

วัด : การจัดการอาหารไม่ให้เหลือทิ้ง

Buddhist Temples : the Management of Leftover Meals

ปัญญา เลิศไกร ¹ นิลรัตน์ นวกิจไพฑูรย์ ² ลัญจกร นิลกาญจน์ ³	Punya Lertgrai Nilrat Navagitpaitoon Lunjakon Nilkan
---	--

บทคัดย่อ

วัด : การจัดการอาหารไม่ให้เหลือทิ้ง มีวัตถุประสงค์ในการวิจัยเพื่อศึกษากระบวนการเรียนรู้ การจัดการกิจกรรมเกี่ยวกับอาหารประเพณี และศึกษากระบวนการพัฒนารูปแบบการจัดการกิจกรรมเกี่ยวกับอาหารประเพณีไม่ให้เหลือทิ้ง ใช้การวิจัยเชิงคุณภาพ โดยการถอดบทเรียน วิเคราะห์ สังเคราะห์ การพัฒนาในการแก้ปัญหา สิ่งแวดล้อม โดยใช้กระบวนการเคลื่อนไหวทางสังคมของกลุ่มญาติธรรม ผลการวิจัย พบว่า การเรียนรู้กิจกรรม เป็นผลจากการใช้ภูมิปัญญา และการถอดบทเรียนหลังการปฏิบัติกรรร่วมกับพระนักวิชาการของวัด การพยายามคิด วิเคราะห์ ด้วยการประชุมกลุ่มพูดคุย เสนอากับผู้รู้ ผู้มีประสบการณ์บ่อยๆ จนมั่นใจแล้วคิดรูปแบบมาทดลองปฏิบัติ ประเมินเป็นระยะๆ เป็นการเรียนรู้จากฐานความรู้ และการปฏิบัติทดลองตลอดเวลา กระบวนการพัฒนารูปแบบการจัดการกิจกรรมเกี่ยวกับอาหารประเพณี จากการถอดบทเรียน และพัฒนาพบว่า จากการเรียนรู้ จะนำมาคิดวิเคราะห์พัฒนารูปแบบวิธีการจัดการด้วยตนเอง แล้วทดลองขนาดเล็ก จากนั้นมีการประเมิน และนำผลการประเมินไปปรึกษาพูดคุยกับผู้รู้ผู้เชี่ยวชาญเป็นระยะแล้วกลับมาพัฒนา ไปทดลองใช้ใหม่ ทำการประเมินพัฒนาตามแนวทางตาปูเกลียว (Spiral Model) เพื่อให้ได้ผลดีมากขึ้นเรื่อยๆ

¹ รองศาสตราจารย์ ดร. บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

² ผู้ช่วยศาสตราจารย์ คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

³ อาจารย์พิเศษ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

โดยภาพรวมกลุ่มญาติธรรม ได้เรียนรู้แนวทางเชิงวิชาการ มาผนวกกับฐานคิด ภูมิปัญญาที่มีอยู่สร้างรูปแบบการจัดการตามแบบของตนขึ้นมา (การเรียนรู้แบบชี้นำตนเอง) การนำไปทดลองใช้ปรับปรุงพัฒนาจนเกิดความมั่นใจ ทำให้อาหารทั้งอาหารสด อาหารแห้ง และปัจจัยต่างๆ ถูกนำมาใช้ประโยชน์อย่างมีคุณค่า มีการสูญเสียเวลาน้อยที่สุด และเกิดประโยชน์ต่อพระภิกษุ สามเณร ญาติโยม เด็กนักเรียน และคนในชุมชนอย่างกว้างขวาง

คำสำคัญ : การจัดการ การเรียนรู้ ภูมิปัญญา

Abstract

This study aims to 1) study the activity learning process about food's tradition and 2) study the development's process the activity management about food's tradition pattern. It used the Qualitative Research such as lessons learned, analysis, and synthetic of the development about environment solving the problems. Then, the social movements of the Dharma group were applied.

The research result found that learning activity was results of wisdoms and taking learned lessons after practicing with the scholar monks of temple, trying to think and analysis by talking and chatting with knowers and experienced persons to ensure the process. Then, it was developed to an experiment including periodical evaluating. Thus, learning was based on the knowledge base and daily practice.

The activity pattern development process about food's tradition of lesson learned and development found that the learning will be analysis of how to be self-management leading to do a small experiment and evaluation. Then, the results will lead to consult with knowledgeable people and experts, periodically. After that, the process will be developed

and re-apply, thus, it is called “Spiral Model” for better improvement.

Overview, the Dharma group has learned academic guidelines combining with the idea that wisdom exists to create a management model based on its own (Self-directed learning). Taking trial and improve that the food including fresh and dried food and others were utilized cost-effectively and benefit for monks, students, and people around the community.

Keywords : management, learning, knowledge

บทนำ

วัด (พระสังฆาธิการที่บริหารจัดการวัด) จะประสบปัญหาในเรื่องอาหารเหลือทิ้งบ่อยๆ ในช่วงเทศกาล ประเพณีทางพระพุทธศาสนา จะมีประชาชนนำอาหาร มาถวายพระมากมาย ทั้งอาหารสด อาหารแห้ง บางประเพณีจะมีอาหารพิเศษ เป็นเทศกาลประเพณี อาหารจะมากเป็นพิเศษ มากเกินกว่าจำนวนที่บริโภคได้หมด อาหารสดที่เหลือ เกิดการเน่าเสีย เป็นภาระของวัดที่ต้องจัดการ อาหารแห้งจำนวนมาก กองเก็บในที่ที่ไม่เหมาะสม วิธีจัดเก็บที่ไม่ดี ทำให้เสื่อมคุณภาพกลายเป็นมลภาวะ เป็นภาระที่ต้องจัดการ ทำให้เกิดภาพที่ไม่ดีต่อผู้พบเห็น ต่อความรู้สึกศรัทธาที่อยากถวายอาหารลดลง นำไปสู่ความเชื่อถือศรัทธา ในการเข้าร่วมกิจกรรมประเพณีครั้งต่อไปลดลง วัดต้องพบกับปัญหามากมายที่จะต้องปรับตัว เพราะช่วงเวลาที่มิกิจกรรมประเพณี จะมีอาหารเหลือมากถึงขั้นเหลือทิ้ง ขณะที่ช่วงเวลาปกติบางครั้งอาหารจะไม่พอสำหรับพระภิกษุ สามเณร สภาพปัญหาด้านการจัดการที่ไม่มีระบบ เกิดผลต่อเนื่องเรื่องความศรัทธา ความสัมพันธ์ ความผูกพันระหว่างวัดกับคนในชุมชน ทำให้เริ่มเหินห่างจากกัน เมื่อสถานการณ์กดดันทำให้วัดและญาติโยมต้องเรียนรู้ เพื่อปรับตัวให้เหมาะกับสภาพสังคม และความพร้อมของวัด พระสังฆาธิการ และกลุ่มญาติโยมจึงอาศัยประสบการณ์เดิมที่มีอยู่ และภูมิปัญญาจากคนรุ่นก่อน ประสบการณ์ที่ผ่านมาปรึกษาหารือ คิด วิเคราะห์ แล้วค่อยๆ ทดลองทำขนาดเล็กลง โดยตั้งเป้าว่า จะไม่ให้มีอาหารเหลือเน่าเสียน้อยที่สุด เมื่อตรวจสอบและมั่นใจแล้ว จึงค่อยๆ

นำรูปแบบนั้นมาขยายผลการเรียนรู้และประสบการณ์ ไปยังวัดอื่นๆ และโรงเรียนต่างๆ ที่สนใจ โดยเน้นรูปแบบภูมิปัญญาเป็นหลัก

ปัจจุบันคนยุคใหม่จะเข้าร่วมกิจกรรมประเพณีมากขึ้น จากการสัมภาษณ์และสังเกต พบว่า เมื่อถึงวันพระตามประเพณีจะมีคนจากต่างถิ่นที่ไปทำงานที่อื่นและกลับมาบ้านหรือคนในเมือง จะมาร่วมกิจกรรมประเพณีมาก เนื่องจากเป็นวันหยุดราชการ จึงมีเวลาว่างมาร่วมกิจกรรมงานบุญกับญาติ กระแสสังคมในยุคข้อมูลข่าวสาร ที่เทคโนโลยีเข้ามามีบทบาทต่อการดำเนินชีวิตในสังคม ทำให้คนในสังคมถูกกดดันให้ต้องทำงานหนัก ชีวิตประจำวันพบปัญหาและต้องปรับตัวมากมาย งานบุญประเพณีจึงเป็นที่พึงพอใจ ทำให้คนในสังคมออกมาร่วมกิจกรรมบุญประเพณีมากขึ้น การดักบาตรปีใหม่ มาฆบูชา (มีประเพณีดักบาตรเข้าโบสถ์ ทำข้าวทกลมถวายพระ) อาสาฬหบูชา เข้าพรรษา เดือนสิบ (มีการยกหมรับและขนมประเพณีเดือนสิบ) ออกพรรษาและชักพระ (มีข้าวต้มลูกโยน) ดักบาตรวันปีใหม่ วันเฉลิมพระชนมพรรษา และวันสำคัญอื่นๆ ในช่วงเวลาที่มีกิจกรรมประเพณี ผู้คนจะมอดักบาตร หรือนำปิ่นโต อาหารคาวหวาน ผลไม้ และของต่างๆ มาถวายพระมากมาย ทำให้เกิดปรากฏการณ์อาหารเหลือและเน่าเสีย ในช่วงเทศกาลและวันสำคัญจำนวนมากบ่อยๆ อาหารสด อาหารแห้งหลายชนิด และมีขนมประเพณีจำนวนมากขณะที่พระ สามเณรมีน้อยทำให้เหลือ ปล่อยให้ให้หมดอายุ และเน่าเสีย

วิธีดำเนินการวิจัย

เป็นการวิจัย เชิงคุณภาพ (Qualitative Research) เก็บข้อมูลจากปรากฏการณ์จริงที่เกิดขึ้นในช่วงประเพณี หลังกิจกรรมประเพณี และนำมาวิเคราะห์ ถอดบทเรียน การใช้ภูมิปัญญาในการพัฒนา ศึกษากระบวนการเคลื่อนไหวทางสังคมในการแก้ไขปัญหา จัดรูปแบบป้องกันและพัฒนาการจัดกิจกรรม เพื่อนำมาสังเคราะห์รูปแบบที่เหมาะสมในการบริหารจัดการกิจกรรม ซึ่งมีขั้นตอนการวิจัยดังนี้

ขั้นตอนการวิจัย

ขั้นศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้องในการวิจัย ผู้วิจัยได้ศึกษาจากวิทยานิพนธ์ งานวิจัย และทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง จากเอกสารตำรานำมาสังเคราะห์เพื่อแนวทางการศึกษา เป็นแบบสังเกต แบบสัมภาษณ์ และแนวทางสนทนา (Discussion Guideline) การศึกษาเอกสารสร้างความเข้าใจเกี่ยวกับวิธีคิด วิธีการเรียนรู้ของคนกลุ่มคนในชุมชนที่เกี่ยวกับวัดและ

ประเพณี อาหารประเพณี กระบวนการทางสังคมที่เกิดขึ้นในบริบทของวัด การเรียนรู้และพัฒนากลุ่มคนที่เกี่ยวข้อง กระบวนการยอมรับและพัฒนาภูมิปัญญาเพื่อนำมาประยุกต์ใช้

ขั้นศึกษาข้อมูลภาคสนาม ด้วยการสำรวจสภาพพื้นที่ ศึกษาปรากฏการณ์ก่อนมีกิจกรรม ขณะมีกิจกรรม และหลังกิจกรรมประเพณี ลักษณะและวิถีคิดในการบริหารจัดการอาหาร การศึกษาบริบทสังคม ชุมชนด้วยการสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม และแบบมีส่วนร่วมรอบทิศทาง 360 องศา (ปริชา สามัคคี และปัญญา เลิศไกร, 2557) เป็นระยะๆ แล้วบันทึกปรากฏการณ์ เหตุการณ์ที่น่าสนใจ สัมภาษณ์พูดคุยอย่างไม่เป็นทางการกับผู้ที่เกี่ยวข้อง หรืออยู่ในเหตุการณ์ การสนทนากลุ่มในสองระดับ คือสอบถามข้อมูลและสอบถามความคิดเห็น (Focus group interviews and Focus group discussions) เพื่อให้ได้ข้อมูลในหลากหลายมิติ (Ann, Briggs and Marlene, 2012)

ขั้นตอนบทเรียน การเรียนรู้รูปแบบการพัฒนากิจกรรม การจัดการอาหารประเพณี จากภูมิปัญญาชุมชนด้านการถนอมอาหาร การจัดการอาหาร ผู้วิจัยได้นำหลักคิดทฤษฎีทางวิชาการมาใช้ในการดำเนินการวิจัย เป็นแนวทางในการออกแบบการวิจัย โดยกำหนดกระบวนการวิจัยด้วยการแบ่งออกเป็น 2 ช่วง (Phase) ดังนี้

ช่วงที่ 1 ศึกษาบริบทและกระบวนการชุมชน ตามความเชื่อ ประเพณี พิธีกรรมของชุมชน

1. กำหนดแหล่งข้อมูล ได้แก่ วัดพรหมโลก อำเภอพรหมคีรี จังหวัดนครศรีธรรมราช
2. วิธีเก็บข้อมูล เป็นการเก็บข้อมูลด้วยการ สังเกตรอบทิศทาง สัมภาษณ์เชิงลึก (Indepth Interview) สัมภาษณ์กลุ่มแบบ ย้อนประสบการณ์ (Ex-post Facto Approach) เกี่ยวกับกิจกรรมที่ผ่านมาแล้ว การสนทนาเพื่อสัมภาษณ์ในบางครั้งจะใช้ภาพถ่ายเหตุการณ์ในอดีต หรือร่องรอยปรากฏการณ์ที่มีอยู่ (ปัญญา เลิศไกร และลัญจกร นิลกาญจน์, 2559)

ช่วงที่ 2 การถอดบทเรียนและพัฒนา มีขั้นตอนการการดำเนินการดังนี้

1. การสัมภาษณ์เดี่ยวเชิงลึก เป็นการสนทนาพูดคุย ให้ผู้ให้สัมภาษณ์เล่าเรื่องราวเหตุการณ์ เพื่อเก็บข้อมูลและตรวจสอบข้อมูลแบบสามเส้า โดยสัมภาษณ์ประเด็นเดียวกันจากหลายผู้ให้ข้อมูล

2. การนำผลจากการดำเนินการมาประมวล สังเคราะห์ผลออกมาจัดระบบและสรุปเชิงวิชาการ โดยใช้แนวคิดทฤษฎีเป็นแนวทางในการดำเนินการ ให้ได้องค์ความรู้จาก

ผลการปฏิบัติการและปรากฏการณ์ที่เกิดขึ้นจากการดำเนินการ จนได้รูปแบบกิจกรรมใหม่ที่ผสมผสานจากประสบการณ์และภูมิปัญญา

3. การตรวจสอบข้อมูลที่ได้มา ด้วยการจัดสนทนากลุ่ม (Focus Group Discussion) เพื่อให้มีการตรวจสอบ เพิ่มเติมข้อมูลให้สมบูรณ์ ได้ข้อมูลที่เป็นภาพรวมของปรากฏการณ์จริง

4. การวิเคราะห์ข้อมูล ผู้วิจัยนำเอาข้อมูลที่ผ่านการตรวจสอบจากการสนทนากลุ่มมาจัดระบบหมวดหมู่ แล้ววิเคราะห์โดยใช้แนวคิด ทฤษฎีมาวิเคราะห์การเชื่อมโยงปัจจัยจากข้อมูลที่มีอยู่ สู่ปรากฏการณ์ต่างๆ ที่เกิดขึ้น แล้วนำมาวิเคราะห์ซ้ำ โดยจัดสัมมนาวิเคราะห์การประชุมผู้เชี่ยวชาญและผู้ทรงคุณวุฒิ (Focus Group Analysis) แล้วสังเคราะห์เชิงสรุปเป็นผลการวิจัย (Finberg, 1962)

เครื่องมือการเก็บข้อมูล

เครื่องมือที่ผู้วิจัยใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล ได้แก่ การสังเกตปรากฏการณ์รอบทิศทาง 360 องศาแบบมีส่วนร่วม การสัมภาษณ์ลึกและสัมภาษณ์กลุ่ม การจัดกลุ่มสนทนา (Focus group Discussion) เพื่อตรวจสอบข้อมูลจากหลายๆ แหล่ง ให้ได้ข้อมูลครบถ้วนเป็นจริง (Ann, Briggs and Marlene, 2012)

การตรวจสอบข้อมูล

ผู้วิจัยได้ทำการตรวจสอบข้อมูลสามเส้า (Triangulation) ด้วยการตรวจสอบข้อมูลจากแหล่งข้อมูลที่ต่างกัน อย่างน้อย 3 ลักษณะ จาก 4 ลักษณะ คือ ที่มาของข้อมูล กระบวนการสืบสวนหาข้อมูล ทฤษฎีที่เป็นแนวการหาข้อมูล และวิธีการหาข้อมูล (Barney, 1978) การตรวจสอบข้อมูลสามเส้า ทำให้มั่นใจว่าได้ข้อมูลที่มีความเป็นจริงมากที่สุด น่าเชื่อถือที่สุด

การเลือกผู้ให้ข้อมูลหลัก (Key Informant)

ผู้วิจัยได้ศึกษากลุ่มประชากรเป้าหมาย เพื่อค้นหาผู้นำกลุ่มญาติธรรมผู้ที่มีบทบาทหลักที่สำคัญใน การนำเอาภูมิปัญญาที่สะสมมาประยุกต์กับการจัดการกับปัญหาที่เกิดขึ้น มาพัฒนาให้เหมาะสมกับสภาพที่เป็นอยู่ ผู้ให้ข้อมูลหลัก (Key Informant) ใช้วิธีเลือกเชิงทฤษฎี (Theoretical Sampling) ค้นหาผู้นำกลุ่ม หรือบุคคลที่เป็นบุคคลแห่งการเรียนรู้และพัฒนาการจัดการอาหาร การจัดการกิจกรรมเกี่ยวกับอาหารประเพณีของวัด

เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุด ไม่เหลือทิ้งให้เป็นขยะ เกิดผลดีด้านสิ่งแวดล้อม นำมาพัฒนารูปแบบการจัดการให้เหมาะสมกับสภาพของชุมชน นักวิชาการด้านการจัดการ และผู้มีประสบการณ์เกี่ยวกับการจัดการระบบกิจกรรมชุมชน

การวิเคราะห์ข้อมูล

การถอดบทเรียนจากการเรียนรู้หลังการจัดกิจกรรม การจัดการอาหารในช่วงมีกิจกรรมประเพณีไม่ให้เหลือทิ้ง หรือหลังจากดำเนินงานครบรอบปี (After Action Review) เป็นการวิเคราะห์บทเรียนหลังปฏิบัติการ ที่ทำให้เกิดการเรียนรู้ระหว่างการทำงาน หลังการทำงาน ถูกนำมาจัดระบบเพื่อการพัฒนา (ปัญญา เลิศไกร, 2553) การถอดบทเรียนด้วยรูปแบบการเรียนรู้จากการปฏิบัติ (Peddler Model) เป็นกระบวนการให้ได้ผลการวิเคราะห์สมบูรณ์มากขึ้น ช่วยให้กลุ่มญาติธรรมผู้ร่วมจัดกิจกรรมการจัดการอาหารไม่ให้เหลือทิ้ง เกิดการเรียนรู้และพัฒนาความคิดอย่างเป็นระบบต่อไป (วรดี เลิศไกร จรุงใจ มนต์เลี้ยง และสุชาติา จิตกล้า, 2559)

การถอดบทเรียนด้วยรูปแบบ (Action Learning Model) แบ่งออกเป็น 4 ขั้นตอน (สภาการศึกษา, 2551) คือ การวิเคราะห์ปัญหา (Problem Analysis) การจัดทำแผนปฏิบัติการและลงมือปฏิบัติตามแผน (Action Planning & Implementation) การตัดสินใจดำเนินการในขั้นต่อไป (Decisions on Next Step) และการคิดใคร่ครวญและการประเมินผล (Reflection and Evaluation) โดยคัดเลือกบุคคลที่เป็นผู้ให้ข้อมูลหลัก ที่มีประสบการณ์การจัดการอาหารที่มีจำนวนมากไม่ให้เหลือทิ้ง

การถอดบทเรียนและพัฒนาด้วยรูปแบบตาปูเกลียว (Spiral Model) เป็นกระบวนการเริ่มปฏิบัติด้วยการวิเคราะห์สถานการณ์ เป็นกระบวนการต่อเนื่องจากครั้งที่ 1 ไปพัฒนาปรับปรุงเป็นครั้งที่ 2 และประเมินพัฒนาปรับปรุงเป็นครั้งที่ 3 ไปเรื่อยๆ เป็นแนวทางที่ใช้เพื่อกำหนดทางเลือกและตัดสินใจวางแผน ลงมือปฏิบัติตามแผน สุดท้ายมีการสรุปประเมินผลที่ได้ (ลัญจกร นิลกาญจน์, 2557) แนวทางในการวิเคราะห์

ผลการวิจัย

กระบวนการเรียนรู้การจัดการกิจกรรมอาหารไม่ให้เหลือทิ้ง เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุด มีการสูญเสีย น้อยที่สุด พบว่า มีลักษณะการเรียนรู้ที่สอดคล้องกับกระบวนการ 5 ขั้นตอนของ Rogers (1983) ดังนี้

ขั้นความรู้ ขั้นนี้เกิดขึ้นจากปรากฏการณ์ จำนวนอาหารประเพณีที่มีจำนวนมากในแต่ละประเพณี มีอาหารเหลือมากมาย และอาหารหลายส่วนเกิดการเน่าเสียมีมลภาวะเกิดขึ้น สร้างปัญหาต่อเนื่องต่อสิ่งแวดล้อมทางสังคม นำมาคิดวิเคราะห์ เพื่อให้อาหารที่มีทั้งหมดได้ใช้ประโยชน์ไม่มีอาหารเหลือให้เกิดการเน่าเสีย

ขั้นสนใจ ขั้นนี้เกิดขึ้นจากการเรียนรู้เพื่อให้ได้บุญจากกิจกรรม อันเนื่องจากประโยชน์ของกิจกรรมจะส่งผลบุญไปยังผู้เกี่ยวข้อง จึงสนใจเข้าร่วมการประชุม (Focus Group) เกี่ยวกับการจัดการอาหารจำนวนมาก หลังกิจกรรมประเพณี และต้องการมีส่วนร่วมในกิจกรรมด้วยจิตใจใฝ่บุญ

ขั้นการตัดสินใจ กลุ่มญาติธรรมตัดสินใจใช้รูปแบบภูมิปัญญาและความเชื่อ ความศรัทธา และจากการเรียนรู้จากประสบการณ์ตรง จากการถอดบทเรียนจากการประชุม ผลการทดลองจัดการกิจกรรมขนาดเล็ก มาสู่การตัดสินใจจัดระบบรูปแบบการจัดการให้กับกลุ่ม และขยายผลไปสู่การจัดกิจกรรมอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องต่อไป

ขั้นนำไปใช้ กลุ่มญาติธรรม ได้นำผลการทดลองขนาดเล็กมาคุยกันในกลุ่ม จากนั้นกลุ่มได้นำรูปแบบ การจัดการกิจกรรมมาใช้ โดยการประสานทางโรงเรียน ผู้นำชุมชน และเจ้าหน้าที่เรือนจำ เพื่อร่วมกิจการคัดแยกอาหาร นำอาหารแห้งมาจัดระบบแจกจ่าย และแปรรูปตามลักษณะของอาหาร กิจกรรมการปรุงอาหารในพิธีกรรมหลัก เช่น ทำขนมต้มลูกโยน ร่วมขุดมะพร้าวทำขนมเดือนสิบฯ โดยใช้ภูมิปัญญาการปรุงอาหารประเพณี และพัฒนารูปแบบการดำเนินงานบนฐานความศรัทธาในผลบุญที่จะเกิดขึ้น ไม่สนับสนุนให้ซื้ออาหารสำเร็จรูปที่บรรจุ กล่องพลาสติกที่ผลิตล่วงหน้าๆ

ขั้นยืนยัน หลังจากการใช้รูปแบบการจัดการกิจกรรม และประเมินผล หลังปฏิบัติการ ได้มีการประชุมปรึกษาพัฒนาต่อยอดเชิงระบบ จนมั่นใจและนำไปใช้ รวมทั้งเผยแพร่ไปยังกลุ่มกรรมการวัด และพระสังฆาธิการ (พระที่เป็นผู้บริหารจัดการวัด) ต่อไป

การเรียนรู้ของกลุ่มคน เกิดจากการพยายามปรับตัวเรียนรู้กับปัญหาที่เกิดขึ้น (วิเชียร วิทยอุดม, 2554) การปรับตัว พัฒนารูปแบบใหม่ เกิดจากการระดมความคิดหาวิธีการใหม่ๆ ที่แสดงออกมาว่าได้มีการพัฒนาปรับปรุงจากวิธีเดิม โดยรวบรวมปัญหาที่ต้องแก้ไข โดยเอาประเด็นปัญหาในการจัดการอาหารจำนวนมากให้เกิดประโยชน์สูงสุดไม่ให้เหลือ โดยการนำข้อมูลทุกประเด็นที่เป็นปัญหา มาจัดระบบแบบมีส่วนร่วม สามารถแยกแยะอาหารออกเป็นประเภทตามลักษณะของอาหาร และจัดลำดับความสำคัญของปัญหาที่จะต้องแก้ไข จากนั้น ก็ทดลอง เป็นขั้นต่อนี้เนื่องจากการศึกษาและจัดกลุ่มร่วมกันมาระดมความคิดในการจัดการกับปัญหานั้นๆ ทีละประเด็น จนได้แนวทาง แผนงาน ที่นำไปทดลองใช้ มีการทดลองขนาดเล็ก จากนั้นก็นำมาปรึกษาร่วมกันถึงผลการทดลอง ทั้งที่เป็นปัญหาและจุดแข็งที่เกิดขึ้น มีการแลกเปลี่ยนประสบการณ์จากการเรียนรู้ และ ถ่ายโอนความรู้แก่กันและกัน

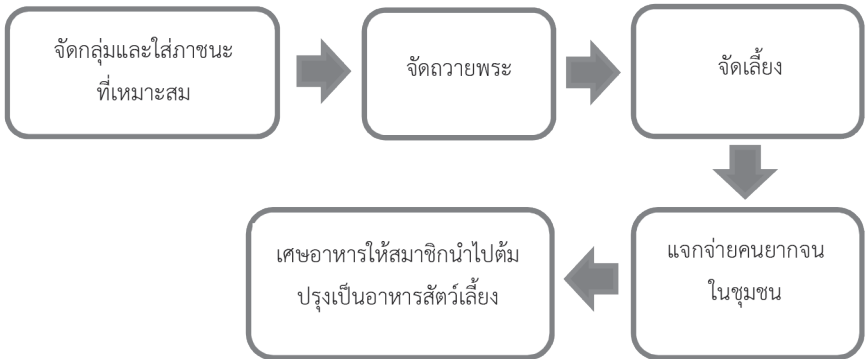


ภาพที่ 1 การจัดการอาหารประเพณีให้เกิดประโยชน์มากที่สุด ไม่เหลือทิ้ง

การพัฒนาารูปแบบการจัดการ โดยใช้ฐานภูมิปัญญาและการถอดบทเรียน หลังปฏิบัติการ กระบวนการเรียนรู้ปัญหาและป้องกันแก้ไขปัญหาการพยายามเรียนรู้ ถึงปัญหาที่แนวทางในการป้องกันแก้ไขปัญหาเป็นปัจจัยสำคัญให้เกิดการพัฒนา ปรับปรุง แนวทางการดำเนินงาน (Best and Kahn, 2006) จากการสังเคราะห์ พบว่า

รูปแบบการจัดการอาหารสด การถอดบทเรียน พบว่า อาหารสดในปิ่นโต กล่องโฟม และถุงพลาสติก มีทั้งอาหารคาว หวาน ชนิดแห้งและน้ำ จำนวนมาก การสำรวจ ตรวจสอบเบื้องต้นในช่วงก่อนเริ่มพิธีกรรมทางศาสนา รวมถึงการคาดการณ์ ประมาณ การเกี่ยวกับชนิด ลักษณะและจำนวนอาหารที่มีทั้งหมด มาเป็นข้อมูลเบื้องต้น นำสู่ การวางแผนดำเนินงานเป็นขั้นๆ ต่อไป ขั้นแรกกรรมการจัดระบบกลุ่มลักษณะอาหาร ประเภทอาหารปิ่นโตและอาหารสดในภาชนะที่พร้อมรับประทานก่อน โดยกระจายเป็น ชุดๆ ตามจำนวนกลุ่มพระที่จะฉันอาหารให้เพียงพอ เหมาะสม พร้อมๆ กับการเตรียม ภาชนะ ถ้วย จาน ตามลักษณะอาหารแล้วแยกตามกลุ่ม ขณะที่พระฉันภัตตาหาร กรรมการจะจัดสถานที่ให้เหมาะกับกลุ่มประชาชนที่มีร่วมงานบุญ เมื่อพระฉันภัตตาหาร เสร็จ มีการจัดระบบให้ประชาชนในงานได้รับประทานอาหารอย่างทั่วถึง จำนวนอาหาร สดกับจำนวนคนจะต้องเหมาะสมกำลังดี หากคนมากอาหารน้อย กลุ่มญาติธรรมจะต้อง แก้ปัญหา จัดหาอาหารจากโรงครัวมาเสริมให้เวลา กรณีที่มีปริมาณอาหารมาก ก็จะเตรียมการ อีกรูปแบบหนึ่ง เพื่อบริหารจัดการอาหารที่เหลือ

อาหารสดที่เกินความต้องการ จะถูกนำมาเพื่อจัดระบบอย่างเหมาะสม ด้วยการ แจกจ่ายให้สมาชิกอย่างเหมาะสม เพื่อให้อาหารนั้นเกิดประโยชน์อย่างแท้จริง หรือนำไป จัดระบบบรรจุภาชนะ (ใส่กล่องพลาสติก ปิ่นโต ภาชนะอื่นๆ ตามความเหมาะสม) มอบให้คนยากจนในชุมชน ส่วนเศษอาหาร ได้นำมารวมกันเพื่อให้สมาชิกนำเศษอาหาร ไปต้มเป็นอาหารสำหรับเลี้ยงหมู และสัตว์เลี้ยงอื่นๆ (การจัดการให้แล้วเสร็จในวันเดียว)



ภาพที่ 2 การจัดการอาหารสด ให้แล้วเสร็จในหนึ่งวันให้เกิดประโยชน์โดยไม่เหลือทิ้ง

การจัดการอาหารสดเน้นความรวดเร็ว ให้แล้วเสร็จในช่วงเวลาและความสะอาด โดยเฉพาะภาชนะที่ใส่เหมาะสมกับอาหาร จัดให้ดูดีเหมาะสำหรับถวายพระ อาหารสดบางครั้งจะต้องอุ่นก่อนจัดสำหรับถวายพระ และอาหารที่มีทั้งหมดจะจัดการให้แล้วเสร็จไม่เหลือทิ้งในวันเดียว

การวางแผนคาดการณ์ล่วงหน้า และความยืดหยุ่นตามสถานการณ์เป็นประเด็นสำคัญ (สิน พันธุ์พินิจ, 2556) ประสบการณ์ที่ผ่านมาในปีก่อนๆ จะเป็นข้อมูลเบื้องต้นในการคาดการณ์ ประมาณการณ์ลักษณะประเภทและจำนวนอาหารที่จะเข้ามาในช่วงเวลานั้น การคาดการณ์เป็นแนวการวางแผนในการจัดกิจกรรม และการจัดการอาหารที่จะเข้ามาอย่างเป็นระบบ โดยคำนึงถึงความยืดหยุ่นตามปรากฏการณ์จริงที่จะเกิดขึ้น แผนงานที่จะใช้ในการจัดการอาหาร จะต้องสอดคล้องเหมาะสมกับความเป็นจริง

รูปแบบการจัดการอาหารแห้ง จากการประชุมถอดบทเรียนหลังปฏิบัติการที่ผู้เกี่ยวข้องมาประชุม ทบทวน นำเสนอประเด็นที่เป็นปัญหาและการแก้ปัญหาต่างๆ (กรมการพัฒนาชุมชน, 2549) พบว่า ส่วนใหญ่บรรจุในภาชนะพลาสติก กล่องกระดาษเคลือบกรรมกรจะรวบรวมจัดกลุ่มเป็นประเภทที่ต้องไปปรุงก่อน (อาหารกล่อง กึ่งสำเร็จรูป) อาหารสำเร็จรูปที่ต้องเก็บในตู้เย็น เครื่องดื่มบรรจุขวด แก้วพลาสติกฯ จากนั้นพิจารณาวันหมดอายุ และความเหมาะสมที่จะจัดเก็บเพื่อถวายแด่พระภิกษุ สามเณร กลุ่มหนึ่ง

ที่เหลือแยกเป็นสามกลุ่มตามลำดับขั้นขึ้นอยู่กับปริมาณของที่มี คือ ให้กับเด็กนักเรียนยากจนในโรงเรียน คนยากในชุมชน และนักโทษในเรือนจำ

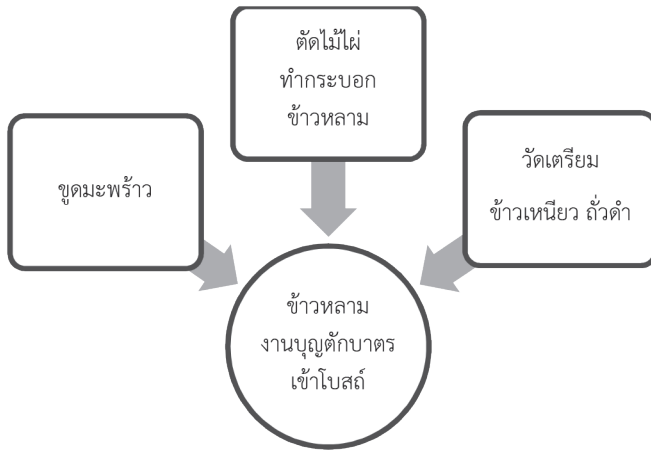


ภาพที่ 3 การจัดการอาหารแห้งให้เกิดประโยชน์โดยไม่เหลือทิ้ง

อาหารแห้งเน้นการคัดแยกจัดเก็บ เวลาการหมดอายุ ภาชนะที่ใส่ต้องไม่ชำรุดเสียหาย สะอาด จัดเก็บอย่างเป็นระบบ และจัดบรรจุเพื่อส่งมอบให้กับเด็กนักเรียนยากจน คนจนในชุมชนและนักโทษในเรือนจำ อาหารทุกอย่างทุกชิ้นถูกนำมาใช้ประโยชน์กับความศรัทธาในผลบุญของผู้ถวาย

วัตถุดิบอาหารที่ต้องแปรรูป ประเพณีในช่วงเทศกาล จะมีการนำวัตถุดิบอาหารมาถวายวัด หรือมีกิจกรรมนำวัตถุดิบมาปรุงอาหารที่วัด ในช่วงเทศกาล ดังนี้

เดือนสาม มีประเพณีตักบาตรเช้าโบสถ์ คือประเพณีที่ประชาชนทำข้าวหลามถวายพระ เพราะเป็นช่วงที่พระจะออกเดินธุดงค์ หรือเดินทางไกลไปศึกษาเล่าเรียนในต่างถิ่น มีอาหารฉันจนกว่าจะถึงเป้าหมาย การทำข้าวหลามร่วมกันในบรรยากาศของจิตที่เป็นกุศล ใฝ่บุญ เชื่อว่าจะได้บุญมากกว่าปกติ งานบุญข้าวโบสถ์ด้วยการรวมกลุ่มกันทำที่วัด มีการนำมะพร้าวพร้อมกระต่ายขูดมะพร้าว น้ำตาลทราย ไม้ไผ่ (ข้าวเหนียว ถั่วดำ) วัดจะจัดซื้อเพื่อเป็นชนิดเดียวกันและมีผลต่อคุณภาพของอาหาร) มาร่วมกันทำข้าวหลามใช้เวลาทำในช่วงบ่าย ขณะที่กำลังทำกิจกรรมปรุงอาหาร พระจะมีการเล่านิทานเสริมบรรยากาศเป็นระยะๆ และมีการพูดถึงแนวทางแห่งบุญอันเกิดจากการปรุงอาหารด้วยจิตใจที่ใฝ่บุญ

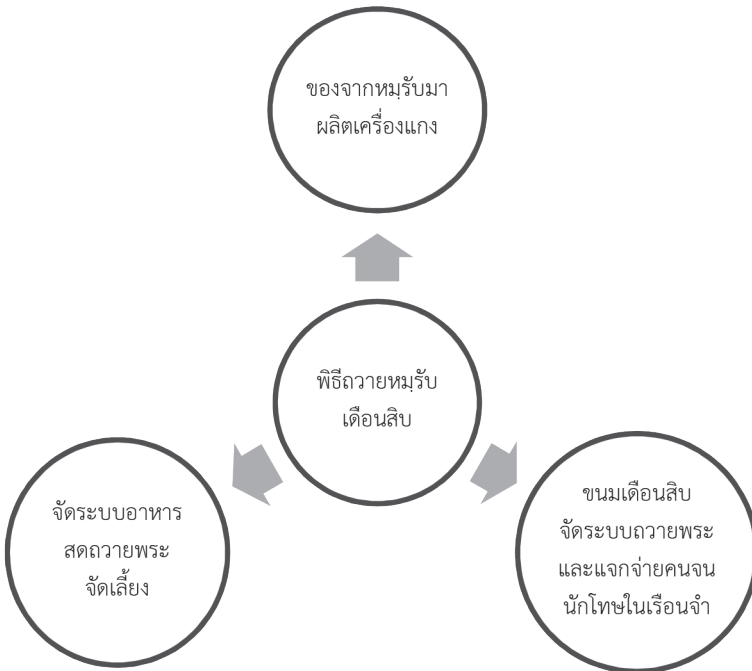


ภาพที่ 4 การจัดการกิจกรรมประเพณีบุญเข้าโบสถ์

บุญข้าวโบสถ์ มีจุดเน้น คือการทำข้าวหลามถวายพระสวดๆ การทำอาหารร่วมกัน ทำให้บรรยากาศ ความผูกพันระหว่างวันของกลุ่ม จิตใจใฝ่บุญในการเข้าร่วมกิจกรรม ทำให้สมาชิกเกิดความสุขใจตลอดเวลาที่ร่วมกิจกรรม การเตรียมความพร้อมล่วงหน้า (กฤตพร แซ่แง่ สายจันทร์ และกัลยกร ภิญโญ, 2558) การเตรียมความพร้อมก่อนการดำเนินงาน และการวางแผนการดำเนินงานที่สอดคล้องกับสภาพความเป็นจริง เป็นสิ่งที่มีความสำคัญ และมีผลต่อกระบวนการดำเนินงานอย่างมาก งานบุญข้าวโบสถ์ ต้องมีอุปกรณ์และปัจจัยต่างๆ ที่จะต้องเตรียมการล่วงหน้าอย่างพอเพียง ความพร้อมของอุปกรณ์และจิตกุศลของบุคคลที่เข้าร่วมกิจกรรม จะเป็นปัจจัยขับเคลื่อนกิจกรรมงานบุญที่สำคัญ การวางแผนที่ครบวงจร คือการเตรียมการล่วงหน้า การดำเนินงานแล้ว จะต้องมีการวางแผนหลังกิจกรรม เพื่อจัดเก็บ ทำความสะอาดสถานที่และการจัดการอาหารที่เหลือจากกิจกรรมงานบุญประเพณีด้วย เป็นแผนงานแบบครบวงจร

เดือนสิบยกหมรับ งานบุญเดือนสิบเป็นช่วงที่จังหวัดนครศรีธรรมราชจะมีฝนตกมาก พระไม่สะดวกที่จะออกบิณฑบาตท่ามกลางฝน ชาวพุทธจึงจัดหาอาหารสำเร็จรูป และอาหารที่สามารถนำมาปรุงรับประทานตลอดฤดูฝน ทำให้มีประเพณียกหมรับ

ในช่วงเดือนสิบ อิงความเชื่อตามประเพณีที่จะส่งบุญให้จิตวิญญาณบรรพบุรุษ ด้วยการทำขนมประเพณี 5 อย่าง คือขนมพอง ขนมลา ขนมบ้า ขนมดีซำ และขนมไข่ปลา เป็นอาหารที่สามารถเก็บไว้กินได้ตลอด 3 เดือน และจะมีตะไคร้ ขมิ้น หัวหอม กะเทียมฯ ที่เป็นปัจจัยสำคัญมาทำเป็นเครื่องแกง กลุ่มญาติธรรม ได้รณรงค์ให้ชาวพุทธยึดมั่นในประเพณีของในหมรับจึงมี ปัจจัยที่นำมาทำเครื่องแกงจำนวนมาก หลังพิธีถวายหมรับ จะนัดหมายให้สมาชิกนำครกหิน มาร่วมกันตำเครื่องแกง โดยแยกเป็นเครื่องแกงส้ม แกงกะทิ แกงเทโพ เครื่องแกงที่ได้ ถ้ามีปริมาณมาก ก็แบ่งใส่ตู้เย็นของวัดส่วนหนึ่ง แบ่งให้สมาชิกเอาไป (ถวายเงินตามแต่ศรัทธา) อีกส่วนหนึ่ง ถ้าเหลือ ก็จะมอบให้โรงเรียนประถมสนับสนุนโครงการอาหารกลางวัน



ภาพที่ 5 การจัดการอาหารประเพณีเดือนสิบ

การจัดการอาหารเดือนสิบ เน้นการกระจายอาหารขนมเดือนสิบให้กับบุคคลที่ต้องการที่แท้จริง นำไปปรับประทานเป็นหลัก ไม่ให้เหลือทิ้งจนหมดอายุ การจัดระบบอาหารเพื่อแจกจ่าย เน้นความสะดวก กรณีเครื่องแกง จะต้องวัดวัตถุดิบที่จะทำเครื่องแกงจะรับนัดหมายดำเนินการภายใน 3 วัน เพราะวัตถุดิบเหล่านั้น ยังสด เพื่อให้ได้เครื่องแกงที่มีคุณภาพ

การเพิ่มคุณค่าของสิ่งที่ประชาชนชาวพุทธนำมาถวายวัด ด้วยจิตใจใฝ่กุศลที่กำลังเป็นส่วนเกิน เป็นของเหลือให้กลับมามีคุณค่า มีประโยชน์ขึ้นมา สอดคล้องกับแนวทฤษฎีการสร้างคุณค่า (Theory of Valuing) ที่มองทุกอย่างให้มีคุณค่า มีประโยชน์ (ลิน พันธุ์พินิจ, 2556) การที่สมาชิกกลุ่มญาติธรรมนำเอาอาหารที่กำลังเหลือทิ้งมาจัดระบบ แยกกลุ่ม และวางแผนดำเนินการแปรรูป สร้างคุณค่าให้เกิดขึ้น เป็นกระบวนการทางสังคมที่สร้างกิจกรรมร่วม ให้เกิดสำนึกร่วมกันที่จะทำงานเพื่อสังคม สอดคล้องกับทฤษฎี การจูงใจและการรับรู้ (Motivation and Perception) โดยการจัดกิจกรรมให้สนองความคาดหวังที่ต้องการ (วิเชียร วิทยอดม, 2554) กิจกรรมการจัดแยกอาหารและแปรรูปอาหาร ได้แจ้งให้สมาชิกที่เข้าร่วมทุกคนทราบถึงกระบวนการทำงานและเป้าหมายของงาน ให้ทุกคนทราบว่า อาหารจะถูกนำไปแจกจ่ายแก่กลุ่มบุคคลเป้าหมายที่ทำให้อาหารเหล่านั้นมีคุณค่าแก่ชีวิต การแปรรูปจะเพิ่มทุกคุณค่า มูลค่า ขึ้นมา และนำไปเพิ่มรายได้ให้กับวัด เพิ่มประโยชน์ให้กับเด็กนักเรียน ผู้ต้องขังในเรือนจำที่นำไปมอบให้การรับรู้ถึงทิศทางเป้าหมายที่สนองต่อการสร้างบุญ ต่อการเพิ่มพลังบุญในหัวใจของสมาชิก มีส่วนขับเคลื่อนกิจกรรมอย่างมาก

วัดพรหมโลก เป็นวัดที่มีความสัมพันธ์กับชุมชนในเขตเทศบาลตำบลพรหมโลก อำเภอพรหมคีรี เป็นวัดขนาดใหญ่ที่มีประชาชนชาวพุทธในชุมชน และประชาชนในเมืองมีความศรัทธาในกิจกรรมงานบุญ งานประเพณีอย่างต่อเนื่อง ยาวนาน การบริหารจัดการ ความความเชื่อ ความศรัทธา วัดจะเน้นพิธีกรรม กิจกรรมที่เคร่งครัดตามจารีตประเพณีดั้งเดิมที่สืบต่อกันมาอย่างเคร่งครัด งานบุญข้าวโบสถ์ งานเดือนสิบ เดือนสิบเอ็ด จะเน้นกระบวนการพิธีกรรมที่เข้มข้น ทำให้คนในชุมชน ร่วมกิจกรรมประเพณีจำนวนมาก อาหารช่วงประเพณีแต่ละครั้งจึงมีจำนวนมากจนเหลือทิ้ง การวางแผนเตรียมการ การคาดการณ์ อันเกิดจากประสบการณ์ในปีก่อนๆ ทำให้เกิดการเรียนรู้ถึงปัญหา

ที่จะเกิดขึ้นล่วงหน้า (Kolb, 1984) วัดโดยพระและกลุ่มญาติธรรมมีกิจกรรมการจัดการอาหารไม่ให้เหลือทิ้ง ส่งผลดีต่อสิ่งแวดล้อมภายในวัดและชุมชน ทำให้คนเกิดความเชื่อมั่นในพลังบุญที่ได้ร่วมกิจกรรม เกิดบรรยากาศด้านบวกทั้งสิ่งแวดล้อมสังคมคนในสังคมที่ได้รับผลประโยชน์ต่อเนื่อง จะเพิ่มความศรัทธาในกิจกรรมประเพณีมากขึ้นและมั่นคง

ข้อเสนอแนะ

กิจกรรมกลุ่มญาติธรรมเกี่ยวกับการจัดการอาหารไม่ให้เหลือทิ้ง ของวัดพรหมโลก อำเภอยะนิงบุรี จังหวัดนครศรีธรรมราช ได้ผ่านกระบวนการเรียนรู้ และพัฒนาศักยภาพในการจัดการ เป็นแนวทางที่มีผลโดยตรงต่อการบริหารจัดการสิ่งแวดล้อม บนฐานความศรัทธาของผู้ที่เข้าร่วมกิจกรรมประเพณี การวินิจฉัยตัดสินใจมอบหมายภารกิจแผนการดำเนินงานให้กับบุคคล กลุ่มคนตามความเหมาะสม (Louvered, 1988) พระสังฆาธิการจึงสนับสนุนให้กลุ่มญาติโยมที่มีจิตสาธารณะ มีแนวทางการคิดวิเคราะห์ มีฐานความรู้ด้านการจัดการความรู้ การจัดการเวลา การจัดการทรัพยากร การจัดการสิ่งแวดล้อม ให้เกิดประโยชน์แก่สังคมมากที่สุด

เจ้าคณะจังหวัด เจ้าคณะอำเภอ ควรมีนโยบายสนับสนุนให้ เจ้าอาวาสวัดและพระสังฆาธิการ จัดตั้งกลุ่มญาติโยมจิตอาสาทุกวัด เพื่อจัดการเชิงระบบ จัดการอาหารไม่ให้เหลือทิ้ง กรรมการวัด และกลุ่มญาติโยมจิตอาสา ควรมีแผนการจัดการอาหารไม่ให้เหลือทิ้ง เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุด และควรสนับสนุนให้ครูเด็กนักเรียน และองค์กรในชุมชน เข้ามามีส่วนร่วมในการจัดการอาหารไม่ให้เหลือทิ้ง และสร้างสำนึกการจัดการสิ่งแวดล้อมเชิงระบบในกิจกรรมวัด กิจกรรมสาธารณะทุกครั้ง

เอกสารอ้างอิง

- กฤตพร แซ่แง่ สายจันทร์ และกัลยกร ภิญโญ. (2558). การประเมินผลการดำเนินงานโครงการพัฒนาชุมชนเป็นพื้นที่แบบพึ่งตนเองและยั่งยืน ADP ลำทับ จังหวัดกระบี่. **วารสารนาคบุตรปริทรรศน์** ปีที่ 7 ฉบับที่ 1 มกราคม - มิถุนายน 2558 นครศรีธรรมราช : มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช.
- กรมการพัฒนาชุมชน. (2549). **นวัตกรรมแก่นใจ เล่มที่ 1 : การจัดการความรู้สำหรับนักพัฒนา**. กรุงเทพฯ : กรมการพัฒนาชุมชน กระทรวงมหาดไทย.
- ปัญญา เลิศไกร. (2552). **นวัตกรรมการปลูกปาล์มน้ำมัน ลุ่มน้ำปากพนัง นครศรีธรรมราช**. วิทยานิพนธ์ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาการศึกษาเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช.
- ปัญญา เลิศไกร และลัญจกร นิลกาญจน์. (2559). การเก็บข้อมูลวิจัยชุมชนภาคสนาม. **วารสารนาคบุตรปริทรรศน์** ปีที่ 8 ฉบับที่ 2 กรกฎาคม - ธันวาคม 2559 นครศรีธรรมราช : มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช.
- ปรีชา สามัคคี และปัญญา เลิศไกร. (2557). การสังเกต 360 องศาเพื่อการวิจัยและพัฒนา. **วารสารนาคบุตรปริทรรศน์** ปีที่ 6 ฉบับที่ 1 มกราคม - มิถุนายน นครศรีธรรมราช : มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช.
- ลัญจกร นิลกาญจน์. (2557). การพัฒนารูปแบบการเรียนรู้. **วารสารนาคบุตรปริทรรศน์** ปีที่ 6 ฉบับที่ 2 กรกฎาคม-ธันวาคม นครศรีธรรมราช : มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช.
- วรดี เลิศไกร จรุงใจ มนต์เลี้ยง และสุชาดา จิตกล้า. (2559). การจัดกิจกรรมของเล่นภูมิปัญญาเพื่อพัฒนาเด็กปฐมวัย กรณีเทศบาลตำบลทอนหงส์ อำเภอพรหมคีรี จังหวัดนครศรีธรรมราช. **วารสารนาคบุตรปริทรรศน์** ปีที่ 8 ฉบับที่ 1 มกราคม - มิถุนายน 2559 นครศรีธรรมราช : มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช.
- วิเชียร วิทย์อุดม. (2554). **การจัดการสมัยใหม่**. กรุงเทพฯ : ธนัช การพิมพ์.
- สิน พันธุ์พินิจ. (2556). **เทคนิคการวางแผนและประเมินโครงการ**. กรุงเทพฯ : วิทย์พัฒนา.

- Ann, R. J. Briggs, M. C. and Marlene, M. (2012). **Research Methods in Educational, Leadership and Management**. California : SAGE publication.
- Barney, G. G. (1978). **Advances in the Methodology of Grounded Theory Theoretical sensitivity** University of California San Francisco.
- Best, J. W. and Kahn, V. (2006). **Research in Education** University of Illinois at Chicago.
- Finberg, H. (1962). **Approaches to History, A Symposium**. University of Toronto press.
- Kolb, D. K. (1984). **Experiential Learning : Experience as the Source of Learning and Development**. New Jersey : Prentice-Hall.
- Louwered, J. J. (1988). **Analyzing Decision Making**. California : Sage Publications.
- Roger, E. M. (1983). **Diffusion of Innovation**. New York : Free Press.