



The Case Study of Local Wisdom Management in Food Consumption ‘Vegetable Consumption for Health Purposes’ in Bansai-ngam, Na Siao subdistrict, Mueang Chaiyaphum district, Chaiyaphum Province

Saowanee Janthsung and Chotika Singhatep

Lecturer in the Faculty of Arts and Science, Chaiyaphum Rajabhat University, Thailand

E-mail: keng.janthsung@gmail.com, ORCID ID: <https://orcid.org/0009-0004-0798-5831>

E-mail: pukysinghatep@gmail.com, ORCID ID: <https://orcid.org/0009-0006-2459-7667>

Received 27/10/2024

Revised 08/11/2024

Accepted 08/12/2024

Abstract

Background and Aims: Local wisdom in Thailand has emerged from people’s resourcefulness and creativity in sustaining diverse lifestyles within a community. This cultural exchange and interaction among ethnic groups and communities, through trade, migration, and shared livelihoods, have led to the development of unique cultural characteristics known as "culture," which forms the foundation of local wisdom. Local knowledge, formed through experiences, skills, and ingenuity, has been passed down from generation to generation, preserving traditional practices. This study focuses on the knowledge management of local wisdom concerning traditional foods and the use of local herbs as medicinal plants in Sai Ngam Village, Na Siew Subdistrict, Mueang District, Chaiyaphum Province. The research aims to investigate the knowledge management of local culinary wisdom, focusing on the transformation of local herbs into health-promoting foods, with active community participation. This approach seeks to conserve local wisdom while creating economic opportunities for the community. The study’s findings reveal that knowledge transfer from generation to generation occurs through community participation, leading to the development of herbal food products that preserve local wisdom and generate income for the community.

Methodology: This qualitative research involved a literature review and purposive sampling, targeting 20 participants, including village elders, local experts, and community representatives with knowledge of local herbal plants and leaders of community enterprise groups. Content analysis was used to present findings descriptively based on significant issues.

Results: The study reveals that (1) knowledge management regarding "eating local herbs as medicine" in the Sai Ngam community involves knowledge preservation, acquisition, management, sharing, and community engagement. These activities promote local wisdom conservation and create economic opportunities through herbal processing. (2) Processing local herbs into health food products, with community involvement, leads to the conservation of local wisdom and income generation, exemplified by “herbal Miang paste.”





Conclusion: The community has actively participated in identifying, creating, managing, and sharing knowledge through research processes to develop ready-to-eat herbal products. These products help preserve the value of local wisdom in herbal use and expand market reach, supported by external entities such as researchers and government agencies, which play significant roles in supporting community preservation and economic development. Transforming local herbs preserves local wisdom and culinary culture, creating sustainable economic opportunities for the community in the long term.

Keywords: Knowledge Management; Local Culinary Wisdom; Local Herbal Plants; Eating as Medicine



การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นทางอาหาร “กินผักสมุนไพรพื้นบ้านให้เป็นยา” กรณีศึกษา : บ้านไทรงาม ตำบลนาเสียว อำเภอเมือง จังหวัดชัยภูมิ

เสาวนีย์ จันทสังข์ และ โชติกา สิงหาเทพ

คณะศิลปศาสตร์และวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏชัยภูมิ

บทคัดย่อ

ภูมิหลังและวัตถุประสงค์: ภูมิปัญญาพื้นบ้านเกิดมาจากคนไทย รู้จักที่และสร้างสรรค์สิ่งใหม่ ๆ การดำรงชีวิตอยู่ร่วมกันในสังคมมีรูปแบบที่แตกต่าง การไปมาหาสู่ระหว่างชนชาติ ระหว่าง สังคม ชุมชน การแลกเปลี่ยนซื้อขายกัน การอพยพโยกย้ายที่เข้ามาหาถิ่น เกิดการยอมรับกันในสังคมที่เรียกว่า “วัฒนธรรม” ที่เป็นเอกลักษณ์ ในการเกิดภูมิปัญญาท้องถิ่น เป็นหลักความรู้อันเกิดจากความสามารถประสบการณ์ และความเฉลียวฉลาดในการประดิษฐ์คิดค้น เกิดมาจากการสั่งสมประสบการณ์ที่ผ่านกระบวนการเรียนรู้ เลือกสรร พัฒนา ถ่ายทอดสืบต่อกันมาจากบรรพบุรุษจนถึงปัจจุบัน การศึกษาการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นทางอาหาร กินผักสมุนไพรพื้นบ้านให้เป็นยา กรณีศึกษา บ้านไทรงาม ตำบลนาเสียว อำเภอเมือง จังหวัดชัยภูมิ มีวัตถุประสงค์ ศึกษาการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นทางอาหาร และการแปรรูปอาหารจากผักสมุนไพรพื้นบ้านที่เป็นเมนูอาหารเพื่อสุขภาพ โดยการมีส่วนร่วมของประชาชน นำไปสู่การอนุรักษ์ภูมิปัญญาและสร้างรายได้ชุมชน ผลการศึกษา คือ การถ่ายทอดความรู้จากรุ่นสู่รุ่น ผ่านกระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชน ในการนำภูมิปัญญาพัฒนาในรูปแบบของผลิตภัณฑ์อาหารสมุนไพร ที่ได้อนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นและผลิตภัณฑ์ที่สร้างรายได้ให้กับชุมชน

ระเบียบวิธีการวิจัย: การศึกษาครั้งนี้ทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพกลุ่มตัวอย่างแบบเฉพาะเจาะจง คือ ผู้เฒ่า ประชาชนชาวบ้าน และตัวแทนชุมชนที่มีผู้รู้มีภูมิปัญญาและประสบการณ์นำผักสมุนไพรพื้นบ้าน รวบรวมกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในพื้นที่จำนวน 20 คน การวิเคราะห์เนื้อหาแล้วนำเสนอเชิงพรรณนาตามประเด็นที่สำคัญ

ผลการศึกษาวิจัย: พบว่า 1) การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นทางอาหาร "กินผักสมุนไพรพื้นบ้านให้เป็นยา" ในชุมชนบ้านไทรงามเกี่ยวข้องกับการสืบทอดภูมิปัญญา การแสวงหาความรู้ การจัดการความรู้ การแบ่งปันและการสร้างการมีส่วนร่วมในชุมชน ซึ่งส่งเสริมการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นและเพิ่มโอกาสทางเศรษฐกิจ ผ่านการแปรรูปสมุนไพร 2) ผลการศึกษาการแปรรูปอาหารจากผักสมุนไพรพื้นบ้านการแปรรูปอาหารจากผักสมุนไพรพื้นบ้านที่เป็นเมนูอาหารเพื่อสุขภาพ โดยการมีส่วนร่วมของประชาชน นำไปสู่การอนุรักษ์ภูมิปัญญาและสร้างรายได้ให้กับชุมชน คือ “ตำเมี่ยงสมุนไพร”

สรุปผล: ชุมชนมีส่วนร่วมตั้งแต่การบ่งชี้ การสร้าง การจัดการ และแบ่งปันความรู้ ในการพัฒนาผ่านกระบวนการวิจัย เพื่อปรับปรุงต่อยอดเป็นเมนูพร้อมรับประทาน จึงเป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถรักษาภูมิปัญญาท้องถิ่นในด้านการใช้สมุนไพรที่มีคุณค่า สามารถขยายการจำหน่ายไปสู่ตลาดที่กว้างขึ้น ส่งผลให้เกิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ได้รับสนับสนุนจากหน่วยงานภายนอก เช่น นักวิจัย ภาครัฐ มีบทบาทสำคัญในการส่งเสริมการอนุรักษ์และพัฒนาเศรษฐกิจของชุมชน การแปรรูปสมุนไพรพื้นบ้าน เพื่อรักษาภูมิปัญญาท้องถิ่นและวัฒนธรรมทางอาหารท้องถิ่น จึงสร้างโอกาสทางเศรษฐกิจที่ยั่งยืนของชุมชนในระยะยาว

คำสำคัญ: การจัดการความรู้; ภูมิปัญญาท้องถิ่นทางอาหาร; ผักสมุนไพรพื้นบ้าน; การกินให้เป็นยา

บทนำ

การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นนั้น การนำวิธีการจัดการความรู้มาใช้กับภูมิปัญญาท้องถิ่น มีความเกี่ยวข้องกับกระบวนการรวบรวมองค์ความรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น ซึ่งการจัดกระจายอยู่ในตัวบุคคลหรือเอกสาร มาพัฒนาให้เป็นระบบโดยใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ เข้ามาช่วยในการพัฒนาคลังความรู้ในการรวบรวม จัดเก็บ เพื่อให้ทุกคนในชุมชนสามารถเข้าถึงความรู้ และพัฒนาตนเองให้เป็นผู้รู้ รวมทั้งปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ ส่งผลให้ชุมชนมีความสามารถในการประกอบอาชีพและมีวิถีชีวิตที่พึ่งพาอาศัยกันกับสิ่งแวดล้อมในท้องถิ่น ความรู้ที่เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นนี้มี 2 ประเภท คือ ความรู้ที่อยู่ในตัวบุคคล เป็นความรู้ที่อยู่ในตัวบุคคลเกิดจากประสบการณ์ เป็นผลมาจากการเรียนรู้จากประสบการณ์ที่ยาวนานและสั่งสม ทดลองใช้ ปรับปรุงเปลี่ยนแปลงจนกระทั่งมีความสอดคล้องกับสิ่งแวดล้อม วัฒนธรรม ประเพณีและเกิดประโยชน์ต่อชุมชนส่วนภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เป็นความรู้ชัดแจ้ง เป็นความรู้ที่ถ่ายทอดออกมาจากตัวบุคคลโดยผ่านวิธีการต่างๆ ความรู้ประเภทนี้จะต้องผ่านกระบวนการศึกษาและจัดเก็บอย่างเป็นระบบ เพื่อให้ผู้ที่ต้องการศึกษาสามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้ทันที ต้องอาศัยกระบวนการจัดการความรู้เข้าไปดำเนินการ ดังนั้นการจัดการความรู้จำเป็นต้องอาศัยความร่วมมือของชุมชน เพราะถ้าสมาชิกในชุมชนไม่มีการทำงานร่วมกัน ก็จะไม่สามารถเกิดองค์ความรู้ใหม่ๆ หรือมีการปฏิสัมพันธ์กันได้ ซึ่งจะมีผลทำให้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ซึ่งกันและกันน้อยลง กระบวนการในการแสวงหาความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นต่างๆ โดยความร่วมมือของชุมชน และศึกษาวิธีการนำมาจัดเก็บไว้ในรูปแบบของคลังความรู้ส่วนกลางที่ชุมชนสามารถเข้ามาสืบค้น และผลของการนำความรู้ไปปรับใช้ทางด้านการพัฒนาการศึกษาและอาชีพในชุมชนต่อไป อภิชาติ ใจอารีย์ (2557) สอดคล้องกับฉวีวรรณ สุวรรณภา (2560) ศึกษาองค์ความรู้และคุณค่าของอาหารพื้นบ้านต่อการเสริมสร้างสุขภาพของชุมชนในภาคเหนือ พบว่า อาหารพื้นบ้านเป็นองค์ความรู้ และภูมิปัญญาที่มีคุณค่า ซึ่งแสดงถึงเอกลักษณ์ความเป็นไทยทั้งในเรื่องของรูปลักษณ์ความสวยงาม และคุณค่าทางโภชนาการ ดังนั้นทั้งหน่วยงานภาครัฐและเอกชน จึงควรตระหนักถึงความสำคัญของอาหารพื้นบ้าน ร่วมกันสนับสนุนทั้งงบประมาณและความรู้เชิงวิชาการ เพื่อเป็นการอนุรักษ์นำไปสู่การจัดการเชิงวัฒนธรรมและอาหารพื้นบ้านมีความยั่งยืน

ความสำคัญกินผักสมุนไพรพื้นบ้านให้เป็นยา ปัจจุบันการเปลี่ยนแปลงวิถีชีวิตและแบบแผนการบริโภคดังกล่าว ทำให้มนุษย์รู้จักการใช้ประโยชน์จากพืชน้อยลง นับได้ว่าเป็นการสูญเสียภูมิปัญญาครั้งยิ่งใหญ่ของมนุษยชาติ โดยเฉพาะอย่างยิ่งคนไทย เนื่องจากความรู้เรื่องผักและการใช้ประโยชน์จากผักได้รับการถ่ายทอดมาจากบรรพชน เป็นความรู้ที่ผ่านการลองผิดลองถูกมาแล้วขั้นหนึ่งโดยมนุษย์จึงไม่มีความเสี่ยงแต่อย่างใด สำหรับคนในปัจจุบันหากบริโภคตามบรรพบุรุษสั่งสอนมา ผักหลายชนิดที่คนไทยบริโภคกันเป็นประจำ จัดเป็นพืชพิษตามตำราของชาวตะวันตก แต่ด้วยความชาญฉลาดของบรรพบุรุษไทย จึงสามารถคิดค้นวิธีการปรับปรุงเป็นอาหารที่ให้คุณค่าสูง อร่อยและปลอดภัยได้ สิ่งที่ดีและมีประโยชน์ต่อสุขภาพ อย่างผักพื้นบ้านได้ถูกลิ้มเลือนไปมากมีการใช้ประโยชน์ลดน้อยลงในยุคปัจจุบัน ซึ่งอาจทำให้ผักพื้นบ้านขาดการสืบทอดด้านภูมิปัญญาการใช้ประโยชน์และอาจสูญหายไปในอนาคต ยิ่งยง ไผ่สุขตานดิวัฒนา (2556) ดังนั้นผู้ศึกษาวิจัยเล็งเห็นความสำคัญจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นทางอาหาร กินผักสมุนไพรพื้นบ้านให้เป็นยา เพื่อรวบรวมภูมิปัญญาอย่างเป็นระบบ และศึกษาการแปรรูปอาหารจากผักสมุนไพรพื้นบ้านในชุมชน จากภูมิปัญญาดั้งเดิม ที่เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ ที่สอดคล้องวิถีชีวิตในปัจจุบัน โดยการมีส่วนร่วมของประชาชน นำไปสู่การอนุรักษ์ภูมิปัญญาและเกิดโอกาสการสร้างรายได้ทางเศรษฐกิจให้กับชุมชน ซึ่งเสริมสร้างความเข้มแข็งของชุมชนและกระตุ้นการพัฒนาเศรษฐกิจท้องถิ่น ในระดับสังคม

การวิจัยนี้มีส่วนช่วยเผยแพร่ความรู้ด้านสมุนไพรให้สังคมตระหนักถึงคุณค่าของการใช้พืชสมุนไพรที่ปลอดภัย และส่งผลดีต่อสุขภาพ

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อศึกษาจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นทางอาหาร กินผักสมุนไพรพื้นบ้านให้เป็นยาบ้านไทรงาม ตำบลนาเสียว อำเภอเมือง จังหวัดชัยภูมิ
2. เพื่อศึกษาการแปรรูปอาหารจากผักสมุนไพรพื้นบ้านในชุมชน ที่เป็นเมนูอาหารเพื่อสุขภาพ โดยการมีส่วนร่วมของประชาชน นำไปสู่การอนุรักษ์ภูมิปัญญาและเกิดโอกาสการสร้างรายได้ทางเศรษฐกิจให้กับชุมชน

การทบทวนวรรณกรรม

1. แนวคิดการจัดการองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น
วิจารณ์ พานิช (2564) การจัดการองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นเน้นการรวบรวมและถ่ายทอดความรู้ที่สะสมมาจากบรรพบุรุษในชุมชน ซึ่งรวมถึงกระบวนการรวบรวม สร้างสรรค์ และแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ระหว่างคนรุ่นเก่าและคนรุ่นใหม่ เพื่อให้ชุมชนสามารถสืบทอดและนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ได้อย่างยั่งยืน โดยกระบวนการนี้อาศัยการมีส่วนร่วมจากทุกภาคส่วนในชุมชน เช่น ครอบครัว กลุ่มเกษตรกร และเครือข่ายการเรียนรู้ของหมอพื้นบ้านที่มีบทบาทสำคัญในการส่งเสริมการเรียนรู้ร่วมกันการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นถือเป็นกระบวนการที่สำคัญในการรวบรวมและจัดเก็บความรู้ในชุมชน การจัดการองค์ความรู้แบ่งออกเป็น 2 ประเภท ได้แก่ ความรู้ที่ชัดเจน (Explicit Knowledge) และความรู้ที่ฝังลึก (Tacit Knowledge) โดยความรู้ที่ฝังลึกเกิดจากประสบการณ์ และทักษะที่สั่งสมผ่านการปฏิบัติในชุมชนท้องถิ่น ในการถ่ายทอดความรู้จำเป็นต้องอาศัยการมีส่วนร่วมของคนในชุมชนเพื่อให้เกิดการเรียนรู้ร่วมกัน
2. แนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับภูมิปัญญาท้องถิ่น
นิชมน ภมร และพัชรี ต้นติวิภาวิน (2563) ภูมิปัญญาท้องถิ่น หมายถึง ความรู้และทักษะ ที่เกิดจากประสบการณ์และการสั่งสมของคนในชุมชน โดยผ่านการเรียนรู้จากวิถีชีวิตและการปรับตัวให้เข้ากับสภาพแวดล้อมท้องถิ่น ซึ่งภูมิปัญญานี้มีการถ่ายทอดกันในชุมชนโดยมีรูปแบบที่เฉพาะเจาะจงตามภูมิภาค ความสำคัญของภูมิปัญญาในฐานะที่เป็นรากฐานของการพัฒนาสังคมและเศรษฐกิจในท้องถิ่น ซึ่งภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นผลรวมของความรู้และทักษะที่สืบทอดมาแต่บรรพบุรุษ ซึ่งได้รับการปรับปรุงพัฒนาให้สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมและวิถีชีวิตของคนในชุมชน ภูมิปัญญาท้องถิ่นจึงสะท้อนถึงวัฒนธรรมและการพึ่งพาตนเองของคนในท้องถิ่น มีลักษณะเฉพาะตัวตามภูมิภาคต่าง ๆ ของประเทศ ทั้งนี้ ทฤษฎีภูมิปัญญาท้องถิ่น มักเน้นให้ความสำคัญกับการรักษาเอกลักษณ์และวัฒนธรรมของชุมชน
3. แนวคิดเกี่ยวกับผักและสมุนไพรพื้นบ้าน
สุกัญญา ไหมเครือแก้ว (2560). ผักและสมุนไพรพื้นบ้านในประเทศไทยมีความหลากหลายทั้งด้านชนิดและคุณสมบัติทางยา สมุนไพรเหล่านี้มีประโยชน์ในการรักษาโรค มีคุณค่าทางโภชนาการสูง สามารถนำมาปรุงอาหาร และ การใช้สมุนไพรเพื่อรักษาโรคต่าง ๆ มีการใช้ประโยชน์กันมายาวนานในชุมชนไทย หลายชนิดสามารถนำมาใช้ในชีวิตประจำวันได้ ไม่ว่าจะเป็นในด้านการรักษาโรค การดูแลสุขภาพ รวมถึงการบำรุงร่างกาย และบางชนิดยังเป็นพืชที่หาง่ายในท้องถิ่น ซึ่งนิยมใช้กันอย่างแพร่หลายในชุมชนท้องถิ่นเพื่อบำรุงร่างกายและป้องกันโรค

4. แนวคิดเกี่ยวกับการแปรรูปอาหาร

Verghese et al. (2015) การแปรรูปอาหาร คือ กระบวนการที่เปลี่ยนแปลงวัตถุดิบดั้งเดิมให้เป็นผลิตภัณฑ์อาหารใหม่ที่มีคุณสมบัติแตกต่างออกไป ทั้งในด้านรสชาติ คุณค่าทางโภชนาการ อายุการเก็บรักษา และความสะดวกในการบริโภค การแปรรูปช่วยยืดอายุของวัตถุดิบ ทำให้สามารถเก็บรักษาได้นานขึ้น ลดการสูญเสียและการเน่าเสียของอาหาร นอกจากนี้ การแปรรูปยังเพิ่มมูลค่าของวัตถุดิบท้องถิ่นและช่วยสร้างรายได้เสริมให้กับชุมชน เช่น ผลิตภัณฑ์สมุนไพรท้องถิ่นที่ถูกแปรรูปให้มีคุณสมบัติเพื่อการรักษาสุขภาพ นับว่าเป็นการต่อยอดภูมิปัญญาและวัฒนธรรมในท้องถิ่นให้มีศักยภาพในการแข่งขันในตลาด ดังนั้นการแปรรูปอาหารเป็นกระบวนการที่ช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบ โดยการเปลี่ยนวัตถุดิบให้เป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่สามารถเก็บรักษาได้นานและสะดวกต่อการบริโภค การแปรรูปอาหารสมุนไพรพื้นบ้านเป็นวิธีการหนึ่งที่จะช่วยรักษาคุณค่าทางโภชนาการและสมุนไพรในผลิตภัณฑ์ รวมถึงทำให้สามารถขยายตลาดและเพิ่มรายได้ให้กับชุมชนได้อีกทางหนึ่ง

5. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ฉวีวรรณ สุวรรณภา (2560) ศึกษาคุณค่าของอาหารพื้นบ้านและสมุนไพรในชุมชนภาคเหนือของไทย พบว่าผลิตภัณฑ์สมุนไพรพื้นบ้าน เช่น น้ำพริกและอาหารสมุนไพร มีประโยชน์ด้านสุขภาพ และการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปเหล่านี้ช่วยส่งเสริมการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นและสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลิตภัณฑ์ชุมชน

พรปวีณ์ คำหลวง และเกษร สำเภาทอง (2562) เน้นที่การศึกษาการนำพืชสมุนไพรในท้องถิ่นมาประยุกต์ใช้ในเมนูอาหารเพื่อสุขภาพ พบว่าผักและสมุนไพรพื้นบ้านมีคุณสมบัติทางโภชนาการและสามารถนำมาปรุงเป็นอาหารเพื่อสุขภาพได้ การวิจัยยังเสนอแนวทางในการพัฒนาเมนูสมุนไพรให้มีความสะดวกในการบริโภคและมีอายุการเก็บรักษาที่นานขึ้น เพื่อขยายสู่ตลาดที่กว้างขึ้น

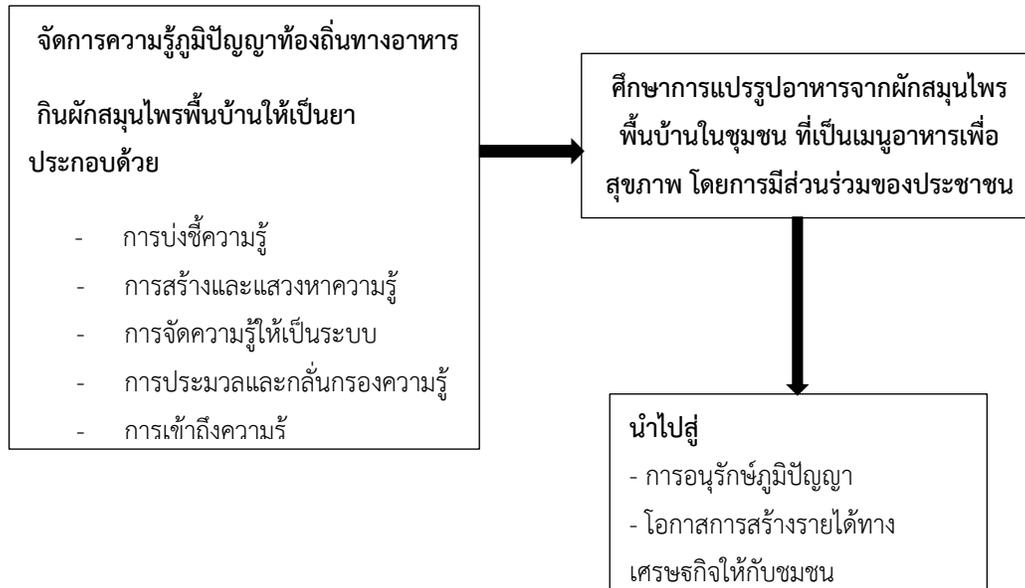
จุฑารัตน์ ศราวณะวงศ์ (2558) ผลการศึกษา พบว่า การแสวงหาความรู้ใหม่ของสมาชิกกลุ่มสมุนไพรบ้านดงบัง ซึ่งตั้งเดิมนั้นจะมีความรู้อยู่แล้วจากการถ่ายทอดความรู้จากบรรพบุรุษ แต่ยังแสวงหาความรู้จากแหล่งความรู้ทั้งภายในและภายนอกมาปฏิบัติลองผิดลองถูกจนกระทั่งได้แนวทางการปฏิบัติที่ดี (best practice) ประเด็นที่สองมีความน่าสนใจมากคือ การจัดเก็บความรู้ (knowledge storage) อาหารพื้นบ้านของบุคคลภูมิปัญญา มีผู้ที่บันทึกความรู้เป็นลายลักษณ์อักษรไม่มากนัก

จันทร์จิรา ตรีเพชรและคณะ (2564) ผลการศึกษาพบว่า การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นนั้นยังมีบทบาทในการสร้างรายได้และพัฒนาเศรษฐกิจในท้องถิ่น งานวิจัยบางชิ้นแสดงให้เห็นถึงการแปรรูปสมุนไพรและผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มในท้องถิ่น ซึ่งเป็นแนวทางในการสร้างความยั่งยืนให้กับชุมชน พร้อมทั้งยังช่วยในการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นไม่ให้สูญหาย

ประพัศพร บัวเฟื่อนและคณะ(2565) ผลการศึกษาพบว่า มีภูมิปัญญาการใช้ประโยชน์สมุนไพรท้องถิ่น ส่วนที่ใช้ทำยา สรรพคุณ และวิธีการใช้โดยมีหมอยาพื้นบ้านเป็นผู้ที่มีบทบาท แนวทางการจัดการการใช้ประโยชน์พืชสมุนไพรท้องถิ่นอย่างเหมาะสม คือ 1. ส่งเสริมและสนับสนุนการใช้ประโยชน์จากพืชสมุนไพรท้องถิ่นอย่างคุ้มค่า 2. การจัดการองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการใช้พืชสมุนไพรโดยการถ่ายทอดองค์ความรู้จากหมอยาพื้นบ้านเพื่อเก็บรวบรวมองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านพืชสมุนไพร

กรอบแนวคิดการวิจัย

การศึกษาวิจัย การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นทางอาหาร “กินผักสมุนไพรพื้นบ้านให้เป็นยา”
กรณีศึกษา : บ้านไทรงาม ตำบลนาเสียว อำเภอเมือง จังหวัดชัยภูมิ ผู้วิจัยได้ศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง
ตลอดจนการจัดการองค์ความรู้และภูมิปัญญาท้องถิ่นมาเป็นกรอบคิดในการศึกษาวิจัย ดังนี้



แผนภาพที่ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัย

ระเบียบวิธีการวิจัย

1. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้การเลือกกลุ่มตัวอย่าง แบบเจาะจง ประกอบด้วย ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key informant) ได้แก่ ผู้เฒ่า ปราชญ์ชาวบ้าน และตัวแทนชุมชนที่เป็นผู้รู้ภูมิปัญญา ประสบการณ์นำผักสมุนไพรพื้นบ้าน รวมถึงตัวแทนกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในพื้นที่ รวมจำนวนกลุ่มตัวอย่างผู้ให้ข้อมูล 20 คน

2. วิธีดำเนินการศึกษาวิจัย

การศึกษาวิจัยแบ่งออกเป็น 2 ระยะ ดังต่อไปนี้

2.1 ศึกษาการจัดการองค์ความรู้และภูมิปัญญาท้องถิ่น ได้แก่ การบ่งชี้ความรู้ การสร้างและแสวงหาความรู้ การจัดความรู้ให้เป็นระบบ การประมวลและกลั่นกรองความรู้ การเข้าถึงความรู้ การแบ่งปันแลกเปลี่ยนความรู้ จากการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูล ประโยชน์ทั้งในด้านอาหาร คือ ปราชญ์ชาวบ้าน ผู้มีประสบการณ์ในการนำผักพื้นบ้าน ผู้ให้ข้อมูล และยา เพื่อเป็นแนวทางการแปรรูปอาหารจากผักสมุนไพรพื้นบ้านในชุมชน ที่เป็นเมนูอาหารเพื่อสุขภาพ โดยการมีส่วนร่วมของประชาชนในชุมชน

2.2 สรุปลองค์ความรู้มาเป็นประเด็นในการสนทนากลุ่ม (Focus Group Discussion) กับผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง ได้แก่ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านไทรงาม ตำบลนาเสียว อำเภอเมือง จังหวัดชัยภูมิ เพื่อให้ได้แนวทางในการพัฒนาต่อยอดแปรรูปอาหารจากผักสมุนไพรพื้นบ้านในชุมชน ที่เป็นเมนูอาหารเพื่อสุขภาพ โดยการมีส่วนร่วม

ของประชาชนในชุมชน โดยมีกระบวนการเรียนรู้ วิธีการ ขั้นตอน เพื่อกำหนดแนวทางนำไปสู่การอนุรักษ์ภูมิปัญญา และโอกาสการสร้างรายได้ทางเศรษฐกิจให้กับชุมชนเป็นข้อมูลในการพัฒนา

3. เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล

3.1 ศึกษาการจัดการองค์ความรู้และภูมิปัญญาท้องถิ่น การดำเนินการในขั้นตอนนี้โดยการสัมภาษณ์เชิงลึก (In - depth Interview) ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key informants) ได้แก่ ปราชญ์ชาวบ้าน ผู้มีประสบการณ์ในการนำผักผืนผู้ให้ข้อมูลและยา

3.2 ศึกษาแนวทางในการพัฒนาต่อยอดแปรรูปอาหารจากผักสมุนไพรพื้นบ้าน ในชุมชน ที่เป็นเมนูอาหารเพื่อสุขภาพ โดยการนำผลระยะที่ 1 มาเป็นประเด็นในการสนทนากลุ่ม (Focus Group Discussion) กับผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง ได้แก่ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านไทรงาม ในการมีส่วนร่วมของชุมชนส่งผลการแปรรูปอาหารจากผักสมุนไพร เพื่อกำหนดแนวทางนำไปสู่การอนุรักษ์ภูมิปัญญา โอกาสการสร้างรายได้ทางเศรษฐกิจให้กับชุมชน

4. การวิเคราะห์ข้อมูล

4.1 ผู้ศึกษาดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูล โดยแบบสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้าง (Semi structure Interview) ที่สมบูรณ์แล้ว กับกลุ่มเป้าหมาย เพื่อวิเคราะห์ข้อมูลแยกออกตามประเด็นที่ศึกษาต่อไปนำเสนอในรูปแบบการบรรยายเชิงพรรณนา

4.2 วิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ ถอดบทเรียนประเด็นในการสนทนากลุ่ม (Focus Group Discussion) ของ ผู้ให้ข้อมูล รวมถึงการหาความสัมพันธ์ระหว่างประสบการณ์ การใช้สมุนไพรในชีวิตประจำวัน และการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อกำหนดแนวทางนำไปสู่การอนุรักษ์ภูมิปัญญาและโอกาสการสร้างรายได้ทางเศรษฐกิจให้กับชุมชน

ผลการวิจัย

1. ผลการศึกษาการจัดการองค์ความรู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น และแนวทางการแปรรูปอาหารจากผักพื้นบ้านในชุมชน โดยเน้นการมีส่วนร่วมของประชาชนในชุมชน

การวิจัยนี้ได้วิเคราะห์การจัดการองค์ความรู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น และการแปรรูปอาหารจากผักพื้นบ้านในชุมชนบ้านไทรงาม โดยเน้นการมีส่วนร่วมของประชาชน ดังนี้

1.1 การใช้สมุนไพรในครัวเรือน ในชุมชนบ้านไทรงามยังคงสืบทอดภูมิปัญญาการใช้สมุนไพรอย่างต่อเนื่อง จากรุ่นสู่รุ่น สมุนไพรที่นิยมใช้ ได้แก่ ผักโขมหิ้น และน้ำนมราชสีห์ ซึ่งถูกนำมาใช้ในการรักษาโรคต่างๆ ไม่เพียงแต่ใช้เพื่อการรักษาเท่านั้น แต่ยังเป็นส่วนหนึ่งของมื้ออาหารประจำวัน ช่วยเสริมสร้างสุขภาพให้กับครอบครัวอย่างต่อเนื่อง การใช้สมุนไพรเหล่านี้ยังเป็นการรักษาวัฒนธรรมและความรู้ทางด้านการแพทย์พื้นบ้านให้คงอยู่ในชุมชน

1.2 การแปรรูปผักเพื่อสุขภาพ ในชุมชนได้มีการนำสมุนไพรมาแปรรูปเป็นอาหารเพื่อประโยชน์ด้านสุขภาพ เช่น น้ำพริกสมุนไพร เมี่ยงสมุนไพร การแปรรูปนี้ช่วยให้สมุนไพรสามารถเก็บรักษาได้นานขึ้น ช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์และสร้างรายได้เสริมให้กับชุมชน การผลิตอาหารแปรรูปจากสมุนไพรยังเป็นการส่งเสริมการพัฒนาเศรษฐกิจภายในชุมชน

1.3 การปลูกผักพื้นบ้าน ในหลายครัวเรือนของชุมชนบ้านไทรงามมีการปลูกผักสมุนไพรพื้นบ้าน เช่น ข่า ตะไคร้ ชิงป่า ในพื้นที่บ้านและตามหัวไร่ปลายนา การปลูกผักสมุนไพรในบ้านช่วยให้มั่นใจได้ว่าผักที่บริโภคปลอดภัย ลดการพึ่งพาผักจากตลาด และส่งเสริมการรับประทานผักพื้นบ้านที่มีคุณค่าทางโภชนาการและดีต่อ

สุขภาพ นอกจากนี้ยังเป็นการสร้างความตระหนักถึงความสำคัญของการบริโภคอาหารที่ปลอดภัยและส่งเสริมสุขภาพในครอบครัว

1.4 การสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น การใช้สมุนไพรในการรักษาโรคต่างๆ เช่น การรักษาอาการท้องอืดและการรักษาแผลในปาก ถูกส่งต่อจากรุ่นสู่รุ่นผ่านหมอพื้นบ้านและผู้รู้ในชุมชน การสืบทอดนี้รักษาความรู้จากหมอพื้นบ้าน แต่ยังคงรวมถึงการถ่ายทอดความรู้ให้กับคนรุ่นใหม่ผ่านการอบรมและการสอนในชุมชนทำให้ภูมิปัญญาท้องถิ่นยังคงมีความสำคัญและถูกใช้ในชีวิตประจำวัน

1.5 การมีส่วนร่วมของชุมชนปราชญ์ชาวบ้านและสมาชิกในชุมชนมีส่วนร่วมอย่างมากในการพัฒนาและต่อยอดผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร เช่น การแปรรูปการตำเมี่ยงสมุนไพรและน้ำพริกสมุนไพร การมีส่วนร่วมช่วยให้เกิดการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ และชุมชนสามารถสร้างรายได้เสริมจากภูมิปัญญาท้องถิ่นได้อย่างยั่งยืน การร่วมมือกันในการพัฒนาผลิตภัณฑ์สมุนไพรยังส่งเสริมความสามัคคีและการพัฒนาชุมชนให้เข้มแข็งยิ่งขึ้น

ชุมชนบ้านไทรงามสามารถจัดการองค์ความรู้และสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับการใช้สมุนไพรในการรักษาและบริโภคในครัวเรือนอย่างต่อเนื่อง เช่น การใช้ผักโขมหิ้นและน้ำมันราชสีห์เพื่อสุขภาพ ชาวบ้านยังได้พัฒนาการแปรรูปสมุนไพร เช่น เมี่ยงสมุนไพร เพื่อสร้างรายได้เสริมและส่งเสริมเศรษฐกิจในชุมชน นอกจากนี้หลายครัวเรือนยังปลูกผักพื้นบ้านปลอดสารเคมีเพื่อสุขภาพ การสืบทอดความรู้จากหมอพื้นบ้านและการมีส่วนร่วมของประชาชนในการพัฒนาผลิตภัณฑ์สมุนไพร ช่วยให้ภูมิปัญญาท้องถิ่นคงอยู่และชุมชนมีความเข้มแข็งยั่งยืน

2. ผลการศึกษาการแปรรูปอาหารจากผักสมุนไพรพื้นบ้านในชุมชน ที่เป็นเมนูอาหารเพื่อสุขภาพ โดยการมีส่วนร่วมของประชาชน นำไปสู่การอนุรักษ์ภูมิปัญญาและเกิดโอกาสการสร้างรายได้ทางเศรษฐกิจให้กับชุมชน

2.1 การอนุรักษ์ภูมิปัญญาผ่านการต่อยอดผลิตภัณฑ์สมุนไพร ผลิตภัณฑ์ตำเมี่ยงสมุนไพรของชุมชนบ้านไทรงาม ได้รับการพัฒนาและเป็นที่รู้จักในวงกว้าง มีแนวคิดในการต่อยอดผลิตภัณฑ์ ให้เป็นเมนูอาหารพร้อมรับประทานที่รับประทานที่สามารเก็บไว้ได้นาน การพัฒนานี้ไม่เพียงช่วยอนุรักษ์ภูมิปัญญาในการใช้สมุนไพรพื้นบ้าน แต่ยังสามารถสร้างโอกาสทางการตลาดเพื่อขยายการขายและสร้างรายได้เสริมให้กับชุมชน

2.2 การเรียนรู้และเผยแพร่ความรู้ด้านสมุนไพร คนรุ่นใหม่ในชุมชนมีแนวโน้มไม่ค่อยสนใจบริโภคผักสมุนไพร จึงเสนอให้มีการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับการใช้พืชสมุนไพร ทั้งการเรียนรู้วิธีใช้ที่ถูกต้อง การระวังข้อห้ามและอาการแสดงของสมุนไพรบางชนิด รวมถึงการให้ความรู้ผ่านหน่วยงานการศึกษาและหน่วยงานท้องถิ่น

2.3 การสืบทอดการใช้สมุนไพรจากรุ่นสู่รุ่น ชุมชนบ้านไทรงามมีการสืบทอดภูมิปัญญาการใช้สมุนไพรพื้นบ้านมาจากบรรพบุรุษ โดยเฉพาะการใช้ขิงแห้งในครัวเรือน เช่น ยาหม่องและน้ำพริกสมุนไพร ภูมิปัญญานี้ยังคงได้รับการสืบทอดและพัฒนาต่อยอดผ่านงานวิจัยใหม่ๆ ซึ่งช่วยให้ชุมชนสามารถเป็นแหล่งเรียนรู้และศูนย์กลางการแลกเปลี่ยนองค์ความรู้เกี่ยวกับสมุนไพร

2.4 การส่งเสริมการปลูกและบริโภคสมุนไพรในครัวเรือน สมุนไพรพื้นบ้านมีบทบาทสำคัญในชีวิตประจำวันของคนในชุมชน หลายครอบครัวปลูกพืชสมุนไพรไว้ในบริเวณบ้านเพื่อใช้ในการประกอบอาหารและรักษาสุขภาพ การปลูกสมุนไพรในบ้านไม่เพียงช่วยลดการใช้สารเคมีในผักที่ซื้อจากตลาด สามารถส่งเสริมให้ครอบครัวได้เห็นความสำคัญของการบริโภคผักที่มีคุณค่าทางยาและปลอดภัยต่อสุขภาพ

2.5 การพัฒนาและขยายการผลิตสมุนไพรเพื่อสร้างรายได้ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านไทรงาม มุ่งเน้นการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร เช่น ชিংแห้งและเมี่ยงสมุนไพร ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณสมบัติเฉพาะตัว การพัฒนาผลิตภัณฑ์เหล่านี้ได้รับการสนับสนุนจากงานวิจัยและการตลาด ทำให้ชุมชนสามารถถ่ายทอดความรู้และสร้างโอกาสทางเศรษฐกิจให้กับคนรุ่นใหม่โดยการพัฒนานี้เน้นให้เมนูสมุนไพรเข้าถึงได้ง่ายขึ้นในตลาดที่กว้างขึ้น

การแปรรูปอาหารจากผักสมุนไพรพื้นบ้านในชุมชนบ้านไทรงาม โดยการมีส่วนร่วมของชุมชน ซึ่งนำไปสู่การอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นและส่งเสริมรายได้ เช่น การพัฒนาตำเมี่ยงสมุนไพรให้เป็นเมนูพร้อมทาน ชุมชนยังได้ถ่ายทอดความรู้ด้านการใช้สมุนไพรให้คนรุ่นใหม่และส่งเสริมการปลูกสมุนไพรในครัวเรือนเพื่อสุขภาพ ตลอดจนพัฒนาผลิตภัณฑ์สมุนไพรให้เข้าถึงตลาดที่กว้างขึ้น

อภิปรายผล

1. การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นทางอาหาร "กินผักสมุนไพรพื้นบ้านให้เป็นยา" ที่ชุมชนบ้านไทรงาม โดยใช้กรอบการจัดการความรู้ ดังนี้

1.1 การบ่งชี้ความรู้ความรู้อย่างเกี่ยวข้องกับการใช้สมุนไพรในชุมชนบ้านไทรงามเกิดจากการสืบทอดความรู้จากรุ่นสู่รุ่น เช่น การใช้ผักโขมหิน น้ำนมราชสีห์ และสมุนไพรอื่น ๆ ในการรักษาโรค ภูมิปัญญาเหล่านี้มีอยู่ในครัวเรือนและหอพื้นบ้านที่เป็นแหล่งความรู้สำคัญของชุมชน ข้อมูลที่ได้ชี้ให้เห็นว่าภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านนี้เป็นสิ่งที่ได้รับการถ่ายทอดและสืบสานมาอย่างต่อเนื่อง และเป็นฐานความรู้ที่ชุมชนใช้ในการดูแลสุขภาพ สอดคล้องกับ สุกัญญา ไหมเครือแก้ว. (2560) ภูมิปัญญาเหล่านี้ถูกเก็บรักษาไว้ในครัวเรือนและหอพื้นบ้าน ทำให้เกิดการสืบสานความรู้ที่เป็นฐานในการดูแลสุขภาพ

1.2 การสร้างและแสวงหาความรู้ ความรู้เกี่ยวกับการใช้สมุนไพรในชุมชนบ้านไทรงาม ขับเคลื่อนการแปรรูปผักสมุนไพร เช่น น้ำพริก เมี่ยงสมุนไพร เป็นตัวอย่างของการนำภูมิปัญญาเดิมมาประยุกต์ใช้และพัฒนาต่อยอด ซึ่งเป็นการแสวงหาวิธีใหม่ ๆ ในการใช้สมุนไพรเพื่อส่งเสริมสุขภาพและเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น สอดคล้องกับ ฉวีวรรณ สุวรรณภา (2560) ได้ศึกษาองค์ความรู้และคุณค่าของอาหารพื้นบ้านต่อการเสริมสร้างสุขภาพของชุมชนในภาคเหนือ พบว่า อาหารพื้นบ้านเป็นองค์ความรู้ และภูมิปัญญาที่มีคุณค่า ซึ่งแสดงถึงเอกลักษณ์ความเป็นไทยทั้งในเรื่องของรูปลักษณะความสวยงาม และคุณค่าทางโภชนาการ ดังนั้นทั้งหน่วยงานภาครัฐและเอกชน จึงควรตระหนักถึงความสำคัญของอาหารพื้นบ้าน ร่วมกันสนับสนุนทั้งงบประมาณและความรู้เชิงวิชาการ เพื่อเป็นการอนุรักษ์ และการจัดการเชิงวัฒนธรรม เพื่อให้อาหารพื้นบ้านมีความยั่งยืน

1.3 การจัดการความรู้ให้เป็นระบบชุมชนบ้านไทรงาม การจัดการความรู้เกี่ยวกับสมุนไพรให้ เป็นระบบเริ่มเห็นได้จากการปลูกพืชสมุนไพรไว้ในครัวเรือน การแปรรูปสมุนไพรให้กลายเป็นผลิตภัณฑ์ที่พร้อมจำหน่าย การปลูกสมุนไพรในบ้านทำให้สามารถควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยได้ดียิ่งขึ้น นอกจากนี้ยังมีการสร้างระบบการจัดการความรู้ผ่านการแลกเปลี่ยนประสบการณ์ในชุมชนและการทำงานร่วมกับหน่วยงานภายนอก เช่น นักวิจัย นักเรียน นักศึกษา และหน่วยงานด้านสุขภาพ สอดคล้องกับ พรปวิณี คำหลวงและเกษร สำเภาทอง (2562) พบว่า ภูมิปัญญาด้านการใช้ประโยชน์ด้านสุขภาพจากผักพื้นบ้านมีความสำคัญและส่งผลอย่างมากต่อสุขภาพของคนในชุมชน จึงควรมีการศึกษาภูมิปัญญา การใช้ประโยชน์จากผักพื้นบ้าน เพื่อการสร้างเสริมสุขภาพ และเพื่อการรักษาโรคของชาวบ้านว่าเป็นอย่างไรและการถ่ายทอดภูมิปัญญาด้านผักพื้นบ้านมิให้สูญหายให้ยังคงอยู่คู่ชุมชนและมีการใช้ประโยชน์ต่อไป มีการดำเนินการอย่างไรในพื้นที่ตำบลศรีชะเกะ อำเภอนาน้อย จังหวัดน่าน

1.4 การประมวลและกลั่นกรองความรู้ กระบวนการประมวลและกลั่นกรองความรู้ในชุมชนเกิดขึ้นผ่านการทดลองและปรับปรุงวิธีการใช้สมุนไพร เช่น การพัฒนาเมนูน้ำพริกและเมี่ยงสมุนไพรที่ได้รับการยอมรับอย่างแพร่หลาย ผลิตภัณฑ์เหล่านี้ได้รับการพัฒนาตามหลักภูมิปัญญาที่สืบทอดมา สอดคล้องกับ ประพัสสร บัวผื่อน และคณะ (2565) การศึกษาพบว่า มีภูมิปัญญาการใช้ประโยชน์สมุนไพรท้องถิ่น ส่วนที่ใช้ทำยา สรรพคุณ และ

วิธีการใช้โดยมีหมอยาพื้นบ้านเป็นผู้ที่มีบทบาท แนวทางการจัดการการใช้ประโยชน์พืชสมุนไพรท้องถิ่นอย่างเหมาะสม

1.5 การเข้าถึงความรู้ ความรู้เกี่ยวกับสมุนไพรในชุมชนบ้านไทรงามยังคงเน้นการถ่ายทอดแบบปากต่อปากจากคนรุ่นเก่าถึงคนรุ่นใหม่ ในปัจจุบันมีการนำสื่อและช่องทางการเรียนรู้จากภายนอก เช่น หน่วยงานภายนอกการศึกษาวิจัย ที่เข้ามาช่วยสนับสนุนการเผยแพร่ความรู้เรื่องสมุนไพรให้กับชุมชน ทำให้การเข้าถึงความรู้ในด้านนี้เป็นไปอย่างกว้างขวางยิ่งขึ้น สอดคล้องกับ วิจารย์ พานิช. (2564). การดำเนินการ 6 ประการนี้บูรณาการเป็นเนื้อเดียวกัน ความรู้ที่เกี่ยวข้องเป็นทั้งความรู้ที่ชัดแจ้ง อยู่ในรูปของตัวหนังสือหรือรหัส อย่างอื่นที่เข้าใจได้ทั่วไป (Explicit Knowledge) และความรู้ฝังลึกอยู่ในสมอง (Tacit Knowledge) ที่อยู่ในคน ทั้งที่อยู่ในใจ (ความเชื่อ ค่านิยม) อยู่ในสมอง (เหตุผล) และอยู่ในมือ และส่วนอื่นๆ ของร่างกาย (ทักษะในการปฏิบัติ) การจัดการความรู้เป็นกิจกรรมที่คนจำนวนหนึ่งทำร่วมกันไม่ใช่กิจกรรมที่ทำโดยคนคนเดียว

1.6 การแบ่งปันแลกเปลี่ยนความรู้ ในชุมชนบ้านไทรงามเป็นส่วนสำคัญของการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น ประชาชนชาวบ้านและหมอยาพื้นบ้านมีบทบาทในการถ่ายทอดความรู้การใช้สมุนไพรทั้งในการรักษาโรคและการทำผลิตภัณฑ์ให้กับคนรุ่นใหม่ นอกจากนี้ การสนับสนุนจากหน่วยงานวิจัยและภาคส่วนการศึกษาได้เพิ่มช่องทางในการเผยแพร่ความรู้ไปยังบุคคลภายนอก เพื่อเรียนรู้สมุนไพรในชุมชน สอดคล้องกับฉนิชมน ภมร และพัชรี ตันติวิภาวิน. (2563) การถ่ายทอดจกคนรุ่นหนึ่งไปยังอีกรุ่นหนึ่งด้วยการสื่อสารอย่างไม่เป็นทางการและการเรียนรู้ในหลากหลายรูปแบบ เช่น การสาธิต การจดบันทึก การทดลอง เป็นต้น กระบวนการจัดการความรู้แบบมีส่วนร่วม ทำให้ลูกหลานในชุมชน นำองค์ความรู้ที่มีอยู่ไปใช้ประโยชน์หรือสร้างความรู้ใหม่ขึ้นมา

1.7 การเรียนรู้ ชุมชนบ้านไทรงามได้พัฒนาการเรียนรู้ผ่านการมีส่วนร่วมของประชาชนในการผลิตและแปรรูปสมุนไพร การเรียนรู้แบบไม่เป็นทางการในครอบครัวและการฝึกฝนในชุมชนยังคงเป็นกลไกสำคัญในการสืบทอดภูมิปัญญานี้ การร่วมมือกับสถาบันการศึกษาและการพัฒนางานวิจัยต่อยอด ซึ่งช่วยให้ชุมชนได้รับการเรียนรู้ที่สามารถปรับใช้ในชีวิตประจำวันได้ สอดคล้องกับ จันท์จิรา ตรีเพชรและคณะ (2564) การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นนั้นยังมีบทบาทในการสร้างรายได้และพัฒนาเศรษฐกิจในท้องถิ่น งานวิจัยบางชิ้นแสดงให้เห็นถึงการแปรรูปสมุนไพรและผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มในท้องถิ่น ซึ่งเป็นแนวทางในการสร้างความยั่งยืนให้กับชุมชน พร้อมทั้งยังช่วยในการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นไม่ให้สูญหาย

สรุป การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นทางอาหาร "กินผักสมุนไพรพื้นบ้านให้เป็นยา" ในชุมชนบ้านไทรงามมีการพัฒนาต่อยอดผ่านการใช้สมุนไพรในครัวเรือน การแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าและสร้างรายได้ และการถ่ายทอดความรู้ระหว่างคนในชุมชน การจัดการความรู้และการสืบทอดภูมิปัญญานี้ช่วยให้ชุมชนสามารถพัฒนาและรักษาภูมิปัญญาท้องถิ่นอย่างยั่งยืน

2. การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นทางอาหาร "กินผักสมุนไพรพื้นบ้านให้เป็นยา" สู่การแปรรูปอาหารจากผักสมุนไพรพื้นบ้านที่เป็นเมนูอาหารเพื่อสุขภาพ โดยการมีส่วนร่วมของประชาชน ในชุมชนได้ดังนี้

2.1 การบ่งชี้ความรู้และการใช้สมุนไพรในครัวเรือน ภูมิปัญญาที่ได้รับการสืบทอดเกี่ยวกับการใช้สมุนไพรในครัวเรือน เช่น ผักโขมหิ้น น้ำมันราชสีห์ ในการรักษาโรค เป็นพื้นฐานสำคัญของการแปรรูปผักพื้นบ้านให้เป็นเมนูอาหารเพื่อสุขภาพ การที่ชุมชนบ้านไทรงามมีความรู้พื้นฐานเรื่องสมุนไพรและการรักษาโรคจากธรรมชาติ จึงทำให้เกิดความเชื่อมั่นในการนำสมุนไพรเหล่านี้มาใช้ในชีวิตประจำวัน ไม่เพียงแต่รักษาโรค แต่ยังสามารถนำไปปรุงอาหารเพื่อสุขภาพได้ สอดคล้องงานวิจัยของ พรวิวัฒน์ คำหลวง(2562) ซึ่งให้เห็นถึงการสืบทอดภูมิปัญญาการใช้ผักพื้นบ้านในครัวเรือน

2.2 การสร้างและแสวงหาความรู้เพื่อแปรรูปผักสมุนไพร เป็นอาหารเกิดขึ้นจากการผสมผสานภูมิปัญญาท้องถิ่นกับงานวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ในชุมชน การนำสมุนไพรพื้นบ้านมาแปรรูปเป็นน้ำพริก เมี่ยงสมุนไพร ข้าวกล็อง ซึ่งช่วยส่งเสริมสุขภาพและเพิ่มคุณค่าทางอาหาร การแปรรูปเช่นนี้ยังช่วยให้ชุมชนสามารถปรับเปลี่ยน

พฤติกรรมกรับประทานอาหารไปสู่เมนูสุขภาพได้ สอดคล้องกับงานวิจัยของ จุฑารัตน์ ศรารณวงค์ (2558) พบว่าชุมชนดงบังมีการแสวงหาความรู้จากแหล่งภายในและภายนอกเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์สมุนไพร

2.3.การจัดความรู้ให้เป็นระบบเพื่อการแปรรูปอาหาร การทำเหมียงสมุนไพร หรือน้ำพริกสมุนไพร เกิดการถ่ายทอดความรู้ที่ชัดเจนและเป็นระบบในชุมชน การจัดเก็บความรู้เกี่ยวกับวิธีการปลูก การใช้สมุนไพรในการปรุงอาหาร การแปรรูปและเก็บรักษาอาหารเพื่อสุขภาพ ทำให้ชุมชนสามารถพัฒนาและส่งเสริมผลิตภัณฑ์เหล่านี้ ออกสู่ตลาดได้อย่างเป็นระบบ สอดคล้องกับ อภิชาติ ใจอารีย์ (2557) พบว่า การจัดเก็บความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น การแปรรูปหน่อไม้ของชุมชนบ้านพุเตย จังหวัดกาญจนบุรี ความรู้ส่วนใหญ่เป็นการจัดเก็บความรู้ในตัวบุคคล ไม่มีการจดบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษร สำหรับประเด็นที่สาม การแบ่งปันความรู้ (knowledge sharing) บุคคลที่มีองค์ความรู้อาหารพื้นบ้านล้วนมีความต้องการ ถ่ายทอดความรู้ให้แก่ลูกหลาน เครือญาติและผู้สนใจ

2.4 การประมวลและกลั่นกรองความรู้เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ จากการใช้สมุนไพรในครัวเรือน นำไปสู่การปรับปรุงและพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปใหม่ ๆ เช่น เมนูน้ำพริกสมุนไพรหรือเหมียงสมุนไพร ซึ่งไม่เพียงแต่รักษารสชาติท้องถิ่น แต่ยังเพิ่มประโยชน์ด้านสุขภาพ เช่น การควบคุมเบาหวานหรือการส่งเสริมสุขภาพทางเดินอาหาร การกลั่นกรองความรู้จากการใช้สมุนไพรในอดีตช่วยให้ผลิตภัณฑ์แปรรูปเหล่านี้ สามารถตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภคที่หลากหลายได้ สอดคล้องกับ จิราณีย์ พันมูล (2558) ศึกษาการสืบทอดและการประยุกต์ใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นในมิติอาหารเพื่อสุขภาพของชุมชนไทยทรงดำในเขตตำบลไผ่หูช้าง พบว่า การประยุกต์ใช้ภูมิปัญญาด้านอาหารท้องถิ่นเพื่อสุขภาพ มีการผสมผสานภูมิปัญญาจากอดีตของชุมชนและความรู้ใหม่ในการทำอาหารพื้นบ้าน ตั้งแต่ด้านแหล่งวัตถุดิบ การเลือกวัตถุดิบ กรรมวิธีการปรุงอาหาร และคำนึงถึงคุณค่าของการประกอบ เช่น มีการนำเทคโนโลยีสมัยใหม่มาปรับใช้ในการปรุงอาหาร สำหรับการประยุกต์ใช้ความรู้ในเชิงการอนุรักษ์วัฒนธรรมอาหาร

2.5 การเข้าถึงความรู้ในการแปรรูปอาหารเพื่อสุขภาพ เกิดจากการมีส่วนร่วมของประชาชนในชุมชน ประชาชนไม่เพียงมีส่วนร่วมในการปลูกสมุนไพรเอง แต่ยังสามารถเข้าถึงความรู้เกี่ยวกับวิธีการแปรรูปและประโยชน์ที่ได้รับจากสมุนไพรเหล่านี้ นอกจากนี้ยังมีการเข้าถึงความรู้จากหน่วยงานภายนอก เช่น นักวิจัยและสถาบันการศึกษา ซึ่งช่วยเสริมสร้างความรู้และทักษะให้กับประชาชนในชุมชนในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ สอดคล้องกับ นำพล แปนเมืองและคณะ (2566) ผลการศึกษาพบว่าบริบทของภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านสมุนไพรพื้นบ้านในตำบลโป่งเปือย ในปัจจุบันชุมชนยังคงมีการใช้สมุนไพรเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่การดำรงชีพ โดยมีหมอยาสมุนไพร การใช้สมุนไพรจากภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่ มีการสร้างอาชีพจากสมุนไพรแก่ชุมชน รวมถึงการจัดตั้งกลุ่มแปรรูปสมุนไพรและปลูกสมุนไพร โดยได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานของภาครัฐที่ตระหนักถึงความสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่น ส่วนแนวทางการส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านสมุนไพรพื้นบ้านสู่การยกระดับเศรษฐกิจและสังคมฐานรากในตำบลโป่งเปือย

2.6 การแบ่งปันและแลกเปลี่ยนความรู้ในการแปรรูปอาหาร จากผักสมุนไพรเกิดขึ้นในชุมชนบ้านไทรงามผ่านกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ปรากฏชาวบ้านมีบทบาทสำคัญในการถ่ายทอดความรู้ให้กับคนรุ่นใหม่เกี่ยวกับวิธีการแปรรูปสมุนไพร ในการทำตำเหมียงสมุนไพรและน้ำพริกสมุนไพร การแลกเปลี่ยนความรู้ระหว่างชาวบ้านยังช่วยให้เกิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ ที่ตอบโจทย์ตลาดและผู้บริโภคได้ สอดคล้องกับ จุฑารัตน์ ศรารณวงค์ (2558) ที่กล่าวถึงการแลกเปลี่ยนความรู้ในการทำผลิตภัณฑ์สมุนไพรจากรุ่นสู่รุ่น รวมถึงการแลกเปลี่ยนความรู้ในการทำอาหารพื้นบ้านเพื่อส่งเสริมสุขภาพ

2.7 การเรียนรู้และการมีส่วนร่วมของประชาชนในการแปรรูปอาหาร ชุมชนบ้านไทรงามได้เรียนรู้วิธีการแปรรูปผักสมุนไพรให้เป็นอาหารเพื่อสุขภาพจากประสบการณ์และการถ่ายทอดความรู้ภายในชุมชน การเรียนรู้ที่มีความต่อเนื่องนี้เกิดจากการมีส่วนร่วมของประชาชนในทุกขั้นตอน ตั้งแต่การปลูก การเก็บเกี่ยว การแปรรูป จนถึงการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ การร่วมมือและเรียนรู้จากประสบการณ์จริงในชุมชนช่วยให้เกิดการพัฒ นาผลิตภัณฑ์ที่มี

คุณภาพและตรงตามความต้องการของตลาดสอดคล้องกับงานวิจัยของ ณิชมน ภมร และพัชรี ต้นติวิภาวิน (2563) ที่พบว่ากระบวนการมีส่วนร่วมในชุมชนส่งผลให้เกิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการเรียนรู้ในการแปรรูปอาหารในหลากหลายรูปแบบ เช่น การสาธิตและการทดลอง

สรุป การศึกษาการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นในชุมชนบ้านไทรงามเชื่อมโยงกับงานวิจัยที่เกี่ยวข้องในหลายด้าน เช่น การสืบทอดภูมิปัญญา การแสวงหาความรู้เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ การจัดการความรู้ การแบ่งปันความรู้ และการสร้างการมีส่วนร่วมในชุมชน ซึ่งไม่เพียงช่วยส่งเสริมการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น แต่ยังเพิ่มโอกาสทางเศรษฐกิจผ่านการแปรรูปสมุนไพร ดังนั้นการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นในด้านการแปรรูปอาหารจากผักสมุนไพรพื้นบ้าน เป็นกระบวนการที่เน้นการมีส่วนร่วมของประชาชนในชุมชนตั้งแต่การบ่งชี้ การสร้าง การจัดการ การประมวลผล และการแบ่งปันความรู้ การเรียนรู้และการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหารจากสมุนไพร ทำให้ชุมชนบ้านไทรงามสามารถสร้างรายได้เสริมและอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นได้อย่างยั่งยืน

3. แนวทางนำไปสู่การอนุรักษ์ภูมิปัญญาและโอกาสในการสร้างรายได้ทางเศรษฐกิจให้กับชุมชนบ้านไทรงาม ดังนี้

3.1 การอนุรักษ์ภูมิปัญญาผ่านผลิตภัณฑ์สมุนไพร ผลิตภัณฑ์ตำเมี่ยงสมุนไพรได้รับการพัฒนาผ่านการวิจัยและปรับปรุงเพื่อต่อยอดให้เป็นเมนูพร้อมรับประทานที่สามารถเก็บไว้ได้นาน ผลิตภัณฑ์นี้ไม่เพียงแต่เป็นการรักษาภูมิปัญญาท้องถิ่นในด้านการใช้สมุนไพร แต่ยังเป็นการสร้างรายได้เสริมให้กับชุมชน ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณค่าเช่นนี้ยังสามารถขยายการจำหน่ายไปสู่ตลาดที่กว้างขึ้นและสร้างความยั่งยืนทางเศรษฐกิจให้กับชุมชน สอดคล้องกับพรวิวัฒน์ คำหลวง(2562) ผลการศึกษา พบว่าชาวบ้านตำบลศรีสะเกษ มีภูมิปัญญาการบริโภคผักพื้นบ้าน เพื่อประโยชน์ด้านสุขภาพ ดังนี้ 1. ภูมิปัญญาการบริโภคผักพื้นบ้านเพื่อการสร้างเสริมสุขภาพ 2. ภูมิปัญญาการบริโภคผักพื้นบ้านเพื่อการรักษาโรคสำหรับรูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบริโภคผักพื้นบ้านพบการถ่ายทอดภูมิปัญญามีอยู่ 3 รูปแบบ ดังนี้ คือ 1) ถ่ายทอดผ่านการบอกเล่าในครอบครัวและชุมชน 2) การถ่ายทอดผ่านตัวบุคคลด้วยการปรุงและบริโภคในครัวเรือน และ 3) การถ่ายทอดผ่านการจดบันทึก เป็นเอกสารบันทึก หรือตำรา

3.2 การเรียนรู้เรื่องสมุนไพรและการถ่ายทอดความรู้ชุมชนบ้านไทรงามได้มีการจัดอบรมและแลกเปลี่ยนความรู้เรื่องสมุนไพรพื้นบ้าน เนื่องจากปัจจุบันคนรุ่นใหม่มักไม่สนใจรับประทานผักและสมุนไพร ดังนั้นการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นผ่านการฝึกอบรม การประชาสัมพันธ์ หรือการสร้างบทเรียนออนไลน์ช่วยให้การเรียนรู้เรื่องสมุนไพรขยายสู่คนรุ่นใหม่ นอกจากนี้ยังช่วยให้ชุมชนมีโอกาสรายได้จากภาพถ่ายทอดความรู้ให้แก่ผู้สนใจจากภายนอก สอดคล้องกับ ณิชมน ภมร และ พัทธรี ต้นติวิภาวิน. (2563) ผลการศึกษาพบว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่นอาหารท้องถิ่นภาคเหนือตอนบนของไทย นั้นได้มีการนำเอาภูมิปัญญาด้านการประกอบอาหารไปสู่การบริโภคในครัวเรือน การประกอบธุรกิจร้านอาหาร รวมไปถึงการทำอุตสาหกรรมอาหารเพื่อการจำหน่าย ทั้งนี้ ภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านภาคเหนือของไทย ถูกถ่ายทอดจากรุ่นหนึ่งไปยังอีกรุ่นหนึ่งด้วยการสื่อสารอย่างไม่เป็นทางการ และการเรียนรู้ในหลากหลายรูปแบบ เช่น การสาธิต การจดบันทึก การทดลอง เป็นต้น กระบวนการจัดการความรู้แบบมีส่วนร่วม ทำให้ลูกหลานในชุมชน นำองค์ความรู้ที่มีอยู่ไปใช้ประโยชน์หรือสร้างความรู้ใหม่ขึ้นมา

3.3 การสืบทอดการใช้สมุนไพรและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการใช้สมุนไพร เช่น ชিংแห้ง ถูกสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น โดยเฉพาะในครัวเรือนที่มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เช่น ยาหม่องและน้ำพริกสมุนไพร ซึ่งได้รับการปรับปรุงและพัฒนาอย่างต่อเนื่องผ่านงานวิจัยที่เชื่อมโยงกับความต้องการของตลาด ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาเช่นนี้สามารถเป็นแหล่งสร้างรายได้และขยายโอกาสให้กับชุมชน ทั้งยังทำให้บ้านไทรงามเป็นแหล่งเรียนรู้ที่สำคัญสำหรับผู้สนใจในสมุนไพรผลสอดคล้องกับจตุรรัตน์ ศรีวณิชวงศ์ (2558) ผลการศึกษา พบว่า การแสวงหาความรู้ใหม่ของสมาชิกกลุ่มสมุนไพรบ้านดงบัง ซึ่งตั้งเดิมนั้นจะมีความรู้อยู่แล้วจากการถ่ายทอดความรู้จากบรรพบุรุษ แต่ยังแสวงหาความรู้จากแหล่งความรู้ทั้งภายในและภายนอกมาปฏิบัติลองผิดลองถูกจนกระทั่งได้

แนวการปฏิบัติที่ดี (best practice) ประเด็นที่สอง มีความน่าสนใจมากคือ การจัดเก็บความรู้ (knowledge storage) อาหารพื้นบ้านของบุคคลภูมิปัญญา มีผู้ที่บันทึกความรู้เป็นลายลักษณ์อักษรไม่มากนัก

3.4 การส่งเสริมการบริโภคสมุนไพรในครอบครัวเป็นส่วนหนึ่งของชีวิตประจำวันในครอบครัวหลายครัวเรือน การปลูกสมุนไพรในบ้านเพื่อใช้รักษาโรคและดูแลสุขภาพ ไม่เพียงแต่สร้างความปลอดภัยให้กับครอบครัว แต่ยังเป็นการสอนลูกหลานให้เห็นความสำคัญของการรักษาภูมิปัญญานี้ การที่ชุมชนปลูกสมุนไพรไว้บริโภคเอง ซึ่งช่วยลดการพึ่งพาผักจากตลาด ทำให้ชุมชนสามารถสร้างรายได้จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์สมุนไพรภายในและภายนอกชุมชน สอดคล้องกับ จันทร์จิรา ตรีเพชรและคณะ (2564) ผลการศึกษาพบว่า การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นนั้นยังมีบทบาทในการสร้างรายได้และพัฒนาเศรษฐกิจในท้องถิ่น งานวิจัยบางชิ้นแสดงให้เห็นถึงการแปรรูปสมุนไพรและผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มในท้องถิ่น ซึ่งเป็นแนวทางในการสร้างความยั่งยืนให้กับชุมชน พร้อมทั้งยังช่วยในการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นไม่ให้สูญหาย

3.5 การพัฒนาและขยายการผลิตสมุนไพรเพื่อสร้างรายได้ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านไทรงาม ได้เน้นการแปรรูปสมุนไพร จากชิงแห้งหรือชิงป่า และ เมียงสมุนไพร ซึ่งผลิตภัณฑ์เหล่านี้ไม่เพียงตอบสนองความต้องการของตลาดท้องถิ่น แต่ยังมีศักยภาพในการขยายตลาดสู่ภายนอก ด้วยการถ่ายทอดความรู้และทักษะการผลิตให้กับคนรุ่นใหม่ ทำให้ชุมชนสามารถเพิ่มโอกาสในการสร้างรายได้ทางเศรษฐกิจให้กับสมาชิกในกลุ่มวิสาหกิจและครัวเรือน สอดคล้องกับ ประพัศพร บัวเผื่อนและคณะ(2565) ผลการศึกษาพบว่า มีภูมิปัญญาการใช้ประโยชน์สมุนไพรท้องถิ่น ส่วนที่ใช้ทำยา สรรพคุณ และวิธีการใช้โดยมีหมอยาพื้นบ้านเป็นผู้ที่มีบทบาท แนวทางการจัดการการใช้ประโยชน์พืชสมุนไพรท้องถิ่นอย่างเหมาะสม คือ 1. ส่งเสริมและสนับสนุนการใช้ประโยชน์จากพืชสมุนไพรท้องถิ่นอย่างคุ้มค่า 2. การจัดการองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการใช้พืชสมุนไพรโดยการถ่ายทอดองค์ความรู้จากหมอยาพื้นบ้านเพื่อเก็บรวบรวมองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านพืชสมุนไพร

การศึกษาพบว่า ชุมชนบ้านไทรงามที่เน้นการอนุรักษ์และสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับสมุนไพร การนำสมุนไพรมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ และการสร้างรายได้ผ่านการแปรรูปสมุนไพร นอกจากนี้ การสนับสนุนจากหน่วยงานภายนอก เช่น นักวิจัยและภาครัฐ มีบทบาทสำคัญในการพัฒนาและส่งเสริมการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้คงอยู่และสร้างความยั่งยืนทางเศรษฐกิจในชุมชน เชื่อมโยงสู่การสร้างรายได้ทางเศรษฐกิจการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นผ่านการพัฒนาผลิตภัณฑ์สมุนไพรและการถ่ายทอดความรู้ไม่เพียงแต่ช่วยรักษาวัฒนธรรมท้องถิ่น แต่ยังสามารถสร้างโอกาสทางเศรษฐกิจให้กับชุมชนในระยะยาว การที่ชุมชนสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรและขยายการจำหน่ายสู่ตลาดที่กว้างขึ้นจะช่วยสร้างความยั่งยืนให้กับชุมชน ทั้งในด้านการอนุรักษ์ภูมิปัญญาและการสร้างรายได้สู่ชุมชน

ข้อเสนอแนะ

เนื่องจากการศึกษาวิจัยเชิงคุณภาพเพื่อศึกษาการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นทางอาหาร กินผักสมุนไพรพื้นบ้านให้เป็นยาที่สามารถแปรรู้อาหารจากผักสมุนไพรพื้นบ้านในชุมชน ที่เป็นเมนูอาหารเพื่อสุขภาพ และนำไปสู่การอนุรักษ์ภูมิปัญญาและเกิดโอกาสการสร้างรายได้ทางเศรษฐกิจให้กับชุมชน

ข้อเสนอแนะจากการวิจัย

- 1) ส่งเสริมการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นอย่างยั่งยืนการจัดเก็บและบันทึกองค์ความรู้เกี่ยวกับการใช้และแปรรูปสมุนไพรในรูปแบบลายลักษณ์อักษรหรือดิจิทัล เพื่อป้องกันการสูญหายของภูมิปัญญา และสามารถส่งต่อให้คนรุ่นหลังได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- 2) การจัดกิจกรรมฝึกอบรมเพื่อพัฒนาทักษะการใช้สมุนไพรและการแปรรูปให้กับคนในชุมชนอย่างต่อเนื่อง ทั้งในรูปแบบการสาธิตหรือการลงมือทำจริง เพื่อให้เกิดการต่อยอดองค์ความรู้และนวัตกรรมในชุมชน

3) การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ จากสมุนไพร เพื่อเพิ่มความหลากหลายและเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ เช่น การแปรรูปสมุนไพรเป็นอาหารสำเร็จรูปที่สามารถเก็บไว้ได้นาน หรือการสร้างสรรค์เมนูอาหารสุขภาพใหม่ ๆ จากพืชสมุนไพรพื้นบ้าน

4) การนำเทคโนโลยีสมัยใหม่เข้ามาใช้ในการแปรรูปและเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ควรถูกนำมาใช้มากขึ้น เพื่อเพิ่มคุณภาพของผลิตภัณฑ์ และยืดอายุการเก็บรักษา รวมถึงการสร้างมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหาร

5) การสร้างช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรในชุมชนให้กว้างขวางขึ้น เช่น การจำหน่ายผ่านตลาดออนไลน์ การจัดแสดงสินค้าทางการเกษตรหรืออาหารสุขภาพ รวมถึงการขยายไปยังตลาดต่างประเทศ เพื่อเพิ่มโอกาสในการสร้างรายได้

6) การจัดตั้งความร่วมมือระหว่างชุมชน นักวิจัย และหน่วยงานภาครัฐในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่และการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยการให้ความสำคัญกับการสืบสานความรู้ท้องถิ่นให้เข้ากับเทคโนโลยีสมัยใหม่

7) ส่งเสริมการเรียนรู้เรื่องสมุนไพรและภูมิปัญญาท้องถิ่นให้กับคนรุ่นใหม่ผ่านการจัดกิจกรรมการศึกษา การอบรมเชิงปฏิบัติการ การใช้สื่อดิจิทัล หรือการมีส่วนร่วมในโครงการพัฒนาและวิจัยในชุมชน เพื่อให้เยาวชนสามารถสืบทอดและพัฒนาองค์ความรู้ต่อไปในอนาคต

8) การสร้างสื่อการเรียนรู้ เช่น วิดีโอ หรือบทความสั้น ๆ เกี่ยวกับสมุนไพร การแปรรูป และการใช้ประโยชน์จากพืชสมุนไพร จะช่วยเพิ่มการเข้าถึงและกระตุ้นความสนใจในกลุ่มคนรุ่นใหม่

9) การปลูกและอนุรักษ์พืชสมุนไพรในพื้นที่ของชุมชนควรได้รับการสนับสนุนอย่างต่อเนื่อง โดยการสร้างพื้นที่การเรียนรู้สำหรับการปลูกสมุนไพร รวมถึงการป้องกันการสูญพันธุ์ของสมุนไพรพื้นบ้าน

10) หน่วยงานท้องถิ่นควรเข้ามามีบทบาทในการส่งเสริมการอนุรักษ์สมุนไพรพื้นบ้าน และการใช้ประโยชน์อย่างยั่งยืน เพื่อลดการพึ่งพาจากภายนอกและสร้างความยั่งยืนให้กับเศรษฐกิจในชุมชน

ข้อเสนอแนะงานวิจัยต่อดังต่อไปนี้

1) ควรเน้นการศึกษาบทบาทของเยาวชนในชุมชน และวิธีการที่เยาวชนสามารถเข้ามามีส่วนร่วมในการสืบทอดภูมิปัญญาการใช้สมุนไพร การแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์

2) ควรศึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้เข้ากับความต้องการของคนรุ่นใหม่ การศึกษานี้จะช่วยส่งเสริมให้คนรุ่นใหม่เห็นความสำคัญและสนใจในการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น

3) ควรมีการวิจัยเพื่อหาแนวทางอนุรักษ์พืชสมุนไพรในชุมชน รวมถึงการศึกษาวិธีการปลูกและดูแลพืชสมุนไพรในท้องถิ่นให้มีความยั่งยืน เพื่อลดการพึ่งพาผักสมุนไพรจากภายนอกและสร้างระบบนิเวศที่เอื้อต่อการใช้ทรัพยากรท้องถิ่นอย่างยั่งยืน

4) การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ เช่น แอปพลิเคชันบนสมาร์ตโฟน หรือแพลตฟอร์มออนไลน์เพื่อส่งเสริมความรู้ในการแปรรูปและการสร้างเครือข่ายการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ ควรเป็นอีกหนึ่งหัวข้อที่สามารถนำมาวิจัยเพื่อสนับสนุนการพัฒนาชุมชน

5) ควรศึกษาผลต่อสุขภาพและโภชนาการของการบริโภคสมุนไพรที่แปรรูปในรูปแบบต่าง ๆ อย่างละเอียด

เอกสารอ้างอิง

- จันทร์จิรา ตรีเพชร และคณะ. (2564). การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการสร้างรายได้และพัฒนาเศรษฐกิจท้องถิ่น: กรณีการแปรรูปสมุนไพรเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม. *วารสารเศรษฐกิจและสังคมชุมชน*, 12(2), 145-158.
- จิราณีย์ พันมูล. (2558). การสืบทอดและการประยุกต์ใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นในมิติอาหารเพื่อสุขภาพของชุมชนไทยทรงดำในเขตตำบลไผ่หูช้าง. *วารสารการพัฒนาและการศึกษาเพื่อสังคม*, 7(2), 102-116.

- จุฑารัตน์ ศราวณะวงศ์. (2558). การแสวงหาความรู้และการจัดเก็บความรู้ของกลุ่มสมุนไพรมานคงบัง: กรณีศึกษา แนวปฏิบัติที่ดีในการพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่น. *วารสารการจัดการความรู้*, 10(3), 85-97.
- ฉวีวรรณ สุวรรณภา และคณะ. (2560). อาหารพื้นบ้าน. *กระบวนการจัดการเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตและจริยธรรมทางสังคมในชุมชนภาคเหนือ*. มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย วิทยาเขตแพร่.
- ณิชนน ภมร, และ พัชรี ตันติวิภาวิน.(2563). การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านภาคเหนือตอนบนของไทย. *วารสารรังสิตบัณฑิตศึกษาในกลุ่มธุรกิจและสังคมศาสตร์*, 6(2), 28-44.
- นำพล แปนเมือง และคณะ. (2566). แนวทางการส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านสมุนไพรพื้นบ้านกรณีศึกษา: ตำบลโป่งเปือย อำเภอเมืองบึงกาฬ จังหวัดบึงกาฬ. *วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์*, 12(1), 129-140.
- ประพัศสร บัวเผื่อน และคณะ. (2565). การศึกษาภูมิปัญญาและการใช้ประโยชน์จากพืชสมุนไพรท้องถิ่นเขาโกรกปลากั้ง จังหวัดกำแพงเพชร. *วารสารพิบูล*, 20(1), 1-14.
- พรปวีณ์ คำหลวงและเกษร สำเภาทอง. (2562). ภูมิปัญญาการบริโภคผักพื้นบ้านเพื่อประโยชน์ด้านสุขภาพของชาวบ้านตำบลศรีชะเกษ อำเภอนาน้อย จังหวัดน่าน. *วารสารธรรมศาสตร์การแพทย์*, 19(1), 1-10.
- ยิ่งยง ไพสุขสานติวัฒนา. (2556). *ผักพื้นบ้าน: ภูมิปัญญาและมรดกที่คนไทยหลงลืม*. เอกสารประกอบการสัมมนาวิชาการและอุทยานผักพื้นบ้านในวิถีไทย. กรุงเทพฯ: สำนักพิพิธภัณฑน์และวัฒนธรรมการเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- วิจารณ์ พานิช. (2564). การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อพัฒนาสังคมอย่างยั่งยืน. *วารสารวิจัยสังคมศาสตร์*, 12(1), 134-142.
- สุกัญญา ไหมเครือแก้ว. (2560). ผักและสมุนไพรพื้นบ้านในประเทศไทย: ความหลากหลาย ชนิด และคุณสมบัติทางยา. *วารสารสมุนไพรพื้นบ้านและสุขภาพ*, 8(1), 45-60.
- อภิชาติ ไจอารีย์. (2557). รูปแบบการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการแปรรูปหน่อไม้ของชุมชนบ้านพุเตย จังหวัดกาญจนบุรี. *วารสารการเมืองการปกครอง*, 4(2), 224-230.
- Verghese, K., Lewis, H., Lockrey, S., & Williams, H. (2015). Packaging's role in minimizing food loss and waste across the supply chain. *Packaging Technology and Science*, 28(7), 419-437. <https://doi.org/10.1002/pts.2127>