

การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นแบบมีส่วนร่วม:

กรณีศึกษา การทำส้มแผ่นใบทองกวาว

ของชุมชนบ้านตัวเกา ตำบลท่าจั่ว

อำเภอบรรพตพิสัย

จังหวัดนครสวรรค์



ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาการพัฒนาภูมิสังคมอย่างยั่งยืน

มหาวิทยาลัยแม่โจ้

พ.ศ. 2568

การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นแบบมีส่วนร่วม:

กรณีศึกษา การทำส้มแผ่นใบทองกวาว

ของชุมชนบ้านตัวเกา ตำบลท่าจั่ว

อำเภอบรรพตพิสัย

จังหวัดนครสวรรค์



การค้นคว้าอิสระนี้เป็นส่วนหนึ่งของความสมบูรณ์ของการศึกษาตามหลักสูตร

ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชาการพัฒนาภูมิสังคมอย่างยั่งยืน

สำนักบริหารและพัฒนาวิชาการ มหาวิทยาลัยแม่โจ้

พ.ศ. 2568

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยแม่โจ้

การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นแบบมีส่วนร่วม:

กรณีศึกษา การทำส้มแผ่นใบทองกวาว

ของชุมชนบ้านตัวเกา ตำบลท่าจั่ว

อำเภอบรรพตพิสัย

จังหวัดนครสวรรค์

พินณรักษ์ พันธุมาศ

การค้นคว้าอิสระนี้ได้รับการพิจารณาอนุมัติให้เป็นส่วนหนึ่งของความสมบูรณ์ของการศึกษา

ตามหลักสูตรปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชาการพัฒนากุณิสังคมอย่างยั่งยืน

พิจารณาเห็นชอบโดย

อาจารย์ที่ปรึกษา

อาจารย์ที่ปรึกษาหลัก

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทิพย์สุตา ตั้งตระกูล)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.

อาจารย์ที่ปรึกษาร่วม

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปวิภาณ สุทธิกุลบุตร)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.

อาจารย์ที่ปรึกษาร่วม

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รัชชานนท์ สมบูรณ์ชัย)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.

ประธานอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รัชชานนท์ สมบูรณ์ชัย)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.

สำนักบริหารและพัฒนาวิชาการรับรองแล้ว

(รองศาสตราจารย์ ดร.ชัยยศ สัมฤทธิ์สกุล)

รองอธิการบดี

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.

ชื่อเรื่อง	การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นแบบมีส่วนร่วม: กรณีศึกษา การทำส้มแผ่นใบทองกวาว ของชุมชนบ้านตัวเกา ตำบลท่าจั่ว อำเภอบรรพตพิสัย จังหวัดนครสวรรค์
ชื่อผู้เขียน	ว่าที่ร้อยตรีหญิงพินณารักษ์ พันธุมาศ
ชื่อปริญญา	วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาการพัฒนากุมิสังคมอย่างยั่งยืน
อาจารย์ที่ปรึกษาหลัก	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทิพย์สุตา ตั้งตระกูล

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้ มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อรวบรวม วิเคราะห์ และสังเคราะห์องค์ความรู้ภูมิปัญญาการทำส้มแผ่นใบทองกวาวของชุมชนบ้านตัวเกา 2) เพื่อออกแบบและพัฒนารูปแบบการจัดการความรู้การทำส้มแผ่นใบทองกวาวของชุมชนบ้านตัวเกา

เป็นการวิจัยแบบผสมวิธี (Mixed Research Method) ด้วยแบบสอบถาม แบบสัมภาษณ์เจาะลึก การสนทนากลุ่ม ถอดบทเรียนประเด็นภูมิปัญญาการทำส้มแผ่น เพื่อทราบข้อมูลเชิงลึก การสังเกตทั้งแบบมีส่วนร่วม และไม่มีส่วนร่วม แบบประเมินสมรรถนะ - แบบวัดสเกล เพื่อวัดระดับความรู้ ทักษะ และทัศนคติหรือพฤติกรรมของกลุ่มตัวอย่าง ใช้การจัดการความรู้ - เน้นกระบวนการ 7 ขั้นตอนในการวิเคราะห์และสังเคราะห์องค์ความรู้ภูมิปัญญาการทำส้มแผ่นใบทองกวาว เพื่อให้ได้ข้อมูลการวิจัยที่มีประสิทธิภาพ กลุ่มตัวอย่างในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ ทำการศึกษาจากผู้ทำส้มแผ่นใบทองกวาวของชุมชนบ้านตัวเกา หมู่ที่ 1 ตำบลท่าจั่ว อำเภอบรรพตพิสัย จังหวัดนครสวรรค์ จำนวน 20 คน ที่ใช้ใบทองกวาวในขั้นตอนการแฉะตากทั้งหมด เป็นการสุ่มตัวอย่างแบบเฉพาะเจาะจง (Purposive sampling)

จากผลการศึกษา พบว่า การทำส้มแผ่นของชุมชนบ้านตัวเกาจัดเป็นภูมิปัญญาด้านการถนอมอาหาร มีมานานกว่า 200 ปี อุตลักษณ์ของส้มแผ่นบ้านตัวเกา คือ ส้มแผ่นที่ทำเองกับมือ ตากด้วยใบทองกวาว มีรสชาติในตัวของส้มแผ่น ปัจจุบันผู้ทำส้มแผ่นทั้งหมดเป็นผู้หญิง อายุเฉลี่ย 68 ปี ส่วนใหญ่มีประสบการณ์การทำส้มแผ่นมากกว่า 40 ปี ทุกคนมีสมรรถนะที่อยู่ในระดับเชี่ยวชาญพิเศษ เริ่มเรียนรู้การทำส้มแผ่นมาจากครอบครัว ขั้นตอนการทำส้มแผ่น มีทั้งหมด 2 แบบ และส่วนใหญ่เป็นแบบที่ 1แบบกวนก่อนยี้ คือ เริ่มจาก ปอก ปรง รส กวน ยี้ แฉะ ตาก ลอก และแพ็ค ส่วนใหญ่จะไม่เลิกทำส้มแผ่น จะทำจนกว่าร่างกายไม่ไหว จำนวนคนทำส้มแผ่นในชุมชนน้อยลง เนื่องจากการทำส้มแผ่นมีหลายขั้นตอน ละเอียด ประณีต คนสืบทอดภูมิปัญญาน้อยลง เพราะเนื่องจากคนรุ่นใหม่ส่วนใหญ่ไปเรียนหนังสือ เรียนจบแล้วมีงานอื่นทำ ส่วนใหญ่ไม่มีการสืบทอดภูมิปัญญาภายในครอบครัว เพราะลูกมีงานอื่นทำ และบางคนไปทำงานอยู่ไกล การดำรงไว้ซึ่งภูมิปัญญาต้องมีการสร้างแรงจูงใจ ทำเป็นตัวอย่าง และปรับประยุกต์วิธีการขั้นตอนการทำส้มแผ่นให้เหมาะสมกับยุคสมัย ชุดความรู้ที่ได้จากงานวิจัย

ทั้งหมดจำนวน 17 เรื่อง รวม 41 ชุดความรู้ ได้แก่ 1) ชุดความรู้ การประยุกต์ภูมิปัญญาจากเดิม 1 ชุดความรู้ 2) ชุดความรู้การคัดเลือกใบทองกวาว 1 ชุดความรู้ 3) ชุดความรู้ขั้นตอนการเตรียมใบทองกวาว มี 13 ชุดความรู้ 4) ชุดความรู้การคัดเลือกชนิดพันธุ์ของมะม่วงที่จะนำมาทำส้มแผ่นมี 2 ชุดความรู้ 5) ชุดความรู้ขั้นตอนการทำความสะอาดมะม่วงมี 1 ชุดความรู้ 6) ชุดความรู้ขั้นตอนการลอกเปลือกมะม่วงมี 3 ชุดความรู้ 7) ชุดความรู้ขั้นตอนการปรุงรสมี 3 ชุดความรู้ 8) ชุดความรู้ในการปรับแต่งรสชาติ 3 ชุดความรู้ 9) ชุดความรู้ขั้นตอนการกวนมี 1 ชุดความรู้ 10) ชุดความรู้ขั้นตอนการยี้หรือปั่น มี 2 ชุดความรู้ 11) ชุดความรู้ขั้นตอนการแฉะ มี 1 ชุดความรู้ 12) ชุดความรู้ขั้นตอนการตากและการเก็บส้มแผ่น มี 2 ชุดความรู้ 13) ชุดความรู้ในการเลือกสถานที่ตากมี 1 ชุดความรู้ 14) ชุดความรู้ขั้นตอนการลอกส้มแผ่น มี 1 ชุดความรู้ 15) ชุดความรู้ขั้นตอนการพับส้มแผ่น มี 2 ชุดความรู้ 16) ชุดความรู้ภูมิปัญญาการทำส้มแผ่นใบทองกวาว แบ่งตามลำดับขั้นตอนในการทำส้มแผ่นได้ทั้งหมด 2 ชุดความรู้ และ 17) ชุดความรู้ใหม่ขั้นตอนการทำส้มแผ่นใบทองกวาวที่ร่วมกันออกแบบ นำไปใช้ถ่ายทอดและพาทำ กับกลุ่มเยาวชน เป้าหมายในชุมชน 1 ชุดความรู้

จากผลการศึกษาเพื่อสืบต่อองค์ความรู้ภูมิปัญญาที่ทรงคุณค่าของชุมชน โรงเรียนต้องเข้ามามีส่วนร่วมกับชุมชน เพื่อนำการทำส้มแผ่นไปเป็นส่วนหนึ่งในการเรียนให้เยาวชนได้เรียนรู้ซึมซับภูมิปัญญา ในรูปแบบกิจกรรมที่มีการถ่ายทอด พาทำจากปราชญ์เจ้าของภูมิปัญญา และต่อยอดนำชุดความรู้ขั้นตอนการทำส้มแผ่นใบทองกวาวของชุมชน สร้างสื่อการเรียนรู้ในลักษณะเรื่องเล่าการ์ตูนภาพเคลื่อนไหว หรือคู่มือฉบับสมุดพก ที่มีภาพสีประกอบ เพื่อการเข้าถึง ในกลุ่มเยาวชนเป้าหมาย เพิ่มอีกทางหนึ่ง

คำสำคัญ : ภูมิปัญญา, ชุดความรู้, ส้มแผ่นใบทองกวาว, แฉะ, ยี้

Title	PARTICIPATORY KNOWLEDGE - MANAGEMENT OF LOCAL WISDOM: A CASE STUDY OF DRIED MANGO PASTE ON BASTARD TEAK LEAF IN TUA KAO COMMUNITY, THA NGE0 SUB-DISTRICT, BANPHOTPHISAI DISTRICT, NAKHONSAWAN PROVINCE
Author	Acting Sub Lt. Pinnarak Panthumat
Degree	Master of Science in Geosocial Based Sustainable Development
Advisory Committee Chairperson	Assistant Professor Dr. Tipsuda Tangtragoon

ABSTRACT

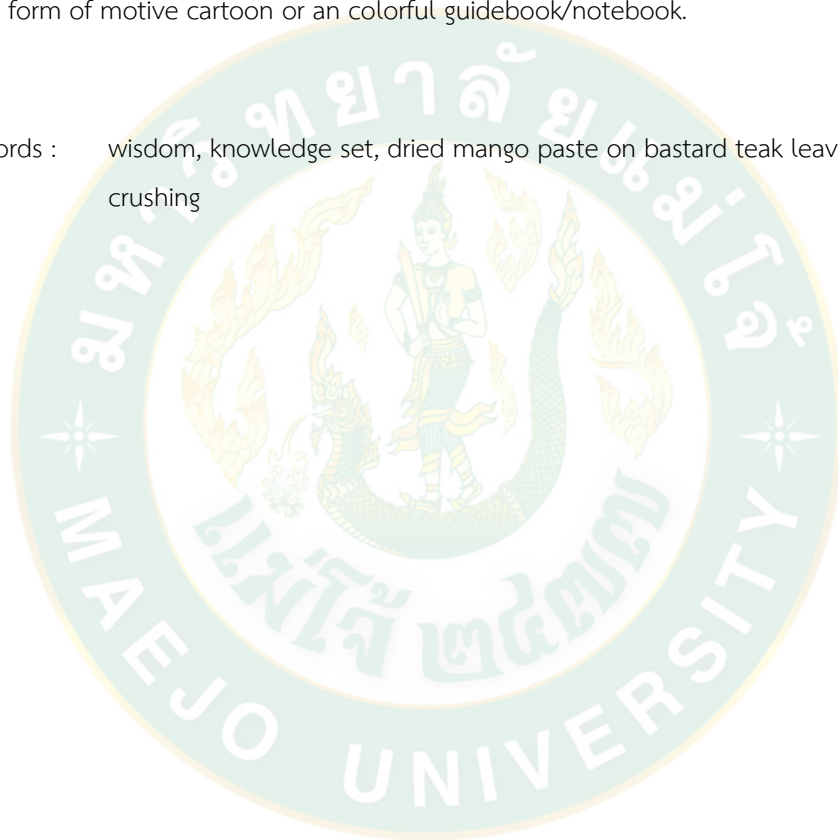
This mixed study aimed to: 1) collect, analyze and synthesize knowledge and wisdom about dried mango paste on bastard teak leaves of Ban Tua Kao and 2) design and develop a knowledge management model of dried mango paste on bastard teak leaf production of 13 Ban Tua Kao. The sample group consisted of 20 dried mango paste producers in Ban Tua Kao community, Tha Ngeo sub-district, Banphotphisai district, Nakhon Sawan province obtained by purposive sampling. Qualitative data were collected through interview schedule, focus group discussion, participatory and non-participatory observation. For quantitative data, questionnaire, and competency assessment form that measured scales according to specific topics were used.

The mixed research method employed questionnaire, interview schedule, focused group discussion and lessons learned from the wisdom of making dried mango paste. It aimed to gain insight data. Besides, participatory and non-participatory observation were also used. Moreover, competency assessment for and scale form were used for measuring a level of knowledge, skills attitudes and behavior of the sample group. For knowledge management, it focused on 7 steps of the process analyzing/synthesizing the said wisdom. The sample groups consisted of 20 dried mango paste producers at Moo1, Tha Ngeu sub-district, Banphotphisai district, Nakhon Sawan province. These sample group members were obtained by purposive sampling.

The knowledge set obtained from this study consisted of 17 topics, totaling 41 knowledge sets, namely: 1) application of traditional wisdom (1 set); 2) selection of bastard teak leaves (1 set); 3) preparation of bastard teak leaves (13 sets); 4) selection of mango varieties for dried mango paste (2 sets); 5) mango cleaning procedures (1 set); 6) mango peeling procedures (3 sets); 7) seasoning procedures (3 sets); 8) flavor customization (3 sets); 9) mango stirring procedures

(1 set); 10) mashing or smearing procedures (2 sets); 11) crushing procedures (1 set); 12) mango paste drying and collecting (2 sets); 13) selection of a place for mango paste drying (1 set); 14) peeling dried mango paste sheets (1 set); 15) folding dried mango paste sheets (2 sets); 16) dried mango paste on bastard teak leaves production (2 sets); and 17) a new set of knowledge about dried mango paste on bastard teak leaves production which was jointly designed and transferred it to the target youth group in the community (1 set). For the knowledge/wisdom continuation, the school must coordinate with the community in the form of activities that are passed down by local scholars and then further develop. Furthermore, it should have learning media preparation in the form of motive cartoon or an colorful guidebook/notebook.

Keywords : wisdom, knowledge set, dried mango paste on bastard teak leaves, smearing, crushing



กิตติกรรมประกาศ

งานวิจัยครั้งนี้ สำเร็จสมบูรณ์ได้เนื่องจาก แรงบันดาลใจจากในหลวงรัชกาลที่ 9 ที่ทรงเป็นแบบอย่างแห่งการพัฒนาอย่างยั่งยืน และทรงเปี่ยมล้นด้วยพระเมตตาต่อปวงชนชาวไทยและชาวแม่โจ้อย่างหาที่สุคติได้ ตลอดจนความเอื้อเฟื้อจากคณาจารย์ อาจารย์พิเศษ และบุคลากรผู้มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่านของมหาวิทยาลัยแม่โจ้ จากความเกื้อกูลของเพื่อนร่วมรุ่นในหลักสูตรการพัฒนากุมิสังคมรุ่นที่ 17 ทุกท่านตลอดเวลาที่ผ่านมา

ข้าพเจ้ากราบขอบพระคุณ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทิพย์สุตา ตั้งตระกูล ประธานกรรมการที่ปรึกษา ผู้ซึ่งคอยชี้แนะแนวทาง ให้คำปรึกษาทุกอย่างเกี่ยวกับการทำงานวิจัย มอบกำลังใจและความเมตตาให้กับข้าพเจ้าตลอดเสมอมา จนทำให้งานวิจัยครั้งนี้สำเร็จลุล่วงด้วยดี ขอขอบพระคุณ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปฐิภาณ สุทธิกุลบุตร ที่ท่านคอยให้ความคิดเห็นเพิ่มเติมเกี่ยวกับการวางแผนงาน และการเก็บข้อมูล เพื่อให้งานวิจัยออกมาสมบูรณ์ยิ่งขึ้น ขอขอบพระคุณ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รัชชานนท์ สมบูรณ์ชัย ที่ท่านคอยห่วงใย และให้คำแนะนำการทำวิจัย ช่วยวางแผนการแบ่งเวลาในการทำงานวิจัยเพื่อให้ประสบผลสำเร็จ

ข้าพเจ้าขอขอบพระคุณ กำลังใจจากญาติ พี่น้อง ทุกคนในครอบครัวของข้าพเจ้า ขอขอบพระคุณทุกการสนับสนุนและกำลังใจที่เต็มเปี่ยมในทุกช่วงเวลาจากคู่ชีวิตของข้าพเจ้า ขอกราบขอบพระคุณ พี่ ป้า น้า อา เจ้าของภูมิปัญญาผู้เสียสละเวลาให้กับงานวิจัยของข้าพเจ้าเพื่อให้ภูมิปัญญาคงอยู่ต่อไปกับชุมชนทุกท่าน และขอขอบคุณจะก่อเกิดเป็นประโยชน์จากงานวิจัยนี้ อุทิศแด่ บิดา และมารดา ผู้เป็นที่รักยิ่งของข้าพเจ้า รวมถึงบรรพบุรุษผู้สร้างสังคมภูมิปัญญา “ส้มแผ่นใบทองกวาว บ้านตัวเกา” ทุกท่าน

พินณรักษ์ พันธุมาศ

สารบัญ

หน้า

บทคัดย่อภาษาไทย.....	ค
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	จ
กิตติกรรมประกาศ.....	ซ
สารบัญ.....	ซ
สารบัญตาราง.....	ฉ
สารบัญภาพ	ณ
สารบัญภาพผนวก	ด
บทที่ 1 ความสำคัญของปัญหา.....	1
วัตถุประสงค์การวิจัย	2
ประโยชน์ที่ได้รับ.....	2
ขอบเขตวิจัย	3
นิยามศัพท์เชิงปฏิบัติการ.....	4
บทที่ 2 การตรวจเอกสาร	6
หลักการทรงงาน.....	6
ทฤษฎีการมีส่วนร่วม.....	8
ทฤษฎี การเรียนรู้	16
แนวคิดการจัดการความรู้.....	19
แนวคิดเกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่น	56
ภูมิปัญญาการทำส้มแผ่น	71
งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	74
กรอบแนวคิดการวิจัย	78

บทที่ 3 วิธีการดำเนินการวิจัย	79
สถานที่ดำเนินการวิจัย	79
ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง	79
เครื่องมือในการวิจัย	79
วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล	80
วิธีการวิเคราะห์ข้อมูล	81
บทที่ 4 ผลการวิจัย	82
ตอนที่ 1 การรวบรวม วิเคราะห์ และสังเคราะห์ องค์ความรู้ภูมิปัญญา การทำส้มแผ่นใบทองกวาว แบบมีส่วนร่วม ของชุมชนบ้านตัวเกา	84
ส่วนที่ 1 การสำรวจ รวบรวม ข้อมูล ภูมิสังคมชุมชน ประวัติความเป็นมา และพัฒนาการ ชุมชนบ้านตัวเกา ข้อมูลพื้นฐานของชุมชน ภูมิปัญญาที่เด่นชัดของชุมชน ข้อมูล ทางด้านกายภาพของชุมชนบ้านตัวเกา	84
ส่วนที่ 2 การสำรวจ รวบรวม ข้อมูลภูมิปัญญาการทำส้มแผ่นใบทองกวาวของชุมชนบ้านตัว เกา วิเคราะห์ สังเคราะห์ องค์ความรู้ภูมิปัญญาการทำส้มแผ่นใบทองกวาว ของกลุ่ม ตัวอย่าง	99
ตอนที่ 2 การออกแบบและพัฒนารูปแบบการจัดการความรู้ การทำส้มแผ่นใบทองกวาวของชุมชน บ้านตัวเกา	228
ส่วนที่ 1 ข้อมูลเกี่ยวกับผลการออกแบบและพัฒนารูปแบบการจัดการความรู้การทำส้มแผ่นใบ ทองกวาวของชุมชนบ้านตัวเกา	229
ส่วนที่ 2 ขั้นตอนการทำส้มแผ่นใบทองกวาวจากการร่วมกันออกแบบ สำหรับใช้ทดลอง ถ่ายทอด และพาทำ ให้กับกลุ่มเยาวชนเป้าหมายในกิจกรรม “ปฏิบัติการทำส้มแผ่นใบ ทองกวาวนอกฤดูกาล”	231
ส่วนที่ 3 ผลการจัดกิจกรรม “ปฏิบัติการทำส้มแผ่นใบทองกวาว นอกฤดูกาล” และภายหลัง การจัดกิจกรรม	234
ตอนที่ 3 ชุดความรู้ที่ได้จากการจัดการความรู้ (Knowledge Management Process) 7 ขั้นตอนของสำนักงาน ก.พ.ร. และสถาบันเพิ่มผลผลิตแห่งชาติ (2548)	245

ส่วนที่ 1 ชุดความรู้การประยุกต์ภูมิปัญญาจากเดิม.....	245
ส่วนที่ 2 ชุดความรู้ในการคัดเลือกและเตรียมวัตถุดิบ	246
ส่วนที่ 3 ชุดความรู้ขั้นตอนการทำส้มแผ่น	249
ส่วนที่ 4 ชุดความรู้ใหม่ที่ออกแบบพัฒนานำไปถ่ายทอดให้กับกลุ่มเยาวชน.....	251
บทที่ 5 สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	252
สรุปผล	252
อภิปรายผล.....	270
ข้อเสนอแนะ	275
บรรณานุกรม.....	276
ภาคผนวก.....	284
ภาคผนวก ก แบบประเมินสมรรถนะ และแบบสัมภาษณ์.....	285
ภาคผนวก ข ภาพประกอบการดำเนินการวิจัย.....	304
ประวัติผู้วิจัย.....	319

สารบัญตาราง

หน้า

ตารางที่ 1	ช่วงเวลาการตั้งชุมชนและพัฒนารชุมชนบ้านตัวเกา	86
ตารางที่ 2	ข้อมูลนักเรียนประจำปีการศึกษา 2566	93
ตารางที่ 3	ข้อมูลการให้บริการของโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพประจำตำบลบ้านตัวเกา (สัมเสี่ยว).....	94
ตารางที่ 4	ข้อมูลด้านรายได้ของคนในชุมชนบ้านตัวเกา.....	95
ตารางที่ 5	ข้อมูลด้านรายจ่ายของคนในชุมชนบ้านตัวเกา.....	96
ตารางที่ 6	แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคลทั่วไป	100
ตารางที่ 7	แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลด้านเศรษฐกิจ.....	103
ตารางที่ 8	แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลด้านสังคม.....	105
ตารางที่ 9	แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลประสพการณ์การทำสัมแผ่น	106
ตารางที่ 10	แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลอายุที่เริ่มทำสัมแผ่น	107
ตารางที่ 11	แสดงผลการวิเคราะห์รูปแบบการเริ่มต้นเรียนรู้การทำสัมแผ่น.....	107
ตารางที่ 12	แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลวัตถุประสงค์ในการทำสัมแผ่น.....	108
ตารางที่ 13	แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลประเภทกลุ่มลูกค้าที่ซื้อสัมแผ่น	108
ตารางที่ 14	แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลวิธีการทำการตลาด	109
ตารางที่ 15	แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลการมีส่วนร่วมของคนในครอบครัว ของผู้ตอบแบบ สัมภาษณ์	109
ตารางที่ 16	แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับกิจกรรมที่คนในครอบครัวเข้ามามีส่วนร่วมในการ ทำสัมแผ่นใบทองกวาว ของผู้ตอบแบบสัมภาษณ์	110
ตารางที่ 17	แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลขั้นตอนการทำสัมแผ่น จากการสัมภาษณ์	134
ตารางที่ 18	แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลขั้นตอนการเตรียมใบทองกวาว จากการสัมภาษณ์	134
ตารางที่ 19	แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลลักษณะใบทองกวาวที่เตรียมไว้ใช้งาน จากการสัมภาษณ์	139

ตารางที่ 20	แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลขั้นตอนการเตรียมมะม่วง จากการสัมภาษณ์.....	139
ตารางที่ 21	แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลขั้นตอนการปอกมะม่วง จากการสัมภาษณ์.....	140
ตารางที่ 22	แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลขั้นตอนการปรุงรสส้มแผ่น จากการสัมภาษณ์	141
ตารางที่ 23	แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลขั้นตอนการกวนส้มแผ่น จากการสัมภาษณ์.....	142
ตารางที่ 24	แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลขั้นตอนการยีส้มแผ่น จากการสัมภาษณ์.....	143
ตารางที่ 25	แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลขั้นตอนการแฉะส้มแผ่น จากการสัมภาษณ์	144
ตารางที่ 26	แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลขั้นตอนการตากส้มแผ่น จากการสัมภาษณ์	145
ตารางที่ 27	แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลขั้นตอนการลอกส้มแผ่น จากการสัมภาษณ์.....	145
ตารางที่ 28	แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลขั้นตอนการเก็บแพ็คเกจบรรจุส้มแผ่น จากการสัมภาษณ์...	146
ตารางที่ 29	แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกณฑ์การคัดเลือกวัตถุดิบต่าง ๆ ในการทำส้มแผ่นใบ ทองกวาว จากการสัมภาษณ์	158
ตารางที่ 30	แสดงผลการวิเคราะห์ความคิดเห็นเรื่องเอกลักษณ์ของส้มแผ่นชุมชนบ้านตัวเกา จาก การสัมภาษณ์	160
ตารางที่ 31	แสดงผลการวิเคราะห์ ความคิดเห็นเรื่องเอกลักษณ์ ด้านต่าง ๆ ของส้มแผ่นของชุมชน บ้านตัวเกา จากการสัมภาษณ์.....	161
ตารางที่ 32	แสดงผลการวิเคราะห์ การประยุกต์วิธีการ หรือกระบวนการทำส้มแผ่น ที่เคยได้รับสอน หรือถ่ายทอดมาจากเดิม จากการสัมภาษณ์.....	162
ตารางที่ 33	แสดงผลการวิเคราะห์ ประสบการณ์การเข้ารับการอบรมกับหน่วยงานต่าง ๆ จากการ สัมภาษณ์	163
ตารางที่ 34	แสดงผลการวิเคราะห์ การนำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมมาประยุกต์ใช้กับการทำส้ม แผ่น จากการสัมภาษณ์	163
ตารางที่ 35	แสดงผลการวิเคราะห์ ความต้องการให้มีการอบรม หนุนเสริม ให้ความรู้ หรือพัฒนา การทำส้มแผ่นของชุมชน จากการสัมภาษณ์.....	164
ตารางที่ 36	แสดงผลการวิเคราะห์ ความต้องการให้มีการอบรม หนุนเสริม ให้ความรู้ หรือพัฒนา การทำส้มแผ่นของชุมชน แยกตามความต้องการ จากการสัมภาษณ์	164

ตารางที่ 37 แสดงผลการวิเคราะห์ เหตุผลที่ไม่ต้องการให้มีการอบรม หนุนเสริม ให้ความรู้ หรือพัฒนา การทำสำมะโนของชุมชน แยกตามเหตุผล จากการสัมภาษณ์	165
ตารางที่ 38 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลแนวคิดในการสืบทอดการทำสำมะโน จากการสัมภาษณ์	166
ตารางที่ 39 แสดงผลการวิเคราะห์ แนวคิดในการเลิกสืบทอด และไม่เลิกสืบทอด ภูมิปัญญาการทำสำมะโน แยกตามเหตุผล จากการสัมภาษณ์.....	166
ตารางที่ 40 แสดงผลการวิเคราะห์ แนวคิดด้านการทำสำมะโนในชุมชน จากการสัมภาษณ์	167
ตารางที่ 41 แสดงผลการวิเคราะห์ แนวคิดด้านความนิยมในการรับประธานสำมะโนของคนในชุมชน ปัจจุบัน จากการสัมภาษณ์	168
ตารางที่ 42 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูล แนวคิดต่อการสืบทอดภูมิปัญญาการทำสำมะโนของชุมชน จากการสัมภาษณ์.....	169
ตารางที่ 43 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูล แนวคิดต่อการสืบทอดภูมิปัญญาการทำสำมะโนของชุมชน แยกตามเหตุผล จากการสัมภาษณ์	169
ตารางที่ 44 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูล แนวคิดสถานการณ์การสืบทอดภูมิปัญญาการทำสำมะโนภายในครอบครัวของผู้ทำสำมะโนใบทองกวาว จากการสัมภาษณ์.....	170
ตารางที่ 45 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูล แนวคิดต่อการสืบทอดภูมิปัญญา การทำสำมะโนภายในครอบครัวของผู้ทำสำมะโนใบทองกวาว แยกตามเหตุผล จากการสัมภาษณ์	171
ตารางที่ 46 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูล ความรู้สึกต่อการไม่มีผู้สืบทอดต่อภูมิปัญญา และการสูญหายไปของภูมิปัญญา แยกตามความรู้สึก จากการสัมภาษณ์	172
ตารางที่ 47 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูล ความรู้สึกต่อการไม่มีผู้สืบทอดต่อภูมิปัญญา และการสูญหายไปของภูมิปัญญา แยกตามเหตุผล จากการสัมภาษณ์.....	173
ตารางที่ 48 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูล แนวคิดต่อการช่วยดำรงไว้ซึ่งภูมิปัญญาการทำสำมะโนของชุมชนให้ยังคงอยู่ จากการสัมภาษณ์	175
ตารางที่ 49 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูล คำบอกเล่าความประทับใจและความสัมพันธ์สำมะโนกับวิถีชีวิต จากการสัมภาษณ์.....	175
ตารางที่ 50 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูล คำบอกเล่าความประทับใจและความสัมพันธ์สำมะโนกับวิถีชีวิต แยกตามรายละเอียด จากการสัมภาษณ์	176

ตารางที่ 51 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูล แนวคิดอัตลักษณ์ของส้มแผ่นบ้านตัวเกา จากการสัมภาษณ์	178
ตารางที่ 52 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูล ระดับสมรรถนะที่ได้ จากการแสดงออกสังเกตพบ จากการประเมินสมรรถนะ 3 ด้าน ของผู้ทำส้มแผ่นใบทองกวาว ของชุมชนบ้านตัวเกา	181
ตารางที่ 53 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูล ค่าความแตกต่าง ระหว่างสมรรถนะที่แสดงออกสังเกตพบ กับระดับสมรรถนะที่คาดหวัง ของผู้ทำส้มแผ่นใบทองกวาว ของชุมชนบ้านตัวเกา.....	202
ตารางที่ 54 แสดงข้อมูลสรุปจำนวนค่าความแตกต่าง ระหว่างสมรรถนะที่แสดงออกสังเกตพบ กับระดับสมรรถนะที่คาดหวังของผู้ทำส้มแผ่นใบทองกวาว	222
ตารางที่ 55 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูล ผลรวมของคะแนนสมรรถนะทุกตัว ของผู้ทำส้มแผ่นใบทองกวาว ของชุมชนบ้านตัวเกา	223
ตารางที่ 56 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูล คะแนนสมรรถนะ ของผู้ทำส้มแผ่นใบทองกวาว ของชุมชนบ้านตัวเกา.....	225
ตารางที่ 57 การแบ่งระดับผลการประเมินสมรรถนะ ของผู้ทำส้มแผ่นใบทองกวาว ของชุมชนบ้านตัวเกา.....	226
ตารางที่ 58 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐานของเยาวชนผู้เข้าร่วมกิจกรรม “ปฏิบัติการทำส้มแผ่นใบทองกวาว นอกฤดูกาล”	235
ตารางที่ 59 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลการเข้าร่วมกิจกรรม “ปฏิบัติการทำส้มแผ่นใบทองกวาว นอกฤดูกาล”ของเยาวชน	236
ตารางที่ 60 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลสิ่งที่ได้เรียนรู้เพิ่มเติมจากการเข้าร่วมกิจกรรม “ปฏิบัติการทำส้มแผ่นใบทองกวาว นอกฤดูกาล”ของเยาวชน	238
ตารางที่ 61 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลความรู้สึกหรือสิ่งที่อยากบอก หลังจากเข้าร่วมกิจกรรม “ปฏิบัติการทำส้มแผ่นใบทองกวาว นอกฤดูกาล”ของเยาวชน.....	239
ตารางที่ 62 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับข้อเสนอแนะเพิ่มเติมจากการเข้าร่วมกิจกรรม “ปฏิบัติการทำส้มแผ่นใบทองกวาว นอกฤดูกาล”ของเยาวชน.....	240
ตารางที่ 63 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐานของผู้ร่วมกิจกรรมทั่วไป ในกิจกรรม “ปฏิบัติการทำส้มแผ่นใบทองกวาว นอกฤดูกาล”	241

ตารางที่ 64 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐานของผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในการถ่ายทอดภูมิปัญญาใน กิจกรรม “ปฏิบัติการทำส้มแผ่นใบทองกวาว นอกฤดูการ”	243



สารบัญภาพ

	หน้า
ภาพที่ 1 รูปภูเขาน้ำแข็งแบ่งความรู้ออกเป็น 3 ประเภท.....	22
ภาพที่ 2 วงจรการจัดการความรู้.....	23
ภาพที่ 3 พีรามิดแสดงลำดับขั้นหรือโครงสร้างของความรู้ ตามแนวคิดของ Hideo Yamazaki.....	24
ภาพที่ 4 ภูเขาน้ำแข็งแห่งความรู้ ของ Nonaka	25
ภาพที่ 5 SECI MODEL	28
ภาพที่ 6 รูปแบบกระบวนการจัดการความรู้.....	31
ภาพที่ 7 โมเดลปลาหู.....	35
ภาพที่ 8 กระบวนการจัดการความรู้ 7 ขั้นตอน.....	39
ภาพที่ 9 เครื่องมือจัดการความรู้(Knowledge Management Tools).....	46
ภาพที่ 10 กรอบแนวคิดการวิจัย.....	78
ภาพที่ 11 แผนผังที่ตั้งชุมชนบ้านตัวเกา.....	85
ภาพที่ 12 อาณาเขตของชุมชน	89
ภาพที่ 13 เส้นทางคมนาคม ทางหลวงจังหวัดหมายเลข 1073 ที่ผ่านชุมชน	90
ภาพที่ 14 ภาพปฏิทินวัฒนธรรมชุมชนตัวเกา.....	91
ภาพที่ 15 กราฟแสดงสัดส่วนประชากรบ้านตัวเกา.....	92
ภาพที่ 16 กราฟแสดงสัดส่วนการประกอบอาชีพในชุมชน	95
ภาพที่ 17 การนำมะม่วงน้ำตาลที่สุกหล่นจากธรรมชาติมาปอกเปลือก เพื่อแปรรูปเป็นส้มแผ่น	97
ภาพที่ 18 ต้นมะม่วงน้ำตาล (ด้านซ้าย) และต้นทองกวาว (ด้านขวา).....	99
ภาพที่ 19 ลักษณะใบทองกวาวที่แก่ เหมาะสำหรับการนำไปใช้งาน.....	147
ภาพที่ 20 การล้างทำความสะอาดใบทองกวาวสด (ซ้าย) และ นำใบทองกวาวไปตากแดดให้แห้ง (ขวา)	148

ภาพที่ 21	การนำใบทองกวาวแห้งมาคลี่ (ขวา) และเรียงซ้อนทับด้วยของหนัก (ซ้าย).....	148
ภาพที่ 22	การนำใบทองกวาวมาตัดให้ได้รูปทรงตามต้องการ	149
ภาพที่ 23	การเลือกเก็บมะม่วงน้ำตาลสุกที่หล่นตามธรรมชาติ	150
ภาพที่ 24	การนำมะม่วงที่เก็บได้มาล้างทำความสะอาด และผึ่งให้แห้ง	150
ภาพที่ 25	การนำมะม่วงที่ปอกเปลือกแล้วมาสับแยกเมล็ดออก.....	151
ภาพที่ 26	การปรุงรสส้มแผ่นด้วยเกลือป่น (ซ้าย) และการกวนส้มแผ่นโดยใช้เตาถ่าน (ขวา)	152
ภาพที่ 27	การปั่นส้มแผ่นแบบกวนก่อนปั่นโดยใช้เครื่องปั่นแทนการใช้ตระแกรงไม้ไผ่.....	153
ภาพที่ 28	การเจาะส้มแผ่น ที่เริ่มจากตรงกลางไปหาขอบ และเจาะให้มีความบางสม่ำเสมอ	154
ภาพที่ 29	การตากส้มแผ่นบนแผงที่สานด้วยไม้ไผ่ หรือเรียกว่า “แผงตากใบยาสูบ”	155
ภาพที่ 30	การลอกส้มแผ่นจากขอบด้านหนึ่ง ไปหาขอบอีกด้านหนึ่งด้วยความปราณีต.....	156
ภาพที่ 31	การพับส้มแผ่น (ซ้าย) และการจัดเรียงส้มแผ่นที่พับแล้วแบบชั้นบันได (ขวา)	157
ภาพที่ 32	การแพ็คบรรจุส้มแผ่นใส่กล่องพลาสติกใส	157
ภาพที่ 33	การจัดประชุมคืนข้อมูล และการระดมความคิดเห็น ออกแบบและพัฒนาภูมิปัญญา การทำส้มแผ่นใบทองกวาว ร่วมกันกับกลุ่มผู้ทำส้มแผ่น ผู้นำชุมชน	229

สารบัญภาพผนวก

	หน้า
ภาพผนวกที่ 1 การลงพื้นที่เก็บข้อมูล และสังเกตการณ์.....	305
ภาพผนวกที่ 2 การลงพื้นที่เก็บข้อมูล และสังเกตการณ์.....	306
ภาพผนวกที่ 3 เวทีคืนข้อมูล ประเมินสมรรถนะ และร่วมกันออกแบบพัฒนารูปแบบการจัดการ ความรู้ การทำสั้มนั้บของกาว.....	307
ภาพผนวกที่ 4 เวทีคืนข้อมูล ประเมินสมรรถนะ และร่วมกันออกแบบพัฒนารูปแบบการจัดการ ความรู้ การทำสั้มนั้บของกาว.....	308
ภาพผนวกที่ 5 กิจกรรม “ปฏิบัติการทำสั้มนั้บของกาว นอกฤดูกาล”.....	309
ภาพผนวกที่ 6 กิจกรรม “ปฏิบัติการทำสั้มนั้บของกาว นอกฤดูกาล”.....	310
ภาพผนวกที่ 7 กิจกรรม “ปฏิบัติการทำสั้มนั้บของกาว นอกฤดูกาล”.....	311
ภาพผนวกที่ 8 กิจกรรม “ปฏิบัติการทำสั้มนั้บของกาว นอกฤดูกาล”.....	312
ภาพผนวกที่ 9 กิจกรรม “ปฏิบัติการทำสั้มนั้บของกาว นอกฤดูกาล”.....	313
ภาพผนวกที่ 10 กิจกรรม “ปฏิบัติการทำสั้มนั้บของกาว นอกฤดูกาล”.....	314
ภาพผนวกที่ 11 กิจกรรม “ปฏิบัติการทำสั้มนั้บของกาว นอกฤดูกาล”.....	315
ภาพผนวกที่ 12 กิจกรรม “ปฏิบัติการทำสั้มนั้บของกาว นอกฤดูกาล”.....	316
ภาพผนวกที่ 13 กิจกรรม “ปฏิบัติการทำสั้มนั้บของกาว นอกฤดูกาล”.....	317
ภาพผนวกที่ 14 กิจกรรมถอดบทเรียนหลัง “ปฏิบัติการทำสั้มนั้บของกาว นอกฤดูกาล”....	318

บทที่ 1

ความสำคัญของปัญหา

การจัดการความรู้ คือ เครื่องมือสำคัญที่จะช่วยป้องกันความรู้สูญหาย และยังเป็นเครื่องมือสำคัญที่มีประสิทธิภาพในการพัฒนา แข่งขัน ในทุกระดับ ไม่ว่าจะเป็นระดับองค์กร ระดับชุมชน หรือระดับชาติ เพราะการจัดการความรู้ที่ดี จะทำให้มีคลังข้อมูลความรู้ที่มีคุณภาพ เป็นระบบ และสามารถนำข้อมูลที่มีอยู่ไปประยุกต์ใช้กับสิ่งต่าง ๆ หรือสถานการณ์ต่าง ๆ ได้ทันที่ การจัดการความรู้ไม่เพียงเป็นแต่เครื่องมือเพื่อที่จะพัฒนาองค์กร ชุมชน หรือประเทศชาติ เท่านั้น แต่การจัดการความรู้มุ่งเป้าเพื่อให้เกิดการพัฒนาคน และพัฒนางาน ควบคู่ไปด้วย บนพื้นฐานขององค์กร ชุมชนแห่งการเรียนรู้ที่เอื้ออาทร (วิจารณ์ พานิช, 2549) ปัจจุบันการจัดการความรู้ เป็นเครื่องมือที่นิยมถูกหยิบนำไปใช้อย่างมาก เกี่ยวกับงานด้านภูมิปัญญา เพราะเนื่องจากภูมิปัญญา คือสิ่งที่เป็ความรู้เฉพาะระดับบุคคล เกิดขึ้นอย่างเป็นธรรมชาติ อาจเกิดความไม่ต่อเนื่องหรือไม่สอดคล้องกับภาวะการณ์ของสังคมปัจจุบันที่เปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว และมีความเสี่ยงที่ความรู้นั้นจะสูญหายไปกับผู้รู้ ซึ่งคงเป็นเรื่องที่น่าเสียดายที่ต้องเกิดการสูญเสียภูมิปัญญา ซึ่งเป็นรากเหง้า เป็นมรดกที่ทรงคุณค่าไป เราปฏิเสธไม่ได้ว่าภูมิปัญญา เป็นพลวัต มีการเคลื่อนที่ไปข้างหน้า พร้อมกับการปรับเปลี่ยนพัฒนาการ ดังนั้น หากไม่มีการสืบทอดต่อ หรือไม่มีกระบวนการที่เหมาะสมเข้าไป เพื่อการจัดการความรู้ของภูมิปัญญาที่ทรงคุณค่าเหล่านั้น ในอนาคตบางภูมิปัญญาคงเหลือเพียงแต่เรื่องเล่าขานที่ผิด ๆ ถูก ๆ เท่านั้นเอง

“ส้มแผ่นใบทองกวาว ของชุมชนบ้านตัวเกา” นับเป็นหนึ่งในภูมิปัญญาของชุมชนบ้านตัวเกา ตำบลท่าจั่ว อำเภอบรรพตพิสัย จังหวัดนครสวรรค์ ที่มีมานานมากกว่า 100 ปี (กิมหลี่ บรรเทาทุกข์, สัมภาษณ์, 9 เมษายน 2565) ซึ่งเกิดจากการถนอมอาหารภายในครัวเรือน โดยการนำมะม่วงสุกนำไปผ่านกระบวนการกวน จากนั้นนำไปแฉะบนใบทองกวาว และตากแดดทำให้แห้ง เก็บไว้รับประทานเป็นของหวาน ของกินเล่น และของฝาก เป็นการนำทรัพยากรธรรมชาติที่มีภายในชุมชนมาประยุกต์ใช้ร่วมกัน อาศัยการสังเกต ฝึกหัด ทดลอง จนเกิดเป็นความชำนาญ เป็นวิถี เป็นความนิยม ที่สั่งสม สืบทอดต่อกันมา กระบวนการทำในแต่ละขั้นตอน ล้วนแอบแฝงและสะท้อนถึงวิถีการดำเนินชีวิตที่เอื้อเฟื้อกันภายในชุมชน รวมถึงยังเป็นเครื่องมือที่สำคัญในครอบครัว ที่ใช้ในการบ่มเพาะ ความรัก ผิดชอบ การช่วยเหลืองานบ้าน การใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ ของบุตรหลานในช่วงปิดเทอมภาคฤดูร้อนในเมื่อสมัยก่อนได้เป็นอย่างดี ในอดีตเกือบทุกครอบครัวในชุมชน จะนิยมทำส้มแผ่นไว้รับประทานเอง และบางส่วนจะแบ่งจำหน่ายเพื่อเพิ่มรายได้กับครอบครัว ในบางครั้งพอถึงช่วงเปิดภาคเรียนของบุตรหลานจะนำรายได้จากการจำหน่ายส้มแผ่นที่ช่วยกันทำในครอบครัว ไปซื้ออุปกรณ์การเรียน จ่ายค่าหนังสือเรียน ซื้อเสื้อผ้าชุดนักเรียนใหม่ แต่ปัจจุบันพบว่าภายในชุมชน เหลือ

ครอบครัวที่ยังทำสัมผัสไวรัสประทานเอง และจำหน่าย ประมาณ 20 ครั้วเรือน ผู้ที่ยังทำสัมผัส ปัจจุบันส่วนใหญ่เป็นผู้สูงอายุแล้ว วิธีการช่วยเหลือ หรือการร่วมกิจกรรมเกี่ยวกับการทำสัมผัส ภายในครอบครัว ของบุตรหลานในครอบครัวลดน้อยลง รวมถึงความนิยมในการบริโภคสัมผัสของคนรุ่นใหม่ในชุมชนก็ลดลงเช่นกัน

จากข้อมูลดังกล่าว จึงจำเป็นต้องมีการจัดการเข้าไป จัดการความรู้ภูมิปัญญาการทำสัมผัส ใบทองกวาวแบบมีส่วนร่วม ของชุมชนบ้านตั่วเกา ตำบลท่าจั่ว อำเภอบรรพตพิสัย จังหวัดนครสวรรค์ เพื่อเป็นการรวบรวม วิเคราะห์ และสังเคราะห์องค์ความรู้ภูมิปัญญาการทำสัมผัสใบทองกวาว ออกแบบ พัฒนารูปแบบการจัดการความรู้การทำสัมผัสใบทองกวาวของชุมชนบ้านตั่วเกา ที่เหมาะสม เพื่อให้ภูมิปัญญาที่ทรงคุณค่า ซึ่งนับเป็นสมบัติของทุกคนในชุมชน ถูกส่งต่อ เกิดการ ประยุกต์สืบทอดที่เหมาะสมกับคนในรุ่นปัจจุบันของชุมชนหรือผู้ที่สนใจสืบทอดภูมิปัญญาต่อไป

วัตถุประสงค์การวิจัย

การวิจัยเรื่อง การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นแบบมีส่วนร่วม: กรณีศึกษาการทำสัมผัส ใบทองกวาวของชุมชนบ้านตั่วเกา ตำบลท่าจั่ว อำเภอบรรพตพิสัย จังหวัดนครสวรรค์ มีวัตถุประสงค์ในการศึกษา ดังนี้

1. เพื่อรวบรวม วิเคราะห์ และสังเคราะห์องค์ความรู้ภูมิปัญญาการทำสัมผัสใบทองกวาวแบบมีส่วนร่วม ของชุมชนบ้านตั่วเกา
2. เพื่อออกแบบและพัฒนารูปแบบกระบวนการจัดการความรู้การทำสัมผัสใบทองกวาวแบบมีส่วนร่วม ของชุมชนบ้านตั่วเกา

ประโยชน์ที่ได้รับ

ผลที่ได้รับจากการวิจัยเรื่อง การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นแบบมีส่วนร่วม: กรณีศึกษาการทำสัมผัสใบทองกวาวของชุมชนบ้านตั่วเกา ตำบลท่าจั่ว อำเภอบรรพตพิสัย จังหวัดนครสวรรค์ คาดว่าจะเป็นประโยชน์ต่อชุมชนบ้านตั่วเกา และผู้ที่สนใจการทำสัมผัสใบทองกวาว ดังนี้

1. ชุมชนบ้านตั่วเกา ได้มีฐานข้อมูลชุดความรู้ภูมิปัญญาการทำสัมผัสใบทองกวาว
2. ชุมชนบ้านตั่วเกาได้ ชุดความรู้ และวิธีการใหม่ในการทำสัมผัสใบทองกวาว จากการร่วมกันออกแบบและพัฒนา ที่เหมาะสม เพื่อเป็นแนวทางสำหรับการถ่ายทอดให้กับผู้สนใจสามารถนำไปปฏิบัติตามได้

3. เยาวชนในชุมชนบ้านตัวเกา เกิดจิตสำนึกการมีส่วนร่วมในการสืบทอด รักษา และต่อยอดภูมิปัญญาการทำส้มแผ่นใบทองกวาว

4. เกิดการอนุรักษ์ภูมิปัญญาของชุมชน ร่วมกับการอนุรักษ์และใช้ประโยชน์อย่างรู้คุณค่าของทรัพยากรที่เกี่ยวข้องกับภูมิปัญญาในชุมชนควบคู่กันไป

ขอบเขตวิจัย

การวิจัยเรื่อง การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นแบบมีส่วนร่วม: กรณีศึกษาการทำส้มแผ่นใบทองกวาวของชุมชนบ้านตัวเกา ตำบลท่าจั่ว อำเภอบรรพตพิสัย จังหวัดนครสวรรค์ แบ่งขอบเขตการวิจัยออกเป็นดังนี้

ขอบเขตด้านพื้นที่

การวิจัยในครั้งนี้ดำเนินการศึกษาข้อมูลภายในขอบเขตพื้นที่ หมู่ที่ 1 ชุมชนบ้านตัวเกา ตำบลท่าจั่ว อำเภอบรรพตพิสัย จังหวัดนครสวรรค์

ขอบเขตด้านเนื้อหา

รวบรวม วิเคราะห์ และสังเคราะห์องค์ความรู้ภูมิปัญญาการทำส้มแผ่นใบทองกวาวของชุมชนบ้านตัวเกา และออกแบบและพัฒนารูปแบบการจัดการความรู้การทำส้มแผ่นใบทองกวาวของชุมชนบ้านตัวเกา โดยมีการกำหนดขอบเขตในการเก็บข้อมูล ดังนี้

1. ข้อมูลด้านบริบทพื้นที่ชุมชน ซึ่งประกอบไปด้วย
 - 1.1 ประวัติความเป็นมาของชุมชน
 - 1.2 สภาพทางภูมิศาสตร์
 - 1.3 สภาพทางประชากร
 - 1.4 สภาพทางสังคมและวัฒนธรรม
 - 1.5 สภาพทางเศรษฐกิจ
 - 1.6 สภาพทางทรัพยากรธรรมชาติ
2. ข้อมูลด้านความรู้ภูมิปัญญาการทำส้มแผ่นใบทองกวาว ซึ่งประกอบไปด้วย
 - 2.1 ภูมิปัญญาการทำส้มแผ่นใบทองกวาวดั้งเดิม
 - 2.2 ภูมิปัญญาการทำส้มแผ่นใบทองกวาวใหม่

3. ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับภูมิปัญญาการทำส้มแผ่นใบทองกวาว

3.1 ปักจายภายในชุมชน

3.1.1 ปักจายส่วนบุคคล

3.1.2 ปักจายทุนทรัพยากรทางธรรมชาติ

3.1.3 ปักจายทุนทางวัฒนธรรม

3.2 ปักจายภายนอกชุมชน

3.2.1 ปักจายด้านการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจและสังคม

ขอบเขตด้านประชากร

ผู้ทำส้มแผ่นใบทองกวาวของชุมชนบ้านตัวเกา หมู่ที่ 1 ตำบลท่าจี้ อำเภอบรรพตพิสัย จังหวัดนครสวรรค์ จำนวน 20 คน โดยใช้ใบทองกวาวในขั้นตอนการแกะตากทั้งหมด

ขอบเขตด้านเวลา

การศึกษาการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นแบบมีส่วนร่วม: กรณีศึกษาการทำส้มแผ่นใบทองกวาวของชุมชนบ้านตัวเกา ตำบลท่าจี้ อำเภอบรรพตพิสัย จังหวัดนครสวรรค์ ได้ทำการศึกษาย้อนไปตั้งแต่การเริ่มตั้งชุมชน จนถึงปัจจุบัน

นิยามศัพท์เชิงปฏิบัติการ

ส้มแผ่นใบทองกวาว หมายถึง มะม่วงสุกที่กวนแล้วนำมาแฉะบาง ๆ บนใบทองกวาว และนำไปทำให้แห้งโดยการตากแดด และเมื่อแห้งแล้วนำมอลอกออกจากใบทองกวาว จะได้มะม่วงกวนแผ่นบาง สีเหลืองสวยงาม เป็นลวดลายใบทองกวาว และมีกลิ่นหอมอ่อน ๆ เป็นกลิ่นเฉพาะของใบทองกวาว

กวนส้มแผ่น หมายถึง การนำมะม่วงที่สุก ผ่านการคัดเลือกอย่างดี มาปอกเปลือกผ่านเป็นชิ้น ๆ ใส่ภาชนะ เช่นหม้อ กระทะ และปรุงรสด้วยเกลือเล็กน้อย นำขึ้นตั้งไฟให้ความร้อนคนเป็นระยะ ๆ จนได้ที่

แฉะส้มแผ่น หมายถึง การนำมะม่วงสุกที่ผ่านการปอกเปลือก นำไปกวนด้วยความร้อน และนำมาอีกับตะแกรงหรือป้อนให้ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน จากนั้นนำไปสะเลงบาง ๆ อย่างประณีต บนใบทองกวาวที่เตรียมไว้

ยีส้มแผ่น หมายถึง การนำมะม่วงสุกที่ผ่านการกวน และพักไว้ให้เย็นแล้ว มาอีกับตะแกรงที่สานด้วยไม้ไผ่ ให้ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน ก่อนที่จะนำไปแฉะบนใบทองกวาว

ลอกสัณแผ่น หมายถึง การแกะมะม่วงกวนที่ตากแดดจนแห้งบนใบทองกวาว แยกออกจากใบทองกวาว

การจัดการความรู้ หมายถึง การจัดการความรู้ภูมิปัญญาการทำสัณแผ่นใบทองกวาวของชุมชนบ้านตัวเกา หมู่ที่ 1 ตำบลท่าจี้ อำเภอบรรพตพิสัย จังหวัดนครสวรรค์

ภูมิปัญญา หมายถึง ภูมิปัญญาการทำสัณแผ่นใบทองกวาวของชุมชนบ้านตัวเกา หมู่ที่ 1 ตำบลท่าจี้ อำเภอบรรพตพิสัย จังหวัดนครสวรรค์

การมีส่วนร่วม หมายถึง การมีส่วนร่วมของผู้มีส่วนเกี่ยวข้องที่เข้าสู่กระบวนการจัดการความรู้การทำสัณแผ่นใบทองกวาวของชุมชนบ้านตัวเกา หมู่ที่ 1 ตำบลท่าจี้ อำเภอบรรพตพิสัย จังหวัดนครสวรรค์



บทที่ 2

การตรวจเอกสาร

การวิจัยเรื่องการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นแบบมีส่วนร่วม: กรณีศึกษาการทำส้มแผ่นใบทองกวาวของชุมชนบ้านตัวเกา ตำบลท่าจั่ว อำเภอบรรพตพิสัย จังหวัดนครสวรรค์ ผู้วิจัยได้ศึกษาค้นคว้ารวบรวมเอกสารเกี่ยวกับแนวคิด ทฤษฎี ตลอดจนผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องเพื่อเป็นแนวทางประกอบการวิจัย ดังนี้

1. หลักการทรงงาน
2. ทฤษฎีการมีส่วนร่วม
3. ทฤษฎีการเรียนรู้
4. แนวคิดการจัดการความรู้
5. แนวคิดเกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่น
6. ภูมิปัญญาการทำส้มแผ่น
7. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง
8. กรอบแนวคิด

หลักการทรงงาน

ตลอดระยะเวลากว่า 70 ปี ที่พระบาทสมเด็จพระบรมชนกาธิเบศร มหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราช บรมนาถบพิตร ทรงครองสิริราชสมบัติปกครองประเทศไทย ซึ่งเป็นที่ประจักษ์แก่ปวงชนชาวไทย และทั่วโลกว่า พระองค์ทรงเป็นพระมหากษัตริย์ที่ทรงอุทิศกำลังพระวรกาย และกำลังพระสติปัญญาในการดูแลสารทุกข์สุกดิบของปวงอาณาประชาราษฎร์ตลอดมา พระองค์เสด็จเยี่ยมเยียนราษฎรทั่วทุกสารทิศ ทุกภูมิภาคของประเทศไทย และตระหนักถึงสภาพความเป็นอยู่ของปวงราษฎรที่ต้องเผชิญปัญหาต่าง ๆ ในการดำรงชีวิต ด้วยเหตุนี้ พระองค์จึงมีพระราชดำริที่จะแก้ไข และบรรเทาความเดือดร้อนแก่พสกนิกรไม่ว่าจะเชื้อชาติใด ศาสนาใด และไม่ว่าจะอยู่ห่างไกลเพียงใดก็ตาม เพื่อให้ประชาชนของพระองค์มีความอยู่ดีกินดี มีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น อันจะเห็นได้จากโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริกว่า 4,600 โครงการ ที่กระจายอยู่ทั่วทุกภูมิภาคของประเทศไทย (สำนักงานคณะกรรมการการพิเศษเพื่อประสานงานโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ (สำนักงาน กปร.), 2562)

ด้วยเหตุนี้ หลักการทรงงานของในหลวงรัชกาลที่ 9 จึงถือเป็นหลักการที่องค์กรต่าง ๆ นำมาประยุกต์ใช้กับการบริหารองค์กร และบริหารทรัพยากรบุคคล อันเป็นการเดินตามรอยเบื้องพระยุคลบาท ที่นำหลักการทรงงานของพระองค์ไปปรับใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุดได้

หลักการทรงงานของพระองค์ท่าน ซึ่งเป็นหลักธรรมที่มีคุณค่าสูงยิ่ง ที่นักศึกษาภูมิสังคมทุกท่านได้ศึกษา และควรน้อมนำมาเพื่อประยุกต์ใช้ในการดำเนินชีวิต การทำงาน รวมถึงการทำวิจัยในครั้งนี้ด้วย โดยมุ่งหวังให้เกิดประโยชน์ในการพัฒนาร่วมกัน เพื่อความเป็นอยู่ที่ดีขึ้นของชุมชน และประเทศชาติสืบต่อไป

ศึกษาข้อมูลอย่างเป็นระบบ โดยในการทรงงานของพระองค์ จะทรงศึกษาข้อมูลอย่างละเอียด รอบคอบ และเป็นระบบ เพื่อให้ได้ข้อมูลที่ถูกต้องครบถ้วน เพื่อใช้ในการช่วยเหลือประชาชนของพระองค์อย่างถูกต้อง รวดเร็ว ตรงกับความต้องการ

ระเบิดจากข้างใน ซึ่งพระองค์ให้ความสำคัญในเรื่องการพัฒนามนุษย์ โดยจะต้องสร้างความเข้มแข็งให้กับคนในชุมชนมีความพร้อมก่อน ไม่ใช่เอาความเจริญหรือบุคลากรจากภายนอกเข้าไปในชุมชน ทั้งที่ชุมชนไม่ได้มีการเตรียมตัว

แก้ปัญหาคือจุดเล็ก พระองค์จะทรงแก้ไขปัญหาคือจุดเล็ก ด้วยการมองปัญหาในภาพรวม (macro) ก่อนเสมอ แต่ในขณะที่การแก้ปัญหานั้น พระองค์จะทรงเริ่มจากจุดเล็ก ๆ (micro) คือ การแก้ไขปัญหาคือเฉพาะหน้าที่คนมักจะมองข้าม

ทำตามลำดับขั้นตอน ในการทรงงาน พระองค์จะเริ่มจากสิ่งที่จำเป็นของประชาชนที่สุดก่อน อย่างเช่น ด้านสาธารณสุข เมื่อประชาชนร่างกายแข็งแรงแล้วก็จะสามารถทำประโยชน์ด้านอื่น ๆ ต่อไปได้ เพราะสาธาณูปโภคขั้นพื้นฐานเป็นสิ่งสำคัญในการประกอบอาชีพ รวมถึงการให้ความรู้ทางวิชาการ เทคโนโลยีที่เรียบง่าย การปรับใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ราษฎรนำไปปฏิบัติ และเกิดประโยชน์สูงสุด

ภูมิสังคม โดยในการพัฒนาใด ๆ พระองค์จะให้ความสำคัญกับการคำนึงถึงสภาพภูมิประเทศของบริเวณนั้นเป็นอย่างไร และสังคมวิทยา วัฒนธรรมประเพณีในแต่ละท้องถิ่นที่มีความแตกต่างกัน

ทำให้ง่าย ในการคิดค้น ปรับปรุง และแก้ไขปัญหาคือจุดเล็กของประเทศไทย พระองค์ทรงทำในสิ่งที่ยากให้กลายเป็นง่าย ไม่ยุ่งยากซับซ้อน และสอดคล้องกับสภาพความเป็นอยู่ ระบบนิเวศโดยส่วนรวม ตลอดจนสภาพสังคมของชุมชนนั้น ๆ อันจะเห็นจากการพัฒนาประเทศในรูปแบบของโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ

การมีส่วนร่วม ในการทรงงาน พระองค์ทรงเปิดโอกาสให้ทุกฝ่าย ทั้งสาธารณชน ประชาชน หรือเจ้าหน้าที่ทุกระดับร่วมแสดงความคิดเห็น และร่วมกันทำงานโครงการพระราชดำริ และทรงคำนึงถึงความคิดเห็นของประชาชน หรือความต้องการของสาธารณชนด้วย ดังวิธีการหนึ่งที่พระองค์ทรงใช้ คือ ประชาพิจารณ์

ประโยชน์ส่วนรวม โดยการปฏิบัติพระราชกรณียกิจ และการพระราชทานพระราชดำริในการพัฒนา ช่วยเหลือพสกนิกร พระองค์ทรงระลึกถึงส่วนรวมเป็นสำคัญ

ทำงานอย่างมีความสุข ในการทรงงาน พระองค์จะทรงมีพระเกษมสำราญ และมีความสุขทุกคราที่จะช่วยเหลือประชาชน

ทฤษฎีการมีส่วนร่วม

ความหมายของการมีส่วนร่วม

สำหรับความหมายของการมีส่วนร่วม ได้มีนักวิชาการ ทั้งชาวไทย และชาวต่างชาติ ที่มีความรู้ ความสามารถ ได้ทำวิจัย และแต่งตำราต่าง ๆ ช่วยกันให้ความหมาย เกี่ยวกับการมีส่วนร่วมไว้หลากหลาย ดังนี้

ทรงวุฒิ เรืองวาทศิลป์ (2550) การมีส่วนร่วม หมายถึง การเปิดโอกาสให้ประชาชนทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้องเข้ามามีบทบาทร่วมในกิจกรรมทุกประการตามกำลังความสามารถของสมาชิกไม่ว่าจะเป็นการตัดสินใจ การดำเนินกิจกรรม การติดตามตรวจสอบ และการประเมินผลร่วมกัน นำผลที่ได้มาปรับปรุงแก้ไขพัฒนางานในกลุ่มให้มีประสิทธิภาพยิ่ง ๆ ขึ้น

สัญญา เคนาภูมิ (2551) การมีส่วนร่วม หมายถึง การที่สมาชิกได้มีโอกาสร่วมคิด ร่วมตัดสินใจ ร่วมวางแผน ร่วมปฏิบัติตามโครงการ ร่วมติดตามประเมินผลเพื่อให้บรรลุเป้าหมายที่พึงประสงค์ ทั้งนี้ การมีส่วนร่วมจะต้องมาจากความสมัครใจ พึงพอใจ และได้รับผลประโยชน์ที่เกิดจากชุมชนโดยส่วนรวมร่วมกัน

เมตต์ เมตต์การุณจิต (2553) การมีส่วนร่วม หมายถึง การเปิดโอกาสให้บุคคลหรือกลุ่มบุคคลเข้ามามีส่วนร่วมในกิจกรรม ไม่ว่าจะเป็นทางตรงหรือทางอ้อม ในลักษณะของการร่วมรับรู้ ร่วมคิด ร่วมทำร่วมตัดสินใจ ร่วมติดตามผล

โดยสรุป การมีส่วนร่วม หมายถึง การเปิดโอกาสให้ประชาชนทุกภาคส่วนร่วมมือกันการตัดสินใจ การดำเนินกิจกรรม การติดตามตรวจสอบ และการประเมินผลร่วมกันเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพเสมอภาคนำผลที่ได้มาปรับปรุงแก้ไขพัฒนางานเพื่อพัฒนาหรือใช้ความคิดสร้างสรรค์ และความเชี่ยวชาญของแต่ละคนในการแก้ปัญหาของชุมชนและพัฒนางานในกลุ่มให้มีความโปร่งใสและให้มีประสิทธิภาพยิ่ง ๆ ขึ้น (วชิรวัชร งามละม่อม, 2559)

กระบวนการมีส่วนร่วม

ถ้ากล่าวถึงกระบวนการมีส่วนร่วมแล้ว ซึ่งเป็นกระบวนการที่ต้องให้ประชาชนเข้ามามีส่วนร่วมในทุกกระบวนการ ตั้งแต่เริ่มตัดสินใจ ไปจนถึง การประเมินผล ได้มีผู้รู้ นักวิจัย ได้กล่าวถึงกระบวนการมีส่วนร่วม ในประเด็นต่าง ๆ ไว้อย่างน่าสนใจ ดังนี้ คือ

อภิญา กังสนารักษ์ (2544) ได้นำเสนอกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชนว่า ชุมชนต้องมีส่วนร่วมใน 4 ขั้นตอน ได้แก่

1. การมีส่วนร่วมในการริเริ่มโครงการ ร่วมค้นหาปัญหาและสาเหตุของปัญหาภายในชุมชน ร่วมตัดสินใจกำหนดความต้องการและร่วมลำดับความสำคัญของความต้องการ
2. การมีส่วนร่วมในขั้นการวางแผน กำหนดวัตถุประสงค์วิธีการแนวทางการดำเนินงาน รวมถึงทรัพยากรและแหล่งวิทยาการที่จะใช้ในโครงการ
3. การมีส่วนร่วมในขั้นตอนการดำเนินโครงการ ทำประโยชน์ให้แก่โครงการ โดยร่วมช่วยเหลือด้านทุนทรัพย์ วัสดุอุปกรณ์ และแรงงาน
4. การมีส่วนร่วมในการประเมินผลโครงการ เพื่อให้รู้ว่าผลจากการดำเนินงานบรรลุวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้หรือไม่ โดยสามารถกำหนดการประเมินผลเป็นระยะต่อเนื่องหรือประเมินผลรวมทั้งโครงการในคราวเดียวกันได้

ประพันธ์ สร้อยเพชร (2547) ได้กล่าวว่า การมีส่วนร่วมที่แท้จริงน่าจะประกอบด้วย 4 ขั้นตอนหลัก คือ

1. การค้นหาปัญหา และสาเหตุ
2. การวางแผนดำเนินกิจกรรม
3. การลงทุนและการปฏิบัติงาน
4. การติดตามและประเมินผล

วรรณศิลป์ พีรพันธุ์ (2553) ได้กล่าวถึง กระบวนการมีส่วนร่วมในการวางแผนของประชาชน ประกอบไปด้วย

1. การรับรู้ข้อมูลข่าวสาร
2. การให้ความเห็น
3. การประชุมรับฟังความเห็น
4. การร่วมตัดสินใจ
5. การทำงานร่วมกัน

จากแนวคิดกระบวนการมีส่วนร่วมที่นักวิชาการทั้งหลายได้ให้ทรรศนะไว้ในเบื้องต้นที่กล่าวมา มีความหลากหลายในประเด็นมากพอสมควร แต่อย่างไรก็ตาม หากนำมาประมวลให้เป็นลักษณะที่เป็นระบบตามแนวคิดของ วชิรวัชร งามละม่อม (2559) จะเห็นว่า มีความเป็นระบบในเรื่องของ

ประเด็นสำคัญ โดยได้มีการนำเอากระบวนการมีส่วนร่วมจากนักวิชาการทั้งหลายมาประมวลเป็นแนวคิดหลัก และได้จำแนก รูปแบบกระบวนการมีส่วนร่วม ดังนี้

1. ขั้นมีส่วนร่วมในการตัดสินใจ (Decision Making) ในกระบวนการของการตัดสินใจนั้น ประการแรกสุดที่ต้องกระทำ คือ การกำหนดความต้องการและการจัดลำดับความสำคัญ ต่อจากนั้นก็เลือกนโยบายและประชาชนที่เกี่ยวข้อง การตัดสินใจนี้เป็นกระบวนการต่อเนื่องที่ต้องดำเนินการไปเรื่อย ๆ ตั้งแต่การตัดสินใจในช่วงเริ่มต้น การตัดสินใจในช่วงดำเนินการวางแผน และการตัดสินใจในช่วงการปฏิบัติตามแผนที่วางไว้
2. ขั้นการมีส่วนร่วมในการดำเนินงาน (Implementation) ในส่วนที่เป็นองค์ประกอบของการดำเนินงานโครงการนั้นได้มาจากคำถามว่า ใครจะทำประโยชน์ให้แก่โครงการได้บ้าง และจะทำประโยชน์ได้โดยวิธีใด เช่น การช่วยเหลือด้านทรัพยากร การบริหารการงานและการประสานงานและการขอความช่วยเหลือ เป็นต้น
3. ขั้นการมีส่วนร่วมในการรับผลประโยชน์ (Benefits) ในส่วนที่เกี่ยวกับผลประโยชน์ นอกจากความสำคัญของผลประโยชน์ในเชิงปริมาณ และเชิงคุณภาพแล้ว ยังจะต้องพิจารณาถึงการกระจายผลประโยชน์ภายในกลุ่มด้วย ผลประโยชน์ของโครงการนี้ รวมทั้งผลที่เป็นประโยชน์ทางบวก และผลที่เกิดขึ้นในทางลบที่เป็นผลเสียของโครงการ ซึ่งจะเป็นประโยชน์และเป็นโทษต่อบุคคล และสังคมด้วย
4. ขั้นการมีส่วนร่วมในการประเมินผล (Evaluation) การมีส่วนร่วมในการประเมิน ผลนั้น สิ่งสำคัญจะต้องสังเกต คือ ความเห็น (Views) ความชอบ (Preferences) และความคาดหวัง (Expectation) ซึ่งมีอิทธิพลสามารถแปรเปลี่ยนพฤติกรรมของบุคคลในกลุ่มต่าง ๆ ได้

สรุปได้ว่า กระบวนการมีส่วนร่วม เริ่มตั้งแต่ เริ่มคิด ร่วมตัดสินใจ ร่วมวางแผนดำเนินการ ร่วมทุน ร่วมลงมือทำ ตรวจสอบและประเมินร่วมกัน รวมทั้งยังรับผลร่วมกัน ทั้งผลบวกและผลลบ มีการพูดคุย ให้ข้อมูลกัน แสดงความคิดเห็นกัน ตัดสินใจร่วมกัน ทำงานร่วมกัน

ประเภทของการมีส่วนร่วม

เมื่อกล่าวถึงประเภทของการมีส่วนร่วม มีนักวิชาการ นักวิจัย ได้มีการสรุปข้อมูลเกี่ยวกับประเภทของการมีส่วนร่วมไว้น่าสนใจ ดังนี้คือ

เฉลียว บุรีภักดี (2545) สรุปได้ว่า การมีส่วนร่วมของชุมชน แบ่งได้ออกเป็น 3 ประเภท ได้แก่

1. การมีส่วนร่วมแบบชายขอบ (Marginal Participation) เป็นการมีส่วนร่วมที่เกิดจากความสัมพันธ์เชิงอำนาจไม่เท่าเทียมกันกล่าวคือ ฝ่ายหนึ่งรู้สึกด้อยอำนาจกว่า มีทรัพยากรหรือความรู้ด้อยกว่าอีกฝ่ายหนึ่ง เป็นต้น

2. การมีส่วนร่วมแบบบางส่วน (Partial Participation) เป็นการมีส่วนร่วมที่เกิดจากการกำหนดนโยบายของรัฐ โดยไม่รู้ความต้องการของประชาชน ดังนั้น การมีส่วนร่วมจึงเป็นเพียงประชาชนได้ร่วมแสดงความคิดเห็นในการดำเนินกิจกรรมบางส่วนบางเรื่องเท่านั้น

3. การมีส่วนร่วมแบบสมบูรณ์ (Full Participation) เป็นการมีส่วนร่วมในทุกขั้นตอนของการพัฒนาด้วยความเท่าเทียมกันทุกฝ่าย จัดเป็นการมีส่วนร่วมในการพัฒนาอย่างแท้จริงของประชาชนตามแนวความคิดและหลักการพัฒนาชุมชน เมื่อนำมาใช้ในการเรียนรู้จะสนับสนุนและส่งเสริมให้กระบวนการเรียนรู้ร่วมกันของชุมชนดำเนินไปอย่างมีประสิทธิภาพ

จินตนา สุจิตานันท์ (2549) ได้แบ่งประเภทของการมีส่วนร่วมของประชาชนไว้เป็น 2 ประเภท ดังนี้

1. การมีส่วนร่วมที่แท้จริง (Genuine Participation) เป็นการเปิดโอกาสให้ประชาชนเข้ามามีส่วนร่วมในโครงการตั้งแต่เริ่มต้นจนกระทั่งจบโครงการ เริ่มตั้งแต่ร่วมศึกษาปัญหาและความต้องการ ร่วมหาวิธีแก้ปัญหา ร่วมวางนโยบายและแผนงาน ร่วมตัดสินใจการใช้ทรัพยากรที่มีอยู่ และร่วมปฏิบัติตามแผนที่กำหนดไว้ และร่วมประเมินผลโครงการ

2. การมีส่วนร่วมที่ไม่แท้จริง (No Genuine Participation) เป็นการมีส่วนร่วมเพียงบางส่วนโดยเฉพาะเข้าร่วมในการปฏิบัติตามโครงการที่ได้มีการกำหนดไว้แล้ว เช่น การเข้าเป็นสมาชิกหรือการร่วมเสียสละแรงงาน

เมตต์ เมตต์การุณจิต (2553) ได้กล่าวถึงประเภทของการมีส่วนร่วมโดยสามารถจำแนกการมีส่วนร่วมออกเป็น 2 ประเภท ดังนี้

1. การมีส่วนร่วมโดยตรง การมีส่วนร่วมในการบริหารเป็นเรื่องที่เกี่ยวกับการตัดสินใจเป็นสำคัญ ดังนั้น ผู้มีหน้าที่รับผิดชอบกิจกรรมโดยตรง เช่น ผู้บริหาร หัวหน้าโครงการ มักจะเปิดโอกาสให้บุคคลอื่นเข้ามามีส่วนร่วมในรูปของกรรมการที่ปรึกษาที่ให้ข้อคิด ข้อเสนอแนะ เพราะกิจกรรมบางอย่างอาจมีอุปสรรค ไม่สามารถแก้ปัญหาให้ลุล่วงไปได้ด้วยดี จึงจำเป็นต้องให้บุคคลอื่นเข้ามามีส่วนร่วมในการตัดสินใจ เพื่อให้ผลการตัดสินใจเป็นที่ยอมรับแก่คนทั่วไปหรือเกิดผลงานที่มีประสิทธิภาพ การมีส่วนร่วมโดยตรงจึงมีสาระสำคัญอยู่ที่ว่า เป็นการร่วมอย่างเป็นทางการและมักทำเป็นลายลักษณ์อักษร เช่น คำสั่งแต่งตั้ง หนังสือเชิญประชุม บันทึกการประชุม เป็นต้น

2. การมีส่วนร่วมโดยอ้อม การมีส่วนร่วมโดยอ้อมเป็นเรื่องของการทำกิจกรรมใดกิจกรรมหนึ่งให้บรรลุเป้าหมายอย่างไม่เป็นทางการ โดยไม่ได้รับการตัดสินใจในกระบวนการบริหาร แต่เป็นเรื่องของการให้การสนับสนุน ส่งเสริมให้บรรลุเป้าหมายเท่านั้น เช่น การบริจาคเงิน ทรัพย์สิน วัสดุอุปกรณ์ แรงงาน เข้าช่วยสมทบ ไม่ได้เข้าร่วมประชุมแต่ยินดีร่วมมือ เป็นต้น

โดยสรุป ประเภทของการมีส่วนร่วม จะใช้เกณฑ์ระดับของการเข้าไปมีส่วนร่วม โอกาสการเข้าไปมีส่วนร่วม ในกิจกรรม การไปมีส่วนเกี่ยวข้องว่าน้อยเพียงใด ลึกซึ้งเพียงใด หรือแค่ผิวเผิน ไปร่วมตามหน้าที่ เป็นการแบ่งประเภทของการมีส่วนร่วม

ลักษณะการมีส่วนร่วม

นักวิจัย นักวิชาการ หลายท่าน ได้จำแนกลักษณะการมีส่วนร่วมไว้หลากหลาย มุมมอง หลายแง่คิด ดังต่อไปนี้

ไพบูลย์ วัฒนศิริธรรม และพรณทิพย์ เพชรมาก (2551) ได้กล่าวถึงลักษณะการมีส่วนร่วมในการพัฒนาชุมชนไว้ใน เอกสารประกอบการสอนการมีส่วนร่วมของประชาชนในการพัฒนาเมืองและชนบท โดยได้ข้อสรุปลักษณะการมีส่วนร่วมแบ่งออกเป็น 6 ลักษณะ ได้แก่

1. การรับรู้ข่าวสาร (Public Information) การมีส่วนร่วมแบบนี้ ประชาชนเป็นผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสีย และบุคคลหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องจะต้องได้รับการแจ้งให้ทราบถึงรายละเอียดของโครงการที่จะดำเนินการ รวมทั้งผลกระทบที่คาดว่าจะเกิดขึ้น ทั้งนี้ การแจ้งข่าวสารดังกล่าวจะต้องเป็นการแจ้งก่อนที่จะมีการตัดสินใจดำเนินโครงการ
2. การปรึกษาหารือ (Public Consultation) เป็นรูปแบบของการมีส่วนร่วมที่มีการจัดการหารือระหว่างผู้ดำเนินการโครงการกับประชาชนที่เกี่ยวข้องและได้รับผลกระทบ เพื่อรับฟังความคิดเห็นและการตรวจสอบข้อมูลเพิ่มเติม นอกจากนี้ ยังเป็นช่องทางการกระจายข่าวสารข้อมูลไปยังประชาชนและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องให้เกิดความเข้าใจ และเพื่อให้มีการให้ข้อเสนอแนะเพื่อประกอบทางเลือกการตัดสินใจ
3. การประชุมรับฟังความคิดเห็น (Public Meeting) มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ประชาชนและฝ่ายที่เกี่ยวข้องกับโครงการหรือกิจกรรมและผู้ที่มีอำนาจในการตัดสินใจ ใช้เวทีสาธารณะในการทำ ความเข้าใจ การประชุมรับฟังความคิดเห็นมีหลายวิธีการ เช่น การประชุมระดับชุมชน (Community Meeting) การประชุมรับฟังความคิดเห็นเชิงวิชาการ (Technical Meeting)
4. การประชาพิจารณ์ (Public Hearing) เป็นการประชุมที่มีขั้นตอนการดำเนินงานที่เป็นระบบ และมีความชัดเจนมากขึ้น เป็นเวทีในการเสนอข้อมูลอย่างเปิดเผยไม่มีการปิดบังข้อผู้ที่มีส่วนได้และเสียของโครงการ การประชาคมและคณะกรรมการจัดประชุมจะต้องมีองค์ประกอบของผู้เข้าร่วมที่เป็นที่ยอมรับ มีหลักเกณฑ์และประเด็นในการพิจารณาที่ชัดเจน และมีการแจ้งให้ทุกฝ่ายทราบอย่างชัดเจน
5. การมีส่วนร่วมในการตัดสินใจ (Decision Making) เป็นเป้าหมายสูงสุดของการมีส่วนร่วมของประชาชนให้ประชาชนเป็นผู้ตัดสินใจต่อประเด็นปัญหานั้น ๆ ซึ่งอาจจะดำเนินการโดยการเลือกตัวแทนเข้าไปเป็นกรรมการที่มีอำนาจการตัดสินใจ

6. การใช้กลไกทางกฎหมาย รูปแบบนี้ไม่ถือว่าเป็นการมีส่วนร่วมของประชาชนโดยตรงในเชิงการป้องกันและแก้ไข แต่เป็นลักษณะของการเรียกร้องและการป้องกันสิทธิของตนเอง อันเนื่องมาจากการไม่ได้รับความเป็นธรรม เพื่อให้ได้มาซึ่งผลประโยชน์ที่ตนเองควรจะได้รับ ซึ่งรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยได้ให้หลักเรื่องการมีส่วนร่วมของประชาชนไว้หลายประการ และประชาชนสามารถใช้สิทธิตามรัฐธรรมนูญทั้งในรูปแบบของปัจเจกหรือในรูปแบบกลุ่ม องค์กร ตามที่กฎหมายบัญญัติไว้

วชิรวัชร งามละม่อม (2559) ได้มีหลักในการพิจารณาถึงลักษณะการมีส่วนร่วมดังมีรายละเอียด ดังนี้

1. กิจกรรม ลักษณะของการมีส่วนร่วมประเภทนี้ให้ดูจากกิจกรรมที่เข้าร่วม เช่น ด้านการเมือง อาจพิจารณาจากการมีส่วนร่วมของประชาชนในการเลือกตั้ง การลงประชามติ การประท้วง กรณีที่รัฐมีโครงการที่มีผลกระทบต่อประชาชน เป็นต้น ว่า สามารถกระทำได้เพียงใด

2. ระดับการบริหาร โครงสร้างขององค์กรหนึ่งจะต้องมีสายการบังคับบัญชา ดังนั้น การมีส่วนร่วมจะพิจารณาได้จาก

2.1 ในแนวนราบ ทุกแผนกทุกฝ่ายจะมีความเสมอกันในตำแหน่ง ดังนั้น การมีส่วนร่วมในแนวนราบจึงเป็นไปอย่างหลวม ๆ ไม่จริงจัง ทั้งนี้อาจเป็นเพราะมีสถานะหรือตำแหน่งเท่ากัน

2.2 ในแนวตั้ง เป็นการมีส่วนร่วมตามสายการบังคับบัญชา เช่น มีหัวหน้าลูกน้อง มีฝ่ายแผนกต่าง ๆ ลดหลั่นกันไป เป็นต้น การทำงานจึงมีการตรวจสอบตามลำดับชั้น การแสวงหาผลประโยชน์เพื่อตนเองหรือผู้อื่นจะได้รับการตรวจสอบจากผู้บังคับบัญชา

การมีส่วนร่วมทั้งแนวนราบและแนวตั้งนั้น ในบางครั้งจะต้องทำงานร่วมกันผู้บังคับบัญชาและเพื่อนร่วมงานในแผนกอื่น จึงต้องแสดงบทบาทตามสถานภาพของแนวนราบและแนวตั้ง

โดยสรุป ลักษณะการมีส่วนร่วม คือ การมีส่วนร่วมในระดับกิจกรรม ได้แก่ การรับรู้ข่าวสาร การปรึกษาหารือ การประชุมรับฟังความคิดเห็น การประชาพิจารณ์ การลงประชามติ และการมีส่วนร่วมในระดับการบริหาร ได้แก่ การมีส่วนร่วมในการตัดสินใจ การใช้กลไกทางกฎหมาย ในประเด็นการมีส่วนร่วมในระดับการบริหารนี้ ยังจะต้องพิจารณาจาก ในแนวนราบ ทุกแผนกทุกฝ่ายจะมีความเสมอกันในตำแหน่ง และ ในแนวตั้งเป็นการมีส่วนร่วมตามสายการบังคับบัญชา (วชิรวัชร งามละม่อม, 2559)

ปัจจัยที่ทำให้เกิดการมีส่วนร่วม

มีนักวิชาการได้เสนอแนวคิดของปัจจัยที่จะทำให้ประชาชนในชุมชนตัดสินใจเข้ามามีส่วนร่วมไว้ดังนี้

ปรัชญา เวสารัชช์ (2528) ได้กล่าวถึงปัจจัยสำคัญซึ่งผลักดันให้ประชาชนเข้ามามีส่วนร่วมในกิจกรรมการพัฒนาชุมชน ดังนี้

1. ปัจจัยสภาพแวดล้อมทางกายภาพ เศรษฐกิจ สังคม การเมือง การปกครองและความปลอดภัย

2. ปัจจัยผลักดันจากบุคคลอื่น โดยเฉพาะผู้นำ เช่น กำนัน ผู้ใหญ่บ้าน

3. ปัจจัยที่เป็นรางวัลตอบแทนได้แก่ ค่าตอบแทนแรงงาน เงินปันผลจากสหกรณ์ออมทรัพย์

4. ปัจจัยภายในตัวบุคคล ได้แก่ ความคาดหวังในประโยชน์ส่วนรวม ความรู้สึกเกรงใจไม่กล้าปฏิเสธเมื่อถูกชักชวน หรือความรู้สึกว่าเป็นพันธะที่ต้องเข้าร่วม เพื่อให้เกิดความสามัคคี

วัฒกานต์ ลามสาร (2542) ได้กล่าวไว้ว่า การจัดการภัยพิบัติที่มีประสิทธิภาพ ต้องจัดให้มีกระบวนการมีส่วนร่วมของประชาชน ซึ่งมีปัจจัยหรือตัวแปรที่ประกอบทำให้เกิดการมีส่วนร่วมของประชาชนในการจัดการภัยพิบัตินั้น มีดังต่อไปนี้ คือ

1. คุณลักษณะด้านคุณธรรมของผู้นำ ซึ่งมีองค์ประกอบได้แก่ การเป็นที่พึ่งให้กับคนในชุมชน นำเคารพ ศรัทธา มีความน่าเชื่อถือ และเสียสละ มีคุณธรรม

2. คุณสมบัติด้านความสามารถของผู้นำ ซึ่งมีองค์ประกอบได้แก่ กล้าตัดสินใจ มีความสนใจที่จะแก้ปัญหาที่เกิดขึ้น กระตุ้นให้ชาวบ้านมีส่วนร่วมในการแก้ไขปัญหา มีศักยภาพในการวิเคราะห์ปัญหาและแนวทางแก้ไข รู้จักแหล่งขอความช่วยเหลือ รับฟังความคิดเห็นของสมาชิก ทำงานอย่างซื่อสัตย์ และมีความรับผิดชอบ

3. การให้คุณค่าทางสังคมของสมาชิก ซึ่งมีองค์ประกอบได้แก่ ให้คุณค่าระบบอาวุโสให้ความสำคัญกับระบบเครือญาติ ให้ความสำคัญต่อสิทธิชุมชน และเห็นคุณค่าภูมิปัญญาท้องถิ่น

4. ความตระหนักของสมาชิก ซึ่งมีองค์ประกอบได้แก่ จิตสำนึกรักท้องถิ่น ภาคภูมิใจในท้องถิ่น สำนึกความเป็นเจ้าของทรัพยากร ตระหนักถึงปัญหาหรือการได้รับผลกระทบร่วมกัน และต้องการให้ชุมชนมีสภาพแวดล้อมที่ดี

5. ความใส่ใจในกิจกรรมของชุมชน ซึ่งมีองค์ประกอบได้แก่ สนใจรับรู้ข้อมูลข่าวสารด้านต่าง ๆ มีความรู้ความเข้าใจต่อความสำคัญของกิจกรรมต่าง ๆ ที่จัดขึ้นในชุมชน และมีความพร้อมในการเข้าร่วมกิจกรรมต่าง ๆ ในชุมชน เช่น มีเวลา มีความสนใจ มีความตั้งใจ

6. ความเข้มแข็งของชุมชน ซึ่งมีองค์ประกอบได้แก่ เข้าร่วมทำกิจกรรมสาธารณะของหมู่บ้าน สามัคคีทั้งในระดับหมู่บ้านและครัวเรือน แสดงความคิดเห็นเพื่อประโยชน์ของชุมชน ประชาคมเพื่อค้นหาและแก้ไขปัญหา การจัดกิจกรรมเรียนรู้ในชุมชน จัดทำแผนชุมชน สมาชิกชุมชนมีความรับผิดชอบต่อน้ำที่ และกรรมการหมู่บ้าน/ชุมชนรับผิดชอบขั้นขั้นแข็ง

7. การได้รับการสนับสนุนและการยอมรับ ซึ่งมีองค์ประกอบได้แก่ ได้รับการสนับสนุนเงินทุน ได้รับการสนับสนุนข้อมูลข่าวสาร พาไปศึกษาดูงานต่างท้องถิ่น เข้าร่วมกิจกรรมสาธิต/อบรม ได้รับการยอมรับจากหน่วยงานภาครัฐ ได้รับการยอมรับจากชุมชนอื่น ๆ

อรพรรณ ภูมิสุวรรณ (2544) กล่าวว่า การที่ประชาชนในชุมชนจะเข้ามามีส่วนร่วมในกิจกรรมการพัฒนาใด ๆ มากน้อยแค่ไหนขึ้นอยู่กับปัจจัยต่าง ๆ ทั้งปัจจัยภายนอกชุมชนและปัจจัยภายในชุมชน เช่น แบบแผนการดำเนินชีวิต ความรู้และทัศนคติต่อกิจกรรมนั้น ๆ การมีโอกาสและการได้รับการสนับสนุนจากภายนอก นโยบายการพัฒนาของรัฐ บทบาทของทางราชการต่อการพัฒนา โครงสร้างทางการเมืองและสังคม เป็นต้น

ยุพิน ระพิพันธุ์ (2544) ได้เสนอปัจจัยพื้นฐานในการระดมการมีส่วนร่วมของประชาชน ไว้ดังนี้คือ

1. ปัจจัยของสิ่งจูงใจจากสภาพความเป็นจริงชาวบ้านที่จะเข้าร่วมกิจกรรมใดกิจกรรมหนึ่ง ทั้งในแง่การร่วมแรง ร่วมทรัพยากร หรืออื่น ๆ นั้น มีเหตุผลอยู่ 2 ประการ คือ การมองเห็นว่าตนจะได้ประโยชน์ตอบแทนในสิ่งที่ตนทำไป ซึ่งถือเป็นเรื่องการกระตุ้นให้เกิดมีสิ่งจูงใจ และการได้รับคำบอกกล่าวหรือชักชวนจากเพื่อนบ้านให้เข้าร่วม โดยมีสิ่งจูงใจเป็นตัวนำซึ่งถือว่าเป็นเรื่องของการก่อให้เกิดมีสิ่งจูงใจ

2. ปัจจัยโครงสร้างของช่องทางในการเข้ามามีส่วนร่วม แม้ว่าชาวชนบทเป็นจำนวนมากจะเห็นประโยชน์ของการเข้ามามีส่วนร่วมในกิจกรรมการพัฒนา แต่ก็ไม่อาจเข้าร่วมกิจกรรมได้ เนื่องจากไม่เห็นช่องทางของการมีส่วนร่วม หรือเข้าร่วมแล้วก็ไม่ได้รับดังที่คาดหวังไว้ เนื่องจากการเข้ามามีส่วนร่วมนั้นมิได้จัดรูปแบบความสัมพันธ์ที่เหมาะสม เช่น ภาวะผู้นำ ลักษณะการทำงาน กฎระเบียบแบบแผน เป็นต้น ดังนั้นปัจจัยพื้นฐานทางด้านโครงสร้างของช่องทางในการเข้ามามีส่วนร่วมจึงควรมีลักษณะ ดังนี้ คือ เปิดโอกาสให้ทุกคนและทุกกลุ่มในชุมชนมีโอกาสเข้าร่วมในการพัฒนารูปแบบใดรูปแบบหนึ่ง โดยการเข้าร่วมอาจอยู่ในรูปของการมีส่วนร่วมโดยตรงหรือโดยมีตัวแทนก็ได้ ควรมีกำหนดเวลาที่แน่ชัด เพื่อให้ผู้เข้าร่วมสามารถกำหนดเงื่อนไขของตนเองได้ กำหนดลักษณะกิจกรรมที่แน่นอน

3. ปัจจัยอำนาจในการส่งเสริมกิจกรรมของการมีส่วนร่วม โดยปกติที่ผ่านมาในกิจกรรมหนึ่ง ๆ แม้ว่าประชาชนจะเห็นด้วยและมีโอกาสเข้าร่วม แต่ไม่อาจกำหนดเป้าหมาย วิธีการหรือผลประโยชน์ของกิจกรรม เพราะสิ่งเหล่านี้เจ้าหน้าที่ของรัฐเป็นผู้กระทำ

วชิรวัชร งามละม่อม (2559) ได้สรุปปัจจัยที่ทำให้เกิดการมีส่วนร่วม ไว้ว่า

1. ปัจจัยด้านบุคคล ได้แก่ เพศ อายุ ระดับการศึกษา ประสบการณ์ต่าง ๆ
2. ปัจจัยด้านชุมชน ได้แก่ ชุมชนให้การสนับสนุนและเปิดโอกาสให้มีส่วนร่วม เลือกให้เป็นตัวแทน ชุมชนมีความสามัคคี และมีกลุ่มต่าง ๆ ที่สนับสนุนผลักดันการมีส่วนร่วม
3. ปัจจัยด้านองค์การ ได้แก่ บรรยากาศองค์กร การติดต่อสื่อสาร กฎระเบียบ การเอาใจใส่ กระตือรือร้นในการแก้ปัญหา มีประชาพิจารณ์ประชาคม
4. ปัจจัยด้านทัศนคติ ได้แก่ เจตคติต่อการมีส่วนร่วม และแรงจูงใจในการทำงาน

ทฤษฎี การเรียนรู้

วิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี (2562) ได้ให้ความหมายการเรียนรู้ และรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับ ทฤษฎีการเรียนรู้ จากนักทฤษฎี ผู้เชี่ยวชาญหลายท่าน ไว้น่าสนใจ ดังนี้

ทฤษฎีการเรียนรู้ (Learning theory) การเรียนรู้คือ กระบวนการที่ทำให้คนเปลี่ยนแปลง พฤติกรรม ความคิด คนสามารถเรียนรู้ได้จากการได้ยินการสัมผัส การอ่าน การใช้เทคโนโลยี การเรียนรู้ของเด็กและผู้ใหญ่จะต่างกัน เด็กจะเรียนรู้ด้วยการเรียนในห้อง การซักถาม ผู้ใหญ่มักเรียนรู้ ด้วยประสบการณ์ที่มีอยู่ แต่การเรียนรู้จะเกิดขึ้นจากประสบการณ์ที่ผู้สอนนำเสนอ โดยการ ปฏิสัมพันธ์ระหว่างผู้สอนและผู้เรียน ผู้สอนจะเป็นผู้ที่สร้างบรรยากาศทางจิตวิทยาที่เอื้ออำนวยต่อการเรียนรู้ ที่จะให้เกิดขึ้นเป็นรูปแบบใดก็ได้เช่น ความเป็นกันเอง ความเข้มงวดกวดขัน หรือความไม่มี ระเบียบวินัย สิ่งเหล่านี้ผู้สอนจะเป็นผู้สร้างเงื่อนไข และสถานการณ์เรียนรู้ให้กับผู้เรียน ดังนั้น ผู้สอน จะต้องพิจารณาเลือกรูปแบบการสอน รวมทั้งการสร้างปฏิสัมพันธ์กับผู้เรียน

การเรียนรู้ตามทฤษฎีของ Bloom (Bloom's Taxonomy)

โดย Bloom ได้แบ่งการเรียนรู้เป็น 6 ระดับ ดังนี้

- ระดับที่ 1 ความรู้ที่เกิดจากความจำ (knowledge) ซึ่งเป็นระดับล่างสุด
- ระดับที่ 2 ความเข้าใจ (Comprehend)
- ระดับที่ 3 การประยุกต์ (Application)
- ระดับที่ 4 การวิเคราะห์ (Analysis) สามารถแก้ปัญหา ตรวจสอบได้
- ระดับที่ 5 การสังเคราะห์ (Synthesis) สามารถนำส่วนต่าง ๆ มาประกอบเป็น รูปแบบใหม่ได้ให้แตกต่างจากรูปเดิม เน้นโครงสร้างใหม่
- ระดับที่ 6 การประเมินค่า (Evaluation) วัดได้ และตัดสินได้ว่าอะไรถูกหรือผิด ประกอบการตัดสินใจบนพื้นฐานของเหตุผลและเกณฑ์ที่แน่ชัด

การเรียนรู้ตามทฤษฎีของเมเยอร์ (Mayor)

ในการออกแบบสื่อการเรียนการสอน การวิเคราะห์ความจำเป็นเป็นสิ่งสำคัญ และตามด้วยจุดประสงค์ของการเรียน โดยแบ่งออกเป็นย่อย ๆ 3 ส่วนด้วยกัน คือ

ส่วนที่ 1 พฤติกรรม ควรชี้ชัดและสังเกตได้

ส่วนที่ 2 เงื่อนไข พฤติกรรมสำเร็จได้ควรมีเงื่อนไขในการช่วยเหลือ

ส่วนที่ 3 มาตรฐาน พฤติกรรมที่ได้นั้นสามารถอยู่ในเกณฑ์ที่กำหนด

การเรียนรู้ตามทฤษฎีของไทเลอร์ (Tylor)

1. ความต่อเนื่อง (Continuity) หมายถึง ในวิชาทักษะ ต้องเปิดโอกาสให้มีการฝึกทักษะในกิจกรรมและประสบการณ์ย่อย ๆ และต่อเนื่องกัน

2. การจัดช่วงลำดับ (Sequence) หมายถึง หรือการจัดสิ่งที่มีความง่าย ไปสู่สิ่งที่ยาก ดังนั้นการจัดกิจกรรมและประสบการณ์ ให้มีการเรียงลำดับก่อนหลัง เพื่อให้ได้เรียนเนื้อหาที่ลึกซึ้งยิ่งขึ้น

3. บูรณาการ (Integration) หมายถึง การจัดประสบการณ์จึงควรเป็นในลักษณะที่ช่วยให้ผู้เรียน ได้เพิ่มพูนความคิดเห็นและได้แสดงพฤติกรรมที่สอดคล้องกัน เนื้อหาที่เรียนเป็นการเพิ่มความสามารถทั้งหมด ของผู้เรียนที่จะได้ใช้ประสบการณ์ได้ในสถานการณ์ต่าง ๆ กัน ประสบการณ์การเรียนรู้ จึงเป็นแบบแผนของปฏิสัมพันธ์ (Interaction) ระหว่างผู้เรียนกับสถานการณ์ที่แวดล้อม

ทฤษฎีการเรียนรู้ 8 ขั้น ของกาเย่ (Gagne)

1. การจูงใจ (Motivation Phase) การคาดหวังของผู้เรียนเป็นแรงจูงใจในการเรียนรู้
2. การรับรู้ตามเป้าหมายที่ตั้งไว้ (Apprehending Phase) ผู้เรียนจะรับรู้สิ่งที่สอดคล้องกับความตั้งใจ
3. การปรุงแต่งสิ่งที่รับรู้ไว้เป็นความจำ (Acquisition Phase) เพื่อให้เกิดความจำระยะสั้นและระยะยาว
4. ความสามารถในการจำ (Retention Phase)
5. ความสามารถในการระลึกถึงสิ่งที่ได้เรียนรู้ไปแล้ว (Recall Phase)
6. การนำไปประยุกต์ใช้กับสิ่งที่เรียนรู้ไปแล้ว (Generalization Phase)
7. การแสดงออกพฤติกรรมที่เรียนรู้ (Performance Phase)
8. การแสดงผลการเรียนรู้กลับไปยังผู้เรียน (Feedback Phase) ผู้เรียนได้รับทราบผลเร็วจะทำให้มีผลดีและประสิทธิภาพสูง

องค์ประกอบที่สำคัญที่ก่อให้เกิดการเรียนรู้ จากแนวคิดนักการศึกษา กาเย่ (Gagne)

1. ผู้เรียน (Learner) มีระบบสัมผัสและ ระบบประสาทในการรับรู้
2. สิ่งเร้า (Stimulus) คือ สถานการณ์ต่าง ๆ ที่ป็นสิ่งเร้าให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้
3. การตอบสนอง (Response) คือ พฤติกรรมที่เกิดขึ้นจากการเรียนรู้
4. การสอนด้วยสื่อตามแนวคิดของกาเย่ (Gagne)
5. เร้าความสนใจ มีโปรแกรมที่กระตุ้นความสนใจของผู้เรียน เช่น ใช้ การ์ตูน หรือ กราฟิกที่ดึงดูดสายตา
6. ความอยากรู้อยากเห็นจะเป็นแรงจูงใจให้ผู้เรียนสนใจในบทเรียน การตั้งคำถามก็เป็นอีกสิ่งหนึ่ง
7. บอกวัตถุประสงค์ ผู้เรียนควรทราบถึงวัตถุประสงค์ ให้ผู้เรียนสนใจในบทเรียนเพื่อให้ทราบว่บทเรียนเกี่ยวกับอะไร
8. กระตุ้นความจำผู้เรียน สร้างความสัมพันธ์ในการโยงข้อมูลกับความรู้ที่มีอยู่ก่อน เพราะสิ่งนี้สามารถทำให้เกิดความทรงจำในระยะยาวได้เมื่อได้โยงถึงประสบการณ์ผู้เรียน โดยการตั้งคำถามเกี่ยวกับแนวคิด หรือเนื้อหานั้น ๆ
9. เสนอเนื้อหา ขั้นตอนนี้จะเป็นการอธิบายเนื้อหาให้กับผู้เรียน โดยใช้สื่อชนิดต่าง ๆ ในรูป กราฟิก หรือ เสียง วิดีโอ
10. การยกตัวอย่าง การยกตัวอย่างสามารถทำได้โดยยกกรณีศึกษา การเปรียบเทียบ เพื่อให้เข้าใจได้ซาบซึ้ง
11. การฝึกปฏิบัติ เพื่อให้เกิดทักษะหรือพฤติกรรม เป็นการวัดความเข้าใจว่าผู้เรียนได้เรียนถูกต้อง เพื่อให้เกิดการอธิบายซ้ำเมื่อรับสิ่งที่ผิด
12. การให้คำแนะนำเพิ่มเติม เช่น การทำแบบฝึกหัด โดยมีคำแนะนำ
13. การสอบ เพื่อวัดระดับความเข้าใจ
14. การนำไปใช้กับงานที่ทำในการทำสื่อควรมี เนื้อหาเพิ่มเติม หรือหัวข้อต่าง ๆ ที่ควรจจะรู้เพิ่มเติม

สรุป การเรียนรู้ที่มีประสิทธิภาพมีองค์ประกอบที่สำคัญ ทั้งหมด 3 ส่วน คือ ส่วนผู้ถ่ายทอด (ส่งสาร) ส่วนผู้สืบทอด (รับสาร) และเครื่องมือ/วิธีการ ในการใช้ในการถ่ายทอด (สื่อสาร) อาจขยายความเพิ่มเติม ในแต่ละส่วน ได้ดังนี้คือ

1. ในส่วนผู้ถ่ายทอด (ส่งสาร) ต้องมีทักษะ มีประสบการณ์ มีความแม่นยำในข้อมูล ที่จะนำมาส่งต่อ และเลือกใช้วิธีการ/สื่อที่น่าสนใจ จูงใจ ง่ายและเหมาะสมกับกลุ่มผู้สืบทอด (รับสาร)
2. ในส่วนของผู้สืบทอด (รับสาร) ต้องมีความตั้งใจ มุ่งมั่น จดจ่อ กับสิ่งที่จะสืบทอด (สารที่ส่งมา) กระตือรือร้น และเห็นความสำคัญ

3. ในส่วนของเครื่องมือ/วิธีการ ที่นำมาใช้ในการถ่ายทอด (สืบสาน) ควรเลือกประยุกต์ใช้เครื่องมือ (สื่อ) ที่เหมาะสมกับกลุ่มผู้สืบทอด (ผู้รับสาร) และควรมีการถ่ายทอดในเชิงทฤษฎี ร่วมกับการปฏิบัติ เพื่อให้เกิดความเข้าใจในระดับที่ดียิ่งขึ้นของผู้สืบทอด (รับสาร/ผู้เรียน)

แนวคิดการจัดการความรู้

ความหมายของความรู้

ความรู้ เป็นคำที่มีความหมายกว้างและเป็นนามธรรม ได้มีผู้ให้นิยามความรู้ไว้แตกต่างกันออกไป ดังนั้นนิยามของความรู้ที่รวบรวมไว้ มีดังนี้คือ

พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน (ราชบัณฑิตยสถาน, 2542) ได้อธิบายความหมายของความรู้ไว้ว่า เป็นสิ่งที่สั่งสมมาจากการศึกษาเล่าเรียน การค้นคว้า หรือประสบการณ์ รวมทั้งความสามารถเชิงทักษะและการปฏิบัติ หรือความเข้าใจ หรือสารสนเทศที่ได้รับมาจากประสบการณ์ หรือสิ่งที่ได้รับจากการได้ยิน การฟัง การคิด การปฏิบัติ

ยี่น ภู่วรรณ (2543) กล่าวว่า ความรู้เป็นการใช้สารสนเทศเป็นฐาน ในการสร้างให้เกิดการคิด และตัดสินใจ

วิจารณ์ พานิช (2546ก) ได้อธิบายความหมายของความรู้ไว้ว่า ความรู้ คือ สารสนเทศที่ถูกเปลี่ยนเป็นความรู้โดยคน ผ่านกระบวนการต่าง ๆ เช่น การเปรียบเทียบ การตรวจสอบ ผลกระทบ การเชื่อมโยงกับความรู้อื่น เป็นต้น ความรู้เกิดขึ้นโดยกระบวนการภายในคนหรือกระบวนการสัมพันธ์ระหว่างคน

น้ำทิพย์ วิภาวิน (2546) ได้ให้ความหมายว่า ความรู้ (Knowledge) เป็นผลที่ได้จากการเรียนรู้ เกิดจากความเข้าใจในสิ่งที่เรียนรู้ เป็นความสามารถในการระลึกนึกออกในสิ่งที่ได้เรียนรู้มาแล้ว ความรู้ที่แต่ละบุคคลมี คือ ความรู้รอบตัว และความรู้ในแต่ละสาขาวิชาชีพความรู้ที่องค์กรสร้างขึ้นหรือต้องการใช้ในการพัฒนาองค์กรให้ดียิ่งขึ้น คือ ความรู้ใหม่ ซึ่งจำเป็นต้องมีวัฒนธรรมองค์กรที่ส่งเสริมการเรียนรู้ของคนให้เพิ่มพูนอยู่เสมอ โดยเฉพาะอย่างยิ่งการแสวงหาความรู้โดยการอ่าน และการคิด

พรธิดา วิเชียรปัญญา (2547) ได้อธิบายความหมายของความรู้ไว้ว่า ความรู้เป็นกระบวนการของการขัดเกลา เลือกใช้ และบูรณาการ การใช้สารสนเทศจนเกิดเป็นความรู้ใหม่ (New knowledge) ความรู้ใหม่เกิดจากการผสมผสานความรู้และประสบการณ์เดิมผนวกกับความรู้ใหม่ที่ได้รับ ความรู้ดังกล่าวเป็นความรู้ที่อยู่ภายในตัวบุคคล เป็นความรู้ที่ไม่ปรากฏชัดแจ้ง (Tacit knowledge) หากความรู้เหล่านั้นได้ถูกถ่ายทอดออกมาในรูปของการเขียนเป็นลายลักษณ์อักษรความรู้นั้นจะกลายเป็นความรู้ที่ปรากฏชัดแจ้ง (Explicit knowledge)

ทิพวรรณ หล่อสุวรรณรัตน์ (2548) ได้สรุปความหมายของความรู้ไว้ว่า ความรู้ คือ สารสนเทศที่มีคุณค่า ซึ่งมีการนำประสบการณ์ วิจารณ์ญาณ ความคิด ค่านิยม และปัญญาของมนุษย์ มาวิเคราะห์ เพื่อนำไปใช้ในการสนับสนุนการทำงานหรือใช้ในการแก้ปัญหา

จิราภรณ์ สุธัมมสภา (2548) อธิบายความหมายของความรู้ไว้ว่า คือ ความรู้ของมนุษย์ที่เกิดจากการศึกษาและเข้าใจสารสนเทศที่ต้องการ ทำให้รู้แจ้งในเรื่องที่สนใจ ที่ต้องการ และสามารถดำเนินการอย่างหนึ่งไปได้

จรินทร์ อาสาทรงธรรม (2548) อธิบายความหมายของความรู้ไว้ว่า เป็นส่วนที่บุคคลรับข้อมูล ข่าวสาร สารสนเทศ ผ่านกระบวนการคิด เปรียบเทียบ และเชื่อมโยงกับความรู้อื่น ๆ จนเกิดเป็นความเข้าใจและสามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้

บุรชัย ศิริมหาสาคร (2550) อธิบายว่า ความรู้ คือ สารสนเทศที่ผ่านกระบวนการคิด เปรียบเทียบ เชื่อมโยงกับความรู้อื่น ๆ จนเกิดเป็นความเข้าใจ สามารถนำไปใช้ประโยชน์ในเรื่องใดเรื่องหนึ่งได้

สรุป ความรู้ เป็นสิ่งที่เกิดจากการเรียนรู้ สะสม ประสบการณ์ ความรู้คือสารสนเทศที่มีคุณค่า และสามารถเพิ่มพูน ขัดเกลา บูรณาการ กับสารสนเทศจะทำให้ได้ความรู้ใหม่ ซึ่งความรู้มี 2 แบบคือ แบบที่อยู่ในตัวคน ไม่ปรากฏชัดแจ้ง (Tacit knowledge) และความรู้ที่ถูกถ่ายทอดออกมาจากตัวคน เป็นลายลักษณ์อักษร ปรากฏชัดแจ้ง (Explicit knowledge)

ประเภทของความรู้

วิจารณ์ พานิช (2546) ได้กล่าวถึงประเภทของความรู้ ว่าความรู้มีหลายประเภท ซึ่งอย่างน้อยความรู้น่าจะแบ่งออกเป็น 3 ประเภท ได้แก่

1. ความรู้เปิดเผย (Explicit knowledge) เป็นความรู้ที่สามารถแลกเปลี่ยนกันได้ง่าย อาจค้นหาได้ในหนังสือ ห้องสมุด หรือ อินเทอร์เน็ต เป็นต้น
2. ความรู้แฝง (Embedded knowledge) เป็นความรู้แฝง อยู่ในกระบวนการทำงาน หรือ ขั้นตอนการทำงาน แฝงอยู่ในวัฒนธรรมองค์กร หรืออยู่ในแบบแผน ธรรมเนียมปฏิบัติ กฎเกณฑ์ กติกาและข้อตกลงต่าง ๆ ของการทำงานร่วมกันในกลุ่มหรือองค์กร
3. ความรู้ฝังลึก (Tacit knowledge) เป็นความรู้ที่มีอยู่ในตัวคน เป็นความรู้ที่ฝังอยู่ในความคิด ความเชื่อ ค่านิยม ประสบการณ์สั่งสมของบุคคล เป็นความรู้ที่มีพลังสูงสุด ใช้ประโยชน์ได้มาก แต่นำมาใช้ยากที่สุด จะต้องทำให้เกิดการแลกเปลี่ยนหรือปฏิสัมพันธ์ระหว่างผู้คนถึงทำให้เกิดการแลกเปลี่ยนความรู้ฝังลึกแล้วนำไปสู่การใช้ประโยชน์

พรธิดา วิเชียรปัญญา (2547) กล่าวว่า Tapp ได้ให้หลักการจำแนกความรู้ตามการเน้นที่แตกต่างกันใน 4 ลักษณะ ดังนี้คือ

1. จำแนกความรู้ตามแหล่งที่มา (Location) แบ่งเป็นความรู้ภายใน กับภายนอก (Internal vs. External knowledge)
2. จำแนกความรู้ตามเวลา (Time) แบ่งเป็นความรู้ในปัจจุบัน กับความรู้ในอนาคต (Actual vs. Future knowledge)
3. จำแนกความรู้ตามรูปแบบ (Form) แบ่งเป็นความรู้ที่ปรากฏชัดแจ้ง กับความรู้โดยนัย (Explicit vs. Tacit knowledge)
4. จำแนกความรู้ตามเจ้าของ (Owner) เป็นความรู้เฉพาะตัวบุคคล กับความรู้สาธารณะ (Private vs. Common knowledge)

วิจารณ์ พานิช (2547) กล่าวว่า นอกจากนี่ยังมีการจำแนกประเภทของความรู้ตามแนวคิดของ David Snowden โดยให้แนวคิดว่า ความรู้มีตั้งแต่ประเภทที่เป็นนามธรรมยากต่อการบริหารจัดการ จนกระทั่งถึงที่เป็นรูปธรรม หรือลายลักษณ์อักษรชัดเจน สามารถจัดการได้ง่าย และได้จำแนกประเภทของความรู้ออกเป็น 5 กลุ่ม เรียกว่า “ASHEN” ซึ่งมาจากคำว่า

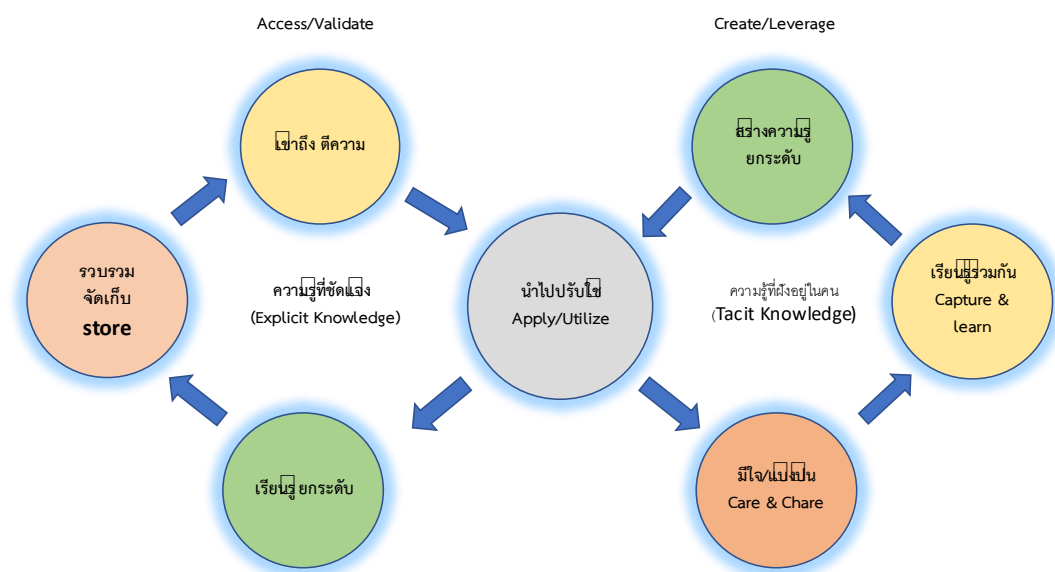
1. Artifacts เป็นความรู้ที่อยู่ในรูปของเอกสาร ลายลักษณ์อักษร เช่น หนังสือตำรา รูปภาพ วีซีดี เป็นต้น
2. Skill เป็นทักษะในการปฏิบัติงานหรือกระทำการกิจกรรมต่าง ๆ จำเป็นต้องมีเพื่อให้สามารถทำงานได้หรือประสบความสำเร็จ
3. Heuristics เป็นกฎแห่งสามัญสำนึกหรือเหตุผลพื้น ๆ ทั่ว ๆ ไป เช่น ลูกต้องเคารพพ่อแม่ น้ำเป็นของเหลว ไฟร้อน เป็นต้น
4. Experience เป็นประสบการณ์ได้จากการผ่านงานหรือกิจกรรมนั้นมาก่อน ซึ่งยากในการถ่ายทอดหรือแลกเปลี่ยนเรียนรู้ เนื่องจากเป็นเรื่องเฉพาะตน
5. Natural Talent เป็นพรสวรรค์ หรือสิ่งที่ธรรมชาติให้มา อันเป็นความสามารถพิเศษเฉพาะตัวที่มีมาแต่กำเนิด ซึ่งยากที่จะบริหารจัดการได้ เป็นความรู้ฝังลึกหรือซ่อนเร้นและยากในการถ่ายทอดมากที่สุด

ประพนธ์ ผาสุกยิต (2550) ได้แบ่งความรู้ออกเป็น 3 ประเภท ตามภาพที่ 1 ดังนี้

1. ความรู้ที่เห็นได้เด่นชัด (Explicit Knowledge) อาจอยู่ในรูปของเอกสาร หนังสือ ตำรา คู่มือปฏิบัติงาน หรือในไฟล์คอมพิวเตอร์ เป็นความรู้ในรูปแบบที่สามารถแสดงได้อย่างชัดเจน
2. ความรู้ที่ฝังลึก (Implicit Knowledge) ดึงออกมาค่อนข้างยาก อธิบายค่อนข้างลำบากกว่าจะอธิบายได้ต้องใช้เวลาในการเรียบเรียงออกมาเป็นความรู้ที่ชัดแจ้ง
3. ความรู้ที่ซ่อนเร้น (Tacit Knowledge) ซึ่งหมายถึง มีอะไรอื่น ๆ มากมายที่เรารู้แต่เราไม่รู้ตัวว่าเรารู้ ดังคำกล่าวของโพลานีที่กล่าวไว้ว่า “มนุษย์เรามากจะรู้มากกว่าที่เจ้าตัวจะบอกออกมาได้”



สถาบันส่งเสริมการจัดการความรู้เพื่อสังคม (2549) ได้ทำวงจรการจัดการความรู้ ทั้งความรู้ที่ฝังอยู่ในคน (Tacit Knowledge) และ ความรู้ที่ชัดแจ้ง (Explicit Knowledge) โดยการจัดการ “ความรู้ที่ชัดแจ้ง” จะเน้นไปที่การเข้าถึงแหล่งความรู้ ตรวจสอบ และตีความได้ เมื่อนำไปใช้แล้วเกิดความรู้ใหม่ ก็นำมาสรุปไว้ เพื่อใช้อ้างอิง หรือให้ผู้อื่นเข้าถึงได้ต่อไป (ดูวงจรทางซ้าย ในภาพที่ 2) ส่วนการจัดการ “ความรู้ที่ฝังอยู่ในคน” นั้นจะเน้นไปที่การจัดการเวทีเพื่อให้มีการแบ่งปันความรู้ที่อยู่ในตัวผู้ปฏิบัติ ทำให้เกิดการเรียนรู้ร่วมกัน อันนำไปสู่การสร้างความรู้ใหม่ ที่แต่ละคนสามารถนำไปใช้ในการปฏิบัติงานได้ต่อไป (ดูวงจรทางซ้าย ในภาพที่ 2)



ภาพที่ 2 วงจรการจัดการความรู้

ที่มา: สถาบันส่งเสริมการจัดการความรู้เพื่อสังคม (2549)

บุรชัย ศิริมหาสาคร (2550) กล่าวว่า ไฮโดริโอ ยามาซากิ (Hideo Yamazaki) นักวิชาการการจัดการความรู้ชาวญี่ปุ่น ได้อธิบายนิยามของความรู้ด้วยรูปแบบของปิรามิด ซึ่งแสดงให้เห็นว่าความรู้มี 4 ประเภทและมีพัฒนาการตามลำดับเป็น 4 ชั้น จากต่ำไปสูง คือ ข้อมูล---->สารสนเทศ---->ความรู้---->ภูมิปัญญา ซึ่งแต่ละระดับ มีความหมายแตกต่างกัน แต่มีความสัมพันธ์เกี่ยวเนื่อง เป็นฐานของกันและกัน ดังนี้

1. ข้อมูล (Data) คือ ข้อเท็จจริงเกี่ยวกับเรื่องใดเรื่องหนึ่ง ได้จากการสังเกตสิ่งที่เกิดขึ้น โดยยังไม่ผ่านกระบวนการ การวิเคราะห์ (ด้วยกลวิธีทางสถิติ) จึงเป็นข้อมูลดิบ
2. สารสนเทศ (Information) คือ ข้อมูลที่ผ่านกระบวนการวิเคราะห์แล้ว เพื่อนำมาใช้ประโยชน์เกี่ยวกับเรื่องใดเรื่องหนึ่ง
3. ความรู้ (Knowledge) คือ สารสนเทศที่ผ่านกระบวนการคิดเปรียบเทียบ เชื่อมโยงกับความรู้อื่น จนเกิดเป็นความเข้าใจ สามารถนำไปใช้ประโยชน์ในเรื่องใดเรื่องหนึ่งได้
4. ภูมิปัญญา (Wisdom) คือ การประยุกต์ใช้ความรู้เพื่อแก้ปัญหาหรือพัฒนาการทำงาน บางท่านจึงเรียกภูมิปัญญาว่า ปัญญาปฏิบัติ



ภาพที่ 3 ปิรามิดแสดงลำดับขั้นหรือโครงสร้างของความรู้ ตามแนวคิดของ Hideo Yamazaki

ที่มา: บุญดี บุญญากิจ (2547)

ยุพดี ยศวริศสกุล และธีรพงศ์ แก่นอินทร์ (2557) ได้จำแนกความรู้ไว้ 2 ประเภท คือ ความรู้ที่ฝังอยู่ในคน (Tacit Knowledge) และ ความรู้ที่ชัดแจ้ง (Explicit Knowledge) ซึ่งความรู้ทั้ง 2 ประเภท สามารถขยายความได้ดังนี้คือ

1. ความรู้ที่ฝังอยู่ในคน (Tacit Knowledge) เป็นความรู้ที่ได้จากประสบการณ์ พรสวรรค์ หรือสัญชาตญาณของแต่ละบุคคลในการทำความเข้าใจสิ่งต่าง ๆ เป็นความรู้ที่ไม่สามารถถ่ายทอดออกมาเป็นคำพูด หรือลายลักษณ์อักษรได้โดยง่าย เช่น ทักษะในการทำงาน งานฝีมือ หรือการคิดเชิงวิเคราะห์ บางครั้ง จึงเรียกว่าความรู้แบบนามธรรม ความรู้เหล่านี้อยู่ที่ “คน”

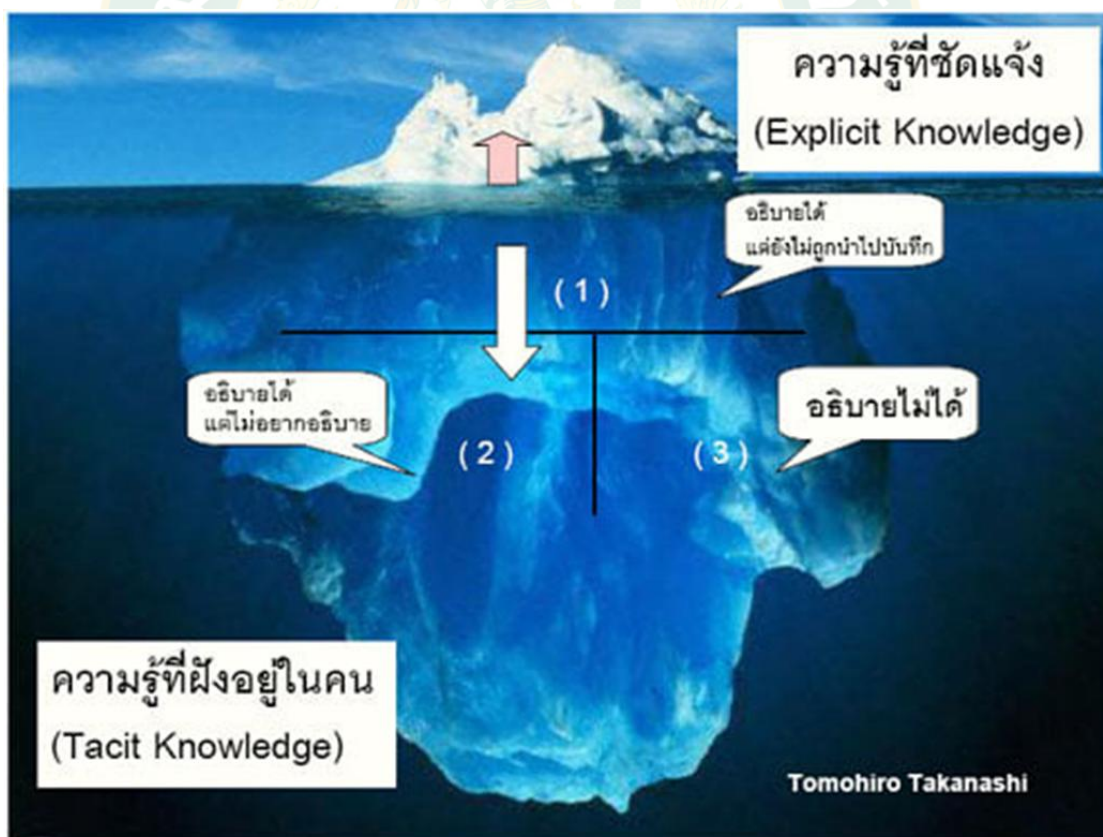
2. ความรู้ที่ชัดแจ้ง (Explicit Knowledge) เป็นความรู้ที่สามารถรวบรวมถ่ายทอดได้ โดยผ่านวิธีต่าง ๆ เช่น การบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษร ทฤษฎี คู่มือต่าง ๆ และบางครั้งเรียกว่า เป็นความรู้แบบรูปธรรม ความรู้เหล่านี้อยู่ที่ “สื่อ”

กลุ่มจัดการความรู้ กลุ่มจัดการความรู้ สำนักจัดการความรู้ กรมควบคุมโรค (2557) กล่าวว่า ความรู้อาจแบ่งเป็น 2 ประเภท คือ

1. ความรู้ที่ชัดเจน (Explicit Knowledge) เป็นความรู้ที่เป็นเหตุเป็นผล ผ่านการวิเคราะห์ สังเคราะห์จนเป็นหลักทั่วไป ไม่ขึ้นอยู่กับบริบทใดโดยเฉพาะ สามารถรวบรวมและถ่ายทอดออกมาในรูปแบบต่าง ๆ ได้ เช่น หนังสือ คู่มือ เอกสารและรายงานต่าง ๆ ซึ่งทำให้คนสามารถเข้าถึงได้ง่าย เป็นความรู้ที่ไม่ค่อยสำคัญต่อความได้เปรียบในการแข่งขันเพราะใคร ๆ ก็เข้าถึงได้

2. ความรู้ที่ฝังในตัวคน (Tacit Knowledge) เป็นความรู้ที่อยู่ในตัวของแต่ละบุคคล อาจอยู่ในใจ (ความเชื่อ ค่านิยม) อยู่ในสมอง (เหตุผล) อยู่ในมือและส่วนอื่น ๆ ของร่างกาย (ทักษะ) เกิดจากประสบการณ์การเรียนรู้ หรือพรสวรรค์ต่าง ๆ ซึ่งขึ้นอยู่กับบริบทใดบริบทหนึ่งโดยเฉพาะ สื่อสารหรือถ่ายทอดในรูปของตัวเลข สูตร หรือลายลักษณ์อักษรได้ยาก พัฒนาและแบ่งปันกันได้ เป็นความรู้ที่ก่อให้เกิดความได้เปรียบในการแข่งขัน

ความรู้ในองค์กรส่วนใหญ่จะเป็นความรู้ที่ฝังในตัวคน เปรียบเทียบเป็นอัตราส่วนกับความรู้ที่ชัดเจนอาจได้เป็น 80 : 20 ซึ่งเปรียบเทียบได้กับภูเขาน้ำแข็ง ส่วนที่โผล่พ้นน้ำขึ้นมาเปรียบเสมือนความรู้ที่ชัดเจนเป็นส่วนที่น้อยมาก ประมาณ ร้อยละ 20 ของทั้งหมด ในขณะที่ส่วนที่จมอยู่ใต้น้ำซึ่งเปรียบเสมือนความรู้ที่ฝังในตัวคน เป็นส่วนที่ใหญ่มาก ประมาณ ร้อยละ 80 ของทั้งหมด



ภาพที่ 4 ภูเขาน้ำแข็งแห่งความรู้ ของ Nonaka

สรุป ประเภทความรู้ของคน สามารถจำแนกได้หลายวิธี เช่น จำแนกจากแหล่งที่มา ตามเวลา หรืออาจจะแยกเป็น ความรู้ที่เป็นรูปธรรม และความรู้ที่เป็นนามธรรม อาจแยกเป็นความรู้แฝง ความรู้เทียม ความรู้จริง ความรู้มีการพัฒนาจากข้อมูล ผ่านการวิเคราะห์ การคิด เชื่อมโยง และนำไปใช้ประโยชน์ จนเป็นภูมิปัญญา

ระดับความรู้

สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาระบบราชการ (ก.พ.ร.) และ สถาบันเพิ่มผลผลิตแห่งชาติ (2548) ระบุว่า ระดับความรู้ (Levels of Knowledge) ตามแนวคิดของ James Brain Quinn แบ่งระดับความรู้เป็น 4 ระดับ ได้แก่

1. ระดับที่ 1 Know – What (รู้ว่าคืออะไร) เป็นความรู้เชิงรับรู้ หรือ ความรู้ที่ได้มาจากการเรียน เห็น หรือจดจำ มีลักษณะเป็นความรู้ในภาคทฤษฎีว่า สิ่งนั้นคืออะไร
2. ระดับที่ 2 Know – How (รู้ว่่าเป็นอย่างไร/รู้วิธีการ) สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานทำให้เกิดเป็นประสบการณ์มากขึ้นเรื่อย ๆ ยิ่งใช้ยิ่งมีมาก
3. ระดับที่ 3 Know – Why (รู้ว่่าทำไม/รู้เหตุผล) เป็นความเข้าใจที่ลึกซึ้งเชิงเหตุผลที่สลับซับซ้อนขึ้น ภายใต้เหตุการณ์และสถานการณ์ต่าง ๆ หรือเป็นความเข้าใจเชิงลึกเกี่ยวกับความสัมพันธ์ภายในระบบต่าง ๆ ความรู้ในระดับนี้สามารถพัฒนาได้บนพื้นฐานของประสบการณ์ในการแก้ปัญหาและการอภิปรายร่วมกับผู้อื่น
4. ระดับที่ 4 Care – Why (ใส่ใจกับเหตุผล) เป็นความรู้ในลักษณะสร้างสรรค์ที่มาจากตัวเอง บุคคลที่มีความรู้ในระดับนี้จะมีเจตจำนง แรงจูงใจ และการปรับตัวเพื่อต่อความสำเร็จ มีความรู้สึกเป็นส่วนหนึ่งขององค์กรและเข้าใจถึงเป้าหมายขององค์กร

สรุป ความรู้มี 4 ระดับ เริ่มที่ การเห็น รับรู้ จดจำ ว่าคืออะไร และนำไปปฏิบัติ พัฒนา เมื่อมีประสบการณ์แล้วก็สามารถเข้าใจสิ่งต่าง ๆ ได้ลึกซึ้ง และมีแรงจูงใจ สร้างสรรค์ผลงาน

ความสำคัญของความรู้

Nonaka and Takeuchi (1995) ได้อธิบายถึงหลักสำคัญของการสร้างความรู้ในหน่วยงานหรือองค์กรต่าง ๆ ว่า คือ การสังเคราะห์ หรือหลอมรวมความรู้ที่ชัดเจน กับความรู้ที่ฝังลึก ยกระดับขึ้นไปเป็นความรู้ที่สูงขึ้น โดยผ่านกระบวนการ 4 ส่วนที่เรียกว่า “เซกิ” (SECI) ซึ่งได้แก่

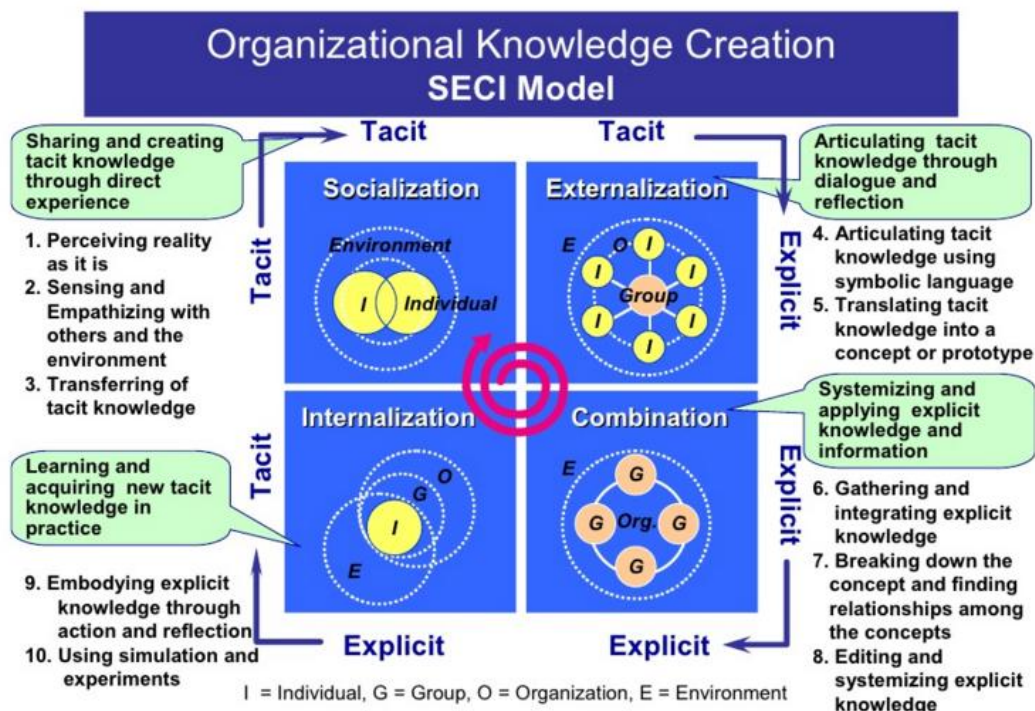
1. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ (Socialization) ระหว่างกัน เป็นกระบวนการเปลี่ยนแปลงความรู้ที่ไม่ชัดเจน (Tacit Knowledge) ผ่านการแบ่งปันประสบการณ์ ซึ่งได้จากการสังเกต การลอกเลียนแบบ หรือการลงมือปฏิบัติ คือ การแลกเปลี่ยนประสบการณ์ ข้อคิดเห็น ความเชื่อ วิธีการ ฯลฯ ซึ่งเป็นการแลกเปลี่ยนความรู้ที่ไม่ ชัดแจ้ง ระหว่างบุคคลผู้สนใจแบบตัวต่อตัว

2. การสกัดความรู้จากตัวคน (Externalization) เป็นกระบวนการที่ความรู้ที่ไม่ชัดเจน ถูกทำให้ชัดเจน โดยการเปรียบเทียบใช้ตัวอย่าง หรือตั้งสมมติฐานจนความรู้ที่ไม่ชัดเจน เปลี่ยนแปลงเป็น ความรู้ที่ชัดเจน (Explicit knowledge) คือ การแลกเปลี่ยนความรู้ฝังลึกในตัวบุคคล ไปเป็นความรู้ที่ผู้อื่นเข้าถึงได้ ซึ่งอาจทำโดยผ่านการสนทนากลุ่ม จับกลุ่มคุยเพื่อหาความคิดใหม่ ๆ เป็นการ แลกเปลี่ยนเป็นกลุ่ม

3. การผนวกความรู้ (Combination) เป็นกระบวนการที่ความรู้ที่ชัดเจน ถูกทำให้เป็นระบบจนกลายเป็นความรู้ คือ การนำความรู้ที่ชัดเจนอันมากมายหลากหลายมารวบรวมบันทึก ซึ่งจะ ถูกจัดเป็นหมวดหมู่ของความรู้ที่ชัดเจน ที่ยกระดับเพิ่มมากขึ้น ความรู้ในขั้นนี้จะอยู่ในรูปแบบที่ เผยแพร่ได้กว้างขวาง

4. การผนึกความรู้ในตน (Internalization) เป็นการแลกเปลี่ยนความรู้ที่ชัดเจน เป็นความรู้ ที่ไม่ชัดเจน ซึ่งเป็นทักษะที่ฝังอยู่ในตัวบุคคลนั้น ๆ อีกครั้ง คือ การนำความรู้ที่ได้อ่าน หรือความรู้ที่มี คนสอนไปลองปฏิบัติให้เกิดความเชี่ยวชาญเป็น “รู้จริง” ประยุกต์เป็นผลิตภัณฑ์ กระบวนการ วิธีการ ใหม่ หรือปรับปรุงของเก่าให้เกิดคุณค่า และในกระบวนการนั่นเอง ก็เกิดการเรียนรู้เป็นความรู้ฝังลึกที่ ยกระดับขึ้นไปในตัวบุคคล

องค์ประกอบที่สำคัญประการต่อมาของกระบวนการในการสร้างความรู้ขององค์กร ก็คือ การ สนทนา (Dialogue) เพื่อสร้างสรรค์ความรู้ ด้วยตรรกวิทยา (Dialectic) หรือการโต้แย้งกันด้วยเหตุผล ด้วยการชี้แจงความเห็นของตนเอง และรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น ซึ่งเป็นกระบวนการของการเสริม ซึ่งกันและกัน เพื่อให้ได้มาซึ่ง การยกระดับของความรู้ โดยอาจกล่าวได้ว่า ความรู้นั้นจะเป็นความรู้ที่ ได้จากการวิพากษ์เพื่อสร้างสรรค์ นั่นเอง และองค์ประกอบสุดท้ายของกระบวนการในการสร้าง ความรู้ขององค์กร คือ การปฏิบัติ (Practice) ซึ่งมีความสำคัญมาก เป็นการแลกเปลี่ยนความรู้โดยการ ลงมือทำ การปฏิบัตินั้นไม่ใช่เพียงลงมือทำ แต่จะต้องคิดถึงความหมายที่แท้จริงของการกระทำและผล ของการกระทำนั้น และลงมือปฏิบัติจนกลายเป็นกิจวัตร



ภาพที่ 5 SECI MODEL

ที่มา: สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาระบบราชการ (2550)

Marquardt (1996) กล่าวว่า ความรู้เปรียบเสมือนอาหารของการเป็นองค์กรแห่งการเรียนรู้ หรือเป็นสารบำรุงกำลังสำหรับการเติบโตขององค์กร ในขณะที่พนักงานขององค์กรมีการเข้ามาทำงาน และลาออกไป ต้องมีความรู้ที่มีคุณค่านั้น องค์กรต้องรักษาไว้ไม่ให้สูญหาย เพราะสำคัญต่อความอยู่รอดขององค์กร โดยการได้มาซึ่งความรู้ นั้นมาจาก 2 ทาง ได้แก่

1. จากภายนอกองค์กร ความรู้จากภายนอกองค์กรนั้นสามารถมาด้วยวิธีการต่าง ๆ กัน ดังนี้
 - 1.1 กระบวนการเปรียบเทียบกับองค์กรอื่น ๆ
 - 1.2 การเข้าร่วมประชุม สัมมนาในเรื่องต่าง ๆ
 - 1.3 การจ้างที่ปรึกษาหรือผู้เชี่ยวชาญเข้ามาในองค์กร
 - 1.4 การศึกษาจากสื่อต่าง ๆ เช่น หนังสือ อินเทอร์เน็ต วารสาร สิ่งพิมพ์ โทรทัศน์ ภาพยนตร์ ฯลฯ
 - 1.5 การติดตามสถานการณ์ทางเศรษฐกิจ สังคม และแนวโน้มทางด้านเทคโนโลยีต่าง ๆ
 - 1.6 การเก็บรวบรวมข้อมูลจากลูกค้า คู่แข่งขัน และแหล่งอื่น ๆ

1.7 จากพนักงานใหม่ที่เข้ามาทำงานในองค์กร

1.8 การร่วมมือกันระหว่างองค์กร การสร้างพันธมิตรทางธุรกิจ และ การร่วมทุนระหว่างบริษัท

2. จากภายในองค์กร ความสามารถในการเรียนรู้กระบวนการ หรือวิธีการทำงานของส่วนอื่น ๆ ภายในองค์กร สามารถเป็นองค์ความรู้สำคัญขององค์กรได้ โดยการได้มาซึ่งความรู้ภายในองค์กรนั้น มาจากที่ต่าง ๆ กัน ได้แก่

2.1 ความรู้ของพนักงานภายในองค์กร

2.2 การเรียนรู้จากประสบการณ์

2.3 การลงมือปฏิบัติ ปรับปรุงกระบวนการอย่างต่อเนื่อง

สรุปความสำคัญของความรู้ การได้มาซึ่งความรู้ มา จาก 2 ทาง คือมาจากภายใน และภายนอกองค์กร ความรู้คืออาหารขององค์กรแห่งการเรียนรู้ การสร้างความรู้ในองค์กร ต้องอาศัยการหลอมรวม ยกระดับ ความรู้ที่ชัดแจ้ง และความรู้ที่ฝังลึก ด้วย 4 กระบวนการ คือ การแลกเปลี่ยนเรียนรู้กัน การสกัดความรู้ การผนวกความรู้ และการผนึกความรู้ โดยการใช้เครื่องมือ การสนทนาโต้แย้งด้วยเหตุผล วิพากษ์เพื่อสร้างสรรค์ และลงมือทำจนกิจวัตร เพื่อให้ถึงความหมายที่แท้จริงของการกระทำและผลของการกระทำนั้น

ความหมายของการจัดการความรู้

วิจารณ์ พานิช (2549) ได้ให้ความหมายของคำว่า “การจัดการความรู้” ไว้ว่าหมายถึง เครื่องมือ เพื่อการบรรลุเป้าหมายอย่างน้อย 4 ประการไปพร้อม ๆ กัน ได้แก่ บรรลุเป้าหมายของงาน บรรลุเป้าหมายการพัฒนาคน บรรลุเป้าหมายการพัฒนาองค์กรไปเป็นองค์การเรียนรู้ และบรรลุความเป็นชุมชน เป็นหมู่คณะ ความเอื้ออาทรระหว่างกันในที่ทำงาน โดยการจัดการความรู้เป็นการดำเนินการอย่างน้อย 6 ประการต่อความรู้ ได้แก่

1. การกำหนดความรู้หลักที่จำเป็นหรือสำคัญต่องานหรือกิจกรรมของกลุ่มหรือองค์การ
2. การเสาะหาความรู้ที่ต้องการ
3. การปรับปรุง ดัดแปลง หรือสร้างความรู้บางส่วน ให้เหมาะต่อการใช้งานของตน
4. การประยุกต์ใช้ความรู้ในกิจการงานของตน
5. การนำประสบการณ์จากการทำงาน และการประยุกต์ใช้ความรู้มาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ และสกัด “ขุมความรู้” ออกมาบันทึกไว้
6. การจัดบันทึก “ขุมความรู้” และ “แก่นความรู้” สำหรับไว้ใช้งาน และปรับปรุงเป็นชุดความรู้ที่ครบถ้วน ลุ่มลึกและเชื่อมโยงมากขึ้น เหมาะต่อการใช้งานมากยิ่งขึ้น

โดยที่การดำเนินการ 6 ประการนี้บูรณาการเป็นเนื้อเดียวกัน ความรู้ที่เกี่ยวข้องเป็นทั้งความรู้ที่ชัดแจ้ง อยู่ในรูปของตัวหนังสือหรือรหัสอย่างอื่นที่เข้าใจได้ทั่วไป (Explicit Knowledge) และความรู้ฝังลึกอยู่ในสมอง (Tacit Knowledge) ที่อยู่ในคน ทั้งที่อยู่ในใจ (ความเชื่อ ค่านิยม) อยู่ในสมอง (เหตุผล) และอยู่ในมือ และส่วนอื่น ๆ ของร่างกาย (ทักษะในการปฏิบัติ) การจัดการความรู้เป็นกิจกรรมที่คนจำนวนหนึ่งทำร่วมกันไม่ใช่กิจกรรมที่ทำโดยคนคนเดียว

สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาระบบราชการ (ก.พ.ร.) และ สถาบันเพิ่มผลผลิตแห่งชาติ (2548) ได้ให้ความหมายไว้ว่า การจัดการความรู้ คือ การรวบรวมองค์ความรู้ที่มีอยู่ในองค์กร ซึ่งกระจัดกระจายอยู่ในตัวบุคคลหรือเอกสาร มาพัฒนาให้เป็นระบบ เพื่อให้ทุกคนในองค์กรสามารถเข้าถึงความรู้ และพัฒนาตนเองให้เป็นผู้รู้ รวมทั้งปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ อันจะส่งผลให้องค์กรมีความสามารถในเชิงแข่งขันสูงสุด

รัศมี ทองเกิด (2550) กล่าวว่า การจัดการความรู้ หมายถึง กระบวนการความรู้ที่เน้นการแลกเปลี่ยนความรู้ของคนในองค์กรใดองค์กรหนึ่ง โดยต้องอาศัยการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ มีการปฏิสัมพันธ์ต่อกันของคนในองค์กรเดียวกัน เมื่อรวบรวมแล้วก็มีการนำความรู้ที่ได้มาสังเคราะห์ และการจำแนกหรือจัดระบบใหม่เพื่อสร้างเป็นองค์ความรู้ใหม่ที่สามารถนำไปพัฒนาปรับปรุงองค์กร และนำไปพัฒนาปรับปรุงองค์กร และนำความรู้เผยแพร่ต่อสาธารณชนต่อไป

เจษฎา นกน้อย (2552) ได้ให้ความหมายของการจัดการความรู้ไว้ว่า เป็นกระบวนการอย่างเป็นระบบในการแสวงหาความรู้ การสร้างความรู้ หรือนวัตกรรม และการจัดเก็บความรู้ที่เหมาะสม เพื่อสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงาน อันจะก่อให้เกิดการแบ่งปันและการถ่ายทอดความรู้เพื่อให้เกิดการแพร่กระจายและไหลเวียนความรู้ทั่วทั้งองค์กร โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานองค์กร

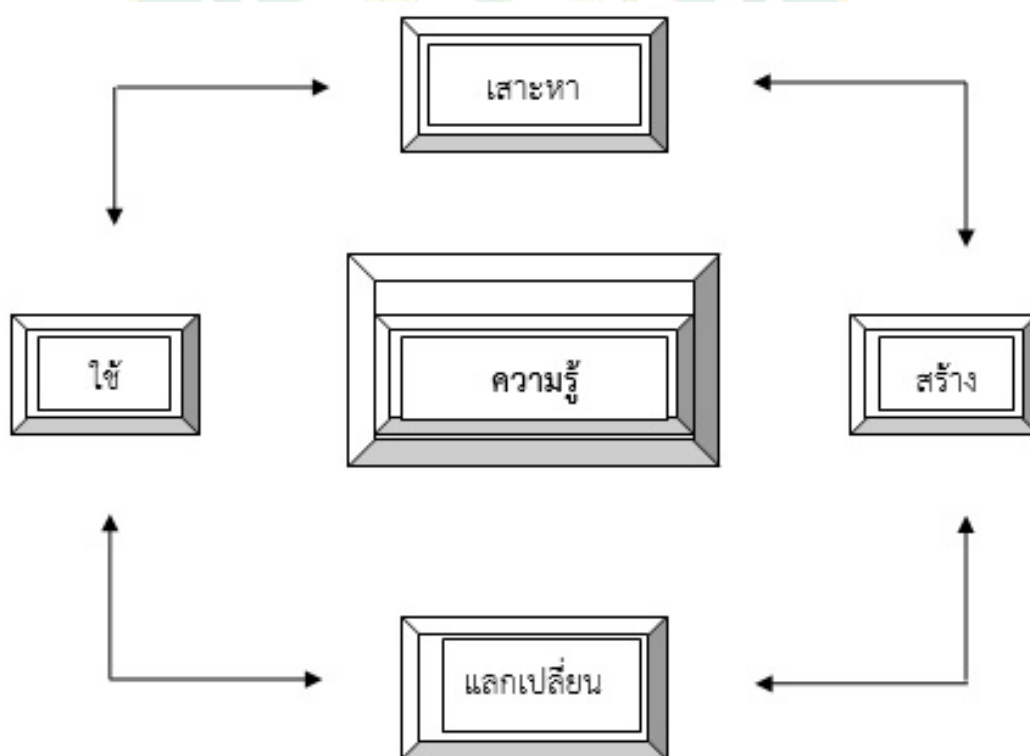
จิราภรณ์ พงษ์ศรีทัศน์ (2553) ได้ให้ความหมายการจัดการความรู้ไว้ว่า เป็นกระบวนการอย่างเป็นระบบในการได้มาซึ่งความรู้ ในลักษณะที่เป็นแหล่งความรู้ที่ทุกคนในองค์กร สามารถเข้าถึงได้ง่าย มีการถ่ายทอดและแบ่งปันความรู้กันอย่างเหมาะสม เพื่อให้ทุกคนในองค์กรสามารถพัฒนาตนเองให้เป็นผู้รู้ รวมทั้งปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ อันจะส่งผลให้องค์กรมีความสามารถในการแข่งขันสูง

โดยสรุป ความหมายของการจัดการความรู้ คือ การรวบรวมความรู้ให้เป็นระบบ และมีการถ่ายทอด ไหลเวียน นำไปใช้ และพัฒนา เพื่อเกิดประสิทธิภาพที่ดีเพิ่มขึ้น มีความสามารถในการแข่งขันได้สูงขึ้น มีจุดมุ่งหมาย เพื่อบรรลุ 4 เป้าหมายสำคัญ คือการพัฒนางาน พัฒนาคน พัฒนาองค์กรเป็นองค์กรแห่งการเรียนรู้ และสร้างความเป็นชุมชนเอื้ออาทร

กระบวนการจัดการความรู้

การจัดการความรู้ มีแนวคิด หลักการ วิธีการ กระบวนการต่าง ๆ ที่ผู้รู้ นักวิชาการ ได้ช่วย รวบรวมและอธิบายไว้เป็นจำนวนมาก ดังต่อไปนี้

วิจารณ์ พานิช (2546ข) กล่าวว่า กระบวนการจัดการความรู้ นั้น มีการใช้ความรู้เพื่อกิจกรรม ต่าง ๆ มีการไปเสาะหาความรู้ หรืออาจสร้างขึ้นมาจากการทำงาน ซึ่งประการหลังนี้ ถือเป็นแนวคิด การจัดการความรู้ที่สำคัญ นั่นคือ กิจกรรมหรืองานทุกอย่างสร้างความรู้ได้ทั้งสิ้น ไม่ว่าจะทำอะไร เรา ต้องสร้างความรู้เพื่อให้กิจกรรมนั้นไปถึงการปฏิบัติได้จริง จึงจะก่อผลมหาศาล และที่สำคัญ ต้องนำ ความรู้นั้นมาทำให้เกิดการแลกเปลี่ยนภายในกลุ่ม องค์กร หรือเครือข่ายด้วย ตรงกันข้ามกับการ แลกเปลี่ยนความรู้ คือ การเก็บงำ การหวงความรู้ ที่จริงความรู้บางอย่างควรต้องหวง แต่ถ้าเป็น องค์กรเดียวกันแล้วยังหวงอยู่ จะทำให้องค์กรนั้นไม่เจริญเท่าที่ควร



ภาพที่ 6 รูปแบบกระบวนการจัดการความรู้

ที่มา: วิจารณ์ พานิช (2546ก)

ยุทธนา แซ่เตียว (2547) กล่าวว่า ใน การจัดการความรู้นั้นก็เหมือนศาสตร์แห่งการจัดการอื่น ๆ คือ จะต้องมีการวางแผน และการปฏิบัติการ ในขั้นตอนการวางแผนนั้น จะต้องทำการสำรวจสภาพปัจจุบัน และการกำหนดเป้าหมาย ส่วนขั้นตอนการนำแผนงานไปปฏิบัติ นั้น มีขั้นตอนที่สำคัญ คือ การพัฒนาความรู้ (Knowledge generation) และการถ่ายทอดความรู้ (Knowledge transfer)

1. การสำรวจ และการวางแผนความรู้ การวางแผนความรู้ก็เหมือนกับการวางแผนอื่น ๆ คือ การเริ่มสำรวจสภาพแวดล้อมที่เป็นอยู่ในปัจจุบันก่อนว่า สถานะปัจจุบันเรื่ององค์ความรู้ภายในองค์กรเป็นอย่างไร เพื่อให้ทราบสถานะขององค์ความรู้ และพนักงานแต่ละคนมีความรู้ด้านใดบ้าง หลังจากนั้น จะมองเห็นภาพสถานการณ์ปัจจุบันขององค์ความรู้ภายในองค์กร เพื่อนำมาประกอบการวางแผนด้านความรู้ ซึ่งต้องเริ่มจากการกำหนดเป้าหมายในการพัฒนา และเมื่อเราได้เป้าหมายในการพัฒนาความรู้ที่ชัดเจนแล้ว ขั้นตอนต่อไป ต้องทำแผนปฏิบัติ

2. การพัฒนาความรู้ (knowledge generation) การพัฒนาในที่นี้ หมายความว่า การทำการใด ๆ ก็ได้เพื่อให้ได้ความรู้เข้ามาในองค์กร ซึ่งประกอบด้วยการพิจารณาวิธีการพัฒนาความรู้จากภายนอก โดยการเข้าไปซื้อ หรือได้มาโดยวิธีอื่น ๆ และการเข้า เช่น การซื้อหนังสือวิชาการ การตัดข่าวมาสรุป การเชิญวิทยากรมาให้ความรู้ หรือการพัฒนาความรู้จากภายใน โดยทั่วไปแล้ว มักจะเป็นการพัฒนาโดยหน่วยงานที่จัดตั้งขึ้นเพื่อดูแลงานด้านนี้โดยเฉพาะ เช่น หน่วยวิจัยและพัฒนา ซึ่งเป็นรูปแบบที่พบเห็นได้บ่อย ๆ ซึ่งไม่ว่าแหล่งความรู้จะมาจากที่ใด รูปแบบของการเรียนรู้มีลักษณะดังต่อไปนี้

2.1 การเรียนรู้จากประสบการณ์ของตนเองในอดีต (Learning from actual experience) คือ การเรียนรู้ในสิ่งที่ได้จากการปฏิบัติจริงมาแล้วในอดีต

2.2 การเรียนรู้จากการทดลอง (Learning from performed experiments) คือ การเรียนรู้จากการทดลองหลาย ๆ รูปแบบ มีการควบคุมตัวแปรต่าง ๆ เพื่อทราบผลการทดลองตามที่ต้องการ

2.3 การเรียนรู้จากประสบการณ์ของผู้อื่น (Learning from the experience of others) เช่น มาตรฐานการเปรียบเทียบ (benchmarking) การหาพันธมิตรมาร่วมกันพัฒนาหรือแลกเปลี่ยนความรู้ (Alliances) การร่วมกิจการ (Joint ventures) การรวมและครอบครองกิจการ (Merger and acquisition)

2.4 การเรียนรู้จากการอบรม และพัฒนา (Learning from training and development) เป็นการรับการถ่ายทอดโดยตรงจากบุคคลที่มีความรู้

3. การถ่ายทอดความรู้ และการแบ่งปันความรู้ (Knowledge transfer and knowledge sharing) คือ กระบวนการที่ทำให้ความรู้พัฒนา มีการเผยแพร่กระจายไปสู่บุคลากรที่เป็นเป้าหมายในกระบวนการถ่ายทอดความรู้นั้น แต่ละอย่างก็มีเป้าหมายแตกต่างกันไปใน 2 ลักษณะ คือ

เน้นประสิทธิภาพ หรือให้การเผยแพร่กระจายขององค์ความรู้นั้นเป็นไปอย่างรวดเร็วที่สุด มีต้นทุนต่ำที่สุด และเน้นประสิทธิผล หรือให้การแพร่กระจายขององค์ความรู้นั้นเป็นไปอย่างครบถ้วน มีการตกลงน้อยที่สุด ในการถ่ายทอดความรู้ ถ้าหากเรากำหนดกลยุทธ์ในการถ่ายทอดความรู้เสียก่อนว่า มีเป้าหมายคือใคร มีปริมาณมากน้อยแค่ไหน เนื้อความมีความสำคัญขนาดไหน มีงบประมาณเท่าไร มีความเร่งด่วนเพียงใด ก็จะช่วยให้เราสามารถกำหนดรูปแบบวิธีการในการถ่ายทอดได้อย่างถูกต้อง ปัญหาในการถ่ายทอดความรู้ที่พบบ่อย คือ การมีผู้ที่มีความรู้นั้นไม่ยอมถ่ายทอด หรือเป็นไปในลักษณะที่เรียกว่า อมฤมิ ส่วนฝ่ายผู้รับความรู้มักเกิดปัญหาการไม่ยอมรับในตัวผู้ถ่ายทอดความรู้ มักจะเป็นกรณีที่เป็นบุคลากรในระดับเดียวกัน หรือบุคคลที่มีประสบการณ์ความรู้มากกว่า มักจะเปิดรับความรู้จากการถ่ายทอดในลักษณะดังกล่าวนี้ได้ยาก ปัญหาอีกประการหนึ่งที่มีมักเกิดขึ้นในองค์กร คือ การที่บุคคลขาดความกระตือรือร้นในการแสวงหาความรู้

ศัชรินทร์ มหาวงศ์ (2552) กล่าวว่า โมเดลปลาหู (Tuna Model: thai-UNAids Model) คิดขึ้นโดย ดร.ประพนธ์ ผาสุกยัต เป็นแนวทางเบื้องต้นในการจัดการความรู้ และในการทำความเข้าใจ 3 ส่วนหลักของการจัดการความรู้ว่าสัมพันธ์กับบุคคล 3 กลุ่ม ในการดำเนินการจัดการความรู้เปรียบเทียบการจัดการความรู้ เหมือนกับปลาหูหนึ่งตัวที่มี 3 ส่วนคือ

1. หัวปลา หมายถึง เป้าหมายหลักของการดำเนินการจัดการความรู้ สะท้อน "วิสัยทัศน์ความรู้" หรือหัวใจของความรู้ เพื่อการบรรลุวิสัยทัศน์ขององค์กร ส่วนที่เป็นเป้าหมาย วิสัยทัศน์ หรือทิศทางของการจัดการความรู้ โดยก่อนที่จะทำการจัดการความรู้ ต้องตอบให้ได้ว่า "เราจะทำ KM ไปเพื่ออะไร " โดย "หัวปลา" จะต้องเป็น "คุณกิจ" หรือผู้ดำเนินกิจกรรม KM ทั้งหมด บุคคลที่มีความสำคัญในการส่งเสริมให้เกิดหัวปลาที่ชัดเจน คือ "คุณเอื้อ (ระบบ)"

2. ตัวปลา หมายถึง การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ หรือการแบ่งปันความรู้ (KS) เป็นส่วนของการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ บุคคลสำคัญในการส่งเสริมให้เกิด "ตัวปลา" ที่ทรงพลังคือ "คุณอำนวย" ซึ่งจะมีบทบาทสำคัญที่จะช่วยกระตุ้นให้ "คุณกิจ" มีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ความรู้ โดยเฉพาะความรู้ที่ซ่อนเร้นที่อยู่ในตัว "คุณกิจ" พร้อมอำนวยให้เกิดบรรยากาศในการเรียนรู้แบบเป็นทีม ให้เกิดการหมุนเวียนความรู้ ยกระดับความรู้และเกิดนวัตกรรม

3. หางปลา หมายถึง ชุมความรู้ (KA) ที่ได้จากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ผู้สกัดชุมความรู้ ออกมาจากกระบวนการแลกเปลี่ยนเรียนรู้และบันทึกไว้ใช้งานต่อ คือ "คุณกิจ" โดยที่การจดบันทึกชุมความรู้ อาจมี "คุณลิขิต" เก็บสะสม "เกร็ดความรู้" ที่ได้จากกระบวนการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ "ตัวปลา" ซึ่งอาจเก็บส่วนของ "หางปลา" ด้วยวิธีต่าง ๆ เช่น ICT ซึ่งเป็นการสกัดความรู้ที่ซ่อนเร้นให้เป็นความรู้ที่เด่นชัด นำไปเผยแพร่และแลกเปลี่ยนหมุนเวียนใช้ พร้อมยกระดับต่อไป

สำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้ (2562) ได้สรุปเกี่ยวกับคนสำคัญที่ดำเนินการจัดการความรู้ไว้ดังนี้

1. ผู้บริหารสูงสุด (CEO) สำหรับวงการจัดการความรู้ ถ้าผู้บริหารสูงสุดเป็นแชมเปียน (เห็นคุณค่า และดำเนินการผลักดัน KM) เรื่องที่ว่ายากทั้งหลายก็ง่ายขึ้น ผู้บริหารสูงสุดควรเป็นผู้ริเริ่มกิจกรรมจัดการความรู้ โดยกำหนดตัวบุคคลที่จะทำหน้าที่ “คุณเอื้อ (ระบบ)” ของ KM ซึ่งควรเป็นผู้บริหารระดับสูง เช่น รองอธิบดี, รองผู้อำนวยการใหญ่

2. คุณเอื้อ (Chief Knowledge Officer, CKO) ถ้าการริเริ่มมาจากผู้บริหารสูงสุด “คุณเอื้อ” ก็สลายไปเปล่าๆ แต่ถ้ายกการริเริ่มที่แท้จริงไม่ได้มาจากผู้บริหารสูงสุด บทบาทแรกของ “คุณเอื้อ” ก็คือ นำ เป้าหมาย/หัวปลา ไปขายผู้บริหารสูงสุด ให้ผู้บริหารสูงสุดกลายเป็นเจ้าของ “หัวปลา” ให้ได้ บทบาทต่อไปของ “คุณเอื้อ” คือ การหา “คุณอำนวย” และร่วมกับ “คุณอำนวย” จัดให้มีการกำหนด “เป้าหมาย/หัวปลา” ในระดับย่อย ๆ ของ “คุณกิจ/ผู้ปฏิบัติงาน”, คอยเชื่อมโยง “หัวปลา” เข้ากับวิสัยทัศน์ พันธกิจ เป้าหมาย และยุทธศาสตร์ขององค์กร, จัดบรรยากาศแนวราบ และการบริหารงานแบบเอื้ออำนาจ (Empowerment), ร่วม Share ทักษะในการเรียนรู้ และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ เพื่อประโยชน์ในการดำเนินการจัดการความรู้โดยตรง และเพื่อแสดงให้เห็น “คุณกิจ” เห็นคุณค่าของทักษะดังกล่าว, จัดสรรทรัพยากรสำหรับใช้ในกิจกรรมจัดการความรู้ พร้อมคอยเชื่อมโยงการจัดการความรู้เข้ากับกิจกรรมสร้างสรรค์อื่น ๆ ทั้งภายในและนอกองค์กร, ติดตามความเคลื่อนไหวของการดำเนินการให้คำแนะนำบางเรื่อง และแสดงท่าทีชื่นชมในความสำเร็จ อาจจัดให้มีการยกย่องในผลสำเร็จ และให้รางวัลที่อาจไม่เน้นสิ่งของแต่เน้นการสร้างความภาคภูมิใจในความสำเร็จ

3. คุณอำนวย (Knowledge Facilitator, KF) เป็นผู้คอยอำนวยความสะดวกในการจัดการความรู้ ความสำคัญของ “คุณอำนวย” อยู่ที่การเป็นนักจุดประกายความคิดและการเป็นนักเชื่อมโยง โดยต้องเชื่อมโยงระหว่างผู้ปฏิบัติ (“คุณกิจ”) กับผู้บริหาร (“คุณเอื้อ”), เชื่อมโยงระหว่าง “คุณกิจ” ต่างกลุ่มภายในองค์กร, และเชื่อมโยงการจัดการความรู้ภายในองค์กร กับภายนอกองค์กร โดยหน้าที่ที่ “คุณอำนวย” ควรทำ คือ - ร่วมกับ “คุณเอื้อ” จัดให้มีการกำหนด “หัวปลา” ของ “คุณกิจ” อาจจัด “มหกรรมหัวปลา” เพื่อสร้างความเป็นเจ้าของ “หัวปลา” - จัดตลาดนัดความรู้ เพื่อให้ คุณกิจ นำความสำเร็จมาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ถอดความรู้ออกมาจากวิธีทำงานที่นำไปสู่ความสำเร็จนั้น เพื่อการบรรลุ “หัวปลา” - จัดการดูงาน หรือกิจกรรม “เชิญเพื่อนมาช่วย” (Peer Assist) เพื่อให้บรรลุ “หัวปลา” ได้ง่าย หรือเร็วขึ้น โดยที่ผู้นั้นจะอยู่ภายในหรือนอกองค์กรก็ได้ เรียนรู้วิธีทำงานจากเขา เชิญเขามาเล่าหรือสาธิต - จัดพื้นที่เสมือนสำหรับการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ และสำหรับเก็บรวบรวมขุมความรู้ที่ได้ เช่น ใช้เทคโนโลยีการสื่อสารและสารสนเทศซึ่งรวมทั้งเว็บไซต์ เว็บบอร์ด เว็บบล็อก อินทราเน็ต จดหมายข่าว เป็นต้น - ส่งเสริมให้เกิดชุมชนแนวปฏิบัติ (CoP-Community of Practice) ในเรื่องที่เป็นความรู้ หรือเป็นหัวใจในการบรรลุเป้าหมายหลักขององค์กร - เชื่อมโยงการดำเนินการ

จัดการความรู้ขององค์กร กับกิจกรรมจัดการความรู้ภายนอก เพื่อสร้างความคึกคักและเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับภายนอก

4. คุณกิจ (Knowledge Practitioner, KP) “คุณกิจ” หรือผู้ปฏิบัติงาน เป็นพระเอกหรือนางเอกตัวจริง ของการจัดการความรู้ เพราะเป็นผู้ดำเนินกิจกรรมจัดการความรู้ประมาณร้อยละ 90-95 ของทั้งหมด “คุณกิจ” เป็นเจ้าของ “หัวปลา” โดยแท้จริง และเป็นผู้ที่มีความรู้ (Explicit Knowledge) และเป็นผู้ที่ต้องมาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ใช้ หา สร้าง แปลง ความรู้เพื่อการปฏิบัติให้บรรลุถึง “เป้าหมาย/หัวปลา” ที่ตั้งไว้

5. คุณประสาน (Network Manager) เป็นผู้ที่คอยประสานเชื่อมโยงเครือข่ายการจัดการความรู้ระหว่างหน่วยงาน ให้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในวงที่กว้างขึ้น เกิดพลังร่วมมือทางเครือข่ายในการเรียนรู้และยกระดับความรู้แบบทวีคูณ



ภาพที่ 7 โมเดลปลา

ที่มา: สำนักประสานความร่วมมือระหว่างประเทศ กรมทรัพยากรน้ำ (ม.ป.ป.)

สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาระบบราชการ (ก.พ.ร.) และสถาบันเพิ่มผลผลิตแห่งชาติ (2548) ได้กล่าวว่า กระบวนการจัดการความรู้ (Knowledge Management Process) เป็นกระบวนการหนึ่งที่จะช่วยให้องค์กรเข้าใจถึงขั้นตอนที่ทำให้เกิดกระบวนการจัดการความรู้ หรือพัฒนาการของความรู้ที่จะเกิดขึ้นภายในองค์กร ซึ่งประกอบด้วยการจัดการความรู้ 7 ขั้นตอน ดังนี้

1. การบ่งชี้ความรู้ (Knowledge Identification) เป็นการพิจารณาว่าองค์กรมีวิสัยทัศน์ พันธกิจ ยุทธศาสตร์ เป้าหมายคืออะไร เพื่อให้บรรลุเป้าหมาย ต้องใช้อะไร ปัจจุบันมีความรู้อะไรบ้าง อยู่ในรูปแบบใด และอยู่ที่ใคร ในการค้นหาเพื่อบ่งชี้ความรู้ว่า องค์กรความรู้มีอะไรบ้าง มีรูปแบบใดบ้าง อยู่ที่ใครและความรู้ อะไรที่องค์กรต้องมี จะทำให้องค์กรทราบว่าขาดความรู้อะไรบ้าง หรืออีกนัยหนึ่งก็คือ รู้เรา นั่นเอง ซึ่งโดยปกติทั่วไปองค์กรสามารถใช้เครื่องมือ ที่เรียกว่า แผนที่ความรู้ (Knowledge Mapping) ในขั้นตอนนี้เพื่อความรู้ใดที่มีความสำคัญ องค์กรจัดลำดับความสำคัญของความรู้เหล่านั้น เพื่อให้องค์กรวางขอบเขตของการจัดการความรู้และสามารถจัดสรรทรัพยากรได้อย่างมีประสิทธิภาพ และประสิทธิภาพประโยชน์ของแผนที่ความรู้ คือช่วยให้เห็นภาพรวมของคลังความรู้ขององค์กร ทำให้ทราบว่ามีความรู้ที่ทับซ้อนกันระหว่างหน่วยงานต่าง ๆ หรือไม่ ซึ่งก่อให้เกิดความสับสนในการจัดเก็บและรวบรวม และทำให้บุคลากรทุกคนทราบว่าองค์กรมีความรู้อะไรบ้าง และจะหาความรู้ที่ตนเองต้องการที่ไหนนอกจากนี้ยังใช้เป็นโครงสร้างพื้นฐาน ความรู้ที่องค์กรสามารถใช้เป็นฐานในการต่อยอดขยายความรู้ในเรื่องต่าง ๆ อย่างเป็นระบบ รวมทั้งการใช้เพื่อศึกษาผลกระทบของการเปลี่ยนแปลง กระบวนการทำงานและการเคลื่อนย้ายแหล่งข้อมูลความรู้ต่อระบบต่าง ๆ ในองค์กร

2. การสร้างและการแสวงหาความรู้ (Knowledge Creation and Acquisition) หมายถึง การสร้างความรู้ใหม่แสวงหาความรู้จากภายนอก รักษาความรู้เก่า กำจัดความรู้ที่ไม่ได้แล้วจากแผนที่ความรู้ องค์กรจะทราบว่ามีความจำเป็นต้องมีอยู่หรือไม่ ถ้ามีแล้วองค์กรก็ต้องหาวิธีในการดึงความรู้จากแหล่งต่าง ๆ ที่อาจอยู่กระจัดกระจายไม่เป็นที่มารวมไว้ เพื่อจัดทำเนื้อหาให้เหมาะสมและตรงกับความต้องการของผู้ใช้ สำหรับความรู้ที่จำเป็นต้องมีแต่ยังไม่มีนั้น องค์กรอาจสร้างความรู้ดังกล่าวให้ ปัจจัยสำคัญที่ทำให้ขั้นตอนนี้ประสบความสำเร็จ คือ บรรยากาศและวัฒนธรรมองค์กรที่เอื้อให้บุคลากรกระตือรือร้น ในการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ซึ่งกันและกัน เพื่อใช้ในการสร้างความรู้ใหม่ ๆ อยู่ตลอดเวลา นอกจากนี้ระบบสารสนเทศก็มีส่วนช่วยให้บุคลากรสามารถแลกเปลี่ยนเรียนรู้จากกันได้รวดเร็วยิ่งขึ้น

3. การจัดความรู้ให้เป็นระบบ (Knowledge Organization) เป็นการวางโครงการสร้างความรู้เพื่อเตรียมพร้อมสำหรับการเก็บความรู้อย่างเป็นระบบในอนาคต การจัดการความรู้ให้เป็นเนื้อหาความรู้ที่ต้องการเก็บความรู้ให้เป็นระบบ เพื่อให้ผู้ใช้สามารถค้นหาและนำความรู้ดังกล่าวไปใช้ประโยชน์ได้ การจัดการความรู้ให้เป็นระบบหมายถึง การจัดทำสารบัญและจัดเก็บความรู้ประเภทต่าง ๆ เพื่อให้มีการเก็บรวบรวม การค้นหา การนำมาใช้ทำได้ง่ายและรวดเร็ว การแบ่งชนิดหรือ

ประเภทความรู้นั้นขึ้นอยู่กับผู้ชี้นำไปใช้อย่างไร และลักษณะการทำงานของบุคลากรในองค์กรเป็นแบบไหน โดยทั่วไปการแบ่งประเภทความรู้จะแบ่งตามสิ่งต่อไปนี้

- 3.1 ความชำนาญหรือความเชี่ยวชาญของบุคลากร
- 3.2 หัวข้อ/หัวเรื่อง
- 3.3 หน้าที่/กระบวนการ
- 3.4 ประเภทของผลิตภัณฑ์ บริการ กลุ่มตลาด หรือกลุ่มลูกค้า

4. การประมวลและกลั่นกรองความรู้ (Knowledge Codification and Refinement)

หมายถึง การจัดทำสารบัญญัตินี้รู้อย่างเป็นระบบแล้ว องค์กรต้องประมวลความรู้ให้อยู่ในรูปและภาษาที่เข้าใจง่าย ซึ่งอาจทำได้ในหลายลักษณะ คือ

4.1 การจัดทำ หรือปรับปรุงแบบของเอกสารให้เป็นมาตรฐานเดียวกันทั่วทั้งองค์กรจะช่วยให้การป้อนข้อมูลจากหน่วยงานต่าง ๆ การจัดเก็บ การค้นหา และการใช้ข้อมูลทำได้สะดวกและรวดเร็ว

4.2 การใช้ภาษาเดียวกันทั้งองค์กรนั้น คือ องค์กรควรจัดทำอภิธานศัพท์ของคำจำกัดความหมายของคำต่าง ๆ ที่แต่ละหน่วยงานใช้ในการปฏิบัติงาน เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจซึ่งจะช่วยให้การป้องกันข้อมูล ความรู้ การแบ่งประเภท และการจัดเก็บได้มาตรฐานเดียวกัน ที่สำคัญต้องมีการปรับปรุงอภิธานศัพท์ให้ทันสมัยตลอดเวลา รวมทั้งต้องให้ผู้ใช้สามารถค้นหาและเปิดใช้ได้อย่างสะดวก

4.3 การเรียบเรียง ตัดต่อ และปรับปรุงเนื้อหาให้มีคุณภาพดีในแง่ต่าง ๆ เช่น ความครบถ้วน ความเที่ยงตรง ความทันสมัย สอดคล้องและตรงกับความต้องการของผู้ใช้

5. การเข้าถึงความรู้ (Knowledge Access) เป็นการทำให้ผู้ใช้ความรู้เข้าถึงความรู้ที่ต้องการได้ง่ายและสะดวก เช่น ระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ (IT) Web board บอร์ดประชาสัมพันธ์ เป็นต้น การเข้าถึงความรู้ ความรู้ที่ได้มานั้นจะไร้ค่า หากไม่ถูกนำไปเผยแพร่เพื่อให้ผู้อื่นใช้ประโยชน์ได้ ดังนั้นองค์กรจะต้องมีวิธีการจัดเก็บและกระจายความรู้ โดยทั่วไปการส่งหรือการกระจายความรู้ให้ผู้ใช้มี 2 ลักษณะ คือ

5.1 การป้อนความรู้ (Push) คือ การส่งข้อมูล ความรู้ให้ผู้รับโดยผู้รับไม่ได้ร้องขอหรือเรียกว่า เป็นแบบ “Supply-Base” เช่น การส่งหนังสือเวียนแจ้งให้ทราบเกี่ยวกับกิจกรรมต่าง ๆ ข่าวสารต่าง ๆ หรือข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์หรือบริการขององค์กร ซึ่งโดยทั่ว ๆ ไปมักจะทำให้ผู้รับรู้สึกได้ว่าได้รับข้อมูล ความรู้มากเกินไปหรือไม่ตรงตามความต้องการ

5.2 การให้ออกาสเลือกใช้ความรู้ (Pull) คือ การที่ผู้รับสามารถเลือกรับหรือใช้เฉพาะข้อมูล ความรู้ที่ต้องการเท่านั้น ซึ่งทำให้ลดปัญหาการได้รับการกระจายความรู้เป็นแบบ “Demand-Based” องค์กรทำให้เกิดความสมดุลระหว่างการกระจายความรู้แบบ “Push” และ “Pull” เพื่อประโยชน์สูงสุดแก่ผู้ใช้ข้อมูล ความรู้

6. การแบ่งปันแลกเปลี่ยนความรู้ (Knowledge Sharing) เป็นการแบ่งปัน สามารถทำได้หลายวิธีการ โดยกรณีที่เป็นความรู้ชัดแจ้ง (Explicit Knowledge) อาจจัดทำเป็นเอกสาร ฐานความรู้ เทคโนโลยีสารสนเทศ หรือกรณีที่เป็นความรู้ฝังลึก (Tacit Knowledge) จัดทำเป็นระบบทีมข้ามสายงาน กิจกรรมกลุ่มคุณภาพและนวัตกรรม ชุมชนแห่งการเรียนรู้ ระบบพี่เลี้ยง การสับเปลี่ยนงาน การเยี่ยมตัว เวทีแลกเปลี่ยนความรู้ เป็นต้น สถาบันเพิ่มผลผลิตแห่งชาติ ได้อธิบายเพิ่มเติมไว้ว่า การจัดทำเอกสารจัดทำฐานความรู้ รวมทั้งการนำเทคโนโลยีสารสนเทศมาใช้ จะช่วยให้เข้าถึงความรู้ได้ง่ายและรวดเร็วขึ้น อย่างไรก็ตามวิธีดังกล่าวใช้ได้ดีสำหรับความรู้ในกระดาษเท่านั้น สำหรับการแบ่งปันแลกเปลี่ยนความรู้ในคนนั้นจะต้องทำด้วยการพบปะกันตัวต่อตัวหรือเป็นกลุ่ม

7. การเรียนรู้ (Learning) ควรทำให้การเรียนรู้เป็นส่วนหนึ่งของงาน เช่น เกิดระบบการเรียนรู้ จากการสร้างองค์ความรู้มากกว่าการนำความรู้ไปใช้ เกิดการเรียนรู้ประสบการณ์ใหม่ และหมุนเวียนต่อไปอย่างต่อเนื่อง วัตถุประสงค์ที่สำคัญที่สุดในการจัดการความรู้ คือ การเรียนรู้ของบุคลากรและนำความรู้นั้นไปใช้ประโยชน์ในการตัดสินใจแก้ปัญหาและปรับปรุงองค์กร ดังนั้นขั้นตอนนี้จึงมีความสำคัญอย่างยิ่งเพราะถึงแม้องค์กรจะมีวิธีการในการกำหนด รวบรวม คัดเลือก ถ่ายทอด และแบ่งปันความรู้ที่ดีเพียงใดก็ตาม หากบุคคลไม่ได้เรียนรู้และนำไปใช้ประโยชน์ก็เป็นการสูญเปล่าของเวลา และทรัพยากรที่ใช้ องค์กรจะต้องกระตุ้นและสร้างบรรยากาศที่ทำให้บุคลากรทุกคนกล้าคิด กล้าทำ กล้าลองผิดลองถูก โดยผู้บริหารต้องยอมรับผลลัพธ์ที่จะออกมาไม่ว่าจะเป็นความสำเร็จหรือล้มเหลว เพราะกระบวนการเรียนรู้มิได้ขึ้นอยู่กับผลลัพธ์ แต่มาจากประสบการณ์ที่ได้รับในการลองนำความรู้ที่ได้มาฝึกปฏิบัติ หากล้มเหลวก็จะไม่ทำผิดซ้ำสองอีก อย่างไรก็ตามการเรียนรู้ที่กล่าวมาข้างต้นนั้นจะต้องสอดคล้องกับทิศทางและค่านิยมขององค์กรด้วยการเรียนรู้ของบุคคล จะทำให้เกิดความรู้ใหม่ ๆ ขึ้นมามากมายซึ่งจะไปเพิ่มพูนองค์ความรู้ขององค์กรที่มีอยู่แล้วให้มากขึ้นเรื่อย ๆ ความรู้เหล่านี้ก็จะถูกนำไปใช้เพื่อสร้างความรู้ใหม่อีก เป็นวงจรที่ไม่มีที่สิ้นสุด ที่เรียกว่า วงจรการเรียนรู้ จากการจัดการความรู้ทั้ง 7 ขั้นตอน เขียนเป็นกระบวนการจัดการความรู้ ปรากฏดังภาพที่ 8



ภาพที่ 8 กระบวนการจัดการความรู้ 7 ขั้นตอน

ที่มา: สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาระบบราชการ (ก.พ.ร.) และสถาบันเพิ่มผลผลิตแห่งชาติ (2548)

พงศ์เทพ สุธีรัฐภูมิ และคณะ (2560) กล่าวถึง ยุทธศาสตร์การจัดการความรู้ไว้ว่า ปัจจุบันมีข้อมูลมากมายที่เราสามารถเข้าถึงได้ หากมีการจัดการข้อมูลเหล่านั้น โดยรวบรวมให้เป็นหมวดหมู่ และเก็บไว้เป็นความรู้ขององค์กรจะทำให้องค์กรนั้น สามารถดำเนินงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและเป็นองค์กรชั้นนำ การนำเทคโนโลยีต่าง ๆ มาช่วยในการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ จะช่วยให้ความรู้สามารถกระจายได้อย่างรวดเร็วและทั่วถึงขึ้น วัฒนธรรมของคนในองค์กรที่ใฝ่รู้เปิดใจรับความคิดเห็นใหม่ ๆ มีการเรียนรู้อยู่ตลอดเวลา มีความต้องการพัฒนาตนเองอยู่เสมอจะทำให้องค์กรนั้นมีความยั่งยืนการจัดการเทคโนโลยี และวัฒนธรรมองค์กรเปรียบเสมือนใบพัดในการขับเคลื่อนวงล้อของการจัดการความรู้ภายในทั้ง 6 องค์ประกอบ ได้แก่ การรวบรวม การใช้การเพิ่มคุณค่า การแบ่งปัน การเข้าถึง การสร้างและการคงไว้ซึ่งความรู้

1. การรวบรวมความรู้ เป็นการค้นหาและรวบรวมความรู้ การบ่งชี้ความรู้ (Knowledge Identification) ขั้นตอนในการรวบรวมรู้นั้นจะต้องเริ่มจาก การที่เราจะต้องรู้ว่า ความรู้ที่ต้องการนั้นอยู่ที่ไหน โดยเราต้องค้นหาและแสวงหาความรู้ที่มีอยู่ในองค์กรให้เจอเสียก่อน ความรู้ที่

จำเป็นในการขับเคลื่อนองค์กรคืออะไรบ้างและอยู่ที่ใคร ซึ่งในแต่ละองค์กรจะมีเป้าหมายในการดำเนินงานเพื่อให้เป็นไปตามวิสัยทัศน์และพันธกิจที่แตกต่างกันไป

2. การใช้ความรู้ เป็นการใช้ความรู้ที่ได้ให้เป็นประโยชน์ความรู้ที่จะนำมาใช้นั้น มีความจำเป็นที่จะต้องเป็นผู้รู้ (Expert) ที่สามารถรองความรู้ที่ได้ว่ามีความถูกต้องหรือไม่และสามารถนำไปปฏิบัติงานได้จริง โดยต้อง

2.1 การจัดความรู้ให้เป็นระบบ (Knowledge Organization) การที่เรามีความรู้อยู่มากมายนั้น การจัดระบบของความรู้ให้เป็นหมวดหมู่มีความสำคัญต่อการใช้งาน

2.2 การกลั่นกรองความรู้ (Knowledge Refinement) ขั้นตอนนี้เป็นขั้นตอนที่มีความสำคัญเนื่องจากความรู้ที่ได้มานั้นจะต้องมีการตรวจสอบจากผู้รู้ว่าเป็นความรู้ที่ถูกต้องและได้มาตรฐานเพื่อจะสามารถนำไปใช้เป็นแนวปฏิบัติขององค์กรได้

3. การเพิ่มคุณค่าความรู้ เป็นการแสวงหาความรู้เพิ่มเติมเพื่อสร้างคุณค่า การแสวงหาความรู้ (Knowledge Acquisition) ขั้นตอนนี้เป็นการศึกษาว่าความรู้ที่มีอยู่นั้นมาจากความรู้ 2 ส่วน คือ ความรู้ที่ชัดเจน เช่นเอกสารตำราวิดีโอหรือการค้นคว้าบทความวิชาการหรือจากอินเทอร์เน็ต และ ความรู้ที่ฝังลึกในตัวตน ซึ่งจะต้องหาว่าผู้ที่มีความเชี่ยวชาญในด้านต่าง ๆ ในองค์กรของเรานั้นคือใคร อยู่ที่ไหนซึ่งเราอาจจะต้องไปสัมภาษณ์เพื่อเปลี่ยนความรู้ที่อยู่ในตัวคนให้เป็นความรู้ที่สามารถจัดเก็บเป็นเอกสารให้เป็นระบบได้

4. การแบ่งปันความรู้ การแบ่งปันความรู้ มีอยู่ด้วยกัน 3 องค์ประกอบ ด้วยกันคือ

1. คน ผู้ที่มีความรู้จากการปฏิบัติจริง เป็นคนที่ยากแบ่งปันและแลกเปลี่ยนเรียนรู้ด้วยความเต็มใจ

2. สถานที่ และบรรยากาศต้องเหมาะสม สบาย ๆ และผ่อนคลาย ทำให้กลุ่มคนได้ปรึกษาหารือกันแบบเป็นกันเอง

3. สิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ อุปกรณ์ต่าง ๆ สำหรับการจดบันทึก กระดานกระดาน หรือ คอมพิวเตอร์

4. การเข้าถึงความรู้ เป็นการเข้าถึงและแสวงหาความรู้เพิ่มเติม ต้องอาศัยคลังความรู้ หรือ platform ในการเก็บความรู้ด้วยระบบเทคโนโลยี การจัดเก็บในรูปแบบเอกสาร หรือ โดยระบบเครือข่ายคอมพิวเตอร์ ง่ายต่อการสืบค้น และนำไปใช้ ต้องมีการสรุปประเด็นสาระสำคัญ และการอ้างอิง สะดวกต่อการถ่ายโอน และกระจายความรู้ได้อย่างรวดเร็ว เช่น ฐานข้อมูล Best practice ฐานข้อมูลผู้เชี่ยวชาญ

5. การสร้างและคงไว้ เป็นการสร้างองค์ความรู้ใหม่ และยกเลิกความรู้ที่ไม่ทันสมัย ขุมความรู้ (Knowledge Assets)

สรุป การจัดการความรู้ เป็นศาสตร์การจัดการหนึ่ง ที่เราต้องรู้ ต้องมีการวางแผน และมีการนำแผนไปปฏิบัติ ยุทธศาสตร์ของการเรียนรู้ คือการเก็บรวบรวมข้อมูล จัดหมวดหมู่ ซึ่งจะทำให้เกิดการพัฒนาที่รวดเร็ว เมื่อนำเทคโนโลยีมาปรับใช้ในองค์กร ร่วมด้วยการสร้างวัฒนธรรมองค์กรใฝ่รู้ ที่ทำให้คนในองค์กรมีความต้องการพัฒนาตนเองอยู่เสมอ ก็จะทำให้องค์กรนั้นยั่งยืน ถ้าเราแบ่งการจัดการความรู้เป็น 3 ส่วนหลัก จะพบความสัมพันธ์ของคน 3 กลุ่ม ด้วยกันคือ กลุ่มที่กำหนดเป้าหมาย หรือวิสัยทัศน์ในการทำ (KM) และต่อไปคือกลุ่มคนที่ จะทำให้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ การแบ่งปันความรู้ (KS) และกลุ่มคนสุดท้าย คือกลุ่มคนที่สกัดหุ้มนความรู้ (KA) ที่ได้จากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ องค์ประกอบที่สำคัญของการจัดการความรู้ ปัจจุบันที่นิยมนำมาใช้กัน มีทั้งหมด 7 ขั้นตอน คือ การบ่งชี้ความรู้ (Knowledge Identification) การสร้างและการแสวงหาความรู้ (Knowledge Creation and Acquisition) การจัดความรู้ให้เป็นระบบ (Knowledge Organization) การประมวลและกลั่นกรองความรู้ (Knowledge Codification and Refinement) การเข้าถึงความรู้ (Knowledge Access) การแบ่งปันแลกเปลี่ยนความรู้ (Knowledge Sharing) และ 7. การเรียนรู้ (Learning)

องค์ประกอบสำคัญและปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จของการจัดการความรู้

จากการสัมมนาเพื่อพัฒนาการสร้างเครือข่ายองค์กรการเรียนรู้ เพื่อการพัฒนาคุณภาพมาตรฐานการศึกษา (Mini UKM) ครั้งที่ 5 (19-21 มีนาคม 2553) ณ อาราญานา ภูพิมานริสอร์ท อำเภอบางละมุง จังหวัดนครราชสีมา (บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี, 2555) ได้สรุปปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จ (Key Success Factors) ของการจัดการความรู้ ที่ได้จากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้จากประสบการณ์ของหน่วยงานต่าง ๆ ซึ่งสามารถนำไปประยุกต์ใช้ให้เหมาะกับบริบทของหน่วยงานตนเองได้ดังต่อไปนี้

1. ผู้บริหาร การจัดการความรู้ในองค์กร ผู้บริหารควรมีบทบาทหน้าที่ในการกำหนดนโยบาย สนับสนุน และมีส่วนร่วมในการจัดกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาองค์กรไปสู่องค์กรแห่งการเรียนรู้ เช่น กิจกรรมระดมสมองผู้บริหาร หรือการประชุมจัดทำแผนยุทธศาสตร์
2. จิตอาสา การดำเนินการจัดการความรู้ในองค์กร องค์กรควรส่งเสริมและพัฒนาการทำงานแบบจิตอาสาโดย เปิดโอกาสให้บุคลากรที่มีความตั้งใจและสนใจในการการพัฒนาองค์กรไปสู่องค์กรแห่งการเรียนรู้ เข้ามามีบทบาทในการดำเนินงานจัดการความรู้
3. สร้างทีมขับเคลื่อน เพื่อให้การดำเนินการจัดการความรู้ในองค์กร มีการขับเคลื่อนไปข้างหน้าได้อย่างต่อเนื่อง องค์กรควรจัดกิจกรรมฝึกอบรม เพื่อปูพื้นฐานการจัดการความรู้ในองค์กร และพัฒนาบุคลากรให้เป็นผู้ที่สามารถดำเนินการจัดการความรู้ได้ เช่น การอบรมบุคลากรเพื่อทำหน้าที่เป็น คุณอำนวย (Knowledge Facilitator) คอยอำนวยความสะดวกและกระตุ้นการดำเนินการ

จัดการความรู้ เป็นต้น ซึ่งจะทำให้องค์กรเกิดการก้าวกระโดดจนถึงระดับการนำองค์กรไปสู่องค์กรแห่งการเรียนรู้ได้

4. กระบวนการคุณภาพ PDCA (Plan Do Check Act) เพื่อให้การดำเนินการจัดการความรู้ในองค์กรเกิดการดำเนินการอย่างต่อเนื่องและพัฒนาอย่างมีคุณภาพ ควรทำหลักการ PDCA (Plan Do Check Act) มาใช้ในการดำเนินการกิจกรรมต่าง ๆ ของการจัดการความรู้ในองค์กร เริ่มตั้งแต่มีกระบวนการวางแผนการจัดการความรู้ มีการปฏิบัติตามแผน มีการนำองค์ความรู้สู่การปฏิบัติ มีการวิเคราะห์ปรับปรุงการดำเนินงาน มีคณะทำงานติดตามอย่างจริงจัง มีการรายงานต่อผู้บริหารและบุคลากรทุกระดับอย่างทั่วถึง และมีคณะกรรมการประสานงาน เพื่อแก้ไขปัญหา

5. การเปิดหู เปิดตา บุคลากรในองค์กร เพื่อสร้างความเข้าใจถึงความสำคัญของการจัดการความรู้ในองค์กรของบุคลากรในองค์กร ซึ่งอาจดำเนินการได้หลายรูปแบบ เช่น การจัดกิจกรรมการประชุมชี้แจงแก่บุคลากร เป็นต้น

6. การเปิดใจยอมรับ เพื่อให้บุคลากรเปิดใจยอมรับการดำเนินการจัดการความรู้ในองค์กร และการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ องค์กรอาจดำเนินการได้โดย การทำกิจกรรมกลุ่มสัมพันธ์ การสอดแทรกกิจกรรมการยอมรับความคิดเห็นซึ่งกันและกัน เช่น Before Action Review (BAR) และ After Action Review (AAR) เป็นต้น

7. การมีส่วนร่วม เพื่อให้เกิดการมีส่วนร่วมในการจัดการความรู้จากหน่วยงานต่าง ๆ ภายในองค์กร และหน่วยงานภายนอก องค์กรควรจัดกิจกรรมเปิดโอกาสให้หน่วยงานที่สนใจเข้ามาร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ รวมทั้งเปิดรับฟังความคิดเห็น

8. การสร้างบรรยากาศ การดำเนินการกิจกรรมการจัดการความรู้ ควรมีการสร้างบรรยากาศที่เหมาะสมต่อกระบวนการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ การยอมรับความคิดเห็นของบุคลากร ซึ่งอาจทำได้ในรูปแบบต่าง ๆ เช่น กิจกรรมสภากาแฟ การเปลี่ยนสถานที่แลกเปลี่ยนเรียนรู้ การทำเทคนิค Edutainment มาใช้ในการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ หรือการเสริมสร้างบรรยากาศใหม่ให้เข้าใจ เป็นต้น

9. การจัดให้มีเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ในการจัดการความรู้ องค์กรควรส่งเสริม สนับสนุนให้เกิดเวทีแลกเปลี่ยนความรู้ (Knowledge Forum) เพื่อสกัดทูลความรู้ออกมาจากกระบวนการแลกเปลี่ยนเรียนรู้และบันทึกไว้ใช้งานต่อ และเกิดการตื่นตัวในการเรียนรู้ ซึ่งสามารถดำเนินการได้หลายรูปแบบ เช่น ชุมชนแห่งการเรียนรู้หรือ ชุมชนนักปฏิบัติ (Communities of Practice : CoP) การเล่าเรื่องแบบ SST (Success Story Telling) กระบวนการสนทริยสนทนา (Dialogue) หรือ กระบวนการสภากาแฟโลก (World Café) เป็นต้น

10. การให้รางวัล ยกย่องชมเชย เป็นการสร้างแรงจูงใจให้เกิดการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมและการมีส่วนร่วมของบุคลากรในทุกระดับ โดยข้อควรพิจารณาได้แก่ ค้นหาความต้องการของบุคลากร, แรงจูงใจระยะสั้นและระยะยาว, บุรณการกับระบบที่มีอยู่, ปรับเปลี่ยนให้เข้ากับกิจกรรมที่ทำในแต่ละช่วงเวลา การให้รางวัล ยกย่องชมเชย อาจทำได้โดย การประเมินผลงาน การประกวดเรื่องเล่าเร้าพลัง การประกวด CoP ดีเด่น การมอบโล่รางวัลหรือเกียรติบัตร หรือจัดให้มีเงินรางวัลพิเศษ เป็นต้น

11. การจัดเอกสารประกันคุณภาพ (QA Document) เพื่อให้การดำเนินงานการจัดการความรู้ในองค์กร สามารถตรวจสอบและประกันคุณภาพได้ องค์กรควรเก็บรวบรวมเอกสารที่เกี่ยวข้องอย่างเป็นระบบ เช่น จดหมายเวียน ประกาศใช้ แผนดำเนินงาน การถอดบทเรียน คู่มือการจัดการความรู้ การจัดเก็บเอกสารที่เป็นคลังความรู้ ทั้งนี้อาจใช้ ซอฟต์แวร์มาช่วยในการบริหารจัดการ

12. การสื่อสารภายในองค์กร เพื่อให้บุคลากรในองค์กรทุกคน ทุกระดับสามารถติดตามข้อมูลข่าวสาร การดำเนินการจัดการความรู้ในหน่วยงานได้อย่างต่อเนื่อง ควรทำการสื่อสารกับบุคลากร ซึ่งอาจดำเนินการได้โดย การจัดทำวารสาร/จุลสารการจัดการความรู้ การจัดทำเว็บไซต์ การจัดการความรู้ การจัดทำบันทึกบทความของตนเอง (Personal Journal) ลงบนเว็บไซต์ หรือ Web blog ซึ่งมีเครื่องมือหรือซอฟต์แวร์ที่ใช้ในการเขียน Blog ได้มากมาย เช่น Word Press หรือ Movable Type เป็นต้น

สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาระบบราชการ (ก.พ.ร.) (ม.ป.ป.) ระบุว่า องค์ประกอบสำคัญของวงจรความรู้ มี 3 ส่วน ประกอบด้วย คน เทคโนโลยี และกระบวนการความรู้ โดยมีรายละเอียดดังนี้

1. ส่วนที่เป็นคน ถือว่าเป็นองค์ประกอบที่สำคัญที่สุด เพราะเป็นแหล่งความรู้ เป็นผู้นำความรู้ไปใช้ให้เกิดประโยชน์
2. ส่วนที่เป็นเทคโนโลยี เป็นเครื่องมือเพื่อให้คนสามารถค้นหา จัดเก็บแลกเปลี่ยน นำความรู้ไปใช้ได้อย่างง่ายและรวดเร็วขึ้น
3. ส่วนที่เป็นกระบวนการความรู้ เป็นการบริหารจัดการเพื่อนำความรู้จากแหล่งความรู้ไปให้ผู้รู้ เพื่อทำให้เกิดการปรับปรุงและนวัตกรรม

ศูนย์ความรู้กินได้ (ม.ป.ป.) ได้กล่าวถึง ตัวช่วยของการจัดการความรู้ ไว้ว่า ความสำเร็จในการจัดการความรู้ขององค์กรขึ้นอยู่กับปัจจัยต่าง ๆ เรียกว่า ปัจจัยความสำเร็จ (Critical Success Factor : CSF) ปัจจัยเหล่านี้เปรียบเสมือนตัวช่วยของ “การจัดการความรู้” ถ้าตัวช่วยได้รับการบริหารจัดการที่ดีก็จะมีพลังส่งเสริมให้การจัดการความรู้ได้ผลดีด้วย ตัวช่วยเหล่านี้ได้แก่

1. บรรยากาศและวัฒนธรรมองค์กรที่เอื้อต่อการเรียนรู้และแลกเปลี่ยนความรู้ เช่น การเชิดชูความรู้และผู้รู้ การมีอิสระในการคิดและทำงาน (เชิงสร้างสรรค์) การเป็นกัลยาณมิตร โปร่งใส ไว้วางใจ ให้เกียรติกัน เป็นต้น บรรยากาศและวัฒนธรรมแบบ “กัลยาณมิตร” จะนำความสำเร็จ ความสุขมาสู่ทุกคนในองค์กร จึงสมควรที่ทุกคนจะร่วมมือร่วมใจกันสร้างและรักษาบรรยากาศและ วัฒนธรรมดี ๆ นี้ตลอดไป

2. ผู้บริหารระดับสูง (Chief of Executive Officer: CEO) และผู้บริหารจัดการความรู้ (Chief of Knowledge Officer: CKO) แสดงบทบาทนำชัดเจน เป็นแบบอย่างที่ดีมีส่วนร่วมใน กิจกรรมสำคัญ ให้ความสนับสนุนอย่างจริงจัง สม่่าเสมอและต่อเนื่อง

3. ทีมงานจัดการความรู้ (Knowledge Management Team : KM Team) จัดตั้งขึ้นเป็น เอกเทศ อาจคัดเลือกบุคลากรจากหน่วยงานต่าง ๆ เพื่อมาทำงานจัดการความรู้เพียงงานเดียว ได้รับความ พัฒนาทั้งความรู้และทักษะการจัดการความรู้ ส่งเสริมการมีส่วนร่วมของบุคลากร และมีการ สื่อสารกับบุคลากรอย่างสม่ำเสมอผ่านหลายช่องทาง

4. บุคลากร เป็นทั้งผู้เรียน ผู้รู้ ผู้สร้าง ผู้แลกเปลี่ยนและผู้ใช้ความรู้ ควรได้รับทราบ วัตถุประสงค์ แผนปฏิบัติการประจำปีและอื่น ๆ ของการจัดการความรู้โดยเฉพาะรู้ในส่วนของตนเอง จะต้องทำอะไร ทำอย่างไร ทำแล้วจะได้อะไร ประเมินผลอย่างไร และจะปรับปรุงอย่างไร มีทัศนคติที่ ถูกต้องว่าการจัดการความรู้เป็นเครื่องมือหรือตัวช่วยอำนวยความสะดวก ลดภาระ และเป็นส่วนหนึ่ง ของการทำงานประจำวัน มีส่วนร่วมในการดำเนินกิจกรรมต่าง ๆ ในการจัดการความรู้

5. แผนและการปฏิบัติตามแผน ควรให้บุคลากรมีส่วนร่วมการจัดทำแผนเพื่อให้เกิด ความเข้าใจและการยอมรับในวงกว้าง แผนแม่บทจะช่วยให้มองเห็นภาพในอนาคตของการจัดการความรู้ ในองค์กรได้ชัดเจน แผนปฏิบัติการประจำปีก็ทำให้เกิดความชัดเจนร่วมกันว่าในแต่ละปีจะต้องทำ อะไร ทำอย่างไร เพื่ออะไร และวัดผลอย่างไร ความเข้าใจและการยอมรับนี้จะส่งเสริมให้มี การดำเนินการตามแผนได้อย่างราบรื่นและครบถ้วน

6. เทคโนโลยีสารสนเทศ ช่วยให้เกิดความสะดวก รวดเร็ว ในการรวบรวม จัดเก็บ เผยแพร่ ความรู้รวมทั้งเพิ่มแรงจูงใจในการแลกเปลี่ยนเรียนรู้จึงควรมีเทคโนโลยีการจัดการความรู้ที่เหมาะสม กับองค์กร เทคโนโลยีนี้ต้องสอดคล้องกับความสามารถใช้ของบุคลากรด้วย แต่ส่วนมากเทคโนโลยีจะ ล้าหน้าความสามารถนี้ ดังนั้นควรพัฒนาบุคลากรในด้านความรู้และทักษะจนสามารถใช้เทคโนโลยีที่มี ในองค์กรได้เต็มที่

สรุป องค์ประกอบสำคัญและปัจจัยที่มีผลต่อความสำเร็จของการจัดการความรู้ ปฏิเสธไม่ได้ ว่ามาจากคน ซึ่งถือว่าเป็นส่วนประกอบที่สำคัญที่สุด เพราะเนื่องจากคน คือผู้ที่นำความรู้ไปใช้ และ ส่วนประกอบที่สำคัญรองลงมา คือ เทคโนโลยี เครื่องมือ และกระบวนการ ตามลำดับ ซึ่งนอกจากนี้ ยังมีตัวช่วยอื่น ๆ ที่สำคัญ เช่น บรรยากาศวัฒนธรรมองค์กรที่เอื้อต่อการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ยกย่อง

ชมเชยสร้างแรงจูงใจการปรับเปลี่ยน สร้างบุคลากรจิตอาสา การมีผู้นำ ผู้บริหารให้การสนับสนุน ส่งเสริม การสร้างทีมงานขับเคลื่อน ทีมปฏิบัติการ การมีแผนการปฏิบัติการ การนำกระบวนการ คุณภาพมาใช้ รวมถึงการมีทักษะในการปรับใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสม สิ่งต่าง ๆ เหล่านี้ล้วนแล้วแต่เป็น ตัวช่วยสำคัญ เป็นต้น

เครื่องมือการจัดการความรู้

บดินทร์ วิจารณ์ (2547) ได้กล่าวว่า เครื่องมือการจัดการความรู้ถูกสร้างขึ้นมานำไปใช้ ในการถ่ายทอดและแลกเปลี่ยนความรู้ ตัวอย่าง เช่น

1. ชุมชนนักปฏิบัติ (Community of Practice : CoP) หมายถึงกลุ่มคนที่มารวมตัวกัน อย่างไม่เป็นทางการ ซึ่งเป็นคนในกลุ่มงานเดียวกันหรือมีความสนใจในเรื่องใดเรื่องหนึ่งที่เหมือนกัน หรือคล้ายคลึงกัน คนกลุ่มนี้จะมีความไว้วางใจและความเชื่อมั่นในการแลกเปลี่ยนข้อมูลความรู้ ระหว่างกันโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้และสร้างองค์ความรู้ใหม่ ๆ ซึ่งชุมชนนักปฏิบัตินี้ จะแตกต่างจากการจัดตั้งทีมงานเนื่องจากการร่วมกันอย่างสมัครใจ

2. การใช้ที่ปรึกษาหรือพี่เลี้ยง (Mentoring) เป็นวิธีการถ่ายทอดความรู้แบบตัวต่อตัวซึ่งเป็นวิธีการหนึ่งในการสอนงานและให้คำแนะนำอย่างใกล้ชิด นอกจากจะให้คำปรึกษาในด้านการงาน แล้วยังเป็นที่ปรึกษาในเวลามีปัญหาหรือสับสน ที่สำคัญพี่เลี้ยงจะต้องเป็นตัวอย่างที่ดีในเรื่อง พฤติกรรมจริยธรรม และการทำงานให้สอดคล้องกับความต้องการขององค์กร

3. การทบทวนหลังปฏิบัติการหรือการถอดบทเรียน (After Action Review : AAR) เป็นกิจกรรมที่ใช้ทบทวนหรือประเมินผลของกิจกรรมชุมชนนักปฏิบัติ (CoP) หรือโครงการแลกเปลี่ยน เรียนรู้ในแต่ละครั้งว่ามีจุดดีจุดด้อยรวมทั้งโอกาสและอุปสรรคอย่างไรในการทำ CoP หรือโครงการ แลกเปลี่ยนเรียนรู้เพื่อเป็นข้อมูลในการปรับปรุงในครั้งต่อไปให้ดีขึ้น รวมทั้งเป็นการเปิดโอกาสให้ สมาชิกในกลุ่มได้เสนอแนะข้อคิดเห็นต่าง ๆ เพื่อการปรับปรุงให้สอดคล้องกับเป้าหมายของกลุ่มและ เป้าหมายของสมาชิก

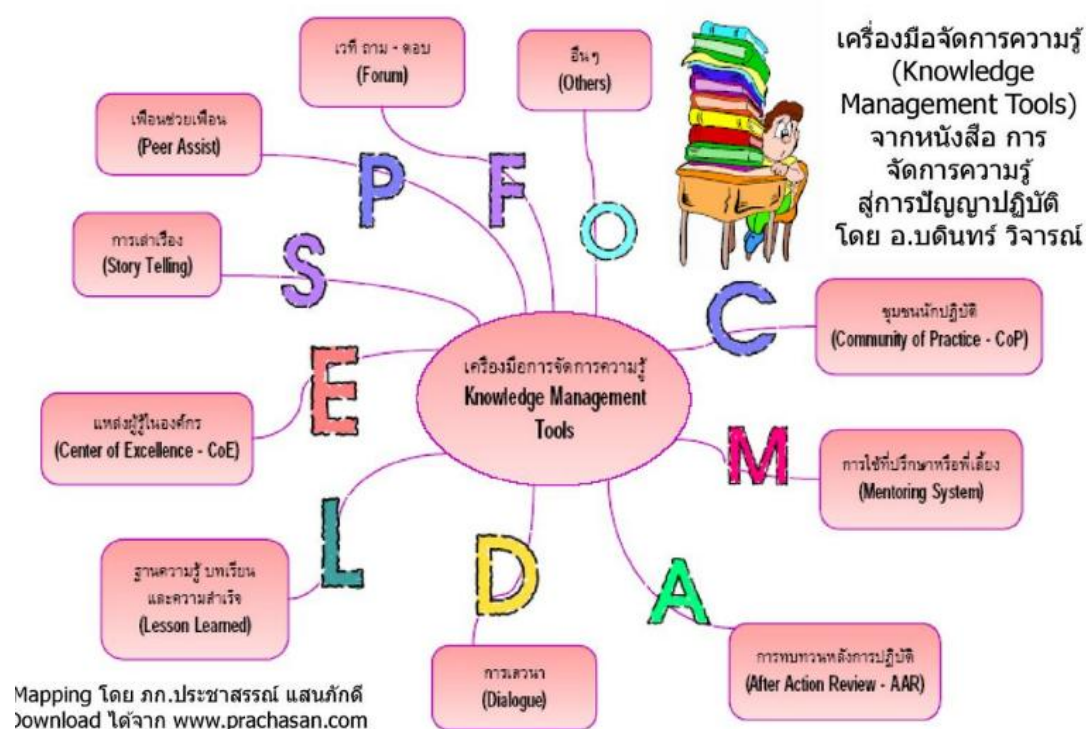
4. การเสวนา (Dialogue) เป็นการปรับฐานความคิด โดยการฟังจากผู้อื่นและความ หลากหลายทางความคิดที่เกิดขึ้น ทำให้สมาชิกเห็นภาพที่ใกล้เคียงกัน หลังจากนั้น จึงจัดประชุมหรือ อภิปรายเพื่อแก้ปัญหาหรือหาข้อยุติต่อไปได้โดยง่าย และผลหรือข้อยุติที่เกิดขึ้นจะเกิดจากการที่เห็น ภาพในองค์รวมเป็นที่ตั้ง

5. ฐานความรู้ บทเรียน และความสำเร็จ (Lesson Learning) เป็นการเก็บข้อมูลความรู้ ต่าง ๆ ที่องค์กรมีไว้ในระบบฐานข้อมูล โดยสามารถเข้าถึงข้อมูลได้ตลอดเวลาผ่านระบบอินเทอร์เน็ต อินทราเน็ต หรือระบบอื่น ๆ ได้อย่างสะดวกรวดเร็วและถูกต้อง

6. แหล่งผู้รู้ในองค์กร (Center of Excellence : CoE) เป็นการกำหนดแหล่งผู้รู้ในองค์กร ซึ่งจะทำให้สามารถทราบว่าใครจะติดต่อสอบถามผู้รู้ได้ที่ไหน อย่างไร (Expertise Locators) โดยระบุเป็นผู้เชี่ยวชาญในแต่ละด้าน

7. การเล่าเรื่อง (Story Telling) เป็นการสร้างความสมดุลระหว่างความน่าสนใจในการบรรยายเรื่องและเนื้อหาที่ต้องการสื่อเป็นการสื่อสารความรู้ ประสบการณ์ระหว่างบุคคล / กลุ่มบุคคล แบบไม่เป็นทางการ โดยเป็นการเล่าความทรงจำในประสบการณ์การเรียนรู้และทำงานที่ภาคภูมิใจ เพื่อให้ผู้ฟังเสริมคุณค่าและนำไปประยุกต์ใช้ในการทำงานของตน

8. เพื่อนช่วยเพื่อน (Peer Assist) เป็นการจัดการความรู้ก่อนลงมือท ากิจกรรม (Learning Before Doing) เพื่อแสวงหาผู้ช่วยที่มีความแตกต่าง มาแลกเปลี่ยนประสบการณ์ความรู้ เพื่อขยายกรอบความคิดให้กว้างและมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น



ภาพที่ 9 เครื่องมือจัดการความรู้(Knowledge Management Tools)

ที่มา: บดินทร์ วิจารณ์ (2547)

นภัสวรรณ ไทยานันท์ (2559) กล่าวว่า เมื่อพูดถึงเครื่องมือในการทำKM เรามักจะนึกถึงเครื่องมือหลัก ๆ อย่าง Storytelling, Communities of Practice หรือ Knowledge Portal ที่จริงแล้ว เครื่องมือ KM มีมากมาย ซึ่งต้องเลือกใช้เครื่องมือให้เหมาะสม เช่นเดียวกับการทำอาหารที่ต้องเลือกใช้อุปกรณ์ให้เหมาะสมกับวัตถุดิบและประเภทของอาหาร การเลือกเครื่องมือ ในการทำKM ผิดเปรียบเหมือนการนำมิดปอกผลไม้ไปทุบเนื้อว้าว เราต้องลงทุนลงแรงมากขึ้น แต่ได้ผลลัพธ์เท่าเดิมหรือน้อยลง ดังนั้น การรู้จักเครื่องมือ KM ที่หลากหลายจะช่วยให้เรามีทางเลือกและลูกเล่น ในการออกแบบการทำKM เพิ่มขึ้น ซึ่งจะทำให้องค์กรได้รับประโยชน์มากที่สุด

ปัจจุบันเครื่องมือ KM มีความหลากหลายมากกว่าในอดีต โดยเฉพาะเครื่องมือ KM ที่ใช้ IT ที่มีจำนวนเพิ่มขึ้น ซึ่งเป็นผลมาจากการพัฒนาเทคโนโลยีอย่างรวดเร็ว อย่างเช่นในทุกวันนี้ เราเริ่ม เห็นแนวโน้มการนำ Social Media, Mobile Technology และ Visual Reality มาใช้ในการทำKM เพิ่มขึ้น อย่างไรก็ตาม ถ้าเราจะเน้นเฉพาะเครื่องมือที่องค์การเพิ่มผลผลิตแห่ง เอเชีย (Asian Productivity Organization: APO) กล่าวถึงเป็นหลัก ในหนังสือ Knowledge Management Tools and Techniques Manualของ APO ได้แบ่งเครื่องมือ KM ออกเป็น 2 กลุ่ม นั่นคือ เครื่องมือ KM ที่ไม่ใช่ IT และ เครื่องมือ KM ที่ใช้ IT ซึ่งแต่ละกลุ่มประกอบด้วยเครื่องมือ ดังนี้

1. กลุ่มที่ 1 เครื่องมือ KM ที่ไม่ใช่ IT ได้แก่ Brainstorming , Learning and Idea Capture, Peer Assist, Learning Reviews, After Action Review, Storytelling, Collaborative Physical Workspace, Knowledge Management Assessment Tool, Knowledge Cafe, Communities of Practice และ Taxonomy

2. กลุ่มที่ 2 เครื่องมือ KM ที่ใช้ IT ได้แก่ Document Libraries Leading to a Document Management System, Knowledge Bases (Wikis, etc.), Blogs, Social Network Services, Voice and Voice-over-Internet Protocol (VOIP), Advanced Search Tools, Building Knowledge Clusters และ Expertise Locator / Who's Who

เครื่องมือ KM ที่ไม่ใช่ IT ส่วนใหญ่จะเน้นที่การมีปฏิสัมพันธ์ระหว่างบุคคลเพื่อดึง ความรู้ ฝังลึก (Tacit Knowledge) ที่ยากต่อการลอกเลียนแบบออกมา ในขณะที่ เครื่องมือ KM ที่ใช้ IT จะเน้นที่การใช้เทคโนโลยีเพื่อก่อให้เกิดแลกเปลี่ยนข้อมูล และความรู้ชัดแจ้ง (Explicit Knowledge) ที่ง่ายต่อการถ่ายทอดและสื่อสาร ซึ่งเครื่องมือทั้งสองกลุ่ม สามารถใช้แบบผสมผสาน เพื่อเสริมซึ่งกัน และกัน เช่น Taxonomy สามารถใช้กับ Knowledge Portal ในการสร้างฐานข้อมูลได้

Daily Technology and Solution (2563) ได้ระบุว่า ปัจจุบัน การจัดการระบบการจัดการ ความรู้ แรงจูงใจในการริเริ่มดำเนินการจัดการความรู้ แรงจูงใจต่อการดำเนินการจัดการความรู้ คือ เป้าหมายที่งาน คน องค์กร และความเป็นชุมชนในที่ทำงานดังกล่าวแล้ว เป็นเงื่อนไขสำคัญ ในระดับ ที่เป็นหัวใจสู่ความสำเร็จในการจัดการความรู้ แรงจูงใจเทียมจะนำไปสู่การดำเนินการจัดการความรู้

แบบเพียม และไปสู่ความล้มเหลวของการจัดการความรู้ในที่สุด แรงจูงใจเพียมต่อการดำเนินการจัดการความรู้ในสังคมไทยมีมากมายหลายแบบ โดยนอกจากการจัดการระบบการจัดการความรู้ และแรงจูงใจแล้ว สำหรับเครื่องมือก็เป็นสิ่งสำคัญมาก โดยเครื่องมือต่าง ๆ ที่จำเป็นในการจัดการความรู้ (Knowledge Management) เป็นอีกหนึ่งส่วนประกอบที่สำคัญสำหรับการจัดการโครงการการจัดการความรู้ โดยขอนำเสนอ 18 เครื่องมือต่าง ๆ ที่จำเป็นในการจัดการความรู้ (Knowledge Management) ดังนี้

1. การศึกษาดูงาน (Study tour)
2. การทบทวนหลังปฏิบัติการหรือการถอดบทเรียน (AAR)
3. การเรียนรู้ร่วมกันหลังงานสำเร็จ (Retrospect)
4. เรื่องเล่าเร้าพลัง (Springboard Storytelling)
5. การค้นหาสิ่งดีรอบตัว หรือสุนทรียสาธก
6. เวทีเสวนา หรือสุนทรียสนทนา (Dialogue)
7. เพื่อนช่วยเพื่อน (Peer Assist)
8. การเรียนรู้โดยการปฏิบัติ (Action Learning)
9. มาตรฐานเปรียบเทียบ (Benchmarking)
10. การสอนงาน (Coaching)
11. การเป็นพี่เลี้ยง (Mentoring)
12. ฟอรัม ถาม – ตอบ (Forum)
13. บทเรียนจากความผิดพลาด (Lesson Learning)
14. เวทีกลุ่มเฉพาะ (Focus Group)
15. การจัดเก็บความรู้ใน Web board, Intranet
16. R2R, การนำเสนอผลงานวิชาการในที่ประชุมวิชาการ
17. คู่มือการปฏิบัติงาน (Standard Operation Procedure: SOP)
18. การเล่าเรื่องพูดคุยแลกเปลี่ยนความคิดเห็น (Coffee meeting)

นอกจากนี้แล้ว ยังมีเครื่องมืออื่น ๆ ที่ช่วยในการเก็บรวบรวมความรู้ หรือข้อมูลสำคัญ ที่จะนำไปใช้ประกอบกับการจัดการความที่มีประสิทธิภาพ เช่น

สำนักงานกองทุนสนับสนุนวิจัย (2549) กล่าวว่า การสนทนากลุ่ม (Focus Group) เป็นการสนทนาของกลุ่มผู้ให้ข้อมูลในประเด็นปัญหาที่เฉพาะเจาะจง โดยมีผู้ดำเนินการสนทนา (Moderator) เป็นผู้คอยจุดประเด็นในการสนทนา เพื่อชักจูงให้กลุ่มเกิดแนวคิดและแสดงความคิดเห็นต่อประเด็นหรือแนวทางการสนทนาอย่างกว้างขวางละเอียดลึกซึ้ง โดยมีผู้เข้าร่วมสนทนา ซึ่งเลือกมาจากประชากรเป้าหมายที่กำหนดเอาไว้

สุภาวค์ จันทวานิชย์ (2549) กล่าวว่า การสังเกตคือการเฝ้าดูสิ่งที่เกิดขึ้นอย่างใส่ใจและมีระเบียบวิธีเพื่อวิเคราะห์หรือหาความสัมพันธ์ของสิ่งที่เกิดขึ้นนั้นกับสิ่งอื่น ประเภทของการสังเกตที่ใช้ในการวิจัยเชิงคุณภาพมี 2 แบบ คือ

1. การสังเกตแบบมีส่วนร่วม (Participant Observation) คือการสังเกตที่ผู้สังเกตเข้าไปใช้ชีวิตร่วมกับกลุ่มคนที่ถูกศึกษา มีการทำกิจกรรมร่วมกัน จนผู้ถูกศึกษายอมรับว่าผู้สังเกตมีสถานภาพบทบาทเช่นเดียวกับตน ผู้สังเกตจะต้องปรับตัวให้เข้ากับกลุ่มคนที่ศึกษา โดยอาจเข้าไปฝังตัวอยู่ในเหตุการณ์ เข้าไปอาศัยอยู่ในชุมชนเป็นเวลานาน จนคนในชุมชนรู้สึกว่าเป็นเรื่องธรรมดาที่มันักวิจัยมาอาศัยอยู่

1.1 ข้อดีของวิธีการสังเกตแบบมีส่วนร่วม ทำให้ผู้วิจัยได้รับการยอมรับและสนิทสนมกับกลุ่มที่จะศึกษา โดยที่ผู้ถูกสังเกตไม่รู้ตัวว่าถูกสังเกตหรือเฝ้าดู จึงมีพฤติกรรมที่เป็นไปตามธรรมชาติ ทำให้ได้ข้อมูลที่เป็นจริงทำให้เห็นภาพรวมของเหตุการณ์ต่าง ๆ อย่างเป็นธรรมชาติมากที่สุด ทำให้เข้าถึงข้อมูลได้ง่าย สามารถตรวจสอบข้อมูลได้ซ้ำ ๆ

1.2 ข้อจำกัดของวิธีการสังเกตแบบมีส่วนร่วมมักใช้ได้กับการศึกษากลุ่มเล็ก ๆ นักวิจัยต้องระวังมิให้ตนเองเข้าไปมีความรู้สึกร่วมและผูกพันทางอารมณ์จนขาดความเที่ยงตรง อาจเป็นเหตุให้มีอคติ หรือเข้าข้างกลุ่มที่กำลังศึกษาได้ ข้อมูลก็จะขาดความเที่ยงตรง การจดบันทึกเหตุการณ์ต่าง ๆ ทำได้ลำบากขณะอยู่ร่วมกิจกรรมกับกลุ่ม

2. การสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม (Non-Participant Observation) คือการสังเกตที่ผู้วิจัยเฝ้าสังเกตอยู่ภายนอก ไม่เข้าไปร่วมในกิจกรรมที่ทำอยู่

2.1 ข้อดีของวิธีการสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม มักใช้ในการเริ่มต้นเก็บข้อมูล ทำได้ง่าย ไม่ต้องเสียเวลาให้ได้รับการยอมรับจากกลุ่มศึกษา เพราะมีบทบาทเป็นคนนอก ทำให้มีโอกาสเกิดอารมณ์ร่วมน้อย เก็บข้อมูลในระยะเวลาสั้นและสิ้นเปลืองค่าใช้จ่ายน้อยกว่าวิธีการสังเกตแบบมีส่วนร่วม

2.2 ข้อจำกัดของวิธีการสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วมถ้าผู้สังเกตเฝ้าดูผู้ถูกสังเกต อาจทำให้ไม่แสดงพฤติกรรมที่เป็นธรรมชาติออกมา ข้อมูลที่ได้ไม่ละเอียดหรือสมบูรณ์เท่าวิธีการสังเกตแบบมีส่วนร่วม

กล่าวโดยสรุป ทั้งการสังเกตแบบมีส่วนร่วม และการสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วมนั้น ต่างมีวัตถุประสงค์ เพื่อสังเกตพฤติกรรมและเหตุการณ์ เพื่อนำมาหาความสัมพันธ์และความหมายของปรากฏการณ์ที่เกิดขึ้น ในภาพรวมการสังเกตมีข้อดีและข้อจำกัดดังรายละเอียดต่อไปนี้

มานิต ศุทธสกุล (2553) กล่าวว่า การประชุมเชิงปฏิบัติการ (Workshop) เป็นการประชุมเพื่อปฏิบัติการกิจกรรมร่วมกันในระหว่างผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง ซึ่งสมาชิกจะมีการประชุมแลกเปลี่ยนความคิดเห็น และลงมือปฏิบัติ หรือทำภารกิจใดภารกิจหนึ่ง ร่วมกันไปด้วย เมื่อเสร็จสิ้นการประชุมปฏิบัติการจึงต้องมีผลลัพธ์หรือผลงานจากการปฏิบัติงานร่วมกัน

Chamroen Chueapradit (2555) ได้รวบรวมเครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูล และวิธีใช้งานไว้ดังนี้

1. แบบสอบถาม (Questionnaire) เป็นเครื่องมือการวิจัยประเภทเขียนตอบ ที่กลุ่มตัวอย่างผู้ตอบจะอ่านและเขียนตอบด้วยตนเอง โดยทั่วไปแล้ว แบบ สอบถามแบ่ง ออกเป็น 2 ส่วน คือ

1.1 แบบสอบถามปลายปิด (Closed Questionnaire) เป็นการให้กลุ่มตัวอย่างผู้ตอบ ใช้วิธีการเลือกตอบตามผู้วิจัยที่กำหนดไว้ เช่น ข้อมูลทั่วไป เพศ อายุ ศาสนา เป็นต้น และข้อมูลความคิดเห็นต่อตัวแปรอิสระและตัวแปรตาม โดยเลือกตอบว่า เห็นด้วยมาก ที่สุด มาก ปานกลาง น้อย หรือน้อยที่สุด

1.2 แบบสอบถามปลายเปิด (Open Questionnaire) เป็นการให้กลุ่มตัวอย่างผู้ตอบได้ แสดงความคิดเห็นเพิ่มเติม เช่น ให้แสดงความคิดเห็นเพิ่มเติมเกี่ยวกับปัญหาอุปสรรค และข้อเสนอแนะ ซึ่งโดยทั่วไปมักอยู่ในตอนท้ายของแบบสอบถาม

ซึ่งผู้วิจัยอาจใช้แบบสอบถามในการเก็บรวบรวมข้อมูล ซึ่งสามารถทำได้ 2 วิธี ได้แก่ วิธีการส่งแบบสอบถามทางไปรษณีย์ให้กลุ่มตัวอย่างตอบ โดยแบบสอบถามจะส่งไปยังกลุ่มตัวอย่างทางไปรษณีย์ และเมื่อกลุ่มตัวอย่างตอบเสร็จแล้วก็ส่งแบบสอบถามกลับมายังผู้วิจัย ข้อดี เหมาะสมกับประชากรมีขอบเขตที่กว้างที่กระจายไปตามพื้นที่ซึ่งกว้างขวางและยากแก่การติดตามเก็บข้อมูล ข้อเสีย อัตราการตอบกลับของแบบสอบถามมักมีไม่มาก และวิธีการให้มีผู้รับผิดชอบในการส่งและรวบรวมแบบสอบถาม โดยแบบสอบถามจะส่งไปให้แก่ผู้รับผิดชอบซึ่งอาจจะเป็นเจ้าหน้าที่ที่รับผิดชอบเรื่องนั้นโดยตรง โดยฝากให้แจกแบบสอบถามแก่กลุ่มตัวอย่าง และเก็บกลับคืนเพื่อส่งให้แก่ผู้วิจัยต่อไป ข้อดี สะดวกรวดเร็ว ข้อเสีย เป็นการสร้างภาระให้แก่ผู้ปฏิบัติ นอกจากนี้แล้วข้อมูลที่ได้มาอาจไม่ได้มาจากกลุ่มตัวอย่างจริง

2. การสัมภาษณ์ (Interview) เป็นวิธีการเก็บข้อมูลที่ผู้วิจัยใช้วิธีการสนทนา กับผู้ตอบ ในลักษณะที่มีปฏิสัมพันธ์ต่อกัน (Face to Face Interaction) การสัมภาษณ์แบ่งออกได้เป็น 2 ประเภท คือ

2.1 การสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง (Structured Interview) เป็นการสัมภาษณ์ที่ผู้วิจัยได้กำหนดโครงสร้างและคำถามที่จะใช้ในการสัมภาษณ์ไว้ล่วงหน้าก่อนการไปเก็บข้อมูล และไป สัมภาษณ์กับผู้ให้ข้อมูลตามโครงสร้างคำถามที่ได้กำหนดไว้

2.2 การสัมภาษณ์แบบไม่มีโครงสร้าง (Unstructured Interview) เป็นการสัมภาษณ์ที่ผู้วิจัยไม่ได้กำหนดโครงสร้างและคำถามที่จะใช้ในการสัมภาษณ์ไว้ล่วงหน้า แต่จะอาศัยไปตั้งคำถามเฉพาะหน้ากับผู้ให้ข้อมูลแทน

ทั้งนี้ ในการสัมภาษณ์ อาจใช้วิธีการสัมภาษณ์เป็นรายบุคคลหรือสัมภาษณ์พร้อมกันเป็นกลุ่มก็ได้

3. การสังเกตการณ์ (Observation) เป็นการใช้ประสาทสัมผัส ได้แก่ ตา หู จมูก ลิ้น และกาย สังเกตพฤติกรรมและปรากฏการณ์ต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นเพื่อนำมาสรุปข้อเท็จจริงที่เกิดขึ้น เช่น สังเกตพฤติกรรมการให้บริการของเจ้าหน้าที่ โดยสังเกตด้วยตาด้วยการที่ผู้วิจัยสังเกตพฤติกรรมที่เจ้าหน้าที่แสดงออกมา และสังเกตด้วยการฟังโดยฟังการ สนทนาระหว่างเจ้าหน้าที่กับประชาชนผู้รับบริการ การสังเกตการณ์แบ่งออกได้เป็น 2 ประเภท คือ

3.1 การสังเกตการณ์แบบมีส่วนร่วม (Participative Observation) เป็นการสังเกตการณ์ที่ผู้วิจัยเข้าไปมีส่วนร่วมในกิจกรรมต่าง ๆ ที่เกิดขึ้น และจดบันทึกสิ่งที่ได้จากการสังเกตปรากฏการณ์ต่าง ๆ ที่เกิดขึ้น โดยผู้วิจัยเข้าไปมีส่วนร่วมในปรากฏการณ์นั้นด้วย เช่น ผู้วิจัยลงไปร่วมทำกิจกรรม ต่าง ๆ กับประชาชนในหมู่บ้าน แล้วสังเกตการณ์ไปด้วย เป็นต้น

3.1.1 สังเกตแบบเข้าร่วมอย่างสมบูรณ์ โดยที่ผู้สังเกตจะเล่นบทบาทการเป็นสมาชิกของกลุ่มอย่างเต็มที่โดยไม่เปิดเผยว่าที่แท้จริงตนเป็นใคร ผู้สังเกตจะเข้าร่วมในทุกกิจกรรม เป็นไปตามธรรมชาติ เข้าถึงเหตุการณ์หรือสถานการณ์ ทั้งนี้การสังเกตแบบเข้าร่วมอย่างสมบูรณ์ ผู้ถูกสังเกตอาจจะรู้หรือไม่รู้ตัวเลยที่กำลังถูกสังเกตพฤติกรรมอยู่ กรณีที่ผู้ถูกสังเกตไม่รู้ตัวเลยที่กำลังถูกสังเกตพฤติกรรมอยู่ เช่น ผู้สังเกตต้องการสังเกตพฤติกรรมการให้บริการของข้าราชการในหน่วยงานแห่งหนึ่ง ผู้สังเกตอาจสวมบทบาทเข้าไปเป็นผู้รับบริการเอง เป็นต้น กรณีที่ผู้ถูกสังเกตรู้ตัวเลยที่กำลังถูกสังเกตพฤติกรรมอยู่ เช่น การที่ผู้วิจัยเข้าไปอาศัยอยู่ร่วมกับชาวบ้านในหมู่บ้าน โดยที่ทุกคนในหมู่บ้านทราบดีว่าผู้วิจัยกำลังมาเก็บรวบรวมข้อมูลปัญหาความต้องการของคนในหมู่บ้านอยู่

3.1.2 สังเกตแบบเข้าร่วมเฉพาะกิจกรรมที่จำเป็น ในกรณีของผู้สังเกตแบบเข้าร่วมนี้ ผู้สังเกตจะเข้าร่วมในกิจกรรมต่าง ๆ ก็ต่อเมื่อจำเป็นที่จะต้องสังเกต บทบาทนี้จะจำกัดเข้าร่วมมากกว่าการเป็นผู้เข้าร่วมแบบสมบูรณ์ เช่น การศึกษากระบวนการตัดสินใจของคณะกรรมการหมู่บ้าน ผู้สังเกตเข้าไปสังเกตในหมู่บ้านเฉพาะกรณีที่จะต้องมีการตัดสินใจ เช่น ในช่วงการประชุมของคณะกรรมการหมู่บ้านในการวางแผนพัฒนาหมู่บ้าน เป็นต้น

3.2 การสังเกตการณ์แบบไม่มีส่วนร่วม (Nonparticipative Observation) เป็นการสังเกตการณ์ที่ผู้วิจัยไม่ได้เข้าไปมีส่วนร่วมในกิจกรรมต่าง ๆ ที่เกิดขึ้น โดยสังเกตเหมือนกับเป็นคนข้างนอก เช่น ผู้วิจัยสังเกตการทำกิจกรรมของประชาชนในหมู่บ้าน โดยที่ตนเองไม่ได้เข้าไปร่วมทำกิจกรรมด้วย เป็นต้น

4. เอกสาร (Document) เป็นการเก็บรวบรวมข้อมูลจากเอกสารหรือหลักฐานที่เป็นข้อมูลเชิงประจักษ์ต่าง ๆ ที่เคยมีผู้อื่นเก็บไว้แล้ว ถือได้ว่าเป็นการเก็บข้อมูลทุติยภูมิ (secondary data) เช่น เอกสารรายงานการประชุม เอกสารรายงานผลการดำเนินงานของโครงการ ตัวเลขสถิติต่าง ๆ ที่หน่วยราชการจัดเก็บไว้ หลักฐานที่เป็นรูปธรรมต่าง ๆ อนึ่ง ในการเก็บข้อมูลเอกสารและหลักฐานต่าง ๆ ประเด็นที่จะต้องให้ความสำคัญอยู่เสมอ คือ การตรวจสอบความเชื่อถือได้ของข้อมูลในเอกสารหรือหลักฐานที่ได้มา

5. การทดลอง (Experiment) เป็นการเก็บรวบรวมข้อมูลที่มีการแบ่งออกเป็นกลุ่มทดลองและกลุ่มควบคุมหรือกลุ่มเปรียบเทียบ โดยที่ผู้วิจัยจะเก็บข้อมูลที่เกิดขึ้นจากทั้งสองกลุ่ม เพื่อนำมาเปรียบเทียบ เช่น ในการวิจัยทางการเกษตรที่มีการศึกษาประสิทธิภาพของปุ๋ยพันธุ์ใหม่ที่เกิดขึ้นมาใช้ก็นำมาทดลองเปรียบเทียบออกเป็น 2 พื้นที่ คือ พื้นที่ ทดลอง โดยมีการให้สิ่งกระตุ้นที่เป็นปุ๋ยพันธุ์ใหม่ และพื้นที่ควบคุม โดยให้ปุ๋ยพันธุ์เดิม ทั้งนี้ทั้งสองพื้นที่จะมีการควบคุมตัวแปรอื่น ๆ ที่อาจมีอิทธิพลต่อการทดลอง ถ้าผลการศึกษาวีจยออกมาพบว่า ปุ๋ยพันธุ์ใหม่ในพื้นที่ทดลอง ให้ผลผลิตต่อไร่สูงกว่าปุ๋ยพันธุ์เดิมในพื้นที่ควบคุม ก็แสดงว่าปุ๋ยพันธุ์ใหม่ดีกว่าปุ๋ยพันธุ์เดิม

6. แบบทดสอบ (Test) เป็นเครื่องมือการเก็บข้อมูลที่นำมาใช้การทดสอบความรู้ของกลุ่มตัวอย่างในเรื่องที่ศึกษา เช่น การศึกษาระดับการรับรู้ของข้าราชการต่อหลักการบริหารกิจการบ้านเมืองที่ดีก็นำมาสร้างแบบทดสอบเพื่อวัดความรู้ของกลุ่มตัวอย่างว่ามีความรู้ความเข้าใจอยู่ในระดับใด

7. การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (PAR – Participatory Action Research) เป็นการเก็บรวบรวมข้อมูลที่เน้นให้บุคคลฝ่ายต่าง ๆ เข้ามามีส่วนร่วม ในตลอดกระบวนการวิจัย โดยทั่วไปมักประกอบไปด้วย นักวิจัย นักพัฒนา และชาวบ้าน โดยเข้ามามีส่วนร่วมทำได้ตั้งแต่ร่วมคิด ร่วมเสนอร่วมตัดสินใจ ร่วมดำเนินการ ร่วมประเมินผล และร่วมรับประโยชน์ เช่น การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมเพื่อจัดตั้งศูนย์เรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียงในชุมชน

สรุป การจัดการความรู้ มีเครื่องมือมากมาย นักจัดการความรู้ต้องเลือกใช้เครื่องมือที่เหมาะสม จึงจะเกิดประสิทธิภาพสูง แต่ถ้าจะให้การแบ่งกว้าง ๆ ปัจจุบันสามารถแบ่งเครื่องมือได้เป็น 2 กลุ่มใหญ่ ๆ คือ เครื่องมือ KM ที่ใช้ IT และไม่ใช้ IT ส่วนใหญ่เครื่องมือที่ไม่ใช้ IT จะถูกนำมาใช้เพื่อดึง ความรู้ฝังลึก (Tacit Knowledge) และ เครื่องมือที่ใช้ IT ส่วนใหญ่จะใช้ในการเก็บข้อมูลก่อให้เกิดแลกเปลี่ยนข้อมูล ง่ายต่อการถ่ายทอดและสื่อสารความรู้ชัดแจ้ง (Explicit Knowledge) ซึ่งเครื่องมือทั้งสองกลุ่ม สามารถใช้แบบผสมผสาน เพื่อเสริมซึ่งกันและกัน เช่น Taxonomy สามารถใช้กับ Knowledge Portal ในการสร้างฐานข้อมูลได้ นอกจากเครื่องมือ 2 กลุ่มหลัก ๆ แล้ว การเก็บข้อมูล และรวบรวมข้อมูล โดยลักษณะอื่น ๆ เช่น การสังเกต การพูดคุยสอบถาม

ฯลฯ ก็เป็นเครื่องมืออย่างง่ายที่นิยมใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลที่จะช่วยมาเติมการจัดการความรู้ให้สมบูรณ์มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

ประโยชน์ของการจัดการความรู้

นฤมล พงษ์ศิริ และพัชรา หาญเจริญกิจ (2543) ได้กล่าวถึงประโยชน์ของการจัดการความรู้ไว้อย่างกว้าง ๆ 9 ประการ ดังต่อไปนี้

1. ป้องกันความรู้สูญหาย การจัดการความรู้ทำให้องค์กรสามารถรักษาความเชี่ยวชาญ ความชำนาญ และความรู้ที่อาจสูญหายไปพร้อมกับการเปลี่ยนแปลงของบุคลากร เช่น การเกษียณอายุ การทำงาน หรือการลาออกจากงาน เป็นต้น
 2. เพิ่มประสิทธิภาพในการตัดสินใจ โดยประเภท คุณภาพ และความสะดวกในการเข้าถึงความรู้ เป็นปัจจัยสำคัญของการเพิ่มประสิทธิภาพการตัดสินใจ เนื่องจากผู้ที่มีหน้าที่ตัดสินใจต้องสามารถตัดสินใจได้อย่างรวดเร็ว และมีคุณภาพ
 3. ความสามารถในการปรับตัว และมีความยืดหยุ่น การทำให้ผู้ปฏิบัติงานมีความเข้าใจในงาน และวัตถุประสงค์ของงาน โดยไม่ต้องมีการควบคุม หรือมีการแทรกแซงมากนัก จะทำให้ผู้ปฏิบัติงานสามารถทำงานในหน้าที่ต่าง ๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ และเกิดการพัฒนาจิตสำนึกในการทำงาน
 4. ความได้เปรียบในการแข่งขัน การจัดการความรู้ช่วยให้องค์กรมีความเข้าใจลูกค้า แนวโน้มของการตลาด และการแข่งขัน ทำให้สามารถลดช่องว่าง และเพิ่มโอกาสในการแข่งขันได้
 5. การพัฒนาทรัพยากร เป็นการพัฒนาความสามารถขององค์กร ในการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรที่มีอยู่ ได้แก่ สิทธิบัตร เครื่องหมายการค้า และลิขสิทธิ์ เป็นต้น
 6. การยกระดับผลิตภัณฑ์ การนำการจัดการความรู้มาใช้ในการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตและบริการ ซึ่งจะเป็นการเพิ่มคุณค่าให้แก่ผลิตภัณฑ์นั้น ๆ อีกด้วย
 7. การบริหารลูกค้า การศึกษาความสนใจ และความต้องการของลูกค้า จะเป็นการสร้างความพึงพอใจ เพิ่มยอดขาย และสร้างรายได้ให้แก่องค์กร
 8. การลงทุนทางทรัพยากรบุคคล การเพิ่มความสามารถในการแข่งขันผ่านการเรียนรู้ร่วมกัน การจัดการด้านเอกสาร และการจัดการกับความรู้ที่ไม่เป็นทางการ เป็นการเพิ่มความสามารถให้แก่องค์กรในการจ้าง และฝึกฝนบุคลากร
 9. มีความสามารถในการพยากรณ์ความเปลี่ยนแปลงที่จะเกิดขึ้นกับองค์กร
- วิจารณ์ พานิช (2547) กล่าวว่า การจัดการความรู้ คือ เครื่องมือ เพื่อการบรรลุเป้าหมายอย่างน้อย 4 ประการไปพร้อม ๆ กัน ได้แก่

1. บรรลุเป้าหมายของงาน
2. บรรลุเป้าหมายการพัฒนาคน
3. บรรลุเป้าหมายการพัฒนาองค์กรไปเป็นองค์กรเรียนรู้
4. บรรลุความเป็นชุมชน เป็นหมู่คณะ ความเอื้ออาทรระหว่างกันในที่ทำงาน

กองแผนงาน มหาวิทยาลัยมหาสารคาม (2552) ได้กล่าวถึง ประโยชน์ของการจัดการความรู้ มีดังนี้

1. ช่วยเพิ่มประสิทธิภาพขององค์กร
2. ป้องกันการสูญหายของภูมิปัญญา ในกรณีที่เกิดบุคลากรเกษียณอายุ ลาออก หรือเสียชีวิต
3. เพิ่มศักยภาพในการแข่งขันและความอยู่รอด
4. เป็นการลงทุนในต้นทุนมนุษย์ ในการพัฒนาความสามารถที่จะแบ่งปันความรู้ที่ได้เรียนรู้มาให้กับคนอื่น ๆ ในองค์กร และนำความรู้ไปปรับใช้กับงานที่ทำอยู่ให้เกิดประสิทธิผลมากยิ่งขึ้น เป็นการการพัฒนาคน และพัฒนาองค์กร
5. ช่วยเพิ่มขีดความสามารถในการตัดสินใจและวางแผนดำเนินงานให้รวดเร็ว และดีขึ้น เพราะมีสารสนเทศ หรือแหล่งความรู้เฉพาะที่มีหลักการ เหตุผล และน่าเชื่อถือช่วยสนับสนุนการตัดสินใจ
6. ผู้บังคับบัญชาสามารถทำงานเชื่อมโยงกับผู้ใต้บังคับบัญชาให้ใกล้ชิดกันมากขึ้น ช่วยเพิ่มความกลมเกลียวในหน่วยงาน
7. เมื่อพบข้อผิดพลาดจากการปฏิบัติงาน ก็สามารถหาวิธีแก้ไขได้ทันที่
8. แปลรูปความรู้ให้เป็นทุน ซึ่งเป็นการสร้างความท้าทายให้องค์กรผลิตสินค้าและบริการ จากความรู้ที่มี เพื่อเพิ่มคุณค่า และรายได้ให้กับองค์กร
9. เพื่อการสร้างสรรค์ และบรรลุเป้าหมายของจินตนาการที่ยิ่งใหญ่
10. เปลี่ยนวัฒนธรรม จาก วัฒนธรรมอำนาจในแนวดิ่ง ไปสู่วัฒนธรรมความรู้ในแนวราบ ของทุกคนมีสิทธิในการเรียนรู้เท่าเทียมกัน

สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข (2555) ได้กล่าวถึง ประโยชน์ของการจัดการองค์ความรู้ ไว้ดังนี้

1. เพิ่มประสิทธิภาพขององค์กร
2. ป้องกันการสูญหายของภูมิปัญญา ในกรณีที่เกิดบุคลากรเกษียณอายุ ลาออก หรือเสียชีวิต
3. เพิ่มศักยภาพในการแข่งขันและความอยู่รอด
4. เป็นการลงทุนในต้นทุนมนุษย์ ในการพัฒนาความสามารถที่จะแบ่งปันความรู้ที่ได้เรียนรู้มาให้กับคนอื่น ๆ ในองค์กร และนำความรู้ไปปรับใช้กับงานที่ทำอยู่ให้เกิดประสิทธิผลมากยิ่งขึ้น เป็นการพัฒนาคน และพัฒนาองค์กร

5. ช่วยเพิ่มขีดความสามารถในการตัดสินใจและวางแผนดำเนินงานให้รวดเร็ว และดีขึ้น เพราะมีสารสนเทศหรือแหล่งความรู้เฉพาะที่มีหลักการ เหตุผล และน่าเชื่อถือช่วยสนับสนุนการตัดสินใจ
 6. ผู้บังคับบัญชาสามารถทำงานเชื่อมโยงกับผู้ใต้บังคับบัญชาให้ใกล้ชิดกันมากขึ้น ช่วยเพิ่มความกลมเกลียวในหน่วยงาน
 7. เมื่อพบข้อผิดพลาดจากการปฏิบัติงาน ก็สามารถหาวิธีแก้ไขได้ทันทั่วทั้งที่
 8. แปรรูปความรู้ให้เป็นทุนซึ่งเป็นการสร้างความท้าทายให้องค์กรผลิตสินค้าและบริการ จากความรู้ที่มี เพื่อเพิ่มคุณค่า และรายได้ให้กับองค์กร
 9. เพื่อการสร้างสรรค์ และบรรลุเป้าหมายของจินตนาการที่ยิ่งใหญ่
 10. เปลี่ยนวัฒนธรรม จาก วัฒนธรรมอำนาจ / แนวตั้ง สู่ วัฒนธรรมความรู้ / แนวราบ
 11. ความสามารถในการปรับตัวและความยืดหยุ่น
 12. การจัดการความรู้ช่วยให้องค์กรมีความเข้าใจลูกค้า แนวโน้มของการตลาด และการแข่งขันทำให้เพิ่มโอกาสในการแข่งขัน
 13. การพัฒนาทรัพยากรสินทางปัญญาเป็นการพัฒนาความสามารถขององค์กรในการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรสินทางปัญญาที่มีอยู่
 14. การยกระดับผลิตภัณฑ์ การนำการจัดการความรู้มาใช้ช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในการผลิตและบริการ
 15. การบริหารลูกค้า การศึกษาความสนใจและความต้องการของลูกค้าจะเป็นการสร้าง ความพึงพอใจและเพิ่มยอดขาย และการสร้างรายได้
 16. การลงทุนทางทรัพยากรบุคคล การเพิ่มความสามารถในการแข่งขันการเรียนรู้ร่วมกัน
- สรุป ประโยชน์ของการจัดการความรู้ คือการเตรียมความพร้อมในการพัฒนาแบบยืดหยุ่น เกิดการปรับตัวอยู่รอดที่เหมาะสม ป้องกันการสูญหายของความรู้ จัดหมวดหมู่ความรู้ไว้พร้อมนำไปใช้ได้ง่าย เพิ่มความสามารถในการแข่งขันที่เหนือชั้นและเพิ่มขีดความสามารถในการตัดสินใจที่มีประสิทธิภาพ ที่รวดเร็ว แม่นยำ บนฐานข้อมูล และยังเป็นเครื่องมือรังสรรค์งานที่สร้างสรรค์งานชั้นยอด ซึ่งหัวใจหลักของการจัดการความรู้ คือการเล็งผลให้เกิดประโยชน์ กับการพัฒนาคน พัฒนางาน พัฒนาองค์กร บนฐานความเอื้ออาทรของหมู่คณะ

ข้อควรระวังและอุปสรรคของการจัดการความรู้

วิภาดา เวทย์ประสิทธิ์ (2563) ได้รวบรวม เกี่ยวกับข้อควรระวัง และอุปสรรคของการจัดการความรู้ไว้ดังนี้

1. ข้อควรระวังของการจัดการความรู้

1.1 คนในองค์กรไม่ทราบว่าใครมีความรู้อะไรอยู่บ้าง หรือ มีใครสนใจความรู้ของตนที่มีอยู่บ้าง

1.2 ไม่มีการแบ่งปันความรู้เพราะตนเองไม่รู้ว่าตนนั้นมีความรู้อะไรอยู่บ้าง การปกปิดความรู้ระหว่างองค์กรเป็นเรื่องปกติ

1.3 ไม่มีความสนใจในกลุ่มสมาชิกขององค์กรที่จะช่วยกันเพิ่มพูนความรู้ เพราะคิดว่ายังมีความรู้อยู่กับตัวจะทำให้ตนเองมีอำนาจ

2. อุปสรรคของการจัดการความรู้

2.1 ระบบความดีความชอบอาจไม่ส่งเสริมการแลกเปลี่ยนความรู้

2.2 พนักงานมองว่ารู้นั้นเป็นอาวุธส่วนตัวสำหรับใช้ในการต่อสู้แข่งขันกับเพื่อนร่วมงาน

2.3 สถานะที่ไม่เท่าเทียมกันอาจปิดกั้นการแลกเปลี่ยน เช่น พยาบาลส่วนใหญ่ลำบากใจที่จะเสนอแนะวิธีรักษาผู้ป่วยต่อแพทย์

2.4 ความห่าง ทั้งในเชิงระยะทางและด้านเวลาทำให้การแลกเปลี่ยนเกิดขึ้นได้ยาก

สรุป ข้อควรระวังและอุปสรรค ของการจัดการความรู้ คือ ไม่รู้ว่าตนเองรู้อะไร ในองค์กรมีใครมีความรู้หรืออยู่บ้าง คนในองค์กรมีความใจแคบ ไม่เปิดใจ และที่สำคัญคือ ไม่เห็นความสำคัญของการจัดการความรู้

แนวคิดเกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่น

ความหมายของภูมิปัญญาท้องถิ่น

ภูมิปัญญาท้องถิ่น หรือภูมิปัญญาชาวบ้าน เป็นคำที่มีความหมายใกล้เคียงกันซึ่งมีหลากหลายมุมมองที่นักวิชาการ ต่างให้ความหมายไว้ต่างกัน ซึ่งจะขอคัดเลือกนำความหมายที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัยมา ดังนี้

เสรี พงศ์พิศ (2533) ให้ความหมายว่า “ภูมิปัญญาท้องถิ่น” หรือ “ภูมิปัญญาชาวบ้าน” หมายถึง “รากฐานของความรู้ของชาวบ้านซึ่งเชื่อมโยงเข้าด้วยกันอย่างมีเอกภาพ ภูมิปัญญาที่มีสองลักษณะ คือ ส่วนที่เป็นนามธรรม เป็นโลกทัศน์ ชีวทัศน์ ปรัชญาการดำเนินชีวิต คุณค่า และ

ความหมายของทุกสิ่งทุกอย่างในชีวิตประจำวัน กับส่วนที่เป็นรูปธรรม เช่น การทำ มาหากิน หัตถกรรม ศิลปะ ดนตรี”

เอกวิทย์ ณ ถลาง (2540) นิยาม “ภูมิปัญญา” ว่าเป็นทรัพย์สินทางปัญญาอันล้ำค่าของท้องถิ่นหรืออีกนัยหนึ่งว่าเป็นพื้นฐานความรู้ความสามารถของบุคคลในท้องถิ่น และความสัมพันธ์กับแบบแผนการดำรงชีวิต ที่ผสมกลมกลืนกับธรรมชาติแวดล้อม และกระบวนการทางสังคมเสมือนเป็นแกนหลักของการใช้ชีวิตอย่างมีความสุข

ราชบัณฑิตยสถาน (2542) จาก พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2542 ให้ความหมายคำว่า “ภูมิปัญญา” ว่าหมายถึง พื้นฐานความรู้ความสามารถ ซึ่งนักวิชาการหลายท่านได้ให้ความหมายดังนี้ “ภูมิปัญญาท้องถิ่น เกิดจากการสะสมการเรียนรู้มาเป็นระยะเวลายาวนาน มีลักษณะเชื่อมโยงกันไปหมดทุกสาขาวิชาไม่แยกเป็นวิชาแบบที่เราเรียน ผสมกลมกลืนเชื่อมโยงกันหมด”

สามารถ จันทร์สุรย์ (2542) กล่าวว่า ภูมิปัญญาชาวบ้าน หมายถึง ทุกสิ่งทุกอย่างที่ชาวบ้านคิดได้เอง ที่นำ มาใช้ในการแก้ไขปัญหา เป็นสติปัญญา เป็นองค์ความรู้ทั้งหมด ภูมิปัญญาชาวบ้านทั้งกว้างทั้งลึกที่ชาวบ้านสามารถคิดเองทำ เองโดยอาศัยศักยภาพที่มีอยู่ แก้ปัญหาการดำเนินชีวิตได้ในท้องถิ่นอย่างสมสมัย

อังกุล สมคะเนย์ (2542) กล่าวว่า ภูมิปัญญาชาวบ้าน หมายถึง มวลความรู้และมวลประสบการณ์ของชาวบ้านที่ใช้ในการดำเนินชีวิต ให้เป็นสุขโดยได้รับการถ่ายทอด สัมพันธ์กันมาโดยผ่านกระบวนการ พัฒนาให้สอดคล้องกับกาลสมัย

วันเพ็ญ พวงพันธ์บุตร (2542) กล่าวว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่นนั้น เป็นองค์ความรู้ทั้งหมดที่มีการสั่งสมและถ่ายทอดสืบต่อกันมาของชาติไทย โดยการคิดค้นปรับเปลี่ยนผสมผสานกับความรู้ใหม่ และพัฒนาให้เหมาะสมเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตมีความเป็นเอกลักษณ์ของตนเอง

โดยสรุปกล่าวคือ ภูมิปัญญาท้องถิ่น คือการสั่งสมความรู้ ผ่านทักษะการกระทำ และถ่ายทอดผ่านการปฏิบัติ พาทำในชุมชน จนเป็นปรกติวิธ ในการดำเนินชีวิต ซึ่งแต่ละท้องถิ่น ก็จะมีภูมิปัญญาที่แตกต่างกันออกไป ด้วยเหตุแห่งธรรมชาติแวดล้อม คติ ความเชื่อ ที่ผสมกลมกลืนกัน และภูมิปัญญาที่มีการปรับเปลี่ยนยืดหยุ่นการปฏิบัติ พัฒนาไปตามยุคสมัยที่เหมาะสม

ลักษณะสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่น

ภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นส่วนที่เกิดจากความรู้ การสะสมปฏิบัติ และการสืบทอดส่งต่อ ปรับใช้ เพื่อดำรงชีวิตอยู่รอดของผู้คนในท้องถิ่นนั้น ๆ จึงถือว่ามีความสำคัญ และมีองค์ประกอบที่แตกต่างกัน อาจจะยกตัวอย่างลักษณะสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่นักวิชาการได้กล่าวไว้ ดังนี้

เสรี พงศ์พิศ (2533) ได้กล่าวถึงลักษณะของภูมิปัญญาไว้ว่า แบ่งออกเป็น 2 ลักษณะ คือ

1. ลักษณะที่เป็นนามธรรม เป็นโลกทัศน์ ชีวทัศน์ เป็นปรัชญาในการดำเนินชีวิต เป็นเรื่องเกี่ยวกับการเกิด แก่ เจ็บ ตาย คุณค่า และความหมายของทุกสิ่งในชีวิตประจำวัน
2. ลักษณะที่เป็นรูปธรรม เป็นเรื่องเกี่ยวกับเฉพาะด้านต่าง ๆ เช่น การทำมาหากิน การเกษตร หัตถกรรม ศิลปะดนตรีภูมิปัญญาเหล่านี้จะสะท้อนออกมาใน 3 ลักษณะที่สัมพันธ์ใกล้ชิดกันคือ

2.1 ความสัมพันธ์อย่างใกล้ชิด คือ ความสัมพันธ์ระหว่างคนกับโลก สิ่งแวดล้อม สัตว์ พืช ธรรมชาติ

2.2 ความสัมพันธ์กับคนอื่น ที่ร่วมกันในสังคม หรือในชุมชน

2.3 ความสัมพันธ์กับสิ่งศักดิ์สิทธิ์ สิ่งเหนือธรรมชาติ สิ่งที่ไม่สามารถสัมผัสได้ทั้งหลาย

สัญญา สัญญาวิวัฒน์ (2534) ได้กล่าวถึงลักษณะภูมิปัญญาท้องถิ่นไว้ดังนี้

1. ภูมิปัญญาเป็นความรู้เกี่ยวกับเรื่องใด ๆ หรือหน่วยสังคมใด ๆ เป็นข้อมูลเป็นเนื้อหาสาระเกี่ยวกับเรื่องนั้น ๆ เช่นความรู้เกี่ยวกับครอบครัว ความรู้เกี่ยวกับมนุษย์เกี่ยวกับผู้หญิงผู้ชาย ประเภทครอบครัวของสังคมนั้น
2. ภูมิปัญญาเป็นความเชื่อเกี่ยวกับเรื่องใด ๆ ของสังคมนั้นมีความเชื่อแต่ยังไม่มีข้อพิสูจน์ยืนยันว่าถูกต้องเช่นเรื่องนรก สวรรค์ตายแล้วไปไหน
3. ภูมิปัญญาคือความสามารถหรือแนวทางในการแก้ปัญหาหรือป้องกันปัญหาเกี่ยวกับหน่วยสังคมหนึ่งสังคมใดตัวอย่างครอบครัวเช่น ความสามารถในการป้องกันไม่ให้เกิดปัญหาขึ้นในครอบครัว
4. ภูมิปัญญาทางวัตถุในหน่วยสังคมใด ๆ ตัวอย่างเช่นเรือนชานบ้านช่อง เครื่องใช้ไม้สอยต่าง ๆ ในครอบครัวทำให้ครอบครัวมีความสะอาดสะดวกสบายตามสภาพ เป็นต้น

ฉลาดชาย รมิตานนท์ (2536) ได้กล่าวถึงลักษณะภูมิปัญญาท้องถิ่นไว้ว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่นมิได้มีนัยเป็นแต่เพียงนามธรรม หากแต่มีความหมายครอบคลุมไปถึงรูปธรรมของการดำรงชีวิต เช่นแบบแผนของการใช้ทรัพยากร ซึ่งแบบแผนดังกล่าวจะต้องกำกับด้วยกฎเกณฑ์คุณธรรม หรืออาจเรียกว่า สติ คือการรู้จักยั้งคิดว่าการใช้ทรัพยากรในระดับใดจึงจะเป็นการสมควร พร้อมกันนั้นก็ใช้ปัญญาที่จะปรับปรุง เปลี่ยนแปลงแบบแผน หรือวิธีการใช้ทรัพยากร หรือธรรมชาติ อย่างรอบคอบเหมาะสมกับเงื่อนไขทางธรรมชาติ และสังคมเพื่อความมั่นคง และยืนยาวในอนาคต จึงอาจแยกภูมิปัญญาท้องถิ่นออกเป็น 2 ระดับหรือ 2 ประเภทกล่าวคือ ระดับหนึ่ง คือ สิ่งที่ต้องได้สัมผัสได้ไม่ยากนัก เช่น การเกษตรพื้นเมือง ส่วนอีกระดับหนึ่ง คือ ด้านที่ดูเหมือนกับเป็นนามธรรมนั้น คือ อุดมการณ์หรือหลักยึดในการดำรงชีวิตนั่นเอง

ประเวศ วะสี (2536) กล่าวถึงลักษณะที่สำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่น หรือภูมิปัญญาชาวบ้าน ไว้ 3 ประการ ดังนี้

1. มีความจำเพาะกับท้องถิ่น ภูมิปัญญาชาวบ้าน หรือภูมิปัญญาท้องถิ่น สะสมขึ้นมาจากประสบการณ์ หรือความจัดเจนจากชีวิตและสังคมในท้องถิ่นนั้น ๆ ภูมิปัญญาชาวบ้านจึงมีความสอดคล้องกับท้องถิ่นมากกว่าภูมิปัญญาที่มาจากข้างนอก แต่อาจจะนำไปใช้ในท้องถิ่นอื่นที่แตกต่างกันไม่ได้ หรือไม่ได้ดี

2. มีความเชื่อมโยงหรือบูรณาการสูง ทั้งในเรื่องกาย ใจ สังคม และสิ่งแวดล้อม เช่น ความคิดเรื่อง แม่ธรณี แม่คงคา แม่โพสพ เป็นการนำเอาธรรมชาติสื่อไปถึงส่วนลึกของใจ ที่เชื่อมโยงไปสู่วัตถุประสงค์โดยสร้างความสัมพันธ์ที่ถูกต้อง ให้คนเคารพธรรมชาติ เมื่อเคารพธรรมชาติแล้วก็จะไม่เกิดการทำลาย

3. มีความเคารพผู้อาวุโส ภูมิปัญญาชาวบ้านให้ความสำคัญแก่ประสบการณ์ผู้อาวุโสเป็นผู้มีประสบการณ์มากกว่า จึงให้เกิดความเคารพผู้อาวุโส

พรชัย กาพันธ์ (2545) กล่าวว่าภูมิปัญญาท้องถิ่นสะสมกันมาจากประสบการณ์ของชีวิต สังคม และในสภาพแวดล้อมที่ต่างกันไปและถ่ายทอดสืบต่อกันมาเป็นวัฒนธรรม วัฒนธรรมชุมชน จึงเป็นทรัพยากรอันมีคุณค่ามหาศาลของสังคม ตลอดจนประเทศชาติที่ต้องได้รับการดูแลเอาใจใส่ และหวงแหน มีลักษณะสำคัญ คือภูมิปัญญาท้องถิ่น มีวัฒนธรรมเป็นฐานมีบูรณาการ มีความเชื่อมโยงไปสู่นามธรรมความสำคัญของจริยธรรมมากกว่าวัตถุธรรม

สรุป ลักษณะของภูมิปัญญาท้องถิ่น จะแตกต่างกันออกไปในแต่ละพื้นที่ แต่ละบริบท แต่ละการดำเนินชีวิตของคนในท้องถิ่น มีทั้งส่วนที่เป็นรูปธรรม นามธรรม และสองสิ่งนี้เชื่อมโยงกัน ภูมิปัญญาท้องถิ่น ถือเป็นทรัพยากรมีค่าของประเทศชาติ โดยมีวัฒนธรรมเป็นฐาน และเกิดการเชื่อมโยงบูรณาการ ทั้ง กาย ใจ สังคม สิ่งแวดล้อม ภูมิปัญญาชาวบ้านให้การเคารพผู้อาวุโส และให้ความสำคัญกับประสบการณ์ที่มากกว่าของผู้อาวุโส

คุณค่าและความสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่น

นิธิ เอียวศรีวงศ์ (2536) ได้แบ่งความสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่นไว้ 4 ประการ คือ

1. ความรู้และระบบความรู้ ภูมิปัญญาไม่ใช่สิ่งที่เกิดแวบขึ้นมาในหัว แต่เป็นระบบความรู้ที่ชาวบ้าน มองเห็นความสัมพันธ์ของสิ่งต่าง ๆ เป็นระบบความรู้ที่ไม่เป็นวิทยาศาสตร์ ฉะนั้นในการศึกษาเข้าไปดูว่า ชาวบ้าน“รู้อะไร” อย่างเดียวไม่พอต้องศึกษาด้วยว่าเขาเห็นความสัมพันธ์ของสิ่งต่าง ๆ เหล่านั้นอย่างไร

2. การสั่งสมและการกระจายความรู้ภูมิปัญญาเกิดจากการสั่งสม และกระจาย ความรู้ ความรู้นั้น ไม่ได้ลอยอยู่เฉย ๆ แต่ถูกนำมาบริการคนอื่น เช่น หมอพื้นบ้าน ชุมชน สั่งสมความรู้ทาง การแพทย์ไว้ในตัวคน ๆ หนึ่ง โดยมีกระบวนการที่ทำให้เขาสั่งสมความรู้ เราควรศึกษาด้วยว่า กระบวนการนี้เป็นอย่างไร หมอคนหนึ่ง สามารถสร้างหมอคนต่อมาได้อย่างไร

3. การถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาชาวบ้านไม่ได้มีสถาบันถ่ายทอดความรู้แต่มีกระบวนการ ถ่ายทอด ที่ซับซ้อน ถ้าเราต้องการเข้าใจภูมิปัญญาท้องถิ่น เราต้องเข้าใจกระบวนการถ่ายทอดความรู้ จากคนรุ่นหนึ่ง ไปสู่คนอีกรุ่นหนึ่งด้วย

4. การสร้างสรรค์และปรับปรุง ระบบความรู้ของชาวบ้านไม่ได้หยุดนิ่งอยู่กับที่แต่ถูก ปรับเปลี่ยน ตลอดมาโดยอาศัยประสบการณ์ของชาวบ้านเอง เรายังขาดการศึกษาว่าชาวบ้าน ปรับเปลี่ยนความรู้ และ ระบบความรู้เพื่อเผชิญกับความเปลี่ยนแปลงอย่างไร

อนงก นากะบุตร (2536) กล่าวว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่นมีความสำคัญต่อการพัฒนาท้องถิ่น การ พัฒนาท้องถิ่นที่อาศัยภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นองค์ประกอบมีลักษณะ ดังนี้

1. มีความรู้ และภูมิปัญญาของท้องถิ่นที่เอื้ออำนวย ชี้นำ และเป็นทางเลือกที่เหมาะสมต่อ สภาวะท้องถิ่น และเงื่อนไขการเปลี่ยนแปลงของภายนอกที่มากกระทบได้

2. การนำความรู้ภูมิปัญญามาใช้ในการประยุกต์ และการสืบสานต่อเนื่องโดยคนในชุมชน ด้วยกระบวนการเรียนรู้หลายรูปลักษณะ ผ่านประเพณี พิธีกรรม ตัวบุคคล และการปฏิบัติซ้ำตลอดจน การเลือกผสมผสานกับความรู้ที่เข้ามากระทบจากภายนอก

3. ผ่านผู้นำชุมชนชาวบ้าน นักเทคนิคพื้นบ้าน และเครือข่ายของกลุ่มบุคคล ตลอดจน องค์กร ชุมชนในรูปต่าง ๆ คือ สถาบันสำคัญของกระบวนการปริยัติ ปฏิบัติ ปฏิเวธ ยิ่งกว่านั้น เครือข่ายขององค์กร โดยมีบทบาทในการพัฒนา การพิทักษ์ปกป้อง และการขยายแนวร่วมเพื่อส่งผ่าน ไปยังอนาคตผ่านญาติมิตร ลูกหลาน เพื่อน

ไพพรรณ เกียรติโชติชัย (2541) กล่าวว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่นหรือภูมิปัญญาชาวบ้านมีคุณค่า และมีความสำคัญน่านับประการต่อการพัฒนาท้องถิ่นไทย ดังนี้

1. ภูมิปัญญาท้องถิ่นนับเป็นรากเหง้าของวัฒนธรรมไทยที่ถ่ายทอดกันมาเป็นเวลายาวนาน และมรดกไทยที่คนไทยทุกคนภูมิใจ

2. ความสามารถในการปรับตัวให้เข้ากับสภาพแวดล้อมของสังคมที่เปลี่ยนแปลงตลอดเวลา และเปลี่ยนแปลงในทางที่เสื่อมโทรม “ภูมิปัญญาท้องถิ่น” ของชาวไทยได้ช่วยให้คนไทยใช้สติปัญญา ความสามารถ และภาวะสร้างสรรค์มาใช้ในการแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ให้ลุล่วงมาโดยตลอด

3. ภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นองค์ความรู้ที่มีขอบเขตกว้างขวางและลึกซึ้งมาก ซึ่งครอบคลุมคตินิยาม ความรู้ ความสันทัด การรู้เท่าเทียมธรรมชาติของสรรพสิ่งรอบตัว และการเลือกเฟ้นความคิดวิธีการมาใช้ในชีวิตประจำวัน

4. การเชื่อมโยงความรู้ประสบการณ์จากคนรุ่นหนึ่งสู่คนอีกรุ่นหนึ่ง และจากชุมชนหนึ่งสู่อีกชุมชนหนึ่งอย่างไม่ขาดสาย

5. ภูมิปัญญาท้องถิ่นล้วนแต่เป็นการศึกษาค้นคว้า และเรียนรู้แบบเชิงประจักษ์จากปัญหาต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นเสมอ ๆ ในการดำเนินชีวิตประจำวัน มีการทดสอบจากประสบการณ์จริงจนกว่าจะหาข้อสรุปที่ชัดเจนและสืบทอดต่อ ๆ กันไป

6. การถ่ายทอดความรู้ความสามารถประสบการณ์ และการปฏิสัมพันธ์รูปแบบต่าง ๆ ในหลายสาขามาสผสมผสานกัน “ภูมิปัญญาท้องถิ่น” ซึ่งนับเป็นการเรียนรู้แบบองค์รวมที่ปัจจุบันนี้เรียกว่าการเรียนรู้แบบบูรณาการ (Integrated)

7. วิธีการถ่ายทอดประสบการณ์ตรงจากคนรุ่นหนึ่งไปสู่คนอีกรุ่นหนึ่ง โดยการทำให้ดู ให้ลงมือทำ และเลียนแบบอย่างที่ดีของภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ยึดถือปฏิบัติมา

รัตน์ บัสนธิ (2542) ได้ให้มุมมองอีกมิติว่าภูมิปัญญาท้องถิ่น หมายถึงกระบวนการทัศน์ของบุคคลที่มีต่อตนเอง ต่อโลก และสิ่งแวดล้อม ซึ่งกระบวนการทัศน์ดังกล่าวจะมีรากฐานจากคำสอนทางศาสนา คติจารีตประเพณี ที่ได้รับการถ่ายทอดสั่งสอน และปฏิบัติสืบเนื่องกัน มาปรับปรุงเข้ากับบริบททางสังคมที่เปลี่ยนแปลงแต่ละสมัย ทั้งนี้ โดยมีเป้าหมายเพื่อความสงบสุขของในส่วนที่เป็นชุมชน และปัจเจกบุคคลซึ่งกระบวนการทัศน์ที่เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่น จำแนกออกได้ 3 ลักษณะ คือ

1. ลักษณะที่ 1 ภูมิปัญญาเกี่ยวกับการจัดความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์ กับธรรมชาติแวดล้อม
2. ลักษณะที่ 2 ภูมิปัญญาเกี่ยวกับระบบสังคม หรือการจัดความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์ กับมนุษย์
3. ลักษณะที่ 3 ภูมิปัญญาเกี่ยวกับ ระบบการผลิตหรือการประกอบอาชีพที่มีลักษณะมุ่งเน้น ระบบการผลิตเพื่อพึ่งพาตนเอง

รุ่ง แก้วแดง (2543) กล่าวถึงความสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่นว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่นได้ช่วยสร้างชาติให้เป็นปึกแผ่นสร้างศักดิ์ศรีและเกียรติภูมิแก่คนไทยทำให้บรรพบุรุษของเราได้ดำรงชีวิตอยู่บนผืนแผ่นดินนี้มาอย่างสงบสุขเป็นเวลายาวนาน แม้ว่าภูมิปัญญาส่วนหนึ่งจะสูญหายไปแต่ยังมีบางส่วนหลงเหลือเป็นมรดกอันล้ำค่าอยู่กับสังคมไทยมาโดยตลอด

สรุป คุณค่าและความสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่น ภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นรากเหง้า เป็นมรดกของคนไทย เกิดจากการใช้ความสามารถสร้างสรรค์ เป็นองค์ความรู้ที่กว้าง และลึกมาก ที่เกิดจากการค้นคว้า เรียนรู้เชิงประจักษ์ ประยุกต์ใช้ในการดำรงชีวิต มีการผสมผสานความรู้หลากหลายสาขามารวมกัน มีสานสืบสานต่อเนื่องด้วยคนในชุมชน ด้วยกระบวนการเรียนรู้หลายรูปแบบ ผ่านประเพณี พิธีกรรม ตัวบุคคล และการปฏิบัติซ้ำตลอดจนการเลือกผสมผสานกับความรู้ที่เข้ามากระทบจากภายนอก

ประเภทของภูมิปัญญา

อังกูร สมคะเนย์ (2535) ได้จำแนกภูมิปัญญาชาวบ้านออกเป็น 4 กลุ่ม คือ

1. กลุ่มที่ 1 เรื่องเกี่ยวกับคติความคิดความเชื่อภาษาและหลักการที่เป็นพื้นฐานขององค์แห่งความรู้ที่เกิดจากการสั่งสมถ่ายทอดกันมาคติ ความคิด ความเชื่อภาษาและหลักการที่เป็นพื้นฐานขององค์ความรู้ที่ปรากฏให้เห็นได้ในปัจจุบันทั้งที่เป็นการประกอบพิธีกรรม การปลูกพืชการเลี้ยงสัตว์ และการใช้แรงงานของตนเอง รวมถึงการหาผลผลิตต่าง ๆ ที่มีอยู่ในธรรมชาติมาใช้ประโยชน์เพื่อการยังชีพ ประกอบกับความเชื่อทางศาสนาได้เข้าไปมีส่วนเกี่ยวข้องกับด้วยคติคำคม สุภาษิตคำพังเพยนิทานหรือตำนานพื้นบ้าน คติธรรมคำสอนทางศาสนา ปริศนาคำทายต่าง ๆ ภาษาถิ่นหรือภาษาพื้นบ้าน

2. กลุ่มที่ 2 เรื่องของศิลปะวัฒนธรรม ขนบธรรมเนียม และประเพณีศิลปะวัฒนธรรม ขนบธรรมเนียม และประเพณีจะเป็นตัวชี้ที่สำคัญต่อการแสดงออกถึงภูมิปัญญาชาวบ้านแต่ละหมู่บ้านต่อการดำเนินชีวิต ซึ่งก็คือผลงานหรือกิจกรรมที่เกิดจากความคิดของชาวบ้านที่แสดงให้เห็นคุณค่าแห่งการดำเนินชีวิต วิธีชีวิตความเป็นอยู่ที่ได้รับการถ่ายทอดสืบต่อกันมาเฉพาะกลุ่มชนหรือท้องถิ่นนั้น ๆ ซึ่งเป็นการแสดงถึงความเจริญงอกงาม และความเป็นระเบียบเรียบร้อยของกลุ่มชนหรือท้องถิ่นนั้น ๆ ได้แก่ การละเล่นพื้นบ้าน เพลงพื้นบ้านประเภทต่าง ๆ ศิลปะการแสดง เช่น หนังตะลุง มโนราห์ ศิลปะด้านโบราณสถาน โบราณวัตถุของท้องถิ่น ขนบธรรมเนียมประเพณี หรือวัฒนธรรมท้องถิ่น

3. กลุ่มที่ 3 เรื่องของการประกอบอาชีพในแต่ละท้องถิ่น ในอดีตวิถีชีวิตของคนไทยมีความเป็นอยู่โดยธรรมชาติ ทำมาหาเลี้ยงชีพด้วยการเพาะปลูก เลี้ยงสัตว์จับสัตว์น้ำ โดยใช้เครื่องมือที่ประดิษฐ์เองในการประกอบอาชีพนั้น เป็นการทำให้มีอยู่มีกิน มากกว่าที่จะทำเพื่อความมั่งมีมีความร่ำรวยโดยที่ไม่จำเป็นต้องอาศัยปัจจัยจากภายนอกมาเป็นตัวกำหนด หรืออิทธิพลในการผลิต แต่ปัจจุบันวิถีการ ดำเนินชีวิตของคนไทยเปลี่ยนแปลงไปมาก ซึ่งเป็นผลมาจากการมุ่งเน้นพัฒนาประเทศเพื่อเปลี่ยนแปลงจากประเทศเกษตรกรรม เป็นประเทศอุตสาหกรรมใหม่ทำให้ระบบการผลิตของชาวบ้านได้รับผลกระทบไปด้วย จึงก่อให้เกิดความล้มเหลวทางเศรษฐกิจในชนบทอย่างรุนแรง ผลจากความล้มเหลวและความผิดพลาดที่เกิดขึ้น จึงได้มีบุคคลหนึ่งนำไปใช้เป็นบทเรียนเกิดแนวความคิดการพึ่งพาตนเอง และการพึ่งพาอาศัยซึ่งกันและกันในชนบท จึงได้มีการริเริ่มฟื้นฟูทรัพยากรในท้องถิ่นที่ได้มีการสูญเสียไปให้มีสภาพอุดมสมบูรณ์ พร้อมปรับสภาพการดำเนินชีวิตที่เคยถูกรอบงำด้วยระบบธุรกิจการค้า กลับมาสู่อาชีพเกษตรกรรม เพื่อความอยู่รอด โดยอาศัยความสมดุลทางธรรมชาติ กลุ่มบุคคลดังกล่าวยืนหยัดต่อสู้ด้วยความเข้มแข็งกับความล้มเหลว และความผิดพลาดที่เกิดขึ้นอย่างภาคภูมิใจด้วยกำลังใจ สติปัญญา สั่งสมประสบการณ์จากการผสมผสานกลมกลืนได้อย่างเหมาะสม สามารถยืนหยัดอยู่ได้ด้วยการพึ่งพาตนเอง บุคคลเหล่านี้จึงเป็นผู้ที่สมควรได้รับการยกย่องและนำเอาหลักการความรู้แนวคิดและประสบการณ์ไปถ่ายทอดให้กับอนุชนรุ่นต่อไป ได้แก่การทำเครื่องมือจับ

สัตว์น้ำ งานจักสานจากไม้ไผ่ งานจักสานจากเตยปาหนัน งานจักสานจากหวาย งานประดิษฐ์สิ่งของจากเปลือกหอยแตก การจัดทำผ้าบาติกและการเขียนลายผ้าบาติก

4. กลุ่มที่ 4 เรื่องของแนวความคิด หลักปฏิบัติและเทคโนโลยีชาวบ้านจากสภาพเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ ได้เปลี่ยนแปลงจากสังคมเกษตรกรรม ไปสู่สังคมอุตสาหกรรม ส่งผลให้การดำเนินชีวิตเปลี่ยนไป เพื่อให้สามารถอยู่ในสังคมได้อย่างมีความสุข จึงได้มีบุคคลนำแนวความรู้และหลักการที่เคยปฏิบัติกันมา นำมาผสมผสานกับเทคโนโลยีสมัยใหม่ เพื่อเพิ่มผลผลิตหรือประกอบกิจกรรมในการดำเนินชีวิตในครอบครัว และท้องถิ่น ซึ่งนับว่าบุคคลเหล่านี้เป็นภูมิปัญญาอีกกลุ่มหนึ่งที่มีความรู้ความสามารถในการพัฒนาตนเอง และช่วยเหลือสังคม ได้แก่ การทำไร่นาสวนผสม ตามแนวเกษตรทฤษฎีใหม่ การแปรรูปอาหาร การประดิษฐ์ดอกไม้โดยใช้วัสดุในท้องถิ่น การนำสมุนไพรเพื่อใช้รักษาโรค การถนอมอาหาร

มณีนีภา ชูติบุตร และนิคม ชมพูหลง (2538) ได้แบ่งภูมิปัญญาท้องถิ่นออกเป็น 4 กลุ่ม คือ

1. คติ ความคิด ความเชื่อ และหลักการ เป็นพื้นฐานขององค์ความรู้ ที่ถ่ายทอดกันมา
2. ศิลปะ วัฒนธรรม และขนบธรรมเนียม ประเพณีที่เป็นแบบแผนของการดำเนินชีวิตที่ปฏิบัติสืบต่อกันมา
3. การประกอบอาชีพในแต่ละท้องถิ่นที่ได้รับการพัฒนาให้เหมาะสมกับกาลสมัย
4. แนวคิดหลักปฏิบัติและเทคโนโลยีสมัยใหม่ที่ชาวบ้านนำมาใช้ในชุมชนเป็นอิทธิพลของความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ (2542) สามารถประมวล ประเภทภูมิปัญญาได้เป็น 9 ประเภท ดังนี้

1. ด้านภาษาและวัฒนธรรม หมายถึง ความสามารถในการผลิตผลงานเพื่อการสื่อสาร การถ่ายทอดเรื่องราวต่าง ๆ ในสังคมให้มีการเรียนรู้ สืบต่อและเผยแพร่แก่สังคมอื่นจนมีลักษณะเป็นเอกลักษณ์ของตนเอง
2. ด้านศาสนาและประเพณี หมายถึง ความสามารถในการประยุกต์หลักธรรมคำสอน ความเชื่อ ค่านิยม จารีต แบบแผนในการดำเนินชีวิต และก่อสันติสุขขึ้นแก่สังคม
3. ด้านศิลปกรรมและสถาปัตยกรรม หมายถึง ความสามารถในการออกแบบสร้างสรรค์ ประดิษฐ์งานด้านศิลปะ เพื่อใช้จินตนาการให้เกิดสุนทรียภาพในสังคม ผลิตผลงานด้านสิ่งก่อสร้างรูปแบบ และรูปทรงต่าง ๆ ภาพเขียน ภาพวาด จิตรกรรม ประติมากรรม แสดงให้เห็นถึงฝีมือ ความคิด ความเชื่อที่ถ่ายทอดไว้เป็นมรดกแก่สังคม

4. ด้านการศึกษาและการเรียนรู้ หมายถึง ความสามารถในการจัดระบบเพื่อการเรียนรู้ มีกระบวนการให้ความรู้ ถ่ายทอดแนวความคิด ความเชื่อ ระเบียบแบบแผน การจัดการเรียนการสอน การให้การศึกษาทั้งที่มีรูปแบบและไม่มีรูปแบบ การส่งเสริมให้เกิดการเรียนรู้ การจัดบรรยากาศและแหล่งที่จะเอื้ออำนวยต่อการเรียนรู้ของคนในสังคม

5. ด้านการแพทย์และสาธารณสุข หมายถึง ความสามารถในการจัดการป้องกันดูแล รักษา สุขภาพ อนามัยของคนในสังคม มีการเรียนรู้ และถ่ายทอดเพื่อบำบัดและขจัดโรคร้ายไข้เจ็บต่าง ๆ ทั้งในส่วนบุคคลและสังคมส่วนรวม โดยใช้ความสามารถในการพึ่งพาตนเอง และทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่ในสังคมให้เกิดประโยชน์

6. ด้านการรักษาทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม หมายถึง ความสามารถในการจัดการ สืบอนุรักษ์ พัฒนา สงวนรักษา และนำทรัพยากรธรรมชาติมาใช้ให้เกิดประโยชน์แก่สังคม ศึกษาและส่งเสริมคุณค่าของทรัพยากรธรรมชาติเพื่อรักษาสีเขียวสิ่งแวดล้อมให้เกิดความสมดุลและยั่งยืน

7. ด้านความเป็นอยู่และการดำรงชีวิต หมายถึง ความสามารถในการจัดระบบการใช้ชีวิตประจำวัน การเลี้ยงดูเด็ก การพักผ่อนหย่อนใจ การละเล่น การแสดง การแต่งกายการสร้างสรรค์ คติความเชื่อพิธีกรรมเกี่ยวกับการมีชีวิตอยู่ในสังคมอย่างเป็นสุข รวมทั้งข้อห้าม ข้อละเว้นต่าง ๆ ในการดำรงชีวิต

8. ด้านการปกครองและการบริหาร หมายถึง ความสามารถในการจัดสรร จัดระบบการดูแลระเบียบและองค์การที่สำคัญตามโครงสร้างของสังคม เพื่อให้เกิดความสงบเรียบร้อย มีความเป็นธรรม เป็นสุข มีการแบ่งสรรประโยชน์ และทรัพยากรในสังคมร่วมกัน มีแนวคิดและวิธีการรักษา ปกป้องกันอันตราย เพื่อให้เกิดความมั่นคงทางสังคม

9. ด้านการผลิตและการบริโภค หมายถึง ความสามารถในการจัดหา และใช้วัสดุ อุปกรณ์ในการท ามาทากิน การประกอบอาชีพ การประกอบอาหาร การประดิษฐ์เครื่องมือเครื่องใช้ เพื่ออำนวยความสะดวกในการผลิตสิ่งของ สำหรับอุปโภคบริโภคของคนในสังคม

วิไลวรรณ อุ่นปัญญา (2557) สรุปไว้ว่า ภูมิปัญญา มี 2 ลักษณะคือ

1. เป็นรูปธรรม ได้แก่ วัตถุ การกระทำทั้งหลาย เช่น การเกษตร หัตถกรรม ศิลปะ ดนตรี ฯลฯ

2. เป็นนามธรรม คือ ความรู้ ความเชื่อ หรือแนวทางในการแก้ปัญหา และป้องกันปัญหารวมทั้งการสร้างความสุขให้กับชีวิตมนุษย์

หลักการแบ่งตาม สิ่งที่ปรากฏให้เห็นจับต้องได้ หรือสิ่งที่ไม่เห็น ไม่สามารถจับต้องได้ โดยการแบ่งโดยลักษณะนี้สามารถแบ่งได้เป็น 2 กลุ่มคือ กลุ่มที่เป็นรูปธรรม และกลุ่มที่เป็นนามธรรม แต่ถ้าจะนำกิจกรรมที่ได้ปฏิบัติและถ่ายทอดออกมาเป็นภูมิปัญญา ก็จะสามารถแบ่งได้โดยละเอียดลงไปเป็นแต่ละด้าน เช่น ด้านภาษาและวัฒนธรรม ด้านการปกครองและการบริหาร เป็นต้น แต่ถ้าจะ

แบ่งกลุ่มกว้าง ๆ ก็อาจจะได้ 4 กลุ่ม หลัก ๆ ที่ครอบคลุมในทุก ๆ คือ กลุ่มคติ ความคิด ความเชื่อ และหลักการ กลุ่มศิลปะ วัฒนธรรม และขนบธรรมเนียม ประเพณี กลุ่มเรื่องของการประกอบอาชีพ ในแต่ละท้องถิ่น และกลุ่มเรื่องของแนวความคิด หลักปฏิบัติ เทคโนโลยีชาวบ้าน และเทคโนโลยีสมัยใหม่

การถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น

สามารถ จันทร์สุรย์ (2534) ได้ จำแนกการถ่ายทอดภูมิปัญญาชาวบ้านไว้ 2 วิธี ดังนี้

1. วิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญาแก่เด็ก เนื่องจากเด็กเป็นวัยที่เรียนรู้โลกรอบ ๆ ตัวเอง กิจกรรมการถ่ายทอดจึงเป็นเรื่องง่าย ๆ ไม่ซับซ้อน สนุกสนาน และดึงดูดใจ เช่น การละเล่น การเล่านิทาน การทดลองทำหรือการเข้าร่วมปรากฏการณ์ ตลอดจนการเล่นปริศนาคำทาย

2. วิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญาแก่ผู้ใหญ่ ผู้ใหญ่เป็นผู้ที่ถือว่าผ่านประสบการณ์ต่าง ๆ มานานพอสมควรแล้ว และเป็นวัยทำงาน วิธีการถ่ายทอดทำได้หลายรูปแบบ เช่น วิธีบอกเล่าโดยตรง หรือบอกเล่าโดยผ่านพิธีสู่ขวัญ พิธีกรรมทางศาสนา พิธีกรรมทางธรรมเนียมประเพณีท้องถิ่นต่าง ๆ ดังจะเห็นได้โดยทั่วไปในพิธีแต่งงานของท้องถิ่นต่าง ๆ จะมีขั้นตอนผู้ใหญ่สอนคู่บ่าวสาววิธีการถ่ายทอดในรูปแบบการบันทึกลง เช่น การสอดแทรกในคำร้องของบันเทิงถ้าจะแบ่งลักษณะการถ่ายทอดภูมิปัญญาในอดีตตามรูปแบบใหญ่ ๆ อาจแบ่งได้ 2 รูปแบบ คือ แบบไม่เป็นลายลักษณ์อักษร กับแบบเป็นลายลักษณ์อักษร ซึ่งในอดีตส่วนใหญ่ได้จารึกหรือเขียนไว้ในใบลานหรือสมุดข่อยที่ชาวบ้านภาคใต้เรียกว่า บุตดำ บุตขาว ส่วนในปัจจุบัน มีการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นหรือภูมิปัญญาชาวบ้านผ่านสื่อมวลชนทุกสาขา เช่น หนังสือ สิ่งพิมพ์ วิทยุ โทรทัศน์ ภาพยนตร์และอื่น ๆ

ปฐม นิคมานนท์ (2538) ได้สรุปการถ่ายทอดภูมิปัญญาไว้ดังนี้

1. การสืบทอดความรู้ภายในชุมชน ส่วนใหญ่เป็นเรื่องอาชีพของหมู่บ้านที่แทบทุกครัวเรือนทำกัน อาจเป็นอาชีพรองจากการทำไร่ทำนา เช่น เครื่องปั้นดินเผา จักสาน ทอผ้า ซึ่งสมาชิกของชุมชนได้คลุกคลี คຸ້ນเคยมาตั้งแต่เด็กภายใต้สภาพการดำรงชีวิตประจำวัน

2. การสืบทอดภายในครัวเรือน เป็นการสืบทอดความรู้ความชำนาญที่มีลักษณะเฉพาะ กล่าวคือ เป็นความสามารถเฉพาะบุคคล หรือเฉพาะครอบครัว เช่น ความสามารถในการรักษาโรค งานช่างศิลป์ ช่างฝีมือ ความรู้ด้านพิธีกรรมต่าง ๆ ความรู้เหล่านี้จะถ่ายทอดภายในครอบครัวและเครือญาติ บางอย่างมีการทวงแหวน และเป็นความลับในสายตระกูล

3. การฝึกจากผู้รู้ผู้ชำนาญเฉพาะอย่าง เป็นการถ่ายทอดที่ผู้สนใจไปขอรับการถ่ายทอดวิชาการ ผู้รู้อาจเป็นญาติหรือไม่ใช่ญาติ หรืออาจอยู่นอกชุมชนก็ได้ เช่น ช่างโบสถ์ ช่างลายไทย หมอตำแย เป็นต้น

4. การฝึกฝนและค้นคว้าด้วยตนเอง อาชีพและความชำนาญหลายอย่างเกิดขึ้นด้วยความคิดค้น ดัดแปลง และพัฒนาขึ้นมาด้วยตนเอง แล้วถ่ายทอดไปสู่ลูกหลาน เช่น การแกะสลักหิน เป็นต้น

5. ความรู้ความชำนาญที่เกิดขึ้นจากความบังเอิญหรือสิ่งลึกลับ เป็นความรู้ที่เกิดขึ้นโดย ตนเองไม่ได้สนใจหรือไม่ได้คาดคิดมาก่อน มีวิญญาณหรืออำนาจลึกลับเข้าสิงมาบอก ทำให้มีความสามารถในการรักษาโรคได้

วิไลวรรณ อุ่นปัญญา (2557) ได้สรุปการถ่ายทอดภูมิปัญญา ไว้ว่า เป็นการส่งทอดความรู้ ความเข้าใจจากบุคคลหนึ่งซึ่งมีลักษณะเป็นแบบมีลายลักษณ์อักษร และไม่มีลายลักษณ์อักษร โดยมี องค์ประกอบในการถ่ายทอดคือ

องค์มติ (Concepts) ได้แก่ ความเชื่อ ความคิดความเข้าใจ อุดมการณ์ต่าง ๆ

องค์พิธีการ (Usages) ได้แก่ ขนบธรรมเนียม ประเพณี ซึ่งแสดงออกมาในรูป พิธีกรรมต่าง ๆ เช่น พิธีแต่งงาน พิธีการตั้งศพ การแต่งกาย เป็นต้น

องค์วัตถุ (Instrumentary and Symbolic Objects) ได้แก่ สิ่งประดิษฐ์ที่มีรูปร่าง สามารถจับต้องได้ เช่น ผลผลิตทางศิลปกรรม งานฝีมือ และองค์วัตถุที่ไม่มีรูปร่าง แต่เป็นเครื่อง แสดงสัญลักษณ์ ความหมายต่าง ๆ เช่น ภาษา เป็นต้น

เดชวิทย์ นิลวรรณ และทิพย์พฐ์ ฤกษ์สุนทร (2557) กล่าวถึง การถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น ว่าด้วยปรกติสามัญในการดำเนินชีวิตประจำวันของมนุษย์จะเป็นพลวัตร มีการเคลื่อนไปข้างหน้า มีการพัฒนา มีการค่อย ๆ เปลี่ยนแปลงวิถีชีวิต วัฒนธรรมอย่างไม่มีวันหยุด วัฒนธรรมสมัยใหม่เข้าสู่ ชุมชนท้องถิ่นที่มี หรือเคยมีภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ได้สร้างสรรค์ขึ้นมา หากผู้นำชุมชนหรือปราชญ์ ชาวบ้านของท้องถิ่นหรือชุมชนนั้นไม่เข้มแข็งพอ ซึ่งทั้งบุคคลสองกลุ่มเป็นผู้มีส่วนสำคัญยิ่งที่จะช่วย ส่งเสริมและรักษาภูมิปัญญาท้องถิ่นท่ามกลางกระแสธารของความเปลี่ยนแปลงที่ถาโถมเข้ามาใน ปัจจุบัน โดยพยายามแสวงหาวิธีการ กลยุทธ์ และรูปแบบที่เหมาะสมกับสถานการณ์สิ่งแวดล้อม เฉพาะถิ่นของตนเพื่อบูรณาการภูมิปัญญาของตนเองไว้ เช่นความพยายามปิดตัวเองเพื่อบูรณาการตัวตน ของตัวเองเอาไว้ การผสมผสานทางวัฒนธรรม (Cultural Articulation) หรือกล่าวอีกนัยหนึ่ง คือ “ของเก่าไม่ทิ้ง ของใหม่ก็เก็บไว้ได้” การต่อรอง หรือการปฏิเสธของใหม่บางส่วนแล้วยอมรับบางส่วน การวิเคราะห์ลักษณะของผู้รับสารหรือผู้เรียน (Audience Analysis) หรือกลยุทธ์เอาผู้เรียนเป็นหลัก (Student Centered)

สรุป การถ่ายทอดภูมิปัญญา เป็นพลวัตร มีการเคลื่อนที่ไปข้างหน้า พร้อมกับการปรับเปลี่ยน พัฒนาการ โดยการถ่ายทอด ผ่านลายลักษณ์อักษร และไม่มีลายลักษณ์อักษร มีองค์ประกอบใหญ่ ๆ ใน การถ่ายทอด คือ องค์มติ องค์พิธีการ และองค์วัตถุ ลักษณะของการสืบทอด อาจจะเป็นการสืบทอด ความรู้ภายในชุมชน การสืบทอดภายในครัวเรือน การฝึกจากผู้มีความรู้ที่อาจจะอยู่นอกชุมชน การคิดค้นเองและถ่ายทอดให้ลูกหลาน รวมถึงการได้รับจากสิ่งลึกลับโดยบังเอิญ โดยการถ่ายทอด

อาจจะเป็นการถ่ายทอดให้เด็กหรือเยาวชน ก็จะใช้วิธีการที่ง่าย ไม่ซับซ้อน การถ่ายทอดให้ผู้ใหญ่ ก็จะใช้วิธีการที่ซับซ้อนเพิ่มขึ้น เป็นต้น

กระบวนการและกลยุทธ์ในการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น

ผาณิตย์ นาขยัน (2562) กล่าวว่า ในการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่คนรุ่นต่อไปนั้น ผู้สูงอายุหรือปราชญ์ภูมิปัญญาเองก็มีกลไกในการพัฒนาความรู้ความเข้าใจ ฝีมือและขยายทักษะการเรียนรู้ และการถ่ายทอดของตนเองอยู่แล้ว อย่างต่อเนื่องเป็นกระบวนการต่าง ๆ เหล่านี้เกิดขึ้นอย่างเป็นธรรมชาติ และจำกัดอยู่แค่ในระดับบุคคลเท่านั้น อาจเกิดความไม่ต่อเนื่องหรือไม่สอดคล้องกับภาวะการณ์ของสังคมปัจจุบันที่เปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว ดังนั้นจึงควรนำวิธีการทำงานวัฒนธรรมเชิงรุกมาปรับประสานในการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น คือ

1. การมองวัฒนธรรมแบบเป็นกระบวนการ ในการศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่น นอกจากจะวิเคราะห์วัฒนธรรมในด้านผลผลิตของวัฒนธรรม (Cultural Product) แล้วเราควรวิเคราะห์วัฒนธรรมในเชิงกระบวนการทางวัฒนธรรม (Cultural Process) คือ เมื่อวิเคราะห์ในตัวภูมิปัญญาแล้วต้องวิเคราะห์ และเข้าใจในกระบวนการผลิต การแพร่กระจาย การบริโภค และการผลิตซ้ำ ความหมายผ่านตัวภูมิปัญญา กล่าวคือ เมื่อจะบริหารจัดการภูมิปัญญาท้องถิ่นต้องมีกระบวนการดังนี้

1.1 ขั้นตอนเตรียมความพร้อมในการถ่ายทอดภูมิปัญญา เป็นขั้นตอนก่อนการดำเนินกิจกรรม เป็นขั้นตอนในการเตรียมความพร้อมในการถ่ายทอดภูมิปัญญาในด้านต่าง ๆ ดังนี้

1.1.1 การเตรียมความพร้อมของปราชญ์ภูมิปัญญา โดยปราชญ์ชาวบ้านจำเป็นต้องมีคุณลักษณะดังนี้ คือ มีความถึงพร้อมด้านอายุและประสบการณ์ในภูมิปัญญา มีบทบาทของปราชญ์ชาวบ้าน มีความพร้อมด้านเวลาในการถ่ายทอดภูมิปัญญา มีสมบัติและ จิตวิญญาณแห่งความเป็นครู มีความรู้ความเข้าใจในภูมิปัญญา ของตนเองอย่างดี และยังมีการแสวงหาความรู้ใหม่ มีความสามารถและทักษะในการสื่อสารถ่ายทอดภูมิปัญญา สามารถสร้างสรรค์ทักษะใหม่ ๆ และ มีทัศนคติเชิงบวกในการถ่ายทอดภูมิปัญญา

1.1.2 การเตรียมความพร้อมด้านสถานที่ หรือการสร้างบรรยากาศในการถ่ายทอดภูมิปัญญา ปราชญ์ชาวบ้านสามารถสร้างบรรยากาศในการถ่ายทอด รังสรรค์สถานที่สำหรับการถ่ายทอดอันเปรียบเสมือนศูนย์เรียนรู้ที่น่าเรียนรู้ ได้บรรยากาศเหมือนบ้าน ความเป็นกันเอง จะทำให้การถ่ายทอดและการเรียนรู้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพขึ้น

1.2 ขั้นตอนในการถ่ายทอดภูมิปัญญาผ่านกิจกรรมต่าง ๆ ไปสู่ผู้รับการสืบทอด จากกรณีศึกษากระบวนการและกลยุทธ์การถ่ายทอดภูมิปัญญาของเทศบาลตำบลฟ้าฮ่าม อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ ของ เดชวิทย์ นิลวรรณ และทิพย์พชร กฤษสุนทร (2557 อ้างใน ผาณิตย์ นาขยัน, 2562) ได้สรุปการถ่ายทอดภูมิปัญญา ดังนี้

1.2.1 การนำเข้าสู่เนื้อหา คือการใช้วิธีการบอกเล่าเรื่องราวความเป็นมา หรือวัสดุอุปกรณ์ที่เกี่ยวกับภูมิปัญญา เพื่อให้ผู้เรียนได้ทราบข้อมูลพื้นฐาน หรือคุณค่าของภูมิปัญญา พร้อมกับการตั้งคำถามให้ผู้เรียนเกิดการมีส่วนร่วม และเกิดความสนใจ

1.2.2 รูปแบบในการถ่ายทอด ของปราชญ์ชาวบ้านมีหลากหลายรูปแบบ ได้แก่ การเรียนรู้จากครู การเรียนรู้จากพี่ การเรียนรู้จากเพื่อน การเรียนรู้จากการฝึกปฏิบัติ การเรียนรู้ด้วยตัวเองจากสื่อต่าง ๆ การเรียนรู้จากแหล่งเรียนรู้ จากเอกสาร การแข่งขัน และการประกวด

1.2.3 สื่อการสอน ที่ปราชญ์ชาวบ้านนำมาใช้เป็นเครื่องมือในการถ่ายทอดภูมิปัญญาได้แก่ วัสดุอุปกรณ์ทางธรรมชาติ (เช่น ทางมะพร้าว ไม้ไผ่ ใบตอง เป็นต้น) การใช้ร่างกายตัวเองเป็นสื่อ (การละเล่นพื้นบ้าน) การผสมผสานกับสื่อสมัยใหม่ (เช่น คลิปรายการทางภูมิปัญญา สื่อยูทูบ เป็นต้น) รวมทั้งการเสริมสื่อการสอนอื่น ๆ เช่นการไปเยี่ยมชมงานแสดงโชว์ และการประกวดตามงานสำคัญต่าง ๆ (เช่น งานท่งน้ำพระธาตุ งานปีใหม่เมือง งานไหว้ผีปู่-ย่า เป็นต้น)

1.2.4 วิธีการ (กิจกรรม) ที่ใช้ในการถ่ายทอด ได้แก่การเล่าเรื่องประวัติความเป็นมา การสาธิต การบรรยาย การฝึกปฏิบัติ และการให้ทดลองทำ การใช้สื่อประกอบการให้ทดลองสัมผัสรสและกลิ่น การตั้งคำถามเพื่อทบทวนสิ่งที่สอน การให้ความรู้ในอุปกรณ์และวัสดุที่จำเป็นต้องใช้ และการแสดง

1.2.5 เทคนิคที่สำคัญที่ใช้ในการดึงดูดความสนใจของผู้เรียน ปราชญ์ชาวบ้านจะมีเทคนิค หรือกลยุทธ์ที่สำคัญ เพื่อดึงดูดความสนใจของผู้เรียน อันได้แก่การสร้างความรู้สึกรักศรัทธา การจูงใจผู้เรียน การให้กำลังใจผู้เรียน การชี้แนะข้อผิดพลาด และการลงโทษ การปลูกฝังคุณธรรมในการทำงาน เทคนิคการมีส่วนร่วมในการถ่ายทอด และการเอาผู้เรียนเป็นตัวตั้ง

1.3 ขั้นตอนการสรุปและประเมินถ่ายทอดภูมิปัญญา การพิจารณาการประเมินถ่ายทอดภูมิปัญญา ผู้ถ่ายทอดจะอาศัยการสังเกตพฤติกรรมของผู้เรียนเป็นหลัก ว่าผู้เรียนมีความสนใจในขณะเรียนหรือไม่ โดยการใช้คำถามให้กำลังใจและการสอบถามเพื่อกระตุ้นความสนใจของผู้เรียนตลอดระยะเวลาที่ผู้เรียนได้เล่าเรียนทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติจริง

2. การขยับปัญญาก่อนขยับกิจกรรม เป็นส่วนหนึ่งของการทำงานจัดความรู้ที่ต้องสร้างความเข้าใจ หรือปัญหาร่วมกันของคนทำกิจกรรมเสียก่อน หรือที่เรียกว่า ชุดความรู้ ที่เรียกว่า “4 รู้ของสี่พี่น้อง” (การรู้จัก รู้ใจ รู้ใช้ รู้รักษา) วัฒนธรรมพื้นบ้าน

3. การคิดค้นกิจกรรมอย่างมีที่มาที่ไป คือการคิดค้นกิจกรรมแบบเชื่อมโยง และคิดค้นมาจากฐานการวิจัย (Action Based on Research) เพื่อเป้าหมายสุดท้ายเป็นชุดความรู้ที่ปฏิบัติได้จริง (Practical Theory) และมีภาคปฏิบัติที่มีบานแนวทางให้ปฏิบัติ

4. หลักสิทธิเจ้าของวัฒนธรรม เจ้าของวัฒนธรรมซึ่งเป็นผู้ก่อกำเนิด เป็นผู้กำลังใช้ และเป็น ผู้ที่จะต้องรับผลต่าง ๆ ย่อมมีสิทธิเป็นเจ้าของ มีอำนาจในการตัดสินใจทุกขั้นตอนของการคิดค้น และมีส่วนร่วมในการทำกิจกรรม

5. การทำกิจกรรม คือการเปิดพื้นที่สาธารณะแห่งใหม่ ๆ ให้แก่ชุมชน เช่น การเปิดเวทีให้ ชุมชนได้สัมผัสภูมิปัญญาท้องถิ่นอันเป็นสมบัติของชุมชนเอง โดยมีเด็ก เยาวชน ครู ผู้ปกครอง หรือ คนในชุมชนได้มีโอกาสในการทำกิจกรรมร่วมกัน

6. หลักการเรื่อง ครอบเครื่อง S -M-C-R (Sender-Massage-Channel-Receiver) กล่าวคือ กระบวนการสืบทอดต้องมียุทธศาสตร์ประกอบทางด้านการสื่อสารครบทั้ง 4 องค์ประกอบ คือผู้ส่งสาร สาร ช่องทางการสื่อสาร และผู้รับสาร

7. การใช้กลยุทธ์ “ถือเอาผู้รับสารเป็นตัวตั้ง” รูปแบบการสืบทอดความรู้ทางภูมิปัญญาโดย ถือเอาผู้รับสารเป็นตัวตั้งที่เรียกว่า “หลานถามปู่” โดยการฝึกหัดให้ผู้รับการสืบทอดรู้จักการตั้ง คำถามเพื่อสืบค้นความรู้จากผู้ส่งสาร และผู้รับสารกับผู้ส่งสารต้องมีการสอดรับกันอย่างเหมาะสม

8. การใช้เครื่องมือ “การวิเคราะห์คุณลักษณะ” และ “ต้นไม้แห่งคุณค่า” แนวคิดสำคัญใน การทวนวัฒนธรรมเชิงรุก คือ การวิเคราะห์คุณลักษณะ และศึกษาคุณค่าหรือความหมาย เพื่อเป็นการ ป้องกันการสืบทอดที่ไม่ครบถ้วน นอกจากนี้ การเข้าใจคุณลักษณะจะทำให้สามารถนำความรู้ของภูมิ ปัญญาท้องถิ่นไปใช้ได้อย่างถ่องแท้

9. การใช้กลยุทธ์ “ไขว้ประสานอย่างใช้ภูมิปัญญา” (Hibridization) คือการปรับประสาน ทางวัฒนธรรมแบบไขว้กันระหว่างสื่อเก่ากับสื่อใหม่ ซึ่งต้องอาศัยเครื่องมือการวิเคราะห์คุณลักษณะ เด่นของสื่อทั้งสองชนิด เพื่อให้เกิดการปรับประสานที่ลงตัวและเกิดประโยชน์สูงสุด

10. แนวคิดเรื่อง “วัฒนธรรมเป็นสมบัติร่วมของชุมชน” หากมองวัฒนธรรมหรือภูมิปัญญา ท้องถิ่นเป็นสมบัติร่วมกัน นั่นก็หมายความว่า คนทุกกลุ่ม ทุกเพศ ทุกวัย ทุกฐานะชนชั้น สามารถใช้ สิทธิเพื่อการตัดสินใจชะตากรรมของวัฒนธรรมหรือภูมิปัญญาดังกล่าว กลยุทธ์การสื่อสาร อันเป็น ปัจจัยหนึ่งสู่ความสำเร็จของการถ่ายทอดภูมิปัญญา เนื่องจากเป็นเครื่องมือในการจัดการความรู้ของ ภูมิปัญญานั้น จำเป็นต้องใช้การสื่อสารแบบมีส่วนร่วม (Participatory Communication) หรือสร้าง ความรู้สึกเป็นเจ้าของวัฒนธรรม (Sense of Belonging)

11. แนวคิด “หน้าที่นิยม” แบบมีพลวัต (Dynamic Functionalism) เป็นสิ่งที่จำเป็นที่ จะต้องมองภูมิปัญญาแบบหน้าที่นิยม วิเคราะห์ว่าภูมิปัญญาจะมีลักษณะที่เคลื่อนไหวเป็นพลวัต เป็นต้นว่าจากอดีตถึงปัจจุบัน ภูมิปัญญาแต่ละชนิดมีหน้าที่อะไรบางอย่างที่ยังคงเดิม หรือสูญหาย คลี่คลาย เพิ่มขึ้น และอะไรเป็นปัจจัยหรือตัวแปรต่อการทำหน้าที่เหล่านั้น หน้าที่เคลื่อนไหวเหล่านั้นเป็นไป อย่างพึงประสงค์เจ้าของวัฒนธรรมหรือไม่อย่างไร

12. ท่าทีแบบ “คู่ขนาน” ต่อสื่อพื้นบ้าน การออกแบบกิจกรรมควรเน้นจุดยืนแบบคู่ขนานที่จะสร้างความรู้เรื่องทั้งที่ใช้และทั้งพัฒนาภูมิปัญญาไปพร้อม ๆ กัน เพื่อสร้างความเข้มแข็งชุมชน

สรุป กลยุทธ์ที่ใช้ในการถ่ายทอดภูมิปัญญาเป็นส่วนสำคัญ เพราะเนื่องจากภูมิปัญญาส่วนใหญ่จะเป็นความรู้ความสามารถที่เฉพาะระดับบุคคล เกิดขึ้นอย่างเป็นธรรมชาติ อาจเกิดความรู้ต่อเนื่องหรือไม่สอดคล้องกับภาวะการณ์ของสังคมปัจจุบันที่เปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว จึงจำเป็นต้องมีการ ทำงานวัฒนธรรมเชิงรุกมาปรับประสานในการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยการเตรียมความพร้อมคัดเลือกผู้ถ่ายทอด เจ้าของภูมิปัญญาที่มีความรู้ ความสามารถในภูมิปัญญา มีการเตรียมความพร้อมผู้รับสืบทอด สร้างความสนใจ จูงใจ และมีการเตรียมวิธีการ การสื่อสาร เครื่องมือ กลยุทธ์ต่าง ๆ เช่น ไขว้ประสานอย่างใช้ภูมิปัญญา ประสานทางวัฒนธรรมแบบไขว้กันระหว่างสื่อเก่ากับสื่อใหม่ เป็นต้น และต้องสร้างแนวคิดวัฒนธรรมเป็นสมบัติร่วมของชุมชน ควบคู่ไปกับ การเน้นจุดยืนแบบคู่ขนานที่จะสร้างความรู้ที่ใช้ภูมิปัญญา และที่จะพัฒนาภูมิปัญญา ไปพร้อม ๆ กัน โดยเป้าหมายคือชุมชนเข้มแข็ง

ปัจจัยที่มีผลต่อการพัฒนาภูมิปัญญา

สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ (2544) ได้อธิบายถึง ปัจจัยที่ส่งผลต่อการสืบเนื่องภูมิปัญญา ไว้ดังนี้

1. ความรู้เดิมในเรื่องนั้น ๆ ผสมผสานกับความรู้ใหม่ที่ได้รับ
2. การสั่งสม การสืบทอดความรู้ในเรื่องนั้น
3. ประสบการณ์เดิมที่สามารถเทียบเคียงกับเหตุการณ์ หรือประสบการณ์ใหม่ได้
4. สถานการณ์ที่ไม่มั่นคงหรือมีปัญหาที่ยังหาทางออกไม่ได้
5. รากฐานทางพระพุทธศาสนาวัฒนธรรมและความเชื่อ
6. การถ่ายทอดภูมิปัญญาชาวบ้าน

ภูมิปัญญาเป็นเรื่องของการสืบทอดประสบการณ์จากอดีตถึงปัจจุบันที่เป็นไปอย่างต่อเนื่องและไม่ขาดสาย เป็นธรรมชาติของชาวบ้านที่เชื่อมโยงประวัติศาสตร์สืบทอดกันมาได้ขาดเป็นลักษณะของความสัมพันธ์ภายในโดยชาวบ้านเอง ภูมิปัญญาจึงนับเป็นความคิดทางสังคม (Social Thought) ที่สำคัญอย่างหนึ่งทั้งในลักษณะที่เป็นนามธรรม คือปรัชญาแนวทางในการดำเนินชีวิต และในลักษณะที่เป็นรูปธรรม ซึ่งเป็นเรื่องเฉพาะด้าน เช่น การทำมาหากิน ศิลปะดนตรี หัตถกรรม และสิ่งอื่น ๆ ซึ่งในสังคมใดที่มีการดำรงอยู่มายาวนาน ย่อมจะต้องมีภูมิปัญญาด้วยกันทุกสังคม ระบบดังกล่าวจะประกอบด้วยลักษณะสำคัญ 4 ประการ คือ ความรู้ และระบบความรู้ การสั่งสมและการเข้าถึงความรู้ การถ่ายทอดความรู้ และระบบความรู้ รวมทั้งการสร้างสรรค์ และปรับปรุงภูมิปัญญาความรู้ นอกจากนี้ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกิดจากการสั่งสมระบบความรู้ของชาวบ้านจะสะท้อนออกมาใน

ลักษณะที่สัมพันธ์ ใกล้ชิด คือ ความสัมพันธ์อย่างใกล้ชิดระหว่าง คนกับโลกสิ่งแวดล้อมธรรมชาติ สัตว์ และพืช ความสัมพันธ์กับคนอื่น ๆ ที่ร่วมกันอยู่ในสังคม หรือในชุมชน ความสัมพันธ์กับสิ่งศักดิ์สิทธิ์ เหนือธรรมชาติ และสิ่งที่ไม่สามารถสัมผัสได้ การถ่ายทอดภูมิปัญญาแบ่งออกเป็น 2 แบบ คือ แบบที่เป็นลายลักษณ์อักษร และแบบที่ไม่เป็นลายลักษณ์อักษร ดังนี้แบบที่เป็นลายลักษณ์อักษรนั้นส่วนใหญ่จะใช้จารหรือเขียนใส่ใบลาน หรือสมุดข่อยเพื่อใช้สำหรับเล่าเรียนสืบทอดกันมาเรื่อย ๆ ปัจจุบันนี้หาได้ยากมากแบบที่ไม่เป็นลายลักษณ์อักษรเช่น ศิลปะการแสดง นิทาน กลอน เป็นต้นปัจจุบันนี้เป็นยุคของข่าวสารไร้พรมแดน เทคโนโลยีการสื่อสารมีความก้าวหน้าทันสมัย และรวดเร็วการถ่ายทอดภูมิปัญญาสามารถถ่ายทอดผ่านทางสื่อสารมวลชนได้หลายสื่อ ไม่ว่าจะเป็นสื่อหนังสือพิมพ์ สื่อวิทยุ สื่อโทรทัศน์ และสื่ออื่น ๆ อีกมากมายทำให้เกิดการถ่ายทอดความรู้และภูมิปัญญาสะดวกรวดเร็วต่อผู้ที่ศึกษา เรียนรู้วิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญาจะกระทำทั้งในเด็กและผู้ใหญ่ ซึ่งรูปแบบก็จะแตกต่างกันดังนี้ วิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญาแก่ผู้ใหญ่ ผู้ใหญ่ถือว่าเป็นผู้ที่ผ่านประสบการณ์ต่าง ๆ มาพอสมควรแล้ว จึงมีความตั้งมั่นและสนใจในสิ่งที่กำลังศึกษา จึงมีวิธีการถ่ายทอดได้หลากหลายรูปแบบมากกว่าเด็ก เช่น วิธีการบอกเล่าโดยตรง หรือการถ่ายทอดผ่านทางพิธีกรรมศาสนา (รัชพงศ์ จารุสินธุ์พงศ์, 2560)

ภูมิปัญญาการทำส้มแผ่น

สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดอุทัยธานี (2564) ได้เล็งถึงองค์ความรู้ทางวัฒนธรรม เกี่ยวกับการทำส้มแผ่น โดยผ่านการบอกเล่าของปราชญ์ชาวบ้าน นางสาวเนา สุขเอี่ยม อยู่บ้านชายเขา หมู่ 3 ตำบลทุ่งนางาม อำเภอลานสัก จังหวัดอุทัยธานี ในฤดูกาลที่ต้นมะม่วงออกผลมาจำนวนมากเกินกว่าที่จะบริโภคผลสดได้หมด เริ่มจะมีมะม่วงสุกร่วงหล่นจากต้นมาก ไม่นำมาใช้รับประทานผลไม้สดได้ วิธีดั้งเดิมของชาวบ้านก็มักจะนำมะม่วงสุกเหล่านี้มาทำ "ส้มแผ่น" ที่รสชาติอร่อย ออกหวานอมเปรี้ยว เพื่อเก็บไว้กินได้อีกนาน หากปีไหนทำส้มแผ่นกันมากเกินไป ก็จะเอามาขายบ้าง เริ่มเกิดความคิดที่จะนำส้มแผ่นซึ่งเป็นผลผลิตของชาวบ้านมาเป็นสินค้าและมีเป้าหมายที่จะทำให้ชื่อ "ส้มแผ่น" เป็นสินค้าของฝากและได้รับความนิยมจากผู้บริโภค ได้เลือกซื้อเป็นของฝากเสมอ ส่วนประกอบ มะม่วงสุก น้ำตาลทราย หรือน้ำตาลกรวด เกลือ สารส้ม น้ำ

วิธีการทำ

1. นำมะม่วงสุกที่ปอกเปลือกแล้วแช่ลงในสารส้มพอประมาณ โดยแช่ทิ้งไว้นาน 5 นาที นำมาสับแล้วบดหรือปั่นให้ละเอียดตามต้องการ

2. ใส่ลงไปในกระทะพร้อมกับเติมน้ำตาลทราย หรือน้ำตาลกรวด กวนไปเรื่อย ๆ อย่างน้อย 1 - 2 ชั่วโมง หมั่นเติมน้ำและค่อย ๆ กวนให้เข้ากัน ในระหว่างที่กวนให้ใส่สารส้มลงไปด้วยเล็กน้อย เมื่อกวนเสร็จแล้วให้เปลี่ยนภาชนะบรรจุที่สามารถทนความร้อนได้ดี ทิ้งไว้ประมาณ 6 - 8 ชั่วโมง ก่อนจะนำไปตาก

3. ตากบนแผงพลาสติกที่เตรียมไว้ให้โดนแสงแดดเต็มที่ทั้งสองด้านของแผ่นมะม่วงกวน หลังจากตากแดดแรกเสร็จแล้วให้นำมะม่วงกวนออกมาตากแดดอีกครั้งในวันถัดไป จากนั้นจึงค่อยทำความสะอาดมะม่วงกวนก่อนที่จะนำไปบรรจุหีบห่อในขั้นตอนสุดท้าย

ภูมิปัญญาท้องถิ่น จังหวัดพิษณุโลก (ม.ป.ป.) ได้นำเสนอ วิธีการการทำส้มแผ่น ไว้ดังนี้

การทำส้มแผ่น วัสดุอุปกรณ์ ได้แก่ มะม่วงสุก น้ำตาลทราย เกลือ มีด ชามอ่างกวน (ใช้แทนกระทะ) เครื่องมือสำหรับกวน แผงตากมะม่วง ขั้นตอนการผลิต นำมะม่วงสุกปอกเปลือก สับเป็นชิ้น ๆ ผลละ 4-5 ชิ้น ใส่ชามอ่างกวนบนเตา ซึ่งใช้ไม้พินเป็นเชื้อเพลิง เติมน้ำตาลทราย เกลือ ตามอัตราส่วนที่ต้องการ (มะม่วง 1 ชามอ่างใหญ่ น้ำตาลทรายประมาณ 28 กิโลกรัม เกลือ 1 ถ้วยตวง) หลังจากกวนจนเนื้อมะม่วงและแล้วนำมาปั่นให้ละเอียด ทำเป็นแผ่นเล็ก ๆ ตากบนแผงไม้ไผ่ที่หุ้มด้วยพลาสติกเตรียมไว้ ระยะเวลาตากแดดประมาณ 1-2 วัน โดยกลับแผ่นมะม่วง 1- 2 ครั้ง ก็สามารถนำออกจำหน่ายได้

จากสื่อออนไลน์ อธิบายว่า “ส้มแผ่น” เป็นคำที่ชาวบ้านแถบภาคเหนือตอนล่างเช่น กำแพงเพชร พิษณุโลก ใช้เรียก มะม่วงกวน มะม่วงแผ่น เนื่องจากมีรสชาติหวานอมเปรี้ยว และมักจะทำเป็นแผ่นบาง ๆ เพื่อให้เก็บง่าย มะม่วงกวนหรือมะม่วงแผ่น เป็น การแปรรูป การถนอมอาหาร โดยใช้ความร้อนจากแสงแดด ซึ่งการถนอมอาหารจากแสงแดดนี้สามารถใช้ได้กับอาหารหลายอย่างทั้งหวานและหวาน เช่น นำข้าวมาทำเป็นแผ่นกลมตากแดดแล้วนำไปทอดเรียกว่าข้าวแต๋น หรือนางเล็ด กล้วยตาก หมูแดดเดียว เป็นต้น มะม่วงกวนนั้นมีกรรมวิธีทำที่ง่ายไม่ยุ่งยาก และวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ก็มีไม่กี่ย่างได้แก่ มะม่วงสุก มะม่วงดิบ น้ำตาลทรายแดง เกลือเม็ด (True ID, 2563)

วิธีทำ

1. นำมะม่วงสุกและมะม่วงดิบมาปอกเปลือกออกและนำไปหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ เพื่อนำไปปั่นให้ละเอียด ในอัตราส่วน 15:1 ต่อการปั่น 1 ครั้ง (มะม่วงดิบใช้เพิ่มรสเปรี้ยว หากใช้มะม่วงสุกอย่างเดียวจะทำให้ได้รสชาติหวานซีด ๆ) หากไม่มีมะม่วงดิบสามารถใช้น้ำมะนาวแทนก็ได้ ในการปั่นควรเติมน้ำเล็กน้อยเพื่อให้เครื่องปั่นสามารถทำงานได้ หากเติมมากเกินไปจะทำให้มะม่วงเหลวไปทำให้ใช้เวลาเวลานาน

2. นำมะม่วงที่ปั่นเรียบร้อยแล้วประมาณ 5 ครั้งแล้วมาเทใส่หม้อเบอร์ 28 ใช้ไฟปานกลาง - อ่อนเพื่อกวน โดยปกติมักใช้เตาถ่านเพราะให้ไฟที่ค่อยอ่อนลงเอง ควรชิมรสก่อนเพราะมะม่วงแต่ละชนิดจะมีรสเปรี้ยวหวานแตกต่างกันเติมเกลือเล็กน้อยเพื่อตัดกับรสหวานของมะม่วง เลือกใช้เกลือเม็ด

เพราะจะให้รสเค็มไม่จัดเกินไป เติมน้ำตาลทรายแดง 1 ถ้วย สามารถเพิ่มลดได้ตามความชอบและตามรสชาติของมะม่วง ควรปรุงให้รสชาติเค็ม เปรี้ยว หวานครบรสและรสจัดกว่าปกติเพราะเมื่อนำไปตากให้แห้งรสชาติจะอ่อนลง เมื่อปรุงรสได้ตามต้องการแล้วก็กวนไปเรื่อย ๆ เพื่อไม่ให้ไหม้ติดกันหม้อ โดยใช้เวลาประมาณ 1 ชั่วโมง เพื่อมะม่วงกวนขึ้นเหนียว

3. เมื่อมะม่วงกวนได้ที่แล้ว ยกลงพักให้เย็น โดยมากมักกวนตอนเย็น เพื่อที่มะม่วงจะได้เย็นสามารถไล่น้ำในตอนเช้า

4. นำพลาสติกวางบนตะแกรง หยอดมะม่วงกวนให้เต็ม ใช้ปลายทัพพีไล่ให้เป็นแผ่นกลม นำไปตากแดดประมาณ 1 วัน ถ้าตากนานเกินไปจะทำให้แข็งไม่นำรับประทาน

5. เมื่อแห้งแล้วก็แกะออกจากแผ่นพลาสติกพับใส่ขวดโหลเก็บไว้ จะเห็นได้ว่ากรรมวิธีการทำมะม่วงกวนนี้ง่าย ๆ ไม่ยุ่งยาก แต่ทำให้เราได้มีของว่างแสนอร่อยเก็บไว้ทานได้ทั้งปี

สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดพระนครศรีอยุธยา (2559) ได้นำเสนอข้อมูลของ ปราชญ์ชาวบ้านด้านภูมิปัญญา/ผลิตภัณฑ์ (การทำมะม่วงกวนส้มลิ้ม) อำเภอมหาราช จังหวัดพระนครศรีอยุธยา นางสาวศิริพร งามสมบัติ อายุ 56 ปี อยู่ 41/1 หมู่ที่ 3 ตำบลท่าตอ อำเภอมหาราช จังหวัดพระนครศรีอยุธยา โทรศัพท์ 085-1237521 ในเรื่องความโดดเด่นในหมู่บ้าน เป็นปราชญ์ชาวบ้าน ที่มีความรู้ในการทำมะม่วงกวนส้มลิ้ม อยู่ในหมู่บ้านเศรษฐกิจพอเพียงต้นแบบ ในฤดูกาลที่ต้นมะม่วงออกผลมาจำนวนมากเกินกว่าที่จะบริโภคผลสดได้หมด เริ่มจะมีมะม่วงสุกร่วงหล่นจากต้นมาก ไม่นำมารับประทานผลไม่สดได้ วิธีดั้งเดิมของชาวบ้านก็มักจะนำมะม่วงสุกเหล่านี้มาทำ “ส้มแผ่น” ที่รสชาติอร่อยออกหวานอมเปรี้ยวเพื่อเก็บไว้กินได้อีกนาน หากปีไหนทำส้มแผ่นกันมากเกินไปก็จะเอามาขายบ้าง องค์ความรู้/ภูมิปัญญา ในด้านการทำมะม่วงกวนส้มลิ้มประมาณปี พ.ศ. 2540 คุณสมบัติ งามสมบัติ บ้านเลขที่ 41/1 หมู่ที่ 3 ตำบลท่าตอ อำเภอมหาราช จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ซึ่งเป็นผู้นำสตรีอาสาเป็นผู้ริเริ่ม และรวมกลุ่มสตรีในหมู่บ้าน เกิดความคิดที่จะนำส้มแผ่นซึ่งเป็นผลผลิตของชาวบ้านมาเป็นสินค้าหลัก และมีเป้าหมายที่จะทำให้ ชื่อ “ส้มแผ่น” คำว่า “ส้ม” แปลว่า รสเปรี้ยว นั้น คนในบางท้องถิ่นไม่รู้ว่ามีส้มแผ่นทำจากอะไรแน่ระหว่าง ส้มกับมะม่วง จึงต้องเปลี่ยนชื่อสินค้าใหม่ที่จดจำง่ายขึ้นว่า “มะม่วงกวนส้มลิ้ม” องค์ความรู้ที่ได้รับการจัดการความรู้การทำมะม่วงกวนส้มลิ้ม จุดเด่นของผลิตภัณฑ์มีรสชาติเปรี้ยวหวาน สีมะม่วงกวนเป็นสีเหลืองทอง ไม่ใสสี ไม่ใสสารกันบูด วัตถุดิบ และส่วนประกอบ มะม่วงสุก 50% มะม่วงดิบ 50% น้ำตาลทราย เกลือ สารส้ม ราคาขาย กล่องใหญ่ 50 บาท กล่องกลาง 35 บาท กล่องเล็ก 30 บาท กิโลกรัมละ 80 บาท

กระบวนการขั้นตอนการผลิต

ขั้นตอนที่ 1 นำมะม่วงแก้วที่สุกพอเหลือง ๆ ปอกเปลือกแล้วแช่ลงในน้ำสารส้มที่เตรียมไว้ประมาณ 3 – 5 นาที แล้ว ตักขึ้นมาจากน้ำพร้อมที่จะสับ วิธีการสับก็สำคัญเช่นกันเพราะจะต้องสับให้เส้นสวยไม่ให้เล็กหรือใหญ่เกินไป

ขั้นตอนที่ 2 นำลงใส่กระทะพร้อมน้ำตาลทราย ใส่ น้ำไม่มากนักกวนไปเรื่อย ๆ ใช้เวลาประมาณ 1 – 2 ชั่วโมง

ขั้นตอนที่ 3 ในเช้าวันรุ่งขึ้น นำมะม่วงกวน ตากบนแผ่นพลาสติกใส่ที่วางบนแผงไม้ ตากอย่างนี้ หนึ่งแดดเต็มแล้วเก็บเข้าร่มโดยมีที่เก็บทำเป็นชั้น ๆ ไว้ พอรุ่งเช้าก่อนจะคว่ำพลาสติกเพื่อลอกมะม่วงออกเก็บใส่ถุงซึ่งน้ำหนักที่ต้องการ แล้วนำไปขาย แต่สำหรับของกลุ่มแม่บ้านทำต่อจะมีผู้มารับที่บ้านโดยขายทั้งปลีกและส่ง

ปัจจัยของความสำเร็จ

ไม่ใช่ผลไม้อื่นผสม ไม่ว่าจะมียาราคาแพง ก็ใช้ปริมาณเท่าเดิมเพื่อรักษาคุณภาพรสชาติของมะม่วงกวน

แหล่งจำหน่ายผลิตภัณฑ์

1. ที่ทำการกลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร เลขที่ 41/1 หมู่ที่ 3 ตำบลท่าตอ อำเภอมหาราช จังหวัดพระนครศรีอยุธยา “มะม่วงกวนส้มลิ้ม”
2. แสดง/จำหน่าย ตามงานต่าง ๆ เช่นอำเภอเคลื่อนที่ จังหวัดเคลื่อนที่ และงานต่าง ๆ ที่หน่วยงานจัดขึ้นภายในจังหวัด และต่างจังหวัด ฯลฯ

งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ณิชนน ภมร และพัชรี ดันติวิภาวิน (2563) ได้ศึกษาเกี่ยวกับการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านภาคเหนือตอนบนของไทย โดย 1) ศึกษารูปแบบของการถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านของชุมชนในท้องถิ่นภาคเหนือตอนบน 2) ศึกษาการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารพื้นบ้านภาคเหนือตอนบนของไทยในการสร้างความมั่นคงทางด้านอาหารพื้นบ้านภาคเหนือตอนบนเพื่อเชิงพาณิชย์ การเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ เพื่อสร้างรายได้ทางเศรษฐกิจให้กับชุมชนโดยใช้ระเบียบวิธีการดำเนินการวิจัยการเรียนรู้แบบมีส่วนร่วม ซึ่งกลุ่มตัวอย่างผู้ให้ข้อมูลหลักคือ นักวิชาการด้านอาหาร นักวิชาการด้านสาธารณสุข นักวิชาการด้านวัฒนธรรม และตัวแทนชุมชนที่เป็นผู้รู้อาหารพื้นเมือง และกิจกรรมเผยแพร่องค์ความรู้ด้านอาหารพื้นเมืองด้วยการเลือกแบบเจาะจง ใน 3 จังหวัดภาคเหนือ ประกอบด้วย จังหวัดเชียงราย จังหวัดเชียงใหม่ และจังหวัดลำพูน รวมจำนวน 40 คน เครื่องมือที่ใช้ ได้แก่ การสังเกต การสัมภาษณ์ การสนทนากลุ่ม และแบบ

ประเมินความรู้เรื่องการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ และวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพด้วยเทคนิคการวิเคราะห์เนื้อหา พบว่า 1) จากกระแสการไหลบ่าของวัฒนธรรมข้ามชาติ ดังที่มักปรากฏให้เห็นอยู่ในปัจจุบัน การถ่ายทอดวัฒนธรรมอาหารเหนือ คนในครอบครัวจึงมีส่วนสำคัญในการถ่ายทอดวัฒนธรรมอาหารให้แก่สมาชิกในครอบครัวของตนเอง เพื่อรักษาสืบทอดวัฒนธรรมอาหารล้านนาอีกทางหนึ่ง นอกจากนี้ ยังทำให้สมาชิกในชุมชนมีความรู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ ของภาวะโลกที่ส่งผลกระทบต่อคนในท้องถิ่นอีกด้วย ฉะนั้นสิ่งเหล่านี้จะดำรงอยู่หรือสูญหายไปหรือไม่ ขึ้นอยู่กับครอบครัวและชุมชน รวมไปถึงคนในรุ่นต่อ ๆ มาด้วย 2) ลักษณะของการถ่ายทอดความรู้ด้านอาหารพื้นเมือง/พื้นบ้าน/ การเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ เพื่อสร้างรายได้ทางเศรษฐกิจให้กับชุมชนของภาคเหนือตอนบนของไทย จำเป็นต้องสร้างความมั่นคงด้านอาหารตามรูปแบบการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารพื้นบ้านดั้งเดิมที่เหมาะสมกับบริบทและสภาพวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชนชาวเหนือ 3) การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารพื้นบ้านเป็นองค์ความรู้ที่สั่งสมมาแต่ละท้องถิ่นในแต่ละยุค โดยความรู้เหล่านั้นมักอยู่ในรูปแบบฝังลึกในตัวบุคคล ถ้าไม่มีการถ่ายทอดก็จะสูญหายไปกับบุคคลเหล่านั้น ดังนั้น องค์ความรู้ด้านอาหารพื้นบ้าน จึงสำคัญอย่างยิ่งที่จะต้องมีการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านภูมิปัญญาท้องถิ่นออกมาเป็นความรู้แบบชัดแจ้งเพื่อการนำไปพัฒนาอย่างต่อเนื่องโดยไม่ทิ้งความอาหารเหนือของไทย

พนรัตน์ เดชกุลทอง (2560) ได้ศึกษาเกี่ยวกับ การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทอผ้าไหม บ้านนาเสียว ตำบลนาเสียว อำเภอเมือง จังหวัดชัยภูมิ โดยการศึกษาครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษากระบวนการถ่ายทอดความรู้และการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทอผ้าไหมบ้านนาเสียว เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Method) เก็บข้อมูลโดยการจัดประชุมระดมความคิดเห็น การสัมภาษณ์การสนทนากลุ่ม การสังเกต การประชุมเชิงปฏิบัติการ กลุ่มเป้าหมายการวิจัยเลือกแบบเจาะจงจากสมาชิกกลุ่มทอผ้าไหมบ้านนาเสียวจำนวน 20 คน ผลการวิจัยพบว่า การถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาการทอผ้าไหมบ้านนาเสียวสรุปได้ 2 วิธี ได้แก่ วิธีการสาธิตและวิธีปฏิบัติจริง การถ่ายทอดกระบวนการทอผ้าทั้งสองวิธีดังกล่าวเป็นการถ่ายทอดโดยตรง และใช้วิธีเดียวกันในการถ่ายทอดให้ผู้เรียนทั้งเด็กและผู้ใหญ่ เทคนิคสำคัญของวิธีการถ่ายทอดความรู้การทอผ้าที่ได้ผลดีที่สุดส่วนใหญ่จะสอนแบบตัวต่อตัวหรือสอนเป็นรายคน เป็นวิธีสอนแบบดั้งเดิม การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทอผ้าไหม ได้แก่ การกำหนดความรู้ การแสวงหาความรู้การแลกเปลี่ยนความรู้ การจัดเก็บความรู้ การถ่ายทอดความรู้ และการนำความรู้ไปใช้

กษมาศ แซ่เตียว และคณะ (2563) ได้ศึกษาเกี่ยวกับ การจัดการความรู้มรดกภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อวางแผนกิจกรรมท่องเที่ยว เชิงสร้างสรรค์กรณีศึกษาชุมชนโนนทัน อำเภอเมือง จังหวัดหนองบัวลำภูการวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อสำรวจมรดกภูมิปัญญาท้องถิ่นทางการท่องเที่ยวของแหล่งท่องเที่ยวชุมชนและจัดการความรู้มรดกภูมิปัญญาท้องถิ่น ของชุมชนบ้านโนนทัน อำเภอเมือง

จังหวัดหนองบัวลำภู เก็บข้อมูลโดยใช้วิธีวิจัยแบบผสมผสาน วิธีเชิงคุณภาพใช้การวิเคราะห์ชุมชนแบบมีส่วนร่วม โดยกลุ่มผู้ให้ข้อมูลสำคัญจากการเลือกแบบเจาะจงจากคนในชุมชน จำนวน 25 คน และการประเมินศักยภาพแหล่งท่องเที่ยวเชิงการท่องเที่ยวด้วยวิธีเชิงปริมาณ จากกลุ่มตัวอย่างประชาชนในชุมชนจากการสุ่มโดยการสุ่มแบบเจาะจง จำนวน 200 คน วิเคราะห์ข้อมูลโดยหาค่าเฉลี่ย ความถี่ ร้อยละ และเทียบกับศักยภาพแหล่งท่องเที่ยวเชิงการท่องเที่ยว ผลการวิจัยพบว่า ในพื้นที่ชุมชนโนนทัน มีภูมิปัญญาอยู่ 7 อย่างได้แก่ ปลา ráบอง ลูกประคบ สวนเกษตรอินทรีย์พลังงานแสงอาทิตย์ วงดนตรี ลูกทุ่งกลองยาว ทอผ้า ปลุกหมอนเลี้ยงไหม และจักสานซึ่งภูมิปัญญาภายในชุมชนนำมาจัดกลุ่มได้ 6 ประเภท อันได้แก่ ด้านโภชนาการ คือ ปลา ráบอง ด้านหัตถกรรม คือ ปลุกหมอนเลี้ยงไหม ทอผ้า และจักสาน ด้านศิลปกรรม คือ วงลูกทุ่งกลองยาว ด้านเกษตรกรรม คือ สวนเกษตรอินทรีย์พลังงานแสงอาทิตย์ ด้านการแพทย์แผนไทย คือ ลูกประคบและด้านองค์กรชุมชน คือ กลุ่มสัมนาชีพ ข้อเสนอแนะจากงานวิจัยครั้งนี้ คือ วางแผนกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ภายในชุมชนโนนทัน และจัดทำเส้นทางท่องเที่ยวภายในชุมชนรวมถึงแหล่งท่องเที่ยวโดยรอบชุมชนและนำไปให้กับแหล่งท่องเที่ยวโดยรอบชุมชนเพราะเป็นสิ่งที่จะช่วยส่งเสริมการท่องเที่ยวของชุมชนโนนทันและภายในชุมชนยังไม่ได้มีการจัดการเรื่องนี้

เอื้ออนุช ถนอมวงษ์ และคณะ (2561) ได้ศึกษาเกี่ยวกับการมีส่วนร่วมในการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นของเยาวชน อำเภอบึงโขงพยัญ จังหวัดนครราชสีมา โดยการมีส่วนร่วมในการจัดการความรู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่นของเยาวชน เป็นกระบวนการสำคัญอันนำมาซึ่งการแบ่งปัน และถ่ายทอดความรู้ และก่อให้เกิดกระจายความรู้ที่มีอยู่อย่างเหมาะสม ผลักดันให้เกิดการพัฒนาชุมชน และการอนุรักษ์ไว้ซึ่งภูมิปัญญาท้องถิ่น ซึ่งสอดคล้องกับสถานการณ์ปัจจุบันที่มีการประกอบกิจกรรมเกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่นลดลงการวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษารูปแบบความสัมพันธ์ระหว่างการสนับสนุนทางสังคมและการมีส่วนร่วมในการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นโดยมีความผูกพันต่อชุมชนเป็นตัวแปรส่งผ่าน กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยเป็นนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4-6 ของโรงเรียนขนาดใหญ่แห่งหนึ่งในอำเภอบึงโขงพยัญ จังหวัดนครราชสีมา จำนวน 647 คน ซึ่งมีอายุเฉลี่ย 16.48 ปี ผลการวิจัยพบว่า การสนับสนุนทางสังคมมีอิทธิพลทางบวกต่อการมีส่วนร่วมในการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นโดยส่งผ่านความผูกพันต่อชุมชน นั่นคือเมื่อเยาวชนได้รับการสนับสนุนทางสังคมจากครอบครัว โรงเรียนและชุมชน จะมีความรู้สึกผูกพันกับชุมชนที่ตนอยู่อาศัยมากขึ้น และส่งผลให้เยาวชนมีส่วนร่วมในการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นเพิ่มขึ้น ข้อค้นพบครั้งนี้ทำให้เกิดความเข้าใจในกลไกการส่งผลของการสนับสนุนทางสังคมที่มีต่อการมีส่วนร่วมในการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น รวมทั้งเป็นประโยชน์ต่อการวางแผนการส่งเสริมให้เยาวชนเกิดการมีส่วนร่วมในการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น

ดวงรักษ์ จันแดง (2564) ได้ศึกษาเกี่ยวกับ การจัดการความรู้มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม ผ่านการมีส่วนร่วมของชุมชน กรณีผ้าซิ่นน้ำอ่าง จังหวัดอุดรธานี โดยงานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ ศึกษาการรวบรวมความรู้มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมการจัดการความรู้มรดกภูมิปัญญาทาง วัฒนธรรม และการถ่ายทอดมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมแก่ คนรุ่นใหม่โดยชุมชนมีส่วนร่วม โดยใช้ ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพเก็บรวบรวมข้อมูลจากการสนทนากลุ่มกับช่างทอผ้า การสัมภาษณ์เชิงลึก ด้วยการใช้คำถามแบบกึ่งมีโครงสร้างจากนาย อบท.น้ำอ่าง และพัฒนาชุมชนจังหวัดอุดรธานี และ รวบรวมข้อมูลจากเอกสารต่าง ๆ เช่น หนังสือ งานวิจัย บทความทางวิชาการที่เกี่ยวข้อง เป็นต้น ผล การศึกษา พบว่า 1) ชุมชนน้ำอ่างรวบรวมความรู้มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมการทอผ้าขึ้นดินจก เช่น ระเบียบวิธีวิธีการทอผ้า กระบวนการทอผ้า ฯลฯ ที่ช่างทอผ้าสั่งสอนกันจากรุ่นสู่รุ่นและ อบต. น้ำอ่าง นำข้อมูลจากช่างทอในชุมชนมารวบรวมเป็นหนังสือการทอผ้าขึ้นดินจก และจัดตั้งศูนย์การ เรียนรู้การทอผ้าเพื่อเป็นแหล่งข้อมูลอ้างอิงของชุมชน และให้ผู้สนใจแสวงหาความรู้ 2) ชุมชนน้ำอ่าง มีการจัดการความรู้ ประกอบด้วย 2.1) การบ่งชี้ความรู้ คือ ความรู้พื้นฐานที่ช่างทอผ้าต้องมี เช่น วัตถุดิบในการทอผ้า การคัดเลือกและเลือกซื้อวัตถุดิบ ฯลฯ 2.2) การแสวงหาความรู้ช่างทอผ้าได้รับความรู้จากการร่วมอบรม ศึกษาดูงานที่ อบต.น้ำอ่าง หรือพัฒนาการชุมชนจังหวัดอุดรธานีจัดขึ้น 2.3) การจัดเก็บความรู้อย่างเป็นระบบ การประมวล กลั่นกรองความรู้ และเข้าถึงความรู้ การจัดเก็บความรู้ ของกลุ่มช่างทอผ้าใช้การทอตัวอย่างลายผ้าเก็บไว้ศึกษา ช่างทอที่สนใจสามารถศึกษาลายผ้าที่เก็บไว้ ได้ ส่วน อบต.น้ำอ่าง จัดเก็บความรู้ด้วยการรวบรวมลายผ้า วิธีการทอผ้าจากช่างทอเป็นหนังสือ ผู้ที่ สนใจสามารถขอศึกษาลายผ้าได้ 2.4) การแบ่งปันและแลกเปลี่ยนเรียนรู้ กลุ่มช่างทอผ้านำผลงานมา วิเคราะห์ระหว่างกัน 2.5) การเรียนรู้เพื่อการนำความรู้ไปประยุกต์ใช้เช่น การนำความรู้การย้อมสี ธรรมชาติมาย้อมเส้นฝ้าย เส้นไหมให้สีติดทนนานยิ่งขึ้น และ 3) ชุมชนน้ำอ่างมีการถ่ายทอดมรดกภูมิ ปัญญาทางวัฒนธรรมแก่คนรุ่นใหม่ ช่างทอผ้าสอนการทอผ้าแก่คนรุ่นใหม่และผู้สนใจสามารถขอ ศึกษาที่ศูนย์การเรียนรู้ที่ชุมชนตั้งขึ้นเพื่อสืบสานวัฒนธรรมการทอผ้าต่อไป

กรอบแนวคิดการวิจัย

กรอบแนวคิดการทำวิจัย การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นแบบมีส่วนร่วม: กรณีศึกษาการทำส้มแผ่นใบทองกวาวของชุมชนบ้านตัวเกา ตำบลท่าจี้ อำเภอบรรพตพิสัย จังหวัดนครสวรรค์



ภาพที่ 10 กรอบแนวคิดการวิจัย

บทที่ 3

วิธีการดำเนินการวิจัย

การวิจัย เรื่องการจัดการความรู้ภูมิปัญญาการทำส้มแผ่นใบทองกวาว แบบมีส่วนร่วม ของชุมชนบ้านตัวเกา ตำบลท่าจั่ว อำเภอบรรพตพิสัย จังหวัดนครสวรรค์ ดังนี้

สถานที่ดำเนินการวิจัย

สถานที่ดำเนินงานวิจัยเรื่อง การจัดการความรู้ภูมิปัญญาการทำส้มแผ่นใบทองกวาว แบบมีส่วนร่วม ของชุมชนบ้านตัวเกา ตำบลท่าจั่ว อำเภอบรรพตพิสัย จังหวัดนครสวรรค์ การวิจัยในครั้งนี้ ดำเนินการศึกษาข้อมูลภายในขอบเขตพื้นที่ หมู่ที่ 1 ชุมชนบ้านตัวเกา ตำบลท่าจั่ว อำเภอบรรพตพิสัย จังหวัดนครสวรรค์ โดยเป็นกลุ่มชาวบ้านที่ทำส้มแผ่นใบทองกวาว

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรและกลุ่มตัวอย่างในการดำเนินการวิจัยเรื่อง การจัดการความรู้ภูมิปัญญาการทำส้มแผ่นใบทองกวาว แบบมีส่วนร่วม ของชุมชนบ้านตัวเกา ตำบลท่าจั่ว อำเภอบรรพตพิสัย จังหวัดนครสวรรค์ แบ่งได้ดังนี้

ประชากรในการดำเนินการวิจัย ได้แก่ ประชากรที่อาศัยอยู่ในชุมชนบ้านตัวเกาทั้งหมด ประมาณ 338 ครัวเรือน 1,141 คน

กลุ่มตัวอย่างในการดำเนินการวิจัย ได้แก่ 1) ชาวบ้านของชุมชนบ้านตัวเกา ตำบลท่าจั่ว อำเภอบรรพตพิสัย จังหวัดนครสวรรค์ จำนวน 20 คน ที่ทำส้มแผ่นโดยใช้ใบทองกวาวในขั้นตอนการแกะตากทั้งหมด เป็นการคัดเลือกแบบเจาะจง 2) เยาวชนในชุมชน และผู้ที่สนใจ ร่วมกิจกรรมทดลองทำส้มแผ่นที่กลุ่มตัวอย่างร่วมกันออกแบบพัฒนาไว้ จำนวน 15 คน

เครื่องมือในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการดำเนินงานวิจัยเรื่อง การจัดการความรู้ภูมิปัญญาการทำส้มแผ่นใบทองกวาว แบบมีส่วนร่วม ของชุมชนบ้านตัวเกา ตำบลท่าจั่ว อำเภอบรรพตพิสัย จังหวัดนครสวรรค์ ดังนี้

1. แบบสอบถาม - ประเด็นภาพรวมทั่วไปเกี่ยวข้องกับบริบทชุมชนบ้านตัวเกา ประวัติความเป็นมาของชุมชน พัฒนาการชุมชน ข้อมูลพื้นฐานของชุมชน ภูมิปัญญาที่เด่นชัดของชุมชน และข้อมูลทางด้านกายภาพของชุมชน ประวัติความเป็นมาและพัฒนากลุ่มปัญญาการทำส้มแผ่นใบทองกวาว ของชุมชนบ้านตัวเกา ตำบลท่าจั่ว อำเภอบรรพตพิสัย จังหวัดนครสวรรค์
2. แบบสัมภาษณ์ - เป็นแบบสัมภาษณ์แบบเจาะลึก หรือแบบสัมภาษณ์การอภิปรายกลุ่ม โดยเน้นประเด็นองค์ความรู้ภูมิปัญญาการทำส้มแผ่น ทั้งใหม่และเก่า กับกลุ่มตัวอย่าง รวมถึงข้อมูลทั่วไป และข้อมูลเกี่ยวกับด้านเศรษฐกิจและสังคม ของกลุ่มตัวอย่างผู้ตอบแบบสอบถาม
3. แบบประเมินสมรรถนะ - แบบวัดสเกล ใช้วัดระดับความรู้ ทักษะ และทัศนคติ หรือพฤติกรรมของกลุ่มตัวอย่าง เกี่ยวกับความรู้ภูมิปัญญาการทำส้มแผ่น
4. การจัดการความรู้ - เน้นกระบวนการจัดการความรู้ 7 ขั้นตอน ในการรวบรวม วิเคราะห์ สังเคราะห์องค์ความรู้ การกลั่นกรองความรู้ ภูมิปัญญาการทำส้มแผ่นใบทองกวาว ออกแบบพัฒนาวิธีการทำส้มแผ่นใหม่ ที่สามารถนำไปถ่ายทอดและทดลองลงมือทำเรียนรู้กับกลุ่มเยาวชนและผู้สนใจ
5. การสังเกตทั้งแบบมีส่วนร่วม และไม่มีส่วนร่วม
6. การสนทนากลุ่ม และการคืนข้อมูลให้กับกลุ่มตัวอย่าง เพื่อตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูลที่ได้มา การสนทนากลุ่ม และถอดบทเรียนที่ได้จากการทดลองทำส้มแผ่น ตามวิธีที่ช่วยกันออกแบบและพัฒนา กับกลุ่มตัวอย่าง เยาวชนและผู้สนใจ

วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล

การเก็บรวบรวมข้อมูลในการดำเนินการวิจัยการจัดการความรู้ภูมิปัญญาการทำส้มแผ่นใบทองกวาว แบบมีส่วนร่วม ของชุมชนบ้านตัวเกา ตำบลท่าจั่ว อำเภอบรรพตพิสัย จังหวัดนครสวรรค์ ผู้วิจัยได้กำหนดการเก็บรวบรวม ดังนี้

1. การรวบรวมข้อมูลทุติยภูมิ (secondary data) ที่เกี่ยวกับ ประวัติความเป็นมาของชุมชน สภาพทางภูมิศาสตร์ สภาพทางประชากร สภาพทางสังคมและวัฒนธรรม สภาพทางเศรษฐกิจ สภาพทางทรัพยากรธรรมชาติ ประวัติความเป็นมาและพัฒนากลุ่มปัญญาการทำส้มแผ่นใบทองกวาว โดยรวบรวมและสืบค้นข้อมูลที่เกี่ยวข้องจากการสำรวจ หนังสือ แนวคิดทฤษฎี บทความทางวิชาการ งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง วิทยานิพนธ์ หนังสือ เอกสาร วารสาร หลักฐานอื่น ๆ และสื่อสิ่งพิมพ์ในระบบออนไลน์ที่เกี่ยวข้อง ตลอดจนหน่วยงานราชการที่ได้เก็บรวบรวมไว้ เช่น องค์การบริหารส่วนตำบลท่าจั่ว และ

2. การรวบรวมข้อมูลจากแบบสอบถาม และแบบสัมภาษณ์แบบเจาะลึก กับกลุ่มตัวอย่าง ผู้ให้ข้อมูลหลัก เป็นรายบุคคล ผู้วิจัยใช้คำถามปลายเปิด เพื่อให้ผู้ให้ข้อมูลสามารถเล่าเรื่องได้อย่างเต็มที่ตามประเด็นที่ผู้วิจัยตั้งไว้
3. การรวบรวมข้อมูลจากการสังเกต ผู้วิจัยใช้วิธีการสังเกต ตลอดเวลาที่อยู่ในสนาม ทั้งการสังเกตทั่วไป และการสังเกตระหว่างการสัมภาษณ์แบบเจาะลึกแบบรายบุคคล และการการสนทนากลุ่ม
4. การรวบรวมข้อมูลจากการจัดเวทีสนทนากลุ่ม เพื่อเก็บรวบรวมข้อมูลเชิงคุณภาพโดยการสนทนา สอบถาม และเพื่อนำผลการวิเคราะห์ภูมิปัญญาของการทำส้มแผ่นใบทองกวาวกลุ่ม ไปสนทนากลุ่มกับผู้ให้ข้อมูลหลัก (Key Informants) เพื่อยืนยันข้อมูล จากนั้นผู้วิจัยจะนำผลการสนทนากลุ่มมาวิเคราะห์เพิ่มเติมเพื่อให้ข้อมูลมีความถูกต้อง ครบถ้วนและน่าเชื่อถือยิ่งขึ้น

วิธีการวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้วิจัยนำข้อมูลที่ได้จากการเก็บรวบรวมข้อมูล โดยมีการจำแนกวิธีการวิเคราะห์ข้อมูลในแต่ละวัตถุประสงค์ ดังนี้

1. ข้อมูลที่ได้จากการศึกษาค้นคว้าจากเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องจากแบบสอบถาม และแบบสัมภาษณ์แบบเจาะลึกรายบุคคล จากการสนทนากลุ่ม การสังเกตทั้งแบบมีส่วนร่วม และไม่มีส่วนร่วม นำมาวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) นำเสนอข้อมูลด้วยวิธีการวิเคราะห์เชิงพรรณนา (Descriptive Analysis) เป็นหลัก โดยนำข้อมูลมาเรียบเรียงและจำแนกอย่างเป็นระบบ จากนั้นนำมาตีความหมายเชื่อมโยงความสัมพันธ์
2. ข้อมูลต่าง ๆ ที่เป็นข้อมูลเชิงปริมาณ จากแบบสัมภาษณ์เจาะลึก (In-Depth Interview) แบบประเมินสมรรถนะ - แบบวัดสเกล ตามหัวข้อที่ได้กำหนดไว้แล้ว เพื่อทราบ ระดับความรู้ ทักษะ และทัศนคติหรือพฤติกรรม ผู้วิจัยวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติเชิงพรรณนา (Descriptive Statistics) เพื่อบรรยายข้อมูล และสรุปข้อมูล ที่ได้จากแบบสอบถาม ได้แก่ ร้อยละ สูงสุด ต่ำสุด และค่าเฉลี่ย
3. การตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูล ใช้วิธีการตรวจสอบแบบ 3 เสา (Triangulation) โดยการวิเคราะห์ข้อมูลที่มาจากหลายแหล่ง เช่น จากการสัมภาษณ์ จากแบบสอบถาม ข้อมูลจากการสังเกต และการจัดเวทีสนทนากลุ่มกับกลุ่มตัวอย่าง

บทที่ 4

ผลการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ในการศึกษา 1) เพื่อรวบรวม วิเคราะห์ และสังเคราะห์องค์ความรู้ภูมิปัญญาการทำส้มแผ่นใบทองกวาวแบบมีส่วนร่วม ของชุมชนบ้านตัวเกา 2) เพื่อออกแบบและพัฒนารูปแบบกระบวนการจัดการความรู้การทำส้มแผ่นใบทองกวาวแบบมีส่วนร่วม ของชุมชนบ้านตัวเกา โดยการวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงปฏิบัติการ แบบมีส่วนร่วม ได้แบ่งการนำเสนอผลการวิจัย ออกเป็น 2 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 การรวบรวม วิเคราะห์ และสังเคราะห์ องค์ความรู้ภูมิปัญญาการทำส้มแผ่นใบทองกวาวแบบมีส่วนร่วม ของชุมชนบ้านตัวเกา

ส่วนที่ 1 การสำรวจ รวบรวม ข้อมูล ภูมิสังคมชุมชนบ้านตัวเกา ประวัติความเป็นมาของชุมชน พัฒนาการชุมชน ข้อมูลพื้นฐานของชุมชน ภูมิปัญญาที่เด่นชัดของชุมชน และข้อมูลทางด้านกายภาพของชุมชน

ส่วนที่ 2 การสำรวจ รวบรวม ข้อมูลภูมิปัญญาการทำส้มแผ่นใบทองกวาวของชุมชนบ้านตัวเกา วิเคราะห์ สังเคราะห์ องค์ความรู้ภูมิปัญญาการทำส้มแผ่นใบทองกวาว ของกลุ่มตัวอย่างเจ้าของภูมิปัญญาผู้ตอบแบบสอบถาม

1. ผลการวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไป และข้อมูลเกี่ยวกับ ด้านเศรษฐกิจและสังคม ของกลุ่มตัวอย่างผู้ตอบแบบสอบถาม

1.1 ข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคลทั่วไป ของผู้ตอบแบบสอบถาม ซึ่งเป็นกลุ่มตัวอย่างผู้ทำส้มแผ่นใบทองกวาว จำนวน 20 คน ของชุมชนบ้านตัวเกา หมู่ที่ 1 ตำบลท่าจี้ อำเภอบรรพตพิสัย จังหวัดนครสวรรค์

1.2 ข้อมูลเกี่ยวกับด้านเศรษฐกิจ ของผู้ตอบแบบสอบถาม ซึ่งเป็นกลุ่มตัวอย่างผู้ทำส้มแผ่นใบทองกวาว จำนวน 20 คน ของชุมชนบ้านตัวเกา หมู่ที่ 1 ตำบลท่าจี้ อำเภอบรรพตพิสัย จังหวัดนครสวรรค์

1.3 ข้อมูลเกี่ยวกับด้านสังคม ของผู้ตอบแบบสอบถาม ซึ่งเป็นกลุ่มตัวอย่างผู้ทำส้มแผ่นใบทองกวาว จำนวน 20 คน ของชุมชนบ้านตัวเกา หมู่ที่ 1 ตำบลท่าจี้ อำเภอบรรพตพิสัย จังหวัดนครสวรรค์

2. ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับภูมิปัญญาการทำส้มแผ่นใบทองกวาว ของกลุ่มตัวอย่างผู้ตอบแบบสอบถาม ด้านความรู้ ทักษะ และทัศนคติจำนวน 20 คน ของชุมชนบ้านตัวเกา หมู่ที่ 1 ตำบลท่าจี่ อำเภอบรรพตพิสัย จังหวัดนครสวรรค์

2.1 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลภูมิปัญญาการทำส้มแผ่นใบทองกวาว ของกลุ่มตัวอย่างผู้ตอบแบบสอบถาม เกี่ยวกับด้านความรู้

2.1.1 ข้อมูลภูมิปัญญาการทำส้มแผ่นใบทองกวาว ของกลุ่มตัวอย่างผู้ตอบแบบสอบถาม เกี่ยวกับด้านความรู้ วิธีการขั้นตอนการทำส้มแผ่นใบทองกวาว

2.1.2 ชุดความรู้กลางวิธีการขั้นตอนการทำส้มแผ่นใบทองกวาว

2.2 ข้อมูลภูมิปัญญาการทำส้มแผ่นใบทองกวาว ของกลุ่มตัวอย่างผู้ตอบแบบสอบถาม เกี่ยวกับด้านด้านด้านทักษะ

2.3 ข้อมูลภูมิปัญญาการทำส้มแผ่นใบทองกวาว ของกลุ่มตัวอย่างผู้ตอบแบบสอบถามข้อมูลเกี่ยวกับด้านทัศนคติและพฤติกรรม

2.4 การประเมินสมรรถนะภูมิปัญญาการทำส้มแผ่นใบทองกวาว ของกลุ่มตัวอย่าง

2.4.1 แบบประเมินสมรรถนะ

2.4.2 วิธีการประเมินสมรรถนะ

ตอนที่ 2 การออกแบบและพัฒนาารูปแบบการจัดการความรู้การทำส้มแผ่นใบทองกวาว ของชุมชนบ้านตัวเกา

ส่วนที่ 1 ข้อมูลเกี่ยวกับผลการออกแบบและพัฒนาารูปแบบการจัดการความรู้การทำส้มแผ่นใบทองกวาวของชุมชนบ้านตัวเกา

1. ข้อหริอและแนวทางเกี่ยวกับการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ ควบคู่กับการถ่ายทอดรักษาภูมิปัญญาการทำส้มแผ่นใบทองกวาว ที่ได้จากการวางแผนทางพัฒนาร่วมกันกับกลุ่มและชุมชน

2. แนวทางวิธีการส่งต่อภูมิปัญญาภายในชุมชนให้กับกลุ่มเยาวชนในชุมชนเกี่ยวกับการทำส้มแผ่น

ส่วนที่ 2 ขั้นตอนการทำส้มแผ่นใบทองกวาวจากการร่วมกันออกแบบ สำหรับใช้ทดลองถ่ายทอด และพาทำ ให้กับกลุ่มเยาวชนเป้าหมายในกิจกรรม “ปฏิบัติการทำส้มแผ่นใบทองกวาวนอกฤดูกาล”

ส่วนที่ 3 ผลการจัดกิจกรรม “ปฏิบัติการทำส้มแผ่นใบทองกวาว นอกฤดูกาล” และภายหลังการจัดกิจกรรม

ตอนที่ 3 ชุดความรู้ที่ได้จากการจัดการความรู้ (Knowledge Management Process)
7 ขั้นตอนของสำนักงานคณะกรรมการพัฒนาระบบราชการ (ก.พ.ร.) และ สถาบันเพิ่มผลผลิต
แห่งชาติ (2548) ที่ได้จากงานวิจัย

ส่วนที่ 1 ชุดความรู้การประยุกต์ภูมิปัญญาจากเดิม

ส่วนที่ 2 ชุดความรู้ในการคัดเลือกและเตรียมวัตถุดิบ

ส่วนที่ 3 ชุดความรู้ขั้นตอนการทำส้มแผ่น

ส่วนที่ 4 ชุดความรู้ใหม่ที่ออกแบบพัฒนานำไปถ่ายทอดให้กับกลุ่มเยาวชน

ตอนที่ 1 การรวบรวม วิเคราะห์ และสังเคราะห์ องค์ความรู้ภูมิปัญญา การทำส้มแผ่นใบทองกวาวแบบมีส่วนร่วม ของชุมชนบ้านตัวเกา

**ส่วนที่ 1 การสำรวจ รวบรวม ข้อมูล ภูมิสังคมชุมชน ประวัติความเป็นมา และพัฒนาการชุมชน
บ้านตัวเกา ข้อมูลพื้นฐานของชุมชน ภูมิปัญญาที่เด่นชัดของชุมชน ข้อมูลทางด้านกายภาพของ
ชุมชนบ้านตัวเกา**

ผู้วิจัย ได้เก็บรวบรวมข้อมูลทุติยภูมิ โดยรวบรวมและสืบค้นข้อมูลที่เกี่ยวข้อง หนังสือ
เอกสาร วารสาร หลักฐานอื่น ๆ สื่อสิ่งพิมพ์ในระบบออนไลน์ที่เกี่ยวข้อง ตลอดจนหน่วยงานราชการที่
ได้เก็บรวบรวมไว้ การสัมภาษณ์ และการสังเกต ซึ่งสามารถรวบรวมข้อมูลได้ดังนี้

ภูมิสังคมชุมชน ประวัติความเป็นมา และพัฒนาการชุมชนบ้านตัวเกา

ชุมชนบ้านตัวเกา ตั้งอยู่หมู่ที่ 1 ตำบลท่าจั่ว อำเภอบรรพตพิสัย จังหวัดนครสวรรค์ เป็น 1
ใน 6 หมู่บ้านของตำบลท่าจั่ว จากการบอกเล่าของคนในชุมชน พบว่าเป็นชุมชนที่เก่าแก่ มีอายุ
มากกว่า 200 ปี (แล คงแถม, สัมภาษณ์, 15 มิถุนายน 2564) คนในชุมชนดั้งเดิม คือคนไทยที่มีการตั้ง
ถิ่นฐานบริเวณนี้อยู่แล้ว และภายหลังในช่วงยุคเสือผืนหมอนใบ ได้มีคนจีน อพยพจากจีนแผ่นดินใหญ่
เข้ามาประเทศไทย และติดต่อค้าขายทางเรือ จึงได้มีการเข้ามาตั้งรกรากในชุมชนเพิ่ม ท่าเลที่ตั้งของ
ชุมชน มีแม่น้ำปิงไหลผ่านทางด้านทิศตะวันออกของหมู่บ้าน จึงทำให้สมัยก่อนบริเวณริมแม่น้ำมีที่ตั้ง
บ้านเรือนกันหนาแน่น มีการสร้างยุ้งฉางเก็บข้าวเปลือกกันมากบริเวณนี้ เพื่อรับฝากข้าวเปลือกในช่วง
ฤดูแล้งจากพื้นที่ใกล้เคียงที่ไม่มีพื้นที่ติดแม่น้ำ ไว้เพื่อค้าขายกับพ่อค้าทางเรือในฤดูน้ำหลาก แม่น้ำปิงที่
ไหลผ่านชุมชนนอกจากจะมีความสำคัญสำหรับใช้คมนาคมติดต่อค้าขายแล้ว ยังเป็นพื้นที่สำหรับจับ
สัตว์น้ำของคนในชุมชนไว้เพื่อรับประทานและแปรรูป โดยเฉพาะ ปลาชนิดต่าง ๆ ซึ่งในสมัยก่อนมี
ปริมาณมาก ซึ่งสมัยก่อนคนในชุมชนมักจะนำปลาที่จับได้มาแปรรูปต่าง ๆ เช่น ปลาเกลือ ปลาย่าง
ปลาร้า และนำไปแลกเปลี่ยนกับของกินของใช้อย่างอื่นที่ในชุมชนไม่มีหรือมีน้อย กับชุมชนใกล้เคียง
ความสำคัญในการคมนาคมทางน้ำของชุมชน เริ่มลดลงหลังจากมีการตัดถนนพหลโยธินจากตัวเมือง

นครสวรรค์ ผ่านหมู่ที่ 5 บ้านหนองสังข์ ตำบลท่าจั่ว อำเภอบรรพตพิสัย เมื่อประมาณช่วงปี พุทธศักราช 2480 ทำให้เกิดการคมนาคมเปลี่ยนเป็นทางบกแทน และมีการกระจายตัว การตั้ง บ้านเรือนออกไปอีกหลายหมู่บ้าน

ที่มาของชื่อหมู่บ้านตัวเกา จากการบอกเล่าต่อ ๆ กันมา ของคนในชุมชนที่ฟังดูแล้วจะ สอดคล้อง มี 2 ทาง คือ 1) เนื่องจากบริเวณหมู่บ้าน มีคลองน้ำที่เชื่อมต่อกับแม่น้ำปิง และช่วงฤดูน้ำหลาก บริเวณที่ปากคลองน้ำจะเชี่ยวมาก ทำให้เวลาเรือหรือแพที่สัญจรผ่านบริเวณนี้จะต้องใช้ ตะขอ หรือตะเกา หรือภาษาจีนเรียกว่า “ตาเกา” ช่วยยึดบริเวณริมตลิ่งเพื่อไม่ให้เรือ หรือแพ ของตนเองถูก น้ำพัดเข้ามาในคลองนี้ บางครั้งกระแสน้ำเชี่ยวแรงมาก ทำให้ ตะขอ หรือ ตะเกา หัก ทำให้เมื่อเวลา ผ่านสัญจรบริเวณคลองนี้ จึงเรียกกันว่า “คลองตาเกา” เพื่อให้ผู้ที่ผ่านไปผ่านมาได้ระวัง และจดจำ ซึ่ง ในปัจจุบัน คือคลองตัวเกา คลองนี้นอกจากจะเป็นคลองส่งน้ำเพื่อการเกษตรที่สำคัญของอำเภอ บรรพตพิสัย ยังทำหน้าที่เป็นแนวเส้นแบ่งระหว่าง ชุมชนบ้านตัวเกา หมู่ที่ 1 ตำบลท่าจั่ว และชุมชน บ้านส้มเสี้ยว หมู่ที่ 2 ตำบลท่าจั่ว อีกด้วย 2) เมื่อสมัยก่อนช่วงที่คนจีนอพยพเข้ามาประเทศไทย มา ทำงาน และถูกส่งมาทางเรือ เมื่อถึงเมืองไทย ก็จะไปที่สำนักโพงกวน แถว ๆ เยวราช เพื่อสอบชื่อ แ่ หมู่บ้านที่เดินทางมา ถามว่ารู้จักใครบ้างที่อยู่ในประเทศไทย ก็จะส่งไปหาคนที่รู้จัก หรือญาติ พี่น้อง แต่ถ้าคนจีนคนไหนไม่มีญาติพี่น้อง หรือคนรู้จักก็จะตรวจสอบดูชื่อแ่ ที่ใกล้เคียง และส่งไป หาตัวเกา ดังนั้นถ้าคนจีนไหนเหล่าไม่มีญาติพี่น้องก็จะถูกส่งมาให้ตัวเกา เพื่อจัดหาที่รู้จักฝากทำงาน ซึ่ง ใครมาก็จะถามหาตัวเกา จนเรียกติดปากกันว่า “บ้านตัวเกา”



ภาพที่ 11 แผนผังที่ตั้งชุมชนบ้านตัวเกา

พัฒนาการชุมชนบ้านตัวเกา

ตารางที่ 1 ช่วงเวลาการตั้งชุมชนและพัฒนาการชุมชนบ้านตัวเกา

ปี พ.ศ.	เหตุการณ์	ปรากฏการณ์
ก่อน 2364	มีการตั้งชุมชนบ้านตัวเกา	- คนในชุมชนเป็นคนในพื้นที่ดั้งเดิม และมีการอพยพเข้ามาของคนเชื้อสายจีน จากจีนแผ่นดินใหญ่
2449	รัชกาลที่ 5 เสด็จประภาสตัน (ร.ศ.125)	-การคมนาคม ค้าขาย การสร้างบ้านเรือนจะอยู่บริเวณริมแม่น้ำปิง เป็นตลาดค้าขายข้าวเปลือกที่สำคัญ -รัชกาลที่ 5 เสด็จแวะทอดพระเนตรพระพุทธรูปที่วัดช่องลมวารินศรัทธาราม (ชื่อปัจจุบัน วัดท่าจี้ว เปลี่ยนภายหลังการเสด็จฯ ประภาสตัน) -ชาวบ้านได้รับแจกเสมาที่วัดฯจากการเสด็จของรัชกาลที่ 5 ครั้งนี้ -กำนันลี่ แซ่ด่าน กำนันตำบลท่าจี้ว เป็นคนในชุมชนบ้านตัวเกา ได้รับพระราชทานบรรดาศักดิ์จากรัชกาลที่5 เป็นหมื่นตันติภักดี
2457	ก่อตั้งโรงเรียนพระปริยัติธรรม ที่วัดท่าจี้ว	-สอน พระ เณร ในระดับนักธรรมตรี โท และเอก ทั้งจากในชุมชนและนอกชุมชน -มีการฝากพระเรียนต่อกับวัดที่มีชื่อเสียงในเมืองหลวง (กรุงเทพฯ)

ตารางที่ 1 (ต่อ)

ปี พ.ศ.	เหตุการณ์	ปรากฏการณ์
2465	ก่อตั้งโรงเรียนชั้นประถมศึกษา “โรงเรียน ประชาบาลวัดท่าจี้”	- อาศัยศาลาการเปรียญวัดท่าจี้ เป็นห้องเรียน - มีนายवास ศรีสุวรรณ เป็นครูใหญ่ คนแรก - จัดการเรียนการสอนตามหลักสูตรกรม สามัญศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ เปิด สอนจากชั้นเตรียมถึงชั้นประถมศึกษา ปีที่ 4 - บุตรหลานในชุมชนได้รับการศึกษาชั้น พื้นฐานทั่วถึง
2480	- การบูรณะโบสถ์ ศาลา หลังใหญ่ของวัด ท่าจี้สำเร็จจุลวง - รัฐบาลสร้างถนนพหลโยธิน จาก อนุสาวรีย์ชัยสมรภูมิถึงจังหวัดเชียงราย ผ่านหมู่ที่ 5 บ้านหนองสังข์ ตำบลท่าจี้ อำเภอบรรพตพิสัย	- เกิดการคมนาคมทางบก โดยการใช้ รถยนต์ - ตลาดซื้อขายข้าวเปลือกเปลี่ยนไปย้าย จาก บ้านตัวเกา หมู่ 1 ตำบลท่าจี้ เป็น บ้านหนองสังข์ หมู่ที่ 5 ตำบลท่าจี้
หลัง 2480	- รัฐบาลตัดถนนเชื่อมอำเภอบรรพตพิสัย จังหวัดนครสวรรค์ กับถนนพหลโยธิน - เริ่มมีการสร้างถนนเชื่อมต่อหมู่บ้านกับ สายหลัก	- เกิดตลาดหนองน้ำเขียว หมู่ที่ 4 ตำบล ท่าจี้ อำเภอบรรพตพิสัย - รถยนต์บรรทุกข้าวของพ่อค้าข้าว เข้าไป รับซื้อข้าวของชาวนาตามหมู่บ้านและ ตามทุ่งนา - พ่อค้าที่นำเรือมาซื้อข้าวทางแม่น้ำปิง หยุดนำเรือมาซื้อข้าว
2544	- ย้ายสถานีอนามัย หรือรพ.สต. จากหมู่ที่ 2 บ้านส้มเลี้ยว มาหมู่ที่ 1 บ้านตัวเกา	- คนในชุมชนได้รับความสะดวก สบาย เพิ่มขึ้น

ตารางที่ 1 (ต่อ)

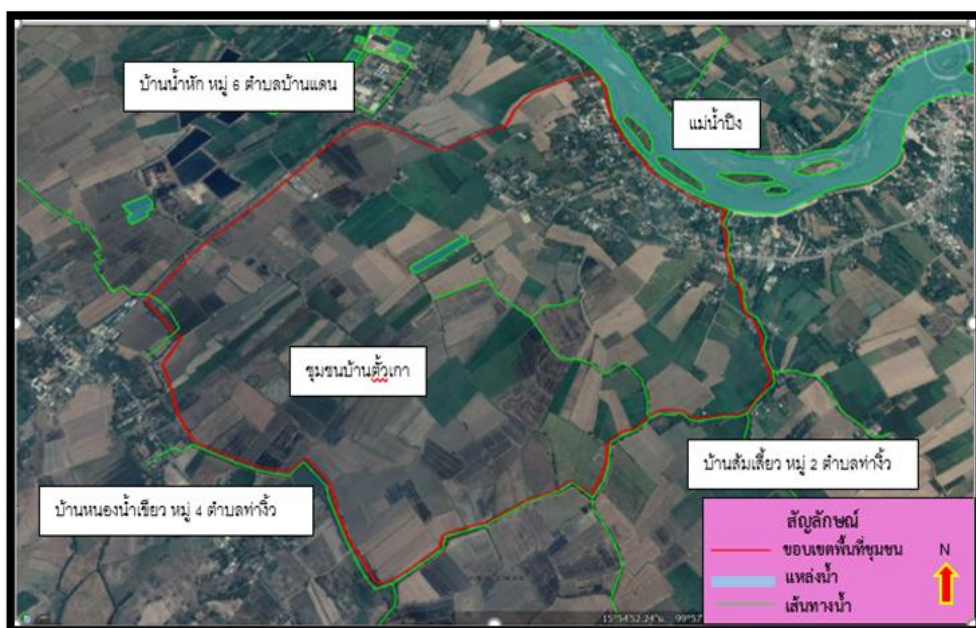
ปี พ.ศ.	เหตุการณ์	ปรากฏการณ์
2548	- อบต.เข้ามามีบทบาทในการบริหารงาน ดูแลท้องถิ่น ชุมชน	- เกิดการบริหารงานในระดับท้องถิ่น ชุมชน - มีตัวแทนจากชุมชนได้รับเลือกตั้งเขาไป ทำหน้าที่เพื่อชุมชน
2549	- มีโบสถ์คริสต์เข้ามาตั้งในชุมชน(นิยาย โปแตสแต่น)	- มีปฏิสัมพันธ์ที่ดีระหว่าง ผู้นำชุมชน สมาชิกในชุมชน และผู้นำศาสนาคริสต์ - มีการเข้าร่วมกิจกรรมของคนในชุมชน ผู้นำในชุมชน ตามคำเชิญในโอกาสที่ สำคัญ

**ข้อมูลพื้นฐานของชุมชน
ที่ตั้ง/พิกัด**

ชุมชนบ้านตัวเกา หมู่ที่ 1 ตำบลท่าจั่ว อำเภอบรรพตพิสัย จังหวัดนครสวรรค์ ตั้งอยู่ริมแม่น้ำ
ปิง ตั้งอยู่สูงจากน้ำทะเลประมาณ 40 เมตร อยู่ทางทิศเหนือ ของอำเภอบรรพตพิสัย ห่างจากที่ว่าการ
อำเภอบรรพตพิสัย ประมาณ 2.5 กิโลเมตร พิกัดทางภูมิศาสตร์ 15.93132, 99.955426 มีพื้นที่
ประมาณ 7.2 ตารางกิโลเมตร

อาณาเขตติดต่อ

ทิศเหนือ	ติดกับหมู่ที่ 6 บ้านน้ำหัก ตำบลบ้านแดน อำเภอบรรพตพิสัย จังหวัดนครสวรรค์
ทิศใต้	ติดกับหมู่ที่ 2 บ้านส้มเสี้ยว ตำบลท่าจั่ว อำเภอบรรพตพิสัย จังหวัดนครสวรรค์
ทิศตะวันออก	ติดกับแม่น้ำปิงโดยไหลผ่านขนานหมู่บ้านจากแนวทิศเหนือไปยังทิศใต้
ทิศตะวันตก	ติดกับหมู่ที่ 4 บ้านหนองน้ำเขียว ตำบลท่าจั่ว อำเภอบรรพตพิสัย จังหวัดนครสวรรค์ (ภาพที่ 12)



ภาพที่ 12 อาณาเขตของชุมชน

การคมนาคม

ชุมชนมีถนนทางหลวงจังหวัด หมายเลข 1073 ซึ่งแยกมาจากทางหลวงหมายเลข 1 (ถนนพหลโยธิน) ตรงหมู่บ้านหนองสังข์ หมู่ที่ 5 ตำบลท่าจั่ว อำเภอบรรพตพิสัย ชุมชนบ้านตัวเกาตั้งอยู่ช่วงระหว่างกิโลเมตรที่ 8 ถึงกิโลเมตรที่ 10 อยู่ห่างจากที่ว่าการอำเภอบรรพตพิสัย ประมาณ 2.5 กิโลเมตร สภาพถนนโดยส่วนใหญ่ภายในชุมชนเป็นคอนกรีต และยางมะตอย การเดินทางเข้าไปยังตัวเมืองจังหวัดนครสวรรค์ระยะทางประมาณ 40 กิโลเมตร มีรถประจำทางสาย นครสวรรค์ – บรรพตพิสัย ให้บริการรับส่งผู้โดยสาร ชั่วโมงละ 1 เที่ยว อัตราค่าโดยสาร 35 บาทต่อ 1 คน (ภาพที่ 13)



ภาพที่ 13 เส้นทางคมนาคม ทางหลวงจังหวัดหมายเลข 1073 ที่ผ่านชุมชน

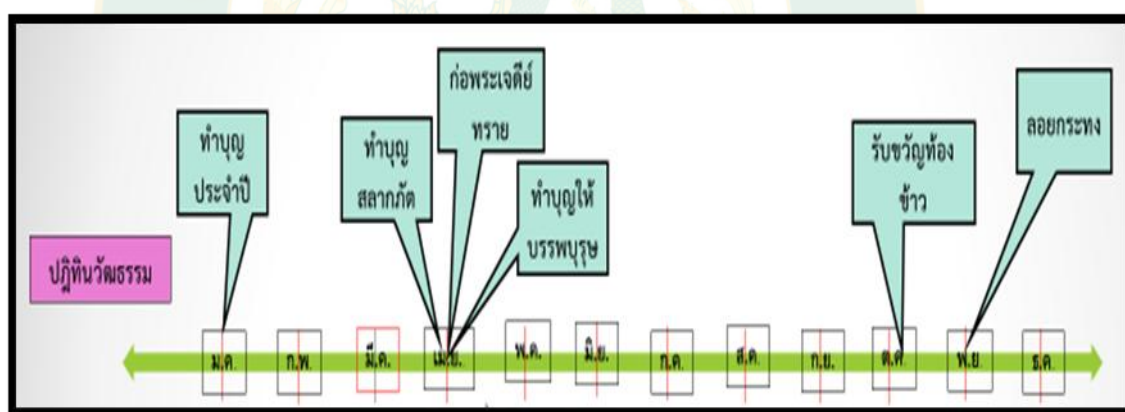
ด้านความเชื่อ ศาสนา

คนในชุมชนส่วนใหญ่นับถือศาสนาพุทธ ร้อยละ 99.97 และศาสนาคริสต์ ร้อยละ 0.03 ภายในชุมชนมีศาสนสถาน 2 แห่ง คือ 1) วัดท่าจั่ว เป็นวัดประจำชุมชนบ้านตั่วเกา ซึ่งน่าจะมียุมากกว่า 150 ปี จากคำบอกเล่าของคนในชุมชน เป็นสถานที่สำคัญที่ใช้สำหรับทำกิจกรรม และประกอบพิธีของชาวพุทธในชุมชน ชาวบ้านศรัทธาในอดีตเจ้าอาวาสวัดองค์ก่อน ๆ ที่มรณภาพไปแล้ว จึงได้สร้างวิหารไว้เพื่อให้ลูกศิษย์ ผู้ที่เลื่อมใสกราบไว้ตราบนานทุกวันนี้ และ ในปี พุทธศักราช 2540 โดยการนำของพันตำรวจโทสุพัฒน์ เนียมเอี่ยม (รองชาติ) ได้ปรึกษากับ พระครูนิมิตสมถคุณ (เถื่อน อินทปัญญา) เจ้าอาวาสวัดท่าจั่วในขณะนั้น และนายแล คงแถม อดีตอาจารย์ใหญ่โรงเรียนวัดท่าจั่ว คณะกรรมการวัด คหบดี ชาวบ้านในชุมชน ได้พร้อมใจกันมีมติให้จัดตั้งมูลนิธิ “ปั้น-สว่าง” ขึ้น เพื่อนำเงินที่ได้รับจากการบริจาคตั้งเป็นกองทุนและนำดอกผลของเงินทุน ไปใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อพระพุทธศาสนา การศึกษา ประชาชนในหมู่บ้าน และเพื่อทำบุญอุทิศส่วนกุศลให้กับท่านเจ้าอาวาสในอดีตทุกรูป ที่สร้างคุณูปการกับศาสนาพุทธและกับชุมชน และได้นำชื่อท่านเจ้าอาวาส คือ หลวงปู่ปั้น และหลวงพ่อสว่างอดุลโร (พระวิบูลวชิรธรรม) มาเป็นชื่อมูลนิธิ 2) ศรีสตจักรสัมพันธ์บรรพตพิสัย เข้ามาตั้งในชุมชนประมาณช่วง 17 ปีที่ผ่านมา ซึ่งเป็นที่ประกอบพิธีและทำกิจกรรมของชาวคริสต์ในอำเภอบรรพตพิสัย การเข้ามาสร้างศาสนสถานของศาสนาคริสต์ในชุมชน ไม่มีผลต่อการเปลี่ยนศาสนาจากศาสนาพุทธไปเป็นศาสนาคริสต์ และไม่เกิดความขัดแย้งในพื้นที่แต่อย่างใด คนในชุมชน

และผู้นำชุมชนเกิดการยอมรับเปิดใจ มีการเข้าร่วมกิจกรรมของคนพุทธในชุมชนเนื่องในโอกาสวันสำคัญของศาสนาคริสต์ด้วย

ด้านวัฒนธรรม ประเพณี

วัฒนธรรม ขนบธรรมเนียม ประเพณี และงานพิธีสำคัญของหมู่บ้านตัวเกา จะละม้ายคล้ายคลึงกับหมู่บ้านต่าง ๆ ในภาคกลาง ภาคเหนือทั่ว ๆ ไป และมีการผสมผสานวัฒนธรรมประเพณีของคนไทยเชื้อสายจีนบางส่วน ยกตัวอย่าง เช่น วัฒนธรรมเกี่ยวกับอาหารการกิน ที่จะเหมือนทางภาคกลาง ที่กินข้าวเจ้าเป็นหลัก อาหารคาวหวานหลากหลายเมนูมีส่วนผสมของกะทิและนิยมนับถือกะทิ นอกจากนี้ยังมีประเพณีที่คล้าย ๆ ทางล้านนาเช่น การทำบุญสลากภัต หรือทางล้านนาคือ ตานก๋วยสลาก มีกิจกรรมที่เกี่ยวข้องเนื่องกับวันสำคัญที่ยึดถือปฏิบัติกันมาแต่โบราณ คือ ธรรมเนียมการขนทรายเข้าวัด ก่อพระเจดีย์ทราย การทำบุญใหญ่ให้กับบรรพบุรุษผู้ล่วงลับในหมู่บ้าน ในช่วงเทศกาลวันสงกรานต์ หรือครอบครัวที่บรรพบุรุษเป็นคนจีน ลูก หลาน คนในครอบครัว ก็จะทำบุญอุทิศส่วนกุศลให้ในช่วงเทศกาลเซ่งเม้ง เป็นต้น (ภาพที่ 14)



ภาพที่ 14 ภาพปฏิทินวัฒนธรรมชุมชนตัวเกา

ด้านประชากร

ชุมชนบ้านตัวเกามีประชากรทั้งหมด ประมาณ 338 ครัวเรือน จำนวนประชากรทั้งหมด 1,141 คน แยกเป็น เพศชาย 557 คน เพศหญิง 584 คน ลักษณะครอบครัวยังเป็นครอบครัวขยาย ส่วนใหญ่มีการนำลูก หลาน มาฝากอาศัยอยู่กับ ตา ยาย ปู่ ย่า ในครอบครัว (ภาพที่ 15)



ภาพที่ 15 กราฟแสดงสัดส่วนประชากรบ้านตัวเกา

ด้านสาธารณูปโภค/สาธารณูปการ

ลักษณะการปลูกสร้างบ้านเรือน ส่วนใหญ่ปัจจุบันเปลี่ยนจากบ้านไม้มาเป็นบ้านปูน หรือไม้กึ่งปูน การปลูกบ้านได้ถุนสูงลดน้อยลง มีไฟฟ้า มีน้ำประปาเข้าถึงทุกหลังคาเรือน ระบบประปาเป็นประปาหมู่บ้าน ที่ใช้น้ำดิบจากแม่น้ำปิงมาผลิตน้ำประปาเพื่อแจกจ่ายให้กับคนในชุมชนได้ใช้อุปโภค และมีจุดบริการน้ำกรองสะอาดเพื่อบริโภคไว้บริการให้กับคนในชุมชนสามารถนำภาชนะมากรอกบรรจุ ที่บริเวณทำการประปาหมู่บ้าน จำนวน 1 แห่ง

ด้านการศึกษา

ชุมชนบ้านตัวเกา มีโรงเรียนระดับประถมศึกษา เปิดทำการเรียนการสอนครั้งแรกปีพุทธศักราช 2465 ชื่อว่าโรงเรียนประชาบาลวัดท่าจั่ว มีนายवास ศรีสุวรรณ เป็นครูใหญ่คนแรก โดยอาศัยศาลาการเปรียญวัดท่าจั่ว ได้จัดการเรียนการสอนตามหลักสูตรกรมสามัญศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ เปิดสอนจากชั้นเตรียมถึงชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 และในปีพุทธศักราช 2465 ได้เปลี่ยนชื่อมาเป็นโรงเรียนวัดท่าจั่ว ปัจจุบันมีพื้นที่ประมาณ 10 ไร่ ซึ่งเป็นพื้นที่เดียวกับวัดท่าจั่ว มีบุคลากร ทั้งหมด 9 คน โรงเรียนวัดท่าจั่วเป็น 1 ใน 14 โรงเรียนกลุ่มแก้ววารี สังกัดสำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษานครสวรรค์ เขต 2 ด้านกระบวนการจัดการเรียนการสอนเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ปัจจุบันเปิดสอนในระดับชั้นอนุบาลถึงชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 มีนักเรียนทั้งหมด 116 คน เป็นนักเรียนชาย 67 คน นักเรียนหญิง 49 คน เด็กนักเรียนเดินทางมาเรียนจาก 3 ชุมชนใกล้เคียง คือ ชุมชนบ้านตัวเกา ชุมชนบ้านน้ำหัก ชุมชนบ้านท่าจันทร์ โรงเรียนวัดท่าจั่ว อยู่ห่างจากโรงเรียนมัธยม

ประจำอำเภอบรรพตพิสัย ที่เปิดสอนในระดับชั้นมัธยมศึกษาชั้นปีที่ 1 ถึง ชั้นปีที่ 6 ตั้งอยู่ที่บ้าน ส้มเสี้ยว หมู่ที่ 2 ประมาณ 3 กิโลเมตร และโรงเรียนตั้งอยู่ห่างจากที่ว่าการอำเภอ ประมาณ 4 กิโลเมตร ห่างจากเขตพื้นที่การศึกษา 30 กิโลเมตร ประชากรส่วนใหญ่ในชุมชนตัวเก่า มากกว่าร้อยละ 98 อ่านออกเขียนได้ และอีกประมาณร้อยละ 2 ที่อ่านหนังสือไม่ออกแต่สามารถเขียนชื่อตนเองได้ตามตารางที่ 2

ตารางที่ 2 ข้อมูลนักเรียนประจำปีการศึกษา 2566

ชั้น/เพศ	ชาย	หญิง	รวม	ห้องเรียน
อนุบาล 1	0	0	0	0
อนุบาล 2	3	5	8	1
อนุบาล 3	7	8	15	1
รวม อนุบาล	10	13	23	2
ประถมศึกษาปีที่ 1	12	8	20	1
ประถมศึกษาปีที่ 2	7	3	10	1
ประถมศึกษาปีที่ 3	6	5	11	1
ประถมศึกษาปีที่ 4	6	7	13	1
ประถมศึกษาปีที่ 5	12	7	19	1
ประถมศึกษาปีที่ 6	14	6	20	1
รวมประถม	57	36	93	6
รวมทั้งหมด	67	49	116	8

ด้านสาธารณสุข

ในพื้นที่ชุมชนบ้านตัวเก่ามีโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพประจำตำบล จำนวน 1 แห่ง คือ โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพประจำตำบลบ้านตัวเก่า (ส้มเสี้ยว) และมีเครือข่าย อสม. ในชุมชนบ้านตัวเก่าที่ช่วยเหลืองานด้านสาธารณสุขในพื้นที่ชุมชน ในส่วนการให้บริการของโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพประจำตำบลบ้านตัวเก่า (ส้มเสี้ยว) ซึ่งทำหน้าที่ให้บริการประชาชนในตำบล และหมู่บ้านใกล้เคียง มีรายละเอียดตามตารางที่ 3

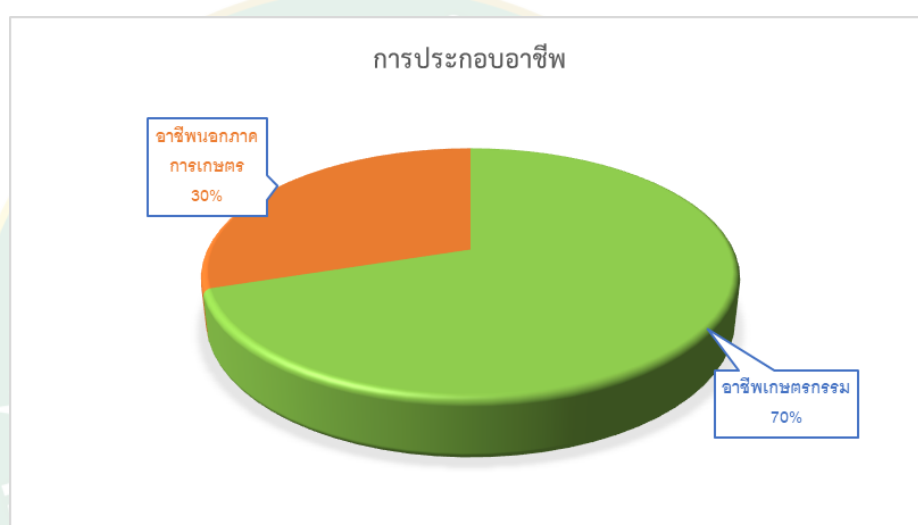
ตารางที่ 3 ข้อมูลการให้บริการของโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพประจำตำบลบ้านตัวเกา (ส้มเสี้ยว)

ข้อมูล	จำนวน
1. อัตรากำลังด้านเจ้าหน้าที่ และสถานที่	
- เตียงคนไข้	2 เตียง
- พยาบาล	1 คน
- นักวิชาการสาธารณสุข	3 คน
- ผู้ช่วยเจ้าหน้าที่สาธารณสุข	2 คน
- พนักงานจ้างทั่วไป	1 คน
- นักการภารโรง	1 คน
- อาสาสมัครสาธารณสุขชุมชน	49 คน
2. อัตราคนไข้เฉลี่ย/เดือน	233 คน/เดือน
3. ประเภทของการเจ็บป่วยที่เข้ารับการรักษาในโรงพยาบาล (เรียงลำดับมาก – น้อย) ดังนี้	
- อาหารไม่ย่อย	
- ปวดกล้ามเนื้อ	
- เวียนศีรษะ	
- ไข้หวัด	
- ผื่นคัน	

ด้านอาชีพ

อาชีพหลัก ประชากรส่วนใหญ่ ร้อยละ 70 ประกอบอาชีพเกษตรกรรม โดยมีพื้นที่การทำการทั้งหมด ประมาณ 3,020 ไร่ หรือคิดเป็นร้อยละ 89.05 ของพื้นที่ทำการเกษตรทั้งหมดของชุมชน แหล่งน้ำที่ใช้ในการทำนาใช้น้ำจากแม่น้ำปิงเป็นหลัก ผ่านคลองตัวเกา และคลองน้ำหัก ส่วนพื้นที่ที่เป็นที่ดอน เพาะปลูกพืชไร่แบบเกษตรเชิงเดี่ยว ได้แก่ ข้าวโพดอาหารสัตว์ จำนวน 162 ไร่ , อ้อย จำนวน 120 ไร่ , มันสำปะหลัง จำนวน 76 ไร่ พื้นที่ทำการเกษตร มากกว่า ร้อยละ 80 มาจากการเช่าทำ นอกจากนี้ พบว่ามีการทำปศุสัตว์ คือ เลี้ยงวัว จำนวน 1 ราย และเลี้ยงสุกร จำหน่าย 1 ราย ประชากรอีกร้อยละ 30 ประกอบอาชีพนอกภาคการเกษตร เช่น รับจ้างทั่วไป รับราชการ พนักงานเอกชน ค้าขาย เสริมสวย ตัดเย็บเสื้อผ้า ดอกไม้ประดิษฐ์ งานฝีมือ และอื่น ๆ (ภาพที่ 16)

อาชีพเสริม 1) ปลูग्มะลิเก็บดอก บริเวณบ้านเรือนที่มีพื้นที่ว่างจะนำต้นมะลิมาปลูก เพื่อเก็บดอกขายให้กับรถที่มารับในช่วงเวลาเช้า และผู้ซื้อจะจ่ายเงินค่ามะลิให้แก่ผู้ขายเป็นระยะเวลา 2 สัปดาห์หนึ่งครั้ง ราคาของดอกมะลิจะปรับขึ้นลงตามกลไกของตลาด 2) สัมแผ่นใบทองกวาว ในช่วงฤดูมะม่วงสุก คือประมาณเดือนเมษายน ถึงเดือน พฤษภาคม จะเป็นช่วงที่มะม่วงพันธุ์พื้นเมือง เช่น มะม่วงน้ำตาล ที่มีมากในชุมชน สุกแก่ร่วงหล่นมาทำสัมแผ่นใบทองกวาวเพื่อเก็บไว้บริโภคภายในครัวเรือน แบ่งปัน แจกจ่าย ให้กับญาติพี่น้อง และจำหน่ายเพื่อเป็นรายได้เสริมให้กับครอบครัว 3) อื่น ๆ เช่น การจำหน่ายผลผลิต ไม้ผล ผักสวนครัว ที่ปลูกไว้ในครัวเรือน ให้กับคนในชุมชนเพื่อเป็นรายได้เสริม การทำดอกไม้จันทน์ การทำขนมไทยขาย เป็นต้น



ภาพที่ 16 กราฟแสดงสัดส่วนการประกอบอาชีพในชุมชน

ข้อมูลด้านรายได้และรายจ่าย

ประชากรในชุมชนบ้านตัวเกา มีรายได้เฉลี่ยครัวเรือนละ 124,862.91 บาท/ปี และมีค่าใช้จ่ายเฉลี่ยครัวเรือนละ 67,146.21 บาท/ปี

ตารางที่ 4 ข้อมูลด้านรายได้ของคนในชุมชนบ้านตัวเกา

ด้านรายได้ครัวเรือนต่อปี					
แหล่งรายได้ครัวเรือนเฉลี่ย (บาท/ปี)					
อาชีพหลัก	อาชีพรอง	รายได้อื่น ๆ	รายได้หาไว้ กินเอง	รายได้รวม (บาท/ปี)	รายได้ครัวเรือน เฉลี่ย(บาท/ปี)
204,742.10	12,121.08	10,288.79	3,126.46	230,278.48	124,862.91

ที่มา: จปฐ. ประจำปี พ.ศ. 2566

ตารางที่ 5 ข้อมูลด้านรายจ่ายของคนในชุมชนบ้านตัวเกา

ด้านรายจ่ายครัวเรือนต่อปี						
แหล่งรายจ่ายครัวเรือนเฉลี่ย (บาท/ปี)						
ต้นทุนการผลิต	อุปโภคบริโภคที่จำเป็น	ค่าโทรศัพท์	อุปโภคบริโภคที่ไม่จำเป็น	ชำระหนี้สิน	รายจ่ายครัวเรือนเฉลี่ย (บาท/ปี)	รายจ่ายบุคคลเฉลี่ย (บาท/ปี)
29,587.84	67,706.80	5,284.08	17,390.16	4,626.44	124,593.33	67,146.21

ที่มา: จปฐ. ประจำปี พ.ศ.2566

ด้านภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เด่นชัดของชุมชน

ส้มแผ่นใบทองกวาว เป็นการถนอมอาหารจากมะม่วงสุก เพื่อให้เก็บไว้รับประทานได้นาน ๆ มีวิธีขั้นตอนการทำ โดยการเริ่มจากนำมะม่วงสุกมาล้างทำความสะอาด นำไปปอกเปลือกออก หั่นเนื้อมะม่วงให้เป็นชิ้น และนำเนื้อมะม่วงที่ได้ไปใส่ในกระทะหรือหม้อ ต่อจากนั้นนำไปกวนโดยใช้ความร้อนจากฟืน ถ่าน หรือแก๊ส ปรุงรสด้วยเกลือเล็กน้อย เมื่อกวนจนเดือดได้ที่ดี ยกลงจากเตานำลงพักให้เย็นและนำไปทำให้ละเอียด หรือที่เรียกว่า “ยี” ก่อนที่จะนำไปแฉะ หรือละเลง บนใบทองกวาว หรือที่เรียกติดปากกันในชุมชนว่า “ใบทอง” จากนั้นจึงนำออกตากแดดให้แห้ง เมื่อแห้งก็นำมาลอกออก หรือแกะออก จากใบทองกวาว และพับเก็บใส่หม้อเคลือบ ไว้รับประทานเป็นของหวาน ของว่าง ส้มแผ่นมักจะนิยมทำกันในช่วงฤดูมะม่วงสุก คือช่วงเดือนเมษายน ถึงประมาณเดือนพฤษภาคม ของทุกปี และจะนิยมใช้มะม่วงตาล หรือที่เรียกกันติดปากในชุมชนว่า “มะม่วงน้ำตาล” ซึ่งเป็นมะม่วงพันธุ์พื้นบ้านที่ปลูกกันมากในชุมชน จะนิยมใช้มะม่วงน้ำตาลสุกหล่นตามธรรมชาติ เพราะมีรสชาติเปรี้ยวอมหวาน เนื้อไม่เละฉ่ำน้ำเกินไป ให้สีเหลืองสวย และมีกลิ่นที่หอมเฉพาะตัว มาใช้ทำส้มแผ่น

การทำส้มแผ่นของชุมชนบ้านตัวเกา เนื่องมาจากสมัยก่อน ในพื้นที่มีมะม่วงตาล หรือคนในชุมชนเรียกติดปากกันว่า “มะม่วงน้ำตาล” ซึ่งเป็นมะม่วงพันธุ์พื้นบ้านปลูกกันมากเกือบทุกหลังคาเรือน และเมื่อถึงเวลามะม่วงสุกแก่ จะร่วงหล่นรับประทานมะม่วงสุกไม่ทัน ทำให้เหลือทิ้งโดยเปล่าประโยชน์เป็นจำนวนมาก ในขณะที่สมัยก่อนมะม่วงจะติดดอกออกผลให้รับประทานเพียงปีละหนึ่งครั้งตามฤดูกาลเท่านั้น สมัยก่อนในชุมชนไม่มีมะม่วงพันธุ์ใหม่ ๆ แปลก ๆ และหลากหลายชนิดพันธุ์เหมือนในปัจจุบัน ที่บางชนิดพันธุ์สามารถติดดอกออกผลนอกฤดูกาลได้ด้วย มะม่วงพันธุ์พื้นบ้านโบราณเดิม ๆ ที่นิยมปลูกกันในชุมชน และที่ให้ผลผลิตพร้อม ๆ กันกับมะม่วงตาล คือ มะม่วงแก้ว มะม่วงอกร่อง มะม่วงกะล่อน มะม่วงตึกหรือมะม่วงหัวโต มะม่วงก้าน เป็นต้น และแรกเริ่มเดิมทีการทำส้มแผ่นของคนในชุมชน ได้มีการนำมะม่วงสุกพันธุ์ต่าง ๆ มาถนอมอาหารด้วยวิธีการกวน

และนำไปใส่ภาชนะ เช่น จานสังกะสี ถาด ฯ ไปตากแดด เพื่อให้แห้งและสามารถเก็บไว้รับประทานได้นาน ๆ การนำส้มแผ่นใส่ภาชนะและนำไปตากแดดให้แห้ง นั้นมีข้อจำกัดที่ว่าต้องมีภาชนะจำนวนมาก และลำบากต่อการจัดเตรียมนำมาใช้ จนกระทั่ง ได้มีการลองผิดลองถูกโดยเปลี่ยนวัสดุตาก จากจาน ถาด เป็นใบตอง แทน แต่เนื่องจากใบตองที่นำมาใช้ทดแทน ก็มีข้อจำกัดเช่นกัน คือ สามารถนำมาใช้ได้เพียงครั้งเดียวและต้องทิ้ง เพราะใบตองมีความบาง เมื่อถูกตากแดดจัดเป็นระยะเวลาานาน ทำให้แห้งและกรอบมาก จึงทำให้ต้องมีการตัด เตรียมใบตองใหม่ในทุกครั้ง จึงมีการทดลองนำไปไม้ชนิดอื่น ๆ ที่มีในบริเวณชุมชน เช่น ใบเครือเขาเขียว ใบทองกวาว มาใช้แทนใบตอง และจากการลองผิดลองถูกของชาวบ้านในชุมชน ทำให้พบว่า ใบทองกวาวเหมาะสมที่สุดสำหรับการนำมาใช้ เพราะต้นทองกวาวหาง่ายมีมากในพื้นที่ ใบหนาทนทาน ไม่กรอบแห้งเสียหายง่าย สามารถใช้ซ้ำได้หลายครั้ง เวลาแห้งมีกลิ่นใบที่หอมไม่ทำให้กลิ่นส้มแผ่นเสียหาย สีสันน่ารับประทาน ส้มแผ่นที่ได้มีรสชาติจากใบทองกวาวสวยงาม แปลกใหม่ เพิ่มความดึงดูดให้กับผู้พบเห็น

จากข้อมูลข้างต้น พบว่า ภูมิปัญญาส้มแผ่นใบทองกวาวของชุมชนบ้านตัวเกา เป็นภูมิปัญญาชาวบ้านเกี่ยวกับการแปรรูปถนอมอาหาร ที่เริ่มจากการดำรงชีวิตอยู่ด้วยการพึ่งพาตนเอง อาศัยสร้างปัจจัย 4 จากธรรมชาติที่อยู่รอบ ๆ ตัว ใช้การสังเกต การลองผิดลองถูก ลงมือทำ เรียนรู้ สัมผัสประสบการณ์ จนเป็นความชำนาญเกิดขึ้น เป็นความนิยมในบริบทพื้นที่ชุมชนนั้น ๆ และก่อเกิดการสืบทอด สัมผัส ปรับใช้ ตามความเหมาะสมของแต่ละยุคแต่ละสมัยสืบมา



ภาพที่ 17 การนำมะม่วงน้ำตาลที่สุกหล่นจากธรรมชาติมาปอกเปลือก เพื่อแปรรูปเป็นส้มแผ่น

ข้อมูลด้านกายภาพชุมชนบ้านตัวเกา

ภูมิประเทศ

ลักษณะสภาพพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่ราบลุ่ม เหมาะแก่การทำเกษตรกรรม มีแม่น้ำปิงไหลผ่าน ลักษณะของดิน ดินมีการระบายน้ำเร็ว เป็นดินเนื้อละเอียดหรือดินเหนียว มีความอุดมสมบูรณ์ปานกลาง

ภูมิอากาศ

สภาพทางภูมิอากาศเป็นแบบมรสุม สภาพอากาศโดยทั่วไปร้อนอบอ้าวเกือบตลอดปี อุณหภูมิเฉลี่ยประมาณ 27 องศาเซลเซียส ฝนเริ่มตกช่วงประมาณ เดือนมิถุนายน – กรกฎาคม มี 3 ฤดูกาล

ฤดูฝน	ระหว่างกลางเดือนตุลาคมถึงกลางเดือนกุมภาพันธ์
ฤดูหนาว	ระหว่างกลางเดือนพฤษภาคมถึงกลางเดือนตุลาคม
ฤดูร้อน	ระหว่างกลางเดือนกุมภาพันธ์ถึงกลางเดือนพฤษภาคม

ปริมาณน้ำฝน ปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 1,000 – 1,200 มิลลิเมตร ต่อปี

สภาพแหล่งน้ำ

ลักษณะของแหล่งน้ำ น้ำที่ใช้สำหรับทำการเกษตร ใช้น้ำฝนร่วมกับน้ำจากแม่น้ำปิงเป็นหลัก ผ่านคลองที่สำคัญ สองคลอง คือ คลองตัวเกา และคลองน้ำหัก และมีเกษตรกรบางรายที่นำน้ำจาก บ่อบาดาลสูบน้ำใช้ร่วมด้วย ในส่วนของการผลิตน้ำประปา ปัจจุบันใช้น้ำจากแม่น้ำปิงเป็นน้ำดิบ โดยใช้พลังงานแสงอาทิตย์ ร่วมกับระบบไฟฟ้าในการสูบน้ำ

สภาพป่าไม้

ในชุมชนไม่มีลักษณะของผืนป่าตามธรรมชาติ ไม่มีพื้นที่ลักษณะเป็นภูเขา ต้นไม้โดยทั่วไปส่วนใหญ่จะเป็น ไม้ผลหรือไม้ยืนต้นทั่ว ๆ ไป ที่แต่ละครัวเรือนปลูกไว้ใช้สอย เก็บผลบริโภค และขึ้นเองตามธรรมชาติ เช่น มะม่วงน้ำตาล มะม่วงอกร่อง มะม่วงแก้ว มะม่วงกะล่อน มะม่วงสามฤดู มะม่วงโชคอนันต์ มะม่วงน้ำดอกไม้มะปราง ขนุน ชมพู่ มะขาม มะพร้าว ละมุด ขี้เหล็ก สะเดา ทองกวาว สัก พยุง ก้ามปู กระถิน เป็นต้น และ ไม้สีสุก ไม้เลื้อย ไม้ตงๆ และนอกจากนี้ มีการปลูกสมุนไพรพื้นบ้านร่วมด้วยในบางครัวเรือน เช่น กระชาย ข่า เป็นต้น



ภาพที่ 18 ต้นมะม่วงน้ำตาล (ด้านซ้าย) และต้นทองกวาว (ด้านขวา)

สัตว์ป่า

ในส่วนของชนิดสัตว์ที่พบในชุมชน เป็นสัตว์ทั่วไป ที่สามารถพบได้ในทุกชุมชน เช่นกัน จำพวกสัตว์ปีก เช่น นกเอี้ยง นกกระปูด นกพิราบ นกนางแอ่น หรือประเภทสัตว์เลื้อยคลาน รวมถึง สัตว์ครึ่งบกครึ่งน้ำ เช่น งูชนิดต่าง ๆ แอ้ง กิ้งก่า จิ้งเหลน อึ่งอ่าง คางคก หรือจำพวกแมลงหรือแมง เช่น จักจั่น แมงเม่า เป็นต้น

ส่วนที่ 2 การสำรวจ รวบรวม ข้อมูลภูมิปัญญาการทำส้มแผ่นใบทองกวาวของชุมชนบ้านตัวเกา วิเคราะห์ สังเคราะห์ องค์ความรู้ภูมิปัญญาการทำส้มแผ่นใบทองกวาว ของกลุ่มตัวอย่าง

ผู้วิจัยได้ทำการสัมภาษณ์แบบเจาะลึก ใช้คำถามปลายเปิด สัมภาษณ์รายบุคคล เพื่อให้ผู้ให้ข้อมูลสามารถเล่าเรื่องได้อย่างเต็มที่ตามประเด็นที่ผู้วิจัยตั้งไว้ กับกลุ่มตัวอย่างผู้ให้ข้อมูลหลัก ร่วมกับการสังเกตทั้งแบบมีส่วนร่วม และไม่มีส่วนร่วม จัดเวทีสนทนากลุ่มเพื่อยืนยันข้อมูล ให้ข้อมูลมีความถูกต้อง ครบถ้วนและน่าเชื่อถือยิ่งขึ้น สามารถวิเคราะห์ สังเคราะห์ข้อมูลได้ดังนี้

1. ผลการวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไป ข้อมูลด้านเศรษฐกิจและสังคม ของกลุ่มตัวอย่างผู้ตอบแบบสัมภาษณ์

1.1 ข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคลทั่วไป ของผู้ตอบแบบสัมภาษณ์ ซึ่งเป็นกลุ่มตัวอย่างผู้ทำสัมภาษณ์ใบทองกวาว จำนวน 20 คน ของชุมชนบ้านตัวเกา หมู่ที่ 1 ตำบลท่าจี้ อำเภอบรรพตพิสัย จังหวัดนครสวรรค์

ตารางที่ 6 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคลทั่วไป

ข้อมูลพื้นฐานทั่วไป	จำนวน	ร้อยละ
1. เพศ		
ชาย	-	0
หญิง	20	100
รวม	20	100
2. อายุ(ปี)		
0 - 10	0	0
11 - 20	0	0
21 - 30	0	0
31 - 40	0	0
41 - 50	1	5
51 - 60	3	15
61 - 70	7	35
71 - 80	8	40
80 ขึ้นไป	1	5
รวม	20	100
3. ศาสนา		
พุทธ	20	100
รวม	20	100
4. สถานภาพทางการสมรส		
โสด	5	25
สมรส	10	50
หม้าย	5	25
รวม	20	100

ตารางที่ 6 (ต่อ)

ข้อมูลพื้นฐานทั่วไป	จำนวน	ร้อยละ
5. ภูมิลำเนาบ้านเกิด		
หมู่บ้านตัวเก่า	16	80
หมู่บ้านอื่น	4	20
รวม	20	100
6. หมู่บ้านที่อาศัยอยู่ปัจจุบัน		
หมู่บ้านตัวเก่า	100	100
หมู่บ้านอื่น	0	0
รวม	20	100
7. ระดับการศึกษา		
ไม่ได้รับการศึกษา	0	0
ประถมศึกษา	13	65
มัธยมต้น	3	15
มัธยมปลาย	2	10
ปริญญาตรี	2	10
สูงกว่าระดับปริญญาตรี	0	0
รวม	20	100
8. จำนวนสมาชิกที่อยู่รวมกันในครอบครัว		
จำนวน 1 คน	4	20
จำนวน 2 คน	4	20
จำนวน 3 คน	2	10
จำนวน 4 คน	2	10
จำนวน 5 คน	3	15
จำนวน 6 คน	3	15
จำนวน 7 คน	2	10
รวม	20	100

ตารางที่ 6 (ต่อ)

ข้อมูลพื้นฐานทั่วไป	จำนวน	ร้อยละ
9. จำนวนวัยแรงงานในครอบครัว		
จำนวน 1 คน	4	20
จำนวน 2 คน	7	35
จำนวน 3 คน	5	25
จำนวน 4 คน	1	5
จำนวน 5 คน	2	10
จำนวน 6 คน	1	5
รวม	20	100

จากตารางที่ 6 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐานทั่วไปของผู้ตอบแบบสัมภาษณ์ พบว่า กลุ่มตัวอย่างผู้ทำสัมภาษณ์ทองกวาวทั้งหมด 20 คน ทุกคนเป็นเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 100 ส่วนใหญ่เป็นผู้สูงอายุที่มีอายุ 60 ปีขึ้นไป (ตามเกณฑ์การแบ่งช่วงอายุของสำนักงานหลักประกันสุขภาพแห่งชาติ) จำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 80

การนับถือศาสนา กลุ่มตัวอย่างทั้งหมด 20 คน ทุกคนนับถือศาสนาพุทธ คิดเป็นร้อยละ 100 ส่วนใหญ่มีสถานภาพสมรส จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 50 รองลงมาสถานภาพโสด และสถานภาพหม้าย เท่ากัน คือจำนวนสถานภาพละ 5 คน คิดเป็นร้อยละ 25 ทั้งสองสถานภาพ

ส่วนใหญ่มิมีภูมิลำเนาบ้านเกิดที่หมู่บ้านตัวเกา จำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 80 และมีภูมิลำเนาบ้านเกิดที่หมู่บ้านอื่น จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 20 กลุ่มตัวอย่างทั้งหมด 20 คน ปัจจุบันทุกคนอาศัยอยู่ที่หมู่บ้านตัวเกา คิดเป็นร้อยละ 100

ส่วนใหญ่จบการศึกษาในระดับชั้นประถมศึกษา จำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 65 จบการศึกษาในระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย และจบการศึกษาในระดับปริญญาตรี น้อยที่สุด คือจำนวนระดับชั้นการศึกษา ชั้นละ 2 คน คิดเป็นร้อยละ 10 ทั้งสองระดับชั้นการศึกษา

ส่วนใหญ่จะมีสมาชิกที่อาศัยรวมกันในครอบครัว จำนวนรวมกัน 1 คน และ 2 คน คือจำนวนแบบละ 4 คน คิดเป็นร้อยละ 20 ทั้งสองแบบ และอาศัยรวมกันในครอบครัว จำนวนรวมกัน 3 คน, 4 คน และ 7 คน น้อยที่สุด คือจำนวนแบบละ 2 คน คิดเป็นร้อยละ 10 ทั้งสามแบบ

สมาชิกที่เป็นวัยแรงงานในครอบครัวส่วนใหญ่จะมี 2 คน ทั้งหมดแบบนี้จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 35 และมีสมาชิกที่เป็นวัยแรงงานในครอบครัว 4 คน และ 6 คน น้อยที่สุด คือจำนวนแบบละ 1 คน คิดเป็นร้อยละ 5 ทั้ง 2 แบบ

1.2 ข้อมูลด้านเศรษฐกิจ ของผู้ตอบแบบสัมภาษณ์ ซึ่งเป็นกลุ่มตัวอย่างผู้ทำสัมแผ่นใบทองกวาว จำนวน 20 คน ของชุมชนบ้านตัวเกา หมู่ที่ 1 ตำบลท่าจี้ว อำเภอบรรพตพิสัย จังหวัดนครสวรรค์

ตารางที่ 7 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลด้านเศรษฐกิจ

ข้อมูลด้านเศรษฐกิจ	จำนวน	ร้อยละ
1. อาชีพหลัก		
เกษตรกรรม (ทำนา)	8	40
ค้าขาย	2	10
งานฝีมือ	3	15
รับจ้าง	1	5
ข้าราชการเกษียณ	3	15
ไม่ได้ประกอบอาชีพ	3	15
รวม	20	100
2. รายได้จากการประกอบอาชีพหลัก		
0 – 200,000 บาท/ปี	14	70
200,001 – 400,000 บาท/ปี	3	15
400,001 – 600,000 บาท/ปี	2	10
600,001 บาท/ปีขึ้นไป	1	5
รวม	20	100
3. รายได้เสริมจากการทำสัมแผ่น		
0 – 5,000 บาท/ปี	11	55
5,001 – 10,000 บาท/ปี	8	40
10,001 บาท/ปีขึ้นไป	1	5
รวม	20	100
4. ค่าใช้จ่ายในครัวเรือน(บาท/ปี)		
0 – 100,000 บาท/ปี	13	65
100,001 – 200,000 บาท/ปี	6	30
200,001 – 300,000 บาท/ปี	1	5

ตารางที่ 7 (ต่อ)

ข้อมูลด้านเศรษฐกิจ	จำนวน	ร้อยละ
รวม	20	100
5. ภาระหนี้สินในครัวเรือน		
0 – 100,000 บาท/ปี	14	70
100,001 – 200,000 บาท/ปี	3	15
200,001 บาท/ปีขึ้นไป	3	15
รวม	20	100
6. การออม		
มีการออม	18	90
ไม่มีการออม	2	10
รวม	20	100

ตารางที่ 7 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลด้านเศรษฐกิจของผู้ตอบแบบสอบถาม พบว่า

กลุ่มตัวอย่างผู้ทำสัมแผ่นใบทองกวาว จำนวน 20 คน ของชุมชนบ้านตัวเกา ส่วนใหญ่ประกอบอาชีพหลัก จำนวน 17 คน คิดเป็นร้อยละ 85 และไม่ได้ประกอบอาชีพหลัก จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 15 ซึ่งอาชีพเกษตรกรรม(ทำนา)เป็นอาชีพหลักที่มากที่สุด จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 40 และอาชีพรับจ้างเป็นอาชีพหลัก น้อยที่สุด คือจำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 5 ส่วนใหญ่มีรายได้จากการประกอบอาชีพหลักอยู่ระหว่าง 0 – 200,000 บาท/ปี จำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 70 และมีรายได้จากการประกอบอาชีพหลัก 600,001 บาท/ปีขึ้นไป น้อยที่สุด คือจำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 5

ส่วนใหญ่มีรายได้เสริมจากการทำสัมแผ่น อยู่ระหว่าง 0 – 5,000 บาท/ปี จำนวน 11 คน คิดเป็นร้อยละ 55 และมีรายได้เสริมจากการทำสัมแผ่น 10,001 บาท/ปีขึ้นไป น้อยที่สุด คือจำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 5

ส่วนใหญ่มีค่าใช้จ่ายในครัวเรือน อยู่ระหว่าง 0 – 100,000 บาท/ปี จำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 65 และมีค่าใช้จ่ายในครัวเรือน อยู่ระหว่าง 200,001 – 300,000 บาท/ปี น้อยที่สุด คือจำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 5

ส่วนใหญ่มีภาระหนี้สินในครัวเรือน อยู่ระหว่าง 0 – 100,000 บาท/ปี จำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 65 และมีภาระหนี้สินในครัวเรือน อยู่ระหว่าง 100,001 – 200,000 บาท/ปี และ

200,001 บาท/ปีขึ้นไป น้อยที่สุด คือจำนวนช่วงละ 3 คน คิดเป็นร้อยละ 15 ทั้งสองช่วง ส่วนใหญ่มีการออม จำนวน 18 คน คิดเป็นร้อยละ 90 และไม่มีการออม จำนวน 2 คน คิดเป็น ร้อยละ 10

1.3 ข้อมูลเกี่ยวกับด้านสังคม ของผู้ตอบแบบสัมภาษณ์ ซึ่งเป็นกลุ่มตัวอย่างผู้ทำสัมแผ่นใบทองกวาว จำนวน 20 คน ของชุมชนบ้านตัวเกา หมู่ที่ 1 ตำบลท่าจั่ว อำเภอบรรพตพิสัย จังหวัดนครสวรรค์

ตารางที่ 8 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลด้านสังคม

ข้อมูลด้านสังคม	จำนวน	ร้อยละ
1. การเป็นสมาชิกกลุ่ม / สถาบัน		
เป็นสมาชิกกลุ่มสถาบัน	20	100
ไม่เป็นสมาชิกกลุ่มสถาบัน	0	0
รวม	20	100
2. การเป็นคณะกรรมการ / ตำแหน่งที่สำคัญของหมู่บ้าน		
เป็นคณะกรรมการ	4	20
ไม่เป็นคณะกรรมการ	16	80
รวม	20	100
3. ประสบการณ์การเข้ารับการฝึกอบรมกับหน่วยงานต่าง ๆ		
มีประสบการณ์การเข้ารับการฝึกอบรมกับหน่วยงานต่าง ๆ	11	55
ไม่มีประสบการณ์การเข้ารับการฝึกอบรมกับหน่วยงานต่าง ๆ	9	45
รวม	20	100

จากตารางที่ 8 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลด้านสังคมของผู้ตอบแบบสอบถาม พบว่า กลุ่มผู้ทำสัมแผ่นใบทองกวาว ทุกคนเป็นสมาชิกกลุ่มหรือสถาบัน คิดเป็นร้อยละ 100 ส่วนใหญ่ไม่ได้เป็นคณะกรรมการ หรือตำแหน่งที่สำคัญของหมู่บ้าน จำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 80 และเป็นคณะกรรมการ หรือตำแหน่งที่สำคัญของหมู่บ้าน จำนวน 4 คน คิดเป็นค่าร้อยละ 20

ส่วนใหญ่มีประสบการณ์การเข้ารับการฝึกอบรมกับหน่วยงานต่าง ๆ จำนวน 11 คน คิดเป็นร้อยละ 55 และไม่มีประสบการณ์การเข้ารับการฝึกอบรมกับหน่วยงานต่าง ๆ จำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 45

2. ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับภูมิปัญญาการทำส้มแผ่นใบทองกวาว ของกลุ่มตัวอย่างผู้ตอบแบบสัมภาษณ์ ด้านความรู้ ทักษะ และทัศนคติ จำนวน 20 คน ของชุมชนบ้านตั่วเกา หมู่ที่ 1 ตำบลท่าจั่ว อำเภอบรรพตพิสัย จังหวัดนครสวรรค์

2.1 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลภูมิปัญญาการทำส้มแผ่นใบทองกวาว ของกลุ่มตัวอย่างผู้ตอบแบบสัมภาษณ์ เกี่ยวกับด้านความรู้

ตารางที่ 9 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลประสบการณ์การทำส้มแผ่น

ประสบการณ์การทำส้มแผ่น (ปี)	จำนวน	ร้อยละ
0 - 10	0	0
11 - 20	0	0
21 - 30	1	5
31 - 40	1	5
41 - 50	6	30
51 - 60	5	25
61 - 70	6	30
70 ขึ้นไป	1	5
รวม	20	100

จากตารางที่ 9 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลประสบการณ์การทำส้มแผ่น พบว่า ส่วนใหญ่มีประสบการณ์การทำส้มแผ่น อยู่ระหว่าง 41 - 50 ปี และ 61 - 70 ปี คือประสบการณ์ช่วงละจำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 30 ของทั้งสองช่วงประสบการณ์ และมีประสบการณ์การทำส้มแผ่น อยู่ระหว่าง 21 - 30 ปี , 31 - 40 ปี และ 70 ปีขึ้นไป น้อยที่สุด คือจำนวนช่วงประสบการณ์ละ 1 คน คิดเป็นร้อยละ 5 ของทั้งสามช่วงประสบการณ์

ตารางที่ 10 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลอายุที่เริ่มทำสัมแผ่น

อายุที่เริ่มทำสัมแผ่น	จำนวน	ร้อยละ
0 – 5 ปี	0	0
6 – 10 ปี	6	30
11 – 15 ปี	11	55
16 – 20 ปี	2	10
21 – 25 ปี	0	0
26 – 30 ปี	1	5
31 ปี ขึ้นไป	0	0
รวม	20	100

จากตารางที่ 10 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลอายุที่เริ่มทำสัมแผ่น พบว่า กลุ่มผู้ทำสัมแผ่นใบทองกวาว ส่วนใหญ่เริ่มทำสัมแผ่น อายุระหว่าง 11 – 15 ปี จำนวน 11 คน คิดเป็นร้อยละ 55 และอายุที่เริ่มทำสัมแผ่น ระหว่าง 26 – 30 ปี น้อยที่สุด คือจำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 5 ทุกคนมีการเรียนรู้การทำ

ตารางที่ 11 แสดงผลการวิเคราะห์รูปแบบการเริ่มต้นเรียนรู้การทำสัมแผ่น

การเริ่มต้นเรียนรู้การทำสัมแผ่น	จำนวน	ร้อยละ
เรียนรู้จากคนในครอบครัว	20	100
อื่น ๆ	0	0
รวม	20	100

จากตารางที่ 11 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับการเรียนรู้การทำสัมแผ่นเริ่มต้น พบว่า เริ่มต้นจากคนในครอบครัว คิดเป็นร้อยละ 100

ตารางที่ 12 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลวัตถุประสงค์ในการทำสัมแผ่น

วัตถุประสงค์ในการทำสัมแผ่น	จำนวน	ร้อยละ
เพื่อบริโภคเอง และสำหรับแจกญาติพี่น้อง ลูกหลาน ไม่จำหน่าย	4	20
เพื่อบริโภคเอง และสำหรับแจกญาติพี่น้อง ลูกหลาน และจำหน่าย	16	80
รวม	20	100

จากตารางที่ 12 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลวัตถุประสงค์ในการทำสัมแผ่น พบว่า ส่วนใหญ่ทำสัมแผ่นเพื่อบริโภคเอง แจกญาติพี่น้อง ลูกหลาน และจำหน่าย จำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 80 และเพื่อบริโภคเอง และสำหรับแจกญาติพี่น้อง ลูกหลาน ไม่จำหน่าย จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 20

ตารางที่ 13 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลประเภทกลุ่มลูกค้าที่ซื้อสัมแผ่น

ข้อมูลเกี่ยวกับกลุ่มลูกค้าที่ซื้อสัมแผ่น	จำนวน	ร้อยละ
คนในหมู่บ้าน	13	40.63
คนนอกหมู่บ้าน	15	46.88
ไม่จำหน่ายทำแจกญาติพี่น้อง	4	12.50
รวม	32	100

จากตารางที่ 13 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับประเภทกลุ่มลูกค้าที่ซื้อสัมแผ่น พบว่า กลุ่มลูกค้าที่ซื้อสัมแผ่น ส่วนใหญ่เป็นกลุ่มลูกค้าคนนอกหมู่บ้าน จำนวนร้อยละ 46.88 และไม่จำหน่ายทำแจกญาติพี่น้อง น้อยที่สุด คือจำนวน ร้อยละ 12.50

ตารางที่ 14 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลวิธีการทำการตลาด

วิธีการทำการตลาด	จำนวน	ร้อยละ
มีหน้าร้านจำหน่าย	1	5
ไม่มีหน้าร้าน	15	75
ไม่ได้จำหน่าย	4	20
รวม	20	100

จากตารางที่ 14 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลวิธีการทำการตลาด พบว่า วิธีการทำการตลาด ส่วนใหญ่ไม่มีหน้าร้าน ทำการตลาดด้วยตนเอง และลูกค้า ช่วยทำการตลาดให้ จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 50 และ มีหน้าร้าน ทำการตลาดด้วยตนเอง น้อยที่สุด คือจำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 5

ตารางที่ 15 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลการมีส่วนร่วมของคนในครอบครัว ของผู้ตอบแบบสัมภาษณ์

การมีส่วนร่วมของคนในครอบครัว	จำนวน	ร้อยละ
มีส่วนร่วม	16	80
ไม่มีส่วนร่วม	4	20
รวม	20	100

จากตารางที่ 15 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลการมีส่วนร่วมของคนในครอบครัว พบว่า ส่วนใหญ่คนในครอบครัวมีส่วนร่วมในการทำสัมผัสน จำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 80 และ ไม่มีส่วนร่วม (ทำเองคนเดียว) จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 20

ตารางที่ 16 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับกิจกรรมที่คนในครอบครัวเข้ามามีส่วนร่วมในการทำส้มแผ่นใบทองกวาว ของผู้ตอบแบบสัมภาษณ์

กิจกรรมที่คนในครอบครัวเข้ามามีส่วนร่วม	จำนวน	ร้อยละ
เก็บมะม่วง	10	16.13
เก็บใบทองกวาว	10	16.13
เช็ดใบทองกวาว	2	3.23
ปอกมะม่วง	8	12.90
ปั่นมะม่วง	3	4.84
กวนส้มแผ่น	2	3.23
แฉะตาก	2	3.23
ลอกส้มแผ่น	12	19.35
พับส้มแผ่น	4	6.45
แพ็คบรรจุ	3	4.34
ขาย ทำการตลาด	6	9.68
รวม	62	100

จากตารางที่ 16 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับกิจกรรมที่คนในครอบครัวเข้ามามีส่วนร่วมในการทำส้มแผ่นใบทองกวาว พบว่า ส่วนใหญ่มีส่วนร่วมในการช่วยลอกส้มแผ่น ร้อยละ 60 และกิจกรรมที่คนในครอบครัวมีส่วนร่วมน้อยที่สุด คือ การเช็ดใบทองกวาว การกวนส้มแผ่น และการแฉะตาก คิดเป็นร้อยละ 10 ของทุกกิจกรรม

2.1.1 ข้อมูลภูมิปัญญาการทำส้มแผ่นใบทองกวาว ของกลุ่มตัวอย่างผู้ตอบแบบสัมภาษณ์ เกี่ยวกับด้านความรู้ วิธีการขั้นตอนการทำส้มแผ่นใบทองกวาว

ผลการสัมภาษณ์ ด้านความรู้ เกี่ยวกับวิธีการหรือขั้นตอนการทำส้มแผ่นใบทองกวาว ของกลุ่มตัวอย่าง 20 คน จากผู้ทำส้มแผ่นใบทองกวาว 20 ครัวเรือน ของชุมชนบ้านตัวเกา ได้ผลการสัมภาษณ์แยกเป็นรายบุคคล ตามแต่ละขั้นตอน ดังนี้

คนที่ 1

การเตรียมวัตถุดิบ

1. การเตรียมใบทองกวาว เก็บใบทองกวาวสดมาตากแดดให้แห้ง เมื่อใบทองกวาวแห้งแล้วนำไปพรมน้ำ ทำการคลี่ใบทองกวาวออก และนำใบทองกวาวไปเรียงซ้อนทับด้วยของหนักค้ำคั่น จากนั้นนำใบทองกวาวมาเช็ดให้แห้ง และตัดแต่งใบทองเป็นทรงกลมเพื่อความสวยงาม

2. การเตรียมมะม่วง เก็บมะม่วงสุกที่หล่นจากต้นตามธรรมชาติ แล้วนำมาล้างให้สะอาดทั้งเปลือก พักไว้ให้สะเด็ดน้ำ

วิธีการหรือขั้นตอนการทำส้มแผ่น

1. การปอก

ปอกเปลือกมะม่วงที่เตรียมไว้ทั้งลูก หลังจากปอกเปลือกเสร็จแล้วนำมะม่วงมาล้างให้สะอาดอีกครั้ง พักให้สะเด็ดน้ำ แล้วจึงทำการสับมะม่วง แยกเม็ดออก

2. การปรุงรส

2.1 ก่อนปรุงรสทุกครั้งจะชิมก่อนว่ามีรสชาติดังไร แต่อย่างแรกที่ต้องใส่คือ เกลือป่น ขนาดหม้อเบอร์ 30 เกลือป่นตามที่เคยใส่ปริมาณ 2 ช้อนชา

2.2 การปรุงรสด้วยน้ำตาลทราย จะดูจากการที่ถ้ามีรสเปรี้ยวมากเกินไปจึงใส่น้ำตาลลงไปเล็กน้อย เพราะด้วยความที่เป็นมะม่วงสุกที่หล่นจากต้นตามธรรมชาติ จึงมีรสเปรี้ยวกว่ามะม่วงสอยบ่ม มะม่วงสอยบ่มจะมีรสหวานกว่า

2.3 หากต้องการรสเปรี้ยวจะมีการเติมมะม่วงดิบเข้าไปช่วยให้มีรสเปรี้ยวมากขึ้น แต่ไม่ต้องเติมน้ำตาลทรายลงไปเพราะต้องการรสเปรี้ยว

2.4 การปรุงรสแต่ละครั้งคำนึงถึงความต้องการของลูกค้าว่าต้องการรสชาติแบบใด

3. การกวน

กวนด้วยเตาแก๊ส ใช้ไฟแรง กวนแค่พอเดือด เพราะถ้ากวนนานสีจะคล้ำ พอเดือดแล้วจึงยกลงจากเตา ตั้งค้ำคั่นทิ้งไว้ให้เย็น โดยปิดฝาหม้อไม่ต้องสนิท

4. การยี้

เปลี่ยนจากการยี้ด้วยตระแกรงเปลี่ยนเป็นการปั่นแทน เพราะสามารถปรับได้ว่าต้องการความละเอียดขนาดไหน โดยปกติแล้วจะไม่ปั่นละเอียดมากที่สุด จะทำการปั่นช่วงเวลาเข้ามิดก่อนจะ

5. การแจก

แจกให้มีขอบบางเล็กน้อย ไม่บางจนเกินไป เนื่องจากเวลาแห้งแล้วจะมีความแข็ง เหนียว ไม่ร่อย

6. การตาก

เวลาตากแดด ต้องหมั่นสังเกตว่าแห้งเกินไปหรือไม่ และค่อย ๆ ทอยยเก็บเฉพาะอันที่แห้งแล้ว จะไม่ตากตั้งแต่เช้าจรดเย็น

7. การลอก

หลังจากสั้แผ่นแห้ง เลือกทอยยเก็บมาเฉพาะอันที่แห้งแล้ว จะทำการทอยยลอกออกจากใบทอง พับครึ่ง และบรรจุลงกล่อง

8. การเก็บแพ็คบรรจุ

หลังจากลอกแล้วนำไปใส่กล่อง และชั่งเป็นกิโล (3 กล่อง เป็น 1 กิโล) จำหน่ายกล่องละ 50 บาท

คนที่ 2

การเตรียมวัตถุดิบ

1. การเตรียมใบทองกวาว จะเลือกเก็บใบทองกวาวสดที่เป็นใบแก่เพราะทนใช้ได้หลายครั้ง เลือกใบที่มีลักษณะสมบูรณ์ ไม่ขาด ถ้าหากเป็นใบอ่อนจะมีระยะเวลาในการใช้ได้ไม่นาน จะขาดง่าย หากเก็บใบทองกวาวได้ตามตามแปลงนาของชาวบ้าน ในทุ่งนาต้นใบทองกวาวน้อยลงมาก เนื่องจากมีการโค่น ส่งโรงงานไฟฟ้าชีวมวล อาจจะไม่พอต่อความต้องการ บางคนมีการปลูกใช้เอง เมื่อได้ใบทองกวาวสดมา จากนั้นนำใบทองกวาวสดไปล้าง และนำตากแดดให้แห้ง เมื่อใบทองกวาวแห้งแล้ว นำมาพรมน้ำ เช็ดและนำใบทองกวาวมาคลี่ เรียงซ้อนกันเป็นชั้น แล้วเอาเชือกมัดค้ำคั่นให้เรียบ แล้วจึงนำไปตัดแต่งให้เป็นรูปกลม ๆ เท่า ๆ กัน เมื่อนำมาใช้จะใช้ด้านที่มีความมัน

2. การเตรียมมะม่วง เก็บมะม่วงมาล้างทำความสะอาด เลือกมะม่วงสุกธรรมชาติหล่นจากต้น เก็บในช่วงเวลาเช้า มะม่วงจะเก็บตามบ้านของคนในหมู่บ้าน โดยจะเลือก มะม่วงน้ำตาล ส่วนมะม่วงโชคอนันต์ มะม่วงแก้วดำ ไม่นิยมทำ ปัจจุบันมะม่วงน้ำตาลเหลือน้อย เนื่องจากมีการโค่น ส่งโรงงานไฟฟ้าชีวมวล

วิธีการหรือขั้นตอนการทำสั้แผ่น

1. การปอก

ปอกเปลือกมะม่วงทั้งลูกออก แล้วหั่นเนื้อแยกเม็ดมะม่วงออกทิ้ง และนำเนื้อมะม่วงไปปั่นตอนสดก่อนกวน

2. การยี

เปลี่ยนจากการใช้ตะแกรงยี เป็นใช้เครื่องปั่นแทน โดยจะปั่นเนื้อมะม่วงที่หั่นแล้ว แบบสด ๆ ก่อนนำมากวน

3. การปรงรส

ขนาดหม้อเบอร์ 30 จะปรงด้วยเกลือชนิดหน้อย โดยใช้เกลือปนประมาณ 1 ช้อนโต๊ะ

4. การกวน

ใช้เวลาในการกวนประมาณ 20 นาที โดยใช้เตาแก๊ส และใช้ไฟพอดิ คนตลอดเวลา กวนให้พอเดือด

5. การเจาะ

ใช้ใบทองกวาวเจาะ โดยใช้ด้านใบทองกวาวที่เป็นด้านมัน เริ่มไล่สัสมแผ่นให้เป็นกลม ๆ ขนาดเท่า ๆ กัน

6. การตาก

ตากแดดครั้งเดียว และเก็บทีเดียว ถ้าหากแดดดี ๆ 1 วันก็แห้ง

7. การลอก

หลังจากแห้ง เก็บมาลอก (ขั้นตอนนี้ ทำคนเดียว) ลอกโดยใช้ช้อนตราจรวด ใช้ตรงปลายด้ามช้อน เพราะช้อนตราจรวดมีความบาง และความเบากว่าช้อนตราม้าลาย

8. การเก็บแพ็คบรรจุ

พับใส่กล่องพลาสติกใส 1 กล่องชั่งน้ำหนัก 3 ชีดกว่า ขายในราคา 3 กล่อง 100 บาท

คนที่ 3

การเตรียมวัตถุดิบ

1. การเตรียมใบทองกวาว เลือกใบทองกวาวใบแก่ สังเกตที่สีใบสีเขียวเข้มนำมาล้างน้ำสะอาดก่อน และนำไปตากแดดให้แห้ง เมื่อใบทองกวาวแห้งแล้วจากนั้นก็นำมาพรมน้ำ คลี่ใบทองกวาว เรียงซ้อนและนำเขียงทับค้ำคั้นให้แบน เมื่อทับดีแล้วนำมาเช็ดให้สะอาด และนำมาตัดแต่งให้ได้รูปทรง

2. การเตรียมมะม่วง มะม่วงเลือกลูกที่สุกธรรมชาตินำมาล้างทั้งลูกพร้อมเปลือก พักให้สะเด็ดน้ำ

วิธีการหรือขั้นตอนการทำสัสมแผ่น

1. การปอก

ปอกเปลือกมะม่วงทั้งลูกและนำไปล้างให้สะอาดอีกครั้งหนึ่ง และนำกลับมาสับแยกเม็ดทิ้ง

2. การปรงรส

ขนาดหม้อเบอร์ 30 ใส่เกลือปน 1 ช้อนชา และชิมว่าเค็มพอดิมั้ย

3. การกวน

กวนให้เดือดสักพักก็พอ ใช้เตาแก๊ส ระดับไฟปานกลาง

4. การยี่

ใช้การปั่นแทนการยี่ ปั่นแบบไม่ละเอียดมาก ความละเอียดตามชอบ

5. การเจาะ

ใช้ใบทองเจาะอย่างเดียว ไม่ใช้ถุงพลาสติกเลย ต้องเจาะให้ผิวเสมอกัน และต้องเจาะแบบมีขอบ เพื่อที่จะได้ลอกง่าย

6. การตาก

ใช้เวลาตากครึ่งวันตอนบ่ายก็เก็บได้ทยอยเก็บ

7. การลอก

ค่อย ๆ ลอกแบบช้า ๆ เพราะถ้าลอกไว้อาจจะทำให้ใบทองขาดใช้ครั้งต่อไปไม่ได้

8. การเก็บแพ็คบรรจุ

บรรจุใส่กล่องพลาสติกโดยเรียงให้เสมอ ๆ กันสวย ๆ 1 กล่องใส่ประมาณ 4 ซีด ราคา 50 บาทต่อกล่อง

คนที่ 4

การเตรียมวัตถุดิบ

1. เก็บใบทอง นำใบทองสดที่เก็บมาได้ มาล้างน้ำแล้วตากแห้งจนใบแห้งมาก ๆ ใบหิกริ แล้วนำมาพรมน้ำ เอาผ้ามาคลุมให้ขึ้น ใบทองจะได้อ่อนตัวและไม่แตก นำมาซ้อนทับเป็นกอง แล้วนำมาทับด้วยหินหนัก ๆ หรือเซียงหนัก ๆ ทับไว้ 1 คืน แล้วนำมาตัดแต่งให้เป็นใบเท่า ๆ กัน

2. การเตรียมมะม่วง เก็บมะม่วง เก็บตามต้น ส่วนใหญ่เป็นมะม่วงหลายชนิดรวม ๆ กัน เช่น มะม่วงน้ำตาล มะม่วงแก้ว มะม่วงพืมนและมะม่วงอื่น ๆ ที่สุกตามธรรมชาติ นำมะม่วงที่เก็บมาได้มาล้างทั้งลูกพร้อมเปลือก พักให้สะเด็ดน้ำ

วิธีการหรือขั้นตอนการทำส้มแผ่น

1. การปอก

ปอกเปลือกมะม่วงทั้งลูก และนำมะม่วงที่ปอกแล้วไปล้างอีกรอบ เมื่อล้างเสร็จจะนำไปสับผ่านมะม่วงเอาแต่น้ำ

2. การปรุงรส

ใส่เกลือก่อนกวน ถ้าหากใช้หม้อเบอร์ 30 ใส่เกลือปริมาณ 1 ช้อนชา ใช้เป็นเกลือปนปรุงรสชาติให้กลมกล่อม (หวานอมเปรี้ยว เค็มนิด ๆ) มีความเปรี้ยวหวานเพราะรสชาติมะม่วงสุกจะออกหวาน จะเพิ่มความเปรี้ยวโดยการสับมะม่วงดิบใส่ลงไป

3. การกววน

ใช้เตาแก๊สกววนปรับไฟระดับปานกลาง กวนมะม่วงแค่เดือดให้พอมะม่วงสุก ถ้ากวนนาน มะม่วงจะดำ แล้วนำไปพักไว้ค้างคืน ถ้ากวนมะม่วงช่วงบ่าย จะตากช่วงเช้าวันรุ่งขึ้น

4. การยี้

เช้าวันรุ่งขึ้น หลังจากกวนมะม่วงไว้แล้ว ในเวลาตี 5 จะปั่นมะม่วงให้ละเอียด กดปั่น 2 ครั้ง

5. การเจาะ

จะใช้ช้อนตัก โดยช้อนที่ใช้เป็นช้อนสังกะสี ตักใส่ใบทองกวาวด้านที่เป็นมัน และเกลี่ยให้เสมอรอบ ๆ ใบทองกวาวด้านที่เป็นหน้าใบ สังเกตจะเป็นมัน ไม่ใช่ด้านหลังใบเพราะหลังใบทองกวาวจะคาย สาก ให้สีไม่สวย เทคนิคการเจาะ คือ เจาะวนใบใบทองกวาว 3 รอบ

6. การตาก

แดดดี ๆ ตากตี 5 ตอนบ่ายโมงครึ่งก็สามารถเก็บส้มแผ่นได้ จะไม่ตากสมแผ่นแบบแห้งกรอบ ถ้าตากจนกรอบจะให้ความรู้สึกเหมือนกินกระดาษ

7. การลอก

ต้องลอกส้มแผ่นให้เสร็จภายในวันเดียว และจะต้องลอกให้สัมผัสมีน้อยที่สุด เมื่อลอกเสร็จแล้วนำใส่กล่องพลาสติกใส่ไปใส่ตู้เย็น การเก็บใส่ไว้ในตู้เย็นจะทำให้ส้มแผ่นคงสีเหลืองสวยน่ารับประทานได้นาน

8. การเก็บแพ็คเกจบรรจุ

เป็นคนริเริ่มการบรรจุส้มแผ่นใส่กล่องพลาสติกใส เริ่มนำกล่องพลาสติกใสมาใส่ส้มแผ่นประมาณ 5 – 6 มาแล้ว การบรรจุส้มแผ่นใส่กล่องพลาสติกใส ทำให้ประหยัดเวลา ดูดี บรรจุปริมาณครึ่งกิโลกรัมต่อ 1 กล่อง จำหน่ายราคากล่องละ 50 บาท ขายกิโลกรัมละ 100 บาท เน้น คนขายอยู่ได้ คนกินกินได้ เพราะเศรษฐกิจไม่ดี

คนที่ 5

การเตรียมวัตถุดิบ

1. การเตรียมใบทองกวาว เลือกใบทองกวาวแก่ ๆ ที่มีสีเขียวเข้ม นำใบทองกวาวสดไปล้างน้ำ แล้วนำไปตากให้แห้ง (ตากแค่แดดเดียว) พอแห้งแล้วเก็บมา และนำใบทองไปพรมน้ำ คลี่ใบทองกวาวแห้งเรียงซ้อนกัน และนำไปทับด้วยของหนัก เช่น เหยียง ครกหิน ทิ้งไว้ 1 คืน เช้ามานำมาตัดให้ได้ขนาดตามที่ต้องการ ตัดเป็นทรงกลม

2. การเตรียมมะม่วง ใช้มะม่วงตาลกระบอก เก็บจากที่หล่นจากต้นเอง และนำมะม่วงมาล้างทั้งลูกพร้อมเปลือก พักให้สะเด็ดน้ำ

วิธีการหรือขั้นตอนการทำส้มแผ่น

1. การปอก

นำมะม่วงล้างทั้งเปลือก และพักสะเด็ดน้ำไว้แล้ว มาปอกเปลือก และสับเนื้อมะม่วงให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ แยกเม็ดทิ้ง และนำเนื้อมะม่วงไปปั่นสไลด์ให้ละเอียด

2. การยี

ใช้การปั่นแทนการยี โดยปั่นมะม่วงตอนสด หลังจากปอกเปลือกออก และสับ คือ ปั่นมะม่วงก่อนนำไปกวน ปั่นให้ละเอียด

3. การปรุงรส

ชิมก่อนปรุงรสทุกครั้ง ปรุงด้วยเกลือเล็กน้อยเอาเท่าที่พอดีให้เปรี้ยวนำ

4. การกวน

ตอนกวนใช้เตาถ่าน ไฟแรง ให้สุกพอเดือดนิดหน่อย และยกลงจากเตา นำฟามาปิด แต่ปิดฝาไม่ต้องสนิท ปลอบไว้ให้เย็น 1 คืน

5. การแฉะ

นำส้มแผ่นที่กวนและพักค้างคืนจนเย็นแล้ว ไปแฉะใส่ใบทองกวาวที่เตรียมไว้ แฉะบาง ๆ ให้แดดเดียวแห้งเลย ใช้ช้อนตักปริมาณแล้วแต่ขนาดของใบทอง อาจจะ 1 ช้อน หรือ ไม่ถึง 1 ช้อน

6. การตาก

ตากบนตาข่าย เลือกที่ตากที่ดี ๆ ไม่มีฝุ่น และดูทิศทางลม สภาพอากาศในแต่ละวันด้วย เวลาที่ตากคือตากตั้งแต่เช้า ถึงเย็น ตอนบ่ายสอง บ่ายสาม ก็สามารถเก็บได้

7. การลอก

หลังจากเก็บส้มแผ่นที่ตากมาแล้ว นำมาลอกออกจากใบทองกวาว พอลอกเสร็จ ตัวใบทองสามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้ ให้เอาไปพรมน้ำและนำไปทับต่อ

8. การเก็บแพ็คบรรจุ

นำส้มแผ่นที่ลอกออกจากใบทองแล้ว มาพับเรียงซ้อนกัน และบรรจุใส่ถุง ครึ่งกิโลกรัม ขายราคาถุงละ 60 บาท กิโลกรัมละ 100 บาท

คนที่ 6

การเตรียมวัตถุดิบ

1) การเตรียมใบทองกวาว ใบทองกวาวใช้ใบแก่ ๆ สังเกตที่เส้นใบสีเหลือง เนื้อสีใบเข้ม นำใบทองกวาวสดมาล้างน้ำให้สะอาดแล้วตากแดดให้แห้ง และเก็บใส่ถุงไว้ พอลอกเสร็จนำใบทองกวาวแห้งที่ตากไว้มาจุ่มน้ำให้ใบทองกวาวคายตัว ไม่กรอบ และนำใบทองกวาวที่จุ่มน้ำมาคลี่เรียงซ้อนกัน

นำไปทับด้วยของแข็งที่หนัก ๆ ประมาณ 2 – 3 ชั่วโมง จากนั้นนำใบทองกวาวที่พับไว้ออกมาตัดให้ได้ขนาดที่ต้องการ ตัดเป็นวงกลมเท่านั้น เมื่อตัดเสร็จแล้วนำมาทับอีก 1 รอบ โดยทับค้ำคืนเตรียมไว้ใช้

2) การเตรียมมะม่วง มะม่วงเลือกลูกสวย ๆ ที่สุกตกจากต้นโดยธรรมชาติ สายพันธุ์เป็นไปได้ให้เป็นพันธุ์ตาลกระบอก เมื่อเก็บมาทำการล้างทั้งเปลือกให้สะอาด พักไว้ให้สะเด็ดน้ำ

วิธีการหรือขั้นตอนการทำส้มแผ่น

1. การปอก

ปอกเปลือกออกทั้งลูกก่อน และหลังจากปอกเปลือกแล้วนำไปล้างให้สะอาดทั้งลูก แล้วจึงนำกลับมาสับ แยกเม็ดทิ้ง

2. การปรุงรส

ขนาดหม้อเบอร์ 30 ใส่เกลือป่นประมาณเศษ 1 ส่วน 2 ช้อนแกง พอต้มไฟแล้วเดือดชิมรสอีกครั้ง ให้ได้รสชาติเปรี้ยวหวานเค็มนิด ถ้าค้ำคืนแล้วสีไม่สวย รสชาติยังไม่ดีให้ใส่มะม่วงดิบลงไป 4 – 5 ลูกเพื่อปรับสีและรสชาติให้ดีขึ้น

3. การกวน

กวนให้พอสุกเดือด สังเกตจะไม่หนกมือ ใช้เตาแก๊ส ปรับไฟกลางในการกวน

4. การยี้

ใช้เครื่องปั่นไฟฟ้า เวลาการปั่นนับ1ถึง10

5. การแฉะ

แฉะแต่เข้ามิด ใช้ช้อนแกง 1 ช้อนตักมาแฉะ ต่อใบทองกวาว 1 ใบ

6. การตาก

จะนำส้มแผ่นที่แฉะแล้ว ออกตากในช่วงที่แดดดีถ้าแดดไม่ดีจะเก็บไว้ในบ้านก่อน ป้องกันแมลงวันมาตอม

7. การลอก

ลอกพับครึ่ง ส้มแผ่นที่ลอกได้ นำมาพับครึ่ง

8. การเก็บแพ็คบรรจุ

พับครึ่งเรียงเป็นชั้น ใส่กล่องพลาสติกใสให้สวย น้ำหนักกล่องละ 3.5 ขีด ราคากล่องละ 50

บาท

คนที่ 7

การเตรียมวัตถุดิบ

1) การเตรียมใบทองกวาว เลือกใบแก่ ๆ เส้นใบสีเหลือง ๆ นำมาตากให้แห้ง คลี่ใบทองกวาวแห้งเรียงซ้อนและทับไว้ให้แบน ทับไว้เวลาประมาณ 1 คืน แล้วค่อยนำมาเช็ดด้วยฟองน้ำและตัดขึ้นรูป

2) การเตรียมมะม่วง มะม่วงเก็บมะม่วงมาล้างทั้งเปลือกให้สะอาด พักไว้ให้สะเด็ดน้ำ

วิธีการหรือขั้นตอนการทำส้มแผ่น

1. การปอก

ปอกเปลือกออกทั้งลูกแล้วนำมาล้างอีกรอบ และสับเนื้อมะม่วงให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ แยกเมล็ดออก

2. การปรุงรส

ขนาดหม้อเบอร์ 30 จะใส่เกลือป่นประมาณ 1 ช้อนแกง

3. การกวน

กวนบนเตาถ่าน ใช้ไฟไม่แรงมาก กวนพอเดือดก็พอ ยกลงจากเตาปิดแยมฝา ไม่ต้องปิดสนิท พักทิ้งไว้ 1 คืน

4. การยี้

ใช้การปั่น แทนการยี้ โดยปั่นให้ละเอียดแบบปกติแต่ไม่ละเอียดมาก

5. การเจาะ

เจาะบนใบทองกวาวที่เตรียมไว้ โดยเจาะห่างจากขอบใบทองเพื่อให้ลอกง่าย และเจาะไม่หนา
มาก

6. การตาก

ตากตอนเช้าแดดดี และตากตั้งแต่เช้า ถ้าแดดดีทั้งวันช่วงบ่ายสองก็สามารถเก็บส้มแผ่นได้

7. การลอก

ลอกส้มแผ่นที่แห้งออกจากใบทองกวาว และพับครึ่งใส่กล่อง

8. การเก็บแพ็คเกจบรรจุ

พับครึ่งใส่กล่องใสชั่งน้ำหนัก กล่องละ 3.5 ชีด ราคากล่องละ 40 บาท

คนที่ 8

การเตรียมวัตถุดิบ

1. การเตรียมใบทองกวาว เลือกใบที่แก่ เพราะนำมาใช้งานได้หลายครั้ง นำมาล้าง แล้วนำไปตากแดด เมื่อตากแล้วจะมีลักษณะงอและยับ ให้นำน้ำมาพรมให้ใบทองกวาวอ่อนตัว แล้วเอามาเช็ดให้ใบทองกวาวแห้ง จากนั้นทำการคลี่ใบทองกวาวให้ตึง นำมาเรียงซ้อนทับไว้ ใช้ครกหรือของหนักทับไว้ค้างคืน เช้าจึงนำมาตัดให้กลมตามขนาดที่ต้องการ แล้วนำกลับไปทับอีกครั้ง แล้วจึงนำไปใช้ได้ ใบทองกวาว มีกลิ่นเฉพาะ มีผลคลาย หมูบ้านตัวเกาจะใช้ใบทองกวาว เน้นความสะอาด ความพิถีพิถัน ประณีต รมั้ดระวังทุกขั้นตอน ปัจจุบันใบทองกวาวจะหาบริเวณใกล้ ๆ ได้ยาก เพราะมีการทำถนนต้องโค่นต้นทองกวาวทิ้ง จึงได้นำต้นทองกวาวมาปลูกใกล้บ้านแทน ปลูกไว้ประมาณ 4 – 5 ต้น ตอนนี้ได้ประมาณ 3 – 5 ปีแล้ว ได้เก็บใบมาใช้ทำส้มแผ่นแล้ว โดยจะทยอยเก็บใบแก่ทั้งปี มาเตรียมไว้สำหรับใช้ในฤดูกาลทำส้มแผ่น คนนอกหมู่บ้านตัวเกา หมู่บ้านอื่น ๆ ส่วนใหญ่ไม่ใช้ใบทองกวาว แต่ใช้ถุงพลาสติกในการแจ้ส้มแผ่นแทน

2. การเตรียมมะม่วง เก็บมะม่วงมา และนำมะม่วงที่เก็บมาล้างทำความสะอาดทั้งเปลือก พักไว้ให้สะเด็ดน้ำ ใช้มะม่วงน้ำตาล

วิธีการหรือขั้นตอนการทำส้มแผ่น

1. การปอก

เมื่อล้างมะม่วงทั้งเปลือก หลังจากพักไว้ให้สะเด็ดน้ำแล้วแล้ว จะนำมะม่วงมาปอกทั้งลูก แล้วนำมาสับให้ละเอียด แยกเม็ดออก

2. การยี

นำมะม่วงที่สับละเอียดมาปั่นก่อนกวน โดยปั่นสต่ออย่างละเอียด ปั่นทีละ 2 ทัพพี

3. การปรุงรส

ก่อนนำไปกวน จะปรุงรסק่อน โดยการปรุงรสจะใช้เกลือเม็ด 1หยิบมือ กะตามปริมาณหม้อ โดยเกลือเม็ดที่ใช้จะต้องล้างก่อน

4. การกวน

นำมากวนโดยใช้เตาแก๊ส กวนประมาณ 20 นาที ใช้ไฟกลางเสมอ กัน เมื่อส้มแผ่นเดือดให้เบาไฟลงนิดนึ่งป้องกันการกระเด็น กวนให้หมดฟอง จะได้ส้มแผ่นที่มีลักษณะเนียน ไม่เป็นฟองตอนตาก เมื่อกวนเสร็จจะจัดเตรียมกะละมังใส่น้ำ ไว้สำหรับนำหม้อส้มแผ่นที่กวนเสร็จแล้วมาแช่ไว้ในกะละมัง และปิดฝาหม้อแบบไม่สนิท เพื่อป้องกันการส้มแผ่นที่กวนไว้เน่าเสีย การนำหม้อส้มแผ่นที่กวนแล้วไปแช่น้ำในกะละมังค้างคืนไว้ เพื่อให้ น้ำที่ใสไว้ในกะละมังป้องกันหนูและมด

5. การแจ้

ช่วงเช้าจะมีการแจ้ส้มแผ่น โดยจะแจ้ 1 ซ้อน 1 แผ่น

6. การตาก

ถ้าแดดดี ตากใส่แผงยาสูบ ตากตอนเช้า ประมาณบ่าย 2 โมงเย็น ก็จะเริ่มเก็บได้ เลือกเก็บตอนที่แห้งแบบพอดี จะมีสีที่เหลืองสวย ไม่เหนียว ไม่แข็ง

7. การลอก

ลอกแล้วพับครึ่ง โดยให้ด้านที่ตากแดดอยู่ด้านนอก และด้านที่สัมผัสใบทองพับเข้าหากัน อยู่ด้านใน เนื่องจากด้านที่ตากโดนแดดจะมีความงอมนั้น เมื่อนำมาพับซ้อนเรียงซ้อนกันจะทำให้เวลา ลอกรับประทานแต่ละแผ่นไม่ติดกัน ลอกรับประทานได้ง่าย และตอนลอกสัมผัสแผ่นต้องระวังการเปิด พัดลม ถ้าลมพัดโดนใบทองจะทำให้เกิดความชื้นได้ ใบทองกวาวเมื่อลอกเสร็จ นำมาพรมน้ำให้อ่อนตัว เช็ดทำความสะอาด ทับค้ำคั้น แล้วนำไปใช้ได้

8. การเก็บแพ็คบรรจุ

พับสัมผัสที่ลอกได้ เรียงซ้อนกันใส่ถุง ถุงละครึ่งกิโล ปัจจุบัน บรรจุ 3.5 ซีด ขยายถุงละ 40 – 50 บาท

คนที่ 9

การเตรียมวัตถุดิบ

1. การเตรียมใบทองกวาว เก็บใบทองทั้งสดและแห้ง ถ้าแห้งจะเลือกเหลือง ๆ แยก ๆ ทอยย เลือกใบแก่เก็บไว้ตลอดทั้งปี เพราะนำต้นมาปลูกไว้ใกล้บ้าน เพื่อใช้งานเอง ถ้าเป็นใบสดพอเก็บมาก็ให้นำล้างน้ำให้สะอาด จากนั้นนำไปตากแดดให้แห้ง แต่ถ้าเป็นใบแห้งก็จะเช็ดทำความสะอาด เมื่อตากแดดจนแห้งแล้ว จะนำมาใบทองกวาวแห้งมาคลี่เรียงซ้อนกัน และหาอะไรหนัก ๆ มาทับ เช่น ครก เหยียง เป็นต้น ทับให้แบนเรียบ จากนั้นก็นำมาตัดตามขนาดที่ต้องการ และนำมาเช็ดให้สะอาด ซ้อนเรียงใบทองกวาวที่พร้อมใช้งานให้เป็นระเบียบ โดยหันหน้าใบและหลังใบไปในทิศทางเดียวกัน จากนั้นใช้เชือกปอมัดเป็นมัด ๆ นำใส่ถุงเก็บ 1 ชั้นเพื่อกันฝุ่นละออง และหลังจากนั้นนำไปใส่หม้อ เปลาปิดฝาให้สนิทไว้อีกชั้นหนึ่ง เพื่อป้องกันแมลงต่าง ๆ

2. การเตรียมมะม่วง หามะม่วงสุกที่ห่อนจากต้น นำไปล้างทั้งเปลือกให้สะอาด และพักไว้ให้ สะเด็ดน้ำ

วิธีการหรือขั้นตอนการทำสัมผัสแผ่น

1. การปอก

นำมะม่วงที่ล้างและสะเด็ดน้ำไว้มาปอกเปลือกออก จากนั้นนำมะม่วงที่ปอกเปลือกเสร็จแล้ว มาล้างให้สะอาดทั้งลูกอีกรอบ จากนั้นก็สับมะม่วงให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ

2. การยี

ใช้การปั่นด้วยเครื่องปั่น แทนการยี นำมะม่วงที่สับเป็นชิ้นเล็ก ๆ มาปั่นให้ละเอียด

3. การปรุงรส

ใส่เกลือป่นไอโอดีนลงไป ปริมาณขึ้นอยู่กับว่าจะเอาส้มแผ่นไปให้ใคร ก็ใส่เท่านั้น ตามความชอบของผู้รับ

4. การกวน

นำไปกวนในหม้อเบอร์ 28 ตั้งเตาแก๊ส ใช้ไฟกลาง กวนพอเดือด กวนประมาณ 10 นาที กวนเสร็จยกหม้อไปใส่ในกะละมังที่มีน้ำหล่อไว้ เพื่อที่จะป้องกันมด และปิดฝาหม้อให้ไม่สนิทเพื่อป้องกันเหี่ยว (ไอน้ำ) ที่จะหยดใส่มะม่วงที่กวนไว้ ปล่อยไว้ค้างคืน

5. การแจะ

แจะไม่หนามาก เพราะจะไม่แห้งในแดดเดียว แต่ก็จะไม่บางจนเกินไป เพราะจะแกะยาก ลอกออกยาก

6. การตาก

เริ่มตากตอนแดดออก เพราะถ้าตากไวจะมีแมลงมากวน เช่น ผีเสื้อ แมลงวัน ไม่ได้ทำมากเลยไม่รีบตากเหมือนคนที่ทำเยอะ จะเริ่มเก็บส้มแผ่นที่ตากไว้ตอนช่วง บ่ายสองโมงเย็นถึงบ่ายสามโมงเย็น

7. การลอก

ลอกส้มแผ่นออกจากใบทองกวาว และนำมาพับครึ่ง เอาด้านนอกที่โดนแดดออก ส่วนด้านที่แนบกับใบทองอยู่ข้างใน

8. การเก็บแพ็คบรรจุ

นำส้มแผ่นไปใส่ถุงพลาสติก เรียงเป็นตับ ๆ ตับละประมาณ 10 แผ่น ให้แผ่นใหญ่อยู่ล่าง จะไม่ซังน้ำหนัก ใส่ให้เต็มถุง เพราะไม่ได้ทำขายทำแจกญาติ จากนั้นนำถุงบรรจุส้มแผ่นไปแช่ในตู้เย็น เพื่อที่จะเก็บไว้ได้นานเพื่อให้คงเดิมทั้งรสชาติและสีส้ม ทำรวมไว้พอได้มากขึ้น จัดส่งให้ญาติทีเดียว (จังหวัดระยอง, ปากน้ำโพ)

คนที่ 10

การเตรียมวัตถุดิบ

1. การเตรียมใบทองกวาว เก็บใบทองกวาวจะเก็บใบแก่ ผิวสีเขียวคล้ำ ยิ่งเหลืองยิ่งดี จะทนทานใช้ได้นาน จะเก็บช่วงปลายเดือนเมษายนใบทองกวาวจะแก่แล้ว เก็บใบสดมาแล้วจะนำมาตากแดด เมื่อแห้งแล้วเก็บนำมาพรมน้ำ และนำมาคลี่เรียงซ้อนกัน ทับด้วยของหนัก และนำมาเช็ดให้สะอาด เสร็จแล้วตัดให้สวยงาม

2. การเตรียมมะม่วง หามะม่วงสุกที่หล่นจากต้น เก็บมะม่วงอย่างอมจัดไม่จืดจะนำไปล้างทั้งเปลือกให้สะอาด และพักไว้ให้สะเด็ดน้ำ

วิธีการหรือขั้นตอนการทำส้มแผ่น

1. การปอก

นำมะม่วงที่เตรียมไว้ มาปอกเปลือกออกทั้งลูก จากนั้นนำไปหั่น

2. การปรงรส

ระหว่างกวน ปรงด้วยเกลือเม็ดไม่ถึงกำมือ ต้องชิมดูแล้วค่อย ๆ ใส่ ทำตามสั่ง รสชาติตามความชอบของลูกค้า

3. การกวน

กวนด้วยเตาถ่านไฟแรงน้อย แต่ไม่แรงมาก กวนประมาณ 30 นาที ให้เดือด สังเกตดูถ้าสุกแล้วมะม่วงที่กวนจะเละ และยกส้มแผ่นที่กวนลงจากเตา ปล่อยไว้ค้างคืน ปิดฝาหม้อให้เผยอ เพื่อที่จะให้อุ่นน้ำออก พอเริ่มเย็นค่อยปิดฝาหม้อให้สนิท

4. การยี้

เปลี่ยนจากการยี้ เป็นการปั่น ตอนเข้านำส้มแผ่นที่กวนไว้มาปั่นให้ละเอียด ปั่นให้ไม่มีเศษชิ้น ๆ เลย เพราะถ้าปั่นไม่ละเอียดจะไม่สวย

5. การแจะ

แจะส้มแผ่นให้เสมอกัน ดูเรียบ ๆ ไม่บางมาก เพราะถ้าแจะบางมากจะลอกไม่ออก แจะให้พอดี ๆ ปานกลาง

6. การตาก

ตากถึงบ้าย ถ้าแดดดี ต้องหมั่นสังเกต ระวังจะแห้งเกินไป

7. การลอก

ลอกส้มแผ่นออกจากใบทอง และพับครึ่ง ใบทองพอลอกส้มแผ่นออกแล้ว นำมาพรมน้ำให้นิ่ม แล้วพับต่อ เพื่อที่จะไว้ใช้งานต่อ

8. การเก็บแพ็คเกจบรรจุ

พับเสร็จนำมาเรียงใส่ถุงให้สวยงาม ถุงละครึ่งกิโล จำหน่ายราคา 50 บาท

คนที่ 11

การเตรียมวัตถุดิบ

1. การเตรียมใบทองกวาว เก็บใบทองกวาวเลือกใบที่แก่ ๆ ใบสวยไม่ขาด ก่อนตากนำใบทองมาล้าง และเช็ดให้หมาด ๆ แล้วนำมาตากแดดให้แห้ง นำมาคลี่ใบออกแล้วนำไปพับด้วยของหนัก ทับค้างคืน จะไม่พรมน้ำ เพราะเดี๋ยวขึ้นรา หลังจากพับด้วยของหนักนำไปตัดแต่งใบทองกวาว และสามารถนำไปใช้ได้

2. การเตรียมมะม่วง เก็บมะม่วง เลือกใช้มะม่วงน้ำตาลเพียงอย่างเดียว ใช้มะม่วงสุกธรรมชาติเท่านั้นนำไปล้างทั้งเปลือกให้สะอาด และพักไว้ให้สะเด็ดน้ำ

วิธีการหรือขั้นตอนการทำส้มแผ่น

1. การปอก

นำมะม่วงที่เตรียมไว้มาปอกทั้งลูก จากนั้นนำไปสับ แยกเม็ดออก

2. การยี

ใช้การปั่นแทนการยี หลังจากปอกมะม่วงแล้ว และนำมะม่วงมาสับแล้ว จะนำมาปั่นสด ปั่นละเอียด

3. การปรุงรส

ปรุงรสด้วยเกลือเม็ดนิดหน่อย ถ้าหากใช้หม้อเบอร์30 ใส่เกลือไม่เกิน1ช้อน ปรุงรสปรับรสชาติขึ้นอยู่กับมะม่วงมีความสุกมากน้อยไม่เหมือนกัน ถ้าต้องการรสเปรี้ยวหวานเก็บมะม่วงมาแล้ว ทำเลยจะได้รสชาติเปรี้ยวหวาน ถ้าหากเป็นมะม่วงสุกมากจะมีรสชาติหวานกว่าปกติ สามารถทำรสชาติตามสั่งได้

4. การกวน

กวนโดยใช้เตาแก๊ส กวนแค่พอเดือด โดยใช้ไฟกลาง กวนในช่วงเวลาตอนเย็น กวนเสร็จค้างคืนไว้ ถ้าหากกวนส้มแผ่นได้ไม่ดี หรือกวนช่วงเวลาประมาณบ่ายคือถ้ากวนเร็วไป อาจทำให้ส้มแผ่นที่กวนไว้น่าเสียได้

5. การเจาะ

ไล่ส้มแผ่นในช่วงเวลาเช้า ใช้ช้อนกินข้าวไล่เป็นแผ่นกลม ๆ ไล่เป็นแผ่นบาง แต่ไม่บางจัดไล่ให้เสมอกัน ถ้าหากไล่บางแต่ไม่เสมอกันจะทำให้ส้มแผ่นขาดได้

6. การตาก

ตากแดดให้แห้ง ใช้แผงยาสูบ หรือแผงไม้ไฟในการตาก ถ้าแดดเดียวไม่แห้ง จะเก็บมาซ้อนแล้วคว่ำไว้ แต่ถ้าหากไม่แห้งเลยจนซ้อนไม่ได้ จะนำไปทิ้ง

7. การลอก

ช่วงเวลาประมาณบ่ายสามโมงเย็น เก็บส้มแผ่นมาลอกออกจากใบทองกวาว พับครึ่ง ด้านที่ตากแดดอยู่ด้านนอก ด้านที่โดนใบทองกวาวอยู่ด้านใน จะทำให้เมื่อซ้อนส้มแผ่นจะไม่ติดกัน

8. การเก็บแพ็คบรรจุ

พับใส่ถุง ถุงละครึ่งกิโล จำหน่ายราคา 50 – 60 บาท

คนที่ 12

การเตรียมวัตถุดิบ

1. การเตรียมใบทองกวาว เก็บใบทองสด เลือกใบแก่ ๆ สีเขียวนวล จากนั้นมาเช็ดฝุ่นออก แล้วนำมาตากแดดให้แห้ง เมื่อใบทองกวาวแห้งเก็บมาคลีอกแล้วนำไปเรียงซ้อนทับด้วยของหนัก ทับค้างคืน หลังจากทับด้วยของหนักแล้ว นำไปตัดให้ได้รูปใบตามต้องการ และสามารถนำไปใช้ได้

2. การเตรียมมะม่วง เก็บมะม่วงที่สุกหล่นธรรมชาติ มะม่วงที่ใช้ถ้าเป็นไปได้เลือกมะม่วง น้ำตาล แต่ถ้าไม่ได้ก็มีมะม่วงอื่นปน ยกเว้น มะม่วงอกร่อง น้ำเยอะตากไม่แห้ง นำไปล้างทั้งเปลือก ให้สะอาด และพักไว้ให้สะเด็ดน้ำ

วิธีการหรือขั้นตอนการทำส้มแผ่น

1. การปอก

นำมะม่วงที่เตรียมไว้ มาปอกเปลือกออกทั้งลูก และหั่นผ่านใส่หม้อ แยกเม็ดทิ้ง

2. การปรงรส

ขนาดหม้อเบอร์ 30 ใส่เกลือเม็ด 1 ช้อนแกง ต้องล้างเกลือเม็ดก่อนใส่

3. การกวน

กวนด้วยเตาถ่าน ใช้ไฟแรง ใกล้เคียงลดไฟ พอเดือดยกลง ทิ้งค้างคืนให้เย็น

4. การยี้

ใช้การปั่นด้วยเครื่องปั่น แทนตะแกรงสานไม้ไผ่ ตอนเช้ามานำส้มแผ่นที่กวนไว้มาปั่นละเอียด เป็นวันเลย

5. การแจะ

แจะส้มแผ่นตามใจฉัน ยังไงตากก็เป็นแผ่นเรียบเอาให้บางปานกลางพอ

6. การตาก

ตากแดดไว้ตั้งแต่เช้าเย็นเลย ถ้าไม่มีลมฟ้าลมฝน ถ้าไม่แห้งจะยกเข้าร่มเป็นแผง ๆ เก็บไว้ แล้ววันรุ่งขึ้น นำออกตากแดดใหม่

7. การลอก

ลอกส้มแผ่นที่แห้งออกจากใบทองกวาว พับประกบครึ่งเอาด้านตากแดดออก ด้านแนบ ใบทองเข้า มันจะได้ไม่ติดกัน พับเรียงซ้อน ๆ กันไล่ตามขนาด

8. การเก็บแพ็คบรรจุ

ใส่กล่อง ไม่ชั่งน้ำหนัก เพราะไม่ได้ทำขาย ทำแจกลูกหลาน ญาติ พี่น้อง

คนที่ 13

การเตรียมวัตถุดิบ

1. การเตรียมใบทองกวาว เก็บใบทอง เลือกใบแก่ ๆ มาเด็ด แล้วนำมาตากแดดให้แห้ง เมื่อแห้งเก็บมาคลี่ออก แล้วนำไปเรียงซ้อนทับด้วยของหนัก ทับค้างคืน หลังจากทับด้วยของหนักแล้วนำไปตัด และสามารถนำไปใช้ได้

2. การเตรียมมะม่วง เก็บมะม่วงสุกหล่นจากต้น ใช้มะม่วงได้หลายชนิด แต่จะไม่ใช้มะม่วงอกร่อง เพราะน้ำเยอะและมะม่วงจะสุกทีหลัง สีไม่สวย ถ้าเก็บมะม่วงมาบ่มไว้เวลาทำจะต้องผสมกับมะม่วงดิบ เก็บมะม่วงมาแล้วนำไปล้างทั้งเปลือกให้สะอาด และพักไว้ให้สะเด็ดน้ำ

วิธีการหรือขั้นตอนการทำส้มแผ่น

1. การปอก

นำมะม่วงที่ล้างเตรียมไว้แล้วนำไปปอกเปลือกทั้งลูก แล้วนำไปสับ แยกเม็ดออก

2. การปรงรส

ปรงรสโดยการใส่เกลือเม็ด ก่อนใช้จะล้างก่อน ขนาดหม้อเบอร์ 30 ใส่ประมาณ 1 ช้อนแกง

3. การกวน

กวนโดยใช้เตาถ่าน ใช้ไฟกลางไม่ต้องแรงจัด ให้เดือด 3 – 4 ปุด กวนเสร็จแล้วนำไปค้างคืนไว้

4. การยี้

ใช้การปั่น แทนการยี้ นำมาปั่นในช่วงเช้า

5. การแฉะ

นำไปแฉะ โดยจะแฉะให้บางหน่อย ไม่หนาเกินไปเพราะเดี๋ยวจะไม่แห้ง บางเกินไปจะทำให้ลวกยาก ตรงหัวใบทองจะมีก้านแข็ง แฉะตรงนั้นหนาหน่อยเพราะจะทำให้ลวกง่าย

6. การตาก

ถ้าแดดดี ๆ ประมาณบ่ายสามโมงครึ่ง ก็จะเก็บส้มแผ่นมาลวก

7. การลวก

นำมาลวก แล้วพับแบบพับครึ่ง ตามรูปใบทอง ด้านที่ตากแดดอยู่ด้านนอก ด้านที่ติดใบทองอยู่ด้านใน ใบทองที่ใช้แล้วจะนำมาทับใหม่ วนใช้ต่อได้ ไม่ต้องพรมน้ำ

8. การเก็บแพ็คบรรจุ

บรรจุใส่กล่องพลาสติกใส ประมาณ ครึ่งกิโลกรัม

คนที่ 14

การเตรียมวัตถุดิบ

1. การเตรียมใบทองกวาว เก็บใบทองที่แก่ ๆ เขียวเข้ม ๆ ถ้าเปื้อนก็ล้าง นำมาตากแดดให้แห้ง พรมน้ำให้หายออ ตัดแต่งก่อนที่จะนำมาชอนทับไว้ 1 คืน จากนั้นก็นำมาใช้งานต่อได้เลย
2. การเตรียมมะม่วง เก็บมะม่วงสุก ลูกดี ๆ ไซ้มะม่วงอะไรก็ได้ แต่ต้องผสม ถ้าเป็นมะม่วงแก้วจะเหนียว มันจะแห้งกวนยาก นำมะม่วงมาล้างทำความสะอาดทั้งเปลือก และพักไว้ให้สะเด็ดน้ำ

วิธีการหรือขั้นตอนการทำส้มแผ่น

1. การปอก

นำมะม่วงที่เตรียมไว้มาปอกเปลือกออกทั้งลูก นำมาหั่นและสับ แยกเม็ดทิ้ง

2. การปรุงรส

ใส่เกลือเม็ด 1 ช้อนแกง เกลือเม็ดสีขาวสะอาดใช้ได้เลย หรือจะใช้เกลือป่นก็ได้ ชิมดู ถ้าเปรี้ยวก็เติมน้ำตาลนิดหน่อย ทำตามสั่งได้ ใครชอบรสแบบไหน เช่น ถ้าต้องการเปรี้ยวก็ใส่มะม่วงดิบเพิ่ม

3. การกวน

ใช้เตาถ่านหรือแก๊สก็ได้ ใช้ไฟไม่แรงมากปานกลาง กวนพอเดือด ถ้ากวนนานสีจะคล้ำ พักค้างคืนไว้

4. การยี้

ใช้การปั่นแทนการยี้ ปั่นในตอนเช้า ปั่นให้ละเอียด

5. การแฉะ

ใช้ช้อนแฉะใส่ใบทองกวาว แฉะวน ๆ ในใบทองกวาว

6. การตาก

ตากแดดให้แห้ง ช่วง บ่ายสองโมงเย็น ถึงบ่ายสามโมงเย็น ก็เริ่มเก็บ ถ้าแดดเดียวไม่แห้ง จะเก็บเข้าร่มพักไว้ทั้งใบทอง รุ่งขึ้นเอาไปตากแดดต่อ แปปเดียวก็แห้ง ที่หมู่บ้านตัวเก่าใช้ใบทอง ที่อื่นใช้ถุงแฉะ

7. การลอก

ลอกส้มแผ่นออกใบทองกวาว พับครึ่งใบให้ด้านตากแดดออกด้านนอก ด้านใบทองอยู่ข้างใน มันจะได้ไม่ติดกัน ใบทองใช้ได้ 2 – 3 ครั้ง นำไปพรมน้ำนิด ๆ ทับให้แบน

8. การเก็บแพ็คบรรจุ

แพ็คใส่กล่อง กล่องละ 3 ซีด ขาย 40 – 50 บาท ทำได้ 2 – 3 กิโลกรัมต่อวัน

คนที่ 15

การเตรียมวัตถุดิบ

1. การเตรียมใบทองกวาว เก็บใบทองกวาว เลือกใบแก่เพราะจะใช้ได้ทน สังเกตได้จากใบสีเขียวเข้ม ใบอ่อนจะสีอ่อน นำมาล้างน้ำ แล้วนำไปตากแดด ประมาณ 1 แดด ตอนเย็น ๆ น้ำค้างลงหน่อย ๆ ก็จะเก็บมาทับ สาเหตุที่เก็บตอนน้ำค้างลงเพราะจะทำให้ใบทองกวาวคั้นตัว ไม่กรอบ เวลาทับจะได้ไม่แตก ใช้ระยะเวลาทับ 1 คืน แล้วนำมาตัดเป็นวงกลม ตามขนาดที่ต้องการ ตัดเสร็จสามารถนำไปใช้ได้เลย

2. การเตรียมมะม่วง เก็บมะม่วง ถ้าไม่อมจัดจะได้รสชาติดี ถ้ามะม่วงอมจะมีรสชาติหวานเกินไป ถ้ามะม่วงร่วงธรรมชาติจะยิ่งดี มะม่วงสอยนำมาบ่มจะมีรสชาติหวาน ถ้ารสชาติหวานไปจะใส่มะม่วงดิบเพิ่มไป นำมะม่วงมาล้างทำความสะอาดทั้งเปลือก และพักไว้ให้สะเด็ดน้ำ

วิธีการหรือขั้นตอนการทำส้มแผ่น

1. การปอก

นำมะม่วงที่ล้างทั้งเปลือกเตรียมไว้แล้ว มาปอกเปลือกออกทั้งลูก เมื่อปอกเสร็จแล้ว บางครั้งก็ล้าง บางครั้งก็ไม่ล้าง อาจล้างถ้าไม่แน่ใจว่าสะอาดดีพอ นำมะม่วงที่ปอกแล้วมาสับเป็นชิ้นเล็ก ๆ กรณีทำกินเองจะสับเป็นชิ้นเล็กแต่ไม่เล็กมาก จะเคี้ยวหนุบหนับ

2. การปรุงรส

ชิมรสก่อนปรุง ถ้าหากหวานไปจะใส่มะม่วงดิบเพิ่มไป ปรุงด้วยเกลือป่นหรือเกลือเม็ดก็ได้ แต่ถ้าใช้เกลือเม็ดจะต้องล้างก่อนนำมาใช้ ขนาดหม้อเบอร์ 30 จะใช้เกลือประมาณค่อนข้างน้อย

3. การกวน

กวนพอเดือดให้ทั่วกัน ถ้าหากกวนนานจะทำให้สีคล้ำ ใช้เตาถ่านในการกวน จะทำให้สุกพอดี ในช่วงแรกไฟจะแรง เตาถ่านจะกวนง่าย เมื่อกวนเสร็จนำไปพักไว้ค้างคืนให้เย็น วางในกะละมังที่มีน้ำหล่อไว้ เพื่อป้องกันมดขึ้นหม้อส้มแผ่น ปิดฝาหม้อส้มแผ่นไม่ต้องสนิท

4. การยี้

ปั่นละเอียด ในช่วงเวลาเช้า โดยใช้เครื่องปั่น ทำขายจะมีการปั่นละเอียดมาก ถ้าทำกินเองชอบแบบหยาบ ๆ พอได้เคี้ยวชิ้นเล็ก ๆ หนุบหนับ

5. การแจะ

การไล่ จะไล่ให้มีขอบเพราะจะทำให้ลอกง่าย ถ้าหากไล่บางไปเมื่อลอกอาจทำให้ขาดได้ ไล่ไม่บางไม่หนาจนเกินไป คาดคะแนนให้ตากแดดเดียวแล้วแห้ง

6. การตาก

ตากแดด 1 แดดแห้ง จะทยอยเก็บบ้างเป็นบางส่วนที่แห้งก่อน แต่ส่วนมากเก็บไม่เก็บ บ่ายสามโมงเย็น ถ้าเก็บแห้งจัดจะแข็งไม่อร่อย ถ้าแดดเดียวไม่แห้งจะยกแผงเข้าบ้าน ถ้าแห้งหมด ๆ ก็จะประกบเข้าหากัน กันเปื้อน บางครั้งก็เสียทั้งหมด ก็อาจจะต้องลอกส้มแผ่นทิ้งเก็บใบทองกวาวไว้

7. การลอก

ลอกส้มแผ่นที่แห้งดีแล้ว ออกจากใบทองกวาว แล้วนำมาพับแบบพับครึ่ง เอาด้านตากแดดอยู่ด้านนอก ด้านโดนใบทองกวาวอยู่ด้านใน จะได้ไม่ติดกัน ใบทองกวาวใช้ประมาณ 3 – 4 ครั้งก็จะเปลี่ยน ใบทองที่ใช้เสร็จนำมาซ้อน และพับให้เรียบร้อย นำมาใช้ใหม่ได้ ไม่ต้องเช็ด

8. การเก็บแพ็คบรรจุ

บรรจุใส่กล่อง กล่องละ 50 บาท แต่ละกล่องบรรจุส้มแผ่น 4 ซีด บรรจุใส่กล่องพลาสติกใส ๆ

คนที่ 16

การเตรียมวัตถุดิบ

1. การเตรียมใบทองกวาว เก็บใบทองกวาว เก็บใบทองกวาวมาตาก เลือกใบแก่ ๆ ใบสีเขียว นำมาล้างน้ำให้สะอาด และตากให้แห้ง ถ้าแดดดีตากประมาณ 1 วัน จากนั้นนำมาพรมน้ำ และนำมาทับด้วยของหนักไว้ 1 คืน จากนั้นนำมาตัดตามขนาดที่ต้องการ และนำไปใช้ได้
2. การเตรียมมะม่วง เก็บมะม่วงสุกที่หล่นตามธรรมชาติ และนำมาล้างทำความสะอาดทั้งเปลือก และพักไว้ให้สะเด็ดน้ำ

วิธีการหรือขั้นตอนการทำส้มแผ่น

1. การปอก

นำมะม่วงที่ล้างเตรียมไว้แล้ว มาปอกเปลือกออกทั้งลูก และนำมาสับให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ

2. การยี

ใช้การปั่นแทนการยี โดยใช้เครื่องปั่น จะปั่นเนื้อมะม่วงสด ให้ละเอียด

3. การปรุงรส

ใส่เกลือป่นครึ่งช้อนกินข้าว ระหว่างกวน

4. การกวน

นำไปกวนใช้เตาถ่าน ใช้ไฟกลางไม่ใช้ไฟแรงจัด คนตลอด ไม่งั้นจะไหม้ที่ก้นหม้อ ใช้เวลากวนไม่ถึง 30 นาที แค่น้ำเดือด พักให้เย็นค้างคืน

5. การแฉะ

แฉะส้มแผ่น ให้ไม่ต้องหนามาก หนาปานกลาง หนาจัดจะตากแดดเดียวไม่แห้ง บ้านตัวเกาเราใช้ใบทองกวาวแฉะกัน ที่อื่น ๆ ใช้ถุงแฉะ

6. การตาก

ใช้แผงยาสูบในการตาก ตอนนี้แผงยาสูบหายาก คนทำตายหมดแล้ว ถ้าแดดดีจะเก็บส้มแผ่นตอนประมาณ บ่ายสองถึงบ่ายสามโมงเย็น ถ้าส้มแผ่นไม่แห้งในวันเดียว ก็ทิ้งไว้บนแผงเหมือนเดิม แต่หาไม้รองแผง โดยวางซ้อน ๆ กันไว้ วันรุ่งขึ้นนำไปตากอีกครั้ง

7. การลอก

ลอกส้มแผ่นออกจากใบทอง ลอกเสร็จพับครึ่ง เอาด้านติดใบทองเข้าข้างใน ไม่จั่นติดกัน ลอกส้มแผ่นออกจากใบทองเสร็จเอาใบทองไปทับให้เรียบ เพื่อไว้ใช้ต่อ

8. การเก็บแพ็คบรรจุ

บรรจุใส่กล่องขาย กล่องละ 500 กรัม 50 บาท 1 กิโลกรัม 100 บาท ใน 1 วัน ทำส้มแผ่นได้ 5 แผง จะเท่ากับ 2.5 กิโลกรัม น้ำหนักแห้ง เนื้อมะม่วงต้องใช้เต็มหม้อเบอร์ 32 หรือใช้มะม่วงสุกประมาณตะกร้าแข่งผลไม้ 1 เ่งใหญ่

คนที่ 17

การเตรียมวัตถุดิบ

1. การเตรียมใบทองกวาว เก็บใบทองกวาวมาล้างแล้วตากแดดให้แห้ง นำใบแห้งมาชুবน้ำ เมื่อใบทองกวาวนิ่มแล้วนำมาแบ และนำเชียงทับค้ำคั้นไว้ จากนั้นนำมาตัดเป็นวงกลมให้สวยงาม นิยมตัดมาประมาณ 10 ปีแล้ว ใบทองกวาวจะเลือกใบแก่ จะมีสีเขียวเข้ม ใบแก่จะใช้ทน

2. การเตรียมมะม่วง เก็บมะม่วงสุกหล่นตามธรรมชาติ มะม่วงทุกชนิดเก็บมารวม ๆ กัน นำมะม่วงมาล้างทำความสะอาดทั้งเปลือก และพักไว้ให้สะเด็ดน้ำ

วิธีการหรือขั้นตอนการทำส้มแผ่น

1. การปอก

นำมะม่วงที่ล้างทั้งเปลือกแล้วมาปอกเปลือกออก และฝานเนื้อมะม่วงเป็นชิ้นใหญ่ แยกเม็ดมะม่วงทิ้ง

2. การปรงรส

ปรงรสด้วยเกลือเม็ด ถ้าขนาดหม้อเบอร์ 30 จะใส่เกลือชนิดหน้อย 1 ประมาณหยิบมือ ใส่ไประหว่างกวน แล้วชิมรสชาติตอนกวนสุก ให้มีรสชาติเค็มหน้อย ๆ

3. การกวน

กวนด้วยเตาถ่าน ไฟเตาถ่านจะใช้ไฟแรง กวนไม่นานมาก ถ้าสุกสีจะออกคล้ำขึ้น มะม่วงจะเปลี่ยนสีจากเดิม มะม่วงจะเละขึ้น จะไม่กวนนานมาก เพราะถ้ากวนนานจะทำให้ส้มแผ่นมีสีคล้ำไม่สวยงาม กวนแค่พอเดือด

4. การยี่

กวนเสร็จแล้วนำไปปั่นให้ละเอียดโดยเครื่องปั่น จากนั้นนำไปแจะ

5. การแจะ

แจะให้เสมอกัน ไม่หนาเกินไป เพราะเดี๋ยวไม่สวย ไม่แห้งและต้องตากหลายรอบจะทำให้สีคล้ำได้

6. การตาก

ตากสั้แผ่นตอนเช้า เก็บประมาณบ่ายสี่โมงเย็น ถ้าไม่แห้งเก็บเข้าบ้าน แล้วนำมาตากต่อถึงจะลอกได้

7. การลอก

นำสั้แผ่นที่แห้งมาลอกออกจากใบทองกวาว และพับแบบพับครึ่ง ให้ด้านโดนแดดอยู่ด้านนอก ด้านติดกับใบทองกวาวอยู่ด้านใน ใบทองที่ใช้แล้วนำไปพับไว้ต่อ ใช้ได้เรื่อย ๆ จนกว่าจะขาด

8. การเก็บแพ็คบรรจุ

บรรจุใส่ถุง ถุงละครึ่งกิโล ไม่ทราบราคาเพราะส่งให้ลูกสาวขาย ส่งให้ลูกสาวครึ่งละ 10 กว่ากิโลกรัม ทำวันละ 2 – 3 กิโลกรัม

คนที่ 18

การเตรียมวัตถุดิบ

1. การเตรียมใบทองกวาว นำใบทองกวาวสด ๆ ใบแก่ สีเขียวเข้ม ใบแก่จะใช้งานได้หลายครั้ง ใบอ่อนจะไม่ทน มาล้างน้ำให้สะอาด (ถ้าเปื้อน) นำตากแดดให้แห้ง จากนั้นนำใบแห้งมาพรมน้ำให้นิ่ม และเช็ดให้สะอาด นำมาคลี่ใบออกและเรียงซ้อนทับด้วยเชียงให้แบน จากนั้นนำออกไปตัดเป็นวงกลม นำไปใช้ได้

2. การเตรียมมะม่วง เก็บมะม่วงสุกที่หล่น ใช้มะม่วงน้ำตาลล้น ๆ เพราะมีเยื่อมาก นำมะม่วงมาล้างทั้งเปลือก และพักไว้

วิธีการหรือขั้นตอนการทำสั้แผ่น

1. การปอก

นำมะม่วงที่ล้างไว้แล้ว มาปอกเปลือกทิ้ง และสับเนื้อมะม่วงให้ละเอียด

2. การปรุงรส

ใส่เกลือเม็ดขาวให้พอดี ขนาดหม้อถ้าเบอร์ 30 ก็ใส่เกลือประมาณ 1 ช้อนแกง

3. การกวน

ใส่หม้อกวน ใช้ทั้งเตาถ่านและเตาแก๊ส ใช้ไฟปานกลาง กวนให้พอสุกเดือด สังเกตมันจะมีน้ำน้อย แล้วยกลง พักไว้ 1 คืน

4. การยี่

ใช้การปั่นแทนการยี่ ปั่นให้ละเอียดตอนเย็น ปั่นนิตเดียวก็ละเอียดแล้ว

5. การเจาะ

ใส่ส้อมแผ่นใส่ใบทองกวาวที่เตรียมไว้แบบให้บางพอดี ให้ตากแดดเดียวแห้ง

6. การตาก

ตากแต่เช้าตอนเริ่มมีแดด และสักช่วง บ่ายสองโมงเย็นก็เก็บได้แล้ว แต่ถ้าแดดไม่ดีก็เก็บเย็นกว่านี้ ถ้าแดดดีต้องอย่าตากนาน แห้งจะไม่อร่อย ส้มแผ่นจะมีนาน ๆ ครั้งที่ตากแดดเดียวไม่แห้ง ถ้าหมากก็ฝั่ใหม่ แต่ถ้าไม่หมาก ยังเปียกก็ทิ้งเลย

7. การลอก

เก็บมาแล้วลอก และพับครึ่งเลย เอาด้านตากแดดออก ใบทองเอาไปใช้ต่อ นำไปล้างน้ำ ทับ และตาก จากนั้นนำไปเก็บ

8. การเก็บแพ็คบรรจุ

ใส่ถุงร้อนละ 500 กรัม แล้วไปใส่ตู้เย็นไว้ สีสวย เต็มที่ทำส้มแผ่นได้ 2 – 3 แผงต่อวัน จะได้ส้มแผ่นประมาณ 1.5 – 2 กิโลกรัม

คนที่ 19

การเตรียมวัตถุดิบ

1. การเตรียมใบทองกวาว เก็บใบทองกวาวสด เลือกเก็บใบกลม ๆ ใบค่อนข้างแก่ นำไปตากแดด แล้วนำมาคลี่ใบออก เรียงซ้อนกัน หาของหนักมาทับ ค้างคืนไว้ 1 คืน จากนั้นนำออกไปเช็ดทำความสะอาด ตัดแต่งใบทองกวาวให้เป็นลักษณะกลม ๆ จึงนำไปใช้งานได้

2. การเตรียมมะม่วง เก็บมะม่วงสุกหรือมะม่วงสอยก็ได้ ปั่นกันได้ แต่มะม่วงสุกหล่นธรรมชาติจะสีสวย นำมาล้างทั้งเปลือก และพักไว้

วิธีการหรือขั้นตอนการทำส้มแผ่น

1. การปอก

นำมะม่วงที่ล้างไว้ มาปอกเปลือก แล้วนำไปล้างอีกรอบ จากนั้นใส่ตะแกรงสะเด็ดน้ำ แล้วนำมะม่วงมาฝานใส่หม้อ นำไปกวน

2. การปรุงรส

ชิมรสแล้วปรุงรสด้วยเกลือป่น หม้อเบอร์ 30 ใช้ประมาณ 2 ช้อนชา

3. การกววน

กววนเตาถ่านหรือเตาแก๊สก็ได้ ใช้ไฟปานกลาง กววนจนเดือดปุด ๆ เริ่มและเป็นน้ำ กววนประมาณ 20 นาที ยกลงตั้งค้ำคั้นปิดฝาไม่ต้องสนิทไว้ ลอยหม้อส้มแผ่นในกะละมังที่ใส่น้ำเพื่อป้องกันการเนาเสีย และป้องกันนมด

4. การยี้

ใช้การปั่นแทนการยี้ นำมาปั่นในช่วงเช้า ปั่นละเอียด การใช้วิธีปั่นจะทำให้แห้งง่าย

5. การเจาะ

ไล่ส้มแผ่น ไล่จากกลางใบไปหาริมใบ จะทำให้มีขอบ ลอกง่าย ไล่แบบไม่บางมาก ให้หนาพอประมาณ ไม่หนาเกินไป

6. การตาก

ตากแดดตอนเช้าประมาณสองโมงเช้า และประมาณบ่ายสองก็จะแห้งเก็บได้ ต้องตากแบบไม่แห้งเกินไป กรณี 1 วันไม่แห้ง จะเก็บใบทองกวาวมาประกบเข้าหากันเพื่อป้องกันฝุ่น ป้องกันการติดกัน แล้วนำไปตากใหม่วันรุ่งขึ้น

7. การลอก

เก็บส้มแผ่นมาแล้วลอกใบทองเลยในตอนกลางคืน ลอกส้มแผ่นแล้วนำส้มแผ่นมาพับแบบพับครึ่ง เอาด้านที่โดนแดดไว้ด้านนอก ด้านที่โดนใบทองกวาวไว้ด้านใน จะทำให้ส้มแผ่นไม่ติดกัน ใบทองกวาวที่ลอกแล้ว นำไปล้างน้ำ เช็ดให้แห้งแล้วนำไปทับต่อ และใช้ได้อีกหลายครั้งจนกว่าจะขาด

8. การเก็บแพ็คบรรจุ

บรรจุใส่ถุง ถุงละประมาณครึ่งกิโลกรัม ปกติจะไม่ได้ชั่งน้ำหนักเพราะไม่ได้ทำขาย ทำได้เต็มที่สัก 3 กิโลกรัม ใช้มะม่วงสุกประมาณ 1 ถึงสี่ ขนาด 15 ลิตร

คนที่ 20

การเตรียมวัตถุดิบ

1. การเตรียมใบทองกวาว เก็บใบทองสด เลือกใบเล็ก ๆ แก่ ๆ นำมาล้างทำความสะอาด เสร็จนำไปเช็ด และทับเรียงไว้ 1 คืนจะไม่เก็บใบทองทิ้งไว้นาน เก็บตอนใกล้ทำ เท่ากับว่าถ้ามีมะม่วงถึงจะไปหาเก็บใบทองมา

2. การเตรียมมะม่วง เก็บมะม่วงสุกที่หล่นตามธรรมชาติ เก็บช่วงเช้า นำมาล้างให้สะอาด ฟังให้แห้ง กอง ๆ ไว้ ใช้มะม่วงน้ำตาล

วิธีการหรือขั้นตอนการทำส้มแผ่น

1. การปอก

นำมะม่วงที่ล้างกองเตรียมไว้ มาปอกตอนบ่าย ๆ ถ้ามีเวลาว่าง แล้วจึงนำไปฝานเป็นชิ้น ๆ จากนั้นนำไปสับ

2. การยี

ใช้การปั่นแทนการยี จะนำเนื้อมะม่วงที่สับไว้มาปั่นสด ข้อดีคือเวลานำไปกวนจะได้ไม่แก่ไฟ คือ ไม่ใช้เวลาในการกวนส้มแผ่นนาน

3. การปรุงรส

ปรุงรสด้วยเกลือเม็ดสีขาว 1 ช้อนกินข้าว ให้มีรสชาติไม่เค็มเกิน

4. การกวน

ถ้าเวลาเร่งรีบจะกวนด้วยเตาแก๊ส แต่ถ้าเวลาไม่เร่งรีบจะกวนด้วยเตาถ่าน ใช้ไฟไม่แรง คอยคนเรื่อย ๆ ระวังไหม้กันหม้อ พอเดือดจึงยกลง ถ้ากวนไม่เดือดแล้วรีบยกลงทิ้งไว้ค้างคืนไว้จะเน่าบูดเสียหายได้ พักส้มแผ่นค้างคืนไว้

5. การแจะ

เริ่มแจะส้มแผ่นตั้งแต่ตี 4 แจะใส่ใบทอง เหยียงใส่ผงยาสูบไว้ในบ้านก่อน แจะตั้งแต่ตอนตี 4 ถึงเพลก็เสร็จ ใช้ใบทองครั้งแรกใช้ด้านหลังใบก่อน จะไม่จ่อ และครั้งต่อไปก็ใช้ด้านหน้าไปตลอดเลย จะใช้เป็นใบทองสดเลย เหมือนสมัยก่อนที่แม่พาทำ

6. การตาก

นำไปตากตอนเริ่มมีแดด ใน 1 วันจะได้ 6 แผง เก็บพร้อมกันหมดเลย เก็บตอนหมดแดดแล้ว ประมาณช่วงบ่ายสี่โมงเย็น

7. การลอก

บางครั้งก็ลอกซ้อนไว้ก่อนช่วงค่ำ และมาพับที่หลัง ใบทองแก้ไขได้นาน เหยียงใบทองและทับไว้เมื่อลอกเสร็จ โดยไม่ต้องล้าง

8. การเก็บแพ็คบรรจุ

พับเสร็จนำมา ใส่ถุง ถุงละ 500 กรัม กับ 1 กิโลกรัม ขายกิโลกรัมละ 100 บาท ใส่กล่อง กล่องละ 2.5 - 3 ชีด ราคากล่องละ 35 บาท

สรุปผลการสัมภาษณ์ ด้านความรู้ วิธีการขั้นตอนการทำส้มแผ่นใบทองกวาว จากกลุ่มตัวอย่าง 20 คน โดยวิเคราะห์แยกตามขั้นตอนเป็นตารางได้ดังนี้

ตารางที่ 17 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลขั้นตอนการทำสั้มแผ่น จากการสัมภาษณ์

ขั้นตอนการทำสั้มแผ่น	จำนวน	ร้อยละ
ลำดับขั้นตอนการทำสั้มแผ่น		
<u>แบบที่ 1</u> กวนก่อนยี	13	65
เริ่มจาก : ปอก, ปรงรส, กวน, ยี, แจะ, ตาก, ลอก และแพ็ค		
<u>แบบที่ 2</u> ยีก่อนกวน	7	35
เริ่มจาก : ปอก, ยี, ปรงรส, กวน, แจะ, ตาก, ลอก และแพ็ค		
รวม	20	100

จากตารางที่ 17 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลขั้นตอนการทำสั้มแผ่น พบว่า ขั้นตอนวิธีการการทำสั้มแผ่น มีทั้งหมด 2 แบบ และส่วนใหญ่เป็นแบบที่ 1 คือ เริ่มจาก : ปอก, ปรงรส, กวน, ยี, แจะ, ตาก, ลอก และแพ็ค มีจำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 65 และ ขั้นตอนการทำสั้มแผ่น แบบที่ 2 คือ เริ่มจาก : ปอก, ยี, ปรงรส, กวน, แจะ, ตาก, ลอก และแพ็ค น้อยที่สุด คือจำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 35

ตารางที่ 18 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลขั้นตอนการเตรียมใบทองกวาว จากการสัมภาษณ์

ขั้นตอนการเตรียมใบทองกวาว	จำนวน	ร้อยละ
การเตรียมใบทองกวาว แบบที่ 1	2	10
1) เก็บใบทองกวาวสดเลือกใบแก่มาตากแดดให้แห้ง		
2) เมื่อใบทองกวาวแห้งแล้วนำไปพรมน้ำ		
3) ทำการคลี่ใบทองกวาวออก และนำใบทองกวาวไปเรียงซ้อนทับด้วยของหนักค้ำคั่น		
4) นำใบทองกวาวที่ทับแล้วมาเช็ดให้แห้ง		
5) ตัดแต่งใบทองเป็นทรงกลมเพื่อความสวยงาม เหมาะกับการนำไปใช้งานต่อไป		

ตารางที่ 18 (ต่อ)

ขั้นตอนการเตรียมใบทองกวาว	จำนวน	ร้อยละ
การเตรียมใบทองกวาว แบบที่ 2	2	10
1) เลือกใบทองกวาวใบแก่ นำมาล้างน้ำสะอาดก่อน 2) นำไปตากแดดให้แห้ง เมื่อใบทองกวาวแห้ง 3) เมื่อใบทองกวาวแห้ง จากนั้นเก็บนำมาพรมน้ำ 4) คลี่ใบทองกวาวแห้ง เรียงซ้อนกันและนำเชียงทับค้ำคั้นให้แบน 5) เมื่อทับใบทองกวาวเรียบดีแล้ว นำมาเช็ดให้สะอาด 6) นำใบทองกวาวมาตัดแต่งให้ได้รูปทรง ให้พร้อมสำหรับนำไปใช้ งาน		
การเตรียมใบทองกวาว แบบที่ 3	3	15
1) เลือกเก็บใบทองกวาวแก่ ๆ นำใบทองกวาวสดไปล้างน้ำ 2) นำไปตากแดดให้แห้ง 3) พอแห้งใบทองกวาวแห้งแล้วเก็บมา และนำใบทองกวาวไปพรมน้ำ 4) คลี่ใบทองกวาวแห้งเรียงซ้อนกัน และนำไปทับด้วยของหนัก 1 คืบ 5) นำใบทองกวาวที่ทับดีแล้วมาตัดให้ได้ขนาดตามที่ต้องการ ตัดเป็นทรงกลม และนำไปใช้งานได้		
การเตรียมใบทองกวาว แบบที่ 4	1	5
1) ทองกวาวใช้ใบแก่ ๆ นำใบทองกวาวสดมาล้างน้ำให้สะอาด 2) นำใบทองกวาวไปตากแดดให้แห้ง และเก็บใส่ถุงไว้ 3) เมื่อต้องการใช้งาน ให้นำใบทองกวาวแห้งที่ตากไว้มาจุ่มน้ำให้ใบ ทองกวาวคายตัว ไม่กรอบ 4) นำใบทองกวาวที่จุ่มน้ำมาคลี่เรียงซ้อนกัน นำไปทับด้วยของแข็งที่ หนัก ๆ ประมาณ 2 - 3 ชั่วโมง 5) จากนั้นนำใบทองกวาวที่ทับไว้ออกมาตัดให้ได้ขนาดที่ต้องการ ตัด เป็นวงกลมเท่านั้น 6) เมื่อตัดเสร็จแล้วนำมาทับอีก 1 รอบ โดยทับค้ำคั้นเตรียม ไว้ใช้		

ตารางที่ 18 (ต่อ)

ขั้นตอนการเตรียมใบทองกวาว	จำนวน	ร้อยละ
การเตรียมใบทองกวาว แบบที่ 5	2	10
1) เลือกเก็บใบทองกวาวแก่ ๆ		
2) นำมาตากให้แห้ง คลี่ใบทองกวาวแห้งเรียงซ้อนและทับไว้ให้แบน ทับไว้เวลาประมาณ 1 คืน		
3) นำใบทองกวาวที่ทับแล้วมาเช็ดด้วยฟองน้ำ		
4) นำใบทองกวาวที่เช็ดสะอาด อย่างดีแล้ว มาตัดขึ้นรูป ก่อน นำไปใช้งานได้		
การเตรียมใบทองกวาว แบบที่ 6	1	5
1) เลือกเก็บใบทองกวาวที่แก่ นำมาล้างด้วยน้ำสะอาด		
2) ล้างเสร็จให้นำไปตากแดด		
3) เมื่อตากแล้วจะมีลักษณะงอและยับ ให้เอาน้ำมาพรมให้ใบ ทองกวาวอ่อนตัว		
4) นำผ้ามาเช็ดให้ใบทองกวาวแห้ง		
5) ทำการคลี่ใบทองกวาวให้ตึง นำมาเรียงซ้อนทับไว้ ใช้ครกหรือของ หนักทับไว้ค้างคืน		
6) นำมาตัดให้กลมตามขนาดที่ต้องการ		
7) ตัดแต่งแล้วนำกลับไปทับอีกครั้ง แล้วจึงนำไปใช้ได้		
การเตรียมใบทองกวาว แบบที่ 7	1	5
1) เก็บใบทองกวาวทั้งสดและแห้ง ถ้าเป็นใบสดพอเก็บมาก็นำมาล้าง น้ำให้สะอาด แต่ถ้าเป็นใบแห้งก็จะเช็ดทำความสะอาด		
2) จากนั้นนำไปตากแดดให้แห้ง		
3) เมื่อตากแดดจนแห้งแล้ว จะนำมาใบทองกวาวแห้งมาคลี่เรียง ซ้อนกัน และหาอะไรหนัก ๆ มาทับ		
4) หลังจากทับให้แบนเรียบ จากนั้นก็นำมาตัดตามขนาดที่ต้องการ		
5) เมื่อตัดเสร็จนำมาเช็ดให้สะอาดอีกครั้ง และนำไปเก็บไว้อย่างดีหรือ ใช้งานได้		

ตารางที่ 18 (ต่อ)

ขั้นตอนการเตรียมใบทองกวาว	จำนวน	ร้อยละ
การเตรียมใบทองกวาว แบบที่ 8	1	5
1) เก็บใบทองกวาวเลือกใบที่แก่ ๆ นำมาล้าง 2) หลังจากล้างแล้วนำมาเช็ดให้หมาด 3) นำมาตากแดดให้แห้ง 4) นำใบแห้งมาคลี่ใบออกแล้วนำไปทับด้วยของหนัก ทับค้างคืน 5) หลังจากทับด้วยของหนักนำใบทองกวาวไปตัดแต่ง และสามารถนำไปใช้ได้		
การเตรียมใบทองกวาว แบบที่ 9	3	15
1) เก็บใบทองสด เลือกใบแก่ ๆ นำมาเช็ดฝุ่นออก 2) นำมาตากแดดให้แห้ง 3) เมื่อใบทองกวาวแห้งเก็บมาคลี่ออกแล้วนำไปเรียงซ้อนทับด้วยของหนัก ทับค้างคืน 4) หลังจากทับด้วยของหนักแล้ว นำไปตัดให้ได้รูปใบตามต้องการ และสามารถนำไปใช้ได้		
การเตรียมใบทองกวาว แบบที่ 10	1	5
1) เก็บใบทองที่แก่ ๆ 2) นำใบที่เปื้อนมาล้างน้ำให้สะอาด 3) นำมาตากแดดให้แห้ง 4) นำใบทองกวาวแห้งมาพรมน้ำให้หายงอ 5) ตัดแต่งใบทองกวาวหลังจากพรมน้ำ 6) นำใบทองกวาวที่พรมน้ำแล้ว มาซ้อนทับไว้ 1 คืน จากนั้นก็นำมาใช้งานต่อได้เลย		
การเตรียมใบทองกวาว แบบที่ 11	1	5
1) การเตรียมใบทองกวาว เก็บใบทองกวาวมาล้าง 2) ตากแดดให้แห้ง 3) นำใบแห้งมาชุบน้ำ ให้ใบทองกวาวนิ่ม 4) นำใบทองกวาวที่นิ่มแล้วมาแบ และนำเชียงทับค้างคืนไว้ 5) นำใบทองกวาวที่บดแล้วมาตัดเป็นวงกลมให้สวยงาม		

ตารางที่ 18 (ต่อ)

ขั้นตอนการเตรียมใบทองกวาว	จำนวน	ร้อยละ
การเตรียมใบทองกวาว แบบที่ 12	1	5
1) การเตรียมใบทองกวาว นำใบทองกวาวสด ๆ มาล้างน้ำให้สะอาด		
2) นำตากแดดให้แห้ง		
3) จากนั้นนำใบแห้งมาพรมน้ำให้นิ่ม		
4) หลังจากพรมน้ำนิ่มแล้วเช็ดให้สะอาด		
5) นำมาคลี่ใบออกและเรียงซ้อนทับด้วยเขียงให้แบน		
6) นำใบทองกวาวที่ผ่านการทับดีแล้ว ไปตัดเป็นวงกลมนำไปใช้ได้		
การเตรียมใบทองกวาว แบบที่ 13	1	5
1) เก็บใบทองสด เลือกใบเล็ก ๆ แก่ ๆ		
2) นำมาล้างทำความสะอาด		
3) นำไปเช็ด		
4) ทับเรียงไว้ 1 คืน		
รวม	20	100

จากตารางที่ 18 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลขั้นตอนการเตรียมใบทองกวาว พบว่า ขั้นตอนการเตรียมใบทองกวาว มีทั้งหมด 13 แบบ และส่วนใหญ่เป็นแบบที่ 3 และแบบที่ 9 คือมีจำนวนแบบละ 3 คน คิดเป็นร้อยละ 15 ทั้งสองแบบ และ เตรียมใบทองกวาว แบบที่ 4 6 7 8 10 11 12 และ 13 น้อยที่สุด คือจำนวนแบบละ 1 คน คิดเป็นร้อยละ 5 ทั้ง 8 แบบ

ตารางที่ 19 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลลักษณะใบทองกวาวที่เตรียมไว้ใช้งาน จากการสัมภาษณ์

ลักษณะใบทองกวาวที่เตรียมไว้ใช้งาน	จำนวน	ร้อยละ
ลักษณะใบทองกวาวที่เตรียมไว้ใช้งาน		
- เตรียมเป็นใบสดไว้สำหรับใช้งาน	1	5
- เตรียมเป็นใบแห้งไว้สำหรับใช้งาน	19	95
รวม	20	100

จากตารางที่ 19 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลลักษณะใบทองกวาวที่เตรียมไว้ใช้งาน พบว่าลักษณะใบทองกวาวที่เตรียมไว้ใช้งาน ส่วนใหญ่ จะเตรียมใบแห้งไว้สำหรับใช้งาน จำนวน 19 คน คิดเป็นร้อยละ 95 และ น้อยสุด เตรียมเป็นใบสดไว้สำหรับใช้งาน จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 5

ตารางที่ 20 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลขั้นตอนการเตรียมมะม่วง จากการสัมภาษณ์

ขั้นตอนการเก็บมะม่วง การเลือกมะม่วง และ การทำความสะอาดมะม่วง	จำนวน	ร้อยละ
1. การเก็บมะม่วงที่จะนำมาใช้ทำส้มแผ่น		
ใช้เฉพาะมะม่วงที่สุกจากธรรมชาติมาทำส้มแผ่นเท่านั้น	16	80
ใช้ทั้งมะม่วงที่สุกจากธรรมชาติและมาจากการสอยบ่ม	4	20
รวม	20	100
2. การเลือกชนิดพันธุ์ของมะม่วงที่จะนำมาใช้ทำส้มแผ่น		
ใช้เฉพาะมะม่วงน้ำตาลเท่านั้น	6	30
ใช้มะม่วงที่หลากหลายชนิดผสมกันได้ แต่ส่วนใหญ่ต้องเป็นมะม่วงน้ำตาล	14	70
รวม	20	100
3. การทำความสะอาดมะม่วง		
เก็บมะม่วงนำมาล้างทำความสะอาดทั้งเปลือก และผึ่งให้แห้ง	20	100
รวม	20	100

จากตารางที่ 20 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลขั้นตอนการเตรียมมะม่วง พบว่า ขั้นตอนการเตรียมมะม่วง มีทั้งหมด 3 ขั้นตอน คือ เริ่มจากการเก็บมะม่วง เลือกชนิดพันธุ์มะม่วง และการทำความสะอาดมะม่วง โดยในการเก็บมะม่วงที่จะนำมาใช้ทำส้มแผ่น พบว่า ส่วนใหญ่ จะใช้เฉพาะมะม่วงที่สุกจากธรรมชาติมาทำส้มแผ่นเท่านั้น จำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 80 และ ใช้ทั้งมะม่วงที่สุกจากธรรมชาติและมาจากการสอยบ่ม จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 20 การเลือกชนิดพันธุ์ของมะม่วงที่จะนำมาใช้ทำส้มแผ่น พบว่า ส่วนใหญ่ ใช้มะม่วงที่หลากหลายชนิดผสมกันได้ แต่ส่วนใหญ่ต้องเป็นมะม่วงน้ำตาล จำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 70 และ ใช้เฉพาะมะม่วงน้ำตาลเท่านั้น จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 30 การทำความสะอาดมะม่วง พบว่า ทุกคน จะเก็บมะม่วงนำมาล้างทำความสะอาดทั้งเปลือก และผึ่งให้แห้งไว้ คิดเป็นร้อยละ 100

ตารางที่ 21 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลขั้นตอนการปอกมะม่วง จากการสัมภาษณ์

ขั้นตอนการปอกมะม่วง และ การแยกเนื้อมะม่วง	จำนวน	ร้อยละ
1. การปอกเปลือกมะม่วง		
นำมะม่วงที่เตรียมไว้ มาปอกเปลือกออกทั้งลูก	7	35
นำมะม่วงที่เตรียมไว้ มาปอกเปลือกออกทั้งลูก และนำไปล้างน้ำอีกครั้ง	12	60
นำมะม่วงที่เตรียมไว้ มาปอกเปลือกออกทั้งลูก เมื่อปอกเสร็จแล้ว บางครั้งก็ล้าง บางครั้งก็ไม่ล้าง อาจจะไม่ล้างถ้าไม่แน่ใจว่าสะอาดดีแล้ว	1	5
รวม	20	100
2. การแยกเนื้อมะม่วงออกจากเมล็ด		
ทำมะม่วงให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ โดยการสับ และแยกเมล็ดทิ้ง	13	65
ทำมะม่วงให้เป็นชิ้นโดยการหั่น และแยกเมล็ดทิ้ง	2	10
ทำมะม่วงให้เป็นชิ้นโดยการฝาน และแยกเมล็ดทิ้ง	2	10
ทำมะม่วงให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ โดยการหั่นและสับ และแยกเมล็ดทิ้ง	1	5
ทำมะม่วงให้เป็นชิ้นโดยการหั่นและฝาน และแยกเมล็ดทิ้ง	1	5
ทำมะม่วงให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ โดยการฝานและสับ และแยกเมล็ดออก ทิ้งไป	1	5
รวม	20	100

จากตารางที่ 21 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลขั้นตอนการปอกมะม่วง พบว่า การปอกเปลือกมะม่วง ส่วนใหญ่ จะนำมะม่วงที่เตรียมไว้ มาปอกเปลือกออกให้หมด และนำไปล้างน้ำอีกครั้ง จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 60 และ น้อยสุด จะนำมะม่วงที่เตรียมไว้ มาปอกเปลือกออกให้หมด เมื่อปอกเปลือกเสร็จแล้วบางครั้งก็ล้าง บางครั้งก็ไม่ล้าง อาจจะไม่แน่ใจว่าสะอาดดีแล้ว จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 5 และ การแยกเนื้อมะม่วงออกจากเมล็ด พบว่า ส่วนใหญ่ จะทำมะม่วงให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ โดยการสับ และแยกเมล็ดทิ้ง จำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 65 และ น้อยสุดมี 3 วิธี คือ 1) จะทำมะม่วงให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ โดยการหั่นและสับ และแยกเมล็ดทิ้ง 2) จะทำมะม่วงให้เป็นชิ้นโดยการหั่นและฝาน 3) แยกเมล็ดออก ทิ้งไป และทำมะม่วงให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ โดยการฝานและสับ และแยกเมล็ดทิ้ง วิธีละจำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 5 ของทุก 3 วิธี

ตารางที่ 22 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลขั้นตอนการปรุงรสส้มแผ่น จากการสัมภาษณ์

การปรุงรสส้มแผ่นด้วยเกลือ	จำนวน	ร้อยละ
การปรุงรสด้วยเกลือ		
ใช้เกลือป่นปรุงรส	9	45
ใช้เกลือเม็ดปรุงรส	9	45
ใช้เกลือป่นหรือเกลือเม็ดปรุงรสก็ได้	2	10
รวม	20	100

จากตารางที่ 22 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลขั้นตอนการปรุงรสส้มแผ่น พบว่า ส่วนใหญ่ จะใช้เกลือป่นปรุงรส กับ ใช้เกลือเม็ดปรุงรส จำนวน 9 คน เท่ากัน คิดเป็นร้อยละ 45 ทั้ง 2 วิธี และ น้อยสุด คือ จะใช้เกลือป่นหรือเกลือเม็ดปรุงรสก็ได้ จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 10

ตารางที่ 23 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลขั้นตอนการกวนสั้มแผ่น จากการสัมภาษณ์

ความร้อนที่ใช้ในการกวน ระดับไฟที่ใช้ในการกวน และวิธีการกวน	จำนวน	ร้อยละ
1. ความร้อนที่ใช้ในการกวน		
ใช้ความร้อนจากเตาถ่านเท่านั้น	8	40
ใช้ความร้อนจากเตาแก๊สเท่านั้น	8	40
ใช้ความร้อนจากเตาถ่านและเตาแก๊สก็ได้	4	20
รวม	20	100
2. ระดับไฟที่ใช้ในการกวน		
ใช้ไฟแรง	5	25
ใช้ไฟกลาง	15	75
รวม	20	100
3. วิธีการกวน		
ขณะกวนสั้มแผ่นจะคนตลอดเวลา และต้องกวนให้สั้มแผ่นเดือด	20	100
รวม	20	100

จากตารางที่ 23 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลการวิเคราะห์ข้อมูลขั้นตอนการกวนสั้มแผ่น พบว่า ขั้นตอนการกวนสั้มแผ่น ส่วนใหญ่ ใช้ความร้อนจาก 1) เตาถ่านเท่านั้น 2) จากเตาแก๊สเท่านั้น จำนวน 8 คน เท่ากัน คิดเป็นร้อยละ 40 ทั้ง 2 วิธี และ น้อยสุด คือ ใช้ความร้อนจากเตาถ่านและเตาแก๊สก็ได้ จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 20 ส่วนใหญ่ ใช้ไฟกลางในการกวนสั้มแผ่น จำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 75 และ น้อยสุด คือ ใช้ไฟแรงในการกวนสั้มแผ่น จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 25 ทุกคนขณะกวนสั้มแผ่นจะคนตลอดเวลา และต้องกวนให้สั้มแผ่นเดือด คิดเป็นร้อยละ 100 ขั้นตอนการยีสั้มแผ่น

ตารางที่ 24 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลขั้นตอนการยีสัมผัส จากการสัมภาษณ์

อุปกรณ์ที่ใช้ในการยีส ช่วงเวลาที่ยีส และการปั่น	จำนวน	ร้อยละ
1. อุปกรณ์ที่ใช้ในการยีส		
ใช้เครื่องปั่นไฟฟ้าแทนตะแกรงไม้ไผ่สานและใช้วิธีการปั่นแทนการยีส	20	100
รวม	20	100
2. ช่วงเวลาที่ยีส/ปั่น		
ปั่นก่อนกวน หลังจากทำการสับมะม่วงแล้วในช่วงเวลาบ่าย ๆ เย็น ๆ	7	35
ปั่นหลังกวน หลังจากกวนแล้วพักค้างคืนไว้จนเย็น จะปั่นในช่วงเช้ามีด	13	65
รวม	20	100
3. การปั่น		
ปั่นให้ละเอียด	20	100
รวม	20	100

จากตารางที่ 24 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลขั้นตอนการยีสสัมผัส พบว่า ทุกคนใช้เครื่องปั่นไฟฟ้าแทนตะแกรงไม้ไผ่สานและใช้วิธีการปั่นแทนการยีส คิดเป็นร้อยละ 100 ส่วนใหญ่ จะปั่นสัมผัสหลังกวน (หลังจากกวนสัมผัสแล้วจะพักสัมผัสค้างคืนไว้จนเย็น และจะปั่นในช่วงเช้ามีด) จำนวน 13 คน คิดเป็นร้อยละ 65 และ น้อยสุด คือ จะปั่นสัมผัสก่อนกวน (หลังจากทำการสับมะม่วงแล้วในช่วงเวลาบ่าย หรือเวลาเย็น จะทำการปั่นเนื้อมะม่วงสดก่อนนำไปกวน) จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 35 การปั่น จะปั่นสัมผัสแบบละเอียด คิดเป็นร้อยละ 100

ตารางที่ 25 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลขั้นตอนการแกะส้มแผ่น จากการสัมภาษณ์

ใบทองกวาวที่ใช้ในการแกะ อุปกรณ์ที่ใช้ในการแกะ ช่วงเวลาในการแกะ และวิธีแกะ	จำนวน	ร้อยละ
1. ใบทองกวาวที่ใช้ในการแกะส้มแผ่น		
ใช้ใบทองกวาวแห้ง และใช้ด้านหน้าใบ ส่วนที่มันเป็นครั้งแรก	19	95
ใช้ใบทองกวาวสด และใช้ด้านหลังใบ ส่วนที่สากเป็นครั้งแรก	1	5
รวม	20	100
2. อุปกรณ์ที่ใช้ในการแกะส้มแผ่น		
ใช้ช้อนแกลงในการแกะ	20	100
รวม	20	100
3. ช่วงเวลาในการแกะส้มแผ่น		
ช่วงเวลาเช้า	20	100
รวม	20	100
4. วิธีแกะส้มแผ่น		
แกะให้มีความบางพอดี ไม่บางมาก ไม่หนา และให้มีขอบ แกะเป็นวงกลม	20	100
รวม	20	100

จากตารางที่ 25 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลขั้นตอนการแกะส้มแผ่น พบว่า ขั้นตอนการแกะส้มแผ่น ส่วนใหญ่ จะใช้ใบทองกวาวแห้ง และใช้ด้านหน้าใบ ส่วนที่มันเป็นครั้งแรก จำนวน 19 คน คิดเป็นร้อยละ 95 และ น้อยสุด คือ ใช้ใบทองกวาวสด และใช้ด้านหลังใบ ส่วนที่สากเป็นครั้งแรก จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 5 ทุกคนจะใช้ช้อนแกลงในการแกะส้มแผ่น คิดเป็นร้อยละ 100 ทุกคนจะเริ่มแกะส้มแผ่นในช่วงเวลาเช้า คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 100 ทุกคน จะแกะส้มแผ่นให้มีความบางพอดี ไม่บางมาก ไม่หนา และให้มีขอบ แกะเป็นวงกลม คิดเป็นร้อยละ 100

ตารางที่ 26 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลขั้นตอนการตากส้มแผ่น จากการสัมภาษณ์

ช่วงเวลาที่ใช้ในการตากและการเก็บส้มแผ่น	จำนวน	ร้อยละ
ช่วงเวลาที่ใช้ในการตากส้มแผ่นและการเก็บส้มแผ่น		
ตากส้มแผ่นในเวลาเช้า และจะเก็บส้มแผ่นทีเดียว เมื่อแห้งดี	17	85
ตากส้มแผ่นในเวลาเช้า และจะเริ่มทยอยเก็บส้มแผ่นบางส่วนที่แห้งอยู่เรื่อย ๆ	3	15
รวม	20	100

จากตารางที่ 26 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลขั้นตอนการตากส้มแผ่น พบว่า การตากส้มแผ่นและการเก็บส้มแผ่น ส่วนใหญ่ จะตากส้มแผ่นในเวลาเช้า และจะเก็บส้มแผ่นทีเดียว เมื่อแห้งดี จำนวน 17 คน คิดเป็นร้อยละ 85 และ น้อยสุด คือ จะตากส้มแผ่นในเวลาเช้า และจะเริ่มทยอยเก็บส้มแผ่นบางส่วนที่แห้งอยู่เรื่อย ๆ จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 15

ตารางที่ 27 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลขั้นตอนการลอกส้มแผ่น จากการสัมภาษณ์

การลอกและการพับส้มแผ่น	จำนวน	ร้อยละ
1. การลอกส้มแผ่น		
เก็บส้มแผ่นที่แห้งดีแล้ว จากนั้นนำมาลอกส้มแผ่นออกจากใบทองกวาวแบบเบามือ ระวังอย่าให้ใบทองกวาวขาด	20	100
รวม	20	100
2. การพับส้มแผ่น		
ส้มแผ่นที่ได้จากการลอก นำมาพับครึ่ง โดยให้ด้านที่ตากแดดอยู่ด้านนอก และด้านที่แนบกับใบทองอยู่ด้านใน พับแล้วนำมาเรียงซ้อนกัน	19	95
ส้มแผ่นที่ได้จากการลอก นำมาพับแบบสามเหลี่ยม โดยให้ด้านที่ตากแดดอยู่ด้านนอก และด้านที่แนบกับใบทองอยู่ด้านใน พับแล้วนำมาเรียงซ้อนกัน	1	5
รวม	20	100

จากตารางที่ 27 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลขั้นตอนการลอกสั้แผ่น พบว่า การลอกสั้แผ่น ทุกคนจะเก็บสั้แผ่นเมื่อแห้งดีแล้ว จากนั้นนำมาลอกสั้แผ่นออกจากใบทองกวาวแบบเบามือ ระวังไม่ให้ใบทองกวาวขาด คิดเป็นร้อยละ 100 การพับสั้แผ่น ส่วนใหญ่ จะนำสั้แผ่นที่ได้จากการลอก นำมาพับครึ่ง โดยให้ด้านที่ตากแดดอยู่ด้านนอก และด้านที่แนบกับใบทองอยู่ด้านใน พับแล้วนำมาเรียงซ้อนกัน จำนวน 19 คน คิดเป็นร้อยละ 100 และ น้อยที่สุด คือ จะนำสั้แผ่นมาพับแบบสาม เหลี่ยม โดยให้ด้านที่ตากแดดอยู่ด้านนอก และด้านที่แนบกับใบทองอยู่ด้านใน พับแล้วนำมาเรียงซ้อนกัน จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 5

ตารางที่ 28 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลขั้นตอนการเก็บแพ้คบรรจุสั้แผ่น จากการสัมภาษณ์

อุปกรณ์ที่ใช้บรรจุ	จำนวน	ร้อยละ
อุปกรณ์ที่ใช้บรรจุ		
- กล่องพลาสติกใส	11	55
- ถุงพลาสติก	9	45
รวม	20	100

จากตารางที่ 28 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลขั้นตอนการเก็บแพ้คบรรจุสั้แผ่น พบว่า การเก็บแพ้ค บรรจุสั้แผ่น ส่วนใหญ่อุปกรณ์ที่ใช้บรรจุ คือ กล่องพลาสติกใสจำนวน 11 คน คิดเป็นร้อยละ 55 และ น้อยสุด คือ บรรจุใส่ถุงพลาสติก จำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 45

2.1.2 ชุดความรู้กลางวิธีการขั้นตอนการทำสั้แผ่นใบทองกวาว

จากข้อมูลด้านความรู้ วิธีการขั้นตอนการทำสั้แผ่นใบทองกวาว ของกลุ่มตัวอย่าง ผู้ตอบแบบสัมภาษณ์ สามารถนำมาสรุปเป็นวิธีการทำสั้แผ่น ที่ทุกคนสามารถนำไปทดลองปฏิบัติตามได้อย่างง่าย ดังนี้ คือ

ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ

1. การเตรียมใบทองกวาว

- เลือกเก็บใบทองกวาวที่เป็นใบแก่ โดยสังเกตจากสีใบที่เข้ม เส้นใบที่ชัด ใบมีความหนา ขนาดใบที่พอเหมาะ ขนาดใบไม่เล็กเกินไป ไม่ใหญ่เกินไป และเลือกเก็บใบที่สมบูรณ์ ไม่ขาด ไม่มีร่องรอยจากแมลง การเลือกเก็บใบทองกวาวที่แก่ จะทำให้สามารถใช้งานได้นาน เนื่องจากใบทองกวาวที่แก่ จะมีเนื้อใบที่หนา ทนทานต่อการแห้งกรอบได้ดีและคงรูปทรงสวยงาม

- นำใบทองกวาวสดมาล้างน้ำทำความสะอาด และนำไปตากแดดให้แห้ง

- นำใบทองกวาวที่แห้งดีแล้วมาคลี่ เรียงซ้อนกัน คั่วหน้าใบลงด้านล่างและนำของหนักมาทับไว้ 1 คืน

- นำใบทองกวาวที่ทับไว้มาตัดให้ได้รูปทรงกลม ตามขนาดที่ต้องการ

- นำใบทองกวาวที่ตัดตามขนาดที่ต้องการเรียบร้อยแล้ว นำไปเช็ดทำความสะอาดอีกครั้ง และเก็บใส่ภาชนะมิดชิด เพื่อรอนำไปใช้ หรือหลังจากที่ตัดแล้วจะนำไปทับไว้อีกครั้ง เพื่อรอการใช้งานก็ได้ จะทำให้ใบทองกวาวเรียบยิ่งขึ้น ใบทองกวาวที่มีความเรียบจะส่งผลให้เวลานำไปใช้ง่ายต่อการเจาะหรือไล่สัสมแผ่น



ภาพที่ 19 ลักษณะใบทองกวาวที่แก่ เหมาะสำหรับการนำไปใช้งาน



ภาพที่ 20 การล้างทำความสะอาดใบทองกวาวสด (ซ้าย) และ
นำใบทองกวาวไปตากแดดให้แห้ง (ขวา)



ภาพที่ 21 การนำใบทองกวาวแห้งมาคลี่ (ขวา) และเรียงซ้อนทับด้วยของหนัก (ซ้าย)



ภาพที่ 22 การนำใบทองกวาวมาตัดให้ได้รูปทรงตามต้องการ

2. ขั้นตอนการเตรียมมะม่วง

- มะม่วงที่จะใช้ทำส้มแผ่น สามารถที่จะใช้มะม่วงที่สุกหล่นตามธรรมชาติ หรือมะม่วงที่สุกยบ่มก็ได้ ตามความสะดวก ถ้าเป็นมะม่วงที่สุกตามธรรมชาติส้มแผ่นจะมีรสชาติที่เปรี้ยวหวาน แต่ถ้าใช้มะม่วงสุกจากการบ่มจะได้ส้มแผ่นรสเปรี้ยวมากกว่าหวาน แต่ชนิดของมะม่วงจะมีผลต่อกลิ่น และสีส้มของส้มแผ่น เช่น ถ้าใช้มะม่วงแก้วมาทำส้มแผ่นจะได้ส้มแผ่นที่มีสีเข้มคล้ำ ถ้าเป็นมะม่วงโชคอนันต์จะมีกลิ่นเฉพาะตัวอีกแบบและเนื้อส้มฝัสดจะมีเสี้ยน เป็นต้น มะม่วงพันธุ์ที่คนในชุมชนนิยมนำมาทำส้มแผ่น คือ มะม่วงน้ำตาล ซึ่งคือมะม่วงพันธุ์พื้นบ้านที่มีในชุมชน จะทำให้ได้ส้มแผ่นสีสวยแห้งแล้วมีเหลืองทอง มีกลิ่นหอมเฉพาะตัว รสชาติเปรี้ยวอมหวาน เนื้อส้มฝัสดที่ดี

- เลือกมะม่วงผลที่สมบูรณ์ ไม่มีความเสียหายจากสัตว์หรือแมลง นำมาล้างน้ำทั้งเปลือกให้สะอาด และผึ่งไว้ให้แห้ง



ภาพที่ 23 การเลือกเก็บมะม่วงน้ำตาลสุกที่หล่นตามธรรมชาติ



ภาพที่ 24 การนำมะม่วงที่เก็บได้มาล้างทำความสะอาด และผึ่งให้แห้ง

วิธีการหรือขั้นตอนการทำส้มแผ่น

1. การปอกมะม่วง

- ล้างมือทำความสะอาดให้เรียบร้อย ก่อนปอกมะม่วง
- นำมะม่วงที่ล้างทำความสะอาดทั้งเปลือก และผึ่งแห้งไว้แล้ว มาปอกเปลือก

ออกให้สะอาด

- หลังจากปอกเปลือกแล้ว จะนำมะม่วงไปล้างทั้งลูกอีกครั้งหนึ่งก็ได้ แต่ถ้าล้างต้องผึ่งให้สะเด็ดน้ำก่อนนำมาฝาน หรือสับ แยก เมล็ดออก แต่ถ้ามะม่วงที่เราปอกสะอาดดีจะไม่ล้างอีกครั้งก็ได้

- การปอกมะม่วงนิยมทำกันในช่วงเวลาบ่ายและเวลาช่วงเย็น



ภาพที่ 25 การนำมะม่วงที่ปอกเปลือกแล้วมาสับแยกเมล็ดออก

2. การกวนส้มแผ่น และการปรุงรส

- นำมะม่วงที่ผ่านการสับฝานแล้ว ปรุงรสด้วยเกลือ อาจจะใช้เกลือป่น หรือเกลือเม็ดก็ได้ จากนั้นนำไปกวน อาจจะใช้เตาถ่าน หรือเตาแก๊สก็ได้ โดยใช้ไฟกลาง ขณะกวนให้คนสม่ำเสมอ เมื่อมะม่วงที่กวนเริ่มเดือด ชิมรสตามใจชอบ ในกรณีที่ชอบให้รสส้มแผ่นมีความหวานสามารถใช้มะม่วงบ่ม หรือมะม่วงสุกธรรมชาติที่ค้างคั้น มาทำส้มแผ่นจะได้ส้มแผ่นที่มีความหวานหรือในกรณีที่ต้องการให้ส้มแผ่นมีรสชาติเปรี้ยว ก็สามารถใช้มะม่วงดิบสับใส่ลงไปเพิ่มตอนก่อนกวนจะทำให้ส้มแผ่นมีรสชาติเปรี้ยวเพิ่มขึ้น แต่ถ้าเป็นมะม่วงน้ำตาลที่สุกหล่นจากต้นแบบธรรมชาติ ที่เก็บมาแล้วมาปอกทำส้มแผ่นเลย จะทำให้ได้ส้มแผ่นรสชาติที่กลมกล่อมเปรี้ยวหวานลงตัว

- เมื่อกวนส้มแผ่นจนเดือดได้ที่ดีแล้ว จะสามารถสังเกตได้จากส้มแผ่นมีความหนืดขึ้น และมีลักษณะการเดือดกระเด็นแรงขึ้น ให้ยกลงจากเตาพักไว้ ในกรณีที่ต้องการป้องกันมด ควรเตรียมถาดน้ำ หรือกะละมังใส่น้ำไว้เล็กน้อย ก่อนยกหม้อส้มแผ่นที่กวนแล้วไปตั้งไว้ เพื่อป้องกันมด และควรเขี่ยฝาม้อออกเล็กน้อย เพื่อป้องกันเชื้อจากบนฝาม้อหยดใส่ลงบนเนื้อส้มแผ่นในหม้อ ข้อควรระวังในการกวนส้มแผ่นคือ ห้ามใช้ไฟแรง และต้องกวนสม่ำเสมอ เพราะถ้าไม่หมั่นกวน อาจทำให้ส้มแผ่นที่อยู่บริเวณก้นหม้อไหม้ได้ และอย่ากวนเป็นเวลานาน จะทำให้ส้มแผ่นสีเข้มคล้ำไม่สวยงาม ไม่น่ารับประทาน แต่ต้องกวนส้มแผ่นให้สุกเพราะถ้าส้มแผ่นไม่สุกจะบูดง่าย และเวลานำไปแจะจะมีฟองอากาศ

- การกวนส้มแผ่นจะนิยมทำกันในช่วงเวลาเย็น และพักค้างคืนไว้ให้หายเย็นในตอนกลางคืน



ภาพที่ 26 การปรุงรสส้มแผ่นด้วยเกลือป่น (ซ้าย) และการกวนส้มแผ่นโดยใช้เตาถ่าน (ขวา)

3. การยี หรือการปั่น

- อุปกรณ์ที่ใช้ในขั้นตอนนี้ อาจจะใช้เครื่องปั่น หรือตะแกรงสานไม้ไผ่ตาลี่ แบบสมัยโบราณก็ได้ แต่สิ่งที่ต้องคำนึงถึงมากที่สุด คือความสะดวกของอุปกรณ์

- ในขั้นตอนนี้สามารถที่จะทำก่อนนำมะม่วงไปกวนก็ได้ จะเรียกว่า “ปั่น (ยี) สด” หรือ “ปั่น (ยี) ก่อนกวน” ซึ่งการปั่นสดมีข้อดีคือ ลดการปนเปื้อนหลังส้มแผ่นสุกจากการกวนแล้ว แต่ก็มีข้อเสียคือ เครื่องปั่นที่เรานำมาใช้จะมีการสึกหรอ และใช้เวลาในการปั่นนาน กว่าปั่นมะม่วงที่ผ่านการกวนแล้ว ถ้าเป็นการยีแบบสมัยก่อน ก็จะต้องออกแรงมากกว่าปรกติเพราะเนื้อมะม่วงยังสด

จะมีความแข็งอยู่ แต่ถ้านำสัมผัสผ่านการกวนมาอี หรือปั่น จะเรียกว่า “ปั่น (ยี) สุก” หรือ “กวนก่อน(ยี)ปั่น” ข้อดีของการปั่นแบบนี้ คือจะปั่นง่าย ละเอียดไว เพราะมะม่วงที่นำมาปั่นผ่านการกวนแล้ว จะมีความละเอียด แต่ก็มีข้อเสียคือ จะต้องมีการสัมผัสกับมะม่วงที่สุกจากการกวนแล้วอีกหลายครั้ง

- กรณีที่ใช้เครื่องปั่น สามารถเลือกระดับความละเอียดได้ตามต้องการ ตามความชอบ และความละเอียดของเนื้อสมแผ่น จะมีผลต่อรสสัมผัส ความยากง่ายในการเจาะหรือไล่ และการใช้เวลาในการตากแห้ง



ภาพที่ 27 การปั่นสัมผัสแบบกวนก่อนปั่นโดยใช้เครื่องปั่นแทนการใช้ตระแกรงไม้ไผ่

4. การเจาะ หรือ การไล่ และการเลือกพื้นที่ตากสัมผัสแผ่น

- อุปกรณ์ที่ใช้ในขั้นตอนการเจาะสัมผัสแผ่น คือ ช้อนแกง
- โดยเริ่มจากนำใบทองกวาวที่เตรียมไว้พร้อมใช้งาน วางบนฝ่ามือข้างที่ไม่ถนัด โดยหงายใบทองกวาวด้านหน้าใบ(ส่วนที่มีความมัน)ขึ้นด้านบน
- ใช้ช้อนแกงตักสัมผัสแผ่นที่ผ่านการ(ยี)ปั่นแล้ว ใส่ตรงกลางใบทอง และทำการเจาะหรือไล่สัมผัสแผ่นโดยใช้ในส่วนหลังช้อนกินข้าวให้เป็นวงกลมบนใบทองกวาว โดยเริ่มจากตรงกลางใบไปหาขอบใบ เจาะหรือไล่สัมผัสแผ่นให้มีความบางพอเหมาะ สม่ำเสมอทั้งใบทอง เจาะให้มีขอบ เพราะจะทำให้สัมผัสแผ่นลอกออกจากใบทองได้ง่าย ไม่เจาะสัมผัสแผ่นบางไป เพราะจะทำให้เวลาแห้งไม่สามารถ

ลอกออกจากใบทองได้ ไม่แฉะสั้มนหนาไปเพราะจะทำให้สั้มนแห้งช้า ไม่แฉะหรือไล่เต็มขนาด ใบทองหรือล่อนออกจากใบทอง การแฉะสั้มนจะทำให้ในเวลาเช้า เพื่อให้สั้มนได้รับแสงแดดที่เพียงพอและแห้งภายใน 1 วัน

- กรณีที่แฉะหรือไล่สั้มนมีความหนาบางไม่สม่ำเสมอ จะทำให้สั้มนแห้งไม่พร้อมกันตลอดทั้งแผ่น

- สั้มนที่แฉะหรือไล่บนใบทองแล้ว จะนำไปตากบนแผงตากยาสูบที่สานด้วยไม้ไผ่หรือตากบนโต๊ะที่มีลักษณะพื้นผิวเรียบ ข้อดีของการตากบนแผงไม้ไผ่จะทำให้สะดวกเวลาต้องการย้ายหนีฝน เพราะแผงไม้ไผ่มีน้ำหนักเบา และขนาดที่กว้างพอเหมาะที่สามารถยกคนเดียวได้ การนำสังกะสีมารองใต้แผงไม้ไผ่ขณะตากสั้มน จะทำให้สั้มนแห้งเร็วขึ้น เนื่องจากความร้อนจากแผ่นสังกะสีที่อยู่ด้านล่างจะสะท้อนผ่านแผงไม้ไผ่ขึ้นไป

- การเลือกพื้นที่ตากสั้มนจะเลือกบริเวณที่อากาศถ่ายเทได้ดี โลงแจ้งสามารถรับแสงแดดได้ดีตลอดวัน ปลอดภัย และแมลงวัน ส่วนใหญ่จะนิยมตากสั้มนช่วงที่พระอาทิตย์ขึ้น และมีแสงแดดส่องถึง เพราะแสงแดดจะช่วยป้องกันแมลงวัน



ภาพที่ 28 การแฉะสั้มน ที่เริ่มจากตรงกลางไปหาขอบ และแฉะให้มีความบางสม่ำเสมอ



ภาพที่ 29 การตากส้มแผ่นบนแผงที่สานด้วยไม้ไผ่ หรือเรียกว่า “แผงตากใบยาสูบ”

5. การเก็บส้มแผ่น และการลอกส้มแผ่น

- จะเก็บส้มแผ่นเมื่อส้มแผ่นแห้งดีตลอดทั่วทั้งแผ่น อาจจะสังเกตจากปริมาณแสงแดดในช่วงเวลาที่ตากส้มแผ่น และสามารถทดลองลอกส้มแผ่นที่ตากไว้ ถ้าสามารถลอกได้แล้วสามารถทยอยเก็บส้มแผ่น เพื่อนำมาลอกทั้งหมดได้เลย เวลาเก็บส้มแผ่นออกจากแผงไม้ไผ่สามารถนำด้านที่เป็นเนื้อส้มแผ่นประกบเข้าหากันเป็นคู่ และเรียงซ้อนกันแบบนี้ไปได้เรื่อย ๆ หรืออาจจะเรียงซ้อนทับกันปรกติก็ได้

- การลอกส้มแผ่นจะเริ่มจากขอบใบด้านใดด้านหนึ่งก่อนก็ได้ และค่อย ๆ ลอกแบบเบามือไล่เข้าหาใจกลางใบ และไปขอบใบอีกด้านหนึ่ง



ภาพที่ 30 การลอกส้มแผ่นจากขอบด้านหนึ่ง ไปหาขอบอีกด้านหนึ่งด้วยความปราณีต

6. การพับส้มแผ่น และการแพ็คบรรจุ

- หลังจากลอกส้มแผ่นออกจากใบทองกวาวแล้ว จะทำการพับส้มแผ่น โดยให้พับครึ่งส้มแผ่นด้านที่แนบติดใบทองประกบเข้าหากัน ด้านที่โดนแสงแดดอยู่ด้านนอก เพราะด้านที่โดนแสงแดดมีความมันเงา เวลานำไปเรียงซ้อนกันจะทำให้ส้มแผ่นแต่ละแผ่นไม่ติดกัน
- นำส้มแผ่นที่พับไว้มาเรียงซ้อนกันในลักษณะชั้นบันได ให้มีความเหลื่อมกัน เพื่อความสะดวกเวลาหยิบรับประทานครั้งละ 1 แผ่น
- นำส้มแผ่นที่พับเรียงซ้อนกันไว้ ไปแพ็คบรรจุในกล่องใส หรือถุงพลาสติก หรือภาชนะที่ต้องการ ในกรณีที่ต้องการให้ส้มแผ่นมีสีส้มสวยงาม นำรับประทาน อยู่ได้นานมากกว่า 1 ปี ให้เก็บส้มแผ่นไว้ในตู้เย็นช่องธรรมดา ส้มแผ่นที่เก็บไว้ด้านนอกตู้เย็นที่อุณหภูมิห้องปกติ ส้มแผ่นมีสีคล้ำขึ้น และมีรสชาติหวานมากขึ้น หรือเรียกว่า “ส้มแผ่นตกทราย” การเก็บส้มแผ่นไว้ในตู้เย็นที่อุณหภูมิห้องปกติสามารถเก็บส้มแผ่นไว้ได้นานประมาณ 1 ปี



ภาพที่ 31 การพับส้มแผ่น (ซ้าย) และการจัดเรียงส้มแผ่นที่พับแล้วแบบชั้นบันได (ขวา)



ภาพที่ 32 การแพ็คบรรจุส้มแผ่นใส่กล่องพลาสติกใส

2.2 ข้อมูลภูมิปัญญาการทำส้มแผ่นใบทองกวาว ของกลุ่มตัวอย่างผู้ตอบแบบสอบถาม
เกี่ยวกับด้านด้านด้านทักษะ

ตารางที่ 29 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกณฑ์การคัดเลือกวัตถุดิบต่าง ๆ ในการทำส้มแผ่นใบ
ทองกวาว จากการสัมภาษณ์

เกณฑ์การคัดเลือก	จำนวน	ร้อยละ
1. เกณฑ์การคัดเลือกวัตถุดิบ		
มีเกณฑ์การคัดเลือกวัตถุดิบ	20	100
ไม่มีเกณฑ์การคัดเลือก	0	0
รวม	20	100
2. เกณฑ์ที่ใช้ในการคัดเลือกใบทองกวาว		
คัดเลือกใบทองกวาวแก่ จะทำให้อายุการใช้งานได้นาน เลือกใบสีเข้ม เนื้อใบหนา ลักษณะใบกลม ขนาดกลาง ๆ ใบสมบูรณ์ ไม่ขาด	20	100
รวม	20	100
3. เกณฑ์ที่ใช้ในการคัดเลือกชนิดพันธุ์ของมะม่วงที่จะนำมาทำส้มแผ่น		
- ใช้มะม่วงน้ำตาลเป็นหลัก เพราะมีรสชาติที่อร่อยเปรี้ยวหวาน แต่ สามารถปนกับมะม่วงชนิดพันธุ์อื่นได้ โดยต้องคำนึงถึง รสชาติ สีสีน และ ลักษณะของเนื้อมะม่วง เช่น มะม่วงน้ำอกร่องที่มีเนื้อละเอียด น้ำเยอะ มะม่วง แก้วที่มีสีคล้ำ มะม่วงโชคอนันต์ที่มีเนื้อเป็นเส้น เป็นต้น	14	70
- ใช้มะม่วงน้ำตาลอย่างเดียวนั้น โดยที่มะม่วงน้ำตาลมีรสชาติที่ เปรี้ยวหวานครบรส สีสีนสวยงาม และมีกลิ่นหอมเฉพาะตัว	6	30
รวม	20	100
4. เกณฑ์ที่ใช้ในการคัดเลือกมะม่วงสุก		
- ใช้มะม่วงสุกธรรมชาติ เลือกลูกที่ดี ไม่แตก และมะม่วงสุกจากการสอย บ่มได้	4	20
- ใช้มะม่วงสุกธรรมชาติเท่านั้น เลือกเก็บผลที่ดี สมบูรณ์	16	80
รวม	20	100

ตารางที่ 29 (ต่อ)

เกณฑ์การคัดเลือก	จำนวน	ร้อยละ
5. เกณฑ์ที่ใช้ในการปรับแต่งรสชาติ		
ใช้มะม่วงดิบในการปรับแต่งรสชาติให้มีความเปรี้ยวของสมแผ่นมากขึ้น และถ้าต้องการให้ส้มแผ่นมีรสชาติที่หวานมากกว่าเปรี้ยว จะใช้มะม่วงที่มีความสุกมาก หรือถ้าต้องการให้ส้มแผ่นมีรสชาติเปรี้ยวหวานลงตัวพอดี จะใช้มะม่วงที่สุกหล่นจากธรรมชาติ โดยเก็บมาจากต้นแล้วทำส้มแผ่นเลย และใช้มะม่วงน้ำตาลเป็นหลัก	20	100
รวม	20	100
6. เกณฑ์ที่ใช้ในการเลือกสถานที่ตาก		
เลือกสถานที่ปลอดฝุ่น ไกลแมลงวัน ดูทิศทางลมแสงแดด เป็นที่โล่งแจ้ง สามารถรับแสงได้ทั่วถึงสม่ำเสมอ	20	100
รวม	20	100

จากตารางที่ 29 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกณฑ์การคัดเลือกวัตถุดิบต่าง ๆ ในการทำส้มแผ่นใบทองกวาว พบว่าทุกคนมีเกณฑ์การคัดเลือกวัตถุดิบ คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 100

เกณฑ์การคัดเลือกใบทองกวาว โดยจะคัดเลือกใบทองกวาวที่เป็นใบแก่ จะทำให้อายุการใช้งานได้นาน เลือกใบสีเขียว เนื้อใบหนา ลักษณะใบกลม ขนาดกลาง ๆ ใบสมบูรณ์ ไม่ขาด คิดเป็นร้อยละ 100

เกณฑ์ที่ใช้ในการคัดเลือกชนิดพันธุ์ของมะม่วงที่จะนำมาทำส้มแผ่น ส่วนใหญ่ จะใช้มะม่วงน้ำตาลเป็นหลัก เพราะมีรสชาติที่อร่อยเปรี้ยวหวาน แต่สามารถใช้ร่วมกับมะม่วงชนิดพันธุ์อื่นได้ โดยต้องคำนึงถึง รสชาติ สี สัน และลักษณะของเนื้อมะม่วง เช่น มะม่วงอกร่องที่มีเนื้อละเอียด น้ำเยอะ มะม่วงแก้วที่มีสีคล้ำ มะม่วงโชคอนันต์ที่มีเนื้อเป็นเสี้ยน เป็นต้น จำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 70 และ น้อยสุด จะใช้มะม่วงน้ำตาลอย่างเดียวเท่านั้น โดยที่มะม่วงน้ำตาลมีรสชาติที่เปรี้ยวหวานครบรส สีสันสวยงาม และมีกลิ่นหอมเฉพาะตัว จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 30

เกณฑ์ที่ใช้ในการคัดเลือกมะม่วงสุก ส่วนใหญ่ จะใช้มะม่วงสุกธรรมชาติเท่านั้น เลือกเก็บลูกดี ๆ ที่ไม่อม ไม่มีแมลงเจาะ ไม่แตกละ ถ้าซ้ำให้ผ่านทั้ง และถ้าซ้ำมากจะไม่เก็บมา ลูกเล็กมาก ๆ ไม่สมบูรณ์ก็ไม่เก็บ เมื่อเก็บมะม่วงมาแล้วจะทำส้มแผ่นเลย จำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 80

และ น้อยสุด จะใช้ ใช้มะม่วงสุกธรรมชาติ เลือกลูกที่ดี ไม่แตก และมะม่วงสุกจากการสอยบ่มร่วมกัน ได้ จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 20

เกณฑ์ที่ใช้ในการปรับแต่งรสชาติ พบว่า ทุกคนมีเกณฑ์การปรับแต่งรสชาติ คิดเป็น ร้อยละ 100 โดย ใช้มะม่วงดิบในการปรับแต่งรสชาติให้มีความเปรี้ยวของสมแผ่นมากขึ้น และถ้า ต้องการให้ส้มแผ่นมีรสชาติที่หวานมากกว่าเปรี้ยว จะใช้มะม่วงที่มีความสุกมาก เช่น มะม่วงที่สุกจาก การบ่ม หรือมะม่วงที่สุกหล่นจากธรรมชาติแต่เก็บค้างคืนไว้ก่อน 1 คืน จึงนำมาทำส้มแผ่น หรือถ้า ต้องการให้ส้มแผ่นมีรสชาติเปรี้ยวหวานลงตัวพอดี จะใช้มะม่วงที่สุกหล่นจากธรรมชาติ โดยเก็บมา จากต้นแล้วทำส้มแผ่นเลย และใช้มะม่วงน้ำตาลเป็นหลัก

ทุกคนมีเกณฑ์ที่ใช้ในการเลือกสถานที่ตาก โดยเลือกสถานที่ปลอดฝุ่น โกลแมลงวัน ดู ทิศทางลมแสงแดด เป็นที่โล่งแจ้งสามารถรับแสงได้ทั่วถึงสม่ำเสมอ คิดเป็นร้อยละ 100

ตารางที่ 30 แสดงผลการวิเคราะห์ความคิดเห็นเรื่องเอกลักษณ์ของส้มแผ่นชุมชนบ้านตัวเกา จาก การสัมภาษณ์

เอกลักษณ์ของชุมชนบ้านตัวเกา	จำนวน	ร้อยละ
เอกลักษณ์		
มีเอกลักษณ์	18	90
ไม่มั่นใจว่ามีเอกลักษณ์	2	10
รวม	20	100

จากตารางที่ 30 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล ส่วนใหญ่ มีความคิดเห็นว่า ส้มแผ่นของชุมชน บ้านตัวเกามีความเป็นเอกลักษณ์ จำนวน 18 คน คิดเป็นร้อยละ 90 และ น้อยสุด คือ ไม่มั่นใจว่ามี เอกลักษณ์หรือไม่ จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 10

ตารางที่ 31 แสดงผลการวิเคราะห์ ความคิดเห็นเรื่องเอกลักษณ์ ด้านต่าง ๆ ของส้มแผ่นของชุมชนบ้านตัวเกา จากการสัมภาษณ์

เอกลักษณ์แตกต่าง ในด้านต่าง ๆ	จำนวน	ร้อยละ
รสชาติอร่อย กลมกล่อมเปรี้ยวอมหวาน ทำรสชาติตามสั่งได้	12	21.82
สีส้ม สีเหลืองธรรมชาติ สวยงาม ไม่คล้ำ	11	20.00
บรรจุภัณฑ์ สวยงาม ขวนซื้อ	4	7.27
ราคา จำหน่ายได้ราคาสูงกว่าที่อื่น ขายเป็นกรัม	1	1.82
วัสดุที่ใช้ตาก เป็นใบทองกวาว มีลวดลายสวยงาม กลิ่นหอม มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว	15	27.27
ความสะอาด เน้นความสะอาดทุกขั้นตอน ทำแบบพิถีพิถัน	4	7.27
ทำจากมะม่วงแท้ไม่ผสมผลไม้ชนิดอื่น	4	7.27
แจกแผ่นบาง เนื้อละเอียด ขนาดแผ่นพอเหมาะต่อการรับประทาน	1	1.82
พับจัดเรียงสวยงาม สะดวกต่อการหยิบรับประทาน	1	1.82
ไม่มั่นใจว่าแตกต่างไหม เพราะไม่เคยเห็นของที่อื่น	2	3.64
รวม	55	100

จากตารางที่ 31 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล ความคิดเห็นเรื่องเอกลักษณ์ ด้านต่าง ๆ ของส้มแผ่นของชุมชนบ้านตัวเกา ส่วนใหญ่ มีความคิดเห็นว่า ส้มแผ่นของชุมชนบ้านตัวเกามีอัตลักษณ์มากที่สุด คือเรื่อง เกี่ยวกับวัสดุที่ใช้ตากเป็นใบทองกวาว มีลวดลายสวยงาม กลิ่นหอม มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว คิดเป็นร้อยละ 27.27 และ น้อยสุด มี 3 เรื่อง คือ 1) ราคา จำหน่ายได้ราคาสูงกว่าที่อื่น ขายเป็นกรัม 2) แจกแผ่นบาง เนื้อละเอียด ขนาดแผ่นพอเหมาะต่อการรับประทาน 3) พับจัดเรียงสวยงาม สะดวกต่อการหยิบรับประทาน คิดเป็นร้อยละ 1.82 ทั้งสามเรื่อง

ตารางที่ 32 แสดงผลการวิเคราะห์ การประยุกต์วิธีการ หรือกระบวนการทำสัมแผ่น ที่เคยได้รับ
สอน หรือถ่ายทอดมาจากเดิม จากการสัมภาษณ์

การประยุกต์วิธีการ หรือกระบวนการทำสัมแผ่น ที่เคยได้รับสอน หรือถ่ายทอดมาจากเดิม	จำนวน	ร้อยละ
1. วัสดุที่ใช้จะสัมแผ่น เปลี่ยนจากภาชนะ เป็นใบตอง ใบทองกวาวสด และ ปัจจุบันใช้ใบทองกวาวแห้ง	15	18.07
2. วิธีการเตรียมใบทองกวาว เปลี่ยนจากใช้ใบทองกวาวสดด้านที่เป็นด้านหลังใบ ในครั้งแรกที่ใช้งาน เป็นใช้ใบทองกวาวแห้ง มีการตัดแต่งให้ได้รูปทรงและขนาดที่ พอเหมาะ และใช้งานด้านหน้าใบทุกครั้ง	13	15.66
3. การแยกเปลือก เนื้อ และ เมล็ด มะม่วงออกจากกัน เดิมใช้การต้มมะม่วงสุกทั้ง ลูกพร้อมเปลือกใส่เกลือหินน้อย เมื่อต้มสุกได้ที่แล้วจะนำมายีกับตะแกรงไม้ไผ่ แยก เมล็ดออกจากเนื้อและเปลือก แล้วนำไปแช่ เปลี่ยนเป็นการปอกเปลือกแทน แล้ว แยกเนื้อออกโดยการฝานและสับ แล้วนำไปปั่น และกวนปรุงรสด้วยเกลือเม็ด	1	1.20
4. การปรุงรส แต่เดิมจะเลือกใช้การปรุงรสด้วยเกลือเม็ด เพียงอย่างเดียว ปัจจุบัน เลือกใช้เกลือเม็ด และเกลือป่นในการปรุงรส รวมถึงการใช้มะม่วงดิบในการปรับ รสชาติเพิ่มความเปรี้ยวให้กับสัมแผ่น	2	2.41
5. อุปกรณ์ที่ใช้ยี เปลี่ยนจากตะแกรงไม้ไผ่เป็นเครื่องปั่นไฟฟ้า และเปลี่ยนจากการ ยีเป็นการปั่น	20	24.10
6. อุปกรณ์ที่ใช้ในการตาก เดิมใช้แผงตากยาสูบที่วางจากไม้ไผ่เพียงอย่างเดียว ปัจจุบันใช้แผงยาสูบ ร่วมกับแผ่นสังกะสี โต้ะ แผ่นไม้อัด เนื่องจากแผงตากยาสูบหา ซื้อได้ยากขึ้น	4	4.82
7. รูปแบบการพับสัมแผ่น เดิมพับขอบสัมแผ่นเข้าหากัน 2 ข้าง ปัจจุบันพับครึ่งให้ สัมแผ่นที่อยู่ด้านติดกับใบทองประกบเข้าหากัน และให้ด้านนอกที่ถูกแสงแดดอยู่ข้าง นอก เพื่อเวลาพับ และวางซ้อนกันจะทำให้สัมแผ่นไม่ติดกัน สามารถลอกออก รับประทานได้ง่าย	3	3.61
8. แพ็คเก็บ เปลี่ยนจากใส่หม้อเคลือบ (หม้อเขียว)/หม้อหุตั้ง ใส่ใบ เป็นใส่ ถุงพลาสติก เป็นใส่กล่องพลาสติกใส	15	18.07
9. การเก็บรักษาสัมแผ่น มีการรักษาสีสนของสัมแผ่นให้คงความสวยงามเหลืองให้ น่ารับประทานได้นานโดยการเก็บไว้ในตู้เย็น	5	6.02
10. การทำการตลาด เดิมมีรถมารับซื้อในหมู่บ้านไปขายต่อ ปัจจุบันทำการตลาด โดยตรงเอง	5	6.02
รวม	83	100

จากตารางที่ 32 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลการประยุกต์วิธีการ หรือกระบวนการทำสัมผัสแผ่นที่เคยได้รับสอน หรือถ่ายทอดมาจากเดิม ส่วนใหญ่ คืออุปกรณ์ที่ใช้ยี่ เปลี่ยนจากตะแกรงไม้ไผ่เป็นเครื่องปั่นไฟฟ้า และเปลี่ยนจากการยี่เป็นการปั่นทุกคน คิดเป็นร้อยละ 24.10 และ น้อยสุด คือการแยกเปลือก เนื้อ และ เมล็ด มะม่วงออกจากกัน เดิมใช้การต้มมะม่วงสุกทั้งลูกพร้อมเปลือกใส่เกลือชนิดหน้อย เมื่อต้มสุกได้ที่แล้วจะนำมายี่กับตะแกรงไม้ไผ่ แยกเมล็ดออกจากเนื้อและเปลือก แล้วนำไปแจะ เปลี่ยนเป็นการปอกเปลือกมะม่วงแทน แล้วแยกเนื้อมะม่วงออกโดยการฝานและสับ แล้วนำไปปั่น และจากนั้นกวนปรุงรสด้วยเกลือเม็ด คิดเป็นร้อยละ 1.20

ตารางที่ 33 แสดงผลการวิเคราะห์ ประสิทธิภาพการเข้ารับการอบรมกับหน่วยงานต่าง ๆ จากการสัมภาษณ์

ประสิทธิภาพการเข้ารับการอบรมกับหน่วยงานต่าง ๆ	จำนวน	ร้อยละ
ประสิทธิภาพการเข้ารับการอบรมกับหน่วยงานต่าง ๆ		
มีประสิทธิภาพการเข้ารับการอบรมกับหน่วยงานต่าง ๆ	2	10
ไม่มีประสิทธิภาพการเข้ารับการอบรมกับหน่วยงานต่าง ๆ	18	90
รวม	20	100

จากตารางที่ 33 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับประสิทธิภาพการเข้ารับการอบรมกับหน่วยงานต่าง ๆ ส่วนใหญ่ ไม่มีประสิทธิภาพการเข้ารับการอบรมกับหน่วยงานต่าง ๆ จำนวน 18 คน คิดเป็นร้อยละ 90 และ น้อยสุด คือ มีประสิทธิภาพการเข้ารับการอบรมกับหน่วยงานต่าง ๆ จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 10

ตารางที่ 34 แสดงผลการวิเคราะห์ การนำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมมาประยุกต์ใช้กับการทำสัมผัสแผ่น จากการสัมภาษณ์

การนำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมมาประยุกต์ใช้กับการทำสัมผัสแผ่น	จำนวน	ร้อยละ
การนำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมมาประยุกต์ใช้กับการทำสัมผัสแผ่น		
ไม่ได้นำมาประยุกต์	1	50.00
ได้นำมาประยุกต์ (การกวนนวลแห้ง ให้กวนไปในทิศทางเดียว นำหลักการมาปรับใช้ในการกวนสัมผัสแผ่น)	1	50.00
รวม	2	100

จากตารางที่ 34 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล การนำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมมาประยุกต์ใช้กับการทำสัณเฑาะว์ พบว่า ไม่ได้นำมาประยุกต์ จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 50 และได้นำมาประยุกต์ (การกวนนวลแห้ง ให้กวนไปในทิศทางเดียว นำหลักการมาปรับใช้ในการกวนสัณเฑาะว์) คิดเป็นร้อยละ 50

ตารางที่ 35 แสดงผลการวิเคราะห์ ความต้องการให้มีการอบรม หนุนเสริม ให้ความรู้ หรือพัฒนา การทำสัณเฑาะว์ของชุมชน จากการสัมภาษณ์

เกี่ยวกับความต้องการให้มีการอบรม หนุนเสริม ให้ความรู้ หรือพัฒนา การทำสัณเฑาะว์ของชุมชน	จำนวน	ร้อยละ
ความต้องการให้มีการอบรม หนุนเสริม ให้ความรู้ หรือพัฒนา การทำสัณเฑาะว์ของชุมชน		
ต้องการให้มีการอบรม	4	20
ไม่ต้องการให้มีการอบรม	16	80
รวม	20	100

จากตารางที่ 35 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล ความต้องการให้มีการอบรม หนุนเสริม ให้ความรู้ หรือพัฒนา การทำสัณเฑาะว์ของชุมชน ส่วนใหญ่ ไม่ต้องการให้มีการอบรม จำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 80 และ น้อยสุด คือ ต้องการให้มีการอบรม จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 20

ตารางที่ 36 แสดงผลการวิเคราะห์ ความต้องการให้มีการอบรม หนุนเสริม ให้ความรู้ หรือพัฒนา การทำสัณเฑาะว์ของชุมชน แยกตามความต้องการ จากการสัมภาษณ์

ความต้องการให้มีการอบรม หนุนเสริม ให้ความรู้ หรือพัฒนา การทำสัณเฑาะว์ของชุมชน แยกตามความต้องการ	จำนวน	ร้อยละ
ความต้องการให้มีการอบรม หนุนเสริม ให้ความรู้ หรือพัฒนา การทำสัณเฑาะว์ของชุมชน		
เรื่องที่ต้องการพัฒนา เรื่องพื้นที่ตากสัณเฑาะว์ ให้สามารถตากได้แห้งไวขึ้นในช่วง แสงแดดน้อย และมีพื้นที่ปิดช่วยป้องกันฝุ่น และแมลงวัน	3	75
อบรมอาชีพเสริม การแปรรูปผลิตภัณฑ์อื่น ๆ	1	25
รวม	4	100

จากตารางที่ 36 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล ความต้องการให้มีการอบรม หนุนเสริม ให้ความรู้ หรือพัฒนา การทำสัมแผ่นของชุมชน แยกตามความต้องการ ส่วนใหญ่ เรื่องที่อยากพัฒนา คือแก้ปัญหาการไม่มีแดด แก้ปัญหาแมลงวันรบกวน การลดระยะเวลาในการตากให้สัมแผ่นแห้งไวขึ้น อยากมีโดมอบพลังงานแสงอาทิตย์ จะได้กันฝุ่น กันแมลง ไม่ต้องยกเก็บเมื่อฝนตก จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 60 และ น้อยสุด คือ 1) อบรมให้ความรู้ เกี่ยวกับวิธีการทำสัมแผ่น ให้กับคนรุ่นหลัง ๆ 2) อบรมอาชีพเสริม ที่ผลิตขายแล้วได้เงิน การแปรรูปผลผลิตอื่น ๆ เช่น กล้วย มะม่วงดิบ คิดเป็นร้อยละ 20 ของทั้งสองความต้องการ

ตารางที่ 37 แสดงผลการวิเคราะห์ เหตุผลที่ไม่ต้องการให้มีการอบรม หนุนเสริม ให้ความรู้ หรือพัฒนา การทำสัมแผ่นของชุมชน แยกตามเหตุผล จากการสัมภาษณ์

ไม่ต้องการให้มีการอบรม หนุนเสริม ให้ความรู้ หรือพัฒนา การทำสัมแผ่นของชุมชน แยกตามเหตุผล	จำนวน	ร้อยละ
ไม่ต้องการให้มีการอบรม หนุนเสริม ให้ความรู้ หรือพัฒนา การทำสัมแผ่นของชุมชน		
เนื่องจากอายุมากแล้ว	5	31.25
เนื่องจากทำเป็นอยู่แล้ว	5	31.25
เนื่องจากทำแบบเดิมก็ดีแล้ว	1	6.25
เนื่องจากไม่ชอบอบรม	2	12.50
เนื่องจากทำแค่ปีละครั้ง	1	6.25
เนื่องจากชอบลองถูกลองผิดเอง	1	6.25
เนื่องจากไม่มีเวลาร่วมกิจกรรม	1	6.25
รวม	16	100

จากตารางที่ 37 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล เหตุผลที่ไม่ต้องการให้มีการอบรม หนุนเสริม ให้ความรู้ หรือพัฒนา การทำสัมแผ่นของชุมชน ส่วนใหญ่ ให้เหตุผล เพราะเนื่องจากอายุมากแล้ว และทำเป็นอยู่แล้ว คิดเป็นร้อยละ 31.25 เท่ากันทั้งสองเหตุผล และ น้อยสุด คือ 1) เพราะทำแบบเดิมก็ดีแล้ว 2) เพราะทำแค่ปีละครั้ง 3) เพราะชอบลองถูกลองผิดเอง 4) เพราะไม่มีเวลาร่วมกิจกรรม คิดเป็นร้อยละ 6.67 ของทุกเหตุผล

2.3 ข้อมูลภูมิปัญญาการทำส้มแผ่นใบทองกวาว ของกลุ่มตัวอย่างผู้ตอบแบบสอบถาม
ข้อมูลเกี่ยวกับด้านทัศนคติและพฤติกรรม

ตารางที่ 38 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลแนวคิดในการสืบทอดการทำส้มแผ่น จากการสัมภาษณ์

แนวคิดในการสืบทอดภูมิปัญญาการทำส้มแผ่น	จำนวน	ร้อยละ
แนวคิดในการเลิกสืบทอดภูมิปัญญาการทำส้มแผ่น		
เลิกสืบทอด	1	5
ไม่เลิกสืบทอด	19	95
รวม	20	100

จากตารางที่ 38 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลแนวคิดในการสืบทอดภูมิปัญญาการทำส้มแผ่น พบว่า ส่วนใหญ่ มีแนวคิดไม่เลิกทำส้มแผ่น จำนวน 19 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 95 และน้อยสุด คือ มีแนวคิดเลิกทำ จำนวน 1 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 5

ตารางที่ 39 แสดงผลการวิเคราะห์ แนวคิดในการเลิกสืบทอด และไม่เลิกสืบทอด ภูมิปัญญาการทำส้มแผ่น แยกตามเหตุผล จากการสัมภาษณ์

เหตุผลในการเลิกสืบทอด และไม่เลิกสืบทอด ภูมิปัญญาการทำส้มแผ่น	จำนวน	ร้อยละ
1. เหตุผลในการเลิกสืบทอด		
เลิกสืบทอด เพราะ ร่างกายไม่ไหว หัวไหล่ยกไม่ขึ้น เจาะ/ไล่ส้มแผ่นไม่ไหว	1	5
2. เหตุผลในการไม่เลิกสืบทอด		
ไม่เลิกสืบทอด เพราะ มีความผูกพัน ใจรัก ชอบ มีความสุข คลุกคลีมาตั้งแต่เด็ก	3	15
ไม่เลิกสืบทอด เพราะ ทำกินเองไม่ซื้อ และ ทำให้ลูกหลานกิน แจกญาติ พี่น้อง ญาติพี่น้องชอบกิน ดีใจมีความสุขที่คนทานชอบทาน ไม่รู้สึกว่าลำบาก	6	30
ไม่เลิกสืบทอด เพราะ รู้สึกเสียดายมะม่วง อุปกรณ์ต่าง ๆ ก็มีพร้อมแล้ว ไม่ได้ลงทุนอะไร ลงแต่แรงเท่านั้น	3	15
ไม่เลิกสืบทอด เพราะ ร่างกายยังไหว ยังมีแรง จะสืบทอดจนกว่าร่างกายจะไม่ไหว	7	35
รวม	20	100

จากตารางที่ 39 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลแนวคิดในการเลิกสูบบุหรี่ และไม่เลิกสูบบุหรี่ ภูมิปัญญาการทำสั้มน้ำมัน แยกตามเหตุผล พบว่า ส่วนใหญ่ มีแนวคิดไม่เลิกสูบบุหรี่ เพราะร่างกายยังไหว ยังมีแรง จะสูบบุหรี่จนกว่าร่างกายจะไม่ไหว จำนวน 7 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 35 และน้อยสุด คือ มีแนวคิดเลิกสูบบุหรี่ เพราะร่างกายไม่ไหว หัวไหล่ยกไม่ขึ้น และ/หรือสั้มน้ำมันไม่ไหว จำนวน 1 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 5

ตารางที่ 40 แสดงผลการวิเคราะห์ แนวคิดด้านการทำสั้มน้ำมันในชุมชน จากการสัมภาษณ์

แนวคิดด้านการทำสั้มน้ำมันในชุมชน	จำนวน	ร้อยละ
1. จำนวนคนทำสั้มน้ำมันในชุมชน		
จำนวนคนทำสั้มน้ำมันน้อยลง	20	100
จำนวนคนทำสั้มน้ำมันเท่าเดิม	0	0
จำนวนคนทำสั้มน้ำมันมากขึ้น	0	0
รวม	20	100
2. จำนวนคนทำสั้มน้ำมันน้อยลง แยกตามเหตุผล		
เพราะทรัพยากรน้อยลง	3	15
เพราะหลายขั้นตอน ละเอียด ประณีต	8	40
เพราะคนรุ่นใหม่ ไปเรียน ไปทำงานอื่น ไม่ได้อยู่คนสมัยใหม่มีอาชีพอื่น ๆ มีงานอื่น ๆ ที่ต้องทำ มีงานอื่นที่ทำงานง่ายกว่า	4	20
เพราะคนที่เคยทำอายุเยอะขึ้น บางคนก็ทำไม่ไหวแล้ว หยุดทำ บางคนที่เสียชีวิตไปแล้ว และไม่มีใครทำต่อ	5	20
รวม	20	100

จากตารางที่ 40 ผลการวิเคราะห์แนวคิดด้านการทำสั้มน้ำมันในชุมชน พบว่า จำนวนคนทำสั้มน้ำมันน้อยลง คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 100

จำนวนคนทำสั้มน้ำมันน้อยลง แยกตามเหตุผล พบว่า ส่วนใหญ่ เพราะหลายขั้นตอน ละเอียด ประณีต จำนวน 8 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 40 และ น้อยสุด เพราะทรัพยากรน้อยลง มะม่วงน้อยลง เนื่องจากต้นมะม่วงถูกตัดโค่น ไปทำเป็นฟืน และขายให้โรงไฟฟ้าชีวมวล จำนวน 3 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 15

ตารางที่ 41 แสดงผลการวิเคราะห์ แนวคิดด้านความนิยมในการรับประทานส้มแผ่นของคนในชุมชนปัจจุบัน จากการสัมภาษณ์

แนวคิดความนิยมในการรับประทานส้มแผ่นของคนในชุมชนปัจจุบัน	จำนวน	ร้อยละ
1. ความนิยมในการรับประทานส้มแผ่นของคนในชุมชนปัจจุบัน		
ความนิยมในการรับประทานส้มแผ่นของคนในชุมชนยังนิยมเหมือนเดิม	18	90
ความนิยมในการรับประทานส้มแผ่นของคนในชุมชนน้อยลง	2	10
รวม	20	100
2. ความนิยมในการรับประทานส้มแผ่นของคนในชุมชนยังเหมือนเดิม แยกตามเหตุผล		
นิยมรับประทานส้มแผ่นเหมือนเดิม เพราะ ความคุ้นเคย หนึ่งปีจะมีครั้งเดียว เหมือนเป็นขนมตามฤดูกาล โดยเฉพาะคนวัยกลางคนยังนิยมกินเหมือนเดิม ช่วงต้นฤดู ยิ่งตอนทำเสร็จใหม่ ๆ ลอกกินเลย ส่วนเด็กถ้าบ้านไหนที่เค้าทำส้มแผ่น หรือมีญาติทำ เด็กก็จะชอบกินนะ เด็กเล็กก็กิน วัยรุ่นบางคนก็กิน	13	75
นิยมรับประทานส้มแผ่นเหมือนเดิม เพราะ อร่อย ชอบกิน เป็นของกินประจำบ้าน	5	25
3. ความนิยมในการรับประทานส้มแผ่นของคนในชุมชนน้อยลง แยกตามเหตุผล		
นิยมรับประทานส้มแผ่นน้อยลง เพราะ คนรุ่นใหม่ไม่ค่อยรู้จัก ติดฟัน และมีขนมขบเคี้ยวอื่น ๆ	2	10
รวม	20	100

จากตารางที่ 41 ผลการวิเคราะห์แนวคิดเกี่ยวกับความนิยมในการรับประทานส้มแผ่นของคนในชุมชนปัจจุบัน พบว่า ส่วนใหญ่ ความนิยมในการรับประทานส้มแผ่นของคนในชุมชนยังนิยมเหมือนเดิม จำนวน 18 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 90 และ น้อยสุด ความนิยมในการรับประทานส้มแผ่นของคนในชุมชนน้อยลง จำนวน 2 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 10

ความนิยมในการรับประทานส้มแผ่นของคนในชุมชนยังเหมือนเดิม แยกตามเหตุผล พบว่าส่วนใหญ่ นิยมรับประทานส้มแผ่นเหมือนเดิม เพราะ ความคุ้นเคย หนึ่งปีจะมีครั้งเดียว เหมือนเป็นขนมตามฤดูกาล จำนวน 13 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 75 และ น้อยสุด นิยมรับประทานส้มแผ่นเหมือนเดิม เพราะ อร่อย ชอบกิน เป็นของกินประจำบ้าน จำนวน 5 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 25

ความนิยมในการรับประทานส้มแผ่นของคนในชุมชนน้อยลง แยกตามเหตุผล พบว่า นิยมรับประทานส้มแผ่นน้อยลง เพราะ คนรุ่นใหม่ไม่ค่อยรู้จัก ดัดฟัน และมีขนมขบเคี้ยวอื่น ๆ จำนวน 2 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 10

ตารางที่ 42 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูล แนวคิดต่อการสืบทอดภูมิปัญญาการทำส้มแผ่นของชุมชนจากการสัมภาษณ์

แนวคิดต่อการสืบทอดภูมิปัญญาการทำส้มแผ่นของชุมชน	จำนวน	ร้อยละ
แนวคิดต่อการสืบทอดภูมิปัญญา		
มีคนมาสืบทอดภูมิปัญญาน้อยลง	10	50
ไม่น่ามีคนสืบทอดภูมิปัญญานี้แล้ว	10	50
รวม	20	100

จากตารางที่ 42 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับแนวคิด ต่อการสืบทอดภูมิปัญญาการทำส้มแผ่นของชุมชน พบว่า มี 2 แนวคิด คือ มีคนสืบทอดภูมิปัญญาน้อยลง และไม่น่ามีคนสืบทอดภูมิปัญญานี้แล้ว จำนวนแนวคิดละ 10 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 50

ตารางที่ 43 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูล แนวคิดต่อการสืบทอดภูมิปัญญาการทำส้มแผ่นของชุมชนแยกตามเหตุผล จากการสัมภาษณ์

แนวคิดต่อการสืบทอดภูมิปัญญาการทำส้มแผ่นของชุมชน	จำนวน	ร้อยละ
1. มีคนมาสืบทอดภูมิปัญญาน้อยลง		
รุ่นลูกก็สืบทอดจากพ่อ แม่ สืบต่อกันไป	2	10
คนรุ่นใหม่ส่วนใหญ่ไปเรียนหนังสือ เรียนจบแล้วก็มียานอื่นทำ	5	25
เป็นไปตามยุคสมัย การสืบทอดไม่ได้เข้มข้นเหมือนสมัยก่อน และบางบ้านก็มีแต่ลูกหลานผู้ชาย	3	15

ตารางที่ 43 (ต่อ)

แนวคิดต่อการการสืบทอดภูมิปัญญาการทำส้มแผ่นของชุมชน	จำนวน	ร้อยละ
2. ไม่น่ามีคนสืบทอดภูมิปัญญานี้แล้ว		
คนรุ่นใหม่ไปเรียนกันหมด	2	10
คนรุ่นใหม่ไปทำงานที่อื่น ไม่มีเวลา	2	10
วิธีการทำหลายขั้นตอน พิถีพิถัน ละเอียดย ละเอียด ประณีต	4	20
เด็กรุ่นใหม่ไม่ชอบรับประทาน	2	10
รวม	20	100

จากตารางที่ 43 ผลการวิเคราะห์แนวคิดต่อการสืบทอดภูมิปัญญาการทำส้มแผ่นของชุมชน แยกตามเหตุผล พบว่า มีคนมาสืบทอดภูมิปัญญาน้อยลง เพราะเนื่องจากคนรุ่นใหม่ส่วนใหญ่ไปเรียนหนังสือ เรียนจบแล้วก็มีการอื่นทำ มากสุด จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 25 และน้อยสุด คือ รุ่นลูก ก็สืบทอดจากพ่อแม่ สืบทอดกันไป จำนวน 2 คน คิดเป็น ร้อยละ 20

ไม่น่ามีคนสืบทอดภูมิปัญญานี้แล้ว เนื่องจากวิธีการทำหลายขั้นตอน พิถีพิถัน ละเอียดย ละเอียด ประณีต มากสุด จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 20 และน้อยสุด คือ คนรุ่นใหม่ไปเรียนกันหมด คนรุ่นใหม่ไปทำงานที่อื่น ไม่มีเวลา เด็กรุ่นใหม่ไม่ชอบรับประทาน จำนวนความคิดละ 2 คน เท่ากัน คิดเป็น ร้อยละ 10

ตารางที่ 44 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูล แนวคิดสถานการณ์การสืบทอดภูมิปัญญาการทำส้มแผ่น
ภายในครอบครัวของผู้ทำส้มแผ่นใบทองกวาว จากการสัมภาษณ์

แนวคิดต่อการการสืบทอดภูมิปัญญาการทำส้มแผ่นของครอบครัว	จำนวน	ร้อยละ
แนวคิดต่อการสืบทอดภูมิปัญญาภายในครอบครัวของผู้ทำส้มแผ่น		
ไม่มี	17	85
มี	1	5
ไม่แน่ใจ	2	10
รวม	20	100

จากตารางที่ 44 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล แนวคิดเกี่ยวกับสถานการณ์การสืบทอดภูมิปัญญา การทำส้มแผ่นครอบครัวของผู้ทำส้มแผ่นใบทองกวาว พบว่า ส่วนใหญ่ คิดว่าไม่มีคนสืบทอดภูมิปัญญาภายในครอบครัว จำนวน 17 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 85 และ น้อยสุด คือ มีคนสืบทอดภูมิปัญญาภายในครอบครัว จำนวน 1 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 5

ตารางที่ 45 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูล แนวคิดต่อการสืบทอดภูมิปัญญา การทำส้มแผ่นภายในครอบครัวของผู้ทำส้มแผ่นใบทองกวาว แยกตามเหตุผล จากการสัมภาษณ์

แนวคิดต่อการสืบทอดภูมิปัญญาการทำส้มแผ่นของครอบครัว	จำนวน	ร้อยละ
1. แนวคิด ไม่มีการสืบทอดภูมิปัญญาภายในครอบครัวของผู้ทำส้มแผ่น		
ไม่มีลูก	2	10
ไม่มีลูก	4	20
มีแต่ลูกชาย	9	45
ลูกมีงานอื่นทำ และบางคนไปทำงานอยู่ไกล	2	10
ลูกเห็นแม่ทำเหนื่อย หลายขั้นตอน		
2. แนวคิด มีการสืบทอดภูมิปัญญาภายในครอบครัวของผู้ทำส้มแผ่น		
ปัจจุบันมีลูกสาวมาช่วยทำ	1	5
3. แนวคิด ไม่แน่ใจต่อการสืบทอดภูมิปัญญาภายในครอบครัวของผู้ทำส้มแผ่น		
ปัจจุบันมีหลานสาวที่มาช่วยทำ แต่ยังทำไม่เป็นทุกขั้นตอน เพราะยังเด็ก	2	10
รวม	20	100

จากตารางที่ 45 ผลการวิเคราะห์แนวคิดต่อการสืบทอดภูมิปัญญา การทำส้มแผ่นภายในครอบครัวแยกตามเหตุผล พบว่า แนวคิด ไม่มีการสืบทอดภูมิปัญญาภายในครอบครัวของผู้ทำส้มแผ่นเหตุผลส่วนใหญ่ เพราะลูกมีงานอื่นทำ และบางคนไปทำงานอยู่ไกล จำนวน 9 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 45 และ น้อยสุด ไม่มีลูก และ ลูกเห็นแม่ทำเหนื่อย หลายขั้นตอน จำนวนเท่ากัน ความคิดละ 2 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 10 ทั้งสองเหตุผลเท่ากัน

แนวคิด มีการสืบทอดภูมิปัญญาภายในครอบครัวของผู้ทำส้มแผ่น พบว่า ปัจจุบันมีลูกสาวมาช่วยทำ จำนวน 1 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 5

แนวคิด ไม่แน่ใจต่อการสืบทอดภูมิปัญญาภายในครอบครัวของผู้ทำสัมภาษณ์ พบว่า ปัจจุบันมีหลานสาวที่มาช่วยทำ แต่ยังไม่เป็นทุกขั้นตอน เพราะยังเด็ก จำนวน 2 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 10

ตารางที่ 46 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูล ความรู้สึกต่อการไม่มีผู้สืบทอดต่อภูมิปัญญา และการสูญหายไปของภูมิปัญญา แยกตามความรู้สึก จากการสัมภาษณ์

ความรู้สึกต่อการไม่มีผู้สืบทอดต่อภูมิปัญญา และการสูญหายไปของภูมิปัญญา	จำนวน	ร้อยละ
ความรู้สึกต่อการไม่มีผู้สืบทอดต่อภูมิปัญญา และการสูญหายไปของภูมิปัญญา		
1. รู้สึก		
เสียใจ	1	5
เสียตาย	5	25
ใจหาย	1	5
เข้าใจ	1	5
ทำใจ	1	5
บอกไม่ถูก	1	5
เป็นไปไม่ได้ ไม่น่าหายไปไหน	6	30
รู้สึกเฉย ๆ	2	10
2. ไม่รู้สึก		
ไม่รู้สึกอะไร	2	10
รวม	20	100

จากตารางที่ 46 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลความรู้สึกต่อการไม่มีผู้สืบทอดต่อภูมิปัญญา และการสูญหายไปของภูมิปัญญา แยกตามความรู้สึก พบว่า รู้สึกมากที่สุด 18 คน คิดเป็นร้อยละ 90 และไม่รู้สึก น้อยสุด 2 คน คิดเป็นร้อยละ 10

ตารางที่ 47 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูล ความรู้สึกต่อการไม่มีผู้สืบทอดต่อภูมิปัญญา และการสูญเสีย
หายไปของภูมิปัญญา แยกตามเหตุผล จากการสัมภาษณ์

ความรู้สึกเกี่ยวกับสถานการณ์ไม่มีผู้สืบทอดต่อภูมิปัญญา และการสูญหายไปของภูมิปัญญา แยกตามเหตุผล	จำนวน	ร้อยละ
1. ความรู้สึกเสียใจ ถ้าไม่มีผู้สืบทอดต่อภูมิปัญญา และการสูญ หายไปของภูมิปัญญา		
เสียใจ ที่เสียใจคือทำมาตั้งแต่เด็ก แต่ก็คิดว่ายังอยู่อีกนาน แต่จะ น้อยลงกว่าเดิม	1	5
2. ความรู้สึกเสียตาย ถ้าไม่มีผู้สืบทอดต่อภูมิปัญญา และการสูญ หายไปของภูมิปัญญา		
เพราะเป็นวิธีการถนอมอาหารไม่ให้เป่าประโยชน์	2	10
เพราะมะม่วงจะเสีย เสียตายมะม่วง มะม่วงในพื้นที่ยังหาได้ อยากให้มีคนสานต่อ	2	10
คิดว่าอาจสูญหายในเวลาไม่นาน อีกประมาณ 5 ปี น่าจะไม่มีคน ทำ	1	5
3. ความรู้สึกใจหาย ถ้าไม่มีผู้สืบทอดต่อภูมิปัญญา และการสูญ หายไปของภูมิปัญญา		
เพราะไม่มีคนสานต่อ	1	5
4. ความรู้สึกเข้าใจ ถ้าไม่มีผู้สืบทอดต่อภูมิปัญญา และการสูญ หายไปของภูมิปัญญา		
เพราะไม่ได้ทำงานๆ ต้องมีใจรักถึงจะทำได้ ต้องมีความอดทน ต้องทำหลายขั้นตอน	1	5
5. ความรู้สึกทำใจ ถ้าไม่มีผู้สืบทอดต่อภูมิปัญญา และการสูญหายไป ของภูมิปัญญา		
เพราะไม่มีคนทำก็ไม่รู้จะทำอย่างไรดี เราตายไปแล้วไม่รู้เรื่องแล้ว	1	5
6. ความรู้สึกบอกไม่ถูก ถ้าไม่มีผู้สืบทอดต่อภูมิปัญญา และการสูญ หายไปของภูมิปัญญา		
เพราะตอนนั้นเรากำลังตายไปแล้วหมดอายุแล้ว ก็ไม่รู้เรื่องแล้ว	1	5

ตารางที่ 47 (ต่อ)

ความรู้สึกเกี่ยวกับสถานการณ์ไม่มีผู้สืบทอดต่อภูมิปัญญา และการสูญหายไปของภูมิปัญญา แยกตามเหตุผล	จำนวน	ร้อยละ
7. เป็นไปไม่ได้ ไม่น่าหายไปไหน อย่างไรก็ตามก็มีผู้สืบทอดต่อภูมิปัญญา และภูมิปัญญาไม่น่าสูญหายไป		
เพราะยังมีมะม่วง ก็น่าจะมีคนทำอยู่	1	5
เพราะมะม่วงก็ยังมียู้อยู่ บางคนทำงานต่างถิ่น เกษียณงานก็ กลับมาอยู่บ้าน ไม่มีงานทำก็ว่าง ก็อาจจะทำต่อ	1	5
เพราะบางคนก็ทำต่อ ไม่ได้หนีหนากอะไร ก็แค่เก็บตอนฝนตก ลงมา	1	5
เพราะยังมีคนทำยังกินกันอยู่ มะม่วงอาจจะมียูโค่นไปบ้างแต่ ก็มีการปลูกขึ้นมาใหม่	1	5
เพราะยังคงมีคนทำบ้าง แต่มาน้อยเท่านั้นเอง	1	5
เพราะยังมีคนอื่น ๆ ทำกัน มะม่วงพื้นบ้านยังมี แต่มะม่วงตาล ล้วนอาจจะน้อยลง	1	5
8. รู้สึกเฉย ๆ ถ้าไม่มีผู้สืบทอดต่อภูมิปัญญา และการสูญหายไปของ ภูมิปัญญา		
คิดว่าหายไปแน่ ๆ เพราะไม่มีใครทำต่อ	1	5
เป็นเรื่องธรรมดา	1	5
9. ไม่รู้สึกอะไร ถ้าไม่มีผู้สืบทอดต่อภูมิปัญญา และการสูญหายไปของ ภูมิปัญญา		
เพราะคิดว่าตนเองน่าจะเสียชีวิตก่อน	1	5
เพราะคิดว่าอาจเป็นไปได้ที่จะสูญหาย น่าจะอีกสัก 10 ปีได้	1	5
รวม	20	100

จากตารางที่ 47 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลความรู้สึกต่อการไม่มีผู้สืบทอดต่อภูมิปัญญา และการสูญหายไปของภูมิปัญญา แยกตามเหตุผล รู้สึกว่าเป็นไปไม่ได้ ไม่น่าหายไปไหน มากที่สุด 6 คน คิดเป็นร้อยละ 30 และน้อยที่สุด คือ รู้สึก เสียใจ ใจหาย เข้าใจ ทำใจ บอกไม่ถูก ความรู้สึกละ 1 คน คิดเป็นร้อยละ 5 และไม่รู้สึกอะไร จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 10

ตารางที่ 48 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูล แนวคิดต่อการช่วยดำรงไว้ซึ่งภูมิปัญญาการทำส้มแผ่นของชุมชนให้ยังคงอยู่ จากการสัมภาษณ์

แนวคิดต่อการช่วยดำรงไว้ซึ่งภูมิปัญญาการทำส้มแผ่นของชุมชนให้ยังคงอยู่	จำนวน	ร้อยละ
แนวคิดต่อการช่วยดำรงไว้ซึ่งภูมิปัญญา		
- สร้างแรงจูงใจ ทำเป็นตัวอย่าง ปรับประยุกต์วิธีการขั้นตอน	7	35
- ทำเป็น OTOP ผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่น	1	5
- ต้องทำให้น่ากิน ทำให้สวยงาม	1	5
- ควรจะมีให้คนเข้ามาเรียนรู้ ตั้งกลุ่ม จัดกลุ่มทำกัน จะได้มีอาชีพ	1	5
- พัฒนาเรื่องตลาด และราคา	4	20
- ไม่ต้องทำอย่างไร	6	30
รวม	20	100

จากตารางที่ 48 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล แนวคิดต่อการช่วยดำรงไว้ซึ่งภูมิปัญญาการทำส้มแผ่นของชุมชนให้ยังคงอยู่ พบว่า ส่วนใหญ่ ต้องสร้างแรงจูงใจ ทำเป็นตัวอย่าง ปรับประยุกต์วิธีการขั้นตอน จำนวน 7 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 35 และ น้อยสุด คือ ทำเป็น OTOP ผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่น , ต้องทำให้น่ากิน ทำให้สวยงาม และ ควรจะมีให้คนเข้ามาเรียนรู้ ตั้งกลุ่ม จัดกลุ่มทำกัน จะได้มีอาชีพ จำนวนแนวคิดละ 1 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 5 ของทั้งสามแนวคิด

ตารางที่ 49 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูล คำบอกเล่าความประทับใจและความสัมพันธ์ส้มแผ่นกับวิถีชีวิต จากการสัมภาษณ์

คำบอกเล่าความประทับใจและความสัมพันธ์ส้มแผ่นกับวิถีชีวิต	จำนวน	ร้อยละ
1. เกี่ยวกับความภาคภูมิใจ	6	30
2. เกี่ยวกับความสุข	3	15
3. เกี่ยวกับความประทับใจ	1	5
4. เกี่ยวกับความผูกพัน	4	20
5. เกี่ยวกับความดีใจ และการมีรายได้	6	30
รวม	20	100

จากตารางที่ 49 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล คำบอกเล่าความประทับใจ และความสัมพันธ์สัมพันธ์กับวิถีชีวิต พบว่า ส่วนใหญ่ คือ เกี่ยวกับความภาคภูมิใจ และ เกี่ยวกับความดีใจและการมีรายได้ จำนวน 6 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 30 และ น้อยสุด คือ เกี่ยวกับความประทับใจ จำนวน 1 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 5

ตารางที่ 50 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูล คำบอกเล่าความประทับใจและความสัมพันธ์สัมพันธ์กับวิถีชีวิต แยกตามรายละเอียด จากการสัมภาษณ์

คำบอกเล่าความประทับใจและความสัมพันธ์สัมพันธ์กับวิถีชีวิต	จำนวน	ร้อยละ
1. เกี่ยวกับความภาคภูมิใจ		
- เป็นของที่นำมาแต่โบราณ รู้สึกภูมิใจที่ทำได้	1	5
- ภูมิใจที่ได้ทำให้อาติพี่น้องได้กิน ส่งให้อาติพี่น้องที่อยู่ไกล	1	5
- ภูมิใจ วันไหนแดดดี ก็ไม่เหนียว ทำแล้วสวัสดี ถูกใจเรา ถูกใจคนกิน คนกินชอบ เราทำตามความชอบได้ เบี้ยวได้ หวานได้ ตามชอบ	1	5
- ภูมิใจได้ทำให้ลูกให้หลานกิน ได้แจกลูกหลาน ตอนลูกหลานมาหา ก็ได้ของฝากติดมือกลับไป	1	5
- เป็นความภูมิใจในช่วงวัยแก่ ภูมิใจที่ช่วยส่งหลานชายเรียนจากการทำสัมพันธ์	1	5
- ทำตามประสาที่พ่อแม่พาทำ พอทำเป็นก็ไม่ต้องหัด แต่ก็มาปรับปรุงเรื่องความสกปรก ความสะอาด ไปกินของคนอื่นก็ไม่รู้ว่าสะอาด สกปรกยังงี้ พอขายได้ก็ภูมิใจ คุ่มเหนียวที่อดหลับอดนอนปวดหลัง	1	5
2. เกี่ยวกับความสุข		
- คนกินมีความสุข เราก็มีความสุข	1	5
- รู้สึกมีความสุข เพราะได้ทำแจกแล้วเขาก็ชอบ เพราะไม่ใช่แค่ลูกหลานตัวเอง แต่ลูกหลานบ้านใกล้เคียงก็ชอบ	1	5
- ลูกหลานชอบกิน มันมีวัตถุดิบอยู่แล้วอยากทำ และพอทำแล้วมีคนกินถึงอยากทำ ถ้าทำแล้วไม่มีคนกินก็ไม่อยากทำ	1	5

ตารางที่ 50 (ต่อ)

คำบอกเล่าความประทับใจและความสัมพันธ์สัมพันธ์กับวิถีชีวิต	จำนวน	ร้อยละ
3. เกี่ยวกับความประทับใจ		
- ทำแล้วขายได้ เลยประทับใจ และประทับใจ เพราะทำได้เท่าไรก็ขายหมด รู้สึกมีกำลัง และของไม่มีตกค้าง เลยคิดว่าของเรากินดี	1	5
4. เกี่ยวกับความผูกพัน		
- ตั้งแต่เกิดมาก็เห็น โตมาก็เห็นพ่อแม่ทำ ในบางครั้งเหนื่อยไม่ยอมทำ แต่พอเห็นมะม่วงเหลืองก็อยากจะทำอีก อดไม่ได้	1	5
- อยากให้มีคนสานต่อ ไม่อยากให้หาย เพราะเป็นสิ่งที่อยู่ในหมู่บ้าน	1	5
- พอเห็นคนอื่นทำแล้วเราไม่ได้ทำมันหงุดหงิดนะ อยากทำเพราะคุ้นชินไปแล้ว	1	5
- ทำแจกเป็นอาชีพ ใช้เวลาทำทั้งวัน แต่ก็ทำ	1	5
5. เกี่ยวกับความดีใจ และการมีรายได้		
- ดีใจเวลาที่ทำส้มแผ่นแล้วมีคนมาบอกว่าอร่อย	1	5
- ทำส้มแผ่นแล้วมีคนชอบรู้สึกดีใจ	1	5
- ทำเพลิน สมัยก่อนทำไปขายไป ทำกับแม่ 2 คน ดีใจมีรายได้	1	5
- ทำขายได้ ก็จะทำเพลิน ทำขายไม่ได้จะขี้เกียจ และไม่มีที่เก็บ	1	5
- ทำแล้วก็เพลิน ได้เงินด้วย	1	5
- ทำแล้วเพลินเพลิน มีรายได้ ไว้ทานในครอบครัวได้ด้วย หลาน ๆ ได้ทานและได้เรียนรู้	1	5
รวม	20	100

จากตารางที่ 50 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล คำบอกเล่าความประทับใจ และความสัมพันธ์สัมพันธ์กับวิถีชีวิต แยกตามรายละเอียด พบว่า ส่วนใหญ่ เกี่ยวกับความภาคภูมิใจ และเกี่ยวกับความดีใจและการมีรายได้ จำนวน 6 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 30 และ น้อยสุด คือ เกี่ยวกับความประทับใจ จำนวน 1 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 5

ตารางที่ 51 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูล แนวคิดอัตลักษณ์ของส้มแผ่นบ้านตัวเกา จากการสัมภาษณ์

อัตลักษณ์ของส้มแผ่นบ้านตัวเกา	จำนวน	ร้อยละ
1. ความอร่อย รสชาติดี คนกินติดใจ	12	19.36
2. สีส้ม เหลือง สวยงาม ชวนกิน	11	17.74
3. ทำสะอาด สดใหม่	9	14.52
4. ส้มแผ่นที่ทำเองกับมือ ตากด้วยใบทองกวาว มีลวดลายในตัว กลิ่นหอม	15	24.19
5. ทำจากมะม่วงล้วน ๆ ไม่ปนผลไม้ชนิดอื่น	10	16.13
6. ขายได้ราคาดี คนแย่งกันซื้อ	5	8.06
รวม	62	100

จากตารางที่ 51 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล แนวคิดเกี่ยวกับอัตลักษณ์ของส้มแผ่นบ้านตัวเกา พบว่า ส่วนใหญ่ คือ ส้มแผ่นที่ทำเองกับมือ ตากด้วยใบทองกวาว มีลวดลายในตัว กลิ่นหอม จำนวน 15 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 24.19 และ น้อยสุด คือ ขายได้ราคาดี คนแย่งกันซื้อ จำนวน 5 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ย ร้อยละ 8.06

2.4 การประเมินสมรรถนะของกลุ่มตัวอย่างผู้ตอบแบบสอบถาม

2.4.1 แบบประเมินสมรรถนะ

แบบประเมินสมรรถนะ มีทั้งหมด 6 ข้อ จะใช้ประเมินสมรรถนะของผู้ตอบแบบประเมิน ทั้ง 3 ด้าน คือ ด้านความรู้ ด้านทักษะ และด้านทัศนคติ การทำส้มแผ่นใบทองกวาว ในการจัดระดับสมรรถนะ จะมีการจัดระดับทั้งหมด 6 ระดับ ตั้งแต่ระดับที่ 0 – 5

สมรรถนะด้านความรู้การทำส้มแผ่นใบทองกวาว จะประเมินความรู้จาก 2 ส่วนหลัก คือ 1) การคัดสรรวัตถุดิบ วัสดุ หรืออุปกรณ์ วัตถุดิบในการประเมินเพื่อให้ทราบว่าผู้ถูกประเมิน มีความรู้ ความสามารถในการคัดสรร วัตถุดิบที่มีคุณภาพ คัดเลือกคุณสมบัติที่ตอบโจทย์การใช้งาน โดยเน้นความสะอาด คำนึงถึงรสชาติ รสสัมผัส พร้อมทั้ง รูปลักษณ์ที่ชวนมอง สีส้มที่สวยงามน่าบริโภค ที่อร่อยเป็นธรรมชาติ เมื่อนำมาปรุงหรือนำมาใช้งาน อยู่ในระดับใด 2) ขั้นตอนการทำส้มแผ่น วัตถุดิบในการประเมินเพื่อให้ทราบว่าผู้ถูกประเมิน มีความรู้ในการทำส้มแผ่นทุกขั้นตอน สามารถปฏิบัติ สามารถบอกเล่า ถ่ายทอด และพาผู้อื่นทำได้ อย่างมีประสิทธิภาพ และสามารถปรับ ประยุกต์ให้มีความสอดคล้องกับยุคสมัยได้ อยู่ในระดับใด

สมรรถนะด้านทักษะการทำสั้มน้ำมันในทองกวาว จะประเมินความรู้จาก 2 ส่วนหลัก คือ 1) ทักษะการแปรรูปถนอมอาหาร และการจัดจำหน่าย (การผลิต และการทำการตลาด) วัตถุดิบ ประสงค์ ในการประเมินเพื่อให้ทราบว่าผู้ถูกประเมิน มีทักษะในการทำสั้มน้ำมัน ทำได้อย่างดีทุกขั้นตอน ปรับปรุง ประยุกต์ภูมิปัญญาเดิม ผสานความรู้ประสบการณ์ใหม่ให้สอดคล้องเหมาะสมกับวัตถุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ ตามยุคสมัย ตามความต้องการของผู้บริโภค โดยมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวของตนเองเป็นที่จดจำ รังสรรค์ผลิตภัณฑ์ให้มีความแตกต่างโดดเด่น ผลิตภัณฑ์เป็นที่ต้องการของตลาด สร้างความเชื่อมั่น ประทับใจกับผู้ที่ได้ลิ้มลอง มีกลุ่มลูกค้าประจำ สามารถทำการตลาดด้วยตนเองได้ ไม่ว่าจะเป็นช่องทาง Off-line หรือ Online และทำการตลาดล่วงหน้า แบบ Pre-order อยู่ในระดับใด 2) ทักษะการเผยแพร่ ถ่ายทอด ส่งต่อความรู้ ประสบการณ์ วัตถุดิบ ประสงค์ ในการประเมินเพื่อให้ทราบว่าผู้ถูกประเมิน มีความเข้าใจ ลึกซึ้งในกระบวนการ ขั้นตอนการทำสั้มน้ำมันของตนเอง มีความอดทน สามารถสื่อสาร บอกเล่าอธิบาย สาธิตขั้นตอนวิธีการทำสั้มน้ำมันจากประสบการณ์ตรงให้กับผู้อื่นหรือผู้ที่สนใจได้อย่างมีประสิทธิภาพ มีการเชื่อมโยงข้อมูล คาดเคา คาดการณ์ โดยมีเหตุผลหักล้าง สนับสนุน และตัดสินใจได้อย่างแม่นยำ มีความใจกว้าง จริงใจ แนะนำเทคนิค เคล็ดลับให้ผู้สนใจเพื่อแลกเปลี่ยนความรู้ประสบการณ์กัน เป็นผู้พูด ผู้ฟังที่ดี และพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง อยู่ในระดับใด

สมรรถนะด้านทัศนคติการทำสั้มน้ำมันในทองกวาว จะประเมินความรู้จาก 2 ส่วนหลัก คือ 1) ทัศนคติต่อภูมิปัญญา วัตถุดิบ ประสงค์ ในการประเมินเพื่อให้ทราบว่าผู้ถูกประเมิน มีความภาคภูมิใจในภูมิปัญญาของชุมชนตนเอง ตระหนักคุณค่าของภูมิปัญญาที่ได้รับการสืบทอดสั่งสมมาจากบรรพบุรุษ ดำรงไว้ซึ่งวิถีชีวิตบนความเกื้อกูล ยึดหยุ่น เอื้ออาทร ในการใช้ประโยชน์ทรัพยากรของชุมชนร่วมกันอย่างชาญฉลาด ปราศจากข้อขัดแย้ง ผูกพัน ปฏิบัติสืบทอด ผ่านการกระทำของตนเองตามขนบธรรมเนียม ที่เรียบง่ายในครัวเรือนอย่างต่อเนื่อง อยู่ในระดับใด 2) ทัศนคติต่อการสืบทอด และการธำรง รักษา ไว้ซึ่งภูมิปัญญา วัตถุดิบ ประสงค์ ในการประเมินเพื่อให้ทราบว่าผู้ถูกประเมิน มีความมุ่งมั่น บากบั่นที่จะสืบทอดภูมิปัญญาไว้จนกว่าจะไม่สามารถเป็นผู้สืบทอดได้ เห็นคุณค่าของภูมิปัญญา อยากให้เกิดการดำรงไว้ในรุ่นต่อ ๆ ไป รู้สึกเสียใจ ใจหาย ถ้าภูมิปัญญาถูกหลงลืม และเลือนหายไป พยายามหาทางถ่ายทอด ส่งต่อภูมิปัญญาอย่างง่ายให้กับคนในครอบครัว พัฒนาต่อยอดเพิ่มมูลค่า ใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญา ควบคู่กับการอนุรักษ์ อยู่ในระดับใด

2.4.2 วิธีการประเมินสมรรถนะ

การประเมินสมรรถนะ ทั้ง 3 ด้าน คือ ด้านความรู้ ด้านทักษะ และด้านทัศนคติของกลุ่มตัวอย่างผู้ทำสั้มน้ำมันในทองกวาวชุมชนบ้านตัวเกา โดยผู้ประเมินประกอบด้วย ตัวผู้ทำสั้มน้ำมัน

การประเมินสมรรถนะ ทั้ง 3 ด้าน คือ ด้านความรู้ ด้านทักษะ และด้านทัศนคติ ของกลุ่มตัวอย่างผู้ทำสัมแผ่นใบทองกวาวชุมชนบ้านตัวเกา โดยผู้ประเมินประกอบด้วย ตัวผู้ทำสัมแผ่นประเมินตนเอง นักวิจัยประเมิน และผู้เข้าร่วมกิจกรรมประเมิน

ในการประเมิน จะพิจารณาจากรายละเอียดที่ระบุไว้ในสมรรถนะแต่ละระดับ ซึ่งผู้ถูกประเมินจะถูกประเมินในสมรรถนะที่แสดงออกพฤติกรรมนั้น ๆ อย่างสมบูรณ์ ครบถ้วน และสม่ำเสมอ จะประเมินสมรรถนะจนครบทั้ง 3 ด้านครบทุกตัว เมื่อได้ระดับประเมินที่มาจากผู้ประเมินครบทั้ง 3 ส่วนแล้ว ในกรณีที่ระดับประเมินมีการซ้ำกัน 2 ใน 3 ให้ยึดระดับประเมินที่ซ้ำกัน แต่ถ้าระดับประเมินมีความแตกต่างกันทุกตัว จะใช้วิธีการคوسطร่วมกันของผู้ประเมินเพื่อให้ได้ระดับสมรรถนะที่แสดงออกสังเกตพบ

นำระดับสมรรถนะที่แสดงออกสังเกตพบ ไปคำนวณหาค่าความแตกต่าง ระหว่างสมรรถนะที่แสดงออกสังเกตพบ (2) กับระดับสมรรถนะที่คาดหวัง (1) ใช้สูตร (2) - (1) = ค่าความแตกต่าง นำค่าความแตกต่างที่ได้มาจัดกลุ่มนับจำนวน

นำจำนวนค่าความแตกต่างที่จัดกลุ่มแล้ว ทุกตัวไปประเมินว่า ผู้ถูกประเมินนั้น ๆ มีการแสดงออกพฤติกรรมสมรรถนะที่ สูงกว่า เท่ากับ หรือต่ำกว่าสมรรถนะที่คาดหวัง ใช้สูตร จำนวนสมรรถนะค่าความแตกต่างที่จัดกลุ่มแล้ว $\times$ คะแนน จากนั้นนำผลรวมของคะแนนสมรรถนะที่ได้ทุกตัว ดังกล่าว ไปคำนวณหาคะแนนสมรรถนะ โดยใช้สูตร
$$\frac{\text{ผลรวมของคะแนนสมรรถนะทุกตัว}}{\text{จำนวนสมรรถนะ}} \times 100$$

นำคะแนนสมรรถนะที่ได้ ไปแบ่งระดับผลการประเมิน เพื่อให้ทราบว่าผู้ถูกประเมินมีสมรรถนะอยู่ในระดับใด

เกณฑ์การให้คะแนน

0 คะแนน	1 คะแนน	2 คะแนน	3 คะแนน
สมรรถนะที่ประเมินอยู่ต่ำกว่าระดับสมรรถนะที่คาดหวัง 3 ระดับ	สมรรถนะที่ประเมินอยู่ต่ำกว่าระดับสมรรถนะที่คาดหวัง 2 ระดับ	สมรรถนะที่ประเมินอยู่ต่ำกว่าระดับสมรรถนะที่คาดหวัง 1 ระดับ	สมรรถนะที่ประเมินอยู่ในระดับสมรรถนะที่เท่ากันหรือสูงกว่าระดับสมรรถนะที่มุ่งหวัง

ตารางที่ 52 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูล ระดับสมรรถนะที่ได้ จากการแสดงออกสังเกตพบ จากการ ประเมินสมรรถนะ 3 ด้าน ของผู้ทำสัมน้ำมันทองกวาว ของชุมชนบ้านตัวเกา

ผู้ถูก ประเมิน	สมรรถนะที่ประเมิน	ระดับที่ ประเมิน ตนเอง	ระดับที่ นักวิจัย ประเมิน	ระดับที่ผู้ร่วม กิจกรรม ประเมิน	ระดับ สมรรถนะ ที่ได้
ท่านที่ 1	1. ด้านความรู้				
	1.1 การคัดสรรวัตถุดิบ วัสดุ หรืออุปกรณ์	5	5	5	5
	1.2 ขั้นตอนการทำสัมน้ำมัน	5	5	5	5
	2. ด้านทักษะ				
	2.1 การแปรรูปถนอม อาหาร และการจัด จำหน่าย (การผลิต และ การทำการตลาด)	4	4	5	4
	2.2 การเผยแพร่ ถ่ายทอด ส่งต่อความรู้ ประสบการณ์	3	4	4	4
	3. ด้านทัศนคติ				
	3.1 ทัศนคติต่อภูมิ ปัญญา	5	5	5	5
	3.2 ทัศนคติต่อการสืบ ทอด และการธำรง รักษา ไว้ซึ่งภูมิปัญญา	5	4	5	5

ตารางที่ 52 (ต่อ)

ผู้ถูก ประเมิน	สมรรถนะที่ประเมิน	ระดับที่ ประเมิน ตนเอง	ระดับที่ นักวิจัย ประเมิน	ระดับที่ผู้ร่วม กิจกรรม ประเมิน	ระดับ สมรรถนะ ที่ได้
ท่านที่ 2	1. ด้านความรู้				
	1.1 การคิดสรรวัตฤติบ วัสดุ หรืออุปกรณ์	5	5	5	5
	1.2 ขั้นตอนการทำส้ม แผ่น	5	5	5	5
	2. ด้านทักษะ				
	2.1 การแปรรูปถนอม อาหาร และการจัด จำหน่าย (การผลิต และ การทำการตลาด)	5	4	5	5
	2.2 การเผยแพร่ ถ่ายทอด ส่งต่อความรู้ ประสบการณ์	4	4	4	4
	3. ด้านทัศนคติ				
	3.1 ทัศนคติต่อภูมิ ปัญญา	5	5	4	5
	3.2 ทัศนคติต่อการสืบ ทอด และการธำรง รักษา ไว้ซึ่งภูมิปัญญา	4	4	4	4

ตารางที่ 52 (ต่อ)

ผู้ถูก ประเมิน	สมรรถนะที่ประเมิน	ระดับที่ ประเมิน ตนเอง	ระดับที่ นักวิจัย ประเมิน	ระดับที่ผู้ร่วม กิจกรรม ประเมิน	ระดับ สมรรถนะ ที่ได้
ท่านที่ 3	1. ด้านความรู้				
	1.1 การคิดสรรวัตฤติบ วัสดุ หรืออุปกรณ์	5	5	5	5
	1.2 ขั้นตอนการทำส้ม แผ่น	5	5	5	5
	2. ด้านทักษะ				
	2.1 การแปรรูปถนอม อาหาร และการจัด จำหน่าย (การผลิต และ การทำการตลาด)	5	5	5	5
	2.2 การเผยแพร่ ถ่ายทอด ส่งต่อความรู้ ประสบการณ์	5	4	4	4
	3. ด้านทัศนคติ				
	3.1 ทัศนคติต่อภูมิ ปัญญา	5	5	5	5
	3.2 ทัศนคติต่อการสืบ ทอด และการธำรง รักษา ไว้ซึ่งภูมิปัญญา	5	4	4	4

ตารางที่ 52 (ต่อ)

ผู้ถูก ประเมิน	สมรรถนะที่ประเมิน	ระดับที่ ประเมิน ตนเอง	ระดับที่ นักวิจัย ประเมิน	ระดับที่ผู้ร่วม กิจกรรม ประเมิน	ระดับ สมรรถนะ ที่ได้
ท่านที่ 4	1. ด้านความรู้				
	1.1 การคัดสรรวัตถุดิบ วัสดุ หรืออุปกรณ์	5	5	5	5
	1.2 ขั้นตอนการทำส้ม แผ่น	5	5	4	5
	2. ด้านทักษะ				
	2.1 การแปรรูปถนอม อาหาร และการจัด จำหน่าย (การผลิต และ การทำการตลาด)	5	5	5	5
	2.2 การเผยแพร่ ถ่ายทอด ส่งต่อความรู้ ประสบการณ์	5	4	4	4
	3. ด้านทัศนคติ				
	3.1 ทัศนคติต่อภูมิ ปัญญา	5	5	5	5
	3.2 ทัศนคติต่อการสืบ ทอด และการดำรง รักษา ไว้ซึ่งภูมิปัญญา	5	4	4	4

ตารางที่ 52 (ต่อ)

ผู้ถูก ประเมิน	สมรรถนะที่ประเมิน	ระดับที่ ประเมิน ตนเอง	ระดับที่ นักวิจัย ประเมิน	ระดับที่ผู้ร่วม กิจกรรม ประเมิน	ระดับ สมรรถนะ ที่ได้
ท่านที่ 5	1. ด้านความรู้				
	1.1 การคิดสรรวัตถุติบ วัสดุ หรืออุปกรณ์	5	5	5	5
	1.2 ขั้นตอนการทำส้ม แผ่น	5	5	5	5
	2. ด้านทักษะ				
	2.1 การแปรรูปถนอม อาหาร และการจัด จำหน่าย (การผลิต และ การทำการตลาด)	5	5	5	5
	2.2 การเผยแพร่ ถ่ายทอด ส่งต่อความรู้ ประสบการณ์	5	4	4	4
	3. ด้านทัศนคติ				
	3.1 ทัศนคติต่อภูมิ ปัญญา	5	5	5	5
	3.2 ทัศนคติต่อการสืบ ทอด และการดำรง รักษา ไว้ซึ่งภูมิปัญญา	4	4	4	4

ตารางที่ 52 (ต่อ)

ผู้ถูก ประเมิน	สมรรถนะที่ประเมิน	ระดับที่ ประเมิน ตนเอง	ระดับที่ นักวิจัย ประเมิน	ระดับที่ผู้ร่วม กิจกรรม ประเมิน	ระดับ สมรรถนะ ที่ได้
ท่านที่ 6	1. ด้านความรู้				
	1.1 การคัดสรรวัตถุดิบ วัสดุ หรืออุปกรณ์	5	5	5	5
	1.2 ขั้นตอนการทำส้ม แผ่น	5	5	5	5
	2. ด้านทักษะ				
	2.1 การแปรรูปถนอม อาหาร และการจัด จำหน่าย (การผลิต และ การทำการตลาด)	5	5	5	5
	2.2 การเผยแพร่ ถ่ายทอด ส่งต่อความรู้ ประสบการณ์	5	5	5	5
	3. ด้านทัศนคติ				
	3.1 ทัศนคติต่อภูมิ ปัญญา	5	5	5	5
	3.2 ทัศนคติต่อการสืบ ทอด และการธำรง รักษา ไว้ซึ่งภูมิปัญญา	5	5	5	5

ตารางที่ 52 (ต่อ)

ผู้ถูก ประเมิน	สมรรถนะที่ประเมิน	ระดับที่ ประเมิน ตนเอง	ระดับที่ นักวิจัย ประเมิน	ระดับที่ผู้ร่วม กิจกรรม ประเมิน	ระดับ สมรรถนะ ที่ได้
ท่านที่ 7	1. ด้านความรู้				
	1.1 การคัดสรรวัตถุดิบ วัสดุ หรืออุปกรณ์	5	5	5	5
	1.2 ขั้นตอนการทำส้ม แผ่น	5	5	5	5
	2. ด้านทักษะ				
	2.1 การแปรรูปถนอม อาหาร และการจัด จำหน่าย (การผลิต และ การทำการตลาด)	4	4	4	4
	2.2 การเผยแพร่ ถ่ายทอด ส่งต่อความรู้ ประสบการณ์	3	4	4	4
	3. ด้านทัศนคติ				
	3.1 ทัศนคติต่อภูมิ ปัญญา	3	5	5	5
	3.2 ทัศนคติต่อการสืบ ทอด และการธำรง รักษา ไว้ซึ่งภูมิปัญญา	5	4	4	4

ตารางที่ 52 (ต่อ)

ผู้ถูก ประเมิน	สมรรถนะที่ประเมิน	ระดับที่ ประเมิน ตนเอง	ระดับที่ นักวิจัย ประเมิน	ระดับที่ผู้ร่วม กิจกรรม ประเมิน	ระดับ สมรรถนะ ที่ได้
ท่านที่ 8	1. ด้านความรู้				
	1.1 การคัดสรรวัตถุดิบ วัสดุ หรืออุปกรณ์	4	5	4	4
	1.2 ขั้นตอนการทำส้ม แผ่น	4	5	5	5
	2. ด้านทักษะ				
	2.1 การแปรรูปถนอม อาหาร และการจัด จำหน่าย (การผลิต และ การทำการตลาด)	4	5	5	5
	2.2 การเผยแพร่ ถ่ายทอด ส่งต่อความรู้ ประสบการณ์	4	5	4	4
	3. ด้านทัศนคติ				
	3.1 ทัศนคติต่อภูมิ ปัญญา	4	5	5	5
	3.2 ทัศนคติต่อการสืบ ทอด และการดำรง รักษา ไว้ซึ่งภูมิปัญญา	4	5	5	5

ตารางที่ 52 (ต่อ)

ผู้ถูก ประเมิน	สมรรถนะที่ประเมิน	ระดับที่ ประเมิน ตนเอง	ระดับที่ นักวิจัย ประเมิน	ระดับที่ผู้ร่วม กิจกรรม ประเมิน	ระดับ สมรรถนะ ที่ได้
ท่านที่ 9	1. ด้านความรู้				
	1.1 การคิดสรรวัตฤติบ วัสดุ หรืออุปกรณ์	4	5	4	4
	1.2 ขั้นตอนการทำส้ม แผ่น	4	5	5	5
	2. ด้านทักษะ				
	2.1 การแปรรูปถนอม อาหาร และการจัด จำหน่าย (การผลิต และ การทำการตลาด)	3	4	4	4
	2.2 การเผยแพร่ ถ่ายทอด ส่งต่อความรู้ ประสบการณ์	4	5	5	5
	3. ด้านทัศนคติ				
	3.1 ทัศนคติต่อภูมิ ปัญญา	4	5	5	5
	3.2 ทัศนคติต่อการสืบ ทอด และการธำรง รักษา ไว้ซึ่งภูมิปัญญา	5	5	5	5

ตารางที่ 52 (ต่อ)

ผู้ถูก ประเมิน	สมรรถนะที่ประเมิน	ระดับที่ ประเมิน ตนเอง	ระดับที่ นักวิจัย ประเมิน	ระดับที่ผู้ร่วม กิจกรรม ประเมิน	ระดับ สมรรถนะ ที่ได้
ท่านที่ 10	1. ด้านความรู้				
	1.1 การคัดสรรวัตถุดิบ วัสดุ หรืออุปกรณ์	5	5	4	5
	1.2 ขั้นตอนการทำส้ม แผ่น	3	5	4	4
	2. ด้านทักษะ				
	2.1 การแปรรูปถนอม อาหาร และการจัด จำหน่าย (การผลิต และ การทำการตลาด)	4	4	4	4
	2.2 การเผยแพร่ ถ่ายทอด ส่งต่อความรู้ ประสบการณ์	5	4	4	4
	3. ด้านทัศนคติ				
	3.1 ทัศนคติต่อภูมิ ปัญญา	5	5	5	5
	3.2 ทัศนคติต่อการสืบ ทอด และการดำรง รักษา วัฒนธรรมปัญญา	5	4	4	4

ตารางที่ 52 (ต่อ)

ผู้ถูก ประเมิน	สมรรถนะที่ประเมิน	ระดับที่ ประเมิน ตนเอง	ระดับที่ นักวิจัย ประเมิน	ระดับที่ผู้ร่วม กิจกรรม ประเมิน	ระดับ สมรรถนะ ที่ได้
ท่านที่ 11	1. ด้านความรู้				
	1.1 การคิดสรรวัตถุติบ วัสดุ หรืออุปกรณ์	5	5	4	5
	1.2 ขั้นตอนการทำส้ม แผ่น	5	5	5	5
	2. ด้านทักษะ				
	2.1 การแปรรูปถนอม อาหาร และการจัด จำหน่าย (การผลิต และ การทำการตลาด)	5	5	5	5
	2.2 การเผยแพร่ ถ่ายทอด ส่งต่อความรู้ ประสบการณ์	5	4	4	4
	3. ด้านทัศนคติ				
	3.1 ทัศนคติต่อภูมิ ปัญญา	5	5	4	5
	3.2 ทัศนคติต่อการสืบ ทอด และการดำรง รักษา วัฒนธรรมภูมิปัญญา	4	4	4	4

ตารางที่ 52 (ต่อ)

ผู้ถูก ประเมิน	สมรรถนะที่ประเมิน	ระดับที่ ประเมิน ตนเอง	ระดับที่ นักวิจัย ประเมิน	ระดับที่ผู้ร่วม กิจกรรม ประเมิน	ระดับ สมรรถนะ ที่ได้
ท่านที่ 12	1. ด้านความรู้				
	1.1 การคัดสรรวัตถุดิบ วัสดุ หรืออุปกรณ์	5	5	4	5
	1.2 ขั้นตอนการทำส้ม แผ่น	5	5	4	5
	2. ด้านทักษะ				
	2.1 การแปรรูปถนอม อาหาร และการจัด จำหน่าย (การผลิต และ การทำการตลาด)	3	4	4	4
	2.2 การเผยแพร่ ถ่ายทอด ส่งต่อความรู้ ประสบการณ์	4	4	4	4
	3. ด้านทัศนคติ				
	3.1 ทัศนคติต่อภูมิ ปัญญา	4	4	4	4
	3.2 ทัศนคติต่อการสืบ ทอด และการดำรง รักษา วัฒนธรรมภูมิปัญญา	4	4	4	4

ตารางที่ 52 (ต่อ)

ผู้ถูก ประเมิน	สมรรถนะที่ประเมิน	ระดับที่ ประเมิน ตนเอง	ระดับที่ นักวิจัย ประเมิน	ระดับที่ผู้ร่วม กิจกรรม ประเมิน	ระดับ สมรรถนะ ที่ได้
ท่านที่ 13	1. ด้านความรู้				
	1.1 การคัดสรรวัตถุดิบ วัสดุ หรืออุปกรณ์	5	5	4	5
	1.2 ขั้นตอนการทำส้ม แผ่น	4	5	4	4
	2. ด้านทักษะ				
	2.1 การแปรรูปถนอม อาหาร และการจัด จำหน่าย (การผลิต และ การทำการตลาด)	3	4	4	4
	2.2 การเผยแพร่ ถ่ายทอด ส่งต่อความรู้ ประสบการณ์	4	4	4	4
	3. ด้านทัศนคติ				
	3.1 ทัศนคติต่อภูมิ ปัญญา	4	5	5	5
	3.2 ทัศนคติต่อการสืบ ทอด และการดำรง รักษา วัฒนธรรมภูมิปัญญา	4	4	4	4

ตารางที่ 52 (ต่อ)

ผู้ถูก ประเมิน	สมรรถนะที่ประเมิน	ระดับที่ ประเมิน ตนเอง	ระดับที่ นักวิจัย ประเมิน	ระดับที่ผู้ร่วม กิจกรรม ประเมิน	ระดับ สมรรถนะ ที่ได้
ท่านที่ 14	1. ด้านความรู้				
	1.1 การคัดสรรวัตถุดิบ วัสดุ หรืออุปกรณ์	5	5	4	5
	1.2 ขั้นตอนการทำส้ม แผ่น	5	4	4	4
	2. ด้านทักษะ				
	2.1 การแปรรูปถนอม อาหาร และการจัด จำหน่าย (การผลิต และ การทำการตลาด)	5	5	4	5
	2.2 การเผยแพร่ ถ่ายทอด ส่งต่อความรู้ ประสบการณ์	5	4	4	4
	3. ด้านทัศนคติ				
	3.1 ทัศนคติต่อภูมิ ปัญญา	5	5	5	5
	3.2 ทัศนคติต่อการสืบ ทอด และการดำรง รักษา วัฒนธรรมปัญญา	5	4	4	4

ตารางที่ 52 (ต่อ)

ผู้ถูก ประเมิน	สมรรถนะที่ประเมิน	ระดับที่ ประเมิน ตนเอง	ระดับที่ นักวิจัย ประเมิน	ระดับที่ผู้ร่วม กิจกรรม ประเมิน	ระดับ สมรรถนะ ที่ได้
ท่านที่ 15	1. ด้านความรู้				
	1.1 การคิดสรรวัตฤติบ วัสดุ หรืออุปกรณ์	4	5	4	4
	1.2 ขั้นตอนการทำส้ม แผ่น	5	5	4	5
	2. ด้านทักษะ				
	2.1 การแปรรูปนอม อาหาร และการจัด จำหน่าย (การผลิต และการทำการตลาด)	4	5	5	5
	2.2 การเผยแพร่ ถ่ายทอด ส่งต่อความรู้ ประสบการณ์	5	5	5	5
	3. ด้านทัศนคติ				
	3.1 ทัศนคติต่อภูมิ ปัญญา	5	5	5	5
	3.2 ทัศนคติต่อการสืบ ทอด และการดำรง รักษา ไว้ซึ่งภูมิปัญญา	4	4	4	4

ตารางที่ 52 (ต่อ)

ผู้ถูก ประเมิน	สมรรถนะที่ประเมิน	ระดับที่ ประเมิน ตนเอง	ระดับที่ นักวิจัย ประเมิน	ระดับที่ผู้ร่วม กิจกรรม ประเมิน	ระดับ สมรรถนะ ที่ได้
ท่านที่ 16	1. ด้านความรู้				
	1.1 การคัดสรรวัตถุดิบ วัสดุ หรืออุปกรณ์	4	4	5	4
	1.2 ขั้นตอนการทำส้ม แผ่น	5	4	4	4
	2. ด้านทักษะ				
	2.1 การแปรรูปถนอม อาหาร และการจัด จำหน่าย (การผลิต และ การทำการตลาด)	4	5	5	5
	2.2 การเผยแพร่ ถ่ายทอด ส่งต่อความรู้ ประสบการณ์	4	4	4	4
	3. ด้านทัศนคติ				
	3.1 ทัศนคติต่อภูมิ ปัญญา	5	5	4	5
	3.2 ทัศนคติต่อการสืบ ทอด และการดำรง รักษา วัฒนธรรมภูมิปัญญา	4	4	4	4

ตารางที่ 52 (ต่อ)

ผู้ถูก ประเมิน	สมรรถนะที่ประเมิน	ระดับที่ ประเมิน ตนเอง	ระดับที่ นักวิจัย ประเมิน	ระดับที่ผู้ร่วม กิจกรรม ประเมิน	ระดับ สมรรถนะ ที่ได้
ท่านที่ 17	1. ด้านความรู้				
	1.1 การคัดสรรวัตถุดิบ วัสดุ หรืออุปกรณ์	5	5	4	5
	1.2 ขั้นตอนการทำส้ม แผ่น	5	5	4	5
	2. ด้านทักษะ				
	2.1 การแปรรูปถนอม อาหาร และการจัด จำหน่าย (การผลิต และ การทำการตลาด)	3	4	4	4
	2.2 การเผยแพร่ ถ่ายทอด ส่งต่อความรู้ ประสบการณ์	4	4	4	4
	3. ด้านทัศนคติ				
	3.1 ทัศนคติต่อภูมิ ปัญญา	5	5	5	5
	3.2 ทัศนคติต่อการสืบ ทอด และการดำรง รักษา ไว้ซึ่งภูมิปัญญา	4	4	4	4

ตารางที่ 52 (ต่อ)

ผู้ถูก ประเมิน	สมรรถนะที่ประเมิน	ระดับที่ ประเมิน ตนเอง	ระดับที่ นักวิจัย ประเมิน	ระดับที่ผู้ร่วม กิจกรรม ประเมิน	ระดับ สมรรถนะ ที่ได้
ท่านที่ 18	1. ด้านความรู้				
	1.1 การคัดสรรวัตถุดิบ วัสดุ หรืออุปกรณ์	5	4	4	4
	1.2 ขั้นตอนการทำส้ม แผ่น	5	4	5	5
	2. ด้านทักษะ				
	2.1 การแปรรูปถนอม อาหาร และการจัด จำหน่าย (การผลิต และ การทำการตลาด)	4	4	4	4
	2.2 การเผยแพร่ ถ่ายทอด ส่งต่อความรู้ ประสบการณ์	4	4	4	4
	3. ด้านทัศนคติ				
	3.1 ทัศนคติต่อภูมิ ปัญญา	5	5	5	5
	3.2 ทัศนคติต่อการสืบ ทอด และการดำรง รักษา ไว้ซึ่งภูมิปัญญา	4	4	4	4

ตารางที่ 52 (ต่อ)

ผู้ถูก ประเมิน	สมรรถนะที่ประเมิน	ระดับที่ ประเมิน ตนเอง	ระดับที่ นักวิจัย ประเมิน	ระดับที่ผู้ร่วม กิจกรรม ประเมิน	ระดับ สมรรถนะ ที่ได้
ท่านที่ 19	1. ด้านความรู้				
	1.1 การคัดสรรวัตถุดิบ วัสดุ หรืออุปกรณ์	5	5	4	5
	1.2 ขั้นตอนการทำส้ม แผ่น	5	5	4	5
	2. ด้านทักษะ				
	2.1 การแปรรูปถนอม อาหาร และการจัด จำหน่าย (การผลิต และ การทำการตลาด)	3	4	4	4
	2.2 การเผยแพร่ ถ่ายทอด ส่งต่อความรู้ ประสบการณ์	5	5	5	5
	3. ด้านทัศนคติ				
	3.1 ทัศนคติต่อภูมิ ปัญญา	4	5	5	5
	3.2 ทัศนคติต่อการสืบ ทอด และการดำรง รักษา วัฒนธรรมภูมิปัญญา	4	4	4	4

ตารางที่ 52 (ต่อ)

ผู้ถูก ประเมิน	สมรรถนะที่ประเมิน	ระดับที่ ประเมิน ตนเอง	ระดับที่ นักวิจัย ประเมิน	ระดับที่ผู้ร่วม กิจกรรม ประเมิน	ระดับ สมรรถนะ ที่ได้
ท่านที่ 20	1. ด้านความรู้				
	1.1 การคัดสรรวัตถุดิบ วัสดุ หรืออุปกรณ์	5	5	4	5
	1.2 ขั้นตอนการทำส้ม แผ่น	3	4	4	4
	2. ด้านทักษะ				
	2.1 การแปรรูปถนอม อาหาร และการจัด จำหน่าย (การผลิต และ การทำการตลาด)	4	4	4	4
	2.2 การเผยแพร่ ถ่ายทอด ส่งต่อความรู้ ประสบการณ์	3	4	4	4
	3. ด้านทัศนคติ				
	3.1 ทัศนคติต่อภูมิ ปัญญา	5	5	5	5
	3.2 ทัศนคติต่อการสืบ ทอด และการดำรง รักษา ไว้ซึ่งภูมิปัญญา	4	4	4	4

จากตารางที่ 52 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล ระดับสมรรถนะที่ได้ จากการแสดงออกสังเกตพบ
จากการประเมินสมรรถนะ 3 ด้าน ของผู้ทำส้มแผ่นใบทองกวาว ของชุมชนบ้านตัวเกา พบว่า

สมรรถนะด้านความรู้ การคัดสรรวัตถุดิบ วัสดุ หรืออุปกรณ์ มี 2 ระดับ คือ 4 และ 5
ส่วนใหญ่ จะอยู่ในระดับที่ 5 จำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 75 และ ระดับที่ 4 จำนวน 5 คน คิดเป็น

ร้อยละ 25 ด้านความรู้ขั้นตอนการทำสั้มแผ่น มี 2 ระดับ คือ 4 และ 5 ส่วนใหญ่ จะอยู่ในระดับที่ 5 จำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 75 และ ระดับที่ 4 จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 25

สมรรถนะด้านทักษะ การแปรรูปถนอมอาหาร และการจัดจำหน่าย (การผลิต และการทำการตลาด) มี 2 ระดับ คือ 4 และ 5 จำนวน 10 คนเท่ากัน คิดเป็นร้อยละ 50 เท่ากันทั้ง 2 ระดับ ทักษะการเผยแพร่ ถ่ายทอด ส่งต่อความรู้ ประสบการณ์ มี 2 ระดับ คือ 4 และ 5 ส่วนใหญ่ จะอยู่ในระดับที่ 4 จำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 80 และ ระดับที่ 5 จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 20

สมรรถนะด้านทัศนคติ ทัศนคติต่อภูมิปัญญา มี 2 ระดับ คือ 4 และ 5 ส่วนใหญ่ จะอยู่ในระดับที่ 5 จำนวน 19 คน คิดเป็นร้อยละ 95 และ ระดับที่ 4 จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 5 ทัศนคติต่อการสืบทอด และการดำรง รักษา ไว้ซึ่งภูมิปัญญา มี 2 ระดับ คือ 4 และ 5 ส่วนใหญ่ จะอยู่ในระดับที่ 4 จำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 80 และ ระดับที่ 5 จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 20



ตารางที่ 53 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูล ค่าความแตกต่าง ระหว่างสมรรถนะที่แสดงออกสังเกตพบ กับระดับสมรรถนะที่คาดหวัง ของผู้ทำสัมแผ่นใบทองกวาว ของชุมชนบ้านตัวเกา

ผู้ถูก ประเมิน	สมรรถนะที่ประเมิน	ระดับสมรรถนะ ที่คาดหวัง (1)	ระดับสมรรถนะ ที่สังเกตพบ (2)	ค่าความ แตกต่าง (2) - (1)
ท่านที่ 1	1. ด้านความรู้			
	1.1 การคัดสรรวัตถุดิบ วัสดุ หรืออุปกรณ์	3	5	2
	1.2 ขั้นตอนการทำสัมแผ่น	3	5	2
	2. ด้านทักษะ			
	2.1 การแปรรูปถนอม อาหาร และการจัดจำหน่าย (การผลิต และการทำ การตลาด)	3	4	1
	2.2 การเผยแพร่ ถ่ายทอด ส่งต่อความรู้ ประสบการณ์	3	4	1
	3. ด้านทัศนคติ			
	3.1 ทัศนคติต่อภูมิปัญญา	3	5	2
	3.2 ทัศนคติต่อการสืบทอด และการธำรง รักษา ไว้ซึ่ง ภูมิปัญญา	3	5	2

ตารางที่ 53 (ต่อ)

ผู้ถูก ประเมิน	สมรรถนะที่ประเมิน	ระดับสมรรถนะ ที่คาดหวัง (1)	ระดับสมรรถนะ ที่สังเกตพบ (2)	ค่าความ แตกต่าง (2) - (1)
ท่านที่ 2	1. ด้านความรู้			
	1.1 การคิดสรรวัตฤติบ วัสดุ หรืออุปกรณ์	3	5	2
	1.2 ขั้นตอนการทำสั้มแผ่น	3	5	2
	2. ด้านทักษะ			
	2.1 การแปรรูปถนอม อาหาร และการจัดจำหน่าย (การผลิต และการทำ การตลาด)	3	5	2
	2.2 การเผยแพร่ ถ่ายทอด ส่งต่อความรู้ ประสบการณ์	3	4	1
	3. ด้านทัศนคติ			
	3.1 ทัศนคติต่อภูมิปัญญา	3	5	2
	3.2 ทัศนคติต่อการสืบทอด และการธำรง รักษา ไว้ซึ่ง ภูมิปัญญา	3	4	1

ตารางที่ 53 (ต่อ)

ผู้ถูก ประเมิน	สมรรถนะที่ประเมิน	ระดับสมรรถนะ ที่คาดหวัง (1)	ระดับสมรรถนะ ที่สังเกตพบ (2)	ค่าความ แตกต่าง (2) - (1)
ท่านที่ 3	1. ด้านความรู้			
	1.1 การคิดสรรวัตฤติบ วัสดุ หรืออุปกรณ์	3	5	2
	1.2 ขั้นตอนการทำสัมน	3	5	1
	2. ด้านทักษะ			
	2.1 การแปรรูปถนอม อาหาร และการจัดจำหน่าย (การผลิต และการทำ การตลาด)	3	5	2
	2.2 การเผยแพร่ ถ่ายทอด ส่งต่อความรู้ ประสบการณ์	3	4	1
	3. ด้านทัศนคติ			
	3.1 ทัศนคติต่อภูมิปัญญา	3	5	2
	3.2 ทัศนคติต่อการสืบทอด และการธำรง รักษา ไว้ซึ่ง ภูมิปัญญา	3	4	1

ตารางที่ 53 (ต่อ)

ผู้ถูก ประเมิน	สมรรถนะที่ประเมิน	ระดับสมรรถนะ ที่คาดหวัง (1)	ระดับสมรรถนะ ที่สังเกตพบ (2)	ค่าความ แตกต่าง (2) - (1)
ท่านที่ 4	1. ด้านความรู้			
	1.1 การคิดสรรวัตฤติบ วัสดุ หรืออุปกรณ์	3	5	2
	1.2 ขั้นตอนการทำสั้มแผ่น	3	5	2
	2. ด้านทักษะ			
	2.1 การแปรรูปถนอม อาหาร และการจัดจำหน่าย (การผลิต และการทำ การตลาด)	3	5	2
	2.2 การเผยแพร่ ถ่ายทอด ส่งต่อความรู้ ประสบการณ์	3	4	1
	3. ด้านทัศนคติ			
	3.1 ทัศนคติต่อภูมิปัญญา	3	5	2
	3.2 ทัศนคติต่อการสืบทอด และการธำรง รักษา ไว้ซึ่ง ภูมิปัญญา	3	4	1

ตารางที่ 53 (ต่อ)

ผู้ถูก ประเมิน	สมรรถนะที่ประเมิน	ระดับสมรรถนะ ที่คาดหวัง (1)	ระดับสมรรถนะ ที่สังเกตพบ (2)	ค่าความ แตกต่าง (2) - (1)
ท่านที่ 5	1. ด้านความรู้			
	1.1 การคิดสรรวัตฤติบ วัสดุ หรืออุปกรณ์	3	5	2
	1.2 ขั้นตอนการทำสั้มแผ่น	3	5	2
	2. ด้านทักษะ			
	2.1 การแปรรูปถนอม อาหาร และการจัดจำหน่าย (การผลิต และการทำ การตลาด)	3	5	2
	2.2 การเผยแพร่ ถ่ายทอด ส่งต่อความรู้ ประสบการณ์	3	4	1
	3. ด้านทัศนคติ			
	3.1 ทัศนคติต่อภูมิปัญญา	3	5	2
	3.2 ทัศนคติต่อการสืบทอด และการธำรง รักษา ไว้ซึ่ง ภูมิปัญญา	3	4	1

ตารางที่ 53 (ต่อ)

ผู้ถูก ประเมิน	สมรรถนะที่ประเมิน	ระดับสมรรถนะ ที่คาดหวัง (1)	ระดับสมรรถนะ ที่สังเกตพบ (2)	ค่าความ แตกต่าง (2) - (1)
ท่านที่ 6	1. ด้านความรู้			
	1.1 การคิดสรรวัตฤติบ วัสดุ หรืออุปกรณ์	3	5	2
	1.2 ขั้นตอนการทำสั้มแผ่น	3	5	2
	2. ด้านทักษะ			
	2.1 การแปรรูปถนอม อาหาร และการจัดจำหน่าย (การผลิต และการทำ การตลาด)	3	5	2
	2.2 การเผยแพร่ ถ่ายทอด ส่งต่อความรู้ ประสบการณ์	3	5	2
	3. ด้านทัศนคติ			
	3.1 ทัศนคติต่อภูมิปัญญา	3	5	2
	3.2 ทัศนคติต่อการสืบทอด และการธำรง รักษา ไว้ซึ่ง ภูมิปัญญา	3	5	2

ตารางที่ 53 (ต่อ)

ผู้ถูก ประเมิน	สมรรถนะที่ประเมิน	ระดับสมรรถนะ ที่คาดหวัง (1)	ระดับสมรรถนะ ที่สังเกตพบ (2)	ค่าความ แตกต่าง (2) - (1)
ท่านที่ 7	1. ด้านความรู้			
	1.1 การคิดสรรวัตฤติบ วัสดุ หรืออุปกรณ์	3	5	2
	1.2 ขั้นตอนการทำสั้มแผ่น	3	5	2
	2. ด้านทักษะ			
	2.1 การแปรรูปถนอม อาหาร และการจัดจำหน่าย (การผลิต และการทำ การตลาด)	3	4	1
	2.2 การเผยแพร่ ถ่ายทอด ส่งต่อความรู้ ประสบการณ์	3	4	1
	3. ด้านทัศนคติ			
	3.1 ทัศนคติต่อภูมิปัญญา	3	5	2
	3.2 ทัศนคติต่อการสืบทอด และการธำรง รักษา ไว้ซึ่ง ภูมิปัญญา	3	4	1

ตารางที่ 53 (ต่อ)

ผู้ถูก ประเมิน	สมรรถนะที่ประเมิน	ระดับสมรรถนะ ที่คาดหวัง (1)	ระดับสมรรถนะ ที่สังเกตพบ (2)	ค่าความ แตกต่าง (2) - (1)
ท่านที่ 8	1. ด้านความรู้			
	1.1 การคิดสรรวัตฤติบ วัสดุ หรืออุปกรณ์	3	4	1
	1.2 ขั้นตอนการทำสั้มแผ่น	3	5	2
	2. ด้านทักษะ			
	2.1 การแปรรูปถนอม อาหาร และการจัดจำหน่าย (การผลิต และการทำ การตลาด)	3	5	2
	2.2 การเผยแพร่ ถ่ายทอด ส่งต่อความรู้ ประสบการณ์	3	4	1
	3. ด้านทัศนคติ			
	3.1 ทัศนคติต่อภูมิปัญญา	3	5	2
	3.2 ทัศนคติต่อการสืบทอด และการธำรง รักษา ไว้ซึ่ง ภูมิปัญญา	3	5	2

ตารางที่ 53 (ต่อ)

ผู้ถูก ประเมิน	สมรรถนะที่ประเมิน	ระดับสมรรถนะ ที่คาดหวัง (1)	ระดับสมรรถนะ ที่สังเกตพบ (2)	ค่าความ แตกต่าง (2) - (1)
ท่านที่ 9	1. ด้านความรู้			
	1.1 การคิดสรรวัตฤติบ วัสดุ หรืออุปกรณ์	3	4	1
	1.2 ขั้นตอนการทำสั้มแผ่น	3	5	2
	2. ด้านทักษะ			
	2.1 การแปรรูปถนอม อาหาร และการจัดจำหน่าย (การผลิต และการทำ การตลาด)	3	4	1
	2.2 การเผยแพร่ ถ่ายทอด ส่งต่อความรู้ ประสบการณ์	3	5	2
	3. ด้านทัศนคติ			
	3.1 ทัศนคติต่อภูมิปัญญา	3	5	2
	3.2 ทัศนคติต่อการสืบทอด และการธำรง รักษา ไว้ซึ่ง ภูมิปัญญา	3	5	2

ตารางที่ 53 (ต่อ)

ผู้ถูก ประเมิน	สมรรถนะที่ประเมิน	ระดับสมรรถนะ ที่คาดหวัง (1)	ระดับสมรรถนะ ที่สังเกตพบ (2)	ค่าความ แตกต่าง (2) - (1)
ท่านที่ 10	1. ด้านความรู้			
	1.1 การคิดสรรวัตฤติบ วัสดุ หรืออุปกรณ์	3	5	2
	1.2 ขั้นตอนการทำสั้มแผ่น	3	4	1
	2. ด้านทักษะ			
	2.1 การแปรรูปถนอม อาหาร และการจัด จำหน่าย (การผลิต และ การทำตลาด)	3	4	1
	2.2 การเผยแพร่ ถ่ายทอด ส่งต่อความรู้ ประสบการณ์	3	4	1
	3. ด้านทัศนคติ	3	5	2
	3.1 ทัศนคติต่อภูมิปัญญา	3	4	1
	3.2 ทัศนคติต่อการสืบ ทอด และการธำรง รักษา ไว้ซึ่งภูมิปัญญา			

ตารางที่ 53 (ต่อ)

ผู้ถูก ประเมิน	สมรรถนะที่ประเมิน	ระดับสมรรถนะ ที่คาดหวัง (1)	ระดับสมรรถนะ ที่สังเกตพบ (2)	ค่าความ แตกต่าง (2) - (1)
ท่านที่ 11	1. ด้านความรู้			
	1.1 การคัดสรรวัตถุดิบ วัสดุ หรืออุปกรณ์	3	5	2
	1.2 ขั้นตอนการทำสั้มแผ่น	3	5	2
	2. ด้านทักษะ			
	2.1 การแปรรูปถนอม อาหาร และการจัดจำหน่าย (การผลิต และการทำ การตลาด)	3	5	2
	2.2 การเผยแพร่ ถ่ายทอด ส่งต่อความรู้ ประสบการณ์	3	4	1
	3. ด้านทัศนคติ			
	3.1 ทัศนคติต่อภูมิปัญญา	3	5	2
	3.2 ทัศนคติต่อการสืบทอด และการดำรง รักษา ไว้ซึ่ง ภูมิปัญญา	3	4	1

ตารางที่ 53 (ต่อ)

ผู้ถูก ประเมิน	สมรรถนะที่ประเมิน	ระดับสมรรถนะ ที่คาดหวัง (1)	ระดับสมรรถนะ ที่สังเกตพบ (2)	ค่าความ แตกต่าง (2) - (1)
ท่านที่ 12	1. ด้านความรู้			
	1.1 การคัดสรรวัตถุดิบ วัสดุ หรืออุปกรณ์	3	5	2
	1.2 ขั้นตอนการทำสั้มแผ่น	3	5	2
	2. ด้านทักษะ			
	2.1 การแปรรูปถนอม อาหาร และการจัดจำหน่าย (การผลิต และการทำ การตลาด)	3	4	1
	2.2 การเผยแพร่ ถ่ายทอด ส่งต่อความรู้ ประสบการณ์	3	4	1
	3. ด้านทัศนคติ			
	3.1 ทัศนคติต่อภูมิปัญญา	3	4	1
	3.2 ทัศนคติต่อการสืบทอด และการดำรง รักษา ไว้ซึ่ง ภูมิปัญญา	3	4	1

ตารางที่ 53 (ต่อ)

ผู้ถูก ประเมิน	สมรรถนะที่ประเมิน	ระดับสมรรถนะ ที่คาดหวัง (1)	ระดับสมรรถนะ ที่สังเกตพบ (2)	ค่าความ แตกต่าง (2) - (1)
ท่านที่ 13	1. ด้านความรู้			
	1.1 การคิดสรรวัตฤดิบ วัสดุ หรืออุปกรณ์	3	5	2
	1.2 ขั้นตอนการทำสั้มแผ่น	3	4	1
	2. ด้านทักษะ			
	2.1 การแปรรูปถนอม อาหาร และการจัด จำหน่าย (การผลิต และ การทำตลาด)	3	4	1
	2.2 การเผยแพร่ ถ่ายทอด ส่งต่อความรู้ ประสบการณ์	3	4	1
	3. ด้านทัศนคติ	3	5	2
	3.1 ทัศนคติต่อภูมิปัญญา	3	4	1
	3.2 ทัศนคติต่อการสืบ ทอด และการธำรง รักษา ไว้ซึ่งภูมิปัญญา			

ตารางที่ 53 (ต่อ)

ผู้ถูก ประเมิน	สมรรถนะที่ประเมิน	ระดับสมรรถนะ ที่คาดหวัง (1)	ระดับสมรรถนะ ที่สังเกตพบ (2)	ค่าความ แตกต่าง (2) - (1)
ท่านที่ 14	1. ด้านความรู้			
	1.1 การคัดสรรวัตถุดิบ วัสดุ หรืออุปกรณ์	3	5	2
	1.2 ขั้นตอนการทำสั้มแผ่น	3	4	1
	2. ด้านทักษะ			
	2.1 การแปรรูปถนอม อาหาร และการจัดจำหน่าย (การผลิต และการทำ การตลาด)	3	5	2
	2.2 การเผยแพร่ ถ่ายทอด ส่งต่อความรู้ ประสบการณ์	3	4	1
	3. ด้านทัศนคติ			
	3.1 ทัศนคติต่อภูมิปัญญา	3	5	2
	3.2 ทัศนคติต่อการสืบทอด และการดำรง รักษา ไว้ซึ่ง ภูมิปัญญา	3	4	1

ตารางที่ 53 (ต่อ)

ผู้ถูก ประเมิน	สมรรถนะที่ประเมิน	ระดับสมรรถนะ ที่คาดหวัง (1)	ระดับสมรรถนะ ที่สังเกตพบ (2)	ค่าความ แตกต่าง (2) - (1)
ท่านที่ 15	1. ด้านความรู้			
	1.1 การคิดสรรวัตฤติบ วัสดุ หรืออุปกรณ์	3	4	1
	1.2 ขั้นตอนการทำสั้มแผ่น	3	5	2
	2. ด้านทักษะ			
	2.1 การแปรรูปถนอม อาหาร และการจัด จำหน่าย (การผลิต และ การทำตลาด)	3	5	2
	2.2 การเผยแพร่ ถ่ายทอด ส่งต่อความรู้ ประสบการณ์	3	5	2
	3. ด้านทัศนคติ	3	5	2
	3.1 ทัศนคติต่อภูมิปัญญา	3	4	1
	3.2 ทัศนคติต่อการสืบ ทอด และการธำรง รักษา ไว้ซึ่งภูมิปัญญา			

ตารางที่ 53 (ต่อ)

ผู้ถูก ประเมิน	สมรรถนะที่ประเมิน	ระดับสมรรถนะ ที่คาดหวัง (1)	ระดับสมรรถนะ ที่สังเกตพบ (2)	ค่าความ แตกต่าง (2) - (1)
ท่านที่ 16	1. ด้านความรู้			
	1.1 การคัดสรรวัตถุดิบ วัสดุ หรืออุปกรณ์	3	4	1
	1.2 ขั้นตอนการทำส้มแผ่น	3	4	1
	2. ด้านทักษะ			
	2.1 การแปรรูปถนอม อาหาร และการจัดจำหน่าย (การผลิต และการทำ การตลาด)	3	5	2
	2.2 การเผยแพร่ ถ่ายทอด ส่งต่อความรู้ ประสบการณ์	3	4	1
	3. ด้านทัศนคติ			
	3.1 ทัศนคติต่อภูมิปัญญา	3	5	2
	3.2 ทัศนคติต่อการสืบทอด และการดำรง รักษา ไว้ซึ่ง ภูมิปัญญา	3	4	1

ตารางที่ 53 (ต่อ)

ผู้ถูก ประเมิน	สมรรถนะที่ประเมิน	ระดับสมรรถนะ ที่คาดหวัง (1)	ระดับสมรรถนะ ที่สังเกตพบ (2)	ค่าความ แตกต่าง (2) - (1)
ท่านที่ 17	1. ด้านความรู้			
	1.1 การคัดสรรวัตถุดิบ วัสดุ หรืออุปกรณ์	3	5	2
	1.2 ขั้นตอนการทำสั้มแผ่น	3	5	2
	2. ด้านทักษะ			
	2.1 การแปรรูปถนอม อาหาร และการจัดจำหน่าย (การผลิต และการทำ การตลาด)	3	4	1
	2.2 การเผยแพร่ ถ่ายทอด ส่งต่อความรู้ ประสบการณ์	3	4	1
	3. ด้านทัศนคติ			
	3.1 ทัศนคติต่อภูมิปัญญา	3	5	2
	3.2 ทัศนคติต่อการสืบทอด และการดำรง รักษา ไว้ซึ่ง ภูมิปัญญา	3	4	1

ตารางที่ 53 (ต่อ)

ผู้ถูก ประเมิน	สมรรถนะที่ประเมิน	ระดับสมรรถนะ ที่คาดหวัง (1)	ระดับสมรรถนะ ที่สังเกตพบ (2)	ค่าความ แตกต่าง (2) - (1)
ท่านที่ 18	1. ด้านความรู้			
	1.1 การคัดสรรวัตถุดิบ วัสดุ หรืออุปกรณ์	3	4	1
	1.2 ขั้นตอนการทำสั้มแผ่น	3	5	2
	2. ด้านทักษะ			
	2.1 การแปรรูปถนอม อาหาร และการจัดจำหน่าย (การผลิต และการทำ การตลาด)	3	4	1
	2.2 การเผยแพร่ ถ่ายทอด ส่งต่อความรู้ ประสบการณ์	3	4	1
	3. ด้านทัศนคติ			
	3.1 ทัศนคติต่อภูมิปัญญา	3	5	2
	3.2 ทัศนคติต่อการสืบทอด และการดำรง รักษา ไว้ซึ่ง ภูมิปัญญา	3	4	1

ตารางที่ 53 (ต่อ)

ผู้ถูก ประเมิน	สมรรถนะที่ประเมิน	ระดับสมรรถนะ ที่คาดหวัง (1)	ระดับสมรรถนะ ที่สังเกตพบ (2)	ค่าความ แตกต่าง (2) - (1)
ท่านที่ 19	1. ด้านความรู้			
	1.1 การคัดสรรวัตถุดิบ วัสดุ หรืออุปกรณ์	3	5	2
	1.2 ขั้นตอนการทำส้มแผ่น	3	5	2
	2. ด้านทักษะ			
	2.1 การแปรรูปถนอม อาหาร และการจัดจำหน่าย (การผลิต และการทำ การตลาด)	3	4	1
	2.2 การเผยแพร่ ถ่ายทอด ส่งต่อความรู้ ประสบการณ์	3	5	2
	3. ด้านทัศนคติ			
	3.1 ทัศนคติต่อภูมิปัญญา	3	5	2
	3.2 ทัศนคติต่อการสืบทอด และการดำรง รักษา ไว้ซึ่ง ภูมิปัญญา	3	4	1

ตารางที่ 53 (ต่อ)

ผู้ถูก ประเมิน	สมรรถนะที่ประเมิน	ระดับสมรรถนะ ที่คาดหวัง (1)	ระดับสมรรถนะ ที่สังเกตพบ (2)	ค่าความ แตกต่าง (2) - (1)
ท่านที่ 20	1. ด้านความรู้			
	1.1 การคัดสรรวัตถุดิบ วัสดุ หรืออุปกรณ์	3	5	2
	1.2 ขั้นตอนการทำส้มแผ่น	3	4	1
	2. ด้านทักษะ			
	2.1 การแปรรูปถนอมอาหาร และการจัดจำหน่าย (การผลิต และการทำ การตลาด)	3	4	1
	2.2 การเผยแพร่ ถ่ายทอด ส่องต่อความรู้ ประสบการณ์	3	4	1
	3. ด้านทัศนคติ			
	3.1 ทัศนคติต่อภูมิปัญญา	3	5	2
	3.2 ทัศนคติต่อการสืบทอด และการดำรง รักษา ไว้ซึ่ง ภูมิปัญญา	3	4	1

จากตารางที่ 53 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล ค่าความแตกต่าง ระหว่างสมรรถนะที่แสดงออก สังเกตพบ กับระดับสมรรถนะที่คาดหวัง ของผู้ทำส้มแผ่นไบทองกวาว ของชุมชนบ้านตัวเกา พบว่า ค่าความแตกต่าง ระหว่างสมรรถนะที่แสดงออกสังเกตพบ กับระดับสมรรถนะที่คาดหวัง สมรรถนะด้านความรู้ การคัดสรรวัตถุดิบ วัสดุ หรืออุปกรณ์ มีค่าความแตกต่าง 2 ระดับ คือ 1 และ 2 ส่วนใหญ่ จะอยู่ในระดับที่ 2 จำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 75 และ ระดับที่ 1 จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 25 ด้านความรู้ขั้นตอนการทำส้มแผ่น มี 2 ระดับ คือ 1 และ 2 ส่วนใหญ่ จะอยู่ในระดับ ที่ 2 จำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 70 และ ระดับที่ 1 จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 30

ค่าความแตกต่าง ระหว่างสมรรถนะที่แสดงออกสังเกตพบ กับระดับสมรรถนะที่คาดหวัง สมรรถนะด้านทักษะ การแปรรูปนอมอาหาร และการจัดจำหน่าย (การผลิต และการทำการตลาด) มี 2 ระดับ คือ 1 และ 2 ส่วนใหญ่ จะอยู่ในระดับที่ 1 จำนวน 11 คน คิดเป็นร้อยละ 55 และ ระดับที่ 2 จำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 45 ทักษะการเผยแพร่ ถ่ายทอด ส่งต่อความรู้ ประสบการณ์ มี 2 ระดับ คือ 1 และ 2 ส่วนใหญ่ จะอยู่ในระดับที่ 1 จำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 75 และ ระดับที่ 2 จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 25

ค่าความแตกต่าง ระหว่างสมรรถนะที่แสดงออกสังเกตพบ กับระดับสมรรถนะที่คาดหวัง สมรรถนะด้านทัศนคติ ทัศนคติต่อภูมิปัญญา มี 2 ระดับ คือ 1 และ 2 ส่วนใหญ่ จะอยู่ในระดับที่ 2 จำนวน 19 คน คิดเป็นร้อยละ 95 และ ระดับที่ 1 จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 5 ทัศนคติต่อการสืบ ทอด และการดำรง รักษา วัฒนธรรมภูมิปัญญา มี 2 ระดับ คือ 1 และ 2 ส่วนใหญ่ จะอยู่ในระดับที่ 1 จำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 80 และ ระดับที่ 2 จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 20

ตารางที่ 54 แสดงข้อมูลสรุปจำนวนค่าความแตกต่าง ระหว่างสมรรถนะที่แสดงออกสังเกตพบ กับระดับสมรรถนะที่คาดหวังของผู้ทำสำมะโนใบทองกวาว

ผู้ถูกประเมิน	จำนวนค่าความแตกต่าง	
	1	2
ท่านที่ 1	2	4
ท่านที่ 2	2	4
ท่านที่ 3	3	3
ท่านที่ 4	2	4
ท่านที่ 5	2	4
ท่านที่ 6	0	6
ท่านที่ 7	3	3
ท่านที่ 8	2	4
ท่านที่ 9	2	4
ท่านที่ 10	4	2
ท่านที่ 11	2	4
ท่านที่ 12	4	2
ท่านที่ 13	4	2

ตารางที่ 54 (ต่อ)

ผู้ถูกประเมิน	จำนวนค่าความแตกต่าง	จำนวนค่าความแตกต่าง
	1	2
ท่านที่ 14	3	3
ท่านที่ 15	2	4
ท่านที่ 16	4	2
ท่านที่ 17	3	3
ท่านที่ 18	4	2
ท่านที่ 19	2	4
ท่านที่ 20	4	2

จากตารางที่ 54 แสดงข้อมูลสรุปจำนวนค่าความแตกต่าง ระหว่างสมรรถนะที่แสดงออก
สังเกตพบ กับระดับสมรรถนะที่คาดหวัง ของผู้ทำสัมแผ่นใบทองกวาว พบว่า ผู้ถูกประเมินทุกคน
มีระดับคะแนนที่สูงกว่าระดับสมรรถนะที่คาดหวัง ทุกด้าน ทุกข้อ คิดเป็น ร้อยละ 100

ตารางที่ 55 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูล ผลรวมของคะแนนสมรรถนะทุกตัว ของผู้ทำสัมแผ่นใบ
ทองกวาว ของชุมชนบ้านตัวเกา

ผู้ถูกประเมิน	จำนวนสมรรถนะที่ แสดงออกสังเกตพบสูงกว่า หรือเท่ากับระดับสมรรถนะ ที่คาดหวัง	คะแนนสมรรถนะที่ แสดงออกสังเกตพบสูง กว่า หรือเท่ากับระดับ สมรรถนะที่คาดหวัง	ผลรวมของคะแนน สมรรถนะทุกตัว
	(1)	(2)	(1) x (2)
ท่านที่ 1	6	3	18
ท่านที่ 2	6	3	18
ท่านที่ 3	6	3	18
ท่านที่ 4	6	3	18
ท่านที่ 5	6	3	18
ท่านที่ 6	6	3	18
ท่านที่ 7	6	3	18

ตารางที่ 55 (ต่อ)

ผู้ถูกประเมิน	จำนวนสมรรถนะที่ แสดงออกถึงเหตุพบสูงกว่า หรือเท่ากับระดับสมรรถนะ ที่คาดหวัง	คะแนนสมรรถนะที่ แสดงออกถึงเหตุพบสูง กว่า หรือเท่ากับระดับ สมรรถนะที่คาดหวัง	ผลรวมของคะแนน สมรรถนะทุกตัว
	(1)	(2)	(1) x (2)
ท่านที่ 8	6	3	18
ท่านที่ 9	6	3	18
ท่านที่ 10	6	3	18
ท่านที่ 11	6	3	18
ท่านที่ 12	6	3	18
ท่านที่ 13	6	3	18
ท่านที่ 14	6	3	18
ท่านที่ 15	6	3	18
ท่านที่ 16	6	3	18
ท่านที่ 17	6	3	18
ท่านที่ 18	6	3	18
ท่านที่ 19	6	3	18
ท่านที่ 20	6	3	18

จากตารางที่ 55 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูล ผลรวมของคะแนนสมรรถนะทุกตัว ของผู้ทำ
 สัมภาษณ์ใบทองกวาว พบว่า ผลรวมของคะแนนสมรรถนะทุกตัว ของผู้ถูกประเมินทุกคน เท่ากับ 18
 คะแนน คิดเป็น ร้อยละ 100

ตารางที่ 56 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูล คะแนนสมรรถนะ ของผู้ทำสัมพันธไมตรีของ
ชุมชนบ้านตัวเกา

ผู้ถูกประเมิน	ผลรวมของ คะแนนสมรรถนะ ทุกตัว	จำนวน สมรรถนะ x 3	ผลรวมของคะแนนสมรรถนะทุกตัว/ (จำนวนสมรรถนะ x 3) x100
	(1)	(2)	((1)/(2)) x 100
ท่านที่ 1	18	18	100
ท่านที่ 2	18	18	100
ท่านที่ 3	18	18	100
ท่านที่ 4	18	18	100
ท่านที่ 5	18	18	100
ท่านที่ 6	18	18	100
ท่านที่ 7	18	18	100
ท่านที่ 8	18	18	100
ท่านที่ 9	18	18	100
ท่านที่ 10	18	18	100
ท่านที่ 11	18	18	100
ท่านที่ 12	18	18	100
ท่านที่ 13	18	18	100
ท่านที่ 14	18	18	100
ท่านที่ 15	18	18	100
ท่านที่ 16	18	18	100
ท่านที่ 17	18	18	100
ท่านที่ 18	18	18	100
ท่านที่ 19	18	18	100
ท่านที่ 20	18	18	100

จากตารางที่ 56 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูล คะแนนสมรรถนะ ของผู้ทำสัมภาษณ์ใบทองกวาว ของชุมชนบ้านตัวเกา พบว่า คะแนนสมรรถนะ ของผู้ถูกประเมินทุกคน เท่ากับ 100 คะแนน คิดเป็น ร้อยละ 100

ตารางที่ 57 การแบ่งระดับผลการประเมินสมรรถนะ ของผู้ทำสัมภาษณ์ใบทองกวาว ของชุมชนบ้านตัวเกา

การแบ่งระดับผลการประเมิน	ช่วงคะแนนประเมิน
มีสมรรถนะที่อยู่ในระดับเชี่ยวชาญพิเศษ คือ มีสมรรถนะที่อยู่ในระดับเชี่ยวชาญ และเน้นความรอบรู้เป็นธรรมชาติ สามารถประยุกต์ปรับเปลี่ยนให้มีความสอดคล้องกับยุคสมัยช่วงเวลาได้ ทำการตลาดด้วยตนเองได้ ไม่ว่าจะเป็นช่องทาง off line หรือ online และทำการตลาดล่วงหน้า แบบ pre order เป็นผู้พูด ผู้ฟังที่ดี และพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง ผูกพัน ปฏิบัติสืบทอด ผ่านการกระทำของตนเองตาม ขนบธรรมเนียม ที่เรียบง่ายในครัวเรือนอย่างต่อเนื่อง พัฒนาต่อยอด เพิ่มมูลค่า ใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญา ควบคู่กับการอนุรักษ์	ประเมินตั้งแต่ร้อยละ 100 ขึ้นไป
มีสมรรถนะที่อยู่ในระดับเชี่ยวชาญ คือ มีสมรรถนะที่อยู่ในระดับชำนาญ และคำนึงถึงรสชาติ รสสัมผัส พร้อมทั้ง รูปลักษณ์ที่ชวนมอง สีสนที่สวยงามน่าบริโภค สามารถพาผู้อื่นลงมือทำ ปฏิบัติได้ ผลิตรายได้เป็นที่ต้องการของตลาด สร้างความเชื่อมั่น ประทับใจกับผู้ที่ได้ลิ้มลอง มีกลุ่มลูกค้าประจำ มีความใจกว้างจริงใจ แนะนำเทคนิค เคล็ดลับให้ผู้สนใจเพื่อแลกเปลี่ยนความรู้ ประสบการณ์กัน มีการใช้ประโยชน์ทรัพยากรของชุมชนร่วมกันอย่างชาญฉลาด ปราศจากข้อขัดแย้ง พยายามหาทางถ่ายทอด ส่งต่อภูมิปัญญาอย่างง่ายให้กับคนในครอบครัว	ประเมินตั้งแต่ร้อยละ 80 แต่ไม่ถึง 100

ตารางที่ 57 (ต่อ)

การแบ่งระดับผลการประเมิน	ช่วงคะแนนประเมิน
มีสมรรถนะที่อยู่ในระดับ ชำนาญ คือ มีสมรรถนะที่อยู่ในระดับปฏิบัติการที่ดี และเน้นความสะอาด สามารถถ่ายทอดให้กับผู้อื่นเข้าใจได้ มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวของตนเองเป็นที่จดจำ รังสรรค์ผลิตภัณฑ์ที่มีความแตกต่างโดดเด่น สามารถเชื่อมโยงข้อมูล คาดเคา คาดการณ์ โดยมีเหตุผลหักล้าง สนับสนุน และตัดสินใจได้อย่างแม่นยำ ตระหนักรู้คุณค่าของภูมิปัญญาที่ได้รับการสืบทอดสั่งสมมาจากบรรพบุรุษ รู้สึกเสียใจ ใจหาย ถ้าภูมิปัญญาถูกหลงลืมและเลือนหายไป	ประเมินตั้งแต่ร้อยละ 60 แต่ไม่ถึง 80
มีสมรรถนะที่อยู่ในระดับ ปฏิบัติการที่ดี คือ มีสมรรถนะที่อยู่ในระดับปฏิบัติการขั้นต้น และสามารถสื่อสาร บอกเล่าอธิบาย สาธิตขั้นตอนวิธีการทำสมแผ่นจากประสบการณ์ตรงให้กับผู้อื่นหรือผู้ที่สนใจได้อย่างมีประสิทธิภาพ สามารถสื่อสาร ตระหนักรู้คุณค่าของภูมิปัญญาที่ได้รับการสืบทอดสั่งสมมาจากบรรพบุรุษ เห็นคุณค่าของภูมิปัญญา อยากให้เกิดการดำรงไว้ในรุ่นต่อ ๆ ไป	ประเมินตั้งแต่ร้อยละ 40 แต่ไม่ถึง 60
มีสมรรถนะที่อยู่ในระดับ ปฏิบัติการขั้นต้น คือ มีความรู้ ความสามารถในการคัดสรร วัตถุดิบที่มีคุณภาพ มีความรู้ในการทำ และตนเองสามารถทำได้ทุกขั้นตอน มีทักษะในการทำ สมแผ่น ทำได้อย่างดีทุกขั้นตอน และขายได้เอง มีความเข้าใจ ลึกซึ้งในกระบวนการ ขั้นตอนการทำสมแผ่นของตนเอง มีความอุตสาหะ เป็นที่ยอมรับ ภาคภูมิใจในภูมิปัญญาของชุมชนตนเอง มีความมุ่งมั่น บากบั่นที่จะสืบทอดภูมิปัญญาไว้จนกว่าจะไม่สามารถเป็นผู้สืบทอดได้	ประเมินตั้งแต่ร้อยละ 20 แต่ไม่ถึง 40

จากตารางที่ 57 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูล การแบ่งระดับผลการประเมินสมรรถนะ ของผู้ทำสมแผ่นใบทองกวาว ของชุมชนบ้านตัวเกา พบว่า คะแนนสมรรถนะของผู้ถูกประเมินทุกคน เท่ากับ 100 คะแนน เมื่อแบ่งระดับผลการประเมิน ผู้ถูกประเมินทุกคนมีสมรรถนะที่อยู่ในระดับ **เชี่ยวชาญพิเศษ** คิดเป็น ร้อยละ 100

ตอนที่ 2 การออกแบบและพัฒนารูปแบบการจัดการความรู้ การทำสัสมแผ่นใบทองกวาวของชุมชนบ้านตัวเกา

ข้อมูลที่ได้จากการลงพื้นที่ จากการสัมภาษณ์เพื่อเก็บข้อมูล และนำมารวบรวม วิเคราะห์ และสังเคราะห์เกี่ยวกับการทำสัสมแผ่นใบทองกวาวของชุมชนบ้านตัวเกา ของผู้ทำสัสมแผ่นใบทองกวาวของชุมชนบ้านตัวเกา หมู่ที่ 1 ตำบลท่าจี้ อำเภอบรรพตพิสัย จังหวัดนครสวรรค์ พบว่า ผู้ที่ทำสัสมแผ่น ทุกท่านเป็นผู้หญิง และส่วนใหญ่อยู่ในวัยผู้สูงอายุ ส่วนใหญ่มีประสบการณ์การทำสัสมแผ่นมากกว่า 40 ปีขึ้นไป โดยเริ่มทำสัสมแผ่นกับคนในครอบครัว ตั้งแต่อายุน้อย และส่วนใหญ่ก็จะไม่เลิกทำสัสมแผ่นจนกว่าร่างกายจะทำไม่ไหว คนภายในชุมชนเองก็ยังมีนิยมนำสัสมแผ่นเหมือนเดิม แต่แนวโน้มของคนที่ทำสัสมแผ่นในชุมชนกลับน้อยลง ส่วนใหญ่เพราะการทำสัสมแผ่น มีหลายขั้นตอน ละเอียด พิถีพิถัน ซ้ำรับประทาน สะดวกกว่า คนที่จะมาสืบทอดภูมิปัญญาภายในชุมชนก็มีแนวโน้มน้อยลง เนื่องจาก เยาวชนส่วนใหญ่ไปเรียนหนังสือ ไม่ค่อยได้อยู่บ้าน และเรียนจบก็มีงานอื่นทำ การสืบทอดภูมิปัญญาเป็นไปตามยุคตามสมัย การสืบสานภูมิปัญญาปัจจุบันไม่ได้เข้มข้น เพราะเยาวชนไม่ได้มาช่วยทำอย่างจริงจัง ทำให้เป็นทุกขั้นตอน บางบ้านก็มีแต่ลูกหลานผู้ชาย และการสืบทอดภูมิปัญญาภายในครอบครัว ส่วนใหญ่ไม่มีเลย เพราะลูก ๆ มีงานอื่นทำ และบางคนไปทำงานอยู่ไกล ส่วนแนวคิดที่จะช่วยธำรงไว้ซึ่งภูมิปัญญา ส่วนใหญ่มีความเห็นว่า ต้องมีการสร้างแรงจูงใจ ทำเป็นตัวอย่าง และปรับประยุกต์วิธีการขั้นตอนการทำสัสมแผ่นให้เหมาะสมกับยุคสมัย

ผู้วิจัยจึงได้มีการจัดประชุมคั้งข้อมูลดังกล่าวที่ได้วิเคราะห์แล้วจากการสัมภาษณ์ การสังเกต ให้กับกลุ่มผู้ทำสัสมแผ่น ผู้นำชุมชน และคนในชุมชน ได้ข้อสรุปในการร่วมกันระดมความคิดเห็น ดังนี้

1. ช่วยกันออกแบบวิธีการส่งต่อภูมิปัญญาภายในชุมชนให้กับกลุ่มเยาวชนในชุมชน และช่วยกันออกแบบขั้นตอนการทำสัสมแผ่นใบทองกวาว เพื่อที่จะใช้สำหรับทดลองจัดกิจกรรมปฏิบัติการให้ความรู้เกี่ยวกับขั้นตอนการทำสัสมแผ่นใบทองกวาว โดยเจ้าของภูมิปัญญาเป็นผู้พาทำ และให้เยาวชนกลุ่มเป้าหมายได้ลงมือทำ

2. หากเกี่ยวข้องกับปัจจัยอื่น ๆ ที่มีผลต่อการสืบทอดภูมิปัญญา โดยเฉพาะการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติที่เกี่ยวข้องกับภูมิปัญญา ที่มีแนวโน้มลดลงเรื่อย ๆ ควบคู่กับการถ่ายทอดรักษาภูมิปัญญาการทำสัสมแผ่นใบทองกวาว



ภาพที่ 33 การจัดประชุมคืบข้อมูล และการระดมความคิดเห็น ออกแบบและพัฒนาภูมิปัญญา
การทำส้มแผ่นใบทองกวาว ร่วมกันกับกลุ่มผู้ทำส้มแผ่น ผู้นำชุมชน

ส่วนที่ 1 ข้อมูลเกี่ยวกับผลการออกแบบและพัฒนารูปแบบการจัดการความรู้การทำส้มแผ่นใบ ทองกวาวของชุมชนบ้านตัวเกา

1. ข้อหารื้อและแนวทางเกี่ยวกับการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ ควบคู่กับการ ถ่ายทอดภูมิปัญญาการทำส้มแผ่นใบทองกวาว ที่ได้จากการวางแผนพัฒนาร่วมกันกับ กลุ่มและชุมชน

การสร้างพื้นที่ปลูกอนุรักษ์ และใช้ประโยชน์ร่วมกันภายในชุมชน บนพื้นที่สาธารณะของ
ชุมชน สืบเนื่องจากผลการเก็บข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์ รวมถึงสภาพสถานการณ์ปัจจุบันของ
ทรัพยากรที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการทำส้มแผ่นใบทองกวาว มีแนวโน้มลดลงอย่างมาก

โดยเฉพาะ มะม่วงพันธุ์น้ำตาล ที่เป็นมะม่วงพันธุ์พื้นเมืองที่มีคุณสมบัติเหมาะสำหรับการ
นำมาทำส้มแผ่นมากที่สุด เพราะจะมีรสชาติอร่อยครบรส เปรี้ยวหวานกลมกล่อมถูกปาก และเป็น
มะม่วงที่อยู่คู่กับชุมชนมาช้านาน ถูกตัดโค่นลง นำไปทำเชื้อเพลิงเผาถ่าน และส่งโรงไฟฟ้าชีวมวล เป็น
จำนวนมากขึ้น ส่งผลให้ปริมาณมะม่วงน้ำตาลที่จะนำมาใช้เป็นวัตถุดิบหลักในการทำส้มแผ่นน้อยลง
ด้วยตามลำดับ และนอกจากนี้สภาพอากาศที่แปรปรวนในปัจจุบัน ก็เข้ามามีผลกระทบในการติดดอก
ออกผลของมะม่วงน้ำตาลที่น้อยลงและช่วงเวลาตลาดเคลื่อนไป

ในส่วนของการอนุรักษ์อีกชนิดหนึ่งชนิดที่สำคัญเช่นกันคือ ต้นทองกวาว ซึ่งระยะหลังมา
นี้ ก็มีจำนวนลดลงโดยเฉพาะต้นที่อยู่บริเวณข้างสองฝั่งถนนสาย1037 ซึ่งเป็นถนนสายหลัก ที่เชื่อมต่อ
ระหว่างอำเภอบรรพตพิสัย และผ่านชุมชน ไปยังทางออกสายเอเชีย หรือทางหลวงหมายเลข 1

เนื่องจากมีโครงการขยายถนนและทำให้ต้องมีการตัดต้นไม้ข้างทางเป็นจำนวนมาก ซึ่งรวมถึงต้นทองกวาวด้วย

จากเหตุการณ์ดังกล่าวที่มีผลให้ทรัพยากรธรรมชาติที่เกี่ยวข้องกับภูมิปัญญาการทำส้มแผ่นใบทองกวาวของชุมชนลดลง จึงมีการให้ข้อมูลและคาดการณ์ถึง ความเกี่ยวเนื่องในผลกระทบที่เริ่มเกิดในปัจจุบันและอาจเพิ่มความรุนแรงขึ้นในอนาคต

จึงมีแนวคิดในการที่จะช่วยกันปลูกต้นมะม่วงน้ำตาล และต้นทองกวาว ทดแทนเพิ่มขึ้นในพื้นที่สาธารณะที่ยังว่างเปล่าของชุมชน มีวัตถุประสงค์เพื่อการอนุรักษ์ อนุรักษ์ประโยชน์ร่วมกันในชุมชน และเป็นกิจกรรมที่สร้างความสัมพันธ์ระหว่างกลุ่มผู้ทำส้มแผ่นปัจจุบันกับเยาวชนในชุมชน ซึ่งกิจกรรมอาจจัดในวันสำคัญต่าง ๆ ตามความเหมาะสม โดยมีตัวแทนกลุ่มจะลองติดต่อกับทางองค์การบริหารส่วนตำบลท่าจั่วก่อน เพราะพื้นที่สาธารณะเป้าหมายที่จะนำมาใช้ทำกิจกรรมอยู่บริเวณริมตลิ่งแม่น้ำปิงข้างศาลาอเนกประสงค์ของหมู่บ้าน และในช่วงนี้ทางองค์การบริหารส่วนตำบลท่าจั่วได้ยื่นโครงการสร้างเขื่อนป้องกันตลิ่งพังแบบหินเรียงกับทางจังหวัดนครสวรรค์ไป ซึ่งถ้ามีการก่อสร้างเกิดขึ้น อาจส่งผลกระทบกับต้นไม้ที่ไปปลูกไว้ก่อนแน่เพราะเครื่องจักรต่าง ๆ ต้องเข้าพื้นที่บริเวณดังกล่าว เพื่อทำงาน ดังนั้นถ้าทราบข้อมูลเรื่องวันเวลาในการก่อสร้าง จะมีการวางแผนในการทำกิจกรรมต่อไป ในระหว่างนี้ทางกลุ่มจะเตรียมการเพาะต้นกล้ามะม่วงน้ำตาล และต้นกล้าทองกวาวรอก่อน เมื่อสามารถนำไปปลูกได้จะจัดกิจกรรม สำหรับต้นมะม่วงน้ำตาลที่ปลูกโดยการเพาะเมล็ดหลังจากประมาณ 5 ปีที่ปลูก จะเริ่มติดดอก ออกผล ให้ได้ใช้ประโยชน์เป็นครั้งแรก ส่วนต้นทองกวาวจะใช้เวลาประมาณ 2-3 ปีหลังจากปลูก ก็สามารถเริ่มทยอยเก็บใบไปใช้ประโยชน์ได้ และในการขอเข้าใช้พื้นที่สาธารณะที่จะใช้กิจกรรมจะมีการหารือกับทางผู้นำชุมชนต่อไป

2. แนวทางวิธีการส่งต่อภูมิปัญญาภายในชุมชนให้กับกลุ่มเยาวชนในชุมชนเกี่ยวกับการทำส้มแผ่น

จัดกิจกรรมปฏิบัติการให้ความรู้เกี่ยวกับขั้นตอนการทำส้มแผ่นใบทองกวาว โดยเจ้าของภูมิปัญญาเป็นผู้พาทำ และให้เยาวชนได้ลงมือทำ โดยการดูแลพาทำ แนะนำ อย่างใกล้ชิดทุกขั้นตอน

กิจกรรมปฏิบัติการการทำส้มแผ่นใบทองกวาว ที่จัดภายใน 1 วัน แต่ให้เยาวชนได้เรียนรู้และมีส่วนร่วมเรียนรู้ ลงมือปฏิบัติจริงในทุกขั้นตอน ของการทำส้มแผ่น เน้นความเรียบง่าย ไม่ซับซ้อน และประยุกต์ให้เยาวชนสามารถทำได้ โดยได้ออกแบบร่วมกันไว้ทั้งหมด 8 ขั้นตอน ดังนี้

ส่วนที่ 2 ขั้นตอนการทำส้มแผ่นใบทองกวาวจากการร่วมกันออกแบบ สำหรับใช้ทดลองถ่ายทอดและพาทำ ให้กับกลุ่มเยาวชนเป้าหมายในกิจกรรม “ปฏิบัติการทำส้มแผ่นใบทองกวาวนอกฤดูกาล”

1. การเตรียมใบทองกวาว

ในขั้นตอนนี้ จะให้ความรู้กับเยาวชน และพาทำ เกี่ยวกับการคัดเลือก การสังเกต การเก็บใบทองกวาว ที่มีลักษณะดี เป็นใบแก่ที่มีความสมบูรณ์ การนำใบทองกวาวมาล้างทำความสะอาด การนำใบทองกวาวไปตากแดดให้แห้ง การนำมาพรมน้ำ คลี่ซ้อนทับ และการนำมาตากแห้งเจียนใบให้ได้รูปทรงที่สวยงาม พร้อมใช้งาน ขั้นตอนนี้พาเยาวชนไปเรียนรู้ที่ต้นใบทองกวาวจริง พาเด็ดใบจากต้น การคัดเลือกใบทองที่แก่ มีความสมบูรณ์รูปทรงที่ขนาดพอดีมีผลต่อการใช้งานอย่างไร ขอควรระวัง ข้อสังเกตเกี่ยวกับการคัดเลือกเก็บใบทอง และเมื่อเก็บมาแล้วก็ชี้ให้เห็นความสำคัญของการทำความสะอาดใบทองกวาวที่จะนำมาใช้ เทคนิคการทำให้ใบทองเรียบจากการใช้อุปกรณ์ในครัวเรือน รวมถึงสอนการใช้เครื่องมือของมีคมแบบถูกวิธีในการตัดเจียนใบ และข้อดีของการตัดเจียนใบทอง พร้อมทั้งแลกเปลี่ยนประสบการณ์การเก็บใบทองกับเยาวชนที่เข้าร่วม

2. การเตรียมมะม่วงสุก

ในขั้นตอนนี้จะให้ความรู้กับเยาวชน และพาทำ เกี่ยวกับมะม่วงสุก ตั้งแต่การคัดเลือก การล้างทำความสะอาดมะม่วง พักให้สะเด็ดน้ำ ก่อนนำมาปอกเปลือก ขั้นตอนนี้จะชี้ให้เห็นความสำคัญของการเตรียมวัตถุดิบที่ต้องเน้นความสะอาด เพราะเป็นของกิน โดยเริ่มจากทุกคนต้องล้างมือก่อนทำขั้นตอนนี้ และหลังจากทำขั้นตอนนี้ และนอกจากนี้ มีการให้ความรู้เกี่ยวกับชนิดของมะม่วงต่าง ๆ โดยเฉพาะมะม่วงพันธุ์พื้นบ้านของชุมชน ที่นิยมนำมาทำส้มแผ่น แลกเปลี่ยนประสบการณ์เกี่ยวกับชนิดพันธุ์ของมะม่วงที่จะส่งผลกระทบต่อความแตกต่างของส้มแผ่น ด้านสีส่น ด้านกลิ่น ด้านรสชาติ และเล่าถึงวัฒนธรรมของชุมชน ในการแบ่งปัน ความเอื้ออารี ความมีน้ำใจ ที่ทุกบ้านในชุมชนอนุญาตและยินดีให้คนอื่น ๆ ในชุมชน ที่ไม่ได้เป็นเจ้าของมะม่วง สามารถเก็บมะม่วงสุกธรรมชาติที่หล่นจากต้นของตนเองได้โดยมิต้องขออนุญาตก่อน ซึ่งถือว่าเป็นวัฒนธรรมชุมชนที่ปฏิบัติกันมายาวนานหลายชั่วอายุคน ตั้งแต่สมัยบรรพบุรุษ ในขั้นตอนนี้เปิดโอกาสให้กับเยาวชนที่เข้าร่วม ได้เล่าแลกเปลี่ยนประสบการณ์เกี่ยวกับการเก็บมะม่วงสุกของตนเองเพื่อนำมาทำส้มแผ่นกับครอบครัวตนเองด้วย

3. ขั้นตอนการปอกมะม่วง และการแยกเนื้อมะม่วง เพื่อนำไปทำส้มแผ่น

ในขั้นตอนนี้จะให้ความรู้กับเยาวชน และพาทำ โดยคำนึงถึงความสะดวก และการระมัดระวังใช้อุปกรณ์ของมีคม ต้องให้เยาวชนล้างมือก่อนเริ่มขั้นตอนนี้ ให้ความรู้เกี่ยวกับการปอกเปลือกมะม่วง ออกให้สะอาด การตัดแต่งเนื้อมะม่วงที่เสียหายทั้งในกรณีที่อาจมี ร่องรอย หรือจุดดำเสียหายจากการเข้าทำลายของแมลง และถ้าในกรณีที่มะม่วงสุกเมื่อปอกเปลือกออก แล้วพบว่าเสียหายก็แนะนำให้ทิ้งไป ไม่สมควรนำมาใช้ทำส้มแผ่น อธิบายถึงเหตุผลข้อเสีย และหลังจากปอกเปลือกมะม่วง

เสร็จ คือขั้นตอนการแยกเนื้อออกจากเม็ดมะม่วง ใช้วิธีการสับเป็นชิ้นเล็ก ๆ และผานบาง ๆ ในขั้นตอนนี้ได้ให้ความรู้ในการสังเกตเกี่ยวกับลักษณะของเนื้อมะม่วง ที่มีผลต่อวิธีการสับ การผาน และการสับ การผานเองก็มีผลต่อเนื้อสัมผัสของสัมผัสแผ่น รวมถึงบอกข้อดีที่เราเตรียมเนื้อมะม่วงให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ ก่อนที่จะนำไปปั่นในขั้นตอนต่อไป นอกจากนี้ในขั้นตอนนี้ได้แนะนำเชื่อมโยงการนำอุปกรณ์ง่าย ๆ ที่มีในครัวเรือนที่สามารถนำมาใช้ได้ เพื่อให้เยาวชนเห็นถึงความไม่ยุ่งยาก เพิ่มแรงจูงใจในการทำสัมผัสแผ่น

4. ขั้นตอนการยี/ปั่น

ในขั้นตอนนี้มีการอธิบายถึงเหตุผลของการนำมะม่วงสุกมาปั่น เพื่อให้เกิดความละเอียด และง่ายต่อการนำไปกวนต่ออย่างไร มีการทำให้ดูเป็นตัวอย่าง และพาทำอย่างใกล้ชิด มีการแนะนำการใช้ อุปกรณ์เครื่องปั่นเพื่อการทำให้มะม่วงละเอียด การปรับระดับการปั่น ปริมาณที่นำมะม่วงใส่ในโถแต่ละครั้งที่เหมาะสม การสังเกตเนื้อมะม่วงในโถปั่นที่เหมาะสมต่อการนำไปทำสัมผัสแผ่น และบอกเล่าถึง อุปกรณ์ที่ใช้ในการยีส้มยีก่อนให้เยาวชนฟัง รวมถึงได้มีการแนะนำขั้นตอนการนำมะม่วงไปกวนก่อนนำมาปั่นได้ และมีการแลกเปลี่ยนขั้นตอนนี้กับเยาวชน ให้สามารถเล่าการทำสัมผัสแผ่นของที่บ้านตนเอง จึงพบว่าบ้านของเยาวชนบางคนมีการนำมะม่วงไปกวนก่อนนำมาปั่น นอกจากนี้ได้บอกข้อดี หรือ ความแตกต่าง ของการนำมะม่วงสดมาปั่นก่อนนำไปกวนกับการนำมะม่วงสดไปกวนก่อนนำมาปั่น โดยให้ความรู้ที่เราสามารถที่จะเลือกทำแบบใดก็ได้ ตามความชอบ ความสะดวกของตัวผู้ทำเอง ไม่มีถูกไม่มีผิด ในขั้นตอนนี้จะสอนถึงการใช้เครื่องมืออุปกรณ์ไฟฟ้าแบบถูกวิธี และการเก็บรักษาทำความสะอาดควบคู่ไปด้วย และชี้ให้เห็นการประยุกต์ปรับใช้เทคโนโลยี อุปกรณ์ไฟฟ้าพื้นฐานที่มีในครัวเรือน ในการนำมาทำสัมผัสแผ่นที่สะดวกขึ้น เพื่อให้เกิดความสะดวกสบาย ประหยัดเวลาขึ้น

5. ขั้นตอนการกวนและการปรุงรส

ในขั้นตอนนี้จะพาเยาวชนทำ โดยใช้การกวนบนเตาแก๊ส เพื่อให้เยาวชนเห็นภาพการปรับใช้อุปกรณ์ในแต่ละขั้นตอนที่ง่าย สะดวก จากครัวเรือนที่มีอยู่แล้ว แต่จะมีการแลกเปลี่ยนวิธีการกวนโดยใช้เตาถ่านร่วมด้วย รวมถึงเล่าเกี่ยวกับอุปกรณ์ที่ใช้ในการกวนสมัยอดีตให้เยาวชนฟังเพื่อให้เกิดการรับรู้เรื่องราววิธีการเชื่อมต่อภูมิปัญญาในแต่ละยุค นอกจากนี้ในการพาทำจะให้เยาวชนทราบถึงวิธีการปรับไฟที่ใช้กวนที่เหมาะสมข้อควรระวัง วิธีการกวนที่ถูกต้อง การปรุงรส การชิมรสชาติ การสังเกตเนื้อมะม่วง การสังเกตการเดือดของสัมผัสแผ่น และระยะเวลาที่เหมาะสมประกอบกับลักษณะของเนื้อสัมผัสที่กวนเสร็จได้ที่พร้อมยกลงจากเตา ตลอดจนแนะนำ พาทำ การนำหม้อสัมผัสแผ่นที่ผ่านการกวนไปไปเก็บไว้พักไว้ อย่างถูกต้องมีการป้องกันแมลงและสัตว์ต่าง ๆ โดยวิธีการนำหม้อสัมผัสแผ่นที่กวนแล้วไปพักหล่อน้ำไว้ในกะละมัง หรือถาด รวมถึงแนะนำการปิดฝาหม้อที่ต้องปิดแบบไม่สนิททั้งหมด เพื่อให้เกิดข้อดีในการระบายไอน้ำจากความร้อนออกสู่ภายนอก ลดการสูญเสียหายจากการอบของความร้อนภายในหม้อสัมผัสแผ่น ชี้ให้เห็นการใช้อุปกรณ์อย่างง่ายในครัวเรือน และวิธีการที่ต้อง

ระมัดระวังเกี่ยวกับการดูแลสัมผัสแผ่นหลังการกวนให้สะอาดอย่างไรที่ทุกคนสามารถทำได้ไม่ยุ่งยาก ไม่ซับซ้อน

6. ขั้นตอนการแกะสัมผัสแผ่น หรือการไล้สัมผัสแผ่น

ในขั้นตอนนี้ พาเยาเวชนทำ โดยการอธิบายถึงวิธีการ หลักการที่ควรต้องปฏิบัติแบบเหมาะสม ถูกวิธีที่ให้ผลลัพธ์ที่ดี พาคิดเชื่อมโยงเกี่ยวกับวัสดุอุปกรณ์ที่ต้องใช้ในขั้นตอนนี้ ที่มีการเตรียมการไว้ก่อนหน้านี้นี้และต้องนำมาใช้เป็นองค์ประกอบที่สำคัญ และสัมพันธ์กัน รวมถึงให้เห็นภาพการนำอุปกรณ์ที่ทำได้ง่ายในครัวเรือนที่มีอยู่ มาประยุกต์ใช้กับวัสดุธรรมชาติ ที่ทำได้ง่ายในชุมชน เพื่อให้เกิดประโยชน์และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ดีต่อสุขภาพอย่างไร และเน้นย้ำให้เห็นถึงความสำคัญของวัสดุที่จะนำมาใช้ต้องคำนึงถึงความสะดวกอย่างสูงสุด มีความประณีต และพิถีพิถัน ที่สามารถทำได้ง่าย ชี้ให้เห็นถึงข้อเสียของความไม่สะอาด ความไม่เรียบร้อย เปรียบเทียบให้เห็นความไม่พร้อมใช้งานของการเตรียมอุปกรณ์ที่ไม่ดีว่าจะมีผลเสียอย่างไรเมื่อนำไปใช้ และข้อห้ามความไม่เหมาะสมในการนำไปใช้งาน เมื่ออธิบายรายละเอียดที่ควรทราบในขั้นตอนการแกะสัมผัสแผ่น หรือการไล้สัมผัสแผ่นเสร็จแล้ว มีการสาธิตวิธีการแกะสัมผัสแผ่นหรือการไล้สัมผัสแผ่น ที่ถูกวิธีให้เยาเวชนได้ดูเป็นตัวอย่างก่อน โดยที่ต้องแกะสัมผัสแผ่นให้เป็นวงกลมบนใบทองกวาวที่เตรียมไว้ ซึ่งต้องเป็นใบทองกวาวที่สะอาด และมีความเรียบ ขนาดที่ตัดแต่งไว้พอเหมาะ แกะสัมผัสแผ่นลงบนใบทองกวาวโดยใช้หลังช้อนกินข้าว และแกะให้สัมผัสแผ่นมีความบางพอเหมาะสม่ำเสมอทั้งใบทอง แกะให้มีขอบ ไม่แกะสัมผัสแผ่นบางไป หนาไป และเต็มขนาดใบทองหรือล้นออกจากใบทอง เมื่อสาธิตเป็นตัวอย่างแล้วจึงปล่อยให้เยาเวชนลงมือปฏิบัติเอง โดยการสังเกตและมีการสอนจับมือทำอย่างใกล้ชิด ตลอดจนได้เปิดโอกาสให้เยาเวชนมีการแลกเปลี่ยนประสบการณ์การแกะสัมผัสแผ่นหรือการไล้สัมผัสแผ่นที่ผ่านมาด้วย

7. ขั้นตอนการตากสัมผัสแผ่น

ในขั้นตอนนี้แนะนำอุปกรณ์การตาก เล่าประวัติความเป็นมาของอุปกรณ์ที่ใช้การเลือกสถานที่ตากที่ดี และข้อควรระวัง รวมถึงข้อสังเกตเกี่ยวกับสัมผัสแผ่นที่มีลักษณะตากได้ที่เหมาะสม ควรที่จะเก็บนำไปตาก และเล่าประวัติความเป็นมาของอุปกรณ์ที่ใช้ และพาทำ โดยนำผลงานที่เป็นสัมผัสแผ่นที่แกะแล้วอยู่บนใบทองกวาว โดยเขียนชื่อเยาเวชนเจ้าของผลงานไว้ด้านหลังใบทองกวาว นำไปวางบนแผงยาสูบ ที่ทำมาจากไม้ไผ่สาน รวมกัน มีขาตั้งสูงจากพื้นระดับเอวเพื่อป้องกันสัตว์เลื้อยเดินผ่านแล้วสร้างความสกปรก จากนั้นนำสัมผัสแผ่นที่วางบนแผงยาสูบออกตากแดด โดยเลือกทิศทางและบริเวณที่มีแสงแดดส่องถึงทุกด้าน และนำสัมผัสแผ่นตากตอนมีแสงแดดดีป้องกันแมลงวันมาตอมสัมผัสแผ่น เลือกที่ตากห่างจากถนน ไม่มีฝุ่นละออง เพราะถ้ามีเศษฝุ่นละอองปลิวตกบนสัมผัสแผ่นตอนที่ไมแห้ง นอกจากจะทำให้สัมผัสแผ่นสกปรก ไม่น่ากินแล้ว ยังทำให้เกิดสัมผัสแผ่นที่ไม่พึงประสงค์เหมือนมีทรายผสมในสัมผัสแผ่นเวลารับประทานอีกด้วย จะเก็บสัมผัสแผ่นต่อเมื่อแห้งดีทั้งแผ่นใบทองกวาว ดังนั้นถ้าแกะสัมผัสแผ่น หรือไล้สัมผัสแผ่นไม่มีความหนาบางที่สม่ำเสมอทั่วทั้งแผ่น จะส่งผลให้สัมผัสแผ่น

แห้งไม่เท่ากัน และถ้าเตรียมใบทองกวาวในขั้นตอนการพับที่ไม่เรียบร้อย ก็จะทำให้ใบทองกวาวมีลักษณะผิวใบเป็นลูกฟูก คือ มีความสูงต่ำ เว้าเป็นแอ่ง นูนเป็นสัน เมื่อนำสั้มนมาเจาะ หรือมาไล่ ก็ จะเกิดความไม่สม่ำเสมอ ส่งผลให้สั้มนที่เจาะหรือไล่แห้งไม่เท่ากันทั้งใบ

8. ขั้นตอนการลอกสั้มน และการพับสั้มน

แนะนำวิธีการลอกและพาทำ เมื่อสังเกตว่าสั้มนแห้งดีแล้ว จะเก็บมาลอกโดยลอกแบบเบา มือ ใช้วิธีการลอกแบบตะล่อม ๆ รอบ ๆ ใบ ก่อนที่จะลอกสั้มนออกจากใบทองกวาว เพื่อเป็นการ ถนอมใบทอง ไม่ให้เกิดการฉีกขาด สามารถเก็บไว้ใช้ครั้งต่อไปได้อีก และถ้าลอกไม่ดีใบทองจะขาดติด ไปกับสั้มน และทำให้เสียเวลาแกะเศษใบทองที่ติดบนเนื้อสั้มนทิ้ง เปรียบเทียบชี้ให้เห็นถึงการ เลือกใบทองที่เป็นใบทองอ่อนมาใช้ในการเจาะสั้มนแล้วนำมาตาก ว่ามีลักษณะที่แตกต่างอย่างไรกับ ใบทองกวาวแก่ และมีผลต่อการทนทานในการใช้งานอย่างไร มีข้อดีจริงอย่างไร ผ่านการพิสูจน์การ เรียนรู้จากประสบการณ์ใช้งานจริง อีกทั้งได้ให้เรียนรู้เน้นย้ำเรื่องข้อดีของการเจาะสั้มนให้มีความ สม่าเสมอ มีความบางพอประมาณ และการเจาะมีขอบจะช่วยส่งผลดีอย่างไรกับการนำมาลอก สุดท้าย เลยจะแนะนำการพับสั้มนที่ลอกออกจากใบทองกวาวมาแล้ว ที่มีวิธีการพับซ้อนเนื้อสั้มนไม่ให้ ติดกัน เพื่อเวลานำไปปรับประทานสามารถที่จะหยิบปรับประทานที่ละชิ้นได้ง่าย โดยจะพับให้ด้านสั้ มแผ่นที่ตากบนใบทองอยู่ด้านใน และด้านที่โดนแดดอยู่ด้านนอก เพราะด้านที่โดนแดดจะมีความเงามัน เมื่อนำมาพับซ้อนกันจะทำให้เนื้อสั้มนแต่ละแผ่นไม่ติดกัน

ส่วนที่ 3 ผลการจัดกิจกรรม “ปฏิบัติการทำสั้มนใบทองกวาว นอกฤดูการ” และภายหลังการ จัดกิจกรรม

ได้มีการถอดบทเรียนเยาวชนผู้ร่วมกิจกรรม ผู้ร่วมกิจกรรมทั่วไป และผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในการ ถ่ายทอดภูมิปัญญา โดยใช้เครื่องมือ After Action Review (AAR) สามารถสรุปข้อมูลได้ดังนี้

ตารางที่ 58 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐานของเยาวชนผู้เข้าร่วมกิจกรรม “ปฏิบัติการทำส้มแผ่นใบทองกวาว นอกฤดูการ”

ข้อมูลพื้นฐานทั่วไป	จำนวน (n=12)	ร้อยละ
1. เพศ		
ชาย	7	58.33
หญิง	5	41.67
รวม	12	100
2. อายุ		
3 ปี	2	16.67
7 ปี	3	25
8 ปี	2	16.67
10 ปี	4	33.33
13 ปี	1	8.33
รวม	12	100
3. การศึกษา		
ชั้นอนุบาล 1	2	16.67
ชั้นประถมศึกษาปีที่ 1	3	25
ชั้นประถมศึกษาปีที่ 2	2	16.67
ชั้นประถมศึกษาปีที่ 4	4	33.33
มัธยมศึกษาปีที่	1	8.33
รวม	12	100
4. สถานศึกษา		
ศูนย์เด็กเล็กองค์การบริหารส่วนตำบลท่าจั่ว	2	16.67
โรงเรียนวัดท่าจั่ว	9	75
โรงเรียนบรรพตพิสัยพิทยาคม	1	8.33
รวม	12	100

จากตารางที่ 58 พบว่า ผลการวิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐานของเยาวชนผู้เข้าร่วมกิจกรรม “ปฏิบัติการทำสัมแผ่นใบทองกวาว นอกฤดูการ” ทั้ง 12 คน มีดังนี้

เพศ พบว่า ส่วนใหญ่ คือ เพศชาย จำนวน 7 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 58.33 และ น้อยสุด คือ เพศหญิง จำนวน 5 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 41.67

อายุ พบว่า ส่วนใหญ่ คือ อายุ 10 ปี จำนวน 4 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 33.33 และ น้อยสุด คือ อายุ 13 ปี จำนวน 1 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 8.33

การศึกษา พบว่า ส่วนใหญ่ คือ ชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 จำนวน 4 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 33.33 และ น้อยสุด คือ มัธยมศึกษาปีที่ 1 จำนวน 1 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 8.33

สถานศึกษา พบว่า ส่วนใหญ่ คือ โรงเรียนวัดท่าจั่ว จำนวน 4 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 33.33 และ น้อยสุด คือ โรงเรียนบรรพตพิสัยพิทยาคม 1 จำนวน 1 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 8.33

ตารางที่ 59 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลการเข้าร่วมกิจกรรม “ปฏิบัติการทำสัมแผ่นใบทองกวาว นอกฤดูการ”ของเยาวชน

ข้อมูลเกี่ยวกับการเข้าร่วมกิจกรรม	จำนวน	ร้อยละ
“ปฏิบัติการทำสัมแผ่นใบทองกวาว นอกฤดูการ”ของ เยาวชน	(n=12)	
1. วิธีการเข้าร่วมกิจกรรม		
ผู้วิจัยชักชวน	1	8.33
เพื่อนพาผู้วิจัยไปให้ข้อมูลกิจกรรมเพื่อชักชวนและ ขออนุญาตกับผู้ปกครอง	7	58.33
ผู้วิจัยไปชักชวนผ่านผู้ปกครอง	1	8.33
ผู้ถ่ายทอดภูมิปัญญาไปชักชวน	3	25
รวม	12	100
2. ลักษณะการเข้าร่วม		
สมัครใจเข้าร่วมกิจกรรม	12	100
รวม	12	100

ตารางที่ 59 (ต่อ)

ข้อมูลเกี่ยวกับการเข้าร่วมกิจกรรม “ปฏิบัติการ ทำสั้แผ่นใบทองกวาว นอกฤดูกาล”ของเยาวชน	จำนวน (n=12)	ร้อยละ
3. ประสบการณ์การทำสั้แผ่น		
มีประสบการณ์การทำสั้แผ่นบางขั้นตอนมาก่อน	5	41.67
- ตัดใบทองกวาว 2 คน		
- ช่วยเก็บมะม่วง 1 คน		
- ปอกเปลือกมะม่วง 2 คน		
- ปั่นมะม่วง 1 คน		
- แจกสั้แผ่น 2 คน		
- ลอกสั้แผ่น 3 คน		
ไม่เคยมีประสบการณ์การทำสั้แผ่นมาก่อนเลย	7	58.33
รวม	12	100

จากตารางที่ 59 พบว่า ผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับการเข้าร่วมกิจกรรม “ปฏิบัติการทำสั้แผ่นใบทองกวาว นอกฤดูกาล” ทั้ง 12 คน มีดังนี้

วิธีการเข้าร่วมกิจกรรม พบว่า ส่วนใหญ่ คือ เพื่อนพาผู้วิจัยไปให้ข้อมูลกิจกรรมเพื่อชักชวน และขออนุญาตกับผู้ปกครอง จำนวน 7 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 58.33 และ น้อยสุด คือ ผู้วิจัยชักชวน กับผู้วิจัยไปชักชวนผ่านผู้ปกครอง จำนวนแบบละ 1 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 8.33 ของทั้งสองแบบ

ลักษณะการเข้าร่วม พบว่า ทุกคนสมัครใจเข้าร่วมกิจกรรม คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 100

ประสบการณ์การทำสั้แผ่น พบว่า ส่วนใหญ่ คือ ไม่เคยมีประสบการณ์การทำสั้แผ่นมาก่อนเลย จำนวน 7 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 58.33 และ น้อยสุด คือ มีประสบการณ์การทำสั้แผ่นบางขั้นตอนมาก่อน จำนวน 5 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 41.67

ตารางที่ 60 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลสิ่งที่ได้เรียนรู้เพิ่มเติมจากการเข้าร่วมกิจกรรม “ปฏิบัติการทำส้มแผ่นใบทองกวาว นอกฤดูการ” ของเยาวชน

สิ่งที่ได้เรียนรู้เพิ่มเติมจากการเข้าร่วมกิจกรรม	จำนวน	ร้อยละ
“ปฏิบัติการทำส้มแผ่นใบทองกวาว นอกฤดูการ” ของเยาวชน		
1. สิ่งใหม่ ๆ ที่ได้ทำ ในการทำส้มแผ่นที่นอกเหนือจากที่เคยทำ		
การเก็บใบทองกวาว	12	12.77
การล้างใบทองกวาว	9	9.57
ตากใบทองกวาว	9	9.57
การตัดใบทองกวาว	8	8.51
การล้างมะม่วง	9	9.57
การปอกมะม่วง	6	6.36
การสับมะม่วง	9	9.57
การปั่นมะม่วง	4	4.26
กวนส้มแผ่น	10	10.64
แฉะส้มแผ่น	8	8.51
ตากส้มแผ่น	10	10.64
รวม	94	100

จากตารางที่ 60 พบว่า สิ่งที่ยาวชนได้เรียนรู้ใหม่ ๆ ที่ได้ทำ ในการเข้าร่วมกิจกรรม “ปฏิบัติการทำส้มแผ่นใบทองกวาว นอกฤดูการ” นอกเหนือจากที่เคยทำ มากที่สุด คือ การเก็บใบทองกวาว จำนวน 12 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 12.77 และ น้อยสุด คือ การปั่นมะม่วง จำนวน 4 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 4.26

ตารางที่ 61 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลความรู้สึกหรือสิ่งที่อยากบอก หลังจากเข้าร่วมกิจกรรม “ปฏิบัติการทำสั้แผ่นใบทองกวาว นอกฤดูกาล” ของเยาวชน

ความรู้สึกหรือสิ่งที่อยากบอก หลังจากเข้าร่วม กิจกรรม “ปฏิบัติการทำสั้แผ่นใบทองกวาว นอก ฤดูกาล” ของเยาวชน	จำนวน	ร้อยละ
1. ความรู้สึกหรือสิ่งที่อยากบอก หลังจากเข้าร่วม กิจกรรม		
สนุก	12	17.65
ได้เรียนรู้สิ่งใหม่ ๆ	9	13.24
ได้ความรู้การทำสั้แผ่น	9	13.24
เรียนรู้จากของจริง	8	11.76
ชอบได้ทำกิจกรรมกับเพื่อน ๆ	10	14.71
ได้ประสบการณ์	5	7.35
ได้ทำอะไรหลายอย่าง	7	10.29
กลับไปจะไปช่วยที่บ้านทำสั้แผ่น	8	11.76
รวม	68	100

จากตารางที่ 61 พบว่า หลังจากเยาวชนได้เข้าร่วมกิจกรรม “ปฏิบัติการทำสั้แผ่นใบทองกวาว นอกฤดูกาล” ความรู้สึกหรือสิ่งที่อยากบอก มากที่สุด คือ สนุก จำนวน 12 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 17.65 และ น้อยสุด คือ ได้ประสบการณ์ จำนวน 5 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 7.35

ตารางที่ 62 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับข้อเสนอแนะเพิ่มเติมจากการเข้าร่วมกิจกรรม
“ปฏิบัติการทำสัณเภาในทองกวาว นอกฤดูการ”ของเยาวชน

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมจากการเข้าร่วมกิจกรรม	จำนวน	ร้อยละ
“ปฏิบัติการทำสัณเภาในทองกวาว นอกฤดูการ”ของ เยาวชน		
1. ปีน้าอยากให้มีกิจกรรมอย่างนี้อีก	10	55.60
2. อยากให้มีกิจกรรมเพิ่มเติมระหว่างรอสัณเภาแห้ง	8	44.48
รวม	18	100

จากตารางที่ 62 พบว่า หลังจากเยาวชนได้เข้าร่วมกิจกรรม “ปฏิบัติการทำสัณเภาในทองกวาว นอกฤดูการ” ได้มีข้อเสนอแนะเพิ่มเติมจากการเข้าร่วมกิจกรรม มากที่สุด คือ ปีน้าอยากให้มีกิจกรรมอย่างนี้อีก จำนวน 10 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 55.60 และ น้อยสุด คือ อยากให้มีกิจกรรมเพิ่มเติมระหว่างรอสัณเภาแห้ง จำนวน 8 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 44.48

ตารางที่ 63 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐานของผู้ร่วมกิจกรรมทั่วไป ในกิจกรรม “ปฏิบัติการ
ทำสั้มน้ใบทองกวาว นอกฤดูกาล”

ข้อมูลพื้นฐานทั่วไป	จำนวน (n=3)	ร้อยละ
1. เพศ		
ชาย	2	66.67
หญิง	1	33.33
รวม	3	100
2. อายุ		
28 ปี	1	33.33
31 ปี	1	33.33
41 ปี	1	33.33
รวม	3	100
3. การศึกษา		
มัธยมศึกษาตอนต้น	1	33.33
มัธยมศึกษาตอนปลาย	1	33.33
ปริญญาตรี	1	33.33
รวม	3	100
4. ภูมิลำเนา		
อาศัยอยู่ในตำบลท่าจั่ว	1	66.67
อาศัยอยู่ตำบลอื่น	2	33.33
รวม	3	100
5. วิธีการเข้าร่วมกิจกรรม		
ผู้วิจัยชักชวน	2	66.67
ผู้ถ่ายทอดภูมิปัญญาไปชักชวน	1	33.33
รวม	3	100
6. ลักษณะการเข้าร่วม		
สมัครใจเข้าร่วมกิจกรรม	3	100
รวม	3	100
7. ประสบการณ์การทำสั้มน้		
มีประสบการณ์การทำสั้มน้บางขั้นตอนมาก่อน	1	66.67
ไม่เคยมีประสบการณ์การทำสั้มน้มาก่อนเลย	2	33.33
รวม	3	100

จากตารางที่ 63 พบว่า ผลการวิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐานของผู้ร่วมกิจกรรมทั่วไป ในกิจกรรม “ปฏิบัติการทำสั้มน้ใ้บ่ทองกวาว นอกฤดูการ” ทั้ง 3 คน มีดังนี้

เพศ พบว่า ส่วนใหญ่ คือ เพศชาย จำนวน 2 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 66.67 และน้อยสุด คือ เพศหญิง จำนวน 1 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 33.33

อายุ พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรม มีอายุ 28 ปี 31 ปี และ 41 ปี ตามลำดับ

การศึกษา พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรม มีจบมัธยมศึกษาตอนต้น 1 คน มัธยมศึกษาตอนปลาย 1 คน และ ปริญญาตรี 1 คน

ภูมิลาเนา พบว่า ส่วนใหญ่ คือ อาศั้ยอยู่ต่าบลอื่น จำนวน 2 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 66.67 และ น้อยสุด คือ อาศั้ยอยู่ต่าบลอื่น จำนวน 1 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 33.33

วิธีการเข้าร่วมกิจกรรม พบว่า ส่วนใหญ่ คือ ผู้จั้ยชักชวน จำนวน 2 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 66.67 และ น้อยสุด คือ ผู้ถ่ายทอดภูมิปัญญาไปชักชวน จำนวน 1 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 33.33

ลักษณะการเข้าร่วม พบว่า ทุกคนสมัครใจเข้าร่วมกิจกรรม คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 100

ประสบการณ์การทำสั้มน้ใ้ พบว่า ส่วนใหญ่ คือ ไม่เคยมีประสบการณ์การทำสั้มน้ใ้มาก่อนเลย จำนวน 2 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 66.67 และ น้อยสุด คือ มีประสบการณ์การทำสั้มน้ใ้บางชั้นตอนมาก่อน จำนวน 1 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 33.33

ผลการถอดบทเรียน หลังจากเข้าร่วมกิจกรรม “ปฏิบัติการทำสั้มน้ใ้บ่ทองกวาว นอกฤดูการ”ของผู้ร่วมกิจกรรมทั่วไป

ลั้่งที่ไ้เรียนรู้

ไ้เรียนรู้การทำสั้มน้ใ้ใหม่ทุกชั้นตอน เพราะไม่เคยทำมาก่อน และชุมชนของตนเองใช้ถุ้พลาสติก ไม่ใช้บ่ทองกวาวเหมือนที่ชุมชนบ้านตั่วเกา เวลาแจะก็แจะหนา และลอกออกมาตากแขวนพาดกับเชือกแบบราวผ้า ไม่น่ารับประทานแบบนี้ ลั้่งไม่สวยแบบนี้ ลั้่งจะคล้า ไ้ลองหัดแจะสั้มน้ใ้ ไม่เคยแจะมาก่อน อาจแจะเคยมีช่วยยายลอกจากบ่ทองกวาวตอนเด็กบ้าง

ความรู้ลั้่ง ลั้่งที่อยากบอก หรือขอเสนอแนะ หลังจากเข้าร่วมกิจกรรม

อยากไ้มีการจัดกิจกรรมไ้เยาชนอื่ก เยาชนที่ไ้มาเข้าร่วมกิจกรรม จะสามารถนำความรู้ไปทำเองไ้ สถานที่จัดกิจกรรมก็ไ้แล้ว เยาชนไ้เรียนรู้ของจริง วิทยาการที่ถ่ายทอดไ้ความรู้ สอนดี มีประสบการณ์จริง

ตารางที่ 64 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐานของผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในการถ่ายทอดภูมิปัญญาในกิจกรรม “ปฏิบัติการทำส้มแผ่นใบทองกวาว นอกฤดูการ”

ข้อมูลพื้นฐานทั่วไป	จำนวน (n=3)	ร้อยละ
1. เพศ		
หญิง	3	100
รวม	3	100
2. อายุ		
48 ปี	1	33.33
64 ปี	1	33.33
74 ปี	1	33.33
รวม	3	100
3. การศึกษา		
ประถมศึกษา	1	33.33
ปริญญาตรี	2	66.67
รวม	3	100
4. ภูมิลำเนาบ้านเกิด		
เกิดที่หมู่บ้านตัวเกา ตำบลท่าจั่ว	2	66.67
เกิดที่ตำบลบ้านแดน แต่ย้ายมาอยู่หมู่บ้านตัวเกา ตำบลท่าจั่ว ตอนอายุ 2 ขวบ	1	33.33
รวม	3	100
5. เรียนรู้การทำส้มแผ่นมาจาก		
จากครอบครัว	3	100
รวม	3	100
6. เริ่มหัดทำส้มแผ่น		
ตอนอายุ 10	1	33.33
ตอนอายุ 13	2	66.67
รวม	3	100
7. ประสบการณ์การทำส้มแผ่น		
มีประสบการณ์ 35 ปี	1	33.33
มีประสบการณ์ 51 ปี	1	33.33
มีประสบการณ์ 64 ปี	1	33.33
รวม	3	100

จากตารางที่ 64 พบว่า ผลการวิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐานของผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในการถ่ายทอดภูมิปัญญา ในกิจกรรม “ปฏิบัติการทำส้มแผ่นใบทองกวาว นอกฤดูกาล” ทั้ง 3 คน มีดังนี้

เพศ พบว่า ทุกคนเป็น เพศหญิง คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 100

อายุ พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรม มีอายุ 48 ปี 64 ปี และ 74 ปี ตามลำดับ

การศึกษา พบว่า ส่วนใหญ่ จบปริญญาตรี จำนวน 2 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 66.67 และ น้อยสุด คือ จบชั้นประถมศึกษา จำนวน 1 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 33.33

ภูมิลำเนา พบว่า ส่วนใหญ่ เกิดที่หมู่บ้านตัวเกา ตำบลท่าจั่ว จำนวน 2 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 66.67 และ น้อยสุด คือ เกิดที่ตำบลบ้านแดน แต่ย้ายมาอยู่หมู่บ้านตัวเกา ตำบลท่าจั่ว ตอนอายุ 2 ขวบ จำนวน 1 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 33.33

เรียนรู้การทำส้มแผ่นมาจาก พบว่า ทุกคนเรียนรู้การทำส้มแผ่นจากครอบครัว คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 100

เริ่มหัดทำส้มแผ่น พบว่า ส่วนใหญ่ เริ่มหัดทำส้มแผ่นตอน ตอนอายุ 13 ปี จำนวน 2 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 66.67 และ น้อยสุด คือ เริ่มหัดทำส้มแผ่นตอน ตอนอายุ 10 ปี จำนวน 1 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 33.33

ประสบการณ์การทำส้มแผ่น พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรม มีประสบการณ์การทำส้มแผ่น 35 ปี 51 ปี และ 64 ปี ตามลำดับ

ผลการถอดบทเรียน หลังจากเข้าร่วมกิจกรรม “ปฏิบัติการทำส้มแผ่นใบทองกวาว นอกฤดูกาล” ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในการถ่ายทอดภูมิปัญญา

เกี่ยวกับความรู้สึก

รู้สึกว่ายาวนานที่มาร่วมกิจกรรม มีความกระตือรือร้นดี ยาวนานที่มาร่วมกิจกรรมต่างวัยกัน มีผลต่อการเรียนรู้ไม่เท่ากัน กิจกรรมจัดช่วงวันหยุด ยาวนานเลยจะทำตัวตามสบาย เวลาเริ่มกิจกรรมก็เริ่มช่วงเวลาสายหน่อยเป็นธรรมดา

สิ่งที่อยากบอก

ข้อดีของการได้มาร่วมกิจกรรมของเยาวชน คือ การทำส้มแผ่นเป็นกิจกรรมที่จะฝึกให้เยาวชนมีสมาธิ ฝึกให้เป็นคนสะอาด หัดให้ทำอะไรเป็นขั้นเป็นตอนได้ ฝึกให้เป็นคนอดทน เห็นประโยชน์จากสิ่งที่มีในชุมชน ใช้ทรัพยากรในชุมชนให้เกิดประโยชน์ และได้เรียนรู้การถนอมอาหารไว้รับประทานในครัวเรือนได้

ข้อสังเกตเพิ่มเติม

ถ้าต้องการมุ่งผลสัมฤทธิ์ ให้เด็กสามารถนำไปต่อยอดได้จริง การเข้าไปจัดกิจกรรมในโรงเรียน น่าจะได้ผลมากกว่า อาจจะไปอยู่ในวิชาการงานพื้นฐาน หรือเป็นกิจกรรมลดเวลาเรียน เพิ่มเวลารู้

โดยจัดให้เป็นกิจกรรมในชั้นนักเรียนประถมศึกษาปีที่ 4 ขึ้นไป เพราะเป็นเยาวชนที่โตพอที่เรียนรู้แล้ว จะนำไปทำต่อได้ ส่วนการทำในครอบครัว หรือการทำในชุมชน จะเป็นลักษณะให้เด็กได้เรียนรู้ซึมซับ ภูมิปัญญา

ในชุมชนมีเด็กจำนวนน้อย ไม่หลากหลาย ในการชักชวนเด็กมาร่วมกิจกรรม ถ้าไม่รู้จักกัน ไม่คุ้นกัน ก็อาจจะไม่กล้าเข้าร่วมกิจกรรม ผู้ปกครองต้องมีส่วนรับรู้ช่วยตัดสินใจจะดี และต้องมีวิธีการ ดึงดูดให้เด็กสนใจมาเข้าร่วมมากขึ้น และในการเริ่มกิจกรรมอาจจะต้องเริ่มต้นในตอนเช้าที่เร็วขึ้นใน ครั้งต่อไป เพราะเนื่องจากในขั้นตอนการแกะตากส้มแผ่น ต้องใช้เวลาในการตากเพื่อให้ส้มแผ่นแห้ง

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม กรณีที่ต้องการให้ภูมิปัญญาคงอยู่ในชุมชนสืบต่อไป

ผู้ปกครองต้องปล่อยให้เยาวชนมีส่วนร่วมภายในครอบครัวเวลาทำส้มแผ่น และโรงเรียนต้อง เข้ามามีส่วนร่วมกับชุมชน เพื่อนำการทำส้มแผ่นไปเป็นส่วนหนึ่งของการเรียน ให้เด็กนักเรียนได้มี ประสบการณ์ เพิ่มประสบการณ์การเรียนรู้ให้กับเด็กนักเรียน

ตอนที่ 3 ชุดความรู้ที่ได้จากการจัดการความรู้ (Knowledge Management Process)

7 ขั้นตอนของสำนักงาน ก.พ.ร. และสถาบันเพิ่มผลผลิตแห่งชาติ (2548)

ที่ได้จากงานวิจัยครั้งนี้ ได้เปลี่ยนความรู้ที่อยู่ภายในตัวบุคคล ซึ่งเป็นความรู้ที่ไม่ปรากฏชัดแจ้ง (tacit knowledge) ให้เป็นความรู้ที่ถูกถ่ายทอดออกมาจากตัวคน เป็นลายลักษณ์อักษร ปรากฏชัดแจ้ง (explicit knowledge) และเกิดเป็นความรู้ใหม่ (new knowledge) ความรู้ใหม่เกิดจากการ ผสมผสานความรู้และประสบการณ์เดิมผนวกกับการร่วมกัน คิดออกแบบ นำไปใช้ถ่ายทอดในกิจกรรม ให้กับเยาวชน ซึ่งสามารถสรุปเป็นชุดความรู้ได้ดังนี้

ส่วนที่ 1 ชุดความรู้การประยุกต์ภูมิปัญญาจากเดิม

ชุดความรู้ที่ได้จากการประยุกต์ภูมิปัญญาเดิม มีดังนี้

1. วัสดุที่ใช้จะส้มแผ่น เปลี่ยนจาก ถาด จานสังกะสี มาเป็นใบตอง ใบเถา ใบทองกวาวสด และปัจจุบันคือ ใบทองกวาวแห้ง
2. วิธีการเตรียมใบทองกวาว เปลี่ยนจาก การใช้ใบทองสดแบบไม่ตัดแต่ง ปัจจุบัน มีการเตรียมใบทองแห้ง ทับให้เรียบ และตัดแต่งใบทองให้ได้รูปทรงสวยงาม ก่อนใช้งาน
3. การแยกเปลือก เนื้อ และ เม็ด มะม่วงออกจากกัน เปลี่ยนจาก เดิมใช้การตำมะม่วงสุก ทั้งลูกพร้อมเปลือกใส่เกลือหินน้อย เมื่อตำสุกได้ที่แล้วจะนำมายีกับตะแกรงไม้ไผ่ แยกเม็ดออกจาก เนื้อและเปลือก แล้วนำไปแฉะ ปัจจุบัน ปอกเปลือกแทน แล้วแยกเนื้อออกโดยการฟาน สับ หรือหั่น

4. การปรุงรส เปลี่ยนจากเดิมใช้เกลือเม็ดในการปรุงรสอย่างเดียว ปัจจุบัน ใช้ได้ทั้งเกลือเม็ดและใช้เกลือป่นและปัจจุบันมีการใช้มะม่วงดิบในการปรุงรส และสามารถทำรสชาติได้ตามสั่ง
5. อุปกรณ์ที่ใช้เปลี่ยนจาก ตะแกรงไม้ไผ่สานสำหรับยี้ ปัจจุบันใช้เครื่องปั่นอาหารไฟฟ้า สำหรับการปั่นมะม่วงแทนการยี้ด้วยตะแกรงไม้ไผ่สาน
6. อุปกรณ์ที่ใช้ในการตาก เปลี่ยนจาก เมื่อก่อนตากใส่แผงยาสูบอย่างเดียว ปัจจุบัน ตากด้วยตะแกรงมุ้งลวด ตากบนโต๊ะ เนื่องจากแผงตากยาสูบไม่มีคนทำขายแล้ว และ มีการใช้สังกะสีวางซ้อนไว้ใต้แผงยาสูบ เพื่อให้ความร้อนเพิ่มขึ้นขณะตากแดด จะทำให้ส้มแผ่นแห้งเร็วขึ้น
7. รูปแบบการพับส้มแผ่น เปลี่ยนจาก เมื่อก่อนพับเข้าหากัน 2 ข้าง และพับแบบ 3 ทลบ ปัจจุบัน พับครึ่ง และคิดค้นวิธีการพับแบบสามเหลี่ยมวางสลับฟันปลาภายในกล่องพลาสติกใสทำให้สวย และสะดวกต่อการหยิบทาน
8. แพ็คเก็จ เปลี่ยนจาก ใส่หม้อเคลือบ (หม้อเขียว)/หม้อหุตั้ง ใส่ป๊อป ปัจจุบัน ใส่ถุงพลาสติก และใส่กล่องพลาสติกใส
9. การเก็บรักษาส้มแผ่น ปัจจุบันมีการเก็บไว้ในตู้เย็น เพื่อรักษาสีของส้มแผ่นให้คงความสวยเหลืองให้น่ารับประทานได้นาน
10. การทำการตลาด เปลี่ยนจาก เดิมมีรถมารับซื้อในหมู่บ้านไปขายต่อ ปัจจุบัน ทำการตลาดโดยตรงเอง ทั้งช่องทางออฟไลน์ และออนไลน์

ส่วนที่ 2 ชุดความรู้ในการคัดเลือกและเตรียมวัตถุดิบ

ได้แก่ ชุดความรู้การคัดเลือกใบทองกวาว ชุดความรู้ขั้นตอนการเตรียมใบทองกวาว และชุดความรู้คัดเลือกชนิดพันธุ์ของมะม่วงที่จะนำมาทำส้มแผ่น

ชุดความรู้การคัดเลือกใบทองกวาว 1 ชุดความรู้ ดังนี้คือ

ชุดที่ 1 คัดเลือกใบทองกวาวแก่ จะทำให้อายุการใช้งานได้นาน มีวิธีการเลือกใบทองกวาว คือ เลือกใบสีเข้ม เนื้อใบหนา ลักษณะใบกลม ขนาดกลาง ๆ ใบสมบูรณ์ ไม่ขาด

ชุดความรู้ขั้นตอนการเตรียมใบทองกวาว มี 13 ชุดความรู้ ดังนี้คือ

การเตรียมใบทองกวาว ชุดที่ 1

- 1) เก็บใบทองกวาวสดเลือกใบแก่มาตากแดดให้แห้ง
- 2) เมื่อใบทองกวาวแห้งแล้วนำไปพรมน้ำ
- 3) ทำการคลี่ใบทองกวาวออก และนำใบทองกวาวไปเรียงซ้อนทับด้วยของหนักค้ำคั้น
- 4) นำใบทองกวาวที่ทับแล้วมาเช็ดให้แห้ง ตัดแต่งใบทองเป็นทรงกลมเพื่อความสวยงาม เหมาะกับการนำไปใช้งานต่อไป

การเตรียมใบทองกวาว ชุดที่ 2

- 1) เลือกใบทองกวาวใบแก่ นำมาล้างน้ำสะอาดก่อน
- 2) นำไปตากแดดให้แห้ง เมื่อใบทองกวาวแห้ง
- 3) เมื่อใบทองกวาวแห้ง จากนั้นเก็บนำมาพรมน้ำ
- 4) คลี่ใบทองกวาวแห้ง เรียงซ้อนกันและนำเชียงทับค้ำคั้นให้แบน
- 5) เมื่อทับใบทองกวาวเรียบดีแล้ว นำมาเช็ดให้สะอาด
- 6) นำใบทองกวาวมาตัดแต่งให้ได้รูปทรง ให้พร้อมสำหรับนำไปใช้งาน

การเตรียมใบทองกวาว ชุดที่ 3

- 1) เลือกเก็บใบทองกวาวแก่ ๆ นำใบทองกวาวสดไปล้างน้ำ
- 2) นำไปตากแดดให้แห้ง
- 3) พอแห้งใบทองกวาวแห้งแล้วเก็บมา และนำใบทองกวาวไปพรมน้ำ
- 4) คลี่ใบทองกวาวแห้งเรียงซ้อนกัน และนำไปทับด้วยของหนัก 1 คืน นำใบทองกวาวที่ทับดีแล้วมาตัดให้ได้ขนาดตามที่ต้องการ ตัดเป็นทรงกลม และนำไปใช้งานได้

การเตรียมใบทองกวาว ชุดที่ 4

- 1) ทองกวาวใช้ใบแก่ ๆ นำใบทองกวาวสดมาล้างน้ำให้สะอาด
- 2) นำใบทองกวาวไปตากแดดให้แห้ง และเก็บใส่ถุงไว้
- 3) เมื่อต้องการใช้งาน ให้นำใบทองกวาวแห้งที่ตากไว้มาจุ่มน้ำให้ใบทองกวาวคายตัว
- 4) นำใบทองกวาวที่จุ่มน้ำมาคลี่เรียงซ้อนกัน นำไปทับด้วยของแข็งที่หนัก ๆ ประมาณ 2 - 3 ชั่วโมง
- 5) จากนั้นนำใบทองกวาวที่ทับไว้ออกมาตัดให้ได้ขนาดที่ต้องการ ตัดเป็นวงกลมเท่านั้น เมื่อตัดเสร็จแล้วนำมาทับอีก 1 รอบ โดยทับค้ำคั้นเตรียมไว้ใช้

การเตรียมใบทองกวาว ชุดที่ 5

- 1) เลือกเก็บใบทองกวาวแก่ ๆ นำมาตากให้แห้ง
- 2) คลี่ใบทองกวาวแห้งเรียงซ้อนและทับไว้ให้แบน ทับไว้เวลาประมาณ 1 คืน
- 3) นำใบทองกวาวที่ทับแล้วมาเช็ดด้วยฟองน้ำ
- 4) นำใบทองกวาวที่เช็ดสะอาด อย่างดีแล้ว มาตัดขึ้นรูป ก่อนนำไปใช้งานได้

การเตรียมใบทองกวาว ชุดที่ 6

- 1) เลือกเก็บใบทองกวาวที่แก่ นำมาล้างด้วยน้ำสะอาด
- 2) ล้างเสร็จให้นำไปตากแดด
- 3) เมื่อตากแล้วจะมีลักษณะงอและยับ ให้เอาน้ำมาพรมให้ใบทองกวาวอ่อนตัว

- 4) นำผ้ามาเช็ดให้ใบทองกวาวแห้ง
- 5) ทำการคลี่ใบทองกวาวให้ตึง นำมาเรียงซ้อนทับไว้ ใช้ครกหรือของหนักทับไว้ค้างคืน
- 6) นำมาตัดให้กลมตามขนาดที่ต้องการ
- 7) ตัดแต่งแล้วนำกลับไปทับอีกครั้ง แล้วจึงนำไปใช้ได้

การเตรียมใบทองกวาว ชุดที่ 7

- 1) เก็บใบทองกวาวทั้งสดและแห้ง ถ้าเป็นใบสดพอเก็บมาก็นำมาล้างน้ำให้สะอาด แต่ถ้าเป็นใบแห้งก็จะเช็ดทำความสะอาด
- 2) จากนั้นนำไปตากแดดให้แห้ง
- 3) เมื่อตากแดดจนแห้งแล้ว จะนำมาใบทองกวาวแห้งมาคลี่เรียงซ้อนกัน และหาอะไรหนัก ๆ มาทับ

- 4) หลังจากทับให้แบนเรียบ จากนั้นก็นำมาตัดตามขนาดที่ต้องการ
- 5) เมื่อตัดเสร็จก็นำมาเช็ดให้สะอาดอีกครั้ง และนำไปเก็บไว้อย่างใดอย่างหนึ่งใช้งานได้

การเตรียมใบทองกวาว ชุดที่ 8

- 1) เก็บใบทองกวาวเลือกใบที่แก่ ๆ นำมาล้าง
- 2) หลังจากล้างแล้วนำมาเช็ดให้หมาด
- 3) นำมาตากแดดให้แห้ง
- 4) นำใบแห้งมาคลี่ใบออกแล้วนำไปทับด้วยของหนัก ทับค้างคืน
- 5) หลังจากทับด้วยของหนักนำใบทองกวาวไปตัดแต่ง และสามารถนำไปใช้ได้

การเตรียมใบทองกวาว ชุดที่ 9

- 1) เก็บใบทองสด เลือกใบแก่ ๆ นำมาเช็ดฝุ่นออก
- 2) นำมาตากแดดให้แห้ง
- 3) เมื่อใบทองกวาวแห้งเก็บมาคลี่ออกแล้วนำไปเรียงซ้อนทับด้วยของหนัก ทับค้างคืน
- 4) หลังจากทับด้วยของหนักแล้ว นำไปตัดให้ได้รูปใบตามต้องการ และสามารถนำไปใช้ได้

การเตรียมใบทองกวาว ชุดที่ 10

- 1) เก็บใบทองที่แก่ ๆ
- 2) นำใบที่เปื้อนมาล้างน้ำให้สะอาด
- 3) นำมาตากแดดให้แห้ง
- 4) นำใบทองกวาวแห้งมาพรมน้ำให้หายงอ
- 5) ตัดแต่งใบทองกวาวหลังจากพรมน้ำ
- 6) นำใบทองกวาวที่พรมน้ำแล้ว มาซ้อนทับไว้ 1 คืบ จากนั้นก็นำมาใช้งานต่อได้เลย

การเตรียมใบทองกวาว ชุดที่ 11

- 1) การเตรียมใบทองกวาว เก็บใบทองกวาวมาล้าง
- 2) ตากแดดให้แห้ง
- 3) นำใบแห้งมาชุปน้ำ ให้ใบทองกวาวนิ่ม
- 4) นำใบทองกวาวที่นิ่มแล้วมาแบ และนำเชียงทับค้ำคั้นไว้
- 5) นำใบทองกวาวที่คั้นแล้วมาตัดเป็นวงกลมให้สวยงาม

การเตรียมใบทองกวาว ชุดที่ 12

- 1) การเตรียมใบทองกวาว นำใบทองกวาวสด ๆ มาล้างน้ำให้สะอาด
- 2) นำตากแดดให้แห้ง
- 3) จากนั้นนำใบแห้งมาพรมน้ำให้นิ่ม
- 4) หลังจากพรมน้ำนิ่มแล้วแช่ให้สะอาด
- 5) นำมาคลี่ใบออกและเรียงซ้อนทับด้วยเชียงให้แบน
- 6) นำใบทองกวาวที่ผ่านการทับดีแล้ว ไปตัดเป็นวงกลม นำไปใช้ได้

การเตรียมใบทองกวาว ชุดที่ 13

- 1) เก็บใบทองสด เลือกใบเล็ก ๆ แก่ ๆ
- 2) นำมาล้างทำความสะอาด
- 3) นำไปแช่
- 4) ทับเรียงไว้ 1 คืน

ชุดความรู้คัดเลือกชนิดพันธุ์ของมะม่วงที่จะนำมาทำส้มแผ่นมี 2 ชุดความรู้ ดังนี้คือ

ชุดที่ 1 ใช้มะม่วงน้ำตาลเป็นหลัก เพราะมีรสชาติที่อร่อยเปรี้ยวหวาน แต่สามารถปนกับมะม่วงชนิดพันธุ์อื่นได้ โดยต้องคำนึงถึง รสชาติ สีสัณ และลักษณะของเนื้อมะม่วง เช่น มะม่วงน้ำอกร่องที่มีเนื้อละ น้ำเยอะ มะม่วงแก้วที่มีสีคล้ำ มะม่วงโชคอนันต์ที่มีเนื้อเป็นเสี้ยน เป็นต้น

ชุดที่ 2 ใช้มะม่วงน้ำตาลอย่างเดียวเท่านั้น โดยที่มะม่วงน้ำตาลมีรสชาติที่เปรี้ยวหวาน ครบรส สีสัณสวยงาม และมีกลิ่นหอมเฉพาะตัว

ส่วนที่ 3 ชุดความรู้ขั้นตอนการทำส้มแผ่น

ได้แก่ ชุดความรู้ขั้นตอนการทำความสะอาดมะม่วง ชุดความรู้ขั้นตอนการปอกเปลือกมะม่วง ชุดความรู้ขั้นตอนการปรุงรส ชุดความรู้ในการปรับแต่งรสชาติ ชุดความรู้ขั้นตอนการกวน ชุดความรู้ขั้นตอนการยี้หรือปั่น ชุดความรู้ขั้นตอนการเจาะ ชุดความรู้ขั้นตอนการตากและการเก็บส้มแผ่น ชุดความรู้ในการเลือกสถานที่ตาก ชุดความรู้ขั้นตอนการลอกส้มแผ่น ชุดความรู้ขั้นตอนการพับส้มแผ่น และชุดความรู้ภูมิปัญญาการทำส้มแผ่นใบทองกวาว แบ่งตามลำดับขั้นตอนในการทำส้มแผ่น

ชุดความรู้ขั้นตอนการทำความสะอาดมะม่วงมี 1 ชุดความรู้ ดังนี้คือ

ชุดที่ 1 เก็บมะม่วงนำมาล้างทำความสะอาดทั้งเปลือก และผึ่งให้แห้ง

ชุดความรู้ขั้นตอนการปอกเปลือกมะม่วงมี 3 ชุดความรู้ ดังนี้คือ

ชุดที่ 1 นำมะม่วงที่เตรียมไว้ มาปอกเปลือกออกทั้งลูก

ชุดที่ 2 นำมะม่วงที่เตรียมไว้ มาปอกเปลือกออกทั้งลูก และนำไปล้างน้ำอีกครั้ง

ชุดที่ 3 นำมะม่วงที่เตรียมไว้ มาปอกเปลือกออกทั้งลูก เมื่อปอกเสร็จแล้ว ล้างก็ได้ไม่ล้างก็ได้

อาจจะล้างถ้าไม่แน่ใจว่าสะอาดดีแล้ว

ชุดความรู้ขั้นตอนการปรงรสมี 3 ชุดความรู้ ดังนี้คือ

ชุดที่ 1 ใช้เกลือป่นปรงรส

ชุดที่ 2 ใช้เกลือเม็ดปรงรส

ชุดที่ 3 ใช้เกลือป่นหรือเกลือเม็ดปรงรสก็ได้

ชุดความรู้ในการปรับแต่งรสชาติ 3 ชุดความรู้ ดังนี้คือ

ชุดที่ 1 ใช้มะม่วงดิบในการปรับแต่งรสชาติให้มีความเปรี้ยวของสมแผ่นมากขึ้น

ชุดที่ 2 ถ้าต้องการให้ส้มแผ่นมีรสชาติที่หวานมากกว่าเปรี้ยว จะใช้มะม่วงที่มีความสุกมาก เช่น มะม่วงที่สุกจากการบ่ม หรือมะม่วงที่สุกหล่นจากธรรมชาติแต่เก็บค้างคืนไว้ก่อน 1 คืน

ชุดที่ 3 ถ้าต้องการให้ส้มแผ่นมีรสชาติเปรี้ยวหวานลงตัวพอดี จะใช้มะม่วงที่สุกหล่นจากธรรมชาติ โดยเก็บมาจากต้นแล้วทำส้มแผ่นเลย และใช้มะม่วงน้ำตาลเป็นหลัก

ชุดความรู้ขั้นตอนการกวนมี 1 ชุดความรู้ ดังนี้คือ

ชุดที่ 1 ขณะกวนส้มแผ่นจะคนตลอดเวลา และต้องกวนให้ส้มแผ่นเดือด

ชุดความรู้ขั้นตอนการยีหรือปั่น มี 2 ชุดความรู้ ดังนี้คือ

ชุดที่ 1 ปั่นก่อนกวน หลังจากทำการสับมะม่วงแล้วในช่วงเวลาบ่าย ๆ เย็น ๆ

ชุดที่ 2 ปั่นหลังกวน หลังจากกวนแล้วพักค้างคืนไว้จนเย็น จะปั่นในช่วงเช้ามืด

ชุดความรู้ขั้นตอนการแฉะ มี 1 ชุดความรู้ ดังนี้คือ

ชุดที่ 1 แฉะให้มีความบางพอดี ไม่บางมาก ไม่หนา แฉะให้มีขอบ แฉะเป็นวงกลม

ชุดความรู้ขั้นตอนการตากและการเก็บส้มแผ่น มี 2 ชุดความรู้ ดังนี้คือ

ชุดที่ 1 ตากส้มแผ่นในเวลาเช้า และจะเก็บส้มแผ่นทีเดียว เมื่อแห้งดี

ชุดที่ 2 ตากส้มแผ่นในเวลาเช้า และจะเริ่มทยอยเก็บส้มแผ่นบางส่วนที่แห้งอยู่เรื่อย ๆ

ชุดความรู้ในการเลือกสถานที่ตากมี 1 ชุดความรู้ ดังนี้คือ

ชุดที่ 1 เลือกสถานที่ปลอดฝุ่น ไกลแมลงวัน ดูทิศทางลมแสงแดด เป็นที่โล่งแจ้งสามารถรับแสงได้ทั่วถึงสม่ำเสมอ

ชุดความรู้ขั้นตอนการลอกสั้แผ่น มี 1 ชุดความรู้ ดังนี้คือ

ชุดที่ 1 เก็บสั้แผ่นที่แห้งดีแล้ว จากนั้นนำมาลอกสั้แผ่นออกจากใบทองกวาวแบบเบา มือ ระมัดระวังไม่ให้ใบทองกวาวขาด

ชุดความรู้ขั้นตอนการพับสั้แผ่น มี 2 ชุดความรู้ ดังนี้คือ

ชุดที่ 1 สั้แผ่นที่ได้จากการลอก นำมาพับครึ่ง โดยให้ด้านที่ตากแดดอยู่ด้านนอก และด้านที่แนบกับใบทองอยู่ด้านใน พับแล้วนำมาเรียงซ้อนกัน

ชุดที่ 2 สั้แผ่นที่ได้จากการลอก นำมาพับแบบสามเหลี่ยม โดยให้ด้านที่ตากแดดอยู่ด้านนอก และด้านที่แนบกับใบทองอยู่ด้านใน พับแล้วนำมาเรียงซ้อนกัน

ชุดความรู้ภูมิปัญญาการทำสั้แผ่นใบทองกวาว แบ่งตามลำดับขั้นตอนในการทำสั้แผ่น ได้ทั้งหมด 2 ชุดความรู้

ชุดความรู้ที่ 1 เริ่มจาก: 1) ขั้นตอนการปอกมะม่วง 2) ขั้นตอนการปรงรส 3) ขั้นตอนการกวน 4) ขั้นตอนการยี้ 5) ขั้นตอนการแฉะ 6) ขั้นตอนการตาก 7) ขั้นตอนลอก และ 8) ขั้นตอนการแพ็ค

ชุดความรู้ที่ 2 เริ่มจาก : 1) ขั้นตอนการปอกมะม่วง 2) ขั้นตอนการยี้ 3) ขั้นตอนการปรงรส 4) ขั้นตอนการกวน 5) ขั้นตอนการแฉะ 6) ขั้นตอนการตาก 7) ขั้นตอนลอก และ 8) ขั้นตอนการแพ็ค

ส่วนที่ 4 ชุดความรู้ใหม่ที่ออกแบบพัฒนานำไปถ่ายทอดให้กับกลุ่มเยาวชน

ชุดความรู้ใหม่ขั้นตอนการทำสั้แผ่นใบทองกวาวที่ร่วมกันออกแบบ นำไปใช้ถ่ายทอดและพาทำกับกลุ่มเยาวชนเป้าหมายในชุมชน 1 ชุดความรู้

ชุดความรู้ใหม่ 1) การเตรียมใบทองกวาว 2) การเตรียมมะม่วงสุก 3) ขั้นตอนการปอกมะม่วง และการแยกเนื้อมะม่วง เพื่อนำไปทำสั้แผ่น 4) ขั้นตอนการยี้/ปั่น 5) ขั้นตอนการกวนและการปรงรส 6) ขั้นตอนการแฉะสั้แผ่น หรือการไล่สั้แผ่น 7) ขั้นตอนการตากสั้แผ่น 8) ขั้นตอนการลอกสั้แผ่น และการพับสั้แผ่น

บทที่ 5

สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

การวิจัยเรื่อง การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นแบบมีส่วนร่วม: กรณีศึกษาการทำส้มแผ่นใบทองกวาวของชุมชนบ้านตัวเกา ตำบลท่าจั่ว อำเภอบรรพตพิสัย จังหวัดนครสวรรค์ ในการวิจัยครั้งนี้ได้ทำการศึกษาจากผู้ทำส้มแผ่นใบทองกวาวของชุมชนบ้านตัวเกา หมู่ที่ 1 ตำบลท่าจั่ว อำเภอบรรพตพิสัย จังหวัดนครสวรรค์ จำนวน 20 คน โดยเป็นการสุ่มตัวอย่างแบบเฉพาะเจาะจง (Purposive sampling) ผู้ทำส้มแผ่น 20 คน เป็นผู้ที่ทำส้มแผ่นใช้ใบทองกวาวในขั้นตอนการแกะตากทั้งหมด ดำเนินการตั้งแต่ เดือนกันยายน 2564 ถึงเดือนตุลาคม 2566 รวมระยะเวลา 2 ปี โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) เพื่อรวบรวม วิเคราะห์ และสังเคราะห์องค์ความรู้ภูมิปัญญาการทำส้มแผ่นใบทองกวาวของชุมชนบ้านตัวเกา และ 2) เพื่อออกแบบและพัฒนารูปแบบการจัดการความรู้การทำส้มแผ่นใบทองกวาวของชุมชนบ้านตัวเกา

ดังนั้นจะนำเสนอสรุปผลการวิจัยสรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ ตามลำดับ

สรุปผล

สรุปผลการศึกษา ตอนที่ 1 การรวบรวม วิเคราะห์ และสังเคราะห์ องค์ความรู้ภูมิปัญญาการทำส้มแผ่นใบทองกวาวแบบมีส่วนร่วม ของชุมชนบ้านตัวเกา

ส่วนที่ 1 การสำรวจ รวบรวม ข้อมูล ภูมิสังคมชุมชนบ้านตัวเกา ประวัติความเป็นมาของชุมชน พัฒนาการชุมชน ข้อมูลพื้นฐานของชุมชน ภูมิปัญญาที่เด่นชัดของชุมชน และข้อมูลทางด้านกายภาพของชุมชน

สรุปผลการศึกษาภูมิสังคมชุมชน ประวัติความเป็นมา และพัฒนาการชุมชนบ้านตัวเกา

ชุมชนบ้านตัวเกา เป็น 1 ใน 6 หมู่บ้าน ของตำบลท่าจั่ว อำเภอบรรพตพิสัย จังหวัดนครสวรรค์ เป็นชุมชนที่มีอายุมากกว่า 200 ปี ชาวบ้านเป็นคนไทยดั้งเดิมที่มีพื้นเพอาศัยอยู่บริเวณนี้มาแต่เก่าก่อน และมีบางส่วนเป็นคนจีนที่มาจากแผ่นดินใหญ่เข้ามาตั้งรกรากทำมาค้าขายโดยเดินทางมาทางเรือในยุคเสือผืนหมอนใบ การตั้งบ้านเรือนแต่เดิมจะอยู่บริเวณริมแม่น้ำปิงเป็นหลัก ซึ่งในสมัยก่อนบริเวณชุมชนบ้านตัวเกาจะเป็นแหล่งค้าขายข้าวเปลือกทางเรือที่สำคัญ มีการตั้งยุ้งฉางบริเวณริมน้ำอยู่มากเพื่อกักข้าว โดยเฉพาะในหน้าแล้งจะมีการบรรทุกข้าวด้วยเกวียนจากทางอำเภอลาดยาว และในหมู่บ้านที่ไม่มีแม่น้ำไหลผ่านมาฝากเก็บในยุ้งฉางแถบนี้ เพื่อไว้รอขายในหน้าน้ำหลาก ซึ่งจะมีพ่อค้าชาวจีน และพ่อค้าชาวต่างถิ่นเข้ามารับซื้อข้าวเปลือก และมีเรือบรรทุกข้าวมารอเทียบ

ทำทำการค้าจำนวนมาก ในอดีตฤดูอื่นที่ไม่ใช่ฤดูฝน จะไม่มีการทำนาเพาะปลูกข้าวแต่ก็จะมีการปลูกพืชไร่ชนิดอื่น ๆ เช่น ปลูกถั่วเขียว ปลูกอ้อยและเคียนน้ำตาล ปลูกยาสูบ ปลูกหัวไชเท้าและแปรรูปทำผักกาดเค็ม ส่วนลำน้ำปิงที่ไหลผ่านนอกจากชาวบ้านได้อาศัยใช้น้ำเพื่อทำการเกษตร ค่าขาย ยังได้พึ่งพาอาศัยใช้อุปโภคและบริโภค นอกจากนี้ยังเป็นแหล่งอาหารที่สำคัญในลำน้ำปิงเมื่อสมัยก่อนจะมีปลาหลากหลายชนิดอาศัยอยู่ชุกชุม อุดมสมบูรณ์ ชาวบ้านจะจับมาเพื่อบริโภค และถนอมอาหารเป็นปลาเกลือ ปลาร้า ปลาย่าง เพื่อไว้รับประทานได้นาน ๆ และเพื่อนำไปแลกเปลี่ยน กับผลผลิตอย่างอื่นที่ตนเองไม่มี เช่น นิยมนำปลาร้า น้ำอ้อย ปลาย่าง บรรทุกใส่เกวียนเทียมควายไปแลกกับถ่าน มะพร้าว ของชุมชนบ้านไร่ อำเภอลาดยาว เพราะเนื่องจากในพื้นที่ชุมชนบ้านไร่นั้นจะมีป่าไม้ที่สามารถตัดนำมาทำฟืน และนำไปเผาถ่านจำนวนมากแต่ไม่มีปลาชุกชุมเป็นต้น เนื่องจากทำเลที่ตั้งบริเวณนี้มีภูมิประเทศที่ดี จึงทำให้มีการตั้งบ้านเรือนและมีผู้อยู่อาศัยบริเวณนี้ค่อนข้างมาก จนกระทั่งในช่วงปีพุทธศักราช 2480 มีการตัดถนนพหลโยธินจากตัวเมืองนครสวรรค์ ผ่านหมู่ที่ 5 บ้านหนองสังข์ ทำให้การคมนาคมเปลี่ยนแปลงเป็นทางบกแทน เกิดการกระจายของหมู่บ้านกว้างออกไปแยกเป็นอีกหลายหมู่บ้านตามมา

ชุมชนบ้านตัวเกา หมู่ที่ 1 ตำบลท่าจั่ว อำเภอบรรพตพิสัย จังหวัดนครสวรรค์ มีพื้นที่ประมาณ 7.2 ตารางกิโลเมตร ตั้งอยู่ริมแม่น้ำปิง พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่ราบลุ่ม เหมาะแก่การทำการเกษตร ดินมีการระบายน้ำเร็ว เป็นดินร่วนปนทรายมีความอุดมสมบูรณ์ปานกลาง ภูมิอากาศเป็นแบบมรสุม สภาพอากาศโดยทั่วไปร้อนอบอ้าวเกือบตลอดปี มี 3 ฤดู อุณหภูมิเฉลี่ยประมาณ 27 องศาเซลเซียส ปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 1,000 – 1,200 มิลลิเมตร ต่อปี ชุมชนอยู่สูงจากน้ำทะเลประมาณ 40 เมตร อยู่ทางทิศเหนือ ของอำเภอบรรพตพิสัย ห่างจากที่ว่าการอำเภอบรรพตพิสัย ประมาณ 2.5 กิโลเมตร พิกัดทางภูมิศาสตร์ 15.93132, 99.955426 ด้านทิศตะวันออกของหมู่บ้านมีแม่น้ำปิงไหลผ่านขนานหมู่บ้านจากแนวทิศเหนือไปยังทิศใต้ ทิศตะวันตกของหมู่บ้านติดกับหมู่ที่ 4 บ้านหนองน้ำเขียว ตำบลท่าจั่ว ทิศเหนือของหมู่บ้านติดกับหมู่ที่ 6 บ้านน้ำหัก ตำบลบ้านแดน และทิศใต้ของหมู่บ้านติดกับหมู่ที่ 2 บ้านส้มเสี้ยว ตำบลท่าจั่ว มีจำนวนครัวเรือนประมาณ 338 ครัวเรือน จำนวนประชากรทั้งหมด 1,141 คน แยกเป็น เป็นเพศชาย 557 คน เพศหญิง 584 คน ลักษณะการปลูกสร้างบ้านเรือน ส่วนใหญ่ปัจจุบันเปลี่ยนจากบ้านไม้มาเป็นบ้านปูน หรือไม้กึ่งปูน การปลูกบ้านได้ถูกลดน้อยลง เพราะเนื่องจากปัจจุบันไม่ได้รับผลกระทบจากน้ำท่วมเหมือนสมัยก่อน อันมีผลจากการสร้างเขื่อนในภาคเหนือ และจากโครงการสร้างคันกันน้ำตลอดแนวแม่น้ำปิง ทุกหลังคาเรือนมีไฟฟ้าใช้ ประชากรส่วนใหญ่ในชุมชน มากกว่าร้อยละ 98 อ่านออกเขียนได้ และอีกประมาณร้อยละ 2 ที่อ่านหนังสือไม่ออกแต่สามารถเขียนชื่อตนเองได้ นับถือศาสนาพุทธ ร้อยละ 99.97 ศาสนาคริสต์ ร้อยละ 0.03 หมู่บ้านอยู่ห่างจากอำเภอบรรพตพิสัยมาทางทิศเหนือประมาณ 3 กิโลเมตร การคมนาคมในปัจจุบันมีรถประจำทางสาย นครสวรรค์ – บรรพตพิสัย รับส่งผู้โดยสาร ชั่วโมงละ

1 เทียว เส้นทางถนนพหลโยธินเชื่อมต่อแยกหนองสังข์ – บรรพตพิสัย แต่ประชากรในชุมชนนิยมใช้รถส่วนตัวในการเดินทาง และส่วนใหญ่ใช้โทรศัพท์เคลื่อนที่ ประชากรส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรม ทำนา ควบคู่กับปลูกมะลิเป็นอาชีพเสริมและทำสวนไม้ผลเล็ก ๆ มากกว่าร้อยละ 70 การเกษตร ใช้น้ำฝนร่วมกับน้ำจากแม่น้ำปิงเป็นหลัก ผ่านคลองที่สำคัญ สองคลอง คือ คลองตัวเกา และคลองน้ำหัก และมีเกษตรกรบางรายที่นำน้ำจากบ่อบาดาลสูบน้ำใช้ร่วมด้วย นอกจากนี้ยังมีอาชีพรับจ้างทั่วไป รับราชการ พนักงานเอกชน ค้าขาย เสริมสวย ตัดเย็บเสื้อผ้า และอื่น ๆ รวมแล้วอีกประมาณร้อยละ 30 มีรายได้ครัวเรือนเฉลี่ยปีละ 124,862.91 บาท รายจ่ายครัวเรือนเฉลี่ยปีละ 124,593.33 บาท ในหมู่บ้านมีสถานที่ตั้งของหน่วยงานราชการ 2 แห่ง ได้แก่ สำนักงานเกษตรอำเภอบรรพตพิสัย และที่ทำการองค์การบริหารส่วนตำบลท่าจั่ว มีสถานศึกษา 1 แห่ง คือโรงเรียนวัดท่าจั่ว เปิดสอนตั้งแต่ชั้นอนุบาลถึงชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 มีศาสนสถาน 2 แห่งคือ วัดท่าจั่ว ซึ่งเป็นวัดประจำหมู่บ้าน อายุมากกว่า 150 ปี และมีโบสถ์คริสต์นิกายโปรเตสแตนต์ 1 แห่ง ชื่อคริสตจักรสัมพันธ์บรรพตพิสัย เข้ามาตั้งใหม่ได้ประมาณ 15 ปี มีสถานบริการด้านสุขภาพ 1 แห่ง คือโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพประจำตำบลบ้านตัวเกา(ส้มเสี้ยว) ซึ่งแต่เดิมตั้งอยู่หมู่ที่ 2 บ้านส้มเสี้ยว ย้ายมาตั้งที่หมู่ที่ 1 บ้านตัวเกาได้ประมาณ 20 ปี

วัฒนธรรม ขนบธรรมเนียม ประเพณี และงานพิธีสำคัญของหมู่บ้านตัวเกา จะละม้ายคล้ายคลึงกับหมู่บ้านต่าง ๆ ในภาคกลาง ภาคเหนือทั่ว ๆ ไป และมีการผสมผสานวัฒนธรรมประเพณีของคนไทยเชื้อสายจีนบางส่วน ยกตัวอย่าง เช่น วัฒนธรรมเกี่ยวกับอาหารการกิน ที่จะเหมือนทางภาคกลาง ที่กินข้าวเจ้าเป็นหลัก อาหารคาวหวานหลากหลายเมนูมีส่วนผสมของกะทิและนิยมบริโภคกะทิ นอกจากนี้ยังมีประเพณีที่คล้าย ๆ ทางล้านนาเช่น การทำบุญสลากภัต หรือทางล้านนาคือ ตานก๋วยสลาก มีกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับวันสำคัญที่ยึดถือปฏิบัติกันมาแต่โบราณ คือ ธรรมเนียมการขนทรายเข้าวัด ก่อพระเจดีย์ทราย การทำบุญใหญ่ให้กับบรรพบุรุษผู้ล่วงลับในหมู่บ้าน ในช่วงเทศกาลวันสงกรานต์ จะนำเอ้ากระดุกที่ครอบคร้ว ลูกหลาน บรรพบุรุษในอัฐิเก็บไว้ มารวมกันที่วัด หรือในกรณีที่ไม่ม่มีเอ้าอัฐิ ก็จะมีการเขียนชื่อนามสกุลของบรรพบุรุษที่ล่วงลับแล้วนำไปใส่รวมกันในโกฏิใหญ่ ซึ่งทำมาจากไม้ที่ทางวัดได้เตรียมไว้ จากนั้นพระสงฆ์ก็จะมีการเจริญพระพุทธมนต์สวดมนต์เย็น และตอนเช้าก็จะมีการทำบุญอุทิศส่วนกุศลไปให้กับบรรพบุรุษ หรือกรณีที่บรรพบุรุษเป็นคนจีน ลูก หลาน ครอบครัว ก็จะมาทำบุญอุทิศส่วนกุศลให้ในช่วงเชงเม้ง เป็นต้น

ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เด่นชัดของชุมชน คือ การถนอมอาหารจากมะม่วงพื้นบ้าน เป็นของหวานเพื่อให้สามารถเก็บไว้รับประทานได้นาน ๆ เพราะเมื่อสมัยก่อนในพื้นที่ชุมชนบ้านตัวเกา มีมะม่วงตาลหรือคนในชุมชนเรียกติดปากกันว่า “มะม่วงน้ำตาล” ซึ่งเป็นมะม่วงพันธุ์พื้นบ้านปลูกไว้อยู่มาก มีเกือบทุกหลังคาเรือน และนอกจากมะม่วงตาลแล้ว ยังมีมะม่วงพันธุ์พื้นบ้านโบราณชนิดอื่น ที่ให้ผลผลิตพร้อมกับมะม่วงตาล คือ มะม่วงแก้ว มะม่วงอกร่อง มะม่วงกะล่อน มะม่วงดกตึกหรือมะม่วง

หัวโต มะม่วงกำป็น เป็นต้น เมื่อถึงฤดูกาล มะม่วงจะสุกร่วงหล่น ทำให้รับประทานผลสุกไม่ทันเหลือทิ้งเป็นจำนวนมาก และมะม่วงสุกก็มีให้รับประทานเพียงปีละหนึ่งครั้งเท่านั้น ผู้หญิงในหมู่บ้าน ซึ่งมีหน้าที่หลักในการดูแลบ้านเรือน เลี้ยงดูลูก จัดเตรียมหุงหาอาหารอาหารให้ทุกคนได้รับประทาน และมีช่วงเวลาว่างเว้นจากการทำงานอื่น ได้เห็นปรากฏการณ์มะม่วงที่สุกแก่พร้อมกัน และรับประทานสดไม่ทัน ร่วงหล่น เน่าทิ้ง เกิดความเสียดาย จึงมีแนวคิดในการลองนำมะม่วงสุกพันธุ์ต่าง ๆ ที่ร่วงหล่นอยู่รอบ ๆ บ้านเรือน มาถนอมอาหารเป็นของหวาน ด้วยวิธีการกวน และนำไปใส่ภาชนะ เช่น จาน ถาด ไปตากแดด ให้แห้งสามารถเก็บไว้ได้นาน ๆ สำหรับไว้รับประทานเล่น ยามนั่งคุยกัน หรือสำหรับห่อไปรับประทานพกเหนี่ยวเวลาไปทำไร่ไถนา และเพื่อให้ในครัวเรือนมีของกินไม่ขาดแคลนในยามที่ฤดูกาลไม่แน่นอน

ส่วนที่ 2 การสำรวจ รวบรวม ข้อมูลภูมิปัญญาการทำส้มแผ่นใบทองกวาวของชุมชนบ้านตัวเกา วิเคราะห์ สังเคราะห์ องค์ความรู้ภูมิปัญญาการทำส้มแผ่นใบทองกวาว ของกลุ่มตัวอย่างเจ้าของภูมิปัญญาผู้ตอบแบบสัมภาษณ์

1. สรุปผลการวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไป ข้อมูลด้านเศรษฐกิจและสังคม ของกลุ่มตัวอย่างผู้ตอบแบบสัมภาษณ์

1.1 สรุปข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคลทั่วไป ของผู้ตอบแบบสัมภาษณ์

กลุ่มผู้ทำส้มแผ่นใบทองกวาวทั้งหมด 20 คน ทุกคนเป็นเพศหญิง ส่วนใหญ่อยู่ในวัยสูงอายุ ที่มีอายุระหว่าง 61 - 80 ปี จำนวน 15 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 75 ทุก คนนับถือศาสนาพุทธ ส่วนใหญ่มีสภาพภาพสมรส จำนวน 10 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 50 ส่วนใหญ่มีภูมิลำเนาบ้านเกิดที่หมู่บ้านตัวเกา จำนวน 16 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 80 ทุกคนปัจจุบันอาศัยอยู่ที่หมู่บ้านตัวเกา ส่วนใหญ่จบการศึกษาในระดับชั้นประถมศึกษา จำนวน 13 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 65 ส่วนใหญ่จะมีสมาชิกที่อาศัยรวมกันในครอบครัว ระหว่าง 1 - 2 คน จำนวน 11 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 55 ส่วนใหญ่จะมีสมาชิกที่เป็นวัยแรงงานในครอบครัว ระหว่าง 1 - 2 คน จำนวน 11 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 55

1.2 สรุปข้อมูลด้านเศรษฐกิจ ของผู้ตอบแบบสัมภาษณ์

ส่วนใหญ่ประกอบอาชีพหลัก จำนวน 17 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 85 ซึ่งอาชีพเกษตรกรรม(ทำนา)เป็นอาชีพหลักที่มากที่สุด จำนวน 8 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 40 ส่วนใหญ่ไม่ได้ประกอบอาชีพรอง จำนวน 12 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 60 ส่วนใหญ่มีรายได้จากการประกอบอาชีพหลักอยู่ระหว่าง 0 - 200,000 บาท/ปี จำนวน 14 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 70 ส่วนใหญ่มีรายได้เสริมจากการทำส้มแผ่น อยู่ระหว่าง 0 - 5,000 บาท/ปี จำนวน 11 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 55 ส่วนใหญ่มีค่าใช้จ่ายในครัวเรือน อยู่ระหว่าง 0 - 100,000 บาท/ปี จำนวน 13 คน คิดเป็น

ค่าเฉลี่ยร้อยละ 65 ส่วนใหญ่มีภาระหนี้สินในครัวเรือน อยู่ระหว่าง 0 – 100,000 บาท/ปี จำนวน 13 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 65 ส่วนใหญ่มีการออม จำนวน 18 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 90

1.3 สรุปข้อมูลด้านสังคม ของผู้ตอบแบบสัมภาษณ์

ทุกคนเป็นสมาชิกกลุ่มหรือสถาบัน ส่วนใหญ่ไม่ได้เป็นคณะกรรมการ หรือตำแหน่งที่สำคัญของหมู่บ้าน จำนวน 16 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 80 ส่วนใหญ่มีประสบการณ์การเข้ารับการฝึกอบรมกับหน่วยงานต่าง ๆ จำนวน 11 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 55

2. สรุปผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับภูมิปัญญาการทำส้มแผ่นใบทองกวาว ของกลุ่มตัวอย่างผู้ตอบแบบสัมภาษณ์ ด้านความรู้ ทักษะ และทัศนคติจำนวน 20 คน ของชุมชนบ้านตัวเกา หมู่ที่ 1 ตำบลท่าจั่ว อำเภอบรรพตพิสัย จังหวัดนครสวรรค์

2.1 สรุปข้อมูลภูมิปัญญาการทำส้มแผ่นใบทองกวาว ของกลุ่มตัวอย่างผู้ตอบแบบสัมภาษณ์ เกี่ยวกับด้านความรู้

ประสบการณ์การทำส้มแผ่น ส่วนใหญ่มีประสบการณ์การทำส้มแผ่น อยู่ระหว่าง 41 - 50 ปี และ 61 - 70 ปี คือประสบการณ์ช่วงละ จำนวน 6 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 30 ของทั้งสองช่วงประสบการณ์ ส่วนใหญ่มีอายุที่เริ่มทำส้มแผ่น อยู่ระหว่าง 11 – 15 ปี จำนวน 11 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 55 ทุกคนมีการเรียนรู้การทำส้มแผ่นเริ่มต้นจากคนในครอบครัว คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 100 วัตถุประสงค์ในการทำส้มแผ่น ส่วนใหญ่เพื่อบริโภคเอง แจกญาติพี่น้อง ลูก หลาน และจำหน่าย จำนวน 16 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 80 กลุ่มลูกค้าที่ซื้อส้มแผ่น ส่วนใหญ่เป็นกลุ่มลูกค้าประจำ จำนวน 16 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 80 วิธีการทำการตลาด ส่วนใหญ่เป็นคนในครอบครัว/คนใกล้ชิด ช่วยทำการตลาดให้ จำนวน 8 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 40 การมีส่วนร่วมของคนในครอบครัว ส่วนใหญ่คนในครอบครัวมีส่วนร่วม จำนวน 16 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 80 กิจกรรมที่คนในครอบครัวเข้ามามีส่วนร่วมในการทำส้มแผ่นใบทองกวาว ส่วนใหญ่คนในครอบครัวมีส่วนร่วมในการช่วยลอกส้มแผ่น จำนวน 12 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 60

2.1.1 สรุปข้อมูลภูมิปัญญาการทำส้มแผ่นใบทองกวาว ของกลุ่มตัวอย่างผู้ตอบแบบสัมภาษณ์ เกี่ยวกับด้านความรู้ วิธีการขั้นตอนการทำส้มแผ่นใบทองกวาว

ขั้นตอนการทำส้มแผ่น มีทั้งหมด 2 แบบ และส่วนใหญ่เป็นแบบที่ 1แบบกวนก่อนยี้ คือ เริ่มจาก ปอก ปรงรส กวน ยี้ และ ตาก ลอก และแพ็ค มีจำนวน 13 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 65 ในส่วนของขั้นตอนการเตรียมใบทองกวาว มีทั้งหมด 13 แบบ และส่วนใหญ่เตรียมใบทองกวาว เป็นแบบที่ 3 คือ 1) เลือกเก็บใบทองกวาวแก่ ๆ นำใบทองกวาวสดไปล้างน้ำ 2) นำไปตากแดดให้แห้ง 3) พอใบทองกวาวแห้งแล้วเก็บมา และนำใบทองกวาวไปพรมน้ำ 4) คลี่ใบทองกวาวแห้งเรียงซ้อนกัน และนำไปทับด้วยของหนัก 1 คืน 5) นำใบทองกวาวที่ทับดีแล้วมาตัดให้ได้ขนาดตามที่ต้องการ ตัดเป็นทรงกลม และนำไปใช้งานได้ และแบบที่ 9 คือ 1) เก็บใบทอง สดเลือกใบแก่ ๆ นำมา

เช็ดฝุ่นออก 2) นำมาตากแดดให้แห้ง 3) เมื่อใบทองกวาวแห้งเก็บมาคล้อยแล้วนำไปเรียงซ้อนทับด้วยของหนัก ทับค้างคืน 4) หลังจากทับด้วยของหนักแล้ว นำไปตัดให้ได้รูปใบตามต้องการ และสามารถนำไปใช้ได้ มีจำนวนแบบละ 3 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 15 ใบทองกวาวที่เตรียมไว้ใช้งานส่วนใหญ่ จะเตรียมใบแห้งไว้สำหรับใช้งาน จำนวน 19 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 95 การเก็บมะม่วงที่จะนำมาใช้ทำส้มแผ่น พบว่า ส่วนใหญ่ จะใช้เฉพาะมะม่วงที่สุกจากธรรมชาติมาทำส้มแผ่นเท่านั้น จำนวน 16 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 80 ส่วนใหญ่ ใช้มะม่วงที่หลากหลายชนิดผสมกันได้ แต่ส่วนใหญ่ต้องเป็นมะม่วงน้ำตาล จำนวน 14 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 70 ทุกคนจะเก็บมะม่วงนำมาล้างทำความสะอาดทั้งเปลือก และผึ่งให้แห้งไว้ คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 100 ส่วนใหญ่ จะนำมะม่วงที่เตรียมไว้ มาปอกเปลือกออกทั้งลูก และนำไปล้างน้ำอีกครั้ง จำนวน 12 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 60 การแยกเนื้อมะม่วงออกจากเมล็ด พบว่า ส่วนใหญ่ จะทำมะม่วงให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ โดยการสับ และแยกเมล็ดออก ทิ้งไป จำนวน 13 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 65 การปรุงรสส้มแผ่น ส่วนใหญ่ จะใช้เกลือป่นปรุงรส กับ ใช้เกลือเม็ดปรุงรส จำนวน 9 คน เท่ากัน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 45 ทั้งสองวิธี ความร้อนที่ใช้ในการกวน พบว่า ส่วนใหญ่ ใช้ความร้อนจากเตาถ่านเท่านั้น กับ ใช้ความร้อนจากเตาแก๊สเท่านั้น จำนวน 8 คน เท่ากัน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 40 ทั้งสองวิธี ส่วนใหญ่ ใช้ไฟกลางในการกวนส้มแผ่น จำนวน 15 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 75 ทุกคน ขณะกวนส้มแผ่นจะคนตลอดเวลา และต้องกวนให้ส้มแผ่นเดือด คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 100 ทุกคน ใช้เครื่องปั่นไฟฟ้าแทนตะแกรงไม้ไผ่สานและใช้วิธีการปั่นแทนการยี คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 100 ส่วนใหญ่ จะปั่นส้มแผ่นหลังกวน หลังจากกวนส้มแผ่นแล้วจะพักส้มแผ่นค้างคืนไว้จนเย็น และจะปั่นในช่วงเช้ามืด จำนวน 13 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 65 ทุกคน จะปั่นส้มแผ่นแบบละเอียด คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 100 ส่วนใหญ่ในการแจกตาก จะใช้ใบทองกวาวแห้ง และใช้ด้านหน้าใบ ส่วนที่มันเป็นครั้งแรก จำนวน 19 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 95 ทุกคนจะใช้ซ้อนกินข้าวในการแจก คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 100 ทุกคนจะเริ่มแจกส้มแผ่นในช่วงเวลาเช้า คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 100 ทุกคน จะแจกส้มแผ่นให้มีความบางพอดี ไม่บางมาก ไม่หนา แจกให้มีขอบ แจกเป็นวงกลม คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 100 ช่วงเวลาที่ใช้ในการตากส้มแผ่นและการเก็บส้มแผ่น ส่วนใหญ่ จะตากส้มแผ่นในเวลาเช้า และจะเก็บส้มแผ่นทีเดียว เมื่อแห้งดี จำนวน 17 คน ทุกคนจะเก็บส้มแผ่นเมื่อแห้งดีแล้ว จากนั้นนำมาลอกส้มแผ่นออกจากใบทองกวาวแบบเบา มือ ระวังไม่ให้ใบทองกวาวขาด คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 100 ส่วนใหญ่ จะนำส้มแผ่นที่ได้จากการลอก นำมาพับครึ่ง โดยให้ด้านที่ตากแดดอยู่ด้านนอก และด้านที่แนบกับใบทองอยู่ด้านใน พับแล้วนำมาเรียงซ้อนกัน จำนวน 19 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 100 การเก็บแพ็คบรรจุส้มแผ่น ส่วนใหญ่อุปกรณ์ที่ใช้บรรจุ คือ กล่องพาสติกใสจำนวน 11 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 55

2.1.2 สรุปชุดความรู้กลางวิธีการขั้นตอนการทำส้มแผ่นใบทองกวาว

ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ

1. การเตรียมใบทองกวาว

เลือกเก็บใบทองกวาวที่เป็นใบแก่ โดยสังเกตจากสีใบที่เข้ม เส้นใบที่ชัด ใบมีความหนา ขนาดใบที่พอเหมาะ ขนาดใบไม่เล็กเกินไป ไม่ใหญ่เกินไป และเลือกเก็บใบที่สมบูรณ์ ไม่ขาด ไม่มีร่องรอยจากแมลง นำใบทองกวาวสดมาล้างน้ำทำความสะอาด และนำไปตากแดดให้แห้ง เมื่อใบทองกวาวแห้งดีแล้วมาคลี่ เรียงซ้อนกัน คั่วหน้าใบลงด้านล่างและนำของหนักมาทับไว้ 1 คืน จากนั้นนำใบทองกวาวมาตัดให้ได้รูปทรงกลม ตามขนาดที่ต้องการ นำไปแช่ทำความสะอาดอีกครั้ง และเก็บใส่ภาชนะมิดชิด เพื่อรอนำไปใช้ หรือหลังจากที่ตัดแล้วจะนำไปทับไว้อีกครั้งเพื่อรอการใช้งานก็ได้ จะทำให้ใบทองกวาวเรียบยิ่งขึ้น

2. ขั้นตอนการเตรียมมะม่วง

มะม่วงที่จะใช้ทำส้มแผ่น สามารถที่จะใช้มะม่วงที่สุกหล่นตามธรรมชาติ หรือมะม่วงที่สุกยบมก็ได้ ตามความสะดวก ถ้าเป็นมะม่วงที่สุกตามธรรมชาติส้มแผ่นจะมีรสชาติที่เปรี้ยวหวาน แต่ถ้าใช้มะม่วงสุกจากการบ่มจะได้ส้มแผ่นรสเปรี้ยวมากกว่าหวาน เลือกมะม่วงผลที่สมบูรณ์ ไม่มีความเสียหายจากสัตว์หรือแมลง นำมาล้างน้ำทั้งเปลือกให้สะอาด และผึ่งไว้ให้แห้ง

วิธีการหรือขั้นตอนการทำส้มแผ่น

1. การปอกมะม่วง

นำมะม่วงที่ล้างทำความสะอาดทั้งเปลือก และผึ่งแห้งไว้แล้ว มาปอกเปลือก ออกให้สะอาด หลังจากปอกเปลือกแล้ว จะนำมะม่วงไปล้างทั้งลูกอีกครั้งหนึ่งก็ได้ แต่ถ้าล้างต้องผึ่งให้ สะเด็ดน้ำก่อนนำมาฝาน หรือสับ แยก เมล็ดออก แต่ถ้ามะม่วงที่เราปอกสะอาดดีจะไม่ล้างอีกครั้งก็ได้

2. การกวนส้มแผ่น และการปรุงรส

นำมะม่วงที่ผ่านการสับฝานแล้ว ปรุงรสด้วยเกลือ อาจจะใช้เกลือป่น หรือเกลือเม็ดก็ได้ จากนั้นนำไปกวน อาจจะใช้เตาถ่าน หรือเตาแก๊สก็ได้ โดยใช้ไฟกลาง ขณะกวนให้คนสม่ำเสมอ เมื่อมะม่วงที่กวนเริ่มเดือด ชิมรสตามใจชอบ ชอบให้รสส้มแผ่นมีความหวาน สามารถใช้มะม่วงบ่ม หรือมะม่วงสุกธรรมชาติที่ค้างคั้น ต้องการให้ส้มแผ่นมีรสชาติเปรี้ยวใช้มะม่วงดิบสับใส่ลงไปเพิ่มตอนก่อนกวน ถ้าเป็นมะม่วงน้ำตาลที่สุกหล่นจากต้นแบบธรรมชาติ ที่เก็บมาแล้วมาปอกทำส้มแผ่นเลย จะทำให้ได้ส้มแผ่นรสชาติที่กลมกล่อมเปรี้ยวหวานลงตัว กวนส้มแผ่นจนเดือดได้ที่ดีแล้ว จะสามารถสังเกตได้จากส้มแผ่นมีความหนืดขึ้น และมีลักษณะการเดือดกระเด็นแรงขึ้น ให้ยกลงจากเตาพักไว้

3. การยี่ หรือการปั่น

ขั้นตอนนี้จะทำก่อนนำมะม่วงไปกวนก็ได้ จะเรียกว่า “ปั่น(ยี่)สด” หรือ “ปั่น(ยี่)ก่อนกวน” แต่ถ้านำส้มแผ่นที่ผ่านการกวนมายี่ หรือปั่น จะเรียกว่า “ปั่น(ยี่)สุก” หรือ “กวนก่อน(ยี่)ปั่น” การปั่น สามารถเลือกกระตือรือร้นได้ตามต้องการ ตามความชอบ ความละเอียดของเนื้อส้มแผ่น จะมีผลต่อรสชาติสัมผัส ความยากง่ายในการแฉะหรือไล้ และการใช้เวลาในการตากแห้ง

4. การแฉะ หรือ การไล้ และการเลือกพื้นที่ตากส้มแผ่น

อุปกรณ์ที่ใช้ในขั้นตอนการแฉะส้มแผ่น คือ ช้อนแฉะ เริ่มจากนำใบทองกวาวที่เตรียมไว้พร้อมใช้งาน วางบนฝ่ามือข้างที่ไม่ถนัด โดยหงายใบทองกวาวด้านหน้าใบ (ส่วนที่มีความมัน) ขึ้นด้านบน ใช้ช้อนแฉะตักส้มแผ่นที่ผ่านการ (ยี่) ปั่นแล้ว ใส่ตรงกลางใบทอง และทำการแฉะหรือไล้ส้มแผ่นโดยใช้ในส่วนหลังช้อนกินข้าวให้เป็นวงกลมบนใบทองกวาว โดยเริ่มจากตรงกลางใบไปหาขอบใบ แฉะหรือไล้ส้มแผ่นให้มีความบางพอเหมาะ สม่ำเสมอทั้งใบทอง แฉะให้มีขอบ เพราะจะทำให้ส้มแผ่นลอกออกจากใบทองได้ง่าย ไม่แฉะส้มแผ่นบางไป เพราะจะทำให้เวลาแห้งไม่สามารถลอกออกจากใบทองได้ ไม่แฉะส้มแผ่นหนาไปเพราะจะทำให้ส้มแผ่นแห้งช้า ไม่แฉะหรือไล้เต็มขนาดใบทองหรือล้นออกจากใบทอง การแฉะส้มแผ่นจะทำได้ในช่วงเวลาเช้า เพื่อให้ส้มแผ่นได้รับแสงแดดที่เพียงพอและแห้งภายใน 1 วัน การเลือกพื้นที่ตากส้มแผ่นจะเลือกบริเวณที่อากาศถ่ายเทได้ดี โลงแจ้งสามารถรับแสงแดดได้ดีตลอดวัน ปลอดฝุ่น และแมลงวัน ส่วนใหญ่จะนิยมตากส้มแผ่นช่วงที่พระอาทิตย์ขึ้น และมีแสงแดดส่องถึง เพราะแสงแดดจะช่วยป้องกันแมลงวัน

5. การเก็บส้มแผ่น และการลอกส้มแผ่น

เก็บส้มแผ่นเมื่อส้มแผ่นแห้งดีตลอดทั่วทั้งแผ่น อาจจะสังเกตจากปริมาณแสงแดดในช่วงเวลาที่ตากส้มแผ่น และสามารถทดลองลอกส้มแผ่นที่ตากไว้ ถ้าสามารถลอกได้แล้วสามารถทยอยเก็บส้มแผ่น เพื่อนำมาลอกทั้งหมดได้เลย การลอกส้มแผ่นจะเริ่มจากขอบใบด้านใดด้านหนึ่งก่อนก็ได้ และค่อย ๆ ลอกแบบเบามือไล่เข้าหากลางใบ และไปขอบใบอีกด้านหนึ่ง

6. การพับส้มแผ่น และการแพ็คบรรจุ

หลังจากลอกส้มแผ่นออกจากใบทองกวาวแล้ว จะทำการพับส้มแผ่น โดยให้พับครึ่งส้มแผ่นด้านที่แนบติดใบทองประกบเข้าหากัน ด้านที่โดนแสงแดดอยู่ด้านนอก เพราะด้านที่โดนแสงแดดมีความมันเงา เวลานำไปเรียงซ้อนกันจะทำให้ส้มแผ่นแต่ละแผ่นไม่ติดกัน นำส้มแผ่นที่พับไว้มาเรียงซ้อนกันในลักษณะชั้นบันได ให้มีความหลวมกัน เพื่อความสะดวกเวลาหยิบรับประทาน ครั้งละ 1 แผ่น นำส้มแผ่นที่พับเรียงซ้อนกันไว้ ไปแพ็คบรรจุในกล่องใส หรือถุงพลาสติก หรือภาชนะที่ต้องการ ต้องการให้ส้มแผ่นมีสีสวยงาม น่ารับประทาน อยู่ได้นานมากกว่า 1 ปี ให้เก็บส้มแผ่นไว้ในตู้เย็นช่องธรรมดา ส้มแผ่นที่เก็บไว้ด้านนอกตู้เย็นที่อุณหภูมิห้องปกติ ส้มแผ่นมีสีคล้ำขึ้น และมี

รสชาติหวานมากขึ้น หรือเรียกว่า “ส้มแผ่นตกทราย” การเก็บส้มแผ่นไว้ที่อุณหภูมิห้องปกติสามารถเก็บส้มแผ่นไว้ได้นานประมาณ 1 ปี

2.2 สรุปข้อมูลภูมิปัญญาการทำส้มแผ่นใบทองกวาว ของกลุ่มตัวอย่างผู้ตอบแบบสัมภาษณ์ เกี่ยวกับด้านทักษะ

ทุกคนมีเกณฑ์การคัดเลือกวัตถุดิบ คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 100 ทุกคนมีเกณฑ์การคัดเลือกใบทองกวาว โดยจะคัดเลือกใบทองกวาวแก่ จะทำให้อายุการใช้งานได้นาน เลือกใบสีเข้ม เนื้อใบหนา ลักษณะใบกลม ขนาดกลาง ๆ ใบสมบูรณ์ ไม่ขาด คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 100 เกณฑ์ที่ใช้ในการคัดเลือกชนิดพันธุ์ของมะม่วงที่จะนำมาทำส้มแผ่น ส่วนใหญ่ จะใช้มะม่วงน้ำตาลเป็นหลัก เพราะมีรสชาติที่อร่อยเปรี้ยวหวาน แต่สามารถปนกับมะม่วงชนิดพันธุ์อื่นได้ โดยต้องคำนึงถึง รสชาติ สี สัน และลักษณะของเนื้อมะม่วง เช่น มะม่วงอกร่องที่มีเนื้อละเอียด น้ำเยอะ มะม่วงแก้วที่มีสีคล้ำ มะม่วงโชคอนันต์ที่มีเนื้อเป็นเสี้ยน เป็นต้น จำนวน 14 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 70 เกณฑ์ที่ใช้ในการคัดเลือกมะม่วงสุก ส่วนใหญ่ จะใช้ใช้มะม่วงสุกธรรมชาติเท่านั้น เลือกเก็บลูกดี ๆ ที่ไม่อม ไม่มีแมลงเจาะ ไม่แตกและ ถ้าซ้าให้ฝานทั้ง และถ้าซ้ามากจะไม่เก็บมา ลูกเล็กมาก ๆ ไม่สมบูรณ์ก็ไม่เก็บ เก็บมะม่วงมาแล้วจะทำเลย จำนวน 16 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 80 เกณฑ์ที่ใช้ในการคัดเลือกมะม่วงสุก ส่วนใหญ่ จะใช้ใช้มะม่วงสุกธรรมชาติเท่านั้น เลือกเก็บลูกดี ๆ ที่ไม่อม ไม่มีแมลงเจาะ ไม่แตกและ ถ้าซ้าให้ฝานทั้ง และถ้าซ้ามากจะไม่เก็บมา ลูกเล็กมาก ๆ ไม่สมบูรณ์ก็ไม่เก็บ เก็บมะม่วงมาแล้วจะทำเลย จำนวน 16 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 80 ทุกคนมีเกณฑ์การปรับแต่งรสชาติ คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 100 ทุกคนมีเกณฑ์ที่ใช้ในการเลือกสถานที่ตาก โดยเลือกสถานที่ปลอดฝุ่น ไกลแมลงวัน ดูทิศทางลมแสงแดด เป็นที่โล่งแจ้งสามารถรับแสงได้ทั่วถึงสม่ำเสมอ คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 100

เอกลักษณ์ ด้านต่าง ๆ ของส้มแผ่นของชุมชนบ้านตัวเกา ส่วนใหญ่ มีความคิดเห็นว่าเป็นส้มแผ่นของชุมชนบ้านตัวเกา มีเอกลักษณ์มากที่สุด คือเรื่อง เกี่ยวกับวัสดุที่ใช้ตากเป็นใบทองกวาว มีลวดลายสวยงาม กลิ่นหอม มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว คิดเป็นร้อยละ 27.27 การประยุกต์วิธีการ หรือกระบวนการทำส้มแผ่น ที่เคยได้รับสอน หรือถ่ายทอดมาจากเดิม ส่วนใหญ่ คืออุปกรณ์ที่ใช้เปลี่ยนจากตะแกรงไม้ไผ่เป็นเครื่องปั่นไฟฟ้า และเปลี่ยนจากการยี่เป็นการปั่นทุกคน คิดเป็นร้อยละ 24.10 ประสบการณ์การเข้ารับการอบรมกับหน่วยงานต่าง ๆ ส่วนใหญ่ ไม่มีประสบการณ์การเข้ารับการอบรมกับหน่วยงานต่าง ๆ จำนวน 18 คน คิดเป็นร้อยละ 90 การนำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมมาประยุกต์ใช้กับการทำส้มแผ่น พบว่า ได้นำมาประยุกต์ (การกวนนวลแห้ง ให้กวนไปในทิศทางเดียว นำหลักการมาปรับใช้ในการกวนส้มแผ่น) คิดเป็นร้อยละ 50 ความต้องการให้มีการอบรม หนุนเสริมให้ความรู้ หรือพัฒนา การทำส้มแผ่นของชุมชน ส่วนใหญ่ ไม่ต้องการให้มีการอบรม จำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 80 ส่วนใหญ่ ความต้องการให้มีการอบรม หนุนเสริม ให้ความรู้ หรือพัฒนา การทำ

สั้มแผ่นของชุมชน แยกตามความต้องการ เรื่องที่อยากพัฒนา คือแก้ปัญหาการไม่มีแดด แก้ปัญหาแมลงวันรบกวน การลดระยะเวลาในการตากให้สั้มแผ่นแห้งไวขึ้น อยากมีโดมอบพลังงานแสงอาทิตย์จะได้กันฝุ่น กันแมลง ไม่ต้องยกเก็บเมื่อฝนตก จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 60 เหตุผลที่ไม่ต้องการให้มีการอบรม หนุนเสริม ให้ความรู้ หรือพัฒนา การทำสั้มแผ่นของชุมชน ส่วนใหญ่ ให้เหตุผล เพราะเนื่องจากอายุมากแล้ว และทำเป็นอยู่แล้ว คิดเป็นร้อยละ 31.25 เท่ากันทั้งสองเหตุผล

2.3 สรุปข้อมูลภูมิปัญญาการทำสั้มแผ่นใบทองกวาว ของกลุ่มตัวอย่างผู้ตอบแบบสัมภาษณ์ ข้อมูลด้านทัศนคติและพฤติกรรม

แนวคิดในการสืบทอดภูมิปัญญาการทำสั้มแผ่น พบว่า ส่วนใหญ่ มีแนวคิดไม่เลิกทำสั้มแผ่น จำนวน 19 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 95 แนวคิดในการเลิกสืบทอด และไม่เลิกสืบทอดภูมิปัญญาการทำสั้มแผ่น แยกตามเหตุผล พบว่า ส่วนใหญ่ มีแนวคิดไม่เลิกสืบทอด เพราะร่างกายยังไหว ยังมีแรง จะสืบทอดจนกว่าร่างกายจะไม่ไหว จำนวน 7 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 35 แนวคิดด้านการทำสั้มแผ่นในชุมชน พบว่า จำนวนคนทำสั้มแผ่นน้อยลง คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 100 จำนวนคนทำสั้มแผ่นน้อยลง แยกตามเหตุผล พบว่า ส่วนใหญ่ เพราะหลายขั้นตอน ละเอียด ปราณีต จำนวน 8 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 40 ความนิยมในการรับประทานสั้มแผ่นของคนในชุมชนปัจจุบัน พบว่า ส่วนใหญ่ ความนิยมในการรับประทานสั้มแผ่นของคนในชุมชนยังนิยมเหมือนเดิม จำนวน 18 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 90 ความนิยมในการรับประทานสั้มแผ่นของคนในชุมชนยังเหมือนเดิม แยกตามเหตุผล พบว่า ส่วนใหญ่ นิยมรับประทานสั้มแผ่นเหมือนเดิม เพราะ ความคุ้นเคย หนึ่งปีจะมีครั้งเดียวเหมือนเป็นขนมตามฤดูกาล จำนวน 13 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 75 ความนิยมในการรับประทานสั้มแผ่นของคนในชุมชนน้อยลง แยกตามเหตุผล พบว่า นิยมรับประทานสั้มแผ่นน้อยลง เพราะ คนรุ่นใหม่ไม่ค่อยรู้จัก ติดฟัน และมีขนมขบเคี้ยวอื่น ๆ จำนวน 2 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 10 การสืบทอดภูมิปัญญาการทำสั้มแผ่นของชุมชน พบว่า มี 2 แนวคิด คือ มีคนสืบทอดภูมิปัญญาน้อยลง และไม่น่ามีคนสืบทอดภูมิปัญญานี้แล้ว จำนวนแนวคิดละ 10 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 50 การสืบทอดภูมิปัญญาการทำสั้มแผ่นของชุมชน แยกตามเหตุผล พบว่า มีคนมาสืบทอดภูมิปัญญาน้อยลง เพราะเนื่องจากคนรุ่นใหม่ส่วนใหญ่ไปเรียนหนังสือ เรียนจบแล้วก็มียานอื่นทำ มากสุด จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 25 ไม่น่ามีคนสืบทอดภูมิปัญญานี้แล้ว เนื่องจากวิธีการทำหลายขั้นตอน พิถีพิถัน ละเอียด ประณีต มากสุด จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 20 แนวคิดเกี่ยวกับสถานการณ์การสืบทอดภูมิปัญญาการทำสั้มแผ่นครอบครัวของผู้ทำสั้มแผ่นใบทองกวาว พบว่า ส่วนใหญ่ คิดว่าไม่มีคนสืบทอดภูมิปัญญาภายในครอบครัว จำนวน 17 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 85 แนวคิด ไม่มีการสืบทอดภูมิปัญญาภายในครอบครัวของผู้ทำสั้มแผ่น เหตุผลส่วนใหญ่ เพราะลูกมีงานอื่นทำ และบางคนไปทำงานอยู่ไกล จำนวน 9 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 45 แนวคิด มีการสืบทอดภูมิปัญญาภายในครอบครัวของผู้ทำสั้มแผ่น พบว่า ปัจจุบันมีลูกสาวมาช่วยทำ จำนวน 1 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 5 แนวคิด

ไม่แน่ใจต่อการสืบทอดภูมิปัญญาภายในครอบครัวของผู้ทำส้มแผ่น พบว่า ปัจจุบันมีหลานสาวที่มาช่วยทำ แต่ยังไม่เป็นทุกขั้นตอน เพราะยังเด็ก จำนวน 2 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 10 ความรู้สึกต่อการไม่มีผู้สืบทอดต่อภูมิปัญญา และการสูญหายไปของภูมิปัญญา แยกตามความรู้สึก พบว่า รู้สึกมากที่สุด 18 คน คิดเป็นร้อยละ 90 ความรู้สึกต่อการไม่มีผู้สืบทอดต่อภูมิปัญญา และการสูญหายไปของภูมิปัญญา แยกตามเหตุผล รู้สึกว่าเป็นไปไม่ได้ ไม่น่าหายไปไหน มากที่สุด 6 คน คิดเป็นร้อยละ 30 แนวคิดต่อการการช่วยดำรงไว้ซึ่งภูมิปัญญาการทำส้มแผ่นของชุมชนให้ยังคงอยู่ พบว่า ส่วนใหญ่ต้องสร้างแรงจูงใจ ทำเป็นตัวอย่าง ปรับประยุกต์วิธีการขั้นตอน จำนวน 7 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 35 คำบอกเล่าความประทับใจ และความสัมพันธ์สัสมแผ่นกับวิถีชีวิต พบว่า ส่วนใหญ่ คือ เกี่ยวกับความภาคภูมิใจ และ เกี่ยวกับความดีใจและการมีรายได้ จำนวน 6 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 30 เกี่ยวกับอัตลักษณ์ของสัสมแผ่นบ้านตัวเกา พบว่า ส่วนใหญ่ คือ สัสมแผ่นที่ทำเองกับมือ ตากด้วยใบทองกวาว มีลวดลายในตัว กลิ่นหอม จำนวน 15 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 24.19

2.4 สรุปการประเมินสมรรถนะภูมิปัญญาการทำสัสมแผ่นใบทองกวาว ของกลุ่มตัวอย่าง

2.4.1 วิธีการประเมินสมรรถนะ

แบบประเมินสมรรถนะ มีทั้งหมด 6 ข้อ จะใช้ประเมินสมรรถนะของผู้ตอบแบบประเมิน ทั้ง 3 ด้าน คือ ด้านความรู้ ด้านทักษะ และด้านทัศนคติ การทำสัสมแผ่นใบทองกวาวในการจัดระดับสมรรถนะ จะมีการจัดระดับทั้งหมด 6 ระดับ ตั้งแต่ระดับที่ 0 – 5 สมรรถนะด้านความรู้การทำสัสมแผ่นใบทองกวาว จะประเมินความรู้จาก 2 ส่วนหลัก คือ 1) การคัดสรรวัตถุดิบ วัสดุ หรืออุปกรณ์ 2) ขั้นตอนการทำสัสมแผ่น สมรรถนะด้านทักษะการทำสัสมแผ่นใบทองกวาว จะประเมินความรู้จาก 2 ส่วนหลัก คือ 1) ทักษะการแปรรูปถนอมอาหาร และการจัดจำหน่าย (การผลิต และการทำการตลาด) 2) ทักษะการเผยแพร่ ถ่ายทอด ส่งต่อความรู้ ประสบการณ์ สมรรถนะด้านทัศนคติการทำสัสมแผ่นใบทองกวาว จะประเมินความรู้จาก 2 ส่วนหลัก คือ 1) ทัศนคติต่อภูมิปัญญา 2) ทัศนคติต่อการสืบทอด และการธำรง รักษา ไว้ซึ่งภูมิปัญญา

2.4.2 สรุปผลการประเมินสมรรถนะ

2.4.2.1 สรุปสมรรถนะด้านความรู้ การทำสัสมแผ่นใบทองกวาว

สมรรถนะด้านความรู้ การคัดสรรวัตถุดิบ วัสดุ หรืออุปกรณ์ มี 2 ระดับ คือ 4 และ 5 ส่วนใหญ่ จะอยู่ในระดับที่ 5 จำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 75 ด้านความรู้ขั้นตอนการทำสัสมแผ่น มี 2 ระดับ คือ 4 และ 5 ส่วนใหญ่ จะอยู่ในระดับที่ 5 จำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 75 ค่าความแตกต่าง ระหว่างสมรรถนะที่แสดงออกสังเกตพบ กับระดับสมรรถนะที่คาดหวัง สมรรถนะด้านความรู้ การคัดสรรวัตถุดิบ วัสดุ หรืออุปกรณ์ มีค่าความแตกต่าง 2 ระดับ คือ 1 และ 2 ส่วนใหญ่ จะอยู่ในระดับที่ 2 จำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 75 ด้านความรู้ขั้นตอนการทำสัสมแผ่น มี 2 ระดับ คือ 1 และ 2 ส่วนใหญ่ จะอยู่ในระดับที่ 2 จำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 70 ค่าความแตกต่าง

ระหว่างสมรรถนะที่แสดงออกสังเกตพบ กับระดับสมรรถนะที่คาดหวัง ของผู้ทำสัมแผ่นใบทองกวาว พบว่า ผู้ถูกประเมินทุกคน มีระดับคะแนนที่สูงกว่าระดับสมรรถนะที่คาดหวัง ทุกด้าน ทุกข้อ คิดเป็น ร้อยละ 100 คะแนนสมรรถนะ ของผู้ถูกประเมินทุกคน เท่ากับ 100 คะแนน คิดเป็น ร้อยละ 100 เมื่อแบ่งระดับผลการประเมิน ผู้ถูกประเมินทุกคนมีสมรรถนะที่อยู่ในระดับ เชี่ยวชาญพิเศษ คิดเป็น ร้อยละ 100

2.4.2.2 สรุปสมรรถนะด้านทักษะ การทำสัมแผ่นใบทองกวาว

สมรรถนะด้านทักษะ การแปรรูปนอมอาหาร และการจัดจำหน่าย (การผลิต และการทำการตลาด) มี 2 ระดับ คือ 4 และ 5 จำนวน 10 คนเท่ากัน คิดเป็นร้อยละ 50 เท่ากันทั้ง 2 ระดับ ทักษะการเผยแพร่ ถ่ายทอด ส่งต่อความรู้ ประสบการณ์ มี 2 ระดับ คือ 4 และ 5 ส่วนใหญ่ จะอยู่ในระดับที่ 4 จำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 80 ค่าความแตกต่าง ระหว่างสมรรถนะที่แสดงออกสังเกตพบ กับระดับสมรรถนะที่คาดหวัง สมรรถนะด้านทักษะ การแปรรูปนอมอาหาร และการจัดจำหน่าย (การผลิต และการทำการตลาด) มี 2 ระดับ คือ 1 และ 2 ส่วนใหญ่ จะอยู่ในระดับที่ 1 จำนวน 11 คน คิดเป็นร้อยละ 55 ทักษะการเผยแพร่ ถ่ายทอด ส่งต่อความรู้ ประสบการณ์ มี 2 ระดับ คือ 1 และ 2 ส่วนใหญ่ จะอยู่ในระดับที่ 1 จำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 75ค่าความแตกต่าง ระหว่างสมรรถนะที่แสดงออกสังเกตพบ กับระดับสมรรถนะที่คาดหวัง ของผู้ทำสัมแผ่นใบทองกวาว พบว่า ผู้ถูกประเมินทุกคน มีระดับคะแนนที่สูงกว่าระดับสมรรถนะที่คาดหวัง ทุกด้าน ทุกข้อ คิดเป็น ร้อยละ 100 คะแนนสมรรถนะ ของผู้ถูกประเมินทุกคน เท่ากับ 100 คะแนน คิดเป็น ร้อยละ 100 เมื่อแบ่งระดับผลการประเมิน ผู้ถูกประเมินทุกคนมีสมรรถนะที่อยู่ในระดับ เชี่ยวชาญพิเศษ คิดเป็น ร้อยละ 100

2.4.2.2 สรุปสมรรถนะด้านสมรรถนะด้านทัศนคติ การทำสัมแผ่นใบทองกวาว

สมรรถนะด้านทัศนคติ ทัศนคติต่อภูมิปัญญา มี 2 ระดับ คือ 4 และ 5 ส่วนใหญ่ จะอยู่ในระดับที่ 5 จำนวน 19 คน คิดเป็นร้อยละ 95 ทัศนคติต่อการสืบทอด และการธำรงรักษา ไร่ซึ่งภูมิปัญญา มี 2 ระดับ คือ 4 และ 5 ส่วนใหญ่ จะอยู่ในระดับที่ 4 จำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 80 ค่าความแตกต่าง ระหว่างสมรรถนะที่แสดงออกสังเกตพบ กับระดับสมรรถนะที่คาดหวัง สมรรถนะด้านทัศนคติ ทัศนคติต่อภูมิปัญญา มี 2 ระดับ คือ 1 และ 2 ส่วนใหญ่ จะอยู่ในระดับที่ 2 จำนวน 19 คน คิดเป็นร้อยละ 95 ทัศนคติต่อการสืบทอด และการธำรง รักษา ไร่ซึ่งภูมิปัญญา มี 2 ระดับ คือ 1 และ 2 ส่วนใหญ่ จะอยู่ในระดับที่ 1 จำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 80 ค่าความแตกต่าง ระหว่างสมรรถนะที่แสดงออกสังเกตพบ กับระดับสมรรถนะที่คาดหวัง ของผู้ทำสัมแผ่นใบทองกวาว พบว่า ผู้ถูกประเมินทุกคน มีระดับคะแนนที่สูงกว่าระดับสมรรถนะที่คาดหวัง ทุกด้าน ทุกข้อ คิดเป็น ร้อยละ 100 คะแนนสมรรถนะ ของผู้ถูกประเมินทุกคน เท่ากับ 100 คะแนน คิดเป็น

ร้อยละ 100 เมื่อแบ่งระดับผลการประเมิน ผู้ถูกประเมินทุกคนมีสมรรถนะที่อยู่ในระดับ เชี่ยวชาญ พิเศษ คิดเป็น ร้อยละ 100

สรุปผลการศึกษา ตอนที่ 2 การออกแบบและพัฒนารูปแบบการจัดการความรู้การทำสัมน้ำมัน ทองกวาว ของชุมชนบ้านตัวเกา

ผู้ที่ทำสัมน้ำมัน ทุกท่านเป็นผู้หญิง และส่วนใหญ่อยู่ในวัยผู้สูงอายุ ส่วนใหญ่มีประสบการณ์การทำสัมน้ำมันมากกว่า 40 ปีขึ้นไป โดยเริ่มทำสัมน้ำมันกับคนในครอบครัว ตั้งแต่อายุน้อย และส่วนใหญ่ก็จะไม่เลิกทำสัมน้ำมันจนกว่าร่างกายจะทำไม่ไหว คนภายในชุมชนเองก็ยังนิยมรับประทานสัมน้ำมันเหมือนเดิม แต่แนวโน้มของคนที่ทำสัมน้ำมันในชุมชนกลับน้อยลง ส่วนใหญ่เพราะการทำสัมน้ำมัน มีหลายขั้นตอน ละเอียด พิถีพิถัน ซ้ำรับประทาน สะดวกกว่า คนที่จะมาสืบต่อภูมิปัญญาภายในชุมชนก็มีแนวโน้มน้อยลง เนื่องจาก เยาวชนส่วนใหญ่ไปเรียนหนังสือ ไม่ค่อยได้อยู่บ้าน และเรียนจบก็มีงานอื่นทำ การสืบต่อภูมิปัญญาเป็นไปตามยุคตามสมัย การสืบสานภูมิปัญญาปัจจุบันไม่ได้เข้มข้น เพราะเยาวชน ไม่ได้มาช่วยทำอย่างจริงจัง ทำให้เป็นทุกขั้นตอน บางบ้านก็มีแต่ลูกหลานผู้ชาย และการสืบต่อภูมิปัญญาภายในครอบครัว ส่วนใหญ่ไม่มีเลย เพราะลูก ๆ มีงานอื่นทำ และบางคนไปทำงานอยู่ไกล ส่วนแนวคิดที่จะช่วยธำรงไว้ซึ่งภูมิปัญญา ส่วนใหญ่มีความเห็นว่า ต้องมีการสร้างแรงจูงใจ ทำเป็นตัวอย่าง และปรับประยุกต์วิธีการขั้นตอนการทำสัมน้ำมันให้เหมาะสมกับยุคสมัย

ส่วนที่ 1 ข้อมูลผลการออกแบบและพัฒนารูปแบบการจัดการความรู้การทำสัมน้ำมัน ทองกวาวของชุมชนบ้านตัวเกา

สรุปผลการจัดประชุมคืบข้อมูล ได้มีการร่วมกันระดมความคิดเห็นกับกลุ่มผู้ทำสัมน้ำมัน ผู้นำชุมชน และคนในชุมชน ได้ข้อสรุปการร่วมกันระดมความคิดเห็น ดังนี้

1. หารื้อเกี่ยวกับปัจจัยอื่น ๆ ที่มีผลต่อการสืบทอดภูมิปัญญา โดยเฉพาะการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติที่เกี่ยวข้องกับภูมิปัญญา ที่มีแนวโน้มลดลงเรื่อย ๆ ควบคู่กับการถ่ายทอดรักษาภูมิปัญญาการทำสัมน้ำมันทองกวาว

2. ช่วยกันออกแบบวิธีการส่งต่อภูมิปัญญาภายในชุมชนให้กับกลุ่มเยาวชนในชุมชน และช่วยกันออกแบบขั้นตอนการทำสัมน้ำมันทองกวาว เพื่อที่จะใช้สำหรับทดลองจัดกิจกรรมปฏิบัติการให้ความรู้เกี่ยวกับขั้นตอนการทำสัมน้ำมันทองกวาว โดยเจ้าของภูมิปัญญาเป็นผู้พาทำ และให้เยาวชนกลุ่มเป้าหมายได้ลงมือทำ

1) ข้อหารื้อและแนวทางเกี่ยวกับการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ ควบคู่กับการถ่ายทอดรัษฎาภูมิปัญญาการทำส้มแผ่นใบทองกวาว ที่ได้จากการวางแผนทางพัฒนาร่วมกันกับกลุ่มและชุมชน

การสร้างพื้นที่ปลูกอนุรักษ์ และใช้ประโยชน์ร่วมกันภายในชุมชน บนพื้นที่สาธารณะของชุมชน สภาพสถานการณ์ปัจจุบันของทรัพยากรที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการทำส้มแผ่นใบทองกวาว มีแนวโน้มลดลงอย่างมาก โดยเฉพาะ มะม่วงพันธุ์น้ำตาล ที่เป็นมะม่วงพันธุ์พื้นเมืองที่มีคุณสมบัติเหมาะสำหรับการนำมาทำส้มแผ่นมากที่สุด ถูกตัดโค่นลง นำไปทำเชื้อเพลิงเผาถ่าน และส่งโรงไฟฟ้าชีวมวล เป็นจำนวนมากขึ้น และทรัพยากรธรรมชาติชนิดหนึ่งชนิดที่สำคัญเช่นกัน คือ ต้นทองกวาว ซึ่งระยะหลังมานี้ ก็มีจำนวนลดลงโดยเฉพาะต้นที่อยู่บริเวณข้างสองฝั่งถนนสาย 1037 ซึ่งเป็นถนนสายหลัก ที่เชื่อมต่อระหว่างอำเภอบรรพตพิสัย และผ่านชุมชน ไปยังทางออกสายเอเชีย หรือทางหลวงหมายเลข 1 เนื่องจากมีโครงการขยายถนนและทำให้ต้องมีการตัดต้นไม้ข้างทางเป็นจำนวนมาก ซึ่งรวมถึงต้นทองกวาวด้วย จากเหตุการณ์ดังกล่าวที่มีผลให้ทรัพยากรธรรมชาติที่เกี่ยวข้องกับภูมิปัญญาการทำส้มแผ่นใบทองกวาวของชุมชนลดลง มีการคาดการณ์ถึง ความเกี่ยวเนื่องในผลกระทบที่เริ่มเกิดในปัจจุบันและอาจเพิ่มความรุนแรงขึ้นในอนาคต จึงมีแนวคิดในการที่จะช่วยกันปลูกต้นมะม่วงน้ำตาล และต้นทองกวาว ทดแทนเพิ่มขึ้นในพื้นที่สาธารณะที่ยังว่างเปล่าของชุมชน มีวัตถุประสงค์เพื่อการอนุรักษ์ ไว้ใช้ประโยชน์ร่วมกันในชุมชน และเป็นกิจกรรมที่สร้างความสัมพันธ์ระหว่างกลุ่มผู้ทำส้มแผ่นปัจจุบันกับเยาวชนในชุมชน ซึ่งกิจกรรมอาจจัดในวันสำคัญต่าง ๆ ตามความเหมาะสม โดยมีตัวแทนกลุ่มจะลงติดต่อกับทางองค์การบริหารส่วนตำบลท่างิ้วก่อน เพื่อขอใช้พื้นที่สาธารณะในการปลูกต้นไม้

2) แนวทางวิธีการส่งต่อภูมิปัญญาภายในชุมชนให้กับกลุ่มเยาวชนในชุมชนเกี่ยวกับการทำส้มแผ่น

จัดกิจกรรม “ปฏิบัติการทำส้มแผ่นใบทองกวาวนอกฤดูการ” ให้ความรู้เกี่ยวกับขั้นตอนการทำส้มแผ่นใบทองกวาว โดยเจ้าของภูมิปัญญาเป็นผู้พาทำ และให้เยาวชนได้ลงมือทำ โดยการดูแลพาทำ แนะนำ อย่างใกล้ชิดทุกขั้นตอน เป็นกิจกรรม ปฏิบัติการทำส้มแผ่นใบทองกวาว ที่จัดภายใน 1 วัน แต่ให้เยาวชนได้เรียนรู้ และมีส่วนร่วมเรียนรู้ ลงมือปฏิบัติจริงในทุกขั้นตอน ของการทำส้มแผ่น เน้นความเรียบง่าย ไม่ยุ่งยาก และประยุกต์ให้เยาวชนสามารถทำได้

ส่วนที่ 2 ขั้นตอนการทำสั้มแผ่นใบทองกวาวจากการร่วมกันออกแบบ สำหรับใช้ทดลองถ่ายทอด และพาทำ ให้กับกลุ่มเยาวชนเป้าหมายในกิจกรรม “ปฏิบัติการทำสั้มแผ่นใบทองกวาวนอกฤดูกาล”

1. สรุปขั้นตอนการทำสั้มแผ่นใบทองกวาวจากการร่วมกันออกแบบ เพื่อที่จะใช้สำหรับทดลองถ่ายทอด และพาทำ ให้กับกลุ่มเยาวชนเป้าหมายในชุมชน

1) การเตรียมใบทองกวาว ในขั้นตอนนี้ จะให้ความรู้กับเยาวชน และพาทำ เกี่ยวกับการคัดเลือก การสังเกต การเก็บใบทองกวาว ทำความสะอาด การนำใบทองกวาวไปตากแดด ให้แห้ง การนำมาพรมน้ำ คลี่ซ้อนทับ และการนำมาตากแห้งเจียนใบให้ได้รูปทรงที่สวยงาม เช็ดทำความสะอาดอีกครั้ง ก่อนนำไปใช้งาน

2) การเตรียมมะม่วงสุก ในขั้นตอนนี้จะให้ความรู้กับเยาวชน และพาทำ เกี่ยวกับมะม่วงสุก ตั้งแต่การคัดเลือก การล้างทำความสะอาดมะม่วง ชนิดคุณสมบัติความแตกต่างของมะม่วง

3) ขั้นตอนการปอกมะม่วง และการแยกเนื้อมะม่วง เพื่อนำไปทำสั้มแผ่น ในขั้นตอนนี้จะให้ความรู้กับเยาวชน และพาทำขั้นตอนการแยกเนื้อออกจากเมล็ดมะม่วง ใช้วิธีการสับเป็นชิ้นเล็ก ๆ และผ่านบาง ๆ

4) ขั้นตอนการยี/ปั่น ในขั้นตอนนี้ พาทำแนะนำการใช้อุปกรณ์เครื่องปั่นเพื่อการทำให้มะม่วงละเอียด การปรับระดับการปั่น ปริมาณที่นำมะม่วงใส่ในโถแต่ละครั้งที่เหมาะสม การสังเกตเนื้อมะม่วงในโถปั่นที่เหมาะสมต่อการนำไปทำสั้มแผ่น โดยการประยุกต์ปรับใช้อุปกรณ์ไฟฟ้าพื้นฐานที่มีในครัวเรือนเพื่อให้เกิดความสะดวกสบาย ประหยัดเวลาขึ้น

5) ขั้นตอนการกวนและการปรุงรส ในขั้นตอนนี้จะพาเยาวชนทำ โดยใช้การกวนบนเตาแก๊ส ให้เยาวชนทราบถึงวิธีการ ปรับไฟที่ใช้กวนที่เหมาะสมข้อควรระวัง วิธีการกวนที่ถูกต้อง การปรุงรส การชิมรสชาติ การสังเกตเนื้อมะม่วง การสังเกตการเดือดของสั้มแผ่น และระยะเวลาที่เหมาะสมประกอบกับลักษณะของเนื้อสั้มแผ่นที่กวนเสร็จได้ที่พร้อมยกลงจากเตา ตลอดจนแนะนำพาทำ การนำหม้อสั้มแผ่นที่ผ่านการกวนไปไปเก็บไว้พักไว้ อย่างถูกต้องมีการป้องกันแมลงและสัตว์ต่าง ๆ

6) ขั้นตอนการแฉะสั้มแผ่น หรือการไล่สั้มแผ่น ในขั้นตอนนี้ อธิบายรายละเอียดที่ควรทราบในขั้นตอนการแฉะสั้มแผ่น หรือการไล่สั้มแผ่น สาธิตวิธีการแฉะสั้มแผ่นหรือการไล่สั้มแผ่นที่ถูกวิธีให้เยาวชนได้ดูเป็นตัวอย่างก่อน และพาเยาวชนทำสอนจับมือทำอย่างใกล้ชิด

7) ขั้นตอนการตากสั้มแผ่น ในขั้นตอนนี้แนะนำอุปกรณ์การตาก การเลือกสถานที่ตากที่ดี และข้อควรระวัง รวมถึงข้อสังเกตเกี่ยวกับสั้มแผ่นที่มีลักษณะตากได้ที่เหมาะสม สมควรที่จะเก็บนำไปลอก

8) ขั้นตอนการลอกสั้มนแผ่น และการพับสั้มนแผ่น แนะนำวิธีการลอกและพาทำ เมื่อสังเกตว่าสั้มนแผ่นแห้งดีแล้ว จะเก็บมาลอกโดยลอกแบบเบามือ ใช้วิธีการลอกแบบตะล่อม ๆ รอบ ๆ ใบ ก่อนที่จะลอกสั้มนแผ่นออกจากใบทองกวาว เพื่อเป็นการถนอมใบทอง ไม่ให้เกิดการฉีกขาด สามารถเก็บไว้ใช้ครั้งต่อไปได้อีก สุดท้ายเลยจะแนะนำการพับสั้มนแผ่นที่ลอกออกจากใบทองกวาวมาแล้ว ที่มีวิธีการพับซ้อนเนื้อสั้มนแผ่นไม่ให้ติดกัน

2. สรุปผลการจัดกิจกรรม “ปฏิบัติการทำสั้มนแผ่นใบทองกวาว นอกฤดูการ” และภายหลังการจัดกิจกรรม ได้มีการถอดบทเรียนเยาวชนผู้ร่วมกิจกรรม ผู้ร่วมกิจกรรมทั่วไป และผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในการถ่ายทอดภูมิปัญญา โดยใช้เครื่องมือ After Action Review (AAR)

2.1 เยาวชนผู้ร่วมกิจกรรม

2.1.1 สรุปผลการวิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐานของเยาวชนผู้เข้าร่วมกิจกรรม “ปฏิบัติการทำสั้มนแผ่นใบทองกวาว นอกฤดูการ”

เยาวชน ที่เข้าร่วมกิจกรรมมีทั้งหมด 12 คน ส่วนใหญ่ คือ เพศชาย จำนวน 7 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 58.33 และ อีก 5 คน เป็นเพศหญิง คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 41.67 ส่วนใหญ่ คือ อายุ 10 ปี จำนวน 4 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 33.33 ส่วนใหญ่กำลังศึกษาอยู่ชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 จำนวน 4 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 33.33 และส่วนใหญ่เรียนอยู่ที่โรงเรียนวัดท่าจั่ว จำนวน 4 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 33.33

2.1.2 สรุปผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับการเข้าร่วมกิจกรรม “ปฏิบัติการทำสั้มนแผ่นใบทองกวาว นอกฤดูการ”

วิธีการเข้าร่วมกิจกรรมของเยาวชน ส่วนใหญ่ คือ เพื่อนพาผู้วิจัยไปให้ข้อมูลกิจกรรมเพื่อชักชวนและขออนุญาตกับผู้ปกครอง จำนวน 7 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 58.33 และทุกคนสมัครใจเข้าร่วมกิจกรรม คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 100 และเยาวชนที่เข้าร่วมกิจกรรมส่วนใหญ่ไม่เคยมีประสบการณ์การทำสั้มนแผ่นมาก่อนเลย จำนวน 7 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 58.33

2.1.3 สรุปผลการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับสิ่งที่ได้เรียนรู้เพิ่มเติมจากการเข้าร่วมกิจกรรม ความรู้สึกหรือสิ่งที่อยากบอก หลังจากเข้าร่วมกิจกรรม และข้อเสนอแนะเพิ่มเติมจากการเข้าร่วมกิจกรรม “ปฏิบัติการทำสั้มนแผ่นใบทองกวาว นอกฤดูการ”ของเยาวชน

สิ่งที่เยาวชนได้เรียนรู้ใหม่ ๆ ที่ได้ทำในการเข้าร่วมกิจกรรม “ปฏิบัติการทำสั้มนแผ่นใบทองกวาว นอกฤดูการ” นอกเหนือจากที่เคยทำ มากที่สุด คือ การเก็บใบทองกวาว จำนวน 12 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 100 หลังจากเยาวชนได้เข้าร่วมกิจกรรม “ปฏิบัติการทำสั้มนแผ่นใบทองกวาว นอกฤดูการ” ความรู้สึกหรือสิ่งที่อยากบอก มากที่สุด คือ สนุก จำนวน 12 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 100 หลังจากเยาวชนได้เข้าร่วมกิจกรรม “ปฏิบัติการทำสั้มนแผ่นใบทองกวาว

นอกฤดูกาล” ได้มีข้อเสนอแนะเพิ่มเติมจากการเข้าร่วมกิจกรรม มากที่สุด คือ ปีหน้าอยากให้มีการกิจกรรมอย่างนี้อีก จำนวน 10 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 83.33

2.2 ผู้ร่วมกิจกรรมทั่วไป

2.2.1 สรุปข้อมูลพื้นฐานของผู้ร่วมกิจกรรมทั่วไป ในกิจกรรม “ปฏิบัติการทำส้มแผ่นใบทองกวาว นอกฤดูกาล”

ร่วมกิจกรรมทั่วไป ในกิจกรรม “ปฏิบัติการทำส้มแผ่นใบทองกวาว นอกฤดูกาล” มีทั้งหมด 3 คน ส่วนใหญ่ คือ เพศชาย จำนวน 2 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 66.67 ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีอายุ มีอายุ 28 ปี 31 ปี และ 41 ปี ตามลำดับ ผู้เข้าร่วมกิจกรรม จบมัธยมศึกษาตอนต้น 1 คน มัธยมศึกษาตอนปลาย 1 คน และ ปริญญาตรี 1 คน ส่วนใหญ่ อาศัยอยู่ตำบลอื่น จำนวน 2 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 66.67 การเข้าร่วมกิจกรรม ส่วนใหญ่ ผู้วิจัยชักชวน จำนวน 2 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 66.67 และทุกคนสนใจเข้าร่วมกิจกรรม คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 100 ส่วนใหญ่ ไม่เคยมีประสบการณ์การทำส้มแผ่นมาก่อนเลย จำนวน 2 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 66.67

2.2.2 สรุปผลการถอดบทเรียน หลังจากเข้าร่วมกิจกรรม “ปฏิบัติการทำส้มแผ่นใบทองกวาว นอกฤดูกาล” ของผู้ร่วมกิจกรรมทั่วไป

สิ่งที่ได้เรียนรู้ ได้เรียนรู้การทำส้มแผ่นใหม่ทุกขั้นตอน เพราะไม่เคยทำมาก่อน และแถวหมู่บ้านใช้ถุงพลาสติก ไม่ใช่ใบทองกวาวเหมือนที่บ้านตัวเกา เวลาแฉะก็จะเหนียว และลอกออกมาตากแขวนพาดกับเชือกแบบราวผ้า ไม่น่ากินแบบนี้ สีก็ไม่สวยแบบนี้ สีจะคล้ำ ได้ลองหัดแฉะส้มแผ่น ไม่เคยแฉะมาก่อน อาจจะเคยมีช่วยยายลอกจากใบทองกวาวตอนเด็กบ้าง

ความรู้สึก สิ่งที่ยากบอก หรือข้อเสนอแนะ หลังจากเข้าร่วมกิจกรรม อยากให้มีการจัดกิจกรรมให้เด็ก ๆ อีก เด็กได้มาลองทำจะได้จำ นำความรู้ไปทำเองได้ สถานที่จัดกิจกรรมก็ดีแล้ว เด็กได้เรียนรู้ของจริง วิทยากรที่ถ่ายทอดให้ความรู้ สอนดี มีประสบการณ์จริง

2.3 ผู้ถ่ายทอดภูมิปัญญา

2.3.1 สรุปผลการวิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐานของผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในการถ่ายทอดภูมิปัญญา ในกิจกรรม “ปฏิบัติการทำส้มแผ่นใบทองกวาว นอกฤดูกาล”

ผู้ถ่ายทอดภูมิปัญญา ในกิจกรรม “ปฏิบัติการทำส้มแผ่นใบทองกวาว นอกฤดูกาล” มีทั้งหมด 3 คน ทุกคนเป็น เพศหญิง คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 100 ผู้เข้าร่วมกิจกรรม มีอายุ 48 ปี 64 ปี และ 74 ปี ตามลำดับ ส่วนใหญ่ จบปริญญาตรี จำนวน 2 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 66.67 ส่วนใหญ่ มีภูมิลำเนาเกิดที่หมู่บ้านตัวเกา ตำบลท่าจั่ว จำนวน 2 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 66.67 ทุกคนเรียนรู้การทำส้มแผ่นจากครอบครัว คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 100 ส่วนใหญ่ เริ่มหัดทำส้ม

แผ่นตอน ตอนอายุ 13 ปี จำนวน 2 คน คิดเป็นค่าเฉลี่ยร้อยละ 66.67 และมีประสบการณ์การทำ
ส้มแผ่น 35 ปี 51 ปี และ 64 ปี ตามลำดับ

2.3.2 สรุปผลการถอดบทเรียน หลังจากเข้าร่วมกิจกรรม “ปฏิบัติการทำส้ม
แผ่นใบทองกวาว นอกฤดูกาล” ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในการถ่ายทอดภูมิปัญญา

เกี่ยวกับความรู้สึกรู้สึกว่า เด็ก ๆ ที่มาร่วมกิจกรรม มีความกระตือรือร้นดี เด็ก
ที่มาต่างวัยกัน มีผลต่อการเรียนรู้ไม่เท่ากัน กิจกรรมจัดช่วงวันหยุด เด็ก ๆ เลยจะสบาย ๆ มาสาย
หน่อยเป็นธรรมดา

สิ่งที่อยากบอก ข้อดีของการถ้าเด็กได้มาร่วมกิจกรรม คือ เป็นกิจกรรมที่จะฝึก
ให้เด็กมีสมาธิ ฝึกให้เป็นคนสะอาด หัดให้ทำอะไรเป็นขั้นเป็นตอนได้ ฝึกให้เป็นคนอดทน เห็น
ประโยชน์ของสิ่งที่มีในชุมชน และได้เรียนรู้การถนอมอาหารให้เกิดประโยชน์ไว้รับประทานใน
ครัวเรือนได้

ข้อสังเกตเพิ่มเติม ถ้าต้องการมุ่งผลสัมฤทธิ์ ให้เด็กสามารถนำไปต่อยอดได้จริง
ควรเข้าไปทำในโรงเรียนน่าจะได้ผลมากกว่า อาจจะไปอยู่ในวิชาการงานพื้นฐาน หรือเป็นกิจกรรมลด
เวลาเรียน เพิ่มเวลารู้ โดยทำในชั้นนักเรียนประถมศึกษาปีที่ 4 ขึ้นไป เพราะเป็นเด็กที่โตพอที่เรียนรู้
แล้วจะนำไปทำต่อได้ ส่วนการทำในครอบครัว หรือการทำในชุมชน จะเป็นลักษณะให้เด็ก
ได้เรียนรู้ซึมซับภูมิปัญญา ในชุมชนมีเด็กจำนวนน้อย ไม่หลากหลาย ในการชักชวนเด็กมาร่วม
กิจกรรมถ้าไม่รู้จักกันไม่คุ้นกัน ผู้ปกครองต้องมีส่วนรับรู้ช่วยตัดสินใจจะดี และต้องมีวิธีการดึงดูดให้
เด็กสนใจมาเข้าร่วมมากขึ้น และในการเริ่มกิจกรรมอาจจะต้องเร็วขึ้นในครั้งต่อไป

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม กรณีจะให้ภูมิปัญญาคงอยู่ในชุมชนสืบต่อไป ผู้ปกครอง
ต้องปล่อยให้เด็กมีส่วนร่วมภายในครอบครัวเวลาทำส้มแผ่น และโรงเรียนต้องเข้ามามีส่วนร่วมกับ
ชุมชน เพื่อนำการทำส้มแผ่นไปเป็นส่วนหนึ่งของการเรียน ให้เด็กนักเรียนได้มีประสบการณ์ เพิ่ม
ประสบการณ์การเรียนรู้ให้กับเด็กนักเรียน

**สรุปผลการศึกษา ตอนที่ 3 สรุปข้อมูลชุดความรู้ที่ได้จากการจัดการความรู้ (Knowledge
Management Process) 7 ขั้นตอน ที่ได้จากงานวิจัยครั้งนี้ จำนวน 17 เรื่อง รวม 41 ชุด
ความรู้ ได้แก่**

1. ชุดความรู้การประยุกต์ภูมิปัญญาจากเดิม
2. ชุดความรู้การคัดเลือกใบทองกวาว 1 ชุดความรู้
3. ชุดความรู้ขั้นตอนการเตรียมใบทองกวาว มี 13 ชุดความรู้
4. ชุดความรู้การคัดเลือกชนิดพันธุ์ของมะม่วงที่จะนำมาทำส้มแผ่นมี 2 ชุดความรู้
5. ชุดความรู้ขั้นตอนการทำความสะอาดมะม่วงมี 1 ชุดความรู้

6. ชุดความรู้ขั้นตอนการปกเกล้าถว้มี 3 ชุดความรู้
7. ชุดความรู้ขั้นตอนการประรมมี 3 ชุดความรู้
8. ชุดความรู้ในการปรับแต่งรสชาติ 3 ชุดความรู้
9. ชุดความรู้ขั้นตอนการกวนมี 1 ชุดความรู้
10. ชุดความรู้ขั้นตอนการยี้หรือปั่น มี 2 ชุดความรู้
11. ชุดความรู้ขั้นตอนการแจะ มี 1 ชุดความรู้
12. ชุดความรู้ขั้นตอนการตากและการเก็บสั้มี 2 ชุดความรู้
13. ชุดความรู้ในการเลือกสถานที่ตากมี 1 ชุดความรู้
14. ชุดความรู้ขั้นตอนการลอกสั้มี 1 ชุดความรู้
15. ชุดความรู้ขั้นตอนการพั้มี 2 ชุดความรู้
16. ชุดความรู้ภูมิปัญญาการทำสั้มี 1 ชุดความรู้ แบ่งตามลำดับขั้นตอนในการทำสั้มี 2 ชุดความรู้
17. ชุดความรู้ใหม่ขั้นตอนการทำสั้มี 1 ชุดความรู้ นำไปใช้ถ่ายทอด และพาทำ กับกลุ่มเยาวชนเป้าหมายในชุมชน 1 ชุดความรู้

อภิปรายผล

ในการดำเนินการวิจัยครั้งนี้ ผู้ทำวิจัยได้น้อมนำแนวทางหลักการทรงงานของพระบาทสมเด็จพระบรมชนกาธิเบศร มหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราช บรมนาถบพิตร ซึ่งถือเป็นหลักการที่องค์กรต่าง ๆ นำมาประยุกต์ใช้กับการบริหารองค์กร และบริหารทรัพยากรบุคคล อันเป็นการเดินตามรอยเบื้องพระยุคลบาท ที่นำหลักการทรงงานของพระองค์ไปปรับใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุดได้ (สำนักงานคณะกรรมการการพิเศษเพื่อประสานงานโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ (สำนักงาน กปร.), 2562) เพื่อให้เกิดความตระหนักร่วมกันในชุมชน และมองเห็นโอกาสที่จะเกิดการสูญเสีย และโอกาสที่จะเบิกบานเติบโตของภูมิปัญญา ในยุคสมัยที่แปรเปลี่ยนไป บนพื้นฐานความร่วมมือร่วมใจ และ “การมีส่วนร่วม” ไปพร้อม ๆ กัน โดยเริ่มจากการ “ระเบิดจากข้างใน” โดยให้ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องภายในชุมชนที่เห็นค่าของภูมิปัญญา เกิดความตระหนัก และร่วมมือกันที่จะหาวิธีธำรงไว้ซึ่งภูมิปัญญา และวางแผนแนวทางการส่งต่อแบบ “เป็นขั้น เป็นตอน เป็นระบบ” ด้วยวิธีการที่ “ง่าย” อิง “ภูมิสังคม” ทรัพยากร ด้านต่าง ๆ และความรู้ ที่ตนเองมีอยู่ จากนั้นลงมือทำตามขั้นตอนที่วางไว้ เริ่มจาก “จุดเล็กไปหาจุดใหญ่” “มีความยืดหยุ่นในการดำเนินงาน” โดยที่ผู้มีส่วนร่วมในงานต้องมีความสุข และเน้น “ประโยชน์เกิดกับส่วนรวม”

ภูมิปัญญาการทำส้มแผ่นใบทองกวาวของชุมชนบ้านตัวเกา ได้ถูกส่งต่อกันภายในครอบครัว การส่งต่อภูมิปัญญาจะส่งต่อในสายผู้หญิง สมัยก่อนลูกจะต้องช่วยพ่อ แม่ ทำงานบ้าน และในช่วงปิดเทอมภาคฤดูร้อน จะตรงกับช่วงมะม่วงพื้นบ้านสุก ก็จะได้ช่วยครอบครัวทำส้มแผ่นเพื่อถนอมอาหาร เก็บไว้รับประทาน เมื่อยุคสมัยเปลี่ยนไป จวบจนปัจจุบัน ภูมิปัญญาการทำส้มแผ่นได้มีการพัฒนาปรับเปลี่ยน และยังคงส่งต่อจากรุ่นสู่รุ่น ถึงแม้ว่าจะมีผู้สืบทอดน้อยลงก็ตาม แต่สิ่งที่น่ากังวลใจในอนาคต คือการขาดผู้สืบทอด และเหลือเพียงเรื่องเล่าขานที่จะถูกกลืนลงเรื่อย ๆ ถ้าไม่มีการเก็บบันทึกจารึก อนุรักษ์ส่งต่อ และปฏิบัติสืบสานพัฒนากันภายในชุมชน ดังนั้นภูมิปัญญาการทำส้มแผ่นใบทองกวาว จัดเป็นภูมิปัญญาที่เป็นลักษณะการสืบทอดความรู้ภายในชุมชน การสืบทอดภายในครัวเรือน และมีการประยุกต์ พัฒนาภูมิปัญญาด้วยการฝึกฝนและค้นคว้าด้วยตัวเอง สอดคล้องกับ ปฐม นิคมานนท์ (2538) ได้สรุปการถ่ายทอดภูมิปัญญา มีทั้งหมด 5 แบบ คือ 1) การสืบทอดความรู้ภายในชุมชน ส่วนใหญ่เป็นเรื่องอาชีพของหมู่บ้านที่แทบทุกครัวเรือนทำกัน อาจเป็นอาชีพรองจากการทำไร่ทำนา ซึ่งสมาชิกของชุมชนได้คลุกคลี กันเคยมาตั้งแต่เด็กภายใต้สภาพการดำรงชีวิตประจำวัน 2) การสืบทอดภายในครัวเรือน เป็นการสืบทอดความรู้ความชำนาญที่มีลักษณะเฉพาะ กล่าวคือ เป็นความสามารถเฉพาะบุคคล หรือเฉพาะครอบครัว ความรู้เหล่านี้จะถ่ายทอดภายในครอบครัวและเครือญาติ บางอย่างมีการวางแผน และเป็นความลับในสายตระกูล 3) การฝึกจากผู้รู้ผู้ชำนาญเฉพาะอย่าง เป็นการถ่ายทอดที่ผู้สนใจไปขอรับการถ่ายทอดวิชาการ ผู้รู้อาจเป็นญาติหรือไม่ใช่ญาติ หรืออาจอยู่นอกชุมชนก็ได้ 4) การฝึกฝนและค้นคว้าด้วยตนเอง อาชีพและความชำนาญหลายอย่างเกิดขึ้นด้วยคิดค้น ดัดแปลง และพัฒนาขึ้นมาด้วยตนเอง แล้วถ่ายทอดไปสู่ลูกหลาน 5) ความรู้ความชำนาญที่เกิดขึ้นจากความบังเอิญหรือสิ่งลึกลับ เป็นความรู้ที่เกิดขึ้นโดยตนเองไม่ได้สนใจหรือไม่ได้คาดคิดมาก่อน มีวิญญานหรืออำนาจลึกลับเข้าสิงมาบอกทำให้มีความสามารถในการรักษาโรคได้

จากงานวิจัย พบว่า ยุคสมัย กาลเวลา ได้เข้ามามีบทบาททำให้ความเข้มข้นของการสืบสานภูมิปัญญาจางลง เนื่องจากข้อจำกัดของการส่งต่อสืบทอดภูมิปัญญานี้ เริ่มมาจากภายในครอบครัว โดยเป็นการถนอมอาหารภายในครัวเรือน และผู้นำภูมิปัญญานี้หลัก ๆ คือผู้หญิง โดยเด็กผู้หญิงจะได้รับการถ่ายทอดภูมิปัญญาตั้งแต่เป็นเด็กเล็ก ๆ ที่เริ่มสามารถช่วยเหลืองานในครอบครัวได้ ก็จะถูกปลูกฝังภูมิปัญญานี้ โดยพอถึงช่วงฤดูกาลมะม่วงพื้นบ้านสุก ก็จะเริ่มจากการเป็นลูกมือ ที่ช่วยในบางขั้นตอนการทำส้มแผ่นที่ง่าย ๆ ก่อน เช่น การคัดเลือกเก็บมะม่วงสุกหล่นจากต้น การปอกมะม่วงเป็นต้น และเมื่อเด็กหญิงมีความชำนาญเพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ จะได้รับความไว้วางใจให้เริ่มทำในขั้นตอนที่ซับซ้อน หรือขั้นตอนที่ประณีตเพิ่มขึ้น จนสามารถที่จะทำได้เองทุกขั้นตอน และถึงขั้นเชี่ยวชาญสั่งสมประสบการณ์ที่ผ่านการกระทำของตนเอง จนสามารถถ่ายทอดส่งต่อให้รุ่นถัดไปได้ แต่ในปัจจุบันพบว่า การสืบทอดภูมิปัญญากันภายในครอบครัวส่วนใหญ่ได้ขาดช่วงลง เนื่องจากการใช้ชีวิต

ของคนในชุมชนได้ปรับเปลี่ยนไปตามวิถีของสังคม เศรษฐกิจ ปัจจุบันลูกหลาน ไปเรียนที่อื่น มีสิ่งอื่นมาเบียดเบียนเวลาความสนใจไป การช่วยเหลืองานบ้านก็ลดลง และเมื่อเรียนจบก็ไปทำงานกันไกลบ้าน ปัจจุบันจะเหลือแต่ก็เพียงผู้สืบทอดภูมิปัญญาที่ร่วงโรย สู่วัยชรา ถึงแม้จะมีกำลังสืบทอดอีกเพียงไม่กี่เฮือกปี ก็ยังคงจะยืดยืดสืบทอดทำต่อไป จนกว่าจะแยกจากภูมิปัญญาด้วยลมหายใจ และคงเป็นความภูมิใจสุดท้ายสัก ๆ ของผู้สืบทอดภูมิปัญญารุ่นย่า ยาย ปัจจุบัน ที่ได้ทำหน้าที่สืบทอดภูมิปัญญาอย่างเต็มที่ เติบโตความสามารถในช่วงชีวิตของตนเอง ท่ามกลางความเปลี่ยนแปลงของยุคสมัยและกาลเวลา ซึ่งได้ทุ่มเทแรงกายแรงใจ พิถีพิถัน ละเมียดละไมในทุกขั้นตอน เพื่อส่งต่อคุณค่าของผลผลิตของภูมิปัญญาให้ทุกคนได้ลิ้มลอง และคงมีความเสียใจลึก ๆ ถ้าภูมิปัญญานี้ จะไร้ผู้สืบทอด เหลือเป็นเพียงตำนานคำบอกเล่าของชุมชนในอนาคตภายหน้า ซึ่งสอดคล้องกับ ผานิตย์ นาขันธ์ (2562) ได้กล่าวไว้ว่า ในการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่คนรุ่นต่อไปนั้น ผู้สูงอายุหรือปราชญ์ภูมิปัญญาเองก็มีกลไกในการพัฒนาความรู้ความเข้าใจ ฝีมือและขยายทักษะการเรียนรู้ และการถ่ายทอดของตนเองอยู่แล้ว อย่างต่อเนื่องเป็นกระบวนการต่าง ๆ เหล่านี้เกิดขึ้นอย่างเป็นธรรมชาติ และจำกัดอยู่แค่ในระดับบุคคลเท่านั้น อาจเกิดความไม่ต่อเนื่องหรือไม่สอดคล้องกับภาวะการณ์ของสังคมปัจจุบันที่เปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว ดังนั้นจึงควรนำวิธีการทำงานวัฒนธรรมเชิงรุกมาปรับประสานในการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น

จากปัญหาดังกล่าว ถ้ามองให้กว้างในระดับสังคม จะเห็นว่า สังคมที่เปลี่ยนแปลงไปในปัจจุบัน ได้ส่งผลกับวิถีชีวิตปัจจุบัน และส่งผลไปยังกิจกรรมต่าง ๆ ในการดำเนินชีวิตในแต่ละวัน แต่ละวัย ของคนทุกชนชั้น และการใช้ชีวิตก็ต้องมีการปรับเปลี่ยนไปตามกระแส ล้วนเพื่อเป็นการอยู่รอดทั้งสิ้น ในการลงพื้นที่เพื่อทำงานวิจัยในชุมชนบ้านเกิดครั้งนี้ก็เช่นกัน ซึ่งได้เห็นความเปลี่ยนแปลงไป วิถีชีวิตของกลุ่มคน กลุ่มครอบครัว ในชุมชนของตนเองอย่างชัดเจน เมื่อเปรียบเทียบกับย้อนกลับไปเมื่อสมัยวัยเด็กของผู้ทำวิจัย และในขณะเดียวกันก็เห็นการปรับประยุกต์ที่เด่นชัดในการสงวนรักษาภูมิปัญญาให้คงไว้ แม้จะไม่มีถ่ายทอดในวิถีการดำเนินชีวิตภายในครอบครัวที่เข้มข้นเหมือนเช่นเดิม แต่ก็ได้มีการปรับประยุกต์ ขั้นตอน กระบวนการ ให้เหมาะกับยุคสมัยการดำเนินชีวิตในปัจจุบัน เพื่อให้คงไว้ซึ่งภูมิปัญญา เพียงแต่ยังขาดการเชื่อมต่อ และดำเนินการเผยแพร่ ให้เกิดการหวงแหน สร้างความตระหนัก และเห็นค่าควรแก่การสืบทอดกับชนรุ่นหลังภายในชุมชนเอง

จากงานวิจัย ได้ทดลองร่วมกัน คิดออกแบบกับเจ้าของภูมิปัญญาในชุมชน มีการวางแผน ขั้นตอนการทำสัมผัสนที่ง่ายขึ้น สะดวกขึ้น ให้สอดคล้องกับยุคสมัย แต่ยังคงไว้ซึ่งแก่นของภูมิปัญญา และนำพาถ่ายทอด สอน จับมือทำกับกลุ่มเยาวชนที่สนใจ สมัครใจเข้าร่วมกิจกรรม “ปฏิบัติการทำสัมผัสนที่แบบทองกวาว นอกฤดูกาล” ผลปรากฏว่า หลังจากการจัดกิจกรรมได้ทำการ ถอดบทเรียน โดยใช้เครื่องมือ After Action Review (AAR) กับกลุ่มเยาวชน พบว่า ความรู้สึกหรือสิ่งที่เยาวชนทุกคนที่ร่วมกิจกรรมอยากบอก มากที่สุด คือ สนุก ซึ่งสอดคล้องกับ สามารถ จันทรสุรีย์ (2534) ได้จำแนก

การถ่ายทอดภูมิปัญญาชาวบ้านไว้ 2 วิธี 1) วิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญาแก่เด็ก เนื่องจากเด็กเป็นวัยที่เรียนรู้โลกรอบ ๆ ตัวเองกิจกรรมการถ่ายทอดจึงเป็นเรื่องง่าย ๆ ไม่ซับซ้อน สนุกสนาน และดึงดูดใจ 2) วิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญาแก่ผู้ใหญ่ ผู้ใหญ่เป็นผู้ที่ถือว่าผ่านประสบการณ์ต่าง ๆ มานานพอสมควรแล้ว และเป็นวัยทำงาน วิธีการถ่ายทอดทำได้หลายรูปแบบ

จากกระบวนการจัดกิจกรรม “ปฏิบัติการทำส้มแผ่นใบทองกวาว นอกฤดูกลา” เพื่อถ่ายทอดภูมิปัญญา และพาลงมือ โดยเจ้าของภูมิปัญญาทุกท่านมีความเชี่ยวชาญพิเศษ ทำหน้าที่ในการถ่ายทอดความรู้ให้กับเยาวชน และวิธีการที่ใช้ในการถ่ายทอดกิจกรรมปฏิบัติการการทำส้มแผ่นใบทองกวาว ที่จัดภายใน 1 วัน ให้เยาวชนได้เรียนรู้ และมีส่วนร่วมเรียนรู้ ลงมือปฏิบัติจริงในทุกขั้นตอนของการทำส้มแผ่น เน้นความเรียบง่าย ไม่ซับซ้อน และประยุกต์ให้เยาวชนสามารถทำได้ และเยาวชนทุกคนที่เข้าร่วมกิจกรรมครั้งนี้ ก็เข้าร่วมด้วยความสมัครใจ มีความใส่ใจเรียนรู้ และกระตือรือร้นในการทดลองทำส้มแผ่นในทุกขั้นตอน จะพบว่า เป็นไปตามข้อสรุป ทฤษฎีการเรียนรู้ จากแนวคิดนักการศึกษา กาเย่ (Gagne) ที่ว่า การเรียนรู้ที่มีประสิทธิภาพมีองค์ประกอบที่สำคัญ ทั้งหมด 3 ส่วน คือ ส่วนผู้ถ่ายทอด (ส่งสาร) ส่วนผู้สืบทอด (รับสาร) และเครื่องมือ/วิธีการ ในการใช้ในการถ่ายทอด (สื่อสาร) อาจขยายความเพิ่มเติม คือ 1) ในส่วนผู้ถ่ายทอด (ส่งสาร) ต้องมีทักษะ มีประสบการณ์ มีความแม่นยำในข้อมูล ที่จะนำมาส่งต่อ และเลือกใช้วิธีการ/สื่อที่น่าสนใจ จูงใจ ง่ายและเหมาะสมกับกลุ่มผู้สืบทอด (รับสาร) 2) ในส่วนของผู้สืบทอด (รับสาร) ต้องมีความตั้งใจ มุ่งมั่น จดจ่อ กับสิ่งที่สืบทอด (สารที่ส่งมา) กระตือรือร้น และเห็นความสำคัญ 3) ในส่วนของเครื่องมือ/วิธีการที่นำมาใช้ในการถ่ายทอด (สืบทอด) ควรเลือกประยุกต์ใช้เครื่องมือ (สื่อ) ที่เหมาะสมกับกลุ่มผู้สืบทอด (ผู้รับสาร) และควรมีการถ่ายทอดในเชิงทฤษฎี ร่วมกับการปฏิบัติ เพื่อให้เกิดความเข้าใจในระดับที่ยั่งยืนของผู้สืบทอด (รับสาร/ผู้เรียน)

ข้อค้นพบใหม่

ชุดความรู้ที่ได้จากการจัดการความรู้ ตามกระบวนการจัดการความรู้ (Knowledge Management Process) ซึ่งประกอบด้วยการจัดการความรู้ 7 ขั้นตอน ตั้งแต่ 1) การบ่งชี้ความรู้ (Knowledge Identification) 2) การสร้างและการแสวงหาความรู้ (Knowledge Creation and Acquisition) 3) การจัดความรู้ให้เป็นระบบ (Knowledge Organization) 4) การประมวลและกลั่นกรองความรู้ (Knowledge Codification and Refinement) 5) การเข้าถึงความรู้ (Knowledge Access) 6) การแบ่งปันแลกเปลี่ยนความรู้ (Knowledge Sharing) และ 7) การเรียนรู้ (Learning) ของสำนักงานคณะกรรมการพัฒนาระบบราชการ (ก.พ.ร.) และ สถาบันเพิ่มผลผลิตแห่งชาติ (2548) ที่ได้จากงานวิจัยครั้งนี้ ได้เปลี่ยนความรู้ที่อยู่ภายในตัวบุคคล ซึ่งเป็นความรู้ที่ไม่ปรากฏชัดแจ้ง (Tacit Knowledge) ให้เป็นความรู้ที่ถูกถ่ายทอดออกมาจากตัวคน เป็นลายลักษณ์อักษร ปรากฏชัดแจ้ง (Explicit Knowledge) และเกิดเป็นความรู้ใหม่ (New Knowledge) ความรู้ใหม่เกิดจากการ

ผสมผสานความรู้และประสบการณ์เดิมผนวกกับการร่วมกัน คิดออกแบบ นำไปใช้ถ่ายทอดในกิจกรรมให้กับเยาวชน ซึ่งสามารถสรุปเป็นชุดความรู้ได้ทั้งหมดจำนวน 17 เรื่อง รวม 41 ชุดความรู้ แบ่งเป็น 1) ชุดความรู้เดิม 39 ชุดความรู้ 2) ชุดความรู้การประยุกต์ภูมิปัญญาจากเดิม 1 ชุดความรู้ และ 3) ชุดความรู้ใหม่หรือชุดความรู้กลาง ที่ใช้สำหรับถ่ายทอดให้กับเยาวชน และบุคคลทั่วไป 1 ชุดความรู้

การออกแบบเครื่องมือแบบประเมินสมรรถนะ และนำไปใช้ประเมินสมรรถนะ 3 ด้าน ของเจ้าของภูมิปัญญา ซึ่งได้เปลี่ยนความรู้ ทักษะประสบการณ์ และทัศนคติที่สั่งสมอยู่ในตัวบุคคล ซึ่งเป็นความรู้ที่ไม่ปรากฏชัดแจ้ง (Tacit Knowledge) ให้สามารถแปลผลและทราบว่าเจ้าของภูมิปัญญามีสมรรถนะที่อยู่ในระดับ เชี่ยวชาญพิเศษ ทุกคน คือ มีความรู้ ความสามารถในการคัดสรรวัตถุดิบที่มีคุณภาพ มีความรู้ในการทำ และตนเองสามารถทำได้ทุกขั้นตอน มีทักษะในการทำสัมผัสแผ่น ทำได้อย่างดีทุกขั้นตอน และขายได้เอง มีความเข้าใจ ลึกซึ้งในกระบวนการ ขั้นตอนการทำสัมผัสแผ่นของตนเอง มีความอดทน เป็นที่ยอมรับ ภาคภูมิใจในภูมิปัญญาของชุมชนตนเอง มีความมุ่งมั่น บากบั่นที่จะสืบทอดภูมิปัญญาไว้จนกว่าจะไม่สามารถเป็นผู้สืบทอดได้ สามารถสื่อสาร บอกเล่าอธิบาย สาธิตขั้นตอนวิธีการทำสัมผัสแผ่นจากประสบการณ์ตรงให้กับผู้อื่นหรือผู้ที่สนใจได้อย่างมีประสิทธิภาพ สามารถสื่อสาร ตระหนักรู้คุณค่าของภูมิปัญญาที่ได้รับการสืบทอดสั่งสมมาจากบรรพบุรุษ เห็นคุณค่าของภูมิปัญญา อยากให้เกิดการดำรงไว้ในรุ่นต่อ ๆ ไป เน้นความสะอาด สามารถถ่ายทอดให้กับผู้อื่น เข้าใจได้ มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวของตนเองเป็นที่จดจำ รังสรรค์ผลิตภัณฑ์ที่มีความแตกต่างโดดเด่น สามารถเชื่อมโยงข้อมูล คาดเคา คาดการณ์ โดยมีเหตุผลที่กล่าว สนับสนุน และตัดสินใจได้อย่างแม่นยำ ตระหนักรู้คุณค่าของภูมิปัญญาที่ได้รับการสืบทอดสั่งสมมาจากบรรพบุรุษ รู้สึกเสียใจ ใจหาย ถ้าภูมิปัญญาถูกหลงลืม และเลือนหายไป คำนึงถึงรสชาติ รสสัมผัส พร้อมทั้ง รูปลักษณ์ที่ชวนมอง สีสันที่สวยงามน่าบริโภค สามารถพาผู้อื่นลงมือทำ ปฏิบัติได้ ผลิตภัณฑ์เป็นที่ต้องการของตลาด สร้างความเชื่อมั่น ประทับใจกับผู้ที่ได้ลิ้มลอง มีกลุ่มลูกค้าประจำ มีความใจกว้าง จริงใจ แนะนำเทคนิค เคล็ดลับให้ผู้สนใจเพื่อแลกเปลี่ยนความรู้ประสบการณ์กัน มีการใช้ประโยชน์ทรัพยากรของชุมชน ร่วมกันอย่างชาญฉลาด ปราศจากข้อขัดแย้ง พยายามหาทางถ่ายทอด ส่งต่อภูมิปัญญาอย่างง่ายให้กับคนในครอบครัว เน้นความอร่อยเป็นธรรมชาติ สามารถประยุกต์ปรับเปลี่ยนให้มีความสอดคล้องกับยุคสมัย ช่วงเวลาได้ ทำการตลาดด้วยตนเองได้ ไม่ว่าจะเป็นช่องทาง Off line หรือ Online และทำการตลาดล่วงหน้า แบบ Pre Order เป็นผู้พูด ผู้ฟังที่ดี และพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง ผูกพัน ปฏิบัติสืบทอด ผ่านการกระทำของตนเองตาม ขนบธรรมเนียม ที่เรียบง่ายในครัวเรือนอย่างต่อเนื่อง พัฒนาต่อยอด เพิ่มมูลค่า ใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญา ควบคู่กับการอนุรักษ์

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะจากผลการวิจัย

จากข้อเสนอแนะในการทำกิจกรรม “ปฏิบัติการทำส้มแผ่นใบทองกวาว นอกฤดูกล” ของผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในการถ่ายทอดภูมิปัญญา โรงเรียนต้องเข้ามามีส่วนร่วมกับชุมชน เพื่อนำการทำส้มแผ่นไปเป็นส่วนหนึ่งของการเรียน ให้เด็กนักเรียนได้มีประสบการณ์ เพิ่มประสบการณ์การเรียนรู้ให้กับเด็กนักเรียน ถ้าต้องการให้มุ่งผลสัมฤทธิ์ ให้เด็กสามารถนำไปต่อยอดได้จริง ควรเข้าไปทำในโรงเรียน น่าจะได้ผลมากกว่า อาจจะไปอยู่ในวิชาการงานพื้นฐาน หรือเป็นกิจกรรมลดเวลาเรียน เพิ่มเวลารู้ โดยทำในชั้นนักเรียนประถมศึกษาปีที่ 4 ขึ้นไป เพราะเป็นเด็กที่โตพอที่เรียนรู้แล้วจะนำไปทำต่อได้ ส่วนการทำในครอบครัว หรือการทำในชุมชน จะเป็นลักษณะให้เด็กได้เรียนรู้ซึมซับภูมิปัญญา

ข้อเสนอแนะต่อยอดงานวิจัย

1. การต่อยอดงานวิจัยครั้งนี้ ถ้าลองนำชุดความรู้เกี่ยวกับขั้นตอนการทำส้มแผ่นใบทองกวาวของชุมชนบ้านตัวเกา ที่เป็น Explicit Knowledge และ New Knowledge แล้วจากงานวิจัยครั้งนี้ ลองสร้างสื่อการเรียนรู้ในลักษณะเรื่องเล่าการ์ตูนภาพเคลื่อนไหว และให้เกิดการเข้าถึงเผยแพร่ในกลุ่มเยาวชนเป้าหมาย ผ่านสถาบันการศึกษา น่าจะสร้างความน่าสนใจ และเป็นการช่วยเพิ่มการซึมซับเรียนรู้ภูมิปัญญาของตนเองได้

2. เนื่องจากเจ้าของภูมิปัญญาส่วนใหญ่เป็นผู้สูงอายุ ซึ่งมีความรู้ทักษะที่ดีแล้วในการลงมือปฏิบัติเอง และปฏิบัติสืบต่อเนื่องเป็นประจำในทุกปี แม้ว่าจะไม่มีการรวมกลุ่มกันทำ ทำแบบปัจเจกตามฤดูกาล เป็นภูมิปัญญาในแบบวิถีธรรมชาติ มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ถ้าได้รับการประสานความร่วมมือ ดึงการมีส่วนร่วมระหว่างชุมชน ผู้นำชุมชน และหน่วยงานที่มีส่วนเกี่ยวข้อง เข้ามาสนับสนุนหนุนเสริมด้านสื่อ และมีการจัดกิจกรรมปฏิทินการท่องเที่ยวภูมิปัญญาตามฤดูกาลบ้านตัวเกา เพื่อสร้างการรับรู้ให้คนภายนอกชุมชนได้รู้จักภูมิปัญญาที่เป็น Know - How และมีความเป็น Unique ของชุมชน เช่น “ กิจกรรมชวน กวน ชิม ส้มแผ่นบ้านตัวเกา ” ที่เปิดโอกาสให้เกิดการท่องเที่ยว ได้เข้ามาเยี่ยมเยือน ชุมชน มีการลงมือทำส้มแผ่นกับเจ้าของภูมิปัญญาในชุมชน อาจจะมีการออกแบบกิจกรรมให้มีการส่งส้มแผ่นประกวดคัดเลือกส้มแผ่นอร่อยในชุมชน มีการแข่งขันการแจ้ส้มแผ่นแบบทีมผสมที่สร้างกติกาให้มีทั้งผู้สูงวัยและเยาวชนร่วมทีมเดียวกันกันลงแข่ง อาจจะจัดปีละครั้งและต่อเนื่องตลอดไป เพื่อเป็นการอนุรักษ์ สานต่อ และเผยแพร่ภูมิปัญญาไปพร้อมกัน และเกิดการท่องเที่ยว เยี่ยมเยือน ชุมชน สร้างอาชีพ รายได้ด้านอื่น ๆ ตามมาให้กับชุมชนเพิ่มขึ้น และน่าจะเป็นแนวทางในการเพิ่มการครองถิ่นฐาน คืนกลับถิ่นฐาน การสร้างงานในพื้นที่ ของคนในชุมชน และเกิดการสืบต่อเห็นคุณค่าของมรดกทางภูมิปัญญาตามมา

บรรณานุกรม

- กขมาศ แซ่เตียว, จิรารัตน์ ไมยวรรณ, พัชรพร เขียวฉะอ้อน, ภัทราวดี บำรุงวงศ์, อารียา ปานทอง ทา และ ชัยณรงค์ ศรีรักษ์. 2563. การจัดการความรู้มรดกภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อวางแผน กิจกรรมท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์กรณีศึกษาชุมชนโนนทัน อำเภอเมือง จังหวัดหนองบัวลำภู. **วารสารศิลปศาสตร์และวิทยาการจัดการ**, 7(1), 112-120.
- กลุ่มจัดการความรู้ สำนักจัดการความรู้ กรมควบคุมโรค. 2557. **คู่มือการจัดการความรู้ กรมควบคุมโรค ปี 2557**. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://irem.ddc.moph.go.th/uploads/content_attachfile/580f057b390b8.pdf (4 มกราคม 2565).
- กองแผนงาน มหาวิทยาลัยมหาสารคาม. 2552. **ประโยชน์ของ KM คืออะไร**. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <https://plan.msu.ac.th/kmpln/KMDetails.php?stat=read&kmid=31&group=7&stat=read&kmid=31&group=7> (20 มกราคม 2565).
- คัชรินทร์ มหาวงศ์. 2552. **โมเดลปลาหู**. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <https://www.gotoknow.org/posts/204439> (1 มกราคม 2565).
- จรินทร์ อาสาทรงธรรม. 2548. การจัดการความรู้ (Knowledge Management) ในมุมมองนักบริหารรุ่นใหม่. **นักบริหาร**, 25(1), 42-46.
- จินตนา สุจานันท์. 2549. **การศึกษาและการพัฒนาชุมชน**. เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- จิราภรณ์ พงษ์ศรีทัศน์. 2553. **ปัจจัยด้านวัฒนธรรมองค์กรและการจัดการความรู้ที่มีอิทธิพลต่อประสิทธิผลของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล**. คุุณินพนธ์ปริญญาเอก. มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- จิราภรณ์ สุธีมมสภา. 2548. แล้วก็มีสู่ยุคของ KM. **การจัดการสมัยใหม่**, 3(1), 1-9.
- เจษฎา นกน้อย. 2552. **นันทาทรศนะการจัดการความรู้และการสร้างองค์กรแห่งการเรียนรู้**. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ฉลาดชาย รมิตานนท์. 2536. **สิทธิชุมชนการกระจายอำนาจจัดการทรัพยากรความหลากหลายทางชีวภาพ: ภูมิปัญญาท้องถิ่นกับการพัฒนา**. กรุงเทพฯ: สถาบันชุมชนท้องถิ่นพัฒนา.
- เฉลียว บุรีภักดี. 2545. **ชุดวิชาการวิจัยชุมชน ชุดการเรียนรู้ด้วยตนเอง หลักสูตร ประกาศนียบัตรบัณฑิตการจัดการและประเมินโครงการ**. นนทบุรี: เอส. อาร์. พรินต์ติ้ง แมสโปรดักส์.
- ชานนท์ หัวแหลม. 2560. **ภูเขาน้ำแข็งแห่งความรู้ (Nonaka)**. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา https://chanon-km.blogspot.com/p/blog-page_78.html (17 มกราคม 2565).

- ณิชนน ภูมิ & พชร วัฒนวิภาวิน. 2563. การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านวัฒนธรรมอาหาร
พื้นบ้านภาคเหนือตอนบนของไทย. วารสารรังสิตบัณฑิตศึกษาในกลุ่มธุรกิจและ
สังคมศาสตร์, 16(2), 28-44.
- ดวงรักษ์ จันแดง. 2564. การจัดการความรู้มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมผ่านการใช้มีส่วนร่วมของ
ชุมชน กรณีผ้าขึ้นน้ำอ่าง จังหวัดอุดรธานี. วารสารศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล,
41(1), 50 – 86.
- เดชาวิทย์ นิลวรรณ และ ทิพย์พฐ์ ฤกษ์สุนทร. 2557. กระบวนการและกลยุทธ์การถ่ายทอดภูมิ
ปัญญาท้องถิ่นกรณีศึกษาเทศบาลตำบลฟ้าฮ่าม อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่. เชียงใหม่:
รายงานวิจัย มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่.
- ทรงวุฒิ เรืองวาทศิลป์. 2550. การมีส่วนร่วมของชุมชนในการจัดการศึกษาในพื้นที่บริการของ
โรงเรียนลุ่มแรดวิทยา อำเภอลำปาง จังหวัดลำปาง. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท.
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ทิพวรรณ หล่อสุวรรณรัตน์. 2548. องค์การแห่งความรู้จากแนวคิดสู่การปฏิบัติ. กรุงเทพฯ:
ธรรมกมลการพิมพ์.
- นภัสวรรณ ไทยานันท์. 2559. เครื่องมือสามัญประจำ KM, Productivity World. Measurment
Analysis and KM, 122), [https://www.ftpi.or.th/download/ member-
file/productivity_world/pw122/KM-Jun-129-116.pdf](https://www.ftpi.or.th/download/member-file/productivity_world/pw122/KM-Jun-129-116.pdf).
- นฤมล พงษ์ศิลป์ และ พชร หาดูเจริญกิจ. 2543. การจัดการความรู้. รังสิตสารสนเทศ,
6(1), 60-71.
- น้ำทิพย์ วิภาวิน. 2546. การจัดการความรู้. ศรีปทุมปริทัศน์, 3(3), 85-92.
- นิธิ เอียวศรีวงศ์. 2536. การศึกษาของชาติกับภูมิปัญญาท้องถิ่น. กรุงเทพฯ: อมรินทร์พริ้นติ้ง.
- บดินทร์ วิจารณ. 2547. การจัดการความรู้ สู่...การปฏิบัติ. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ:
ธรรมกมลพิมพ์.
- บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี. 2555. คู่มือการจัดการความรู้. [ระบบออนไลน์].
แหล่งที่มา http://graduate.rtu.ac.th/pdf/knowledge_manual2555.pdf
(1 มกราคม 2565).
- บุญดี บุญญากิจ. 2547. การจัดการความรู้จากทฤษฎีสู่การปฏิบัติ. กรุงเทพฯ:
จิรวัดเอ็กซ์เพรส จำกัด.
- บุรชัย ศิริมหาสาคร. 2550. จัดการความรู้ สู่ความเป็นเลิศ. กรุงเทพฯ: แสงดาว.
- ปฐม นิคมานนท์. 2538. การค้นคว้าความรู้และระบบการถ่ายทอดความรู้ในชุมชนบทไทย.
กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มติชน.

- ประพนธ์ ผาสุกยี่ต. 2550. **การจัดการความรู้จากหลักคิดสู่การปฏิบัติจริง**. กรุงเทพฯ: ไยไหม.
- ประพันธ์ สร้อยเพชร. 2547. **การมีส่วนร่วมในการจัดการศึกษาของคณะกรรมการสถานศึกษาขั้นพื้นฐาน ศูนย์โรงเรียนตำบลแช่ช้าง อำเภอสนักำแพง จังหวัดเชียงใหม่**. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ประเวศ วะสี. 2536. **ภูมิปัญญาชาวบ้านกับการพัฒนาชนบท**. กรุงเทพฯ: อมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง.
- ปรัชญา เวสารัชช์. 2528. **การมีส่วนร่วมของประชาชนในกิจกรรมเพื่อพัฒนาชนบท**. กรุงเทพฯ: สถาบันไทยคดีศึกษา มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- ผานิตย์ นาขยัน. 2562. **ภูมิปัญญาไทย**. เชียงใหม่: สาขาวิชาการพัฒนาภูมิสังคมอย่างยั่งยืน คณะผลิตกรรมการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้.
- พงศ์เทพ สุธีรวิม, จีระเนาว์ ทศศรี และ เยวาลักษณ์ ศรีสุกใส. 2560. **คู่มือการจัดการความรู้**. กรุงเทพฯ: สถาบันการจัดการระบบสุขภาพ (สจรส.).
- พนารัตน์ เดชกุลทอง. 2560. **การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทอผ้าไหมบ้านนาเสียว ต.นาเสียว อ.เมือง จ.ชัยภูมิ**. น. 600 – 609. ใน **การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์ ครั้งที่ 4**. 10 มีนาคม 2560 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์ จังหวัดเพชรบูรณ์.
- พรชัย กาพันธ์. 2545. **คู่มือจัดการศึกษาด้วยภูมิปัญญาไทย**. วารสารวิชาการ, 5(7), 2-11.
- พรธิดา วิเชียรปัญญา. 2547. **การจัดการความรู้: พื้นฐานการประยุกต์ใช้**. กรุงเทพฯ: ธรรมกมลการพิมพ์.
- ไพบูลย์ วัฒนศิริธรรม และ พรธณทิพย์ เพชรมาก. 2551. **การบริหารสังคม ศาสตร์แห่งศตวรรษเพื่อสังคมไทยและสังคมโลก**. กรุงเทพฯ: สถาบันพัฒนาองค์กรชุมชน.
- ไพพรรณ เกียรติโชติชัย. 2541. **กิจกรรมการศึกษาเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น**. กรุงเทพฯ: ศรีอนันต์การพิมพ์.
- ภูมิปัญญาท้องถิ่น จังหวัดพิษณุโลก. ม.ป.ป. **การทำส้มแผ่น**. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <https://sites.google.com/site/phitsanulokwisdom/kar-tha-sm-phaen> (12 กุมภาพันธ์ 2565).
- มณีนภา ชุตติบุตร และ นิคม ชมพูลง. 2538. **แนวทางการใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการจัดการเรียนการสอน**. กรุงเทพฯ: อักษรเจริญทัศน์.
- มานิต ศุทธสกุล. 2553. **การอภิปรายกลุ่ม การระดมสมอง การสัมมนา การประชุมเชิงปฏิบัติการ**. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา

<http://pirun.ku.ac.th/~fbuspsr/menu%20p04.Mr.Ab33702.html>

(30 มกราคม 2565).

เมตต์ เมตต์การุณจิต. 2553. **การบริหารจัดการศึกษาแบบมีส่วนร่วม: ประชาชน องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น และราชการ**. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย.

เย็น ภู่วรรณ. 2543. การจัดการความรู้. **วารสารไมโครคอมพิวเตอร์**, 18(177), 110-113.

ยุทธนา แซ่เตียว. 2547. การวัด การวิเคราะห์ การจัดการความรู้: สร้างองค์การอัจฉริยะ.

กรุงเทพฯ สถาบันเพิ่มผลผลิตแห่งชาติ.

ยุพดี ยศวิเศษกุล และ อธิพงษ์ แก่นอินทร์. 2557. การติดตามผลการปฏิบัติงานนักศึกษาครูพันธุ์ใหม่ของคณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานีที่ปฏิบัติการสอนในโรงเรียนสังกัดสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน. สงขลา: สำนักวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

ยุพิน ระพิพันธุ์. 2544. **ความรู้ ทักษะและการจัดการที่ส่งผลต่อการมีส่วนร่วมของคณะกรรมการชุมชนในการจำแนกประเภทมูลฝอยที่ใช้ในชีวิตประจำวันก่อนทิ้งในเขตเทศบาลเมืองพนัสอำเภอพนสนิม จังหวัดชลบุรี**. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.

รัชพงศ์ จารุสินธุ์. 2560. **ปัญหากฎหมายการห้ามโฆษณาเกี่ยวกับสุรา: กรณีศึกษาสุราพื้นบ้าน**. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยศรีปทุม.

รัตน์ บัวสนธิ. 2542. **การพัฒนาหลักสูตรและการจัดการเรียนการสอนเพื่อถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น: กรณีศึกษาชุมชนแห่งหนึ่งในภาคกลางตอนบน**. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.

รัศมี ทองเกิด. 2550. **สภาพการจัดการความรู้ในองค์กรสังกัดสำนักงานอธิการบดี มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ**. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยมหาสารคาม.

ราชบัณฑิตยสถาน. 2542. **พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2542**. กรุงเทพฯ: นานมีบุ๊คส์พับลิเคชั่นส์.

รุ่ง แก้วแดง. 2543. **ปฏิบัติการศึกษาไทย**. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มติชน.

วชิรวัชร งามละม่อม. 2559. **ทฤษฎีการมีส่วนร่วม Media Learning of Public Administration**. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://learningofpublic.blogspot.com/2016/02/blog-post_79.html (3 พฤษภาคม 2564).

วรรณศิลป์ พิรพันธุ์. 2553. **กระบวนการมีส่วนร่วมในการวางแผน**. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <file:///C:/Users/ADMIN/Documents/รวมเอกสารอ้างอิง/participation01.pdf> (2 มกราคม 2564).

วัฒนกานต์ ลาภสาร. 2542. **ปัจจัยที่มีผลต่อการมีส่วนร่วมของประชาชน**. [ระบบออนไลน์].

แหล่งที่มา <http://msjo.net/categoryblog/66-> (15 มกราคม 2565).

วันเพ็ญ พวงพันธ์บุตร. 2542. **พื้นฐานวัฒนธรรมไทย**. ลพบุรี: สถาบันราชเทเพสตรี.

วิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี. 2562. **ทฤษฎีการเรียนรู้**. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา

[https://th.wikipedia.org/wiki/ทฤษฎีการเรียนรู้#การเรียนรู้ตามทฤษฎีของเมเยอร์_\(Mayor\)](https://th.wikipedia.org/wiki/ทฤษฎีการเรียนรู้#การเรียนรู้ตามทฤษฎีของเมเยอร์_(Mayor))
(1 มกราคม 2565).

วิจารณ์ พานิช. 2546ก. **การจัดการความรู้ในยุคสังคมและเศรษฐกิจฐานความรู้**. กรุงเทพฯ:

สถาบันการจัดการความรู้เพื่อสังคม.

_____. 2546ข. **ภูมิปัญญาท้องถิ่นกับการจัดการความรู้**. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์สายธุรกิจ.

_____. 2547. **การจัดการความรู้เพื่อคุณภาพที่สมดุล**. กรุงเทพฯ: สถาบันการจัดการ
ความรู้เพื่อสังคม.

_____. 2549. **การจัดการความรู้ ฉบับนักปฏิบัติ**. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ: สถาบัน
ส่งเสริมการจัดการความรู้เพื่อสังคม (สคส.).

วิภาดา เวทย์ประสิทธิ์. 2563. **การจัดการความรู้ Knowledge Management**. [ระบบออนไลน์].

แหล่งที่มา [file:///C:/Users/ADMIN/Documentsรวมเอกสารอ้างอิง/
Phd_Wiphada_slide.pdf](file:///C:/Users/ADMIN/Documentsรวมเอกสารอ้างอิง/Phd_Wiphada_slide.pdf) (1 มกราคม 2565).

วีไลวรรณ อุ่นปัญญา. 2557. **สาระ ประวัติศาสตร์ สาระการเรียนรู้สังคมศึกษา ศาสนา และ**

วัฒนธรรม. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา [https://sites.google.com/site
/aunpanya34/home](https://sites.google.com/site/aunpanya34/home) (10 มกราคม 2565).

ศูนย์ความรู้กินได้. ม.ป.ป. **การจัดการความรู้ (KM) คืออะไร? จำเป็นแค่ไหนต้องใช้ KM?**

[ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา https://www.okmd.or.th/upload/pdf/chapter1_kc.pdf
(25 มกราคม 2565).

สถาบันส่งเสริมการจัดการความรู้เพื่อสังคม. 2549. **โมเดลการจัดการความรู้ ไม่รู้จบ**.

[ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://nih.dmsc.moph.go.th/KM/55/Poster/3.pdf>
(16 มกราคม 2565).

สัญญา เคนาภูมิ. 2551. **ความสำเร็จของวิสาหกิจชุมชนใน 4 จังหวัดชายแดนลุ่มน้ำโขง**. คุชฎี

นิพนธ์ปริญญาเอก. มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์.

สัญญา สัญญาวิวัฒน์. 2534. **ภูมิปัญญาไทย**. กรุงเทพฯ: สถาบันไทยศึกษา.

สามารถ จันทร์สุรย์. 2534. **ภูมิปัญญาชาวบ้าน คืออะไร อย่างไร**. น. 88-94. ใน **การสัมมนาทาง
วิชาการ ภูมิปัญญาพื้นบ้าน**. กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ.

_____. 2542. **ภูมิปัญญาชาวบ้านกับการพัฒนาชนบท**. กรุงเทพฯ:

อมรินทร์พริ้นติ้ง กรุ๊ป.

สำนักงานกองทุนสนับสนุนวิจัย. 2549. **การสนทนากลุ่ม (Focus Group Discussion)**. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <https://home.kku.ac.th/korcha/dis1.html> (28 มกราคม 2565).

สำนักงานคณะกรรมการการพิเศษเพื่อประสานงานโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ (สำนักงาน กปร.). 2562. **หลักการทรงงาน ในพระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช บรมนาถบพิตร**. กรุงเทพฯ: สำนักงาน กปร.

สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ. 2542. **แนวทางส่งเสริมภูมิปัญญาไทยในการจัดการศึกษา**. กรุงเทพฯ: พิมพ์ดี.

_____. 2544. **คู่มือการประเมินผลภายในของสถานศึกษาตามมาตรฐานการศึกษา การออกแบบระบบการประเมินผลภายใน**. กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ.

สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาระบบราชการ. 2550. **เวทีนวัตกรรม (Innovative Forum) ครั้งที่ 3 Part II: การจัดการความรู้...เครื่องมือสู่ความสำเร็จทางยุทธศาสตร์**. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://www.opdc.go.th/uploads/media/image/Nonaka-model1-SECI.gif> (30 มกราคม 2565).

สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาระบบราชการ (ก.พ.ร.). ม.ป.ป. **การใช้กระบวนการจัดการความรู้พัฒนาองค์กรให้เป็นองค์กรแห่งการเรียนรู้ (Knowledge Management : KM)**. กรุงเทพฯ: สำนักงาน ก.พ.ร. (เอกสาร Power point).

สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาระบบราชการ (ก.พ.ร.) และ สถาบันเพิ่มผลผลิตแห่งชาติ. 2548. **คู่มือการจัดทำแผนการจัดการความรู้**. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://www.afaps.ac.th/kmcorner/km58/km_web/KMplanmanual.pdf (4 มกราคม 2565).

สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข. 2555. **ประโยชน์ของการจัดการความรู้**. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://kmops.moph.go.th/index.php/2012-07-12-13-24-15/86-2012-07-12-14-24-12> (20 มกราคม 2565).

สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดพระนครศรีอยุธยา. 2559. **ปราชญ์ชาวบ้านด้านภูมิปัญญา/ผลิตภัณฑ์ (การทำมะม่วงกวนส้มลิ้ม)**. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <https://ayutthaya.cdd.go.th/services/ปราชญ์ชาวบ้านด้านภูมิป-2> (1 มกราคม 2565).

สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดอุทัยธานี. 2564. **สัมภาษณ์**. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา https://www.m-culture.go.th/uthaithani/ewt_news.php?nid=1063&filename=index (12 กุมภาพันธ์ 2565).

- สำนักประสานความร่วมมือระหว่างประเทศ กรมทรัพยากรน้ำ. ม.ป.ป. Knowledge Management (KM). [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา http://division.dwr.go.th/bic/?page_id=2370 (20 มกราคม 2565).
- สำนักวิจัยและส่งเสริมวิชาการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้. 2562. การจัดการความรู้ (KM). [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <https://researchex.mju.ac.th/km/index.php/blogkm/kmman/7-human> (1 พฤษภาคม 2567).
- สุภางค์ จันทวานิชย์. 2549. **วิธีการวิจัยเชิงคุณภาพ**. พิมพ์ครั้งที่ 14. กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- เสรี พงศ์พิศ. 2533. **วัฒนธรรมกับการพัฒนาชนบท ในการสัมมนาทางวิชาการเรื่อง ภูมิปัญญาพื้นบ้าน**. กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ.
- อเนก นาคะบุตร. 2536. **ข่าวสารข้อมูลกับความยั่งยืนของการพัฒนา: ในคนกับดิน น้ำ ป่า จุดเปลี่ยนแห่งความคิด**. กรุงเทพฯ: สถาบันชุมชนท้องถิ่นพัฒนา.
- อภิญา กังสนารักษ์. 2544. **รูปแบบการบริหารแบบมีส่วนร่วมในองค์กรที่มีประสิทธิผลระดับคณะของสถาบันอุดมศึกษา**. กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- อรพรรณ ภมรสุวรรณ. 2544. **การมีส่วนร่วมของสมาชิกนิคมในการจัดการนิคมสร้างตนเองเพื่อการพึ่งพาตนเอง: ศึกษาในนิคมสร้างตนเองภาคใต้ตามแผนถนนสภาพนิคม**. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- อังกู สมคะเนย์. 2535. **สภาพและปัญหาการนำภูมิปัญญามาพัฒนาเป็นหลักสูตรในโรงเรียนประถมศึกษา สังกัด สำนักงานการประถมศึกษาจังหวัดอุบลราชธานี**. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- อังกุล สมคะเนย์. 2542. **เอกสารประกอบการสอน รายวิชาสารนิเทศเพื่อการศึกษาค้นคว้า**. นครราชสีมา: สถาบันราชภัฏนครราชสีมา.
- เอกวิทย์ ณ ถลาง. 2540. **ภูมิปัญญาชาวบ้านสี่ภูมิภาค : วิถีชีวิตและกระบวนการเรียนรู้ของชาวบ้านไทยโครงการกิตติเมธีสาขาวิชาศึกษาศาสตร์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช**. นนทบุรี: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- เอื้ออนุช ถนอมวงษ์, ทิพย์วัลย์ สุรินยา, งามลมัย ผิวเหลือง, นรุตม์ พรประสิทธิ์ & วิเชียร ปรีชาธรรมวงศ์. 2561. **การมีส่วนร่วมในการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นของเยาวชนอำเภอปักธงชัย จังหวัดนครราชสีมา**. วารสาร สมาคมนักวิจัย, 23(1), 115-126.
- Chamroen Chueapradit. 2555. **เครื่องมือการเก็บข้อมูล**. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <https://www.gotoknow.org/posts/463415> (2 ตุลาคม 2564).

Daily Technology and Solution. 2563. **18 เครื่องมือต่างๆ ที่จำเป็นในการจัดการความรู้ (Knowledge Management Tools).** [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา

<https://www.dailytech.in.th/knowledge-management-tools/> (8 มกราคม 2565).

Marquardt, M. J. 1996. **Building the learning organization: A systems approach to quantum improvement and global success.** New York: McGraw-Hill.

Nonaka, I. & Takeuchi, H. 1995. **The knowledge-creating company: How Japanese companies create the dynamics of innovation.** New York: Oxford University Press.





ภาคผนวก



ภาคผนวก ก

แบบประเมินสมรรถนะ และแบบสัมภาษณ์

แบบประเมินสมรรถนะชุดที่

วันที่ประเมิน.....เวลา.....

ผู้เก็บแบบประเมิน.....



แบบประเมินสมรรถนะ

เรื่องการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นแบบมีส่วนร่วม:

กรณีศึกษาการทำส้มแผ่นใบทองกวาวของชุมชนบ้านตัวเกา ต.ท่าจั่ว อ.บรรพตพิสัย จ.

นครสวรรค์

PARTICIPATORY KNOWLEDGE - MANAGEMENT OF LOCAL WISDOM: A CASE STUDY
OF DRIED MANGO PASTE ON BASTARD TEAK LEAF IN TUA KAO COMMUNITY,
THA NGEU SUBDISTRICT, BANPHOTPHISAI DISTRICT, NAKHONSAN PROVINCE

คำชี้แจง :

1. แบบประเมินสมรรถนะนี้สร้างขึ้นเพื่อศึกษาวิจัย เรื่องการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นแบบมีส่วนร่วม: กรณีศึกษาการทำส้มแผ่นใบทองกวาวของชุมชนบ้านตัวเกา ต.ท่าจั่ว อ.บรรพตพิสัย จ. นครสวรรค์ ใช้สำหรับการเก็บรวบรวมข้อมูลที่เป็นประโยชน์ต่องานวิจัย และเป็นแนวทางสำหรับผู้ที่สนใจต่อไป
2. คำตอบ และความคิดเห็นของผู้ให้ข้อมูลเป็นคุณค่ายิ่ง จะขอสงวนไว้เป็นความลับโดยจะถูกนำไปใช้เพื่อประโยชน์สำหรับงานวิจัยเท่านั้น
3. ผู้ทำแบบประเมินสมรรถนะ คือผู้ที่ทำส้มแผ่นในฤดูกาล ปี 2565 ของชุมชนบ้านตัวเกา ต.ท่าจั่ว อ. บรรพตพิสัย จ.นครสวรรค์ ที่ใช้ใบทองกวาวในขั้นตอนการแกะตากทั้งหมด เท่านั้น
4. แบบประเมินสมรรถนะ มีทั้งหมด 6 ข้อ จะใช้ประเมินสมรรถนะของผู้ตอบแบบประเมิน ทั้ง 3 ด้าน คือ ด้านความรู้ ด้านทักษะ และด้านทัศนคติ การทำส้มแผ่นใบทองกวาว โดยผู้ประเมิน ประกอบด้วย ตัวผู้ทำส้มแผ่นประเมินตนเอง นักวิจัยประเมิน และผู้เข้าร่วมกิจกรรมประเมิน

คำชี้แจง แบบประเมินสมรรถนะ มีทั้งหมด 6 ข้อ ประกอบด้วย 3 ด้าน คือ ด้านความรู้ ด้านทักษะ และด้านทัศนคติ เกี่ยวกับการทำสัมแผ่นใบทองกวาว ขอให้ผู้ประเมินใส่ ☒ ลงในช่องที่ใกล้เคียงกับพฤติกรรมของตัวท่านเองมากที่สุดกรณีที่ท่านประเมินตนเอง และขอให้ผู้ประเมินใส่ ☒ ลงในช่องที่ใกล้เคียงกับพฤติกรรมของคนที่ท่านประเมินมากที่สุดกรณีที่ท่านประเมินผู้อื่น

1. ด้านความรู้		
1.1 การคัดสรรวัตถุดิบ วัสดุ หรืออุปกรณ์ มีความรู้ ความสามารถในการคัดสรร วัตถุดิบที่มีคุณภาพ คัดเลือกคุณสมบัติที่ตอบโจทย์การใช้งาน โดยเน้นความสะอาด คำนึงถึงรสชาติ รสสัมผัส พร้อมทั้ง รูปลักษณ์ที่ชวนมอง สีสนที่สวยงามน่าบริโภค ที่อร่อยเป็นธรรมชาติ เมื่อนำมาปรุงหรือนำมาใช้งาน		
สมรรถนะ	คำจำกัดความ	พฤติกรรมของผู้ถูกประเมิน
ระดับที่ 0	ไม่แสดงออกสมรรถนะนี้ หรือแสดงออกไม่ชัดเจน	
ระดับที่ 1	มีความรู้ ความสามารถในการคัดสรร วัตถุดิบที่มีคุณภาพ - รู้จักวัตถุดิบ มีวิธีการคัดเลือก คัดสรร เน้นวัตถุดิบที่มีคุณภาพ - รู้จักข้อดี ข้อเสีย ของวัตถุดิบ หรือวัสดุอุปกรณ์ ที่จะนำมาใช้	
ระดับที่ 2	แสดงสมรรถนะ ระดับที่ 1 และสามารถคัดเลือก วัตถุดิบ ที่มีคุณสมบัติ ที่ตอบโจทย์การใช้งาน - มีความเข้าใจวัตถุดิบ รู้จักคุณสมบัติของวัตถุดิบ หรือวัสดุอุปกรณ์ ต่าง ๆ เป็นอย่างดี - มีประสบการณ์ ในการคัดเลือกวัตถุดิบ หรือวัสดุอุปกรณ์นำมาใช้ เพื่อให้ตอบโจทย์การใช้งาน เป็นที่พอใจ	
ระดับที่ 3	แสดงสมรรถนะ ระดับที่ 2 และเน้นความสะอาด - พิถีพิถันในการเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์ต่าง ๆ - ทำความสะอาดวัตถุดิบ อุปกรณ์ทุกอย่าง อย่างดี - เน้นความสะอาด เหมือนทำรับประทานเอง	
ระดับที่ 4	แสดงสมรรถนะ ระดับที่ 3 และคำนึงถึงรสชาติ รสสัมผัส พร้อมทั้ง รูปลักษณ์ที่ชวนมอง สีสนที่สวยงามน่าบริโภค - มีความสามารถ เชื่อมโยง ปรับใช้ วัตถุดิบ วัสดุหรืออุปกรณ์ เพื่อรังสรรค์ประยุกต์ ปรับปรุง ผสมผสาน ให้เกิดรสชาติ รสสัมผัส รูปลักษณ์ สีสน หรือตอบโจทย์ความต้องการของตนเอง ของลูกค้าได้	
ระดับที่ 5	แสดงสมรรถนะ ระดับที่ 4 และเน้นความอร่อยเป็นธรรมชาติ - เน้นความอร่อย ที่มาจากวัตถุดิบ วัสดุหรืออุปกรณ์ ที่เป็นธรรมชาติ สด ใหม่ - ไม่ใช้ส่วนผสม วัตถุดิบที่นอกเหนือจากธรรมชาติ มาปรุงแต่งเกินความเหมาะสม จำเป็น - หลีกเลี่ยง วัสดุหรืออุปกรณ์ที่ทำลายสิ่งแวดล้อม เน้นใช้วัสดุหรืออุปกรณ์ ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ในทุกกระบวนการ	

1.2 ขั้นตอนการทำสัมน มีความรู้ในการทำสัมนทุกขั้นตอน สามารถปฏิบัติ สามารถบอกเล่า ถ่ายทอด และพาผู้อื่นทำได้ อย่างมีประสิทธิภาพ และสามารถปรับ ประยุกต์ให้มีความสอดคล้องกับยุคสมัยได้		
สมรรถนะ	คำจำกัดความ	พฤติกรรมของผู้ถูกประเมิน
ระดับที่ 0	ไม่แสดงออกสมรรถนะนี้ หรือแสดงออกไม่ชัดเจน	
ระดับที่ 1	มีความรู้ในการทำ และตนเองสามารถทำได้ทุกขั้นตอน - ใส่ใจรายละเอียด พิธีภัณฑ์ ทุกขั้นตอน สามารถทำได้เองทุกขั้นตอน - รู้จักวัตถุดิบ และสามารถคัดสรรวัตถุดิบที่สำคัญได้อย่างดี	
ระดับที่ 2	แสดงสมรรถนะ ระดับที่ 1 และสามารถบอกเล่าขั้นตอนให้ผู้อื่นทราบได้ - บอกเล่าขั้นตอนกระบวนการทำ รายละเอียดต่าง ๆ ให้กับผู้ที่สนใจได้ - อธิบายคุณสมบัติ รายละเอียด ของวัตถุดิบ วิธีการคัดสรร ให้กับผู้อื่นที่สนใจเข้าใจได้	
ระดับที่ 3	แสดงสมรรถนะ ระดับที่ 2 และสามารถถ่ายทอดให้กับผู้อื่นเข้าใจได้ - สามารถอธิบาย ถ่ายทอดขั้นตอนกระบวนการต่าง ๆ ทุกขั้นตอนได้อย่างดี - สามารถตอบข้อซักถาม ข้อสงสัยเกี่ยวกับกระบวนการขั้นตอนการทำ จากผู้ที่สนใจ หรือผู้อื่นได้	
ระดับที่ 4	แสดงสมรรถนะ ระดับที่ 3 และสามารถพาผู้อื่นลงมือทำ ปฏิบัติได้ - สามารถลงมือทำได้ทุกขั้นตอน จนเกิดความชำนาญ และพาผู้อื่นทำตามได้จนมีความเข้าใจ และนำไปปฏิบัติต่อได้	
ระดับที่ 5	แสดงสมรรถนะ ระดับที่ 4 และสามารถประยุกต์ปรับเปลี่ยนให้มีความสอดคล้องกับยุคสมัย ช่วงเวลาได้ - สามารถประยุกต์ใช้ความรู้กระบวนการในการทำสัมนได้ตามวัตถุดิบ อุปกรณ์ ที่มีที่หาได้ ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค ตอบโจทย์ความต้องการของตลาด และยุคสมัย ได้เป็นอย่างดี	
2. ด้านทักษะ		
2.1 ทักษะการแปรรูปนอมอาหาร และการจัดจำหน่าย (การผลิต และการทำการตลาด) มีทักษะในการทำสัมน ทำได้อย่างดีทุกขั้นตอน ปรับปรุง ประยุกต์ภูมิปัญญาเดิม ผสานความรู้ประสบการณ์ใหม่ให้สอดคล้องเหมาะสมกับวัตถุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ ตามยุคสมัย ตามความต้องการของผู้บริโภค โดยมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวของตนเองเป็นที่จดจำ รังสรรค์ผลิตภัณฑ์ให้มีความแตกต่างโดดเด่น ผลิตภัณฑ์เป็นที่ต้องการของตลาด สร้างความเชื่อมั่นประทับใจกับผู้ที่ได้ลิ้มลอง มีกลุ่มลูกค้าประจำ สามารถทำการตลาดด้วยตนเองได้ ไม่ว่าจะเป็นช่องทาง off line หรือ online และทำการตลาดล่วงหน้า แบบ pre order		
สมรรถนะ	คำจำกัดความ	พฤติกรรมของผู้ถูกประเมิน
ระดับที่ 0	ไม่แสดงออกสมรรถนะนี้ หรือแสดงออกไม่ชัดเจน	
ระดับที่ 1	มีทักษะในการทำสัมน ทำได้อย่างดีทุกขั้นตอน และขายได้เอง - มีความรู้ ความสามารถในการคัดเลือก คัดสรร วัตถุ เป็นอย่างดี เข้าใจวัตถุดิบ - มีความชำนาญในการทำสัมนทุกขั้นตอน อย่างใส่ใจและคล่องแคล่ว - อธิบาย ถ่ายทอดวิธีการ ขั้นตอน และพาผู้อื่นลงมือทำตามได้อย่างเข้าใจง่าย - ทำขายได้ในชุมชน ญาติพี่น้อง คนรู้จัก คนกันเอง	

สมรรถนะ	คำจำกัดความ	พฤติกรรมของผู้ถูกประเมิน
ระดับที่ 2	แสดงสมรรถนะ ระดับที่ 1 และปรับปรุง ประยุกต์ภูมิปัญญาเดิม ผสานความรู้ ประสบการณ์ใหม่ให้สอดคล้องเหมาะสมกับวัตถุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ ตามยุคสมัย ตามความต้องการของผู้บริโภค - มีการผสมผสาน ประยุกต์ขั้นตอน กระบวนการ วิธีการ ดั้งเดิมที่ได้รับการสืบทอดมาให้มีความเหมาะสมกับภาวะปัจจุบัน แต่ยังคงไว้ซึ่งคุณค่าของภูมิปัญญาดั้งเดิม - มีการปรับใช้วัสดุ อุปกรณ์ สอดคล้องกับยุคสมัย เกิดการต่อยอดเพิ่มมูลค่า ตอบโจทย์ความต้องการของผู้บริโภค - เชื่อมโยงข้อมูล ความรู้ในศาสตร์อื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ และลดการสูญเสีย เสียหายได้	
ระดับที่ 3	แสดงสมรรถนะ ระดับที่ 2 และมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวของตนเองเป็นที่จดจำ รังสรรค์ผลิตภัณฑ์ให้มีความแตกต่างโดดเด่น - มีการรังสรรค์ผลิตภัณฑ์ ที่มีความประณีต ใช้ความเข้าใจในวัตถุดิบ มีความลึกซึ้งในกระบวนการ วิธีการ เติมแต่งความคิดสร้างสรรค์และประสบการณ์ ถ่ายทอดผ่านลักษณะทางกายภาพที่สามารถมองเห็นได้ และผ่านรสสัมผัส จาการสัมผัสที่เฉพาะตัว - มีการคิดวิเคราะห์ที่เป็นระบบ เชื่อมโยง จากการสังเกต การกระทำซ้ำ ๆ และพัฒนาเป็นเทคนิคเฉพาะตัว แต่ยังเน้นความเป็นธรรมชาติมากที่สุด เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีความโดดเด่นเป็นของตนเอง	
ระดับที่ 4	แสดงสมรรถนะ ระดับที่ 3 และผลิตภัณฑ์เป็นที่ต้องการของตลาด สร้างความเชื่อมั่นประทับใจกับผู้ที่ได้ลิ้มลอง มีกลุ่มลูกค้าประจำ - สามารถทำได้ตรงกับความต้องการของลูกค้า ทำแบบตามสั่งได้ - สามารถรักษามาตรฐานคุณภาพ มีความสม่ำเสมอทั้ง ด้านกายภาพ รสสัมผัส และมีกระบวนการทำที่สะอาด - ผลิตภัณฑ์สามารถสร้างการบอกต่อ แนะนำ ชักชวน ในกลุ่มลูกค้าประจำ ไปยังกลุ่มใหม่ ๆ และเกิดการสั่งซื้อ ขยายตลาดเพิ่มขึ้น ได้เองจากลูกค้าด้วยกันได้	
ระดับที่ 5	แสดงสมรรถนะ ระดับที่ 4 และทำการตลาดด้วยตนเองได้ ไม่ว่าจะเป็นช่องทาง off line หรือ online และทำการตลาดล่วงหน้า แบบ pre order - สามารถทำการสื่อสาร ให้เกิดการรับรู้คุณค่า และสร้างมูลค่า จากผลิตภัณฑ์ได้ - สามารถ สร้างการรับรู้และทำให้กลุ่มลูกค้า หรือผู้มุ่งหวัง ตัดสินใจล่วงหน้าที่จะสนับสนุน อุดหนุนผลิตภัณฑ์ของตนเองได้ อย่างต่อเนื่อง - สามารถทำการตลาดได้ตั้งแต่ 1 ช่องทางขึ้นไป หรือสามารถใช้สื่อโซเชียลเข้ามาช่วยสร้างช่องทางตลาดออนไลน์ - มีกลุ่มลูกค้าทั้งภายในและภายนอกชุมชน	

2.2 ทักษะการเผยแพร่ ถ่ายทอด ส่งต่อความรู้ ประสบการณ์		
มีความเข้าใจ ลึกซึ้งในกระบวนการ ขั้นตอนการทำสำเนาของตนเอง มีความอดสาเห สามารถสื่อสาร บอกเล่า อธิบาย สาธิตขั้นตอนวิธีการทำสำเนาจากประสบการณ์ตรงให้กับผู้อื่นหรือผู้ที่สนใจได้อย่างมีประสิทธิภาพ มีการเชื่อมโยง ข้อมูล คาดเคา คาดการณ โดยมืเหตุผลทักล้าง สนับสนุน และตัดสินใจได้อย่างมั่นใจ มีความใจกว้าง จริ่งใจ เนะนำ เทคนิค เคล็ดลัับให้ผู้ที่สนใจเพื่อแลกเปลียนความรู้ประสบการณ์กัน เป็นผู้พูด ผู้ฟังที่ดี และพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง		
สมรรถนะ	คำจำกัดความ	พฤติกรรมของผู้ถูกประเมิน
ระดับที่ 0	ไม่แสดงออกสมรรถนะนี้ หรือแสดงออกไม่ชัดเจน	
ระดับที่ 1	มีความเข้าใจ ลึกซึ้งในกระบวนการ ขั้นตอนการทำสำเนาของตนเอง มีความอดสาเห เป็นที่ยอมรับ - มีความเป็นมืออาชีพ และแสดงออกความเป็นมืออาชีพผ่านผลงาน หรือผลิตภัณฑ์ จนเป็นที่ยอมรับเชิงประจักษ์จากเพื่อน ๆ และผู้บริโภค - ได้รับความเชื่อมั่น ความเชื่อถือ เรื่องคุณภาพของผลิตภัณฑ์ทั้งจากภายในและภายนอกชุมชน	
ระดับที่ 2	แสดงสมรรถนะ ระดับที่ 1 และสามารถสื่อสาร บอกเล่าอธิบาย สาธิตขั้นตอนวิธีการทำสำเนาจากประสบการณ์ตรงให้กับผู้อื่นหรือผู้ที่สนใจได้อย่างมีประสิทธิภาพ - สามารถถลกัณกรองประมวลประสบการณ์ ที่ผ่านการฝึกฝน ลงมือทำ เป็นคำพูด หรือสื่อต่าง ๆ ได้เข้าใจง่าย - สามารถตอบข้อสงสัย ปัญหา เนะนำข้อควรระวัง ช่วยวางแนวทางในการปฏิบัติที่ดี สูลผลสำเร็จ ให้กับผู้อื่นหรือผู้ที่สนใจได้	
ระดับที่ 3	แสดงสมรรถนะ ระดับที่ 2 และสามารถเชื่อมโยงข้อมูล คาดเคา คาดการณ โดยมืเหตุผลทักล้าง สนับสนุน และตัดสินใจได้อย่างมั่นใจ - จัดจำ ลงมือทำอย่างเป็นระบบ ผ่านกระบวนการคิดที่แยกแยะเป็นเหตุเป็นผล เชื่อมโยงข้อมูล ผสานความเป็นวิชาการ กับประสบการณ์ - ไม่ย่อท้อต่ออุปสรรคที่เข้ามารบกวน และสามารถวางแนวทางแก้ไขจนเกิดผลดีต่อผลิตภัณฑ์ และบรรลุผลที่วางแผนงานไว้ - ยึดมั่นหลักการที่จะคงไว้ซึ่งคุณภาพของผลิตภัณฑ์ และชื่อเสียงที่ดีในผลงานของตนเอง เหนือสิ่งอื่นใด ในการตัดสินใจทุกครั้ง	
ระดับที่ 4	แสดงสมรรถนะ ระดับที่ 3 และมีความใจกว้าง จริ่งใจ เนะนำเทคนิค เคล็ดลัับให้ผู้ที่สนใจเพื่อแลกเปลียนความรู้ประสบการณ์กัน - ไม่กลัวกับการแข่งขัน และบริสุทธิ์ใจที่จะแบ่งปันความรู้ กระบวนการวิธีการต่าง ๆ เทคนิค เคล็ดลัับ ข้อเท็จจริง ให้กับผู้อื่น และผู้ที่สนใจ อย่างเต็มศักยภาพ - ยินดีกับการลงมือทำของผู้อื่น ที่ผ่านการแนะนำ ฝึกฝนจากเจ้าของภูมิปัญญา และแม้ว่าผลงานของผู้อื่นจะเหนือกว่าของเจ้าของภูมิปัญญา	
ระดับที่ 5	แสดงสมรรถนะ ระดับที่ 4 และเป็นผู้พูด ผู้ฟังที่ดี และพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง - ใคร่ครวญ ไตร่ตรอง คำนึงถึงความเหมาะสมในแต่ละโอกาส รับฟัง และถ่ายทอด เพื่อให้บรรลุผลในทางที่ดีเป็นประโยชน์กับทุกฝ่าย - มีความอดทน อดกลัณ ใช้สติ ไม่ไหวติงต่อคำพูด หรือข้อมูลที่มีผลเป็นลบกับสภาพอารมณ์ได้อย่างง่าย หนักแน่นใจเย็นอธิบาย ด้วยข้อมูล เท็จจริง ที่ฟังเข้าใจง่าย - ทบทวนตนเอง และหมั่นฝึกฝน พัฒนาอย่างต่อเนื่อง	

สมรรถนะ	คำจำกัดความ	พฤติกรรมของผู้ถูกประเมิน
3 .ด้านทัศนคติ		
3.1 ทัศนคติต่อภูมิปัญญา ภาควิชาภูมิปัญญาของชุมชนตนเอง ตระหนักคุณค่าของภูมิปัญญาที่ได้รับการสืบทอดส่งสมมาจากบรรพบุรุษ ดำรงไว้ซึ่งวิถีชีวิตบนความเกื้อกูล ยึดหยุ่น เอื้ออารี ในการใช้ประโยชน์ทรัพยากรของชุมชนร่วมกันอย่างชาญฉลาด ปราศจากข้อขัดแย้ง ผูกพัน ปฏิบัติสืบทอด ผ่านการกระทำของตนเองตามขนบธรรมเนียม ที่เรียบง่ายในครัวเรือนอย่างต่อเนื่อง		
สมรรถนะ	คำจำกัดความ	พฤติกรรมของผู้ถูกประเมิน
ระดับที่ 0	ไม่แสดงออกสมรรถนะนี้ หรือแสดงออกไม่ชัดเจน	
ระดับที่ 1	ภาควิชาภูมิปัญญาของชุมชนตนเอง - มีความรู้สึกดี มีความสุข หัวใจพองโต เมื่อมีคนได้ลิ้มลองรสชาติสัมผัสที่ทำจากชุมชนตนเอง และได้รับคำชื่นชม ยกย่อง เห็นค่ามีความสุข อร่อย - มีความเชื่อว่า สัมผัสของเราดีสวย สะอาด อร่อย ไม่เหมือนใคร ใคร ๆ ก็ชอบ ที่อื่นไม่เหมือนของชุมชนเรา ชุมชนเรามีเอกลักษณ์ใช้ใบทองกวาวตาก สัมผัสมีลวดลายไปไม้ ไม้ใช้ถลุงพลาสติก และเป็นสัมผัสที่ทำมาจากมะม่วงแท้ไม่ผสมผลไม้ชนิดอื่น	
ระดับที่ 2	แสดงสมรรถนะ ระดับที่ 1 และตระหนักคุณค่าของภูมิปัญญาที่ได้รับการสืบทอดส่งสมมาจากบรรพบุรุษ - แสดงออกในการสืบทอดภูมิปัญญา โดยผ่านการกระทำที่ พากเพียร ใส่ใจ พิถีพิถัน ประณีตทุกขั้นตอนการทำสัมผัส - สิ่งที่ได้จากการทำสัมผัส นอกจากจะเป็นการปฏิบัติสืบทอดในวิถีชีวิต เพื่อการบริโภคเองในครัวเรือน แต่ยังสมารถที่จะเปลี่ยนเป็นเงินและนำมาใช้จ่ายจุนเจือในครัวเรือนได้	
ระดับที่ 3	แสดงสมรรถนะ ระดับที่ 2 และดำรงไว้ซึ่งวิถีชีวิตบนความเกื้อกูล ยึดหยุ่น เอื้ออารี - ดีใจที่ได้ทำสัมผัส แม้จะมีหลายขั้นตอนที่ยุ่งยาก เหน็ดเหนื่อย และต้องใช้ความพิถีพิถันทุกขั้นตอน แต่เมื่อได้ส่งมอบ ส่งต่อให้คนที่รัก ญาติสนิท มิตรสหาย แล้วได้รับคำขอบคุณ ชื่นชม ชื่นชอบ ก็มีแรงที่จะทำต่อไป - มีความสุขใจ เห็นคนที่ชอบรับประทานสัมผัสที่ทำจากฝีมือตนเอง หรือจากคนในชุมชน ได้รับประทานแล้วมีความสุข เกิดกำลังใจ - รู้สึกเป็นห่วง มีความปรารถนาให้คนที่เคยลิ้มลองฝีมือตนเอง ได้ลิ้มลองแบบต่อเนื่องเป็นประจำ ตามฤดูกาลทุกปี	

สมรรถนะ	คำจำกัดความ	พฤติกรรมของผู้ถูกประเมิน
ระดับที่ 4	แสดงสมรรถนะ ระดับที่ 3 และการใช้ประโยชน์ทรัพยากรของชุมชนร่วมกันอย่างชาญฉลาด ปราศจากข้อขัดแย้ง - ฝึกการเรียนรู้การแบ่งปัน ใช้ประโยชน์จากทรัพยากรที่มีเจ้าของภายในชุมชน โดยความเข้าใจร่วมกัน ในการอนุญาตให้ผู้อื่นที่มีได้เป็นเจ้าของสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้ โดยไม่ต้องขออนุญาต เมื่อทรัพยากรนั้นได้ถึงกำหนดเวลาที่คู่ควรแก่การนำไปใช้ประโยชน์ในการทำสำเนา เช่น ยินดีให้ผู้อื่นมาเก็บมะม่วงสุกที่หล่นตามธรรมชาติ บริเวณใต้ต้นมะม่วงของตนเอง โดยเป็นที่รู้จักกันที่มีต้องขออนุญาตก่อน และเป็นแนวทางในการปฏิบัติกันมาสืบทอดของชุมชนตั้งแต่สมัยบรรพบุรุษ โดยไม่มีการหวงห้ามกัน และไม่เกิดความขัดแย้งกัน เป็นต้น - มีลักษณะของการเป็นผู้ให้ ใจกว้างขวาง มีความหวังดีเสียสละเห็นแก่ประโยชน์ที่เกิดขึ้นกับผู้อื่น โดยสามารถละความอิจฉา ความเห็นแก่ตัว ได้ในระดับดี และสามารถยินดีกับผู้อื่น เมื่อเห็นเค้าได้ดี ได้ใช้ประโยชน์จากสิ่งที่เราให้ - ให้เกียรติ และเคารพผู้อื่น อยู่ภายใต้ความเข้าใจร่วมกันของการปฏิบัติสืบทอดกันมาของชุมชน ไม่ละโมภโลกในทรัพยากรที่มีเจ้าของจนทำให้เกิดข้อขัดแย้งบาดหมางใจกัน เช่น เก็บมะม่วงที่สุกหล่นตามธรรมชาติใต้ต้นของผู้อื่นเท่านั้นเท่าที่ทำได้ปฏิบัติสืบทอดมาเป็นธรรมเนียมของชุมชนที่ไม่มีการหวงห้ามกัน ไม่ลักขโมยสอยมะม่วงที่อยู่บนต้นของผู้อื่น แม้จะไม่มีผู้ใดเห็นก็ตาม เป็นต้น	
ระดับที่ 5	แสดงสมรรถนะ ระดับที่ 4 และผูกพัน ปฏิบัติสืบทอด ผ่านการกระทำของตนเองตามขนบธรรมเนียม ที่เรียบง่ายในครัวเรือนอย่างต่อเนื่อง - รู้สึกดี มีความสุข มีเรื่องราวที่น่าจดจำ เมื่อนึกถึงการทำสำเนา - กระทำจนเคยชิน เป็นวิถีปฏิบัติในชีวิตตามช่วงฤดูกาล และโยหา ต้องการลงมือทำเมื่อฤดูกาลมาถึง - รู้สึกเสียใจ ถ้าไม่ได้ทำ ไม่ได้ใช้ประโยชน์จากทรัพยากร ที่อาจจะเน่าเสียหายไป	
3.2 ทักษะคิดต่อการสืบทอด และการธำรง รักษา ไว้ซึ่งภูมิปัญญา มีความมุ่งมั่น บากบั่นที่จะสืบทอดภูมิปัญญาไว้จนกว่าจะไม่สามารถเป็นผู้สืบทอดได้ เห็นคุณค่าของภูมิปัญญา อยากให้เกิดการดำรงไว้ในรุ่นต่อ ๆ ไป รู้สึกเสียใจ หายใจ ถ้าภูมิปัญญาถูกหลงลืม และเลือนหายไป พยายามหาทางถ่ายทอด ส่งต่อภูมิปัญญาอย่างง่ายให้กับคนในครอบครัว พัฒนาต่อยอด เพิ่มมูลค่า ใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญา ควบคู่กับการอนุรักษ์		
สมรรถนะ	คำจำกัดความ	พฤติกรรมของผู้ถูกประเมิน
ระดับที่ 0	ไม่แสดงออกสมรรถนะนี้ หรือแสดงออกไม่ชัดเจน	
ระดับที่ 1	มีความมุ่งมั่น บากบั่นที่จะสืบทอดภูมิปัญญาไว้จนกว่าจะไม่สามารถเป็นผู้สืบทอดได้ - อุตุนต่อความยากลำบาก ไม่ย่อท้อ ในการที่จะสืบทอด รักษา แม้ว่าจะมีกระบวนการที่ละเอียด หลากหลายขั้นตอน ผลตอบแทนที่ได้ไม่ได้สูงเมื่อเทียบกับการทำอย่างอื่นในเวลาเท่ากัน - อนุรักษ์ โดยการทำอย่างต่อเนื่อง เป็นประจำในวิถีชีวิต ทำแบบเป็นส่วนหนึ่งในชีวิตที่เคยชิน ตามฤดูกาล ตามวัตถุดิบทรัพยากรที่มี ไม่ได้ใช้เรื่องเงินเป็นตัวตั้ง แต่ใช้ความสุขที่ได้ทำ ได้ส่งมอบให้คนที่รักได้รับประทานเป็นแรงพลักดันในการทำ	
ระดับที่ 2	แสดงสมรรถนะ ระดับที่ 1 และเห็นคุณค่าของภูมิปัญญา อยากให้เกิดการดำรงไว้ในรุ่นต่อ ๆ ไป - เข้าใจประโยชน์จากภูมิปัญญาอย่างลึกซึ้ง และใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาในการเติมเต็มชีวิต อย่างมีความสุข - ต้องการให้คนในชุมชนรุ่น ต่อไป ได้ใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญา รู้จักใช้ทรัพยากรที่มีในชุมชนให้เกิดประโยชน์ ไม่มองข้ามจนเน่าเสียทิ้งไร้ค่า โดยไม่เกิดประโยชน์	

3.2 ทศนคติต่อการสืบทอด และการธำรง รักษา ไว้ซึ่งภูมิปัญญา มีความมุ่งมั่น บากบั่นที่จะสืบทอดภูมิปัญญาไว้จนกว่าจะไม่สามารถเป็นผู้สืบทอดได้ เห็นคุณค่าของภูมิปัญญา อยากให้เกิดการดำรงไว้ในรุ่นต่อ ๆ ไป รู้สึกเสียใจ ใจหาย ถ้าภูมิปัญญาถูกหลงลืม และเลือนหายไป พยายามหาทางถ่ายทอด ส่งต่อภูมิปัญญาอย่างง่ายให้กับคนในครอบครัว พัฒนาต่อยอด เพิ่มมูลค่า ใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญา ควบคู่กับการอนุรักษ์		
สมรรถนะ	คำจำกัดความ	พฤติกรรมของผู้ถูกประเมิน
ระดับที่ 3	แสดงสมรรถนะ ระดับที่ 2 และรู้สึกเสียใจ ใจหาย ถ้าภูมิปัญญาถูกหลงลืม และเลือนหายไป - รู้สึกเสียใจ ถ้ามีใครในชุมชนทำสั้มนแบบเดิม แบบที่เคยทำมาตั้งแต่สมัยปู่ย่าตายาย - รู้สึกใจหาย ถ้าลูกหลานไม่ทำ ไม่มีใครทำ และการทำสั้มนของชุมชนกลายเป็นแค่ตำนานเรื่องเล่า	
ระดับที่ 4	แสดงสมรรถนะ ระดับที่ 3 และพยายามหาทางถ่ายทอด ส่งต่อภูมิปัญญาอย่างง่ายให้กับคนในครอบครัว - มีการพูดคุย ชักชวน คนวัยอื่น ๆ ลูกหลาน ในครอบครัว ให้เข้ามามีส่วนร่วมในกระบวนการขั้นตอนต่าง ๆ ตามความเหมาะสม - มีการปรับ ประยุกต์ กระบวนการวิธีการทำให้ง่ายขึ้น สะดวกขึ้น โดยผสมผสานเทคโนโลยี อุปกรณ์ ที่ทันสมัย และตอบโจทย์ แต่ยังคงเน้นความอร่อย ความสะอาด และความสวยงาม เพื่อให้เกิดเป็นแรงจูงใจในการเข้ามามีส่วนร่วม และสืบทอด ของคนรุ่นใหม่ในครอบครัว	
ระดับที่ 5	แสดงสมรรถนะ ระดับที่ 4 และพัฒนาต่อยอด เพิ่มมูลค่า ใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญา ควบคู่กับการอนุรักษ์ - ใช้ทรัพยากรที่เกี่ยวข้องภายในชุมชนอย่างมีจิตสำนึก รู้คุณค่า และทำนุบำรุงอนุรักษ์ - มีการเพิ่มทรัพยากรที่เกี่ยวข้อง ด้วยตัวเอง เช่น ทำการปลูกเพิ่มเพื่อไว้ใช้สอยเอง เป็นต้น - ปรับเปลี่ยนรูปแบบการทำให้ดีขึ้น ยกกระดับภูมิปัญญา ผ่านผลงาน ผ่านผลิตภัณฑ์ เป็นที่ยอมรับ เป็นที่นิยมรู้จักยกย่องทั้งภายในและภายนอกชุมชน จนสามารถเพิ่มมูลค่าได้	

ขอขอบคุณเป็นอย่างสูงที่ท่านเอื้อเพื่อให้ข้อมูลในครั้งนี้

พินณารักษ์ พันธุมาศ

ผู้วิจัย

ตารางบันทึกผล ผลการประเมินสมรรถนะจากผู้ประเมิน 3 ส่วน จากสมรรถนะ 3 ด้าน และ การจัดระดับ
สมรรถนะที่ได้จากการประเมินพฤติกรรมกรรมการทำสัมมนาไบทองกวาว

ผู้ถูกประเมิน	สมรรถนะที่ประเมิน	ระดับที่ ประเมิน ตนเอง	ระดับที่ นักวิจัย ประเมิน	ระดับที่ผู้ ร่วมกิจกรรม ประเมิน	ระดับ สมรรถนะ ที่ได้
ท่านที่.....	1.ด้านความรู้				
	1.1 การคัดสรรวัตถุดิบ วัสดุ หรืออุปกรณ์				
	1.2 ขั้นตอนการทำสัมมนา				
	2.ด้านทักษะ				
	2.1 การแปรรูปถนอมอาหาร และการจัดจำหน่าย (การผลิต และการทำการตลาด)				
	2.2 การเผยแพร่ ถ่ายทอด ส่อง ต่อความรู้ ประสบการณ์				
	3.ด้านทัศนคติ				
	3.1 ทัศนคติต่อภูมิปัญญา				
	3.2 ทัศนคติต่อการสืบทอด และการธำรง รักษา ไว้ซึ่งภูมิ ปัญญา				

หมายเหตุ กรณีที่ระดับประเมินมีการซ้ำกัน 2 ใน 3 ให้ยึดระดับประเมินที่ซ้ำกัน แต่ถ้าระดับประเมินมี ความ
แตกต่างกันทุกตัว จะใช้วิธีการหาค่าเฉลี่ยร่วมกันของผู้ประเมินเพื่อให้ได้ระดับสมรรถนะที่แสดงออกถึงเกณฑ์พบ

ตารางบันทึกผลค่าความแตกต่าง ระหว่างสมรรถนะที่แสดงออกสังเกตพบ กับระดับสมรรถนะที่คาดหวัง
ของผู้ทำสัมพันธภาพของชุมชนบ้านตัวเกา

ผู้ถูกประเมิน	สมรรถนะที่ประเมิน	ระดับสมรรถนะ ที่คาดหวัง (1)	ระดับสมรรถนะ ที่สังเกตพบ (2)	ค่าความ แตกต่าง (2) - (1)
ท่านที่.....	1.ด้านความรู้			
	1.1 การคัดสรรวัตถุดิบ วัสดุ หรืออุปกรณ์			
	1.2 ขั้นตอนการทำสัมพันธ			
	2.ด้านทักษะ			
	2.1 การแปรรูปนอมอาหาร และการจัดจำหน่าย (การผลิต และการทำการตลาด)			
	2.2 การเผยแพร่ ถ่ายทอด ส่ง ต่อความรู้ ประสบการณ์			
	3.ด้านทัศนคติ			
	3.1 ทัศนคติต่อภูมิปัญญา			
	3.2 ทัศนคติต่อการสืบทอด และการธำรง รักษา ไว้ซึ่งภูมิ ปัญญา			

หมายเหตุ การคำนวณค่าความแตกต่าง ระหว่างสมรรถนะที่แสดงออกสังเกตพบ (2) กับระดับสมรรถนะที่คาดหวัง
(1) ใช้สูตร $(2) - (1) = \text{ค่าความแตกต่าง}$ กรณีที่เป็นผู้ทำสัมพันธ ใช้ระดับสมรรถนะที่คาดหวัง เท่ากับ 3 และ
กรณีที่เป็นผู้ฝึกหัด ทดลองทำสัมพันธ บุคคลทั่วไป ใช้ระดับสมรรถนะที่คาดหวัง เท่ากับ 2

นำค่าความแตกต่างที่ได้มาจัดกลุ่มนับจำนวน นำจำนวนค่าความแตกต่างที่จัดกลุ่มแล้ว ทุกตัวไปประเมิน
ว่า ผู้ถูกประเมินนั้น ๆ มีการแสดงออกพฤติกรรมสมรรถนะที่ สูงกว่า เท่ากับ หรือต่ำกว่าสมรรถนะที่คาดหวัง

ใช้สูตร จำนวนสมรรถนะค่าความแตกต่างที่จัดกลุ่มแล้ว $\times$ คะแนน

เกณฑ์การให้คะแนน

0 คะแนน	1 คะแนน	2 คะแนน	3 คะแนน
สมรรถนะที่ประเมินอยู่ต่ำ กว่าระดับสมรรถนะที่ คาดหวัง 3 ระดับ	สมรรถนะที่ประเมินอยู่ต่ำ กว่าระดับสมรรถนะที่ คาดหวัง 2 ระดับ	สมรรถนะที่ประเมินอยู่ต่ำ กว่าระดับสมรรถนะที่ คาดหวัง 1 ระดับ	สมรรถนะที่ประเมินอยู่ ในระดับสมรรถนะที่ เท่ากันหรือสูงกว่า ระดับสมรรถนะที่ มุ่งหวัง

ตารางบันทึกผลรวมของคะแนนสมรรถนะทุกตัวของผู้ถูกประเมิน

ท่านที่.....			
เกณฑ์การประเมิน	จำนวนสมรรถนะค่า ความแตกต่างที่จัดกลุ่ม แล้ว (1)	คะแนน (2)	คะแนนสมรรถนะ (1) x (2)
สมรรถนะที่ประเมินอยู่ต่ำกว่าระดับ สมรรถนะที่คาดหวัง 3 ระดับ		0	
สมรรถนะที่ประเมินอยู่ต่ำกว่าระดับ สมรรถนะที่คาดหวัง 2 ระดับ		1	
สมรรถนะที่ประเมินอยู่ต่ำกว่าระดับ สมรรถนะที่คาดหวัง 1 ระดับ		2	
สมรรถนะที่ประเมินอยู่ในระดับ สมรรถนะที่เท่ากันหรือสูงกว่า ระดับ สมรรถนะที่มุ่งหวัง		3	
ผลรวมของคะแนนสมรรถนะทุกตัว			

นำผลรวมของคะแนนสมรรถนะที่ได้ทุกตัว ดังกล่าว ไปคำนวณหาคะแนนสมรรถนะ

$$\text{โดยใช้สูตร } \frac{\text{ผลรวมของคะแนนสมรรถนะทุกตัว}}{\text{จำนวนสมรรถนะ} \times 3} \times 100$$

ตารางบันทึกคะแนนสมรรถนะของผู้ถูกประเมิน

ผู้ถูกประเมิน	ผลรวมของคะแนน สมรรถนะทุกตัว (1)	จำนวนสมรรถนะ x 3 (2)	ผลรวมของคะแนนสมรรถนะ ทุกตัว/(จำนวนสมรรถนะ x 3) x100 ((1)/(2)) x 100
ท่านที่.....			

นำคะแนนสมรรถนะที่ได้ ไปแบ่งระดับผลการประเมิน เพื่อให้ทราบว่าผู้ถูกประเมินมีสมรรถนะอยู่ในระดับใด

ตารางเกณฑ์การการแบ่งระดับผลการประเมิน

มีสมรรถนะที่อยู่ในระดับ เชี่ยวชาญพิเศษ คือ มีสมรรถนะที่อยู่ในระดับเชี่ยวชาญ และเน้นความอร่อยเป็นธรรมชาติ สามารถประยุกต์ปรับเปลี่ยนให้มีความสอดคล้องกับยุคสมัย ช่วงเวลาได้ ทำการตลาดด้วยตนเองได้ ไม่ว่าจะเป็นช่องทาง off line หรือ online และทำการตลาดล่วงหน้า แบบ pre order เป็นผู้พูด ผู้ฟังที่ดี และพัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง ผูกพัน ปฏิบัติสืบทอด ผ่านการกระทำของตนเองตาม ขนบธรรมเนียม ที่เรียบง่ายในครัวเรือนอย่างต่อเนื่อง พัฒนาต่อยอด เพิ่มมูลค่า ใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญา ควบคู่กับการอนุรักษ์	ช่วงคะแนนประเมิน ตั้งแต่ร้อยละ 100 ขึ้นไป
มีสมรรถนะที่อยู่ในระดับ เชี่ยวชาญ คือ มีสมรรถนะที่อยู่ในระดับชำนาญ และคำนึงถึงรสชาติ รสสัมผัส พร้อมทั้ง รูปลักษณ์ ที่ชวนมอง สีสันที่สวยงามน่าบริโภค สามารถพาผู้อื่นลงมือทำ ปฏิบัติได้ ผลลัพธ์เป็นที่ต้องการของตลาด สร้างความเชื่อมั่น ประทับใจกับผู้ที่ได้ลิ้มลอง มีกลุ่มลูกค้าประจำ มีความใจกว้าง จริงใจ แนะนำเทคนิค เคล็ดลับให้ผู้สนใจเพื่อแลกเปลี่ยนความรู้ ประสบการณ์กัน มีการใช้ประโยชน์ทรัพยากรของชุมชนร่วมกันอย่างชาญฉลาด ปราศจากข้อขัดแย้ง พยายามหาทางถ่ายทอด ส่งต่อภูมิปัญญาอย่างง่ายให้กับคนในครอบครัว	ช่วงคะแนนประเมิน ตั้งแต่ร้อยละ 80 แต่ไม่ถึง 100
มีสมรรถนะที่อยู่ในระดับ ชำนาญ คือ มีสมรรถนะที่อยู่ในระดับปฏิบัติการที่ดี และเน้นความสะอาด สามารถถ่ายทอดให้กับผู้อื่นเข้าใจได้ มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวของตนเองเป็นที่จดจำ รังสรรค์ผลิตภัณฑ์ให้มีความแตกต่างโดดเด่น สามารถเชื่อมโยงข้อมูล คาดเคา คาดการณ์ โดยมีเหตุผล หักล้าง สนับสนุน และตัดสินใจได้อย่างแม่นยำ ตระหนักรู้คุณค่าของภูมิปัญญาที่ได้รับการสืบทอดส่งสมมาจากบรรพบุรุษ รู้สึกเสียใจ ใจหาย ถ้าภูมิปัญญาถูกหลงลืม และเลือนหายไป	ช่วงคะแนนประเมิน ตั้งแต่ร้อยละ 60 แต่ไม่ถึง 80
มีสมรรถนะที่อยู่ในระดับ ปฏิบัติการที่ดี คือ มีสมรรถนะที่อยู่ในระดับปฏิบัติการขั้นต้น และสามารถสื่อสาร บอกเล่าอธิบาย สาธิตขั้นตอนวิธีการทำสัมนจากประสบการณ์ตรงให้กับผู้อื่นหรือผู้ที่สนใจได้อย่างมีประสิทธิภาพ สามารถสื่อสาร ตระหนักรู้คุณค่าของภูมิปัญญาที่ได้รับการสืบทอดส่งสมมาจากบรรพบุรุษ เห็นคุณค่าของภูมิปัญญา อยากให้เกิดการดำรงไว้ในรุ่นต่อ ๆ ไป	ช่วงคะแนนประเมิน ตั้งแต่ร้อยละ 40 แต่ไม่ถึง 60
มีสมรรถนะที่อยู่ในระดับ ปฏิบัติการขั้นต้น คือ มีความรู้ ความสามารถในการคิดสรร วัตถุดิบที่มีคุณภาพ มีความรู้ในการทำ และตนเองสามารถทำได้ทุกขั้นตอน มีทักษะในการทำสัมน ทำได้อย่างดีทุกขั้นตอน และขายได้เอง มีความเข้าใจ ลึกซึ้งในกระบวนการ ขั้นตอนการทำสัมนของตนเอง มีความอุตสาหะ เป็นที่ยอมรับ ภาคภูมิใจในภูมิปัญญาของชุมชนตนเอง มีความมุ่งมั่น บากบั่นที่จะสืบทอดภูมิปัญญาไว้จนกว่าจะไม่สามารถเป็นผู้สืบทอดได้	ช่วงคะแนนประเมิน ตั้งแต่ร้อยละ 20 แต่ไม่ถึง 40

แบบสัมภาษณ์ชุดที่
วันที่เก็บข้อมูล.....เวลา.....
ผู้เก็บข้อมูล.....



แบบสัมภาษณ์เพื่อการวิจัย

เรื่องการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นแบบมีส่วนร่วม:

กรณีศึกษาการทำส้มแผ่นใบทองกวาวของชุมชนบ้านตัวเกา ต.ท่าจั่ว อ.บรรพตพิสัย จ.นครสวรรค์

PARTICIPATORY KNOWLEDGE - MANAGEMENT OF LOCAL WISDOM: A CASE STUDY OF DRIED MANGO PASTE ON BASTARD TEAK LEAF IN TUA KAO COMMUNITY, THA NGEU SUBDISTRICT, BANPHOTPHISAI DISTRICT, NAKHONSAN PROVINCE

คำชี้แจง :

1. แบบสัมภาษณ์นี้สร้างขึ้นเพื่อศึกษาวิจัย เรื่องการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นแบบมีส่วนร่วม: กรณีศึกษาการทำส้มแผ่นใบทองกวาวของชุมชนบ้านตัวเกา ต.ท่าจั่ว อ.บรรพตพิสัย จ.นครสวรรค์ ใช้สำหรับการเก็บรวบรวมข้อมูลที่เป็นประโยชน์ต่องานวิจัย และเป็นแนวทางสำหรับผู้สนใจต่อไป
2. คำตอบ และความคิดเห็นของผู้ให้ข้อมูลเป็นคุณค่ายิ่ง จะขอสงวนไว้เป็นความลับโดยจะถูกนำไปใช้เพื่อประโยชน์สำหรับงานวิจัยเท่านั้น
3. ผู้ตอบแบบสัมภาษณ์ คือผู้ที่ทำส้มแผ่นในฤดูกาล ปี2565 ของชุมชนบ้านตัวเกา ต.ท่าจั่ว อ.บรรพตพิสัย จ.นครสวรรค์ ที่ใช้ใบทองกวาวในขั้นตอนการแกะตากทั้งหมด เท่านั้น
4. แบบสัมภาษณ์มีทั้งหมด 3 ตอน ดังต่อไปนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคลทั่วไปของผู้ตอบแบบสัมภาษณ์

ตอนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับด้านเศรษฐกิจ และสังคม ของผู้ตอบแบบสัมภาษณ์

ตอนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับภูมิปัญญาการทำส้มแผ่นใบทองกวาว ของผู้ตอบแบบสัมภาษณ์ ซึ่งจะแบ่งเป็น 3 ด้านคือ ด้านความรู้ ด้านทักษะ และด้านทัศนคติและพฤติกรรม

ตอนที่ 1 ข้อมูลเกี่ยวกับพื้นฐานส่วนบุคคลทั่วไปของผู้ตอบแบบสัมภาษณ์

คำชี้แจง ทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง () หน้าข้อความตอนที่ 1 ที่ตรงความเป็นจริงดังนี้

1.1 ข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคลทั่วไป

1.1.1 เพศ () ชาย () หญิง

1.1.2 ชื่อ - นามสกุล.....อายุ.....ปี

1.1.3 นับถือศาสนา.....

1.1.4 สถานภาพทางการสมรส () โสด () สมรส () หม้าย () หย่าร้าง

1.1.5 ภูมิลำเนาบ้านเกิด.....

- 1.1.6 ที่อยู่ปัจจุบัน บ้านเลขที่.....หมู่บ้าน.....ตำบล.....
อำเภอ..... จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....
เบอร์ติดต่อ.....เฟสบุ๊ค.....ไลน์.....
- 1.1.7 ระดับการศึกษา () ไม่ได้รับการศึกษา () ประถมศึกษา () มัธยมศึกษา
() มัธยมศึกษาปลาย () ปริญญาตรี () สูงกว่าระดับปริญญาตรี () อื่นๆ.....
- 1.1.8 จำนวนสมาชิกในครอบครัวทั้งหมดที่อยู่รวมกัน.....คน ชาย.....คน หญิง.....คน
- 1.1.9 จำนวนวัยแรงงานในครัวเรือนทั้งหมด.....คน ชาย.....คน หญิง.....คน

ตอนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับด้านเศรษฐกิจ และสังคม ของผู้ตอบแบบสัมภาษณ์

คำชี้แจง ทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง () หน้าข้อความตอนที่ 1 ที่ตรงความเป็นจริงดังนี้

2.1 ข้อมูลด้านเศรษฐกิจ

- 2.1.1 การประกอบอาชีพ อาชีพหลัก..... อาชีพรอง.....
- 2.1.2 รายได้จากการประกอบอาชีพ อาชีพหลัก.....บาทต่อปี อาชีพรอง.....บาทต่อปี
- 2.1.3 รายได้เสริมจากการทำสัมผัณ.....บาทต่อปี
- 2.1.4 ค่าใช้จ่ายภายในครัวเรือนโดยประมาณ.....บาทต่อปี
- 2.1.5 ภาระหนี้สินของครัวเรือนโดยประมาณ.....บาท
- 2.1.6 ด้านการออมของครัวเรือน () มีการออม.....() ไม่มีการออม

2.2 ข้อมูลด้านสังคม

- 2.2.1 ท่านเป็นสมาชิกของกลุ่ม หรือสถาบัน ไตบ้าง ? (กรณีเป็นสมาชิก ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
- () ไม่เป็น
- () เป็น
- () สมาชิกกลุ่มเกษตรกร
- () สมาชิกกลุ่มสหกรณ์
- () สมาชิกธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์
- () สมาชิกกองทุนเงินล้าน
- () สมาชิกสัจจะออมทรัพย์
- () สมาชิกฌาปนกิจสงเคราะห์
- () สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชน.....
- () อื่น ๆ.....
- 2.2.2 ท่านเป็นคณะกรรมการ หรือมีตำแหน่งสำคัญของกลุ่ม หรือสถาบัน ไตบ้างหรือไม่ ?
- () ไม่เป็น
- () เป็น ตำแหน่ง..... กลุ่ม/สถาบัน.....
- ตำแหน่ง..... กลุ่ม/สถาบัน.....
- ตำแหน่ง..... กลุ่ม/สถาบัน.....

2.1.3 ท่านเคยมีประสบการณ์ได้รับการฝึกอบรมกับหน่วยงานต่าง ๆ หรือเคยเป็นผู้ให้การอบรม บ้างหรือไม่?

() ไม่เคย

() เคย กิจกรรม/โครงการ..... วันที่เข้าร่วม.....

กิจกรรม/โครงการ..... วันที่เข้าร่วม.....

กิจกรรม/โครงการ.....วันที่เข้าร่วม.....

ตอนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับภูมิปัญญาการทำส้มแผ่นใบทองกวาว ของผู้ตอบแบบสัมภาษณ์

คำชี้แจง ทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง () หน้าข้อความตอนที่ 1 ที่ตรงความเป็นจริงดังนี้

3.1 ข้อมูลด้านความรู้

3.1.1 ประสบการณ์การทำสั้มนั่.....ปี (เริ่มทำสั้มนั่ตอนอายุ.....ปี)

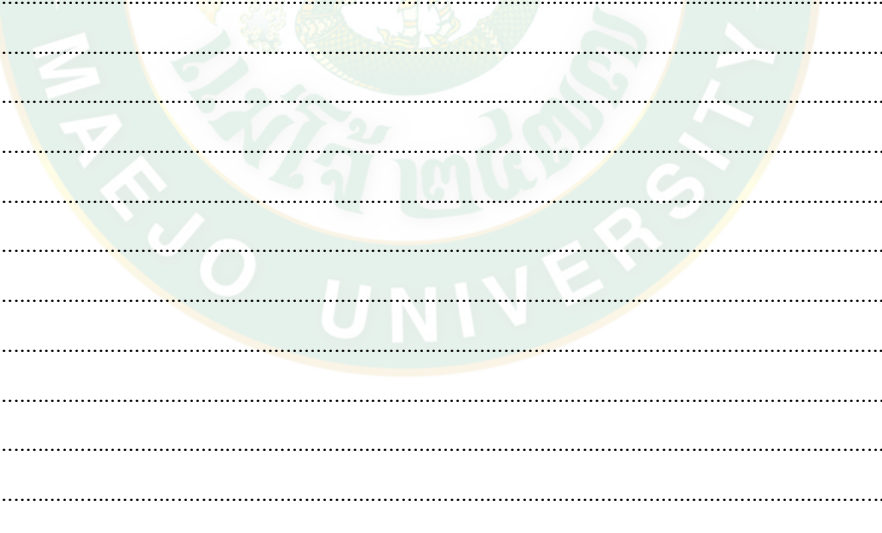
3.1.2 เรียนรู้การทำสั้มแผ่นจากใคร ?

() คนในครอบครัว จาก.....

() ចំនួន ១

3.1.3 วิธีการหรือขั้นตอนการทำสั้มแผ่นของท่าน เป็นอย่างไร ?

(อธิบายขั้นตอนการทำโดยละเอียดตั้งแต่เริ่มต้น จนเสร็จสิ้นทุกขั้นตอน).....

The logo of Maefjo University is a circular emblem. It features a central shield with a green and gold design, possibly representing a lion or a similar heraldic figure. The shield is set against a white background. Surrounding the shield is a green ring containing the university's name in both Thai script and English. The Thai script 'มหาวิทยาลัยแม่โจ้' is at the top, and 'MAEJO UNIVERSITY' is at the bottom. The entire logo is rendered in a light, faded green color.

3.1.4 ท่านได้ทำสั่มแผ่นเพื่อจำหน่ายด้วยหรือไม่ ?

() ไม่ใช่ ทำสำเนาเพื่อ.....

() ไซ ระบากลุ่มลูกค้า.....

วิธีการทำการตลาด.....

3.1.5 ในครอบครัวท่าน มีใครบ้างที่ช่วยทำสำมะโน และช่วยทำอะไร ขั้นตอนไหน ?

.....

.....

3.2 ข้อมูลด้านทักษะ

3.2.1 ท่านมีวิธีหรือเกณฑ์การคัดเลือกวัตถุดิบหรือไม่ ?(มะม่วง,ใบทองกวาว)

() ไม่มี

() มี ได้แก่ (อธิบายวิธีการคัดเลือก).....

.....

.....

3.2.2 ท่านมีกระบวนการ ขั้นตอนการทำ หรือผลิตภัณฑ์สำมะโน ของท่านมีความพิเศษแตกต่างจากท่านอื่น ๆ ในชุมชน และชุมชน อื่น หรือไม่ อย่างไร ?

() ไม่มี

() มี ดังนี้

() ด้านรสชาติ.....

() ด้านสี.....

() ด้านบรรจุภัณฑ์.....

() อื่น ๆ.....

3.2.3 วิธีการ หรือกระบวนการใด ที่ท่านได้ประยุกต์เพิ่มเติมบ้างนอกเหนือจากที่เคยได้รับสอน หรือถ่ายทอดมาจากเดิม

.....

.....

.....

3.2.4 ท่านเคยได้ร่วมอบรม พัฒนา หนุนเสริมความรู้ จากหน่วยงานต่าง ๆ และนำความรู้ที่นำมาประยุกต์ใช้กับการทำสำมะโนของท่านเองบ้าง หรือ ไม่ อย่างไร ?

() ไม่เคย

() เคย กิจกรรม/โครงการ..... วันที่เข้าร่วม.....

กิจกรรม/โครงการ..... วันที่เข้าร่วม.....

กิจกรรม/โครงการ..... วันที่เข้าร่วม.....

3.2.5 อยากให้มีการอบรม หนุนเสริม ให้ความรู้ หรือพัฒนา การทำสำมะโนของชุมชนเราไหม ?

() ไม่อยาก เพราะ.....

() อยาก เพราะ.....

เรื่องที่ยากอบรม/พัฒนา.....

เรื่องที่ยากอบรม/พัฒนา.....

เรื่องที่ยากอบรม/พัฒนา.....

3.3 ข้อมูลด้านทัศนคติและพฤติกรรม

3.3.1 ท่านจะเลิกทำสั้มแผ่นหรือไม่ เพราะเหตุใด ?

() ไม่เลิก เพราะ.....

() เลิก เพราะ.....

3.3.2 ท่านคิดว่าปัจจุบันคนในชุมชน ที่ทำสั้มแผ่นมีจำนวนน้อยลง เพราะอะไร ?

.....

3.3.3 ท่านคิดว่าปัจจุบันความนิยมในการรับประทานสั้มแผ่นของคนในชุมชน เป็นอย่างไร ?

() เหมือนเดิม เพราะ.....

() ไม่เหมือนเดิม

() ลดลง เพราะ.....

() เพิ่มขึ้น เพราะ.....

3.3.4 ปัจจุบันการสืบทอดภูมิปัญญาการทำสั้มแผ่นของชุมชนเป็นอย่างไร ในความคิดของท่าน ?

.....

.....

.....

3.3.5 ในครอบครัว/ในครัวเรือนของท่าน มีผู้สืบทอดภูมิปัญญานี้หรือยัง ?

() ไม่มี เพราะ.....

() มี คือ.....

() อื่น ๆ (ไม่แน่ใจ) เพราะ.....

3.3.6 ท่านมีความคิดเห็นอย่างไร ถ้าภูมิปัญญาการทำสั้มแผ่นของชุมชน ไม่มีผู้สืบทอดต่อ และสูญหายไป

.....

.....

.....

3.3.7 ถ้าจะให้ภูมิปัญญาการทำสั้มแผ่นของชุมชนยังคงอยู่ ท่านคิดว่าควรทำอย่างไร ?

.....

.....

.....

3.3.8 ถ้าให้พูดถึงสั้มแผ่น อยากจะพูดอะไร / ถ้าจะให้เล่าความประทับใจเกี่ยวกับสั้มแผ่นอยากจะเล่าอะไร / สั้มแผ่นมีความสัมพันธ์กับวิถีชีวิตท่านอย่างไร ?

.....

.....

.....

3.3.9 ถ้าพูดถึงส้มแผ่นบ้านตัวเกา อยากให้คนทั่วไปคิดถึงอะไร ?

.....

.....

.....

.....

.....

ขอขอบคุณเป็นอย่างสูงที่ท่านเอื้อเฟื้อให้ข้อมูลในครั้งนี้

พินณารักษ์ พันธุมาศ

ผู้วิจัย





ภาคผนวก ข

ภาพประกอบการดำเนินการวิจัย



ภาพผนวกที่ 1 การลงพื้นที่เก็บข้อมูล และสังเกตการณ์



ภาพผนวกที่ 2 การลงพื้นที่เก็บข้อมูล และสังเกตการณ์



ภาพผนวกที่ 3 เวทีคืนข้อมูล ประเมินสมรรถนะ และร่วมกันออกแบบพัฒนารูปแบบการจัดการ
ความรู้ การทำสัมพันธภาพของท้าว



ภาพผนวกที่ 4 เวทีคืนข้อมูล ประเมินสมรรถนะ และร่วมกันออกแบบพัฒนารูปแบบการจัดการ
ความรู้ การทำสำมะโนไททองกวาว

**ขอเชิญชวนผู้สนใจมาร่วมเป็นส่วนหนึ่ง
ของกิจกรรม WORKSHOP**

ทำส้มแผ่นใบทองกวาว นอกฤดูกลาง

ภายใต้การวิจัยเรื่อง การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นแบบมีส่วนร่วม
กรณีศึกษาการทำส้มแผ่นใบทองกวาว
ของชุมชนบ้านตัวเกา ตำบลท่าจั่ว อำเภอบรรพตพิสัย จังหวัดนครสวรรค์

ร่วมเรียนรู้ ทดลอง ลองมือทำ
โดยเจ้าของภูมิปัญญาพาทำ
ถ่ายทอดหมดทุกขั้นตอน
อย่างละเอียด ไม่มีกั๊ก

**ในงานท่านจะได้ชิมส้มแผ่น
ของบ้านตัวเกา จาก 20 เจ้าดัง**
ที่ทำมาจากมะม่วงแท้ 100 %
ผ่านกระบวนการทำอย่างพิถีพิถัน
สะอาด รสชาติอร่อย ตากบนใบทองกวาว

ผู้ร่วมงานจะได้รับของที่ระลึก
เป็นส้มแผ่นที่ตัวเองมาลองเรียนรู้ ลงมือทำกลับบ้าน
ไปฝากคนที่รักฟรีๆ

วันอาทิตย์ที่ 24 กันยายน 2566 เวลาเริ่ม 08:00 น. ณ บ้านตัวเกา
สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมที่ พี่พิน (นักวิจัย) 082-6462493

ฟรีตลอดงาน
มีอาหารกลางวันเลี้ยง

ภาพผนวกที่ 5 กิจกรรม “ปฏิบัติการทำส้มแผ่นใบทองกวาว นอกฤดูกลาง”



ภาพผนวกที่ 6 กิจกรรม “ปฏิบัติการทำส้มแผ่นใบทองกวาว นอกฤดูกาล”



ภาพผนวกที่ 7 กิจกรรม “ปฏิบัติการทำสั้มแผ่นใบทองกวาว นอกฤดูกาล”



ภาพผนวกที่ 8 กิจกรรม “ปฏิบัติการทำส้มแผ่นใบทองกวาว นอกฤดูกาล”



ภาพผนวกที่ 9 กิจกรรม “ปฏิบัติการทำส้มแผ่นใบทองกวาว นอกฤดูกาล”



ภาพผนวกที่ 10 กิจกรรม “ปฏิบัติการทำสั้แผ่นใบทองกวาว นอกฤดูกาล”



ภาพผนวกที่ 11 กิจกรรม “ปฏิบัติการทำส้มแผ่นใบทองกวาว นอกฤดูกาล”



ภาพผนวกที่ 12 กิจกรรม “ปฏิบัติการทำส้มแผ่นใบทองกวาว นอกฤดูกาล”



ภาพผนวกที่ 13 กิจกรรม “ปฏิบัติการทำส้มแผ่นใบทองกวาว นอกฤดูกาล”



ภาพผนวกที่ 14 กิจกรรมถอดบทเรียนหลัง “ปฏิบัติการทำส้มแผ่นใบทองกวาว นอกฤดูกาล”

ประวัติผู้วิจัย

ชื่อ-สกุล	ว่าที่ร้อยตรีหญิง พินณารักษ์ พันธุมาศ
เกิดเมื่อ	31 มกราคม 2526
ประวัติการศึกษา	พ.ศ. 2549 ปริญญาตรี (วิทยาศาสตร์บัณฑิต) สาขาวิชาฟิสิกส์ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ จังหวัดเชียงใหม่
ประวัติการทำงาน	พ.ศ. 2557 – ปัจจุบัน พนักงานมหาวิทยาลัย โครงการจัดตั้งวิทยาเขตนครสวรรค์ มหาวิทยาลัยมหิดล ตำบลเขาทอง อำเภอพยุหะคีรี จังหวัดนครสวรรค์

