

การจัดการความรู้ของก๋วยเตี๋ยวปากหม้อเพื่อการส่งเสริมการท่องเที่ยว
ของอำเภอพนมสารคาม จังหวัดฉะเชิงเทรา

KNOWLEDGE MANAGEMENT OF KUAI-TIAO-PAK-MOR
FOR PROMOTING TOURISM OF PHANOM SARAKHAM DISTRICT,
CHACHOENGSAO PROVINCE

กัลยาณี เต็มวรรณภักดิ์^{1*} วณิดา ศิริวรสกุล² และ วชิรินทร์ อินทพรหม³

Kanyanee Termwattanapat^{1*}, Wanida Siriworasakul² and Wacharin Intaprom³

หลักสูตรรัฐประศาสนศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชารัฐประศาสนศาสตร์คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์

มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร กรุงเทพมหานคร ประเทศไทย^{1*, 2, 3}

Master of Public Administration, Program in Public Administration, Faculty of Humanities and Social Sciences,

PhranakhonRajabhat University, Bangkok, Thailand^{1*, 2, 3}

Email: Apple2Kiss@hotmail.com^{1*}

Received: 2020-01-23

Revised: 2020-07-09

Accepted: 2020-10-22

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษา 1) องค์ความรู้ของก๋วยเตี๋ยวปากหม้อของอำเภอพนมสารคาม 2) การส่งเสริมการท่องเที่ยวโดยใช้ก๋วยเตี๋ยวปากหม้อของอำเภอพนมสารคาม 3) สร้างยุทธศาสตร์การส่งเสริมการท่องเที่ยวโดยใช้ก๋วยเตี๋ยวปากหม้อแบบมีส่วนร่วม ของอำเภอพนมสารคาม จังหวัดฉะเชิงเทรา เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ เครื่องที่ใช้คือแบบสัมภาษณ์ ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ จำนวน 27 คน การวิเคราะห์ข้อมูลโดยสรุปและการวิเคราะห์ด้วยการตีความประเด็นการศึกษา

ผลการวิจัยพบว่า 1) องค์ความรู้ของก๋วยเตี๋ยวปากหม้อของอำเภอพนมสารคาม มี 4 ด้าน คือ (1) ด้านการสำรวจความรู้คือ ภูมิปัญญาท้องถิ่นภายในชุมชนจากการใช้วัตถุดิบและทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาใช้ให้เกิดประโยชน์ในรูปแบบของผลิตภัณฑ์เพื่อการบริโภคและการจำหน่ายเป็นสินค้าและสร้างรายได้ให้กับครอบครัวและชุมชน (2) ด้านการรวบรวมความรู้การทำก๋วยเตี๋ยวปากหม้อ คือ การศึกษาได้จากการสัมภาษณ์ การสอบถาม การสังเกต จากเอกสาร วารสารต่างๆ (3) ด้านสังเคราะห์

ความรู้ คือ การนำวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาผลิตเป็นไส้ก๋วยเตี๋ยวปากหม้อได้หลากหลายใส่ อุปกรณ์ที่ใช้ทำเป็นเตาถ่าน หม้อดินปั้นผ้าขาวบาง ใช้เชือกกล้วยมัดปาก เจาะรูไว้สำหรับเติมน้ำลงไปเพื่อให้เกิดไอ ต่อมามีการพัฒนามาเป็นหม้อหนึ่งโดยใช้ผ้าดิบ ซึ่งหม้อและใช้เป็นเตาแก๊ส มีการพัฒนาปรับปรุงสูตรมาเรื่อย ๆ โดยการใส่น้ำซุบเพิ่มเข้าไปจนกระทั่งเป็นก๋วยเตี๋ยวปากหม้อ ที่มีน้ำซุบ เครื่องเคียง กระดุก ลูกชิ้น ขาไก่ ตีนไก่ เลือด ใส่ลงไปในก๋วยเตี๋ยวปากหม้อ (4) ด้านการจัดเก็บความรู้ คือ การจัดเก็บองค์ความรู้ก๋วยเตี๋ยวปากหม้อที่มีอยู่ในตัวบุคคลจากผู้ที่มีความรู้ความสามารถในทักษะการปฏิบัติและเป็นที่ยอมรับของคนในชุมชน และได้รับการยกย่องให้เป็นผู้รู้ผู้ที่มีความสามารถทำให้คนรุ่นหลังเกิดความสนใจก็มาทดลองมาฝึกปฏิบัติจนเกิดความชำนาญและสามารถปฏิบัติได้จริง จนสามารถนำไปพัฒนาสร้างเป็นอาชีพได้ ต่อมา มีการจัดทำวารสาร แพนพับ คู่มือ วิธีปฏิบัติและขั้นตอนการปฏิบัติไว้ให้ผู้สนใจได้ศึกษาค้นคว้าและนำไปทดลองปฏิบัติ และการเผยแพร่ความรู้โดยการนำเทคโนโลยีที่ทันสมัยเข้ามาใช้ในการจัดเก็บด้วยวิธีการถ่ายทอดในรูปของเว็บไซต์ ซีดี ถ่ายทำรายการอาหาร 2) การส่งเสริมการท่องเที่ยวของอำเภอพนมสารคาม คือ การนำเอาวัฒนธรรมภูมิปัญญาท้องถิ่นมาเป็นจุดขาย และต้องได้รับความร่วมมือและการมีส่วนร่วมจากหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน และประชาชนที่อาศัยอยู่ในชุมชน รวมทั้งมีการจัดสรรงบประมาณที่จะนำไปใช้ในการส่งเสริมการท่องเที่ยว หากได้รับการสนับสนุนจากรัฐบาลหรือหน่วยงานส่วนกลาง ชุมชนจะได้นำงบประมาณไปใช้ในการพัฒนาด้านอื่น ๆ อย่างเหมาะสม และ 3) สร้างยุทธศาสตร์การส่งเสริมการท่องเที่ยวโดยใช้ก๋วยเตี๋ยวปากหม้อแบบมีส่วนร่วมของอำเภอพนมสารคาม มี 2 ยุทธศาสตร์ คือ ยุทธศาสตร์ที่ 1 การส่งเสริมภาพลักษณ์ของอำเภอพนมสารคาม จังหวัดฉะเชิงเทรา และยุทธศาสตร์ที่ 2 การส่งเสริมการท่องเที่ยวของอำเภอพนมสารคามโดยใช้ก๋วยเตี๋ยวปากหม้อแบบมีส่วนร่วม

คำสำคัญ: การจัดการความรู้ ก๋วยเตี๋ยวปากหม้อ การส่งเสริมการท่องเที่ยว

ABSTRACT

This research aimed to study on 1) knowledge of Kuai-Tiao-Paak-Mor of Phanom Sarakham District, 2) tourism promotion via Kuai-Tiao-Paak-Mor of Phanom Sarakham District, and 3) creating tourism promoting strategies by integrating Kuai-Tiao-Paak-Mor of Phanom Sarakham District, Chachoengsao Province. This research adopted a qualitative research method, and the research instrument was an interview form. Data was collected from 27 correspondents and analyzed by summarizing and analyzing from study-point interpretation.

The research result found that 1) the knowledge of Kuai-Tiao-Paak-Mor of Phanom Sarakham District had 4 points, (1) Observing Knowledge: local wisdom in communities was derived from raw materials and natural resources found in the area. They were utilized for

producing products for consumption and selling, hence, bringing income for households and communities. (2) Collecting Knowledge: studying and collecting Knowledge of Kuai-Tiao-Paak-Mor cooking from interviewing, inquisition, observations, documentation, and books. (3) Synthesizing Knowledge: the stuff of Kuai-Tiao-Paak-Mor was produced from local raw materials. Various types of property were created to suit the consumers' needs. Cooking equipment was developed over time, starting from using the charcoal stove, earth pottery with a thin white cloth, and a string made from the banana trunk. A hole was made on the fabric to allow steaming. Nowadays, the type of material is changed, and a steaming aluminum pot was widely used. The charcoal stove was replaced by a gassing stove. Today, Kuai-Tiao-Paak-Mor was served with soup, seasoning, bone, meatball, chicken legs, feet, and blood. (4) Keeping Knowledge: Knowledge on Kuai-Tiao-Paak-Mor was collected from individual people who already had skills and Knowledge and were accepted by communities. These respected people helped disseminate Knowledge and experience to their apprentices so they can create their own job afterward. Knowledge on making Kuai-Tiao-Paak-More was also found in magazine, pamphlets, cooking manual, with detailed cooking recipes. Modern technology was used to store this Knowledge through websites, CDs, and television documentaries. 2) Tourism promotion via Kuai-Tiao-Paak-Mor of Phanom Sarakham district: there is a need to apply local culture and wisdom as a selling point. Also, it needs cooperation and participation from the government and private sectors, and even local people in the communities. The tourism promotion still needs more budget from the government for effective implementation. 3) Creating tourism promoting strategies by integrating Kuai-Tiao-Paak-Mor: Two approaches were recommended. The first strategy was promoting the image of Phanom Sarakham District, Chachoengsao Province, and the second was promoting tourism of Phanom Sarakham District by integrating Kuai-Tiao-Paak-Mor into the implementation plans.

Keywords: Knowledge management, Kuai-Tiao-Paak-Mor, Promoting Tourism

บทนำ

อดีตที่ผ่านมาประเทศไทยมีการพัฒนาทางเศรษฐกิจอย่างต่อเนื่อง จากยุค “ประเทศไทย 1.0” ที่เน้นภาคการเกษตรไปสู่ “ประเทศไทย 2.0” ที่เน้นอุตสาหกรรมเบา มุ่งเน้นการผลิตเพื่อทดแทน

การนำเข้าสินค้าจากต่างประเทศ จากนั้นประเทศไทยได้ก้าวสู่ “ประเทศไทย 3.0” ที่เน้นอุตสาหกรรมที่มีความซับซ้อนมากขึ้น โดยดึงดูดการลงทุนจากต่างประเทศเพื่อให้มาใช้ประเทศไทย

เป็นฐานการผลิตเพื่อส่งออกไปตลาดโลก (มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2560: ออนไลน์) อัตราการเติบโตทางเศรษฐกิจของประเทศไทยในช่วงเวลานั้น อยู่ที่ร้อยละ 7-8 ซึ่งดูเหมือนว่าเศรษฐกิจของประเทศไทยดีขึ้น หากพิจารณาในรายละเอียดกลับพบว่า เป็น การขยายตัวทางเศรษฐกิจที่พึ่งพิงการค้าการลงทุนของภาคอุตสาหกรรมที่มาจากทุนต่างชาติโดยที่ไม่มีการสร้างองค์ความรู้ เพื่อพัฒนาภาคการผลิตและทรัพยากรมนุษย์ การไม่มีรากฐานที่แข็งแกร่งทำให้ประเทศไทยต้องเผชิญกับวิกฤตทางเศรษฐกิจ ในปี พ.ศ. 2540 โดยอัตราการเติบโตทางเศรษฐกิจของประเทศไทยลดระดับลง อยู่ที่ระดับร้อยละ 3-4 อย่างต่อเนื่อง จนถึงปัจจุบันรัฐบาลจึงได้กำหนดนโยบาย “ประเทศไทย 4.0” โกวิท วัฒนกุล (Kovit.W, 2017) เพื่อขับเคลื่อนระบบเศรษฐกิจของประเทศไทย ตามแนวคิดปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงด้วยกลไกประชา เพื่อสร้างความเข้มแข็งจากภายใน ปรับเปลี่ยนระบบเศรษฐกิจ ที่พึ่งพาเทคโนโลยีจากภายนอกเป็นส่วนใหญ่ สู่ระบบเศรษฐกิจที่เน้นการพัฒนาเทคโนโลยีของตนเอง ในระดับที่เหมาะสม หรือเศรษฐกิจที่ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรม ภาครัฐให้ความสำคัญกับการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชน ทั้งภาคเกษตรกรรม ภาคอุตสาหกรรม และภาคบริการ เพื่อให้ประชาชนในชุมชน มีส่วนร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมรับผลประโยชน์ และร่วมเป็นเจ้าของ โดยการพัฒนาจากฐาน ของ “ศักยภาพของท้องถิ่น” หรือ “ทุนในชุมชน” ซึ่งรวมถึงเงินทุน แรงงาน วัฒนธรรม ภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อพัฒนา ศักยภาพ ตั้งแต่ระดับบุคคล ครอบครัว และชุมชน โดยใช้กิจกรรมเศรษฐกิจสร้าง “กระบวนการเรียนรู้”

ซึ่งจะทำให้ชุมชนพึ่งตนเองได้ เมื่อชุมชนเกิดความเข้มแข็ง ประชาชนมีความเป็นอยู่ที่ดี สังคมมีความเสมอภาคและเป็นธรรม จะนำพาให้ประเทศไทยไปสู่เป้าหมายที่สำคัญคือ “มั่นคง ยั่งยืน” ต่อไป รัฐ กองบริหารงานวิจัยและประกันคุณภาพการศึกษา มหาวิทยาลัยพะเยา (Division of Research Management and Educational Quality Assurance Phayao University, 2017)

การดำรงชีวิตให้สอดคล้องรับกับโลกในศตวรรษที่ 21 หมายถึงประชาชนในประเทศสามารถสร้างสรรค์ นวัตกรรมใหม่ ๆ โดยใช้ฐานความรู้ทางวิทยาศาสตร์เทคโนโลยี ตลอดจนภูมิปัญญาท้องถิ่น นำมาต่อยอดพัฒนาเศรษฐกิจในระดับชุมชน ปรับปรุงแหล่งเรียนรู้ในชุมชนให้เป็นแหล่งเรียนรู้เชิงสร้างสรรค์ เพิ่มมูลค่าให้กับสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชน กระบวนการจัดการความรู้จึงเป็นสิ่งสำคัญ ในการพัฒนาความรู้ชุมชนให้เกิดประโยชน์กระบวนการจัดการความรู้จึงเป็นสิ่งสำคัญในการจัดการความรู้และภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชน

ภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นองค์ความรู้ของคนในท้องถิ่น ที่มีลักษณะของท้องถิ่น โดยเกิดจากการสั่งสมประสบการณ์ที่ผ่านกระบวนการเรียนรู้ ปรุงแต่ง และส่งทอดกันมา การรวบรวมความรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น ซึ่งมีอยู่กระจัดกระจายในตัวบุคคลหรือเอกสาร มารวบรวม จัดเก็บอย่างเป็นระบบ เพื่อให้ทุกคนในชุมชนสามารถเข้าถึงความรู้ และพัฒนาตนเองให้เป็นผู้รู้ รวมทั้งปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ วรารัตน์ วัฒนชโลบล และคนอื่น ๆ (Wararat.W et al., 2015) ถือเป็นการจัดเก็บความรู้ภูมิปัญญา

ท้องถิ่นที่สำคัญอย่างยิ่งเพื่อการรักษาองค์ความรู้ ภูมิปัญญาของบรรพบุรุษไว้ไม่ให้สูญหายไป หากชุมชนรู้จักการนำภูมิปัญญาที่มีอยู่ในท้องถิ่นของตน มาสร้างอัตลักษณ์ เพื่อให้เกิดเป็นสินค้าหรือบริการ จะสามารถช่วยเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ และส่งเสริมให้เกิดแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ช่วยสร้างอาชีพและรายได้ได้อย่างยั่งยืนให้แก่ชุมชนต่อไป

แผนพัฒนาการท่องเที่ยวแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560–2564) ให้ความสำคัญกับการสร้างรายได้และการกระจายรายได้สู่ชุมชน โดยการพัฒนาศินค้าและบริการด้านการท่องเที่ยว และแหล่งท่องเที่ยวให้สอดคล้องกับ อัตลักษณ์ และวิถีไทย ส่งเสริมการพัฒนาการท่องเที่ยวทั้งในเมืองและการท่องเที่ยวในชนบท รวมทั้งการสร้างสถานที่ท่องเที่ยวแห่งใหม่ ๆ ภายใต้การมีส่วนร่วมของภาครัฐ ภาคเอกชนและภาคประชาชน เพื่อความเข้มแข็งจากเศรษฐกิจฐานราก จนนำไปสู่การพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศให้มีความมั่นคงและยั่งยืน

อำเภอพนมสารคาม จังหวัดฉะเชิงเทรา เป็นเมืองที่มีความเก่าแก่ และมีความโดดเด่นทางด้านภูมิศาสตร์ โดยอำเภอพนมสารคาม อยู่ห่างจากเมืองหลวง กรุงเทพมหานคร เพียง 75 กิโลเมตร และเป็นประตูที่เชื่อมระหว่างภาคตะวันออกกับภาคอีสาน อำเภอพนมสารคาม มีความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรธรรมชาติ ที่สำคัญคือ คลองท่าลาด ซึ่งเป็นคลองขนาดกลางที่เชื่อมไปยังแม่น้ำบางปะกง แม่น้ำสายสำคัญของจังหวัดฉะเชิงเทรา ในพื้นที่ของอำเภอพนมสารคามมีแหล่งท่องเที่ยวที่สวยงามและน่าสนใจหลายแห่ง โดยเฉพาะ โบราณสถาน

วัดวาอารามเก่าแก่ ซึ่งมีอายุหลายร้อยปี ตั้งอยู่ริมคลองท่าลาด ถึง 9 วัด นอกจากนี้ยังมี อำเภอพนมสารคามยังเป็นที่ตั้งของ ศูนย์ศึกษาการพัฒนาเขาหินซ้อนอันเนื่องมาจากพระราชดำริ ซึ่งเป็นศูนย์ศึกษาการพัฒนาที่พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ในหลวงรัชกาลที่ 9 ทรงสร้างขึ้นเป็นแห่งแรกในประเทศไทย ด้วยทุนทรัพย์ส่วนพระองค์เพื่อเป็นแหล่งเรียนรู้ด้านเกษตรกรรม ตามแนวคิดปรัชญาความพอเพียง ศูนย์บริการข้อมูลอำเภอ กรมการปกครอง (District Information Service Center, Department of Provincial Administration, 2017)

พนมสารคามในอดีต มีชุมชนแห่งหนึ่ง มีชื่อเรียกว่า “บ้านท่าเกวียน” เป็นที่ตั้งของ “ตลาดท่าเกวียน” ซึ่งตั้งอยู่บริเวณริมคลองท่าลาด โดยตลาดท่าเกวียนแห่งนี้ เป็นศูนย์กลางการค้าและเศรษฐกิจที่สำคัญ ของอำเภอพนมสารคามในอดีตที่ผ่านมา เนื่องจากเป็นท่าเทียบเรือที่แวะมาจอดพักก่อนเดินทางต่อไปยังปากอ่าวแม่น้ำบางปะกง ตลาดท่าเกวียนหรือชุมชนท่าเกวียน ตั้งอยู่ในเขตเทศบาลตำบลพนมสารคาม มีอาหารประจำท้องถิ่นชนิดหนึ่งที่มีลักษณะพิเศษมีชื่อเรียกว่า “ก้วยเตี่ยวปากหม้อ” เป็นอาหารประจำท้องถิ่นของชาวพนมสารคามเมื่อราว ๆ 60 ปีก่อน จากคำบอกเล่าของผู้เฒ่าผู้แก่ในท้องถิ่น โดยยังไม่มีประวัติที่แน่ชัด ก้วยเตี่ยวปากหม้อ เป็นอาหารที่เกิดขึ้นจากภูมิปัญญาของบรรพบุรุษชาวพนมสารคาม ได้คิดค้นทำขึ้น และถ่ายทอดภูมิปัญญาจากรุ่นสู่รุ่นด้วยความอ้อยอิ่งและความเป็นเอกลักษณ์ของอาหารชนิดนี้ที่มีความโดดเด่นทั้งในเรื่องรสชาติอาหาร ความประณีต ในขั้นตอนวิธีการทำ

ที่แปลกไม่เหมือนใคร เวลารับประทาน จะต้องนั่งบนม้านั่งตัวเตี้ย ๆ ล้อมหม้อไปใหญ่ที่ใช้สำหรับทำก๋วยเตี๋ยวปากหม้อ ทำให้อาหารชนิดนี้มีเสน่ห์และน่าสนใจยิ่งนักในอดีตที่ผ่านมาซึ่งเป็นยุคแรกๆของการจำหน่ายก๋วยเตี๋ยวปากหม้อ อาหารชนิดนี้จะมีเพียงไส้กุยช่าย ไส้เดียวเท่านั้น ต่อมาผู้จำหน่ายได้มีการคิดค้นพัฒนาและปรับปรุงสูตรให้มีความหลากหลายมากยิ่งขึ้น โดยผู้บริโภคสามารถเลือกรับประทานมากถึง 8 ไส้ ได้แก่ ไส้กุยช่าย ไส้ถั่ว ไส้หวาน ไส้ข้าวโพด ไส้ถั่วงอก ไส้เต้าหู้ ไส้เผือก และไส้กะหล่ำ โดยจะรับประทานพร้อมน้ำซุปร้อนๆ หอมกลิ่น พร้อมเครื่องเคียง ได้แก่ ข้าวไก่ เลือดหมู ลูกชิ้น กระดูกหมู หมูแดง เห็ดหอม ไรผักชี กระเทียมเจียว น้ำพริกเผา กากหมูเจียว ซึ่งผู้บริโภคสามารถปรุงรสชาติของน้ำซุปรได้ตามความพึงพอใจ ปัจจุบันในท้องที่อำเภอพนมสารคาม มีผู้ประกอบการจำหน่ายก๋วยเตี๋ยวปากหม้อมากถึง 22 ร้านค้า วารสารเทศบาลตำบลพนมสารคาม (Office of the National Culture Commission, 2015) โดยในแต่ละวันจะมีผู้คนจากต่างท้องถิ่นที่เดินทางผ่านอำเภอพนมสารคาม แวะเวียนเข้ามารับประทานก๋วยเตี๋ยวปากหม้อเป็นจำนวนมาก จนกระทั่งมีคำกล่าวกันว่า “หากใครมาพนมสารคาม แล้วยังไม่ได้รับประทานก๋วยเตี๋ยวปากหม้อ ถือว่ายังไม่ถึงพนมสารคาม” และพบว่ายังไม่มีการจัดเก็บความรู้ภูมิปัญญาเรื่องนี้ไว้อย่างเป็นระบบ ก๋วยเตี๋ยวปากหม้อเป็นอาหารประจำท้องถิ่นของชาวพนมสารคาม ที่มีความโดดเด่นและมีเสน่ห์ไม่เหมือนใคร เป็นอาหารที่แสดงถึงอัตลักษณ์วัฒนธรรมและวิถีชีวิตของชาวพนมสารคามอย่างแท้จริง ต่อไปองค์ความรู้

อาจสูญหายหรือเกิดการเปลี่ยนแปลงจากต้นตำรับก๋วยเตี๋ยวปากหม้อไปจากท้องถิ่นได้ และเมื่อผู้วิจัยได้ทำการศึกษาค้นคว้าและทบทวนเอกสารวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง ทำให้ผู้วิจัยทราบว่าในประเทศไทยยังไม่มีงานวิจัยที่เกี่ยวกับการจัดการความรู้ของก๋วยเตี๋ยวปากหม้อของอำเภอพนมสารคาม อีกทั้งอำเภอพนมสารคามยังขาดยุทธศาสตร์ที่ช่วยส่งเสริมและพัฒนาการท่องเที่ยวของอำเภอพนมสารคาม

จากเหตุผลข้างต้นผู้วิจัยจึงมีความสนใจศึกษาเกี่ยวกับการจัดการความรู้ของก๋วยเตี๋ยวปากหม้อในการส่งเสริมการท่องเที่ยวของอำเภอพนมสารคาม จังหวัดฉะเชิงเทรา เพื่อศึกษาพัฒนาการของก๋วยเตี๋ยวปากหม้อของอำเภอพนมสารคาม ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ตลอดจนศึกษาสูตร ขั้นตอนวิธีการทำก๋วยเตี๋ยวปากหม้อเพื่อนำไปจัดเก็บความรู้ไว้อย่างเหมาะสมเพื่อให้เป็นแหล่งความรู้แก่คนรุ่นหลังได้ศึกษา และสามารถนำการจัดการความรู้นี้ ไปใช้ประโยชน์ในการเผยแพร่และต่อยอดในการสร้างยุทธศาสตร์เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวโดยใช้ก๋วยเตี๋ยวปากหม้อแบบมีส่วนร่วม ของอำเภอพนมสารคาม จังหวัดฉะเชิงเทรา เพื่อให้เกิดการพัฒนาด้านการท่องเที่ยวของอำเภอพนมสารคาม อันจะนำรายได้มาสู่ท้องถิ่น และจะส่งผลต่อไปยังสังคม ประเทศชาติให้เกิดความมั่นคงอย่างยั่งยืน ต่อไป

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาองค์ความรู้ของก๋วยเตี๋ยวปากหม้อของอำเภอพนมสารคาม จังหวัดฉะเชิงเทรา

2. เพื่อศึกษาการส่งเสริมการท่องเที่ยวโดยใช้ก๋วยเตี๋ยวปากหม้อของอำเภอพนมสารคาม จังหวัดฉะเชิงเทรา

3. เพื่อสร้างยุทธศาสตร์การส่งเสริมการท่องเที่ยวโดยใช้ก๋วยเตี๋ยวปากหม้อแบบมีส่วนร่วมของอำเภอพนมสารคาม จังหวัดฉะเชิงเทรา

ประโยชน์ที่ได้รับการวิจัย

1. ได้ทราบถึงองค์ความรู้ของก๋วยเตี๋ยวปากหม้อของอำเภอพนมสารคาม จังหวัดฉะเชิงเทรา

2. เป็นแนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวของอำเภอพนมสารคาม จังหวัดฉะเชิงเทรา

3 ได้ยุทธศาสตร์การส่งเสริมการท่องเที่ยวโดยใช้ก๋วยเตี๋ยวปากหม้อแบบมีส่วนร่วมของอำเภอพนมสารคาม จังหวัดฉะเชิงเทรา

ขอบเขตของการวิจัย

1. ขอบเขตด้านเนื้อหา

การวิจัยเรื่อง การจัดการความรู้ของก๋วยเตี๋ยวปากหม้อในการส่งเสริมการท่องเที่ยวของอำเภอพนมสารคาม จังหวัดฉะเชิงเทรา ครั้งนี้เป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพ กำหนดเนื้อหา ได้แก่ (1) การจัดการความรู้ก๋วยเตี๋ยวปากหม้อ การสำรวจความรู้รวบรวมความรู้ สังเคราะห์ความรู้จัดเก็บความรู้ ภูมิปัญญาด้านการทำก๋วยเตี๋ยวปากหม้อเพื่อให้ได้องค์ความรู้ก๋วยเตี๋ยวปากหม้อ นำไปใช้ประโยชน์และการเผยแพร่ (2) สภาพการท่องเที่ยวโดยใช้ก๋วยเตี๋ยวปากหม้อของอำเภอพนมสารคาม และ (3) การสร้างยุทธศาสตร์การส่งเสริมการท่องเที่ยวโดยใช้ก๋วยเตี๋ยวปากหม้อของอำเภอพนมสารคาม จังหวัดฉะเชิงเทรา

2. ขอบเขตด้านแหล่งข้อมูล

2.1 เอกสารที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ แนวคิดและทฤษฎีต่าง ๆ เช่น เอกวิทย์ ณ ถลาง, Nonaka and Takeuchi, นันทิพย์ วิภาวิน ฯลฯ ที่เกี่ยวข้องกับการส่งเสริมการท่องเที่ยว การวางแผนกลยุทธ์หรือยุทธศาสตร์ จากตำราเอกสาร และงานวิจัยต่าง ๆ เพื่อให้เป็นแนวทางในการวิจัยให้ครอบคลุมเนื้อหาสาระตามหัวข้อของงานวิจัย

2.2 ขอบเขตพื้นที่การวิจัยในครั้งนี้ เลือกศึกษาเฉพาะพื้นที่ 1) ตำบลเมืองเก่า 2) ตำบล พนมสารคาม 3) ตำบลท่าถ่าน และ 4) ตำบลเขาหินซ้อน ในอำเภอพนมสารคาม จังหวัดฉะเชิงเทรา

2.3 ประชากร คือ ประชาชนที่อาศัยอยู่ในพื้นที่อำเภอพนมสารคาม จังหวัดฉะเชิงเทรา

2.4 ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ คือ ประชาชนชาวบ้าน ผู้สูงอายุที่ทราบประวัติความเป็นมาของก๋วยเตี๋ยวปากหม้อ ผู้ประกอบอาชีพจำหน่ายก๋วยเตี๋ยวปากหม้อทุกร้านในอำเภอพนมสารคาม จำนวน 5 คน ประธานชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร ผู้ดูแลแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญในอำเภอพนมสารคาม ผู้บริหารท้องถิ่น ข้าราชการจำนวน 3 คน ประธานชุมชน กำนันตำบลพนมสารคาม ผู้ใหญ่บ้าน เจ้าหน้าที่ประชาสัมพันธ์ ปลัดอำเภอ ผู้มีหน้าที่ในการจัดทำยุทธศาสตร์ของอำเภอพนมสารคาม นายกองค์การบริหารส่วนตำบลพนมสารคาม นายกเทศบาลตำบลพนมสารคาม รองนายกเทศบาลตำบลพนมสารคาม ปลัดอำเภอพนมสารคาม รองประธานเทศบาลตำบลพนมสารคาม ปลัดเทศบาลตำบลบ้านช่อง

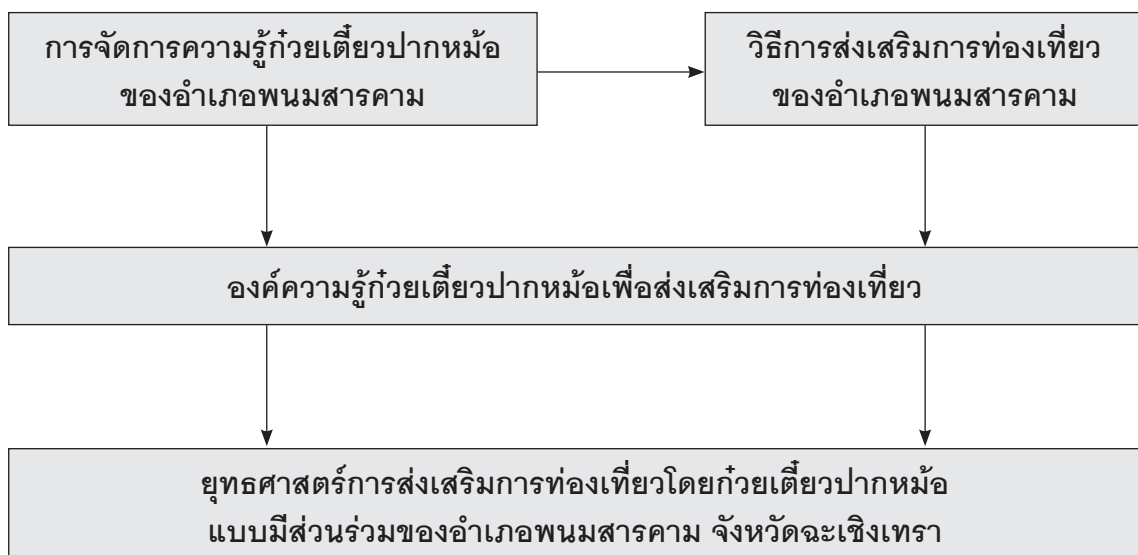
ปลัดองค์การบริหารส่วนตำบลเมืองเก่า สมาชิกสภาเทศบาลตำบลพนมสารคาม นายกเทศมนตรีตำบลท่าถ่าน สมาชิกสภาเทศบาลตำบลเขาหินซ้อน รวมทั้งหมด 27 คน

3. ขอบเขตด้านเวลา

ใช้ระยะเวลาในการศึกษา 12 เดือน เดือนกรกฎาคม 2561 ถึงเดือนมิถุนายน 2562

เขาหินซ้อน อำเภอพนมสารคาม จังหวัดฉะเชิงเทรา ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ ได้แก่ ประชาชนชาวบ้าน ผู้สูงอายุ ที่ทราบประวัติความเป็นมาของก้วยเตี่ยวปากหม้อ ผู้ประกอบอาชีพจำหน่ายก้วยเตี่ยวปากหม้อ ทุกร้านในอำเภอพนมสารคาม จำนวน 5 คน ประธานชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร ผู้ดูแลแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญในอำเภอพนมสารคาม ผู้บริหารท้องถิ่นข้าราชการ จำนวน 3 คน ประธาน

กรอบแนวคิดของการวิจัย



ระเบียบวิธีวิจัย

การวิจัยเรื่อง การจัดการความรู้ของก้วยเตี่ยวปากหม้อในการส่งเสริมการท่องเที่ยวของอำเภอพนมสารคาม จังหวัดฉะเชิงเทรา เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ โดยผู้วิจัยได้กำหนดวิธีการดำเนินการวิจัย ด้านต่าง ๆ ในแต่ละประเด็นดังนี้

แหล่งข้อมูล

พื้นที่ศึกษาและประชากรในเขตตำบลเมืองเก่า ตำบลพนมสารคาม ตำบลท่าถ่านตำบล

ชุมชน กำนันตำบลพนมสารคาม ผู้ใหญ่บ้าน เจ้าหน้าที่ประชาสัมพันธ์ ปลัดอำเภอผู้ มีหน้าที่ในการจัดทำยุทธศาสตร์ของอำเภอพนมสารคาม นายกองค์การบริหารส่วนตำบลพนมสารคาม นายกเทศบาลตำบลพนมสารคาม รองนายกเทศบาลตำบลพนมสารคาม ปลัดอำเภอพนมสารคาม รองประธานเทศบาลตำบลพนมสารคาม ปลัดเทศบาลตำบลบ้านช่อง ปลัดองค์การบริหารส่วนตำบลเมืองเก่า สมาชิกสภาเทศบาลตำบลพนมสารคาม นายกเทศมนตรี

ตำบลท่าถ่าน สมาชิกสภาเทศบาลตำบลเขาหินซ้อน
รวมทั้งหมด 27 คน

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาวิจัยครั้งนี้คือแบบสัมภาษณ์ ที่สร้างขึ้นตามกรอบแนวคิดทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง เอกวิทย์ ณ ถลาง, Nonaka and Takeuchi, น้ำทิพย์ วิภาวิน, กระทรงกรทองเทียวและกัฟ้า, บุญดี บุญญา กิจและคณะ, จิรประภา อัครบวร, พรธิดา วิเชียรปัญญา ฯลฯ ซึ่งประกอบด้วย 2 ตอน คือ ตอนที่ 1 ข้อคำถามเกี่ยวกับปัจจัยส่วนบุคคล จำนวน ข้อประกอบด้วย ชื่อ เพศ อายุ สัญชาติ ศาสนา ที่อยู่ (สังกัด, หน่วยงานหมู่บ้าน) และตอนที่ 2 ข้อคำถามลักษณะปลายเปิด และประเด็นการสัมภาษณ์ เกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของก๊วยเตี๋ยปากหม้อ การสืบทอดองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการทำก๊วยเตี๋ยปากหม้อ การจัดการองค์ความรู้ก๊วยเตี๋ยปากหม้อของอำเภอพนมสารคาม การส่งเสริมการท่องเที่ยวและแนวทางการสร้างยุทธศาสตร์การส่งเสริมการท่องเที่ยวโดยใช้ก๊วยเตี๋ยปากหม้อแบบมีส่วนร่วมของอำเภอพนมสารคาม จังหวัดฉะเชิงเทรา

การเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยใช้วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล โดยใช้การสัมภาษณ์เชิงลึก จากเป็นกลุ่มผู้ให้ข้อมูลสำคัญ ได้แก่ ปราชญ์ชาวบ้าน ผู้สูงอายุที่ทราบประวัติความเป็นมาของก๊วยเตี๋ยปากหม้อ ผู้ประกอบอาชีพจำหน่ายก๊วยเตี๋ยปากหม้อทุกร้านในอำเภอพนมสารคาม จำนวน 5 คน ประธานชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร ผู้ดูแลแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญในอำเภอพนมสารคาม ผู้บริหารท้องถิ่น ข้าราชการ จำนวน 3 คน

ประธานชุมชน กำนันตำบลพนมสารคาม ผู้ใหญ่บ้าน เจ้าหน้าที่ประชาสัมพันธ์ ปลัดอำเภอ ผู้มีหน้าที่ในการจัดทำยุทธศาสตร์ของอำเภอพนมสารคาม นายกองค์การบริหารส่วนตำบลพนมสารคาม นายกเทศบาลตำบลพนมสารคาม รองนายกเทศบาลตำบลพนมสารคาม ปลัดอำเภอพนมสารคาม รองประธานเทศบาลตำบลพนมสารคาม ปลัดเทศบาลตำบลบ้านช่อง ปลัดองค์การบริหารส่วนตำบลเมืองเก่า สมาชิกสภาเทศบาลตำบลพนมสารคาม นายกเทศมนตรีตำบลท่าถ่าน สมาชิกสภาเทศบาลตำบลเขาหินซ้อน เพื่อให้ได้ข้อมูลที่สมบูรณ์น่าเชื่อถือ มีการจดบันทึกข้อมูล ถ่ายภาพ และจดบันทึกเสียง จากการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ พร้อมสรุปและตรวจสอบสาระสำคัญของเนื้อหาตามประเด็นที่ศึกษา ซึ่งผู้วิจัยได้ขออนุญาตและขอความร่วมมือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐและเอกชนในการขอสัมภาษณ์และเก็บข้อมูลเพื่อการวิจัยในครั้งนี้

การวิเคราะห์ข้อมูล

สำหรับการวิเคราะห์ข้อมูลของการวิจัยเชิงคุณภาพ เป็น Content Analysis การวิเคราะห์เนื้อหาสาระที่ได้จาก การสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ การจดบันทึก การถอดข้อมูลจากเทปบันทึกเสียง วิเคราะห์จากภาพถ่าย และการเก็บรวบรวมข้อมูลเอกสารต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง โดยวิเคราะห์ข้อมูลตามประเด็นการศึกษาที่ระบุไว้ตามวัตถุประสงค์และใช้การพรรณนาความในการนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลดังกล่าว ผู้วิจัยจะนำข้อมูลที่วิเคราะห์ได้ไปทำการจัดระเบียบของข้อมูลเพื่อนำไปสู่การหาข้อสรุป และตรวจสอบความถูกต้องของผลการวิจัย โดยวิธีการตรวจสอบ

แบบสามเศร้า (Triangulation) ซึ่งจะมีการพิจารณาจากข้อมูลการสัมภาษณ์บุคคลผู้ให้ข้อมูลสำคัญที่มีความคิดเห็นตรงกันอย่างน้อย 3 คนขึ้นไป รวมถึงเอกสารและข้อมูลจากการสังเกต แล้วนำมาสรุปตามประเด็นหลัก ประเด็นรอง และนำเสนอในเชิงพรรณนา (Descriptive analysis) ต่อไป

สรุปผลการวิจัยและอภิปรายผลการวิจัย

สรุปผลการวิจัย

1. องค์ความรู้ของก๋วยเตี๋ยวปากหม้อของอำเภอพนมสารคาม พบว่า (1) ด้านการสำรวจความรู้ คือ ในชุมชนอำเภอพนมสารคามมีภูมิปัญญาท้องถิ่นที่หลากหลาย ได้แก่ ขนมจาก ก๋วยเตี๋ยวปากหม้อ ผลไม้แปรรูป ข้าวตอก ขนมกุยช่าย หัตถกรรมเครื่องจักรสาน ฯลฯ แต่ผู้ศึกษาวิจัยได้นำองค์ความรู้เกี่ยวกับก๋วยเตี๋ยวปากหม้ออาหารที่ขึ้นชื่อมาส่งเสริมการท่องเที่ยว ของอำเภอพนมสารคาม (2) ด้านการรวบรวมความรู้ คือ การศึกษาและรวบรวมความรู้การทำก๋วยเตี๋ยวปากหม้อจากการสัมภาษณ์ การสอบถาม การสังเกต จากเอกสาร วารสารต่าง ๆ (3) ด้านสังเคราะห์ความรู้ พบว่า การนำวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาสังเคราะห์ให้เกิดความรู้และสามารถนำมาผลิตเป็นไส้ก๋วยเตี๋ยวปากหม้อได้หลากหลาย ส่วนอุปกรณ์ที่ใช้ทำสมัยก่อนใช้เตาถ่าน หม้อดินปั้นผ้าขาวบาง ใช้เชือกกล้วยมัดปาก เเจาะรูไว้สำหรับเติมน้ำลงไปเพื่อให้เกิดไอน้ำ ต่อมามีการพัฒนามาเป็นหม้อนั่งโดยใช้ผ้าดิบชิงหม้อและใช้เป็นเตาแก๊ส มีการพัฒนาปรับปรุงสูตรมาเรื่อย ๆ โดยการใส่น้ำซุปล่มเพิ่มเข้าไปจนกระทั่งเป็นก๋วยเตี๋ยวปากหม้อ ที่มีน้ำซุปล่ม

เครื่องเคียง กระตัก ลูกชิ้น ขาไก่ ตีนไก่ เลือดใส่ลงไปก๋วยเตี๋ยวปากหม้อ (4) ด้านการจัดเก็บความรู้ พบว่า การจัดเก็บองค์ความรู้ก๋วยเตี๋ยวปากหม้อที่มีอยู่ในตัวบุคคลจากผู้ที่มีความรู้ความสามารถในทักษะการปฏิบัติและเป็นที่ยอมรับของคนในชุมชน และได้รับการยกย่องให้เป็นผู้รู้ผู้ที่มีความสามารถทำให้คนรุ่นหลังเกิดความสนใจก็มาทดลองมาฝึกปฏิบัติจนเกิดความชำนาญและสามารถปฏิบัติได้จริง จนสามารถนำไปพัฒนาสร้างเป็นอาชีพได้ ต่อมา มีการจัดทำวารสาร แผ่นพับ คู่มือ วิธีปฏิบัติและขั้นตอนการปฏิบัติไว้ให้ผู้สนใจได้ศึกษาค้นคว้าและนำไปทดลองปฏิบัติ และการเผยแพร่ความรู้โดยการนำเทคโนโลยีที่ทันสมัยเข้ามาใช้ในการจัดเก็บด้วยวิธีการถ่ายทอดในรูปแบบของเว็บไซต์ ซีดี ถ่ายทำรายการอาหาร

2. การส่งเสริมการท่องเที่ยวของอำเภอพนมสารคาม จังหวัดฉะเชิงเทรา พบว่า การนำวัฒนธรรม ภูมิปัญญาท้องถิ่นมาเป็นจุดขายและต้องได้รับความร่วมมือและการมีส่วนร่วมจากหน่วยงานหลายหน่วยงาน ทั้งหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน รวมทั้งประชาชนที่อาศัยอยู่ในชุมชน รวมทั้งมีการจัดสรรงบประมาณที่จะนำไปใช้ในการส่งเสริมการท่องเที่ยว หากได้รับการสนับสนุนจากรัฐบาลหรือหน่วยงานส่วนกลางชุมชนจะได้นำงบประมาณไปใช้ในการพัฒนาด้านท่องเที่ยว ผลิตภัณฑ์อาหาร ฯลฯ เพื่อการท่องเที่ยวได้อย่างเหมาะสม เพื่อให้เกิดการพัฒนาและดึงดูดนักท่องเที่ยวให้เกิดความสนใจในมรดกทางวัฒนธรรม ภูมิปัญญาท้องถิ่น และการสัมผัสชีวิตความเป็นอยู่ของคนในชุมชนอย่างมีส่วนร่วมในการส่งเสริมการท่องเที่ยว

3. ยุทธศาสตร์การส่งเสริมการท่องเที่ยว โดยใช้กลยุทธ์ปากหม้อแบบมีส่วนร่วม ของอำเภอพนมสารคาม จังหวัดฉะเชิงเทรา ประกอบด้วย

ยุทธศาสตร์ที่ 1 การส่งเสริมภาพลักษณ์ของอำเภอพนมสารคาม จังหวัดฉะเชิงเทรา

เป้าประสงค์: การพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนบนพื้นฐานอัตลักษณ์และวิถีท้องถิ่น

กลยุทธ์

1.1 การพัฒนาการท่องเที่ยวให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์ของท้องถิ่น

1.2 เสริมสร้างความรู้ความเข้าใจและความภาคภูมิใจในท้องถิ่นความเป็นไทยและการเป็นเจ้าบ้านที่ดี

1.3 ส่งเสริมความยั่งยืนของวัฒนธรรมท้องถิ่น ด้วยการเชิดชูแลรักษาไว้ซึ่งเป็นอัตลักษณ์ของท้องถิ่นที่เป็นคุณค่าดั้งเดิมและเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่น

ยุทธศาสตร์ที่ 2 การส่งเสริมการท่องเที่ยวของอำเภอพนมสารคามโดยใช้กลยุทธ์ปากหม้อแบบมีส่วนร่วม

เป้าประสงค์: การพัฒนาคุณภาพสินค้า และบริการด้านการท่องเที่ยวให้เกิดความยั่งยืน

กลยุทธ์

2.1 พัฒนา พื้นฟู แหล่งท่องเที่ยว รวมถึงแหล่งเรียนรู้กลยุทธ์ปากหม้อให้ได้มาตรฐาน

2.2 พัฒนา สินค้า บริการ และปัจจัยสนับสนุนทางการท่องเที่ยว

2.3 พัฒนาการท่องเที่ยวที่มีกลยุทธ์ปากหม้ออันเป็นภูมิปัญญามาให้เป็นสินค้าในการเพิ่มรายได้

อภิปรายผลการวิจัย

การอภิปรายผลของการวิจัยในครั้งนี้เป็นการนำผลการวิจัยที่ค้นพบข้อเท็จจริงแล้วนำมาอภิปรายผลที่สนับสนุนด้วยแนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

จากวัตถุประสงค์ องค์ความรู้ของกลยุทธ์ปากหม้อของอำเภอพนมสารคาม ประกอบด้วย 4 ด้าน อภิปรายผลได้ดังนี้ (1) ด้านการสำรวจความรู้ พบว่า การสำรวจความรู้ภายในชุมชนจากใช้วัดดูดิบและทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาใช้ให้เกิดประโยชน์ในรูปของผลิตภัณฑ์เพื่อการบริโภคและการจำหน่ายเป็นสินค้าและสร้างรายได้ให้กับครอบครัวและชุมชน ซึ่งเป็นการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างกันของชาวบ้านแล้วนำมาทดลองปฏิบัติจริงจนได้ความรู้และเป็นภูมิปัญญาของตนเองจนกลายเป็นองค์ความรู้ประจำท้องถิ่นที่ผ่านกระบวนการเลือกสรร การเรียนรู้และถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่น และเป็นวิถีชุมชนที่ปฏิบัติสืบทอดต่อกันมา ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของ Akeawit Na Thalang (1997: 46-48) ได้กล่าวไว้ว่า การเรียนรู้ด้วยการลงมือกระทำในสถานการณ์ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมที่มีอยู่จริง เป็นการเรียนรู้จากประสบการณ์จริงแล้วนำมาปฏิบัติจริง ที่ส่งต่อถึงชนรุ่นต่อไปในแบบค่อยเป็นค่อยไป จนกลายเป็นแบบธรรมเนียมหรือวิถีปฏิบัติ (2) ด้านการรวบรวมความรู้ พบว่า มีสอบถามความรู้จากผู้รู้เพื่อนำมาปฏิบัติจริงจนเกิดความรู้แล้วนำมา

ปรับปรุงให้ดีขึ้น จากการสังเกตวิธีทำจากแม่ค้า แล้วนำมาฝึกทำจนเกิดความชำนาญ และนำมาทำขายและปรับปรุงสูตรไปเรื่อย ๆ และมีการศึกษาจากตัวอย่างผลิตภัณฑ์แล้วนำมาทดลองปฏิบัติจริงจนได้ความรู้และเป็นภูมิปัญญาของตนเอง ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของ Nonaka and Takeuchi (2000: 139–150) ได้กล่าวไว้ว่าการแบ่งปันประสบการณ์และการสร้างความรู้ที่เป็นนัยโดยที่บุคคลสามารถรับความรู้ที่เป็นนัยได้โดยตรงจากผู้อื่น โดยปราศจากการใช้ภาษาหรือการพูดคุยกัน คือ บุคคลจะได้รับความรู้ผ่านการดำรงชีวิตร่วมกันกับผู้อื่น มีการสังเกตซึ่งกันและกัน มีการลอกเลียนแบบ การฝึกหัด การลงมือปฏิบัติ และการอาศัยอยู่ในสภาพแวดล้อมเดียวกันก็สามารถสร้างองค์ความรู้ได้ (3) ด้านสังเคราะห์ความรู้ พบว่า การนำวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาสังเคราะห์ให้เกิดความรู้และสามารถนำมาผลิตเป็นไส้กวยเตี๋ยวปากหม้อได้หลากหลาย ซึ่งกวยเตี๋ยวปากหม้อมีจุดเด่นคือแป้งปากหม้อต้องเหนียวนุ่ม จะเป็นปากหม้อตัวใหญ่ ๆ ทานแห้ง ๆ เวลาทานจะไม่ปรุงแต่จะใช้น้ำจากกวยช่ายผัด ผสมขลุกขลักกับน้ำซุ๊ป ต่อมาเริ่มมีน้ำซุ๊ป มีเครื่องเคียงมากขึ้น มีเพียงไส้กวยช่ายและถั่วงอกต่อมาภายหลังก็นำของเหลือ ๆ ในบ้านมาประยุกต์ทำได้อีกสารพัดได้ ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของ Office of the Public Sector Development Commission and the National Productivity Institute. (2005: 16) ได้กล่าวไว้ว่า ลักษณะการสร้างสรรคที่มาจากบุคคลที่มีความรู้และการปรับปรุงเพื่อสำเร็จเป็นความรู้ในลักษณะของความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ที่สามารถสกัด ประมวล วิเคราะห์ความรู้ที่ตนเอง

มีอยู่ กับความรู้ที่ตนเองได้รับมาสร้างเป็นองค์ความรู้ใหม่ขึ้นมาได้ (4) ด้านการจัดเก็บความรู้ พบว่า สมัยก่อนจะใช้ครุพักลักจำ ใช้การสังเกต และมาทดลองทำจนเกิดความรู้และไปสู่การปฏิบัติจริง และได้มีความรู้ติดตัวจนสามารถนำไปพัฒนาสร้างเป็นอาชีพได้ ต่อมามีการจัดทำวารสาร แผนพับ คู่มือ วิธีปฏิบัติและขั้นตอนการปฏิบัติไว้ให้ผู้ที่สนใจได้ศึกษาค้นคว้าและนำไปทดลองปฏิบัติ และการเผยแพร่ความรู้โดยการนำเทคโนโลยีที่ทันสมัยเข้ามาใช้ในการจัดเก็บด้วยวิธีการถ่ายทอดในรูปของเว็บไซต์ ซีดี ถ่ายทำรายการอาหาร ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของ Namthip Wipawawin. (2003: 18) กล่าวไว้ว่า สร้างความรู้จากประสบการณ์ในการทำงานร่วมกัน สำหรับมาใช้ปรับปรุงงาน และยกระดับความสามารถในการค้นหาความรู้จากภายนอกเข้ามาใช้ในการทำงาน โดยมีเป้าหมายเพื่อสร้างนวัตกรรมจากการทำงาน และมีการสังสมความรู้สำหรับการทำงานไว้ภายในองค์กรในรูปแบบของคลังความรู้ที่มีระบบการจัดเก็บให้ค้นหาได้อย่างสะดวกตามความต้องการ เพื่อพัฒนางานให้มีคุณภาพและผลสัมฤทธิ์ยิ่งขึ้น

จากวัตถุประสงค์ การส่งเสริมการท่องเที่ยวของอำเภอพนมสารคาม จังหวัดฉะเชิงเทรา พบว่า การนำวัฒนธรรม ภูมิปัญญาท้องถิ่นมาเป็นจุดขาย และต้องได้รับความร่วมมือและการมีส่วนร่วมจากหลายหน่วยงาน ทั้งหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน รวมทั้งประชาชนที่อาศัยอยู่ในชุมชน รวมทั้งมีการจัดสรรงบประมาณที่จะนำไปใช้ในการส่งเสริมการท่องเที่ยว หากได้รับการสนับสนุนจากรัฐบาลหรือ

หน่วยงานส่วนกลาง ชุมชนจะได้นำงบประมาณไปใช้ในการพัฒนาด้านอื่น ๆ อย่างเหมาะสม เพื่อให้เกิดการพัฒนาและดึงดูดนักท่องเที่ยวให้เกิดความสนใจในมรดกทางวัฒนธรรม ภูมิปัญญาท้องถิ่น และการสัมผัสชีวิตความเป็นอยู่ของคนในชุมชนอย่างมีส่วนร่วมในการส่งเสริมการท่องเที่ยว รวมไปถึงการซื้อของที่ระลึกที่เป็นสินค้าที่เกิดจากภูมิปัญญาชาวบ้าน และนั่งรับประทานอาหารที่ขึ้นชื่อ คือ ก๋วยเตี๋ยวปากหม้อ พนมสารคาม ถือเป็นอาหารที่ขึ้นชื่อเป็นอัตลักษณ์ของชุมชน และสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชน ส่วนสำคัญอย่างหนึ่งของการที่ผู้คนจะมาท่องเที่ยว เช่น มาเยี่ยมชมศูนย์ศึกษาการพัฒนาเขาหินซ้อน ก็อาจจะแวะทานอาหารร่วมด้วยนั่นเอง ทำให้คนในชุมชนได้รับประโยชน์ในการสร้างอาชีพ สร้างรายได้ และเป็นการพัฒนารายได้ให้กับคนในชุมชนได้มีชีวิตความเป็นอยู่ที่ดีขึ้นอย่างยั่งยืน ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของ Ministry of Tourism and Sports. (2015: 6) ได้กล่าวไว้ว่า การใช้ทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่ให้เกิดประโยชน์สูงสุด เพื่อเพิ่มคุณค่าและราคาสินค้าในการบริการท่องเที่ยวเป็นการกระจายรายได้สู่ชุมชน และยังคงอัตลักษณ์ของชุมชนไว้ มีการพัฒนาสินค้าและบริการใหม่ๆ ให้สอดคล้องกับศักยภาพของพื้นที่เพื่อรองรับกลุ่มนักท่องเที่ยวคุณภาพ การเร่งพัฒนาสิ่งอำนวยความสะดวก โครงสร้างพื้นฐานต่าง ๆ

จากวัตถุประสงค์ การสร้างยุทธศาสตร์ การส่งเสริมการท่องเที่ยวโดยใช้ก๋วยเตี๋ยวปากหม้อแบบมีส่วนร่วม ของอำเภอพนมสารคาม จังหวัดฉะเชิงเทรา สรุปเป็นประเด็นจากผู้ให้ข้อมูลสำคัญหลายท่าน พบว่าผู้ให้ข้อมูลสำคัญทุกคน

เห็นด้วยกับการพัฒนายุทธศาสตร์จัดการความรุ่มก๋วยเตี๋ยวปากหม้อเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวของอำเภอพนมสารคาม จังหวัดฉะเชิงเทรา ทั้ง 2 ยุทธศาสตร์ คือ ยุทธศาสตร์ที่ 1 พัฒนาฟื้นฟู แหล่งท่องเที่ยว รวมถึงแหล่งเรียนรู้ ก๋วยเตี๋ยวปากหม้อให้ได้มาตรฐาน ตามเป้าประสงค์: การพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนบนพื้นฐานอัตลักษณ์และวิถีท้องถิ่น เพื่อการพัฒนาการท่องเที่ยวให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์ของท้องถิ่น เสริมสร้างความรู้ความเข้าใจและความภาคภูมิใจในท้องถิ่นความเป็นไทยและการเป็นเจ้าบ้านที่ดี และส่งเสริมความยั่งยืนของวัฒนธรรมท้องถิ่น ด้วยการเชิดชูและรักษาไว้ซึ่งเป็นอัตลักษณ์ของท้องถิ่นที่เป็นคุณค่าดั้งเดิม และเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่น และยุทธศาสตร์ที่ 2 การส่งเสริมการท่องเที่ยวของอำเภอพนมสารคาม โดยใช้ก๋วยเตี๋ยวปากหม้อ ตามเป้าประสงค์ การพัฒนาคุณภาพสินค้า และบริการด้านการท่องเที่ยวให้เกิดความยั่งยืน เพื่อพัฒนาฟื้นฟู แหล่งท่องเที่ยว รวมถึงแหล่งเรียนรู้ก๋วยเตี๋ยวปากหม้อให้ได้มาตรฐาน พัฒนา สินค้า บริการ และปัจจัยสนับสนุนทางการท่องเที่ยว และพัฒนาการท่องเที่ยวให้เป็นแหล่งเพิ่มรายได้ให้ประชาชนในชุมชนเกิดความมั่นคงและยั่งยืนสามารถพึ่งพาตนเองได้ ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของ Ministry of Tourism and Sports. (2015: 15) ได้กล่าวไว้ว่า การพัฒนาการท่องเที่ยวที่ถูกทิศถูกทาง และสามารถเจริญเติบโตได้อย่างยั่งยืนด้วยการสร้างทักษะและองค์ความรู้ให้กับบุคลากร การท่องเที่ยว เพิ่มขีดความสามารถในการรองรับของแหล่งการท่องเที่ยว รวมถึงการบริหารจัดการของภาครัฐและมีการบูรณาการที่ดี เพื่อการ

ขับเคลื่อนแผนยุทธศาสตร์ให้เกิดความทันสมัย และเป็นการสร้างฐานเศรษฐกิจให้กับประเทศ รวมไปถึงเป็นการกระจายรายได้อย่างทั่วถึง เพื่อเป็นการช่วยเสริมสร้างคุณภาพที่ดีให้กับชุมชน และเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีคุณภาพอย่างยั่งยืน

ข้อเสนอแนะจากการวิจัยเพื่อใช้ประโยชน์

จากการวิจัยเรื่องการจัดการความรู้ กว๊านเตียวปากหม้อ เพื่อการส่งเสริมการท่องเที่ยว ของอำเภอพนมสารคาม จังหวัดฉะเชิงเทรา ผู้วิจัย มีข้อเสนอแนะในการส่งเสริมการท่องเที่ยวโดยใช้ กว๊านเตียวปากหม้อแบบมีส่วนร่วมให้มีประสิทธิภาพ ดังนี้

1. ข้อเสนอแนะสำหรับการนำไปใช้ประโยชน์

1.1 ด้านสำรวจความรู้โดยภาพรวม พบว่า ควรนำทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชนท้องถิ่น มาพัฒนาเป็นสินค้าและสร้างมูลค่าให้กับ ชุมชน ด้วยการเปลี่ยนความคิดแล้วมาปฏิบัติการ แบบมีส่วนร่วมให้ คนรุ่นหลังได้เรียนรู้ใน กระบวนการในการส่งเสริมการท่องเที่ยวอย่าง มีประสิทธิภาพ

1.2 ด้านการรวบรวมความรู้ โดยภาพรวมพบว่า ควรนำความรู้ ประสบการณ์ ที่มีอยู่นำมาใช้และพัฒนาขีดความสามารถ ให้เกิดประโยชน์ต่อสังคมและชุมชนอย่างถูกต้อง และเหมาะสม และเกิดประโยชน์ต่อการท่องเที่ยว อย่างสูงสุด

1.3 ด้านการสังเคราะห์ความรู้ โดยภาพรวมพบว่า ควรนำทรัพยากรที่มีอยู่ มาสร้างสรรค์ปรับปรุง เพื่อให้เกิดความรู้ใน

ลักษณะความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ที่สามารถ ประมวล วิเคราะห์ความรู้ที่ตนเองมีอยู่ให้เกิด องค์ความรู้ใหม่ เพื่อให้เกิดประโยชน์การส่งเสริม การท่องเที่ยวมากยิ่งขึ้น

1.4 ด้านการจัดเก็บความรู้ โดย ภาพรวมพบว่า ควรนำความรู้ที่จัดเก็บไว้ในคลัง ความรู้มาใช้ให้เกิดประโยชน์ ด้วยการเผยแพร่ ถ่ายทอดความรู้จากบุคคล หรือจากเทคโนโลยี สารสนเทศ เพื่อให้เป็นประโยชน์ต่อการท่องเที่ยว อย่างมีประสิทธิภาพ

2. ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย

2.1 ควรส่งเสริมการสร้างอัตลักษณ์ ของอำเภอพนมสารคาม จังหวัดฉะเชิงเทรา อย่างจริงจัง และควรมีการถ่ายทอดความรู้ทาง ภูมิปัญญาท้องถิ่นและวัฒนธรรมโดยใช้พื้นที่ แต่ละตำบลของอำเภอพนมสารคามเป็นตัวตั้ง เพื่อสร้างรูปแบบการส่งเสริมท่องเที่ยวอย่าง สร้างสรรค์ ด้วยการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เป็น อัตลักษณ์โดดเด่นของชุมชนมาเป็นสินค้าในการ ส่งเสริมการท่องเที่ยว เช่น กว๊านเตียวปากหม้อ

2.2 ควรสร้างรูปแบบการยกระดับ การท่องเที่ยวของอำเภอพนมสารคาม จังหวัด ฉะเชิงเทรา ส่งเสริมธุรกิจสร้างสรรค์เพื่อเพิ่มมูลค่า ให้ชุมชนอย่างยั่งยืน

2.3 ควรส่งเสริมพัฒนาศักยภาพ การท่องเที่ยว รวมทั้งการกำหนดเป้าหมาย เพื่อยกระดับมาตรฐาน การท่องเที่ยวระดับสากล และมีความสอดคล้องกับทิศทางการพัฒนา การท่องเที่ยวของกลุ่ม ประเทศอาเซียน รวมทั้ง ผลักดันให้ของอำเภอพนมสารคาม เป็นศูนย์กลาง การท่องเที่ยว ของจังหวัดฉะเชิงเทรา

3. ข้อเสนอแนะในการวิจัยต่อไป

3.1 ควรศึกษาเกี่ยวกับผลสัมฤทธิ์ในการนำยุทธศาสตร์การส่งเสริมการท่องเที่ยวโดยใช้ถ้วยเตี๋ยวปากหม้อแบบมีส่วนร่วมไปใช้ในการพัฒนาท้องถิ่นให้มีศักยภาพในด้านเศรษฐกิจ

3.2 ควรศึกษาเกี่ยวกับการส่งเสริม

และการพัฒนาศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม เพื่อยกระดับมาตรฐานการท่องเที่ยวให้สอดคล้องกับกลุ่มประเทศอาเซียน

REFERENCES

- Akeawit Na Thaleng. (1997). **Wisdom four regions: the life and learning of the villagers Thailand**. Bangkok: Sukhothai Thammatirat Kingdom.
- Division of Research Management and Educational Quality Assurance Phayao University. (2017). **Phayao Research Conference**. Phayao: Pimluck.
- District Information Service Center Department of Provincial Administration. (2017). **General Information Center of Phanom Sarakham District Chachoengsao**. Province Accessed from: <https://sites.google.com/view/phanomdopa/About>
- Kasetsart University. (2017). **Thailand 4.0 Economic Model for the Thai Government**. Accessed from: <http://www.secondary11.go.th/km/?name=research&file=readresearch&id=9>
- Kowit Wong Surawat (2017). **Thailand 4.0 and democracy**. Accessed from: <https://chomctm.wordpress.com/2017/05/07/thailand-4-0>.
- Ministry of Tourism and Sports. (2015). **Strategic plan for tourist attraction development 2017-2021 1st edition**. Bangkok: PW Printing.
- Namthip Wipawawin. (2003). **Knowledge management**. Bangkok: SR Printing Mass Products.
- Nonaka, I. (1994). **A dynamic theory of organizational knowledge creation**. Journal of Organization Science. 5(1), 13-14.
- Nonaka and Takeuchi. (2000: 139–150). **Classic work: Theory of Organization Knowledge Creation**. New York: Oxford University Press.

Office of the National Culture Commission (2015. March - April). Food information survey In Chachoengsao province Journal of Phanom Sarakham Subdistrict Municipality. 33 (1) 8.

Office of the Public Sector Development Commission and the National Productivity Institute. (2005). **Knowledge management, practice theory**. Bangkok: U.K.

Wararat Wattanacharob and et al. (2015). **Knowledge management of local weaving of Ban Saensuk Occupation Group, Bang Len District, Chiang Mai**. Thesis, Rajabhat University Mongkol Rattanakosin.