



วารสารพัฒนาชุมชน

คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

Journal of Community Development
Faculty of Humanities and Social Sciences
Nakhon Si Thammarat Rajabhat University

ปีที่ 9 ฉบับที่ 9 กรกฎาคม 2560 - มิถุนายน 2561 Vol. 9 No. 9 July 2017 - June 2018

ISSN 2630-063X

ชุมชนมั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน
ด้วย... **ศาสตร์พระราชา**

หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาการพัฒนาชุมชน

คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

สารอธิการบดี	
สารคณะบดี	
บทนำ	
บทบรรณาธิการ	
บทความวิชาการ :	
▪ ศาสตร์พระราชาสู่การพัฒนาชุมชนอย่างยั่งยืน โดย อาจารย์เฉลิมวิทย์ อินทรสุวรรณ	2
▪ ศาสนาแห่งรัฐ : ธรรมวิทยาทนเมืองในบริบทสังคมไทย โดย อาจารย์บุญยิ่ง ประทุม	25
▪ บัตรสวัสดิการแห่งรัฐ : ทางเลือกและโอกาสสำหรับผู้มีรายได้น้อย ในยุคไทยแลนด์ 4.0 โดย อาจารย์ไคร้สุดา ไชยวิจารณ์	39
▪ ความมั่นคงทางการศึกษากับมาตรฐานการประกันคุณภาพการศึกษา โดย ดร.สุธิรา ชัยรักษา เงินถาวร	50
บทความวิจัย :	
▪ เครื่องแกงหนองบัว : ภูมิปัญญาการแปรรูปเครื่องแกง กรณีศึกษา กลุ่มเครื่องแกงบ้านหนองบัว หมู่ที่ 7 ตำบลนาเคียน อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช โดย นักศึกษาสาขาพัฒนาชุมชน และ อาจารย์เดโช แซ่น้ำแก้ว	64

บทความวิจัย :	
▪ ผ้าบาติก: การมีส่วนร่วมในการอนุรักษ์ผ้าบาติกกลุ่มอิสลามบาติก กรณีศึกษา บ้านโพธิ์เสด็จ หมู่ที่ 8 ตำบลโพธิ์เสด็จ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช โดย ญาสุมิน ช่อม่วง ,นันทิตา เขียวเทโพธิ์ และ นิตยา จันทคาธ อาจารย์เชษฐา มุทะหมัด	78
▪ (ทวด)า กลาย : ความเป็นมา ความเชื่อ และการอนุรักษ์กลุ่มน้ำ คลองกลายอย่างยิ่งยวดกรณีศึกษา ชุมชนบ้านสระแก้ว ตำบลสระแก้ว อำเภอท่าศาลา จังหวัดนครศรีธรรมราช โดย กานต์ชนก ช่วยบำรุง, ดร.จิตติมา ดำรงวัฒนะ, อาจารย์อุดมศักดิ์ เตโชชัย และอาจารย์เดโช แซ่น้ำแก้ว	90
▪ รูปแบบที่เหมาะสมในการดูแลสุขภาพผู้สูงอายุโดยชุมชน กรณีศึกษาชุมชนตำบลนาเคียน อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช โดย ณัฐริยา ศรีโรจน์ ดร.สุพัตรา คงขี้, ดร.อรรรตรา ธรรมภักกุล และ อาจารย์ศรีสุดา ไชยวิจารณ์	116
▪ ศักยภาพผู้นำในการบริหารจัดการกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านควนขนุน กรณีศึกษา : กลุ่มผลิตภัณฑ์กะละมาปะพร้าวบ้านควนขนุน หมู่ที่ 9 ตำบลควนขนุน อำเภอควนขนุน จังหวัดพัทลุง โดย นันทวัฒน์ อุตะปะละ ดร.จิตติมา ดำรงวัฒนะ อาจารย์อุดมศักดิ์ เตโชชัย และอาจารย์เดโช แซ่น้ำแก้ว	133

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
<ul style="list-style-type: none"> ■ กลไกในการชนไก่ในสนามชนไก่ หมู่บ้านสังฆาม หมู่ที่ 3 ตำบลปากพูนอำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช โดย หทัยทิพย์ โสภากวีจันท์ อาจารย์พงษ์ประสิทธิ์ อ่อนจันทร์, อาจารย์สุธีรา ชัยรักษา เงินถาวร และ อาจารย์เมธีรา ไกรนที 	163
<ul style="list-style-type: none"> ■ แนวทางในการจัดการทรัพยากรน้ำเพื่อใช้ในการทำเกษตรกรรมของ บ้านจันทพอ หมู่ที่ 3 ตำบลดอนตะโก อำเภอท่าศาลา จังหวัดนครศรีธรรมราช โดย วันสว่าง สุทธิพันธ์ อาจารย์เมธีรา ไกรนที 	181
<ul style="list-style-type: none"> ■ บุงอตวากือเต๊ะ : กระบวนการแปรรูปการทำดอกไม้จากใบยางพารา กรณีศึกษา : กลุ่มดอกไม้ยางพารา หมู่ที่ 6 ตำบลปากล่อ อำเภอโคกโพธิ์ จังหวัดปัตตานี โดย ซากียะ เจะโตะ ดร.จิตติมา คำรังวัฒนะ อาจารย์อุดมศักดิ์ เดโชชัย และอาจารย์เดโช แซ่น้ำแก้ว 	196

บทความวิชาการ

เครื่องแกงหนองบัว : ภูมิปัญญาการแปรรูปเครื่องแกง กรณีศึกษา กลุ่มเครื่องแกงบ้านหนองบัว หมู่ที่ 7 ตำบลนาเคียน อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช

นักศึกษาศาสาพัฒนาชุมชน
เดโช แชน้ำแก้ว

บทคัดย่อ

การศึกษาวิจัยเรื่อง เครื่องแกงหนองบัว : ภูมิปัญญาการแปรรูปเครื่องแกง กรณีศึกษา กลุ่มเครื่องแกงบ้านหนองบัว หมู่ที่ 7 ตำบลนาเคียน อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช มีวัตถุประสงค์ คือ 1.เพื่อศึกษาภูมิปัญญาการแปรรูปเครื่องแกง 2. เพื่อศึกษาปัญหาการแปรรูปเครื่องแกง และ 3. เพื่อศึกษาแนวทางการส่งเสริมการแปรรูปเครื่องแกง

กรณีศึกษา : กลุ่มเครื่องแกงบ้านหนองบัว หมู่ที่ 7 ตำบลนาเคียน อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช ประชากรรวมจำนวนทั้งสิ้น 14 คน โดยเลือกเจาะจงเฉพาะผู้ที่มีภูมิปัญญาการทำเครื่องแกง และผู้ที่คอยส่งเสริมสนับสนุนของกลุ่มเครื่องแกงบ้านหนองบัว โดยระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ

ผลการวิจัยพบว่า

1. ภูมิปัญญาการแปรรูปเครื่องแกง พบว่า วัตถุดิบที่ใช้ ได้แก่ ตะไคร้ ขมิ้น พริกไทย กระเทียม เกลือ พริกชี้หนู หัวหอม และมีอุปกรณ์ในการทำ ได้แก่ ครก กะละมัง ถาด จั๊ก มีดเขียง เครื่องอบ ไม้พาย โดยมีวิธีการผลิตเครื่องแกง ได้แก่ คัดเลือกส่วนผสม ซึ่งส่วนผสมตามอัตราส่วน แล้วนำมาตำหรือปั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ ล้างทำความสะอาด นำมาคลุกเคล้าส่วนผสมให้เข้ากัน

* อาจารย์ประจำสาขาวิชาพัฒนาชุมชน คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

ปลาป่น หรือปลาให้ละเอียดประมาณ 30 นาทีต่อครั้ง ได้ออกมา 70-100 กิโลกรัม โดยที่ทางกลุ่มผลิตมี 2 ชนิด คือ เครื่องแกงส้มจะมีสีส้มและเครื่องแกงส้มมีสีเหลือง ๆ สีตามธรรมชาติของวัตถุดิบ รสเผ็ดร้อน กลิ่นหอมตะไคร้ ไม่ใส่สารกันบูด สามารถเก็บได้ 3 วัน หากใส่ตู้เย็นเก็บได้ประมาณ 1 เดือน และหากจำหน่ายจะใส่ในบรรจุภัณฑ์ ได้แก่ ถุงพลาสติก หรือใส่กล่อง พร้อมติดฉลากเครื่องแกง

2. ปัญหาการแปรรูปเครื่องแกง พบว่า มีปัญหาด้านการเงินในช่วงแรกของการดำเนินงาน หลังจากนั้นเงินเข้ามาสนับสนุนทำให้กลุ่มมีเงินทุนเงินเย็น มีปัญหาด้านการผลิต เพราะวัตถุดิบบางชนิดขาดตลาด

ในช่วงเทศกาลสำคัญ และช่วงนี้เศรษฐกิจไม่ค่อยดีเท่าที่ควร จึงทำให้ลูกค้าที่ซื้อสินค้าลดน้อยลง และปัญหาด้านเทคโนโลยี เพราะเครื่องมือ หรืออุปกรณ์ในการทำเครื่องแกงยังไม่ทันสมัยผลิตได้น้อย ส่งผลให้ไม่เพียงพอต่อความต้องการของลูกค้า ส่วนปัญหาอื่น ๆ ไม่ส่งผลกระทบต่อกลุ่ม เพราะเครื่องแกงมีความสะอาด มี ย. สมาชิกภายในกลุ่มรับบทบาทหน้าที่ และทำงานด้วยความสามัคคี อีกทั้งมีลูกค้าประจำจึงไม่มีคู่แข่งทางการค้า

3. แนวทางส่งเสริมการแปรรูปเครื่องแกง พบว่า มีการส่งเสริมด้านเงินทุน โดยการถือหุ้นของสมาชิกกลุ่ม และเงินทุนจากภายนอกกลุ่มที่เข้ามาสนับสนุนเงินทุน และอุปกรณ์การผลิตเครื่องแกง อีกทั้งยังมีการส่งเสริมด้านการผลิตที่เน้นคุณภาพ เน้นความสะอาด รักษามาตรฐานการรัง และดวงเครื่องแกงถึงในบรรจุภัณฑ์ มีการส่งเสริมด้านการตลาด โดยผู้ผลิตตามงานต่าง ๆ และร้านค้าชุมชน และการส่งเสริมการบริหาร และการจัดการ โดยมีกำหนดบทบาทหน้าที่ ส่งเสริมสมาชิกให้รู้จักกลยุทธ์การตลาด พัฒนาโครงการองค์กรเพื่อต่อยอดภาพในการทำงาน พร้อมทั้งเปิดเป็นศูนย์การเรียนรู้การผลิตเครื่องแกงในชุมชน

คำสำคัญ : เครื่องแกง, ภูมิปัญญาการแปรรูปเครื่องแกง, กลุ่มเครื่องแกงบ้านหนองบัว.

บทนำ

การเรียนรู้ในแต่ละท้องถิ่นสิ่งที่เกิดขึ้นและดำรงอยู่กับมนุษย์มาช้านานที่เรียกว่าภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นการดำรงอยู่ในชีวิตที่เกี่ยวข้องกับธรรมชาติของแต่ละท้องถิ่นโดยมีการปรับสภาพการดำเนินชีวิตให้เหมาะสมกับสภาพแวดล้อมธรรมชาติตามกาลเวลาและมีเอกลักษณ์ที่สำคัญที่เป็นทั้งความรู้ความคิด ความเชื่อ ความสามารถและความชัดเจนที่ชาวบ้านได้รับประสบการณ์ที่สั่งสมไว้ในการปรับตัวและดำรงชีพในระบบนิเวศหรือสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมทางสังคม และวัฒนธรรมที่ได้มีการพัฒนาและการสืบสานกันมาโดยวิถีชีวิตของมนุษย์นั้นเกิดจากการเรียนรู้ และสั่งสมประสบการณ์เป็นระยะเวลาช้านาน โดยอาศัยภูมิปัญญาที่มีอยู่เหล่านี้มาใช้ในการตั้งถิ่นฐานประกอบอาชีพและรวมไปถึงการปรับตัว (ยุพาพร รักษาเจริญ, 2558) โดยเฉพาะอย่างยิ่งผลผลิตทางการเกษตร ก็เป็นภูมิปัญญาที่มนุษย์ได้ปฏิบัติสืบต่อกันมาเป็นเวลายาวนานซึ่งเป็นการนำผลผลิตจากการปลูกพืชและเลี้ยงสัตว์มาเปลี่ยนแปลงด้วยวิธีต่างๆให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีการปรับปรุงและมีลักษณะที่แตกต่างกันออกไปสร้างประโยชน์มากมายหลายประการไม่ว่าจะเป็นช่วยเหลือรักษาผลผลิตทางการเกษตรไว้บริโภคในครัวเรือนเป็นเวลานานทำให้ไม่เสียหายโดยให้เกิดผลผลิตใหม่ๆที่เกิดจากการแปรรูปและรสชาติแตกต่างกันออกไปจากเดิมเพิ่มความหลากหลายให้แก่ผลผลิตทางเกษตรเพิ่มมูลค่าของผลผลิตให้มากยิ่งขึ้นช่วยให้บริโภคสะดวกและง่ายขึ้นผลิตภัณฑ์แปรรูปสามารถนำมาจำหน่ายเพื่อสร้างรายได้ให้แก่ตนเองและครอบครัวพร้อมที่จะช่วยป้องกันปัญหาผลผลิตทางการเกษตรล้นตลาด (ศักดิ์ชัย เกียรติ นาคินทร์, 2542)

จากที่กล่าวมาแล้วนั้น ผลผลิตอย่างหนึ่งที่เป็นที่รู้จัก ได้แก่ เครื่องแกง ซึ่งเป็นภูมิปัญญาในการแปรรูปของกลุ่มเครื่องแกงบ้านหนองบัว เป็นอาหารที่เอกลักษณ์เฉพาะที่แตกต่างจากเครื่องแกงในพื้นที่ต่าง ๆ มีรสชาติที่เข้มข้น

และรสจัดจ้าน นิยมนำเอาวัตถุดิบในพื้นที่มาใส่เพื่อให้ได้รสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ เพราะปัจจุบันนี้อาหารท้องถิ่นภาคใต้ได้รับความนิยมทั่วไป และจะปรุงให้รสชาติ จะต้องใส่เครื่องเทศที่ครบถ้วน ซึ่งเป็นที่ยกย่องสมควร ทำให้ทางกลุ่มเครื่องแกงหนองบัวเล็งเห็นความสำคัญ จึงได้มีการรวมกลุ่มแปรรูปเครื่องแกงขึ้นมา เพราะในพื้นที่มีการทำการเกษตร โดยเฉพาะการปลูกพริกชี้หนู พริกชี้ปากขมิ้น และเครื่องเทศที่สามารถนำมาทำเป็นพริกแกงได้ กลุ่มเครื่องแกงหนองบัวจึงได้รวมตัวกันในการนำผลผลิตที่มีอยู่ในชุมชนมาแปรรูปเป็นเครื่องแกงสำหรับใช้ประกอบอาหาร พร้อมทั้งนำไปทดลองขายและพบว่ามีคนจำนวนมากชอบและนิยมรับประทาน

ดังนั้น จึงมีความสนใจที่จะศึกษาเรื่อง เครื่องแกงหนองบัว:ภูมิปัญญาการแปรรูปเครื่องแกงกรณีศึกษา กลุ่มเครื่องแกงบ้านหนองบัว หมู่ที่ 7 ตำบลนาเดียน อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา ในประเด็นภูมิปัญญาการแปรรูปเครื่องแกง ปัญหาการแปรรูปเครื่องแกง และแนวทางการส่งเสริมการแปรรูปเครื่องแกง เพื่อให้เป็นที่รู้จักแก่คนในท้องถิ่นนั้น ๆ และยังเป็นภูมิปัญญาให้แก่คนรุ่นหลังต่อไป

วัตถุประสงค์ของการศึกษา

1. เพื่อศึกษาภูมิปัญญาการแปรรูปเครื่องแกง กรณีศึกษา : กลุ่มเครื่องแกงบ้านหนองบัว หมู่ที่ 7 ตำบลนาเดียน อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา
2. เพื่อศึกษาปัญหาการแปรรูปเครื่องแกง กรณีศึกษา : กลุ่มเครื่องแกงบ้านหนองบัว หมู่ที่ 7 ตำบลนาเดียน อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา
3. เพื่อศึกษาแนวทางการส่งเสริมการแปรรูปเครื่องแกง กรณีศึกษา : กลุ่มเครื่องแกงบ้านหนองบัว หมู่ที่ 7 ตำบลนาเดียน อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 1) ทำให้ทราบถึงภูมิปัญญาการแปรรูปเครื่องแกง
กรณีศึกษา :กลุ่มเครื่องแกงบ้านหนองบัว หมู่ที่ 7 ตำบลนาเคียน
อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช
- 2) ทำให้ทราบถึงปัญหาการแปรรูปเครื่องแกง
กรณีศึกษา :กลุ่มเครื่องแกงบ้านหนองบัว หมู่ที่ 7 ตำบลนาเคียน
อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช
- 3) ทำให้ทราบถึงแนวทางการส่งเสริมการแปรรูปเครื่องแกง
กรณีศึกษา :กลุ่มเครื่องแกงบ้านหนองบัว หมู่ที่ 7 ตำบลนาเคียน
อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช

วิธีดำเนินการวิจัย

1. ประชากร

1.1 ผู้ให้ข้อมูลหลัก คือ ผู้ที่ความรู้ และมีภูมิปัญญาการทำ
เครื่องแกงของกลุ่มเครื่องแกงบ้านหนองบัว หมู่ที่ 7 ตำบลนาเคียน อำเภอ
เมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช จำนวน 10 คน ได้แก่ ประธานกลุ่ม จำนวน
1 คน และสมาชิกกลุ่ม จำนวน 9 คน

1.2 ผู้ให้ข้อมูลรอง คือ ผู้ที่คอยส่งเสริม และสนับสนุนของกลุ่ม
เครื่องแกงบ้านหนองบัว หมู่ที่ 7 ตำบลนาเคียน อำเภอเมือง จังหวัด
นครศรีธรรมราช จำนวน 4 คน ได้แก่ ปราชญ์ชาวบ้านด้านการทำเครื่องแกง
จำนวน 1 คน นักพัฒนาชุมชน จำนวน 1 คน และครูของสถาบันการศึกษา
นอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย (กศน.) จำนวน 2 คน

2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

2.1 การสัมภาษณ์ (Interview) ในการศึกษาครั้งนี้ใช้วิธีสัมภาษณ์ใน
การเก็บรวบรวมข้อมูลโดยมีประเด็นคำถามที่กำหนดตามขอบเขตเนื้อหา
การศึกษา และการสัมภาษณ์ มีลักษณะการพูดคุยแบบธรรมชาติ และเป็น

กันตรงตามเวลาความเหมาะสม และโอกาส โดยให้ผู้ตอบเล่าเรื่องต่าง ๆ ตาม
ประเด็นที่วางไว้อย่างยืดหยุ่น

2.2 การสังเกต (Observation) ได้ใช้การสังเกตแบบมีส่วนร่วมใน
เก็บโดยรวมของกลุ่มเครื่องแกงบ้านหนองบัว หมู่ที่ 7 ตำบลนาเคียน อำเภอ
เมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช จะทำการสังเกตสภาพทั่วไป และเรียนรู้
กระบวนการการทำเครื่องแกงซึ่งจะรวบรวมข้อมูลในการบันทึกตามประเด็นที่
กำหนดไว้

2.3 การถ่ายภาพประกอบ ในขณะการสัมภาษณ์ หรือในขณะการ
สังเกต มีการเก็บภาพประกอบในประเด็นต่างๆเพื่อเป็นส่วนหนึ่งในการวิเคราะห์
ข้อมูลซึ่งทั้งแบบสัมภาษณ์ในการเก็บข้อมูลระหว่างผู้สัมภาษณ์กับผู้สัมภาษณ์
โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ได้ข้อมูลที่ถูกต้องเที่ยงตรงและเพื่อวัตถุประสงค์พร้อม
ที่มีการสังเกตการณ์ใช้สายตาเพื่อดูหรือศึกษาเหตุการณ์ปรากฏการณ์ต่างๆ
เพื่อให้เข้าใจองค์ประกอบต่างๆของเหตุการณ์ หรือปรากฏการณ์นั้นๆพร้อมกับ
การถ่ายภาพประกอบ

3. การเก็บรวบรวมข้อมูล

- 3.1 สํารวจพื้นที่ในชุมชนเพื่อศึกษาข้อมูลเบื้องต้นก่อน หลังจากนั้นจึง
ไปสำรวจข้อมูลเบื้องต้นของเครื่องแกง
- 3.2 สร้างความสัมพันธ์กับผู้ให้ข้อมูลเบื้องต้น เพื่อนำไปสู่การปรับตัว
ไปเข้ากับชุมชน และกลุ่มเครื่องแกง พร้อมทั้งสอบถามข้อมูลเบื้องต้นทั้งภูมิ
ปัญญา ปัญหา และแนวทางการส่งเสริมที่เกี่ยวกับเครื่องแกง
- 3.3 ประสานงานโดยใช้หนังสือราชการเพื่อขออนุญาตเก็บข้อมูล
รายละเอียดแบบเจาะลึกโดยนัดวัน เวลา และสถานที่ จากนั้นผู้วิจัยได้เก็บข้อมูล
และรายละเอียดแต่ละประเด็นโดยพบปะพูดคุยกับกลุ่มเป้าหมาย พร้อม
ถ่ายภาพประกอบ

- 3.4 ผู้วิจัยได้รวบรวมวิเคราะห์ และสรุปผล หากปรากฏว่าขาด
รายละเอียดข้อมูลส่วนใดก็ไปเก็บข้อมูลเพิ่มเติม

4. การวิจัยวิเคราะห์ข้อมูล

การเก็บรวบรวมข้อมูลเชิงคุณภาพ โดยการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลหลัก และผู้ให้ข้อมูลรอง เมื่อรวบรวมข้อมูลและตรวจสอบเนื้อหาอย่างถูกต้องเรียบร้อยแล้ว จึงนำข้อมูลมาวิเคราะห์เพื่อให้ได้เนื้อหาที่ถูกต้องตามวัตถุประสงค์ของการวิจัยที่ผู้วิจัยทำการศึกษา และนำมาวิเคราะห์ในเชิงพรรณนา

ผลการวิจัย

1. ภูมิปัญญาการแปรรูปเครื่องแกง กรณีศึกษา : กลุ่มเครื่องแกงบ้านหนองบัว หมู่ที่ 7 ตำบลนาเคียน อำเภอมือเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช

1.1 วัตถุดิบที่ใช้ประกอบเป็นเครื่องแกงพบว่า มีตะไคร้ ขมิ้น พริกไทย กระเทียม เกลือ พริกชี้หนู หัวหอม วัตถุดิบเหล่านี้เป็นวัตถุดิบในการทำเครื่องแกง เช่น แกงส้ม และแกงกะทิ

1.2 อุปกรณ์ในการทำเครื่องแกงพบว่า มีครก กะละมัง ถาด จัก มีด เขียง เครื่องบด ไม้พาย อุปกรณ์เหล่านี้เป็นอุปกรณ์ในการทำเครื่องแกง

1.3 กระบวนการทำ หรือวิธีการผลิตเครื่องแกงพบว่ามีการคัดเลือกส่วนผสมที่จะใช้ในทุกขั้นตอน ทำการซึ่งส่วนผสมตามอัตราส่วน แล้วนำมาตำ หั่น ส่วนผสมเป็นชิ้นเล็ก ๆ ล้างทำความสะอาดจากนั้นจะนำวัตถุดิบมาตวง หรือชั่งแล้วคลุกเคล้าส่วนผสมให้เข้ากัน 7) นำไปตำ หรือบดให้ละเอียดหากการบดประมาณ 30 นาทีต่อครั้ง โดยผลผลิตที่ได้ออกมา 70-100 กิโลกรัมบรรจุถุงเพื่อการจำหน่าย โดยใส่ถุงพลาสติก ถุงละครึ่งกิโลกรัม

1.4 ประเภทของเครื่องแกงพบว่าเครื่องแกงที่ทางกลุ่มผลิตมี 2 ชนิด คือ แกงส้ม และแกงคั่ว

1.5 คุณลักษณะของมาตรฐานเครื่องแกงพบว่าเครื่องแกงส้มจะมีสีส้ม และเครื่องแกงกะทิจะมีสีเหลือง ๆ โดยสีตามธรรมชาติของวัตถุดิบ เครื่องแกงมีรสเผ็ดร้อน และมีกลิ่นหอมตะไคร้ ไม่ใส่สารกันบูดสามารถเก็บได้ 3 วัน หากใส่

ได้ก็สามารถเก็บได้ประมาณ 1 เดือน และจะมีบรรจุภัณฑ์ โดยใส่ถุงพลาสติก ถุงละครึ่งกิโลกรัม หรือใส่กล่อง พร้อมติดฉลากเครื่องหมายก่อนจำหน่าย

2. ปัญหาการแปรรูปเครื่องแกง กรณีศึกษา : กลุ่มเครื่องแกงบ้านหนองบัว หมู่ที่ 7 ตำบลนาเคียน อำเภอมือเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช

2.1 ปัญหาด้านการเงิน พบว่าภายในกลุ่มมีเงินหมุนเวียนเร็ว และมีการลงทุนหมุนเวียนตลอด แต่ในแรกเริ่มอาจจะมีเงินหมุนเวียนไม่เพียงพอต่อการใส่ซื้อวัตถุดิบ และไม่เพียงพอต่อการซื้ออุปกรณ์

2.2 ปัญหาด้านการผลิต พบว่าวัตถุดิบบางชนิดขาดตลาด ทำให้ไม่สามารรถทำเครื่องแกงได้ โดยเฉพาะในช่วงเทศกาลสำคัญ อีกทั้งอุปกรณ์ไม่เพียงพอต่อการผลิต และบางครั้งวัตถุดิบเสียหายจากการที่ไม่คาดคิด

2.3 ปัญหาการจัดการองค์การเชิงธุรกิจ พบว่าในกลุ่มไม่มีปัญหาในเชิงธุรกิจ สมาชิกในกลุ่มสามัคคีกัน พอสินค้าหมดก็มาช่วยกันผลิต และช่วยจำหน่าย

2.4 ปัญหาด้านการขาย และการตลาด พบว่าสินค้าขายได้ตลอดและยังมีลูกค้าประจำมารับไปขาย แต่อาจจะมีสินค้าขาดตลาดบ้างในช่วงเทศกาล เพราะกลุ่มแม่ค้าตามท้องตลาดจะมาซื้อในปริมาณมากทำให้เครื่องแกงขายได้กว่าปกติ

2.5 ปัญหาด้านการเมือง และกฎหมาย พบว่าไม่มีปัญหาในด้านกฎหมาย เพราะเครื่องแกงมีความสะอาด และมีเครื่องหมายอาหารและยา (อย.) รับรอง

2.6 ปัญหาด้านเศรษฐกิจ พบว่า ช่วงนี้เศรษฐกิจไม่ค่อยดีเท่าที่ควร จึงทำให้ลูกค้าที่ซื้อสินค้าลดน้อยลง

2.7 ปัญหาด้านสังคม พบว่าไม่มีปัญหา หรือขัดแย้งใดๆ เนื่องจากช่วยกันทำเป็นกลุ่มและทำงานด้วยความสามัคคี

2.8 ปัญหาด้านเทคโนโลยี พบว่าเครื่องมือ หรืออุปกรณ์ในการใช้เครื่องแกงยังไม่ทันสมัย และไม่เพียงพอ จึงจำเป็นต้องใช้แรงงานคนอยู่ ส่งผลทำให้ปริมาณผลผลิตของเครื่องแกงไม่เพียงพอต่อความต้องการ

2.9 ปัญหาด้านคู่แข่งพบว่ามีคู่แข่งทางการค้า เพราะมีลูกค้าปริมาณมาซื้อสินค้าตลอด

3. แนวทางส่งเสริมการแปรรูปเครื่องแกง กรณีศึกษา : กลุ่มเครื่องแกงบ้านหนองบัว หมู่ที่ 7 ตำบลนาเคียน อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช

3.1 การส่งเสริมด้านเงินทุนพบว่ามีการสนับสนุนแหล่งเงินทุนมาจากธนาคารถือหุ้นของสมาชิกกลุ่ม และเงินทุนจากนอกกลุ่ม ไม่ว่าจะเป็นหน่วยงานป่าไม้ หน่วยงานการเกษตร สถาบันการศึกษา อกรระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย (กศน.) และองค์การบริหารส่วนตำบล ที่เข้ามาสนับสนุน และอุปการณ์การผลิตเครื่องแกง

3.2 การส่งเสริมด้านการผลิต พบว่าเน้นคุณภาพในการผลิต ส่งเสริมให้สมาชิกที่ผลิตเครื่องแกงรักษาความสะอาดของสินค้า โดยสวมใส่อุปกรณ์เพื่อการรักษาความสะอาด พร้อมทั้งรักษามาตรฐานการชั่ง และตวงเครื่องแกงภายในบรรจุภัณฑ์

3.3 การส่งเสริมด้านการตลาด พบว่ามีการส่งเสริมให้กลุ่มเครื่องแกงมีการผูกตลาดกับเจ้าของรับเหมาตามงานต่าง ๆ และมีการสนับสนุนให้ขายตามร้านค้าชุมชน พร้อมทั้งยังมีการจัดทำเอกสารเผยแพร่ เปิดเป็นศูนย์การเรียนรู้การผลิตเครื่องแกง และประชาสัมพันธ์โดยการบอกปากต่อปากด้วย เพชร สีนาคี และมิ่งคุณภาพ

3.4 การส่งเสริมการบริหาร และการจัดการ พบว่ามีการกำหนดบทบาทหน้าที่ และสิทธิประโยชน์ การส่งเสริมให้สมาชิกรู้จักกลยุทธ์ หรือวิธีการทำการตลาดพร้อมทั้งการพัฒนาโคโรนสร้างขององค์กร โดยการประชุมอย่างสม่ำเสมอ อีกทั้งส่งเสริมให้มีการจัดตั้งกฎระเบียบของกลุ่มเพื่อศึกษภาพไปภาพ

ผลปราชผลการวิจัย

1. ภูมิปัญญาการแปรรูปเครื่องแกงกรณีศึกษา:กลุ่มเครื่องแกงบ้านหนองบัว หมู่ที่7 ตำบลนาเคียน อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช

ทั้งนี้วัตถุดิบในการผลิตเครื่องแกงนั้นตั้งแต่ละชนิดของเครื่องแกงก็ใช้แตกต่างกันออกไปแต่ส่วนใหญ่เป็นวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นซึ่งสามารถปลูกเพื่อพอกซื้อได้ไม่ยากในชุมชนส่วนอุปกรณ์ในการทำเครื่องแกงสามารถหาได้จากชุมชนที่มีอยู่ในทุกครัวเรือนอยู่แล้วมีวิธีการผลิตเครื่องแกงแบบชาวบ้านที่เน้นถึงความสะอาดทุกกระบวนการทางกลุ่มผลิตมี2ชนิดคือแกงคั่วและแกงส้มเพราะตรงส่วนความต้องการของผู้บริโภคที่ชอบแบบเผ็ด และจัดจ้านซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยชุมชนลักษณะ ผุดผ่อง(2557)ได้ศึกษาเรื่อง“การผลิตเครื่องแกงของผู้ประกอบการในพหกิจชุมชน

ในจังหวัดสุราษฎร์ธานี”มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาต้นทุนและกระบวนการผลิตเครื่องแกงของผู้ประกอบการวิสาหกิจชุมชนในจังหวัดสุราษฎร์ธานี เป็นงานวิจัยเชิงสำรวจสำหรับกระบวนการผลิตเครื่องแกงมีขั้นตอนการผลิตไม่แตกต่างกันจะแตกต่างกันเพียงวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตโดยขั้นตอนการผลิตจะประกอบด้วยการเตรียมวัตถุดิบการผสมวัตถุดิบการบดวัตถุดิบ และการบรรจุรวมที่สอดคล้องกับงานวิจัยของพจนา พรหมเพต (2555) ได้ศึกษาเรื่อง“การค้นหาผลิตภัณฑ์เครื่องแกงกลุ่มบ้านบ่อทราย ตำบลนาบอน อำเภอนาบอน จังหวัดนครศรีธรรมราช”โดยทางกลุ่มบ้านบ่อทรายจะเน้นในเรื่องความสะดวกโดยที่มีคุณภาพปลอดภัยและมีรักษาคุณภาพผลิตภัณฑ์ไว้ให้คงเดิมและเก็บไว้ได้นานกว่าปกติโดยไม่ใส่สารกันบูด ผลิตภัณฑ์เครื่องแกงบ้านบ่อทรายประสบความสำเร็จทางการตลาดทั้งภายในชุมชนและภายนอกชุมชนเพราะวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของคนได้มักจะบริโภคอาหารที่ใช้เครื่องแกงที่มีรสจัดเป็นหลัก

2. ปัญหาการแปรรูปเครื่องแกง กรณีศึกษา : กลุ่มเครื่องแกงบ้านหนองบัว หมู่ที่ 7 ตำบลนาเคียน อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช

โดยในช่วงแรกของการดำเนินงานมีปัญหาด้านการเงินและเงินทุนของกลุ่มแต่ก็เป็นระยะเวลาหนึ่งเท่านั้นหลังจากนั้นก็หันมาสนับสนุนทำให้กลุ่มมีเงินทุนเรียนมีปัญหาด้านการผลิตแต่เป็นเฉพาะช่วงเทศกาลที่วัตถุดิบขาดตลาดก็ยังยังมีปัญหาด้านเทคโนโลยีเนื่องจากขาด

เครื่องมือหรืออุปกรณ์ที่ทันสมัยมาผลิตเครื่องแกงส่วนปัญหาอื่น ๆ ไม่ว่าจะเป็นปัญหาด้านการขาย และการตลาด ปัญหาด้านเศรษฐกิจ ปัญหาด้านการเมือง และกฎหมาย ปัญหาด้านสังคม และปัญหาด้านคู่แข่ง ยังไม่ส่งผลกระทบต่อการแปรรูปเครื่องแกงมากนัก แต่ก็ต้องมีการเตรียมความพร้อมอยู่ตลอดหากเกิดปัญหาต่าง ๆ ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของณัฐวรา ดาวิระกุล (2558) ได้กล่าวถึง ปัญหาการแปรรูปเครื่องแกง ได้แก่ ปัญหาด้านการเงิน อาจจะต้องพิจารณาว่าจะมีความคุ้มค่าหรือไม่ โดยจะพิจารณาถึงต้นทุนต่าง ๆ ปัญหาด้านการผลิต หรือวัตถุดิบ เพราะยังใช้วัตถุดิบมากก็ยังประหยัดต้นทุนได้มากปัญหาการจัดการองค์กรเชิงธุรกิจ เป็นการบริหารหนี้เชิงจิตความสามารถในการผลิตสินค้า หรือบริการ รวมถึงการจัดโครงสร้างองค์กร และการจัดการเกี่ยวกับทรัพยากรทางการบริหารต่าง ๆ ปัญหาด้านการขาย และการตลาด หากพึงมีการต่อยอดผลิตภัณฑ์เพื่อการขายตลาดต้องเน้นการขายส่งเท่านั้น ปัญหาด้านการเมือง และกฎหมาย ส่งผลกระทบทำให้ภาพรวมการแข่งขันในอุตสาหกรรมพริกแกงรุนแรงขึ้นปัญหาด้านเศรษฐกิจ เช่น ค่าเงินบาท และอัตราค่าจ้างงาน อาจจะเป็นผลกระทบทำให้ต้นทุนเพิ่มขึ้น ปัญหาด้านสังคม เป็นปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อกระบวนการตัดสินใจของผู้บริโภคปัญหาด้านเทคโนโลยี ในปัจจุบันสามารถเก็บรักษาพริกแกงให้คงรสชาติ และคุณภาพเป็นการช่วยลดต้นทุนของเสียได้ และปัญหาด้านคู่แข่ง เป็นการวิเคราะห์ภาวะการแข่งขันทางธุรกิจ และพิจารณาถึงศักยภาพของตนเอง

3. แนวทางส่งเสริมการแปรรูปเครื่องแกง กรณีศึกษา : กลุ่มเครื่องแกงบ้านหนองบัว หมู่ที่ 7 ตำบลนาเคียน อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช

มีการส่งเสริมด้านเงินทุนมีการส่งเสริมด้านการผลิตที่เน้นคุณภาพมีการส่งเสริมด้านการตลาดและการส่งเสริมการบริหารการจัดการพัฒนาโครงสร้างองค์กรเพื่อศักยภาพในการทำงานและมีศูนย์การเรียนรู้การผลิตเครื่องแกงในชุมชนซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของกรมพัฒนาธุรกิจการค้า(2560)ได้กล่าวถึงแนวทางส่งเสริมการแปรรูปเครื่องแกง ได้แก่ การส่งเสริมด้านเงินทุนคือ แหล่งเงินทุนจากภายในในกลุ่มแหล่งเงินทุนจากภายนอกกลุ่ม และแก้ไขกฎระเบียบ และข้อบังคับที่เป็นอุปสรรคต่อการระดมทุน การส่งเสริมด้านการผลิต คือ คุณภาพ และปริมาณ รูปแบบ และการบรรจุภัณฑ์ การใช้เทคโนโลยีการผลิต และจัดทำเอกสารข้อมูลเผยแพร่การพัฒนาการผลิต การส่งเสริมด้านการตลาด คือ ส่งเสริมตลาดในชุมชน และร้านค้าจัดตั้งศูนย์ เครือข่ายเชื่อมโยงธุรกิจภายนอก ความรู้ด้านการตลาดแก่สมาชิก และสื่อ และข้อมูลข่าวสารของการตลาด การส่งเสริมการบริหาร และการจัดการ คือ บทบาทหน้าที่ และสิทธิประโยชน์ พัฒนาโครงสร้างองค์กร พัฒนากิจกรรรม และพัฒนาทรัพยากรบุคคล

ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอแนะต่อกลุ่ม

1.1 ควรเพิ่มผลผลิตเครื่องแกงให้เพียงพอต่อความต้องการของลูกค้า หรือผู้บริโภค

1.2 ควรมีป้ายโครงการสร้างของกลุ่มให้ชัดเจน และมีมีการประชาสัมพันธ์ค่าของกลุ่มให้เป็นที่รู้จักมากขึ้น

2. ข้อเสนอแนะต่อชุมชน

2.1 ควรตั้งเป็นศูนย์การเรียนรู้ของชุมชนให้ทั้งคนในชุมชน และคนนอกชุมชนสามารถเข้ามาเรียนรู้ได้ตลอดเวลา

2.2 ควรมีร้านค้าของชุมชนที่รองรับสินค้าเพื่อวางจำหน่ายในชุมชน

3. ข้อเสนอแนะต่อหน่วยงาน

- 3.1 หน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรสนับสนุนอุปกรณ์ หรือเครื่องมือที่ทันสมัยสามารถเพิ่มผลผลิตเครื่องแกงให้ได้ปริมาณ และจำนวนที่ทันต่อความต้องการของลูกค้า
- 3.2 หน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรไปเสริมสร้างความรู้ด้านบรรจุภัณฑ์ให้ทันสมัย และสามารถเก็บเครื่องแกงไว้ได้นาน
4. ข้อเสนอแนะเพื่อการวิจัยครั้งต่อไป
 - 4.1 ควรศึกษาเพิ่มเติมเรื่อง แนวทางพัฒนาบรรจุภัณฑ์ของเครื่องแกงเพื่อส่งเสริมในตลาดอาเซียน กรณีศึกษา : กลุ่มเครื่องแกงบ้านหนองบัว หมู่ที่ 7 ตำบลนาเคียน อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช
 - 4.2 ควรศึกษาเพิ่มเติมเรื่อง แนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มของเครื่องแกง กรณีศึกษา : กลุ่มเครื่องแกงบ้านหนองบัว หมู่ที่ 7 ตำบลนาเคียน อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช
 - 4.3 ควรศึกษาเพิ่มเติมเรื่อง ปัญหา และแนวทางส่งเสริมการผลิตเครื่องแกงในพื้นที่จังหวัดนครศรีธรรมราช

บรรณานุกรม

- กรมพัฒนาธุรกิจการค้า.(2560).ฐานข้อมูลธุรกิจ ปี 2553 จังหวัดลำปาง. (ออนไลน์)เข้าถึงได้จาก<http://knowledgebase.dbd.go.th/dbd/Main>. (สืบค้นเมื่อ 11 มีนาคม 2560).
- ณัฐวรา ดาวิระกุล. (2558).แผนธุรกิจนำพริกแกงแม่เสียน. การค้นคว้าอิสระ เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิสาหกิจขนาดกลาง และขนาดย่อม มหาวิทยาลัยกรุงเทพ.
- นงลักษณ์ ผุดผือก. (2557). การผลิตเครื่องแกงของผู้ประกอบการวิสาหกิจชุมชนในจังหวัดสุราษฎร์ธานี.(ออนไลน์)เข้าถึงได้จาก <http://dspace.icmsit.ssu.ac.th/icmsit/handle/102030405060708090/63>. (สืบค้นเมื่อ 13 มีนาคม 2560).
- พจนา พรหมเมศ. (2555). การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องแกงกลุ่มบ้านบ่อทราย ตำบลนาบอน อำเภอนาบอน จังหวัดนครศรีธรรมราชรายงานการวิจัย สาขาวิชาสหวิทยาการเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีธรรมราช.
- บุภาพร รักษาเจริญ.(2558). การศึกษาภูมิปัญญาการแปรรูปเครื่องแกงตำเมื่อเพื่อหาแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ กรณีศึกษา : กลุ่มแม่บ้านห้วยชัน หมู่ที่ 4 ตำบลชะมาย อำเภอทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช. สารนิพนธ์ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการพัฒนาชุมชน มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช.
- ศักดิ์ชัย เกียรติจินดาจันทร์. (2542). “ภูมิปัญญาไทยพัฒนาไทย”. วารสารวัฒนธรรมไทย 37 (4) : 7-17 ; เมษายน - พฤษภาคม.