕๓๘), น.๓๕

วิธีการทำงาน และกลุ่มเป้าหมายของตนเอง บุคคลหรือกลุ่มเหล่านี้ได้มาประสานงานกันมีระยะเวลาเวลานานพอสมควร แม้อาจจะไม่มีกิจกรรมร่วมกันอย่างสม่ำเสมอก็ตาม แต่ก็มีการวางรากฐานเอาไว้เปรียบเสมือนมีการต่อสายโทรศัพท์เอาไว้ เมื่อฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งมีความต้องการที่จะขอความช่วยเหลือหรือขอความร่วมมือจากกลุ่มอื่น ๆ เพื่อแก้ปัญหา ก็สามารถติดต่อไปได้ในการเข้าร่วมเป็นองค์กรเครือข่าย แม้ว่าองค์กรเหล่านี้จะมีบางอย่างร่วมกัน เช่น มีเป้าหมายร่วมกัน มีประโยชน์ร่วมกัน องค์กรเหล่านี้ก็ยังคงความเป็นเอกเทศอยู่ เพราะการเข้าร่วมเป็นเครือข่ายเป็นการเข้าร่วมเพียงบางส่วนขององค์กรเท่านั้น

จากความหมายและคำนิยามที่มีผู้ให้ความหมาย พอจะสรุปได้ว่า “เครือข่าย” (Network) คือ การเชื่อมโยงของกลุ่มคนหรือกลุ่มองค์กรเข้าด้วยกันด้วยความสมัครใจ ที่จะแลกเปลี่ยนข่าวสารร่วมกัน หรือทำกิจกรรมร่วมกัน โดยมีการจัดระเบียบโครงสร้างของคนในเครือข่ายด้วยความเป็นอิสระ เท่าเทียมกันภายใต้พื้นฐานของความเคารพสิทธิเชื่อถือ เอื้ออาทรซึ่งกันและกัน^{๒๐}

จากคำนิยามของเครือข่าย ประกอบไปด้วยสาระสำคัญ ๓ ประการ ดังนี้

- (๑) ความสัมพันธ์ของสมาชิกในเครือข่ายต้องเป็นไปโดยสมัครใจ
- (๒) กิจกรรมที่ทำในเครือข่ายต้องมีลักษณะเท่าเทียมหรือแลกเปลี่ยนซึ่งกันและกัน
- (๓) การเป็นสมาชิก เครือข่ายต้องไม่มีผลกระทบต่อความเป็นอิสระหรือความเป็นตัวของตัวเองของคนหรือองค์กรนั้น ๆ

การเชื่อมโยงในลักษณะของเครือข่าย ไม่ได้หมายถึงการจัดการให้คนมานั่ง “รวมกัน” เพื่อพูดคุยสนทนากัน โดยไม่ได้ “รวมกัน” ทำสิ่งหนึ่งสิ่งใด เปรียบเหมือนการเอาก้อนอิฐมากองรวมกันย่อมไม่เกิดประโยชน์แต่อย่างใด การเชื่อมโยงเข้าหากันจะเกิดขึ้นก็ต่อเมื่อเอาอิฐแต่ละก้อน ก่อเป็นกำแพงโดยการประสานอิฐแต่ละก้อนเข้ากันอย่างเป็นระบบ และก็ไม่ใช่เป็นแค่การรวมกลุ่มของสมาชิกที่มีความสนใจร่วมกันเพียงเพื่อพบปะสังสรรค์แลกเปลี่ยนความคิดเห็นกันเท่านั้น แต่จะต้องพัฒนาไปสู่ระดับของการลงมือทำกิจกรรมร่วมกันเพื่อให้บรรลุเป้าหมายร่วมกันด้วย และไม่ใช้การรวบรวมรายชื่อบุคคลที่มีความสนใจเหมือนกันไว้ในมือเพื่อสะดวกแก่การติดต่อ การมอบหมายให้สมาชิกแต่ละคนหาสมาชิกเพิ่มขึ้น ยิ่งได้รายชื่อมากก็ยิ่งทำให้เครือข่ายใหญ่ขึ้น การกระทำเช่นนี้เปรียบเสมือนการขยายถุงใส่อิฐให้โตขึ้นเพื่อจะได้บรรจุอิฐได้มากขึ้น แต่กองอิฐในถุงก็ยังคงวางระเกะระกะขาดการเชื่อมโยงประสานกันอย่างเป็นระบบ

^{๒๐} กาญจนา แก้วเทพ, เครื่องมือการทำงานแนววิถีพัฒนาชุมชน (กรุงเทพมหานคร : สภาคาทอโลกแห่งประเทศไทยเพื่อการพัฒนา, ๒๕๓๘), น.๓๕

ดังนั้นเครือข่ายต้องมีการจัดระบบให้กลุ่มบุคคลหรือองค์กรที่เป็นสมาชิกดำเนินกิจกรรมบางอย่างร่วมกัน เพื่อนำไปสู่จุดหมายที่เห็นพ้องต้องกัน ซึ่งอาจเป็นกิจกรรมเฉพาะกิจตามความจำเป็น เมื่อภารกิจบรรลุเป้าหมายแล้วเครือข่ายก็อาจยุบสลายไป แต่ถ้ามีความจำเป็นหรือมีภารกิจใหม่อาจกลับมารวมตัวกันได้ใหม่ หรือจะเป็นเครือข่ายที่ดำเนินกิจกรรมอย่างต่อเนื่องระยะยาวก็ได้การรวมตัวเป็นเครือข่ายในลักษณะการแลกเปลี่ยน ต้องสกัดเอาส่วนดีหรือ จุดแข็งของแต่ละฝ่ายมาเรียนรู้และสนับสนุนกันและกัน เป็นการผนึกกำลัง (Synergy) ในลักษณะที่มากกว่า $1+1 = 2$ แต่ต้องเป็น $1+1 > 2$ เรียกว่าเป็น “พลังทวีคูณ” ผลลัพธ์ที่ได้จากการทำงานเป็นเครือข่ายต้องดีกว่าผลรวมที่เกิดจากการปล่อยให้ต่างคนต่างทำแล้วนำผลลัพธ์ของแต่ละคนมารวมกัน^{๒๑}

๒.๓.๒ องค์ประกอบของเครือข่าย

เครือข่ายเทียม (Pseudo network) หมายถึงเครือข่ายชนิดที่เราหลงผิดคิดว่าเป็นเครือข่าย แต่แท้จริงแล้วเป็นแค่การชุมนุมพบปะสังสรรค์ระหว่างสมาชิก โดยที่ต่างคนต่างก็ไม่ได้มีเป้าหมายร่วมกัน และไม่ได้ตั้งใจที่จะทำกิจกรรมร่วมกัน เป็นการรวมกลุ่มแบบเฮโลสาระพา หรือรวมกันตามกระแสนิยมที่ไม่มีวัตถุประสงค์ชัดเจน ลักษณะของเครือข่ายลวงจะไม่มี การสานต่อระหว่างสมาชิก ดังนั้น การทำความเข้าใจกับองค์ประกอบของเครือข่ายจึงมีความสำคัญ เพื่อช่วยให้สมาชิกสามารถสร้างเครือข่ายแทนการสร้างเครือข่ายเทียมเครือข่ายแท้ มีองค์ประกอบที่สำคัญอย่างน้อย ๗ ประการ คือ

๑.มีการรับรู้มุมมองที่เหมือนกัน (Common perception)

สมาชิกในเครือข่ายต้องมีความรู้สึกนึกคิดและการรับรู้เหมือนกันถึงเหตุผลในการเข้ามารวมกันเป็นเครือข่าย เช่น มีความเข้าใจในตัวปัญหาและมีจิตสำนึกในการแก้ไขปัญหาาร่วมกัน ประสบกับปัญหาอย่างเดียวกัน หรือต้องการความช่วยเหลือในลักษณะที่คล้ายคลึงกัน เป็นต้น ซึ่งจะส่งผลให้สมาชิกของเครือข่ายเกิดความรู้สึกผูกพันในการดำเนินกิจกรรมร่วมกันเพื่อแก้ปัญหาหรือลดความเดือดร้อนที่เกิดขึ้น

การรับรู้ร่วมกันถือเป็นหัวใจของเครือข่ายที่ทำให้เครือข่ายดำเนินไปอย่างต่อเนื่อง เพราะถ้าเริ่มต้นด้วยการรับรู้ที่ต่างกัน มีมุมมองหรือแนวคิดที่ไม่เหมือนกันแล้ว จะประสานงานและขอความร่วมมือยาก เพราะแต่ละคนจะติดอยู่ในกรอบความคิดของตัวเอง มองปัญหาหรือความต้องการสมาชิกในเครือข่ายต้องมีความรู้สึกนึกคิดและการรับรู้เหมือนกันถึงเหตุผลในการเข้ามารวมกันเป็น

^{๒๑} งานส่งเสริมเครือข่าย, องค์ประกอบของเครือข่าย, การพัฒนาเครือข่ายสู่ความยั่งยืน. กองส่งเสริมและพัฒนาเครือข่าย สำนักงานส่งเสริมสวัสดิภาพและพิทักษ์เด็ก เยาวชน ผู้ด้อยโอกาส คนพิการ และผู้สูงอายุ กระทรวงพัฒนาสังคมและความมั่นคงมนุษย์ <http://oppn.opp.go.th/research01.php>

เครือข่าย เช่น มีความเข้าใจในตัวปัญหาและมีจิตสำนึกในการแก้ไขปัญหาาร่วมกัน ประสบกับปัญหาอย่างเดียวกัน หรือต้องการความช่วยเหลือในลักษณะที่คล้ายคลึงกัน เป็นต้น ซึ่งจะส่งผลให้สมาชิกของเครือข่ายเกิดความรู้สึกผูกพันในการดำเนินกิจกรรมร่วมกันเพื่อแก้ปัญหาหรือลดความเดือดร้อนที่เกิดขึ้น

การรับรู้ร่วมกันถือเป็นหัวใจของเครือข่ายที่ทำให้เครือข่ายดำเนินไปอย่างต่อเนื่อง เพราะถ้าเริ่มต้นด้วยการรับรู้ที่ต่างกัน มีมุมมองหรือแนวคิดที่ไม่เหมือนกันแล้ว จะประสานงานและขอความร่วมมือยาก เพราะแต่ละคนจะติดอยู่ในกรอบความคิดของตัวเอง มองปัญหาหรือความต้องการไปคนละทิศละทาง แต่ทั้งนี้มิได้หมายความว่าสมาชิกของเครือข่ายจะมีความเห็นที่ต่างกันไม่ได้ เพราะมุมมองที่แตกต่างช่วยให้เกิดการสร้างสรรค้ในการทำงาน แต่ความแตกต่างนั้นต้องอยู่ในส่วนของกระบวนการ (Process) ภายใต้การรับรู้ถึงปัญหาที่สมาชิกทุกคนยอมรับแล้ว มิฉะนั้นความเห็นที่ต่างกันจะนำไปสู่ความแตกแยกและแตกหักในที่สุด

๒.การมีวิสัยทัศน์ร่วมกัน (Common vision)

วิสัยทัศน์ร่วมกัน หมายถึง การที่สมาชิกมองเห็นจุดมุ่งหมายในอนาคตที่เป็นภาพเดียวกัน มีการรับรู้และเข้าใจไปในทิศทางเดียวกัน และมีเป้าหมายที่จะเดินทางไปด้วยกันการมีวิสัยทัศน์ร่วมกันจะทำให้กระบวนการขับเคลื่อนเกิดพลัง มีความเป็นเอกภาพ และช่วยผ่อนคลายความขัดแย้งอันเนื่องมาจากความคิดเห็นที่แตกต่างกัน ในทางตรงกันข้าม ถ้าวิสัยทัศน์หรือเป้าหมายของสมาชิกบางกลุ่มขัดแย้งกับวิสัยทัศน์หรือเป้าหมายของเครือข่าย พฤติกรรมของสมาชิกกลุ่มนั้นก็จะเริ่มแตกต่างจากแนวปฏิบัติที่สมาชิกเครือข่ายกระทำร่วมกัน ดังนั้น แม้ว่าจะต้องเสียเวลามากกับความพยายามในการสร้างวิสัยทัศน์ร่วมกัน แต่ก็จำเป็นจะต้องทำให้เกิดขึ้น หรือถ้าสมาชิกมีวิสัยทัศน์ส่วนตัวอยู่แล้ว ก็ต้องปรับให้สอดคล้องกับวิสัยทัศน์ของเครือข่ายให้มากที่สุดแม้จะไม่ซ้อนทับกันแบบสนิทจนเป็นภาพเดียวกัน แต่อย่างน้อยก็ควรสอดรับไปในทิศทางเดียวกัน

๓.มีความสนใจหรือผลประโยชน์ร่วมกัน (Mutual interests/benefits)

คาดว่าผลประโยชน์ในที่นี้ครอบคลุมทั้งผลประโยชน์ที่เป็นตัวเงินและผลประโยชน์ไม่ใช่ตัวเงิน เป็นความต้องการ (Need) ของมนุษย์ในเชิงปัจเจก เช่น เกียรติยศ ชื่อเสียง การยอมรับ โอกาสในความก้าวหน้า ความสุข ความพึงพอใจ เป็นต้น

สมาชิกของเครือข่ายเป็นมนุษย์ปุถุชนธรรมดาที่ต่างก็มีความต้องการเป็นของตัวเอง (Human needs) ถ้าการเข้าร่วมในเครือข่ายสามารถตอบสนองต่อความต้องการของเขาหรือมีผลประโยชน์ร่วมกัน ก็จะเป็นแรงจูงใจให้เข้ามามีส่วนร่วมในเครือข่ายมากขึ้น

ดังนั้น ในการที่จะดึงใครสักคนเข้ามามีส่วนร่วมในการดำเนินงานของเครือข่ายจำเป็นต้องคำนึงถึงผลประโยชน์ที่เขาจะได้รับจากการเข้าร่วม ถ้าจะให้ดีต้องพิจารณาล่วงหน้าก่อนที่เขาจะ

ร้องขอ ลักษณะของผลประโยชน์ที่สมาชิกแต่ละคนจะได้รับอาจแตกต่างกัน แต่ควรต้องให้ทุกคน และต้องเพียงพอที่จะเป็นแรงจูงใจให้เขาเข้ามีส่วนร่วมในทางปฏิบัติได้จริง ไม่ใช่เป็นเข้ามาเป็นเพียงไม้ประดับเนื่องจากมีตำแหน่งในเครือข่าย แต่ไม่ได้ร่วมปฏิบัติภารกิจ เมื่อใดก็ตามที่สมาชิกเห็นว่าเขาเสียประโยชน์มากกว่าได้ หรือเมื่อเขาได้ในสิ่งที่ต้องการเพียงพอแล้ว สมาชิกเหล่านั้นก็จะออกจากเครือข่ายไปในที่สุด

๔. การมีส่วนร่วมของสมาชิกทุกคนในเครือข่าย (Stakeholders participation)

การมีส่วนร่วมของสมาชิกในเครือข่าย เป็นกระบวนการที่สำคัญมากในการพัฒนาความเข้มแข็งของเครือข่าย เป็นเงื่อนไขที่ทำให้เกิดการร่วมรับรู้ ร่วมคิด ร่วมตัดสินใจ และร่วมลงมือกระทำอย่างเข้มแข็ง ดังนั้น สถานะของสมาชิกในเครือข่ายควรมีความเท่าเทียมกัน ทุกคนอยู่ในฐานะ “หุ้นส่วน (Partner)” ของเครือข่าย เป็นความสัมพันธ์ในแนวราบ (Horizontal relationship) คือ ความสัมพันธ์ฉันทันเพื่อนมากกว่าความสัมพันธ์ในแนวตั้ง (Vertical relationship) ในลักษณะเจ้านายลูกน้อง ซึ่งบางครั้งก็ทำได้ยากในทางปฏิบัติเพราะต้องเปลี่ยนกรอบความคิดของสมาชิกในเครือข่ายโดยการสร้างบริบทแวดล้อมอื่น ๆ เข้ามาประกอบ แต่ถ้าทำได้จะสร้างความเข้มแข็งให้กับเครือข่ายมาก

๕. มีการเสริมสร้างซึ่งกันและกัน (Complementary relationship)

องค์ประกอบที่จะทำให้เครือข่ายดำเนินไปอย่างต่อเนื่อง คือ การที่สมาชิกของเครือข่ายต่างก็สร้างความเข้มแข็งให้กันและกัน โดยนาจุดแข็งของฝ่ายหนึ่งไปช่วยแก้ไขจุดอ่อนของอีกฝ่ายหนึ่งแล้วทำให้ได้ผลลัพธ์เพิ่มขึ้นในลักษณะพลังทวีคูณ ($๑+๑ > ๒$) มากกว่าผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นเมื่อต่างคนต่างอยู่

๖. การเกี่ยวพันพึ่งพากัน (Interdependence)

เป็นองค์ประกอบที่ทำให้เครือข่ายดำเนินไปได้อย่างต่อเนื่องเช่นเดียวกัน การที่สมาชิกเครือข่ายตกอยู่ในสภาวะจำกัดทั้งด้านทรัพยากร ความรู้ เงินทุน กำลังคน ฯลฯ ไม่สามารถทำงานให้บรรลุเป้าหมายอย่างสมบูรณ์ได้ด้วยตนเองโดยปราศจากเครือข่าย จำเป็นต้องพึ่งพาซึ่งกันและกันระหว่างสมาชิกในเครือข่าย การทำให้หุ้นส่วนของเครือข่ายยึดโยงกันอย่างเหนียวแน่น จำเป็นต้องทำให้หุ้นส่วนแต่ละคนรู้สึกว่าเขาหุ้นส่วนคนใดคนหนึ่งออกไปจะทำให้เครือข่ายล้มลงได้ การดำรงอยู่ของหุ้นส่วนแต่ละคนจึงเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับการดำรงอยู่ของเครือข่าย การเกี่ยวพันพึ่งพากันในลักษณะนี้จะส่งผลให้สมาชิกมีปฏิสัมพันธ์ระหว่างกันโดยอัตโนมัติ

๗. มีปฏิสัมพันธ์ในเชิงแลกเปลี่ยน (Interaction)

หากสมาชิกในเครือข่ายไม่มีการปฏิสัมพันธ์กันแล้ว ก็ไม่ต่างอะไรกับก้อนหินแต่ละก้อนที่รวมกันอยู่ในถุง แต่ละก้อนก็อยู่ในถุงอย่างเป็นอิสระ ดังนั้นสมาชิกในเครือข่ายต้องทำกิจกรรมร่วมกัน

เพื่อก่อให้เกิดการปฏิสัมพันธ์ระหว่างกัน เช่น มีการติดต่อกันผ่านทาง การเขียน การพบปะพูดคุย การแลกเปลี่ยนความคิดเห็นซึ่งกันและกัน หรือมีกิจกรรมประชุมสัมมนา ร่วมกันโดยที่ผลของการปฏิสัมพันธ์นี้ต้องก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในเครือข่ายตามมาด้วย ลักษณะของปฏิสัมพันธ์ ระหว่างสมาชิกควรเป็นการแลกเปลี่ยนกัน (Reciprocal exchange) มากกว่าที่จะเป็นผู้ให้หรือเป็นผู้รับฝ่ายเดียว (Unilateral exchange) ยิ่งสมาชิกมีปฏิสัมพันธ์กันมากเท่าใดก็จะเกิดความผูกพันระหว่างกันมากขึ้นเท่านั้น ทำให้การเชื่อมโยงแน่นแฟ้นมากขึ้น มีการเรียนรู้ระหว่างกันมากขึ้น สร้างความเข้มแข็งให้กับเครือข่าย

องค์ประกอบข้างต้นไม่เพียงแต่จะเป็นประโยชน์ในการนำไปช่วยจำแนกระหว่างเครือข่ายแท้ กับเครือข่ายเทียมเท่านั้น แต่ยังแสดงให้เห็นถึงปัจจัยที่จะมีผลต่อการเสริมสร้างความเข้มแข็งของเครือข่ายด้วย และองค์ประกอบทั้งหลายข้อนี้เป็นตัวที่จะช่วยให้เครือข่ายสามารถรวมตัวกัน และพัฒนาเครือข่ายจนกลายเป็นเครือข่ายที่เข้มแข็งและมีพลัง

๒.๓.๒ แนวคิดเกี่ยวกับการสร้างเครือข่าย (Networking)

การสร้างเครือข่าย หมายถึง การทำให้มีการติดต่อ สนับสนุนให้มีการแลกเปลี่ยนข้อมูล ข่าวสาร และการร่วมมือกันด้วยความสมัครใจ การสร้างเครือข่ายควรสนับสนุนและอำนวยความสะดวกให้สมาชิกในเครือข่ายมีความสัมพันธ์กันฉันท์เพื่อน ที่ต่างก็มีความเป็นอิสระมากกว่าสร้างการคบค้าสมาคมแบบพึ่งพิง นอกจากนี้ การสร้างเครือข่ายต้องไม่ใช่การสร้างระบบติดต่อด้วยการเผยแพร่ข่าวสารแบบทางเดียว เช่น การส่งจดหมายข่าวไปให้สมาชิกตามรายชื่อ แต่จะต้องมีการแลกเปลี่ยนข้อมูลข่าวสารระหว่างกันด้วย

- ความจำเป็นที่ต้องมีเครือข่าย

การพัฒนางานหรือการแก้ปัญหาใด ๆ ที่ใช้วิธีดำเนินงานในรูปแบบที่สืบทอดกันเป็นวัฒนธรรมภายในกลุ่มคน หน่วยงาน หรือองค์กรเดียวกัน จะมีลักษณะไม่ต่างจากการปิดประเทศที่ไม่มีการติดต่อสื่อสารกับภายนอก การดำเนินงานภายใต้กรอบความคิดเดิม อาศัยข้อมูลข่าวสารที่ไหลเวียนอยู่ภายใน ใช้ทรัพยากรหรือสิ่งอำนวยความสะดวกที่พอจะหาได้ใกล้มือ หรือถ้าจะออกแบบใหม่ก็ต้องใช้เวลานานมาก จะเป็นอุปสรรคต่อการพัฒนางานอย่างยิ่งและไม่อาจแก้ปัญหาที่ซับซ้อนได้

การสร้าง “เครือข่าย” สามารถช่วยแก้ปัญหาข้างต้นได้ด้วยการเปิดโอกาสให้บุคคล และองค์กรได้แลกเปลี่ยนข้อมูลข่าวสารรวมทั้งบทเรียน และประสบการณ์กับบุคคลหรือองค์กรที่อยู่นอกหน่วยงานของตน ลดความซ้ำซ้อนในการทำงาน ให้ความร่วมมือ และทำงานในลักษณะที่เอื้อประโยชน์ซึ่งกันและกัน เสมือนการเปิดประตูสู่โลกภายนอก

- การก่อเกิดของเครือข่าย

เครือข่ายแต่ละเครือข่าย ต่างมีจุดเริ่มต้น หรือถูกสร้างมาด้วยวิธีการต่าง ๆ กัน แบ่งชนิดของเครือข่ายออกเป็น ๓ ลักษณะ คือ

๑) เครือข่ายที่เกิดโดยธรรมชาติ

เครือข่ายชนิดนี้มักเกิดจากการที่ผู้คนมีใจตรงกัน ทำงานคล้ายคลึงกันหรือประสบกับสภาพปัญหาเดียวกันมาก่อน เข้ามารวมตัวกันเพื่อแลกเปลี่ยนความคิดและประสบการณ์ ร่วมกันแสวงหาทางเลือกใหม่ที่ดีกว่า การดำรงอยู่ของกลุ่มสมาชิกในเครือข่ายเป็นแรงกระตุ้นที่เกิดขึ้นภายในตัวสมาชิกเอง (ฉันทะ) เครือข่ายเช่นนี้มักเกิดขึ้นในพื้นที่อาศัยความเป็นเครือญาติ เป็นคนในชุมชน หรือมาจากภูมิลำเนาเดียวกันที่มีวัฒนธรรมความเป็นอยู่คล้ายคลึงกัน มาอยู่รวมกันเป็นกลุ่มโดยจัดตั้งเป็นชมรมที่มีกิจกรรมร่วมกันก่อน เมื่อมีสมาชิกเพิ่มขึ้นจึงขยายพื้นที่ดำเนินการออกไป หรือมีการขยายเป้าหมาย/วัตถุประสงค์ของกลุ่มมากขึ้น ในที่สุดก็พัฒนาขึ้นเป็นเครือข่ายเพื่อให้ครอบคลุมต่อความต้องการของสมาชิกได้กว้างขวางขึ้น เครือข่ายประเภทนี้ มักใช้เวลาก่อร่างสร้างตัวที่ยาวนาน แต่เมื่อเกิดขึ้นแล้ว มักจะเข้มแข็ง ยั่งยืน และมีแนวโน้มที่จะขยายตัวเพิ่มขึ้น

๒) เครือข่ายจัดตั้ง

เครือข่ายจัดตั้งมักจะมี ความเกี่ยวข้องกับนโยบายหรือการดำเนินงานของภาครัฐเป็นส่วนใหญ่ การจัดตั้งอยู่ในกรอบความคิดเดิมที่ใช้กลไกของรัฐผลักดันให้เกิดงานที่เป็นรูปธรรมโดยเร็ว และส่วนมากภาคีหรือสมาชิกที่เข้าร่วมเครือข่ายมักจะไม่ค่อยมีพื้นฐาน ความต้องการ ความคิด ความเข้าใจ หรือมุมมองในการจัดตั้งเครือข่ายที่ตรงกันมาก่อนที่จะเข้ามารวมตัวกัน เป็นการทำงานเฉพาะกิจชั่วคราวที่ไม่มีความต่อเนื่อง และมักจะจางหายไป ในที่สุด เว้นแต่ว่าเครือข่ายจะได้รับการชี้แนะที่ดี ดำเนินงานเป็นขั้นตอนจนสามารถสร้างความเข้าใจที่ถูกต้อง เกิดเป็นความผูกพันระหว่างสมาชิกจนนำไปสู่การพัฒนาเป็นเครือข่ายที่แท้จริง อย่างไรก็ตาม แม้ว่ากลุ่มสมาชิกจะยังคงรักษาสถานภาพของเครือข่ายไว้ได้ แต่มีแนวโน้มที่จะลดขนาดของเครือข่ายลงเมื่อเปรียบเทียบกับระยะก่อตั้ง

๓) เครือข่ายวิวัฒนาการ

เป็นการถือกำเนิดโดยไม่ได้เป็นไปตามธรรมชาติตั้งแต่แรก และไม่ได้เกิดจากการจัดตั้งโดยตรง แต่มีกระบวนการพัฒนาผสมผสานอยู่ โดยเริ่มที่กลุ่มบุคคล/องค์กรมารวมกันด้วยวัตถุประสงค์กว้างๆ ในการสนับสนุนกันและเรียนรู้ไปด้วยกัน โดยยังไม่ได้สร้างเป้าหมายหรือวัตถุประสงค์เฉพาะที่ชัดเจนนัก หรืออีกลักษณะหนึ่งคือถูกจุดประกายความคิดจากภายนอก ไม่ว่าจะเป็นการได้รับฟัง หรือการไปได้เห็นการดำเนินงานของเครือข่ายอื่น ๆ มา แล้วเกิดความคิดที่จะ

รวมตัวกัน สร้างพันธสัญญาเป็นเครือข่ายช่วยเหลือและพัฒนาตนเอง เครือข่ายที่ว่านี้แม้จะไม่ได้เกิดจากแรงกระตุ้นภายในโดยตรงตั้งแต่แรก แต่ถ้าสมาชิกมีความตั้งใจจริงที่เกิดจากจิตสำนึกที่ดี เมื่อได้รับการกระตุ้นและสนับสนุน ก็จะสามารถพัฒนาต่อไปจนกลายเป็นเครือข่ายที่เข้มแข็งทำนองเดียวกันกับเครือข่ายที่เกิดขึ้นโดยธรรมชาติ เครือข่ายในลักษณะนี้พบเห็นอยู่มากมาย เช่น เครือข่ายผู้สูงอายุ เครือข่ายโรงเรียนสร้างเสริมสุขภาพ เป็นต้น

- การรักษาเครือข่าย

ตราบใดที่ภารกิจเครือข่ายยังไม่สำเร็จย่อมมีความจำเป็นที่จะต้องรักษาเครือข่ายไว้ ประคับประคองให้เครือข่ายสามารถดำเนินการต่อไปได้ และบางกรณีหลังจากเครือข่ายได้บรรลุผลสำเร็จตามเป้าหมายแล้ว ก็จำเป็นต้องรักษาความสำเร็จของเครือข่ายไว้ หลักการรักษาความสำเร็จของเครือข่าย มีดังนี้

๑) มีการจัดกิจกรรมร่วมที่ดำเนินอย่างต่อเนื่อง

เครือข่ายจะก้าวไปสู่ช่วงชีวิตที่ถดถอยหากไม่มีกิจกรรมใด ๆ ที่สมาชิกของเครือข่ายสามารถกระทำร่วมกัน เนื่องจากไม่มีกิจกรรมก็ไม่มีกลไกที่จะดึงสมาชิกเข้าหากัน สมาชิกของเครือข่ายก็จะไม่มีโอกาสปฏิสัมพันธ์กัน เมื่อการปฏิสัมพันธ์ระหว่างสมาชิกลดลงก็ส่งผลให้เครือข่ายเริ่มอ่อนแอ สมาชิกจะเริ่มสงสัยในการคงอยู่ของเครือข่าย บางคนอาจพาลคิดไปว่าเครือข่ายล้มเลิกไปแล้ว ความยั่งยืนของเครือข่ายจะเกิดขึ้นก็ต่อเมื่อได้มีการจัดกิจกรรมที่ดำเนินการอย่างต่อเนื่องจนกระทั่งกิจกรรมดังกล่าวกลายเป็นแบบแผน (pattern) ของการกระทำที่สมาชิกของเครือข่ายยอมรับโดยทั่วกัน ด้วยเหตุนี้ การที่จะรักษาเครือข่ายไว้ได้ต้องมีการกำหนดโครงสร้างและตารางกิจกรรมไว้ให้ชัดเจน ทั้งในแง่ของเวลา ความถี่ และต้องเป็นกิจกรรมที่น่าสนใจเพียงพอที่จะดึงดูดสมาชิกให้เข้าร่วมกิจกรรมดังกล่าว ไม่จำเป็นต้องเป็นกิจกรรมเดียวที่ใช้สำหรับสมาชิกทุกคน กล่าวคือ ควรจะมีกิจกรรมย่อยที่หลากหลายเพียงพอที่จะตอบสนองความสนใจของสมาชิกกลุ่มย่อยในเครือข่ายด้วย โดยที่กิจกรรมเหล่านี้ก็ยังคงอยู่ในทิศทางที่จะทำให้บรรลุเป้าหมายของเครือข่าย กิจกรรมเหล่านี้อาจจัดในรูปแบบที่เป็นทางการ เช่น การวางแผนงานร่วมกัน การพบปะเพื่อประเมินผลร่วมกันประจำทุกเดือน เป็นต้น หรือจัดในรูปแบบที่ไม่เป็นทางการ เช่น จัดกีฬาสนทนา การระหว่างสมาชิก จัดงานประเพณีท้องถิ่นร่วมกัน เป็นต้น ในกรณีที่เครือข่ายครอบคลุมพื้นที่ที่กว้างขวางมาก กิจกรรมไม่ควรรวมศูนย์อยู่เฉพาะส่วนกลาง ควรกระจายจุดพบปะสังสรรค์หมุนเวียนกันไปเพื่อให้สมาชิกเข้าร่วมได้โดยสะดวก

๒) การรักษาสัมพันธภาพที่ดีระหว่างสมาชิกเครือข่าย

สัมพันธภาพที่ดีเป็นองค์ประกอบสำคัญยิ่งในการรักษาเครือข่ายให้ยั่งยืนต่อไป ความสัมพันธ์ที่ดีเป็นเสมือนน้ำมันที่คอยหล่อลื่นการทำงานร่วมกันให้ดำเนินไปอย่างราบรื่น เมื่อใดที่สมาชิกของเครือข่ายเกิดความรู้สึกบาดหมางไม่เข้าใจกัน หรือเกิดความขัดแย้งระหว่างกันโดยหาข้อตกลงไม่ได้ สัมพันธภาพระหว่างสมาชิกก็จะเริ่มแตกกร้าว ซึ่งหากไม่มีการแก้ไขอย่างทันท่วงที ก็จะนำไปสู่ความเสื่อมถอย และความสิ้นสุดลงของเครือข่ายได้ ดังนั้น ควรมีการจัดกิจกรรมที่มีจุดประสงค์เพื่อกระชับความสัมพันธ์ระหว่างสมาชิกโดยเฉพาะ และควรจัดอย่างสม่ำเสมอไม่ใช่จัดในช่วงที่มีปัญหาเกิดขึ้นเท่านั้น

นอกจากนี้ สมาชิกของเครือข่ายพึงตระหนักถึงความสำคัญของการรักษาสัมพันธภาพ เพื่อหลีกเลี่ยงความขัดแย้งหรือความไม่เข้าใจกันที่อาจเกิดขึ้น สมาชิกควรแสดงความเป็นมิตรต่อกัน เมื่อเกิดความขัดแย้งต้องรีบแก้ไข และดำเนินการไกล่เกลี่ยให้เกิดความเข้าใจกันใหม่ และควรมีมาตรการป้องกันปัญหาก่อนที่จะเกิดความขัดแย้งระหว่างกัน เช่น ในการจัดโครงสร้างองค์กรควรแบ่งอำนาจหน้าที่ให้ชัดเจน และไม่ซ้ำซ้อน การกำหนดเป้าหมายการทำงานที่สมาชิกยอมรับร่วมกัน การจัดสรรทรัพยากรอย่างเพียงพอ การกำหนดผู้นำที่เหมาะสม การกำหนดกติกาอันเป็นที่ยอมรับร่วมกัน เป็นต้น

๓) การกำหนดกลไกสร้างระบบจูงใจ

สมาชิกจะยังเข้าร่วมกิจกรรมของเครือข่ายตราบเท่าที่ยังมีสิ่งจูงใจเพียงพอที่จะดึงดูดให้เข้าไปมีส่วนร่วม ดังนั้น จึงจำเป็นต้องกำหนดกลไกบางประการที่จะช่วยจูงใจให้สมาชิกเกิดความสนใจอยากเข้ามีส่วนร่วม ซึ่งตามทฤษฎีแรงจูงใจแล้ว ปัจเจกต่างก็มีสิ่งจูงใจที่ต่างกัน ดังนั้น ควรทำการวิเคราะห์เพื่อบ่งชี้ถึงแรงจูงใจที่แตกต่างหลากหลายในแต่ละบุคคล แล้วทำการจัดกลุ่มของสิ่งจูงใจที่ใกล้เคียงกันออกเป็นกลุ่ม ๆ อาทิ ค่าตอบแทน เกียรติยศชื่อเสียง การยอมรับ ฯลฯ อันจะนำไปสู่มาตรการในการสร้างแรงจูงใจสำหรับบุคคลในแต่ละกลุ่มอย่างเฉพาะเจาะจง

ถ้าจำเป็นจะต้องให้ค่าตอบแทนเพื่อเป็นสิ่งจูงใจ ควรเป็นการแลกเปลี่ยนกับผลงาน มากกว่าการให้ผลตอบแทนในลักษณะเหมาจ่าย กล่าวคือ ผู้ที่รับค่าตอบแทนต้องสร้างผลงานเพื่อเป็นการแลกเปลี่ยน โดยผลงานที่ได้ต้องสนับสนุนและสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของการพัฒนาเครือข่าย และควรมีการทำสัญญาเป็นลายลักษณ์อักษรให้ชัดเจน เพื่อสร้างทักษะผูกพันระหว่างผู้รับทุนและผู้ให้ทุนการให้ค่าตอบแทนก็ไม่ควรให้ทั้งหมดในงวดเดียว เพื่อให้มีการปรับลดค่าตอบแทนได้หากผู้รับทุนไม่ดำเนินการตามสัญญา

กรณีที่ต้องการให้เกียรติยศและชื่อเสียงเป็นสิ่งจูงใจโดยเฉพาะในงานพัฒนาสังคมที่มักจะไม่มียearsค่าตอบแทนการดำเนินงาน จำเป็นต้องหาสิ่งจูงใจอื่นมาชดเชยสิ่งตอบแทนที่เป็นตัวเงิน ตามทฤษฎีของ Maslow ความต้องการการยกย่องจากผู้อื่น (esteem needs) ที่อยู่ในรูปของอำนาจ

เกียรติยศชื่อเสียง หรือสถานะทางสังคม เป็นสิ่งที่นำมาใช้จูงใจได้ อาจทำเป็นรูป “สัญลักษณ์” บางอย่าง ที่สื่อถึงการได้รับเกียรติยศ การยกย่องและมีคุณค่าทางสังคม เช่น การประกาศเกียรติยศ เข็มเชิดชูเกียรติโล่เกียรติยศ เป็นต้น โดยสัญลักษณ์เหล่านี้ต้องมีคุณค่าเพียงพอให้เขาปรารถนาอยากที่จะได้และควรมีเกียรติยศหลายระดับที่จูงใจสมาชิกเครือข่ายให้ร่วมมือลงแรงเพื่อไต่เต้าไปสู่ระดับที่สูงขึ้นต่อไป ซึ่งจะช่วยให้เกิดความต่อเนื่อง และควรมีการประชาสัมพันธ์เผยแพร่รายชื่อคนกลุ่มนี้ อย่างกว้างขวาง

๔) การจัดหาทรัพยากรสนับสนุนอย่างเพียงพอ

หลายเครือข่ายต้องหยุดดำเนินการไป เนื่องจากขาดแคลนทรัพยากรสนับสนุนการดำเนินงานที่เพียงพอ ทั้งด้านวัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ และบุคลากร ที่สำคัญคือเงินทุนในการดำเนินงานซึ่งเปรียบเสมือนเลือดที่ไหลเวียนหล่อเลี้ยงเครือข่ายให้สามารถดำเนินการต่อไปได้ เมื่อขาดเงินทุนเพียงพอที่จะจุนเจือ เครือข่ายอาจต้องปิดตัวลงในที่สุด หากได้รับการสนับสนุนจะต้องมีระบบตรวจสอบการใช้จ่ายอย่างรัดกุม และมีการรายงานผลเป็นระยะ หากการดำเนินงานไม่คืบหน้าอาจให้ระงับทุนได้

(๕) การให้ความช่วยเหลือและช่วยแก้ไข้ปัญหา

เครือข่ายอาจเกิดปัญหาระหว่างการดำเนินงานได้ โดยเฉพาะอย่างยิ่งเครือข่ายที่เพิ่งเริ่มดำเนินการใหม่ๆ การมีที่ปรึกษาที่ดีคอยให้คำแนะนำและคอยช่วยเหลือจะช่วยให้เครือข่ายสามารถดำเนินการต่อไปได้ และช่วยหนุนเสริมให้เครือข่ายเกิดความเข้มแข็งยิ่งขึ้น ควรมีที่ปรึกษาเพื่อทำหน้าที่ช่วยเหลือ ให้คำแนะนำ เป็นแหล่งข้อมูลให้ศึกษาค้นคว้า และช่วยอบรบภาวะความเป็นผู้นำให้กับสมาชิกเครือข่าย

(๖) การสร้างผู้นำรุ่นใหม่อย่างต่อเนื่อง

องค์กรหรือเครือข่ายที่เคยประสบความสำเร็จกลับต้องประสบกับความล้มเหลวอย่างรุนแรงเมื่อเวลาผ่านไป เพราะไม่ได้ “สร้างคน” ขึ้นมาเพื่อสานต่อภารกิจของเครือข่าย จำเป็นต้องสร้างผู้นำรุ่นใหม่อย่างต่อเนื่อง เครือข่ายต้องคัดเลือกคนที่มีคุณสมบัติเหมาะสมทั้งความรู้ความสามารถ การมีประสบการณ์ร่วมกับเครือข่ายและที่สำคัญคือเป็นที่ยอมรับนับถือและสามารถเป็นศูนย์รวมใจของคนในเครือข่ายได้ ดำเนินการให้คนเหล่านี้เข้าร่วมกิจกรรมเพื่อเพิ่มประสบการณ์ในการทำหน้าที่เป็นสมาชิกแกนหลัก เพื่อสืบสานหน้าที่ต่อไปเมื่อสมาชิกแกนหลักต้องหมดวาระไป

๒.๔ แนวคิดเกี่ยวกับเว็บไซต์เครือข่ายสังคมออนไลน์ (Social Networking Site: SNS)

เครือข่ายสังคมออนไลน์ หรือเรียกได้อีกชื่อว่า ชุมชนออนไลน์ (Social Networking Site : SNS) หมายถึง โปรแกรมหรือเว็บไซต์ที่ได้จัดทำขึ้นมา โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้บุคคลสามารถ

เข้ามาติดต่อสื่อสารกันได้ ทั้งในรูปแบบการติดต่อทางเดียว หรือติดต่อทั้งสองทางระหว่างผู้รับข้อมูลและผู้ส่งข้อมูล โดยที่ผู้รับและผู้ส่งข้อมูลนั้นไม่จำเป็นต้องรู้จักกันมาก่อนก็ได้ ทั้งนี้เว็บไซต์เครือข่ายสังคมออนไลน์ในปัจจุบันมีมากมายและหลากหลาย และแต่ละเครือข่ายจะมีลักษณะหรือจุดเด่นที่แตกต่างกันออกไป บางเว็บไซต์เน้นเรื่องการส่งข้อความสั้นๆ เช่น Twitter เป็นต้น หรือบางเว็บไซต์เน้นเรื่องการแบ่งปันรูปภาพหรือวิดีโอเพื่อบอกเล่าเรื่องราว เช่น Youtube, Instagram, Socialcam เป็นต้น หรือบางเว็บไซต์เน้นในเรื่องของการแบ่งปันบทความหรือข้อมูลในรูปแบบเอกสาร เช่น Blogger, Wordpress เป็นต้น และอีกรูปแบบของเครือข่ายสังคมออนไลน์ที่เป็นที่นิยมในปัจจุบันคือสามารถนำเสนอ แบ่งปันข้อมูลได้หลากหลาย หรือแสดงความคิดเห็น รวมไปถึงการสามารถส่งข้อความแบบสามารถโต้ตอบทันทีได้ (Instant Message : IM) เช่น Facebook เป็นต้น ซึ่งสามารถจัดแบ่งประเภทของเครือข่ายสังคมออนไลน์ออกได้ดังต่อไปนี้

อิสริยะ ไพร์พ่ายฤทธิ์ (อ้างถึงใน อิทธิพล ปฏิบัติประสงค์, ๒๕๕๒) ได้จัดแบ่งประเภทของเครือข่ายสังคมออนไลน์ แบ่งออกเป็น ๕ กลุ่มใหญ่ๆ คือ

(๑) Identity Network คือ การแสดงตัวตนและภาพลักษณ์ของตนเองรวมถึงผลงานของตนเอง เช่น www.hi5.com www.facebook.com www.youtube.com เป็นต้น

(๒) Interested Network เป็นการรวมตัวกันโดยอาศัย “ความสนใจ” ตรงกัน เช่น Digg.com del.icio.us Zickr

(๓) Collaboration Network เป็นกลุ่มเครือข่ายที่ร่วมกัน “ทำงาน” เช่น www.wikipedia.org Google Maps

(๔) Gaming/Virtual Reality หรือโลกเสมือน ซึ่งจะปรากฏในลักษณะที่มีการสวมบทบาทของผู้เล่นในชีวิตจริงกับตัวละครในเกม เหมือนที่ผู้เล่นมีชีวิตอยู่ในเกมส์และชุมชนที่สร้างขึ้น และสามารถทำกิจกรรมต่าง ๆ ได้ และ

(๕) Professional Network ใช้งานในอาชีพ แต่ทั้งนี้ในเว็บไซต์เครือข่ายสังคมออนไลน์จะมีส่วนประกอบหลักที่จะต้องมีการปรากฏคล้ายคลึงกัน ซึ่ง สเตราด์ (Stroud, อ้างถึงใน ฆานภาณ มงคลฤทธิ์, ๒๕๕๓, น.๑๒๐) ได้สรุปไว้ ๕ ประเภท ได้แก่

๑. โพรไฟล์ (Profiles) ทั้งแบบสาธารณะ หรือ ส่วนตัว เป็นหน้าเว็บไซต์ที่ให้ผู้ใช้งานแต่ละคนบอกตัวตนของตนเอง เช่น อายุ เพศ ที่อยู่อาศัย ความสนใจส่วนตัว เป็นต้น ในหน้าโพรไฟล์ยังเป็นแหล่งรวมเนื้อหาต่าง ๆ มากมาย เช่น ภาพถ่าย เสียง ไฟล์วิดีโอ ตามที่ผู้ใช้จัด โดยที่หน้าโพรไฟล์สามารถตั้งค่าแบบส่วนตัว หรือแบบสาธารณะตามแต่ความพอใจของผู้ใช้งาน

๒. เครือข่ายของผู้ใช้ (Network Contact) หลังจากที่ผู้ใช้เข้าร่วมเป็นสมาชิกเว็บไซต์เครือข่ายสังคมออนไลน์แล้ว ผู้ใช้สามารถตรวจสอบหรือเข้าดูข้อมูลของผู้ใช้คนอื่น ๆ ที่เป็นสมาชิก

เหมือนกันได้ โดยบางครั้งการสื่อสารหรือการเข้าดูข้อมูลนั้น จำเป็นจะต้องได้รับการอนุญาตหรือได้รับสิทธิในการเข้าถึงจากสมาชิกผู้อื่นก่อน

๓. การส่งข้อความ (Messaging) เว็บไซต์เครือข่ายสังคมออนไลน์ส่วนใหญ่มักจะมีระบบให้ผู้ใช้ส่งข้อความ หรือฝากเนื้อหาบางอย่าง หรือฝากสัญลักษณ์แทนการบอกกล่าวไว้บนหน้าโปรไฟล์ของเพื่อนสมาชิกได้ บางครั้งอาจเรียกเป็นการคอมเมนต์ (Comment)

๔. การแบ่งปันเนื้อหา (Content Sharing) เหมือนกับการแลกเปลี่ยนข้อความ หรือเนื้อหาในระหว่างเพื่อนสมาชิก ซึ่งยังรวมถึงการอัปโหลดรูปภาพ หรือไฟล์วิดีโอเข้าไปในเว็บไซต์ หรือการเขียนบล็อก (Blog) ของผู้ใช้ไว้เองเพื่อให้เพื่อนสมาชิกได้เข้ามาเยี่ยมชม

๕. ส่วนเพิ่มคุณค่า (Add-Value Content) ส่วนนี้มีไว้เพื่อดึงดูดให้ผู้มาเป็นสมาชิกของเว็บไซต์ตนเอง โดยเพิ่มคุณค่าในส่วนของโปรไฟล์ให้ดูสวยงามและน่าสนใจมากยิ่งขึ้นหรือเป็นการเพิ่มกิจกรรมให้กับผู้ใช้ในการเข้ามาใช้บริการเว็บไซต์ เช่น เกมส์ โปรแกรมเสริมต่าง ๆ บนหน้าโปรไฟล์ เป็นต้น

๒.๔.๑ อิทธิพลของเว็บไซต์เครือข่ายสังคมออนไลน์

เว็บไซต์เครือข่ายสังคมออนไลน์ เข้ามามีบทบาทอย่างมากในชีวิตประจำวัน ส่วนหนึ่งเนื่องมาจากการพัฒนาทางด้านเทคโนโลยีสารสนเทศที่เปิดโอกาสให้มีการเข้าถึงได้ง่ายและสะดวกมากขึ้น การมีจุดปล่อยสัญญาณอินเทอร์เน็ต รวมไปถึงอุปกรณ์ที่ใช้ในการเชื่อมต่อมีหลากหลายไม่จำเป็นต้องเป็นคอมพิวเตอร์เท่านั้น อุปกรณ์อื่น ๆ ที่สามารถพกพาไปกับตัวและมีขนาดเล็ก อีกทั้งยังมีราคาถูกมาก สามารถเชื่อมต่ออินเทอร์เน็ตซึ่งรวมไปถึงการที่ผู้ให้บริการสัญญาณโทรศัพท์มีการพัฒนาให้ใช้ในการเชื่อมต่ออินเทอร์เน็ตได้ด้วย จึงทำให้การเข้าถึงมีจำนวนมากยิ่งขึ้นและเพิ่มขึ้นทุกวัน ซึ่งเครือข่ายสังคมออนไลน์นั้นย่อมมีทั้งด้านบวกและด้านลบ

ผลกระทบในด้านบวกของเครือข่ายสังคมออนไลน์ สิ่งแรกคือเป็นการเชื่อมโยงผู้คนเข้าด้วยกัน ทำให้คนที่แม้จะอยู่ห่างไกลกันสามารถที่จะแสดงตัวตนหรืออัตลักษณ์ของตนเองออกมาโดยผ่านเนื้อหา ไม่ว่าจะเป็นการบอกเล่า หรือผ่านรูปภาพ วิดีโอ จนทำให้สามารถปรากฏในโลกอินเทอร์เน็ตได้ทุกที่ และการควบคุมเนื้อหาของเครือข่ายสังคมออนไลน์นั้นถูกจำกัดได้ยาก หรือยากต่อการที่ จะแทรกแซงจากหน่วยงานภาครัฐ ซึ่งต่างจากทีวี หรือวิทยุ ที่ง่ายต่อการถูกจำกัดการเสนอข้อมูล ดังนั้น จึงเป็นเครื่องมือหนึ่งในการทำมาสู่การแบ่งปันข้อมูล การนำเสนอข้อมูล ซึ่งบางครั้งเป็นการช่วยกันตรวจสอบการดำเนินการของภาครัฐให้มีความโปร่งใสมากยิ่งขึ้น รวมไปถึงในบางครั้งยังถูกนำมาเป็นเครื่องมือในการหาเสียงทางการเมือง หรือการให้ข้อมูลในการดำเนินงานของภาครัฐที่สามารถตรงเข้าไปยังตัวประชาชนได้โดยตรง

ผลกระทบในด้านลบของเครือข่ายสังคมออนไลน์ คือ การทำให้ประชาชนเกิดการเสพยาเสพติดการใช้เครือข่ายสังคมออนไลน์จนอาจก่อให้เกิดความเสียหายแก่การเรียน การงาน หรืออาชีพได้ รวมไปถึงการขาดการมีปฏิสัมพันธ์ระหว่างบุคคลแบบเผชิญหน้าเริ่มลดน้อยลง เพราะจะเป็นการทำ ความรู้จักกันผ่านหน้าโปรไฟล์รวมถึงไปถึงข้อมูลต่าง ๆ ที่ปรากฏอยู่ และในบางครั้งกลุ่มมิจฉาชีพย่อมฉวยเอาเป็นโอกาสในการหลอกลวงหาผลประโยชน์ เช่น การแอบอ้างเป็นบุคคลอีกคนหนึ่งแล้วทำการ หลอกลวงเพื่อให้ได้ไปซึ่งทรัพย์สินหรือก่อเหตุร้ายประการอื่น

๒.๕ แนวคิดเกี่ยวกับการพัฒนาชุมชนเพื่อความยั่งยืน

นิรันดร์ จงวุฒิเวศน์^{๒๒} ได้ให้ความเห็นเกี่ยวกับการพัฒนาชุมชนว่าเป็นกลไกอันสำคัญที่กำหนดทิศทางนโยบาย แนวทางและกระบวนการในการพัฒนา เพื่อนำไปสู่จุดมุ่งหมายเบื้องต้น คือ ชุมชน ที่สุขสมบูรณ์การพัฒนา หมายถึง ความเจริญก้าวหน้าโดยทั่วไป เช่น การพัฒนาชุมชนพัฒนา ประเทศ คือ การทำสิ่งเหล่านั้นให้ดีขึ้นเจริญขึ้น สนองความต้องการของประชาชนส่วนใหญ่ให้ได้ดียิ่งขึ้น หรืออาจกล่าวได้ว่า “การพัฒนา” เป็นกระบวนการของการเคลื่อนไหวจากสภาพที่ไม่น่าพอใจ ไปสู่สภาพที่น่าพอใจ การพัฒนาเป็นกระบวนการที่เปลี่ยนแปลงอยู่เสมอ ไม่หยุดนิ่ง การพัฒนามีความสัมพันธ์โดยตรงกับความเปลี่ยนแปลง กล่าวคือ การพัฒนา หมายถึง กระบวนการของการเปลี่ยนแปลงที่มีการวางแผนไว้แล้ว คือ การทำให้ลักษณะเดิมเปลี่ยนไปโดยมุ่งหมายว่า ลักษณะใหม่ที่จะเข้ามาแทนที่นั้นจะดีกว่าลักษณะเก่า สภาพเก่า แต่โดยธรรมชาติแล้วการเปลี่ยนแปลงย่อมเกิดปัญหาในตัวเอง

การพัฒนาชุมชนท้องถิ่น จึงเป็นกระบวนการดำเนินงานที่ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงของชุมชนท้องถิ่นในทางที่ดีขึ้น เจริญรุ่งเรืองขึ้น ในทุก ๆ ด้าน ทั้งด้านเศรษฐกิจ สังคม การเมือง และสิ่งแวดล้อม รวมทั้งสามารถจัดการกับภาวะการณ์ของกระแสโลกาภิวัตน์ เพื่อให้สามารถพึ่งตนเองได้ (self-reliance) หรือช่วยตนเองได้ (self - help) ในการคิดตัดสินใจและดำเนินการแก้ไขปัญหาตลอดจนตอบสนองความต้องการของตนเองและส่วนรวมหลักการพัฒนาชุมชนท้องถิ่น เป็นความจริงแห่งชีวิตของการพัฒนาชุมชน ซึ่งยึดถือเป็นสรณะ คือ ความเชื่อมั่นและศรัทธาในมนุษยชาติ ว่ามนุษย์ทุกชีวิตมีคุณค่า และมีความหมาย มีศักดิ์ศรี และมีศักยภาพกล่าวคือ มีฐานะแห่งความเป็นมนุษย์ที่ไม่ควรจะได้รับการเหยียดหยาม ดูหมิ่น เหยียดหยามจากเพื่อนมนุษย์ด้วยกันเอง มีความสามารถจากการเป็นมนุษย์ที่ควรได้รับการยอมรับและทำให้ปรากฏเป็นจริงในทางปฏิบัติจากเพื่อนมนุษย์ด้วยกันเอง ปัญหาและอุปสรรคของการพัฒนาชุมชนท้องถิ่น จากลำดับขั้นของกระบวนการพัฒนาชุมชนท้องถิ่น ด้วยแนวคิดหลักการพื้นฐานการพัฒนา หลักการพัฒนาชุมชน และการดำเนินงานพัฒนาชุมชนของ

^{๒๒} นิรันดร์ จงวุฒิเวศน์. ภาควิชาการ กรมการพัฒนาชุมชน รำไทยเพรส 2550.

หลายๆ ชุมชนท้องถิ่นจากอดีตถึงปัจจุบัน ทำให้หลายๆชุมชนเกิดการพัฒาทั้งที่เกิดจากชุมชนเอง และความร่วมมือจากภาครัฐ ทำให้ชุมชนเกิดความเข้มแข็งและประชาชนในชุมชนท้องถิ่นอยู่ดีมีสุข มีความมั่นคงในชีวิต ในขณะที่เดียวกันในบางชุมชนท้องถิ่นกลับต้องพบกับปัญหาอุปสรรคต่าง ๆ ในการขับเคลื่อนกระบวนการการพัฒนาชุมชนท้องถิ่น

สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ^{๒๓} กล่าวว่า การพัฒนาที่ยั่งยืนในบริบทไทยมีพื้นฐานแนวคิดมาจากปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงที่ให้ความสำคัญกับการพัฒนาที่มีคุณภาพ ทั้งด้านสังคม เศรษฐกิจ และสิ่งแวดล้อม การพัฒนาทั้ง 3 มิติจะต้องเกื้อกูลและไม่เกิดความขัดแย้งซึ่งกันและกัน โดยมีเป้าประสงค์ของการพัฒนา 4 ประการ ดังนี้

๑. คุณภาพ: ประชาชนมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้นในทุกมิติ

๒. เสถียรภาพและการปรับตัว: เศรษฐกิจเกิดการขยายตัวอย่างมีเสถียรภาพทั้งระดับภายในและภายนอกประเทศ

๓. การกระจายการพัฒนาอย่างเป็นธรรม: ประชากรมีความเท่าเทียมทั้งทางเพศ อาชีพ รายได้ การศึกษา ความต้องการพื้นฐานในการดำรงชีพ และบริการพื้นฐานทางสังคม

๔. การมีระบบบริหารจัดการที่ดี: ประชากรทุกภาคส่วนของสังคมมีโอกาสและสิทธิในการรับรู้ข้อมูลข่าวสาร กระบวนการตัดสินใจ และนโยบายสาธารณะแก่ประชาชน โดยผ่านการบริหารจัดการและความร่วมมือแบบบูรณาการของสถาบัน การเมือง สังคม เศรษฐกิจ และสิ่งแวดล้อมอย่างจริงจัง

นอกจากนี้ ในการสร้างความยั่งยืนให้กับชุมชนได้นั้น พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ ๙ ได้ทรงพระราชทานพระราชดำริในการพัฒนาชุมชนเพื่อความยั่งยืน โดยการยึดหลักการ “ทฤษฎีใหม่” ดังนี้^{๒๔}

ขั้นที่ ๑ มีความพอเพียงเลี้ยงตัวเองได้บนพื้นฐานของความประหยัดและจัดการใช้ง่าย

ขั้นที่ ๒ รวมพลังกันในรูปกลุ่มเพื่อการผลิต การตลาด การจัดการ รวมทั้งด้านสวัสดิการการศึกษา และการพัฒนาสังคม

^{๒๓}สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ (สศช.) “สรุปสาระสำคัญแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560-2564).” สืบค้น 20 มิถุนายน 2565 http://www.nesdb.go.th/ewt_w3c/ewt_news.php?filename=develop_issue&nid=6420

^{๒๔} <https://www.toongkwao.go.th/tambon/general> สืบค้นเมื่อ [10 มีนาคม 2565].

ขั้นที่ ๓ สร้างเครือข่าย กลุ่มอาชีพ และขยายกิจกรรมทางเศรษฐกิจที่หลากหลาย โดยประสานความร่วมมือกับภาครัฐกิจ ภาคองค์การพัฒนาเอกชน และภาคราชการในด้านเงินทุน การตลาด การผลิต การจัดการและข่าวสารข้อมูล

จากการทบทวนวรรณกรรมข้างต้นสามารถสรุปแนวคิดเกี่ยวกับการพัฒนาชุมชนเพื่อความยั่งยืน วัตถุประสงค์ของการพัฒนาชุมชน ปัญหาและอุปสรรคของการพัฒนาชุมชนท้องถิ่น ได้ว่า การพัฒนาชุมชนเพื่อความยั่งยืน คือ การพัฒนาชุมชนท้องถิ่นจะเดินหน้าหรือก้าวไปในทิศทางใดนั้น จะต้องมียุทธศาสตร์ประกอบที่สำคัญ ด้วยแนวคิดพื้นฐานการพัฒนาชุมชนท้องถิ่น หลักการพัฒนากระบวนการขับเคลื่อนการพัฒนา โดยมีกระแสการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ สังคม การเมือง และสิ่งแวดล้อมและรวมทั้งภาวะการเปลี่ยนแปลงของกระแสโลกาภิวัตน์ที่เกิดการพลวัตตลอดเวลาเป็นตัวแปรตั้งนั้นชุมชนท้องถิ่นจะพัฒนาหรือไม่ และดำเนินไปในทิศทางเดียวกัน จึงต้องมียุทธศาสตร์ประกอบของแนวคิดพื้นฐานการพัฒนาชุมชน หลักการพัฒนาชุมชน และการดำเนินงานพัฒนาชุมชน รวมทั้งการปรับตัวให้ทันต่อภาวะการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจ สังคม การเมือง และสิ่งแวดล้อม

๒.๖ แนวคิดและทฤษฎีกระบวนการจัดการชุมชน

การบริหารจัดการธุรกิจชุมชน เป็นกระบวนการการทำงานขององค์กรชุมชน ให้บรรลุตามวัตถุประสงค์ที่ชุมชนกำหนดไว้ ภายใต้สภาวะแวดล้อมที่กำลังเปลี่ยนแปลง โดยเน้นกระบวนการใช้ทรัพยากรที่มีจำกัดอย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล โดยเป็นการร่วมมือกันเพื่อดำเนินการทางธุรกิจของคนในชุมชน ที่ไม่ใช่มุ่งเน้นแต่การสร้าง ผลกำไร แต่เน้นการเกิดประโยชน์กับชุมชนและสร้างความเข้มแข็งของชุมชน โดยขณะเดียวกันสามารถแข่งขันด้านคุณภาพในการผลิตกับธุรกิจเอกชนได้ เป็นการประกอบการของชุมชน โดยชุมชนและเพื่อชุมชน ตั้งแต่การระดมทุนต่าง ๆ การทำกิจการร่วมกัน การแบ่งปันผลประโยชน์ เกิดจากการใช้สิ่งที่มีอยู่ในชุมชนทั้งทุนทางสังคม ทุนทางวัฒนธรรม ทุนทางเศรษฐกิจ ทุนทางสิ่งแวดล้อม เพื่อการพึ่งตนเองและการเพิ่มรายได้ให้กับชุมชน

ผู้วิจัยได้ศึกษาทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องกับ “การบริหารจัดการธุรกิจชุมชน” พบว่ามีผู้ศึกษาที่เกี่ยวข้องกับการบริหารจัดการธุรกิจชุมชน โดยได้เสนอเป็นขั้นตอนการทำธุรกิจชุมชน ดังนี้^{๒๔}

ธุรกิจชุมชนหรืออุตสาหกรรมชุมชนเป็นแนวคิดที่มุ่งแปรรูปผลผลิตตามธรรมชาติหรือกระทำการผลิตสินค้า โดยสมาชิกในชุมชน เพื่อการบริโภคและสร้างรายได้ให้แก่ชุมชน ด้วยหลักคิด

^{๒๔} มลิวงค์ 1 ขจรศักดิ์ วงศ์วิราช.การพัฒนาผลิตภัณฑ์สมุนไพรสู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน นวดแผนไทย บ้านแม่ทะ อำเภอมะแมะ จังหวัดลำปาง การประชุมวิชาการ มหาวิทยาลัยขอนแก่น ประจำปี 2554 “การพัฒนาอนาคตชนบทไทย : ฐานรากที่มั่นคงเพื่อการพัฒนาประเทศอย่างยั่งยืน” 27-29 มกราคม 2554.

สำคัญที่ว่า ความหลากหลายของผลผลิตในชุมชน ทั้งในด้านการบริโภคแบบพึ่งพาตนเอง การเก็บหรือถนอมอาหารไว้กินในครอบครัวและในชุมชน จะช่วยลดรายจ่ายให้ครอบครัว และสร้างเสริมสุขภาพอนามัยให้ตนเองได้อย่างดีและอย่างรับผิดชอบที่สุดของชุมชน ซึ่งจะเป็พื้นฐานการสร้างสังคมสุขภาพอนามัยที่ดี มีคุณธรรม ไม่เห็นแก่ประโยชน์ด้านกำไรสูงสุดเช่นที่นักธุรกิจกระหากันในปัจจุบัน โดยเอาเปรียบผู้บริโภคอยู่ตลอดเวลา ด้วยเหตุดังกล่าวนี้ ขั้นตอนการสร้างวิสาหกิจชุมชนจึงตั้งอยู่บนกระบวนการคิดและปฏิบัติ กล่าวคือ

๑. จุดเริ่มต้นของการแปรรูปหรือผลิตสินค้าของชุมชน สมาชิกชุมชนต้องมีเป้าหมายเพื่อการบริโภคหรืออุปโภคของตนเอง หรือในครัวเรือนเป็นหลัก ด้วยการผลิตสินค้าหลายชนิดหลายประเภท ในลักษณะหลากหลายเพื่อการพึ่งตนเอง ลดรายจ่ายที่เสียไปจากการซื้อ และป้องกันไม่ให้เงินของชุมชนไหลออกไปนอกชุมชนโดยไม่จำเป็น ซึ่งจะส่งผลให้การหมุนของเงินอยู่ในหมู่บ้านและแพร่สะพัดอยู่ภายในหมู่บ้านดั่งนั้น การตลาดของวิสาหกิจชุมชนที่สำคัญอันดับแรกคือ มุ่งผลิตเพื่อตลาดที่เป็นตัวเองของผู้ผลิต

๒. เมื่อสมาชิกในชุมชนผลิตอุตสาหกรรมชุมชน เพื่อลดรายจ่ายของตนเองหรือเป็นหลักพึ่งพิงของตนเองได้แล้ว จึงค่อยขยายการผลิตออกไปสู่เพื่อนบ้าน เพื่อช่วยลดภาระซื้อของแพงแก่เพื่อนบ้าน ผู้ผลิตเองก็ไม่จำเป็นต้องซื้อสินค้าจากภายนอก ถือว่าเป็นการช่วยลดรายจ่ายให้แก่เพื่อนบ้านไปด้วย ทำให้เงินไม่ไหลออกไปจากหมู่บ้านดั่งนั้น การตลาดของวิสาหกิจชุมชนขั้นที่สองคือ ตลาดในชุมชน เป้าหมายอยู่ที่เพื่อน ๆ ในชุมชนโดยผลิตเพื่อแทนที่สินค้าที่นำเข้ามาจากภายนอกชุมชน

๓. เนื่องจากวิสาหกิจชุมชนมีลักษณะเป็นอุตสาหกรรมในครัวเรือนหรืออุตสาหกรรมรายย่อยที่ร่วมทุนของชุมชน มีสิ่งที่ไม่ต้องใช้เครื่องจักร อุปกรณ์หาง่าย ตลอดไปจนถึงการใช้เครื่องจักรขนาดเล็กและขนาดกลาง ดั่งนั้น ในสภาวะที่ชุมชนยังไม่มีเงินลงทุนในการซื้อเครื่องจักรการเริ่มต้นดำเนินธุรกิจชุมชนจึงต้องคำนึงถึง การลงทุนต่ำ อุปกรณ์ง่าย ๆ การใช้แรงงานในชุมชนและการรู้จักพัฒนาจากภูมิปัญญาดั้งเดิมมาใช้ จึงจำเป็น ต้องส่งเสริมขึ้นในชุมชน เพราะบรรดาอุตสาหกรรมชุมชนในลักษณะดังกล่าว ชุมชนสามารถดำเนินการขึ้นมาเป็นธุรกิจชุมชนได้ด้วยตนเอง

วิสัยทัศน์ในการสร้างกระบวนการทัศน์ใหม่ในภาวะวิกฤติเศรษฐกิจสังคม ทั้งภาครัฐและเอกชนได้หันมาสนใจเศรษฐกิจชุมชนมากขึ้น และให้การยอมรับทั่วไปในฐานะเป็นทางรอด หรือทางออกของสังคมไทย ถึงขั้นชูขึ้นเป็นนโยบายสำคัญระดับชาติ แต่หากพิจารณาอย่างถ่องแท้จะพบว่าเศรษฐกิจชุมชนนั้นมีฐานะเป็นเพียงตัวแบบ (model) หนึ่ง ซึ่งองค์กรรัฐและเอกชนบางแห่งคิดจะนำไปให้ชุมชนจำลองใช้ในขอบข่ายทั่วประเทศ โดยมีได้หยั่งถึงความจริงว่า ความสำเร็จของธุรกิจชุมชนแต่ละชุมชนเป็นกระบวนการที่เกิดขึ้นอย่างต่อเนื่องยาวนาน โดยอาศัยเหตุปัจจัยทรัพยากร การบริหารจัดการ การนำพาและสภาพความเป็นจริงของชุมชนนั้น ๆ

สำหรับทางด้านยุทธศาสตร์นั้น วิสัยทัศน์ที่กว้างไกลจะพิจารณาเศรษฐกิจชุมชนในฐานะองค์ความรู้ใหม่อันเกิดจากกระบวนการทัศน์ใหม่ ซึ่งแตกต่างจากทฤษฎีเศรษฐกิจกระแสหลัก โดยอาศัยหลัก อีทีพีปัจจัยตา (หลักคิดวิทยาศาสตร์แห่งพุทธ) ที่มองลึกถึงเหตุปัจจัยอันก่อให้เกิด “ภาพของเศรษฐกิจชุมชน” ในตัวของมันเอง (self in themselves) ภาวิสัยแห่งการพัฒนาที่เป็นผลกระทบและทิศทางการพัฒนาที่ปฏิรังสรรค์กับเศรษฐกิจกระแสหลักยุทธศาสตร์การพัฒนาจึงมองถึงวิสัยทัศน์การสร้างกระบวนการทัศน์ใหม่ของชุมชน ซึ่งมีกฎเกณฑ์แตกต่างจากการพัฒนากระแสหลัก ดังต่อไปนี้

๑. เน้นกระบวนการเรียนรู้ของชุมชน เพื่อสร้างฐานความรู้และองค์ความรู้ที่เป็นของตนเอง รวมไปถึงการวางแผนพัฒนาชุมชนแบบมีส่วนร่วมของสมาชิก โดยผู้นำ ผู้ทรงภูมิปัญญาในชุมชนเป็นแกนกลาง คุณลักษณะนี้เป็นจุดแข็งที่ชุมชนใช้สร้างความเป็นเอกภาพและศักยภาพของตน สามารถพัฒนาและรวบรวมความรู้ต่าง ๆ เป็นศูนย์กลางการเรียนรู้ของชุมชนหรือจัดตั้งมหาวิทยาลัยชาวบ้าน อีกทั้งสามารถพัฒนาเทคโนโลยีที่เหมาะสมแก่ชุมชนได้

๒. กระบวนการสร้างทุนชุมชน/ทุนสังคม ที่มองครอบคลุมทั้งการสะสมเงินตราจากน้อยสู่ใหญ่เพื่อสร้างกลุ่มออมทรัพย์ ธนาคารชุมชน หรือธุรกิจชุมชน ซึ่งอาศัยเงินตราเป็นสื่อ และทุนทางสังคมที่มาจากบุคลากร ภูมิปัญญา ประเพณีวัฒนธรรมชุมชน สถาบันในชุมชน สาธารณสมบัติทรัพยากรธรรมชาติของชุมชน ฯลฯ ปัจจุบันชุมชนในชนบททุกภาคได้สร้างทุนชุมชน/สังคมในรูปแบบหลากหลายมากมาย

๓. กระบวนการศึกษาวิจัย ในกระบวนการทัศน์ใหม่ควรเป็นการศึกษาวิจัยเพื่อพัฒนา ได้แก่ แสวงหาความร่วมมือจากนักวิชาการ หรือสถาบันการศึกษา หรือหน่วยงานภายนอกชุมชน กับส่งเสริมให้ชุมชนหรือสถาบันในชุมชน (โรงเรียน ครู ปัญญาชน ผู้นำชุมชน) ทำงานวิจัยเอง เพื่อนำผลที่ได้มาวางแผนพัฒนาชุมชนในขั้นตอนต่อไปโดยได้รับเงินทุนสนับสนุนกิจกรรมการพัฒนาที่กำหนดขึ้นจากการวิจัยด้วย

๔. กระบวนการผสานความหลากหลาย จากปัจจัยที่เป็นคุณต่อการพัฒนา เป็นกระบวนการทัศน์ใหม่ที่ชุมชนเปิดรับเอาความรู้และความช่วยเหลือจากภายนอก โดยการเปิดเวทีแลกเปลี่ยนทัศนะระหว่างชุมชน ชุมชนกับหน่วยงานรัฐและองค์กรพัฒนาเอกชน และร่วมมือกับหน่วยงานรัฐ องค์กรพัฒนาเอกชน หรือแหล่งเงินทุนต่างประเทศ โดยมีชุมชนเป็นผู้ตัดสินใจและวางแผนพัฒนาตนเอง ในกระบวนการผสานความหลากหลายจากปัจจัยที่เป็นคุณ จะนำไปสู่ความร่วมมือพัฒนาแบบเบญจภาคีหรือพหุภาคี ที่ภาคส่วนต่าง ๆ ของรัฐและเอกชนร่วมมือกับองค์กรชุมชนผลักดันให้เกิดการพัฒนาที่ประสบความสำเร็จ มีศักยภาพ และมีการประสานกันวางแผนพัฒนาระดับภาคระดับชาติ ซึ่งส่งผลกระทบต่อกรวางแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาสังคมโดยรวมและกระบวนการทัศน์ใหม่นี้จะทำให้มูลนิธิหรือองค์กรพัฒนาที่ทำงานภาคสนาม หรือใกล้ชิดกับชุมชนสามารถร่วมงานกับหน่วยงานรัฐใน

การผลักดันการพัฒนาชุมชนสู่นโยบายระดับชาติได้อย่างสอดคล้องกับสภาพความเป็นจริงและสัมฤทธิ์ผลในด้านตรงกันข้าม หน่วยงานรัฐและองค์กรพัฒนาเอกชนที่ร่วมมือกันก็จะสามารถพัฒนา งาน วางแผนงาน นโยบาย และความก้าวหน้า ของหน่วยงานตนได้อย่างมีประสิทธิภาพ มีพันธมิตรในการปฏิบัติโครงการ และนำไปสู่การปฏิรูประบบราชการทุกฝ่ายที่มาร่วมมือกัน

๒.๗ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร เป็นการพัฒนา ปรับปรุง หรือเปลี่ยนแปลงผลิตภัณฑ์ให้มีความใหม่ แตกต่าง ให้ตรงตามความต้องการของผู้บริโภค โดยรูปแบบในการพัฒนาอาจเป็นด้านบรรจุภัณฑ์ หรือตัวผลิตภัณฑ์อาหาร เมื่อผลิตภัณฑ์ถูกนำออกสู่ตลาด ก็จะแสดงถึงการเริ่มต้นของวงจรชีวิตผลิตภัณฑ์ ซึ่งเป็นการแสดงถึงการเจริญเติบโตของผลิตภัณฑ์นั้น งานพัฒนาผลิตภัณฑ์เป็นเครื่องมือที่มีความจำเป็น จะต้องอาศัยทั้งระบบและกลยุทธ์ก่อให้เกิดผลิตภัณฑ์ในเชิงพาณิชย์ สำหรับประเทศไทยตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน นักพัฒนาผลิตภัณฑ์ได้มีความพยายามค้นคว้าวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพมากมาย เช่น อรทัย ศรีหิรัญร์ศรีมี และชลลดา รัตนธรรธร, (๒๕๕๓)^{๒๖} ได้พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากธัญพืชให้อยู่ในรูปแบบที่ง่ายต่อการรับประทานมีประโยชน์ต่อร่างกายและเป็นทางเลือกของผู้บริโภค

ความหมายของการพัฒนาผลิตภัณฑ์

ทิพย์วรรณ งานศักดิ์ (๒๕๔๕)^{๒๗} กล่าวถึง การพัฒนาผลิตภัณฑ์ เป็นกระบวนการที่เป็นกลยุทธ์ในการนำนวัตกรรมสู่บริษัทธุรกิจ หรือเป็นกระบวนการสร้างความคิดผลิตภัณฑ์ใหม่ให้แก่ผู้ซื้อ ซึ่งสินค้าไม่ได้วางขายในตลาดลักษณะที่ผลิตขึ้นมาก่อน

วิชัย หฤทัยธนาสันต์ (๒๕๕๒)^{๒๘} ได้ให้ความหมายของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไว้ว่า การพัฒนาผลิตภัณฑ์เป็นกิจกรรมที่มีระบบและกลยุทธ์ ก่อให้เกิดผลิตภัณฑ์ในเชิงพาณิชย์ สามารถแข่งขันในตลาดได้ เช่น การพัฒนาผลิตภัณฑ์ของชุมชนหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) ให้สามารถแข่งขันในตลาดได้ จำเป็นต้องปรับปรุงผลิตภัณฑ์ของชุมชนให้ดีขึ้น เพื่อสร้างโอกาสการขายผลิตภัณฑ์นั้น นั่น

^{๒๖} อรทัย ศรีหิรัญร์ศรีมี และชลลดา รัตนธรรธร. การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากธัญพืช, กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยมหิดล.พ.ศ.๒๕๕๓

^{๒๗} ทิพย์วรรณ งานศักดิ์ (ม.ป.ป.).การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร. ขอนแก่น: โรงพิมพ์คลังนานาวิทยาลัยขอนแก่น.

^{๒๘} วิชัย หฤทัยธนาสันต์.หลักการพัฒนาผลิตภัณฑ์กับรีเวิร์สเอนจินเนียริง : การพัฒนาผลิตภัณฑ์ในอุตสาหกรรมเกษตร, พิมพ์ครั้งที่ ๓. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. พ.ศ.๒๕๕๒

คือต้องทำให้ผู้บริโภคชอบ ผู้บริโภคต้องการซื้อ ผู้บริโภคอยากได้ผลิตภัณฑ์ และสุดท้ายผู้บริโภคจะตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์นั้น

๑. ผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากการขยายสายการผลิตโดยใช้กระบวนการผลิตที่มีอยู่ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ด้วยวิธีการนี้มีข้อดีคือ ประหยัดเวลา งบประมาณ ไม่ต้องใช้ความพยายามมาก สามารถใช้อุปกรณ์เดิมที่มีอยู่แล้ว ใช้ประสบการณ์และความรู้ที่มี และเทคนิค การเก็บรักษา การขนส่งแบบเดิม

๒. การสร้างแนวคิดใหม่ในผลิตภัณฑ์ เป็นการปรับผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่ในแง่ของการใช้งาน โดยไม่ได้เปลี่ยนแปลงคุณสมบัติหลัก ซึ่งบางครั้งเป็นไปตามข้อเสนอของผู้บริโภค หรือจากผลการสำรวจการใช้ผลิตภัณฑ์

๓. ผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่เดิมแต่ปรับเปลี่ยนรูปแบบใหม่ เช่น ให้มีลักษณะที่เป็นผง เป็นเม็ด ละลายง่าย ซึ่งการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในลักษณะนี้อาจใช้เวลา และสิ้นเปลืองงบประมาณในการซื้ออุปกรณ์ต่าง ๆ รวมทั้งการคิดค้นบรรจุภัณฑ์ใหม่ๆ

๔. ผลิตภัณฑ์ใหม่ที่เกิดจากการปรับปรุงสูตรที่มีอยู่แล้ว มีเหตุผลหลายประการ เช่น ขาดแคลนวัตถุดิบ ต้องการหาแหล่งวัตถุดิบใหม่ ต้องการให้ผลิตภัณฑ์มีสีกลิ่นและรสชาติที่ดีขึ้น เพิ่มใยอาหาร ลดปริมาณไขมัน เพิ่มความคงตัวของอาหาร เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคที่ดูแลเอาใจใส่เรื่องสุขภาพ

๕. ผลิตภัณฑ์ใหม่ในบรรจุภัณฑ์ใหม่ คือ เพิ่มความสะดวกและเพิ่มขนาดบรรจุ ข้อดีและข้อเสียของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ด้วยวิธีนี้คือ ช่วยรักษาคุณภาพและยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์แต่เป็นการลงทุนค่อนข้างสูงอย่างไรก็ตามวิธีนี้เป็น การขยายตลาดของสินค้าดังกล่าวได้วิธีหนึ่ง เพิ่มมูลค่า ปรับปรุงคุณภาพผลิตภัณฑ์และเพิ่มความปลอดภัย ลดน้ำหนักผลิตภัณฑ์โดยเปลี่ยนแปลงวัสดุที่ใช้ผลิตเป็นบรรจุภัณฑ์

๖. ผลิตภัณฑ์ที่เป็นนวัตกรรม เป็นการเปลี่ยนแปลงเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์แปลกใหม่ที่แตกต่างจากผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่เดิม กรณีที่มีความต้องการเปลี่ยนแปลงมากอาจต้องใช้เวลาอันยาวนานและสิ้นเปลืองงบประมาณในการวิจัยพัฒนาผลิตภัณฑ์ ซึ่งเสี่ยงต่อความล้มเหลวสูงกว่าวิธีอื่นๆ

๗. ผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากความคิดสร้างสรรค์ เช่น เนื้อเทียม อาหารทะเลเทียม ผลิตภัณฑ์เนื้อขึ้นรูป โดยทั่วไปจะต้องใช้เวลาในการวิจัยและพัฒนา ค่าใช้จ่ายและพัฒนาสูง เนื่องจากบางครั้งต้องใช้เทคนิคใหม่ๆ เครื่องมืออุปกรณ์มีราคาแพง เสี่ยงต่อความล้มเหลวเมื่อผลิตภัณฑ์ออกสู่ตลาด หรืออาจมีการลอกเลียนสูง

กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางโภชนาการ แยกเป็น ๖ ขั้นตอน (ศิริลักษณ์ สิวาวัลย์, ๒๕๓๓)^{๒๙} เพื่อสะดวกในการวางแผนและการควบคุมแผนงาน ได้แก่

๑. การค้นหรือสร้างแนวความคิดผลิตภัณฑ์ นักพัฒนาผลิตภัณฑ์จะต้องทำการค้นคว้าเพื่อจะได้มาซึ่งแนวความคิดผลิตภัณฑ์อาจทำการค้นคว้าจากเอกสาร หรือสิ่งพิมพ์อื่น ๆ หรือสอบถามความคิดเห็นของผู้ที่เกี่ยวข้อง

๒. การกลั่นกรองความคิดผลิตภัณฑ์ เป็นการนำความคิดผลิตภัณฑ์ที่ได้รับมานั้นมาพิจารณาไตร่ตรองถึงความเป็นไปได้ที่จะนำมาผลิตขาย มีวิธีการและเทคนิคที่นำมาใช้ไม่สลับซับซ้อน

๓. วิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ทางธุรกิจ เป็นการคาดคะเนและวิเคราะห์ในเชิงธุรกิจให้ละเอียดว่าความคิดในสินค้าดังกล่าวจะสามารถนำมาผลิตและจำหน่ายในเชิงธุรกิจได้เพียงใด

๔. การพัฒนา เป็นการเปลี่ยนความคิดผลิตภัณฑ์ในกระดาษให้เป็นผลิตภัณฑ์ในมือ นั่นคือผลิตภัณฑ์ที่ทำให้เป็นรูปร่างออกมาให้เห็นได้และสามารถผลิตได้จริง โดยต้องมีกระบวนการและขั้นตอนดังนี้

๔.๑ การพัฒนาสูตร เป็นการนำเอาวิธีการและเทคนิคการวิจัยทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมาใช้ เพื่อออกแบบผลิตภัณฑ์ในแนวความคิด โดยให้มีส่วนผสมที่จะประกอบกันเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการตามที่ต้องการ

๔.๒ การพัฒนากรรมวิธีการแปรรูป เป็นขั้นตอนที่สำคัญที่ต้องอาศัยเทคนิคการวิจัยทางเทคนิคการวิจัยทางเทคโนโลยีด้านอุตสาหกรรมมาช่วย เพื่อที่จะปรับตัวแปรในกรรมวิธีที่ใช้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาขึ้นนั้นให้อยู่ในลักษณะที่เหมาะสมที่สุด

๕. การทดสอบ เป็นการตรวจดูว่าผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาขึ้นมานั้นเหมาะสมในเชิงการค้าตามเป้าหมายหรือไม่ ซึ่งเป็นการตัดสินใจในแง่ธุรกิจในตอนต้น สิ่งที่จะต้องทำในขั้นตอนนี้คือการทดสอบผลิตภัณฑ์ การทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ การทดสอบผู้บริโภค การทดสอบตลาด

๖. การจำหน่ายเชิงการค้า เป็นการส่งผลิตภัณฑ์ออกสู่ตลาด ในขั้นตอนนี้จะต้องกำหนดกลยุทธ์แนะนำสินค้า มีการวางแผนการขายอย่างชัดเจน

การประเมินคุณภาพอาหาร

^{๒๙} ศิริลักษณ์ สิวาวัลย์.การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางโภชนาการ.กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.พ.ศ.๒๕๓๓

คุณภาพ คือ ลักษณะและสมบัติของผลิตภัณฑ์ที่ทำให้ผู้บริโภคเกิดความพึงพอใจเมื่อนำไปใช้ คุณภาพผลิตภัณฑ์ หมายถึง ลักษณะต่าง ๆ ที่ประกอบขึ้นแล้วทำให้ผลิตภัณฑ์แต่ละหน่วยมีความแตกต่างกัน ซึ่งลักษณะต่าง ๆ ดังกล่าวเป็นสิ่งสำคัญต่อการตัดสินใจของผู้ซื้อหรือผู้บริโภค (ศิริลักษณ์ สินธวาลัย, ๒๕๓๓)^{๓๐}

การควบคุมคุณภาพ คือ การปฏิบัติใด ๆ ก่อให้เกิดผลในการรักษาคุณภาพของผลิตภัณฑ์สุดท้ายไม่เปลี่ยนแปลงไปจากมาตรฐานที่กำหนดไว้ (อัจฉรา ดลวิทยาคูณ, ๒๕๕๖)^{๓๑}

การทดสอบผู้บริโภคที่มีต่อการยอมรับผลิตภัณฑ์

งานพัฒนาผลิตภัณฑ์อย่างมีระบบ จะมีการทดลองผลิตภัณฑ์กับผู้บริโภคเป็นระยะ ๆ ผู้บริโภคจะเข้ามามีบทบาทในการเลือกแนวความคิดของผลิตภัณฑ์ (Product concept) ในการเลือกผลิตภัณฑ์จากสูตรตามที่ยอมรับ และการประเมินผลผลิตภัณฑ์ในขั้นทดลองในระดับนำร่อง (Pilot plant) และทดลองในขั้นในโรงงาน (process line) การพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคถือว่ามีความสำคัญ เพราะเป็นส่วนหนึ่งจะทำให้ผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาขึ้นได้รับความสำเร็จในเชิงพาณิชย์วิธีการและเทคนิคที่จะใช้ในการศึกษาผู้บริโภคนั้นมีมากมายสามารถแบ่งได้ ๒ ประเภท คือ การศึกษาเค้าโครงลักษณะที่เหมาะสมของผลิตภัณฑ์ที่จะพัฒนาการศึกษาปฏิบัติการของผู้บริโภคที่ยอมรับใช้กัน ได้แก่ การทำการสำรวจผู้บริโภค (Consumer survey) การสำรวจมักจะใช้วิธีการสัมภาษณ์ โดยให้ผู้บริโภคที่ได้จากการสุ่มตัวอย่างมาตอบแบบสอบถามที่เตรียมมา

ศิริลักษณ์, ๒๕๒๙^{๓๒} ในการทดสอบผู้บริโภคเกี่ยวกับคุณภาพของผลิตภัณฑ์จะต้องคำนึงถึงปริมาณของการวางแผนการทดลอง และปริมาณกลุ่มผู้บริโภคเป้าหมาย การทดสอบที่ใช้มีอยู่ ๒ แบบ คือ แบบทดสอบหาความแตกต่างระหว่างตัวอย่าง และแบบเป็นการทดสอบความชอบหรือยอมรับ สำหรับวิธีการทดสอบคุณภาพด้วยประสาทสัมผัสที่ใช้กันอยู่ในปัจจุบันมีอยู่หลายวิธีซึ่งสามารถแบ่งลักษณะการดำเนินการทดสอบออกได้เป็น ๒ ประเภทคือ ๑) การวิเคราะห์ลักษณะทางประสาทสัมผัส (Analytical method) และ ๒) การทดสอบความชอบ (Affective method) ดังนั้นผู้ทำการทดสอบควรทำความเข้าใจแต่ละการทดสอบให้ดีโดยเฉพาะจุดประสงค์ของการใช้ ข้อ

^{๓๐} ศิริลักษณ์ สินธวาลัย.การใช้น้ำตาล ในทฤษฎีอาหาร เล่ม ๒ หลักการถนอมอาหารและการควบคุมคุณภาพอาหาร.กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์,พิมพ์ครั้งที่ ๓.หน้า๑๐๙-๑๓๙. พ.ศ.๒๕๒๕.

^{๓๑} อัจฉรา ดลวิทยาคูณ.การประเมินคุณภาพอาหาร.กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์. หน้า๖๒. พ.ศ. ๒๕๕๖

^{๓๒} ศิริลักษณ์ สินธวาลัย.การใช้น้ำตาล ในทฤษฎีอาหาร เล่ม ๒ หลักการถนอมอาหารและการควบคุมคุณภาพอาหาร.กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ได้เปรียบและ ข้อเสียเปรียบของแต่ละการทดสอบ ควรเลือกนำเอาวิธีการที่สะดวกแก่การปฏิบัติ มีประสิทธิภาพที่สุด ให้ข้อมูลตามที่ตรงตามวัตถุประสงค์ที่วางไว้ การทดสอบอายุการเก็บ

การที่ผลิตภัณฑ์สามารถเก็บได้เป็นระยะเวลาหนึ่งโดยไม่เสื่อมคุณภาพ อายุการเก็บของผลิตภัณฑ์ควรจะเป็นเท่าใดนั้นย่อมขึ้นอยู่กับชนิดของผลิตภัณฑ์ ซึ่งผลิตภัณฑ์สามารถเก็บไว้ได้นานมากน้อยแค่ไหนย่อมขึ้นอยู่กับปัจจัยหลายอย่าง เช่น ตัวผลิตภัณฑ์เอง ภาชนะบรรจุ สภาพการเก็บ สภาพการเก็บที่สำคัญ ได้แก่ อุณหภูมิ ความชื้นสัมพัทธ์ ออกซิเจน และแสง ก่อนที่จะศึกษาอายุการเก็บผลิตภัณฑ์จะต้องเข้าใจถึงหลักในการแปรรูปผลิตภัณฑ์นั้น ๆ และเข้าใจถึงลักษณะการเน่าเสียที่สำคัญที่อาจเกิดขึ้นได้กับผลิตภัณฑ์

๒.๘ บริบทพื้นที่วิจัยของเทศบาลตำบลทุ่งกวาว ^{๓๓} อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่

ประวัติ/สภาพทั่วไป

เทศบาลตำบลทุ่งกวาว เดิมสถานะเป็นองค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งกวาวได้ยกฐานะจากสภาตำบลเป็นองค์การบริหารส่วนตำบล โดยกระทรวงมหาดไทยได้มีประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับประกาศทั่วไป ลงวันที่ ๓๐ มกราคม ๒๕๓๙ จัดตั้งองค์การบริหารส่วนตำบลประจำปี ๒๕๓๙ จำนวน ๒,๑๔๓ แห่ง โดยมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ ๓๐ มีนาคม ๒๕๓๙ และต่อมาได้ยกฐานะจากองค์การบริหารส่วนตำบลเป็นเทศบาลตำบล โดยกระทรวงมหาดไทยได้มีประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับลงวันที่ ๒๓ พฤศจิกายน ๒๕๕๕ เล่มที่ ๑๒๙ ตอนพิเศษ ๑๑๗ ง หน้า ๔๙ เรื่องจัดตั้งองค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ โดยมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ ๓๑ พฤษภาคม ๒๕๕๕

ที่ตั้งและอาณาเขต

ห่างจากที่ว่าการอำเภอเมืองแพร่ประมาณ ๓ กิโลเมตร

เนื้อที่

ตำบลทุ่งกวาว มีจำนวนเนื้อที่ทั้งหมดจำนวน ๔,๐๗๕ ไร่ หรือประมาณ ๖.๕๒ ตารางกิโลเมตร เป็นพื้นที่ทางการเกษตร ๑,๖๒๒ ไร่

ภูมิประเทศ

ตำบลทุ่งกวาว มีอาณาเขตติดต่อกับตำบลต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

ทิศเหนือ ติดต่อเขตตำบลทุ่งไ้้ง

^{๓๓} <https://www.toongkwao.go.th/tambon/general> สืบค้นเมื่อ [10 มีนาคม 2565].

ทิศใต้ ติดต่อกับเขตเทศบาลเมืองแพร่

ทิศตะวันออก ติดต่อกับตำบลเหมืองหม้อ

ทิศตะวันตก ติดต่อกับตำบลป่าเมตและตำบลวังธง โดยมีแม่น้ำยมกั้น

ลักษณะภูมิประเทศ

เทศบาลตำบลทุ่งกวาว มีลักษณะภูมิประเทศ ส่วนใหญ่เป็นที่ราบที่มีความอุดมสมบูรณ์ และมีคลองชลประทานเพื่อส่งน้ำเข้าที่นาจำนวน ๒ สาย พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่อยู่อาศัยและร้านค้า

ลักษณะภูมิอากาศ

ตำบลทุ่งกวาว อยู่ในพื้นที่ของจังหวัดแพร่ ซึ่งเป็นบริเวณที่ได้รับอิทธิพลจากลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ ซึ่งพัดพาจากประเทศจีนและลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ ซึ่งพัดพาจากทะเลอันดามันในช่วงระยะเวลาที่ลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือพัดผ่าน มีอิทธิพลทำให้บริเวณที่พัดผ่านมีอากาศเย็นและแห้งแล้ง ซึ่งเป็นช่วงฤดูหนาว เมื่อลมมรสุมนี้กำลังอ่อนกำลังลง จะมีมรสุมซึ่งเป็นลมร้อนซึ่งพัดมาจากบริเวณ ความกดอากาศสูงในทะเลจีนใต้ พัดเข้ามาแทนที่ทำให้อุณหภูมิสูงขึ้น ฝนเริ่มตกมากขึ้น ปริมาณฝนจะมากสูงสุด เมื่อได้รับอิทธิพลลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ พัดพาจากมหาสมุทรอินเดียหรือทะเลอันดามัน

ประชากร

หมู่ที่	หมู่บ้าน	ชาย	หญิง	รวม	จำนวนครัวเรือน
๑	บ้านทุ่งกวาว	๕๗๖	๖๖๕	๑,๒๔๑	๖๙๕
๒	บ้านนาแหลม	๔๘๑	๕๑๔	๙๙๕	๔๗๘
๓	บ้านนาแหลม	๔๙๗	๕๖๙	๑,๐๖๖	๔๗๔
๔	บ้านหัวดง	๔๐๐	๔๙๑	๘๙๑	๔๕๒
๕	บ้านทุ่งป่าดำ	๔๑๓	๕๓๑	๙๔๔	๔๙๐
๖	บ้านนาแหลม	๒๙๓	๓๘๐	๖๗๓	๓๔๕
รวม		๒,๖๖๐	๓,๑๕๐	๕,๘๑๐	๒,๙๓๔

ผลิตภัณฑ์ชุมชน^{๓๔}

๑. ผลิตภัณฑ์ “ข้าวแตน” (ข้าวแต้น)

ข้าวแตนเป็นขนมพื้นบ้านของชาวล้านนา วัดฤทธิชัยที่มีข้าวสารข้าวเหนียว เกลือ น้ำอ้อย-น้ำแดงโม่ไม่ใส่สำหรับทำแบบพิมพ์และน้ำมันสำหรับทอด ข้าวแต้นทำมาจากข้าวเหนียวที่ผ่านการนึ่งสุกแล้วนำมาคลุกเคล้ากับน้ำอ้อยน้ำตาลแล้วนำไปตากแห้ง จึงนำมาทอด ซึ่งในอดีตข้าวแต้นจะได้รับความนิยมมากในช่วงที่มีเทศกาล เช่น เทศกาลสงกรานต์ งานปอย งานบุญงานบวช เป็นต้น ข้าวแต้นหากใช้น้ำแดงโม่ด้วยคนล้านนาจะเรียกว่า “ข้าวแต้นน้ำป่าเต้า” แปลว่าข้าวแต้นน้ำแดงโม่ การทำข้าวแต้นโบราณทำได้ 3 สีขาว สีแดง สีดำ

- สีขาวใช้ข้าวขาวเรียกข้าวแต้นขาว
- สีแดงใช้ข้าวขาวใส่น้ำอ้อย-น้ำแดงโม่เรียกข้าวแต้นแดง
- สีดำใช้ข้าวเหนียวดำเรียกข้าวแต้นดำหรือข้าวแต้นข้าวกล้า

๒. ผลิตภัณฑ์ “กูปลอน”

“กูปลอน” หมวกสานของคนเมืองแพร่ หมวกสานไม้เย็บใบลานแห้ง บ้านนาแหลม ตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ เมื่อก่อนในบ้านนาแหลมจะผลิตกันในแทบทุกหลังคาเรือน โดยจะส่งขายทั่วในทั่วภาคเหนือ อาทิในเมืองแพร่ น่าน เชียงราย เชียงใหม่ พะเยา ลำพูน ลำปาง ที่เรียก “กูปลอน” หรือ “กูป2ลอน” เพราะมีลอนอยู่ ส่วนหัวสันนิษฐานว่าต้นแบบเกิดจากผู้หญิงชาวบ้านสมัยก่อนเกล้ามวยผมกูปลอนจึงมีเอกลักษณ์แบบนี้ ซึ่งการสานแบบนี้เป็นภูมิปัญญาพื้นบ้านที่ส่งต่อกันรุ่นปู่ย่าตายายรุ่นพ่อแม่จากรุ่นสู่รุ่นน่าจะเป็นเวลาร่วม 100 ปีแหล่งผลิตแหล่งเดียว คือ บ้านนาแหลม

“กูปลอน” ในอดีตเป็นกูปที่ชาวบ้านนาแหลมทำไว้ใช้ออกไร่ออกนาจากการที่คนในพื้นที่ให้ข้อมูลว่าทำขายตั้งแต่ใบละไม่กี่สตางค์นั้นแสดงว่ากูปลอนแห่งบ้านนาแหลมคงจะนิยมกันมากในหมู่ชาวเมืองแพร่เช่นเดียวกับที่ ชาวไทยภาคกลางนิยมใช้หมวกชานาหรืออบนั้นเองเมื่อหมดยุคของการใส่กูปลอนออกไร่ออกนาความนิยมของกูปลอนก็เริ่มหายไปผู้คนชาวนาแหลมที่ทำกูปลอนส่งขายก็หันไปทำอาชีพอื่นเพราะผู้คนไม่นิยมสวม กูปลอน แต่ในปัจจุบันนิยมนำกูปลอนไปประดับตกแต่งบ้านร้านอาหารร้านกาแฟ

^{๓๔} <https://www.toongkwao.go.th/tambon/product> สืบค้นเมื่อ [10 มีนาคม 2565].

๓. ผลิตภัณฑ์ “อิฐมอญ”

บ้านทุ่งกวาวในสมัยก่อนเป็นหมู่บ้านแรกที่มีการปั้นดินเผาอิฐเจ้าแรกในตำบลทุ่งกวาว เพื่อส่งขายให้กับหมู่บ้านใกล้เคียงตามหลักฐานของขนาดก้อนอิฐที่ใช้ก่อสร้างกำแพงเมืองแพร์ ก่อสร้างวิหารและเจดีย์ในวัดพระธาตุเจดีย์ (อยู่เขตบ้านนาแหลมหมู่ที่ 6) ซึ่งในปัจจุบันเป็นโบราณสถานแห่งเดียวที่เหลืออยู่ ซึ่งในสมัยนั้นหลังจากฤดูการทำนาแล้วก็จะไม่มีอาชีพอื่นเนื่องจาก ขาดน้ำทำการเกษตรจึงมีการปั้นดินเผาอิฐกันทั้งหมู่บ้านปัจจุบันในพื้นที่หมู่ที่ 2 หมู่ที่ 3 และหมู่ที่ 6 ตำบลทุ่งกวาวเป็นพื้นที่ที่ปั้นอิฐมอญเป็นอาชีพ อิฐมอญของตำบลทุ่งกวาวมีความแข็งแรงสวยงาม นิยมนำไปใช้ในการก่อสร้างบ้าน อิฐมอญคือวัสดุก่อสร้างที่หาได้ง่ายมีลักษณะคือ สีแดงผลิตมาจากการเผาดินเหนียวเพื่อให้ได้วัสดุที่คงรูปและมีความแข็งแรงเป็นอิฐที่ใช้ในงานก่อสร้างมาหลายร้อยปี เพราะมีคุณสมบัติพิเศษที่มีความคงทนต่อสภาพอากาศร้อนชื้นของประเทศไทยทนแดดทนฝนได้ดีจึง นิยมมาใช้กับงานผนังโดยเฉพาะบริเวณที่ใช้งานเฉพาะช่วงกลางวันหรือบริเวณภายนอกบ้าน อิฐมอญ มีส่วนประกอบหลักคือดินเหนียวทรายหรือขี้เกรบและน้ำผสมกันในอัตราส่วนที่เหมาะสมจากนั้นจึง นำไปใส่แบบพิมพ์อัดเป็นก้อนสี่เหลี่ยมทิ้งไว้ให้แห้งแล้วนำไปเผาเพื่อให้มีความแข็งแรงและคงรูปร่างไว้ อิฐมอญทำมือเป็นการผลิตโดยการอัดดินใส่แม่พิมพ์ทิ้งไว้จนแห้งแล้วนำไปเผา วิธีนี้อิฐอาจมีขนาดและ สัดส่วนไม่ตายตัวขึ้นอยู่กับรูปแบบและแหล่งผลิตโดยทั่วไป อิฐมอญจะขนาดประมาณกว้างประมาณ 2.5 - 3 ซม. ยาวประมาณ 14 - 16 ซม. และหนาประมาณ 6- 6.5 ซม. นิยมใช้กับงานก่อสร้างทั่วไป เหมาะสำหรับการใช้วัสดุกรุผนังที่มีน้ำหนักหนาประมาณ 6- 6.5 ซม. นิยมใช้กับงานก่อสร้างทั่วไป เหมาะสำหรับการใช้วัสดุกรุผนังที่มีน้ำหนักมากๆ สามารถใช้การก่ออิฐโชว์แนวก่อผนังสไตล์ลอฟท์ และวินเทจหรือตกแต่งสวน

สถานที่สำคัญทางศาสนาและวัฒนธรรม

ประวัติความเป็นมา ของพระธาตุเจดีย์ ต.ทุ่งกวาว อ.เมืองแพร์ จ.แพร์

พระธาตุเจดีย์ ตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร์ จังหวัดแพร์ ความจริงนั้น พระธาตุเจดีย์ แห่งนี้ ปีไหน เดือนใดและใครเป็นผู้สร้างนั้นยังค้นหาหลักฐานไม่ได้แต่พอจะสันนิษฐานเอาตามสภาพ ของพื้นที่และหลักฐานที่พบเห็นในสมัยหลังนี้บ้าง ตามคำบอกเล่าของผู้เฒ่าผู้แก่ที่เล่าสืบๆกันมาหลาย ช่วงคน เช่นคนที่กำลังเขียนเรื่องนี้ ผู้เขียนได้กราบเรียนถามท่านพระครูทองแก้ว เจ้าอาวาสวัดโศภ นาลัย อดีตเจ้าคณะตำบล ทุ่งกวาว กิตติมศักดิ์ ขณะที่เรียนถามท่านนี้ท่านมีอายุได้ ๗๑ กว่าปีแล้ว ท่านบอกว่าท่านเกิดมา ท่านก็เห็นอยู่ในสภาพอย่างนี้ และท่านยังได้เล่าฟังต่อไป อีกว่าท่านเคยถาม โยมพ่อของท่าน ซึ่งโยมพ่อของท่านนั้นได้เสียชีวิตไปแล้ว ๒๐ ปีมาแล้ว เมื่อท่านเสียชีวิตอายุได้ ๗๘ ปี โยมพ่อของท่านได้บอกว่า สมัยเป็นเด็กวิ่งเล่นอยู่แถวนี้ก็เห็นอยู่อย่างนี้ เมื่อเป็นเช่นนี้ก็สันนิษฐานได้ว่าวัดพระธาตุเจดีย์นี้ได้ปรับปักฝังอยู่อย่างนี้มาร้อยกว่าปีแล้ว

เมื่อเป็นเช่นนี้ ถ้าจะถือเอาตามคำบอกเล่าของผู้เฒ่าผู้แก่ที่เล่าขานสืบๆกันมาบ้าง ตามสภาพของพื้นที่ที่พบเห็นในสมัยหลังนี้ เอามาประกอบกับหนังสือล้านนาไทย หนังสือชินกาลลือปกรณัมที่แสดงลักษณะของพระธาตุเจดีย์บ้าง ก็อันเป็นสันนิษฐานได้ว่าพระธาตุเจดีย์นี้ได้สร้างมาแล้ว ๔๐๐ กว่าปี เป็นพระธาตุเจดีย์สมัยเชียงยัน เพราะในสมัยพุทธศตวรรษที่ ๑๘ เมืองแพร์ หรือเมืองโกศัย เป็นเมืองที่เจริญรุ่งเรืองด้วยการทำมาหากิน การทำนาค้าขาย ด้านพระพุทธรูปศาสนา ก็เจริญรุ่งเรือง เพราะได้รับการสืบทอดมาจากลำพูนเชียงใหม่ สายของพระนางเจ้าจามเทวี ดังนั้นตามหมู่บ้านต่าง ๆ ของเมืองแพร์ เมืองโกศัยในเขตตำบลนั้น ๆ จึงมีวัดวาอารามและได้รับการเอาใจใส่ดูแลเป็นอย่างดี หมู่บ้านใดใหญ่โตเจริญมีคนมาก สถานที่สักการะบูชาที่ถูกสร้างขึ้นโดยสะดวกสบายมีครบถ้วนสมบูรณ์ดีสวยงาม ที่ใดเป็นหมู่บ้านน้อยมีไม่มากก็สร้างวัดวาอารามได้ไม่สมบูรณ์เพราะขาดทุนทรัพย์

ส่วนพระธาตุเจดีย์แห่งนี้ คงจะอยู่ในหมู่บ้านใหญ่และเจริญ พระวัดถูกสร้างขึ้นได้ดีมีอุโบสถพัทธสีมาครบถ้วน บริเวณรอบ ๆ แคว้นนี้ก็คงจะเป็นหมู่บ้านใหม่ติดๆกันไปอีกหลายหมู่บ้าน เพราะยังมีซากของวัดเก่าแก่เหลือเห็นอยู่ทางทิศตะวันออกของเจดีย์แห่งนี้อีก ๒ วัด วัดป่าสูง และวัดผกาเสโต (ชื่อของวัดทั้ง ๒ นี้ เขียนตามคำบอกเล่าขานของคนไทยยุคนี้ เข้าใจว่ายุคต่อไปจะไม่ได้ยินแล้ว) แต่หมู่บ้านดังกล่าวนี้จะมีชื่อมีนามเรียกกันอย่างไรนั้นยังหาหลักฐานไม่ได้ แต่ต่อมาสมัย พ.ศ. ๒๑๐๖ เกิดสงครามพม่ากับไทย เพราะสาเหตุที่พระเจ้าบุเรงนองเจ้าเมืองหงสาวดีขอช้างเผือกไม่ได้ (ตามหนังสือประวัติศาสตร์พระมหากษัตริย์ไทย เขียนโดย ประกอบ โขปการ) เมื่อสมัยสงครามเกิดขึ้นชาวบ้านถูกกวาดต้อนโยกย้ายแตกหนีกันไปคนละทิศละทางหมู่บ้านวัดวาอารามถูกเผาผลาญ นามนับวันนับปีเมื่อสงครามสงบ ชนหมู่ใหม่ได้ถูกนำมาตั้งหลังทำมาหากิน ผู้มาอยู่ใหม่ ไม่ได้ตั้งลงที่หมู่บ้านเก่าเห็นว่าเป็นบ้านร้าง จึงได้ตั้งห่างออกไปทางทิศใต้ ได้แก่หมู่บ้านหน้าแหลม ปัจจุบันเปลี่ยนเป็นหมู่บ้านโคกนาลัยและตั้งออกไปทางทิศตะวันตกอีกหมู่บ้านหนึ่ง คือหมู่บ้านทุ่งกวาว ตามอุปนิสัยชาวพุทธแล้ว เมื่ออยู่ที่ไหนย่อมมีวัดสถานที่สักการะบูชาขึ้นที่นั่น ดังนั้น ผู้ที่ตั้งหมู่บ้านขึ้นใหม่ได้สร้างวัดขึ้น เมื่อวัดไม่มีสิมาก็ต้องออกไปอาศัยวัดเก่า เพราะเป็นวัดที่สมบูรณ์ถูกต้อง และมีสิมาอยู่เมื่อเป็นเช่นนี้จึงร่วมกันไปบูรณะวัดเก่าทำประโยชน์ทางสังคมกรรมเรื่อยมา

สมัยก่อนนั้นยอดเจดีย์จะเป็นแบบไหน ก็จะเป็นรูปดอกจันทร์ หรือรูปฉัตรเป็นชั้น ๆ ก็ยังสันนิษฐานไม่ถูก เพราะสภาพทั้งองค์เจดีย์และอุโบสถชำรุดมาก ยากแก่การสันนิษฐานความชำรุดทรุดโทรมของเจดีย์ ภายหลังยอดเจดีย์ถูกมนุษย์ใจบาปขโมยไป ส่วนองค์เจดีย์ตั้งแต่หม้อคว่ำไปจนถึงยอดนั้น หุ้มไปด้วยแผ่นทองสัมฤทธิ์ลึกลับปิดทอง เพราะขณะที่กำลังบูรณะใหม่นี้ ยังมีซากแผ่นทองปรากฏหลงเหลืออยู่เป็นบางแห่งบางที่ ต่อมาแผ่นทองที่หุ้มองค์เจดีย์ถูกคนใจบาปแอบขโมยไป องค์เจดีย์ก็ถูกเจาะลึก เจาะขุดลึกเป็นแนวยาวสูงขึ้นไปจนถึงหม้อคว่ำ จะถูกเจาะถูกขุดมาเมื่อไรก็ไม่มีใครทราบ เคยเรียนถามท่านพระครูทองแก้ว ท่านชี้แจงให้ฟังว่าเจดีย์นี้ถูกคนร้ายมาเจาะ ๒ ครั้งๆ

แรกท่านว่าท่านไม่รู้เรื่อง เพราะยังเล็กอยู่ แต่ถูกเจาะตรงที่หม้อคว่ำเลยลงมานิดหนึ่งเท่านั้น แต่ครั้งหลังนี้ท่านเป็นเจ้าของอาวาสแล้ว ให้คนสืบถามหาผู้มาแอบขุดก็ไม่พบตัว เพียงแต่ทราบข่าวว่าผู้มาขุดเจาะนั้นประสงค์ที่จะได้พระเครื่องแต่เจาะแล้วก็ไม่พบอะไร จึงเจาะกว้างและลึกลงซอกที่เห็น เหตุผลที่คณะสงฆ์ในตำบลทุ่งกวาวและตำบลใกล้เคียงได้อาศัยสีมาแห่งนี้ ทำสังฆกิจอยู่สถานที่นี้ยังได้รับการเอาใจใส่ดูแลบูรณะอยู่เสมอ ดังนั้นในเมื่อ พ.ศ. ๒๕๗๐ ท่านครูบาอานา ครูบาวัดทุ่งกวาว ครูบาวิชัย ครูบาวัฒนาแหลมใต้ (สมัยนั้น) ครูบาเต็ม วัฒนาแหลมเหนือ ได้ร่วมกันบูรณะหลังคาอุโบสถครึ่งหนึ่ง โดยครูบาอภิวังค์ ครูบาวัดเขตะวัน ขณะนั้นท่านเป็นเจ้าของคณะแขวงแพร์ เป็นช่าง ต่อมาเมื่อ พ.ศ. ๒๕๗๑ ท่านพระครูทองแก้ว อดีตเจ้าคณะตำบลทุ่งกวาวสมัยที่ท่านอุปสมบทนั้น ท่านบอกว่าท่านอุปสมบทที่ตรงเจดีย์นี้ ในอุโบสถนี้ได้เข้าพิธีร่วมกัน ๔ ท่าน คือ

จำليبเอกมา แก่นเมือง หนานมูล (ขณะที่เขียนเรื่องนี้เสียชีวิตไปแล้ว) และอีกท่านหนึ่ง ท่านบอกว่าจำไม่ได้ และหลวงพ่อบุญพระหมาเมธังกร เจ้าอาวาสวัดหนองม่วงไข่ เจ้าคณะจังหวัดแพร่ (สมัยนั้น) ได้กล่าวเล่าให้ฟังว่า ในราว พ.ศ. ๒๕๘๗ สมัยที่ท่านจำพรรษาอยู่ที่วัดเหมืองค่า ท่านก็เคยมาร่วมทำสังฆกรรมในอุโบสถที่นี้เหมือนกันเหตุที่มานั่งพระตำบลดอนนครบองค์ ในอุโบสถนี้หลังจากท่านพระครูทองแก้ว อุปสมบทแล้วไม่มีใครอุปสมบทอีกการอุปสมบทครั้งสุดท้ายของพัทสี่แห่งนี้ เหตุผลที่ไม่มีใครเข้ามาอุปสมบทที่นี้ นั่น ก็เพราะว่า ตั้งปี ๒๕๘๐ มาทางวัดทุ่งกวาวได้รับพระราชทานวิสุงคามสีมาแล้วพระภิกษุสงฆ์ก็พากันทำสังฆกิจเสียที่วัดกวาวและต่อมาทางวัดนาแหลมใต้ (โศภนาลัย) ได้รับพระราชทานวิสุงคามสีมาอีก พระภิกษุสงฆ์ก็พากันทำสังฆกิจเสียที่วัดนั้นอีก เมื่อเป็นเช่นนี้สถานที่นี้ได้ถูกทอดทิ้งขาดการเอาใจใส่ดูแล จนเป็นเหตุให้ชำรุดทรุดโทรมหนักขึ้น

ต่อมา เมื่อ พ.ศ. ๒๕๘๒ ครูบาอานา ครูวัดทุ่งกวาวได้มรณภาพลงคณะกรรม และศรัทธาญาติโยมได้อาราณาซากสรีระของท่านมาฌปนกิจ (เผา) ที่บริเวณเจดีย์ และเมื่อ พ.ศ. ๒๕๘๕ ครูบาวิชัย ครูบาวัฒนาแหลมใต้ (โศภนาลัย) มรณภาพลงคณะกรรมการศรัทธาญาติโยม ก็ได้อาราณาซากสรีระของท่านมาฌปนกิจ (เผา) ที่นี้เช่นกัน

เมื่อ พ.ศ. ๑๔๙๐ หลังคาอุโบสถที่เก่าแก่คร่ำคร่านั้น ได้ถูกกิ่งไม้หักล้มทับเสียหายจนเหลือแค่ฝ้าผนัง องค์เจดีย์ก็ยุพัง เปื่อยยุ่ยถูกฝนตกเซาะเว้าแหว่ง แม้แต่ฝ้าผนังอุโบสถก็มีลักษณะเช่นเดียวกัน ถูกพวกหญ้า เถาวัลย์ปกคลุมอยู่นานปี พ.ศ. ๒๕๗๒ หลวงพ่อบุญพระครูเถิง เจ้าอาวาสวัดเมธังกราวาส ฝ่ายวิปัสสนาธุระ ได้นำคณะสงฆ์เข้าร่วมชุมนุมเข้ารุกขมูลปฏิบัติธรรมตามหลักธุดงค์วัตร แต่ไม่บูรณะอะไร ร่วมกันทำอยู่ ๗ วัน ๗ คืนก็เลิกพากันไปจนถึง พ.ศ. ๒๕๑๙ พระครูปลัดก้วน ออกคปัญโญ เจ้าอาวาสวัดทุ่งกวาวได้ชักชวนคณะสงฆ์พระภิกษุสามเณรในเขตตำบลทุ่งกวาว และตำบลใกล้เคียงมาร่วมกันศึกษาปฏิบัติธรรม ในหลังธุดงค์วัตร อันมีหลวงพ่อบุญพระครู สวรรควิริยกิจ เจ้าคณะอำเภอเมืองแพร่เป็นประธาน ร่วมกันถือปฏิบัติอยู่เป็นเวลา ๗ วัน ๗ คืน จนเป็นที่เลื่อมใสของคณะศรัทธาญาติโยม ได้ตกลงยินยอม

พร้อมใจกันได้ถือเอา วันขึ้น ๑ ค่ำ เดือน ๔ เหนือ ถึงจนวันขึ้น ๘ ค่ำ ของทุก ๆ ปี เป็นวันเข้ากรรมรุกรวม ที่เจดีย์ตำบลทุ่งกวาว และได้จัดทำกันเป็นประเพณีตลอดมา จนทำให้วิธีการเข้ากรรมรุกรวมแพร่ ขยายไปในตำบลต่าง ๆ จนถึงทุกวันนี้ อันสืบเนื่องมาจากการเข้ากรรมรุกรวม ในครั้งนั้น พอถึงเดือน เมษายน ๒๕๑๖ ในปีเดียวกันนั้น คณะเข้ากรรมรุกรวมกันตั้งองค์ผ้าป่าจัดหาทุนปักเสาชิงลาวหนามทำ รัว จัดทำห้องน้ำสุขาหาแห่งน้ำไว้ใช้ในปีต่อไป การทอดผ้าป่าครั้งนั้น ได้รับความร่วมมือจากคณะผู้ใจบุญ มากฝ่ายหลายคณะ คือ คณะศรัทธาวัดทุ่งกวาว คณะศรัทธาวัดโศภนาลัย วัดจอมสวรรค์ วัดสวรรค์ นิเวศน์ วัดสำเภา วัดเหมืองหม้อ วัดร่องพอง วัดทุ่งไธ้เหนือ วัดทุ่งไธ้ใต้ วัดนัยทาราม นอกจากนั้นยังมี ผู้บริจาคเป็นรายบุคคลอีกหลายท่านร่วมกันบริจาคทั้งปัจจัย วัสดุ อุปกรณ์ ปักเสากั้นรัว จัดทำห้องน้ำ ห้องสุขาสำเร็จตามความประสงค์ มอบไว้เป็นสมบัติของพระธาตุเจดีย์ใช้ทำประโยชน์ต่อมาปีนี้ ปี ๒๕๓๐ เป็นปีที่ทองเที่ยว เป็นปีแผ่นดินธรรม แผ่นดินทอง พระครูปลัดก้วน อคคปัญโญ ได้เลื่อนสมณศักดิ์เป็น พระครูโกศลสมณคุณและมีตำแหน่งในทางการปกครองสงฆ์ เป็นรองเจ้าคณะอำเภอเมืองแพร่ และเป็น ประธาน หน่วย อ.ป.ต. ประจำตำบลทุ่งกวาว ได้เป็นประธานนำคณะกรรมการหน่วย

๒.๙ งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

อมรรัตน์ อนันต์วรราชพงษ์^{๓๕} ศึกษาเรื่อง ได้ศึกษารูปแบบการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนบางหัว เสือ จังหวัดสมุทรปราการ ตามแนวคิดพระราชดำริเศรษฐกิจพอเพียง โดยใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิง คุณภาพ และปริมาณ (Quantitative and Qualitative Research Methodologies) รวมทั้ง ระเบียบวิธีการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participatory Action Research: PAR) ของ ชุมชน มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาแนวทางการส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนตามแนวคิดหลัก เศรษฐกิจพอเพียง และการสร้างขีดความสามารถด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนและถ่ายทอด เทคโนโลยีแก่ชุมชน เพื่อเพิ่มความหลากหลายและสร้างผลิตภัณฑ์มูลค่าสูงและใช้วัตถุดิบภายใน ท้องถิ่น กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ คือ ชาวบ้านสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบางหัวเสือ คณะทำงานโครงการรักษ์ป่า สร้างคน ๘๔ ตำบลวิถีพอเพียง เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ เอกสาร แบบสัมภาษณ์ และแบบสังเกต แบบประเมินความพึงพอใจ การสนทนากลุ่มย่อย การจัดเวที ประชาคม และการถ่ายทอดเทคโนโลยีเชิงปฏิบัติการกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ผลการวิจัยพบว่าความ ต้องการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของชุมชนบางหัวเสือ แบ่งออกเป็น ๓ กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มบรรจุภัณฑ์ ได้แก่ ชาใบชูลู่ ลูกประคบสมุนไพร สบู่มะเฟือง และน้ำอัญชันพร้อมดื่ม กลุ่มผลิตภัณฑ์ ได้แก่ น้ำมันหม่อง

^{๓๕} อมรรัตน์ อนันต์วรราชพงษ์. “รูปแบบการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนบางหัวเสือ จังหวัดสมุทรปราการ ตามแนวคิดพระราชดำริเศรษฐกิจพอเพียง”,วารสารศิลปกรรมศาสตร์วิชาการ วิจัย และงานสร้างสรรค์ ราชวมงคล ธิญบุรี,2557 หน้า 1, 2 : 126-151.

ทานวดสมุนไพร และกลุ่มผลิตสื่อเพื่อการประชาสัมพันธ์ ได้แก่ การออกแบบสัญลักษณ์เพื่อการประชาสัมพันธ์ คือ รูปแบบหัวเสือเพื่อนำไปผลิตเป็นผลิตภัณฑ์ต่อไป ความพึงพอใจต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ทั้ง ๖ อย่าง พบว่า ลูกประคบสมุนไพร สบู่มะเฟือง น้ำมันหม่องทานวดสมุนไพร และแบบสัญลักษณ์อยู่ในระดับมาก ส่วน ชาใบขลู่ และน้ำอัญชันพร้อมดื่ม อยู่ในระดับมากที่สุด ผลการประชุมวิพากษ์แนวทางการพัฒนาชุมชนบางหัวเสือ พบว่า ผู้เข้าร่วมการประชุมลงมติถึงความเป็นไปได้ในการนำไปผลิตต่อยอดพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ได้แก่ บรรจุภัณฑ์ชาใบขลู่ บรรจุภัณฑ์น้ำอัญชันพร้อมดื่ม และบรรจุภัณฑ์ลูกประคบสมุนไพร และสมาชิกชุมชนมีความต้องการฝึกอบรมทำผลิตภัณฑ์ยาหม่องทานวดสมุนไพร เพื่อนำไปใช้ในกลุ่มวิสาหกิจงานวดสุขภาพบางหัวเสือ เป็นการลดค่าใช้จ่ายในการซื้อขายหม่องนวด โดยใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่น และสามารถนำไปจำหน่ายให้กับลูกค้าที่มาใช้บริการ อีกทั้งยังสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับไปเป็นวิทยากร การศึกษานอกระบบ ใช้ถ่ายทอดให้กับชุมชนอื่นที่สนใจ เป็นการแบ่งปันระหว่างชุมชน และสร้างเครือข่ายเพื่อความยั่งยืนต่อไป

สรวงพร กุศลสง^{๓๖} ศึกษาเรื่อง ได้วิจัยเรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าทอมุกบ้านดิวเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวของชุมชน ตำบลบ้านดิว อำเภอหล่มสัก จังหวัดเพชรบูรณ์ เพื่อศึกษาบริบทและรูปแบบของการผลิตผลิตภัณฑ์ พัฒนาผลิตภัณฑ์ของที่ระลึกและส่งเสริมการท่องเที่ยว และเพื่อศึกษาความพึงพอใจในการถ่ายทอดความรู้ของกลุ่มแม่บ้านผ้าทอมุก อำเภอหล่มสัก จังหวัดเพชรบูรณ์ เป็นพื้นที่ศึกษา

จากผลการวิจัยพบว่า กลุ่มแม่บ้านชุมชนบ้านดิวส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีอายุระหว่าง ๔๐-๖๐ ปี ด้านการศึกษาส่วนใหญ่จบการศึกษาระดับ ป.๖ และ ป.๔ ส่วนอาชีพส่วนใหญ่มีอาชีพทำไร่ นา สำหรับกลุ่มแม่บ้านส่วนใหญ่เป็นสมาชิกของเครือข่ายกลุ่มสตรีสหกรณ์ทอผ้ามุกนอกจากนี้พบว่า แม่บ้านส่วนใหญ่ได้รับการอบรมเกี่ยวกับความรู้การพัฒนาด้านอาชีพ คือ การตัดเย็บเสื้อผ้า การทำของชำร่วย และการเย็บกระเป๋า ตามลำดับ ด้านสภาพปัญหา พบว่า ในการผลิตผลิตภัณฑ์ผ้าทอมุกของกลุ่มแม่บ้านชุมชนบ้านดิวประสบปัญหาเกี่ยวกับการผลิตผ้าทอไม่ทันความต้องการรองลงมา คือ บุคลากรกลุ่มแม่บ้านจะทอผ้าเมื่อว่างจากงานทำไร่ และขาดช่างเย็บผลิตภัณฑ์จากผ้าทอมุก การพัฒนาผลิตภัณฑ์ของที่ระลึกของชุมชนบ้านดิวที่กลุ่มแม่บ้านตั้งเป้าหมายไว้ คือต้องการให้คนรุ่นใหม่หันมาสนใจการทอผ้ามุกที่เป็นผลิตภัณฑ์และเอกลักษณ์ของจังหวัดเพิ่มขึ้นต้องการบุคคลที่รับตัดเย็บผลิตภัณฑ์ผ้าทอมุกในรูปแบบที่ได้พัฒนาแล้วเพิ่มมากขึ้น สำหรับสินค้าที่กลุ่มแม่บ้านต้องการผลิตมากที่สุด คือ ชุดเสื้อผ้าราตรี เสื้อผ้าบุรุษ กระเป๋ารูปแบบต่าง ๆ และผ้าหมอนอิง กลุ่ม

^{๓๖} สรวงพร กุศลสง. “การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าทอมุกบ้านดิวเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวของชุมชน ตำบลบ้านดิว อำเภอหล่มสัก จังหวัดเพชรบูรณ์” วิทยุโลก:มหาวิทยาลัยนเรศวร ๒๕๕๓.

แม่บ้านได้พัฒนาผลิตภัณฑ์และใช้เป็นเอกลักษณ์ประจำชุมชนบ้านตัว และเป็นการสร้างรายได้ให้แก่ครอบครัวและชุมชนให้เข้มแข็งได้

ขจรศักดิ์ วงศ์วิราช^{๓๗} ได้ศึกษา การพัฒนาผลิตภัณฑ์สมุนไพรสู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน นวดแผนไทยบ้านแม่ทะ อำเภอแม่ทะ จังหวัดลำปาง เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพโดยใช้กระบวนการวิจัยแบบมีส่วนร่วม มีวัตถุประสงค์ในการวิจัยเพื่อศึกษาศักยภาพของกลุ่มในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เพื่อศึกษาแนวทางและ พัฒนาผลิตภัณฑ์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนนวดแผนไทยบ้านแม่ทะสู่กระบวนการรับรองตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

ผลการวิจัย จากการวิเคราะห์ศักยภาพของกลุ่มในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ พบว่า สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนนวดแผนไทยบ้านแม่ทะ มีความร่วมมือร่วมใจในการดำเนินงาน มีความเสียสละเพื่อประโยชน์ส่วนรวม รวมทั้งมีความมุ่งมั่นตั้งใจในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ภายใต้การสร้างการเรียนรู้แนวทางการนำผลิตภัณฑ์ชุมชนเข้าสู่การรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ส่วนแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์พบว่า ต้องให้สมาชิกกลุ่มมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับกระบวนการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เพื่อเข้าสู่การรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน โดยได้รับคำแนะนำจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง คือ สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดลำปาง และให้เป็นหน่วยงานหนุนเสริม ผลักดันและสร้างองค์ความรู้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์

ปลื้มใจ สีนอากร ,บัณฑิต ผังนิรันทร์ และอรุณรุ่ง วงศ์กังวาน^{๓๘} ได้ทำการวิจัยเรื่องบุปปัจจัยของความสำเร็จในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่อุตสาหกรรมเฟอร์นิเจอร์ไม้ยางพาราในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล มีจุดมุ่งหมายเพื่อศึกษาถึงบุปปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ใหม่อุตสาหกรรมเฟอร์นิเจอร์ไม้ยางพารา ในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล ผลการวิจัยพบว่าสภาพการณ์ปัจจุบันของอัตราผลสำเร็จในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ อยู่ในระดับ .๖๙๑ (พิสัยคะแนนระหว่าง ๐-๑) ตัวแปรบุปปัจจัย ได้แก่ ความชัดเจนขององค์กร การบริหารโครงการ ความเร็วในการเข้าสู่ตลาดคุณภาพของผลิตภัณฑ์ ผลการดำเนินงานทางการตลาด ความพึงพอใจของ สมาชิกในทีมและนวัตกรรมขององค์กรมีความเหมาะสม อยู่ในระดับปานกลาง นอกจากนี้จากการวิเคราะห์ถดถอย

^{๓๗} ขจรศักดิ์ วงศ์วิราช. “การพัฒนาผลิตภัณฑ์สมุนไพรสู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน นวดแผนไทย” บ้านแม่ทะ อำเภอแม่ทะ จังหวัดลำปาง การประชุมวิชาการมหาวิทยาลัยขอนแก่น ประจำปี ๒๕๕๔ “การพัฒนาอนาคตชนบทไทย : ฐานรากที่มั่นคงเพื่อการพัฒนาประเทศอย่างยั่งยืน” ๒๗-๒๙ มกราคม ๒๕๕๔ หน้า ๑๖๖-๑๗๔.

^{๓๘} ปลื้มใจ สีนอากร ,บัณฑิต ผังนิรันทร์ และอรุณรุ่ง วงศ์กังวาน. “บุปปัจจัยของความสำเร็จในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่อุตสาหกรรมเฟอร์นิเจอร์ไม้ยางพาราในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล.” จุลนิพนธ์ตามหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาการจัดการธุรกิจทั่วไปคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร ๒๕๕๔.

แบบเชิงชั้น พบว่าตัวแปรบุปป์จ้ย ได้แก่ การบริหาร โครงการ ผลการดำเนินงานทางการตลาด และ
นวัตกรรม ขององค์กรส่งผลต่ออัตราผลสำเร็จของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ
โดยตัวแปรทั้งหมดสามารถ ร่วมกันทำนายอัตราผลสำเร็จในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ได้ร้อยละ ๕๒

บทที่ ๓

ระเบียบวิธีวิจัย

การศึกษาวินิจฉัยเรื่อง “การออกการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนแบบมีส่วนร่วมตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่” เป็นการศึกษาเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) ซึ่งผู้วิจัยได้ดำเนินการวิจัยตามขั้นตอนของระเบียบวิธีวิจัย ดังนี้

- ๓.๑ รูปแบบการวิจัย
- ๓.๒ ประชากร และกลุ่มตัวอย่าง
- ๓.๓ พื้นที่การวิจัย และผู้ให้ข้อมูลสำคัญ
- ๓.๔.๑ เครื่องมือการวิจัย
- ๓.๔.๒ การเก็บรวบรวมข้อมูล
- ๓.๕ การวิเคราะห์ข้อมูล

๓.๑ รูปแบบการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) โดยใช้วิธีการศึกษาแนวคิด ทฤษฎี ภูมิปัญญาท้องถิ่น และผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาวินิจฉัยเรื่อง “การออกแบบการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนแบบมีส่วนร่วม ตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่” รวมถึงการมีส่วนร่วมของประชาชนในชุมชน กลุ่มวิสาหกิจและการศึกษาภาคสนาม (Field Study) เพื่อประมวลความคิดเห็นจากประชาชนในตำบลทุ่งกวาว กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแต่ละชุมชนที่เกี่ยวกับการออกแบบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ การสนับสนุนประชาชนให้มีส่วนร่วม การสัมภาษณ์เชิงลึกเป็นแบบสัมภาษณ์ที่ใช้เป็นแบบไม่มีโครงสร้าง (Unstructured Interview Form)^๑ มีหัวข้อคำถามที่ครอบคลุมรายละเอียดที่ต้องการศึกษาเป็นไปตามวัตถุประสงค์ และกรอบแนวคิดที่กำหนดไว้

^๑ พระครูสังฆรักษ์เกียรติศักดิ์ กิตติปัญญา, ระเบียบวิธีวิจัยทางสังคมศาสตร์, (เชียงใหม่: บริษัท ประชากรธุรกิจ, ๒๕๕๘), หน้า ๑๙๕.

๑. การวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) โดยดำเนินการดังนี้

๑) การสัมภาษณ์ประธานกลุ่มหรือผู้แทน ประธานชุมชน/ผู้นำชุมชน ประชาชนท้องถิ่น จำนวน ๗ คน ผู้ให้ข้อมูลหลักในกระบวนการสร้างสรรค์เพื่อทราบการพัฒนาศักยภาพผลิตภัณฑ์ เพื่อศึกษาข้อมูลชุมชน การสร้างความสัมพันธ์รู้จักความคุ้นเคยและความเข้าใจว่า การทำวิจัยครั้งนี้ ต้องการศึกษารื่องอะไร ชุมชนจะมีบทบาทต่อการศึกษายังไร สภาพของชุมชนในด้านต่าง ๆ เช่น เศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม และการเมืองตั้งแต่อดีตตลอดจนการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นในช่วงต่าง ๆ ที่ส่งผลกระทบต่อชุมชนและสิ่งแวดล้อมต่าง ๆ ในชุมชนตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน วิถีคิด โดยเน้นเอกลักษณ์ของชุมชน เพื่อสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนได้ผสมผสานแนวคิดใหม่ ซึ่งเป็นกระบวนการสร้างสรรค์ผลงานด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนแบบมีส่วนร่วมตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่

๒) การสนทนากลุ่มผู้ประกอบการในชุมชน ตัวแทนจากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ประชาชนท้องถิ่น ผู้เชี่ยวชาญ ผู้รอบรู้ด้านการผลิตตั้งแต่อดีต มาจนถึงปัจจุบันทั้งหมด จำนวน ๑๕ คน เพื่อให้ทราบการสร้างสรรค์การรูปแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมือง จังหวัดแพร่

๓) การสนทนากลุ่มเพื่อส่งเสริมกิจกรรมสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ต้นแบบตำบลทุ่งกวาว เพื่อทราบการทำผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่

๔) ประมวลข้อมูลจากการสัมภาษณ์ การสนทนากลุ่มจากผู้ให้ข้อมูลในเชิงคุณภาพแล้ว นำมาวิเคราะห์ สังเคราะห์เพื่อให้เห็นกระบวนการ การสร้างสรรค์ผลงานผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่

๓.๒ ประชากร และกลุ่มตัวอย่าง

ขอบเขตประชากรและกลุ่มตัวอย่าง โดยผู้วิจัยได้กำหนดหลักเกณฑ์ ในการพิจารณาคัดเลือกกลุ่มตัวอย่างสำหรับนำมาใช้ในกระบวนการวิจัยเชิงคุณภาพ (Quantitative Research) ด้วยวิธีการสัมภาษณ์เจาะลึก (In-Depth Interview)^๒ เป็นผู้ให้ข้อมูลสำคัญซึ่งมีคุณสมบัติสอดคล้องกับประเด็นสาระสำคัญที่อยู่ในกรอบของวัตถุประสงค์ของการวิจัย จำนวน ๑๕ คน ดังนี้

^๒ พระครูสังฆรักษ์เกียรติศักดิ์ กิตติปัญญา, ระเบียบวิธีวิจัยทางสังคมศาสตร์, (เชียงใหม่: บริษัท ประชากรธุรกิจ, ๒๕๕๘), หน้า ๑๙๕.

๑. เจ้าหน้าที่ของหน่วยงานภาครัฐในพื้นที่หรือเจ้าที่เกี่ยวข้อง จำนวน ๕ คน
๒. ผู้นำชุมชนและประชาชนในชุมชน จำนวน ๑๐ คน



กิจกรรมดำเนินงานวิจัยการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนแบบมีส่วนร่วม
พื้นที่ตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่



๓.๓ พื้นที่การวิจัยและผู้ให้ข้อมูลสำคัญ

การศึกษารั้งนี้ ผู้วิจัยได้กำหนดพื้นที่การวิจัยครั้งนี้ คือ ตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ และได้กำหนดผู้ให้ข้อมูลสำคัญซึ่งมีคุณสมบัติสอดคล้องกับประเด็นสาระสำคัญของการวิจัยครั้งนี้ จำนวน ๑๕ คน โดยการใช้กระบวนการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) คัดเลือกเป็นผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key Information) ประกอบด้วยเจ้าหน้าที่ของหน่วยงานภาครัฐในพื้นที่หรือเจ้าที่เกี่ยวข้องและผู้นำชุมชนและประชาชนในชุมชน ซึ่งมีคุณสมบัติสอดคล้องกับกรอบวัตถุประสงค์ของการวิจัย จำนวน ๑๕ คน เป็นผู้ให้ข้อมูล ดังนี้

๑. เจ้าหน้าที่ของหน่วยงานภาครัฐในพื้นที่หรือเจ้าที่เกี่ยวข้อง จำนวน ๕ คน

- | | |
|---------------------------|------------------------------------|
| ๑. นายพิชิต ปัทมาภรณ์พงศ์ | นายกเทศบาลตำบลทุ่งกวาว |
| ๒. นางปรานอม โภพิรุณ | สมาชิกสภาเทศบาลตำบลทุ่งกวาว หมู่ ๒ |
| ๓. นางสาวกุลยา โยธาทักดี | หัวหน้าสำนักปลัด |
| ๔. นางสาวจินตนา มะโนไธ้ | นักวิเคราะห์นโยบายและแผนปฏิบัติการ |
| ๕. นางคำเกี้ยว เมืองเอก | ประธานสภาวัฒนธรรมตำบลทุ่งกวาว |



๒. ผู้นำชุมชนและประชาชนในชุมชน จำนวน ๑๐ คน

- | | |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| ๑. นายยุทธนา การะบุญ | ผู้ใหญ่บ้านหมู่ ๑ ตำบลทุ่งกวาว |
| ๒. นายมังกร บุตรธา | ผู้ใหญ่บ้านหมู่ ๒ ตำบลทุ่งกวาว |
| ๓. นายสมฤทธิ์ สุขมี | ผู้ใหญ่บ้านหมู่ ๓ ตำบลทุ่งกวาว |
| ๔. นายเทเวศ นามจะโปะ | กำนัน/ผู้ใหญ่บ้านหมู่ ๕ ตำบลทุ่งกวาว |
| ๕. นายภุชงค์ สำลีราช | ผู้ใหญ่บ้านหมู่ ๖ ตำบลทุ่งกวาว |
| ๖. นางสมศรี วงค์ชะอ่อม | ประชาชนในพื้นที่หมู่ ๕ ตำบลทุ่งกวาว |
| ๗. นางมยุเรศ ชัยวัฒน์คุปต์ | ประชาชนในพื้นที่หมู่ ๒ ตำบลทุ่งกวาว |
| ๘. นางปณิตดา สุทธิลักษณ์ | ประชาชนในพื้นที่หมู่ ๖ ตำบลทุ่งกวาว |
| ๙. นางพะยอม ลือไธ้ | ประชาชนในพื้นที่หมู่ ๕ ตำบลทุ่งกวาว |
| ๑๐. นายศรีบุญญ์ สุสุวรรณอินทร์ | ประชาชนในพื้นที่หมู่ ๓ ตำบลทุ่งกวาว |



โดยใช้วิธีการสุ่มแบบเจาะจง (Purposive Selection)^๓ อันเป็นการเลือกตัวอย่างที่ผู้วิจัยได้ดำเนินการพิจารณาเลือกตัวอย่างด้วยตนเอง เพื่อที่จะได้นำข้อมูลที่ได้รับจากกระบวนการวิจัยเชิงคุณภาพดังกล่าวมาดำเนินการประมวลผลข้อมูลอันนำไปสู่ข้อค้นพบต่อไป

๓.๔.๑ เครื่องมือการวิจัย

การวิจัยเรื่อง “การออกแบบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนแบบมีส่วนร่วมตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่” ผู้วิจัยได้กำหนดเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยเป็นชุดของแบบสัมภาษณ์ เป็นการเก็บข้อมูลจากผู้ให้ข้อมูลสำคัญตอบคำถามเกี่ยวกับประเด็นต่าง ๆ ที่คณะผู้วิจัยต้องการทราบ เพื่อนำมาวิเคราะห์ สังเคราะห์ข้อมูล โดยการสัมภาษณ์ การสัมภาษณ์การสังเกตแบบมีส่วนร่วม ดังนั้นเครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล คือ

๓.๓.๑ ชุดสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview)^๔

ตามแนวคำถามที่คณะผู้วิจัยออกแบบและได้รับการตรวจสอบความแม่นยำของเนื้อหาจากผู้ทรงคุณวุฒิ ประกอบด้วย

- ตอนที่ ๑ ข้อมูลทั่วไปของผู้ให้สัมภาษณ์
- ตอนที่ ๒ แบบสัมภาษณ์เกี่ยวกับการออกแบบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์

สินค้าชุมชนแบบมีส่วนร่วม ตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่

^๓ เรื่องเดียวกัน, หน้า ๑๖๖.

^๔ เรื่องเดียวกัน, หน้า ๑๖๖.



การสัมภาษณ์เพื่อเก็บข้อมูลในพื้นที่และข้อมูลการวิจัย เรื่อง“การออกแบบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนแบบมีส่วนร่วมตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่”



๓.๓.๒ การสร้างเครื่องมือ

โดยการสร้างเครื่องมือนั้นมีขั้นตอนของการสร้างและตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือดังนี้

- ๑) การศึกษาแนวคิด ทฤษฎี หลักการและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องเพื่อให้ได้แนวทางในการกำหนดกรอบการสร้างเครื่องมือ

๒) กำหนดกรอบในการสร้างเครื่องมือที่ใช้ในการรวบรวมข้อมูลในภาคสนามโดยยึดกรอบของการสร้างแนวทางการสัมภาษณ์ ตามคำถามวิจัยที่ต้องการค้นหาคำตอบ

๓) ลักษณะของเครื่องมือการวิจัยของแบบสัมภาษณ์ เป็นแบบสัมภาษณ์ไม่มีโครงสร้าง คำถามปลายเปิดของการมีส่วนร่วมของประชาชนชุมชนทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ ร่วมกับผลที่ได้จากการวิเคราะห์เอกสารข้อมูลที่เกี่ยวข้อง แบบสัมภาษณ์นี้จะเป็นชนิดปลายเปิด เพื่อให้ได้ข้อมูลอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น ข้อคิดเห็นข้อเสนอแนะ เป็นต้น

๔) นำเสนอร่างเครื่องมือการวิจัยของแบบสัมภาษณ์ต่อผู้เชี่ยวชาญ จำนวน ๓ รูป/คน

- | | |
|-----------------------------------|---------------------------|
| (๑) พระครูโสภณกิตติบัณฑิต, ผศ.ดร. | อาจารย์ประจำสาขารัฐศาสตร์ |
| (๒) ผศ.ดร.สมจิต ขอนวงค์ | อาจารย์ประจำสาขารัฐศาสตร์ |
| (๓) ผศ.ดร.สายัณห์ อินันใจ | อาจารย์ประจำสาขารัฐศาสตร์ |

๕) นำเครื่องมือมาเพื่อตรวจสอบ และนำมาดำเนินการปรับปรุงแก้ไขตามคำแนะนำ เพื่อนำไปใช้จริงกับกลุ่มเป้าหมายต่อไป



การสัมภาษณ์เชิงลึก (In-Depth Interview) ผู้นำชุมชนและประชาชนในชุมชนในพื้นที่ตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่



๓.๔.๒ การเก็บรวบรวมข้อมูล

การเก็บรวบรวมข้อมูลการวิจัยเรื่อง “การออกแบบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน ตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่” เป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) ซึ่งใช้วิธีการสัมภาษณ์นั้นคณะผู้วิจัยจะสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลสำคัญโดยใช้วิธีการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-Depth Interview) และทำการบันทึกข้อมูลโดยการจดบันทึก มีการดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลดังนี้

๑. รวบรวมเอกสารจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน หนังสือ บทความ งานวิจัย เอกสารสิ่งพิมพ์ต่าง ๆ และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการออกแบบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน ตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่

๒. คณะผู้วิจัยสร้างแบบสัมภาษณ์ เพื่อใช้ในการเก็บข้อมูลโดยทำการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ โดยใช้วิธีการสุ่มแบบเจาะจง (Purposive Selection) ได้แก่ ผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการออกแบบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน ตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่” จำนวน ๑๕ คน ซึ่งในการสัมภาษณ์คณะผู้วิจัยได้ทำการสัมภาษณ์ด้วยตนเอง และเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยตัวเอง โดยใช้วิธีการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-Depth Interview) และทำการบันทึกข้อมูลโดยการจดบันทึก





๓.๕ การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูล “การออกแบบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนแบบมีส่วนร่วม ตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่” มีขั้นตอนการวิเคราะห์ที่อภิปรายผลการศึกษามีดังนี้

- (๑) วิเคราะห์ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการศึกษา แล้วนำเสนอผลการวิจัยเป็นเชิงพรรณนา
- (๒) เก็บรวบรวมข้อมูลจากการสัมภาษณ์เชิงลึกมาจัดผู้ให้ข้อมูลสำคัญตามสาระสำคัญของประเด็นการสัมภาษณ์
- (๓) การสังเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์ โดยวิธีการวิเคราะห์เชิงเนื้อหา (Content Analysis Technique) พร้อมทั้งนำเสนอโดยวิธีการพรรณนาอ้างอิงคำพูดของบุคคลที่ให้ข้อมูลสำคัญ



สำหรับกระบวนการในการวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์เจาะลึก (In-Depth Interview) นั้น คณะผู้วิจัยได้นำข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์เจาะลึก (In-Depth Interview) มาใช้ในกระบวนการวิเคราะห์และประมวลผลข้อมูล โดยดำเนินการร่วมกับกระบวนการรวบรวมข้อมูลจากการศึกษาข้อมูลจากเอกสาร (Documentary Research) โดยวิธีการวิเคราะห์อันจะได้ดำเนินการตามแนวทางการวิจัยเชิงคุณภาพ อันได้แก่ การวิเคราะห์ข้อมูลโดยการพิจารณาประเด็นหลัก (Major themes) หรือแบบแผนหลัก (Major pattern) ที่พบในข้อมูลที่ได้รับจากการสัมภาษณ์ทั้งหมด จากนั้นจึงนำประเด็นหลัก (Major themes) มาพิจารณาแบ่งแยกออกเป็นประเด็นย่อย (Sub – themes) และหัวข้อย่อย (Categories) อันเป็นกระบวนการวิเคราะห์ โดยการเริ่มต้นจากการวิเคราะห์ภาพรวมไปสู่การวิเคราะห์ประเด็นย่อยของกระบวนการวิเคราะห์ตามแนวทางการวิจัยเชิงคุณภาพ จนไปถึงการเขียนข้อเสนอแนะเพื่อเป็นประโยชน์ต่อการวิจัยครั้งต่อไป



ผลิตภัณฑ์ชุมชน “น้ำพริกคาบ-น้ำพริกข้า” การออกแบบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน
ตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร์ จังหวัดแพร่

บทที่ ๔

ผลการวิจัย

จากการศึกษา เรื่อง “การออกแบบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน ตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่” ครั้งนี้ผู้วิจัยขอเสนอผลจากการศึกษาและอภิปรายผลการวิจัยตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย ดังนี้

๑. ผลการวิเคราะห์รูปแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนทุนทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นแบบมีส่วนร่วมตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่
๒. ผลการวิเคราะห์การผลิตรายการและการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนแสดงถึงคุณค่าและอัตลักษณ์ของชุมชนตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่
๓. ผลการวิเคราะห์การพัฒนาสินค้าชุมชนแบบมีส่วนร่วมตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ เพื่อเป็นแนวทางส่งเสริมให้ชุมชนนำไปใช้ประโยชน์และเพิ่มมูลค่าสินค้าชุมชน
๔. องค์ความรู้ที่ได้รับจากงานวิจัย

๔.๑ ผลการวิเคราะห์รูปแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนทุนทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นแบบมีส่วนร่วมตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่

๔.๑.๑ ผลการวิเคราะห์สภาพภูมิหลังของตำบลทุ่งกวาว

ผู้วิจัยได้ศึกษาข้อมูลสภาพภูมิหลังของพื้นที่ตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

๑. ประวัติความเป็นมาตำบลทุ่งกวาว^๑ อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ และสภาพทั่วไป

เทศบาลตำบลทุ่งกวาว เดิมสถานะเป็นองค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งกวาวได้ยกฐานะจากสภาตำบลเป็นองค์การบริหารส่วนตำบล โดยกระทรวงมหาดไทยได้มีประกาศในราชกิจจานุเบกษา

^๑ <https://www.toongkwao.go.th/tambon/general>. (สืบค้นเมื่อ ๑๐ มีนาคม ๒๕๖๕).

ฉบับประกาศทั่วไป ลงวันที่ ๓๐ มกราคม ๒๕๓๙ จัดตั้งองค์การบริหารส่วนตำบลประจำปี ๒๕๓๙ จำนวน ๒,๑๔๓ แห่ง โดยมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ ๓๐ มีนาคม ๒๕๓๙ และ

ต่อมาได้ยกฐานะจากองค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งกวาว เป็นเทศบาลตำบลทุ่งกวาว โดยกระทรวงมหาดไทยได้มีประกาศในราชกิจจานุเบกษา ฉบับลงวันที่ ๒๓ พฤศจิกายน ๒๕๕๕ เล่มที่ ๑๒๙ ตอนพิเศษ ๑๑๗ ง หน้า ๔๙ เรื่องจัดตั้งองค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ โดยมีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ ๓๑ พฤษภาคม ๒๕๕๕ จากบัดนั้นเป็นต้นมา

๒. ข้อมูลทางด้านธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

ที่ตั้งและอาณาเขต ห่างจากที่ว่าการอำเภอเมืองแพร่ประมาณ ๓ กิโลเมตร

เนื้อที่ ตำบลทุ่งกวาว มีจำนวนเนื้อที่ทั้งหมดจำนวน ๔,๐๗๕ ไร่ หรือประมาณ ๖.๕๒ ตารางกิโลเมตร เป็นพื้นที่ทางการเกษตร ๑,๖๒๒ ไร่

ภูมิประเทศ ตำบลทุ่งกวาว มีอาณาเขตติดต่อกับตำบลต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

ทิศเหนือ ติดต่อเขตตำบลทุ่งไผ่

ทิศใต้ ติดต่อกับเขตเทศบาลเมืองแพร่

ทิศตะวันออก ติดต่อกับตำบลเหมืองหม้อ

ทิศตะวันตก ติดต่อกับตำบลป่าแม่ต และตำบลวังธง โดยมีแม่น้ำยมกั้นเขตแดน

ลักษณะภูมิประเทศ

เทศบาลตำบลทุ่งกวาว มีลักษณะภูมิประเทศ ส่วนใหญ่เป็นที่ราบที่มีความอุดมสมบูรณ์ และมีคลองชลประทานเพื่อส่งน้ำเข้าที่นา จำนวน ๒ สาย โดยพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่อยู่อาศัย เกษตรกรรมมีปริมาณไม่มาก ประกอบอาชีพรับ เป็นพนักงานบริษัทห้างร้านทั่วไป และการประกอบอาชีพร้านค้าขายสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชนมีจำหน่ายในชุมชนตำบลทุ่งกวาว

ลักษณะทางภูมิอากาศ

ตำบลทุ่งกวาว อยู่ในพื้นที่บริเวณซึ่งได้รับอิทธิพลจากลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ ที่พัดพาจากประเทศจีนและลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ การพัดพาจากทะเลอันดามันในช่วงระยะเวลาที่ลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือพัดผ่าน จึงมีอิทธิพลทำให้บริเวณที่พัดผ่านมีอากาศเย็นและแห้งแล้ง ซึ่งเป็นช่วงฤดูหนาว เมื่อลมมรสุมนี้กำลังอ่อนกำลังลง จึงมีมรสุมซึ่งเป็นลมร้อนซึ่งพัดมาจากบริเวณ ความกดอากาศสูงในทะเลจีนใต้ พัดเข้ามาแทนที่ทำให้อุณหภูมิสูงขึ้น ฝนเริ่มตกมากขึ้น ปริมาณฝนมากที่สุดเมื่อได้รับอิทธิพลลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ พัดพาจากมหาสมุทรอินเดียหรือทะเลอันดามัน

ข้อมูลประชากรของตำบลทุ่งกวาว

หมู่ที่	หมู่บ้าน	ชาย	หญิง	รวม	จำนวนครัวเรือน
๑	บ้านทุ่งกวาว	๕๗๖	๖๖๕	๑,๒๔๑	๖๙๕
๒	บ้านนาแหลม	๔๘๑	๕๑๔	๙๙๕	๔๗๘
๓	บ้านนาแหลม	๔๙๗	๕๖๙	๑,๐๖๖	๔๗๔
๔	บ้านหัวดง	๔๐๐	๔๙๑	๘๙๑	๔๕๒
๕	บ้านทุ่งป่าดำ	๔๑๓	๕๓๑	๙๔๔	๔๙๐
๖	บ้านนาแหลม	๒๙๓	๓๘๐	๖๗๓	๓๔๕
รวม		๒,๖๖๐	๓,๑๕๐	๕,๘๑๐	๒,๙๓๔

แหล่งข้อมูลจากสมาชิกในชุมชนภูมิปัญญาท้องถิ่นตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ ได้ใช้ความรู้จากประสบการณ์ ความคิด ทักษะคติ ความเชื่อและใช้ทรัพยากรธรรมชาติท้องถิ่น ซึ่งได้จากประสบการณ์ที่สั่งสมไว้ใน การปรับตัวและการดำรงชีพเพื่อตอบสนองประโยชน์แก่ชุมชนที่มาจากในเรื่องของภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อให้สมาชิกในชุมชนได้ใช้ภูมิปัญญาความคิดความสามารถ และทรัพยากรที่มีในชุมชนท้องถิ่นมาใช้ อีกทั้งในเรื่องประสบการณ์วิถีชีวิตที่ได้สั่งสมมาเป็นเวลานาน เพื่อการใช้ที่เหมาะสมกับเวลา โอกาสและสถานที่ รูปแบบใหม่รวมถึงความสามารถที่ได้สั่งสมสืบทอดมรดกทางวัฒนธรรมสืบทอด ๆ กันมา เพื่อตอบสนองกับประโยชน์แก่กับชุมชนได้อย่างแท้จริงนำเอาความรู้ที่เกี่ยวข้องการจัดเก็บข้อมูลความรู้ในรูปแบบต่าง ๆ และการสร้างความรู้ใหม่การกระจายความรู้ เพื่อประโยชน์ในการนำไปใช้ส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชนต่อไป^๒

^๒ผู้ให้สัมภาษณ์ คนที่ ๑ รูปแบบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนทุนทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นแบบมีส่วนร่วมตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่

คำอธิบายของผู้ให้ข้อมูลว่าด้วยรสชาติที่โดดเด่นเป็นตัวของตัวเอง โดยเฉพาะเครื่องปรุงที่ไม่เหมือนใคร ลาบล้านนาตะวันออกอย่างของเมืองแพร่ น่าน เชียงราย พะเยาและลำปาง มักมีเครื่องเคราน้อย มีเครื่องเทศเพียงไม่กี่อย่างที่ชูความเผ็ดจากพริกแห้งและกลิ่นหอมรสชาลิ้นของมะแขว่นใช้เป็นหลักในการปรุงแต่งรสชาติของลาบเมืองเหนือเป็นแบบฉบับของเมืองแพร่^๓ รสชาติของ



พริกลาบจะมีความเผ็ดร้อนผสมกับความเผ็ดชา เมื่อนำมาปรุงอาหารจะทำให้รสชาติอาหารนั้นเผ็ด เวลากินเข้าไปจะรู้สึกซาๆลิ้น^๔



^๓ผู้ให้สัมภาษณ์ คนที่ ๒ รูปแบบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนทุนทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นแบบมีส่วนร่วมตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่

^๔ผู้ให้สัมภาษณ์ คนที่ ๓ รูปแบบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนทุนทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นแบบมีส่วนร่วมตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่

คำกล่าวที่ว่า พริกลาบสูตรเนื้อของทุ่งกวาวนั้น จะใช้วัตถุดิบสำคัญที่มีมาตั้งแต่โบราณ ซึ่งพริกที่ใช้เป็นพริกแห้งนำมาผิงไฟให้หอม นำมาตำกับเครื่องเทศ ได้แก่ เมล็ดผักชี มะแขว่น มะเหลบ ดีปลี ลูกจันทร์ อบเชยและใบกระวานเป็นต้น วัตถุดิบสำคัญต่าง ๆ เหล่านี้นำมาคั่วไฟอ่อนๆ บดให้ละเอียด ผสมกับพริกคั่วปั่นจะมีกลิ่นหอม เมื่อนำมาคลุกเคล้ากับเนื้อสัตว์ เช่น เนื้อหมู เนื้อควาย เนื้อไก่ เนื้อปลาทำให้ดับกลิ่นคาวได้^๕ ยืนยันว่าเป็นความจริงที่ต้องพิสูจน์



จากความเห็นของผู้ที่ให้ข้อมูลได้บอกว่าพริกลาบเมืองแพร่ที่เน้นกลิ่นหอมเย็นของมะแขว่นอย่างุดตัน มักมีเครื่องเคราน้อยเพียงไม่กี่อย่างที่ชูความเผ็ดจากพริกแห้ง และความหอมกลิ่นรสของมะแขว่นเป็นหลัก^๖ พริกลาบให้ออกมาพอเหมาะพอดีนั้นไม่ใช่เรื่องง่าย บางเครื่องเทศต้องคั่วนานกว่าชนิดอื่น และบางเครื่องเทศจะไหม้เกรียมได้ง่าย จึงต้องอาศัยประสบการณ์บวกกับความชำนาญว่าสิ่งใหญ่ควรคั่วคู่กับสิ่งไหน และอะไรควรลงกระทะก่อนหลังแล้วจึงนำมาโขลกให้ละเอียดพร้อมใช้งาน ส่วนนักเลงลาบเมืองแพร่-น่าน นั้นก็มักจะบีนปากหรือการเบะปากอย่างแรง คือการแสดงท่าทางถึงการไม่นิยมในรสชาติหรือการไม่ชื่นชอบในทันที^๗ นั่นเอง

^๕ ผู้ให้สัมภาษณ์ คนที่ ๔ รูปแบบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนทุนทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นแบบมีส่วนร่วมตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่

^๖ ผู้ให้สัมภาษณ์ คนที่ ๕ รูปแบบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนทุนทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นแบบมีส่วนร่วมตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่

^๗ ผู้ให้สัมภาษณ์ คนที่ ๖ รูปแบบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนทุนทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นแบบมีส่วนร่วมตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่

ความเห็นสำคัญของผู้ให้ข้อมูลที่ว่า “พริกกลาบสายแพร์-น่าน” มักจะมีความโดดเด่นด้วยกลิ่นรสของพริกและมะแขว่น โดยเฉพาะกลาบแพร์ที่ได้ชื่อว่าเป็นสุดยอดแห่งพริกกลาบที่มีรสชาติเอือกูไม่แพ้ใคร^๔ เครื่องพริกกลาบจะใช้เครื่องเทศนับสิบชนิดโดยมีแก่นผักป้อม (ลูกผักชี) มะแขว่น ดีปลี ลูกจันทน์ จันทน์แปดกลีบ (โป๊ยกั๊ก) เทียนข้าวเปลือก เทียนแกลบ (ยี่หระ) มะเหลบ (เมล็ดผักชีลาว) อบเชย กระวาน เปราะหอม ยี่หระ พริกไทยดำ หมากอี่ (เร่ว)^๕



^๔ ผู้ให้สัมภาษณ์ คนที่ ๗ รูปแบบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนทุนทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นแบบมีส่วนร่วมตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่

^๕ ผู้ให้สัมภาษณ์ คนที่ ๘ รูปแบบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนทุนทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นแบบมีส่วนร่วมตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่



จากคำพูดของผู้ให้ข้อมูลบอกว่า ลาบ หมายถึงเนื้อสัตว์ที่สับละเอียดด้วยมือ คนที่นี่ไม่นิยมใช้เครื่องบด เพราะรสชาติที่ได้จะไม่เหมือนการสับ การสับเนื้อจนเหนียวหนึบเป็นเนื้อเดียวกัน เหยาะเลือดก่อนพอเป็นพิธีให้มีสีเข้มสวย แล้วคลุกเคล้ากับพริกลาบ อันประกอบไปด้วยพริกป่นและเครื่องเทศแห้งนับสิบชนิด ลาบอย่างล้านนาจึงเป็นอาหารที่แสดงความรู้มรวยเป็นพิเศษ^{๑๐}

ผู้ให้ข้อมูลกล่าวยืนยันอย่างแน่อนว่า พริกลาบเมืองน่าน และพริกลาบเมืองแพร่ ที่เน้นกลิ่นหอมของมะแขว่น ใช้กลิ่นและรสของมะแขว่นเป็นหลัก มะแขว่นหรือมะแป่นคือพืชยืนต้นในวงศ์ส้มอย่างหนึ่งที่ให้รสเย็น เผ็ด ชา อย่างที่คนเมืองบอกว่ามันด้าลิ้นดี เรื่องความหลากหลายของรสชาติและถิ่นที่^{๑๑} พริกลาบจึงกลายเป็นศักดิ์และศรีของคนเมืองไปด้วย เพราะด้วยการคว่ำและการเบลนด์ พริกลาบให้ออกมาพอเหมาะพอดีนั้นไม่ใช่เรื่องง่าย บางเครื่องเทศต้องคว้านาน บางเครื่องเทศใหม่้ง่าย

^{๑๐} ผู้ให้สัมภาษณ์ คนที่ ๙ รูปแบบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนทุนทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นแบบมีส่วนร่วมตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่

^{๑๑} ผู้ให้สัมภาษณ์ คนที่ ๑๐ รูปแบบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนทุนทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นแบบมีส่วนร่วมตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่

จึงต้องอาศัยความชำนาญว่าสิ่งใหญ่ควรคั่วคู่กับสิ่งไหน อะไรควรลงกระทะก่อนหลังแล้วจึงนำมา โขลกให้ละเอียดพร้อมใช้งาน^{๑๒} ต้องทำการทดสอบในการชิมลิ้มรสต่อไป



จุดเด่นของพริกกลาบ คนเมืองแพร่ก็คือกลิ่นหอมของเครื่องเทศที่โดดเด่น เป็นเอกลักษณ์ เฉพาะ นอกจากกลิ่นจะหอมแล้ว ก็ยังมีรสชาติ กลมกล่อม เผ็ดร้อนอีกด้วย^{๑๓} พริกกลาบก็ยังนำไปปรุงเมนูได้อีกมาก เช่น ว่ายาจีนไก่ ยากบ ยาเห็ดฟาง ยามะเขือขื่น ซึ่งยาในที่นี่คือการนำวัตถุดิบมาคลุกเข้ากับพริกกลาบ บางยาจะมีน้ำซุบใสๆ ให้ซดได้คล่องคอ หรือบางยาอย่างยาผักจะเป็นยาแห้ง ๆ ก็จะมี

^{๑๒} ผู้ให้สัมภาษณ์ คนที่ ๑๑ รูปแบบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนทุนทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นแบบมีส่วนร่วมตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่

^{๑๓} ผู้ให้สัมภาษณ์ คนที่ ๑๒ รูปแบบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนทุนทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นแบบมีส่วนร่วมตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่

อ่อยไปอีกแบบ^{๑๔} พริก لابมีสารพัดสูตรตามแต่สลาบจะรังสรรค์ นอกเหนือจากเรื่องความหลากหลายของรสชาติและถิ่นที่ พริก لابจึงกลายเป็นศักดิ์และศรีของคนเมืองพริก لابให้ออกมาพอเหมาะพอดีนั้นไม่ใช่เรื่องง่าย บางเครื่องเทศต้องคั่วนาน บางเครื่องเทศใหม่้งาย^{๑๕}

วิถีแห่งพริก لاب จากจังหวัดล้านนาตะวันออกอย่างที่จังหวัดแพร่ จังหวัดน่าน จังหวัดเชียงราย จังหวัดพะเยา จังหวัดลำปาง มักจะมีเครื่องเคราน้อย จะใช้เครื่องเทศทำพริก ลาบายเพียงไม่กี่อย่างเท่านั้น ซึ่งจะชูความเผ็ดจากพริกแห้งและกลิ่นรสของมะแขว่น เป็นเครื่องปรุงรสชาติหลักของการทำลาบ^{๑๖}



จากการสนทนากลุ่ม ในประเด็นสำหรับวิถีชีวิตคนในวัฒนธรรมล้านนา หรือคนเมือง ให้ความสำคัญหมายของพริก ลาบายและการทำเมนูลาบว่า หมายถึง เนื้อสัตว์ที่สับละเอียดด้วยมือ ข้อห้ามคือห้ามใช้เครื่องบดเป็นอันขาด เพราะเสน่ห์ของลาบเหนือคือการสับด้วยมือและด้วยมีดสับเหมือนเป็น

^{๑๔} ผู้ให้สัมภาษณ์ คนที่ ๑๓ รูปแบบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนทุนทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นแบบมีส่วนร่วมตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่

^{๑๕} ผู้ให้สัมภาษณ์ คนที่ ๑๔ รูปแบบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนทุนทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นแบบมีส่วนร่วมตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่

^{๑๖} ผู้ให้สัมภาษณ์ คนที่ ๑๕ รูปแบบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนทุนทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นแบบมีส่วนร่วมตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่

การนวดเนื้อให้นุ่มเหนียว เพราะต้องดูว่าสับจนเหนียวหนึบเป็นเนื้อเดียวกันดีแล้วรียัง แล้วจึงเหยาะเลือดก้อนพอเป็นพิีให้มีสีเข้มสวย แล้วคลุกเคล้ากับ “พริกลาบ” อันประกอบไปด้วยพริกป่นและเครื่องเทศแห้งนับสิบชนิด ลาบาย่างล้านนาจึงเป็นอาหารที่แสดงความรุ่มรวยและความพิเศษ

อาหารพื้นบ้านภาคเหนือ

ด้วยเพราะว่าอาหารเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ที่มนุษย์ใช้ในการดำรงชีวิต มนุษย์รู้จักเสาะแสวงหาพืชหรือสัตว์ เพื่อเป็นอาหารก่อนที่จะรู้จักทำการเกษตรกรรม ในสมัยแรกๆ มักนำพืชที่ขึ้นเองตามธรรมชาติมาใช้เป็นอาหาร เนื่องจากความอุดมสมบูรณ์ของพื้นที่จึงสามารถได้ง่าย ในการเรียนรู้การเสาะแสวงหาอาหารของมนุษย์ยุคแรกๆนั้น ย่อมมีการผิตบ้างถูกบ้าง แต่เมื่อได้เรียนรู้จนคุ้นเคยสังเกตและจดจำก็สามารถหลีกเลี่ยงสิ่งต่าง ๆ นั้น แล้วนำมาปรับใช้และส่งต่อกันรุ่นสู่รุ่นสืบต่อกันมาจนถึงปัจจุบัน อาหารพื้นบ้านเป็นอาหารที่มีความหลากหลายทางเชื้อชาติ

ความอุดมสมบูรณ์ในแต่ละท้องถิ่นนั้น ๆ จึงทำให้อาหารแต่ละภูมิภาคมีความโดดเด่น ซึ่งการทำอาหารพื้นบ้านมีวิธีขั้นตอนการปรุงอย่างเรียบง่าย ไม่ซับซ้อน และใช้เวลาไม่มาก ชนิดประเภทของอาหารมีความหลากหลาย มีเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น สามารถนำมาบริโภคในโอกาสพิเศษต่าง ๆ เช่น อาหารในช่วงประเพณีทางศาสนา ประเพณีการทำบุญขึ้นบ้านใหม่ งานแต่งงาน งานบวช โดยอาศัยเครื่องปรุง วัสดุที่นำมาประกอบอาหารจากท้องถิ่นที่สามารถหาได้จากแหล่งธรรมชาติและจากการผลิตขึ้นมาเอง เช่น การเพาะปลูก การเลี้ยงสัตว์ หรือจากการซื้อขายแลกเปลี่ยนนำมาทำอาหาร มีสัดส่วนที่เหมาะสมและการผสมผสานของวัตถุดิบได้อย่างลงตัว โดยไม่ได้ผ่านการขัดขางใด ๆ แต่กำหนดจากสิ่งที่มีอยู่ เช่น ใส่เกลือ ๑ หยิบมือ หรือเทคนิคต่างที่แตกต่างกันตามท้องถิ่นนั้น ๆ

สถาบันอาหาร^{๑๗} กล่าวว่าอาหารประจำภูมิภาคหรืออาหารท้องถิ่นเป็นการผสมผสานทางความหลากหลายของเชื้อชาติ ภูมิประเทศ และความอุดมสมบูรณ์ ทำให้อาหารของแต่ละภูมิภาคมีความโดดเด่นแตกต่างกันออกไปในแต่ละพื้นที่

ประหยัต เกษม^{๑๘} ได้ให้ความหมายอาหารพื้นบ้าน หมายถึง ของกินหรือสิ่งที่มนุษย์นำมาบริโภคได้โดยปราศจากพิษและปราศจากโทษ เป็นสิ่งที่ชาวบ้านในท้องถิ่นต่าง ๆ คิดประดิษฐ์ประกอบขึ้นมาเพื่อใช้บริโภคกันเองอาจไม่เป็นที่รู้จักแพร่หลายในท้องถิ่นอื่นก็ได้

^{๑๗} สถาบันอาหาร.อาหารไทยจากอดีตสู่ปัจจุบัน. กรุงเทพฯ: ซีแอต โปรโมชั่น จำกัด. พ.ศ.๒๕๕๑

^{๑๘} ประหยัต เกษม.บทความวิชาการอาหารพื้นบ้าน

ประเภทของอาหารภาคเหนือ

อาหารไทยในแต่ละภาคจะมีรสชาติแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับสภาพนิเวศทางธรรมชาติและนิเวศวัฒนธรรมของท้องถิ่น ภาคกลางเต็มไปด้วยพืชพรรณไม้ในสวนที่ขึ้นในบริเวณน้ำกร่อย คนภาคกลางจึงนิยมรับประทานอาหารใส่กะทิทั้งของคาวและของหวาน นิยมใช้น้ำตาลที่ทามาจากน้ำตาลมะพร้าวตัดรสอาหารเพื่อให้มีรสกลมกล่อม อาหารภาคกลางจึงมี ๔ รส เปรี้ยว เค็ม เผ็ดและหวาน ส่วนอาหารภาคเหนือส่วนใหญ่ รสไม่เข้มข้น เน้นมัน เค็ม และเผ็ด ไม่นิยมใส่น้ำตาลในอาหาร อาหารภาคอีสานมีรสชาติจัด มีรสเค็มจากปลาร้าและเกลือ และเผ็ดจัด ไม่นิยมรสเปรี้ยว ส่วนอาหารภาคใต้มีกลิ่นคาวจัด เพราะวัสดุส่วนใหญ่ได้มาจากทะเลจึงต้องใช้เครื่องเทศเพื่อดับกลิ่น รสชาติของอาหารนิยมเผ็ดร้อนจากพริกและพริกไทย เค็มจากกะปิและเกลือ

เนื่องจากอาหารไทยส่วนหนึ่งมาจากอาหารชนชาติต่าง ๆ ที่มีความสัมพันธ์กันมาแต่โบราณ เช่น อาหารแขก อาหารจีน ซึ่งอาหารเหล่านี้ได้เข้ามาปะปนอยู่ในสารับอาหารไทยจนแยกได้ยาก เพราะถูกปรุงให้เข้ากับรสของคนไทย เสน่ห์ของอาหารไทยจึงอยู่ที่มีหลายรสชาติในสารับเดียวกันสารับอาหารไทยมีคุณค่าครบถ้วนทางโภชนาการ เพราะส่วนใหญ่มีผักประกอบหลากหลาย ใช้น้ำมันน้อย ใช้ไขมันน้อย

จากการศึกษาครั้งนี้ ผู้วิจัยพบข้อมูลว่า อาหารเหนือเป็นเมนูอาหารที่มีเส้นใยสูง เพราะการใช้เครื่องปรุงรสชาติที่เป็นส่วนประกอบของอาหารส่วนใหญ่เป็นสมุนไพรที่มีสรรพคุณทางยา เช่น กระเทียม ช่วยลดความดัน ตะไคร้แก้ท้องอืด ใบกะเพราช่วยแก้หวัด และสมุนไพรอื่นอีกหลายชนิดที่ให้คุณประโยชน์ ส่งเสริมสุขภาพที่ดีให้กับคนที่รักษาสุขภาพ

จึงพอสรุปได้ว่า อาหารไทย เป็นอาหารสุขภาพที่ติดอันดับอาหารยอดนิยมของชาวต่างชาติและเป็นหนึ่งในครัวโลกสำหรับอาหารไทยมีคุณค่าครบถ้วนทางโภชนาการ เพราะส่วนใหญ่มีผักประกอบหลากหลาย ใช้น้ำมันน้อย ใช้ไขมันน้อย จึงเป็นอาหารที่มีเส้นใยสูง ไขมันต่ำ เครื่องปรุงรสชาติที่เป็นส่วนประกอบของอาหารส่วนใหญ่เป็นสมุนไพรที่มีสรรพคุณทางยา เช่น กระเทียม ช่วยลดความดัน ตะไคร้แก้ท้องอืด ใบกะเพราช่วยแก้หวัด ฯลฯ อาหารไทยสามารถแบ่งออกเป็นประเภท (กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม (๒๕๕๕)^{๑๙} ดังนี้

^{๑๙} กรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม.สำหรับอาหาร. ค้นเมื่อ ๙ ธันวาคม พ.ศ.๒๕๖๕,

๑. อาหารคาว ประกอบด้วยรสทุกรส ทั้งเค็ม หวาน เปรี้ยว และเผ็ด อาหารคาวที่รับประทานโดยทั่วไป มีอาหารประเภทต่าง ๆ ดังนี้ (วันดี ณ สงขลา, ๒๕๓๒)^{๒๐}

ประเภทแกง ได้แก่ แกงเผ็ด แกงคั่ว แกงส้ม แกงจืด ต้มยำ ต้มโคล้ง ต้มส้ม ซึ่งจะใส่น้ำสัตว์และผักต่าง ๆ ขึ้นอยู่กับชนิดของแกงนั้น ๆ

ประเภทยำ มีลักษณะคล้ายสลัดผักของชาวตะวันตก รสของยำจะเหมาะกับลิ้นของคนไทย คือ มีรสจัด สำหรับยำแบบไทยจะแบ่งเป็น ๒ รส คือ รสหวาน รสเปรี้ยว ยำที่มีรสหวานประกอบด้วย กะทิ มะพร้าวคั่ว เช่น ยำถั่วพู ยำทวาย ส่วนยำที่มีรสเปรี้ยว นำ ได้แก่ ยำใหญ่ และยำที่ใช้เนื้อเป็นส่วนประกอบกับผักที่เป็นส่วนแต่งรสและกลิ่น

ประเภทผัดแยกเป็น ๒ อย่าง คือมีทั้งผัดจืดและผัดเผ็ดปรุงรสด้วยน้ำปลา หรือซีอิ้ว ส่วนผัดเผ็ดจะใช้เนื้อทุกชนิดผัดกับพริกสด พริกแห้งหรือเครื่องพริกแกง เช่น ผัดเผ็ดปลาตุก พะแนงเนื้อ

ประเภททอด เผา หรือย่าง สำหรับเนื้อสัตว์ต้องปรุงรสเพื่อดับกลิ่นคาว ใส่รากผักชี กระเทียม พริกไทย และเกลือ เช่น ปลา กุ้ง แล้วนำมาเผาหรือย่าง

ประเภทเครื่องจิ้ม เป็นอาหารที่คนไทยชอบรับประทาน ได้แก่ น้ำพริกกะปิ น้ำพริกมะม่วง หลน เครื่องจิ้มนี้จะรับประทานกับผัก ทั้งผัดสดและผักสุก ได้แก่ มะเขือ แตงกวา ผักบุ้ง ถ้าต้องการให้อร่อยมากขึ้น ควรจะรับประทานกับเครื่องเคียง ได้แก่ ปลา ไข่ กุ้ง และผักต่าง ๆ

ประเภทเครื่องเคียงหรือเครื่องแนม เพื่อเพิ่มรสชาติยิ่งขึ้น เช่น แกงเผ็ดจะมีรสชาติจัดจ้านจึงต้องมีเครื่องเคียง ได้แก่ ไข่เค็ม ปลาเค็ม และเมนูอาหารบางชนิดรับประทานกับผักดองต่าง ๆ เช่น แตงกวาดอง ขิงดอง เพื่อให้เกิดความกลมกล่อมของรสชาติในมื้ออาหารนั้น ๆ

๒. อาหารว่าง เป็นอาหารระหว่างมื้อ เช่น มื้อเช้า มื้อกลางวัน และมื้อเย็น ซึ่งสามารถรับประทานกับ ชา กาแฟ อาจแบ่งได้เป็นประเภท ของนึ่ง ของต้ม ของทอด ของปิ้ง ของคลุก โดยเป็นได้ทั้งอาหารคาวและอาหารหวาน เช่น สาकुไส้หมู ปั่นลิบนิ่ง ข้าวเกรียบปากหม้อ ข้าวเม้าทอด กล้วยทอด

๓. อาหารหวาน แบบไทยมีทั้งแบบชนิดน้ำและชนิดแห้ง มีส่วนผสมกะทิ น้ำตาล และแป้งเป็นหลัก นิยมรับประทานตามโอกาส และเทศกาลต่าง ๆ

^{๒๐} วันดี ณ สงขลา. สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน เรื่อง ชนิดของอาหารไทย. ค้นเมื่อ ๙ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๕, http://kanchanapisek.or.th/kp6/sub/other_sub.php?file=encyclopedia/saranugrom.htm

๔. อาหารถนอมและแปรรูป เป็นอาหารที่ผ่านกรรมวิธีต่าง ๆ เพื่อเก็บรักษาอาหารไว้ได้นาน ได้แก่ อาหารถนอมและแปรรูปโดยการใช้เกลือ หมักดอง การทำแห้ง การทอด และน้ำตาล โดยใช้ความร้อน และหลายวิธีรวมกัน

น้ำพริก เป็นอาหารประเภทหนึ่ง ซึ่งน้ำพริกถูกปรุงขึ้นมาเพื่อสร้างความอร่อยสำหรับอาหารหลักของครอบครัวในทั่วทุกภาคของประเทศมาตั้งแต่สมัยอดีต โดยจะมีการผสมผสานกันระหว่างเครื่องปรุงต่าง ๆ และจะต้องมีพริกเป็นวัตถุดิบหลักเสมอ น้ำพริกถือเป็นอาหารที่เชื่อมโยงฐานทรัพยากรอาหารที่สำคัญ เป็นอาหารที่ใช้พื้นฐานจากเครื่องปรุงพื้นบ้านและผักพื้นเมืองเข้าด้วยกัน ในขณะที่ที่ตั้งของประเทศไทยเป็นศูนย์กลางสำคัญของข้าวและผักพื้นเมืองที่มีคุณค่าทางสมุนไพรและโภชนาการ

จากภูมิปัญญาไทยจึงมีการทำน้ำพริกเพื่อนำผักพื้นเมืองมารับประทานพร้อมกับข้าว (วิฑูรย์, ๒๕๕๒) พจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน^{๒๑} พ.ศ.๒๕๕๔ ได้กำหนดความหมายของน้ำพริกว่า น้ำพริก หมายถึง อาหารชนิดหนึ่ง ปรุงด้วยกะปิ กระเทียม พริกชี้หนู มะนาว เป็นต้น ใช้เป็นเครื่องจิ้มหรือคลุกข้าวกิน ใช้น้ำปลาหรือน้ำปลาร้าแทนกะปิก็มี่ เช่น น้ำพริกปลาร้า น้ำพริกปลาอย่าง ใช้ของเปรี้ยวอื่น ๆ เช่น มะขาม มะดัน มะม่วง แตนมะนาวก็มี เรียกชื่อต่างกันไปตามเครื่องปรุง เช่น น้ำพริกมะขาม น้ำพริกมะดัน น้ำพริกมะม่วง

ทั้งนี้สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (๒๕๖๑)^{๒๒} มีรายชื่อมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนที่ประกาศใช้ทั้งสิ้น ๑,๒๖๓ มาตรฐาน ในจำนวนนี้มีเรื่องน้ำพริกจำนวน ๑๓ เรื่อง ได้แก่ น้ำพริกเผา น้ำพริกแกง น้ำพริกปนแห้ง น้ำพริกปลาร้า น้ำพริกอ่อน น้ำพริกหนุม น้ำพริก น้ำพริกกุ้งเสียบ น้ำพริกแกงแห้ง น้ำพริกผักผลไม้ต้ม น้ำพริกกุ้งแก้ว น้ำพริกกะปิผง น้ำพริกตาแดง ด้วยความเป็นเอกลักษณ์ตามแบบฉบับของแต่ละวัฒนธรรมของของอาหารพื้นบ้านอย่างน้ำพริก ถือได้ว่าเป็นทุนทางวัฒนธรรมของท้องถิ่นซึ่งมีการสะสมองค์ความรู้ และถ่ายทอดมาอย่างต่อเนื่อง และเป็นภูมิปัญญาที่มีคุณค่าทางความสวยงาม รสชาติ และเอกลักษณ์ความเป็นไทย

^{๒๑} ราชบัณฑิตยสถาน.พจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. ๒๕๕๔.กรุงเทพฯ: นานมีบุ๊คส์พับลิเคชั่นส์,พิมพ์ครั้งที่ ๒.พ.ศ.๒๕๕๖

^{๒๒} สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม.มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน กระจายสาท 709/2547 กระทรวงอุตสาหกรรม,พ.ศ.๒๕๔๗

การพัฒนาต่อยอดภูมิปัญญาไทยของน้ำพริกให้เป็นอาหารสุขภาพในรูปแบบต่าง ๆ ถือว่าเป็นการพัฒนาที่สอดคล้องกับกระแสการบริโภคของประชาชนที่ปรับเปลี่ยนตามเวลาและกระแสสังคมที่ผู้คนยุคปัจจุบันให้ความใส่ใจต่อการบริโภคเพื่อสุขภาพเพิ่มมากขึ้น

“อาหารเหนือ” เป็นอย่างไร

โดยบริบทพื้นที่ทางภาคเหนือมีภูมิประเทศส่วนใหญ่เป็นภูเขา อากาศหนาว และความหลากหลายของพันธุ์ไม้เมืองหนาวต่าง ๆ มีความเจริญรุ่งเรืองมาตั้งแต่ครั้งในอดีต มีศิลปวัฒนธรรมขนบธรรมเนียมประเพณีที่แตกต่างไปจากภูมิภาคอื่น ๆ อาหารของคนภาคเหนือในปัจจุบันยังมีพืชผักตามป่าเขา และพืชที่ขึ้นเองตามธรรมชาติมาใช้ในการปรุงอาหารเป็นส่วนใหญ่จะใส่ในโถ้ข้าวหรือขันโตก ทำด้วยไม้รูปทรงกลม ที่จะนั่งร่วมวงและหยิบอาหารได้อย่างสะดวก ชาวบ้านภาคเหนือมักจะจัดอาหารใส่ถ้วยวางบนโถ้ข้าวหรือขันโตกนั่งร่วมวงรับประทานร่วมกัน คนภาคเหนือนิยมรับประทานข้าวเหนียวเป็นอาหารหลัก ส่วนใหญ่รสชาติไม่จัด รสชาติจะออกไปทางเค็มและเผ็ด แต่ไม่เผ็ดจัด ส่วนรสหวานจะไม่นิยมใส่น้ำตาล ความหวานจะได้จากส่วนผสมที่นำมาทำอาหาร เช่น ความหวานจากผักต่าง ๆ จากปลา จากเนื้อสัตว์อื่น ๆ ส่วนรสเปรี้ยวจะไม่นิยมเปรี้ยวมากมก จะใช้มะเขือส้ม มะกอก รสเค็มนิยมใช้ปลาร้า

นอกจากนี้สิ่งที่นิยมผสมลงในเครื่องปรุงอาหารภาคเหนืออีกอย่าง คือ กะปิหรือถั่วเน่า การปรุงอาหารภาคเหนือมักจะทำให้สุกมาก ๆ เช่น ผัดจะผัดจนผักต่าง ๆ นุ่ม ผักต้มก็จะต้มจนนุ่ม อาหารส่วนใหญ่มักใช้ผัดกับน้ำมัน เช่น ตำขงุน เมื่อตำเสร็จจะนำไปผัดจนนุ่มก่อนจึงจะรับประทาน เครื่องจิ้มก็เป็นน้ำพริกต่าง ๆ ที่ค่อนข้างแห้ง ผักจิ้มส่วนใหญ่เป็นผักนึ่งสุก อาหารประเภทแกงต่าง ๆ มักนิยมทำแบบที่มีน้ำน้อย ๆ เพราะชาวเหนือจะรับประทานโดยปั้นข้าวเหนียวแล้วจิ้มกินกับกับข้าวเพื่อสะดวกในการรับประทาน วิธีการหุงต้มอาหารภาคเหนือ คือวิธีการแกง ต้ม นึ่ง ปิ้ง จี่ แอบ ตำ ยำ เป็นต้น อาหารภาคเหนือที่รู้จักกัน ได้แก่ แกงฮังเล แกงโสะ ใส่อั่ว น้ำพริกหนุ่ม ขนมจีนน้ำเงี้ยว เป็นต้น ผักที่คนภาคเหนือนิยมรับประทานทั่ว ๆ ไป ได้แก่ ผักปวยล่า เห็ดเผาะ เห็ดถอบ ผักขี้หูด หยวกกล้วย มะรุม บาริดไม้ (ลิ้นหมา) บ่าหนูน (ขุ่นอ่อน) ดอกจิว พริกหนุ่ม ดอกลิงแลว ตูน ผักกระ (ชะอม) หัวปลี ดอกแค หน่อไม้ไร่ มะเขือส้ม ในอดีตบริเวณภาคเหนือของไทยเคยเป็นส่วนหนึ่งของอาณาจักรล้านนามาก่อน ช่วงที่อาณาจักรแห่งนี้เรืองอำนาจ ได้แผ่ขยายอาณาเขตเข้าไปยังประเทศเพื่อนบ้าน เช่น พม่า ลาว และมีผู้คนจากดินแดนต่าง ๆ อพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐานในดินแดนแห่งนี้จึงได้รับวัฒนธรรมหลากหลายจากชนชาติต่าง ๆ เข้ามาในชีวิตประจำวันรวมทั้งอาหารการกินด้วย

บริเวณภาคเหนือของไทยเคยเป็นส่วนหนึ่งของอาณาจักรล้านนามาก่อน ช่วงที่อาณาจักรแห่งนี้เรืองอำนาจ ได้แผ่ขยายอาณาเขตเข้าไปยังประเทศเพื่อนบ้าน เช่น พม่า ลาว และมีผู้คนจากดินแดนต่าง ๆ อพยพเข้ามาตั้งถิ่นฐานในดินแดนแห่งนี้ จึงได้รับมรดกทางวัฒนธรรมอันหลากหลาย

จากชนชาติต่าง ๆ เข้ามาในชีวิตประจำวันรวมทั้งอาหารการกินด้วยอาหารของภาคเหนือ ซึ่งมักประกอบด้วยข้าวเหนียวเป็นอาหารหลัก มีน้ำพริกชนิดต่าง ๆ เช่น น้ำพริกหนุ่ม น้ำพริกอ่อนมีแกงหลายชนิด เช่น แกงโฮะ แกงแค นอกจากนั้นยังมีแหนม ไส้อั่ว แคบหมู และผักต่าง ๆ สภาพอากาศก็มีส่วนสำคัญที่ทำให้อาหารพื้นบ้านภาคเหนือแตกต่างจากภาคอื่น ๆ นั่นคือ การที่อากาศหนาวเย็นเป็นเหตุผลให้อาหารส่วนใหญ่มีไขมันมาก เช่น น้ำพริกอ่อน แกงฮังเล ไส้อั่ว เพื่อช่วยให้ร่างกายอบอุ่น อีกทั้งการที่อาศัยอยู่ในหุบเขาและบนที่สูงอยู่ใกล้กับป่าเขา ผู้คนจึงนิยมนำพืชพันธุ์ในป่ามาปรุงเป็นอาหาร เช่น ผักแค บอน หยวกกล้วย ผักหวาน ทำให้เกิดอาหารพื้นบ้านชื่อต่าง ๆ เช่น แกงแค แกงหยวกกล้วย แกงบอน

ดังนั้นอาหารเหนือ จึงมักมีข้าวเหนียวเป็นอาหารหลัก รับประทานกับน้ำพริกชนิดต่าง ๆ เช่น น้ำพริกหนุ่ม น้ำพริกอ่อน มีแกงหลายชนิด เช่น แกงโฮะ แกงแค นอกจากนั้นยังมีแหนม ไส้อั่ว แคบหมู และผักต่าง ๆ สภาพอากาศก็มีส่วนสำคัญที่ทำให้อาหารพื้นบ้านภาคเหนือแตกต่างจากภาคอื่น นั่นคือ การที่อากาศหนาวเย็นเป็นเหตุผลให้อาหารส่วนใหญ่มีไขมันมาก เช่น น้ำพริกอ่อน แกงฮังเล ไส้อั่ว เพื่อช่วยให้ร่างกายอบอุ่น อีกทั้งการที่อาศัยอยู่ในหุบเขาและบนที่สูงอยู่ใกล้กับป่า จึงนิยมนำพืชพันธุ์ในป่ามาปรุงเป็นอาหาร เช่น ผักแค บอน หยวกกล้วย ผักหวาน ทำให้เกิดอาหารพื้นบ้านชื่อต่าง ๆ เช่น แกงแค แกงหยวกกล้วย แกงบอน อาหารพื้นบ้านภาคเหนือมีความพิเศษตรงที่มีการผสมผสานวัฒนธรรมการกินจากหลายกลุ่มชน เช่น ไทใหญ่ จีนฮ่อ ไทลื้อ และคนพื้นเมือง

รสชาติอาหารไทยท้องถิ่นในภาคเหนือเมนูหลักๆมีความโดดเด่นและความอร่อยลิ้น แม้ว่าไม่ได้เป็นที่รู้จักดีของชาวต่างชาติเหมือน ต้มยำกุ้ง หรือมีมัน แต่เมนู “อาหารเหนือ” เหล่านี้ก็คุ้มค่าที่จะลิ้มลอง โดยผลสำรวจนี้เป็นของนายออสติน บุษ (Austin Bush) ช่างภาพและนักเขียนที่ได้ไปสัมผัสความอร่อยของอาหารเหนือในประเทศไทยมาแล้ว

๑. น้ำพริกข่า จึงเป็นเมนูน้ำพริกของคนเมืองแพร่ที่มีความเป็นมาอย่างยาวนาน ในด้านอาหารการกิน มีส่วนประกอบที่สำคัญได้แก่ ข่าและพริกแห้งเป็นส่วนผสมหลัก โดยในสูตรนี้ได้ใส่ “มะแขว่น” เพิ่มความเผ็ดซ่าให้กับน้ำพริก โดยที่ตำทุกอย่างรวมกันแล้วนำไปคั่วจนหอม กินกับผักต้มและหมูต้มสุกแสนอร่อยคุ้นลิ้นคนเมืองและอีกเมนู “น้ำพริกข่าเห็ดถอบ” สารพัดคุณประโยชน์จากน้ำพริกข่าและเห็ดถอบ ซึ่งเป็นอีกสูตรที่เพิ่มคุณค่าทางอาหารให้กับผู้รักสุขภาพอีกด้วย

๒. น้ำพริกหนุ่ม เป็นอาหารไทยภาคเหนือ เรียกว่า น้ำพริก (Dip) ทำจากพริก หอมแดง กระเทียม นำทั้งหมดย่างไฟจนสุกหอม ก่อนตำเป็นน้ำพริกท้องถิ่น มักกินคู่กับผักต้มและข้าวเหนียวนึ่ง แต่ถ้าจะให้อร่อยขึ้นไปอีกต้องกินกับซอไก่ทอด และแคบหมู เป็นต้น

๓. ขนมจีนน้ำเงี้ยว เป็นเส้นขนมจีนที่กินกับน้ำยาที่เรียกว่า น้ำเงี้ยวเป็นแกงชนิดหนึ่งของภาคเหนือ มีส่วนประกอบหลักๆ คือ กระจุกหมู พริกแกงทำจากพริกแห้ง มะเขือเทศ เลือดหมู การปรุงแบบสไตล์บ้าน ๆ จึงได้กลิ่นอายความเป็นอาหารท้องถิ่นแท้ๆ

๔. ข้าวซอย เป็นเมนูประเภทเส้นที่ทำมาจากแป้ง ราวด้วยน้ำแกงที่มีลักษณะคล้ายแกงเขียวหวาน เป็นแกงกะทิชนิดหนึ่งมาในรูปแบบก๋วยเตี๋ยวของท้องถิ่นภาคเหนือ แกงด้วยเนื้อวัว เนื้อหมู-กระจุกอ่อน หรือเนื้อไก่เป็นวัตถุดิบหลัก ตอนเสิร์ฟพร้อมกับผักดอง หอมแขกซอยแว่นๆ เป็นอาหารยอดนิยมของคนภาคเหนือ

๕. ข้าวก้นจีน เมนูนี้มีส่วนประกอบ คือ ข้าวสวย หมูสับ เลือดหมู นำมาคลุกเคล้าให้เข้ากัน จากนั้นใส่หนังหมูต้ม มะเขือส้ม เกลือป่น น้ำปลา น้ำมันหอมเจียว ทำให้อาหารมีรสชาติเค็มและหวานเล็กน้อย เมื่อคลุกเคล้าเข้ากันดีแล้วจึงนำไปห่อใบตอง โดยใช้ใบตองแผ่นใหญ่ ๆ ซ้อนกัน ๒ ชั้น ห่อข้าวที่คลุกเป็นทรงเตี้ย ๆ คล้ายห่อหมกแล้วกลัดด้วยไม้กลัด นำมานึ่งจนเสร็จ แล้วนำกระเทียมเจียว พริกแห้ง หัวหอมแดงซอย และแตงกวาหั่น แต่งเป็นเครื่องเคียง

๖. ข้าวซอยน้ำหน้า เมนูนี้เป็นเมนูข้าวซอยชนิดหนึ่ง ที่มีความแตกต่างกับข้าวซอยทั่วไป คือ ข้าวซอยน้ำหน้าจะไม่ใช่แกงกะทิ ไม่มีพริกแกง แต่จะเป็นก๋วยเตี๋ยวน้ำซุสใสๆ ราวด้วยหมูสับที่นำไปเคี้ยวกับถั่วเหลืองหมักและพริกแห้ง คนภาคเหนือเรียกว่า จีนคั่ว เป็นเนื้อหมูกั่วกับเครื่องแกงและถั่วเน่า

๗. จีนตุ๋บ เมนูนี้ก็คือ เนื้อทุบ หรือเนื้อวัวโหลก ทำจากเนื้อวัวหมักกับน้ำปลา เครื่องเทศ และเกลือ แล้วนำไปย่างบนเตาถ่าน ไฟอ่อน ๆ จนสุกและแห้ง จากนั้นนำมาทุบแรง ๆ จนได้ยินเสียงตุ๋บ..ตุ๋บ.. เป็นที่มาของชื่อ จีนตุ๋บ

๘. ลาบหมูกั่ว ใส่สมุนไพรหลายชนิดมีความหอมโดดเด่นจากมะแขว่น ลาบหมูกั่วเป็นอาหารพื้นเมืองที่นิยมทำขึ้นรับประทานกันแทบทุกบ้านและมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวนั่นคือกลิ่นหอมของเครื่องเทศที่ชื่อว่า มะแขว่น ซึ่งมีทางภาคเหนือเท่านั้น คนภาคเหนือเมื่อมีเทศกาลสำคัญหรืองานมงคลต่าง ๆ มีเมนูทั้งลาบดิบและลาบสุกหรือที่เรียกกันว่า ลาบคั่วนั่นเอง

๙. หมูพันปี เมนูนี้ใช้เนื้อหมูสามชั้น กับผักดอง และใบชาอูหลง นำมาวางเรียงซ้อน ๆ กัน แล้วนำไปนึ่งเป็นเวลาประมาณ ๔ ชั่วโมง ซึ่งเป็นเมนูที่ได้รับอิทธิพลมาจากผู้อพยพชาวจีนที่มาอาศัยอยู่บริเวณภาคเหนือของไทย

ทั้งนี้รายการอาหารที่นำมายกตัวอย่างมานี้ หากเป็นเพียงส่วนเล็ก ๆ น้อย ๆ ที่เป็นสูตรอาหารสูตรของพื้นบ้านคนเมืองแพร่แค่นั้น เพราะในวิถีชีวิตทั่วไปยังมีรายการอาหารในแต่ละชุมชนหมู่บ้านที่แยกย่อยออกไปอีกมากมาย

ความเป็นมาของน้ำพริกลาบ-น้ำพริกข่าเมืองแพร่

เดิมที่น้ำพริกลาบทำขึ้นเพื่อใช้ประกอบอาหารในครัวเรือน ซึ่งน้ำพริกลาบสามารถนำมาเป็นส่วนผสมเพื่อประกอบอาหารพื้นเมืองของจังหวัดแพร่ ได้หลายอย่าง เช่น ลาบหมู ลาบเนื้อ ยำไก่ ยำเห็ด ยำกบ ยำงู ยำหุหมู ยำหางวัว ยำปลาต่าง ๆ ซึ่งวัสดุที่ใช้หาได้ในสวนครัวของครัวเรือน ทำให้ประหยัด ลดค่าใช้จ่ายในครัวเรือน และปัจจุบันครอบครัวจะเป็นครอบครัวเล็ก ๆ และประชาชนส่วนใหญ่ต้องไปประกอบอาชีพนอกบ้าน การทำน้ำพริกอาจทำให้เสียเวลา มักจะสะดวกในการซื้อน้ำพริกลาบมาปรุงอาหาร ทำให้ประหยัดกว่าทำเองและมักจะมีเพื่อนบ้านที่ได้แบ่งอาหารที่ปรุงด้วยน้ำพริกลาบชมว่ามีรสชาติอร่อยและขอซื้อไว้ใช้ปรุงอาหารเอง และส่งให้ญาติที่อยู่ต่างจังหวัดและมีการสั่งซื้อจนถึงปัจจุบัน จึงได้ประกอบอาชีพการทำน้ำพริกลาบขายจนถึงปัจจุบัน และเป็นที่ยอมรับของลูกค้า

ปัจจุบันการผลิตน้ำพริกต่าง ๆ ผลิตขายในตลาดสดของตำบลแม่คำรับไปขายภายในจังหวัด และผลิตตามที่ถูกค้าส่งจนถึงปัจจุบัน พริกลาบสูตรเหนือ วัตถุดิบสำคัญที่มีมาตั้งแต่โบราณ ซึ่งพริกที่ใช้เป็นพริกแห้งนำมาผิงไฟให้หอม นำมาตำกับเครื่องเทศ เช่น เมล็ดผักชี มะแขว่น มะแหลบ ดีปลี ลูกจันทร์ อบเชย และ ใบกระวานเป็นต้น ใช้วัตถุดิบสำคัญเหล่านี้ นำมาคั่วไฟอ่อน บดให้ละเอียด ผสมกับพริกคั่วปั่น จะมีกลิ่นหอม เมื่อนำมาคลุกเคล้ากับเนื้อสัตว์ เช่น เนื้อหมู เนื้อควาย เนื้อไก่ เนื้อปลา ทำให้ดับกลิ่นคาวได้ วันนี้จะแนะนำเมนูที่ใช้พริกลาบ เป็นส่วนผสมหลักตามสูตรอาหารพื้นบ้านภาคเหนือที่เป็นที่ชื่นชอบและเป็นที่ยอมรับโดยทั่วไป

การนำพริกลาบใช้ประกอบอาหารนั้นไม่ได้จำกัดเพียงแค่นำไปทำลาบ แต่ก็ยังสามารถนำไปประกอบอาหารอย่างอื่นได้อีกหลายอย่าง เช่น หลู้ แกงอ่อม ต้มแซบเครื่องใน ยำกบ ยำหุหมู ยำงู ยำหางวัว ยำจิ้นไก่ ยำเห็ดฟาง ฯลฯ หรือจะนำไปทำเป็นน้ำจิ้มก็ยังได้ เพียงแค่เติมน้ำมะขาม และน้ำปลาผสมปรุงรสลงไปก็สามารถนำไปเป็นน้ำจิ้มอาหารประเภทเนื้ออย่าง

น้ำพริกลาบ สามารถเป็นได้ทั้งเครื่องเทศ และเครื่องปรุงแต่งรสชาติอาหาร ของชาวเหนือที่มีความหลากหลายที่สุดในบรรดาน้ำพริก อันเนื่องมาจากความพร้อมของเครื่องเทศในแต่ละพื้นที่ ดังนั้นวิธีทำพริกลาบจึงมีความแตกต่างกันไปในแต่ละจังหวัดนั้นได้ปรุงขึ้นมาตามแบบฉบับของแต่ละจังหวัด ที่ให้รสชาติจัดจ้านร้อนแรง และที่พิเศษกว่าก็คือใช้ มะแขว่น จากแหล่งปลูกที่ดีที่สุดของภาคเหนือ คือ มะแขว่นจากอำเภองาว จังหวัดลำปาง ซึ่งมะแขว่นจากแหล่งนี้ จะให้กลิ่นหอมกว่ามะแขว่นจากบ้านป่าแป๋ อำเภอมะแตง จังหวัดเชียงใหม่ ซึ่งช่วยดับกลิ่นคาวได้ดีกว่า และยังให้ความเผ็ดชาลิ้นดีด้วย

๔.๑.๒ ผลการวิเคราะห์รูปแบบผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนของตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่

ผู้วิจัยทำการศึกษารวบรวมในพื้นที่ภาคสนาม (Field Study) ที่ตำบลทุ่งกวาว วิธีการสร้างสรรค์องค์ความรู้ได้มีการผสมผสานความรู้ดั้งเดิมกับความรู้ใหม่ แบบเจาะจง (Purposive Sampling) โดยใช้เครื่องมือการสนทนากลุ่ม (Focus Group) เพื่อรวบรวมข้อมูลรูปแบบผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนของตำบลทุ่งกวาว โดยมีผู้ให้ข้อมูลสำคัญในรูปแบบผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนของตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่

ผลการวิเคราะห์รูปแบบผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนของตำบลทุ่งกวาว พบว่าอาหารท้องถิ่นล้วนบ่งบอกถึงวัฒนธรรมลาบของชาวเหนือ ที่เรียกว่า “ลาบเมือง” ในอดีตนั้นจะหากินกันได้ก็ต่อเมื่อมีประเพณีสำคัญ ทำบุญใหญ่ ๆ หรือวาระพิเศษจริง ๆ เพราะการทำลาบของชาวเมืองเหนือในแต่ละครั้งไม่ได้หมายถึงการทำอาหารการกินเพียงอย่างเดียว แต่หมายถึงการทำกิจกรรมร่วมลงแรง ลงไม้ลงมือร่วมกันด้วย เพราะการทำลาบแต่ละครั้งนั้นมีหลายขั้นตอนที่จะได้ช่วยกัน มีความเชื่อว่า “ลาบ” อยู่ในประเพณีสำคัญนั้นก็เพราะต้องเสี่ยงกับคำว่า “ลาภ” ที่แปลว่าโชคลาภด้วย และที่ว่าเป็นวาระเฉพาะนั้นก็เพราะเมื่อก่อนนั้น คนเมืองไม่ได้กินสัตว์ใหญ่ พวกรู วัว หรือควายได้บ่อย ๆ แบบทุกวันนี้ แต่ที่บ้านนั้นทำลาบ กินเองกันอยู่บ่อย ๆ เลยมาบอกเล่าวิธีทำ “ลาบเมือง” เผื่อคนที่สนใจจะลองทำกินกันดู ส่วนประกอบแรกเลยคือเนื้อหมู เนื้อวัว หรือเนื้อควาย ตามแต่จะชอบได้เลย ตามมาด้วย หอมแดง กระเทียม พริกแห้ง มันหมู หนังกหมู ใส่อ่อน ผักชี ผักไผ่ หรือเครื่องในตามชอบ เลือดสด (หมูหรือวัว) และส่วนประกอบที่สำคัญเลยคือ พริกลาบ ส่วนในกรณีไม่ได้ทำพริกลาบเองก็หาซื้อแบบสำเร็จรูปเอา

พริกลาบสำเร็จรูป คือ พริกลาบที่มีส่วนผสมของเกลือ กระเทียม และหอมแดงมาเรียบร้อยแล้ว ลูกค้าสามารถนำไปประกอบอาหารต่าง ๆ ได้ทันที บรรจุอยู่ในถุงสุญญากาศอย่างดี เก็บได้นานให้ความสะดวกและความสะอาดปราศจากเชื้อรา หรือสารอัลฟาโทกซิน

“ลาบ” ในความคุ้นชินของคุณเป็นแบบไหน?

ถ้าคุณเป็นคนนอกวัฒนธรรมล้านนา ลาบในดวงใจของคุณอาจหมายถึงหมูสับร่วนสุกแล้วคลุกเคล้ากับข้าวคั่วบด พริกป่น มะนาว หอมแดงซอย ต้นหอม ฯลฯ ให้รสเปรี้ยว-เค็ม-เผ็ด ซึ่งหมายถึงลาบอีสาน แต่สำหรับคนในวัฒนธรรมล้านนาหรือคนเมือง “ลาบ” หมายถึง การใช้เนื้อสัตว์ที่สับละเอียดด้วยมือ โดยไม่ใช่เครื่องบด แต่ต้องการสับจนเหนียวหนึบเป็นเนื้อเดียวกัน เหยาะเลือดก่อนพอเป็นพิธีให้มีสีเข้มสวย แล้วคลุกเคล้ากับ “พริกลาบ” อันประกอบไปด้วยพริกป่นและเครื่องเทศแห้งนับสิบชนิด ลาบอย่างล้านนาจึงเป็นอาหารที่แสดงความรู้มรดกและความพิเศษ

ประการที่หนึ่ง คืออาหารประเภทจิ้น (เนื้อสัตว์) โดยเฉพาะสัตว์ใหญ่อย่างจิ้นหมู จิ้นงัว จิ้นควาย นับเป็นอาหารมื้อสำคัญเพราะในอดีตการทำลาบหมายถึงการลงทุนลงแรงเชือดสัตว์ใหญ่ให้ได้เนื้อและเครื่องในสดๆ เพื่อมาทำลาบชั้นดี เมื่อจะทำลาบสักมื้อหนึ่งก็ย่อมหมายถึงวาระและโอกาสสำคัญซึ่งไม่ได้เกิดขึ้นบ่อยนัก เป็นต้นว่ามีการล้มงัวล้มควายเพื่อจัดงานปอย (งานบุญ) หรือหากย้อนอดีตกลับไปในช่วงที่วัฒนธรรมปศุสัตว์ยังไม่แพร่หลาย การทำลาบสักมื้ออาจหมายถึงเหล่าพรานป่าของหมู่บ้านนั้นมือขึ้นจนได้หมูป่า หรือพาน (แก้ง) ขนาดเหมาะๆ ที่พอจะแบ่งสันปันส่วนกินกันได้หลายครอบครัว



ภาพที่ ๔.๑ การทำลาบเมืองของบ้านทุ่งกวาว เมืองแพร่

ประการที่สอง พริกลาบใช้เครื่องเทศนับสิบชนิด โดยมีแก่นผักป้อม (ลูกผักชี) มะแขว่น ตีป्ली ลูกจันทน์ จันทร์แปดกลีบ (โป๊ยกั๊ก) เทียนข้าวเปลือก เทียนกลีบ (ยี่หระ) มะແหลบ (เมล็ดผักชีลาว) อบเชย กระวาน เปราะหอม ยี่หระ พริกไทยดำ หมากอี่ (เร่ว) เป็นอาทิ จึงหมายถึงความรุ่มรวยทางวัฒนธรรมและการเข้าถึงทรัพยากรเครื่องเทศ ซึ่งไม่ได้เป็นของดาษดื่นที่พบได้ทุกเมือง โดยเฉพาะพริกลาบจากจังหวัดเชียงใหม่และลำพูนประกอบไปด้วยเครื่องเทศในปริมาณเกินนิ้วมือนับ ด้วยว่าสองเมืองนี้เข้าถึงการซื้อขายเครื่องเทศนานาชนิดได้จากคาราวานพ่อค้าจากจีนและอินเดียมานาน โดยเฉพาะเมืองเชียงใหม่ซึ่งเป็นศูนย์กลางทางการค้าและการปกครองในยุคหนึ่ง

ส่วนลาบจังหวัดล้านนาตะวันออกอย่างของจังหวัดแพร่ น่าน เชียงราย พะเยา ลำปาง มักมีเครื่องเคราน้อยเพียงไม่กี่อย่าง ชูความเผ็ดจากพริกแห้ง และกลิ่นรสของมะแขว่นเป็นหลัก มะแขว่น หรือ มะแข่น คือพืชยืนต้นในวงศ์ส้มอย่างหนึ่งที่ทำให้รสเย็น เผ็ด ชา อย่างที่คนเมืองบอกวามันเค้าลิ้นดี โดยเฉพาะพริกลาบเมืองน่านและพริกลาบเมืองแพร่ที่เน้นกลิ่นหอมเย็นของมะแขว่นอย่างุดัน เพราะ

น่านเป็นพื้นที่ที่มีต้นมะแขว่นอยู่มาก และได้ชื่อว่าเป็นมะแขว่นคุณภาพดี แม้จะเก็บไว้นานข้ามปีก็ยังคงเผ็ดร้อนแต่กลิ่นไม่ต่างจากมะแขว่นที่ตากแห้งใหม่ ๆ

ความหมายของสล่าลาบเมืองเหนือ เปรียบได้กับ Conductor

สล่าลาบ หมายถึง พ่อครัวใหญ่ที่ควบคุมกระบวนการทำลาบในแต่ละครั้ง ที่เจาะจงว่าเป็นพ่อครัวก็เพราะในอดีตลาบเป็นอาหารของเหล่าชายชาติตรีเป็นหลัก หากเป็นลาบที่แม่หญิงเป็นผู้ปรุงจะเรียกว่า “ลาบแม่” มีหน้าที่ตั้งแต่การเป็น QC เลือกจิ้นเหมาะๆ มาลาบ ควบคุมการล้างและการลวกเครื่องในสารพัดที่จะต้องใช้ในการปรุงคลุกเคล้าให้เข้ากัน

การเตรียมเครื่องกรอบตามตำรับใครตำรับมัน ซึ่งอาจได้แก่หอมเจียวทั้งหอมขาว (กระเทียม) และหอมแดง ใบมะกรูดทอดกรอบ และไส้ใหญ่หั่นบางเฉียบทอดกรอบๆ และที่สำคัญก็คือควบคุมการคั่ว และโขลกพริกลาบให้เป็นไปตามมาตรฐานสูตรของตน เรียกว่าถ้าเปรียบการทำลาบเป็นซิมโฟนีออร์เคสตรา

สล่าลาบจึงเปรียบเหมือนกับคอนดักเตอร์ดี ๆ นั่นเอง และในเมื่อพริกลาบมีสารพัดสูตรตามแต่สล่าลาบจะรังสรรค์ นอกเหนือจากเรื่องความหลากหลายของรสชาติและถิ่นที่ พริกลาบจึงกลายเป็นศักดิ์และศรีของคนเมืองไปด้วย ลาบอย่างเชียงใหม่จะไว้ศักดิ์ศรีที่ความรุ่มรวยอลังการของเครื่องเทศ ยิ่งเครื่องเทศเยอะก็ยิ่งแสดงถึงความละเอียดของสล่า เพราะการคั่วและการ “เบลนด์” พริกลาบให้ออกมาพอเหมาะพอดีนั้นไม่ใช่เรื่องง่าย บางเครื่องเทศต้องคั่วนาน บางเครื่องเทศจะหั่นง่าย จึงต้องอาศัยความชำนาญว่าสิ่งใหญ่ควรคั่วคู่กับสิ่งไหน อะไรควรลงกระทะก่อนหลังแล้วจึงนำมาโขลกให้ละเอียดพร้อมใช้งาน

ส่วนนักเลงลาบสายแพร่-น่านนั้นมักจะบีนปากหรือเบะปากอย่างแรง ให้กับพริกลาบเชียงใหม่ ด้วยเห็นว่าพริกลาบเชียงใหม่มีกลิ่นรุกรัง ไม่ชัดเจน และมีรสอ่อนแบบ “บ่เต็ง” หรือไม่ถึงพริกถึงขิง ซึ่งต่างจากพริกลาบสายแพร่-น่าน ที่โดดเด่นด้วยกลิ่นรสของพริกและมะแขว่น โดยเฉพาะลาบแพร่ ที่ได้ชื่อว่าเป็นสุดยอดแห่งพริกลาบมีรสชาติเอกอุไม่แพ้ใครในย่านเมืองเหนือนี้

กรรมวิธีการทำลาบก็เพียงเตรียมเครื่องในโดยล้างสะอาดและต้มสุกกับสมุนไพรสดเพื่อดับคาว การใช้หนังหมูติดมันให้ต้มทั้งก้อนพอสุกแล้วหั่นบาง เครื่องทอดจะมากน้อยแล้วแต่ความพิถีพิถันและอย่าลืมเตรียมต้นหอมผักชีซอยละเอียดไว้โรยแต่งหน้าลาบ เมื่อเครื่องครบพร้อมแล้วก็งลาบจิ้นให้เนียนเหนียว หอยอยเหยาะเลือดเข้าไปตอนที่กำลังสับเนื้อเพื่อเพิ่มรสชาติของลาบเมือง เมื่อเสร็จแล้วจึงโสะ คือ การผสมพริกลาบกับจิ้นให้เป็นเนื้อเดียว จะต้องออกแรงแขนให้มาก ทำการคนส่วนผสมให้เข้ากันอย่างดี อย่าให้มีจิ้นส่วนใดที่จะไม่โดนน้ำพริกลาบ และเมื่อได้ที่แล้วก็ใส่เครื่องอื่น ๆ เช่น เครื่องใน

ต่าง ๆ หนึ่งหมู เครื่องทอดแล้วโสะอีกหนก่อนตักใส่จาน สุดท้ายต้องโรยด้วยต้นหอมผักชี พร้อมทั้งจะรับประทาน เสริ์ฟคู่กับข้าวเหนียวหนึ่งหม้ออุ่น ๆ ร้อน ๆ



ภาพที่ ๔.๒ การทำลาบของ สล่าลาบเมืองเหนือ Conductor

ขั้นตอนวิธีการทำลาบเหนือเมืองแพร่

๑. เจียวมันหมู เพื่อจะเอากากหมูสุกแล้วก็เจียวหอม กระเทียมลงไป ผสมจนกรอบได้ที่
๒. ต้มเครื่องในต่าง ๆ รวมทั้งหนังหมูให้สุก บางคนอาจชอบแบบต้ม หรือต้มแล้วเอาไปทอดกรอบก็ได้เหมือนกัน เสร็จแล้วพักไว้ เก็บน้ำที่ต้มเครื่องในไว้ด้วย
๓. สับหมู หรือเนื้อวัวให้ละเอียด ระหว่างสับนั้นให้ค่อย ๆ ใส่เลือดหมูลงไปผสมสับพร้อมกันไป ด้วยทีละน้อยจะทำให้หมูนุ่ม

๔. ผสมหมูสับเลือดหมูที่เหลือ น้ำต้มเครื่องในนิตหน้อยพริกลาบใส่ตามความชอบเผ็ดมาก - เผ็ดน้อย คลุกเคล้าให้เข้ากัน
๕. ใส่เครื่องในหมูขอยหนังหมู ผักไผ่ ผักชี ต้นหอม ใส่ตามลงไป คลุกเคล้าส่วนผสมทั้งหมดอีกครั้งให้เข้ากัน คนเมืองจะนิยมใส่เพี้ย เพื่อให้มีรสขม เข้าไปด้วย ปูรสด้วยเกลือ หรือน้ำปลา ปูรสตามชอบ
๖. เสร็จแล้วก็ตักใส่ถ้วย โรยกากหมู หอมเจียว กระเทียมเจียว พริกแห้งทอดปูรสตามชอบ

ลาบเมืองแพร่ เป็นอาหารที่มีครบทุกรสชาติ ทั้งความเค็ม ทั้งความเผ็ด ทั้งเครื่องเทศนานาชนิด สิ่งที่ขาดไม่ได้เลย สำหรับการกินพร้อมกับ “ลาบเมือง” คือ ผักเคียงนานาชนิด เพราะผักต่าง ๆ เป็นสมุนไพร เป็นยารักษาโรค ป้องกันโรคและบำรุงร่างกาย ผักที่คนเมืองนิยมกินกับลาบเมืองก็ได้แก่ ผักไผ่ (ผักแพว) หอมป้อม (ผักชี) หอมด่วน (สะระแหน่) หอมด่วนหลวง ผักคาวตอง ผักแปม ผักชีฝรั่ง โหระพา ใบอ่อนของมะนาว มะกรูด ผักกาด หรือผักอะไรก็ได้ที่ชื่นชอบ

หากใครไม่นิยมกินลาบดิบ ก็สามารถเอาลาบดิบที่ปรุงเสร็จแล้วไปผัดให้สุก ด้วยน้ำมันหรือน้ำเปล่า ๆ ก็ได้ เรียกกันว่า “ลาบคั่ว” ลาบเมือง มีแบ่งจากวิธีการทำอีกด้วก็คือ “ลาบเจ้า หรือลาบใกล้เคียง” ก็คือการที่ชำแหละเนื้อหมู หรือเนื้อวัว เสร็จใหม่ ๆ ก็ปรุงลาบกินกันในสถานที่เกิดเหตุเลย หรือ “ลาบเหนียว” ก็คือ ลาบดิบที่ใส่มะเขือขึ้นเผา หรือผักเพกาเผา โขลกผสมกับลาบไปด้วย ซึ่งจะทำให้ตัวลาบมีลักษณะเหนียวขึ้นมาเป็นพิเศษ

ลาบเมืองจะมีรสชาติดีแค่ไหนก็ขึ้นอยู่กับวัตถุดิบที่สดใหม่ กระบวนการปรุง และรสชาติของพริกลาบว่าจะล่า (อ่อย) ขนาดไหน หากเป็นคนเฒ่าคนแก่สมัยก่อนก็มักจะทำพริกลาบขึ้นมาเอง การทำน้ำพริกลาบ คือเอากระเทียม หอมแดง ตะไคร้ ข่า มะเขือขึ้น ไปหมกไฟ เอาพริกแห้งไปปิ้ง แล้วก็คั่วพวกเครื่องเทศต่าง ๆ ยี่หระ มะแขว่น พริกไทยดำ ลูกกระวาน ลูกผักชี ดอกจันทร์ แล้วจึงเอาส่วนผสมทั้งหมดนี้มาตำรวมกันจนละเอียดกลายเป็น “พริกลาบ”

พริกลาบสูตรเมืองแพร่ มีวัตถุดิบสำคัญที่มีมาตั้งแต่โบราณ ซึ่งพริกที่ใช้เป็นพริกแห้งนำมาผิงไฟให้หอมนำมาตำกับเครื่องเทศ เช่น เมล็ดผักชี มะแขว่น มะเหลบ ดีปลี ลูกจันทร์ อบเชยและใบกระวาน เป็นต้น วัตถุดิบสำคัญต่าง ๆ เหล่านี้นำมาคั่วไฟอ่อน บดให้ละเอียด ผสมกับพริกคั่วปั่น จะมีกลิ่นหอม เมื่อนำมาคลุกเคล้ากับเนื้อสัตว์ เช่น เนื้อหมูเนื้อควายเนื้อไก่เนื้อปลาทำให้ดับกลิ่นคาวได้ วันนี้จะแนะนำเมนูที่ใช้พริกลาบ เป็นส่วนผสมหลักตามสูตรอาหารพื้นบ้านภาคเหนือตอนบน ที่เป็นที่ชื่นชอบและเป็นที่ยังคงโดยทั่วไป

เมนูที่ ๑ ลาบ ส้า เนื้อควายแบบฉบับของเมืองแพร่ โดยการนำเนื้อควายที่ผ่านการคัดตรวจคุณภาพเนื้อควายมา เพื่อทำเมนูดิบ แล้วนำมาขอย หรือ ทำลาบให้ละเอียด ใส่ตะไคร้ ผักชี

ต้นหอม และใบสาระแหน่ซอยละเอียด จากนั้นนำน้ำต้มกะปิ และพริกลาบสูตรเหนียวมาปรุงคลุกเคล้าให้เข้ากันชิมรสให้มีรสเผ็ดจัดจ้าน รับประทานกับข้าวเหนียวร้อน ๆ มีผักเคียง กระหล่ำปลี ผักกาดขาว ถั้วฝักยาว มะเขือเปราะเข้ากันได้ดีมาก



ภาพที่ ๔.๓ เมนูลาบ ส้า เนื้อควายสูตรเมืองแพร่

เมนูที่ ๒ ยำมะเขือขึ้นไส้จิ้นแห้ง สูตรภาคเหนือ คนเมืองมักจะนิยมทำเป็นเมนูพื้นบ้าน เช่น ยำมะเขือขึ้น โดยนำมะเขือขึ้นมาซอยบาง ๆ ล้างให้สะอาด จากนั้นนำจิ้นแห้ง มาต้มในน้ำกะปิ ซอยเป็นคำพอประมาณ จากนั้นนำพริกลาบและน้ำต้มกะปิ ปรุงรสด้วยน้ำปลา ใส่ผงชูรสนิดหน่อย คลุกเคล้าให้เข้ากัน ใส่หอมแดงและผักชีซอยเพื่อเพิ่มความหอม ทานกับข้าวเหนียวนึ่งร้อน ๆ



ภาพที่ ๔.๔ เมนู ส้มมะเขือแจ้ ยำมะเขือขึ้นไส้จิ้นแห้ง

เมนูที่ ๓ ยำจิ้นไก่สูตรเมืองแพร่ มีส่วนประกอบ คือ นำไก่บ้านมาต้มกับน้ำกะปิหรือน้ำปลาร้า ให้เนื้อเปื่อยได้ที่ แล้วนำมาฉีกเป็นชิ้นพอคำ จากนั้นนำลงหม้อใส่น้ำต้มปลาร้าให้พอมักลิ้นหอม ๆ ใช้พริกลาบสูตรเมืองแพร่ ประุงรสด้วยน้ำปลาดีและเติมผงชูรสชนิดน้อย โรยหน้าด้วยหอมแดง ผักชี ใบสะระแหน่ซอยละเอียดเพื่อเพิ่มความหอมชวนรับประทาน



ภาพที่ ๔.๕ เมนู “ยำจิ้นไก่” สูตรเมืองแพร่

ลาบเมือง วัฒนธรรมของคนเมืองจากอดีตสู่ปัจจุบัน

ลาบเมือง ในอดีตนั้นจะหากินกันได้ก็ต่อเมื่อมีประเพณีสำคัญ ทำบุญใหญ่ ๆ หรือวาระพิเศษจริง ๆ เพราะการทำลาบของชาวเมืองเหนือในแต่ละครั้งไม่ได้หมายถึงการทำอาหารการกินเพียงอย่างเดียว แต่หมายถึงการทำกิจกรรมร่วมลงแรงลงไม้ลงมือร่วมกันด้วย เพราะการทำลาบแต่ละครั้งนั้นมีหลายขั้นตอนที่จะได้ช่วยกัน มีความเชื่อว่า “ลาบ” อยู่ในประเพณีสำคัญนั้นก็เพราะฟังเสียงกับคำว่า “ลาภ” ที่แปลว่าโชคลาภด้วย และที่ว่าเป็นวาระเฉพาะนั้นก็เพราะเมื่อก่อนนั้น คนเมืองไม่ได้กินสัตว์ใหญ่ พวกหมู พวกวัวหรือควายได้บ่อย ๆ แบบทุกวันนี้ แต่ที่บ้านนั้นทำลาบกินเองกันอยู่บ่อย ๆ อาหารท้องถิ่นแต่ละชุมชน

นอกจากขึ้นชื่อลือชาเรื่องอัตลักษณ์และความอร่อยแล้ว อาหารที่อยู่ในแต่ละท้องถิ่นนั้น ทั้งวัตถุดิบ วิธีการปรุง ซึ่งล้วนแต่บ่งบอกถึงวัฒนธรรมแทบทั้งสิ้น ลาบของชาวเหนือ ที่เรียกว่า “ลาบเมือง” ก็เช่นกัน หากใครได้ไปเยือนภาคเหนือ นั้น ก็คงจะตามหาร้านอาหารเมืองที่ขึ้นชื่อ เพื่อได้ลองชิมลาบเมืองให้เป็นลาบปากกันสักครั้ง แต่จะหาร้านอาหารลาบเมืองแท้ ๆ เจอสักร้านก็ต้องเสาะหากันอย่าง

จริงจิ่งหน้อย เพราะปัจจุบันก็มีการประยุกต์ทั้งวิธีการและรสชาติไปตามยุคสมัยกันเยอะแล้วเหมือนกัน อาหารการกินของแต่ละท้องถิ่นบอกทั้งพื้นเพ วัฒนธรรมของชุมชนได้เป็นอย่างดี รวมไปถึงการร่วมมือร่วมใจกันทำ “ลาบเมือง” ของชาวเหนือ จึงไม่ใช่เพียงอาหารเมืองที่อร่อยถูกปากเพียงอย่างเดียว แต่อาหารเมืองเปรียบดังชีวิต คักคักศรี และจิตวิญญาณของคนเมืองนั้นเลยทีเดียว

ความแตกต่างของพริกลาบ

ลาบ คือ อาหารที่ส่วนใหญ่แล้วมักทำมาจากเนื้อสัตว์ ซึ่งลาบแบ่งออกเป็นสองอย่างคือ ลาบเหนือ และลาบอีสาน ซึ่งรสชาติจะแตกต่างกันมาก สำหรับชาวเหนือแล้ว "ลาบ" แปลว่าการสับละเอียด ซึ่งหมายความว่าอาหารที่ทำมาจากเนื้อสัตว์โดยการนำมาสับให้ละเอียด แล้วนำมาคลุกกับพริก และเครื่องเทศ ที่หาได้ในท้องถิ่น ซึ่งการปรุงลาบของชาวเหนือนั้นจะมี พริกลาบ เป็นส่วนประกอบที่สำคัญที่สุด และมีความเป็นท้องถิ่นมากที่สุดซึ่งหมายความว่า พริกลาบ ในแต่ละจังหวัดมีลักษณะ และการผสมพริกลาบที่แตกต่างกันออกไป ซึ่งหากเข้าใจพื้นฐานของการประกอบอาหารเหนือแล้วท่านจะเข้าใจเป็นอย่างดีว่าอาหารเหนือนั้นมักจะประกอบด้วยวัตถุดิบที่หาได้ในพื้นที่ และ จากธรรมชาติ ดังนั้นเครื่องเทศบางชนิดอาจจะหาได้ยากในบางพื้นที่

ดังนั้นปริมาณและสัดส่วนการใช้เครื่องเทศก็จะแตกต่างกันไปในแต่ละพื้นที่ ยกตัวอย่างเช่น พริกลาบจากอุตรดิตถ์จะมีลักษณะหยาบ และใช้มะแขว่นน้อยกว่า พริกลาบที่มาจากทางภาคเหนือตอนบน ซึ่งพริกลาบจากทางภาคเหนือตอนบนโดยมากเราจะพบพริกลาบออกมาเป็น ๒ ลักษณะคือ แบบผงซึ่งจะพบได้มากใน จังหวัดลำปาง ลำพูน เชียงใหม่ และบางพื้นที่ของจังหวัดเชียงราย และอีกลักษณะหนึ่งคือน้ำพริกลาบแบบคั่วน้ำมัน ซึ่งพริกลาบลักษณะนี้จะพบได้มากในพื้นที่จังหวัดเชียงราย พะเยา และแพร่ เพราะลาบเมืองเป็นอาหารที่มีครบทุกรสชาติ ทั้งเค็ม ทั้งเผ็ด ทั้งเครื่องเทศนานาชนิด สิ่งที่ขาดไม่ได้เลยสำหรับการกินพร้อมกับ ลาบเมือง คือ ผักเคียงนานาชนิด เพราะผักต่าง ๆ เป็นสมุนไพร เป็นยารักษาโรค ป้องกันโรค และบำรุงร่างกาย ผักที่คนเมืองนิยมกินกับลาบเมืองก็ได้แก่ ผักไผ่ (ผักแพว) หอมป้อม (ผักชี) หอมต่วน (สะระแหน่) หอมต่วนหลวง ผักคาวตอง ผักแปม ผักชีฝรั่ง โหระพา ใบอ่อนของมะนาว มะกรูด ผักกาด หรือผักอะไรก็ได้ที่ชื่นชอบ หากใครไม่นิยมกินลาบดิบ ก็สามารถเอาลาบดิบที่ปรุงเสร็จแล้วไปผัดให้สุก ด้วยน้ำมัน หรือน้ำเปล่าๆ ก็ได้ เรียกกันว่า “ลาบคั่ว” ลาบเมืองมีแบ่งจากวิธีการทำอีกด้วก็คือ “ลาบเจ้า หรือ หรือลาบใกล้แจ้ง” ก็คือการที่ฆ่าเหละเนื้อหมู หรือเนื้อวัว เสร็จใหม่ ๆ ก็ปรุงลาบกินกันในสถานที่เกิดเหตุเลย หรือ “ลาบเหนียว” ก็คือ ลาบดิบที่ใส่มะเขือขื่นเผาหรือผักเพกาเผา โขลกผสมกับลาบไปด้วย ซึ่งจะทำให้ตัวลาบมีลักษณะเหนียวขึ้นมาเป็นพิเศษ

ลาบเมืองจะมีรสชาติดีแค่ไหนก็ขึ้นอยู่กับวัตถุดิบที่สดใหม่ กระบวนการปรุง และรสชาติของพริกลาบว่าจะล่ำ (อ่อย) ขนาดไหน หากเป็นคนเฒ่าคนแก่สมัยก่อนก็มักจะทำพริกลาบขึ้นมาเอง

การทำน้ำพริกลาบ คือเอากระเทียม หอมแดง ตะไคร้ ข่า มะเขือขื่น ไปหมกไฟ เอาพริกแห้งไปปิ้ง แล้วก็คั่วพวกเครื่องเทศต่าง ๆ ยี่หระ มะแขว่น พริกไทยดำ ลูกกระวาน ลูกผักชี ดอกจันทร์ แล้วจึงเอาส่วนผสมทั้งหมดนี้มาตำรวมกันจนละเอียดกลายเป็น “พริกลาบ” อาหารการกินของแต่ละท้องถิ่นบอกทั้งพื้นเพ วัฒนธรรมของชุมชนได้เป็นอย่างดี รวมไปถึงการร่วมมือร่วมใจกันทำ “ลาบเมือง” ของชาวเหนือ จึงไม่ใช่เพียงอาหารเมืองที่อร่อยถูกปากเพียงอย่างเดียว แต่อาหารเมืองเปรียบดังชีวิตและจิตวิญญาณของคนเมือง นั่นเลยทีเดียว

มะแขว่น ราชาแห่งเครื่องเทศเมืองเหนือ

พี่น้องชาวเหนือที่รู้จักการบริโภคมะแขว่นมาช้านานแล้ว ซึ่งมะแขว่นสามารถนำมาบริโภคได้หลายส่วนเช่น ใบอ่อนกินเป็นผักสดจิ้มน้ำพริก ผลสดนำไปต้องรับประทานเป็นผักแนมกับอาหารจำพวกลาบ หลู้ ส้า ของทางเหนือ ส่วนผลแห้ง ใช้หลากหลายไม่ว่าจะเป็น น้ำพริกมะแขว่น น้ำพริกน้ำผัก เป็นเครื่องเทศผสมกับลาบ หลู้ ยาต่าง ๆ และเครื่องผสมแกงอ่อม แกงผักหม่นไก่ แกงอ่อมเนื้อ ดับกลิ่นคาวทำให้ มีกลิ่นหอมชวนรับประทาน ซึ่งเครื่องลาบของชาวเหนือในในแต่ละพื้นที่ก็อาจจะแตกต่างกันไปบ้าง แต่สิ่งหนึ่งที่เหมือนกันและขาดไม่ได้ก็คือ มะแขว่น

หากเป็นภาคเหนือตอนล่าง ที่เลยจากจังหวัดอุตรดิตถ์ลงไปแล้ววิธีปรุงน้ำพริกลาบก็จะแตกต่างจากภาคเหนือตอนบน เพราะจะใช้มะแขว่นปริมาณน้อยกว่า ซึ่งถ้าวิเคราะห์โดยหลักการก็อาจจะมาจากสาเหตุเพราะว่าวัตถุดิบหาได้ยากกว่า

ดังนั้น น้ำพริกลาบ จึงใช้ว่าต่างกันที่เน้นการใส่มะแขว่นลงไปในส่วนผสม อย่างเช่น สายตระกูลแพร์-น่าน หรือเน้นเครื่องเทศอื่น ๆ หรือสายตระกูลเชียงใหม่-ลำพูนเท่านั้น แต่ก็ยังต่างกันในหน่วยของกลุ่มชุมชนบ้านและครัวเรือน คือ เพราะว่าเป็นสูตรเฉพาะตัวของ “สล่าลาบ” หรือช่างลาบ แต่ละคนซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญเช่นกัน



ภาพที่ ๔.๖ มะแขว่นราชาแห่งเครื่องเทศเมืองเหนือ



ภาพที่ ๔.๗ ผลิตภัณฑ์มะแขว่นในปัจจุบัน

ผลิตภัณฑ์ดั้งเดิมของชุมชนตำบลทุ่งกวาว^{๒๓} ได้แก่

ผลิตภัณฑ์ข้าวแต่น (ข้าวแต่น)

ข้าวแต่น เป็นขนมพื้นบ้านของชาวล้านนา วัตถุประสงค์ที่ใช้ข้าวสารเหนียว เกลือ น้ำอ้อย - น้ำแดงโม ไม้ไผ่สำหรับทำแบบพิมพ์ และน้ำมันสำหรับทอด ข้าวแต่น ทำมาจากข้าวเหนียวที่ผ่านการนึ่งสุกแล้วนำมาคลุกเคล้ากับน้ำอ้อยน้ำตาลแล้วนำไปตากแห้งจึงนำมาทอด ซึ่งในอดีตข้าวแต่นได้รับความนิยมมากในช่วงที่มีเทศกาล เช่น เทศกาลสงกรานต์ งานปอย งานบุญงานบวช เป็นต้น

^{๒๓} <https://www.toongkwao.go.th/tambon/general> สืบค้นเมื่อ [๑๐ มีนาคม ๒๕๖๕].

ข้าวแต๋น หากใช้น้ำแดงโม่ด้วย คนล้านนาจะเรียกว่า "เข้าแต๋นน้าป่าเต้า" แปลว่าข้าวแต๋นน้ำแดงโม่ การทำข้าวแต๋นโบราณ ชาวบ้านจึงนิยมทำขึ้นมา ๓ สีขาว สีแดง สีดำ

- สีขาวใช้ข้าวขาวเรียกข้าวแต๋นขาว
- สีแดงใช้ข้าวขาวใส่น้ำอ้อย-น้ำแดงโม่เรียกข้าวแต๋นแดง
- สีดำใช้ข้าวเหนียวดำเรียกข้าวแต๋นดำหรือข้าวแต๋นข้าวก่ำ



ผลิตภัณฑ์ กุบลอน

กุบลอน คือ หมวกสานของคนเมืองแพร่ หมวกสานด้วยไผ่เย็บใบลานแห้ง บ้านนาแหลม ตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ เมื่อก่อนคนชุมชนที่บ้านนาแหลมจะผลิตกันในแทบทุกหลังคาเรือน โดยจะส่งขายทั่วในทั่วภาคเหนือ อาทิในเมืองแพร่ น่าน เชียงราย เชียงใหม่ พะเยา ลำพูน ลำปาง และที่เรียกว่า "กุบลอน" หรือ "กุบ ๒ ลอน" เพราะว่ามีลอนอยู่ที่ส่วนหัว จึงสันนิษฐานว่าต้นแบบเกิดจากผู้หญิงชาวบ้านสมัยก่อนเกล้ามวยผมกุบลอน ที่มีเอกลักษณ์แบบนี้ โดยการสานแบบนี้เป็นภูมิปัญญาพื้นบ้านที่ส่งต่อจากรุ่นปู่ย่า ตายาย รุ่นพ่อแม่ จากรุ่นสู่รุ่นน่าจะเป็นเวลาร่วมๆ ๑๐๐ ปีแหล่งผลิตแหล่งเดียวคือบ้านนาแหลม ตำบลทุ่งกวาว

"กุงลอน" ในอดีตเป็นกุงที่ชาวบ้านนาแหลม ทำไว้ใช้ออกทำไร่ ทำนา จากการที่คนในพื้นที่ให้ข้อมูลว่าทำขายตั้งแต่ใบละไม่กี่สลึงนั้นแสดงว่ากุงลอนแห่งบ้านนาแหลมคงจะนิยมกันมากในหมู่ชาวเมืองแพร่ เช่นเดียวกับที่ชาวไทยภาคกลางนิยมใช้หมวกชวามา หรืองอบ นั่นเอง



เมื่อหมดยุคของการใส่กุงลอนออกไร่ออกนา ความนิยมของกุงลอนก็เริ่มหายไปผู้คนชาวบ้านนาแหลม ที่ทำกุงลอนส่งขายก็หันไปทำอาชีพอื่น เพราะผู้คนไม่นิยมสวมกุงลอนกันแล้ว ซึ่งในปัจจุบันจึงนิยมนำกุงลอนไปประดับตกแต่งบ้านร้านอาหารร้านกาแฟ

ผลิตภัณฑ์ อธิฐมอญ

บ้านทุ่งกวาวในสมัยก่อนเป็นหมู่บ้านแรกที่มีการปั้นดินเผาอิฐเจ้าแรกในตำบลทุ่งกวาว เพื่อส่งขายให้กับหมู่บ้านใกล้เคียงตามหลักฐานของขนาดก้อนอิฐที่ใช้ก่อสร้างกำแพงเมืองแพร่ ก่อสร้างวิหารและเจดีย์ในวัดพระธาตุเจดีย์ อยู่เขตบ้านนาแหลมหมู่ที่ ๖ ซึ่งในปัจจุบันเป็นโบราณสถานแห่งเดียวที่เหลืออยู่ ซึ่งในสมัยนั้นหลังจากฤดูการทำนาแล้วก็จะไม่มีอาชีพอื่นเนื่องจากขาดน้ำทำการเกษตร จึงมีการปั้นดินเผาอิฐกันทั้งหมู่บ้านปัจจุบันในพื้นที่หมู่ที่ ๒ หมู่ที่ ๓ และหมู่ที่ ๖ ตำบลทุ่งกวาวเป็นพื้นที่ที่ปั้นอิฐมอญเป็นอาชีพ



อิฐมอญของตำบลทุ่งกวาว มีความแข็งแรงสวยงามนิยมนำไปใช้ในการก่อสร้างอาคาร บ้านเรือน อิฐมอญคืออิฐก่อสร้างที่หาได้ง่ายมีลักษณะ คือ สีแดงผลิตมาจากการเผาดินเหนียวเพื่อให้ได้วัสดุที่คงรูปและมีความแข็งแรงเป็นอิฐที่ใช้ในงานก่อสร้างมาหลายร้อยปีเพราะมีคุณสมบัติพิเศษที่มีความคงทนต่อสภาพอากาศร้อนชื้นของประเทศไทยทนแดดทนฝนได้ดีจึงนิยมนำมาใช้กับงานผนัง โดยเฉพาะบริเวณที่ใช้งานเฉพาะช่วงกลางวันหรือบริเวณภายนอกบ้าน อิฐมอญมีส่วนประกอบหลักคือดินเหนียวทรายหรือซีเมนต์และน้ำผสมกันในอัตราส่วนที่เหมาะสมจากนั้นจึงนำไปใส่แบบพิมพ์อัดเป็นก้อนสี่เหลี่ยมทิ้งไว้ให้แห้งแล้วนำไปเผาเพื่อให้ความแข็งแรงและคงรูปร่างไว้ อิฐมอญทำมือเป็นการผลิตโดยการอัดดินใส่แม่พิมพ์ทิ้งไว้จนแห้งแล้วนำไปเผา วิธีนี้อิฐอาจมีขนาดและสัดส่วนไม่ตายตัวขึ้นอยู่กับรูปแบบและแหล่งผลิตโดยทั่วไป

ขนาดของอิฐมอญตำบลทุ่งกวาว ขนาดความกว้างประมาณ ๒.๕ - ๓ เซ็นติเมตร ความยาวประมาณ ๑๔ - ๑๖ เซ็นติเมตร และความหนาประมาณ ๖ - ๖.๕ เซ็นติเมตร นิยมใช้กับงานก่อสร้างทั่วไปเหมาะสำหรับการใช้วัสดุกรุผนังที่มีน้ำหนักหนาประมาณ ๖-๖.๕ ซม. นิยมใช้กับงานก่อสร้างทั่วไปเหมาะสำหรับการใช้วัสดุกรุผนังที่มีน้ำหนักมาก ๆ สามารถใช้การก่ออิฐโชว์แนว ก่อผนัง สตีลลอฟท์ และวินเทจ หรือใช้ตกแต่งสวนไม้ประดับ เป็นต้น

สถานที่สำคัญทางศาสนาวัฒนธรรม และความเป็นมาของชุมชน

พระธาตุเจดีย์ตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ ที่ความจริงนั้นพระธาตุเจดีย์แห่งนี้ ก่อสร้างปีไหน เดือนใด และใครเป็นผู้สร้างนั้นยังค้นหาหลักฐานไม่ปรากฏ แต่พอจะสันนิษฐานตามสภาพของพื้นที่ และหลักฐานที่พบเห็นในสมัยหลังนี้บ้าง ตามคำบอกเล่าของผู้เฒ่าผู้แก่ที่เล่าสืบทอดต่อ ๆ กันมาหลายช่วงคน เช่น พระครูทองแก้ว เจ้าอาวาสวัดโคกนาถ้อย



คำบอกเล่าของท่านพระครูทองแก้ว เจ้าอาวาสวัดโคกนาถ้อย อดีตเจ้าคณะตำบลทุ่งกวาว กิตติมศักดิ์ “ท่านบอกว่าตั้งแต่ท่านเกิดมาท่านก็เห็นอยู่ในสภาพอย่างนี้ และท่านยังได้เล่าฟังต่อไป อีก

ว่าท่านเคยถามโยมพ่อของท่าน ซึ่งโยมพ่อของท่านนั้นได้เสียชีวิตไปแล้ว ๒๐ ปีมาแล้ว เมื่อท่านเสียชีวิตท่านอายุได้ ๗๘ ปี โยมพ่อของท่านได้บอกว่า สมัยเป็นเด็กวิ่งเล่นอยู่แถวนี้ก็เห็นอยู่อย่างนี้” จากคำบอกเล่าเช่นนี้ จึงสันนิษฐานได้ว่าวัดพระธาตุเจดีย์นี้ได้ปรักหักพังอยู่อย่างนี้มารวมร้อยกว่าปีมาแล้ว

เมื่อเป็นเช่นนี้ ถ้าจะถือเอาตามคำบอกเล่าของผู้เฒ่าผู้แก่ที่เล่าขานสืบทอดกันมา ตามสภาพของพื้นที่ที่พบเห็นในสมัยหลังนี้ เอามาประกอบกับหนังสือล้านนาไทย หนังสือชินกาลมาลีปกรณ์ที่แสดงลักษณะของพระธาตุเจดีย์บ้าง ก็อันเป็นสันนิษฐานได้ว่าพระธาตุเจดีย์นี้ได้สร้างมาแล้ว ๔๐๐ กว่าปี เป็นพระธาตุเจดีย์สมัยเชียงยัน เพราะในสมัยพุทธศตวรรษที่ ๑๘ เมืองแพร์ หรือเมืองโกศัย เป็นเมืองที่เจริญรุ่งเรืองด้วยการทำมาหากิน การทำนา ค้าขาย ด้านพระพุทธศาสนาที่เจริญรุ่งเรือง เพราะได้รับการสืบทอดมาจากลำพูนเชียงใหม่ สายของพระนางเจ้าจามเทวี ดังนั้นตามหมู่บ้านต่าง ๆ ของเมืองแพร์ เมืองโกศัยในเขตตำบลนั้น ๆ จึงมีวัดวาอารามและได้รับการเอาใจใส่ดูแลเป็นอย่างดี หมู่บ้านใดใหญ่โตเจริญมีคนมาก สถานที่สักการะบูชาที่ถูกรื้อสร้างขึ้นโดยสะดวกสบายมีครบถ้วนสมบูรณ์ดีสวยงาม ที่ใดเป็นหมู่บ้านน้อยมีไม่มากก็สร้างวัดวาอารามได้ไม่สมบูรณ์เพราะขาดทุนทรัพย์

ส่วนพระธาตุเจดีย์แห่งนี้ คาดว่าอยู่ในหมู่บ้านและมีความเจริญพอสมควร เพราะว่าพระธาตุถูกสร้างได้ดี มีอุโบสถและพัทธสีมาครบถ้วนในบริเวณรอบ เพราะว่าแถวนี้เป็นหมู่บ้านใหม่ติด ๆ กันไปอีกหลายหมู่บ้าน เพราะว่ายังมีซากของวัดเก่าแก่เหลือเห็นอยู่ทางทิศตะวันออกของเจดีย์แห่งนี้ อีก ๒ วัด คือ วัดป่าสูง และวัดผกาเสโต ชื่อของวัดทั้ง ๒ นี้ เขียนตามคำบอกเล่าขานของคนไทยยุคนี้ เข้าใจว่ายุคต่อไปจะไม่ได้ยินแล้ว แต่หมู่บ้านดังกล่าวนี้จะมีชื่อเรียกกันอย่างไรนั้นยังหาหลักฐานไม่ได้ ต่อมาสมัย พ.ศ. ๒๑๐๖ เกิดสงครามพม่ากับไทย เพราะสาเหตุที่พระเจ้าบุเรงนองเจ้าเมืองหงสาวดีขอช้างเผือกไม่ได้ (ตามหนังสือประวัติศาสตร์พระมหากษัตริย์ไทย เขียนโดย ประกอบ ไชยการ)



เมื่อสมัยสงครามเกิดขึ้นชาวบ้านถูกกวาดต้อนโยกย้ายแตกหนีกันไปคนละทิศละทาง หมูบ้านวัดวาอารามถูกเผาผลาญ นามนับวันนับปีเมื่อสงครามสงบ คนหมู่นิมนต์ได้ถูกนำมาตั้งหลังท่ามาหากิน ผู้มาอยู่ใหม่ ไม่ได้ตั้งลงที่หมู่บ้านเก่าเห็นว่าเป็นบ้านร้าง จึงได้ตั้งห่างออกไปทางทิศใต้ ได้แก่หมู่บ้านหน้าแหลม ปัจจุบันเปลี่ยนเป็นหมู่บ้านโศภนาลัยและตั้งออกไปทางทิศตะวันตกอีกหมู่บ้านหนึ่ง คือหมู่บ้านทุ่งกวาว ตามอุปนิสัยชาวพุทธแล้ว เมื่ออยู่ที่ไหนย่อมมีวัดสถานที่สักการบูชาขึ้นที่นั่น ดังนั้นผู้ที่ตั้งหมู่บ้านขึ้นใหม่ได้สร้างวัดขึ้น เมื่อวัดไม่มีสิมาก็ต้องออกไปอาศัยวัดเก่า เพราะเป็นวัดที่สมบูรณ์ถูกต้อง และมีสีมาอยู่เมื่อเป็นเช่นนี้จึงร่วมกันไปบูรณะวัดเก่าทำประโยชน์ทางสังฆกรรมเรื่อยมา

ก่อนนั้นยอดเจดีย์จะเป็นแบบไหน คือจะเป็นรูปดอกจันทร์ หรือรูปฉัตรเป็นชั้น ๆ ก็ยังสันนิษฐานไม่ถูก เพราะสภาพทั้งองค์เจดีย์และอุโบสถชำรุดมาก ยากแก่การสันนิษฐานความชำรุดทรุดโทรมของเจดีย์ ภายหลังจากยอดเจดีย์ถูกอมมนุษย์ใจบาปขโมยไป ส่วนองค์เจดีย์ตั้งแต่หม้อคว่ำไปจนถึงยอดนั้น หุ้มไปด้วยแผ่นทองสัมฤทธิ์รังรักปิดทอง เพราะขณะที่กำลังบูรณะใหม่นี้ ยังมีซากแผ่นทองปรากฏหลงเหลืออยู่เป็นบางแห่งบางที่ ต่อมาแผ่นทองที่หุ้มองค์เจดีย์ถูกคนใจบาปแอบขโมยไป องค์เจดีย์ก็ถูกเจาะลึก เจาะซุดลึกเป็นแนวยาวสูงขึ้นไปถึงหม้อคว่ำ จะถูกเจาะถูกซุดมาเมื่อไรก็ไม่มีใครทราบ เคยเรียนถามท่านพระครูทองแก้ว ท่านชี้แจงให้ฟังว่าเจดีย์นี้ถูกคนร้ายมาเจาะ ๒ ครั้งๆ แรกท่านว่าท่านไม่รู้เรื่อง เพราะยังเล็กอยู่ แต่ถูกเจาะตรงที่หม้อคว่ำเลยลงมาหนึ่งเท่านั้น แต่ครั้งหลังนี้ท่านเป็นเจ้าของแล้ว ให้คนสืบถามหาผู้มาแอบซุดก็ไม่พบตัว เพียงแต่ทราบข่าวว่าผู้มาซุดเจาะนั้นประสงค์ที่จะได้พระเครื่องแต่เจาะแล้วก็ไม่พบอะไร จึงเจาะกว้างและลึกดังซากที่เห็น เหตุผลที่คณะสงฆ์ในตำบลทุ่งกวาวและตำบลใกล้เคียงได้อาศัยสีมาแห่งนี้ ทำสังฆกิจอยู่สถานที่นี้ยังได้รับการเอาใจใส่ดูแลบูรณะอยู่เสมอ

ดังนั้นเมื่อ พ.ศ. ๒๔๗๐ ท่านครูบาอานา ครูบาวัดทุ่งกวาว ครูบาวิชัย ครูบาวัดนาแหลมได้ ในสมัยนั้น ครูบาเต็ม วัดนาแหลมเหนือ ได้ร่วมกันบูรณะหลังคาอุโบสถครั้งหนึ่ง โดยครูบาอานา ครูบา วัดเซตวัน ขณะนั้นท่านเป็นเจ้าของแขวงแพร์ เป็นช่าง ต่อมา เมื่อ พ.ศ. ๒๔๗๑ ท่านพระครูทองแก้ว อดีตเจ้าคณะตำบลทุ่งกวาวสมัยที่ท่านอุปสมบทนั้น ท่านบอกว่าท่านอุปสมบทที่ตรงเจดีย์นี้ ในอุโบสถนี้ได้เข้าพิธีร่วมกัน ๔ ท่าน คือ

จำลองเอกมา แก่นเมือง หนานมูลขณะนี้เสียชีวิตไปแล้ว และอีกท่านหนึ่ง ท่านบอกว่าจำไม่ได้ และหลวงพ่อบุญมาเมธังกร จ้าวอวาสวัดหนองม่วงไข่ เจ้าคณะจังหวัดแพร่ (สมัยนั้น) ได้กล่าวเล่าให้ฟังว่า ในราว พ.ศ. ๒๔๘๗ สมัยที่ท่านจำพรรษาอยู่ที่วัดเหมืองค่า ท่านก็เคยมาร่วมทำสังฆกรรมในอุโบสถที่นี้เหมือนกันเหตุที่มานั่งพระตำบลดอนนครบองค์ ในอุโบสถนี้หลังจากท่านพระครูทองแก้ว อุปสมบทแล้วไม่มีใครอุปมาอุปสบทอีกการอุปสมบททั้งสุดท้ายของพัทสี่แห่งนี้ เหตุผลที่ไม่มีใครเข้ามาอุปสมบทที่นี้ นั่นก็เพราะว่า ตั้งปี ๒๔๘๐ ทางวัดทุ่งกวาวได้รับพระราชทานวิสุงคามสีมาแล้ว

พระภิกษุสงฆ์ก็พากันทำสังฆกิจเสียที่วัดกวางและต่อมาทางวัดนาแหลมใต้ (วัดโศภนาลัย) ได้รับพระราชทานวิสุงคามสีมาอีก พระภิกษุสงฆ์ก็พากันทำสังฆกิจเสียที่วัดนั้นอีก เมื่อเป็นเช่นนี้สถานที่นี้ได้ถูกทอดทิ้งขาดการเอาใจใส่ดูแล จนเป็นเหตุให้ชำรุดทรุดโทรมหนักขึ้น

ต่อมา พ.ศ. ๒๔๘๒ ครูบาอานา ครูวัดทุ่งกวางซึ่งได้มรณภาพลงแล้ว คณะกรรมและศรัทธาญาติโยมได้อาราธนาซากสรีระของท่านมาผบนกิง (เผา) ที่บริเวณเจดีย์ และเมื่อ พ.ศ. ๒๔๘๕ ครูบากวิชัย ครูบาวัดนาแหลมใต้ (วัดโศภนาลัย) มรณภาพลง คณะกรรมการศรัทธาญาติโยม ก็ได้อาราธนาซากสรีระของท่านมาผบนกิง (เผา) ที่นี้เช่นกัน ปีพ.ศ. ๑๔๙๐ หลังคาอุโบสถที่เก่าแก่คร่ำคร่านั้น ได้ถูกกิ่งไม้หักล้มทับเสียหายจนเหลือแค่ฝาผนัง องค์เจดีย์ก็ผุพังเปื่อยยุ่ย เพราะถูกฝนตกเซาะเว้าแหว่ง แม้แต่ฝาผนังอุโบสถก็มีลักษณะเช่นเดียวกัน ถูกหญ้าและเถาวัลย์ปกคลุมอยู่นานปี พ.ศ. ๒๔๗๒ หลวงพ่อพระครูเถิง เจ้าวาสวัดเมธังกราวาส ฝ่ายวิปัสสนาธุระ ได้นำคณะสงฆ์เข้าร่วมชุมนุมเข้ารุกขมูลปฏิบัติธรรมตามหลักธุดงค์วัตรแต่ไม่บูรณะอะไร ร่วมกันทำอยู่ ๗ วัน ๗ คืนก็เลิกรากันไปจนถึง พ.ศ. ๒๕๑๙ พระครูปลัดก้วน อคคปัญโญ เจ้าอาวาสวัดทุ่งกวางได้ชักชวนคณะสงฆ์พระภิกษุสามเณรในเขตตำบลทุ่งกวางและตำบลใกล้เคียงมาร่วมกันศึกษาปฏิบัติธรรมในหลังธุดงค์วัตร

หลวงพ่อพระครู สวรรควิริยกิจ เจ้าคณะอำเภอเมืองแพร่ เป็นประธานร่วมกันถือปฏิบัติอยู่เป็นเวลา ๗ วัน ๗ คืน เป็นที่เลื่อมใสของคณะศรัทธาญาติโยม ได้ตกลงยินยอมพร้อมใจกันได้ถือเอาวันขึ้น ๑ ค่ำ เดือน ๔ เหนือ ถึงจนวันขึ้น ๘ ค่ำ ของทุก ๆ ปี เป็นวันเข้ากรรมรุกขมูลที่เจดีย์ตำบลทุ่งกวาง และได้จัดทำกันเป็นประเพณีตลอดมาจนถึงทุกวันนี้



สืบเนื่องมาจากการเข้ากรรมรุกรวมในครั้งนั้นพอถึงเดือนเมษา ๒๕๑๖ ในปีเดียวกันนั้น คณะเข้ากรรมรุกรวมกันตั้งองค์ผ้าป่าจัดหาทุนปักเสาซึ่งลวดหนามทำรั้ว จัดทำห้องน้ำสุขา หาแท็งค์น้ำไว้ใช้ในต่อไป การทอดผ้าป่าครั้งนั้นได้รับความร่วมมือจากคณะผู้ใจบุญมากฝ่ายหลายคณะ คือ คณะศรัทธาวัดทุ่งกวาว คณะศรัทธาวัดโคกนาถ้อย วัดจอมสวรรค์ วัดสุวรรณนิเวศน์ วัดสำเภา วัดเหมืองหม้อ วัดร่องฟอง วัดทุ่งไธ้เหนือ วัดทุ่งไธ้ใต้ วัดนันทาราม นอกจากนั้นยังมีผู้บริจาคเป็นรายบุคคลอีกหลายท่านร่วมกันบริจาคทั้งปัจจัย วัสดุ อุปกรณ์ ปักเสากั้นรั้ว จัดทำห้องน้ำห้องสุขาสำเร็จตามความประสงค์ จึงมอบไว้เป็นสมบัติของพระธาตุเจดีย์ใช้ทำประโยชน์ ต่อมาปี ๒๕๓๐ เป็นปีทองเที่ยว ปีแผ่นดินธรรม แผ่นดินทอง พระครูปลัดก้วน อคคปญโญ ซึ่งได้เลื่อนสมณศักดิ์เป็นพระครูโกศลสมณคุณและมีตำแหน่งในทาง การปกครองสงฆ์ เป็นรองเจ้าคณะอำเภอเมืองแพร่ และเป็นประธานหน่วย อ.ป.ต. ประจำตำบลทุ่งกวาว ได้เป็นประธานนำคณะกรรมการหน่วย



ตั้งที่กล่าวมาข้างต้นนั้นคือความเป็นมาและความสำคัญของตำบลทุ่งกวาว โดยชาวมุขชน บ้านนาแหลม เหมืองหม้อ จอมสวรรค์ สุวรรณนิเวศน์ สำเภา ร่องฟอง ทุ่งไธ้เหนือ – ใต้ ซึ่งนับว่าเป็น ศักดิ์ศรีและมรดกทางวัฒนธรรมด้านศิลปวัฒนธรรม ภูมิปัญญาและวิถีชีวิตของชุมชนคนเมืองแพร่ที่ สืบทอดส่งต่อกันมาอย่างยาวนาน ณ พื้นที่ตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ แห่งนี้

๔.๒ ผลการวิเคราะห์การผลิตรายแบบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน แสดงถึงคุณค่าและอัตลักษณ์ของชุมชนตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่

การพัฒนาการออกแบบผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนแบบมีส่วนร่วมของตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ มีรายละเอียดของรูปแบบผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน “การผลิตน้ำพริกลาบเหนือสูตรเมืองแพร่” มีเอกลักษณ์ของท้องถิ่น ปัญหา และอุปสรรคในการมีส่วนร่วมในการผลิตน้ำพริกลาบเหนือ ซึ่งยังขาดการหนุนเสริมของหน่วยงานภาครัฐหรือหน่วยงานอื่น ๆ ในด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ด้านการตลาด นอกจากนี้ยังได้ศึกษาแนวทางการส่งเสริมการเรียนรู้และการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับการผลิตที่ได้มาตรฐานสะอาดปลอดภัยและมีอายุในการเก็บได้นานขึ้น ไม่เสียหายง่าย



ภาพที่ ๔.๘ ร้านน้ำพริกลาบคุณยายเมืองแพร่

^{๒๔} ร้านน้ำพริกลาบคุณยายต้นมะขามหมู่ ๒ บ้านนาแหลม ตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่



ภาพที่ ๔.๙ รูปแบบของผลิตภัณฑ์และการพัฒนาบรรจุภัณฑ์

- สรุปปัญหา อุปสรรคของผลิตภัณฑ์

น้ำพริกปราบ อาหารพื้นเมือง ที่จัดเป็นอาหารรสชาติอร่อยถูกปากถูกใจ เป็นอันดับหนึ่งคนภาคเหนือ ซึ่งนิยมรับประทานมาตั้งแต่โบราณ ดังนั้นการใช้พริกปราบเป็นเครื่องปรุง จึงถือว่าเป็นปัจจัย

สำคัญที่ทำให้ลาบในแต่ละมือนั้นมีความอร่อยถูกใจของญาติพี่น้อง เพราะในส่วนประกอบของพริก ลาบจะประกอบไปด้วยเครื่องเทศ ทั้งหมดล้วนเป็นสมุนไพรซึ่งมีสรรพคุณทางยาสมุนไพรด้วย เช่น พริก ดีปลี ข่า ตะไคร้ ที่มีรสเผ็ดร้อน ช่วยขับลม ช่วยย่อยอาหารและช่วยให้เจริญอาหารได้ดีอีกด้วย

- กลุ่มผู้ประกอบการน้ำพริกลาบ น้ำพริกข่า แห่งทุ่งกวาว เมืองแพร่

น้ำพริกลาบคุณยายเมืองแพร่ ร้านคุณยายติ่ม เป็นผู้ประกอบการ ตั้งอยู่เลขที่ ๓ หมู่ที่ ๒ บ้านนาแหลม ตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ “น้ำพริกลาบคุณยาย” ซึ่งเป็นสูตรดั้งเดิมทำมากกว่า ๔๐ ปี หอมกลิ่นเครื่องเทศ ความสะอาด จุดเด่นคือไม่ใส่วัตถุกันเสีย และการผลิตใหม่ทำวันต่อวัน ผลิตภัณฑ์จึงสดใหม่เสมอ มีช่องทางการจำหน่ายโดยขายส่งทั่วจังหวัดแพร่และจังหวัดใกล้เคียง



ภาพที่ ๔.๑๐ น้ำพริกลาบคุณยายติ่มเมืองแพร่

- สถานที่ตั้ง

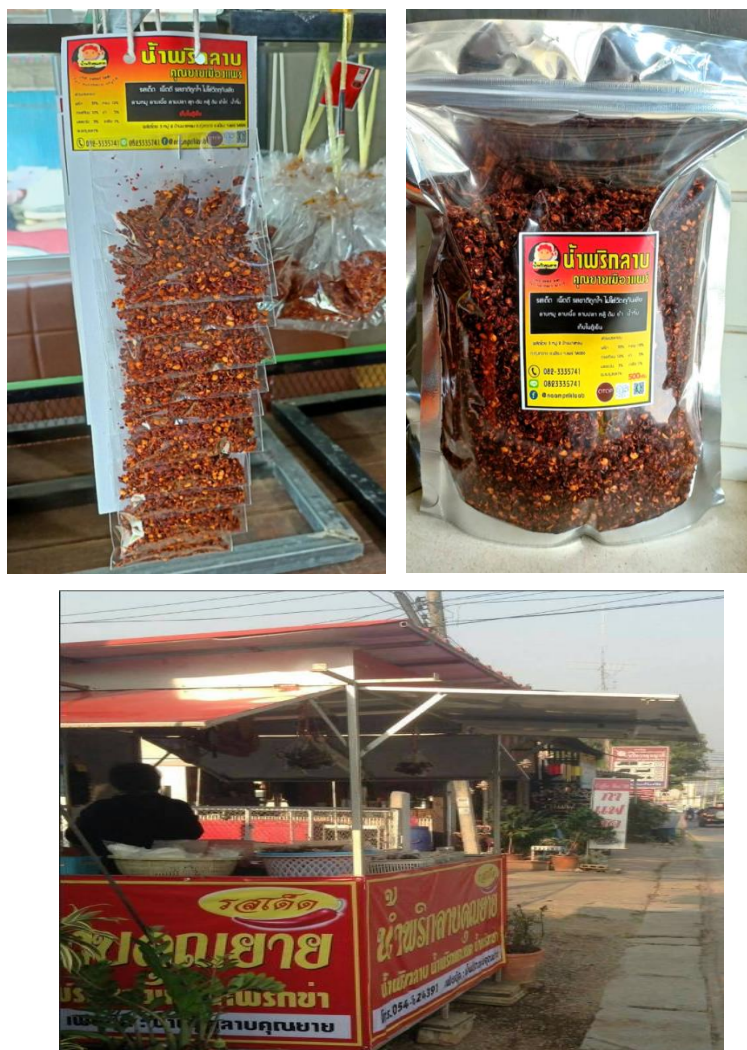
ทำเลที่ตั้งสถานประกอบการ น้ำพริกลาบคุณยายเมืองแพร่ ตั้งอยู่เลขที่ ๓ หมู่ที่ ๒ บ้านนาแหลม ตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ ๕๔๐๐๐ โทรสอบถามได้ที่เบอร์ ๐๕๔-๖๒๔๓๙๑, ๐๘๒ - ๓๓๓๕๗๔๑

- ที่มาของวัตถุดิบ

วัตถุดิบส่วนใหญ่เป็นผลผลิตทางการเกษตรที่อยู่ในจังหวัดแพร่และชุมชนส่วนหนึ่ง เพื่อที่ทางผู้ประกอบการจะรับซื้อนำมาเพื่อแปรรูปเป็นพริกลาบเหนื่อสูตรเมืองแพร่ น้ำพริกข่าสูตรเมืองแพร่

พริกแกง น้ำพริกน้ำย่อยสูตรเมืองแพร่ เป็นต้น ในช่วงนอกฤดูกาลวัตถุดิบมีราคาแพงขึ้น ทางผู้ประกอบการจำเป็นต้องรับซื้อวัตถุดิบจากที่อื่นในราคาที่แพงขึ้นกว่าเดิม

ผลิตภัณฑ์น้ำพริกลาบคุณยายเมืองแพร่^{๒๕}



ภาพที่ ๔.๑๑ ร้านค้าผลิตภัณฑ์สินค้าน้ำพริกลาบสูตรคุณยายตำบลทุ่งกวาว

^{๒๕} ผลิตภัณฑ์น้ำพริกลาบคุณยายเมืองแพร่ หมู่ ๒ บ้านนาแหลม ตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่

ทำไมต้องซื้อน้ำพริกลาบคุณภาพดีต้นมะขามเท่านั้น?^{๒๖}

นอกจากน้ำพริกลาบคุณภาพดี จะใช้วัตถุดิบที่ผ่านการควบคุมคุณภาพมาและการคัดสรร เป็นอย่างดี ผ่านกระบวนการผลิตที่ทันสมัยแล้ว สิ่งที่ทำให้เราแตกต่างจากสินค้าในท้องตลาดคือ

๑. น้ำพริกลาบคุณภาพดีได้รับมาตรฐานการผลิตทั้ง อย. และ GMP Codex มาเรียบร้อยแล้วซึ่ง สะท้อนให้เห็นถึงกระบวนการผลิตที่สะอาดและปลอดภัย

๒. น้ำพริกลาบคุณภาพดี ระบุวันที่/เดือน/ปีที่ผลิต บอกวันหมดอายุอย่างชัดเจนที่ตัวสินค้า

๓. น้ำพริกลาบคุณภาพดี บรรจุอยู่ในถุงพลาสติกเพิ่มความมั่นใจในความสะอาด และการ รักษาคุณภาพของอาหาร

๔. ซองชั้นในของน้ำพริกลาบคุณภาพดี เป็นการบรรจุแบบสุญญากาศอย่างดีป้องกันการ ซึมผ่านของอากาศ จึงทำให้ยืดอายุของผลิตภัณฑ์น้ำพริกลาบซึ่งสามารถเก็บได้นานถึง ๑๒ เดือนโดย ปราศจากกลิ่นหืนและเชื้อราจำพวก Alpha Toxin

๒. ลักษณะการออกแบบ คุณภาพผลิตภัณฑ์ และช่องทางการตลาด

๒.๒ การออกแบบผลิตภัณฑ์ น้ำพริกลาบ

ผลิตภัณฑ์น้ำพริกลาบ แต่ก่อนไม่มีการออกแบบบรรจุภัณฑ์มีเพียงแต่ถุงพลาสติก เนื่องจากแต่ก่อนบรรจุภัณฑ์แบบสำเร็จที่มีขายแล้วอย่างปัจจุบันไม่มีขายตามท้องตลาด หลายแบบ หลายขนาดให้เลือก จะมีแต่ใช้ถุงแกงที่ใช้บรรจุผลิตภัณฑ์เท่านั้น แต่ในปัจจุบันยุคสมัยมีการ เปลี่ยนแปลงและพัฒนา เทคโนโลยีที่ทันสมัยเข้ามาสู่สังคม ชุมชน และท้องถิ่น น้ำพริกลาบสูตรคุณภาพดี เมืองแพร่ เลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่มีขายตามท้องตลาดทั่วไป มีหลากหลายขนาดและรูปแบบให้เลือก เป็นภาชนะที่สะอาดมิดชิด โดยคุณภาพดี ผู้ประกอบการน้ำพริกลาบสูตรคุณภาพดีเมืองแพร่เลือก นำมาใช้บรรจุภัณฑ์ขนาดเล็กและกลาง จากนั้นจึงนำฉลากที่ออกแบบไว้ ติดลงโดยมีชื่อสินค้าติดลง โดยมีชื่อสินค้า ตราสัญลักษณ์ วันที่ผลิต วันหมดอายุ เบอร์โทร ฯลฯ เป็นต้น ให้ถูกต้องและครบถ้วน ของผลิตภัณฑ์

^{๒๖} ข้อมูลจากผู้ประกอบการ น้ำพริกลาบคุณภาพดี บ้านนาแหลม ต.ทุ่งกวาว อ.เมืองแพร่ จ.แพร่



ภาพที่ ๔.๑๒ ผลิตรถยนต์ในยุคสมัยปัจจุบัน น้ำพริกลาบสูตรคุณยาย

๒.๒ ด้านการผลิต^{๒๗}

จะเริ่มการผลิตเมื่อมีใบสั่งสินค้าเข้ามา และทำขายไว้หน้าร้าน พ่อค้าแม่ค้ามารับไปขายตามตลาดร้านขายของชำในหมู่บ้าน ชุมชน และร้านอาหารที่ประกอบกิจการอาหาร เป็นต้น ในการเริ่มต้นการผลิตจะเริ่มตั้งแต่ช่วงเย็นจนถึงช่วงค่ำ ระยะเวลาจะใช้เวลาประมาณ ๑ - ๒ วันต่อครั้ง ตามใบสั่งในการผลิต มีการอาศัยข้อมูลจากแหล่งต่าง ๆ เช่น การศึกษาดูงานตามแหล่งแสดงสินค้าในที่ต่าง ๆ จากนั้นจะนำผลิตภัณฑ์ที่มีการแปรรูปนำมาใช้กับผลิตภัณฑ์สินค้าของตน เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ที่แปรรูปและเลือกส่วนใหญ่นั้นต้องเป็นวัตถุดิบที่อยู่ในท้องถิ่น หาได้ง่าย สามารถนำมาแปรรูปและรับประทานได้จริง

น้ำพริกลาบเหนือจะมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่แตกต่างจากลาบอีสาน คือลาบเหนือจะมีการใช้พริกลาบซึ่งมีการใส่มะแขว่นลงไป ทำให้รสชาติจัดจ้านและมีกลิ่นหอมโดยจุดเด่นของมะแขว่น คือจะมีกลิ่นที่หอมฉุนเป็นเสน่ห์ของท้องถิ่นซึ่งน่าทานมาก ๆ และยังมีคามเผ็ดขาลึกน้อยอีกด้วย ซึ่งส่วนผสมหลักจะมีพริกแห้ง กระเทียม มะแขว่น ดีปลี เกลือ กะปิ ข่า และ หอมแดง สูตรนี้ไม่ใส่ผงชูรส และวัตถุดิบเสียใด ๆ ทั้งสิ้น เน้นๆการใช้มะแขว่นแห้งแท้ 100 เปอร์เซ็นต์

^{๒๗} ข้อมูลจากผู้ประกอบการ น้ำพริกลาบคุณยาย บ้านนาแหลม ต.ทุ่งกวาว อ.เมืองแพร่ จ.แพร่

๒.๓ ด้านคุณภาพผลิตภัณฑ์^{๒๘}



ภาพที่ ๔.๑๓ พริกถั่วสูตรเด็ดคุณยาย

เนื่องจากการแปรรูปผลิตภัณฑ์ได้มากมาย เช่น น้ำพริกถั่ว น้ำพริกข่า น้ำย้อย น้ำพริกแกง เป็นต้น การประเมินคุณภาพเป็นการควบคุมการผลิตและคุณภาพในทุกขั้นตอนของการผลิตการแปรรูปจะช่วยกันดูแล ไปพร้อม ๆ กัน กับการประเมินคุณภาพก็เช่นกัน ผู้ประกอบการจะช่วยกันวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ โดยแบ่งไปตามหมวดของสินค้าผลิตภัณฑ์นั้น ๆ

๒.๔ ด้านช่องทางการตลาด^{๒๙}

ด้านการจำหน่ายผลิตภัณฑ์น้ำพริกถั่วสูตรคุณยายเมืองแพร่ หมู่ ๒ บ้านนาแหลม ตำบลทุ่งกวาว ช่วงเวลาที่สินค้าสามารถจำหน่ายได้มากเป็นช่วงเทศกาลต่าง ๆ ทางผู้ประกอบการต้องผลิตสินค้าวางจำหน่ายเป็นจำนวนมาก ในส่วนที่นอกเหนือจากเทศกาลจะส่งไปขายให้กับร้านค้าต่าง ๆ ตลาดสดชมพูนมิ่ง ตลาดสดบ้านทุ่ง ร้านขายของชำและห้างร้านตลาดทั่วไปในจังหวัดแพร่ และต่างจังหวัดพื้นที่ใกล้เคียง หรือช่องทางการตลาดแบบออนไลน์อีกด้วย

^{๒๘} ข้อมูลจากผู้ประกอบการ น้ำพริกถั่วคุณยาย บ้านนาแหลม ต.ทุ่งกวาว อ.เมืองแพร่ จ.แพร่

^{๒๙} ข้อมูลจากผู้ประกอบการ น้ำพริกถั่วคุณยาย บ้านนาแหลม ต.ทุ่งกวาว อ.เมืองแพร่ จ.แพร่



ภาพที่ ๔.๑๔ ผลิตภัณฑ์สินค้าน้ำพริกข่า น้ำพริกข่า น้ำย่อย สูตรคุณยายเมืองแพร่

๒.๕ ด้านการตลาดและการกำหนดราคาสินค้า^{๓๐}

ปัจจุบันสินค้ามีราคาตั้งแต่ ๕๕ บาทขึ้นไป ตามขนาดและราคาต้นทุนของสินค้า ซึ่งการกำหนดราคานั้นจะเทียบกับราคาขายของคู่แข่ง เช่น การประเมินราคาจากคู่แข่ง คำนวนราคาจากวัตถุดิบ และราคาของแบบบรรจุผลิตภัณฑ์สินค้า เป็นต้น



ภาพที่ ๔.๑๕ ราคาผลิตภัณฑ์สินค้าน้ำพริกข่า

^{๓๐} ข้อมูลจากผู้ประกอบการ น้ำพริกข่าคุณยาย บ้านนาแหลม ต.ทุ่งกวาว อ.เมืองแพร่ จ.แพร่

๓. ขั้นตอนการผลิตน้ำพริกปลา^{๓๑}

๓.๑ วัตถุดิบ และอุปกรณ์ในการผลิตมีดังนี้

๑. พริกชี้หูแห้ง คั่วป่น
๒. เครื่องเทศใช้ทำลาบ
๓. หอมแดงเจียว
๔. กระเทียม
๕. ตะไคร้ซอย
๖. ข่าซอย
๗. กะปิ
๘. เกลือเสริมไอโอดีน
๙. มะแขว่นคั่วป่น
๑๐. รากผักชีซอย

๓.๒ ขั้นตอนในการผลิต

๑. นำพริกมาคัดเอาสิ่งแปลกปลอมออกแล้วนำไปตากแดดให้แห้งเพื่อไล่ความชื้น
๒. นำพริกที่ตากแห้งแล้วมาคั่วให้สุกพอรอบ แล้วนำมาโม่ให้ละเอียด
๓. นำเครื่องเทศมาคัดแล้วทำความสะอาดโดยการเอาลมเป่า ต่อนั้นนำมาคั่วให้สุก
๔. นำเครื่องเทศที่คั่วสุกแล้วมาโม่ให้ละเอียด
๕. นำพริกและเครื่องเทศที่โม่แล้วมาผสมคลุกเคล้าให้เข้ากัน
๖. จะได้พริกปลาที่ผสมแล้วตามความต้องการ
๗. นำพริกปลาที่ผสมเรียบร้อยแล้วไปบรรจุในซอง หรือขวดตามต้องการ

^{๓๑} ข้อมูลจากผู้ประกอบการ น้ำพริกปลาคุณยาย บ้านนาแหลม ต.ทุ่งกวาว อ.เมืองแพร่ จ.แพร่

๔. ขั้นตอนการผลิตน้ำพริกข่า^{๓๒}

๔.๑ วัตถุดิบและอุปกรณ์ในการผลิตมีดังนี้



ภาพที่ ๔.๑๖ น้ำพริกข่า

น้ำพริกข่า เป็นเมนูน้ำพริกของภาคเหนือ มีข่าและพริกแห้งเป็นส่วนผสมหลักในสูตรนี้ได้ใส่มะแขว่นเพิ่มความเผ็ดซ่าให้กับน้ำพริก โดยที่ตำทุกอย่างรวมกันแล้วนำไปคั่วจนหอม กินกับผักต้ม และหุหมูต้ม การผลิตมีวัตถุดิบและอุปกรณ์ในการผลิต ดังนี้

^{๓๒} ข้อมูลจากผู้ประกอบการ น้ำพริกลาบคุณยาย บ้านนาแหลม ต.ทุ่งกวาว อ.เมืองแพร่ จ.แพร่

- ขั้นตอนการผลิตน้ำพริกข่า

๑. พริกแห้งเม็ดใหญ่ ย่างไฟพอกรอบ
๒. ข่าแก่หั่นชิ้นยาวขนาด ๑ นิ้ว
๓. กระเทียมไทย
๔. ตะไคร้ซอย
๕. มะแขว่น
๖. เกลือสมุทร

๔.๒ ขั้นตอนในการผลิต

๑. โขลกพริกแห้งพอแหลก ใส่ข่าทั้งชิ้นโขลกรวมกันพอหยาบ ใส่กระเทียม ตะไคร้ และมะแขว่น โขลกต่อจนละเอียดเข้ากัน
๒. ตักน้ำพริกที่โขลกใส่กระทะ คั่วด้วยไฟอ่อนจนแห้ง ปรงรสด้วยเกลือ ชิมรสให้ออกเผ็ดและเค็ม คั่วจนแห้งดี ปิดไฟ
๓. จะได้พริกข่าที่ผสมแล้วตามความต้องการ นำพริกข่าที่ผสมเรียบร้อยแล้วไปบรรจุในซอง หรือขวดตามต้องการ
๔. ตักใส่ถ้วย เสิร์ฟกับผักต้มหรือผักนึ่ง และเครื่องกินแนม



ภาพที่ ๔.๑๗ น้ำพริกข่า กับ จิ้นนึ่ง

๕. ขั้นตอนการผลิตน้ำย้อย^{๓๓}

๕.๑ วัตถุดิบ และอุปกรณ์ในการผลิตมีดังนี้



ภาพที่ ๕.๑๘ ผลิตภัณฑ์น้ำพริกน้ำย้อย

- ส่วนผสมน้ำพริกน้ำย้อย

- | | |
|--------------------------|---------------------------|
| ๑. หอมแดง ๒๐๐ กรัม | ๒. กระเทียม ๑๕๐ กรัม |
| ๓. แคบหมู ๑๐๐ กรัม | ๔. กุ้งแห้งขาวฝอย ๕๐ กรัม |
| ๕. พริกป่น ๒๑/๒ ซ้อนโต๊ะ | ๖. น้ำตาลทราย |
| ๗. เกลือ | ๘. ผงปรุงรส |
| ๙. น้ำมันสำหรับทอด | |

^{๓๓} ข้อมูลจากผู้ประกอบการ น้ำพริกลาภคุณยาย บ้านนาแหลม ต.ทุ่งกวาว อ.เมืองแพร่ จ.แพร่

วิธีทำน้ำพริกน้ำย่อย

๑. นำหอมแดงล้างทำความสะอาดให้ดี หั่นซอยให้มีขนาดหนาบางเท่าๆ กัน จากนั้นนำกระเทียมมาซอยหรือโขลก พักไว้
๒. นำกระเทียมมาเจียวบนกระทะให้เหลืองกรอบ เจียวตั้งแต่ตอนน้ำมันยังไม่ร้อน ใส่เกลือลงไป หมั่นคนไปเรื่อย ๆ จนเหลืองสวย พักสะเด็ดน้ำมันไว้
๓. นำหอมแดงมาเจียวด้วยน้ำมันเดิม เดิมเกลือเล็กน้อย ใช้ไฟกลางค่อนอ่อน จนหอมเริ่มเปลี่ยนสี นำไปสะเด็ดน้ำมัน พักไว้
๔. นำแคบหมูมาทอดให้กรอบ จากนั้นนำมาหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ พอดีคำ พักไว้
๕. ใช้น้ำมันเดิมทอดกุ้งแห้งฝอยขาว ใช้เวลาทอดไม่นาน
๖. ทำน้ำพริกโดยการใส่กระเทียม หอมเจียว กุ้งทอด แคบหมูลงไปในกระทะ
๗. ตามด้วยพริกป่นตามชอบ ผงปรุงรส เกลือป่น น้ำตาลทราย
๘. จากนั้นเปิดเตาแก๊ส ผัดคลุกเคล้าให้ส่วนผสมทุกอย่างเข้ากัน จนออกกลิ่นหอม
๙. จะได้น้ำย่อยที่ผสมแล้วตามความต้องการ นำน้ำย่อยผสมเรียบร้อยแล้วไปบรรจุในซองหรือขวดตามต้องการ



๓๔ร้านลาบลุงตุ๋ยนาแหลม น้ำพริกลาบลุงตุ๋ยบ้านนาแหลม หมู่ที่ ๒ ตำบลทุ่งกวาว
อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ ๕๔๐๐๐ โทร. ๐๕๐๐๙๔๑๑๔ , ๐๘๙๐๓๘๘๕๖๑



ภาพที่ ๔.๑๙ พริกลาบลุงตุ๋ย..รสเด็ด..เผ็ดอร่อย

๓๔ น้ำพริกลาบลุงตุ๋ยบ้านนาแหลมหมู่ ๒ ตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่

ข้อมูลพื้นฐานผลิตภัณฑ์^{๓๕}

ความเป็นมาของน้ำพริกลาบทุ่งกวาว เมืองแพร่

น้ำพริกลาบลุงต๋วยบ้านนาแหลมแห่งตำบลทุ่งกวาว

อาหารเหนียวเป็นอาหารที่น่าสนใจไม่น้อยหน้าอีกภาคหนึ่ง ด้วยเมนูค่อนข้างหลากหลาย ไม่ว่าจะเป็นน้ำพริก แกง หรือยำ ประเภทของอาหารก็จะคล้ายกับภาคอื่นของไทย แต่อาหารเหนียวจะมีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์อย่างเด่นชัด เพราะว่าผักบางชนิดหาได้ง่ายเฉพาะในภาคเหนือเท่านั้น ภูมิภาคภาคเหนือเต็มไปด้วยภูเขาจึงมีผักสมุนไพรจากป่าเยอะแยะมากมาย จึงทำให้ได้พริกแกงที่มีสมุนไพรหลากหลายนานาชนิด ๆ

เมื่อพูดถึงพื้นที่จังหวัดแพร่ซึ่งรายล้อมไปด้วยภูเขา เต็มไปด้วยไร่นาทั้งพื้นที่สูงและพื้นที่ราบลุ่ม คนต่างถิ่นมักนึกถึงแหล่งท่องเที่ยวธรรมชาติทิวเขา แหล่งท่องเที่ยวมีอากาศเย็นสบายและมีฝนตกประปราย ผสมผสานกับอิทธิพลจากวัฒนธรรมล้านนา และไทยอีสาน อาหารที่เป็นเอกลักษณ์คือเมนูน้ำพริกที่กลิ่นหอมยั่วยวนใจ ด้วยเครื่องจิ้มอาหารแล้วทานคู่ข้าวเหนียวใหม่ๆ ร้อนๆ อาหารเหนียวและอีสาน จึงคล้ายคลึงกันมากพอประมาณ แต่รสชาติอาหารเหนียวไม่ได้เผ็ดแซ่บจนน้ำตาไหลในแบบฉบับอาหารอีสาน ที่เผ็ดร้อนแซ่บสันและรสชาติเค็มนำหน้าเป็นเอกลักษณ์ด้วยกลิ่นน้ำปลาร้าและน้ำปลาปรุงรส กินกับข้าวเหนียวหนึ่งหรือข้าวเจ้าหอม ๆ ที่หุงสุกใหม่ ๆ

รสชาติความจัดจ้านจึงมาจากผักและสมุนไพร ใช้ทานคู่กับเนื้อแบบต่าง ๆ ตั้งแต่เมื่อน้ำพริกลาบนี้ ได้ถูกค้นคิดและทำขึ้นเพื่อใช้ประกอบอาหารเฉพาะในครัวเรือน ซึ่งน้ำพริกลาบสามารถนำมาเป็นส่วนผสมเพื่อประกอบอาหารพื้นเมืองของจังหวัดแพร่ ได้หลายอย่าง เช่น ลาบหมู ลาบเนื้อ ยำไก่ ยำเห็ด ยำกบ ยำงู ยำหุหมู ยำหางวัว ยำปลาต่าง ๆ เป็นต้น



^{๓๕} ข้อมูลผู้ประกอบการร้านลาบลุงต๋วย พริกลาบลุงต๋วย บ้านนาแหลม ต.ทุ่งกวาว อ.เมือง จ.แพร่

วัตถุดิบที่ใช้จะหาได้ในสวนครัว จึงทำให้ประหยัด แถมลดค่าใช้จ่ายในครัวเรือนและปัจจุบันครอบครัวจะเป็นครอบครัวเล็ก ๆ และประชาชนส่วนใหญ่ต้องไปประกอบอาชีพนอกบ้าน การทำน้ำพริกลาบ หรือพริกแกง อาจทำให้เสียเวลา เพื่อความสะดวกในการซื้อน้ำพริกลาบมาปรุงอาหารทำให้ประหยัดเวลา ปรุงอาหารได้เร็วทันใจ ซึ่งดีกว่าการทำน้ำพริกเอง บางวันก็มักจะมีเพื่อนบ้านที่มาขอแบ่งปันน้ำพริกลาบเอาไปประกอบอาหารอีกด้วย มีทั้งคำชื่นชมรสชาติอร่อยถูกปากถูกใจ และขอซื้อไว้ใช้ปรุงอาหารเองที่บ้าน หรือบางทีก็นำส่งให้ญาติที่อยู่ต่างจังหวัด เพราะมีการสั่งซื้อเรื่อย ๆ มาจนถึงปัจจุบัน จึงได้ประกอบอาชีพทำน้ำพริกลาบขายจนถึงปัจจุบัน ซึ่งเป็นที่นิยมของลูกค้าพร้อมกับการขายส่งในตลาดสดของตำบล และพื้นที่ใกล้เคียง โดยมีแม่ค้ารับไปขายในต่างจังหวัดหรือตามที่ลูกค้าสั่งอย่างต่อเนื่องมาจนถึงปัจจุบัน น้ำพริกลาบเมืองแพร่สูตรของร้านลาบลุงตุ้ย^{๓๖}



นอกจากจะทำน้ำพริกลาบสูตรเด็ดแบบเหนือแล้วทางร้านพริกลาบลุงตุ้ย ยังเปิดขายอาหารที่คนเหนือนิยมชอบรับประทาน ได้แก่ แกงอ่อม ลาบขม แล้วก็หลู้ ซึ่งรายการอาหารที่ได้กล่าวไปแล้วข้างต้นนั้น ลุงตุ้ยและภรรยาได้เปิดบริการให้ลูกค้าได้มานั่งกินที่ร้านหน้าบ้าน หรือซื้อกลับบ้าน เพื่อให้

^{๓๖} ผู้ให้สัมภาษณ์ เจ้าของกิจการร้านลาบลุงตุ้ย บ้านนาแหลม ต.ทุ่งกวาว อ.เมืองแพร่ จ.แพร่

ได้ลิ้มลองรสชาติของอาหารเหนือแบบรสชาติที่จัดจ้าน ดุเด็ด เผ็ดร้อน ตามแบบฉบับของร้านลุงตุ้ย
แห่งบ้านนาแหลม ตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ แห่งนี้



น้ำพริกถาบ ลุงตุ้ย..สูตรเหนือแท้ ๆ ราคา กิโลละ ๓๐๐ บาท



น้ำพริกแกงอ่อม ลุงตุ้ย นาแหลม ราคา กิโลละ ๒๘๐ บาท

สถานที่ตั้ง

ร้านลาบลุงต๋อย น้ำพริกลาบลุงต๋อย บ้านนาแหลม หมู่ ๒ ตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่
จังหวัดแพร่ ๕๔๐๐๐ โทร. ๐๕๐-๐๙๑๔๔๑ , ๐๘๙-๐๓๘๘๕๖๑



จุดเด่นของพริกลาบลุงต๋อย^{๓๗} ก็คือ กลิ่นหอมของเครื่องเทศที่โดดเด่น เป็นเอกลักษณ์เฉพาะ นอกจากกลิ่นจะหอมแล้ว ก็ยังมีรสชาติ กลมกล่อม เผ็ดร้อนอีกด้วย เอาละฮอยารอเข้าไปเตรียมวัตถุดิบ ส่วนผสมต่าง ๆ ของพริกลาบลุงต๋อย



^{๓๗} ข้อมูลผู้ประกอบการ ร้านลาบลุงต๋อย บ้านนาแหลม ต.ทุ่งกวาว อ.เมืองแพร่ จ.แพร่

การเตรียมส่วนผสมผลิตภัณฑ์น้ำพริก

๑. ตั้งกระทะด้วยไฟอ่อน ใส่พริกแห้งลงไปคั่วให้เกรียม และมีกลิ่นหอม (ตอนคั่วพริกแห้งให้ใส่เกลือลงไปด้วยสักหนึ่งหยิบมือ เพราะจะช่วยให้เวลาคั่วจะได้ไม่ส่งกลิ่นฉุน) แล้วนำพริกไปผึ่งให้หายร้อน จากนั้นนำข่าลงไปคั่วให้แห้ง พักทิ้งไว้ นำมะแขว่นและเมล็ดผักชีคั่วด้วยกัน พอมีกลิ่นหอม พักทิ้งไว้ แล้วนำกระเทียมลงไปคั่วให้สุก

๒. ปั่น หรือ โขลกวัตถุดิบที่คั่วสุกแล้วประกอบด้วย มะแขว่น เมล็ดผักชีแห้ง ข่า กระเทียม และหอมแดง จนละเอียด แล้วนำมาผสมคลุกเคล้าให้เข้ากัน

แกงอ่อม อาหารเหนือ นิยมใช้เนื้อน่องลาย - เนื้อสามชั้น เป็นส่วนผสมหลัก บ้างใช้แต่เครื่องในเรียก แกงอ่อมเนื้อ มีวิธีการแกงเช่นเดียวกับแกงเนื้อสัตว์อื่น ๆ แกงอ่อม ถือเป็นอาหารขึ้นชื่ออย่างหนึ่งของชาวล้านนา นิยมใช้เลี้ยงแขกในเทศกาลงานเลี้ยงต่าง ๆ

มีส่วนผสมหลักดังนี้

๑.เกลือเม็ด ๒.หอมแดง ๓.รากผักชี ๔.ข่าแก่ ๕.กระเทียมหัวใหญ่

๖.พริกแห้ง (เม็ดกลาง) ๗.พริกแห้ง (เม็ดใหญ่) ๘.กระป๋องอย่างดี

๙.มะแขว่น(ตากแห้งแล้ว) ๑๑.เม็ดผักชี ๑๒.ตะไคร้

เตรียมผักโรย ๑.ผักชีใบเลื่อย ๒.ใบมะกรูด ๓.ต้นหอม ๔.ผักชี

วิธีทำ

๑. นำพริกแห้งแช่น้ำไว้ จะได้โขลกได้ง่าย จากนั้นนำเครื่องปรุงได้แก่ เกลือ, ข่า, รากผักชี, กระเทียม, ตะไคร้, พริกแห้ง, มะแขว่น และเม็ดผักชี นำมาโขลกรวมกัน ใส่กะปิ และหอมแดง โขลกรวมกันอีกครั้ง เป็นอันเสร็จพริกแกงอ่อม

๒. เตรียมผักโรย และหั่นเนื้อน่องลาย - เนื้อสามชั้น หนาประมาณ ๑ ซม.

๓. ผัดพริกแกงอ่อมผัดกับน้ำมันให้หอม (ใช้ไฟอ่อน) ผัดให้แห้งจากนั้นใส่เนื้อที่เตรียมมาลงในกระทะ และผัดให้เข้ากัน ทอยใส่ น้ำขณะผัด จากนั้นปิดฝา ต้มใช้ไฟอ่อน ๑/๒ ชั่วโมง และใส่เลือดสดที่เตรียมมา แล้วตุ๋นต่ออีก ๓๐ นาที หรือสังเกตดูจนกว่าเนื้อจะเปื่อยนุ่ม

๔. ใส่ผักโรยที่เตรียมมาลงไป ผัดให้เข้ากันอีกครั้ง ปรุงรสตามชอบ

๔.๓ ผลการวิเคราะห์การพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนแบบมีส่วนร่วม ตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ เพื่อเป็นแนวทางส่งเสริมให้ชุมชนนำไปใช้ประโยชน์และเพิ่มมูลค่าสินค้าชุมชน

ผลจากการศึกษา โดยผู้ให้ข้อมูลสำคัญในกระบวนการการออกแบบผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนแบบมีส่วนร่วมของตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ ที่ได้ให้ข้อมูลเป็นรายละเอียด ดังนี้

ประเด็นปัญหาและอุปสรรคการทำน้ำพริกลาบเหนือสูตรเมืองแพร่ รวมทั้งข้อมูลการมีส่วนร่วมในการสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐหรือหน่วยงานอื่น ๆ การออกแบบผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนแบบมีส่วนร่วมมีความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น และแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกลาบในอนาคต ด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์ ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ช่องทางด้านการตลาดและการส่งเสริมการผลิตเพื่อจัดจำหน่ายขายทั้งปลีก ขายส่ง และปัจจุบันมีการตลาดขายสินค้าแบบออนไลน์ โดยการส่งสินค้าทางอินเทอร์เน็ต

ข้อสรุปปัญหาวิถีชีวิตแบบดั้งเดิมถูกกลืนกลายด้วยวิถีใหม่ทำให้การคงอยู่ของมรดกภูมิปัญญาอันเป็นอัตลักษณ์ร่วมทางสังคมและวัฒนธรรมลดน้อยลง^{๓๘} ความเจริญก้าวหน้าของวัตถุนิยม^{๓๙} การเปลี่ยนแปลงไปทางสังคม เพราะว่าคนรุ่นใหม่เปิดรับเอาวัฒนธรรมต่างชาติ การลอกเลียนแบบทางวัฒนธรรมเข้ามาใช้ในวิถีชีวิตหลากหลายรูปแบบ^{๔๐} เหตุปัจจัยด้านสภาพแวดล้อมทางภูมิศาสตร์แตกต่างกันวิถีชีวิตแบบเดิมถูกกลืนกลายด้วยวิถีใหม่ทรัพยากรที่มีในชุมชนท้องถิ่นมาใช้

^{๓๘} ผู้ให้สัมภาษณ์ คนที่ ๑ ปัญหาการผลิตการออกแบบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนแบบมีส่วนร่วมตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ เพื่อเป็นแนวทางส่งเสริมให้ชุมชนนำไปใช้ประโยชน์และเพิ่มมูลค่าสินค้าชุมชน

^{๓๙} ผู้ให้สัมภาษณ์ คนที่ ๒ ปัญหาการผลิตการออกแบบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนแบบมีส่วนร่วมตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ เพื่อเป็นแนวทางส่งเสริมให้ชุมชนนำไปใช้ประโยชน์และเพิ่มมูลค่าสินค้าชุมชน

^{๔๐} ผู้ให้สัมภาษณ์ คนที่ ๓ ปัญหาการผลิตการออกแบบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนแบบมีส่วนร่วมตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ เพื่อเป็นแนวทางส่งเสริมให้ชุมชนนำไปใช้ประโยชน์และเพิ่มมูลค่าสินค้าชุมชน

ในรูปแบบใหม่^{๔๑} ตัวบุคคลภูมิปัญญาท้องถิ่นไม่ยินยอมให้ข้อมูลหรือไม่ยินดีที่จะถ่ายทอดองค์ความรู้ต่าง ๆ ให้กับบุคคลอื่นที่ไม่ใช่เครือญาติบุตรหลานของตน^{๔๒} ผู้ให้ข้อมูลด้านวิทยุรุ่นนั้น ไม่มีส่วนในการรับผิดชอบทำให้ไม่น่าสนใจวัฒนธรรมของตน ไม่ให้ความสนใจที่จะเรียนรู้^{๔๓}



^{๔๑} ผู้ให้สัมภาษณ์ คนที่ ๔ ปัญหาการผลิตการออกแบบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนแบบมีส่วนร่วมตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ เพื่อเป็นแนวทางส่งเสริมให้ชุมชนนำไปใช้ประโยชน์และเพิ่มมูลค่าสินค้าชุมชน

^{๔๒} ผู้ให้สัมภาษณ์ คนที่ ๕ ปัญหาการผลิตการออกแบบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนแบบมีส่วนร่วมตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ เพื่อเป็นแนวทางส่งเสริมให้ชุมชนนำไปใช้ประโยชน์และเพิ่มมูลค่าสินค้าชุมชน

^{๔๓} ผู้ให้สัมภาษณ์ คนที่ ๖ ปัญหาการผลิตการออกแบบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนแบบมีส่วนร่วมตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ เพื่อเป็นแนวทางส่งเสริมให้ชุมชนนำไปใช้ประโยชน์และเพิ่มมูลค่าสินค้าชุมชน

ข้อสังเกตพบว่าคนในชุมชนพื้นที่ที่มีความเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม การเปิดรับเอาวัฒนธรรมต่างชาติเข้ามาใช้ในสังคมชุมชนหลายรูปแบบ ซึ่งวิถีชีวิตในรูปแบบเดิมนั้นถูกกลืนหายไปทุกขณะ^{๔๔} ด้วยภูมิปัญญาและทักษะความสารถเฉพาะบุคคลที่ไม่สามารถลอกเลียนแบบได้^{๔๕} ประชาชนบางกลุ่มยังขาดการมีส่วนร่วม ขาดความร่วมมืออย่างจริงจัง เนื่องจากวิถีการดำรงชีวิตเป็นแบบสังคมเมืองที่ต้องดิ้นรนทำมาหากิน ทำให้ไม่มีเวลาในการให้ข้อมูล^{๔๖}



ปัญหาด้านการสูญเสียบุคคลสำคัญทางวัฒนธรรม ทั้งการสูญเสียความทรงจำ และการเสียชีวิตเป็นปัญหาสำคัญเพราะบุคคลเหล่านั้นไม่ได้มีการจดบันทึกความรู้หรือทักษะเฉพาะบุคคลที่บางครั้งก็ไม่สามารถลอกเลียนแบบได้^{๔๗} เพราะว่าการเปลี่ยนแปลงของโลกที่เกิดขึ้นอย่างรวดเร็ว

^{๔๔} ผู้ให้สัมภาษณ์ คนที่ ๗ ปัญหาการผลิตการออกแบบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนแบบมีส่วนร่วมตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ เพื่อเป็นแนวทางส่งเสริมให้ชุมชนนำไปใช้ประโยชน์และเพิ่มมูลค่าสินค้าชุมชน

^{๔๕} ผู้ให้สัมภาษณ์ คนที่ ๘ ปัญหาการผลิตการออกแบบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนแบบมีส่วนร่วมตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ เพื่อเป็นแนวทางส่งเสริมให้ชุมชนนำไปใช้ประโยชน์และเพิ่มมูลค่าสินค้าชุมชน

^{๔๖} ผู้ให้สัมภาษณ์ คนที่ ๙ ปัญหาการผลิตการออกแบบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนแบบมีส่วนร่วมตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ เพื่อเป็นแนวทางส่งเสริมให้ชุมชนนำไปใช้ประโยชน์และเพิ่มมูลค่าสินค้าชุมชน

^{๔๗} ผู้ให้สัมภาษณ์ คนที่ ๑๐ ปัญหาการผลิตการออกแบบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนแบบมีส่วนร่วมตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ เพื่อเป็นแนวทางส่งเสริมให้ชุมชนนำไปใช้ประโยชน์และเพิ่มมูลค่าสินค้าชุมชน

ขาดเครื่องมืออุปกรณ์ เครื่องมือที่ทันสมัยเพื่อช่วยในการจัดเก็บ อีกทั้งยังขาดเจ้าหน้าที่ให้คำแนะนำที่มีความรู้ความสามารถในการพัฒนาโปรแกรมด้านระบบสารสนเทศและการสื่อสาร ดัชนีการทำงาน ทำให้ไม่มีเวลาในการให้ข้อมูล^{๔๘} ปัญหาการสูญหายทางภูมิปัญญาและวัฒนธรรม อีกทั้งการสูญเสียความทรงจำ การเสียชีวิตเป็นปัญหาสำคัญเพราะบุคคลเหล่านั้นไม่ได้มีการจดบันทึกความรู้หรือทักษะเฉพาะบุคคลที่บางครั้งก็ไม่สามารถลอกเลียนแบบได้^{๔๙}



เมื่อความเปลี่ยนแปลงของโลกที่เกิดขึ้นอย่างรวดเร็ว ปัจจัยสำคัญในการขาดเครื่องมือ-อุปกรณ์ต่าง ๆ เครื่องมือที่ทันสมัยเพื่อช่วยในการจัดเก็บ อีกทั้งยังขาดเจ้าหน้าที่ให้คำแนะนำที่มีความรู้ความสามารถในการพัฒนาโปรแกรมด้านระบบสารสนเทศและการสื่อสาร^{๕๐} ค่าใช้จ่ายต้นทุน

^{๔๘} ผู้ให้สัมภาษณ์ คนที่ ๑๑ ปัญหาการผลิตการออกแบบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนแบบมีส่วนร่วมตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ เพื่อเป็นแนวทางส่งเสริมให้ชุมชนนำไปใช้ประโยชน์และเพิ่มมูลค่าสินค้าชุมชน

^{๔๙} ผู้ให้สัมภาษณ์ คนที่ ๑๒ ปัญหาการผลิตการออกแบบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนแบบมีส่วนร่วมตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ เพื่อเป็นแนวทางส่งเสริมให้ชุมชนนำไปใช้ประโยชน์และเพิ่มมูลค่าสินค้าชุมชน

^{๕๐} ผู้ให้สัมภาษณ์ คนที่ ๑๓ ปัญหาการผลิตการออกแบบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนแบบมีส่วนร่วมตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ เพื่อเป็นแนวทางส่งเสริมให้ชุมชนนำไปใช้ประโยชน์และเพิ่มมูลค่าสินค้าชุมชน

ในการผลิตสินค้าของชุมชน และราคากลไกตลาดมีสูงขึ้นในปัจจุบัน^{๕๑} ไม่สามารถตอบสนองต่อผู้ประกอบการในการนำไปใช้งานหรือสร้างความไม่พึงพอใจให้แก่ผู้ประกอบการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน^{๕๒} วิธีการดำเนินชีวิตแบบสังคมเมืองของประชาชน ทำให้ขาดการรวมกลุ่ม ขาดผู้นำและขาดการมีส่วนร่วมในชุมชน^{๕๓}



สรุปข้อมูลจากผู้ให้ข้อมูลได้ให้รายละเอียด ขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนแบบมีส่วนร่วมของตำบลทุ่งกวาว ซึ่งประชาชนทั่วไปไม่ให้ความสำคัญในการจดบันทึกความรู้ที่อยู่ภายในตัวบุคคลหรือความรู้ที่จับต้องไม่ได้ เพื่อใช้เป็นหลักฐานที่สามารถจับต้องได้และถ่ายทอดให้กันได้^{๕๔} การตระหนักถึงความสำคัญในการเก็บรวบรวมฐานข้อมูลทางวัฒนธรรมของท้องถิ่น โดยให้การจัดทำให้ความรู้ที่จับต้องไม่ได้ (Tacit Knowledge) กลายเป็นความรู้ที่จับต้องได้เห็นได้ชัดเจน (Explicit Knowledge) เนื่องจากปัจจุบันยังไม่มีหลักฐานบันทึกประวัติความเป็นมาของชุมชน ต้องอาศัยการบอกเล่า (Storytelling) จากผู้เฒ่าผู้แก่ที่นับวันยังมีน้อยลง ทำให้เสี่ยงกับการสูญหายทางภูมิปัญญาท้องถิ่น

^{๕๑} ผู้ให้สัมภาษณ์ คนที่ ๑๔ ปัญหาการผลิตการออกแบบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนแบบมีส่วนร่วมตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ เพื่อเป็นแนวทางส่งเสริมให้ชุมชนนำไปใช้ประโยชน์และเพิ่มมูลค่าสินค้าชุมชน

^{๕๒} ผู้ให้สัมภาษณ์ คนที่ ๑๕ ปัญหาการผลิตการออกแบบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนแบบมีส่วนร่วมตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ เพื่อเป็นแนวทางส่งเสริมให้ชุมชนนำไปใช้ประโยชน์และเพิ่มมูลค่าสินค้าชุมชน

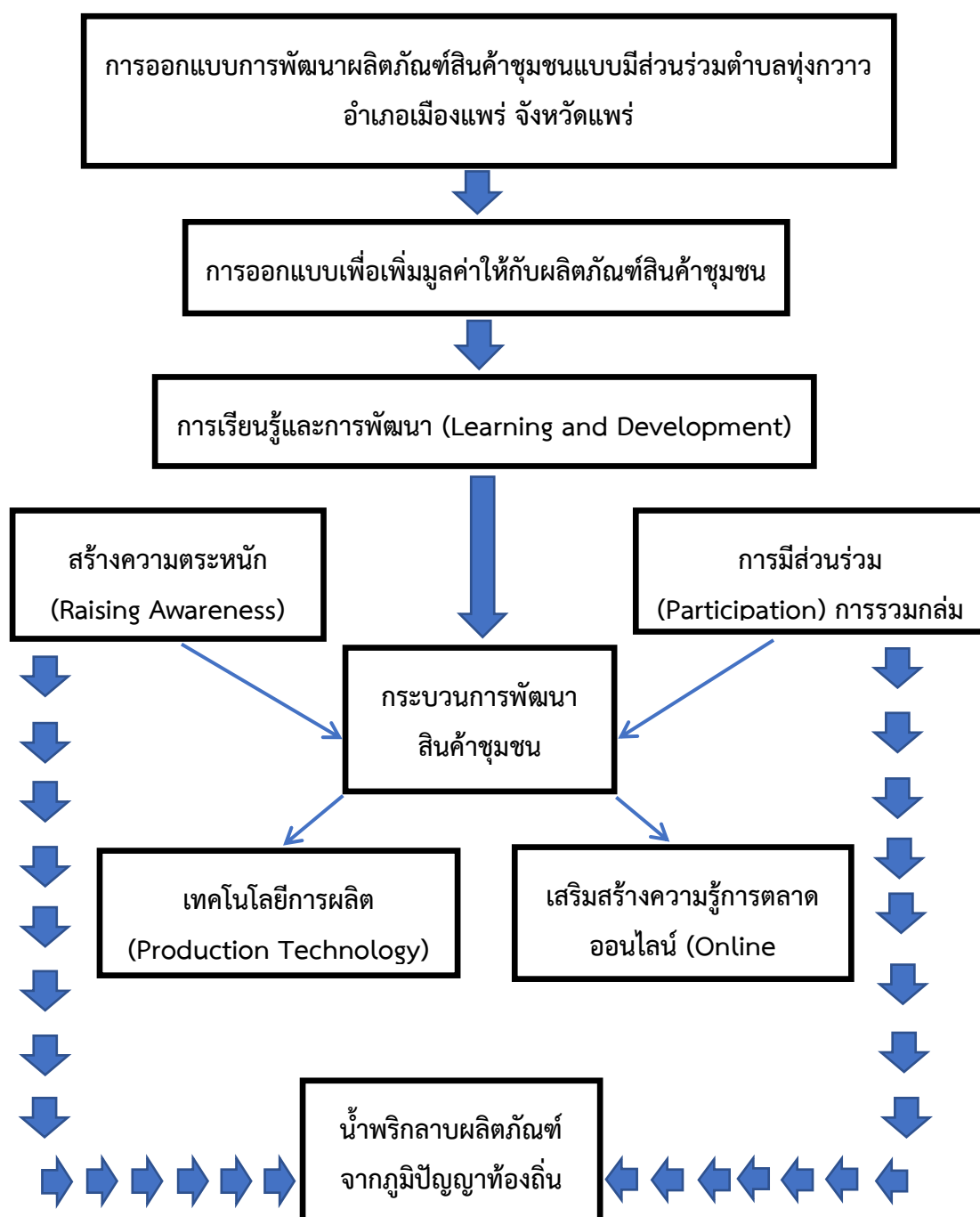
ภาพผลิตภัณฑ์สินค้าน้ำพริกกลาบเหนือ-น้ำพริกข่า ที่ได้รับการพัฒนาและการออกแบบขึ้นใหม่



๔.๔. องค์ความรู้ที่ได้รับจากการวิจัย

จากการศึกษา “การออกแบบการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนแบบมีส่วนร่วมตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่” แสดงให้เห็นว่า การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพทางการจัดการชุมชน ภายใต้ฐานภูมิปัญญาและวิถีชีวิตของชุมชน ความยั่งยืนที่เกิดจากการจัดการอย่างมีประสิทธิภาพของสมาชิกภายในชุมชนตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ นั้น

สรุปองค์ความรู้ที่ได้รับจากการวิจัย ดังนี้



๑. การเรียนรู้และการพัฒนา (Learning and Development) เป็นการส่งเสริมให้ชาวบ้านในชุมชนได้รับความรู้โดยการอบรม สัมมนาให้ได้รับความรู้จากหน่วยงานภาครัฐและเอกชนในพื้นที่ในด้านการพัฒนาเกี่ยวกับการออกแบบผลิตภัณฑ์ให้ทันสมัยอยู่ตลอดเวลา เป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์

๒. สร้างความตระหนัก (Raising Awareness) เป็นการส่งเสริมให้คนในพื้นที่ได้เกิดจิตสำนึกในเอกลักษณ์ รากเหง้าของภูมิปัญญาท้องถิ่น ชุมชนในด้านวัฒนธรรม ประเพณี วิธีการดำเนินชีวิต อาหารเศรษฐกิจ เพื่อนำมาประยุกต์กับการออกแบบผลิตภัณฑ์สินค้าจากชุมชน ใช้สร้างจุดเด่นเป็นจุดขายให้กับของชุมชน

๓. การมีส่วนร่วม (Participation) เป็นการเปิดโอกาสให้ผู้ผู้นำในท้องถิ่น หน่วยงานราชการ หน่วยงานเอกชน ประชาชนท้องถิ่น ผู้นำชุมชน เข้ามามีส่วนร่วมในการร่วมคิดร่วมดำเนินการร่วมติดตาม และร่วมประเมินผลในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนให้เกิดการพัฒนาตามยุคตามสมัย เพื่อให้เกิดความมั่นคงและยั่งยืนต่อไป

๔. เทคโนโลยีการผลิต (Production Technology) การนำเอาเทคโนโลยีมาพัฒนา รูปแบบผลิตภัณฑ์ให้เกิดความสวยงาม มีมาตรฐาน เพื่อให้เกิดแรงจูงใจ สดุดสายตาผู้บริโภค และเทคโนโลยีเพื่อการผลิต หมายถึง การนำความรู้ วิทยาการ และประสบการณ์ต่าง ๆ มาประยุกต์ใช้เพื่อช่วยในการผลิตสินค้าและบริการ รวมทั้งการคิดค้นหาวิธีการนำทรัพยากรมาใช้ในด้านใหม่ ๆ เพื่อให้ใช้ทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

๕. เสริมสร้างการตลาดออนไลน์ (Online Marketing) เป็นการส่งเสริมการตลาดที่ทันสมัยและสะดวกตอบสนองผู้บริโภค ในยุคปัจจุบันการทำธุรกิจแต่ละอย่างนั้นจำเป็นต้องมีกลยุทธ์หรือกิจกรรมที่ส่งเสริมการขาย เพื่อประชาสัมพันธ์และโฆษณาสินค้าหรือบริการให้ลูกค้าพึงพอใจมากที่สุด ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญที่ส่งผลให้ธุรกิจสามารถดำเนินต่อไปได้ โดยในปัจจุบันมีกลยุทธ์หรือการทำตลาดรูปแบบหนึ่งที่มีความนิยมเป็นอย่างมากก็คือ การทำการตลาดออนไลน์ (Online Marketing) ที่สำคัญเพื่อให้ลูกค้าตัดสินใจซื้อสินค้าหรือบริการนั้น ๆ มากขึ้น โดยการทำตลาดออนไลน์ที่รู้จักกันทั่วไป เช่น โฆษณาบน Google, Facebook, YouTube, TikTok หรือแม้แต่การทำบล็อก (Blog)

บทที่ ๕

สรุปผลการวิจัย อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

การศึกษาเรื่อง “การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนแบบมีส่วนร่วมตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่” โดยมีวัตถุประสงค์ของการวิจัย ดังนี้ ๑) เพื่อศึกษารูปแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนทุนทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นแบบมีส่วนร่วมตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ ๒) เพื่อศึกษาการออกแบบผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนแบบมีส่วนร่วมของตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ ๓) เพื่อศึกษาการพัฒนาสินค้าชุมชนแบบมีส่วนร่วมตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ เพื่อเป็นแนวทางส่งเสริมให้ชุมชนนำไปใช้ประโยชน์และเพิ่มมูลค่าสินค้าชุมชน ในการวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยสรุปผลการศึกษา ดังนี้

๕.๑ สรุปผลการศึกษา

๕.๑.๑ การศึกษารูปแบบผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนแบบมีส่วนร่วมของตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่

จากการศึกษารูปแบบผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน ในการผลิตน้ำพริกลาบเหนือ น้ำพริกข่า น้ำพริกน้ำย่อย สูตรบ้านนาแหลมแห่งตำบลทุ่งกวาว ซึ่งมีวิวัฒนาการในด้านการออกแบบการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนแบบมีส่วนร่วมของตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ ประการสำคัญคือความสามารถและทักษะของคนที่บ้านทุ่งกวาวที่สั่งสมประสบการณ์ ผ่านกระบวนการเลือกสรร การเรียนรู้ทดลองทำบ่อย ๆ ทำซ้ำ ๆ มีการผสมผสานปรุงแต่งรสชาติและถ่ายทอดสืบต่อกันมา เพื่อแก้ปัญหาและพัฒนาสินค้าที่เป็นวิถีชีวิตของคนที่นี่ทุ่งกวาวให้สมดุลกับสภาพแวดล้อมของแหล่งวัตถุดิบในการผลิตและความเหมาะสมกับช่วงแห่งยุคสมัย ผนวกด้วยภูมิปัญญาที่ได้เกิดจากการสะสมการเรียนรู้มาเป็นระยะเวลายาวมีลักษณะที่เชื่อมโยงกันหลายมิติ

สรุปปัญหาและอุปสรรคในการผลิตน้ำพริกลาบเหนือ น้ำพริกข่า

ปัญหาและอุปสรรคการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกลาบเหนือ เช่น การรักษาคุณภาพน้ำพริกลาบเหนือให้มีอายุของสินค้าที่ยาวนานขึ้น มีข้อสังเกตสาเหตุเนื่องมาจากการทำบรรจุภัณฑ์ที่ยังไม่ทันสมัยเท่าที่ควร จึงยังไม่ตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภคบางคนบางกลุ่ม ดังจะเห็นได้จากการผลิตที่เก็บไว้ได้ไม่นานก็จะมึกลิ่นไม่พึงประสงค์ นอกจากนี้ยังมีปัญหาเรื่องยี่ห้อสินค้า การสร้างแบรนด์ หรือสัญลักษณ์ตราเครื่องหมายของสินค้าที่เป็นของตนเอง และยังขาดการมีส่วนใน

ของชุมชนหน่วยงานภาครัฐและเอกชน ที่จะเข้ามาวางแผนงาน ให้ข้อคิดแนวทางการในการพัฒนา รูปแบบผลิตภัณฑ์ และขาดการประชาสัมพันธ์อย่างต่อเนื่องเป็นระบบ เป็นต้น

ข้อมูลที่พบจากการลงพื้นที่ศึกษา รูปแบบผลิตภัณฑ์น้ำพริกลาบเหนือชุมชนตำบลทุ่งกวาว ซึ่งจะมีรูปแบบการพิมพ์ฉลากบ้าง ไม่ได้พิมพ์บ้าง และการใช้ตราเครื่องหมายผลิตภัณฑ์ที่ใช้เป็น รูปแบบการพิมพ์อย่างง่าย ๆ มีข้อความบรรยายแสดงสรรพคุณบนกระดาดชาธรรมดา ที่ติดไว้บน ฤกษ์พลาสติกบรรจุผลิตภัณฑ์น้ำพริกลาบเหนือ หรือบรรจุใส่กล่องพลาสติกที่มีกระดาดชาฉลากสินค้า ซึ่ง อาจเป็นสาเหตุให้ผลิตภัณฑ์ชุมชนทำน้ำพริกลาบเหนือยังไม่สะดุดตาผู้บริโภคได้ดีเท่าที่ควร และ ถึงแม้ว่าจะเคยมีหน่วยงานจากมหาวิทยาลัย หน่วยงานภาครัฐ และภาคเอกชนที่เคยได้เข้ามาช่วย ออกแบบ สัญลักษณ์ และออกแบบกราฟิกลงบนบรรจุภัณฑ์ให้กับทางกลุ่มผู้ประกอบการ แต่ เนื่องจากทางกลุ่มผู้ประกอบการไม่ได้มีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็น จึงส่งผลให้เกิดการไม่ ยอมรับแบบสัญลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนที่ออกแบบมาให้กับทางกลุ่มผู้ประกอบการในตำบลทุ่งกวาว

๕.๑.๒ สรุปผลการวิเคราะห์การออกแบบผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนแบบมีส่วนร่วมของ ตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่

ผู้ให้ข้อมูลหลักในกระบวนการการออกแบบผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนแบบมีส่วนร่วมของ ตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ ได้ให้ข้อมูล ดังมีรายละเอียดต่อไปนี้

เมื่อกล่าวถึงการออกแบบผลิตภัณฑ์น้ำพริกลาบเหนือ น้ำพริกข่า ผู้วิจัยทำการศึกษารั้งนี้ จากการสัมมนากลุ่ม (Focus Group Discussion) การระดมความคิดเห็น แลกเปลี่ยนความรู้ ประสบการณ์ ซึ่งได้ความร่วมมือวิเคราะห์ปัญหาและแสวงหาแนวทางเพื่อนำมารวบรวมข้อมูล ที่เป็น ความคิดเห็นข้อเสนอแนะระหว่างผู้วิจัยกับผู้ใหญ่-กำนันตำบลทุ่งกวาว นายกเทศมนตรีเทศบาลตำบล ทุ่งกวาว ประชาชนท้องถิ่น ผู้นำชุมชน ผู้ประกอบการ วิชากิจชุมชนและผู้ออกแบบสินค้าสมัยใหม่ เพื่อ ต้องการหาแนวทางในการออกรูปแบบพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ เพื่อ นำไปสู่การยกระดับรายได้สู่เศรษฐกิจชุมชน เพื่อขอรับแนวคิดจากผู้ที่เกี่ยวข้องจากภาคส่วนต่าง ๆ

ข้อสรุปจากการศึกษาพบว่า รูปแบบพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนน้ำพริกลาบเหนือ น้ำพริกข่า เพราะว่าการที่จะยกระดับรายได้จากผลิตภัณฑ์ของชุมชนที่มีอยู่เดิม จึงควรสร้างสรรค์ผลผลิตน้ำพริก ลาบเหนือ น้ำพริกข่า น้ำพริกน้ำย่อย โดยควรมีการผสมผสานระหว่างแนวคิดศิลปะการทำฉลากเพื่อทำ บรรจุภัณฑ์ กับการออกแบบตัวสินค้าให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่ทันสมัย ผสมผสานกับส่วนผสมของน้ำพริกต่าง ๆ และให้สอดคล้องกับแนวคิดดั้งเดิมที่เป็นอัตลักษณ์ เป็นวิถีชีวิตของชุมชน เพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ รูปแบบใหม่ ๆ แต่รสชาติยังคงเป็นความเป็นเอกลักษณ์ดั้งเดิม

ประเด็นสำคัญในการระดมแนวคิดการออกแบบผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนแบบมีส่วนร่วมของ ตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ นั้นคือ การหาแนวทางการพัฒนาทั้งวัตถุดิบ และวัสดุ อุปกรณ์การผลิตที่ทันสมัย ใช้ในกระบวนการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกลาบเหนือ น้ำพริกข่าแบบ ใหม่ ซึ่งประกอบด้วยด้านลวดลายการออกแบบ ด้านราคาสินค้า ด้านการตลาด เพื่อตอบสนองกับความต้องการของผู้บริโภค จากนั้นผู้วิจัยได้ร่วมกับผู้ประกอบการวิสาหกิจชุมชน และผู้ออกแบบผลิตภัณฑ์ สินค้าชุมชนแนวสมัยใหม่ ประชาชนท้องถิ่น ผู้นำชุมชน ได้จัดทำร่าง (Sketch) ผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน โดยให้สมาชิกกลุ่มได้ร่วมกันพิจารณาคัดเลือกรูปแบบผลิตภัณฑ์สินค้าและการพัฒนาการทำฉลากบรรจุภัณฑ์ต่าง ๆ เพื่อการพัฒนาคุณภาพสินค้าให้ดีขึ้นได้ตามเกณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) เป็นข้อกำหนดด้านคุณภาพที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ชุมชนให้เป็นที่เชื่อถือ เป็นที่ยอมรับและสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภคในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ โดยมุ่งเน้นให้เกิดการพัฒนาอย่างยั่งยืน เพื่อยกระดับคุณภาพของผลิตภัณฑ์ชุมชนให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนดและสอดคล้องกับนโยบาย OTOP

๕.๑.๓ การพัฒนาสินค้าชุมชนแบบมีส่วนร่วมตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่

ข้อสรุปจากผู้ให้ข้อมูลจากงานวิจัยที่ให้รายละเอียด ซึ่งมีขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ สินค้าชุมชนแบบมีส่วนร่วมของตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ เพื่อให้ความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นของตำบลทุ่งกวาวที่โดดเด่นให้เป็นที่รู้จักของผู้บริโภคทั่วไป มีดังนี้

การพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน ในด้านการนำองค์ความรู้ของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ สินค้าชุมชนแบบมีส่วนร่วมของตำบลทุ่งกวาว ที่มีการผสมผสานระหว่างผลิตภัณฑ์ดั้งเดิมกับแนวทางการผลิตภายใต้แนวคิดการผลิตในรูปแบบใหม่ ๆ แต่ยังคงมีอัตลักษณ์ทางศิลปะเป็นเสน่ห์ทางวัฒนธรรมของตนเองในพื้นที่ตำบลทุ่งกวาว เมืองแพร่ สืบทอดภูมิปัญญาต่อไป

การออกแบบการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนแบบมีส่วนร่วมตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ เป็นการศึกษาค้นคว้าพัฒนาผลิตภัณฑ์จากภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพทางการจัดการชุมชนอย่างยั่งยืน ทั้งเอกลักษณ์ด้านวัฒนธรรม มีทุนและทรัพยากรที่จับต้องได้และจับต้องไม่ได้ ที่สามารถนำไปสร้างมูลค่าเพิ่มในรูปแบบผลิตภัณฑ์ชุมชนที่สามารถต่อยอดไปถึงการสร้างรายได้รูปแบบอื่นภายในชุมชน นอกเหนือจากประโยชน์ที่ได้จากการเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์แล้ว ยังถือเป็นการยกระดับมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ โดยมุ่งหวังให้ชาวบ้านในชุมชนช่วยกันสร้างให้เกิดมาตรฐานสำหรับผลิตภัณฑ์ในชุมชนของตนเองให้เป็นที่ยอมรับของนักท่องเที่ยว เพื่อก่อให้เกิดการสร้างกระแสนิยมการใช้สินค้าไทย ถือว่าเป็นการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นควบคู่กับการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม สร้างรายได้เพิ่มขึ้นให้กับคนในชุมชน เป็นการช่วยบรรเทาปัญหา

วัฒนธรรมท้องถิ่นเป็นรากฐานสำคัญของวัฒนธรรมของชาติเพราะเป็นสิ่งที่แสดงถึงวิถีการดำเนินชีวิต ความคิดความเชื่อค่านิยมจารีต ประเพณี พิธีกรรมและภูมิปัญญาของคน

ในชุมชน อันบ่งบอกถึงความเป็นอัตลักษณ์อันสะท้อนถึงวิถีชีวิตอันเรียบง่ายเป็นสังคมที่พัฒนาชุมชนให้ก้าวไปสู่สังคมที่มีคุณภาพ โดยสร้างคุณธรรมจริยธรรม อีกทั้งยังดำรงความเป็นชาติพันธุ์ แต่ปัจจุบันวัฒนธรรมท้องถิ่นหรือภูมิปัญญาท้องถิ่น ถูกกลืนหายลบเลือน เพราะไม่ได้รับการเอาใจใส่สืบสานทำนุบำรุงให้เจริญงอกงามจากผู้เป็นเจ้าของวัฒนธรรม

การจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น

จากการที่ผู้วิจัยได้มีการศึกษาการจัดกลุ่มผลิตภัณฑ์ขึ้น เพื่อให้ง่ายต่อการพัฒนาในด้านต่าง ๆ รวมถึงด้านการตลาด และช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์สรุปได้ดังนี้

๑. การตั้งศูนย์จำหน่ายประจำท้องถิ่น แต่ละท้องถิ่นมีศูนย์จำหน่ายผลิตภัณฑ์โอท็อป เพื่อให้ผู้บริโภค หรือนักท่องเที่ยวที่เดินทางไปท่องเที่ยวในแหล่งนั้นได้เลือกซื้อ

๒. การจัดกิจกรรมในท้องถิ่น มักมีการจัดงานต่าง ๆ ที่แสดงถึงเอกลักษณ์ หรือแสดงถึงจุดเด่นของชุมชน เช่น งานกินปลาจังหวัดสิงห์บุรี ประเพณีแข่งเรือยาวจังหวัดพิจิตร งานประเพณีผีตาโชน เป็นต้น รวมถึงงานกิจกรรมพิเศษที่จัดขึ้นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวท้องถิ่น งานเหล่านี้สามารถเชื่อมโยง การจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นเข้าไปด้วย โดยเฉพาะสินค้ากลุ่ม C ที่เป็นสินค้าคุณภาพต่ำ ราคาต่ำ ผลิตได้ในปริมาณมากเหมาะสมกับการจัดจำหน่ายโดยการจัดกิจกรรมในท้องถิ่นมาก

๓. การเชื่อมโยงกับอุตสาหกรรมท่องเที่ยว จากโครงการพัฒนาหมู่บ้านโอท็อปเพื่อการท่องเที่ยว ได้มีการส่งเสริมและพัฒนาหมู่บ้านหลายแห่งให้เป็นแหล่งท่องเที่ยว โดยมีจัดประกวดหมู่บ้านโอท็อป เพื่อส่งเสริมให้หมู่บ้านดังกล่าวรับนักท่องเที่ยวที่เข้ามาเยี่ยมชม และมาใช้จ่ายในหมู่บ้าน รวมถึงการใช้จ่ายเพื่อซื้อผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นด้วย นอกจากนี้การจัดจำหน่ายโดยเชื่อมโยงกับอุตสาหกรรมท่องเที่ยว ยังสามารถใช้วิธีการนำสินค้าไปวางจำหน่ายบริเวณที่เป็นสถานที่ที่เป็นศูนย์รวมการเดินทาง หรือสถานที่ ที่มีนักท่องเที่ยวจำนวนมาก เช่น สถานีขนส่ง สนามบิน เป็นต้น ซึ่งการจัดจำหน่ายโดยช่องทาง การเชื่อมโยงกับอุตสาหกรรมท่องเที่ยวเหมาะกับสินค้ากลุ่ม C ที่สามารถผลิตได้จำนวนมาก และต้องการพัฒนาเข้าสู่ตลาดการแข่งขัน

๔. การจัดงานนิทรรศการ การร่วมงานแสดงสินค้าเป็นช่องทางการจำหน่ายที่ทำให้ผู้บริโภคได้รู้จัก ผลิตภัณฑ์มากขึ้น การร่วมงานจัดแสดงสินค้า สามารถนำมาใช้ได้กับสินค้าทุกกลุ่ม โดยสามารถเข้าร่วม ในงานแสดงสินค้าที่ตรงกับกลุ่มเป้าหมายที่ต้องการได้แก่ สินค้ากลุ่ม A เข้าร่วมงานแสดงสินค้านานาชาติ สินค้ากลุ่ม B เข้าร่วมงานนิทรรศการและจำหน่ายสินค้าในต่างประเทศร่วมกับสถานทูตไทยในต่างประเทศ เพื่อแสดงสินค้าเฉพาะกลุ่มอนุรักษ์ สินค้ากลุ่ม C เข้าร่วมแสดงสินค้าในระดับท้องถิ่น ระดับกลุ่มจังหวัด ระดับประเทศ สินค้ากลุ่ม D เข้าร่วมงานแสดงและจำหน่ายสินค้าระดับท้องถิ่น

๕. การวางขายในร้านค้าปลีก เป็นช่องทางการจัดจำหน่ายที่สามารถเข้าถึงกลุ่มลูกค้าเป้าหมายได้ โดยที่ลูกค้าไม่ต้องเดินทางมายังแหล่งผลิต จากการจัดกลุ่มสินค้า ผู้ผลิต ผู้ประกอบการ OTOP สามารถ นำสินค้าวางจำหน่ายได้อย่างเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย สินค้ากลุ่ม A เหมาะสมกับการวางจำหน่ายผ่าน ร้านค้าปลีกสมัยใหม่ที่มีสาขาในต่างประเทศด้วย สินค้ากลุ่ม C วางจำหน่ายผ่านร้านค้าปลีกประเภทต่าง ๆ ทั้งขนาดใหญ่ และขนาดเล็ก รวมถึงร้านสะดวกซื้อด้วยร้านค้าปลีกที่วางจำหน่าย เช่น เซเว่นอีเลฟเว่น บิ๊กซี โลตัส ท็อปส์ซูเปอร์มาร์เก็ต วิลล่ามาร์เก็ต เป็นต้น การวางขายในร้านค้าปลีกทำให้ได้รับรู้ข้อมูลเกี่ยวกับ ความต้องการของผู้บริโภค เพราะร้านค้าปลีกได้ใกล้ชิดกับผู้บริโภคโดยตรง จึงเป็นแหล่งข้อมูลที่ดีแหล่งหนึ่ง

๖. การส่งออก ผู้ผลิตสินค้า กลุ่ม A ซึ่งเป็นสินค้าดาวเด่น สามารถเข้าแข่งขันทางธุรกิจได้ หากมีศักยภาพ มีความพร้อม อาจใช้การจัดจำหน่ายไปยังต่างประเทศด้วยตนเอง ซึ่งผู้ผลิตผู้ประกอบการ OTOP จะต้องมีความรู้ด้านกฎระเบียบเกี่ยวกับการส่งออก ภาษีธุรกรรมต่างประเทศ พฤติกรรมผู้บริโภค แนวโน้มสินค้าในอนาคต สถานการณ์การแข่งขัน เป็นต้น

๗. การจำหน่ายทาง www.thaitambon.com จำหน่ายผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น หรือผลิตภัณฑ์โอท็อป โดยผู้ผลิตผู้ประกอบการ OTOP สามารถเข้าร่วมโดยการแจ้งรายละเอียดของสินค้า ผู้บริโภคสามารถเข้ามาเยี่ยมชมและสั่งซื้อสินค้าตาม รายละเอียดที่แจ้งโดยเสียค่าสมาชิกเป็นรายปี

๘. การวางขาย ณ ที่ทำการไปรษณีย์ ที่ทำการไปรษณีย์เป็นแหล่งหนึ่งที่ผู้บริโภคเข้ามาใช้บริการ ปัจจุบันมีผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นหลายประเภทที่นำมาวางขายผ่านที่ทำการไปรษณีย์ ซึ่งจะสามารถสร้างความ สะดวกให้แก่ผู้บริโภคเช่นเดียวกับการวางจำหน่ายในร้านค้าปลีก

๙. การเพิ่มจำหน่ายผ่านสื่อสมัยใหม่ เช่น TV Shop Channels และเพิ่มช่องทาง Marketplace facebook เป็นต้น

สรุปได้ว่าการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกลาบเหนือ น้ำพริกขา น้ำพริกน้ำย่อยฯ ในการพัฒนาสินค้าชุมชนแบบมีส่วนร่วมของตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ เป็นการสร้างนวัตกรรมใหม่ด้วยการออกแบบบรรจุภัณฑ์ใช้กับผลิตภัณฑ์น้ำพริกลาบเหนือ น้ำพริกขาเมืองแพร่ โดยมีกรอบแนวคิดออกแบบลวดลายของผลิตภัณฑ์ให้สอดคล้องกับบริบทของพื้นที่ที่มีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ประกอบกับแนวคิดที่สร้างสรรค์ในการออกแบบลวดลาย รูปทรง-รูปร่าง ขนาดผลิตภัณฑ์ และชื่อสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชนที่ไม่ซ้ำรูปลักษณะกับของผู้ประกอบการรายอื่น ๆ การออกแบบบรรจุภัณฑ์เน้นให้มีสีสันทันสมัย ส่วนเรื่องการรักษาความสะอาดทุกขั้นตอนการผลิตนั้นสำคัญอย่างยิ่ง เพราะจะไม่ทำให้สินค้ามีกลิ่นไม่พึงประสงค์ อีกทั้งช่วยรักษาคุณภาพน้ำพริกให้เก็บไว้รับประทานได้เวลานานขึ้น รูปแบบของตราสัญลักษณ์และกราฟิกบนบรรจุภัณฑ์ตราฉลากผลิตภัณฑ์สวยงามสะดุดตา เป็นการเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์และเสริมช่องทางการตลาดของสินค้าต่อกลุ่มผู้บริโภคทั้งในพื้นที่จังหวัดแพร่ และพื้นที่

จังหวัดใกล้เคียง หรืออาจจะสร้างจุดแข็งทางการตลาด (Diverical Integration Model) เป็นการอาศัยความเชี่ยวชาญของพันธมิตรที่เกี่ยวข้องเพื่อสร้างความได้เปรียบทางการตลาดอีกช่องทางหนึ่ง

๕.๒ อภิปรายผล

๕.๒.๑ รูปแบบผลิตภัณฑ์ชุมชนแบบมีส่วนร่วมของตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่

จากการศึกษาพื้นที่ตำบลทุ่งกวาว สามารถสรุปรูปแบบการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนแบบมีส่วนร่วมของตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ รายละเอียดดังต่อไปนี้

หลังจากลงพื้นที่ศึกษาเกี่ยวกับการผลิตน้ำพริกลาบเหนียว น้ำพริกข่า ของชุมชนตำบลทุ่งกวาว พบว่าเกิดจากภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ทำอาชีพเกษตรกรรมคือปลูกข้าวและซื้อขายวัว ควาย ซึ่งเป็นวิถีดั้งเดิมของชาวบ้าน เมื่อก่อนทำลาบควาย ถือเป็นราชาแห่งลาบ เพราะแผ่นดินล้านนาเป็นดินแดนแห่งควาย คำว่า “ล้านนา” อาจหมายถึงดินแดนหรือพื้นที่ทำนาจำนวนมาก ซึ่งสะท้อนถึงที่ราบและมีน้ำมาก และตามมาด้วยการมีควายจำนวนมาก ซึ่งในอดีตควายถือเป็นสัตว์ที่มีความสำคัญของคนล้านนา ทั้งที่เป็นสินทรัพย์ เป็นสัตว์หุนแรงทั้งในการทำการเกษตรและการเดินทาง ดังนั้น ในการฆ่าควายสักตัวหนึ่งเป็นเรื่องใหญ่ ต้องบอกกล่าวทุกคน หรือในระยะหลังจะเรียกว่าการ “ตกปูน” คือ แบ่งเป็นกอง ๆ สำหรับการแจกจ่ายแบ่งปัน หรือขาย ก่อนที่จะมีการขายหรือเข้าถึงเนื้อควายได้ง่ายในตลาดเหมือนที่ผ่านมาและปัจจุบันก็หาดูยาก

ความนิยมในลาบของคนล้านนานั้น ไม่ได้มีเพียงลาบควายเท่านั้น แต่ก็มีลาบเนื้อสัตว์ชนิดอื่น ๆ ด้วย หากย้อนกลับไปในอดีต ที่มีการเข้าป่า ล่าสัตว์ป่า หรืออาจพบได้ในชนบทปัจจุบันนี้ ก็มีให้เห็นบ้าง เช่น ลาบฟาน (กวางป่า) ลาบหมูป่า เป็นต้น แต่สำหรับที่นิยมโดยทั่วไปในตอนนี้นั้น คงหนีไม่พ้นลาบควาย ลาบวัว ลาบหมู ลาบไก่ ลาบปลา นอกจากนี้ในตระกูลอาหารจำพวกลาบ ยังมีอาหารชุดอื่น ๆ ประกอบด้วย เช่น หลู้ ซึ่งทั่วไปจะนิยมทำหลู้หมู ส้า แกงอ่อม ต้มเพี้ย เป็นต้น

ผลการศึกษาค้นคว้าข้อมูลการวิจัยเรื่อง “การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนแบบมีส่วนร่วม ตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่” ผลการวิจัยพบว่า การจัดเก็บข้อมูลทางวัฒนธรรม (ภูมิหลัง/ภูมิปัญญา) ประชาชนทั่วไปไม่ให้ความสำคัญในการจดบันทึกความรู้ที่อยู่ภายในตัวบุคคลหรือความรู้ที่จับต้องไม่ได้ (Tacit Knowledge) ให้เป็นหลักฐานที่สามารถจับต้องได้ถ่ายทอดกันได้ (Explicit Knowledge) มีเพียงคนเฒ่าคนแก่ที่เห็นความสำคัญและมีความห่วงใยในความรู้ของตนจึงใช้การบอกเล่าถ่ายทอดเฉพาะในครอบครัว เครือญาติซึ่งมีความเสี่ยงต่อการสูญหายของภูมิ

ปัญญาท้องถิ่น ซึ่งสอดคล้องกับผลการศึกษาของ วสันต์ ไทรแก้ว^๑ ซึ่งผลการศึกษาพบว่า ความรู้หรือภูมิปัญญาท้องถิ่นมีหลายประเภทเกิดจากความจำเป็นในการใช้ชีวิตประจำวัน หรือวิถีชีวิตของประชาชนในท้องถิ่นเป็นสำคัญโดยการถ่ายทอดความรู้หรือภูมิปัญญาท้องถิ่นถ่ายทอดลักษณะแบบตัวต่อตัว และมีความรู้บางประเภทที่มีการจดบันทึกจากความรู้ในตัวบุคคลเป็นหลักฐานการถ่ายทอด โดยจะถ่ายทอดกันในหมู่เครือญาติเป็นส่วนใหญ่ปัจจุบันคงเหลือความรู้หรือภูมิปัญญาไม่กี่ประเภทที่ปรากฏให้เห็นอยู่ในสังคม โดยมีข้อเสนอแนะให้ทดลองใช้กระบวนการจัดการความรู้มาประยุกต์ใช้กับอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น อาจจัดให้มีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างบุคคลในชุมชน (Socialization) รวบรวมความรู้ในตัวบุคคล (Externalization) ให้เป็นชุมชนความรู้ในชุมชนรวบรวมเป็นหมวดหมู่เผยแพร่ให้แก่ผู้สนใจ และนำความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นสร้างรายได้ให้กับประชาชน เพื่อเป็นชุมชนเข้มแข็งสามารถพึ่งตนเองได้อย่างยั่งยืน ในเรื่องของวิธีการอนุรักษ์ถ่ายทอดส่งเสริมวัฒนธรรม (ด้านปัญหาและอุปสรรค) ซึ่งสอดคล้องกับผลการศึกษาของ อุทัย ดุลยเกษม และ อรศรีงามวิทยาพงศ์^๒ ผลการศึกษาพบว่า ความสัมพันธ์กับวิถีการดำเนินชีวิต วิธีคิดในสังคม วัฒนธรรม การเมืองและชุมชน กระบวนการเรียนรู้ของชุมชนผ่านสถาบันต่าง ๆ ถูกลดบทบาทลง ผลคือชุมชนไม่สามารถดำรงความเป็นชุมชนไว้ได้เพราะไม่มีกลไกในการดึงทรัพยากร หรือแนวทางในการพัฒนาชุมชนของตนที่สอดคล้องกับสภาพพื้นฐานด้านข้อเสนอแนะ “การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนแบบมีส่วนร่วมตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่” ผลการศึกษาพบว่า ระบบสารสนเทศและการสื่อสารยังเป็นเรื่องที่ต้องได้รับการพัฒนาและปรับปรุง เพื่อเป็นช่องทางในการสื่อสารที่รวดเร็ว การสื่อสารระหว่างประชาชนกับหน่วยงานของรัฐ การจัดกิจกรรมทางวัฒนธรรมจะประสบความสำเร็จได้หรือไม่เพียงใดขึ้นอยู่กับระดับความสำเร็จในการประชาสัมพันธ์สอดคล้องกับ ภรณ์ ศิริโชค^๓

^๑ วสันต์ ไทรแก้ว,การจัดการความรู้ชุมชนเพื่อการสนับสนุนการบริหารงานขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น กรณีศึกษาองค์กรการบริหารส่วนตำบลเขาพระ อำเภอพิบูลย์ จังหวัดนครศรีธรรมราช การศึกษาอิสระ สาขารัฐประศาสนศาสตร์มหาบัณฑิตวิทยาลัยการปกครองท้องถิ่น,๒๕๕๐.

^๒ อุทัย ดุลยเกษม และ อรศรีงามวิทยาพงศ์,ระบบการศึกษากับชุมชน กรอบความคิดและ ข้อเสนอการวิจัย กรุงเทพฯ: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.),๒๕๔๐.

^๓ ภรณ์ ศิริโชค,เอกสารประกอบการเรียนวิชาการระบบสารสนเทศเพื่อการบริหารการปกครองท้องถิ่น. พิมพ์ครั้งที่ ๔.ม.ป.ท.:ม.ป.พ.

๕.๒.๒ การออกแบบผลิตภัณฑ์ชุมชนแบบมีส่วนร่วมของตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่

ผู้ให้ข้อมูลสำคัญในกระบวนการการออกแบบผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนแบบมีส่วนร่วมของตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ ได้ให้ข้อมูลรายละเอียดในการออกรูปแบบพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนที่พัฒนาขึ้น ควรจะสื่อให้เห็นผลิตภัณฑ์ที่เกิดมาจากภูมิปัญญาท้องถิ่น และสามารถเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ได้ ทำให้ผลิตภัณฑ์นั้นดูมีคุณค่ามีมาตรฐานมีเอกลักษณ์โดดเด่น วิถีชีวิตของชาวชุมชนดั้งเดิมควรสร้างสรรค์โดยผสมผสานระหว่างแนวคิดการออกแบบผลิตภัณฑ์ที่ทันสมัยกับแนวคิดดั้งเดิมที่เป็นอัตลักษณ์วิถีชีวิตของชาวชุมชน

สรุปปัญหาในการออกแบบพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกลาบเหนือ น้ำพริกข่า รูปแบบใหม่ ๆ ควรมีการระดมแนวความคิดในการหาแนวทางการพัฒนาวัตถุดิบ กระบวนการการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกลาบเหนือ น้ำพริกข่ารูปแบบใหม่ ๆ การออกแบบเนื้อหาที่มีเรื่องราวสอดคล้องกับสภาพเศรษฐกิจและสังคมชนบทธรรมเนียมประเพณี ลักษณะของพื้นที่และในด้านอื่น ๆ ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ จิตพนธ์ ชุมเกตุ เรื่อง “การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพทางการจัดการชุมชนอย่างยั่งยืนของชุมชนไทยมุสลิม อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี” ผลการศึกษาพบว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่ในชุมชนนั้น ได้แก่ ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากหนังแพะ ชีสนมแพะแปรรูป ผลิตภัณฑ์นมแปรรูป งานศิลปะหัตถกรรม เช่น หมอนหนุน ผลิตภัณฑ์จากเมล็ดกระถิน ผลิตภัณฑ์จากหญ้าแฝก ผลิตภัณฑ์จากรกบวบหอม ผลิตภัณฑ์จาก ใบตะโก เป็นต้น วัสดุส่วนใหญ่เป็นวัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่น สำหรับการออกแบบ และพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าของหมู่บ้านไทยมุสลิม อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี โดยผสมผสานกับภูมิปัญญาท้องถิ่นนั้น พบว่า ผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาขึ้น ควรสื่อให้เห็นถึงผลิตภัณฑ์ที่เกิดมาจากภูมิปัญญาท้องถิ่น และสามารถเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ได้ ทำให้ผลิตภัณฑ์นั้นดูมีคุณค่า มีมาตรฐาน มีเอกลักษณ์โดดเด่นเน้นเรื่องราว วิธีการดำเนินชีวิตของชาวบ้านไทยมุสลิม และอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม ซึ่งจะช่วยให้เศรษฐกิจของคนในชุมชนแข็งแรงขึ้น นำรายได้ให้กับชาวบ้านมากยิ่งขึ้น สำหรับแนวทางการจัดการผลิตภัณฑ์จากภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชนมุสลิม สามารถแบ่งออกเป็น ๓ ส่วน ส่วนแรก คือ การเพิ่มมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ชุมชน ที่ประกอบด้วย การเรียนรู้ ภูมิปัญญา การรวมกลุ่ม และการเป็นน้ำหนึ่งใจเดียวกัน ส่วนที่สอง คือ กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน โดยพิจารณาถึงทุนของชุมชน การสำรวจตลาด และส่วนที่ ๓ เป็นการจัดการชุมชนเพื่อรองรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ที่เกี่ยวข้องกับการมีส่วนร่วมในกิจกรรมของชุมชน และระบบการเรียนรู้โดยมีภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นแกนกลาง ๔ นอกจากนั้น ในด้านราคาสินค้าก่อนการออกแบบผลิตภัณฑ์ต้องกำหนดกลุ่มเป้าหมายที่จะบริโภค การผลิตที่เหมาะสมกับต้นทุนแต่ต้องยังคุณค่าของผลิตภัณฑ์ไว้ เพื่อการประเมินราคาขายให้เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมายได้ใกล้เคียงมากที่สุด ด้านการตลาด การตลาด

เน้นชุมชน ในจังหวัด เป็นหลักผ่านช่องทางตลาดชุมชน แหล่งท่องเที่ยวในชุมชนและจังหวัด ส่วนตลาดระหว่างจังหวัดให้หน่วยงานภาครัฐพัฒนาชุมชน สำนักงานเกษตร ระดับอำเภอ จังหวัด สำนักงานพาณิชย์จังหวัด ชักชวนไปออกร้านจำหน่ายสินค้าตามสถานที่ต่าง ๆ

๕.๒.๓ ผลិតภัณฑ์ชุมชนแบบมีส่วนร่วมของตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมือง จังหวัดแพร่

การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกลาบเหนือและน้ำพริกข่าสินค้าชุมชนแบบมีส่วนร่วมเป็นการสร้างนวัตกรรมใหม่ของผลิตภัณฑ์ โดยวางแนวคิดรูปแบบและรสชาติของผลิตภัณฑ์ให้สอดคล้องกับบริบทของพื้นที่โดยแลกเปลี่ยนเรียนรู้ประกอบกับแนวคิดที่สร้างสรรค์ในการออกแบบ เพื่อให้ความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นของตำบลทุ่งกวาวที่โดดเด่นเป็นที่รู้จักของคนทั่วไป เช่น เริ่มจากการนำองค์ความรู้ของการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนแบบมีส่วนร่วมของตำบลทุ่งกวาว ให้มีการผสมผสานระหว่างของเดิมกับของใหม่ และมีอัตลักษณ์ทางศิลปะเป็นแบบฉบับของตนเอง โดยสามารถแบ่งออกเป็น ๓ ส่วน ได้แก่ ส่วนแรกคือ การเพิ่มมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ชุมชน ที่ประกอบด้วย การเรียนรู้ ภูมิปัญญา การรวมกลุ่มและการเป็นน้ำหนึ่งใจเดียวกันส่วนที่สอง คือ กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน โดยพิจารณาถึงทุนของชุมชน การสำรวจตลาด และส่วนที่ ๓ เป็นการจัดการชุมชนเพื่อรองรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ที่เกี่ยวข้องกับการมีส่วนร่วมในกิจกรรมของชุมชนและระบบการเรียนรู้โดยมีภูมิปัญญาท้องถิ่นใช้เป็นแนวทางในการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนสืบต่อไป

๕.๓ ข้อเสนอแนะ

๕.๓.๑ ข้อเสนอแนะทั่วไป

๑) ผู้นำหน่วยงานภาครัฐและเอกชนต่าง ๆ ในชุมชนควรให้ความสำคัญและความร่วมมือกัน ช่วยกันสนับสนุนส่งเสริมการใช้วัตถุดิบในพื้นที่มาแปรรูปผลิตน้ำพริกลาบเหนือ น้ำพริกข่า และสร้างผลิตภัณฑ์ที่ทันสมัยอย่างต่อเนื่อง และควรส่งเสริมช่องทางการจัดจำหน่าย ด้านการโฆษณาประชาสัมพันธ์ควรมีความหลากหลาย ในส่วนความรู้ หรือภูมิปัญญาท้องถิ่นมีหลายประเภทเกิดจากความจำเป็นในการใช้ชีวิตประจำวัน และวิถีชีวิตของประชาชนในท้องถิ่นนั้นเป็นสำคัญ

๕.๓.๒ ข้อเสนอในการวิจัยในครั้งต่อไป

๑) ควรศึกษาแนวทางการพัฒนาการบริหารจัดการกลุ่ม เพื่อขยายการตลาดให้กับผลิตภัณฑ์น้ำพริกลาบเหนือ น้ำพริกข่าของตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ และควรมีการวิจัยส่งเสริมให้เป็นวิสาหกิจ สามารถนำผลไปต่อยอดเสนอโครงการพัฒนาจังหวัด หรือ ภูมิภาคที่จะนำนวัตกรรมมาใช้ในการดำเนินงานได้อย่างเป็นรูปธรรม ได้นำไปสู่ความสำเร็จระดับประเทศสืบต่อไป

๒) ควรมีการจัดเวทีเสวนานำเสนอกลุ่มวิสาหกิจทุกสาขา ร่วมกันเพื่อขับเคลื่อนสู่การบริหารจัดการสู่การพัฒนาที่ยั่งยืน

๓) ควรมีการประสานงานที่เชื่อมโยงกับองค์กรหรือหน่วยงานซึ่งมีความรู้ ทักษะหรือประสบการณ์เกี่ยวข้องในทุกกระบวนการผลิตและการออกแบบ ควรสร้างมูลค่าเพิ่มทางการตลาด และเพิ่มแผนการศึกษาให้มีระยะเวลาเพิ่มมากขึ้น หรือเป็นโครงการต่อเนื่องจะได้เห็นผลระยะต้น ระยะเวลา และระยะปลายอย่างแท้จริง เพื่อนำไปสู่การพัฒนาที่ยั่งยืนต่อไป

บรรณานุกรม

๑. ภาษาไทย

- เกรียงศักดิ์ เจริญวงศ์ศักดิ์. **การจัดการเครือข่าย : กลยุทธ์สำคัญสู่ความสำเร็จของการปฏิรูปการศึกษา**. กรุงเทพมหานคร : ชัคเซสมิเดีย, ๒๕๔๓.
- กรมวิทยาศาสตร์บริการ. **ทำดีเพื่อเจ้าพ่อหลวง : เฉลิมพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว** เนื่องในโอกาสมหามงคลเฉลิมพระชนมพรรษา ๗ รอบ ๕ ธันวาคม ๒๕๕๔. กรุงเทพฯ : กรมวิทยาศาสตร์บริการ ๑๖๔ หน้า, ๒๕๕๕.
- ชาญชัย อาจินสมอาจาร. **หลักการตลาด**. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ปัญญาชน, ๒๕๕๑.
- ธีรวัลย์ ศิลารัตน์. **การจัดการความรู้ชุมชน**. (จับทบุรี : คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี), ๒๕๔๙.
- ธีระพงษ์ แก้วหาวงษ์. **กระบวนการเสริมสร้างความเข้มแข็ง ประชาคม ประชาสังคม**. ขอนแก่น : โครงการจัดตั้งมูลนิธิเสริมสร้างชุมชนเข้มแข็ง ชมรมนักวิชาการสาธารณสุขภาคตะวันออกเฉียงเหนือ, ๒๕๔๓.
- นิรันดร์ จงวุฒิเวศน์. **สภาพพัฒนาการ**. กรมการพัฒนาชุมชน. ราชไทยเพรส, ๒๕๕๐.
- นคร สำเภาทิพย์. **การมีส่วนร่วมของประชาชนในโครงการพัฒนาเพื่อความมั่นคงพื้นที่อำเภอนาแห้ว จังหวัดเลย**. (กรุงเทพมหานคร : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์), ๒๕๔๓.
- พระครูสังฆรักษ์เกียรติศักดิ์ กิตติปัญญา. **ระเบียบวิธีวิจัยทางสังคมศาสตร์**. เชียงใหม่ : บริษัทประชากรธุรกิจ, ๒๕๕๘.
- ไพรัตน์ เตชะรินทร์. **ทบทวนการพัฒนาชนบทไทย**. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์ดีแอนด์เอส, ๒๕๒๕.
- มูลนิธิชัยพัฒนา. **พระราชกรณียกิจพระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราช**. วารสารมูลนิธิชัยพัฒนา, ๒๕๔๒.
- มลิวงค์ ขจรศักดิ์ วงศ์วิราช. **การพัฒนาผลิตภัณฑ์สมุนไพรสู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน นวดแผนไทย บ้านแม่ทะ อำเภอมะทะ จังหวัดลำปาง การประชุมวิชาการ มหาวิทยาลัยขอนแก่น ประจำปี ๒๕๕๔ “การพัฒนาอนาคตชนบทไทย : ฐานรากที่มั่นคงเพื่อการพัฒนาประเทศอย่างยั่งยืน”** ๒๗-๒๙ มกราคม ๒๕๕๔.
- วิทวัส รุ่งเรืองผล. **หลักการตลาด Principle of Marketing**. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์, ๒๕๕๔.
- วัชรินทร์ จรุงจิตสุนทร. **หลักการและแนวความคิดการออกแบบผลิตภัณฑ์**. กรุงเทพมหานคร : มหาวิทยาลัยบูรพา, ๒๕๔๘.
- สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. **แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ ๑๐ (พ.ศ. ๒๕๕๐-๒๕๕๔)**. กรุงเทพมหานคร : สำนักนายกรัฐมนตรี, ๒๕๕๔.
- สุวิมล ตีรกานันท์. **ระเบียบวิธีการวิจัยทางสังคมศาสตร์**. พิมพ์ครั้งที่ ๑๐. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, ๒๕๕๕.

สุดาดวง เรืองรุจิระ. (๒๕๓๘). **นโยบายผลิตภัณฑ์และราคา**. กรุงเทพฯ: รุ่งเรืองสาส์นการพิมพ์.
 สุปัญญา ไชยชาญ. **การบริหารการตลาด**. พิมพ์ลักษณ์, กรุงเทพมหานคร : พี.เอ.ลีฟวิ่ง, ๒๕๕๑.
 เสริมยศ ธรรมรักษ์. **การสื่อสารแบรนด์**. พิมพ์ลักษณ์, ปทุมธานี: มหาวิทยาลัยกรุงเทพ, ๒๕๕๓.
 อุดุลย์ จาตุรงค์กุล. **พฤติกรรมผู้บริโภค**. กรุงเทพมหานคร : โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์,
 ๒๕๕๑.

รายงานการวิจัย

ปลื้มใจ สีนอากร, บัณฑิต ผังนิรันทร์ และอรุณรุ่ง วงศ์กังวาน. “**บุพปัจจัยของความสำเร็จในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่อุตสาหกรรมเฟอร์นิเจอร์ไม้ยางพาราในเขตกรุงเทพและปริมณฑล**.” จุลนิพนธ์ตามหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาการจัดการธุรกิจทั่วไปคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร, ๒๕๕๔.

จิตพนธ์ ชุมเกต. “**การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพทางการจัดการชุมชนอย่างยั่งยืนของชุมชนไทยมุสลิม อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี**”. รายงานการวิจัย. คณะวิทยาการจัดการ : มหาวิทยาลัยศิลปากร, ๒๕๖๐.

พรพิมล ศักดา และบวร เครือรัตน์. “**การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทของใช้จากวัสดุธรรมชาติของกลุ่มอาชีพเสริมบ้านสุขเกษม ตำบลบางเลน อำเภอบางเลน จังหวัดนครปฐม**”. รายงานการวิจัย. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลรัตนโกสินทร์, ๒๕๖๑.

๒. ภาษาอังกฤษ

Aler, Cathrin and Hage, Jerald. **Organization Working Together**. California : Sage, 1993.

Almond, Gabriel A. and Jr. B.G. Powell. **Comparative Political Today**. Boston: Little Brown and Company, 1976.

Angus Campbell. **Political efficacy: In Measure of Political Attitudes**, The Institute for Social Research. New York: Knopt, 1968.

Brinkemper, S. (1996) **Method engineering: engineering of information systems development methods and tools**, Information and Software Technology (38:44, p. 275-280).

Barber J. David. **Citizen Politics**. Chicago : Markham, 1972.

Ester W. Milbrath. **Aspects of Political Development**. Boston: Little, Brown, 1971.

- James R. Townsend. **Political Participation in Communist China**. Berkley and Los Angeles : University of California Press, 1967.
- Lester W. Milbrath. **Political participation; how and why do people get involved in politics?**. Chicago: Rand McNally political science series, 1965.
- Myron Wiener, “**Political Participation: Crisis of the Political Process**”. in **Crisis on Sequences in Political Development**. Princeton: Princeton University, 1971.
- Verba, S. Nie, N., & Kim J. **Participation in political equality: A seven-nation comparison**. London: Cambridge University Press, 1978.

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

เครื่องมือวิจัย/แบบสัมภาษณ์



แบบสัมภาษณ์เพื่อการวิจัย

**เรื่อง : การออกแบบพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนแบบมีส่วนร่วม
ตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่**

๑. จุดประสงค์ของแบบสัมภาษณ์นี้มุ่งวิจัยเกี่ยวกับการออกแบบพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ของชุมชน พัฒนาการออกแบบผลิตภัณฑ์ของชุมชน แนวทางการมีส่วนร่วมการจัดการผลิตภัณฑ์จากภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชนของตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่

๒. แบบสัมภาษณ์นี้แบ่งออกเป็น ๒ ตอน คือ

ตอนที่ ๑ เกี่ยวกับสถานภาพของผู้ให้สัมภาษณ์

ชื่อผู้ให้สัมภาษณ์.....ตำแหน่ง.....

ผู้สัมภาษณ์ : ผู้วิจัย.....บันทึกข้อมูล : ผู้วิจัย (จดบันทึก,บันทึกเสียง)

สถานที่สัมภาษณ์.....วัน/เดือน/ปี.....เวลา.....น.

ตอนที่ ๒ เป็นแบบสัมภาษณ์การออกแบบผลิตภัณฑ์ จากภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพทางการจัดการชุมชนอย่างยั่งยืนของชุมชนตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ การศึกษาทั้ง ๔ ด้าน ได้แก่

๑. การศึกษาภูมิหลัง/ภูมิปัญญาท้องถิ่น/สภาพปัญหา/สิ่งทำอยู่เดิม/ลักษณะเป็นอย่างไร

๑.๑.....

๑.๒.....

๑.๓.....

๑.๔.....

๑.๕.....

**๒. ปัญหาและอุปสรรคในชุมชน/ปัญหาการออกแบบมีส่วนร่วม/ปัญหาการพัฒนา/รูปแบบดั้งเดิมอย่างไร/
ช่องทางการจัดจำหน่าย**

- ๒.๑.....
- ๒.๒.....
- ๒.๓.....
- ๒.๔.....
- ๒.๕.....

**๓. ข้อเสนอแนะ/การนำไปใช้พัฒนาออกแบบผลิตภัณฑ์ในอนาคต/การมีส่วนร่วมคิดร่วมทำสินค้าของคน
ในชุมชนตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่**

- ๓.๑.....
- ๓.๒.....
- ๓.๓.....
- ๓.๔.....
- ๓.๕.....

**๔. ช่องทางการตลาดของผลิตภัณฑ์/การติดตามมาตรฐานสินค้า/การประเมินผลทางการตลาดผลิตภัณฑ์
สินค้าชุมชนตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่**

- ๔.๑.....
- ๔.๒.....
- ๔.๓.....
- ๔.๔.....
- ๔.๕.....

ภาคผนวก ข

หนังสือขอความอนุเคราะห์เก็บข้อมูลเพื่อการวิจัย

ที่ ๘๐๔๒/ว๐๑๔



มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย
วิทยาเขตแพร่ เลขที่ ๑๑๑ หมู่ที่ ๕
ตำบลแม่คำมี อำเภอเมืองแพร่
จังหวัดแพร่ ๕๔๐๐๐

เมษายน ๒๕๖๕

เรื่อง ขออนุญาตทดสอบเครื่องมือการวิจัยแบบออนไลน์

เรียน

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. แบบสอบถามและแบบสัมภาษณ์เพื่อการวิจัย จำนวน ๑ ฉบับ

ตามที่มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย วิทยาเขตแพร่ ได้ให้ทุนสนับสนุนการวิจัย ในปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๕ แก่ นายกิตติศักดิ์ วิมล เรื่อง “การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนแบบมีส่วนร่วมของตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย วิทยาเขตแพร่” โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนแบบมีส่วนร่วมตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ นั้น

ในการนี้ มหาวิทยาลัยจึงขอความอนุเคราะห์จากท่าน เพื่ออนุญาตให้ทดสอบเครื่องมือการวิจัยแบบออนไลน์ เพื่อความเชื่อมั่นของเครื่องมือการวิจัยในครั้งนี้ ตามเอกสารแนบ และจะเป็นประโยชน์ต่อการศึกษาริวิจัยต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ และพิจารณาอนุเคราะห์

ขอแสดงความนับถือ

(พระมหาสิทธิชัย ชยสิทธิ,ดร.)

ผู้อำนวยการสำนักวิชาการวิทยาเขตแพร่

ที่ ๘๐๔๒/ว๐๑๔



มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย
วิทยาเขตแพร่ เลขที่ ๑๑๑ หมู่ที่ ๕
ตำบลแม่คำมี อำเภอเมืองแพร่
จังหวัดแพร่ ๕๔๐๐๐

๒๕ มิถุนายน ๒๕๖๕

เรื่อง ขออนุญาตสัมภาษณ์ข้อมูลเพื่อการวิจัย

เจริญพร

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. แบบสัมภาษณ์เพื่อการวิจัย จำนวน ๑ ฉบับ

ตามที่มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย วิทยาเขตแพร่ ได้ให้ทุนสนับสนุนการวิจัย ใน
ปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๕ แก่ นายกิตติศักดิ์ วิมล เรื่อง “การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน
แบบมีส่วนร่วมของตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราช
วิทยาลัย วิทยาเขตแพร่” โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนแบบมี
ส่วนร่วมตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ นั้น

ในการนี้ มหาวิทยาลัยจึงขอความอนุเคราะห์จากท่าน เพื่อขอสัมภาษณ์ เก็บรวบรวมข้อมูลการ
วิจัยในครั้งนี้ ตามเอกสารแนบ และจะเป็นประโยชน์ต่อการศึกษาวิจัย ในครั้งนี้

จึงเจริญพรมมาเพื่อทราบ และพิจารณาอนุเคราะห์

ขอเจริญพร

(พระมหาสิทธิชัย ชยสิทธิ,ดร.)

ผู้อำนวยการสำนักวิชาการวิทยาเขตแพร่

กำหนดการสนทนากลุ่ม

เรื่อง การออกแบบและพัฒนาสินค้าชุมชนแบบมีส่วนร่วมของตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่
จังหวัดแพร่ มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย วิทยาเขตแพร่”

วันที่ ๒๕ เดือน มิถุนายน ๒๕๖๕ เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.

ณ.ศูนย์ส่งเสริมสุขภาพผู้สูงอายุไทรพัก ตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่

เวลา ๐๘.๓๐ - ๙.๐๐	ผู้เข้าร่วมประชุมลงทะเบียน
เวลา ๐๙.๐๐ - ๐๙.๓๐	พระมหาสิทธิชัย ชยสิทธิ ดร. ผู้อำนวยการสำนักวิชาการ กล่าวเปิดการสนทนากลุ่ม นายพิชิต ปัทมาภรณ์พงศ์ นายกเทศมนตรีเทศบาลตำบลทุ่งกวาว กล่าวต้อนรับและแนะนำผู้เข้าร่วมสนทนากลุ่ม
เวลา ๐๙.๓๐ - ๑๑.๓๐	ดร.ธาดา เจริญกุล หัวหน้าโครงการวิจัย ชี้นำแจ้งวัตถุประสงค์ของ การวิจัย แนะนำคณะผู้วิจัย อธิบายประเด็นคำถามที่ต้องการทราบ ข้อมูล และคณะผู้วิจัยรับฟังข้อมูลพร้อมซักถามในประเด็นข้อสงสัยให้ ได้คำตอบที่ชัดเจน
เวลา ๑๑.๓๐ - ๑๒.๐๐	คณะผู้วิจัยกล่าวขอบคุณ มอบของที่ระลึก บันทึกภาพ ปิดการสนทนากลุ่ม และรับประทานอาหารกลางวัน

ภาคผนวก ค

ภาพถ่ายกิจกรรมดำเนินการวิจัย

ภาพถ่ายกิจกรรมดำเนินงานวิจัยการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนแบบมีส่วนร่วมพื้นที่
ตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่



ประชุมปรึกษาแนวทางการเก็บข้อมูลสำคัญ

การประชุมชี้แจงและเตรียมสัมภาษณ์เก็บข้อมูลในพื้นที่ตำบลทุ่งกวาว



การเก็บข้อมูลวิจัยสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key Informants)

การเก็บข้อมูลวิจัยในการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนแบบมีส่วนร่วมพื้นที่
ตำบลทุ่งกวาว อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่



สัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key Informants)



สัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key Informants)

ประวัติผู้วิจัย

1. ชื่อ – นามสกุล
 - 1.1 ภาษาไทย : นายกิตติศักดิ์ วิมล
 - 1.2 ภาษาอังกฤษ : Mr. Kittisak Wimon
2. ตำแหน่งทางวิชาการ : -
3. ตำแหน่งการบริหาร : -
4. สังกัดหน่วยงาน/คณะ : วิทยาลัยสงฆ์แพร่ สาขาวิชารัฐศาสตร์ คณะสังคมศาสตร์
5. ที่อยู่ติดต่อดี : บ้านเลขที่ 91/80 หมู่ที่ 2 หมู่บ้านมณีรินทร์-รัตนานิเบศร์
ซอยท่าอิฐ ตำบลไทรมา อำเภอมืองนนทบุรี
จังหวัดนนทบุรี รหัสไปรษณีย์ 11000
6. โทรศัพท์มือถือ : 081 – 5678646
7. อีเมลล์ : kts8903@gmail.com
8. วุฒิการศึกษา : ศิลปศาสตรบัณฑิต (ศศ.บ.) นิเทศศาสตร์
มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร
ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (ศศ.ม.) เทคโนโลยีการสื่อสารมวลชน
มหาวิทยาลัยรามคำแหง หัวหมาก
รัฐศาสตรมหาบัณฑิต (ร.ม.) รัฐศาสตร์การปกครอง
มหาวิทยาลัยมหามกุฏราชวิทยาลัย ศาลายา
9. สาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง : รัฐศาสตร์การเมืองการปกครอง
10. ผลงานทางวิชาการ : บทความวิจัยเรื่อง หลักธรรมาภิบาลสำหรับการบริหาร.
บทความวิชาการ. วารสารวิชาการบัณฑิตศึกษาปริทรรศน์,
มจร.แพร่, ISBN.2408-2457 ปีที่ 6 ฉบับที่ 1
1 มค. - มิ.ย.63 TCI ฐาน 2.
งานวิจัยเรื่อง การส่งเสริมพัฒนาการเมืองภาคพลเมืองกับ
กระบวนการพัฒนาประชาธิปไตยชุมชน : กรณีศึกษาพื้นที่
ตำบลป่าเมต อำเภอมืองแพร่ จังหวัดแพร่ งบประมาณปี 2564

ประวัติผู้วิจัย

๑. ชื่อ – นามสกุล
 - ๑.๑ ภาษาไทย : นางสาวพรสวรรค์ สุขไมตรี
 - ๑.๒ ภาษาอังกฤษ : Miss Ponsavon Sukmaitri
๒. ตำแหน่งทางวิชาการ : -
๓. ตำแหน่งการบริหาร : -
๔. สังกัดหน่วยงาน/คณะ : คณะสังคมศาสตร์ สาขารัฐศาสตร์ วิทยาลัยสงฆ์แพร่
๕. ที่อยู่ติดต่อได้ : เลขที่ ๓๑๕ หมู่ที่ ๕ บ้านมหาโพธิ์
ตำบลป่าแมต อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ ๕๔๐๐๐
๖. โทรศัพท์มือถือ : ๐๙๓ - ๓๒๘๐๕๒๓
๗. อีเมลล์ : ponsavon.sukmaitri793@gmail.com
๘. วุฒิการศึกษา : รัฐศาสตรบัณฑิต มหาวิทยาลัยรามคำแหง
: รัฐศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยรามคำแหง
๙. สาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง : รัฐศาสตรการเมืองการปกครอง
๑๐. ผลงานทางวิชาการ : การมีส่วนร่วมทางการเมืองของชุมชนวัดหลวง
อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ (ผู้วิจัย)
: การขับเคลื่อนระบบธรรมาภิบาลด้วยการสนับสนุน
ประชาชนให้การมีส่วนร่วมขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น
ตำบลป่าแมต อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ (ผู้วิจัย)