



รายงานฉบับสมบูรณ์ ระยะ 15 เดือน

(วันที่ 15 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2564 ถึง วันที่ 15 เดือน สิงหาคม พ.ศ. 2565)

สัญญาเลขที่ A13F640094

การเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่นและอาหารสุขภาพในอำเภอบางเสาธง  
แบบมีส่วนร่วมเครือข่ายพึ่งพาด้วยแนวทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์และเทคโนโลยี

Productivity enhancement of local food and health food entrepreneurs  
in Bang Sao Thong District with creative economy and technology  
by participatory network

โดย อาจารย์ ดร.จรรุญศรี พุ่มเทียน หัวหน้าโครงการวิจัย  
สังกัด คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ

สนับสนุนโดยกองทุนส่งเสริม ววน. และหน่วยบพท.

วันที่ส่ง 15 เดือน สิงหาคม พ.ศ. 2565

รายงานฉบับสมบูรณ์ ระยะ 15 เดือน

(วันที่ 15 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2564 ถึง วันที่ 15 เดือน สิงหาคม พ.ศ. 2565)

สัญญาเลขที่ A13F640094

การเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่นและอาหารสุขภาพในอำเภอบางเสาธง  
แบบมีส่วนร่วมเครือข่ายพึ่งพาด้วยแนวทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์และเทคโนโลยี

Productivity enhancement of local food and health food entrepreneurs  
in Bang Sao Thong District with creative economy and technology  
by participatory network

คณะผู้วิจัย

อาจารย์ ดร.จรรุญศรี พุ่มเทียน	หัวหน้าโครงการวิจัย
อาจารย์ ดร.สุรีย์พร หอมวิเศษวงศา	นักวิจัย
อาจารย์ ดร.ชวนพิศ จิระพงษ์	นักวิจัย
ผู้ช่วยศาสตราจารย์นิก สุนทรธัย	นักวิจัย
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วุฒิพงษ์ ทองก้อน	นักวิจัย
อาจารย์อลิศรา พรายแก้ว	นักวิจัย
อาจารย์สุเมษ เลิศจริยพร	นักวิจัย
อาจารย์ศรมน สุทิน	นักวิจัย
อาจารย์เกษม พลายแก้ว	นักวิจัย

สังกัด มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ

สนับสนุนโดยกองทุนส่งเสริม ววน. และหน่วยบพท.

วันที่ส่ง 15 เดือน สิงหาคม พ.ศ. 2565

## กิตติกรรมประกาศ

คณะผู้วิจัย ขอขอบคุณ หน่วยบริหารและจัดการทุนวิจัยและนวัตกรรมด้านการพัฒนาระดับพื้นที่ (บพท.) ในกำกับของสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สกสว.) ที่สนับสนุนงบประมาณในการดำเนินการโครงการศึกษาวิจัย เรื่อง การเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่น และอาหารสุขภาพในอำเภอบางเสาธง แบบมีส่วนร่วมเครือข่ายพึ่งพาด้วยแนวทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์และเทคโนโลยี ภายใต้โครงการวิจัย “การขับเคลื่อนทุนทางวัฒนธรรมสองฝั่งคลองแบบมีส่วนร่วม สู่การพัฒนาผู้ประกอบการทางวัฒนธรรม ด้วยแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์อำเภอบางเสาธง จังหวัดสมุทรปราการ” ของมหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ โดยได้รับทุนพัฒนาโครงการวิจัย (Project development grant) ภายใต้ชุดโครงการ “มหาวิทยาลัยกับการขับเคลื่อนศิลปะและวัฒนธรรมเพื่อการพัฒนาเชิงพื้นที่” โครงการต่อยอดระยะที่ 2 ที่รับการสนับสนุนทุนวิจัยจาก หน่วยบริหารและจัดการทุนวิจัยและนวัตกรรมด้านการพัฒนาระดับพื้นที่ (บพท.) สำนักงานสภานโยบายการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรมแห่งชาติ (สอวช.) ประจำปีงบประมาณ 2564 โดยมีระยะเวลาการทำงานวิจัยตั้งแต่วันที่ 15 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2564 ถึง วันที่ 15 เดือน สิงหาคม พ.ศ. 2565 ระยะเวลาดำเนินการวิจัย 15 เดือน

คณะผู้วิจัย ขอขอบคุณท่านผู้บริหารสถาบัน หัวหน้าชุดโครงการ ทีมวิจัยในชุดโครงการ คณาจารย์ในทีมวิจัย ผู้ช่วยนักวิจัย นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารทุกท่าน ที่ร่วมแรงร่วมใจในการทำงาน คอยช่วยเหลือ ให้คำปรึกษาและข้อเสนอแนะ รวมถึงการสนับสนุนที่เป็นประโยชน์ ให้การดำเนินโครงการวิจัยในครั้งนี้สำเร็จลุล่วงในเวลาที่กำหนดได้อย่างเรียบร้อย

คณะผู้วิจัย ขอขอบพระคุณเจ้าอาวาสวัดบัวโรย ครูชุกิจที่อำนวยความสะดวกในการใช้สถานที่เพื่อจัดกิจกรรม รวมทั้งผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่น ที่เข้าร่วมกิจกรรมและให้ความร่วมมือเป็นอย่างดีในการดำเนินการวิจัย

สุดท้ายนี้คณะผู้วิจัยขอขอบพระคุณพี่ น้อง เพื่อนร่วมงานทุกคนในทีมวิจัยทั้งชุดโครงการและในโครงการย่อยนี้ ที่เป็นพลังบวก ให้ความสุข ร่วมด้วยช่วยกันในการทำงานที่หลากหลายด้าน หากการกระทำใดที่ทำให้เกิดความไม่เรียบร้อยของงานวิจัยในภาพรวม ขออภัยไว้ ณ ที่นี้ และขอบคุณทุกคนที่ช่วยเปิดมุมมองงานวิจัยด้านสังคมศาสตร์ ศิลปศาสตร์ให้คณะผู้วิจัยของเรา

คณะผู้วิจัย  
จำรูญศรี พุ่มเทียน

## บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้ได้ศึกษาข้อมูลอาหารพื้นถิ่นและผู้ประกอบการอาหารในบางเสาชัง ได้พัฒนาอาหาร 5 ชนิด ได้แก่ ขนมสายบัว ขนมเปียกปูนไส้กะทิลาวา ปลานิลแดดเดียว ข้าวเกรียบปลานิล และน้ำพริกปลาร้าสามรส โดยขนมสายบัว ได้มีการปรับปรุงลักษณะในพิมพ์ดอกบัว ทำให้ขนม มีรูปลักษณะที่สวยงาม ชัดเจนสื่อถึงขนมสายบัวและมีความผูกพันกับพื้นถิ่น การปรับสูตรขนม ให้ขนมสายบัวมีความอ่อนนุ่ม คนรุ่นหลังชอบนิยมบริโภคมากขึ้น การพัฒนาชุดผลิตภัณฑ์ “DIY ขนมสายบัว คุณเองก็ทำได้” จากการนำสายบัวแดงอบแห้ง และทดลองการคั้นรูปของสายบัวแดง ซึ่งทำขนมสายบัวได้เช่นเดียวกับสายบัวสด โดยมีวิธีการทำขนมที่ระบุไว้และในคลิปวิดีโอที่แสดง QR code ได้ ซึ่งสามารถพัฒนาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ ปรับบรรจุภัณฑ์ ให้ความสวยงามน่ารับประทาน และกล่องขนมที่มีการบอกเล่าเรื่องราวลงในฉลากติดที่กล่อง ส่วนขนมเปียกปูนไส้กะทิลาวา มีการพัฒนาวิทยาศาสตร์มาผสมผสานกับศิลปะในการประกอบอาหาร ได้ขนมเปียกปูนในรูปลักษณะใหม่ และถูกใจของผู้บริโภค ผลิตภัณฑ์จากปลานิลมีปลานิลแดดเดียว และข้าวเกรียบปลานิลในบรรจุภัณฑ์ที่มีโลโก้เป็นอาหารพื้นถิ่นของบางเสาชัง สำหรับน้ำพริกปลาร้าสามรส ได้พัฒนาปรับบรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุ และฉลากที่บ่งบอกถึงแหล่งที่มาของผลิตภัณฑ์อาหารจากบางเสาชัง นอกจากนี้ยังมีการพัฒนาผู้ประกอบการอาหารผ่านกระบวนการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ การอบรมเชิงปฏิบัติการ การแปรรูปอาหาร การคืนความรู้จากการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การเสริมสร้างความเข้มแข็งให้กับผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่น ได้รักษอาหารพื้นถิ่นด้วยแนวทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์ โดยสื่อสารประชาสัมพันธ์ สร้างการรับรู้เรื่องราวอาหารพื้นถิ่น และการสร้างช่องทางการตลาดและรูปแบบการจัดการเครือข่ายให้กับผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น ซึ่งทำให้ผู้ประกอบการอาหารที่จำหน่ายอาหารพื้นถิ่นที่พัฒนานั้น มีผลตอบแทนเศรษฐกิจ (ROI) ที่สูงขึ้น รวมทั้งการได้แบ่งปัน บอกเล่าที่มาอาหารพื้นถิ่น ใช้วัตถุดิบที่ดีและปลอดภัย ทำให้สร้างการรับรู้เรื่องราวต่าง ๆ ในพื้นถิ่นได้ “สุขใจที่ได้ชิม สุขใจที่ได้แบ่งปัน”

**คำสำคัญ** อาหารพื้นถิ่น การพัฒนาผลิตภัณฑ์ ขนมสายบัว



## Abstract

This research studied local food and food entrepreneurs in Bang Sao Thong which led to a development of 5 types of food: Sai Bua dessert, Rhombic Coconut Milk Lava, Sun-dried tilapia , tilapia crackers, and fermented fish chili paste. Sai Bua dessert has been modified in the lotus print which enhances a beautiful appearance and clearly represents Sai Bua dessert. Sai Bua in Bang Sao Thong District have ties to the local area. The recipe adjustments gave the dessert a softness which attracts current generations. Development of a product set “DIY Sai Bua, You can do it too” a dried red lotus stems can be used to make Sai Bua dessert as good as fresh one. The recipe method comes as a video clip showing the QR code which can be further developed into products, packaging can be adjusted in to a beautiful box and a label that tells a story. Rhombic Coconut Milk Lava, a combination of science with the art of cooking, giving it a new look and favor. Sun-dried tilapia and tilapia crackers in packaging with symbols/logos indicates an origin of Bang Sao Thong. Fermented fish chili paste adjusted packaging, package sizes, and labels indicate the origin of food products from Bang Sao Thong in order to create awareness of local stories and expanding channels to reach more customers. Development of local food entrepreneurs was done by group activities through the process of exchanging knowledge, food processing workshop, returning knowledge from product development to entrepreneurs and people in the community. Strengthening local food entrepreneurs, local food development and enable the people of Bang Sao Thong District to conserve local food with the creative economy approach communicates via public relations, creates awareness of local food stories, marketing channels, and network management for local food products which then increases the ROI. Sharing and storytelling about the origin of local food, safe raw materials create awareness of various stories in the local area “Pleasant to taste, Happy to share.”

**Keywords:** local food, food product development, Sai Bua

## บทสรุปผู้บริหาร

การศึกษาวิจัยเรื่อง การเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่นและอาหารสุขภาพในอำเภอบางเสาธง แบบมีส่วนร่วมเครือข่ายพึ่งพาด้วยแนวทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์และเทคโนโลยี มุ่งเน้นที่จะพัฒนาและสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับอาหารพื้นถิ่น อาหารสุขภาพ ที่ยังคงอนุรักษ์และสืบสานวัฒนธรรมที่มีเอกลักษณ์ท้องถิ่น และพัฒนาผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่นในชุมชน โดยใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่น สร้างช่องทางการตลาดและรูปแบบการจัดการเครือข่ายให้กับผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น เสริมสร้างรายได้และอาชีพในชุมชน

การดำเนินงานวิจัยจะมีการเก็บข้อมูลผู้ประกอบการอาหารและอาหารพื้นถิ่น จากนั้นคัดเลือกผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องด้านการผลิตอาหารพื้นถิ่นที่สนใจในการพัฒนา (ผู้ผลิต ผู้แปรรูป ผู้กระจาย/ส่งอาหาร ผู้บริโภคในชุมชน กลุ่มวิสาหกิจ/ และคัดเลือกอาหารพื้นถิ่นที่ได้ใช้วัตถุดิบหลักในท้องถิ่น มีการพัฒนารูปลักษณ์ผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น บรรจุภัณฑ์ รวมทั้งสร้างความรู้ความเข้าใจของการผลิตอาหาร การพัฒนาผลิตภัณฑ์ และถ่ายทอดองค์ความรู้ สร้างช่องทางการจำหน่าย/การตลาดให้กับวัตถุดิบ ผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น รวมทั้งสร้างรูปแบบการจัดการเครือข่ายแบบพึ่งพาให้กับผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น

ผลการดำเนินงานวิจัยได้มีการเก็บข้อมูลผู้ประกอบการอาหารจากการพูดคุย สัมภาษณ์ทางโทรศัพท์ทางไลน์ตามแบบสำรวจที่จัดทำขึ้น และได้ลงไปในพื้นที่ทำกิจกรรม สัมภาษณ์และเข้าพบ จากการคัดเลือกผู้ประกอบการอาหาร อย่างน้อย 3-4 ราย และอาหารพื้นถิ่นที่จะพัฒนาเป็นอาหารหวาน 2 ชนิด ได้แก่ ขนมสายบัว ขนมเปียกปูนกะทิลาวา และอาหารคาว 2 ชนิด เป็นผลิตภัณฑ์จากปลานิล (ปลานิลแดดเดียวและข้าวเกรียบปลานิล) และน้ำพริกปลาร้าสามรส ที่จะนำมาพัฒนาผลิตภัณฑ์และแปรรูปอาหาร สำหรับการพัฒนา **1) ขนมสายบัว** ได้มีการปรับปรุงลักษณะในพิมพ์ดอกบัว ทำให้ขนมสายบัว มีรูปลักษณ์ที่สวยงามชัดเจนสื่อถึงขนมสายบัว และขนมสายบัวในอำเภอบางเสาธงมีความผูกพันกับพื้นถิ่น การปรับปรุงขนมให้ขนมสายบัวมีความอ่อนนุ่ม คนรุ่นหลังชอบนิยมบริโภคมากขึ้น การพัฒนาชุดผลิตภัณฑ์ “DIY ขนมสายบัวคุณเองก็ทำได้” มาการทำสายบัวแดงอบแห้ง และทดลองการคืนรูปของสายบัวแดง จะนำมาใช้ในการทำขนมสายบัวได้เช่นเดียวกับสายบัวสด โดยมีวิธีการทำขนมที่ระบุไว้และในคลิปวิดีโอที่แสดง QR code ได้ ซึ่งสามารถพัฒนาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ ปรับบรรจุภัณฑ์ ให้มีความสวยงามน่ารับประทาน และกล่องขนมที่มีการบอกเล่าเรื่องราวลงในฉลากติดที่กล่อง **2) ขนมเปียกปูนไส้กะทิลาวา** มีการพัฒนาวิทยาศาสตร์มาผสมผสานกับศิลปะในการประกอบอาหาร ได้ขนมเปียกปูนในรูปลักษณ์ใหม่ และถูกใจของผู้บริโภค **3) การทำปลานิลแดดเดียว และข้าวเกรียบปลานิล** ในบรรจุภัณฑ์ที่มีสัญลักษณ์/โลโก้ ว่าเป็นอาหารพื้นถิ่นของบางเสาธง และถ่ายทอดความรู้เชิงปฏิบัติให้กับผู้ประกอบการอาหาร **4) น้ำพริกปลาร้าสามรส** ได้พัฒนาปรับบรรจุภัณฑ์ขนาดบรรจุและฉลากที่บ่งบอกถึงแหล่งที่มาของผลิตภัณฑ์อาหารจากบางเสาธง เพื่อสร้างการรับรู้เรื่องราวในพื้นที่ และขยายช่องทางกลุ่มลูกค้าให้มากขึ้น

การพัฒนาผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่น ได้มีการทำกิจกรรมกลุ่มผ่านกระบวนการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ การอบรมเชิงปฏิบัติการการแปรรูปอาหาร การคืนความรู้จากการพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ผู้ประกอบการและคนในชุมชน รวมการจัดกิจกรรม 4 ครั้ง อีกทั้งมีการจัดทำชุดความรู้การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารที่เสริมสร้างเศรษฐกิจสร้างสรรค์ของชุมชนในอำเภอบางเสาะงอีกด้วย การจัดกิจกรรมต่าง ๆ สร้างความสุขที่ได้รับร่วมกันของนักวิจัย ผู้ประกอบการอาหาร และผู้เข้าร่วมกิจกรรมถึงความสุขใจที่ได้แบ่งปัน

การเสริมสร้างความเข้มแข็งให้กับผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่น การพัฒนาอาหารพื้นถิ่น และทำให้ผู้คนในอำเภอบางเสาะงได้**รักษอาหารพื้นถิ่น** ด้วยแนวทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ได้มีการ**สื่อสารประชาสัมพันธ์** สร้างการรับรู้เรื่องราวอาหารพื้นถิ่น และ**การสร้างช่องทางการตลาดและรูปแบบการจัดการเครือข่ายให้กับผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น** โดยประชาสัมพันธ์ สร้างการรับรู้อาหารพื้นถิ่น มีสื่อสัญลักษณ์ โลโก้ ถาดอาหารพื้นถิ่น บางเสาะง ขอบถาดมีลวดลายสีแดง มีกระเข้ ปลานิลและบัวแดง ติดอยู่ที่ผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น บางเสาะง ประชาสัมพันธ์สื่ออาหารพื้นถิ่นบางเสาะงผ่านเพจอาหารพื้นถิ่น บางเสาะงและเพจสุขไม่จางที่บางเสาะง **การสร้างช่องทางการตลาดให้กับผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น และผู้ประกอบการ** ได้ทำผ่านกลไกความร่วมมือระหว่างผู้ประกอบการ ขนมสายบัว กับตลาดจริงใจ ห้างเซ็นทรัล สาขาบางนา และกลไกความร่วมมืออย่างไม่เป็นทางการ ระหว่างผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่น วัฒนธรรมอำเภอบางเสาะง และทีมวิจัย การสร้างช่องทางตลาดน้ำพริกปลาร้าเข้าในกลุ่มลูกค้าในบริษัท โรงงานรวมทั้งช่องทางเพิ่มรายได้ของอาหารงานบุญ อาหารคาว-หวานของผู้ประกอบการในงานจัดกิจกรรมสัมมนาอบรม มีโอกาสมากขึ้น ซึ่งขอสรุปผลตอบแทนทางเศรษฐกิจจากการลงทุน (ROI) อาหารพื้นถิ่นที่พัฒนาได้ทำให้รายได้และกำไรของผู้ประกอบการเพิ่มขึ้น โดยผู้ประกอบการขนมสายบัว มีค่า ROI มากกว่าเดิมที่ร้อยละ 16 -26 % ขึ้นกับสูตรอาหารที่ผลิต และผู้ประกอบการน้ำพริกปลาร้า ให้ผลตอบแทนที่สูงขึ้น ที่ค่า ROI 18 % และ 62 % ขึ้นกับรูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ และข้อมูลผลตอบแทนทางสังคมจากการลงทุน (SROI) ของผู้ประกอบการอาหารได้ 1.05 การศึกษาโครงการวิจัยนี้ได้ดำเนินการบรรลุวัตถุประสงค์และผลผลิตตามที่กำหนดไว้ได้

## Executive Summary

This research involves productivity enhancement of local food and healthy food entrepreneurs in Bang Sao Thong District with creative economy and technology by participatory network. The research focuses on developing and adding value to local food and healthy food that still carry on the unique local culture and develop local food entrepreneurs in the community using local raw materials, creating marketing channels and network management models for local food products in order to enhance income and career in the community.

Data on food entrepreneurs and local food were collected. Then, food production entrepreneurs who interested in improvement (producers, processors, distributors) were selected. Local foods were selected as local raw materials. There was a development of local food product appearance, packaging, as well as building knowledge and understanding of food production, product development and passing on knowledge. Research process also included creating distribution/marketing channels for raw materials and local food products including establishing a network-dependent management model for local food products.

The results of the research were from collecting data from food entrepreneurs from discussions, phone interview, via online, activities, and market exploring. At least 3-4 food entrepreneurs were selected and the local dessert and savory foods were also selected. Two desserts were Sai Bua dessert and Rhombic Coconut Milk Lava. Two types of savory food were products from tilapia (sun-dried tilapia and Tilapia Fish Crackers) and fermented Fish Chili Paste.

**1) Sai Bua dessert** has been modified in the lotus print which enhances a beautiful appearance and clearly represents Sai Bua dessert. Sai Bua in Bang Sao Thong District have ties to the local area. The recipe adjustments give the dessert a softness which attracts current generations. Development of a product set “DIY Sai Bua, you can do it too” a dried red lotus stems can be used to make Sai Bua dessert as good as fresh one. The recipe method comes as a video clip showing the QR code which can be further developed into products, packaging can be adjusted in to a beautiful box and a label that tells a story. **2) Rhombic Coconut Milk Lava**, a combination of science with the art of cooking, giving it a new look. and favor. **3) Sun-dried tilapia and tilapia crackers** in packaging with symbols/logos indicates an origin of Bang Sao Thong. **4) Fermented fish chili paste** adjusted packaging, package sizes, and labels indicate the origin of food products from Bang Sao Thong in order to create awareness of local stories and expanding channels to reach more customers.

Development of local food entrepreneurs was done by group activities through the process of exchanging knowledge, food processing workshop, returning knowledge from product development to entrepreneurs and people in the community. A total of 4 activities were organized. Moreover, there was also a set of food product development knowledge that strengthened the creative economy of the community in Bang Sao Thong District. Organizing various activities created happiness in getting to know each other between researchers, food operators, and the participants of the event.

Strengthening local food entrepreneurs, local food development and enable the people of Bang Sao Thong District to conserve local food with the creative economy approach communicated via public relations, created awareness of local food stories, creates marketing channels, and created network management for local food products by public relations, building awareness of local food, and putting symbols and logos on local food trays. Red patterns, with crocodiles, tilapia and red lotus were stamped on local food products indicating Bang Sao Thong, promoting Bang Sao Thong local food media through the Bang Sao Thong Local Food page and the Bang Sao Thong Suk Mai Jang page. Creating marketing channels for local food products and operators was done through a cooperation mechanism between Sai Bua entrepreneur, Jingjai Market, and the Central Department Store, Bangna branch. Informal cooperation mechanisms were established between local food entrepreneurs and the research team. Creating a marketing channel for fermented fish chili paste among customers in companies, factories, as well as channels may increase income of merit-making food and creating opportunities for food entrepreneurs when setting up events, seminars, and training. The economic return on investment (ROI) in development of local food has increased the income and profit of Sai Bua entrepreneur, the ROI rose about 16-26% higher depending on the product recipes. Entrepreneurs of fermented fish chili paste showed higher returns at ROI of 18% and 62% depending on the packaging. The social return on investment (SROI) of food entrepreneurs was 1.05 This research project has been able to achieve the objectives and output as specified.

## สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ก
บทคัดย่อ	ข
Abstract	ค
บทสรุปผู้บริหาร	ง
Executive Summary	ฉ
สารบัญ	ช
สารบัญรูป	ฌ
สารบัญตาราง	ฐ
บทที่ 1 บทนำ	1
บทที่ 2 ทบทวนบริบทข้อมูล ทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	6
บทที่ 3 ระเบียบวิธีวิจัย	12
บทที่ 4 ผลการวิจัย	16
บทที่ 5 สรุปผลการวิจัย	118
บรรณานุกรม	128
ภาคผนวก	130

## สารบัญญรูป

	หน้า	
รูปที่ 1-1	กรอบแนวคิดการวิจัย	4
รูปที่ 3-1	การเก็บข้อมูลผ่านการสัมภาษณ์ทางโทรศัพท์	12
รูปที่ 4-1	บัวแดงในบ่อเลี้ยงปลา ของน้ำม้วน ผู้ใหญ่ใจดี ตำบลศิระชะจรเข้ใหญ่ อำเภอบางเสาธง	19
รูปที่ 4-2	การทำประมงเลี้ยงปลานิล ปลาเบญจพรรณในพื้นที่ตำบลบางเสาธง อำเภอบางเสาธง	20
รูปที่ 4-3	การทำขนมสายบัวของคุณกนิษฐา ทับจันทร์ ตำบลบางเสาธง อำเภอบางเสาธง	22
รูปที่ 4-4	การทำปลานิลแดดเดียว	23
รูปที่ 4-5	การทำน้ำพริกปลาร้าสามรส ของคุณวิมล แซ่ปึ้ง ตำบลบางเสาธง อำเภอบางเสาธง	24
รูปที่ 4-6	การสำรวจตลาดและสังเกตการณ์ ขนมสายบัว ของคุณกนิษฐา ทับจันทร์ ตลาดบางบ่อ	28
รูปที่ 4-7	การสำรวจผู้ประกอบการผลิต น้ำพริกปลาร้าสามรส ของคุณวิมล แซ่ปึ้ง ที่บ้านไถ่วัดบัวโรย	29
รูปที่ 4-8	การเข้าพบผู้ประกอบการทำอาหารพื้นถิ่นของคุณประชุม ทศนคร ที่ศรีวารีย์ฟาร์ม ตำบลศิระชะจรเข้ใหญ่ อำเภอบางเสาธง	30
รูปที่ 4-9	การสัมภาษณ์ผู้ประกอบการขนมไทยของคุณนฤมล บุญเพ็ง (พีตี้ม) ที่ตลาดวัดบัวโรย ตำบลบางเสาธง อำเภอบางเสาธง	31
รูปที่ 4-10	การเข้าพบผู้ประกอบการทำอาหารพื้นถิ่นของคุณวรรณา ครูชูกิจ ที่วัดบัวโรย ตำบลบางเสาธง	32
รูปที่ 4-11	การเข้าพบผู้ประกอบการขนมหวานแม่เฉลิมศรี โดยคุณบุญยวีร์ เกตุขวง	33
รูปที่ 4-12	กราฟแสดงคะแนนความพึงพอใจของชาวจีนที่มีต่อสินค้าน้ำพริกปลาร้าสามรส บางเสาธง	41
รูปที่ 4-13	สินค้าน้ำพริกปลาร้าสามรส บางเสาธง (ก) และสินค้าน้ำพริกที่เทียบคล้ายกันใน ประเทศจีน (ข)	42
รูปที่ 4-14	กราฟแสดงคะแนนความพึงพอใจของชาวจีนที่มีต่อสินค้าขนมสายบัว บางเสาธง	43

สารบัญรูป (ต่อ)

	หน้า
รูปที่ 4-15 สินค้าขนมสายบัว บางเสาชาง (ก) และสินค้าขนมที่เทียบคล้ายกันในประเทศจีน (ข)	44
รูปที่ 4-16 บรรยากาศในงานประเมินสินค้าผลิตภัณฑ์ในงาน “GTEC : DIGITAL CHINA CONFERENCE 2021	45
รูปที่ 4-17 ขนมสายบัวในรูปลักษณะที่แตกต่างกัน	48
รูปที่ 4-18 การพัฒนาสูตรขนมสายบัว (ก) สูตรปรับ (ข) สูตรเดิม	49
รูปที่ 4-19 กราฟแสดงความพึงพอใจความชอบโดยรวมของขนมสายบัว A (สูตรเดิม)	50
รูปที่ 4-20 กราฟแสดงการเปรียบเทียบความชอบขนมสายบัวสูตรเดิม A และขนมสายบัวสูตรปรับ B ของผู้ประเมินเพศชาย และเพศหญิง	51
รูปที่ 4-21 กราฟแสดงความชอบขนมสายบัวสูตรเดิม A และสูตรปรับ B ของผู้ประเมินอายุน้อยกว่าหรือเท่ากับ 20	51
รูปที่ 4-22 กราฟแสดงความชอบขนมสายบัวสูตรเดิม A และสูตรปรับ B ของผู้ประเมินอายุ 21-40 ปี	52
รูปที่ 4-23 กราฟแสดงความชอบขนมสายบัวสูตรเดิม A และสูตรปรับ B ของผู้ประเมินอายุ 41-60 ปี	52
รูปที่ 4-24 กระบวนการทำสายบัวแดงอบแห้ง	54
รูปที่ 4-25 สายบัวอบแห้ง (ก) สายบัวสดอบแห้งที่ตุ๋นคั้นน้ำ (ข) สายบัวแช่แข็งอบแห้งที่ตุ๋นคั้นน้ำ (ค)	55
รูปที่ 4-26 งานสร้างสรรค์ “ขนมสายบัว DIY คุณเองก็ทำได้”	56
รูปที่ 4-27 ทีมวิจัยและนักศึกษาเรียนรู้การทำขนมเปียกปูนน้ำกะทิ	57
รูปที่ 4-28 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมเปียกปูนใบเตยน้ำกะทิ เป็น “ขนมเปียกปูนลาวา”	58
รูปที่ 4-29 การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาร้าสามรส	59
รูปที่ 4-30 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ “ปลานิลแดดเดียว ปลานิลทอดพร้อมทาน”	60



## สารบัญรูป (ต่อ)

	หน้า
รูปที่ 4-31 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ “ข้าวเกรียบปลานิลแดดเดียว”	61
รูปที่ 4-32 โลโก้ผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่นบางเสาะงที่คัดเลือก	62
รูปที่ 4-33 (ก-จ) กิจกรรมการจัดแลกเปลี่ยนเรียนรู้ อบรมเชิงปฏิบัติการ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลานิลและแนวทางการผลิตอาหารที่ปลอดภัย” ให้กับผู้ประกอบการ กลุ่มสตรี ณ วัดบัวโรย (วันที่ 26 กุมภาพันธ์ 2565)	68-70
รูปที่ 4-34 (ก-ค) กิจกรรมคืนความรู้ การทำขนมสายบัว ณ ห้องปฏิบัติการ มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ ในวันที่ 31 พฤษภาคม 2565	73-74
รูปที่ 4-35 กิจกรรมคืนความรู้ การพัฒนาขนมเปียกปูนไส้กะทิลาวา ณ ห้องปฏิบัติการ มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ จัดในวันที่ 25 พฤษภาคม 2565	75
รูปที่ 4-36 บทประพันธ์เกี่ยวกับสายบัว	77
รูปที่ 4-37 ขนมสายบัว	78
รูปที่ 4-38 ขนมสายบัวสูตรของคุณกนิษฐา ทับจันทร์	79
รูปที่ 4-39 แสดงวิธีการทำ อุปกรณ์ ขนมสายบัวสูตรปรับของ น.ส.กัลยรัตน์ พิพัฒน์ศรี	80
รูปที่ 4-40 ขนมสายบัวสูตรปรับของ น.ส.กัลยรัตน์ พิพัฒน์ศรี	81
รูปที่ 4-41 ขนมสายบัวจากชุด DIY ขนมสายบัว คุณเองก็ทำได้	82
รูปที่ 4-42 ชุดขนมสายบัว DIY คุณเองก็ทำได้	83
รูปที่ 4-43 ขนมเปียกปูนกะทิลาวา และการทำขนมเปียกปูนกะทิลาวา	84
รูปที่ 4-44 ขนมเปียกปูนกะทิลาวา แบบไม่ใส่มะพร้าวโรยหน้า	85
รูปที่ 4-45 ขนมเปียกปูนกะทิลาวา แบบใส่มะพร้าวโรยหน้า	85
รูปที่ 4-46 ข้าวเกรียบปลานิล	86
รูปที่ 4-47 ปลานิลแดดเดียว	87

## สารบัญรูป (ต่อ)

	หน้า
รูปที่ 4-48 สัญลักษณ์ LOGO อาหารพื้นถิ่นบางเสาชิง	89
รูปที่ 4-49 ฉลากสินค้า น้ำพริกปลาร้าสามรส อาหารพื้นถิ่นบางเสาชิง	89
รูปที่ 4-50 สติกเกอร์ติดกล่องกระดาษของผลิตภัณฑ์ขนมสายบัว อาหารพื้นถิ่นบางเสาชิง	90
รูปที่ 4-51 (ก-ง) สื่อนำเสนอ Infographic อาหารพื้นถิ่นบางเสาชิง (ก) ขนมสายบัว (ข) ขนมเปียกปูนกะทิลาวา (ค) น้ำพริกปลาร้าสามรส (ง) ปลานิลแดดเดียว	91-94
รูปที่ 4-52 การจำหน่ายผลิตภัณฑ์ขนมสายบัวในพื้นที่ตลาดจริงใจ ห้างเซ็นทรัลสาขาบางนาของ ผู้ประกอบการขนมสายบัว กับตลาดจริงใจ	95
รูปที่ 4-53 การจำหน่ายผลิตภัณฑ์ขนมสายบัวในที่ลานวัฒนธรรม ตลาดน้ำวัดบางพลีใหญ่ของ ผู้ประกอบการขนมสายบัว กับตลาดจริงใจ	96
รูปที่ 4-54 การจำหน่ายผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาร้าสามรส ป้ามล ในกลุ่มลูกค้าบริษัท	97
รูปที่ 4-55 อาหารงานบุญและอาหารแปรรูปของผู้ประกอบการ คุณประชุม ทิศนศร	98

## สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 3-1 แผนการดำเนินงานวิจัย	14
ตารางที่ 4-1 ข้อมูลผู้ประกอบการที่ผลิตอาหารและขนมพื้นบ้านในพื้นที่อำเภอบางเสาธง จังหวัดสมุทรปราการ	25
ตารางที่ 4-2 การวิเคราะห์ SWOT analysis ผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่นที่สนใจในการพัฒนาผลิตภัณฑ์	34
ตารางที่ 4-3 ผลการประเมินความพึงพอใจของผู้บริโภคชาวจีนที่มีต่อสินค้าผลิตภัณฑ์อาหารจากบางเสาธง	40
ตารางที่ 4-4 การเปรียบเทียบสูตรขนมสายบัว (เดิม) และขนมสายบัว (ปรับ)	49
ตารางที่ 4-5 สรุปผลประเมินความพึงพอใจขนมสายบัว สูตรปรับ และสูตรเดิม	53
ตารางที่ 4-6 ตารางรวบรวมข้อมูลผลตอบแทนทางเศรษฐกิจ (ROI) ของผู้ประกอบการขนมสายบัว	100
ตารางที่ 4-7 ตารางรวบรวมข้อมูลผลตอบแทนทางเศรษฐกิจ (ROI) ของผู้ประกอบการน้ำพริกปลาร้าสามรส	105
ตารางที่ 4-8 ตารางรวบรวมข้อมูลผลตอบแทนทางสังคม (SROI) กิจกรรมพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น บางเสาธง	109

## บทที่ 1

## บทนำ

สัญญาเลขที่	A13F640094 (การเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่นและอาหารสุขภาพในอำเภอบางเสาธง)
ชื่อโครงการ	การเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่นและอาหารสุขภาพในอำเภอบางเสาธงแบบมีส่วนร่วมเครือข่ายพึ่งพาด้วยแนวทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์และเทคโนโลยี
หัวหน้าโครงการ	อ.ดร.จรรย์สุศรี พุ่มเทียน
หน่วยงานต้นสังกัด	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ
ระยะเวลาดำเนินการ	วันที่ 15 พฤษภาคม 2564 ถึงวันที่ 14 สิงหาคม 2565
งบประมาณดำเนินการ	300,000 บาท

### 1) ที่มาและความสำคัญของโครงการ (ระบุหลักการเหตุผลและระบุสาเหตุที่ต้องดำเนินการวิจัย (โดยสังเขป))

อำเภอบางเสาธง เป็นอำเภอหนึ่งในจังหวัดสมุทรปราการ พิกัดภูมิศาสตร์ 13°35'42"N 100°49'50"E มีพื้นที่ 114.79 ตารางกิโลเมตร ตั้งอยู่ทางทิศตะวันออกเฉียงเหนือของจังหวัด มีพื้นที่ติดต่อกับทิศเหนือกับเขตลาดกระบัง จังหวัดกรุงเทพมหานคร ทิศตะวันออกและทิศใต้ติดกับอำเภอบางปะอิน และทิศตะวันตกติดต่อกับอำเภอบางพลี จังหวัดสมุทรปราการ ในพื้นที่อำเภอมีลำคลองอยู่มากกว่า 19 สาย และใช้ลำคลองเป็นเส้นแบ่งกันเขต โดยใช้คลองหัวเกลือ คลองร้อย และคลองหนองงูเห่า แสดงการแบ่งกันเขตพื้นที่ทางทิศตะวันออก ทิศใต้และทิศตะวันตกตามลำดับ ประชากรที่อยู่ในพื้นที่มีเกือบ 80,000 คน ในปี พ.ศ. 2562 และคาดการณ์แนวโน้มเพิ่มขึ้นตามการขยายตัวของเขตพื้นที่เศรษฐกิจ มีสนามบินนานาชาติ ท่าอากาศยานสุวรรณภูมิ พื้นที่ชุมชนขยายตัวตามแนวลำคลองเป็นชุมชนย่อย เป็นหมู่บ้าน ซึ่งอำเภอบางเสาธง ประกอบด้วยตำบลบางเสาธง ตำบลศิริชะจรเข้ช้อยและตำบลศิริชะจรเข้ใหญ่ มีทั้งหมด 38 หมู่บ้าน ความเป็นมาพื้นที่เดิมนั้นได้แบ่งมาจากอำเภอบางพลี และเป็นพื้นที่เกษตรกรรม มีการทำนาปลูกข้าวเป็นหลัก และในอดีตได้ใช้ “ธง” เป็นการบอกเวลาของวัน เวลาพักของชาวนา และใช้สำหรับเป็นแนวลำน้ำในการเดินทางทางน้ำ (ยุคต้นนันท, 2552) จึงเป็นที่มาของชื่ออำเภอ บางเสาธง จากคำขวัญของอำเภอที่ว่า “บางเสาธงถิ่นชาวนาเมือง รุ่งเรืองเศรษฐกิจ ผลผลิตการเกษตร เขตอุตสาหกรรม เลิศล้ำศาสนา รักชาติวัฒนธรรม” นั้น ได้แสดงให้เห็นว่าพื้นที่ของอำเภอมีการผสมผสานภาคการเกษตร และภาคอุตสาหกรรม โดยการเกษตรที่สำคัญที่ผลิตวัตถุดิบทางอาหารได้แก่ การเพาะปลูกข้าว ถือเป็นการทำงานการเกษตรส่วนใหญ่ของตำบลบางเสาธง การปลูกผักกระเฉด และการเลี้ยงปลาเบญจพรรณ ถือว่าเป็นการทำงานการเกษตรส่วนใหญ่ของตำบลศิริชะจรเข้ช้อย และตำบลศิริชะจรเข้ใหญ่

งานวิจัยของมหาวิทยาลัยหัวเฉียวพระเกียรติในปีที่ผ่านมาได้ศึกษาสำรวจพืชพรรณไม้ สมุนไพรในพื้นที่บางเสาะง พบพืชที่นำมาทำอาหาร มีสมุนไพรต่าง ๆ อยู่มาก พืชน้ำที่พบมากเป็นบัวและผักกระเฉด พืชบนบก ได้แก่ ต้นโสน ชี้เหล็ก มะรุม ทองหลาง กล้าย มะพร้าว กระถิน มะม่วงหาวมะนาวโห่ ลูกใต้ใบ เป็นต้น (สุรียพร และคณะ, 2563) และที่สำคัญมีการสำรวจองค์ความรู้มรดกทางวัฒนธรรมในอำเภอบางเสาะง โดยอาหารและโภชนาการ จัดเป็น “ความรู้แนวปฏิบัติธรรมชาติและจักรวาล” ซึ่งเป็นมรดกวัฒนธรรมที่จับต้องไม่ได้ (Intangible Cultural Heritage) ของท้องถิ่น เป็นส่วนหนึ่งของมรดกทางวัฒนธรรมที่สร้างอัตลักษณ์ของท้องถิ่นแสดงถึงการสร้างสรรค์ สังคมและสืบทอดกันมา ได้แก่ การเลี้ยงปลาเบญจพรรณจากตำบลศิระชะจรเข้ใหญ่ การทำสวนมะม่วงน้ำดอกไม้/มะม่วงเขียวเสวย ขนมหไทยแม่เฉลิมศรี จากตำบลศิระชะจรเข้ใหญ่ มะม่วงน้ำปลาหวาน ขนมหไทยบัว ปลาแร่ทรงเครื่องจากตำบลบางเสาะง ขนมหดอกโสน แกงส้มผักกระเฉดจากตำบลศิระชะจรเข้ใหญ่ (วุฒิพงษ์ และคณะ, 2563) ในอาหารที่กล่าวมาได้ขึ้นเป็นสินค้าของดีในตำบล (OTOP) เพียง 3 รายการเท่านั้น ซึ่งในพื้นที่ชุมชนสองฝั่งคลองบางเสาะงแห่งนี้ ยังคงมีอาหารที่มีคุณภาพดี และมีเรื่องราวของวัฒนธรรมท้องถิ่น ที่คนในชุมชนต้องการเป็นผู้ประกอบการอาหาร ผลิตอาหารทั้งคาวและหวาน โดยใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น และสามารถจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารได้ เช่นการแปรรูปและพัฒนาขนมหไทยบัว ผลิตภัณฑ์อาหารจากผักกระเฉด บัว หรือพืชสมุนไพร ซึ่งมีความน่าสนใจมากในการผลิตอาหารพื้นถิ่นโดยเป็นอาหารสุขภาพที่สามารถสร้างรายได้ในชุมชนได้

ข้อมูลพื้นฐานของผู้ประกอบการด้านอาหารในท้องถิ่น อำเภอบางเสาะง ที่มีการผลิตอาหารพื้นถิ่น มีตัวอย่างที่แสดงถึงอาหารที่ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น อาหารคาว-หวานที่มีการทำกันในครอบครัว สังคมสูตรกรรมวิธีที่ส่งต่อรุ่นสู่รุ่น สิ่งที่เป็นเอกลักษณ์ หาทานได้ยาก รวมทั้งปัญหาและสิ่งที่มีความต้องการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่จะสร้างจุดเด่นของอาหารพื้นถิ่น และสร้างแนวทางการพัฒนาการผลิตอาหารพื้นถิ่น ช่วยแก้ไขปัญหาของผู้ประกอบการ และยกระดับผู้ประกอบการด้านอาหารในพื้นที่อำเภอบางเสาะง โดยที่มวิจัยจะมีการศึกษาข้อมูลการผลิตอาหารที่มีภูมิปัญญา ครอบครัอนุรักษ์ วัตถุดิบอาหารในท้องถิ่นที่เลือกใช้โดยมีการป้องกันการปนเปื้อนที่อาจส่งผลต่อคุณภาพอาหาร การพัฒนาอาหารพื้นถิ่นที่สนใจในการปรับกรรมวิธีการผลิต/การแปรรูปโดยใช้เทคโนโลยีด้านอาหาร สร้างรูปลักษณ์ผลิตภัณฑ์อาหารที่น่าสนใจ ออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่บรรจุอาหาร ที่สามารถเก็บรักษาคุณภาพได้นาน รวมทั้งการสร้างช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารของผู้ประกอบการ

ด้วยความอุดมสมบูรณ์ของแหล่งอาหารในพื้นที่การเกษตร ที่ยังมีแหล่งวัตถุดิบจากธรรมชาติ จากพืชและสมุนไพร สัตว์น้ำหลากชนิด ลักษณะวิถีชีวิตและอาชีพของคนในชุมชนที่มีการสืบสานต่อวัฒนธรรมที่ดั้งเดิมของท้องถิ่น ประกอบกับเป็นชุมชนกึ่งเมืองที่มีคนอยู่หนาแน่น หากมีการสืบสานเอกลักษณ์อาหารพื้นถิ่นที่พัฒนาเป็นอาหารสุขภาพ ที่มีต้นทุนจากแหล่งของชุมชน สร้างหรือพัฒนาผู้ประกอบการด้านอาหารโดยผสมผสานความเป็นเอกลักษณ์จากวัตถุดิบ พืชและสมุนไพรจากชุมชน ผ่านกระบวนการแบบมีส่วนร่วม จากผู้ผลิต ผู้แปรรูป ผู้ประกอบการด้านอาหารพื้นถิ่น ผู้ขนส่งอาหารพื้นถิ่นจากชุมชนลำคลอง สู่อำเภอเมืองที่เป็นหมู่บ้าน สถานที่ทำงานหรือบริษัทได้ จะเป็นแนวทางหนึ่งสร้างอาชีพด้วยแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ พื้นที่ชุมชนเป็นแหล่ง

เกษตรผลิตพืชผล สมุนไพรและแหล่งสัตว์น้ำ ปลาและกุ้ง นำมาทำเป็นอาหารพื้นถิ่นที่มีเอกลักษณ์ มีคุณภาพปลอดภัย สร้างการพัฒนาอาชีพ เศรษฐกิจ และยังได้สืบสานวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นให้กับชุมชน บางเสาะง

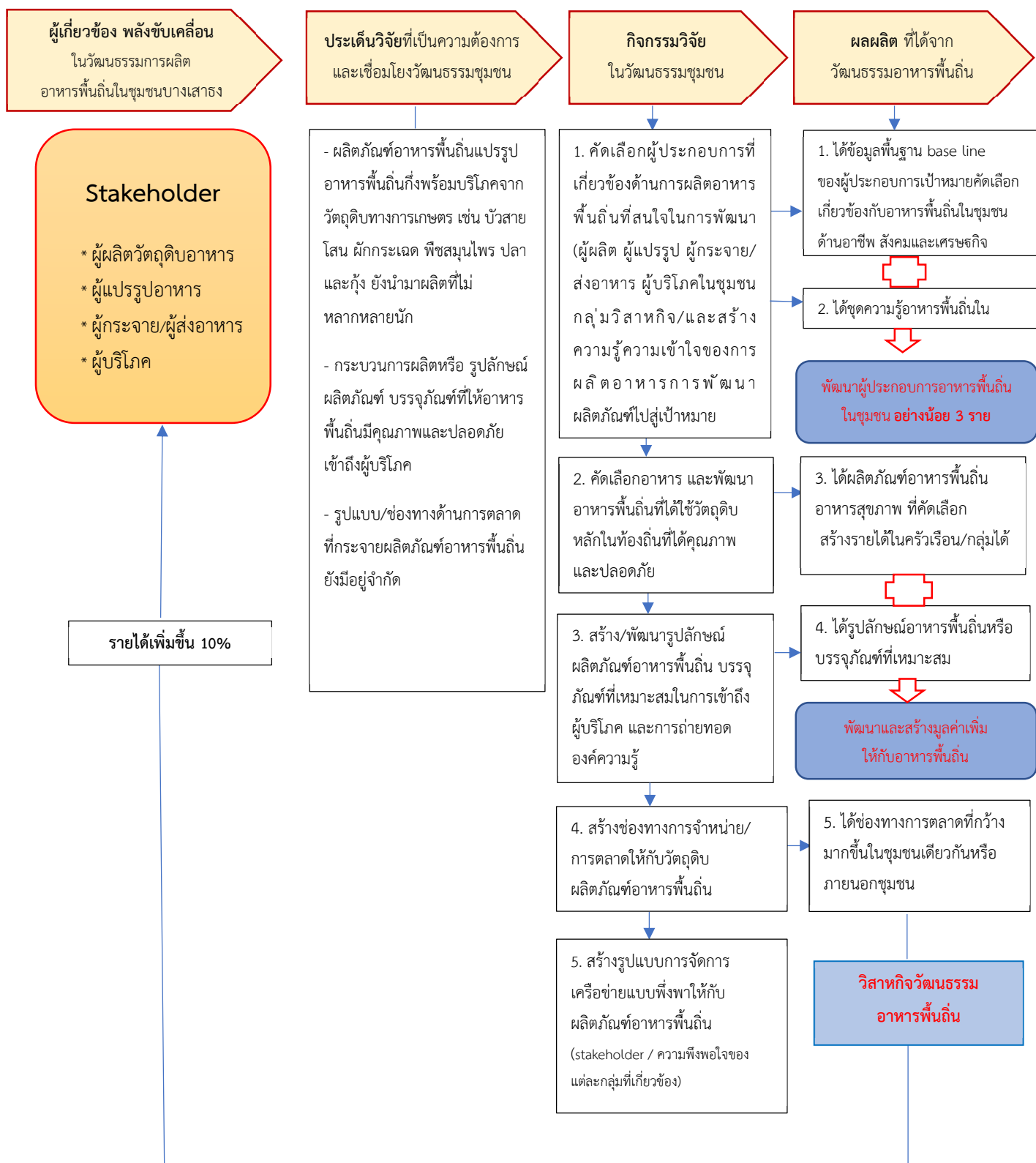
## 2) วัตถุประสงค์

1. เพื่อพัฒนาและสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับอาหารพื้นถิ่น อาหารสุขภาพ แบบมีส่วนร่วมในการอนุรักษ์และสืบสานวัฒนธรรมที่มีเอกลักษณ์ท้องถิ่น
2. เพื่อพัฒนาผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่นในชุมชน โดยใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นเป็นการสร้างรายได้และอาชีพในชุมชน
3. เพื่อสร้างช่องทางการตลาดและรูปแบบการจัดการเครือข่ายให้กับผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่นอาหารสุขภาพของผู้ประกอบการอาหารในชุมชน

## 3) ขอบเขตการดำเนินงาน (ระบุกลุ่มเป้าหมายและพื้นที่ดำเนินการ)

การศึกษาวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (PAR) ใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) และปฏิบัติการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีรวมทั้งคหกรรม ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น โดยกำหนดขอบเขตด้านเนื้อหา เพื่อศึกษาและเก็บรวบรวมข้อมูลอาหารพื้นถิ่น ซึ่งเป็นอาหารคาวและขนมพื้นบ้าน ข้อมูลผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่น จะเก็บข้อมูลด้วยวิธี 1) สัมภาษณ์เชิงลึก (depth Interview) กับปราชญ์ในท้องถิ่น ผู้รู้ด้านอาหารท้องถิ่น 2) การสังเกตการณ์ร่วมกับการปฏิบัติการในชุมชน เช่นการประกอบอาหาร/ทำขนม การเดินตลาด/วัดในชุมชนพื้นที่ จากนั้นคัดเลือกอาหารคาวและขนมพื้นบ้านที่มีการสร้างอัตลักษณ์ท้องถิ่น นำมาสู่การพัฒนาและสร้างมูลค่าเพิ่มของอาหารพื้นถิ่น อาหารคาวและขนม อีกทั้งนำข้อมูลผู้ประกอบการอาหาร ช่องทางจำหน่าย แหล่งตลาดชุมชน ตลาดอาหารพื้นถิ่นมาพิจารณาโดยใช้การประชุมกลุ่ม (Focus Group) ซึ่งมีความเหมาะสมในการหาข้อสรุปความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ โดยการประชุมผู้ประกอบการร่วมกับหน่วยงานในชุมชน ภาครัฐ เพื่อหาแนวทางการพัฒนาและกระจายสินค้าอาหารและบริการของผู้ประกอบการอาหารทางวัฒนธรรม ส่งเสริมการสร้างรายได้และกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ในชุมชน เพื่อสร้างรายได้ของคนในชุมชนและยังอนุรักษ์วัฒนธรรมในพื้นที่ให้ดำรงอยู่

### 4) กรอบการวิจัย



รูปที่ 1-1 กรอบแนวคิดการวิจัย

## 5) ผลผลิต (Output) ผลลัพธ์ที่จะเกิดขึ้น (Outcome)

### 5.1) ผลผลิต (Output)

#### I. พัฒนาผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่นในชุมชน อย่างน้อย 3 ราย

1. ได้ข้อมูลพื้นฐาน ของผู้ประกอบการเป้าหมายคัดเลือกเกี่ยวข้องกับอาหารพื้นถิ่นในชุมชน ด้านอาชีพ สังคมและเศรษฐกิจ

2. ได้ข้อมูลการพัฒนาตามศักยภาพของกลุ่มเป้าหมาย

#### II. พัฒนาและสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับอาหารพื้นถิ่น (อาหารคาวและขนมพื้นบ้าน)

3. ได้ชุดความรู้อาหารพื้นถิ่นในชุมชน

4. ได้ผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น อาหารสุขภาพ ที่คัดเลือก สร้างรายได้ในครัวเรือน/กลุ่มได้

5. ได้รู้ปลั๊กชันอาหารพื้นถิ่นหรือบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมที่สร้างมูลค่า และมีผลผลิตที่สูงขึ้น

#### III. พัฒนารายได้ เศรษฐกิจด้วยทุนวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น

6. ได้ช่องทางการตลาดที่กว้างมากขึ้นในชุมชนเดียวกันหรือภายนอกชุมชน

7. เกิดกลไกในการขับเคลื่อนเครือข่ายแบบพึ่งพาที่เกี่ยวข้องในกระบวนการผลิตอาหารพื้นถิ่น

8. มีช่องทางการสื่อสารประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อต่าง ๆ

9. รายได้ของผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่นที่เป็นกลุ่มเป้าหมาย เพิ่มขึ้นอย่างน้อยร้อยละ 10

### 5.2) ผลลัพธ์ที่จะเกิดขึ้น (Outcome)

1. นักวิจัยจากมหาวิทยาลัยและผู้ประกอบการด้านอาหารพื้นถิ่น ผู้นำชุมชนได้ร่วมกันพัฒนาและสร้างนวัตกรรมอาหารพื้นถิ่น เพื่อสร้างรายได้ของคนในชุมชนและยังอนุรักษ์วัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นในชุมชน บางเสาะงให้ดำรงอยู่

2. เกิดนวัตกรรมอาหารพื้นถิ่นในบางเสาะง แบบมีส่วนร่วม

### 5.3) ผลกระทบที่จะเกิดขึ้น (Impact)

ผู้ประกอบการด้านอาหารพื้นถิ่น ยกระดับรายได้จากการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น อาหารสุขภาพ ที่มีคุณภาพ มีวัตถุดิบอาหารในท้องถิ่นมาใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารด้วยนวัตกรรม วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ซึ่งอาจนำไปสู่การจัดตั้ง “วิสาหกิจวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น” และสามารถขยายผลไปยังกลุ่มอื่น ๆ หรือพื้นที่อื่น ๆ ได้



## บทที่ 2

### ทบทวนบริบทข้อมูล ทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

#### 2.1 แนวคิด ทฤษฎี และสมมติฐานงานวิจัย

“อาหารไทย สู่ครัวโลก” เป็นนโยบายของรัฐที่มุ่งหวังให้ประเทศไทยเป็นศูนย์กลางอาหารของภูมิภาคอาเซียนและของโลก เนื่องจากประเทศไทยเป็นแหล่งผลิตอาหารที่อุดมสมบูรณ์ มีความหลากหลายของพืช สัตว์ที่เป็นวัตถุดิบของการผลิตอาหาร อีกทั้งอาหารไทยยังมีชื่อเสียงระดับโลก เป็นที่นิยมของต่างชาติ การสร้างมาตรฐานให้กับการผลิตอาหาร ร้านอาหาร เพื่อกระตุ้นเศรษฐกิจผ่านการบริโภคอาหารไทย พร้อมยกระดับร้านอาหารไทยและคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหารให้เป็นที่รู้จักและยอมรับ แนวคิดของสถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม ในการดำเนินงานครัวภูมิภาคไทยที่ต้องการส่งเสริมอัตลักษณ์อาหารไทย โดยเฉพาะอาหารพื้นถิ่นซึ่งเป็นของดีในแต่ละภูมิภาค ทั้งภาคอีสาน ภาคเหนือ ภาคใต้ และภาคกลาง ซึ่งเป็น รสมี้อตามภูมิปัญญาท้องถิ่น และตามทรัพยากรธรรมชาติ อันเป็นวัตถุดิบสำคัญในการปรุง รวมทั้งมีเรื่องราว ความเป็นมาอันเกี่ยวข้องกับวิถี ประเพณี ของแต่ละท้องถิ่นอีกด้วย โดยมุ่งหวังจะให้เป็นที่รู้จักและเป็นที่ ยอมรับทั้งในประเทศและทั่วโลก ทั้งต้องการสร้างการรับรู้ และสร้างคุณค่าให้กับอาหารไทย โดยการนำ เรื่องราว (Story) ของอาหารไทยประจำภูมิภาคมานำเสนอ ขณะเดียวกันก็เพื่อส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนใน อุตสาหกรรมอาหารให้ได้พัฒนาต่อยอด ทั้งด้านการผลิต การจัดจำหน่าย การบริโภคและการบริการ ให้เกิด แนวคิดการพัฒนาธุรกิจอุตสาหกรรมและการลงทุนอย่างกว้างขวาง เพื่อเป็นการยกระดับภาพอาหารในอีก รูปแบบหนึ่ง ซึ่งนับว่าเป็นการให้ความสำคัญทั้งเรื่องรสชาติ และการนำเสนอที่สวยงาม ผสมผสานกับการนำ วิถีชีวิต วัฒนธรรม กลิ่นไอของความเป็นท้องถิ่น วัสดุอุปกรณ์ในการจุดเน้นของท้องถิ่น และผลักดันให้เป็น รายการอาหารแนะนำของแต่ละท้องถิ่นภูมิภาคนั้นต่อไป

อาหารพื้นถิ่น หรืออาหารท้องถิ่น จะสร้างอรรถรสที่ทำให้เกิดความอึดอ้อมทั้งทางกายและทางใจ ที่นำมาสู่การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ (Creative Tourism) ได้ เป็นอีกรูปแบบหนึ่งของการท่องเที่ยวทาง วัฒนธรรมที่คำนึงถึงความยั่งยืนเป็นสำคัญ โดยเน้นย้ำถึงความผูกพันของนักท่องเที่ยวผู้มาเยือนกับเจ้าบ้านใน ท้องถิ่นซึ่งเป็นผู้รับการมาเยือน ซึ่งประสบการณ์ที่มาจากกาปฏิบัติจริง หรือที่มาจากการเรียนรู้ในพื้นที่ ท่องเที่ยว ส่งผลให้เกิดความจดจำประทับใจในพื้นที่ของการท่องเที่ยวนั้น ๆ โดยในการสร้างสรรค์ การท่องเที่ยวนั้นอยู่บนพื้นฐานของคุณค่าทางวัฒนธรรมของท้องถิ่น มีความสัมพันธ์กับประวัติศาสตร์ ศิลปวัฒนธรรม วิถีชุมชน และเอกลักษณ์ของสถานที่ เป็นการเปิดโอกาสให้นักท่องเที่ยวได้รับประสบการณ์ตรง ผ่านการเรียนรู้ผ่านทางท่องเที่ยว เช่น การที่นักท่องเที่ยวได้มีโอกาสมาพักโฮมสเตย์ ในชุมชน พร้อมกับได้ เรียนรู้วิถีการประกอบอาหารพื้นถิ่น เรียนรู้วิธีการทำอาหารคาวหรืออาหารหวาน (ขนม) โดยอาหารเป็นปัจจัย หนึ่งที่เป็นตัวหนุนเสริมด้านการท่องเที่ยว และอาหารเป็นส่วนหนึ่งของกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ มีคุณค่าทางศิลปะ วัฒนธรรม และสังคม ซึ่งคุณค่าดังกล่าวมองเห็นได้ง่ายในสังคม อาหารประจำถิ่นสามารถเป็น

แรงจูงใจให้นักท่องเที่ยวจากวัฒนธรรมที่ต่างกันอย่างเข้ามาศึกษาเรียนรู้ (Scarpato, 2002) โดย 1 ใน 3 ของค่าใช้จ่ายของนักท่องเที่ยวทุกวันนี้ใช้ไปกับการรับประทานอาหาร ทำให้ในปัจจุบันกระแสการท่องเที่ยวเชิงอาหารหรือ food Tourism กำลังเป็นที่นิยม ซึ่งการท่องเที่ยวรูปแบบนี้เป็นการเข้าไปเรียนรู้ประสบการณ์อาหารเฉพาะท้องถิ่น เพื่อสะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิต วัฒนธรรมนิยมประเพณี วัฒนธรรม ประวัติศาสตร์ที่สืบสานตกทอดเป็นมรดกอาหาร จะเห็นได้ว่าการท่องเที่ยวท้องถิ่นสามารถหนุนเสริมด้านการท่องเที่ยว ได้อย่างมาก (Krishanapakornkit, 2017 อ้างถึงใน เกศณีย์ สัตตรัตนขจรและคณะ, 2563 หน้า 153-173)

อำเภอบางเสาธงมีวัฒนธรรม ประเพณี วิถีชีวิตชุมชนที่มีเอกลักษณ์ของตนเอง รวมทั้งมีแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม และทางธรรมชาติอยู่มากมาย อาหารถือว่าเป็นส่วนหนึ่งในวิถีชีวิตของชุมชน โดยอาหารท้องถิ่นเป็นวัฒนธรรมที่สืบทอดต่อกันมาทั้งเรื่องการหาวัตถุดิบ ตลอดจนการปรุงอาหาร อาหารจะเห็นได้ว่าอาหารท้องถิ่นเป็นวัฒนธรรมที่สามารถนำมาพัฒนาให้เป็นกิจกรรมหนึ่งในการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์เพื่อหนุนเสริมการท่องเที่ยวของจังหวัด อำเภอบางเสาธงในอดีตเป็นแหล่งที่มีดอกบัวมากสามารถพบเห็นได้ทั่วไปในลำคลองและบึงบัว เคยมีดอกบัวลอยอยู่เต็มลำคลอง เวลาออกดอกถือเป็นภาพที่สวยงามละลานตา โดยเฉพาะแถบวัดบัวโรยชาวบ้านแถวนั้นเล่าว่า แต่ก่อนจะไปงานวัดหลวงพ่อดุ ก็จะไปเก็บบัวไปในงานโยนบัวพอไปถึงเนื่องจากไกลพอสมควร ดอกบัวก็จะโรยรา จึงเรียกกันว่าวัดบัวโรย สมัยก่อนเมื่อถึงฤดูฝนพื้นที่บางเสาธงบริเวณนี้จะรับน้ำหลาก ทำให้พืชหลายชนิดเติบโตและเป็นอาหารตามฤดูกาลชั้นดี ชาวบ้านจึงนำบัวสายมาทำเป็นอาหารรับประทานกันในครอบครัว ก้านดอกบัวเมื่อลอกผิวออกแล้วนำไปทำอาหารคาวได้หลายชนิด ที่เรารู้จักดี เช่น ต้มกะทิสายบัว สายบัวผัดปลาเค็ม หรือกินสด ๆ กับน้ำพริกก็อร่อย อีกทั้งยังนำสายบัวไปทำเป็นขนมอร่อย ๆ เพราะสมัยก่อนไม่ค่อยจะมีขนมกินมีอะไรในทุ่งก็เอามาทำกินกัน ขนมสายบัวถือเป็นภูมิปัญญาของคนทุ่งบางเสาธง บัวที่ใช้ทำขนมจะเป็นบัวแดง ซึ่งปลูกในท้องถิ่น ส่วนผสมขั้นตอนและกรรมวิธีในการทำขนมลักษณะคล้ายกับขนมกล้วยและขนมเผือก ใส่แป้งขนมเพิ่มเข้าไปมันจะหอมและอร่อยด้วยกลิ่นของสายบัวและมะพร้าว ซึ่งนับวันจะหาทานได้ยาก เนื่องจากขาดคนสืบทอดภูมิปัญญาและขาดวัตถุดิบในการทำเนื่องจากพื้นที่ที่ปลูกบัวน้อยลงไปทุกที

บัวสาย (Water Lilly) ลักษณะทางพฤกษศาสตร์และคุณค่าทางอาหารของบัวสาย บัวสายมีชื่อทางวิทยาศาสตร์คือ *Nymphaea lotus* Linn. Var. *pubescence* Hook. F. & th. บัวสายมีชื่อเรียกได้ตามภาคต่าง ๆ ดังนี้ ภาคกลางเรียกว่า บัวขม บัวแดง บัวกินสายและสายบัว ส่วนภาคเหนือเรียกป่านแดง นครราชสีมาเรียกว่าบัวขี้แพะ แม่ฮ่องสอนเรียกว่า บัวจกกลนี้ ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ของบัวสาย บัวสายมีเหง้าอยู่ใต้ดิน ใบมีลักษณะกลมขอบหยักแหลม ใบแปะผิวน้ำ หัวเป็นตะปุ่มตะป่ำ ฐานใบเปิดเส้นผ่าศูนย์กลางของใบ 25 ถึง 30 เซนติเมตร ใบอ่อนสีเขียวอมน้ำตาลก้านยาวจากใต้น้ำถึงผิวน้ำ ดอกมีหลายสีไล่จากน้ำ ด้านนอกดอกสีเขียวอ่อนแต่เมื่อดอกบานด้านในสีขาว โดยส่วนปลายเป็นสีชมพู มีเมล็ดเล็ก ๆ อยู่เป็นจำนวนมากด้านในดอก ฤดูกาลที่เหมาะสมกับบัวสายปลูกได้ตลอดทั้งปี แหล่งปลูกที่พบได้มากจะพบได้ตามบึงที่มีน้ำขังอยู่ทั่วไป

งานวิจัยที่ผ่านมาช่วงปี 2562-2563 ได้มีการศึกษาการสำรวจพรรณไม้เบื้องต้น บริเวณชุมชนพื้นที่ในลำคลองจรเข้ คลองตันไทร และคลองไทรตามาก อำเภอบางเสาธง จังหวัดสมุทรปราการ ตามริมฝั่งคลอง (สุรีย์พรและคณะ, 2563) โดยมีการบันทึกข้อมูลพรรณไม้ ทั้งชื่อต้นไม้/ชื่อท้องถิ่นพิกัดต้นไม้ (GPS) การถ่ายภาพส่วนต่าง ๆ ของต้นไม้ มีการเก็บข้อมูลพรรณไม้ ขึ้นตัวอย่างพรรณไม้มาทำตัวอย่างพืชแห้ง การสัมภาษณ์รวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับพรรณไม้ และการใช้ประโยชน์ จากการสำรวจพบจำนวนพรรณไม้เบื้องต้นจำนวน 151 ชนิด มีพรรณไม้ที่เป็นประเภทสมุนไพรและนำมาทำอาหาร มีทั้งในส่วนที่เป็นชุมชนสองฝั่งคลองและวัด ซึ่งเป็นการปลูกไว้เพื่อใช้ในครัวเรือน ในส่วนสมุนไพรที่ปลูกที่วัดเพื่อแจกจ่ายให้กับชุมชนบริเวณใกล้เคียงนำไปใช้ประโยชน์มีหลายชนิดที่มีลักษณะเป็นวัชพืช แต่เป็นสมุนไพร ซึ่งไม่ค่อยมีใครทราบกันนัก จากการสำรวจพบพืชอาหารและสมุนไพรต่าง ๆ เป็นจำนวนมาก พืชน้ำที่พบมากเป็นบัวและผักกระเฉด พืชบนบก ได้แก่ ต้นโสน ชีเหล็ก มะรุม ทองหลวง กลัวย มะพร้าว กระจิน มะม่วงหาวมะนาวโห่ ลูกใต้ใบ เพชรสังฆาต รางจืด น้ำนมราชสีห์ หญ้าลิ้นงู เป็นต้น

ในปัจจุบันสมุนไพรจากธรรมชาติกำลังได้รับความนิยมเพิ่มมากขึ้น และถูกนำมาใช้ในการรักษาและบำบัดโรคในการรักษาแบบแพทย์ทางเลือก (WHO, 2002) ประเทศในแถบเอเชียได้รับการยอมรับว่าเป็นแหล่งส่งออกพืชสมุนไพรที่สำคัญสำหรับอุตสาหกรรมสมุนไพรในต่างประเทศ (Hoareau and Dasilva, 1999) สมุนไพรเป็นพืชที่คนไทยรู้จักและถูกนำมาใช้ประโยชน์กันมายาวนาน ทั้งใช้เป็นยาและเป็นอาหารสืบทอดกันมาจากรุ่นสู่รุ่น ความรู้ในการใช้สมุนไพรนั้นเกิดจากความรู้เชิงวัฒนธรรม การลองผิดลองถูก การคัดเลือก และการถ่ายทอดโดยชุมชนและสังคมสืบต่อกันมา การเรียนรู้จากความจริงในการดำเนินชีวิต ซึ่งเรียกว่าภูมิปัญญาท้องถิ่น หรือ ภูมิปัญญาชาวบ้าน การใช้สมุนไพรรักษาโรคในประเทศไทยมีมาก่อนการแพทย์ตะวันตกหรือแพทย์แผนปัจจุบัน (สุนทรี และคณะ, 2558) จากภูมิปัญญาชาวบ้านสมุนไพรไทยถูกนำมาใช้เป็นส่วนหนึ่งในการประกอบอาหาร และช่วยป้องกันการเกิดโรคได้ ซึ่งสมุนไพรหลายชนิดเป็นที่รู้จักกันดีในรูปแบบของผักพื้นบ้าน ในจังหวัดสมุทรปราการยังมีการจัดตั้งศูนย์สมุนไพรเพื่อสุขภาพขึ้นที่โรงพยาบาลสมุทรปราการ และยังสนับสนุนการเผยแพร่สมุนไพรไทยออกสู่สากล **พื้นที่ตำบลบางเสาธง**เป็นพื้นที่หนึ่งที่มีการปลูกสมุนไพรพื้นบ้านเพื่อนำมาจำหน่ายและทำอาหารจำหน่าย ซึ่งวัตถุดิบสมุนไพรที่เด่นในชุมชนนี้ ได้แก่ สายบัว ผักกระเฉด ข้า เป็นต้น สมุนไพรเหล่านี้มีสรรพคุณทางยา เช่น สายบัวเป็นสมุนไพรที่มีกากใย ซึ่งช่วยระบบการย่อยอาหาร มีแคลเซียมบำรุงกระดูกและฟันให้แข็งแรง และยังมีสารเบต้า-แคโรทีน และวิตามินต่าง ๆ ช่วยในการต้านโรคมะเร็งลำไส้ นอกจากนี้สายบัวยังช่วยบรรเทาความร้อนในร่างกายแก้ร้อนใน (สายบัว, 2560) ผักกระเฉด มีกากใยจำนวนมากจึงจัดเป็นยาระบายอ่อน ๆ ช่วยลดปริมาณน้ำตาลในเลือด ผักกระเฉดอุดมไปด้วยวิตามินเอ จึงช่วยบำรุงสายตา นอกจากนี้ยังมีสรรพคุณช่วยขับเสหะ (นายผัก, 2561) และชาอุดมไปด้วยสารต้านอนุมูลอิสระช่วยปกป้องผิวจากการถูกทำลายด้วยแสงแดด และมีสารในกลุ่มโพลีฟีนอลซึ่งเป็นประโยชน์ต่อร่างกายช่วยลดปริมาณน้ำตาล และ ไคมัน LDL ในเลือด (Petre, 2019) หัวของชาอุดมไปด้วยสาร galangin ซึ่งมีฤทธิ์ในการยับยั้งเซลล์มะเร็งได้หลายชนิด นอกจากนี้ชายังมีฤทธิ์ด้านการอักเสบใช้ในการ

รักษาโรครูมาตอยด์ (Mohiuddin *et al.*, 2011) นอกจากนี้ชุมชนบางเสาะงยังมีการเลี้ยงกุ้งและปลาเบญจพรรณ อีกด้วย โปรตีนที่ได้จากปลานั้นถือว่าเป็นโปรตีนที่มีไขมันต่ำเหมาะสมกับการเลือกไปทำเมนูอาหารเพื่อสุขภาพ

อาหารที่มีสรรพคุณทางยา พัฒนาได้เป็นอาหารสุขภาพ ยกตัวอย่าง เช่น บัวสาย มีคุณประโยชน์และสรรพคุณทางยาของมากมาย ได้แก่ **เมล็ด**คั่วกินบำรุงกำลัง **ดอก**บำรุงหัวใจ ทำให้ชุ่มชื้น แก้อ่อนในได้ **หัว** บำรุงร่างกายบำรุงธาตุ บำรุงหัวใจและบำรุงครรภ์ ซึ่งพบว่าคุณค่าทางอาหารสายบัว 100 กรัม จะให้พลังงาน 12 กิโลแคลอรี (Kcal) ประกอบด้วย แคลเซียม 8 มิลลิกรัม (mg) เส้นใย 7 กรัม (g) โปรตีน 3 กรัม (g) ไขมัน 1 กรัม (g) เบต้าแคโรทีน 44 ไมโครกรัม (µg) Vitamin C 9 มิลลิกรัม (mg) Vitamin A 7 ไมโครกรัม (µg) (ฐานข้อมูลพืชผัก บทความเกษตร :<https://vegetweb.com/สายบัว water-lily-ลักษณะทางพฤกษศาสตร์>)

เกศณีย์ สัตตรัตน์ขจร และคณะ (2563) การพัฒนาอาหารท้องถิ่นแบบมีส่วนร่วมเพื่อหนุนเสริมการท่องเที่ยวสร้างสรรค์เชิงวัฒนธรรมของจังหวัดลำปาง คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง วิเคราะห์อาหารท้องถิ่นและจัดประเภท อาหารประจำท้องถิ่นตามวิถีชีวิตแบบดั้งเดิมโดยการมีส่วนร่วม รวมทั้งพัฒนาและ สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับอาหารท้องถิ่นเพื่อการอนุรักษ์และสืบสานวัฒนธรรมที่มีเอกลักษณ์ ผ่านวิถีการท่องเที่ยวสร้างสรรค์เชิงวัฒนธรรม กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษา คือ ประชากรในชุมชนพื้นที่วิจัย 5 อำเภอของจังหวัดลำปาง จำนวน 50 คน ได้แก่ อำเภอเกาะคา อำเภอเมืองปาน อำเภอแจ้ห่ม อำเภอวังเหนือ และอำเภอองาว พบว่าอาหารท้องถิ่นของชุมชนพื้นที่ 5 อำเภอของ จังหวัดลำปางนั้นมีวัตถุดิบในการทำอาหารที่สามารถหาได้ในท้องถิ่นและแหล่งธรรมชาติ ซึ่งมีทั้งที่ซื้อมาจากตลาดและคนในชุมชนเลี้ยงเองเช่น ไก่ หมู ปลา ทั้งยังมี การนำพืชผักมาเป็นส่วนประกอบในการทำอาหาร โดยพืชผักนั้นนำมาจากผักข้างรั้ว บ้านและผักจากป่าตามฤดูกาล เช่น เห็ดถอบ ผักหวาน หน่อไม้ เป็นต้น สำหรับการจัดประเภทอาหารท้องถิ่นนั้นจะมีการแบ่งประเภทตามกรรมวิธีการปรุงตามวิถีดั้งเดิมที่ เหมือนกันคือ การแกง การคั่ว การทำน้ำพริกและการลาบ ทั้งนี้จากการพัฒนาและสร้างมูลค่าเพิ่มให้อาหารท้องถิ่น โดยชุมชนใน 5 อำเภอ ได้ร่วมกันเลือกอาหารท้องถิ่น ที่มีศักยภาพ เพื่อนำมาพัฒนาและสร้างมูลค่าเพิ่มแก่นักท่องเที่ยว จำนวน 3 ชนิด คือ แกงแคไก่พื้นบ้าน น้ำพริกน้ำปู และแกงหน่อไม้ โดยขั้นตอนการยกระดับนั้น นักวิจัย ได้ประยุกต์ใช้แนวคิดการยกระดับภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่การพัฒนาเชิงสร้างสรรค์ ซึ่งประกอบไปด้วย 1) การอนุรักษ์ 2) การประยุกต์ และ 3) การสร้างใหม่ ทำให้ได้มา ซึ่งกิจกรรมสำหรับนักท่องเที่ยวเพื่อช่วยในการส่งเสริมการท่องเที่ยวในพื้นที่วิจัย คือ การให้นักท่องเที่ยวทำอาหารท้องถิ่นร่วมกับชุมชน เป็นกิจกรรมที่สามารถสร้างการเรียนรู้และสร้างประสบการณ์ใหม่ในการทำอาหารให้กับนักท่องเที่ยว

ศาดรา กระฉอดนอก (2553) การจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทยให้สวยงาม มีเกณฑ์การใช้หลักคิดคล้ายคลึงกับงานทัศนศิลป์รูปแบบอื่น ๆ ซึ่งการรวบรวมความรู้หลักการทฤษฎีองค์ประกอบศิลป์นำมาประยุกต์และสังเคราะห์ใช้ผนวกกับศิลปะการจัดตกแต่งอาหารไทย เพื่อเป็นแนวทางในการออกแบบการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย และมีแนวโน้มความเป็นไปได้ในการจัดอาหารไทยสำหรับธุรกิจร้านอาหารไทยในต่างประเทศ จากผลสรุปความคิดเห็นกลุ่มตัวอย่างเกี่ยวกับผลการออกแบบการจัด

อาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทยที่สามารถทำได้สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ ซึ่งการออกแบครั้งนี้ มีแนวความคิดที่จะนำเสนออาหารไทยในรูปแบบร่วมสมัย โดยการประยุกต์ใช้ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารไทย ซึ่งนำเสนออาหารไทยประยุกต์ โดยคำนึงถึงความเป็นไปได้ต่อการจัดเสิร์ฟในต่างประเทศเป็นหลัก ดังนั้นทิศทางการนำความรู้จากหลักคิดในการออกแบบการจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทยสำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศนั้น ควรนำไปใช้กับกลุ่มสาขาอาชีพที่เกี่ยวข้อง ซึ่งมีความรู้ประสบการณ์และความชำนาญทางด้านอาหารไทยมากกว่าผู้วิจัยอาจทำให้รูปแบบของผลงานออกแบบการจัดอาหารไทยเป็นไปตามความหลากหลาย และตรงต่อความต้องการในการใช้งานจริง สำหรับร้านอาหารไทยในต่างประเทศมากที่สุด ซึ่งผู้วิจัยได้เห็นประโยชน์จากคุณค่าขององค์ความรู้ทั้ง 2 สาขา คือ ความรู้เกี่ยวกับการออกแบบนิเทศศิลป์ และความรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมอาหารไทย สามารถนำมาประยุกต์และทำให้เกิดแนวทางในการออกแบบที่นำเสนอความงามและเอกลักษณ์ไทยในรูปแบบของอาหาร เป็นการสร้างมูลค่าให้กับการส่งออกทางวัฒนธรรมได้อีกทางหนึ่ง อาหาร ภาษา ประเพณีของแต่ละภูมิภาคนั้นสามารถที่จะสะท้อนวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่นนั้น ๆ ตามบริบทของชุมชน

ศศธร ธรรมภาณ (2544) การพัฒนาขนมกล้วยผงกึ่งสำเร็จรูป คณะวิทยาศาสตร์ หน่วยพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้ศึกษาคุณภาพของกล้วยผงที่ผลิตได้มีสีน้ำตาลอ่อน มีค่า  $L^*$ ,  $a^*$  และ  $b^*$  เท่ากับ 78.96, 3.54 และ 17.63 ตามลำดับ มีปริมาณน้ำตาลรีดิวซ์ร้อยละ 24.92 แป้งข้าวหอมมะลิ และแป้งข้าวเหลือง 11 มีปริมาณอะไมโลสร้อยละ 18.01 และ 30.26 ตามลำดับ (โดยน้ำหนักเปียก) จากการพัฒนาสูตรขนมกล้วยที่ทำจากขนมกล้วยผงกึ่งสำเร็จรูป พบว่าปริมาณกล้วยผงและปริมาณน้ำมีอิทธิพลต่อคุณภาพทางกายภาพและประสาทสัมผัสของขนมกล้วย คือเมื่อปริมาณกล้วยผงและน้ำเพิ่มมากขึ้น ทำให้ค่าความแข็ง และค่าความยืดหยุ่นลดลง แต่ค่าการยึดเกาะเพิ่มมากขึ้น การเพิ่มปริมาณแป้งข้าวหอมมะลิ ทำให้ค่าความแข็งของขนมกล้วยลดลง สูตรที่ได้จากการพัฒนาประกอบด้วย กล้วยผง ร้อยละ 28 แป้งข้าวหอมมะลิร้อยละ 16.5 แป้งข้าวเหลือง 11 ร้อยละ 5.5 แป้ง มันสำปะหลังร้อยละ  $x$  กะทิผง ร้อยละ  $y$  น้ำตาลทรายป่นร้อยละ  $z$  และเกลือป่นร้อยละ 0.5 โดยใช้อัตราส่วนของแห้งผสมต่อน้ำเท่ากับ 1:0.75 มีกรรมวิธีการผลิตคือ นำส่วนผสมขนมกล้วยผงกึ่งสำเร็จรูป ผสมน้ำคนให้เป็นเนื้อเดียวกัน ตักหยอดถ้วยตะไลนำไปนึ่งในรังถึงนาน 15 นาที หรือใช้ไมโครเวฟที่กำลังไฟ 393.75 วัตต์ เป็นเวลา 3.5 นาที ผลิตภัณฑ์ขนมกล้วยผงกึ่งสำเร็จรูปมีสีขาวครีม มีค่า  $L^*$ ,  $a^*$  และ  $b^*$  เท่ากับ 89.10, 0.85 และ 10.20 ตามลำดับ มีค่า  $A_w$  เท่ากับ 0.34 มีความชื้น ร้อยละ 4.40 ไขมัน ร้อยละ 3.34 เส้นใยหยาบ ร้อยละ 2.53 โปรตีน ร้อยละ 2.67 เถ้าร้อยละ 1.22 และคาร์โบไฮเดรต ร้อยละ 83.13 (โดยน้ำหนักเปียก) มีจำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด  $1.17 \times 10^5$  cfu ต่อกรัม ยีสต์และราน้อยกว่า 10 cfu ต่อกรัม และผลิตภัณฑ์ขนมกล้วยที่ผลิตจากขนมกล้วยผงกึ่งสำเร็จรูปมีสีเทาปนน้ำตาล มีค่า  $L^*$ ,  $a^*$  และ  $b^*$  เท่ากับ 50.74, 1.63 และ 11.03 ตามลำดับ มีค่า  $A_w$  เท่ากับ 0.95 มีความชื้น ร้อยละ 40.88 มีค่าความแข็ง 11.74 นิวตัน ค่าการยึดเกาะ 0.49 และค่าการยืดหยุ่น 8.26 มิลลิเมตร มีจำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด  $3.8 \times 10^2$  cfu ต่อกรัม และ ยีสต์ และราน้อยกว่า 10 cfu ต่อกรัม อายุการเก็บรักษาขนมกล้วยผงกึ่งสำเร็จรูปที่ อุณหภูมิ 35 องศาเซลเซียส เท่ากับ 6 สัปดาห์

จากการทดสอบการยอมรับของผู้บริโภค โดยการนำกลับไปทำด้วยตนเองที่บ้าน (home use test) พบว่า ผู้บริโภคให้คะแนนความชอบรวมของผลิตภัณฑ์ขนมกล้วยที่ผลิตจากขนมกล้วยผงกึ่งสำเร็จรูปในระดับชอบปานกลางถึงชอบมากที่สุดร้อยละ 61.6 และจากการทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคกลุ่ม เป้าหมาย (central location test) พบว่าผู้บริโภคให้คะแนนความชอบรวมของผลิตภัณฑ์ ขนมกล้วยในระดับชอบปานกลางถึงชอบมากที่สุด ร้อยละ 59

## บทที่ 3 ระเบียบวิธีวิจัย

### 3.1 วิธีการศึกษา

#### 1. การลงพื้นที่ศึกษาข้อมูลพื้นฐานของกลุ่มเป้าหมาย

การสำรวจและเก็บข้อมูล อาหารพื้นถิ่นซึ่งเป็นอาหารคาวและขนมพื้นบ้าน ข้อมูลผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องในการผลิตอาหารพื้นถิ่นที่สนใจในการพัฒนา (ผู้ผลิต/ผู้แปรรูป ผู้กระจาย/ส่งอาหาร ผู้บริโภคในชุมชน อาจเป็นกลุ่มแม่บ้าน กลุ่มวิสาหกิจ)

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บและรวบรวมข้อมูลด้วยวิธี

- 1) สัมภาษณ์ในเชิงลึก (depth Interview) กับประชาชนในท้องถิ่น ผู้รู้ด้านอาหารท้องถิ่น (ในช่วง 3 เดือนแรก ใช้การสัมภาษณ์ทางโทรศัพท์ / ไลน์ เนื่องจากสถานการณ์โควิด)



รูปที่ 3-1 การเก็บข้อมูลผ่านการสัมภาษณ์ทางโทรศัพท์

- 2) การสังเกตการณ์ร่วมกับการปฏิบัติการในชุมชน

การสังเกตการณ์ร่วมกับการปฏิบัติการในชุมชน เช่น การประกอบอาหาร/ทำขนม การเดินตลาด/วัดในชุมชนพื้นที่ คณะผู้วิจัยได้มีการลงพื้นที่ไปในตลาดชุมชน ตลาดนัดที่มีผู้ประกอบการเป็นคนในพื้นที่ดั้งเดิม เพื่อประเมินอาหารในพื้นที่นั้น เช่น ตลาดนัดวัดบัวโรย

#### 2. คัดเลือกอาหารพื้นถิ่นและผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องที่สนใจในการพัฒนา (ผู้ผลิต ผู้แปรรูป ผู้กระจาย/ส่งอาหาร ผู้บริโภคในและรอบนอกชุมชน)

วิเคราะห์ข้อมูลอาหารคาวและขนมพื้นบ้านในท้องถิ่นที่มีเอกลักษณ์ เรื่องราวการสั่งสมโดดเด่นในชุมชน คุณค่าอาหารและคุณค่าทางจิตใจ รวมทั้งข้อมูลของผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องด้านการผลิตอาหาร ทั้งผู้ผลิต ผู้แปรรูป ผู้กระจาย/ส่งอาหาร จากนั้นพิจารณาคัดเลือกอาหารคาวและขนมพื้นบ้าน ผู้ประกอบการอาหารเพื่อนำไปสู่การหาแนวทางในการพัฒนาและสร้างมูลค่าเพิ่มของอาหารพื้นถิ่น

เครื่องมือที่ใช้ในการคัดเลือก ด้วยวิธีการประชุมกลุ่ม (Focus Group) กับผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่น ผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้รู้ด้านอาหารท้องถิ่น

### 3. สื่อสารให้ความรู้ สร้างความเข้าใจในการผลิตอาหาร และคัดสรรอาหาร

มีการแลกเปลี่ยนและอบรมให้ความรู้ในวัตถุดิบผลิตอาหาร ปลาชนิด พืชสายบัวที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น คุณค่าการใช้ประโยชน์ การผลิตอาหารให้ปลอดภัย การคัดเลือกอาหาร และพัฒนาอาหารพื้นถิ่นที่ได้ใช้วัตถุดิบหลักในท้องถิ่นที่ได้คุณภาพและปลอดภัย

เครื่องมือที่ใช้ในการสื่อสาร ผ่านกิจกรรมการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ การเสวนาร่วมกัน

### 4. สร้าง/พัฒนาคุณลักษณะผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น

พัฒนาผลิตภัณฑ์และสร้างมูลค่าเพิ่มของอาหารพื้นถิ่น อาหารคาวและขนมด้วยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ คหกรรมศาสตร์ที่เหมาะสม ตรวจสอบคุณภาพทางกายภาพ คุณค่าอาหาร ออกแบบและสร้างบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมในการเข้าถึงผู้บริโภค

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ปฏิบัติการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ปฏิบัติการคหกรรมศาสตร์-ผลิต/แปรรูปอาหาร งานสร้างสรรค์ออกแบบบรรจุภัณฑ์ งานสร้างสรรค์เรื่องราวอาหารพื้นถิ่นโดยมีการบูรณาการกับการเรียนการสอนรายวิชา FS 4663 พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น

### 5. สร้างรูปแบบการจัดการเครือข่ายแบบพึ่งพาให้กับผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น

ระดมความคิดเห็น วางแนวทางการจัดการความเชื่อมโยงของผู้เกี่ยวข้องกับอาหารพื้นถิ่น (ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย: ผู้ผลิต ผู้แปรรูป ผู้กระจาย/ส่งอาหาร ผู้บริโภค) กับช่องทางการตลาด วิธีการเข้าถึงผู้บริโภค การส่งอาหาร การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมชุมชน จากนั้นทดลองดำเนินการในแนวทางที่เลือกปฏิบัติ และประเมินผลจากความพึงพอใจของแต่ละกลุ่มที่เกี่ยวข้อง

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย วิธีการประชุมกลุ่ม (Focus Group) ระดมความคิดเห็น การทดลองปฏิบัติงาน แบบเก็บข้อมูลทางรายได้ เศรษฐกิจ อาชีพ และแบบสอบถามความพึงพอใจ

### 6. ถ่ายทอดองค์ความรู้ให้กับชุมชน

นำผลิตภัณฑ์อาหารจากการแปรรูปอาหารท้องถิ่น ถ่ายทอดและเผยแพร่ให้กับชุมชน ตลาดชุมชนทางวัฒนธรรม เพื่อนำไปพัฒนาต่อยอดสร้างกลุ่มที่เข้มแข็งเป็นวิสาหกิจชุมชนทางวัฒนธรรม

## 3.2 ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มที่ 1 ผู้ประกอบการพัฒนาและแปรรูปอาหาร/ขนมพื้นบ้าน จำนวน 3 ราย

กลุ่มที่ 2 กลุ่มสตรีหรือกลุ่มแม่บ้าน ที่ต้องการพัฒนาแปรรูปอาหารและ/หรือสร้างอาชีพในชุมชน อย่างน้อยจำนวน 1 ชุมชน เพื่อการอนุรักษ์และสืบสานอาหาร/ขนมพื้นบ้าน ที่ทำจากวัตถุดิบในท้องถิ่น

## 3.3 พื้นที่การดำเนินงานโครงการวิจัย

พื้นที่ที่ศึกษา ประกอบด้วย 3 ตำบล ได้แก่ ตำบลศิระชะจรเข้้น้อย ตำบลศิระชะจรเข้ใหญ่ และตำบลบางเสาธง

## 3.4 ขั้นตอนการดำเนินโครงการวิจัย

กิจกรรมในการดำเนินงาน มี 10 กิจกรรม ตามที่ระบุในแผนการดำเนินงานวิจัยตลอด 15 เดือน



ตารางที่ 3-1 แผนการดำเนินงานวิจัย (แสดงแผนการดำเนินงานรายกิจกรรมและระยะเวลาที่ใช้ ในแต่ละปีงบประมาณ 15 พ.ค. 2564 - 15 ส.ค. 2565)

กิจกรรม	เดือนที่															ผลผลิตที่คาดว่าจะได้รับ	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
1. วางแผนและออกแบบเพื่อสำรวจเก็บข้อมูลพื้นฐานกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการ	✓	✓															1. ได้ข้อมูลพื้นฐานของผู้ประกอบการเป้าหมายคัดเลือกเกี่ยวกับอาหารพื้นถิ่นในชุมชนด้านอาชีพ สังคมและเศรษฐกิจ
2. การสำรวจและเก็บข้อมูล * อาหารพื้นถิ่นซึ่งเป็นอาหารคาวและขนมพื้นบ้าน * ข้อมูลผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องด้านการผลิตอาหารพื้นถิ่นที่สนใจในการพัฒนา (ผู้ผลิต ผู้แปรรูป ผู้กระจาย/ส่งอาหาร ผู้บริโภคในชุมชน กลุ่มวิสาหกิจ)		✓	✓														
3. วิเคราะห์ความพร้อมศักยภาพในการพัฒนาของกลุ่มเป้าหมายและคัดเลือก * อาหารพื้นถิ่น อาหารคาวขนมพื้นบ้านที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์ * ผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องด้านการผลิตอาหารพื้นถิ่นที่สนใจในการพัฒนา (ผู้ผลิต ผู้แปรรูป ผู้กระจาย/ส่งอาหาร ผู้บริโภคในชุมชน)	✓	✓	✓														2. ได้ข้อมูลการพัฒนาตามศักยภาพของกลุ่มเป้าหมาย
4. แลกเปลี่ยนเรียนรู้และอบรมให้ความรู้ ความเข้าใจในการผลิตอาหาร และคัดเลือกอาหาร	✓	✓	✓	✓	✓												
5. พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น พัฒนารูปลักษณ์ที่มีคุณค่า ออกแบบและสร้างบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมในการเข้าถึงผู้บริโภค						✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				พัฒนาและสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับอาหารพื้นถิ่น (อาหารคาวและขนมพื้นบ้าน) 3. ได้รู้ความรู้อาหารพื้นถิ่นในชุมชน 4. ได้ผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่นอาหารสุขภาพ ที่คัดเลือก

กิจกรรม	เดือนที่															ผลผลิตที่คาดว่าจะได้รับ	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
																	สร้างรายได้ในครัวเรือน/ กลุ่มได้ 5. ได้รูปลักษณ์อาหารพื้น ถิ่นหรือบรรจุภัณฑ์ที่ เหมาะสมที่สร้างมูลค่า และมีผลผลิตภาพที่สูงขึ้น
6. สร้างรูปแบบการจัดการ เครือข่ายแบบพึ่งพาใน กระบวนการผลิตอาหาร พื้นถิ่น							✓	✓	✓	✓	✓						6. ได้ช่องทางการตลาดที่ กว้างมากขึ้นในชุมชน เดียวกันหรือภายนอก ชุมชน
7. กำกับติดตามประเมินผล และปรับปรุงการดำเนินงาน		✓			✓			✓			✓	✓					7. เกิดกลไกในการ ขับเคลื่อนเครือข่ายแบบ ขับเคลื่อนเครือข่ายแบบ
8. สื่อสารและประชาสัมพันธ์ การจัดการเครือข่ายแบบ พึ่งพาให้กับผลิตภัณฑ์อาหาร พื้นถิ่น							✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				7. เกิดกลไกในการ ขับเคลื่อนเครือข่ายแบบ ขับเคลื่อนเครือข่ายแบบ พึ่งพาที่เกี่ยวข้องใน กระบวนการผลิตอาหาร พื้นถิ่น 8. มีช่องทางการสื่อสาร
9. ถอดบทเรียนและ ถ่ายทอดองค์ความรู้ การดำเนินงาน											✓	✓	✓	✓			8. มีช่องทางการสื่อสาร ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อต่าง ๆ 9. รายได้ของผู้ประกอบ การอาหารพื้นถิ่นที่เป็น กลุ่มเป้าหมาย เพิ่มขึ้น อย่างน้อยร้อยละ 10
10. จัดทำรายงานวิจัยและ รายงานความก้าวหน้าและ รายงานฉบับสมบูรณ์			✓						✓					✓	✓		10. รายงานวิจัยและ รายงานความ ก้าวหน้าและรายงานวิจัย ฉบับสมบูรณ์

## บทที่ 4 ผลการวิจัย

งานวิจัยการเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่นและอาหารสุขภาพในอำเภอบางเสาะง แบบมีส่วนร่วมเครือข่ายพึ่งพาด้วยแนวทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์และเทคโนโลยี ได้ดำเนินการพัฒนาอาหารพื้นถิ่นและผู้ประกอบการอาหารรวมทั้งผู้สนใจในอำเภอบางเสาะง ที่มีพื้นที่ใน 3 ตำบล ได้แก่ตำบลศิระจรเข้เข้ ตำบลศิระจรเข้ใหญ่ และตำบลบางเสาะง โดยมีวัตถุประสงค์ ดังนี้ 1) เพื่อพัฒนาและสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับอาหารพื้นถิ่น อาหารสุขภาพ แบบมีส่วนร่วมในการอนุรักษ์และสืบสานวัฒนธรรมที่มีเอกลักษณ์ท้องถิ่น 2) เพื่อพัฒนาผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่นในชุมชน โดยใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นเป็นการสร้างรายได้และอาชีพในชุมชน และ 3) เพื่อสร้างช่องทางการตลาดและรูปแบบการจัดการเครือข่ายให้กับผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่นอาหารสุขภาพของผู้ประกอบการอาหารในชุมชน โดยมีกิจกรรมที่ดำเนินงานในแต่ละวัตถุประสงค์ของงาน

### วัตถุประสงค์ที่ 1) เพื่อพัฒนาและสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับอาหารพื้นถิ่น อาหารสุขภาพ แบบมีส่วนร่วมในการอนุรักษ์และสืบสานวัฒนธรรมที่มีเอกลักษณ์ท้องถิ่น

พื้นที่ในอำเภอบางเสาะง ได้แยกพื้นที่การปกครองบางส่วนมาจากอำเภอบางพลี ในอดีตท้องที่ของอำเภอบางเสาะงเป็นพื้นที่น้ำทะเลท่วมถึงมาก่อน เป็นที่อยู่อาศัยของจระเข้จำนวนมาก ทำให้ชุดพบโครงกระดูกและส่วนหัวอยู่เสมอ จึงมีเรียกชื่อเป็นตำบลศิระจรเข้เข้ และตำบลศิระจรเข้ใหญ่ ส่วนคำว่า “บางเสาะง” นั้นมีที่มาจากการดำเนินวิถีชีวิตของประชาชนที่ตั้งถิ่นฐานบริเวณนี้ 3 ประการ คือ 1) การปักธงที่คันทำนบ บริเวณปากคลองบางยาว ต่อมาเปลี่ยนเป็น “คลองบางเสาะง” ซึ่งตัดกับคลองสำโรง เพื่อบอกจุดปิดคลองให้เรือที่สัญจรไปมารู้แต่เนิ่น ๆ 2) การปักธงตามหัวคันนาของชาวนา เมื่อมีการลงแขกดำนา ถอนกล้า หรือการละเล่นต่าง ๆ เช่น การเล่นสงกรานต์ เป็นต้น และ 3) ในแถบคลองบางยาว (คลองบางเสาะง) ถือเป็นสัญญาณตรงตามวัด เพื่อบอกเวลาพัก-เลิกทำนาในสมัยก่อนจากการใช้สัญลักษณ์ “เสาะง” เพื่อสื่อความหมายเมื่อมารวมกับ “บาง” ซึ่งแปลว่า “น้ำ” จึงทำให้บริเวณแถบนี้เรียกกันว่า “บางเสาะง” อำเภอบางเสาะงมีพื้นที่ในการทำเกษตรกรรม สูงถึงร้อยละ 68.18 โดยเป็นพื้นที่ทำเกษตรพัฒนา ร้อยละ 30.0 และพื้นที่เลี้ยงสัตว์น้ำ ร้อยละ 38.18 เขตพื้นที่ชุมชน ร้อยละ 9.37 เขตพื้นที่โรงงานอุตสาหกรรม ร้อยละ 9.31 (*กรมพัฒนาที่ดิน, 2555*) เกษตรกรรมส่วนใหญ่ของพื้นที่ตำบลบางเสาะงเป็นการเพาะปลูกข้าว ตำบลศิระจรเข้เข้และตำบลศิระจรเข้ใหญ่จะมีการเลี้ยงปลาเบญจพรรณ และปลูกผักกระเฉด (*ผักพื้นบ้าน ในประเทศไทย กรมส่งเสริมการเกษตร. และรายการสาระความรู้ทางการเกษตร. (3 ธันวาคม 2013)* ความอุดมสมบูรณ์ของแหล่งอาหารวัตถุดิบในการทำ/ปรุงอาหาร จึงมีในแทบทุกครัวเรือน ถึงแม้ในบางพื้นที่จะมีการขยายตัวของเมือง หมู่บ้าน และโรงงานอุตสาหกรรมอยู่บ้าง ดังนั้นการทำอาหารจากแหล่งวัตถุดิบในพื้นที่ได้ส่งต่อจากรุ่นสู่รุ่นและสืบสานให้คงคุณค่าทางวัฒนธรรมพื้นถิ่นบางเสาะงสืบต่อไป

#### 4.1 วัตถุดิบอาหารในอำเภอบางเสาธง

**บัวแดง** เป็นหนึ่งในบัวสาย เป็นบัวที่ขึ้นอยู่เป็นจำนวนมากในบ่อปลาที่เกษตรกรเลี้ยงปลาไว้ และมักเป็นพืชน้ำที่เกษตรกรที่เลี้ยงปลาในบ่อไม่ต้องการ เช่น บ่อเลี้ยงปลาเบญจพรรณของน้ำม้วน ต.ศรีษะจรเข้ชั้นน้อย “น้ำม้วนแล้วว่าบัวจะเติบโตมากในช่วงเติมน้ำลงในบ่อเลี้ยงปลา และส่วนใหญ่จะฟันหรือดึงออกในช่วงฤดูลากเก็บปลา ใครมาขอ มาเก็บสายบัวไป จะให้กันฟรี ๆ ไม่คิดดั่งค์” หรือป่าหนุ ทำขนมสายบัว ที่บ้านคลองเสือร้องไห้ ต.บางเสาธง “ป่าแล้วว่าสายบัวแดงที่ใช้ทำขนม ดึงมาจากบ่อปลาที่เลี้ยงไว้ บ่อเราหมด ก็ไปเอาบ่อปลาคนอื่น เคี้ยวไม่หวงกัน ทำขนมสายบัวได้ ก็แบ่งปันขนมลิบอัน ยี่สิบอันไปให้เจ้าของบ่อปลา” บัวสายมีถิ่นกำเนิดในเขตที่ราบลุ่มของทวีปเอเชีย ซึ่งรวมไปถึงประเทศไทยด้วย จึงเป็นพืชน้ำ พื้นบ้านดั้งเดิมที่คนไทยรู้จักมานาน มีอายุหลายปี เป็นสายพันธุ์ดั้งเดิมของไทย มีเหง้าอยู่ใต้ดินรากฝอยอยู่ในโคลนเลน ก้านอยู่ใต้น้ำ ส่วนก้านดอกอ่อนมีเปลือกลอกออกได้เป็นสายใย ผิวเกลี้ยงและไม่มีหนาม เจริญเติบโตได้ในดินเหนียวที่มีอินทรีย์วัตถุสูง และเจริญเติบโตได้ดีในระดับน้ำลึกประมาณ 0.3-1 เมตร ขยายพันธุ์ด้วยวิธีการใช้เหง้าและเมล็ด

ประโยชน์ของบัวสาย ก้านดอกและไหลบัวใช้รับประทานได้ โดยนำก้านดอกหรือใบมาลวกผิวหรือเปลือกที่หุ้มอยู่ออกแล้วเด็ดดอกและใบทิ้ง แล้วนำมาใช้รับประทานเป็นผักสดร่วมกับน้ำพริก หรือนำไปปรุงเป็นอาหาร เช่น การทำแกง ผัด แกงส้ม แกงกะทิ ฯลฯ นอกจากนี้ยังสามารถนำไปใช้ทำขนมได้อีกด้วย ก้านดอกของบัวสายสามารถนำมาสกัดย้อมสีเส้นไหมได้ โดยจะให้สีเทา นอกจากนี้บัวยังใช้ปลูกเป็นไม้ประดับ ใส่น้ำได้เป็นอย่างดี มีราคาไม่แพงและดูแลรักษาง่าย [อำเภอบางเสาธง \(16 กันยายน 2565\)](#), [เยือนบางเสาธงเที่ยวชุมชน “OTOP นวัตกรรม” \(16 กันยายน 2565\)](#)

#### สุขเรียนรู้คุณค่าพรรณพฤกษชาติบางเสาธง “ว่าด้วยเรื่องของบัว”

**บัว จัดเป็นราชินีแห่งไม้น้ำ** เป็นพืชน้ำที่มีคุณค่ามีประโยชน์หลากหลาย เป็นพืชพรรณไม้ที่ได้รับการยกย่องให้เป็นดอกไม้ที่เป็นสัญลักษณ์แห่งพระพุทธศาสนา เมื่อไปวัด หรือสถานที่ปฏิบัติธรรม เรามักจะเห็นว่าพุทธศาสนิกชนจะนำดอกบัวมากราบและถวายบูชาองค์สมเด็จพระสัมมาสัมพุทธเจ้า และในคำสอนหลักพระพุทธศาสนาเราก็มักจะได้ยินถึงการเปรียบเทียบดอกบัวกับมนุษย์ที่บอกว่าบัวนั้นมี 4 เหล่า ได้แก่

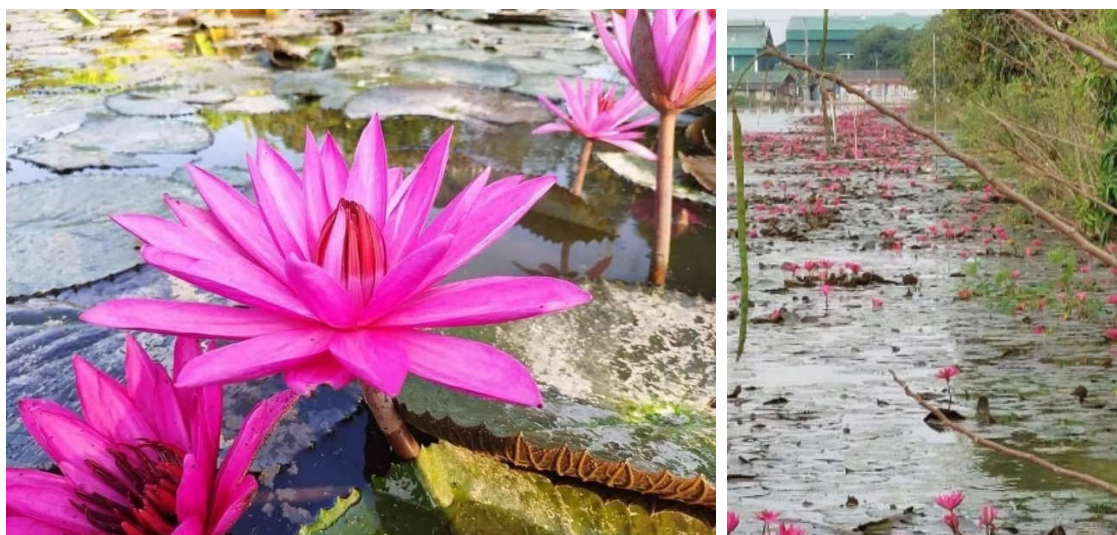
บัวก้นบึ้ง เปรียบเทียบกับ มนุษย์ที่เกิดมาสูญเปล่า ไม่รู้ผิดหรือชอบ ไม่เกรงกลัวในบาปกรรม

บัวใต้น้ำ เปรียบเทียบกับ บุคคลที่ยังรู้ผิดชอบชั่วดีบ้าง มีศีลบ้าง บุคคลกลุ่มนี้หากได้กัลยาณมิตรที่ดี ก็จะมีโอกาส มีความเจริญรุ่งเรือง กลายเป็นบัวปริ่มน้ำได้

บัวปริ่มน้ำ เปรียบเทียบกับบุคคลที่มีศีล รู้จักการรักษาศีลห้า ให้คงไว้ รู้จักมีเมตตา เผื่อแผ่ ถือศีลห้า ได้ครบบ้าง ไม่ครบบ้าง แต่พยายามหมั่นฝึกฝน และมีโอกาสเป็นผู้เจริญแล้วได้ไม่ยาก

บัวพ้นน้ำ เปรียบเทียบกับ ผู้รักษาศีลห้า ได้ครบถ้วน และไม่ละเลยการเพียรทำความดี เป็นผู้เจริญแล้ว





รูปที่ 4-1 บัวแดงในบ่อเลี้ยงปลา ของน้ำม้วน ผู้ใหญ่ใจดี ตำบลศิระจรเข้ น้อย อำเภอบางเสาธง

#### ปลานิล ปลาเบญจพรรณ

ปลานิล ปลาเบญจพรรณ เป็นปลาน้ำจืดที่นิยมเพาะเลี้ยงกันมากในการทำประมงในอำเภอบางเสาธง ข้อมูลการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำในพื้นที่น้ำจืดของจังหวัดสมุทรปราการ (ข้อมูลจากรายงานสถิติด้านการเกษตร การป่าไม้ และการประมง จ.สมุทรปราการ, พ.ศ. 2552-2557 แสดงตารางในภาคผนวก) พบว่าในปีพ.ศ. 2557 อำเภอบางเสาธงมีผู้เพาะเลี้ยงสัตว์น้ำจืด จำนวน 793 ครัวเรือน 16,623 บ่อ และมีเนื้อที่ 16,623 ไร่ มีปริมาณ การจับสัตว์น้ำจืดได้ทั้งสิ้น 10,343,366 กิโลกรัม โดยอำเภอบางเสาธงมีปริมาณการจับสัตว์น้ำได้มากที่สุดเมื่อ เทียบกับอำเภออื่นในจังหวัด ถึงแม้เนื้อที่การเลี้ยงสัตว์น้ำจะน้อยกว่าอำเภอบางบ่อถึงหมื่นไร่ สัตว์น้ำจืดที่มี



ปริมาณการจับได้สูงสุดในอำเภอบางเสาธง จะเป็นปลาชนิด ปลานิล จับในปริมาณได้สูงที่สุดถึง 10,193,000 ตัน รองลงมา ปลาสร้อยมีปริมาณอยู่ที่ 104,000 ตัน ปลาดุกมีปริมาณ 46,000 ตัน และสัตว์น้ำอื่น ๆ มีปริมาณ 1,000 ตัน ปัจจุบันประมงจังหวัดสมุทรปราการได้สนับสนุนแนวความคิดการเลี้ยงปลานิลร่วมกับกุ้งขาว เพื่อเป็นทางเลือกให้กับเกษตรกร เนื่องจากปลานิลและกุ้งขาวสามารถอยู่ร่วมกันได้แบบเอื้อประโยชน์ต่อกัน ลดปัญหาโรคกุ้งตายด่วนในกุ้งขาว เศษอาหารจากอาหารปลานิลที่เหลือ อาหารธรรมชาติรอบบ่อเลี้ยงปลา จะเป็นอาหารของกุ้งขาวได้ และยังสร้างรายได้ให้กับเกษตรกรตลอดทั้งปี โดยในช่วงที่เลี้ยงปลานิล 10 เดือน ยังสามารถจับกุ้งขาวขายได้ อีกทั้งในช่วงที่ปลานิลประสบปัญหาหาคาตกก็จะมีกุ้งขาวมาช่วงพุงราคาไว้ ทำให้เกิดรายได้ที่มั่นคงกับเกษตรกรได้มากยิ่งขึ้น

อาชีพการทำบ่อปลา เลี้ยงปลาของคนบางเสาธง ไม่ได้ผลผลิตอาหารที่เป็นปลานิล ปลาตะเพียน ปลาไน ปลายี่สก และปลานวลจันทร์ ที่จับปลาเมื่อเลี้ยงปลาสดได้โตเต็มที่เท่านั้น ยังมีอาหารแปรรูปจากปลาที่เกิดขึ้นในพื้นที่บางเสาธงที่ขึ้นชื่อหลายชนิด เช่น ปลาร้า ปลาเค็ม ปลาแดดเดียว ปลาแห้ง นอกจากนี้ยังมีพืชผักนานาชนิดที่อยู่ในบ่อปลา เช่น ผักกระเฉด ผักบุ้ง บัว และพืชผักสวนครัวริมบ่อ เช่น ตะไคร้ พริก มะนาว มะกรูด ข่า และขิง ล้วนมาปรุงแต่งอาหารพื้นถิ่นที่มีรสชาติดี ใช้วัตถุดิบอาหารที่ปลอดภัย และแบ่งปันอาหารกันในครอบครัว เครือญาติ สร้างความสัมพันธ์อันดีในอำเภอบางเสาธง

**คุณกนิษฐา ทับจันทร์** เล่าว่า “ฉันยังรับปากไม่ได้หรอกว่าจะไปได้ไหม หากฝนตกหนักมาติดต่อกัน ปลาที่บ่อ ลอยคอบ ลอยขึ้นมา ปลานี้ออกน้ำ ฉันทันเป็นหลักของบ้าน ต้องรีบเก็บขึ้นมา เอามาปลามาหมักเกลือ ทำปลาร้า หากเสียหายมากจะทำกันตั้งแต่เช้ามีดยันค้ำ”



รูปที่ 4-2 การทำประมงเลี้ยงปลานิล ปลาเบญจพรรณในพื้นที่ตำบลบางเสาธง อำเภอบางเสาธง

#### 4.2. อาหารพื้นถิ่นในอำเภอบางเสาธง

อำเภอบางเสาธงในอดีตเป็นแหล่งที่มีดอกบัวมาก สามารถพบเห็นได้ทั่วไปในลำคลองและบึงบัว เคยมีดอกบัวลอยอยู่เต็มลำคลอง เวลารอกดอกถือเป็นภาพที่สวยงามละลานตา โดยเฉพาะแถบวัดบัวโรยชาวบ้านแถวนั้นเล่าว่า แต่ก่อนจะไปงานวัดหลวงพ่อโต ก็จะไปเก็บบัวไปในงานโยนบัวพอไปถึงเนื่องจากไกลพอสมควร ดอกบัวก็จะโรยรา จึงเรียกกันว่าวัดบัวโรย สมัยก่อนเมื่อถึงฤดูฝนพื้นที่บางเสาธงบริเวณนี้จะรับน้ำหลาก ทำให้พืชหลายชนิดเติบโตและเป็นอาหารตามฤดูกาลชั้นดีชาวบ้านจึงนำบัวสายมาทำเป็นอาหารรับประทานกันใน

ครอบครัว ก้านดอกบัวเมื่อลอกผิวออกแล้วนำไปทำอาหารควาได้หลายชนิด ที่เรารู้จักดี เช่น ต้มกะทิสายบัว สายบัวผัดปลาเค็ม หรือกินสด ๆ กับน้ำพริกก็อร่อย อีกทั้งยังนำสายบัวไปทำเป็นขนมอร่อย ๆ เพราะสมัยก่อนไม่ค่อยจะมีขนมกินมีอะไรในทุ่งก็เอามาทำกินกัน ขนมสายบัวถือเป็น ภูมิปัญญาของคนทุ่งบางเสาชิง บัวที่ใช้ทำขนมจะเป็นบัวแดง ซึ่งปลูกในท้องถื่น ส่วนผสมขั้นตอนและกรรมวิธีในการทำขนมลักษณะคล้ายกับขนมกล้วย และขนมเผือก ใส่แป้งขนมเพิ่มเข้าไปมันจะหอมและอร่อยด้วยกลิ่นของสายบัวและมะพร้าว ซึ่งนับวันจะหาทานได้ยาก เนื่องจากขาดคนสืบทอดภูมิปัญญา และขาดวัตถุดิบในการทำเนื่องจากพื้นที่ที่ปลูกบัวน้อยลงไปทุกที

### 1) ขนมสายบัว

เป็นอาหารพื้นถิ่นที่คุณนิษฐา ทับจันทร์ ผู้เป็นบุตรสาวได้ทำขนมสายบัวขายเป็นอาชีพหลักอย่างหนึ่ง ที่ได้สูตรขนมสายบัวจากคุณยายสิน อายุ 94 ปี มาทำเป็นขนมของชาวบ้านบางเสาชิง มีวิธีการทำ ดังนี้

#### ส่วนผสม

- |                               |                                |
|-------------------------------|--------------------------------|
| 1. สายบัวแดงสับ 6 กิโลกรัม    | 5. น้ำตาลปีบ 3 กิโลกรัม        |
| 2. แป้งมันสำปะหลัง 3 กิโลกรัม | 6. มะพร้าวทึนทึกขูด 3 กิโลกรัม |
| 3. แป้งข้าวเจ้า 0.3 กิโลกรัม  | 7. เกลือป่น                    |
| 4. น้ำตาลมะพร้าว 1 ถ้วย       |                                |

#### วิธีทำ

- นำสายบัวแดงมาปอกเปลือกออก ล้างทำความสะอาด แล้วหั่นหรือป่นหยาบ แล้วนำเกลือมาขยำกับสายบัวให้นิ่ม ล้างน้ำหลาย ๆ ครั้งให้หายเค็ม แล้วบีบน้ำออกให้แห้ง พักไว้
- นำสายบัวที่ป่นแล้ว 6 กิโลกรัม ใส่ น้ำตาลปีบ 3 กิโลกรัมและแป้งมันสำปะหลัง 3 กิโลกรัม นวดส่วนผสมให้เข้ากันดี ประมาณ 15-20 นาที จนเป็นเนื้อเดียวกัน
- ใส่มะพร้าวทึนทึกที่ขูดเป็นเส้น 3 กิโลกรัม ผสมให้เข้ากัน จากนั้นตั้งทิ้งไว้ 30 นาที
- ตักส่วนผสมของขนม ใส่ถ้วยตะไล วางใส่ถาดหนึ่งหรือทำกระทงใบตองก็แล้วแต่ตามสะดวก ตั้งน้ำให้เดือดในก้นลังถึงโดยใช้เตาฟืน เมื่อน้ำเดือดแล้วเอาถ้วยขนมลงไปนึ่งใช้เวลา 25 นาที นึ่งจนแป้งสุกเป็นอันเสร็จ ตรวจสอบว่าขนมสุกโดยการใช้นิ้วจิ้มฟันจิ้มลงไปบนขนม ถ้าไม่มีแป้งติดขึ้นมาแปลว่าขนมสุกใช้ได้แล้ว
- เมื่อนำขึ้นมาขนมเย็นตัวลงแล้ว แคะออกจากถ้วยเพื่อเตรียมบรรจุเรียงในกล่องพลาสติกใส

(ข้อมูลที่มาของสูตรและวิธีการทำจากการสัมภาษณ์ คุณนิษฐา ทับจันทร์ เมื่อวันที่ 20 ก.ค. 64)





รูปที่ 4-3 การทำขนมสายบัวของคุณกนิษฐา ทับจันทร์ ตำบลบางเสาธง อำเภอบางเสาธง  
แหล่งที่มาภาพ: ผศ.รัตนา ทิมเมือง นส.กชพร ขวัญทอง และทีมวิจัยทุนวัฒนธรรมสองฝั่งคลองฯ มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ

## 2) ปลานิลแดดเดียว

ปลาแดดเดียวเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีการเก็บรักษาอาหาร ถนอมอาหารให้เก็บไว้ได้นานขึ้น และในพื้นที่อำเภอบางเสาธงมีการเพาะเลี้ยงปลาเบญจพรรณเป็นอาชีพจำนวนมาก ในแต่ละครั้งมีการวิดบ่อเพื่อจำหน่ายปลาสด ทำให้ผลิตภัณฑ์ปลาไม่ค่อยได้ราคา เพราะต้องรีบนำไปจัดจำหน่าย ซึ่งผลิตภัณฑ์ปลาแดดเดียวเป็นผลิตภัณฑ์ที่ทำจากปลาสดทั้งตัวหรือที่ได้ตัดแต่งแล้ว ล้างให้สะอาด อาจปรุงรสด้วยเครื่องปรุงรส เครื่องเทศและสมุนไพร เช่น น้ำตาล น้ำปลา น้ำผึ้ง เกลือ ซีอิ๊วขาว กระเทียม รากผักชี พริกไทย ผงพะโล้ หมักให้เข้ากัน ทำให้แห้งโดยใช้ความร้อนจากแสงอาทิตย์หรือจากแหล่งพลังงานอื่น ผลิตภัณฑ์แปรรูปจะมีกลิ่นและรสชาติเฉพาะตัว มีคุณภาพทางอาหารสูงโดยเฉพาะโปรตีน และยังมีเกลือไอโอดีนที่จำเป็นต่อร่างกาย อีกทั้งมีศักยภาพที่จะจำหน่ายยังต่างประเทศและมีโอกาสในการเนาเสียน้อยกว่าปลาสดและยังเป็นการแปรรูปผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าของอาหาร ซึ่งการตากแห้งหรือการอบแห้งเป็นกระบวนการที่ช่วยในการถนอมอาหารให้มีอายุมากขึ้น สะดวกในการจัดเก็บและขนส่ง โดยทั่วไปในกระบวนการทำแห้งหรือการทอด ความชื้นของอาหารเป็นปัจจัยอย่างหนึ่งส่งผลต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์ ดังนั้นขั้นตอนการลดความชื้นให้อยู่ในระดับที่เหมาะสมกับการเก็บรักษาจึงสำคัญต่อกระบวนการผลิต ซึ่งส่วนใหญ่การทำแห้งโดยทั่วไปอาศัยพลังงานแสงอาทิตย์โดยตรง โดยการพาความร้อนและแผ่รังสีความร้อน หรือการใช้ตู้อบลมร้อน เพื่อทำการลดปริมาณความชื้นลงไปประมาณร้อยละ 20-25

การทำปลานิลแดดเดียว ตามสูตรของคุณป้าวราญา วัดบัวโรย บางเสาธง ทำโดยใช้ปลานิลสดในบ่อขนาด 2 ตัวต่อกิโลกรัม นำมาขอดเกล็ด ตัดหัวควักไส้ ผ่าปลาจากด้านหลังเลาะเอาข้างออก แล่กระดูกกลางออก ล้างให้สะอาด นำเกลือ 3 ช้อนโต๊ะมาละลายน้ำให้เกลือพอละลาย (ลองแตะลิ้น พอเค็ม) ใส่เนื้อปลาประมาณ 1 กก. ลงไปคลุกเคล้าพักไว้ 15-30 นาที นำออกวางตากแดดบนตะแกรงไม้ โดยให้เนื้อรับแดดก่อนแล้วค่อยกลับพลิกหนังปลาขึ้น ตากประมาณ 3 ชั่วโมง การทอดปลาแดดเดียวใช้น้ำมันปาล์ม ไฟปานกลาง



รูปที่ 4-4 การทำปลานิลแดดเดียว

## 3) น้ำพริกปลาร้าสามรส

พื้นที่อำเภอบางเสาธงเป็นบ่อเลี้ยงกุ้ง บ่อเลี้ยงปลาเบญจพรรณที่มีจำนวนมากในจังหวัดสมุทรปราการ ผลผลิตปลาที่มีปริมาณมาก การทำปลาร้าจึงเป็นเป็นการถนอมอาหารไว้อย่างหนึ่ง ที่เก็บรักษาอาหารไว้มีกินได้นานในครัวเรือน โดยนำปลามาหมักเกลือนาน 3 – 6 เดือน ปลาร้าที่ได้นำมาแปรรูป โดยป้ามล คนแถบ



วัดบัวโรยได้นำมาวัตถุดิบหลักสำคัญเป็นปลานิล ปลาเยือกที่เลี้ยงในบ่อ พื้นที่บางเสาชง นำมาทำเป็นปลาหมัก ด้วยเกลือไว้ที่บ้าน หมักปลาไว้นาน 3-6 เดือน หากปลาหมักที่บ้านไม่เพียงพอ จะใช้ปลาร้าของคนในพื้นที่ นำมาแปรรูปเป็นน้ำพริกปลาร้าผัดแห้ง ที่แยกไขมะกรูดซอยทอดแล้วไว้

#### วิธีการทำน้ำพริกปลาร้าสามรส

1. เริ่มจากการเตรียมวัตถุดิบก่อน นำปลาร้าหมัก มาล้างน้ำ 2-3 ครั้ง แล้วตากแดดให้แห้ง นำมาทอด แล้วแกะเนื้อปลา มาป่นให้เป็นผง ให้ได้เนื้อปลาร้าประมาณ 10 กก.
2. นำหอมที่หั่นฝอยมาเจียวในน้ำมัน ปริมาณหอมที่ใช้ 30 กก.
3. เริ่มการทำน้ำพริก โดยนำพริกชี้หูแห้ง มาป่น และลงกระทะคั่วให้หอม (ใช้พริก 1 กก.ต่อเนื้อปลาร้า 10 กก.) ผสมเนื้อปลาร้าที่ป่นแล้วลงในกระทะแล้วคนยี่ให้เนื้อปลาขึ้นฟู ใส่หอมเจียว ผัดให้เข้ากันจนเริ่มแห้ง ปรงรสด้วยน้ำตาลปีบ น้ำมะขามเปียก ให้ออก 3 รส คือเปรี้ยว เค็ม หวาน ผัดต่อไปจนน้ำพริกแห้งดี
4. น้ำพริกปลาร้าสามรส จะดับกลิ่นปลาร้าด้วยเครื่องสมุนไพรต่าง ๆ เช่น ไขมะกรูดหั่นฝอยทอด หอมเจียวที่มีแยกบรรจุให้ต่างหาก



รูปที่ 4-5 การทำน้ำพริกปลาร้าสามรส ของคุณวิมล แซ่ปึ้ง ตำบลบางเสาชง อำเภอบางเสาชง

## วัตถุประสงค์ที่ 2) เพื่อพัฒนาผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่นในชุมชน โดยใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นเป็นการสร้างรายได้และอาชีพในชุมชน

ผู้ประกอบการอาหาร ทำอาหาร ร้านอาหาร ในพื้นที่บางเสาธง พบเห็นอยู่มาก และเราจะเห็นได้ชัดเจนมากในการทำงานบุญต่าง ๆ ที่วัด มีแม่ครัว พ่อครัว ลูกมือในครัว ต่างรวมตัวมาช่วยกันทำอาหารคาวอาหารหวานเพื่อถวายพระ เลี้ยงคนที่มาช่วยงาน และแบ่งปันอาหารกันเป็นของฝากไปในแต่ละบ้าน ความร่วมมือกันในชุมชน ในเครือญาติมีการสานสายสัมพันธ์โดยใช้อาหารรสชาติดี คุณภาพดี เป็นสื่อกลางในการมาร่วมทำกิจกรรมต่าง ๆ อาหารพื้นถิ่นในบางเสาธงที่ผู้ประกอบการยึดเป็นอาชีพ สร้างรายได้นั้น มาจากภูมิปัญญาของคนรุ่นก่อน พ่อแม่ถ่ายทอดสู่รุ่นลูกและหลานโดยใช้วัตถุดิบที่มีในแหล่งพื้นบ้านด้วยมีแนวคิดว่าปลูกไว้เอง ทำกินเอง มั่นใจได้ในความปลอดภัยของอาหาร ปลอดภัยสารพิษ

### 4.3 ข้อมูลผู้ประกอบการที่ผลิตอาหารคาวและขนมพื้นบ้าน และข้อมูลอาหารพื้นถิ่น

อำเภอบางเสาธง จังหวัดสมุทรปราการ มีวัฒนธรรม ประเพณี วิถีชีวิตชุมชนที่มีเอกลักษณ์ของตนเอง รวมทั้งมีแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม และทางธรรมชาติอยู่มากมาย อาหารถือว่าเป็นส่วนหนึ่งในวิถีชีวิตของชุมชน โดยอาหารท้องถิ่นเป็นวัฒนธรรมที่สืบทอดต่อกันมาทั้งเรื่องการหาวัตถุดิบ ตลอดจนการปรุงอาหาร สูตร/ส่วนผสมจะเห็นได้ว่าอาหารท้องถิ่นเป็นวัฒนธรรมที่สามารถนำมาพัฒนาให้เป็นกิจกรรมหนึ่งให้เกิดการสร้างอาชีพ พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่นที่ใช้วัตถุดิบหลักของคนในพื้นที่ชุมชน และแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่นที่ขยายออกมายังชุมชนหมู่บ้านจัดสรร ชุมชนเมือง และคนทั่วไปซึ่งจะนำไปสู่การขยายตลาดของผู้บริโภคที่กว้างขึ้น หรือนำการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์เข้ามาในพื้นที่บางเสาธงได้

#### 4.3.1 ผู้ประกอบการที่ผลิตอาหารคาวและขนมพื้นบ้านในอำเภอบางเสาธง จังหวัดสมุทรปราการ

ข้อมูลผู้ประกอบการที่ผลิตอาหารคาวและขนมพื้นบ้าน ได้เก็บข้อมูลและวิเคราะห์จากการสอบถามสัมภาษณ์ทางโทรศัพท์และการพบปะกันในพื้นที่บางเสาธง มีดังนี้

ตารางที่ 4-1 ข้อมูลผู้ประกอบการที่ผลิตอาหารและขนมพื้นบ้านในพื้นที่อำเภอบางเสาธง จังหวัดสมุทรปราการ

ผู้ประกอบการ/ ที่อยู่	การประกอบการ	ปัญหา/สิ่งที่ต้องการ พัฒนา	การตลาด	รายได้
คุณณิชชรา ทับจันทร์ (พี่หนู) ลูกคุณยายสิน 34/1 หมู่ 13 ต.บางเสาธง อ.บางเสาธง จ.สมุทรปราการ	ขนมสายบัว ขนมกล้วย ขายมะพร้าว กล้วยหอม ผักสวนครัว	- ผลิตอาหารที่สะอาด ปลอดภัย - มีบรรจุภัณฑ์ ที่ให้อาหาร คงอยู่ได้นาน	ตลาดบางป่อ ช่วงเช้าวันอาทิตย์ (04.00-09.00 น.)	ขนมสายบัว ขายได้อาทิตย์ละ 1,000 บาท

ผู้ประกอบการ/ ที่อยู่	การประกอบการ	ปัญหา/สิ่งที่ต้องการ พัฒนา	การตลาด	รายได้
คุณบุญยวีร์ เกตุขวาง 38/5 หมู่ 5 ต.ศิระชะระเข้ใหญ่ อ.บางเสาธง จ.สมุทรปราการ 10570	ขนมไทยแม่เฉลิมศรี เข้า OTOP 1 ดาว ทำขนมไทยและเบเกอรี่ ขนมชั้น ขนมเปียกปูน ตะโก้เผือก บัวลอยเผือกแก้ว ครองแครงกะทิสด ขนมกล้วย ขนมเผือก ฯลฯ	- พัฒนารูปลักษณ์ขนมไทย - อายุการเก็บรักษา - บรรจุภัณฑ์	ส่งร้านประจำ (ช่วงโควิดต้องหยุดไป) ขายตาม order โพสขายใน facebook และline คนรู้จักกัน	ทำเป็นรายได้เสริม ช่วงก่อนโควิด ประมาณ 15,000 บ.ต่อเดือน แต่ช่วงโควิดนี้ ไม่มีรายได้ เลย
คุณวิมล แซ่ปึง โทร 088-6194320 57 หมู่ 12 ต.บางเสาธง อ.บางเสาธง จ.สมุทรปราการ	น้ำพริกปลาร้าสามรส ใช้ปลาพื้นบ้าน ปลาี่สกจาก บ่อปลาเบญจพรรมในพื้นที่	ตัวน้ำพริกมีน้ำมันมาก และบรรจุภัณฑ์ยังไม่ เหมาะสมในการบรรจุ อาหาร	- ขายของที่ตลาดเคหะ และไทยประกัน ในวัน อาทิตย์ อังคาร พุธและ ศุกร์ ทั้งแบ่งบรรจุถุงเล็ก กล่อง และถุงเป็นกก. - ขายตามออเดอร์	ขายน้ำพริกได้ 10 กก. ต่อวัน ประมาณ 2,000- 2,500 บาทต่อวัน
คุณอาภาพรรณ กันคล้าย 36 หมู่ 11 ต.ศิระชะระเข้ใหญ่ อ.บางเสาธง จ.สมุทรปราการ	แกงส้มผักกระเฉด ใช้ปลาพื้นบ้าน ผักกระเฉดเป็น พืชท้องถิ่น	ต้องการให้อาหารมีความ สะอาดปลอดภัยและ ขยายลูกค้า	ตลาดในชุมชน รับจ้างทำส่งตามงาน ตามบ้านต่าง ๆ	ทำ 1 หม้อประมาณ 25 ชุด ชุดละ 50 บาท (น้ำแกง+ปลานิลทอด +ผักกระเฉด)
คุณสิริมิน กลิ่นหอม 42/1 หมู่ 5 ต.ศิระชะระเข้ใหญ่ อ.บางเสาธง จ.สมุทรปราการ	แปรรูปผลไม้ตามฤดูกาลของ ท้องถิ่น เช่น ตะลิงปลิงอบแห้ง กล้วยตาก มะม่วงกวน มะม่วงแช่อิ่ม มีสินค้า OTOP คือ เมี่ยงคำ	ปัญหา; - ผลไม้ไม่เพียงพอในการ ผลิต - ต้องการให้ผลิตภัณฑ์มี ความสะอาด ปลอดภัยต่อ ผู้บริโภค - บรรจุภัณฑ์มีต้นทุนสูง	ขายอยู่หน้าร้าน ก๋วยเตี๋ยว ตลาดน้ำวัด ศรีวารีน้อย และขายใน โรงงานต่าง ๆ	ทำเป็นรายได้หลัก มีรายได้ประมาณ สัปดาห์ละ 4,000-5,000 บาท
คุณจิตรา บุญเฉลียว 10 หมู่ 10 ต.ศิระชะระเข้ใหญ่ อ.บางเสาธง จ.สมุทรปราการ	ขนมไทย เช่น ทองแบบ ขนมต้ม ขนมชั้น ทองหยิบ ทองหยอด ขนมในพิธีต่าง ๆ เช่น ขนมตอก ชั้นหมาก (ประกอบขนมปุยฝ้าย ขนมชั้น สาลี่ วัตถุติบจากสวนใน ท้องถิ่น)	- อายากพัฒนาบรรจุภัณฑ์ - การเก็บรักษาคุณภาพ อาหาร	ไม่มีหน้าร้าน ขายตาม order ขายเป็นอาหารว่าง ให้กับหน่วยงาน โรงเรียนต่าง ๆ	ขายขนมเป็น 50% ของ รายได้ (เคยทำส่งสูงสุดต่อวัน 300 กล่อง)

ผู้ประกอบการ/ ที่อยู่	การประกอบการ	ปัญหา/สิ่งที่ต้องการ พัฒนา	การตลาด	รายได้
คุณปรีศศักดิ์ เหมือนเดช (พีท-เพชร) 115 หมู่ 12 ต.บางเสาธง อ.บางเสาธง จ.สมุทรปราการ	ลาบปลาตะเพียน ลาบปลานิล (ร้านอาหารไทย-อีสาน) ใช้ปลาเลี้ยงเองทั้งหมด	- มีอาหารที่หลากหลาย - พัฒนาอาหารปลอดภัยให้ เป็นที่รู้จัก - สนใจทำผลิตภัณฑ์ ปลานิลแคตเดียวทอด	ตลาดในชุมชน และคน ในจังหวัดสมุทรปราการ	ทำร้านอาหารเป็นรายได้ หลัก
คุณประชุม พัฒนศร (ป่าชุม) T 089 7662931 54 หมู่ 7 ต.ศิระจรเข้ใหญ่ อ.บางเสาธง จ.สมุทรปราการ	แม่ครัวงานบุญ งานวัด ทำอาหารคาว-หวาน ทำซิงตอง น้ำพริกมะขาม ผลไม้ แช่อิ่ม	- งานแม่ครัวมีลดน้อยลง ยังต้องการให้ลูกมือในทีม ของแม่ครัวมีอาชีพ มี รายได้อยู่ - เพิ่มช่องทางทำอาหาร จำหน่าย	ทำตามออเดอร์ที่มีคน มาจ้างวาน	ทำฟาร์มเพาะพันธุ์ลูกปลา เป็นหลัก ตัดมะรุ้ม ขายส่งที่ตลาดไท
คุณนฤมล บุญเพ็ง (พีตี๋ม) T 096 9962748 บ้าน 30/3 หมู่ 11 ต.บางเสาธง อ.บางเสาธง จ.สมุทรปราการ	ขนมไทยมาลัยทอง มีขนมหวานหลายชนิด โดยเม็ด ขุนเผือกได้ OTOP 3 ดาว เมื่อปี 2547	- ขนมหวานที่ขาย ราคาจะ ถูกกว่ารายอื่น เน้นชิ้นใหญ่ ทำสดทุกวัน ไม่มีช่องทาง ติดต่อกับลูกค้า เป็นแบบ บอกปากต่อปาก จึงต้องการเพิ่มกลุ่มลูกค้า ให้มากขึ้น โดยต้องการ ปรับบรรจุภัณฑ์ ที่ติด สติ๊กเกอร์ มีเบอร์โทรติดต่อ	วางขายตามตลาดนัด 3 แห่ง คือตลาดนัด วัดบัวโรย ตลาดนัด ผู้ใหญ่สง และตลาดนัด หงส์แก้ว และทำตาม ออเดอร์ที่มีคนมาจ้าง	ขายขนมหวานเป็นหลัก
คุณวัลยา ครูชุกิจ T 081 8699550 73 หมู่ 13 ต.บางเสาธง อ.บางเสาธง จ.สมุทรปราการ	แม่ครัวงานบุญ งานวัด - ขายอาหารในตลาดวัด บัวโรย เป็นอาหารพร้อมทาน ส่วนใหญ่เป็นอาหารคาว เป็น แกง น้ำพริก ที่เป็นอาหารพื้นถิ่น	- ไม่มีปัญหาในการทำของขาย - ใจรัก ชอบทำอาหาร	ตลาดวัดบัวโรย มีเฉพาะช่วงเช้าวัน อังคาร 6.00-9.00น.	มีบ่อเลี้ยงปลา เบญจพรรณ สวนมะม่วง กล้วย ขายได้ตลอดปี

#### 4.3.2 ข้อมูลผู้ประกอบการจากการสังเกตการณ์ในพื้นที่ตลาดชุมชนและคนในพื้นที่

1) การสังเกตการณ์ การค้าขายขนมสายบัวของคุณนิษฐา ทับจันทร์ (พีหนู) ที่ตลาดบางป่อ และมีการสัมภาษณ์เชิงลึกคุณนิษฐา ทับจันทร์ เมื่อวันที่ 29 สิงหาคม 2564 ได้ให้ข้อมูลว่า

การเริ่มทำขนมสายบัว ผู้คิดค้นขนมสายบัว คือ ยายสิน (คุณแม่ที่กนิษฐา) คิดสูตรเองตั้งแต่อายุ 18 ปี ตั้งแต่ยังอยู่ตำบลศิระจรเข้ใหญ่ จนปัจจุบันอายุ 94 ปี ดังนั้น ปัจจุบันขนมสายบัวมีอายุประมาณ 76 ปี ถ่ายทอดจากยายสินไปสู่ที่กนิษฐา และเริ่มขายที่ตลาดบางป่อประมาณ 10 ปี มีแผงตลาดขนม ทำขนมได้

จำนวน 100 ถึง 150 กล่อง และมีตลาดหลักคือ มีผู้รับไปขายส่งตามโรงงาน ช่วงโควิดระบาดตั้งแต่ปี 2563 ไม่สามารถจำหน่ายเข้าโรงงานได้ โดยขายส่งให้แม่ค้ารับไปขายต่อที่ตลาดฝั่งตรงข้าม และขายปลีก ที่แผงเช่าริมถนนบริเวณตลาดบางบ่อจะเหลือประมาณ 60 กล่อง เฉพาะวันอาทิตย์ครึ่งวันเช้า ค่าเช่า 20 บาท นอกจากนี้ขนมสายบัวสูตรยายลีนยังมีหลานสาวอายุ 39-40 ปี ช่วยทำขนมสายบัว และวางจำหน่ายที่ซอยบัวโรย ตลาดหงษ์แก้ว ในวันอังคาร วันพฤหัสบดี และวันศุกร์ ช่วงเย็น ครั้งละประมาณ 20 กล่อง

ส่วนผสมและขั้นตอนในการทำขนมสายบัว มีมะพร้าวทึนทึก น้ำตาลปีบ แป้งมันสำปะหลัง แป้งข้าวเจ้า โดยนำสายบัวแดง ทำการลอก หั่น ล้าง ปั่นเอาแต่น้ำ บีบน้ำออก 2 กก. ใส่กะละมัง น้ำตาลปีบ 1 กก. แป้งมันสำปะหลัง 1 กก. มะพร้าวซีก 1 กก. แป้งข้าวเจ้า 100 กรัม คลุกผสมให้เข้ากัน ใส่ถ้วยหนึ่ง โดยตั้งบนเตาใช้ฟืน ใช้เวลานึ่งประมาณครึ่งชั่วโมง

อ.สุเมฆ เลิศจริยพร ผู้บันทึกข้อมูล

29 สิงหาคม 2564



#### รูปที่ 4-6 การสำรวจตลาดและสังเกตการณ์ ขนมสายบัว ของคุณกนิษฐา ทับจันทร์ ตลาดบางบ่อ

2) การสังเกตการณ์ การผลิตน้ำพริกปลาร้าสามรส ของคุณวิมล แซ่ปึ้ง ที่บ้านไกล้วัดบัวโรย ตำบลบางเสาธง อำเภอบางเสาธง จังหวัดสมุทรปราการ และมีการสัมภาษณ์เชิงลึกคุณป้ามล เมื่อกันยายน 2564 ได้ให้ข้อมูลว่า

ปลาร้าทรงเครื่องบัวโรยมีจุดเริ่มต้นมาจากครอบครัว คุณป้าวิมล แซ่ปึ้ง (นามสกุลเดิม ทองดี) ซึ่งประกอบอาชีพทำปลาร้าขายตั้งแต่รุ่นของคุณแม่ (นางแหม่ม ทองดี) ต่อมาได้แต่งงานกับนายสุชาติ แซ่ปึ้ง ซึ่งเป็นครอบครัวคนไทยเชื้อสายจีนอยู่ตรงข้ามวัดบัวโรย ในช่วงวิกฤตเศรษฐกิจปี 2540 การค้าขายปลาร้าตกต่ำลง คุณป้าวิมลจึงนำปลาร้ามาดัดแปลงทำเป็น “ปลาร้าทรงเครื่อง” เพื่อให้พร้อมรับประทานและยกระดับขึ้น โดยนำปลาร้าปลานิล ปลากิน หรือปลาเยือก มาแกะเอาแต่น้ำ แล้วยี้ให้ขึ้นฟู ผัดใส่พริกแกงน้ำมะขามเปียก ให้ออก 3 รส คือ เปรี้ยว เค็ม หวาน ดับกลิ่นปลาร้าด้วยเครื่องสมุนไพรต่าง ๆ เช่น ใบมะกรูด หั่นฝอยทอด หอมเจียว ผักจันแห้งไม่อมน้ำมัน เป็นอันเสร็จ ปลาร้าของคุณป้าวิมลจึงถือว่าเป็นเจ้าแรกเป็นสินค้าขายดีด้วยรสชาติที่จัดจ้าน เผ็ดร้อน ถึงเครื่องและราคาไม่แพง จึงเป็นที่นิยมในหมู่ผู้บริโภค แต่ก่อนปลาร้ามักนิยมทำกันหลังเกี่ยวข้าว เพราะน้ำในนาจะเริ่มลดลง และเข้าหน้าแล้ง อาหารก็จะหารับประทานยาก ไม่มีหมู ไก่แบบปัจจุบัน แหล่งโปรตีนที่พอจะหาได้ก็มีแต่ปลาเท่านั้น บางบ้านจะทำปลาเค็ม ปลาแห้ง และปลาร้าเก็บไว้กินในครัวเรือน หากมีมากก็แบ่งปันกัน



ประมาณปี 2530 ที่บัวโรยมีการเปลี่ยนแปลงด้านการประกอบอาชีพ ได้ส่งเสริมให้ชาวบ้านเลี้ยงปลา โดยเฉพาะปลานิล ที่ในหลวง ร.9 พระราชทานกรมประมง พื้นที่นาจึงปรับเปลี่ยนให้เป็นบ่อปลา แรก ๆ เรียกกันติดปากว่า “ลาด” เพราะขุดบ่อให้มีความลาดลงด้านข้าง ตรงกลางเป็นเนินใช้ปลูกข้าว เนื่องจากชาวบ้านยังไม่กล้าที่จะเสี่ยงกับการขาดทุน ต่อมาเมื่อเห็นว่าอาชีพเลี้ยงปลาเป็นอาชีพที่มั่นคงกว่าทำนา จึงขุดบ่อให้มีความลึกแบบปัจจุบัน คำว่า “ลาด” จึงหายไป กลายเป็น บ่อ แทน เมื่อต้องวิดบ่อจับปลา จะแบ่งเป็นสองขั้นตอน ขั้นตอนแรกเรียกว่า “ลากปลา” คือ พรองน้ำออกจากบ่อ เพื่อสะดวกในการใช้อวนตาข่ายล้อมปลาให้อยู่ในวงจำกัด และสะดวกในการคัดเลือกปลาตามขนาด ขั้นที่สอง เรียกว่า วิดแห้ง คือ เอนน้ำออกให้หมด แล้วให้คนลงไปจับปลาที่ค้างอยู่ก้นบ่อ ปลาที่ได้จะมีหลากหลายทั้งปลาหมอ ปลาช่อน ปลาหลด ปลากระตี่ นอกเหนือจากปลาเป็นที่จับได้แล้วปลาบางส่วนที่ไม่ได้ขนาด และปลาที่ตายซึ่งขายไม่ได้จะนำมาแปรรูปเป็นปลาเค็ม ปลาแดดเดียวและปลาร้า

ปลาร้าของบัวโรยนั้นต่างจากปลาร้าทางอีสาน เพราะจะทำปลาร้าต้องทำเป็นปลาเกลือก่อน คือนำปลามาขอดเกล็ด คว้านไส้ ล้างจนสะอาด ถ้าเป็นปลากระตี่ สมัยก่อนจะเอาเปลือกหอยแครงใส่ในสวิงตาข่าย แล้วกระแทกกับไม้ เปลือกหอยแครงจะช่วยทำให้ประหยัดเวลาขอดเกล็ด เมื่อทำปลาสะอาดแล้วจึงนำมาเคล้ากับเกลือปน ใส่โองใส่เห หมักไว้ จนเกลือเข้าเนื้อปลา ถ้าเกลือเข้าเนื้อ ตัวปลาจะแข็ง จึงเทออกมา น้ำที่ได้จากการทำปลาเกลือจะเก็บไว้ เพื่อเอาไปต้มทำน้ำปลาไว้ในครัวเรือน จากนั้นจึงนำมาเคล้ากับข้าวคั่ว เติมเกลืออีกรอบ แล้วอัดใส่ภาชนะให้แน่นจนเต็ม เอากาบหมากปิดทับกันแมลงลงไปวางไข่ ชัดด้วยไม้ไผ่หรือต้นคล้า ต่อมาในปัจจุบันปิดฝาด้วยพลาสติก ทิ้งไว้เป็นปีจึงนำออกมาทานได้ เก็บนานกว่านั้น เนื้อปลาจะไม่อร่อย จึงมีสำนวนที่ว่า “ปลาร้าค้างปี”

ผศ.ดร.วุฒิพงษ์ ทองก้อน และ น.ส.กชกร ขวัญทอง  
บันทึกข้อมูล กันยายน 2564



รูปที่ 4-7 การสำรวจผู้ประกอบการผลิต น้ำพริกปลาร้าสามรส ของคุณวิมล แซ่ปึ้ง ที่บ้านไถ่วัดบัวโรย

3) การสอบถามและทำกิจกรรมสนทนากลุ่มกับกลุ่มผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่น คุณประชุม ทิศนคร (ป้าชุม) อายุ 66 ปี ศรีวารีฟาร์ม อยู่บ้านเลขที่ 54 หมู่ 7 ต.ศิระจรเข้ใหญ่ อ.บางเสาธง



จ.สมุทรปราการ เป็นแม่ครัวในงานบุญ งานวัดในแถบพื้นที่มานาน และส่วนหนึ่งลูกทีม คุณยุพา ปลื้มไสยาสน์ (ป้าแมว) ป้าซุมเป็นลูกสาวยายฉิม เป็นแม่ครัวใหญ่ ช่างทำอาหารคาว อาหารหวานในแถบนี้ มานานกว่า 50 ปี ถ่ายทอดการทำอาหารให้กับป้าซุม ป้าแมว โดยป้าซุมเล่าว่าคนย่านนี้แต่ก่อนที่ค้าขาย มีการแจวเรือเอาข้าว ปลาเค็ม กุ้ง ของพื้นบ้านไปแลกของกันกับคนสวนแถวพระประแดง โดยเอามะพร้าวกลับมา การที่ครอบครัวทำอาชีพแม่ครัวตามงานบุญ เป็นลูกมือจนเป็นแม่ครัวใหญ่ ทำให้ทำอาหารพื้นถิ่นได้หลากหลายชนิด และอาหารในงานบุญก็มีความนิยมในยุคสมัยที่เปลี่ยนไป เช่น แกงส้มโสนใส่ปลาหม้อ ต้มยำปลาช่อนพริกเผา แกงร้อนวุ้นเส้น ต้มกะทิสายบัวใส่ปลาทุเค็ม แกงส้มสายบัว แกงเลียงสายบัว แกงบอนใส่ปลาไหลก แกงปลาไหลใส่กล้วยน้ำว้าดิบ กระเพราปลาไหล แกงเลียงน้ำเต้าใส่กะทิ ห่อหมกปลาช่อนใบยอ ปลาหม้อฉู่ฉี่ ยำหัวปลี นอกจากนี้ยังมีปลาร้าหลนทรงเครื่อง เต้าเจี้ยวหลน กะปิคว ในกลุ่มแม่ครัวในงานวัด งานบุญ จะประกอบด้วย แม่ครัว 3 คน และลูกมืออีก 3- 4 คน และยังมีคนที่มาช่วยงานเข้ามาช่วยกันประกอบอาหาร เตรียม ส่วนประกอบ วัดฤดูอาหาร การจัดงานกันที่ บางครั้งยาวนานกัน 7- 8 คืน ทำให้คนพื้นถิ่นเดิมต่างได้รู้จักกัน รู้จักเครือญาติพี่น้องกัน มีความสัมพันธ์ที่ดีและช่วยเหลือกันในเทศกาลต่าง ๆ การทำอาหารมักจะใช้วัตถุดิบ จากคนในพื้นที่ ข้าว ปลา พริก ผักสวนครัว ทำให้มีรายได้เกื้อหนุน แบ่งปันกันในพื้นที่

ปัจจุบันนี้ทำฟาร์มเพาะพันธุ์ลูกปลา จำหน่ายลูกปลา และปลุกต้นมะรุ้ม ตัดผักขายที่ตลาดไท หรือ ตลาดค้าส่งรายใหญ่ โดยการรับเป็นแม่ครัวอาจลดน้อยลง แต่ในเทศกาลสำคัญของวัดก็เข้าไปเป็นเรี่ยวแรง สำคัญ และยังสนใจในการทำอาหารพื้นถิ่นอยู่ และยังคงการให้ลูกมือของแม่ครัวมีอาชีพ มีรายได้อยู่นอกจากนี้ยังทำน้ำพริกมะขาม ขิงดอง แดงร้านดอง ผักบุงดอง พุทราแช่อิ่ม และน้องชายของป้าซุมทำปลา แดดเดียว โดยมีคนสั่งซื้อเข้ามาสม่ำเสมอ



รูปที่ 4-8 การเข้าพบผู้ประกอบการทำอาหารพื้นถิ่นของคุณประชุม ทศนศร ที่ศรีวาริฟาร์ม ตำบลศีรษะจรเข้ใหญ่ อำเภอบางเสาธง

4) การสัมภาษณ์ผู้ประกอบการขนมไทย มาลัยทอง โดยคุณนฤมล บุญเพ็ง (พี่ตี๋ม) อายุ 55 ปี เป็นผู้สืบทอดการทำขนมหวานต่อจากคุณแม่มาลัย สบายดี อายุ 80 ปี ทำที่บ้าน 30/3 หมู่ 11 ต.บางเสาธง

อ.บางเสาชิง จ.สมุทรปราการ เป็นผู้ประกอบการทำผลิตภัณฑ์ขนมไทย โดยเป็นประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชน “ขนมไทย มาลัยทอง” และกลุ่มพัฒนาอาชีพขนมไทย มาลัยทอง ซึ่งขนมไทย “เม็ดยกุนเชียง” ได้ OTOP 3 ดาว ครอบครัวพีตีมี มีด้วยกัน 4 คน มี สามี ลูกชาย ลูกสะใภ้ พีตีมีจะเป็นหลักคนเดียวในการทำขนม มีลูกสะใภ้ ช่วยขายขนม ส่วนสามีขับรถรับจ้าง ลูกชายเป็นลูกจ้างบริษัท ไม่ได้ช่วยทำขนม การประกอบขนมจะเตรียมวัตถุดิบที่ซื้อจากตลาด จะทำช่วงใดขึ้นอยู่กับไปขายช่วงเช้า หรือบ่าย ถ้าขายช่วงเช้า วัตถุดิบจะถูกเตรียมไว้ช่วงหัวค่ำ และเริ่มทำขนมเพียงคนเดียวตั้งแต่ ตี 1 จนถึงเข้ามืด ถ้าขายช่วงบ่าย จะไปซื้อของที่ตลาดตอน 08.00 น. กลับจากตลาดจะเริ่มทำขนม เมื่อทำเสร็จแล้วจ้างรถพ่วงข้างไปส่งที่ตลาดนัด วางขายตามตลาดนัด 3 แห่ง คือตลาดนัดวัดบัวโรย ตลาดนัดผู้ใหญ่สง และตลาดนัดหงส์แก้ว และผลิตตามออเดอร์ของลูกค้าในแต่ละอาทิตย์ ขนมไทยที่ผลิต ได้แก่ ขนมหม้อแกง สังขยา วุ้นกะทิ ขนมชั้น ขนมเปียกปูน ตะโก้หน้าวุ้น ขนมมัน ตะโก้เผือก บัวลอยเผือกแก้ว ประกริมไข่เต่า ขนมกล้วย ขนมเผือก ขนมฝอยทอง ทองหยอด เม็ดยกุนเชียง เม็ดยกุนเชียง ฯลฯ โดยขนมหลักที่ทำทุกวันมี ขนมหม้อแกง สังขยา วุ้นกะทิ ขนมชั้น ขนมเปียกปูน ตะโก้หน้าวุ้น ขนมมัน รวมวันละ 7-8 ถาด ส่วนขนมฝอยทอง เม็ดยกุนเชียง ทองหยอด จะทำเป็นกล่องจำนวน 100 กล่อง พีตีมีมีหลักในการขายคือ *ราคาถูก อร่อย สดวันต่อวัน* ลักษณะขนมจะมีชิ้นใหญ่ ใส่ในกล่องโฟมหรือกล่องพลาสติกใส ราคาขนมจะถูกกว่าแม่ค้าขายขนมไทยรายอื่นทำให้ไม่ค่อยมีกำไรมากนัก การขายขนมไม่มีช่องทางติดต่อกับผู้ขายเป็นแบบบอกปากต่อปาก พีตีมีจึงมีแนวคิดในการเข้าถึงกลุ่มลูกค้าให้มากขึ้น โดยจะติดสติ๊กเกอร์ มีเบอร์โทรติดต่อ และแบนด์ที่กล่องขนม เพื่อจะได้ขายขนมได้มากขึ้น

#### ช่วงเวลาที่ขายขนมหวานของพีตีมี ขนมหวาน

ตลาด	ช่วงเช้า (06.00-09.00 น.)	ช่วงบ่าย (15.00-20.00 น.)	ช่วงบ่าย (15.00-21.00 น.)
ตลาดนัดวัดบัวโรย	อังคาร, เสาร์	-	-
ตลาดนัดผู้ใหญ่สง	-	อาทิตย์, จันทร์, พุธ, ศุกร์	-
ตลาดนัดหงส์แก้ว	-	-	อังคาร, พฤหัสบดี



รูปที่ 4-9 การสัมภาษณ์ผู้ประกอบการขนมไทยของคุณณฤมล บุญเพ็ญ (พีตีมี) ที่ตลาดวัดบัวโรย ตำบลบางเสาชิง อำเภอบางเสาชิง

5) การสำรวจผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่น **คุณวรรณ ภรรยาครูชุกิจ** อายุ 70 ปี เป็นประธานกลุ่มสตรี หมู่ 13 ต.บางเสาธง อ.บางเสาธง จ.สมุทรปราการ เป็นแม่ครัวในงานบุญวัดบัวโรย และผู้ประกอบการที่นำอาหารความมาขายในตลาดนัดเช้าวันอังคาร ของวัดบัวโรย เริ่มขาย 6.00-9.00 น. เป็นคนในพื้นที่นี้ เป็นภรรยาครูชุกิจที่สอนในโรงเรียนวัดศรีวารีน้อย และเกษียณออกมาแล้วเป็นไวยจยากรของวัดบัวโรย จึงรู้จักผู้คนจำนวนมาก ที่บ้านทำบ่อปลานิล ปลายี่สก มีสวนมะม่วง กล้วยหอม กล้วยน้ำว่า ที่มักเก็บมาขายในตลาดพร้อมกับอาหารเสมอ การประกอบอาหารจะเตรียมวัตถุดิบจากในสวนหรือพื้นที่ใกล้เคียง วัสดุจะถูกเตรียมรอไว้แต่ช่วงหัวค่ำ และเริ่มทำอาหารเพียงคนเดียวตั้งแต่ ตี 2 จนถึงเช้ามืด ก็เริ่มทยอยขนหม้อแกงมาจัดร้าน อาหารหม้อที่ป่าทำมาขาย เช่น น้ำพริกกลางดง น้ำพริกปลานิล ถั่วงอกดอง ปลาธำพลน แกงคั่วเป็ดย่าง ยาไก่ น้ำพริกเผา กุ้งฝอยเค็มหวาน แกงไตปลา ผัดสายบัว แกงส้มสายบัว ปลานิลแดดเดียว ป้าเล่าว่าในกลุ่มสตรี หมู่ 13 มีภรรยาผู้ใหญ่วิหารที่สนใจในการรวมกลุ่มเพื่อทำผลิตภัณฑ์สร้างอาชีพเสริมอยู่ด้วย

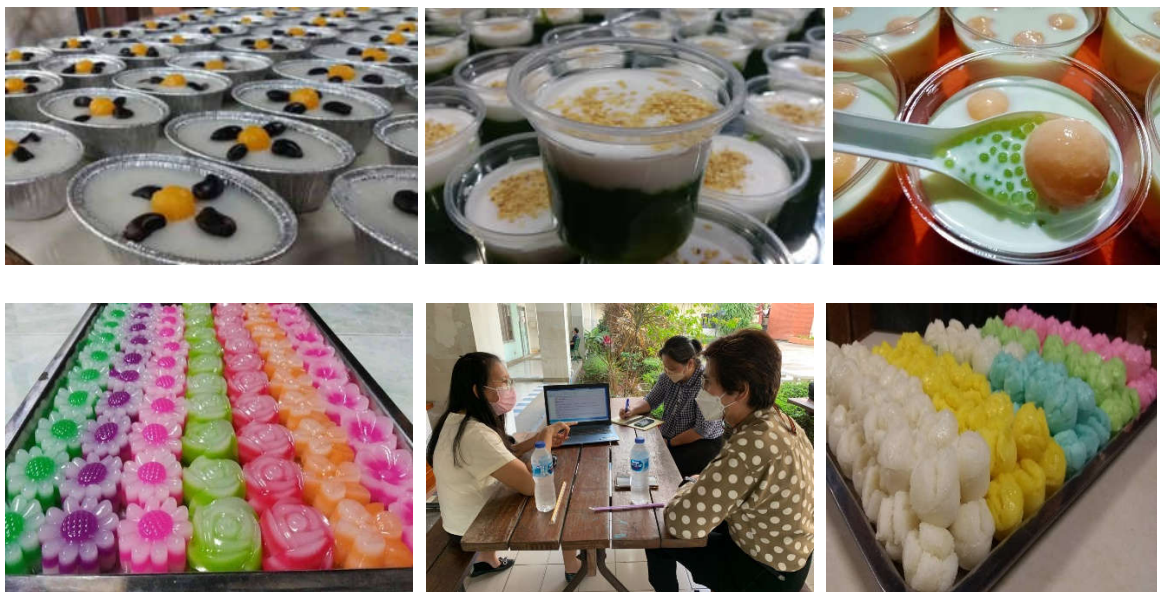


รูปที่ 4-10 การเข้าพบผู้ประกอบการทำอาหารพื้นถิ่นของคุณวรรณ ครูชุกิจ ที่วัดบัวโรย ตำบลบางเสาธง

6) การสัมภาษณ์ผู้ประกอบการอาหาร **ขนมหวานแม่เฉลิมศรี** โดย **คุณบุญยวีร์ เกตุขวง (พี่เล็ก)** อายุ 58 ปี เป็นผู้สืบทอดการทำขนมหวานต่อจากคุณแม่ ทำที่บ้าน 38/5 หมู่ 5 ต.ศิระชะจรเข้ใหญ่ อ.บางเสาธง จ.สมุทรปราการ เป็นผู้ประกอบการทำขนมไทยและเบเกอรี่ นำผลิตภัณฑ์เข้า OTOP 1 ดาว ก่อนหน้านี้ทำขนมไปวางขายตามร้านอาหาร แต่ในช่วงโควิดได้หยุดทำ ปัจจุบันขนมหวานที่ทำจะผลิตตาม



ออเดิร์ฟ ได้แก่ขนมชั้น ขนมเปียกปูน ตะโก้เผือก บัวลอยเผือกแก้ว ครอบแครงกะทิสด ขนมกล้วย ขนมเผือก ฯลฯ โดยมีแนวคิดในการปรับปรุงปลั๊กชันขนมให้สวยงาม น่าสนใจ และเข้าถึงกลุ่มลูกค้าให้มากขึ้น



รูปที่ 4-11 การเข้าพบผู้ประกอบการขนมหวานแม่เฉลิมศรี โดยคุณบุญยวีร์ เกตุขวง

#### 4.4 วิเคราะห์ความพร้อมศักยภาพในการพัฒนาของกลุ่มเป้าหมายและคัดเลือกอาหารพื้นถิ่น อาหารคาวขนมพื้นบ้านที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์

จากข้อมูลผู้ประกอบการผลิตอาหารในพื้นที่บางเสาธงและข้อมูลอาหารพื้นถิ่นที่น่าสนใจโดยได้จากการสัมภาษณ์ทางโทรศัพท์ ลงพื้นที่สำรวจ การเดินตลาด การสัมภาษณ์เชิงลึกผู้ประกอบการ การสนทนากลุ่ม โดยสอบถามบุคคลในกลุ่มเพื่อให้ได้มาถึงความคิดเห็น ความเชื่อ หรือทัศนคติ หรือแนวคิดต่ออาหารพื้นถิ่นในชุมชน อาชีพที่เกี่ยวข้องกับอาหาร นักวิจัยและทีมได้ร่วมกับผู้ประกอบการอาหารบางส่วน ได้วิเคราะห์ SWOT analysis ที่เป็นปัจจัยภายในของกลุ่มในด้านจุดแข็ง (Strength) และจุดอ่อน (Weakness) และปัจจัยภายนอกของกลุ่มที่เป็น โอกาส (Opportunity) และอุปสรรค (Threats) เพื่อวิเคราะห์ความพร้อมศักยภาพในการพัฒนาของอาหารพื้นถิ่นที่เป็นเป้าหมายและ/หรือผู้ประกอบการอาหาร จากนั้นคัดเลือกอาหารพื้นถิ่นที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์ ซึ่งผลการวิเคราะห์ SWOT ของแต่ละอาหารพื้นถิ่นที่เป็นเป้าหมาย ได้ผลดังตารางที่ 4-2

ความพร้อมศักยภาพในการพัฒนาของผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่น จะพิจารณาที่ 1) ความมุ่งมั่นในการผลิตอาหาร 2) การใช้วัตถุดิบอาหารในท้องถิ่นและโอกาสในการสร้างรายได้ 3) การปรับแนวคิดการขยายกลุ่มลูกค้า จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น (ผู้ประกอบการ อย่างน้อย 3 ราย)

อาหารพื้นถิ่นที่สนใจในการพัฒนา จะพิจารณาจาก 1) *เอกลักษณ์ในการผลิตอาหารที่มีเรื่องราว* การผลิตตามภูมิปัญญาของคนรุ่นก่อนที่ถ่ายทอดสู่คนรุ่นหลัง 2) *การนำความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีไปช่วยวิจัย พัฒนา ปรับปรุงคุณภาพอาหารและหรือสร้างภาพลักษณ์อาหารได้* 3) *ความคุ้มค่า คุ้มทุนในการผลิต การทำรายได้หรือการสร้างช่องทางการตลาด* (อาหารคาว 1 อาหารหวาน 2)

ตารางที่ 4-2 การวิเคราะห์ SWOT analysis ผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่นที่สนใจในการพัฒนาผลิตภัณฑ์

อาหารพื้นถิ่นที่สนใจ ผู้ประกอบการอาหาร	จุดแข็ง (Strength)	จุดอ่อน (Weakness)	โอกาส (Opportunity)	อุปสรรค (Threats)
ขนมสายบัว	*อาหารที่สืบทอดการทำเป็นอาชีพสู่รุ่นลูกหลาน มากกว่า 70 ปี *บัวแดง เป็นพืชน้ำที่มีอยู่มากในพื้นที่ หาได้ง่ายในละแวกบ้าน ไม่มีค่าใช้จ่ายจัดหาวัตถุดิบ และเป็นเอกลักษณ์ในชุมชนวัดบัวโรย	*รูปลักษณ์ขนมสายบัวคล้ายขนมกล้วย ซึ่งอาจเกิดความเข้าใจผิดได้ *ขนมที่มีอายุการเก็บรักษาไม่นาน ประมาณ 1-2 วัน	*ขนมสายบัวยังไม่เป็นที่รู้จักกันมากนัก อาจสร้างจุดเด่นในท้องถิ่นนี้ได้	*สายบัวแดงที่เป็นวัตถุดิบหลักในบางฤดูกาล มีลदन้อยลงหรือหายาก
คุณนิษฐา ทับจันทร์	*มีประสบการณ์มากกว่า 30 ปีในการทำขนมสายบัว *มีลูกค้าประจำอย่างต่อเนื่อง	*ทำขนมสายบัวได้ 1-2 ครั้ง/สัปดาห์ เนื่องจากต้องดูแลและพยาบาลคุณยายสิน	*มีหลานสาวอีกรายที่ช่วยทำขนม และนำไปช่วยขาย	*การขนส่งจากบ้านไปตลาดบางบ่อที่เป็นแหล่งขายประจำ มีราคาสูง (หากจ้างรถ ราคา 600-800 บาท)

#### สรุปผลในการนำไปพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น

##### ปัญหา/ความต้องการในการพัฒนา

- \* วัตถุดิบหลัก สายบัวแดง มีเฉพาะฤดูกาล หน้าน้ำ (เดือน มิ.ย.-พ.ย.)
- \* ทำขนมสายบัวแล้ว เก็บขายได้ไม่นาน ต้องการยืดอายุให้มากขึ้น
- \* ต้องการขยายตลาดไปลูกค้าที่กว้างออกไป เช่น ขายออนไลน์ ลูกค้าที่อยู่ห่างไกลได้เข้าถึงขนมสายบัว
- \* ผู้ประกอบการอาหารมีประสบการณ์สูงที่ได้รับถ่ายทอด และทำมาไม่ต่ำกว่า 30 ปี ตั้งใจสืบทอดภูมิปัญญาการทำขนมสายบัว

##### แนวทางที่เสนอการพัฒนา/ปรับปรุงผลิตภัณฑ์อาหาร

- \* สร้างการสื่อสารข้อมูลหรือจุดเด่นของตัวสินค้า มีเข้าใจผิดว่าเป็นขนมกล้วย แต่สีคล้ำๆ ไม่รู้ว่าเป็นขนมพื้นถิ่น
- \* แปรรูปร่างวัตถุดิบในการใช้ทำขนม เช่น ทำในรูปแป้งสายบัว
- \* ปรับกรรมวิธีการผลิต การฆ่าเชื้อ การบรรจุ ให้มีระบบสุขาภิบาลที่ดี สะอาด
- \* ออกแบบบรรจุภัณฑ์
- \* ขยายกลุ่มลูกค้าที่เป็นการขายส่ง

อาหารพื้นถิ่นที่สนใจ ผู้ประกอบการอาหาร	จุดแข็ง (Strength)	จุดอ่อน (Weakness)	โอกาส (Opportunity)	อุปสรรค (Threats)
ขนมหวาน / ขนมเปียกปูน	*ส่วนผสมของขนมหวานมีน้อย ต้นทุนต่ำ *ทำได้ง่าย ใช้เวลาไม่นาน *พัฒนาสูตรได้รสชาติดี	*กะทิสดหน้าขนม เป็นของเหลว มีอายุการเก็บรักษาไม่นาน บุคเสี้ง่าย	*ขนมหวานที่มีรูปลักษณะใหม่ น่าสนใจ และขยายลูกค้าได้หลายกลุ่ม	*ช่องทางการตลาดยังมีน้อย
คุณบุญยวีร์ เกตุขวง	*มีประสบการณ์มากกว่า 20 ปีในการทำขนม *พัฒนาตนเองในการทำขนมอยู่เสมอ ทำขนมได้ หลากหลายชนิด	*ขาดคนที่ช่วยทำขนมในกรณีที่มีคนสั่งมาก ๆ	*ปัจจุบันร้านอาหาร ร้านกาแฟ-เครื่องดื่ม ที่มีการวางขนมหวานมีอยู่จำนวนมาก	*ช่วงเวลาในการทำขนมหวาน ทำหลัง เลิกงานประจำ

สรุปผลในการนำไปพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น

#### ปัญหา/ความต้องการในการพัฒนา

- \* ผู้ประกอบการต้องการผลิตขนมหวานที่ใช้เวลาในการทำไม่นานนัก ทำได้หลังจากเลิกงานเนื่องจากมีงานประจำ
- \* ให้ขนมหวานมีรูปลักษณะที่ต่างจากขนมหวานแบบโบราณ

#### แนวทางที่เสนอการพัฒนา/ปรับปรุงผลิตภัณฑ์อาหาร

- \* ผู้ประกอบการสนใจมากในการปรับปรุงลักษณะขนมเปียกปูนใบเตยหน้ากะทิ
- \* ให้ขนมหวานมีอายุการเก็บรักษาได้นาน
- \* ขยายช่องทางให้ได้ลูกค้าเพิ่มมากขึ้น และ/หรือมีลูกค้าประจำ

อาหารพื้นถิ่นที่สนใจ ผู้ประกอบการอาหาร	จุดแข็ง (Strength)	จุดอ่อน (Weakness)	โอกาส (Opportunity)	อุปสรรค (Threats)
น้ำพริกปลาร้าสามรส	*วัตถุดิบ ปลานิล ปลายี่สก ปลาช่อนในบ่อปลาที่ เลี้ยงไว้ นำมาหมักเป็นปลาร้า อายุ 3 -6 เดือน มีราคาไม่แพง *น้ำพริกผัดแห้ง กลิ่นดีไม่แรง รสชาติอร่อย	*ตัวน้ำพริกมีน้ำมันค่อนข้างมาก เมื่อใส่ใน ภาชนะบรรจุที่ใช้เดิม เป็นกล่องพลาสติกบาง หรือถุงซิปล จะเห็นน้ำมันซัด * ภาชนะบรรจุยังไม่เหมาะสมในการใส่น้ำพริกที่เก็บไว้นานๆ ได้ดี และฉลากยังไม่ ดึงดูดนัก	* ผลิตภัณฑ์อาหารสามารถเป็นของ ฝากได้ หากปรับรูปแบบบอจทำให้ ผู้บริโภคสนใจและมีความต้องการมาก ขึ้น	*ผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาร้าสามรส มีช่องทางการขายที่ตลาดประจำ และ มีคนรับไปขายส่ง จึงให้ราคาไม่สูง
คุณวิมล แซ่ปึง	*ประสบการณ์ในการทำน้ำพริกปลาร้า มากกว่า 10 ปี ปรับรสชาติอร่อย จนลูกค้าติดใจ	*มีผู้ช่วยทำน้ำพริก 1 คน ซึ่งต้องดูแล ผู้สูงอายุในบ้าน จึงทำให้ขาดแรงงานทั้งคน ช่วยทำและขายของ	*สร้างช่องทางการตลาดทางออนไลน์ ให้ลูกค้าสั่งซื้อกับผู้ผลิตได้โดยตรง โดยไม่ผ่านคนที่รับไปขายต่อ	*ยังไม่มีการทำ ทดลองใช้ช่องทาง การขายทางออนไลน์

#### สรุปผลในการนำไปพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น

##### ปัญหา/ความต้องการในการพัฒนา

- \* ตัวน้ำพริกมีน้ำมันค่อนข้างมาก เมื่อใส่ในภาชนะบรรจุที่ใช้เดิม เป็นกล่องพลาสติกบาง หรือถุงซิปล จะเห็นน้ำมันซัด
- \* ภาชนะบรรจุไม่เหมาะสมในการใส่น้ำพริกที่เก็บไว้นาน ๆ ได้ดี
- \* บรรจุภัณฑ์และฉลาก ยังไม่ดึงดูดนัก
- \* ต้องการขยายตลาดไปลูกค้าที่กว้างออกไป เช่น ขายออนไลน์

##### แนวทางที่เสนอการพัฒนา/ปรับปรุงผลิตภัณฑ์อาหาร

- \* เพิ่มมูลค่าและมีอายุการเก็บรักษายาวนาน ง่ายต่อการขนส่ง
- \* ตรวจสอบคุณภาพอาหารได้ โดยวัดค่าความชื้น การปนเปื้อนจุลินทรีย์
- \* สร้างการสื่อสารข้อมูลหรือจุดเด่นของผลิตภัณฑ์ ขยายกลุ่มลูกค้าเพิ่มขึ้น
- \* ออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสม

อาหารพื้นถิ่นที่สนใจ ผู้ประกอบการอาหาร	จุดแข็ง (Strength)	จุดอ่อน (Weakness)	โอกาส (Opportunity)	อุปสรรค (Threats)
ปลานิลแดดเดียว /ทอด หรือข้าวเกรียบปลานิล	*วัตถุดิบ ปลานิล มีปริมาณมากในชุมชน บางเสาะงที่มีอาชีพเลี้ยงปลา และใช้วัตถุดิบใน พื้นถิ่น *มีวัตถุดิบอาหารที่ราคาถูก หาได้ง่าย	*มีการทำผลิตภัณฑ์นี้กันมานาน และมีหลาย ๆ แห่ง * ไม่มีบรรจุกุณณ์ ฉลากที่เหมาะสม	*สร้างเอกลักษณ์ผลิตภัณฑ์ปลานิล แปรรูป อาจสร้างจุดเด่นในท้องถิ่นได้ * ผลิตภัณฑ์อาหารสามารถเป็นของ ฝากได้ หากปรับปรุงแบบอาจทำให้ ผู้บริโภคมีความต้องการมากขึ้น	*ผลิตภัณฑ์อาหารมีกระบวนการเก็บ รักษาหรือการขนส่งที่ต้องระวัง ซึ่งอาจ ทำให้อาหารมีคุณภาพด้อยลง
กลุ่มสตรี หรือผู้แปรรูปปลานิล	*มีการรวมกลุ่ม ที่สามารถพัฒนาให้สร้างอาชีพ ให้มีรายได้มากขึ้นได้	*ใช้กระบวนการผลิตที่ขาดการควบคุมด้าน ความสะอาด	*ปลานิลที่จับขายหน้าบ่อ มีโอกาสได้ ราคาสูงขึ้น *การแปรรูปปลานิลสำหรับเกษตรกร อาจสร้างรายได้อีกทางหนึ่ง	*ขาดงบประมาณเริ่มต้นในการลงทุน/ อุปกรณ์เครื่องมือ *สถานที่ในการผลิตอาหารร่วมกัน

#### สรุปผลในการนำไปพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น

##### ปัญหา/ความต้องการในการพัฒนา

- \* ปลาสดมีอายุการวางจำหน่ายสั้น
- \* ปลาหน้าบ่อไม่ค่อยมีราคา
- \* ปลานิลเป็นปลาที่นิยมเพาะเลี้ยงกันมากในอำเภอบางเสาะง และนำมาทำอาหารได้หลากหลายทั้งจาก  
ปลาสดปลาหมัก และปลาตากแห้ง
- \* ผู้ประกอบการ มีบ่อปลานิลเป็นของตนเอง มีโอกาสต่อยอดการแปรรูปปลานิลแดดเดียวเพื่อจำหน่าย  
ได้ในช่วงสถานการณ์โควิดที่มีรายได้ลดลง

##### แนวทางที่เสนอการพัฒนา/ปรับปรุงผลิตภัณฑ์อาหาร

- \* ทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์เช่น ปลาแดดเดียวหรือทอด ข้าวเกรียบปลานิล เพื่อเพิ่มมูลค่าและมีอายุ  
การเก็บรักษายาวนาน ง่ายต่อการขนส่ง
- \* พัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปที่มีคุณภาพและรูปลักษณ์ที่ดึงดูดกลุ่มลูกค้า
- \* ตรวจสอบคุณภาพอาหารได้ โดยวัดค่าความชื้น การปนเปื้อนจุลินทรีย์
- \* อบรมการพัฒนาผลิตภัณฑ์แก่กลุ่มแม่บ้าน ผู้ประกอบการอาหารที่สนใจ



อาหารพื้นถิ่นที่สนใจ ผู้ประกอบการอาหาร	จุดแข็ง (Strength)	จุดอ่อน (Weakness)	โอกาส (Opportunity)	อุปสรรค (Threats)
อาหารพื้นถิ่น / อาหารงานบุญ	*อาหารที่ สืบทอดการทำเป็นอาชีพจาก ครอบครัว *การทำอาหารใช้วัตถุดิบที่มีในสวน ในท้องถิ่น ชุมชน	*อาหารพื้นถิ่น ที่เป็นอาหารโบราณแต่ก่อน บางชนิดทำกันน้อย อาจจะไม่เป็นที่รู้จักกัน	*อาหารพื้นถิ่นเป็นจุดดึงดูดให้เกิดการ ท่องเที่ยวในชุมชน	*ราคาวัตถุดิบ น้ำมัน หรือบรรจุภัณฑ์ ที่ใช้ในการทำผลิตภัณฑ์ ปรับตัวมีราคา สูงขึ้น
คุณประชุม พัฒนศร	*มีการรวมทีมที่ทำให้เกิดความช่วยเหลือกันใน ชุมชน	* การสร้างการรับรู้การเป็นแม่ครัวอาหาร งานบุญ กับคนที่มาอยู่ใหม่ ๆ ชุมชนเมือง บ้านจัดสรร	*มีศักยภาพที่สามารถทำอาหารพื้นถิ่น ที่ส่งถึงลูกค้ารอบนอกชุมชนได้	*การหลีกค่า ขยายกลุ่มผู้บริโภค * การขนส่งอาหารจากผู้ผลิตไปยัง ลูกค้า
คุณวรรณา ครูชูกิจ	*ขายอาหารพื้นถิ่นมานานหลายปี และมีตลาด ประจำที่วัดบัวโรย	* ปัญหาสุขภาพ	*มีการทำอาหารพื้นถิ่น ขายประจำใน ทุกวันอังคาร	*การหลีกค่า ขยายกลุ่มผู้บริโภค * การขนส่งอาหารจากผู้ผลิตไปยัง ลูกค้า

#### สรุปผลในการนำไปพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น

##### ปัญหา/ความต้องการในการพัฒนา

- \* มีวัตถุดิบในการทำอาหารพื้นถิ่นในชุมชน
- \* ต้องการขยายไปลูกค้าที่กว้างออกไป เช่น ตามหมู่บ้าน บริษัท โรงงาน
- \* ผู้ประกอบการอาหารมีประสบการณ์สูงที่ได้รับถ่ายทอด และทำมาไม่ต่ำกว่า 30 ปี

##### แนวทางที่เสนอการพัฒนา/ปรับปรุงผลิตภัณฑ์อาหาร

- \* สร้างการสื่อสารข้อมูลว่ามีอาหารพื้นถิ่นที่น่าสนใจในพื้นที่บางเสาะง
- \* ขยายกลุ่มลูกค้าที่เป็นการขายส่ง

อาหารพื้นถิ่นที่สนใจ ผู้ประกอบการอาหาร	จุดแข็ง (Strength)	จุดอ่อน (Weakness)	โอกาส (Opportunity)	อุปสรรค (Threats)
อาหารพื้นถิ่น / ขนมไทย ขนมหวาน	*มีจำนวนขนมไทยให้เลือกหลากหลาย *มีझेช่วยขาย *ทำคนเดียว ลดต้นทุน	*ไม่มีการพัฒนาขนมไทยที่น่าสนใจ *ไม่คิดคำนวณต้นทุนทำให้ขายแล้วได้กำไร น้อย	*คนนิยมขนมไทยมากขึ้น	*ไม่มีช่องทางติดต่อ ค้าขาย ส่วนใหญ่ บอกปากต่อปาก
คุณนฤมล บุญเพ็ง	*มีประสบการณ์มากกว่า 30 ปีในการทำขนมไทย *มีลูกค้าประจำมาอย่างต่อเนื่อง	*ทำขนมคนเดียวทำให้ทำไม่ทันเมื่อมีการสั่ง ขนมจำนวนมาก *เหนื่อย ทำให้ประสิทธิภาพในการทำขนม ไม่คงที่	*มีช่องทางในการขายเพิ่มมากขึ้นเมื่อ ตลาดนัดมีการขยายออกไป	*ไม่มีเวลาในการพัฒนาตนเองในด้าน เทคโนโลยี

สรุปผลในการนำไปพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น

ปัญหา/ความต้องการในการพัฒนา

- \* เพิ่มกลุ่มลูกค้า
- \* ต้องการช่องทางติดต่อกับลูกค้า

แนวทางที่เสนอการพัฒนา/ปรับปรุงผลิตภัณฑ์อาหาร

- \* สร้างการสื่อสารข้อมูลว่ามีขนมไทยที่น่าสนใจในพื้นที่บางเสาช้าง ทำสดใหม่ทุกวัน
- \* ให้ลูกค้าติดต่อได้ง่าย เช่น ทำสติ๊กเกอร์ติดกล่องผลิตภัณฑ์

#### 4.5 การทดสอบประเมินผลิตภัณฑ์อาหารกับผู้บริโภค

ข้อมูลผลการประเมินทดสอบผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น บางเสาชาง จำนวน 2 ผลิตภัณฑ์ ได้นำไปจัดแสดงสินค้าผลิตภัณฑ์ในงาน “GTEC : DIGITAL CHINA CONFERENCE 2021: เชื่อมโยงสินค้าและบริการ SME สู่อุตสาหกรรม E-Commerce จีน” งานนี้จัดที่อาคาร TRUE DIGITAL PARK สุขุมวิท กรุงเทพฯ เมื่อวันที่ 21 ธันวาคม 2564 เวลา 8.00 -14.30 น. โดยงานในครั้งนี้นี้จัดขึ้นเป็นมหกรรมวิเคราะห์สินค้าไทยเพื่อเข้าใจ “ความชอบ VS ความไม่ชอบ” จากผู้บริโภคชาวจีน

ผู้ประเมินทดสอบผลิตภัณฑ์อาหารทั้งสิ้น 19 คน คิดเป็นเพศชาย ร้อยละ 15.79 (3 คน) เพศหญิง ร้อยละ 84.21 (16 คน) ผู้ประเมินทดสอบมีช่วงอายุ 18-24 ปี ที่ร้อยละ 5.26 (1 คน) อายุ 25-40 ปี ที่ร้อยละ 68.42 (13 คน) อายุ 41-60 ปี ที่ร้อยละ 26.32 (5 คน)

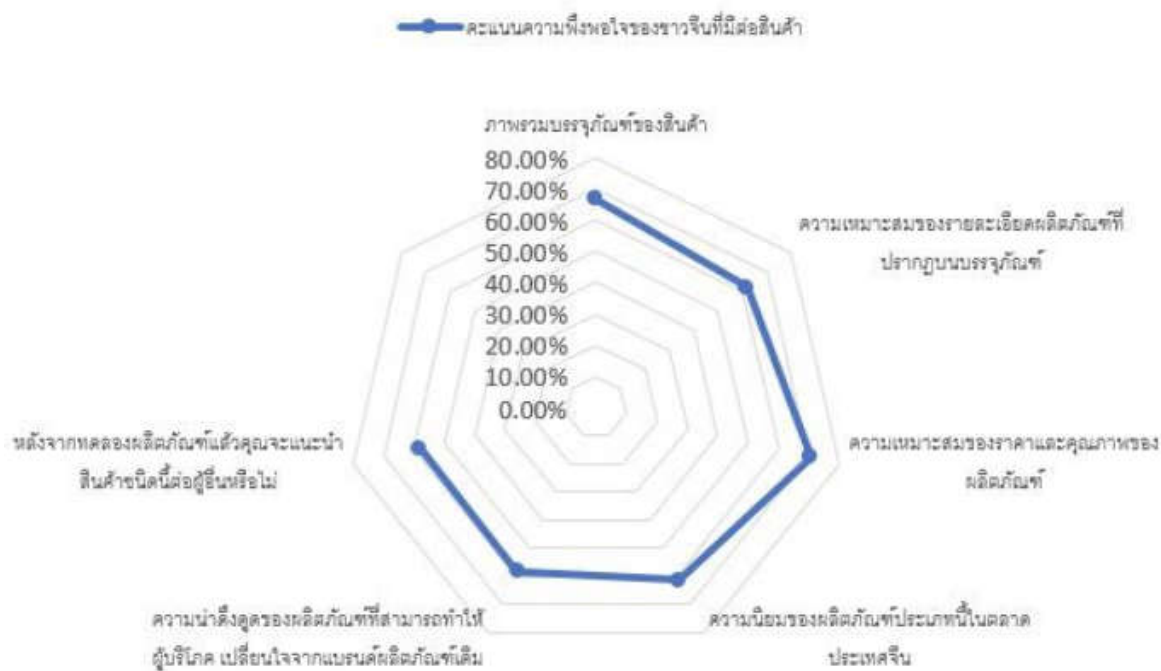
เป็นนักธุรกิจจีนที่มาจากมณฑล Shanghai (เซี่ยงไฮ้), Jiangsu (เจียงซู), Sichuan (เสฉวน), Liaoning (เหลียวหนิง), Hubei (หูเป่ย์), Zhejiang (เจ้อเจียง) Guangdong (กวางตุ้ง), Beijing (ปักกิ่ง), Chongqing (ฉงชิ่ง), Guangxi (กวางซี), Nanning (หนานหนิง), Wuxi (อู๋ซี), Chengdu (เฉิงตู), Xiang yang (เซียงหยาง), Taizhou (ไทโจว), Ningbo (หนิงปัว) และ Guangzhou (กวางโจว) โดยการประเมินความพึงพอใจของผู้บริโภคชาวจีนที่มีต่อสินค้าผลิตภัณฑ์อาหาร ได้ให้คะแนนความพึงพอใจต่อสินค้าผลิตภัณฑ์จากคะแนนเต็ม 10 คะแนน ซึ่งคะแนนจะถูกแบ่งออกเป็นทั้งหมด 5 ระดับ โดยที่คะแนน 9-10 หมายความว่า ดีมาก/เหมาะสมกับตลาดจีนมาก คะแนน 7-8 หมายถึง ดี/เหมาะสมกับตลาดจีน คะแนน 5-6 หมายถึง ปานกลาง/เฉย ๆ คะแนน 3-4 หมายถึง ไม่เหมาะสม/ค่อนข้างไม่โอเค คะแนน 1-2 หมายถึง ปรับปรุง /ยังไม่เหมาะสมกับตลาดจีน งานในครั้งนี้นักวิจัยได้นำข้อมูลผลประเมินสินค้าผลิตภัณฑ์อาหาร 2 ชนิด ได้แก่ น้ำพริกปลาร้าสามรส และขนมสายบัว ซึ่งผลการประเมินของผู้บริโภคชาวจีนแสดงไว้ดังตารางที่ 4-3 ได้ดังนี้

ตารางที่ 4-3 ผลการประเมินความพึงพอใจของผู้บริโภคชาวจีนที่มีต่อสินค้าผลิตภัณฑ์อาหารจากบางเสาชาง

คำถามเพื่อการวิเคราะห์	น้ำพริกปลาร้าสามรส		ขนมสายบัว	
	คะแนน	แปลผล	คะแนน	แปลผล
1. ภาพรวมบรรจุภัณฑ์ของสินค้า	6.69 (66.9%)	ดี	5.95 (59.5%)	ปานกลาง
2. ความเหมาะสมของรายละเอียดผลิตภัณฑ์ที่ปรากฏบนบรรจุภัณฑ์	6.19 (61.9%)	ปานกลาง	5.53 (55.3%)	ปานกลาง
3. ความเหมาะสมของราคาและคุณภาพของผลิตภัณฑ์	7.06 (70.6%)	ดี	7.26 (72.6%)	ดี
4. ความนิยมของผลิตภัณฑ์ประเภทนี้ในตลาดประเทศจีน	6.13 (61.3%)	ปานกลาง	7.11 (71.1%)	ดี
5. ความน่าดึงดูดของผลิตภัณฑ์ที่สามารถทำให้ผู้บริโภคเปลี่ยนใจจากแบรนด์ผลิตภัณฑ์เดิม	5.81 (58.1%)	ปานกลาง	7.00 (70%)	ดี
6. หลังจากทดลองผลิตภัณฑ์แล้วคุณจะมีแนวโน้มแนะนำสินค้าชนิดนี้ต่อผู้อื่นหรือไม่	5.81 (58.1%)	ปานกลาง	7.32 (73.2%)	ดี

## สินค้าน้ำพริกปลาร้าสามรส

สินค้าน้ำพริกปลาร้าสามรส ได้รับคะแนนรวมอยู่ในเกณฑ์ที่ค่อนข้างดี ในเรื่องของรสชาติของสินค้าทำให้ชาวจีนที่เข้าร่วมทดสอบชื่นชอบสินค้านี้ มีความแปลกใหม่ในเรื่องของรสชาติของสินค้าและมีศักยภาพมากพอสมควรที่จะนำเข้าสู่ตลาดจีนในส่วนของความน่าดึงดูดของสินค้า ชาวจีนที่เข้าร่วมทดสอบมีความคิดเห็นที่แตกต่างกันออกไป โดยมีเพียง 42% ของผู้เข้าร่วมทดสอบเท่านั้น ที่คิดเห็นว่าความน่าสนใจของสินค้าอาจยังไม่ถูกใจผู้บริโภคมากนัก เนื่องจากรสชาติยังไม่คุ้นชิน และบรรจุภัณฑ์ควรมีรายละเอียดภาษาจีน



รูปที่ 4-12 กราฟแสดงคะแนนความพึงพอใจของชาวจีนที่มีต่อสินค้าพริกปลาร้าสามรส บางเสาะง

### ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมจากผู้เข้าร่วมทดสอบชาวจีน

ความพึงพอใจของชาวจีนที่มีต่อบรรจุภัณฑ์ของสินค้า

โดยรวมแล้วชาวจีนกว่า 69% ที่เข้าร่วมงานพึงพอใจกับบรรจุภัณฑ์ของสินค้าโดย 73% ของผู้เข้าร่วมทดสอบคิดว่าบรรจุภัณฑ์ของสินค้ามีความโดดเด่นอยู่แล้ว อย่างไรก็ตามมีผู้เข้าทดสอบบางราย คิดเห็นว่าสามารถปรับบรรจุภัณฑ์ให้ดูมีเอกลักษณ์ของความเป็นไทยมากขึ้น แต่ใส่รายละเอียดที่เป็นภาษาจีนเพิ่มเติมเพื่อทำให้สินค้าของผู้ประกอบการเป็นที่รู้จักในท้องตลาดหากต้องการนำเข้าสู่ตลาดประเทศจีน

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมอื่น ๆ จากผู้เข้าร่วมทดสอบ

1. รสชาติเผ็ดเกินไป แต่กลิ่นค่อนข้างหอม ต้องการให้ระบุบนฉลากว่ามีรสชาติเผ็ด
2. ในฉลากบอกประสิทธิภาพและใบคู่มือควรมีภาษาจีนเพื่อให้ชาวจีนได้เข้าใจประสิทธิภาพได้ง่ายขึ้นเพราะถ้าเข้าใจตลาดจีนบรรจุภัณฑ์ที่ปกป้องคุณสมบัติครบ ถึงจะสามารถดึงดูดคนซื้อได้อีกทาง



(ก) สินค้าน้ำพริกปลาร้าสามรส ป่ามล บางเสาชง บรรจุ 85 กรัม ราคา 85 บาท



แบรนด์: MARUMIYA  
ขนาด: 28 g, 60 g  
ราคา: 80 บาท, 140 บาท



แบรนด์: 食彩之国 (shi cai zhi guo)  
ขนาด: 100 g, 128 g  
ราคา: 69 บาท, 91.5 บาท

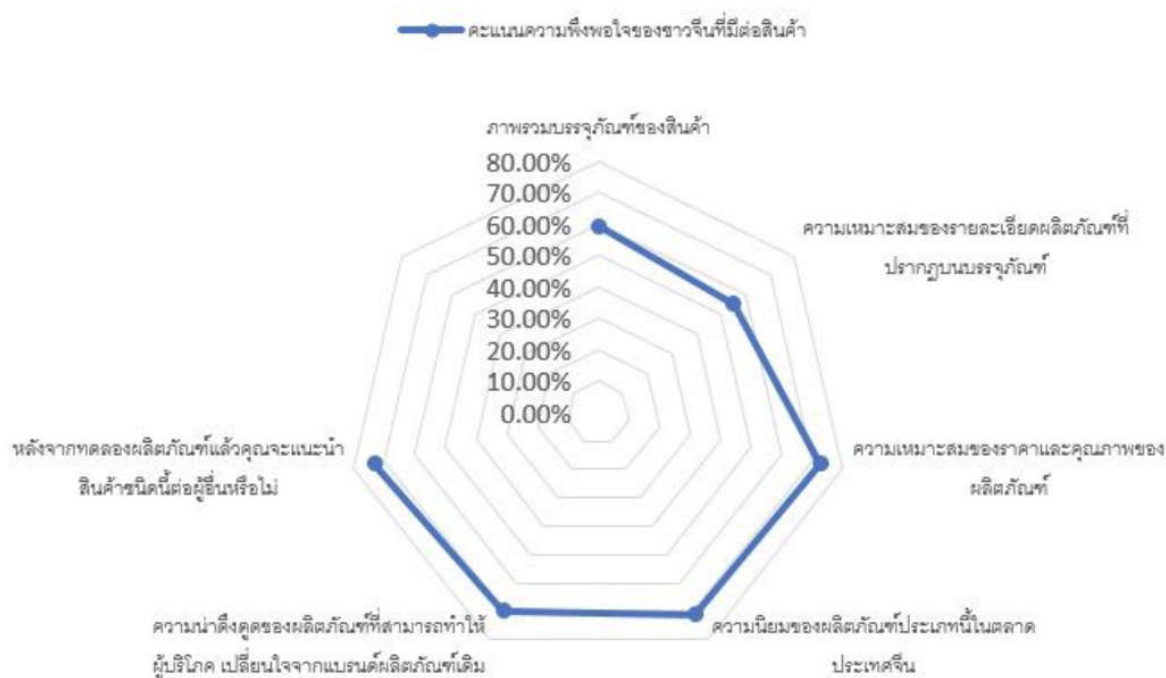
(ข) สินค้าน้ำพริกที่เทียบคล้ายกันในประเทศจีน

รูปที่ 4-13 สินค้าน้ำพริกปลาร้าสามรส บางเสาชง (ก) และสินค้าน้ำพริกที่เทียบคล้ายกันในประเทศจีน (ข)

### สินค้า ขนมหายบัว

สินค้าขนมไทย ได้รับคะแนนรวมอยู่ในเกณฑ์ที่ค่อนข้างดี ในเรื่องของรสชาติของสินค้าและราคาขายที่ไม่สูงจนเกินไปทำให้ชาวจีนที่เข้าร่วมทดสอบชื่นชอบสินค้านี้และประทับใจในรสชาติ ในส่วนของความน่าดึงดูดของสินค้า ชาวจีนที่เข้าร่วมทดสอบมีความคิดเห็นที่แตกต่างกันออกไป โดยมีเพียง 30% ของผู้เข้าร่วมทดสอบเท่านั้น ที่คิดว่าความน่าสนใจของสินค้าอาจยังไม่สามารถทำให้ผู้บริโภคเปลี่ยนใจจากแบรนด์ ผลิตภัณฑ์เดิมที่เคยทานเป็นประจำ ชาวจีนจึงแนะนำให้ผู้ประกอบการมีการเพิ่มช่องทาง การทำการตลาดให้แบรนด์เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น และแนะนำประวัติของขนมเป็นภาษาจีน

## คะแนนความพึงพอใจของชาวจีนที่มีต่อสินค้า



รูปที่ 4-14 กราฟแสดงคะแนนความพึงพอใจของชาวจีนที่มีต่อสินค้าขนมสายบัว บางเสาะง

### ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมจากผู้เข้าร่วมทดสอบชาวจีน

#### ความพึงพอใจของชาวจีนที่มีต่อบรรจุภัณฑ์ของสินค้า

โดยรวมแล้วชาวจีนกว่า 68% ที่เข้าร่วมงานพึงพอใจกับรสชาติของสินค้าโดย 32% ของผู้เข้าร่วมทดสอบคิดว่าบรรจุภัณฑ์ของสินค้ายังไม่มี ความแข็งแรง อย่างไรก็ตามมีผู้เข้าทดสอบบางราย คิดเห็นว่าสามารถปรับบรรจุภัณฑ์ให้ดูมีเอกลักษณ์ของความเป็นไทยมากขึ้นและใส่รายละเอียดที่เป็นภาษาจีนเพิ่มเติม เพื่อให้สินค้าของผู้ประกอบการเป็นที่รู้จักในท้องตลาดหากต้องการจะนำเข้าสู่ตลาดประเทศจีน

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมอื่น ๆ จากผู้เข้าร่วมทดสอบ

1. บรรจุภัณฑ์ควรออกแบบให้แข็งแรงกว่านี้ ถ้านำส่งออกไปประเทศจีน
2. ในฉลากของสินค้าควรมีภาษาจีนเพื่อให้ชาวจีนเข้าใจได้ ง่ายขึ้น เพราะถ้านำเข้าตลาดจีน บรรจุภัณฑ์ที่บ่งบอกคุณสมบัติครบถึงจะสามารถดึงดูดคนซื้อได้





(ก) สินค้าขนมสายบัว ป้าหนู บางเสารง บรรจุ 6 ชิ้น ราคา 35 บาท



**แบรนด์:** 集香草 (ji xiangcao)  
**ขนาด:** 55 g  
**ราคา:** 30 บาท ราคาโปร ปกติ 68.07 บาท



**แบรนด์:** 集香草 (ji xiangcao)  
**ขนาด:** 120 g  
**ราคา:** 90.4 บาท

(ข) สินค้าขนมที่เทียบคล้ายกันในประเทศจีน

รูปที่ 4-15 สินค้าขนมสายบัว บางเสารง (ก) และสินค้าขนมที่เทียบคล้ายกันในประเทศจีน (ข)



รูปที่ 4-16 บรรยากาศในงานประเมินสินค้าผลิตภัณฑ์ ในงาน “GTEC : DIGITAL CHINA CONFERENCE 2021”



#### 4.6 พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่นที่คัดเลือกและผู้ประกอบการที่ผลิตอาหาร

การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่นและการสร้างรูปลักษณ์อาหารพื้นถิ่นที่คัดเลือก ได้ใช้กระบวนการสนทนากลุ่ม โดยแสดงความคิดเห็นหารือร่วมกันของทีมวิจัยและผู้ประกอบการอาหาร เพื่อให้การพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องกับความต้องการของผู้ประกอบการในแต่ละรายที่คัดเลือก และความเหมาะสมของแต่ละผลิตภัณฑ์ต่อกลุ่มผู้บริโภค การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่นได้มีการทำงานของทีมวิจัยร่วมกับศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร นำมาบูรณาการกับรายวิชา FS 4663 พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น โดยสรุปสิ่งที่จะดำเนินการในแต่ละผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่นที่คัดเลือก ดังนี้

อาหารพื้นถิ่นที่คัดเลือก	พัฒนารูปลักษณ์ / พัฒนาผลิตภัณฑ์
ขนมสายบัว	<ul style="list-style-type: none"> <li>* ปรับรูปลักษณ์ที่ต่างจากเดิม ลงในพิมพ์ดอกบัว</li> <li>* การทำวัตถุดิบหลัก จากสายบัวแดงสด เป็นสายบัวแดงที่อบแห้ง โดยนำมาทดแทนสายบัวแดงในการทำขนมในช่วงที่บัวแดงหาได้ยาก</li> <li>* ทดลองศึกษาการยืดอายุการเก็บรักษาขนมสายบัว</li> <li>* ออกแบบสติ๊กเกอร์สินค้า ระบุ “ขนมสายบัว” จากบัวแดง ขนมพื้นถิ่นรักษางานเสาะง</li> <li>* ออกแบบเลือกใช้บรรจุภัณฑ์</li> <li>* ทำสื่อประชาสัมพันธ์ออนไลน์ สร้างการรับรู้</li> <li>* หาช่องทางลูกค้าเพิ่ม ผ่านสื่อสังคมต่าง ๆ</li> </ul>
ขนมเปียกปูน	<ul style="list-style-type: none"> <li>* ปรับรูปลักษณ์ขนมเปียกปูนใบเตยหน้ากะทิ เป็น ขนมเปียกปูนลาวา</li> <li>* หาช่องทางลูกค้าเพิ่ม ผ่านสื่อสังคมต่าง ๆ</li> </ul>
น้ำพริกปลาร้าสามรส	<ul style="list-style-type: none"> <li>* เปลี่ยนบรรจุภัณฑ์และฉลาก</li> <li>* ทดสอบคุณภาพอาหาร ความปลอดภัย</li> <li>* หาช่องทางลูกค้าเพิ่ม ผ่านสื่อสังคมต่าง ๆ</li> </ul>
ผลิตภัณฑ์จากปลานิล	<ul style="list-style-type: none"> <li>* พัฒนาทำผลิตภัณฑ์ ปรับสูตร</li> <li>* ปลานิลแดดเดียว</li> <li>* ออกแบบบรรจุภัณฑ์</li> <li>* แพค/ ทอดพร้อมทาน</li> <li>* ออกแบบสติ๊กเกอร์สินค้า</li> <li>* ข้าวเกรียบปลานิล</li> <li>* หาช่องทางลูกค้าเพิ่ม ผ่านสื่อสังคมต่าง ๆ</li> <li>* จัดกิจกรรมอบรมแปรรูปจากปลานิล แก่กลุ่มสตรี เกษตรกร</li> <li>* ผู้ประกอบการในพื้นที่บางเสาะง</li> </ul>

#### 4.6.1 พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น

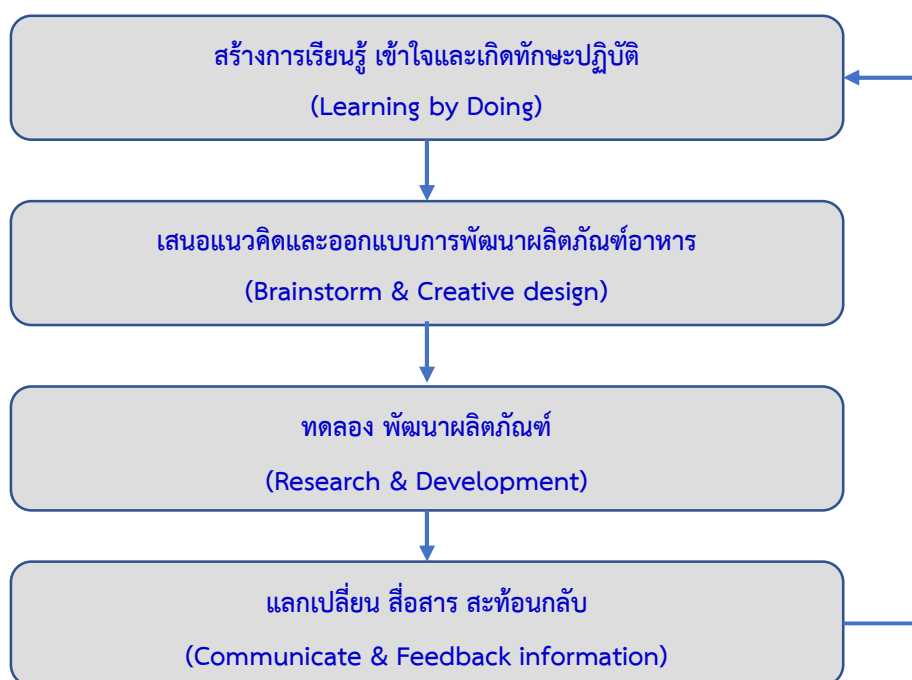
กิจกรรมที่ดำเนินการและผลงานการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น มีดังนี้

##### 1) ขนมสายบัว คุณยายสิน (คุณกนิษฐา ทับจันทร์)

###### 1.1) สร้างการรับรู้และสร้างสรรค์ให้เป็นที่น่าสนใจ “ปรับปรุงลักษณะที่ต่างจากเดิมลงในพิมพ์ดอกบัว”

ขนมสายบัวสูตรคุณยายสิน วัย 94 ปี แห่งบ้านคลองเสือร้องไห้ ตำบลบางเสาธง อำเภอบางเสาธง เป็นขนมสายบัวที่ขึ้นชื่อ มีรสชาติหอมหวาน นุ่มและอร่อยมาก โดยลูกสาว คุณกนิษฐา ทับจันทร์ (ป้าหนู) ได้เป็นลูกมือช่วยแม่ทำขนมสายบัวมาตั้งแต่รุ่นสาว และยึดเป็นอาชีพ ทำขนมสายบัว ขายส่ง ขายปลีกอยู่ที่ตลาดบางบ่อ ในประเด็นที่คนเข้าใจว่าขนมสายบัว มีความคล้ายคลึงกับขนมกล้วยหรือขนมเผือก โดยขนมสายบัวของป้าหนู มีลักษณะเป็นขนมหนึ่งในถ้วยตะไลรูปแบน ออกสีน้ำตาล และมีมะพร้าวขูดเป็นเส้นในเนื้อขนมด้วย จึงคล้ายกับขนมกล้วย หากลองลิ้มชิมรส บางคนนึกถึงขนมมันเพราะมีความเหนียวเหนียวจากการใช้แป้งมันสำปะหลังเป็นส่วนผสมหลัก การที่ขนมสายบัวมีรูปลักษณ์ให้คนเข้าใจผิดได้จึงมาตั้งเป็นโจทย์ให้ทีมวิจัยและนักศึกษาได้พัฒนาขนมสายบัว ให้มีรูปลักษณ์ที่น่าสนใจ เข้าใจได้ถูกต้อง และเข้าถึงง่ายว่าเป็นขนมสายบัว

ทีมวิจัยและนักศึกษาได้ลงพื้นที่เข้าไปที่บ้านคุณยายสิน **สร้างการเรียนรู้ เข้าใจและเกิดทักษะ** โดยได้ลองทำขนมสายบัวร่วมกับป้าหนู ศึกษากระบวนการทำขนมสายบัวด้วยการนั่งบนเตาไฟตั้งแต่ต้นจนจบ เพื่อให้เกิดการเรียนรู้การทำขนม เคล็ดลับบางขั้นตอนรวมทั้งได้ซึมซับความรู้สึกที่ดี ความภูมิใจ ความเหนื่อยยากของการทำขนมสายบัว จากนั้นนำมาวิเคราะห์ร่วมกันของทีมวิจัยและนักศึกษาเพื่อ**เสนอแนวคิดและออกแบบการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร** ซึ่งขนมสายบัวได้ตกลงร่วมกันในการปรับปรุงลักษณะขนมสายบัวจากการนั่งขนมในถ้วยตะไลเปลี่ยนเป็นการนั่งในพิมพ์ซิลิโคนรูปดอกบัว และได้มีการลองปรับสูตรของขนมสายบัว ที่ลดปริมาณการใช้แป้งมันสำปะหลังลง เพิ่มแป้งข้าวเหนียวและมีการใช้น้ำกะทิ เพื่อเพิ่มความอ่อนนุ่มของขนมสายบัว ทีมวิจัยและนักศึกษาได้**ทดลอง พัฒนาผลิตภัณฑ์**หลาย ๆ ครั้ง ปรับปรุงและประเมินความพึงพอใจของขนมสายบัว ซึ่งในช่วงที่มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมสายบัวได้ **สื่อสาร สะท้อนกลับ** ให้ผู้ประกอบการป้าหนูได้รับรู้และเข้าใจในสิ่งที่ทีมวิจัยต้องการพัฒนา ซึ่งนอกจากการปรับปรุงลักษณะหน้าตาของขนมสายบัวแล้ว ยังได้มีการเปลี่ยนการใช้กล่องบรรจุภัณฑ์และทำสติ๊กเกอร์ที่เป็นเอกลักษณ์ของอาหารพื้นถิ่นบางเสาธง



ปรับรูปลักษณะที่ต่างจากเดิม ลงในพิมพ์ดอกบัว



(ก) ขนมสายบัวในรูปถ้วยตะไล มีลักษณะแบน



(ข) ขนมสายบัวในรูปพิมพ์ดอกบัว

รูปที่ 4-17 ขนมสายบัวในรูปลักษณะที่แตกต่างกัน

## 1.2 พัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมสายบัวสูตรปรับ สร้างความแตกต่างในเนื้อสัมผัสของขนม

การทดลองปรับสูตรของขนมสายบัว โดยนักศึกษาในรายวิชา FS 4663 พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่นที่เป็นคนรุ่นใหม่ มีความคิดเห็นว่าขนมสายบัวมีความเหนียวและหนึบ อาจจะแข็งเกินไป และมีวัตถุดิบที่คนทั่วไปอาจจะเตรียมและจัดหาได้ไม่ถ่ย่ายนัก เช่น มะพร้าวทึนทึก จึงได้มีการลดปริมาณการใช้แป้งมันสำปะหลังลง เพิ่มแป้งข้าวเหนียวและมีการใช้น้ำกะทิ และการนำเนื้อมะพร้าวขาวขูด เพื่อเพิ่มความอ่อนนุ่มของขนมสายบัวสีของขนมให้ดูอ่อนลง ไม่เป็นสีน้ำตาลเข้มนัก

### ตารางที่ 4-4 การเปรียบเทียบสูตรขนมสายบัว (เดิม) และขนมสายบัว (ปรับ)

ขนมสายบัว สูตรคุณกนิษฐา ทับจันทร์	ขนมสายบัว สูตรปรับ น.ส.กัลยรัตน์ พิพัฒน์ศรี
1. สายบัวแดง ปอกและสับ 500 กก.	1. สายบัวแดง ปอกและสับ 500 ก.
2. แป้งมันสำปะหลัง 250 ก.	2. แป้งมันสำปะหลัง 100 ก.
3. แป้งข้าวเจ้า 25 ก.	3. แป้งข้าวเจ้า 75 ก.
4. มะพร้าวทึนทึก ขูด 500 กก.	4. แป้งข้าวเหนียว 75 ก.
5. น้ำตาลปีบ 150 ก.	5. มะพร้าว ขูด 130 ก.
6. น้ำตาลมะพร้าว 70 ก.	6. น้ำตาลปีบ 155 ก.
7. เกลือป่น ตามชอบ	7. น้ำกะทิกล่อง 125 ก.
	8. เกลือป่น ครึ่งช้อนชา



(ก) ขนมสายบัว สูตรปรับ



(ข) ขนมสายบัว สูตรเดิม

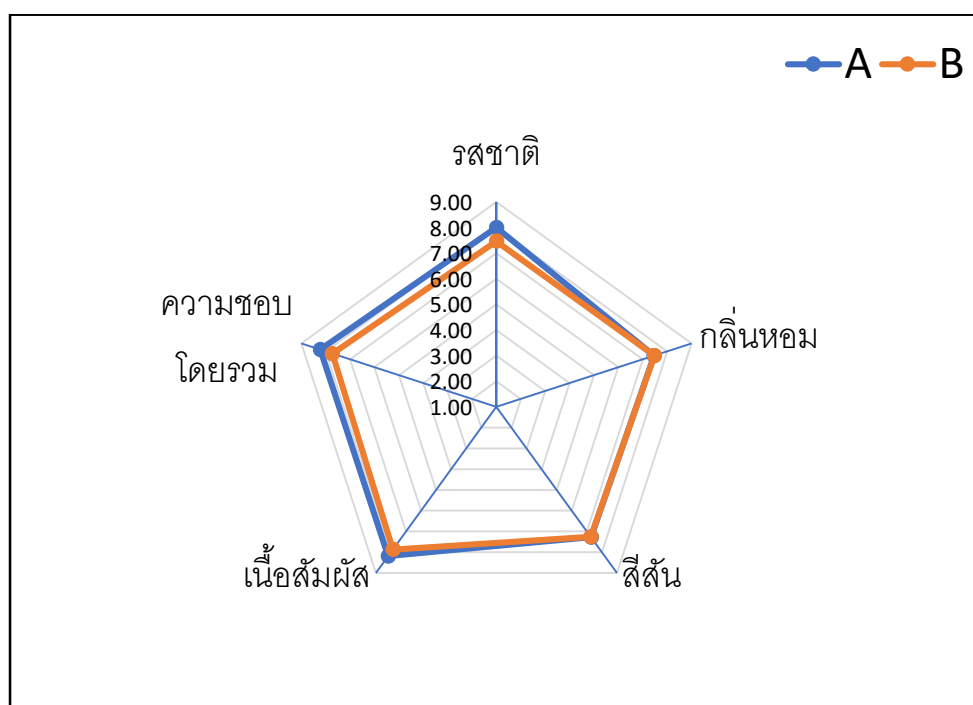
รูปที่ 4-18 การพัฒนาสูตรขนมสายบัว (ก) สูตรปรับ (ข) สูตรเดิม

ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมสายบัว ที่เป็นสูตรปรับ ยังได้มีการประเมินความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีผู้ประเมินจำนวน 37 ราย ประกอบด้วยเพศชาย 21 ราย เพศหญิง 16 ราย และมีช่วงอายุที่น้อยกว่าหรือเท่ากับ 20 ปี มีจำนวน 2 ราย อายุ 21-40 ปี มีจำนวน 25 ราย อายุ 41-60 ปี มีจำนวน 10 ราย โดยให้ผลการประเมินความพึงพอใจดังนี้

- ระดับความชอบ บริโภคขนมไทย และอาหารพื้นบ้าน ระดับมากที่สุด 27 ราย ระดับมาก 10 ราย รวมความชอบขนมไทยอยู่ที่ระดับมากขึ้นไป ที่ร้อยละ 100

- โอกาสต่อไปที่ได้พบเห็นขนมสายบัว ท่านจะเลือกซื้อและบริโภคผลิตภัณฑ์อาหารนี้ สูงถึง 35 ราย คิดเป็นร้อยละ 95

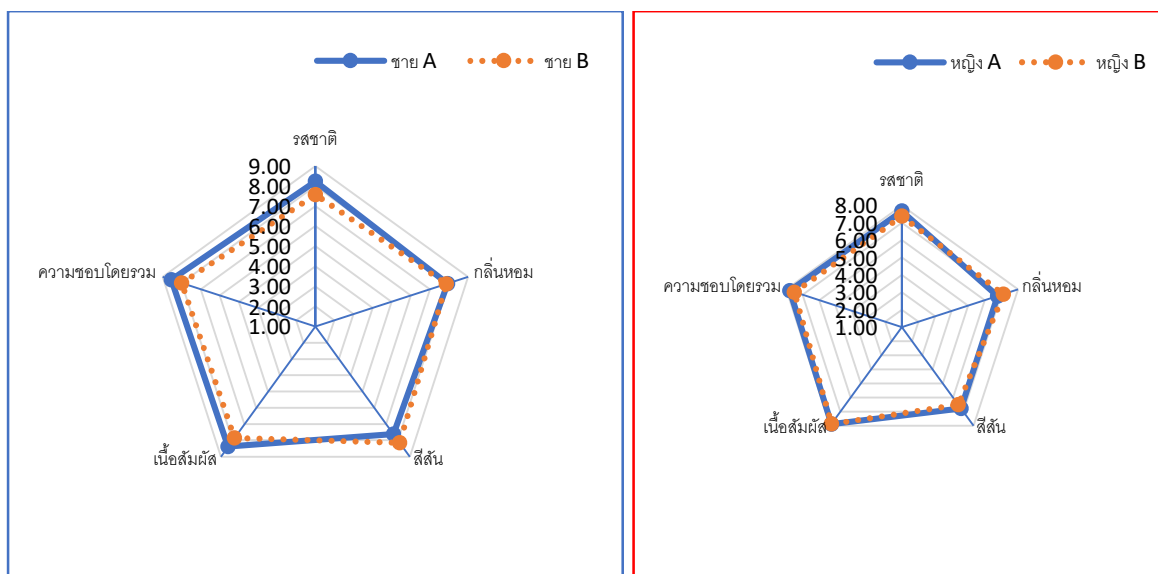
- ผู้ประเมินชอบรสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวมของขนมสายบัว A (สูตรเดิม)



รูปที่ 4-19 กราฟแสดงความพึงพอใจความชอบโดยรวมของขนมสายบัว A (สูตรเดิม)

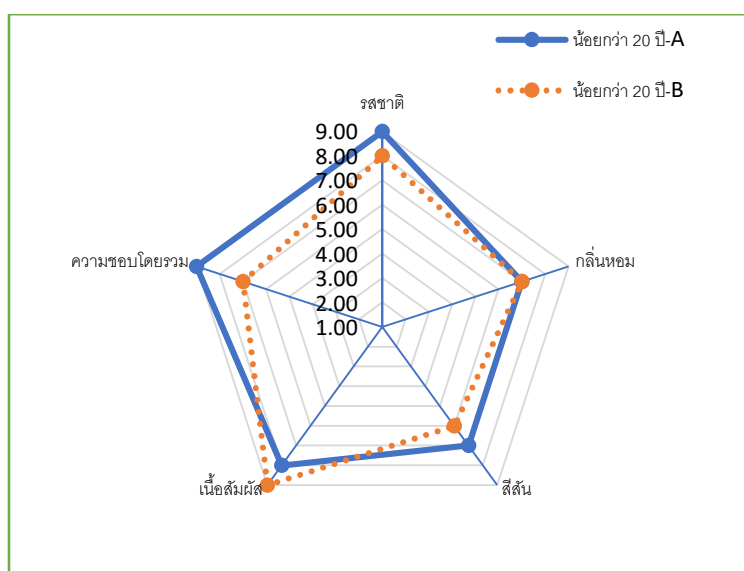
- ผู้ประเมินเพศชาย ชอบขนมสายบัว สูตรเดิม A มากกว่าขนมสายบัว สูตรปรับ B ยกเว้นสีส้มของขนมสายบัว

- ผู้ประเมินเพศหญิง ชอบขนมสายบัว สูตรเดิม A และขนมสายบัว สูตรปรับ B ไม่แตกต่างกัน



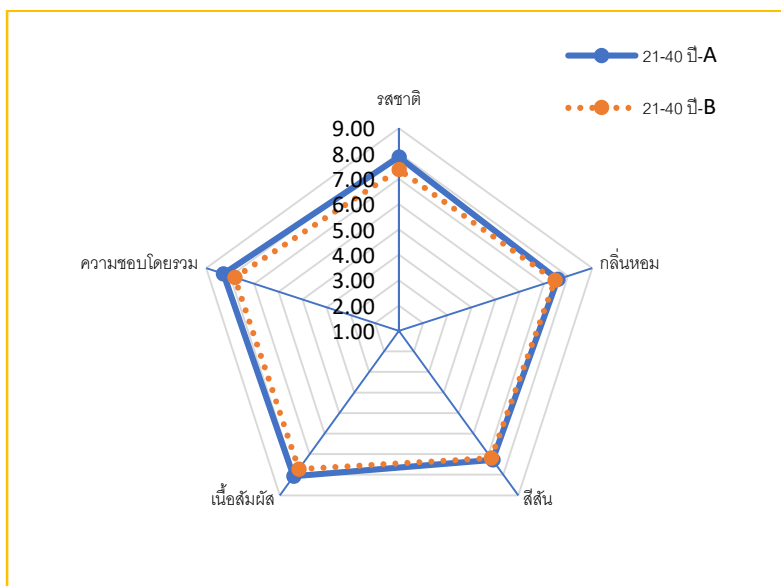
รูปที่ 4-20 กราฟแสดงการเปรียบเทียบความชอบขนมสายบัวสูตรเดิม A และขนมสายบัว สูตรปรับ B ของผู้ประเมินเพศชาย และเพศหญิง

- ผู้ประเมิน อายุน้อยกว่าหรือเท่ากับ 20 ปี ชอบขนมสายบัว สูตรเดิม A มากกว่าขนมสายบัว สูตรปรับ B ยกเว้นเนื้อสัมผัสของขนมสายบัว



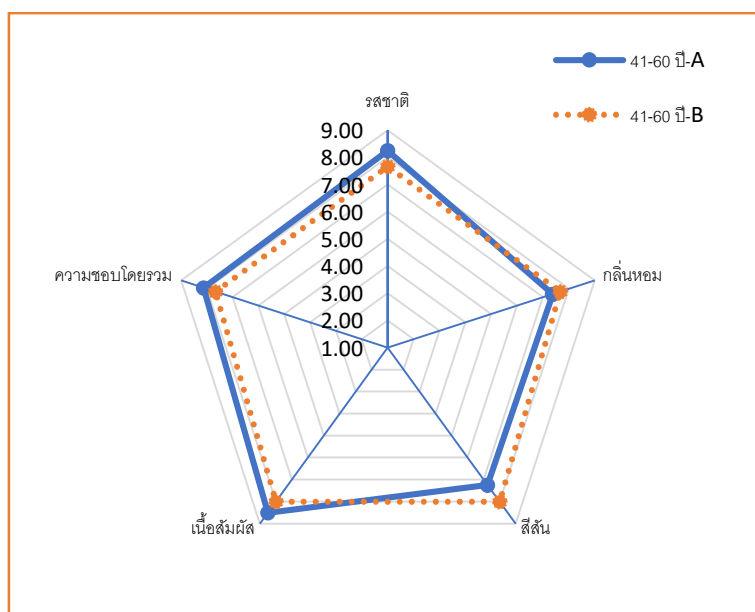
รูปที่ 4-21 กราฟแสดงความชอบขนมสายบัวสูตรเดิม A และสูตรปรับ B ของผู้ประเมินอายุน้อยกว่าหรือเท่ากับ 20

- ผู้ประเมินช่วงอายุ 21-40 ปี ชอบขนมสายบัวสูตรเดิม A และขนมสายบัวสูตรปรับ B ไม่แตกต่างกัน



รูปที่ 4-22 กราฟแสดงความชอบขนมสายบัวสูตรเดิม A และสูตรปรับ B ของผู้ประเมินอายุ 21-40 ปี

- ผู้ประเมินช่วงอายุ 41-60 ปี ชอบขนมสายบัว สูตรเดิม A มากกว่าขนมสายบัว สูตรปรับ B ยกเว้นสีส้มของขนมสายบัว



รูปที่ 4-23 กราฟแสดงความชอบขนมสายบัวสูตรเดิม A และสูตรปรับ B ของผู้ประเมินอายุ 41-60 ปี



## ข้อเสนอแนะจากผู้ประเมิน

### ขนมสายบัว สูตรเดิม A

- เนื้อเหนียวไปกลืนยาก สีสันไม่ดึงดูด หวานไป
- เนื้อสัมผัสเหนียวนุ่ม รสชาติหวานดี

### ขนมสายบัว สูตรปรับ B

- รสชาติอ่อนลงจาก A แต่โดยรวมดี
- ชอบค่ะ ไม่เหนียวเกินไป กินง่าย กลืนง่าย
- เติมสีสันให้ขนม ดึงดูดความสนใจ ใช้สีอ่อน ๆ จะทำให้ขนมน่าทานขึ้น
- ชอบค่ะ ไม่เหนียวเกินไป กินง่าย กลืนง่าย

ตารางที่ 4-5 สรุปผลประเมินความพึงพอใจขนมสายบัว สูตรปรับ และสูตรเดิม

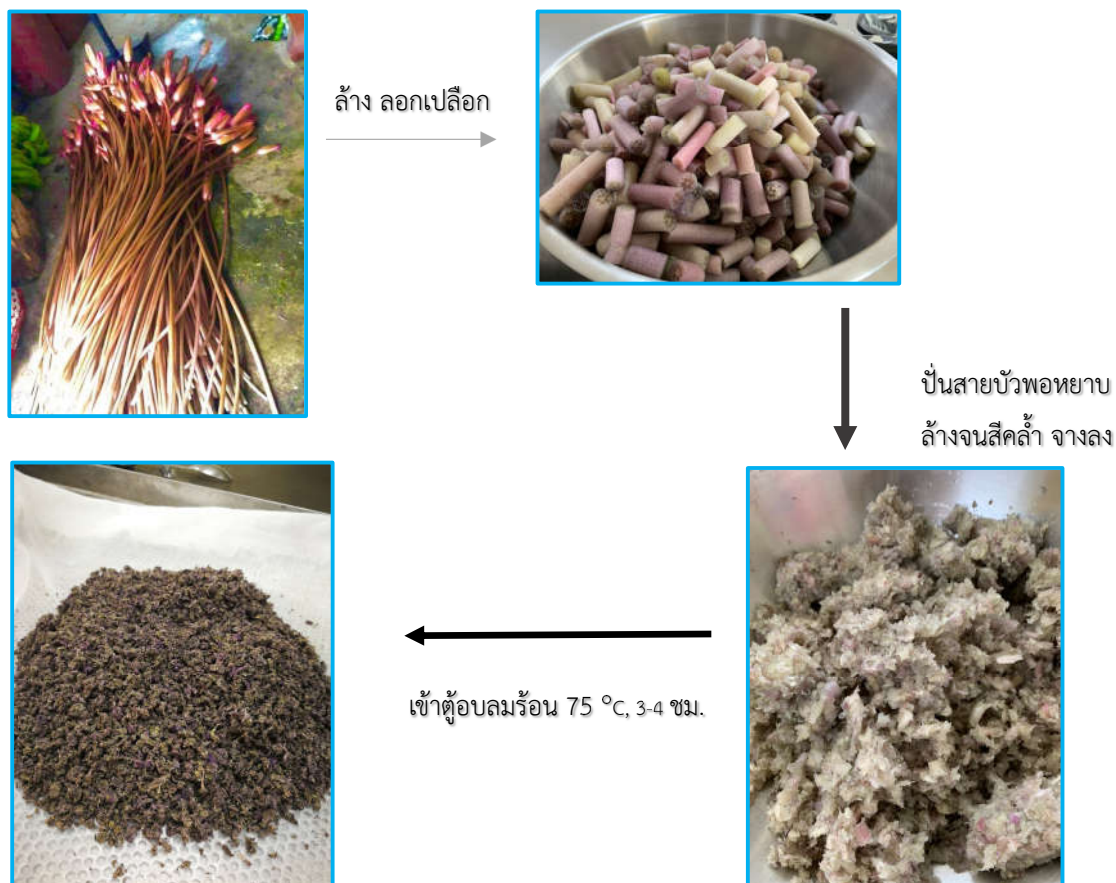
หัวข้อ	ขนมสายบัว สูตรปรับ	ขนมสายบัว สูตรเดิม
รสชาติ	46.15	88.24
กลิ่นหอม	46.16	58.83
สีสัน ขวนทาน	38.46	64.70
เนื้อสัมผัส	61.54	82.35
ความชอบโดยรวม	53.85	76.47
โอกาสเลือกซื้อ	84.62	100

### 1.3 ขนมสายบัว DIY คุณเองก็ทำได้

จากข้อมูลที่ผู้ประกอบการขนมสายบัว ประสบปัญหาในบางช่วงที่เป็นหน้าแล้ง สายบัวแดงหายาก ไม่มีใช้ทำขนมสายบัว ทีมวิจัยและนักศึกษามีแนวคิดที่จะแปรรูปวัตถุดิบสายบัวให้สามารถเก็บไว้ใช้ทำขนมได้ โดยการทำวัตถุดิบหลัก จากสายบัวแดงสด เป็นสายบัวแดงที่อบแห้ง และมีการทดลองการคืนตัวของสายบัวแดง และนำมาทำขนมสายบัว

การแปรรูปสายบัวอบแห้งนี้ สามารถทำ ผลิตภัณฑ์ “ขนมสายบัว DIY คุณเองก็ทำได้” และมีฉลากที่แสดงวิธีการทำขนมสายบัวและระบุ QR code ที่มีคลิปวิดีโอ การทำขนมสายบัวจึงสามารถเรียนรู้ได้ และสามารถมีส่วนผสมที่แยกชนิดมาแพคในซองสุญญากาศ ได้แก่ สายบัวอบแห้ง แป้งมันสำปะหลังผสมแป้งข้าวเจ้า และน้ำตาลปึก มาทำขนมสายบัวได้





รูปที่ 4-24 กระบวนการทำสายบัวแดงอบแห้ง

ในช่วงที่วัตถุดิบสายบัวมีอยู่มากมายในบ่อปลา แหล่งน้ำธรรมชาติ เราจะเห็นดอกบัวสีแดงบานเต็มบ่อปลา สายบัวแดงนั้นปลูกได้ในช่วงฤดูที่มีน้ำเท่านั้น ส่วนในช่วงฤดูแล้งทำให้น้ำในบ่อมีระดับลดลงอย่างมาก จึงไม่สามารถปลูกสายบัวแดงได้ เพื่อเป็นการเก็บรักษาสายบัวที่เป็นวัตถุดิบหลักในการทำขนมสายบัวให้มีตลอดทั้งปี งานวิจัยนี้จึงได้ทำการอบแห้งสายบัว เพราะการอบแห้งเป็นการยืดอายุการเก็บรักษาสายบัวให้ยาวนานยิ่งขึ้น โดยอาจใช้สายบัวแช่แข็งและ/หรือสายบัวสดมาทำการอบแห้ง หลังจากนั้นนำมาทดแทนในขนมสายบัว ซึ่งสายบัวแบบแช่แข็งและสายบัวแบบสดเมื่อผ่านการอบแห้งแล้วก่อนจะนำมาทำขนมสายบัว ต้องนำมาแช่น้ำร้อนให้สายบัวคืนตัวก่อน การทดแทนสายบัวอบแห้งในขนมสายบัวนี้จะส่งผลต่อลักษณะทางกายภาพและทางด้านประสาทสัมผัสของขนมสายบัว

การอบแห้ง มีจุดประสงค์เพื่อยืดอายุการเก็บรักษา การทำแห้งเป็นการลดปริมาณน้ำในอาหาร เพื่อยับยั้งการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ทุกชนิด เช่น รา ยีสต์ แบคทีเรีย ที่เป็นสาเหตุให้อาหารเสื่อมเสีย ยับยั้งการทำงานของเอนไซม์ หรือชะลอปฏิกิริยาต่าง ๆ ทั้งทางเคมีและทางชีวเคมี ซึ่งมีน้ำเป็นส่วนร่วมและเป็นสาเหตุให้อาหารเสื่อมเสีย เพื่อให้อาหารปลอดภัย การลดปริมาณน้ำในอาหารโดยการทำแห้ง ทำให้อาหารมีค่าปริมาณน้ำอิสระ น้อยกว่า 0.6 ซึ่งเป็นระดับที่ปลอดภัยจากจุลินทรีย์ก่อโรค รวมทั้งยับยั้งการสร้าง

สารพิษของเชื้อรา เพื่อให้อาหารมีน้ำหนักรวม ลดปริมาณ ทำให้สะดวกต่อการขนส่ง การบริโภค หรือการนำไปเป็นวัตถุดิบในการแปรรูปต่อเนืองด้วยวิธีอื่น ๆ

ทางทีมวิจัยและนักศึกษาได้ทดลองนำสายบัวสดหรือสายบัวที่แช่แข็งไว้ ล้างสะอาด มาลอกปอกเปลือกออกแล้วมาหั่นให้มีขนาดเล็ก และนำไปปั่นหยาบ จากนั้นนำสายบัวมาเกลี่ยในถาดที่รองผ้าขาวบางอบแห้งในตู้อบลมร้อน (Tray dryer) ที่อุณหภูมิ 75 °C นาน 3-4 ชั่วโมง ครบเวลานำออกจากตู้อบ และผึ่งให้หายร้อน ใส่ถุงปิดสนิทเพื่อเก็บเป็นสายบัวอบแห้งไว้ได้ สายบัวอบแห้งจะนำมาวิเคราะห์ค่าความชื้นและความสามารถในการคืนตัวเมื่อนำไปแช่น้ำอุ่น ให้เป็นสายบัวที่ใช้ทำขนม

ผลการวิจัยสายบัวอบแห้ง เมื่อใช้สายบัวสดอบแห้ง และสายบัวแช่แข็งอบแห้ง

(โครงการบูรณาการในรายวิชาของนางสาวเกณิกา ยอดเขมากุลพร, 2565)

การวิเคราะห์	สายบัวสด	สายบัวแช่แข็ง
น้ำหนักแห้ง %yield หลังอบแห้ง	4.33 %	8.70 %
ปริมาณความชื้น (%) หลังอบแห้ง	10.09 %	9.36 %
ค่าการดูดคืนน้ำของสายบัว	15.26 ± 0.38	6.25 ± 0.41



(ก) สายบัวแดงอบแห้ง



(ข) สายบัวสดอบแห้งที่ดูดคืนน้ำ



(ค) สายบัวแช่แข็งอบแห้ง ที่ดูดคืนน้ำ

**รูปที่ 4-25** สายบัวอบแห้ง (ก) สายบัวสดอบแห้งที่ดูดคืนน้ำ (ข) สายบัวแช่แข็งอบแห้ง ที่ดูดคืนน้ำ (ค)

เมื่อได้สายบัวแดงอบแห้งแล้วที่มาจากสายบัวสด และสายบัวแช่แข็ง ได้นำมาลองทำขนมสายบัวและขึ้นรูปในพิมพ์ซิลิโคน และทดสอบความพึงพอใจทางประสาทสัมผัสของผู้บริโภค และตรวจสอบปริมาณเชื้อจุลินทรีย์ในขนมสายบัว เมื่อเก็บไว้นาน 1 วันในตู้เย็น ผลพบว่า ขนมสายบัวสูตรที่ทดแทนด้วยสายบัวแช่แข็งอบแห้งมีคะแนนความชอบลักษณะทางประสาทสัมผัสมากกว่าขนมสายบัวที่ทดแทนด้วยสายบัวสด

อบแห้ง แต่คะแนนที่ได้ไม่ต่างกันมากนัก อาจจะขึ้นอยู่กับความชื้นชอบของแต่ละบุคคล และปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมดที่พบ  $3.9 \times 10^3$  cfu/ml ต่ออาหาร 1 กรัม ไม่พบราและยีสต์ ซึ่งอยู่ในเกณฑ์ที่ปลอดภัยของอาหารปรุงสุก

จากผลการศึกษาที่ได้สายบัวแดงอบแห้งเพื่อนำมาทำเป็นวัตถุดิบในช่วงที่ขาดแคลนสายบัวสดนั้นยังสามารถต่อยอดนำมาบรรจุในแพคเกจสุญญากาศ พร้อมวัตถุดิบในการทำขนมสายบัวอื่น เช่น แป้งที่ผสมแป้งมันและแป้งข้าวเจ้า น้ำตาลปี๊บ และบรรจุลงในกล่อง สามารถทำชุด “ขนมสายบัว DIY คุณเองก็ทำได้” ที่มีวิธีการทำและคลิปวิดีโอประกอบระบุไว้ที่กล่อง



**ชุด DIY ขนมสายบัว**

ส่วนประกอบในชุด DIY:	ส่วนประกอบที่ต้องเตรียมเพิ่ม:
1. สายบัวอบแห้ง 16 กรัม	1. มะพร้าวทึนทึกขูดละเอียด 70 กรัม
2. น้ำตาลปี๊บ 70 กรัม	2. กะทิ 70 มล.
3. แป้งมัน 50 กรัม แป้งข้าวเจ้า 38 กรัม	3. น้ำเปล่า 50 มล.
แป้งข้าวเหนียว 38 กรัม เกลือ 1/8 ช้อนชา	

**วิธีทำ**

1. แช่สายบัวอบแห้งด้วยน้ำอุ่น 20 นาที
2. เท แป้ง น้ำตาลปี๊บ สายบัว น้ำเปล่า และน้ำกะทิใส่ในชามผสม คนจนน้ำตาลละลาย
3. ใส่มะพร้าวทึนทึก ผสมให้เข้ากัน
4. ทาพิมพ์ซิลิโคนด้วยน้ำมันมะพร้าว
5. ตักใส่พิมพ์ นำไปนึ่งไฟแรง ใช้เวลา 25 นาที
6. ครบเวลา ยกลงพักไว้สักครู่และแกะออกจากพิมพ์

สแกน วิธีการทำ



รูปที่ 4-26 งานสร้างสรรค์ “ขนมสายบัว DIY คุณเองก็ทำได้”



## 2. ขนมเปียกปูนใบเตยหน้าน้ำกะทิ

จากการที่ทีมวิจัยได้ร่วมหารือกับผู้ประกอบการขนมหวาน แม่เฉลิมศรี คือพี่เล็ก บุญยวีร์ เกตุของที่เป็นผู้ที่ต้องการพัฒนาขนมเปียกปูนน้ำกะทิ ที่เป็นของเหลวอยู่บนหน้าขนม **ปรับรูปลักษณ์ขนมเปียกปูนใบเตยหน้ากะทิ เป็น ขนมเปียกปูนลาวา** และให้มีรูปลักษณ์ที่น่าสนใจ

เริ่มจากทีมวิจัยและนักศึกษาได้ฝึกทักษะการทำขนมเปียกปูนน้ำกะทิจากพี่เล็กในทุกขั้นตอน ศึกษาส่วนประกอบของขนมเปียกปูน ทั้งนี้มีนักศึกษาศนใจการนำสารแคลเซียมไฮดรอกไซด์มาใช้ในการขึ้นรูปขนมเปียกปูนแทนน้ำปูนใส โดยแปรผันความเข้มข้นต่างกัน 0.8-1.2 กรัมต่อลิตร ผลการวิจัยพบว่าปริมาณแคลเซียมไฮดรอกไซด์ ที่ความเข้มข้น 0.9 กรัมต่อลิตร เป็นสูตรที่มีความคงตัวที่อยู่ในระดับที่ยังใช้ได้ รสชาติไม่มีความขมติดลิ้นหรือทานแล้วจะรู้สึกคอแห้ง เมื่อใช้แคลเซียมไฮดรอกไซด์ ที่ความเข้มข้น 1.0-1.2 กรัมต่อลิตร ผู้บริโภคทราบว่ามิรสขม และที่ความเข้มข้น 0.8 กรัมต่อลิตร ขนมเปียกปูนคงรูปได้ไม่คืนัก ข้อมูลนี้สามารถพัฒนาต่อยอดในการผลิตขนมระดับอุตสาหกรรมได้ (โครงการบูรณาการในรายวิชาของนางสาวรัชนิกร บุญท้วม) อย่างไรก็ตามทีมวิจัยได้พัฒนาขนมเปียกปูนใบเตยหน้ากะทิ ให้เป็นขนมเปียกปูนลาวาโดยปรับรูปลักษณ์ให้เป็นขนมเปียกปูนทรงกลม มีไส้กะทิลาวาอยู่ด้านในโดยมีการปรับความเข้มข้นของแป้งข้าวเจ้าลงในน้ำกะทิ เพื่อเพิ่มความหนืดและยังใช้ไซริงค์ดูดเข้าไปในก้อนขนมเปียกปูนได้



รูปที่ 4-27 ทีมวิจัยและนักศึกษาเรียนรู้การทำขนมเปียกปูนน้ำกะทิ



รูปที่ 4-28 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมเปียกปูนใบเตยน้ำกะทิ เป็น “ขนมเปียกปูนลาวา”

### 3) น้ำพริกปลาร้าสามรส

ทีมวิจัยมีความสนใจผลิตภัณฑ์แปรรูปจากปลา ซึ่งในอำเภอบางเสาธงมีผู้ประกอบการที่ทำผลิตภัณฑ์ปลาร้าที่ขึ้นชื่ออยู่มาก หนึ่งในผลิตภัณฑ์นั้นเป็น น้ำพริกปลาร้าผัดสามรส ของป้าวิมล แซ่ปึ้ง ที่ทำน้ำพริกกันในครัวเรือนและนำไปจำหน่ายที่ตลาดนัด เคหะบางพลี สัปดาห์ละ 3 วัน และยังมีรับออเดอร์ลูกค้าที่นำไปบรรจุแพคเกจด้วย สำหรับรสชาติของน้ำพริกปลาร้าสามรสมีความอร่อย ลูกค้าชื่นชอบอยู่แล้ว ดังนั้นทีมวิจัยและนักศึกษาได้ลงพื้นที่ไปศึกษาการทำน้ำพริกปลาร้าสด การบรรจุน้ำพริกที่บ้านป้ามล แถววัดบัวโรย พบว่าหากจะขยายลูกค้าไปให้กว้างขึ้น ทางทีมวิจัยวิเคราะห์ในด้านการปรับปรุงลักษณะโดยเปลี่ยนบรรจุภัณฑ์และฉลากบรรจุภัณฑ์เดิมมีรูปแบบที่ใช้คือ 1) กล่องพลาสติกบางและใช้ลูกแม็กยึดติด ซึ่งเป็นโลหะ มีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนในอาหารและเกิดอันตรายต่อผู้บริโภคได้ 2) ถุงพลาสติก ซิปล็อก ซึ่งอาจไม่แน่นหนา อากาศผ่านเข้าได้ง่าย เก็บรักษาไม่ได้นาน

แนวทางที่พัฒนาได้มีการปรับโดยใช้กระปุกพลาสติก ฝาล็อคชนิดที่มีขนาดเล็ก ขนาด 50 กรัม สะดวกพกพา และกระปุกฝาเกลียว ขนาดใหญ่ 120 กรัม อีกทั้งมีการทำฉลากสินค้า ให้สวยงามและน่าสนใจมากขึ้น เพื่อตอบโจทย์กลุ่มลูกค้าในช่องทางต่าง ๆ มากขึ้น



รูปที่ 4-29 การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาร้าสามรส

#### 4) ผลิตภัณฑ์จากปลานิล

ทีมวิจัยมีความสนใจผลิตภัณฑ์แปรรูปจากปลา ซึ่งในอำเภอบางเสาธงมีการเลี้ยงปลานิลจำนวนมาก โดยโรงงานจะรับซื้อปลาขนาด 400 กรัมต่อตัวขึ้นไป เพื่อแช่แข็งส่งออกทั้งตัว และรับซื้อปลา ขนาด เพื่อแล่เฉพาะเนื้อแช่แข็ง หรือนำไปแปรรูปเพื่อส่งออก หากเป็นปลานิลที่ขายในประเทศตามร้านอาหาร ขนาด ประมาณ 800-1,200 กรัม อายุประมาณ 10 – 12 เดือน ปลานิลที่เลี้ยงในแต่ละรุ่นจะมีขนาดต่างกันไป



และจะมีผลผลิตเหลือ การแปรรูปจากปลานิลจะช่วยถนอมอาหารได้นานขึ้น และสร้างผลิตภัณฑ์อาหารที่หลากหลายได้ เพื่อเพิ่มรายได้ให้กับคนในพื้นที่ได้ ทีมวิจัยจึงได้พัฒนาผลิตภัณฑ์จากปลานิล 2 ชนิด คือ ปลานิลแดดเดียว และข้าวเกรียบปลานิล และได้นำไปถ่ายทอดความรู้ให้กับกลุ่มสตรี หมู่ 12 และหมู่ 13 ตำบลบางเสาธง

#### ขั้นตอนการทำปลานิลแดดเดียว

1. นำเนื้อปลาที่แล่เอาก้างออกแล้ว ทำความสะอาด ชูดท้องที่ดำ ๆ ออกให้หมด หั่นเป็นชิ้น ๆ
2. นำปลาที่หั่นแล้วแช่ในน้ำเกลือ 1 ชั่วโมง (เกลือ 30 กรัม/น้ำ 1 ลิตร) แช่ท่วมเนื้อปลา
3. นำปลาชิ้นจากน้ำเกลือมาหมักกับน้ำปลา (อย่างดี) 15 นาที (ปลา 1 kg / น้ำปลา 3 ซ้อนแกง)
4. นำเนื้อปลาไปเรียงตากแดด 1-2 ชั่วโมงขึ้นกับแดดในวันนั้น
5. ครบเวลานำปลาไปทอดได้เลยหรือเก็บไว้ในตู้เย็น



รูปที่ 4-30 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ “ปลานิลแดดเดียว ปลานิลทอดพร้อมทาน”



### ขั้นตอนการทำข้าวเกรียบปลานิล

1. นำแป้งมันสำปะหลัง แป้งสาลี ผงฟู ผสมเข้าด้วยกัน
2. เทน้ำร้อนนวด ๆ พอประมาณ ใส่เนื้อปลานิลที่ปรุงโรลกลงไปคลุกขยำให้เข้ากัน แล้วเติมน้ำร้อนนวดต่อจนเข้ากันเป็นเนื้อเดียว
3. นำแป้งที่นวดได้ที่ มาแบ่งเป็นก้อนขนาดตามความต้องการ แล้วนำไปนึ่ง ประมาณ 1 ชั่วโมง
4. นำก้อนแป้งที่นึ่งสุก ทิ้งไว้ให้เย็น แล้วนำเข้าตู้เย็นทิ้งไว้ 1 คืน
5. นำก้อนแป้งที่แข็งได้ที่ มาหั่นเป็นแผ่น แล้วนำไปตากแดด พอแผ่นข้าวเกรียบแห้งดี จึงนำมาทอดได้



รูปที่ 4-31 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ “ข้าวเกรียบปลานิลแดดเดียว”

#### 4.7 การสร้างภาพลักษณ์ของอาหารพื้นถิ่นบางเสาะง

ทีมวิจัยได้ร่วมกันเสนอแนวคิดในการสร้างการรับรู้ภาพลักษณ์ ภาพจำของอาหารพื้นถิ่นบางเสาะงแก่ผู้พบเห็น โดยใช้สื่อสร้างสรรค์ที่แสดงออกถึงความอุดมสมบูรณ์ของปลานิล สายบัว ดอกบัว และพื้นที่ในคลอง

ซึ่งเล่ากันว่าลำคลองในบางเสาชงมีจระเข้อยู่มากมาย เข้าร่วมอยู่เป็นองค์ประกอบในภาคอาหาร งานบุญตามวัด ซึ่งจะยกอาหารกันใส่ลงในภาตสังกะสี มีลวดลาย ขอบสีแดง

ผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่นบางเสาชงที่พัฒนานั้น จะติดโลโก้ในลักษณะนี้เช่นเดียวกัน ติดอยู่นอกเหนือจากฉลากสินค้าเพื่อความเป็นเจ้าของ มีส่วนร่วมเป็นส่วนหนึ่งของความภูมิใจในภูมิปัญญาของวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นในอำเภอบางเสาชง



รูปที่ 4-32 โลโก้ผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่นบางเสาชงที่คัดเลือก

#### 4.8 การพัฒนาผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่นที่คัดเลือก

จากที่ทีมวิจัยได้วิเคราะห์ SWOT analysis ที่เป็นปัจจัยภายในของกลุ่มในด้านจุดแข็ง (Strength) และจุดอ่อน (Weakness) และปัจจัยภายนอกของกลุ่มที่เป็น โอกาส (Opportunity) และอุปสรรค (Threats) เพื่อวิเคราะห์ความพร้อมศักยภาพในการพัฒนาอาหารพื้นถิ่นแล้วนั้นคงจะไม่เพียงพอ สิ่งสำคัญอีกอย่างหนึ่งต้องพัฒนาผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่นในบางเสาชงให้เป็นผู้ผลิตอาหารที่สะอาด ปลอดภัย อาหารมีคุณภาพ อาหารพื้นถิ่นนั้นมีเรื่องราวที่สานสายใยการทำอาหาร ใช้วัตถุดิบในพื้นที่บ้านและมีความภูมิใจในอาหารพื้นถิ่น ให้วัฒนธรรมการทำอาหารพื้นถิ่นยังสืบทอดสู่คนรุ่นลูก หลาน

การพัฒนาผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่น ได้มีการวางแผนในการทำงาน เริ่มจาก**การสร้างการรับรู้ของคนในพื้นที่** การลงพื้นที่ในการเข้าพบกลุ่มผู้นำกลุ่ม ผู้นำชุมชน (ผู้ใหญ่บ้าน/ เจ้าอาวาส) เพื่อให้เกิดกลไกในการขับเคลื่อนเครือข่ายแบบพึ่งพาที่เกี่ยวข้องในกระบวนการผลิตอาหารพื้นถิ่น การ**ทำกิจกรรมกลุ่มผ่านกระบวนการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ การอบรมเชิงปฏิบัติการ**การแปรรูปอาหาร **การคืนความรู้จากการพัฒนาผลิตภัณฑ์**สู่ผู้ประกอบการและคนในชุมชน สำหรับกิจกรรมการจัดแลกเปลี่ยนเรียนรู้ อบรมเชิงปฏิบัติการให้กับผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่น ทำใน 3 หัวข้อ ได้แก่ 1) การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลานิลและแนวทางการผลิตอาหารที่ปลอดภัย 2) การวิเคราะห์ช่องทางการตลาดของผู้ประกอบการ 3) การคืนความรู้จากการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

1) กิจกรรมการจัดแลกเปลี่ยนเรียนรู้ อบรมเชิงปฏิบัติการ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลานิลและแนวทางการผลิตอาหารที่ปลอดภัย” จัดในวันเสาร์ที่ 26 กุมภาพันธ์ 2565 เวลา 9.00-14.00 น. ณ วัดบัวโรย หมู่ 12 บ้านคลองบางเสาธง ต.บางเสาธง อ.บางเสาธง จ.สมุทรปราการ

กิจกรรมได้สร้างความเข้าใจกับกลุ่มสตรี ผู้แปรรูป ผู้เข้าร่วมอบรมเกี่ยวกับการขับเคลื่อนทุนวัฒนธรรมของมหาวิทยาลัยในพื้นที่บางเสาธง และมีกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการ การให้ความรู้แนวทางการผลิตอาหารปลอดภัย การปฏิบัติตนให้ถูกสุขอนามัยที่ดีของผู้สัมผัสอาหาร ที่สอดแทรกระหว่างการแปรรูปผลิตข้าวเกรียบปลานิล อีกทั้งมีการแลกเปลี่ยน แนวทางการจัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชน การสร้างเครือข่ายความร่วมมือระหว่างกันในกลุ่มและต่างกลุ่มในพื้นที่บางเสาธง

**สรุปกิจกรรมถ่ายทอดองค์ความรู้ อบรมแปรรูปอาหารจากปลานิล การผลิตอาหารปลอดภัย**

**การทำ branding ออกแบบผลิตภัณฑ์ และการจัดตั้งกลุ่ม**

**ณ สถานที่ประกอบอาหาร วัดบัวโรย**

**วันที่ 26 กุมภาพันธ์ 2565**

กิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้มีวัตถุประสงค์ในการให้ความรู้ ความเข้าใจในการผลิตอาหารพื้นถิ่น โดยมีกลุ่มเป้าหมายเป็นกลุ่มสตรี ที่ชุมชนวัดบัวโรย จำนวน 17 คนที่ยังไม่มีการรวมกลุ่มกันอย่างเป็นทางการ และส่วนใหญ่มีอาชีพเลี้ยงปลานิล จากการสอบถามปัญหาการประกอบการ และข้อเสนอแนะที่มาจากชุมชนได้ประเด็นปัญหาและข้อเสนอแนะดังต่อไปนี้

ประเด็นปัญหา	แนวทางแก้ไข
การเลี้ยงปลานิล	- ขายปลานิลเองโดยไม่ผ่านพ่อค้าคนกลาง
- ปลานิลราคาถูก	- จับปลามาทำอาหารอื่น ๆ เช่นทำปลาจ๋า
- พันธุ์ปลาที่ซื้อมาเลี้ยงไม่โต	ปลาเค็ม ปลาแดดเดียว อาหารแกงจืด แต่ก็
- พันธุ์ปลาราคาแพง	กังวลว่าจะขายไม่ได้
- อาหารปลาแพง	

ประเด็นปัญหา	แนวทางแก้ไข
- น้ำในคลองบางช่วงแห้งขอดทำให้ไม่มีน้ำวิดเข้าบ่อปลา	- เพิ่มมูลค่าในการแปรรูป เช่น ข้าวเกรียบหัวปลาแดดเดียว
- น้ำมีความเค็ม ทำให้ปลาตาย	- สร้างแบรนด์ให้คนรู้จัก
- มีนกกและตะกวด มากินปลา	- แปรรูปแล้วนำมาขายโดยตรงกับผู้บริโภค
- เกิดน้ำเสียบ่อย ปลาตาย	- แปรรูปให้พร้อมรับประทานเป็นอาหารว่าง
- ปลาเกิดเนื้อมันและตายระหว่างรอขาย	- ทำขายออนไลน์
	- ทำการเกษตรรอบบ่อปลา ตั้งโครงการประกันราคาเข้ากลุ่มตลาดกลาง
	- นำปลามาทำผลิตภัณฑ์โดยรวมกลุ่มกันทำ
	- ขายปลาออนไลน์ โดยเจ้าของบ่อจับปลาและทำปลาพร้อมไปปรุงทำอาหารและนำไปขายโดยตรงอาจขายเป็นออนไลน์ลาที่เหลือขายไม่หมดทำการแช่แข็งไว้ขายต่อ

จากปัญหาและข้อเสนอแนะ จึงได้มีการถ่ายทอดความรู้การแปรรูปอาหารจากปลานิล ในรูปข้าวเกรียบปลานิล ปลานิลแดดเดียว ที่สามารถรับประทานได้ง่ายและสามารถทำได้ไม่ยาก ชุมชนสามารถนำไปสร้างอาชีพจากการแปรรูปหรือประยุกต์วิธีการให้เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตนได้

### ขั้นตอนการทำปลานิลแดดเดียว

1. นำเนื้อปลาที่แล่เอาก้างออกแล้ว ทำความสะอาด ชูดท้องที่ดำ ๆ ออกให้หมด หั่นเป็นชิ้น ๆ
2. นำปลาที่หั่นแล้วแช่ในน้ำเกลือ 1 ชั่วโมง (เกลือ 30 กรัม/น้ำ 1 ลิตร) แช่ท่วมเนื้อปลา
3. นำปลาขึ้นจากน้ำเกลือมาหมักกับน้ำปลา (อย่างดี) 15 นาที (ปลา 1 กก. / น้ำปลา 3 ช้อนแกง)
4. นำเนื้อปลาไปเรียงตากแดด 1-2 ชั่วโมงขึ้นกับแดดในวันนั้น
5. ครบเวลานำปลาไปทอดได้เลยหรือเก็บไว้ในตู้เย็น

### ขั้นตอนการทำข้าวเกรียบปลานิล

1. นำแป้งมันสำปะหลัง แป้งสาลี ผงฟู ผสมเข้าด้วยกัน
2. เทน้ำร้อนนวด ๆ พอประมาณ ใส่เนื้อปลานิลที่ปรุงซอสกลงไปคลุกขยำให้เข้ากัน แล้วเติมน้ำร้อนนวดต่อจนเข้ากันเป็นเนื้อเดียว
3. นำแป้งที่นวดได้ที่ มาแบ่งเป็นก้อนขนาดตามความต้องการ แล้วนำไปนึ่ง ประมาณ 1 ชั่วโมง
4. นำก้อนแป้งที่นึ่งสุก ทิ้งไว้ให้เย็น แล้วนำเข้าสู่ตู้เย็นทิ้งไว้ 1 คืน
5. นำก้อนแป้งที่แข็งได้ที่ มาหั่นเป็นแผ่น แล้วนำไปตากแดด พอแผ่นข้าวเกรียบแห้งดี จึงนำมาทอดได้

## การผลิตอาหารปลอดภัย

วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร หมายถึง ข้อกำหนดขั้นพื้นฐานที่จำเป็นในการผลิตและควบคุมเพื่อให้ผู้ผลิตปฏิบัติตามคำแนะนำให้สามารถผลิตอาหารได้อย่างปลอดภัย โดยเน้นมาตรการการป้องกันและขจัดความเสี่ยงใด ๆ ที่จะทำให้อาหารเป็นพิษ เป็นอันตรายหรือเกิดความไม่ปลอดภัยแก่ผู้บริโภคโดยครอบคลุมปัจจัยทุกด้านที่เกี่ยวข้องตั้งแต่โครงสร้างอาคารขั้นพื้นฐาน ระบบการผลิตที่ดี กระบวนการผลิตที่มีความปลอดภัยและมีคุณภาพได้มาตรฐานทุกขั้นตอน ซึ่งหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารนี้ยังเป็นพื้นฐานของระบบประกันคุณภาพอาหารก่อนนำไปสู่ระบบการประกันคุณภาพอาหารอื่น ๆ ที่สูงกว่าต่อไปอีก ตัวอย่างเช่น ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม ทั้งนี้ หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารได้มาจากการทดลองปฏิบัติและพิสูจน์แล้วจากกลุ่มนักวิชาการทั่วโลกว่าถ้าสามารถผลิตอาหารได้ตามหลักเกณฑ์นี้ทำให้อาหารนั้นเกิดความปลอดภัยและเป็นที่ยอมรับจากผู้บริโภค

### หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารทั่วไป (general GMP)

เป็นข้อปฏิบัติสำหรับอาหารทุกประเภทมีอยู่ 6 ข้อกำหนดดังต่อไปนี้

1. สถานที่ตั้งและอาคารผลิต
2. เครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์ในการผลิต
3. การควบคุมกระบวนการผลิต
4. สุขลักษณะและบุคลากร
5. การสุขาภิบาล
6. การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด

### การถ่ายทอดความรู้การทำ branding และออกแบบผลิตภัณฑ์ชุมชน

เป็นกระบวนการสำคัญ ที่แสดงถึงภาพลักษณ์ เอกลักษณ์ของสินค้าที่สามารถสื่อถึงเรื่องเล่าของที่มาของผลิตภัณฑ์ชุมชน ซึ่งประกอบด้วย ส่วนที่สำคัญที่แสดงถึงการออกแบบ ดังนี้

1. การกำหนดเป้าหมายของกลุ่มที่จัดตั้งทำเพื่ออะไร เช่น การผลิตผลิตภัณฑ์ปลานิลแปรรูปจากพื้นที่ชุมชนวัดบัวโรย จัดตั้งโดยกลุ่มสตรีที่ช่วยสนับสนุนรายได้ให้กับครัวเรือน
2. การรู้จักลูกค้าและกลุ่มเป้าหมาย กลุ่มต้องช่วยกันวิเคราะห์กลุ่มลูกค้าที่สนใจผลิตภัณฑ์ว่าเป็นกลุ่มลูกค้าที่อายุเท่าไร อาศัยอยู่ไหน มีวิถีชีวิตอย่างไร กลุ่มไหนที่เราควรเน้นเป็นหลักหรือเน้นเป็นเป้าหมายรอง หากเรารู้จักกลุ่มเป้าหมายแล้ว กระบวนการถัด ๆ ไป มันจะช่วยบอกถึงการกำหนดจุดยืนของแบรนด์ สิ่งที่เราเลือกจะนำเสนอ ข้อความที่เราอยากจะใช้ก็จะเป็นอะไรที่ตรงใจมากยิ่งขึ้น
3. สร้างสิ่งที่แตกต่างจากคู่แข่ง อาจต้องมีการนำเสนอจุดเด่นผ่านเรื่องราวของวัฒนธรรมของชุมชนที่มีจุดเด่นต่างจากที่อื่น ๆ
4. ออกแบบแบรนด์ หากมีการรวมกลุ่มและค้นหาเอกลักษณ์ของกลุ่มผสมผสานกับเรื่องราวของวัฒนธรรมท้องถิ่นแล้วควรมีสัญลักษณ์ ที่สื่อให้เกิดการรับรู้ และความเข้าใจผลิตภัณฑ์

### การให้ความรู้ในการจัดตั้งกลุ่ม

การรวมกลุ่มเป็นส่วนที่สำคัญในการประกอบกิจการต่าง ๆ ที่สามารถทำให้บรรลุถึงผลสัมฤทธิ์ในการประกอบกิจการ เนื่องจากมีการร่วมทุน ร่วมแรง มีอำนาจการต่อรอง การได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เกิดการช่วยเหลือเกื้อกูลกันในกลุ่ม ซึ่งการจัดตั้งกลุ่มนี้มีการจัดตั้งกลุ่มที่ได้รับการสนับสนุนในหลาย ๆ หน่วยงานคือ การจัดตั้งเป็นวิสาหกิจชุมชน ซึ่งเป็นการรวมตัวกันโดยมีกฎหมายรองรับ คือ พ.ร.บ. ส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน พ.ศ. 2548 มีผลบังคับใช้ 19 มกราคม พ.ศ. 2548

วิสาหกิจชุมชน คือกิจการของชุมชนเกี่ยวกับการผลิตสินค้าและบริการ หรือการอื่น ๆ เพื่อดำเนินการโดยคณะบุคคลที่มีความผูกพัน มีวิถีชีวิตร่วมกันและรวมตัวกันประกอบกิจการ เพื่อสร้างรายได้ และเพื่อการพึ่งพาตนเองของครอบครัว ชุมชนและระหว่างชุมชน

### ข้อเปรียบเทียบการจดทะเบียนวิสาหกิจชุมชนและไม่จดทะเบียนวิสาหกิจชุมชน มีดังนี้

จดทะเบียนวิสาหกิจชุมชน	ไม่จดทะเบียนวิสาหกิจชุมชน
1. ได้รับรองตามกฎหมาย	1. การรวมกลุ่มไม่ได้รับรองตามกฎหมาย
2. ได้รับการประเมินศักยภาพ ทำให้ทราบระดับความเข้มแข็งและความต้องการที่แท้จริง สามารถวางแผนพัฒนาตนเองได้ตามความพร้อมของตน	2. ไม่สามารถขอรับการส่งเสริมและสนับสนุนตาม พ.ร.บ. ส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน พ.ศ. 2548
3. มีสิทธิได้รับการส่งเสริมและสนับสนุนการพัฒนา กิจการที่ตรงกับความต้องการของวิสาหกิจชุมชน ตามที่คณะกรรมการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนกำหนด	

### ลักษณะกิจการวิสาหกิจชุมชนที่จะเกิดความยั่งยืน

1. มุ่งเน้นกิจกรรมที่เกิดจากฐานทรัพยากร ผลผลิตและภูมิปัญญาในชุมชน
2. มุ่งให้เกิดการลดรายจ่าย เพิ่มรายได้และมีความสามารถในการจัดการหนี้สินได้
3. มีการผลิตขั้นพื้นฐานดำเนินการอย่างเป็นขั้นตอนให้พอเพียงกับความต้องการของคนในชุมชน
4. สมาชิกร่วมเรียนรู้ ร่วมดำเนินการและร่วมรับผลประโยชน์
5. มีวัตถุประสงค์เพื่อพึ่งพาตนเองและเพื่อประโยชน์สุขของชุมชน

### การเตรียมตัวยื่นจดทะเบียน

1. รวมกลุ่มคนในชุมชน ไม่น้อยกว่า 7 คน โดยไม่อยู่ในครอบครัวเดียวกัน และไม่มีรายชื่อปรากฏในทะเบียนบ้านเดียวกัน
2. กลุ่มคนที่รวมกันต้องมีความตั้งใจประกอบกิจการร่วมกัน 1 อย่างหรือหลายอย่าง
3. ร่วมกันจัดทำแผนประกอบกิจการของวิสาหกิจชุมชนที่มีความสอดคล้องกับแผนชุมชน

สามารถขอจดทะเบียนได้ที่สำนักเกษตรอำเภอทุกอำเภอ สำนักงานเกษตรพื้นที่ 1-4 (กทม.) ศูนย์บริการและถ่ายทอดเทคโนโลยีการเกษตรประจำตำบล

### **การถ่ายทอดความรู้ด้านการตลาดเพื่อการยกระดับการตลาดชุมชน**

นอกจากที่ชุมชนมีตลาดที่จำหน่ายผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ภายในชุมชน เช่น ตลาดชุมชน ตลาดเช้าทุกวัน อังคารที่วัดบัวโรยแล้ว ได้มีการให้ข้อมูลโอกาสที่จะเกิดขึ้นจากการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในตลาดห้างสรรพสินค้า เช่น ตลาดจริงใจ ห้างเซ็นทรัลพลาซ่า ที่ชุมชนมีโอกาสในการนำผลิตภัณฑ์ไปวางจำหน่าย ซึ่งต้องมีมาตรฐานขั้นต้น เช่น GAP หรือ GMP ที่หากชุมชนมีการรวมกลุ่มและพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีมาตรฐานระดับต้น ก็สามารถที่จะขยายตลาดต่อไปได้ เพื่อเป็นช่องทางในการสร้างรายได้อีกทางหนึ่ง ผสมผสานกับการเผยแพร่เอกลักษณ์ของอาหารพื้นถิ่นของตนเองอีกด้วย





รูปที่ 4-33 (ก)



รูปที่ 4-33 (ข)





รูปที่ 4-33 (ค)



รูปที่ 4-33 (ง)





รูปที่ 4-33 (จ)

รูปที่ 4-33 (ก-จ) กิจกรรมการจัดแลกเปลี่ยนเรียนรู้ อบรมเชิงปฏิบัติการ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลานิล และแนวทางการผลิตอาหารที่ปลอดภัย” ให้กับผู้ประกอบการ กลุ่มสตรี ณ วัดบัวโรย (วันที่ 26 กุมภาพันธ์ 2565)

2) การอบรมเชิงปฏิบัติการ การนำแนวคิดทางธุรกิจมาพัฒนาผู้ประกอบการ การสร้างช่องทาง การตลาดของผู้ประกอบการ จัดในวันที่ 2 สิงหาคม 2565 เวลา 9.00-12.00 น. ณ วัดบัวโรย หมู่ 12 บ้านคลองบางเสาธง ต.บางเสาธง อ.บางเสาธง จ.สมุทรปราการ

กิจกรรมจะเป็นการระดมความคิดของผู้ประกอบการร่วมกับนักวิจัย ในการวิเคราะห์ SWOT ของ ธุรกิจในพื้นที่และผู้ประกอบการเพื่อนำมาสู่การหาแนวทางการพัฒนา สร้างช่องทางทางการตลาด ได้ข้อมูลดังนี้

ผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่นและอาหารสุขภาพในอำเภอบางเสาธง 1 ผู้ประกอบการ

ขนมสายบัว พี่หนู คุณกนิษฐา ทับจันทร์

เมื่อวิเคราะห์ SWOT ของธุรกิจขนมสายบัว มีรายละเอียดดังนี้

จุดแข็ง (Strength)

1. เป็นผู้สืบทอดจากผู้คิดค้นการทำขนมสายบัวเป็นคนแรก
2. มีแหล่งวัตถุดิบจากธรรมชาติที่มาจากแหล่ง ท้องถิ่นดั้งเดิม เช่น สายบัวแดง น้ำตาลปี๊บ มะพร้าวซักร ทำให้เป็นผลิตภัณฑ์อาหารสูตรโบราณในพื้นที่ และมีองค์ความรู้ในการปรุงขนมสายบัวแบบ โบราณ
3. มีต้นทุนในการผลิตขนมสายบัวต่ำ เพราะต้นทุนวัตถุดิบที่สำคัญส่วนใหญ่ได้มาจากพื้นที่ รวมถึง ต้นทุนค่าแรงต่ำ เนื่องจากเจ้าของดำเนินการผลิตและจำหน่ายขนมสายบัวด้วยตนเองทั้งหมด

จุดอ่อน (Weakness)

1. เนื่องจากเป็นขนมที่คุณยายเป็นผู้คิดค้นสูตร ไม่ใช่ขนมโบราณจากแหล่งคิดค้นที่มีอิทธิพล เช่น จากวังหลวง ขุนนาง หรือพ่อครัวที่มีชื่อเสียงจึงยังไม่เป็นที่รู้จักของตลาด และรูปร่างหน้าตา ใกล้เคียงกับขนมกล้วยแต่สีและรูปร่างของขนมไม่จูงใจให้ซื้อไปรับประทาน จึงไม่เกิดการรับรู้ของ ตลาดอย่างแพร่หลาย
2. ไม่มีทายาทคนรุ่นใหม่รับช่วงสืบทอดการทำขนมสายบัว รวมชื่อช่วยในการสื่อสารประชาสัมพันธ์ ผ่านสื่อโซเชียลมีเดียให้ตลาดได้รับรู้
3. คุณกนิษฐาเป็นผู้ทำขนมสายบัวจำหน่ายเพียงคนเดียวถึงแม้ว่าจะมีต้นทุนต่ำ แต่ทำให้ขาด ความสามารถในการผลิต ความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ การพัฒนารูปแบบขนมไม่มีการ ปรับปรุงพัฒนาเพื่อตอบสนองตลาด
4. คุณกนิษฐาทำการจัดจำหน่ายอยู่บริเวณข้างทางตลาดขนม อำเภอบางบ่อ ซึ่งทำให้ไม่เป็นการ สร้างภาพลักษณ์ขนมโบราณที่มีความสะอาดปลอดภัย ถึงแม้ว่าจะเป็นขนมที่ทำสดใหม่ต่อวัน และจำหน่ายเพียงวันเสาร์เช้า ไม่มีข้อมูลการติดต่อสำหรับผู้สนใจซื้อไปรับประทาน
5. ยังขาดการสร้างตราสินค้าให้กับขนมสายบัว ช่องทางการติดต่อสำหรับผู้ขึ้นขอรับการรับประทาน ขนมสายบัว และขาดการกำหนดจุดเด่น จุดขาย ของขนมสายบัวเพื่อดึงดูดความสนใจของตลาด

6. บรรจุกฎเกณฑ์เน้นต้นทุนต่ำหาง่ายเพียงอย่างเดียว ทำให้สำหรับขนมสายบัวขาดความโดดเด่น ไม่สนับสนุนคุณค่าให้กับตัวขนมและไม่ดึงดูดผู้พบเห็นให้เกิดการลองชิมสินค้า ซึ่งทำให้ขนมไม่เป็นที่รู้จัก
7. ยังขาดช่องทางการจัดจำหน่ายที่เป็นแหล่งสำหรับผลิตภัณฑ์ขนมพื้นบ้าน เช่น ตลาดนัดที่เป็นแหล่งท่องเที่ยวสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นเพื่อสร้างมูลค่าให้สูงขึ้นแก่ขนมสายบัวในมุมมองของตลาด

#### โอกาส (Opportunity)

1. ยังมีตลาดสำหรับผู้บริโภคที่ชอบผลิตภัณฑ์ขนมท้องถิ่นด้วยวัตถุดิบธรรมชาติแบบไทยโบราณ แต่ต้องมีรูปร่างหน้าตาที่ชวนให้รับประทาน
2. ยังมีผู้สนใจเรียนรู้การทำขนมท้องถิ่นโบราณ เพื่อรับประทานหรือทำเป็นอาชีพ ซึ่งจะทำให้ขนมสายบัวเป็นที่รู้จักแพร่หลายมากขึ้น
3. ภาครัฐในระดับอำเภอและจังหวัดยังให้การสนับสนุนผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น เพื่อชุมชนมีรายได้ และเป็นอาหารที่ขึ้นชื่อเป็นตัวแทนของท้องถิ่นหรือจังหวัด

#### อุปสรรค (Threat)

1. ค่านิยมและการรับรู้ผลิตภัณฑ์ขนมไทยยังไม่เป็นที่รู้จักและได้รับการยอมรับของตลาดหลักของผู้บริโภคทั่วไป เนื่องจากการรับรู้ด้านความหวานของขนมไทย อายุการเก็บรักษา การผูกติดกับขนมทำบุญถวายพระทางศาสนาพุทธ ช่องทางการจัดจำหน่ายที่จำกัด ทำให้ช่องทางการจัดจำหน่ายส่วนใหญ่อยู่ในงานนิทรรศการ ตลาดนัดทั่วไปและตลาดนัดตามงานวัด
2. มีคนสนใจที่จะเข้ามาประกอบอาชีพทำขนมไทยจำหน่ายน้อย เนื่องจากแหล่งวัตถุดิบที่สำคัญอยู่ไกลจากพื้นที่ ปริมาณการจำหน่ายน้อย ทำให้ต้นทุนสูง ทำกำไรได้น้อย

#### กลยุทธ์การพัฒนาธุรกิจขนมสายบัวของคุณกนิษฐา

1. สร้างชื่อ ตราสินค้าและสัญลักษณ์ที่มาจากจุดเด่นของขนมสายบัวที่ทำให้คนที่สนใจหรือผู้บริโภคได้รับรู้และรู้จักขนมสายบัว
2. โฆษณาประชาสัมพันธ์ข้อมูลการติดต่อสำหรับผู้ที่สนใจขนมสายบัว ทั้งบนบรรจุกฎเกณฑ์ป้ายโฆษณาหน้าร้าน ในสื่อโซเชียลมีเดีย ซึ่งประกอบไปด้วย ชื่อตราขนมสายบัว ชื่อเจ้าของหมายเลขติดต่อ จุดขาย แหล่งจำหน่าย ส่วนประกอบ วิธีการบริโภค โอกาสในการบริโภค วันหมดอายุ
3. พัฒนารูปแบบและสีสันทของขนมสายบัว รวมถึงด้านรสชาติและความอร่อยตามข้อเสนอแนะของลูกค้าให้มีความหลากหลายมากขึ้น แต่ต้องคงไว้ซึ่งขนมสายบัวต้นตำรับเดิมไว้ด้วย
4. ใช้บรรจุกฎเกณฑ์ที่สอดคล้องและสนับสนุนขนมสายบัว สะดวกในการรับประทาน เน้นวัสดุในพื้นที่ ๆ หาง่ายย่อยสลายได้ หรือร่วมมือกับกลุ่มพี่แหม่มในการพัฒนาบรรจุกฎเกณฑ์ที่น่าสนใจ สนับสนุนตัวสินค้า



5. เขียนเรื่องราวประวัติของขนมสายบัวสำหรับประชาสัมพันธ์ลงในสื่อโซเชียลมีเดีย
6. สร้างสื่อที่สอนเรียนการทำขนมสายบัวของคุณนิษฐา และให้ข้อมูลสถานที่ติดต่อเพื่อเรียนการทำขนมสายบัวลงสื่อออนไลน์ เช่น Facebook YouTube และสร้างกลุ่มผลิตภัณฑ์ขนมสายบัว เพิ่มเพื่อนไปยังกลุ่มต่าง ๆ ให้เป็นที่รู้จัก

### 3) การคืนความรู้จากการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

ทีมวิจัยได้จัดกิจกรรมคืนความรู้ให้แก่ผู้ประกอบการอาหาร 2 กิจกรรม ได้แก่ กิจกรรมคืนความรู้การพัฒนาขนมเปียกปูนไส้กะทิลาวา และกิจกรรมคืนความรู้ การทำขนมสายบัว ในทั้ง 2 กิจกรรมได้มีผู้ประกอบการอาหาร และผู้สนใจในอำเภอบางเสาธง เข้าร่วม 14 คน และทีมวิจัย คณาจารย์และนักศึกษาในมหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ เข้าร่วม 15 คน รวม 30 คน จัดขึ้นในวันที่ 25 และ 31 พฤษภาคม 2565 ตามลำดับ ในการอบรมแปรรูปมีเจ้าของผลิตภัณฑ์อยู่ด้วย มีการสอนทำขนมและแลกเปลี่ยนเคล็ดลับในระหว่างการทำกิจกรรมด้วยกัน

ช่วงการทำกิจกรรมการคืนความรู้ คุณนิษฐา ทับจันทร์ ป้าหนูที่เป็นเจ้าของสูตรการทำขนมสายบัว เล่าเคล็ดลับของการทำขนมสายบัวในแต่ละขั้นตอน รายละเอียดของส่วนผสมในขนม วัตถุดิบแบ่งที่ใช้ของยี่ห้อใด ป้าหนูไม่มีการหวงสูตร และอยากให้สูตรขนมสายบัวของคุณยายสืบยังคงอยู่ ให้คนที่สนใจไปทำขนมสายบัวสร้างอาชีพได้ ผู้เข้าร่วมที่อยู่ในพื้นที่หลายคนเคยได้ทำขนมสายบัวหรือได้รับประทานในวัยเด็ก สนใจอย่างมากและจะนำไปลองทำให้ครอบครัวได้ทาน ซึ่งมีผู้ที่เข้าอบรมในกิจกรรมนี้ ที่มาจากกลุ่มรักษ์บางเสาธง ต.ศิระจรเข้ชั้นน้อย ได้นำกลับไปทดลองทำซ้ำ และทำขนมสายบัวมาขาย มาให้ทางทีมวิจัย ม.หัวเฉียว ได้ลิ้มลองอีกด้วย นอกจากนี้ป้าหนูยังชื่นชอบการทำขนมสายบัวลงในแม่พิมพ์ซิลิโคนที่เป็นดอกบัว การบรรจุขนมลงกล่องที่มีฝาใส บรรจุ 4 ชิ้น ทำให้ผลิตภัณฑ์ขนมสายบัวมีความสวยงาม และน่าสนใจ ซึ่งได้นำไปต่อยอดการทำขนมสายบัวในรูปลักษณะใหม่นี้อีกด้วย



รูปที่ 4-34 (ก)



รูปที่ 4-34 (ข)



รูปที่ 4-34 (ค)

รูปที่ 4-34 (ก-ค) กิจกรรมคืนความรู้ การทำขนมสายบัว ณ ห้องปฏิบัติการ มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ ในวันที่ 31 พฤษภาคม 2565





รูปที่ 4-35 กิจกรรมคืนความรู้ การพัฒนาขนมเปียกปูนไส้กะทิลาวา ณ ห้องปฏิบัติการ มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ จัดในวันที่ 25 พฤษภาคม 2565

นอกเหนือจากกิจกรรมคืนความรู้ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่นนั้น ทางทีมวิจัยยังได้จัดทำชุดความรู้การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารที่เสริมสร้างเศรษฐกิจสร้างสรรค์ของชุมชนในอำเภอบางเสาธง ที่ได้รับการพัฒนา ได้แก่ ขนมสายบัว ขนมเปียกปูนกะทิลาวา ปลานิลแดดเดียว ข้าวเกรียบปลานิล เป็นต้น โดยขอจัดทำเป็นชุดความรู้ของการอบรมการผลิตอาหารพื้นถิ่น เพื่อเผยแพร่ยังผู้ที่สนใจในการสร้างอาชีพ สร้างรายได้ มีการเผยแพร่ไว้ในเว็บไซต์งานบริการวิชาการคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เพจเฟซบุ๊ก อาหารพื้นถิ่น บางเสาธง ดังนี้

**ชุดความรู้การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารที่เสริมสร้างเศรษฐกิจสร้างสรรค์ของชุมชนในอำเภอบางเสาธง**  
**โดย คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ**

กิจกรรมที่เสริมสร้างอาชีพชุมชนโดยการดำเนินโครงการบริการวิชาการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร/ ผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน/ ผู้ประกอบการ SME จังหวัดสมุทรปราการ ที่สร้างรายได้ให้แก่ผู้ประกอบการและชุมชน โดยมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่นในอำเภอบางเสาธง โดยใช้วัตถุดิบอาหารหลักในพื้นที่อำเภอบางเสาธง ที่ครอบคลุมตำบลบางเสาธง ตำบลศิระจรเข้หน้า และตำบลศิระจรเข้ใหญ่ ในงานบริการวิชาการนี้เป็นกิจกรรมหนึ่งในโครงการวิจัย การเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่นและอาหารสุขภาพในอำเภอบางเสาธง แบบมีส่วนร่วมเครือข่ายพึ่งพาด้วยแนวทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์และเทคโนโลยี ที่มีกลุ่มเป้าหมายเป็นผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่น และผู้สนใจในอำเภอบางเสาธง โดยมีแนวคิดที่ความสนใจในการออกแบบ แนวคิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การแปรรูปอาหารให้เป็นที่ต้องการของตลาด จะส่งผลให้กลุ่มลูกค้ามีเพิ่มมากขึ้น และมุ่งเน้นให้ผู้ประกอบการผลิตอาหารที่มีคุณค่าประโยชน์ของสารอาหารจากส่วนผสมในผลิตภัณฑ์ต่อสุขภาพ ระบบการผลิตอาหารที่ปลอดภัย หรือการสร้างภาพลักษณ์ใหม่ให้ผลิตภัณฑ์อาหาร ทีมวิจัยรวมทั้งนักศึกษาจากมหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ ได้นำความรู้ด้านวิชาการ ทักษะปฏิบัติงาน เข้าช่วยเหลือผู้ผลิต ผู้ประกอบการด้านอาหาร เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่นและสร้างประสบการณ์ร่วมกันกับผู้ผลิตอาหารในการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์อาหารให้ตรงตามความต้องการของผู้บริโภค ผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่นที่ได้รับการพัฒนา ได้แก่ **ขนมสายบัว ขนมเปียกปูนกะทิลาวา ปลาชนิดแดดเดียว ข้าวเกรียบปลาชนิด** เป็นต้น โดยขอจัดทำเป็นชุดความรู้ของการอบรม เพื่อเผยแพร่ยังผู้สนใจสร้างอาชีพสร้างรายได้ ดังนี้

**ขนมสายบัว**

**ขนมสายบัว (สูตรคุณยายสิน ทับจันทร์)**

**กิจกรรมคืนความรู้ การพัฒนาขนมสายบัว เมื่อวันที่ 31 พฤษภาคม 2565**

สายใยของสายบัวไม่จืดจาง เป็นขนมที่เล่าขานย่านบางเสาธง ขนมที่ทุกท่านต้องลิ้มลอง ขนมสายบัวตำรับนี้ได้รับการสืบทอดจากคุณยายสิน ทับจันทร์ แห่งบ้านคลองเสือร้องไห้ อำเภอบางเสาธง สืบทอดผ่านลูกสาวคุณกนิษฐา ทับจันทร์ ด้วยสายใยแห่งความผูกพันและเล็งเห็นคุณค่าของภูมิปัญญาการทำขนมพื้นถิ่น นักวิจัยจากมหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ ได้สืบสาน และพัฒนาต่อยอดเป็นขนมสายบัว ที่มีรสชาติอันเป็นเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น

ขนมสายบัวมีส่วนประกอบของสายบัวแดง มะพร้าวทึนทึก แป้งมัน น้ำตาลปี๊บ มีประโยชน์ต่อระบบการย่อยอาหาร **ขนมสายบัว** ที่มีรูปลักษณ์แบบเดิม คนมักจะเข้าใจว่าเป็นขนมกล้วยจึงมีการพัฒนารูปลักษณ์ของขนมสายบัว ให้มีความแตกต่าง และมีความสวยงาม และยังมีการพัฒนาชุดขนม DIY ขนม

สายบัว คุณเองก็ทำได้ ร่วมกันสืบสาน อนุรักษ์ขนมสายบัวที่มีคุณค่า สืบทอดภูมิปัญญาให้คงอยู่คู่ท้องถิ่น บางเสาดงสืบไป...



รูปที่ 4-36 บทประพันธ์เกี่ยวกับสายบัว



รูปที่ 4-37 ขนมสายบัว

#### ส่วนผสม

- |                                  |                         |
|----------------------------------|-------------------------|
| 1. สายบัวแดง ปอกและสับ 1.5 กก.   | 5. น้ำตาลปีบ 500 ก.     |
| 2. แป้งมันสำปะหลัง 750 ก.        | 6. น้ำตาลมะพร้าว 200 ก. |
| 3. แป้งข้าวเจ้า 75 ก.            | 7. เกลือป่น ตามชอบ      |
| 4. มะพร้าวทึนทึก ชูด 1.0-1.5 กก. |                         |

#### อุปกรณ์

- |                |                       |
|----------------|-----------------------|
| 1. อ่างสแตนเลส | 5. ถ้วยตะไล หรือพิมพ์ |
| 2. เครื่องชั่ง | 6. มีด                |
| 3. เครื่องปั่น | 7. กระชอน             |
| 4. ลังถึง      | 8. เขียง              |

#### วิธีทำ

- นำสายบัวแดงมาปอกเปลือกออก ล้างทำความสะอาด แล้วหั่นหรือปั่นหยาบ แล้วนำเกลือมาขยำกับสายบัวให้นิ่ม ล้างน้ำหลาย ๆ ครั้ง ให้หายเค็ม แล้วบีบน้ำออกให้แห้ง พักไว้



2. นำสายบัวที่ปั่นแล้ว 1.5 กิโลกรัม แป้งมันสำปะหลัง 750 กรัม และแป้งข้าวเจ้า 75 กรัม มานวด ส่วนผสมให้เข้ากันดี ใส่น้ำตาลปีบและน้ำตาลมะพร้าว ผสมจนเป็นเนื้อเดียวกัน เติมเกลือป่นเล็กน้อยประมาณ 0.5 ช้อนชา ใช้เวลาประมาณ 15 นาที

3. ใส่มะพร้าวทึนทึกที่ขูดเป็นเส้น ประมาณ 1-1.5 กิโลกรัม ผสมให้เข้ากัน จากนั้นตั้งทิ้งไว้ 20-30 นาที

4. ตักส่วนผสมของขนม ใส่ถ้วยตะไลหรือพิมพ์ (หากใช้พิมพ์ซิลิโคน ควรทาด้วยน้ำมันมะพร้าวที่พิมพ์ก่อน) วางใส่ถาดนึ่งหรือทำกระทงใบตองก็แล้วแต่ตามสะดวก ตั้งน้ำให้เดือดในก้นลังถึง ตั้งไฟปานกลาง เมื่อน้ำเดือดแล้วเอาถ้วยขนมลงไปนึ่งใช้เวลา 25 นาที นึ่งจนแป้งสุกเป็นอันเสร็จ ตรวจสอบว่าขนมสุกโดยการใช้ไม้จิ้มฟันจิ้มลงไปนึ่งในขนม ถ้าไม่มีแป้งติดขึ้นมาแปลว่าขนมสุกใช้ได้แล้ว

5. เมื่อนำขึ้นมาขนมเย็นตัวลงแล้ว แคะออกจากถ้วย เพื่อเตรียมบรรจุเรียงในถาด ขนมสามารถเก็บในตู้เย็นได้นาน 3 วัน หากต้องการอุ่นในเตาไมโครเวฟ ใช้เวลาประมาณ 1 นาที

(ข้อมูลที่มาของสูตรและวิธีการทำจาก คุณกนิษฐา ทับจันทร์ เมื่อวันที่ 31 พ.ค. 2565)



รูปที่ 4-38 ขนมสายบัวสูตรของคุณกนิษฐา ทับจันทร์

### ขนมสายบัว (สูตรปรับของ น.ส.กัลยรัตน์ พิพัฒน์ศรี หลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)

การพัฒนาขนมสายบัว ได้มีการปรับอัตราส่วนของแป้งมันสำปะหลังต่อแป้งข้าวเจ้า เพื่อให้มีรสชาติและคุณลักษณะทางประสาทสัมผัสที่ต้องการของผู้บริโภค ผลพบว่าการใช้อัตราส่วนของแป้งมันสำปะหลังต่อแป้งข้าวเจ้า ที่ 40 : 30 ในการทำขนมสายบัว ได้รสชาติและความพึงพอใจมากที่สุด จะได้ขนมสายบัวที่มีความอ่อนนุ่ม และคงรูปในการขึ้นดอกบัว เมื่อบรรจุลงในพิมพ์ดอกบัวเพื่อเพิ่มรูปลักษณะของขนมสายบัวให้สวยงาม และสื่อให้ผู้บริโภคเข้าใจได้มากขึ้น



รูปที่ 4-39 แสดงวิธีการทำ อุปกรณ์ ขนมสายบัวสูตรปรับของ น.ส.กัลยรัตน์ พิพัฒน์ศรี

#### ส่วนผสม

- |                               |                             |
|-------------------------------|-----------------------------|
| 1. สายบัวแดง ปอกและสับ 500 ก. | 5. มะพร้าวทึนทึก ชูด 130 ก. |
| 2. แป้งมันสำปะหลัง 100 ก.     | 6. น้ำตาลปีบ 155 ก.         |
| 3. แป้งข้าวเจ้า 75 ก.         | 7. น้ำกะทิกล่อง 125 ก.      |
| 4. แป้งข้าวเหนียว 75 ก.       | 8. เกลือป่น ครึ่งช้อนชา     |

#### อุปกรณ์

- |                |                                  |
|----------------|----------------------------------|
| 1. อ่างสแตนเลส | 5. พิมพ์ดอกบัวซิลิโคน food grade |
| 2. เครื่องชั่ง | 6. มีด                           |
| 3. เครื่องปั่น | 7. กระชอน                        |
| 4. ลังถึง      | 8. เขียง                         |

#### วิธีทำ

- นำสายบัวแดงมาปอกเปลือกออก ล้างทำความสะอาด แล้วหั่นหรือปั่นหยาบ แล้วนำมาล้างน้ำหลาย ๆ ครั้ง กรองสายบัวที่ปั่นและบีบน้ำออกให้แห้ง พักไว้
- ชั่งส่วนผสมที่ใช้ในการทำขนม ไว้ในถ้วยให้พร้อม

3. นำสายบัวที่ปั่นแล้ว 0.5 กิโลกรัม แป้งมันสำปะหลัง 100 กรัม แป้งข้าวเจ้า 75 กรัม และแป้งข้าวเจ้า 75 กรัม มาณวดส่วนผสมให้เข้ากันดี ใส่น้ำตาลปี๊บ ผสมจนเป็นเนื้อเดียวกัน

4. ใส่มะพร้าวทึนทึกที่ขูดเป็นเส้น ประมาณ 130 กรัม น้ำกะทิ 155 กรัม เติมน้ำมันเล็กน้อย ประมาณครึ่งช้อนชา ผสมให้เข้ากันใช้เวลาประมาณ 10 นาที จากนั้นตั้งทิ้งไว้ 20-30 นาที

5. ตักส่วนผสมของขนม ใส่ลงในพิมพ์ (หากใช้พิมพ์ซิลิโคน ควรทาด้วยน้ำมันมะพร้าวที่พิมพ์ก่อน) สูตรนี้ได้ขนมประมาณ 24 ถ้วย วางใส่ถาดหนึ่ง ตั้งน้ำให้เดือดในก้นลังถึง ตั้งไฟปานกลาง เมื่อน้ำเดือดแล้วเอาถ้วยขนมลงไปนึ่งใช้เวลา 25 นาที นึ่งจนแป้งสุกเป็นอันเสร็จ ตรวจสอบว่าขนมสุกโดยการใช้นิ้วจิ้มฟันจิ้มลงไป ในขนม ถ้าไม่มีแป้งติดขึ้นมาแปลว่าขนมสุกใช้ได้แล้ว

6. เมื่อนำขึ้นมาขนมเย็นตัวลงแล้ว แคะออกจากพิมพ์ เพื่อเตรียมบรรจุเรียงในกล่อง ขนมสามารถเก็บในตู้เย็น นาน 3 วัน

(ข้อมูลที่มาของสูตรและวิธีการทำจาก น.ส.กัลยรัตน์ พิพัฒน์ศรี เมื่อวันที่ 31 พ.ค. 2565)



รูปที่ 4-40 ขนมสายบัวสูตรปรับของ น.ส.กัลยรัตน์ พิพัฒน์ศรี

### ขนมสายบัว DIY คุณเองก็ทำได้ (ทีมผู้วิจัย คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ)

การพัฒนาขนมสายบัว นอกเหนือจากการปรับปรุงลักษณะ บรรจุภัณฑ์ให้ดึงดูดใจผู้บริโภคแล้ว นักวิจัยได้พบข้อจำกัดเรื่องวัตถุดิบหลัก ซึ่งในบางฤดูกาลที่น้ำแล้ง การหาสายบัวแดงมาใช้ในการทำขนมสายบัวจะมีอยู่น้อย ทีมวิจัยจึงได้แปรรูปสายบัวแดงสด เป็นสายบัวแดงอบแห้ง ซึ่งได้ศึกษากรรมวิธีการอบแห้ง อุณหภูมิใน



การอบและระยะเวลา จนได้เป็นสายบัวแดงอบแห้ง และสามารถเตรียมอยู่ในชุดผลิตภัณฑ์ขนมสายบัว DIY คุณเองก็ทำได้ ที่ทำให้เกิดการขยายผลิตภัณฑ์ไปยังผู้บริโภคได้อย่างกว้างขวาง ซึ่งในกล่องชุดผลิตภัณฑ์ จะมี QR code คลิปรการทำขนมสายบัว ให้ได้เรียนรู้และทำได้ด้วยตัวคุณเอง



รูปที่ 4-41 ขนมสายบัวจากชุด DIY ขนมสายบัว คุณเองก็ทำได้

#### ส่วนผสม

1. สายบัวอบแห้ง 16 กรัม
2. แป้งมันสำปะหลัง 50 ก.
3. แป้งข้าวเจ้า 38 ก.
4. แป้งข้าวเหนียว 38 ก.
5. มะพร้าวทึนทึก ชูด 70 ก.
6. น้ำตาลปีบ 70 ก.
7. น้ำกะทิกล่อง 70 มล.
8. เกลือป่น หนึ่งส่วนแปดช้อนชา
9. น้ำเปล่า 50 มล.

#### อุปกรณ์

1. อ่างสแตนเลส
2. ลังถึง
3. พิมพ์ดอกบัวซิลิโคน food grade
4. กระจลอน

## วิธีทำ

1. แช่สายบัวอบแห้งด้วยน้ำอุ่น 20 นาที
2. เท แป้ง น้ำตาลปืบ สายบัว น้ำเปล่า และน้ำกะทิ ใส่ในชามผสม คนจนน้ำตาลละลาย
3. ใส่มะพร้าวทึนทึก ผสมให้เข้ากัน
4. ทาพิมพ์ซิลิโคนด้วยน้ำมันมะพร้าว
5. ตักใส่พิมพ์ นำไปนึ่งไฟแรง ใช้เวลา 25 นาที
6. ครบเวลา ยกลงพักไว้สักครู่และแกะออกจากพิมพ์



รูปที่ 4-42 ชุดขนมสายบัว DIY คุณเองก็ทำได้

## ขนมเปียกปูนกะทิลาวา

ขนมเปียกปูนน้ำกะทิ เป็นสูตรที่คุณบุญยวีร์ เกตุขวง (พี่เล็ก) ผู้ผลิตอาหารพื้นถิ่น การทำขนมหวานที่สืบทอดจากคุณแม่ ที่รู้จักกันในนาม *ขนมหวานแม่เฉลิมศรี* โดยพี่เล็กผลิตขนมหวานตามออเดอร์ ได้แก่ ขนมชั้น ขนมเปียกปูน ตะโก้เผือก บัวลอยเผือกแก้ว ครองแครงกะทิสด ขนมกล้วย ขนมเผือก ฯลฯ และเป็นผู้ที่ต้องการปรับขนมเปียกปูนที่มีรูปลักษณะขนมให้สวยงาม เป็นแนวใหม่ที่นำเสนอ และเข้าถึงกลุ่มลูกค้าให้มากขึ้น



รูปที่ 4-43 ขนมเปียกปูนกะทิลาวา และการทำขนมเปียกปูนกะทิลาวา

#### ส่วนผสม

- |                          |                      |
|--------------------------|----------------------|
| 1. แป้งข้าวเจ้า 110 ก.   | 7. น้ำปูนใส 450 ก.   |
| 2. แป้งมันสำปะหลัง 30 ก. | 8. น้ำใบเตย 250 ก.   |
| 3. น้ำตาลทราย 60 ก.      | ส่วนของกะทิลาวา      |
| 4. น้ำตาลปีบ 110 ก.      | 1. น้ำกะทิ 250 ก.    |
| 5. น้ำกะทิกล่อง 100 มล.  | 2. แป้งข้าวเจ้า 1 ก. |
| 6. เกลือ 2 ก.            | 3. เกลือ 1 ก.        |
|                          | 4. น้ำตาล 30 ก.      |

#### อุปกรณ์

- |                                |                        |
|--------------------------------|------------------------|
| 1. กระทะ พร้อมพายคน            | 3. พิมพ์กลม food grade |
| 2. ไซริงค์ฉีดยา ถูบิ๊บพร้อมหัว | 4. กระชอน              |

#### วิธีทำ

- เตรียมส่วนกะทิลาวาก่อน โดยนำส่วนผสมทั้งหมดมาคน ตั้งไฟปานกลาง คนจนเริ่มเหนียวเล็กน้อย
- เตรียมส่วนขนมเปียกปูน นำแป้งข้าวเจ้า แป้งมันและน้ำปูนใสผสมลงในกระทะ จากนั้นใส่น้ำตาลปีบ และน้ำตาลทราย น้ำใบเตย คนให้เข้ากันจนไม่มีเม็ดน้ำตาล ประมาณ 10 นาที
- นำของเหลวในข้อ 2 กรองด้วยกระชอน นำขึ้นตั้งเตา ตั้งไฟปานกลาง คนตลอดเวลา จนแป้งเริ่มจับตัวและเห็นเนื้อแป้งเงาใส แสดงว่าแป้งเริ่มสุก ยกขึ้นวาง ตักลงพิมพ์กลม ขณะยังร้อน โดยต้องเตรียมพิมพ์ด้วยการทาด้วยน้ำมันมะพร้าวก่อน
- ใช้ไซริงค์ดูดส่วนกะทิลาวา ประมาณ 5 มล. รีบใส่ทันที แล้วปิดช่องด้านบนด้วยเปียกปูนเล็กน้อย รอานาน 10 นาที ให้เปียกปูนคงรูป





รูปที่ 4-44 ขนมเปียกปูนกะทิลาว แบบไม่ใส่มะพร้าวโรยหน้า



รูปที่ 4-45 ขนมเปียกปูนกะทิลาว แบบใส่มะพร้าวโรยหน้า

## ข้าวเกรียบปลานิล

### ส่วนผสม

- |                        |            |                       |                |
|------------------------|------------|-----------------------|----------------|
| 1. แป้งสาลี            | 1 กิโลกรัม | 6. รากผักชีสับละเอียด | 2 ช้อนโต๊ะ     |
| 2. แป้งสาลี            | 130 กรัม   | 7. พริกไทยป่น         | เกลือป่น       |
| 3. ผงฟู                | 1 ช้อนโต๊ะ | 8. น้ำตาลทราย         | ซีอิ๊วขาว รสดี |
| 4. เนื้อปลาต้ม ไร้ก้าง | 300 กรัม   | 9. น้ำต้มเดือด        |                |
| 5. กระทียมสับละเอียด   | 3 ช้อนโต๊ะ | 10. ใบตอง             |                |

### อุปกรณ์

- |           |            |
|-----------|------------|
| 1. ลังถึง | 3. เขียง   |
| 2. มีด    | 4. กะละมัง |



รูปที่ 4-46 ข้าวเกรียบปลานิล

### วิธีการทำข้าวเกรียบ

- นำแป้งสาลี แป้งสาลี ผงฟู ผสมรวมกันและพักทิ้งไว้
- นำเนื้อปลาไปต้มพอสุก ใส่เครื่องปั่นให้ละเอียด จากนั้นนำกระทียม รากผักชีสับ พริกไทยป่น ปั่นรวมกัน (อาจตำในครกได้)
- นำเครื่องปรุงทุกอย่าง ได้แก่ น้ำตาลทราย รสดี เกลือป่น ซีอิ๊วขาว โขลกรวมกัน
- นำส่วนผสมมารวมกันกับแป้งที่เตรียมไว้ นวดให้เข้ากัน โดยเติมน้ำต้มเดือดลงไปเล็กน้อย นวดให้เป็นเนื้อเดียวกัน
- จากนั้นมาปั้นเป็นแท่ง นำไปใส่ถาดที่มีใบตองรอง นึ่งสุก ประมาณ 30 นาที
- เมื่อสุกแล้วพักทิ้งไว้ให้เย็น ใส่ถาดนำไปแช่ตู้เย็นข้ามคืน



7. นำมาหั่นให้เป็นแผ่นบาง ๆ แล้วนำไปตากแดดประมาณ 2 แดด หรืออบแห้งที่อุณหภูมิ 65 องศาเซลเซียส เวลานาน 4 ชั่วโมง
8. นำมาทอดด้วยไฟแรงปานกลาง รับประทานได้ทันที หรือนำมาเก็บใส่ภาชนะที่ปิดสนิท

### ปลานิลแดดเดียว

#### ส่วนผสม

1. ปลานิล ขนาด 2-3 ตัว ต่อกิโลกรัม
2. เกลือป่น
3. น้ำปลา

#### อุปกรณ์

1. กระทะ ตะหลิว
2. มีด
3. ตะแกรงตากปลา (ตาข่ายกันแมลง)
4. เชียง
5. กะละมัง



รูปที่ 4-47 ปลานิลแดดเดียว

### วิธีการทำปลานิลแดดเดียว

1. นำเนื้อปลาที่แล่เอาก้างออกแล้ว ทำความสะอาด ชูดท้องที่ดำ ๆ ออกให้หมด หั่นเป็นชิ้น ๆ
2. นำปลาที่หั่นแล้วแช่ในน้ำเกลือ 1 ชั่วโมง (เกลือ 30 กรัม/น้ำ 1 ลิตร) แช่ท่วมเนื้อปลา
3. นำปลาขึ้นจากน้ำเกลือมาหมักกับน้ำปลา (อย่างดี) 15 นาที (ปลา 1 กก. / น้ำปลา 3 ช้อนแกง)
4. นำเนื้อปลาไปเรียงตากแดด 1-2 ชั่วโมงขึ้นกับแดดในวันนั้น
5. ครบเวลานำปลาไปทอดได้เลยหรือเก็บไว้ในตู้เย็น



วัตถุประสงค์ที่ 3) เพื่อสร้างช่องทางการตลาดและรูปแบบการจัดการเครือข่ายให้กับผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น อาหารสุขภาพของผู้ประกอบการอาหารในชุมชน

การเสริมสร้างความเข้มแข็งให้กับผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่น และทำให้ผู้คนในอำเภอบางเสาธงได้ **รักษอาหารพื้นถิ่น** ด้วยแนวทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ควรมีการ**สื่อสารประชาสัมพันธ์** สร้างการรับรู้เรื่องราวอาหารพื้นถิ่น และการ**สร้างช่องทางการตลาดและรูปแบบการจัดการเครือข่าย**ให้กับผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่นของผู้ประกอบการอาหารในชุมชน โดยกิจกรรมที่ได้ดำเนินการมีดังนี้

#### 4.9 การสื่อสารประชาสัมพันธ์ สร้างการรับรู้เรื่องราวอาหารพื้นถิ่น

4.9.1) การสร้างสื่อสัญลักษณ์ LOGO อาหารพื้นถิ่นบางเสาธง ทีมวิจัยได้ผลิตโลโก้ ฉลากผลิตภัณฑ์ให้เป็นภาพจดจำของผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น โดยใช้ติดที่บรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่นที่พัฒนา





รูปที่ 4-48 สัญลักษณ์ LOGO อาหารพื้นถิ่นบางเสาธง

4.9.2) การทำฉลากสินค้า สติกเกอร์ติดที่บรรจุภัณฑ์ เพื่อสื่อสารความเป็นอาหารที่มาจากพื้นที่บางเสาธง มีรูปกระแซะ ข้อความระบุ บางเสาธง มีชื่อผู้ผลิตและเบอร์ติดต่อ เช่นการทำฉลากน้ำพริกปลาร้าสามรส



รูปที่ 4-49 ฉลากสินค้า น้ำพริกปลาร้าสามรส อาหารพื้นถิ่นบางเสาธง

การทำสติ๊กเกอร์ติดกล่องกระดาษของผลิตภัณฑ์ขนมสายบัว เมื่อไปวางขายที่ตลาดจริงใจสาขาบางนา (จำหน่ายสินค้าชุมชนที่ได้มาตรฐาน) ในเครือห้างสรรพสินค้าเซ็นทรัล โดยที่แผ่นสติ๊กเกอร์จะมีการเล่าเรื่องราวของขนมสายบัว อาหารพื้นถิ่นบางเสาธง บทค่าประพันธ์เกี่ยวกับขนมสายบัว ของผู้ช่วยศาสตราจารย์นิกสุนทรชัย รวมทั้งมีชื่อผู้ผลิต เบอร์ติดต่อ และช่องทางการรับรู้ข้อมูล Facebook เพจอาหารพื้นถิ่น บางเสาธง ผ่าน QR code อีกด้วย



**เปรียบสายบัวดังสายใยให้สืบทอด  
จากจอมกอดสู่อ้อมใจใคร่สืบทอด  
จากฝั่งคลองค่อยร้อยเรียนเขียนตำนาน  
คือของหวานแห่งท้องถิ่นจับตบรวง  
ค่อยค่อยกรีดเส้นสายบัวตัวเลิศรส  
แล้วजारอดเจ้าด้วยใจให้ไหลหลง  
อบอวลสุขไม่เคยจางบางเสาธง  
ที่ยังคงภูมิปัญญาคุณค่าไทย...  
#ขนมสายบัว #สุขไม่จางที่บางเสาธง**

**สุขได้ชิม... สุขไม่จางที่บางเสาธง**

สายใยของสายบัวไม่จืดจาง เป็นขนมที่เล่าขานย่านบางเสาธง  
ขนมที่ทุกท่านต้องลิ้มลอง ขนมสายบัวตำรับนี้ได้รับการสืบทอดจาก  
คุณยายสิน กับจันทร์ แห่งบ้านคลองเสือร้องไห้ อำเภอบางเสาธง  
สืบทอดผ่านลูกสาว คุณกนิษฐา กับจันทร์ ด้วยสายใยแห่งความผูกพัน  
เล็งเห็นคุณค่าของภูมิปัญญาการทำขนมพื้นถิ่น  
นักวิจัยจากมหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ ได้สืบสาน และพัฒนาต่อยอด  
เป็นขนมสายบัว ที่มีรสชาติอันเป็นเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น  
ขนมสายบัวมีส่วนประกอบของสายบัวแดง มะพร้าวทึนทึก แป้งมัน น้ำตาลปีบ  
มีประโยชน์ต่อระบบการย่อยอาหาร ขนมสายบัวแบบเดิม คนมักจะไม่เข้าใจว่าเป็นขนมกล้วย  
จึงมีการพัฒนารูปลักษณะของขนมสายบัว ให้มีความแตกต่าง และมีความสวยงาม  
และยังมีการพัฒนาชุดขนม DIY ขนมสายบัว คุณเองก็ทำได้  
ร่วมกันสืบสาน อนุรักษ์ขนมสายบัวที่มีคุณค่า  
สืบทอดภูมิปัญญาให้คงอยู่คู่ท้องถิ่นบางเสาธงสืบไป...

**ขนมสายบัว บางเสาธง โทร 098-515-5752**



#### รูปที่ 4-50 สติ๊กเกอร์ติดกล่องกระดาษของผลิตภัณฑ์ขนมสายบัว อาหารพื้นถิ่นบางเสาธง

4.9.3) การออกแบบสื่อนำเสนอ Infographic อาหารพื้นถิ่นบางเสาธง เพื่อสร้างการรับรู้ ให้ข้อมูลของอาหารพื้นถิ่นเกี่ยวกับเรื่องราวความเป็นมาของอาหาร วัตถุดิบที่ใช้ผลิตอาหาร ประโยชน์และคุณค่าของอาหารต่อสุขภาพ ผ่านสื่อประชาสัมพันธ์ “อาหารพื้นถิ่นบางเสาธง” ทางสื่อออนไลน์ และการเขียนสารสนเทศที่เชื่อมโยงกับอาหารพื้นถิ่น ภูมิปัญญา <https://www.facebook.com> อาหารพื้นถิ่นบางเสาธง และ <https://www.facebook.com> สุขไม่จางที่บางเสาธง







# ขนมเปียกปูนลาวา



มีแคโรทีนอยด์ที่เป็นสารต้านอนุมูลอิสระ ยังอาจช่วยป้องกันภาวะข้ออักเสบ

มีส่วนช่วยต้านอนุมูลอิสระ ช่วยซ่อมแซมเนื้อเยื่อที่เสียหายจากอนุมูลอิสระ และการติดเชื้อ

ช่วยบรรเทาอาการอาการและดับพิษไข้ได้

ช่วยบำรุงระบบประสาทและสมอง

ช่วยปรับสมดุลในร่างกาย

ช่วยดับกระหายน้ำได้

ขนมหวานแม่เจลิมศรี ที่พี่เล็ก (บุญยวีร์ เกตุขวง) ได้สืบสานการทำขนมจากรุ่นคุณแม่เจลิมศรี เป็นผู้ประกอบการทำขนมไทย และเบเกอรี่ มีขนมหลายชนิด ได้แก่ขนมเปียกปูน ขนมชั้น ตะโก้เผือก ข้าวลอยเผือกครองแครง กะทิสด ขนมหยกมณี ขนมกล้วย ขนมเผือก เป็นต้น โดยพี่เล็กมีความสนใจในการปรับปรุงลักษณะขนมให้สวยงาม น่าสนใจ และเข้าถึงกลุ่มลูกค้า เด็กรุ่นใหม่ให้มากขึ้น ทันทีจึงได้พัฒนาขนมเปียกปูน ที่เป็นหนึ่งในขนมที่มีรสชาติหอมกลิ่นใบเตย ซึ่งได้ใบเตยมาจากสวนที่บ้าน นำใบเตยมาคั้นน้ำ ผสมกับแป้งข้าวเจ้า แป้งมัน และน้ำปูนใส เคี่ยวให้มีความเข้มข้นขึ้น สำหรับกะทิมีการเพิ่มแป้งข้าวเจ้าเข้าไป เพื่อให้มีลักษณะเป็นลาวา ปรับปรุงลักษณะขนมเปียกปูนเป็นทรงกลมได้เป็นขนมที่หวานนุ่มละมุนลิ้น

มาเที่ยว บางเสาธง

อาหารพื้นถิ่น บางเสาธง

ขนมเปียกปูนลาวา ติดต่อ : คุณบุญยวีร์ เกตุขวง 081-910-5102




(ข) ขนมเปียกปูนกะทิลาวา

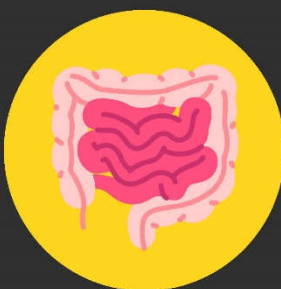


# ปลาร้าทรงเครื่อง

## ประโยชน์ของปลาร้า



ธาตุเหล็กในปลาร้าช่วยบำรุงเลือด เหมาะสำหรับคนที่ เป็นโรคโลหิตจาง



โปรไบโอติกในปลาร้า ช่วยให้กระบวนการย่อยดีขึ้น ในลำไส้ และลดอาการท้องผูก



โปรตีนในปลาร้า นั้นถูกย่อยง่ายและร่างกายนำโปรตีนไปใช้ได้มากขึ้น



ปลาร้า อุดมด้วยโอเมก้า 3 ลดการอุดตันของไขมันในหลอดเลือด และลดความเสี่ยงการเกิดมะเร็ง



**ปลาร้า**ทรงเครื่องบั่วโรย มีจุดเริ่มต้นมาจากคุณ **ป้าวิมล แซ่ปึ้ง** ประกอบอาชีพทำปลาร้าขายตั้งแต่วัยของคุณแม่ (นางแห่มบ ทองดี) โดยใช้ปลาที่เลี้ยงในพื้นที่บางเสาธง ซึ่งในปี 2540 ช่วงวิกฤตเศรษฐกิจตกต่ำ คุณป้าวิมลนำปลาร้ามาดัดแปลงทำเป็น **"ปลาร้าทรงเครื่อง"** เพื่อให้พร้อมรับประทานและเพิ่มมูลค่า โดยนำปลาร้าปลาปิล ปลาจิ้น หรือปลาฮี่สก มาแกะเอาแต่เนื้อ แล้วยี้ให้ขึ้นฟู ผัดใส่พริกแกง นำมะขามเปียก ให้ออก 3 สี คือเปรี้ยว เค็ม หวาน ดับกลิ่นปลาร้าด้วยเครื่องสมุนไพรต่าง ๆ เช่น ใบมะกรูด หั่นฝอยทอด หอมเจียว ผัดจนแห้ง ใม่ื่อนน้ำมัน ปลาร้าของคุณป้าวิมลจึงถือว่าเป็นเจ้าแรกเป็นสินค้าขายดี ด้วยรสชาติที่จัดจ้าน เผ็ดร้อน ถึงเครื่อง และราคาไม่แพงนักจึงเป็นที่ชื่นชอบในการรับประทานกับข้าวสวยร้อน ๆ



อาหารพื้นถิ่น บางเสาธง

ปลาร้าทรงเครื่อง ติดต่อ : ป้าวิมล 088-619-4320

(ค) น้ำพริกปลาร้าสามรส



# ปลานิล แดดเดียว

มีกรดไขมัน โอเมก้า 3 ช่วยลดความเสี่ยงการเป็นโรคหัวใจและหลอดเลือด

มี DHA ช่วยบำรุงสมอง และระบบประสาทในส่วนความจำและการเรียนรู้

อุดมด้วยวิตามิน D แคลเซียมและฟอสฟอรัส ช่วยทำให้กระดูกและฟันแข็งแรงป้องกันโรคกระดูกพรุน

เป็นแหล่งโปรตีนที่ง่ายกว่าเนื้อสัตว์อื่นๆ ช่วยให้ระบบย่อยอาหารทำงานได้ดีขึ้น

มีไขมันน้อยกว่าเนื้อสัตว์ชนิดอื่น ช่วยในการควบคุมน้ำหนัก

**ปลานิลแดดเดียว** เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีการเก็บรักษาอาหารถนอมอาหารให้เก็บไว้ได้นานขึ้น และในพื้นที่อำเภอบางเสาะง มีการเพาะเลี้ยงปลาเบญจพรรณเป็นอาชีพ ในแต่ละครั้งมีการวัดบ่อเพื่อจำหน่ายปลาสดเป็นจำนวนมาก ทำให้ขายปลาได้ในราคาที่ต่ำ จึง **เพิ่มมูลค่า** ของปลานิลด้วยการแปรรูปเป็นปลานิลแดดเดียวทำจากปลาสดทั้งตัวหรือปลาที่ได้ตัดแต่งแล้ว ปลานิลแดดเดียว ตามสูตรของคุณป้าวราญา วัดบัวโรย ตำบลบางเสาะง นำปลานิลสด ขนาด 2 ตัวต่อกิโลกรัม มาตัดแต่ง ล้างปลาให้สะอาด โดยนำเกลือ 3 ช้อนโต๊ะ มาละลายน้ำ ใส่เนื้อปลา ลงไปคลุกเคล้าพักไว้ 15-30 นาที นำออกวางตากแดด โดยให้เนื้อรับแดดก่อนแล้วค่อยกลับพลิกหนังปลาขึ้น ตากประมาณ 3 ชั่วโมง การทอดปลานิลแดดเดียวใช้น้ำมันปาล์ม ไฟปานกลาง ได้เนื้อปลา รสชาติกลมกล่อม นักวิจัยจึงได้มีการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ แบบสุญญากาศเพื่อให้สามารถยืดอายุการเก็บรักษาปลานิลแดดเดียวได้นานขึ้น และพัฒนารูปแบบเป็นปลานิลแดดเดียวที่พร้อมรับประทาน

มาเที่ยว บางเสาะง

อาหารพื้นถิ่น บางเสาะง

(ง) ปลานิลแดดเดียว

รูปที่ 4-51 สื่อนำเสนอ Infographic อาหารพื้นถิ่นบางเสาะง (ก) ขนมสายบัว (ข) ขนมเปียกปูนกะทิลาวา (ค) น้ำพริกปลาธำมารสมรส (ง) ปลานิลแดดเดียว



#### 4.10 การสร้างช่องทางการตลาดให้กับผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น และผู้ประกอบการ

##### 4.10.1) กลไกความร่วมมือระหว่างผู้ประกอบการ ขนมสายบัว กับตลาดจริงใจ ห้างเซ็นทรัล สาขาบางนา (รอกการทำสัญญาการเป็นคู่ค้า)

ความร่วมมือนี้เป็นการให้ผู้ประกอบการ และ/หรือตัวแทนผู้ผลิตที่สามารถประกอบการอาหารพื้นถิ่นที่ได้รับรอง หรือทางอาจารย์ในมหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติได้มีส่วนในการพัฒนาทำงานมาร่วมกันนั้น ทำสัญญาการจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารในพื้นที่ตลาดจริงใจได้ โดยในส่วนของอาหาร/ขนมที่ทำสด อาจมีการประกอบอาหาร ทำขนมที่จะขายนั้นในช่วงที่เปิดขายไปด้วย ทั้งนี้ในสัญญาจะมีการตกลงราคาขายที่ผู้ประกอบการกำหนดไว้ และทางคู่ค้าจะมีการคิดเพิ่ม ร้อยละ 20-30 และค่า vat ร้อยละ 7 เข้าไป

การกำหนดวันที่มาจำหน่ายที่ตลาดจริงใจ แล้วแต่การตกลง อาจมาในวันหยุด เสาร์/อาทิตย์ ทั้งนี้ทางคุณกนิษฐา ทับจันทร์ ผู้ทำขนมสายบัว ได้มาทดลองขายที่ตลาดจริงใจ เซ็นทรัลบางนา อยู่ 2 ครั้งแล้ว (เมื่อวันที่ 6 ส.ค. 2565 และวันที่ 13 ส.ค. 2565) ผลตอบรับค่อนข้างดี ผลิตขนมสายบัว ประมาณ 700 ชิ้น โดยได้บรรจุ 8 ชิ้นต่อกล่องกระดาษที่มีสติ๊กเกอร์เล่าเรื่องราว สามารถขายออกขายได้ 85 กล่องต่อวัน คิดเป็นรายได้ 50 บาทต่อกล่อง หลังหักค่าใช้จ่ายที่ตลาดจริงใจ การขายขนมสายบัวจะทำรายได้ 4,250 บาทต่อวัน ซึ่งทำงาน ประมาณ 10 -12 ชั่วโมง กลยุทธ์การเชิญชวนผู้บริโภค จะมีการให้ชิมลิ้มลอง มีบางช่วงที่สาธิตการทำขนมสายบัว และถ่ายทอดเรื่องราวสายบัวที่มีอยู่มากในบ่อปลาบางเสาธง



รูปที่ 4-52 การจำหน่ายผลิตภัณฑ์ขนมสายบัวในพื้นที่ตลาดจริงใจ ห้างเซ็นทรัล สาขาบางนา ของผู้ประกอบการขนมสายบัว กับตลาดจริงใจ

#### 4.10.2) กลไกความร่วมมืออย่างไม่เป็นทางการ ระหว่างผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่น วัฒนธรรม อำเภอบางเสาธง และทีมวิจัย จาก ม.หัวเฉียวฯ

ทีมวิจัยในมหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ ได้รับการประสานจากวัฒนธรรม อำเภอบางเสาธง ให้นำขนมสายบัว ของคุณณิชฐา ทับจันทร์ ไปออกร้านและจัดงานสาธิตการทำขนมสายบัว ที่ลานวัฒนธรรม ตลาดน้ำวัดบางพลีใหญ่ เมื่อวันที่อาทิตย์ที่ 21 ส.ค. 2565

ในความร่วมมือของกลไกเหล่านี้ จะสานต่อให้ผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่น อำเภอบางเสาธง ได้เข้าร่วมในการออกร้านจำหน่ายผลิตภัณฑ์ ที่เพิ่มรายได้และเผยแพร่อาหารพื้นถิ่นที่คงคุณค่าทางวัฒนธรรมให้รู้จักกันใวงกว้างสืบไป



รูปที่ 4-53 การจำหน่ายผลิตภัณฑ์ขนมสายบัวในที่ลานวัฒนธรรม ตลาดน้ำวัดบางพลีใหญ่ของผู้ประกอบการขนมสายบัว กับตลาดจริงใจ

#### 4.10.3) การสร้างช่องทางการตลาดที่เพิ่มขึ้นให้กับน้ำพริกปลาร้าป่ามล

ทีมวิจัยวิเคราะห์กลุ่มลูกค้าที่บริโภคน้ำพริก พบว่าคนวัยทำงานในบริษัทและโรงงานเป็นกลุ่มที่มีการบริโภคน้ำพริกกันอยู่มาก มีความถี่ของการเลือกซื้อและกำลังซื้อน้ำพริกกันมาก ดังนั้นการสร้างช่องทางการตลาดผลิตภัณฑ์น้ำพริกให้เข้าถึงกลุ่มลูกค้าในบริษัท โรงงานและตบใจത്യลูกค้า ทำโดยปรับขนาดบรรจุ น้ำพริก ใช้กระปุกเล็กลง มีน้ำหนัก 30 กรัมต่อกระปุก ซึ่งทานหมด 1-2 วัน สะดวกและพกพาง่าย สำหรับขนาดกระปุกใหญ่ มีน้ำหนัก 80 กรัมต่อกระปุก เหมาะสำหรับบริโภคในครอบครัวหรือเป็นของฝาก เก็บน้ำพริกไว้ได้นาน



รูปที่ 4-54 การจำหน่ายผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลาร้าสามรส ป่ามล ในกลุ่มลูกค้าบริษัท

#### 4.10.4) การสร้างช่องทางเพิ่มรายได้ของผู้ประกอบการอาหารงานบุญ ของคนบางเสาะง

ทีมวิจัยได้สนใจในการสร้างช่องทางการสร้างรายได้ของอาหารงานบุญ เช่น ผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่น อาหารงานบุญ นอกเหนือจากการรับเป็นแม่ครัวงานบุญที่วัดหรือตามบ้านแล้ว ยังคงสร้างรายได้ให้ตนเองและทีมงานด้วยการรับทำอาหารจัดเลี้ยงในการประชุม งานสัมมนา งานจัดเลี้ยงในโรงแรม งานเตรียมข้าวกล่อง จัดเซตอาหาร ที่สามารถเพิ่มรายได้ เช่น **คุณประชุม ทศนศร เป็นแม่ครัวงานบุญ** เป็นสมาชิกอบต.ศีระชะจรเข้ใหญ่ ที่มีฝีมือการทำอาหารรสชาติอร่อยมาก ทำอาหารไทย อาหารโบราณที่แทบไม่ได้รู้จักซื้อได้อย่างหลากหลาย ซึ่งการจัดอาหารข้าวกล่อง ในราคา 80-100 บาทต่อกล่อง การจัดอาหารจัดเลี้ยงแบบบุฟเฟต์ กับข้าว 3-5 อย่าง และขนม 1 อย่าง ในราคา 200-250 บาทต่อหัว และยังใช้เวลาว่างในการแปรรูปอาหาร เช่น น้ำพริกมะขาม ขิงดอง พุทราแช่อิ่ม ปลานิลแดดเดียว ทำจำหน่ายในชุมชนอยู่เสมอ



### แนวคิด เมนูอาหารคว-หวาน



**Set 1**

1. แกงคั่วไก่
2. แกงส้มโสมปลาหมอ / แกงขี้ด
3. ผัดหมี่โบราณ
4. ขนมขี้แตง
5. ขนมสาकुมะพร้าวอ่อน

**Set 2**

1. แกงเผียงสายบัวใส่กะทิปลาช่อนไขลก
2. แกงคั่วลิบะรดใส่หอม
3. กะปิคว
4. ขนมขี้
5. ขนมสังขยา

**Set 3**

1. ต้มกะทิสายบัวปลาช่อน
2. ต้มยำปลาช่อนน้ำพริกเผา
3. ผัดเบ็ญจหวาน
4. ทุ้มะพร้าวอ่อน
5. ขนมสาकुมะพร้าวอ่อน

**Set 4**

1. ปลาข้าวหลามหรั่งเครื่อง
2. แกงร้อนวันสิ้น
3. ปลาแรดพริก
4. ขนมเม็ดขนุนเผือก/ถั่ว
5. ตะโก้เผือก/ ถั่ว /หน่านวล

**Set 5**

1. ต้มยำปลาช่อนน้ำใส
2. ปลาข้าวป่น ผักคั้ม
3. แกงหม้อไม้ปลาไขลก
4. ขนมมัน
5. บัวลอยเผือก

รูปที่ 4-55 อาหารงานบุญและอาหารแปรรูปของผู้ประกอบการ คุณประจุม ทักษนศร

#### 4.4 การประเมินผลตอบแทนทางเศรษฐกิจและสังคมจากการลงทุน (ROI/SROI)

ทีมวิจัยได้เข้าร่วมการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ อบรมให้ความรู้ในการจัดทำข้อมูลผลตอบแทนทางเศรษฐกิจจากการลงทุน (ROI) และข้อมูลผลตอบแทนทางสังคมจากการลงทุน (SROI) โดยได้กรอกข้อมูลแบบฟอร์มรวบรวมข้อมูลผลตอบแทนของการลงทุน (ROI) ของผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่น ที่มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์และเกิดรายได้อย่างชัดเจน หลังจากทำ Intervention จำนวน 2 ราย ได้แก่ 1) คุณกนิษฐา ทับจันทร์ ผู้ประกอบการขนมสายบัว ได้ค่า ROI 16-26 % และ 2) คุณวิมล แซ่ปึ้ง ผู้ประกอบการผลิตน้ำพริกปลาร้าสามรส ได้ค่า ROI ปรับเป็นกระปุกเล็ก 18.41 % และกระปุกใหญ่ 62.32 % ดังแสดงในข้อมูลด้านล่าง สำหรับข้อมูลผลตอบแทนทางสังคมจากการลงทุน (SROI) ได้พิจารณาในกิจกรรมหลัก การพัฒนาอาหารพื้นถิ่น เป้าหมายเป็นผู้ประกอบการอาหาร ได้ค่า SROI เท่ากับ 1.05 ดังแสดงในข้อมูลด้านล่าง

##### แบบฟอร์มรวบรวมข้อมูลผลตอบแทนของการลงทุน (ROI)

1. **ชื่อโครงการ** การเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่นและอาหารสุขภาพในอำเภอบางเสาธง แบบมีส่วนร่วมเครือข่ายพึ่งพาด้วยแนวทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์และเทคโนโลยี

#### 2. วัตถุประสงค์ (Objectives)

1. เพื่อพัฒนาและสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับอาหารพื้นถิ่น อาหารสุขภาพ แบบมีส่วนร่วมในการอนุรักษ์และสืบสานวัฒนธรรมที่มีเอกลักษณ์ท้องถิ่น
2. เพื่อพัฒนาผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่นในชุมชน โดยใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นเป็นการสร้างรายได้และอาชีพในชุมชน
3. เพื่อสร้างช่องทางการตลาดและรูปแบบการจัดการเครือข่ายให้กับผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น อาหารสุขภาพของผู้ประกอบการอาหารในชุมชน

#### 3. ขอบเขตกิจกรรม (Scope)

การศึกษาวินิจฉัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (PAR) ใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) และปฏิบัติการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีรวมทั้งกิจกรรม ส่งเสริมและพัฒนาและสร้างมูลค่าเพิ่มของอาหารพื้นถิ่น เพื่อสร้างรายได้ของคนในชุมชนและยังอนุรักษ์วัฒนธรรมในพื้นที่ให้ดำรงอยู่

ตารางที่ 4-6 ตารางรวบรวมข้อมูลผลตอบแทนทางเศรษฐกิจ (ROI) ของผู้ประกอบการขนมสายบัว

ข้อมูลในการวิเคราะห์ ROI และ Money Fitness
ชื่อผู้ประกอบการ น.ส.กนิษฐา ทับจันทร์ (พี่หนู) สูตรขนมคุณยายสืบทอด (แม่พี่หนู)
อายุ 66 ปี (พี่หนู)
ข้อมูลอื่นๆ เช่น
ระยะเวลาในการผลิต 10 ชั่วโมง / 1.5-2 วัน ต่อสัปดาห์ / 6-8 วันต่อเดือน (ชั่วโมง/วัน/เดือน)
สถานที่ผลิตขนม บ้านเลขที่ 34/1 หมู่ 13 ต.บางเสาธง อ.บางเสาธง จ.สมุทรปราการ
ผู้ร่วมผลิตขนม นายสุเทพ พุท น.ส.อุมาพร พุท (กระต่าย) ขนมสายบัวทำมานานตั้งแต่คุณยายยังสาว และพี่หนูทำสืบต่อมา ไม่ต่ำกว่า 15-20 ปีแล้ว ทำสัปดาห์ละ 1-2 ครั้ง ทำประจำในช่วงวันศุกร์-เสาร์ และนำไปขายพร้อมของในสวนที่ตลาดบางบ่อ มีสามีขับรถกระบะช่วยพาไป นำของวางขายมีทั้งคนที่มารับขนมประจำ และขายปลีก
พื้นที่.....16..... (ไร่) เช่าพื้นที่ไร่ละ 1,000 ต่อปี เช่าจากน้ำซึ่งเป็นน้องชายแม่ ทำบ่อปลา มา 6-7 ปี
รายได้หลัก เลี้ยงปลาเบญจพรรณ ปลานิล ปลายี่สก วิดบ่อทีเดียว เหมมา 300,000 บาทต่อปี ได้กำไรสัก 70,000 – 80,000 บาทต่อปี และทำสวนกล้วยหอม กล้วยน้ำว้า มะม่วงน้ำดอกไม้ มะม่วงเขียวเสวย มะพร้าว ปลูกผักสวนครัว เก็บของในสวนไปขายที่ตลาดบางบ่อ เข้าวันอาทิตย์ ได้ประมาณ 1,000 บาท

\*ค่าใช้จ่ายในการลงทุน/ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน\* การทำขนมสายบัว

รายการ	ข้อมูลก่อนทำ Intervention	ข้อมูลหลังทำ Intervention
	ตัวเลขคำนวณ	ตัวเลขคำนวณ
1. ต้นทุนการผลิต ขนมสายบัว ต่อครั้ง		
1.1 ค่าการจัดการ		
- ค่าโทรศัพท์	50	50
- ค่าน้ำประปา	50	50
- ค่าไฟฟ้า	50	50
ตั้งเตาไฟในการนึ่งขนม		50 (เตาแก๊ส)

รายการ	ข้อมูลก่อนทำ Intervention	ข้อมูลหลังทำ Intervention
	ตัวเลขคำนวณ	ตัวเลขคำนวณ
- ค่ายานพาหนะ/ค่าน้ำมัน ระยะทาง วัดบัวโรย - ตลาดบางบ่อ (25 กม.) วัดบัวโรย - ตลาดจริงใจ เซนทรัล (40 กม.)	25กม. x 2รอบ x 7บ. = 350บ.  40 กม. x 2 รอบ x 7 บ. = 560 บ.	
- ค่าขนส่ง	ไม่มี	
- ค่าซ่อมแซมและบำรุงรักษา	ไม่มี	
<b>รวมค่าจัดการ</b>	<b>500 บ.</b>	<b>760 บ.</b>
1.2 ค่าวัสดุ/วัสดุติบ/บรรจุภัณฑ์ ต่อการผลิต 1 ครั้ง		
<b>ขนมสายบัว (สูตรเดิม)</b>		
- สายบัวแดง ปั้น 6.0 กก.	(ไม่มี เก็บที่บ้าน)	
- แป้งมันสำปะหลัง 3.0 กก.	3 กก. X 40 บ. = 120 บ.	
- แป้งข้าวเจ้า 0.3 กก.	0.3 กก. X 40 บ. = 12 บ.	
- น้ำตาลปีบ 3 กก.	3 กก. X 70 บ. = 210 บ.	
- มะพร้าวทึนทึกขูด 3 กก. (20 ลูก)	20 ลูก X 20 บ. = 400 บ.	
- เกลือเล็กน้อย	0.5 ซ้อนชา = 5 บ.	
<b>รวม ค่าวัสดุติบ สูตรเดิม</b>	<b>747 บ.</b>	
<b>ขนมสายบัว (สูตรปรับ)</b>		จากสูตร X 12
- สายบัวแดง ปั้น 6 กก.		(ไม่มี เก็บที่บ้าน)
- แป้งมันสำปะหลัง 1.2กก.		1.2 กก. X 40 บ. = 48 บ.
- แป้งข้าวเจ้า 0.9 กก.		0.9 กก. X 40 บ. = 36 บ.
- แป้งข้าวเหนียว 0.9 กก.		0.9 กก. X 60 บ. = 54 บ.
- น้ำตาลปีบ 1.9 กก.		1.9 กก. X 70 บ. = 133 บ.

รายการ	ข้อมูลก่อนทำ Intervention	ข้อมูลหลังทำ Intervention
	ตัวเลขคำนวณ	ตัวเลขคำนวณ
- มะพร้าวทึนทึกชุก 1.5 กก. (12 ลูก)		12 ลูก X 20 บ. = 240 บ.
- น้ำกะทิกล่อง 1.5 กก.		1.5 กก. x 85 บ. = 130 บ.
- เกลือเล็กน้อย		0.5 ซ้อนชา = 5 บ.
<b>รวม ค่าวัตถุดิบ สูตรปรับ</b>		<b>646 บ.</b>
<b>ลงทุนถ้วยหนึ่ง / พิมพ์ซิลิโคน</b>		
สูตรเดิม ถ้วยหนึ่ง 240 อัน (10 ถ้วย-50 บ.)	24 ชุด x 50 บ. = 1,200 บ.	
สูตรปรับ พิมพ์ซิลิโคน 240 ถ้วย (12 อัน-45 บ.)	20 ชุด x 45 บ. = 900 บ.	20 ชุด x 45 บ. = 900 บ.
<b>ลงทุน ค่าบรรจุภัณฑ์</b>		
ขายตลาดบางบ่อ กล่องพลาสติกใส (100 อัน – 100 บ.)	1 บ./กล่อง	
ขายตลาดจริงใจ กล่อง 4 ช่อง (50 อัน – 110 บ.)	2.2 บ./กล่อง	
1.3 ค่าแรงงาน (400 บาทต่อวัน/คิดเหมาทั้งปี)		
- ค่าแรงงานเจ้าของกิจการ (วันทำขนม+วันขาย)	1 วัน x 400 บ. = 400 บ.	1 วัน x 400 บ. = 400 บ.
- ค่าแรงงานลูกจ้าง (คิดสามี่) วันทำขนม	1 วัน x 300 บ. = 300 บ.	1 วัน x 300 บ. = 300 บ.
- ค่าจ้างบุคคลภายนอก	-	-
1.4 ค่าประชาสัมพันธ์/ส่งเสริมการขาย	-	-
1.5 ค่าเช่าที่ดิน	ไม่มี	ไม่มี
1.6 ค่าภาษีโรงเรือน/ภาษีที่ดิน/เบี้ยประกัน	ไม่มี	ไม่มี
1.7 ค่าเสื่อมอุปกรณ์ (คิดมูลค่า 10,000 บาท และอายุการเสื่อม 10 ปี)	ไม่มี	ไม่มี
1.8 ค่าเสียโอกาสอุปกรณ์ (แหล่งข้อมูลอ้างอิง)	ไม่มี	ไม่มี
1.9 ค่าเสียโอกาสการลงทุน (คิดดอกเบี้ยร้อยละ 3 ต่อปี)	ไม่มี	ไม่มี



<b>**การประมาณผลตอบแทนหรือรายได้**</b>		
<b>2. ผลผลิตที่คาดว่าจะได้รับ (รายการ/ชิ้น/กิโลกรัม)</b>		
<b>สูตรเดิม</b>		
ถั่ว ใต้ขนมสายบัว 500 ถ้วย / 80 กล้อง (กล้องละ 6 ชิ้น)	สูตรเดิมแบบถั่ว 80 กล้อง (กล้องละ 6 ชิ้น)	
สูตรเดิมแบบถั่ว รวมลงทุนวัตถุดิบ + กล้อง (747+ 80 บ.)		
พิมพ์ ใต้ขนมสายบัว 500 พิมพ์ /125 กล้อง (กล้องละ 4 ชิ้น)		สูตรเดิมแบบพิมพ์ 125 กล้อง (กล้องละ 4 ชิ้น)
สูตรเดิมแบบพิมพ์ รวมลงทุนวัตถุดิบ + กล้อง (747+ 275 บ.)		
<b>สูตรปรับ</b>		<b>สูตรปรับ แบบพิมพ์</b>
ใต้ขนมสายบัว 300 พิมพ์ /75 กล้อง (กล้องละ 4 ชิ้น)		75 กล้อง (กล้องละ 4 ชิ้น)
สูตรปรับแบบพิมพ์ รวมลงทุนวัตถุดิบ + กล้อง (646+ 165 บ.)		
<b>3. รายได้ที่คาดว่าจะได้จากการขาย (บาท)</b>		
<b>สูตรเดิม ขายตลาดบางบ่อ</b>		
ใต้ขนมสายบัว 500 ถ้วย / 80 กล้อง (กล้องละ 6 ชิ้น)		
3.1 แบบขายส่ง ขนมสายบัว ขาย 15 บ./กล้อง หรือ	80 กล้อง x 15 บ. =1,200 บ.	
3.2 แบบขายปลีก ขนมสายบัว ขาย 20 บ./กล้อง	80 กล้อง x 20 บ. =1,600 บ.	
<b>สูตรเดิม ขายตลาดจริงใจ เซนทรัล</b>		
ใต้ขนมสายบัว 500 พิมพ์ /125 กล้อง (กล้องละ 4 ชิ้น)		
2.3 แบบขายปลีก ขนมสายบัว ขาย 25 บ./กล้อง		<b>สูตรเดิม ขายตลาดจริงใจ เซนทรัล</b> 125 กล้อง x 25 บ.= 3,125
<b>สูตรปรับ</b>		<b>สูตรปรับ</b>
ใต้ขนมสายบัว 300 พิมพ์ /75 กล้อง (กล้องละ 4 ชิ้น)		
2.4 แบบขายปลีก ขนมสายบัว ขาย 35 บ./กล้อง		75กล้อง x 35บ. =2,625 บ.

4. ผลการคำนวณตามต้นทุน (ต่อครั้ง)		
<b>ต้นทุนรวม (ต่อครั้ง)</b> แบบขายตลาดบางบ่อ ขายส่ง / ขายปลีก แบบถั่ว  แบบขายตลาดจริงใจ เซนทรัล ขายปลีก แบบพิมพ์	ค่าจัดการ 500 + วัตถุดิบ 747+ แรงงาน 700 + บรรจุก้อน 80 = 2,027 บ.	ค่าจัดการ 760 + วัตถุดิบ 747+ แรงงาน 700 + บรรจุก้อน 275 = 2,482 บ. สูตรเดิมใส่พิมพ์  ค่าจัดการ 760 + วัตถุดิบ 646+ แรงงาน 700 + บรรจุก้อน 165 2,271 บ. สูตรปรับ ใส่พิมพ์
<b>รายได้ (ต่อครั้ง)</b> แบบขายตลาดบางบ่อ ขายส่ง / ขายปลีก แบบถั่ว สูตรเดิม  แบบขายตลาดจริงใจ เซนทรัล ขายปลีก แบบพิมพ์ สูตรเดิม แบบขายออเดอร์ ขายปลีก แบบพิมพ์ สูตรปรับ	1,200-1,600 บ. 80 ก่อ่ง x 15 บ. =1,200 บ. 80 ก่อ่ง x 20 บ. =1,600 บ.	125 ก่อ่ง x 25บ.=3,125 บ. 75 ก่อ่ง x 35บ. =2,625 บ.
<b>กำไร/ขาดทุน (ต่อครั้ง)</b> แบบขายตลาดบางบ่อ ขายส่ง / ขายปลีก แบบถั่ว สูตรเดิม แบบขายตลาดจริงใจ เซนทรัล ขายปลีก แบบพิมพ์ สูตรเดิม แบบขายออเดอร์ ขายปลีก แบบพิมพ์ สูตรปรับ	(1600 – 2027) = (-427 บ.)	(3125 – 2482) = (643 บ.) (2625 – 2271) = (354 บ.)
$ROI = (\text{กำไร} \times 100) \div \text{ต้นทุน}$ แบบขายตลาดบางบ่อ ขายส่ง / ขายปลีก แบบถั่ว สูตรเดิม แบบขายตลาดจริงใจ เซนทรัล ขายปลีก แบบพิมพ์ สูตรเดิม แบบขายออเดอร์ ขายปลีก แบบพิมพ์ สูตรปรับ	$ROI =$ $(-427 \times 100) / 2027 = -21.07 \%$	$ROI =$ $(643 \times 100) / 2482$ $= 25.9 \%$ $(354 \times 100) / 2271 =$ $15.59 \%$

ตารางที่ 4-7 ตารางรวบรวมข้อมูลผลตอบแทนทางเศรษฐกิจ (ROI) ของผู้ประกอบการน้ำพริกปลาร้าสามรส

ข้อมูลในการวิเคราะห์ ROI และ Money Fitness
ชื่อผู้ประกอบการ น.ส.วิมล แซ่ปึ้ง (ป้ามล)
อายุ 60.. ปี (ป้ามล)
ข้อมูลอื่นๆ เช่น
ระยะเวลาในการผลิต .... ชั่วโมง / ..... ต่อสัปดาห์ / ..... วันต่อเดือน (ชั่วโมง/วัน/เดือน)
สถานที่ผลิตขนม บ้านเลขที่ 57 หมู่ 12 ต.บางเสาธง อ.บางเสาธง จ.สมุทรปราการ 10570
ผู้ร่วมผลิตขนม ลูกชาติ สามี
พื้นที่..... (ไร่)
รายได้หลัก ทำปลาร้า ขายส่ง ขายของที่ตลาดเคหะและไทยประกัน ในวันอาทิตย์ อังคาร พุธและศุกร์ ทั้งแบ่งบรรจุถุงเล็ก กล่อง และถุงเป็นกก. และขายตามออเดอร์

\*ค่าใช้จ่ายในการลงทุน/ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน\*

รายการ	ข้อมูลก่อนทำ Intervention	ข้อมูลหลังทำ Intervention
	ตัวเลขคำนวณ	ตัวเลขคำนวณ
<b>1. ต้นทุนการผลิต (ขนมเปียกปูน) คิดรายเดือน</b>		
1.1 ค่าการจัดการ		
- ค่าโทรศัพท์	10	10
- ค่าน้ำประปา	20	20
- ค่าไฟฟ้า/ ค่าแก๊ส	100	100
- ค่ายานพาหนะ/ค่าน้ำมัน ระยะทาง	300	300
- ค่าขนส่ง		
- ค่าซ่อมแซมและบำรุงรักษา		
1.2 ค่าวัสดุ/วัตถุดิบ/บรรจุภัณฑ์ ต่อการผลิต 1 ครั้ง		
<b>น้ำพริกปลาร้าผัดสามรส สูตรนี้ได้ผลิตภัณฑ์ 15 กก.</b>		
- ปลาร้า 10.0 กก. (ทำเองและเพื่อนบ้าน)	10 กก. X 100 บ.=1000 บ.	10 กก. X 100 บ.=1000 บ.

รายการ	ข้อมูลก่อนทำ Intervention	ข้อมูลหลังทำ Intervention
	ตัวเลขคำนวณ	ตัวเลขคำนวณ
- หอมแดง 30.0 กก.	30 กก. X 70 บ. = 2100 บ.	30 กก. X 70 บ. = 2100 บ.
- พริกแดงแห้ง 3.0 กก.	3 กก. X 170 บ. = 510 บ.	3 กก. X 170 บ. = 510 บ.
- น้ำตาลปีบ 1 กก.	1 กก. X 70 บ. = 70 บ.	1 กก. X 70 บ. = 70 บ.
- มะขามเปียก 2.0 กก.	1 กก. X 100 บ. = 100 บ.	1 กก. X 100 บ. = 100 บ.
- เกลือ	25 บ.	25 บ.
- ใบมะกรูด (สวนครัว)	100 บ.	100 บ.
- น้ำมันปาล์ม	12 ขวด x 55 บ. = 660 บ.	12 ขวด x 55 บ. = 660 บ.
รวม วัตถุดิบ	4,565 บ.	4,565 บ.
ค่าบรรจุภัณฑ์ <b>แบบเดิม</b> ถุงซีป-กล่อง PPบาง 500 กรัม ฉลาก <b>แบบปรับบรรจุภัณฑ์</b> กระปุกเล็ก บรรจุ 30 ก.+ฉลาก ได้ 500 อัน กระปุกใหญ่ บรรจุ 80 ก.+ฉลาก ได้ 185 อัน	30 ใบ x 2.50 บ. = 75 บ. 30 อัน x 1.5 บ. = 45 บ.	เล็ก 3.5 บ.+2 บ. =5.5x500=2,750 บ. ใหญ่ 14 บ.+ 4.5 บ. =18.5x185=3,423 บ.
1.3 ค่าแรงงาน (300 บาทต่อวัน/คิดเหมาทั้งปี)		
- ค่าแรงงานเจ้าของกิจการ	1 วัน x 400 บ.	1 วัน x 400 บ.
- ค่าแรงงานลูกจ้าง (1 คน)	1 วัน x 300 บ.	1 วัน x 300 บ.
- ค่าจ้างบุคคลภายนอก	-	
1.4 ค่าประชาสัมพันธ์/ส่งเสริมการขาย	ไม่มี	ไม่มี
1.5 ค่าเช่าที่ดิน	ไม่มี	ไม่มี
1.6 ค่าภาษีโรงเรือน/ภาษีที่ดิน/เบี้ยประกัน	ไม่มี	ไม่มี

รายการ	ข้อมูลก่อนทำ Intervention	ข้อมูลหลังทำ Intervention
	ตัวเลขคำนวณ	ตัวเลขคำนวณ
1.7 ค่าเสื่อมอุปกรณ์ (คิดมูลค่า 10,000 บาท และอายุการเสื่อม 10 ปี)	ไม่มี	ไม่มี
1.8 ค่าเสียโอกาสอุปกรณ์ (แหล่งข้อมูลอ้างอิง)	ไม่มี	ไม่มี
1.9 ค่าเสียโอกาสการลงทุน (คิดดอกเบี้ยร้อยละ 3 ต่อปี)	ไม่มี	ไม่มี
<b>รวมต้นทุน</b>	ถูง 5,815 บ.	กระปุกเล็ก ได้ 500 อัน ลงทุน 8,445 บ. กระปุกใหญ่ ได้ 185 อัน ลงทุน 9,118 บ.
<b>**การประมาณผลตอบแทนหรือรายได้**</b>		
<b>2. ที่คาดว่าจะได้รับ (รายการ/ชิ้น/กิโลกรัม)</b> ปลาร้าสด 10 กก. ได้น้ำพริกปลาร้า 15 กก.		
2.1 บรรจุในถุงซีพ-กล่อง PPบาง 500 กรัม	30 ถุง - กล่อง	
2.2 ปรับ กระปุกเล็ก บรรจุ 30 ก.		500 กระปุก
2.3 ปรับ กระปุกเล็ก บรรจุ 80 ก.		185 กระปุก
<b>3. รายได้ที่คาดว่าจะได้จากการขาย (บาท)</b>		
3.1 บรรจุในถุงซีพ-กล่อง PPบาง 500 กรัม	30 X 200 บ.=6,000 บาท	
3.2 ปรับ กระปุกเล็ก บรรจุ 35 ก.		500 X 20 บ.ต่อกระปุก =10,000 บาท
3.3 ปรับ กระปุกเล็ก บรรจุ 80 ก.		185 X 80 บ.ต่อกระปุก ใหญ่ =14,800 บาท
<b>4. ผลการคำนวณตามต้นทุน (ต่อปี)</b>		
ต้นทุนรวม (ต่อปี) แบบขายตลาด บรรจุในถุงซีพ-กล่อง PPบาง 500 กรัม	ค่าจัดการ 430 + วัสดุดิบ 4565+ แรงงาน 700 + บรรจุภัณฑ์ 120 = 5,815 บ.	



รายการ	ข้อมูลก่อนทำ Intervention	ข้อมูลหลังทำ Intervention
	ตัวเลขคำนวณ	ตัวเลขคำนวณ
แบบขายออเดอร์ ในบริษัท บรรจุกะปุกเล็ก  บรรจุกะปุกใหญ่		ค่าจัดการ 430 + วัสดุดิบ 4565+ แรงงาน 700 + บรรจุก้อนท์ 2750 = 8,445 บ. ค่าจัดการ 430 + วัสดุดิบ 4565+ แรงงาน 700 + บรรจุก้อนท์ 3423 =9,118 บ.
รายได้ (ต่อครั้ง) ผลิตน้ำพริกปลาร้าได้ 15 กก.		
แบบขายตลาด บรรจุนในถุงซีป-กล่อง PPบาง 500 กรัม ได้ 30 ถุง	30 X 200 บ.=6,000 บาท	
แบบขายออเดอร์ ในบริษัท บรรจุกะปุกเล็ก บรรจุกะปุกใหญ่		500 X 20 บ.ต่อกระปุก =10,000 บาท 185 X 80 บ.ต่อกระปุก ใหญ่ =14,800 บาท
กำไร/ขาดทุน (ต่อครั้ง) แบบขายตลาด บรรจุนในถุงซีป-กล่อง แบบขายออเดอร์ ในบริษัท - บรรจุกะปุกเล็ก - บรรจุกะปุกใหญ่	6,000-5,815 = 185 บ.	10,000- 8,445 = 1,555 บ. 14,800 – 9,118 = 5,682 บ.
ROI = (กำไร x 100) ÷ ต้นทุน แบบขายตลาด บรรจุนในถุงซีป-กล่อง  <b>แบบขายออเดอร์ ในบริษัท</b> <b>- บรรจุกะปุกเล็ก</b>  <b>- บรรจุกะปุกใหญ่</b>	(185x100) / 5815 = 3.18 %	(1555x100) / 8445 = 18.41 % (5682x100) / 9118 = 62.32 %

ตารางที่ 4-8 ตารางรวบรวมข้อมูลผลตอบแทนทางสังคม (SROI) กิจกรรมพัฒนาอาหารพื้นถิ่น บางเสาะง

ขอบเขต							
โครงการ (Project)	โครงการย่อย (Project): การเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่นและอาหารสุขภาพในอำเภอบางเสาะง แบบมีส่วนร่วมเครือข่ายพึ่งพาด้วยแนวทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์และเทคโนโลยี					ลำดับ	2-1
วัตถุประสงค์ (Objective)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. เพื่อพัฒนาและสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับอาหารพื้นถิ่น อาหารสุขภาพ แบบมีส่วนร่วมในการอนุรักษ์และสืบสานวัฒนธรรมที่มีเอกลักษณ์ท้องถิ่น</li> <li>2. เพื่อพัฒนาผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่นในชุมชน โดยใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นเป็นการสร้างรายได้และอาชีพในชุมชน</li> <li>3. เพื่อสร้างช่องทางการตลาดและรูปแบบการจัดการเครือข่ายให้กับผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น อาหารสุขภาพของผู้ประกอบการอาหารในชุมชน</li> </ol>					วันที่	พ.ศ.64- ส.ศ.65
ขอบเขต (Scope)	กิจกรรม (Activity)	พัฒนารูปลักษณ์ผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น	เป้าหมาย- กิจกรรมนำไปสู่ผลลัพธ์/ผลกระทบที่ต้องการอย่างไร	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. เพื่อพัฒนาและสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับอาหารพื้นถิ่น อาหารสุขภาพ แบบมีส่วนร่วมในการอนุรักษ์และสืบสานวัฒนธรรมที่มีเอกลักษณ์ท้องถิ่น</li> <li>2. เพื่อพัฒนาผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่นในชุมชน โดยใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นเป็นการสร้างรายได้และอาชีพในชุมชน</li> </ol>	ระยะเวลาในการทำกิจกรรม	15 เดือน	
					ระยะเวลาในการวิเคราะห์	15 เดือน	
	งบประมาณ	300,000.00	เงื่อนไขสมมุติฐานการตัดสินใจ	ผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่นได้ดำเนินการผลิตและจำหน่ายมาก่อนหน้านี้แล้ว	คาดการณ์/วิเคราะห์	Ex-ante	

ระบุผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (Identify stakeholder)			
	ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (Stakeholder)	จำนวนของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียแต่ละกลุ่ม	ลักษณะที่ช่วยอธิบายความแตกต่างของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย
e.g.			อายุ เพศ การศึกษา เป็นต้น
ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย กลุ่มที่ 1	1. ผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่น 3 ราย - คุณชนิษฐา ทับจันทร์ (ขนมสายบัว) 3 คน - คุณวิมล แซ่ปึ้ง (น้ำพริกปลาร้าสามรส ป้ามล) 2 คน - คุณประชุม ทศนสร (อาหารงานบุญ) 2 คน	7	อายุ 50 - 65 ปี เพศหญิง เพศชาย การศึกษาชั้นประถมศึกษาถึงระดับปริญญาตรี มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น 3 ผลิตภัณฑ์ โดยมีคุณภาพของอาหารที่ดีขึ้น
ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย กลุ่มที่ 2	2. ผู้บริโภค	60	ร่วมให้ข้อมูลในการประเมินผลิตภัณฑ์อาหาร ให้มีการ ปรับและพัฒนา
ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย กลุ่มที่ 3	3. คนในพื้นที่ อ.บางเสาธง / พื้นที่ใกล้เคียง - ต.บางเสาธง - ต.ศีรษะจรเข้หน้า - ต.ศีรษะจรเข้ใหญ่	30	ผู้เข้าร่วมการอบรมการผลิตอาหารพื้นถิ่น
ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย กลุ่มที่ 4	4. คนในพื้นที่ อ.บางเสาธง / พื้นที่ใกล้เคียง ที่ค้าขาย ขนส่ง	5	ผู้ที่ขายวัตถุดิบ บรรจุภัณฑ์ในท้องถิ่นให้กับ ผู้ประกอบการ ผู้ขนส่ง รับจ้าง ส่งวัตถุดิบ
ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย กลุ่มที่ 5	5. นักวิจัยและผู้ช่วยวิจัย	13	อายุ 30-62 ปี เพศชายและหญิง การศึกษาปริญญาตรีถึงระดับปริญญาเอก * ร่วมกันวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่นให้กับ ผู้ประกอบการ 3 ราย และดำเนินงาน ให้ความรู้ และ ประสานงานกับผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง
ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย กลุ่มที่ 6	6. นักศึกษา มฉก.	5	อายุ 20-22 ปี เพศชายและหญิง การศึกษาระดับปริญญาตรี

ตารางการวิเคราะห์ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย											
	ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	จำนวน	(หน่วย)	การมีส่วนร่วม/ เกี่ยวข้อง						ควรรวมเข้ามาพิจารณาในการวัดผลลัพธ์ทางสังคมหรือไม่ เพราะอะไร	
				เป็นผู้ได้รับประโยชน์ (ผลลัพธ์ทางสังคม) ทางตรง	เป็นผู้ได้รับประโยชน์ (ผลลัพธ์ทางสังคม) ทางอ้อม	เป็นผู้บอกความเปลี่ยนแปลงทางสังคม/สิ่งแวดล้อมได้	เป็นผู้ร่วมดำเนินโครงการ/พันธมิต	ไม่ได้ดำเนินโครงการด้วยกัน แต่สร้างผลลัพธ์ทางสังคมในประเด็นเดียวกันและในพื้นที่เดียวกัน	อื่นๆ (โปรดระบุ)		
ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกลุ่มที่ 1	1. ผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่น 3 ราย - คุณนิษฐา ทับจันทร์ (ขนมสายบัว) - คุณวิมล แซ่ปึง (น้ำพริกปลาร้าสามรส ป้ามล) - คุณประทุม ทิศนคร (อาหารงานบุญ)	7	คน	✓							ควร เพราะเป็นผู้ได้รับผลประโยชน์โดยตรงจากโครงการ
ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกลุ่มที่ 2	2. ผู้บริโภค/นักท่องเที่ยว	60	คน			✓		✓			ไม่ควร เป็นผู้ส่งผลข้อมูล
ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกลุ่มที่ 3	3. คนในพื้นที่บางเสาธง - ต.บางเสาธง - ต.ศิริพงษ์ชัยน้อย - ต.ศิริพงษ์ชัยใหญ่	50	คน	✓							ควร เพราะเข้าร่วมเรียนรู้ในการอบรมพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและอาจเกิดการรวมกลุ่มทำ
ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกลุ่มที่ 4	4. คนในพื้นที่บางเสาธง และพื้นที่ใกล้เคียงที่ค้าขาย ขายส่ง	10	คน	✓							ควร เพราะสร้างรายได้จากการขายวัตถุดิบ ค่าจ้าง
ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกลุ่มที่ 5	5. นักวิจัยและผู้เชี่ยวชาญ	13	คน	✓	✓						ควร เพราะเป็นผู้ดำเนินการวิจัยและเผยแพร่องค์ความรู้จากงานวิจัย
ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกลุ่มที่ 6	6. นักศึกษา มอช.	5	คน		✓						ไม่ควร เพราะเป็นเรียนรู้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

ทฤษฎีการเปลี่ยนแปลง							
ข้อ 1)	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น สร้างรูปลักษณ์ใหม่ และมีช่องทางตลาดที่หลากหลายขึ้น จะช่วยให้เกิดการจำหน่ายสินค้าได้เพิ่มมากขึ้น						
ข้อ 2)	สร้างสื่อการเรียนรู้ คุณค่าของผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่นผ่านเรื่องราว ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมท้องถิ่น ซึ่งนำไปสู่การขับเคลื่อนและการสืบสานอาหารพื้นถิ่นให้คงอยู่						
	ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (Stakeholder)	กิจกรรม (Activity)	ผลผลิต (Outputs)	ผลลัพธ์ (Outcome)	ผลลัพธ์ (Outcome)	ผลลัพธ์ (Outcome)	ผลกระทบ (Impact)
	ใครบ้างที่เปลี่ยนแปลง? (ผู้มีส่วนได้เสียแต่ละกลุ่มอาจเกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์มากกว่า 1 chain ของ outcomes mapping)	กิจกรรมหรือการแทรกแซงของโครงการ	ผลรวมของผลผลิต	สิ่งที่เปลี่ยนแปลง (หรือจะเปลี่ยนแปลง) ของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (ผลลัพธ์มักจะเชื่อมโยงกันมากกว่า 1 mapping chain มักจะซับซ้อน) โมเดลนี้มีข้อจำกัดในการพิจารณา (ขึ้นอยู่กับความคิดเห็นของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย)			
ตัวอย่าง	ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (Stakeholder)	ข้อจำกัดด้วยวัฒนธรรมชาติ	ผู้เข้าร่วมอบรมจำนวน 15 คน	ทักษะหรือประสบการณ์	มีความมั่นใจในความสามารถของตนเองและนำความรู้ไปต่อยอดในการผลิต	ได้ฉายภาพยนตร์ใหม่ และผ่านการรับรองคุณภาพการผลิตสีเขียว	มีความภาคภูมิใจในตนเอง และสืบสานอาหารพื้นถิ่นอย่างต่อเนื่อง
ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกลุ่มที่ 1	1. ผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่น 3 ราย - คุณณิชชา หับจันทร์ (ขนมสายบัว) - คุณวิมล แซ่ปิง (น้ำพริกปลาสร้อย ปามล) - คุณประทุม ทัดนคร (อาหารจานบุญ)	กิจกรรมพัฒนารูปลักษณ์ผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น	ผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น 3 ผลิตภัณฑ์ ที่มีการปรับปรุงรูปลักษณ์ต่างจากเดิม และตรงตามความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย	* ได้รับความรู้ นำไปสู่การพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีรูปลักษณ์ใหม่	* ได้แนวคิดทำผลิตภัณฑ์อาหารที่มีความหลากหลายมากขึ้น	* ได้จำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารที่มาจากการพัฒนาเพิ่มมากขึ้น และมีช่องทางตลาดใหม่	* มีความภาคภูมิใจที่อาหารพื้นถิ่นได้เป็นที่รู้จักและมีการยอมรับมากขึ้น
ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกลุ่มที่ 2	2. ผู้บริโภค/นักท่องเที่ยว		ได้ข้อมูลผลความพึงพอใจของผลิตภัณฑ์อาหาร	* ได้กลุ่มลูกค้าที่สนใจในการบริโภค และซื้อผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น	* มีส่วนร่วมในการสื่อสารเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่นไปยังคนอื่น ๆ	* มีคนรู้จักอาหารพื้นถิ่นที่มากขึ้น	ได้สืบสานอาหารท้องถิ่น
ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกลุ่มที่ 3	3. คนในพื้นที่บางเสาง / พื้นที่ใกล้เคียง - ต.บางเสาง - ต.หิระจะจรเข้น้อย - ต.หิระจะจรเข้ใหญ่		* ได้รับความรู้ นำไปสู่การทำผลิตภัณฑ์อาหาร	* รับรู้และสื่อสารเกี่ยวกับอาหารพื้นถิ่นกันมากขึ้น	* เกิดอาชีพเสริม หรือช่องทางสร้างรายได้กับตนเองและ/หรือกลุ่ม	* เกิดผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่นรายใหม่ๆ	เกิดความภาคภูมิใจและสืบสานอาหารท้องถิ่นอย่างต่อเนื่อง
ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกลุ่มที่ 4	4. คนในพื้นที่บางเสาง / พื้นที่ใกล้เคียง ที่ค้าขาย ขายส่ง		* ได้จำหน่ายสินค้ามากขึ้น ได้ลูกค้าเพิ่ม	* รับรู้และสื่อสารเกี่ยวกับอาหารพื้นถิ่นกันมากขึ้น	* เกิดอาชีพเสริม หรือช่องทางสร้างรายได้กับตนเองและ/หรือกลุ่ม	* เกิดผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่นรายใหม่ๆ	เกิดความภาคภูมิใจและสืบสานอาหารท้องถิ่นอย่างต่อเนื่อง
ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกลุ่มที่ 5	5. นักวิจัยและผู้ช่วยวิจัย		* ได้ข้อมูลอาหารพื้นถิ่น ผู้ประกอบการ มาเพื่อการจัดการวางแผนการทำวิจัย	* ได้รู้จักอาหารพื้นถิ่น วัตถุประสงค์ท้องถิ่นที่นำมาใช้ทำอาหาร	* ทักษะประสบการณ์ด้านคิดสร้างสรรค์ การออกแบบ การผลิตอาหารพื้นถิ่น	* ได้เผยแพร่ความรู้จากงานวิจัยสู่ชุมชนและสาธารณชน	* เกิดความเชี่ยวชาญในการทำวิจัยด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร * สร้างความสัมพันธ์กับชุมชน
ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกลุ่มที่ 6	6. นักศึกษา มธก.		* ได้ร่วมกันออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร * ทำผลิตภัณฑ์อาหารในรูปแบบใหม่	* ได้รู้จักอาหารพื้นถิ่น วัตถุประสงค์ท้องถิ่นที่นำมาใช้ทำอาหาร	* เกิดการบูรณาการกับการเรียนในสร้างสรรค์ การผลิตอาหารพื้นถิ่น	* ทักษะประสบการณ์ด้านคิดสร้างสรรค์ การผลิตอาหารพื้นถิ่น การทำวิจัยกับชุมชน	* สร้างกรอบแนวคิดการเป็นผู้ประกอบการ * เกิดทักษะทางสังคมในการสื่อสารปรับตัวกับผู้อื่น



ตัวชี้วัด และค่า financial proxy								
	ผลกระทบ/Impact	ตัวชี้วัดทางสังคม	จำนวน, ปริมาณตัวชี้วัด (ต่อปี)	หน่วย	แหล่งข้อมูลตัวชี้วัด	ค่าแทนทางการเงิน (financial proxy) ถ้าผลลัพธ์เป็นตัวเงินแล้วให้ใส่ "1" (เพราะไม่ต้องคิดค่าแทนอีก)	มูลค่าของค่าแทนทางการเงิน (บาท)	แหล่งข้อมูลของค่าแทนทางการเงิน
ตัวอย่าง	ตัวอย่าง: มีความภาคภูมิใจในประวัติศาสตร์ท้องถิ่นเพิ่มขึ้น	ตัวอย่าง: จำนวนชั่วโมงที่อาสาสมัครปรับปรุงพิพิธภัณฑ์โดยความสมัครใจ	50	ชม./คน	ตัวอย่าง: จากคำบอกเล่าของสมาชิกชุมชน/บันทึกการทำงานร่วมกัน	ตัวอย่าง: ค่าเสียโอกาสแรงงานในการทำกิจกรรมฯ	37.5	ค่าจ้างแรงงานในท้องถิ่น
1 (กลุ่มผู้ประกอบการ)	* มีความภาคภูมิใจที่อาหารพื้นถิ่นได้เป็นที่รู้จักและมีการยอมรับมากขึ้น	จำนวนชั่วโมงการสร้างสรรค้อาหารพื้นถิ่น/วิทยากรถ่ายทอดความรู้	150	ชม./คน	จากคำบอกเล่าของผู้ประกอบการและการสังเกตของผู้วิจัย	1	125	ค่าจ้างแรงงานขั้นต่ำโดยเฉลี่ย
2 (ผู้บริโภค/นักท่องเที่ยว)	ได้ลิ้มसानอาหารท้องถิ่น	จำนวนครั้งของการกลับมาซื้อซ้ำ	5	ครั้ง/คน	จากการสอบถามผู้บริโภค	1	250	ประมาณราคาผลิตภัณฑ์
3 (คนในพื้นที่บางเขตร และพื้นที่ใกล้เคียง)	เกิดความภาคภูมิใจและลิ้มसानอาหารท้องถิ่นอย่างต่อเนื่อง	จำนวนชั่วโมงการเข้าชม/ ถ่ายทอด/ เล่าบอกผู้อื่น	150	ชม./คน	จากช่วงการอบรม	1	70	ค่าจ้างแรงงานขั้นต่ำโดยเฉลี่ย
4 (คนในพื้นที่บางเขตร และพื้นที่ใกล้เคียง ที่ค้าขาย ขนส่ง)	เกิดความภาคภูมิใจและลิ้มसानอาหารท้องถิ่นอย่างต่อเนื่อง	จำนวนครั้งของการซื้อ ที่เพิ่มจากปกติ ปริมาณการผลิตที่เพิ่มขึ้น ร้อยละ 10	5	ครั้ง/ราย	จากการสอบถามผู้ประกอบการ	1	300	ประมาณราคาที่ใช้จ่ายในก
5 (กลุ่มนักวิจัย ผู้ช่วยวิจัย)	* เกิดความเชี่ยวชาญในการทำวิจัยด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร * สร้างความสัมพันธ์อันดีกับชุมชน * เปิดช่องทางการตลาดที่เกิดการเปลี่ยนแปลงกับผู้ประกอบการ	จำนวนชม. ในช่วงงานวิจัยที่ร่วมกันระดมความคิด ทำงานด้วยกันอย่างสร้างสรรค์และเป็นสุข	30	ชม./คน	จากการสอบถาม	1	200	ค่าจ้างแรงงาน โดยเฉลี่ย
6 (กลุ่มนักศึกษา)	* สร้างกรอบแนวคิดการเป็นผู้ประกอบการ * เกิดทักษะทางสังคมในการสื่อสาร ปรับตัวกับผู้อื่น	จำนวนชม. ในช่วงงานวิจัย ที่นศ.ร่วมออกแบบพัฒนา	30	ชม./คน	จากการสอบถาม	1	40	ค่าจ้างแรงงาน โดยเฉลี่ย

<b>Deadweight (ลบผลที่เกิดขึ้นเอง แม้ไม่มีโครงการหรือไม่มีการเข้าไปทำอะไรกับผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย)</b>		
ตัวอย่าง: Deadweight 10% หมายถึง เป็นผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นเอง 10% และเป็นผลที่เกิดจาก โครงการ 90% - ถ้าผลลัพธ์ทั้งหมดเกิดขึ้นจาก โครงการ Deadweight คือ 0%		
<b>ตัวชี้วัดทางสังคม</b>	<b>คำอธิบาย Deadweight</b>	<b>สัดส่วน Deadweight (%)</b>
ตัวอย่าง: จำนวนชั่วโมงที่อาสาสมัครปรับปรุงพิพิธภัณฑ์โดยความสมัครใจ	ตัวอย่าง: ชุมชนมีการดูแลพิพิธภัณฑ์อยู่แล้ว 10 ชม ต่อคนต่อปี	25.00%
จำนวนชั่วโมงการสร้างสรรค์อาหารพื้นถิ่น / วิทยากรถ่ายทอดความรู้	แนวคิดการพัฒนาอาหารพื้นถิ่น ที่วิจัยได้มีการพัฒนาให้เกิดขึ้น แต่มีทุนเดิมที่ผู้ประกอบการมีอยู่แล้ว	20.00%
จำนวนครั้งของการกลับมาซื้อซ้ำ	ผลจากการสอบถาม การพูดคุย	0.00%
จำนวนชั่วโมงการเข้าอบรม/ ถ่ายทอด/ เล่าบอกสู่คนอื่น	การนำไปทดลองทำ การนำความรู้จากการอบรมไปปฏิบัติ	0.00%
จำนวนครั้งของการซื้อ ที่เพิ่มจากปกติ		0.00%
ปริมาณการผลิตที่เพิ่มขึ้น ร้อยละ 10	มีการผลิตมากขึ้น	0.00%
จำนวนชม.ในช่วงงานวิจัยที่ร่วมกันระดมความคิด ทำงานด้วยกันอย่างสร้างสรรค์และเป็นสุข	การร่วมแรง ร่วมใจสร้างสรรค์ ปรับปรุงงาน	0.00%
จำนวนชม.ในช่วงงานวิจัย ที่นศ.ร่วมออกแบบ พัฒนา	การร่วมแรง ร่วมใจสร้างสรรค์ ปรับปรุงงาน	0.00%
<b>Attribution (ลบผลที่เกิดจากงานขององค์กร/โครงการอื่น ที่สร้างผลลัพธ์ขึ้นลักษณะเดียวกัน)</b>		
ตัวอย่าง: Attribution 10% หมายถึง เป็นผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นจากองค์กรอื่นๆ 90% และเป็นผลที่เกิดจาก โครงการ 10% - ถ้าผลลัพธ์ทั้งหมดเกิดขึ้นจาก โครงการ Attribution คือ 100%		
<b>ตัวชี้วัดทางสังคม</b>	<b>คำอธิบาย Attribution</b>	<b>สัดส่วน Attribution (%)</b>
ตัวอย่าง: จำนวนชั่วโมงที่อาสาสมัครปรับปรุงพิพิธภัณฑ์โดยความสมัครใจ	ตัวอย่าง: ชุมชนระบุว่า อบต. ได้ให้งบประมาณประมาณ 20 % ในการสนับสนุนกิจกรรมนี้และงบที่เหลืออีก 80% มาจากโครงการนี้	80.00%
จำนวนชั่วโมงการสร้างสรรค์อาหารพื้นถิ่น / วิทยากรถ่ายทอดความรู้	โครงการอบรมจัดขึ้นได้โดยการสนับสนุนจาก บพท. โดยไม่มีหน่วยงานอื่นสนับสนุน	100.00%
จำนวนครั้งของการกลับมาซื้อซ้ำ	โครงการอบรมจัดขึ้นได้โดยการสนับสนุนจาก บพท. โดยไม่มีหน่วยงานอื่นสนับสนุน	100.00%
จำนวนชั่วโมงการเข้าอบรม/ ถ่ายทอด/ เล่าบอกสู่คนอื่น	โครงการอบรมจัดขึ้นได้โดยการสนับสนุนจาก บพท. โดยไม่มีหน่วยงานอื่นสนับสนุน	100.00%
จำนวนครั้งของการซื้อ ที่เพิ่มจากปกติ	โครงการอบรมจัดขึ้นได้โดยการสนับสนุนจาก บพท. โดยไม่มีหน่วยงานอื่นสนับสนุน	100.00%
ปริมาณการผลิตที่เพิ่มขึ้น ร้อยละ 10		100.00%
จำนวนชม.ในช่วงงานวิจัยที่ร่วมกันระดมความคิด ทำงานด้วยกันอย่างสร้างสรรค์และเป็นสุข	โครงการอบรมจัดขึ้นได้โดยการสนับสนุนจาก บพท. โดยไม่มีหน่วยงานอื่นสนับสนุน	100.00%
จำนวนชม.ในช่วงงานวิจัย ที่นศ.ร่วมออกแบบ พัฒนา	โครงการอบรมจัดขึ้นได้โดยการสนับสนุนจาก บพท. โดยไม่มีหน่วยงานอื่นสนับสนุน	100.00%



		งบการเงินที่เฉพาะกิจรวมกัน			พ.ศ. 2564			พ.ศ. 2565			พ.ศ. 2566			Do not overclaim													
		งบการเงินที่เฉพาะกิจรวมกัน			ปีที่ 0	ปีที่ 1	ปีที่ 2																				
อัตราคิดลด (ร้อยละ) = (ค่าคงของอัตราเงินเพื่อไม่ปัจจุบัน)	3.50%	มูลค่าการลงทุนที่เข้าไป (บาท) =			-	300,000	-	กรณีฐาน																			
ผู้มีส่วนได้เสีย		(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)	(16)	(17)	(18)	(19)	(20)	(21)	(22)	(23)	(24)	(25)	
		จำนวนผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	ผลสัมฤทธิ์ทางธุรกิจ	ตัวชี้วัดทางธุรกิจ	จำนวน/ปริมาณตัวชี้วัด (ต่อปี)	ผลผลิตที่เกิดขึ้นทั้งหมด (output) (1)*(4)	ท่ามกลางการเงิน (financial proxy)	*มูลค่าของท่ามกลางการเงิน	มูลค่าผลสัมฤทธิ์ทางสัมฤทธิ์ (5)*(7)	สัดส่วน deadweight	มูลค่าผลผลิตที่เป็น deadweight (8)*(9)	มูลค่าผลผลิต deadweight (8)-(10)	สัดส่วน attribution	มูลค่าผลผลิต deadweight H&Z attribution (11)*(12)	สัดส่วน displacement	มูลค่าผลผลิต deadweight attribution H&Z displacement (13)-(14)	สัดส่วน drop off	มูลค่าปีที่ 1	มูลค่าปีที่ 2 (17)-(17)*(16)	มูลค่าปีที่ 3 (18)-(18)*(16)	มูลค่าผลสัมฤทธิ์รวม (17)+(18)+(19)+(20)+(21)+(22)+(23)	มูลค่าปัจจุบันสุทธิ (NPV) อัตราคิดลด 3.5% $NPV = \sum_{t=1}^n \frac{R_t}{(1+i)^t}$					
ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกลุ่มที่ 1	1. ผู้ประกอบการอาหารขึ้นชั้น 3 ราย - คุณณัฐชา พันธ์จันทร์ (คุณสายบัว) - คุณนิล นงษ์ (นักจัดภัตตาคารขนาด ป้าย) - คุณประจักษ์ หิตวง (อาหารจานบุญ)	7	* มีความภาคภูมิใจต่ออาหารที่ขึ้นชั้นได้เป็นที่รู้จักและมีการยอมรับมากขึ้น	จำนวนชั่วโมงการสร้างสรรค์อาหารที่ขึ้นชั้น / วิทยากรถ่ายทอดความรู้	150	1050	1	125	131,250.00	20.00%	26,250.00	105,000.00	100.00%	105,000.00	0.00%	105,000.00	0.00%	105,000.00	105,000.00	105,000.00	105,000.00	315,000.00					฿294,171.88
ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกลุ่มที่ 2 (ไม่นับจำนวน)	2. ผู้บริโภค/นักท่องเที่ยว	60	ได้รับประทานอาหารที่ขึ้นชั้น	จำนวนครั้งของการกลับมาซื้อซ้ำ	5	300	1	250	75,000.00	0.00%	-	75,000.00	100.00%	75,000.00	0.00%	75,000.00	0.00%	75,000.00	75,000.00	75,000.00	75,000.00	225,000.00					
ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกลุ่มที่ 3 (ไม่นับจำนวน)	3. คนในพื้นที่บางเสาธง - ค.บางเสาธง - ค.วิเศษเจริญน้อย - ค.วิเศษเจริญใหญ่	50	เกิดความภาคภูมิใจและสืบสานอาหารท้องถิ่นอย่างยั่งยืน	จำนวนชั่วโมงการเข้าอบรม/ ถ่ายทอด/ ค่าบอกผู้แทนอื่น	150	7500	1	70	525,000.00	0.00%	-	525,000.00	100.00%	525,000.00	0.00%	525,000.00	0.00%	525,000.00	525,000.00	525,000.00	525,000.00	1,575,000.00					
ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกลุ่มที่ 4 (ไม่นับจำนวน)	4. คนในพื้นที่บางเสาธง และพื้นที่ใกล้เคียงที่ค้าขาย ขนส่ง	10	เกิดความภาคภูมิใจและสืบสานอาหารท้องถิ่นอย่างยั่งยืน	จำนวนครั้งของการซื้อที่เพิ่มจากปกติ ปริมาณการผลิตที่เพิ่มขึ้นร้อยละ 10	5	50	1	300	15,000.00	0.00%	-	15,000.00	100.00%	15,000.00	0.00%	15,000.00	0.00%	15,000.00	15,000.00	15,000.00	15,000.00	45,000.00					
ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกลุ่มที่ 5 (ไม่นับจำนวน)	5. นักวิจัยและผู้เชี่ยวชาญ	13	* เกิดความเชี่ยวชาญในการทำวิจัยด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร * สร้างความสัมพันธ์อันดีกับชุมชน * เปิดช่องทางการตลาดที่เกิดความเชื่อมโยงกับผู้ประกอบการ	จำนวนชม. ในช่วงงานวิจัยที่ร่วมกับระดมความคิดทำงานด้วยกันอย่างสร้างสรรค์และเป็นสุข	30	390	1	200	78,000.00	0.00%	-	78,000.00	100.00%	78,000.00	0.00%	78,000.00	0.00%	78,000.00	78,000.00	78,000.00	78,000.00	234,000.00					
ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียกลุ่มที่ 6 (ไม่นับจำนวน)	6. นักศึกษามอช.	5	* สร้างกรอบแนวคิดการเป็นผู้ประกอบการ * เกิดทักษะทางสังคมในการสื่อสาร ปรับตัวกับผู้อื่น	จำนวนชม. ในช่วงงานวิจัยที่ขึ้นศ. ร่วมออกแบบ พัฒนา	30	150	1	40	6,000.00	0.00%	-	6,000.00	100.00%	6,000.00	0.00%	6,000.00	0.00%	6,000.00	6,000.00	6,000.00	6,000.00	18,000.00					
																						มูลค่าผลประโยชน์					8294,171.88
																						มูลค่าการลงทุน					8280,053.21
																						อัตราส่วน SRO					1.05

### ผลลัพธ์และตัวชี้วัดทางสังคมที่ไม่ได้ทำการประเมิน

ผลลัพธ์ทางสังคม	ตัวชี้วัดที่เหมาะสม	วิธีการวัด
- การสร้างความสัมพันธ์อันดีกับชุมชน	<p>ค่าแทนการเงินที่สะท้อนมูลค่าเป็นตัวเงิน ได้แก่</p> <p>การให้สิ่งของต่อกัน โดยไม่คิดมูลค่า</p> <p>การช่วยเหลือกันเมื่อมีงานบุญ งานศพ</p> <p>การอุดหนุนสินค้าในชุมชน ตลาด</p> <p>การแวะเวียนไปหาและทักทาย</p> <p>การส่งข้อมูลที่เป็นประโยชน์</p>	<p>การตอบรับการเข้าร่วมกิจกรรม</p> <p>ความสุขและรอยยิ้มในการทำกิจกรรม การทักทาย</p> <p>คำบอกเล่า</p>
- ความเชี่ยวชาญในการพัฒนาผลิตภัณฑ์	<p>ค่าแทนการเงินที่สะท้อนมูลค่าเป็นตัวเงิน ได้แก่</p> <p>การกลับไปทดลองทำหลังจากเข้าอบรม</p> <p>การนำผลิตภัณฑ์ที่ทำมาให้ผู้อื่นได้ชิม</p>	<p>การทำซ้ำ และปรับปรุงขึ้น</p> <p>การยอมรับคำติชม นำไปปฏิบัติ</p>



## บทที่ 5

### สรุปผลการวิจัย

โครงการวิจัยการเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่นและอาหารสุขภาพในอำเภอบางเสาธง แบบมีส่วนร่วมเครือข่ายพึ่งพาด้วยแนวทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์และเทคโนโลยี ได้ดำเนินงานวิจัยกับกลุ่มเป้าหมายที่เป็นผู้ประกอบการด้านอาหารพื้นถิ่น ที่ทำให้เกิดการพัฒนาผู้ประกอบการและผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่นในอำเภอบางเสาธง มีวัตถุประสงค์ของงาน 3 ประเด็น ได้แก่ 1) เพื่อพัฒนาและสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับอาหารพื้นถิ่น อาหารสุขภาพ แบบมีส่วนร่วมในการอนุรักษ์และสืบสานวัฒนธรรมที่มีเอกลักษณ์ท้องถิ่น 2) เพื่อพัฒนาผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่นในชุมชน โดยใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นเป็นการสร้างรายได้และอาชีพในชุมชน 3) เพื่อสร้างช่องทางการตลาดและรูปแบบการจัดการเครือข่ายให้กับผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น อาหารสุขภาพของผู้ประกอบการอาหารในชุมชน สรุปผลการดำเนินงานวิจัยที่บรรลุตามวัตถุประสงค์แต่ละข้อ

#### 5.1 สรุปผลการดำเนินงานวิจัยบรรลุตามวัตถุประสงค์ ดังนี้

##### 5.1.1 การพัฒนาและสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับอาหารพื้นถิ่น อาหารสุขภาพ แบบมีส่วนร่วมในการอนุรักษ์และสืบสานวัฒนธรรมที่มีเอกลักษณ์ท้องถิ่น

อาหารพื้นถิ่นในอำเภอบางเสาธง ล้วนมีเรื่องราวที่มีคุณค่าและสอดคล้องกับวัตถุดิบทางอาหารที่มีอยู่มากในพื้นที่ ซึ่งอำเภอบางเสาธงเป็นพื้นที่อุดมด้วยทรัพยากรทางอาหาร ไม่ว่าจะเป็นผลผลิตทางการเกษตรและสัตว์น้ำที่เพาะเลี้ยงไว้ สมดังชื่อว่าเป็น “บางเสาธง” มีทั้งบ่อปลาและนาข้าว ผลผลิตทางการเกษตรที่สำคัญ เป็นแหล่งปลูกข้าว มะพร้าว มะม่วงน้ำดอกไม้ ผักกระเฉด และสมุนไพรรักษาโรค (กระชายดำ ขมิ้นชัน บัวบก) ของจังหวัดสมุทรปราการ สำหรับการประมง เพาะเลี้ยงสัตว์น้ำมีทั้งปลานิล ปลาเบญจพรรณ และกุ้งขาวเป็นจำนวนมากที่เลี้ยงรวมกัน ในบ่อปลา ในบ่อปลาที่เลี้ยงสัตว์น้ำยังมีบัวแดงที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติอยู่มาก และสายบัวแดงนำมาทำเป็นอาหารได้ทั้งอาหารคาวและขนมหวาน สายบัวเป็นอาหารที่มีเส้นใยสูง ลดการเกร็งลำไส้ ดับพิษร้อน มีสารเบต้าแคโรทีนและวิตามินอยู่หลายชนิด

อาหารพื้นถิ่นที่ทีมวิจัยได้มีการพัฒนา พิจารณาจาก 1) *เอกลักษณ์ในการผลิตอาหารที่มีเรื่องราว* การผลิตตามภูมิปัญญาของคนรุ่นก่อนที่ถ่ายทอดสู่คนรุ่นหลัง 2) *การนำความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีไปช่วยวิจัย พัฒนา ปรับคุณภาพอาหารและหรือสร้างภาพลักษณ์อาหารได้* 3) *ความคุ้มค่า คุ้มทุนในการผลิต การทำรายได้หรือการสร้างช่องทางการตลาด* อาหารพื้นถิ่นที่พัฒนา ได้แก่ ขนมสายบัว ขนมเปียกปูนไส้กะทิลาวา น้ำพริกปลาธำมรงค์ ผลิตภัณฑ์ปลานิล (ปลานิลแดดเดียวและข้าวเกรียบปลานิล) อาหารมีความเกี่ยวข้องกับวัตถุดิบหลักที่มีในพื้นที่ **ขนมสายบัว** ที่มีสูตรของคุณยายสิน ซึ่งป่าหนู กนิษฐา ทับจันทร์ ได้สืบทอดการทำขนมสายบัว เป็นอาชีพเสริมสร้างรายได้ด้วยการทำขนมสายบัวขายที่ตลาดบางบ่อในวันอาทิตย์ ด้วยขนมสายบัวแต่เดิมมีรูปลักษณะจากถ้วยตะไล ทรงแบน คนเข้าใจผิดคิดว่าเป็นขนมกล้วย และไม่ตั้งใจดูใจลูกค้า การพัฒนาขนมสายบัว สรุปกิจกรรมที่ดำเนินการได้ดังนี้

+ การปรับปรุงลักษณะในพิมพ์ดอกบัว ทำให้ขนมสายบัว มีรูปลักษณะที่สวยงาม ชัดเจนสื่อถึงขนมสายบัว และขนมสายบัวในอำเภอบางเสาธงมีความผูกพันกับพื้นถิ่น บ่อปลูก และขนมสายบัวที่เคยลิ้มลองในวัยเด็ก เมื่อผู้ใหญ่ทำให้ลูกหลานได้รับประทาน

+ การปรับปรุงขนมสายบัว โดยลดแป้งมัน เพิ่มแป้งข้าวเหนียวและน้ำกะทิ ให้ขนมสายบัว มีความอ่อนนุ่มลง รสชาติและเนื้อสัมผัสจะทำให้เด็ก ๆ นิยมบริโภคมากขึ้น

+ ได้พัฒนาชุดผลิตภัณฑ์ “DIY ขนมสายบัว คุณเองก็ทำได้” โดยมาจากแนวคิดการแก้ปัญหาสายบัวแดง มีไม่เพียงพอในช่วงน้ำน้อย จึงต้องการให้มีสายบัวแดงไว้ใช้ทำขนมได้อยู่ตลอดปี เป็นการทำให้สายบัวแดงอบแห้ง และทดลองการคืนรูปของสายบัวแดงเมื่อคืนตัวแล้ว จะนำมาใช้ในการทำขนมสายบัวได้เช่นเดียวกับสายบัวสด คุณภาพของขนมสายบัวไม่แตกต่างจากเดิมโดยมีวิธีการทำขนมที่ระบุไว้และในคลิปวิดีโอที่แสดง QR code ได้ ซึ่งสามารถพัฒนาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์

+ ได้เปลี่ยนกล่องบรรจุภัณฑ์ ให้มีความสวยงามน่ารับประทาน และกล่องขนมที่มีการบอกเล่าเรื่องราวลงในฉลากติดที่กล่อง การที่ผลิตภัณฑ์อาหารมีเรื่องราว story ภูมิปัญญา ภูมิหลัง รักษ์ท้องถิ่น เห็นได้อย่างชัดเจนในการดึงดูดความสนใจของลูกค้าให้เข้ามา ได้สื่อสารกันระหว่างผู้ประกอบการอาหารและลูกค้า ซึ่งมีการบอกเล่าที่มา วัตถุดิบ ส่วนประกอบในอาหาร และทำให้คนรู้จัก ชื่อ “บางเสาธง” ได้มากขึ้น จากคนบางเสาธงที่เกิดความภาคภูมิใจในพื้นที่

**ขนมเปียกปูนไส้กะทิลาวา** มีการพัฒนามาจากขนมเปียกปูนหน้าน้ำกะทิ โดยมีการปรับปริมาณน้ำปูนใสที่จะให้เนื้อขนมคงรูปเป็นทรงกลม และการทำกะทิลาวา ที่ต้องมีการลองสูตรส่วนผสมของแป้งเมื่อฉีดเข้าไปในก้อนขนมเปียกปูนแล้วเกิดการแข็งตัวที่พอดี การพัฒนานี้เป็นการนำวิทยาศาสตร์มาผสมผสานกับศิลปะในการประกอบอาหาร สัดส่วนของส่วนผสม วิธีการและเวลาเป็นสิ่งสำคัญที่มาประกอบกับความตั้งใจ อดทน มุ่งมั่นของคนทำขนม ซึ่งเป็นไปตามความต้องการของผู้ประกอบการ ได้ขนมเปียกปูนในรูปแบบลักษณะใหม่ และถูกใจของผู้บริโภค

การแปรรูปอาหารจากปลานิล ที่มีมากในพื้นที่ เป็นอาชีพเสริมที่สร้างรายได้ **การทำปลานิลแดดเดียว และข้าวเกรียบปลานิล** โดยได้มีการทำปลานิลแดดเดียวแบบแพคสุญญากาศ และปลานิลแดดเดียวทอดพร้อมทาน ข้าวเกรียบปลานิลทั้งแบบดิบและทอดแล้ว อาหารเหล่านี้จะบรรจุลงในบรรจุภัณฑ์ที่มีสัญลักษณ์/โลโก้ ว่าเป็นอาหารพื้นถิ่นของบางเสาธง และถ่ายทอดความรู้เชิงปฏิบัติให้กับผู้ประกอบการอาหาร กลุ่มสตรี และผู้สนใจในชุมชน สำหรับ**น้ำพริกปลาร้าสามรส** ของคุณวิมล แซ่ปึง (ป้ามล) ที่มีรสชาติอร่อยและขายดีอยู่แล้ว ได้พัฒนาปรับบรรจุภัณฑ์ ขนาดบรรจุและฉลากที่บ่งบอกถึงแหล่งที่มาของผลิตภัณฑ์อาหารจากบางเสาธง เพื่อสร้างการรับรู้เรื่องราวในพื้นที่ และขยายช่องทางกลุ่มลูกค้าให้มากขึ้น

### 5.1.2 พัฒนาผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่นในชุมชน โดยใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นเป็นการสร้างรายได้ และอาชีพในชุมชน

คณะผู้วิจัยได้ร่วมกับผู้ประกอบการอาหาร วิเคราะห์ SWOT analysis ที่เป็นปัจจัยภายในของกลุ่มในด้านจุดแข็ง (Strength) และจุดอ่อน (Weakness) และปัจจัยภายนอกของกลุ่มที่เป็น โอกาส (Opportunity) และอุปสรรค (Threats) เพื่อวิเคราะห์ความพร้อมศักยภาพในการพัฒนาของอาหารพื้นถิ่นที่เป็นเป้าหมายและ/หรือผู้ประกอบการอาหาร ซึ่งการพัฒนาผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่น ได้มีการทำกิจกรรมกลุ่มผ่านกระบวนการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ การอบรมเชิงปฏิบัติการการแปรรูปอาหาร การคืนความรู้จากการพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ผู้ประกอบการและคนในชุมชน รวมการจัดกิจกรรม 4 ครั้ง ได้แก่ 1) การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลานิลและแนวทางการผลิตอาหารที่ปลอดภัย พร้อมการแลกเปลี่ยนเรียนรู้การจัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชน 2) การวิเคราะห์ช่องทางการตลาดของผู้ประกอบการ 3) การคืนความรู้จากการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร จำนวน 2 ครั้ง ทั้งนี้ได้มีการจัดทำชุดความรู้การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารที่เสริมสร้างเศรษฐกิจสร้างสรรค์ของชุมชนในอำเภอบางเสาธงอีกด้วย

กิจกรรมการพัฒนาผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่น เป็นกิจกรรมที่ให้ผู้ประกอบการอาหารได้รวมกลุ่ม แลกเปลี่ยนความคิดเห็น สอดแทรกการให้ความรู้ในการแปรรูป การผลิตอาหารปลอดภัย การใช้วัตถุดิบอาหารที่มีอยู่มากในพื้นที่มาใช้ให้เกิดประโยชน์ สร้างรายได้ สำหรับในพื้นที่บางเสาธง การรวมกลุ่มของผู้ประกอบการยังมีอยู่น้อยและยังไม่พบผู้นำที่ให้เกิดการรวมตัวได้ชัด จึงมักทำเป็นกิจการเดี่ยว ทำกันในครอบครัว กิจกรรมที่ดำเนินการในงานวิจัยนี้ที่ผู้เข้ามาเข้าร่วมกิจกรรมได้ให้ผลตอบรับและเห็นผลสำเร็จได้ดี เป็นกิจกรรมคืนความรู้ของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ขนมหอยขี้ ป้าหนูที่เป็นต้นตำรับมาช่วยกันกับทีมวิจัยในการบอกเล่ากรรมวิธีการทำ เคล็ดลับในขั้นตอนต่าง ๆ มีความรู้สึกแบ่งปันอย่างเต็มที่ ไม่หวงวิชา และมีความยินดีหากมีคนไปขนมสายบัวในบางเสาธงได้มากขึ้น ผู้ที่มาร่วมอบรมยังได้กลับไปลองทำ และนำมาใช้เป็นอาหารว่างในการจัดสัมมนาอีกด้วย กิจกรรมนี้สร้างความสุขที่ได้รับรู้ร่วมกันของนักวิจัย ผู้ประกอบการอาหาร และผู้เข้าร่วมกิจกรรมถึง*ความสุขใจที่ได้แบ่งปัน*

### 5.1.3 สร้างช่องทางการตลาดและรูปแบบการจัดการเครือข่ายให้กับผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น อาหารสุขภาพของผู้ประกอบการอาหารในชุมชน

การเสริมสร้างความเข้มแข็งให้กับผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่น การพัฒนาอาหารพื้นถิ่น และทำให้ผู้คนในอำเภอบางเสาธงได้*รักอาหารพื้นถิ่น* ด้วยแนวทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ได้มีการ*สื่อสารประชาสัมพันธ์ สร้างการรับรู้เรื่องราวอาหารพื้นถิ่น และการสร้างช่องทางการตลาดและรูปแบบการจัดการเครือข่ายให้กับผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น*



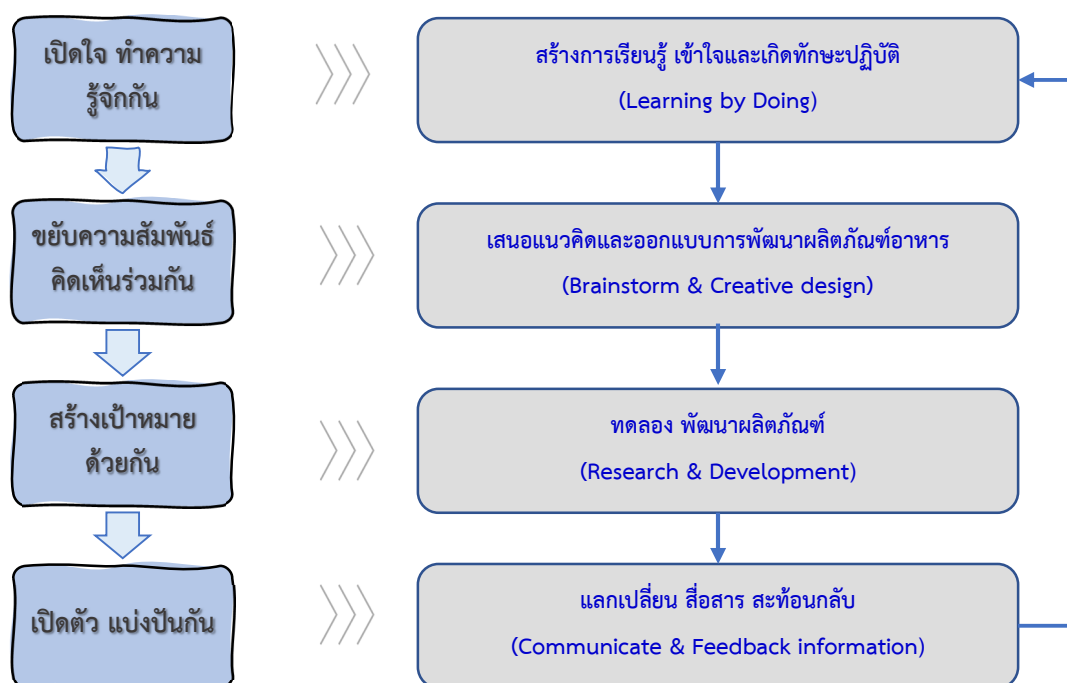
การสื่อสารประชาสัมพันธ์ สร้างการรับรู้อาหารพื้นถิ่น มีสื่อสัญลักษณ์ โลโก้ ภาตอาหารพื้นถิ่น บางเสาชง ขอบถาดมีลวดลายสีแดง มีจระเข้ ปลาชนิดและบัวแดง ติดอยู่ที่ผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น บางเสาชง ที่สามารถสร้างภาพจำแก่ผู้บริโภคได้ นอกจากนี้ยังมีการทำฉลากสินค้า สติกเกอร์ติดที่บรรจุภัณฑ์มีข้อความระบุ บางเสาชง

การสร้างการรับรู้เรื่องราวอาหารพื้นถิ่น ลงในกล่องผลิตภัณฑ์ การประชาสัมพันธ์สื่ออาหารพื้นถิ่น บางเสาชงผ่านเพจอาหารพื้นถิ่นบางเสาชงและเพจสุขไม่จางที่บางเสาชง รวมถึงการบอกเล่าระหว่างผู้ประกอบการอาหาร ผู้ขายและผู้บริโภค ยิ่งทำให้เพิ่มความภูมิใจและมีความรักในท้องถิ่น รวมถึงรักษอาหารพื้นถิ่น

การสร้างช่องทางการตลาดให้กับผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น และผู้ประกอบการ ได้ทำผ่านกลไกความร่วมมือระหว่างผู้ประกอบการ ขนมหายบัว กับตลาดจริงใจ ห้างเซ็นทรัลสาขาบางนา และกลไกความร่วมมืออย่างไม่เป็นทางการ ระหว่างผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่น วัฒนธรรมอำเภอบางเสาชง และทีมวิจัย การสร้างช่องทางการตลาดน้ำพริกปลาร้าเข้าในกลุ่มลูกค้าในบริษัท โรงงาน รวมทั้งช่องทางเพิ่มรายได้ของอาหารงานบุญ อาหารคาว-หวานของผู้ประกอบการในงานจัดกิจกรรมสัมมนา อบรม มีโอกาสมากขึ้น ซึ่งขอสรุปผลตอบแทนทางเศรษฐกิจจากการลงทุน (ROI) อาหารพื้นถิ่นที่พัฒนา ได้ทำให้รายได้และกำไรของผู้ประกอบการเพิ่มขึ้น โดยผู้ประกอบการขนมหายบัว มีค่า ROI มากกว่าเดิมที่ร้อยละ 16 -26 % ขึ้นกับสูตรอาหารที่ผลิต และผู้ประกอบการน้ำพริกปลาร้า ให้ผลตอบแทนที่สูงขึ้น ที่ค่า ROI 18 % และ 62 % ขึ้นกับรูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ และข้อมูลผลตอบแทนทางสังคมจากการลงทุน (SROI) ของผู้ประกอบการอาหารได้ 1.05

อย่างไรก็ดีการได้นำผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่นเข้าไปทดลองผลิตและขายขนมหายบัวที่ตลาดจริงใจ เซนทรัลบางนา พบว่าลูกค้าให้การต้อนรับ ตอบรับสินค้าขนมหายบัวในบางเสาชงเป็นอย่างดี ได้รู้จักบางเสาชงว่าเป็นแหล่งที่มีวัตถุดิบต้นทุนทางอาหารที่ดี มีอยู่มากและได้ปลูกฝังสืบสานการทำอาหารจากรุ่นสู่รุ่น และผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่นเกิดความรัก ภูมิใจในอาชีพ รักถิ่นบางเสาชง แต่ในความจริงส่วนหนึ่งที่ยังต้องมีการพัฒนาและสร้างรูปแบบที่สมดุลในชีวิตให้กับผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่น ผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่นที่สูงวัยจะคุ้นชินในพื้นที่ในอำเภอบางเสาชง รอบบ้านที่อยู่ จึงยังมีความกังวลใจสูงมาก อีกทั้งประกอบกับสุขภาพที่ทำงาน ใช้เวลานานไม่ได้ ควรมีผู้ที่เข้ามาบริหารจัดการเรื่องการขายสินค้าในตลาดจริงใจ ซึ่งควรเป็นคนในชุมชนที่เห็นชอบร่วมกันในการดำเนินงาน

สรุปกรอบแนวคิดและการพัฒนาอาหารพื้นถิ่นและผู้ประกอบการอาหาร แบบมีส่วนร่วมในการอนุรักษ์และสืบสานวัฒนธรรมที่มีเอกลักษณ์ท้องถิ่นของทีมีวิจัยและผู้ประกอบการอาหาร เริ่มต้นด้วย เปิดใจทำความรู้จักกัน เพื่อสร้างการเรียนรู้ เข้าใจและเกิดทักษะปฏิบัติ จากนั้น ขยับความสัมพันธ์ คิดเห็นร่วมกัน ในการเสนอแนวคิดและออกแบบการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร สร้างเป้าหมายด้วยกัน ของการทดลอง พัฒนาผลิตภัณฑ์ให้เป็นไปตามที่กำหนด จากนั้น จัดงานพร้อมเปิดตัวให้แบ่งปันกัน โดยแลกเปลี่ยน สื่อสาร สะท้อนกลับ องค์กรความรู้ในการพัฒนาอาหารพื้นถิ่นแก่ผู้ประกอบการและผู้สนใจ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่นจึงเป็นการนำจินตนาการมาแสดงให้เป็นเรื่องจริง (Ideal to Realistic) ที่แฝงเรื่องราว วิถีชีวิต ความเป็นอยู่ ภูมิศาสตร์ รวมทั้งภูมิปัญญาของผู้คนในพื้นที่ลงไว้ในผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น บางเสาะง





## 5.2 สรุปผลการดำเนินงาน ตามผลลัพธ์ (Output) ที่คาดว่าจะได้รับในแต่ละระยะเวลาของโครงการ

ระยะเวลา	กิจกรรม	ผลผลิตที่คาดว่าจะได้รับ	ผลผลิต/ งานที่เกิดขึ้น	บรรลุเป้าหมาย (✓) (×)*
เดือนที่ 1-3 (3 เดือน)	1. วิเคราะห์ความพร้อมศักยภาพในการพัฒนาของกลุ่มเป้าหมาย และคัดเลือกผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องด้านการผลิตอาหารพื้นถิ่นที่สนใจในการพัฒนา	<b>พัฒนาผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่นในชุมชนอย่างน้อย 3 ราย</b> 1. ได้ข้อมูลพื้นฐานของผู้ประกอบการเป้าหมาย คัดเลือกเกี่ยวข้องกับอาหารพื้นถิ่นในชุมชนด้านอาชีพ สังคมและเศรษฐกิจ 2. ได้ข้อมูลการพัฒนาตามศักยภาพของกลุ่มเป้าหมาย	* สร้างแบบสอบถามผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่น 1 ชุด * ได้ข้อมูลผู้ประกอบการผลิตอาหารจำนวน 9 ราย * สัมภาษณ์ผู้ประกอบการผู้ประเมินอาหาร/ ผู้บริโภคอาหารพื้นถิ่น ขนมสายบัวและปลาร้าสามรส ในงานมหกรรมวิเคราะห์สินค้าไทยเพื่อเข้าใจ “ความชอบ VS ความไม่ชอบ” จากผู้บริโภคชาวจีน จำนวน 19 คน เมื่อวันที่ 21 ธ.ค. 2564	ไม่บรรลุ (×)
เดือนที่ 4-6 (6 เดือน)	2. แลกเปลี่ยนเรียนรู้และอบรมให้ความรู้ความเข้าใจในการผลิตอาหาร 3. คัดเลือกอาหาร และพัฒนาอาหารพื้นถิ่นที่ได้ใช้วัตถุดิบหลักในท้องถิ่นที่ได้คุณภาพและปลอดภัย	<b>พัฒนาผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่นในชุมชนอย่างน้อย 3 ราย</b>	<b>พัฒนาผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่นในชุมชน อย่างน้อย 3 ราย</b> * วิเคราะห์ความพร้อมผู้ประกอบการ - คุณกนิษฐา ทับจันทร์ (พี่หนู)-ขนมสายบัว - คุณบุญยวีร์ เกตุขวง (พี่เล็ก)-ขนมหวานแม่เฉลิมศรี - คุณวิมล แซ่ปึ้ง (ป้ามล)-ปลาร้าผัดสามรส - คุณประทุม ทศนศร (ป้าชุม) สำหรับผู้ประกอบการ ปลานิลแดดเดียวและข้าวเกรียบปลานิล จะมีการถ่ายทอดการแปรรูปอาหารให้กับกลุ่มสตรี / อบต.ในชุมชน บางเสารัง <b>คัดเลือกอาหารพื้นถิ่นที่จะพัฒนาอย่างน้อย 3 ชนิด</b> * วิเคราะห์ผลิตภัณฑ์อาหารที่น่าสนใจ	บรรลุ (✓)

ระยะเวลา	กิจกรรม	ผลผลิตที่คาดว่าจะได้รับ	ผลผลิต/ งานที่เกิดขึ้น	บรรลุเป้าหมาย (v) (x)*
			<p>- อาหารคาว 2 ชนิด (น้ำพริกปลาร้าสามรส ป้ามล, ปลานิลแดดเดียว (แช่แข็งและ/ทอดพร้อมทาน, ข้าวเกรียบปลานิล)</p> <p>- อาหารหวาน (ขนมสายบัว, ขนมเปียกปูน)</p> <p>* เลือกอาหารพื้นถิ่นที่พัฒนา มีขนมสายบัว ขนมเปียกปูนลาวากะทิ น้ำพริกปลาร้าป้ามล ปลานิลแดดเดียว และข้าวเกรียบปลานิล</p>	
เดือนที่ 7-9 (9 เดือน)	4. สร้าง/พัฒนา รูปลักษณะผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น บรรจุกฎเกณฑ์ที่เหมาะสมในการเข้าถึงผู้บริโภค	<p><b>พัฒนาและสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับอาหารพื้นถิ่น (อาหารคาวและขนมพื้นบ้าน)</b></p> <p>3. ได้ชุดความรู้อาหารพื้นถิ่นในชุมชน</p> <p>4. ได้ผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น อาหารสุขภาพ ที่คัดเลือกสร้างรายได้ในครัวเรือน/กลุ่มได้</p> <p>5. ได้รู้ผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่นหรือบรรจุกฎเกณฑ์ที่เหมาะสมที่สร้างมูลค่าและมีผลผลิตภาพที่สูงขึ้น</p>	<p><b>พัฒนาและสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับอาหารพื้นถิ่น (อาหารคาวและขนมพื้นบ้าน)</b></p> <p>- น้ำพริกปลาร้าสามรส รสชาติของอาหารเป็นที่พึงพอใจ มีลูกค้าจำนวนมากติดใจในรสชาติอยู่แล้ว จึงมีการปรับบรรจุกฎเกณฑ์จากถุงพลาสติก กล่องพลาสติกบาง เป็นขวดปิดผนึก มีฉลากสินค้า</p> <p>- ผลิตภัณฑ์จากปลานิล ได้แก่ ปลานิลแดดเดียว (แช่แข็งและ/ทอดพร้อมทาน), ข้าวเกรียบปลานิล ได้มีการพัฒนาตัวผลิตภัณฑ์ และบรรจุกฎเกณฑ์ โดยจัดกิจกรรมอบรมแปรรูปอาหาร ให้กับกลุ่มผู้ประกอบการที่สนใจ</p> <p>- ขนมสายบัว มีการพัฒนาปรับสูตรการทำขนม การสายบัวแดงอบแห้ง ในห้องปฏิบัติการ การทำขนมจากสายบัวอบแห้งและตรวจคุณภาพ และมีการพัฒนารูปลักษณะผลิตภัณฑ์ และบรรจุกฎเกณฑ์</p> <p>* ขนมเปียกปูนหน้าน้ำกะทิ มีการพัฒนารูปลักษณะผลิตภัณฑ์ พัฒนา</p>	บรรลุ (v)

ระยะเวลา	กิจกรรม	ผลผลิตที่คาดว่าจะได้รับ	ผลผลิต/ งานที่เกิดขึ้น	บรรลุปเป้าหมาย (v) (x)*
			<p>สูตรปรับปรุงทรงกลม ให้เป็นขนมเปียกปูนลาวา</p> <p>* น้ำพริกปลาร้าสามรส มีการปรับบรรจุภัณฑ์และฉลากสินค้า</p> <p>- ได้ชุดความรู้อาหารพื้นถิ่นในชุมชน บางเสาชัง เผยแพร่ในเพจอาหารท้องถิ่น บางเสาชัง และเพจสุขไม่จางที่บางเสาชัง</p>	
<p>เดือนที่ 10-15 (15 เดือน)</p>	<p>4. สร้างช่องทางการจำหน่าย/การตลาดให้กับวัตถุดิบ ผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น</p> <p>5. สร้างรูปแบบการจัดการเครือข่ายแบบพึ่งพาให้กับผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น (stakeholder/ ความพึงพอใจของกลุ่มที่เกี่ยวข้อง)</p> <p>6. สื่อสารและประชาสัมพันธ์การจัดการเครือข่ายแบบพึ่งพาให้กับผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น</p> <p>7. ถอดบทเรียนและถ่ายทอดองค์ความรู้การดำเนินงาน</p>	<p><b>พัฒนารายได้ เศรษฐกิจด้วยทุนวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น</b></p> <p>6. ได้ช่องทางการตลาดที่กว้างมากขึ้นในชุมชนเดียวกันหรือภายนอกชุมชน</p> <p>7. เกิดกลไกในการขับเคลื่อนเครือข่ายแบบพึ่งพาที่เกี่ยวข้องในกระบวนการผลิตอาหารพื้นถิ่น</p> <p>8. มีช่องทางการสื่อสารประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อต่างๆ</p> <p>9. รายได้ของผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่นที่เป็นกลุ่มเป้าหมายเพิ่มขึ้นอย่างน้อย ร้อยละ 10</p>	<p><b>พัฒนารายได้ เศรษฐกิจด้วยทุนวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่น</b></p> <p>- <u>พัฒนาผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่น</u></p> <p>ทำใน 3 หัวข้อ ได้แก่</p> <p>1) การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลานิลและแนวทางการผลิตอาหารที่ปลอดภัย จัดในวันที่ 26 ก.พ. 65 ที่วัดบัวโรย</p> <p>2) การวิเคราะห์ช่องทางการตลาดของผู้ประกอบการ จัดในวันที่ 2 ส.ค. 65 ที่วัดบัวโรย</p> <p>3) การคืนความรู้จากการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร จัด 2 ครั้ง ในวันที่ 25 และ 31 พ.ค. 2565</p> <p>- <u>สร้างช่องทางการตลาดและกลไกการขับเคลื่อนเครือข่าย</u> ดังนี้</p> <p>1. กลไกความร่วมมือระหว่างผู้ประกอบการ ขนมหายบัว กับตลาดจริงใจ ห้างเซ็นทรัล บางนา</p> <p>2. กลไกความร่วมมืออย่างไม่เป็นทางการ ระหว่างผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่น วัฒนธรรมอำเภอ บางเสาชัง และทีมวิจัย</p> <p>3. สร้างช่องทางการตลาดที่เพิ่มขึ้นให้กับน้ำพริกปลาร้าป่ามด เข้าในบริษัท โรงงาน</p>	<p><b>บรรลุ (v)</b></p>

ระยะเวลา	กิจกรรม	ผลผลิตที่คาดว่าจะได้รับ	ผลผลิต/ งานที่เกิดขึ้น	บรรลุเป้าหมาย (v) (x)*
			<p>4. สร้างช่องทางเพิ่มรายได้ของผู้ประกอบการอาหารงานบุญ ของคนบางเสาชัง ในการจัดอาหารในงานสัมมนา อบรม</p> <p>- ช่องทางการสื่อสารประชาสัมพันธ์</p> <p>ผ่านสื่อต่างๆ ผ่านเพจในเฟซบุ๊ก อาหารพื้นถิ่น และเพจสุขไม่จางที่บางเสาชัง</p> <p>-รายได้ของผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่นที่เป็นกลุ่มเป้าหมาย เพิ่มขึ้นอย่างน้อย ร้อยละ 10</p> <p>ผู้ประกอบการขนมสายบัว มีค่า ROI ที่ร้อยละ 16 - 26 %</p> <p>ผู้ประกอบการน้ำพริกปลาร้า</p> <p>ค่า ROI 18 % และ 62 %</p> <p>ผลตอบแทนทางสังคมจากการลงทุน (SROI) ของผู้ประกอบการอาหารได้ 1.05</p>	

### ปัญหา อุปสรรค พร้อมวิธีการแก้ปัญหา (ถ้ามี)

1. การเข้าถึงกลุ่มเป้าหมายและการลงพื้นที่เพื่อทำงานวิจัยในสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคโควิด 19 ส่งผลทำให้แผนงานหลายอย่างไม่เป็นไปตามแผน เช่น

- การดำเนินการทดลองการขายในตลาดของชุมชน ซึ่งแต่เดิมวางแผนจะนำสินค้าไปทดลองขายที่ตลาดน้ำวัดศรีวารีน้อย แต่เนื่องจากสถานการณ์การระบาดของโควิด-19 ตลาดน้ำวัดศรีวารีน้อย ยังไม่เปิดดำเนินการจนถึงปัจจุบัน
- การพบหารือ แลกเปลี่ยน / จัดอบรมกลุ่มผู้ประกอบการ ที่มีจำนวนคนมาก ๆ ยังไม่สามารถทำได้ ทำให้การสร้างรูปแบบการจัดการเครือข่ายแบบพึ่งพาซึ่งกันไม่ได้ดำเนินการ

#### การดำเนินงานในการแก้ไข

- 1) ติดต่อสื่อสารผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่น ลงพื้นที่เป็นกลุ่มเล็ก ๆ เจาะผู้ประกอบการรายเดี่ยว ๆ
- 2) ปรับรูปแบบกิจกรรมพาผู้ประกอบการร่วมทำกิจกรรมการแปรรูปอาหารกับกลุ่มลูกค้า ผู้บริโภค

2. ผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่น เป็นผู้สูงวัย หรือมีปัญหาสุขภาพ เกิดความกังวล ไม่สบายใจในการไปวางจำหน่ายผลิตภัณฑ์ในสถานที่ห่างไกล ในห้างสรรพสินค้า

*ข้อเสนอแนะ แนวทางแก้ไข*

ควรมีผู้ที่เข้ามาบริหารจัดการเรื่องการขายสินค้า ระบบบริหาร ระบบการขนส่ง เช่น การไปจำหน่ายในตลาดจริงใจ ซึ่งควรเป็นกลุ่มหรือคนในชุมชนที่เห็นชอบร่วมกันในการดำเนินงาน



## บรรณานุกรม

Hoareau L., and Dasilva E. J. 1999. Medicinal plants: A reemerging health aid. *EJB Electronic Journal of Biotechnology*. 2:56-70.

Mohiuddin E., Akram M., Akhtar N., Asif H.M., Shah P. A., Saeed T., Mahmood A., and Malik N. S. 2011. Medicinal potentials of *Alpinia galangal*. *Journal of Medicinal Plant Research*. 5(9):6578-6580.

Petre A. 2019. Healthline Galangal Root: Benefits, Uses, and Side Effects. Medically reviewed. <https://www.healthline.com/nutrition/galangal-root>. สืบค้นวันที่ 20 มกราคม 2564)

Scarpato, R. (2002). Gastronomy as a tourist product: The perspective of gastronomy studies, in A.M.Hjalager and G. Richards (eds.), *Tourism and gastronomy*. London: Routledge.

WHO; 2002. *WHO traditional medicine strategy 2002–2005*. Geneva:

เกศณีย์ สัตตรัตน์ขจร สนธิญา สุวรรณราช และ กาญจนา คุมา. 2563. การพัฒนาอาหารท้องถิ่นแบบมีส่วนร่วมเพื่อหนุนเสริม การท่องเที่ยวสร้างสรรค์เชิงวัฒนธรรมของจังหวัดลำปาง. *วารสารอารยธรรมศึกษา โขง-สาละวิน*. :152-173.

ข้อมูลจากรายงานสถิติด้านการเกษตร การป่าไม้ และการประมง จ.สมุทรปราการ, พ.ศ. 2552-2557 ( สืบค้นจาก [http://app04.erc.or.th/EHIA/Upload/Document/PhanakornTai/SBPP-Chap3\\_Part3.pdf](http://app04.erc.or.th/EHIA/Upload/Document/PhanakornTai/SBPP-Chap3_Part3.pdf)

ฉวีวรรณ สุวรรณภา อรอนงค์ วุวงศ์ และ เสริมศิลป์ ศุภเมธีสกุล. 2560. รายงานวิจัยเรื่อง อาหารพื้นบ้าน: กระบวนการจัดการเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตและจริยธรรมทางสังคมในชุมชนภาคเหนือ. มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย วิทยาเขตแพร่.

นายผัก. 2561. ฐานข้อมูลพืชผักบทความเกษตร 10 คุณประโยชน์ของผักกระเฉดและเมนูนำทำกิน <https://vegetweb.com/10คุณประโยชน์ของผักกระเฉด/> (สืบค้นวันที่ 20 มกราคม 2564)

ผักพื้นบ้าน ในประเทศไทย กรมส่งเสริมการเกษตร. (3 ธันวาคม 2013). “**บัวสาย**”. 203.172.205.25/ftp/intranet/Research\_AntioxidativeThaiVegetable.

เยือนบางเสาชง เที่ยวชุมชน "OTOP นวัตวิถี" (16 กันยายน 2565). สืบค้นจาก (<https://www.kaset1009.com/th/articles/135953-เยือนชุมชน-เที่ยวชุมชน->)

ยุคต้นนัท จำปาเทศ. 2552. แผนพัฒนาการเกษตรตำบลบางเสาชง ปี 2553-2555. สมุทรปราการ : สำนักงานเกษตรอำเภอบางเสาชง.

รายการสาระความรู้ทางการเกษตร ฝ่ายวิจัยและบริการวิชาการ คณะทรัพยากรธรรมชาติ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่. บทความวิทยุรายการสาระความรู้ทางการเกษตรประจำวัน จันทร์ที่ 19 พฤษภาคม 2546. (3 ธันวาคม 2013). “**บัวสายและบัวหลวง**”<http://natres.psu.ac.th>.

ศาดรา กระฉอดนอก. (2563). การจัดอาหารไทยให้แสดงออกซึ่งเอกลักษณ์ไทย. Veridian E – Journal, Silpakorn University. ปีที่ 3 ฉบับที่ 1(กรกฎาคม) :53-77.

ศศธร ธรรมภาณ. (2544). *การพัฒนาชนมกล้วผงกึ่งสำเร็จรูป*. กรุงเทพมหานคร : ฐานข้อมูลวิทยานิพนธ์ไทย. <http://www.thaithesis.org/detail.php?id=30469>.

สายบัว. 2560. <https://www.thai-thaifood.com/th/บัวสาย/> (สืบค้นวันที่ 20 มกราคม 2564)

สุนทรี จินธรรม ปณณรรักษ์ ถกลกักดี และ จิรภัทร์ อัฐฐิติลป์เวท. 2558. การศึกษาความหลากหลายของพรรณพืชสมุนไพรและภูมิปัญญาท้องถิ่นโดยใช้กระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชนบ้านดงบัง ตำบลดงขี้เหล็ก อำเภอเมือง จังหวัดปราจีนบุรี. *วารสารวิจัยสหวิทยาการไทย*. 10(3):1-8.

สุรีย์พร หอมวิเศษวงศา และคณะ. 2563. ส่วนหนึ่งในโครงการ รายงานวิจัยเรื่อง วิจัยและพัฒนาทุนทางวัฒนธรรมสองฝั่งคลอง พื้นที่อำเภอบางเสาธง จังหวัดสมุทรปราการ. มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ.

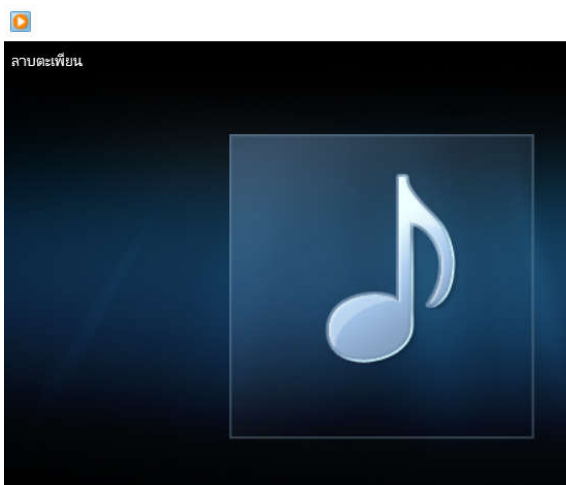
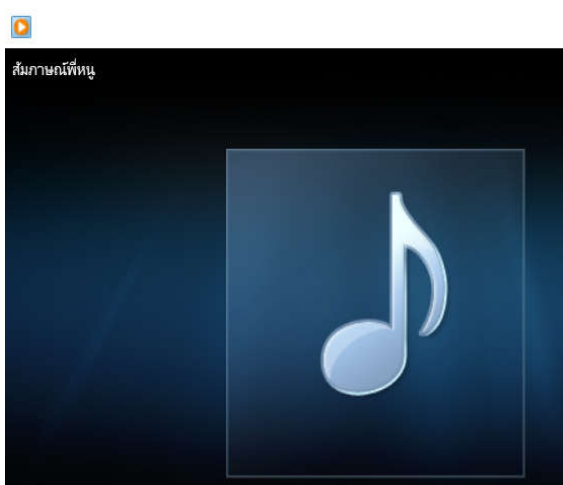
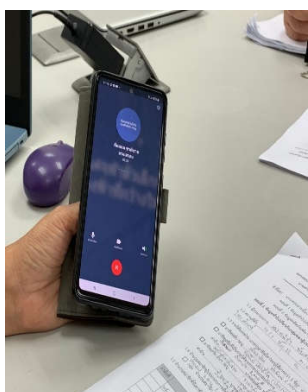
วุฒิพงษ์ ทองก้อน และคณะ. 2563. ส่วนหนึ่งในโครงการ รายงานวิจัยเรื่อง วิจัยและพัฒนาทุนทางวัฒนธรรมสองฝั่งคลอง พื้นที่อำเภอบางเสาธง จังหวัดสมุทรปราการ. มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ.

อำเภอบางเสาธง (16 กันยายน 2565). สืบค้นจาก <https://th.wikipedia.org/wiki/อำเภอบางเสาธง>

ภาคผนวก

การเก็บข้อมูลผู้ประกอบการอาหาร  
ช่วงสถานการณ์โควิด ระยะเวลา 1-3 เดือนแรก

(รูปภาพลงพื้นที่หรือจัดกิจกรรมต่าง ๆ)



รูปที่ 1 การเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ทางโทรศัพท์ ทางไลน์กับผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่น



รูปที่ 2 ผลิตภัณฑ์ขนมไทย ร้านขนมไทยแม่เฉลิมศรี (คุณบุญยวีร์ เกตุขวง)





รูปที่ 3 คณาจารย์และนักศึกษาได้เรียนรู้การทำขนมสายบัวจากพี่หนู (คุณกนิษฐา ทับจันทร์) และคุณยายสิน



รูปที่ 4 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลานิลแดดเดียว

กำหนดการ “กิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลานิลและแนวทางการผลิตอาหารที่ปลอดภัย”  
วันเสาร์ที่ 26 กุมภาพันธ์ 2565 เวลา 9.00-12.00 น.

โดย คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ

ณ วัดบัวโรย หมู่ 12 บ้านคลองบางเสาธง ต.บางเสาธง อ.บางเสาธง จ.สมุทรปราการ

เวลา (น.)	กิจกรรม
9.00 - 9.30 น.	ผู้เข้าร่วมงานลงทะเบียน รับเอกสาร
9.30 - 9.45 น.	พิธีเปิด * ทำความเข้าใจกับกลุ่มสตรี ผู้แปรรูป ผู้เข้าร่วมอบรมเกี่ยวกับการขับเคลื่อนทุนวัฒนธรรมของมหาวิทยาลัยในพื้นที่บางเสาธง และกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลานิลและแนวทางการผลิตอาหารที่ปลอดภัย” โดยอาจารย์ จำรูญศรี พุ่มเทียน คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี และอ.เกษม พลายแก้ว - ถ่ายรูปรวม - แบ่งผู้เข้าร่วมกิจกรรมเป็น 2-3 กลุ่ม ในการทำแปรรูปปลานิล
9.45 - 11.00 น.	การให้ความรู้แนวทางการผลิตอาหารปลอดภัย การปฏิบัติตนให้ถูกสุขอนามัยที่ดีของผู้สัมผัสอาหารที่สอดคล้องระหว่างกระบวนการผลิตข้าวเกรียบปลานิล ปฏิบัติการ: การแปรรูป ข้าวเกรียบปลานิล วิทยากร: อ.จำรูญศรี พุ่มเทียน น.ส.ดวงใจ อุ่นคำ น.ส.วรุณยุพา อัมภา น.ส.วิไล ปาคำทอง น.ส.ขวัญใจ นาคพรม นักศึกษาหลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 2 คน
11.00 - 11.30 น.	การแลกเปลี่ยน แนวทางการจัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชน การสร้างเครือข่ายความร่วมมือระหว่างกันในกลุ่ม และต่างกลุ่มในพื้นที่บางเสาธง
11.30 - 11.45 น.	ซักถามในประเด็นข้อสงสัย และทดสอบประเมินรสชาติอาหาร ข้าวเกรียบปลานิล (การทำ Sensory test) ผ่านลิงค์ หรือ QR code
11.30 - 11.45 น.	ส่งเอกสารคืนและรับผลิตภัณฑ์อาหาร

จำนวนผู้เข้าร่วมกิจกรรม ประมาณการ 25 คน

กิจกรรมเป็นส่วนหนึ่งใน โครงการย่อยที่ 2 การเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่นและอาหารสุขภาพใน

อำเภอบางเสาธง แบบมีส่วนร่วมเครือข่ายพึ่งพาด้วยแนวทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์และเทคโนโลยี

ภายใต้ชุดโครงการวิจัยเรื่อง “การขับเคลื่อนทุนทางวัฒนธรรมสองฝั่งคลองแบบมีส่วนร่วม สู่การพัฒนาผู้ประกอบการทางวัฒนธรรม ด้วยแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์อำเภอบางเสาธง จังหวัดสมุทรปราการ”

กำหนดการ

กิจกรรมการบรรยาย “ การใช้การตลาดทำธุรกิจอย่างไรให้มีประสิทธิผลสำหรับผลิตภัณฑ์ชุมชน”

วันอังคารที่ 2 สิงหาคม 2565 เวลา 8.45 - 12.00 น.

ณ ห้องประชุมวัดบัวโรย

เวลา	กิจกรรม
8.45 - 09.00 น.	ลงทะเบียน
09.00 - 09.10น.	กล่าวต้อนรับผู้เข้าร่วมฟังบรรยายหัวข้อ การใช้การตลาดทำธุรกิจอย่างไรให้มีประสิทธิผล โดย อ.เกษม พลายแก้ว
09.10 - 10.45น.	บรรยายหัวข้อคือ การใช้การตลาดทำธุรกิจอย่างไรให้มีประสิทธิผลสำหรับผลิตภัณฑ์ชุมชน โดย อ.สุเมษ เลิศเจริญพร
10.45 - 11.00 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
11.00 - 12.00 น.	ผู้เข้าร่วมกิจกรรมร่วมกันวิเคราะห์เพื่อพัฒนาการตลาดสินค้าของผู้ประกอบการ แต่ละกลุ่มผลิตภัณฑ์โดย อ.สุเมษ เลิศเจริญพร
12.00 - 12.05 น.	สรุปกิจกรรม
12.05 น.	รับประทานอาหารกลางวัน

หมายเหตุ :

1. ผู้เข้าร่วมกิจกรรม โปรดนำผลิตภัณฑ์ที่จะทำการตลาดมาอย่างน้อยจำนวน 1 ผลิตภัณฑ์ต่อกลุ่ม
2. ห้องประชุมของวัดบัวโรยอยู่ที่ชั้น 1 ของอาคารที่อยู่ด้านหลังกุฏิของเจ้าอาวาส

\*\*\*\*\*

### สรุปผลความพึงพอใจ ขนมสายบัว รูปลักษณ์ดอกบัว

**จุดประสงค์** เพื่อพัฒนาอาหารพื้นถิ่นให้มีรูปลักษณ์ รสชาติดี และบรรจุภัณฑ์ที่น่าสนใจ เพื่อสืบสานอาหารพื้นถิ่นให้คงอยู่  
**วิธีการ**

การประเมินโดยใช้คุณลักษณะทางประสาทสัมผัส (แบบทดสอบ 9-Point Hedonic scale) ผลการประเมินจะใช้เพื่อประกอบ  
ข้อมูลในงานวิจัยเท่านั้น

**ผลความพึงพอใจที่ชอบในระดับมากขึ้นไป**

	<b>สูตรดั้งเดิม (คุณยายลิน)</b>	<b>สูตรปรับ เติมน้ำกะทิ</b>
<b>เพศ</b>		
ชาย	90.00	99.97
หญิง	57.14	42.86
<b>ช่วงอายุ</b>		
อายุ 15-40 ปี	66.67	50.00
อายุ 40-60 ปี	80.00	66.67
<b>คุณลักษณะขนม</b>		
- รสชาติ	88.24	46.15
- กลิ่นหอม	58.83	46.16
- สีสีน ขวนทาน	64.70	38.46
- เนื้อสัมผัส	82.35	61.54
<b>ความชอบโดยรวม</b>	76.47	53.85
<b>โอกาสการเลือกซื้อครั้งถัดไป</b>	100.00	84.62
<b>ข้อเสนอแนะ</b>	- เนื้อสัมผัสเหนียวนุ่ม รสชาติหวานดี (3) - เนื้อเหนียวไปกลิ่นยาก สีสีนไม่ดึงดูด หวานไป (1)	- รสชาติอ่อนลงจาก A แต่โดยรวมดี (1) - ชอบค่ะ ไม่เหนียวเกินไป กินง่าย กลิ่นง่าย (1) - เติมสีสีนให้ขนม ดึงดูดความสนใจ ใช้สีสีนอ่อน ๆ จะทำให้ขนมน่าทานขึ้น (1)



### ขนมสายบัว สูตรดั้งเดิม (คุณยายลิน) รูปลักษณะดอกบัว

#### ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. เพศ  ชาย ร้อยละ 58.82  หญิง ร้อยละ 41.18
2. ช่วงอายุ  น้อยกว่าหรือเท่ากับ 20 ปี ร้อยละ 5.88  
 21-40 ปี ร้อยละ 64.71  
 41-60 ปี ร้อยละ 29.41  
 มากกว่า 60 ปี ร้อยละ 0
3. ระดับความชอบขนมไทยและอาหารพื้นบ้าน  ไม่ชอบเลย ร้อยละ 0  
 ชอบปานกลาง ร้อยละ 23.53  
 ชอบมาก ร้อยละ 76.47
4. ขนมสายบัว รหัส .....A.....

#### ส่วนที่ 2 การยอมรับและความชอบโดยรวมของผลิตภัณฑ์ขนมสายบัว

ผลการให้คะแนนความชอบในคุณลักษณะที่ระบุ กับตัวอย่างขนมสายบัวที่ได้รับประทาน

- 1 = ไม่ชอบมากที่สุด    2 = ไม่ชอบมาก    3 = ไม่ชอบปานกลาง  
 4 = ไม่ชอบเล็กน้อย    5 = เฉย ๆ    6 = ชอบเล็กน้อย  
 7 = ชอบปานกลาง    8 = ชอบมาก    9 = ชอบมากที่สุด

คุณลักษณะ	ร้อยละความพึงพอใจในแต่ละคุณลักษณะ								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
5. รสชาติ					5.88	0	5.88	64.71	23.53
6. กลิ่นหอม					5.88	11.76	23.53	41.18	17.65
7. สีสีน ขาวนทาน					11.76	17.65	5.88	52.94	11.76
8. เนื้อสัมผัส					0	5.88	11.76	47.06	35.29
9. ความชอบโดยรวม					0	5.88	17.65	23.53	52.94

10. ในโอกาสต่อไปที่ได้พบเห็นขนมสายบัว ท่านจะเลือกซื้อและบริโภคผลิตภัณฑ์อาหารนี้

- เลือกร้อยละ 100  ไม่เลือกร้อยละ 0

11. ข้อเสนอแนะ

- เนื้อสัมผัสเหนียวนุ่ม รสชาติหวานดี (3)
- เนื้อเหนียวไปกลืนยาก สีสีนไม่ดึงดูด หวานไป

### ขนมสายบัว สูตรปรับ (น้ำกะทิ) รูปลักษณะดอกบัว

#### ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. เพศ  ชาย ร้อยละ 46.15  หญิง ร้อยละ 53.85
2. ช่วงอายุ  น้อยกว่าหรือเท่ากับ 20 ปี ร้อยละ 7.69  
 21-40 ปี ร้อยละ 69.23  
 41-60 ปี ร้อยละ 23.08  
 มากกว่า 60 ปี ร้อยละ 0
3. ระดับความชอบขนมไทยและอาหารพื้นบ้าน  ไม่ชอบเลย ร้อยละ 0  
 ชอบปานกลาง ร้อยละ 53.85  
 ชอบมาก ร้อยละ 46.15
4. ขนมสายบัว รหัส .....B.....

#### ส่วนที่ 2 การยอมรับและความชอบโดยรวมของผลิตภัณฑ์ขนมสายบัว

ผลการให้คะแนนความชอบในคุณลักษณะที่ระบุ กับตัวอย่างขนมสายบัวที่ได้รับประทาน

- 1 = ไม่ชอบมากที่สุด    2 = ไม่ชอบมาก    3 = ไม่ชอบปานกลาง  
 4 = ไม่ชอบเล็กน้อย    5 = เฉย ๆ    6 = ชอบเล็กน้อย  
 7 = ชอบปานกลาง    8 = ชอบมาก    9 = ชอบมากที่สุด

คุณลักษณะ	ร้อยละความพึงพอใจในแต่ละคุณลักษณะ								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
5. รสชาติ				7.69	7.69	15.38	23.08	15.38	30.77
6. กลิ่นหอม					0	23.08	30.77	38.47	7.69
7. สีสีน ขวนทาน					7.69	23.08	30.77	23.08	15.38
8. เนื้อสัมผัส					0	30.77	7.69	23.08	38.46
9. ความชอบโดยรวม					7.69	7.69	30.77	30.77	23.08

10. ในโอกาสต่อไปที่ได้พบเห็นขนมสายบัว ท่านจะเลือกซื้อและบริโภคผลิตภัณฑ์อาหารนี้

- เลือกร้อยละ 84.62  ไม่เลือกร้อยละ 15.38

11. ข้อเสนอแนะ

- รสชาติอ่อนลงจาก A แต่โดยรวมดี (1)
- ชอบค่ะ ไม่เหนียวเกินไป กินง่าย กลิ่นง่าย (1)
- เดิมสีสีนให้ขนม ดึงดูความสนใจ ใช้สีสีนอ่อนๆจะทำให้ขนมน่าทานขึ้น (1)

■ ขอขอบคุณทุกท่านที่กรุณาตอบแบบสอบถาม

ลิงค์แบบประเมินความพึงพอใจ ขนมสายบัว อาหารพื้นถิ่น อ.บางเสาธง จ.สมุทรปราการ

<https://forms.office.com/r/a9krKB2Jg>

QR code



## ข้อมูลการประมงสัตว์น้ำจืด ในจังหวัดสมุทรปราการ

## ตารางที่ 3.3.2-28

จำนวนสัตว์น้ำจืดที่จับได้ จำแนกตามชนิดของสัตว์น้ำจืด เป็นรายอำเภอ ปี พ.ศ.2557

อำเภอ/กิ่งอำเภอ	จำนวนสัตว์น้ำจืดที่จับได้ (ตัน)						
	รวม	ปลาดุก	ปลาตะเพียน	ปลานิล	ปลาชิลิต	กุ้งก้ามกราม	อื่นๆ
รวมยอด	32,000	226,000	3,000	26,922,000	4,673	5,000	23,000
เมืองสมุทรปราการ	3,000	5,000	-	1,265,000	2,208	-	-
บางบ่อ	10,000	148,000	-	8,670,000	1,422,000	5,000	12,000
บางพลี	6,000	28,000	-	4,795,000	939,000	-	10,000
พระประแดง	-	-	3,000	-	-	-	-
พระสมุทรเจดีย์	2,000	-	-	2,000,000	-	-	-
บางเสาธง	10,000	46,000	-	10,193,000	104,000	-	1,000

ที่มา : สำนักงานประมงจังหวัดสมุทรปราการ, พ.ศ.2557 ; รายงานสถิติการเกษตร การป่าไม้ และการประมง, พ.ศ.2557

รายงานฉบับสมบูรณ์การวิเคราะห์ผลกระทบสิ่งแวดล้อม สำหรับ โครงการหรือกิจการที่อาจก่อให้เกิดผลกระทบ

ต่อชุมชนอย่างรุนแรง ทั้งทางด้านคุณภาพสิ่งแวดล้อม ทรัพยากรธรรมชาติและสุขภาพ

บทที่ 3

โครงการทดแทน โรงไฟฟ้าพระนครใต้ ระยะที่ 1

สภาพแวดล้อมปัจจุบัน