

## นวัตกรรมอาหารพื้นถิ่นเชิงสร้างสรรค์เพื่อการเป็นสินค้าทางเศรษฐกิจชุมชน

## ตำบลทุ่งไชย อำเภออุทุมพรพิสัย จังหวัดศรีสะเกษ

Creative local food innovation for community economy in Thung Chai subdistrict

Uthumphon Phisai district Sisaket province

ทินวัชร เดชวัน<sup>1\*</sup>, จันจิรา ชาตมนตรี<sup>2</sup>Thinawat Dachwan<sup>1\*</sup>, Junjira Chatmontree<sup>2</sup>

มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ

Sisaket Rajabhat University

\*Corresponding Author: Ohmmy\_111@hotmail.com

| ข้อมูลบทความ                                                                                                                  | บทคัดย่อ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>ประวัติบทความ:</b></p> <p>รับเพื่อพิจารณา: 8 กันยายน 2566</p> <p>แก้ไข: 6 ตุลาคม 2566</p> <p>ตอบรับ: 24 ตุลาคม 2566</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <p><b>คำสำคัญ:</b></p> <p>นวัตกรรม</p> <p>อาหารพื้นถิ่น</p> <p>เศรษฐกิจชุมชน</p>                                              | <p>การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาศักยภาพของชุมชนในการพัฒนาอาหารพื้นถิ่นเชิงสร้างสรรค์เพื่อการเป็นสินค้าทางเศรษฐกิจชุมชน 2) เพื่อศึกษากระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชนต่อการพัฒนาอาหารพื้นถิ่นเชิงสร้างสรรค์เพื่อการเป็นสินค้าทางเศรษฐกิจชุมชน และ 3) เพื่อศึกษานวัตกรรมอาหารพื้นถิ่นเชิงสร้างสรรค์เพื่อการเป็นสินค้าทางเศรษฐกิจชุมชน ตำบล ทุ่งไชย อำเภออุทุมพรพิสัย จังหวัดศรีสะเกษ เป็นการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม เครื่องมือที่ใช้คือ แบบสัมภาษณ์ แบบสนทนากลุ่ม โดยเก็บรวบรวมข้อมูลจากการสัมภาษณ์ การสนทนากลุ่ม การจัดเวทีพัฒนาศักยภาพ และการถอดบทเรียน ผลการวิจัย พบว่าตำบลทุ่งไชยมีศักยภาพด้านเศรษฐกิจ สังคมวัฒนธรรม และทรัพยากรธรรมชาติที่เป็นต้นทุนในการพัฒนาอาหารพื้นถิ่น รวมถึงกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชนตั้งแต่ ระดับการให้ข้อมูล ระดับการวางแผน ระดับการตัดสินใจ ระดับปฏิบัติการ ระดับการติดตาม ประเมินผลและรับประโยชน์ ขณะที่นวัตกรรมอาหารพื้นถิ่นเชิงสร้างสรรค์ เป็นนวัตกรรมเชิงกระบวนการที่แสดงให้เห็นถึงความสัมพันธ์และเชื่อมโยงทุนชุมชนสู่การพัฒนาอาหารพื้นถิ่น โดยมีกลไกชุมชน องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น และหน่วยงานภาครัฐในพื้นที่ที่เกี่ยวข้องขับเคลื่อนการดำเนินงาน</p> |



| Article Info                                                                                                                                                                                                                | Abstract                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Article History:</b></p> <p>Received: 8 September 2023</p> <p>Revised: 6 October 2023</p> <p>Accepted: 24 October 2023</p> <hr/> <p><b>Keywords:</b></p> <p>Innovation</p> <p>Local food</p> <p>Community economy</p> | <p>The objectives of this research are: 1) to study the potential of communities to develop creative local food for community economic products, 2) to study the process of community participation in the development of creative indigenous food for community economic products, and 3) to study creative local food innovations for community economic products. It is a participatory action research. The tool used is an interview form and a group discussion format, collecting data from interviews. Group discussions, capacity building forums and lessons learned The results of the research showed that Thung Chai district has economic potential. This includes the process of community participation from information level, planning level, decision making level. Operational level: Level of monitoring, evaluation, and beneficiary Meanwhile, creative indigenous food innovation is a process innovation that demonstrates the relationship and connection of community capital to local food development.</p> |

## 1. บทนำ

อาหารพื้นถิ่น นับเป็นเครื่องแสดงถึงอัตลักษณ์ชุมชน วัฒนธรรมทางอาหารที่ร้อยเรียงราวทางวิถีชีวิต ประวัติศาสตร์ ความเชื่อ ภูมิปัญญาท้องถิ่นนั้น ที่มีความสัมพันธ์กับสิ่งแวดล้อม เศรษฐกิจ ทั้งรูปแบบ สีสัน วิธีการปรุงแต่ง รสชาติ กลิ่น ความนิยมของผู้คน คุณค่าทางโภชนาการ อาหารบางอย่างยังเกี่ยวข้องกับชนชั้น เพศ ภาวะสุขภาพ และพิธีกรรมความเชื่อ ปัจจัยเหล่านี้ กลายเป็นแบบแผนพฤติกรรมของการบริโภค อันเป็นผลผลิตที่เกิดจากภูมิปัญญาและเครื่องบ่งชี้ทางวัฒนธรรมที่กล่าวข้างต้น ควรค่าแก่การศึกษาในสังคมไทยซึ่งเป็นสังคมที่มีความหลากหลาย ทั้งสภาพบริบทของพื้นที่และกลุ่มชาติพันธุ์ มีประวัติความเป็นมาอย่างยาวนาน สมาชิกในชุมชนเกิดกระบวนการเรียนรู้

การปรับตัวเข้ากับสภาพแวดล้อม การสร้างสรรค์องค์ความรู้ ถ่ายทอดภูมิปัญญากลายเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของพื้นที่แต่ละแห่ง ทั้งด้านภาษา วัฒนธรรม ประเพณี การแต่งกาย รวมไปถึงแบบแผนอาหารการกินและการเลือกสรรในชีวิตประจำวัน ที่ผู้คนต่างหันมาให้ความสนใจกันมากขึ้น ในขณะที่อาหารพื้นถิ่นหลายประเภทถูกพัฒนา ปรุงแต่งให้เข้ากับกระแสของความเป็นสากล ทำให้เป็นที่รู้จักและมีชื่อเสียงในวงกว้างทั้งในและต่างประเทศ โดยเฉพาะความเข้าใจในความจริงที่ว่า อาหารพื้นถิ่นไทยหลายชนิด เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ ที่มีส่วนผสมของสมุนไพร ซึ่งเป็นประโยชน์ต่อภาวะโภชนาการของมนุษย์รวมทั้งการป้องกันโรคภัยไข้เจ็บ ในขณะที่มีความหลากหลายทั้งองค์ประกอบ ประเภท วิธีการทำให้ความหมาย สีสัน ความน่ารับประทาน ที่มาที่ไปของอาหาร ความสะอาดที่มีต่อผู้บริโภค ซึ่งใช้ทรัพยากร วัตถุดิบในท้องถิ่นมาเป็นเครื่องปรุงที่มีแบบฉบับเฉพาะตัว ที่เป็นผลมาจากการใช้ความรู้และแฝงไปด้วยระบบคุณค่าแตกต่างกันไปในแต่ละท้องถิ่น

ขณะที่อีกด้านหนึ่งภายใต้กระแสโลกาภิวัตน์ แม้ว่าอาหารพื้นถิ่นจะกลายเป็นจุดสนใจของผู้บริโภคมากขึ้น อันเป็นผลให้มีการส่งเสริมวัฒนธรรมด้านอาหาร ซึ่งจะสะท้อนจากปรากฏการณ์ต่างๆ อย่างมากมาย ทั้งในรูปแบบส่งเสริมงานวิจัย การจัดงานรณรงค์หรืองานมหกรรมอาหาร 4 ภาค หากแต่อาหารพื้นถิ่นไทย มีหลากหลายรูปแบบและหลากหลายประเภท อาหารบางอย่างเป็นที่รู้จักของผู้บริโภคโดยทั่วไป หากแต่ยังมีอาหารอีกหลายประเภทที่ผู้คนอาจจะไม่รู้จักและเริ่มสูญหายไปจากท้องถิ่น ซึ่งสัมพันธ์กับการใช้ชีวิตของผู้คนสมัยใหม่ที่มีความรีบเร่ง ชับซ้อน ไม่ค่อยมีเวลาในการประกอบอาหารด้วยตนเอง รวมไปถึงการขยายตัวของวัฒนธรรมอาหารฟาสต์ฟู้ด ที่มาพร้อมกับความสะดวก รวดเร็วทันใจ และแสดงถึงความทันสมัย ทำให้อาหารท้องถิ่นบางชนิดกลายเป็นสิ่งที่เริ่มจะไร้คุณค่า เกิดการสูญเสียองค์ความรู้และลักษณะเฉพาะของท้องถิ่นลงไป ซึ่งสมควรอย่างยิ่งที่จะต้องหันกลับมาสร้างความเข้าใจจัดระบบองค์ความรู้ เพื่อเป็นข้อมูลที่จะได้รับการอนุรักษ์และสานต่อคู่กับท้องถิ่นในสังคมไทยต่อไป

ตำบลทุ่งไชย อำเภออุทุมพรพิสัย จังหวัดศรีสะเกษ มีการแบ่งเขตการปกครองออกเป็น 9 หมู่บ้าน ประชากรในตำบลประกอบด้วยชาวพื้นเมืองลาว และมีชาวส่วย (กูย) เป็นพื้นที่ที่มีความโดดเด่นทางวัฒนธรรมของกลุ่มชาติพันธุ์ ประวัติศาสตร์ชาวพื้นเมือง ตำนาน พิธีกรรมความเชื่อ ความเชื่อที่สั่งสมมา

จากบรรพบุรุษชาวชุมชนทุ่งไผ่สามารถบูรณาการประเพณีและพิธีกรรม ตำนานความเชื่อได้เป็นอย่างดี เช่น การนำความเชื่อตำนานเรื่องพญานาคในชุมชนมาสร้างเป็นแหล่งท่องเที่ยวภายในวัดทุ่งไผ่ จนได้รับความสนใจจากคนในพื้นที่และนอกพื้นที่ นอกจากนี้ยังมีงานบุญเดือนสาม ซึ่งเป็นประเพณีท้องถิ่นที่จัดขึ้นทุกปี คือ “ประเพณีปลาช่อนรสดี ข้าวจี่รสเด็ด” ประเพณีที่หลอมรวมเรื่องราววิถีชีวิต วัฒนธรรมทางอาหาร ตำนาน พิธีกรรม ความเชื่อ ภูมิปัญญาท้องถิ่น ทรัพยากรทางธรรมชาติในท้องถิ่น ที่สามารถเผยแพร่ความเป็นเอกลักษณ์ตำบลทุ่งไผ่ ให้เป็นที่รับรู้แก่สังคม ขณะเดียวกันตำบลทุ่งไผ่ก็มีทุนทางสังคมและเศรษฐกิจ คือ การรวมกลุ่มของชุมชน ในลักษณะของวิสาหกิจชุมชน กลุ่มการทำกิจกรรมทางสังคม กลุ่ม/องค์กรชุมชนในด้านการพัฒนา โดยเป้าหมายของการรวมกลุ่ม คือ การสร้างรายได้และคุณภาพชีวิตที่ดีของคนในชุมชน ทั้งนี้กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ตำบลทุ่งไผ่ ได้แก่ กลุ่มน้ำพริก กลุ่มทอดผ้าแล้ว กลุ่มทำกระเป๋าสาน กลุ่มปลาสาม ปลาช่อนแดดเดียว กลุ่มทำไข่เค็ม กลุ่มทำเป็ดจากเศษผ้า ที่ปัจจุบันเป็นสินค้าโอท็อป ผลิตภัณฑ์ของชุมชนที่สามารถจำหน่ายและจัดเป็นพื้นที่การเรียนรู้และการท่องเที่ยวโดยชุมชนของตำบลทุ่งไผ่ นอกจากนี้ยังมีแหล่งทรัพยากรทางธรรมชาติที่มีความอุดมสมบูรณ์ทางทรัพยากรดิน และน้ำ และเป็นแหล่งความมั่นคงทางอาหารสำคัญของคนในตำบลทุ่งไผ่

ทั้งนี้ ผู้วิจัยได้มีการลงพื้นที่ประชุมร่วมกับผู้บริหารท้องถิ่น เจ้าหน้าที่ ผู้นำชุมชน และประธานกลุ่มชุมชน เพื่อวิเคราะห์สถานการณ์ปัญหาและความต้องการของพื้นที่สู่การกำหนดประเด็นการวิจัย/โจทย์วิจัย โดยพบว่า ตำบลทุ่งไผ่ประสบปัญหาเรื่องการจัดการวัตถุดิบ ทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่นสู่การสร้างเศรษฐกิจชุมชนโดยเฉพาะในช่วงนอกฤดูการผลิตได้อย่างไร เนื่องจากยังขาดองค์ความรู้ แนวทางวิธีการที่ยกระดับศักยภาพ ทุนเดิมที่มีอยู่ในท้องถิ่น โดยมีประเด็นที่ต้องการแก้ไขและพัฒนา แบ่งออกเป็น 2 ประเด็น 1) ประเด็นอาหารพื้นถิ่น ซึ่งพื้นที่ต้องการที่จะนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาพัฒนาและยกระดับอาหารพื้นถิ่นให้มีคุณภาพและได้มาตรฐาน แปรรูปและการพัฒนาผลิตภัณฑ์/สินค้าทางเศรษฐกิจชุมชนที่มีความเป็นเอกลักษณ์ของตำบลทุ่งไผ่ สามารถสร้างรายได้ให้กับคนพื้นที่ ยกระดับศักยภาพและการเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจให้กับชุมชน รวมถึงเป็นสินค้าทางการท่องเที่ยวให้กับชุมชนอีกด้วย เนื่องด้วยพื้นที่ที่มีความพร้อมทั้งวัตถุดิบ แหล่งทรัพยากรทางธรรมชาติ กำลังคน แต่ยังขาดองค์ความรู้ นวัตกรรมเข้ามาหนุนเสริมการผลิตดังกล่าว 2) การพัฒนาเชิงนโยบาย คือ การกำหนดนโยบาย ยุทธศาสตร์ แผนปฏิบัติการเพื่อส่งเสริมรายได้และยกระดับเศรษฐกิจชุมชนด้วยอาหารพื้นถิ่น โดยมีแผนงาน โครงการ/กิจกรรมเข้าสู่แผนพัฒนาท้องถิ่นและข้อบัญญัติงบประมาณขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

ด้วยเหตุผลดังกล่าวข้างต้น สะท้อนให้เห็นถึงความสำคัญในการศึกษานวัตกรรมอาหารพื้นถิ่นเชิงสร้างสรรค์เพื่อการเป็นสินค้าทางเศรษฐกิจชุมชน ตำบลทุ่งไผ่ อำเภอกุสุมาลย์ จังหวัดศรีสะเกษ โดยใช้กระบวนการมีส่วนร่วมระหว่างนักวิจัย กลุ่มเป้าหมายที่เกี่ยวข้อง องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น เพื่อพัฒนานวัตกรรมอาหารพื้นถิ่นเชิงสร้างสรรค์ รวมถึงเพื่อสังเคราะห์นวัตกรรมอาหารพื้นถิ่นเชิงสร้างสรรค์เพื่อการเป็นสินค้าทางเศรษฐกิจชุมชนตำบลทุ่งไผ่ อำเภอกุสุมาลย์ จังหวัดศรีสะเกษ เพื่อนำไปสู่สู่นวัตกรรมอาหารพื้นถิ่นเชิงสร้างสรรค์เพื่อการเป็นสินค้าทางเศรษฐกิจชุมชนที่สามารถนำไป

เผยแพร่ ขยายผลการพัฒนาเชิงพื้นที่ในประเด็นอาหารพื้นถิ่นในชุมชน ท้องถิ่นอื่นๆ รวมถึงการประสานความร่วมมือในการดำเนินงานโดยมีกลไกขับเคลื่อนงานประเด็นอาหารพื้นถิ่นระดับจังหวัดอีกด้วย

## 2. วัตถุประสงค์การวิจัย

2.1 เพื่อศึกษาศักยภาพชุมชนในการพัฒนาอาหารพื้นถิ่นเชิงสร้างสรรค์เพื่อการเป็นสินค้าทางเศรษฐกิจชุมชน ตำบลทุ่งไชย อำเภออุทุมพรพิสัย จังหวัดศรีสะเกษ

2.2 เพื่อศึกษากระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชนต่อการพัฒนาอาหารพื้นถิ่นเชิงสร้างสรรค์เพื่อการเป็นสินค้าทางเศรษฐกิจชุมชน ตำบลทุ่งไชย อำเภออุทุมพรพิสัย จังหวัดศรีสะเกษ

2.3 เพื่อศึกษานวัตกรรมอาหารพื้นถิ่นเชิงสร้างสรรค์เพื่อการเป็นสินค้าทางเศรษฐกิจชุมชน ตำบลทุ่งไชย อำเภออุทุมพรพิสัย จังหวัดศรีสะเกษ

## 3. วิธีการดำเนินการวิจัย

โครงการวิจัยเรื่อง นวัตกรรมอาหารพื้นถิ่นเชิงสร้างสรรค์เพื่อการเป็นสินค้าทางเศรษฐกิจชุมชน ตำบลทุ่งไชย อำเภออุทุมพรพิสัย จังหวัดศรีสะเกษ มีการดำเนินการวิจัย รายละเอียดดังนี้

### 3.1 กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ คือ ประธานกลุ่มและสมาชิกกลุ่มแปรรูปอาหาร ปราชญ์ชาวบ้าน ตัวแทนชุมชน ผู้บริหารและเจ้าหน้าที่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น เพื่อตอบวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 และวัตถุประสงค์ข้อที่ 2 จำนวน 30 คน โดยคุณสมบัติของกลุ่มเป้าหมายผู้ให้ข้อมูลเป็นผู้บริหารท้องถิ่นที่ให้ความตระหนักและความสำคัญเกี่ยวกับอาหารพื้นถิ่น และผู้นำชุมชนประธานกลุ่มและสมาชิกอาหารแปรรูปที่มีส่วนร่วมในการกิจกรรมการพัฒนาอาหารพื้นถิ่นเชิงสร้างสรรค์ และกลุ่มเป้าหมายในวัตถุประสงค์ข้อที่ 3 คือ ประธานกลุ่มและสมาชิกกลุ่มแปรรูปอาหาร ปราชญ์ชาวบ้าน ตัวแทนชุมชน ผู้บริหารและเจ้าหน้าที่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ตัวแทนหน่วยงานภาครัฐ จำนวน 30 คน โดยคุณสมบัติของกลุ่มเป้าหมายผู้ให้ข้อมูลเป็นผู้บริหารท้องถิ่นที่ให้ความตระหนักและความสำคัญเกี่ยวกับอาหารพื้นถิ่น และผู้นำชุมชนประธานกลุ่มและสมาชิกอาหารแปรรูปที่มีส่วนร่วมในการกิจกรรมการพัฒนาอาหารพื้นถิ่นเชิงสร้างสรรค์ และมีตัวแทนหน่วยงานภาครัฐในการขับเคลื่อนประเด็นอาหารพื้นถิ่น

### 3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ คือ แบบสัมภาษณ์ และแบบบันทึกประเด็นการสนทนากลุ่ม เพื่อใช้ในการเก็บรวบรวมนวัตกรรมอาหารพื้นถิ่นเชิงสร้างสรรค์เพื่อการเป็นสินค้าทางเศรษฐกิจชุมชน ตำบลทุ่งไชย อำเภออุทุมพรพิสัย จังหวัดศรีสะเกษ โดยมีรายละเอียด ดังนี้

#### 3.2.1 แบบสัมภาษณ์

แบบสัมภาษณ์ มีประเด็นหัวข้อสำคัญ 5 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ให้สัมภาษณ์

ส่วนที่ 2 ศักยภาพของชุมชนในการพัฒนาอาหารพื้นถิ่น

ส่วนที่ 3 กระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชนต่อการพัฒนาอาหารพื้นถิ่น

ส่วนที่ 4 นวัตกรรมการพัฒนาอาหารพื้นถิ่นเชิงสร้างสรรค์เพื่อการเป็นสินค้าเศรษฐกิจชุมชน

ส่วนที่ 5 ข้อคิดเห็น/ข้อเสนอแนะอื่นๆ

### 3.2.2 แบบบันทึกประเด็นการสนทนา

แบบบันทึกประเด็นการสนทนากลุ่ม มีประเด็นในการสนทนากลุ่ม ดังนี้

ประเด็นที่ 1 องค์ความรู้ นวัตกรรมอาหารพื้นถิ่น

ประเด็นที่ 2 กลไกการดำเนินงานการพัฒนานวัตกรรมอาหารพื้นถิ่นเชิงสร้างสรรค์ เพื่อการเป็นสินค้าทางเศรษฐกิจชุมชน ตำบลทุ่งไชย อำเภออุทุมพรพิสัย จังหวัดศรีสะเกษ

ประเด็นที่ 3 ผลลัพธ์ของนวัตกรรมอาหารพื้นถิ่นเชิงสร้างสรรค์ เพื่อการเป็นสินค้าทางเศรษฐกิจชุมชน ตำบลทุ่งไชย อำเภออุทุมพรพิสัย จังหวัดศรีสะเกษ

ประเด็นที่ 4 ข้อเสนอแนะต่อนวัตกรรมอาหารพื้นถิ่นเชิงสร้างสรรค์ เพื่อการเป็นสินค้าทางเศรษฐกิจชุมชน ตำบลทุ่งไชย อำเภออุทุมพรพิสัย จังหวัดศรีสะเกษ

### 3.2.3 การสร้างและตรวจสอบคุณภาพของเครื่องมือ

สำหรับการตรวจสอบข้อมูลในการวิจัยเชิงคุณภาพครั้งนี้ จะใช้วิธีการตรวจสอบแบบสามเส้า (Triangulation) Method) ประกอบด้วย 3 ลักษณะ 1) การตรวจสอบสามเส้าด้านข้อมูล (Data triangulation) หมายถึง การตรวจสอบว่าข้อมูลที่ผู้วิจัยได้มานั้นที่มาจากแต่ละระยะเวลา หรือเปรียบเทียบข้อมูลเรื่องเดียวกันที่ได้มาจากผู้ให้ข้อมูลหลายคน 2) การตรวจสอบสามเส้าด้านผู้วิจัยหรือผู้เก็บข้อมูล (Investigator triangulation) หมายถึง การตรวจสอบจากผู้วิจัยหรือผู้เก็บข้อมูลต่างกันว่าได้ค้นพบที่เหมือนกันหรือแตกต่างกันอย่างไร 3) การตรวจสอบสามเส้าด้านผู้วิเคราะห์ข้อมูล (Analysis triangulation) หมายถึง การใช้ผู้วิเคราะห์ข้อมูลที่เก็บมาจากภาคสนามตั้งแต่ 2 คนขึ้นไป แล้วนำมาเปรียบเทียบกัน

## 3.3 การเก็บรวบรวม

ผู้วิจัยมีวิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลการวิจัย ดังนี้

3.3.1 การสัมภาษณ์ โดยใช้แบบสัมภาษณ์ (interview guide) เก็บรวบรวมข้อมูลศักยภาพของชุมชนต่อการพัฒนาอาหารพื้นถิ่น การออกแบบนวัตกรรมอาหารพื้นถิ่นเชิงสร้างสรรค์ ผู้ให้ข้อมูลหลัก (key informant) ได้แก่ ประธานกลุ่มและสมาชิกกลุ่มแปรรูปอาหาร ปราชญ์ชาวบ้าน ตัวแทนชุมชน ผู้บริหารและเจ้าหน้าที่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

3.3.2 การสนทนากลุ่ม (Focus group) โดยใช้แบบบันทึกประเด็นการสนทนากลุ่ม ในการระดมความคิดเห็นของกลุ่มคน ได้แก่ ประธานกลุ่มและสมาชิกกลุ่มแปรรูปอาหาร ปราชญ์ชาวบ้าน ตัวแทนชุมชน นักพัฒนาชุมชน ตัวแทนหน่วยงานภาครัฐ รวม 10 คน เพื่อรับฟังความคิดเห็นเกี่ยวกับองค์ความรู้ นวัตกรรมอาหารพื้นถิ่นเชิงสร้างสรรค์ รวมถึงกลไกการดำเนินงานที่จะส่งเสริมสนับสนุนตลอดจนผลลัพธ์ของนวัตกรรมอาหารพื้นถิ่นเชิงสร้างสรรค์สู่การเป็นสินค้าทางเศรษฐกิจชุมชน

3.3.3 การจัดเวทีพัฒนาอาหารพื้นถิ่นเชิงสร้างสรรค์ เพื่อการพัฒนาอาหารพื้นถิ่นสู่การเป็นสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชนที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น โดยเน้นการมีส่วนร่วมระหว่าง กลุ่มแปรรูปอาหาร นักวิจัย องค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งไชย สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภออุทุมพรพิสัย และมีเวทีจัดทำแผนปฏิบัติการส่งเสริมอาหารพื้นถิ่นเพื่อผลักดันระดับนโยบายเข้าสู่แผนข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งไชยในการเข้ามาสนับสนุนงบประมาณในการสร้างสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชนจากอาหารพื้นถิ่น รวมถึงการจัดเวทีคืนข้อมูลและถอดบทเรียนการดำเนินงานของโครงการวิจัย ร่วมกับประชาชนในตำบลทุ่งไชย ผู้บริหารและเจ้าหน้าที่องค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งไชย สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภออุทุมพรพิสัย เพื่อกำหนดทิศทางการดำเนินงานด้านอาหารพื้นถิ่นในอนาคต

### 3.4 การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูล โดยนำข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์ การสนทนากลุ่ม การจัดเวทีวิเคราะห์ ศักยภาพร่วมกับชุมชน การถอดบทเรียน นำมาวิเคราะห์ โดยใช้วิธีการวิเคราะห์แบบอุปนัย (Analytic Induction) ซึ่งมีขั้นตอนต่อไปนี้

3.4.1 การจัดระเบียบทางกายภาพของข้อมูล ได้แก่ การถอดไฟล์บันทึกเสียง และข้อมูลที่ได้จัดบันทึกมาเรียงเรียงและจัดเกลาภาษา แล้วตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูล

3.4.2 การตีความและสร้างข้อสรุป ผู้วิจัยได้วิเคราะห์และตีความจากเนื้อหาที่ได้จากข้อมูล และนำเสนอข้อมูลในรูปแบบการบรรยาย

## 4. อภิปรายผลการวิจัย

4.1 ศักยภาพชุมชนในการพัฒนาอาหารพื้นถิ่นเชิงสร้างสรรค์เพื่อการเป็นสินค้าทางเศรษฐกิจชุมชน ตำบลทุ่งไชย อำเภออุทุมพรพิสัย จังหวัดศรีสะเกษ

4.1.1 ด้านเศรษฐกิจ พบว่า ศักยภาพด้านเศรษฐกิจจังหวัดศรีสะเกษ คือ ภาคการเกษตรที่มีฐานทรัพยากรธรรมชาติที่สามารถทำการผลิตได้ตลอดทั้งปี และมีการปรับเปลี่ยนการผลิตเป็นการเกษตรผสมผสาน และภาคการท่องเที่ยว คือ มีแหล่งท่องเที่ยว รูปแบบการท่องเที่ยวที่มีความหลากหลาย สามารถสร้างแรงดึงดูดให้กับนักท่องเที่ยว นักธุรกิจในการลงทุน อันเป็นการสนับสนุนการสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ และเป็นศักยภาพสำคัญในการสนับสนุนการพัฒนาอาหารพื้นถิ่นเชิงสร้างสรรค์ของตำบลทุ่งไชย

4.1.2 ศักยภาพด้านสังคมและวัฒนธรรม พบว่า ศักยภาพด้านสังคมและวัฒนธรรมจังหวัดศรีสะเกษ ประกอบด้วย เอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมท้องถิ่น ที่ก่อให้เกิดการทำกิจกรรมทางศาสนากิจกรรมทางประเพณี วัฒนธรรม และการรวมกลุ่มอาชีพ โดยมีกระบวนการร่วมคิด ร่วมวางแผน ร่วมทำ ในการสร้างรายได้ อาชีพบนฐานศักยภาพ ทูทางสังคมและวัฒนธรรม รวมถึงการบูรณาการความร่วมมือของภาคีเครือข่ายในการดำเนินงาน

4.1.3 ศักยภาพด้านทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม พบว่า ศักยภาพด้านทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมจังหวัดศรีสะเกษ ได้แก่ ดิน น้ำ ป่า โดยสภาพดินมีความเหมาะสม

ต่อการทำการเกษตร ได้แก่ การทำนา การปลูกพืชไร่ พืชสวน มีทรัพยากรน้ำในการเพาะปลูก และใช้ในการอุปโภค บริโภค รวมถึงมีทรัพยากรป่าไม้ ป่าชุมชน ซึ่งทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมดังกล่าวล้วนเป็นต้นทุนสำคัญในการพัฒนาด้านการเกษตร ด้านการท่องเที่ยว ที่สร้างมูลค่ารายได้และยกระดับเศรษฐกิจของจังหวัดศรีสะเกษ นอกจากนี้ยังเป็นแหล่งการเรียนรู้และการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติให้กับ นักวิชาการ นักเรียน นักศึกษาในการศึกษา ค้นคว้าทางการวิจัย การพัฒนานวัตกรรม เทคโนโลยีจากฐานทรัพยากรท้องถิ่น เพื่อนำไปสู่การพัฒนาประเทศต่อไป

**4.1.4 ศักยภาพชุมชนในการพัฒนาอาหารพื้นถิ่น** พบว่า ศักยภาพที่สำคัญที่สนับสนุนในการพัฒนาอาหารพื้นถิ่น คือ ศักยภาพทางทรัพยากรธรรมชาติ เนื่องจากมีวัตถุดิบสำคัญอยู่ 2 ชนิด ได้แก่ ปลาช่อน และเห็ด เนื่องจากเป็นสิ่งที่มียู้อยู่แล้วตามธรรมชาติ และยังเป็นการพัฒนาต่อยอดทางอาหารที่เป็นสัญลักษณ์ของทุ่งไชย คือ ปลาช่อนเผา ปลาช่อนแดดเดียว โดยจะเป็นอาหารพื้นถิ่นที่สื่อให้เห็นถึงความเป็นอัตลักษณ์ของทุ่งไชย ความมั่นคงทางอาหาร

**4.2 กระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชนต่อการพัฒนาอาหารพื้นถิ่นเชิงสร้างสรรค์เพื่อการเป็นสินค้าทางเศรษฐกิจชุมชน ตำบลทุ่งไชย อำเภออุทุมพรพิสัย จังหวัดศรีสะเกษ**

#### **4.2.1 กระบวนการพัฒนาอาหารพื้นถิ่นเชิงสร้างสรรค์**

กระบวนการพัฒนาอาหารพื้นถิ่น เชิงสร้างสรรค์ ประกอบด้วย 6 ขั้นตอน ดังนี้

##### **1) การวิเคราะห์ศักยภาพ ความต้องการต่อการพัฒนาอาหารพื้นถิ่นเชิงสร้างสรรค์**

การวิเคราะห์ศักยภาพ ความต้องการต่อการพัฒนาอาหารพื้นถิ่นเชิงสร้างสรรค์ ระหว่างนักวิจัยกับชุมชน เพื่อชี้ให้เห็นถึงศักยภาพในแต่ละด้านที่สนับสนุน และความต้องการต่อการพัฒนาอาหารพื้นถิ่น พบว่า ตำบลทุ่งไชย อำเภออุทุมพรพิสัย จังหวัดศรีสะเกษ มีศักยภาพด้านทรัพยากรธรรมชาติ ได้แก่ แหล่งน้ำ ซึ่งในแหล่งน้ำจะมีปลาช่อนธรรมชาติจำนวนมาก โดยเฉพาะในฤดูน้ำหลาก ทำให้ตำบลทุ่งไชยมีปลาช่อนชุมชุมที่ชุมชนนำมาทำเป็นอาหาร ได้แก่ ปลาช่อนเผา ซึ่งเป็นอาหารพื้นถิ่นที่ตำบลได้นำมาจัดแสดงในงานบุญประเพณีเดือนสาม (ประเพณีปลาช่อนรสดี ข้าวจีรสดัด) แสดงให้เห็นเอกลักษณ์ของตำบลทุ่งไชย และเป็นสัญลักษณ์ของตำบลทุ่งไชย ที่ใครมาเยือนจะต้องได้ลิ้มรสปลาช่อนเผาสด แต่จากความต้องการต่อการพัฒนาอาหารพื้นถิ่นเชิงสร้างสรรค์ พบว่า ตำบลทุ่งไชยต้องการยกระดับอาหารจากปลาช่อน เพื่อการเป็นผลิตภัณฑ์อาหาร พื้นถิ่น ที่สร้างรายได้และเศรษฐกิจชุมชนให้กับตำบลทุ่งไชย

##### **2) การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น** ผู้วิจัยและชุมชน

ได้ร่วมกันออกแบบและพัฒนาอาหารพื้นถิ่น จากวัตถุดิบในท้องถิ่น ได้แก่ ปลาช่อน ซึ่งเป็นปลาธรรมชาติที่จะพัฒนาให้เป็นผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น ที่สามารถ สร้างรายได้และเศรษฐกิจชุมชน ตำบลทุ่งไชย โดยมีการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น ซึ่งพัฒนาเป็น “ปลาหยองสมุนไพร” เนื่องจากเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่สามารถทานเล่น หรือกินกับข้าว และเป็นเมนูต้อนรับนักท่องเที่ยว หรือแขกผู้มาเยือนตำบลทุ่งไชย รวมถึงเป็น ของฝากของตำบล ทั้งนี้อาหารดังกล่าว ได้มีการ

จัดทำแบ่งออกเป็น 2 สูตร ได้แก่ สูตรรสดั้งเดิมกับสูตรรสคั่วกลิ้ง โดยมีเป้าหมายเพื่อเป็นสินค้าทางเลือกให้กับผู้บริโภคในแต่ละกลุ่มวัย



ภาพที่ 1 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น “ปลาหอยสมุนไพร์”

**3) การจัดทำแผนปฏิบัติการส่งเสริมอาหารพื้นถิ่นสู่การเป็นสินค้าทางเศรษฐกิจชุมชน** ผู้วิจัยได้มีบทบาทในกระบวนการ คือ การเอื้ออำนวยให้เกิดแลกเปลี่ยนเรียนรู้ของผู้นำชุมชน ประธานกลุ่มและสมาชิกกลุ่มแปรรูปอาหาร จากนั้นให้ผู้นำชุมชน ประธานกลุ่มและสมาชิกกลุ่มแปรรูปอาหารได้มีการออกแบบข้อความนโยบายและแผน โดยปัจจัยสำคัญหนึ่งที่ทำให้กระบวนการสร้างนโยบาย ยุทธศาสตร์ โครงการด้านการพัฒนาอาหารพื้นถิ่นเชิงสร้างสรรค์ จะต้องทำให้เป็นเรื่องที่สามารถดำเนินการได้ เป็นเรื่องที่เกิดจากสถานการณ์ในพื้นที่ที่เกิดจากปัจจัยต้นทุนวัตถุดิบ แหล่งทรัพยากร องค์ความรู้ และกำลังคน ทั้งนี้แผนปฏิบัติการของตำบลทุ่งไชย คือ แผนส่งเสริมสนับสนุนแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่นจากปลา

**4) การประสานแผนเข้าสู่ข้อบัญญัติท้องถิ่น** การประสานนโยบาย แผนเข้าสู่ข้อบัญญัติและแผนพัฒนาขององค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งไชย โดยโครงการส่งเสริมสนับสนุนแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่นจากปลาจะถูกผลักดันเข้าสู่ข้อบัญญัติแผนพัฒนาตำบลสามปี (2566-2570) ในยุทธศาสตร์ที่ 1 การยกระดับเศรษฐกิจให้พึ่งตนเองและแข่งขันได้

**5) การปฏิบัติตามแผนด้านอาหารพื้นถิ่นเชิงสร้างสรรค์** เนื่องด้วย องค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งไชย ได้จัดทำแผนพัฒนาท้องถิ่น (พ.ศ.2566-2570) เป็นที่เรียบร้อยแล้ว ทำให้แผนงาน โครงการที่ผู้วิจัยร่วมกับผู้นำชุมชน ประธานกลุ่มและสมาชิกกลุ่มแปรรูปอาหารที่ได้จัดทำขึ้น จะถูกนำเข้าสู่ช่วงการทบทวนแผนพัฒนาท้องถิ่นต่อไป

**6) ติดตาม และสรุปบทเรียน** จากการสรุปบทเรียนการทำงานร่วมกัน พบว่า การดำเนินงานด้านอาหารพื้นถิ่น การผลิตสื่อนับเป็นสิ่งสำคัญที่จะทำให้อาหารพื้นถิ่นเป็นที่รู้จัก โดยมีคนในชุมชนเป็นผู้ถ่ายทอดเรื่องราวทางอัตลักษณ์ ประวัติศาสตร์ วิถีชีวิต บุญประเพณี สู่การเป็นอาหารพื้นถิ่นเชิงสร้างสรรค์ โดยอาจใช้ช่องทางประชาสัมพันธ์ของตำบล คือ เพจ Facebook “ไต่หา ศรีสะเกษ”

#### 4.2.2 กลไกในการพัฒนาอาหารพื้นถิ่นเชิงสร้างสรรค์

กลไกในการพัฒนาอาหารพื้นถิ่นเชิงสร้างสรรค์ตำบลทุ่งไชย อำเภอกุสุมาลย์ จังหวัดศรีสะเกษ เป็นกลไกที่พัฒนาขึ้นมาบนฐานหน่วยท้องถิ่นร่วมกับประชาชน มีดังนี้

1) **กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหาร** กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารเป็นผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับการดำเนินงานด้านอาหารพื้นถิ่น มีบทบาทเป็นผู้บริหารจัดการด้านอาหารพื้นถิ่นในพื้นที่ การวิเคราะห์ต้นทุนการผลิต วัตถุดิบ แหล่งทรัพยากร กำลังคน เป็นผู้สร้างกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชนในการวิเคราะห์ประเด็นอาหารพื้นถิ่นเชิงสร้างสรรค์ และการพัฒนาแผนปฏิบัติการด้านอาหารพื้นถิ่น

2) **องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น** องค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งไชย มีบทบาทการประสานกลุ่มผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับการดำเนินงาน ได้แก่ ประธานกลุ่มและสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหาร ผู้นำชุมชน ในการดำเนินงานด้านการพัฒนาอาหารพื้นถิ่น และการสนับสนุนงบประมาณและส่งเสริมการพัฒนาศักยภาพให้กับกลุ่มสมาชิกวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหาร รวมถึงสนับสนุนนโยบาย แผน โครงการด้านอาหารพื้นถิ่น ที่ผ่านการประชาคมในระดับหมู่บ้านและตำบล มีบทบาทสำคัญที่จะผลักดันนโยบาย แผน โครงการด้านการพัฒนาอาหารพื้นถิ่นเข้าสู่ข้อบัญญัติของท้องถิ่น

3) **ผู้นำชุมชน** ผู้นำชุมชน ประกอบด้วย ผู้ใหญ่บ้าน ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้าน โดยมีบทบาทการสื่อสารประชาสัมพันธ์ผ่านหอกระจายข่าว เวทีประชาคมหมู่บ้านในเรื่องการพัฒนาอาหารพื้นถิ่น และการรวบรวมข้อมูลความต้องการของชาวบ้านในประเด็นอาหารพื้นถิ่น โดยผู้นำชุมชนจะนำข้อเสนอดังกล่าว ไปเสนอในเวทีสภาองค์การบริหารส่วนตำบล นอกจากนี้ผู้นำชุมชนจะมีการประชุมร่วมกับองค์การบริหารส่วนตำบลทุกเดือน เพื่อรายงานสถานการณ์แต่ละหมู่บ้านให้องค์การบริหารส่วนตำบลได้ทราบ รวมถึงการแลกเปลี่ยนข้อมูลของแต่ละหมู่บ้าน

4) **ชุมชน** ชุมชนมีการดำเนินงานกิจกรรมมาตลอดทั้งปีกับองค์การบริหารส่วนตำบล โดยบทบาทของชุมชน คือ การสะท้อนข้อมูลพื้นที่ด้านทุนเดิม ศักยภาพ และประเด็นความต้องการต่อการพัฒนาอาหารพื้นถิ่น และการแสดงความคิดเห็น การให้ข้อเสนอต่อแนวทางการดำเนินงานด้านอาหารพื้นถิ่นในเวทีประชาคมตำบล/หมู่บ้านในการจัดทำแผน และการตัดสินใจต่อนโยบายและแผนไปสู่การปฏิบัติในพื้นที่ รวมถึงการมีส่วนร่วมในการให้ข้อมูล การวางแผน ตัดสินใจ การปฏิบัติ การติดตาม ประเมินผลและรับประโยชน์

#### 4.2.3 การมีส่วนร่วมของกลไกการพัฒนาอาหารพื้นถิ่นเชิงสร้างสรรค์

การดำเนินงานด้านการพัฒนาอาหารพื้นถิ่นเชิงสร้างสรรค์ เกิดจากการมีส่วนร่วมของกลไกในระดับพื้นที่ โดยองค์การบริหารส่วนตำบลทุ่งไชยมีบทบาทหลักในการสร้างการมีส่วนร่วมในตำบล การประสานกลไกการดำเนินงาน ดังนั้นการดำเนินงานจึงเป็นลักษณะความร่วมมือสนับสนุนจากกลไกพื้นที่ จากลักษณะการดำเนินงานดังกล่าวผู้วิจัยได้แบ่งระดับการมีส่วนร่วม ประกอบด้วย

1) **การมีส่วนร่วมในระดับการให้ข้อมูล** เป็นขั้นตอนของการสร้างความสำคัญของการดำเนินงานด้านการพัฒนาอาหารพื้นถิ่นของตำบลทุ่งไชย การสร้างการรับรู้เรื่องอาหารพื้นถิ่น

กับการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชน ซึ่งองค์การบริหารส่วนตำบลมีบทบาทการประชาสัมพันธ์ การประสานงาน กับผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในพื้นที่เพื่อสร้างความเข้าใจในการดำเนินงาน เปิดโอกาสให้ผู้เข้าร่วมประชุมมีการ แลกเปลี่ยนข้อมูลกับเกี่ยวกับสถานการณ์ ทุนเดิมของพื้นที่ในการดำเนินงานด้านอาหารพื้นถิ่น จากข้อมูล เวทีการมีส่วนร่วมในการวิเคราะห์ศักยภาพในการพัฒนาอาหารพื้นถิ่นเชิงสร้างสรรค์ พบว่า ผู้เข้าร่วม ประชุมให้ความสำคัญต่อการขอมูลทุนเดิม ศักยภาพพื้นที่ ต้นทุน วัตถุดิบ แหล่งทรัพยากรกำลังคน ซึ่งจะเป็ปัจจัยสำคัญที่จะทำให้เกิดการดำเนินงานพัฒนาอาหารพื้นถิ่นเชิงสร้างสรรค์

2) การมีส่วนร่วมในระดับการวางแผน ซึ่งขั้นตอนนี้จะทำให้เกิดกระบวนการ วิเคราะห์ประเด็นอาหารพื้นถิ่น เพื่อการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น การจัดทำแผนงาน โครงการด้านการพัฒนาอาหารพื้นถิ่นเชิงสร้างสรรค์

3) การมีส่วนร่วมในระดับการตัดสินใจ การจัดทำแผนงานด้านพัฒนาอาหาร พื้นถิ่นตำบลทุ่งไชย จะเน้นการพัฒนาอาหารจากปลา เพราะปลาเป็นทรัพยากรที่มีจำนวนมากในพื้นที่ ซึ่งจะทําอย่างไรให้ทรัพยากรดังกล่าวเกิดการสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจในพื้นที่ จึงเป็นแผนงาน โครงการ ที่จะประสานเข้าสู่ข้อบัญญัติท้องถิ่น

4) การมีส่วนร่วมในระดับการปฏิบัติ ขั้นตอนการนำนโยบายไปปฏิบัติหลังจาก ที่ได้ตัดสินใจร่วมกัน การผลักดันไปสู่การปฏิบัติโครงการ ขั้นตอนนี้ถือว่ามีความสำคัญ เพราะเป็น ความเห็นพ้องของทุกฝ่ายที่จะดำเนินงานในเรื่องนี้

5) การมีส่วนร่วมในระดับการติดตามประเมินผลและรับประโยชน์ มีการ ติดตามการดำเนินงานโครงการ และมีการสรุปบทเรียนการทำงานระหว่างกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูป อาหารกับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นและผู้นำชุมชน เพื่อสรุปบทเรียนการดำเนินงานโครงการว่า มีผลสำเร็จอย่างไรบ้าง พบปัญหา อุปสรรคการดำเนินงานอย่างไร และจะมีแนวทางการแก้ไขปรับปรุง การดำเนินงานด้านอาหารพื้นถิ่นอย่างไร

6) การมีส่วนร่วมในระดับการรับประโยชน์ ประชาชนในตำบลได้รับประโยชน์ จากการดำเนินงาน รวมถึงองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น มีรูปแบบการส่งเสริมอาหารพื้นถิ่นเพื่อการเป็น สินค้าทางเศรษฐกิจชุมชน กระบวนการดำเนินงานที่เกิดจากการมีส่วนร่วมของกลไก/ภาคีเครือข่ายที่ เข้ามาสนับสนุนการดำเนินงาน ที่จะให้มีการดำเนินงานด้านอาหารพื้นถิ่นสอดคล้องกับแผนพัฒนาท้องถิ่น ในยุทธศาสตร์ที่ 1 การยกระดับเศรษฐกิจให้พึ่งตนเองและแข่งขันได้

#### 4.3 นวัตกรรมอาหารพื้นถิ่นเชิงสร้างสรรค์เพื่อการเป็นสินค้าทางเศรษฐกิจชุมชน ตำบลทุ่งไชย อำเภอกุศุมภพิสัย จังหวัดศรีสะเกษ

นวัตกรรมอาหารพื้นถิ่นเชิงสร้างสรรค์ เป็นนวัตกรรมเชิงกระบวนการที่เชื่อมโยงทุนเดิม ศักยภาพ ความต้องการของชุมชนดังกล่าว ชี้ให้เห็นความสัมพันธ์ที่นำมาสู่การพัฒนาอาหารพื้นถิ่นเชิงสร้างสรรค์ เพื่อให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่ มีรูปแบบหลากหลายที่สร้างทางเลือกให้กับผู้บริโภค โดยกระบวนการมีส่วนร่วม

ระหว่างนักวิจัย ชุมชน องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง อันเป็นกลไกขับเคลื่อน การดำเนินงานเพื่อยกระดับมูลค่าทางเศรษฐกิจชุมชนตำบลทุ่งไชยด้วยอาหารพื้นถิ่น



ภาพที่ 2 นวัตกรรมเชิงกระบวนการพัฒนาอาหารพื้นถิ่น

## 5. สรุปผลการวิจัย

จากสรุปผลการวิจัยเรื่อง นวัตกรรมอาหารพื้นถิ่นเชิงสร้างสรรค์เพื่อการเป็นสินค้าทางเศรษฐกิจ ชุมชน ตำบลทุ่งไชย อำเภอกุสุมาลย์ จังหวัดศรีสะเกษ ผู้วิจัยสามารถอภิปรายผลได้ดังนี้

### 5.1 ศักยภาพของชุมชนในการพัฒนาอาหารพื้นถิ่นเชิงสร้างสรรค์เพื่อการเป็นสินค้าทางเศรษฐกิจชุมชน ตำบลทุ่งไชย อำเภอกุสุมาลย์ จังหวัดศรีสะเกษ

จากข้อค้นพบในการวิจัย พบว่า ศักยภาพด้านเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรม ภูมิปัญญาท้องถิ่น ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมดังกล่าว ชี้ให้เห็นถึงศักยภาพของตำบลในแต่ละด้าน ซึ่งเป็นข้อมูล สำคัญในการพัฒนาอาหารพื้นถิ่นเชิงสร้างสรรค์ โดยศักยภาพด้านเศรษฐกิจ คือ ภาคเกษตรกรรมที่มี ทรัพยากรน้ำเพียงพอในการทำการเกษตรตลอดทั้งปี โดยเฉพาะพืชเศรษฐกิจสำคัญ ได้แก่ ข้าว พริก สัตว์น้ำเศรษฐกิจที่สร้างรายได้ให้กับคนในชุมชนทั้งชายสดและแปรรูป ได้แก่ ปลาช่อน ภาคการท่องเที่ยว โดยแหล่งท่องเที่ยว รูปแบบ กิจกรรมการท่องเที่ยวที่มีความหลากหลาย มีเส้นทางคมนาคมที่เชื่อมโยง กับแหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติ แหล่งท่องเที่ยวทางประวัติศาสตร์ แหล่งท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม แหล่งท่องเที่ยวเชิงเกษตร และแหล่งท่องเที่ยวเชิงกีฬาในเขตพื้นที่ 4 อำเภอ ได้แก่ อำเภอกุสุมาลย์ อำเภอปรางค์กู่ อำเภอขุขันธ์ และอำเภอการเกษตร ศักยภาพด้านสังคมและวัฒนธรรม คือ เอกลักษณ์ ทางวัฒนธรรม ภูมิปัญญาท้องถิ่น การรวมกลุ่มอาชีพ ขณะที่ศักยภาพด้านทรัพยากรธรรมชาติและ

สิ่งแวดล้อมจังหวัดศรีสะเกษ ได้แก่ ดิน น้ำ ซึ่งเป็นต้นทุนสำคัญในการพัฒนาด้านการเกษตร และเป็นแหล่งการเรียนรู้และการอนุรักษ์ทรัพยากรป่าชุมชนให้กับ นักวิชาการ นักเรียน นักศึกษาในการศึกษาค้นคว้าทางการวิจัย การพัฒนานวัตกรรม เทคโนโลยีจากฐานทรัพยากรท้องถิ่น ซึ่งมีความสอดคล้องกับผลการวิจัยของอุทิศ ทาหอม และคณะ (2561) ศึกษารูปแบบการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น “ตำเปียงทรงเครื่อง” เพื่อสร้างความเข้มแข็งของเศรษฐกิจชุมชน บ้านเสม็ด ตำบลหนองเต็ง อำเภอกระสัง จังหวัดบุรีรัมย์ พบว่า อาหารพื้นถิ่น “ตำเปียงทรงเครื่อง (หน่อไม้ทรงเครื่อง)” มีการผลิตสืบทอดกันมาเป็นระยะเวลาอันยาวนาน จนนำไปสู่การสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ ผ่านการวิเคราะห์องค์ความรู้จากภายในชุมชนและภายนอกชุมชน จนนำไปสู่ การสร้างรูปแบบผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น “ตำเปียงทรงเครื่อง” โดยการแปรรูปผลิตภัณฑ์ การกำหนดราคา ช่องทางการจัดจำหน่าย และส่งเสริมการขาย ตลอดจนการสร้างความร่วมมือกับหน่วยงานระดับพื้นที่ในการยกระดับและพัฒนาผลิตภัณฑ์ เพื่อให้กลายเป็นสินค้าทางวัฒนธรรมของจังหวัดบุรีรัมย์ต่อไป [6] และยังสอดคล้องกับผลการวิจัยของหทัยชนก นิมบ้านไร่ และคณะ (2558) ศึกษาศักยภาพอาหารพื้นเมืองและแนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหารพื้นเมืองจังหวัดน่าน พบว่า อาหารพื้นเมืองน่านส่วนใหญ่มีศักยภาพอยู่ในระดับสูง นักท่องเที่ยวพึงพอใจในด้านอัตลักษณ์ของอาหารพื้นเมืองมากที่สุด งานวิจัยนี้ได้เสนอแนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหารพื้นเมืองของจังหวัดน่าน 6 ด้าน คือ ด้านอัตลักษณ์ของอาหารพื้นเมือง ด้านคุณภาพของอาหารพื้นเมือง ด้านราคา ด้านการบริการ ด้านลักษณะของร้านอาหารพื้นเมือง และด้านการประชาสัมพันธ์และการตลาด [5] นอกจากนี้ยังสอดคล้องกับผลการวิจัยของปวิธ ต้นสกุล (2563) ศึกษาแนวทางการส่งเสริมอาหารพื้นถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร กรณีศึกษาชุมชนชนาบนาก อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช พบว่า ชุมชนชนาบนากมีศักยภาพด้านอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น มีความพร้อมที่จะส่งเสริมให้เกิดการท่องเที่ยวขึ้นในพื้นที่โดยใช้แนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์มาประยุกต์เป็นรูปแบบการท่องเที่ยวเรียกว่าการท่องเที่ยวเชิงอาหาร เนื่องจากมีภูมิปัญญาท้องถิ่น และวัฒนธรรมด้านอาหารที่สืบทอดกันมาเป็นเอกลักษณ์ได้แก่ ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากต้นจาก อาทิ น้ำตาลจาก น้ำส้มจาก และด้วยความหลากหลายของระบบนิเวศชุมชนทำให้มีวัตถุดิบที่โดดเด่นในการประกอบอาหารนอกเหนือจากต้นจากอีกมากมาย การศึกษาครั้งนี้ผู้วิจัยได้ นำเสนอแนวทางส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยการเสนอแนวคิดการอนุรักษ์ การฟื้นฟู เผยแพร่ และการสร้างมูลค่าเพิ่ม รวมถึงการสร้างกิจกรรมใหม่ ๆ สำหรับนักท่องเที่ยวที่จะเข้ามาในพื้นที่ชุมชนชนาบนาก เพื่อใช้ในการส่งเสริมการท่องเที่ยวในรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอาหารต่อไป [3]

อย่างไรก็ตาม ศักยภาพด้านด้านเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรม ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ยังเป็นปัจจัยสำคัญในการกำหนดแผนพัฒนาท้องถิ่น ซึ่งเป็นแผนสำคัญที่จะสนับสนุนให้เกิดการพัฒนาหรือยกระดับเศรษฐกิจชุมชน ซึ่งอาหารพื้นถิ่นเป็นการสนับสนุนให้เกิดการพัฒนาหรือยกระดับดังกล่าว

## 5.2 กระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชนต่อการพัฒนาอาหารพื้นถิ่นเชิงสร้างสรรค์เพื่อการเป็นสินค้าทางเศรษฐกิจชุมชน ตำบลทุ่งไชย อำเภออุทุมพรพิสัย จังหวัดศรีสะเกษ

กระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชน นับว่ามีความสำคัญเป็นอย่างยิ่งที่จะทำให้ สินค้าหรือผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่นสื่อถึงความเป็นอัตลักษณ์เฉพาะถิ่น อันมาจากการร่วมคิด ร่วมวางแผน ร่วมออกแบบ การพัฒนาอาหารพื้นถิ่นจึงต้องมีกลไกการดำเนินงานในพื้นที่ ที่จะผลักดันให้เกิดนโยบาย ยุทธศาสตร์ แผนงาน โครงการ/กิจกรรมการดำเนินงาน และเข้าไปมีส่วนร่วมในทุกระดับ ซึ่งสอดคล้องกับผลการวิจัยของ เกศณีย์ สัตตัตตขจร และคณะ (2562) ศึกษาการพัฒนาอาหารท้องถิ่นแบบมีส่วนร่วมเพื่อหนุนเสริมการท่องเที่ยวสร้างสรรค์เชิงวัฒนธรรมของจังหวัดลำปาง พบว่า การพัฒนาและสร้างมูลค่าเพิ่มให้อาหารท้องถิ่น โดยชุมชนใน 5 อำเภอ ได้ร่วมกันเลือกอาหารท้องถิ่น ที่มีศักยภาพ เพื่อนำมาพัฒนาและสร้างมูลค่าเพิ่มแก่นักท่องเที่ยว จำนวน 3 ชนิด คือ แกงแคไก่พื้นบ้าน น้ำพริกน้ำปู และแกงหน่อไม้ โดยขั้นตอนการยกระดับนั้น นักวิจัย ได้ประยุกต์ใช้แนวคิดการยกระดับภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่การพัฒนาเชิงสร้างสรรค์ ซึ่งประกอบไปด้วย 1) การอนุรักษ์ 2) การประยุกต์ และ 3) การสร้างใหม่ ทำให้ได้มาซึ่งกิจกรรมสำหรับนักท่องเที่ยวเพื่อช่วยในการส่งเสริมการท่องเที่ยวในพื้นที่วิจัย คือ การให้นักท่องเที่ยวทำอาหารท้องถิ่นร่วมกับชุมชน เป็นกิจกรรมที่สามารถสร้างการเรียนรู้และสร้างประสบการณ์ใหม่ในการทำอาหารให้กับนักท่องเที่ยว ดังนั้นงานวิจัยนี้จะมีลักษณะความสอดคล้องในด้านกระบวนการมีส่วนร่วมเลือกและพัฒนาอาหารพื้นถิ่น [1]

## 5.3 นวัตกรรมอาหารพื้นถิ่นเชิงสร้างสรรค์เพื่อการเป็นสินค้าทางเศรษฐกิจชุมชน ตำบลทุ่งไชย อำเภออุทุมพรพิสัย จังหวัดศรีสะเกษ

จากผลการศึกษา นวัตกรรมอาหารพื้นถิ่นเชิงสร้างสรรค์เพื่อการเป็นสินค้าทางเศรษฐกิจชุมชน ตำบลทุ่งไชย อำเภออุทุมพรพิสัย จังหวัดศรีสะเกษ พบว่า นวัตกรรมอาหารพื้นถิ่นเชิงสร้างสรรค์เป็น นวัตกรรมการผลิตที่เชื่อมโยงทุนชุมชน ศักยภาพชุมชน จากการมีส่วนร่วมของกลไกการดำเนินงานระหว่างท้องถิ่น หน่วยงานภาครัฐ และสถาบันอุดมศึกษา เพื่อให้เกิดการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนโดยใช้วัตถุดิบที่แสดงออกถึงอาหารพื้นถิ่นเป็นตัวขับเคลื่อน ซึ่งงานวิจัยนี้มีความสอดคล้องกับผลการวิจัยของ ชิชณพงค์ ศิริโชตินิศากร (2559) พบว่า รูปแบบ นวัตกรรมของอาหารพื้นถิ่น ได้แก่ 1) ด้านเครื่องปรุง และวัตถุดิบที่แสดงออกถึงความเป็นอาหารพื้นถิ่น (Ingredient) 2) ด้านเทคนิคการปรุงอาหารที่แสดงถึงวิถีชีวิตของชุมชน (Cooking Technique) และ 3) ด้านการนำเสนออาหารรูปแบบผสมผสานวัฒนธรรม (Modern-Style Presentation) [2] นอกจากนี้สอดคล้องกับผลการวิจัยของวิรัชยา อินทะกันท์ และคณะ (2561) พบว่า ตำรับอาหารพื้นบ้านชาวไททรงดำในหมู่บ้านแหลมมะค่า ตำบลพันเสา อำเภอบางระกำ จังหวัดพิษณุโลก อาหารคาวส่วนใหญ่ใช้เนื้อหมู เนื้อปลาและ เนื้อไก่เป็นวัตถุดิบหลักเพราะเลี้ยงในครัวเรือนเพื่อบริโภคและจำหน่าย นิยมใช้ผักในท้องถิ่นตามฤดูกาลและสมุนไพร พื้นบ้านประกอบ

อาหาร ได้แก่ กระเทียม ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด พริกแห้งและมะแขว่น สะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิตของชาวบ้านในสังคมเกษตรกรรมที่นิยมปลูกผักและเลี้ยงสัตว์ในครัวเรือน [4]

จากผลการวิจัยที่มีความสอดคล้องกัน พบว่า นวัตกรรมอาหารพื้นถิ่นเชิงสร้างสรรค์เป็นนวัตกรรมเชิงกระบวนการที่เชื่อมโยงทุนชุมชนที่ชี้ให้เห็นความสัมพันธ์ที่นำมาสู่การพัฒนาอาหารพื้นถิ่นเชิงสร้างสรรค์เพื่อให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่ มีรูปแบบหลากหลายที่สร้างทางเลือกให้กับผู้บริโภค ซึ่งจะทำให้กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหาร มีนวัตกรรมกระบวนการที่สามารถนำไปใช้ในการยกระดับศักยภาพทางเศรษฐกิจชุมชน จากการเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้า ผลิตภัณฑ์อาหารที่จำหน่ายได้ ขณะที่ยังคงการบริหารส่วนตำบล มีการนำไปพัฒนาเชิงนโยบาย ยุทธศาสตร์ แผนงาน โครงการ/กิจกรรมการส่งเสริมอาหารพื้นถิ่นสู่การเป็นผลิตภัณฑ์สินค้าของตำบล ทำให้ชุมชนสามารถบริหารจัดการตนเองโดยมีงบประมาณจากองค์การบริหารส่วนตำบลให้การสนับสนุน รวมถึงหน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้อง สามารถนำไปใช้ในการเผยแพร่ขยายผลนวัตกรรมอาหารพื้นถิ่นสู่ชุมชน ท้องถิ่นอื่นๆ ในจังหวัดศรีสะเกษ และจังหวัดอื่น ๆ ใกล้เคียง นอกจากนี้ ผลจากงานวิจัยจะนำไปสู่เวทีการประสานความร่วมมือการบูรณาการการดำเนินงานประเด็นอาหารพื้นถิ่นในระดับจังหวัดต่อไป

### เอกสารอ้างอิง

- [1] เกศณีย์ สัตตัตตขจร และคณะ. (2562). การพัฒนาอาหารท้องถิ่นแบบมีส่วนร่วมเพื่อหนุนเสริมการท่องเที่ยวสร้างสรรค์เชิงวัฒนธรรมของจังหวัดลำปาง. วารสารอารยธรรมโขง –สาละวิน กองส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยนเรศวร.
- [2] ชิณณพงศ์ ศิริโชติตินิศากร. (2559). การพัฒนารูปแบบนวัตกรรมอาหารพื้นถิ่นเชิงสร้างสรรค์เพื่อการเป็นสินค้าทางการท่องเที่ยวในเขตจังหวัดเพชรบุรี และจังหวัดประจวบคีรีขันธ์. วิทยานิพนธ์ ดุษฎีบัณฑิต มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- [3] ปวิธ ต้นสกุล. (2563). แนวทางการส่งเสริมอาหารพื้นถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอาหาร กรณีศึกษาชุมชนขนานนก อำเภอปากพนัง จังหวัดนครศรีธรรมราช. WMS journal of management walailak University.
- [4] วิรัชยา อินทะกันท์ และคณะ. (2561). การพัฒนาตำรับอาหารพื้นเมืองสู่สำหรับอาหารเพื่อการท่องเที่ยวอำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก. ราชภัฏเพชรบูรณ์สาร มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์.
- [5] หทัยชนก ฉิมบ้านไร่ และคณะ. (2558). ศักยภาพอาหารพื้นเมืองและแนวทางการส่งเสริมการท่องเที่ยวผ่านอาหารพื้นเมืองจังหวัดน่าน. วารสารวิชาการการท่องเที่ยวไทยนานาชาติ คณะการจัดการการท่องเที่ยว สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์.



- [6] อุทิศ ทาหอม และคณะ. (2561). เรื่องรูปแบบการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น “ตำเปียงทรงเครื่อง” เพื่อสร้างความเข้มแข็งของเศรษฐกิจชุมชนบ้านเสม็ด ตำบลหนองเต็ง อำเภอกะสัง จังหวัดบุรีรัมย์. วารสารพัฒนาสังคม คณะพัฒนาสังคมและยุทธศาสตร์การบริหาร สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์.