

## ละมุดหวาน น้ำตาลดี๊ด ชมพู่เพชร ข้าวเม็ดย่าง: การจัดการความรู้เพื่อส่งเสริมเศรษฐกิจ สร้างสรรค์ อำเภอบ้านลาด จังหวัดเพชรบุรี

จิตตรา มาคะผล<sup>1\*</sup>, สมประสงค์ น่วมบุญลือ<sup>2</sup>, ศิริบุญ จงวุฒิเวศย์<sup>1</sup>,  
บำรุง ชำนาญเรือ<sup>2</sup>, อนัน ปั้นอินทร์<sup>2</sup> และ พรรณภัทร ปลั่งศรีเจริญสุข<sup>1</sup>

<sup>1</sup>สาขาวิชาการศึกษาดนตรี คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร  
วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์ อำเภอเมือง จังหวัดนครปฐม 73000

<sup>2</sup>สาขาวิชาหลักสูตรและการนิเทศ คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร  
วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์ อำเภอเมือง จังหวัดนครปฐม 73000

\*ผู้เขียนหลัก อีเมลล์: jmakapol@gmail.com

### บทคัดย่อ

การจัดการความรู้เพื่อส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์อำเภอบ้านลาด จังหวัดเพชรบุรี มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา ข้อมูลความรู้ของสินค้าเกษตรที่มีความโดดเด่นในอำเภอบ้านลาด ออกแบบกิจกรรมการจัดการความรู้ และศึกษา แนวทางส่งเสริมการจัดการความรู้เพื่อส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ วิธีการศึกษาข้อมูลความรู้ ใช้การสังเกต สัมภาษณ์ และสนทนากลุ่ม ตรวจสอบข้อมูลร่วมกันโดยคณะผู้วิจัย ผู้ช่วยวิจัย และผู้รู้ในชุมชน การออกแบบกิจกรรมการจัดการ ความรู้ และการศึกษาแนวทางส่งเสริมการจัดการความรู้ ใช้การสนทนากลุ่มร่วมกับชุมชนและผู้ทรงคุณวุฒิ ผลการวิจัย ได้ชุดความรู้ 4 เรื่อง คือ ละมุด ตาล ชมพู่ และข้าว จัดทำหนังสือส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่น จำนวน 4 เล่ม และจัดทำ E-book เผยแพร่ในอินเทอร์เน็ต แนวทางการส่งเสริมการจัดการความรู้ มีข้อเสนอต่อชุมชน ให้นำความรู้ จากหนังสือส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่นไปใช้เพิ่มมูลค่าของสินค้าและบริการ เช่น ผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์ จัดกิจกรรม ท่องเที่ยวเชิงเกษตร เปิดพื้นที่สร้างสรรค์ในชุมชนเพื่อจัดกิจกรรมการเรียนรู้ เช่น ประกวดงานศิลปหัตถกรรมจาก ผลผลิตด้านการเกษตร จัดเทศกาลจัดการแสดง เป็นต้น ข้อเสนอต่อสถานศึกษาในชุมชนทั้งในและนอกระบบ ได้แก่การนำ องค์ความรู้จากการจัดการความรู้ไปใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้เพื่อสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น และพัฒนา หลักสูตรท้องถิ่น ใช้กระบวนการวิจัยและพัฒนาเพื่อขับเคลื่อนชุมชน ให้สถาบันอุดมศึกษาเข้ามามีส่วนร่วมอย่าง ต่อเนื่อง และชุมชนควรใช้ผลผลิตจากการจัดการความรู้เป็นเครื่องมือในการสร้างความตระหนักและความภาคภูมิใจ ให้แก่ชุมชน

**คำสำคัญ:** จังหวัดเพชรบุรี ภูมิปัญญาท้องถิ่น การจัดการความรู้ การเรียนรู้ตลอดชีวิต เศรษฐกิจสร้างสรรค์



## Lamud Wan (Sweet Sapodilla), Namtan Ded (Good Sugar from Sugar Palm Tree), Chomphù Phechr (Rose Apple), Khaw Med Ngam (Beautiful Rice): Knowledge Management for Enhancing Community Creative Economy of Ban Lat District, Phetchaburi Province

Jittra Makapol<sup>1,\*</sup>, Somprasong Nuamboonlua<sup>2</sup>, Kiriboon Jongwuttiwes<sup>1</sup>,  
Bamrung Chamnanreua<sup>2</sup>, Arnon Punain<sup>2</sup>, and Panphat Plungsrichareonsuk<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Department of Lifelong Education, Faculty of Education, Silpakorn University–  
Sanamchandra Palace Campus, Muang District, Nakorn Pathom Province, Thailand 73000

<sup>2</sup>Department of Curriculum and Instruction, Faculty of Education, Silpakorn University–  
Sanamchandra Palace Campus, Muang District, Nakorn Pathom Province, Thailand 73000

\*Corresponding author's E-mail: [jmakapol@gmail.com](mailto:jmakapol@gmail.com)

### Abstract

The objectives of the project of knowledge management for enhancing community creative economy of Ban Lat district, Phetchaburi province are; to study the knowledge of its outstanding products, design the activities of knowledge management, and study the guidelines to enhance Ban Lat's creative economy. Observation, interview and focus group discussion are used to study the knowledge. The analysed data is triangulated by the research team, research assistants and local wisdoms. The guidelines to enhance the knowledge management are studied by the focus group discussion with community members and experts. The products of the research is a series of 4 books enhancing local wisdom. These are also published as E-books posted on website. Regarding guidelines of knowledge management for enhancing community creative economy, this research proposes that the community apply knowledge from the books, which promote local wisdoms in value-added products such as creative products, agricultural tourism activities and open creative zones to provide learning activities: art and craft from agriculture contests, festivals and show, etc. The research also suggests both formal and informal education institutions in the community that they should bring knowledge from knowledge management to organize learning activities that conserve local wisdom, to develop the local curriculum and to use the process of research and development to drive the community. Higher education institutions should be involved continuously and the community should use the output from the knowledge management as a tool to raise their awareness and pride.

**Keywords:** Phetchaburi province, Local wisdom, Knowledge management, Lifelong learning, Creative economy

## บทนำ

ประเทศไทยมีการขับเคลื่อนชุมชนตามนโยบายเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ซึ่งเป็นการขับเคลื่อนบนพื้นฐานของการใช้องค์ความรู้ การเรียนรู้ การสร้างสรรค์งาน และการใช้ทุนทางปัญญา เชื่อมโยงกับรากฐานทางวัฒนธรรม การสั่งสมความรู้ เทคโนโลยี และนวัตกรรมสมัยใหม่ เพื่อพัฒนาผลผลิตและบริการของชุมชนให้สามารถสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจควบคู่ไปกับการเสริมสร้างคุณค่าทางสังคม Eger (2003) เสนอแนวคิดชุมชนสร้างสรรค์ ที่เป็นแนวคิดในการพัฒนาเศรษฐกิจระดับชุมชน ตระหนักในการสร้างอัตลักษณ์ของชุมชน ใช้ประโยชน์จากทรัพยากรของชุมชน และเตรียมพร้อมรับความเปลี่ยนแปลง โดยเรียนรู้วิธีการใหม่ๆ ที่หลอมรวมความหลากหลาย ความสร้างสรรค์ และความสามารถของสมาชิกในชุมชน รู้จักนำ “ทุนชุมชน” มาใช้อย่างชาญฉลาดและสร้างสรรค์ (Department for International Development, 1999) ในสหราชอาณาจักร จำแนกทรัพยากรในการดำรงชีวิต (Livelihood assets) เป็น 5 ประเภท คือ ทุนมนุษย์ (Human capital) ทุนธรรมชาติ (Natural capital) ทุนทางการเงิน (Financial capital) ทุนกายภาพ (Physical capital) และทุนทางสังคม (Social capital) นอกจากนี้ Florida (2004) เสนอว่านวัตกรรมอันเกิดจากความคิดสร้างสรรค์เป็นปัจจัยสำคัญในการพัฒนา และความสำคัญนั้นเกิดจากคนมากที่สุด กลุ่มชนชั้นสร้างสรรค์ (Creative class) เป็นปัจจัยสำคัญต่อการพัฒนาศักยภาพทางเศรษฐกิจ ชุมชนที่มีสมาชิกที่ชาญฉลาด แม้มีจำนวนน้อย ก็สร้างประโยชน์มหาศาลแก่ชุมชนได้

อีกประการหนึ่งคือ การพัฒนาความสร้างสรรค์ด้วยวัฒนธรรม เป็นแนวคิดที่เสนอว่าวัฒนธรรมมีความสัมพันธ์ใกล้ชิดต่อระบบเศรษฐกิจ สังคมและชุมชน ดังที่ Bulick et al. (2003) วิเคราะห์ว่าชุมชนหรือเมืองที่ประสบความสำเร็จในการพัฒนา จะสามารถแสดงให้เห็นถึงวัฒนธรรมอันเป็นอัตลักษณ์ของตัวเองที่แตกต่างจากที่อื่นได้อย่างเด่นชัดและเข้มแข็ง ชุมชนแต่ละแห่งจึงต้องหาอัตลักษณ์ของตนเองและทำให้เติบโตมีชีวิต ตัวอย่างคือประเทศญี่ปุ่น ที่ใช้วัฒนธรรมเป็นพลังสำคัญในการพัฒนาประเทศโดยใช้ชนบทเป็นฐาน ส่งเสริมให้คันทารากเหง้าทางวัฒนธรรมท้องถิ่น นำมาสร้างสรรค์เป็นผลิตภัณฑ์หรือกิจกรรมท่องเที่ยวที่มีเอกลักษณ์โดดเด่นของชุมชนเป็นจุดขาย (Imai, 2004) ทุนชุมชนทุกประเภทถือเป็นปัจจัยนำเข้า (Input) ในกระบวนการสร้างสรรค์ชุมชน เป็นการนำคุณค่าและมูลค่าของ

ทุนต่างๆ ให้ออกมาเป็นผลผลิตหรือผลลัพธ์ (Output/Outcome) ถือเป็นต้นทุนของกระบวนการพัฒนา ไม่ต้องพึ่งพาทุนจากภายนอก ชุมชนจำเป็นต้องสงวนรักษาและจัดการทุนชุมชนด้วยตนเอง เท่าที่ผ่านมา ชุมชนมักมองข้ามและคิดว่าชุมชนไม่มีทุน ต้องร้องขอจากผู้อื่น ต่างจากการใช้แนวคิดใหม่ในการมองชุมชนของตนเอง

การจัดการความรู้ของชุมชนเป็นวิธีการหนึ่งในการใช้ “ทุนชุมชน” เพื่อการพัฒนาเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ทำให้องค์ความรู้หรือภูมิปัญญาที่แฝงฝังอยู่ในชุมชนถูกนำไปใช้ประโยชน์ได้ง่ายขึ้น ทำให้คนในชุมชนมองเห็น “ทุน” ของตนเองชัดเจนขึ้น สามารถต่อยอดจากสิ่งที่ตนเองมีอย่างแท้จริง ชุมชนจะเติบโตโดยมีราก มีอัตลักษณ์ “ความรู้ของชุมชน” จัดเป็นสินทรัพย์ของชุมชนที่สมาชิกทั้งปวงนำไปพัฒนาต่อได้ และส่งเสริมให้คนทั้งในและนอกชุมชนได้เรียนรู้ ทำให้ชาวบ้านเกิดความกระหายใคร่รู้ เกิดความคิดสร้างสรรค์ ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับการพัฒนาชุมชนมีฐานความรู้ในการพัฒนาตามแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ นำไปสู่ความสามารถในการพึ่งพาตนเอง ตอบโจทย์การพัฒนาอย่างยั่งยืนของประเทศ “ความรู้ของชุมชน” ในที่นี้ เช่น ประวัติชุมชน วิถีชีวิต วัฒนธรรม สถานที่สำคัญ ทรัพยากรธรรมชาติ เป็นต้น อาจเป็นความรู้ที่สั่งสมอยู่ในตัวผู้รู้ หรือเผยแพร่อยู่ในแหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ เช่น ศาลนสถาน โรงเรียน พิพิธภัณฑ์ ศูนย์เรียนรู้ สถานที่ท่องเที่ยวตามธรรมชาติ เป็นต้น

ความรู้ที่สั่งสมอยู่ในตัวผู้รู้ หากตัวผู้รู้มีอายุมากขึ้น ไม่สามารถถ่ายทอดความรู้ได้ ความรู้ก็จะหายไป คนในชุมชนจำนวนมากอาจยังไม่ตระหนักในเรื่องดังกล่าว ไม่เห็นคุณค่าและความสำคัญ ไม่ได้เรียนรู้หรือสืบทอดไว้ ทำให้ความรู้ของชุมชนจำนวนมากเลือนหายไป ส่วนความรู้ที่เหลืออยู่ก็ไม่ได้ถูกนำมาพัฒนาให้เกิดประโยชน์อย่างเต็มที่ สิ่งที่ชุมชนควรทำคือ การสืบค้นและสืบทอดความรู้เหล่านี้ไว้ และเรียนรู้ที่จะค้นหาสิ่งที่โดดเด่นของชุมชนเพื่อนำมาพัฒนาต่อยอดเป็นสินค้าและบริการที่มีอัตลักษณ์ของชุมชน เป็นการเพิ่มมูลค่าและรายได้ให้แก่สมาชิกในชุมชน ดังที่ Bulick et al. (2003) เสนอว่า คนในชุมชนต้องมีความสามารถในการสร้างสรรค์นวัตกรรม อันหมายถึงความสามารถในการคิดค้นผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ เพื่อเพิ่มพูนรายได้ หาวิถีดำเนินชีวิตแบบใหม่หรือแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นในชุมชนด้วยวิธีการใหม่ๆ คุณลักษณะสำคัญที่คนในชุมชนควรพัฒนาคือความสร้างสรรค์ ชุมชนควรมีกระบวนการปมเพาะและส่งเสริมความสร้างสรรค์ให้แก่สมาชิกในชุมชน ด้วยการส่งเสริมให้มีโอกาสเรียนรู้ทั้งในและนอกระบบเพื่อให้ความสร้างสรรค์ได้เจริญงอกงาม

จังหวัดเพชรบุรีเป็นจังหวัดที่มีความสำคัญด้านประวัติศาสตร์และศิลปวัฒนธรรม มีแหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติที่เป็นที่รู้จัก มีอัตลักษณ์ในวิถีการดำรงชีวิตซึ่งสะท้อนให้เห็นได้จากอาหารคาวหวานที่มีชื่อเสียง มีวิถีการเกษตรเป็นแหล่งเพาะปลูกพืชที่ได้รับการยอมรับในระดับชาติ มีเป้าหมายในการพัฒนาเมืองสู่การเป็นเมืองสร้างสรรค์ (Creative city) และได้รับการคัดเลือกเป็นหนึ่งในสิบของโครงการเมืองต้นแบบเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ภายใต้คำว่า “เมืองเพชร เมืองตาลโตนด” มีแผนการดำเนินงานและกลไกการขับเคลื่อนโดยความร่วมมือทั้งภาครัฐและเอกชน นับเป็นปัจจัยสำคัญที่ส่งเสริมให้ชุมชนต่างๆ ในจังหวัดเพชรบุรีได้พัฒนาให้สอดคล้องตามแนวทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (กรมทรัพย์สินทางปัญญา, 2554)

โครงการวิจัยเรื่องการจัดการความรู้เพื่อส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ของชุมชน เป็นโครงการย่อยของโครงการศิลปการพัฒนาศรีรัฐศรีสร้างสรรค์เพื่อความยั่งยืนของสังคมและชุมชน ระยะที่ 1 มีหลายคณะวิชาดำเนินโครงการวิจัยในพื้นที่เดียวกัน คืออำเภอบ้านลาด จังหวัดเพชรบุรี คณะวิจัยได้ศึกษาข้อมูลเบื้องต้นจากเอกสารและลงพื้นที่สัมภาษณ์ ผู้จัดการและประธานสหกรณ์การเกษตรบ้านลาด จำกัด เกษตรกรและผู้ค้าในตลาดสินค้าเกษตรปลอดภัยของสหกรณ์การเกษตรบ้านลาด จำกัด พบว่า ประชาชนส่วนใหญ่เป็นเกษตรกร ภูมิประเทศของอำเภอบ้านลาดเป็นที่ราบลุ่มอุดมสมบูรณ์ทั้งดินและน้ำ เหมาะแก่การปลูกพืชทุกชนิด มีแม่น้ำเพชรบุรีไหลผ่าน คำขวัญของอำเภอคือ “ละมุดหวาน น้ำตาลรสเด็ด ชมพู่เพชรเลิศล้ำ สายน้ำศักดิ์สิทธิ์ชีวิตน้กปราชญ์” สภาพดินมีความเค็มพอเหมาะทำให้ผลผลิตทางการเกษตรโดดเด่นด้านรสชาติและมีชื่อเสียง เช่น ชมพู่เพชรสายรุ้ง ผลไม้รสเลิศของจังหวัดเพชรบุรี และอำเภอบ้านลาดยังเป็นแหล่งปลูกตาลโตนด ซึ่งเป็นสินค้าเกษตรที่สำคัญอีกอย่างหนึ่ง และเป็นแหล่งปลูกละมุดที่ใหญ่ที่สุดในจังหวัดเพชรบุรี แต่ในปัจจุบัน พื้นที่ในการปลูกชมพู่เพชรสายรุ้งกำลังลดลงอย่างต่อเนื่อง (ณัฐชา แคนยุกต์ และ สากล สถิตวิทยานันท์, 2558) ไม่ต่างจากตาลโตนดและละมุด ที่ตกอยู่ในสถานการณ์เดียวกัน สาเหตุเกิดจากคนรุ่นใหม่ไม่สืบสานอาชีพเดิมเนื่องจากเป็นอาชีพที่ต้องใช้แรงงาน ซึ่งหากปล่อยให้สถานการณ์ดำเนินต่อไป จะทำให้ผลไม่พันธุ์ดั้งเดิมเหล่านี้สูญหายไปจากท้องถิ่นได้

คณะวิจัยได้ประชุมร่วมกับพัฒนาการอำเภอและเจ้าหน้าที่สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอบ้านลาด ผู้อำนวยการและครูจากสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย (กศน.) อำเภอบ้านลาด ได้ข้อสรุปในการศึกษาความรู้เกี่ยวกับสินค้าเกษตรของอำเภอบ้านลาด คือ ละมุด ตาล และชมพู่ ซึ่งเป็นสินค้าที่มีชื่อเสียงและระบุอยู่ใน

คำขวัญประจำอำเภอ และ ข้าว ซึ่งที่ประชุมมีความเห็นว่าเป็นสินค้าเกษตรที่สำคัญและมีชื่อเสียงของอำเภอบ้านลาดเช่นกัน นอกจากนี้ กศน. อำเภอบ้านลาดต้องการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นด้านสินค้าเกษตรดังกล่าว คณะวิจัยจึงดำเนินโครงการจัดการความรู้เพื่อส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในชุมชน โดยใช้กระบวนการจัดการความรู้ เพื่อค้นหาความรู้เรื่องละมุด ตาลโตนด ชมพู่ และข้าว นำมาจัดให้เป็นระบบ ออกแบบให้ง่ายต่อการนำความรู้ไปใช้ และเสนอแนวทางประยุกต์ใช้ความรู้ดังกล่าว เพื่อส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ของชุมชน ผลที่เกิดขึ้นจากโครงการวิจัยครั้งนี้ จะเป็นการสร้างความตระหนักให้ชุมชนเห็นความสำคัญของอาชีพที่กำลังจะสูญหายและมีแนวทางในการสร้างสรรค์สิ่งใหม่ เพื่อเป็นการสืบสานอาชีพดั้งเดิม และต่อยอดให้เกิดนวัตกรรมใหม่ในชุมชน ตอบรับการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจและสังคม เป็นการพัฒนาคุณภาพชีวิตของคนในชุมชน และพัฒนาความยั่งยืนของชุมชนตามแนวทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

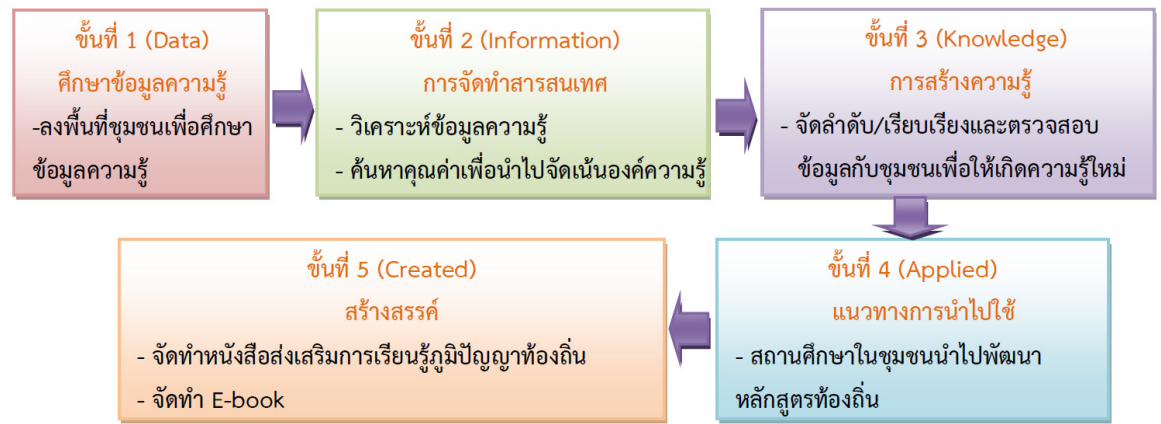
## วิธีดำเนินการวิจัย

การดำเนินการวิจัย ใช้แนวคิดกระบวนการจัดการความรู้ของกรมการพัฒนาชุมชน (กรมการพัฒนาชุมชน, 2555) คือ การค้นหาความรู้ (Knowledge identification) การสร้างและการแสวงหาความรู้ (Knowledge creation and acquisition) การจัดการความรู้ให้เป็นระบบ (Knowledge organization) การประมวลและกลั่นกรองความรู้ (Knowledge codification and refinement) การเข้าถึงความรู้ (Knowledge access) การแบ่งปันแลกเปลี่ยนความรู้ (Knowledge sharing) และการเรียนรู้ (Learning) ในการศึกษาความรู้เรื่องละมุด ตาล ชมพู่ และข้าว โดยแสวงหาข้อมูลความรู้จากผู้รู้ในชุมชนและเอกสารที่เกี่ยวข้อง นำมาสรุป เรียบเรียงให้เป็นระบบ ออกแบบให้ง่ายต่อการใช้ความรู้โดยการจัดทำเป็นหนังสือส่งเสริมการเรียนรู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่นและ E-book เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้และเผยแพร่สู่วงกว้าง พร้อมทั้งเสนอแนวทางประยุกต์ใช้องค์ความรู้ดังกล่าวเพื่อส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ของชุมชน ดังแสดงในภาพที่ 1

### 1) การศึกษาข้อมูลความรู้เรื่อง ละมุด ตาล ชมพู่ และข้าว

1.1) กลุ่มตัวอย่างในการศึกษาข้อมูลความรู้ ใช้การคัดเลือกแบบเจาะจง โดยศึกษาข้อมูลเบื้องต้นจากทำเนียบภูมิปัญญาในท้องถิ่นของประชาชนอำเภอบ้านลาด และคัดเลือกโดยที่ประชุมคณะวิจัยร่วมกับสำนักงานพัฒนาชุมชนและ กศน. อำเภอบ้านลาด จากเกษตรกรที่ประกอบอาชีพทำสวนละมุด สวนชมพู่ ปลูกตาล และทำนา และเป็นที่รู้จักของชุมชน และกลุ่มตัวอย่างบางคนใช้การอ้างอิงแบบปากต่อปาก (Snowball)





ภาพที่ 1 แผนภาพแสดงการดำเนินการวิจัย

สรุปได้ว่ากลุ่มตัวอย่างประกอบด้วย ผู้รู้เรื่องละมุด 4 คน ผู้รู้เรื่องตาล 7 คน ผู้รู้เรื่องชมพู 5 คน และผู้รู้เรื่องข้าว 3 คน

1.2) เครื่องมือที่ใช้คือแบบสัมภาษณ์ ประเด็นในการสัมภาษณ์ประกอบด้วย การคัดเลือกพันธุ์ การปลูกและการดูแลรักษา การขยายพันธุ์ การเก็บเกี่ยวผลผลิต การตลาด คุณค่าและประโยชน์ และประเด็นเพิ่มเติมอื่นๆ ที่น่าสนใจ

1.3) การรวบรวมข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ผู้รู้ คณะวิจัยประกอบด้วยอาจารย์คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร 8 คน โดยแบ่งกลุ่มรวบรวมข้อมูลเป็น 4 กลุ่ม ศึกษาความรู้กลุ่มละ 1 เรื่อง แต่ละกลุ่มมีนักวิจัยหัวหน้ากลุ่ม 1 คน ผู้ช่วยเก็บข้อมูลเป็นนักศึกษาระดับปริญญาตรีจากคณะศึกษาศาสตร์ 2 คน ครู กศน. อำเภอบ้านลาด 1 คน และนักศึกษา กศน. อำเภอบ้านลาด 2 คน ทั้งนี้ เพื่อให้ให้นักศึกษาและครู กศน. มีส่วนร่วมและประสบการณ์ในการทำงานวิจัย จึงเลือกครูและนักศึกษา กศน. จากผู้ที่มีประสบการณ์ด้านอาชีพในเรื่องที่ศึกษา ซึ่งจะเป็นผู้ให้ข้อมูลเพิ่มเติมแก่คณะวิจัยได้อีกทางหนึ่ง แต่ละกลุ่มลงพื้นที่เก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ผู้รู้และการสังเกตการประกอบอาชีพในสถานที่จริง ดังแสดงในภาพที่ 2 และ ภาพที่ 3

1.4) การตรวจสอบข้อมูล ในการลงพื้นที่เพื่อรวบรวมข้อมูล แต่ละกลุ่มนำข้อมูลที่ได้มาสรุปและนำเสนอภาพรวมเบื้องต้นต่อที่ปรึกษางานวิจัยและคณะวิจัยซึ่งเป็นคณาจารย์จาก 3 สาขาวิชา คือ การศึกษาดนพลศึกษา การสอนสังคมศึกษา และการสอนภาษาไทย และผู้ช่วยเก็บข้อมูลทั้งหมด เพื่อรับฟังข้อคิดเห็นและมุมมองเพิ่มเติม จากนั้นนักวิจัยหัวหน้ากลุ่มและนักศึกษาคณะศึกษาศาสตร์ ผู้ช่วยเก็บข้อมูลเป็นผู้รับผิดชอบในการสรุปและเรียบเรียงเนื้อหาความรู้ และมีการประชุมคณะวิจัยเพื่อตรวจสอบความรู้จากการสรุปเรียบเรียงทุกเรื่อง โดยเฉพาะข้อมูลที่จัดการเพื่อเผยแพร่ความรู้ ดังแสดงในภาพที่ 4



ภาพที่ 2 การลงพื้นที่สำรวจตลาดสินค้าปลอดภัย

## 2) การออกแบบกิจกรรมการจัดการความรู้

2.1) กลุ่มตัวอย่างในการออกแบบกิจกรรมการจัดการความรู้ เลือกแบบเจาะจง ประกอบด้วย พัฒนาการอำเภอและเจ้าหน้าที่สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอบ้านลาด ผู้อำนวยการและครู กศน. อำเภอบ้านลาด บรรณารักษ์ห้องสมุดประชาชนอำเภอบ้านลาด ผู้จัดการสหกรณ์ และประธานสหกรณ์ จำนวน 25 คน ได้ออกแบบกิจกรรมการจัดการความรู้ โดยการจัดทำ

ชุดหนังสือส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่นอำเภอบ้านลาด จังหวัด เพชรบุรี จำนวน 4 เล่ม คือ “ละมุดหวาน น้ำตาลเค็ด ชมพูเพชร ชาวเมืงดงาม” และจัดทำเป็น E-book เผยแพร่ในอินเทอร์เน็ต

2.2) เครื่องมือที่ใช้ในการสนทนากลุ่ม คือประเด็นการ สนทนากลุ่ม ประกอบด้วย รูปแบบกิจกรรมการนำองค์ความรู้ไป ใช้เพื่อการเรียนรู้ การคัดเลือกเนื้อหา และช่องทางการเผยแพร่

2.3) การตรวจสอบข้อมูลหนังสือส่งเสริมภูมิปัญญา ท้องถิ่น คณะวิจัยจัดสนทนากลุ่มที่ห้องสมุดประชาชนอำเภอบ้านลาด เพื่อให้ตัวแทนผู้รู้ และครู กศน. ตรวจสอบอีกครั้ง ก่อนจัดพิมพ์เผยแพร่ พร้อมกับการศึกษาแนวทางการนำไปใช้ในการส่งเสริมการจัดการความรู้เพื่อส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ดังแสดงในภาพที่ 5



ภาพที่ 3 คณะผู้วิจัยและผู้ช่วยวิจัยลงพื้นที่ศึกษาความรู้เกี่ยวกับสินค้าเกษตร จำนวน 4 เรื่อง



ภาพที่ 4 การสรุปข้อมูลกลุ่มเพื่อนำเสนอเบื้องต้นในพื้นที่



ภาพที่ 5 การตรวจสอบข้อมูลและรับฟังข้อเสนอแนะจากผู้รู้ในชุมชน



### 3) การศึกษาแนวทางการส่งเสริมการจัดการความรู้ เพื่อส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์

3.1) กลุ่มตัวอย่างในการศึกษาแนวทางการส่งเสริมการจัดการความรู้เพื่อส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ โดยการประชุมผู้ทรงคุณวุฒิที่ปรึกษางานวิจัย คณะวิจัย ผู้อำนวยการและครู กศน. อำเภอบ้านลาด บรรณารักษ์ห้องสมุดประชาชนอำเภอบ้านลาด และผู้รู้ จำนวน 15 คน โดยกลุ่มครู กศน. อำเภอ บ้านลาด บางส่วนเป็นผู้ร่วมกระบวนการวิจัยและบางส่วนถือเป็นตัวแทนของผู้ที่จะนำผลงานวิจัยไปใช้ในการส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ เนื่องจากบทบาทภารกิจของครู กศน. มีทั้งในมิติของนักพัฒนา โดยจัดการเรียนรู้ในชุมชนด้านอาชีพ ด้านทักษะชีวิต ด้านพัฒนาสังคมและชุมชน และด้านส่งเสริมปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง อีกทั้งจัดการเรียนรู้การศึกษานอกระบบขั้นพื้นฐาน และทำงานบูรณาการกับภาคีเครือข่ายด้านการพัฒนาในพื้นที่อย่างต่อเนื่อง

3.2) เครื่องมือที่ใช้ในการสนทนากลุ่ม คือประเด็นการสนทนากลุ่ม ประกอบด้วย แนวทางการส่งเสริมการจัดการความรู้เพื่อส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในด้านเศรษฐกิจ ด้านการศึกษา ด้านการจัดกิจกรรมการเรียนรู้เพื่อส่งเสริมความคิดสร้างสรรค์ ด้านการใช้กระบวนการวิจัยเพื่อพัฒนาและขับเคลื่อนชุมชน และด้านสังคมและวัฒนธรรม ดังแสดงในภาพที่ 6

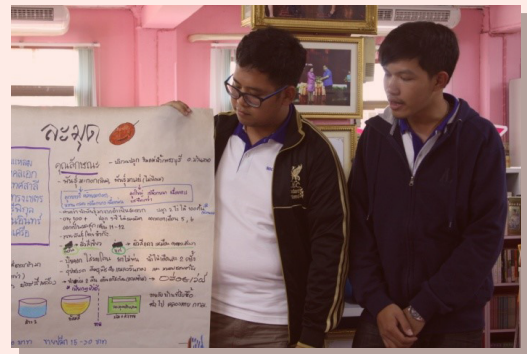


ภาพที่ 6 การประชุมคณะวิจัยตรวจสอบการดำเนินงานทุกขั้นตอน

## ผลการวิจัย

### 1) ผลการศึกษาข้อมูลความรู้ด้านผลผลิตการเกษตรที่โดดเด่นของอำเภอบ้านลาด

คณะวิจัยศึกษาองค์ความรู้จากการลงพื้นที่สัมภาษณ์เกษตรกรผู้รู้เป็นหลัก หากมีประเด็นที่เห็นว่าควรขยายความจะศึกษาเอกสารเพิ่มเติม ความรู้ผลผลิตการเกษตรที่โดดเด่นของบ้านลาด 4 เรื่อง คือ ละมุด ตาล ชมพู และข้าว โดยศึกษาในประเด็นเกี่ยวกับ พันธุ์ที่ปลูก การดูแลรักษา ผลผลิต การตลาด และคุณประโยชน์ และอาจแทรกประเด็นที่น่าสนใจเพิ่มเติม ดังแสดงในภาพที่ 7-10



ภาพที่ 7 การสัมภาษณ์เกษตรกรผู้รู้เรื่องละมุด และสรุปข้อมูลคุณประโยชน์จากละมุดในการนำเสนอเบื้องต้น

**เรื่องที่ 1 ละมุด** ละมุดเป็นผลไม้ที่มีชื่อเสียงของอำเภอบ้านลาดและเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค เกษตรกรนิยมปลูกละมุดมาตั้งแต่รุ่นพ่อแม่ จึงยังคงมีสวนละมุดโบราณอยู่ในอำเภอบ้านลาดหลายแห่ง

**พันธุ์ละมุด** พันธุ์ที่นิยมคือพันธุ์มะกอกใหญ่ เพราะมีรสชาติดี กลิ่นหอม เนื้อแน่น และหวานกรอบ การขยายพันธุ์มี 2 วิธี คือ เพาะเมล็ด และตอนกิ่ง วิธีที่นิยมคือการตอนกิ่ง ซึ่งข้อดีจะให้ผลผลิตเร็วกว่าและไม่กลายพันธุ์ ปลูกประมาณ 5 ปีก็เก็บผลผลิตได้ แต่ข้อเสียคือรากดิน โคนล้มง่ายเมื่อโดนพายุ

**การดูแลรักษา** การปลูกและบำรุงรักษาต้นละมุด ต้องให้น้ำสม่ำเสมอและบำรุงต้นด้วยปุ๋ยคอก ที่นิยมกันมากคือ ปุ๋ยมูลวัว ช่วงแรกที่นำกิ่งตอนมาปลูกใหม่ๆ ต้องดูแลเป็นพิเศษ หลังจากที่ละมุดเริ่มออกดอกติดผล เกษตรกรบางรายทำคันดิน ลีห่อยล้อมรอบต้นเพื่อให้น้ำ 10 วันต่อครั้ง และใส่ปุ๋ยมูลวัว 4 กระสอบ รอบโคนต้นปีละครั้ง ห่างจากโคนต้นประมาณ 1.5 เมตร และต้องดูแลไม่ให้กาฝากมาเกาะกิ่งละมุด

**ผลผลิต** ละมุดออกดอกเดือนกุมภาพันธ์ ผลแก่และเก็บได้เดือนสิงหาคมถึงมกราคม เกษตรกรจะเลือกเก็บผลแก่จัดที่มีสีน้ำตาลแดง (สีดอกกระดังงา) โดยใช้ตะกร้อสอย นำมาล้างทำความสะอาดด้วยมือหรือใช้เครื่องล้างที่ประดิษฐ์เองเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่น จากนั้นย้อมสีที่ไม่เป็นอันตรายให้ดูน่ารับประทาน และนำไปบ่ม การบ่มละมุดให้มีรสชาติหวานกรอบ มีวิธีการแตกต่างกัน เป็นภูมิปัญญาของบรรพบุรุษที่ตกทอดแก่คนในครอบครัว จากการสัมภาษณ์ผู้รู้ในท้องถิ่นจำนวน 4 ราย พบว่าให้น้ำละมุดไปบ่มขณะที่ยังเปียก การบ่มละมุดมี 2 วิธี คือ การบ่มเทียน ทำให้ละมุดมีกลิ่นหอม และการบ่มแก๊ส โดยใช้แคลเซียมคาร์ไบด์ บ่มประมาณ 2 วัน ละมุดพันธุ์มะกอกใหญ่ของอำเภอบ้านลาด เป็นที่นิยมของผู้บริโภคทั้งในอำเภอบ้านลาด ในจังหวัดเพชรบุรี กรุงเทพฯ และตลาดภาคใต้ ทำรายได้แก่เกษตรกรจำนวนมาก ให้ผลผลิตประมาณ 1,250 ตันต่อปี

**คุณค่าทางโภชนาการ** การรับประทานผลละมุดสูง ช่วยทำให้รู้สึกสดชื่น กระปรี้กระเปร่า ละมุดมีเส้นใยมากช่วยในการขับถ่าย ป้องกันอาการท้องผูก และช่วยป้องกันการเกิดโรคมะเร็งลำไส้ ละมุดมีวิตามินสูงจึงช่วยเสริมสร้างภูมิคุ้มกันโรคและช่วยป้องกันไข้หวัด รับประทานเป็นผลไม้ ทำไวน์ หรือน้ำละมุด เมล็ดใช้เป็นยาบำรุงกำลัง และจากการสัมภาษณ์ผู้รู้ พบว่าเปลือกของต้นละมุดนำมาต้มปรุงเป็นยาแก้บิด ยางละมุดใช้เป็นยาถ่ายพยาธิชนิดรุนแรง

**เรื่องที่ 2 ตาล** ตาลเป็นพืชที่นำไปใช้ประโยชน์ได้ตั้งแต่รากจนถึงยอด ผลผลิตและผลิตภัณฑ์ที่แปรรูปจากส่วนต่างๆ ของตาลมีมากมาย โดยเฉพาะน้ำตาลปึก ลินค้าหายากและเป็น ที่นิยม ซึ่งมีอุปกรณ์และวิธีการผลิตที่น่าสนใจ

**พันธุ์ตาล** ตาลหรือตาลโตนดเป็นพืชตระกูลปาล์มพาด ชนิดหนึ่ง แบ่งเป็น 2 สายพันธุ์ คือ ตาลบ้าน และ ตาลป่า ตาลบ้าน ผลมี 1-4 เต้า แบ่งย่อยได้อีก 3 พันธุ์ คือ ตาลหม้อ ตาลไซ และ ตาลจาก ส่วนตาลป่า ผลมี 1-2 เต้า ก้านใบยาว บางคนเรียก ตาลก้านยาว มักขึ้นอยู่ในป่า ตาลตัวผู้มีลักษณะแตกต่างจาก ตาลตัวเมีย ตาลตัวผู้ออกวงเป็นช่อไม่มีลูก เรียก จัน ตาลตัวเมีย มีลูกเป็นช่อ เรียก ทะลายตาล ตาลขยายพันธุ์ด้วยเมล็ด โดยนำ ลูกตาลสุกมาขยายเปลือกและเนื้อออก นำเมล็ดที่ได้ไปแช่น้ำ 3-5 วัน กองบนแคร่ไม้ไผ่ คลุมด้วยฟางข้าวประมาณ 15 วัน ตาลจะเริ่มงอก นำไปปลูกได้

**การดูแลรักษา** ตาลเป็นพืชที่ทนต่อสภาพแวดล้อม หลังปลูก 3-5 ปี ควรตัดแต่งทางตาลออกให้เหลือ 15-20 ใบ จะทำให้โตเร็วขึ้น ถ้าลอกกาบที่ห่อหุ้มต้นทิ้ง ต้นตาลจะมีความ สมบูรณ์มากขึ้น ตาลแห้ง คือ ตาลที่ไม่สมบูรณ์ มองดูไม่สมบูรณ์ เช่น ลำต้นใหญ่ ยอดเรียวกเล็กเหลือง สาเหตุจากน้ำและอาหาร ไม่สมบูรณ์ ควรเพิ่มอาหารให้เพียงพอกับความต้องการ หรือ บางต้นอาจถูกพายุพัด หรือแมลงศัตรูทำลาย

**ผลผลิต** ตาลเป็นพืชที่ใช้ประโยชน์ได้ทุกส่วนตั้งแต่ราก ถึงยอด ลำต้น นำมาแปรรูปเป็นไม้ ใช้ทำเฟอร์นิเจอร์ หรือของใช้ เช่น กรอบรูป กล่องใส่ของ แจกัน และทำเครื่องประดับ เช่น กำไล เข็มกลัด เป็นต้น ใบตาล นำมาผ่าซีกแล้วหักงอใช้มุงหลังคา ทำฟาบ่าน ใบแก่นำมาทำเป็นพัด ใบอ่อนใช้ทำเครื่องจักสาน ใบตาล ใช้เขียนแทนกระดาษได้ ทางตาล เป็นส่วนก้านใบ ลอกผิวนอก ฟันเป็นเชือก ใช้ในงานที่ต้องตากแดดตากฝนเพราะมีความชุ่มน้ำ ขาดตาล (ทางตาลตอนโคน) ใช้แทนคราด ขาดตาลที่แก่จัด



ภาพที่ 8 การสัมภาษณ์เกษตรกรผู้รู้เรื่องตาล และสรุปข้อมูลคุณประโยชน์จากต้นตาลในการนำเสนอเบื้องต้น



ทุบจนเส้นใยพุ่ง แปร่งส่วนที่ไม่ต้องการออก จนเหลือแต่เส้นใน เป็นฝอย มัดรวมกันตากแดดให้แห้ง ใช้ทำไม้กวาด ใยตาล อยู่ในโคนทางตาลที่สมบูรณ์ อายุประมาณ 8-12 ปี ก่อนที่ตาล จะมีช่อดอก นำมาทุบให้แตก แล้วเลาะเป็นเส้นใย ใช้ทำผ้าทอ และเครื่องจักสาน วงตาลหรือช่อดอก ใช้ปาดทำน้ำตาล มีทั้ง ต้นตัวผู้และต้นตัวเมีย ต้นที่อายุ 10 ปีขึ้นไปจะให้น้ำตาลในระยะ แหวงช่อดอกใหม่ระหว่างเดือนมกราคม - พฤษภาคม นำมา ทำน้ำตาลสด หรือหมักทำกระแช่ หรือเคี้ยวเป็นน้ำตาลปึก ลูกตาลหรือผลตาล ต้นตาลที่เก็บลูกชายเป็นต้นตัวเมีย เริ่มติดลูก เป็นทะเลายเมื่ออายุ 15 ปี ขณะยังไม่แก่จัด ชาวบ้านจะตัดลงมา ทั้งทะเลายแล้วเลาะที่ละลูก เต้าตาลหรือลอนตาลอ่อน นิยมรับประทานสด หัวตาลอ่อนนำไปปรุงรสน้ำ “แกงคั่วหัวตาล” อาหารขึ้นชื่อ หรือนำไปลอยน้ำตาลใส่ที่ก้างเคี้ยวเคี้ยวจนสุก ลูกตาลจะแก่ และสุกหลังออกจั่นประมาณ 5 เดือน เนื้อตาลจากลูกตาลที่สุก จนเหลืองดำใช้ทำขนมตาล เมล็ดตาลสุก ล้างให้สะอาด ตากให้แห้ง สวยงามคล้ายขนสัตว์นำไปทำตุ๊กตาของเล่น เปลือก หรือ กะลาตาล นำไปเผาจะได้ ถ่านที่มีเปอร์เซ็นต์คาร์บอนสูง ให้ความร้อนดี หรือนำไปทำของใช้ เช่น ก่อ่งใส่เครื่องประดับ ตุ๊กตา เป็นต้น และ จาวตาล เกิดจากผลแก่จัดของต้นตาลตัวเมีย เมื่อหล่นลงมาจะแห้งส่วนที่เป็นต้นอ่อนมองดูคล้ายรากงอก ออกมาลงสู่พื้นดิน เรียกว่า “งอกตาล” ซึ่งจะเจริญเติบโตเป็น ต้นตาลต่อไป จาวตาลนิยมนำไปทำ จาวตาลเชื่อม รับประทาน เป็นของหวานหรือทานกับข้าวเหนียวมูน ขนมโดนดทอด เป็นขนม ที่ได้ทำจากจาวตาลเชื่อม ลอนตาลหรือลูกตาลอ่อน นำมาใส่ น้ำเชื่อมและน้ำแข็งเป็น ลูกตาลลอยแก้ว

**อุปกรณ์การทำน้ำตาล** การทำน้ำตาลต้องใช้อุปกรณ์ หลายชนิด ได้แก่ ไม้คาน ใช้ขนาดช่อดอกตัวผู้มีลักษณะแบน ส่วน ไม้คานที่ใช้ขนาดช่อดอกตัวเมีย จะกลมและยาวกว่า กระบอกลูกตาล ใช้ไม้ไผ่สีสุก เจาะรูร้อยเชือกไว้ผูกกับวงตาล เชือกสายกระบอกลูกตาลทำจากปอกระเจา ปัจจุบันใช้เชือกไนลอน มีดปาดตาล เป็น มีดบางปลายแหลมและคมมาก ใบมีดกว้างเกือบเท่าฝ่ามือ พะอง เป็นลำไม้ไผ่สำหรับพาดต้นตาลต่างบันได ตอกรัดตาล ทำจาก ฝิวของไม้ไผ่สีสุก ใช้มัดพะองให้ติดกับต้นตาล จากส่วนโคนตาล ไปจนถึงยอด เตาเคี้ยวตาล ปัจจุบันเป็นแบบ “เตาปล่อง” เคี้ยว ตาลได้ 2-6 กระทะพร้อมกัน กระทะเคี้ยวตาล ใช้กระทะเหล็ก ใบบัวปากกว้างประมาณ 3 ฟุต มีภาชนะสำหรับตักน้ำตาลเป็น กะลามะพร้าวขนาดใหญ่ต่อด้ามจับ เรียก “กะโหลก” หรืออาจ ใช้ไม้เบาๆ ขุดเป็นหลุม มีด้ามจับ เรียก “โพล” ปัจจุบันอาจใช้ พลาสติกแทน ฟันและเชือกเพลิง ใช้ทางตาล ใบตาล ชั่งข้าว แกลบ หรือเศษใบไม้ใบหญ้า ไม้กระหนวน ใช้กวนน้ำตาลหลังจาก

ยกกระทะลงจากเตาไฟ เพื่อให้น้ำตาลไม่ติดกระทะ ไม้กระแทก ใช้ต่อจากไม้กระหนวน เป็นเหล็กสปริง กระแทกน้ำตาลขึ้นลง เป็นจังหวะ เปลือกพะยอม หรือเปลือกเคี่ยม ใช้ใส่ที่กั้นกระบอกลูกตาล ป้องกันน้ำตาลสดเปลี่ยนสภาพเป็นน้ำตาลหมัก

**ขั้นตอนการทำน้ำตาล** คนขึ้นตาลจะเริ่มงานในตอน

เช้า เพราะเป็นช่วงที่มีน้ำตาลมาก ใช้ไม้คานกวาดเบาๆ วันละ ครั้ง ประมาณ 3-4 วัน ใช้มีดปาดปลายวงให้บางที่สุด ถ้ามี น้ำตาลไหลซึมออกมาไม่หยุด แสดงว่าใช้ได้ ใส่เปลือกพะยอม ในกระบอกลูกตาลหรือต้มน้ำร้อนฆ่าเชื้อแล้ว นำไปรองรับ น้ำตาลสด รวบรวมกระบอกลูกตาล เทรวมในกระทะ กรอง พองน้ำตาลและเศษไม้พะยอมออก นำไปเคี้ยว ขณะที่น้ำตาลเริ่ม ผุดพองเรียก “การอุ่นน้ำตาล” ถ้าต้องการน้ำตาลสด เคี้ยวพอให้ น้ำตาลเดือด ใส่ใบเตยหอมเพื่อดับกลิ่นเปลือกพะยอม แล้วยกขึ้น บรรจุร้อนในขวดเพื่อจำหน่าย ถ้าต้องการน้ำตาลปึก เคี้ยวต่ออีก 2-3 ชั่วโมง จน “น้ำตาลงวด” คือเดือดจัด มีพองผุดขึ้นคลุมฝิว น้ำตาลในกระทะ เรียก “น้ำตาลบ้า” ตักพองทิ้งไม่ให้น้ำตาล มีสีคล้ำ น้ำตาลจะงวดยิ่งขึ้นจนเหนียวหนึบหนับ เรียก “ปูปูป” พองที่ผุดขึ้นข้างจนแห้ง ยกกระทะลง ใช้ “ไม้กระหนวน” กวน น้ำตาลต่อครึ่งชั่วโมง และใช้ไม้กระแทกกวนต่ออีก 10 นาที ขั้นตอนสุดท้ายเป็นการเก็บน้ำตาล เก็บในบับ เรียก “น้ำตาลบับ” หากต้องการน้ำตาลปึก ตักใส่แบบพิมพ์ที่ทำเป็นบัวขนมครก รองด้วยผ้าขาวบางชุบน้ำพอหมาด ตั้งทิ้งไว้สัก 2 ชั่วโมง น้ำใน น้ำตาลจะซึมลงเข้าแม่พิมพ์ จะได้น้ำตาลสีสวย กลิ่นหอม

**เรื่องที่ 3 ชมพู่** ชาวสวนชมพู่นิยมตั้งชื่อสายพันธุ์ชมพู่ ขึ้นต้นด้วยเพชร เช่น เพชรสุวรรณ เพชรจินดา เพชรทูลเกล้า แต่กล่าวกันว่า “เพชรแท้ต้องเพชรสายรุ้ง” ชมพู่เพชรสายรุ้ง มีรสชาติเป็นที่ยอมรับว่าอร่อยที่สุด เป็นที่นิยมและเป็นที่รู้จัก ของคนทั่วไป

**พันธุ์ชมพู่** ท่านแรกที่นำมาปลูกคือหลวงพ่อดวง เจ้าอาวาสรูปที่ 2 วัดศาลาเขื่อน ตำบลตำหรุ อำเภอบ้านลาด โดยได้รับพระราชทานจากพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้า เจ้าอยู่หัว ในปี พ.ศ. 2378 คุณสุริยะ ชวงค์ เกษตรกรผู้รู้ตำบล ถ้ำรงค์ อำเภอบ้านลาด เล่าให้ฟังว่า “ชมพู่ต้นแรกที่วัดศาลาเขื่อน เรียกพันธุ์เขียวเสวย เดิมไม่มีสีรุ้ง แต่เมื่อเก็บเมล็ดมาปลูก มีสีขึ้น เนื่องจากผสมกับพันธุ์กะหล่ำปา อีกแหล่งหนึ่งที่พบชมพู่ เพชรสายรุ้งพร้อมๆ กับอำเภอบ้านลาด คือแถวชมพู่พล ตำบล หนองโสน อำเภอเมืองเพชรบุรี เพราะเอาเมล็ดไปจากอำเภอบ้านลาดเหมือนกัน แต่ที่ชมพู่พลจะรสหวานกว่า เนื่องจากดิน เดิมดีกว่า หลังจากนั้นจึงขยายพันธุ์ด้วยการตอนกิ่ง เพราะเกรงจะ กลายพันธุ์” และชมพู่ต้นแรกตายลงในปี พ.ศ. 2530 มีอายุ 152 ปี



ภาพที่ 9 การรวบรวมข้อมูลและเกษตรกรผู้รู้เรื่องชมพู่

**การดูแลรักษา** ชมพู่เป็นพืชชอบน้ำ ชอบดินร่วนซุย ระบายน้ำดี ดินที่ดีที่สุดคือ “ดินน้ำไหลทรายมูล” ที่เกิดจากการทับถมของตะกอนที่แม่น้ำลำคลองพัดพามาทุกปี จึงมักปลูกอยู่ริมแม่น้ำเพชรบุรี การเตรียมดิน นิยมปลูกบนพื้นที่ราบ มีน้ำเพียงพอตลอดทั้งปี ไม่ควรปลูกในร่องสวน จะทำให้รสชาติไม่หวานเท่าที่ควร ระยะปลูก หากเป็นระยะ 6 x 6 เมตร พื้นที่ 1 ไร่ ปลูกได้ประมาณ 45 ต้น ต้องตัดแต่งไม่ให้ใหญ่จนเกินไป หากปลูกระยะ 8 x 8 เมตร ถึง 10 x 10 เมตร พื้นที่ 1 ไร่ จะปลูกได้ 16-25 ต้น ได้ต้นขนาดใหญ่ ให้ผลผลิตมาก แต่ไม่สะดวกในการดูแลรักษา ต้องใช้ “ลั้งล้า” หรือนั่งร้านไม้ไผ่ การให้น้ำ แตกต่างกันไปตามช่วงการเจริญเติบโต สภาพการอุ้มน้ำของดิน และฤดูกาล ระยะปลูกใหม่ควรให้น้ำวันละครั้ง ระยะก่อนให้ผล ต้นอายุไม่เกิน 3 ปี ควรให้น้ำ 5-7 วันต่อครั้ง ระยะให้ผล ควรให้น้ำ 3-7 วันต่อครั้ง ก่อนเก็บผลผลิตงดให้น้ำ 7-15 วัน ปล่อยให้โคนต้นแห้ง เพื่อเพิ่มความหวาน ดังคำโบราณว่า “เว้นน้ำ เก็บแก่” การดูแลป้องกันโรคและศัตรูพืช โดยตัดแต่งกิ่งและเก็บผลที่เป็นโรคเผาทำลาย ห่อผลเพื่อป้องกันแมลงวันผลไม้ ในการห่อใช้ถุงปูน ฤกษ์กระดาษหนังสือพิมพ์ หรือถุงพลาสติก แต่ที่นิยมกันมากคือถุงปูน ใช้กับดักแมลงวันผลไม้เพศผู้เพื่อลดอัตราการขยายพันธุ์ กำจัดวัชพืช และให้ปุ๋ยธรรมชาติจากมูลสัตว์

**ผลผลิต** ชมพู่เพชรสายรุ้งจะออกผลเต็มที่ช่วงเดือนมกราคม-เมษายน เก็บชมพู่ในช่วงเช้า ถุงห่อจะนิ่มแฉะได้ง่าย หากพบว่ายังไม่โตขนาดก็ใช้ดอกมัดปากถุงไว้อย่างเดิม ถ้าถุงฉีกแตกจนแห้ง จะห่อกลับยาก ชมพู่ร่วง หากแฉะแล้วพบว่าชมพู่เน่าเสียก็ปลิดทิ้ง และปลิดชมพู่ที่เหลือออกจากการห่อทิ้งไปด้วย เพื่อให้ชมพู่ในถุงได้รับอาหารเต็มที่ ต้นชมพู่เพชรสายรุ้งที่มีขนาดใหญ่ ต้องทำลั้งล้า ค่าใช้จ่ายประมาณ 3,000-8,000 บาทต่อต้น เป็นปัญหาต้นทุนของเกษตรกร ปัจจุบันนิยมตัดแต่งทรงพุ่มให้สามารถใช้บันไดในการห่อผลและบำรุงรักษาได้สะดวก ชมพู่

เพชรสายรุ้งมีอายุยืน ประมาณ 60-100 ปี ต้นที่มีอายุ 3-10 ปี จะเก็บผลผลิตได้ประมาณ 4,000-8,000 บาท/ต้น/ปี ถ้าอายุระหว่าง 10-20 ปี จะเก็บได้ประมาณ 8,000-10,000 บาท/ต้น/ปี ขึ้นอยู่กับการบำรุงรักษาของเจ้าของ มักมีพ่อค้าแม่ค้ามารับซื้อถึงสวน ชาวสวนบางรายนำไปส่งพ่อค้าคนกลางในจังหวัด กรมทรัพย์สินทางปัญญาได้ขึ้นทะเบียนชมพู่เพชรสายรุ้งเป็นสินค้า GI เพื่อคุ้มครองผู้บริโภคและป้องกันการลอกเลียนแบบ

**คุณค่าทางโภชนาการ** ชมพู่เป็นผลไม้ที่มีน้ำมาก ให้ความรู้สึกสดชื่นเมื่อรับประทาน รสลิ้มแต่ให้พลังงานต่ำ เหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการลดน้ำหนัก เส้นใยของชมพู่ช่วยให้ขับถ่ายสะดวก ป้องกันการเป็นมะเร็งลำไส้และช่วยลดระดับคอเลสเตอรอลในร่างกายนอกจากนี้ ยังช่วยลดความเสี่ยงของการเกิดภาวะไขมันในเลือดสูงและโรคหัวใจได้ สารอาหารที่พบในชมพู่ คือ วิตามินเอ วิตามินซี แคลเซียมและแมกนีเซียม สารพฤษเคมีของชมพู่ ตำรายาโบราณนำเนื้อชมพู่ตากแห้งบดกินเป็นยาบำรุงร่างกายและบำรุงหัวใจ เมล็ดชมพู่ใช้เป็นยาแก้ท้องเสียและแก้เบาหวาน เปลือกและต้น แก้เบาหวานและแก้ท้องเสีย

**เรื่องที่ 4 ชาว** ชาวเป็นพืชเศรษฐกิจสำคัญที่ผูกพันกับวิถีชีวิตของคนอำเภอบ้านลาดมานาน อำเภอบ้านลาดมีพื้นที่ปลูกข้าวมากที่สุดในจังหวัดเพชรบุรี (สำนักงานเกษตรจังหวัดเพชรบุรี, 2556) นอกจากนี้ ศูนย์ข้าวชุมชนตำบลไร่มะขามมีการพัฒนาพันธุ์ข้าวจนได้รับรางวัลชนะเลิศในการประกวดพันธุ์ข้าวระดับประเทศ และเมล็ดพันธุ์ข้าวอูโร 1 ที่พัฒนาขึ้นมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักของชาวนาทั่วประเทศ

**พันธุ์ข้าว** เมล็ดพันธุ์ข้าวที่นิยมปลูกในอำเภอบ้านลาดส่วนใหญ่เป็นข้าวเจ้าพันธุ์ข้าวนาสวนไม่ไวต่อช่วงแสง ได้แก่ พันธุ์สุพรรณบุรี 1 สุพรรณบุรี 60 สุพรรณบุรี 90 ชัยนาท 1 ก.ข.31 (ปทุมธานี 80) พิษณุโลก 2 ก.ข.41 ก.ข.49 เป็นต้น สำหรับพันธุ์ข้าวนาสวนไวต่อช่วงแสง คือ เหลืองประทิว 123 นอกจากนี้





ภาพที่ 10 การลงพื้นที่ศึกษาเรื่องข้าวและการสรุปข้อมูลนำเสนอเบื้องต้นโดยนักศึกษามหาวิทยาลัยศิลปากรและนักศึกษา กศน.

มีเมล็ดพันธุ์ข้าวอุไร 1 ซึ่งนักวิชาการเกษตรของอำเภอบ้านลาด (คุณอุไร กลาปกรณ์) และอาจารย์จากมหาวิทยาลัยศิลปากร (รศ.ดร.อุไรวรรณ โอัยสุวรรณ) ร่วมมือกันปรับปรุงพันธุ์ และชวนอำเภอบ้านลาดนำมาขยายพันธุ์จำหน่ายแก่เกษตรกรทั้งในและนอกพื้นที่

**การดูแลรักษา** ข้าวเป็นพืชที่ชอบดินอุดมสมบูรณ์ระบายน้ำได้ดี การทำนาของอำเภอบ้านลาดแบ่งเป็น 2 ช่วงคืออนาปีและนาปรัง นาปีทำในช่วงเดือนสิงหาคม-ธันวาคม คือ “ปลูกวันแม่ เกี่ยววันพ่อ” ส่วนการทำนาปรัง มักทำปีละครั้ง ใช้เวลาประมาณ 3 เดือน ทำในช่วงเดือนมกราคม-สิงหาคม ขึ้นอยู่กับปริมาณน้ำในคลองชลประทาน หากปีใดขาดน้ำจะปลูกพืชชนิดอื่นทดแทน เช่น แตงกวา ถั่วฝักยาว เป็นต้น เมล็ดพันธุ์ข้าวที่ดี เป็นเทคโนโลยีการเกษตรที่ดีที่สุดในการเพิ่มผลผลิตและคุณภาพของข้าว เมื่อปลูกข้าวพันธุ์ดีไปได้ 2-3 ปี คุณภาพจะเสื่อมลงจากการผสมข้ามพันธุ์ เมล็ดข้าวร่วงหล่นในนา และข้าวปนจากขั้นตอนการปลูก การเก็บเกี่ยว และการเก็บรักษา เมล็ดพันธุ์ ดังนั้นจึงต้องระมัดระวังทุกขั้นตอน ชวนนาในอำเภอบ้านลาดที่ปลูกข้าวตามแนวคิดเกษตรธรรมชาติ ใช้วิธีปรับปรุงดินโดยใช้ปุ๋ยชีวภาพ ใช้สารสกัดจากธรรมชาติ และลดการใช้สารเคมี เลือกรูปลูก ดินต้องมีความอุดมสมบูรณ์โดยธรรมชาติ มีแหล่งน้ำ เป็นพื้นที่ที่ไม่ใช้สารเคมีในปริมาณมากติดต่อกันนาน และห่างจากพื้นที่ที่ใช้สารเคมี การคัดเลือกพันธุ์ข้าว ใช้เมล็ดพันธุ์จากแหล่งที่เชื่อถือได้ว่าไม่ใช้สารเคมี เหมาะกับพื้นที่ ให้ผลผลิตดี และตรงกับความต้องการของผู้บริโภค การเตรียมดินทำดินให้ร่วนซุย เพิ่มความอุดมสมบูรณ์ให้ดิน ไถตะ พลิกดิน ด้านล่าง ตากแดดทำลายวัชพืชและโรคพืช ไถแปร พลิกดินที่กลบไว้ขึ้นมาและทำลายวัชพืชที่อาจขึ้นใหม่ ไถคราด เอาเศษพืชและวัชพืชออก และทำเทือก วิธีปลูก การปักดำเหมาะสมที่สุดในการผลิตข้าวอินทรีย์ การจัดการความอุดมสมบูรณ์ของดิน

ไม่เผาตอซัง ฟางข้าว และเศษวัสดุอินทรีย์ในแปลง เพิ่มอินทรีย์วัตถุให้ดินหลังเก็บเกี่ยว และปลูกพืชบำรุงดิน ใส่ปุ๋ยอินทรีย์อย่างสม่ำเสมอ การใช้อินทรีย์วัตถุบางอย่างทดแทนปุ๋ยเคมี เช่น กากเมล็ดสะเดา มูลค่างคาว ชี้เถ้า กระจุกป่น เป็นต้น ระบบการปลูกพืช การปลูกข้าวแบบเกษตรธรรมชาติ ควรปลูกเพียงปีละครั้ง และปลูกพืชหมุนเวียนโดยเฉพาะพืชตระกูลถั่วก่อนและหลังการปลูกข้าว การควบคุมน้ำและวัชพืช การทำนาค่าช่วยควบคุมวัชพืชได้ สำหรับนาหว่าน ควรเตรียมดินให้เหมาะสม ใช้ระดับน้ำควบคุมวัชพืช ใช้วัสดุคลุมดิน ถอนหญ้าด้วยมือ รักษาความสะอาดของเครื่องมือเครื่องจักร รวมทั้งปลูกพืชหมุนเวียน การป้องกันกำจัดศัตรูข้าว ใช้ข้าวพันธุ์ต้านทานโรคและแมลงศัตรูข้าว แพร่ขยายแมลงที่มีประโยชน์ ปลูกพืชไล่แมลง หรือใช้แสงไฟล่อกับดัก และกาวเหนียว

**ผลผลิต** ผลผลิตข้าวในอำเภอบ้านลาดมี 2 ชนิด คือ เมล็ดพันธุ์ข้าว และข้าวแปรรูป (ข้าวสาร ข้าวกล้อง และข้าวไรซ์เบอร์รี่) การเก็บเกี่ยวข้าวจะทำใน “ช่วงพลับพลึง” (ช่วงก่อนอายุข้าว 5-10 วัน ปลายรวงมีสีเหลือง กลางรวงสีทองอ่อน เป็นช่วงที่ข้าวมีน้ำหนักและคุณภาพในการสีข้าว) ถ้าใช้เคียวเกี่ยว ต้องตากฟ่อนข้าวในนา 2-3 แดด แล้วรวมกองเพื่อนวด ถ้าใช้รถเกี่ยวนวด เมล็ดข้าวจะยังมีความชื้นสูง ต้องตากแดดจัด 1-2 วัน พลิกกลับวันละ 3-4 ครั้ง เพื่อให้เก็บรักษาง่ายและมีคุณภาพในการสีข้าว ข้าวที่ใช้ทำเมล็ดพันธุ์ควรเก็บเกี่ยวในเวลามากกว่าอายุ 5-10 วัน หากอายุข้าว 120 วัน จะเก็บเกี่ยวเมื่ออายุ 125 วัน เพื่อให้แก่เต็มที่ การจำหน่ายข้าวในอำเภอบ้านลาด มี 3 ช่องทาง คือ 1) โรงสี อำเภอบ้านลาดมีโรงสี 4 แห่ง เกษตรกรนำข้าวไปขายโดยตรง 2) สหกรณ์การเกษตร มี 1 แห่ง คือ สหกรณ์การเกษตรบ้านลาด จำกัด ทำหน้าที่สนับสนุนปัจจัยการผลิตแก่สมาชิกรวบรวมผลผลิตของสมาชิกเพื่อจำหน่ายหรือแปรรูป จัดให้สมาชิกนำผลผลิตมาขายในตลาดกลางสหกรณ์ 3) ศูนย์ข้าวชุมชน จำนวน

7 แห่ง ใน 7 ตำบลทำหน้าที่ส่งเสริมการผลิตเมล็ดพันธุ์และข้าวเปลือก จัดทำและถ่ายทอดความรู้แก่เกษตรกร จัดทำแปลงเมล็ดพันธุ์ ข้าวปลูกและข้าวไรซ์เบอร์รี่ ควบคุมคุณภาพ และรวบรวมผลผลิต จากสมาชิก แปรรูปข้าว และช่วยจัดตลาดเพื่อจำหน่าย

**คุณค่าทางโภชนาการและคุณประโยชน์** ในเมล็ดข้าว มีแป้งเป็นองค์ประกอบหลักและโปรตีน ข้าวเปลือกแต่ละเมล็ด ประกอบด้วย เปลือกนอกสุด เรียกว่า แกลบ ห่อหุ้มเนื้อข้าวที่ ประกอบด้วยเยื่อหุ้มเมล็ด จมูกข้าว และเนื้อเมล็ด เมื่อนำข้าว เปลือกมาผ่านกรรมวิธีการสีข้าว คือแยกเปลือกออกจากเนื้อข้าว ได้เป็นข้าวกล้อง เมื่อนำข้าวกล้องมาสีและขัดจะได้ ข้าวขาวหรือ เนื้อเมล็ด และ รำข้าว ในรำข้าวจึงเป็นเยื่อหุ้มเมล็ดและจมูกข้าว ที่ถูกขัดสีออกจากข้าวกล้องเป็นข้าวขาว เกษตรกรนำไปเลี้ยง หมู เลี้ยงไก่ มีวิตามิน เกลือแร่อยู่บ้าง แต่มีใยอาหารสูง จมูกข้าว (เชื้อชีวิต) เป็นส่วนสำคัญของเมล็ดในการสืบพันธุ์ จะงอก ออกมาเป็นต้นและราก อุดมสมบูรณ์ด้วยโปรตีน ไขมัน วิตามิน และแร่ธาตุต่างๆ ข้าวขาวมีเพียงเนื้อเมล็ดที่เป็นสารอาหาร คาร์โบไฮเดรต คุณค่าทางอาหารจึงน้อยกว่าข้าวกล้อง ข้าว ไรซ์เบอร์รี่ ได้รับการพัฒนาจากข้าวเจ้าหอมชนิด มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ (พันธุ์พ่อ) กับข้าวขาวดอกมะลิ 105 สถาบันวิจัย ข้าว (พันธุ์แม่) มีธาตุเหล็กและสารต้านอนุมูลอิสระสูง มีใยอาหารในรำข้าวสูง ทำให้น้ำตาลในเลือดขึ้นช้ากว่าการบริโภค ข้าวกล้องและข้าวขาว เหมาะกับผู้ป่วยเบาหวาน ช่วยลดระดับ ไขมันและคลอเลสเตอรอล ทำให้ระบบขับถ่ายมีประสิทธิภาพ ขึ้น แกลบดิบ นำมาใส่เพื่อปรับปรุงดินก่อนพ่นน้ำเข้านา เพิ่ม ออกซิเจนในดิน ทำให้จุลินทรีย์ทำงานได้ดีขึ้น และมีสารอาหาร ที่เหมาะกับรากข้าว ฟางข้าว หรือลำต้นแห้งหลังการเก็บเกี่ยว นำไปผสมเป็นอาหารหยาบของวัว ควาย ช่วงหน้าแล้ง และนำไปผสมทำปุ๋ยหมัก ตอซัง หรือตอข้าวเกี่ยวรวงแล้ว ใช้หมักบำรุง แปลงนา ผสมกับปลายข้าวเพื่อเพาะเห็ดฟาง การไถกลบตอซัง แทนการเผาช่วยปรับปรุงธาตุอาหารในดิน ปรับโครงสร้างดิน ให้ร่วนซุย มีออกซิเจนมากขึ้น เพิ่มผลผลิตข้าว และช่วยฟื้นฟู สิ่งแวดล้อม

**ประเพณีและกิจกรรมเกี่ยวกับข้าว** วิถีชีวิตชาวนาใน อำเภอบ้านลาดยังผูกพันกับการปลูกข้าว หลังฤดูเก็บเกี่ยวชาวนายังมีประเพณี การเล่นวัวลาน เป็นการประกวดฝีเท้าและกำลัง ของวัว การประกวดวัวเทียมเกวียน เป็นการประกวดวัวที่มีความสมบูรณ์ สหกรณ์การเกษตรบ้านลาด จำกัด กำหนดให้ วันที่ 5 มิถุนายนของทุกปี เป็นวันข้าวและชาวนาแห่งชาติ ซึ่งเป็นกิจกรรมเชิดชูเกียรติและสร้างขวัญกำลังใจแก่ชาวนา จัดขึ้น ครั้งแรกในปี พ.ศ. 2557 มีนิทรรศการและการจำลองวิถีชีวิต ชาวนาไทย การแสดงพันธุ์ข้าว เครื่องมือทางการเกษตรในอดีต

ถึงปัจจุบัน การถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีด้านการผลิตข้าว การประกวดวัวเทียมเกวียน ีตาวัวเทียมเกวียน หุ่นไล่กา อาหารพื้นบ้านที่ปรุงจากวัตถุดิบในพื้นที่ พร้อมด้วยการออกร้าน จำหน่ายสินค้าต่างๆ

## 2) ผลการออกแบบกิจกรรมการจัดการความรู้

คณะผู้วิจัยดำเนินการออกแบบกิจกรรมการจัดการ ความรู้ใน 2 ลักษณะ คือ จัดทำหนังสือส่งเสริมการเรียนรู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น และจัดทำ E-book

2.1) หนังสือส่งเสริมการเรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น **อำเภอบ้านลาด จังหวัดเพชรบุรี** คณะผู้วิจัยนำความรู้ที่ศึกษา ได้ มาสกัดเฉพาะประเด็นความรู้ที่สำคัญ เรียบเรียงให้น่าสนใจ อ่านง่าย ใช้ภาพประกอบจากการลงพื้นที่ของคณะผู้วิจัย จัดทำ เป็นรูปเล่มสวยงาม ขนาดครึ่งหน้ากระดาษ A4 จำนวน 4 เล่ม 4 เรื่อง คือ “ละมุดหวาน น้ำตาลเค็ด ชมพูเพชร และข้าวเม็ดยาง” ดังแสดงในภาพที่ 11

**เล่มที่ 1 ละมุดหวาน** จำนวน 20 หน้า เนื้อหา เป็นการรวบรวมความรู้เรื่องพันธุ์ละมุด ละมุดพันธุ์มะกอกใหญ่ การปลูกและดูแลรักษาละมุด แนวทางการบำรุงต้นให้ได้ผล ออกผลเร็ว การให้น้ำ ใส่ปุ๋ย ตัดแต่งกิ่ง กำจัดกาฝาก การเก็บ



ภาพที่ 11 หนังสือส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่นอำเภอบ้านลาด จังหวัดเพชรบุรี จำนวน 4 เล่ม



การป่ม และการตลาด คุณค่าและประโยชน์ของละมุด รวมถึงเมล็ดเคล็ดลับจากเกษตรกรผู้รู้เรื่องละมุดในอำเภอบ้านลาด 4 ท่าน การปลูกละมุดมะกอกใหญ่ได้ผลดีเนื่องจากสภาพภูมิศาสตร์ คุณภาพของดินบริเวณสองฝั่งแม่น้ำบริเวณอำเภอบ้านลาดมีความเหมาะสม หากได้รับการส่งเสริมเป็นสินค้าที่ได้รับเครื่องหมายสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) ของอำเภอกหรือจังหวัด จะเพิ่มมูลค่าให้กับละมุดได้

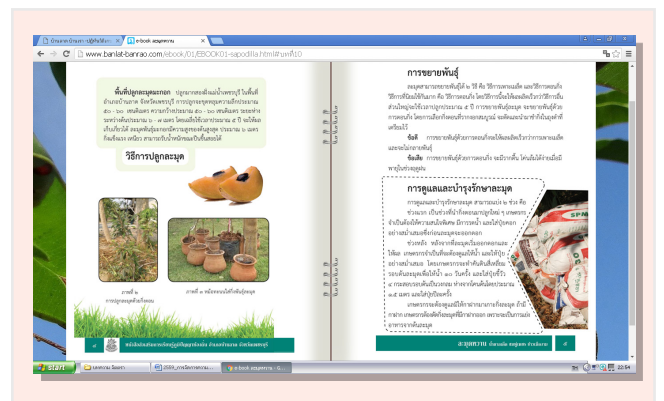
**เล่มที่ 2 น้ำตาลเตีต** ตาลเป็นต้นไม้คู่เมืองเพชรบุรี ดังปรากฏในคำขวัญ ตราสัญลักษณ์ และธงประจำจังหวัด แสดงถึงอัตลักษณ์ วิถีชีวิตและวัฒนธรรมท้องถิ่นของชาวเมืองเพชร เป็นพืชที่มีคุณประโยชน์มหาศาล ใช้ประโยชน์ได้ทุกส่วน ตั้งแต่รากถึงยอด หนังสือจำนวน 60 หน้า แนะนำให้รู้จักส่วนประกอบของต้นตาลที่มีชื่อเรียกต่างๆ เช่น วงตาล จาวตาล ทางตาล ลอนตาล ฯลฯ ลักษณะและการนำไปใช้ประโยชน์ที่หลากหลายอย่างน่าอัศจรรย์ วิธีการปลูก การดูแลรักษา การเก็บผลผลิต และการแปรรูป ปัจจุบันต้นตาลในทุกอำเภอของจังหวัดเพชรบุรีมีจำนวนลดลงอย่างต่อเนื่อง เนื่องจากมีการตัดโค่นไปใช้ประโยชน์ การที่ชาวนาทำนาตลอดปีและใช้สารเคมีอย่างแพร่หลายก็เป็นสาเหตุสำคัญที่ทำให้ต้นตาลโตนโตายาลงและยืนต้นตายไปในที่สุด คนรุ่นหลังจึงไม่ควรเพิกเฉยปล่อยให้ต้นตาลหายไปจากพื้นที่

**เล่มที่ 3 ชมพู่เพชร (สายรุ้ง)** ชมพู่เพชรสายรุ้งเป็นไม้ผลที่ปลูกในจังหวัดเพชรบุรีมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2378 เป็นผลไม้ที่มีรสชาติอร่อย จนมีคำกล่าวที่ว่า “ใครที่มาเพชรบุรีแล้วไม่ได้กินชมพู่เพชรสายรุ้ง เหมือนมาไม่ถึงเพชรบุรี” แหล่งปลูกที่ดีที่สุดอยู่บริเวณสองฝั่งแม่น้ำเพชรบุรี ตั้งแต่อำเภอแก่งกระจาน อำเภอท่ายาง อำเภอบ้านลาด อำเภอเมืองเพชรบุรี จนถึงอำเภอบ้านแหลม เนื้อหาในหนังสือ จำนวน 55 หน้า เป็นเรื่องราวของชมพู่เพชรสายรุ้งในอำเภอบ้านลาด ตั้งแต่ต้นแรกเมื่อ 180 ปีมาแล้ว และขยายพันธุ์แพร่หลายจนกลายเป็นพืชเอกลักษณ์ของเพชรบุรี วิธีการปลูก การดูแลรักษา และการเก็บเกี่ยวผลผลิต ซึ่งต้องใช้ความพิถีพิถัน เนื่องจากเป็นผลไม้ที่ผิวบาง ช้ำง่าย รวมทั้งคุณประโยชน์ สารอาหาร และสรรพคุณในการรักษาโรค

**เล่มที่ 4 ข้าวเม็ตงาม** ข้าวเป็นพืชอีกชนิดหนึ่งที่มีความผูกพันกับวิถีชีวิตของคนอำเภอบ้านลาดมาช้านาน แม้ว่าภัยแล้งและราคาผลผลิตตกต่ำจะมีผลกระทบต่อปลูกข้าว แต่มีความพยายามของเกษตรกรและเจ้าหน้าที่ในพื้นที่ร่วมมือกันแก้ปัญหา ด้วยตระหนักว่า การทำนาไม่ใช่แค่อาชีพ แต่คือมรดกที่ตกทอดจากบรรพบุรุษและความรับผิดชอบที่ต้องสานต่อจากรุ่นสู่รุ่น แม้จะประสบภัยแล้ง ชาวนาก็ไม่อาจละทิ้งหน้าที่ของตนมีแต่เพิ่มความพยายามอย่างสุดความสามารถ เพราะเมล็ด

ข้าวคือเมล็ดพันธุ์แห่งชีวิต ควรค่าแก่การอนุรักษ์ไว้เป็นมรดกแห่งวัฒนธรรมท้องถิ่นสืบไป หนังสือจำนวน 54 หน้า กล่าวถึงพันธุ์ข้าวที่ปลูกในอำเภอบ้านลาด ผลิตภัณฑ์เมล็ดพันธุ์ข้าว ข้าวแปรรูป การทำนาข้าว วิธีการปลูก การดูแลรักษา การตลาด ประโยชน์และคุณค่าทางอาหารของข้าว ตลอดจนประเพณีสำคัญเกี่ยวกับข้าวของอำเภอบ้านลาด

**2.2) E-book เผยแพร่ทางอินเทอร์เน็ต** เป็นหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ที่มีเนื้อหาและรูปแบบเหมือนหนังสือส่งเสริมการเรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นทั้ง 4 เรื่อง เผยแพร่ในเว็บไซต์บ้านลาดบ้านเรา ดังแสดงในภาพที่ 12 สถาบันวิจัยและพัฒนา และคณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร เว็บไซต์ห้องสมุดประชาชนอำเภอบ้านลาด และเว็บไซต์ศูนย์การศึกษาครอบครัวและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบ้านลาด



ภาพที่ 12 ตัวอย่าง E-book เรื่องละมุด ในเว็บไซต์บ้านลาดบ้านเรา

**3) ข้อเสนอแนะทางส่งเสริมการจัดการความรู้เพื่อส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์** เพื่อนำผลการจัดการความรู้ไปใช้ประโยชน์ ชุมชนบ้านลาดควรมีแนวทางดำเนินงานดังนี้

**3.1) ด้านเศรษฐกิจ** ชุมชนควรนำองค์ความรู้จากหนังสือส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่น ทั้ง 4 เรื่อง เป็นฐานในการพัฒนาสินค้าและบริการ ผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์ต่างๆ เช่น พัฒนาผลิตภัณฑ์จากทุกส่วนของต้นตาล ใบตาล ไม้ตาล รากตาล โยตาล ลูกตาล เป็นต้น

**3.2) ด้านการศึกษา** สถานศึกษาในชุมชนทั้งในและนอกระบบ เช่น โรงเรียนบ้านลาดวิทยา ศูนย์การศึกษาครอบครัวและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบ้านลาด จัดกิจกรรมการเรียนรู้เพื่อสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการเกษตรแก่นักเรียนนักศึกษา เช่น การทำสวนชมพู่ สวนละมุด สวนตาล การทำเกษตรอินทรีย์ การปรุงแกงคั่วหัวตาล การทำขนมตาล ทำสิ่งประดิษฐ์จากตาล เป็นต้น และพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่นหรือหลักสูตรรายวิชาเลือกโดยใช้องค์ความรู้จากการจัดการความรู้เพื่อให้เยาวชนและประชาชนในชุมชนได้เรียนรู้วิถีชีวิตใกล้ตัว

**3.3) ด้านกิจกรรมการเรียนรู้เพื่อส่งเสริมความคิดสร้างสรรค์** ชุมชนและหน่วยงานด้านการพัฒนาในพื้นที่ ควรนำความรู้ที่ได้จากการจัดการความรู้ ไปใช้ในการจัดกิจกรรมต่างๆ เช่น การจัดอบรม การจัดประกวด จัดเทศกาล จัดการแสดง เป็นต้น เช่นการประกวดศิลปะหัตถกรรมจากผลิตภัณฑ์ตาล ประกวดออกแบบบรรจุภัณฑ์บรรจุจาวตาล ชมพู ละคร จากวัฒนธรรมชาติ ออกแบบบรรจุภัณฑ์ข้าว จัดกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงเกษตร เรียนรู้วิถีชีวิตชาวสวนละมุด ชาวสวนตาล ชาวสวนชมพู และชาวนา หรือกิจกรรมเที่ยวสวนชวนชิม

**3.4) ด้านการใช้กระบวนการวิจัยและพัฒนาเพื่อขับเคลื่อนชุมชน** สถาบันอุดมศึกษาควรเข้ามามีส่วนร่วมกับชุมชนอย่างต่อเนื่อง โดยบูรณาการความเชี่ยวชาญในศาสตร์แต่ละสาขา เพื่อวิจัยและพัฒนาให้เกิดสินค้าและบริการเชิงสร้างสรรค์จากต้นทุนที่มีในชุมชน

**3.5) ด้านสังคมและวัฒนธรรม** ชุมชนควรใช้ผลผลิตจากการจัดการความรู้เป็นเครื่องมือในการสร้างความภาคภูมิใจให้แก่ชุมชน ให้เห็นว่าภูมิปัญญาแต่ละเรื่องเป็นของดีของชุมชนที่ชุมชนควรหวงแหนและอนุรักษ์ไว้ ไม่ควรปล่อยให้สูญหายไปดังเช่นที่เป็นอยู่ในปัจจุบัน

## อภิปรายผลการวิจัย

ผลการศึกษาข้อมูลความรู้ของชุมชน คณะผู้วิจัยศึกษาข้อมูลความรู้ด้านสินค้าเกษตรที่มีชื่อเสียงของอำเภอบ้านลาด จำนวน 4 เรื่อง คือ ละมุด ตาล ชมพู และข้าว ซึ่งเป็นความรู้ที่เป็นทุนและเป็นอัตลักษณ์ของชุมชนอย่างแท้จริง ดังระบุไว้ในคำขวัญอำเภอ และเป็นความต้องการของชุมชน ดังผลการประชุมกับ กศน.อำเภอบ้านลาด พบว่าเกษตรกรผู้ปลูกสินค้าดังกล่าวมีแนวโน้มกำลังหมดไป คนรุ่นใหม่สืบทอดอาชีพน้อยด้วยสาเหตุต่างๆ เช่น การปลูกชมพูเพชรสายรุ้งต้องดูแลรักษาอย่างดี ใช้แรงงานมากในการท้อและเก็บผลผลิต การเก็บน้ำตาลสดหรือลูกตาลอ่อนต้องป็นต้นตาลซึ่งเป็นทักษะที่ต้องฝึกฝน แต่ขาดผู้สนใจ เป็นต้น ซึ่งสาเหตุดังกล่าวอาจทำให้ความรู้หรือภูมิปัญญาในการประกอบอาชีพเหล่านี้หายไป กศน. อำเภอบ้านลาด จึงต้องการจัดทำหลักสูตรท้องถิ่นเพื่อสืบทอดภูมิปัญญาเหล่านี้ไว้ และผลจากการวิจัยนี้ กศน. อำเภอบ้านลาด นำผลการจัดการความรู้ เรื่อง “ตาล” ไปจัดทำหลักสูตรรายวิชาเลือกสำหรับการศึกษานอกระบบขั้นพื้นฐาน จำนวน 3 รายวิชา ในระดับประถมศึกษา มัธยมศึกษาตอนต้น และมัธยมศึกษาตอนปลาย ใช้ในภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2559 และมีนโยบายที่จะจัดทำหลักสูตรรายวิชาเลือกในเรื่องอื่นๆ เพิ่มเติมในภาคเรียน

ต่อไป เพื่อให้ให้นักศึกษา กศน. อำเภอบ้านลาด ซึ่งส่วนใหญ่เป็นเกษตรกรหรืออยู่ในครอบครัวเกษตรกร ได้เลือกเรียนในรายวิชาที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตและอาชีพของตน เป็นไปตามที่อนุรักษ์ปัญญาภูมิปัญญา (2548) กล่าวว่าเนื้อหาความรู้ที่มีการถ่ายทอดในชุมชน ควรเชื่อมโยงกับการประกอบอาชีพ การปรับตัวให้เข้ากับสิ่งแวดล้อมที่กำลังเปลี่ยนแปลงไปในด้านต่างๆ และสอดคล้องกับความต้องการของชุมชน

สำหรับการศึกษาในระบบ ผลจากการวิจัยนี้ ภาควิชาการบริหารการศึกษา คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร นำเนื้อหาความรู้ไปใช้ในการออกแบบงานวิจัยเรื่อง รูปแบบการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นในสถานศึกษาเพื่อพัฒนาเศรษฐกิจสร้างสรรค์และความยั่งยืนของชุมชน โดยใช้โรงเรียนบ้านลาดวิทยาเป็นฐานในการวิจัย ซึ่งเป็นโครงการย่อยระยะที่ 2 ของโครงการศิลปากรพัฒนาเศรษฐกิจสร้างสรรค์เพื่อความยั่งยืนของสังคมและชุมชน ขณะนี้กำลังอยู่ระหว่างดำเนินการส่งเสริมให้สถานศึกษาในชุมชนทั้งในระบบและนอกระบบนำไปใช้ในการจัดการเรียนการสอน ซึ่งย่อมส่งผลให้คนรุ่นหลังที่ได้เรียนรู้ตระหนักในความสำคัญและภาคภูมิใจในสินค้าของตน ตลอดจนเกิดการสืบทอดภูมิปัญญาไม่ให้สูญหายไป

ผลการออกแบบกิจกรรมการจัดการความรู้ของชุมชน โดยการจัดทำหนังสือส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่น “ละมุดหวาน น้ำตาลเค็ด ชมพูเพชร ข้าวเม็ดดงาม” เป็นการย่อยความรู้ให้ง่ายและสะดวกต่อการนำไปใช้ ทั้งในการถ่ายทอดผ่านกิจกรรมการเรียนรู้ และเผยแพร่ผ่านสื่อรูปแบบต่างๆ เป็นการ “รู้แล้ว นำมาบอกต่อ” ดังที่สำนักงานเลขาธิการสภาการศึกษา (2553) ให้แนวคิดในการรวบรวมองค์ความรู้จากภูมิปัญญาที่เจ้าขององค์ความรู้ยังมีชีวิตอยู่ พร้อมทั้งจะอธิบายถ่ายทอดองค์ความรู้ส่วนที่เป็นนามธรรมให้ผู้สนใจเข้าใจอย่างชัดเจนและลึกซึ้ง นำไปใช้ให้เกิดประโยชน์ในการจัดการศึกษาทั้งการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย จากนั้นคณะผู้วิจัย “ขยายวงให้กว้างขึ้น” โดยการจัดทำ E-book เผยแพร่ทางอินเทอร์เน็ตเพื่อเพิ่มโอกาสให้คนทั่วไปเข้าถึงความรู้มากขึ้น และง่ายขึ้น เป็นการส่งเสริมการเรียนรู้อย่างต่อเนื่องตลอดชีวิต และพัฒนาระบบจัดการความรู้ (ศิริบุญ จงวุฒิเวศย์ และคณะ, 2556) ผลที่เกิดขึ้นแก่ชุมชนและสังคม คือ มีการเข้าถึงความรู้ในรูปแบบหนังสือส่งเสริมภูมิปัญญาของผู้อ่านหนังสือในห้องสมุดประชาชนอำเภอบ้านลาด เว็บไซต์บ้านลาดบ้านเรา และ กศน. อำเภอบ้านลาด นำ E-book โฟสต์ในเว็บไซต์ ทำให้ผู้สนใจทั่วไปเข้าถึงความรู้ทางอินเทอร์เน็ต

ผลการเสนอแนวทางส่งเสริมการจัดการความรู้เพื่อส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ของชุมชน คณะผู้วิจัยนำเสนอ



ต่อชุมชนเพื่อนำความรู้ไปใช้ต่อยอดในการพัฒนาเศรษฐกิจสร้างสรรค์ในด้านต่างๆ โดยนำเสนอบนฐานข้อมูลที่พบจากงานวิจัย และมีองค์ความรู้สรุปไว้ในหนังสือส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่นและ E-book สำหรับด้านเศรษฐกิจ คณะผู้วิจัยเน้นเสนอแนวทางสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์จากผลผลิตที่มีอยู่ โดยเฉพาะตาล ซึ่งเป็นอัตลักษณ์ของแนวคิดเมืองสร้างสรรค์ของเพชรบุรีภายใต้คำว่า “เมืองเพชร เมืองตาลโดนด” ดังนั้น จึงมีข้อเสนอให้มีการส่งเสริมการนำส่วนประกอบของตาล ตั้งแต่รากถึงยอด มาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์อย่างเป็นรูปธรรม อย่างจริงจัง และต่อเนื่อง เช่น ศิลปหัตถกรรมจากใบอ่อนตาล ผลิตภัณฑ์จากไม้ตาล รากตาล ใบตาล ผ้าใยตาล ขนมตาล น้ำตาลปึก เป็นต้น ดังที่ Harvey & Victory (2004) กล่าวว่า แนวทางในการพัฒนาชุมชนสร้างสรรค์นั้น ทำได้โดยหารูปแบบสินค้าและบริการใหม่ๆ เพื่อหลีกเลี่ยงการแข่งขัน มีวิถีคิดนอกกรอบและไม่ยึดติดรูปแบบเดิม แนวคิดการมีส่วนร่วมต่อสังคมและสิ่งแวดล้อมของชุมชน ผสมผสานศิลปะ วัฒนธรรมและประวัติศาสตร์ และนำเทคโนโลยีมาสนับสนุนสินค้าและบริการอย่างสร้างสรรค์

ประการสุดท้าย ผลที่ได้จากการวิจัยทำให้ชาวอำเภอบ้านลาดมองเห็นคุณค่าของสิ่งที่อยู่ในวิถีชีวิตของตน ความรู้ที่คณะผู้วิจัยรวบรวมและนำมาเผยแพร่ช่วยให้ชุมชนมองเห็นทุนของตนเองได้ชัดเจน ได้ตระหนักว่าชุมชนอำเภอบ้านลาดมีทุนธรรมชาติคือดินน้ำไหลทรายมูลสองฝั่งน้ำเพชรบุรี มีทุนวัฒนธรรมคือวิถีเกษตรและสินค้าเกษตรที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัด มีทุนมนุษย์เป็นผู้รู้ที่มีฝีมือในการทำเกษตร ทำอาหาร และผลิตสินค้าหัตถกรรมต่างๆ มีทุนสังคมคือกลุ่มและองค์กรต่างๆ ที่ส่งเสริมอาชีพเกษตร การที่มีคนนอกคือ คณะผู้วิจัยมาสนใจศึกษาของดีในชุมชน ทำให้ชุมชนเกิดภาคภูมิใจ เกิดแรงกระตุ้นให้สมาชิกในชุมชนร่วมกันแสวงหาและรักษาของดีที่ยังมีอยู่ต่อไป กระบวนการวิจัยในขั้นตอนการศึกษาข้อมูลความรู้ของคณะผู้วิจัยและผู้ช่วยวิจัยที่เป็นทั้งนักศึกษามหาวิทยาลัย ครูและนักศึกษา กศน. รวมถึงในขั้นตอนการตรวจสอบข้อมูล ทำให้ผู้รู้ในชุมชนได้ถ่ายทอดองค์ความรู้ ความคิด ขั้นตอน เทคนิควิธีการ กลเม็ดเคล็ดลับของตน เกิดปฏิสัมพันธ์ที่ดีต่อกัน ได้มีส่วนร่วมและเกิดการเรียนรู้กระบวนการทำวิจัยไปพร้อมกัน เกิดเครือข่ายการทำงานร่วมกันในชุมชนต่อไป

นอกจากนี้ ยังเป็นการบูรณาการงานวิจัยกับการเรียนการสอนทั้งในส่วนของคณะศึกษาศาสตร์และกศน. อำเภอบ้านลาด โดยเฉพาะครูและนักศึกษา กศน. อำเภอบ้านลาด ซึ่งเป็นคนในชุมชนและเป็นสมาชิกในครอบครัวเกษตรกรทุกคน และมี

ความรู้ในการปลูกชมพู ละครุด เคียวตาล ทำนา มากบ้างน้อยบ้างแตกต่างกัน จึงเป็นทั้งผู้ร่วมเก็บข้อมูล ผู้ให้ข้อมูล และผู้ตรวจสอบข้อมูลไปด้วย การได้มีส่วนร่วมกระบวนการวิจัย ทำให้ทุกคนตื่นตัวที่จะทบทวนความรู้ของตนและของชุมชน สำหรับครู กศน. ทำให้มองเห็นแนวทางในการจัดการเรียนการสอนโดยใช้องค์ความรู้จากชุมชน แนวทางในการพัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น และการจัดการความรู้ในเรื่องอื่นๆ ของชุมชนตามบทบาทภารกิจต่อไป

## ข้อเสนอแนะจากผลการวิจัย

1) **ข้อเสนอแนะต่อชุมชน** ชุมชนควรนำองค์ความรู้จากหนังสือส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่น ทั้ง 4 เรื่อง ไปใช้ในการพัฒนาสินค้าและบริการให้เกิดมูลค่าเพิ่ม เช่น

1.1) ผลิตสินค้าสร้างสรรค์จากส่วนต่างๆ ของต้นตาล เช่น ศิลปหัตถกรรมจากใบอ่อนตาล ผลิตภัณฑ์จากไม้ตาล รากตาล ใบตาล ผ้าใยตาล ขนมตาล น้ำตาลปึก เป็นต้น

1.2) ส่งเสริมความคิดสร้างสรรค์ของชุมชน โดยการจัดกิจกรรมต่างๆ เช่น จัดประกวดผลงานศิลปหัตถกรรมจากส่วนประกอบของต้นตาล ประกวดออกแบบบรรจุภัณฑ์จากวัสดุธรรมชาติ สำหรับบรรจุจาวตาล ชมพู ละครุด ออกแบบบรรจุภัณฑ์ข้าว เป็นต้น

1.3) จัดกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงเกษตร เรียนรู้วิถีชีวิตชาวสวนละครุด ชาวสวนตาล ชาวสวนชมพู และชาวนา กิจกรรมชวนชิม ชวนซื้อผลไม้จากสวน

2) **ข้อเสนอแนะต่อสถานศึกษาในชุมชน** สถานศึกษาในชุมชนทั้งในและนอกระบบ เช่น โรงเรียนบ้านลาดวิทยา ศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอบ้านลาด ควรนำองค์ความรู้ที่ได้จากการจัดการความรู้ไปใช้ประโยชน์ ดังนี้

2.1) จัดกิจกรรมการเรียนรู้เพื่อสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นให้นักเรียนนักศึกษา เช่น เรียนรู้การทำสวนชมพู สวนละครุด สวนตาล การทำเกษตรอินทรีย์ การสืบสานการทำอาหารจากหัวตาล การทำขนมตาล สิ่งประดิษฐ์จากตาล เป็นต้น และใช้หนังสือส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่น และ E-book มาบูรณาการกับการเรียนการสอนในหลักสูตรต่างๆ

2.2) พัฒนาหลักสูตรท้องถิ่น หรือหลักสูตรรายวิชา เลือกลงจากองค์ความรู้ในการจัดการความรู้ เพื่อให้เยาวชนและประชาชนในชุมชนได้เรียนรู้เรื่องใกล้ตัว

## กิตติกรรมประกาศ

ขอขอบคุณคณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศิลปากร และสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ฝ่ายวิจัยเพื่อท้องถิ่น ที่สนับสนุนด้านวิชาการและทุนวิจัย (SURDI นวก./2557/02) ขอขอบคุณที่ปรึกษาโครงการ คณาจารย์จากสาขาวิชาการสอนภาษาไทย และสาขาวิชาการสอนสังคมศึกษา ที่ร่วมวิจัย

และนักศึกษาคณะศึกษาศาสตร์ ที่ร่วมเก็บข้อมูล ขอขอบคุณผู้อำนวยการ ครู และนักศึกษาจาก กศน. อำเภอบ้านลาด ที่ร่วมเก็บข้อมูลในพื้นที่ สุดท้ายขอขอบคุณ ผู้นำชุมชน ผู้รู้ ประชาชน ชาวบ้าน และตัวแทนหน่วยงานในชุมชนทุกท่าน ที่ได้สละเวลาให้สัมภาษณ์ ถ่ายทอดองค์ความรู้ และร่วมพูดคุยแลกเปลี่ยนประสบการณ์แก่คณะผู้วิจัย

## บรรณานุกรม

- กรมการพัฒนาชุมชน. 2555. **คู่มือการจัดการความรู้ของชุมชนเพื่อรับมือกับภัยธรรมชาติและพัฒนาคุณภาพชีวิต**. กลุ่มงานส่งเสริมการจัดการความรู้ชุมชน สำนักเสริมสร้างความเข้มแข็งชุมชน. กรุงเทพฯ. 39 น.
- กรมทรัพย์สินทางปัญญา. 2554. **โครงการเมืองต้นแบบเศรษฐกิจสร้างสรรค์**. *วารสารทรัพย์สินทางปัญญา*. 7(3); 5-10.
- ศิริบุญ จงวุฒิเวศย์ และคณะ. 2556. **แนวทางการสร้างโอกาสการเรียนรู้ตลอดชีวิตด้านมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมของชุมชน**. พัชรภรณ์. นครปฐม. 231 น.
- ณัฐชา แคนยุกต์ และ สากล สถิติวิทยานันท์. 2558. **แนวทางการพัฒนาชุมชนผู้ประกอบการในจังหวัดเพชรบุรี**. *วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชพฤกษ์*. 1(2); 81-92.
- สำนักงานเกษตรจังหวัดเพชรบุรี. 2556. **ประเด็นยุทธศาสตร์: การส่งเสริมการผลิตและจัดการสินค้าเกษตรที่ปลอดภัยและได้มาตรฐาน**. จาก <http://www.phetchaburi.go.th/data/pd/d17.pdf>. สืบค้นเมื่อ 4 กุมภาพันธ์ 2560.
- สำนักงานเลขาธิการสภาการศึกษา. 2553. **แนวทางการนำภูมิปัญญาไทยเข้าสู่กระบวนการเรียนรู้ในระบบโรงเรียนและการเรียนรู้ตามอัธยาศัย**. โรงพิมพ์ชุมชนสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย. กรุงเทพฯ. 140 น.
- อนรรักษ์ ปัญญาวัฒน์. 2548. **การวิจัยเชิงปฏิบัติการอย่างมีส่วนร่วม: การเรียนรู้ร่วมกับชุมชน**. เครือข่ายงานวิจัยมหาวิทยาลัยราชภัฏ. เชียงใหม่. 74 น.
- Bulick, B. et al. 2003. **Cultural development in creative communities**. *Americans for the Arts Monograph. E-journal, November 2003*. From [http://www.bolzcenter.org/doc/creative\\_communities.pdf](http://www.bolzcenter.org/doc/creative_communities.pdf). Retrieved on February 26, 2017.
- Department for International Development. 1999. **Sustainable livelihoods guidance sheets**. From [http://www.livelihood.org/info\\_guidancesheets.htm](http://www.livelihood.org/info_guidancesheets.htm). Retrieved on December 28, 2016.
- Eger, J. M. 2003. **The creative community: Forging the links between art culture commerce & community**. The California Institute for Smart Communities. San Diego State University. U.S.A. 31 p.
- Florida, R. 2004. **The rise of the creative class: and how it's transforming work, leisure, community, & everyday life**. Basic Book. New York. 434 p.
- Harvey, L. & Victory, J. 2004. **The creative community handbook: A leap to possibilities thinking**. A project of the Michigan State University. Community and Economic Development Program (CEDP). 30 p.
- Imai, K. 2004. **Leading the world with unique-new Kyoto model: Recognition of creativity in everyday life**. From [http://www.glocom.org/opinions/essays/20040329\\_imai\\_leading/index.html](http://www.glocom.org/opinions/essays/20040329_imai_leading/index.html). Retrieved on January 8, 2017.