

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก.

ข้อมูลประเภทของสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP)

ของจังหวัดกลุ่มภาคกลางฝั่งตะวันออก

ข้อมูลประเภทของสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) ของจังหวัดกลุ่มภาคกลางฝั่งตะวันออก

สินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) ของจังหวัดกลุ่มภาคกลางฝั่งตะวันออก ทั้ง 9 จังหวัด เกิดจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ดังนี้

1. จังหวัดนครนายก

ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับคัดเลือก คือ แกะสลักไม้ไผ่ เพราะฉะนั้นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ศึกษาวิจัยก็คือ ภูมิปัญญาการแกะสลักไม้ไผ่ ในพื้นที่ตำบลหินตั้ง อำเภอเมือง จังหวัดนครนายก เหตุผลที่เลือกผลิตภัณฑ์นี้เพราะว่ามีลักษณะโดดเด่น มีความแปลกใหม่ ใช้ศิลปะในการผลิตสูง ใช้ภูมิปัญญาของชาวบ้านอย่างชัดเจน ประชาชนในพื้นที่ได้ร่วมผลิตอย่างกว้างขวาง สามารถขายให้ชาวต่างประเทศออกสู่สากลและตลาดโลกได้ อีกทั้งผ่านการประกวดผลิตภัณฑ์ หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ หรือ OTOP แล้วได้รับการตัดสินใจและจัดลำดับอยู่ในระดับ 3 – 5 ดาว ปัจจุบันเป็นสิ่งหนึ่งที่เชิดหน้าชูตาของชาวจังหวัดนครนายก และเป็นตัวแทนของชาวนครนายกไปออกงานต่าง ๆ ตั้งแต่ระดับท้องถิ่นไปจนถึงระดับชาติ นำความภาคภูมิใจมาสู่ชาวนครนายกและหน่วยงานที่สังกัดในพื้นที่

สำหรับกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ข้อมูลแก่การวิจัย ซึ่งถือได้ว่าเป็นผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key Informants) ได้แก่ นายประยงค์ เข็มมณี , นายมานพ แหยมเฟื่อง , นายเฉลิม จิตรตรง , นายสุพรรณ กางรัมย์ , นายวิชาญ สาริกา พร้อมด้วยภรรยา บุตรและครอบครัวของผู้ใช้ข้อมูลสำคัญ

ประวัติความเป็นมา

บ้านนางรอง หมู่ที่ 3 ตำบลหินตั้ง อำเภอเมือง จังหวัดนครนายก มีเขตพื้นที่ติดกับเขตอุทยานแห่งชาติเขาใหญ่ มีสถานที่ท่องเที่ยวตามธรรมชาติ บริเวณใกล้เขื่อนน้ำตกสาริกา น้ำตกนางรอง ทำให้สภาพพื้นที่ยังคงมีความอุดมสมบูรณ์ไปด้วยป่าไม้ธรรมชาติ น้ำตก ภูเขา ประชาชนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพทำสวน และในพื้นที่ใกล้เคียงบ้านนางรองจะมีไม้ไผ่ตงขึ้นอยู่เป็นจำนวนมาก ทั้งที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติและเกิดจากการปลูกของชาวบ้าน ซึ่งไม้ไผ่ตงที่มีอยู่ในหมู่บ้านจะเป็นพืชหลักที่สำคัญที่สามารถสร้างรายได้ให้กับประชาชนที่อาศัยอยู่ในชุมชน เนื่องจากไม้ไผ่ตงนั้นมีประโยชน์สามารถนำไปใช้สอยได้แทนทุกส่วนของไม้ไผ่เมื่อเข้าหน้าฝน จะตัดหน่อขาย บางครั้งก็ตัดลำขาย ทำให้ไม้ไผ่ตง เป็นแหล่งสร้างรายได้ที่ดีให้กับชาวบ้านนางรอง ตำบลหินตั้ง นานมาแล้ว

บ้านนางรอง เป็นที่ตั้งของศาลเจ้าพ่อปลัดจ่างซึ่งเป็นที่สักการะและเคารพนับถือของประชาชน ในหมู่บ้านนางรองและหมู่บ้านใกล้เคียงจะมีประเพณีเลี้ยงผีบ้านเจ้าพ่อปลัดจ่าง จะมีประชาชนนำตุ๊กตาต่าง ๆ ไปวางสักการะเช่นไหว้เป็นประจำและมีเป็นจำนวนมาก นายประยงค์ เข็มมณี อายุ 42 ปี เป็นคนตำบลหินตั้ง บ้านนางรอง อำเภอเมือง จังหวัดนครนายก มีอาชีพรับจ้างทำสวน หาของป่ามาขาย โดยจะปลุกกล้วย ข้าวโพด ไม้ตง รोजนเก็บเกี่ยวผลผลิตได้จะนำออกขายในบริเวณใกล้เคียง จนกระทั่งในปี พ.ศ.2531 ได้สังเกตเห็นชาวบ้านนำตุ๊กตาต่าง ๆ ไปวางสักการะเช่นไหว้เป็นประจำและมีจำนวนมาก นายประยงค์จึงมีความคิด นำไม้โมกซ์ เศษไม้ และไม้อื่น ๆ ทั่วไปที่พอหาได้มาหัดแกะสลักเป็นรูปตุ๊กตาดูเล็ก ๆ รูปสัตว์ชนิดต่าง ๆ ขายราคาถูกตัวละ 10 – 20 บาท โดยเรียนรู้ด้วยตนเองจำหน่ายบริเวณข้างทางริมถนนหน้าบ้านของแม่ตนเอง ในขณะเดียวกัน นายประยงค์ก็ไปซื้ตุ๊กตาไม้ ต่อไม้ทั้งใหญ่และเล็กมาดูทรวดทรง ล้างน้ำทำความสะอาด และขัดแต่งให้มองดูสวยงาม

ออกมาวางขายตามข้างทาง บางอันก็ทำเป็นที่นั่งคล้าย ๆ เก้าอี้ โต๊ะ ทำเป็นง่าม 3 ขา 4 ขา ให้เป็นศิลปะและคล้ายธรรมชาติ เนื่องจาก นายสรวิชัย พืชชายซึ่งออกจากคุกมาได้แนะนำให้ทำเพราะช่างไม้ในคุกได้สอนทำโต๊ะ ทำเตียงจากรากไม้ จนกระทั่งวันหนึ่งนายมานพ แหยมเฟื่อง ได้นำเหง้าไม้ไผ่แกะสลักรูปหน้าคนมาฝากขายที่ร้านของตนเองที่ชื่อว่า “เปลอก” ในราคา 400 บาท แต่ยังไม่ได้ขาย นายมานพมาเอากลับไปจึงเกิดความคิดว่าของสิ่งนี้ขายได้ราคาแพงดี ในขณะเดียวกันเหง้าไม้ไผ่ในป่ามีอยู่มากมายทิ้งไว้ไม่มีประโยชน์เท่าที่ควร จึงได้เริ่มแนวความคิดที่จะแกะสลักไม้ไผ่เป็นรูปหน้าคนตั้งแต่นั้นมา

ผู้คิดค้นคนแรกคือ นายประยงค์ เข็มมณี พร้อม ๆ กับนายมานพ แหยมเฟื่อง ประมาณปี พ.ศ.2531 เหตุผลที่ค้นพบเนื่องมาจากการรู้จักใช้ต่อไม้ไผ่มาแกะสลักเป็นรูปหน้าคน แล้วทำให้ขายได้ในราคาสูง จึงเกิดภูมิปัญญาคิดค้นความรู้ ความชำนาญด้วยตนเอง ไม่ได้ร่ำเรียนมาจากที่ไหน นำมาสู่การสร้างรายได้ของตนเองและครอบครัว ต่อมีเพื่อนบ้านและคนอื่น ๆ ในชุมชนก็เข้ามาเรียนรู้เกิดกระบวนการถ่ายทอดสืบต่อกันมาจนทุกวันนี้พัฒนาการผลิตก็มีมากขึ้น มีผลิตภัณฑ์หลายอย่าง หลายรูปแบบ วิธีการผลิตก็มีความสลับซับซ้อนมากขึ้น ภูมิปัญญานี้ไม่ได้มาจากบรรพบุรุษ ซึ่งเป็นคนรุ่นเก่า แต่เป็นภูมิปัญญาที่ค้นพบใหม่จากประสบการณ์ในการผลิตผลิตภัณฑ์หลายอย่างตามความต้องการของลูกค้า เช่น โคมไฟ แจกัน ที่เขียนหุหรี เครื่องตกแต่งบ้าน ตามคำสั่งของลูกค้า ผลิตให้สามารถใช้ประโยชน์ได้และออกแบบให้เป็นไปตามความต้องการของสังคมสมัยใหม่ ปัจจุบันนอกจากจะจำหน่ายที่ร้านของตนเองที่นครนายก ยังไปออกงานที่ทางราชการจัดขึ้น มีลูกค้าประจำมาสั่งผลิตและให้นำส่งตามจังหวัดที่เป็นที่เป็นแหล่งท่องเที่ยว อีกทั้งมีการโฆษณาประชาสัมพันธ์ทางเว็บไซต์ www.Thaitambon.com

ลักษณะเด่นของภูมิปัญญาไม้ไผ่

- (1) ความรู้เกี่ยวกับการใช้ทรัพยากรธรรมชาติให้เป็นประโยชน์
- (2) ความรู้เกี่ยวกับการจัดหาตอไม้ไผ่และการเลือกไม้ไผ่
- (3) ความรู้เกี่ยวกับการคัดเลือกไม้และเตรียมไม้ก่อนแกะสลัก
- (4) ความรู้ ความชำนาญเกี่ยวกับการแกะสลักไม้ไผ่และพัฒนาการผลิต
 - (4.1) การประดิษฐ์และคิดค้นหาเครื่องมือแกะสลักไม้ไผ่
 - (4.2) การคิดค้นหารูปแบบผลิตภัณฑ์และลงตลาดของผลิตภัณฑ์แบบต่าง ๆ
 - (4.3) การค้นพบการป้องกันมอดและแมลง
 - (4.4) การค้นพบกรรมวิธีในการทำไม้ไผ่คงทนไม่แตกร้าว
- (5) ความรู้เกี่ยวกับการนำส่วนต่าง ๆ ของไม้ไผ่มาใช้ประโยชน์ (ตอไม้ไผ่ ลำไม้ไผ่ กิ่งไม้ไผ่ และข้อไม้ไผ่)
- (6) ความรู้ในวิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญาให้แก่คนรุ่นต่อไป คือ การฝึกสอนคนในครอบครัว ด้วยวิธีการพาทำ สังเกตและลงมือทำ และวิธีการสอนในชั้นเรียนตามหลักสูตรท้องถิ่น
- (7) ความรู้เกี่ยวกับการประยุกต์ภูมิปัญญาให้เข้ากับสังคมสมัยใหม่ การตลาด และการกระจายสินค้าสู่ชุมชนเมืองและตลาดโลก

2. จังหวัดฉะเชิงเทรา

ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการคัดเลือกคือ ทองเหลืองสาน เพราะฉะนั้นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ทำการศึกษาคือ ภูมิปัญญาการทำทองเหลืองสาน ในพื้นที่ตำบลท่าไข่ อำเภอเมือง จังหวัดฉะเชิงเทรา เหตุผลที่เลือกผลิตภัณฑ์นี้ เพราะว่าเป็นผลิตภัณฑ์ที่ส่งประกวดแล้วได้รับการจัดระดับ 5 ดาวเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความโดดเด่น แปลกใหม่ มีเอกลักษณ์พิเศษไม่เหมือนใคร เป็นการใช้ความรู้ความชำนาญของคนในท้องถิ่น ผลิตภัณฑ์ชิ้นนี้มาโดยมีรากฐานมาจากบรรพบุรุษ เลียนแบบการจักสานไม้ไผ่ และเป็นผลิตภัณฑ์ที่ชาวต่างประเทศนิยมชมชอบ สามารถขายได้ในราคาสูง

กลุ่มตัวอย่างที่ให้ข้อมูลแก่การวิจัย ซึ่งถือว่าเป็นผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key Informants) ได้แก่ นายแสวง โปริวรรณ นายประทีป รุ่งสะอาด นายวันดีย์ ธรรมประทีป นายเกลี้ยง ธรรมประทีป นายถวิล ธรรมประทีป และผู้ที่เกี่ยวข้อง

ประวัติความเป็นมา

เป็นภูมิปัญญาที่เกิดขึ้นประมาณปี พ.ศ.2532 – 2535 เนื่องมาจากธรรมชาติ เกิดพายุทำให้สวนทุเรียนได้รับความเสียหายอย่างหนัก ต้นทุเรียนล้มในขณะที่ผลทุเรียนยังดิบไม่แก่เพียง

พอที่จะทำประโยชน์ได้ ถึงจะทิ้งทุเรียนดิบก็เสียดาย จึงเกิดความคิดหาวิธีการลดการสูญเสียให้เหลือน้อยลง ชาวบ้านจึงร่วมกันทดลองนำทุเรียนดิบมาทอดกรอบ ประกอบกับเจ้าหน้าที่ราชการก็มีข้อเสนอแนะให้ทดลองขายด้วย เมื่อได้ทดลองครั้งแรกก็ยังไม่น่าพอใจ แต่ก็ได้รับเปลี่ยนวิธีการใหม่ ๆ จนกระทั่งใช้ได้ดี และขายได้ในที่สุด ภูมิปัญญานี้ไม่ทราบแน่ชัดว่า ใครเป็นคนคิดทำเป็นคนแรก แต่ก็เริ่มทำกันมากในชุมชนที่มีสวนทุเรียน ต่างฝ่ายต่างคิดกรรมวิธีการผลิต คิดค้นทดลองเอง แลกเปลี่ยนความรู้ซึ่งกันและกัน จนในที่สุดทุกชุมชนก็สามารถทำทุเรียนทอดกรอบส่งขายได้ทั้งในประเทศและต่างประเทศ

ลักษณะเด่นของภูมิปัญญานี้ ได้แก่

(1) ความคิดริเริ่มในการนำวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาสร้างให้มีมูลค่ามากขึ้น ทำรายได้ให้แก่ครอบครัวและชุมชน ซึ่งเป็นรายได้ที่หามาได้ตลอดปี ไม่ขึ้นอยู่กับฤดูกาลเหมือนการขายทุเรียนสด

(2) ความรู้ ความสามารถในการคัดเลือกพันธุ์ทุเรียนที่เหมาะสมแก่การนำมาทอดกรอบ (เช่น พันธุ์หมอนทอง) รวมทั้งการเลือกขนาดของผลทุเรียน ความแก่อ่อนของทุเรียนที่นำมาทอดแล้วได้รสชาติดี

(3) ความรู้ ความสามารถในการแสวงหาเครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ เช่น เครื่องหั่น มีดสไลด์ ฯลฯ เพื่อประหยัดแรงและเพิ่มปริมาณการผลิตรวมทั้งทำให้ได้ขนาดของผลิตภัณฑ์พอเหมาะและสวยงามด้วย

(4) ความรู้ ความชำนาญในกระบวนการผลิต เช่น

(4.1) การหั่นหรือฝายทุเรียนให้เป็นชิ้น บาง ๆ

(4.2) การเลือกใช้น้ำมันมาทอด (เลือกมันที่เหมาะสม)

(4.3) ปริมาณน้ำมันและอุณหภูมิน้ำมันที่เหมาะสม รวมถึงระยะเวลาที่ใช้ในการทอด

(4.4) การเติมเครื่องปรุงรส เช่น ใส่น้ำเกลือป่น ใส่นมยี่ห้อ ฯลฯ

(4.5) การอบ วิธีการและระยะเวลาในการเข้าเครื่องอบ

(4.6) การบรรจุหีบห่อ

(5) ความรู้ในการรวมกลุ่มและบริหารกลุ่ม โดยเฉพาะอย่างยิ่ง กลุ่มสตรีมีบทบาทในการผลิตทุเรียนทอดกรอบอย่างมาก

(6) ความสามารถในการถ่ายทอด สอนแนะวิธีการทำให้แก่นุชนรุ่นหลังด้วย วิธีการพาทำร่วมลงมือทำกับคนในครอบครัว และชุมชนจนสามารถทำได้เกือบทุกคน

(7) ความสามารถในการจัดจำหน่าย และขยายสินค้าไปยังชุมชนเมืองและขายไปให้ชาวต่างประเทศ เช่น ออสเตรเลีย ฮองกง ไต้หวัน จีน ฯลฯ และประชาสัมพันธ์เผยแพร่ทางเว็บไซต์ www.Thaitambon.com ด้วย

3. จังหวัดระยอง

ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการคัดเลือกคือ ทูเรียนทอดกรอบ เพราะฉะนั้น ภูมิปัญญาการทำทูเรียนทอดกรอบ จึงเป็นเรื่องที่ทำการศึกษาวิจัย ในพื้นที่ตำบลตะพง ตำบลแก่ง อำเภอมือง และตำบลหนองตะพาน อำเภอบ้านค่าย จังหวัดระยอง เหตุผลที่เลือกผลิตภัณฑ์นี้เพราะว่า เป็นคำที่อยู่ในคำขวัญประจำจังหวัดระยอง แม้ว่าไม่ตรงทีเดียวแต่ก็มีความหมายที่ใกล้เคียงคือ มีข้อความว่า “ผลไม้รสล้ำ อุตสาหกรรมก้าวหน้า น้ำปลารสเด็ด เกาะเสม็ดสวยหรู สุนทรภู่กวีเอก” (กรมการพัฒนาชุมชน, 2546) ทูเรียนทอดกรอบเป็นผลิตภัณฑ์ที่อยู่ในระดับ 3 – 4 ดาว เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตโดยใช้ภูมิปัญญาในท้องถิ่นอย่างแท้จริง ผลิตในท้องถิ่น และเป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถกระจายไปสู่เมืองและต่างประเทศได้

กลุ่มตัวอย่างที่ให้ข้อมูลแก่การวิจัย ซึ่งถือได้ว่าเป็นผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key Informants) ได้แก่ นางบุตรี พิทักษ์ศรี , นางเสนาะ จันทร์บัว, นางบุญชื่น โปธิแก้ว, นางสุนันท์ งามสุข, นางสมใจ วงศ์อิสระ, นางอรพรรณ รามะไม, นางขวัญยืน นิธิธีรวรรณ และผู้ที่เกี่ยวข้องอื่น ๆ

ประวัติความเป็นมา

เป็นภูมิปัญญาที่เกิดขึ้นประมาณปี พ.ศ. 2532-35 เนื่องมาจากภัยธรรมชาติ เกิดพายุทำให้สวนทุเรียนได้รับความเสียหายอย่างหนัก ต้นทุเรียนล้มในขณะที่ยังผลทุเรียนยังดิบไม่แก่เพียงพอที่จะทำประโยชน์ได้ ถ้าจะทิ้งทุเรียนดิบก็เสียดาย จึงเกิดความคิดหาวิธีการลดการสูญเสียให้เหลือน้อยลง ชาวบ้านจึงร่วมกันทดลองนำทุเรียนดิบมาทอดกรอบ ประกอบกับเจ้าหน้าที่ราชการก็มีข้อเสนอแนะให้ทดลองทอดขายด้วย เมื่อได้ทดลองครั้งแรกก็ยังไม่น่าพอใจ แต่ก็ได้ปรับเปลี่ยนวิธีการใหม่ ๆ จนกระทั่งใช้ได้ดี และขายได้ในที่สุด ภูมิปัญญานี้ไม่ทราบแน่ชัดว่า ใครเป็นคนคิดทำเป็นคนแรก แต่ก็เริ่มทำกันมากในชุมชนที่มีสวนทุเรียน ต่างฝ่ายต่างคิดกรรมวิธีการผลิต คิดค้นทดลองเอง แลกเปลี่ยนความรู้ซึ่งกันและกัน จนในที่สุดทุกชุมชนก็สามารถทำทูเรียนทอดกรอบส่งขายได้ทั้งในประเทศและต่างประเทศ

ลักษณะเด่นของภูมิปัญญานี้ได้แก่

1) ความคิดริเริ่มในการนำวัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาสร้างให้มีมูลค่ามากขึ้น ทำรายได้ให้แก่ครอบครัวและชุมชน ซึ่งเป็นรายได้ที่หามาได้ตลอดปี ไม่ขึ้นอยู่กับฤดูกาลเหมือนการขายทุเรียนสุก

2) ความรู้ ความสามารถในการคัดเลือกพันธุ์ทุเรียนที่เหมาะสมแก่การนำมาทอดกรอบ (เช่น พันธุ์หมอนทอง) รวมทั้งการเลือกขนาดของผลทุเรียน ความแก่อ่อนของทุเรียนที่นำมาทอดแล้วได้รสชาติดี

3) ความรู้ ความสามารถในการแสวงหาเครื่องมือ อุปกรณ์ เช่น เครื่องหั่น มีดสไลด์ ฯลฯ เพื่อประหยัดแรงและเพิ่มปริมาณการผลิตรวมทั้งทำให้ได้ขนาดของผลิตภัณฑ์พอเหมาะสมและสวยงามด้วย

4) ความรู้ ความชำนาญในกระบวนการผลิต เช่น

4.1) การหั่นหรือฝานทุเรียนให้เป็นชิ้นบาง ๆ

4.2) การเลือกใช้น้ำมันมาทอด (เลือกน้ำมันที่เหมาะสม)

4.3) ปริมาณน้ำมันและอุณหภูมิน้ำมันที่เหมาะสม รวมถึงระยะเวลาที่ใช้ในการทอด

4.4) การเติมเครื่องปรุงรส เช่น ใส่น้ำเกลือป่น ใส่น้ำเนยเทียม ฯลฯ

4.5) การอบ วิธีการและระยะเวลาในการเข้าเครื่องอบ

4.6) การบรรจุหีบห่อ

5) ความรู้ในการรวมกลุ่มและบริหารกลุ่ม โดยเฉพาะอย่างยิ่ง กลุ่มสตรีมีบทบาทในการผลิตทุเรียนทอดกรอบอย่างมาก

6) ความสามารถในการถ่ายทอด สอนแนะวิธีการทำให้แก่นุชนรุ่นหลังด้วย วิธีการพาทำ ร่วมลงมือทำกับคนในครอบครัว และชุมชนจนสามารถทำได้เกือบทุกคน

7) ความสามารถในการจัดจำหน่าย และขยายสินค้าไปยังชุมชนเมืองและขายไปให้ชาวต่างประเทศ เช่น ออสเตรเลีย ฮองกง ไต้หวัน จีน ฯลฯ และประชาสัมพันธ์ เผยแพร่ทางเว็บไซต์ [www. ThaiTambon.com](http://www.ThaiTambon.com) ด้วย

4. จังหวัดปราจีนบุรี

ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการคัดเลือก คือ ขนมกระยาสารท เพราะฉะนั้นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่จะทำการศึกษาวิจัยก็คือ ภูมิปัญญาการทำขนมกระยาสารท ในพื้นที่ตำบลบ้านสร้าง อำเภอบ้านสร้าง จังหวัดปราจีนบุรี เหตุผลที่เลือกผลิตภัณฑ์นี้เพราะว่า เป็นผลิตภัณฑ์ที่ส่งประกวดแล้วได้คะแนนอยู่ในระดับ 3 – 5 ดาว เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตโดยใช้ภูมิปัญญาในท้องถิ่นอย่างแท้จริง ใช้วัตถุดิบ

ทรัพยากรในท้องถิ่น ความรู้ความชำนาญจากท้องถิ่น เป็นภูมิปัญญาที่มีรากฐานมาจากบรรพบุรุษสามารถกระจายสินค้าไปสู่ชุมชนเมืองและต่างประเทศได้

กลุ่มตัวอย่างที่ให้ข้อมูลแก่การวิจัยซึ่งเป็นผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key Informants) ได้แก่ นายสงบ ผลพีชน์ นางราเพย ชาญณรงค์ นางขวัญเรียม อินทร์เกตุ นางแดง รอดกร นางจำเนียร รุ่งแจ้ง นางธนารีย์ พิกสะอาด และผู้ที่เกี่ยวข้องอื่น ๆ

ประวัติความเป็นมา

ในอดีตสมัยสุโขทัย ประเทศไทยได้รับเอาพุทธศาสนาเข้ามาและได้ถือเป็นศาสนาประจำชาติไทย โดยรวมถึงขนบธรรมเนียมประเพณี วัฒนธรรมที่เป็นของศาสนาพุทธมาด้วย กระจายสารทเป็นประเพณีของชาวไทย เมื่อถึงเทศกาลกวนกระยาสารท ชาวบ้านก็จะพากันครอบครัวทำขนมกระยาสารทเพื่อแจกจ่ายกันหรือทำบุญกันในช่วงเดือนตรงกับขึ้น 15 ค่ำ เดือน 10 ถือกันว่าเป็นวันพระที่สำคัญวันหนึ่ง และที่สำคัญการทำขนมกระยาสารท เหมือนกับการร่วมไม้ร่วมมือกันในครอบครัว ทำขนมกระยาสารท เมื่อเสร็จแล้วก็นำไปทำบุญเหลือก็แจกจ่ายกัน เป็นความสุขอย่างยิ่ง

ขนมกระยาสารท ถือว่าเป็นตัวแทนของขนมในการสืบทอดตามประเพณีวันสารทไทย แสดงถึงความกตัญญูและระลึกถึงบรรพบุรุษที่ได้ล่วงลับไปแล้ว ที่ถือปฏิบัติกันทุก ๆ ปีโดยจากตำนานที่เล่าสืบทอดกันมายาวนานว่า “ครัวเรือนใดไม่ทำบุญด้วยขนมกระยาสารทในวันสารทไทย ผีบรรพบุรุษจะไม่ได้รับผลบุญที่บรรดาลูกหลานได้อุทิศผลบุญส่วนกุศลให้ โดยผีบรรพบุรุษที่มารับผลบุญก็ต้องเดินห่อกรวด ห่อทรายกลับไป”

การทำกระยาสารทจะทำกันในช่วงเดือนกันยายน – เดือนตุลาคม เป็นช่วงที่ข้าวกล้าในนาถั่ว งานในไร่กำลังออกรวงใหม่ เพื่อเป็นสิริมงคลเป็นมิ่งขวัญแก่ข้าวกล้า ถั่ว งา จึงมีการนำพืชพันธุ์เหล่านี้ที่ออกรวงใหม่ ๆ มาประกอบขึ้นเป็นขนมกระยาสารท ที่มีส่วนประกอบหลักคือ ข้าวตอก ข้าวเม่า ถั่ว งาน เพื่อนำไปทำบุญในวันพระสารท ตรงกับวันขึ้น 15 ค่ำ เดือน 10 ถือกันว่าเป็นวันพระที่สำคัญมากวันหนึ่ง ผู้ที่ได้ไปทำบุญในวันพระนี้จะได้รับอนิสงค์เป็นอย่างมาก สิ่งที่จะขาดไม่ได้สำหรับการทำบุญในวันพระนี้ก็คือ ขนมกระยาสารท ถือเป็นของสำคัญมีความหมายหลักอยู่ 2 ประการ คือ

1) ถือเป็นการทำบุญอุทิศส่วนกุศล ไปให้แก่ผู้ล่วงลับไปแล้วเพื่อแสดงถึงความกตัญญูกตเวทิตะบรรพชน และนำไปแจกจ่ายแก่บรรดาญาติเพื่อแสดงถึงความเคารพรัก

2) เพื่อทำบุญถวายแก่พระภิกษุสงฆ์เป็นภัตตาหารเก็บไว้ฉันยามที่อยู่จำพรรษา เพราะมีคุณค่าทางอาหารสูง

ชาวอำเภอบ้านสร้าง จังหวัดปราจีนบุรีมีความเป็นมาสืบทอดมาช้านานไม่ต่ำกว่า 100 ปีเศษ มีประเพณี วัฒนธรรม ของคนไทยถือว่าเป็นเอกลักษณ์ประจำท้องถิ่น ผสมกันระหว่างเก่าและใหม่ ลงตัวตลอดมา จากตำนานเล่าสู่กันเรื่อยมาพื้นที่แถบนี้เป็นป่าทึบและมีแม่น้ำสายหลักคือ แม่น้ำบางปะกง (แม่น้ำปราจีนบุรี) มีการอพยพมาจากเมืองเวียงจันทร์ ประเทศลาว และมาพบความอุดมสมบูรณ์ แถบดงละคร อำเภอเมืองนครนายก อำเภอบ้านสร้าง จังหวัดปราจีนบุรี ชาวอำเภอบ้านสร้างจึงเลือกพื้นที่ดำรงชีวิตสืบต่อกันเรื่อยมาและมีอาชีพหลักคือการทำนา เพาะปลูกพืชผัก ถั่ว งามะพร้าว ต้นตาล ฯลฯ จะอุดมสมบูรณ์ นับถือศาสนาพุทธ (ทั้งหมด) ปัจจุบันจะมีศาสนาคริสต์ อิสลาม บ้างเล็กน้อยเท่านั้น

เนื่องจากชาวอำเภอบ้านสร้างอุดมสมบูรณ์ด้วย ข้าว ถั่ว งามะพร้าว ต้นตาล และประเพณีคนไทย ซึ่งชอบทำบุญ ทุกวันพระ วันสำคัญทางศาสนา กระจายสารทจึงเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่นำเอาผลิตผลการเกษตร มาผสมกันและมีคุณค่าทางอาหาร ทำเป็นขนมหวาน ถวายพระได้เป็นอย่างดี และเป็นวันสำคัญของชาวไทยที่นับถือศาสนาพุทธ ตรงกับวันขึ้น 15 ค่ำ เดือนสิบของทุกปีเป็นวัน “สารทไทย”

นายราเพช ชาญณรงค์ บ้านเลขที่ 15/1 หมู่ที่ 2 ตำบลบ้านสร้าง จังหวัดปราจีนบุรี ชาวบ้านสร้างผู้ทำขนมกระยาสารทแม่ทองแถมได้ให้ สัมภาษณ์แก่คณะวิจัยว่า “เมื่อสมัยก่อน แม่ทองแถม ชาญณรงค์ (ปัจจุบันเสียชีวิตชราภาพ เมื่อ ปี พ.ศ.2537 อายุ 75 ปี) เป็นต้นดำสำหรับการทำขนมกระยาสารทอำเภอบ้านสร้าง สืบทอดตลอดมา บอกเล่ากันสมัยแม่ทองแถมยังมีชีวิตอยู่ จะทำกระยาสารทอร่อย หอม มีผู้สนใจมาก และแจกจ่ายแลกเปลี่ยนในหมู่ญาติและขายติดต่อกันไม่ต่ำกว่า 20 ปีเศษ จนชราภาพมากลูก ๆ จึงให้หยุดขาย ตามที่บอกเล่ากันมาการทำบุญตามประเพณี วัฒนธรรมหรือเทศกาลสารทไทยตรงกับขึ้น 15 ค่ำ เดือนสิบ (เดือนกันยายน) ทุกปี และเป็นวันไหว้พระจันทร์ของชาวไทยเชื้อสายจีนอีกด้วย แต่ชาวไทย ลาว มอญ นับถือบรรพบุรุษ ชอบทำบุญและขนมกระยาสารทจึงมีการทำทั้งไทย ลาว มอญเป็นขนมหวานใช้ในงานมงคลต่าง ๆ ซึ่งเป็นขนมเหมาะสมกับคนไทยนับถือศาสนาพุทธ และเข้ากับอาชีพการเกษตรทำนาอย่างลงตัวส่วนผสมจะมีข้าว น้ำตาล มะพร้าว ถั่ว งามะพร้าว ถั่ว งาม้วนเป็นวัสดุหาได้ในท้องถิ่น การทำบุญด้วยขนมกระยาสารทเพื่อเป็นการระลึกถึงบรรพบุรุษที่ล่วงลับไปแล้ว ก็จะมากอยรับส่วนบุญนี้ ถ้าญาติไม่ได้ทำบุญด้วยกระยาสารท บรรพบุรุษจะอายุหมู่พวกต้องห่อกรวด ทرابไปแทนจะได้เหมือนพวกเขา”

สำหรับการสืบทอด แม่ทองแถมซึ่งเป็นต้นดำสำหรับการทำกระยาสารทของชาวอำเภอบ้านสร้างที่ดำเนินการสืบทอดกันมาตั้งแต่พร้อมกับตั้งอำเภอบ้านสร้าง 90 ปีเศษ ช่วงอายุของแม่ทองแถมทำมาไม่ต่ำกว่า 25 ปี จนชราภาพ จึงถ่ายทอดวิชาให้คุณราเพช ลูกสะใภ้ดำเนินการทำขนมกระยาสารทต่อมาถึงปัจจุบัน ช่วงแรก ๆ แม่ทองแถมจะทำเพื่อทำบุญและแจกญาติพี่น้องเท่านั้น

แต่แม่ทองแถมชอบค้าขายจึงนำผลผลิตที่มีอยู่ในบ้านที่เหลือกินแล้วมาแปรรูปขายได้ และยังส่งไปฝากขายในกรุงเทพมหานครที่ลูก ๆ ทำงานอยู่ ซึ่งเป็นบุคคลตัวอย่างการประหยัดแบบพอเพียงดีมาก ทำให้มีฐานะดีมีเงินทองมากเป็นที่รู้จักนับถือของชาวบ้านสร้าง ในงานมงคลสมรสจะเป็นผู้เทขันหมาก ด้วยเหตุนี้แม่ทองแถมจึงทำกระยาสารทขายด้วย จึงทำให้สะดวกสำหรับผู้ที่ต้องการจะไปทำบุญตามประเพณี เพราะจะทำเองต้องใช้เวลาและลงทุนมาก แม่ทองแถมจึงทำกระยาสารทขายเร็วไปขายตามบ้านผู้คนก่อนวันสารทไทย 1 อาทิตย์จะทำให้ขายดีมาก แม่ทองแถมถ่ายทอดให้ลูกสะใภ้ คือ คุณรำเพย ชาบุญรงค์ได้ร่วมกลุ่มสตรีแม่บ้านมาร่วมกันทำเป็นสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ขายได้ดีมีรายได้ไม่ต่ำกว่าเดือนละ 8 – 9 พันบาท/ครอบครัว จนถึงปัจจุบันเป็นของดีของฝากจากอำเภอบ้านสร้าง

ลักษณะเด่นของภูมิปัญญา นี้ ได้แก่

- (1) เป็นตำนาน ความเชื่อ คำบอกเล่า และคำสอนที่สัมพันธ์กับศาสนา ประเพณีและวัฒนธรรมของไทย
- (2) เป็นภูมิปัญญาที่สร้างความสามัคคี ความปึกแผ่นในชุมชน เพราะคนในชุมชนจะมาช่วยกันทำขนมกระยาสารท (เดิมคือทำที่วัด) เพื่อใช้ทำบุญกุศล เสร็จแล้วก็แจกจ่ายกันกิน ไม่มีการซื้อขาย หนุ่มสาวก็จะใช้โอกาสนี้เกี่ยวพาราสีกัน เพราะมาช่วยกันทำขนมกระยาสารท
- (3) ความรู้ ความสามารถของชาวบ้านเกี่ยวกับการถนอมอาหารไว้กิน โดยใช้ข้าวเหนียวที่ปลูกเอง ทำให้เก็บรักษาอาหารไว้ได้นาน มีคุณค่าทางอาหารสูง สะดวกในการห่อพกพาไปกินในไร่นาและสวน
- (4) เป็นผลิตภัณฑ์ที่ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นมาผลิตเป็นขนมเพื่อทำบุญกุศล เช่น ข้าวดอก ข้าวเม่า ผสมกับน้ำตาล (จากต้นตาล) กระทะ ถั่วลิสง งาดำ งาขาว แล้วกวนให้เข้ากัน โดยความร้อนในกระทะใบใหญ่ (ปัจจุบันมีการใส่เบะแช่ลงไปด้วย เพื่อให้เข้ากัน) เอาออกมาตั้งให้เย็นใส่ในกระบอกหรือปิ่น เก็บไว้กินหรือไว้ทำบุญ หรือแจกจ่ายให้แก่ญาติ พี่น้องและผู้ที่เคยพนับถือ ถ้าเป็นการทำเพื่อขายก็จะใส่ลงในแบบพิมพ์ หรือตัดเพื่อการบรรจุหีบห่อ
- (5) ความรู้ ความสามารถในการแสวงหาและประยุกต์ใช้เครื่องมือ อุปกรณ์สมัยใหม่เข้ามาช่วยในกระบวนการผลิต เช่น เครื่องคั้นกะทิด้วยระบบมอเตอร์ไฟฟ้า เครื่องขูดมะพร้าว เครื่องควั่นถั่วลิสง เครื่องกะเทาะเปลือกถั่วด้วยระบบมอเตอร์ไฟฟ้า ฯลฯ แม้ว่าจะเกิดขึ้นในระยะหลังก็ตาม
- (6) ความรู้ความสามารถในการถ่ายทอดสืบต่อกันมาจากบรรพบุรุษสู่ลูกหลาน ด้วยการบอกเล่าสืบต่อกันมาเป็นตำนาน การพาทก ทดลองทำ และการทำจริง คือ การเรียนรู้โดยการปฏิบัติ

จริง ทุก ๆ คนจะรู้วิธีการทำขนมกระบาศาทโดยเฉพาะอย่างยิ่งคนที่เป็นลูกผู้หญิง จะสังเกตและเรียนรู้จากครอบครัวและชุมชน

(7) ความรู้ความสามารถในการปรับปรุงขนมกระบาศาท เพื่อให้เข้ากับสังคมสมัยใหม่ ทำการบรรจุหีบห่อให้สวยงาม สามารถส่งขายตามงานต่าง ๆ ที่ทางราชการจัดขึ้น มีการจำหน่ายที่แหล่งผลิต มีผู้มารับซื้อและส่งขายไปต่างประเทศ นอกจากนั้นยังทำเอกสารแนะนำประชาสัมพันธ์ รวมทั้งการเผยแพร่ในเว็บไซต์ www.Thaitambon.com ด้วย

5. จังหวัดจันทบุรี

ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการคัดเลือกคือ เสื่อกก เพราะฉะนั้นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ศึกษาวิจัยคือ ภูมิปัญญาการทำเสื่อกก ในพื้นที่ตำบลบางสระเก้า อำเภอแหลมสิงห์ จังหวัดจันทบุรี เหตุผลที่เลือกผลิตภัณฑ์นี้เพราะว่าเป็น คำหนึ่งที่อยู่ในคำขวัญประจำจังหวัด แม้ว่าไม่ตรงทีเดียวแต่ก็เข้าใจได้ว่าหมายถึงเสื่อกก คำขวัญประจำจังหวัดความว่า “น้ำตกลือเลื่อง เมืองผลไม้ พริกไทยพันธุ์ดี อัญมณีมากเหลือ เสื่อจันทบูร สมบูรณ์ธรรมชาติ สมเด็จพระเจ้าตากสินมหาราช รวมญาติกู้ชาติที่จันทบุรี” (กรมการพัฒนาชุมชน,2546) เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความโดดเด่น มีเอกลักษณ์เป็นของตนเอง จังหวัดส่งเข้าประกวดได้รับคะแนนอยู่ในระดับ 5 ดาว เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตโดยใช้ภูมิปัญญาจากท้องถิ่น วัตถุดิบในท้องถิ่น มีรากฐานมาจากบรรพบุรุษ เป็นผลิตภัณฑ์ที่กระจายได้ในสังคมเมืองและชาวต่างประเทศนิยมชมชอบ

กลุ่มตัวอย่างที่ให้ข้อมูลแก่การวิจัย ซึ่งถือว่าเป็นผู้ใช้ข้อมูลสำคัญ (Key Informants) ได้แก่ นายใหญ่ บรรเทาวงษ์ นางสุริยา แก่นจันทร์ นางโกมุท กล่อมสุข นางพัชรินทร์ สีเหือก นางประทุม บรรเทารักษ์ นายสายชล กุศลส่ง นายตู๋ มีรส และผู้ที่เกี่ยวข้องอื่น ๆ

ประวัติความเป็นมา

การทำเสื่อกกในจังหวัดจันทบุรีทำกันมาตั้งแต่สมัยบรรพบุรุษ บางตำนานเล่าว่าคนญวนเป็นคนเริ่มทอเสื่อกกเป็นครั้งแรก บางตำนานก็เล่าว่าคนพื้นฐานเป็นผู้ริเริ่มทอเสื่อกกเอง เนื่องจากในสมัยก่อนชาวบ้านมีอาชีพทำนาและต้นกกจะขึ้นในที่นาเป็นจำนวนมาก ชาวบ้านจึงคิดที่จะนำต้นกกมาใช้ให้เกิดประโยชน์โดยการนำมาทอเสื่อกกเป็นเสื่อสำหรับปูโรยข้าวในฤดูทำนา และปูนวดข้าวในฤดูเก็บเกี่ยว ผลปรากฏว่ากกที่เกิดขึ้นในพื้นที่บางสระเก้า เป็นกกที่มีคุณภาพดี มีความเหนียวและมีความทนทานเป็นพิเศษ เนื่องจากสภาพของดินเป็นดินเหนียวซึ่งกกจะเจริญเติบโตได้ดี ตำบลบางสระเก้า อำเภอแหลมสิงห์ จังหวัดจันทบุรี มีสภาพพื้นที่ติดกับชายทะเล อาชีพหลักของประชากรคือทำสวนผลไม้ ทำนา ทำการประมง ทำนากุ้ง ทอเสื่อกก ฯลฯ ทุกครอบครัวไม่ว่า

จะทำอาชีพอะไรเป็นหลักต้องทำอาชีพทอเสื่อกอกอยู่ด้วย และการทอเสื่อกอกจึงได้กลายเป็นอาชีพหลักที่ทำรายได้เลี้ยงครอบครัว เพราะอาชีพอื่น ๆ ทางด้านการเกษตร และประมง ไม่มีความแน่นอนเรื่องรายได้

การสานเสื่อกันในยุคแรก ๆ ทำกันภายในครอบครัวเพื่อนำไปใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวันต่อมาการสานเสื่อได้พัฒนาขึ้นโดยมีการนำเครื่องมือมาใช้ในการทอเสื่อ เรียกว่า ฝีม ทำให้เสื่อบางสระแก้วมีความคงทนและสวยงามมากขึ้น เนื่องจากการคิดประดิษฐ์ลวดลายต่าง ๆ ในการทอเสื่อ ซึ่งลวดลายในครอบครัว มีการแลกเปลี่ยนความรู้กันระหว่างครัวเรือนบ้าง ระหว่างท้องถิ่น ดังนั้นทุกครัวเรือนในตำบลบางสระแก้วมีกอกซึ่งเป็นวัตถุดิบหลัก ขึ้นอยู่ในพื้นที่จำนวนมากในระยะต่อมาเมื่อทุกครัวเรือนมีการทอเสื่อกันมากขึ้น ๆ และอายุการใช้งานของเสื่อแต่ละฝีม นานนับ 10 ปี จึงมีการนำเสื่อไปขายในตลาดจันทบุรี ซึ่งสมัยก่อนการเดินทางไปค้าขายที่ตลาดจันทบุรีค่อนข้างลำบาก ต้องอาศัยการเดินทางโดยทางเรือเป็นหลัก จากฝีมมีการทอเสื่อที่ประณีตสวยงาม และทนทาน ทำให้เสื่อบางสระแก้วเป็นที่รู้จักและเป็นที่ยอมรับของประชาชนทั่วไป การทอเสื่อกอกของชาวตำบลบางสระแก้วเป็นงานหัตถกรรมที่ดำเนินการเพื่อเป็นรายได้เสริมจนกระทั่งปัจจุบันได้กลายเป็นรายได้หลัก เพราะอาชีพอื่น ๆ เช่น การทำนาข้าว ต้องเปลี่ยนมาเป็นนากุ้ง คือเลี้ยงกุ้งกุลาดำ เพราะรายได้ดีกว่า แต่ราคากุ้งและปัญหาโรคกุ้งทำให้ประสบกับภาวะขาดทุนจึงต้องหยุดเลี้ยง พื้นที่ที่เคยทำนากุ้งจะถูกนำไปทำนาข้าวหรือปลูกพืชอย่างอื่นไม่ได้อีกแล้วเพราะดินเค็มอันเนื่องมาจากน้ำทะเลที่สูบเข้าไปทำงานกุ้ง สิ่งที่เหมาะสมที่สุดคือการปลูกกอกเพราะกอกบางสระแก้วเป็นกอกน้ำกร่อย ในขณะที่ทำนาข้าวและหันมาเลี้ยงกุ้ง คนบางสระแก้ว ก็ยังทอเสื่อตลอดมาทุกครอบครัว เพราะเสื่อเป็นเครื่องใช้สำหรับรองนั่ง ปูนอน ทำแล้วขายได้ ที่สำคัญการทอเสื่อมีหลายขั้นตอนที่ทำให้คนในชุมชนได้พึ่งพาอาศัยกัน ช่วยให้ความสัมพันธ์มีความใกล้ชิดกันยิ่งขึ้น เช่น การปลูกกอกในแปลงนา การเก็บเกี่ยว การจัก การตาก การน้อมสี การทอ การแปรรูปและการจำหน่าย เป็นต้น

การทอเสื่อกอกบางสระแก้ว เป็นการเรียนรู้ที่สืบเนื่องกันมาเป็นเวลาเกินกว่า 70 ปี แล้ว เพราะคนในรุ่นปัจจุบันอายุ 70 ปีขึ้นไป เกิดมาก็เห็นคนรุ่นพ่อแม่เขาทำกันมาแล้ว และได้ช่วยทำจนกระทั่งทำเองได้ รูปแบบไหนดี สีไหนสวย วิธีไหนที่ผู้ใช้เขาต้องการก็เรียนรู้และบอกต่อหรือสอบถามกันได้ ความรู้ที่ทำมาไม่ได้เรียนรู้จริง ๆ จัง ๆ อย่างเป็นทางการและทางราชการหน่วยงานก็เคยเข้ามาฝึกอบรม เช่น การน้อมสี การตัดเย็บแปรรูปเป็นสิ่งของเครื่องใช้ แต่ก็ไม่ได้เรียนกันทุกครอบครัว

ชาวตำบลบางสระแก้ว จำนวน 5 หมู่บ้าน 600 ครัวเรือนเศษ มีอาชีพที่สร้างรายได้และฐานะให้มีความมั่นคงที่หลากหลาย เช่น การทำสวนผลไม้ ประมง ค้าขาย รับจ้าง รับราชการ เป็นต้น

แต่ทุกครอบครัวต่างก็มีความรู้และสามารถทอเสื่อและต้องทำการทอเสื่อเป็นงานเสริมเช่นเดียวกันทุกครอบครัว เพราะอาชีพอื่นต้องเปลี่ยนแปลงตามสภาวการณ์ เช่น ครอบครัวของ นางสำรวม แฉวนิน มีอาชีพทำสวนผลไม้ในพื้นที่อำเภอขลุ้ง และมีที่ทำนาข้าวในตำบลบางสระเกล้า ได้ปรับพื้นที่นาเลี้ยงกุ้งเกินกว่า 10 ปี เมื่อปีที่แล้ว นากุ้งเริ่มขาดทุนเพราะราคาค่ามากและกุ้งมีโรคที่ทำความเสียหายมากขึ้น ยากที่จะควบคุมได้ จึงต้องหยุดกิจการ แต่การทอเสื่อไม่เคยหยุด เพราะเคยทำและทำมาแล้วยังสามารถขายได้ เพื่อนบ้านคนอื่น ๆ เขาก็ทำกัน การลงทุนก็น้อยถึงแม้รายได้จะมากหรือน้อยก็ไม่แปลก เพราะไม่เคยคิดเรื่องต้นทุน ทำแล้วจะขายเมื่อใดก็ได้ เช่นเดียวกับครอบครัวของคุณลุงปิ่น สีเฟือก ซึ่งเคยทำนากุ้งและสวนผลไม้ และครอบครัวของนางสารภี ฉลองธรรม ที่มีอาชีพเสริมสวยและเป็นตัวแทนจำหน่ายปุ๋ย แต่ก็ไม่เคยหยุดกิจกรรมทอเสื่อ

นางโกมุท กล่อมสุข และนางส้มเกลี้ยง อารีรักษ์ เพื่อนบ้านใกล้เคียงกัน กำลังช่วยกันจักกและตากกก ให้ความเห็นร่วมกันว่า เด็กรุ่นใหม่ไม่มีใครสนใจที่จะเรียนรู้เรื่องเสื่ออก เพราะเขาไปเรียนหนังสือในเมือง แม้แต่ระดับอนุบาลก็ต้องไปเรียนที่อื่นมากขึ้น เรียนจบก็ไปทำงานที่อื่น เช่นทำงานธนาคาร รัฐบาลหรืองานด้านอื่น ๆ เพราะรายได้มากกว่า แต่สิ่งที่สูญหายไปจากบางสระเกล้า คือ ความสัมพันธ์ระหว่างเพื่อนบ้าน เชื่อว่าอาชีพการทอเสื่ออกและการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเสื่ออกหรือจากกก อาจจะมีแต่ต้องเปลี่ยนไปเป็นรูปแบบใหม่ โดยคนรุ่นใหม่ เช่น การจ้างแรงงานผลิตออกแบบและการตลาด เนื่องจากพื้นที่ที่เคยทำนากุ้งจะใช้เพื่อทำกิจการอื่นได้ไม่ดีเท่ากับการปลูกกกและเสื่อ ผลิตภัณฑ์จากเสื่อ ยังคงเป็นสิ่งของเครื่องใช้ที่ดั้งเดิมมากมาย เช่น รองเท้าหมวก หมอนหนุน หมอนอิง กล่องใส่ของ เบาะรองนั่ง ที่รองแก้ว รองจานแม้แต่เสื่อผืนก็สามารออกแบบเป็นแบบเล็กใหญ่ ผืนยาว แบบพับได้ แบบบุวม เป็นต้น

ลักษณะเด่นของภูมิปัญญานี้ ได้แก่

(1) ความคิดริเริ่มในการประยุกต์ใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่น ให้เกิดประโยชน์สูงสุด เพิ่มมูลค่าของทรัพยากร เช่น การใช้กกมาทำเสื่อ และผลิตภัณฑ์จากกก

(2) การรู้จักปรับปรุงธรรมชาติ โดยการนำคั่นกกและคั่นปอมาปลูกในพื้นที่ เพื่อเป็นวัตถุดิบและใช้เส้นใยในการผลิตเสื่ออก และผลิตภัณฑ์จากกกรูปแบบต่าง ๆ

(3) การรู้จักผสมผสานการประกอบอาชีพได้อย่างลงตัว โดยเริ่มตั้งแต่การปลูกต้นกก และคั่นปอในแปลงนา ซึ่งต้องดูช่วงเวลาให้สัมพันธ์กับการดำนา การเก็บเกี่ยวข้าว และเมื่อเสร็จงานก็มาผลิตเสื่ออก ต้องใช้เวลาในการตัดกก จักก ตากกก ย้อมสีกก ทอกก แปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์รูปแบบต่าง ๆ รวมไปถึงการจำหน่าย กล่าวโดยรวมแล้ว การทำนาและการทอเสื่ออก เป็นอาชีพคู่ผสมของชาวบ้าน

(4) ความรู้ ความสามารถในการผลิตขั้นตอนต่าง ๆ เช่น

(4.1) ความรู้ ความสามารถในการปลูกต้นกก บำรุงรักษาจนสามารถตัดมาทำประโยชน์ได้

(4.2) ความรู้ ความชำนาญในการประดิษฐ์คิดค้นเครื่องมือ (ทำฟิม) ซึ่งเป็นเทคโนโลยีชาวบ้านที่สำคัญในการทอเสื่อ

(4.3) ความรู้ ความชำนาญในการแปรรูปเสื่อให้เป็นผลิตภัณฑ์หลากหลายมากกว่า 50 รูปแบบ มีลวดลายหลากหลาย ประณีต สวยงาม

(4.4) การรู้จักใช้เครื่องทุ่นแรง วัสดุ และอุปกรณ์สมัยใหม่เข้ามาช่วยในการผลิต เช่น สี่ที่ใช้ย้อม โรงย้อมสี โรงทอ โรงอบแห้งกก ห้องแปรรูปสินค้า ห้องแสดงสินค้า ฯลฯ

(5) ความคิดริเริ่มในการเปลี่ยนแปลงจากการทำเสื่ออก เพื่อใช้สอยในครัวเรือนอย่างเดียว มาเป็นการทำผลิตภัณฑ์หลากหลายชนิดที่มีความประณีต สวยงาม เพื่อเป็นของประดับตกแต่งขายได้ราคาดีให้แก่ชาวไทยและชาวต่างประเทศ เช่น กระเป๋าสุภาพสตรี หมอนหนุน หมอนอิง รูปแบบต่าง ๆ แจกัน กล้องอเนกประสงค์ รองเท้า หมวก เบาะรองนั่ง ที่รองแก้ว ที่รองจาน ฯลฯ

(6) ความรู้ ความสามารถในการถ่ายทอดภูมิปัญญาการทำเสื่ออก จากบรรพบุรุษไปสู่อนุชนรุ่นต่อมาโดยการเล่า การสอน การพาทำ สังเกตและลงมือปฏิบัติจริง จนทำให้ภูมิปัญญานี้คงอยู่จนทุกวันนี้ ทั้งที่เป็นรูปแบบการถ่ายทอดในครัวเรือน ในครอบครัว และที่เป็นอุตสาหกรรมในครัวเรือน ในระยะหลังอาจมีการสอนและการบรรยายในห้องอบรมบ้างตามกาลเทศะ

(7) ความรู้ ความสามารถในการใช้เทคโนโลยีชาวบ้านปรับปรุงรูปแบบผลิตภัณฑ์ให้เข้ากับสังคมสมัยใหม่ ใช้ประโยชน์ได้มากขึ้นหลากหลาย ใช้ประดับตกแต่งก็ได้ มีการจัดตั้งกลุ่มเป็นองค์กรที่มีการบริการงานเข้มแข็ง แสวงหาช่องทางการจำหน่ายและเผยแพร่ ประชาสัมพันธ์ทั้งในประเทศและต่างประเทศ รวมทั้งเผยแพร่ข้อมูลทางอินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ www.Thaitambon.com ด้วย

6. จังหวัดชลบุรี

ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการคัดเลือก คือ จักสานไม้ไผ่ เพราะฉะนั้นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ทำการศึกษาวิจัย ก็คือ ภูมิปัญญาการจักสานไม้ไผ่ ในพื้นที่ตำบลไร่หลักทอง อำเภอพนัสนิคม จังหวัดชลบุรีเหตุผลที่เลือกผลิตภัณฑ์นี้ก็เพราะว่า เป็นคำหนึ่งที่อยู่ในคำขวัญประจำจังหวัด ชื่อความว่า “ทะเลงาม ข้าวหลามอร่อย อ้อยหวาน จักสานดี ประเพณีวิ่งควาย” (กรมการพัฒนาชุมชน, 2546) ผลิตภัณฑ์จักสานไม้ไผ่มีคะแนนการจัดระดับอยู่ในระดับ 5 ดาว เป็นผลิตภัณฑ์ที่โดดเด่น

เด่น ใช้ภูมิปัญญาในท้องถิ่นอย่างแท้จริง ที่สืบทอดมาจากบรรพบุรุษ เป็นรากฐานสำคัญ เป็นผลิตภัณฑ์ที่กระจายสู่ตลาดเมืองและต่างประเทศได้

กลุ่มตัวอย่างที่ให้ข้อมูลแก่การวิจัย ซึ่งถือว่าเป็นผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key Informants) ได้แก่ น.ส.สุทธาสินี สมงาม นางสนม สมงาม นางเนตรนภา สมงาม นางมุกกรินทร์ พรหมเต็ม นางถวิล อเนก นายคมกริช บริบูรณ์ และผู้ที่เกี่ยวข้องอื่น ๆ

ประวัติความเป็นมา

เครื่องจักสานพนัสนิคม เป็นหัตถกรรมพื้นฐานที่มีมานานกว่าร้อยปี เกิดขึ้นพร้อมการตั้งชุมชนในสมัยรัชกาลที่ 3 โดยท้าวทุม (พระอินทอาษา) เป็นผู้นำชาวลาว เข้ามาสามัคคีและได้รับพระราชทานให้ตั้งเมืองพนัสนิคมขึ้น ชาวลาวที่อพยพเข้ามานั้นมีฝีมือทางด้านเครื่องจักสานอยู่แล้ว จึงนำไม้ไผ่ที่มีอย่างอุดมสมบูรณ์ในเมืองพนัสนิคม มาสร้างสรรค์เป็นงานจักสานนานาชนิด และได้ปฏิบัติสืบทอดกันมาจนกลายเป็นมรดกทางวัฒนธรรมของท้องถิ่น

แรกเริ่มเดิมทีชาวบ้านจะทำงานจักสานกันก็ต่อเมื่อว่างเว้นจากการทำงานประจำ คือ การทำนา โดยจะจักสานพวกเครื่องใช้ในครัวเรือนและเครื่องมือในการจับสัตว์น้ำ เครื่องจักสานที่ทำในระยะแรก จึงเป็นพวกของใช้ในการดำรงชีวิตและมีลวดลายที่ไม่ละเอียด สวยงามเท่าไรนัก เช่น สุ่มไซ ข้อง กระต๊อบ ตะกร้า เป็นต้น ต่อมาเครื่องจักสานเหล่านี้ก็มีบทบาทมากขึ้น ในด้านการพาณิชย์ เริ่มจากพวกชาวบ้านจะใช้เป็นสิ่งที่แลกเปลี่ยนกับสินค้าที่ตนต้องการ จนกระทั่งเข้าสู่ระบบการซื้อขายงานจักสานต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นในช่วงนี้จึงมีความจำเป็นที่จะต้องปรับปรุงรูปแบบ และพัฒนาฝีมือให้มากขึ้น ให้มีความสวยงาม มีลวดลายที่ละเอียด และแปลกตา รวมทั้งประโยชน์ในการใช้สอยที่แตกต่างไปจากเดิม

มีเรื่องเล่าต่อ ๆ มาหลายชั่วอายุคนเกี่ยวกับตำนานการจักสานไม้ไผ่เพื่อเป็นของใช้ในชีวิตประจำวัน และมีความหมายทางวัฒนธรรมประเพณีด้วยกล่าวคือ นายประยงค์ สมนาม อายุ 63 ปี ได้สานไซใหญ่ขนาดยาวประมาณ 4 เมตร ความกว้างประมาณ 1 เมตร แขนงไซไว้หน้าที่ทำการกลุ่มจักสานไม้ไผ่ บ้านนากลาง หมู่ 7 ตำบลไร่หลักทอง สามารถมองเห็นได้อย่างชัดเจน เพราะไซตามวัฒนธรรมของชาวบ้านคือ เป็นเครื่องมือในการดักปลาตามร่องน้ำท้องยา ท้องร่อง โดยการเอา ฟางไปปักไว้พร้อม ๆ กับไซเปิดทางเล็กน้อยเพื่อให้ปลาสามารถเข้าไปได้ และเมื่อปลาเข้าไปแล้วก็ไม่สามารถออกได้ก็จะจับปลาใส่สวิง ใส่ข้อง เอาปลาเป็น ๆ มาประกอบอาหารหรือไม่ก็ใส่ในชะลอมไว้ แขนงไว้เพื่อไม่ให้ปลาตาย แต่ก็ไม่ให้หลุดหลายไปไหน เมื่อจะประกอบอาหารเมื่อใดชาวบ้านก็จะไปเอาปลาจากชะลอมมา มาสมัยหลังนี้ “ไซ” อาจทำให้ใหญ่โตมาก ๆ หรือทำให้เล็ก ๆ เพื่อเป็นของที่ระลึก มีความหมายความเชื่อประเพณี คือ “ไซ” มีความหมายในการใช้ “ดัก

เงินดักทอง” อาจลงคาถาอาคมโดยอาจารย์ หรือผู้ทรงคาถาอาคมมีรูปเทียน ใบเงินใบทองใส่ข้างใน ไม้ไผ่ที่เอามาทำก็ต้องเลือกสรรเป็นพิเศษ เช่นต้องมีลำปล้องซี่ที่ศะวันออก บางทีก็ทำเป็นลูกเล็ก ๆ แขนงไว้หน้าร้าน หน้าตู้พระลงคาถาไว้ด้วยว่า ให้มีเงินมีทองไหลเข้ามามาก ๆ เหมือนปลาและเมื่อเข้าไปแล้วก็ไม่ให้ออก ส่วนการสาน “ชะลอม” นั้น มักจะเป็นช่วงหลัง ออกพรรษาเดือน 12 ตอนที่ข้าวกำลังตั้งท้อง มีการใส่ส้ม ใส่นม แป้ง เครื่องแต่งกาย เครื่องสำอาง อาหาร เป็นการเลี้ยงดูเจ้าแม่โพสพต้นข้าวเป็น “การทำขวัญข้าว” มีไม้ยาว ๆ ติดตรงแดง – ขาว ไปเสียบไว้ปักไว้ที่มูม่นา ตั้งแต่ข้าวเริ่มตั้งท้อง จนกระทั่งเก็บเกี่ยวข้าว เมื่อเกี่ยวข้างแล้วก็เอารวงกลับมาด้วยการปักไว้ที่ข้าว เอารวงข้างที่เกี่ยวแล้วเก็บไม่หมดเพราะว่าตกพื้น เอามาผูกรวมกันไว้ที่ชะลอมโดยเลือกมูม่นา มูม่นาใดมูม่นาหนึ่งจากสี่มูม่นา

ความคิดความเชื่อของชาวบ้านเกี่ยว ไชชะลอม การเลี้ยงเจ้าแม่โพสพ และการทำขวัญข้าว เป็นเรื่องเล่าสืบต่อกันมาหลายชั่วคน ถือได้ว่าเป็นภูมิปัญญาที่มาจากบรรพบุรุษ นอกจากจะมีการสาน “ไช” “ชะลอม” ที่เป็นเครื่องหมายการทำมาหาเลี้ยงชีพคือ หาปลามากินกับข้าวแล้วชาวบ้านยังรู้วิธีการสาน กระด้ง ตะกร้า กระบุง กระจาด และสิ่งของเครื่องใช้ต่าง ๆ จากไม้ไผ่ ตั้งแต่นำไปสร้างบ้านพักที่อยู่อาศัยนำไปทำเครื่องมือหาปลา จนกระทั่งปัจจุบันนี้สามารถทำเป็นของที่ระลึก โดยการขอส่วนให้เล็กลง เช่น ไช กระบุง กระจาด ตะกร้า หมวก ที่วางแก้ว ม่านกันแดด ที่ใส่ของจิว ฯลฯ เมื่อก่อนใช้ไม้ไผ่จากแถว ๆ พันสนนิคมซึ่งเป็นไม้ไผ่สีสุก ปล้องสั้น เมื่อทำนาน ๆ ไปจึงได้พบว่ามีไม้ไผ่ที่ขึ้นตามเขาสูง ๆ ที่ปล้องที่ยาวกว่า เพราะขึ้นตามเขาสูง ๆ ผิวเนียนนึ่งกว่า คือไม้ไผ่สีนวล อาจจะเอามาจากจังหวัดอื่น ๆ เช่น จันทบุรี ทำงานได้ง่ายและดีกว่า ส่วนในเรื่องการจักสานนั้น ใช้ความรู้เดิม ๆ จากปู่ย่าตายาย ลายสานก็เหมือนเดิม อาจจะแตกต่างบ้างคือ มีสีใหม่ ๆ หลากสี สามารถเพิ่มสี เปลี่ยนสีได้ รูปแบบการจักสานก็มีหลากหลาย ปรับปรุงเพิ่มขึ้น เช่น เป็นวงกลม วงรี เป็นเหลี่ยม ออกแบบเป็นชิ้นเล็ก ๆ ใช้รองแก้ว รองจาน และอื่น ๆ มากมาย วิธีการผลิตมีการปรับปรุง เช่นเดิมใช้ไม้ไผ่ในพันสนนิคม ป้องกันมอดโดยการรมควันด้วยเตาถ่านเตาฟืน ปัจจุบันนี้เริ่มตั้งแต่การเลือกไม้ไผ่ คัดไม้ทั้งในด้านความยาว ความอ่อนแก่ ไปจนถึงการชุบน้ำมันวานิชเคลือบเงา ป้องกันมอดกิน แต่วิธีการทำรวม ๆ ก็เป็นความรู้ที่มาจากคนแก่คนแก่ ปู่ย่าตายาย และบรรพบุรุษคนรุ่นเก่า ถือได้ว่ามรดกทางปัญญาที่น่าภาคภูมิใจและควรสงวนรักษาไว้ให้นานที่สุด

ลักษณะเด่นของภูมิปัญญานี้ ได้แก่

(1) มีคำบอกเล่าเป็นตำนานและความรู้ที่ถ่ายทอดเล่าต่อกันมาจากบรรพบุรุษซึ่งทำให้การจักสานไม้ไผ่มีความสัมพันธ์กับวิถีชีวิตของชาวบ้าน

(2) เป็นความคิดริเริ่มและความรู้ของชาวบ้านในการใช้ประโยชน์จากธรรมชาติ โดยการนำเอาไม้ไผ่มาผลิตเป็นสิ่งของเพื่อช่วยในการดำรงชีพ เช่น การปลูกข้าว การจับปลา ฯลฯ

(3) ความรู้ความสามารถของชาวบ้านในการเลือกใช้ไม้ไผ่ชนิดต่าง ๆ จากสถานที่ต่าง ๆ ให้เหมาะสมกับงานจักสานแต่ละประเภท เช่น ไม้สีนวล ไม้ไผ่สีสุก ไม้ไผ่ใส

(4) ความรู้ ความสามารถของชาวบ้านในการปรับปรุงเปลี่ยนแปลง จากการจักสานไม้ไผ่เพื่อทำเป็นสิ่งของเครื่องใช้ในครัวเรือน ในนาข้าว และในการจับสัตว์บก สัตว์น้ำ มาเป็นการจักสานไม้ไผ่ทำสิ่งของเครื่องใช้ที่สวยงาม ประณีต ใช้ประดับตกแต่ง และเป็นสิ่งของมงคล ทำให้สามารถขายได้ราคาดี เป็นที่ชื่นชอบของชาวไทยและชาวต่างประเทศ

(5) ความรู้ ความสามารถของชาวบ้านในการผลิต มีการรวมกลุ่มผู้สนใจ มีการกำหนดรูปแบบของผลิตภัณฑ์ มีการแบ่งงานกันทำตามความถนัด มีการจัดหาวัสดุและอุปกรณ์ให้ มีการกำหนดพื้นที่ในการทำว่าที่ทำการกลุ่มหรือนำกลับไปทำที่บ้าน มีการผลิตได้หลายรูปแบบ หลากหลายสีสันทันและลวดลาย เช่น กระจ่างถือสตรีรูปแบบ ลวดลายและสีสันท่าง ๆ ชูดเขียนเมียงคำ ไม้ไผ่ กระจ่าง ถาด ชูดผ้าสี กล่องต่าง ๆ ฯลฯ

(6) ความรู้ ความสามารถในการระดมทุนการถ่ายทอดภูมิปัญญาไปสู่อนุชนรุ่นหลัง โดยการสอนแบบพาทำ ฝึกสังเกต และลงมือปฏิบัติจริงในครอบครัว และการฝึกสอนอบรม มีรูปแบบทางการและกึ่งทางการในชุมชนและนอกชุมชน ทำให้ภูมิปัญญานี้ยังคงดำรงอยู่ต่อไป

(7) ความรู้ ความสามารถของชาวบ้านในการปรับปรุงผลิตภัณฑ์ให้เข้ากับสังคมสมัยใหม่ โดยการผลิตหลากหลายรูปแบบ สีสันทันและผลิตเพื่อให้ประณีต สวยงาม ใช้ในการประดับตกแต่ง และเป็นมงคล ให้สามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้อย่างหลากหลาย ตามความประสงค์ของผู้ซื้อ จึงทำให้ผลิตภัณฑ์สามารถจำหน่ายให้แก่คนไทย ในสังคมเมืองและชาวต่างประเทศได้ในราคาดี มีการสั่งซื้อสินค้ามาอย่างสม่ำเสมอ นอกจากนั้นชาวบ้านยังรู้วิธีการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผลงานการจักสานด้วยวิธีการต่าง ๆ รวมทั้งเผยแพร่ลงในอินเทอร์เน็ตด้วย คือ เว็บไซต์ www.Thaitambon.com ด้วย

7. จังหวัดสมุทรปราการ

ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการคัดเลือก คือ ผลิตพลาสติกหุ้มเพราะฉะนั้นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ทำการศึกษา คือ ภูมิปัญญาการทำพลาสติก ในพื้นที่ตำบลบางเพรียง อำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ เหตุผลที่เลือกผลิตภัณฑ์นี้เพราะว่า เป็นคำหนึ่งที่อยู่ในคำขวัญประจำจังหวัด ชื่อความว่า “ป้อมยุทธนาวี พระเจดีย์กลางน้ำ ฟาร์มจระเข้ใหญ่ งานวิไลเมืองโบราณ สงกรานต์พระประแดง ปลาสลิดแห้งรสดี ประเพณีรับบัว ครบถ้วนทั่วอุตสาหกรรม” (กรมการพัฒนาชุมชน

,2546) ผลិតภัณฑ์นี้ส่งเข้าประกวดได้รับคะแนนอยู่ในระดับ 3 – 5 ดาว เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีเอกลักษณ์ไม่เหมือนใคร ใช้วัตถุดิบและทรัพยากรในท้องถิ่น กักกันตนเองจากประสบการณ์ที่มาจากท้องถิ่น จนเกิดความรู้ความชำนาญ ก่อให้เกิดภูมิปัญญาผลิตภัณฑ์สามารถกระจายไปยังสังคมเมืองและต่างประเทศได้

กลุ่มตัวอย่างที่ให้ข้อมูลแก่การวิจัย ซึ่งถือว่าเป็นผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key Informants) ได้แก่ นายทวีป ผู้เจริญ นายทิพย์ จันตะเทียน นางขาว จันตะเทียน นายวิระ หินแก้ว นางอรัญญา กินแก้วและผู้ที่เกี่ยวข้องอื่น ๆ

ประวัติความเป็นมา

ปลาสดหรือปลาใบไม้ เป็นปลาน้ำจืด ซึ่งเป็นปลาพื้นบ้านของประเทศไทยมีแหล่งกำเนิดอยู่ในที่ลุ่มภาคกลาง มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Trichogaster pectoralis* และนิยมเลี้ยงกันมากบริเวณภาคกลาง ส่วนที่พบในประเทศเพื่อนบ้าน เช่น กัมพูชา เวียดนาม มาเลเซีย อินโดนีเซีย อินเดีย ปากีสถาน ศรีลังกา และฟิลิปปินส์ นั้น เป็นพันธุ์ปลาที่ส่งไปจากเมืองไทย เมื่อประมาณ 80 – 90 ปีที่ผ่านมาและเรียกว่าสยามหรือเซียม สำหรับแหล่งปลาสดที่มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักว่ามีรสชาดี เนื้ออร่อย คือ ปลาสดบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ แต่ปัจจุบันโรงงานอุตสาหกรรมได้ขยายตัวอย่างแพร่หลายทำให้น้ำธรรมชาติที่จะระบายลงสู่บ่อเลี้ยงปลาสดมีคุณสมบัติไม่เหมาะสม ส่วนพื้นที่ดินพรุทางใต้ในเขตจังหวัดนราธิวาส ซึ่งเป็นดินเปรี้ยวก็สามารถใช้เป็นที่เลี้ยงปลาสดได้เพราะปลาสดเป็นปลาที่เลี้ยงง่าย อดทนต่อความเป็นกรด และน้ำที่มีปริมาณออกซิเจนได้ดี มีห่วงโซ่อาหารนั้น คือ กินแพลงก์ตอน เป็นอาหาร ต้นทุนการผลิตต่ำ โดยจะเลี้ยงอยู่ในนา คนเลี้ยงปลาสดเรียกว่า ชาวนาปลาสด และบ่อเลี้ยงปลาสดเรียก แปลงนาปลาสดหรือล้อมปลาสด กรมประมงจึงได้ส่งเสริมให้เลี้ยงปลาสดในพื้นที่จังหวัดอื่น เช่น จังหวัดสมุทรสาคร เพื่อเพิ่มผลผลิตให้มีปริมาณเพียงพอต่อการบริโภค และส่งเป็นสินค้าออกในรูปผลิตภัณฑ์ปลาสดเค็มตากแห้ง

ปลาสดชอบอยู่ในบริเวณที่มีน้ำนิ่ง เช่น หนอง บึง ตามบริเวณที่มีพันธุ์ไม้ น้ำ เช่น ผักและสาหร่าย เพื่อใช้เป็นที่พักอาศัยกำบังตัวและก่อหอดวางไข่ เนื่องจากปลาชนิดนี้โตเร็วในแหล่งน้ำธรรมชาติที่มีอาหารพวกพืช ได้แก่ สาหร่าย พืชและสัตว์เล็ก ๆ จึงสามารถนำปลาสดมาเลี้ยงในบ่อและนาข้าวได้เป็นอย่างดี (กรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, มปป.)

ลักษณะเด่นของภูมิปัญญานี้ ได้แก่

- (1) ความรู้ ความสามารถในการล่อปลาสดจากแหล่งน้ำสาธารณะเข้ามาอยู่ในบ่อของตนเอง เพื่อเลี้ยงเป็นการหาประโยชน์จากทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่ในท้องถิ่น
- (2) ความรู้ ความสามารถในการเลี้ยงและการผลิตปลาสดหอม

(2.1) วิธีการเตรียมบ่อเพื่อเลี้ยงปลาสด ขุดบ่อ ตากบ่อ ปล่อยน้ำเข้าบ่อ

(2.2) วิธีการคัดเลือกสายพันธุ์ปลาสด เช่น พันธุ์ที่มีลายตามตัวจะโตเร็วกว่าพันธุ์ลายขวาง การผสมพันธุ์ข้ามบ่อ จะทำให้ได้พันธุ์ปลาที่ดีกว่า

(2.3) วิธีการหาอาหารให้ปลาโดยเลียนแบบธรรมชาติ คือ การตัดหญ้าให้นำदानในบ่อเพื่อจะได้มีลูกไรเกิดขึ้น แล้วปลาจะได้มากินลูกไรอีกที วิธีการนี้เป็นภูมิปัญญาที่เกิดจากการสังเกตควายเดินเมื่อเหยียบหญ้าไปบนหญ้า ก็จะทำให้หญ้าตาย เมื่อหญ้าตายก็จะทำให้มีลูกไรเกิดขึ้น ปลาเล็กปลาน้อยก็จะมากินลูกไรเป็นอาหาร วิธีการทำให้น้ำเป็นสีดำ เป็นสีชา หรือการเอาขี้ไก่มาใส่ในบ่อปลา ก็เพื่อให้เกิดลูกไร หรือแพลงตอนจะได้มีอาหารให้ปลาเล็ก ๆ (ลูกปลา)

(2.4) การรู้จักประดิษฐ์คิดทำเครื่องมือในการตัดหญ้า (ตัดเฉพาะปลายหญ้า) เดิมใช้มีดตัด ต่อมาได้นำแหนบรดยนต์ไปตีให้เป็นมีดเรียกว่า “มีดหวด” เอาไว้หวด (ตัด) ยอดหญ้าให้ตายเหมือนอย่างที่ควายเดินย้ำ

(2.5) กรรมวิธีการผลิต เช่น เอาปลาขึ้นจากบ่อโดยการใช้รหัสวิดขึ้นมาปลาก็จะตกลงมา บางส่วนเลือกไปเพาะพันธุ์ แต่ส่วนใหญ่จะนำไปขายโดยการขังใส่รวมกันให้เต็ม เมื่อหายใจไม่ออกก็จะตาย เรียกว่า “อัดตาย” จากนั้นก็นำมาฆ่าแหละ ตัดหัว ตัดไส้ ตัดหาง ตัดคลีบ และถอดเกล็ด นำไปใส่ถังหมักเกลือทิ้งไว้ เพื่อให้น้ำเมือกและเลือดปลาออกให้หมด จะได้ไม่มีกลิ่นคาว ใช้ระยะเวลา 1 คืน ก็นำปลามาตากแดด 2 แดด (2 วัน หรือวันครึ่ง) พลิกปลากลับข้างทุกครั้ง วัน จากนั้นนำปลาไปเข้าสู่เย็นไว้ 7 วัน เพื่อ “น็อกหนอน” ซึ่งเป็นภูมิปัญญาที่คิดค้น ทดลองได้เอง เนื่องจากโดยทั่วไปเมื่อเอาปลาไปตากแดดก็จะมีแมลงวันมาไข่ทิ้งไว้ ถ้าคนอื่นที่ไม่รู้วิธีการก็จะนำไปรับประทานหรือขายต่อ แต่ถ้าไม่รับประทานภายใน 2 – 3 วัน ก็จะมีหนอนเกิดขึ้น (บางคนเมื่อเห็นว่าไม่มีหนอนเกิดขึ้น ก็จะตีความว่าปลาสดตากแห้งนี้ ผู้ผลิตได้ใส่สารบางอย่างเข้าไป ซึ่งอาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค) การ “น็อกหนอน” ก็คือการนำปลาพร้อมด้วยไข่แมลงวันไปแช่เย็นทำให้ไข่แมลงวันไม่สามารถเจริญเติบโตและอยู่รอดได้ จึงไม่เกิดหนอนในเวลาต่อมา ซึ่งนับว่าเป็นภูมิปัญญาที่สำคัญอย่างหนึ่งที่ไม่ต้องไปพึ่งสารบางอย่างที่อาจเป็นสารพิษได้ จากนั้นก็นำปลาทากแห้งบรรจุกล่องเพื่อขาย ส่วนที่เหลือก็นำไปฝากห้องเย็นไว้เพื่อรอการขายให้มีปลาสดตากแห้งไว้บริโภคและขายได้ตลอดปี

(3) การรู้จักการถ่ายทอดภูมิปัญญานี้ไปสู่อนุชนรุ่นหลัง ตั้งแต่การเลี้ยงปลา การทำปลา การหมักเกลือ และตากแห้ง โดยวิธีการร่วมสังเกต ร่วมทำ พาทำ และลงมือปฏิบัติไปพร้อม ๆ กัน จนสามารถทำได้ทุกคน

(4) การประยุกต์ใช้ภูมิปัญญานี้ให้เข้ากับสังคมสมัยใหม่ โดยการทำปลาให้แห้งแล้วบรรจุหีบห่อให้สวยงามดูสะอาดออกจากถุงก่อนบรรจุเพื่อไม่ให้กลิ่นและมีการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์

ตามงานต่าง ๆ ที่ทางราชการและเอกชนจัดขึ้น รวมทั้งเผยแพร่ทางอินเทอร์เน็ตด้วยที่เว็บไซต์ www.Thaitambon.com ด้วย ทำให้สามารถส่งขายได้ทั้งในประเทศและต่างประเทศ

8. จังหวัดตราด

ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการคัดเลือกคือ ผลิตภัณฑ์จากปลากระตัก เพราะฉะนั้นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ศึกษาก็คือ ภูมิปัญญาการทำผลิตภัณฑ์จากปลากระตัก ในพื้นที่ตำบลหาดเล็ก ตำบลคลองใหญ่ อำเภอคลองใหญ่ จังหวัดตราด เหตุผลที่เลือกผลิตภัณฑ์นี้ เพราะว่าเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับคะแนนจากการประกวดระดับ 4 – 5 ดาว เป็นผลิตภัณฑ์ที่ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น คิดค้นจากคนในท้องถิ่น ภูมิปัญญามีรากฐานมาจากบรรพบุรุษและมาจากประสบการณ์ตรงของคนในท้องถิ่น เป็นสินค้าที่กระจายเข้าสู่สังคมเมืองและต่างประเทศได้ดี

กลุ่มตัวอย่างที่ให้ข้อมูลแก่การวิจัย ซึ่งถือว่าเป็นผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key Informants) ได้แก่ นางวิภา เขม่นเขตวิทย์ นางบุญเรือน ชลาสัย นายสุพล นวอนันต์ นางจินดา วัฒนนะไมตรี นายเอก บุญยุภู นางอังคณา ทองโชติ น.ส.พัชยา หอยสังข์ และผู้ที่เกี่ยวข้องอื่น ๆ

ประวัติความเป็นมา

จังหวัดตราดเป็นพื้นที่อยู่ระหว่างภูเขากับทะเล ภูเขาบรรทัดเป็นภูเขาที่กั้นพรมแดนระหว่างประเทศไทยกับประเทศกัมพูชา (เขมร) ทางด้านทิศตะวันออกติดภูเขาบรรทัด และทางด้านตะวันตกติดทะเลอ่าวไทย จึงทำให้ไม่ค่อยมีพื้นที่ราบมากนัก ผู้คนส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพประมงกัน ส่วนมากมีการทำประมงกันหลายรูปแบบมีทั้งเรือประมงเล็กและเรือประมงใหญ่ (เรืออวนลาก, เรือไถ) ซึ่งพื้นที่ทะเลของจังหวัดตราดทั้งยังคงมีความอุดมสมบูรณ์อยู่มาก ทำให้ส่งผลการประกอบอาชีพทางทะเลมีผลผลิตได้ตลอดทั้งปี ในปัจจุบันความเจริญได้เข้ามาสู่จังหวัดตราดมากมาย แต่ก็ยังมีคนที่ยังอาศัยในการใช้ชีวิตรูปแบบเดิมอยู่ อาทิ การบริโภคของกินของใช้ โดยแสวงหาเองและทำขึ้นมาเอง หรือการรู้จักแบ่งปันกันและกันภายในท้องถิ่น ทำให้ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่บรรพบุรุษสืบทอดกันมายังคงอยู่ได้ทุกวันนี้

เนื่องจากทางธรรมชาติได้จัดสรรสัตว์จำพวกทะเลมากมาย คนส่วนใหญ่จึงมักประกอบอาชีพประมงกัน และได้นำวิธีการถนอมอาหารมาแปรรูปบริโภคกันมากขึ้น ทั้งการนำปลากระตัก (ปลาหัวอ่อน) มาแปรรูปโดยการนำปลามาหมักทำน้ำปลาไว้เพื่อรับประทานและเป็นสินค้าหรือนำไปเป็นสิ่งของแลกเปลี่ยนกันและกัน ในระยะหลังมีการนำปลากระตักไปตากแห้งส่งขายหรือนำไปอบกรอบปรุงรสเป็นอาหาร เป็นของขบเคี้ยว เป็นของฝากส่งขายทั้งในและต่างประเทศ

มีค่าต่อ ๆ กันมาว่า ปลากระดูกมีความหมายมาจากคำว่า ปลา – กะ – ตัก คือ เป็นปลาตัวเล็ก ๆ ที่ใช้สวิงมาช้อนหรือตักเอา เมื่อระยะเวลาได้พอดีแล้ว ความหมายก็คือ ปลาตัวเล็กที่กะแล้วตักขึ้นมา สวิงที่ใช้้อาจจะมีด้ามยาวประมาณ 2 เมตร ทำด้วยไม้ไผ่ ปลากระดูกนั้นบางคนก็เรียกรวม ๆ กันเป็นปลาตัวเล็กหลาย ๆ อย่าง เช่น ปลาหัวอ่อน ปลาไส้ตัน ปลาข้าวสาร บางแห่งเรียกว่า “ปลาซั้งซั้ง” แต่ชาวบ้านที่ประกอบอาชีพนี้กล่าวว่า “ปลากระดูกจะมีความยาวประมาณ 2 – 3 เซนติเมตร หรือ 4 – 6 เซนติเมตร แต่เดิมนั้น ปลากระดูกเป็นปลาเล็ก คนทั่วไปไม่นิยมกินและไม่นำมาใช้ให้เป็นประโยชน์ต่อมาเมื่อปลาขนาดใหญ่เริ่มลดน้อยลงและหาได้ยากขึ้น ต้องออกเรือไปไกลมากขึ้น ในขณะที่เดียวกันปลากระดูกและปลาตัวเล็ก ๆ อื่น ๆ ก็มีปริมาณเพิ่มมากขึ้น ชาวบ้านเข้าใจว่าปลากระดูกเป็นปลาเล็ก ๆ ที่มีวงจรชีวิตสั้นอยู่ได้ไม่นานก็ตายแล้วก็เกิดขึ้นมาใหม่ ต่อมาก็เริ่มนำปลากระดูกมาทำเป็นน้ำปลาอย่างเดียวเท่านั้น ไม่ได้เอาไปทำอย่างอื่น แต่ในระยะหลังนี้ก็มีการคิดค้นนำปลากระดูกมาทำเป็นอาหารปรุงรสหลาย ๆ อย่าง ส่งขายให้แก่คนทั่วไปรับประทาน ทั้งในประเทศและต่างประเทศ ถือว่าเป็นสินค้าที่ดียิ่งหนึ่ง เพราะเป็นอาหารโปรตีนที่รับประทานได้ทั้งตัว ทั้งกระดูก มีแคลเซียมสูง อีกทั้งก่อให้เกิดรายได้กระทบต่อกันเป็นลูกโซ่ ตั้งแต่ชาวประมง คนตากแห้งปลากระดูก คนปรุงรสปลากระดูกอบแห้ง คนขายผลิตภัณฑ์ปลากระดูก ทั้งขายแหล่งผลิต ผู้ขายส่ง ผู้ขายปลีกและผู้ที่เกี่ยวข้องหลาย ๆ ฝ่าย

ชาวอำเภอคลองใหญ่ เล่าว่า เมื่อชาวประมงไปออกทะเล ไป 1 – 2 วันก็จะกลับมา มีปลาสดเกลือและน้ำแข็งอยู่ในเรือ ก็จะเอาลำฉางออกมีคนมารับไปขาย ไปตากแห้งประมาณ 1 วันครึ่ง บางทีก็ต้มก่อน พอค้าคนกลางจากศรีลังกามารับซื้อ แต่เดิมส่งไปทั้งตัว แต่ศรีลังกาตัดหัวท้องมาอีกส่วนหนึ่งเอาไปลงบ่อน้ำปลา ลงถึงโบกปูนทำน้ำปลาที่คนทั่วไปรู้จัก เช่น น้ำปลาทิพรส น้ำปลาซั้งสามเศียร น้ำปลากระต่ายคู่ น้ำปลาพรพิมล และน้ำปลารูฉนิ

ลักษณะเด่นของภูมิปัญญานี้ได้แก่

- (1) ความรู้ ความสามารถและความคิดริเริ่มในการนำทรัพยากรธรรมชาติที่มีมูลค่าต่ำ คือ ปลากระดูกมาทำให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่าสูงสามารถส่งขายทั้งในและต่างประเทศได้
- (2) ความรู้ ความสามารถในการออกเรือประมง การวางอวนล้อมจับปลา และความสามารถในการคาดคะเนแหล่งปลาและปริมาณปลาที่มีอยู่ในทะเล การวางอวนล้อมจับปลา และรู้จักวิธีการดองเกลือกับน้ำแข็ง เพื่อไม่ให้ปลาน่าเสียก่อนขึ้นฝั่ง
- (3) ความรู้ ความสามารถในการทำน้ำปลา การกำหนดส่วนผสมระหว่างปลากับเกลือ ระยะเวลาในการหมัก การทำน้ำปลาน้ำที่หนึ่งและน้ำที่สอง

(4) ความรู้ความสามารถในการทำปลากระดักตากแห้ง ตั้งแต่การล้างปลา การต้มปลาให้เดือด การช้อนปลาขึ้นเพื่อวางแผงตากแดด ระยะเวลาในการตากแดด และการเก็บรักษาเพื่อไม่ให้เน่า

(5) ความรู้ความสามารถในการปรุงรส ปลากระดักสามรส ปลากระดักสามรสชนิดโรยงา ปลาสมุนไพรร และน้ำพริกปลากรอบ

(5.1) การคิดค้น ทดลองหาสูตรหรือส่วนผสมน้ำจิ้ม ให้ได้รสชาติพอเหมาะ ซึ่งประกอบด้วยน้ำตาล น้ำส้ม เกลือ พริกไทย พริกป่น ผสมน้ำกับน้ำตาลไม่ให้เหนียวข้นจนเกินไป

(5.2) กรรมวิธีการผลิตตั้งแต่การตากแห้ง คึ่งหัว ครีบ ทิ้งออกแล้วนึ่งกลางตัวลงทอดด้วยน้ำมันปาล์ม เตรียมน้ำจิ้มลงกระทะ ผัดเข้ากับปลากรอบ 5 นาที แล้วน้ำเข้าตู้อบ 4 ชั่วโมง ตั้งอุณหภูมิ 85 องศาเซนติเกรด แล้วนำมาใส่ถุงบรรจุหีบห่อ หรือใส่ถุงใหญ่เพื่อขายส่ง

(6) ความสามารถในการถ่ายทอดภูมิปัญญาไปสู่คนรุ่นหลัง โดยวิธีการฝึกสอนกันในครอบครัว ทำด้วยกัน เรียนรู้ด้วยการปฏิบัติจริง จนสามารถทำแทนกันได้

(7) ความสามารถในการทำผลิตภัณฑ์ให้ปรับตัวเข้ากับสังคมสมัยใหม่ โดยการปรุงแต่งรสชาติให้เหมาะสม การบรรจุหีบห่อที่ดึงดูดใจ การนำออกจำหน่ายในงานต่าง ๆ ที่ทางราชการและเอกชนจัดขึ้น ทั้งในประเทศและต่างประเทศ รวมทั้งมีการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ทางอินเทอร์เน็ตด้วยที่เว็บไซต์ [www. Thaitambon.com](http://www.Thaitambon.com) ด้วย

9. จังหวัดสระแก้ว

ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการคัดเลือก คือ จักสานไม้ไผ่หุ้มเซรามิก เพราะฉะนั้นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ศึกษา คือ ภูมิปัญญาการจักสานไม้ไผ่หุ้มเซรามิก ในพื้นที่ตำบลทุ่งมหาเจริญ อำเภอวังน้ำเย็น จังหวัดสระแก้ว เหตุผลที่เลือกผลิตภัณฑ์นี้เนื่องจาก เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความโดดเด่น ประณีตสวยงาม มีเอกลักษณ์พิเศษ ส่งประกวดได้รับคะแนนอยู่ในระดับ 5 ดาว เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากคนในท้องถิ่น ความรู้ความสามารถของคนในท้องถิ่น มีรากฐานมาจากบรรพบุรุษผสมผสานกับความรู้ใหม่ที่รับเพิ่มเข้ามา เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีโอกาสจะกระจายไปยังท้องถิ่น และประเทศอื่น เพราะชาวต่างชาตินิยม ชมชอบขายได้ราคาดี

กลุ่มตัวอย่างที่ให้ข้อมูลแก่การวิจัยซึ่งถือว่าเป็นผู้ให้ข้อมูลสำคัญ (Key Informants) ได้แก่ นางมุด ชื่อสัตย์ นางรอด เตียขุนทด นางพั้ว บุตรศรีภูมิ นางโสภา บุญมี นางลำมูล นาไพบวัน นางมะลิซ้อน แจ่มกระจ่าง นางสาวยนต์ แซ่ลี่ นางปุ่น หวังอ้อมกลาง และผู้ที่เกี่ยวข้องอื่น ๆ

ประวัติความเป็นมา

การจักสานไม้ไผ่เป็นภูมิปัญญาดั้งเดิมที่โยกย้ายมาจากพื้นที่จังหวัดขอนแก่น ต่อมาได้มาตั้งรกรากอยู่บ้านชัยพัฒนา หมู่ที่ 13 ตำบลทุ่งมหาเจริญ อำเภอน้ำเย็น จังหวัดสระแก้ว และได้ประดิษฐ์คิดค้นและพัฒนาฝีมือการจักสานไม้ไผ่จนกระทั่งสามารถก่อตั้งเป็นกลุ่มจักสานไม้ไผ่หุ้มเซรามิกขึ้น ผลงานงานที่ประณีตมีชื่อเสียงเป็นที่ยอมรับ โดยได้รับรางวัลดีเด่นต่าง ๆ มากมาย ตามประวัติความเป็นมาที่จะกล่าวดังต่อไปนี้

เมื่อปี พ.ศ.2502 ยายสุกซึ่งอยู่กินกับตาพุด มีอาชีพหลักของตาและยายคือการประกอบอาชีพเกี่ยวกับการจักสานไม้ไผ่ สมัยก่อนงานที่สานเป็นงานที่มีลักษณะดอกเส้นใหญ่ไม่ประณีต ยายสุกและตาพุดอาศัยอยู่ที่บ้านเลขที่ 11 หมู่ที่ 19 ตำบลหนองสองห้อง อำเภอพล จังหวัดขอนแก่น แต่ก่อนยายสุกได้ทำงานสานไว้ใช้ภายในครัวเรือน ต่อมาได้นำไปขายตามหมู่บ้าน จนเป็นที่น่าพอใจและรู้จักของคนทั่วไปในหมู่บ้าน ยายสุกมีบุตร 5 คน เป็นชาย 2 คน เป็นหญิง 3 คน เมื่อยายสุกมีอายุได้ 90 ปี ได้ถ่ายทอดความรู้ให้กับลูกสาวชื่อ สายหยุด แต่ลูกสาวของยายเป็นคนใจร้อนไม่มีใจรักในงานจักสานจึงทำไม่ได้ ยายจึงได้ถ่ายทอดความรู้ให้กับลูกสาวคนเล็กชื่อ แก้ว สมัยก่อนงานจักสานจะใช้ไม้ไผ่สีสุก ซึ่งหาได้ในท้องถิ่นและปลูกลงในท้องถิ่น

ต่อมาเมื่อปี พ.ศ.2505 ยายสุกก็ได้เสียชีวิตลง ตาพุดซึ่งมีความรู้ด้านจักสานอยู่แล้วจึงให้ลูกสาวคนเล็กชื่อ แก้ว ช่วยอนุรักษ์และสืบสานงานจักสานไม้ไผ่ไว้ และต่อมาเมื่อปี พ.ศ.2507 ตาพุดก็ป่วยด้วยโรครุนแรงและเสียชีวิตไปแกคนหนึ่ง คงเหลือแต่บุตรชายหญิง 5 คน ต่อมาปี พ.ศ.2512 ลูกสาวคนชื่อแก้วก็ได้แต่งงาน แต่ใจยังมีความรักในด้านจักสานไม้ไผ่อยู่จึงได้จักสานไม้ไผ่ขายสืบทอดต่อมาจากยายพุดผู้เป็นแม่ ต่อมาได้เกิดความแห้งแล้ง นางแก้วและครอบครัวก็ได้อพยพไปทำมาหากินที่บ้านท่าดินดำ อำเภอชัยบาดาล จังหวัดลพบุรี และยังมีอาชีพสานแข่งใหญ่ขายให้กับคนที่ทำไร่ข้าวโพด การจักสานสมัยก่อนใช้ดอกเส้นใหญ่ จึงเป็นงานค่อนข้างหยาบ

ต่อมานางแก้วจึงมีความคิดที่จะพัฒนาเส้นดอกให้มีความบางเส้นเล็กลงเพื่อทำให้งานมีความละเอียดและสวยงามขึ้น แต่สามีของนางแก้วมาถูกรถชนเสียชีวิต นางแก้วจึงหยุดจักสานเนื่องจากต้องต่อสู้ชีวิตอยู่เพียงคนเดียว เมื่อปี พ.ศ.2515 นางแก้วจึงได้แต่งงานใหม่กับตาสีและตาสีเป็นช่างไม้รู้จักผลิตเครื่องมือใช้ในการจักสานและทั้งคู่ก็ได้ทำงานด้านจักสานไม้ไผ่อีกครั้ง แต่เนื่องจากครอบครัวต้องอพยพบ่อยครั้งและครั้งหลังสุดก็ได้อพยพมาอยู่ที่จังหวัดสระบุรี และได้ปลูกไม้สีสุกขึ้น โดยมีปล้องยาว 40 ซม. ต่อปล้อง จึงทำให้มีการพัฒนาฝีมือขึ้น ตาสีจึงได้คิดประดิษฐ์เตาต้มไม้ไผ่โดยใช้ดินเหนียวทำและมีชุดดอกให้สะดวกและใช้งานได้ดี ส่วนยายแก้วได้ออกแบบโดยเอารูปแบบโครงค้ำในเป็นไม้ไผ่ แล้วเอาไม้ไผ่เส้นเล็ก ๆ สานหุ้มด้านนอกโดยมีการ

ย่อมดีจากธรรมชาติเพื่อความสวยงาม ต่อมาคาสีได้ลองทำเซรามิกโดยใช้ดินเหนียวปั้นเป็นรูปทรงนำไปเผาแล้วจึงนำมาสานไม้ไผ่รอบนอกอีกครั้ง

ต่อมาอายุมากขึ้น สายตาไม่ค่อยดีนักจึงได้ถ่ายทอดความรู้ให้กับหลานเนื่องจากงานจักสานไม้ไผ่เป็นงานที่ยากพอสมควร และได้ให้นางมุด ชื่อสตั๊ตย์ ซึ่งเป็นหลานได้ทำต่อมา นางมุด ชื่อสตั๊ตย์ ซึ่งมีใจรักงานด้านศิลปหัตถกรรมโดยเฉพาะเรื่องการจักสาน ต้องการหาความรู้ความชำนาญเพิ่มเติมจึงได้เข้าร่วมรับการฝึกอบรมด้านจักสานไม้ไผ่หุ้มเซรามิก ณ มหาวิทยาลัยบูรพา จังหวัดชลบุรี และได้ศึกษาเพิ่มเติมจากคุณยายปราณี บริบูรณ์ ซึ่งมีความชำนาญด้านการจักสานไม้ไผ่หุ้มเซรามิก จากนั้นจึงได้นำความรู้ด้านจักสานไม้ไผ่หุ้มเซรามิกมาเผยแพร่ให้แก่เพื่อนบ้านและละแวกใกล้เคียง ทำให้มีรายได้สำหรับใช้จ่ายในครอบครัว เป็นการเสริมรายได้ช่องทางหนึ่ง

การก่อตั้งกลุ่มจักสานไม้ไผ่หุ้มเซรามิก เริ่มขึ้นเมื่อปี พ.ศ.2541 โดยได้รับการสนับสนุนแนะนำส่งเสริมจากหน่วยงานของรัฐ ตามโครงการนโยบายเศรษฐกิจชุมชนพึ่งตนเอง และคณะกรรมการเศรษฐกิจชุมชนพึ่งตนเอง ซึ่งประกอบด้วยปลัดอำเภอผู้ประสานงานตำบล เกษตรอำเภอ อบต. และพัฒนากรประจำตำบล ตลอดจนผู้นำชุมชนและชาวบ้านช่วยพัฒนา โดยใช้วิธีการรวมกลุ่ม การประชาคมจัดตั้งกลุ่มอาชีพของแม่บ้าน และตกลงร่วมกันที่จะจัดตั้งกลุ่มจักสานไม้ไผ่หุ้มเซรามิก ซึ่งเป็นงานศิลปหัตถกรรมที่สามารถทำรายได้ให้กับกลุ่มได้และได้รับงบประมาณจากสำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัด เพื่อนำไปจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ในการดำเนินการระยะเริ่มแรก ซึ่งมีสมาชิกกลุ่ม 18 คน ปัจจุบันมีสมาชิก 51 คน

ในปี พ.ศ.2542 สมาชิกมีการพัฒนาขึ้น โดยได้รับการฝึกอบรมการจักสานไม้ไผ่หุ้มเซรามิกเป็นลวดลายต่าง ๆ เพิ่มมากขึ้นและนอกเหนือจากการห่อหุ้มเครื่องเซรามิกแล้วยังดัดแปลงเป็นเครื่องแก้ว ไม้ ซึ่งเป็น แจกัน คนโท ชูชชา ขวด แก้วไวน์ ตะเกียบ ช้อน เป็นต้น ซึ่งเป็นผลงานที่เป็นงานหัตถกรรมที่ประณีตสวยงาม

ในปี พ.ศ.2543 ผลงานของสมาชิกเริ่มมีมากขึ้นและพัฒนาอยู่ในเกณฑ์ที่น่าพอใจ ทำให้ผลงานของกลุ่มมีชื่อเสียงและได้รับการเผยแพร่จากหน่วยงานราชการ หลายแห่งก็เริ่มเข้ามาสนับสนุนโครงการจักสานไม้ไผ่หุ้มเซรามิกได้รับการสนับสนุนงบประมาณเป็นจำนวนเงิน 130,000 บาท นำมาจัดซื้ออุปกรณ์เพื่อการผลิต เช่น เตาต้มไม้ไผ่ เครื่องตัดไม้ไผ่ ฯลฯ

ในปี พ.ศ.2544 รัฐบาลภายใต้การนำของ ฯพณฯ พันตำรวจโททักษิณ ชินวัตร นายกรัฐมนตรีมีนโยบายในการดำเนินงานโครงการ “หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์” จึงส่งเสริมการดำเนินกิจกรรมของกลุ่มผลิตภัณฑ์จักสานไม้ไผ่

ปัจจุบันสมาชิกมีรายได้เสริมจากการขายหัตถกรรมจักสานประมาณ 3,000 – 4,000 บาทต่อเดือน สามารถประดิษฐ์งานจักสานไม้ไผ่หุ้มเซรามิกได้เดือนละประมาณ 300 – 400 ชิ้น และ

ในขณะที่กลุ่มกำลังมีการพัฒนาฝีมือเพื่อให้ตรงกับความต้องการของตลาดให้มากขึ้น มีการแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบแต่ละแผนกการผลิต ได้แก่ แผนกจักสาน สานขึ้นต้น และสานแบบต่าง ๆ ตามความชำนาญของสมาชิก แผนกจัดซื้อ แผนกการบริการจัดจำหน่าย แผนกการแสดงผล และการออกร้านทั้งภาครัฐและภาคเอกชน เชิญให้ร่วมงานต่าง ๆ

ลักษณะเด่นของภูมิปัญญานี้ ได้แก่

(1) เป็นภูมิปัญญาที่มีพื้นฐานมาจากบรรพบุรุษ ที่ทำการจักสานไม้ไผ่ธรรมดา และจักสานไม้ไผ่หุ้มเซรามิกที่ทำจากดินเหนียวปั้นแล้วเผาไฟ ผสมผสานกับความรู้ใหม่ที่ได้รับการอบรมเพิ่มเติมจากทางราชการ

(2) ภูมิปัญญานี้เริ่มต้นมาจาก นางมุด ชื่อศักดิ์ ซึ่งเป็นผู้ที่มีใจรักและมีความผูกพันกับงานจักสานไม้ไผ่ เพราะเป็นวิชาความรู้ที่ถ่ายทอดมรดกตกทอดสืบต่อกันมาและได้กำชับให้สืบสานงานนี้จนกว่าชีวิตจะหาไม่

(3) ภูมิปัญญานี้มุ่งเน้นความสัมพันธ์ในครอบครัวและชุมชน โดยใช้การจักสานนี้เป็นแหล่งหารายได้ ต้องการให้ลูกหลานมีรายได้ในชุมชน ไม่ต้องการให้ออกไปทำงานที่อื่น เมื่อลูกหลานได้อยู่กันอย่างพร้อมหน้า พร้อมตา ครอบครัวยุบอุ่น ความรักความสามัคคีในชุมชนก็เกิดขึ้น

(4) ภูมิปัญญานี้มีลักษณะพิเศษ คือ นอกจากจะผสมผสานกันระหว่างความรู้ ความชำนาญที่ได้รับการถ่ายทอดมาจากบรรพบุรุษ กับความรู้ใหม่ที่ได้รับการอบรม เพิ่มเติมจากทางราชการแล้ว ยังเป็นการผสมผสานกันระหว่างกลุ่มคนในชุมชนที่ต่างครอบครัวได้อพยพโยกย้ายมาจากหลายจังหวัดทางภาคอีสานและภาคอื่นบางส่วนมาอาศัยรวมกันอยู่ในชุมชนแห่งนี้ ซึ่งถือว่าเป็นชุมชนใหม่ ทำให้ความรู้ ความสามารถเดิมที่ติดมากับถิ่นฐานเดิมเข้ามาผสมผสานด้วย

(5) ความรู้ความสามารถในการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงให้เข้ากับสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไป เช่น เดิมเคยไปตัดไม้จากป่าสงวนมาทำ ต่อมาทางการสั่งห้าม ชาวบ้านก็ปลูกเอง หรือการเปลี่ยนจากไม้ไผ่สีสุกที่เคยทำมาก่อนมาเป็นไม้ไผ่รวน แม้จะต้องไปซื้อมาจากต่างถิ่นก็ตาม เนื่องจากคุณสมบัติของไม้มีคุณภาพและความเหมาะสมมากกว่า

(6) การรู้จักปรับเปลี่ยนแนวคิดและวัตถุประสงค์ของการจักสานใหม่ จากเดิมที่เคยจักสานไม้ไผ่เพื่อเป็นสิ่งของเครื่องใช้ในครัวเรือน มาเป็นการจักสานงานที่ละเอียด มีลวดลายประณีตสวยงามเพื่อเป็นของประดับตกแต่งและของที่ระลึกไม้เน้นการนำไปใช้งาน

(7) การรู้จักประดิษฐ์คิดค้น เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ หรือหาซื้อใหม่ เพื่อเป็นเครื่องช่วยในการจักสานให้รวดเร็วและมีคุณภาพมากขึ้น เช่น เตาย้อม เครื่องรีดดอก เตอบ เครื่องเจียรเหล็กให้แหลม เครื่องตัดข้อ เตาดั้มสแตนเลส การเคลือบด้วยสติกเกอร์ ฯลฯ

(8) ความรู้ ความชำนาญในการผลิต ซึ่งมีขั้นตอนต่าง ๆ เช่น ขั้นตอนนำไม้ไผ่เพื่อทำดอก ขั้นตอนเตรียมดอกไม้ไผ่สำหรับสาน ขั้นตอนทำดอกกลม ขั้นตอนทำดอกสี่ ขั้นตอนขึ้นภาชนะ ขั้นตอนขึ้นลายดอก และขั้นตอนเก็บงาน เป็นต้น

(9) ความรู้ในสิ่งใหม่ ๆ ที่พัฒนาขึ้นจากเดิมที่เคยทำ เช่น เดิมเคยใช้สีจากธรรมชาติ สีมะเกลือ ปัจจุบันใช้สีสำเร็จที่ซื้อมาย้อมไม้ได้ทุกสี เดิมเคยปั่นดินเหนียวเผาไฟเป็นเซรามิก ปัจจุบันนี้หาเลือกซื้อแบบไหนก็ได้มาสานหุ้ม เดิมเคยใช้ลายไทย ปัจจุบันนี้ใช้ลายดอกแก้วหรือลายอะไรก็ได้จากหนังสือ เดิมไม่เคยดัดไม้ปัจจุบันมีการดัดไม้ สิ่งใหม่อีกอย่างหนึ่งก็คือ การเคลือบด้วยแลคเกอร์และอื่น ๆ อีกหลายอย่าง

(10) ความรู้ ความสามารถในการทำงานกลุ่ม บริหารกลุ่ม และแบ่งงานกันทำเป็นแผนกต่าง ๆ เช่น แผนกจักสานจะสานขึ้นต้นและสานตามความชำนาญของสมาชิก แผนกจัดซื้อ แผนกบริการการจัดจำหน่าย แผนกการแสดงและการออกร้าน

(11) ความรู้ ความสามารถในการถ่ายทอดภูมิปัญญาไปสู่อนุชนรุ่นหลัง โดยการที่ชาวบ้านได้มาฝึกหัด ทดลองทำ และทำจริงในที่ทำการกลุ่มหรือนำไปฝึกทำที่บ้านเป็นการพาทำ เรียนรู้โดยการทำจริง เป็นการหารายได้ไปด้วย สมาชิกกลุ่มที่ทำเป็นแล้วก็จะสอนให้คนที่ยังทำไม่เป็นได้ฝึกทำ นอกจากนั้นยังมีการอบรมผู้สนใจอย่างเป็นทางการและกึ่งทางการ ทั้งในสถานที่และนอกสถานที่ รวมทั้งมีผู้มาศึกษาดูงานด้วย

(12) ชาวบ้านรู้จักการประยุกต์ภูมิปัญญาให้เข้ากับสังคมสมัยใหม่ได้เป็นอย่างดี โดยการคิดริเริ่มรูปแบบใหม่ ๆ ให้มีมากขึ้น หลากหลายมากขึ้น มีลวดลายให้เลือกมากขึ้น มีความละเอียด ประณีต สวยงาม จนมีผู้สนใจสั่งซื้อเป็นจำนวนมาก สามารถจำหน่ายได้ทั้งในประเทศและต่างประเทศ มีการออกงานตามที่ทางราชการและเอกชนจัดขึ้น มีวิธีการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์หลายอย่าง รวมทั้งอินเทอร์เน็ตด้วยที่เว็บไซต์ [www. Thaitambon.com](http://www.Thaitambon.com)

ภาคผนวก ข.

แบบสอบถามเพื่อการศึกษา

แบบสอบถามเพื่อการศึกษา

เรื่อง ปัจจัยที่มีผลต่อการนำพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์(E-commerce) มาใช้กับสินค้า
หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์(OTOP) ในกลุ่มภาคกลางฝั่งตะวันออก

เรียน ท่านผู้ตอบแบบสอบถาม

แบบสอบถามนี้เป็นส่วนหนึ่งของการทำวิทยานิพนธ์ ในระดับปริญญาโท คณะบัณฑิต
วิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีปทุม จึงใคร่ขอความกรุณาจากท่านช่วยตอบแบบสอบถามชุดนี้ ซึ่งข้อมูล
ที่ได้รับจากท่านจะนำไปใช้ประโยชน์ในการศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการนำพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ (E-
commerce) มาใช้กับ สินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์(OTOP)ในกลุ่มภาคกลางฝั่งตะวันออก เพื่อเป็น
แนวทางในการพัฒนาช่องทางจำหน่ายสินค้าจากกลุ่มผู้ผลิตต่าง ๆ ให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น
ซึ่งจะก่อให้เกิดประโยชน์แก่กลุ่มผู้ผลิตโดยรวม มิได้มีผลกระทบในทางเสื่อมเสียกับผู้ใด จึงใคร่
ขอความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามตามความเป็นจริงมากที่สุด และขอให้ท่านตอบทุกข้อ
คำตอบของท่านจะถูกเก็บเป็นความลับ ข้อมูลที่ได้จะถูกนำไปวิเคราะห์ในภาพรวม และนำไปใช้
ประโยชน์เฉพาะในการศึกษาเท่านั้น

ผู้ศึกษาหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์จากท่าน และขอขอบพระคุณทุกท่าน
ที่กรุณาให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามครั้งนี้เป็นอย่างดี

ขอแสดงความนับถือ

นางสาวพุลศรี พูลสวัสดิ์

นักศึกษาคณะบริหารธุรกิจ สาขาการตลาด

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีปทุม

เลขที่

แบบสอบถาม

□ □ □ □

แบบสอบถาม

เรื่อง ปัจจัยที่มีผลต่อการนำพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์(E-commerce) มาใช้กับสินค้า
หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) ในกลุ่มภาคกลางฝั่งตะวันออก

แบบสอบถามแบ่งออกเป็น 3 ส่วน ดังนี้ คือ

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ประกอบการ

ส่วนที่ 2 แบบสอบถามความคิดเห็นเกี่ยวกับปัจจัยแรงจูงใจในการนำ E-commerce มา
ใช้

ส่วนที่ 3 แบบสอบถามความคิดเห็นเกี่ยวกับปัจจัยที่มีผลต่อการดำเนินธุรกิจ



ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ประกอบการ

คำชี้แจง โปรดกาเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับข้อมูลของท่านตามสภาพความเป็นจริง

1. ประเภทของการจดทะเบียนพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์

บุคคลธรรมดา

นิติบุคคล

2. ตำแหน่ง/หน้าที่ความรับผิดชอบในกลุ่มผลิตสินค้า

ประธานกลุ่ม

รองประธานกลุ่ม

กรรมการ

สมาชิก

3. ประเภทของการประกอบธุรกิจพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)
- เป็นตัวกลางที่ทำหน้าที่ในการติดต่อซื้อขายระหว่างบริษัทกับบริษัท (Business to Business)
- เป็นการขายสินค้าหรือบริการไปสู่ผู้บริโภค (Business to Customer)
- เป็นการขายสินค้าระหว่างผู้บริโภคกับผู้บริโภค (Consumer to Consumer)
4. ประเภทของกลุ่มผลิตภัณฑ์จัดอยู่ในกลุ่มใด
- การแกะสลักไม้ไผ่ จังหวัดนครนายก การจักสานทองเหลือง จังหวัดฉะเชิงเทรา
- การทำทุเรียนทอดกรอบ จังหวัดระยอง การทำขนมกระยาสารท จังหวัดปราจีนบุรี
- การทำเสื่อกก จังหวัดจันทบุรี การจักสานไม้ไผ่ จังหวัดชลบุรี
- การทำพลาสติก จังหวัดสมุทรปราการ การทำปลาเกะตัก จังหวัดตราด
- การจักสานไม้ไผ่หุ้มเซรามิก จังหวัดสระแก้ว อื่น ๆ (โปรดระบุ.....)
5. การมี/ไม่มี Web Host ของเว็บไซต์
- มี โปรดระบุขนาดพื้นที่
- ไม่มี โปรดระบุขนาดพื้นที่ที่เช่า (ถ้ามี)
6. ระยะเวลาในการดำเนินงานที่มีการซื้อขายและชำระเงินผ่านเว็บไซต์เป็นเวลา
- น้อยกว่า 2 ปี 2 ปี
- 3 ปี 4 ปี
- 5 ปี มากกว่า 5 ปี
7. มูลค่าการสั่งซื้อและชำระเงินผ่านเว็บไซต์ของลูกค้าทั้งหมดโดยเฉลี่ยต่อปี
- น้อยกว่า 50,000 บาท 50,001 – 100,000 บาท
- 100,001 – 300,000 บาท 300,001 – 500,000 บาท
- 500,001 – 1,000,000 บาท มากกว่า 1,000,000 บาท
8. สื่อที่ใช้ในการโฆษณาเว็บไซต์ผ่านทาง (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)
- เว็บไซต์ของทางราชการ หนังสือพิมพ์
- สื่อวิทยุ สื่อโทรทัศน์
- สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น นิตยสาร ฯลฯ อื่น ๆ (โปรดระบุ)

9. จำนวนโฆษณาซื้อเว็บไซต์ของกลุ่มผลิตภัณฑ์ผ่านสื่อต่าง ๆ โดยเฉลี่ยต่อปี

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> ไม่มีเลย | <input type="checkbox"/> 1 – 2 โฆษณา |
| <input type="checkbox"/> 3 - 5 โฆษณา | <input type="checkbox"/> 6 – 10 โฆษณา |
| <input type="checkbox"/> 11 – 20 โฆษณา | <input type="checkbox"/> มากกว่า 20 โฆษณา |

10. ค่าใช้จ่ายในการโฆษณาชื่อโดเมนของเว็บไซต์โดยเฉลี่ยต่อปี

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> น้อยกว่า 10,000 บาท | <input type="checkbox"/> 10,001 – 50,000 บาท |
| <input type="checkbox"/> 50,001 – 100,000 บาท | <input type="checkbox"/> 100,001 – 300,000 บาท |
| <input type="checkbox"/> 300,001 – 500,000 บาท | <input type="checkbox"/> มากกว่า 500,000 บาท |

11. การสั่งซื้อผลิตภัณฑ์ OTOP ของลูกค้าผ่านทางเว็บไซต์สั่งซื้อจาก (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

- | | |
|-----------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> E – mail | <input type="checkbox"/> โทรสาร (FAX) |
| <input type="checkbox"/> โทรศัพท์ | <input type="checkbox"/> อื่น ๆ (โปรดระบุ)..... |

12. จำนวนลูกค้าที่สั่งซื้อผลิตภัณฑ์ OTOP ผ่านเว็บไซต์โดยเฉลี่ยประมาณกี่คนต่อปี

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> น้อยกว่า 21 ราย | <input type="checkbox"/> 21 – 50 ราย |
| <input type="checkbox"/> 51 – 100 ราย | <input type="checkbox"/> 101 – 150 ราย |
| <input type="checkbox"/> 151 – 200 ราย | <input type="checkbox"/> มากกว่า 200 ราย |

13. งบประมาณในการลงทุนด้านการจัดการและเทคโนโลยีเป็นมูลค่า

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> น้อยกว่า 100,000 บาท | <input type="checkbox"/> 100,001 – 300,000 บาท |
| <input type="checkbox"/> 300,001 – 500,000 บาท | <input type="checkbox"/> 500,001 – 700,000 บาท |
| <input type="checkbox"/> 700,001 – 1,000,000 บาท | <input type="checkbox"/> มากกว่า 1,000,000 บาท |

14. จำนวนพนักงานทั้งหมดที่ใช้ในการจัดการซื้อขายผลิตภัณฑ์ OTOP ผ่านเว็บไซต์

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> น้อยกว่า 21 คน | <input type="checkbox"/> 21 – 50 คน |
| <input type="checkbox"/> 51 – 100 คน | <input type="checkbox"/> 101 – 150 คน |
| <input type="checkbox"/> 151 – 200 คน | <input type="checkbox"/> มากกว่า 200 คน |

ส่วนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับปัจจัยแรงจูงใจในการนำพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์มาใช้

คำชี้แจง : โปรดกาเครื่องหมาย ✓ เพียงหนึ่งข้อเท่านั้น เพื่อแสดงว่าท่านมีความคิดเห็นมากหรือน้อยกับข้อความข้างล่างมากน้อยเพียงใด

ปัจจัยแรงจูงใจในการนำพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์มาใช้	ระดับความคิดเห็น				
	เห็น ด้วย อย่าง ยิ่ง	เห็น ด้วย	ไม่ แน่ใจ	ไม่เห็น ด้วย	ไม่เห็น ด้วย
การลดต้นทุนในการดำเนินธุรกิจ					
1.ประหยัดค่าใช้จ่ายในการโฆษณาขายสินค้า					
2.ประหยัดค่าใช้จ่ายในการพิมพ์เอกสารแนะนำสินค้าได้มาก					
3.ประหยัดค่าใช้จ่ายในการเช่าพื้นที่จำหน่ายสินค้าได้มาก					
4.ประหยัดค่าใช้จ่ายในการจัดเก็บสินค้า การกระจายสินค้า และลดค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานอื่น ๆ					
5.สามารถเจาะจงกลุ่มเป้าหมายที่ต้องการได้ด้วยค่าใช้จ่าย					
6.สามารถลดต้นทุนค่าใช้จ่ายในการขายและบริหาร เช่น เงินเดือนพนักงานขาย ค่าเช่าสถานที่ ค่าสาธารณูปโภคต่างๆ					
การประหยัดเวลา กระบวนการบริหารเป็นไปอย่างรวดเร็ว					
7.ลูกค้าไม่ต้องเสียเวลาในการเดินทางเหมือนกับการเลือกหาซื้อสินค้าตามห้างสรรพสินค้า					
8.สามารถประหยัดเวลาในการเลือกซื้อสินค้าได้มาก					
9.การส่งข้อมูลด้วยระบบ E – mail ทำให้การติดต่อสื่อสารกับลูกค้าหรือผู้ร่วมธุรกิจได้ทั่วโลกอย่างรวดเร็ว					
การเพิ่มประสิทธิภาพในการดำเนินธุรกิจ					
10.ลูกค้าสามารถรับข้อมูลข่าวสารที่ตนเองต้องการเกี่ยวกับสินค้าได้โดยสะดวกตลอดเวลา					
11.การที่ลูกค้าเป็นผู้ป้อนข้อมูลการสั่งซื้อสินค้าเพียงคนเดียวและจุดเดียวทำให้ได้ข้อมูลที่ถูกต้องและแม่นยำ					
12.การรับใบสั่งซื้อจากลูกค้าผ่านเครือข่ายอินเทอร์เน็ตแล้วไม่จำเป็นต้องใช้คนมาทำงานซ้ำอีก					

ปัจจัยแรงจูงใจในการนำพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์มาใช้	ระดับความคิดเห็น				
	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	เห็นด้วย	ไม่แน่ใจ	ไม่เห็นด้วย	ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง
13.การชำระค่าสินค้าจากลูกค้าด้วยระบบการโอนเงินเข้าบัญชีอัตโนมัติ ทำให้เกิดข้อผิดพลาดน้อยที่สุด					
การเพิ่มช่องทางในการขายตลาด					
14.สามารถเปิดจำหน่ายสินค้าได้ทั่วโลกตลอด 24 ชั่วโมง					
15.สามารถเสนอข้อมูลเกี่ยวกับสินค้าได้จำนวนมาก					
16.สามารถปรับปรุงข้อมูลเกี่ยวกับตัวสินค้าได้ตลอดเวลา					
17.สามารถเก็บรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับผู้ซื้อแล้วนำไปวางแผนการตลาดได้					
18.ชื่อเว็บไซต์ที่ง่ายจะทำให้มีผู้เข้าเยี่ยมชม/เลือกซื้อสินค้ามากขึ้น					
การลดจำนวนชั้นในการติดต่อผ่านคนกลาง					
19.สามารถตัดปัญหาในเรื่องของการต่อรองราคา					
20.ไม่จำเป็นต้องพึ่งนายหน้า/พ่อค้าคนกลาง					
21.ลูกค้าตัดสินใจซื้อสินค้าจากการพิจารณาข้อมูลที่นำเสนอในเว็บไซต์					
22.นำเสนอข้อมูลของสินค้าให้แก่ลูกค้าได้อย่างเท่าเทียมกัน					
ผู้ขายเข้าถึงผู้ซื้อได้กว้างขึ้น					
23. การโฆษณาสินค้าใหม่ด้วยการส่ง E-mail ถึงลูกค้าจะทำให้ลูกค้ารับรู้ข้อมูลได้อย่างรวดเร็วขึ้น และทันต่อเหตุการณ์ปัจจุบัน					
24.ทำให้มีกลุ่มการค้าทางธุรกิจเพิ่มมากขึ้น					
25. ลูกค้าสามารถสั่งซื้อสินค้าได้ตลอดเวลาจากทุกสถานที่ทั่วโลกได้					

ปัจจัยแรงจูงใจในการนำพาณิชยอิเล็กทรอนิกส์มาใช้	ระดับความคิดเห็น				
	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	เห็นด้วย	ไม่แน่ใจ	ไม่เห็นด้วย	ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง
26.การฝากแบนด์เนอร์ไว้กับเว็บไซต์ที่มีเนื้อหาเกี่ยวข้องกันสามารถทำให้ผู้เข้าชมเว็บไซต์ต่างๆแล้วคลิกเข้ามาหาเว็บไซต์เราได้					
ผู้ซื้อสามารถเลือกผู้ขายได้มากขึ้น					
27.ลูกค้าสามารถนำข้อมูลสินค้าต่าง ๆ ที่นำเสนอในเว็บไซต์ มาเปรียบเทียบได้อย่างรวดเร็ว					
28.ลูกค้าสามารถแลกเปลี่ยนความคิดเห็นเกี่ยวกับสินค้ากับผู้ซื้อรายอื่น ๆ ได้					
29.สามารถเปิดโอกาสให้ผู้ขายขนาดกลางและขนาดเล็กมีโอกาสเข้าสู่ตลาดได้มากขึ้น					
ผู้ซื้อมีโอกาสเสี่ยงในการซื้อขายมากขึ้น					
30.ลูกค้าค้นหารายการสินค้าได้เองและสามารถกำหนดราคาซื้อที่ลูกค้าพอใจ					
31.ลูกค้าสามารถรวมตัวกันเพื่อสร้างอำนาจในการต่อรองในการซื้อสินค้าได้					
32.ลูกค้าสามารถร่วมแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับการนำเสนอข้อมูลของสินค้าได้อย่างรวดเร็ว					
การสร้างโอกาสทางธุรกิจใหม่ๆ เกิดขึ้น					
33.เว็บไซต์สามารถมีรายได้เสริมด้วยการโฆษณาสินค้าอื่น					
34.การตอบรับข้อคิดเห็นจากลูกค้าทำให้ทราบความต้องการสินค้าใหม่จากลูกค้านำไปสู่การเกิดธุรกิจใหม่ๆ เพิ่มขึ้น					
35.การให้บริการเช่าพื้นที่ทำเว็บไซต์หรือการฝากลิงค์ (link) ทำให้มีรายได้เพิ่มขึ้น					
36.การให้บริการการโฆษณาสินค้าและบริการอื่น ๆ ผ่านเว็บไซต์ทำให้มีรายได้เพิ่มขึ้น					

ปัจจัยแรงจูงใจในการนำพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์มาใช้	ระดับความคิดเห็น				
	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	เห็นด้วย	ไม่แน่ใจ	ไม่เห็นด้วย	ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง
37. การนำผลิตภัณฑ์ใหม่ออกทดสอบตลาดก่อนออกขายจริง ด้วยการใช้ระบบอินเทอร์เน็ต ทำให้ทราบความต้องการของลูกค้าได้อย่างรวดเร็ว					
การเพิ่มความสะดวกสบายและความพึงพอใจให้แก่ลูกค้า					
38. การบริหารจัดการส่งสินค้าให้ลูกค้าโดยที่ลูกค้าไม่ต้องมารับสินค้าเองและเพิ่มความสะดวกให้ลูกค้า					
39. การบริการขนส่งสินค้าจากบริษัทขนส่งที่น่าเชื่อถือและการบรรจุหีบห่อที่มีความปลอดภัยสูงจะทำให้ลูกค้าเกิดความมั่นใจ					
40. การบริการจัดส่งสินค้าตรงตามเวลาที่กำหนดจะทำให้ลูกค้าเกิดความไว้วางใจ					
41. การดึงดูดความสนใจของลูกค้าด้วยการนำเสนอบริการสารสนเทศ ๆ ผ่านแชต (Chat) จะทำให้ลูกค้ารู้สึกเป็นกันเองได้มากขึ้น					
42. การให้ลูกค้าเลือกชำระค่าสินค้าผ่านบัตรเครดิตที่มีความปลอดภัยได้มาตรฐานสูงจะเป็นการเพิ่มความสะดวกและทำให้ลูกค้าเกิดความมั่นใจมากขึ้น					
การเพิ่มความได้เปรียบกับคู่แข่งทางการค้า					
43. การได้รับข้อคิดเห็นจากลูกค้าโดยตรงจะทำให้ทราบความต้องการสินค้าของลูกค้าได้					
44. ระบบการค้นหาสินค้าใช้งานง่ายและใช้ได้ผลดีจะทำให้ลูกค้าเข้าเยี่ยมชมเว็บไซต์มากขึ้น					
45. การปรับรูปแบบและเนื้อหาของเว็บไซต์ให้ทันต่อภาวะการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไป จะทำให้ยอดขายเพิ่มขึ้นและมีลูกค้าเข้าเยี่ยมชมเว็บไซต์มากขึ้น					

ส่วนที่ 3 ความคิดเห็นเกี่ยวกับปัจจัยที่มีผลต่อการดำเนินธุรกิจ

คำชี้แจง : โปรดกาเครื่องหมาย ✓ เพียงหนึ่งข้อเท่านั้น เพื่อแสดงว่าการปฏิบัติในกลุ่มของท่าน ตรงกับข้อความข้างล่างมากน้อยเพียงใด

ปัจจัยที่มีผลต่อการดำเนินธุรกิจ	ระดับความคิดเห็น				
	เห็น ด้วย อย่าง ยิ่ง	เห็น ด้วย อย่าง ยิ่ง	เห็น ด้วย อย่าง ยิ่ง	เห็น ด้วย อย่าง ยิ่ง	เห็น ด้วย อย่าง ยิ่ง
ด้านลูกค้า					
1.การเพิ่มความพึงพอใจให้กับลูกค้าด้วยการจัดกระบวนการ ขนส่งอย่างเป็นระบบ					
2.การกำหนดเงื่อนไขให้ลูกค้าสามารถคืนสินค้าได้ในกรณีที่ สินค้าเสียหาย/ชำรุด/ไม่ถูกต้องตามรายการสั่ง ชื้อเพื่อ ช่วยให้ลูกค้าสามารถตัดสินใจซื้อสินค้าง่ายขึ้น					
3.การจัดส่งสินค้าที่รวดเร็ว ให้ถึงมือลูกค้าทันตามเวลา ที่กำหนดเพื่อให้ลูกค้าเกิดความพึงพอใจเพิ่มขึ้น					
4.การออกไปรับรองสินค้าทุกครั้งที่มีการซื้อขาย เพื่อให้ ลูกค้าเกิดความเชื่อมั่นในการรับประกันคุณภาพสินค้า					
5.การบริการลูกค้าหลังการขายอย่างสม่ำเสมอ เพื่อเพิ่มคุณ ค่าของการบริการ					
6.การมีระบบชำระเงินที่มีความปลอดภัยที่ได้มาตรฐานสูง เพื่อลดค่าธรรมเนียมจากลูกค้า					
7.การเก็บข้อมูลพื้นฐานของลูกค้าอย่างเป็นระบบ เพื่อ นำมาใช้ในการกำหนดกลุ่มเป้าหมาย สำหรับการทดสอบ ตลาดของผลิตภัณฑ์ใหม่ได้เป็นอย่างดี					
8.การบริการส่งข้อมูล ให้ลูกค้าได้รับรู้ข่าวสารที่สำคัญ ๆ อยู่เสมอ ๆ เพื่อให้เกิดความคุ้นเคยจะสามารถรักษาลูกค้า ได้					
9.เมื่อลูกค้าเกิดความไว้วางใจในการซื้อสินค้าแล้วจะทำให้ ได้รับใบสั่งซื้อจากลูกค้าเก่าอีก					

ปัจจัยที่มีผลต่อการดำเนินธุรกิจ	ระดับความคิดเห็น				
	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
10.การมีระบบอินเทอร์เน็ตในการช่วยตอบคำถามให้กับลูกค้าที่มีข้อสงสัยต่าง ๆ เกี่ยวกับสินค้าได้ทันทีตลอด 24 ชั่วโมง เพื่อขยายตลาดให้มากขึ้น					
ด้านกระบวนการภายในกลุ่ม					
11.การคัดเลือกพนักงานที่มีความรู้ความ สามารถตรงกับความจำเป็นและความต้องการของกลุ่ม เพื่อให้การบริหารเป็นไปอย่างรวดเร็ว					
12.การให้รางวัล/ค่าตอบแทนกับพนักงานที่ขยันทำงาน ซื่อสัตย์และสามารถเพิ่มยอดขายสินค้าได้ตามเป้าหมาย เพื่อเป็นแรงจูงใจในการทำงานของพนักงาน					
13.การสำรวจความต้องการสินค้าในตลาดอยู่เสมอ ๆ เพื่อนำมากำหนดแผนกลยุทธ์ให้ทันกับคู่แข่ง					
14.การให้ความสำคัญกับระบบการค้นหาข้อมูลต่าง ๆ ผ่านเว็บไซต์ด้วยระบบเครือข่ายที่เร็ว เพื่อให้ลูกค้าเข้าเยี่ยมชมสินค้ามากขึ้น					
15.การใช้เทคโนโลยีใหม่ ๆ เพื่อเพิ่มศักยภาพในการทำงาน					
16.การจัดระบบการทำงานเป็นทีม เพื่อให้การปฏิบัติงานมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น					
17.การใช้เทคโนโลยีใหม่ ๆ เพื่อให้พนักงานเกิดการเรียนรู้และพัฒนาอย่างต่อเนื่อง					
18.การเตรียมพร้อมข้อมูลให้เป็นปัจจุบัน เพื่อนำไปใช้ในการวางแผนกลยุทธ์ เพื่อเพิ่มส่วนแบ่งทางการตลาด					
19.การตรวจสอบกระบวนการทำงานภายในองค์กรอย่างสม่ำเสมอ เพื่อปรับปรุงประสิทธิภาพการทำงาน					
20.การเตรียมพร้อมข้อมูลในทุก ๆ ด้าน เพื่อช่วยในการตัดสินใจของผู้บริหาร					

ปัจจัยที่มีผลต่อการดำเนินธุรกิจ	ระดับความคิดเห็น				
	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
21.การเตรียมความพร้อมด้านเครื่องมือ อุปกรณ์ ระบบสารสนเทศที่ดี เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการซื้อขาย					
22.การมีเครื่องมือ อุปกรณ์ ระบบสารสนเทศ พร้อมใช้งาน เพื่อให้การทำงานเป็นไปอย่างรวดเร็ว					
ด้านการเรียนรู้และพัฒนา					
23.การมีระบบสัญญาณอินเทอร์เน็ตที่เร็ว เพื่อให้ทันต่อความต้องการในการค้นหาข้อมูลของลูกค้าได้ทันที					
24.การพัฒนา Web Site อย่างต่อเนื่อง เพื่อตอบสนองความต้องการของลูกค้าให้ได้มากที่สุด					
25.การใช้ระบบค้นหาข้อมูลจาก Search Engine เพื่อบริการให้ลูกค้าได้รับทราบข้อมูลได้เร็วขึ้น					
26. การใช้ ICQ/MSN ได้ตอบกับลูกค้าในทันที เพื่อเพิ่มบริการช่วยตอบให้ลูกค้าหายสงสัยได้เร็วขึ้น					
27.การแลกเปลี่ยนกันระหว่างเว็บไซต์ เพื่อเพิ่มการโฆษณาสินค้าซึ่งกันและกัน					
28.การมีห้องสนทนาที่สามารถพูดคุยแลกเปลี่ยนความคิดเห็นกันได้ เพื่อสร้างความสัมพันธ์ระหว่างผู้ที่องเว็บด้วยกันให้หันมาสนใจเว็บไซต์ของเรา					
29.การแจกรางวัลให้เว็บอื่นแล้วให้เว็บอื่นมีการลิงก์กลับมาหาเราเพื่อเพิ่มมูลค่าทางการค้า					
30.การมีกระดานข่าวให้ผู้เข้าชมเว็บไซต์ลงข้อความแสดงความคิดเห็นในเรื่องต่าง ๆ เพื่อให้ทราบความต้องการของลูกค้า					

ปัจจัยที่มีผลต่อการดำเนินธุรกิจ	ระดับความคิดเห็น				
	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย	เห็นด้วย
ด้านการเงิน					
31. กลุ่มของท่านมีผลกำไรเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง					
32. กลุ่มของท่านมียอดขายเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง					
33. กลุ่มของท่านมีส่วนแบ่งการตลาดที่เพิ่มขึ้น					
34. กลุ่มของท่านมีผลการดำเนินงานที่ดูอย่างสม่ำเสมอ					
35. กลุ่มของท่านมีผลการดำเนินงานที่บรรลุตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้					
36. กลุ่มของท่านมีงบประมาณและรายได้เพิ่มขึ้นและครอบคลุมค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นด้วย					
37. กลุ่มได้บริหารเงินงบประมาณ เพื่อการบริหารงานได้อย่างเหมาะสม					

*** ขอขอบคุณทุกท่านที่ให้ความร่วมมือ ***

ภาคผนวก ค.

หนังสือขอความอนุเคราะห์ในการตรวจสอบเครื่องมือ

และการเก็บข้อมูล

ภาคผนวก ง.

ค่าความเชื่อมั่นของแบบสอบถาม