



หลามข้าวนาگان: องค์ความรู้การผลิตข้าวหลามในชุมชน กรณีศึกษา ชุมชนบ้านนาگان
หมู่ที่ 1 ตำบลนาเรียง อำเภอพรหมคีรี จังหวัดนครศรีธรรมราช*

LAM KHAO NA KAN: THE BODY OF KNOWLEDGE FOR PRODUCING STICKY RICE
IN BAMBOO IN THE COMMUNITY FROM A CASE STUDY OF BAN NA KAN
COMMUNITY, VILLAGE NO. 1, NA RIENG SUB-DISTRICT, PHROM KHIRI DISTRICT,
NAKHON SI THAMMARAT PROVINCE

สุกัลย์ เจ็ระวัง

Sukan Jerawang

จิตติมา ดำรงวัฒนะ

Jittima Damrongwattana

เดโช แชน้ำแก้ว

Decho Kamnamkaew

อุดมศักดิ์ เดโชชัย

Udomsak Dechochai

มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

Nakhon Si Thammarat Rajabhat University, Thailand

พระครูพัฒนาปัญญาทร

Phrakru PhatthanaPanyathorn

มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย

Mahachulalongkornrajavidyalaya University, Thailand

E-mail: jittima_dam@nstru.ac.th

บทคัดย่อ

บทความวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาวิธีการผลิตข้าวหลามของชุมชนบ้านนาگان สภาพปัญหาการผลิตข้าวหลามของชุมชนบ้านนาگان และแนวทางในการสืบทอดองค์ความรู้ในการผลิตข้าวหลามของชุมชนบ้านนาگان โดยใช้การวิจัยเชิงคุณภาพ ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ ประกอบด้วย ผู้ให้ข้อมูลสำคัญหลัก กลุ่มที่ 1 คือ กลุ่มผู้ทำข้าวหลาม จำนวน 5 ครอบครัว และผู้ให้ข้อมูลสำคัญรอง กลุ่มที่ 2 คือ ผู้ส่งเสริม และผู้สนับสนุน หลามข้าวนาگان จำนวน 5 คน องค์ความรู้การผลิต ข้าวหลามในชุมชน กรณีศึกษา ชุมชนบ้านนาگان หมู่ 1 ตำบลนาเรียง อำเภอพรหมคีรี จังหวัดนครศรีธรรมราช ใช้แบบสัมภาษณ์ในการเก็บรวบรวมข้อมูล วิเคราะห์ข้อมูลเชิงพรรณนา ผลการวิจัยพบว่า 1) วิธีการผลิตข้าวหลามของชุมชนบ้านนาگان ประกอบด้วย 1.1) วัสดุอุปกรณ์ในการทำข้าวหลาม 1.2) ส่วนผสมในการทำข้าวหลาม 1.3) ขั้นตอนการทำข้าวหลาม 1.4) การเผาข้าวหลาม 1.5) การเก็บรักษาข้าวหลาม และ 1.6) การสร้างมูลค่าให้ผลิตภัณฑ์ 2) สภาพปัญหาการผลิตข้าวหลามของชุมชนบ้านนาگان พบว่า 2.1) อายุในการเก็บรักษาน้อยลง 2.2) ต้นทุนในการผลิตสูง 2.3) ไม่มีหน่วยงานสนับสนุนอย่างจริงจังและต่อเนื่อง 2.4) การไม่พัฒนาสูตรยังคงทำรูปแบบเดิม 2.5) การขาดแคลนทรัพยากรธรรมชาติที่นำมาผลิตข้าวหลาม และ 2.6) ขาดการสืบทอดองค์ความรู้ และ 3) แนวทางในการสืบทอดองค์ความรู้ในการผลิตข้าวหลามของชุมชนบ้านนาگان พบว่า 3.1) การส่งเสริมผลิตภัณฑ์ข้าวหลามให้เป็นเศรษฐกิจชุมชน 3.2) การส่งเสริมให้เกิดการจัดตั้งกลุ่มอาชีพวิสาหกิจชุมชน และ 3.3) การส่งเสริมให้เกิดการสืบทอดองค์ความรู้ของการผลิตข้าวหลามให้คนรุ่นใหม่ในชุมชน

คำสำคัญ: หลามข้าวนาگان, องค์ความรู้, การผลิตข้าวหลามในชุมชน



Abstract

This research aimed to study the method for producing sticky rice in bamboo of the Ban Na Kan Community, the problems in the production of sticky rice in bamboo of the Ban Na Kan Community, and guidelines for inheriting the body of knowledge for producing sticky rice in bamboo of the Ban Na Kan Community. The qualitative method was used in this research. Key informants comprised the following groups: The first group was a group of producers of sticky rice in bamboo from five families; and the secondary group of key informants, which was the second group, was a group of five supporters and sponsors of sticky rice in bamboo of Ban Na Kan (Lam Khao Na Kan). The body of knowledge for producing sticky rice in bamboo in the community from a case study of Ban Na Kan Community, Village No. 1, Na Rieng Sub-district, Phrom Khiri District, Nakhon Si Thammarat Province derived from interviews for collecting data and using descriptive statistics for data analysis. The results showed the following details: First, the method of producing sticky rice in bamboo of the Ban Na Kan Community consisted of six elements: 1.1) Materials and equipment for producing sticky rice in bamboo; 1.2) Ingredients for producing sticky rice in bamboo; 1.3) Process of producing sticky rice in bamboo; 1.4) Burning techniques for producing sticky rice in bamboo; 1.5) The preservation of sticky rice in bamboo; and 1.6) Value creation to the product. Second, the problems in the production of sticky rice in bamboo in the Ban Na Kan Community included the following obstacles: 2.1) Declination of shelf life; 2.2) High production cost; 2.3) Lack of serious and continuous support from organizations; 2.4) Lack of recipe development from using the original recipe; 2.5) Lack of natural resources used for producing sticky rice in bamboo; and 2.6) Lack of inheriting the body of knowledge. Third, guidelines for inheriting the body of knowledge for producing sticky rice in bamboo in the Ban Na Kan Community found the following approaches: 3.1) Promotion of sticky rice in bamboo products for community economy; 3.2) Promotion of establishing a community enterprise group; and 3.3) Promotion of inheriting body of knowledge for producing sticky rice in bamboo to new generation in the community.

Keywords: Lam Khao Na Kan, The Body of Knowledge, Producing Sticky Rice in Bamboo in the Community

บทนำ

ข้าวหลามอาหารพื้นบ้านเป็นอีกหนึ่งภูมิปัญญาท้องถิ่นที่นำเอาองค์ความรู้มาบูรณาการ กับทุนทางทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่อย่างหลากหลายในพื้นที่ มาเป็นปัจจัยในการดำรงชีวิตโดยเฉพาะคนในท้องถิ่นที่ต้องพึ่งพิงจากความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรธรรมชาติ และระบบนิเวศในชุมชน เป็นแหล่งดำรงชีพ เกิดการเรียนรู้ และถ่ายทอดมายังคนรุ่นหลัง จนเกิดเป็นวัฒนธรรมท้องถิ่นขึ้นที่เป็นอัตลักษณ์ของชุมชนแต่ละแห่งมาอย่างยาวนาน ซึ่งข้าวหลามก็ได้แสดงถึงภูมิปัญญาของคนในท้องถิ่นที่รู้จักปรับตัว ในการดำรงชีวิตตามสภาพทางภูมิศาสตร์ และวัฒนธรรมที่แตกต่างกัน ข้าวหลามอาหารท้องถิ่นที่มีรสชาติต่างกันไป แล้วแต่ละพื้นที่ นิยมทำกินในครัวเรือน หรือทำเพื่อขายเป็นอาชีพสร้างรายได้ให้แก่ครอบครัว หรือใช้เป็นของฝาก หรือใช้ในประเพณีต่าง ๆ เช่น ข้าวหลามใส่ข้าวโบทส์ เป็นประเพณีประจำท้องถิ่นของชุมชนบ้านนาگان จะมีในช่วงออกพรรษา การทำข้าวหลามเป็นการแปรรูปอาหารอย่างหนึ่ง เพราะมนุษย์นั้นอยู่กับธรรมชาติมานาน มีการคิดแปรรูปนำไม้ไผ่ มาบรรจุข้าวเหนียวลงไป แล้วเติมน้ำกะทิลงไป แล้วนำมาเผาไฟ คล้ายการหุงข้าว เป็นการใช้ชีวิตอยู่ร่วมกับความ

หลากหลายทางทรัพยากรธรรมชาติ และใช้ทรัพยากรธรรมชาติให้เกิดประโยชน์ การทำอาชีพข้าวหลามเป็นอาชีพที่สร้างรายได้เสริมให้แก่ชุมชน จึงควรอนุรักษ์ไว้เพื่อสืบทอดให้กับคนรุ่นต่อไป (ประมุข ศรีชัยวงษ์ และคณะ, 2561)

ข้าวหลามมีรสที่แตกต่างกันไปตามบริบทของชุมชน หรือแล้วแต่สูตรของท้องถิ่น ๆ ข้าวหลามก็เกิดจากการแปรรูปอาหารแบบหนึ่ง เป็นภูมิปัญญาที่สืบทอดกันมาเป็นเวลานาน ชุมชนบ้านนาگانมีลักษณะในด้านรสชาติ คือ หวาน มัน เค็ม คำว่าข้าวหลาม คือ การแปรรูปข้าวเหนียว โดยการนำข้าวเหนียว มาล้างให้สะอาด แฉ้ไว้ ประมาณ 15 - 20 นาที แล้วนำไปบรรจุลงใน “ภาชนะ” คือ ไม้ไผ่ เป็นไม้เฉพาะ เรียกว่า ไผ่ข้าวหลาม จะมีลักษณะพิเศษ คือ มีเยื่ออ่อน ๆ สีขาว อยู่ด้านใน นำไม้ไผ่มาทำการเลื่อยให้เป็นกระบอก จากนั้น นำข้าวเหนียวเติมลงไป ใส่น้ำกะทิ ปิดปากกระบอกแล้วนำไปย่าง การแปรรูปข้าวหลาม เช่น การนำ ถั่ว มาทำเป็นไส้ ใส่ถั่วดำ ถั่วขาว หรือข้าวเหนียวดำ เป็นต้น ความเชื่อมโยงระหว่างภูมิปัญญาการทำข้าวหลามกับการส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชน คือ การที่คนในชุมชน เป็นหน่วยการผลิตโดยใช้ศักยภาพของภูมิปัญญา และความรู้ความสามารถของคนในท้องถิ่นในการทำข้าวหลาม สามารถสร้างรายได้ให้กับครอบครัว สร้างความเชื่อมโยงให้แก่อาชีพอื่น ๆ หรือการรวมตัวกันของผู้ประกอบอาชีพข้าวหลาม ทำให้เกิดการรวมตัวกันเป็นกลุ่มหรือเป็นองค์กรชุมชนทำให้เกิดเป็นเครือข่าย ทำให้เกิดความเข้มแข็ง และสามารถเป็นชุมชนที่พึ่งตนเองได้ (วิมลสิริ ฤจิภาสพรพงศ์, 2550)

ชุมชนบ้านนาگان ส่วนใหญ่ประกอบอาชีพ เกษตร เป็นอาชีพหลัก รับจ้างทั่วไป และค้าขายเป็นอาชีพเสริม และมีประเพณีวัฒนธรรมที่หลากหลาย อาหารก็เช่นกัน ข้าวหลามเป็นอาหารพื้นบ้านหรือภูมิปัญญาอย่างหนึ่ง ซึ่งข้าวหลามนาเรียงก็เป็นที่ยุติกันดี มีเอกลักษณ์ของรสชาติ คือ หวาน มัน เค็ม และในทุก ๆ ปี จะพบเห็นพ่อค้าแม่ค้าขายข้าวหลามตามเทศกาลต่าง ๆ เพราะข้าวหลามเป็นการสะท้อนภูมิปัญญา และเป็นการเผยแพร่ให้เป็นที่รู้จักมากขึ้น มักซื้อไปเป็นของฝาก นำไปใช้ในประเพณีต่าง ๆ (คณะกรรมการหมู่บ้าน, 2562)

จากการศึกษาเรื่อง หลามข้าวนาگان: องค์ความรู้การผลิตข้าวหลามในชุมชน กรณีศึกษา ชุมชนบ้านนาگان ตำบลนาเรียง อำเภอพรหมคีรี จังหวัดนครศรีธรรมราช ได้ทราบถึง ภูมิปัญญาการทำข้าวหลามในชุมชน วิธีการเตรียมวัตถุดิบ ขั้นตอนการทำ และเป็นการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น หากไม่มีการวิจัยเรื่องนี้ ภูมิปัญญาการทำข้าวหลามอาจจะสูญหายไปหรือมีการทำลดน้อยลง การศึกษาในครั้งนี้จะเป็นประโยชน์ในการพัฒนากระบวนการ และโอกาสในการสืบทอดภูมิปัญญาในการทำข้าวหลาม หรือ เป็นการช่วยส่งเสริมในการพัฒนาให้เป็นผลิตภัณฑ์ของชุมชน

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาวิธีการผลิตข้าวหลามของชุมชนบ้านนาگان หมู่ที่ 1 ตำบลนาเรียง อำเภอพรหมคีรี จังหวัดนครศรีธรรมราช
2. เพื่อศึกษาสภาพปัญหาการผลิตข้าวหลามของชุมชนบ้านนาگان หมู่ที่ 1 ตำบลนาเรียง อำเภอพรหมคีรี จังหวัดนครศรีธรรมราช
3. เพื่อศึกษาแนวทางในการสืบทอดองค์ความรู้ในการผลิตข้าวหลามของชุมชนบ้านนาگان หมู่ที่ 1 ตำบลนาเรียง อำเภอพรหมคีรี จังหวัดนครศรีธรรมราช

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ โดยมีรายละเอียดขั้นตอน ดังนี้

1. ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ

ผู้ให้ข้อมูลหลัก กลุ่ม 1 กลุ่มผู้ทำข้าวหลาม คือ กลุ่มผู้ทำข้าวหลามในชุมชนมีองค์ความรู้จำนวน 5 ครอบครัว เลือกแบบเจาะจง เนื่องจาก มีความชำนาญในการทำข้าวหลาม และเป็นที่ยอมรับกันภายในชุมชน และมีผู้ทำข้าวหลามในชุมชน เพียง 5 ครอบครัว โดยเลือกเฉพาะแกนนำ

ผู้ให้ข้อมูลรอง กลุ่ม 2 คือ ผู้ส่งเสริม และผู้สนับสนุน หลามข้าวนาگان องค์ความรู้การผลิตข้าวหลามในชุมชน กรณีศึกษา ชุมชนบ้านนาگان หมู่ 1 ตำบลนาเรียง อำเภอพรหมคีรี จังหวัดนครศรีธรรมราช จำนวน 5 คน



2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ประกอบด้วย ดังนี้

2.1 แบบสัมภาษณ์ เป็นแนวคำถามที่ผู้วิจัยได้ตั้งไว้ เพื่อต้องการเก็บบันทึกข้อมูลในการวิจัย พร้อมทั้งรวบรวมข้อมูลได้มากที่สุด และตรงประเด็นมากที่สุด มีทั้งหมด 5 ตอน ดังนี้ 1) ข้อมูลทั่วไปของผู้ให้ข้อมูล 2) วิธีการในการผลิตข้าวหอม 3) สภาพปัญหาการผลิตข้าวหอม 4) แนวทางในการสืบทอดองค์ความรู้ในการผลิตข้าวหอม และ 5) ข้อเสนอแนะอื่น ๆ

2.2 การสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม เป็นการสังเกตที่ผู้วิจัยเฝ้าสังเกตอยู่ภายนอกไม่เข้าร่วมในกิจกรรมบางกิจกรรม ได้แก่ วิธีการผลิตข้าวหอม สภาพปัญหาการผลิตข้าวหอม แนวทางในการสืบทอดองค์ความรู้ในการผลิตข้าวหอม และเครื่องบันทึกภาพ เป็นการถ่ายภาพจากโทรศัพท์มือถือ เพื่อถ่ายรูปประกอบในการวิจัย

3. การเก็บรวบรวมข้อมูล

3.1 สืบค้นพื้นที่ในชุมชนเพื่อศึกษาข้อมูลเบื้องต้นก่อน หลังจากนั้น จึงไปสำรวจข้อมูลเบื้องต้นของการผลิตข้าวหอม

3.2 สร้างความสัมพันธ์ และแนะนำตัวเบื้องต้น เพื่อนำไปสู่การปรับตัวเบื้องต้นให้เข้ากับการผลิตข้าวหอม พร้อมทั้งสอบถามข้อมูล ได้แก่ วิธีการผลิตข้าวหอม สภาพปัญหาการผลิตข้าวหอม และแนวทางในการสืบทอดองค์ความรู้ในการผลิตข้าวหอม

3.3 ติดต่อประสานงานด้วยตนเอง เก็บข้อมูลรายละเอียดแบบเจาะจงโดยนัดวัน เวลา และสถานที่ จากนั้น ผู้วิจัยได้เก็บข้อมูล และรายละเอียดแต่ละประเด็นโดยพบปะกับกลุ่มเป้าหมาย พร้อมถ่ายภาพประกอบ

3.4 รวบรวมวิเคราะห์ และสรุปผล หากปรากฏกว่าขาดรายละเอียดข้อมูลส่วนใดก็ไปเก็บข้อมูลเพิ่มเติม

4. การวิเคราะห์ข้อมูล

จากการเก็บรวบรวมข้อมูลที่ได้มาผู้วิจัยนำข้อมูลที่เป็นจริงมาวิเคราะห์ และนำเสนอเชิงพรรณนา

ผลการวิจัย

1. วิธีการผลิตข้าวหอมของชุมชนบ้านนาگان หมู่ที่ 1 ตำบลนาเรียง อำเภอพรหมคีรี จังหวัดนครศรีธรรมราช ประกอบด้วย

1.1 วิสตุอุปกรณ์ในการทำข้าวหอม พบว่า ในปัจจุบันมีร้านจำหน่ายวิสตุอุปกรณ์มากมายสามารถหาซื้อได้ง่ายขึ้น ในการเลือกวิสตุอุปกรณ์นั้น ควรเลือกวิสตุอุปกรณ์ที่เหมาะสมสำหรับการใช้งาน และคำนึงถึงความทนทาน แข็งแรง ราคาประหยัด เพื่อเป็นการลดต้นทุน ควรมีการเตรียมการล่วงหน้าเพื่อไม่ให้เกิดปัญหา หากวิสตุอุปกรณ์ที่ไม่ครบจำนวนที่ต้องการ ควรหาซื้อจากร้านค้าทั่วไป ที่อยู่ภายนอกชุมชนหรือแหล่งอื่น ๆ เพื่อให้เพียงพอต่อความต้องการ ภายในชุมชนนั้นไม่มีการแลกเปลี่ยนวิสตุอุปกรณ์ เพราะวิสตุอุปกรณ์ทุกอย่างนั้นใช้เงินทุนของตนเองในการซื้อมาเพื่อประกอบอาชีพ ในปัจจุบันยังไม่มีหน่วยงานใดเข้ามาสนับสนุน เนื่องจากการทำเพื่อการประกอบอาชีพในครอบครัว และยังไม่เป็นสินค้าชุมชน

1.2 ส่วนผสมในการทำข้าวหอม พบว่า ในปัจจุบันส่วนผสมในการทำข้าวหอมนั้น สามารถหาได้ง่าย ตามร้านสะดวกซื้อต่าง ๆ ภายในชุมชน หากชุมชนมีส่วนผสมในการทำข้าวหอมไม่เพียงพอ ต้องไปหาซื้อจากร้านค้าทั่วไป หรือร้านสะดวกซื้อต่าง ๆ ที่อยู่ภายนอกชุมชน ในการทำข้าวหอม ควรคัดเลือกส่วนผสมที่สะอาด สดใหม่อยู่เสมอ เนื่องจากส่วนผสมในการทำข้าวหอมนั้นมีราคาสูงขึ้นจึงหาวิธีที่สามารถลดต้นทุนให้ได้มากที่สุด โดยมีการปรับราคาในการขาย หรือลดปริมาณลงแต่ราคาเท่าเดิม เพื่อให้สอดคล้องกับต้นทุนที่เพิ่มขึ้น ในชุมชนนั้น มีการชั่ง ตวง วัด ส่วนผสมในการทำข้าวหอม เพื่อให้เป็นไปตามสูตร

1.3 ขั้นตอนการทำข้าวหอม พบว่า เลือกเป็นไม้ไผ่หนาม หรือไม้ไผ่สีสุก เพราะจะมีเยื่อบาง ๆ สีขาว ควรเลือกที่ไม่แก่จนเกินไป และไม่อ่อนจนเกินไป ถ้าแก่จะทำให้ไหม้เร็ว แต่ถ้าอ่อนเกินไปจะทำให้ข้าวหอมเปียก เพราะในไม้ไผ่อ่อนจะมีน้ำอยู่จะเลือกไม้ไผ่ที่ไม่อ่อน ต้องทิ้งไว้อย่างน้อย 1 คืน จึงจะนำมาทำได้

ควรเลือกข้าวเหนียวที่สะอาด มีสีขาวย เมล็ดเรียงสวย ไม่เป็นสีเหลืองขุ่น จะเป็นข้าวเหนียวใหม่ ไม่เก็บเก่า และดูจากยี่ห้อ ในการเตรียมข้าวเหนียวนั้น เมื่อซื้อข้าวเหนียวมาแล้ว นำมาแช่น้ำไว้ประมาณ 15 - 20 นาที จากนั้นล้างให้สะอาด พักไว้จนสะเด็ดน้ำ การเตรียมน้ำกะทิ ซ้อมะพร้าวขูด หรือนำมะพร้าวมาปอกเปลือก แล้วนำมาขูด คั้นเป็นน้ำกะทิ หัวกะทิ และหางกะทิ เพิ่มรสชาติด้วยน้ำตาล และเกลือ คนให้เข้ากัน จะมีรสชาติหวาน และเค็มเล็กน้อย เมื่อรอกข้าวเหนียวลงไปในกระบอกลงไปและเติมน้ำกะทิเรียบร้อยแล้ว ในการปิดปากกระบอกลงไปทางเสาคุมปาก และตัดให้มีขนาดพอดีกับปากกระบอกลงไปและห่อด้วยใบตองปิดปากกระบอกลงไปปรากฏดังภาพที่ 1 - 6



ภาพที่ 1 แสดงการนำข้าวเหนียวรอกลงไปในกระบอกลงไป



ภาพที่ 2 แสดงการเติมน้ำกะทิลงไปในกระบอกลงไป



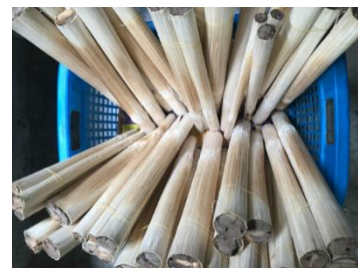
ภาพที่ 3 แสดงการปิดปากกระบอกลงไป



ภาพที่ 4 แสดงการเผาข้าวหลาม



ภาพที่ 5 แสดงการปอกเปลือก



ภาพที่ 6 แสดงข้าวหลามที่พร้อมจำหน่าย

1.4 การเผาข้าวหลาม พบว่า ในการเผาข้าวหลามมีความสำคัญอย่างมาก จะใช้การเผาแบบถ่าน จะใช้ระยะเวลาในการเผาประมาณ 1 - 2 ชั่วโมง หรือจนกว่าจะสุกในขณะเผาข้าวหลาม ควรสังเกตจากสีของกระบอกลงไปแล้วพลิกไปเรื่อย ๆ หรือเปิดดูว่าน้ำกะทิแห้งเป็นอันสุก การเผาแบบถ่าน และการเผาแบบถ่าน แตกต่างตรงระยะเวลาในการเผา การเผาแบบถ่านจะใช้เวลานาน และยากในการเก็บมาปอกเปลือก แต่การเผาแบบถ่านใช้เวลาน้อยกว่า และเก็บได้ง่ายกว่า การเผาข้าวหลามนั้นมีผลเสียต่อสุขภาพ มีมลพิษจากควัน หรือฝุ่นจากถ่าน อาจจะเข้าจมูก และลำคอได้ ทำให้มีปัญหาเกี่ยวกับทางเดินหายใจ ถ้าหากทำไปนาน ๆ ควรสวมหน้ากากอนามัยเพื่อเป็นการป้องกันฝุ่นควันต่าง ๆ ที่เกิดจากการเผาข้าวหลาม การเลือกไม้ไฟ การใช้ไม้ไฟอ่อนนั้น ทำให้ข้าวเหนียวเปียกได้หลังจากตัดควرتิ้งไว้ 1 วัน เพื่อให้แห้งต่อการทำ ส่วนไม้ไฟแก่จะทำงานแต่ต้องคอยดูตลอด เพราะจะไหม้เร็ว



1.5 การเก็บรักษาข้าวหลาม พบว่า ความร้อนนั้น ส่งผลต่อการเก็บรักษาข้าวหลาม ถ้าเก็บไว้ในที่ร้อนจัด ก็จะทำให้บูดเร็วขึ้น การเก็บรักษา ควรเก็บไว้ในอุณหภูมิห้องปกติ หากต้องการเก็บไว้ให้นานขึ้น ควรเก็บไว้ในตู้เย็น เวลารับประทาน ควรนำกลับมาอุ่นใหม่ เพื่อให้มารับประทานยิ่งขึ้น ความชื้นส่งผลทำให้ข้าวหลามเปียก หรือแข็ง รสชาติไม่อร่อยข้าวหลามไม่สามารถเก็บไว้ได้นาน เนื่องจากไม่ใส่สารกันเสีย ควรรับประทานให้หมดภายใน 1 วัน ในการเลือกใช้วัตถุดิบ ส่งผลต่ออายุในการเก็บรักษา หากใช้วัตถุดิบที่ไม่มีคุณภาพ หรือใกล้หมดอายุก็จะเก็บไว้ได้ไม่นาน ควรคำนึงถึงผู้บริโภคเป็นหลัก

1.6 การสร้างมูลค่าให้ผลิตภัณฑ์ พบว่า ภายในชุมชนมีการโฆษณาข้าวหลาม โดยการพูดกันปากต่อปาก ไม่มีการขายผ่านสื่อออนไลน์ เพราะยังขาดการแนะนำ ไม่มีทักษะในการใช้เทคโนโลยี ยังไม่มีตัวแทนจำหน่าย เนื่องจากไม่มีผู้มารับไปจำหน่าย หากจำหน่ายเอง จะได้ผลกำไรมากกว่า ยังไม่เกิดการรวมกลุ่ม เพราะเป็นการทำภายในครอบครัวยังไม่มีหน่วยงานใดเข้ามาสนับสนุน เนื่องจากเป็นการประกอบอาชีพภายในครอบครัว ยังไม่เกิดเป็นสินค้าชุมชน

2. สภาพปัญหาการผลิตข้าวหลามของชุมชนบ้านนาگان หมู่ที่ 1 ตำบลนาเรียง อำเภอพรหมคีรี จังหวัดนครศรีธรรมราช

2.1 อายุในการเก็บรักษาน้อยลง พบว่า เก็บไว้ในอุณหภูมิห้องปกติ หรือเก็บไว้ในตู้เย็น เมื่อต้องการรับประทานให้นำมาอุ่น เพื่อให้มารับประทานยิ่งขึ้น ไม่มีปัญหาในการเก็บรักษา แต่หากจำหน่ายไม่หมด จะเก็บรักษาได้ประมาณ 1 วัน ของเสียต้องทิ้งไป ทำให้รายได้ลดลง เพราะไม่ได้ใส่สารกันบูด จึงไม่สามารถเก็บรักษาไว้ได้นาน หากจำหน่ายไม่หมดของเสีย ต้องทิ้งไป ทำให้รายได้ลดลง ไม่มีผลต่อการจำหน่าย เพราะทำขายวันต่อวันอยู่แล้วอาจจะมีผลกระทบ เพราะหากซื้อมาแล้วต้องกินเลย เพราะเก็บไว้ได้นานสุด 1 วัน

2.2 ต้นทุนในการผลิตสูง พบว่า หากวัตถุดิบมีราคาสูงขึ้น ก็จะส่งผลต่อต้นทุนในการผลิต การขาดแคลนไม้ไผ่ ฤดูกาลของไม้ไผ่ เพราะไม่ได้มีตลอดทั้งปี มะพร้าวหรืออื่น ๆ หากหาได้ยาก ราคาวัตถุดิบก็จะสูงขึ้นตาม ส่งผลต่อต้นทุนในการผลิต ต้นทุนในการผลิตสูง มีผลกระทบทั้งผู้ประกอบการอาชีพ และผู้บริโภค หากมีต้นทุนสูงขึ้น ราคาข้าวหลาม ก็ต้องปรับขึ้น เช่นเดียวกัน จากสถานการณ์ปัจจุบันเกิดการระบาดของเชื้อไวรัสโควิด 19 ทำให้เศรษฐกิจ หดชะงัก ไม่สามารถค้าขายใด ๆ ได้ ค่าครองชีพสูงขึ้น วัตถุดิบก็มีราคาสูงขึ้นตามไปด้วย ส่งผลต่อต้นทุนในการผลิต

2.3 ไม่มีหน่วยงานสนับสนุนอย่างจริงจัง และต่อเนื่อง พบว่า ไม่มีผลกระทบ เพราะว่าเป็นธุรกิจครอบครัว หน่วยงานยังไม่ได้เข้ามามีส่วนเกี่ยวข้อง และยังไม่ได้เป็นสินค้าชุมชน ถ้าหากมีหน่วยงานเข้ามาสนับสนุนก็จะเป็นการผลักดันให้เป็นที่รู้จักมากขึ้น เกิดประโยชน์แก่ชุมชน หากชาวบ้านมีการรวมกลุ่ม และหน่วยงานภาครัฐเข้ามาสนับสนุนทำให้เกิดการเผยแพร่ภูมิปัญญาให้เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น และส่งเสริมอาชีพให้กับคนในชุมชน ทำให้ชาวบ้านมีงานทำ ไม่มีปัญหาจากการที่ไม่มีหน่วยงานมาสนับสนุน เพราะเป็นการประกอบอาชีพตามปกติ ภายในชุมชนมีการสำรวจข้อมูลผู้ประกอบการอาชีพข้าวหลาม เพื่อนำไปประกอบเป็นแผนพัฒนาหมู่บ้าน ก็อาจจะส่งผล หากสินค้ามีคุณภาพ หน่วยงานอื่น ๆ อาจจะเข้ามาให้การสนับสนุน แต่ก็ต้องมีความร่วมมือกันของคนในชุมชนด้วย

2.4 การไม่พัฒนาสูตรยังคงทำรูปแบบเดิม พบว่า หากมีการพัฒนาสูตรอาจจะมีผลต่อรสชาติ แต่ต้องรับฟังจากลูกค้า เพื่อนำมาปรับปรุง ให้ถูกปากผู้บริโภค ทำให้กลุ่มลูกค้ามีทางเลือกในการรับประทาน รสชาติที่หลากหลาย อาจจะจำหน่ายได้มากขึ้น ผู้บริโภคข้าวหลามนั้น มีความพึงพอใจในสูตรเดิม แต่หากในอนาคตมีการปรับเปลี่ยนสูตรอาจจะได้รับความนิยมในการบริโภคมากขึ้น การชั่ง ตวง วัด ส่วนผสมนั้น ส่งผลถ้าหากใส่ส่วนผสมใดมากเกินไป หรือน้อยเกินไป ก็จะทำให้รสชาติไม่เป็นไปตามสูตร ไม่มีความคิดที่ปรับเปลี่ยน เพราะสูตรเดิมลูกค้ามีความพึงพอใจในรสชาติ แต่คาดว่าในอนาคตมีการปรับเปลี่ยน หรือพัฒนาสูตรข้าวหลามให้เลือกหลากหลายแบบหลายรสชาติ ก็น่าจะเพิ่มยอดขายได้มากขึ้น

2.5 การขาดแคลนทรัพยากรธรรมชาติที่ใช้นามาผลิตข้าวหลาม พบว่า ในชุมชนมีทรัพยากรที่ใช้ในการผลิตข้าวหลามไม่เพียงพอ เพราะมีการทำหลายครอบครัว ในชุมชนก็ต้องหมุนเวียนทรัพยากร ทำให้ไม่เพียงพอต่อความต้องการ การขาดแคลนทรัพยากรที่ใช้นามาผลิตข้าวหลาม ส่งผลต่อต้นทุนในการผลิต

หากทรัพยากรชนิดใด ขาดแคลนก็จะทำให้มีราคาสูงขึ้น ส่งผลต่อต้นทุนในการผลิต ทรัพยากรธรรมชาติสามารถหาได้ภายในชุมชน แต่ไม่ตลอด ขึ้นอยู่กับฤดูกาล แต่ทรัพยากรก็หมดไปเรื่อย ๆ ตามสภาพแวดล้อมในชุมชน พื้นที่ป่าลดลงส่งผลต่อการขาดแคลนทรัพยากรธรรมชาติที่ใช้ในการผลิตข้าวหาลาม ไม่มีทรัพยากรธรรมชาติ ก็ไม่สามารถประกอบอาชีพได้

2.6 ขาดการสืบทอดองค์ความรู้ พบว่า มีผลกระทบต่อสุขภาพ มีมลพิษจากควัน หรือฝุ่นจากการเผาข้าวหาลาม อาจจะทำให้เจ็บป่วย และถ้าคอได้ ทำให้มีปัญหาเกี่ยวกับทางเดินหายใจ ถ้าหากทำไปนาน ๆ การขาดการสืบทอดองค์ความรู้ในการผลิตข้าวหาลามส่งผลต่ออาชีพ ถ้าหากไม่มีการถ่ายทอดความรู้ ในอนาคตอาชีพนี้อาจจะลดน้อยลง หรือสูญหายได้ คนในชุมชนไม่มีความชำนาญในการถ่ายทอดความรู้ แต่มีการทำให้ดู การสอนกันภายในครอบครัว ไม่มีการสนับสนุนในการสืบทอดองค์ความรู้ในการผลิตข้าวหาลาม เพราะในปัจจุบัน การทำข้าวหาลามนั้นไม่มีวิธีการที่ยั่งยืนทำให้ไม่เป็นที่นิยม ถ้าหากสืบทอดองค์ความรู้ก็จะมีแค่ภายในครอบครัวที่ประกอบอาชีพข้าวหาลาม และยังไม่มีหน่วยงานเข้ามาสนับสนุนในอาชีพนี้ คนรุ่นใหม่ไม่มีความสนใจในการทำข้าวหาลาม เพราะมีวิธีการทำที่ยั่งยืน และได้รับความนิยมในคนรุ่นใหม่

3. แนวทางในการสืบทอดองค์ความรู้ในการผลิตข้าวหาลามของชุมชนบ้านนาگان หมู่ที่ 1 ตำบลนาเรียง อำเภอยางชุมน้อย จังหวัดนครราชสีมา

3.1 การส่งเสริมผลิตภัณฑ์ข้าวหาลามให้เป็นเศรษฐกิจชุมชน พบว่า คนในชุมชนนั้นมีส่วนร่วมในการแก้ไขปัญหาภายในชุมชน เพราะมีการพูดคุยแลกเปลี่ยนกันภายในชุมชน ระหว่างผู้นำชุมชนและคนในชุมชน โดยมีสถานที่ คือ ศาลาประชาคมหมู่บ้าน การส่งเสริมผลิตภัณฑ์ข้าวหาลามให้เป็นเศรษฐกิจชุมชน มีความร่วมมือจากสมาชิกทุกคนในชุมชน ในการพัฒนาชุมชน ต้องอาศัยความร่วมมือจากทุกภาคส่วน จัดตั้งเป็นกลุ่มของชาวบ้านในชุมชน ผู้นำสนับสนุนสินค้า OTOP เปิดโอกาสให้คนในชุมชนได้แสดงศักยภาพอย่างเต็มที่จากคนในชุมชน เพื่อชุมชน หากผลิตภัณฑ์ข้าวหาลามเป็นเศรษฐกิจชุมชน จะเกิดผลดีต่อชุมชน เพราะจะทำให้ชาวบ้านในชุมชนมีงานทำก่อให้เกิดรายได้ และมีเงินหมุนเวียนในชุมชน ปัจจัยที่ส่งผลให้เกิดเศรษฐกิจชุมชน ผู้นำชุมชนมีศักยภาพ และทักษะความรู้ความสามารถ ผู้นำควรให้การส่งเสริมสนับสนุนในการพัฒนาชุมชน เปิดโอกาสให้ชาวบ้าน มีการแลกเปลี่ยนความรู้ ส่งเสริมให้เกิดกลุ่มอาชีพต่าง ๆ ตามความถนัดสร้างรายได้ ลดหนี้สินภายในครัวเรือน หน่วยงานที่สามารถสนับสนุนให้เป็นสินค้าชุมชนได้ คือ กรมพัฒนาชุมชน

3.2 การส่งเสริมให้เกิดการจัดตั้งกลุ่มอาชีพวิสาหกิจชุมชน พบว่า มีการรวมกลุ่มของกลุ่มสตรีในการทำผลิตภัณฑ์สานตะกร้า แต่เนื่องด้วยสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัส โควิด 19 ทำให้ไม่สามารถรวมกลุ่มได้ คนในชุมชนมีส่วนร่วมในการแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ของชุมชน มีการร่วมกันคิด วางแผน ทำให้คนในชุมชนมีความรู้สึก เป็นเจ้าของชุมชนเอง โดยมีการรวมกลุ่ม การส่งเสริมอาชีพตามความถนัด และมีการพัฒนาอย่างจริงจัง หากมีการจัดตั้งกลุ่มอาชีพวิสาหกิจชุมชนจะเกิดประโยชน์ต่อคนในชุมชน คนในชุมชนสามารถพึ่งพาตนเองได้ ลดหนี้สิน เกิดเงินหมุนเวียนภายในชุมชน ชุมชนเกิดความเข้มแข็ง การจัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชน สามารถสร้างรายได้ให้คนในชุมชนได้ เพราะสามารถเป็นกองทุนให้คนในชุมชน และเป็นส่วนในการสร้างความร่วมมือในการพัฒนาเศรษฐกิจของชุมชน ในการจัดตั้งวิสาหกิจชุมชน เป็นการแก้ปัญหาของชุมชน โดยคนในชุมชนเอง ผ่านกระบวนการคิด และอยู่บนพื้นฐานของความพอเพียง

3.3 การส่งเสริมให้เกิดการสืบทอดองค์ความรู้ของการผลิตข้าวหาลามให้คนรุ่นใหม่ในชุมชน พบว่า ภายในชุมชนยังขาดศูนย์เรียนรู้ และการสาธิตการผลิตข้าวหาลาม ควรมีการส่งเสริมให้คนรุ่นใหม่เกิดความสนใจในอาชีพนี้ คือ ภายในชุมชนไม่มีการอบรม และให้ความรู้ในการทำข้าวหาลาม เพราะเป็นการทำกันภายในครอบครัว ในปัจจุบัน ภายในชุมชนยังไม่มีให้นำเทคโนโลยีเข้ามาประยุกต์ใช้ ไม่มีการส่งเสริมข้าวหาลามให้เป็นอาชีพเสริม เพราะมีวิธีการทำที่ยั่งยืน ระยะเวลาในการทำ ต้นทุนที่สูง และไม่ค่อยได้รับความนิยมในคนรุ่นใหม่ ปัจจุบันยังไม่มีมีการปรับเปลี่ยนในอนาคต อาจจะทำข้าวหาลามที่เผาสุกแล้ว แกะออกจากกระบอกไม้ไผ่ แล้วนำมาใส่ภาชนะอื่น เพื่อให้เกิดความน่าสนใจมากยิ่งขึ้น



อภิปรายผล

1. วิธีการผลิตข้าวหลามของชุมชนบ้านนาگان หมู่ที่ 1 ตำบลนาเรียง อำเภอพรหมคีรี จังหวัด นครศรีธรรมราช ดังที่ ญัฐธิดา สุวรรณโณ และสุวิทย์ สุวรรณโณ ได้กล่าวว่า อาหารพื้นถิ่น หรืออาหารพื้นบ้าน หมายถึง อาหารที่นิยมรับประทานกันเฉพาะท้องถิ่นซึ่งเป็นอาหารที่ทำขึ้นได้ง่ายโดยอาศัยพืชผัก หรือวัตถุดิบในการประกอบอาหารที่มีอยู่ในท้องถิ่นมีการสืบทอดวิธีปรุง และการรับประทานต่อ ๆ กันมา (ญัฐธิดา สุวรรณโณ และสุวิทย์ สุวรรณโณ, 2555) พบว่า 1.1) วัสดุอุปกรณ์ในการทำข้าวหลาม พบว่า ในการเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ และเครื่องมือต่าง ๆ ควรพิจารณาตามความเหมาะสมในการใช้งานความแข็งแรง และความปลอดภัยในการใช้งาน อำนวยความสะดวกได้ตามที่ต้องการ เพื่อเป็นการลดต้นทุนควรมีการเตรียมการล่วงหน้า เพื่อให้เกิดความคุ้มค่ามากที่สุด 1.2) ส่วนผสมในการทำข้าวหลาม พบว่า ส่วนผสมสำหรับการทำข้าวหลาม สามารถหาซื้อได้ง่าย ในยุคปัจจุบัน ควรเลือกส่วนผสมที่มีคุณภาพ คำนึงถึงผู้บริโภคเป็นหลัก มีการชั่ง ตวง วัด ส่วนผสมต่าง ๆ เพื่อให้เป็นไปตามสูตร 1.3) ขั้นตอนการทำข้าวหลาม พบว่า ขั้นตอนในการทำข้าวหลาม ประกอบด้วย การเลือกไม้ไผ่ นำมาเลื่อยให้มีขนาดตามที่ต้องการ นำข้าวเหนียวมาล้างน้ำ แช่ไว้ ประมาณ 15 - 20 นาที ล้างให้สะอาด พักไว้จน สะเด็ดน้ำ จากนั้นเตรียมกะทิ คั้นน้ำกะทิ หัวกะทิ และหางกะทิ เพิ่มรสชาติด้วย น้ำตาล และเกลือ คนให้เข้ากัน จะมีส่วนรสหวาน และเค็มเล็กน้อย จากนั้น นำข้าวเหนียวรอกกลงไปในกระบอก เติมน้ำกะทิ ปิดปากกระบอก ด้วย ทางสาคูห่อด้วยใบตอง แล้วนำไปเผาจนสุก 1.4) การเผาข้าวหลาม พบว่า การเผาข้าวหลาม จะใช้ถ่านในการเผา โดยใช้ระยะเวลาประมาณ 1 - 2 ชั่วโมง หรือจนกว่าจะสุก ในขณะที่เผาข้าวหลามต้องคอยสังเกตสีของกระบอก แล้ว ต้องคอยพลิกกระบอกอย่างสม่ำเสมอ เพื่อไม่ให้ข้าวหลามไหม้ 1.5) การเก็บรักษาข้าวหลาม พบว่า การเก็บรักษาข้าวหลาม ควรเก็บไว้ในอุณหภูมิห้องปกติ เก็บให้ห่างจากมด หากต้องการจะเก็บไว้ให้นานขึ้น ควรเก็บไว้ในตู้เย็น หากต้องการนำมารับประทาน ค่อยนำมาอุ่นเพื่อให้ร่อยยิ่งขึ้น ไม่ควรเก็บไว้ในที่ร้อนจัด และ 1.6) การสร้างมูลค่าให้ผลิตภัณฑ์ พบว่า การสร้างมูลค่าผลิตภัณฑ์ ควรมีการส่งเสริมการประชาสัมพันธ์สินค้าในชุมชน ให้เป็นที่รู้จักของตลาดมากขึ้น เพื่อให้ชุมชนใกล้เคียงเกิดความสนใจในการบริโภคสินค้า ควรมีการรวมกลุ่มอาชีพ หรือ สร้างตัวแทนจำหน่าย เพื่อเป็นการเพิ่มช่องทางในการสร้างรายได้ ดังที่ ศศิชา หมดมลทิล ได้ศึกษาเรื่อง สินค้าชุมชน จึงเป็นรากฐานสำคัญในการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนให้สามารถพึ่งตนเองได้ และ เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตความเป็นอยู่ของชุมชน รวมถึงเป็นอีกช่องทางหนึ่งในการสร้างความเท่าเทียม ซึ่งจะ นำไปสู่การเป็นฐานรากทางเศรษฐกิจที่มั่นคง (ศศิชา หมดมลทิล, 2563)

2. สภาพปัญหาการผลิตข้าวหลามของชุมชนบ้านนาگان หมู่ที่ 1 ตำบลนาเรียง อำเภอพรหมคีรี จังหวัดนครศรีธรรมราช ตามที่ นรินทร์ เจริญพันธ์ และสุธี วังเต้อย ได้กล่าวว่า ข้าวหลาม หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำข้าวเหนียวกะทิ น้ำตาล และเกลืออาจเติมส่วนประกอบอื่น เช่น สังขยาเผือกถั่วเนื้อสัตว์ผักหรือผลไม้มาบรรจุในกระบอกไม้ไผ่แล้วปิ้งจนสุกอาจนำเนื้อข้าวหลามจากกระบอกไม้ไผ่มาบรรจุในภาชนะบรรจุอื่น (นรินทร์ เจริญพันธ์ และสุธี วังเต้อย, 2558) พบว่า 1.1) อายุในการเก็บรักษาน้อยลง พบว่า ข้าวหลามนั้นไม่สามารถเก็บรักษาไว้ได้นาน เนื่องจากไม่ใส่สารกันเสีย หากซื้อมาควรรับประทาน ภายใน 1 วัน หากรับประทานไม่หมด ควรเก็บไว้ในตู้เย็น แล้วค่อยนำมาอุ่น เมื่อต้องการรับประทาน 1.2) ต้นทุนในการผลิตสูง พบว่า ต้นทุนในการผลิตสูง ประกอบด้วยหลายปัจจัย การขาดแคลนทรัพยากรที่นำมาใช้ในการผลิตข้าวหลาม ต้องนำเข้ามาจากแหล่งอื่น ผลกระทบทางเศรษฐกิจ ค่าครองชีพสูงขึ้น โรคระบาด 1.3) ไม่มีหน่วยงานสนับสนุนอย่างจริงจัง และต่อเนื่อง พบว่า การที่ไม่มีหน่วยงานเข้ามาสนับสนุน ไม่ส่งผลกระทบต่อผู้ประกอบการ แต่หากในอนาคตมีการรวมกลุ่มอาชีพข้าวหลาม ผู้นำชุมชนให้การสนับสนุน และหน่วยงานอื่น ๆ เข้าสนับสนุนก็จะเป็นการพัฒนาสินค้าให้เป็นผลิตภัณฑ์ชุมชน สามารถสร้างอาชีพให้แก่คนในชุมชน เกิดเงินหมุนเวียนภายในชุมชน ทำให้ชุมชนมีความเข้มแข็ง 1.4) การไม่พัฒนาสูตรยังคงทำรูปแบบเดิม พบว่า

การไม่พัฒนาสูตร หรือไม่มีการปรับเปลี่ยนสูตรข้าวหลาม ไม่ส่งผลกระทบต่อผู้ประกอบการอาชีพ ผู้บริโภคนั้น มีความพึงพอใจในสูตรเดิม แต่หากมีการพัฒนาสูตร มีการเพิ่มไส้ ทำให้มีความหลากหลายในรสชาติ 1.5) การขาดแคลนทรัพยากรธรรมชาติที่ใช้นำมาผลิตข้าวหลาม พบว่า การขาดแคลนทรัพยากรที่นำมาใช้ในการผลิต ไม่ว่าจะเป็นฤดูกาลของทรัพยากรต่าง ๆ ทรัพยากรที่ใช้แล้วหมดไป ตามสภาพแวดล้อม การทำลายทรัพยากรธรรมชาติและไม่มี การอนุรักษ์ และ 1.6) ขาดการสืบทอดองค์ความรู้ พบว่า การขาดการสืบทอดความรู้ในการผลิตข้าวหลาม เนื่องจากไม่มีศูนย์อบรม หรือสาธิตการทำข้าวหลาม ขาดทักษะความชำนาญ ในการถ่ายทอดองค์ความรู้ และคนรุ่นใหม่ไม่ให้ความสนใจ เพราะมีวิธีในการทำที่ยุงยาก ตามที่ ประภัสสร ทองยินดี ได้ศึกษาเรื่อง การอนุรักษ์ เพื่อให้ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีคุณค่าหรือมีความสำคัญต่อชุมชน และกำลังจะหายไป ให้สามารถคงอยู่ต่อไป เช่น การอนุรักษ์การทำข้าวหลาม สามารถสร้างเป็นสร้างรายได้แก่คนในชุมชนได้ (ประภัสสร ทองยินดี, 2558)

3. แนวทางในการสืบทอดองค์ความรู้ในการผลิตข้าวหลามของชุมชนบ้านนาแก หมู่ที่ 1 ตำบลนาเรียง อำเภอพรมหิรี จังหวัดนครศรีธรรมราช ตามการศึกษาของ สุเทพ พันธุ์ประสิทธิ์ ได้กล่าวว่า เศรษฐกิจชุมชน หมายถึง การดำเนินกิจกรรมทางเศรษฐกิจต่าง ๆ ทั้งด้านเกษตรกรรมอุตสาหกรรมบริการทั้งในด้านการผลิต การบริโภค และการกระจายผลผลิตโดยให้คนในชุมชนมีส่วนร่วมในการแก้ปัญหาพื้นฐานทางเศรษฐกิจของชุมชนนั้น คือ ให้มีส่วนร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมรับผลประโยชน์บนรากฐานความสามารถที่มีอยู่จากการใช้ “ทุนของชุมชน” ซึ่งทุนของชุมชนทั้งที่เป็นทุนทางสังคม เช่น วิธีการผลิตภูมิปัญญาท้องถิ่นศาสนสถาน โรงเรียน ที่ดิน ทรัพยากร การคมนาคมขนส่ง ลักษณะสำคัญของเศรษฐกิจชุมชน คือครอบครัวเป็นหน่วยการผลิตแรงงานของสมาชิก ในครอบครัวเป็นปัจจัยที่สำคัญที่สุด ความพอเพียง ความพึ่งตนเองที่เราพูดถึงขึ้นอยู่กับการใช้แรงงานเป็นอย่างมาก ซึ่งแรงงานในครอบครัวพึ่งทรัพยากรท้องถิ่นพึ่งตนเอง และพึ่งกันเองในชุมชนก่อน และหากจะขายก็ขายในตลาด ใกล้ตัวตลาดภูมิภาคตลาดภายในประเทศ ซึ่งจะทำให้เศรษฐกิจชุมชนนั้นฝังตัวอยู่ในสังคม และวัฒนธรรม (สุเทพ พันธุ์ประสิทธิ์, 2554) 3.1) การส่งเสริมผลิตภัณ์ข้าวหลามให้เป็นเศรษฐกิจชุมชน พบว่า การส่งเสริมข้าวหลามให้เป็นเศรษฐกิจชุมชน ต้องอาศัยความร่วมมือจากคนในชุมชน การมีส่วนร่วม การสนับสนุน ให้เกิดการรวมกลุ่มอาชีพ ประชาสัมพันธ์ให้เป็นที่รู้จักของชุมชนใกล้เคียง สร้างให้เป็นเศรษฐกิจชุมชน 3.2) การส่งเสริมให้เกิดการจัดตั้งกลุ่มอาชีพวิสาหกิจชุมชน พบว่า การส่งเสริมให้เกิดการจัดตั้งกลุ่มอาชีพวิสาหกิจชุมชน ตามการศึกษาของ เสรี พงศ์พิศ ได้ศึกษาเรื่อง วิสาหกิจชุมชน พบว่า วิสาหกิจชุมชน คือ การประกอบการขนาดเล็ก เพื่อการจัดการ “ทุน” ของชุมชน ทั้งนี้ โดยใช้ความรู้ ภูมิปัญญา และความคิดสร้างสรรค์ของชุมชน ผสมผสานกับความรู้สากล (เสรี พงศ์พิศ, 2551) เริ่มจากคนในชุมชน โดยมีผู้นำชุมชนให้การสนับสนุน เป็นกิจการที่เกี่ยวกับการผลิตสินค้า ตามความถนัด เพื่อเป็นการสร้างอาชีพ สร้างรายได้ เพื่อให้เกิดเป็นการพึ่งตนเอง และทำให้ชุมชนเกิดความเข้มแข็ง และ 3.3) การส่งเสริมให้เกิดการสืบทอดองค์ความรู้ของการผลิตข้าวหลามให้คนรุ่นใหม่ในชุมชน พบว่า การส่งเสริมให้เกิดการสืบทอดองค์ความรู้ของการผลิตข้าวหลามให้คนรุ่นใหม่ในชุมชนนั้น เป็นเรื่องที่ทำได้ยาก เพราะคนรุ่นใหม่ไม่ให้ความสนใจในอาชีพข้าวหลาม นอกจากนี้ ยังมีวิธีการทำที่ยาก มีฝุ่นควันจากการเผาข้าวหลาม ส่งผลต่อสุขภาพอีกด้วย ตามการศึกษาของ นลินอร นัยปลอด และณพัชร บัวฉุน ได้ศึกษาเรื่อง ผลที่จะได้รับทำให้ผลการประเมินในครั้งนี้มีความพึงพอใจ โดยเฉลี่ยในระดับมาก จึงสรุปได้ว่าการ จัดทำข้าวหลามในครั้งนี้ เหมาะสมที่จะจัดทำเพื่อการบริโภคและจัดจำหน่าย อย่างไรก็ตาม หากลดต้นทุนการผลิตลง เช่น นำกะหลาเมพร้าวมาเผาเอง ก็จะทำให้ราคาขายต่อขึ้น ลดลง ก็อาจจะ ส่งผลให้ผลประเมินความพึงพอใจอยู่ระดับมากที่สุด (นลินอร นัยปลอด และณพัชร บัวฉุน, 2563)



องค์ความรู้ใหม่

องค์ความรู้จากการวิเคราะห์การผลิตข้าวหลามในชุมชน พบว่า มีวิธีการผลิตข้าวหลามของชุมชนบ้านนาگان คือ ใช้วัสดุอุปกรณ์ที่มีคุณภาพ ส่วนผสมสดใหม่เสมอ มีขั้นตอนการทำเป็นระบบที่ชัดเจน มีการเก็บรักษาที่ถูกต้อง และสร้างมูลค่าให้ผลิตภัณฑ์ในชุมชนด้วยคนในชุมชน ทางด้านของแนวทางพบแนวทางที่ดี คือ มีการส่งเสริมผลิตภัณฑ์ข้าวหลามให้เป็นเศรษฐกิจชุมชน สนับสนุนสินค้า OTOP ส่งเสริมให้เกิดการจัดตั้งกลุ่มอาชีพวิสาหกิจชุมชน กลุ่มสตรีในชุมชน กลุ่มกองทุน และส่งเสริมให้เกิดการสืบทอดองค์ความรู้ของการผลิตข้าวหลามให้คนรุ่นใหม่ในชุมชน ดังภาพที่ 7



ภาพที่ 7 หลามข้าวนาگان: องค์ความรู้การผลิตข้าวหลามในชุมชน

สรุป/ข้อเสนอแนะ

องค์ความรู้การผลิตข้าวหลามในชุมชน กรณีศึกษา ชุมชนบ้านนาگان หมู่ที่ 1 ตำบลนาเรียง อำเภอพรหมคีรี จังหวัดนครศรีธรรมราช วิธีการผลิต ใช้วัสดุอุปกรณ์ที่หาซื้อได้ง่าย ส่วนผสมหาได้จากร้านค้าในชุมชน มีขั้นตอนการทำที่สามารถทำได้ การเผาข้าวหลามมีความสำคัญอย่างมาก ปัญหาการผลิต ได้แก่ อายุการเก็บรักษาสั้น ต้นทุนสูง ไม่มีหน่วยงานสนับสนุน ขาดการพัฒนาสูตร ขาดแคลนทรัพยากร และขาดการสืบทอดองค์ความรู้ และมีแนวทางแก้ไข ได้แก่ ส่งเสริมให้เป็นเศรษฐกิจชุมชน จัดตั้งกลุ่มอาชีพวิสาหกิจ และส่งเสริมให้มีการสืบทอดองค์ความรู้แก่คนรุ่นใหม่ โดยมีข้อเสนอแนะ ดังนี้ 1) ข้อเสนอแนะต่อผู้ประกอบการอาชีพ 1.1) ควรมีการรวมกลุ่มผู้ประกอบการอาชีพข้าวหลามในชุมชน และ 1.2) ควรมีการโปรโมทภูมิปัญญาการทำข้าวหลามของชุมชนบ้านนาگان ผ่านช่องทางต่าง ๆ เพื่อให้เป็นที่รู้จักต่อผู้บริโภคมากยิ่งขึ้น 2) ข้อเสนอแนะต่อชุมชนบ้านนาگان 2.1) ควรมีการส่งเสริมสนับสนุนในการสืบทอดองค์ความรู้ในการทำข้าวหลามให้แก่

เยาวชนรุ่นหลัง 2.2) ควรส่งเสริมให้มีการพัฒนาพื้นที่บริเวณค้าขาย ตามร้านค้า หรือตามตลาดให้มากขึ้น และ 2.3) ควรมีการนำเทคโนโลยีเข้ามาประยุกต์ใช้ในชุมชน 3) ข้อเสนอแนะต่อหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง 3.1) องค์การบริหารส่วนตำบลนาเรียง ควรเข้ามาส่งเสริมในการพัฒนาอาชีพ 3.2) องค์การบริหารส่วนตำบลนาเรียง ควรให้มีการจัดประชาสัมพันธ์ให้คนทั้งภายในชุมชน และภายนอกชุมชนได้รู้จักข้าวหอมของชุมชนบ้านนาถิ่นมากยิ่งขึ้น 3.3) องค์การบริหารส่วนตำบลนาเรียง ควรสนับสนุนภูมิปัญญาท้องถิ่น การทำข้าวหอม โดยส่งเสริมให้เป็นของดีประจำตำบล 3.4) กรมพัฒนาชุมชน ควรมีการจัดกิจกรรมส่งเสริมพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้า OTOP สู່รายได้ สร้างรายรับ และ 3.5) สาธารณสุขชุมชน ควรเข้ามาให้คำแนะนำ เพื่อให้ถูกสุขลักษณะ และ 4) ข้อเสนอแนะเพื่อการวิจัยครั้งต่อไป 4.1) ควรศึกษา การพัฒนาสูตรการทำข้าวหอมในชุมชน กรณีศึกษา ชุมชนบ้านนาถิ่น หมู่ที่ 1 ตำบลนาเรียง อำเภอพรหมคีรี จังหวัดนครศรีธรรมราช 4.2) ควรศึกษา การส่งเสริมข้าวหอมให้เป็นวิสาหกิจชุมชน กรณีศึกษา ชุมชนบ้านนาถิ่น หมู่ที่ 1 ตำบลนาเรียง อำเภอพรหมคีรี จังหวัดนครศรีธรรมราช และ 4.3) ควรศึกษา แนวทางการถ่ายทอดภูมิปัญญาการทำข้าวหอมในชุมชน กรณีศึกษา ชุมชนบ้านนาถิ่น หมู่ที่ 1 ตำบลนาเรียง อำเภอพรหมคีรี จังหวัดนครศรีธรรมราช

เอกสารอ้างอิง

- คณะกรรมการหมู่บ้าน. (2562). สรุปผลการดำเนินงาน คณะกรรมการหมู่บ้าน บ้านป่าพรุ หมู่ที่ 1 ตำบลนาเรียง อำเภอพรหมคีรี จังหวัดนครศรีธรรมราช ตามแนวพระราชดำริเศรษฐกิจพอเพียง. นครศรีธรรมราช: องค์การบริหารส่วนตำบลนาเรียง.
- ณัฐธิดา สุวรรณโณ และสุวิทย์ สุวรรณโณ. (2555). โมบายล์แอปพลิเคชันระบบสืบค้นและเรียนรู้อัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่นภาคใต้บนระบบปฏิบัติการแอนดรอยด์. สงขลา: มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- นรินทร์ เจริญพันธ์ และสุธี ว่างเตอย. (2558). โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวหอมเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นของจังหวัดสระแก้ว. ชลบุรี: มหาวิทยาลัยบูรพา.
- นลินอร น้อยปลอด และณพัทธ์อร บัวฉุน. (2563). การศึกษาการยอมรับผลิตภัณฑ์. วารสารวิจัยรามคำแหง (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี), 23(2), 51-57.
- ประภัสสร ทองยี่นตี. (2558). ภูมิปัญญาไทย: องค์ความรู้ที่มีคุณค่าและประโยชน์ต่อสังคมไทย. เรียกใช้เมื่อ 22 พฤศจิกายน 2561 จาก [http://www.stou.ac.th/study/sumrit/10-58\(500\)/page3-10-58\(500\).htm](http://www.stou.ac.th/study/sumrit/10-58(500)/page3-10-58(500).htm)
- ประมุข ศรีชัยวงษ์ และคณะ. (2561). การพัฒนาต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นอาหารพื้นบ้านเป็นผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชน จังหวัดชัยภูมิ. วารสารมนุษยศาสตร์ และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์, 20(ฉบับพิเศษ), 255-268.
- วิมลสิริ รุจิภาสพรพงศ์. (2550). การสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นและส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชน: กรณีศึกษาการทำข้าวหอมในชุมชนพระงาม จังหวัดนครปฐม. ใน วิทยานิพนธ์ศึกษาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาการบริหารการศึกษา. มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- ศศิชา หมดมลทิล. (2563). ยกระดับฐานรากด้วยสินค้าชุมชน. เรียกใช้เมื่อ 1 กุมภาพันธ์ 2565 จาก https://www.gsbresearch.or.th/wpcontent/uploads/2020/03/GR_hotissue_yok_ra_darp_1_63_detail-1.pdf
- สุเทพ พันธุ์ประสิทธิ์. (2554). การศึกษาเพื่อพัฒนาระบบเศรษฐกิจของชุมชนบนพื้นฐานแนวคิดเศรษฐกิจพอเพียง. กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต.
- เสรี พงศ์พิศ. (2551). แนวคิด แนวปฏิบัติ ยุทธศาสตร์พัฒนาท้องถิ่น. กรุงเทพมหานคร: เจริญวิทย์.