

การพัฒนาผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์จากทรัพยากรป่าจาก เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนชนบท จังหวัดนครศรีธรรมราช

ปวิธ ตันสกุล^{1*} และ นรินทร์ภพ ช่วยการ²

บทความวิจัย



¹สาขาวิชาอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและการบริการ สำนักวิชาการจัดการ มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์
อำเภอท่าศาลา จังหวัดนครศรีธรรมราช 80160

²สาขาคุณธรรมศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย อำเภอเมือง
จังหวัดสงขลา 90000

*ผู้เขียนหลัก อีเมล: tpavit@gmail.com

วันที่รับบทความ:

29 มิถุนายน 2563

วันแก้ไขบทความ:

8 พฤศจิกายน 2563

วันตอบรับบทความ:

19 พฤศจิกายน 2563

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์คือพัฒนาผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์จากทรัพยากรป่าจากเพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น และส่งเสริมการท่องเที่ยวของชุมชนชนบท อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช โดยใช้กระบวนการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมกับเกษตรกรไร่จาก หน่วยงานภาครัฐ และหน่วยงานภาคเอกชนที่เกี่ยวข้อง การดำเนินงานมีดังนี้ 1) การพัฒนาตำรับอาหารและผลิตภัณฑ์เชิงสร้างสรรค์ ประกอบด้วย การสร้างแนวคิด ผลิตภัณฑ์ การจัดทำตำรับอาหารมาตรฐาน การประเมินคุณค่าทางโภชนาการ การออกแบบฉลากสินค้าและบรรจุภัณฑ์ และการจัดทำผลิตภัณฑ์ต้นแบบเพื่อทดสอบทางการตลาด 2) การสังเคราะห์รูปแบบการเชื่อมโยงผลิตภัณฑ์เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว “ALAP MODEL” ประกอบด้วยองค์ประกอบย่อย 4 องค์ประกอบ ได้แก่ แหล่งท่องเที่ยว (A) ชุมชนท้องถิ่น (L) กิจกรรมท่องเที่ยว (A) การประชาสัมพันธ์ (P) และ 3) การถ่ายทอดองค์ความรู้สู่ชุมชนในการพัฒนาผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว ได้แก่ การยกระดับกระบวนการผลิตให้มีมาตรฐาน การพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่สะท้อนอัตลักษณ์ของท้องถิ่นไปสู่กิจกรรมและการเรียนรู้ ซึ่งผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์ที่เป็นเอกลักษณ์ของชุมชนได้รับการยอมรับจากนักท่องเที่ยว ผลการดำเนินงานทำให้มีการรวมกลุ่มของเกษตรกรไร่จาก และผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์จำนวน 3 รายการ ได้แก่ ป๊อปคอร์นน้ำตาลจาก ข้าวพองคาราเมลน้ำตาลจาก และน้ำจิ้มอเนกประสงค์จากน้ำส้มสายชูหมักจากน้ำหวานจาก สามารถสร้างอาชีพและรายได้ให้กับชุมชนกว่า 16,500 บาทต่อเดือน นอกจากนี้ชุมชนได้รับความรู้ด้านการจัดการการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ ก่อให้เกิดความมั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนทางเศรษฐกิจและสังคมต่อไป

คำสำคัญ: จังหวัดนครศรีธรรมราช ชุมชนชนบท ตำรับอาหาร ป่าจาก น้ำตาลจาก

Development of Creative Products from Nipa Palm Forest Resources to Promote Tourism of Khanab Nak Community, Nakhon Si Thammarat Province

Pavit Tansakul^{1,*} and Narinphop Chuaykarn²

Research Article

¹Tourism and Hospitality Industry Program, School of Management, Walailak University, Thasala District, Nakhon Si Thammarat Province, 80160 Thailand

²Home Economics Program, Faculty of Liberal Arts, Rajamangala University of Technology Srivijaya, Muang District, Songkhla Province, 90000 Thailand

*Corresponding author's E-mail: tpavit@gmail.com



Received:

29 June 2020

Received in revised form:

8 November 2020

Accepted:

19 November 2020

Abstract

This study aims to develop creative products from Nipa palm (*Nipa fruticans*) forest resources to add values to the local products and to develop product association patterns to propel tourism in Khanab Nak sub-district, Pak Phanang district, Nakhon Si Thammarat province. The study employs the participatory action research approach and substantially relied upon the community cooperation on various aspects throughout the process. This research implementation includes several stages: 1) Development process for creative recipe and product, consisting of conceptualizing, standardizing recipes, nutrition evaluation, package design, and market research; 2) Synthesis of the association pattern of the local products to promote Khanab Nak community's tourism as "ALAP MODEL", comprising 1) attraction tourism (A), 2) local community (L), 3) activity tourism (A), and 4) public relation (P); and 3) Knowledge transfer to the community for tourism promotion and development of creative products. The acquired knowledge involves ways to standardize the production process, developing products reflecting a local identity that leads to learning activities. The unique creative products of the community are recognized by tourists. The project results in three clusters of farmers and community enterprises to develop products that promote tourism in the Khanab Nak community. Therefore, the three new creations launched to the market are, Nipa palm sugar-glazed popcorn, Nipa palm caramel-glazed popcorn, and an all-purpose dipping sauce made from Nipa palm syrup-based vinegar products. The local employability and income have increased to over 16,500 baht per month. Moreover, the community has implemented the knowledge of creative tourism management as a guideline for community development, leading to local stability, a prosperous and sustainable economy, and society.

Keywords: Nakhon Si Thammarat province, Khanab Nak community, Food recipe, Nipa palm forest, Nipa palm sugar

สถานการณ์ที่เป็นอยู่เดิม

ตำบลขนานนก หรือ “บ้านขนานนก” ตั้งอยู่ทางทิศใต้ของอำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช ห่างจากที่ว่าการอำเภอปากพนังประมาณ 24 กิโลเมตร มีเนื้อที่ประมาณ 38.8 ตารางกิโลเมตร หรือ 24,250 ไร่ มีประชากรตามทะเบียนราษฎรทั้งสิ้น 5,295 คน (Khanap Nak Subdistrict Administration Organization, 2018) ลักษณะทางภูมิศาสตร์เป็นที่ราบลุ่มไม่มีภูเขาและป่าไม้ ทิศตะวันออกติดทะเลอ่าวไทย ทิศตะวันตกติดกับแม่น้ำปากพนังซึ่งพัดพาตะกอนดินมาทับถมบริเวณปากแม่น้ำเป็นเวลายาวนาน ชุมชนขนานนกซึ่งอยู่ในบริเวณส่วนปลายของลำน้ำจึงอุดมสมบูรณ์ด้วยทรัพยากรธรรมชาติมากมาย โดยเฉพาะป่าจากหรือไผ่จาก (ภาพที่ 1) ที่เจริญเติบโตเป็นบริเวณกว้าง (Pinpetch, 2015)

“ต้นจาก” มีความสำคัญต่อวิถีชีวิต และภูมิปัญญาท้องถิ่นของคนในชุมชนขนานนกตั้งแต่สมัยบรรพบุรุษเป็นเวลานานกว่า 200 ปี มีการนำต้นจากมาใช้ประโยชน์เกือบทุกส่วน อาทิ ด้านวัสดุในการผลิตสิ่งของเครื่องใช้ เช่น การนำยอดอ่อนของใบจากมาทำภาชนะตักน้ำ เรียกว่า “หมาจาก” ก้านใบอ่อน นำมาทำเชือกสำหรับเย็บตับจากมุงหลังคา เรียกว่า “ตอกปิด” ด้านวัตถุดิบในการประกอบอาหาร เช่น การนำใบจากห่อขนม

เรียกว่า “ขนมจาก” การนำผลอ่อนมาทำผักตองและผักแกง เป็นต้น (Cheablam, 2018) นอกจากนี้ต้นจากยังถือว่าเป็นพืชเศรษฐกิจสำคัญของชุมชน โดยในปี พ.ศ. 2558 พบว่า ชุมชนขนานนกใช้ป่าจากในการประกอบอาชีพฟุ้งถึง 3,602 ไร่ (Pinpetch, 2015) เกษตรกรที่ประกอบอาชีพการทำไร่จากจำนวน 415 ครัวเรือน หรือประมาณร้อยละ 40 ของครัวเรือนทั้งหมดในพื้นที่ ซึ่งส่วนใหญ่จะแปรรูปผลผลิตเป็นน้ำตาลปีบ ข้อได้เปรียบของต้นจากคือสามารถให้น้ำตาลได้โดยไม่ต้องปาดวงน้ำตาล ซึ่งแตกต่างจากต้นมะพร้าวหรือต้นตาลโตนด และไม่ต้องปลูกใหม่ทุก ๆ ปี เหมือนต้นอ้อย (Kaewtathip et al., 2014)

ปัจจุบันหน่วยงานภาครัฐได้เข้าไปสนับสนุนกิจกรรมอบรมส่งเสริมอาชีพด้านการแปรรูปต้นจาก เพื่อเพิ่มมูลค่าของน้ำตาลที่ได้จากต้นจาก ให้เป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ (ภาพที่ 2) ดังนี้

1) **น้ำผึ้งจาก (น้ำตาลจากชนิดข้น)** เป็นการนำน้ำหวานจากต้นจากมาเคี่ยวให้ข้นจนงวดในระดับที่เป็นน้ำเชื่อม มีกลิ่นหอมสามารถใช้ประกอบอาหาร เช่น กุ้งต้ม น้ำผึ้งจาก หมักต้มหวาน ขนมจาก และขนมลา

2) **น้ำตาลปีบ (น้ำตาลจากชนิดก้น)** เป็นการเคี่ยวน้ำหวานจากต้นจากจนงวดและมีลักษณะเหนียว จากนั้นจึงยกกระทะที่เคี่ยวน้ำตาลลงจากเตาเพื่อทำการ “โซม” (การเติมน้ำตาลด้วยไม้ที่มีขดลวดเหล็กซึ่งมีรูปร่างเหมือนขดลวดตีไข่แต่มีขนาดใหญ่ ดีและหมุนน้ำตาลไปรอบ ๆ กระทะ เพื่อให้น้ำตาลอุ้ม



ภาพที่ 1 พื้นที่ป่าจากในชุมชนขนานนก อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช



ภาพที่ 2 ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากน้ำตาลจากของชุมชนชนานาก ก) น้ำผึ้งจาก ข) น้ำตาลปีบ ค) น้ำตาลเกล็ด และ ง) น้ำส้มสายชูหมักจากน้ำหวานจาก

พองอากาศและเปลี่ยนลักษณะจากสีใสเป็นขุ่นขาวและแข็งตัว) นิยมใช้เป็นวัตถุดิบตั้งต้นในการทำสุราพื้นบ้าน หรือประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ

3) น้ำตาลเกล็ด (น้ำตาลจากชนิดผง) มีขั้นตอนเช่นเดียวกับน้ำตาลปีบ แต่จะใช้น้ำหวานที่ได้จากวงจากที่ปาดครั้งแรก เนื่องจากน้ำตาลจะมีความเข้มข้นสูง เหมาะสำหรับการทำเป็นน้ำตาลเกล็ด จากนั้นนำน้ำตาลมาขยี้ให้เป็นผง แล้วจึงนำมาร่อนผ่านตะแกรงให้เกิดเป็นเกล็ดที่มีความสม่ำเสมอ จากนั้นนำไปตากแดดจนแห้งเพื่อไล่ความชื้น นิยมใช้ผสมเครื่องดื่มประเภทชา กาแฟ

4) น้ำส้มสายชูหมักจากน้ำหวานจาก เป็นการนำน้ำหวานจากที่ไม่ใสไม่เค็ม (ไม่เค็มมีฤทธิ์ในการช่วยยับยั้งการเจริญเติบโตของแบคทีเรียก่อโรคในกระบวนการหมักน้ำส้มสายชู) หมักไว้ในภาชนะประมาณ 15 วัน เพื่อให้ น้ำหวานจากเปลี่ยนเป็นน้ำส้มสายชูหมัก

วิถีชีวิตของชาวชนานากที่มีความสัมพันธ์กับพื้นที่ป่าจากที่มีทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมที่อุดมสมบูรณ์ สามารถดึงดูดให้นักท่องเที่ยวมาเยี่ยมชมได้ ในช่วงที่ผ่านมามีนักท่องเที่ยวเข้ามาท่องเที่ยว ศึกษาดูงาน และเยี่ยมชมวิถีชีวิตของชุมชนในพื้นที่ปลูกจากที่ได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐ ในตำบลชนานาก ซึ่งส่วนใหญ่จะมาเยี่ยมชมไร่จากจันทร์หมี (Muenhot et al., 2018) นอกจากนี้ยังมีการจัดทำโครงการพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงนิเวศในตำบลชนานาก ภายใต้โครงการสร้างควมมั่นคงด้านอาชีพในพื้นที่ลุ่มน้ำปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช เพื่อให้การท่องเที่ยวเป็นอาชีพเสริม และกระจายรายได้ให้กับชุมชนชนานาก

จากการลงพื้นที่กับชุมชนชนานาก เพื่อศึกษาและทำความเข้าใจร่วมกับชุมชน โดยการประชุมและสังเกตการณ์แบบมีส่วนร่วม (ภาพที่ 3) และวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค

(SWOT analysis) โดยการวิเคราะห์ปัจจัยภายในและภายนอกเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ และการส่งเสริมการท่องเที่ยวของชุมชนชนานาก (ภาพที่ 4)

จากผลการวิเคราะห์ ทำให้ชุมชนชนานากตระหนักถึงความสำคัญของการแปรรูปทรัพยากรป่าจาก การสร้างอัตลักษณ์ของชุมชนท้องถิ่น การพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์แปรรูปจากทรัพยากรป่าจาก การเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์แปรรูปจากทรัพยากรป่าจาก และการเชื่อมโยงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์จากทรัพยากรป่าจากเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในพื้นที่ให้เกิดความยั่งยืน มีการกระจายรายได้ และพัฒนาเศรษฐกิจของชุมชนต่อไป

กระบวนการที่ใช้ในการเปลี่ยนแปลงและการยอมรับของชุมชนเป้าหมาย

การพัฒนาผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์จากทรัพยากรป่าจากเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนชนานาก อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช ดำเนินการโดยศึกษาข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์แปรรูปจากน้ำตาลจากและต้นจากของชุมชนชนานาก วิเคราะห์สภาพปัญหา และการแก้ปัญหาภายใต้การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participatory action research) ซึ่งชุมชนชนานากมีส่วนร่วมในการวิจัย ตั้งแต่การกำหนดปัญหา การวางแผน การดำเนินการ การวิเคราะห์ข้อมูล ตลอดจนหาแนวทางในการแก้ปัญหา หรือส่งเสริมกิจกรรมร่วมกัน กำหนดกรอบประเด็นการวิจัยผ่านกระบวนการระดมความคิดเห็นจากกลุ่มผู้ใช้ประโยชน์ในพื้นที่ ขั้นตอนการดำเนินงาน (ภาพที่ 5) มีดังนี้



ภาพที่ 3 กิจกรรมการลงพื้นที่เพื่อทำความเข้าใจร่วมกับชุมชน ก) การประชุมแบบมีส่วนร่วมกับชุมชนชนานาก และ ข) การสังเกตการณ์แบบมีส่วนร่วมในกระบวนการแปรรูปน้ำตาลจากชนิดปีบ



ภาพที่ 4 ผลการวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค ของชุมชนชนานาก

ขั้นตอนที่ 1 กระบวนการพัฒนาตำราอาหารและผลิตภัณฑ์เชิงสร้างสรรค์

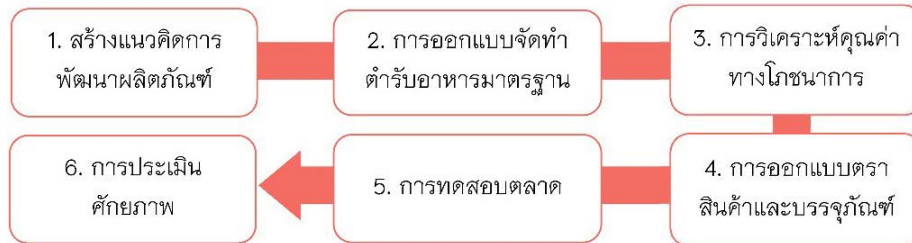
1) การสร้างแนวคิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การจัดประชุมเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม เพื่อให้ชุมชนมีส่วนร่วมทั้งมิติของ

การเรียนรู้ร่วมกัน แสวงหาปัญหา และคิดค้นแนวทางเพื่อแก้ไขปัญหาหรือพัฒนา อันเป็นฉันทามติของชุมชน รวมทั้งร่วมรับผลของการพัฒนา ทั้งนี้ผู้เข้าร่วม ได้แก่ ผู้วิจัย ผู้นำชุมชน ปราชญ์ชาวบ้าน และประชาชนในพื้นที่ซึ่งเป็นผู้ประกอบการหรือผลิตสินค้าภายในชุมชนชนานากจำนวน 16 คน โดยผู้เข้าประชุม

กระบวนการดำเนินงาน

1

กระบวนการพัฒนาตำรับอาหารและผลิตภัณฑ์เชิงสร้างสรรค์



2

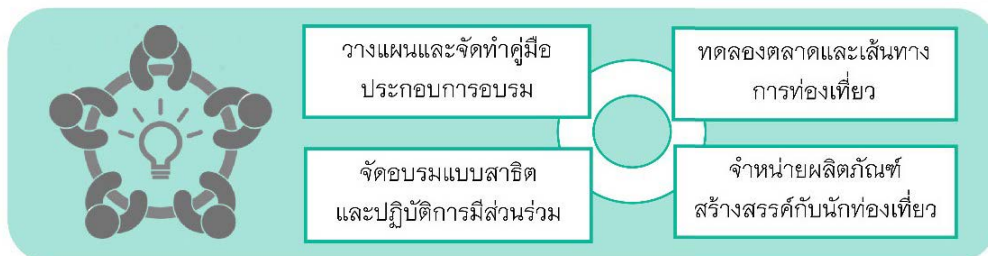
กระบวนการสังเคราะห์รูปแบบการเชื่อมโยงผลิตภัณฑ์เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว

ALAP MODEL



3

การถ่ายทอดองค์ความรู้การพัฒนาผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว



ภาพที่ 5 กระบวนการดำเนินงานที่ใช้ในการขับเคลื่อนชุมชนเพื่อนำไปสู่เป้าหมาย

ร่วมกันนำเสนอและพิจารณาคัดเลือกผลิตภัณฑ์รายการอาหารที่มีความเหมาะสมในการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวของชุมชนขนาดใหญ่ โดยแนวคิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์เชิงสร้างสรรค์ ประกอบด้วย ความเป็นเอกลักษณ์ ความเป็นสิ่งแรก และการมีความหมาย ซึ่งต้องเป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่และมีส่วนประกอบจากวัตถุดิบสำคัญคือน้ำตาลจาก หรือน้ำส้มสายชูหมักจากน้ำหวานจาก และมีรูปแบบการนำเสนอที่สื่อถึงอัตลักษณ์ของชุมชนขนาดใหญ่ มีความทันสมัย และเป็นผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสมตรงกับความต้องการของ

นักท่องเที่ยว ซึ่งผลการพิจารณาคัดเลือกผลิตภัณฑ์ที่มีความเหมาะสมในการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์ของชุมชนขนาดใหญ่ มีทั้งสิ้น 3 รายการ ได้แก่ 1) ป๊อปปอร์นน้ำตาลจาก 2) ข้าวพองคาราเมลน้ำตาลจาก และ 3) น้ำจิ้มเอนกประสงค์จากน้ำส้มสายชูหมักจากน้ำหวานจาก เนื่องจากเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีกระบวนการผลิตไม่ยุ่งยากซับซ้อน ต้นทุนต่ำ และวัตถุดิบสามารถหาได้ง่ายในพื้นที่

2) การออกแบบจัดทำตำรับอาหารมาตรฐาน การรวบรวมตำรับอาหารของผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์ ได้แก่ ป๊อปปอร์น

น้ำตาลจาก ข้าวพองคาราเมลน้ำตาลจาก และน้ำจิ้มเอนกประสงค์ จากน้ำส้มสายชูหมักจากน้ำหวานจาก อย่างละ 3 ตำรับ ทำการทดลองประกอบอาหารร่วมกับชุมชน จากนั้นคัดเลือกตำรับที่ได้รับการยอมรับมากที่สุด และจัดทำเป็นตำรับอาหารมาตรฐาน ซึ่งประกอบด้วยข้อมูล รายการวัตถุดิบ สัดส่วนวัตถุดิบ และคำอธิบายวิธีการประกอบอาหาร ดังแสดงในตารางที่ 1-3

3) การประเมินคุณค่าทางโภชนาการ การคำนวณตารางคุณค่าอาหาร โดยอ้างอิงจากสถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล (Institute of Nutrition, Mahidol University, 2015) การประเมินคุณค่าทางโภชนาการอย่างละเอียด ของป๊อปคอร์นน้ำตาลจาก ข้าวพองคาราเมลน้ำตาลจาก และน้ำจิ้มเอนกประสงค์ จากน้ำส้มสายชูหมักจากน้ำหวานจาก โดยแสดงผลที่คำนวณจากปริมาณวัตถุดิบในตำรับอาหารนั้น ๆ ต่อน้ำหนักอาหารในส่วนที่กินได้ปริมาณ 100 กรัม (ตารางที่ 4)

4) การออกแบบตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ ดำเนินการโดยนำผลการสำรวจปัญหา และความต้องการของชุมชน ชวนานา ซึ่งต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ เพื่อรองรับการท่องเที่ยว ภายใต้แนวคิด “สร้างความแปลกใหม่แต่ยังคงความเป็นเอกลักษณ์ของชุมชน” อีกทั้งต้องคำนึงถึงความต้องการของตลาดและผู้บริโภค และขีดความสามารถในการผลิตของชุมชน

เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีความเหมาะสม และสอดคล้องกับสถานการณ์ในปัจจุบัน ซึ่งผลิตภัณฑ์ป๊อปคอร์นน้ำตาลจาก ข้าวพองคาราเมลน้ำตาลจาก และน้ำจิ้มเอนกประสงค์จากน้ำส้มสายชูหมักจากน้ำหวานจาก (ภาพที่ 6) เป็นผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์ที่เกิดจากการต่อยอดผลิตภัณฑ์แปรรูป จากน้ำตาลจากและน้ำส้มสายชูจากน้ำหวานจาก

การออกแบบจัดทำฉลากผลิตภัณฑ์ (ภาพที่ 7-9) ภายใต้แนวคิดสร้างการจดจำด้วยภาพ “ใบจาก” ซึ่งเป็นภาพในลักษณะลายเส้นบนพื้นหลังของฉลากซึ่งบ่งบอกถึงอัตลักษณ์ของชุมชน ชวนานาที่อุดมสมบูรณ์ด้วยทรัพยากรป่าจาก และใช้ “สีทองอมน้ำตาล” เพื่อเป็นการสื่อถึงสีของน้ำตาลจากที่สะท้อนความเป็นชุมชนชวนานาได้อย่างชัดเจน โดยด้านบนของฉลากประกอบด้วยตราสินค้าของวิสาหกิจบ้านบางตะลุมพอง ตรามหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ และตราศูนย์อำนวยการและประสานการพัฒนาพื้นที่ลุ่มน้ำปากพนังอันเนื่องมาจากพระราชดำริ เพื่อแสดงถึงหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการร่วมพัฒนาผลิตภัณฑ์ นอกจากนี้มีรายละเอียดของผลิตภัณฑ์ซึ่งประกอบด้วย ชื่อผลิตภัณฑ์ ข้อความบรรยาย ช่องทางการติดต่อ ส่วนประกอบสำคัญ ข้อมูลโภชนาการ ปริมาณ ขนาด วันผลิต วันหมดอายุ และสถานที่ผลิต

ตารางที่ 1 ตำรับอาหารมาตรฐานของป๊อปคอร์นน้ำตาลจาก

ลำดับ	ส่วนประกอบ	ปริมาณ (กรัม)	ปริมาณ (ร้อยละ)	กระบวนการประกอบอาหาร
1	เมล็ดข้าวโพดแห้งชนิดดอกเห็ด	100	11.9	1) เตรียมป๊อปคอร์น โดยใส่น้ำมันลงในหม้อคั่ว นำไปตั้งไฟให้ร้อนที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส ใส่เมล็ดข้าวโพด ปิดฝาและเขย่าหม้อคั่วเป็นระยะ ใช้เวลาประมาณ 3-5 นาที ความร้อนจะทำให้ความชื้นในเมล็ดกลายเป็นไอน้ำทำให้เมล็ดข้าวโพดพองตัวและขยายตัวออก จากนั้นจึงปิดไฟ พักไว้ 2) เตรียมน้ำเคลือบป๊อปคอร์น โดยนำส่วนผสมทั้งหมดยกเว้น เบกกิ้งโซดา ใส่ลงในหม้อ คนผสมให้เข้ากัน จากนั้นนำไปตั้งไฟ จนกระทั่งส่วนผสมมีอุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 4 นาที (หมั่นคนสม่ำเสมอ) ปิดไฟและใส่เบกกิ้งโซดา คนให้ส่วนผสมทั้งหมดเข้ากันอีกครั้ง 3) นำน้ำเคลือบคลุกผสมกับป๊อปคอร์น โรยด้วยเม็ดมะม่วงหิมพานต์อบแห้งที่เตรียมไว้ ใส่ลงไปผสมกับป๊อปคอร์นคลุกเคล้าให้เข้ากัน พักไว้ นำไปอบโดยใช้เครื่องอบแห้งแบบถาด ที่อุณหภูมิ 110 องศาเซลเซียส ความร้อนด้านบนและด้านล่างเท่ากัน เป็นเวลา 40 นาที ทุก ๆ 10 นาที นำป๊อปคอร์นออกมาเพื่อแยกเมล็ดไม่ให้เกาะติดกันและแยกเป็นเมล็ดเดี่ยว 4) เก็บใส่ภาชนะที่มีฝาปิดมิดชิด หรือถุงปิดสนิท เพื่อรักษาความกรอบ
2	น้ำมันปาล์ม	100	11.9	
3	น้ำตาลเกล็ด (ต้นจาก)	180	21.4	
4	น้ำตาลทรายแดง	50	5.9	
5	น้ำเปล่า	30	3.6	
6	เบแซ	100	11.9	
7	หัวกะทิ	120	14.3	
8	เนยสดชนิดจืด	80	9.5	
9	เบกกิ้งโซดา	5	0.6	
10	เกลือทะเล	2	0.2	
11	เม็ดมะม่วงหิมพานต์อบแห้ง	75	8.9	
คุณลักษณะอาหาร ขนมป๊อปคอร์นน้ำตาลจาก มีกลิ่นหอม เมล็ดข้าวโพดสุกพองตัวทั้งเมล็ด มีความกรอบ น้ำตาลจากเคลือบเต็มทั้งเมล็ด และมีรสหวานอมเค็ม โดยมีปริมาณ 660 กรัม ต่อตำรับ				

ตารางที่ 2 คำรับอาหารมาตรฐานของข้าวพองคาราเมลน้ำตาลจาก

ลำดับ	ส่วนประกอบ	ปริมาณ (กรัม)	ปริมาณ (ร้อยละ)	กระบวนการประกอบอาหาร
1	ข้าวเหนียวพันธุ์เขี้ยว	320	42.8	1) เตรียมข้าวพอง โดยแช่ข้าวเหนียวในน้ำสะอาดทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้อง (25-40 องศาเซลเซียส) เป็นเวลา 1 คืน หรือ 6-8 ชั่วโมง จากนั้นนำไปนึ่งในลังถึงที่น้ำกำลังเดือด เป็นเวลา 30 นาที นำข้าวเหนียวหุงสุกแล้วมากรุลงพิมพ์วงกลม (ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 4 เซนติเมตร หนา 5 มิลลิเมตร) และนำไปตากแดดเป็นเวลา 10-12 ชั่วโมง หรืออบที่อุณหภูมิ 121 องศาเซลเซียส ด้วยความร้อนด้านบนและด้านล่างเท่ากัน เป็นเวลา 2 ชั่วโมง นำมาทอดด้วยความร้อน 100 องศาเซลเซียสที่น้ำมันเดือด เป็นเวลา 4-8 วินาที แล้วซับน้ำมันให้แห้ง พักไว้ 2) เตรียมน้ำเชื่อมคาราเมล โดยนำน้ำตาลปีบ (ต้นจาก) และน้ำสะอาดมาคนผสมให้เข้ากัน จากนั้นนำไปตั้งไฟอ่อน จนกระทั่งส่วนผสมมีอุณหภูมิ 80 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 2 นาที (คนสม่ำเสมอ) 3) นำน้ำเชื่อมคาราเมลตกราดลงบนข้าวพองที่เตรียมไว้ให้มีลักษณะเส้นโค้งแบบกันหอย พักไว้ให้น้ำตาลแข็งตัว 4) เก็บใส่ภาชนะที่มีฝาปิดมิดชิด หรือถุงปิดสนิท เพื่อรักษาความกรอบ
2	น้ำตาลปีบ (ต้นจาก)	300	40.2	
3	น้ำ	45	6.0	
4	น้ำมันปาล์ม (สำหรับทอด)	82	11.0	
คุณลักษณะอาหาร ข้าวพองคาราเมลน้ำตาลจาก มีกลิ่นหอมของข้าวทอด แผ่นข้าวเหนียวพองเสมอกันทั้งแผ่น มีความกรอบไม่อมน้ำมัน น้ำเชื่อมคาราเมลน้ำตาลจากมีรสหวานและมีความข้นหนืดพอเหมาะเมื่อราดลงบนข้าวพองแล้วไม่ทำให้ข้าวพองเสียรูปทรง โดยมีปริมาณ 720 กรัม ต่อคำรับ				

ตารางที่ 3 คำรับอาหารมาตรฐานของน้ำจิ้มเอนกประสงค์จากน้ำส้มสายชูหมักจากน้ำหวานจาก

ลำดับ	ส่วนประกอบ	ปริมาณ (กรัม)	ปริมาณ (ร้อยละ)	กระบวนการประกอบอาหาร
1	พริกชี้ฟ้าแดง	40	5.95	1) นำพริกชี้ฟ้าแดง พริกจินดาแดง กระเทียมจีน และน้ำส้มสายชูหมักจากน้ำหวานจาก บัณฑิตยาบ ๆ ที่ระดับความแรงปานกลาง นาน 1 นาที 2) นำน้ำตาลปีบจากต้นจาก แป้งแซ่เกลือ และส่วนผสมที่ได้จากขั้นตอนที่ 1 ใส่ในหม้อ คนส่วนทั้งหมดให้เข้ากัน จากนั้นนำไปตั้งไฟเคี่ยวจนถึงอุณหภูมิ 90 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 5 นาที (คนสม่ำเสมอ) 3) บรรจุขณะร้อนในขวดที่ผ่านการฆ่าเชื้อ
2	พริกจินดาแดง	20	2.98	
3	กระเทียมจีน	5	0.74	
4	น้ำตาลปีบ (ต้นจาก)	320	47.62	
5	น้ำส้มสายชูหมักจากน้ำหวานจาก	225	33.48	
6	แป้งแซ่	15	2.23	
7	เกลือ	2	0.30	
8	น้ำ	45	6.70	
คุณลักษณะอาหาร น้ำจิ้มมีสีแดงเข้ม เนื้อพริกและกระเทียมไม่ละเอียดจนเกินไป มีความข้นหนืดสามารถเคลือบปลายช้อนได้ รสชาติมีความหวาน เปรี้ยว และเผ็ดอ่อน ๆ โดยมีปริมาณ 600 กรัม ต่อสำหรับ				

5) การทดสอบตลาด ผลิตภัณฑ์อาหารสร้างสรรค์จากทรัพยากรป่าจาก เป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ซึ่งไม่เป็นที่รู้จักในกลุ่มของผู้บริโภค และกลุ่มนักท่องเที่ยว จึงจัดกิจกรรมการประชาสัมพันธ์

สร้างภาพลักษณ์ แนะนำผลิตภัณฑ์ และการส่งเสริมการตลาด โดยประสานงานกับโรงแรม ร้านค้า ร้านอาหาร และร้านขายของที่ระลึกต่าง ๆ เพื่อสร้างการรับรู้ นอกจากนี้สมาชิกศูนย์การ

ตารางที่ 4 คุณค่าทางโภชนาการอาหารสร้างสรรค์จากทรัพยากรป่าจาก

ลำดับ	รายการผลิตภัณฑ์	คุณค่าทางโภชนาการต่อปริมาณอาหาร 100 กรัม						
		พลังงาน (กิโลแคลอรี)	ความชื้น (ร้อยละ)	คาร์โบไฮเดรต (กรัม)	โปรตีน (กรัม)	ไขมัน (กรัม)	กากใย (กรัม)	โซเดียม (มิลลิกรัม)
1	ป๊อปคอร์นน้ำตาลจาก	516.17	31.34	45.58	3.99	35.29	0.06	212.00
2	ข้าวพองคาราเมลน้ำตาลจาก	400.08	9.03	35.88	3.18	0.37	0.08	69.50
3	น้ำจิ้มเอนกประสงค์จากน้ำส้ม สายชูหมักจากน้ำหวานจาก	144.90	39.89	35.55	0.82	0.19	0.48	148.52



ภาพที่ 6 ผลิตภัณฑ์อาหารสร้างสรรค์จากทรัพยากรป่าจาก ก) ป๊อปคอร์นน้ำตาลจาก ข) ข้าวพองคาราเมลน้ำตาลจาก และ ค) น้ำจิ้มเอนกประสงค์จากน้ำส้มสายชูหมักจากน้ำหวานจาก

เรียนรู้ระบบนิเวศ “จาก” ครัวบงจวบบ้านบางตะลุมพุก ชุมชนชนานา และโครงการสร้างความมั่นคงด้านอาชีพในพื้นที่ลุ่มน้ำปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช ระยะที่ 2 โดยจัดกิจกรรมส่งเสริมการขายและจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารสร้างสรรค์จากการแปรรูปทรัพยากรป่าจาก ณ ตลาดหน้าวัดพระธาตุนครศรีธรรมราช (ภาพที่ 10)

ขั้นตอนที่ 2 กระบวนการสังเคราะห์รูปแบบการเชื่อมโยงผลิตภัณฑ์เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว

รูปแบบการเชื่อมโยงผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวของชุมชนชนานาในการพัฒนาการมีส่วนร่วมในการจัดการการท่องเที่ยวในพื้นที่ ใช้ชื่อว่า “ALAP MODEL” ประกอบด้วย แหล่งท่องเที่ยว ชุมชนท้องถิ่น กิจกรรมท่องเที่ยว และการประชาสัมพันธ์ ซึ่งเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ในชุมชน (ภาพที่ 11) ดังนี้

1) A-Attraction tourism (แหล่งท่องเที่ยว) เป็นปัจจัยพื้นฐานที่ก่อให้เกิดการท่องเที่ยวหลากหลายรูปแบบ ไม่ว่าจะเป็นการท่องเที่ยวเชิงเกษตร และการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ ซึ่งคนในพื้นที่ต้องพัฒนาให้เกิดความโดดเด่น และดึงดูดนักท่องเที่ยว อีกทั้งต้องสามารถอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมให้เกิดความยั่งยืน ซึ่งพื้นที่ชุมชนชนานามีทรัพยากรธรรมชาติที่มีความอุดมสมบูรณ์ และมีความหลากหลายทางระบบนิเวศ ได้แก่ น้ำเค็ม น้ำกร่อย น้ำจืด อีกทั้งยังมีความโดดเด่นด้านภูมิปัญญาท้องถิ่น ซึ่งถือเป็นองค์ประกอบที่สำคัญของแหล่งท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ ที่ต้องนำความคิดเชิงสร้างสรรค์ไปใช้ในการปรับปรุงและพัฒนาศักยภาพของพื้นที่ โดยให้ความสำคัญกับการบริหารจัดการอย่างมีคุณภาพ สามารถสร้างคุณค่าและเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้าและบริการการท่องเที่ยว รวมทั้งการสร้างบรรยากาศของสังคมแห่งการเรียนรู้ อย่างสร้างสรรค์จากทรัพยากรที่มีอยู่ นำไปสู่ความยั่งยืนของสิ่งแวดล้อม วัฒนธรรมท้องถิ่น และคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้นของคนในชุมชน



ภาพที่ 7 ฉลากผลิตภัณฑ์ป๊อปปอร์นน้ำตาลจาก



ภาพที่ 8 ฉลากผลิตภัณฑ์ข้าวพองคาราเมลน้ำตาลจาก

2) L-Local community (ชุมชนท้องถิ่น) คนในชุมชนขนาดนามักมีอัตลักษณ์วิถีชีวิตและการแสดงออกซึ่งวิถีชีวิตซึ่งเป็นส่วนสำคัญในการพัฒนาการท่องเที่ยว อย่างไรก็ตามต้องมีสร้างความเข้าใจถึงประโยชน์ของการท่องเที่ยวที่มีต่อชุมชนรวมทั้งการพัฒนาศักยภาพบุคลากรในด้านต่าง ๆ เพื่อที่จะ

สามารถจัดการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ในรูปแบบของตนเองได้อย่างมีประสิทธิภาพและยั่งยืน

3) A-Activity tourism (กิจกรรมท่องเที่ยว) ชุมชนขนาดนามีฐานทรัพยากรที่สำคัญทั้งด้านทรัพยากรทางธรรมชาติ และภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สามารถนำมาบูรณาการกับ



ภาพที่ 9 ฉลากผลิตภัณฑ์น้ำจิ้มเอนกประสงค์จากน้ำส้มสายชูหมักจากน้ำหวานจาก

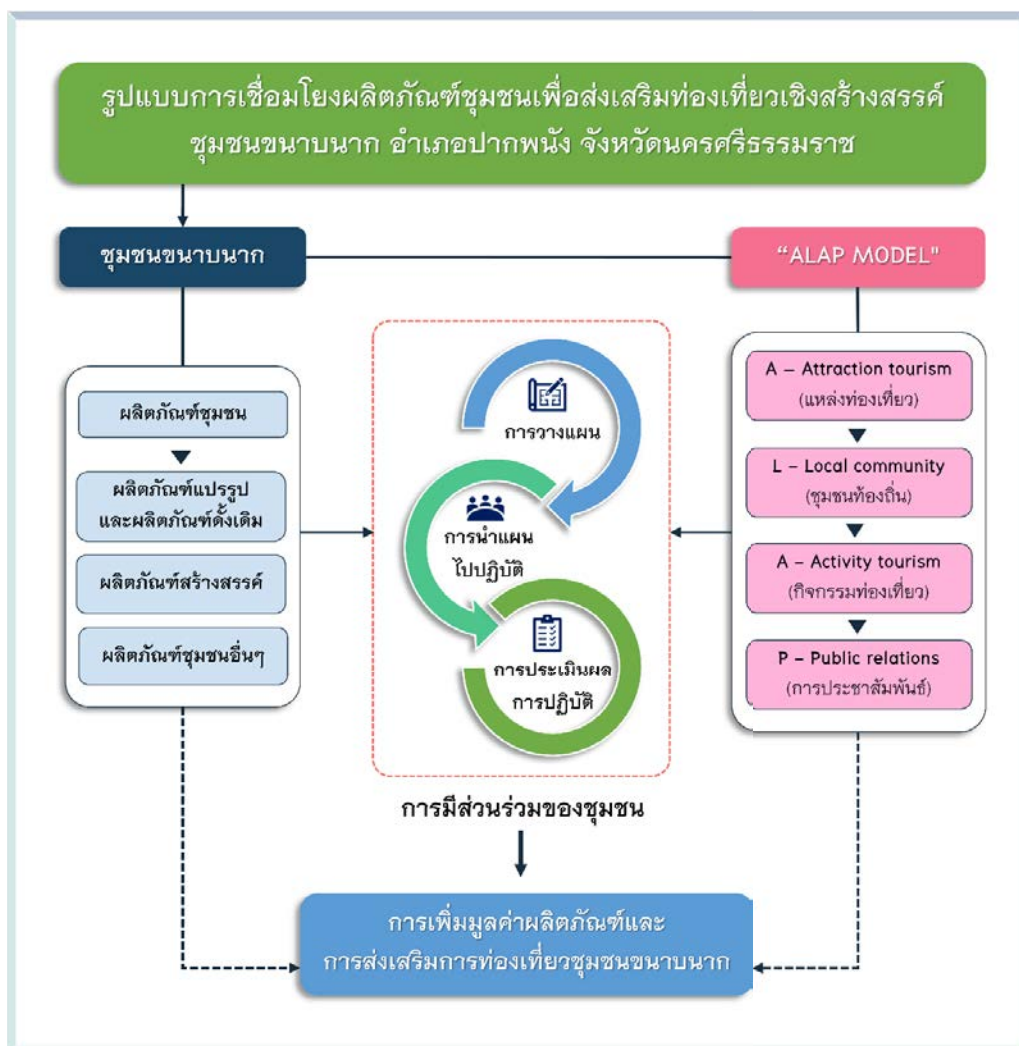


ภาพที่ 10 กิจกรรมการประชาสัมพันธ์ สร้างภาพลักษณ์ แนะนำผลิตภัณฑ์ และการส่งเสริมการตลาด

ความคิดสร้างสรรค์ของคนในชุมชน จนสามารถพัฒนาเป็นกิจกรรมต่าง ๆ ที่ทำให้นักท่องเที่ยวได้มีส่วนร่วมในการพัฒนาความสามารถทางการท่องเที่ยวผ่านกิจกรรมการท่องเที่ยวแบบมีส่วนร่วมจากประสบการณ์ที่ได้เรียนรู้ อาทิ ให้ นักท่องเที่ยวได้มีประสบการณ์กับกระบวนการผลิตสินค้าชุมชน เช่น น้ำตาลจาก

น้ำส้มสายชูหมักจากน้ำหวานจาก หรือผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์ต่าง ๆ ทั้งการต่อยอดฐานทรัพยากรที่มีอยู่เดิมเพื่อสร้างคุณค่าหรือเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจให้สูงขึ้น โดยนำเสนอภูมิปัญญาและฐานวัฒนธรรม นำมาเป็นสินค้าเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว

4) P-Public relations (การประชาสัมพันธ์) ในปัจจุบัน



ภาพที่ 11 รูปแบบการเชื่อมโยงผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อการท่องเที่ยว “ALAP MODEL”

มีช่องทางการสื่อสารหลากหลายช่องทางและมีประสิทธิภาพมากขึ้น ทำให้สามารถติดต่อกับบุคคลหรือกลุ่มบุคคลในรูปแบบต่าง ๆ ได้ตลอดเวลา โดยเทคโนโลยีการสื่อสารสามารถช่วยให้นักท่องเที่ยวสามารถรับข้อมูลด้านการท่องเที่ยวได้ด้วยตนเอง สำหรับการสื่อสารและการประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์และการท่องเที่ยวของชุมชนชนาบนาก พบว่ามีช่องทางการประชาสัมพันธ์ออนไลน์ในรูปแบบเว็บไซต์ และเพจเฟซบุ๊ก ซึ่งควรมีการปรับปรุงและพัฒนาการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสังคมออนไลน์ให้มากขึ้น เนื่องจากเป็นช่องทางที่สามารถสื่อสารการท่องเที่ยวได้เป็นอย่างดี และนักท่องเที่ยวสามารถเข้าถึงข้อมูลผลิตภัณฑ์และแหล่งท่องเที่ยวได้มากขึ้น อีกทั้งยังสะดวกและรวดเร็ว และควรเป็นไปในทิศทางเดียวกันเพื่อให้ง่ายต่อการจดจำของนักท่องเที่ยว นอกจากนี้รูปแบบการเชื่อมโยงผลิตภัณฑ์เพื่อส่งเสริม

การท่องเที่ยวของชุมชนชนาบนาก อำเภอบางบาล จังหวัดนครราชสีมา ยังมีอีก 2 องค์ประกอบ ดังนี้

องค์ประกอบที่ 1 การมีส่วนร่วมของชุมชนชนาบนาก

เป็นผลมาจากการเห็นพ้องร่วมกันในเรื่องของความต้องการและการกำหนดทิศทางการพัฒนาเพื่อการเปลี่ยนแปลง เกิดเป็นความคิดริเริ่มในการวางแผน การนำไปปฏิบัติ และการประเมินผลการปฏิบัติร่วมกันเพื่อความยั่งยืนทั้งทางภูมิปัญญา และเศรษฐกิจของชุมชน

องค์ประกอบที่ 2 สินค้าและผลิตภัณฑ์ของชุมชน

ผลิตภัณฑ์แปรรูปน้ำตาลจากของชุมชนชนาบนากมีจุดแข็ง คือ กรรมวิธีการผลิตที่เป็นอัตลักษณ์ซึ่งเกิดจากการถ่ายทอดภูมิปัญญาจากรุ่นสู่รุ่น แต่ยังมีจุดอ่อนในด้านมาตรฐานการผลิตบรรจุภัณฑ์ที่ไม่ทันสมัย และสถานที่จัดจำหน่ายที่ค่อนข้างจำกัด

การพัฒนาผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวของชุมชนชนาบนาก ได้มีการยกระดับกระบวนการผลิตให้มีมาตรฐานตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP, Good manufacturing practice) การพัฒนาผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์โดยพัฒนาเป็นตำรับอาหารที่ตอบโจทย์ผู้บริโภคในปัจจุบัน การออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้มีรูปลักษณ์ที่สื่อถึงอัตลักษณ์ของชุมชน รวมทั้งเพิ่มช่องทางการกระจายสินค้าให้เข้าถึงผู้บริโภคและนักท่องเที่ยวมากขึ้น ได้แก่ ร้านของฝากท้องถิ่น ตลาดถนนคนเดิน และการออกบูธงานแสดงสินค้า นอกจากนี้ได้พัฒนากิจกรรมการท่องเที่ยวโดยดำเนินงานร่วมกับสมาคมธุรกิจท่องเที่ยวจังหวัดนครศรีธรรมราช ซึ่งเป็นกิจกรรมที่เปิดโอกาสให้นักท่องเที่ยวได้มีประสบการณ์กับการท่องเที่ยวของชุมชน ท้องถิ่น และเพื่อให้ชุมชนมีส่วนร่วมและพัฒนาให้เกิดความมั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนทางเศรษฐกิจและสังคมต่อไป

ขั้นตอนที่ 3 การถ่ายทอดองค์ความรู้สู่ชุมชนในการพัฒนาผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว

การดำเนินการถ่ายทอดองค์ความรู้จากงานวิจัยสู่สหกิจศูนย์การเรียนรู้ระบบนิเวศจากครัวเรือนบ้านบางตะลุมพุก โดยการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมเพื่อให้สมาชิกในกลุ่มเกิดความรู้และทักษะจากการปฏิบัติ อีกทั้งสามารถนำองค์ความรู้ไปต่อยอดในการประกอบอาชีพเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว (ภาพที่ 12) จากการประเมินความสนใจของผู้เข้าร่วมการอบรมโดยการสังเกต พบว่า ผู้เข้าอบรมมีความสนใจในการผลิตอยู่ในระดับมาก เนื่องจากสมาชิกส่วนใหญ่เป็นเกษตรกรไร้จาก ซึ่งจะมีการเว้นช่วงการเก็บเกี่ยวน้ำตาลเป็นระยะ ทำให้มีความสนใจอาชีพเสริมมากขึ้น

นอกจากนี้ได้ดำเนินการทดลองตลาดการท่องเที่ยวด้วยผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์ร่วมกับสมาคมการท่องเที่ยวจังหวัดนครศรีธรรมราช และจัดการท่องเที่ยวโดยใช้เส้นทางท่องเที่ยวระบบนิเวศป่าจากในพื้นที่ตำบลชนาบนาก เพื่อจำหน่ายผลิตภัณฑ์และส่งเสริมภาพลักษณ์ผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์ของชุมชนชนาบนาก พบว่านักท่องเที่ยวที่เข้ามาในพื้นที่ชุมชนให้ความสนใจกับกระบวนการผลิตน้ำตาลจากและผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์จากทรัพยากรป่าจากเป็นอย่างดี โดยเฉพาะป๊อปคอร์นน้ำตาลจาก ซึ่งนักท่องเที่ยวได้มีส่วนร่วมในการเรียนรู้การผลิตและซื้อผลิตภัณฑ์เพื่อเป็นของฝากและของที่ระลึก ทั้งนี้ชุมชนเกิดการบริหารจัดการทั้งการท่องเที่ยว การผลิตและจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ ส่งผลต่อการพัฒนาทำให้สมาชิกเกิดทักษะและมาตรฐานการผลิตดีขึ้น

ความรู้หรือความเชี่ยวชาญที่ใช้

การกำหนดโจทย์การวิจัย และวิธีการศึกษาวิจัยเพื่อชุมชน

การกำหนดโจทย์จากปัญหาและความต้องการของชุมชน และใช้การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม ประกอบด้วย องค์ประกอบที่สำคัญคือ การสังเกต (Observe) การสะท้อนคิด (Reflect) การวางแผนการปฏิบัติ (Plan) และการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน (Act) (Crane & O'Regan, 2010)

การวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค

เป็นเครื่องมือในการวิเคราะห์สถานการณ์ โดยการสำรวจและวิเคราะห์จากสภาพการณ์ 2 ด้าน คือ สภาพการณ์ภายในและสภาพการณ์ภายนอก เพื่อให้รู้จักตนเองและรู้จักสภาพแวดล้อมในการดำเนินงาน ทำให้ทราบถึงการเปลี่ยนแปลงในอนาคตและผลกระทบของการเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ ที่มีต่อการดำเนินงาน โดยข้อมูลเหล่านี้จะเป็นประโยชน์อย่างมากในการกำหนดวิสัยทัศน์ พันธกิจ กลยุทธ์และแผนการดำเนินงานต่าง ๆ ที่เหมาะสมต่อไป (Department Of Industrial Promotion, 2012)

การพัฒนาผลิตภัณฑ์เชิงสร้างสรรค์

เป็นผลผลิตที่เกิดจากความคิดสร้างสรรค์ และทำให้เกิดมูลค่าเพิ่มของสินค้าด้วยแนวความคิดหรือกรรมวิธีต่าง ๆ รวมไปถึงกระบวนการผลิตแบบใหม่ ๆ ซึ่งอาจเรียกว่า เป็นการพัฒนาต่อยอดจากผลิตภัณฑ์เดิมที่มีอยู่มาปรับปรุงให้เข้ากับยุคสมัยในแต่ละช่วงนั้น ๆ และด้วยคุณค่าความเป็นไทยที่สวยงามในผลิตภัณฑ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีเรื่องราวน่าสนใจ จึงสามารถนำมาปรับปรุงสร้างเป็นผลิตภัณฑ์แปลกใหม่ และถือได้ว่าเป็นทรัพย์สินทางปัญญา (Chaipichit, 2014) การพัฒนาผลิตภัณฑ์เชิงสร้างสรรค์ คือ การสร้างมูลค่า (Value creation) ให้กับสินค้าโดยการสร้างสรรค์ที่ดีต้องสามารถสื่อความหมายที่ชัดเจนจากผู้สร้างสรรค์ถึงผู้ใช้ผลิตภัณฑ์ได้ รวมถึงการออกแบบเชิงนวัตกรรม (Design innovation) (Bunsin, 2014)

การส่งเสริมและพัฒนการท่องเที่ยว

การวางแผนการท่องเที่ยวในท้องถิ่นควรพิจารณาการรับรู้ของผู้อยู่อาศัยและทัศนคติก่อนทำการลงทุน เพราะอาจจะไม่ประสบความสำเร็จหากคนในชุมชนไม่สนับสนุน ความสำคัญของการวางแผนการท่องเที่ยวทำให้การพัฒนาและส่งเสริมการท่องเที่ยวมีทิศทางและแนวทางที่เหมาะสม มีกระบวนการ



ภาพที่ 12 กิจกรรมถ่ายทอดความรู้การแปรรูปผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์จากน้ำตาลจาก

จัดการที่มีประสิทธิภาพเพื่อประสบความสำเร็จและเป็นไปตามทิศทางที่ถูกต้อง (Lee & Back, 2003) โดยในการดำเนินการด้านการท่องเที่ยวมีหลักการดำเนินการที่สำคัญ 5 ประการดังนี้ 1) เร่งบูรณะฟื้นฟูมรดกและสินทรัพย์ทางวัฒนธรรมทั้งในพื้นที่เขตเมืองและเขตนอกเมือง เพื่อให้เกิดการท่องเที่ยวรูปแบบใหม่ สามารถสร้างแหล่งซื้อสินค้าสำหรับนักท่องเที่ยว โดยสร้างเสริมบทบาทของภาคเอกชนร่วมกับชุมชนในการอนุรักษ์แหล่งท่องเที่ยวและวิถีชีวิต 2) เพิ่มความหลากหลายของรูปแบบการท่องเที่ยว ทั้งการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ รวมทั้งการท่องเที่ยวเชิงเกษตรกรรม เน้นการส่งเสริมและพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวแหล่งใหม่ที่ทำให้ชุมชนเข้ามามีส่วนร่วมในการจัดการท่องเที่ยวมากขึ้น 3) เพิ่มมาตรการอำนวยความสะดวกสร้างความปลอดภัยและป้องกันการเอาเปรียบนักท่องเที่ยว รวมถึงเร่งรัดการแก้ปัญหาความเดือดร้อนของนักท่องเที่ยว 4) เร่งฟื้นฟูความร่วมมือกับท้องถิ่นอื่นๆ โดยรอบ ทั้งด้านการตลาด การลงทุน และการลดอุปสรรคในการท่องเที่ยว 5) การบริหารโดยใช้กลยุทธการตลาดเชิงรุกในการสร้างกิจกรรมการท่องเที่ยวที่มีความเชื่อมโยงทั้งธุรกิจชุมชนตลอดจนพัฒนาคุณภาพการบริการการท่องเที่ยว (Ministry of Interior, 2007)

นอกจากนี้ Singchuwong (2003) ได้ให้ความหมายของการพัฒนาการท่องเที่ยว คือ การดำเนินงานพัฒนาสภาพชุมชนด้านต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นสิ่งอำนวยความสะดวกหรือโครงสร้างพื้นฐาน โดยมีการวางแผนการจัดการจากภาครัฐ ทั้งนี้เพื่อให้เกิดความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวอันจะทำให้เกิดการขยายตัวของอุตสาหกรรมท่องเที่ยว ซึ่งจะควบคู่ไปกับการรักษาทรัพยากรให้คงความดึงดูดใจทั้งนี้จำเป็นต้องสอดคล้องกับสภาพและความต้องการของชุมชน และเกิดการกระจายผลประโยชน์จากการ

พัฒนาการท่องเที่ยวอย่างเป็นธรรม

การพัฒนาผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์จากทรัพยากรป่าจากเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว ชุมชนชนานาน อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช จะต้องอาศัยการสำรวจสภาพพื้นที่ และชนิดของผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากภูมิปัญญา รวมทั้งการมีส่วนร่วมของสมาชิกในชุมชน โดยให้ความสำคัญกับการสร้างบรรยากาศของสังคมแห่งการเรียนรู้สร้างสรรค์จากทรัพยากรที่มีอยู่ นำไปสู่ความยั่งยืนของสิ่งแวดล้อม วัฒนธรรมท้องถิ่น และคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้นของคนในชุมชน (Raymond, 2010; Richards, 2011) โดย Caichompoo (2014) ได้ศึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น พื้นที่ดงบางกะเจ้า (กระเพาะหมู) ตำบลเพื่อการท่องเที่ยวและรองรับการเข้าสู่ประชาคมอาเซียน โดยการคัดเลือกผลิตภัณฑ์ที่เป็นตัวแทนความเป็นพื้นที่สีเขียว มีกระบวนการผลิตหรือพัฒนาต่อยอดโดยออกแบบบรรจุภัณฑ์ การสื่อสารความเป็นอัตลักษณ์วัฒนธรรมที่ได้รับการคัดเลือกเป็นของฝากจากดงบางกะเจ้าสู่ประชาคมอาเซียน โดยผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการคัดเลือกตามเกณฑ์มีจำนวน 6 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ เสื้อพิมพ์ภาพวัฒนธรรมไทย-มอญ น้ำตาลมะพร้าว ม้าโยกไม้ สนุสนุนไพร พักข้าว เครื่องประดับจากวัสดุธรรมชาติ และเสื้อผ้าปั่นจำลอง ซึ่งแสดงความเป็นอัตลักษณ์ของพื้นที่ และนำลักษณะความเป็นพื้นที่สีเขียวที่ประกอบด้วย วัด ศาสนา และศิลปวัฒนธรรม วิถีชีวิตริมน้ำ และสะพานภูมิพล 1 และ 2 มาจัดทำเป็นตราสัญลักษณ์เพื่อแสดงความเป็นตัวตนของชุมชน พัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ เกิดการปรับปรุงกระบวนการบริหารจัดการ พัฒนารูปแบบสลากลินค้าและบรรจุภัณฑ์ มีประโยชน์และสวยงาม โดยความเห็นของนักท่องเที่ยวต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น พบว่ากลุ่มประชากรเห็นด้วยในระดับมากในทุกประเด็น นอกจากนี้

Sudasna Na Ayudhaya et al. (2018) นำเสนอการพัฒนาสินค้าหัตถกรรมเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวบ้านถวาย โดยใช้วิธีศึกษาเชิงพัฒนาและปฏิบัติการอย่างมีส่วนร่วมเพื่อค้นหาสินค้าหัตถกรรมที่เป็นอัตลักษณ์ในการสร้างเรื่องเล่า เป็นการสร้างมูลค่าเพิ่ม เสริมคุณค่าทางการตลาด เสริมสร้างความคิดสร้างสรรค์ในการพัฒนาสินค้าหัตถกรรม ซึ่งมีส่วนสำคัญอย่างยิ่งต่อการส่งเสริมการท่องเที่ยวบ้านถวาย นอกจากนี้หน่วยงานภาครัฐควรสนับสนุน ส่งเสริมและหาตลาดรองรับสินค้าหัตถกรรมของชุมชน ให้ความช่วยเหลือในด้านการตลาดและการประชาสัมพันธ์

สถานการณ์ใหม่ ที่เปลี่ยนแปลงไปจากเดิม

การพัฒนาตำรับอาหารจากทรัพยากรป่าจากเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนชนานาบก จังหวัดนครศรีธรรมราช ดำเนินการโดยการมีส่วนร่วมของชุมชนส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลง ดังนี้

1) ผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์จากอัตลักษณ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นป่าจากที่สร้างรายได้ให้แก่ชุมชนชนานาบก ชุมชนชนานาบกเกิดการพัฒนาระบบการผลิตสินค้าทั้งผลิตภัณฑ์แปรรูปดั้งเดิมและผลิตภัณฑ์แปรรูปสร้างสรรค์ให้มีมาตรฐาน โดยผู้เข้ารับการอบรมการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์สามารถนำความรู้จากการอบรมไปใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ตรงกับความต้องการของผู้บริโภคในปัจจุบัน ซึ่งให้ความสำคัญกับข้อมูลของวัตถุดิบ แหล่งผลิต และโภชนาการอาหาร ทั้งนี้เกิดการเปลี่ยนแปลงในการปรับพื้นที่การผลิตให้มีมาตรฐานความสะอาด การจัดวางอุปกรณ์เป็นตามมาตรฐาน ผู้สัมผัสอาหารมีสุขลักษณะส่วนบุคคลที่ดี และมาตรฐานสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร (Good hygiene practice : GHP) ส่งผลดีด้านคุณภาพและความปลอดภัยต่อผู้บริโภค อีกทั้งชุมชนยังมีความตระหนักถึงการต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น การอนุรักษ์ทรัพยากร และทักษะด้านการประกอบอาชีพเพิ่มขึ้น โดยชุมชนเกิดการรวมกลุ่มบริหารจัดการและสามารถแปรรูปผลิตภัณฑ์อย่างมีประสิทธิภาพ มีสมาชิกทั้งสิ้น 19 คน ศูนย์การเรียนรู้ซึ่งตั้งอยู่บ้านเลขที่ 8 บ้านบางตะลุมพอก ตำบลชนานาบก อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช สร้างขึ้นภายใต้ความร่วมมือระหว่างศูนย์อำนวยการและประสานงานการพัฒนาพื้นที่ลุ่มน้ำปากพนัง อันเนื่องมาจากพระราชดำริ โดยมีจดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ต่อเดือนของปีบคอร์ธน้ำตาลจากประมาณ 200 ห่อ ข้าวพองคาราเมล

น้ำตาลจากประมาณ 100 กระปุก และน้ำจิ้มเอนกประสงค์จากน้ำส้มสายชูหมักน้ำหวานจากประมาณ 50 ขวด เป็นรายได้ประมาณ 16,500 บาทต่อเดือน

การจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์แปรรูปทรัพยากรป่าจากของ การรวมกลุ่มวิสาหกิจของชุมชนช่วยให้มีการพัฒนา และส่งเสริมช่องทางการตลาด การจัดจำหน่ายในรูปแบบของการขายตรงกับผู้บริโภคไม่ผ่านพ่อค้าคนกลาง ชุมชนสามารถกำหนดราคาผลิตภัณฑ์ทั้งราคาขายส่งและราคาขายปลีก โดยคำนึงถึงพฤติกรรมและความต้องการของผู้บริโภค รวมถึงขีดความสามารถในการผลิตของชุมชน เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์และช่องทางการจัดจำหน่ายที่มีความเหมาะสม มีมาตรฐาน มีกำลังผลิตที่เพียงพอและต่อเนื่อง และสอดคล้องกับสถานการณ์ในปัจจุบัน อีกทั้งผลิตภัณฑ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นสามารถใช้เป็นสัญลักษณ์ทางการตลาดในการส่งเสริมการท่องเที่ยวที่เกิดขึ้นในพื้นที่ ทำให้นักท่องเที่ยวเกิดความสนใจเข้ามาศึกษาและเรียนรู้แหล่งวัตถุดิบและกระบวนการผลิต ซึ่งผลิตภัณฑ์เพื่อเป็นของฝากและของที่ระลึก สามารถสร้างรายได้ให้แก่กลุ่มเป็นอย่างดี

2) การเชื่อมโยงผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์อัตลักษณ์ทรัพยากรป่าจากเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวของชุมชน ดำเนินการโดยการจับคู่ทางการค้าระหว่างสมาคมธุรกิจการท่องเที่ยวจังหวัดนครศรีธรรมราช และตัวแทนผู้ประกอบการร้านอาหารในจังหวัดนครศรีธรรมราชที่มีศักยภาพสูงที่สนใจเส้นทางท่องเที่ยวและการเข้าชมการผลิตผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์ โดยจัดกิจกรรมการท่องเที่ยวเพื่อเรียนรู้กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ของทรัพยากรป่าจากประมาณเดือนละ 2 กิจกรรม มีผู้เข้าร่วมเฉลี่ยครั้งละ 10-15 คน เป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยวและสร้างโอกาสในการขยายช่องทางการจัดจำหน่ายสินค้าเพิ่มขึ้น อีกทั้งยังเป็นการเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันทางการค้า เป็นการเชื่อมโยงผลิตภัณฑ์สินค้าแปรรูปและกิจกรรมการเรียนรู้การผลิตผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ซึ่งเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยวในพื้นที่ที่สามารถสร้างประสบการณ์แปลกใหม่ให้นักท่องเที่ยว

ผลกระทบและความยั่งยืน ของการเปลี่ยนแปลง

ชุมชนและกลุ่มวิสาหกิจ มีแผนการพัฒนาศูนย์การเรียนรู้ครบวงจรเกี่ยวกับกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากน้ำตาลจากและน้ำส้มสายชูหมักจากน้ำหวานจากต้นจาก รวมทั้งการนำ

แนวคิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลายมากขึ้น เพื่อสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น เพิ่มมูลค่าของวัตถุดิบในพื้นที่ อีกทั้งยังเป็นการเพิ่มอาชีพและเพิ่มรายได้ให้แก่สมาชิกในกลุ่ม ดังนี้

1) ผลกระทบเชิงเศรษฐกิจ

ผลจากการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนสามารถบริหารจัดการการแปรรูปผลิตภัณฑ์ให้มีความทันสมัยมากขึ้นได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคและนักท่องเที่ยว สามารถสร้างโอกาสในการเพิ่มมูลค่าของวัตถุดิบท้องถิ่นได้ อีกทั้งทำให้ชุมชนมีรายได้จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์แปรรูป และกิจกรรมการท่องเที่ยวเพิ่มขึ้น ทำให้สมาชิกในชุมชนมีความตระหนักและตื่นตัว นำไปสู่การแสวงหาช่องทางทางการจัดจำหน่ายใหม่ ๆ เช่น การขายผ่านช่องทางออนไลน์ ซึ่งเดิมขายผลิตภัณฑ์ในชุมชนเท่านั้น นอกจากนี้เกิดการรวมกลุ่มของสมาชิกแม่บ้านในชุมชน และให้ความร่วมมือในการทำกิจกรรมต่าง ๆ เพิ่มขึ้น เช่น การออกร้านในงานนิทรรศการต่าง ๆ ทำให้สามารถจำหน่ายผลิตภัณฑ์ได้อย่างต่อเนื่อง สร้างความมั่นคงในอาชีพให้กับสมาชิกศูนย์การเรียนรู้ระบบนิเวศจากครัวเรือนบ้านบางตะลุมพุก ตามวัตถุประสงค์ของโครงการที่มีเป้าหมายในการสร้างเกษตรกรให้มีความสามารถด้านการจัดการผลผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์จากพืชจากให้ได้มาตรฐาน เพื่อเชื่อมโยงไปสู่การพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์เพื่อเป็นอาหารบริโภคเพื่อสุขภาพจากต้นจากและการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน

2) ผลกระทบเชิงสังคม

ชุมชนชนานากเกิดการมีส่วนร่วมของคนในชุมชน มีความภาคภูมิใจในภูมิปัญญาท้องถิ่นและการประกอบอาชีพทำไร่จาก รวมถึงตระหนักถึงอัตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์แปรรูปชุมชน ทำให้คนรุ่นใหม่ได้ออกไปทำงานต่างถิ่นกลับมาประกอบ

อาชีพการทำไร่จาก การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูป และการส่งเสริมกิจกรรมการท่องเที่ยว การสืบทอดมรดกทางภูมิปัญญาของชุมชน อีกทั้งยังมีทัศนคติที่ดีพร้อมที่จะเปลี่ยนแปลงและให้ความร่วมมือในการพัฒนาชุมชนให้เป็นที่รู้จักกับสังคมภายนอกก่อให้เกิดเครือข่ายความร่วมมือกับองค์การบริหารส่วนตำบลชนานาก และกลุ่มผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหาร ธุรกิจโรงแรม และธุรกิจค้าปลีก และสมาชิกในกลุ่มเกิดการเรียนรู้ในการวางแผน การเตรียมความพร้อม และการบริหารจัดการกลุ่มที่ดีขึ้น รวมถึงช่วยสืบทอดภูมิปัญญาและประเพณีที่ดีให้อยู่คู่กับชุมชนต่อไป

3) ผลกระทบเชิงสิ่งแวดล้อม

ชุมชนมีตระหนักถึงความสำคัญและคุณค่าของทรัพยากรป่าจากที่สามารถสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจให้กับชุมชนได้ ทำให้เกิดการอนุรักษ์ทรัพยากรป่าจากเพื่อผลิตภัณฑ์แปรรูปและส่งเสริมการท่องเที่ยวในพื้นที่มากขึ้น

กิตติกรรมประกาศ

ขอขอบพระคุณสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สกสว.) ประจำปีงบประมาณ 2562 สัญญาทุนเลขที่ WU_ABC61B03 ภายใต้โครงการ การสร้างความมั่นคงด้านอาชีพในพื้นที่ลุ่มน้ำปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช ระยะที่ 2 ร่วมกับมหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์

References

- Bunsin, O. (2014). Guidelines to create production oriented enterprise for community enterprises in the industrial sector. *WMS Journal of Management*, 3(3), 22–31. (in Thai).
- Caichompoo, B. (2014). Local wisdom products development at 6 sub-districts of Khung Bangkachao area to serve tourism and ASEAN community. *Academic Journal Phranakorn Rajabhat University*, 5(2), 1–10. (in Thai).
- Chaipichit, A. (2014). Creative products. Retrieved July 7, 2020, from: <https://kruneedesign.com/2014/04/17/>. (in Thai).
- Cheablam, O. (2018). Nipa palm: Natural resources and tourist destination of Khanap Nak community, Nakhon Si Thammarat. *Area Based Development Research Journal*, 10(6), 496–513. (in Thai).
- Crane, P., & O'Regan, M. (2010). *On PAR using participatory action research to improve early intervention*. Canberra: Australian Government.
- Department of Industrial Promotion. (2012). *Preparation guide: Entering the ASEAN economic community (AEC) of SMEs in Thailand*. Bangkok: Department of Industrial Promotion. (in Thai).

- Institute of Nutrition, Mahidol University. (2015). *Thai food composition database 2015*. Nakhon Pathom: Institute of Nutrition, Mahidol University.
- Kaewtathip, N., Keowan, B., & Yooprasert, B. (2014). *Nipa palm sugar production and marketing by farmers in Pak Phanang district of Nakhon Si Thammarat province*. Proceedings of The 4th STOU graduate research conference, Sukhothai Thammathirat Open University. Nonthaburi. (in Thai).
- Khanab Nak Subdistrict Administration Organization. (2018). General information of Khanab Nak district. Retrieved February 3, 2020, from: <https://www.khanabnak.go.th/general1.php>. (in Thai).
- Lee, C., & Back, K. (2003). Pre and post casino impact of residents perception. *Annals of Tourism Research*, 30(4), 868–885.
- Ministry of Interior. (2007). *Standard of tourism promotion*. Bangkok: Department of Local Administration, Ministry of Interior. (in Thai).
- Muenhat, S., Somphan, P., Thongphan, B., & Petchmon, T. (2018). *Management model and channel of distribution for sustainable enhancement of Nipa palm (Nypa fruticans) food products in the small and micro community enterprises process*. (Research report). Bangkok: Thailand Science Research and Innovation. (in Thai).
- Pinpetch, S. (2015). *Nipa syrup: A cultural identity of Khanab Nak lifestyles, Pak Panang river basin*. (Research report). Bangkok: Department of Cultural Promotion. (in Thai).
- Raymond, C. (2010). *What's in a name? The origins of the term 'creative tourism'*. In Wurzbarger, R. Aageson, T. Pattakos, A. Pratt, S. (Eds.). *Creative tourism: A global conversation: How to provide unique creative experiences for travelers worldwide*. Santa Fe: Sunstone Press.
- Richards, G. W. (2011). Creativity and tourism: The state of the art. *Annals of Tourism Research*, 38(4), 1225–1253.
- Singchuwong, S. (2003). *Alternative: Tourist area cycle of evolution: A case study of Koh Chang, Trat province*. (Research report). Nakhon Pathom: Mahidol University. (in Thai).
- Sudasna Na Ayudhaya, B., Thanitbenjasith, P., & Mekkapat, S. (2018). Development of handicrafts to promote Tawai village community – based tourism. *Thammasat Journal*, 37(1), 125–148. (in Thai).