

การศึกษาข้ามวัฒนธรรมเกี่ยวกับการถ่ายทอดภูมิปัญญาเพื่อพัฒนาความคิดสร้างสรรค์
ด้านบรรจุภัณฑ์อาหาร



ปริญญานิพนธ์
ของ
สินีนถ เลิศไพรวรรณ

เสนอต่อบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา
ตามหลักสูตรปริญญาการศึกษาดุขฎีบัณฑิต สาขาวิชาการวิจัยพฤติกรรมศาสตร์ประยุกต์
สิงหาคม 2559

การศึกษาข้ามวัฒนธรรมเกี่ยวกับการถ่ายทอดภูมิปัญญาเพื่อพัฒนาความคิดสร้างสรรค์
ด้านบรรจุภัณฑ์อาหาร



เสนอต่อบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา
ตามหลักสูตรปริญญาการศึกษาดุษฐ์บัณฑิต สาขาวิชาการวิจัยพฤติกรรมศาสตร์ประยุกต์

สิงหาคม 2559

ลิขสิทธิ์เป็นของมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

การศึกษาข้ามวัฒนธรรมเกี่ยวกับการถ่ายทอดภูมิปัญญาเพื่อพัฒนาความคิดสร้างสรรค์
ด้านบรรจุภัณฑ์อาหาร



เสนอต่อบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา
ตามหลักสูตรปริญญาการศึกษาดุขฎีบัณฑิต สาขาวิชาการวิจัยพฤติกรรมศาสตร์ประยุกต์
สิงหาคม 2559

สินีนารถ เลิศไพโรจน์. (2559). การศึกษาข้ามวัฒนธรรมเกี่ยวกับการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารเพื่อพัฒนาความคิดสร้างสรรค์. ปรินญาณินพนธ์ ป.ร.ด. กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. คณะกรรมการควบคุม รองศาสตราจารย์ ดร. ดุษฎี โยเหลา, รองศาสตราจารย์จันทร์จรัส ศรีศิริ, ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พาสนา จุลรัตน์

การวิจัยเรื่องการศึกษาข้ามวัฒนธรรมเกี่ยวกับการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารเพื่อพัฒนาความคิดสร้างสรรค์มีจุดมุ่งหมาย 3 ประการคือ 1) เพื่อศึกษาแนวทางการถ่ายทอดด้านภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารด้วยการห่อและบรรจุของชาวไทยและญี่ปุ่นจากผู้เชี่ยวชาญการประกอบอาหารทั้งสองประเทศ 2) เพื่อพัฒนารูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์ 3) เพื่อทดลองใช้รูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์ในการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ด้านบรรจุภัณฑ์ของผู้เรียนในโรงเรียนแบบมาตรฐานสากลทั้ง 4 ภูมิภาค การวิจัยครั้งนี้ใช้วิธีวิทยาแบบผสมผสาน (Mixed method) ผู้วิจัยศึกษาข้ามวัฒนธรรมการถ่ายทอดภูมิปัญญาด้านการเพิ่มคุณภาพอาหารเพื่อการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ระหว่างชาวไทยและชาวญี่ปุ่น ศึกษาโดยใช้วิธีวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) ศึกษาเชิงลึกและสร้างรูปแบบและทดลองการถ่ายทอดภูมิปัญญาการเพิ่มคุณภาพอาหารเพื่อการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ตามบริบทของสังคมไทย โดยวิธีวิจัยเชิงปริมาณ (Quantitative Research) กลุ่มตัวอย่างเป็นนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4 ทั้ง 4 ภาค ทดลองการถ่ายทอดภูมิปัญญาด้วยการศึกษาแบบกลุ่มเดียว (One Group Experiment) ใช้แบบทดสอบและก่อนหลังวัดผลด้านความรู้ภูมิปัญญาและทัศนคติต่อรูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญา รวมทั้งวัดความคิดสร้างสรรค์ในผู้เรียนด้วยแบบทดสอบภาคปฏิบัติ (Performance Test)

ผลการศึกษาพบว่า การถ่ายทอดความรู้ด้านความคิดสร้างสรรค์/แนวทางการนำเสนออัตลักษณ์เพื่อการพัฒนาการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาในชาวไทยและชาวญี่ปุ่นมีความเหมือนและความแตกต่างกันด้วยวิถีชีวิตและความเป็นอยู่และลักษณะทางภูมิศาสตร์ การถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญามีลักษณะที่คล้ายคลึงกัน ผู้วิจัยสังเคราะห์รูปแบบของโปรแกรมการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารในชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายเป็นลักษณะสหวิทยาการ (Multi-Disciplinary) พบว่าการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาเพื่อพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ในชั้นเรียนมัธยมศึกษาปีที่ 4 ในโรงเรียนตัวอย่างทั้ง 4 ภาคนั้นผู้เรียนมีความรู้ภูมิปัญญาสูงขึ้นจากเดิม โดยมีอัตราเฉลี่ยในแต่ละที่สอดคล้องกับสมมติฐานของงานวิจัยครั้งนี้อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ 0.05 ผู้เรียนมีทัศนคติที่อยู่ในเกณฑ์ดีเป็นทัศนคติเชิงบวกต่อโปรแกรมการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาเพื่อพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ด้านบรรจุภัณฑ์ที่ผู้วิจัยสังเคราะห์และผลวิเคราะห์เปรียบเทียบผลการทดสอบความคิดสร้างสรรค์ภาคหลังการทดลองมีผลอยู่ในระดับสูงได้มาตรฐานโดยเป็นไปตามสมมติฐาน

คำสำคัญ การถ่ายทอดภูมิปัญญา การบรรจุภัณฑ์ ความคิดสร้างสรรค์

CROSS-CULTURAL STUDY IN THE SOCIALIZATION OF LOCAL-WISDOM
FOR CREATIVE FOOD PACKAGE DEVELOPMENT



Presented in Partial Fulfillment of the Requirement for the
Doctor of Philosophy Degree in Behavioral Science Research
at Srinakharinwirot University

August 2016

Sineenart Laedprwan. (2016). The Cross-Cultural Study in The Socialization of Local-Wisdom for Creative Food Package Development Dissertation in Behavioral Science Research Bangkok, Graduate School, Srinakharinwirot University, Advisor Committee: Assoc. Prof. Dr.Dusadee Yolao, Associate Professor Janjarus Srisiri, Assoistant Professor Passana Jularat.

Abstract: This research is to cross-cultural study in the socialization of local-wisdom for creative food package by 3 aims 1) Study and compare between Japanese and Thai culture in direction and process of the wisdom knowledge transferring. 2) To develop the local wisdom for creative food package transformative special program in the curriculum. 3) To explore the creativity in high school level students: grade 10 from 4 schools: 4 parts of Thailand sampling. The research has based on mixed methodology started with qualitative and following by quantitative method. And the one-group experimental process has been used. Researcher has created pre-post tests for knowledge and skill evaluation. Including the performance test measured creativity in student sampling.

The result has shown the contents of local Thai and Japan wisdom and the process of food packaging, which they were similarity and differentiation in some aspects. The geographical data has shown the differentiation in ethnology and climate. The researcher has created the local wisdom for creative food package transformative special program for high school student ready to be designer student in higher education. The program has been developed to be multi-disciplinary program of 3 regular subjects in the curriculum. The evaluation from pre-posttests in students from 4 schools showed the upper level of wisdom knowledge and skills. The performance test evaluation obviously showed the higher level in creativity from new food-package prototypes from each student. Therefore, the creativity from the special program study in local wisdom knowledge has shown their idea and innovative function beyond Thai wisdom for local community.

Keywords: wisdom transformation, packaging, creativity

ประกาศคุณูปการ

ปริญญานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลุล่วงได้จากความช่วยเหลือให้คำแนะนำและให้คำปรึกษาอย่างดียิ่งจากอาจารย์ที่ปรึกษา รองศาสตราจารย์ ดร.ดุขฎิ โยเหลา ที่ปรึกษาร่วม รองศาสตราจารย์ จันทรจักร สิริศิริ และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พาสนา จุฬรัตน์ รวมทั้ง ดร.วิภาพร นิธิปรีชานนท์ รองศาสตราจารย์ ดร.อรพินท์ ชูชม กรรมการสอบปากเปล่าปริญญานิพนธ์ที่ได้กรุณาถ่ายทอดและความรู้ แนวคิด วิธีการ คำแนะนำ และตรวจสอบแก้ไขข้อบกพร่องต่าง ๆ ด้วยความเอาใจใส่ยิ่ง ผู้วิจัยกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูง

ขอขอบพระคุณผู้เชี่ยวชาญ ผู้ทรงคุณวุฒิทุกท่านที่สละเวลาทั้งร่วมให้ข้อมูลและตรวจสอบความเที่ยงตรงของเครื่องมือและได้กรุณาปรับปรุง แก้ไขข้อบกพร่อง และให้คำแนะนำในการสร้างเครื่องมือให้ถูกต้องสมบูรณ์ยิ่งขึ้น รวมทั้งบุคคลที่ผู้วิจัยได้อ้างอิงทางวิชาการตามที่ปรากฏในบรรณานุกรม

ขอขอบพระคุณท่านผู้อำนวยการและผู้บริหารโรงเรียนแม่เจดีย์วิทยาคม โรงเรียนนิคมพิมายศึกษา โรงเรียนราชโบริการานุเคราะห์ และโรงเรียนพนาสูง รวมทั้งครูผู้เป็นร่วมทดลองโปรแกรมการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารเพื่อพัฒนาความคิดสร้างสรรค์จากทั้ง 4 โรงเรียน ได้แก่ อาจารย์วงศ์เดือน นันทาทอง อาจารย์คมเนตร ปนสันเทียะ อาจารย์วชิษฐา เอี่ยมอินทร์ และอาจารย์บุญพันธ์ ศิลปะนุรักษ์ ที่ได้ร่วมจัดกิจกรรมต่าง ๆ ตามเงื่อนไขของการวิจัยเป็นอย่างดีตลอดระยะเวลาของการทดลอง

ขอขอบคุณนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4 ที่สนใจสมัครเป็นกลุ่มตัวอย่างในการทดลองด้วยความสนใจในความรู้ภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์ รวมทั้งขอบคุณบุคลากรคณะศิลปกรรมศาสตร์ที่ให้ความช่วยเหลือด้านการจัดกิจกรรมและสถานที่เป็นอย่างดีขอขอบคุณสมาชิกในครอบครัว คุณวุฒิพร เลิศไพรวังและลูก ๆ ที่ให้ความสนับสนุนการศึกษาครั้งนี้ว่า นอกจากนี้ยังมีผู้ที่ให้ความร่วมมือช่วยเหลืออีกหลายท่าน ซึ่งผู้วิจัยไม่สามารถกล่าวนามในที่นี้ได้หมด จึงขอขอบคุณทุกท่านเหล่านั้นไว้ ณ โอกาสนี้ด้วย

คุณค่าทั้งหลายที่ได้รับจากปริญญานิพนธ์ฉบับนี้ ผู้วิจัยขอมอบเป็นกตัญญูทเวทีแด่บิดามารดา และบูรพาจารย์ที่เคยอบรมสั่งสอน ตลอดจนผู้มีพระคุณทุกท่าน

สินีนาถ เลิศไพรวัง

สารบัญ

บทที่	หน้า
1 บทนำ	1
ภูมิหลัง	1
ความมุ่งหมายของการวิจัย	5
ขอบเขตของการวิจัย	6
ตัวแปรที่ศึกษา	8
ความสำคัญของการวิจัย	8
นิยามศัพท์เฉพาะ	8
นิยามปฏิบัติการตัวแปร	11
2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	13
การถ่ายทอดภูมิปัญญา	14
การถ่ายทอดความรู้: ความเชื่อและวิธีการถ่ายทอด	14
การถ่ายทอดทางสังคม	21
การถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุ/ห่ออาหาร	24
ภูมิปัญญาการเพิ่มคุณภาพอาหาร	29
แนวคิดในการจัดการรูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาการพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหาร	33
การเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรม	35
การเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรม	35
วัฒนธรรมด้านอาหารของชาวไทยและชาวญี่ปุ่น	39
ทฤษฎีที่ใช้ในการอธิบายแนวคิดการพัฒนา รูปแบบการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาด้านการบรรจุอาหาร	81
แนวคิดและทฤษฎีที่ใช้ในการอธิบายการพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหาร	103
การวิจัยข้ามวัฒนธรรม	115
กรอบแนวคิดในการวิจัย	120
สมมติฐานงานวิจัย	122

สารบัญ (ต่อ)

บทที่	หน้า
3 วิธีดำเนินการวิจัย	123
วิธีการวิจัยระยะที่ 1	125
วิธีการวิจัยระยะที่ 2	134
วิธีการดำเนินงานระยะที่ 3	139
การจัดกระทำและการวิเคราะห์ข้อมูล	149
สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล	150
4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	151
ลักษณะทั่วไปของผู้ให้ข้อมูลหลักในการวิจัยระยะที่ 1	152
ผลการวิเคราะห์ข้อมูลการวิจัยระยะที่ 1	153
ลักษณะทั่วไปของผู้ให้ข้อมูลหลักในการวิจัยระยะที่ 2	179
ผลการวิเคราะห์ข้อมูลการวิจัยระยะที่ 2	180
ผลการวิเคราะห์ข้อมูลการวิจัยระยะที่ 3	195
5 สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	204
เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย	204
การวิเคราะห์ข้อมูล	205
สรุปผลและอภิปรายผล	205
ข้อเสนอแนะในการวิจัย	213
ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้	213
บรรณานุกรม	214
ภาคผนวก	228
ภาคผนวก ก	229
ภาคผนวก ข	231
ภาคผนวก ค	233
ประวัติย่อผู้วิจัย	268

บัญชีตาราง

ตาราง	หน้า
1 ตารางแสดงจำนวน ชม/นก ในแต่ละสาขา	20
2 ตารางเปรียบเทียบวัฒนธรรมระหว่างไทย-ญี่ปุ่น	75
3 ตารางการประยุกต์แนวคิดของกาเยในการสร้างสื่อการเรียนการสอน	94
4 การจำแนกกลุ่มสาระการเรียนรู้ในโครงสร้างหลักสูตรมาตรฐานสากล	101
5 แสดงบุคลิกภาพของบุคคลที่มีความคิดสร้างสรรค์สูง	106
6 แสดงกลุ่มตัวอย่างในระยะที่ 3	141
7 แสดงการแปลความหมายของความยากง่ายของข้อสอบ	146
8 แบบทดสอบข้อเขียน (T-Test)	148
9 แบบทดสอบปฏิบัติ (Performance Test)	148
10 จำนวนผู้ให้ข้อมูลจำแนกตามประเภทอาหารห่ออัตลักษณ์ประจำท้องถิ่น เพศ อายุ	152
11 มโนทัศน์ รสหลักและรสย่อยเกี่ยวกับองค์ความรู้ด้านเนื้อหา ทักษะความรู้ และ ภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารห่ออัตลักษณ์ประจำท้องถิ่นจากผู้เชี่ยวชาญหรือผู้ ที่รู้จักจริง	154
12 การถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารด้วยการห่อและบรรจุของชาวไทย และญี่ปุ่นจากผู้เชี่ยวชาญการประกอบอาหารทั้งสองประเทศ	174
13 ความสัมพันธ์ในระหว่างเนื้อหาภูมิปัญญาระหว่างชาวไทยกับชาวญี่ปุ่น	176
14 จำนวนผู้ให้ข้อมูลจำแนกตามคุณวุฒิและความเชี่ยวชาญ	179
15 การสร้างรหัสข้อมูลย่อย ข้อมูลหลักและมโนทัศน์ในการพัฒนารูปแบบการถ่ายทอด ภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารเพื่อพัฒนาความคิดสร้างสรรค์	180
16 ผลการเรียนรู้ในรายวิชาตามโครงสร้างหลักสูตรแบบมาตรฐานสากลกับที่เกี่ยวข้อง กับกลุ่มความรู้ภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารห่ออัตลักษณ์ประจำท้องถิ่น สังเคราะห์แผนการถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหารห่ออัตลักษณ์ประจำท้องถิ่นใน หลักสูตรมาตรฐานสากล ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4	192 195
18 ผลการวิเคราะห์ข้อสอบจากคะแนนก่อนและหลังการถ่ายทอดภูมิปัญญาฯ	196
19 ผลการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยผลต่างของคะแนนสอบก่อนและหลังการทดลองของ กลุ่มทดลองจากโรงเรียนแม่เจ็ดยี่วิทยาคม จ.เชียงราย	197
20 ผลการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยผลต่างของคะแนนสอบก่อนและหลังการทดลองของ กลุ่มทดลองจากโรงเรียนนิคมพิมายศึกษา จ.นครราชสีมา	198
21 ผลการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยผลต่างของคะแนนสอบก่อนและหลังการทดลองของ กลุ่มทดลองจากโรงเรียนราชโบริกานุเคราะห์ จ.ราชบุรี	198

บัญชีตาราง (ต่อ)

ตาราง	หน้า
22 ผลการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยผลต่างของคะแนนสอบก่อนและหลังการทดลองของ กลุ่มทดลองจากโรงเรียนพนาสูง จ.พัทลุง	199
23 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของผลต่างของคะแนนสอบก่อนและหลังการ ทดลองที่แตกต่างกัน	199
24 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของคะแนนการวัดทัศนคติก่อนและหลังการทดลอง ที่แตกต่างกัน	200
25 ผลการวิเคราะห์ผลต่างของคะแนนเฉลี่ยของผลสอบวัดทัศนคติก่อนและหลังการ ทดลอง	200
26 ผลการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยของผลการวัดทัศนคติเป็นรายคู่	201
27 ผลการวิเคราะห์ผลการทดสอบความคิดสร้างสรรค์ภายหลังการทดลอง	201



บัญชีภาพประกอบ

ภาพประกอบ	หน้า
1 ไบตอง	40
2 ไบตองตึง	40
3 ห่อจิ้นส้ม	43
4 ห่อแอ็บกึ่ง	43
5 ข้าวเหนียวห่อไบตอง	43
6 ข้าวห่อไบบัว	44
7 ห่อข้าวต้มหัวหงอก	44
8 ห่อข้าวต้มหัวหงอก	44
9 ข้าวห่อไบบัว	46
10 ห่อหมกปลา	47
11 ห่อปลาอย่าง	47
12 ห่อทรงสาม	49
13 ห่อทรงเตี้ย	49
14 ห่อทรงสูง	51
15 ข้าวต้มน้ำจืด	51
16 ข้าวเหนียวปิ้ง	52
17 ขนมตาล	52
18 ขนมกล้วย	52
19 ข้าวหลาม	53
20 ขนมจาก	55
21 ปลาตอง	55
22 หมกปลา	55
23 ขนมหมก	56
24 ข้าวประดับดิน	59
25 ห่อหมกผักชีได้	59
26 ข้าวเหนียวห่อหรืออั้งหมี่ถ่องราชบุรี	59
27 ข้าวต้มมัดหรือข้าวต้มผัด	60
28 ขนมต้ม	65
29 นิงาริซูชิ	65
30 มากิซูชิ	65

บัญชีภาพประกอบ (ต่อ)

ภาพประกอบ	หน้า
31 ซากามะโบโกะ	66
32 คิริตันโปะ	66
33 แผ่นนุดะ	67
34 ยูบะซุชิ	67
35 อินะริซุชิ	68
36 วาบี ซาบี (Wabi-sabi)	69
37 ฮิเดยูกิ โอกะ (Hideyuki Oka)	70
38 อินะริซุชิ (Kaiseki Feast)	70
39 ซาซามากิ อะนาโกะ ซุชิ (Sasamaki anago sushi)	71
40 ทาโกะยากิ (Takoyaki or octopus dumplings)	72
41 ความสัมพันธ์กลุ่มพฤติกรรมนิยม	88
42 แผนภูมิแสดงขั้นตอนการเรียนรู้โดยการประมวลสารสนเทศ	89
43 รูปแบบการสอนของโรเบิร์ต กาเย่ (Robert Gagne)	93
44 แผนผังการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21	100
45 Sample of One Case Study	116
46 An “association” of traits in a one case and two-case analysis	119
47 ความสัมพันธ์ระหว่างประเภทของคำถาม	122
48 แสดงกรอบแนวคิดในการศึกษาข้ามวัฒนธรรมการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุ เพื่อเพิ่มคุณภาพอาหารแบบธรรมชาติ	124
49 ขั้นตอนการวิจัยแบบผสานวิธี	
50 มโนทัศน์ในการถ่ายทอดภูมิปัญญาเพื่อพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ด้านการบรรจุ ภัณฑ์อาหาร	191
51 การวิเคราะห์รูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารไทยสู่การศึกษา ในหลักสูตรมาตรฐานสากล ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน กระทรวงศึกษาธิการ	194

บทที่ 1

บทนำ

ภูมิหลัง

การถ่ายทอดภูมิปัญญาการประกอบอาหารพัฒนามาจากปัจจัยพื้นฐานทางการประกอบอาหารที่เป็นสาเหตุให้คุณภาพทางรสชาติของอาหารแตกต่างกันไปตามกระบวนการในการจัดกระทำกับวัตถุดิบที่ได้จากธรรมชาติในท้องถิ่นนั้นๆ (Torger Gillebo. 2010) การถ่ายทอดภูมิปัญญาได้ถูกพัฒนาไปตามสภาวะการณ์ทางสังคมและความเป็นอยู่อันเป็นสาเหตุในการถ่ายทอดไปสู่ลูกหลานโดยการเริ่มต้นจากภายในครัวเรือน (ประเวศ วะสี. 2536: 36) สมาชิกครอบครัวได้ถูกสอนให้เรียนรู้วิธีการเตรียมอาหารและการปรุงอาหารเพื่อให้ได้รสชาติเป็นที่พึงพอใจของสมาชิกในบ้าน โดยมีกระบวนการที่แตกต่างกันไปตามท้องถิ่นนั้นๆ (Kamolthip Kongprasertamorn. 2007) การถ่ายทอดภูมิปัญญาในแต่ละท้องถิ่นมีปรากฏการณ์ที่แตกต่างกันไปตามลักษณะและรายละเอียดในการดำรงชีวิตรวมทั้งการบริโภคซึ่งได้ถูกจำกัดเป็นลักษณะเฉพาะพื้นที่ (จุลทัศน์พยาฆรานนท์. 2543: 8) โดยเกิดจากปัจจัยพื้นฐานที่เป็นวัฒนธรรมการประกอบอาหารเฉพาะถิ่นฐานตามลักษณะทางภูมิศาสตร์ได้แก่ ภูมิประเทศ ภูมิอากาศและทรัพยากรธรรมชาติที่ส่งผลให้วัตถุดิบในธรรมชาติที่มนุษย์สามารถหยิบฉวยเพื่อมาประกอบอาหารนั้นแตกต่างกันไปหลากหลายชนิด จึงเป็นสาเหตุให้คุณภาพของอาหารในแต่ละท้องถิ่นมีความแตกต่างกันไปตามปัจจัยทางกายภาพ โดยส่วนใหญ่เกิดขึ้นจากอิทธิพลของวัฒนธรรมการถ่ายทอดภูมิปัญญาประจำท้องถิ่น (TorgerGillebo. 2010) และเป็นที่น่าสังเกตว่าถิ่นฐานที่ใกล้เคียงกันจะมีวัฒนธรรมความเป็นอยู่ที่คล้ายคลึงกันอันเกิดจากการบูรณาการหลอมหลวมกันเป็นพหุวัฒนธรรมทางภูมิปัญญา อย่างไรก็ตามในแต่ละชุมชนนั้นพบว่ามีส่วนที่แตกต่างจนกลายเป็นปัจเจกทางบุคลิกภาพและอัตลักษณ์ทางภูมิปัญญาการเพิ่มคุณภาพอาหารจึงเป็นวัฒนธรรมที่สำคัญส่วนหนึ่งของวัฒนธรรมการประกอบอาหารซึ่งโดยทั่วไปจะมีความคล้ายคลึงกันในด้านการใช้วัตถุดิบแต่จะแตกต่างกันในด้านการปรุงแต่งอันเป็นสาเหตุให้เกิดวัฒนธรรมของอาหารประจำชาติขึ้น (GoffmanE.1956) ในขณะเดียวกันการเก็บสะสมอาหารเพื่อการดำรงชีวิตได้ถูกจำแนกเป็นการสะสมอาหารไว้เพื่อปรุงแต่งรสชาติกับการเก็บสะสมอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วและสามารถจะยืดเวลาในการรับประทานให้นานขึ้น โดยผลการสำรวจพฤติกรรมการถ่ายทอดภูมิปัญญาในประเทศที่กำลังพัฒนาบ่งบอกวัฒนธรรมการผลิตอาหารของแต่ละท้องถิ่นที่ถูกพัฒนาโดยการบูรณาการอย่างไม่มีที่สิ้นสุด (Paul E, Bierly III . Eric H. Kressler. Edward W. Christensen. 2001) การถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาของแต่ละท้องถิ่นจึงเป็นไปตามธรรมชาติในรูปแบบของการบอกเล่า สังเกตการณ์และการทดลองปฏิบัติเพื่อถ่ายทอดจากบรรพบุรุษสู่ลูกหลาน (Bryant, DeWalt, Courtney, & Schwartz. 2003) ในขณะเดียวกันผลการศึกษาที่เกี่ยวข้องกับการถ่ายทอดภูมิปัญญาด้านการเพิ่มคุณภาพอาหารนั้นมีข้อสรุปว่าประเทศญี่ปุ่นได้รับการยอมรับว่าเป็นประเทศผู้นำด้านการบรรจุภัณฑ์ที่รักษาวัฒนธรรมการสะสมอาหารควบคู่ไปกับ

เทคโนโลยีในการบรรจุโดยสามารถพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้มีประสิทธิภาพได้ทั้ง 2 ด้าน (Michel Boko, Antoine Heideveld, Anne Elsen. 1997) โดยชาวญี่ปุ่นได้มีการจัดการถ่ายทอดภูมิปัญญาในรูปแบบการจัดการบริหารชุมชนเนื่องจากพบว่าภูมิปัญญาจะสูญหายไปหากไม่นำมาประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์ทางเศรษฐกิจในแต่ละชุมชนและในอีกมิติหนึ่งประเทศญี่ปุ่นมีความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีและพยายามพัฒนาอุตสาหกรรมบรรจุภัณฑ์ให้ก้าวไกลกระทั่งเป็นผู้นำด้านเทคโนโลยีการบรรจุภัณฑ์ในทวีปเอเชีย นอกจากนี้ยังพบการศึกษาวิจัยที่กล่าวถึงชาวญี่ปุ่นว่าได้ส่งสมความเชื่อที่เป็นเรื่องราวจากการถ่ายทอดสู่ชนรุ่นหลังจนกลายเป็นวัฒนธรรมทางภูมิปัญญาด้านการเพิ่มคุณภาพอาหารด้วยการห่อหรือการบรรจุที่มีอัตลักษณ์ประจำชาติ

อนึ่ง การเพิ่มคุณภาพให้แก่อาหารเป็นกระบวนการที่ประกอบด้วยการเตรียมอาหารและการปรุงอาหารซึ่งในแต่ละภูมิภาคจะเริ่มต้นจากการผสมผสานวัตถุดิบพื้นฐานอันได้แก่ เนื้อสัตว์ ข้าวและพืชผัก อาหารประจำชาติของแต่ละประเทศมีรายละเอียดด้านส่วนผสมและรสชาติที่แตกต่างกันอีกทั้งเทคนิคและวิธีการผสมผสานปรุงแต่งอาหารและการเก็บสะสมอาหารในแต่ละท้องถิ่นที่มีวัฒนธรรมการสะสมอาหารก็ต่างกัน อย่างไรก็ตามวิธีการสะสมอาหารของทุกชาติทุกภาษานั้นมีแนวทางที่ใกล้เคียงกันโดยผู้ประกอบอาหารมักแสวงหาวัตถุดิบที่มีประสิทธิภาพในการรวบรวมอาหารไว้ด้วยกันในปริมาณหนึ่งและจัดแบ่งเพื่อเป็นการเก็บอาหารปริมาณเพียงพอในแต่ละมื้อหรืออาจเก็บสะสมอาหารในปริมาณมากที่สามารถนำออกมารับประทานได้อย่างต่อเนื่องได้อีกระยะเวลาหนึ่ง (Flávio Meira Borém, Fabiana Carmanini Ribeiro, Luisa Pereira Figueiredo, Gerson Silva Giomo, Valquíria Aparecida Fortunato, Eder Pedrozalsquierdo. 2011) โดยปรากฏหลักฐานเป็นที่แน่ชัดว่าในยุคก่อนประวัติศาสตร์นั้นมนุษย์ได้มีการนำวัตถุดิบที่ได้จากธรรมชาติมาใช้ในการห่อหรือการบรรจุอาหาร ได้แก่ ใบไม้ใบใหญ่ กาบหรือลำต้นของพืช และส่วนอื่นๆ โดยที่มนุษย์เชื่อว่าการเก็บอาหารให้อยู่ได้นานนั้นจะต้องควบคุมอุณหภูมิไม่ให้อาหารเสียและบูดเน่าได้ง่าย การนำส่วนของพืชมาบรรจุอาหารจึงเป็นที่ยอมรับและปฏิบัติต่อกันมา การบรรจุอาหารในแต่ละพื้นที่มีความแตกต่างกันทางด้านการใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติได้แก่พืชที่เกิดและเติบโตขึ้นเองในท้องถิ่นนั้นๆ ทำให้ชนิดของพืชที่ใช้ในการบรรจุแปรผันไปตามลักษณะทางภูมิศาสตร์นั่นเอง (ชาติชาย อนุกุล. 2554)

การบรรจุอาหารเริ่มต้นจากพฤติกรรมการเก็บสะสมอาหารที่ได้ถูกพัฒนาโดยเปลี่ยนแปลงไปได้ 2 ด้านกว้างๆดังกล่าวก็คือด้านพัฒนาการทางพฤติกรรมและด้านเทคโนโลยีหรือความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์ โดยผลการศึกษาด้านการเพิ่มคุณภาพทางรสชาติให้แก่อาหารได้บ่งบอกถึงวิวัฒนาการทางพฤติกรรมอันเป็นการเชื่อมโยงวัฒนธรรมในพื้นที่ใกล้เคียงกันซึ่งมักมีการเลือกใช้วัตถุดิบในการบรรจุอาหารตามชนิดต่างๆของพรรณพืชที่เกิดจากธรรมชาติในภูมิภาค ตลอดจนการปรุงแต่งอาหารด้วยการนำอาหารที่มีบรรจุภัณฑ์นั้นไปผ่านกระบวนการต่างๆต่อไป ได้แก่ การต้ม นึ่ง ย่าง และทอด สร้างคุณภาพทางรสชาติให้แก่อาหารได้หลากหลายทิศทาง (Howard R. Moskowitz, Michele Reisner, John Benedict Lawlor, Rosires Deliza. 2009) ส่วนวิวัฒนาการทางเทคโนโลยีเป็นวิวัฒนาการที่แสวงหาวัตถุดิบใหม่ที่มีประสิทธิภาพ เช่นเดียวกับ

วัตถุดิบจากธรรมชาติในท้องถิ่นไปถึงวัตถุดิบที่มีประสิทธิภาพมากขึ้นไปอีก การเก็บสะสมอาหารด้วยการบรรจุที่ได้รับการถ่ายทอดจากบรรพบุรุษจึงมีวิวัฒนาการจากรุ่นสู่รุ่นและพัฒนาสู่แนวทางการสร้างสรรค์บรรจุภัณฑ์ใหม่ที่ปัจจุบันนี้ไม่เพียงมีหน้าที่เป็นภาชนะบรรจุเท่านั้นยังมีส่วนในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ตัวผลิตภัณฑ์ได้อีกด้วย(Paula Hook, Joe E. Heimlich. 2009)

ดังนั้น ในปัจจุบันการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลิตภัณฑ์ด้วยการบรรจุภัณฑ์จึงมีบทบาทมากขึ้นโดยเฉพาะอย่างยิ่งการบรรจุภัณฑ์อาหารของประเทศญี่ปุ่นที่มีรูปแบบที่แสดงคุณภาพของอาหารประจำชาติได้เป็นอย่างดี โดยผลการศึกษาแนวโน้มรูปแบบบรรจุภัณฑ์อาหารของประเทศญี่ปุ่นที่ได้สืบสานทุนทางวัฒนธรรมประจำชาติด้วยการนำเสนอคุณภาพของอาหารจากภูมิปัญญาสู่รูปแบบบรรจุภัณฑ์เป็นเหตุให้ผู้บริโภคสามารถเข้าถึงรสชาติของอาหารญี่ปุ่นได้อย่างแท้จริง (Prendergast and Pitt, 1996) นอกจากนี้ยังพบการศึกษาวิจัยที่กล่าวถึงชาวญี่ปุ่นว่าได้ส่งสมความเชื่อที่เป็นเรื่องราวจากการถ่ายทอดสู่ชนรุ่นหลังจนกลายเป็นวัฒนธรรมทางภูมิปัญญาด้านการเพิ่มคุณภาพอาหารด้วยการห่อหรือการบรรจุที่มีอัตลักษณ์ประจำชาติพร้อมกันนั้นประเทศญี่ปุ่นได้คิดค้นเทคโนโลยีในการบรรจุสร้างนวัตกรรมใหม่ๆเพื่อพัฒนาการบรรจุภัณฑ์ (Collin Coulson-Thomas. 2000, IGD, 2003c) ซึ่งในปัจจุบันการบรรจุภัณฑ์นับเป็นส่วนสำคัญในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลิตภัณฑ์ด้วยเหตุนี้เองทำให้บรรจุภัณฑ์อาหารของประเทศญี่ปุ่นมีรูปแบบที่แสดงคุณภาพของอาหารประจำชาติได้เป็นอย่างดี

สำหรับการบรรจุอาหารในประเทศไทยมีอิทธิพลมาจากการประกอบอาหารคาวหวานที่มีคุณภาพทางรสชาติที่แตกต่างกับอาหารประเทศอื่น และในปัจจุบันอาหารไทยเป็นที่ยอมรับไปทั่วโลกเนื่องจากมีความโดดเด่นด้านอัตลักษณ์ในรสชาติและกระบวนการผลิตที่ให้คุณค่าทางภูมิปัญญาที่ผู้บริโภคซาบซึ้งทำให้เกิดความพึงพอใจเมื่อได้รับประทาน (Michael W.Allen, RichaGupta, &ArnoudMonnier. 2008) จึงเป็นอาหารที่ดึงดูดใจผู้บริโภคและแสดงอัตลักษณ์ของชาติได้อย่างงดงาม (รติวัลย์วัฒนสิน. 2553) รัฐบาลจึงตระหนักถึงความขึ้นชอบดังกล่าวและได้สนับสนุนอาหารไทยโดยพัฒนาระดับอาหารไทยในโครงการ “ครัวไทย สู่ครัวโลก” สร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลิตภัณฑ์อาหารไทยโดยการเสริมจุดแข็งและการลดหรือกำจัดจุดอ่อนของผลิตภัณฑ์ซึ่งจุดแข็งของผลิตภัณฑ์อาหารไทยนั้นส่วนใหญ่เกี่ยวข้องกับวัตถุดิบประเภทสมุนไพรที่ให้คุณค่าทางอาหารและโภชนาการอันเป็นวัตถุดิบที่หาได้จากธรรมชาติจนกระทั่งพัฒนาเป็นพืชเศรษฐกิจในปัจจุบันและหากกล่าวถึงการประกอบอาหารไทยโดยเฉพาะด้านการเตรียมอาหารไทยนั้นพบว่ามีความซับซ้อนและมีการถ่ายทอดภูมิปัญญามาจากรุ่นสู่รุ่น (มยุรจีัยวัฒน์, วรณวิบูลย์กาญจนกฤษ, นางนุชรักสกุลไทย, พงษ์เทพวิไลพันธ์. 2550) ซึ่งผู้ประกอบการไทยจะต้องตระหนักในคุณค่าที่ยึดถือเป็นผลผลิตของการเรียนรู้ในสังคมและวัฒนธรรม นอกจากนี้ส่วนสำคัญส่วนหนึ่งคือการห่อหรือการบรรจุอาหารซึ่งในยุคโบราณได้อาศัยส่วนประกอบของวัสดุในธรรมชาติที่หาได้ง่ายในท้องถิ่นเพื่อการปรุงอาหารวัสดุที่ใช้ในการห่อหรือการบรรจุอาหารไทยในแต่ละภาคจะมีกระบวนการในการห่อที่คล้ายคลึงกันแต่อาจใช้วัสดุที่แตกต่างกัน โดยเทคนิคในการห่อนั้นมาจากความเชื่อ ประเพณีและวัฒนธรรมความเป็นอยู่ในแต่ละภาค (ประเสริฐแย้มกลิ่นฟุ้ง. 2534: 31) จากผลงานวิจัยที่ศึกษาวัฒนธรรมการห่อ

อาหารไทยพบว่าในระยะหลังนั้นมีความละเอียดอ่อนในการห่อหรือการบรรจุอาหารลดน้อยลงซึ่งอาจมีผลกระทบต่อการสูญหายทางองค์ความรู้ด้านภูมิปัญญาเนื่องจากวัสดุที่มีอยู่ในธรรมชาตินั้นมีปริมาณน้อยลง ความเชี่ยวชาญและภูมิปัญญาแต่โบราณก็จะสูญหายไปเพราะชนรุ่นหลังขาดข้อมูลและมองข้ามภูมิปัญญาที่ถูกค้นพบมาในอดีต (ชาติชาย อนุกุล.2554) ทำให้การบรรจุภัณฑ์จากองค์ความรู้ภูมิปัญญาการห่อหรือการบรรจุจึงกลายเป็นเพียงสัญลักษณ์เท่านั้น อีกทั้งขาดการดำรงไว้ด้านคุณภาพทางรสชาติที่ได้มาพร้อมกลิ่นหอมจากการบึงย่าง นึ่ง ทอด หรือต้มที่สืบสานมาจากภูมิปัญญาท้องถิ่นนั้นๆ จึงเป็นเหตุให้องค์ความรู้บางอย่างสูญหายไป

ปัจจุบันการประกอบอาหารไทยได้รับความสนใจจากชาวต่างชาติเนื่องจากอาหารไทยเป็นอาหารที่มีคุณภาพทางรสชาติและโภชนาการทำให้ผู้บริโภคมีสุขภาพที่ดีจนเป็นเหตุให้รัฐบาลเน้นความสำคัญด้านธุรกิจท่องเที่ยวมากขึ้นพร้อมกับนโยบายของกลุ่มประเทศในอาเซียน (AEC) ได้ถูกระบุไว้ในแผนยุทธศาสตร์ของชาติในโครงการ “ครัวไทย สู่ครัวโลก” การสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลิตภัณฑ์เพื่อการท่องเที่ยวจึงเป็นส่วนสำคัญส่วนหนึ่ง (สำนักพัฒนาการท่องเที่ยว.2555) จากผลการวิเคราะห์ด้านการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมพบว่าปัจจุบันประเทศไทยมีความรุ่งเรืองทางเศรษฐกิจและมีชื่อเสียงแพร่หลายในด้านการท่องเที่ยวเป็นเหตุให้อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวของไทยมีการขยายตัวอย่างมาก โดยผลการสำรวจพบว่าในปี พ.ศ. 2555 มีจำนวนนักท่องเที่ยวที่เดินทางมาที่ประเทศไทยจำนวน 19,230,470 คน (เพิ่มขึ้นจากปี 2553 ร้อยละ 20.67) โดยเป็นนักท่องเที่ยวในเขตภูมิภาคอาเซียนประมาณ 5.7 ล้านคน (เพิ่มขึ้นจากปี 2553 ร้อยละ 24.42) และจากการจัดอันดับความสามารถด้านการแข่งขันและการท่องเที่ยวของ World Economic Forum (WEF) ปี 2553 ประเทศไทยอยู่ในอันดับที่ 41 จาก 135 ประเทศทั่วโลก และอันดับ 10 ในภูมิภาคเอเชียแปซิฟิก จึงเป็นเหตุให้อาหารไทยได้รับการสนับสนุนให้เป็นอัตลักษณ์ประจำชาติสร้างมูลค่าเพิ่มตามนโยบายเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (ครุฑพิรุฑโกษา. 2555)

การถ่ายทอดภูมิปัญญาจากบรรพบุรุษสู่ชนรุ่นหลังได้ถูกพัฒนาเป็นความรู้ที่ได้จากการศึกษาในระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย โดยเฉพาะอย่างยิ่งในหลักสูตรมาตรฐานสากลที่กำหนดโครงสร้างหลักสูตรระดับมัธยมศึกษาในโรงเรียนมาตรฐานสากลให้จัดการเรียนการสอนที่มีรูปแบบเป็นสากล ในการเพิ่มสาระความเป็นสากลนั้นจะต้องมีองค์ประกอบของหลักสูตรสู่ความเป็นสากล โดยจัดการเรียนการสอนและสาระการเรียนรู้ด้วยทฤษฎีความรู้ (Theory of Knowledge) ซึ่งมีวิธีการจัดการเรียนการสอนที่สามารถบอกความหมายขององค์ประกอบต่างๆ ของความรู้ที่ได้รับในเรื่องเกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่นและภูมิปัญญาชาวบ้านเป็นสาระสำคัญ (สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน กระทรวงศึกษาธิการ. 2554: 13-15) โดยผลการศึกษาการเรียนการสอนในหลักสูตรแบบมาตรฐานสากลได้ชี้ให้เห็นว่าผู้สอนจะต้องสร้างความสนใจให้เกิดแก่ผู้เรียนเพื่อกระตุ้นให้ผู้เรียนเกิดแรงจูงใจใฝ่รู้โดยแสดงผลการรับรู้และจำแนกการประยุกต์รูปแบบของอัตลักษณ์ที่โดดเด่นให้เห็นแนวทางที่สามารถพัฒนาและต่อยอดองค์ความรู้ภูมิปัญญาได้ตั้งแต่ขั้นพื้นฐาน ผู้เรียนจะได้รับการถ่ายทอดความรู้จากการแสวงหาความรู้ที่ตนสนใจจากแหล่งต่างๆ ที่น่าเชื่อถือได้แก่ผู้เชี่ยวชาญในเขตชุมชนภูมิปัญญานั้นๆ รวมทั้งทดลองปฏิบัติจนเกิดความชำนาญตามสาระการ

สอน 4 สาระสากลได้แก่ 1) ทฤษฎีความรู้ (Theory of Thinking) การแสวงหาความรู้ 2) ความเรียงขั้นสูง (Extended Essay) มีความสามารถในการเขียน 3) โครงการ/ กิจกรรมสร้างสรรค์ (CAS: Creative Action Service) 4) โลกศึกษา (Global Education) จัดการเรียนรู้มุ่งเน้นการมีส่วนร่วมและการคิดวิเคราะห์ (วนิดา ปาณินิ.2553) โดยอธิบายได้ว่าการเรียนการสอนในหลักสูตรมาตรฐานสากลได้แนวคิดจากพฤติกรรมมนุษย์ที่มีปฏิสัมพันธ์ระหว่างกันอย่างต่อเนื่องระหว่างความคิด พฤติกรรม และสิ่งแวดล้อม ตามหลักการและทฤษฎีการเรียนรู้ (Learning Theory) ที่ได้จำแนกวิธีการเรียนรู้พฤติกรรมของมนุษย์มี 2 วิธี คือ การเรียนรู้จากผลของการกระทำ และวิธีการเรียนรู้จากการเลียนแบบ โดยที่การเรียนรู้จากผลของการกระทำเป็นการเรียนรู้จากประสบการณ์ตรงซึ่งจะทำหน้าที่ 3 ประการ คือ ให้ข้อมูล ชูใจ และ เสริมแรง ส่วนการเรียนรู้จากการเลียนแบบเป็นการเรียนรู้จากการสังเกตตัวแบบกระทำ พฤติกรรมซึ่งเป็นการเรียนรู้จากประสบการณ์ทางอ้อม การเรียนรู้จากตัวแบบอาศัยกระบวนการเรียนรู้จากการสังเกตเป็นผลสำคัญ ซึ่งมีองค์ประกอบที่สำคัญ 4 ประการ คือ กระบวนการใส่ใจกระบวนการเก็บจำ กระบวนการทางกาย และ กระบวนการจิตใจตามแนวทางทฤษฎีการเรียนรู้ทางสังคมของแบนดูรา (Bandura A. 1993: 117-148.) จึงเป็นเหตุให้การถ่ายทอดภูมิปัญญาเป็นเสมือนหนึ่งการสร้างบุคลากรภายในประเทศให้ตระหนักถึงความรู้ที่ได้จากการสืบสานจากบรรพบุรุษมีคุณค่าและสร้างคุณภาพให้แก่ชีวิตความเป็นอยู่ตลอดจนพัฒนาโครงสร้างทางเศรษฐกิจให้มีความยั่งยืนตามหลักการของทฤษฎีการจัดการความรู้ (Senge. 1994) โดยพัฒนาหลักสูตรให้สอดคล้องกับหลักการดังกล่าวย่อมาศัยการศึกษาเชิงลึกทางการจัดการเรียนรู้โดยการพัฒนาเนื้อหาและกิจกรรมในการเรียนรู้หลังจากการพัฒนาเป้าประสงค์ของการเรียนรู้ตามแผนการจัดการเรียนรู้ที่ถูกต้องตามหลักวิชาการ (สุวิทย์ มูลคำ. 2549) ประกอบการถ่ายทอดที่ผู้เรียนสามารถบูรณาการความคิดสร้างสรรค์ตามทฤษฎีความคิดสร้างสรรค์ (Torrance, E.P. 1980) เพื่อใช้ในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์เพิ่มมูลค่าให้แก่ผลิตภัณฑ์อาหารในบริบทของสังคมไทย

ดังนั้น เพื่อให้เกิดความรู้ความเข้าใจในการจัดการความรู้ด้านการถ่ายทอดภูมิปัญญาการเพิ่มคุณภาพอาหารสำหรับเยาวชนในระดับมัธยมศึกษาตอนปลายในแต่ละภูมิภาค ผู้วิจัยจึงศึกษาข้ามวัฒนธรรมการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาการเพิ่มคุณภาพอาหารของชาวญี่ปุ่นเปรียบเทียบกับความเหมือนและความแตกต่างในบริบททางวัฒนธรรมของทั้งสองประเทศแล้ววิเคราะห์แนวทางที่เหมาะสมกับบริบทของสังคมไทยเพื่อการพัฒนาสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่บรรจุภัณฑ์สู่การพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ โดยเริ่มต้นจากการพัฒนารูปแบบการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาตามแนวทางของหลักสูตรมาตรฐานสากลที่มีประสิทธิภาพสู่ผู้เรียนโดยสามารถสร้างสรรค์บรรจุภัณฑ์จากการบูรณาการองค์ความรู้ภูมิปัญญาได้อย่างยั่งยืน

ความมุ่งหมายของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารด้วยการห่อและบรรจุของชาวไทยและญี่ปุ่นจากผู้เชี่ยวชาญการประกอบอาหารทั้งสองประเทศ

2. เพื่อพัฒนารูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์
3. เพื่อทดลองใช้รูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์ในการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ด้านบรรจุภัณฑ์ของผู้เรียนตามหลักสูตรแบบมาตรฐานสากลทั้ง 4 ภูมิภาค

ขอบเขตของการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้มีขอบเขตของการวิจัยโดยแบ่งเป็น 2 ขั้นตอน ดังนี้

ระยะที่ 1 การศึกษาข้ามวัฒนธรรมการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารด้วยการห่อและบรรจุของชาวไทยและชาวญี่ปุ่น

1.1 ขอบเขตด้านผู้ให้ข้อมูล ผู้ให้ข้อมูลหลัก (Key informants) ที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้คือ ผู้เชี่ยวชาญปราชญ์ชาวบ้านชาวไทยที่สืบสานภูมิปัญญาการห่ออาหารจากบรรพบุรุษ และมีประสบการณ์ด้านการประกอบอาหารอัตลักษณ์ประจำท้องถิ่นไม่น้อยกว่า 5 ปี โดยจัดกระจายผู้ให้ข้อมูลหลักครอบคลุมทั้ง 4 ภูมิภาคของประเทศไทย ได้แก่ ภาคเหนือ: จังหวัดเชียงใหม่ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ: จังหวัดขอนแก่น ภาคกลางและภาคตะวันออก: จังหวัดชลบุรี ภาคใต้: จังหวัดนครศรีธรรมราช และผู้เชี่ยวชาญการประกอบอาหารชาวญี่ปุ่นที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาด้านบรรจุภัณฑ์อาหารที่ประกอบอาชีพพ่อครัวในร้านอาหารญี่ปุ่นที่ได้ความนิยมในประเทศไทยและเป็นผู้ที่มีประสบการณ์ในการประกอบอาหารอัตลักษณ์ประจำท้องถิ่นในประเทศญี่ปุ่น ผู้วิจัยจัดกระจายการคัดเลือกผู้ให้ข้อมูลโดยการกระจายตามภูมิภาคของประเทศญี่ปุ่นไม่น้อยกว่า 5 ปี ได้แก่ ตอนเหนือ: ฮอกไกโด ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ: คันทอ ภาคตะวันตก: ตันไซ ภาคกลาง: จูบุโดยชาวไทยและชาวญี่ปุ่นที่ได้รับการคัดเลือกนั้นเป็นผู้ที่ได้รับการถ่ายทอดภูมิปัญญาจากบรรพบุรุษโดยมีอายุระหว่าง 45-70 ปี

1.2 ขอบเขตด้านวิธีการวิจัย: เป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) ซึ่งใช้เทคนิคการเก็บข้อมูลคือ สัมภาษณ์เชิงลึกและการสังเกตการณ์แบบมีส่วนร่วมโดยการเก็บรวบรวมข้อมูลจากการลงพื้นที่ภาคสนามเพื่อศึกษาข้ามวัฒนธรรมด้านความรู้ภูมิปัญญาการห่อหรือการบรรจุอาหารระหว่างชาวไทยและชาวญี่ปุ่นด้วยวิธีการสัมภาษณ์เชิงลึก (In Depth Interview) และการสังเกตการณ์ (Observation) วิเคราะห์ข้อมูลกลั่นกรองเป็นรูปแบบแนวทางเลือกเพื่อการดำเนินงานวิจัยในขั้นตอนที่ 2.1 ต่อไป

1.3 เนื้อหาทางพหุวัฒนธรรมศาสตร์: การถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุอาหารที่ดำเนินการศึกษาเป็นพหุวัฒนธรรมที่เน้นเฉพาะการบรรจุอาหารด้วยวัสดุจากธรรมชาติเท่านั้น

ระยะที่ 2 การสร้างรูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาการเพิ่มคุณภาพอาหารเพื่อการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ตามบริบทของสังคมไทย

2.1 ขอบเขตด้านผู้ให้ข้อมูล ผู้ให้ข้อมูลหลัก (Key informants) ที่ใช้ในการสร้างรูปแบบการเพิ่มคุณภาพอาหารด้วยการบรรจุภัณฑ์ในครั้งนี้เป็นผู้เชี่ยวชาญด้านการพัฒนาหลักสูตรและการสอนจากสำนักงานการศึกษาขั้นพื้นฐาน กระทรวงศึกษาธิการ ผู้เชี่ยวชาญการสอนวิชาการงาน

พื้นฐานอาชีพ ระดับมัธยมศึกษาตอนปลายตามหลักสูตรมาตรฐานสากลผู้เชี่ยวชาญการสอนด้านการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ในระดับอุดมศึกษา และผู้มีส่วนได้ส่วนเสียภาคเอกชน ในช่วงเวลาระหว่างปี พ.ศ. 2556 โดยผู้เชี่ยวชาญที่ได้รับการคัดเลือกเป็นนักวิชาการด้านหลักสูตรและการสอนจากสำนักงานการศึกษาขั้นพื้นฐานและสำนักงานการอุดมศึกษากระทรวงศึกษาธิการ

เกณฑ์ในการคัดเลือกผู้ที่จะเป็นผู้ให้ข้อมูลหลัก ผู้วิจัยใช้วิธีการเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบมีเกณฑ์ (Criteria Cases) ผู้ให้ข้อมูลหลักที่ได้รับการคัดเลือกเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านวิชาการ ดังนี้

1) ผู้เชี่ยวชาญด้านการพัฒนาหลักสูตรและการสอนจากสำนักงานการศึกษาขั้นพื้นฐาน กระทรวงศึกษาธิการจำนวน 2 คน และผู้เชี่ยวชาญโครงการนวัตกรรมธุรกิจน้อยมีคุณธรรมน่าสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ จำนวน 1 คน

2) ผู้เชี่ยวชาญการสอนวิชาการงานพื้นฐานอาชีพ ระดับมัธยมศึกษาตอนปลายตามหลักสูตรมาตรฐานสากล จำนวน 2 คน

3) ผู้เชี่ยวชาญการสอนด้านการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ในระดับอุดมศึกษา จำนวน 2 คน

4) ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียภาคเอกชน จำนวน 2 คน
ผู้ให้ข้อมูลหลักในระยะที่ 2 นี้มีคุณสมบัติเป็นผู้ที่มีประสบการณ์ดังกล่าวมาแล้วไม่น้อยกว่า 5 ปี

2.2 ขอบเขตด้านวิธีการวิจัย: การวิจัยเพื่อสร้างรูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาเพื่อพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ด้านการบรรจุภัณฑ์อาหารตามบริบทสังคมไทยผู้วิจัยใช้วิธีการวิจัยเชิงคุณภาพแบบกรณีศึกษา (Cases Study) กับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายนอกจากนั้นผู้วิจัยได้ใช้เทคนิคการวิจัยด้วยวิธีการสนทนากลุ่ม (Focus Group Discussion) สำหรับเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยระยะที่ 2 คือการสนทนาที่เกี่ยวกับการพัฒนาเนื้อหาและวิธีการในการถ่ายทอดภูมิปัญญาเพื่อนำมาดำเนินการวิจัยในขั้นตอนการสังเคราะห์แผนการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารต่อไป

2.3 เนื้อหาทางพฤตินัยศาสตร์: เนื้อหาและวิธีการในการถ่ายทอดภูมิปัญญาเพื่อพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ด้วยการบรรจุภัณฑ์อาหารที่เชื่อมโยงความรู้ภูมิปัญญาสู่ชั้นเรียนตามกรอบด้านสาระรายวิชาของหลักสูตรมาตรฐานสากลในชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย รวมทั้งการบูรณาการ สาระรายวิชาสังคม-ประวัติศาสตร์ วิชาการงานพื้นฐานอาชีพและเทคโนโลยีและวิชาภาษาอังกฤษ

ระยะที่ 3 การทดลองรูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาการเพิ่มคุณภาพอาหารด้วยการบรรจุภัณฑ์ตามบริบทของสังคมไทย

3.1 ขอบเขตด้านกลุ่มตัวอย่างประชากรและกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการทดลองใช้รูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาเพื่อพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ด้านการบรรจุภัณฑ์อาหาร ผู้วิจัยเลือกใช้การทดลองแบบกลุ่มเดียว (One Group Experiment) โดยคัดเลือกกลุ่มทดลองจากนักเรียนในโรงเรียน

ตามหลักสูตรแบบมาตรฐานสากลและเป็นนักเรียนมัธยมศึกษาชั้นปีที่ 4 ที่มีความสนใจในการประกอบอาชีพด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ คัดเลือกโดยครูผู้รับผิดชอบการสอน รายวิชาสังคม-ประวัติศาสตร์วิชาการงานพื้นฐานอาชีพและเทคโนโลยี และวิชาภาษาอังกฤษ

3.2 ขอบเขตด้านวิธีการวิจัย ในระยะที่ 3 นี้เป็นงานวิจัยเชิงทดลอง (Experimental Research) แบบการทดลองกลุ่มเดียว (OneGroup Experiment) โดยมีตัวแปรต้นเป็นตัวแปรจัดกระทำ (Experiment Variables) และมีตัวแปรตามเป็นตัวแปรผลลัพธ์ (Outcome Variables) ดำเนินการทดลองโดยใช้แบบทดสอบความคิดสร้างสรรค์ทั้งภาคภาษาเขียนและเชิงปฏิบัติการ

ตัวแปรที่ศึกษา

ตัวแปรต้น ความรู้ภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหาร

ตัวแปรตาม ความรู้ภูมิปัญญา ทักษะ ทักษะความคิดสร้างสรรค์ทั้งภาคข้อเขียนและภาคปฏิบัติ

ตัวแปรจัดกระทำ วิธีการถ่ายทอด วิธีการเรียนและการสอน

ความสำคัญของการวิจัย

1. เป็นแนวทางในการพัฒนาการจัดการความรู้ด้านภูมิปัญญาไทยตามทฤษฎีพฤติกรรม การเรียนรู้ทางปัญญาสังคมเพื่อพัฒนาการสร้างสรรค์การห่อและหาบรรจุของนโยบายและแนวคิด เศรษฐกิจสร้างสรรค์ของสภาพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 11 (พ.ศ. 2555 - 2559), ยุทธศาสตร์ที่ 4-4 ยุทธศาสตร์การปรับโครงสร้างเศรษฐกิจสู่การเติบโตอย่างมีคุณภาพและยั่งยืน

2. แนวทางในการส่งเสริมและพัฒนาหลักสูตรระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานระดับมัธยมศึกษาตามมาตรฐานสากลเพื่อพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ทางนวัตกรรมการห่อและการบรรจุ จากวัฒนธรรมชาติเพื่อสืบสานวัฒนธรรมภูมิปัญญาของคุณภาพอาหารประจำชาติและสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลิตภัณฑ์อาหารไทยได้อย่างยั่งยืน

นิยามศัพท์เฉพาะ

การถ่ายทอดภูมิปัญญา หมายถึง แนวทางในการเผยแพร่ภูมิปัญญาด้วยรูปแบบต่างๆ กันโดยเป็นการถ่ายทอดความรู้จากบุคคลหนึ่งไปยังอีกบุคคลหนึ่งมี 5 แนวทางได้แก่ 1) การชี้แนะ 2) การถ่ายทอดผ่านสูตรสำเร็จ 3) การถ่ายทอดผ่านเรื่องราวหรือนิทาน 4) การถ่ายทอดผ่านการตั้งคำถาม 5) การถ่ายทอดความรู้โดยผู้เรียนได้มีโอกาสเรียนรู้ด้วยตนเอง โดยเรียงจากบทบาทของผู้รับการถ่ายทอดความรู้จากการรับความรู้ในเชิงรับ แล้วค่อยๆ เข้าสู่การรับความรู้ในเชิงรุก (Dorothy Leonard; & Walter Swap. 2005)

ภูมิปัญญา หมายถึง ความรู้ ความสามารถ ที่ได้จากความเชื่อและความเข้าใจที่นำมาไปสู่ การปฏิบัติเพื่อเพิ่มคุณภาพทางกายภาพให้แก่อาหารและแก้ไขปัญหาในการเก็บรักษาและถนอม

อาหารด้วยการห่อและการบรรจุที่สังคมยอมรับ เชื่อถือ และเข้าใจร่วมกัน(ประเวศ วัช. 2555) สำหรับวิจัยเล่มนี้จะกล่าวเฉพาะชาวไทยและชาวญี่ปุ่น

การพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหาร หมายถึง การพัฒนาคุณสมบัติทางกายภาพที่ตรงและเหมาะสมของบรรจุภัณฑ์อาหารโดยส่งผลต่อรสชาติและกลิ่นหอมชวนรับประทานซึ่งเป็นอัตลักษณ์เฉพาะภูมิภาคโดยเฉพาะอย่างยิ่งในการประกอบอาหารที่ไม่เพียงแต่ปรุงอาหารให้เกิดรสชาติแต่ยังเพิ่มคุณภาพให้แก่อาหารด้วยการห่อหรือการบรรจุจากการนำไปปิ้ง นึ่ง ทอด ต้ม หรือย่าง เป็นที่พึงพอใจของผู้บริโภคเพื่อการพัฒนาสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่บรรจุภัณฑ์ซึ่งเป็นประโยชน์ต่อเศรษฐกิจของชาติได้ (Phillips Crosby. 2005)หรือการถ่ายโอนอัตลักษณ์ของภูมิภาคไปสู่รูปลักษณ์ภายนอกสร้างคุณภาพแก่บรรจุภัณฑ์ด้านความพึงพอใจได้เช่นเดียวกัน สำหรับงานวิจัยครั้งนี้จะกล่าวถึงเฉพาะด้านการห่ออาหาร

บรรจุภัณฑ์ รูปแบบวัสดุธรรมชาติภายนอกห่อหุ้มอาหารอยู่ภายในให้ปลอดภัยโดยสามารถรวบรวมอาหารไว้ด้วยกันเพื่อสะดวกต่อพกพา สะสมและถนอมอาหารได้ในระยะเวลาหนึ่งเป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภคตามบริบททางวัฒนธรรมของสังคม

รูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญา หมายถึง แนวทางในการถ่ายทอดความรู้ที่ประกอบไปด้วย 1.) เนื้อหาการถ่ายทอดที่เป็นองค์ความรู้ด้านความเชื่อ เจตคติ และทักษะจากภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารจากผู้รู้จริง 2.) วิธีการที่ปรากฏเป็นแผนในการสอนและการจัดการความรู้เชิงบูรณาการในชั้นเรียนโดยครูผู้รับผิดชอบรายวิชาการงานพื้นฐานอาชีพร่วมกับครูผู้สอนวิชาภาษาอังกฤษและวิชาสังคม-ประวัติศาสตร์กำหนดวิธีการสอนแนวปฏินิยามโดยเน้นผู้เรียนเป็นศูนย์กลางมีลักษณะการสอนทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติรวมกับการลงพื้นที่ที่เป็นสถานที่จริง

การถ่ายทอดภูมิปัญญา หมายถึง การถ่ายทอดโดยบุคคลซึ่งเป็นผู้รู้ผู้ชำนาญผู้เรียนในที่นี้หมายถึงปราชญ์ชาวบ้าน โดยประกอบไปด้วยวิธีการต่างๆ ที่ครอบคลุมด้านเนื้อหาความรู้ภูมิปัญญาจากความเชื่อ เจตคติ และทักษะที่ส่งผลต่อการพัฒนาสร้างมูลค่าเพิ่มของชาวไทย โดยที่ผู้เรียนสามารถต่อยอดองค์ความรู้ภูมิปัญญาด้วยการใช้ความคิดสร้างสรรค์ตามโครงสร้างหลักสูตรแบบมาตรฐานสากลของสำนักงานการศึกษาขั้นพื้นฐาน กระทรวงศึกษาธิการ(สำนักงานเลขาธิการสภาการศึกษา.(ส.ก.ศ): 2553)

หลักสูตรมาตรฐานสากล หมายถึง หลักสูตรสถานศึกษาตามหลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551ในรายวิชาพื้นฐานกิจกรรมพัฒนาผู้เรียน และรายวิชาเพิ่มเติมตามบริบทของโรงเรียน และสาระ เพิ่มเติมเพื่อความสากล ได้แก่ สาระการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง (Independent Study : IS) โดยมีหลักการของกระบวนการพัฒนาผู้เรียนสู่คุณภาพที่คาดหวังเป็นบุคคลที่มีคุณภาพ มี ทักษะในการค้นคว้าแสวงหาความรู้และมีความรู้พื้นฐานที่จำเป็นสามารถคิดวิเคราะห์ สังเคราะห์ สร้างสรรค์ สามารถสื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพ ตลอดจนมีทักษะชีวิตร่วมมือในการทำงานกับผู้อื่นได้ เป็นอย่างดีนั้น จะต้องมีการบริหารจัดการเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง มีลำดับขั้นตอนที่เหมาะสม และ สอดคล้องกับพัฒนาการของผู้เรียนในแต่ละระดับชั้น

ภูมิปัญญาไทยด้านการเพิ่มคุณภาพให้แก่อาหาร หมายถึงความรู้ที่ได้จากความเชื่อของคนไทยโดยเป็นองค์ความรู้ที่สังคมยอมรับรู้ เชื่อถือ และเข้าใจร่วมกันโดยมีเจตคติจากวัฒนธรรมที่เกี่ยวกับการเพิ่มคุณภาพให้แก่อาหารและทักษะในการห่อหรือการบรรจุอาหาร ซึ่งได้ประกอบไปด้วย 1) คุณภาพทางด้านสรรพคุณของเครื่องปรุงประเภทสมุนไพรเครื่องเทศรวมทั้งผักที่ใช้เป็นส่วนประกอบของอาหาร 2) คุณภาพทางด้านภูมิปัญญาและศิลปวัฒนธรรมหรือทักษะในการห่ออาหารด้วยวัสดุจากธรรมชาติที่เน้นการใช้ใบตองและใบไม้อื่นๆได้อีกหลากหลายชนิด (สถาบันอาหาร: 2554) รวมทั้งทักษะที่เป็นอัตประจําท้องถิ่นในการนำอาหารที่ห่อแล้วไปผ่านกระบวนการนึ่ง ปิ้ง ย่าง ทอด หรือต้ม ที่ลักษณะส่งผลให้เกิดรสชาติประกอบกลิ่นที่ได้จากบรรจุภัณฑ์นั้นๆ

ภูมิปัญญาญี่ปุ่นด้านการเพิ่มคุณภาพให้แก่อาหาร หมายถึงความรู้ที่ได้จากความเชื่อโดยเป็นองค์ความรู้ที่สังคมยอมรับรู้ เชื่อถือ และเข้าใจร่วมกันโดยมีเจตคติจากวัฒนธรรมที่เกี่ยวกับการเพิ่มคุณภาพให้แก่อาหารและทักษะในการห่อหรือการบรรจุอาหาร ซึ่งได้ประกอบไปด้วย 1) คุณภาพทางด้านสรรพคุณของเครื่องปรุงประเภทสมุนไพรเครื่องเทศรวมทั้งผักที่ใช้เป็นส่วนประกอบของอาหาร 2) คุณภาพทางด้านภูมิปัญญาและศิลปวัฒนธรรมหรือทักษะในการห่ออาหารด้วยวัสดุจากธรรมชาติที่เน้นการใช้ใบไผ่และสาหร่ายหลากหลายชนิดรวมทั้งทักษะที่เป็นอัตลักษณ์ประจําท้องถิ่นในการดำเนินการส่งผ่านรูปลักษณะในการห่อที่เป็นอัตลักษณ์สะท้อนวัฒนธรรมการแต่งกายและความเป็นอยู่ของชาวญี่ปุ่นสืบต่อกันมาจนเป็นที่ประทับใจของผู้บริโภคทั่วโลก

การศึกษาข้ามวัฒนธรรม หมายถึงมีการศึกษาเปรียบเทียบ เพื่อทำความเข้าใจวัฒนธรรมเชิงเปรียบเทียบ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อดูการแพร่กระจายของวัฒนธรรม นักมานุษยวิทยายืนยันว่า สังคม วัฒนธรรมและกลุ่มชาติพันธุ์สามารถปรับตัวให้เข้ากับสภาพแวดล้อมและวัฒนธรรม ของแต่ละกลุ่มชาติพันธุ์ มีอัตลักษณ์เฉพาะที่สอดคล้องกับสภาพความเป็นอยู่และความจำเป็นของสังคมนั้นๆ ซึ่งไม่ควรที่จะเปรียบเทียบว่าวัฒนธรรมใดดีกว่ากัน หรือเจริญกว่ากัน การศึกษาเปรียบเทียบข้ามวัฒนธรรมจึงเป็นการศึกษาเพื่อทำความเข้าใจในกระบวนการ การแพร่กระจายของวัฒนธรรม โดยไม่ได้เปรียบเทียบถึงความเจริญ

โรงเรียนมาตรฐานสากล หมายถึง โรงเรียนที่พัฒนาหลักสูตรและจัดการเรียนการสอนอย่างมีคุณภาพเทียบเคียงมาตรฐานสากล รวมทั้งมีการบริหารจัดการด้วยระบบคุณภาพ เพื่อให้ได้ผู้เรียนที่มีคุณภาพ คือเป็นผู้ที่มีความรู้ความสามารถและคุณลักษณะ (Learner Profile) เทียบเคียงมาตรฐานสากล (World class standard) และมีศักยภาพเป็นพลโลก (World citizen) สอดคล้องกับเจตนารมณ์ของหลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ที่มุ่งเน้นการพัฒนาคุณภาพเยาวชนสำหรับยุคศตวรรษที่ 21 อีกทั้งเป็นไปตามปณิญาว่าด้วยการจัดการศึกษาของ UNESCO

นิยามปฏิบัติการตัวแปร

ความรู้ด้านบรรจุกัญท์ หมายถึงความเข้าใจและความสามารถในการด้านบรรจุกัญท์โดยเป็นทั้งความรู้ที่มีอยู่ในตัว (Tacit Knowledge) และความรู้ที่ได้จากประสบการณ์ (Explicit Knowledge) ได้แก่ ความเชื่อ ความเข้าใจและการยอมรับในภูมิปัญญาท้องถิ่นรวมทั้งการทดลองปฏิบัติจนเกิดความชำนาญด้านการบรรจุกัญท์จากภูมิปัญญา ผู้วิจัยใช้วิธีการประเมินความรู้ดังกล่าวด้วยแบบทดสอบภาคปฏิบัติเป็นแนวทางการสร้างแบบทดสอบตามนิยามเชิงปฏิบัติการที่ผู้วิจัยกำหนดไว้ให้มีการทดสอบก่อนและหลังจากการถ่ายทอดภูมิปัญญาการพัฒนาบรรจุกัญท์ แบบทดสอบด้านความรู้บรรจุกัญท์นั้นเป็นการวัดความรู้จากแบบทดสอบข้อเขียนโดยคิดเป็นร้อยละ 1 ใน 100 คะแนนรวมในแต่ละข้อผู้ที่ได้คะแนนจากผลการทดสอบสูงขึ้นจากเดิมแสดงว่าเป็นผู้ที่มีความรู้ภูมิปัญญาการพัฒนาบรรจุกัญท์อาหารจากผู้รู้หรือปราชญ์ชาวบ้านตามแผนการถ่ายทอดที่ได้สังเคราะห์แล้ว

ทัศนคติต่อบรรจุกัญท์ หมายถึง ความรู้สึก ความคิดหรือความเชื่อและแนวโน้มที่จะแสดงออกซึ่งพฤติกรรมของบุคคลที่มีต่อบรรจุกัญท์ ทัศนคติดังกล่าวมีด้วยกัน 3 องค์ประกอบ ได้แก่ 1) องค์ประกอบด้านความรู้ (Cognitive Component) 2) องค์ประกอบด้านอารมณ์ ความรู้สึก (Affective Component) 3) องค์ประกอบด้านพฤติกรรม (Behavioral Component) (Gibson. 2000:103) ผู้วิจัยใช้วิธีการประเมินทัศนคติต่อบรรจุกัญท์ด้วยแบบทดสอบภาคปฏิบัติมีแนวทางการสร้างแบบทดสอบตามนิยามเชิงปฏิบัติการที่ผู้วิจัยกำหนดไว้ให้มีการทดสอบก่อนและหลังจากการถ่ายทอดภูมิปัญญาการพัฒนาบรรจุกัญท์ แบบทดสอบด้านทัศนคติบรรจุกัญท์นั้นเป็นการวัดทัศนคติจากกิจกรรมตามโปรแกรมย่อยด้านความคิดสร้างสรรค์ทางการออกแบบโดยคิดเป็น 20 ใน 100 ของคะแนนรวมในแต่ละโปรแกรมการถ่ายทอด ผู้ที่ได้คะแนนจากผลการทดสอบสูงขึ้นจากเดิมแสดงว่าเป็นผู้ที่มีทัศนคติในเชิงบวกต่อภูมิปัญญาการพัฒนาบรรจุกัญท์อาหารที่ได้รับจากผู้รู้หรือปราชญ์ชาวบ้านตามแผนการถ่ายทอดที่ได้สังเคราะห์แล้ว

ความคิดสร้างสรรค์ หมายถึงความคิดที่ผ่านการคิดวิเคราะห์และแสดงออกด้วยการสังเคราะห์ให้เกิดสิ่งใหม่บูรณาการองค์ความรู้ที่ได้รับประกอบกับความสามารถเฉพาะตัว 4 ด้าน ได้แก่ 1) ความคิดคล่องคือความคิดที่สามารถแก้ไขปัญหาบรรลุเป้าประสงค์ได้รวดเร็ว 2) ความคิดยืดหยุ่น คือความคิดที่มีความรวดเร็วในการปรับเปลี่ยนหรือประยุกต์เรื่องต่างๆ เพื่อทดแทน 3) ความคิดริเริ่ม คือความกล้าคิดในสิ่งใหม่ๆ และ 4) ความคิดละเอียดลออ คือความคิดที่ถลั่นกรองข้อดีข้อเสียและผลกระทบได้อย่างครบถ้วน โดยมีการทดสอบภาคปฏิบัติ (Performance Test) ประเมินผลการเรียนรู้ในรายวิชาภายหลังการทดลองใช้รูปแบบการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาฯ ที่ผู้วิจัยวิเคราะห์และสังเคราะห์จากผลการวิจัยในระยะที่ 1 และ 2 เมื่อทดลองตามระยะเวลาที่กำหนดแล้วผู้วิจัยใช้แบบวัดความคิดสร้างสรรค์ (ชาญณรงค์ พรุ่งโรจน์, 2546) เป็นแนวทางการสร้างแบบทดสอบตามนิยามเชิงปฏิบัติการตามที่ผู้วิจัยกำหนดไว้โดยมีการทดสอบภายหลังจากการทดลองถ่ายทอดภูมิปัญญาการพัฒนาบรรจุกัญท์ แบบวัดกำหนดนั้นเป็นการวัดความคิดสร้างสรรค์

ทั้ง 4 ด้าน ได้แก่ 1) ความคิดคล่อง 2) ความคิดยืดหยุ่น 3) ความคิดริเริ่มและ 4) ความคิดละเอียดลออ รวมค่าระดับคะแนนจากผลการสอบทั้ง 2 แบบมีค่าคะแนนแบ่งเป็น 5 ระดับ 1-5 จากน้อยที่สุดถึงมากที่สุด ผู้มีผลการทดสอบในระดับปานกลางถึงมากที่สุดแสดงว่าเป็นผู้ที่มีความคิดสร้างสรรค์จากรูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาการพัฒนามรรจุภัณฑ์อาหารที่ผู้วิจัยได้สังเคราะห์แล้ว



บทที่ 2

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ในส่วนของการประมวลเอกสารนี้ ผู้วิจัยได้ค้นคว้าแนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง พร้อมทั้งนำเสนอเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง 3 ส่วนที่สำคัญ คือ ส่วนที่ 1 การถ่ายทอดความรู้ ภูมิปัญญาซึ่งประกอบด้วยการพัฒนาการบรรจุภัณฑ์และการเพิ่มคุณภาพอาหาร ส่วนที่ 2 การเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรม และส่วนที่ 3 แนวคิดและทฤษฎีที่ใช้ในการอธิบายการพัฒนา รูปแบบ การถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาและการพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหารโดยมีงานวิจัยที่เกี่ยวข้องประกอบ งานวิจัยทั้งในประเทศและต่างประเทศซึ่งมีสาระดังนี้

1. การถ่ายทอดภูมิปัญญา

1.1 การถ่ายทอดความรู้: ความเชื่อและวิธีการถ่ายทอด

1.1.1 หลักสูตรและการสอนสำหรับโรงเรียนแบบมาตรฐานสากล

1.2 การถ่ายทอดทางสังคม

1.3 การถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุ/ห่ออาหาร

1.3.1 ภูมิปัญญาการบรรจุ/ห่ออาหาร

1.3.2 แนวคิดครัวไทยครัวโลกจากภูมิปัญญาไทย

1.4 ภูมิปัญญาการเพิ่มคุณภาพอาหาร

1.4.1 คุณภาพด้านความปลอดภัยของวัสดุการบรรจุ

1.4.2 คุณภาพทางกายภาพและประสาทสัมผัส

1.4.3 คุณค่าทางโภชนาการ

1.4.4 คุณภาพทางจุลินทรีย์

1.1.5 แนวคิดในการจัดการรูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาการพัฒนาบรรจุภัณฑ์

อาหาร

2. การเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรม

2.1 การเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรม

2.1.1 แนวคิดในการอธิบายต้นกำเนิดของสังคมและวัฒนธรรม

2.1.2 แนวคิดในการอธิบายการเปลี่ยนแปลงของสังคมและวัฒนธรรม

2.1.3 แนวคิดในการอธิบายการดำรงอยู่ของสังคมและวัฒนธรรม

2.1.4 แนวคิดในการอธิบายความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและกลุ่มบุคคลภายใน

สังคมและวัฒนธรรมเดียวกัน

2.2 วัฒนธรรมด้านอาหารของชาวไทยและชาวญี่ปุ่น

2.2.1 วัฒนธรรมด้านการประกอบอาหารของชาวไทย

2.2.2 วัฒนธรรมด้านการประกอบอาหารของชาวญี่ปุ่น

2.2.3 การเปรียบเทียบวัฒนธรรมการประกอบอาหารของชาวไทยและชาวญี่ปุ่น

2.2.4 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.3 ทฤษฎีที่ใช้ในการอธิบายแนวคิดการพัฒนา รูปแบบการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญา
ด้านการบรรจุอาหาร

2.3.1 ทฤษฎีความรู้

2.3.2 ทฤษฎีการเรียนรู้แนวปัญญานิยม

2.3.3 ทฤษฎีการจัดการความรู้

2.4 แนวคิดและทฤษฎีที่ใช้ในการอธิบายการพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหาร

2.4.1 ทฤษฎีความคิดสร้างสรรค์

2.4.2 แนวคิดการสร้างมูลค่าเพิ่ม

2.4.3 แนวคิดการพัฒนาการบรรจุอาหาร

2.5 การวิจัยข้ามวัฒนธรรม

2.6 กรอบแนวคิดในการวิจัย

2.7 สมมติฐานงานวิจัย

1. การถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญา

การถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาเป็นความรู้ที่ได้กระทำสืบต่อกันมาจนกลายเป็นวัฒนธรรมจากบรรพบุรุษสู่ลูกหลานและได้รับการพัฒนามาตามบริบทของสังคมในแต่ละยุคสมัย (อนันต์ พรหมขาว . 2550) ตามทิศทางการปฏิรูปการศึกษาพัฒนาความรู้ให้แก่ประชากรโดยมุ่งเน้นให้สอดคล้องกับสังคมยุคใหม่เพื่อก้าวสู่ความเป็นประชาคมอาเซียน รัฐบาลได้ริเริ่มหลักสูตรมาตรฐานสากลพัฒนาองค์ความรู้ภูมิปัญญาเพื่อสร้างอัตลักษณ์ให้แก่ประเทศจากการเพิ่มมูลค่าให้แก่ผลิตภัณฑ์ตามแนวเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน กระทรวงศึกษาธิการ. 2554) โดยพัฒนาองค์ความรู้ภูมิปัญญาการเพิ่มคุณภาพอาหารด้วยการบรรจุภัณฑ์จากการบูรณาการความคิดสร้างสรรค์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและสร้างอัตลักษณ์ของประเทศชาติ (ต่อวงศ์ ปุ้ยพันธ์. 2553)

1.1 การถ่ายทอดความรู้: ความเชื่อและวิธีการถ่ายทอด

ความเชื่อในแต่ละวัฒนธรรมส่งผลกระทบต่อการถ่ายทอดความรู้เริ่มต้นด้วยความเชื่อที่ถูกกำหนดโดยข้อมูลหรือเรื่องราวต่างๆ ความรู้นั้นอาจเป็นความรู้แบบพื้นฐานหรือเป็นความรู้แบบประยุกต์ที่ได้ถูกพัฒนามาแล้ว องค์ความรู้ที่ได้รับจากการถ่ายทอดจึงปรากฏในมิติด้านเนื้อหา เจตคติ และทักษะความรู้ โดยความเชื่อด้านเนื้อหาเป็นเรื่องราวเฉพาะเจาะจงที่มีอยู่ในองค์ความรู้นั้นๆ ได้แก่สาระที่สามารถจัดเป็นกลุ่มสาระพื้นฐานต่างๆได้ถึง 8 กลุ่มสาระ ได้แก่ วิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ ศิลปะ ภาษาไทย ภาษาต่างประเทศ สังคมศึกษา-ศาสนาและวัฒนธรรม การงานพื้นฐานอาชีพและเทคโนโลยี สุขศึกษาและพลศึกษา (สำนักงานการศึกษาขั้นพื้นฐาน. 2550) ส่วน

ความเชื่อที่เกิดจากเจตคติหรือบางครั้งเรียกว่าทัศนคตินั้นเกิดจากความเข้าใจและการยอมรับในเนื้อหา นั้นๆ การที่มนุษย์จะยอมรับในเนื้อหา นั้นๆ อาจได้มาจากการพิสูจน์หรือมีการทบทวนเนื้อหา ซึ่งหลายครั้งจนเกิดการยอมรับว่าเป็นความจริงและมีความน่าเชื่อถือ นอกจากนี้ นักจิตวิทยาสรุปว่าเจตคตินั้นเกิดจากการที่ผู้ที่ได้รับการถ่ายทอดมีความรู้สึกต่อตนเอง ความรู้สึกที่มีต่อผู้สอน ความรู้สึกที่มีต่อแนวทางในการถ่ายทอด กิจกรรมต่างๆ ในการเรียนรู้ ความรู้สึกที่มีต่อเพื่อน และความรู้สึกต่อพ่อแม่หรือญาติพี่น้อง ผู้เรียนจึงมีการตอบสนองด้วยการยอมรับและการตอบสนองเมื่อเชื่อมโยงกับสิ่งเร้าที่เรียกว่าการเรียนรู้แนวปัญญานิยม (Cognitive Learning Theory) โดยเป็นความรู้ที่เกิดจากปฏิสัมพันธ์ระหว่างโครงสร้างที่มีลักษณะเฉพาะ (Particular Structure) เจตคติในองค์ความรู้ นั้นจึงผสมผสานกับทักษะที่มีอยู่ในองค์ความรู้ นั้นได้จากการปฏิบัติในกิจกรรมที่อาศัยกระบวนการปฏิสัมพันธ์การรับรู้ความรู้ใหม่เข้าไปในสมองหรือการปรับเปลี่ยนความรู้เก่าให้เข้ากับความรู้ใหม่ หรือทฤษฎีการเรียนรู้แนวสร้างสรรค์นิยม (Constructivist Learning Theory) ทักษะที่มีอยู่ในองค์ความรู้ จากเจตคติที่ดีจึงเป็นความเชื่อที่มีอยู่องค์ความรู้ ในทุก ๆ สาระในการเรียนรู้ อีกประการหนึ่งที่เป็นเหตุให้ผู้เรียนมีมิติทางการเรียนรู้ด้านเนื้อหาทั้งที่เป็นความเชื่อ เจตคติและทักษะได้มากหรือน้อยจะขึ้นอยู่กับความเหมาะสมของวิธีการในการถ่ายทอดความรู้ที่สอดคล้องกับเนื้อหา นั้นๆ (รุ่งแก้วแดง. 2541: 118)

วิธีการการถ่ายทอดความรู้ในแต่ละรูปแบบนั้นได้ผลไม่เท่าเทียมกันโดยสามารถแบ่งได้เป็น 5 วิธีการดังนี้คือ วิธีที่หนึ่งคือการถ่ายทอดโดยการบรรยายหรือชี้แนะ (Directives / Presentations / Lectures) การถ่ายทอดด้วยวิธีการนี้จะเป็นสิ่งที่คุ้นเคยโดยมักเป็นพฤติกรรมที่ผู้ถ่ายทอดได้จดจำมาอธิบายได้ทุกคำพูด วิธีที่สองคือการถ่ายทอดผ่านสูตรสำเร็จ (Rules of Thumb) ภายใต้แนวทางนี้ตัวผู้สอนจะรวบรวมประสบการณ์ที่ตนเองได้เรียนรู้มาแล้วถ่ายทอดออกมาเป็นแนวทาง ประโยค หรือข้อคิดสั้นๆ ที่ถ่ายทอดต่อไปยังผู้อื่น วิธีที่สามคือการถ่ายทอดผ่านทางเรื่องราวหรือนิทาน (Stories with a Moral) ซึ่งถือเป็นวิธีการที่ใช้กันอย่างแพร่หลายในการถ่ายทอดหรือบอกเล่าประสบการณ์ทำให้เรื่องราวเหล่านั้นได้ถูกจดจำได้ง่ายขึ้น วิธีที่สี่คือการถ่ายทอดผ่านทาง การตั้งคำถาม (Socratic Questioning) ซึ่งเป็นแนวทางในการถ่ายทอดความรู้ที่มีมานานตั้งแต่สมัยปราชญ์โบราณและก็เป็นวิธีที่ครูอาจารย์ใช้ในการสอนโดยมีกรณีศึกษา นั่นคือให้ผู้สอนจะใช้วิธีตั้งคำถามเพื่อให้ผู้เรียนได้คิด และสามารถหาคำตอบนั้นมาด้วยตนเองโดยไม่ต้องอาศัยการบอกเล่าจากผู้สอน และวิธีสุดท้ายคือการถ่ายทอดความรู้โดยผู้เรียนได้มีโอกาสเรียนรู้ด้วยตนเองโดยมีผู้มีประสบการณ์คอยให้คำแนะนำ (Learning by Doing / Guided Experience) การถ่ายทอดความรู้ด้วยวิธีการที่ผู้ที่มีประสบการณ์คอยให้คำแนะนำสามารถแบ่งออกไปได้หลายแบบไม่ว่าจะเป็นการถ่ายทอดด้วยการให้ตัวแบบหรือการยกตัวอย่างโดยที่ผู้รับการถ่ายทอดจะคอยสังเกตในพฤติกรรมและการกระทำของผู้ที่ถ่ายทอดความรู้และประสบการณ์ ซึ่งวิธีการนี้ก็สอดคล้องกับการเรียนรู้โดยสังเกตจากพฤติกรรมของพ่อแม่ในเด็กเล็กหรือการแนะนำด้วยวิธีการแก้ ปัญหาที่ทั้งผู้ถ่ายทอดและผู้รับการถ่ายทอดจะมาร่วมกันแก้ไขปัญหา โดยผู้รับการถ่ายทอดได้มีโอกาสเรียนรู้อย่างใกล้ชิดถึงแนวทางในการแก้ไขปัญหาจากผู้ที่มีประสบการณ์ที่มากกว่า ดังนั้นกระบวนการในการถ่ายทอด

ความรู้ทุกวิธีการมีเป้าหมายในการจัดการความรู้ให้แก่ผู้เรียนตามวัตถุประสงค์และแผนการสอน (พสุ เดชะรินทร์: 2548 แปลจากหนังสือ Deep Smart โดย Dorothy Leonard and Walter Swap. 2005: 124) การถ่ายทอดความรู้จึงมีกระบวนการแบบเดียวกับการจัดการความรู้ หากแต่การถ่ายทอดความรู้จะเน้นผู้ที่ทำกรถ่ายทอดหรือผู้เชี่ยวชาญที่มีภูมิรู้และเป็นที่รู้จัก โดยผู้ทำการถ่ายทอดความรู้มีปัญญานั้นมักเป็นผู้ที่ได้รับการถ่ายทอดมาอีกต่อหนึ่งซึ่งการถ่ายทอดความรู้ไม่ได้มาจากการถ่ายทอดให้เชื่อฟังเพียงอย่างเดียวโดยจะประกอบด้วยการบูรณาการทั้งการเล่าเป็นเรื่องราวจากที่รับการถ่ายทอดมาจากการประสบการณ์ตรงและการเปิดโอกาสให้ผู้เรียนทดลองแบบเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ (รุ่ง แก้วแดง. 2541: 58)

สำหรับการวิจัยที่เกี่ยวกับการถ่ายทอดความรู้ทางด้านภูมิปัญญานั้นส่วนใหญ่ทำการศึกษาค้นคว้าเกี่ยวกับวิถีชีวิตและความเป็นอยู่ของชุมชนเพื่อค้นหาความเชื่อมโยงทางวัฒนธรรมและความเป็นอยู่กับพฤติกรรมการบริโภคในชุมชนนั้นๆ โดยเป็นการศึกษาเน้นความรู้เชิงชาติพันธุ์ที่มีผลต่อการดำเนินชีวิตในแต่ละชุมชน ได้แก่งานวิจัยที่เกี่ยวกับผลของการศึกษาวิถีชีวิตของชุมชนบ้านลำปางหลวงพบว่ายังมีวิถีชีวิตและวัฒนธรรมแบบดั้งเดิมที่เกี่ยวกับการผลิตอีกทั้งมีความสัมพันธ์ทางเครือญาติ ศรัทธาในพระพุทธศาสนาและวัฒนธรรมประเพณีของชุมชนให้ความเคารพนับถือผู้อาวุโส 1) วิถีชีวิตของคนในชุมชนยังนิยมบริโภคอาหารล้านนาทั้งในชีวิตประจำวันและในพิธีกรรมมีแบบแผนในการประกอบอาหารและการรับประทานอาหารนิยมรับประทานข้าวเหนียว ในครอบครัวขยายผู้อาวุโสทำหน้าที่เป็นผู้ประกอบอาหารซึ่งอาหารแต่ละอย่างประกอบด้วยพืชผักที่มีตามฤดูกาล โดยมีน้ำพริกเป็นอาหารหลักและได้ใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่เข้ามาช่วยในการประกอบอาหาร เช่นกาใช้เตาแก๊ส เตาอบ ไมโครเวฟ ตู้เย็น น้ำประปา ภาชนะที่ใส่อาหารได้มีการเปลี่ยนจากถ้วยสังกะสีหรือถ้วยขามที่มีฝาปิดเป็นถ้วยพลาสติก ถ้วยแก้ว ถ้วยเซรามิค สำหรับการห่ออาหารได้เปลี่ยนจากการห่อด้วยใบตองมาใส่ถุงพลาสติกหรือกล่องกระดาษ ในปัจจุบันบางครอบครัวยังมีการรับประทานอาหารด้วยขันโตก มีการจัดเลี้ยงแบบขันโตกในงานแต่งงาน งานปอยหลวง และงานบวช เป็นต้น 2) ชุมชนบ้านลำปางหลวงยังมีการดำรงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารล้านนาโดยคนในชุมชนประกอบอาหารและบริโภคอาหารตามความเชื่อ ค่านิยม ประเพณีและพิธีกรรมของชุมชนยังมีความสัมพันธ์กันระหว่างระบบความเชื่อดั้งเดิมและความเชื่อใหม่โดยมีครอบครัวและชุมชนทำหน้าที่ในการถ่ายทอดวัฒนธรรมอาหารล้านนาและการสืบทอดด้านพิธีกรรมมี พ่อ แม่ ผู้อาวุโสเป็นผู้ทำหน้าที่ที่กล่อมเกล่าให้แก่สมาชิกในครอบครัวและชุมชนยึดถือและปฏิบัติตามวัฒนธรรมประเพณีและพิธีกรรม โดยที่คนในชุมชนที่มีพฤติกรรมบริโภคอาหารล้านนาเป็นการสร้างความรู้สึที่มีคุณค่าและมีความสุขในการดำเนินชีวิตอยู่ร่วมกันในชุมชน จึงเห็นได้ว่าการประกอบอาหารและการบริโภคอาหารล้านนาเป็นการสร้างปฏิสัมพันธ์ทางสังคม โดยส่งผลให้วัฒนธรรมอาหารล้านนาสามารถดำรงอยู่ได้ในชุมชน 3) ปัจจัยที่มีผลต่อการดำรงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารล้านนา ได้แก่ การถ่ายทอดวัฒนธรรมและสืบทอดด้านพิธีกรรม การเห็นประโยชน์และเห็นคุณค่าของวัฒนธรรมอาหารล้านนา การท่องเที่ยว การสื่อสารและการคมนาคม โดยมีเงื่อนไขซึ่งเป็นตัวกำหนดให้เกิดสถานการณ์ซึ่งประกอบด้วยการดำเนินชีวิตของคนในชุมชน สภาพแวดล้อมในการประกอบอาหารและการบริโภค

อาหาร การส่งเสริมด้านวัฒนธรรมการบริโภคอาหารล้านนาจากภาครัฐและเอกชนมีความสอดคล้องกับการส่งเสริมการถ่ายทอดภูมิปัญญาด้านการประกอบอาหาร จะเห็นได้ว่าการสร้างปฏิสัมพันธ์นิยมในชุมชนนั้นก่อให้เกิดการพัฒนาทางการบริโภคซึ่งมีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการถ่ายทอดความรู้ด้านการประกอบอาหารที่สืบทอดกันมาหลายชั่วอายุคน ดังนั้นการถ่ายทอดภูมิปัญญาจึงมีสาเหตุที่แตกต่างกัน (รัมภา ศิริวงศ์ ,2544: 23) ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษากระบวนการเรียนรู้และการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นแบบดั้งเดิมที่สามารถแบ่งได้เป็น 3 ด้าน ได้แก่ 1) ด้านครอบครัว ประกอบด้วย การเห็นการทำเครื่องดนตรีของครอบครัว การช่วยงานของครอบครัว การถ่ายทอดโดยตรง และการเรียนรู้ในหมู่เครือญาติ 2) ด้านชุมชน ประกอบด้วย การสังเกตและจดจำ การเป็นลูกมือช่วยงาน การฝึกปฏิบัติจริงและการบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษร และ 3) ด้านพิธีกรรม แต่เมื่อมีการเปลี่ยนแปลงทางสังคมในชุมชนทำให้มีการจัดทำหลักสูตรท้องถิ่นเพื่อการเรียนรู้และการถ่ายทอดภูมิปัญญาในระบบโรงเรียนขึ้นในปัจจุบัน (ธัญยาภรณ์ โพธิกาวิณ; และนพพร จันทรนาชู. 2547: 112)

จึงเห็นได้ชัดว่าการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาที่เกิดประโยชน์อย่างแท้จริงแก่ชนรุ่นหลังนั้นเป็นแนวทางในการพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอนในระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานเพื่อพัฒนาผู้เรียนให้มีความรู้พื้นฐานด้านภูมิปัญญาจากผู้รู้หรือปราชญ์ชาวบ้านที่มีทักษะจากการได้รับการถ่ายทอดมาจากบรรพบุรุษประกอบกับการศึกษาค้นคว้าจากประสบการณ์ตรงสู่ผู้เรียนสร้างภูมิคุ้มกันทางภูมิปัญญาที่บ่งบอกอัตลักษณ์ของภูมิภาค สามารถต่อยอดองค์ความรู้สู่ นักพัฒนาเพิ่มมูลค่าให้แก่ผลิตภัณฑ์จากการบูรณาการสร้างสรรค์ภูมิปัญญาในการเพิ่มคุณภาพอาหารพัฒนาเศรษฐกิจเชิงสร้างสรรค์ให้แก่ประเทศชาติอย่างยั่งยืน (วราภรณ์ สามโกเศศ. 2553: 87) การถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาจึงได้ถูกริเริ่มขึ้นเป็นหลักสูตรแบบโรงเรียนมาตรฐานสากล ดังนี้

หลักสูตรและการสอนในโรงเรียนแบบมาตรฐานสากล

จากข้อค้นพบในการศึกษาวิจัยและติดตามผลการใช้หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2544 ที่ผ่านมาประกอบกับข้อมูลจากแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 11 เกี่ยวกับแนวทางการพัฒนาคนในสังคมไทยและจุดเน้นของกระทรวงศึกษาธิการในการพัฒนาเยาวชนสู่ศตวรรษที่ 21 พบว่าได้มีการทบทวนหลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2544 เพื่อนำไปสู่การพัฒนาหลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ที่มีความเหมาะสมชัดเจนทั้งเป้าหมายของหลักสูตรในการพัฒนาคุณภาพผู้เรียน ทักษะกระบวนการนำหลักสูตรไปสู่การปฏิบัติในระดับเขตพื้นที่การศึกษาและสถานศึกษา โดยได้มีการกำหนดวิสัยทัศน์ จุดหมาย สมรรถนะสำคัญของผู้เรียน คุณลักษณะอันพึงประสงค์ มาตรฐานการเรียนรู้และตัวชี้วัดที่ชัดเจน โรงเรียนมาตรฐานสากลมีวัตถุประสงค์ที่สำคัญคือการพัฒนาผู้เรียนให้มีศักยภาพเป็นพลโลก โดยมุ่งหวังที่จะให้โรงเรียนได้พัฒนาต่อยอดคุณลักษณะของผู้เรียนตามหลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐาน โดยมุ่งให้ผู้เรียนมีพื้นฐานจิตใจที่ดีงาม มีจิตสาธารณะ มีสมรรถนะ ทักษะและความรู้

พื้นฐานที่จำเป็นในการดำรงชีวิต การพัฒนาเยาวชนของชาติเข้าสู่โลกยุคศตวรรษที่ 21 โดยมุ่งส่งเสริมผู้เรียนมีคุณธรรม รักความเป็นไทยให้มีทักษะการคิดวิเคราะห์ สร้างสรรค์ มีทักษะด้านเทคโนโลยีโดยสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นและสามารถอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมโลกได้อย่างสันติอันจะส่งผลต่อการพัฒนาประเทศแบบยั่งยืน (กระทรวงศึกษาธิการ. 2553: 26)

สำหรับโรงเรียนแบบมาตรฐานสากล (World-Class Standard School) เป็นนวัตกรรมการจัดการศึกษาที่สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐานนำมาใช้เป็นมาตรการเร่งด่วนในการยกระดับการจัดการศึกษาให้มีคุณภาพมาตรฐานเทียบเท่าสากลโดยเน้นให้ผู้เรียนมีศักยภาพและความสามารถแข่งขันทัดเทียมกับผู้เรียนของนานาชาติและจากผลการศึกษาและวิเคราะห์เชิงเปรียบเทียบหลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐานกับหลักสูตรของนานาชาติพบว่าหลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐานให้ความสำคัญกับการเรียนการสอนสาระการเรียนรู้เป็นลำดับแรกแต่ให้ความสำคัญกับการพัฒนาผู้เรียนด้านความสามารถในการคิดวิเคราะห์น้อยมากซึ่งต่างกับหลักสูตรในหลายๆประเทศ อีกทั้งหลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐาน พ.ศ. 2551 ไม่สะท้อนให้เห็นการจัดประสบการณ์การเรียนรู้ให้แก่ผู้เรียนที่เชื่อมโยงกับการจัดการเรียนรู้ยุคปัจจุบัน รวมทั้งการฝึกทักษะความสามารถในการสื่อสารภาษาต่างประเทศ การส่งเสริมสนับสนุนให้ผู้เรียนมีการคิดประดิษฐ์และสร้างสรรค์จากภูมิปัญญาโดยเพิ่มเติมสาระความเป็นสากล การเขียนความเรียงขั้นสูง (Extended-Essay) กิจกรรมสร้างสรรค์ประโยชน์ (CAS: Creativity, Action,) ภาษาต่างประเทศที่ 2 อีกหนึ่งภาษา รวมทั้งการฝึกทักษะภาษาอังกฤษอย่างเข้มข้นเพื่อต่อยอดความรู้ที่ได้จากหลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 ทั้งนี้เพื่อให้ผู้เรียนมีคุณลักษณะเป็นพลโลกมีศักยภาพทัดเทียมกับนานาชาติเป็นเยาวชนไทยรุ่นใหม่เป็นผู้ที่มีความเป็นเลิศทางวิชาการสามารถสื่อสารได้สองภาษา ล้ำหน้าในทางความคิดสามารถผลิตงานได้อย่างสร้างสรรค์ สร้างมูลค่าเพิ่มจากองค์ความรู้ภูมิปัญญาในภูมิภาคและมีจิตร่วมรับผิดชอบในสังคมโลก (ชินภัทร ภูมิรัตน. 2553: 27-28)

นอกจากการจัดการเรียนการสอนสาระที่เป็นสากล 4 สาระ ได้แก่ ทฤษฎีความรู้ (Theory of Knowledge: TOK) การเขียนความเรียงขั้นสูง (Extended-Essay) กิจกรรมสร้างสรรค์ประโยชน์ (CAS: Creativity, Action,) ที่ประกอบกับภาพความสำเร็จที่ชัดเจนทั้งความรู้ความสามารถตามสมรรถนะทั้ง 5 ของหลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐาน พุทธศักราช 2551 และศักยภาพความเป็นพลโลกของผู้เรียนในโรงเรียนมาตรฐานสากลหลักสูตรสถานศึกษา สำหรับระดับมัธยมศึกษาตอนปลายนั้นกระทรวงศึกษาธิการควรจัดสาระสากลในลักษณะของการบูรณาการเป็นหน่วยการเรียนรู้ในสาระพื้นฐานหรืออาจจะจัดเป็นรายวิชาเพิ่มเติมในบางสาระโดยมีแนวดำเนินการดังนี้ (กระทรวงศึกษาธิการ. 2553: 53) 1) ทฤษฎีความรู้ (Theory of Knowledge) ควรจัดเป็นหน่วยบูรณาการอยู่ในสาระเรียนรู้พื้นฐาน ทั้ง 8 สาระ (กลุ่มสาระคณิตศาสตร์, ภาษาไทย, วิทยาศาสตร์, สังคมศาสตร์, ศาสนและวัฒนธรรม, สุขศึกษาและพลศึกษา, ศิลปะ, ภาษาต่างประเทศ, การงานอาชีพและเทคโนโลยี หรืออาจจะจัดเป็นรายวิชาเพิ่มเติมในบางสาระ 2) การเขียนความเรียงขั้นสูง (Extended-Essay) ควรจัดเป็นหน่วยบูรณาการอยู่ในสาระพื้นฐานภาษาไทย ภาษาอังกฤษ หรือเป็น

รายวิชาเพิ่มเติมในชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4-6 อย่างใดอย่างหนึ่งก็ได้ 3) สาระเรียนรู้พื้นฐานทั้ง 8 สาระ หรือเป็นรายวิชาเพิ่มเติมในสาระสังคมศึกษาหรือสาระอื่นๆ 4) กิจกรรมสร้างสรรค์ประโยชน์ (CAS: Creativity ,Service) ควรจัดเป็นหน่วยกิจกรรมอยู่ในกิจกรรมพัฒนาผู้เรียนหรือเป็นรายวิชาเพิ่มเติม

การจัดการเรียนการสอน

การจัดการเรียนการสอนสาระสากลในลักษณะเป็นหน่วยการเรียนรู้ในรายวิชาพื้นฐานและหรือเป็นรายวิชาเพิ่มเติมนั้นได้ปรับวิธีเรียนเปลี่ยนวิธีสอนและวิธีการวัดและประเมินผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนโดยให้ผู้เรียนสร้างสรรค์ผลงานนำเสนอผลงานทั้งเป็นเอกสารและปากเปล่า (Oral Presentation) เพื่อสะท้อนผลการจัดการเรียนรู้ที่ส่งผลต่อคุณภาพของผู้เรียนที่มีศักยภาพเป็นพลโลกตามเจตนารมณ์และวัตถุประสงค์ของโรงเรียนมาตรฐานสากล ผู้ถ่ายทอดใช้รูปแบบการสอนจัดกิจกรรมให้ผู้เรียนได้สนทนาโต้ตอบ (Discuss) และอภิปรายซักถาม (Debate) โดยไม่มีการตัดสินถูก (Right) หรือผิด (Wrong) ในข้อคิดเห็นแต่ผู้ถ่ายทอดจะต้องมุ่งพัฒนาส่งเสริม/ฝึกฝนวิธีการให้ความคิดบนพื้นฐานของความรู้และทฤษฎีความรู้ต่างๆให้ผู้เรียนแสดงความคิดเห็นให้ข้อมูลขัดแย้งหรือเห็นด้วยอย่างมีคุณภาพ (Quality of justification and a balance approach to the knowledge claim in question) (กระทรวงศึกษาธิการ. 2553: 63) นอกจากนี้ครูผู้สอนจะต้องจัดการเรียนการสอนให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจสามารถและมีทักษะในการนำเสนอแนวคิด/องค์ความรู้โดยบอกประเด็นสำคัญทั้ง 3 ประเด็นเกี่ยวกับหัวข้อ (Topic) ที่ตนเองเลือกโดยมุ่งเน้นทักษะ ดังนี้ 1) สามารถบอกช่องทางการรับรู้ความรู้เช่นรับรู้โดยอารมณ์ (Emotion) หรือรับรู้จากสื่อภาษา สัญลักษณ์ / การให้สมญานาม 2) สามารถบอกสาขาของความรู้ที่ได้รับ (Area of Knowledge) เช่นเป็นความรู้ด้านคณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์ มานุษยวิทยา ประวัติศาสตร์ ศิลปะ และ 3) สามารถบอกความหมายขององค์ประกอบต่างๆของความรู้ที่ได้รับในเรื่องต่อไปนี้ ก) ธรรมชาติการรับรู้ (Nature of Knowing) เช่น การรับรู้จากประเภทของข้อมูล ได้แก่ สารสนเทศ (information) หรือข้อมูล (Data) หรือความรู้ ข) ภูมิปัญญาท้องถิ่น (Knowledge of Communities) ค) ภูมิปัญญาชาวบ้าน (Knowers' Senses) และ ง) ความรู้เกี่ยวกับสิทธิและการเรียกร้องสิทธิต่างๆ (Justification of Knowledge Claims) (กระทรวงศึกษาธิการ. 2553)

เมื่อศึกษาที่มาและความสำคัญในการดำเนินการจัดการศึกษาให้มีมาตรฐานสากล โดยสอดคล้องกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมฉบับที่ 11 ผู้วิจัยตระหนักถึงการจัดการเรียนรู้หรือการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุหรือการห่ออาหารแบบธรรมชาติอันเป็นส่วนหนึ่งของความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการพัฒนาทักษะในการศึกษาค้นคว้าและการเรียนรู้ด้วยตนเองให้นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายสำหรับโรงเรียนมาตรฐานสากล เพื่อนำความรู้ภูมิปัญญาไปพัฒนาผลิตภัณฑ์ตามหลักเศรษฐกิจสร้างสรรค์และสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่อาหารไทยที่สามารถแสดงอัตลักษณ์ของชาติได้อย่างสมบูรณ์

แผนการสอน

หลักสูตรมาตรฐานสากลระดับมัธยมศึกษาตอนปลายนั้นสามารถอธิบายโครงสร้างที่สำคัญ 3 ระดับ ได้แก่ ระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4, มัธยมศึกษาปีที่ 5, และมัธยมศึกษาปีที่ 6 และผู้เรียนจะต้องเลือกกลุ่มเข้าเรียนตั้งแต่มัธยมศึกษาปีที่ 4 ซึ่งแบ่งเป็น กลุ่มที่ 1: กลุ่มวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี, กลุ่มที่ 2: กลุ่มวิทย์-คอมฯ, กลุ่มที่ 3: กลุ่มวิทย์-คณิต, กลุ่มที่ 4: กลุ่มอังกฤษ-คณิต, กลุ่มที่ 5: กลุ่มทั่วไป, กลุ่มที่ 6: กลุ่มอังกฤษ-จีน, กลุ่มที่ 7: กลุ่มอังกฤษ-ฝรั่งเศส และกลุ่มที่ 8: กลุ่มอังกฤษ-ญี่ปุ่น โดยแบ่งเป็นจำนวนชั่วโมงแต่ละภาคการศึกษาดังนี้

ตาราง 1 ตารางแสดงจำนวน ชม/นท ในแต่ละสาขา

ลำดับที่	กลุ่มสาขา	ภาคเรียนที่ 1		ภาคเรียนที่ 2	
		ชม.	นท.	ชม.	นท.
1	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	790	18.5	790	18.0
2	วิทย์-คอมฯ	790	18.5	770	17.5
3	วิทย์-คณิต	750	17.5	730	16.5
4	อังกฤษ-คณิต	770	18.0	760	18.0
5	กลุ่มทั่วไป	650	15.0	670	15.0
6	อังกฤษ-จีน	730	17.0	750	17.0
7	อังกฤษ-ฝรั่งเศส	730	17.0	750	17.0
8	อังกฤษ-ญี่ปุ่น	730	17.0	750	17.0

ที่มา: สำนักพัฒนานวัตกรรมการเรียนรู้, สพฐ. (2554).

ในแต่ละภาคการศึกษาจะมีรายวิชาที่เกี่ยวกับการงานพื้นฐานอาชีพที่สามารถสอดแทรกความรู้ภูมิปัญญารวมทั้งการทดลองปฏิบัติในชั้นเรียนได้เพียงภาคเรียนละ 20 ชั่วโมง โดยระบุเป็นรายวิชาพื้นฐานที่ผู้เรียนได้รับความรู้ในปริมาณเวลาที่เท่ากันโดยวิธีการสอนแบบเดียวกันเพื่อนำไปสู่ความคิดสร้างสรรค์ในการปฏิบัติงานพื้นฐานอาชีพได้อย่างเหมาะสมและเป็นประโยชน์ต่อสังคมและชุมชนได้อย่างยั่งยืน การเรียนรู้จากการถ่ายทอดภูมิปัญญามีความจำเป็นต้องใช้ระยะเวลามากกว่า 20 ชั่วโมงหรือ ประมาณร้อยละ 2.7 ของชั่วโมงการเรียนตามแผนการสอนทั่วไปในชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย ดังนั้นการจัดชั่วโมงสอนเพื่อการถ่ายทอดภูมิปัญญาจึงมีความจำเป็นที่จะต้องบูรณาการควบคู่ไปกับการสอนในรายวิชาภาษาอังกฤษและสังคมศาสตร์เพื่อให้เกิดประสิทธิภาพในด้านความคิดสร้างสรรค์อันเป็นประเด็นหลักตามหลักสูตรมาตรฐานสากล (วรากรณ์ สามโกเศศ. 2553)

ผู้วิจัยสรุปได้ว่าการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาเกิดขึ้นจากความเป็นอยู่ของมนุษย์ตั้งแต่อดีตและเกิดความเปลี่ยนแปลงไปตามบริบทของสังคมในแต่ละยุคสมัยจนถึงปัจจุบัน บุคคลได้สั่งสมความรู้ภูมิปัญญามาตั้งแต่เกิดโดยเรียกว่าความรู้ที่มีอยู่ในตัวคน (Tacit Knowledge) และความรู้นั้นได้ถูกพัฒนาไปตามสภาพแวดล้อมและความเป็นอยู่ในชุมชนซึ่งอาจเกิดจากการผสมผสานวัฒนธรรมจนกลายเป็นพหุวัฒนธรรมขึ้น ความเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมจึงมีผลกระทบต่อความรู้ภูมิปัญญาทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงด้านวัตถุเพิ่มมากขึ้นเป็นเหตุให้แนวโน้มความนิยมในกระแสสังคมปัจจุบันหันเหไปตามทิศทางความนิยมของซีกโลกตะวันตกจนทำให้อัตลักษณ์ภูมิปัญญาประจำท้องถิ่นเลือนหายไป ในปัจจุบันมีการลงนามปฏิญญาอาเซียนสร้างความเข้มแข็งให้แก่ชุมชนในกลุ่มประเทศที่มีวัฒนธรรมและภูมิปัญญาที่ใกล้เคียงกัน สร้างเสริมอัตลักษณ์ที่เป็นทุนทางวัฒนธรรมโดยเน้นความภูมิใจในภูมิปัญญาของภูมิภาค ด้วยเหตุนี้เองกระทรวงศึกษาธิการจึงกำหนดยุทธศาสตร์ในการเตรียมความพร้อมสู่ประชาคมอาเซียนในปี 2558 ด้วยการจัดทำหลักสูตรมาตรฐานสากล (World-Class Curriculum) เน้นความเสมอภาคและสร้างมาตรฐานทางการศึกษาระดับชั้นในภูมิปัญญาและเพื่อนบ้าน ดังนั้นการถ่ายทอดภูมิปัญญาไทยจึงเป็นการสร้างเยาวชนไทยให้มีความชัดเจนและรอบรู้ในภูมิปัญญาของถิ่นกำเนิดโดยสมควรแก่การบรรจุไว้ในเนื้อหาหลักสูตรปรับวิธีการสอนให้เป็นวิธีการถ่ายทอดความรู้โดยไม่กระทบต่อโครงสร้างของหลักสูตรแกนกลางของสำนักงานการศึกษาขั้นพื้นฐาน (สพฐ.) เพื่อบูรณาการรายวิชาเข้าด้วยกัน ได้แก่รายวิชาการงานพื้นฐานอาชีพ สังคมศึกษาและภาษาอังกฤษพื้นฐาน โดยเฉพาะอย่างยิ่งด้านความรู้ภูมิปัญญาการเพิ่มคุณภาพอาหารด้วยการห่อหุ้มหรือการบรรจุจากวัสดุธรรมชาติโดยปลูกฝังความเชื่อและความภูมิใจจากเรื่องราวในอดีตด้วยการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาให้ผู้เรียนในจดจำพร้อมทั้งทดลองปฏิบัติจนเกิดประสบการณ์และความชำนาญที่นำไปต่อยอดเชิงความคิดสร้างสรรค์สร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลิตภัณฑ์ชุมชนได้อย่างยั่งยืน

1.2 การถ่ายทอดทางสังคม

การถ่ายทอดทางสังคมเป็นกระบวนการในการถ่ายทอดความรู้จากผู้ใหญ่เพื่อให้สมาชิกเกิดความรู้สึกและทักษะในการอาชีพนั้นๆ รวมทั้งมีบุคลิกภาพตามบทบาทในการปฏิบัติตน มีเอกลักษณ์และความยึดมั่นผูกพัน กระบวนการนี้รวมถึงการที่บุคคลซึมซับวัฒนธรรม ค่านิยม บรรทัดฐาน และจริยธรรม รวมทั้งยกเลิกลักษณะบางอย่างทางสังคมที่ถูกยึดถือ (Stryker.1978)

สำหรับแคทซ์และคาน์ (Katz; & Kahn. 1978: 377-378) ได้แบ่งการถ่ายทอดทางสังคมและการเป็นสมาชิกขององค์การในสังคมออกเป็น 3 องค์ประกอบ คือ

1. การถ่ายทอดทางสังคมในระยะแรก (Early Socialization) เป็นการถ่ายทอดในวัยเด็ก โดยหลอมเป็นบุคลิกภาพของแต่ละคน

2. การถ่ายทอดล่วงหน้า (Anticipation Socialization) เป็นการถ่ายทอดและฝึกให้รู้จักบทบาทในวัยผู้ใหญ่ด้านต่างๆก่อนที่จะเข้าสู่บทบาทนั้นอย่างเต็มตัวตามกระบวนการที่กำหนดไว้โดยการถ่ายทอดความรู้ บรรทัดฐานและคุณค่า

3. การถ่ายทอดเพื่อสู่สมาชิกองค์กรในสังคม (Socialization Practice of Organization) กระบวนการนี้เกิดภายหลังจากบุคคลเข้าสู่สภาวะสมาชิกขององค์กรแล้ว องค์กรจะเตรียมฝึกและอบรมให้ยอมรับกฎ ระเบียบ วินัย ตลอดจนเป้าหมายขององค์กร

นอกจากนี้เนื้อหากระบวนการถ่ายทอดทางสังคมโดยทั่วไปคือการหาความรู้และประสบการณ์ที่เป็นความชำนาญเกี่ยวกับบุคลิกภาพเด่นที่เปลี่ยนไปภายในขอบเขตของหัวข้อใหญ่ 5 ประการ ดังนี้ (อ้อมเดือน สดมณี. 2542)

1. ชนิดของสถานภาพ บทบาท และบุคลิกภาพทางสังคมที่ผู้อยู่ในสถานะนั้นหรือกำลังเข้าสู่สถานะนั้นเรียนรู้ภายในบริบททางสังคมที่เกี่ยวข้อง
2. พฤติกรรม การแสดงออก ลักษณะนิสัย และความเชื่อของแต่ละกลุ่มคนมีลักษณะเฉพาะและถ่ายทอดกันอยู่ในสังคมแต่ละสังคมนั้นๆ
3. พฤติกรรม การแสดงออก ลักษณะนิสัย และความเชื่อมีรากฐานก่อให้เกิดลักษณะเฉพาะทางสังคมตามแบบของแต่ละสังคมนั้น
4. การกระทบตอบโต้กันในสังคมหรือการกระทำตอบกลับความคาดหวัง (Expected Reaction) ที่ผู้อื่นจะกระทำต่อนั้นเป็นไปตามแบบแผนที่กำหนด
5. ระเบียบแบบแผนทางสังคม เช่น บรรทัดฐาน ความยึดมั่นผูกพัน ความซื่อสัตย์ ระบบต่างๆที่เกี่ยวข้องกัน

จะเห็นได้ว่าแนวคิดทางสังคมวิทยาเชื่อว่ากระบวนการถ่ายทอดทางสังคมเป็นกระบวนการที่บุคคลได้เรียนรู้จากผู้ที่อยู่ใกล้ชิดโดยแนวในการปฏิบัติการถ่ายทอดทางสังคมจึงมีหลักการ 3 ส่วน คือ 1) ผู้ถ่ายทอด (Agent) 2) วิธีการ (Tactic) และ 3) เนื้อหา (Content) แต่ในงานวิจัยในครั้งนี้ ผู้วิจัยได้นำเสนอ 2 ประเด็น คือ 1) เนื้อหาที่ดำเนินการถ่ายทอดและ 2) วิธีการดำเนินการถ่ายทอดทางสังคม ด้วยเหตุที่เนื้อหาที่ต้องการถ่ายทอดนั้นโดยส่วนใหญ่เป็นเนื้อหาที่มีการยอมรับกันแล้วในสังคมจึงเป็นเนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับวิถีและความเป็นอยู่ที่เกิดขึ้นในสังคมเป็นเรื่องที่เข้าใจง่ายและมีเหตุและผลเป็นที่ยอมรับได้มีการทำซ้ำเพื่อตรวจสอบเนื้อหาเพื่อนำมาถ่ายทอดให้เป็นแนวในการปฏิบัติสืบต่อกันไปซึ่งบางครั้งอาจเกิดจากความเชื่อที่อาจพิสูจน์ทางวิทยาศาสตร์ไม่ได้แต่สามารถตรวจสอบหรือเกิดขึ้นซ้ำแล้วซ้ำอีกจนชุมชนยอมรับว่าเป็นวัฒนธรรมความเชื่อที่ควรแก่การเชื่อถือ จ เนื้อหาดังกล่าวจึงนำไปสู่วิธีการหรือกระบวนการในการถ่ายทอดทางสังคมที่ผู้ถ่ายทอดต้องหากกลยุทธ์สร้างแรงจูงใจและสถานการณ์ให้จดจำได้ซึ่งนอกจากการเล่าเรื่องเนื้อหาแล้วยังอาจต้องมีการเสริมความเข้าใจและทดลองปฏิบัติให้เกิดความเข้าใจมากขึ้น สำหรับการวิจัยในครั้งนี้ ผู้วิจัยจึงศึกษาการถ่ายทอดทางภูมิปัญญาในมิติด้านความรู้ ความเชื่อ เจตคติ และทักษะในการบรรจุภัณฑ์ที่เกิดขึ้นจากการถ่ายทอดทางสังคมและการจัดการความรู้เพื่อส่งเสริมให้ผู้เรียนเข้าใจได้มากขึ้น

ประเด็นในการถ่ายทอดทางสังคมที่พบมากคือการถ่ายทอดภูมิปัญญาสืบเนื่องมาจากภูมิปัญญาที่มีเนื้อหาที่ปรากฏรากเหง้ามาจากวัฒนธรรม ความเชื่อและเจตคติที่เกิดขึ้นในสังคมตั้งแต่อดีต ทักษะทางภูมิปัญญาอาจมีการพัฒนาตามบริบททางสังคมในแต่ละยุคสมัย การถ่ายทอดภูมิปัญญา จึงเป็นวิธีการนำเนื้อหาองค์ความรู้ภูมิปัญญาไปสู่ความรู้ความเข้าใจและยอมรับสืบทอดกันมาโดย เนื้อหาภูมิปัญญาเป็นองค์ความรู้ที่มีค่าควรแก่การอนุรักษ์อีกทั้งเป็นเรื่องราวที่ชุมชนตระหนักแล้วว่า เป็นองค์ความรู้ที่สร้างความภาคภูมิใจให้แก่คนในชุมชนนั้นๆเป็นอย่างมาก

สำหรับองค์ความรู้ภูมิปัญญาไทยนั้นก็มีลักษณะเป็นองค์รวมและมีคุณค่าทางวัฒนธรรมที่เกิดขึ้นในวิถีไทย โดยภูมิปัญญาไทยนั้นมีความเด่นชัดในหลายด้าน ดังนี้

1. ด้านเกษตรกรรม ได้แก่ความสามารถในการผสมผสานองค์ความรู้ ทักษะและเทคนิคด้านการเกษตรกับเทคโนโลยีโดยการพัฒนานวัตกรรมคุณค่าดั้งเดิมซึ่งคนสามารถพึ่งพาตนเองในสถานการณ์ต่างๆได้ เช่น การทำการเกษตรแบบผสมผสาน การแก้ปัญหาด้านการตลาด การแก้ปัญหาด้านการผลิตและการรู้จักปรับใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมกับการเกษตร เป็นต้น
2. ด้านอุตสาหกรรมและหัตถกรรม ได้แก่การรู้จักประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ในการแปรรูปผลิตเพื่อการบริโภคอย่างปลอดภัย ประหยัดและเป็นธรรม อันเป็นกระบวนการให้ชุมชนท้องถิ่นสามารถพึ่งพาตนเองทางเศรษฐกิจได้ ตลอดทั้งการผลิตและการจำหน่ายผลผลิตทางหัตถกรรม เช่น การรวมกลุ่มของกลุ่มโรงงานยางพารา กลุ่มโรงสี กลุ่มหัตถกรรม เป็นต้น
3. ด้านการแพทย์แผนไทย ได้แก่ ความสามารถในการจัดการป้องกันและรักษาสุขภาพของคนในชุมชนโดยเน้นให้ชุมชนสามารถพึ่งพาตนเองทางด้านสุขภาพ สมุนไพร การนวดแผนโบราณ การดูแลรักษาสุขภาพแบบพื้นบ้าน เป็นต้น
4. ด้านการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ได้แก่ความสามารถเกี่ยวกับการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมอย่างสมดุลและยั่งยืน เช่น การบวชป่า การสืบชะตาแม่น้ำ การทำแนวปะการังเทียม การอนุรักษ์ป่าชายเลน การจัดการป่าต้นน้ำและป่าชุมชน เป็นต้น
5. ด้านกองทุนและธุรกิจชุมชน ได้แก่ความสามารถในการสะสมและบริหารกองทุน และสวัสดิการชุมชน ความมั่นคงให้แก่ชีวิต ความเป็นอยู่ของสมาชิกในกลุ่ม เช่นการจัดการกองทุนของชุมชนในรูปของสหกรณ์ออมทรัพย์ รวมถึงความสามารถในการจัดสวัสดิการในการประกันคุณภาพชีวิตของคนให้เกิดความมั่นคงทางเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรม โดยการจัดตั้งกองทุนสวัสดิการรักษายาบาลของชุมชน และการจัดการระบบสวัสดิการบริการชุมชน
6. ด้านศิลปกรรม ได้แก่ความสามารถในการสร้างสรรค์ผลงานทางศิลปะสาขาต่างๆ เช่น จิตรกรรม ประติมากรรม นาฏศิลป์ ดนตรี ทัศนศิลป์ คีตศิลป์ การละเล่นพื้นบ้านและนันทนาการ
7. ด้านภาษาและวรรณกรรม ได้แก่ ความสามารถในการอนุรักษ์และสร้างสรรค์ผลงานด้านภาษา คือ ภาษาถิ่น ภาษาในภูมิภาคต่างๆ รวมถึงวรรณกรรมท้องถิ่นและการจัดทำสารานุกรมภาษาถิ่น การปริวรรตหนังสือโบราณ การฟื้นฟูการเรียนการสอนภาษาถิ่นของท้องถิ่นต่างๆ

8. ด้านปรัชญา ศาสนา และประเพณี ได้แก่ความสามารถประยุกต์และปรับใช้หลักธรรมคำสอนทางศาสนา ปรัชญาความเชื่อและประเพณีที่มีคุณค่าให้เหมาะสมต่อบริบททางเศรษฐกิจสังคม เช่น การถ่ายทอดวรรณกรรม คำสอน การบวชป่า การประยุกต์ประเพณีบุญประเพณีเข้า

9. ด้านโภชนาการ ได้แก่ ความสามารถในการเลือกสรร ประดิษฐ์ปรุงแต่งอาหารและยาให้เหมาะสมกับความต้องการของร่างกายในสภาวะการณ์ต่างๆตลอดจนผลิตเป็นสินค้าและบริการส่งออกที่ได้รับความนิยมแพร่หลายมากรวมถึงการขยายคุณค่าเพิ่มของทรัพยากรด้วย

การถ่ายทอดภูมิปัญญาในทุกด้านจึงมีเนื้อหาและวิธีการที่มุ่งเน้นองค์ความรู้เพื่อนำไปใช้ในการพัฒนาชุมชนให้รุ่งเรืองยิ่งขึ้นตามบริบททางสังคมแต่ละยุคสมัยโดยอาศัยความคิดต่อยอดในการสร้างสรรค์สิ่งใหม่ๆเพื่อเป็นแนวทางการประยุกต์ที่ตอบสนองสังคมในแต่ละยุคสมัยเช่นกัน การถ่ายทอดภูมิปัญญาด้านการบรรจุหรือการห่ออาหารจึงเป็นส่วนหนึ่งของภูมิปัญญาด้านอุตสาหกรรมและหัตถกรรมเพราะเปรียบเสมือนการนำองค์ความรู้มาพัฒนาใช้กับเทคโนโลยีและศิลปะเพื่อใช้ในการประกอบอาชีพในชุมชนและนำไปสู่อุตสาหกรรมขยายต่อในชุมชนนั้นๆ

1.3 การถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุหรือห่ออาหาร

ภูมิปัญญาการบรรจุหรือห่ออาหาร

ความรู้ภูมิปัญญาการบรรจุหรือการห่ออาหารหรือประสบการณ์ดั้งเดิมของประชาชนในท้องถิ่นที่ได้รับการถ่ายทอดสืบต่อกันมาจากบรรพบุรุษหรือถ่ายทอดต่อกันจากสถาบันต่างๆ ในชุมชน เช่น จากสถาบันครอบครัว สถาบันความเชื่อและศาสนา สถาบันการเมืองการปกครอง สถาบันเศรษฐกิจและสถาบันทางสังคมอื่น ๆ นอกจากนี้กรมการศึกษานอกโรงเรียนให้ความหมายคำว่า “ภูมิปัญญาชาวบ้าน” นั้นเป็นการเชื่อมโยงไปถึงความรู้ประสบการณ์ตรงของคนในท้องถิ่นที่ได้จากการสะสมประสบการณ์จากการทำงาน การประกอบอาชีพและการเรียนรู้จากธรรมชาติแวดล้อมต่างๆและถ้าจะพิจารณาภูมิปัญญาท้องถิ่นเฉพาะด้านที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีแล้วนั้นหมายถึงเทคนิควิทยาพื้นบ้านได้ด้วยโดยสถาบันวิจัยสังคมได้ให้คำจำกัดความว่าเทคโนโลยีนั้นเป็นความรู้ว่าจะทำสิ่งต่างๆอย่างไร โดยมีองค์ประกอบ 2 ประการคือ เครื่องมือในการทำสิ่งนั้น ๆ และการขั้นตอนในการทำสิ่งนั้นๆ ซึ่งสามารถแยกได้ในลักษณะความรู้ที่เป็นรูปธรรมและนามธรรมที่มีความสัมพันธ์กับสภาพแวดล้อมและความจำเป็นในท้องถิ่น เช่น การประยุกต์ใช้พลัดคน สัตว์ และธรรมชาติตลอดจนองค์ความรู้ต่างๆที่มีอยู่ในแต่ละท้องถิ่นหรือชุมชนโดยเป็นทางเลือกในการดำรงชีวิตของมนุษย์ซึ่งภูมิปัญญาทางการห่อและการบรรจุมีการสืบทอดกันมาตั้งแต่ยุคโบราณโดยถือว่าการห่ออาหารนั้นนอกจากเป็นการบรรจุแล้วยังเสมือนวัสดุที่ใช้ในการตกแต่ง โดยเริ่มต้นถ่ายทอดภูมิปัญญาด้วยการให้ข้อมูลหรือการบอกเล่าเกี่ยวกับเครื่องใช้ในขบวนการบรรจุและตกแต่งโดยบอกกล่าวถึงหน้าที่ของการห่อหรือการบรรจุซึ่งส่วนใหญ่จะบอกกล่าวต่อกันมาว่าการห่อหรือการบรรจุมีหน้าที่ดังนี้เช่น การทำหน้าที่บรรจุใส่ ได้แก่ ใส่หรือห่ออาหารคาวและหวานรวมทั้งทำหน้าที่ปกป้องคุ้มครอง ได้แก่ ป้องกันไม่ให้ขนมเสียรูปทรงแตกหักไหลซึมและหรือทำหน้าที่รักษาคุณภาพอาหาร

ได้แก่ ป้องกันความชื้นจากภายนอกและหรือทำหน้าที่รักษาสิ่งแวดล้อม ได้แก่ วัสดุที่ลดปริมาณ
ขยะและย่อยสลายได้ง่าย (เศรษฐมนตร์ กาญจนกุล. 2553: 120-125)

สำหรับแนวทางการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุหรือการห่ออาหารที่คนไทยถือปฏิบัติกัน
โดยส่วนใหญ่ นั่นคือการสังเกตการณ์จากพฤติกรรมของผู้อาวุโสในชุมชนในขณะเดียวกันก็จำแนก
ชนิดของวัสดุเครื่องใช้ในกระบวนการบรรจุและตกแต่ง จากนั้นผู้สืบทอดภูมิปัญญาจะได้รับความรู้
จากการทดลองปฏิบัติจริง เด็กหญิงไทยถูกสอนให้เป็นแม่ศรีเรือนดูแลบ้านช่องและครอบครัวซึ่งมัก
ได้รับการถ่ายทอดความรู้จากโรงเรียนการเรือนในวังหลวง ผู้อาวุโสเริ่มด้วยการถ่ายทอดความรู้
เกี่ยวกับวัสดุที่มีอยู่ตามธรรมชาติและหาใช้ได้ง่ายในขณะนั้นโดยการจำแนกชนิดและรูปแบบของ
ใบตอง (จรรยา รุ่งแจ่มแจ้ง. 2551) ได้แก่ ใบตองสดใช้ห่อขนมสด ขนมหนึ่ง ขนมต้ม ชนิดต่าง ๆ ขนม
ไทยส่วนใหญ่ ใช้ใบตองสดในการบรรจุและตกแต่ง ให้ดูสวยงาม เช่น ขนมตาล ขนมกล้วย ข้าวต้ม
มัด ขนมสอดไส้ เป็นต้น ใบตองแห้ง สมัยโบราณใช้ใบตองอ่อนนำมาตากแดดแล้วรีดจนเรียบแล้วใช้
กรรไกรตัดเป็นรูปร่างเรียงเก็บไว้สำหรับห่อขนม เช่น ขนมกะละแมเสวย ขนมเทียนสลัดงา และขนม
เซ่ง ใบเตย ผู้อาวุโสมักสอนให้รู้จักใช้ใบไม้เพื่อนำมาห่อและจัดเก็บอาหาร ในสมัยโบราณบ้านเมือง
ยังไม่แออัดมีชุมชนเล็กๆเกิดขึ้นและแต่ละชุมชนก็ห่างไกลกันมาก การเลือกทำเลที่อยู่อาศัยนั้นคน
โบราณมักเลือกที่มีความอุดมสมบูรณ์ในที่นี้หมายถึงการมีน้ำมีพืชพรรณธัญญาหารอยู่ล้อมรอบไม่
อยากปากแห้ง ความอุดมสมบูรณ์คือการเพาะปลูกที่ยั่งยืนต้นไม้ที่พบมากในชุมชนและเติบโตง่ายคือ
ต้นกล้วยที่มักใช้ประโยชน์ได้ทั้งต้นได้แก่ใบใช้ห่ออาหาร ลำต้นใช้ทำแพและปักดอกไม้ หัวปลีใช้จิ้ม
น้ำพริกรับประทาน เป็นต้น ต่อจากนั้นผู้อาวุโสจะการถ่ายทอดกรรมวิธีการห่อ การตกแต่งและกา
บรรจุอาหารไทย โดยที่พบมากที่สุดคือการห่อด้วยใบตองสดพบว่ามีการห่อในรูปแบบ
ต่างๆ ได้แก่ 1) การห่อทรงเตี้ยนั้นใช้ในการห่อขนม เช่น ข้าวเหนียวสังขยาหน้าต่าง ๆ ขนมหม้อ
แกง ห่อขนมถาดเพื่อจำหน่ายได้ทุกประเภท 2) การห่อสวมเป็นการห่อของเล็กๆน้อยๆ แบบ
ข้าวคราวและห่ออาหารจำนวนไม่มาก 3) การห่อขนมเทียนนั้นคนไทยโบราณจนถึงปัจจุบันนิยมนำ
ขนมเทียนไปทำบุญตักบาตรเนื่องในวันสงกรานต์ 4) การห่อทรงสูงใช้ห่อขนมประเภทที่ต้องนึ่ง เช่น
ขนมสอดไส้ ขนมกล้วย ขนมตาล ซึ่งต้องมีใบมะพร้าวมาทำเป็นเตี๊ยมเพื่อบังคับชายใบตองทั้งสอง
ด้านไม่ให้เปิดออกเพื่อป้องกันขนมทะลักออกมาและทำให้ดูสวยงามขึ้น 5) การห่อข้าวต้มมัด
ประกอบด้วยข้าวต้มมัดทำด้วยข้าวเหนียว ผัดกับกะทิปรุงรสด้วยเกลือและน้ำตาลทรายมีข้าวสุกงอ
และเผือกเป็นไส้ และ 6) การห่อข้าวต้มน้ำวุ้นซึ่งคนไทยมักนำข้าวต้มน้ำวุ้นมารับประทานกับน้ำเชื้อ
และน้ำแข็งใสคล้ายขนมประเภทลอยแก้ว (ประหยัด สายวิเชียร.. 2547: 32)

นอกจากนี้พบว่าบรรจุอาหารโดยใช้ใบไม้สดนอกเหนือจากใบตอง ได้แก่ ใบตาล ใบ
มะพร้าว ใบเตย ฯลฯ ซึ่งไม่เพียงแต่เป็นการห่อเพื่อบรรจุและปกป้องอาหารเท่านั้นแต่ยังมี
กระบวนการหลังจากการห่อที่ทำให้อาหารมีรสและกลิ่นของใบสดนั้นๆส่งผลให้น่ารับประทานจนเป็น
ที่คุ้นเคยมาจนปัจจุบันโดยการนำไปนึ่ง หรือปิ้งย่างซึ่งชาวบ้านในสมัยโบราณถือว่าเป็นกระบวนการ
ในการปรุงอาหารโดยที่ระยะเวลาในการปรุงสั้นยาวตามที่ได้รับถ่ายทอดมาซึ่งมักจะประมาณ
การกันด้วยจิตใจ หรือช่วงหายใจ การห่อและการบรรจุอาหารคาวและหวานของไทยจึงมีความ

ละเอียดอ่อนและทรงคุณค่าต่ออาหารมากกว่าปัจจุบัน (ยุคล เกตุรุ่ง; และศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ. 2551: 12) นอกจากนี้ในการห่ออาหารแต่ละอย่างก็มักไม่ทำให้ซ้ำรูปแบบกัน มีวิธีในการห่อไม่ต่างกัน การทำกระทงเพื่อลอยน้ำในวันลอยกระทงเพราะแม่ครัว แม่บ้านมีความเป็นช่างฝีมือสูงคุณค่าของการห่อจึงอยู่ที่ความประณีตและละเอียดลออ (ประหยัด สายวิเชียร. 2547: 57)

ดังนั้น สำหรับอาหารไทยนั้นมีการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุมาแต่โบราณและเกิดการพัฒนาอย่างต่อเนื่องตามประเด็นหลัก 2 ประการคือวัสดุอุปกรณ์และขั้นตอนในการบรรจุนอกจากนี้ การถ่ายทอดที่ดีนั้นจะต้องประกอบด้วยการสังเกตพฤติกรรมการห่อและการบรรจุอาหารเพื่อให้เข้าใจในความหลากหลายของการใช้วัสดุที่ส่งผลถึงขั้นตอนในการบรรจุนั้นอย่างแท้จริง ในจำนวนวัสดุที่หลากหลายในประเทศไทยที่ต้องจัดเป็นวัสดุที่หาได้ง่ายมีทั่วไปทุกพื้นที่ ด้วยเหตุนี้ผู้วิจัยจึงเห็นว่าการศึกษาภูมิปัญญาในการห่อนั้นจะมีรากฐานจากการห่อเพื่อเก็บสะสมอาหารจนบางครั้งก่อให้เกิดรสชาติที่แตกต่างไปจากเดิม ดังนั้น การเรียนรู้ภูมิปัญญาในการห่อจึงเริ่มด้วยการศึกษาเรื่องราว ความเชื่อจากคำบอกเล่าตามด้วยการสังเกตพฤติกรรมการห่อหรือการบรรจุอาหารจากผู้รู้และผู้ชำนาญ จึงเป็นเหตุให้ผู้วิจัยเลือกใช้วิธีการดำเนินงานวิจัยในระยะที่ 1 ด้วยการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญด้านภูมิปัญญาไทยเพื่อพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ด้านบรรจุภัณฑ์อาหารของแต่ละภูมิภาคด้วยการนำไปเปรียบเทียบความรู้ภูมิปัญญาตามบริบทของสังคมในแต่ละภูมิภาคเพื่อนำไปสังเคราะห์แนวปฏิบัติแกนกลางในการถ่ายทอดโดยบรรจุในหลักสูตรอย่างมีระบบและสอดคล้องกับแนวทางของหลักสูตรมาตรฐานสากล เป็นการสนับสนุนนโยบายเศรษฐกิจสร้างสรรค์ด้านการสร้างมูลค่าเพิ่มและส่งเสริมอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวด้วยการเสริมสร้างความเข้มแข็งให้กับโครงการ “ครัวไทย ครัวโลก”

แนวคิดครัวไทยครัวโลกจากภูมิปัญญาไทย

ประเทศไทยเป็นแหล่งผลิตอาหารที่สมบูรณ์เป็นที่นิยมของต่างชาตินอกจากความโดดเด่นด้านรสชาติแล้ว อาหารไทยยังแสดงถึงความประณีตบรรจงรวมทั้งมีประโยชน์ต่อสุขภาพ รัฐบาลจึงมีนโยบายส่งเสริมให้ประเทศไทยเป็นครัวของโลก (Kitchen of the World) โดยมุ่งดำเนินการอย่างเป็นระบบให้มีการขยายตัวของร้านอาหารไทยจำนวนมากซึ่งจะส่งผลดีต่อการสร้างภาพลักษณ์ที่ดีของประเทศรวมทั้งการส่งเสริมการท่องเที่ยวไทย การส่งออกสินค้าอาหารและสินค้าอื่นๆ โครงการครัวไทยสู่โลกมีวัตถุประสงค์ในการมุ่งส่งเสริมให้อาหารไทยเป็นหนึ่งในอาหารที่ได้รับความนิยมไปทั่วโลก (รติวัลย์ วัฒนสิน. 2553)

นโยบายเศรษฐกิจสร้างสรรค์

นอกจากนี้รัฐบาลมีนโยบายอย่างชัดเจนในด้านการส่งเสริมและพัฒนาเศรษฐกิจเชิงสร้างสรรค์โดยมุ่งเน้นการดำเนินงานทั้งในระดับนโยบายและปฏิบัติซึ่งกระทรวงอุตสาหกรรมในฐานะหน่วยงานที่มีบทบาทในการส่งเสริมพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมและวิสาหกิจชุมชนให้

สามารถแข่งขันได้ในระดับสากลโดยมีแนวคิดในการส่งเสริมภาพลักษณ์ของผลิตภัณฑ์เพื่อการนำไปสู่การยกระดับสินค้าและบริการของผู้ประกอบการด้วยการพัฒนาองค์ความรู้ทางเทคโนโลยี นวัตกรรมและการพัฒนารูปแบบสินค้าอุตสาหกรรมเชิงสร้างสรรค์ทั้งในด้านการส่งเสริมภูมิปัญญา นวัตกรรมอย่างเหมาะสมตามศักยภาพในแต่ละพื้นที่ต่างๆของภูมิภาคและการสนับสนุนให้เกิดการสร้างธุรกิจเดิมสู่ธุรกิจสร้างสรรค์ การผลักดันให้ผลิตภัณฑ์นวัตกรรมไปสู่เชิงพาณิชย์รวมทั้งการสร้างโอกาสและเพิ่มช่องทางการตลาดให้อุตสาหกรรมสร้างสรรค์ตลอดจนการสนับสนุนให้ภาคเอกชนสามารถต่อยอดสินค้าไปสู่ผู้บริโภคได้อย่างตรงตามความต้องการและสอดคล้องกับแนวโน้มของตลาด (พสุ โลหารชุน. 2555) สอดคล้องกับคำกล่าวที่ว่า

“การสร้างนวัตกรรมไม่ว่าจะเป็นนวัตกรรมด้านกระบวนการนวัตกรรมด้านออกแบบหรือนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ล้วนเป็นการสร้างมูลค่า(Value Creation) ที่จะทำให้ผลิตภัณฑ์สามารถแข่งขันได้ทั้งตลาดในประเทศและต่างประเทศ กรมส่งเสริมอุตสาหกรรมจึงให้ความสำคัญกับการพัฒนาต่อยอดองค์ความรู้ และกระตุ้นการใช้ความคิดสร้างสรรค์ให้กับ SMEs ซึ่งถือเป็นฟันเฟืองสำคัญในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจของประเทศ โดยเฉพาะการเกิดขึ้นของประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน ยิ่งทำให้เกิดการแข่งขันที่รุนแรงขึ้น จำเป็นต้องมีการปรับปรุงพัฒนาสินค้าให้มีความแตกต่าง โดดเด่น และสร้างสรรค์นวัตกรรมอย่างต่อเนื่องเพื่อสร้างความได้เปรียบในเวทีที่ไร้ซึ่งกำแพงแห่งการกีดกันที่กำลังโผล่เข้ามาถึงในอีกไม่ช้า”

(กระทรวงอุตสาหกรรม . 2555)

กระทรวงอุตสาหกรรมจึงมีเป้าหมายที่สอดคล้องกับการสร้างอัตลักษณ์ภูมิปัญญาไทยสร้างคุณค่าแห่งการเป็นไทยเพื่อประโยชน์ด้านธุรกิจการท่องเที่ยวของไทย การเปิดเสรีบริการด้านการท่องเที่ยวซึ่งรวมถึงธุรกิจท่องเที่ยวและบริการที่เกี่ยวข้องภายใต้กรอบ AEC ถูกจัดให้อยู่ในสาขาเร่งรัดการรวมกลุ่ม (Priority Integration Sectors: PIS) เช่นเดียวกับภาคบริการอื่นๆอีก 4 สาขา ได้แก่ คอมพิวเตอร์และโทรคมนาคม บริการสุขภาพ การขนส่งทางอากาศและโลจิสติกส์ ซึ่งกำหนดให้ยกเลิกเงื่อนไขต่างๆ ที่เป็นข้อจำกัดทั้งหมดรวมทั้งเพิ่มสัดส่วนการถือหุ้น ของนักลงทุนอาเซียนให้สูงขึ้นเป็นร้อยละ 70 ในปี 2553 ส่งผลให้ผู้ประกอบการธุรกิจท่องเที่ยวของไทยซึ่งกว่าร้อยละ 70 เป็นผู้ประกอบการ SMEs ที่ต้องเผชิญกับภาวะในการแข่งขันที่มีแนวโน้มรุนแรงขึ้น ประกอบกับหลายประเทศในอาเซียนโดยเฉพาะเวียดนาม มาเลเซียและสิงคโปร์ได้เร่งปรับตัวและพัฒนาธุรกิจท่องเที่ยวและบริการที่เกี่ยวข้องเพื่อรองรับจำนวนนักท่องเที่ยวต่างชาติที่จะเดินทางเข้ามาในอาเซียนมากขึ้นสอดคล้องกับคาดการณ์ขององค์การการท่องเที่ยวโลก(World Tourism Organization:WTO) ที่คาดว่าจำนวนนักท่องเที่ยวต่างชาติในอาเซียนจะเพิ่มขึ้นเป็น 120 ล้านคนในปี 2558 ซึ่งเป็นปีที่ก้าวสู่การเป็น AEC อย่างสมบูรณ์จากระดับเฉลี่ย 67.5 ล้านคนต่อปีในช่วงที่ผ่านมา ซึ่งจะทำให้อาเซียนก้าวขึ้นเป็นจุดหมายปลายทางการท่องเที่ยวยอดนิยมของนักท่องเที่ยวจากทั่วโลก รวมทั้งดึงดูดการลงทุนจากต่างประเทศ ในธุรกิจท่องเที่ยวและบริการที่เกี่ยวข้องให้หลั่งไหลเข้ามาในภูมิภาคนี้มากขึ้น ขณะเดียวกันก็เป็นโอกาสให้ภาคการท่องเที่ยวของไทยมีแนวโน้ม

ขยายตัวสูงขึ้นท่ามกลางภาวะการแข่งขันที่มีแนวโน้มเข้มข้นขึ้นทุกขณะผู้ประกอบการไทยควรเร่งปรับตัวโดยใช้ประโยชน์จากการเป็น AEC เพื่อเพิ่มส่วนแบ่งตลาดรวมทั้งปรับกลยุทธ์ทางธุรกิจโดยอาศัยจุดแข็งของภาคการท่องเที่ยวของไทยโดยเฉพาะการเป็นที่ยอมรับในด้านการเป็นแหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติที่งดงาม ความมีอรรถาศัยไมตรีที่ดีของคนไทย การมีประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมที่เป็นเอกลักษณ์และรสชาติอาหารที่ได้รับความนิยมอย่างกว้างขวางเพื่อสร้างความแตกต่างให้กับธุรกิจท่องเที่ยวไทยรวมทั้งมุ่งเน้นการให้บริการที่ผู้ประกอบการต่างชาติยังให้ความสำคัญไม่มากนัก เช่น การให้บริการที่เป็นมิตรและอบอุ่นจัดตั้งสมาชิกในครอบครัวพึงปฏิบัติต่อกันควบคู่ไปกับการพัฒนาคุณภาพการให้บริการอย่างต่อเนื่อง (ธนาคารการส่งออกและนำเข้าแห่งประเทศไทย. 2555)

บรรจุภัณฑ์และผลิตภัณฑ์ชุมชน

เศรษฐกิจในแต่ละชุมชนได้กระจายตัวไปสู่ภูมิภาคเพื่อรองรับการท่องเที่ยวและสอดคล้องกับนโยบายตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจแห่งชาติ การบริหารจัดการธุรกิจท่องเที่ยวในแต่ละภูมิภาคจึงต้องดำเนินการให้ทันเวลาและสอดคล้องกับการเตรียมการก้าวสู่ประชาคมอาเซียนในปี 2558 ผลิตภัณฑ์ชุมชนจึงได้รับการพัฒนาอย่างเร่งด่วนภายใต้แผนพัฒนาชุมชน โดยพบว่าร้อยละ 80 ของผลิตภัณฑ์ชุมชนนั้นได้สืบทอดมาจากภูมิปัญญาในแต่ละท้องถิ่น โดยผลิตภัณฑ์ที่พบมากที่สุดได้แก่ ผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารและมีความต้องการที่จะได้รับการพัฒนาเป็นอันดับแรก (กระทรวงอุตสาหกรรม: 2554) ผลิตภัณฑ์ชุมชนนั้นได้ถูกแบ่งออกเป็น 4 ประเภทกว้างๆ ได้แก่ 1) ผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารและเครื่องดื่ม 2) ผลิตภัณฑ์ประเภทผ้าและเครื่องแต่งกาย 3) ผลิตภัณฑ์ประเภทของใช้และของตกแต่ง 4) ผลิตภัณฑ์ประเภทสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหาร สินค้าทั้ง 4 ประเภทได้รับการคัดสรรเพื่อให้การสนับสนุนเพื่อให้การสนับสนุนและส่งเสริมโดยการพัฒนาต่อยอดองค์ความรู้จากหลายหน่วยงานอย่างต่อเนื่องจากทั้งภาครัฐและเอกชนโดยจัดให้มีการอบรมผู้ประกอบการ การธุรกิจประเภทต่างๆ เพื่อพัฒนาชุมชนสู่มาตรฐานสากล (สำนักส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม สสว. 2555)

สำหรับการอบรมเชิงปฏิบัติการดังกล่าวนี้หน่วยงานภาควิชาการและวิชาชีพได้จัดให้มีการขึ้นโดยมีลักษณะเป็นการอบรมหลักสูตรระยะสั้นและระยะยาวจึงพบผลประเมินความพึงพอใจในประสิทธิผลของการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์จากผู้เข้าอบรมร้อยละ 60 มีความสนใจในการรับรู้เรื่องราวใหม่ๆ ทั้งทางด้านการออกแบบเพื่อให้ทันกับความต้องการของผู้บริโภคชาวต่างชาติและเทคโนโลยีที่ใช้เพื่อการผลิตให้มีมาตรฐานทางอุตสาหกรรม และพบว่าหากผู้ประกอบการส่วนใหญ่มีเวลาจำกัดทำให้ผลการเรียนรู้ไม่เป็นที่พึงพอใจจึงมีผู้เสนอแนะให้จัดการความรู้ภูมิปัญญาเชิงบูรณาการโดยบรรจุไว้ในเนื้อหาของหลักสูตรระดับมัธยมศึกษาตอนปลายสร้างความภูมิใจในถิ่นกำเนิดให้แก่เยาวชนหันมาประกอบอาชีพเพื่อพัฒนาบ้านเกิดสร้างความมั่นคงให้แก่เศรษฐกิจภายในครอบครัวสู่ชุมชนและประเทศชาติต่อไป (วารสาร สามโกเศศ. 2552)

ดังนั้น ผู้วิจัยจึงพบว่าการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุหรือการห่ออาหารนับเป็นภูมิปัญญาหลักอย่างหนึ่งของประเทศซึ่งในปัจจุบันภูมิปัญญาไทยไม่ได้ถูกบรรจุไว้ในหลักสูตรและการเรียนการสอนในระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน โดยจะเห็นได้ว่าภูมิปัญญาที่หลากหลายในแต่ละท้องถิ่นสามารถพัฒนาให้เป็นผลิตภัณฑ์ชุมชนก่อให้เกิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์เป็นประโยชน์ในการพัฒนาประเทศได้ในยุคปัจจุบัน การพัฒนาผู้เรียนในแต่ละชุมชนให้เข้มแข็งพร้อมที่จะนำเสนอภูมิปัญญาและพัฒนาต่อยอดภูมิปัญญานั้นด้วยความคิดสร้างสรรค์ของตนเองนั้นส่งผลให้ผลิตภัณฑ์ในภูมิภาคถูกพัฒนาเพื่อสร้างความมั่นคงดังกล่าวได้อย่างสมบูรณ์ ภูมิปัญญาในการห่อหรือการบรรจุอาหารจะต้องได้รับการถ่ายทอดอย่างถูกวิธีภายใต้โครงสร้างมาตรฐานหลักสูตรของกระทรวงศึกษาธิการ โดยปรับปรุงเนื้อหาการสอนให้สอดคล้องกับภูมิปัญญาการห่อหรือการบรรจุอาหารในรายวิชาการงานพื้นฐานอาชีพ วิชาสังคมศึกษา และวิชาภาษาอังกฤษ รวมทั้งจัดการเรียนการสอนให้เพียงพอกับการสังเกตการณ์วิธีการห่อและการบรรจุโดยรวมแล้วไม่เกิน 40 ชั่วโมง เพื่อนำมาสังเคราะห์รูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์ในการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์แกนกลางบรรจุไว้ในหลักสูตรการสอนในโรงเรียนมาตรฐานสากลทั้ง 4 ภูมิภาคในระยะที่ 2 โดยทำการทดลองรูปแบบแกนกลางนั้นกับโรงเรียนตัวอย่างในแต่ละภูมิภาคสู่การดำเนินงานวิจัยในระยะที่ 3 ต่อไป

1.4 ภูมิปัญญาการเพิ่มคุณภาพอาหาร

การเพิ่มคุณภาพอาหารเป็นการสร้างรสชาติที่อร่อยเพิ่มเติมด้วยวิธีต่าง ๆ กัน คุณภาพ ของอาหารหมายถึงลักษณะในด้านต่างๆของอาหารที่มีผลต่อความต้องการของผู้ผลิตหรือผู้บริโภคและสอดคล้องกับมาตรฐานที่กฎหมายกำหนด ซึ่งสำหรับการบรรจุภัณฑ์หรือการห่อแบบธรรมชาติที่ทำกันมาอย่างต่อเนื่องแต่โบราณนั้น โดยส่วนใหญ่ทำเพื่อการบรรจุเป็นภาชนะสำหรับรวบรวมอาหารให้อยู่ในที่เดียวกันและสะดวกในการรับประทานซึ่งใบที่ห่อไว้บางประเภทเมื่อนำไปผลิตอาหารแล้วทำให้เกิดรสชาติที่มีกลิ่นหอมรับประทาน กระบวนการในการบรรจุอาหารแบบธรรมชาติมีหลายวิธี ได้แก่ การห่อเป็นกรรมวิธีในการเก็บรักษาและพันหรือห่อหุ้มสิ่งของอาหารเพื่อแปรรูปให้เป็นอาหารสุกเพิ่มคุณภาพด้านรสชาติของอาหารให้มีกลิ่นใบต่างๆและกลิ่นเหล่านี้เองเป็นสัญลักษณ์ของคุณภาพและความอร่อยของอาหารไทยในอดีต เช่น การห่อขนมต่างๆด้วยใบตองหรือใบบัวเพื่อเก็บรักษาหรือนำอาหารนั้นไปนึ่งหรือต้มให้สุกหรือการห่อข้าวเหนียวด้วยใบตองแล้วนำไปย่างเรียกกันว่า “ข้าวเหนียวปิ้ง” รสชาติหอมอร่อยจากกลิ่นใบตอง เป็นต้น (ถนัดศรี สวัสดิวัฒน์ . 2543: 145) ภูมิปัญญาในการห่ออาหารแบบธรรมชาติมีความหลากหลายโดยให้คุณภาพทางกลิ่นและรสชาติ ส่วนการกลัดคือการเก็บอาหารด้วยใบตองและใบไม้ เช่นใบบัว ใบอ้อย ใบมะพร้าวเป็นการนำวัตถุดิบที่ใช้ห่อสิ่งต่างๆ ติดกันมักใช้กับใบตอง ใบบัวมีวิธีการกลัดที่จะต้องใช้ไม้กลัดที่ทำจากไม้ไผ่หรือ ก้านมะพร้าว สำหรับการมัดโดยการมัดเข้าหากันหรือรัดให้แน่นด้วยดอ เพื่อให้ใบตองหรือใบไม้หุ้มอาหารให้แน่น เช่น การห่อข้าวต้มมัดหรือข้าวต้มมัดด้วยใบตองแล้วใช้ดอมัดหัวท้ายหรือใช้ใบตองห่อแล้วใช้ดอมัดเป็นเปลาะ ๆ อย่างการมัดแหม่มหรือหมวยอ การเก็บอาหารด้วยการห่ออย่าง

มิดชิดช่วยให้อาหารปลอดภัยจากแมลงและสิ่งปนเปื้อนต่างๆ ได้ดีและการร้อยโดยการนำเอาวัสดุจากธรรมชาติ เช่น ไม้ไผ่ กาบกล้วย มาเหลา ฉีก หรือเจียนเป็นเส้นเพื่อมาร้อยรวมผลผลิตหรือสินค้าเข้าไว้ด้วยกัน เช่น ใช้เชือกกล้วยร้อยห่อน้ำพริกเข้าไว้รวมกันใช้ตอกไม้ไผ่ร้อยห่อปลาแล้วจัดเรียงกันอย่างเป็นระเบียบนำไปตากแห้งเพื่อจำหน่ายและใช้เชือกกล้วยหรือเชือกปอร้อยผสมหมากสุกที่หั่นเป็นแว่นรวมไว้เป็นเส้นแล้วนำไปตากแห้งนำมามัดรวมเป็นพวงรวมทั้งการเย็บโดยการใช่ตอกหวาย ไม้กลัดสอดเสียบให้วัตถุติดประเภทใบไม้คงรูปเป็นภาชนะ (นภาพร ไชยชนะแก้ว. 2553: 16) โดยมีการศึกษาคุณภาพของอาหารที่แบ่งออกเป็นด้านต่างๆ ได้ดังนี้

คุณภาพด้านความปลอดภัยของวัสดุการบรรจุ

คุณภาพด้านความปลอดภัยของวัสดุการบรรจุจะสามารถควบคุมได้ด้วยระบบควบคุมคุณภาพ สำหรับการผลิตอาหารเพื่อให้มีคุณภาพเป็นไปตามที่กำหนด หลักสำคัญของการควบคุมคุณภาพ (Quality control - QC) คือการควบคุมกระบวนการผลิตอาหาร การควบคุมวัตถุดิบ และผลิตภัณฑ์สุดท้ายเพื่อให้มั่นใจว่าผลิตภัณฑ์เป็นไปตามมาตรฐานที่วางไว้และยังรวมถึงการควบคุมด้านสุขาภิบาลและความสะอาดตลอดกระบวนการผลิต ส่วนการประกันคุณภาพ (Quality assurance - QA) เป็นระบบที่มีขอบเขตกว้างกว่าการควบคุมคุณภาพโดยจะเกี่ยวข้องกับการประเมิน (Evaluation) มาตรฐานของทั้งวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์สุดท้าย การออกแบบโรงงาน การออกแบบสายการผลิต การออกแบบเครื่องจักรอุปกรณ์และระบบบรรจุ เก็บ จนกระทั่งส่งจำหน่าย ระบบควบคุมและประกันคุณภาพสากลที่เป็นที่รู้จักและได้รับการยอมรับอย่างแพร่หลายคือ Total Quality Management (TQM) และ ISO 9000 (สถาบันอาหาร. 2554) โดยสถาบันอาหารได้ให้คำอธิบายเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหารว่า สำหรับอุตสาหกรรมอาหารนอกจากการผลิตผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพสม่ำเสมอแล้วยังต้องมีการคำนึงถึงความปลอดภัยอาหารด้วยเช่นกัน

ความปลอดภัยของการใช้วัตถุดิบได้จากธรรมชาติ ได้แก่ ใบไม้สดและใบไม้แห้งนั้น หลายชนชาตินำมาใช้ในการห่ออาหารเพื่อการเก็บรักษาและนำไป ต้ม ย่าง นึ่ง หรือปิ้ง การผ่านความร้อนจะทำให้อาหารที่อยู่ภายในมีความหอมขณะรับประทาน และเมื่อรับประทานอาหารเสร็จแล้วสิ่งที่หลงเหลืออยู่จะย่อยสลายกลายเป็นใบไม้แห้ง หากมีการทิ้งลงดินใบไม้นั้นจะสลายกลายเป็นปุ๋ยในการปลูกต้นไม้ต่อไปได้อีก อันตรายที่เกี่ยวข้องกับอาหารสามารถแบ่งได้เป็นเป็น 3 ประเภท คือ

1. อันตรายทางชีวภาพ (Biological hazard) หมายถึงอันตรายที่เกิดเนื่องจากแบคทีเรีย ไวรัส หรือปรสิต อันตรายทางชีวภาพมีความสำคัญอย่างยิ่งต่ออุตสาหกรรมอาหารเพราะทำให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพและเป็นสาเหตุของการเกิดโรคอาหารเป็นพิษจากการที่จุลินทรีย์มีอยู่ทั่วไปในสิ่งแวดล้อมรวมทั้งมนุษย์ จุลินทรีย์เหล่านี้จึงอาจติดมากับวัตถุดิบ อุปกรณ์ ที่ใช้ในกระบวนการผลิต สิ่งแวดล้อมการผลิตและผูปฏิบัติต่ออาหารซึ่งสามารถถูกทำลายหรือลดปริมาณโดยใช้มาตรการควบคุมการผลิตต่าง ๆ เช่น การควบคุมอุณหภูมิ เวลาและการจัดการสุขลักษณะ สำหรับอาหารบาง

ชนิดจะต้องเพิ่มความระมัดระวัง การปนเปื้อนของอันตรายชีวภาพซึ่งอาหารเหล่านี้ถูกจัดให้เป็นอาหารที่มีความเสี่ยงสูง (Potentially Hazardous Food- PHF) คืออาหารที่มีโปรตีนสูง ได้แก่ เนื้อสัตว์ ไข่ ปลาและสัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์ที่มาจากนม แบคทีเรียเป็นจุลินทรีย์ที่มีความสำคัญต่อความปลอดภัยอาหารและการสุขาภิบาลอาหารมากที่สุดเพราะเป็นสาเหตุส่วนใหญ่ของการเกิดโรคอาหารเป็นพิษ ทั้งยังใช้เป็นดัชนีในการตรวจสอบความสะอาดของกระบวนการผลิตอาหาร ไวรัสไม่สามารถเพิ่มจำนวนได้ในอาหารแต่อาหารอาจเป็นพาหะที่จะนำไวรัสเข้าสู่ร่างกายมนุษย์ โรคที่เกิดขึ้นเกิดเนื่องจากการบริโภคอาหารประเภทเนื้อสัตว์ที่ไม่ได้ผ่านการให้ความร้อนอย่างเพียงพอหรือเกิดจากการปนเปื้อนข้ามระหว่างอาหารสุกกับอาหารดิบ อันตรายทางชีวภาพส่วนใหญ่ถูกทำลายได้ด้วยการให้ความร้อนและสามารถลดจำนวนโดยมาตรการต่างๆ เช่น การควบคุมอุณหภูมิ เวลา และการจัดการสุขลักษณะ สำหรับอาหารไทยการห่อด้วยใบไม้หลายคนอาจสงสัยว่าอาจมีจุลินทรีย์และเชื้อไวรัสที่อาจก่อให้เกิดโรคได้นั้นนักวิชาการด้านอาหารได้ให้ความกระจ่างว่าอาหารไทยในสมัยโบราณจะมีการป้องกันเชื้อโรคหรือมีกระบวนการทำให้อาหารปราศจากสารปนเปื้อนได้โดยวิธีหนึ่งซึ่งเป็นวิธีฆ่าเชื้อโรคที่ความร้อนสูงกว่าการต้ม ย่าง หรือปิ้ง (สถาบันอาหาร. 2554) การจัดให้มีการทำความสะอาดวัสดุที่ใช้ห่อทุกครั้งก่อนทำการห่ออาหารด้วยการเช็ดด้วยผ้าชุบน้ำสบู่ให้หมา แล้วเช็ดทำความสะอาดใบไม้ทั้งด้านหน้าและด้านหลังแล้วผึ่งลมให้แห้งสนิทก่อนนำมาใช้งานจะเป็นการป้องกันการสิ่งแปลกปลอมหรือเชื้อแบคทีเรียที่อาจติดมากับอาหารดิบบางชนิด

2. อันตรายทางเคมี (Chemical hazard) อาจเกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ เจตนาเติมหรือเกิดการปนเปื้อนในระหว่างการผลิต ตัวอย่างของอันตรายทางเคมีที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ เช่น สารพิษจากรา คือ อะฟลาทอกซิน (Aflatoxin) ที่มักพบปนเปื้อนมากับเมล็ดธัญพืชและถั่วชนิดต่างๆ โดยเฉพาะอย่างยิ่งถั่วลิสง นอกจากนี้สารเจือปนในอาหารที่เติมเข้าไปในอาหารเพื่อปรับปรุงคุณภาพของอาหารเพื่อยืดอายุการเก็บ เช่น ซัลเฟอร์ไดออกไซด์ กรดเบนโซอิก เพื่อปรับปรุงคุณภาพของผลิตภัณฑ์ สี กลิ่น รส หรือเนื้อสัมผัส เช่น ดินประสิว หากใช้ในปริมาณที่เกินกว่าที่กำหนดไว้ อาจสะสมในร่างกายและก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค สารเหล่านี้จะต้องขออนุญาตจากสำนักงานกรรมการอาหารและยา ก่อนใช้ (สถาบันอาหาร. 2554: 69-72) สำหรับภูมิปัญญาในการห่อหรือการบรรจุอาหารมักปราศจากอันตรายทางเคมีจึงนับเป็นผลดีในการช่วยรักษาสภาพแวดล้อมด้วยการบรรจุภัณฑ์จากธรรมชาติ สำหรับการใช่วัสดุธรรมชาติในการบรรจุจะช่วยให้ปราศจากสารเคมีปลอดภัยต่อการบริโภค การห่ออาหารไม่จำเป็นต้องใช้สีย้อมอาหารหรือการเร่งสีให้ดูสด เนื่องจากอาหารส่วนใหญ่เป็นการบรรจุหรือห่อปิดให้มิดชิดป้องกันน้ำและอากาศแทรกเข้าไปทำลายรสชาติของอาหาร

คุณภาพทางกายภาพและประสาทสัมผัส

คุณภาพทางกายภาพและประสาทสัมผัสจากการปรุงอาหารเพื่อเพิ่มรสชาติเป็นการเพิ่มคุณภาพให้แก่อาหาร สำหรับอาหารบรรจุหรือห่อด้วยวัสดุจากธรรมชาติแล้วทำไปปิ้ง ย่าง ต้มหรือึ่งมีส่วนในการเพิ่มความหอมให้แก่อาหารส่งผลถึงรสชาติที่มีความกลมกล่อมหอมอร่อยรูปแบบตาม

ลักษณะภูมิภาค รสชาติของอาหารไทยเกิดจากการปรุงรสรอย่างกลมกล่อมของเครื่องปรุงและวัตถุดิบหลายๆอย่างไม่ว่าจะเป็นสมุนไพรต่าง ๆ (ใบกะเพรา, พริก, ผักชี, ขิง, กะทิ, กระเทียม, หอมแดง, ใบมะกรูด, น้ำปลา และซีอิ๊ว เป็นต้น) ในการปรุงอาหารไทยมักจะทำอาหารในปริมาณที่น้อยและผ่านการปรุงอย่างรวดเร็วเพื่อคงไว้ถึงรสชาติดั้งเดิมของวัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงซึ่งคุณภาพของอาหารจะมีผลต่อประสาทสัมผัสได้แก่การได้ชิมรสซึ่งจะได้ผลว่าอร่อยหรือไม่จากการสัมผัสด้วยปลายลิ้นจากการห่อหรือการบรรจุอาหารแบบธรรมชาติส่งผลให้อาหารบางประเภทมีรสชาติเพิ่มขึ้นด้วยการให้กลิ่นหอมของวัสดุธรรมชาติที่ห่อหุ้มได้แก่ ใบตอง ใบเตย เป็นต้น นอกจากนี้ ความหอมอร่อยของอาหารไทยที่เพิ่มกรรมวิธีในการปรุงแต่งด้วยการห่อด้วยวัสดุธรรมชาติแล้วนำไปทำให้สุกด้วยการต้ม บึ่ง นึ่งหรือย่างจึงเป็นเสน่ห์ที่เป็นอัตลักษณ์ให้แก่อาหารไทยในปัจจุบัน (วิเชียร เพชรพิสิฐ, 2548: 44)

คุณค่าทางโภชนาการ (nutrition value)

คุณค่าทางโภชนาการหมายถึง ชนิดและปริมาณขององค์ประกอบทางเคมี ซึ่งมีผลต่อคุณค่าทางโภชนาการ การเก็บรักษา การห่อและการบรรจุอาหารแบบธรรมชาติช่วยในการเก็บรักษาได้เพียงระยะสั้น คนไทยโบราณส่วนใหญ่มีวิธีการเก็บรักษาอาหารด้วยการเติมส่วนผสมและสมุนไพรบางอย่างรวมทั้งเกลือเพื่อให้อาหารสดอยู่ได้นานไม่เน่าเปื่อยเร็ว ได้แก่ ปลาสาม แหนม ปลาร้า เป็นต้น การห่ออาหารให้คุณภาพด้านกายภาพและประสาทสัมผัส รสชาติและกลิ่นได้จาก วัสดุที่ใช้ห่อหุ้ม ตัวอย่างเช่นการย่างอาหารไทย อาหารอาจถูกย่างโดยนำตรงไปสัมผัสเปลวไฟอาหารอาจถูกห่อด้วยวัสดุอย่างอื่นก่อนนำไปย่างทั้งที่เป็นวัสดุธรรมชาติได้แก่ใบตองหรือใบเตย ซึ่งจะทำให้อาหารมีกลิ่นหอมน่ารับประทานหรือในปัจจุบันนิยมห่อด้วยวัสดุสังเคราะห์ เช่น อลูมิเนียม ฟลอยด์ ซึ่งทำให้ขาดรสชาติทางกลิ่น การทำอาหารประเภทย่างให้น่ารับประทานต้องคำนึงถึงการกระจายความร้อน ดังนั้นความหนาหรือขนาดของชิ้นอาหารที่นำมาย่างที่พอเหมาะที่จะทำให้อาหารสุกทั่วถึงภายใน โดยที่ภายนอกไม่ไหม้เกรียมไปเสียก่อน (วิเชียร เพชรพิสิฐ และคณะ : 2548 หน้า 12-14) ในชีวิตประจำวันมนุษย์ใช้ใบตองในการห่อผักสดและอาหารเนื่องจากใบตองสดมีความชื้น ทำให้เมื่อใช้ห่อผักสดหรืออาหาร ความชื้นจะช่วยรักษาผักหรืออาหารให้สดได้นานขึ้น นอกจากนี้ใบตองยังทนทานต่อความเย็นและความร้อนและเมื่อนำใบตองห่ออาหารแล้วเอาไปบึ่ง นึ่ง ต้ม ใบตองก็ยังไม่สลายหรือละลายเหมือนเช่นพลาสติกจึงมีอาหารหลายอย่างที่ใช้ใบตองแล้วนำไปบึ่ง เช่น ห่อหมก ข้าวต้มผัด ขนมกล้วย ขนมตาล ขนมใส่ไส้ หรือเอาไปบึ่ง เช่น ข้าวเหนียวบึ่ง หรือนำไปต้ม เช่น ข้าวต้มมัด หรือข้าวต้มจิ้ม อาหารเหล่านี้เมื่อนำไปต้ม บึ่ง หรือนึ่งแล้วยังทำให้เกิดความหอมของใบตองอีกด้วย สำหรับใบตองแห้งนำมาใช้ทำกระทงเพื่อใส่อาหารห่อกะละแมโดยใบตองแห้งก็จะมีกลิ่นหอมเช่นเดียวกัน (เบญจมาศ ศิลาชัย, 2545: 22-23)

คุณภาพทางจุลินทรีย์

คุณภาพทางจุลินทรีย์หมายถึง ชนิดและปริมาณของจุลินทรีย์ ได้แก่ แบคทีเรีย ยีสต์ รา โคลิฟอร์ม (Coliform) จุลินทรีย์ก่อโรค (Pathogen) ที่มีอยู่ในอาหาร ซึ่งมีผลต่อการเสื่อมเสีย (Microbial Spoilage) ด้านสุขลักษณะของการผลิตอาหารและอาจนำสู่เป็นอันตรายในอาหาร (Biological Hazard) (ไพฑูรย์ สายอภัย. 2556: 35) ด้วยเหตุที่ผลิตผลทางการเกษตรที่ใช้เป็นวัตถุดิบส่วนใหญ่ มีอายุการเก็บสั้นจึงต้องมีการแปรรูป สาเหตุสำคัญที่ทำให้อาหารเสื่อมเสีย ได้แก่ การเปลี่ยนแปลงทางเคมีและการเปลี่ยนแปลงที่เกิดจากจุลินทรีย์ ดังนั้นหลักการในการยืดอายุการเก็บและการแปรรูปอาหารคือการยับยั้งหรือชะลอการเสื่อมเสียที่เนื่องมาจากการเปลี่ยนแปลงดังกล่าวโดย การปรับเปลี่ยนอุณหภูมิ ปริมาณน้ำในอาหาร ความเป็นกรด-ด่าง ปริมาณออกซิเจน ซึ่งเป็นปัจจัยที่ต้องควบคุมในกระบวนการแปรรูปและการเก็บรักษาเพื่อให้อาหารมีอายุการเก็บหรือใช้ประโยชน์ได้นานขึ้น โดยปกติแล้วอาหารที่ผ่านกระบวนการแปรรูปจะมีคุณภาพแตกต่างจากวัตถุดิบทั้งทางด้านกายภาพ เคมี จุลินทรีย์และประสาทสัมผัสทางด้านกายภาพ ได้แก่ การเปลี่ยนแปลงขนาด น้ำหนัก รูปร่าง เนื้อสัมผัส ทางด้านเคมี เช่น มีคุณค่าทางอาหารลดลงเกิดการเปลี่ยนสีและกลิ่นรสทางด้านจุลินทรีย์ เช่น มีจุลินทรีย์ที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภคลดลงหรือมีจุลินทรีย์ที่มีประโยชน์จำนวนมากขึ้น ทางด้านประสาทสัมผัส เช่น มีความเหนียวเพิ่มขึ้นมีกลิ่นหอม สีสวย เป็นต้น การแปรรูปเพื่อยืดอายุการเก็บของอาหารหรือการทำผลิตภัณฑ์ใหม่จำเป็นต้องควบคุมคุณภาพตั้งแต่วัตถุดิบ กระบวนการแปรรูปและบรรจุภัณฑ์ที่มีการขนส่งและจัดจำหน่ายอย่างเหมาะสมเพื่อให้อาหารที่ผ่านกระบวนการแปรรูปแล้ว มีคุณภาพเป็นไปตามความต้องการของผู้บริโภค (ไพฑูรย์ สายอภัย. 2553: 64-65) ทำให้เห็นชัดได้ว่าการศึกษเกี่ยวกับการเพิ่มคุณภาพทางประสาทสัมผัสให้แก่รสชาติของอาหารจึงมีความสำคัญและแสดงถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่นได้อย่างดี การควบคุมความปลอดภัยของอาหารด้านวัสดุที่ใช้ในการบรรจุอาหารในยุคโบราณนั้นชาวบ้านในอดีตมีความประณีตในเรื่องการเก็บสะสมอาหาร รวมทั้งได้ทดลองวิธีการบรรจุมาแล้วจากรุ่นสู่รุ่นที่ทำให้เห็นเป็นเชิงประจักษ์ว่าการห่อหรือการบรรจุด้วยวัสดุจากธรรมชาติเพื่อความหอมกรุ่นด้วยการต้ม นึ่ง ย่างหรือทอด เรืองราวและประสบการณ์ต่าง ๆ ควรได้รับการบันทึกเพื่อการถ่ายทอดภูมิปัญญาให้เกิดแนวทางในการประยุกต์และแสดงอัตลักษณ์ของชาติต่อไปได้ (ประหยัด สายวิเชียร. 2547).

1.5 แนวคิดในการจัดการรูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาการพัฒนาบรรจุภัณฑ์

อาหาร

สำหรับการวิเคราะห์พฤติกรรมกรรมการถ่ายทอดความรู้และการถ่ายทอดภูมิปัญญา: ความเชื่อและวิธีการถ่ายทอดโดยเนื้อหาจากบทความวิชาการและผลการวิจัยที่เกี่ยวข้องกล่าวถึงการถ่ายทอดความรู้ตามหลักวิชาการที่ว่าด้วยการสอนและการบันทึกจดจำเป็นส่วนหนึ่งของการกลั่นกรองมาจากอิทธิพลของความเชื่อที่มีต่อวิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญาที่นักวิจัยลงความเห็นว่าการพฤติกรรมในการถ่ายทอดภูมิปัญญาส่วนหนึ่งเป็นการสร้างความรู้ตั้งแต่วัยเด็กซึมซับและเข้าใจได้อย่างถ่องแท้

(ประเวศ วะสี. 2555). การได้มาซึ่งกระบวนการถ่ายทอดความรู้และภูมิปัญญานั้นมีองค์ประกอบสองส่วนคือ ประการที่หนึ่งการบอกเล่าหรือสั่งสอนแบบปากต่อปากและประการที่สองคือการฝึกปฏิบัติให้เคยชินพร้อมที่จะถ่ายทอดสู่คนรุ่นหลังได้และมีอีกส่วนหนึ่งที่ได้รับการถ่ายทอดโดยเจตนาและจงใจนั้นคือการเข้าชั้นเรียนและได้เรียนรู้ตามขั้นตอนการจัดการความรู้ของผู้บรรยายโดยสรุปได้ว่าการปรับปรุงเนื้อหาในชั้นเรียนระดับมัธยมศึกษาตอนปลายที่สอดคล้องกับหลักสูตรมาตรฐานสากลควรมุ่งเน้นการถ่ายทอดภูมิปัญญาจากผู้เชี่ยวชาญด้านภูมิปัญญาหรือปราชญ์ชาวบ้านและบูรณาการชั่วโมงสอนในหลักสูตรโดยเพิ่มเนื้อหาภูมิปัญญาทั้งภาคทฤษฎีและการฝึกปฏิบัติจากสถานที่จริงโดยที่ผู้ถ่ายทอดจะต้องมีแรงจูงใจในการถ่ายทอดสู่ผู้เรียนตามแนวทางดั้งเดิม การถ่ายทอดพฤติกรรมทางภูมิปัญญาของไทยจึงมีแนวคิดเรื่องประเพณี ความเชื่อ ความศรัทธาและความเคารพอันเป็นพื้นฐานการดำรงชีวิตของสังคมไทย ส่วนการเปลี่ยนแปลงนั้นเกิดขึ้นจากการเปลี่ยนแปลงทางสังคม เทคโนโลยีและความเป็นอยู่ในแต่ละยุคสมัย (ประเสริฐ แยมกลิ่นฟุ้ง. 2534)

รูปแบบในการจัดการการถ่ายทอดภูมิปัญญาการพัฒนาการบรรจุภัณฑ์อาหารจึงมีลักษณะเป็น 3 ส่วนใหญ่ ได้แก่ (1) ด้านองค์ความรู้หรือความรู้ที่เป็นทุนทางภูมิปัญญา (2) ด้านเจตคติ หรือทัศนคติ ความภูมิใจในวิถีของชุมชน รวมทั้งความน่าเชื่อถือ (3) ด้านทักษะปฏิบัติรวมถึงความคิดสร้างสรรค์เพื่อนำเสนออัตลักษณ์ชุมชนเพื่อการสังเคราะห์เป็นแนวทางในการพัฒนาต่อไป

การสังเคราะห์การถ่ายทอดการพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหารนั้น ผู้วิจัยดำเนินการศึกษาวิเคราะห์พฤติกรรมการถ่ายทอดความรู้ด้านเนื้อหาและวิธีการถ่ายทอดข้ามวัฒนธรรมระหว่างชาวไทยและชาวญี่ปุ่น โดยการศึกษาเปรียบเทียบเชิงลึกแบบหลายกรณีศึกษา (Multiple-Case Study) เพื่อนำมาวิเคราะห์ข้อมูลแบบข้ามกรณีศึกษา (Cross-Case Analysis) ร่วมกับบริบททางสังคมไทย การสังเคราะห์แนวทางในการถ่ายทอดการพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหารจากความคิดสร้างสรรค์ด้วยการเพิ่มคุณภาพอาหารจากการห่อหรือการบรรจุนั้น แบ่งออกเป็น 2 ประเด็นหลัก ดังนี้ (งามตา วรินทร์านนท์. 2545)

1. กำหนดสมรรถนะในการถ่ายทอดความรู้ (Teaching Competency)

การถ่ายทอดความรู้ประกอบด้วยครูประจำรายวิชาและครูผู้เชี่ยวชาญหรือปราชญ์ชาวบ้านผู้ดำเนินการควบคุมกิจกรรมการถ่ายทอดความรู้หรือผู้ควบคุมรายวิชาที่ประกอบด้วยวิชาการงานพื้นฐานอาชีพ สังคม-ประวัติศาสตร์และวิชาภาษาอังกฤษ มีความสำคัญในการจัดการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาให้สอดคล้องกับชั้นเรียนและเป็นผู้ประสานงานกับผู้ถ่ายทอดภูมิปัญญาหรือปราชญ์ชาวบ้านถ่ายทอดเนื้อหาภูมิปัญญาในพื้นที่จริงโดยใช้อุปกรณ์เครื่องมือและวัตถุดิบประจำท้องถิ่น

2. แผนการถ่ายทอดองค์ความรู้ (Teaching Lesson)

กำหนดแผนในการถ่ายทอดองค์ความรู้โดยแบ่งเป็น 3 ส่วนคือ

2.1 การกำหนดเนื้อหาองค์ความรู้ที่สอดคล้องกับการบูรณาการรายวิชา เจตคติและทักษะความรู้

2.2 การกำหนดชั่วโมงในการจัดการการเรียนรู้ตามโครงสร้างหลักสูตรมาตรฐานสากล ซึ่งแบ่งออกเป็นกิจกรรมภายในและภายนอกสถานที่

ผู้วิจัยดำเนินการสังเคราะห์รูปแบบตามแนวทางในการถ่ายทอดทางสังคมเพื่อจัดการรูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาที่สอดคล้องกับจุดมุ่งหมายของการวิจัยในครั้งนี้

2. การเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรม

2.1 แนวคิดเรื่องการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรม

มนุษย์มีวิวัฒนาการผ่านกระบวนการทางสังคมจนกลายเป็นสังคมรุ่งเรืองในปัจจุบันโดยมีความเปลี่ยนแปลงไปตามยุคและสมัย ดังนั้นวัฒนธรรมที่ผ่านระยะเวลาจากรุ่นสู่รุ่นจึงเกิดความเปลี่ยนแปลงจากสาเหตุหลายประการ ได้แก่ สภาพภูมิประเทศและภูมิอากาศ การเรียนรู้และการศึกษา การพัฒนาปรับตัวเพื่อต่อสู้ภัยธรรมชาติ (Edward B. Tylor.1864) โดยลำดับพัฒนาการทางสังคมมนุษย์ตั้งแต่ระดับคนป่า ระดับสังคมเพาะปลูกและสังคมอารยะ ซึ่งเรียกว่าพัฒนาการทางสังคมมีด้วยกัน 3 ด้าน ได้แก่ ครอบครัว การแต่งงาน และการจัดระเบียบทางสังคมและการเมือง (Lewis H. Morgan.1850) สำหรับแนวความคิดของนักมานุษยวิทยาในศตวรรษที่ 19 เชื่อว่ามนุษย์ทั้งหลายนั้นล้วนเป็นสิ่งมีชีวิตที่มีเหตุผล จึงพยายามหาทางปรับปรุงตนเองอยู่เสมอ ด้วยเหตุที่มนุษย์เป็นส่วนหนึ่งของธรรมชาติจึงยอมพัฒนาไปตามกฎธรรมชาติ ดังนั้นวิวัฒนาการย่อมเริ่มจากง่ายไปสู่ยากจากความไม่เป็นระเบียบไปสู่ความเป็นระเบียบเรียบร้อยและโดยเฉพาะอย่างยิ่งพัฒนาการนี้ย่อมเกี่ยวเนื่องโดยตรงกับ “ความดีขึ้น” (Betterment) ด้วยเหตุนี้วิวัฒนาการจึงหมายถึงความเจริญ ก้าวหน้าและการก้าวเดินไปสู่ความเป็นมนุษย์ที่สมบูรณ์ด้วยสังคมและวัฒนธรรมที่เป็นรากฐานของชุมชนและชนเผ่าโดยอาศัยการถ่ายทอดความรู้และความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีเพื่อส่งเสริมแนวคิดทางสังคมและวัฒนธรรมได้อย่างยั่งยืน จึงเป็นเหตุให้เกิดแนวคิดเกี่ยวกับความเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมมีดังต่อไปนี้ (ชนพฤกษ์ ชามะรัตน์. 2552: 52)

แนวคิดในการอธิบายต้นกำเนิดของสังคมและวัฒนธรรม มีประเด็นในการอธิบายที่ครอบคลุม

องค์ประกอบวัฒนธรรมได้แก่ ระบบความคิดความเชื่อ ระบบสังคม ระบบความรู้สึกอารมณ์และท่าที ระบบเทคโนโลยี ในขณะที่หน้าที่ของวัฒนธรรมเป็นกลไกเชื่อมมนุษย์กับสภาพแวดล้อมซึ่งเป็นถิ่นพำนักของตนและเป็นกลไกเชื่อมความสัมพันธ์ระหว่างมนุษย์กับมนุษย์ด้วยกัน เป็นการสนองความจำเป็นของมนุษย์ทางวัตถุและทางจิตใจ ได้แก่ เสื้อผ้า เครื่องมือ เครื่องประดับ ตำนาน โสยศาสตร์ พิธีกรรม ศาสนา ศิลปะ สำหรับประเทศไทยนั้นมีต้นกำเนิดทางวัฒนธรรมจากการอพยพของชาวจีนตามลุ่มแม่น้ำแยงซีเกียงสู่อ่าวไทยจึงพบความสัมพันธ์ในระหว่างการผลิตผสมผสานเผ่าพันธุ์กับชุมชนในท้องถิ่นตั้งแต่อดีตสู่ปัจจุบัน (ดำรง ฐานดี. 2548)

แนวคิดในการอธิบายการเปลี่ยนแปลงของสังคมและวัฒนธรรม มีประเด็นในการอธิบาย

สังคมและวัฒนธรรมได้เปลี่ยนแปลงมาเป็นลำดับตามขั้นตอนโดยมีปัจจัยสำคัญในการเปลี่ยนแปลงนั้นสามารถวิเคราะห์ตามช่วงเวลาของการเปลี่ยนแปลง ดังนี้

1. แนวคิดอธิบายการเปลี่ยนแปลงของสังคมและวัฒนธรรมในระดับสากล และในช่วงเวลาตั้งแต่สังคมปฐมภูมิ(เริ่มเป็นมนุษย์) จนถึงสังคมอุตสาหกรรม
2. แนวคิดการพัฒนาไปสู่ความทันสมัย

จากการศึกษาแนวคิดในการอธิบายการเปลี่ยนแปลงของสังคม พบว่า มีผู้ที่ให้ได้ให้ความหมายไว้หลัก ๆ 3 ท่านก็คือ จูเลียน สจ๊วต (Julian Steward) ซึ่งเสนอแนวคิดนิเวศวิทยาทางวัฒนธรรมขึ้นมา เลสลีย์ ไวต์ (Leslie White) ที่เป็นผู้เสนอแนวคิดว่าด้วยเรื่องอิทธิพลของสิ่งแวดล้อมต่อการปรับตัวทางวัฒนธรรม และคนสุดท้ายที่ได้เสนอแนวคิดของวัตถุนิยมทางวัฒนธรรมขึ้นนั้นก็คือ มาร์วิน แฮริส (Marvin Harris) โดยที่ทั้งสามท่านนี้ได้รับแนวคิดความเชื่อแบบวิวัฒนาการของสังคมมาอย่างมากที่สุดที่ทำให้แนวทางในการคิดและสรุปข้อทฤษฎีเป็นไปบนรากฐานการวิวัฒนาการรวมถึงการตั้งสมมติฐานเกี่ยวกับมนุษย์เบื้องต้น (นิติ ภาวครพันธ์. 2553) จึงเป็นที่น่าสังเกตว่าวัฒนธรรมไทยมีความเปลี่ยนแปลงตามระบอบการปกครองและแนวทางในการพัฒนาประเทศสังคมไทยในปัจจุบันได้ถูกบูรณาการวิถีชีวิตและความเป็นอยู่แบบชาวตะวันตกตามแนวทางการปรับตัวทางวัฒนธรรมดังกล่าวข้างต้น

แนวคิดในการอธิบายการดำรงอยู่ของสังคมและวัฒนธรรม

การดำเนินชีวิตประจำวันนั้นชาวบ้านเชื่อว่าจะต้องรักษาความสมดุลในความสัมพันธ์ 3 ด้าน คือ

1. ความสัมพันธ์กับคนในครอบครัว: ความสัมพันธ์กับคนในครอบครัว ญาติพี่น้อง เพื่อนบ้านในชุมชน ความสัมพันธ์ที่ดี หลักเกณฑ์ที่บรรพบุรุษได้ส่งสอนมา เช่น ลูกควรปฏิบัติอย่างไรกับพ่อแม่ กับญาติพี่น้อง กับผู้สูงอายุ คนเฒ่าคนแก่ กับเพื่อนบ้านพ่อแม่ควรเลี้ยงดูลูกอย่างไร ความเอื้ออาทรต่อกันและกัน ช่วยเหลือเกื้อกูลกัน โดยเฉพาะในยามทุกข์ยากหรือมีปัญหา ใคร มีความสามารถพิเศษก็ใช้ความสามารถนั้นช่วยเหลือผู้อื่น เช่น บางคนเป็นหมอยาก็ช่วยดูแลรักษาคนเจ็บป่วยไม่สบายโดยไม่คิดค่ารักษามีแต่เพียงการยกครูหรือการรำลึกถึงครูบาอาจารย์ที่ประสาทวิชามาให้เท่านั้น หมอยาต้องทำมาหากินโดยการทำนาทำไร่เลี้ยงสัตว์เหมือนกับชาวบ้านอื่นๆ บางคนมีความสามารถพิเศษด้านการทำมาหากินก็ช่วยสอนลูกหลานให้มีวิชาไปด้วย
2. ความสัมพันธ์ระหว่างคนกับคน: ครอบครัวในชุมชนมีกฎเกณฑ์เป็นข้อปฏิบัติและข้อห้ามอย่างชัดเจนมีการแสดงออกทางประเพณี พิธีกรรมและกิจกรรมต่างๆ เช่น การรดน้ำดำหัวผู้ใหญ่ การบายศรีสู่ขวัญ เป็นต้น

3. ความสัมพันธ์กับธรรมชาติ: ผู้คนสมัยก่อนพึ่งพาอาศัยธรรมชาติแทบทุกด้านตั้งแต่อาหารการกิน เครื่องนุ่งห่ม ที่อยู่อาศัยและยารักษาโรควิทยาศาสตร์และเทคโนโลยียังไม่พัฒนาก้าวหน้าเหมือนทุกวันนี้ยังไม่มีระบบการคำนวณสมัยใหม่อีกทั้งไม่มีตลาด ผู้คนไปจับปลาล่าสัตว์เพื่อเป็นอาหารไปวันๆ ตัดไม้เพื่อสร้างบ้านและใช้สอยตามความจำเป็นเท่านั้นไม่ได้ทำเพื่อการค้าชาวบ้านมีหลักเกณฑ์ในการใช้สิ่งของในธรรมชาติไม่ตัดไม้อ่อนทำให้ต้นไม้ในป่าขึ้นแทนต้นที่ถูกตัดไปได้ตลอดเวลา (ดำรงคดี. ฐานดี. 2548: 39-41) สำหรับสังคมไทยนั้นวัฒนธรรมการบูรณาการความสัมพันธ์ดังกล่าวมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมความอยู่รอดจึงเป็นเหตุให้เกิดวิวัฒนาการทางวัฒนธรรมไทยต่อเนื่องมาถึงจนปัจจุบัน

แนวคิดในการอธิบายความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและกลุ่มบุคคลภายในสังคมและวัฒนธรรมเดียวกัน

ความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและกลุ่มบุคคลภายในสังคมและวัฒนธรรมเดียวกันสอดคล้องกับแนวคิดทางมานุษยวิทยาสำนักประวัติศาสตร์เฉพาะและการแพร่กระจายวัฒนธรรมจากการนำของฟรานซ์ โบแอส โดยมุ่งหาความหมายคำอธิบายเกี่ยวกับวัฒนธรรมและเชื่อว่าปรากฏการณ์ทางวัฒนธรรมเกี่ยวพันอย่างใกล้ชิดกับระบบความคิดมนุษย์ แนวคิดนี้ให้ความสำคัญกับการเก็บรวบรวมข้อมูลในพื้นที่มากกว่าการสร้างหรือทดสอบทฤษฎีโดยรวบรวมความรู้ให้ได้ครบถ้วนเพื่อสามารถนำมาสร้างทฤษฎีได้ภายหลัง

1. เขตวัฒนธรรมและศูนย์กลางวัฒนธรรมเปลี่ยนแปลงได้
2. องค์ประกอบของวัฒนธรรมในแต่ละเขตอาจเปลี่ยนแปลงเมื่อได้รับอิทธิพลอื่น
3. ในเขตวัฒนธรรมหนึ่งอาจมีองค์ประกอบของวัฒนธรรมที่ต่างกัน

การศึกษาเขตวัฒนธรรมเหมาะสมสำหรับสังคมที่ได้รับอิทธิพลของสังคมข้างเคียงไม่มากนัก แต่ในสังคมโลกาภิวัตน์ได้รับอิทธิพลจากภายนอกมากกว่าถ้าศึกษาจะซับซ้อนมาก ความซับซ้อนหลากหลายและพลวัตในสังคมปัจจุบันภาวะหลังสงครามก่อให้เกิดสังคมใหม่ๆ มากมายหลากหลายพลวัตมีความสัมพันธ์ที่ซับซ้อนจึงทำให้เกิดสิ่งสำคัญในการสร้างความสัมพันธ์ดังกล่าวคือ (ดำรงคดี. ฐานดี. 2548)

1. การปรับตัว: การศึกษาการปรับตัว อาจศึกษาด้านชีวภาพและด้านวัฒนธรรมซึ่งมักเป็นการพิจารณาเชิงประวัติศาสตร์ ได้แก่
 - ก. การเปลี่ยนแปลงเพื่อจัดระบบความสัมพันธ์ให้สอดคล้องกัน
 - ข. การปรับเปลี่ยนตัวมนุษย์หรือสัตว์เพื่อให้ความสัมพันธ์กับสภาพแวดล้อมเป็นความสัมพันธ์ที่เหมาะสม
 - ค. การปรับสภาพแวดล้อมเพื่อให้สอดคล้องกับสภาพของมนุษย์หรือสัตว์
2. การผสมผสานทางวัฒนธรรม: การศึกษาเรื่องการปรับตัวควรพิจารณาองค์ประกอบด้านศิลปวัฒนธรรม เช่น วรรณคดี และที่เป็นวิถีชีวิต องค์ประกอบต่างๆ ของวัฒนธรรม เรียงร้อย

ประสานเข้าเป็นวัฒนธรรมมีลักษณะเป็นองค์รวมและมีลักษณะเฉพาะของแต่ละสังคมวัฒนธรรม การปฏิสัมพันธ์กับสังคมข้างเคียงหรือค้นพบสิ่งใหม่ในสังคมตนเองทำให้เกิดการปรับเปลี่ยนเพื่อคงอยู่ของวัฒนธรรมนั้น วัฒนธรรมคือระบบสัญลักษณ์ที่มีองค์ประกอบแต่ละส่วนที่ความหมายและสื่อความหมายที่ลึกซึ้งกว้างขวางกว่าข้อเท็จจริง ตัวอย่างเช่น ธงชาติ การดำเนินชีวิตของมนุษย์ต้องดำเนินเป็นกลุ่ม การปรับเปลี่ยนสังคมและวัฒนธรรมเป็นการปรับเปลี่ยนกลุ่มมากกว่าระดับปัจเจกชน การสืบทอดก็ถ่ายทอดจากรุ่นหนึ่งสู่รุ่นหนึ่งจึงเป็นการปรับเปลี่ยนกลุ่มพฤติกรรมมนุษย์ยึดหยุ่นและปรับเปลี่ยนได้ การถ่ายทอดวัฒนธรรมจากรุ่นสู่รุ่นมีกระบวนการขั้นตอนการปรับเปลี่ยนดังกล่าวเป็นการปรับเปลี่ยนทางวัฒนธรรมที่เกิดขึ้นเมื่อเกิดปฏิสัมพันธ์กับสภาพแวดล้อมหรือกลุ่มคนอื่นซึ่งเป็นสิ่งจำเป็นและเรายอมรับได้ (ดาร์รงค์ ฐานดี. 2548)

จึงสรุปได้ว่าแนวคิดในการเปลี่ยนแปลงทางสังคมที่ประกอบไปด้วยการอธิบายต้นกำเนิด การเปลี่ยนแปลง การดำรงอยู่ รวมทั้งความสัมพันธ์ในระหว่างบุคคลของสังคมและวัฒนธรรมนั้นเป็นสาเหตุในการเปลี่ยนแปลงสังคมและวัฒนธรรมทั้งที่เป็นความเปลี่ยนแปลงในเชิงบวกและลบ ซึ่งการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นนั้นจะนำไปสู่การพัฒนาทางสังคมในด้านต่างๆอย่างต่อเนื่องมาทุกยุคสมัย การเปลี่ยนแปลงในเชิงบวกจะส่งผลต่อการพัฒนาองค์ความรู้ที่ได้จากภูมิปัญญาสามารถต่อยอดด้วยความคิดสร้างสรรค์ไปสู่การพัฒนาที่ดีให้แก่สังคมได้ ดังนั้นการพัฒนาการบรรจุภัณฑ์ด้านอาหารจึงเป็นส่วนสำคัญส่วนหนึ่งของเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรมที่มุ่งเน้นการตระหนักถึงถิ่นกำเนิด ความเชื่อและเจตคติที่ดีและมีความพร้อมที่จะถ่ายทอดสู่ชนรุ่นหลังเพื่อความเป็นอยู่ที่ดีในบริบทของสังคมนั้นๆ

เมื่อผู้วิจัยได้วิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมด้านภูมิปัญญาการห่อหรือการบรรจุอาหารพบว่าการดำเนินการมานานตั้งแต่ยุคโบราณโดยมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง ในยุคโบราณนั้นเองมนุษย์ได้รู้จักการห่อหรือการบรรจุอาหารเพื่อพกพาและเก็บรักษาอาหารได้ในระยะเวลาสั้น โดยในแต่ละชนเผ่ามีการห่อหรือการบรรจุอาหารที่แตกต่างกันอยู่ 2 ประการคือ 1) ด้านวัสดุที่ใช้ในการห่อซึ่งอาจแตกต่างกันไปตามสภาพภูมิศาสตร์ด้วยการอาศัยพืชพรรณที่เจริญเติบโตในภูมิภาคนั้นๆซึ่งจะมีลักษณะทางกายภาพประกอบแตกต่างกันทำให้การนำมาใช้จึงแตกต่างกันไปด้วย 2) ด้านวิธีการห่อซึ่งเป็นความแตกต่างที่เกิดจากวัสดุท้องถิ่นที่มีคุณสมบัติทางกายภาพต่างกันทำให้การห่อที่มีความจำเป็นจะต้องบรรจุอาหารให้ครบตามปริมาณซึ่งบางครั้งนำไปปิ้ง นึ่ง ย่าง หรือต้ม โดยมีความจำเป็นต้องปิดให้มิดชิด ผู้วิจัยพบว่าความเปลี่ยนแปลงที่เป็นไปตามสังคมและวัฒนธรรมด้านการห่ออาหารนั้นเป็นไปตามสมัยนิยมด้วยการผลิตโดยการเลือกใช้วัสดุสังเคราะห์และสารเคมีมากขึ้นจนทำให้เกิดสารพิษที่เป็นอันตรายส่งผลต่อสุขภาพในระยะยาว นอกจากนี้ความเปลี่ยนแปลงด้านความสัมพันธ์ในภูมิภาคได้รับการพัฒนาจากยุคสู่ยุคการอพยพ สงคราม และการติดต่อค้าขายทำให้เกิดพฤติกรรมขึ้นส่งผลให้ภูมิปัญญาด้านการห่อหรือการบรรจุอาหารถูกนำไปใช้จนกระทั่งอาหารห่อบางชนิดอาจยากที่จะพบต้นตอที่แท้จริง ผู้วิจัยพบอีกว่าการผสมผสานทางวัฒนธรรมโดยเฉพาะอย่างยิ่งด้านการห่อหรือการบรรจุอาหารในกลุ่มภูมิภาคเดียวกันนั้นมีความใกล้เคียงกันมาก สำหรับกลุ่มประเทศในแถบทวีปเอเชียก็เช่นกันซึ่ง

นอกจากรูปพรรณสัณฐานที่ใกล้เคียงกันแล้วอาหารก็มีลักษณะที่ใกล้เคียงกันด้วย ผู้วิจัยเชื่อว่าหลักในการถ่ายทอดภูมิปัญญาการห่อหรือการบรรจุอาหารสามารถสร้างความเข้มแข็งให้แก่ภูมิภาคได้ ยั่งยืน สำหรับภูมิภาคในเอเชียอาหารประจำชาติที่ได้รับการยอมรับอย่างมากได้แก่ อาหารประจำชาติญี่ปุ่นและอาหารประจำชาติไทย อาหารญี่ปุ่นได้รับความนิยมในต่างประเทศเพราะเป็นอาหารที่ดีต่อสุขภาพ จากการสำรวจพบว่าในปี 2006 มีร้านอาหารญี่ปุ่นมากกว่า 20,000 แห่งทั่วโลก ส่วนอาหารไทยถือเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมมากกว่า 93 ประเทศ และติด 1 ใน 4 อาหารยอดนิยมของโลก ซึ่งจะเห็นได้จากจำนวนร้านอาหารไทยที่กระจายอยู่มากกว่า 20,000 แห่งทั่วโลก โดยในแต่ละปีร้านอาหารไทยมีรายได้เฉลี่ยต่อปีมากกว่า 6 ล้านบาท ก่อให้เกิดมูลค่าทางเศรษฐกิจมากกว่า 120,000 ล้านบาท (วรวิจน์ เอื้ออภิญญกุล. 2556) เพื่อให้เข้าใจเกี่ยวกับวัฒนธรรมการประกอบอาหารไทยและญี่ปุ่นโดยเฉพาะอย่างยิ่งการเพิ่มคุณภาพอาหารด้วยการห่อหรือการบรรจุและแนวทางการถ่ายทอดที่ดีเพื่อเป็นแนวทางการพัฒนาการถ่ายทอดวิธีการห่อและการบรรจุในบริบทของสังคมไทย ดังนี้

2.2 วัฒนธรรมการห่ออาหารของไทยและญี่ปุ่น

วัฒนธรรมห่ออาหารไทย

อาหารไทยได้รับการพัฒนาอย่างต่อเนื่องตามแนววัฒนธรรมความเป็นอยู่และการเปลี่ยนแปลงทางสังคมโดยอาจกล่าวได้ว่ามีความเปลี่ยนแปลงตามยุคสมัยของการปกครองและสภาพทางภูมิศาสตร์โดยประเทศไทยแบ่งออกเป็น 4 ภาคได้แก่ ภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคกลางและภาคตะวันออก ภาคใต้ ความรู้พื้นฐานการปรุงอาหารได้ถูกถ่ายทอดสืบต่อกันมาตามยุคสมัยโดยมีการเชื่อมเส้นทางของวัฒนธรรมในการประกอบอาหารอย่างต่อเนื่อง การบรรจุภัณฑ์อาหารคาว ขนมหวาน ผัก ผลไม้ หรือแม้แต่ดอกไม้ ในรูปแบบ ห่อ มัด ร้อย รวมทั้งได้ถ่ายทอดฝีมือที่ประณีตวิจิตรบรรจงจากความคิดสร้างสรรค์ที่หลากหลายของบรรพชนไทย โดยการนำวัฒนธรรมชาติมาประดิษฐ์ให้เกิดประโยชน์ใช้สอยรวมทั้งเป็นการรักษาสืบสานวัฒนธรรม ในปัจจุบันบรรจุภัณฑ์ไทย ห่อ มัด ร้อย เกือบเลือนหายไปจากวิถีชีวิตคนไทย ความรู้ความเข้าใจและทักษะการประดิษฐ์มีการถ่ายทอดที่ตดทอนและแต่เดิมจนอาจไม่เหลือเค้าของความเดิมไปแล้ว ความรู้ภูมิปัญญาทั้งหลายไม่ได้จัดทำอย่างเป็นระบบจึงทำให้ชาวไทยไม่สามารถยืนยันหรือรับรองได้ว่าสิ่งที่ตนเข้าใจนั้นมาจากรากฐานของภูมิปัญญาหรือว่าถูกบิดเบือนไป (อบเชย วงศ์ทอง. 2547: 17)

สำหรับอาหารห่อตามวัฒนธรรมไทยยังสามารถแบ่งแยกอัตลักษณ์ตามภูมิภาคได้ถึง 4 ภูมิภาคสอดคล้องกับความเป็นอยู่และวัตถุดิบในการผลิต ดังนี้

วัฒนธรรมการห่ออาหารภาคเหนือ

อาหารของภาคเหนือประกอบด้วยข้าวเหนียว น้ำพริกชนิดต่างๆ เป็นต้นว่าน้ำพริกหนุ่ม น้ำพริกแดง น้ำพริกอ่อน มีแกงหลายชนิด เช่น แกงฮังเล แกงโฮะ แกงแค นอกจากนั้นยังมีอาหารพื้น

เมือง เช่น แหนม ใส่อั่ว เนื้อเนื้ จันบี้ง แคมหมู หมูทอด ไก่ทอดและผักต่างๆ คนไทยที่อยู่ทางภาคเหนือนิยมรับประทานอาหารรสกลางๆ มีรสเค็มนำเล็กน้อย รสเปรี้ยวและหวานมีน้อยมาก หรือแทบไม่นิยมเลย เนื้อสัตว์ที่นิยมรับประทาน ได้แก่ เนื้อหมู เพราะหาได้ง่าย ราคาไม่แพง และมีขายทั่วไปในท้องตลาด เนื้อสัตว์อื่นที่นิยมรองลงมา คือ เนื้อวัว ไก่ เป็ด นก ฯลฯ (ยุพิน แ่งน้อย. 2555) วัสดุธรรมชาติที่ใช้ในการห่ออาหารภาคเหนือประกอบด้วย ใบตองและใบตองตึง



ภาพประกอบ 1 ใบตอง



ภาพประกอบ 2 ใบตองตึง

ใบตอง ได้จากใบต้นกล้วยมีลักษณะเป็นใบยาว มีขนาดใหญ่ ชาวบ้านมักตัดใบมาผ่าได้ ใบตอง 2 แถบ แถบด้านซ้ายและขวา จะได้ใบตองที่มีขนาดใหญ่ห้วท้ายเรียวยาว ตรงกลางมีความกว้างที่สุดและใช้ประโยชน์ในการห่ออาหารได้สมบูรณ์ที่สุด

ใบตองตึง ได้จากต้นสั๊กมีลักษณะใบที่มีขนาดใหญ่รูปร่างวงรีเกือบกลมมีเส้นกลางใบและเส้นแขนงที่ยึดเหนี่ยวกันแน่นในระหว่างใบจึงมีความเหนียวพอในการห่ออาหารโดยใช้ทั้งใบห่อบรรจุอาหารตรงกลางใบแล้วหุบทุกด้านทาบเข้าหากัน ใบมีขนาดใหญ่สามารถพับปิดอาหารที่ห่อได้ ส่วนปลายใช้วิธีเหน็บหรือใช้ไม้กลัดอีกครั้งหนึ่ง

สำหรับอาหารห่อของภาคเหนือแบ่งออกเป็นประเภทใหญ่ ดังนี้

อาหารคาว

การห่ออาหารคาวของภาคเหนือโดยส่วนใหญ่ใช้ใบตองตึงที่มีขนาดใหญ่กว่าใบอื่นๆ อาหารที่บรรจุมักจะเป็นอาหารดิบ การประกอบอาหารที่ได้จากภูมิปัญญาตามวัฒนธรรมการประกอบอาหารของชาวเหนือ ได้แก่

1. ห่อจิ้นส้มหรือแหนม เป็นผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ นิยมรับประทานกันมากในภาคเหนือ ได้จากการหมักเนื้อสัตว์ ข้าว น้ำตาล สารประกอบไนเตรท ไนไตรท์ และส่วนผสมอื่นๆ ทำการหมักโดยอาศัยเชื้อจุลินทรีย์จากธรรมชาติสร้างกรดทำให้เกิดรสเปรี้ยว แหนมนอกจากใช้บริโภคสดแล้วยังสามารถนำไปประกอบอาหารชนิดอื่นๆ ได้หลายอย่างและควรคำนึงถึงสุขวิทยาของผู้บริโภคด้วย

วิธีการห่อ ภาชนะที่ใช้ในการบรรจุแหนมคือใบตองกล้วยสดที่สะอาด ไม่มีเชื้อโรค ใบตองกล้วยสดจะมีความหนาและทึบแสงมากกว่าซึ่งจะมีผลทำให้เกิดความร้อนขึ้นภายในผลิตภัณฑ์แหนมเหมาะแก่การเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดการดองหรือเกิดรสเปรี้ยวในผลิตภัณฑ์ (ดูภาพประกอบ 3)

2. ห่อหนึ่งไก่ เป็นอาหารพื้นเมืองปรุงด้วยเนื้อไก่ ไชลกเครื่องแกงรวมกันให้ ละเอียด ผัดเครื่องแกงกับน้ำมันพืชให้หอม ใส่ไก่หั่นเป็นชิ้นพอไก่สุกเติมน้ำพองเดือดใส่ข้าวต้ม คลุกเคล้าให้เข้ากัน จากนั้นใส่ใบมะกรูดและผักชีต้นหอมคลุกเคล้าให้เข้ากัน

วิธีการห่อ เตรียมใบตองกว้างประมาณ 8 นิ้ว ตัดหัวตัดท้ายนำมาซ้อนกันสองชั้นตัดส่วนผสมใส่บนใบตองฉีกใบตองกว้างประมาณ 3 นิ้วห่อด้านนอกอีก 1 ชั้นใช้ไม้กลัดกลัดใบตองนำลงนึ่งในลังถึงประมาณ 30 นาที (ดูภาพประกอบ 4)

3. แ็บกึ่ง เป็นอาหารพื้นบ้านชาวเหนือใช้วิธีการทำให้สุกด้วยการปิ้งไฟอ่อนๆ หอมเครื่องแกง สิ่งที่จะช่วยเพิ่มความหอมก็คือการห่อด้วยใบตองแล้วนำมาปิ้งไฟอ่อนๆ

วิธีการห่อ เตรียมใบตองกว้างประมาณ 6 นิ้ว ยาว 8 นิ้ว เป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้าแล้วนำเครื่องแกงผสมกึ่งสดที่คลุกได้ที่แล้วบรรจุลงในกลางใบตองที่วางตั้งฉากกับลำตัว พับด้านซ้ายทบมาปิดแล้วทบด้านขวาเข้ามาปิดอีกทบหนึ่ง พับด้านล่างทบขึ้นไป พับด้านบนทบลงมาเป็นผ้าสี่เหลี่ยมแบน เอาดอกที่เตรียมไว้มัดให้แน่นแล้วจึงนำไปปิ้ง (ดูภาพประกอบ 5)

4. ข้าวเหนียวห่อใบตองตึง ข้าวเหนียวเป็นอาหารหลักของชาวภาคเหนือที่ต้องเดินทางออกจากบ้านเพื่อทำนาหรือทำสวนซึ่งต้องเตรียมอาหารกลางวันพกใส่ย่ามไปด้วยทุกวัน นิยมห่อกับคู่กับเนื้อเค็มไม่บูดเน่าง่าย

วิธีการห่อ ห่อข้าวเหนียวแบบง่ายด้วยการเตรียมใบตองตึงที่มีขนาดใหญ่ประมาณ 8-10 นิ้ววางข้าวเหนียวกลางใบแล้วพับด้านล่างทบขึ้นไปก่อน จากนั้นพับทบซ้ายและขวาตามลำดับขั้นสุดท้ายพับด้านบนที่มีปลายยาวมาเหนือที่ด้านตรงข้ามแล้วเสียบเนื้อเค็มลงตรงกลาง จึงเป็นการห่อที่แน่นหนาซึ่งใบตองตึงสดจะให้ความเย็นรักษาข้าวเหนียวไม่ให้บูดเน่าได้ทั้งวัน สำหรับวัตถุดิบคือใบตองตึงเป็นใบจากต้นตองตึงซึ่งเป็นไม้ป่ายืนต้นใบลักษณะคล้ายต้นสักหรือต้นชาดในภาคอีสาน

แต่ใบตองตึงไม่มีขน ใบที่ยังไม่แก่คนในภาคเหนือโดยเฉพาะจังหวัดแม่ฮ่องสอนนิยมเก็บมาห่อของ เช่นห่อข้าวห่อ ห่อบัวในภาคกลาง ใบตองตึงเมื่อแก่และหล่นจากต้นเก็บมาจำนวนมาก ๆ นำมาทำเป็นตับมุงหลังคากระท่อมคล้ายจากหรือแฝก (อุดม รุ่งเรืองศรี. 2542: 167). (ดูภาพประกอบ 6)

อาหารหวาน

ของหวานภาคเหนือจัดทำขึ้นเพื่อถวายพระและจัดเลี้ยงในงานบุญซึ่งวัตถุดิบส่วนใหญ่จะใช้ข้าวเหนียวแล้วนำไปผ่านการนึ่งให้สุก การทำอาหารหวานของภาคเหนือมักทำกันเพื่องานเข้าพรรษา สงกรานต์ ฯลฯ ได้แก่ ขนมหึียน ขนมหวง ข้าวต้มหัวหงอก

1. ขนมหึียน เป็นอาหารหวานที่ได้รับอิทธิพลมาจากประเทศจีน โดยมากมักใช้คู่กับขนมเป็ญในวันสารทจีน ขนมหึียนทำด้วยแป้งยัดไส้ถั่วเขียวที่ปรงรสและผัดจนได้ที่มีรสชาติเผ็ดมัน ตอนหุ้มด้วยแป้งนั้นแป้งยังดิบอยู่จึงต้องห่อด้วยใบตองสดแล้วนำไปนึ่งให้สุก แป้งเมื่อสุกแล้วจะมีลักษณะขาวใส

วิธีการห่อ เป็นการห่อที่ยากกว่าการห่ออย่างอื่น เพราะขนมหึียนจะมีลักษณะเหมือนนมสาวเมื่อห่อแล้วจะตั้งเป็นรูปสามเหลี่ยม โดยผู้ทำจะเริ่มต้นด้วยการนำใบตองมาทำเป็นกรวยบรรจุถั่วเขียวหุ้มแป้งลงไปนุ่มแหลมแล้วปิดทับ เพื่อให้แน่นหนาจะทำการเหน็บปลายไว้ด้านล่าง จากนั้นค่อยนำไปนึ่งในรังถึงขนาดใหญ่ เมื่อสุกแล้วใบตองจะมีลักษณะคล้ายดำและเหี่ยวลงเล็กน้อย (ดูภาพประกอบ 7)

2. ข้าวต้มหัวหงอก เป็นอาหารพื้นเมืองที่นิยมรับประทานโดยเป็นอาหารของชาวล้านนามีลักษณะคล้ายกับข้าวต้มมัดประกอบด้วยข้าวเหนียวและกล้วยน้ำว้า โดยนำถั่วและข้าวเหนียวไปแช่น้ำก่อนแล้วจึงนำมาห่อก่อนนำไปนึ่งให้สุก สุกแล้วแกะออกหั่นเป็นคำโรยด้วยน้ำตาลทรายและมะพร้าวขูดมีสีขาว ๆ จึงเรียกว่าข้าวต้มหัวหงอก

วิธีการห่อ เป็นการห่อแบบเดียวกับข้าวต้มมัดภาคใต้โดยการห่อข้าวเหนียวชั้นนอกวางกล้วยทั้งลูกไว้ตรงกลาง เริ่มด้วยการเตรียมใบตองขนาดใหญ่กว้างยาวประมาณ 4 นิ้ว คูณ 6 นิ้วแล้วมัดใบตองให้มัดชิดป้องกันไอน้ำเข้า บางทีก็ห่อมันหลายทบจากนั้นมัดด้วยดอกลูกให้แน่นหนาโดยมีเป็นปล้องๆ เหน็บปลายดอกลูกไว้ไม่ให้หลุดลุ่ยจึงนำไปนึ่งให้สุก (ดูภาพประกอบ 8)

ภาพการห่ออาหารภาคเหนือ



ภาพประกอบ 3 ห่อจิ้นส้ม



ภาพประกอบ 4 ห่อแอ็บกึ่ง



ภาพประกอบ 5 ข้าวเหนียวห่อใบตอง



ภาพประกอบ 6 ข้าวห่อใบบัว



ภาพประกอบ 7 ห่อข้าวต้มหัวหงอก



ภาพประกอบ 8 ห่อข้าวต้มหัวหงอก

วัฒนธรรมการห่ออาหารภาคกลาง

ชาวภาคกลางรับประทานอาหารที่มีรสกลมกล่อม มีรสหวานนำเล็กน้อย วิธีการปรุงอาหาร ชับซ้อนขึ้นด้วยการนำมาเสริมแต่งหรือประคดประคอดยให้สวยงาม เช่น น้ำพริกเงาะเรือ ซึ่งดัดแปลงมาจากน้ำพริกกะปิ จัดให้สวยงามด้วยผักแกะสลัก เป็นต้น ลักษณะอาหารที่รับประทาน มักผสมผสาน

กันระหว่างภาคต่างๆ เช่น แกงไตปลา ปลาาร้า น้ำพริกอ่อง เป็นต้น ชาวบ้านภาคกลางทุกบ้านจะรับประทานข้าวสวยเป็นหลัก อาหารเย็นมีกับข้าว ๓-๕ อย่าง ได้แก่ แกงจืด หรือแกงส้มหรือแกงเผ็ด ต้มยำ และอื่นๆ มีผัดจืด หรือผัดเผ็ด เช่น พะแนง มัสมั่นแห้ง ไก่ผัดพริก หรือยำ เช่น ยำถั่วพู ยำเนื้อย่าง อาหารประจำของคนไทยภาคกลางคือ ผัก น้ำพริก และปลาหู อาจจะมีไข่เจียว เนื้อทอดหรือหมูย่าง อีกจานหนึ่งก็ได้โดยคำนึงถึงวิตามินที่มีประโยชน์ต่อร่างกายเป็นหลัก (อุดม รุ่งเรืองศรี. 2542: 132) สำหรับอาหารห่อนั้นภาคกลางได้รับอิทธิพลมาจากหลายเชื้อชาติทำให้มีรูปแบบการห่อที่พัฒนามากมากกว่าภาคอื่นๆ ตัวอย่างเช่น

อาหารคาว

1. ข้าวห่อใบบัว คนภาคกลางนิยมใช้ใบบัวห่อข้าวนำไปรับประทานเวลา ออกไปทำงานในนา หรือการเดินทางเรียกกันว่า"ข้าวห่อใบบัว" กับข้าวที่นิยมมีเกือบทุกมื้ออาหาร คือ น้ำพริกประเภทต่างๆ เช่น น้ำพริก เผา น้ำพริกกะปิ น้ำพริกปลาย่าง รับประทานกับผักนานาชนิดที่หาได้ในท้องถิ่น นิยมปรุงรสอาหารด้วยน้ำปลาเช่นเดียวกับคนภาคอีสานที่นิยมใช้น้ำปลาร้าปรุงอาหาร

วิธีการห่อ เป็นการห่อที่แตกต่างเนื่องจากการใช้วัสดุเป็นใบบัว ใบบัวที่ใช้ต้องมีขนาดใหญ่ที่ใช้ใบบัวเนื่องจากหาได้ง่ายในแม่น้ำลำคลองซึ่งภาคกลางได้ชื่อว่าเป็นภาคที่อุดมสมบูรณ์ในน้ำปลาในนามีข้าว อีกทั้งใบบัวมีร่องแฉกใบที่มีลักษณะเป็นอู้ง ชาวบ้านสมัยก่อนจึงดักข้าวพร้อมทุกอย่างใส่ลงไปเจียรมเดินทางเข้าป่า ทำนาทำสวน ต่อมามีการใส่เครื่องกับข้าวมากขึ้นได้แก่เม็ดบัว เนื้อหมูเนื้อไก่ห่อให้แน่นด้วยการพับทบไปมามัดด้วยตอกกันไอน้ำเข้าแล้วนำไปนึ่ง อาหารที่สุกแล้วเก็บไว้รับประทานได้ทั้งวันไม่บูดเน่าเป็นการเก็บรักษาช่วงระยะเวลาหนึ่งเท่านั้น (ดูภาพประกอบ 9)

2. ห่อหมกปลา หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากปลาและส่วนผสมอื่น เช่น กะทิ น้ำพริกแกงคั่ว ไข่ ผสมกับเครื่องปรุงรส เช่น น้ำปลา น้ำตาล คนให้เข้ากันจนมีลักษณะข้นตามต้องการ บรรจุในภาชนะบรรจุที่รองกันด้วยผัก เช่น ใบยอ กะหล่ำปลี ใบโหระพา นึ่งให้สุก อาจแต่งหน้าด้วยส่วนผสมประกอบต่างๆ เช่น หัวกะทิ ใบมะกรูดหั่นฝอย พริกหั่นฝอย เนื้อปู ไข่ปู ไข่แมงดาทะเล บรรจุในภาชนะบรรจุ นำไปแช่แข็งหรือแช่เย็นก่อนบริโภคต้องนำไปให้ความร้อน ห่อหมกปลาที่คนนิยมสั่งมารับประทานคือห่อหมกปลาช่อนซึ่งจะมีรสชาติเข้มข้นเนื้อปลาแน่นไม่มีกลิ่นคาว โดยเฉพาะห่อหมกพุงปลาช่อนจะเป็นส่วนที่อร่อยที่สุดของห่อหมกและมีราคาแพงกว่าส่วนอื่นๆ ห่อหมกตามต้นแบบ ก่อนทำต้องเตรียม ใบตองสำหรับทำกระทงหรือห่อใบตองที่ใช้ก็เป็นใบตองจากกล้วยตานีหรือไม่ก็กล้วยน้ำว้า (วันดี ณ สงขลา. 2554)

วิธีการห่อ เตรียมใบตองกล้วยตานีหรือกล้วยน้ำว้าคัตขนาดใบที่ไม่ขาดตรงกลางในขนาดเป็นวงกลมประมาณเส้นผ่าศูนย์กลาง 6 นิ้ว พับทบมุมทั้งห้าให้เป็นรูปกระทงมีลักษณะก้นแบน แล้วจึงหยอดส่วนผสมของห่อหมกลงไปโรยหน้าด้วยกะทิประดับประดาด้วยผักชีและพริกสดฝานแนวยาวเส้นเล็กๆ สัก 2 ชิ้น นำไปนึ่งแบบเปิดหน้าไว้เมื่อสุกแล้วถ้ายังไม่รับประทานทันทีที่จะมีการ

เก็บรักษาไม่ให้หน้าโดนลมด้วยการห่อใบตองแบบการห่อทรงสูงเพื่อใช้ในการจับถือได้ดี (ดูภาพประกอบ 10)

3. ปลาเผาห่อใบตอง ภาคกลางอุดมสมบูรณ์ในน้ำมีปลาในน้ำมีข้าวทำให้มีอาหารประเภทกุ้งหอยปูปลาทั้งจากแม่น้ำและทะเล การทำอาหารจึงมีกระบวนการที่หลายหลายล้วนแต่มีคุณภาพอาหารทางรสชาติและกลิ่นหอมด้วยการนึ่ง เผาและย่าง สำหรับการย่างกับอาหารไทย อาหารอาจถูกย่างโดยตรงกับไฟหรืออาหารอาจถูกห่อด้วยวัสดุอย่างอื่นก่อนนำไปย่าง ทั้งที่เป็นวัสดุธรรมชาติอย่างใบตองหรือใบเตยซึ่งจะทำให้อาหารมีกลิ่นหอมน่ารับประทาน การทำอาหารประเภทย่างให้รับประทานต้องคำนึงถึงการกระจายความร้อน ดังนั้นความหนาหรือขนาดของชิ้นอาหารที่นำมาย่างที่พอเหมาะจะทำให้อาหารสุกทั่วถึงภายในโดยที่ภายนอกไม่ไหม้เกรียมไปเสียก่อน การทำให้ไหม้ด้วยไฟการเผาอาหารก็คือการทำให้อาหารสุก โดยใช้ไฟที่แรงกว่าการปิ้งหรือการย่าง เปลวไฟอาจมีการสัมผัสถึงเนื้ออาหารเราจึงมักใช้วัสดุอื่นๆ ห่อหุ้มอาหารไว้ก่อนนำไปเผาที่มักใช้กันอาจเป็นวัสดุธรรมชาติอย่างใบตอง ใบบัว หรือ ใบเตย การใช้ใบไม้ห่ออาหารแล้วนำไปเผาจะทำให้ได้อาหารที่มีกลิ่นหอมเพิ่มขึ้นอีกด้วย สมัยโบราณมีการใช้ดินเหนียวมาห่ออาหารก่อนนำไปเผาอีกด้วย (ทวารวดี. 2540: 22-25)

วิธีการห่อ เตรียมใบตองแผ่นยาวหน้ากว้างประมาณ 6-8 นิ้ว ห่อหุ้มปลาให้มิดชิดโดยการพันรอบมากกว่าหนึ่งทบ มัดด้วยดอกระบายน้ำให้มิดชิดก่อนนำไปเผาบนตะแกรงใบตองสดจะไหม้ฉีกขาดแต่เพราะมีหลายชั้นจึงทำให้เปลวไฟไม่สัมผัสกับเนื้อปลา (ดูภาพประกอบ 11)

ภาพการห่ออาหารภาคกลาง



ภาพประกอบ 9 ข้าวห่อใบบัว



ภาพประกอบ 10 ห่อหมกปลา



ภาพประกอบ 11 ห่อปลาอย่าง

อาหารหวาน

ใบตองมีความทนทานต่อความร้อนและมีหลายขนาดให้เลือกใช้ได้ตามต้องการ นำมาทำเป็นภาชนะเพื่อรองรับอาหาร นำมาประดับพานร่วมกับดอกไม้เพื่อใช้ในงานพิธีการต่างๆ อีกด้วย ซึ่งศิลปะการทำใบตองเป็นงานประดิษฐ์แบบไทยลักษณะหนึ่งต้องเรียนรู้จากครูผู้มีความชำนาญ เนื่องจากเป็นงานที่มีความละเอียดอ่อนสลับซับซ้อนและทำได้ยาก การคัดเลือกใบตองเพื่อนำมาใช้งานก็ต้องอาศัยความชำนาญในการเลือกโดยส่วนใหญ่จะเลือกใช้ใบตองตามลักษณะงานที่จะทำ แล้วนำมาเย็บ ถัก สาน พั่น (จรรยา รุ่งแจ่มแจ้ง. 2551) ชุมชนในภาคกลางนิยมการทำอาหารหวานโดยส่วนใหญ่เป็นวัฒนธรรมที่ได้จากชาวมอญ อาหารหวานส่วนใหญ่จะมีส่วนผสมของแป้งและกะทิเพราะนิยมรสชาติหอมหวานและมัน สำหรับการห่อขนมจึงมีในรูปแบบที่แตกต่างกัน ตัวอย่างดังนี้

1. ขนมชาวมอญ สมัยกรุงรัตนโกสินทร์มีความรุ่งเรืองด้านต่างๆ มากมาย กิจกรรมต่างๆ ได้ถูกรื้อฟื้นและได้มีการค้นพบวิชาการเรือนที่ได้ถูกถ่ายทอดกันมารุ่นต่อรุ่น การงานในรั้ววังสมัยก่อน

มีหลักฐานพบว่าหญิงไทยที่มีสกุลจะถูกส่งให้เรียนการเรือนขึ้นในวัง จากการให้เข้ารับใช้เจ้านายฝึกการเรือนต่าง ๆ โดยเฉพาะการครัวและการประดิษฐ์ประดอยตกแต่งสำหรับอาหารคาวหวานโดยพบวิธีการพับห่อขนมหวานหลายรูปแบบและใช้สืบต่อกันมาจนปัจจุบัน

วิธีการห่อ การห่อมีหลายวิธีเลือกใช้ตามกระบวนการในการส่งผ่านความร้อนเพื่อให้สุกได้แก่การนึ่ง ต้ม ปิ้งและย่าง ดังนี้

1.1 การห่อสวม เป็นการห่อของเล็ก ๆ น้อย ๆ แบบชั่วคราวและห่ออาหารจำนวนไม่มาก (ดูภาพประกอบ 12)

- ตัดใบตองเป็นรูปรี ใช้ใบตอง 2 แผ่น แผ่นใหญ่อยู่ข้างนอกขนาดตามต้องการ หายด้านนวลขึ้น แผ่นเล็กอยู่ด้านใน คว่ำด้านนวลลงไปประกบกับแผ่นใหญ่

- นำอาหารที่จะห่อวางบนใบตองแผ่นเล็ก จับเส้นกลางทั้งสองข้างโอบขึ้นมามีมือทั้งสองข้าง ให้ด้านซ้ายอยู่ข้างใน ด้านขวาหุ้มทับด้านซ้ายสวมกันจนมุมล่างและปลายใบตองเรียงแหลมประกบกันสนิท กลัดไม้กลัดตรงขึ้นไปทางยอดแหลม (สุปราณี แพรศิริ. 2552)

1.2 การห่อทรงเตี้ย ใช้ห่อขนม เช่น ข้าวเหนียวสังขยาหน้าต่าง ๆ ขนมหม้อแกว ห่อขนมถาดเพื่อจำหน่ายได้ทุกประเภท (ดูภาพประกอบ 13)

- เลือกใบตองให้ได้ขนาดตามต้องการและเช็ดใบตองให้สะอาด ตัดเป็นรูปรีปลายแหลม ลักษณะเช่นเดียวกับการห่อสวม แต่มีขนาดกว้างมากกว่าการห่อสวมประมาณ 1 นิ้ว ใช้ใบตอง 2 แผ่น มีแผ่นเล็กกับแผ่นใหญ่ โดยให้แผ่นเล็กอยู่ด้านใน คว่ำด้านนวลทับลงบนแผ่นใหญ่

- นำอาหารมาห่อ โดยใช้มือซ้ายจับชายใบตอง ด้านซ้ายยกขึ้นไปสวมกับใบตองด้านขวา ให้ชายใบตองด้านขวาทับด้านซ้ายแล้วกลัดด้วยไม้กลัด

1.3 ห่อทรงสูง ใช้ห่อขนมประเภทที่ต้องนึ่ง เช่น ขนมสอดไส้ ขนมกล้วย ขนมตาล ซึ่งต้องมีใบมะพร้าวมาทำเป็นเตี๋ย เพื่อบังคับชายใบตองทั้งสองด้านไม่ให้เปิดออก ป้องกันขนมทะลักออกมา และทำให้ดูสวยงามขึ้น สดางค์ (สุปราณี แพรศิริ. 2552) (ดูภาพประกอบ 14)

- เลือกใช้ใบตองตรงส่วนกลางใบ ช่วยาวพอประมาณ ฉีกใบตองขนาดกว้างตามต้องการ เลือกทางมะพร้าวที่มีความยาวพอดีไว้สำหรับรัด

- ตัดใบตองเรียงหัวและท้ายใช้ 2 ขนาด แผ่นเล็กอยู่ด้านใน แผ่นใหญ่อยู่ด้านนอกประกบกันตัดขนมมาใส่ตรงกลาง ห่อเช่นเดียวกับการห่อทรงเตี้ย นำทางมะพร้าวที่เตรียมไว้มารัดตรงกลางแล้วกลัดด้วยไม้กลัด

วิธีการห่อขนมดังกล่าวแม้ครัวจะเป็นผู้พิจารณาว่าขนมแบบใดควรทำการห่อแบบใด อย่างเช่นการห่อทรงสูงใช้กับการห่อขนมกล้วย ขนมตาล และขนมใส่ไส้ จึงมีวิธีทำให้แตกต่างกัน เพราะเมื่อมองภายนอกจะไม่สามารถทราบได้ว่าภายในเป็นขนมอะไร สมัยก่อนจึงแก้ปัญหาด้วยการกลัดไม้กลัดเพิ่ม 2 อัน หรือการฉีกเส้นใบตองพับอีกทบหนึ่งแสดงความแตกต่างจากปกติ เป็นต้น



ภาพประกอบ 12 ห่อทรงสาม

ที่มา: ขนมไทย หลักสูตรการทำขนมไทย 50 ชนิด. (ม.ป.ป.).



ภาพประกอบ 13 ห่อทรงเตี้ย

ที่มา: ขนมไทย หลักสูตรการทำขนมไทย 50 ชนิด. (ม.ป.ป.).



ภาพประกอบ 14 ห่อทรงสูง

ที่มา: ขนมไทย หลักสูตรการทำขนมไทย 50 ชนิด. (ม.ป.ป.).

2. ข้าวต้มน้ำวุ้น เป็นขนมที่นิยมรับประทานกับน้ำเชื่อมและน้ำแข็งใสส่วนผสมประกอบด้วยข้าวเหนียว โดยเริ่มจากการแช่ข้าวเหนียวไว้ค้างคืนหรือประมาณ 6 ชั่วโมงกรอบข้าวเหนียวลงในใบตองสดแล้วนำไปนึ่งประมาณ 30 นาที ข้าวเหนียวจะสุกพอดีถ้ามีขนาดที่เหมาะสม

วิธีการห่อ เตรียมใบตองขนาดกว้างประมาณ 2-2.5 นิ้ว ยาว 8 นิ้ว พับใบตองเป็นรูปสามเหลี่ยมกดให้ป่องออกแล้วกรอกข้าวเหนียวที่แช่แล้วลงไปจนเต็มอย่าให้ล้น พับใบตองเป็นรูปสามเหลี่ยมทุกด้านปิดข้าวเหนียวให้มิดชิดเหน็บปลายไว้ด้านใน กลัดด้วยไม้กลัดอีกทีหนึ่ง (ดูภาพประกอบ 15)

3. ข้าวเหนียวปิ้ง เป็นอาหารว่างของคนภาคกลางปัจจุบันจะพบว่ามีการปิ้งขายเสมอตามรถเข็นขายอาหาร ข้าวเหนียวที่บรรจุเป็นข้าวเหนียวมูลที่มีไส้ต่าง ๆ ได้แก่ ไส้กล้วยหรือไส้เผือก

วิธีการห่อ เช็ดใบตองให้สะอาดฉีกใบตองกว้างยาว 4 นิ้วเท่ากันเป็นสี่เหลี่ยมจตุรัส ใส่ข้าวเหนียวที่มูลแล้วพร้อมไส้พับทบใบตองขึ้นมาเกือบเป็นมุมฉาก แล้วม้วนเป็นกรวยไปจนสุดใบตองพับปากกรวยด้านยาวเข้าไป ทั้งซ้าย ขวา พับทบชายที่เหลือลงมากลัดด้วยไม้กลัด (ดูภาพประกอบ 16)

4. ขนมตาล เป็นขนมหวานที่ทำด้วยลูกตาลและมะพร้าวโดยนำผลตาลสุกงอมปอกเปลือกแช่น้ำ ยีลูกในน้ำที่แช่ นาเนื้อตาลใส่ในถุงผ้าขาวนวลแล้วนึ่งนวดออกหมดเหลือแต่เนื้อตาลและนํ้าผสมแบ่งข้าวเจ้าหวดให้เข้ากัน แล้วนำไปใส่แป้นเติมใส่นํ้ากะทิหวดให้เป็นเนื้อเดียวกัน จากนั้นนวดแป้นใส่นํ้าตาลทรายแล้วนวดต่อจนนํ้าตาลละลายแล้วจึงหมักไว้ประมาณ 1 ชั่วโมงจึงค่อยใส่นํ้าตาลทราย

วิธีการห่อ เตรียมกระทงใบตองตัดเป็นรูปวงกลมเส้นผ่าศูนย์กลางยาว 4 นิ้ว เย็บสี่มุมเป็นรูปกระทงแล้วตักขนมใส่กระทงโรยมะพร้าวขูดลงบนหน้าขนมจากนั้นนำไปนึ่ง โดยใช้เวลาประมาณ 20 นาที (สุปราณี แพรศิริ. 2552) (ดูภาพประกอบ 17)

5. ขนมกล้วย เป็นขนมชนิดหนึ่งที่ทำจากแป้งข้าวเจ้า มีส่วนผสมหลักมีกล้วยน้ำว้าสุกงอม แป้งข้าวเจ้าและนํ้าตาลทรายแล้วนำมาคลุกเคล้าและนวดให้เข้ากันแล้วแกะเปลือกกล้วยน้ำว้าไปภาชนะ ใส่แป้งข้าวเจ้าใส่นํ้ากะทิคนให้เข้ากันจากนั้นนวดส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากันและขยักกล้วยให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ ใส่นํ้าตาลทรายแล้วนวดให้เข้ากันจนนํ้าตาลละลาย (ทักษิณห์ อนรรฆพฤต. สัมภาษณ์: 5 กรกฎาคม 2550)

วิธีการห่อ เตรียมใบตองกว้าง 6 นิ้ว ทำเป็นกรวยแล้วใช้ไม้กลัดกลัดใบตองแล้วจึงตักส่วนผสมใส่ลงในกรวยให้เต็มจากนั้นวางปลายแหลมของกรวยขนมโดยสอดลงในรูของตะแกรงในหม้อนึ่ง แล้วโรยมะพร้าวขูดสุดท้ายนึ่งไฟกลางประมาณ 20 นาที (ทักษิณห์ อนรรฆพฤต. 2550) (ดูภาพประกอบ 18)

6. ข้าวหลาม เป็นของหวานของชาวภาคกลางตอนใต้โดยมีโดยมีส่วนผสมคือข้าวเหนียวกะทิและบางตำราจะมีการใส่ถั่วดำด้วยข้าวสารเหนียว: เป็นข้าวเหนียวชนิดดี เมล็ดยาวเมื่อสุกมีความหวานอ่อนนุ่ม

วิธีการห่อ โดยปกติคนโบราณมักใช้วิธีหุงข้าวด้วยกระบอกลวกไม้ไผ่จึงนำมาทำของหวานด้วยการเลือกไม้ไผ่ที่ค่อนข้างอ่อนจะมีเยื่อมาก เพื่อให้ข้าวหลามที่สุกแล้วเมื่อแกะรับประทานจะสะดวกเพราะมันร้อนหลุดจากเปลือกไม้ไผ่ได้ง่าย เลื่อยกระบอกลวกไม้ไผ่โดยมีระยะประมาณกระบอกละประมาณ 15 - 20 เซนติเมตร กระบอกลวกไม่ควรมิกลิ้นก็เพราะจะทำให้ข้าวหลามมิกลิ้นไปด้วย สำหรับจุกที่จะอุดปากกระบอกลวกข้าวหลามเพื่อช่วยให้ข้าวหลามระอุก็ทำจากใบตองแห้งห่ออบมะพร้าวอย่างอ่อนให้ได้น้ำเดือดพอดีกับกระบอกลวกไม้ไผ่แต่ละกระบอกลวกหั่นหัวท้ายแล้วทับเข้าหากันอีกทีแล้วนำไปลองอุดกับกระบอกลวกไม้ไผ่ให้แน่นพอดีก็ใช้ได้ ควรทำจุกทุกกระบอกลวกเพราะจุกจะช่วย

ข้าวเหนียวในกระบอกร้อนและสุกทั่วกันรวมทั้งช่วยไม่ให้กะทิหกล้นกระบอกด้วย (ทักษิณห์ อรรถมพคุณ. 2552) (ดูภาพประกอบ 19)

7. ขนมหาก เป็นขนมพื้นบ้านในย่านจังหวัดสมุทรปราการและบริเวณที่ติดชายฝั่งทะเลอื่นๆ ทำด้วยแป้งข้าวเหนียว ส่วนมากนิยมใช้ข้าวเหนียวดำ มะพร้าวทึนทึกขูดหยาบๆ น้ำตาลมะพร้าวและเกลือเล็กน้อย ที่เรียกว่าขนมหากเพราะเป็นขนมที่ห่อด้วยใบจากสดที่ได้จากต้นจากซึ่งเป็นพืชในวงศ์ปาล์มชนิดขึ้นเป็นกออยู่ตามป่าชายเลนและบริเวณริมน้ำเค็ม ขนมนี้ทำให้สุกด้วยกาอย่างไฟคล้ายการเผาข้าวหลามแต่ใช้ความร้อนน้อยกว่า (ชมพูนุท แยมสรวล. 2555)

วิธีการห่อ เริ่มต้นจากการนำแป้งข้าวเหนียว น้ำตาลมะพร้าวและมะพร้าวที่ขูดไว้มาวนให้เข้ากันเติมน้ำที่ละน้อยนวดไปเรื่อยๆจนเหนียวดีแล้วนวดแบ่งให้เหลวพอประมาณแต่อย่าให้เหลวมากสังเกตได้จากเวลาตักแล้วไม่ไหล ต่อจากนั้นตักใส่ใบจากที่เตรียมไว้แล้วห่อละประมาณ 1 ช้อนกินข้าวอย่าให้มากเพราะจะทำให้สุกช้าแล้วโรยหน้าด้วยมะพร้าวอ่อนห่อให้เรียบร้อยนำไปย่างบนเตาที่ไฟปานกลาง อย่างแรงมากขนมจะไหม้ก่อนสุกโดยเวลาอย่างต้องหมั่นกลับจะทำให้ขนมหอมน่ารับประทาน (ดูภาพประกอบ 20)



ภาพประกอบ 15 ข้าวต้มน้ำจืด



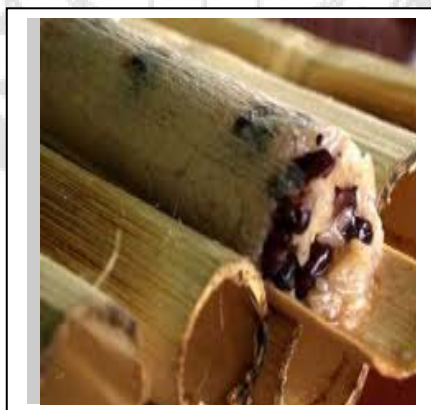
ภาพประกอบ 16 ข้าวเหนียวปิ้ง



ภาพประกอบ 17 ขนมตาล



ภาพประกอบ 18 ขนมกล้วย



ภาพประกอบ 19 ข้าวหلام



ภาพประกอบ 20 ขนมาจาก

วัฒนธรรมการห่ออาหารภาคตะวันออกเฉียงเหนือ (ภาคอีสาน)

อาหารอีสานจะมีข้าวเหนียวหนึ่งเป็นหลักเช่นเดียวกับภาคเหนือรับประทานกับลาบไก่ หมู เนื้อ หรือ ลาบเลือด ส้มตำ ปลาอย่าง ไก่ย่าง จิ้มแจ่ว ปลาร้า อาหารภาคนี้จะนิยมบั้งหรือย่างมากกว่าทอด อาหารทุกชนิดต้องรสจัด เนื้อสัตว์ที่นำมาปรุงอาหาร ได้แก่ สัตว์ที่ชาวบ้านหามาได้ เช่น กบ เขียด แอ้ง หนูนา มดแดง แมลงบางชนิด ส่วนเนื้อหมู วัว ไก่ และเนื้อสัตว์อื่นๆ ก็นิยมตามความชอบและฐานะ สำหรับอาหารทะเลใช้ปรุงอาหารน้อยที่สุดเพราะนอกจากจะหายากแล้วยังมีราคาแพงอีกด้วย ส่วนอาหารห่อที่พบมากในภาคอีสานมักเป็นอาหารห่อที่คล้ายคลึงกับภาคอื่นต่างกันที่ส่วนผสมที่มีรสชาติเฉพาะถิ่น ตัวอย่างเช่น

อาหารคาว

1. ปลาดอง เนื้อปลาดองหาได้จากหนองขนาดใหญ่ที่มีแม่น้ำสงครามไหลผ่านเพื่อที่เดินทางไหลสู่มแม่น้ำโขง จากนั้นกรีดข้างตัวปลาด้วยมีดให้แผ่ออกมาแล้วขูดเอาแต่เนื้อปลาดองโตจะใช้แต่เนื้อมันเท่านั้นแล้วเอามาตำ เตรียมพริกแดงหอมแดงตะไคร้ข้าวเบือ จากนั้นนำเครื่องดังกล่าวมาตำรวมกันให้ละเอียดมากกว่าเอามาปั่น นำเครื่องที่ตำละเอียดแล้วมาใส่ปลาดองที่ตำเตรียมไว้แล้วตำจนกระทั่งเรายกสากตำไม่ได้เพราะเนื้อปลาเหนียวแน่นมากเครื่อง ปรุงจะใส่เกลือกับชูรสเล็กน้อยไม่ใส่น้ำปลาเพราะเนื้อปลาจะเละไม่แน่นแล้วเอาผักมาล้างใส่ตะกร้าให้สะเด็ดน้ำ จากนั้นเราเอามาห่อกับเนื้อปลาแล้วเราก็นำมาใส่รังถึงหนึ่งประมาณ 1 ชม.จนเนื้อปลาสุกหอมใบกะพ้อ

วิธีการห่อ เตรียมใบกะพ้อที่มีขนาดใหญ่หาได้ง่ายในภาคอีสานตัดแล้วเช็ดให้สะอาด นำเครื่องปรุงที่ผสมเนื้อปลามาวางตรงปลายแล้วม้วนใบกะพ้อเข้าหาหัวเป็นแท่งยาว มัดด้วยดอกลิ้นหันทแล้วค่อยนำไปนึ่งให้สุกต่อไป (ดูภาพประกอบ 21)

2. หมกเห็ด ใช้เห็ดนางฟ้ามาตัดทำความสะอาดใส่ตะกร้าผึ่งให้สะเด็ดน้ำ เตรียมเครื่องหมกกันโดยใช้พริกแดงกับหอมแดง จากนั้นนำพริกแดงกับหอมแดงมาตำรวมกัน จากนั้นใส่เห็ดลง

ในครกตำให้เนื้อเข้ารวมกันแต่ไม่ต้องตำละเอียด ผักที่ใส่ก็คือใบแมงลักแล้วปรุงรสด้วยเกลือ น้ำปล และชูรสนิดหน่อยจากนั้นใส่ใบแมงลักลงไป

วิธีการห่อ การเตรียมใบตองนั้นหากใบตองยังสดอยู่ให้นำไปตากแดดหรือไปลงไฟบน หน้าเตาให้อ่อนตัวเพื่อให้เวลามาห่อใบตองจะไม่แตก จากนั้นตัดให้ดวงลงบนใบตองแล้วห่อก่อน นำไปหมกไฟให้หอม (ดูภาพประกอบ 22)

อาหารหวาน

ขนมไทยภาคอีสานเป็นขนมที่ทำกันง่าย ๆ ไม่พิถีพิถันมากเหมือนขนมภาคอื่น ขนมพื้นบ้านอีสานได้แก่ ข้าวจี บายมะขามหรือมะขามปายข้าว ข้าวโป่ง นอกจากนั้นมักเป็นขนมในงาน บุญพิธีที่เรียกว่า ข้าวประดับดิน โดยชาวบ้านนำข้าวที่ห่อใบตองมัดด้วยดอกแบบข้าวต้มมัดกระยา สารท ข้าวทิพย์ ข้าวยาคุ ขนมพื้นบ้านของจังหวัดเลยมักเป็นขนมง่าย ๆ เช่น ข้าวเหนียวหนึ่งจิ้มน้ำผึ้ง ข้าวปายเกลือ คือข้าวเหนียวปั้นเป็นก้อนจิ้มเกลือให้พอมีรสเค็มถ้ามีมะขามจะเอามาใส่เป็นไส้เรียก มะขามปายข้าว น้ำอ้อยกะทิ ทำด้วยน้ำอ้อยที่เคี่ยวจนเหนียวใส่ถั่วลิสงคั่วและมะพร้าวซอย ข้าวพ ทำมาจากข้าวตากคั่วใส่มะพร้าวหั่นเป็นชิ้น ๆ และถั่วลิสงคั่วหวานกับน้ำอ้อยจนเหนียวเทใส่ถาด ในงาน บุญต่าง ๆ จะนิยมทำขนมปาด (คล้ายขนมเปียกปูนของภาคกลาง) ลอดช่องและขนมหมก (แบ่งข้าว เหนียวไม่ปั้นเป็นก้อนกลมใส่ไส้กระฉีกห่อเป็นสามเหลี่ยมคล้ายขนมเทียนนำไปนึ่ง) ขนมที่พบมาก ในภาคอีสานได้แก่

1. ขนมหมก ขนมหมกหรือขนมเทียนมีลักษณะเดียวกันและเป็นส่วนหนึ่งของการใช้ใน พิธีกรรมได้แก่วันสารทและวันออกพรรษาขนมหมกทำด้วยไส้ถั่ว

วิธีการห่อ ขนมหมกหรือขนมเทียน (Stuffed Dough Pyramid Dessert) มีขั้นตอน ซึ่งทำได้ไม่ยากนักสำหรับคนที่ไม่เคยทำต่างจากการห่อบ๊ะจ่างด้วยใบไผ่ เช่นเดียวกับขนมเทียนของ ภาคเหนือโดยเน้นการห่อทรงสามเหลี่ยมให้ได้รูปทรงตั้งที่งดงามแล้วนำไปนึ่ง (ดูภาพประกอบ 23)

2. ข้าวประดับดิน อาหารที่เอาไปบูชาตามต้นโพธิ์และพระเจดีย์เวลาเข้ามิดเดือน 9 ความหมายตามพจนานุกรมภาษาถิ่นภาคตะวันออกเฉียงเหนือของสำนักงานคณะกรรมการ การ วัฒนธรรมแห่งชาติ ฉบับพิมพ์ครั้งที่ 2 พ.ศ. 2537 ได้ให้ความหมายไว้ว่า “ข้าวประดับดิน ชื่อของ บุญเดือน 9 บุญข้าวสากน้อยที่เรียกว่าชื่ออาหารคาวหวาน หมากพลูบุหรีที่จัดใส่กระถางวางไว้ตาม พื้นดินหรือโคนต้นไม้เพื่อเป็นการเซ่นดวงวิญญาณของบรรพบุรุษ

วิธีการการห่อ เริ่มจากการทำเป็นกระทรงรูปต่างๆเพื่อบรรจุของสดไว้ในกระทรงทำด้วย ใบตองบางพับเป็นกระทรงเรือแล้วกลัดเข็มกลัด 2 ด้านทางหัวและหางเรือ ต่อจากนั้นนำไปวางไว้บน ดินตามโคนต้นไม้หรือเนินดินในป่า (ดูภาพประกอบ 24)

การห่ออาหารภาคตะวันออกเฉียงเหนือ (ภาคอีสาน)



ภาพประกอบ 21 ปลาทอง



ภาพประกอบ 22 หมกปลา



ภาพประกอบ 23 ขนมหมก



ภาพประกอบ 24 ข้าวประดับดิน

วัฒนธรรมการห่ออาหารภาคใต้

อาหารของภาคใต้จะมีรสเผ็ดมากกว่าภาคอื่นๆ แงที่มีชื่อเสียงของภาคใต้ คือ แกงเหลือง แกงไตปลา เครื่องจิ้มก็คือ น้ำบูดู และชาวใต้ยังนิยมนำน้ำบูดูมาคลุกข้าวเรียกว่า "ข้าวย่า" มีรสเค็ม นำและมีผักสดหลายชนิดประกอบอาหารทะเลสดของภาคใต้มีมากมาย ได้แก่ ปลาหมอยนางรมและ กุ้งมังกร เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีผักหลายชนิดที่คนภาคใต้นิยมรับประทานกันจนเป็นเอกลักษณ์ของอาหารภาคใต้ ได้แก่ ผักสะตอ เม็ดเหรียง ลูกเนียง สำหรับอาหารห่อของภาคใต้พบว่ามีความหลากหลายที่คล้ายคลึงกันกับภาคอื่นๆ จะแตกต่างกันที่ส่วนผสมในห่อที่ทำให้รสชาติต่างกัน ตัวอย่างเช่น

อาหารคาว

1. ห่อหมก ที่มีชื่อเสียงมากได้แก่ห่อหมกต่างจากห่อหมกทั่วไปในทางภาคกลาง เพราะใช้เนื้อปลาสาหร่ายหรือที่เรียกว่าปลาน้ำดอกไม้ ที่มีอยู่มากมายแถบทะเลอันดามัน เอามาผสมกับเครื่องห่อหมกที่มีพริกแกงกะทิและไข่ โดยกวนให้เข้ากันแล้วเอาไปนึ่ง เมื่อหนึ่งสุกแล้วจะเผ็ดๆมันๆมีกลิ่นหอมกะทิ

วิธีการห่อ เริ่มต้นจากการเย็บกระทงใบตองแล้วรองด้วยใบยอ ตักส่วนผสมห่อหมกปลาใส่กระทงแล้วจึงนำไปนึ่งจนสุก (ดูภาพประกอบ 25)

2. ข้าวเหนียวห่อหรืออ้งหมี่ถ่องราขบุรี สำหรับประเพณีกินข้าวห่อจะจัดในเดือน 9 ของทุกปี แต่ละหมู่บ้านจะจัดขึ้นไม่ตรงกันทำให้ญาติพี่น้องหรือเพื่อนฝูงสามารถไปมาหาสู่ร่วมกิจกรรมกันได้ ชาวกระเหรี่ยงเชื่อว่า เดือน 9 หรือ “หล่าดอก” เป็นเดือนที่ไม่ดีเพราะบรรดาวิญญาณชั่วจะกิน “ขวัญ” ของคนที่เร่ร่อนไม่อยู่กับเนื้อกับตัวทำให้เจ้าของขวัญเจ็บป่วยได้ก่อนถึงวันงาน 3 วัน ในวันสุกดิบจะมีการต้มข้าวทั้งหมดให้เสร็จพร้อมทั้งเคียนน้ำกะทิและเตรียมอุปกรณ์เช่นไหไว้ในตอนหัวค่ำของวันนี้จะมีการยิงปืน จุดประทัด เคาะแม่บันได ให้เกิดเสียงดังเพื่อเป็นขวัญที่อยู่ไกล ๆ ได้รับรู้และ

จะได้เดินทางกลับมาในคืนนี้ประตูหน้าต่างของทุกบ้านจะเปิดเอาไว้เพื่อให้ขวัญที่เดินทางกลับมาเข้าบ้านได้ก่อนรุ่งอรุณของวันใหม่จะมีการยิงปืน จุดประทัด เคาะแม่บันไดอีกครั้งเพื่อเรียกขวัญที่อยู่ไกลบ้านยังเดินทางมาไม่ถึงให้รับมา จากนั้นผู้เฒ่าประจำบ้านจ๋านำเครื่องรับขวัญที่ประกอบด้วยข้าวห่อครูหรือข้าวห่อพวงกล้วยน้ำว้า อ้อย ยอดดาวเรือง เทียน สร้อยเงิน กำไรเงินและด้ายแดง ขมาทำพิธีเรียกขวัญ โดยจะไล่ผู้อาวุโสสูงสุดและรองไปตามลำดับในครอบครัวซึ่งช่วงนี้ลูกหลานที่ไปอยู่ที่อื่นจะได้รู้จักกันว่าใครคือ พี่ ป้า น้า อาหรือน้องทำให้เกิดความรักความเกรงใจและความสามัคคีในกลุ่ม

วิธีการห่อ ข้าวกะเหรี่ยงจะต้องเตรียมอุปกรณ์ เช่น ใบผาก ใบตองและข้าวเหนียวและเริ่มห่อข้าวเหนียวห่อด้วยใบผากหรือใบตองแล้วแช่น้ำทิ้งไว้ แล้วนำข้าวเหนียวที่เคี้ยวน้ำกะทิหนึ่งสแล้วมาห่อเพื่อเก็บไว้รับประทาน (ดูภาพประกอบ 26)

อาหารหวาน

ชาวใต้มีความเชื่อในเทศกาลวันสารท เดือนสิบ จะทำบุญด้วยขนมที่มีเฉพาะในท้องถิ่นภาคใต้เท่านั้น เช่น ขนมลา ขนมพอง ข้าวต้มห่อด้วยใบกะพ้อ ขนมบ้าหรือขนมลูกสะบ้า ขนมดีซำหรือเมซำ ขนมเจาะหูหรือเจาะรู ขนมไข่ปลา ขนมแดง เป็นต้น สำหรับวิธีในการห่ออาหารภาคใต้จะมีความใกล้เคียงกับอาหารภาคอื่นๆ ตัวอย่างเช่น

1. ข้าวต้มมัดหรือข้าวต้มมัด เป็นขนมชนิดหนึ่งที่ทำด้วยข้าวเหนียวมัดกับกะทิแล้วนำไปห่อด้วยใบตองหรือใบมะพร้าวอ่อนใส่ไส้กล้วยนำไปนึ่งให้สุก ทางภาคใต้ใช้ข้าวเหนียวกับน้ำกะทิห่อด้วยใบพ้อเรียกห่อต้ม ถ้าห่อด้วยใบมะพร้าวและมัดด้วยเชือกเรียกห่อมัดขนมแบบเดียวกับข้าวต้มยังพบในประเทศอื่นอีก เช่นในฟิลิปปินส์เรียก อีบอส หรือซูมัน ที่แบ่งย่อยได้หลายชนิดเช่นเดียวกับข้าวต้มมัดของไทย ข้าวต้มมัดทางภาคใต้ไม่มีไส้เป็นข้าวเหนียวมัดกับกะทิ ใส่ถั่วขาวซึ่งไม่นิยมใช้ถั่วดำออกรสเค็มเป็นหลัก ถ้าต้องการให้มีรสหวานจะเอาไปจมน้ำตาลและมีขนมชนิดหนึ่งเรียกข้าวต้ญวนมีลักษณะคล้ายข้าวต้มมัดแต่ห่อใหญ่กว่าทำให้สุกด้วยการต้มเมื่อจะรับประทานจะหั่นเป็นชิ้นๆ คลุกกับมะพร้าวขูดเกล็ดและน้ำตาลทราย

วิธีการห่อ ใช้ใบตอง 2 ชั้นเรียกว่าชั้นนอกกับชั้นในซึ่งใบตองชั้นนอกจะใหญ่กว่าใบตองชั้นในโดยประมาณ 0.5-1 นิ้ว และใบตองชั้นในนั้นถ้าได้ใบตองอ่อน ๆ ที่นิ่มมากหน่อยจะดีมาก เพราะจะทำให้ห่อง่าย นมได้รูปสวย จากนั้นฉีกใบตองชั้นนอกให้กว้างประมาณ 7.5 นิ้ว ยาว 9 นิ้ว และใบตองชั้นในกว้าง 6 นิ้ว * ยาว 8 นิ้วจำนวนก็เท่ากับมัดข้าวต้มที่ต้องการ เมื่อฉีกใบตองเสร็จแล้วเพื่อให้การห่อง่ายขึ้นและสามารถห่อออกมาได้เรียบสวย ต่อไปทำการเจียนมุมใบตองกันนิดหน่อย อุปกรณ์ที่ใช้เจียนก็จะเป็นมีดหรือกรรไกรก็ได้พับทบใบตองเข้าหากันตามแนวยาวใช้มีดเจียนหรือกรรไกรตัดปลายและมุมใบตองให้มีลักษณะคล้ายในภาพและเจียน/ตัดทั้งสองด้านแล้วก็นำไปเช็ดด้วยผ้าที่ไม่เป็นขนชุบน้ำบิดหมาด ๆ ทำความสะอาดทั้งด้านหน้าและด้านหลังใบตอง สำหรับ"ตอก" ทำจากไม้ไผ่ เอามาจักเป็นเส้น ๆ เวลาจะใช้ให้เอาไปแช่น้ำก่อนจะทำให้เวลามัดนั้นการมัดจง่ายขึ้น นิ่มมือและตอกมักไม่ค่อยจะขาดและเมื่อเตรียมวัสดุอุปกรณ์เสร็จแล้วเริ่มต้นให้เอาแผ่น

ใบตองชั้นนอกชั้นในวางซ้อนกันบนฝ่ามือข้างที่ไม่ถนัด โดยสลับหัวท้ายวางถั่วดำลงไป ตามด้วยข้าวเหนียวที่เราผัดเอาไว้แล้วประมาณ 1 ช้อนโต๊ะพูน ๆ แผ่บาง ๆ กะว่าให้พอดีกับความยาวและความกว้างของกล้วยที่ใช้แล้ววางกล้วยที่ผัดเสร็จไว้แล้วหรือใส่เผือกกวน ถั่วกวน ตามลงไป แล้วตามด้วยข้าวเหนียว สุดท้ายวางถั่วดำลงบนหน้าอีกครั้งหนึ่ง เมื่อใส่เครื่องข้าวต้มมัดหมดแล้วจากนั้นก็มาเริ่มห่อโดยเริ่มต้นด้วยการพับทบใบตองตามแนวยาวให้พอเสมอกันแล้วก็พับชายใบตองลงมาทางด้านตัวเราประมาณครึ่งหนึ่งแล้วก็พับลงมาครึ่งหนึ่งแล้วเริ่มพับแบบจับจีบตรงบริเวณด้านปลายใบตองบนล่างทั้ง 2 ด้านโดยเริ่มที่ด้านบนก่อนให้เราจับห่อใบตองที่มีมือในลักษณะเอียงตั้งขึ้นแล้วก็ใช้นิ้วชี้มือขวา กดพับไขว้ใบตองไปทางซ้ายแล้วก็ใช้นิ้วมือซ้าย กดพับใบตองไขว้มาทางขวาพอพับจีบได้แล้วก็ทำการพับปลายลงมาด้านใน โดยเก็บริมให้เรียบร้อยข้างหนึ่งแล้วทำแบบเดิมอีกข้างหนึ่งเมื่อทำการห่อได้สองข้างแล้วนำมาประกบกันโดยหันด้านในชนกันแล้วก็มัดด้วยตอก 2 เปลาะแล้วเมื่อมัดได้หลาย ๆ มัดรวมกันแล้วนำไปนึ่ง (ดูภาพประกอบ 27)

2. ขนมต้ม เป็นขนมที่ทำจากข้าวเหนียวห่อด้วยใบกะพ้อนำมาห่อเป็นรูปทรงสามเหลี่ยมคล้ายกระจั๊บจากนั้นนึ่งให้สุกมักใช้ในงานบุญประเพณีต่าง ๆ ได้แก่ งานบุญเดือนสิบ งานชักพระ งานบวช วันเข้าพรรษาและวันออกพรรษา เป็นต้น ต้นกะพ้อหรือที่เรียกกันติดปากคนใต้ว่า ต้นพ้อ นี้เป็นพืชพื้นเมืองที่มีอยู่ทั่วไปทางภาคใต้ไม่ว่าจะในป่าพรุหรือตามไร่นาเรียกสวนของชาวบ้านเป็นพืชที่อยู่ในตระกูลเดียวกับต้นปาล์มลำต้นแตกหน่อออกเป็นกอสูงประมาณ 1-3 เมตร ใบมีลักษณะคล้ายรูปพัด ชาวบ้านและเด็ก ๆ ในชุมชนรู้ดีว่าส่วนประกอบของต้นกะพ้อล้วนแล้วแต่มีประโยชน์มาก ต้นกะพ้อมีขึ้นอยู่ทั่วไปในหมู่บ้านการนำใบกะพ้อมาห่อขนมต้มถือเป็นการนำทรัพยากรในท้องถิ่นมาใช้ให้เกิดประโยชน์ขนมต้มใบกะพ้อเป็นข้าวต้มลูกโยนชนิดหนึ่งที่ทำในเทศกาลบุญชักพระของชาวใต้ทำจากข้าวเหนียวกะทิ น้ำตาลทรายและเกลือห่อด้วยยอดอ่อนของใบกะพ้อห่อเป็นรูปสามเหลี่ยมตรปลายเรียวเล็กการห่อปลายมัด ข้าวต้ม อาจจะเหลือก้านใบทำเป็นหางไว้สำหรับหยิบหรือโยนใส่เรือพนมพระ(ปิ่นศักดิ์ อินประสิทธิ์. 2555)

วิธีการห่อ ให้คลี่ใบกะพ้อออกแล้วม้วนตรงปลายให้เป็นรูปกรวยแล้วดักข้าวเหนียวใส่ แล้วอัดให้แน่นจากนั้นพันใบกะพ้อให้รอบแล้วพันทบอีกรอบสุดท้ายให้สอดปลายใบลงไปในส่วนแหลมของต้ม (ดูภาพประกอบ 28)

ภาพการห่ออาหารภาคใต้



ภาพประกอบ 25 ห่อหมกปากษ์ใต้



ภาพประกอบ 26 ข้าวเหนียวห่อหรืออั้งหมี่ถ่องราชบุรี



ภาพประกอบ 27 ข้าวต้มมัดหรือข้าวต้มมัด



ภาพประกอบ 28 ขนมต้ม

ดังนั้นเพื่อให้เกิดความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับภูมิปัญญาการห่อหรือการบรรจุอาหาร ผู้วิจัยจึงศึกษาเรื่องราวความเป็นมาและวิธีการประกอบอาหารรวมทั้งกรรมวิธีในการบรรจุเพื่อเพิ่มคุณภาพทางกลิ่นและรสให้แก่อาหารทำให้เห็นได้ว่าชาวไทยมีการสืบสานโดยการถ่ายทอดจากบรรพบุรุษสู่ลูกหลานมาช้านานจนถึงปัจจุบันและในปัจจุบันก็ได้เกิดการบูรณาการจากสาเหตุหลายประการทำให้เกิดความเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมและความเป็นอยู่ในสังคมไทย องค์ความรู้ที่หลงเหลืออยู่จึงเป็นแนวทางที่สอดคล้องกับสังคมในปัจจุบัน ชาวไทยในอดีตได้ถ่ายทอดความรู้ที่แตกต่างกันแต่ละภูมิภาคเป็นเหตุให้เข้าใจได้ว่าวัสดุและอุปกรณ์ในอดีตนั้นหาได้จากภูมิภาคจึงเป็นอัตลักษณ์ประจำถิ่นตลอดมา วิธีการในการบรรจุและการห่อปิดเพื่อการเก็บรวบรวมนำไปนึ่ง บั๊หรืออย่างพร้อมรับประทานจะมีความคล้ายคลึงกัน การเก็บปลายจึงมีหลายลักษณะได้หลายอย่าง อาทิเช่น การมัดปลาย การใช้ไม้กลัด การมัดด้วยดอก การร้อยรวมกัน เหล่านี้เองสามารถเป็นแนวทางในการสร้างรายได้ให้แก่ชุมชนโดยวิธีการเพิ่มมูลค่าอาหารประจำท้องถิ่นสร้างสรรค์เพื่อเป็นผลิตภัณฑ์ให้สอดคล้องกับนโยบายครัวไทยครัวโลกได้อย่างยั่งยืน แต่เมื่อเปรียบเทียบกับประเทศที่เป็นผู้นำด้านการบรรจุภัณฑ์ภูมิปัญญาและวัฒนธรรมเอเชียแล้วพบว่าประเทศญี่ปุ่นมีความก้าวหน้าในการศึกษาและพัฒนาเทคนิคและวิธีการบรรจุตลอดจนการสร้างอัตลักษณ์ทางภูมิปัญญาการห่ออาหารตามวัฒนธรรมดั้งเดิมได้จนปัจจุบัน สินค้าประเภทอาหารที่เป็นของฝากจึงมีมูลค่าที่สูงกว่าปกติจึงอาจกล่าวได้ว่าการบรรจุภัณฑ์ของประเทศญี่ปุ่นสร้างความประทับใจให้แก่ผู้รับมากกว่ารสชาติอาหารที่บรรจุอยู่ภายใน ผู้วิจัยจึงมีความสนใจเกี่ยวกับวิธีการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาเหล่านี้ของชาวญี่ปุ่นเพื่อนำมาปรับปรุงแผนการเรียนในหลักสูตรมัธยมศึกษาตอนปลายสร้างนักรออกแบบที่มีประสิทธิภาพในการพัฒนาประเทศให้ยั่งยืนต่อไป

วัฒนธรรมห่ออาหารญี่ปุ่น

อาหารญี่ปุ่น คำจำกัดความในปัจจุบัน หมายถึง อาหารพื้นเมืองของประเทศญี่ปุ่น ก่อนการสิ้นสุดการปิดประเทศหรือซะโกกุ เมื่อค.ศ. 1868 แต่ความหมายในที่กว้างขึ้นนั้นจะรวมถึงอาหารที่ใช้ส่วนผสมและวิธีการทำอาหารซึ่งรับมาจากต่างประเทศภายหลังการเปิดประเทศ แต่ชาวญี่ปุ่นก็ได้ประยุกต์ให้เข้ากับตนเอง อาหารญี่ปุ่นนั้นมีชื่อเสียงด้านการเน้นอาหารตามฤดูกาล คุณภาพของวัตถุดิบ และการจัดวางที่สวยงาม อาหารญี่ปุ่นถูกพัฒนามานานหลายศตวรรษ อันเป็นผลจากการเปลี่ยนแปลงของสังคมและการเมืองในประเทศ อาหารญี่ปุ่นถูกเปลี่ยนแปลงอย่างมากเมื่อเข้าสู่สมัยกลางซึ่งเป็นสมัยที่ญี่ปุ่นถูกปกครองด้วยระบอบศักดินาอันนำโดยโชกุน ต่อมาในช่วงต้นยุคใหม่หลังการเปิดประเทศ ญี่ปุ่นรับวัฒนธรรมจากต่างชาติ โดยเฉพาะวัฒนธรรมตะวันตก ซึ่งมีอิทธิพลทำให้วัฒนธรรมการกินของชาวญี่ปุ่นเปลี่ยนแปลงอย่างมาก (ปรียา อิงคาภิรมย์, เรย์มอนด์ บราวน์นิ่ง, โยะชิทะกะ ชะโต. 2550: 57)

อาหารจานหลัก (Shushoku)

- ข้าว (Gohan) ข้าวเป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญที่สุดของญี่ปุ่น ความสำคัญของข้าวต่อวัฒนธรรมญี่ปุ่น สะท้อนได้จากในอดีตนั้นข้าวถูกใช้เหมือนเงินตราในการแลกเปลี่ยนสินค้าและเครื่องแสดงความมั่งคั่ง คำว่าข้าว ในภาษาญี่ปุ่น คือ โกฮัง (Gohan) และ เมะชิ (Meshi) (นิยมใช้เฉพาะผู้ชาย) เมื่อจะบอกว่ารับประทานอาหาร ชาวญี่ปุ่นจะบอกว่ากินข้าว ซึ่งหมายถึงมื้ออาหารนั่นเอง เช่น อะซาโกฮัง (Asagohan) แปลตามตัวได้ว่า ข้าวเช้า หรือหมายถึง อาหารเช้า ข้าวญี่ปุ่นมีเมล็ดสั้น และเมื่อสุกแล้วจะเหนียวเล็กน้อย ชาวญี่ปุ่นนิยมรับประทานข้าวขาว (Hakumai) คือข้าวที่ถูกขัดสีจะไม่เหลือเยื่อหุ้มเมล็ดอยู่เลย ชาวญี่ปุ่นส่วนใหญ่เชื่อว่าข้าวกล้อง (Genmai) หรือข้าวที่ยังมีเยื่อหุ้มเมล็ดติดอยู่นั้นอร่อยน้อยกว่า แต่ข้าวกล้องก็ได้รับความนิยมมากขึ้นเรื่อยๆ ในฐานะที่เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ นอกจากข้าวธรรมดาแล้ว ชาวญี่ปุ่นยังนิยมรับประทานโมจิ (Mochi) ซึ่งทำจากข้าวเหนียว นำไปทำให้สุกและทุบจนเหนียวเป็นก้อน นำไปปรุงได้ทั้งของคาวโดยใส่ลงในซุปร และของหวานโดยปิ้งรับประทานกับซอสหวาน หรือกับถั่วแดงกวน นอกจากนี้ ข้าวยังสามารถนำประกอบอาหารต่างๆได้อีกหลายชนิด เช่น ซุชิ (Sushi) ดงบุริ (Donburi) โจ๊ก (Okayu) เซ็มเบ (Senbei) วะกะชิ (Wagashi) และสาเก (Sake) เป็นต้น

- อาหารเส้น (Men-rui) ชาวญี่ปุ่นรับประทานเป็นอาหารจานเดียว จัดเข้าสำหรับแทนข้าวหรือจัดคู่กับข้าวเลยก็ได้ อาหารเส้นที่เป็นที่รู้จักและสามารถรับประทานได้ทั้งแบบร้อนในน้ำซุปรหรือแบบเย็นจุ่มซอส

- ขนมปัง (Pan) ญี่ปุ่นรับวัฒนธรรมการรับประทานขนมปังมาตั้งแต่คริสต์ศตวรรษที่ 19 จนถึงปัจจุบันชาวญี่ปุ่นพัฒนาขนมปังจนมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว และนิยมรับประทานกันโดยทั่วไป คำว่าขนมปังในภาษาญี่ปุ่นคือ พัง (ญี่ปุ่น: pan) ซึ่งมาจากภาษาโปรตุเกส

- กับข้าว (Okazu) ชาวญี่ปุ่นนิยมรับประทานกันทั่วไปมีหลายชนิด ตัวอย่างเช่น
 - o อาหารต้มหรือตุ๋น (Nimono)
 - o อาหารผัด (Itamemono)
 - o อาหารทอด (Agemono)
 - o อาหารย่าง หรือทอดบนกระทะแบน (Yakimono)
 - o อาหารนึ่ง (Mushimono)
 - o ซะซิมิ (Sashimi)
 - o ซุป เรียกว่า ซุโมโนะ (Suimono) หรือ ชิรุโมโนะ (Shirumono)
 - o อาหารหมักดอง หรือยำ ที่เรียกว่าซุกะโมโนะ (Tsukemono) หรือ แอโมโนะ (Aemono) หรือ ซุโมโนะ (Sunomono)
 - ขนมหวาน (Okashi) และของทานเล่น (Oyatsu)
 - o วะงะชิ (Wagashi): ขนมหวานแบบญี่ปุ่น
 - o ดะงะชิ (Dagashi): ขนมหวานแบบญี่ปุ่นโบราณ
 - o โยงะชิ (Yogashi): ขนมหวานแบบตะวันตก
 - o คะชิปัง (Kashi pan): ขนมปังแบบหวาน
- (ปริยา อิงคามิรย์, เรย์มอนด์ บราวน์; และโยะชิทะกะ ซะโต. 2550: 58)

ขนาด ศีติสาร (2547: 80-95) กล่าวต่อไปว่าบรรพบุรุษของซูชิเกิดขึ้นในแถบเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ นั่นคืออาหารที่ได้การหมักปลาโดยผสมกับเกลือ ข้าวเหนียว หรือข้าวเจ้าหนึ่งสูก ในไทยเรียกอาหารประเภทนี้ว่า "ปลาส้ม" (ส้ม แปลว่า เปรี้ยว) ในกัมพูชาเรียกว่า "ฟัก" นอกจากนี้ในเกาะบอร์เนียว ประเทศมาเลเซีย มีชนเผ่าอিবัน (Iban) ทำอาหารหมักประเภทปลามีชื่อว่า "คาสาม" (Kassam) ซึ่งมีรสชาติคล้ายกับซูชิโบราณของญี่ปุ่นมาก ต่อมารูปแบบการหมักนี้ได้แพร่ไปยังประเทศจีนเมื่อ 2,000 ปีก่อน โดยมีปรากฏเป็นชื่ออาหารอยู่ในพจนานุกรมของจีนเมื่อช่วงคริสต์ศตวรรษที่ 2 มีความหมายถึงปลาเค็มที่หมักในข้าวแต่ไม่ปรากฏชัดว่าข้าวที่ใช้เป็นข้าวขาวหรือข้าวกล้องโดยจะกินเฉพาะเนื้อปลามากเท่านั้น การทำซูชิจึงถูกส่งผ่านจากจีนไปยังญี่ปุ่นพร้อมกับวัฒนธรรมการปลูกข้าวเมื่อ 1,000 ปีก่อน ในขณะที่ซูชิของจีนเองกลับหายสาบสูญไปอย่างช้าๆ เนื่องจากวัฒนธรรมข้าวในจีนมีบทบาทลดลงเรื่อยๆ (Marlisa Szwillus. 2007: 25)

ในช่วงยุคเฮอัน (คศ.794 - 1192) ซูชิยังเป็นเพียงรูปแบบของการถนอมอาหารประเภทปลาให้เก็บรักษาได้หลายเดือน เรียกว่า "นาระะ ซูชิ (Nare-zushi)" โดยหุ้มปลาด้วยข้าวและเกลือในกล่องไม้ ปิดฝาแล้วกดทับไว้ด้วยหินเป็นเวลา 6 เดือนไปจนถึงหลายปี จนกระทั่งได้ปลาที่มีรสชาติเปรี้ยวและมีกลิ่นเหม็นเฉพาะตัวสามารถเก็บไว้ได้นาน สำหรับตัวข้าวนั้นจะทิ้งไปหลังจากหมักเสร็จ โดยในขั้นตอนการหมักนาระะ ซูชินั้นโปรตีนในเนื้อปลาจะถูกย่อยและแตกตัวเป็นโมเลกุลขนาดเล็กลงจนกระทั่งเกิดกรดอะมิโนชนิดหนึ่งที่เรียกว่า "กรดกลูตามิก" (Glutamic Acid) จะแยกตัวออกมา

เป็นอิสระเพิ่มขึ้น ก่อให้เกิดรสอร่อย (Umami) ขึ้นมานั่นเอง กระบวนการปลดปล่อยกรด กลูตามิกนี้ยังพบได้ทั่วไปในอาหารหมักประเภทต่างๆ เช่น น้ำปลา ซีอิ๊ว ปลาร้า และเมื่อมองย้อนกลับไปช่วงยุคโมโรมาจิ (ค.ศ. 1336 - 1573) ชาวบ้านบางคนเริ่มเสียดายข้าวที่ใช้หมัก หลังจากลองชิมก็พบว่าข้าวที่ใช้หมักมีรสชาติอร่อยดีแต่รสชาติก็ยังเปรี้ยวเกินไปหน่อย จึงได้พัฒนารูปแบบการทำซูชิโดยลดเวลาการหมักให้สั้นลงเรื่อยๆ จนเหลือระยะเวลาประมาณ 1 เดือน ตัวข้าวจะเริ่มเปรี้ยว เนื้อปลายังคงดิบอยู่แต่จะเริ่มมีกลิ่นรสเป็นการนำมากินก่อนที่จะกระบวนการหมักจะเสร็จสมบูรณ์ ซูชิแบบนี้เรียกว่า “นามะนาเระ (Namanare-zushi)” (Nama แปลว่า สด ดิบ) ซึ่งกินพร้อมกันทั้งปลาและข้าวหมักนับว่าใกล้เคียงกับปลาส้มของอีสานเมืองไทย ปัจจุบันยังคงพบซูชิแบบนี้ได้ในหลายจังหวัดของญี่ปุ่น แต่ละท้องที่ก็ใช้วัตถุดิบที่แตกต่างกันไป เช่น จังหวัดวะคะยะมะใช้ปลาซันมะและซาบะ จังหวัดกิฟุใช้ปลาอายุ เป็นต้น ต่อมาในช่วงยุคเอโดะ (ค.ศ. 1603 - 1868) ได้มีการประยุกต์ผสมน้ำส้มที่ได้จากการหมักกากสาเกลงไปในข้าว เพื่อลดเวลาในการหมักให้เหลือเพียง 1 วัน ด้วยระยะเวลาการหมักอย่างรวดเร็วนี้ จึงเรียกชื่อว่า “ฮายะ ซูชิ (Haya-zushi)” ที่หมายถึงซูชิแบบรวดเร็ว นอกจากนี้ยังมีการใส่ส่วนประกอบอื่นที่ไม่ใช่เนื้อปลา เช่น ผัก ของแห้งต่างๆ ลงไปด้วยซึ่งซูชินี้เป็นต้นแบบของโอชิ ซูชิ (Oshi-zushi) (ซูชิกด) ฮาเนะ ซูชิ (Hako-zushi) ที่หมายถึงซูชิกล่องและคิริ ซูชิ (Kiri-zushi) ที่หมายถึงซูชิตัดในแถบภูมิภาคคันไซและแพร่ไปยังแถบเอโดะในช่วงกลางคริสต์ศตวรรษที่ 18 ในช่วงคริสต์ศตวรรษที่ 17-18 ปลายยุคเอโดะ เมืองเอโดะ (เมืองโตเกียวในปัจจุบัน) เป็นเมืองหลวงที่เจริญมากและมีประชากรหนาแน่นเกินหนึ่งล้านคน นับเมืองที่ใหญ่ที่สุดในโลกในขณะนั้น แม้จะเป็นยุคโบราณกว่า 100 ปีก่อน แต่ชาวเอโดะก็ใช้ชีวิตอย่างเร่งรีบไม่แพ้ชาวโตเกียวในปัจจุบัน เวลานั้นเป็นสิ่งสำคัญมากจนก่อให้เกิดร้านแผงลอยและรถเข็นขายอาหารประเภทเร่งด่วนต่างๆ ริมถนนเพื่อตอบสนองความเร่งรีบของผู้คน (ชมขนาด ศีตสาร. 2547: 82)

ต่อมาเมื่อเทคโนโลยีเริ่มพัฒนา ปลาทะเลที่จับได้มีการขนส่งที่รวดเร็ว และผู้คนสามารถยืดอายุความสดของปลาโดยการแช่น้ำแข็งหรือเก็บในตู้เย็น จึงได้มีการพัฒนาหน้าของซูชิเป็นเนื้อปลาดิบหลากหลายชนิด นอกจากนี้ยังมีการเพิ่มวาซาบิลงไปในซูชิเพื่อกลบกลิ่นคาวปลา ร้านซูชิในสมัยก่อนนั้น เป็นเพียงร้านแผงลอยข้างทาง และเป็นอาหารสำหรับคนทั่วไปที่รับประทานได้ทุกโอกาส จวบจนเกิดเหตุการณ์แผ่นดินไหวครั้งใหญ่ในแถบคันโต (Great Kanto earthquake) ในปี ค.ศ.1923 บ้านเมืองพังทลายผู้คนไร้ที่อยู่อาศัยและที่ประกอบอาชีพจึงเกิดการอพยพของเหล่าพ่อครัวที่นำความชำนาญในการทำซูชิสไตล์เอโดะนี้ ไปตั้งร้านยังสถานที่ต่างๆ ทำให้ซูชิรูปแบบ Edo Nigiri-zushi แพร่กระจายไปทั่วประเทศ และมีการพัฒนาจากแผงลอยไปเป็นร้านอาหารที่หรูหรา ราคาแพง จนซูชิที่เคยเป็นอาหารทั่วไปได้กลายเป็นอาหารที่กินในโอกาสสำคัญๆ (ชมขนาด ศีตสาร 2547: 83) อย่างไรก็ตามซูชิที่นิยมรับประทานจะมีลักษณะที่แตกต่างกันไปทำให้วัฒนธรรมในการห่ออาหารของชาวญี่ปุ่นแตกต่างกันไปตามภูมิภาคตามสภาพทางภูมิศาสตร์ส่งผลให้วัฒนธรรมในการห่อมีความแตกต่างกันบ้าง ดังนี้

วัฒนธรรมการห่ออาหารภาคเหนือ (ฮอกไกโด)

ฮอกไกโด (Hokkaido) เป็นเกาะทางด้านเหนือสุดของประเทศญี่ปุ่น และถือได้ว่าเป็นเกาะใหญ่ที่สุดของญี่ปุ่น ในแต่ละฤดูกาลจะมีอากาศที่เปลี่ยนไปอย่างมาก และทำให้สภาพแวดล้อมนั้นแตกต่างกันไปด้วย นอกจากนี้ยังถือได้ว่าฮอกไกโดเป็นสวรรค์ของธรรมชาติ ทั้งภูเขา ที่ราบสูง แม่น้ำ ทะเลสาบ บ่อน้ำพุร้อน และชายฝั่งทะเล อุตสาหกรรมหลักของภูมิภาคนี้คือ การเกษตรและฟาร์มโคนม นอกจากนี้ยังมีชื่อเสียงในด้านอาหารทะเลอีกด้วย หนึ่งในสินค้าสำคัญดังกล่าวได้แก่สาหร่ายคอมบุ (Kombu) จากฮอกไกโด ซึ่งเป็นสาหร่ายขนาดใหญ่ในกลางทะเลลึกเหมาะสำหรับสกัดทำน้ำซุปอาหารดั้งเดิมที่ถือกำเนิดในโอซาก้าแทบทุกชนิดมีสูตรที่ใช้คอมบุเป็นวัสดุในการสกัดน้ำซุปแช่นั้น อาหารห่อแบบญี่ปุ่นที่ขึ้นชื่อและเผยแพร่ชื่อเสียงมากได้แก่ ซูชิ และข้าวห่อไข่ (Kuniyoshi SUGIMOTO1. 2004: 14)

การห่ออาหารของชาวฮอกไกโด โดยส่วนใหญ่นิยมรับประทานอาหารทะเลเนื่องจากวัตถุดิบมีความสดจึงอร่อยที่สุดในประเทศญี่ปุ่น การห่ออาหารเป็นวิธีเดียวกันทั่วประเทศญี่ปุ่น ได้แก่

1. ฮอกไกโด ซูชิ เป็นอาหารสดที่มีชื่อเสียงด้านความสดและอร่อยมักทำในรูปแบบนิงิริซูชิ (Nigiri Sushi) เป็นซูชิที่บีบได้บอยในภัตตาคาร ซูชิจะมีลักษณะข้าวเป็นก้อนรูปวงรีแล้ววางเนื้อปลาดิบ ปลาหมึก ฯลฯ ไว้ข้างบน อาจจะใส่วาซาบิเล็กน้อย หรือตกแต่งด้วยสาหร่ายทะเลก็ได้ ซูชิแบบนี้เป็นที่นิยมมากที่สุด

วิธีการห่อ อาหารประเภทนิงิริซูชิเป็นอาหารกึ่งการห่อโดยจะปั้นข้าวเสียก่อนแล้วนำเนื้อปลาดิบมาวางทับด้านบนด้วยการกดให้แน่นจึงจะอยู่รวมกันได้สนิทซึ่งเมื่อรับประทานอาจมีการแยกตัวออกจากกันได้ (ดูภาพประกอบ 29)

2. มากิซูชิ (Maki Sushi) โดยม้วนข้าวไว้ด้านในสาหร่ายทะเลอยู่ด้านนอกซึ่งเป็นวิธีการม้วนแบบหนึ่งของมาคิซูชิ วัตถุดิบที่ใช้ในการห่อคือสาหร่ายที่พบมาในประเทศญี่ปุ่น

วิธีการห่อ ชาวญี่ปุ่นในอดีตมีภูมิปัญญาการห่อด้วยการใช้เครื่องมือแบบธรรมชาติได้แก่ไม้ไผ่ที่ทอด้วยเชือกผูกกันเป็นแพวางลงบนพื้นวางสาหร่ายซึ่งเป็นชั้นนอกลงก่อนจากนั้นใส่ข้าวเหนียวเป็นชั้นที่สองแล้ววางไส้ซึ่งอาจมีได้หลายรส อาจเป็นแตงกวา กุ้ง ไข่ หรือปลาดิบเป็นแนวยาวตรงกลางแผ่นแล้วม้วนไม้ไผ่เข้าด้วยกัน วิธีการม้วนแบบนี้ต้องใช้ความชำนาญผู้ม้วนต้องมีการฝึกฝนนั้นซูชิจะแตกออกจากกันอาจไม่เป็นม้วนวงกลมได้ เมื่อม้วนแน่นแล้วแกะไม้ไผ่ออกนำซูชิมาหั่นด้วยมีดคมๆ ให้เป็นท่อนพอคำแล้วเสิร์ฟในจากได้หลายชิ้นแล้วจัดตกแต่งให้น่ารับประทาน (ดูภาพประกอบ 30)

ภาพการห่ออาหารคาวในภาคเหนือ (ฮอกไกโด)



ภาพประกอบ 29 นิงาริซูชิ



ภาพประกอบ 30 มากิซูชิ

วัฒนธรรมการห่ออาหารภาคตะวันออกเฉียงเหนือ (โทโฮะกุ)

ภูมิภาคนี้อยู่ทางด้านเหนือของเกาะฮอนชู และรอบล้อมไปด้วยทะเลทั้ง Sea of Japan, Pacific Ocean, Tsugaru Strait เป็นภูมิภาคที่มีอากาศเย็นสดชื่นตลอดแม้ในฤดูร้อน อุณหภูมิบริเวณที่ราบสูงประมาณ 10 องศาเซลเซียสเป็นภูมิภาคที่ผลิตข้าวได้ประมาณร้อยละ 28 ของประเทศ มีแอปเปิ้ล เชอร์รี่ และลูกพีชเป็นผลไม้ที่มีชื่อเสียงของภูมิภาคนี้ อาหารห่อของชาวโทโฮะกุ มีลักษณะเช่นเดียวกับทุกท้องที่ แต่ที่พบความแตกต่างและนิยมรับประทานได้แก่ คิบุ

1. ซากะมะโบโกะ (Sasakamaboko) อาหารห่อด้วยแป้งแล้วนำไปนึ่งใส่ภายในประกอบด้วยเนื้อหมูหรือเนื้อปลาผสมกับข้าวเหนียวเกลือและน้ำตาล

วิธีการห่อ นำแป้งมานวดแล้วคลี่ให้เป็นแผ่นบาง ตักไส้ที่ผสมคลุกเคล้ากันดีแล้วใส่ไว้ตรงกลาง ห่อแป้งให้มิดชิดไม่ให้ไส้รั่วไหลออกมาได้จึงค่อยนำไปนึ่ง (ดูภาพประกอบ 31)

2. คิริตันโปะ (Kiritanpo) อาหารที่นิยมรับประทานมากมีลักษณะการผสมข้าวเหนียวกับเนื้อสัตว์ได้แก่ปลาเข้าด้วยกันแล้วปั้นเป็นแท่งยาวประมาณ 5 นิ้ว แล้วนำไปย่างไฟซึ่งจะมีกลิ่นหอม

วิธีการห่อ เป็นการห่อไม้ไผ่เพื่อนำไปย่างโดยเมื่อนวดเนื้อปลากับข้าวเหนียวปรุงรสด้วยเกลือแล้วนำมาปั้นหุ้มไม้ไผ่ให้เหลือด้ามยาวประมาณ 3-4 นิ้วไว้ใช้จับเพื่อย่างไฟให้สุกพลิกไปมาให้สุกทั่วกันได้ (ดูภาพประกอบ 32)

ภาพการห่ออาหารภาคตะวันออกเฉียงเหนือ (โทโฮะกุ)



ภาพประกอบ 31 ซากามะโบโกะ



ภาพประกอบ 32 คิริตันโปะ

วัฒนธรรมการห่ออาหารภาคตะวันออก (คันโต)

คันโตเป็นศูนย์กลางทางด้านการเมือง, เศรษฐกิจและอุตสาหกรรม จึงทำให้มีประชากรมากถึงร้อยละ 32 ของประชากรทั้งหมดในประเทศญี่ปุ่น เป็นที่ตั้งของเมืองโตเกียว (Tokyo) ซึ่งเป็นเมืองหลวงที่น่าตื่นตาตื่นใจที่สุดในเอเชีย คันโตเป็นแหล่งที่คงไว้ซึ่งขนบธรรมเนียมประเพณีอันเก่าแก่หลายศตวรรษผสมผสานควบคู่ไปกับค่านิยมใหม่ๆ ที่เกิดขึ้นคันโตเป็นแหล่งพหุวัฒนธรรมเกิดการบูรณาการในหลากหลายด้านด้วยกันโดยเป็นศูนย์กลางการติดต่อระหว่างประเทศ อาหารห่อส่วนใหญ่มีการประยุกต์จากภูมิปัญญาท้องถิ่น สำหรับอาหารห่อที่พบมากในเขตคันโต ได้แก่

1. ยูบะ ซูชิ (Yuba Sushi) ชาวคันโตมีภูมิปัญญาการผลิตแผ่นฟองเต้าหู้ด้วยการต้มถั่วเหลืองแล้วทิ้งให้เย็น ส่วนที่อยู่บนผิวหน้าของน้ำเต้าหู้จะแห้งเป็นแผ่นเหมือนแผ่นฟิล์มสามารถลอกออกมาผึ่งให้แห้งเก็บไว้รับประทานได้ การนำมาใช้จะต้องแช่น้ำให้เปื่อยเสียก่อนแล้วจึงนำไปห่ออาหารได้ ยูบะใช้ห่อหมูหรือกุ้งสับแล้วนำไปนึ่งเป็นดิ้มซ่าได้

วิธีการห่อ เตรียมแผ่นยูบะ (ดูภาพประกอบ 33)โดยนำไปแช่น้ำสัก 5 นาทีพอเปื่อยขึ้น ห่ออาหารสดที่ปรุงรสแล้วด้วยเกลือและน้ำตาล จากการต้กอาหารสดดังกล่าววางลงบนแผ่นเต้าหู้แล้วพับด้านซ้ายและขวาให้แน่น จากนั้นนำไปนึ่งให้สุก รับประทานเป็นซูชิประเภทหนึ่ง (ดูภาพประกอบ 34)

2. อินะริซูชิ (Inari Sushi) นำเนื้อมาใส่ในเต้าหู้ที่มีลักษณะเป็นถุง เป็นการห่อซูชิด้วยแผ่นยูตะ แล้วนำไปนึ่ง

วิธีการห่อ เตรียมแผ่นยูตะห่อเป็นรูปถุง บรรจุอาหารสดที่ผสมแล้วลงในถุงแล้วนำไปนึ่งให้สุก (ดูภาพประกอบ 35)

ภาพการห่ออาหารภาคตะวันออก (คันโต)



ภาพประกอบ 33 แผ่นยูตะ



ภาพประกอบ 34 ยูบะซูชิ



ภาพประกอบ 35 อินะริซูชิ

วัฒนธรรมการห่ออาหารภาคกลาง (จวบ)

จวบเป็นภูมิภาคที่ตั้งเกือบกึ่งกลางของประเทศญี่ปุ่น โดยเป็นภูมิภาคที่ยังคงหลงเหลือความเก่าแก่และวิถีชีวิตแบบดั้งเดิมของญี่ปุ่นอยู่มาก อย่างไรก็ตามตลอดเส้นทางจนถึงชายฝั่งแปซิฟิกนั้นอุตสาหกรรมสมัยใหม่มีความเจริญรุ่งเรืองอย่างมาก วัฒนธรรมอาหารในภาคกลางไม่แตกต่างกว่าภาคอื่นจะมีบ้างที่การห่ออาหารมีลักษณะเฉพาะด้าน อาทิเช่น

1. วาบี ซาบี (Wabi-sabi) อาหารที่มีลักษณะเป็นธรรมชาติจากวัฒนธรรมและความเป็นอยู่ของชาวญี่ปุ่น สุนทรียภาพประกอบบ่งบอกความเชื่อและการสืบทอดทางวัฒนธรรม ลักษณะของ วาบี ซาบีนี้เป็นการห่อด้วยใบไผ่สด

วิธีการห่อ มีลักษณะคล้ายการห่อข้าวต้มลูกโยนของไทย แต่ชาวญี่ปุ่นอาศัยใบไผ่เป็นหลักตามลักษณะทางภูมิศาสตร์ การเก็บสะสมอาหารจะทำด้วยใบไผ่แทบทั้งสิ้น โดยมีลักษณะคล้ายการห่อข้าวต้มลูกโยนของไทย แต่ชาวญี่ปุ่นอาศัยใบไผ่เป็นหลักตามลักษณะทางภูมิศาสตร์ การเก็บสะสมอาหารจะทำด้วยใบไผ่แทบทั้งสิ้น โดยเริ่มด้วยการปั้นข้าวปั้นหน้าปลาดิบหรือซูชิ แล้วนำมาห่อด้วยใบไผ่ที่จำเป็นต้องซ้อนกันเพื่อให้มีหน้ากว้างพอที่จะห่ออาหารได้ ปัจจุบันจำห่อใส่ถุงพลาสติกอีกทีเพื่อป้องกันน้ำและความชื้น (ดูภาพประกอบ 36)

2. ฮิเดยูกิ โอกะ (Hideyuki Oka) การห่อไข่เพื่อสะสมอาหารของชาวจวบโดยทำการห่อด้วยการใช้เส้นปอมัดรวมกันแล้วผูกปลายเพื่อพุงให้ไข้อยู่ได้ไม่ตกโดยการรัดใบให้เป็นเส้นคล้ายปอเมืองไทยแล้วนำมผูกสานกันให้เกิดโครงสร้างที่แน่นหนาปกป้องไข่ได้ 5 ใบหรือใช้ใบไม้ขนาดใหญ่ห่อไข่ไว้ด้วยกัน 5 ใบ เรียกว่า อิเนะโกะระ (ii-ne-kore) ลักษณะการห่อแบบนี้จะใช้ใบไผ่แห้งและใบไผ่ตากแห้งซึ่งไม่มีเชื้อราหรือแบคทีเรีย สมัยก่อนค้าซื้อด้วยแสงอัลตราไวโอเล็ต ปัจจุบันใช้วิธีการอบใบไม้ให้แห้งสนิทด้วยการดีไฮเดรต (Dehydrate) รีดน้ำออกให้หมดก่อนการนำมอด ชาวจวบให้เส้นไผ่มารับบรรจุภัณฑ์แบบเดียวกับชาวไทยที่ใช้ตอกมัดข้าวต้มมัดโดยที่ตอกสามารถหมุนและบิดให้เป็นเกลียวที่แน่นหนาได้

วิธีการห่อ เตรียมเส้นไผ่อ่อนที่มีลักษณะเป็นลำเหมือนหลอดที่ตากแห้งป้องกันเชื้อรา แล้วนำมาผูกและมัดเป็นกลุ่มมัดด้วยกันเป็นจุกจากนั้นแหวกลำไผ่อ่อนนอกบรรจุไข่ที่ละฟองนำลำไผ่อ่อนผูกในแนวขวางอีกส่วนหนึ่งแนบกลางฟองไข่แต่ละใบเพื่อเป็นโครงปกป้องฟองไข่ไม่ให้หล่นแตกได้ซึ่งสามารถบรรจุไข่ที่ละฟองมากที่สุดประมาณ 5 ฟองแล้วมันปิดเป็นจุกตอนบนอีกครั้งหนึ่งแล้วนำไปแขวนกับกิ่งไม้หรือตะขอเก็บไข่ไว้รับประทานต่อไปได้โดยประหยัดพื้นที่ (ดูภาพประกอบ 37)

3. คาเซกิ ฟีส (Kaiseki Feast) อาหารพื้นเมืองที่ประกอบไปด้วย ผักดอง ซุปถั่วเหลือง ซูชิ ผลไม้อะโวกาโด สลัดผักและข้าวห่อใบไผ่มัดด้วยดอก

วิธีการห่อ เตรียมใบไผ่สดสีเขียวบนอ่างมือแล้วบรรจุข้าวเหนียวหนึ่งสุกแล้วจิบมัดจิบตอนบนเหลือปลายยาวมัดด้วยดอกให้สวยงามในเบนโตะพร้อมรับประทาน (ดูภาพประกอบ 38)

การห่ออาหารภาคกลาง (จวน)



ภาพประกอบ 36 วาปี ซาปี (Wabi-sabi)



ภาพประกอบ 37 ฮิเดยูกิ โอกะ (Hideyuki Oka)



ภาพประกอบ 38 อินะริชูชิ (Kaiseki Feast)

วัฒนธรรมการห่ออาหารภาคตะวันตก (คันทาย)

คันทายเป็นภูมิภาคกลางตอนล่างของประเทศญี่ปุ่นอยู่บนของเกาะฮอนชู เป็นภูมิภาคใจกลางทางวัฒนธรรมและประวัติศาสตร์ของประเทศญี่ปุ่น และมีความเจริญก้าวหน้าในฐานะที่เป็นเมืองเศรษฐกิจหลักของญี่ปุ่นยาวนานตั้งแต่สมัยอดีตมีเมืองเก่าแก่ที่มีชื่อเสียงชื่อเมืองโอซาก้า คาซูกิ ชิเดะ (Michael Hirsh. 1991) กล่าวว่าเชื่อกันว่าการที่คนโอซาก้าย้ายมาแอ่งและดูมีน้ำใจกว่าคนในภูมิภาคอื่นๆของประเทศนั้นมาจากการที่พวกเขาต้อนรับแขกแต่อาหารอร่อยๆมาแต่โบราณและด้วยความที่โอซาก้าเป็นเมืองชายทะเลและยังเป็นที่เรือการค้าระหว่างประเทศมานานแล้วทำให้วัสดุสำหรับประกอบอาหารถูกลำเลียงมาขึ้นที่นี้และได้ถูกแปรมาเป็นอาหารรสเลิศจากฝีมือพ่อครัว

ชั้นนำจนเป็นที่มาของชื่อที่ว่า “เคียวดาโอเระ (Kuidaore)” หรือเมืองแห่งการกิน พ่อครัวชาวโอซาก้า จะภูมิใจในการปรุงแต่งและประดิษฐ์อาหารของตนด้วยการเลือกสรรวัสดุที่มีคุณภาพเป็นหลัก เช่นเดียวกับชาวเมืองซึ่งเป็นผู้บริโภคทั่วไป (Kuniyoshi SUGIMOTO1. 2004: 11) จากการที่โอซาก้าเป็นศูนย์กลางการค้าและเป็นท่าเรือสำคัญระหว่างประเทศทำให้มีสินค้าจากที่ต่างๆ ทั้งในและนอกประเทศถูกลำเลียงมาขึ้นบกที่นี่มากมาย อาหารห่อที่เป็นที่นิยมในภูมิภาคคันไซ ได้แก่

1. ซาซามากิ อะนาโกะ ซูชิ (Sasamaki anago sushi) ซูชิที่ทำตามแบบบล็อกสี่เหลี่ยม แล้วห่อด้วยใบไผ่เพื่อการถนอมอาหารในสมัยโบราณ ห่อแล้วมัดด้วยดอกลิลลี่ให้แน่นจึงสามารถเก็บไว้รับประทานมื่อถัดไปได้โดยไม่เน่าเสีย

วิธีการห่อ เริ่มต้นด้วยการเจียนใบไผ่เป็นรูวงรีแล้ววางซูชิในแนวยาวทบปลายทั้งสองด้านขึ้นมา แล้วมัดด้วยดอกลิลลี่แบบการนุ่งผ้าชุดกิโมโนตามวัฒนธรรมของชาวญี่ปุ่น (รูปภาพประกอบ 39)

2. ทาโกะยากิ (Takoyaki or octopus dumplings) เป็นอาหารภูมิปัญญาที่มีชื่อเสียงของชาวโอซาก้า ใส่ภายในเป็นปลาหมึกสด กุ้งปอ หั้วหอม และซอสห่อหุ้มด้วยแป้งภายนอกต่อรับประทานขณะที่ทำเสร็จใหม่จึงมีรสอร่อย

วิธีการห่อ ทาโกะยากิห่อด้วยกรรมวิธีการกวนในกระทะหลุมคล้ายกระทะขนมครก เริ่มด้วยการตั้งกระทะร้อนที่ทาด้วยน้ำมันพืชแล้วเทแป้งลงไปเคลือบครึ่งหนึ่งต่อมาเทเครื่องสดที่ปรุงรสแล้วลงไป ใช้อุปกรณ์ที่เป็นไม้ไผ่ขนาดเท่าไม้เสียบหมูบี้แต่มาความยาวประมาณ 1 ฟุต คนตลอดเวลาจนแป้งแข็งตัวและปลาหมึกสุกเต็มที่จึงตักออกมาเสิร์ฟ (รูปภาพประกอบ 40)

ภาพการห่ออาหารภาคตะวันตก (คันไซ)



ภาพประกอบ 39 ซาซามากิ อะนาโกะ ซูชิ (Sasamaki anago sushi)



ภาพประกอบ 40 ทาโกะยากิ (Takoyaki or octopus dumplings)

ดังนั้นการห่อหรือการม้วนอาหารแบบญี่ปุ่นนั้นจะพบมากในการทำซูชิประเภทมากิซูชิ คือการใช้แบบหรือเสื่อไม้ไผ่ในการม้วนข้าวที่มีไส้ต่างๆ มากิซูชิ (Maki Zushi) หรือ โนริมาากิซูชิ (Nori Maki Sushi) เป็นข้าวเปรี้ยวมาห่อในแผ่นสาหร่ายอบแห้งเหมาะสำหรับเป็นอาหารกลางวันหรืออาหารพกไปรับประทานนอกที่พักอาศัย (Marlisa Szwillus. 2007: 25)

สำหรับหญิงชาวญี่ปุ่นจะถูกสอนการเรือนและการทำกับข้าวแบบเดียวกับหญิงไทยด้วยการถูกเรียกเข้าช่วยเตรียมอาหารในครัวตั้งแต่เด็ก การทำกับข้าวจึงได้ถูกถ่ายทอดต่อเนื่องกันมาสู่รุ่นลูกหลานเทคนิคและวิธีทำจะเปลี่ยนไปบ้างตามสถานการณ์โดยเฉพาะสถานการณ์ทางธรรมชาติเนื่องจากประเทศญี่ปุ่นประสบภัยซีนามิและความขาดแคลนจากสงครามโลกส่งผลให้การประกอบอาหารต้องทำเพียงเพื่อยังชีพแต่คงอัตลักษณ์ความเป็นอาหารญี่ปุ่นโดยเฉพาะคาซูมิ ซูชิ (Kazumi ICHIKAWA6. 2010: 41)

ผู้วิจัยพบว่าวิวัฒนาการทางวัฒนธรรมภูมิปัญญาในการผลิตอาหารของไทยและญี่ปุ่นมีความคล้ายคลึงกันทางวัตถุประสงค์เพื่อการเก็บรักษาและพกพาสะดวก การถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมเกี่ยวกับอาหารในกลุ่มประเทศที่อยู่ในภูมิภาคเดียวกันในการห่อเพื่อการบรรจุและปกป้องอาหารนั้นมีวิธีการห่อที่แตกต่างกัน โดยเน้นความประณีตและความสวยงาม รวมทั้งยังคำนึงถึงความสะดวกในการพกพาเป็นของขวัญ หรือแม้แต่ความงามสะดวกในการรับประทานและการเก็บรักษาเมื่อรับประทานไม่หมดแนวความคิดต่างๆ เหล่านี้มีมานานแต่สมัยโบราณ ดังนั้นพฤติกรรมในการบรรจุอาหารจึงได้ถ่ายทอดกันต่อมาถึงปัจจุบันพบว่าไปไม่เป็นวัสดุชนิดแรกที่สามารถหีบฉวยใช้ในการห่ออาหารได้อย่างดีและมนุษย์รู้จักใช้ใบไม้เพื่อห่ออาหารมาตั้งแต่ยุคหิน ความชื้นในใบไม้สามารถเก็บอาหารให้สดและชุ่มชื้นสามารถเก็บรักษาอาหารให้สดชื่นได้นานขึ้นและเป็นการลดต้นทุนในการผลิต

การเปรียบเทียบวัฒนธรรมการห่ออาหารไทยและญี่ปุ่น

แนวคิดพหุวัฒนธรรมนั้นเกิดมาจากสาเหตุของรากฐานความเป็นอยู่โดยหากได้ศึกษาความแตกต่างทางวัฒนธรรมในระหว่างชุมชนที่อาศัยอยู่ใกล้เคียงกันซึ่งในบางครั้งอาจแยกกันไม่ออก ฟิลิปส์ ซิงเวอแมนและแจ็กกาซีน เมสซิงเจอร์ (Silverman, Philip and Messinger, Jacquelyn. 1997:3) ได้กล่าวถึงการศึกษาเชิงเปรียบเทียบข้ามวัฒนธรรมมีข้อสรุปชัดเจนว่าองค์ประกอบในการเปรียบเทียบมีหลักการอยู่ 2 ประเด็นใหญ่ๆ คือ 1) หลักการด้านปัจจัย 2) หลักการด้านอุดมคติและความเชื่อ (Material & Idealism) ในการศึกษาข้ามวัฒนธรรมนั้นผู้วิจัยต้องดำเนินการรวบรวมเรื่องราวเกี่ยวกับการถ่ายทอดการห่อหรือการบรรจุอาหารที่มีอยู่ของชาวไทยและญี่ปุ่นแล้วนำมาเปรียบเทียบ และเมื่อตัดเรื่องเกี่ยวกับความสัมพันธ์ระหว่างวัฒนธรรมรวมทั้งภูมิภาคทางวัฒนธรรมออกไปแล้วจะพบความใกล้ชิดของชุมชนในเชิงประวัติศาสตร์ ภาษา และภูมิศาสตร์ (Murdock. 1967)

นอกจากนี้วัฒนธรรมประกอบด้วยรูปแบบพฤติกรรมที่เห็นได้ชัดและเป็นที่ยอมรับซึ่งมนุษย์ได้รับและถ่ายทอดโดยสัญลักษณ์ก่อให้เกิดผลสัมฤทธิ์ในด้านต่างๆซึ่งรวมถึงผลสัมฤทธิ์ทางด้านวัตถุด้วยแก่นสำคัญของวัฒนธรรมประกอบด้วยความคิดและค่านิยมอันเนื่องมาจากประเพณีซึ่งได้รับสืบทอดและคัดสรรแล้วทำให้ระบบวัฒนธรรมอาจมองได้ว่าเป็นผลผลิตของการกระทำแต่ในทางกลับกันก็อาจมองได้ว่าเป็นตัวก่อให้เกิดการกระทำต่อไป วัฒนธรรมเป็นสิ่งที่เกิดร่วมกันภายในกลุ่มของชุมชน นิยามบางส่วนเน้นหนักทางด้านองค์ประกอบที่มองเห็นชัดเจนในขณะที่บางส่วนเน้นทางด้านที่เป็นที่ยอมรับซึ่งวัฒนธรรมของกลุ่มที่ไม่ได้อยู่ในขอบเขตของชาติพันธุ์เดียวกันอาจมีวัฒนธรรมย่อยหลายส่วนภายใต้กลุ่มวัฒนธรรมใหญ่และกลุ่มที่ว่านี้อาจมีพื้นเพของชาติพันธุ์เดียวกันหรือไม่ก็ได้ มโนภาพของวัฒนธรรมนี้รวมถึงทุกด้านไม่ว่าเป็นวัตถุหรือพฤติกรรมและค่านิยมที่มีร่วมกันในกลุ่มแต่ไม่ใช่ที่ตัวกลุ่ม (นพวรรณ โชติบรรณ; และดุษฎี โยเหลา. 2541: 31) โดยพบว่าปัญหาความเป็นสากลในการศึกษาข้ามวัฒนธรรมคือปัญหาการนำสิ่งที่พบในวัฒนธรรมหนึ่งไปใช้กับวัฒนธรรมอื่น อย่างไรก็ตามถ้าพฤติกรรมใดก็ตามที่มีลักษณะเฉพาะทางวัฒนธรรมหนึ่งๆไม่ได้หมายความว่ากระบวนการทางจิตพื้นฐานจะไม่เหมือนกับของวัฒนธรรมอื่นๆ เพียงแต่ว่าการแสดงออกในวิธีที่ต่างกันในการที่ตรวจดูว่าเหตุการณ์เป็นดังกล่าวหรือไม่นั้นจำเป็นต้องมีวิธีการที่จะจัดการกับความแตกต่างในการแสดงพฤติกรรมออกมาในลักษณะที่ต้องตรวจดูว่ากระบวนการพื้นฐานภายในจิตเหมือนกันหรือไม่ สถานการณ์แบบนี้นำไปสู่คำถามที่จะนำผลมาใช้กับวัฒนธรรมอื่นสามารถทำได้ในระดับที่ต่างกันหลายระดับหรือไม่ (Kroeber, A.L.; & Kluckhohn, C. 1952: 181)

สำหรับการประกอบอาหารเป็นไปตามวัฒนธรรมและความเป็นอยู่ในชุมชนโดยมีวิวัฒนาการจากรุ่นสู่รุ่นซึ่งมีหลักการใกล้เคียงกันในกลุ่มวัฒนธรรมหรือชุมชนที่ใกล้เคียงกันที่สามารถมองย้อนกลับไปได้ว่าความแตกต่างในชุมชนย่อยๆในพื้นที่กลุ่มเดียวกันย่อมมีรากฐานทางวัฒนธรรมขนบธรรมเนียมประเพณีที่ใกล้เคียงกัน ในการศึกษาพฤติกรรมกรรมการประกอบอาหารในกลุ่ม

พื้นที่ใกล้เคียงกันต้องอาศัยวิธีการศึกษาข้ามวัฒนธรรมเพื่อให้พบสาเหตุของความเปลี่ยนแปลงโดยอาจเกิดขึ้นจากการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและบริบททางสังคมที่อาจพบการแบ่งแยกชนเผ่าในเวลาต่อมา วิวัฒนาการทางวัฒนธรรมที่มีรากฐานจากความสัมพันธ์ทางครอบครัว ความสัมพันธ์คนกับคนและความสัมพันธ์ทางธรรมชาติสามารถอธิบายถึงความเปลี่ยนแปลงและการประยุกต์ภูมิปัญญาเริ่มต้นจากชุมชนที่ขยายตัวเป็นชุมชนใหญ่ขึ้นทำให้เกิดปรากฏการณ์แยกเป็นชุมชนย่อยๆอีกหลายชุมชน จึงเกิดการวิวัฒนาการทางวัฒนธรรมที่แตกต่างกันไปโดยมีรากฐานวัฒนธรรมแบบเดียวกัน ดังนั้น การศึกษาข้ามวัฒนธรรมจะเป็นบทพิสูจน์รากฐานหรืออัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมที่สามารถค้นพบหลักฐานทางประวัติศาสตร์ของชุมชนในเชิงลึกได้อย่างสมบูรณ์ (ธิดา ธนารักษ์; และกัญญาณี ผลวงศ์. 2548) และการศึกษาข้ามวัฒนธรรมนั้นสามารถศึกษาได้หลากหลายรูปแบบขึ้นอยู่กับสถานการณ์และจิตลักษณะดั้งเดิมที่อาจคล้ายคลึงกันหรือแตกต่างกัน วัฒนธรรมทางการถ่ายทอดภูมิปัญญาด้านวิธีการห่อหรือบรรจุอาหารที่เป็นคำถามในการวิจัยในครั้งนี้จะได้รับคำตอบที่น่าเชื่อถือเพื่อนำไปเป็นแนวทางในการจัดการเรียนการสอนให้ตรงกับหลักสูตรโรงเรียนแบบมาตรฐานสากลที่สามารถเทียบเคียงกับต่างประเทศสู่พัฒนาการห่อและการบรรจุภัณฑ์ต่อไป

ดังนั้น จึงสรุปได้ว่าการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมในกลุ่มประเทศที่อยู่ในภูมิภาคเดียวกันย่อมมีความคล้ายคลึงกันจะแตกต่างกันตามตำแหน่งของแต่ละพื้นที่ สังคมอาจมีความต่างกันไม่มาก แต่พบอัตลักษณ์เฉพาะถิ่นที่เกิดขึ้นอยู่ในหลากหลายชุมชน อาหารไทยและอาหารประจำชาติในเอเชียมีความใกล้เคียงกันด้วยลักษณะทางภูมิภาคเนื่องจากทรัพยากรและผลิตผลทางการเกษตรรวม ทั้งผลิตผลที่เกิดจากสิ่งแวดล้อมตามธรรมชาติมีความใกล้เคียงกันตามหลักการพหุวัฒนธรรม การห่อหรือการบรรจุอาหารเป็นวัฒนธรรมปกติของการประกอบอาหารในทุกๆประเทศ แต่ความใกล้เคียงในชุมชนทวีปเดียวกันนั้นมีรายละเอียดวิธีการห่อและวัสดุที่ต่างกันทางภูมิศาสตร์ โดยเฉพาะอย่างยิ่งชาวญี่ปุ่นผู้มีความก้าวหน้าทางการบรรจุหรือห่ออาหารมานาน (ปฐวิมา สินธุภิญโญ, แปล 2554) นอกจากนั้นผู้วิจัยพบการศึกษาเปรียบเทียบวัฒนธรรมไทยและญี่ปุ่นจากข้อมูลพื้นฐาน ดังนี้

ตาราง 2 ตารางเปรียบเทียบวัฒนธรรมระหว่างไทย-ญี่ปุ่น

ประเด็น	ไทย	ญี่ปุ่น
ลักษณะทางภูมิศาสตร์	-ประเทศไทยตั้งอยู่ในแหลมอินโดจีน การที่เรียกว่าแหลมอินโดจีน เพราะถือว่าอยู่ระหว่างประเทศอินเดีย กับประเทศจีน ซึ่งเป็นการถือเอาประเทศใหญ่เป็นจุดอ้างอิง แต่ถ้าถือเอาสภาพทางภูมิศาสตร์ เป็นจุดอ้างอิงก็จะเรียกว่า อินโด - แปซิฟิก เพราะเป็นแหลมที่แบ่งน่านน้ำออกเป็นมหาสมุทรอินเดีย แลมหาสมุทรแปซิฟิก ลักษณะภูมิประเทศที่เห็นได้ชัดจนที่สุดของประเทศไทย คือภูเขาสูง ที่ราบลุ่มตอนกลาง และที่ราบสูงภาคเหนือของไทยมีภูเขาทอดผ่านเป็นจำนวนมาก ตั้งแต่ชายแดนพม่าผ่านคอคอดกระและคาบสมุทรมลายู ที่ราบตอนกลางเป็นพื้นที่ลุ่มซึ่งระบายน้ำโดแม่น้ำเจ้าพระยาและแม่น้ำสายย่อย ทั้งนี้แม่น้ำเจ้าพระยาถือเป็นระบบแม่น้ำที่สำคัญของประเทศ โดยไหลผ่านไปสู่สามเหลี่ยมปากแม่น้ำซึ่งอยู่ที่หัวอ่าวกรุงเทพ ประเทศไทยมีเมืองหลวงมาแล้วหลายแห่ง กรุงเทพมหานครเป็นเมืองหลวงของไทยมาตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ ๑ ก่อนหน้ากรุงเทพมหานครซึ่งเมืองหลวงของไทยคือกรุงธนบุรี ส่วนก่อนหน้ากรุงธนบุรีมีกรุงศรีอยุธยาเป็นเมืองหลวงที่รุ่งเรืองและมีอายุยาวนานและก่อนหน้ากรุงศรีอยุธยาเมืองหลวงแห่งแรกของไทยคือกรุงสุโขทัย	-ญี่ปุ่นตั้งอยู่ ตั้งอยู่ด้านฝั่งตะวันออกของทวีปเอเชีย หรือทางตอนเหนือของมหาสมุทรแปซิฟิก หมู่เกาะญี่ปุ่นทอดตัวเป็นรูปโค้งเหมือนพระจันทร์เสี้ยว จากทางตอนเหนือที่ละติจูด 45 องศา 33 ลิปดาเหนือ มาทางใต้ ที่ละติจูด 20 องศา 25 ลิปดาเหนือ โดยมีความยาว 3,800 กม.มีเนื้อที่กว่า 377,930 ตารางกิโลเมตร นับเป็นอันดับที่ 61 ของโลก หมู่เกาะญี่ปุ่นประกอบไปด้วยเกาะน้อยใหญ่กว่า 3,000 เกาะ เกาะที่ใหญ่ที่สุดก็คือเกาะฮอนชู ฮกไกโด คีวชู และชิโกกุ ตามลำดับ เกาะของญี่ปุ่นส่วนมากจะเป็นหมู่เกาะภูเขา ซึ่งในนั้นมีจำนวนหนึ่งเป็นภูเขาไฟ เช่นภูเขาไฟฟูจิ ภูเขาที่สูงที่สุดในประเทศ เป็นต้น ประชากรของญี่ปุ่นนั้นมีมากเป็นอันดับที่ 10 ของโลก คือประมาณ 128 ล้านคน เมืองหลวงของญี่ปุ่นคือกรุงโตเกียว ซึ่งถ้ารวมบริเวณปริมณฑลเข้าไปด้วยแล้วจะกลายเป็นเขตเมืองที่ใหญ่ที่สุดในโลกที่มีประชากรอยู่อาศัยมากกว่า 30 ล้านคน
สภาพภูมิอากาศ	-มี 3 ฤดู ร้อน ฝน หนาว	-มี 4 ฤดู ฤดูหนาว ฤดูใบไม้ผลิ ฤดูร้อน ฤดูใบไม้ร่วง

ตาราง 2 (ต่อ)

ประเด็น	ไทย	ญี่ปุ่น
แหล่งทวีป	เอเชียตะวันออกเฉียงใต้	เอเชียตะวันออก
วัฒนธรรมอาหาร	-วัฒนธรรมอาหารไทย ถือเป็นวัฒนธรรมที่สะท้อนถึงอัตลักษณ์เฉพาะตัวที่ถ่ายทอดมาจากบรรพบุรุษ การกินอาหารร่วมสำรับ เป็นการสะท้อนลักษณะของสังคมที่มีน้ำใจ ช่วยเหลือเกื้อกูล แบ่งปันกัน การปรุงอาหารที่ใช้เวลาควบคู่กับความประณีต ก็เป็นการสะท้อนอุปนิสัยใจเย็น ละเอียดอ่อนของคนไทย นอกจากนี้อาหารไทยยังเป็นอาหารตา ใจ ปาก และร่างกาย อาหารแต่ละคำที่คนไทยกิน จะเป็นการเสพรูป รส กลิ่น สัมผัส และประโยชน์จากสารอาหารที่ครบถ้วน โดยการนำเครื่องเทศจากอินเดีย มาผสมผสานกับสมุนไพรไทยที่มีสรรพคุณในการรักษาโรค ย่อมส่งผลให้อาหารไทยเป็นมากกว่า อาหารที่ทานเพื่ออิ่มท้อง โลกยุคโลกาภิวัตน์อาจทำให้กระแสวัฒนธรรมจากนานาประเทศถาโถมเข้าสู่สังคมไทยได้ง่าย จนอาจทำให้คนไทยบางส่วนหลงใหลได้ปลื้มพลั้งเผลอ ตกหลุมอากาศ ของวัฒนธรรมอาหาร และวัฒนธรรมอื่นๆ ที่แฝงมากับภาพยนตร์หรือละครจนแหกกันไปท่องเที่ยว กินอาหารของชาตินั้นไปบ้าง	-ชาวญี่ปุ่นกินข้าวเป็นอาหารหลัก อาหารญี่ปุ่นที่มีชื่อเสียงได้แก่ซูชิ เทมปุระ สุกียากี้ ยากิโทริและโซบะ อาหารญี่ปุ่นหลายอย่างดัดแปลงจากอาหารต่างประเทศ เช่น ทงคัตสึ ราเม็งและแกงกะหรี่ญี่ปุ่น อาหารญี่ปุ่นได้รับความนิยมในต่างประเทศเพราะเป็นอาหารที่ดีต่อสุขภาพ จากการสำรวจพบว่าในปี 2006 มีร้านอาหารญี่ปุ่นมากกว่า 20,000 แห่งทั่วโลก ชาวญี่ปุ่นมีความพิถีพิถันในการเลือกวัตถุดิบจึงทำให้มีอาหารประจำท้องถิ่นและอาหารประจำฤดู วัตถุดิบที่เป็นเอกลักษณ์ในอาหารญี่ปุ่นคือถั่วเหลือง ซึ่งนำมาทำโซยุ มิโสะ เต้าหู้ ถั่วแดงซึ่งมักนำมาทำขนมและสาหร่ายชนิดต่าง ๆ เช่นคอมบุ นอกจากนี้ ชาวญี่ปุ่นยังนิยมกินชะชิ มิหรืออาหารทะเลดิบอีกด้วย ชาในญี่ปุ่นมีหลายชนิดซึ่งแตกต่างกันไปตามกรรมวิธีการผลิตและส่วนผสมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่มีต้นกำเนิดจากญี่ปุ่นคือเหล้าสาเก (หรือนิงฮะซุ ในภาษาญี่ปุ่น) ซึ่งผลิตโดยใช้วิธีหมักข้าวและโซยุซึ่งเป็นเหล้าที่เกิดจากการกลั่น

ที่มา: โปรแกรมวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต. (ม.ป.ป.).

งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

มธุรพร ภาคพรต (2550) ได้ทำการวิจัยเรื่องวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยมุสลิม ชุมชนบางหลวง เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาอาหารในชีวิตประจำวัน อาหารในสถานการณ์พิเศษและอาหารในประเพณีและพิธีกรรมทางศาสนาของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวง โดยทำการเก็บรวบรวมข้อมูลจากผู้รู้ในชุมชน ผู้ที่มีฝีมือในการทำอาหารในชุมชน หญิงตั้งครรภ์และหลังคลอดบุตร ผู้ใหญ่และผู้สูงอายุ โดยใช้แบบสอบถามประกอบการสัมภาษณ์แนวลึก และทำการสังเกตแบบมีส่วนร่วมและไม่มีส่วนร่วมในประเพณีและพิธีกรรมทางศาสนาของชุมชน วิเคราะห์ข้อมูลโดยการจำแนกชนิดข้อมูล และการเปรียบเทียบข้อมูล โดยทำการเปรียบเทียบวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงกับหลักการของศาสนาอิสลาม และวัฒนธรรมอาหารของชาวไทยมุสลิมในพื้นที่ต่างๆ ที่เคยมีผู้ทำการศึกษามาแล้ว

ผลการศึกษาพบว่า ชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงยึดหลักปฏิบัติตามแนวทางของศาสนาอิสลามในการบริโภคอาหาร อาหารในชีวิตประจำวันของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงคือ อาหารไทย เพราะอาหารมุสลิมมีเครื่องปรุง และขั้นตอนในการทำอาหารค่อนข้างยุ่งยาก อีกทั้งมีรสชาติเผ็ดร้อน ไม่เหมาะที่จะรับประทานทุกวัน อาหารในสถานการณ์พิเศษของชาวไทยมุสลิมชุมชนบางหลวงขึ้นอยู่กับวัฒนธรรม ประเพณี และความเชื่อของครอบครัว เช่น การแลกเปลี่ยนอาหารในช่วงถือศีลอด หญิงหลังคลอดบุตรให้รับประทานแกงเลียง ช่วยให้น้ำนมสำหรับเลี้ยงทารก และห้ามดื่มน้ำเย็นและรับประทานน้ำแข็ง เพราะทำให้เลือดแข็งตัว อาหารในประเพณีและพิธีกรรมทางศาสนา คือ อาหารมุสลิม และในงานประเพณีและพิธีกรรมทางศาสนาถือเป็นเวทีในการประชันฝีมือในการทำอาหารของคนในชุมชน

การประกอบอาหารพื้นบ้านของไทยมีวัฒนธรรมที่แตกต่างกันไปตามท้องถิ่นดังที่พบว่าศุภมาส สุวรรณขำ (2544) กล่าวถึงการศึกษาอาหารพื้นบ้านและวัฒนธรรมที่ต่อเนื่องในอำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลาอาหารพื้นบ้านในอำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา แบ่งได้เป็น 3 ประเภทคือ อาหารคาว ซึ่งเป็นอาหารหลักใช้รับประทานกับข้าวสวยวันละประมาณ 2-3 มื้อ กรรมวิธีในการประกอบอาหารควมมีหลายวิธีดังต่อไปนี้ การต้ม การแกง และการทอด อาหารหวานเป็นอาหารที่ใช้รับประทานเป็นอาหารว่างหรืออาหารระหว่างมื้อ ส่วนประกอบที่นิยมใช้ปรุงเป็นอาหารหวานได้แก่ ข้าวเจ้า ข้าวเหนียว น้ำตาลทราย น้ำตาลโตนด และมะพร้าว ส่วนกรรมวิธีในการปรุงอาหารได้แก่ การนึ่ง การต้ การทอด และการหมัก เครื่องเคียงเป็นอาหารที่ใช้รับประทานคู่กับอาหารคาว เครื่องเคียงที่นิยมรับประทานในอำเภอสิงหนครมีหลายประเภท ได้แก่ ประเภทยำต่างๆ ประเภทน้ำซุบหรือน้ำพริก และประเภทหลนหนึ่ง หรือมักตอง วัฒนธรรมที่ต่อเนื่องกับการบริโภคอาหาร ในการศึกษาครั้งนี้ได้ศึกษาในเรื่องแหล่งอาหารและสิ่งที่ยิยมเลือกมาประกอบอาหารพื้นบ้าน จากการศึกษาภาคสนามผู้วิจัยพบว่า แหล่งอาหารพื้นบ้านที่สำคัญในอำเภอสิงหนครคือ แหล่งอาหารตามธรรมชาติได้แก่ ทุ่งนา พื้นที่ราบ ลำคลอง และทะเล แหล่งอาหารกึ่งธรรมชาติคือ แหล่งอาหารที่ได้สร้างขึ้นโดยมนุษย์แต่ไม่ได้ใช้ประโยชน์ แหล่งอาหารที่มนุษย์สร้างขึ้นได้แก่ อาหารจากครัวเรือนและจากตลาดในชุมชน

นั่นเอง ส่วนสิ่งที่นิยมเลือกมาประกอบอาหารก็จะเป็นพืชผัก เช่น ข้าวเจ้า ข้าวเหนียว น้ำตาลโตนด มะพร้าว เป็นต้น ประเภทเนื้อสัตว์ก็จะเป็นพวก ปลาน้ำจืด ปลาน้ำเค็ม เนื้อหมู เนื้อไก่ เนื้อวัว เป็นต้น ในด้านเศรษฐกิจที่มีผลต่อการเลือกอาหารผู้วิจัยพบว่า เศรษฐกิจของครอบครัวมีอิทธิพลต่อการเลือกอาหารบริโภคในเรื่องต่อไปนี้เป็นคือ วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร วิธีการประกอบอาหาร และ ชนิดของอาหารที่บริโภคในแต่ละมื้อ

ดังนั้น ผู้วิจัยจึงสรุปได้ว่าวิวัฒนาการทางวัฒนธรรมจึงมีความสอดคล้องกันในสังคมที่มีความประเพณี ความเชื่อ ศาสนาและลักษณะทางภูมิศาสตร์ที่คล้ายคลึงกัน สภาพความสัมพันธ์ในระหว่างครอบครัวด้วยมีความเป็นอยู่ที่ใกล้เคียงกัน ยุคสมัยที่เปลี่ยนไปทำให้สังคมเปลี่ยนแปลงการพัฒนาในด้านต่าง ๆ จึงมีผลทำให้วัฒนธรรมผิดเพี้ยนกันไปในทิศทางที่ต่างกัน การเปลี่ยนแปลงทางสังคมจึงเป็นสาเหตุของวัฒนธรรมที่เปลี่ยนแปลงรูปแบบไปโดยมีผลต่อเนื่องกับความเป็นอยู่โดยเฉพาะวัฒนธรรมในการประกอบอาหาร การห่อและการบรรจุอาหารที่มีแนวคิดใกล้เคียงกัน จึงพอสรุปได้ว่าวัฒนธรรมและความเชื่อของชนชาติและเผ่าพันธุ์ในกลุ่มเดียวกันนั้นมีลักษณะที่ใกล้เคียงกัน

อย่างไรก็ตามเมื่อเวลาผ่านไปการพัฒนาอาหารได้เปลี่ยนแปลงจากวัฒนธรรมดั้งเดิมไปบ้างจาก โดยสมศรี เจริญเกียรติกุล และคณะฯ (2548) กล่าวว่าในปัจจุบันคนไทยมีการปรับเปลี่ยนการรับประทานอาหารจากรูปแบบดั้งเดิมมาเป็นอาหารที่ได้รับวัฒนธรรมจากตะวันตกมากขึ้นทำให้สถานการณ์ของปัญหาสุขภาพประกอบเกี่ยวข้องกับโภชนาการเปลี่ยนแปลงไปจากเดิมและเริ่มทวีความรุนแรงขึ้นเห็นได้จากปัญหาโภชนาการที่เกิดจากการกินอาหารที่ไม่ถูกต้องทำให้สมดุลของสารอาหารเสียไปนำไปสู่การเกิดโรคเรื้อรังจากความเสื่อมของร่างกายซึ่งกำลังเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็วในทุกเพศและ วัยได้แก่โรคหัวใจและหลอดเลือดโรคอ้วน เบาหวาน ความดันโลหิตสูง และโรคมะเร็งบางชนิด สาเหตุหลักคือคนไทยไม่ให้ความสำคัญกับอาหารไทยในชีวิตประจำวันเท่าที่ควรตลอดจนไม่ตระหนักถึงประโยชน์ของอาหารไทยต่อสุขภาพ ดังนั้นการศึกษานี้จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาและคัดเลือกอาหารไทยที่สมควรส่งเสริมให้เป็นอาหารไทยเพื่อสุขภาพ โดยการดำเนินการปรับปรุงตำรับอาหารไทยต่าง ๆ ที่มีอยู่ให้เป็นตำรับอ้างอิงโดยคงเอกลักษณ์ของความเป็นไทยและมีคุณค่าทางโภชนาการที่ดี การศึกษานี้เป็นการศึกษาเชิงสำรวจ โดยการสัมภาษณ์ผู้ใหญ่ไทยจำนวน 500 คนใน 4 ภูมิภาครวมทั้งกรุงเทพมหานคร เพื่อสำรวจรายชื่ออาหารไทยที่ยังคงได้รับความนิยมร่วมกับการสัมภาษณ์แบบเจาะลึกจากผู้ทรงคุณวุฒิด้านอาหารไทยเพื่อให้ได้รายชื่ออาหารไทยที่ควรส่งเสริมจากนั้นจึงนำมาศึกษาตำรับและทำการทดสอบทางประสาทสัมผัสเพื่อเป็นตำรับอาหารไทยไว้สำหรับอ้างอิงสำหรับวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ การศึกษานี้ได้พัฒนาตำรับอาหารไทยทั้งสิ้น 3 ประเภทคืออาหารจานเดียว อาหารว่าง และอาหารร่วมสำหรับจำนวน 21 ตำรับ ที่มีความหลากหลายของรสชาติและวิธีการปรุง ผลจากการวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทยพบว่าอาหารไทยมีความหลากหลายของคุณค่าทางโภชนาการเช่นพลังงานของอาหารไทยที่มีตั้งแต่พลังงานต่ำไปถึงพลังงานสูงอาหารไทยส่วนใหญ่มีการกระจายตัวของพลังงานที่ได้จากสารอาหารหลักอยู่ในเกณฑ์ที่น่าพอใจอาหารไทยแต่ละสำรับมีจุดเด่นของตัวเองที่สามารถนำมาเลือกบริโภคให้

เหมาะสมกับความต้องการและสภาวะของแต่ละบุคคล อาหารไทยแต่ละชนิดมีพลังงานและไขมันต่ำ ได้แก่ ขนมจีน น้ำเงี้ยว ข้าวกับแกงเลียงหรือกับแกงส้มหรือกับต้มยำกุ้ง อาหารไทยที่มีธาตุเหล็กสูง ได้แก่ ขนมจีน น้ำเงี้ยว ขนมจีนน้ำยา ข้าวกับแกงเลียงหรือกับแกงส้มหรือกับห่อหมกปลาช่อนใบยอ อาหารไทยที่มีแคลเซียมปานกลางถึงสูง ได้แก่ ข้าวคลุกกะปิ ผัดไทย ข้าวกับน้ำพริกกะปิปลาทุทอด นอกจากคุณค่าทางโภชนาการของสารอาหารที่จำเป็นแล้วอาหารไทยส่วนใหญ่ยังมีปริมาณใยอาหารอยู่ในเกณฑ์ที่ดีและมีปริมาณสารอาหารที่มีคุณสมบัติเป็นสารต้านอนุมูลอิสระอยู่ในเกณฑ์ที่น่าพอใจ เช่น วิตามินซี วิตามินอีและเบต้าแคโรทีน นอกจากคุณค่าทางโภชนาการแล้วตำรับอาหารไทยต่างๆ ที่ทำการศึกษายังประกอบด้วยสารสังเคราะห์จากพืชหลายชนิดที่ได้จากเครื่องปรุงหลักคือจาก พืชผักสมุนไพรและเครื่องเทศ (รติวัลย์ วัฒนสิน. 2553)

โดยจากผลการศึกษาที่แสดงแนวทางให้เห็นว่าอาหารไทยเป็นอาหารที่มีศักยภาพสูงในการเป็นอาหารเพื่อสุขภาพจึงควรรณรงค์ให้ความรู้และความเข้าใจที่ถูกต้องกับคนไทยให้ตระหนักถึงความสำคัญของอาหารไทยที่มีต่อสุขภาพขณะเดียวกันควรมีการศึกษาวิจัยอย่างเป็นระบบและรวบรวมตำรับอาหารไทยให้มีความเป็นมาตรฐานสากลมากขึ้นทั้งตำรับที่ควรที่อนุรักษ์ลักษณะดั้งเดิมของอาหารไทยและตำรับที่สามารถปรับเปลี่ยนได้ตามวัตถุประสงค์ต่างๆ เพื่อผลทางสุขภาพ รวมทั้งการศึกษาเชิงลึกเกี่ยวกับบทบาทของอาหารไทยที่มีต่อสุขภาพและเพื่อเป็นแนวทางการสนับสนุนการบริโภคและส่งออกอาหารไทยสู่ตลาดโลก (สมศรี เจริญเกียรติกุล และคณะ. 2545: 22-24)

ภัทธรา ยิ่งเลิศรัตนกุล (2546) กล่าวว่าภูมิปัญญาด้านคุณภาพของอาหารด้วยการบูรณาการธาตุอาหารจากผัก ผลไม้และวัตถุดิบทางธรรมชาติต่างๆ ที่ผสมผสานกันอย่างลงตัวรวมทั้งการปรุงแต่งอาหารอย่างมีองค์ความรู้ที่เป็นความเชื่อแต่โบราณเกี่ยวกับการ หนึ่ง ย่าง บั้ง ต้ม ทอด ฯลฯ ที่อาจเกิดจากการห่อแล้วนำไปผ่านกระบวนการดองซึ่งมีผลทำให้อาหารมีรสชาติและกลิ่นหอมเวลารับประทานมากขึ้นไปอีกตัวอย่างเช่น ขนมจากย่าง ภาษาถิ่นเรียกว่า “กวานอะบองสะเตอ” เป็นอาหารพื้นบ้านที่มีการถ่ายทอดวิธีการทำสืบต่อกันมาและเป็นอาหารอีกชนิดหนึ่งที่ชุมชนสามารถหาวัตถุดิบในการทำอาหารได้จากแหล่งธรรมชาติโดยชุมชนเพราะชุมชนอาจจะอยู่ใกล้กับป่าจากจึงมีต้นจากเป็นจำนวนมาก คนในชุมชนนั้นจะนำลูกจากมารับประทานสดและนำมาทำขนมจากย่างโดยใช้ใบจากมาห่อขนมได้ด้วยและเมื่อเวลานำมาย่างใบจากจะมีความหอมเป็นเอกลักษณ์ คนในชุมชนจึงนิยมนำลูกจากมาทำขนมและใช้ใบจากห่อแล้วนำมาย่างซึ่งสามารถรับประทานได้เป็นประจำ

ชาติชาย อนุกุล (2554) กล่าวว่า การเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมเกิดขึ้นได้ตลอดเวลาตามที่ไมเคิล นอร์แมน (Michael Norman, 1998) ผู้ศึกษาชาวไทลื้อในอำเภอเชียงคำ จังหวัดพะเยา พบว่า การที่จะกำหนดอัตลักษณ์ของความเป็นไทลื้อหรือการที่จะกล่าวว่าชาวไทลื้อมีตัวตนและการที่จะเข้าว่ากลุ่มชาติพันธุ์ลื้อสามารถดำรงอยู่ได้อย่างไรในประเทศไทยปัจจุบันจะไม่สามารถทำได้โดยการแยกพิจารณาชาวไทลื้อว่าเป็นเผ่าพันธุ์อิสระจากชาวไทยเหนือและกลุ่มชาติพันธุ์อื่นๆ ที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียงกัน หรือกล่าวอีกนัยหนึ่งความเป็นชาวไทลื้อจะต้องพิจารณาในบริบทของสังคม

ในส่วนรวม (Larger Social System) ที่มีกลุ่มชาติพันธุ์อื่น ๆ รวมอยู่ด้วย มอร์มันได้อ้างคำกล่าวของ อาร์.เอฟ.เมอร์ฟี ที่ว่า “ความเป็นสมาชิกภาพในกลุ่มความร่วมมือขึ้นอยู่กับเกณฑ์ที่จะใช้กำหนดผู้ที่ไม่ใช่สมาชิกของกลุ่ม (The Excluded) คือความรู้สึกในความเป็นคนอื่น (Otherness) เป็นสิ่งสำคัญ ในการที่จะนิยามหน่วยสังคม กำหนดและธำรงไว้ซึ่งพรมแดนของหน่วยสังคม” หรือกล่าวอีกนัยหนึ่ง คือ บุคคลคนหนึ่งจะถือว่าเป็นสมาชิกของสังคมหนึ่งก็โดยที่เขาไม่ได้เป็นสมาชิกของสังคมอื่นใด ในการกำหนดตัวตนทางชาติพันธุ์นั้น บุคคลจะกำหนดว่าตัวเองแตกต่างจากคนอื่นอย่างไร ใครบ้างที่ถือว่าเป็นสมาชิกของกลุ่มและใครบ้างที่ไม่ใช่สมาชิกของกลุ่ม ซึ่งก็เท่ากับเป็นการกำหนดพรมแดนทางชาติพันธุ์ (Ethnic Boundaries) ของกลุ่มชาติพันธุ์ต่าง ๆ ที่เข้ามามีปฏิสัมพันธ์ต่อกัน โดยความกลมกลืนในแต่ละเผ่าพันธุ์ด้วยวัฒนธรรมรวมทั้งวิถีชีวิตและความเป็นอยู่จึงทำให้เผ่าพันธุ์เหล่านั้นสร้างอัตลักษณ์และวัฒนธรรมท้องถิ่นในชนกลุ่มเดียวกันได้อย่างชัดเจน อย่างไรก็ตามชาติพันธุ์ในแต่ละชาติพันธุ์ก็ย่อมมีความสัมพันธ์ที่ดีต่อกันจึงทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรม รูปแบบความเป็นอยู่จึงมีลักษณะที่ใกล้เคียงกัน

งานวิจัยโดย กฤตินี ณัฏฐวุฒิสิทธิ, ภัทรวรรณ ประสานพานิช, ปวีตรา จินดาหารา, ปรีดา เหล่าเจริญวงศ์, ธนวัฒน์ อุดมวัฒนาพร, ธนิตา พงศ์ไพโรจน์, กัญญารัตน์ ชีระวานิชผล, ชีรธร แผงประสิทธิ์ (2553:19-20) กล่าวว่าเมื่อพิจารณาเชิงเปรียบเทียบกับกรณีของประเทศไทย พบว่ารากฐานวัฒนธรรม-สังคมไทยมีความโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์ชัดเจนในเชิงประวัติศาสตร์ ดังกรณีแหล่งท่องเที่ยว จ. พระนครศรีอยุธยาที่ได้รับการยอมรับในฐานะแหล่งมรดกโลกทั้งในแง่คุณค่าทางวัฒนธรรม คุณค่าทางสังคม คุณค่าแห่งความเป็นมาของชาติ อย่างไรก็ตามหากพิจารณาในด้านการบริหารจัดการอาจพบความไม่สอดคล้องในการเน้นหรือจัดวางน้ำหนักเพื่อบริหารจัดการกระบวนการแบบองค์รวมที่จะแสดงถึงการประสานความร่วมมือจากทุกภาคส่วน ดังกรณีแผนแม่บทเมืองเก่าอยุธยาที่แม้มีหน่วยงานที่เข้าใจและรู้จักบริบททางวัฒนธรรมไทย พร้อมองค์ความรู้ในระดับลึกซึ่ง เช่นกรมศิลปากรเป็นผู้รับผิดชอบหลัก และมีผู้ดำเนินกิจการเพื่อการท่องเที่ยวทั้งรายย่อยและรายใหญ่เสมือนเป็นแนวร่วม แต่เมื่อพิจารณาการสร้างแรงดึงดูดและพลังขับเคลื่อนเชื่อมโยงคุณค่าทางวัฒนธรรมเข้ากับการสร้างมูลค่าเพิ่มกับสังคมและเศรษฐกิจให้ประสบความสำเร็จดังเช่นกรณีลี้เจียง กลับยังพบการกระจายตัวของชุดความคิดที่ไม่สะท้อนการผนึกกำลังระหว่างกันหรือไปในทิศทางเดียวกัน ดังนั้น จึงควรพิจารณาปรับรูปแบบสาระสำคัญของแผนแม่บทเมืองเก่าอยุธยา โดยเพิ่มประเด็นแบบแผนความร่วมมือที่เข้มแข็งระหว่างภาครัฐ ภาคเอกชนภาคสังคม ชุมชน ท้องถิ่น ที่จะเป็นกลไกผลักดันระหว่างกันให้สามารถยกระดับสู่การสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจเชิงสร้างสรรค์อย่างยั่งยืน

สำหรับการที่จะค้นพบความเหมือนและความแตกต่างของชนกลุ่มหนึ่งกับอีกกลุ่มหนึ่งนั้น เพื่อการแสวงหาประวัติศาสตร์ที่ผ่านมาว่าด้วยความสัมพันธ์ระหว่างกลุ่มชน และจากการที่ลดาวัลย์ แก้วสินวล (2009) ได้ศึกษาเกี่ยวกับการสื่อสารข้ามวัฒนธรรมกรณีศึกษาชาวไทยพุทธและชาวไทยมุสลิมในพื้นที่ 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ (ยะลา ปัตตานี และนราธิวาส) มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษากระบวนการ และลักษณะของการสื่อสารของชาวไทยพุทธและชาวไทยมุสลิมในสามจังหวัดชายแดน

ภาคใต้ ศึกษาปัจจัยทางวัฒนธรรมของชาวไทยพุทธและชาวไทยมุสลิม ที่ส่งผลกระทบต่อการศึกษา ศึกษาอิทธิพลของสื่อมวลชน สื่อบุคคล และสื่ออื่น ๆ ที่มีผลต่อการสร้างความรู้ การสร้างความเข้าใจ และความร่วมมือระหว่างประชาชนในสามจังหวัดชายแดนภาคใต้ และ เพื่อสร้างรูปแบบการสื่อสารที่เหมาะสมในการสร้างสัมพันธภาพประกอบดีระหว่างประชาชนชาวไทยพุทธและชาวไทยมุสลิม ในสามจังหวัดชายแดนภาคใต้เป็นการวิจัยแบบผสมผสานระหว่างการวิจัยเชิงปริมาณและการวิจัยเชิงคุณภาพ โดยใช้วิธีการศึกษาเอกสาร การเก็บข้อมูลพื้นฐานโดยใช้แบบสอบถาม การประชุมกลุ่มเฉพาะ และการสัมภาษณ์แบบเจาะลึก ผลการศึกษาพบว่า ลักษณะการสื่อสารของชาวไทยพุทธและชาวไทยมุสลิมในพื้นที่ที่มีการเปิดรับข่าวสารจากสื่อมวลชนทุกประเภท และสื่อที่เป็นแหล่งข้อมูลที่น่าเชื่อถือที่สุดคือ สื่อบุคคล โดยเฉพาะผู้นำทางศาสนา โดยเหตุผลที่มีการสื่อสารระหว่างกันได้แก่ ความสัมพันธ์ทางด้านเครือญาติ ความเป็นครูกับศิษย์ ความเป็นเพื่อน ความเป็นผู้บังคับบัญชาและผู้ใต้บังคับบัญชา และการร่วมธุรกิจกัน ส่วนเหตุผลที่ไม่สื่อสารกัน ได้แก่ ความแตกต่างด้านภาษาทัศนคติและความเชื่อที่แตกต่างกัน ผลการวิจัยยังพบว่า สื่อบุคคลมีอิทธิพลในการให้ข่าวสารความรู้ แต่ไม่มีผลต่อการสร้างความร่วมมือ ส่วนสื่อมวลชนมีอิทธิพลในการให้ข้อมูลข่าวสารความรู้แต่ไม่มีอิทธิพลต่อการเปลี่ยนแปลงทัศนคติ โดยการเข้าร่วมกิจกรรมหรือประเพณีพบว่าทั้งชาวไทยพุทธและชาวไทยมุสลิมจะไม่เข้าร่วมกิจกรรมทางศาสนาของกันและกัน

ดังนั้นผู้วิจัยพบว่าการศึกษเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมและความรู้พื้นฐานด้านประวัติศาสตร์ ภูมิศาสตร์ และความสัมพันธ์ทางสังคม โดยการศึกษาเปรียบเทียบเนื้อหาภูมิปัญญาและวิธีการในการถ่ายทอดภูมิปัญญาระหว่างชาวไทยและชาวญี่ปุ่นเพื่อตอบความมุ่งหมายในการวิจัยที่ 1 โดยผู้วิจัยพบว่าวิธีการในการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ในผู้เรียนจะเป็นแนวทางในการค้นพบรูปแบบในการถ่ายทอดภูมิปัญญาการห่อและการบรรจุเพื่อเพื่อพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ด้านการบรรจุภัณฑ์อาหาร ดังนั้น ผู้วิจัยได้ศึกษาวิธีการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาที่ประสบความสำเร็จในการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ด้านการบรรจุภัณฑ์ของประเทศญี่ปุ่น ค้นหาวิธีการที่สามารถนำมาประยุกต์ให้ให้สอดคล้องกับบริบทของสังคมไทย เพื่อนำมาประยุกต์ใช้พัฒนารูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาดังกล่าวตามบริบทของสังคมไทยในหลักสูตรมาตรฐานสากลสร้างความเข้มแข็งให้แก่ชุมชนได้อย่างยั่งยืนต่อไป

2.3 ทฤษฎีที่ใช้ในการอธิบายแนวคิดการพัฒนาแบบการถ่ายทอดความรู้ภูมิ

ปัญญาด้านการบรรจุอาหาร

ทฤษฎีความรู้

ทฤษฎีความรู้ (Theory of Knowledge:TOK) หรือรู้จักกันในอีกชื่อหนึ่งว่า ญาณวิทยา (Epistemology) เป็นสาระที่ว่าด้วยการแสวงหาความรู้ เพิ่มเติมอย่างลึกซึ้งในสิ่งที่ผู้เรียนรู้โดยว่าด้วยการค้นคว้าและแสวงหาความรู้เพื่อพิสูจน์ประเด็นความรู้ ข้อค้นพบหรือสมมติฐานของความรู้ที่ผู้เรียนได้รับรู้และเป็นที่ยอมรับว่าด้วยการส่งเสริมให้ผู้เรียนรู้จักตรวจสอบความน่าเชื่อถือของ

แหล่งที่มาของความรู้ และว่าด้วยการจัดประสบการณ์ให้ผู้เรียนได้เรียนรู้กระบวนการรับรู้ในลักษณะที่เป็นวัฒนธรรมของการรับรู้และการรับรู้ที่ใช้ความรู้สึก รวมทั้งว่าด้วยการปลูกฝังการสร้างความรู้เข้าใจที่เป็นสากลให้แก่ผู้เรียน (Nicholas Alchin. 2001: 95) ความรู้ที่ไม่ชัดแจ้ง (Tacit Knowledge) มีอยู่ด้วยกันสองลักษณะได้แก่ความรู้ดั้งเดิมหรือมีพื้นฐานจากสิ่งแวดล้อมและเป็นความรู้ที่ได้มาแต่กำเนิด (Naive Knowledge) ได้แก่ความรู้เชิงวัฒนธรรม ภาษาและวิถีความเป็นอยู่ อีกประการหนึ่งคือความรู้ที่ได้จากการปรุงแต่ง (Ritual Knowledge) เกิดการวิเคราะห์และสังเคราะห์เพื่อนำไปสร้างสรรค์สิ่งใหม่ๆ นั่นคือความรู้ที่ชัดแจ้ง (Explicit Knowledge) (David Perkins. 1992) ประกอบกับคำกล่าวที่ว่าความรู้เป็นสิ่งที่เกิดจากโครงสร้างของสังคม โดยทางสังคมวิทยากล่าวถึงความรู้ว่าแบ่งได้เป็น 2 ประการ ได้แก่ ความรู้เชิงทฤษฎี (Theory Knowledge) และความรู้เชิงปฏิบัติ (Practical Knowledge) ซึ่งความรู้ดังกล่าวจะถูกบูรณาการผ่านการวิเคราะห์ และวิพากษ์จนเกิดเป็นความเชื่อต่อกันมาจนถึงปัจจุบัน จึงเห็นได้ชัดว่ากระบวนการดังกล่าวเป็นกระบวนการส่งผ่านความรู้ภูมิปัญญาจากบรรพบุรุษสู่ลูกหลานโดยเป็นพฤติกรรมที่กระทำกันในวงแคบโดยเฉพาะอย่างยิ่งภูมิปัญญาการทำอาหารพื้นบ้านเพื่อความอยู่รอดภายในครัวเรือน (Emmanuel Kants. 1996) สำหรับการเผยแพร่ความรู้ดังกล่าวสู่ความเป็นสากลเพื่อแสดงอัตลักษณ์เฉพาะท้องถิ่น นโยบายทางการศึกษาของภาครัฐบาลจึงได้ระบุให้บรรจุความรู้ภูมิปัญญาเหล่านั้นไว้ในหลักสูตรระดับมัธยมศึกษาตอนปลายเพื่อให้คงอยู่สืบสานและสร้างสรรค์นวัตกรรมเพื่องานเศรษฐกิจสร้างสรรค์สู่ความสัมพันธ์ระหว่างประชาคมอาเซียนได้อย่างยั่งยืน (Paulo Freire. 1978 และ David Perkins. 1992) การถ่ายทอดความรู้ดังกล่าวจะเป็นไปอย่างธรรมชาติตามหลักของความรู้ตามธรรมชาติย่อมเกิดจากการรับรู้ของแต่ละกลุ่มผู้เรียนในชุมชนนั้นๆ โดยมีผู้กล่าวถึงปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับความรู้ 4 ด้าน ดังนี้

ปัจจัยทางความเชื่อ (Aspect of Belief)

ความเชื่อพื้นฐานในชุมชนก่อให้เกิดความรู้แรกในมนุษย์ซึ่งส่งผลต่อพฤติกรรมและการแสดงออกของแต่ละบุคคลปริมาณมากน้อยขึ้นอยู่กับความเชื่อและความเข้าใจในแต่ละบุคคลนั้น ความคิดและความเชื่อจึงมีความสัมพันธ์ซึ่งกันและกัน โดยหากมีความเชื่อมนุษย์จึงแสดงออกเป็นพฤติกรรมนั้นๆ ได้อย่างคล้ายคลึงกันในแต่ละแหล่งชุมชนเดียวกัน เช่นภาษาด้านสำเนียง อากัปกริยา เป็นต้น ความเชื่ออาจเป็นได้ทั้งความรู้ที่มีอยู่ในตนเองตั้งแต่เกิดและความรู้ที่ได้จากประสบการณ์โดยอธิบายได้จากตัวอย่างในแต่ละบุคคลเช่น เมื่อเดินออกนอกบ้านพบว่าผีฝนโปรยลงมาทุกคนต้องหีบร่มขึ้นมากางเพื่อกันฝน ในทางกลับกันเมื่อมีแสงแดดทุกคนต่างพากันหลบแสงแดดแดดภายใต้ร่มเงาซึ่งมีความหมายว่าการที่ได้อยู่ภายใต้ร่มเงาจะทำให้สบายกว่าการอยู่กลางแสงแดดเป็นต้น ทฤษฎีความรู้จึงสามารถอธิบายปรากฏการณ์นี้ว่าความรู้ที่มีอยู่ในตัวคนนั้นก่อตัวมาจากความเชื่อที่เกิดจากวัฒนธรรมความเป็นอยู่ของแต่ละบุคคลที่นอกเหนือจากความเชื่อใหม่ๆ ที่เกิดขึ้นในปัจจุบันตามความเปลี่ยนแปลงของสังคมหรือเป็นปัจจุบัน (Russell. 1926)

ปัจจัยทางคำพูด (Aspect of Words)

คำพูดมีอิทธิพลต่อพฤติกรรมของมนุษย์ตามความเชื่อจากวัฒนธรรมที่ได้รับการถ่ายทอดมาตั้งแต่เกิด การกระทำจึงสามารถส่งผ่านมาจากคำพูดได้ ลักษณะนิสัยที่มาจากคำพูดจึงเป็นแหล่งข้อมูลที่ทำให้สืบค้นได้ชัดเจนว่าบุคคลนั้นๆเติบโตอยู่ในภูมิภาคใดดังภาษิตที่ว่า “สำเนียงส่อภาษา กิริยาส่อสกุล”ซึ่งหมายถึงวิธีที่จะสามารถล่วงรู้แหล่งกำเนิดของบุคคลนั้นให้ฟังการพูดจาและท่วงทีกริยาเป็นครั้งแรก โดยเพื่อพิจารณาให้ถี่ถ้วนแล้วพบว่าความรู้จากคำพูดนี้มีความสัมพันธ์กับความรู้ที่ได้จากความเชื่อในชุมชนและภูมิปัญญานั้นเอง (นิติ ภาวครพันธุ์. 2553)

ปัจจัยทางความจริงและตรรกะ (Aspects of Truth & Logic)

มนุษย์ได้รับความรู้จากการเรียนรู้เชิงทดลองมาตั้งแต่เกิดโดยมนุษย์จะยอมรับและเชื่อในองค์ความรู้ใหม่ต่อเมื่อได้ทดลองแล้วว่าเป็นความจริง ได้แก่ การสัมผัสกาทัมน้ำร้อน หลายคนอาจเรีจากความไม่เชื่อหรือไม่แน่ใจว่ากาทัมน้ำจะร้อนแม้ว่าจะมีผู้เตือนว่าห้ามแตะและห้ามจับกาทัมน้ำนั้นต่อเมื่อมีความสงสัยจึงลองสัมผัสแล้วพบว่ากาน้ำนั้นร้อนจริงจึงเกิดความเข้าใจและความเชื่อจากนั้นมาก็จะเข้าใจแล้วว่ากาทัมน้ำนั้นร้อนจริง ความรู้เช่นนี้เป็นความรู้ที่บุคคลนั้นๆได้ทดสอบแล้วทั้งสีและความจริงนี้เป็นตรรกะที่นับว่าเป็นความรู้ที่ชัดเจน (Stephen Engstorm. 2002)

ปัจจัยทางความไม่จริงหรือปลอมแปลง (Aspects of Uncertainty or Vagueness)

ความรู้ประเภทนี้แบ่งได้เป็น 2 ด้านคือความรู้จากสัดส่วนของความแน่นอนและความรู้จากสัดส่วนของความพึงพอใจ ลักษณะทางการหลอกลวงจะมีความคล้ายคลึงกับลักษณะของความจริงโดยเมื่อมีความไม่แน่ใจมากเท่าไรความรู้ที่ได้รับนั้นอาจไม่น่าเชื่อถือหรือปลอมแปลงได้มากเท่านั้น ความรู้ดังกล่าวอาจเป็นความรู้ที่เป็นไปได้หรืออาจใช่หรือไม่ใช่ต้องได้รับการพิสูจน์หรือค้นหาข้อมูลเพิ่มเติมจนกระทั่งความรู้ที่มีอยู่นี้เป็นความรู้ที่แท้จริงได้ ระดับของความรู้ที่ไม่จริงนั้นพบว่ามีแตกต่างกันมากตั้งแต่จากระดับความจริงจนถึงระดับใกล้ความจริง (Caspar Hewett. 2006)

ดังนั้น ผู้วิจัยพบว่าความรู้เกิดจากปัจจัยได้หลายด้านซึ่งอาจเป็นความรู้จากความเชื่อที่เกิดขึ้นแต่กำเนิดและกระทำสืบต่อกันมา ความรู้ที่ได้จากการสังเกตสำเนียงหรือภาษา ความรู้ที่ได้จากการทดลองหรือทดสอบด้วยตัวเอง หรือความรู้ที่หลงเชื่อโดยไม่พบสาเหตุ ปัจจัยทั้งหลายเป็นแนวทางที่ก่อให้เกิดความรู้ซึ่งกลายเป็นพฤติกรรมที่เกิดขึ้นในสังคม ความรู้จึงเป็นสิ่งที่มนุษย์ได้รับรู้มาแต่กำเนิดและบางเรื่องเป็นเรื่องที่ไม่เคยประสบหรือได้รับรู้แต่เพียงคำบอกเล่า บางเรื่องได้เคยทดลองและมีประสบการณ์ตรงกับสิ่งนั้นๆ สอดคล้องกับงานวิจัยครั้งนี้ที่เกี่ยวกับความรู้ภูมิปัญญาหรือความรู้ที่เกิดจากปัจจัยทางความเชื่อและการบอกเล่า รวมทั้งการทดลองด้วยตนเองจนเกิดการพัฒนามาเป็นภูมิปัญญาในปัจจุบัน ผู้วิจัยจึงประยุกต์ใช้แนวคิดดังกล่าวเพื่อแสวงหาองค์ความรู้ด้านการห่อหรือการบรรจุอาหารจากผู้รู้จริงที่อาศัยอยู่ในชุมชนและได้รับการถ่ายทอดความรู้นั้นจากบรรพบุรุษพัฒนาความรู้ส่งเสริมอาชีพให้แก่ชุมชนในปัจจุบันโดยเป็นงานวิจัยในระยะที่ 2 การศึกษา

และรวบรวมองค์ความรู้ดังกล่าวจึงต้องจัดกระทำแยกส่วนให้ทั่วถึงทุกภูมิภาคในประเทศไทยยึดโดยหลักการแบ่งชุมชนตามหลักการทางภูมิศาสตร์ได้เป็น 4 ภาค 1).ภูมิภาคภาคเหนือ 2).ภูมิภาคภาคตะวันออกเฉียงเหนือ (ภาคอีสาน) 3).ภูมิภาคภาคกลางและภาคตะวันออก และ 4).ภูมิภาคใต้

ทฤษฎีการเรียนรู้แนวปฏิฐานนิยม

สำหรับการรับรู้ความรู้ (Ways of Knowing) การเรียนรู้สาระทฤษฎีความรู้ (Theory of Knowledge TOK) มุ่งหวังให้ผู้เรียนรู้จักค้นคว้าหาความรู้ โดยผ่านวิธีการรับความรู้ 4 ประการ ได้แก่ การรับรู้ความรู้ด้วยความรู้สึก การสัมผัสรับรู้ การรับทางภาษา การรับรู้ทางอารมณ์ สำหรับการรับรู้ความรู้ด้วยความรู้สึกจากการสัมผัสรับรู้ (Sense Perception) หมายถึงปฏิกิริยาทางกายของมนุษย์ที่เกิดขึ้นจากสิ่งกระตุ้นต่างๆ รอบๆ ตัวเรา ความรู้สึกภายนอกที่เกิดจากการสัมผัส ได้แก่ รูป รส กลิ่น เสียง สัมผัส เช่น ได้ยิน ชิมรสชาติ การสัมผัส ได้กลิ่นและมองเห็น และเกิดความรู้สึกจากภายใน ได้แก่ หิว เจ็บปวด และสิ่งเร้าต่างๆ ปัจจุบันการเรียนการสอนเกี่ยวกับการรับรู้โดยใช้ความรู้สึกจากการสัมผัสรับรู้ (Sense perception) มีการเรียนการสอนในสาขาจิตวิทยา ดังนั้น ทฤษฎีการรับรู้ของเกสตัล (Gestalt theory of psychology) จึงกล่าวถึงอวัยวะที่ทำหน้าที่รับรู้ความรู้สึกถูกกระตุ้นด้วยข้อมูลที่เป็นความรู้สึก สมอจะแปลข้อมูลที่เป็นความรู้สึก เป็นการสัมผัสรับรู้ที่เป็นความรู้สึก (Sensation) ได้แก่ เสียง รสชาติ อุณหภูมิ ความกดอากาศ กลิ่น และ การมองเห็น ดังนั้น การได้กลิ่นอาหารจึงสามารถรับรู้ได้ว่าเป็นขนมประเภทใด สิ่งที่เห็นมีรูปลักษณะรับรู้ได้ว่าเป็น “นก ผีเสื้อ คน ฯลฯ ” สัมผัสรู้ว่าเป็นของเหลวร้อน มนุษย์สามารถรับรู้ได้ว่าเป็นน้ำร้อน เป็นต้น ดังนั้น ในการจัดการเรียนการสอนจึงเน้นให้ผู้เรียนได้รู้จักการรับความรู้ด้วยความรู้สึกและเป็นไปตามธรรมชาติตามหลักของความรู้ตามธรรมชาติ (ทัศนฯ 2552: 112) จึงเกิดความรู้ตามแนวคิดทฤษฎีการเรียนรู้พุทธิปัญญานิยม (Constructivism) ที่เกี่ยวข้องกับธรรมชาติของความรู้ของมนุษย์โดยมีความหมายทั้งในเชิงจิตวิทยาและเชิงสังคมวิทยา โดยเฉพาะทฤษฎีด้านจิตวิทยาเริ่มต้นจากจีน เปียเจต์ (Jean Piaget) ที่เสนอว่าการเรียนรู้ของเด็กเป็นกระบวนการส่วนบุคคลมีความเป็นอัตนัย ต่อมาวิกอทสกี (Vygotsky) ได้ขยายขอบเขตการเรียนรู้ของแต่ละบุคคลว่าเกิดจากการสื่อสารทางภาษากับบุคคลอื่นสำหรับด้านสังคมวิทยา อีไมล์ เดิร์คเฮม (Emile Durkheim) และคณะเชื่อว่าสภาพแวดล้อมทางสังคมมีผลต่อการเสริมสร้างความรู้ใหม่ ทฤษฎีการเรียนรู้ตามแนวคอนสตรัคติวิส จึงจัดเป็นทฤษฎีการเรียนรู้กลุ่มปัญญานิยม (Cognitive Psychology) มีรากฐานมาจากผลงานของออสเชเบล (Ausubel) และเปียเจต์ (Piaget) (ไพรัช สู่แสนสุข. 2552)

อนึ่ง ประเด็นสำคัญประการแรกของทฤษฎีการเรียนรู้ตามทฤษฎีการเรียนรู้ พุทธิปัญญานิยม คือ ผู้เรียนเป็นผู้สร้าง (Construct) ความรู้จากความสัมพันธ์ระหว่างสิ่งที่พบเห็นกับความรู้ความเข้าใจที่มีอยู่เดิม โดยใช้กระบวนการทางปัญญา (Cognitive apparatus) ของตน ประเด็นสำคัญประการที่สองของทฤษฎี คือ การเรียนรู้ตามแนวทฤษฎีการเรียนรู้พุทธิปัญญานิยม คือ

โครงสร้างทางปัญญาเป็นผลของความพยายามทางความคิด ผู้เรียนสร้างเสริมความรู้ผ่านกระบวนการทางจิตวิทยาด้วยตนเอง ผู้สอนไม่สามารถปรับเปลี่ยนโครงสร้างทางปัญญาของผู้เรียนได้ แต่ผู้สอนสามารถช่วยผู้เรียนปรับเปลี่ยนโครงสร้างทางปัญญาได้โดยจัดสภาพการณ์ที่ทำให้เกิดภาวะไม่สมดุลขึ้น (กึ่งฟ้า สินธุวงศ์. 2546) โดยแบ่งเป็นหลักความคิดกว้าง ดังนี้

ลักษณะการพัฒนารูปแบบการถ่ายทอด

1. การถ่ายทอดตามแนวทฤษฎีการเรียนรู้พุทธิปัญญานิยมเน้นความสำคัญของกระบวนการเรียนรู้ของผู้รับรู้และความสำคัญของความรู้เดิม
2. เปิดโอกาสให้ผู้รับรู้เป็นผู้แสดงความรู้ได้ด้วยตนเอง และสามารถสร้างความรู้ด้วยตนเองได้ ผู้รับรู้จะเป็นผู้ออกไปสังเกตสิ่งที่ตนอยากรู้ มาร่วมกันอภิปราย สรุปผลการค้นพบ แล้วนำไปศึกษาค้นคว้าเพิ่มเติมจากเอกสารวิชาการ หรือแหล่งความรู้ที่หาได้ เพื่อตรวจสอบความรู้ที่ได้มา และเพิ่มเติมเป็นองค์ความรู้ที่สมบูรณ์ต่อไป
3. การเรียนรู้ต้องให้ผู้เรียนลงมือปฏิบัติจริง ค้นหาความรู้ด้วยตนเอง จนค้นพบความรู้และรู้จักสิ่งที่ค้นพบ เรียนรู้วิเคราะห์ต่อจนรู้จริงว่า ลึก ๆ แล้วสิ่งนั้นคืออะไร มีความสำคัญมากน้อยเพียงไร และศึกษาค้นคว้าให้ลึกซึ้งลงไปจนสามารถรู้แจ้ง

บทบาทของผู้ถ่ายทอดในการจัดการเรียนรู้ผู้ถ่ายทอด

1. เปิดโอกาสให้ผู้รับรู้สังเกต สำรวจเพื่อให้เห็นปัญญา
2. มีปฏิสัมพันธ์กับผู้รับรู้ เช่น แนะนำ ถามให้คิด หรือสร้างความรู้ได้ด้วยตนเอง
3. ช่วยให้ผู้รับรู้คิดค้นต่อ ๆ ไป ให้ทำงานเป็นกลุ่ม
4. ประเมินความคิดรวบยอดของผู้รับรู้ ตรวจสอบความคิดและทักษะการคิดต่าง ๆ การปฏิบัติการแก้ปัญหาและพัฒนาให้เคารพความคิดและเหตุผลของผู้อื่น (ทิตนา แชมณี. 2552)

ทฤษฎีการเรียนรู้แนวปัญญานิยมเป็นทฤษฎีที่มีรากฐานมาจากทฤษฎีพัฒนาการทางปัญญาของเพียเจต์ (Jean Piaget's Cognitive Development Theory) ซึ่งเป็นทฤษฎีเกี่ยวกับพัฒนาการทางปัญญาของบุคคลโดยเน้นที่การพัฒนาของการคิดเชิงเหตุผลที่มีกระบวนการสร้างอย่างต่อเนื่อง เมื่อมีปฏิสัมพันธ์กับสิ่งแวดล้อมและทฤษฎีประวัติศาสตร์สังคมของวีกอทสกี (Vygotsky C Lev S. Vygotsky's Socialhistorical) ที่เน้นบทบาทของภาษาและการมีปฏิสัมพันธ์ทางสังคมในการสร้างความรู้ ส่งผลให้มีสมมติฐานเกี่ยวกับการเรียนรู้และการสร้างผลงานออกมาแตกต่างกันและอีกประการหนึ่งคือแนวคิดและหลักการสำคัญของทฤษฎีการเรียนรู้พุทธิปัญญานิยมเป็นทฤษฎีที่เชื่อว่าความรู้เป็นสิ่งที่ผู้เรียนสร้างขึ้นด้วยตนเอง สามารถเปลี่ยนแปลงและพัฒนาให้งอกงามขึ้นได้เสมอโดยอาศัยกระบวนการพัฒนาโครงสร้างทางปัญญาภายในของบุคคลและการมีปฏิสัมพันธ์กับสิ่งต่าง ๆ รอบตัว การเรียนรู้จะเกิดขึ้นได้ดีเมื่อผู้เรียนมีโอกาสได้รับข้อมูลประสบการณ์ใหม่ ๆ เข้ามาและใช้กระบวนการทางสติปัญญาของตนคิดกลั่นกรองข้อมูลด้วยตน

เอง ซึ่งส่งผลให้มีความรู้ความเข้าใจและการคงความรู้นั้นไว้ (Retention) เพื่อนำไปใช้ประโยชน์ต่อไป (สรวงศ์ โค้วตระกูล. 2545: 118)

สำหรับงานวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยศึกษาเพื่อพัฒนารูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุหรือห่อเพื่อเพิ่มคุณภาพอาหารด้วยวัสดุจากธรรมชาติโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อใช้ในการพัฒนา การเรียนการสอนตามแผนยุทธศาสตร์ของกระทรวงศึกษาธิการที่เน้นการพัฒนารูปแบบการศึกษาให้สอดคล้องกับมาตรฐานสากล ดังนั้นผู้วิจัยจึงเลือกใช้ทฤษฎีความรู้และทฤษฎีการเรียนรู้ตามแนวปัญญานิยมเพื่อให้สอดคล้องกับการเรียนการสอนตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมในหลักสูตรโรงเรียนมาตรฐานสากลในปัจจุบัน โดยผู้วิจัยพบว่าทฤษฎีการเรียนรู้แนวปัญญานิยมในกลุ่มนักมานุษยวิทยากล่าวถึงการเรียนรู้ว่าแบ่งออกได้ ดังนี้

การเรียนรู้พฤติกรรมจากตัวทฤษฎีการเรียนรู้ทางสังคมเชิงพุทธิปัญญาแบบ (Ormrod, J.E. 1999) ทฤษฎีการเรียนรู้ทางปัญญาสังคมเชิงพุทธิปัญญา (Social Cognitive Learning Theory) ซึ่งเป็นทฤษฎีของศาสตราจารย์บันดูรา แห่งมหาวิทยาลัยสแตนฟอร์ด (Stanford) ประเทศสหรัฐอเมริกา บันดูรามีความเชื่อว่าการเรียนรู้ของมนุษย์ส่วนมากเป็นการเรียนรู้โดยการสังเกตหรือการเลียนแบบ (Bandura. 1963) จึงเรียกการเรียนรู้จากการสังเกตว่า “การเรียนรู้โดยการสังเกต” หรือ “การเลียนแบบ” และเนื่องจากมนุษย์มีปฏิสัมพันธ์ (Interact) กับสิ่งแวดล้อมที่อยู่รอบ ๆ ตัวอยู่เสมอ บันดูราอธิบายว่าการเรียนรู้เกิดจากปฏิสัมพันธ์ระหว่างผู้เรียนและสิ่งแวดล้อมในสังคมซึ่งทั้งผู้เรียนและสิ่งแวดล้อมมีอิทธิพลต่อกันและกัน บันดูราจึงเปลี่ยนชื่อทฤษฎีการเรียนรู้ของท่านว่าเป็นการเรียนรู้ทางสังคม (Social Learning Theory) แต่ต่อมาได้เปลี่ยนเป็นทฤษฎีการเรียนรู้ทางปัญญาสังคม (Social Cognitive Learning Theory) อีกครั้งหนึ่ง ทั้งนี้ เนื่องจากบันดูราพบจากการทดลองว่าสาเหตุที่สำคัญอย่างหนึ่งในการเรียนรู้ด้วยการสังเกต คือ ผู้เรียนจะต้องเลือกสังเกตสิ่งที่ต้องการเรียนรู้โดยเฉพาะ และสิ่งสำคัญอีกอย่างหนึ่งก็คือ ผู้เรียนจะต้องมีการเข้ารหัส (Encoding) ในความทรงจำระยะยาวได้อย่างถูกต้อง นอกจากนี้ผู้เรียนต้องสามารถที่จะประเมินได้ว่าตนเลียนแบบได้ดีหรือไม่ดีอย่างไรและจะต้องควบคุมพฤติกรรมของตนเองได้ด้วย (Meta-cognitive) บันดูรา (Bandura.1986) จึงสรุปว่าการเรียนรู้โดยการสังเกตจึงเป็นกระบวนการทางการรู้คิดหรือพุทธิปัญญา (Cognitive Processes) การเรียนรู้โดยการสังเกตหรือการเลียนแบบ (Observational Learning หรือ Modeling) บันดูรามีความเห็นว่าทั้งสิ่งแวดล้อมและตัวผู้เรียนมีความสำคัญเท่าๆ กัน บันดูรากล่าวว่ามนุษย์มีปฏิสัมพันธ์ (Interact) กับสิ่งแวดล้อมที่อยู่รอบๆตัว เราเสมอการเรียนรู้เกิดจากปฏิสัมพันธ์ระหว่างผู้เรียนและสิ่งแวดล้อม ซึ่งทั้งผู้เรียนและสิ่งแวดล้อมมีอิทธิพลต่อกันและกัน พฤติกรรมของมนุษย์ส่วนมากจะเป็นการเรียนรู้โดยการสังเกต (Observational Learning) หรือการเลียนแบบจากตัวแบบ (Modeling) สำหรับตัวแบบไม่จำเป็นต้องเป็นตัวแบบที่มีชีวิตเท่านั้น แต่อาจจะเป็นตัวสัญลักษณ์ เช่น ตัวแบบที่เห็นในโทรทัศน์หรือภาพยนตร์หรืออาจจะเป็นรูปภาพการ์ตูนหนังสือก็ได้ นอกจากนี้ คำบอกเล่าด้วยคำพูดหรือข้อมูลที่เขียนเป็นลายลักษณ์อักษรก็เป็นตัวแบบได้ การเรียนรู้โดยการสังเกตไม่ใช่ว่าลอกแบบจากสิ่งที่

สังเกตโดยผู้เรียนไม่คิด ดังนั้นคุณสมบัติของผู้เรียนจึงมีความสำคัญ เช่น ผู้เรียนจะต้องมีความสามารถที่จะรับรู้สิ่งเร้า และสามารถสร้างรหัสหรือกำหนดสัญลักษณ์ของสิ่งที่สังเกตเก็บไว้ในความจำระยะยาว และสามารถเรียกใช้ในขณะที่ยังสังเกตต้องการแสดงพฤติกรรมเหมือนตัวแบบ บันดูราได้เริ่มทำการวิจัยเกี่ยวกับการเรียนรู้โดยการสังเกต หรือการเลียนแบบ ตั้งแต่ปี ค.ศ. 1960 เป็นต้นมา ได้ทำการวิจัยเป็นโครงการระยะยาวและได้ทำการพิสูจน์สมมติฐานที่ตั้งไว้ทีละอย่าง โดยใช้กลุ่มทดลองและควบคุมอย่างละเอียดและเป็นขั้นตอน (สรวงศ์ โค้วตระกูล. 2545: 128) การเรียนรู้ประเภทนี้เป็นการสร้างผู้เรียนให้มีความเข้าใจอย่างถ่องแท้สามารถนำความรู้ภูมิปัญญาที่ได้รับไปสร้างสรรค์ได้อีกทอดหนึ่ง

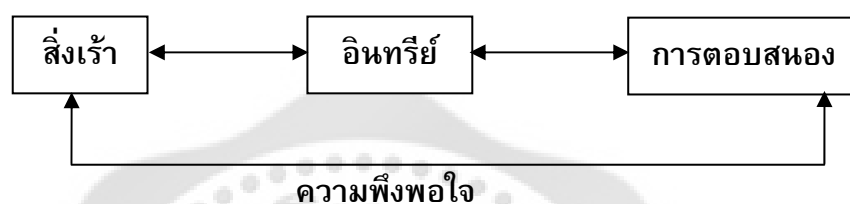
ทฤษฎีการเรียนรู้ที่มีความหมาย (A Theory of Meaningful Verbal Learning)

ออสซูเบล (Ausubel, David. 1963) นักจิตวิทยาแนวปัญญานิยมที่แตกต่างจากเพียเจต์และบรูเนอร์เพราะออสซูเบลไม่ได้มีวัตถุประสงค์ที่จะสร้างทฤษฎีที่อธิบายการเรียนรู้ได้ทุกชนิด ทฤษฎีของออสซูเบลเป็นทฤษฎีที่หาหลักการอธิบายการเรียนรู้ที่เรียกว่า "การเรียนรู้ด้วยคำพูดที่มีความหมาย (Meaningful Verbal Learning)" เท่านั้น โดยเฉพาะการเชื่อมโยงความรู้ที่ปรากฏในหนังสือที่โรงเรียนใช้กับความรู้เดิมที่อยู่ในสมองของผู้เรียนในโครงสร้างสติปัญญา (Cognitive Structure) หรือการสอนโดยวิธีการให้ข้อมูลข่าวสารด้วยถ้อยคำทฤษฎีของออสซูเบลเน้นความสำคัญของการเรียนรู้ที่มีความเข้าใจและความหมาย การเรียนรู้เกิดขึ้นเมื่อผู้เรียนได้เรียนรวมหรือเชื่อมโยง (Subsume) สิ่งที่ยอมรับใหม่หรือข้อมูลใหม่ซึ่งอาจจะเป็นความคิดรวบยอด (Concept) หรือความรู้ที่ได้รับใหม่ในโครงสร้างสติปัญญากับความรู้เดิมที่อยู่ในสมองของผู้เรียนอยู่แล้ว ทฤษฎีของออสซูเบลบางครั้งเรียกว่า "ทฤษฎีการเรียนรู้ที่มีความหมาย (Subsumption Theory)" (ธีระเกียรติ เจริญเศรษฐศิลป์. 2541) โดยอธิบายว่าเป็นการเรียนรู้ที่ผู้เรียนได้รับมาจากการที่ผู้สอนอธิบายสิ่งที่จะต้องเรียนรู้ให้ทราบและผู้เรียนรับฟังด้วยความเข้าใจ โดยผู้เรียนเห็นความสัมพันธ์ของสิ่งที่เรียนรู้กับโครงสร้างพุทธิปัญญาที่ได้เก็บไว้ในความทรงจำและจะสามารถนำมาใช้ในอนาคต ออสซูเบลได้ชี้ให้เห็นว่าทฤษฎีนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อที่จะอธิบายเกี่ยวกับพุทธิปัญญา การเรียนรู้เป็นกระบวนการในการพัฒนาความสามารถและศักยภาพของมนุษย์ในด้านต่าง ๆ อาทิ ด้านความรู้ ด้านทักษะ ด้านเจตคติ เป็นต้น ซึ่งแนวคิดเกี่ยวกับการเรียนรู้ของมนุษย์ได้รับความสนใจจากนักปรัชญาและนักจิตวิทยามาตั้งแต่ในอดีตซึ่งต่างก็มีแนวคิดหรือทัศนะที่หลากหลายและได้พัฒนาไปเป็นรากฐานในการจัดการศึกษาในปัจจุบัน (สรวงศ์ โค้วตระกูล. 2545: 67) ทฤษฎีการเรียนรู้ที่มีความหมายจึงสอดคล้องกับการเรียนรู้ในแนวพุทธิปัญญานิยมที่ผู้รับรู้สามารถเข้าใจความหมายจนเกิดความเชื่อมั่น ศรัทธาและจดจำไว้ปฏิบัติตามจึงสอดคล้องกับแนวทางในการถ่ายทอดภูมิปัญญา

ทฤษฎีการเรียนรู้กลุ่มพุทธินิยม หรือกลุ่มความรู้ความเข้าใจ (Cognitivism)

ทฤษฎีการเรียนรู้ในกลุ่มพุทธินิยมมีความสำคัญกับความสามารถในการตั้งวัตถุประสงค์ การวางแผน ความตั้งใจ ความคิด ความจำ การคัดเลือก การให้ความหมายกับสิ่งเร้าต่างๆ ที่ได้จากประสบการณ์ ซึ่งเมื่อเปรียบเทียบกับกลุ่มพฤติกรรมนิยมแล้วเห็นว่ามีแตกต่างกันดังนี้ (สุรางค์ โคว์ตระกูล. 2545:69)

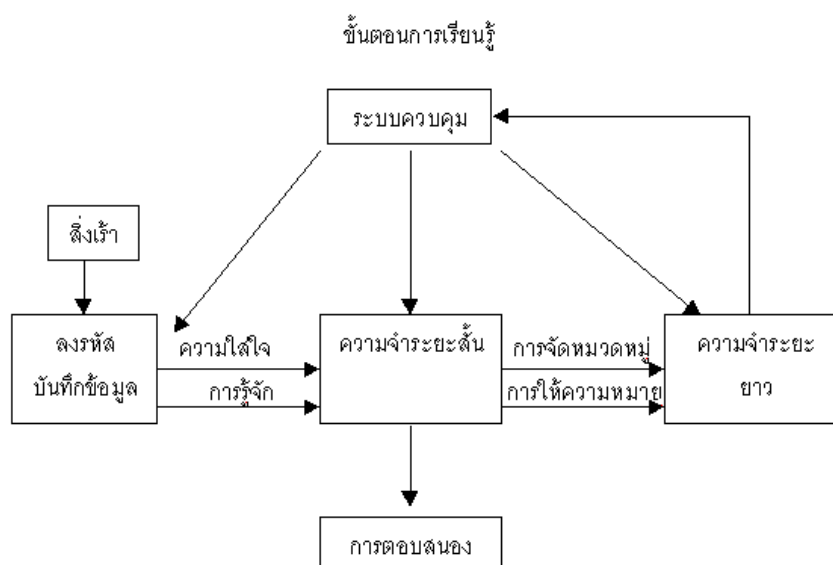
กลุ่มพฤติกรรมนิยมนั้นเป็นการที่อินทรีย์สร้างความสัมพันธ์เชื่อมโยงระหว่างสิ่งเร้าและการตอบสนองอันก่อให้เกิดความพึงพอใจ



ภาพประกอบ 41 ความสัมพันธ์กลุ่มพฤติกรรมนิยม

ในขณะที่เดียวกันกลุ่มพุทธินิยมเป็นการที่อินทรีย์ต้องนำสิ่งเร้ามาคิด วิเคราะห์ และให้ความหมายเพื่อตอบสนองได้อย่างถูกต้องเหมาะสม ทฤษฎีการเรียนรู้ในกลุ่มพุทธินิยมนี้ให้ความสำคัญกับความสามารถในการตั้งวัตถุประสงค์ การวางแผน ความตั้งใจ ความคิด ความจำ การคัดเลือก การให้ความหมายกับสิ่งเร้าต่างๆ ที่ได้จากประสบการณ์ซึ่งเมื่อเปรียบเทียบกับกลุ่มพฤติกรรมนิยมแล้วเห็นว่ามีแตกต่างกัน โดยการเรียนรู้กลุ่มพุทธิปัญญานิยมเป็นการเรียนรู้ที่มีระบบ แต่สำหรับการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาจะมีรูปแบบตามกลุ่มพฤติกรรมนิยมมากกว่า

นักจิตวิทยาในกลุ่มพุทธินิยมมีความสนใจว่ามนุษย์มีวิธีการรับรู้ข้อมูลใหม่อย่างไรเมื่อได้ความรู้แล้วมีวิธีการจำอย่างไร สิ่งที่เราเรียนรู้แล้วจะมีผลต่อการเรียนข้อมูลใหม่อย่างไรด้วยความสนใจดังกล่าวจึงได้ทำการทดลองและตั้งเป็นทฤษฎีการเรียนรู้โดยการประมวลสารสนเทศขึ้นซึ่งปัจจุบันนี้กำลังได้รับความสนใจและนำไปใช้ประโยชน์ได้มากในวงการศึกษาขั้นตอนการเรียนรู้



ภาพประกอบ 42 แผนภูมิแสดงขั้นตอนการเรียนรู้โดยการประมวลสารสนเทศ

ดังนั้นการเรียนรู้โดยการประมวลสารสนเทศเป็นส่วนหนึ่งที่จะช่วยพัฒนารูปแบบการถ่ายทอดให้ผู้เรียนสร้างสรรค์แนวคิดทางการรับรู้ร่วมสมัยก่อให้เกิดการบูรณาการใช้สื่อสารสนเทศเพื่อแรงให้ผู้รับรู้เข้าใจได้ง่ายขึ้น

ทฤษฎีการเรียนรู้กลุ่มมนุษยนิยม (Humanism)

ทฤษฎีการเรียนรู้กลุ่มมนุษยนิยม (Humanism) นักคิดกลุ่มมนุษยนิยมให้ความสำคัญของความเป็นมนุษย์และมองมนุษย์ว่ามีคุณค่า มีความดีงาม มีความสามารถ มีความต้องการ และมีแรงจูงใจภายในที่จะพัฒนาศักยภาพของตน หากบุคคลมีอิสรภาพและเสรีภาพ มนุษย์จะพยายามพัฒนาตนเองไปสู่ความเป็นมนุษย์ที่สมบูรณ์ โดยทฤษฎีการเรียนรู้ของมาสโลว์ประกอบด้วยแนวคิดเกี่ยวกับการเรียนรู้ที่มนุษย์ทุกคนมีความต้องการพื้นฐานตามธรรมชาติเป็นลำดับขั้น และต้องการที่จะรู้จักตนเองและพัฒนาตนเอง หลักการจัดการเรียนการสอนตามทฤษฎีนี้เน้นการเข้าถึงความต้องการพื้นฐานของผู้เรียน และตอบสนองความต้องการพื้นฐานนั้นอย่างพอเพียง ให้อิสรภาพและเสรีภาพแก่ผู้เรียนในการเรียนรู้ มีการจัดบรรยากาศที่เอื้อต่อการเรียนรู้ซึ่งช่วยส่งเสริมให้ผู้เรียนเกิดประสบการณ์ในการรู้จักตนเองตามสภาพความเป็นจริง การจัดระบบความต้องการของมาสโลว์ (Maslow's Hierarchy of Needs) (Abraham Maslow, 1945) อธิบายว่าความต้องการที่ทำให้มนุษย์เกิดแรงจูงใจในการทำพฤติกรรมว่าแบ่งเป็น 2 ระดับ ได้แก่ความต้องการที่จำเป็นในการที่จะมีชีวิตอยู่ได้ ซึ่งต้องได้รับการตอบสนองก่อนจึงจะมีแรงจูงใจในการทำพฤติกรรมเพื่อความต้องการอื่นโดยมนุษย์ต้องได้รับการตอบสนองในแต่ละขั้นตั้งแต่ขั้นแรกก่อนจะมีแรงจูงใจในการทำพฤติกรรมเพื่อตอบสนองความต้องการในขั้นต่อไป เช่น อิ่มก่อนจึงจะแสวงหาความปลอดภัย แล้วจึงทำพฤติกรรมเพื่อให้ได้รับความรัก เมื่อได้แล้วจึงแสวงหาเกียรติยศชื่อเสียงต่อไป เมื่อความต้องการในระดับต่ำนี้ลดลงหรือได้รับการตอบสนองเต็มที่แล้ว แรงจูงใจในการทำพฤติกรรมเพื่อสนองความต้องการ

ระดับสูงจึงเกิดขึ้นคือแสวงหาความรู้ความเข้าใจสุนทรียะทางศิลปะและดนตรีแล้วจึงทำทุกสิ่งทุกอย่างเพื่อพัฒนาตนเองให้เต็มศักยภาพประกอบมีอยู่ มาสโลว์ (Maslow. 1994) ได้อธิบายถึงลำดับความต้องการของมนุษย์ โดยที่ความต้องการจะเป็น ตัวกระตุ้นให้มนุษย์แสดงพฤติกรรมเพื่อไปสู่ความต้องการนั้น ดังนั้นถ้าเข้าใจความต้องการของมนุษย์ก็สามารถอธิบายถึงเรื่องแรงจูงใจของมนุษย์ได้เช่นเดียวกันในเรื่องความต้องการ (Need) ของมนุษย์ ถ้าเรามีความเข้าใจเรื่องความต้องการของมนุษย์แล้วเราจะสามารถเข้าใจพื้นฐานพฤติกรรมของมนุษย์ได้มากยิ่งขึ้นความต้องการของมนุษย์ตามแนวความคิดของมาสโลว์ (1994) มาสโลว์ ได้แบ่งความต้องการของมนุษย์ออกเป็น 5 ขั้นเรียงตามลำดับ ดังนี้ ขั้นที่ 1 ความต้องการทางกาย (Physiological Needs) คือความต้องการปัจจัยพื้นฐานในการดำรงชีวิต ขั้นที่ 2 ความต้องการความมั่นคงปลอดภัย (Safety and Security Needs) คือความต้องการที่จะมีชีวิตที่มั่นคงปลอดภัย ขั้นที่ 3 ความต้องการความรักและการเป็นที่ยอมรับของกลุ่ม (Love and Belonging Needs) มนุษย์เมื่อเข้าไปอยู่ในกลุ่มใดก็ต้องการให้ตนเป็นที่รักและยอมรับในกลุ่มที่ตนอยู่ ขั้นที่ 4 ความต้องการได้รับการยกย่องจากผู้อื่น (Self -Esteem Needs) เป็นความต้องการในลำดับต่อมา ซึ่งความต้องการในขั้นนี้ถ้าได้รับจะก่อให้เกิดความภาคภูมิใจตนเอง ขั้นที่ 5 ความต้องการในการเข้าใจและรู้จักตนเอง (Self-Actualization Needs) เป็นความต้องการขั้นสูงของมนุษย์ ซึ่งน้อยคนที่จะประสบได้ถึงขั้นนี้ มาสโลว์ได้กล่าวเน้นว่าความต้องการต่าง ๆ เหล่านี้ต้องเกิดเป็นลำดับขั้นและจะไม่มีการข้ามขั้น ถ้าขั้นที่ 1 ไม่ได้รับการตอบสนองความต้องการในลำดับขั้นที่ 2-5 ก็ไม่อาจเกิดขึ้นได้ การตอบสนองที่ได้รับในแต่ละขั้นไม่จำเป็นต้องได้รับทั้ง 100% แต่ต้องได้รับบ้างเพื่อจะได้เป็นบันไดนำไปสู่การพัฒนาความต้องการในระดับที่สูงขึ้นในลำดับขั้นต่อไป

ทฤษฎีการเรียนรู้กลุ่มผสมผสาน (Eclecticism)

ทฤษฎีการเรียนรู้ของกาเย่

โรเบิร์ต กาเย่ (Robert Gagne) เป็นนักปรัชญาและจิตวิทยาการศึกษาชาวอเมริกา (1916-2002) ได้เสนอแนวความคิดเกี่ยวกับการสอนคือทฤษฎีเงื่อนไขการเรียนรู้ (Condition of Learning) โดยทฤษฎีการเรียนรู้ของกาเย่จัดอยู่ในกลุ่มผสมผสาน (Gagne's eclecticism) ซึ่งเชื่อว่าความรู้มีหลายประเภท บางประเภทสามารถเข้าใจได้อย่างรวดเร็วไม่ต้องใช้ความคิดที่ลึกซึ้ง บางประเภทมีความซับซ้อนจำเป็นต้องใช้ความสามารถในขั้นสูง ทฤษฎีการเรียนรู้ของกาเย่อธิบายว่าการเรียนรู้มีองค์ประกอบ 3 ส่วน คือ

1. หลักการและแนวคิด

1.1 ผลการเรียนรู้หรือความสามารถด้านต่าง ๆ ของมนุษย์ซึ่งมีอยู่ 5 ประเภท คือ

1.1.1 ทักษะทางปัญญา (Intellectual skill) ซึ่งประกอบด้วย การจำแนกแยกแยะ การสร้างความคิดรวบยอด การสร้างกฎ การสร้างกระบวนการหรือกฎขั้นสูง

1.1.2 กลวิธีในการเรียนรู้ (Cognitive strategy)

1.1.3 ภาษาหรือคำพูด (verbal information)

1.1.4 ทักษะการเคลื่อนไหว (motor skills)

1.1.5 และเจตคติ (attitude)

1.2 กระบวนการเรียนรู้และจดจำของมนุษย์ มนุษย์มีกระบวนการจัดกระทำข้อมูลในสมอง ซึ่งมนุษย์จะอาศัยข้อมูลที่สะสมไว้มามีพิจารณาเลือกจัดกระทำสิ่งใดสิ่งหนึ่ง และในขณะที่กระบวนการจัดกระทำข้อมูลภายในสมองกำลังเกิดขึ้น เหตุการณ์ภายนอกร่างกายมนุษย์มีอิทธิพลต่อการส่งเสริมหรือการยับยั้งการเรียนรู้ที่เกิดขึ้นภายในได้ ดังนั้นในการจัดการเรียนการสอน กาเยจึงได้เสนอแนะว่าควรมีการจัดสภาพการเรียนการสอนให้เหมาะสมกับการเรียนรู้แต่ละประเภทซึ่งมีลักษณะเฉพาะที่แตกต่างกันและส่งเสริมกระบวนการเรียนรู้ภายในสมองโดยการจัดสภาพภายนอกให้เอื้อต่อกระบวนการเรียนรู้ภายในของผู้เรียน

2. วัตถุประสงค์

เพื่อช่วยให้ผู้เรียนสามารถเรียนรู้เนื้อหาสาระต่าง ๆ ได้อย่างดี รวดเร็ว และสามารถจดจำสิ่งที่เรียนได้นาน

3. กระบวนการเรียนการสอน

กาเยได้นำเอาแนวความคิดมาใช้ในการเรียนการสอนโดยยึดหลักการนำเสนอเนื้อหาและจัดกิจกรรมการเรียนรู้จากการมีปฏิสัมพันธ์ หลักการสอน 9 ประการ ได้แก่ 1) เร่งเร้าความสนใจ (Gain Attention) 2) บอกวัตถุประสงค์ (Specify Objective) 3) ทบทวนความรู้เดิม (Activate Prior Knowledge) 4) นำเสนอเนื้อหาใหม่ (Present New Information) 5) ชี้แนะแนวทางการเรียนรู้ (Guide Learning) 6) กระตุ้นการตอบสนองบทเรียน (Elicit Response) 7) ให้ข้อมูลย้อนกลับ (Provide Feedback) 8) ทดสอบความรู้ใหม่ (Assess Performance) และ 9) สรุปและนำไปใช้ (Review and Transfer) รายละเอียดแต่ละขั้นตอน มีดังนี้

1. เร่งเร้าความสนใจ (Gain Attention)

กระตุ้นหรือเร้าให้ผู้เรียนเกิดความสนใจกับบทเรียนและเนื้อหาที่จะเรียนการเร้าความสนใจผู้เรียนนี้อาจทำได้โดย การจัดสภาพแวดล้อมให้ดึงดูดความสนใจ เช่น การใช้ภาพกราฟิก ภาพเคลื่อนไหว และ/หรือการใช้เสียงประกอบบทเรียนในส่วนบทนำ

2. บอกวัตถุประสงค์ (Specify Objective)

การบอกให้ผู้เรียนทราบถึงจุดประสงค์ของบทเรียนนี้มีความสำคัญเป็นอย่างยิ่ง โดยเฉพาะการเรียนการสอนบนเว็บที่ผู้เรียนสามารถควบคุมการเรียนของตนเองได้โดย การเลือกศึกษาเนื้อหาที่ต้องการศึกษาได้เอง ดังนั้นการที่ผู้เรียนได้ทราบถึงจุดประสงค์ของบทเรียนล่วงหน้า ทำให้ผู้เรียนสามารถมุ่งความสนใจไปที่เนื้อหาบทเรียนที่เกี่ยวข้อง อีกทั้งยังสามารถเลือกศึกษาเนื้อหาเฉพาะที่ตนยังขาดความเข้าใจที่จะช่วยทำให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถตรงตามจุดประสงค์ของบทเรียนที่ได้กำหนดไว้

3. ทบทวนความรู้เดิม (Activate Prior Knowledge)

การทบทวนความรู้เดิมช่วยกระตุ้นให้ผู้เรียนสามารถเรียนรู้เนื้อหาใหม่ได้รวดเร็วยิ่งขึ้น รูปแบบการทบทวนความรู้เดิมในบทเรียนบนเว็บทำได้หลายวิธี เช่น กิจกรรมการถาม-ตอบคำถาม หรือการแบ่งกลุ่มให้ผู้เรียนอภิปรายหรือสรุปเนื้อหาที่ได้เคยเรียนมาแล้ว เป็นต้น

4. นำเสนอเนื้อหาใหม่ (Present New Information)

การนำเสนอบทเรียนบนเว็บสามารถทำได้หลายรูปแบบด้วยกัน คือ การนำเสนอด้วยข้อความ รูปภาพ เสียง หรือแม้กระทั่งวีดิทัศน์ อย่างไรก็ตามสิ่งสำคัญที่ผู้สอนควรให้ความสำคัญก็คือผู้เรียน ผู้สอนควรพิจารณาลักษณะของผู้เรียนเป็นสำคัญเพื่อให้การนำเสนอบทเรียนเหมาะสมกับผู้เรียนมากที่สุด

5. ชี้แนะแนวทางการเรียนรู้ (Guide Learning)

การชี้แนะแนวทางการเรียนรู้ หมายถึง การชี้แนะให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้เรียนใหม่ผสมผสานกับความรู้เก่าที่เคยได้เรียนไปแล้ว เพื่อให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้ที่รวดเร็วและมีความแม่นยำมากยิ่งขึ้น

6. กระตุ้นการตอบสนองบทเรียน (Elicit Response)

นักการศึกษาต่างทราบดีว่าการเรียนรู้เกิดขึ้นจากการที่ผู้เรียนได้มีโอกาสมีส่วนร่วมในกระบวนการเรียนการสอนโดยตรง ดังนั้นในการจัดการเรียนการสอนบนเว็บจึงควรเปิดโอกาสให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมในกิจกรรมการเรียน ซึ่งอาจทำได้โดยการจัดกิจกรรมการสนทนาออนไลน์ในรูปแบบ Synchronous หรือการแลกเปลี่ยนความคิดเห็นผ่านเว็บบอร์ดในรูปแบบ Asynchronous เป็นต้น

7. ให้ข้อมูลย้อนกลับ (Provide Feedback)

ลักษณะเด่นประการหนึ่งของการเรียนการสอนบนเว็บก็คือการที่ผู้สอนสามารถติดต่อสื่อสารกับผู้เรียนได้โดยตรงอย่างใกล้ชิด เนื่องจากบทบาทของผู้สอนนั้นเปลี่ยนจากการเป็นผู้ถ่ายทอดความรู้แต่เพียงผู้เดียวมาเป็นผู้ให้คำแนะนำและช่วยกำกับการเรียนของผู้เรียนรายบุคคล และด้วยความสามารถของอินเทอร์เน็ตที่ทำให้ผู้เรียนและผู้สอนสามารถติดต่อกันได้ตลอดเวลา ทำให้ผู้สอนสามารถติดตามก้าวหน้าและสามารถให้ผลย้อนกลับแก่ผู้เรียนแต่ละคนได้ด้วยความสะดวก

8. ทดสอบความรู้ใหม่ (Assess Performance)

การทดสอบความรู้ความสามารถผู้เรียนเป็นขั้นตอนที่สำคัญอีกขั้นตอนหนึ่ง เพราะทำให้ทั้งผู้เรียนและผู้สอนได้ทราบถึงระดับความรู้ความเข้าใจที่ผู้เรียนมีต่อเนื้อหาในบทเรียนนั้นๆ การทดสอบความรู้ในบทเรียนบนเว็บสามารถทำได้หลายรูปแบบ ไม่ว่าจะเป็นข้อสอบแบบปรนัยหรืออัตนัย การจัดทำกิจกรรมการอภิปรายกลุ่มใหญ่หรือกลุ่มย่อย เป็นต้น

9. สรุปและนำไปใช้ (Review and Transfer)

การสรุปและนำไปใช้ จัดว่าเป็นส่วนสำคัญในขั้นตอนสุดท้ายที่บทเรียนจะต้องสรุปมโนคติของเนื้อหาเฉพาะประเด็นสำคัญ ๆ รวมทั้งข้อเสนอแนะต่าง ๆ เพื่อเปิดโอกาสให้ผู้เรียน

ได้มีโอกาสทบทวนความรู้ของตนเองหลังจากศึกษาเนื้อหาผ่านมาแล้ว ในขณะที่ตัวบทเรียนต้องชี้แนะเนื้อหาที่เกี่ยวข้องหรือให้ข้อมูลอ้างอิงเพิ่มเติม เพื่อแนะแนวทางให้ผู้เรียนได้ศึกษาต่อบทเรียนถัดไปหรือนำไปประยุกต์ใช้กับงานอื่นต่อไป

จากหลักการสอนที่กล่าวมาข้างต้นสามารถสรุปเป็นแผนภาพ ดังนี้



ภาพประกอบ 43 รูปแบบการสอนของโรเบิร์ต กาเย (Robert Gagne)

การประยุกต์ใช้แนวคิดของกาเยในการสร้างสื่อการเรียนการสอน

แนวคิดของกาเยสามารถนำมาใช้ในระบบการเรียนการสอนได้โดยตรงโดยการสร้างสถานการณ์หรือเหตุการณ์เพื่อสร้างความตั้งใจแก่ผู้เรียน เมื่อผู้เรียนเกิดความสนใจและตั้งใจที่จะเรียนแล้ว ผู้สอนก็แจ้งวัตถุประสงค์ในการเรียนให้แก่ผู้เรียน โดยพยายามเชื่อมโยงความรู้เดิมที่ได้เรียนมาก่อนหน้ากับความรู้ใหม่ให้เข้ากันได้ จากนั้นก็เสนอบทเรียนใหม่ มีการแนะนำชี้แนวทางในการเรียนเพื่อจะให้เกิดการเรียนรู้ สร้างกิจกรรมให้ผู้เรียนได้มีกิจกรรมที่ได้ปฏิบัติจริง และแจ้งผลการปฏิบัติงานให้นักเรียนทราบเป็นระยะเพื่อเป็นการประเมิน และมีการสรุปเสริมบทเรียนเพื่อสร้างความแม่นยำและการถ่ายโยงความรู้ไปใช้กับสิ่งอื่นๆ ในโอกาสต่อไป การนำแนวคิดของกาเยไปใช้ในการสร้างสื่อการสอน เช่น การสร้างบทเรียนคอมพิวเตอร์ช่วยสอน (CAI) และบทเรียนออนไลน์ (E-learning) รายละเอียดดังตาราง (กิ่งฟ้า สินธุวงษ์. 2546:132)

ตาราง 3 ตารางการประยุกต์แนวคิดของกาเยในการสร้างสื่อการเรียนการสอน

ขั้นการออกแบบของกาเย	บทเรียนคอมพิวเตอร์ช่วยสอน	บทเรียนออนไลน์
เร่งเร้าความสนใจ (Gain Attention)	ผู้เรียนพบกับหน้าจอภาพเคลื่อนไหวที่ประกอบด้วยภาพ เสียง และวิดีโอ และสื่อมัลติมีเดียอื่น ๆ ที่น่าสนใจ	การใช้มัลติมีเดียส่วนของ การประกาศต่าง ๆ การ อภิปราย ในเรื่องปัจจุบัน การเสนอแนะเว็บไซต์
บอกวัตถุประสงค์ (Specify Objective)	หน้าจอเปลี่ยนเป็นภาพผู้บรรยาย ออกมาชี้แนะวิธีการใช้งานและบอก วัตถุประสงค์ โดยใช้ภาพประกอบ เหมาะสมกับผู้เรียน	การกำหนดหลักสูตร รายวิชา คำโครงรายวิชา หลัก
ทบทวนความรู้เดิม (Activate Prior Knowledge)	บทเรียนแสดงภาพหรือวิดีโอบรรยาย สรุปความรู้พื้นฐานที่สำคัญของเนื้อหา และแนวคิด	การเริ่มด้วยการทดสอบ ตนเอง การอภิปรายทาง อิเล็กทรอนิกส์ของหัวข้อเดิม
นำเสนอเนื้อหาใหม่ (Present New Information)	บทเรียนแสดงเมนู ที่ให้ผู้เรียนเลือกได้ ว่า อยากจะศึกษาเรื่องใด ๆ ได้ตาม อัธยาศัย	กิจกรรมต่าง ๆ สถานการณ์ จำลอง เสียง/ภาพ โมดูล และภาพเคลื่อนไหว เป็นต้น
ชี้แนะแนวทางการเรียนรู้ (Guide Learning)	ในบทเรียนมีการออกแบบให้บทเรียนมี ความสัมพันธ์กันของเนื้อหาความรู้ และมีการเรียงลำดับเนื้อหาอย่างเป็น ระบบ	คำโครงรายวิชาหลัก การ มอบหมายงานต่าง ๆ
กระตุ้นการตอบสนอง บทเรียน (Elicit Response)	ส่งเสริมให้ผู้เรียนได้มีโอกาสตอบสนอง ต่อบทเรียนด้วยวิธีตอบคำถาม ทำ แบบทดสอบร่วมทดลองในสถานการณ์ จำลอง หรือให้มีปฏิสัมพันธ์กับบทเรียน ให้มาก ผู้เรียนได้มีโอกาสในการพิมพ์ คำตอบหรือเติมข้อความสั้น ๆ เพื่อเรียก ความสนใจ	การสำรวจความสามารถของ ผู้เรียนทาง Web การ อภิปรายและทดสอบ ผู้เรียน xxยอมรับการทำงานทาง อิเล็กทรอนิกส์

ตาราง 3 (ต่อ)

ขั้นการออกแบบของกาเย่	บทเรียนคอมพิวเตอร์ช่วยสอน	บทเรียนออนไลน์
ให้ข้อมูลย้อนกลับ (Provide Feedback)	บทเรียนมีการให้ข้อมูลย้อนกลับอย่างเหมาะสมโดยมีการให้ทำแบบฝึกหัดและ เฉลยทันที มีการเสริมแรง เพื่อให้ได้พฤติกรรมที่ต้องการจะให้เกิด	การอภิปรายทางอิเล็กทรอนิกส์และการตอบสนองผ่าน E-mail E-Document
ทดสอบความรู้ใหม่ (Assess Performance)	บทเรียนนำเสนอแบบทดสอบหลังเรียน	การทดสอบผ่าน Online การทบทวนแฟ้มสะสมงานของผู้เรียนส่งผลโดยใช้ E-mail ตอบกลับไปยังผู้เรียน

สำหรับการวิจัยในครั้งนี้ ผู้วิจัยได้นำทฤษฎีการเรียนรู้แนวปฏิกิริยาที่ผู้วิจัยตระหนักถึงการเรียนรู้พฤติกรรมจากตัวทฤษฎีการเรียนรู้ทางปัญญาสังคมเชิงพุทธิปัญญาของแบนดูรา ที่นำเสนอการเรียนรู้จากการสังเกตโดยผู้เรียนจะมีพฤติกรรมเหมือนตัวแบบเพื่อใช้อธิบายเนื้อหาภูมิปัญญาที่มีรากฐานมาจากแบบแผนและความเชื่อที่มีการกระทำสืบต่อกันมา นอกจากนี้ ในการถ่ายทอด ภูมิปัญญาที่ผู้เรียนจะสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในอนาคตได้จะต้องประกอบด้วย การเรียนรู้ ความคิดรวบยอด (Concept) ตามทฤษฎีการเรียนรู้ที่มีความหมายของออสซูเบล โดยผู้สอนจะต้องอธิบายให้ผู้เรียนเกิดความเข้าใจในบริบทของภูมิปัญญา การสร้างความเชื่อมั่นและศรัทธาในเนื้อหา รวมทั้งมีความสนใจที่จะจดจำไว้เพื่อปฏิบัติตาม การถ่ายทอดเนื้อหาภูมิปัญญา นอกจากจะเรียนรู้จากตัวแบบด้วยการสังเกตการณ์แล้ว ผู้วิจัยเล็งเห็นว่าการถ่ายทอดด้วยกระบวนการใช้สื่อสารสนเทศเพื่อสร้างความเข้าใจหลังจากที่ผู้สอนได้อธิบายถึงจุดประสงค์ของแผนการถ่ายทอดภูมิปัญญาแล้ว ผู้สอนควรประยุกต์วิธีการในการถ่ายทอดให้เนื้อหาภูมิปัญญานั้นน่าสนใจขึ้นด้วยผลานใช้หลักการเรียนรู้โดยการประมวลสารสนเทศตามทฤษฎีการเรียนรู้กลุ่มพุทธินิยมเพื่อให้ผู้เรียนมีความจดจำได้ในระยะยาวขึ้น จากการศึกษาทฤษฎีกลุ่มมนุษยนิยมที่เกี่ยวกับความสนใจในการพัฒนาศักยภาพของตนเองเองตามทฤษฎีความต้องการของมนุษย์ของมาสโลว์นั้น ผู้วิจัยตระหนักว่าผู้รับการถ่ายทอดภูมิปัญญานั้นจะเป็นกลุ่มที่ได้รับแรงจูงใจประกอบกับแรงบันดาลใจในการใฝ่รู้เพื่อเสริมสร้างศักยภาพของตนเอง ผู้วิจัยจึงนำมาประยุกต์ใช้ในการคัดเลือกกลุ่มทดลองที่สามารถจะพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ในการบรรจุภัณฑ์อาหารอัตลักษณ์ภูมิภาคให้ประสบความสำเร็จได้ด้วยการทดลองแบบกลุ่มเดียว (One Group Experiment) โดยเริ่มต้นจากกลุ่มที่มีความสมัครใจที่จะเรียนรู้ สำหรับกระบวนการในการถ่ายทอดภูมิปัญญานั้นผู้วิจัยศึกษาทฤษฎี

เงื่อนไขการเรียนรู้ของกาเยเพื่อนำมาจัดการความรู้ภูมิปัญญา โดยการประยุกต์ใช้อย่างเป็นระบบตามทิศทางของหลักสูตรมาตรฐานสากล

งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

จากการทบทวนเอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้องพบว่า มีนักวิจัยได้ศึกษาประเด็นดังกล่าวไว้ดังนี้ ดลวานะ ตาเยะ, จารุวัจน์ สองเมือง, อับดุลรอฮมาน จะปะกียา และอิสมาอีล อัลอาดามีย์ (2550) ได้ดำเนินการวิจัยปฏิบัติการอย่างมีส่วนร่วม มีวัตถุประสงค์การวิจัย คือ 1) เพื่อศึกษาชนิดองค์ประกอบ กระบวนการในการประกอบอาหารสำหรับการละศีลอดในเดือนรอมฎอน 2) เพื่อศึกษาวัฒนธรรม ความเชื่อ และค่านิยมเกี่ยวกับอาหารเพื่อการละศีลอดในเดือนรอมฎอน และ 3) เพื่อสร้างกระบวนการของชุมชนในการหาแนวทางอนุรักษ์ ส่งเสริมและเผยแพร่การประกอบอาหารสำหรับการละศีลอดในเดือนรอมฎอน สำหรับผลจากการวิจัยนั้นพบว่าอาหารละศีลอดถือเป็นอาหารมื้อพิเศษของครอบครัวการประกอบอาหารละศีลอดของชุมชนในอดีตเน้นการใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ในชุมชนเป็นหลักบทบาทการประกอบอาหารเป็นของสตรีในครอบครัว การเรียนรู้วิธีการประกอบอาหารจึงเป็นการถ่ายทอดจากแม่สู่ลูก หรือการเรียนรู้โดยการสังเกต การสอบถามระหว่างเครือญาติ และเพื่อนบ้าน สำหรับผู้ชายไม่มีบทบาทใดๆ ในการประกอบอาหารในครัวเรือน ยกเว้นการประกอบอาหารที่โรงครัวของมัสยิดสำหรับการละศีลอดร่วมกันในเดือนรอมฎอน สำหรับขั้นตอนการละศีลอดเริ่มจากการตักน้ำและรับประทานของหวาน จากนั้นละหมาดมัฆริบและรับประทานอาหารคาวเป็นอาหารสุดท้าย ปัจจุบันพบว่า มีอาหารหลายรายการที่หายไปจากชุมชน และพบว่าแนวทางการละศีลอดของชุมชนสอดคล้องกับแบบฉบับของศาสนทูต (ซ.ล) และมีกิจกรรมอีกหลายอย่างที่เกิดขึ้นในชุมชนเนื่องจากหลักคำสอนของศาสนาอิสลาม กระบวนการอนุรักษ์ที่ใช้ในการวิจัยประกอบด้วย 4 ขั้นตอน คือ 1) การกระตุ้นและสร้างบทบาทต่อภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อการอนุรักษ์ 2) การสร้างบทบาทของกลุ่มเยาวชนสตรีเพื่อการอนุรักษ์ 3) กระบวนการอนุรักษ์ผ่านกิจกรรมของกลุ่มเยาวชน และ 4) การสร้างความภาคภูมิใจร่วมกัน จากการดำเนินกิจกรรมตามขั้นตอนที่กำหนดขึ้นพบว่า ชุมชนเกิดความตื่นตัวในการอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น มีการจัดบันทึกการฝึกปฏิบัติ การเผยแพร่ และแลกเปลี่ยนความคิดเห็นของคนในชุมชนเพื่อการอนุรักษ์ นอกจากนี้ยังเกิดแนวคิดในการอนุรักษ์ในศิลปวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นในด้านอื่นๆ ต่อไปการวิจัยนี้เป็นการวิจัยปฏิบัติการอย่างมีส่วนร่วม มีวัตถุประสงค์การวิจัย คือ 1.เพื่อศึกษาชนิด องค์ประกอบ กระบวนการในการประกอบอาหารสำหรับการละศีลอดในเดือนรอมฎอน 2.เพื่อศึกษาวัฒนธรรม ความเชื่อ และค่านิยมเกี่ยวกับอาหารเพื่อการละศีลอดในเดือนรอมฎอน และ 3.เพื่อสร้างกระบวนการของชุมชนในการหาแนวทางอนุรักษ์ ส่งเสริมและเผยแพร่การประกอบอาหารสำหรับการละศีลอดในเดือนรอมฎอน และผลจากการวิจัยพบว่าอาหารละศีลอดถือเป็นอาหารมื้อพิเศษของครอบครัว การประกอบอาหารละศีลอดของชุมชนในอดีตเน้นการใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ในชุมชนเป็นหลักบทบาทการประกอบอาหารเป็นของสตรีในครอบครัว การเรียนรู้วิธีการประกอบอาหารจึงเป็นการ

ถ่ายทอดจากแม่สู่ลูก หรือการเรียนรู้โดยการสังเกต การสอบถามระหว่างเครือญาติและเพื่อนบ้าน สำหรับผู้ชายไม่มีบทบาทใดๆ ในการประกอบอาหารในครัวเรือน ยกเว้นการประกอบอาหารที่โรงครัวของมัสยิดสำหรับการละศีลอดร่วมกันในเดือนรอมฎอน สำหรับขั้นตอนการละศีลอดเริ่มจากการดื่มน้ำและรับประทานของหวาน จากนั้นจะหามดัมชะริบและรับประทานอาหารคาวเป็นอาหารสุดท้าย ปัจจุบันพบว่ามื่ออาหารหลายรายการที่หายไปจากชุมชน และพบว่าแนวทางการละศีลอดของชุมชนสอดคล้องกับแบบฉบับของศาสนทูต (ซ.ล) และมีกิจกรรมอีกหลายอย่างที่เกิดขึ้นในชุมชนเนื่องจากหลักคำสอนของศาสนาอิสลาม กระบวนการอนุรักษ์ที่ใช้ในการวิจัยประกอบด้วย 4 ขั้นตอน คือ 1) การกระตุ้นและสร้างบทบาทต่อภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อการอนุรักษ์ 2) การสร้างบทบาทของกลุ่มเยาวชนโสรงเพื่อการอนุรักษ์ 3) กระบวนการอนุรักษ์ผ่านกิจกรรมของกลุ่มเยาวชน และ 4) การสร้างความภาคภูมิใจร่วมกัน จากการดำเนินกิจกรรมตามขั้นตอนที่กำหนดขึ้นพบว่า ชุมชนเกิดความตื่นตัวในการอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น มีการจัดบันทึก การฝึกปฏิบัติ การเผยแพร่ และแลกเปลี่ยนความคิดเห็นของคนในชุมชนเพื่อการอนุรักษ์ นอกจากนี้ยังเกิดแนวคิดในการอนุรักษ์ในศิลปวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นในด้านอื่นๆ ต่อไป

ผู้วิจัยพบว่าการเรียนรู้แนวปญญานิยมเป็นทฤษฎีที่สร้างปัญญาจากความรู้ทั้งภายในตัวคนและความรู้ที่ได้จากการประสบการณ์ซึ่งสอดคล้องกับทฤษฎีความรู้ที่กล่าวถึงความรู้ 2 ประเภท ได้แก่ความรู้เชิงทฤษฎี (Theoretical Knowledge) และความรู้ที่ได้จากการฝึกปฏิบัติ (Practical Knowledge) ความรู้ทั้งสองประการจะเป็นองค์ประกอบในการสร้างให้ผู้เรียนได้รู้จริงและปลูกฝังความรู้ให้อยู่ในตนเองเพิ่มมากขึ้น ความรู้ดังกล่าวเป็นการอธิบายถึงความรู้ภูมิปัญญาซึ่งเป็นความรู้ที่ไม่ได้เกิดขึ้นเอง แต่เป็นความรู้ที่ค้นพบความจริงมาแล้วในอดีตและได้รับการถ่ายทอดสืบต่อกันมาจนปัจจุบัน แนวทางในการถ่ายทอดภูมิปัญญาการเพิ่มคุณภาพอาหารด้วยการห่อหรือการบรรจุที่ต้องใช้กระบวนการถ่ายทอดโดยอาศัยทฤษฎีการเรียนรู้แนวปญญานิยมในการสร้างให้ผู้เรียนได้รู้จริงจากสิ่งที่ตนเห็นและได้ปฏิบัติจริงจนเกิดเป็นความเชื่อที่เชื่อมั่นได้อย่างยั่งยืน

ดังนั้น การเรียนรู้ที่ก่อให้เกิดปัญญาทางสังคมหรือการถ่ายทอดภูมิปัญญานั้นต้องเป็นไปตามพฤติกรรมในการพัฒนาตนเอง การเรียนรู้ที่ได้จากห้องเรียนเป็นส่วนหนึ่งในการถ่ายทอดความรู้ หากแต่การถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญานั้นเป็นการเรียนรู้แบบผสมผสานคือต้องอาศัยการกระตุ้นพฤติกรรมในการพัฒนาตนเองของผู้เรียน จากเหตุผลดังกล่าวการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญานั้นนอกจากจะเน้นความพร้อมของผู้เรียนและบรรยากาศในการเล่าเรียนแล้วการจัดการเรียนการสอนหรือการสร้างแนวทางในการถ่ายทอดหรือลำดับการเรียนรู้จึงเป็นสิ่งสำคัญอีกประการหนึ่ง และเพื่อให้การถ่ายทอดความรู้เป็นไปอย่างมีหลักเกณฑ์และมีประสิทธิภาพจึงมีแนวทางในการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาที่สามารถอธิบายได้ด้วยทฤษฎีการจัดการความรู้ ดังนี้

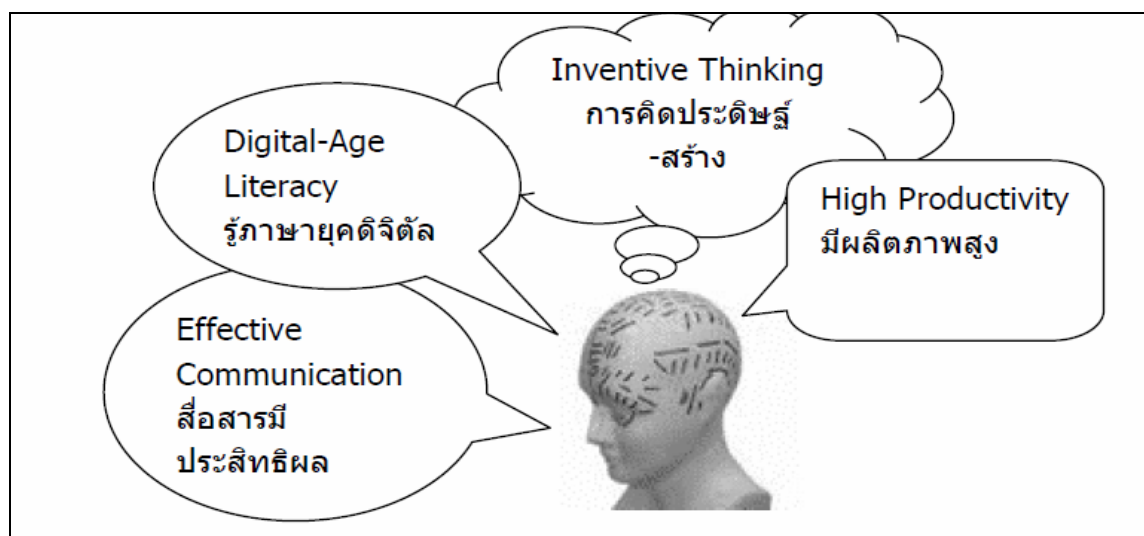
ทฤษฎีการจัดการความรู้

ความรู้สามารถจัดแบ่งเป็นสองประเภท ความรู้แบบไม่ชัดแจ้ง และความรู้แบบชัดแจ้ง (Nonaka. 1994) ความรู้แบบไม่ชัดแจ้ง (Tacit Knowledge) เป็นความรู้ที่ไม่สามารถอธิบายโดยใช้คำพูดได้ มีรากฐานมาจากการกระทำและประสบการณ์ มีลักษณะเป็นความเชื่อ ทักษะ และเป็นอัตวิสัย (Subjective) ต้องการการฝึกฝนเพื่อให้เกิดความชำนาญ มีลักษณะเป็นเรื่องส่วนบุคคล มีบริบทเฉพาะ (Context-specific) ทำให้เป็นทางการและสื่อสารยาก เช่น วิจารณ์ญาณ ความลับทางการค้า วัฒนธรรมองค์กร ทักษะ ความเชี่ยวชาญในเรื่องต่างๆ การเรียนรู้ขององค์กร ความสามารถในการชิมรสไวน์ หรือกระทั่งทักษะในการสังเกตเปลวควันจากปล่องโรงงานว่ามีปัญหาในกระบวนการผลิตหรือไม่ ความรู้แบบไม่ชัดแจ้งใช้เวลาและต้นทุนสูงในการถ่ายโอนความรู้ ส่วนความรู้แบบชัดแจ้ง (Explicit Knowledge) เป็นความรู้ที่รวบรวมได้ง่าย จัดระบบและถ่ายโอนโดยใช้วิธีการดิจิทัลมีลักษณะวัตถุวิสัย (Objective) เป็นทฤษฎีสามารถแปลงเป็นรหัสในการถ่ายทอดโดยวิธีการที่เป็นทางการไม่จำเป็นต้องอาศัยการปฏิสัมพันธ์กับผู้อื่นเพื่อถ่ายทอดความรู้ ความรู้ยังมีลักษณะไม่ชัดแจ้งมากเท่าไรการโอนความรู้ยิ่งกระทำได้ยากเท่านั้น ดังนั้นบางคนจึงเรียกความรู้ประเภทนี้ว่าเป็นความรู้แบบเหนียว (Sticky Knowledge) หรือความรู้แบบฝังอยู่ภายใน (Embedded Knowledge) ส่วนความรู้แบบชัดแจ้งมีการถ่ายโอนและแบ่งปันง่าย จึงมีชื่ออีกชื่อหนึ่งว่า "ความรู้แบบรั่วไหลได้ง่าย" (Leaky Knowledge) ความสัมพันธ์ของความรู้ทั้งสองประเภทเป็นสิ่งที่แยกจากกันไม่ได้ ต้องอาศัยซึ่งกันและกัน (Mutually Constituted) (Tsoukas. 1996) เนื่องจากความรู้แบบไม่ชัดแจ้งเป็นส่วนประกอบของความรู้ทั้งหมด (Grant Thompson. 1997) และสามารถแปลงให้เป็นความรู้แบบชัดแจ้งโดยการสื่อสารด้วยคำพูด (ทิพวรรณ หล่อสุวรรณรัตน์. 2548)

นอกจากนี้ ปีเตอร์ แซงเก้ (Senge P.; et.al. 1994) เชื่อว่าหัวใจของการสร้างองค์กรการเรียนรู้คือการเสริมวินัย 5 ประการให้เกิดผลจริงจิ่งในรูปแบบของการนำไปปฏิบัติแก่บุคคล ทีมและองค์กรอย่างต่อเนื่องทุกระดับ โดยแซงเก้ได้ค่านิยามขององค์กรแห่งการเรียนรู้ว่า "เป็นองค์กรที่ผู้คนต่างขยายขีดความสามารถเพื่อสร้างผลงานที่ต้องการสร้างอนาคต" คำว่า "วินัย" (Disciplines) หมายถึงเทคนิควิธีการที่ต้องศึกษาใคร่ครวญอยู่เสมอแล้วนำมาปฏิบัติเป็นแนวทางการพัฒนาเพื่อการแสวงหาการเสริมทักษะหรือสมรรถนะเพื่อขีดความสามารถผ่านการปฏิบัติและเพื่อความคิดสร้างสรรค์เพื่อสิ่งใหม่ๆ โดยวินัย 5 ประการนั้นคือ (1). ความรอบรู้แห่งตน (Personal Mastery) (2) แบบแผนความคิดอ่าน (Mental Models) (3). วิสัยทัศน์ร่วม (Share Vision) (4). การเรียนรู้ของทีม (Team Learning) (5). การคิดอย่างมีระบบ (Systematic Thinking) การจัดการความรู้ภูมิปัญญาจึงต้องผ่านกระบวนการในการสร้างขีดความสามารถที่ผ่านการปฏิบัติเพื่อสร้างสรรค์รูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาการเพิ่มคุณภาพอาหารด้วยการบรรจุภัณฑ์สำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย โดยการวางแผนคิดหลักสูตรโรงเรียนแบบมาตรฐานสากล สำนักงานการศึกษาขั้นพื้นฐาน ได้ผ่านกระบวนการวิเคราะห์และสังเคราะห์เพื่อการสร้างมาตรฐานในการศึกษาตามทฤษฎีองค์กรแห่งการเรียนรู้ของแซงเก้โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ผู้เรียนสามารถแสดงความคิดเห็นเชิงวิเคราะห์

ตั้งสมมติฐานและการหาคำตอบเกี่ยวกับสิ่งที่ผู้เรียนรู้ (Knowing) สามารถตั้งคำให้คำอธิบาย แสดงความคิดเห็นต่าง ๆ รู้จักหาทางออกในการแก้ปัญหาได้อย่างกระจ่างชัด สามารถเชื่อมโยงความรู้ เปรียบเทียบวิธีการแสวงหาความรู้เกี่ยวกับสาขาวิชาต่างๆ และวิธีการรับความรู้ (Ways of Knowing) จำนวน 4 วิธีทาง ได้แก่วิธีการสร้างความรู้จากการสัมผัสรับรู้ (Sense Perception) สร้างความรู้จากการใช้ภาษา (Language) สร้างความรู้จากการให้เหตุผล (Reason) และการสร้างความรู้จากสิ่งที่เป็นอารมณ์ (Emotion) (กระทรวงศึกษาธิการ. 2553) ดังนั้นการจัดการความรู้ที่มีประสิทธิภาพคือการจัดการความรู้แบบมีแผนสำหรับในชั้นเรียนตามหลักสูตรต่าง ๆ นั่นคือการจัดทำแผนการสอนตามมาตรฐานของหลักสูตร โดยจัดดำเนินการเป็นคาบเรียนของแต่ละชั้นเรียนในระดับการศึกษาทุกระดับของกระทรวงศึกษาธิการ

ดังนั้น สุวิทย์ มูลคำ (2549: 58) จึงได้ให้คำจำกัดความของแผนการจัดการเรียนรู้ คือ แผนการเตรียมการสอนหรือการกำหนดกิจกรรมการเรียนรู้ไว้ล่วงหน้าอย่างเป็นระบบและจัดทำเป็นลายลักษณ์อักษร โดยมีการรวบรวมข้อมูลต่าง ๆ มากำหนดกิจกรรมการเรียนการสอน เพื่อให้ นักเรียนบรรลุจุดมุ่งหมายที่กำหนดไว้ โดยเริ่มจากการกำหนดวัตถุประสงค์จะให้นักเรียนเกิดการเปลี่ยนแปลงด้านใด (สติปัญญา / เจตคติ / ทักษะ) จะจัดกิจกรรมการเรียนการสอนวิธีใด ใช้สื่อการสอนหรือแหล่งการเรียนรู้ใด และจะประเมินผลอย่างไร ในขณะที่ระวีวรรณ ศรีศรีรัมย์ (2552: 189) กล่าวถึงการวางแผนการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ให้แก่แก่นักเรียนนั้น สิ่งสำคัญที่ผู้สอนหรืออาจารย์แนะแนวจะต้องพิจารณาก็คือ การเรียนรู้ การวางแผนกิจกรรมการเรียนรู้ที่ดี จะสามารถทำให้ผู้สอนสามารถควบคุมชั้นเรียน และทำให้กิจกรรมในชั้นเรียนดำเนินไปด้วยดี นอกจากนี้โรงเรียนมาตรฐานสากลมีวัตถุประสงค์ที่สำคัญคือการพัฒนาผู้เรียนให้มีศักยภาพเป็นพลโลกโดยมุ่งหวังที่จะให้โรงเรียนได้พัฒนาต่อยอดคุณลักษณะของผู้เรียนตามหลักสูตรแกนกลางการศึกษาขั้นพื้นฐาน การพัฒนาผู้เรียนมุ่งให้มีพื้นฐานจิตใจที่ดีงาม มีจิตสาธารณะ มีสมรรถนะ ทักษะและความรู้ พื้นฐานที่จำเป็นในการดำรงชีวิต การพัฒนาเยาวชนของชาติเข้าสู่โลกยุคศตวรรษที่ 21 โดยมุ่งส่งเสริมผู้เรียนมีคุณธรรม รักความเป็นไทย ให้มีทักษะการคิดวิเคราะห์ สร้างสรรค์ มีทักษะด้านเทคโนโลยี สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น และสามารถอยู่ร่วมกับผู้อื่นในสังคมโลกได้อย่างสันติอันจะส่งผลต่อการพัฒนาประเทศแบบยั่งยืน



ภาพประกอบ 44 แผนผังการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21

ที่มา: สำนักบริหารงานการมัธยมศึกษาตอนปลาย สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน.

อนึ่ง โรงเรียนมาตรฐานสากลในระดับมัธยมศึกษาตอนปลายอาจจัดสาระสากลในลักษณะของการบูรณาการเป็นหน่วยการเรียนรู้ในสาระพื้นฐานหรืออาจจะจัดเป็นเพิ่มเติมในบางสาระ โดยมีแนวดำเนินการดังนี้ 1.1) ทฤษฎีความรู้ (Theory of Knowledge) ควรจัดเป็นหน่วยบูรณาการอยู่ในสาระพื้นฐานทั้ง 8 สาระ หรืออาจจะจัดเป็นเพิ่มเติมในบางสาระในชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4-6 1.2) การเขียนความเรียงขั้นสูง (Extended-Essay) ควรจัดเป็นหน่วยบูรณาการอยู่ในสาระพื้นฐานภาษาไทย ภาษาอังกฤษ หรือเป็นสาระเพิ่มเติม ในชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4-6 อย่างใดอย่างหนึ่งก็ได้ 1.3) โลกศึกษา (Global Education) ควรเป็นหน่วยบูรณาการอยู่ในสาระพื้นฐานทั้ง 8 สาระ หรือ เป็นสาระเพิ่มเติมในสาระสังคมหรือสาระอื่นๆ ในชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4-6 อย่างใดอย่างหนึ่งก็ได้ 1.4) กิจกรรมสร้างสรรค์ประโยชน์ (Creativity, Action, Service) ควรจัดเป็นหน่วยกิจกรรมอยู่ในกิจกรรมพัฒนาผู้เรียน หรือเป็นสาระเพิ่มเติม ในชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4-6 อย่างใดอย่างหนึ่งก็ได้

ผู้วิจัยพบว่าผู้ที่ได้รับการถ่ายทอดย่อมต้องมีความเชื่อ ค่านิยมที่ฝังลึกอยู่ในหัวสมองตั้งแต่เกิดและการเรียนรู้ที่ผู้ถ่ายทอดมีทั้งที่ตั้งใจและไม่ตั้งใจในการถ่ายทอดและพบว่าการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญานั้นไม่ได้เตรียมการอย่างเป็นระบบตามรูปแบบการจัดการความรู้ ความตั้งใจในการเรียนรู้ตามทฤษฎีของการจัดการความรู้ที่สามารถนำมาปรับใช้ในการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาให้เป็นระบบได้ด้วยการตั้งความคาดหวังและการประเมินผลในการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาเพื่อให้การถ่ายทอดนั้นมีประสิทธิภาพและสามารถใช้ประโยชน์เพื่อพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมได้อย่างยั่งยืน

ตาราง 4 การจำแนกกลุ่มสาระการเรียนรู้ในโครงสร้างหลักสูตรมาตรฐานสากล

ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย

สาระพัฒนา 8 กลุ่มสาระ การเรียนรู้	ทฤษฎีความรู้ (Theory of Knowledge)		การเขียนรวม เขียนชิ้นสูง (Extended-Essay)		โลกศึกษา (Global Education)		กิจกรรมสร้างสรรค์ ประโยชน์ (Creativity, Action, Service)	
	หน่วย การเรียนรู้	เพิ่มเติม	หน่วย การเรียนรู้	เพิ่มเติม	หน่วย การเรียนรู้	เพิ่มเติม	หน่วย การเรียนรู้	เพิ่มเติม
ภาษาไทย	✓	✓	-	✓	✓	-	-	✓
คณิตศาสตร์	✓	✓	-	-	✓	-	-	✓
วิทยาศาสตร์	✓	✓	-	-	✓	-	-	✓
สังคมศึกษาฯ / ประวัติศาสตร์	✓	✓	-	-	✓	✓	-	✓
สุขศึกษาและ พลศึกษา	✓	✓	-	-	✓	-	-	✓
ศิลปะ	✓	✓	-	-	✓	-	-	✓
การงานอาชีพและ เทคโนโลยี	✓	✓	-	-		-	-	✓
ภาษาอังกฤษ	✓	✓	-	✓		-	-	✓
กิจกรรมพัฒนา ผู้เรียน								
- กิจกรรมชุมนุม/ ชมรม	-	-	-	-	-	-	✓	-
- กิจกรรมเพื่อ สังคมและ สาธารณประโยชน์	-	-	-	-	-	-	✓	-

ที่มา: สำนักบริหารงานการมัธยมศึกษาตอนปลาย สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน.

สำหรับการถ่ายทอดภูมิปัญญาที่ประกอบด้วยทฤษฎีวิวัฒนาการทางวัฒนธรรม ทฤษฎีการเปลี่ยนแปลงทางสังคม ทฤษฎีการเรียนรู้ทางปัญญาสังคม และทฤษฎีการจัดการความรู้ มีความ

เกี่ยวข้องกันทั้งสิ้น ผู้วิจัยพบว่าการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาไทยนั้นมีความละเอียดอ่อนมีเนื้อหาเชิงคุณภาพมากมายหากการถ่ายทอดนั้นไม่เป็นไปตามแนวทางที่ถูกต้องอาจมีผลต่อผู้นำไปพัฒนาได้ไม่ตรงกับทิศทางตามวัฒนธรรมและความเป็นอยู่ในอดีต ความเปลี่ยนแปลงทางสังคมเป็นส่วนหนึ่งที่มีอิทธิพลต่อการพัฒนาพฤติกรรมในการถ่ายทอดภูมิปัญญา สภาพแวดล้อมความเป็นอยู่และการจัดระเบียบของสังคมในแต่ละยุคสมัยซึ่งมักเป็นเหตุให้พฤติกรรมในการถ่ายทอดภูมิปัญญามีความผิดเพี้ยนไปโดยอาจมีการแสวงหาสิ่งทดแทนสิ่งที่หาได้ยากในปัจจุบัน

ดังนั้น การพัฒนาการจัดการความรู้เพื่อเป็นส่วนในการเสริมสร้างความเข้มแข็งของพฤติกรรมในการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อรักษาความเป็นเอกลักษณ์ของวัฒนธรรมที่สอดคล้องกับความเปลี่ยนแปลงทางสังคมได้ทุกยุคสมัยโดยเฉพาะอย่างยิ่งถ่ายทอดให้สอดคล้องกับหลักสูตรมาตรฐานสากลในระดับมัธยมศึกษาตอนปลายเพื่อพัฒนาผู้เรียนสร้างอนาคตนักออกแบบสู่สังคมไทย หากสามารถจัดการความรู้ภูมิปัญญาให้เป็นที่สนใจและถ่ายทอดได้ถูกต้องเป็นที่เข้าใจของผู้รับจะทำให้เกิดการพัฒนาที่ตรงเป้าหมายและตอบคำถามแนวคิดเพื่อพัฒนาให้สอดคล้องกับสังคมและความเป็นอยู่ในยุคปัจจุบันได้อย่างมีประสิทธิภาพและยั่งยืนนาน การถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาที่มีประสิทธิภาพจะส่งผลให้ผู้เรียนมีความเข้าใจอย่างลุ่มลึกตามแนวทางการเรียนรู้ทางปัญญาสังคมจากรูปแบบการจัดการความรู้โดยยึดถือตามวินัย 5 ประการของแซงเก้จะสามารถพัฒนาผู้เรียนให้มีความรู้ภูมิปัญญาเพื่อพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ด้านการบรรจุภัณฑ์อาหารที่สามารถต่อยอดองค์ความรู้สู่การสร้างสรรค์นวัตกรรมบรรจุภัณฑ์อาหารจากอัตลักษณ์ภูมิภาคได้

สรุปได้ว่าทฤษฎีที่ใช้ในการอธิบายแนวคิดการพัฒนารูปแบบการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาด้านการบรรจุภัณฑ์อาหารนั้นมีรากฐานจากทฤษฎีความรู้ที่เชื่อว่าความรู้ภูมิปัญญานั้นเป็นความรู้ที่ไม่ชัดแจ้ง (Tacit Knowledge) และกระบวนการในการส่งผ่านความรู้ภูมิปัญญาจากบรรพบุรุษสู่ลูกหลานเป็นการจัดกระทำภายในครัวเรือนตามทฤษฎีความรู้ของเอ็มมานูเอล แคนซ์ ดังนั้น การถ่ายทอดภูมิปัญญาให้เกิดประสิทธิภาพจะต้องเริ่มต้นจากการถ่ายทอดที่เกิดจากการจัดการเรียนรู้ที่เหมาะสม และจากการที่ประเทศไทยเกิดภาวะการขาดแคลนผู้ที่มีความสามารถในการพัฒนา บรรจุภัณฑ์อาหารอัตลักษณ์ภูมิภาค และในขณะที่ประเทศญี่ปุ่นได้มีพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์อาหารจนกระทั่งเป็นที่ยอมรับจากทั่วโลกภายหลังจากการเกิดสงครามโลกครั้งที่ 2 ซึ่งเป็นเหตุให้ประเทศญี่ปุ่นได้มีการปิดประเทศและหันมาวิเคราะห์ปัญหาเพื่อการพัฒนาประเทศสู่งานเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (Creative Economy) โดยประเทศญี่ปุ่นจัดการถ่ายทอดความรู้ในแต่ละชุมชน โดยจัดให้มีกลุ่มพัฒนาอาชีพและผลิตภัณฑ์ชุมชน ดังนั้น เพื่อเป็นการตอบความมุ่งหมายในการวิจัยข้อที่ 2 ผู้วิจัยศึกษาทฤษฎีการเรียนรู้แนวปัญญานิยมพบว่าทฤษฎีการเรียนรู้ด้วยการสังเกตหรือการเลียนแบบของแบนดูราและทฤษฎีการเรียนรู้โดยการเป็นผู้สร้าง และความสัมพันธ์ระหว่างสิ่งที่พบเห็นและความรู้ความเข้าใจที่มีอยู่เดิมตามแนวคิดทฤษฎีการเรียนรู้ทางพุทธิปัญญานิยมของวิกอตสกี รวมทั้งการศึกษาวิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญาในแต่ละภูมิภาคโดยการจัดการเรียนรู้ตามลำดับ เริ่มต้นจากการอธิบายและให้ความเข้าใจในเนื้อหาภูมิปัญญาตามแนวคิดทฤษฎีของออสบูเอล ผสมผสานกับการจัดการเรียนรู้ด้านการประมวลสารสนเทศนำเสนอเนื้อหาด้วยสื่อต่างๆ

เพื่อสร้างการตระหนักรู้และแรงจูงใจจากการกระตุ้นที่จะพัฒนาศักยภาพของตนเองตามแนวคิดของมาสโลว์ นอกจากนี้ ผู้วิจัยได้ดำเนินการวิจัยเพื่อตอบความมุ่งหมายในการวิจัยที่ 2 ด้วยการนำทฤษฎีความรู้ ทฤษฎีการจัดการเรียนรู้แบบผสมผสานของการเยที่มีการจัดลำดับในการถ่ายทอดความรู้เพื่อนำมาพัฒนารูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาที่นำไปสู่การพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ โดยการเชื่อมโยงความรู้ภูมิปัญญาเข้าสู่สาระการเรียนรู้ในรายวิชาต่างๆ ตามโครงสร้างการศึกษาแบบมาตรฐานสากลของกระทรวงศึกษาธิการเพื่อสร้างความยั่งยืนและสามารถต่อยอดความรู้ภูมิปัญญาสู่งานเศรษฐกิจสร้างสรรค์ได้

2.4 แนวคิดและทฤษฎีที่ใช้ในการอธิบายกระบวนการพัฒนาบรรจุภัณฑ์

ทฤษฎีความคิดสร้างสรรค์

ความคิดสร้างสรรค์ หมายถึง กระบวนการที่บุคคลไวต่อปัญหา ขอบกพร่อง ช่องว่างในด้านความรู้ สิ่งที่ขาดหายไป หรือสิ่งที่ไม่ประสานกันและไวต่อการแยกแยะ สิ่งต่างๆ ไวต่อการค้นหาวิธีการแก้ไขปัญหา ไวต่อการเดาหรือการตั้งสมมติฐานที่เกี่ยวกับขอบกพร่อง ทดสอบและทดสอบอีกครั้งเกี่ยวกับสมมติฐาน จนในที่สุดสามารถนำเอาผลที่ได้ไปแสดงให้ปรากฏแก่ผู้อื่นได้” (Torrance, E. P., 1980) หรืออีกนัยหนึ่งความคิดสร้างสรรค์เป็นความสามารถทางสมองในการคิดหลายทิศทางซึ่งมีองค์ประกอบความสามารถในการริเริ่ม ความคล่องในการคิด ความยืดหยุ่นในการคิด และความสามารถในการแต่งเติมและให้คำอธิบายใหม่ที่เป็นการติดตามหลักเหตุผลเพื่อหาคำตอบที่ถูกต้องเพียงคำตอบเดียว แต่องค์ประกอบที่สำคัญที่สุดของความคิดสร้างสรรค์คือความคิดริเริ่ม นอกจากนี้ ความคิดสร้างสรรค์ไม่ใช่พรสวรรค์ที่บุคคลมี แต่เป็นคุณสมบัติที่มีอยู่ในตัวบุคคลซึ่งมีมากน้อยไม่เท่ากัน และบุคคลแสดงออกมาในระดับต่างกัน” (Gilford, J.P.1950) นอกจากนี้กิลฟอร์ด (กรรณิการ์ สุขุม. 2533) ได้ศึกษาลักษณะพื้นฐานของผู้ที่มีความคิดสร้างสรรค์ ซึ่งมาทั้งหมด 5 ประการ ดังนี้

1. ความรู้สึกไวต่อปัญหา หมายถึง บุคคลที่มีความคิดสร้างสรรค์จะมีความสามารถในการจดจำปัญหาต่างๆ รวมทั้งความสามารถในการเข้าถึงหรือการทำความเข้าใจเกี่ยวกับสิ่งที่เข้าใจผิด สิ่งที่เขาตั้งข้อเท็จจริง สิ่งที่เป็นมโนทัศน์ที่ผิดหรืออุปสรรคต่างๆ ที่ยังมีติดมนอยู่ ซึ่งพอจะสรุปได้ว่าความรู้สึกไวต่อปัญหาของบุคคลเป็นสิ่งที่สำคัญที่สุด เพราะบุคคลจะไม่สามารถแก้ปัญหาจนกว่าเขาจะรู้ว่าปัญหานั้นคืออะไร หรืออย่างน้อยเขาจะต้องรู้ว่าเขากำลังประสบปัญหาอยู่

2. ความคล่องในการคิด หมายถึง บุคคลที่มีความคิดสร้างสรรค์จะมีความสามารถในการผลิตแนวความคิดจำนวนมากในเวลาอันรวดเร็ว แล้วเลือกแนวความคิดที่ดีที่สุดมาใช้แก้ปัญหา สิ่ง que แสดงลักษณะพิเศษของความคล่องในการคิด นอกจากการผลิตแนวความคิดที่มากมายและรวดเร็ว แล้ว แนวความคิดที่ผลิตขึ้นมาใหม่นั้นควรจะเป็นแนวความคิดที่แปลกใหม่ และดีกว่าแนวความคิดที่อยู่ในปัจจุบัน นอกจากนั้น บุคคลที่ได้ชื่อว่ามี ความคล่องในการคิด จะต้องมีความสามารถปรับเปลี่ยนทิศทางการคิดได้เป็นอย่างดี

3. ความคิดริเริ่ม หมายถึง บุคคลที่มีความคิดสร้างสรรค์จะมีความสามารถในการค้นหาแนวทางใหม่ๆ หรือวิธีการแปลงๆ แตกต่างกันไปออกไปมาใช้ในการแก้ปัญหา

4. ความยืดหยุ่นในการคิด หมายถึง บุคคลที่มีความคิดสร้างสรรค์จะมีความสามารถในการหาวิธีการหลายๆ วิธีมาแก้ไขปัญหา แทนที่จะใช้วิธีการใดวิธีการหนึ่งเพียงวิธีเดียว บุคคลที่มีความยืดหยุ่นในการคิดจะจดจำวิธีแก้ปัญหาที่เคยใช้ไม่ได้ผลทั้งนี้ เพื่อที่จะไม่นำมาใช้ซ้ำอีก แต่พยายามเลือกหาวิธีการใหม่ที่ดีกว่าแก้ปัญหาได้มาแทน ซึ่งความยืดหยุ่นในการคิดจะมีความสัมพันธ์อย่างใกล้ชิดกับความคล่องในการคิดนั่นคือ ความยืดหยุ่นในการคิดและความคล่องในการคิดจะเป็นความสามารถของบุคคลในการหาวิธีการคิดหลายๆ วิธีเพื่อใช้ในการแก้ปัญหา เป็นความจริงที่ว่า บุคคลสร้างแนวความคิดหรือวิธีการแก้ปัญหาได้ 20 – 30 วิธี เพื่อใช้ในการแก้ปัญหาซึ่งจะได้ผลดีกว่าบุคคลที่หาวิธีการแก้ปัญหาเพียง 2 – 3 วิธีและใช้ไม่ได้ผล ดังนั้น ถ้าบุคคลจะพัฒนาหรือปรับปรุงความยืดหยุ่นในการคิด ก็จะกระทำได้โดยการพยายามหาวิธีการแก้ปัญหาหลายๆ วิธีและวิเคราะห์ปัญหาในหลายมุมมอง ซึ่งจะช่วยให้เขาพัฒนาความยืดหยุ่นทางการคิดได้เป็นอย่างดี

5. แรงจูงใจ หมายถึงบุคคลที่มีความคิดสร้างสรรค์สูงมักมีแรงจูงใจสูง เพราะแรงจูงใจเป็นลักษณะสำคัญของบุคคลในการที่จะแสดงตนว่าเป็นผู้ที่มีความคิดสร้างสรรค์ แรงจูงใจนี้สามารถทำให้บุคคลกล่าวแสดงความพิเศษที่ไม่เหมือนใครออกมาอย่างเต็มที่ หรืออาจจะมากกว่าคนอื่น ๆ บุคคลที่มีแรงจูงใจสูงนี้ จะให้ความสนใจในการหาแนวทางแก้ปัญหาด้วยความกระตือรือร้นและสิ่งที่มีผลกระตุ้นให้เกิดความกระตือรือร้น ก็คือ แรงจูงใจ เนื่องจากแรงจูงใจเป็นสิ่งที่สำคัญของการเตรียมปัญหา เราพบว่าความสำเร็จในชีวิตส่วนใหญ่จะขึ้นอยู่กับแรงจูงใจ เทย์เลอร์และฮอลแลนด์ ชี้ให้เห็นว่าคนที่มีความคิดสร้างสรรค์มักจะมีแรงจูงใจสูงในการที่จะทำให้ผลผลิตดีขึ้นด้วย สำหรับทฤษฎีความคิดสร้างสรรค์นั้นได้สรุปไว้โดยผู้เชี่ยวชาญหลายท่าน ดังนี้

ทฤษฎีความคิดสร้างสรรค์ของทอร์เรนซ์

อี พอล ทอร์เรนซ์ (E. Paul Torrance) นิยามความคิดสร้างสรรค์ว่าเป็นกระบวนการของความรู้สึกไวต่อปัญหา หรือสิ่งที่บกพร่องขาดหายไปแล้วรวบรวมความคิดตั้งเป็นสมมติฐานขึ้นต่อจากนั้นก็ทำการรวบรวมข้อมูลต่างๆ เพื่อทดสอบสมมติฐานนั้นว่ากระบวนการเกิดความคิดสร้างสรรค์ตามทฤษฎีของทอร์เรนซ์ สามารถแบ่งออกเป็น 5 ขั้นตอนดังนี้

1. การค้นหาข้อเท็จจริง (Fact Finding) เริ่มจากการความรู้สึกกังวล สับสนวุ่นวาย แต่ยังไม่สามารถหาปัญหาได้ว่าเกิดจากอะไร ต้องคิดว่าสิ่งที่ทำให้เกิดความเครียดคืออะไร

2. การค้นพบปัญหา (Problem – Finding) เมื่อคิดจนเข้าใจจะสามารถบอกได้ว่าปัญหาดันตือคืออะไร

3. กล้าค้นพบความคิด (Ideal – Finding) คิดและตั้งสมมติฐาน ตลอดจนรวบรวมข้อมูลต่างๆ เพื่อทดสอบความคิด

4. การค้นพบคำตอบ (Solution – Finding) ทดสอบสมมติฐานจนพบคำตอบ

5. การยอมรับจากการค้นพบ (Acceptance – Finding) ยอมรับคำตอบที่ค้นพบและคิดต่อว่าการค้นพบจะนำไปสู่หนทางที่จะทำให้เกิดแนวความคิดใหม่ต่อไปที่เรียกว่า การท้าทายในทิศทางใหม่ (New Challenge) ความคิดสร้างสรรค์สามารถอธิบายได้จากคำนิยามดังนี้

จากผลการวิจัยพบว่าผู้ที่มีความคิดสร้างสรรค์จะเป็นผู้ที่ตื่นตัวอยู่ตลอดเวลา มีความสามารถในการใช้สมาธิ มีความสามารถในการพิจารณาวิเคราะห์ ความคิดถี่ถ้วนเพื่อใช้ในการแก้ปัญหาและมีความสามารถในการสอบสวน ค้นหารายละเอียดเกี่ยวกับเรื่องใดเรื่องหนึ่งอย่างละเอียดกว้างขวางคุณลักษณะอีกประการหนึ่งก็คือเป็นผู้ที่เปิดรับประสบการณ์ต่างๆ อย่างไม่หลีกเลี่ยง (Openness to Experience) ชอบแสดงออกมามากกว่าที่จะเก็บกดไว้ และยังคงกล่าวเพิ่มเติมว่าสถาปนิกที่มีความคิดสร้างสรรค์สูงมักเป็นคนที่รับรู้สิ่งต่างๆ ได้ดีกว่าสถาปนิกที่มีความคิดสร้างสรรค์ต่ำ (Griswald. 1966) ยังพบว่าบุคคลดังกล่าวจะมองเห็นช่องทางที่จะแก้ปัญหาได้ดีกว่าเนื่องจากมีความตั้งใจจริง มีการรับรู้เร็วและง่ายและมีแรงจูงใจสูง (Mackinnon, Phillips. 1960) ในขณะเดียวกันฟรอมม์ (Fromm. 1963) กล่าวถึงลักษณะของคนที่มีความคิดสร้างสรรค์ไว้ค่อนข้างละเอียดดังนี้ 1) มีความรู้สึกทั้ง ประหลาดใจที่พบเห็นของใหม่ที่น่าทึ่ง (Capacity of be puzzled) หรือประหลาดใจ สนใจสิ่งที่เกิดขึ้นใหม่ หรือของใหม่ๆ 2) มีสมาธิสูง (Ability to Concentrate) การที่จะสร้างสิ่งใดก็ได้ต้องไตร่ตรองในเรื่องนั้นเป็นเวลานาน ผู้ที่สร้างสรรค์จำเป็นจะต้องมีความสามารถในการทำจิตใจให้เป็นสมาธิ 3) มีความสามารถที่จะยอมรับสิ่งที่ไม่แน่นอนและเป็นสิ่งที่เป็นข้อขัดแย้งและความตึงเครียดได้ (Ability to accept conflict and tension) 4) มีความเต็มใจที่จะทำสิ่งต่างๆ ที่เกิดขึ้นใหม่ทุกวัน (Willingness to be born everyday) คือ มีความกล้าหาญและศรัทธาที่จะเผชิญต่อสิ่งแปลกใหม่ทุกวัน ส่วนบาร์อนและเวลช์ (Baron and Welsh. 1952) กล่าวว่าคนที่มีความคิดสร้างสรรค์นั้นชอบคิดอย่างซับซ้อนและสนุกตื่นเต้นกับการค้นคว้าสิ่งต่างๆ ตลอดเวลา

ทอร์เรนซ์ได้สรุปลักษณะของบุคคลที่มีความคิดสร้างสรรค์สูงจากผลการศึกษาของสเตนน์และเฮนซ์ (Torrance E.P.. 1980) ซึ่งได้ศึกษานบุคลิกภาพของเด็กที่มีความคิดสร้างสรรค์สูง โดยเปรียบเทียบกับเกณฑ์ซึ่งเป็นแบบวัดบุคลิกภาพ Minnesota Multiphasic Personality Inventory (MMPI), Thematic Apperception (TAT), แบบวัดบุคลิกภาพของรอร์ช (Rorschach) และอื่นๆ ซึ่งได้สรุปบุคลิกภาพประกอบสำคัญๆ ของบุคคลที่มีความคิดสร้างสรรค์สูงไว้ 43 ประการ ดังนี้

ตาราง 5 แสดงบุคลิกภาพของบุคคลที่มีความคิดสร้างสรรค์สูง

(1) มีความสามารถในการตัดสินใจ	(21) มักจะรักสันโดษ
(2) มีความเป็นอิสระในด้านการคิด	(22) มักจะเห็นแก่ประโยชน์ของผู้อื่นมากกว่าประโยชน์ของตนเอง
(3) มีอารมณ์อ่อนไหวและเป็นคนอ่อนโยน	(23) มักให้ความสนใจกับทุกสิ่งที่อยู่รอบตัว
(1) มีความกล้าที่จะคิดในสิ่งที่แปลกใหม่	(24) มักจะอยากรู้อยากเห็น
(2) มีแนวคิดค่อนข้างซับซ้อน	(25) มักจะยอมรับในสิ่งที่ไม่เป็นระเบียบ
(3) มีความคิดเห็นรุนแรง	(26) มักจะไม่ทำตามหรือเลียนแบบผู้อื่น
(4) มีความเชื่อมั่นในตนเองสูง	(27) มักจะหมกมุ่นในปัญหา
(5) มีความพยายามที่จะทำงานยากๆ หรืองานที่ต้องแก้ปัญหา	(28) มักจะดื้อดึงและหัวแข็ง
(6) มีความจำแม่นยำ	(29) มักจะช่างซักถาม
(7) มีความรู้สึกไวต่อสิ่งสวยงาม	(30) มักจะไม่สนใจในสิ่งเล็กๆ น้อยๆ
(8) มีความซื่อสัตย์และรักความเป็นธรรม	(31) มักจะไม่ยอมรับความคิดของผู้อื่นโดยง่าย
(9) มีความเป็นอิสระในการตัดสินใจ	(32) มักจะกล้าแสดงความคิดเห็นที่ไม่ตรงกับผู้อื่น
(10) มีความตั้งใจจริง	(33) มักจะรักและเต็มใจเสี่ยง
(11) มีความสามารถในการหยั่งรู้	(34) มักจะไม่เบื่อกิจวัตรที่ซ้ำซาก
(12) มักจะกล้าหาญและชอบการผจญภัย	(35) มักจะไม่ชอบทำตัวเด่น
(13) มักจะใช้เวลาให้เป็นประโยชน์	(36) มักจะมีความสามารถในการหยั่งรู้
(14) มักจะคาดคะเนหรือเดาเหตุการณ์ล่วงหน้า	(37) มักจะพอใจในผลงานที่ทำหาย
(15) มักจะช่วยเหลือและให้ความรู้แก่ผู้อื่น	(38) มักจะไม่เคยเป็นศัตรูของใคร
(16) มักจะต่อต้านในสิ่งที่ไม่เห็นด้วย	(39) มักจะต่อต้านกฎระเบียบต่างๆ ที่ไม่ถูกต้อง
(17) มักจะทำผิดข้อบังคับและกฎเกณฑ์	(40) มักจะวางเป้าหมายให้กับชีวิตตนเอง
(18) มักจะวิเคราะห์วิจารณ์สิ่งที่พบเห็น	(41) มักจะต่อต้านการกระทำที่รุนแรงต่างๆ
(19) มักจะทำงานผิดพลาด	(42) มักจะจริงจังกับทุกๆ คน
(20) มักจะทำในสิ่งแปลกๆ ใหม่ๆ	(43) มักจะเลี้ยงตนเองได้โดยไม่ต้องพึ่งพาผู้อื่น

ที่มา: สเตนน์ และเฮนซ์ (Stein; & Heinze). (1990).

สำหรับลักษณะของผลผลิตสร้างสรรค์นั้น โดยเนื้อแท้เป็นโครงสร้างหรือรูปแบบของความคิดที่ได้แสดงกลุ่มความหมายใหม่ออกมาเป็นอิสระต่อความคิดหรือสิ่งของที่ผลิตขึ้น ซึ่งเป็นไปได้ทั้งรูปธรรมและนามธรรม (Newell, Shaw and Simpson. 1963) ได้พิจารณาโดยอาศัยหลักเกณฑ์

ดังนี้ 1).เป็นผลผลิตที่แปลกใหม่และมีค่าต่อผู้คิดสังคมและวัฒนธรรม 2).เป็นผลผลิตที่ไม่เป็นไปตามปรากฏการณ์นิยมในเชิงที่ว่ามีการคิดดัดแปลงหรือยกเล็กผลผลิต หรือความคิดที่เคยยอมรับกันมาก่อน 3).เป็นผลผลิตซึ่งได้รับการกระตุ้นอย่างสูงและมั่นคง ด้วยระยะยาวหรือความพยายามอย่างสูง 4).เป็นผลผลิตที่ได้จากการประมวลปัญหา ซึ่งค่อนข้างจะคลุมเครือและไม่แจ่มชัด

ทฤษฎีความคิดสร้างสรรค์ของเทเลอร์

เทเลอร์ (Taylor.1964) กล่าวว่าความคิดสร้างสรรค์ของคนว่าไม่จำเป็นต้องเป็นขั้นสูงสุด ยอดหรือการค้นคว้าประดิษฐ์ของใหม่ขึ้นมาเสมอไป แต่ผลของความคิดสร้างสรรค์อาจจะอยู่ในขั้นใดขั้นหนึ่งต่อไปนี้ โดยแบ่งผลผลิตสร้างสรรค์ไว้เป็นขั้นๆ ดังนี้

1. การแสดงออกอย่างอิสระ ในขั้นนี้ไม่จำเป็นต้องอาศัยความคิดริเริ่มและทักษะขั้นสูงแต่อย่างใด เป็นเพียงแต่กล้าแสดงออกอย่างอิสระ
2. ผลงานออกมาโดยที่งานนั้นอาศัยบางประการแต่ไม่จำเป็นต้องเป็นสิ่งใหม่
3. ขั้นสร้างสรรค์เป็นขั้นที่แสดงถึงความคิดใหม่ของบุคคลไม่ได้ลอกเลียนมาจากใครแม้ว่างานนั้นอาจจะมีคนอื่นคิดเอาไว้แล้วก็ตาม
4. ขั้นคิดประดิษฐ์อย่างสร้างสรรค์เป็นขั้นที่สามารถคิดประดิษฐ์สิ่งใหม่ขึ้น โดยไม่ซ้ำแบบใคร
5. เป็นขั้นการพัฒนาผลงานในขั้นที่ 4 ให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น
6. เป็นขั้นความคิดสร้างสรรค์สูงสุดสามารถคิดสิ่งที่เป็นนามธรรมขั้นสูงได้ เช่น ชาร์ลส์ ดาร์วินได้คิดค้นทฤษฎีวิวัฒนาการ และไอสไตน์คิดทฤษฎีสัมพันธภาพขึ้น เป็นต้น

นอกจากการดำเนินการริเริ่มความคิดสร้างสรรค์ดังกล่าวให้ได้ผลดีจะต้องอาศัยกระบวนการดังต่อไปนี้

1. เทคนิคการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์

1.1 เทคนิคความกล้าที่จะริเริ่ม จากการวิจัยพบว่า ความคิดสร้างสรรค์ต่ำ สามารถปลุกฝังและส่งเสริมให้เกิดความคิดสร้างสรรค์สูงขึ้นได้ ด้วยการถามคำถาม และให้โอกาสได้คิดคำตอบในสภาพแวดล้อมที่ปลอดภัย เป็นที่ยอมรับของผู้อื่น สามารถพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ให้เกิดขึ้นได้ แม้บุคคลที่มีความคิดว่าตนเองไม่มีความคิดสร้างสรรค์ก็สามารถสร้างความคิดสร้างสรรค์ให้เกิดขึ้นด้วยการฝึกฝน

1.2 เทคนิคการสร้างความคิดใหม่ เป็นวิธีการหนึ่งที่ใช้การแก้ไขปัญหามิถ (Paul Smith. 1958) ได้เสนอวิธีการสร้างความคิดใหม่ โดยการให้บุคคลแจกแจงแนวทางที่สามารถใช้ในการแก้ปัญหามาได้ปัญหามา 10 แนวทาง จากนั้นจึงแบ่งแนวทางเหล่านั้นออกเป็นแนวทางย่อยๆ ลงไปอีก โดยเหตุผลที่ว่าบุคคลมักจะปฏิเสธไม่ยอมรับความคิดแรกหรือสิ่งแรกผ่านเข้ามาในจิตใจ แต่จะพยายามบังคับให้จิตใจแสดงทางเลือกอื่นๆ อีก หลักการของสมิท มีลักษณะเป็นผสมผสานหรือ

การคัดเลือกคำตอบ หรือทางเลือกต่างๆ แล้วสร้างขึ้นเป็นคำตอบหรือทางเลือกที่ดีที่สุดในการแก้ปัญหา

1.3 เทคนิคการระดมพลังสมอง เป็นเทคนิควิธีหนึ่งในการแก้ปัญหาของออสบอร์น (Alex Osborn. 2007) จุดมุ่งหมายเพื่อส่งเสริมให้บุคคลมีความคิดหลายทาง คิดได้คล่องในช่วงเวลาจำกัด โดยการให้บุคคลเป็นกลุ่มหรือรายบุคคลก็ได้ จดรายการความคิดต่างๆ ที่คิดได้โดยๆ ไม่คำนึงถึงการประเมินความคิด แต่เน้นปริมาณความคิด คิดให้ได้มาก คิดให้แปลก หลังจากได้รวบรวมความคิดต่างๆ แล้ว จึงค่อยประเมินเลือกเอาความคิดที่ดีที่สุดมาใช้ในการแก้ปัญหาและจัดลำดับทางเลือกหรือทางแก้ปัญหาอื่นๆ ไปด้วย

2. หลักเกณฑ์ในการระดมสมอง

2.1 ประวิงการตัดสินใจ เมื่อบุคคลเสนอความคิดขึ้นมา จะไม่มีการวิพากษ์ วิจารณ์ หรือตัดสินความคิดใดๆ ทั้งสิ้น ไม่ว่าจะเป็นความคิดที่เห็นว่าดี มีคุณภาพ หรืออาจมีประโยชน์น้อยก็ตาม การตัดสินใจยังไม่กระทำในตอนเริ่มต้นคิด

2.2 อิสระทางความคิด บุคคลมีอิสระที่จะคิดหาคำตอบ หรือเสนอความคิด ความคิดยังแปลกแตกต่างจากผู้อื่นยังเป็นความคิดที่ดี เพราะความคิดแปลกแยกอาจนำไปสู่ความคิดริเริ่ม

2.3 ปริมาณความคิด บุคคลยิ่งคิดได้มาก ได้เร็ว ยิ่งเป็นที่ต้องการส่งเสริมและกระตุ้นให้บุคคลคิดมากๆ ได้ยิ่งดี

2.4 การปรุ้งแต่งความคิด ความคิดที่ได้เสนอไว้ทั้งหมด นำมาประมวลกันแล้วพิจารณาตัดสินจัดลำดับความสำคัญของความคิด โดยใช้เกณฑ์กำหนดในเรื่องของเวลา บุคคลลงประมาณประโยชน์ เป็นต้น

จากการทดลองใช้วิธีระดมสมองของพานส์ และมีโตในการหาวิธีการแก้ปัญหาปรากฏว่ากลุ่มที่ใช้เทคนิคระดมพลังสมองมีความคิดแก้ปัญหาได้มาก และได้ผลกว่ากลุ่มที่ออกความคิดเห็นเฉพาะความคิดที่ดีและเกี่ยวเนื่องกันเท่านั้น ซึ่งสอดคล้องกับผลการทดลองของทอร์เรนซ์ที่ทำการทดลองกับนิสิตระดับปริญญาโทจำนวน 100 คน โดยให้นิสิตกลุ่มที่ 1 อ่านบทความแล้วหาที่ดีข้อบกพร่องของบทความ ส่วนนิสิตกลุ่มที่ 2 อ่านแล้วคิดเพิ่มเติมหลังจากนั้นให้นิสิตทั้ง 2 กลุ่มโดยคิดหาวิธีการแก้ปัญหาจากบทเรียน ปรากฏว่านิสิตกลุ่มที่ 2 มีความคิดเกี่ยวกับปัญหาและโครงการที่จะทำได้มากและกว้างขวางกว่ากลุ่มที่ 1

3. เทคนิคอุปมาอุปไมยความเหมือน เป็นวิธีการที่กอร์ดอน (James Gordon. 1996) คิดขึ้นโดยใช้หลักการคิด 2 ประการ คือ “ทำสิ่งที่คุ้นเคยให้เป็นสิ่งแปลกใหม่” และ “ทำสิ่งที่แปลกใหม่ให้เป็นสิ่งที่คุ้นเคย” กล่าวคือ การคิดจากสิ่งที่บุคคลคุ้นเคย รู้จัก ไม่รู้สิ่งที่แปลกใหม่ หรือยังไม่คุ้นเคย และในทำนองเดียวกัน ก็อาจคิดจากสิ่งที่แปลกใหม่ไม่คุ้นเคย ไม่รู้สิ่งธรรมดาหรือคุ้นเคย ซึ่งจากความคิดลักษณะนี้ทำให้นักคิดสร้างสรรค์สามารถสร้างสรรค์ผลงานที่แปลกใหม่ได้มาก ตัวอย่างเช่น “การคิดเข็มฉีดยา” ก็เกิดความคิดจากการที่ถูกยุงกัดและดูดเลือดขึ้นมา เป็นต้น การคิดจากสิ่งที่คุ้นเคยไปสู่สิ่งแปลกใหม่ และคิดจากสิ่งแปลกใหม่ไปสู่สิ่งคุ้นเคย ทำได้โดยใช้การ

เปรียบเทียบอุปมาอุปไมย จากรูปลักษณะหรือหน้าที่ของสิ่งที่คิด วิธีการนี้มักจะเน้นการแสดงความคิดและอารมณ์ผสมผสาน เพื่อให้เกิดการกระตุ้นความคิดสร้างสรรค์โดยใช้ลักษณะความเหมือนหรือความคล้ายคลึงของสิ่งของ ซึ่งการคิดลักษณะเช่นนี้ ทำให้ความคิดเจริญงอกงาม บุคคลสามารถเข้าใจสิ่งใหม่ๆ ได้โดยการเปรียบเทียบกับสิ่งเก่าที่เป็นที่รู้จักกันดีแล้ว ตัวอย่างเช่น สมัยก่อน เราเรียกรถไฟว่า “ม้าเหล็ก” และพยายามอ้างอิงถึงสิ่งที่รู้จักอยู่ตลอดเวลา เช่น มักจะพูดว่า “ค้อนมีหัว” “โต๊ะมีขา” “ถนนมีไหล่” เป็นต้น

วิธีการคิดอุปมาอุปไมย จากลักษณะความเหมือนมีดังนี้

3.1 เปรียบเทียบความเหมือนโดยตรง (Direct Analog) เป็นเปรียบเทียบในรูปลักษณะที่เป็นจริงทั้งความรู้และเทคโนโลยีในสิ่งที่นำมาพิจารณา ตัวอย่างเช่น เซอร์ มาร์ช อีสซัมบาร์ด บรูเนล (Sir March Isumbard Brunel) สังเกตหอนอนชนิดหนึ่งที่ขุดรูอยู่เป็นทางยาวคล้ายๆ ท่อตามต้นไม้ ตัวเขาเองกำลังคิดสร้างท่อน้ำใต้ดินอยู่ จึงคิดเปรียบเทียบท่อน้ำใหญ่ และรังของหอนอนมีลักษณะคล้ายกัน แต่มีวิธีการสร้างรังของหอนอนเป็นที่น่าสนใจ เพราะมันมีอวัยวะที่ใช้ขุดไซเข้าไปในเนื้อเป็นรูยาวคล้ายรังหอนอนได้เหมือนกัน การเปรียบเทียบลักษณะนี้ทำให้เขาประดิษฐ์เครื่องขุดท่อน้ำใต้ดินได้สำเร็จ

3.2 การเปรียบเทียบความรู้สึกของตนเอง (Personal Analog) การนำเอาสิ่งของสถานการณ์เข้ามาเป็นความรู้สึกของตนเอง โดยทำให้ตนเองเข้ามาสัมผัสกับไปตามสถานการณ์นั้น อาจจะช่วยให้ตัวเราสามารถหาทางแก้ปัญหาได้ เช่น นักเคมี อาจคิดเทียบตัวเองเป็นเหมือนโมเลกุลของธาตุชนิดหนึ่งที่พยายามทำปฏิกิริยาของธาตุอื่น ฟาราเดย์ได้พยายามทำความเข้าใจความเหมือนของตนเองให้เข้าไปอยู่ในใจกลางของสารนำไฟฟ้า เพื่อที่จะทำให้เห็นลักษณะของอะตอมได้โดยสร้างภาพความคิด หรือเคคูล (Kekule) พยายามคิดว่าตนเองมีความรู้สึกเหมือนงูที่กำลังกินหางตนเอง ขณะที่เขากำลังคิดถึงลักษณะโมเลกุลของเบนซีนริง ซึ่งมีความน่าจะเป็นมากกว่าโมเลกุลของคาร์บอนที่มีอะตอมจับกันเป็นลูกโซ่เป็นต้น

3.3 การเปรียบเทียบกับสัญลักษณ์ (Symbolic Analog) เป็นการเปรียบเทียบสิ่งต่างๆ หรือปัญหาหรือสถานการณ์ให้เป็นไปในลักษณะของสัญลักษณ์ ซึ่งอาจเป็นการใช้ภาษาแต่งเป็นโคลง ฉันท์กาพย์กลอน หรือ ข้อความบรรยายแสดงออกซึ่งความมีสุนทรียภาพ การใช้สัญลักษณ์ในการเปรียบเทียบมักจะได้อะไรที่ฉับพลันทันที และได้ภาพพจน์ชัดเจน

3.4 การเปรียบเทียบโดยใช้ความคิดฝัน (Fantastic Analog) ทุกคนมีความปรารถนาหรือความใฝ่ฝันในบางสิ่งบางอย่างซ่อนเร้นอยู่ภายในใจเสมอ บางครั้งความคิดฝันนั้นอาจถ่ายทอดออกมาเป็นสิ่งประติมากรรมที่มีคุณค่า ในบางครั้งความคิดฝันอาจนำไปสู่วิธีการแก้ปัญหาที่แท้จริงได้ โดยเราไม่พะวงว่าความคิดนั้นจะต้องเป็นจริงเสมอไป

การใช้กระบวนการอุปมาอุปไมย เพื่อเสริมสร้างพลังทางความคิดสร้างสรรค์จำเป็นต้องมีการฝึกเปรียบเทียบความคิดเปรียบเทียบ เพื่อนำสิ่งที่แปลกใหม่เข้าสู่แนวความคิดในการแก้ไขปัญหา หรือสร้างสรรค์ผลงานที่มนุษย์ต้องการเพื่อการดำรงชีวิตที่ดีขึ้น โดยมีขั้นตอนการฝึกการคิดเปรียบเทียบอุปมาอุปไมย

ขั้นที่ 1 นำเข้าสู่แนวคิด เปรียบเทียบสิ่งที่กำหนดให้ว่าเหมือนอะไร เช่น

คำถาม ที่เหลาดินสอเหมือนกับอะไร

คำตอบ รถตัดหญ้า เครื่องบด ปลาหมึก กว๊าน สมอเรือ

ขั้นที่ 2 เปรียบเทียบโดยตรงเปรียบเทียบ ได้ว่าเหมือนอย่างไร เช่น รถตัดหญ้าเหมือนที่เหลาดินสออย่างไร

ขั้นที่ 3 เปรียบเทียบกับความรู้สึกของตนเองใช้ความรู้สึกตนเอง เช่น ถ้าเป็นต้นหญ้า ท่านจะรู้สึกอย่างไร

ขั้นที่ 4 เปรียบเทียบว่าเหมือนอย่างหนึ่ง แต่ไม่เหมือนกับอีกสิ่งหนึ่ง เช่น หยดน้ำฝนเหมือนน้ำตา แต่ไม่เหมือนเมฆ เป็นต้น

4. เทคนิคการคิดอย่างมีประสิทธิภาพ การคิดอย่างมีประสิทธิภาพเพื่อสู่การพัฒนาความคิดสร้างสรรค์เป็นความคิดของ เอ็ดเวิร์ด เดอ โบโน (Edward De Bono) นักจิตวิทยาและศาสตราจารย์ทางเภสัชแห่งมหาวิทยาลัยแคมบริดจ์ ประเทศอังกฤษ ได้เสนอกระบวนการคิดไว้ 7 ขั้นตอน ปรากฏว่า เป็นที่นิยมใช้แพร่หลายและให้ได้ผลดี เดอโบโน ยังได้กล่าวไว้ว่า การคิดอย่างสร้างสรรค์นั้นเกิดจากการคิดแก้ปัญหาในชีวิตประจำวัน โดยใช้เครื่องฝึกคิด 7 ขั้น ก็จะเพิ่มประสิทธิภาพการคิดอย่างสร้างสรรค์ของบุคคลได้ และเดอ โบโน ยังได้จัดให้มีการคิดอย่างสร้าง

ผู้วิจัยพบว่าแนวทางตามทฤษฎีความคิดสร้างสรรค์เป็นการจัดการความรู้แบบร่วมสมัย โดยการใช้การเรียนรู้แบบแนวปัญญานิยมที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ ดังนั้นการจัดการความรู้ที่สามารถผนวกเอาเทคนิควิธีการในการก่อให้เกิดความคิดสร้างสรรค์สำหรับกลุ่มผู้เรียนในระบบการศึกษาแบบมาตรฐานสากล ผู้เรียนนอกจากจะมีความรู้จากการเรียนรู้ด้วยตนเองยังมีความคิดสร้างสรรค์ที่เพิ่มขึ้นจากการปฏิบัติที่สอดคล้องกับการฝึกฝนตนเองให้มีความคิดสร้างสรรค์อยู่เสมอ การถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาเพื่อให้เกิดความคิดสร้างสรรค์จึงเป็นหลักสำคัญในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ซึ่งมีวิธีการทดสอบความคิดสร้างสรรค์ในเชิงการพัฒนาด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์โดยการประเมินผลงานสร้างสรรค์โดยอาศัยหลักในการออกแบบเพื่อเป็นเกณฑ์และจะสามารถพัฒนาเยาวชนเพื่อสร้างความเข้มแข็งให้แก่สังคมและช่วยพัฒนาประเทศชาติในการสร้างมูลค่าเพิ่มจากผลงานการสร้างสรรค์อย่างเป็นระบบจะเสริมสร้างเศรษฐกิจให้แก่ประเทศชาติได้อย่างมั่นคง

แนวคิดการสร้างมูลค่าเพิ่ม

ฮันดัล เอ็ม (Hundal M. 2000) กล่าวถึง“การบริหารที่เน้นมูลค่า” (Value-Based-Management) หรือ วีบีเอ็ม (VBM) กับ อีวีเอ็ม (EVA) “มูลค่าเพิ่มเชิงเศรษฐกิจ” (Economic Value Added) อย่างไรก็ตาม มักเกิดความสับสนระหว่าง“การบริหารที่เน้นมูลค่า”(Value-Based-Management) หรือวีบีเอ็มกับ“มูลค่าเพิ่มเชิงเศรษฐกิจ”(Economic Value Added) หรืออีวีเอซึ่งมักจะถูกนำไปใช้สลับกันไปมา แต่โดยทั่วไปแล้ววีบีเอ็มเป็นแนวคิดที่กว้างกว่าเมื่อเทียบกับอีวีเอ

แล้ววีบีเอ็มเป็นแนวคิดทางเศรษฐศาสตร์ที่มุ่งเน้นความต้องการของตลาดซึ่งคิดค้นโดยหลุยส์ เคนโซ (Louis Kelso) และ มอร์ติเมอร์ แอดเลอร์ (Mortimer Adler) วีบีเอ็มจึงเป็นวิธีการที่จะทำให้บุคลากรแต่ละคนในองค์กร (1) มีส่วนร่วมอย่างเต็มที่ทั้งในฐานะที่เป็นผู้ปฏิบัติงานและเจ้าขององค์กร (2) ได้รับผลตอบแทนที่เหมาะสมกับการทุ่มเทให้กับองค์กรทั้งในฐานะผู้ปฏิบัติงานและเจ้าขององค์กร (3) ร่วมกับบุคลากรอื่นในการแก้ไขปัญหาหรือข้อผิดพลาดในระบบที่มีผลกระทบต่อ การมีส่วนร่วมและตอบแทนยิ่งบุคลากรมีความสนใจในสิ่งเดียวกัน ก็ยิ่งทำให้ความพึงพอใจของทั้ง ลูกค้าและบุคลากรเพิ่มขึ้นซึ่งนำไปสู่การลดต้นทุนการมีรายได้และผลกำไรเพิ่มขึ้น (Hundal M. 2000: 112-114) ระบบวีบีเอ็มจึงเป็นแนวคิดของการจัดการที่พยายามปลูกฝังความรู้สึกนึกคิดของ บุคลากรทุกคนในชุมชนในอันที่จะต้องเรียนรู้ที่จะจัดลำดับความสำคัญการตัดสินใจก่อนหลังโดย ตั้งอยู่บนพื้นฐานของความเข้าใจว่าการตัดสินใจนั้นก่อให้เกิดมูลค่าแก่ชุมชนอย่างไร ซึ่งหมายถึง ว่ากระบวนการและระบบหลัก ๆ ทั้งหมดในชุมชนจะมุ่งเข้าสู่การสร้างมูลค่า (Creation of Value) และสร้างความมั่งคั่งจากการปฏิบัติงานเพื่อสร้างความมั่งคั่งและผลตอบแทนให้กับบุคลากร การ สร้างมูลค่าเพิ่มเป็นส่วนหนึ่งในการพัฒนาประเทศสู่ความเป็นก้าวหน้าทางเศรษฐกิจ การ เตรียมพร้อมไปสู่ความเป็นผู้นำและสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าให้แก่สินค้า (Hundal M. 2000: 98)

ผู้วิจัยจึงสรุปได้ว่าการพัฒนาที่มุ่งสร้างคุณค่าทางภูมิปัญญาซึ่งเป็นอัตลักษณ์ที่โดดเด่น เพื่อสร้างสรรค์สินค้าให้ชัดเจนจะเป็นแนวทางในการสร้างคุณค่าเชิงนามธรรม ความเชื่อและศรัทธา ในภูมิปัญญาไทยโดยเน้นความเฉพาะและจุดแข็งของความเป็นไทยได้อย่างยั่งยืน

แนวคิดในการพัฒนาการบรรจุอาหาร

วิวัฒนาการของบรรจุภัณฑ์นั้นเป็นเหตุในการแบ่งประเภทของบรรจุภัณฑ์ออกได้ อย่างกว้าง ๆ เป็น 2 ประเภท คือ

1. บรรจุภัณฑ์ที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ ธรรมชาติได้สร้างหีบห่อขึ้นเพื่อป้องกันและ รักษาผลผลิตทางธรรมชาติได้อย่างดีเยี่ยมและชาญฉลาด โดยสร้างให้มีความเหมาะสมกับผลผลิต แต่ละชนิดไป อาทิเช่น เปลือกผลไม้ เปลือกไข่ เป็นต้น
2. บรรจุภัณฑ์ที่มนุษย์สร้างขึ้น เป็นบรรจุภัณฑ์ที่เกิดจากการที่มนุษย์เป็นผู้สร้างขึ้น โดย ได้คิดประดิษฐ์จากวัสดุต่าง ๆ เพื่อสนองประโยชน์นานาประการ เช่น เพื่อคุ้มครองป้องกัน ผลิตภัณฑ์เพื่อความสะดวกในการขนส่ง เพื่อการส่งเสริมการขาย ฯลฯ (อรณพ มโนธีรวัฒน์. 2545)

สำหรับประเทศไทยคำว่า “บรรจุภัณฑ์” เป็นคำใหม่ซึ่งคนไทยยังไม่คุ้นเคย แต่ในความเป็นจริงแล้วคนไทยนับว่าเป็นนักออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่มีความสามารถเห็นได้จากวิธีการนำเอาวัสดุ ธรรมชาติมาใช้ประโยชน์ได้ อาทิเช่น การใช้ใบกล้วย ใบตาล ทางมะพร้าว ใบเตย ฯลฯ มาคิด ประดิษฐ์เป็นห่ออาหารแบบต่าง ๆ การจักสานภาชนะต่าง ๆ จากไม้ไผ่ หวาย ต้นหญ้า ปอ ฯลฯ

บรรจุภัณฑ์เหล่านี้มีรูปร่างลักษณะสวยงามแปลกตาและสามารถสนองประโยชน์ได้อย่างดีในแต่ละกรณีเหมาะกับการบรรจุสิ่งของต่าง ๆ เช่น อาหารทั้งที่เป็นของแห้งหรือมีน้ำหรือสิ่งของที่ต้องการความปลอดภัยและความสะดวกในการเคลื่อนย้ายอื่น ๆ (ประชิด ทิถบุตร. 2554) จากการที่มนุษย์ได้คิดนำวัสดุที่มีตามธรรมชาติมาประดิษฐ์เป็นบรรจุภัณฑ์ใช้ในชีวิตประจำวันดังที่ได้กล่าวมาแล้ว ความพยายามและความคิดสร้างสรรค์ของมนุษย์ก็ยังไม่สิ้นสุดเมื่อเกิดความต้องการขยายให้กว้างขึ้น เช่น การขยายขนาดและจำนวนของสินค้า การเคลื่อนย้ายของใหญ่ ๆ จำนวนมากต้องการบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมและเมื่อความเจริญก้าวหน้าทางด้านการตลาดมากขึ้นบรรจุภัณฑ์ก็เข้ามามีบทบาทใช้เป็นเครื่องมือในทางการตลาดด้วย เช่น ใช้เป็นเครื่องช่วยในด้านการส่งเสริมการขาย ดังนั้นจึงได้มีการค้นคว้าคิดประดิษฐ์บรรจุภัณฑ์แบบใหม่ ๆ ตลอดจนปรับปรุง และค้นคว้าวัสดุที่ใช้ในการบรรจุให้มีคุณภาพดียิ่งขึ้น จนในที่สุดปัจจุบันวัสดุที่ใช้เพื่อการบรรจุภัณฑ์มีมากมายหลายชนิด อาทิ เช่น กระดาษชนิดต่าง ๆ แผ่นโลหะ ใยสังเคราะห์ แก้ว พลาสติก ไม้ ฯลฯ (ปุ่น คงเกียรติเจริญ. 2554) สำหรับกรรมวิธีที่ใช้กับบรรจุภัณฑ์จากภูมิปัญญาท้องถิ่นจะมีกรรมวิธีการหีบห่อตามลักษณะรูปแบบที่สามารถจำแนกได้เป็น 5 กลุ่ม

1. รูปแบบการห่อ โดยวิธีการพับ การม้วน การพัน หรือเย็บ ซึ่งมีทั้งประเภทกิ่งทรงรูปทรงรูป ทรงสามเหลี่ยม และทรงสี่เหลี่ยม
2. รูปแบบการรองรับ เป็นการใช้คุณลักษณะของพืชที่เป็นแผ่นเรียบแบน แทนภาชนะรองรับอาหาร
3. รูปแบบบรรจุ เป็นการใช้ส่วนของพืชเป็นที่บรรจุอาหาร ตั้งแต่ขั้นตอนการผลิตอาหารไปจนถึงขั้นขนส่งเพื่อขายเป็นขั้นเดียวกัน
4. รูปแบบเสียบหนีบ ใช้หีบห่อเป็นเพียงแกนให้อาหารยึดติดเท่านั้น เพื่อประโยชน์ในการจัดเรียงอาหารให้เป็นกลุ่มก้อน สะดวกในการบิ่่งย่างและจำหน่ายเป็นชุด ๆ รวมถึงการแสดงตนของอาหารเป็นกลุ่มอย่างสวยงาม
5. รูปแบบผูกมัดรัดร้อย เป็นการนำส่วนของพืชที่เป็นเส้นมาใช้ประโยชน์ทั้งการผูกมัดเป็นพวง (พวงปลา มัดปู) ผูกมัดผักเป็นกำ (มัดพลู่) มัดผักต่าง ๆ ลักษณะที่หลากหลายของรูปแบบหีบห่อนี้ ยังสามารถเอื้อประโยชน์ในการใช้สอย การขนส่ง การเก็บรักษา ตลอดจนกลยุทธ์ทางการตลาดอีกด้วย สำหรับการศึกษาด้านโครงสร้างหีบห่อ พบว่าหีบห่อจากวัสดุธรรมชาติในรูปแบบห่อ สามารถใช้ประโยชน์ทั้งส่วนเส้นในตามทางยาวและทางขวางหรือแนวทแยงมาวางขัดกัน ช่วยให้ห่อมีความแข็งแรง แน่นหนาขึ้น ไม่แตกหรือฉีกขาดง่าย และใช้ความแข็งแรงของเส้นก้านใบเป็นโครงสร้างของหีบห่อเลย ได้แก่ ใบจากห่อขนมจาก เป็นต้น (ทวาราวดี. 2540)

ผู้วิจัยจึงเล็งเห็นว่าการบรรจุแบบธรรมชาติมีวิวัฒนาการมานับพันปี การใช้งานเพื่อการดำรงชีวิต การจัดเก็บและถนอมอาหารหรือแม้แต่การขนส่งได้ถูกถ่ายทอดกันมานานจากบรรพบุรุษโดยมีความรู้ภูมิปัญญาจากประสบการณ์แบบธรรมชาติด้วยการทดลองจนทำให้สามารถแยกประเภทและลักษณะการใช้งานวัสดุธรรมชาตินั้นได้อย่างเหมาะสม การถ่ายทอดภูมิปัญญา

เหล่านั้นเสมือนภูมิความรู้ที่มีสืบทอดกันมาประกอบกับทัศนคติและความเชื่อที่จะส่งผลให้ความคิดในการสร้างสรรค์ของชนรุ่นหลังดำรงไว้ซึ่งอัตลักษณ์ของความเป็นไทยได้อย่างสมบูรณ์

ดังนั้น รูปแบบในการพัฒนาการห่อหรือการบรรจุภัณฑ์อาหารอัตลักษณ์ภูมิภาคนั้นเป็นการถ่ายทอดเนื้อหาความรู้ภูมิปัญญาที่ได้รับมาจากอดีตที่เริ่มจากการฝังอยู่ในตัวคนมาตั้งแต่เกิดตามที่กล่าวไว้ในทฤษฎีความรู้ (Thinking Theory) และนำมาจัดการความรู้ให้เชื่อมโยงและสอดคล้องกับโครงสร้างการจัดการเรียนรู้ตามทฤษฎีการเรียนรู้ทางปัญญาสังคม โดยเชื่อมโยงความสัมพันธ์ระหว่างเนื้อหาความรู้ภูมิปัญญาในแต่ละภูมิภาคกับโครงสร้างสาระรายวิชาตามหลักสูตรแบบมาตรฐานสากลในกลุ่มแกนกลางมาตรฐานการศึกษาของกระทรวงศึกษาธิการ และวิธีการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาเพื่อพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ในผู้เรียนจากการประยุกต์วิธีการถ่ายทอดจากการจัดการเรียนรู้แบบการสร้างความรู้ตามทฤษฎีการสร้างขีดความสามารถ โดยเน้นให้ผู้เรียนมีความภาคภูมิใจในถิ่นกำเนิดและเชื่อมั่นในภูมิปัญญามากขึ้นตามทฤษฎีของปีเตอร์ แชนเก้

ผู้วิจัยพบว่ารูปแบบการจัดการความรู้ที่ผู้วิจัยจะสังเคราะห์นั้นเป็นการถ่ายทอดเนื้อหาความรู้ภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารอัตลักษณ์ประจำภูมิภาคร่วมกับการใช้วิธีการถ่ายทอดตามแผนการถ่ายทอดความรู้เชิงบูรณาการเชื่อมโยงสาระรายวิชาตามหลักสูตรมาตรฐานสากล ที่สร้างแรงจูงใจให้ผู้เรียนได้พัฒนาผลงานเศรษฐกิจสร้างสรรค์ได้ ด้วยการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ทั้ง 4 ด้านตามทฤษฎีความคิดสร้างสรรค์ของทอแรนซ์ ได้แก่ 1) ความคิดริเริ่ม 2) ความคิดคล่อง 3) ความคิดยืดหยุ่นและ 4) ความคิดละเอียดลออ การพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ด้านการบรรจุภัณฑ์อาหารอัตลักษณ์ภูมิภาคนั้นจะนำไปสู่การพัฒนานามูลค่าเพิ่มให้แก่บรรจุภัณฑ์ ซึ่งผลที่จะได้รับรู้ อาจเป็นการเปลี่ยนแปลงด้านรูปแบบและ/หรือประโยชน์ใช้สอยตามแนวคิดทฤษฎีการสร้างมูลค่าเพิ่มของฮันดัล ดังนั้น ในการตอบความมุ่งหมายในการวิจัยที่ 3 นั้น ผู้วิจัยจะทดลองใช้รูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาเพื่อพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ด้านการบรรจุภัณฑ์อาหารที่ผู้วิจัยสังเคราะห์แล้วในการดำเนินการวิจัยในระยะที่ 2 โดยจะเป็นการดำเนินการถ่ายทอดและวัดผลด้านความรู้ภูมิปัญญาด้วยข้อสอบข้อเขียนโดยวัดก่อนและหลังการทดลอง วัดทัศนคติของผู้เรียนที่มีต่อแผนการถ่ายทอดฯ โดยวัดก่อนและหลังการทดลอง และวัดความคิดสร้างสรรค์ภายหลังการทดลอง ด้วยข้อสอบภาคปฏิบัติ ซึ่งอาจเป็นการบูรณาการความรู้ภูมิปัญญาควบคู่ไปกับเทคโนโลยีและหลักในการออกแบบเพื่อพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ให้มีแนวทางตอบสนองพฤติกรรมทางสังคมในปัจจุบัน ด้วยการพัฒนาผลงานให้เป็นผลิตภัณฑ์ชุมชนที่มีความต้องการและมีความเป็นสากลสามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลิตภัณฑ์เพิ่มรายได้ให้แก่ชุมชนต่อไป

งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

อภิสิทธิ์ ไส้ศัตรูไกล, พยूर โมสิกรัตน์ และ มาลินี วิกิรณต์ (2547) ศึกษาวิจัยเรื่อง: หีบห่อจากวัสดุธรรมชาติพบว่าการใช้วัสดุธรรมชาติในการหีบห่ออาหารของคนในภาคใต้มีมานานและได้

สืบต่อไปยังรุ่นลูกหลาน โดยมีการเลือกสรรชนิดวัสดุมากมายส่วนใหญ่เป็นวัสดุที่มีอยู่ตามธรรมชาติ ในบริเวณที่ใกล้เคียงที่พักอาศัยเป็นหลักและสามารถเลือกใช้ส่วนต่างๆ ของพืชที่นำมาทำหีบห่อ ตามความเหมาะสมกับประเภทอาหารได้อย่างลงตัวได้ประโยชน์ทั้งการคุ้มครอง ป้องกัน การนับจำนวน การทำสัญลักษณ์ในการจำหน่าย การจัดเรียงซ้อน การนำพาในการขนส่ง การแสดงตนของอาหารเพื่อเชิญชวนผู้บริโภคให้สามารถซื้อหาได้อย่างมั่นใจว่าเป็นชนิดอาหารที่ต้องการรวมถึงให้กลิ่นและรสชาติของอาหารจากวัสดุที่ใช้หีบห่อเพิ่มขึ้นด้วย ส่วนของพืชที่เป็นวัสดุธรรมชาติที่นิยมนำมาใช้หีบห่ออาหารในภาคใต้ดังกล่าวประกอบด้วยใบและกาบกล้วย ใบพ้อ ใบไผ่ ใบจาก ใบคลุ้ม ใบลาน ใบชิง ใบทั้ง ใบยางพารา กาบหมาก เป็นต้น

วิธีการหีบห่อและการบรรจุนั้นนอกจากทำกันในภาคใต้แล้วยังมีรูปแบบต่างๆ กันในภูมิภาคอื่นๆ ด้วยดังที่จุไรรัตน์ ดวงเดือน, อนุรักษ์ นวพรไพศาล, และ หทัยกร พันธุ์งาม (2547) ได้ศึกษาการพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์จากวัสดุธรรมชาติโดยใช้ภูมิปัญญาไทยจากผู้เข้าชมงาน OTOP-SME-BOI: Made in Thailand ผลการวิจัยพบว่า

1. รูปแบบของผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์จากวัสดุธรรมชาติโดยใช้ภูมิปัญญาไทยส่วนใหญ่เป็นผ้าฝ้ายและผลิตภัณฑ์จากฝ้ายมากที่สุด รองลงมา คือ ผลิตภัณฑ์ประเภทผ้าไหมและผลิตภัณฑ์จากไหม ผลิตภัณฑ์อาหารและการแปรรูปอาหาร ผลิตภัณฑ์ประเภทเครื่องจักสาน ผลิตภัณฑ์ประเภทเครื่องปั้นดินเผา ผลิตภัณฑ์จากหนังและเครื่องหนังและผลิตภัณฑ์ที่เป็นเครื่องประดับตามลำดับ

2. ผู้เข้าชมงาน OTOP – SME –BOI: Made in Thailand มีความคิดเห็นเกี่ยวกับการพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์จากวัสดุธรรมชาติโดยภูมิปัญญาไทยในด้านต่างๆ ได้แก่ ด้านรูปแบบของผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ ด้านมาตรฐานของผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์และด้านคุณค่าของผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ โดยรวมในระดับมากและเมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่าทุกด้านมีความคิดเห็นในระดับมากเช่นกัน

3. ผู้เข้าชมงาน OTOP – SME –BOI: Made in Thailand ที่มีเพศแตกต่างกัน มีความคิดเห็นเกี่ยวกับการพัฒนารูปแบบของผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์จากวัสดุธรรมชาติโดยใช้ภูมิปัญญาไทยด้านรูปแบบของผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ ด้านมาตรฐานของผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ และด้านคุณค่าของผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ รวม 3 ด้าน มีความแตกต่างกันอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 และเมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่าทุกด้านมีความคิดเห็นแตกต่างกันอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 เช่นกัน

4. ผู้เข้าชมงาน OTOP – SME –BOI: Made in Thailand ที่มีอาชีพแตกต่างกันมีความคิดเห็น เกี่ยวกับการพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์จากวัสดุธรรมชาติโดยใช้ภูมิปัญญาไทยในด้านรูปแบบของผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ ด้านมาตรฐานของผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์และด้านคุณค่าของผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์รวม 3 ด้านมีความแตกต่างกันอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่าด้านรูปแบบของผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์มีความคิดเห็นแตกต่างกันอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ส่วนด้านมาตรฐานของผลิตภัณฑ์และ

บรรจุภัณฑ์และด้านคุณค่าของผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ มีความคิดเห็นแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.01

5. ผู้เข้าชมงาน OTOP – SME –BOI: Made in Thailand ที่มีระดับการศึกษาแตกต่างกัน มีความคิดเห็นเกี่ยวกับการพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์จากวัสดุธรรมชาติโดยใช้ภูมิปัญญาไทย ในด้านรูปแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ ด้านมาตรฐานของผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ และด้านคุณค่าของผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์รวม 3 ด้าน มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่าด้านรูปแบบของผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์มีความคิดเห็นแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ส่วนด้านมาตรฐานของผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์และด้านคุณค่าของผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ มีความคิดเห็นแตกต่างกันอย่างไม่มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05

สรุปได้ว่าแนวคิดและทฤษฎีที่ใช้ในการอธิบายการพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหารนั้นประกอบไปด้วยการบูรณาการทฤษฎีความคิดสร้างสรรค์ที่ว่าด้วยการพัฒนาให้สอดคล้องกับบริบทของสังคมในยุคปัจจุบันที่ผูกพันกับเทคโนโลยีทางวัสดุและการผลิตเพื่อตอบสนองความรวดเร็วในการรับประทาน รวมไปถึงการแปรรูปอาหารและการเก็บรักษาอย่างถูกวิธี การถ่ายทอดองค์ความรู้ภูมิปัญญาการบรรจุอาหารจึงเป็นการให้ความรู้อย่างถ่องแท้ด้านเรื่องราว ความเชื่อและทุนทางวัฒนธรรมต่างๆที่แสดงอัตลักษณ์ประจำท้องถิ่น ส่วนผู้เรียนจะต้องใช้ความคิดสร้างสรรค์ในการพัฒนาองค์ความรู้ด้านภูมิปัญญาร่วมกับเทคโนโลยีดังกล่าวสร้างสรรค์บรรจุภัณฑ์เพื่อพัฒนามูลค่าเพิ่มให้แก่ผลิตภัณฑ์ไปตามบริบทของสังคมในปัจจุบันที่ประกอบไปด้วยการนำองค์ความรู้ไปสร้างประโยชน์ใช้สอยตามแนวคิดการพัฒนาการบรรจุอาหารให้สอดคล้องกับวิถีของสังคมในปัจจุบันตามแนวทางการถ่ายทอดทางสังคมมุ่งเน้นในสังคมเกิดประโยชน์สุขในภาพรวมสร้างรายได้และสร้างอาชีพเป็นประโยชน์ในเชิงเศรษฐกิจต่อไป

2.5 การวิจัยข้ามวัฒนธรรม (Cross Cultural Research)

การวิจัยข้ามวัฒนธรรมเป็นการเปรียบเทียบปรากฏการณ์ที่เกิดขึ้น โดยผู้ศึกษาจะต้องทดสอบในสิ่งที่คาดเดาซึ่งสามารถอธิบายได้โดยการสืบเสาะและแสวงหาข้อมูลที่เกี่ยวข้องและมีความสัมพันธ์เกี่ยวเนื่องกันเพื่อตรวจสอบข้อเท็จจริงของข้อมูลโดยผลของการตรวจสอบนั้นจะได้จากการเปรียบเทียบเพื่อเข้าใจและเข้าถึงวัฒนธรรมในชุมชนได้อย่างแท้จริง ลักษณะของการเปรียบเทียบอาจเป็นการเปรียบเทียบวัฒนธรรมหนึ่งกับอีกรวมหนึ่งการหนึ่งอาจเกิดขึ้นได้จากหลายกรณี ผู้ศึกษาจะพบว่าปรากฏการณ์ที่แท้จริงนั้นเกิดขึ้นอย่างสม่าเสมอจนสามารถสรุปได้เป็นปรากฏการณ์ที่เกิดขึ้นจริงในวัฒนธรรมของชุมชนนั้นๆและตัดทิ้งประเด็นอื่นๆที่ไม่เกี่ยวข้องและเกิดขึ้นไม่สม่าเสมอจากการเปรียบเทียบระหว่างกลุ่มตัวอย่างได้ชัดเจน การวิเคราะห์ข้อมูลในการศึกษาข้ามวัฒนธรรมจึงมีได้ 2 ประการ ดังนี้ 1) การวิเคราะห์แบบกรณีเดียว (A One- Case Analysis) 2) การวิเคราะห์จาก 2 กรณี (2 Cases Analysis) การวิเคราะห์แบบหลายกรณีจึงได้

ข้อมูลที่แม่นยำกว่า โดยผู้วิเคราะห์สามารถสรุปแต่ละกรณีได้ว่ากรณีนี้ไม่มีความขัดแย้งหรือมีความขัดแย้งสูงหรือต่ำ ข้อมูลจากการสัมภาษณ์หลายๆคำถาม (ดังตารางตัวอย่าง) การสำรวจเกี่ยวกับเกษตรกรรม ผู้วิจัยศึกษาข้อมูล 12 กรณีในประเด็นคำถามเดียวกัน บันทึกข้อมูลตามแผนภูมิที่ 5 และ 6 (Ember, Carol R., and Melvin. 2009)

Observed traits of one society—the !Kung San in the 1950s

hunters and gatherers small communities no social stratification temporary houses use bows and arrows . . . X	no warfare low rainfall nomadic bands few possessions share meat . . . Z
---	--

ภาพประกอบ 45 Sample of One Case Study

hunting and gathering group

hunting and gathering small communities arid environment bows and arrows temporary houses no warfare . . X

agricultural group

agriculture medium communities non-arid environment no bows and arrows permanent houses warfare . . Y
--

ภาพประกอบ 46 An “association” of traits in a one case and two-case analysis

ดังนั้น การศึกษาข้ามวัฒนธรรมจึงมีข้อดีที่ว่าผู้ศึกษาจะพบสถานการณ์ที่ชัดเจนและแน่นอน ในช่วงระยะเวลาหนึ่งที่ตัวแปรมีความสัมพันธ์และเกี่ยวข้องกันทำให้เกิดปรากฏการณ์นั้นๆ ตามหลัก การทางมนุษยวิทยาซึ่งบางครั้งเป็นเรื่องที่ไม่เคยมีใครสังเกตและอาจเกิดขึ้นโดยบังเอิญ การเลือกใช้วิธีวิทยาแบบข้ามวัฒนธรรมจึงเป็นการเลือกเพื่อศึกษาค้นหาความจริงจากปรากฏการณ์หลายกรณีเพื่อสรุปเป็นข้อเท็จจริงได้อย่างไม่คลาดเคลื่อนหรือเพื่อเป็นการทดสอบทฤษฎีได้อย่าง

แน่นอน โดยส่วนใหญ่เป็นการศึกษาในหลายๆพื้นที่ เปรียบเทียบระหว่างกรณีหนึ่งกับกลุ่มคนในครัวเรือนจนกระทั่งระดับคนในชุมชนโดยอาจศึกษาถึงประวัติศาสตร์เป็นการเก็บข้อมูลย้อนหลังแล้วเปรียบ เทียบกันระหว่างกลุ่มตัวอย่างเป็นต้น

ความเป็นมาของการวิจัยข้ามวัฒนธรรม (History of Cross-Cultural Research)

การวิจัยข้ามวัฒนธรรมได้ถูกบันทึกครั้งแรกไว้เมื่อปี ค.ศ. 1889 โดย Edward B.Tylor ต่อมาถูกนำมาใช้แพร่หลายในปี ค.ศ. 1930 และ 1940 ในมหาวิทยาลัยเยล (Yale University) George Peter Murdock (1892-1985) โดยดำเนินการวิจัยวิทยานิพนธ์ระดับปริญญาเอกด้วยการบูรณาการทางสังคมวิทยา (Sociology) และมานุษยวิทยา (Anthropology) และเรียกว่าวิทยาการนั้นว่า “วิทยาศาสตร์ทางสังคม” (Science of Society) ที่จะต้องใช้วิธีการสำรวจเชิงวัฒนธรรมของสังคมมนุษย์ด้วยคำอธิบายหลากหลายด้านเชิงพฤติกรรมของมนุษย์ เริ่มต้นด้วยการจำแนกกลุ่มของข้อมูลโดยการอธิบายรายละเอียดต่างๆในเชิงลึกในระหว่างกลุ่มวัฒนธรรมที่ต่างกันซึ่งระบบการจำแนกข้อมูลจะใช้เป็นโครงสร้างของเครื่องมือเก็บข้อมูลทางวัฒนธรรม ขั้นตอนต่อไปเป็นการบันทึกข้อมูลเพื่ออธิบายกรณีต่างๆที่เปรียบเทียบในทุกกรณีตามหัวข้อเรื่องที่ต้องการศึกษา ต่อมาในปี 1946 Clellan S.Ford ได้นำวิธีการศึกษาข้ามวัฒนธรรมมาใช้เปรียบเทียบข้อมูลอย่างแพร่หลายในมหาวิทยาลัยอื่นๆ จนกระทั่งในปี 1949 มหาวิทยาลัยต่างๆในสหรัฐอเมริกาได้จัดให้มีการประชุมจัดตั้งองค์กรที่ไม่มีผลกำไรชื่อว่า Human Relations Area Files, Incorporated (HRAF) ในเมือง New Haven โดยภารกิจขององค์กรเป็นการรวบรวมผลงานวิจัยด้านมานุษยวิทยาซึ่งมีจำนวนมากขึ้นทุกปีและเน้นข้อมูลที่เป็นปัจจุบันเพื่อให้นักวิจัยที่สนใจการศึกษาข้ามวัฒนธรรมได้รับความสะดวกในการค้นหาข้อมูลขั้นพื้นฐานต่างๆต่อไป

ประเภทของการศึกษาเปรียบเทียบข้ามวัฒนธรรม

โดยส่วนใหญ่การศึกษาข้ามวัฒนธรรมจะถูกจำกัดด้วยองค์ประกอบ 4 มิติ ได้แก่ 1) มิติด้านลักษณะทางภูมิศาสตร์ (Geographical Scope) 2) มิติด้านขนาดของกลุ่มตัวอย่าง (Size of Sample) กลุ่มที่ใช้ในการศึกษาข้ามวัฒนธรรมอาจเป็นกลุ่มแบบ 2 กรณีตัวอย่าง (2 Cases Comparison) โดยกลุ่มที่มีลักษณะเป็นกลุ่มเล็ก (Small-Case Comparison) นั้นมักเป็นกลุ่มที่ใช้การวิเคราะห์น้อยกว่า 10 กรณี และกลุ่มเปรียบเทียบที่กว้าง (Large- Case Comparison) จะเป็นกลุ่มที่มีการศึกษาเปรียบเทียบมากกว่า 10 กรณี 3) มิติทางวิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล โดยการศึกษาข้ามวัฒนธรรมอาจทำได้โดยการเก็บรวบรวมข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary data) จากเอกสารและการบันทึกข้อมูลเปรียบเทียบหลายกลุ่มหลายกรณีเพื่อนำมาวิเคราะห์เชิงสังคมวิทยา หรือบางครั้งอาจต้องทำการเก็บข้อมูลแบบปฐมภูมิ (Primary Data) เพิ่มเติมเพื่อความชัดเจนและแน่นอนของข้อมูลนั้นๆ 4) มิติด้านช่วงเวลา โดยเป็นมิติทางการเปรียบเทียบในช่วงเวลาใดเวลาหนึ่ง (Synchronic

Comparison) หรือการเปรียบเทียบในเวลาที่แตกต่างกัน (Diachronic Comparison) (Pegrine, Ember, Ember. 2000)

การเก็บรวบรวมข้อมูลจากการศึกษาข้ามวัฒนธรรมแบ่งได้เป็น 2 ประเภทคือ 1) ข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data) เป็นข้อมูลที่ได้จากเอกสาร ตำราหรือสิ่งตีพิมพ์ต่างๆ รวมทั้งข้อมูลเชิงสถิติจากการบันทึกอย่างสม่ำเสมอ โดยเป็นการเปรียบเทียบระหว่างชุมชนในพื้นที่เดียวกัน ระบุว่าภูมิภาคหรือระหว่างกลุ่มชาติพันธุ์ ตามสมมติฐานของงานวิจัย และ 2) ข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data) เป็นการรวบรวมข้อมูลทีนอกเหนือจากสิ่งที่ปรากฏในเอกสารและการจดบันทึก โดยต้องใช้เครื่องมือในการสังเกตการณ์และการสัมภาษณ์ โดยสามารถนำไปใช้ให้เป็นประโยชน์ได้กว้างกว่าคำตอบในงานวิจัยอื่นๆ โดยผลดีของการเก็บรวบรวมข้อมูลเรื่องนั้นๆ อาจนำไปใช้ในการหาความสัมพันธ์ของตัวแปรอื่นๆ เป็นประโยชน์ต่อการวิเคราะห์พฤติกรรมของมนุษย์ทางด้านสังคมวิทยาอื่นๆต่อไปได้ (J.W.M Whiting. 1954 524-25) ดังนั้นการพิจารณาเลือกวิธีการเก็บข้อมูลเชิงลึกนั้นมักใช้กับข้อมูลที่ไม่พบจากเอกสารหรือการจดบันทึกและไม่เพียงพอต่อการตรวจสอบตามสมมติฐานได้เนื่องจากพฤติกรรมบางอย่างอาจหายไปในและกรณีศึกษาดังกล่าวอาจหายไป ด้วยทำให้ผู้วิจัยต้องพิจารณาวิธีการออกแบบงานวิจัยให้สอดคล้องกับคำถามวิจัยของแต่ละหัวข้ออีกด้วยตามหลักการดังนี้ 1) ผู้วิจัยจะต้องเข้าใจเป้าหมายของหัวข้อวิจัยอย่างชัดเจน 2) องค์ความรู้จากผลการศึกษาวิจัยจะต้องชัดเจนว่าเป็นผลเฉพาะกลุ่ม หรือผลที่เป็นองค์ความรู้ทั่วไปในวงกว้าง หากพบว่าประเด็นการคัดเลือกนั้นมีขอบข่ายทั้งสองประเด็นหรือประเด็นใดประเด็นหนึ่งจึงจะเข้าสู่งานวิจัยข้ามวัฒนธรรมแบบเฉพาะพื้นที่การศึกษาต่อไปได้ 3) ผู้วิจัยควรแสวงหาเครือข่ายเพื่อจัดกิจกรรมให้เกิดผลสัมฤทธิ์ในงานวิจัย 4) กรณีที่ตัวแปรอยู่ภายในพื้นที่เดียวกัน ผู้วิจัยมีกรณีศึกษาเปรียบเทียบเพียงพอต่อการข้ามกรณีศึกษาหรือไม่ หากไม่เพียงพอผู้วิจัยจะต้องหาประเด็นเพิ่มเติมเพื่อให้ข้อมูลนั้นเป็นข้อมูลที่เชื่อถือได้

ลักษณะคำถามเปรียบเทียบ

คำถามเปรียบเทียบแบ่งได้เป็น 4 ลักษณะ ดังนี้

1. คำถามเชิงพรรณนา (Descriptive Question) เป็นคำถามปลายเปิดที่เกี่ยวข้องกับเรื่องราวที่แพร่หลายหรือความถี่ของการกระทำ
2. คำถามแบบไม่เป็นทางการ (Casual Question) เป็นคำถามที่ใช้กับเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นเป็นบางครั้งบางคราว
3. คำถามแบบเฉพาะเจาะจง (Consequence Question) เป็นคำถามเฉพาะเหตุการณ์หรือเฉพาะกลุ่ม
4. คำถามทั่วไป (Non-Directional Relational Question) เป็นคำถามที่ศึกษาแนวคิดหรือความเห็นทั่วไปไม่เฉพาะเจาะจง

คำถามแบบที่ 2-4 มีความสัมพันธ์กัน คำถามอย่างไม่เป็นทางการอาจมีอย่างน้อย 1 ปรัชญาการที่ที่สามารถอธิบายได้จากสาเหตุที่พบเห็นจริง สำหรับคำถามจากปรัชญาการที่เกิดขึ้น สม่่าเสมอจะมีตัวแปรอิสระที่ชัดเจนแต่ตัวแปรตามจะคาดเดาไม่ได้ว่ามีมากน้อยเพียงใด

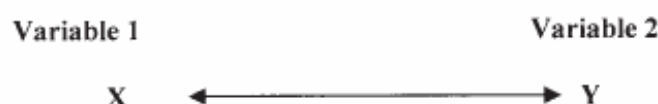
Causal Question



Consequence Questions



Nondirectional Relational Question



ภาพประกอบ 47 ความสัมพันธ์ระหว่างประเภทของคำถาม

แนวคิดหรือทฤษฎีทางการวิจัยข้ามวัฒนธรรม

สำหรับการเลือกใช้ทฤษฎีในการวิจัยข้ามวัฒนธรรมนั้น Karl Popper (1989) กล่าวว่า ทฤษฎีสามารถทดสอบได้ด้วยการเปรียบเทียบข้ามกรณีไปมาเพื่อหาความถี่และผลสรุปในเรื่องๆ เดียวกันจนสามารถคาดเดาสถานการณ์ที่เกิดขึ้นต่อไปได้ โดยการทดสอบนั้นต้องได้รับการ ออกแบบวิธีการดำเนินงานวิจัยอย่างรอบคอบ หากผลการศึกษาพบว่าไม่เป็นไปตามทฤษฎีแสดงให้เห็นว่าทฤษฎีนั้นอาจไม่ถูกต้อง เพราะฉะนั้นผู้วิจัยอาจไม่หยิบยกทฤษฎีที่ไม่สามารถเอื้อต่อการ ทดสอบสมมติฐานหรือคาดการณ์จากการทดลองได้ ดังนั้นทฤษฎีที่เอื้อต่อการวิจัยแบบข้าม วัฒนธรรมจึงมีลักษณะดังนี้

1. ทฤษฎีที่เป็นเหตุเป็นผลโดยไม่สามารถบังคับได้ด้วยการคาดเดา การทดสอบ การตีความจะไม่สามารถตรวจสอบทฤษฎีได้

2. ทฤษฎีมีความสอดคล้องกับเรื่องราวภายในขอบเขตเดียวกันกับหัวข้อวิจัย

3. ทฤษฎีบางทฤษฎีที่สามารถวัดได้ด้วยแนวคิดและแนวปฏิบัติได้

4. ทฤษฎีที่ทดสอบสมมติฐานบางอย่างในเชิงลบและเชิงบวกตามหัวข้อวิจัยนั้นๆ

สรุปได้ว่าการวิจัยข้ามวัฒนธรรมเป็นงานวิจัยในเนื้อหาทางสังคมศาสตร์ และมานุษยวิทยาโดยเป็นการเปรียบเทียบประเด็นต่างๆตามสมมติฐานเพื่อตอบคำถามวิจัยด้านปรากฏการณ์ในกลุ่มเดียวกันหรือระหว่างกลุ่มที่อาจเป็น 2 กลุ่มหรือมากกว่า โดยมีการนิยามใช้วิธีการดำเนินงานวิจัยข้ามวัฒนธรรมในสหรัฐอเมริกามานานกว่า 70 ปี กระทั่งจัดตั้งเป็นศูนย์ข้อมูลทางความสัมพันธ์ของมนุษย์เป็นแหล่งรวบรวมฐานข้อมูลที่เป็นประโยชน์ในการต่อยอดเพื่อนำไปศึกษาเชิงลึกเฉพาะกลุ่มต่อไปได้ โดยผู้วิจัยจะต้องศึกษากระบวนการในการเปรียบเทียบ โดยเลือกใช้จากประเภทของการเปรียบเทียบเพื่อออกแบบงานวิจัยได้เหมาะสมและสามารถตั้งประเด็นคำถามในการรวบรวมข้อมูลเพื่อนำไปวิเคราะห์หาคำตอบในงานวิจัยหรือทดสอบทฤษฎีตามสมมติฐานบางทฤษฎีได้ ผู้วิจัยจึงเล็งเห็นประโยชน์ในการศึกษาข้ามวัฒนธรรมในการเปรียบเทียบข้อจำกัดหรือแนวปฏิบัติที่ดีในถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารของชาวญี่ปุ่นเปรียบเทียบกับถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารด้วยการห่อและการบรรจุของชาวไทยตามแผนการดำเนินงานวิจัยในระยะที่ 1 ของงานวิจัยฉบับนี้ โดยการศึกษารวบรวมข้อมูลปฐมภูมิจากกลุ่มตัวอย่างในเชิงลึก และศึกษาเปรียบเทียบระหว่างพื้นที่ 2 พื้นที่ และการรวบรวมข้อมูลเพื่อใช้เป็นเนื้อหาในการถ่ายทอดภูมิปัญญาในระหว่างพื้นที่ 4 ภูมิภาคของชาวไทยในระยะที่ 2.1 เพื่อนำมาวิเคราะห์และสังเคราะห์รูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์ต่อไป

2.6 กรอบแนวคิดในการวิจัย

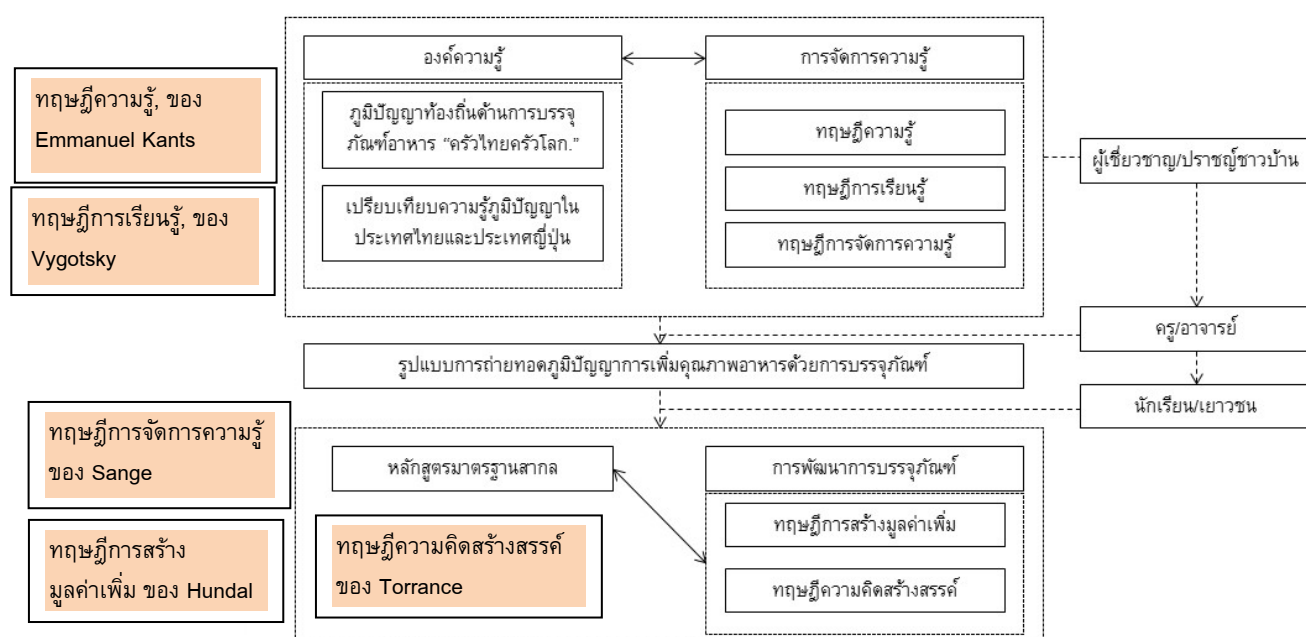
จากการเปรียบเทียบลักษณะการถ่ายทอดภูมิปัญญาการห่อและการบรรจุเพื่อเพิ่มคุณภาพอาหารด้วยวัฒนธรรมชาติระหว่างประเทศไทยและชาวญี่ปุ่นซึ่งนอกจากมีความแตกต่างกันตามลักษณะทางภูมิศาสตร์ยังแตกต่างกันด้วยอัตลักษณ์ตามความเชื่อและภูมิปัญญาท้องถิ่น ความรู้ภูมิปัญญาจึงมีความคล้ายคลึงกันในชุมชนที่อยู่ใกล้เคียงกัน การศึกษาขั้นต้นแรกจึงเป็นการศึกษาโดยการสัมภาษณ์และการสนทนากลุ่มเพื่อให้ได้มาซึ่งข้อมูลเชิงลึกด้านภูมิปัญญา (Emmanuel Kants, 1996) ตัวแปรที่ส่งผลสู่การถ่ายทอดภูมิปัญญาคือการเปลี่ยนแปลงและผสมผสานกันทางวัฒนธรรม วิวัฒนาการทางวัฒนธรรมเป็นสาเหตุของการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรมเป็นรากฐานของชุมชนและชนเผ่าโดยอาศัยการถ่ายทอดความรู้และความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีเพื่อส่งเสริมแนวคิดทางสังคมและวัฒนธรรมได้อย่างยั่งยืนซึ่งส่งผลต่อการพัฒนาพหุอัตลักษณ์ให้เป็นอัตลักษณ์เฉพาะถิ่น จากแนวคิดและทฤษฎีทางวัฒนธรรมและอาหารกล่าวว่าอาหารเป็นมากกว่าเพื่อการสนองความต้องการทางร่างกาย ความหมายเชิงสัญลักษณ์ของอาหารสามารถบ่งชี้วัฒนธรรม

และสร้างอัตลักษณ์แก่สมาชิกในสังคมนั้น (Carol A., Bryant/ Kathaleen M.Dewalt/ Anita Courtney/ Jeffery Schwartz. 2003) การศึกษาในขั้นตอนนี้เป็นการศึกษาเปรียบเทียบวัฒนธรรมการห่อหรือการบรรจุอาหารโดยวิธีธรรมชาติรวมทั้งวิธีการในการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาดังกล่าวของประเทศญี่ปุ่นและประเทศไทยซึ่งเป็นปัจจัยหนึ่งในการพัฒนาอาหารไทยตามโครงการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มจากอัตลักษณ์ทางคุณภาพอาหารและวัฒนธรรมไทย ผู้วิจัยดำเนินการศึกษาข้ามวัฒนธรรมด้วยกระบวนการเรียนรู้วิธีการถ่ายทอดของผู้เชี่ยวชาญด้านภูมิปัญญาการห่อหรือการบรรจุอาหารทั้งสองประเทศโดยใช้วิธีสังเกตการณ์เพราะเชื่อว่าการเรียนรู้จากการเลียนแบบเป็นการเรียนรู้จากการสังเกตตัวแบบกระทำเป็นการเรียนรู้จากประสบการณ์ทางอ้อมและเป็นแนวการเรียนการสอนตามอริยาตัยตามทฤษฎีการเรียนรู้แนวพุทธิปัญญานิยมของวิกอทสกี (Vygotsky) ซึ่งเน้นการเรียนรู้ด้วยตนเอง

ในการตระหนักถึงวัฒนธรรมและภูมิปัญญานั้นทางภาครัฐได้ดำเนินการแผนยุทธศาสตร์การจัดการศึกษาตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ ๑๑ โดยจัดให้มีการริเริ่มหลักสูตรโรงเรียนแบบมาตรฐานสากล ในระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย เพื่อจัดการศึกษาให้ทัดเทียมกับต่างประเทศตามทฤษฎีองค์การแห่งการเรียนรู้ (Sange:1994) โดยเน้นการศึกษาตามทฤษฎีความรู้ (Theory of Knowledge TOK) มุ่งหวังให้ผู้เรียนรู้จักค้นคว้าหาความรู้ โดยผ่านวิธีการรับความรู้ 4 ประการ ได้แก่ การรับรู้ด้วยการสัมผัสรับรู้ การรับความรู้ด้วยภาษา การรับรู้ด้วยอารมณ์และความรู้สึก (Sense Perception) การวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยดำเนินการนำกระบวนการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาที่ได้จากการศึกษาสังเกตการณ์ (Observation) และสัมภาษณ์เชิงลึก (Depth Interview) จากปราชญ์ชาวบ้าน(แม่ครัว) มาสู่กระบวนการถ่ายทอดความรู้เพื่อพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ที่เป็นประโยชน์ต่อเศรษฐกิจและสังคมด้านการพัฒนาการห่อหรือบรรจุเพื่อเป็นแนวทางสู่การสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลิตภัณฑ์อาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นโดยการทำความเข้าใจการกระทำ

การจัดการความรู้เพื่อถ่ายทอดภูมิปัญญาการห่อหรือการบรรจุอาหารเพื่อเพิ่มคุณภาพอาหารด้วยวัฒนธรรมชาตินั้นมีรากฐานมาจากทฤษฎีการเรียนรู้ตามแนว Constructivism จัดเป็นทฤษฎีการเรียนรู้กลุ่มปัญญานิยม (cognitive psychology) (Ausubel และ Piaget) โดยกล่าวถึงอวัยวะที่ทำหน้าที่รับรู้ความรู้สึกถูกกระตุ้นด้วยข้อมูลที่เป็นความรู้สึก สมองจะแปลข้อมูลที่เป็นความรู้สึกเป็นการสัมผัสที่เป็นความรู้สึก (Sensation) ได้แก่ เสียง รสชาติ อุณหภูมิ ความกดอากาศ กลิ่น และ การมองเห็น ผู้ถ่ายทอดจะต้องสร้างแรงจูงใจในการเรียนรู้โดยการผลักดันความต้องการที่จะเรียนรู้ มนุษย์มีความต้องการที่จะเรียนรู้ มนุษย์ทุกคนมีความต้องการพื้นฐานตามธรรมชาติเป็นลำดับขั้น และต้องการที่จะรู้จักตนเองและพัฒนาตนเองโดยหลักการจัดการเรียนการสอนตามทฤษฎีนี้เน้นการเข้าถึงความต้องการพื้นฐานของผู้เรียน และตอบสนองความต้องการพื้นฐานนั้นอย่างพอเพียง ผู้วิจัยพบว่าการถ่ายทอดภูมิปัญญาให้สอดคล้องตามหลักสูตรเรียนแบบมาตรฐานสากลนั้นควรจัดการความรู้เพื่อให้ผู้เรียนได้ทดลองความคิดวิเคราะห์ในการสร้างสรรค์ผลงานการพัฒนาแบบบรรจุภัณฑ์โดยยึดตามทฤษฎีความคิดสร้างสรรค์ของทอแรนซ์เพื่อนำความรู้ใหม่ที่ได้บูรณาการกับทัศนคติและความเชื่อในภูมิปัญญาการห่อและบรรจุอาหารเพื่อ

สร้างสรรค์รูปแบบการบรรจุอาหารตามแนวอัตลักษณ์ไทยในการพัฒนาตามทฤษฎีการสร้างมูลค่าเพิ่มของฮัลด์ล (Hundal M. 2000). เพื่อประโยชน์ต่อเศรษฐกิจและสังคมไทยให้สอดคล้องกับนโยบาย”ครัวไทยสู่ครัวโลก” ได้ยั่งยืน



ภาพประกอบ 48 แสดงกรอบแนวคิดในการศึกษาข้ามวัฒนธรรมการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุเพื่อเพิ่มคุณภาพอาหารแบบธรรมชาติ

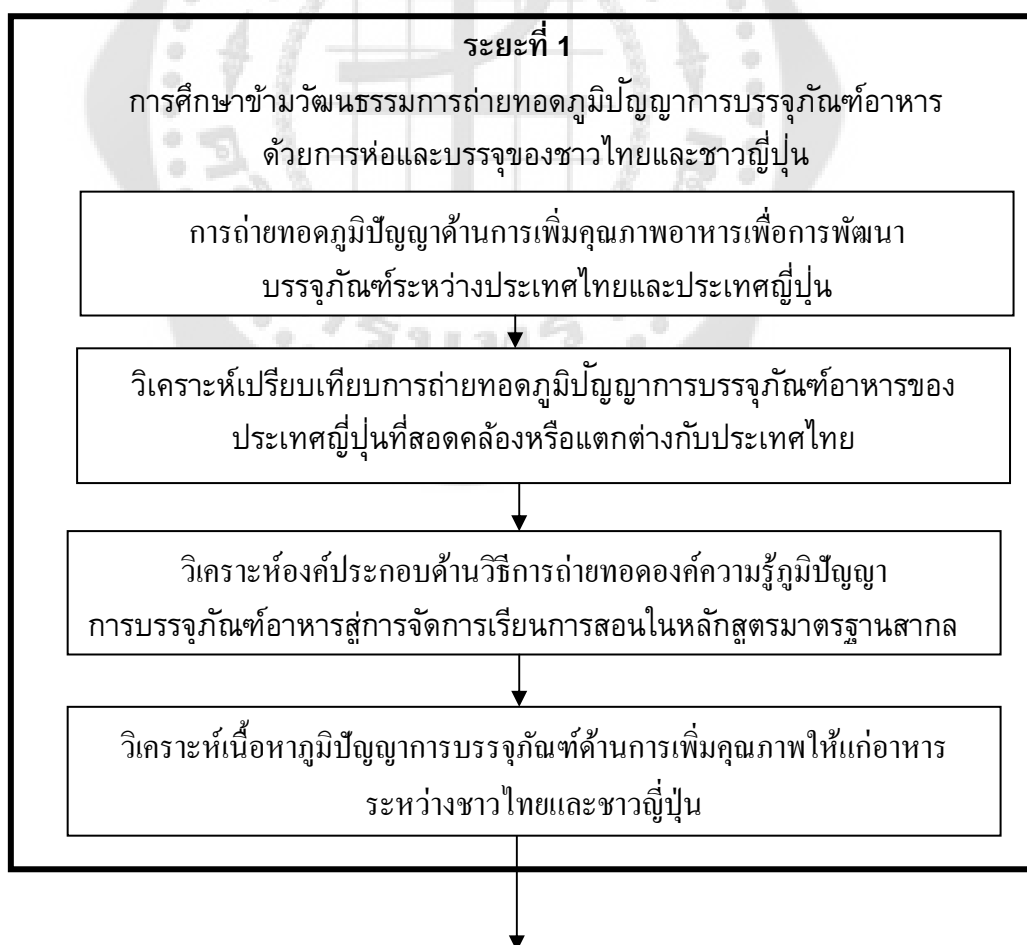
2.7 สมมติฐานงานวิจัย

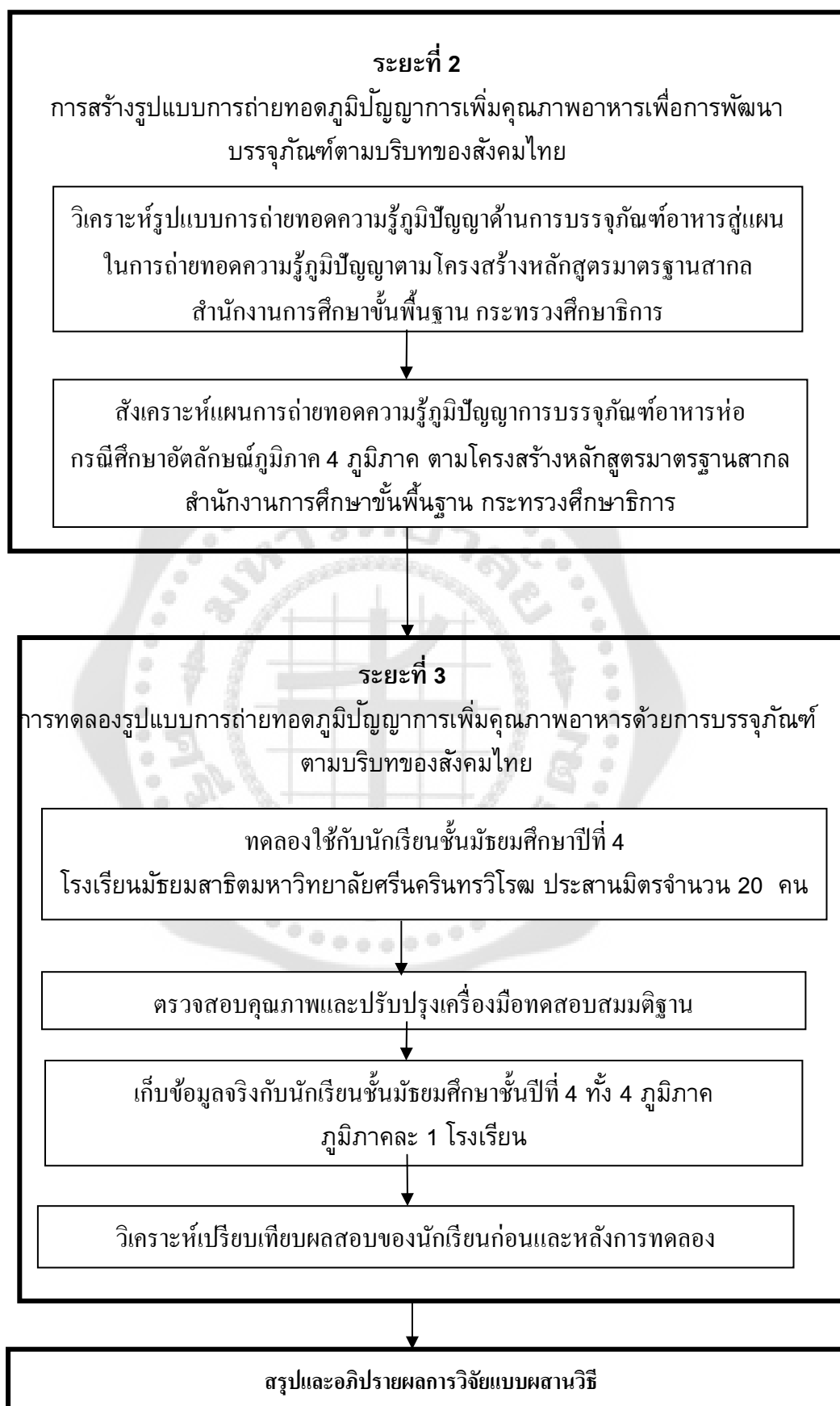
จากกรอบแนวคิดการวิจัยที่ผู้วิจัยสังเคราะห์เป็นรูปแบบในการถ่ายทอดภูมิปัญญาเพื่อพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ด้านบรรจุภัณฑ์อาหาร ผู้วิจัยทดลองแผนการถ่ายทอดภูมิปัญญาฯ นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4 ทั้งสี่ภูมิภาค ผลการทดสอบตามแบบวัดความรู้ภูมิปัญญาด้านบรรจุภัณฑ์อาหาร ทักษะ และความคิดสร้างสรรค์ทั้งภาคข้อเขียนและข้อปฏิบัตินั้น นักเรียนกลุ่มทดลองมีความรู้และทัศนคติต่อการบรรจุภัณฑ์อาหารอัตลักษณ์ประจำท้องถิ่นสูงกว่าก่อนการทดลอง และการทดสอบความคิดสร้างสรรค์ด้านการพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหารห่ออัตลักษณ์ประจำท้องถิ่นภายหลังการทดลองอยู่ในระดับสูง

บทที่ 3

วิธีการดำเนินงานวิจัย

ในการวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยได้ดำเนินการวิจัยแบบผสมวิธีตามแนวทางของเครสเวลและคลาร์ก (Creswell & Plano Clark, 2007) โดยเป็นการผสมวิธีแบบมีตัวหลักและตัวรองที่มีการดำเนินการตามลำดับ ขั้นตอนที่สุดคล้องกับจุดมุ่งหมายในการวิจัย และดำเนินการตามภาพประกอบ 49 กล่าวคือระยะที่ 1 ผู้วิจัยดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยการวิจัยเชิงคุณภาพกับผู้เชี่ยวชาญการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารท้องถิ่นชาวไทยและชาวญี่ปุ่น ระยะที่ 2 ผู้วิจัยดำเนินการวิจัยเชิงคุณภาพเพื่อนำองค์ความรู้ไปพัฒนารูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารในบริบทของสังคมไทย และระยะที่ 3 ผู้วิจัยดำเนินการวิจัยเพื่อทดลองพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ของผู้เรียนในโรงเรียนแบบมาตรฐานสากลทั้ง 4 ภูมิภาคและทำการวิจัยเชิงปริมาณเพื่อทดสอบวัดความรู้ ทักษะและความคิดสร้างสรรค์ในผู้เรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย





วิธีการวิจัยระยะที่ 1

การวิจัยระยะที่ 1 เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพในจุดมุ่งหมายการวิจัยที่ 1 เพื่อทำการเปรียบเทียบการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารระหว่างชาวไทยและชาวจีน

สนามวิจัย

สำหรับการวิจัยครั้งนี้ได้คัดเลือกผู้ให้ข้อมูลหลักในสนามวิจัย โดยวิธีเฉพาะเจาะจงมีหลักสำคัญว่าเป็นพื้นที่ที่มีการบรรจุภัณฑ์อาหารอัตลักษณ์ประจำภูมิภาค กล่าวคือเป็นพื้นที่ที่มีฝีมือภูมิปัญญาการห่ออาหารที่โดดเด่นเป็นที่ยอมรับ สามารถแสดงอัตลักษณ์ของพื้นที่ได้ชัดเจน สนามที่ใช้ในการศึกษานี้แบ่งเป็น 2 ส่วน ได้แก่ 1) สนามที่ใช้ในการรวบรวมข้อมูลด้านภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารไทย ได้แก่ ในภาคเหนือ อำเภอเวียงป่าเป้า จังหวัดเชียงราย ซึ่งเป็นอำเภอที่มี “จิ้นส้ม” เป็นอาหารห่ออัตลักษณ์ของ ภูมิภาคสำหรับภาคตะวันออกเฉียงเหนือ อำเภอนิคมนิคม จังหวัดนครราชสีมา มี “ข้าวต้มตาล” เป็นอาหารห่ออัตลักษณ์ภูมิภาค ภาคกลางที่อำเภอเมือง จังหวัดราชบุรี มี “งาสลัด” เป็นอาหารห่ออัตลักษณ์ภูมิภาค และ ภาคใต้ที่อำเภอควนขนุน จังหวัดพัทลุง มี “ข้าวต้มลูกโยน” เป็นอาหารห่ออัตลักษณ์ภูมิภาค ผู้วิจัยเลือกผู้ให้ข้อมูลตามเกณฑ์ในการคัดเลือกที่กำหนดไว้และเล็งเห็นว่ากลุ่มผู้ให้ข้อมูลด้านอาหารห่ออัตลักษณ์ภูมิภาคที่เลือกมานี้ครอบคลุมทั้งสี่ภูมิภาคของประเทศไทย โดยมีกรณีศึกษาเป็นอาหารห่ออัตลักษณ์ประจำท้องถิ่นที่โดดเด่นเป็นอาหารมีชื่อเสียงประจำในแต่ละภูมิภาคของประเทศไทย 2) สนามที่ใช้ในการรวบรวมข้อมูลด้านภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารญี่ปุ่นที่เป็นอาหารห่ออัตลักษณ์ประจำท้องถิ่นที่โดดเด่นเป็นอาหารมีชื่อเสียงประจำในแต่ละภูมิภาคของประเทศไทย จำนวนสี่ภูมิภาคตามการแบ่งพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นเกาะ ได้แก่ ตอนเหนือที่เมืองซัปโปโระ ภูมิภาคฮอกไกโด มี “ซูชิ” อาหารห่ออัตลักษณ์ภูมิภาค ตอนกลางที่เมืองโตเกียวภูมิภาคคันโต มี “เมฮาริ ซูชิ” เป็นอาหารห่ออัตลักษณ์ภูมิภาคตอนล่างทางตะวันตกที่เมืองเกียวโต ภูมิภาคคันไซและตอนใต้ที่เมืองฟูกูโอกะภูมิภาคคิวชู มี “เกียวชิมากิ” เป็นอาหารห่ออัตลักษณ์ของภูมิภาค

การเข้าสู่สนาม

ผู้วิจัยดำเนินการสัมภาษณ์เชิงลึกในประเทศไทยเมื่อปีพ.ศ. 2556 โดยการเริ่มเข้าสู่สนามเพื่อดำเนินการสัมภาษณ์เชิงลึกจากผู้เชี่ยวชาญด้านการทำอาหารห่ออัตลักษณ์ภูมิภาคที่มีประสบการณ์ผู้วิจัยเตรียมการตั้งคำถามที่สะดวกแก่ผู้ให้ข้อมูล นั่นคือใช้คำถามที่ไม่ทำให้ผู้ให้ข้อมูลอึดอัด แนวคำถามนี้เป็นเพียงการตั้งประเด็นเพื่อการสัมภาษณ์เท่านั้น ในการดำเนินการสัมภาษณ์ผู้วิจัยจะปรับเปลี่ยนคำถามตามสถานการณ์ในแต่ละภูมิภาค การเข้าสัมภาษณ์จะทำการบันทึกเสียงในการสัมภาษณ์พร้อมกับบันทึกภาพการบรรจุหรือการห่ออาหารโดยการสังเกตการณ์ ผู้วิจัยใช้วิธีการสนทนาในการปรับเปลี่ยนประเด็นในการสัมภาษณ์โดยไม่เป็นไปตามลำดับ ผู้วิจัยได้เขียนประเด็นคำถามปลายเปิดโดยยึดปัญหาวิจัยและกรอบแนวคิดในการวิจัยเป็นแนวทางในการ

กำหนดประเด็นคำถาม ผู้วิจัยมีบทบาทสำคัญยิ่งในการวิจัยเชิงคุณภาพ ดังนั้นก่อนที่จะเริ่มต้นการเก็บข้อมูลวิจัยจริง ผู้วิจัยพยายามที่จะทบทวนหลักการเก็บข้อมูลภาคสนาม การปรึกษาอาจารย์ที่ปรึกษาผู้มีประสบการณ์เกี่ยวกับแนวทางการสัมภาษณ์โดยเฉพาะข้อมูลที่เป็นเรื่องละเอียดอ่อนและ ผู้วิจัยจะต้องใช้ทักษะอย่างมากในการเก็บข้อมูลจากผู้ให้ข้อมูลที่ไม่มีเวลาให้มากนักเพราะการห่ออาหารกระทำด้วยอาชีพ ผู้วิจัยจะต้องเก็บข้อมูลสังเกตการณ์วิธีการบรรจุหรือการห่อเป็นขั้นเป็นตอน ผู้วิจัยได้นำร่องถามคำถามที่ร่างไว้ไปทดลองถามแม่ค้า พ่อค้าที่มีลักษณะการประกอบอาชีพการทำอาหารในบริเวณมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ และนำข้อบกพร่องที่ได้จากการทดลองนั้นมาปรับเปลี่ยนแนวคำถามเพื่อให้เหมาะสมก่อนการนำไปใช้จริง

จากนั้นผู้วิจัยได้คัดเลือกผู้ให้ข้อมูลหลักจากรายชื่อผู้เชี่ยวชาญภูมิปัญญาด้านการประกอบอาหารไทย จากกระทรวงวัฒนธรรม และรายชื่อผู้ประกอบการอาหารญี่ปุ่นจากสมาคมชาวญี่ปุ่น ณ สถานเอกอัครราชทูตญี่ปุ่นประจำประเทศไทย รวมทั้งสำรวจที่อยู่และหมายเลขโทรศัพท์เพื่อใช้ในการทบทวน การคัดเลือกนั้นผู้วิจัยต้องคัดเลือกมากกว่าจำนวนที่ต้องการ บุคคลในรายชื่ออาจไม่สะดวกในการให้ข้อมูลหรือไม่เต็มใจให้คำตอบหรืออาจเห็นว่าเป็นการเสียเวลา ผู้วิจัยถือเป็นผู้เป็นหลักในการรวบรวมข้อมูลจึงต้องพิจารณาด้วยการโทรศัพท์พูดคุยก่อนแล้วจึงมีการนัดหมายในการดำเนินการเข้าสู่สนามจริง เมื่อนัดหมายแล้วผู้วิจัยดำเนินการทำจดหมายขอความอนุเคราะห์ข้อมูลลงนามโดยประธานที่ปรึกษาเพื่อเป็นหลักฐานที่สอดคล้องกับความเป็นจริงไม่ทำให้ผู้ให้ข้อมูลมีความคลางแคลงใจภายหลัง

สำหรับขั้นตอนต่อไปในการเข้าสู่สนามวิจัยคือ การสำรวจอย่างรวดเร็ว ๆ เกี่ยวกับจุดที่จะสัมภาษณ์ ผู้วิจัยคัดเลือกจุดที่ไม่มีการพลุกพล่านหากบริเวณนั้นมีคนค่อนข้างมากและมีการส่งเสียงดังจะเป็นการรบกวนการสัมภาษณ์พูดคุยรวมทั้งการบันทึกเสียง เมื่อพบจุดที่เหมาะสมแล้วผู้วิจัยจึงเริ่มแนะนำตัวเองและกล่าวถึงวัตถุประสงค์ในการเดินทางมาในครั้งนี้อย่างพร้อมด้วยเจตนาขอความอนุเคราะห์ดังกล่าวแล้วเริ่มพูดคุย ด้วยการวิจัยเชิงคุณภาพนั้นผู้วิจัยเป็นเครื่องมือในการสัมภาษณ์ ดังนั้นผู้วิจัยจะกำหนดเวลาในการสัมภาษณ์โดยไม่เป็นการรบกวนเวลาการประกอบอาชีพของผู้ให้ข้อมูลในการวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยจะแจ้งให้ทราบโดยสังเขปก่อนว่าจะมีการถามเกี่ยวกับอะไรบ้างและหลังจากนั้นจะขอให้แสดงวิธีในการบรรจุหรือการห่อเพื่อให้มีการบันทึกภาพได้ชัดเจน ผู้วิจัยเตรียมทีมนักวิจัยช่วยในการบันทึกเสียงและบันทึกภาพแยกกิจกรรมละคนเพื่อการนำข้อมูลมาวิเคราะห์เพื่อเปรียบเทียบในภายหลัง

การเริ่มทำงานภาคสนาม

เมื่อผู้วิจัยสร้างสัมพันธ์ที่ดีแก่ผู้ให้ข้อมูลโดยแสดงความเป็นมิตรและมีความจริงใจในการมาสัมภาษณ์และบันทึกภาพในครั้งนี้ ผู้วิจัยจะให้ความสนใจในงานอาชีพของผู้ให้ข้อมูลและกล่าวถึงจุดประสงค์และผลของการศึกษาวิจัยที่จะนำไปสู่การพัฒนาระดับประเทศ ข้อมูลที่ได้จากเขาจะเป็นประโยชน์ในวงกว้างสร้างแรงจูงใจให้ผู้ให้ข้อมูลอยากที่จะเล่าสู่กันฟัง ผู้วิจัยมีการพักการให้ข้อมูล

เป็นระยะๆและปล่อยให้สถานการณ์เป็นไปตามธรรมชาติ ในบางครั้งผู้ให้ข้อมูลหลักอาจมีลูกค้ำมาซื้ออาหารและต้องมีการสนทนาก่อนเนื่องจากการสัมภาษณ์ ผู้วิจัยจะพักการสัมภาษณ์และคอยสัมภาษณ์ต่อเมื่อผู้ให้ข้อมูลสะดวก ระยะเวลาในการสัมภาษณ์จะควบคุมได้ยากแต่เนื่องจากผู้วิจัยมีสถานะเป็นเครื่องมือที่ใช้ในงานวิจัย ผู้วิจัยจึงควบคุมสถานการณ์ให้การสัมภาษณ์นั้นแล้วเสร็จภายในครึ่งวันและการแสดงวิธีการในการบรรจุหรือการห่อต้องเสร็จภายในครึ่งวันในภาคบ่ายสำหรับการสัมภาษณ์เมื่อเสร็จสิ้นในแต่ละครั้งแล้วอาจมีข้อมูลไม่ครบผู้วิจัยจะแจ้งให้ผู้ให้ข้อมูลทราบว่าจะมีการกลับมาสัมภาษณ์และบันทึกภาพอีกหากข้อมูลไม่ครบหรือไม่ชัดเจน ผู้วิจัยอาจต้องขอเวลามารบกวนเพื่อการเสริมความสมบูรณ์ให้แก่ข้อมูลด้วยการโทรศัพท์ถามหรือมาเยี่ยมเยียนอีกครั้งในวันข้างหน้า

ผู้ให้ข้อมูลหลัก (Key Performants)

ผู้เชี่ยวชาญการถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหารห่ออัตลักษณ์ประจำท้องถิ่นจากบรรพบุรุษที่มีอายุระหว่าง 35-70 ปี และเป็นผู้ที่มีชื่อเสียงด้านการบรรจุภัณฑ์อาหารที่เป็นที่ยอมรับ โดยมีกรณีศึกษาเป็นผู้เชี่ยวชาญไทยจาก 4 ภูมิภาคในประเทศไทย ได้แก่ อำเภอเวียงป่าเป้า จังหวัดเชียงราย อำเภอนิคมนิคมาย จังหวัดนครราชสีมา อำเภอเมือง จังหวัดราชบุรี และ อำเภอกวนขนุน จังหวัดพัทลุง ผู้ผลิตอาหารห่อจากอัตลักษณ์ภูมิปัญญาประจำท้องถิ่น ได้แก่ จิ้นส้ม ข้าวต้มตาล งา สลัด และข้าวต้มลูกโยนใบกะพ้อ จำนวน 4 คน และผู้เชี่ยวชาญญี่ปุ่นที่อาชีพประกอบอาหารญี่ปุ่นในประเทศไทยเชี่ยวชาญการผลิตอาหารห่ออัตลักษณ์ภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารญี่ปุ่นได้แก่ ตอนเหนือที่เมืองซัปโปโระ ภูมิภาคฮอกไกโด ตอนกลางที่เมืองโตเกียวภูมิภาคคันโต ตอนล่างทางตะวันตกที่เมืองเกียวโต ภูมิภาคคันไซ และตอนใต้ที่เมืองฟูกูโอกะภูมิภาคคิวชู ผู้ผลิตอาหารห่ออัตลักษณ์ภูมิภาค ได้แก่ ซุชิ เมฮาริซุชิ และเกียวชิมากิ

การวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยวิเคราะห์ข้อมูลเปรียบเทียบรูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาจากผู้รู้จริงด้านการบรรจุภัณฑ์อาหารอัตลักษณ์ประจำท้องถิ่นของไทยและญี่ปุ่นที่เป็นรูปแบบดั้งเดิมของการถ่ายทอดภูมิปัญญาจากผู้รู้จริงสู่ลูกหลานโดยมีวิวัฒนาการในการปรับเปลี่ยนรูปแบบจากอดีตถึงปัจจุบัน การวิจัยครั้งนี้เป็นการรวบรวมข้อมูลจาก 4 ภูมิภาคของประเทศไทยเจาะจงผู้ให้ข้อมูลภาคละ 1 คน รวมเป็น 4 คน และผู้ให้ข้อมูลชาวญี่ปุ่นที่มีความเชี่ยวชาญอาหารห่ออัตลักษณ์ญี่ปุ่นเจาะจงอาหารแตกต่างกันแต่ละท้องถิ่น จำนวน 4 ประเภท ประเภทละ 1 คน รวมเป็น 4 คน

ผู้วิจัยกำหนดคุณลักษณะของผู้ให้ข้อมูลหลักเป็นไปอย่างเฉพาะเจาะจง ผู้วิจัยจึงใช้วิธีเก็บรวบรวมข้อมูลจากผู้เชี่ยวชาญด้านการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหาร กรณีศึกษาอาหารห่ออัตลักษณ์ประจำท้องถิ่น จำนวนทั้งสิ้น 8 คนโดยการสัมภาษณ์และสังเกตการณ์จากผู้ให้ข้อมูลที่มีคุณลักษณะตรงตามที่กำหนดไว้ ประกอบด้วย 1) ผู้ที่ได้รับการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารอัตลักษณ์ประจำท้องถิ่นจากบรรพบุรุษ ที่มีอายุระหว่าง 35-70 ปี 2) ผู้ที่มีชื่อเสียงด้านการบรรจุภัณฑ์อาหารที่เป็นที่ยอมรับ

จากข้อมูลผู้ให้ข้อมูลหลักของแต่ละประเทศมีพื้นฐานที่แตกต่างกัน ได้แก่ ในกลุ่มผู้ให้ข้อมูลชาวไทยส่วนใหญ่มีอาชีพเป็นเจ้าของกิจการซึ่งกิจการดังกล่าวเป็นการในครอบครัวหรือเรียกว่ากลุ่ม เอส เอ็ม อี (SME) ด้วยชาวไทยในภูมิภาคแบ่งออกเป็นเขตชุมชนต่างๆที่มีอัตลักษณ์เฉพาะชุมชน ผู้ที่ได้รับการถ่ายทอดภูมิปัญญาเท่านั้นที่มีการประกอบอาชีพสืบต่อจากครอบครัว นอกนั้นมีการย้ายถิ่นฐาน การเดินทางไปศึกษาต่อในกรุงเทพและมีอาชีพแบบเดียวกับชาวกรุง สำหรับชาวญี่ปุ่นผู้ให้ข้อมูลหลักจะเป็นพ่อครัวชาวญี่ปุ่นที่สืบสานภูมิปัญญาการประกอบอาหารประจำชาติกระทั่งได้รับใบอนุญาตให้มาประกอบอาชีพพ่อครัวอาหารญี่ปุ่นมาเผยแพร่วัฒนธรรมการประกอบอาหารในประเทศไทยโดยรับจ้างและมีสัญญาจ้างเป็นระยะเวลาไม่ต่ำกว่า 3 ปี มีเพียงคนเดียวที่เริ่มต้นมาเป็นลูกจ้างต่อมาสมรสกับคนไทยจึงหาหนทางประกอบอาชีพส่วนตัวเป็นเจ้าของกิจการ

จากข้อมูลผู้ให้ข้อมูลหลักชาวไทยนั้นพบว่าทั้งหมดนอกจากเป็นผู้ถ่ายทอดภูมิปัญญาการประกอบอาหารและบรรจุกันท์อาหารเพราะในสังคมไทยตั้งแต่ครั้งโบราณจะมีการถ่ายทอดภูมิปัญญาโดยเฉพาะด้านอาหารและยานั้นชาวไทยมีพฤติกรรมการถ่ายทอดภายในครัวเรือนและมีทัศนคติที่เชื่อว่าสูตรหรือวิธีการผลิตนั้นเป็นเรื่องที่ประยุกต์ใช้เฉพาะบ้านเรือนโดยมีการจดบันทึกในใบลานซึ่งปรากฏหลักฐานเกี่ยวกับสูตรยาสมุนไพรและยาอายุวัฒนะต่างๆ ผู้ให้ข้อมูลหลักในงานวิจัยระยะที่ 1 จึงเป็นผู้ถ่ายทอดภูมิปัญญาควบคู่กับการเป็นผู้ปกครองซึ่งโดยพื้นฐานแล้วผู้ถ่ายทอดภูมิปัญญา จะมีความเมตตาและอาทรต่อผู้รับฟังข้อมูลและการถ่ายทอดนั้นอย่างเต็มที่

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เพื่อให้การเก็บข้อมูลเป็นไปอย่างมีทิศทาง ผู้วิจัยมีแนวคำถามแบบคร่าวๆ กำหนดขึ้นจากกรอบปัญหาในการวิจัย โดยกำหนดเป็นแนวคำถามกว้างๆ และแนวการบันทึกภาพจากการสังเกตเกี่ยวกับการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุกันท์อาหารห่ออัตลักษณ์ประจำท้องถิ่นตามกรอบของปัญหาโดยการถ่ายทอดภูมิปัญญาผ่านวิธีการ 5 ประการ การชี้แนะ ผ่านสูตรสำเร็จ ผ่านการเล่าเรื่อง ผ่านการตั้งคำถามและผ่านการเรียนรู้ด้วยตนเองสำหรับแนวทางในการสัมภาษณ์นั้นจะมีการปรับเปลี่ยนและสร้างประเด็นใหม่ตามสถานการณ์ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับสถานการณ์ ข้อมูลที่ได้ และลักษณะของผู้ให้ข้อมูลเป็นสำคัญ เป็นการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-Depth Interview) โดยในการสัมภาษณ์ชาวญี่ปุ่นนั้น แบบสัมภาษณ์ได้รับการแปลเป็นภาษาญี่ปุ่นและสัมภาษณ์โดยล่ามชาวญี่ปุ่นชื่ออายะกะ โยชิซาวา (Ayaka Yoshizawa) ผู้มีอาชีพเป็นล่ามและมัคคุเทศก์

ตัวอย่างแนวคำถาม

การชี้แนะ

- (0) ท่านได้มีการสั่งสอนให้ลูกหลานทำอาหารตามที่ท่านเคยทำอย่างไรบ้าง
- (00) ในระหว่างการสอน ท่านได้จัดเตรียมส่วนประกอบทุกอย่างให้ลูกหลานอย่างไร

การผ่านสูตรสำเร็จ

- (0) ท่านบอกสูตรในการทำอาหารหรือไม่
- (00) สูตรในการทำอาหารได้มาจากการจดบันทึกหรือการจดจำอย่างไร

การเล่าเรื่อง

- (0) ในการบรรจุแลการห่ออาหารในชุมชนมีที่มาอย่างไร
- (00) ทำไมจึงต้องห่ออาหารในลักษณะนี้

การตั้งคำถาม

- (0) ท่านได้ตั้งคำถามที่จุดประกายให้ลูกหลานทดลองหรือไม่ อย่างไรบ้าง
- (00) ท่านได้ให้โจทย์ในการนำไปทดลองหลังการถ่ายทอดหรือไม่ อย่างไร

การเรียนรู้ด้วยตนเอง

- (0) ท่านได้ให้อิสระในการทดลองทำเองหรือไม่ อย่างไร
- (00) ท่านได้ให้ลูกหลานคิดทำการบรรจุหรือการห่ออาหารที่แตกต่างจากเดิมบ้างไหม อย่างไร

ผู้วิจัยกำหนดประเด็นสัมภาษณ์แบบเจาะลึก (In-Dept Interview) และเป็นแบบกึ่งมีโครงสร้าง (Semi-Structure Interview)(Whiting LS, 2008) ใช้วิธีการพูดคุยสนทนาตามธรรมชาติ และกำหนดกรอบแนวทางในการสัมภาษณ์ โดยเริ่มจากการถามเกี่ยวกับ เพศ อายุ ประสบการณ์ในการทำงาน วิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารผ่านวิธีการใดใน 5 ประการ

ตัวอย่างแนวคำถาม

1. ประวัติส่วนตัว

- 1.1 อายุ
- 1.2 ประสบการณ์
- 1.3 ที่มาของประสบการณ์

2. ท่านมีความชำนาญอาหารประเภทใด

3. ท่านมีเคล็ดลับในการทำอาหารประจำท้องถิ่นจากภูมิปัญญาอย่างไร

การบันทึกการสังเกตผู้วิจัยใช้กรอบการสังเกตตามแนวของ Lofland โดยแบ่งออกเป็น 4 ด้าน ประกอบด้วย 1) บริบทของแต่ละถิ่น 2) ความสัมพันธ์ของผู้ให้ข้อมูลหลักกับกลุ่มตัวอย่าง 3)

การมีส่วนร่วมในการศึกษาของกลุ่มตัวอย่าง 4) พฤติกรรมในการเรียนรู้การถ่ายทอดของกลุ่มตัวอย่างสำหรับการเก็บรวบรวมข้อมูลที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นเพื่ออธิบายการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารห่ออัตลักษณ์ประจำท้องถิ่นเกี่ยวกับ 1.คุณภาพทางด้านสรรพคุณของเครื่องปรุงประเภทสมุนไพรเครื่องเทศรวมทั้งผักที่ใช้เป็นส่วนประกอบของอาหาร 2.คุณภาพทางด้านภูมิปัญญาและศิลปวัฒนธรรมหรือทักษะในการห่ออาหารด้วยวัสดุจากธรรมชาติที่เน้นการใช้ใบตองและใบไม้ อื่นๆด้วยการอธิบายสอดคล้องภาพที่บันทึกดำเนินการที่ละคนจนครบทุกคนเพื่อเก็บบันทึกข้อมูล โดยละเอียดและมีช่วงเวลาตามแผนการสังเกตการณ์ดังนี้

กรอบในการสังเกต

1. อาหารห่อประจำท้องถิ่นมีลักษณะอย่างไร
2. การเลือกใช้วัตถุดิบ
 - 2.1 ท่านใช้วัสดุอะไรห่ออาหาร
 - 2.2 วัตถุดิบต้องมีคุณสมบัติอย่างไร
3. เครื่องปรุงต่างๆให้ประโยชน์อย่างไรบ้าง

ผู้วิจัยได้ตรวจสอบความน่าเชื่อถือของข้อมูลที่เก็บรวบรวมมา โดยการลงพื้นที่ภาคสนามทุกวันที่มีการนัดสัมภาษณ์เพื่อให้เกิดความเข้าใจในประเด็นเกี่ยวกับการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารห่ออัตลักษณ์ประจำท้องถิ่นจากหลายวิธีการเก็บข้อมูล (methodological triangular) เช่นวิธีการสัมภาษณ์ การสังเกตการณ์ เอกสารที่เป็นทางการและไม่เป็นทางการ เป็นต้น และผู้วิจัยนำข้อมูลในระหว่างสัมภาษณ์ทุกครั้งมาสรุปทบทวนข้อมูลกรณีข้อมูลไม่เพียงพอผู้วิจัยกลับไปสัมภาษณ์เก็บข้อมูลเพิ่มเติมให้เพียงพอในประเด็นที่จะต้องดำเนินการวิเคราะห์และสังเคราะห์ต่อไป

การตรวจสอบความถูกต้องของแนวคำถาม ผู้วิจัยปรึกษาอาจารย์ผู้มีความเชี่ยวชาญการวิจัยของสถาบันวิจัยพฤติกรรมศาสตร์ โดยมีการตรวจสอบโดยผู้เชี่ยวชาญ 3 ท่าน ได้แก่ รองศาสตราจารย์ ดร.ดุชนิ โยเหลา รองศาสตราจารย์ ดร.อรพินทร์ ชุชม และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นริศรา พึ่งโพสภ แล้วนำมาปรับปรุงแก้ไขเนื้อหาและประเด็นให้เหมาะสมก่อนดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูล

วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล

การเก็บรวบรวมข้อมูลเป็นการเก็บข้อมูลเชิงคุณภาพ โดยมีขนาดกลุ่มผู้ให้ข้อมูลที่มีขนาดเล็ก เทคนิคการวิจัยไม่แยกข้อมูลของการเก็บข้อมูลและการวิเคราะห์ออกจากกัน ดังนั้นการศึกษาในครั้งนี้ผู้วิจัยเก็บรวบรวมข้อมูลไปพร้อมๆกับการวิเคราะห์ กล่าวคือ เมื่อเข้าสู่สนามวิจัยผู้วิจัยจะไม่มุ่งเน้นการตอบจุดมุ่งหมายในการวิจัยแต่เน้นการสร้างสัมพันธ์ในระหว่างผู้วิจัยกับผู้ให้ข้อมูลหลัก เนื่องจากสนามวิจัยมีระยะทางห่างกันมากผู้วิจัยจึงทำการสร้างความสัมพันธ์เบื้องต้นผ่านวิธีการ

โทรศัพท์เพื่อนัดหมายการเข้าเยี่ยมเยียนในระยะต่อมา เมื่อถึงขั้นเยี่ยมเยียนถึงบ้านผู้ให้ข้อมูลหลัก แล้วผู้วิจัยจะสำรวจพื้นที่ในหารสัมภาษณ์ โดยการคัดเลือกพื้นที่ที่เหมาะสมไม่พลุกพล่านและไม่มีเสียงรบกวนเพื่อให้การบันทึกข้อมูลเป็นไปอย่างราบรื่น

การสัมภาษณ์เชิงลึก (In-Depth Interview)

การศึกษาข้ามวัฒนธรรมการถ่ายทอดภูมิปัญญาระหว่างชาวไทยและชาวญี่ปุ่น ผู้วิจัยกำหนดแผนการนัดหมายเพื่อดำเนินการสัมภาษณ์และสังเกตการณ์ในพื้นที่ที่แตกต่างกันทั้ง 4 ภูมิภาคของประเทศไทยเริ่มต้นจากภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคกลางและภาคใต้ จากนั้นผู้วิจัยจึงดำเนินการรวบรวมข้อมูลจากผู้ให้ข้อมูลชาวญี่ปุ่น เริ่มจาก ร้านฮะคะตะ ร้าน Menya Kouji Rakuza Restaurant และซูชิและยากินิคูกานิวัดตามลำดับ โดยเจาะจงประเภทอาหารใน 4 ภูมิภาค ได้แก่ ตอนเหนือ:เมืองซัปโปโระ ภูมิภาคฮอกไกโด ตอนกลาง: เมืองโตเกียวภูมิภาคคันโต ตอนล่าง: เมืองเกียวโต ภูมิภาคคันไซและตอนใต้: เมืองฟูกูโอกะภูมิภาคคิวชู

ลักษณะคำถามเป็นการหาข้อเท็จจริงในพฤติกรรมเกี่ยวกับอาหารห่ออัตลักษณ์ภูมิภาค ด้วยการสอบถามเกี่ยวกับประวัติศาสตร์และที่มาของอาหารที่เป็นอัตลักษณ์ เนื้อหาในการถ่ายทอดมีลักษณะใดที่โดดเด่นมีความแตกต่างกับภูมิภาคอื่น และด้วยสาเหตุใด คำตอบจะเป็นข้อมูลพื้นฐานในการนำมาเชื่อมโยงกับบริบทของสังคมไทยได้หรือไม่ วิธีการในการถ่ายทอดภูมิปัญญาของชาวญี่ปุ่นนั้นมีความเชื่อมโยงกับบริบทของสังคมไทยอย่างไร คำถามเจาะลึกและเชื่อมโยงสิ่งที่ผู้ให้ข้อมูลหลักตอบมานี้ทำให้ผู้วิจัยได้ข้อมูลลึกซึ้งในประเด็นความเหมือนและความแตกต่างระหว่างชาวไทยกับชาวญี่ปุ่นโดยตรง นอกจากนี้การสัมภาษณ์เมื่อผู้ให้ข้อมูลเล่าเรื่องราวต่างๆ สามารถตรวจสอบความเข้าใจให้ตรงกันระหว่างผู้สัมภาษณ์และผู้ถูกสัมภาษณ์ สามารถตรวจสอบความเชื่อมโยงของข้อมูล ผู้ถูกสัมภาษณ์ยังสามารถเล่าเรื่องต่างๆที่ประสบมาและสามารถถ่ายทอดทัศนะของตนเองได้อย่างอิสระ นอกจากนี้ผู้สัมภาษณ์ยังสามารถสังเกตพฤติกรรมต่างๆได้จาก น้ำเสียง สีหน้าท่าทาง แววตาของผู้ถูกสัมภาษณ์ รวมทั้งอาการนั่งเฝ้าระยะหนึ่ง การหัวเราะเบาๆ หรืออาการกระแอม กระไอ ผู้สัมภาษณ์จะบันทึกไว้เพื่อใช้เป็นข้อมูลเพื่อการสนับสนุนหรือคัดค้านการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงประจักษ์ต่อไป

การสังเกต (Observation)

ในการวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยดำเนินการสังเกตแบบมีส่วนร่วมในการฝึกปฏิบัติด้วยการปฏิบัติตาม ซึ่งผู้วิจัยได้ทำกิจกรรมการห่ออาหารร่วมกับผู้ให้ข้อมูลโดยดำเนินการตั้งแต่ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ การเลือกวัตถุดิบให้เหมาะสมและเทคนิคในการบรรจุภัณฑ์ ผู้วิจัยสังเกตและบันทึกภาพการเตรียมส่วนผสมโดยการสัมภาษณ์วิธีการและสัดส่วนของส่วนผสมเพื่อเป็นข้อมูลเพิ่มเติม การเตรียมใบไม้ในการห่อตามขั้นตอนที่ผู้ให้ข้อมูลปฏิบัติเป็นประจำ นอกจากนี้ผู้วิจัยเพิ่มคำถามเกี่ยวกับเทคนิคพิเศษในการห่ออาหารรวมทั้งวิธีการทำให้สุก สังเกตแบบแผนในการประกอบอาหารอัตลักษณ์

ภูมิภาค 1) สังเกตการณ์เตรียมส่วนผสม 2) สังเกตการณ์เตรียมใบไม้ห่อ วัสดุและคุณสมบัติ 3) วิธีการห่อ 4) การทำให้สุกตามหมวดความรู้เดิมทุนทางปัญญา โดยผู้วิจัยและทีมวิจัยได้ซักซ้อมความเข้าใจและเตรียมความพร้อมด้านการสาธิตวิธีการห่อตามภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารอัตลักษณ์ประจำท้องถิ่นแบบที่ผู้ให้ข้อมูลได้เคยรับรู้มา

1. ผู้วิจัยดำเนินการสัมภาษณ์ควบคู่ไปกับการสังเกตการณ์โดยเริ่มต้นในการกล่าวแนะนำโครงการและสถานะของผู้วิจัย จุดมุ่งหมายและผลที่จะนำไปใช้ประโยชน์จากการวิจัยครั้งนี้ จากนั้นผู้วิจัยเริ่มถามทีละคำถาม เป็นคำถามเดียวกันทุกคน พร้อมกันนี้ผู้ช่วยผู้วิจัยได้บันทึกเสียงและภาพในบางขั้นตอนเป็นการสังเกตการณ์ตามแผนการเก็บข้อมูลในการวิจัยครั้งนี้

2. ผู้วิจัยตรวจสอบความสมบูรณ์ของข้อมูลและจัดเรียงข้อมูลอย่างเป็นระบบโดยการเก็บข้อมูลภาคสนามลงรหัสข้อมูลตามจุดมุ่งหมายในการวิจัยและตรวจสอบความเที่ยงตรงของข้อมูล

3. ผู้วิจัยย้อนกลับไปสอบถามเพิ่มเติมในบางประเด็นและนำมาปรับปรุงและแก้ไขให้ถูกต้องก่อนที่จะดำเนินการขั้นตอนต่อไป

การตรวจสอบความน่าเชื่อถือของข้อมูล

การตรวจสอบความน่าเชื่อถือของข้อมูลในครั้งนี้ผู้วิจัยได้ใช้การสอบทานข้อมูลโดยให้ผู้ให้ข้อมูลเป็นผู้ตรวจสอบ (MemberCheck) กล่าวคือทุกครั้งที่เราเสร็จสิ้นการสัมภาษณ์ผู้วิจัยจะสรุปบทสัมภาษณ์โดยการอ่านคำตอบที่ได้สัมภาษณ์ให้ผู้ให้ข้อมูลฟังและทำการแก้ไขหากมีการเข้าใจผิดหรือตีความบทสนทนาผิดไป และให้ผู้ให้ข้อมูลลงชื่อกำกับไว้ว่าได้ผ่านการตรวจสอบแล้วเป็นข้อมูลที่ให้จริง นอกจากนี้ผู้วิจัยยังใช้วิธีการตรวจสอบข้อมูลจากแหล่งอื่น ๆ เป็นการตรวจสอบข้อมูลแบบสามเส้า (Triangulation) เพื่ออธิบายสภาพการณ์หลายๆช่วงเวลาในมิติที่ต่างกันจากผู้ให้ข้อมูลหลายๆคน หลายๆกลุ่ม การสังเกตหลายๆครั้งแล้วที่ทีมวิจัยมาประชุมปรึกษาหารือจะทำให้ลดความลำเอียงส่วนตัวได้ รวมทั้งการตรวจสอบแบบหลายวิธีวิจัย (Methodological Triangulation) ในการวิจัยครั้งนี้ได้ดำเนินการสัมภาษณ์ควบคู่ไปกับการสังเกตการณ์และการสนทนาเป็นการกำจัดข้อมูลที่สับสนและหาข้อสรุปที่เป็นความจริงและมีความชัดเจนได้

ในขั้นตอนสุดท้ายความน่าเชื่อถือของข้อมูลจะอยู่ในดุลยพินิจของผู้วิจัยในการตัดสินใจว่าข้อมูลนั้นมีความเชื่อถือน้อยเพียงใด ผู้วิจัยพึงตัวอยู่กับผู้ให้ข้อมูลและมีการสนทนาพูดคุยกับเป็นสมาชิกในครอบครัวและสร้างสัมพันธ์ให้ผู้ให้ข้อมูลไว้วางใจและคิดเสมือนว่าผู้วิจัยเป็นญาติสนิทหรือลูกหลานซึ่งพฤติกรรมตามปกติของผู้ให้ข้อมูลกลุ่มนี้จะถ่ายทอดภูมิปัญญาให้เฉพาะแก่ลูกหลานภายในครอบครัวเท่านั้น

การวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้วิจัยถอดบทสัมภาษณ์และเขียนรายละเอียดจากบทสัมภาษณ์ออกมาทันทีเพื่อนำผลการวิจัยมาใช้ปรับแนวคิด ตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูลและความครบถ้วนหรือขาดหายของข้อมูลก่อนเก็บข้อมูลในขั้นตอนต่อไป ผู้วิจัยมีกระบวนการวิเคราะห์ตามแนวทางของอ้อมเดือน สดมณี (2549: 63-85) ด้วยขั้นตอน 1) จัดระบบข้อมูล 2) การสร้างลวดลาย การแสดงข้อมูลและเชื่อมโยงหาความสัมพันธ์ของข้อมูล และ 3) การแปลความ สร้างข้อสรุป และพิสูจน์ข้อสรุป ซึ่งผู้วิจัยได้นำทฤษฎีความรู้ ทฤษฎีการจัดการความรู้ ทฤษฎีการเรียนรู้แนวปัญญานิยม ทฤษฎีความคิดสร้างสรรค์และแนวคิดการพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหารมาใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพในการวิจัยระยะที่ 1 นี้ โดยผู้วิจัยได้ใช้ทฤษฎีและแนวคิดในการจัดระบบข้อมูลเพื่อใช้ในวิเคราะห์อธิบายเปรียบเทียบการถ่ายทอดภูมิปัญญาแบบดั้งเดิมของชาวไทยและชาวญี่ปุ่น นำแนวทางที่นำไปสู่การสร้างบรรจุภัณฑ์เชิงอัตลักษณ์ที่เป็นที่ยอมรับของชาวญี่ปุ่นมาปรับใช้ในการพัฒนาและสังเคราะห์รูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารให้สอดคล้องกับหลักสูตรมาตรฐานสากลและบริบทของสังคมไทยให้เหมาะสมที่สุด

การวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อตอบจุดมุ่งหมายที่ 1 นั้นแบ่งออกเป็น 2 ส่วน ได้แก่ การวิเคราะห์เปรียบเทียบเนื้อหาการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารของชาวญี่ปุ่นที่สอดคล้องหรือแตกต่างกับชาวไทยและการวิเคราะห์ข้อมูลด้านวิธีการถ่ายทอดองค์ความรู้ภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารสู่การจัดการเรียนการสอนในหลักสูตรมาตรฐานสากล โดยเริ่มต้นจาก 1) วิเคราะห์เปรียบเทียบเนื้อหาในการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารของชาวญี่ปุ่นที่สอดคล้องหรือแตกต่างกับชาวไทยผู้วิจัยใช้วิธีการลงรหัสจำแนกข้อมูลตามองค์ประกอบของรูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์เพื่อใช้ในการอธิบายจุดมุ่งหมายที่ 1 เปรียบเทียบความสอดคล้องและความแตกต่างของการถ่ายทอดภูมิปัญญาของทั้งสองประเทศและ 2) วิเคราะห์ข้อมูลด้านวิธีการถ่ายทอดองค์ความรู้ภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารสู่การจัดการเรียนการสอนในหลักสูตรมาตรฐานสากล

สุดท้ายผู้วิจัยได้วิเคราะห์ข้อมูลการวิจัยด้วยการนำมาเปรียบเทียบกับแนวคิดและทฤษฎีความรู้ของเอ็มมานูแอล แคนซ์ และทฤษฎีการจัดการความรู้ของปีเตอร์ แชนเก้ ในบทที่ 2 ที่ผู้วิจัยได้ทบทวนจากเอกสารเกี่ยวกับความรู้เดิมหรือทุนทางปัญญา ทักษะ/การสร้างความสำเร็จถือเหตุการณ์ต่างๆที่เกิดขึ้นในสังคมของแต่ละภูมิภาคที่เชื่อมโยงกับเนื้อหาและวิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญาสู่ลูกหลาน เมื่อสรุปแล้วผู้วิจัยได้ทบทวนผลการวิเคราะห์เพื่อนำไปอภิปรายผลของการวิจัย ผู้วิจัยได้ตรวจสอบข้อมูลนั้นเพื่อยืนยันความถูกต้องของผลการวิเคราะห์ข้อมูลโดยในที่นี้ผู้วิจัยมีการตรวจสอบข้อมูลด้วยการปรึกษางานวิจัยกับนักวิชาการเพื่อช่วยตรวจสอบความถูกต้องและนำมาปรับปรุงแก้ไขก่อนที่จะเขียนรายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์

วิธีการวิจัยระยะที่ 2

ผู้วิจัยเลือกใช้การวิจัยเชิงคุณภาพเป็นการวิจัยตอบจุดมุ่งหมายของการวิจัยที่ 2 เพื่อพัฒนารูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์ ผู้วิจัยได้ดำเนินการตามขั้นตอน ดังนี้

สนามวิจัย

สนามวิจัยในครั้งนี้เป็นการหาทิศทางในการสังเคราะห์รูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารอัตลักษณ์ประจำภูมิภาคจากผลการวิจัยในระยะที่ 1 โดยการคัดเลือกผู้ให้ข้อมูลผู้วิจัยได้คัดเลือกแบบเฉพาะเจาะจงที่มีจากปรากฏการณ์เกี่ยวกับโครงสร้างหลักสูตรมาตรฐานสากล โดยมีหลักการคือการเลือกพื้นที่กลุ่มนักวิชาการและผู้มีส่วนได้ส่วนเสียหรือผู้ใช้ผลผลิตของโรงเรียนในระหว่างการศึกษาและภายหลังการสำเร็จการศึกษาในระดับมัธยมศึกษา นอกจากนี้ผู้วิจัยได้มีความสนิทสนมกับผู้บริหารโครงการนักรุกกึญน้อยมีคุณธรรมนำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ซึ่งเป็นประโยชน์ต่อการสรรหาผู้ที่มีประสบการณ์โดยตรงด้านวิชาการและนวัตกรรมทางการศึกษา ซึ่งทำให้ผู้วิจัยได้รับความสะดวกในการปรึกษาหารือกับท่านผู้บริหารที่สำนักงานนวัตกรรมการเรียนรู้อย่างใกล้ชิด สำหรับผู้ให้ข้อมูลหลักที่เกี่ยวข้องจะเป็นผู้ให้ข้อมูลภาคการอุดมศึกษาเป็นผู้มีประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการรับเข้าศึกษาต่อด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ในระดับอุดมศึกษาซึ่งคัดสรรจากกลุ่มผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องในกิจกรรมของสำนักนวัตกรรมการเรียนรู้เช่นกัน สำหรับภาคผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสียนั้นผู้วิจัยคัดสรรจากผู้ให้ข้อมูลภาคเอกชนที่มีประสบการณ์ในการจ้างแรงงานหรือสนับสนุนวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมซึ่งผู้วิจัยได้รู้จักจากการร่วมกิจกรรมการตัดสินใจตามโครงการคัดสรรสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ของกระทรวงอุตสาหกรรมที่เคยได้สนทนาเกี่ยวกับการพัฒนาฝีมือของแรงงานและปัญหาขาดแคลนบุคลากรด้านภูมิปัญญาอัตลักษณ์ภูมิภาค

การเข้าสู่สนาม

การเข้าสู่สนามการวิจัยในระยะที่ 2 นี้ ผู้วิจัยเริ่มจากการกำหนดช่วงเวลาในการดำเนินงานวิจัยเป็นช่วงปิดภาคเรียนในเดือน มีนาคม 2558 ทางสำนักนวัตกรรมทางการศึกษาได้คัดสรรผู้ที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาภูมิปัญญาของกระทรวงศึกษาธิการ โดยกำหนดผู้ทรงคุณวุฒิที่จะสามารถให้ข้อมูลและเสนอความคิดและแลกเปลี่ยนประสบการณ์ในการพัฒนาภูมิปัญญาในผู้เรียนในระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย ผู้วิจัยลำดับรายชื่อจากภาคการศึกษาขั้นพื้นฐาน ภาคการอุดมศึกษาและภาคเอกชน ต่อจากนั้นดำเนินการทาบทามทุกท่านเพื่อระดมสมองและจัดการสนทนากลุ่มตามประเด็นคำถามที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นตามจุดมุ่งหมายของงานวิจัยระยะที่ 2 จากนั้นผู้วิจัยได้ทำจดหมายเชิญผู้ให้ข้อมูลหลักทั้ง 9 คนโดยสนับสนุนด้านที่พักและการเดินทางซึ่งบางคนมีภูมิลำเนาอยู่ต่างจังหวัด ผู้วิจัยดำเนินการวิจัยด้วยการสนทนากลุ่ม (Focus Group Discussion) ผู้ทรงคุณวุฒิเพื่อให้ข้อมูลในการนำมาอธิบายการพัฒนาและปรับปรุงรูปแบบการถ่ายทอดให้สอดคล้องกับ

โครงสร้างหลักสูตรมาตรฐานสากล สำนักงานการศึกษาขั้นพื้นฐาน กระทรวงศึกษาธิการ การสนทนากลุ่มจัดขึ้น ณ ห้องประชุมชั้น 20 อาคารนวัตกรรม ศ.ดร.สาโรช บัวศรี มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ โดยเริ่มตั้งแต่เวลา 9.00 น. - 12.00 น. สำหรับประเด็นคำถามนั้นผู้วิจัยใช้คำถามปลายเปิดเพื่อให้ผู้ให้ข้อมูลได้แลกเปลี่ยนประสบการณ์และเสนอแนะแนวทางในการบูรณาการเข้ากับสาระรายวิชาในหลักสูตรมาตรฐานสากลได้อย่างเหมาะสม ผู้วิจัยทดลองใช้คำถามนั้นกับกลุ่มนักวิชาการในคณะศิลปกรรมศาสตร์และอาจารย์ที่ปรึกษาปริญญาโทแล้วนำปัญหาที่พบมาปรับปรุงคำถามเพื่อใช้ในสนามจริง โดยช่วงแรกผู้วิจัยตั้งคำถามแบบตั้งหัวข้อเป็นแบบคำถามให้อภิปราย ได้แก่ “ท่านมีวิธีอย่างไรในการถ่ายทอดภูมิปัญญาในชั้นเรียน ...” ผู้อภิปรายจะใช้ความคิดเห็นและเรียบเรียงให้เป็นระบบ คำถามที่ความยากจะทำให้ผู้อภิปรายมีความอึดอัด ผู้วิจัยได้ปรับปรุงแก้ไขโดยตั้งเป็นประเด็นและเปิดโอกาสให้ผู้ให้ข้อมูลแสดงความคิดเห็นและเล่าประสบการณ์เพื่อสนับสนุนข้อมูลอย่างสบายใจ ได้แก่ “ท่านมีแนวทางในการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ด้านการบรรจุกุณัตด้านเนื้อหาที่เป็นองค์ความรู้เกี่ยวกับความเชื่อ สู่ผู้เรียนระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย โปรดเล่าจากประสบการณ์ที่ผ่านมา...”

จากนั้นผู้วิจัยเริ่มการจัดการสนทนาด้วยการแนะนำตัวเองและวัตถุประสงค์ในการสนทนาครั้งนี้ รวมทั้งแนะนำผู้ให้ข้อมูลหลักทั้ง 9 คน ซึ่งส่วนใหญ่มีสายงานที่สัมพันธ์และเกี่ยวข้องกันอยู่แล้ว ตามด้วยการนำเสนอสไลด์บรรยายเกี่ยวกับงานวิจัยในระยะที่ 1 การวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยจะนำเสนอผลการวิจัยในระยะที่ 1 เกี่ยวกับการถ่ายทอดภูมิปัญญาที่ผู้วิจัยประยุกต์วิธีการในการถ่ายทอดของชาวญี่ปุ่นเพื่อนำมาใช้ตามบริบททางสังคมของชาวไทยร่วมกับหลักสูตรมาตรฐานสากล จากนั้นผู้วิจัยจะเปิดประเด็นในการสนทนาเรียงลำดับ 3 ประเด็นที่เกี่ยวกับ 1) เนื้อหา และ 2) วิธีการในการถ่ายทอด ภูมิปัญญา ผู้วิจัยทำหน้าที่เป็นผู้ดำเนินรายการและเครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลตามจุ่มงหมายในการวิจัยที่ 2 การสรรหาผู้ให้ข้อมูลนั้นมาจากการที่ผู้วิจัยได้เข้าร่วมกิจกรรมหลาย ๆ ด้านของสำนักนวัตกรรมการเรียนรู้ของสำนักงานการศึกษาขั้นพื้นฐาน ผู้วิจัยอธิบายแนวทางการนำผลการวิจัยครั้งนี้ไปสังเคราะห์รูปแบบในการถ่ายทอดภูมิปัญญาเพื่อพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ด้านการบรรจุกุณัตอาหารต่อจากนั้นจะไปดำเนินการทดลองในการวิจัยระยะที่ 3 ต่อไป

ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ

ในงานวิจัยระยะที่ 2 นี้ ผู้วิจัยคัดสรร 1. ผู้ให้ข้อมูลสำคัญที่เป็นหลักโดยแบ่งเป็น 1) ผู้เชี่ยวชาญด้านหลักสูตรและการสอนในระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน กระทรวงศึกษาธิการ จำนวน 6 ท่าน ได้แก่ ดร. รัชฎา เพชรธนู อาจารย์วันเพ็ญ สุจิตโต ดร.ศุภโชค ปิยะสันต์ ดร.ไตรรงค์ เจริญการ ครูผู้สอนที่มีประสบการณ์สอนในระดับมัธยมศึกษาตอนปลายไม่น้อยกว่า 5 ปี จำนวน 1 คน คือ อาจารย์ถวิลสุขวงษ์ 2) บุคลากรสายวิชาการระดับอุดมศึกษา ผู้ที่จะต้องพัฒนาบัณฑิตสู่ระดับปริญญาตรีสาขาการออกแบบผลิตภัณฑ์และศิลปหัตถกรรม จำนวน 2 คน ได้แก่ อาจารย์คมสัน เรืองโกศล ผศ.สิริสุขวงษ์ แก้วและ 2. ผู้ให้ข้อมูลสำคัญอื่น ๆ เป็นผู้เชี่ยวชาญเอกชนที่เกี่ยวข้องกับการใช้

แรงงาน ได้แก่ นางสาวสิริเบญจา คงวัฒนา นางกมลเนตร ไกรตระกูลผู้วิจัยคัดเลือกกลุ่มเป้าหมายโดยใช้วิธีการเลือกสุ่มตัวอย่างแบบเจาะจง คัดเลือกผู้ทรงคุณวุฒิที่เกี่ยวข้องตามเกณฑ์ที่กำหนดไว้ ผู้วิจัยคัดเลือกกลุ่มผู้ให้ข้อมูลสำคัญโดยมีหลักเกณฑ์ในการคัดเลือกจากผู้ที่มีประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาการศึกษาและการจัดการความรู้ทั้งด้านนโยบายและด้านภูมิภาคไม่ต่ำกว่า 5 ปี ผู้ให้ข้อมูลหลักจะเป็นผู้เข้าใจและรู้จริงด้านหลักสูตรและการสอนในระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย โดยพบปัญหาเกี่ยวกับการสอนในกลุ่มสาระรายวิชาที่จะไม่บรรลุแนวทางการจัดการศึกษาแบบมาตรฐานสากลในระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย อีกทั้งผู้ที่มีประสบการณ์ในการปฏิบัติหน้าที่สอนควบคู่กับกิจกรรมพิเศษของสำนักนวัตกรรมการเรียนรู้ “โครงการนักธุรกิจน้อยมีคุณธรรมนำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์” พบปัญหาในการจัดกิจกรรมเสริมแต่ไม่ถูกจัดให้อยู่ในหลักสูตรนั้นจะมีผลกระทบต่อการศึกษาในภาพรวมอย่างไร สำหรับผู้ให้ข้อมูลหลักในระดับอุดมศึกษาเป็นผู้ที่มีประสบการณ์ในการพัฒนานักศึกษาที่มาจากภูมิภาคแต่ขาดภูมิปัญญาอัตลักษณ์ประจำภูมินาคนั้นๆ และผลการเรียนรู้ที่กระทบต่อการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ ในขณะที่เดียวกันผู้ให้ข้อมูลสำคัญอื่นที่เป็นภาคเอกชนจะเป็นผู้ที่มีประสบการณ์ในการใช้แรงงานท้องถิ่นซึ่งเป็นผู้สืบทอดภูมิปัญญาในภูมิภาคพบปัญหาไบบ้างด้านความขาดแคลนผู้รู้ภูมิปัญญาและหน่วยงานมีการสนับสนุนไบบ้างกับแรงงานภูมิปัญญาในปัจจุบันและอนาคต ผู้วิจัยนำประเด็นคำถามไปสู่การจัดลำดับมโนทัศน์ (Concept) และการจัดหมวดหมู่เป็นรหัสหลักและรหัสย่อย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยระยะที่ 2 ประเด็นคำถามในการสนทนากลุ่ม โดยผู้วิจัยตั้งประเด็นคำถามเพื่อนำวิเคราะห์ตอบจุดประสงค์ข้อที่ 2 โดยผู้วิจัยสืบค้นวิธีการเพื่อนำไปสังเคราะห์รูปแบบการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารห่ออัตลักษณ์ประจำท้องถิ่นในหลักสูตรระดับมัธยมศึกษา โรงเรียนมาตรฐานสากล (World Class School) เพื่อการพัฒนาการเรียนการสอนจากผลการเรียนรู้ตามสาระรายวิชาที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ รายวิชาสังคม-ประวัติศาสตร์ การงานพื้นฐานอาชีพ และภาษาอังกฤษ ตามโครงสร้างหลักสูตรแบบมาตรฐานสากล กระทรวงศึกษาธิการ

ในการสนทนากลุ่มครั้งนี้ เครื่องมือที่ใช้ในการสนทนากลุ่มนั้นได้แก่ตัวผู้วิจัยที่เป็นผู้ดำเนินรายการและเริ่มการสนทนากลุ่มด้วยการแนะนำตัวเองและผู้ให้ข้อมูลคนในห้องประชุมสนทนากลุ่ม (Focus Group) จากนั้นผู้วิจัยนำเสนอจุดประสงค์ของการดำเนินการสนทนากลุ่มและนำเสนอวัตถุประสงค์ของการวิจัย ผลการวิเคราะห์ข้อมูลในระยะที่ 1 เชื่อมโยงกับการสนทนากลุ่มในครั้งนี้ จากนั้นผู้วิจัยเริ่มสนทนาตามประเด็นโดยสนทนารอบละ 1 ประเด็น จำนวนทั้งสิ้น 3 ประเด็น ข้อความอาจมีการปรับปรุงให้เหมาะสมกับเวทีการดำเนินรายการ

ตัวอย่างประเด็นในการสนทนา

- (0) แนวทางการในการถ่ายทอดเนื้อหาความรู้ภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหาร
ห่ออัตลักษณ์ประจำท้องถิ่นจากผลการเรียนรู้ในสาระรายวิชาตามโครงสร้าง
หลักสูตรมาตรฐานสากลสู่ผู้เรียนในระดับมัธยมศึกษาตอนปลายอย่างใดบ้าง
- (00) ระยะเวลาที่เหมาะสมและรูปแบบในการถ่ายทอดความรู้เพื่อสร้างแรงจูงใจ
และเสริมสร้างความเข้าใจด้านภูมิปัญญาการบรรจุอาหารให้แก่ผู้เรียนเป็น
อย่างไร

การหาคุณภาพของเครื่องมือ

ผู้วิจัยหาคุณภาพของเครื่องมือโดยผ่านการพิจารณาจากผู้เชี่ยวชาญที่เป็นผู้ทรงคุณวุฒิ
ภายในสถาบันวิจัยพฤติกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ได้แก่ รองศาสตราจารย์ ดร.
ดุษฎิ โยเหลา, รองศาสตราจารย์ ดร. อรพินท์ ชูชม และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นริศรา พึ่งโพสภ
หลังจากการตรวจสอบมีเนื้อหาคำถามที่ต้องปรับปรุงแก้ไข ผู้วิจัยได้ดำเนินการปรับแก้ก่อนนำไปใช้
งานในขั้นตอนการสัมมนาต่อไป

การตรวจสอบความเหมาะสมและความเที่ยงตรงของเนื้อหา ก่อนที่นำไปใช้ในการ
สนทนากลุ่มโดยการหาค่า IOC เพื่อศึกษาข้อบกพร่องที่ควรปรับปรุงแก้ไขในด้านความเที่ยงตรงและ
ความเหมาะสมขององค์ประกอบต่างๆ โดยใช้แบบสอบถามประเมินค่า 3 ระดับคือเหมาะสม (+1) ไม่
แน่ใจ (0) และไม่เหมาะสม (-1) เป็นเครื่องมือในการประเมินหาค่าที่ได้ในแต่ละองค์ประกอบของใน
แต่ละกิจกรรมต่ำกว่า 0.5 จะนำไปปรับปรุงตามคำแนะนำของผู้เชี่ยวชาญก่อนจะนำไปใช้ประเมิน

ขั้นตอนในการวิจัย

1. ขั้นตอนติดต่อประสานงานผู้ให้ข้อมูลเมื่อได้รายชื่อจากการคัดเลือกเจาะจงตามเกณฑ์
คุณสมบัติแล้วผู้วิจัยเริ่มติดต่อทาบตามและแจ้งวันเวลาและสถานที่ของการสนทนากลุ่ม
2. ขั้นตอนเตรียมเครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาโดยผู้วิจัยกำหนดหัวข้อใหญ่ที่ใช้รวบรวม
ข้อมูลแล้วเขียนหัวข้อย่อยในแต่ละข้อ คำถามเป็นคำถามที่มีลักษณะปลายเปิดให้เวลายืดหยุ่นใน
การสนทนา
3. ขั้นตอนการสนทนา ผู้วิจัยทำการจองห้องประชุม เตรียมเอกสารและกำหนดการ และ
นำหนังสือจากประธานที่ปรึกษาปริญญาโทและผู้ทรงคุณวุฒิทั้ง 9 คนตามวันและเวลาที่ได้แจ้ง
ไว้
4. ขั้นตอนการสนทนาเริ่มต้นจากการที่ผู้วิจัยนำเสนอจุดประสงค์ที่ 2 ของการวิจัยใน
ขั้นตอนนี้และเสนอ 1. ผลวิเคราะห์เปรียบเทียบการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์ของชาวไทย
และชาวญี่ปุ่นตามที่ได้รับรู้มาจากอดีตจากผลการวิเคราะห์ข้อมูลตามจุดประสงค์ที่ 1 และ 2. นำเสนอ

ผลการเรียนรู้ตามสาระรายวิชาในโครงสร้างหลักสูตรแบบมาตรฐานสากลที่เกี่ยวข้องกับกลุ่มความรู้ ภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารหรืออัตลักษณ์ประจำท้องถิ่น

วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล

การวิจัยครั้งนี้เป็นการเก็บข้อมูลเชิงคุณภาพ โดยเก็บจากแหล่งวิจัยที่มีขนาดเล็ก ผู้วิจัย ดำเนินการสนทนากลุ่มโดยกำหนดแนวทางและรูปแบบการถ่ายทอดจากผลการสังเคราะห์ข้อมูลโดย นำผลการวิจัยในระยะที่ 1 การเปรียบเทียบเนื้อหาและวิธีการในการถ่ายทอดภูมิปัญญาด้านการพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหารเพื่อความคิดสร้างสรรค์ระหว่างชาวไทยกับชาวญี่ปุ่น แล้วนำมาบูรณาการสู่ สาระรายวิชาในหลักสูตรมาตรฐานสากล

การสนทนากลุ่ม (Focus Group Discussion)

ผู้วิจัยลำดับการสนทนากลุ่ม เริ่มจากการนำเสนอผลการวิเคราะห์เปรียบเทียบการถ่ายทอด ภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารของชาวญี่ปุ่นที่สอดคล้องหรือแตกต่างกับชาวไทยและวิเคราะห์ องค์ประกอบด้านวิธีการถ่ายทอดองค์ความรู้ภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารสู่การจัดการเรียนการ สอนในหลักสูตรมาตรฐานสากล ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน กระทรวงศึกษาธิการ โดยการอธิบาย ความมุ่งหมายที่ 1 ดำเนินการภายในในห้องบรรยายและใช้สื่อนำเสนอเพื่อความเข้าใจอย่างถ่องแท้ ต่อจากนั้นผู้วิจัยใช้วิธีการดำเนินการสนทนากลุ่ม (Focus Group Discussion) โดยการตั้งประเด็น คำถามและบันทึกข้อมูลด้วยการบันทึกภาพและเสียงในระหว่างการสนทนาควบคุมคุณภาพการแบ่ง ข้อคำถามและการขานชื่อผู้ตอบคำถามในแต่ละคนและนำมาวิเคราะห์เนื้อหาให้ตรงกับเสียงของผู้ให้ ข้อมูลที่บันทึกไว้โดยผู้วิจัยอ่านประเด็นการสนทนาแล้วเชิญเล่าประสบการณ์ที่ละคนเวียนจนครบ 9 คนต่อจากนั้นค่อยเริ่มข้อถัดไป เป็นเช่นนี้จนครบ 3 ประเด็นการสนทนา ผู้วิจัยรวบรวมข้อมูล ทั้งหมดรวมทั้งตรวจสอบความสมบูรณ์ของคำตอบจากการสนทนากลุ่มอย่างละเอียดทบทวนข้อมูล ด้วยการอ่านผลสรุปในตอนสุดท้ายของสมมนากลุ่มเพื่อให้ข้อมูลแก้ไขข้อมูลสรุปและเห็นชอบ ร่วมกันก่อนการสรุปและนำไปเขียนผลของการวิจัยในระยะที่ 2

การตรวจสอบความน่าเชื่อถือของข้อมูล

ผู้วิจัยตรวจสอบความถูกต้องและความน่าเชื่อถือของผลการวิเคราะห์ข้อมูลการวิจัยเชิง คุณภาพดังนี้ 1) การตรวจสอบภายใน ผู้วิจัยพิจารณาถึงส่วนที่เกี่ยวข้องกับข้อมูลและวิธีวิเคราะห์ ข้อมูลของผู้วิจัยเอง เพื่อให้ได้ข้อสรุปตีความที่มีคุณภาพ ประเด็นตรวจสอบได้แก่ ผู้ให้ข้อมูลมีความ เหมาะสมกับเรื่องและคำถามในการวิจัยเพียงใดผู้วิจัยและผู้ให้ข้อมูลมีอคติเกิดขึ้นในกระบวนการ เก็บข้อมูลอย่างไรหรือไม่ข้อมูลที่ได้อาจมีความลึกและความกว้างเพียงใด และมีการนำเสนอวิธีการ และกระบวนการวิเคราะห์ข้อมูลที่ชัดเจนหรือไม่ 2) การตรวจสอบภายนอก ผู้วิจัยตรวจสอบความ น่าเชื่อถือของข้อมูลที่เก็บรวบรวมมาด้วยการสรุปซ้ำและย้อนข้อมูลกลับไปยังผู้ให้ข้อมูลตรวจสอบ

ความถูกต้องอีกครั้ง (member's check) ในระหว่างคำถามทุกข้อ หากข้อมูลไม่ตรงหรือมีความบิดเบือนจากคำตอบหรือความหมายของผู้ให้ข้อมูลจึงสามารถปรับแก้ไขข้อมูลให้เข้าใจตรงกันได้ทันที ผู้วิจัยใช้หลักการตรวจสอบแบบสามเส้า (triangulation) จากหลายแหล่งข้อมูล (data triangulation) เพื่อให้ได้มุมมองที่หลากหลายเช่น ครูผู้สอนในรายวิชา ทั้ง 4 ภูมิภาค ผู้เชี่ยวชาญภูมิปัญญาไทยในระดับอุดมศึกษา เป็นต้น และจากวิธีการเก็บข้อมูล (methodological triangulation) เช่นวิธีการสังเกตการณ์ และเอกสารที่เกี่ยวข้อง

การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูลในระยะที่ 2 นี้ ผู้วิจัยได้ถอดบทสนทนากลุ่ม รวบรวมข้อมูลมาเขียนรายละเอียดเพื่อนำผลการวิเคราะห์มาสังเคราะห์เพื่อพัฒนารูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารให้เหมาะสมกับโครงสร้างหลักสูตรมาตรฐานสากลตามข้อจำกัดของกระทรวงศึกษาธิการ โดยผู้วิจัยดำเนินการ 1) การจัดระบบข้อมูล 2) การสร้างรหัส การแสดงข้อมูลและเชื่อมโยงความสัมพันธ์ของข้อมูล 3) แปลความหมาย สร้างข้อสรุปและพิสูจน์ข้อสรุป ซึ่งผู้วิจัยได้นำทฤษฎีการจัดการความรู้ ทฤษฎีการเรียนรู้ ทฤษฎีความคิดสร้างสรรค์ มาใช้วิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพและสังเคราะห์รูปแบบการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาเป็นแผนการเรียนรู้แบบสหวิทยาการ (multi-disciplinary) นำเนื้อหาสาระตามข้อกำหนดในหลักสูตรมาตรฐานสากลมาวิเคราะห์ความสัมพันธ์กับวิธีการและเนื้อหาการถ่ายทอดความรู้ที่นำผู้เรียนไปสู่องค์ประกอบในการเรียนรู้ภูมิปัญญาที่ผู้วิจัยวิเคราะห์มาแล้วในระยะที่ 1 ในระยะที่ 2 นี้ผู้วิจัยกำหนดกรณีศึกษาที่เจาะจงอาหารห่ออัตลักษณ์ประจำ 4 ภูมิภาคเพื่อเป็นต้นแบบในการสังเคราะห์เนื้อหาในเชิงลึกสามารถใช้ในการทดลองอย่างเป็นรูปธรรมในขั้นตอนต่อไป การวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยจึงดำเนินการวิเคราะห์รูปแบบการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาด้านการบรรจุภัณฑ์อาหารสู่แผนในการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาตามโครงสร้างหลักสูตรมาตรฐานสากล สำนักงานการศึกษาขั้นพื้นฐาน กระทรวงศึกษาธิการผู้วิจัยบูรณาการความรู้สู่สาระการเรียนรู้ตามผลการเรียนรู้เชิงสหวิทยาการบูรณาการรายวิชา สังคม-ประวัติศาสตร์ การงานพื้นฐานอาชีพและภาษาอังกฤษ นอกจากนั้น ผู้วิจัยดำเนินการสังเคราะห์แผนการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารห่อ กรณีศึกษาอัตลักษณ์ภูมิภาค 4 ภูมิภาค ตามโครงสร้างหลักสูตรมาตรฐานสากล สำนักงานการศึกษาขั้นพื้นฐาน กระทรวงศึกษาธิการโดยผู้วิจัยนำขอบเขตของการบูรณาการเนื้อหาสาระรายวิชาของหลักสูตรโดยการจัดเนื้อหาและวิธีการในการถ่ายทอดภูมิปัญญาสู่การเรียนการสอนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4 ซึ่งมีเนื้อหาแตกต่างกันในแต่ละท้องถิ่น

วิธีการดำเนินงานระยะที่ 3

การวิจัยระยะที่ 3 นี้เป็นการวิจัยเชิงทดลอง (Experimental Research) โดยเลือกใช้การทดลองแบบกลุ่มเดียว (One Group Pretest-Posttest) เพื่ออธิบายจุดประสงค์การวิจัยในข้อที่ 3

เป็นการทดลองใช้รูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์ในการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ด้านบรรจุภัณฑ์อาหารของผู้เรียนในโรงเรียนแบบมาตรฐานสากลทั้ง 4 ภูมิภาค

การกำหนดประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากร

ในการวิจัยระยะที่ 3 นี้เป็นการนำรูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่ได้รับการสังเคราะห์จากผลการศึกษาเปรียบเทียบการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์ที่เกิดขึ้นในประเทศญี่ปุ่นมาพัฒนาสู่การเรียนการสอนในหลักสูตรมาตรฐานสากลของประเทศไทย ประชากรสำหรับวิเคราะห์ผลการทดลองในครั้งนี้ ได้แก่ นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายโดยผู้วิจัยเจาะจงเป็นนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4 เจาะจงโรงเรียนที่มีอาหารท้องถิ่นเป็นอัตลักษณ์ประจำท้องถิ่นและคัดเลือกโรงเรียนให้ครอบคลุมทุกภูมิภาค จำนวน 80 คน

กลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการทดลองมีจำนวน 4 โรงเรียน 4 ภูมิภาค ได้แก่ ภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคกลางและภาคใต้ ขนาดเท่ากันทุกโรงเรียนคือคัดเลือกผู้มีความสนใจและสนใจที่จะเข้ารับการถ่ายทอด ในการทดลองโดยกำหนดเป็นกลุ่มเดียวคือกลุ่มทดลองจำนวนโรงเรียนละ 20 คน รวมเป็นจำนวนทั้งสิ้น 80 คน

การเลือกกลุ่มตัวอย่างผู้วิจัยสุ่มตัวอย่างแบบความไม่น่าจะเป็น (Non-Probability Sampling) คัดเลือกจากนักเรียนมัธยมศึกษาชั้นปีที่ 4 โดยคัดเลือกจากนักเรียนผู้มีความสนใจจะศึกษาต่อระดับอุดมศึกษาด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ ผู้วิจัยคัดเลือกให้ครอบคลุมทั้ง 4 ภูมิภาคโดยใช้วิธีการเลือกตัวอย่างของนางลักษณ์ วิรัชชัย(2543) ผู้วิจัยใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบหลายขั้น (Multi-stage Sampling) ดังนี้

ขั้นที่ 1 สุ่มตัวอย่างแบบเฉพาะเจาะจง (Purposive Sampling) โดยพิจารณาจากโรงเรียนที่อยู่ในสำนักงานการศึกษาขั้นพื้นฐาน สังกัดกระทรวงศึกษาธิการ คัดเลือกเฉพาะโรงเรียนที่มีประสบการณ์ในด้านการพัฒนาด้านการบรรจุภัณฑ์อาหาร

ขั้นที่ 2 เลือกตัวอย่างแบบโควตา(Quota Sampling) กำหนดโควตาโรงเรียนละ 20 คน

ขั้นที่ 3 เมื่อได้สัดส่วนจำนวนกลุ่มตัวอย่างที่ต้องการแล้ว เก็บรวบรวมข้อมูลด้วยวิธีการสุ่มอย่างง่าย (Simple Random Sampling)

เนื่องจากการวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยแบบเจาะจง ผู้วิจัยจึงคัดเลือกกลุ่มตัวอย่างที่ใช้เป็นกลุ่มเดียว(One-Group Experiment) คือกลุ่มทดลองจากความสนใจของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4 ในแต่ละโรงเรียนมีจำนวนจำกัด กลุ่มทดลองนี้เป็นกลุ่มที่ให้ความสนใจในการรับรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น กำลังศึกษาอยู่ในชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4 เป็นโรงเรียนที่มีประสบการณ์ในการเป็นเครือข่ายโครงการนักธุรกิจน้อย ความรู้สู่คุณธรรมนำเศรษฐกิจสร้างสรรค์

ตาราง 6 แสดงกลุ่มตัวอย่างในระยะที่ 3

กลุ่มทดลอง	ชื่อโรงเรียน	ภูมิภาค	เพศ (คน)	ขนาดกลุ่ม (คน)
กลุ่มเดียว	โรงเรียนแม่เจดีย์วิทยาคม	จ.เชียงราย	ชาย (3)	20
		ภาคเหนือ	หญิง (17)	
กลุ่มเดียว	โรงเรียนนิคมพิมายศึกษา	จ.นครราชสีมา	ชาย (1)	20
		ภาคต่อ/เหนือ	หญิง (19)	
กลุ่มเดียว	โรงเรียนราชโบริการานุเคราะห์	จ.ราชบุรี	ชาย (4)	20
		ภาคกลาง	หญิง (16)	
กลุ่มเดียว	โรงเรียนพนางตุง	จ.พัทลุง	ชาย (5)	20
		ภาคใต้	หญิง (15)	
จำนวนรวมทั้งสิ้น				80

รายละเอียดของกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยกลุ่มตัวอย่างจำนวน 80 คน โดยภาคเหนือ ได้แก่โรงเรียนแม่เจดีย์วิทยาคม จำนวน 20 คน ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ได้แก่ โรงเรียนนิคมพิมายศึกษา จำนวน 20 คน ภาคกลาง ได้แก่ โรงเรียนราชโบริการานุเคราะห์ จำนวน 20 คน และภาคใต้ ได้แก่ โรงเรียนพนางตุง จำนวน 20 คน

พื้นที่ในการวิจัย

การวิจัยในระยะที่ 3 นี้ผู้วิจัยได้กำหนดพื้นที่ให้ครอบคลุมภูมิภาคทั้ง 4 ของประเทศไทย ผู้วิจัยดำเนินการตรวจสอบพื้นที่ที่เหมาะสมและมีความพร้อมในการทดลองทุกพื้นที่ที่มีการสนับสนุน “โครงการนักธุรกิจน้อยมีคุณธรรมนำสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์” โดยเฉพาะอย่างยิ่งครูผู้สอนมีประสบการณ์สอนแบบบูรณาการในกิจกรรมของโครงการดังกล่าว ผู้วิจัยคัดเลือกกลุ่มตัวอย่างจากการพิจารณาความเหมาะสมของผู้บริหารโครงการฯ จากสำนักงานวัดกรรมการเรียนรู้ สำหรับกลุ่มตัวอย่างผู้วิจัยคัดเลือกจากผู้เรียนที่มีความประสงค์จะศึกษาภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารด้วยความสนใจ ทำให้ผู้เรียนที่ได้มานั้นเป็นส่วนหนึ่งของจำนวนนักเรียนในชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4 นอกจากนี้กลุ่มตัวอย่างกลุ่มนี้จะเป็นนักเรียนที่มีความพร้อมที่จะศึกษาและปฏิบัติงานเป็นลักษณะโครงการพิเศษ ซึ่งหมายถึงการกำหนดพื้นที่ในการปฏิบัติงาน ช่วงเวลาที่ต้องได้รับการถ่ายทอดอย่างต่อเนื่องเป็นระยะเวลา 4 วัน โรงเรียนที่คัดเลือกจึงเป็นโรงเรียนที่อยู่ในจังหวัดเชียงรายเป็นตัวแทนภาคเหนือ จังหวัดนครราชสีมาเป็นตัวแทนภาคตะวันออกเฉียงเหนือ จังหวัดราชบุรีเป็นตัวแทนภาคกลาง และ จังหวัดนครราชสีมาเป็นตัวแทนภาคใต้ ภาคใต้ ผู้วิจัยได้ติดต่อทาบทาม

ความพร้อมในการทดลองจากแต่ละโรงเรียนพบว่าช่วงเวลาที่เหมาะสมเป็นช่วงของการเรียนในภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2557 ผู้วิจัยเดินทางไปเยี่ยมเยียนทุกโรงเรียนเพื่ออธิบายสร้างความเข้าใจแก่ทุกโรงเรียนโดยกล่าวถึงจุดมุ่งหมายในการวิจัยเริ่มตั้งแต่ข้อสอบข้อเขียนและข้อสอบข้อปฏิบัติแบบสอบถามทัศนคติของผู้เรียนต่อแผนการสอน รวมทั้งข้อสอบความคิดสร้างสรรค์ภายหลังการทดลองการถ่ายทอดภูมิปัญญาฯ

เครื่องมือที่ใช้ในงานวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยขั้นตอนนี้ประกอบด้วยเครื่องมือทั้งสิ้น 4 ชุดเครื่องมือ ได้แก่ 1) แบบทดสอบความรู้ภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์ท้องถิ่นก่อน-หลัง (ข้อเขียน) 2) แบบทดสอบทักษะปฏิบัติด้านการบรรจุภัณฑ์อาหาร (เชิงปฏิบัติ) 3) แบบวัดทัศนคติของผู้เรียนที่มีต่อแผนการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารหรืออัตลักษณ์ประจำท้องถิ่น 4) แบบทดสอบความคิดสร้างสรรค์ด้านการบรรจุภัณฑ์อาหารหรืออัตลักษณ์ประจำท้องถิ่นในผู้เรียนภายหลังการทดลอง

การสร้างเครื่องมือวัด

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยระยะนี้เป็นแบบวัด 3 ชุดแบบสอบถาม 1 ชุด ดังนี้

1. แบบทดสอบความรู้ภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์ท้องถิ่นก่อน-หลัง (ข้อเขียน) มีลักษณะเป็นแบบทดสอบคู่ขนานชนิดปรนัย 4 ตัวเลือก จำนวน 100 ข้อ ข้อละ 1 คะแนน เป็นคำถามเพื่อวัดความรู้ของนักเรียนก่อนและหลังการทดลองถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารประจำท้องถิ่น การประเมินความรู้ ก่อนและหลังการทดลองแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 แสดงให้เห็นว่ากลุ่มตัวอย่างหลังได้รับความรู้จากการถ่ายทอดภูมิปัญญาฯ มีความรู้เพิ่มขึ้น

ตัวอย่างแบบทดสอบก่อนและหลังการทดลอง (ภาษาเขียน)

(1) สิ่งใดนับเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่น

- ก. เครื่องบิน
- ข. โทรศัพท์
- ค. ม้าก้านกล้วย
- ง. ไบโตะ

2. แบบทดสอบทักษะปฏิบัติด้านการบรรจุภัณฑ์อาหาร (เชิงปฏิบัติ) มีลักษณะเป็นคำสั่งในการปฏิบัติวาดเส้นนำเสนอความคิดถ่ายทอดเป็นรูปวาด จำนวน 3 ข้อ ข้อที่ 1 เต็ม 40 คะแนน ข้อที่ 2 เต็ม 30 คะแนน และข้อที่ 3 เต็ม 30 คะแนน รวมเป็น 100 คะแนน ได้แก่ เป็นคำสั่งในการวาดภาพจากแบบที่กำหนดให้ การวาดต่อเติมภาพ และการนำองค์ประกอบมาผสมผสานให้เป็นรูปร่าง

ตามลำดับ การประเมินความรู้ก่อนและหลังการทดลองแตกต่างกัน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 แสดงให้เห็นว่ากลุ่มตัวอย่างหลังได้รับความรู้จากการถ่ายทอดภูมิปัญญา มีทักษะเพิ่มขึ้น

ตัวอย่างแบบทดสอบก่อนและหลังการทดลอง (ทักษะปฏิบัติ)

- (1) ให้นักเรียนร่างภาพความคิดในการใช้องค์ประกอบจากภาพที่กำหนดให้ประยุกต์รูปแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยจากภูมิปัญญาต่อไปนี้ (40 คะแนน)
- (2) ให้นักเรียนต่อเติมเส้นต่อไปนี้เพื่อใช้ในการบรรจุอาหารในพื้นที่บ้านในภูมิภาคของนักเรียน (30 คะแนน)
- (3) ให้นักเรียนสร้างสรรค์โดยวาดภาพบรรจุภัณฑ์จากองค์ประกอบที่กำหนดให้ (30 คะแนน)

3. แบบสอบถามวัดทัศนคติของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4 ที่มีต่อการเข้าร่วมแผนการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารห่ออัตลักษณ์ประจำท้องถิ่นในนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4 แบบสอบถามมีจำนวน 10 ข้อค่าคะแนนถูกนำมาจัดกระทำโดยการหาค่าเฉลี่ยของค่าคะแนน ความเห็นชอบรวมพิสัยของคะแนนแบบวัดทั้งด้านอยู่ระหว่าง 0 ถึง 5 ผู้ตอบที่มีค่าคะแนนสูงกว่า แสดงว่าเป็นผู้ที่มีความเห็นชอบต่อแผนการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารห่ออัตลักษณ์ประจำท้องถิ่นสูงกว่าผู้ตอบที่มีค่าคะแนนน้อยกว่า

ตัวอย่างแบบสอบถาม

ความคิดเห็นของนักเรียน	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	เห็นด้วยมาก	ไม่เห็นใจ	ไม่เห็นด้วย	ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง
(0) แผนการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารมีประโยชน์ต่อชุมชน					
(00) ข้าพเจ้าได้รับความรู้ภูมิปัญญาเพิ่มขึ้นจากเดิมมาก					

แบบวัดความคิดสร้างสรรค์จากการปฏิบัติชิ้นงาน(Performance Test) ผู้วิจัยสร้างแบบวัดความคิดสร้างสรรค์ตามแนวทางการวัดความคิดสร้างสรรค์ในผู้เรียนศิลปะในบริบททางการศึกษาของประเทศไทยของ ศาสตราจารย์ชาญณรงค์ พรุ่งโรจน์ โดยกำหนดคำสั่งให้ปฏิบัติตามเกณฑ์

ความคิดสร้างสรรค์ ได้แก่ ความคิดริเริ่ม ความคิดคล่อง ความคิดยืดหยุ่น และความคิดละเอียดลออ โดยมีผู้เชี่ยวชาญร่วมการประเมินผลการทดสอบจำนวนไม่ต่ำกว่า 3 คนโดยผลการพิจารณาแบ่งเป็น 5 ระดับ ตั้งแต่ 1-5 หมายถึงระดับต่ำที่สุดถึงระดับสูงที่สุด ผู้ที่มีคะแนนเฉลี่ยสูงกว่าร้อยละ 70 เป็นผู้ที่มีความคิดสร้างสรรค์จากความรู้ภูมิปัญญาภายหลังจากที่ได้รับการถ่ายทอดตามแผนการถ่ายทอดที่ผู้วิจัยสังเคราะห์ในระบะที่ 2 ในการวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยได้ดำเนินการสร้างแบบวัดความคิดสร้างสรรค์ขึ้นจากแนวการใช้แบบวัดความคิดสร้างสรรค์ทางการออกแบบตามหลักการสร้างเครื่องมือวัดภาคปฏิบัติ 4 ขั้นตอน (Tuckman, 1975)

ตัวอย่างแบบวัด

- กำหนดให้นักเรียนใช้ความคิดสร้างสรรค์ออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่ประยุกต์ใช้วัสดุที่มีในท้องถิ่นพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับวิถีชีวิตในปัจจุบัน
- เลือกใช้วัสดุและใช้อุปกรณ์ที่กำหนดให้
- คิดวิธีห่อหรือบรรจุที่ให้ส่วนผสมได้คุณภาพตามแนวภูมิปัญญาดั้งเดิมแต่มีความแตกต่างจากการห่อแบบเดิม

ขั้นตอนการสร้างแบบวัด

1. การค้นคว้าและศึกษาแบบทดสอบความคิดสร้างสรรค์ของทอแรนซ์ (Torrance of Creative Thinking Figural Form A) ซึ่งเป็นแบบทดสอบที่ใช้ภาพ (Non-Verbal Tasks) โดยเน้นทักษะด้าน“จินตนาการจากการสัมผัส”
2. ผู้วิจัยได้จัดแบ่งองค์ประกอบความคิดสร้างสรรค์เป็น 4 ด้านซึ่งอาจจะสัมพันธ์หรือไม่สัมพันธ์ในแต่ละส่วนก็ได้กล่าวคือผู้ที่มีความคิดสร้างสรรค์บางคนอาจมีความเด่นเพียงองค์ประกอบใดองค์ประกอบเดียวก็ได้ องค์ประกอบดังกล่าวคือ
 - ความคิดริเริ่ม
 - ความคิดยืดหยุ่นในการคิด
 - ความคิดแคล่วคล่องในการคิด
 - ความคิดละเอียดลออ
3. แบบวัดความคิดสร้างสรรค์ที่สร้างขึ้นเพื่อความเหมาะสมสำหรับคนทั่วไปที่มี IQ ทุกระดับแบบวัดความคิดสร้างสรรค์จากกิจกรรมภายหลังจากการเรียนรู้ตามแนวทางของแบบวัดความคิดสร้างสรรค์ของทอแรนซ์(ชาญณรงค์ พรุ่งโรจน์ 2546) เพื่อวัดความคิดสร้างสรรค์ทางศิลปะและการออกแบบของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4 เป็นการวัดความคิดสร้างสรรค์ในแบบทดสอบแบบปฏิบัติ (Performance Test) ผู้วิจัยได้กำหนดวิธีการประเมินผลแบบทดสอบวัดความคิดสร้างสรรค์จากการจินตนาการตามสัมผัส 5 ข้อโดยตรวจให้คะแนน 4 ด้านคือด้านความคิดริเริ่ม ด้านความคิดคล่องความคิดยืดหยุ่นและความคิดละเอียดลออ (ชาญณรงค์ พรุ่งโรจน์, 2546) โดยกำหนดเกณฑ์โดยแยกเป็นด้าน ๆ (Analytic Score) เป็นการแบ่งคะแนนเป็นส่วน ๆ จากความสามารถที่

จะต้องปฏิบัติงาน หรือผลผลิตนั้น แจกแจงรายละเอียดออกเป็นด้าน ๆ และแต่ละด้านมีคุณภาพอย่างไร

การประเมินผลให้เป็นไปตามแนวทางที่กำหนดตามเกณฑ์ (rubric) ดังนี้

ระดับ 1 (คะแนน 0--39)	ขั้นต่ำที่สุด	ผลงานมีข้อบกพร่อง หรืองานไม่สำเร็จ
ระดับ 2 (คะแนน 40-49)	ขั้นต่ำ	ผลงานยังเป็นไปตามแบบ ไม่สมบูรณ์ มีจุดบกพร่องอยู่บ้าง
ระดับ 3 (คะแนน 50-69)	ขั้นปานกลาง	ผลงานอยู่ในระดับมาตรฐาน มีความสมบูรณ์
ระดับ 4 (คะแนน 70-89)	ขั้นสูง	ผลงานอยู่ในระดับมาตรฐานสูง มีความคิดสร้างสรรค์เป็นแบบอย่างที่ดี
ระดับ 5 (คะแนน 90-100)	ขั้นสูงที่สุด	ผลงานอยู่ในระดับมาตรฐานสูงมาก มีความคิดสร้างสรรค์เป็นแบบอย่างที่ดีเยี่ยมและโดดเด่น

คะแนนความคิดสร้างสรรค์ของนักเรียนในแต่ละข้อหาได้จากผลรวมของคะแนนความคิด คล่องความคิดยืดหยุ่นและความคิดริเริ่มคะแนนความคิดสร้างสรรค์ 5ระดับ ช่วงคะแนนเฉลี่ยใน เกณฑ์ต่ำกว่ามาตรฐานอยู่ที่ 0-49 คะแนน คนที่มีความคิดสร้างสรรค์จึงเป็นผู้ที่มีคะแนนเฉลี่ยตั้งแต่ 70-100 ถือเป็นผู้มีความคิดสร้างสรรค์ที่สูง ภายหลังจากการทดลองถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุ ภัณฑ์อาหารห่ออัตลักษณ์ประจำภูมิภาค ทั้งนี้กำหนดให้มีคณะกรรมการประเมินผลจำนวน 3 คน ได้แก่ ครูผู้สอนรายวิชาบูรณาการ สังคม-ประวัติศาสตร์ การงานพื้นฐานอาชีพ และภาษาอังกฤษ

การหาคุณภาพของเครื่องมือ

1. ผู้วิจัยได้ทำการประมวลเอกสารเฉพาะทฤษฎี ตำรา และผลวิจัยภายในประเทศและ ต่างประเทศเรื่องภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหาร กรณีศึกษาอาหารห่อประจำท้องถิ่น
2. กำหนดนิยามของแบบวัดในการวิจัยและตัวแปร
3. ผู้วิจัยเก็บข้อมูลเชิงคุณภาพในการวิจัยในระยะที่ 1 และวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพที่ได้ จากผลวิจัย
4. สร้างเนื้อหาข้อความของประโยคการนิยามปฏิบัติการลงในตารางที่กำหนดลักษณะ เฉพาะ (table of specification) โดยจำแนกสัดส่วนของข้อคำถามตามนิยามปฏิบัติการของแต่ละแบบ วัด
5. ปรับปรุงแก้ไขตามคำแนะนำของคณะกรรมการควบคุมปริณิญาณิพนธ์

แนวทางการหาคุณภาพเครื่องมือแต่ละชุดเป็นดังนี้

1. นำเครื่องมือวัดที่ผ่านการปรับปรุงมาตรวจสอบความเที่ยงตรงตามเนื้อหา (Content Validity) โดยวิธีการตรวจสอบเครื่องมือของข้อสอบอิงเกณฑ์ พิจารณาโดยผู้เชี่ยวชาญ 3 ท่านเป็นผู้ตรวจสอบความถูกต้องและครอบคลุมของเนื้อหาจากนั้นปรับปรุงแก้ไขแบบสอบถามและแบบวัดตามข้อเสนอแนะของผู้เชี่ยวชาญ

2. นำแบบวัดผลการทดสอบที่ปรับปรุงแก้ไขในข้อ 1-4 ไปหาค่าความตรงด้วยสูตรดัชนีความสอดคล้องระหว่างข้อคำถามกับนิยาม (Index of Consistency: IOC) โดยคัดเลือกข้อคำถามที่มีค่าดัชนีความสอดคล้องมากกว่าหรือเท่ากับ 0.05 ขึ้นไป แสดงว่าข้อความนั้นเป็นตัวแทนของคำถามนั้น ส่วนข้อคำถามที่มีดัชนีความสอดคล้องต่ำกว่า 0.05 ผู้วิจัยได้ปรับแก้ให้มีความเหมาะสมตามข้อเสนอแนะจากผู้เชี่ยวชาญแล้วประธานคณะกรรมการควบคุมปริญญาโทได้ตรวจสอบอีกครั้ง หลังจากนั้นปรับปรุงแบบวัดก่อนนำไปทดลองใช้ (try out) กับกลุ่มตัวอย่างในนักเรียนชั้น ม 4 โรงเรียนมัธยมสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ จำนวน 20 คน

ตาราง 7 แสดงการแปลความหมายของความยากง่ายของข้อสอบ

ค่าความยาก(p)	ความหมาย
0.80-1.00	ง่ายมาก
0.60-0.79	ค่อนข้างง่าย
0.40-0.59	ปานกลาง
0.20-0.39	ค่อนข้างยาก
0-0.19	ยากมาก

เกณฑ์ $0.20 > p < 0.80$

3. ตรวจสอบความตรงตามโครงสร้าง (Construct Validity) ด้วยการนำเครื่องมือไปตรวจสอบหาความเชื่อมั่น (Reliability) ของเครื่องมือวัดโดยนำเครื่องมือที่ได้ผ่านการตรวจสอบความตรงตามเนื้อหาและได้ปรับปรุงแก้ไขแล้วไปทดลองใช้ (Try out) กับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4 โรงเรียนมัธยมสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร ในโปรแกรมด้านทักษะพิเศษที่ลงทะเบียนเรียนในภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2557 จำนวน 20 คน

4. นำเครื่องมือวัดมาหาค่าอำนาจจำแนก โดยให้ค่าความสำคัญระหว่างคะแนนรายข้อ (item discrimination) ด้วยค่าที่ (t-ratio)

5. นำคะแนนก่อนเรียนมาเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยของคะแนนหลังการเรียนโดยการทดสอบค่า (t-Distribution) มีระดับนัยสำคัญที่ระดับ 0.05

6. นำผลไปคำนวณหาค่าความเชื่อมั่นโดยวัดความสอดคล้องภายใน (Measure of Internal Consistency) ตามวิธีคำนวณค่าสัมประสิทธิ์แอลฟา (α -Coefficient) ของครอนบัค (Cronbach's Alpha Coefficient) ก่อนนำแบบวัดไปใช้ในการทดสอบวัดความคิดสร้างสรรค์กับกลุ่มตัวอย่างในการวิจัย

วิธีการดำเนินการเก็บข้อมูล

ผู้วิจัยดำเนินการเก็บข้อมูลด้วยการทดลองตามขั้นตอนดังนี้

1. การทดลองนำร่อง (Pilot Experiment) โดยการดำเนินการนำรูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาการห่อ/การบรรจุอาหารในขั้นตอนที่ 2.1 มาทดลองนำร่องกับกลุ่มนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4 โรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ฝ่ายมัธยม จำนวน 20 คน เพื่อศึกษาความเป็นไปได้ในด้านระยะเวลาของแบบวัดความคิดสร้างสรรค์และนำมาปรับปรุงเครื่องมือให้เหมาะสมกับเวลาและต้นทุนในการดำเนินงานในกลุ่มตัวอย่างจริงต่อไป

2. การดำเนินการวิจัยแบบทดลอง (Experimental Research) ผู้วิจัยลงพื้นที่เป้าหมายและดำเนินการทดลองกับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาชั้นปีที่ 4 จำนวน 4 ภาค ภาคละ 1 โรงเรียน โดยดำเนินการตามแบบแผนการทดลองแบบกลุ่มที่ศึกษากลุ่มเดียวให้กลุ่มทดลองโดยการทดสอบก่อนการทดลองด้วยแบบทดสอบความรู้แบบเดียวกันจากนั้นดำเนินการสอนตามแผนการสอนเป็นเวลา 24 ชั่วโมง ตามรูปแบบที่ได้ข้อสรุปจากการระดมสมองผู้ทรงคุณวุฒิทางวิชาการแล้วโดยใช้รูปแบบนั้นเป็นรูปแบบแกนกลางแล้วทำการทดสอบภายหลังการเรียนรู้ด้วยแบบทดสอบแบบเดียวกัน

สรุปผลการวิเคราะห์ค่าความเชื่อมั่น

1. ผลการตรวจสอบความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา (Validity) ผู้วิจัยทำการตรวจสอบความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหาด้วยการวิเคราะห์ความยากง่ายของ Whitney Saber จากการตรวจสอบจากผู้เชี่ยวชาญจำนวน 3 ท่าน

$$\text{สูตรที่ใช้ } IOC = \frac{\sum R}{N}$$

ผู้วิจัยวัดความเที่ยงตรงด้านความเหมาะสมของคำถามและความสัมพันธ์ของคำตอบ ความชัดเจนของข้อคำถามและความเหมาะสมของข้อคำตอบแบบเลือกตอบที่ถูกที่สุดจาก 4 คำตอบที่กำหนดไว้ในข้อสอบ ผู้วิจัยคำนวณหาดัชนีความสอดคล้องระหว่างข้อคำถามและวัตถุประสงค์ผลการตรวจสอบความคิดเห็นปรากฏว่ามีผู้เชี่ยวชาญให้ความคิดเห็นเกี่ยวกับความสอดคล้องของข้อสอบจำนวน 3 คน โดยข้อสอบทั้งหมด 100 ข้อ สามารถจำแนกความคิดเห็นรายข้อพบว่าข้อสอบนั้นมีจำนวน 6 ข้อ ที่มีค่า IOC ต่ำกว่า 0.05 ได้แก่ ข้อสอบข้อที่ 17, 18, 19, 20, 36 และ 37

ข้อที่เหลือ 94 ข้อมีค่า IOC เท่ากับ 0.80-1.00 จึงแปลผลได้ว่ามีผู้เห็นสอดคล้องจำนวน 2 คนและไม่เห็นสอดคล้องเพียง 1 คน อยู่จำนวน 11 ข้อและแต่ละข้อมีค่า IOC เท่ากับ 0.80 ได้แก่ ข้อที่ 28, 50, 60, 64, 67, 70, 74, 80, 86, 90, 96 และ 99 ข้อที่เหลือ 83 ข้อ ผู้เชี่ยวชาญมีความเห็นสอดคล้องกันทั้ง 3 คน ผู้วิจัยได้ปรับแก้ข้อที่มีค่า IOC ระดับต่ำกว่า 0.05 ทั้ง 6 ข้อ

2. ผลการทดสอบพบว่าข้อสอบจำนวน 100 ข้อ ที่ทดสอบค่าความยากง่ายและอำนาจจำแนกรายข้อ พบว่า ความยากง่ายร้อยละ 37 อยู่ในเกณฑ์ดี จำนวน ร้อยละ 38 อยู่ในเกณฑ์ปานกลาง ในขณะที่ ร้อยละ 25 อยู่ในเกณฑ์ที่ใช้ได้ และสำหรับค่าอำนาจจำแนกรายข้อนั้นจำนวนร้อยละ 58 ค่าอำนาจจำแนกในระดับปานกลาง จำนวนร้อยละ 37 มีค่าอำนาจจำแนกในระดับพอใช้ ดังนั้นจึงสรุปได้ว่า ข้อสอบจำนวน 100 ข้อสามารถเก็บไว้ใช้ได้

3. ผลจากการวิเคราะห์ข้อสอบทั้งฉบับโดยการหาค่าความเชื่อมั่นโดยวัดความสอดคล้องภายใน (Measure of Internal Consistency) ตามวิธีคำนวณค่าสัมประสิทธิ์แอลฟา (α -Coefficient) ของครอนบัค (Cronbach's Alpha Coefficient) ผู้วิจัยพบว่าข้อสอบวัดความรู้และทัศนคติมีค่าความเชื่อมั่นที่ 0.88 ในข้อ 1-20 และ 0.80 ในข้อที่ 21-40, 0.82 ในข้อที่ 41-60, 0.82 ในข้อที่ 61-80, 0.84 ในข้อที่ 81-100

4. ผลการนำคะแนนก่อนและหลังมาเปรียบเทียบโดยการทดสอบค่า t-distribution มีผลการวิเคราะห์ ANOVA

ตาราง 8 แบบทดสอบข้อเขียน (T-Test)

กลุ่ม	ทดสอบก่อน	การจัดกระทำ	ทดสอบหลัง
A	T1	X	T2

ตาราง 9 แบบทดสอบปฏิบัติ (Performance Test)

กลุ่ม	การจัดกระทำ	ทดสอบหลัง
A	X	T3

โดยที่ A คือ กลุ่มทดลอง

T1 คือ การสอบก่อนที่จะจัดกระทำการทดลอง (Pretest)

X คือ การจัดกระทำ (Treatment)

T2 คือ การสอบหลังจากที่จัดกระทำการทดลอง (Posttest)

T3 คือ การทดสอบหลังจากที่จัดกระทำการทดลอง (Performance Test)

การจัดกระทำและการวิเคราะห์ข้อมูล

การจัดกระทำข้อมูล

1. ผู้วิจัยตรวจสอบความสมบูรณ์ของผลการตอบแบบวัดความคิดสร้างสรรค์ทั้งภาคภาษาเขียนและภาคปฏิบัติอย่างละเอียด
2. วิเคราะห์เชิงพรรณนาโดยอ้างถึงผลการเรียนรู้จากการถ่ายทอดภูมิปัญญาการห่อ/บรรจุอาหารในด้านต่างๆ ในการเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย
3. จัดกระทำข้อมูลเชิงคุณภาพด้วยการศึกษาแบบพหุกรณีศึกษา (Multiple-Case Study) โดยกำหนดตัวแปรตามลักษณะของภูมิภาค ความเป็นอยู่ และความสามารถในการถ่ายทอดของผู้เชี่ยวชาญท้องถิ่นหรือปราชญ์ชาวบ้าน

การวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้วิจัยดำเนินการรวบรวมข้อมูลจากการวัดผลการเรียนรู้ในผู้เรียนก่อนและหลังการทดลอง ผู้วิจัยได้วิเคราะห์ด้วยวิธีทางสถิติพื้นฐานและการวิเคราะห์เชิงอุปมาเพื่อนำมาอธิบายความสอดคล้องหรือขัดแย้งกับสมมติฐานที่ผู้วิจัยตั้งไว้ ทั้งนี้ผู้วิจัยได้ใช้หลักการและวิธีการวัดผลการเรียนตามแบบมาตรฐานสากล ค้นหาผลต่างของการทดลองแผนการถ่ายทอดภูมิปัญญาที่ผู้วิจัยสังเคราะห์ได้จากการวิจัยในระยะที่ 2 และนำผลการทดลองมาอธิบายเพื่อการพัฒนาเทคนิควิธีการในการถ่ายทอดความรู้ให้เหมาะสมยิ่งขึ้นสามารถนำไปใช้ให้เกิดประสิทธิภาพต่อไปได้ตามบริบทของสังคมไทยในปัจจุบันการดำเนินการวิเคราะห์ข้อมูลในระยะที่ 3 จึงเป็นดังนี้

วิเคราะห์เปรียบเทียบผลสอบของนักเรียนก่อนและหลังการทดลองผู้วิจัยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับการวิจัยทางสังคมศาสตร์ (SPSS/PC for Window) โดยมีสูตรที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

ในการอธิบายข้อมูลพื้นฐานในการวัดผลการเรียนของกลุ่มตัวอย่างทั้ง 4 โรงเรียน จากการใช้ต้นแบบในการทดลองแบบเดียวกันแตกต่างกันด้วยรายละเอียดเนื้อหาเชิงลึกด้านอัตลักษณ์ของอาหารห่อประจำท้องถิ่นในการทดสอบนั้น ผู้เรียนมีผลทดสอบที่มีคะแนนสูงขึ้นกว่าผลการสอบก่อนการทดลองอย่างมีนัยสำคัญที่ 0.05 การวิเคราะห์เปรียบเทียบผลการทดสอบเป็นการอธิบายสมมติฐานในงานวิจัยครั้งนี้ จึงแบ่งเป็น 2 ขั้นตอน

1. วิเคราะห์ความรู้ด้านเนื้อหาภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหาร การวิจัยในครั้งนี้เป็นการทดลองแผนการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารที่ผู้วิจัยสังเคราะห์ โดยผ่านการประเมินคุณภาพจากผู้เชี่ยวชาญในระยะที่ 2 โดยการอธิบายจากผลการวิเคราะห์ทางสถิติเบื้องต้นจากคะแนนก่อนและหลังการทดลอง เพื่อแสดงค่าของความแตกต่างของคะแนนที่สูงขึ้นกว่าก่อนทำการทดลองอธิบายความสอดคล้องหรือไม่กับสมมติฐานการวิจัยในครั้งนี้
2. วิเคราะห์ทัศนคติที่มีต่อรูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหารในกลุ่มทดลองทดลองผู้วิจัยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับการวิจัยทางสังคมศาสตร์ (SPSS/PC for Window) ในการอธิบาย

ความคิดเห็นของผู้เรียนภายหลังการทดลองโดยอธิบายเป็นระดับความเห็นของผู้เรียนที่มีต่อแผนในการถ่ายทอดภูมิปัญญา

3. วิเคราะห์ผลการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ภายหลังการทดลอง ผู้วิจัยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับการวิจัยทางสังคมศาสตร์ (SPSS/PC for Window) ในการอธิบายผลการประเมินความคิดสร้างสรรค์จากผลงานที่ผู้เรียนได้ปฏิบัติภายหลังการทดลองที่มีเกณฑ์ตามคำสั่งในการปฏิบัติโดยผู้วิจัยสรุปผลการทดสอบจากคะแนนและระดับการประเมินจากครูผู้สอนทั้ง 3 คน ผลการทดสอบเกินร้อยละ 70 ผู้เรียนมีจึงความคิดสร้างสรรค์ด้านบรรจุภัณฑ์อาหารห่ออัตลักษณ์ประจำท้องถิ่นภายหลังการถ่ายทอดภูมิปัญญาฯ ในระดับสูง

ในการวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยได้วิเคราะห์ด้วยวิธีทางสถิติต่าง ๆ ดังนี้

1. การหาค่าดัชนีความสอดคล้อง (Index of Consistency: IC) ของแบบวัดความคิดสร้างสรรค์
2. การหาค่าเฉลี่ย (Mean) และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation) ของคะแนนความคิดสร้างสรรค์ด้านการพัฒนาบรรจุภัณฑ์
3. ศึกษาผลของคะแนนความคิดสร้างสรรค์ของนักเรียนโดยใช้การทดสอบที (t-test Independent)

สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

1. สถิติพื้นฐาน
 - 1.1 สูตรการหาค่าเฉลี่ย (Mean) ของคะแนนทั้งหมดคำนวณจากสูตรดังนี้ (Walpole. 1983: 27)
 - 1.2 สูตรการหาค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard deviation) (Walpole. 1983: 39)
2. สถิติที่ใช้ในการทดสอบคุณภาพของเครื่องมือ
 - 2.1 สูตรการหาค่าดัชนีความสอดคล้อง
 - 2.2 การหาค่าความแตกต่างของแบบวัดความคิดสร้างสรรค์จากการทดสอบค่าที (t-test) มีสูตรดังนี้ (Edward. 1957: 152-154)
 - 2.3 หาค่าความเที่ยงตรงของแบบทดสอบด้วยสัมประสิทธิ์อัลฟา (Coefficient Alpha) ของครอนบัค (Cronbach. 1990:204)

บทที่ 4

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

การวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยขอเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลตามลำดับแบ่งเป็น 3 ระยะดังนี้

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลการวิจัยระยะที่ 1 ผู้วิจัยนำเสนอข้อค้นพบตามความมุ่งหมายของการวิจัยที่ 1 ด้วยวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ เพื่อการตีความความหมายที่ซับซ้อนของการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารด้วยการห่อและบรรจุของชาวไทยและญี่ปุ่นจากผู้เชี่ยวชาญการประกอบอาหารทั้งสองประเทศ

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลการวิจัยระยะที่ 2 ผู้วิจัยนำเสนอข้อค้นพบตามความมุ่งหมายของการวิจัยที่ 2 ด้วยวิธีการวิจัยเชิงคุณภาพเพื่อตีความความหมายในการเพื่อพัฒนารูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์จากผู้เชี่ยวชาญด้านการศึกษาระดับพื้นฐาน การอุดมศึกษา และผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสีย ให้สอดคล้องกับผลการเรียนรู้รายวิชาในกลุ่มสาระตามโครงสร้างหลักสูตรแบบมาตรฐานสากล

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลการวิจัยระยะที่ 3 ผู้วิจัยนำเสนอข้อค้นพบตามความมุ่งหมายของการวิจัยที่ 3 ด้วยวิธีการวิจัยเชิงทดลองวิเคราะห์โดยใช้สถิติพื้นฐานและวิเคราะห์ความแปรปรวนด้วย One-Way ANOVA รวมทั้งเปรียบเทียบพหุคูณโดยใช้วิธีของเชฟเฟ้ (Sheffe Method) เพื่อวิเคราะห์ผลการทดลองใช้รูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์ในการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ด้านบรรจุภัณฑ์ของผู้เรียนตามหลักสูตรแบบมาตรฐานสากลทั้ง 4 ภูมิภาค และเพื่อให้เกิดความเข้าใจตรงกัน การนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลของการวิจัยในระยะที่ 3 นี้ด้วยการกำหนดสัญลักษณ์และอักษรย่อ ดังนี้

ลักษณะทั่วไปของผู้ให้ข้อมูลหลักในการวิจัยระยะที่ 1

ตาราง 10 จำนวนผู้ให้ข้อมูลจำแนกตามประเภทอาหารห่ออัตลักษณ์ประจำท้องถิ่น เพศ อายุ

เชื้อชาติ	ประเภทอาหารห่อ	อัตลักษณ์ประจำท้องถิ่น	เพศ	อายุ 35-50 ปี (คน) ชื่อสมมติ	อายุ 50-70 ปี (คน) ชื่อสมมติ	ประสบการณ์ (ปี)	รวม (คน)	รหัส
ไทย	จิ้นส้ม	อ. เวียงเป้า จ. เชียงราย	หญิง	-	สมศรี (1)	22	1	N01
	ข้าวต้มตาล	อ. นิคมพิมาย จ. นครราชสีมา	ชาย	ชัย (1)	-	15	1	NE01
	งาสลัด	อ. เมือง จ.ราชบุรี	หญิง	-	รัญจวน (1)	28	1	
	ข้าวต้มลูก	อ. ควนขุน	หญิง	วิไล (1)	-	12	1	
	โยนใบกะพ้อ	จ. พัทลุง						
ญี่ปุ่น	มากิ ซูชิ	เมืองซัปโปะโระ ภูมิภาคฮอกไกโด	ชาย	ยามาตะ (1)		14	1	N02
	ซาบะนากิ โซฮิ	เมืองเกียวโต ภูมิภาคคันไซ	ชาย	โตโก (1)		8	1	NC02
	ฟุจิทานิ : เม	เมืองโตเกียว	ชาย	ทาเคตะ (1)		11	1	SC02
	ฮาริ ซูชิ	ภูมิภาคคันโต						
	เกี้ยวชิกากิ	เมืองฟูกูโอกะ ภูมิภาคคิวชู	ชาย	มูระมีสึ (1)		6	1	S02
จำนวนรวม (คน)				6	2	8		

N=North, NE= North East, C=Central, S=South, NC=North Central, SC= South Central, 01= Thai, 02=Japanese

จากตาราง 10 พบว่าผู้ให้ข้อมูลหลักที่มีเชื้อชาติไทยและมีคุณสมบัติตรงตามเกณฑ์ในการคัดเลือกดังนี้ 1) ผู้ที่ได้รับการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารอัตลักษณ์ประจำท้องถิ่นจากบรรพบุรุษที่มีอายุระหว่าง 35-70 ปี 2) ผู้ที่มีชื่อเสียงด้านการบรรจุภัณฑ์อาหารที่เป็นที่ยอมรับประกอบด้วยผู้ให้ข้อมูลหลักที่มีอัตลักษณ์การห่อประจำถิ่นภาคเหนือ (จิ้นส้ม) ของอำเภอเวียงเป้า

จังหวัดเชียงราย คือ เพศหญิง อายุ 50-70 ปี มีประสบการณ์ในการทำจิ้นส้มเป็นเวลา 22 ปี ผู้ให้ข้อมูลหลักที่มีอัตลักษณ์การห่อประจำถิ่นภาคตะวันออกเฉียงเหนือ (ข้าวต้มตาล) ของอำเภอนิคมพิมาย จังหวัดนครราชสีมา คือ เพศชาย อายุ 35-50 ปี และมีประสบการณ์ในการทำข้าวต้มตาลเป็นเวลา 15 ปี ผู้ให้ข้อมูลหลักที่มีอัตลักษณ์การห่อประจำถิ่นภาคกลาง (งาสลัด) ของ อำเภอเมือง จังหวัดราชบุรี คือ เพศหญิง อายุ 50-70 ปี และมีประสบการณ์ในการทำงาสลัดเป็นเวลา 28 ปี และ ผู้ให้ข้อมูลหลักที่มีอัตลักษณ์การห่อประจำถิ่นภาคใต้ (ข้าวต้มลูกโยนใบกะพ้อ) ของอำเภอควนขนุน จังหวัดพัทลุง คือ เพศหญิง อายุ 35-50 ปี และมีประสบการณ์ในการทำข้าวต้มลูกโยนใบกะพ้อเป็นเวลา 12 ปี ผู้ให้ข้อมูลหลักชาวไทยเป็นผู้ที่มีรายชื่ออยู่ในกลุ่มผู้แทนวัฒนธรรมการประกอบอาหารประจำท้องถิ่นของกระทรวงวัฒนธรรมในประเทศไทย

ส่วนผู้ให้ข้อมูลหลักที่มีเชื้อชาติญี่ปุ่นที่มีคุณสมบัติตรงตามเกณฑ์ในการคัดเลือกดังนี้ 1) ผู้ที่ได้รับการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารอัตลักษณ์ประจำท้องถิ่นจากบรรพบุรุษ ที่มีอายุระหว่าง 35-70 ปี 2) ผู้ที่มีชื่อเสียงด้านการบรรจุภัณฑ์อาหารที่เป็นที่ยอมรับ ประกอบด้วย ผู้ให้ข้อมูลหลักที่มีอัตลักษณ์การห่อประจำถิ่น (มากิ ซูชิ) เมืองซัปโปโระ ภูมิภาคฮอกไกโด คือ เพศชาย อายุ 35-50 ปี ผู้ให้ข้อมูลหลักที่มีอัตลักษณ์การห่อประจำถิ่น (ซาเบะนากิ โซฮะ ซูชิ) ของเมือง เกียวโต ภูมิภาคคันไซ คือ เพศชาย อายุ 35-50 ปี ผู้ให้ข้อมูลหลักที่มีอัตลักษณ์การห่อประจำถิ่น (ฟูจิทานิ : เมฮาริ ซูชิ) ของเมืองโตเกียว ภูมิภาคคันโต คือ เพศชาย อายุ 35-50 ปี และผู้ให้ข้อมูลหลักที่มีอัตลักษณ์การห่อประจำถิ่น (เกียวชิมากิ) เมืองฟูกูโอกะ ภูมิภาคคิวชู คือ เพศชาย อายุ 35-50 ปี ผู้ให้ข้อมูลหลักชาวไทยมีจำนวนปีของประสบการณ์ในการประกอบอาหารญี่ปุ่นมาเป็นเวลา 14 ปี 8 ปี 11 ปี และ 6 ปี และได้รับการคัดเลือกให้มาเผยแพร่วัฒนธรรมอาหารของสมาคมชาวญี่ปุ่นในประเทศไทย

การลงรหัสข้อมูล ผู้วิจัยได้กำหนดให้ อักษรตัวแรกและตัวที่ 2 หมายถึงภูมิภาค ตัวเลขตัวแรกและตัวที่ 2 แทนเชื้อชาติ โดยผู้ให้ข้อมูลชาวไทยมีการลงรหัส ดังนี้ อักษรตัวแรกและตัวที่ 2 กำหนดให้ N แทน ภาคเหนือ NE แทนภาคตะวันออกเฉียงเหนือ C แทนภาคกลาง และ S แทนภาคใต้ ตัวเลขตัวแรกและตัวที่ 2 กำหนดให้เป็น 01 สำหรับผู้ให้ข้อมูลชาวญี่ปุ่นมีการลงรหัสอักษรตัวที่ 2 กำหนดให้ N แทนหมู่เกาะทางเหนือ NC แทนหมู่เกาะทางเหนือของตอนกลาง SC แทนหมู่เกาะทางใต้ของตอนกลาง และ S แทนหมู่เกาะทางใต้

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลการวิจัยระยะที่ 1

การวิจัยในระยะที่ 1 นี้ใช้วิธีการวิจัยเชิงคุณภาพในความมุ่งหมายของการวิจัยที่ 1 เพื่อการตีความหมายที่ซับซ้อนของการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารด้วยการห่อและบรรจุของชาวไทยและญี่ปุ่นจากผู้เชี่ยวชาญการประกอบอาหารทั้งสองประเทศ ผู้วิจัยดำเนินการจัดกระทำข้อมูลโดยการนำความมุ่งหมายของการวิจัยเป็นตัวตั้งและทำการตั้งต้นให้สอดคล้องกับความมุ่งหมายของการวิจัยที่ 1 นั้น โดยมีรหัสหลักคือองค์ความรู้ด้านเนื้อหา มีรหัสย่อยคือหมวดความรู้

และมีรหัสย่อยลงไปอีกคือเนื้อหาภูมิปัญญาการบรรจุยังมีการลงรหัสย่อยในการลำดับเนื้อหาบรรจุภัณฑ์อาหารห่ออัตลักษณ์ประจำท้องถิ่นจากผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์มาไม่น้อยกว่า 5 ปี จากนั้นผู้วิจัยได้ลงรหัสตามกลุ่มเนื้อหาความรู้ให้สอดคล้องกับรายวิชาที่บูรณาการร่วมกันได้

ผู้วิจัยพบว่ามโนทัศน์เกี่ยวกับภูมิปัญญาด้านเนื้อหาและภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารห่ออัตลักษณ์ประจำท้องถิ่นนั้นประกอบไปด้วยเนื้อหาในหมวดความรู้และรายละเอียดที่สามารถลงรหัสในการสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารจากทั้งสองประเทศ ดังนี้

ตาราง 11 มโนทัศน์ รหัสหลักและรหัสย่อยเกี่ยวกับองค์ความรู้ด้านเนื้อหา หมวดความรู้ และภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารห่ออัตลักษณ์ประจำท้องถิ่นจากผู้เชี่ยวชาญหรือผู้ที่รู้จริง

มโนทัศน์	รหัสหลัก	รหัสย่อย
ภูมิปัญญาด้านเนื้อหา	หมวดความรู้	ภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารห่ออัตลักษณ์ประจำท้องถิ่น
A (ภูมิปัญญา)	ความรู้เดิม/ทุนทางภูมิปัญญา	ความรู้ด้านที่มาของอาหาร ความรู้เกี่ยวกับอัตลักษณ์ภูมิภาคในอาหาร การเตรียมส่วนผสม วัตถุดิบหลัก วัตถุดิบรอง วัตถุดิบปรุงรส การเตรียมใบไม้ห่อ วัสดุและคุณสมบัติ การเลือกใบไม้ การตัด การเจียน การทำความสะอาด วิธีการห่อ การทำให้สุก
B (เจตคติ)	ทัศนคติ/การสร้างความน่าเชื่อถือ	การบริโภคและความเชื่อ วิธีการประกอบอาหาร ความรู้เรื่องวัตถุดิบ
C (ทักษะ)	ความคิดสร้างสรรค์จากทุนทางวัฒนธรรม	ความเข้าใจและความสนใจ แรงจูงใจ
D (การพัฒนา)	แนวทางการนำเสนออัตลักษณ์เพื่อการพัฒนา	ความคิดสร้างสรรค์ (ความคิดริเริ่ม ความคิดยืดหยุ่น) แนวทางการพัฒนา

ในการวิจัยครั้งนี้ผู้วิจัยศึกษาวิธีการและเนื้อหาภูมิปัญญาการห่ออาหารของไทยและญี่ปุ่นจากผู้เชี่ยวชาญที่ได้รับสืบทอดมาจากบรรพบุรุษเพื่อนำไปพัฒนาบรรจุในแผนการเรียนในระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานให้สอดคล้องกับบริบทของสังคมในปัจจุบันและผลการวิเคราะห์ข้อมูลมาจัดลำดับเนื้อหาเพื่อพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ภายหลังการทดลองให้เหมาะสมที่สุดโดยจากตาราง 11 แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลโดยการเปรียบเทียบเกี่ยวกับเนื้อหาภูมิปัญญาด้านการบรรจุภัณฑ์อาหารห่ออัตลักษณ์ประจำท้องถิ่น โดยเริ่มต้นจากรหัสหลักในหมวดความรู้ ได้แก่

1. ความรู้เดิม/ทุนทางภูมิปัญญา

1.1 ความรู้ด้านที่มาของอาหาร

ความรู้ภูมิปัญญาที่ได้จากการถ่ายทอดมาจากบรรพบุรุษสู่ลูกหลานในปัจจุบันนั้นเกิดจากความสนใจของแต่ละบุคคลไม่ได้เกิดจากการสอนหรือการกำหนดเวลาให้ลูกหลานเข้ารับการความรู้ในเวลาเดียวกัน นอกจากนี้ภูมิปัญญาที่ได้รับจะเกิดจากความสนใจในช่วงอายุหรือวัยที่แตกต่างกันโดยเป็นสถานการณ์ที่สอดคล้องกันทั้งชาวไทยและชาวญี่ปุ่น

“แม่จะเรียกใช้ส่วนยายจะชวนให้ทำสนุกๆ จะตอบคำถามทำให้เราเข้าใจเมื่อเราถามเอง แม่ไม่บออะไรมาก” (N01*)

“การที่เราทำเป็นก็เพราะแม่เรียกใช้ ดูเอาว่าเอาจนจำได้ถือว่าเขาได้สอนเรานะ” (N01*)

“ถูกผู้ใหญ่ใช้ให้เคี้ยวกะทิ เก็บใบตองที่ปลูกเองข้างบ้านตอนมีงานบุญ” (NE01*)

“สูตรขนมนี้ ซึ่งเป็นสูตรตั้งแต่คุณยาย มาถึงคุณแม่ และเพื่อน” (C01*)

ภูมิปัญญาในการทำอาหารนั้นถ่ายทอดกันมาด้วยการเล่าเรื่องราวและปฏิบัติตามสูตรที่บอกต่อกันมาทำให้เกิดอัตลักษณ์ประจำท้องถิ่นด้านคุณภาพของอาหารได้แก่ รสชาติและกลิ่นในขณะเดียวกันช่วงเวลาที่ได้รับมิกิจกรรมในการทำอาหารในวัฒนธรรมไทยนั้นเป็นไปตามเทศกาลและงานบุญในแต่ละท้องถิ่น จากการสัมภาษณ์พบว่าการทำงานบุญในปีหนึ่งๆนั้นมีหลายวันและในแต่ละครั้งชาวบ้านจะร่วมกันทำอาหารในบริเวณวัดเพื่อเลี้ยงพระในตอนเช้าและเพลพร้อมกันนั้นก็เลี้ยงดูทุกคนที่มาร่วมทำบุญในวันนั้นด้วยอย่างท่อมเท ผู้วิจัยจึงตีความจากกิจกรรมการประกอบอาหารได้ว่าอาหารไทยโดยส่วนใหญ่มีเรื่องราวเกี่ยวกับพิธีกรรมงานบุญเข้ามาเกี่ยวข้องและเรื่องราวที่ผู้ใหญ่เล่าสู่กันมาอย่างต่อเนื่องและค้นพบแล้วว่าอาหารภูมิปัญญาได้สร้างอัตลักษณ์ให้แก่ภูมิภาคได้อย่างยั่งยืน

“ถ้าจะบอกว่าชานาญก็น่าจะบอกได้ว่าชานาญทำข้าวต้มลูกโยนใบกะพ้อเพราะต้องทำขนมทำบุญ”

(S01)

“คนโบราณเล่าต่อกันมาว่าข้าวต้มใบกะพ้อ ได้รับการสืบทอดกันมาตั้งแต่บรรพบุรุษซึ่งจะนิยมทำกันในวันฮารีรายอ ของทุกปี” (S01)

“ป่าสอนว่าการทำบุญก็ต้องทำอาหารคาวหวานไปช่วยกัน ใครมีฝีมืออะไรก็ทำไปเท่าที่มี..ก่อนนี้ไม่เห็นมีใครลำบากที่จะทำกับข้าวไปที่วัดเพราะในน้ำก็มีปลาในนาก็มีข้าว..ไม่เหมือนทุกวันนี้” (C01)

“แม่บอกว่าเดิมทีคนราชบุรีชอบทำบุญ...งก็ราชบุรีมีวัดเยอะนะ..วันพระก็ทำบุญกันเกือบทุกบ้าน..การทำบุญก็ต้องทำอาหารคาวหวานไปช่วยกัน ใครมีฝีมืออะไรก็ทำไปเท่าที่มี” (C01)

“แม่จะเรียกใช้ส่วนยายจะชวนให้ทำสนุกๆ จะตอบคำถามทำให้เราเข้าใจเมื่อเราถามเอง แม่ไม่บอกอะไรมา นอกจากให้กะเอาไม่งั้นส่วนผสมจะสุกและแห้งเกินไปจนถึงไหม้ ได้ แม่ไม่ชอบให้ถาม เพราะแม่ตอบไม่ได้แต่พอเราทำผิดก็จะตำ” (N01)

สำหรับชาวญี่ปุ่นนั้นได้มีการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาในสมัยก่อนสงครามโลกครั้งที่ 2 แต่เมื่อมีการเปิดประเทศโดยเน้นการอุตสาหกรรม รัฐบาลผลักดันให้มีการจัดการเรียนรู้ภูมิปัญญาในชุมชนด้วยการจัดเวทีการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาอาหารประจำท้องถิ่นในแต่ละชุมชน ตั้งแต่นั้นเป็นต้นมา โดยเรื่องราวของอาหารท้องถิ่นนั้นมาจากความต้องการในการรับประทานอาหารสดและเก็บรักษาในอุณหภูมิต่ำเนื่องจากสภาพภูมิอากาศที่หนาวและบางแห่งก็ปกคลุมไปด้วยหิมะ ภูมิปัญญาการห่ออาหารของชาวญี่ปุ่นเป็นการตอบสนองวิถีการบริโภคของชาวญี่ปุ่นตั้งแต่สมัยสงครามโลกครั้งที่ 2 ญี่ปุ่นทำการประมงและทรัพยากรอาหารทะเลมีจำนวนมากจึงต้องนำมาทดลองเก็บรักษาไว้ระยะหนึ่งสามารถนำออกมารับประทานได้อย่างต่อเนื่อง ปลาหลายชนิดวางไข่เป็นฤดูกาลหรือผ่านไปมาตามกระแสน้ำ ทำให้ไม่มีปลาชนิดนั้นรับประทานได้ตลอดปีจึงต้องทำการทดลองเก็บรักษาอาหารให้เป็นคำและเป็นอาหารที่รับประทานแบบง่าย ๆ การถ่ายทอดภูมิปัญญาจึงสอดคล้องกับของชาวไทยสาเหตุจากการที่ภูมิปัญญาท้องถิ่นเกิดจากการอยู่ร่วมกันในชุมชนมีวิถีชีวิตที่คล้ายคลึงกัน ประเทศญี่ปุ่นได้หันเหนโยบายในการพัฒนาอาหารให้แสดงอัตลักษณ์ที่โดดเด่นมาตั้งแต่หลังสงครามโลกครั้งที่ 2 และได้มีการพัฒนา ภูมิปัญญาเพื่อนำไปสู่การสร้างนวัตกรรมทางการบรรจุภัณฑ์โดยอาศัยเทคโนโลยีปัจจุบัน

“ผมเรียนมา.....ทำเป็นทุกอย่างที่เกี่ยวกับปลา.....ที่นั่นสอนเป็นอย่างๆ เรียนปลา เรียนกุ้ง ก็เรียนไปปนกัน เรียนแยกคลาสกัน” (N02)

“โรงเรียนสอนด้วยการเล่าเรื่องราวในความผิดพลาดของพ่อครัวบางคนทำให้อาหารเปลี่ยนรสชาติและขาดคุณสมบัติของความเป็นอาหารญี่ปุ่น”(N02*)

“ตอนเกิดสงครามญี่ปุ่นไม่มีอะไรจะกินต้องกินปลากับกุ้งที่หาได้ง่ายในตอนก่อนโน้น.....แล้วลองทำแบบง่าย ๆ กินกัน..ถ้าคนแก่เล่าเขาจะบอกมาก่อนนี่ตามบ้านก็กินพวกปลาเค็มปลาแห้ง ...ต้มน้ำซุผักกับเต้าหู้”.(SC02*)

“การที่คนแก่สอนให้ทำอาหารบ่อยๆเขาต้องการสอนการทำแบบดั้งเดิมให้รู้ไว้จะได้ไม่ลืมความเป็นชาติญี่ปุ่น ถ้าไม่รู้จักการทำแบบดั้งเดิมก็คงไม่สามารถพัฒนาเพราะไม่มีหลักอะไรให้เดินตาม” (SC02*)

“ไปเรียนที่โรงเรียนทำอาหารพื้นเมืองต่อเรียนในหมู่บ้านก่อนพอเก่ง...พอก็ส่งให้เรียนที่โรงเรียนทำอาหารเป็นจริงจัง” (NC02*)

“แม่บอกว่าในอดีตชาวบ้านหาปลาสดมาได้ก็เอามาแบ่งกันกินแต่ปลาไม่ได้มีชนิดเหล่านั้นทุกช่วง..อยากกินนานๆเลยต้องทำการเก็บไว้ด้วยการห่อใบไม้ต่อมาก็ลองทำพอดำดูแล้วห่อไว้เก็บง่ายและกินหมดในครั้งเดียวเลยทำอย่างนั้นมาตลอด” (S02*)

เมื่อพิจารณาถึงการเปรียบเทียบระหว่างชาวไทยกับชาวญี่ปุ่นนั้นทั้งสองประเทศมีภูมิปัญญาที่เป็นรากฐานของอัตลักษณ์ประจำท้องถิ่นโดยทั้งสองประเทศได้มีการถ่ายทอดภูมิปัญญาสืบต่อกันมาจากรุ่นสู่รุ่นและสืบทอดกันมาตั้งแต่บรรพบุรุษ แตกต่างกันว่าประเทศญี่ปุ่นได้ประสบภัยทางสงครามโลกครั้งที่ 2 เป็นเหตุให้ประเทศญี่ปุ่นตื่นตัวทางเศรษฐกิจและกำหนดเป้าหมายโดยหันมาพัฒนาสังคมจากเกษตรกรรมเป็นอุตสาหกรรม ผู้เชี่ยวชาญการประกอบอาหารจึงเป็นผู้ที่ได้รับการถ่ายทอดอย่างเป็นระบบและเริ่มต้นพัฒนาเป็นสินค้าอุตสาหกรรม ซึ่งแตกต่างกับชาวไทยที่ไม่ได้ประสบภัยจากภาวะสงครามโดยตรงเป็นเหตุให้เป้าหมายทางเศรษฐกิจที่ดำเนินการอย่างต่อเนื่องด้วยการมีจุดแข็งเป็นประเทศที่มีฐานเศรษฐกิจจากเกษตรกรรมอย่างต่อเนื่องมาโดยตลอด กระทั่งปัจจุบันรัฐบาลไทยกำหนดนโยบายทางเศรษฐกิจบนฐานการท่องเที่ยวจึงเป็นเหตุให้ผู้ประกอบการไทยตื่นตัวในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารประจำท้องถิ่นให้เป็นสินค้าชุมชน

1.2 ความรู้เกี่ยวกับอัตลักษณ์ภูมิภาคในอาหาร

อาหารที่เป็นอัตลักษณ์ประจำภูมิภาคหมายถึงอาหารที่มีความแตกต่างไม่ซ้ำกับภูมิภาคอื่นๆ สาเหตุของความไม่ซ้ำที่โหมมาจากวัตถุดิบที่หาได้ง่ายประจำท้องถิ่น ทั้งเรื่องราวที่เกี่ยวข้องกับส่วนผสมและการห่ออาหารด้วยวัสดุธรรมชาติเพื่อเพิ่มคุณภาพให้แก่อาหาร โดยส่วนใหญ่แล้วประเทศไทยมีสภาพภูมิอากาศร้อนชื้นที่ทำให้พบการปลูกต้นกล้วยอยู่ใกล้บ้านเรือนในทุกหนทุกแห่ง คนไทยมักใช้ใบตองในการห่ออาหารเพื่อเพิ่มคุณภาพด้านรสและกลิ่นของอาหารแทบทุกที่ อย่างไรก็ตามอัตลักษณ์ของส่วนผสมในการบรรจุนั้นจะแสดงได้ชัดเจนยิ่งขึ้นจากการบอกสูตรสำเร็จสืบทอดกันมาแต่ครั้งโบราณ

“ป้าบอกว่าข้าวต้มตาลเป็นขนมพื้นเมืองของชาวพิมาย พิมายมีต้นตาลจำนวนมากนำมาทำอาหารทานได้หลากหลาย” (NE01*)

“ชาวบ้านแถบนี้ชอบทำขนมกล้วย เพราะหาของได้ง่ายแทบไม่ต้องซื้อส่วนผสมอะไร...แม่ชอบทำขนมกล้วยเพราะเรามีสวนกล้วยใกล้ๆบ้านข้างๆมี” (C01*)

“คนโบราณเล่าว่าขนมตูปะหรือข้าวต้มใบกะพ้อ ก่อนนี้จะเป็นขนมตูปะหรือข้าวต้มลูกโยนชนิดหนึ่ง ที่ทำในเทศกาลต่าง ๆ ของคนใต้” (S01*)

“แม่บอกว่าขนมตูปะหรือข้าวต้มใบกะพ้อ คือสัญลักษณ์ของความรักใคร่กลมเกลียวกัน เพราะการทำขนมต้องช่วยกันหลายแรง การเตรียม “แท่งต้ม” หรือทำต้ม หรือขนมต้มนั่นเอง” (S01*)

“แม่ใช้ให้ทำอาหารเหนียวหลายอย่างมาตั้งแต่เด็กๆ จิ้นส้ม หรือ แหนม ทำมาจากเนื้อสัตว์ เช่น เนื้อหมู เนื้อวัว เนื้อควาย เรียกชื่อตามเนื้อสัตว์ เช่น จิ้นส้มหมู จิ้นส้มวัว” (N01*)

ในอาหารญี่ปุ่นผู้เชี่ยวชาญได้กล่าวถึงอัตลักษณ์ประจำท้องถิ่นที่เกิดจากวัตถุดิบที่เป็นส่วนผสมและวัสดุที่ใช้ห่อ โดยส่วนใหญ่การห่อของชาวญี่ปุ่นเป็นการปั้นให้อาหารเป็นเนื้อเดียวกันและมีขนาดพอคำสามารถรับประทานได้ทั้งคำ หรือบางอย่างเมื่อแนมจนเป็นเนื้อเดียวกันก็อาจตัดให้เป็นคำๆได้แก่ ซูชิ

“คนโบราณเล่าว่าในอดีตชาวบ้านหาปลาสดมาได้ก็เอามาแบ่งกันกินแต่ปลาไม่ได้มีชนิดเหล่านั้น ทุกช่วง..อยากกินนานๆเลยต้องทำการเก็บไว้ด้วยการห่อใบไผ่ต่อมาก็ลองทำพ้อคำดูแล้วห่อไว้เก็บง่าย และกินหมดในครั้งเดียวเลยทำอย่างนั้นมาตลอด” (S02)

“ครูบอกว่าเกี้ยวชิมากิ (Chimaki Dumpling) ข้าวเหนียวห่อด้วยใบอ้อ (Reed Leaves) หรือใบไผ่ (Bamboo Leaves) ในห่อนั้นมีเนื้อสัตว์ ข้าวเหนียว ผักต่างๆผสมอยู่เหมือน Zongzi เกี้ยวของจีนกินในเทศกาลสำคัญต่างๆของชาวจีน” (S02)

1.3 การเตรียมส่วนผสม

วิธีการเตรียมส่วนผสมของอาหารไทยเป็นไปอย่างซับซ้อนและพิถีพิถันเกี่ยวกับสรรพคุณและคุณภาพของสมุนไพรในแต่ละภูมิภาค จะเห็นว่าการห่ออาหารที่เป็นอัตลักษณ์ของชาวญี่ปุ่นจึงเป็นการห่อแบบบีบให้แน่นและห่อด้วยใบต่างๆที่หาได้ง่ายในภูมิภาค อาหารห่อหลายชนิด โดยเฉพาะการห่อด้วยใบไผ่มีอิทธิพลมาจากอาหารจีน สำหรับในประเทศญี่ปุ่นมีต้นไผ่หลายประเภทแตกต่างกันไปตามภูมิภาคซึ่งโดยมากจะหาได้ในป่าใกล้เขตชุมชน อัตลักษณ์ที่ชัดเจนของอาหารห่อในประเทศญี่ปุ่นคือการเก็บรักษาอาหารให้สดด้วยความเย็นของอากาศโดยการบีบและอัดส่วนผสมให้แน่นกับข้าวเหนียวสามารถแกะออกมาตัดเป็นคำๆได้

- วัตถุดิบหลัก ในอาหารไทยมีวัตถุดิบหลัก ได้แก่ เนื้อสัตว์ ส่วนในอาหารญี่ปุ่น วัตถุดิบหลักเป็นอาหารทะเลสด

- วัตถุดิบรอง ในอาหารไทยเป็นข้าวเหนียวซึ่งเป็นข้าวพันธุ์หนึ่งของประเทศไทย ในอาหารญี่ปุ่นเป็นข้าวญี่ปุ่นที่มีความเหนียวและนุ่มคล้ายข้าวเหนียว

- วัตถุดิบปรุงรส ในอาหารไทยมีส่วนประกอบสมุนไพรเป็นวัตถุดิบที่ให้คุณภาพทางรสชาติและมีประโยชน์ต่อระบบต่างๆในร่างกาย ส่วนในอาหารญี่ปุ่นมีผักสดเป็นวัตถุดิบที่ใช้ปรุง

รสสอดคล้องกับความสดของอาหารทะเลที่เป็นเนื้อสด จึงทำให้มีคุณภาพทางรสชาติและเป็นประโยชน์ต่อร่างกาย

“ผู้ใหญ่ว่าส่วนผสมจากเนื้อสัตว์ ไก่ ปลา เนื้อวัว เนื้อหมู กระเทียม เกลือป่น ข้าวเหนียว เมื่อเก็บมาแล้วให้ลองกดดูที่ลูกถ้ายังไม่นิ่มและหอมก็เก็บไว้ก่อน รอให้ตาลเคঁนนุ่ม และหอมแรงๆ ค่อยนำมาคั้น เพราะถ้าตาลไม่นิ่มคุณจะคั้นเนื้อตาลไม่ค่อยออก” (NE01)

“ทำการลอกเปลือกโดยการลอกเปลือกสีดำๆออกเราก็จะเห็นเนื้อตาลเหลืองสุกใส แล้วกลิ่นหอมก็จะลอยปะทะที่จมูกทำให้หอมสดชื่นมากมา” (NE01)

“ส่วนผสม “ไส้ขนมเทียนสลัดงา” ประกอบด้วย ถั่วเขียวซีกเลาะเปลือก, น้ำตาลทราย, หอมแดง, พริกไทยป่น, เกลือ สำหรับส่วนผสม “ตัวแป้งขนมเทียนสลัดงา” จะใช้แป้งข้าวเหนียวกับน้ำสะอาด ” (C01)

“นำแป้งข้าวเหนียวมาวัดกับน้ำเปล่า หรือจะเป็น น้ำใบเตย หรือ น้ำอัญชัน ก็ได้ตามความต้องการจนแบ่งเนียนเป็นเนื้อเดียวกันจนสามารถปั้นได้” (C01)

“นำข้าวเหนียวแช่ให้อ่อนตัวแล้วผัดด้วยน้ำกะทิให้เกือบสุก” (S01)

ภูมิปัญญาที่เป็นอัตลักษณ์ประจำท้องถิ่นของแต่ละภูมิภาคโดยส่วนใหญ่ั้นมาจากวิธีการและปริมาณที่เป็นสัดส่วนเหมาะสมของส่วนผสม อาหารไทยมีรายละเอียดและส่วนผสมมากกว่า 3 ชนิดเป็นต้นไปโดยเป็นที่น่าสังเกตว่าข้าวเหนียวเป็นส่วนผสมที่ใช้กันทั่วไปเพราะสามารถบังคับรูปทรงในขั้นตอนห่อได้ดีกว่าข้าวเจ้า แตกต่างกับการทำอาหารห่อในประเทศญี่ปุ่นที่มีการเตรียมส่วนผสมน้อยมาก โดยนอกจากปลาดิบที่เป็นส่วนผสมหลักของอาหารห่อประจำชาติแล้วการใช้ใบต่างๆมาห่อแตกต่างกันตามลักษณะภูมิประเทศรวมทั้งให้รสและกลิ่นที่ต่างกันโดยไม่ต้องใช้ความร้อนใดๆเลย ใบมาสตาร์ดเขียวให้ความเผ็ดร้อน ส่วนใบเปอริชึมมอนให้ความเย็นชุ่มคอสำหรับใบไผ่ให้ความหอม ซึ่งแตกต่างจากอาหารไทยที่คุณภาพอาหารไทยได้จากการห่อแล้วนำไปผ่านความร้อนด้วยการนึ่ง ปิ้งหรือย่างเพื่อเพิ่มความหอมได้หลายมิติ

“การทำซูชิเป็นการแสดงความเป็นญี่ปุ่นในรูปแบบของสดตามภูมิประเทศของญี่ปุ่น ไม่ได้จากการปรุงรสแต่ได้ความเป็นญี่ปุ่นที่จังหวะของการทำอาหาร” (N02)

“ซาเบะนากิ โซสะ ซูชิ เป็นข้าวปั้นหน้าปลาดิบมักเป็นชิ้นปลาซาเบะ ปั่นให้แน่นแล้วจะห่อด้วยใบเปอริชึมมอน” (SC02)

“ทำอาหารซูชิ เมฮารี ซูชิ (Mehari Zushi) เป็นข้าวปั้นหน้าปลาดิบที่ห่อด้วยใบมาสตาร์ดดองแห้ง” (NC02)

1.4 การเตรียมใบไม้ห่อ

นอกจากภูมิปัญญาในการพิถีพิถันเกี่ยวกับส่วนผสมของอาหารไทยแสดงถึงอัตลักษณ์อาหารห่อประจำท้องถิ่นแล้ววัสดุที่ใช้ห่อรวมทั้งวิธีการห่อยังสามารถบ่งบอกอัตลักษณ์ประจำท้องถิ่นได้อย่างชัดเจน จึงพิจารณาได้ว่าภูมิปัญญาไทยด้วยการห่อใบตองนั้นเริ่มตั้งแต่ความละเอียดอ่อนในการเก็บใบตองซึ่งต้องทำในเวลาเช้าและการทำให้แห้งก่อนใช้งาน การทำความสะอาดใบตองควรทำทั้งหน้าและหลังก่อนนำไปใช้งาน อาหารห่อประเภทข้าวต้มตาลและข้าวต้มใบกะพ้อต้องห่ออย่างระมัดระวังเพราะต้องนำไปนึ่งภายหลังจากการห่อ ดังนั้นจึงต้องห่อโดยปิดให้มิดชิดเพื่อป้องกันความชื้นและไอน้ำเข้าสู่ตัวอาหารที่บรรจุภายใน สำหรับจีนส้มต้องใช้ใบตองหลายชั้นและมีความหนาเพราะกระบวนการในการเก็บรักษาอาหารเป็นขั้นตอนหนึ่งของการถนอมอาหารของชาวเหนือเพื่อเก็บไว้รับประทานได้นานๆทำให้การห่อต้องมิดชิดป้องกันอากาศเข้าและจะทำให้ส่วนผสมภายในเน่าเสียได้ การเตรียมใบตองห่อนั้นจะต้องเลือกใบตองสดที่มีความหนาและที่ใบแสง โดยเลือกตัดใบตองในช่วงเวลาเช้าของทุกวันและเลือกใบสีเขียวเข้ม

- การเลือกใบไม้ สำหรับอาหารไทยนั้นใบไม้ที่ถูกเลือกมาห่อต้องเป็นใบที่มีขนาดใหญ่และมีความเหนียว เนื่องจากมีความทนทานต่อการปริแตกเมื่อนำมาห่ออาหาร ส่วนในอาหารญี่ปุ่นนั้น ใบไม้ที่ใช้ห่อจะต้องผ่านการเลือกใบที่สวยสมบูรณ์และไม่ได้ตัดใบที่มีขนาดใหญ่

- การตัด การเจียน ในการห่ออาหารไทยนั้น ชาวไทยมีความพิถีพิถันในการนำใบไม้มาซ้อนกันเพื่อให้มีความหนาขึ้นและการซ้อนกันต้องสลับให้เส้นใบขวางกันเพื่อให้ความเหนียวแน่น ดังนั้นในแต่ละห่อชาวไทยจะต้องนำใบไม้ที่มีขนาดใหญ่ตามวิธีการคัดเลือกมาตัดออกเป็นชิ้นที่มีขนาดเพียงพอในการห่อหุ้มอาหาร ในสมัยโบราณจึงเรียกการตัดนี้ว่า “การเจียน” เช่น การเจียนใบตอง....ส่วนในอาหารญี่ปุ่นไม่พบว่าใบไม้ที่ใช้ห่อจะต้องนำมาตัด เพราะชาวญี่ปุ่นคัดเลือกใบที่มีขนาดเล็กแต่ต้องมีความสมบูรณ์ปราศจากจุดที่เกิดจากหนอนชอนไช หรือมีรอยฉีกขาดก่อนนำมาทำการห่อ

- การทำความสะอาด จากการสัมภาษณ์และสังเกตการณ์พบว่าชาวไทยและชาวญี่ปุ่นมีวิธีการทำความสะอาดที่คล้ายคลึงกัน ได้แก่การใช้ผ้าชุบน้ำบิดให้แห้งหมาดเช็ดแต่ละใบที่หน้าและหลัง ที่ไม่ใช่วิธีแช่น้ำล้างเพราะจะทำให้ใบเปียกน้ำมีความชื้นสูง จะส่งผลให้ใบมีโอกาสนเน่าเสียได้

“เช็ดใบตองด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆ และควรผึ่งให้น้ำค้างที่เกาะอยู่แห้งเสียก่อน” (C01)

“ใบตอง แม้ให้ใช้ใบกล้วยตานีเพราะมีความเหนียวและปิดอาหารให้สนิทได้ ข้อสำคัญการห่อจีนส้ม มักใช้ใบตองจำนวนมากซ้อนกันให้หนาแล้วพันปกปิดอาหารให้สนิทที่ไม่ให้อากาศเข้าได้ จีนส้มจึงไม่บูดเน่าเพราะไม่โดนอากาศ จะเก็บได้เป็นเดือนโดยไม่ต้องแช่ตู้เย็นอย่างทุกวันนี้” (N01)

“ใบตองกล้วยสด จะต้องสะอาด ไม่มีเชื้อโรค ใบตองกล้วยสด จะมีความหนา และที่ใบแสงมากกว่า พลาสติคที่ใช้กันทุกวันนี้ ที่สำคัญใบตองทำให้เกิดความร้อนขึ้น” (NE01)

“การห่อขนมงาสลัดต้องเลือกใบตองสวยๆ ใบหนาๆและใหญ่ๆ.....ตามหลักควรเลือกใช้ใบตองที่มีอายุปานกลาง สีเขียวแก่ ใบโตเต็มที่ ถ้าจะตัดจากต้นในบ้านควรตัดในเวลาเช้า” (C01)

“ก่อนนำใบตองมาใช้ควรใช้ผ้าชุบน้ำเช็ดใบตองทั้งสองด้านให้สะอาด แล้วค่อยนำมาตัดฉีกตามความต้องการ” (C01)

“แม่เคยเล่าเรื่องของคนที่เห็นว่าตอนไปทำนาโมโหหิวพอมองเห็นห่อข้าวเล็กนิดเดียวก็โมโหหิวคำว่าแม่มากใหญ่ถึงกับทำร้ายหาว่าจัดเตรียมข้าวมาน้อยนิด ..จะอึดได้ยังไง ...แต่พอกินไปสักพักยังไม่ทันหมดก็อึดเสียแล้ว...แม่บอกว่าข้าวเหนียวมันเรียกว่าอึด...กินนิดเดียวก็อึดแล้วละ.....” (NE01)

สำหรับชาวญี่ปุ่นมีวิธีการเตรียมใบไม้ที่ใช้ในการห่ออาหารตามสภาพภูมิอากาศ การแสดงอัตลักษณ์ของอาหารจึงเป็นไปตามแหล่งของวัสดุที่ใช้ห่อ โดยเฉพาะวัตถุดิบที่หาได้ในแต่ละพื้นที่ ภูมิปัญญา

“อาหารญี่ปุ่นที่ใช้ใบไม้ห่อเช่นพวกใบไผ่มีความหอมจากใบไผ่แห้ง อาหารในนั้นเป็นพวกของดิบได้แก่ปลากับกุ้งห่อแล้วต้องมัดด้วยไผ่ซีก บางทีหุ้มสาหร่ายก่อนค่อยห่อ” (N02)

“การห่ออาหารจึงไม่ใช่การเก็บรักษาแต่เป็นการผสมรสชาติด้วยการทำเป็นชั้นๆ ชั้นในสุดเป็นผักและไข่” (SC02)

“Persimmon Leaf. ใบจะมีขนาดใหญ่ใช้ห่อไว้ได้เก็บความเย็นไว้ทำให้ปลาซาบะยังสดอยู่ได้ พอเปิดรับประทานจะยังคงสดเหมือนใหม่ แซ่ตู้เย็น 8-10 องศาไว้” (SC02)

1.5 วิธีการห่อ จากบทสัมภาษณ์ตีความได้ว่าในสมัยก่อนไม่มีการขนส่งอาหารไปไกลจากแหล่งผลิตเนื่องจากวิถีชีวิตของคนส่วนใหญ่อยู่ในสังคมและชุมชน กิจกรรมหลักได้แก่พิธีกรรมและงานบุญโดยมีศูนย์รวมอยู่ที่วัด การรับประทานอาหารจะรับประทานเฉพาะอาหารสดทำใหม่ๆ และหมดไปเป็นครั้งคราวซึ่งในบางครั้งจะนำกลับบ้านเพื่อไปรับประทานต่อจึงปรากฏว่ามีการแจกจ่ายอาหารภายหลังพิธีกรรมและงานนั้น เห็นได้จากการห่อข้าวต้มใบกะพ้อให้มีหางยาวเพื่อจัดเข้าเป็นพวงมัดละ 3-4 ห่อ ผู้บริโภคสามารถแกะแต่ละห่อออกมาสามารถรับประทานได้หมดในคำเดียว อาหารชาวเหนือจีนสัมผัสมีลักษณะเดียวกันโดยมีการมัดด้วยเชือกกล้วยและสามารถนำมาผูกกันเป็นพวงเก็บไว้รับประทาน โดยจะรับประทานหลังจากการห่อประมาณ 2-3 วันพอให้ส่วนผสมที่หมักไว้เปรี้ยวพอดี

“คนโบราณเน้นว่าการห่อจีนสัมผัสเป็นตอนที่สำคัญมาก เมื่อคลุกเคล้าส่วนผสมดิบให้เข้ากันดีแล้วนำมาห่อด้วย” (N01)

“เวลาถูกผู้ใหญ่ใช้ให้มาช่วยทำ....ผู้ใหญ่ก็สั่งสอนว่าการห่อก็ต้องใช้ใบตองหลายทบเพื่อไม่ให้ไอน้ำเข้าได้เลย” (NE01)

“แม่กำชับว่าการทำข้าวต้มตาลต้องทำตามขั้นตอน เริ่มจากการสร้างกระทงหรือที่หยอดขนมตาลเพราะส่วนผสมเป็นของเหลว ทุกวันนี้บางคนใช้พิมพ์ขนมฝรั่ง ก็จะไม่หอมอร่อย หยอดให้ครบทุกกระทง” (NE01)

“ยายย่าแล้วย้าอีกว่าการพับห่อต้องไม่ทำให้ใบชาคือไม่ควรพับซ้ำไปมา..ถ้าใบตองซ้ำก็折不เหนียวและเหี่ยวง่าย พอหนึ่งแล้วก็จะไม่ได้ทรงสวยและไม่น่ากิน”. (C01)

“แม่สั่งว่าให้ไปเอาใบตองมาตัดเตรียมไว้แล้วเอามาทำเป็นรูปกรวย นำขนมที่คลุกงาคั่วเรียบร้อยแล้วใส่ลงไปกรวย กดพอแน่น แล้วห่อเป็นรูปสามเหลี่ยมพีระมิด หรือรูปนมสาว” (C01)

“คนโบราณบอกกันมาว่าให้ห่อข้าวต้มด้วยใบกะป้อเป็นรูป 3 มุม คล้ายผักกระจับ แต่ละลูกมีขนาดโต- เล็กตามแต่ต้องการและตามขนาดของใบกะป้อ” (S01)

“ตอนแม่ใช้ให้ทำแม่บอกว่ให้เอาข้าวเหนียวห่อด้วยใบกะป้อให้เป็นรูปสามเหลี่ยมตรงปลายเรียวยาว เล็ก ข้าวต้ม จะเหลือก้านใบทำเป็นหางไว้สำหรับหยิบ” (S01)

ส่วนการห่ออาหารอัตลักษณ์ประจำชาติญี่ปุ่นนั้นจะเป็นการห่อโดยแบ่งเป็นชั้นด้วยการแผ่อาหารไว้บนสาหร่ายแล้วจึงม้วนเข้าหากัน สำหรับอาหารบางประเภทที่ห่อหุ้มด้วยใบไม้หลายๆใบซ้อนกันโดยคุณสมบัติของใบจะต้องมีความเหนียว ได้แก่ใบมาสตาร์ดเขียว ส่วนใหญ่ส่วนผสมของอาหารญี่ปุ่นจะไม่มีกลิ่นคาวแตกต่างจากอาหารไทย แต่ขั้นตอนของการห่อบางครั้งประกอบไปด้วยผักดองและข้าวญี่ปุ่นพบว่าข้าวญี่ปุ่นมีคุณสมบัติที่มีความเหนียวสามารถบังคับรูปทรงได้ดีจึงเรียกว่า “ข้าวปั้น”

“ผู้เฒ่าที่โรงเรียนบอกวิธีห่อแผ่นมาสตาร์ด ซ้อนกันสองสามใบให้กว้างพอในการบรรจุผักดองม้วนด้วยแผ่นไม้ไผ่ เป็นวง ซึ่งจะมีขนาดค่อนข้างใหญ่กว่าซูชิทั่วไป หากไม่ชำนาญ ใบที่ซ้อนกันอาจแตกได้” (NC02)

“ตอนเรียนมา ผู้เฒ่าให้ใช้วิธีพันห่อส่วนผสมตามขอบมีข้าวเหนียวชั้นล่างสุด ถั่ว เนื้อหมู ผัก ไข่ ตรงกลางแล้วพันเป็นทรงกรวยปลายแหลมตามใบอ้อ ใบไม้ที่ใช้ ปิดให้มิด” (S02)

“ในการม้วนซูชิจะม้วนห่อเข้าด้วยกันและบีบให้แน่นชั้นนอกสุด... แผ่นบนแผ่นไม้ไผ่ชั้นถัดไปเป็นข้าวญี่ปุ่นที่มีความเหนียวใช้ข้าวอื่นไม่ได้มันจะร่วนไม่เกาะกัน” (N02)

“โรงเรียนบอกสูตรแผ่นสาหร่ายชั้นนอกสุด... แผ่นบนแผ่นไม้ไผ่ชั้นถัดไปเป็นข้าวญี่ปุ่นที่มีความเหนียวใช้ข้าวอื่นไม่ได้มันจะร่วนไม่เกาะกัน....ถัดไปเป็นไส้แบบที่บอกนั้นแหละ...ม้วนด้วยไม้ไผ่..ขยิบให้แน่นจะเป็นม้วนยาวๆ ก็เอาออกมาตัดเป็นท่อนๆ” (N02)

“ผู้เฒ่าบอกวิธีห่อว่ให้แผ่นมาสตาร์ด ซ้อนกันสองสามใบให้กว้างพอในการบรรจุ ผักดอง ม้วนด้วยแผ่นไม้ไผ่ เป็นวง ซึ่งจะมีขนาดค่อนข้างใหญ่กว่าซูชิทั่วไป หากไม่ชำนาญ ใบที่ซ้อนกันอาจแตกได้”(NC02)

1.5 การทำให้สุก การทำอาหารไทยคนโบราณจะเล่าเรื่องราวและเคล็ดลับที่เชื่อกันมาแล้วมาเล่าต่อให้ลูกหลานฟังและปฏิบัติตามจนทุกวันนี้ พิจารณาแล้วจะเห็นว่าอาหารเกือบทุก

ภาคจะต้องผ่านกระบวนการทำให้สุกเสียก่อน ได้แก่การผัดไส้ก่อนแล้วนำไปห่อแบบงาสลัด หรือ การห่อแล้วไปทำให้สุกแบบข้าว;ต้มตาลและข้าวต้มใบกะพ้อ มีการนำไปหนึ่งในขั้นตอนหลังจากการห่อ ทุกครั้งจนมีกลิ่นหอมของใบตองที่ผ่านความร้อนแล้ว ส่วนในอาหารสดจะมีวิธีการทำให้สุกด้วยการมัดปิดให้มิดชิดป้องกันอากาศเข้าเก็บไว้ระยะหนึ่งจึงจะรับประทานได้

“หยอดให้ครบทุกกระทงแล้ว จึงนำไปหนึ่งจนกระทั่งเนื้อขนมตาลฟูและแน่นขึ้น นำมาห่อหุ้มด้วยใบตองแล้วกลัดไม้กลัดอีกชั้นหนึ่ง” (NE01)

“แม่บอกเคล็ดลับว่าจีนส้มมีส่วนผสมที่ดิบทั้งหมดเมื่อห่อด้วยใบตองแล้วต้องปิดให้มิดชิดห้ามอากาศเข้า ป้องกันเนื้อสัตว์เน่าบูด เคยมีคนห่อแล้วปิดไม่มิด.....แป๊บเดียวได้กลิ่นเหม็นเน่าก็ต้องทิ้งไป” (N01)

“โบราณเขาบอกว่าจีนส้มหรือแหนม มันสุกได้เองด้วยการห่อปิดให้มิดไว้ 3-4 วัน หมู ไก่หรือปลา ข้างในจะสุกเองและมีรสเปรี้ยวจากการหมักขึ้นมาแต่ไม่เน่าเหม็น.....เราเลยถูกสอนว่าให้บีบมะนาวทุกครั้งเพื่อช่วยให้เนื้อข้างในสุกมากขึ้น....” (N01)

“สำหรับการทำให้สุกนึ่ง นำถั่วเขียวซีกและเปลือกมาล้างน้ำให้สะอาด แล้วแช่ทิ้งไว้ประมาณ 4-5 ชั่วโมง จึงนำไปนึ่งให้สุก จากนั้นก็ทำการบดหรือโม่ให้ละเอียด เสร็จแล้วตักใส่กระทะทอง ตั้งพักไว้” (C01)

“นำข้าวเหนียวแช่ให้อ่อนตัว แล้วผัดด้วยน้ำกะทิให้เกือบสุก จึงนำมาห่อด้วยใบกะพ้อเป็นรูป ๓ มุม คล้ายผักกระชับ แต่ละลูกมีขนาดโต- เล็กตามแต่ต้องการและตามขนาดของใบกะพ้อ เมื่อเสร็จนำไปนึ่งให้สุกอีกทีหนึ่ง” (S01)

ในอาหารญี่ปุ่นประเภทซูชิ เป็นอาหารห่อด้วยวัสดุที่รับประทานได้พร้อมกับส่วนผสมข้างใน ชาวญี่ปุ่นมักรับประทานซูชิที่เนื้อปลาจะไม่สุก แต่ถ้าเป็นส่วนผสมเนื้อกุ้งเนื้อปู จะต้องสุกเสียก่อนด้วยการต้มหรือถ้าเป็นไข่ก็จะตุ๋นให้สุกก่อนนำมาห่อ ผักต่าง ๆจะมีสถานะที่เป็นของสด โดยเชื่อว่าการรสชาติของซูชิจะอร่อยจากรสชาติของปลาดิบที่แตกต่างกันตามสายพันธุ์ต่าง ๆ

“ในอดีตพ่อเฒ่าเล่าว่าชาวบ้านหาลาสดมาได้ก็เอามาแบ่งกันกินแต่ปลาไม่ได้มีชนิดเหล่านั้นทุกช่วง...อยากกินนานๆเลยต้องทำการเก็บไว้ด้วยการห่อใบไผ่” (S02)

“โรงเรียนให้สูตรการทำซูชิและเล่าว่าเป็นการแสดงความเป็นญี่ปุ่นในรูปแบบของสดตามภูมิประเทศของญี่ปุ่น ไม่ได้จากการปรุงรสแต่ได้ความเป็นญี่ปุ่นที่จังหวะของการทำอาหาร” (N02)

“คนแก่แก่เล่าเรื่องชายผู้ทำซูชิในยุคเอโดะว่าการทำไส้ในซูชินั้น ชาวญี่ปุ่นจะระมัดระวังมากเรื่องส่วนผสมมาก....ถ้าเป็นผักอาจเป็นผักดองหรือผักสด แต่ถ้าเป็นเนื้อปลาต้องเป็นปลาดิบ รสชาติอร่อยต่างกันแล้วแต่พันธุ์ ของปลา ถ้ามีไข่ก็เป็นไข่หนึ่ง ปูและกุ้งต้องต้มก่อน เพราะเน่าง่าย” (N02)

2. ทศนคติ/การสร้างค่านาเชื่อถือ การบริโภคและความเชื่อ และวิธีการประกอบอาหาร ความรู้เรื่องวัตถุดิบ

2.1 ด้านทศนคติและการสร้างค่านาเชื่อถือ

ภูมิปัญญาอาหารประจำท้องถิ่นนั้นนอกจากจะมีวัตถุดิบและการผลิตที่แสดงอัตลักษณ์ประจำท้องถิ่นแล้วยังมีเรื่องราวและความเชื่อที่เล่าต่อกันมาแสดงถึงคุณภาพในมิติต่างๆ กัน สร้างความภูมิใจในภูมิปัญญาของแต่ละท้องถิ่น และสามารถนำมาเป็นแรงจูงใจให้ลูกหลานสนใจใฝ่หาความรู้ไปสู่การพัฒนาในรูปแบบต่างๆต่อไป โดยจะเห็นได้ว่าการห่ออาหารไทยนั้นเน้นใบห่อที่มีขนาดใหญ่ครอบคลุมอาหารได้หมดและใช้วิธีการพับเป็นศิลปะในการการห่อในขณะที่อาหารญี่ปุ่นให้ความสำคัญต่อศิลปะในความสดของอาหารและลักษณะพื้นผิวของอาหารด้วยลื่นเมื่อนำอาหารเข้าปาก

“แม่สอนว่าห่อแล้วเวลาผ่านไป 7-10 วันเริ่มเปรี้ยวก็ค่อยแกะออกมาทานได้ นิยมทานดิบๆ บีบมะนาวให้สุกเล็กน้อย เชื่อกันว่ามะนาวช่วยฆ่าเชื้อได้” (N01)

“ผู้ใหญ่ดูว่าลูกตาลไม้ไผ่มะพร้าว เพราะฉะนั้นอย่าคิดว่าตาลจะต้องปอกเหมือนมะพร้าว” (NE01)

“แม่มักย้ำว่าปู่ย่าตายายเขาเป็นอยู่กันยังงี้แล้วตอนนี้อยู่กันยังงี้เด็กรุ่นใหม่ควรรู้ ยิ่งคนทำขนมไทยยิ่งควรรู้อย่างมากเวลาใช้อะไรทดแทนจะได้เลือกถูกและไม่ไปผิดเรื่องประเพณีหรืออะไรที่ทำกันมาตั้งแต่ปู่ย่าตายาย แม้อย่างทานิการใช้ถุงพลาสติกแทนใบตองว่าอาจห่อให้เป็นจิ้นส้มได้แต่ก็หอมอร่อยไม่สู้ใช้ใบตอง” (NE01)

“คนโบราณมีความชื่นชอบใบกะพ้อหรือต้นกะพ้อ และย้ำเสมอว่าอยู่คู่กับมนุษย์มาช้านาน ข้าวต้มใบกะพ้อหรือขนมตูปะเป็นข้าวต้มที่มีคนนิยมกินกันมากในงานเทศกาลต่าง ๆ” (S01)

“แม่สั่งสอนว่าข้าวเหนียวที่มีสีขาวและข้าวเหนียวที่มีสี ข้าวเหนียวจะมีประโยชน์ทางด้านอาหาร ยังมีประโยชน์ต่อร่างกายด้วย เช่น บำรุงร่างกาย ช่วยขับลมในร่างกายสร้างสารอาหาร เสริมสมรรถภาพกระเพาะอาหารช่วยบำรุงผิวพรรณให้เนียนขึ้น” (C01)

ในเรื่องราวความเชื่อต่างๆนั้นมักมีความเกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมและประเพณีของแต่ละภูมิภาค การเลือกใช้วัสดุทดแทนในการห่ออาหารจึงจำเป็นต้องพิจารณาจากคุณสมบัติที่ทดแทนวัสดุดั้งเดิมได้ทุกประการเหล่านี้เป็นภูมิปัญญาที่ปรากฏในอาหารห่อของชาวไทยในทุกภูมิภาค ตัวอย่างเช่น การห่อจิ้นส้มจะต้องใช้เวลาในการหมักไว้ถึงหนึ่งสัปดาห์จึงจะแกะออกรับประทานได้ ถ้าจะรับประทานก่อนนั้นใช้มะนาวบีบจะทำให้ส่วนผสมก็จะสุกได้เหมือนกัน หรือการรับประทานข้าวเหนียวที่มีสรรพคุณที่บำรุงร่างกายได้ดีอีกด้วย

ในประเทศญี่ปุ่นชาวญี่ปุ่นมีทศนคติต่อการลิ้มรสอาหารสดและจะไม่ประกอบอาหารที่วัตถุดิบไม่สด เพราะคุณภาพของอาหารอยู่ที่ความสดและการพิถีพิถันเรื่องความสดเป็นสิ่งสำคัญ นับเป็นแนวคิดที่เป็นอัตลักษณ์ของตนเอง อาหารญี่ปุ่นบางประเภทเป็นการจัดอาหารเพื่อใช้ในพิธีการแบบเดียวกับของชาวไทยต่างกันตรงที่เขาคจัดวางอย่างเป็นระเบียบและจะขาดสิ่งใดสิ่ง

หนึ่งไม่ได้ต้องหามาให้ครบได้แก่อาหารวันปีใหม่ แสดงให้เห็นว่าวัฒนธรรมความเป็นอยู่มีอิทธิพลต่อความเชื่อ รวมทั้งเชื่อในความเป็นสิริมงคลเช่นเดียวกับชาวไทย

“เขาสอนให้ภูมิใจในอาหารญี่ปุ่นที่คนญี่ปุ่นคิดขึ้นเอง จริงๆก็เพราะให้มีชีวิตอยู่รอดตามแบบของอากาศและวัตถุดิบที่หาง่าย พวกเขารอดมาเพราะการกินแบบนี้เขาเลยอยากให้คนรุ่นใหม่ทำตามเขา” (N02)

“เพราะอาหารญี่ปุ่นละเอียดมากคุณภาพของต้องสะอาด... ถ้าบอกว่าการทำอาหารญี่ปุ่นเคล็ดลับก็คือถ้าไม่มีวัตถุดิบที่มีคุณภาพจะไม่ทำ” (NC02)

“คนโบราณมีแนวทางที่ลองมาแล้วซ้ำแล้วซ้ำอีกจนทราบดีแล้วรสชาติอร่อยถูกปากคนในชาติ” (SC02)

“อาหารวันมงคลต้องมีทุกอย่างหายากก็ต้องไปหาจนได้เพื่อให้สมบูรณ์ เรียกว่าความเชื่อมีอิทธิพลต่อการทำอาหารญี่ปุ่นมากๆ” (S02)

2.2 วิธีการประกอบอาหาร

จากการวิเคราะห์วิธีการประกอบอาหารโดยเฉพาะอาหารห่ออัตลักษณ์ภูมิภาคของชาวไทยพบว่าในทุกภูมิภาคที่การประกอบอาหารที่คล้ายคลึงกัน แตกต่างกันตามความเชื่อในแต่ละภูมิภาครวมทั้งรสชาติที่เป็นที่นิยมของแต่ละท้องถิ่น แต่ที่สำคัญคือขั้นตอนการทำส่วนผสมและการทำให้อาหารสุกที่พบว่า การประกอบอาหารจีนส้มของทางเหนือไม่ต้องทำให้สุกก่อนหรือหลังการห่อและการนำไปประกอบอาหารอย่างอื่นก็สามารถทำได้หลายอย่าง ได้แก่ การทำยำหรือการผัดกับข้าวสวยเป็นข้าวผัดแห้ง ส่วนการประกอบอาหารภาคตะวันออกเฉียงเหนือในเรื่องข้าวต้มตาลนั้น มีวิธีการประกอบอาหารหลายขั้นตอนเพื่อให้ตาลเป็นเนื้อเดียวกัน และใช้เวลานานในการเคี่ยวให้เข้ากัน ในขณะที่ขนมเทียนงาสลัดมีขั้นตอนที่ต่างออกไป คือมีการผัดไส้เสียก่อนแล้วจึงหุ้มด้วยแป้งปั้นเป็นก้อนกลมแล้วค่อยนำไปคลุกงาดำขาว จากนั้นค่อยห่อใบตองทำให้ใบตองทำหน้าที่บรรจุภัณฑ์อย่างแท้จริง ข้าวต้มใบกะพ้อเป็นการทำข้าวต้มลูกโยนที่มีความหอมของข้าวเหนียวหุงด้วยกะทิ แล้วนำมาห่อรูปสามเหลี่ยมเพื่อใช้ในการบุญ

“แม่สั่งสอนว่าเคล็ดลับคือใส่หนังหมูที่เราซอยไว้ลงไปและที่ขาดไม่ได้สำหรับทำให้จีนส้มของเราเปรี้ยวก็คือ ข้าวเหนียวนั่นเองคะ ก่อนใส่ข้าวเหนียวลงไป ต้องนำข้าวเหนียวไปชุบน้ำและให้น้ำสะเด็ดก้นะคะ จึงนำมาใส่”(N01)

“ผู้ใหญ่เมืองราชบุรีย้ำเสมอว่าการทำขนมเทียนสลัดงาดูภายนอกเหมือนไม่มีอะไร ดูง่ายไปหมดแต่จริง ๆ แล้วยาก โดยเฉพาะในเรื่องการกวน ซึ่งต้องอืดและต้องทน เพราะต้องใช้แรง จุกจิก และใช้ระยะเวลายาวนาน ถือเป็นการทำงานที่หนักทีเดียว ขนมของที่นี่ไม่ใส่สารกันบูดเด็ดขาด จึงมีอายุได้ 2 วัน”(C01)

“แม่ให้ใช้ตั้งกระทะใส่น้ำมันให้ใช้ความร้อนปานกลาง นำหอมแดงซอยลงเจียวให้หอม ตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน ก่อนจะนำไปใส่ในกระทะทองที่มีถั่วบดอยู่ ตามด้วยพริกไทย น้ำตาลทราย เกลือ แล้วเริ่มก

ด้วยไฟปานกลางไปเรื่อย ๆ จนแห้งและร้อน ยกลงตั้งไว้ให้เย็น แล้วปั่นใส่ให้เป็นก้อนกลมเตรียมไว้ ก่อนจะนำไปอบควันเทียนในภาชนะที่มีฝาปิด 3-4 ชั่วโมง”(C01)

“ตอนเราเด็กๆแม่ใช้ให้เราทำการคั้นเนื้อตาล เตรียมหม้อ หรือภาชนะที่ใหญ่หน่อย ใส่เนื้พอประมาณ แล้วทำตาลที่ปอกเปลือกแล้ว มาฉีกออกเพื่อจะได้คั้นง่ายขึ้น ซึ่งตามหนึ่งลูกจะแบ่งออกได้เป็น 3 เม็ด ซึ่งไอ้เจ้าเม็ดเงินี่เมื่อในอดีตมันก็คือ เนื้อตาลแสนอร่อยของใครหลายคนนั่นเอง โดยวิธีการคั้นนั้นก็แล้วแต่ความถนัดของแต่ละคนเลย หรือว่าจะใช้มีดขูดก็ได้” (NE01)

“จำได้ว่าตอนเด็กๆ แม่สั่งให้พวกเราพี่น้องๆเตรียมหอยอดกะพ้อไว้ให้พร้อมก่อน ๒ – ๓ วัน นำข้าวเหนียวแช่ให้อ่อนตัว แล้วผัดด้วยน้ำกะทิให้เกือบสุก จึงนำมาห่อด้วยใบกะพ้อเป็นรูป ๓ มุม คล้ายฝักกระเจี๊ยบ แต่ละลูกมีขนาดโต- เล็กตามแต่ต้องการและตามขนาดของใบกะพ้อ เมื่อเสร็จนำไปนึ่งให้สุกอีกทีหนึ่ง” (S01)

ชาวญี่ปุ่นให้ความสำคัญในการประกอบอาหารไม่มากนัก เนื่องจากวิถีชีวิตด้านการรับประทานอาหารที่มีความต่างกับชาวไทย การห่อซูชิทำแต่เพียงพอคำเพื่อเก็บไว้รับประทานในวันสองวัน ไม่ใช่เพื่อการถนอมอาหารไว้รับประทานในระยะยาว และมักนำใส่จานขึ้นพร้อมรับประทานทันที การรับประทานอาหารจะเน้นการจิ้มซีอิ๊วญี่ปุ่นกับวาซาบิหรือมัสตาร์ดเขียวเพื่อเพิ่มรสชาติที่เผ็ดขึ้น จมูกเป็นการแสดงอัตลักษณ์เฉพาะถิ่นในการประกอบเป็นอาหารญี่ปุ่น

“ทดลองทำอาหารมาสิบกว่าปี เลย์รู้ว่ารูปแบบการห่อที่สะดวกและง่ายต่อการรับประทานทำให้พ้อคำและลดความหวานลงหรือทำในรูปแบบอื่นๆได้อีก” (S02)

“ผู้เฒ่าเล่าว่าการทำซูชิเป็นการแสดงความเป็นญี่ปุ่นในรูปแบบของสดตามภูมิประเทศของญี่ปุ่น ไม่ได้จากการปรุงรสแต่ได้ความเป็นญี่ปุ่นที่จังหวะของการทำอาหาร” (N02)

“ที่โรงเรียนให้ทดลองห่อซูชิ.... เลย์รู้ว่าการห่ออาหารจึงไม่ใช่การเก็บรักษาแต่เป็นการผสมรสชาติด้วยการทำเป็นชั้นๆ ชั้นในสุดเป็นผักและไข่” (NC02)

“จากการเรียนรู้ในโรงเรียนสอนทำอาหาร.....ครูเฒ่าเล่าว่าเคยมีคนญี่ปุ่นไปทำซูชิในที่ไกลบ้านไกลพื้นที่จะหาวัตถุดิบแบบดั้งเดิมไม่ได้ก็ต้องพัฒนาเป็นวัตถุดิบที่มีในท้องที่ที่ทำนั้น ทำให้ได้อาหารญี่ปุ่นที่แปลกมีรสชาติใหม่ขึ้นมา บางอย่างอร่อยขึ้น บางอย่างแทบกินไม่ได้ และใช้ส่วนผสมนั้นอีกเลย” (SC02)

2.3 ความรู้เรื่องวัตถุดิบ

วัตถุดิบในการห่ออาหารอัตลักษณ์ภูมิภาคของชาวนั้นค่อนข้างหาได้ง่าย และมีความชัดเจนที่บ่งบอกอัตลักษณ์ของอาหารไทย และส่วนผสมจะบ่งบอกอัตลักษณ์ประจำภูมิภาคได้อย่างดี คนโบราณสั่งสอนลูกหลานให้เก็บหาวัตถุดิบที่ปลูกเองกินเองในบ้านและในชุมชนเป็นหลัก ภูมิปัญญาการใช้วัตถุดิบจึงมีความสำคัญต่ออาหารห่ออัตลักษณ์ประจำท้องถิ่น วัตถุดิบในภูมิภาคแบ่งเป็นวัตถุดิบในส่วนผสมของอาหาร และวัตถุดิบที่ใช้ในการห่ออาหารไทยมักมีการผสมผสานรสชาติจากส่วนผสมของสมุนไพรและธัญพืช ซึ่งอาจเป็นการผสมแล้วทำให้สุกก่อนการห่อหรืออาจเป็นการห่อแล้วจึงนำไปทำให้สุกด้วยการผ่านความร้อน ได้แก่การ นึ่ง ปิ้ง ต้ม หรือย่าง ใบตองทำ

ปฏิกิริยากับความร้อนกลิ่นหอมของใบตองจะผสมผสานกับรสชาติภายในห่อทำให้อาหารนั้นมีความหอมอร่อยเป็นอัตลักษณ์ประจำท้องถิ่นอย่างชัดเจน

“พ่อแก่แม่แก่ชาวราชบุรีสั่งสอนลูกหลานให้รู้วิธีการทำให้ขนมจากการนำถั่วเขียวซีกและเปลือกมาล้างน้ำให้สะอาด แล้วแช่ทิ้งไว้ประมาณ 4-5 ชั่วโมง จึงนำไปนึ่งให้สุก จากนั้นก็ทำการบดหรือโขลกให้ละเอียด เสร็จแล้วตักใส่กระทะทอง ตั้งพักไว้”(C01)

“ระหว่างที่รอแป้งเซตตัวก็นำงาที่ล้างและสะเด็ดน้ำแล้วมาคั่วจนเม็ดงาพองส่งกลิ่นหอม และมีสีเหลืองอ่อน ๆ เตรียมไว้ เมื่อแป้งเซตตัวดีแล้วก็นำมาแบ่งเป็นก้อนเล็ก ๆ ใช้มือแผ่แป้งออก ใส่ไส้แล้วห่อปิดไส้ให้มิด นำไปต้มในน้ำเดือดจนแป้งลอยขึ้นมาซึ่งแสดงว่าสุกแล้ว ตักขึ้นสะเด็ดน้ำ แล้วคลุกงาคั่วที่เตรียมไว้ให้ทั่ว” (C01)

“แม่สั่งว่าเวลาทำไส้ให้น้ำมันแดงซอยลงเจียวให้หอม ตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน ก่อนจะนำไปใส่กระทะทองที่มีถั่วบดอยู่ ตามด้วยพริกไทย น้ำตาลทราย เกลือ แล้วเริ่มกวนด้วยไฟปานกลางไปเรื่อย ๆ จนแห้งและร้อน” (C01)

“คนโบราณสั่งสอนกันมานาน่าแป้งข้าวเหนียวมาวดกับน้ำเปล่า หรือจะเป็น น้ำใบเตย หรือ นอญชัน ก็ได้ตามความต้องการ นวดจนแป้งเนียนเป็นเนื้อเดียวกันจนสามารถปั้นได้ (ไม่เหลวติดมือ)” (NE01)

“แม่ให้ใช้ข้าวเหนียวเท่านั้นเพราะมีประโยชน์ทางด้านอาหาร ยังมีประโยชน์ต่อร่างกายด้วย เช่น บำรุงร่างกาย ช่วยขับลมในร่างกายนสร้างสารอาหาร เสริมสมรรถภาพกระเพาะอาหารช่วยบำรุงผิวพรรณให้เนียนขึ้น” (S01)

“แม่ย้ำเสมอว่าถึงคุณภาพของจีนส้มของเราว่ามีความพิเศษที่ไม่เหมือนขนมอิสานที่สามารถนำไปย่างไฟทั้งห่อ เรียกว่า จีนส้มหมก คล้ายห่อหมกหรือจะนำไปปรุงอาหารได้หลายชนิด...การห่อจีนส้มเป็นตอนที่สำคัญมาก เมื่อคลุกเคล้าส่วนผสมดีแล้วเข้ากันดีแล้วนำมาห่อด้วยใบตอง แม่ให้ใช้ใบกล้วยตานี เพราะมีความเหนียวและปิดอาหารให้สนิทได้” (N01)

ในอาหารญี่ปุ่นนั้น วัตถุดิบไม่ได้ถูกนำมาคลุกเคล้าเพียงแต่นำมาวางเป็นชั้นๆแล้วถูกม้วนห่อในขั้นตอนสุดท้าย ชาวญี่ปุ่นจะไม่ทำอาหารถ้าวัตถุดิบขาดคุณภาพ ได้แก่ คุณภาพด้านความสดใหม่ของเนื้อสัตว์ คุณภาพด้านความกรอบของผักตอง และคุณภาพด้านความกรอบและสดจากผักสด โดยเฉพาะอย่างยิ่งปลาดิบ

“ผู้เฒ่าเล่าเรื่องของชาวบ้านสมัยก่อนว่าพวกเขามีอาชีพหาปลาและได้พันธุ์ปลามากมายจากทะเล...ก่อนนี้ญี่ปุ่นกินปลาดิบจากทะเลด้วยวิธีการทำปลาด้วยมีดขามูไรที่คมกริบ...ชาวญี่ปุ่นชำนาญการทำปลาให้สดและนำมากินแบบดิบๆได้ ปลาที่ทดลองแล้วว่าไม่มีกลิ่นเหม็นคาวก็มีไม่กี่ชนิด คนสมัยนั้นคัดแล้วด้วยประสบการณ์..ทำให้ทุกวันนี้ถ้าปลาที่ได้มาไม่สด พ่อครัวแม่ครัวชาวญี่ปุ่นจะไม่นำมาทำซูชิอย่างแน่นอน” (NC02)

“ตอนเรียนทำอาหาร..... บางครั้งทางโรงเรียนให้วัตถุดิบมา 3-4 อย่าง ข้าว กุ้งสด แดงกวา แครอท ที่สดและกรอบ...ครูถามว่าถ้าติดอยู่เกาะรังจะทำอาหารซูชิแบบไหนถ้ามีของให้แค่นี้... เราก็กินหอบๆข้างมาเพิ่มเติม เอาสาหร่ายมาห่อชั้นนอกให้เหนียวและแน่น ต้มกุ้งให้สุกแล้วซอยเป็นชิ้นเล็ก ๆ

บางๆ ขึ้นต่อมาเป็นตารางกับแครอทหั่นเป็นแท่งยาวๆ แล้ววางกุ้งไว้ชั้นบนสุด..พอห่อให้แน่นก็จะอยู่ตรงกลางพอดี” (SC02)

“ตอนเริ่มเรียนใหม่ๆ พอเลิกเรียนก็กลับบ้านฝึกทำให้แม่ชิม.....ซื้อปลาใหม่ๆ มาจากตลาดสด และไม่รู้ว่าจะทำอะไร ...เอามาลองเจอบางๆวางบนข้าวปั้นที่ปั้นให้แน่นกว่าอร่อยแน่ๆ เพราะวางดูแล้วเหมือนที่ครูลองทำให้ดู....แต่เพราะรู้น้อยไม่รู้จักพันธุ์ปลา ที่ซื้อมากินไม่ได้ แต่ลื่นแล้วลื่นควาจัดมาก แม่บอกว่าทำไมเลือกปลาแม่น้ำไม่รู้หรือว่าคนโบราณเขาไม่เลือกปลาน้ำมากินแบบสดๆ ต้องเอาไปนึ่งซื้อมีเท่านั้น..เราก็กินนี่....”(S02)

3. ความคิดสร้างสรรค์จากทุนทางวัฒนธรรม

3.1 ความเข้าใจและความสนใจ ภูมิปัญญาด้านการบรรจุนั้นเป็นความรู้ที่แสดงอัตลักษณ์อาหารห่อประจำท้องถิ่นนับเป็นทุนทางวัฒนธรรมของทุกชาติทุกภาษา และจะสามารถนำไปสู่การพัฒนาเพื่อส่งเสริมให้เป็นสินค้าเศรษฐกิจของชุมชนได้เป็นอย่างดี ในส่วนของศิลปะและวัฒนธรรมที่แทรกอยู่กับการผลิตนั้นได้แก่ การพับ การห่อ การผูก และการบรรจุ เกิดจากการที่คนส่วนใหญ่ทำอาหารจนชำนาญแล้วเวลาผ่านไปสังคมเกษตรกรรมเริ่มหันไปสู่อุตสาหกรรม เป็นเหตุให้จากการที่ผลิตเฉพาะส่วนที่ทำบุญได้ขยายผลเป็นการผลิตเพื่อจำหน่ายเป็นสินค้าชุมชนในปัจจุบัน ผู้ประกอบอาชีพจึงเลือกใช้วัตถุดิบที่ลดต้นทุนหรือสะดวกในการผลิตมากขึ้นทำให้คุณภาพทางรสชาติของอาหารเปลี่ยนแปลงไป ความคิดสร้างสรรค์ที่มีรากฐานมาจากภูมิปัญญาจะมีข้อจำกัดหลากหลายประการ ดังนั้นการที่จะพัฒนาอาหารห่อทั้งด้านส่วนผสมและวิธีการห่อนั้นจะต้องคำนึงถึงข้อจำกัดดังกล่าวไม่เช่นนั้นอาหารที่พัฒนาแล้วจะไม่สามารถเป็นตัวแทนการสื่ออัตลักษณ์ประจำท้องถิ่นที่สืบทอดกันมาให้บรรลุเป้าหมายได้

“แม่สั่งสอนว่า พวกเรามีอาชีพทำนา ถ้าเราว่างจากงานเราก็กินบุญเลี้ยงพระ การฝีมือและการประดิษฐ์ประดอยเป็นนิสัยคนไทย แม่จดสูตรการทำจิ้นส้มที่อร่อยแบบบ้านเราให้แล้วบอกให้ทำเท่านี้ถ้าไม่ทำแบบนี้จะไม่อร่อย...เราก็กินตามแบบนั้นตลอด..ใครๆชอบจิ้นส้มสูตรปู่ย่าตายายเรามาก...”(N01)

“เราก็กินเปลี่ยนเอาไอ้หนูแทนไอ้เนื้อ ช่วงนี้ของบางอย่างหายากก็เอามาอย่างอื่นมาใส่แทนแล้วกันแต่รสชาติก็เปลี่ยนไปนะ” (N01)

“แม่ย้ำว่าขนมเทียนงาสดของชาวราชบุรีต้องมีการทำภาชนะเพิ่มเติม แต่ก่อนนี้ไม่มีการตกแต่งทำขนมตามสูตรดั้งเดิมและห่อแบบเดิมๆ ปัจจุบันมีการตกแต่งภาชนะที่ใส่งาสด เพื่อใส่กระเช้าของฝากที่สวยงามได้เพื่อสร้างความน่าสนใจให้เพิ่มขึ้น ส่วนตัวขนมเองคนทั่วไปหันมาใช้ถุงพลาสติกแทน” (C01)

“ได้รู้เรื่องการห่ออาหารมาจากคนเฒ่าคนแก่เขียนเป็นสูตรไว้เหมือนกับการทำยา....แล้วทำต่อมาดัดแปลงบ้างเพิ่มเติมบ้างให้ทำได้มากขึ้นและทำเร็วขึ้น.... เพิ่มให้รสชาติก็เปลี่ยนไป คุณภาพก็เปลี่ยนไป บางอย่างก็อร่อยขึ้นบางอย่างก็แย่ง” (S01)

“เดิมทีผู้ใหญ่ใช้ให้เราทำตาม...ต่อมาเราอยากทำให้ได้มากขึ้นเราก็นำมาปรับบางอย่างแล้วขายมาจนมีรสชาติเฉพาะร้านนี้ คนก็หันมาสั่งเราเยอะขึ้น ไม่ไปซื้อที่อื่น.....” (N01)

สำหรับชาวญี่ปุ่นมีการทดลองพัฒนาภายใต้ข้อจำกัด การถ่ายทอดภูมิปัญญาบนการห่ออาหารนั้นค่อนข้างยากเนื่องจากข้อจำกัดด้านวัตถุดิบหากเปลี่ยนวัตถุดิบในการห่อแล้วทำให้รสชาติเปลี่ยนไปจะทำให้ขาดอัตลักษณ์ดั้งเดิมและไม่สามารถพัฒนาเพื่อแสดงอัตลักษณ์ประจำท้องถิ่นได้ การนำเข้าวัตถุดิบจากญี่ปุ่นจึงมีปริมาณมากและทำให้อาหารญี่ปุ่นมีราคาสูงเมื่ออยู่ในต่างประเทศ หรือแม้แต่สาหร่ายที่ใช้ห่อก็ต้องเป็นสาหร่ายจากญี่ปุ่นโดยเฉพาะ รสชาติและพื้นผิวของวัตถุดิบนั้นแตกต่างกันมาก

“ตอนเย็นกลับบ้านมาทดลองทำแบบใหม่ๆบ้างจากความรู้เดิมที่ใช้เป็นรากฐานการทำอาหารให้ได้รสชาติดั้งเดิม...ก็ได้สูตรใหม่เพราะเราลองผิดลองถูกจนใช้ได้” (N02)

“อาหารญี่ปุ่นในปัจจุบันได้เปลี่ยนแปลงไปในทางที่สะดวกและรวดเร็ว บางครั้งเป็นเรื่องยากในการหาวัตถุดิบ...ต้องทำให้เป็นอุตสาหกรรมมีรสชาติได้มาตรฐานแรกๆก็ยากนะสำหรับอาหารญี่ปุ่น...แต่ตอนนี้ทำได้แล้ว...ผมสามารถเลือกใช้วัตถุดิบและมีความสนใจในการประยุกต์ในท้องที่ที่ต่างไปจากเดิม” (N02)

“ตอนกลับบ้านมาลองทำซูชิและข้าวห่อสาหร่ายของญี่ปุ่นเป็นที่นิยมรับประทานกันมาทั่วโลก การดัดแปลงและพัฒนาเพื่อลดต้นทุนและสะดวกในการผลิตขายในประเทศต่างๆก็เลยเกิดความเปลี่ยนแปลงตัวอย่างเช่นแคลิฟอร์เนียซูชิ...ตอนหนึ่งครูถามว่าถ้านักเรียนจะลองทำปิ้งกิ้งซูชิบ้างไหม...เราจะเพิ่มเติมอะไร...” (SC02)

“หลายครั้งที่ฝึกทำการห่อซูชิ....ได้ความคิดที่ในการคิดค้นอาหารญี่ปุ่นในรูปแบบใหม่ๆ แต่ยังคงห่อด้วยสาหร่าย แต่หันมาใช้ใบตองและใบมะพร้าวดู ยังไม่สำเร็จ รสชาติสู้ของเดิมไม่ได้” (S02)

3.2 แรงจูงใจ

ในการห่ออาหารไทยในแต่ละภูมิภาคมีวิธีการสร้างแรงจูงใจที่แตกต่างกัน คนไทยเชื่อกันว่าการทำอาหารร่วมกันถวายพระและเลี้ยงพี่น้องชาวบ้านจะได้บุญมากมาย การสร้างแรงจูงใจในแต่ละพื้นที่จึงมีรายละเอียดที่ต่างกันตามวิถีการบริโภค ได้แก่ ชาวเหนือนิยมรับประทานจิ้นส้มและมีวิธีจูงใจให้ลูกหลานหันมาสนใจน้อยมากจะใช้วิธีใช้หรือชี้หน้าให้ทำตามแบบที่ตนเองเคยทำกันมาห้ามเปลี่ยนแปลง โดยการเก็บสูตรไว้ไม่บอกใคร หากไม่มีลูกหลานสนใจจะเรียนรู้อาจจะไม่นำมาเผยแพร่ให้ใครรู้ ชาวอีสานก็เช่นกันชาดผู้สนใจเรียนรู้อาจจะลูกหลานส่วนใหญ่กำลังเรียนหนังสือไม่ค่อยสนใจงานบ้านการครัวไม่มีการสร้างแรงจูงใจใดๆนอกจากการบังคับและใช้ให้ทำ ลูกหลานหลานคนจึงไม่ชอบทำอาหารก็หลีกเลี่ยงการทำครัวไปอย่างน่าเสียดาย ชาวภาคกลางยังมีคนสนใจเรียนทำอาหารบ้างแต่ไม่มากนักเพราะหันไปเรียนสายวิชาการกันมากกว่า

“ตอนแม่เรียกใช้ให้มาหาใบตอง หั่นเนื้อหมูและตะไคร้ พี่น้องหลายคนหลบหลีกไม่เข้าไปใกล้ครัวที่ชายน้องชายรอตัวหนีไปเล่นที่อื่น ...แม่ตะโกนเรียกได้แต่เราชอบทำเป็นทุนเดิม.....ส่วนคนอื่นๆเลยออกไปหน้าบ้านบอกว่าไม่ว่าง...จะดูหนังสือ” (N01)

“ตำราที่ยายส่งต่อให้แม่เป็นสูตรทำจิ้นส้มของชาวบ้านแม่เจดีย์ มาจดเมื่อรุ่นแม่นี้เองตามคำบอกเล่าของยายแม่...เป็นเรื่องที่ดีที่แม่จดไว้ทำให้เราเอาสูตรมาพัฒนาต่อได้มากขึ้นและทำได้ดีขึ้น...” (NE01)

“....ที่ราชบุรีพ่อแม่แม่...ชอบเรียกมาในวันพระบอกเด็กผู้หญิงให้มาช่วยงานแต่ไม่มีใครอยากมา เพราะคิดว่าไม่สนุก.....ถูกใช้อีกแล้ว....ไม่เห็นมีอะไรสนุก...ทำเสร็จก็ไม่มีใครชมสักนิดแถมโดนใช้ให้เก็บ ล้าง....แม้จะมีสูตรให้บอกวิธีทำก็ไม่สนใจ..” (C01)

“คนพัทลุงใช้ให้ลูกหลานทำงานบ้าน...หลายคนก็ไม่ชอบทำครัวอยากเรียนหนังสือมากกว่า...ตอน เล็กเลียงไม่ได้ก็ต้องมาทำให้ทำโน่นนี่...แต่พอโตแล้วก็บอกว่าวันนี้มีการบ้านเยอะไปเลย...”(S01)

ชาวญี่ปุ่นในอดีตก็ขาดแรงจูงใจ ต่อมาเมื่อเปิดประเทศหันมาเป็นประเทศอุตสาหกรรมมี การฟื้นฟูเศรษฐกิจและการค้า มีการจัดการเรียนในชุมชนโดยพวกผู้เฒ่ามาสอนให้เฉพาะคนที่สนใจ เดิมทีไม่ค่อยมีคนสนใจแต่ต่อมาหมู่บ้านมีรางวัลและมีการประกวดผลงานตั้งแต่อาหารสดดั้งเดิมรวม ไปถึงการสร้างสรรค์อาหารใหม่ๆขึ้น คนในชุมชนเริ่มมีความสุขสนุกสนาน ในตอนเหนืออากาศหนาว เก็บปลาได้นานจึงมีการพัฒนาวิธีการเก็บสร้างแรงจูงใจให้เด็กมีอาชีพเพิ่มมากขึ้น ภาคกลางตอน เหนือยังมีอากาศหนาวอยู่บ้างการแข่งขันก็จึงมีบ้าง แต่เป็นเรื่องของการตกแต่งบรรจุภัณฑ์ภายนอก และเทคโนโลยีในการบรรจุภัณฑ์ ทางภาคกลางตอนใต้เป็นแหล่งอุดมสมบูรณ์ด้วยการผลิตอาหารที่ หลากหลาย มีการเปิดร้านอาหารมากขึ้นเกิดธุรกิจอุตสาหกรรมขนาดกลางและขนาดย่อมจำนวนมาก

“จำได้ว่าตอนเรียนทำอาหารในหมู่บ้าน.....เพื่อนเรียนมีเฉพาะคนที่อยากมีอาชีพกูกิ อยากมี ร้านอาหารเป็นของตัวเอง....ผู้เฒ่าเล่าว่าในยุคที่มีการปิดประเทศเราขาดแคลนเด็กที่อยากเรียน ทำอาหาร...เขาเล่าว่าทุกคนอยากเรียนปริญาไม่สนใจอาหาร แต่พอแต่งงานมีครอบครัวก็พากันมาขอ เรียนใหม่อีกครั้ง.....ผู้ใหญ่มัมนั้นท้อแท้มองไม่เห็นเด็กที่จะสืบทอดการทำอาหารพื้นเมือง...” (N02)

“ตอนเด็กๆได้เรียนมาจากโรงเรียนใกล้บ้าน ...ลุงป้าเพื่อนบ้านมาสอนทำอาหารเขาจะถามว่าถ้า วันนี้เราไม่มีปลาดิบ....เราจะทำให้อาหารมีรสชาติแบบดั้งเดิมได้ไหม....แล้วก็ปล่อยให้เราลองทำดู..” (NC02)

“แม้กับยายช่วยเชียร์ผมตอนทำการฝึกฝนเรื่องที่ครูได้สอนมาเมื่อตอนเช้า....ยายถามว่าเรียนอะไร ว่างวันนี่...ความที่ยายมีความรู้เรื่องอาหารและอยากสอนเพิ่มเติมหลายครั้งที่ยายใช้คำถามแปลกๆให้ เราอยากทดลองทำ...แถมเคยเห็นคนญี่ปุ่นโบราณเขาตกแต่งอาหารมัย.... เขามีความกดดันให้กินที่ละคำ ...คนสมัยก่อนมีความสุขและเหนียมอาย...ค่อยๆพิถีพิถันจัดเตรียมอาหารในบ้าน...ลองคิดว่าถ้าเรา อยู่ในสมัยนั้น..เราจะหาอะไรมาวางแทนชั้นในและชั้นนอกของซูชิได้บ้าง...ยายว่าน่าสนใจ...” (SC02)

“อาหารในแถบคิวชู ตอนใต้ของญี่ปุ่น ไม่เคยขาดแคลน อากาศแถบนี้ไม่หนาวจัดเหมือนตอน เหนือ.....ผู้เฒ่าเล่าว่า...อาหารทะเลแถบนี้สดและมีอยู่ตลอดปี..หลายครั้งที่ผู้เฒ่าทำทนายให้นักเรียนลองใช้ ไข่ไผ่แทนแป้งเกี๊ยวชิมากิ..แล้วถามว่าใช่หรือเปล่า...ห่อด้วยไข่ไผ่ชิมากิมัย...เราลองทำดูก็รู้ว่ามัน เรียกว่าชิมากิไม่ได้เพราะขาดรสชาติและคุณสมบัติทางความเหนียวของแป้ง..บอกได้ว่าถ้าไม่ลองก็จะไม่ รู้” (S02)

แนวทางการนำเสนออัตลักษณ์เพื่อการพัฒนา ความคิดสร้างสรรค์ (ความคิดริเริ่ม/ ความคิดยืดหยุ่น) และแนวทางการพัฒนา

3.3 ความคิดสร้างสรรค์ ได้จากการนำเสนออัตลักษณ์จากภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารห่อประจำท้องถิ่นของชาวไทยที่จะต้องเน้นหลักการสำคัญๆ 2 ประการ ได้แก่ 1) วัตถุดิบและ 2) วิธีการผลิตและหรือวิธีการห่อ การเลือกใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ในภูมิภาคนอกจากเป็นการลดต้นทุนแล้วยังเป็นส่วนสำคัญในการแสดงอัตลักษณ์ของอาหารประจำท้องถิ่นได้อย่างชัดเจน นอกจากนี้การห่อหรือแม้แต่การปรุงส่วนผสมที่มีรายละเอียดของสัดส่วนที่แสดงถึงสรรพคุณและความต่อเนื่องของการนำไปรับประทานนั้นมีความสำคัญต่ออัตลักษณ์ประจำท้องถิ่นดังกล่าวมาแล้วอีกประการหนึ่ง ส่วนสำคัญในการพัฒนาอาหารห่อของญี่ปุ่นจะต้องคำนึงถึงวัตถุดิบเป็นหลักรวมทั้งความสดของเนื้อปลาและกุ้ง ทำให้การพัฒนาการห่ออาหารเป็นไปอย่างช้าๆแต่มีการกำหนดหรือปรับรูปแบบที่ต่างจากเดิมไปได้บ้าง

“ชาวเชียงรายโบราณจะคุ้นชินรสของจิ้นส้มที่มีความหอมและรสเข้มข้น สูตรผสมจิ้นส้มเป็นสูตรประจำบ้าน...ความอร่อยของมันจะอยู่ที่เนื้อสัตว์และสมุนไพรที่เอามาผสม...ตอนเด็กแม่จะต้มทุกครั้งที่เราหยิบอะไรมาจิบกินๆไม่เป็นไปตามสูตร.....เชื่อว่าเรายังทำไม่เป็น..และไม่เก่ง...เพราะเราทำได้ไม่เหมือนเขานั่นเอง.....” (N01)

“แม่เคยสั่งให้ข้าวดำตาลโดยให้มีกลิ่นหอมของลูกตาลและเป็นสีเหลืองเท่านั้น.....แม่บอกว่าสูตรของมันมีเท่านี้เท่าที่แม่ให้พวกเราช่วยมาเป็นลูกมือทำมาแต่เด็ก...ตอนนี้ผมมาทำข้าวดำตาลเองและเปิดร้านขายของฝากทำให้มีการเปลี่ยนแปลงขนาดเพื่อลดต้นทุนแล้วจำหน่ายเป็นชุด บางครั้งเพิ่มสีสันทิ้งต่างออกไป” (NE01)

“คนโบราณจะจัดทำรูปแบบการห่อที่สะดวกและง่ายต่อการรับประทานทำให้พอคำ.....เรามาคิดใหม่โดยทำรูปแบบอื่นๆแทนใช้พิมพ์รูปร่างอื่นๆและลดความหวานลงหรือทำในรูปแบบอื่นๆได้อีกมาก...สนุกดี...แต่ลูกค้าก็ยังเรียกตำหรับดั้งเดิมของท้องถิ่น” (C01)

“แม่ให้สูตรการทำข้าวดำตาลบอกพ่อและบอกว่า....ยังงี้ก็ต้องรู้ต้นตอที่แท้จริงของอาหารนั้นๆ ก่อน..... แล้วถึงคิดดัดแปลง” (S01)

จากข้อค้นพบความคิดสร้างสรรค์ของชาวญี่ปุ่นที่ส่งผ่านไปทางเทคโนโลยีการห่อ ยังคงเป็นรูปแบบเดิมแต่ใช้ศิลปะในการมัดและการผูกเป็นการแสดงอัตลักษณ์ประจำท้องถิ่น

“ชาวญี่ปุ่นนั้น..เวลาไปทำอาหารในที่ไกลบ้านไกลพื้นที่จะหาวัตถุดิบแบบดั้งเดิมไม่ได้ก็ต้องพัฒนาเป็นวัตถุดิบที่มีในท้องที่ที่ทำนั้น ทำให้เราได้ทำอาหารญี่ปุ่นที่แปลกไปจากเดิมและมีรสชาติใหม่ขึ้นมา...เราทำได้หลายแบบและเชื่อว่าไม่เคยมีใครทำมาก่อนนะ....บางอย่างมีที่นี้ที่เดียว..(หัวเราะ)” (N02)

“ในกรุงโตเกียว...คนญี่ปุ่นรุ่นใหม่เยอะและชอบลองของใหม่...เขามีเวลาน้อย...ใช้ชีวิตกับการทำงานหนักทั้งปี... เข้ามาก็กินอาหารสำเร็จ...ตอนเรียนเสร็จใหม่ ๆ ผมเคยลองทำซูชิห่อแล้วทำบรรจุภัณฑ์สวยๆ ...ส่งขายร้านแถมอะซากุสะ.....คนต่างถิ่นซื้อกินเยอะเลย...”(NC02)

“คนญี่ปุ่นเลือกซื้อของสด ปลาและกุ้งต้องสดจริงๆ.....ที่ญี่ปุ่นสดมากเพราะอากาศหนาวยิ่งที่ฮอกไกโดอากาศหนาวเกือบทั้งปี.... โอซาก้าไกลทำเรือก็มีของสดทั้งปี...ผมเดินซื้อของเองเลยและทำการแล่เอง.ทั้งหมด...” (SC02)

“ การทำห่อของชาวคิวชู....ใช้ใบไม้ท้องถิ่นปูชั้นล่างเสมอ...ผมมักคิดออกเวลาทำอาหารขายตอนที่ยังอยู่ที่ฟูกูโอกะ ..ทำอาหารไปก็คิดว่า...ถ้าต้องทำการบรรจุ....เราจะทำแบบไหนถึงจะบอกนักท่องเที่ยวว่าเป็นของฝากจากฟูกูโอกะ” (S02)

3.4 แนวทางการพัฒนา ในคนไทยนั้นไม่ชัดเจนซึ่งมักไม่ค่อยออกนอกกรอบส่วนใหญ่ทำตามทีผู้ใหญ่ชี้นำเสมอ ทำให้การพัฒนาเป็นไปน้อยมาก การห่อและการบรรจุยังคงเป็นแบบดั้งเดิม เพราะเชื่อว่าคนโบราณคิดดีแล้ว ทำดีแล้วนั่นเอง

“แม่เคยดูว่าที่ชั้นบอกแคะ....เขาทำกันมานานแล้วและมันก็อร่อยอย่างที่เขาวา....ทำใหม่ ๆ คงไม่ดีเท่าเดิมแน่...”(N01)

“ผมคิดไม่ออกว่าจะทำอะไรให้อร่อยกว่าที่แม่สอนมา..ไม่เคยแม้แต่จะคิด...คงเป็นเพราะผมทำเป็นจำนวนมากมายนานไม่มีเวลาคิดอะไรต่างจากเดิมละมัง...” (NE01)

“คนแก่เมืองราชบุรีคุมการทำขนมเทียนงาสดักกลัวว่าเราจะผิดใส่ได้ไม่อร่อย...ทำมาสามสี่วันแล้วยังบอกไม่อร่อย...จนคนทำเบื่อ..ท้อแท้....” (C01)

“คนพัทลุงชอบจดสูตร...ใครๆก็มีสูตรทำขนมต้มตาลกันทั่วไปใส่น้ำตาลมากน้อยต่างกัน...แม่เรามีสูตรที่ไม่ยอมบอกใคร....มีแต่คนมาถามหาขอกินขนมกันมากมาย...(S01)

ในชาวญี่ปุ่นผู้ที่มีความคิดสร้างสรรค์จะพบแนวทางการพัฒนาการบรรจุภัณฑ์อาหาร โดยสังเกตได้จากความเจริญด้านวัตถุและเครื่องมือเครื่องจักรที่เกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์ ชาวญี่ปุ่นพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ต่อจากที่เคยทำเพียงการห่ออาหารในการรับประทานแล้ว ปัจจุบันยังคำนึงถึงการเสริมสร้างอัตลักษณ์บนบรรจุภัณฑ์ภายนอกให้มีประโยชน์ในการบรรจุอาหารห่อประเภทที่รับประทานได้ทั้งส่วนผสมและวัสดุที่ใช้ห่อภายนอกได้ทั้งหมด บรรจุภัณฑ์ภายนอกสามารถเก็บความสดของซูชิและรักษาความชื้นของอาหารได้ดีและยังเป็นสื่อในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่อาหารห่ออัตลักษณ์ภูมิภาคสำหรับนักท่องเที่ยวได้อย่างดี

“.....เดี๋ยวนี้ซูชิมีขายทั่วไปในร้านสะดวกซื้อและซื้อหาได้ง่ายขึ้น....จำได้ว่าวันหนึ่งก่อนเลิกเรียนผู้เฒ่าเคยให้ปัญหาว่า..ลองคิดสิว่าเป็นไปได้ไหมถ้าเราเก็บความอร่อยไว้กินวันพรุ่งนี้ได้บ้างก็ดี...ทำวันนี้เก็บไว้กินตอนเช้าหรือตอนกลางวันในวันพรุ่งนี้...แถมบอกให้ไปแก้ปัญหาทำให้เป็นการบ้านมานั่นเอง...” (N02)

“ครูที่สอนเขาให้เราคิดว่าในบ้านเรามีอาหารที่ต่างกับบ้านอื่นยังงั้น...มีอะไรที่เด่นนะ....ให้ลองเอาจุดเด่นนั้นมาโชว์ที่กล่องข้างนอก...แล้วเก็บได้สักสี่ห้าชิ้นได้มัย...จะใช้เชือกหรืออะไรก็ได้แล้วแต่....ให้ไปคิดทำเล่นๆมาแล้วเอามาให้ครูดูในวันพรุ่งนี้...วันนั้นกลับบ้านไป...ต้องวิ่งไปรอบๆบ้านเอาใบไม้หรือลำและกิ่งของหญ้าที่แห้งๆมาผูกกัน...เก็บซูชิได้มากขึ้นก็เลยคิดได้ว่า...จริงสินะซูชิของญี่ปุ่นกินพอคำ..ถ้าถือหลายๆอันต้องมาใส่ถุงกลิ้งไปมาเสียตีกันส่วนที่ห่อจะหลุดไป...เราต้องเอาใส่กล่องเก็บให้ดี....” (NC02)

“แม่กับยายผมเห็นผมชอบเรียนทำอาหาร....แม่ซื้ออุปกรณ์ให้ฝึกฝนในบ้านมากมาย..ผมก็งกกับบางอย่างที่แม่ซื้อมา...แม่ไม่ได้บอกว่าอุปกรณ์นี้เอาไว้ทำอะไร..บางอย่างก็เป็นของใหม่ที่คนญี่ปุ่นคิด

ขึ้นมาเอง...เดี๋ยวนี้แผ่นม้วนซูชิก็เป็นพลาสติกเอามาผูกกันเลียนแบบซีไม่ใฝ่...พอดีเราชอบทดลองก็เลยเอามาลองหอดูพบว่าใช้การไม่ได้ดีเท่าใฝ่ใฝ่แน่ๆ เพราะมีความมันมากกว่าใฝ่ใฝ่ห่อแล้วหลุดง่าย....ลองไปเรื่อยๆเอาอะไรมาแทนได้บ้าง..ครูเคยบอกว่านี่หากใฝ่ใฝ่หมดหรือขาดแคลนเราจะม้วนสาหร่ายแบบนี้ไม่ได้...ทำไงดี..."(SC02)

"...ที่ญี่ปุ่นอากาศเย็นและหนาวจัดในฤดูหนาว..ผู้เฒ่าถามว่าช่วงนี้อากาศหนาว..เก็บซูชิเราไว้สองสามชิ้น..ไม่ต้องใส่ตู้เย็นนะตั้งไว้ในบ้าน..แต่ต้องหุ้มก่อนเดี๋ยวมันแห้ง..ไปหาทางทำมานะ..อีกสองวันเอามาดูหน่อย." (S02)

ผู้วิจัยพบว่าเนื้อหาและวิธีการในการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารของชาวญี่ปุ่นเป็นการสร้างแรงจูงใจและท้าทายให้ผู้เรียนมีความกระตือรือร้นในการหาคำตอบด้วยการทดลองเชิงปฏิบัติการ การกำหนดประเด็นปัญหาให้เตรียมการกับสถานการณ์ที่อาจเกิดขึ้นกับอุตสาหกรรมประกอบอาหารในบริบทสังคมปัจจุบัน รวมทั้งการเตรียมความพร้อมทั้งกับสภาวะทางสังคมที่อาจเกิดขึ้นพร้อมกับความเจริญทางเทคโนโลยีการบรรจุภัณฑ์สู่อุตสาหกรรมการผลิตอาหารเพื่อการบริโภคอย่างเร่งด่วนและความสะดวกสบายของความเป็นอยู่ในปัจจุบัน ประเด็นเหล่านี้เป็นสาเหตุของการพัฒนาวิธีการถ่ายทอดหรือการเรียนการสอนในประเทศไทยโดยการบรรจุไว้ในหลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐานสำหรับเยาวชนในชุมชนของแต่ละภูมิภาคเพื่อให้ตระหนักในภูมิปัญญาที่มีคุณค่าสู่การพัฒนาสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่อาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ

เมื่อแจกแจงเนื้อหาภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารให้อัตลักษณ์ประจำท้องถิ่นมีความสัมพันธ์กับแนวทางการถ่ายทอดภูมิปัญญาฯ ตามทฤษฎีการจัดการความรู้ ในแนวทาง 5 ประการ ได้แก่ 1) การชี้แนะ 2) การถ่ายทอดผ่านสูตรสำเร็จ 3) การถ่ายทอดผ่านเรื่องราวหรือนิทาน 4) การถ่ายทอดผ่านการตั้งคำถาม 5) การถ่ายทอดความรู้โดยผู้เรียนได้มีโอกาสเรียนรู้ด้วยตนเอง ชาวไทยทำการถ่ายทอดความรู้ที่เน้นการถ่ายทอดในเชิงรับมากกว่าเชิงรุก โดยเน้นการชี้แนะการบอกสูตรสำเร็จ และการเล่าเรื่อง ในขณะที่ชาวญี่ปุ่นเน้นการถ่ายทอดภูมิปัญญาในเชิงรับน้อยกว่าเชิงรุกโดยผ่านการถ่ายทอดด้วยวิธีการเรียนรู้ด้วยตนเองผ่านการตั้งคำถาม การบอกสูตรสำเร็จ และการเล่าเรื่อง (ตาราง 12) โดยมีเทคนิคในการตั้งคำถามเพื่อท้าทายให้ผู้เรียนหาคำตอบด้วยตนเอง

ตาราง 12 การถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารด้วยการห่อและบรรจุของชาวไทยและญี่ปุ่น จากผู้เชี่ยวชาญการประกอบอาหารทั้งสองประเทศ

การถ่ายทอดภูมิปัญญา	ชั้นนำ		ผ่านสูตรสำเร็จ		ผ่านการเล่าเรื่อง		ผ่านการตั้งคำถาม		ผ่านการเรียนรู้ด้วยตนเอง	
	T	J	T	J	T	J	T	J	T	J
เนื้อหาภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ความรู้ด้านที่มาของอาหาร	•		•	•	•	•	•	•		
ความรู้เกี่ยวกับอัตลักษณ์ภูมิภาคในอาหาร	•		•	•	•	•	•	•		
การเตรียมส่วนผสม	•		•	•	•	•		•		•
การเตรียมใบไม้ห่อ	•		•	•	•	•				•
วิธีการห่อ	•		•	•	•	•		•	•	•
การทำให้สุก	•		•	•	•	•		•		•
การบริโภคและความเชื่อ	•	•		•	•	•		•		
วิธีการประกอบอาหาร	•		•	•	•	•		•	•	•
ความรู้เรื่องวัตถุดิบ	•		•	•	•	•		•		•
ความเข้าใจและความสนใจ	•		•	•	•	•		•		•
แรงจูงใจ	•		•	•	•	•		•		•
ความคิดสร้างสรรค์	•		•	•						•
แนวทางการพัฒนา	•		•	•				•		•

T=ไทย J= ญี่ปุ่น

วิธีการถ่ายทอดในชาวไทยกล่าวถึงการชั้นนำ การบอกสูตรสำเร็จ และการเล่าเรื่อง โดยจะพบว่าการทำอาหารของชาวไทยจะดำเนินการไปตามสูตรภูมิปัญญาจากบรรพบุรุษ หากใครทำได้ตรงตามสูตร ผู้ใหญ่คนไทยมักจะชมเชยว่าอาหารอร่อยและถ้าครั้งใดที่ไม่ทำตามสูตรก็就会被ตำหนิติเตียนรวมทั้งลงความเห็นว่าเป็นอาหารนั้นไม่อร่อย ซึ่งบางครั้งคำตำหนินั้นเป็นคำดูต่ำว่ากล่าวจากความไม่พึงพอใจถ้าหากลูกหลานไม่เชื่อและไม่ทำตามที่คุณปู่บอกให้ทำตาม นอกจากนี้ สูตรอาหารประจำภูมิภาคนั้นได้รับ การจดบันทึกจนกระทั่งกลายเป็นตำราที่ใช้ศึกษาเพื่อทำตามขั้นตอนอย่างระมัดระวังเพราะเกรงว่ารสชาติของอาหารจะผิดเพี้ยนไป การถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารในชาวไทยจึงทำให้ลูกหลานมีความรู้สึกยึดอัดและขาดแรงจูงใจในการสนใจรับฟัง จึงเห็นได้ชัดว่าในชาวไทยนั้นผู้ถ่ายทอดมีความเคร่งครัดในการทำอาหารให้ตรงตามสูตรและคำบอกเล่าที่เคยได้รับสืบทอดกันมา

“...ตอนเด็กแม่จะตีมือทุกครั้งที่เราหยิบอะไรขาดๆเกินๆไม่เป็นไปตามสูตร.....เชื่อว่าเรายังทำไม่เป็น...และไม่เก่ง...เพราะเราทำได้ไม่เหมือนเขานั่นเอง....” (N01)

“ผู้ใหญ่ว่าลูกตาลไม่โซ่มะพร้าว เพราะฉะนั้นอย่าคิดว่าตาลจะต้องปอกเหมือนมะพร้าว” (NE01)

“ตำราที่ยายส่งต่อให้แม่เป็นสูตรทำจิ้นส้มของชาวบ้านแม่เจดีย์ มาจดเมื่อรุ่นแม่นี้เองตามคำบอกเล่าของยายแม่...เป็นเรื่องที่ดีที่แม่จดไว้ทำให้เราเอาสูตรมาพัฒนาต่อได้มากขึ้นและทำได้ดีขึ้น...” (NE01)

“....ที่ราชบุรีพ่อแก่แม่แก่...ชอบเรียกมาในวันพระบอกเด็กผู้หญิงให้มาช่วยงานแต่ไม่มีใครอยากมาเพราะคิดว่าไม่สนุก.....ถูกใช้อีกแล้ว....ไม่เห็นมีอะไรสนุก...ทำเสร็จก็ไม่มีใครชมสักนิดแถมโดนใช้ให้เก็บล้าง....แม่จะมีสูตรให้บอกวิธีทำก็ไม่สนใจ..” (C01)

ผลการวิเคราะห์เนื้อหาภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์ด้านการเพิ่มคุณภาพให้แก่อาหารระหว่าง ชาวไทยและชาวญี่ปุ่น พบว่าอาหารห่ออัตลักษณ์ภูมิภาคของประเทศไทยส่วนใหญ่ใช้ใบตองเป็นวัสดุหลักในการห่อในขณะที่อาหารห่ออัตลักษณ์ประเทศญี่ปุ่นเปลี่ยนแปลงการใช้วัสดุธรรมชาติตามเขตภูมิภาคดังตาราง 13



ตาราง 13 ความสัมพันธ์ในระหว่างเนื้อหาภูมิปัญญาระหว่างชาวไทยกับชาวญี่ปุ่น

ภูมิปัญญาการ บรรจุกภัณฑ์	วัสดุที่ใช้ห่อ	เตรียมส่วนผสม	ลำดับการห่อ			การทำให้สุก
อาหารห่อประจำ ท้องถิ่น			1	2	3	
อาหารห่อของชาวไทย						
 จิ้นซัม	 ใบกล้วยตานี	- เนื้อหมูบด - หนั้หมู - กระเทียม - เกลือ - ข้าวนี้้	 วางส่วนผสม บนใบตอง 4 ชั้น	 พับปิด ห่อ ให้ สนิท	 ใช้ไม้กลัดปิด ห่อให้สนิท	N/A
 ขนมตาล	 ใบกล้วยตานี	- กะทิขูด - เนื้อตาล - แป้งข้าวเจ้า - น้ำตาลทราย - เกลือเค็้ร็ด - ผงฟู	 พับใบตองเป็น รูปกระทง	 กรอส่วนผสม ในกระทง	 ห่อปิดด้วย ใบตองชั้นนอก	นึ่ง
 ขนมเทียนนางสลด	 ใบกล้วยตานี	- ถั่วเขียว - น้ำตาลทราย - หอมแดง - พริกไทยป่น - เกลือ - แป้งข้าวเหนื้ียว - น้ำเปล่า	 บรรจุส่วนผสม ที่ปั้นไว้ลงใน กรวยใบตอง	 พับใบตองปิด ปากกรวยให้ สนิท	 เม้มชายใบตอง เข้ากับกรวย	คลุกใส่ นึ่งภายหลังการ ห่อ
 ข้าวต้มลูกโยนใบ กะพ้อ	 ใบกล้วยตานี	- ข้าวเหนื้ียว - มะพร้าวขูด - เกลือ	 คลี่ใบกะพ้อ	 กรอกข้าว เหนื้ียว	 ม้วนปิดสนิท	นึ่ง
			 ขึ้นรูปกรวย		 ปล่อยหาง	

ตาราง 13 (ต่อ)

ภูมิปัญญาการ บรรจุภัณฑ์ อาหารห่อประจำ ท้องถิ่น	วัสดุที่ใช้ห่อ	เตรียมส่วนผสม	ลำดับการห่อ			การทำให้สุก
			1	2	3	
อาหารห่อของชาวญี่ปุ่น						
 ซูชิ	 สาหร่าย	- ข้าวญี่ปุ่น - แตงกวา - แครอท	 แผ่ข้าวตาม แนวยาวบน สาหร่ายแผ่น แผ่นไม้ไผ่อยู่ ชั้นล่างสุด  วางแตงกวา แครอทตาม แนวตามยาว	 ม้วนไม้ไผ่ ตาม ทางยาวเป็น ม้วนยาว  คล้ายม้วนไม้ไผ่ ออก	 หั่นแล้วนำเรียง ใส่บรรจุภัณฑ์ ชั้นนอก	N/A
 เมฮารี ซูชิ (Mehari Zushi)	 ใบมาสเตอร์ด เชียว (pickled mustard leaves)	- ข้าวสวยญี่ปุ่น - ผักดอง - แครอท - ใบมาสเตอร์ดเขียว - เกล็ดป่น	 แผ่ใบมาสเตอร์ด รดเขียวซ้อน กันสองสามใบ  ตักส่วน ผสม ใส่ลงในใบ มาสเตอร์ด เขียว	 วางบนอุ้งมือจับ ปลาทุกด้านพัน รอบส่วน ผสม	 บรรจุ 5 ชั้นใน บรรจุภัณฑ์ กระดาษ	N/A

ตาราง 13 (ต่อ)

ภูมิปัญญาการ บรรจุภัณฑ์ อาหารห่อประจำ ท้องถิ่น	วัสดุที่ใช้ห่อ	เตรียมส่วนผสม	ลำดับการห่อ			การทำให้สุก
			1	2	3	
 เกี้ยวชิมากิ (Chimaki Dumpling)	 ใบไผ่	• เนื้อสัตว์ • ข้าวเหนียว • ผักต่างๆ • เกลือปน • ซอสถั่วเหลือง • ใบไผ่	 จับใบให้เป็น รูปกรวย	 บรรจุส่วนผสม ลงในกรวย	 นึ่ง พับปิดให้สนิท ป้องกันไอน้ำ เข้า	 มัดให้แน่นด้วย เชือก

ดังนั้น ผู้วิจัยจึงดำเนินการนำผลการวิเคราะห์ด้านวิธีการและเนื้อหาในการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาเปรียบเทียบความคล้ายคลึงกันและแตกต่างกันระหว่างชาวไทยกับชาวญี่ปุ่นโดยพบความคิดริเริ่มในการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงวิธีในการถ่ายทอดภูมิปัญญา ในชาวญี่ปุ่นที่ส่งผลให้ชาวญี่ปุ่นเป็นผู้นำด้านการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ทั้ง 2 ด้าน 1) ด้านอัตลักษณ์ภูมิปัญญา และ 2) ด้านเทคโนโลยีการบรรจุภัณฑ์ ผู้วิจัยจึงนำวิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญา ที่มุ่งเน้นการแสวงหาความรู้ด้วยตนเองมาเป็นแนวทางในการพัฒนาวิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญา ในหลักสูตรมาตรฐานสากลของกระทรวงศึกษาธิการ ได้แก่ 1) การเชิญผู้เชี่ยวชาญด้านการประกอบอาหารในชุมชนมาให้ความรู้ตามกรอบระยะเวลาที่กำหนดและกำกับดูแลโดยครูผู้สอน 2) การให้โจทย์ปัญหาหรือการบ้านภายหลังการถ่ายทอดภูมิปัญญา ทุกวันในช่วงระยะเวลาตามแผนการถ่ายทอดฯ ผู้เรียนจะใช้เวลาแสวงหาความรู้ภายนอกห้องเรียนอย่างสม่ำเสมอ 3) การสร้างแรงจูงใจในการคิดวิเคราะห์ด้วยการกำหนดสถานการณ์จำลองให้แก่ผู้เรียน 4) การทดลองให้ใช้ความคิดสร้างสรรค์ภายหลังการถ่ายทอดภูมิปัญญา เพื่อวัดระดับความคิดสร้างสรรค์และนำไปปรับวิธีการในการถ่ายทอดให้สอดคล้องกับบริบททางสังคมในระยะเวลาถัดไป การวิเคราะห์ผลการวิจัยระยะที่ 1 จึงเป็นแนวทางในการสังเคราะห์รูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาที่สอดคล้องกับบริบทของสังคมไทย และเพื่อให้การจัดการรูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญา มีประสิทธิภาพและบรรลุวัตถุประสงค์ ผู้วิจัยจึงดำเนินการศึกษาแนวทางในการบูรณาการสาระรายวิชา 3 รายวิชาตามกรอบมาตรฐานการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย โดยเริ่มต้นจากการศึกษาที่ผู้ให้ข้อมูลที่มีความเชี่ยวชาญทางวิชาการ

หลักสูตรการสอน และผู้สอนรายวิชาทั้ง 3 รายวิชาเพื่อศึกษาแนวทางที่จะนำไปใช้ในการปฏิบัติต่อไป

ลักษณะทั่วไปของผู้ให้ข้อมูลหลักในการวิจัยระยะที่ 2

ตาราง.14 จำนวนผู้ให้ข้อมูลจำแนกตามคุณวุฒิและความเชี่ยวชาญ

คุณวุฒิ/ความ เชี่ยวชาญ	สังกัด	เพศ	อายุ 35-50 ปี	อายุ 50-70 ปี	ประสบการณ์ (ปี)	รวม (คน)	รหัส
			(คน) ชื่อสมมติ	(คน) ชื่อสมมติ			
การศึกษาชั้น พื้นฐาน	สำนักงาน การศึกษา ชั้นพื้นฐาน	หญิง	ดร.ณัฐ (1)	อ.วัน (1)-	6, 28		FCB01/
			อ.สมชาย (1)		26	3	FCB02
							FCB03
		ชาย	ดร.ศุภชัย (1)	ดร.ไทร(1)	18, 30		FCB04/
						2	FCB05
การอุดมศึกษา	สำนักงาน การ อุดมศึกษา	ชาย	ผศ.สินชัย (1)	-	15		FCH01
			อ.พงศ์ (1)			2	ECH02
					9		
ธุรกิจ	ผู้มีส่วนได้ ส่วนเสีย	หญิง	ดร.สิริ(1)	นางเนตร (1)	17		SME01/
						2	SME02
จำนวนรวม (คน)			6	3	18	9	

FC= Focus Group, B=Basic Education, H=Higher Education, SME=Small Medium Enterprise

จากตาราง 14 พบว่า ผู้ให้ข้อมูลตามคุณวุฒิและความเชี่ยวชาญ การศึกษาชั้นพื้นฐาน สังกัด สำนักงานการศึกษาชั้นพื้นฐาน ช่วงอายุระหว่าง 35-50 ปี คือ ดร.ณัฐ เพชรธนู อ.ถวิล สุขวงศ์ และ ดร.ศุภโชค ปิยะสันต์ ช่วงอายุระหว่าง 50-70 ปี คือ อ.วันเพ็ญ สุจิตปุตโต และดร.ไทรรงค์ เจนการ ผู้ให้ข้อมูลหลักเชี่ยวชาญการอุดมศึกษา สังกัดสำนักงานการอุดมศึกษา มีช่วงอายุระหว่าง 35-50 ปี คือ ผศ.สิลัง สุขวงแก้ว และอ.คมสันต์ เรืองโกศล และผู้ให้ข้อมูลหลักเชี่ยวชาญธุรกิจ ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียสังกัดเอกชน มีอายุระหว่าง 35-50 ปี ดร.สิริเบญจา คงวัฒนา และอายุระหว่าง 50-70 ปี คือ นางกมลเนตร ไกรตระกูล รวมทั้งสิ้นจำนวน 9 คน

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลการวิจัยระยะที่ 2

ผู้วิจัยขอเสนอผลการวิจัยในระยะที่ 2 ตามความมุ่งหมายของการวิจัยที่ 2 เพื่อพัฒนารูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาเพื่อพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ด้านการบรรจุภัณฑ์ ผู้วิจัยใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพเพื่อค้นหารูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาเพื่อพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ด้านการบรรจุภัณฑ์ตามบริบทของสังคมไทยในหลักสูตรแบบมาตรฐานสากลของกระทรวงศึกษาธิการ โดยการจัดกิจกรรมสนทนากลุ่ม (Focus Group) การตีความและแปลความได้อาศัยแนวคิดทฤษฎีทางการศึกษา จิตวิทยาและสังคมวิทยาที่ทบทวนไว้ในบทที่ 2 โดยใช้เป็นแนวทางในการวิเคราะห์และอภิปรายผลการวิจัยเมื่อได้ข้อสรุปแล้ว ดังนั้น การพัฒนารูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์ของคนไทยนั้นประกอบด้วย 3 ประเด็นหลัก ได้แก่ ผู้ถ่ายทอด วิธีการ และเนื้อหาภูมิปัญญา และการพัฒนารูปแบบดังกล่าวจะทำให้ผู้เรียนมีความคิดสร้างสรรค์ที่สูงขึ้นสอดคล้องกับผลจากผลการวิจัยในระยะที่ 1 ที่ผู้วิจัยพบแนวทางการถ่ายทอดภูมิปัญญาที่สร้างแรงจูงใจและส่งเสริมให้ผู้เรียนมีความกระตือรือร้นที่จะเรียนรู้ด้วยการทดลองด้วยตนเองเพื่อแก้โจทย์ปัญหาจากสถานการณ์สมมติที่ได้รับมาจากผู้ถ่ายทอดจากการศึกษาแนวทางการถ่ายทอดจากชาวญี่ปุ่น ผู้วิจัยได้ดำเนินการวิเคราะห์ข้อมูลจากการสนทนากลุ่มโดยการนำเสนอเค้าโครงที่จะนำไปสู่ข้อสรุปรูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารเพื่อพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ในหลักสูตรมาตรฐานสากลของกระทรวงศึกษาธิการ ดังปรากฏในตาราง 15

ตาราง 15 การสร้างรหัสข้อมูลย่อย ข้อมูลหลักและโมโนทัศน์ในการพัฒนารูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารเพื่อพัฒนาความคิดสร้างสรรค์

มโนทัศน์	รหัสหลัก	รหัสย่อย
เนื้อหาการถ่ายทอดองค์ความรู้ (ความเชื่อ ทศนคติ ทักษะ)	วิธีการถ่ายทอดที่ปรากฏ ในแผนการสอน	ข้อคิดเห็นในการสังเคราะห์ แผนการถ่ายทอดภูมิปัญญาฯ

ข้อค้นพบจากการวิจัยในครั้งนี้ผู้วิจัยได้ยึดโครงสร้างหลักสูตรแบบมาตรฐานสากลระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย ของสำนักงานการศึกษาขั้นพื้นฐาน กระทรวงศึกษาธิการ โดยมุ่งเน้นการบูรณาการรายวิชาที่เกี่ยวข้องในเชิงสหวิทยาการ ผู้เชี่ยวชาญที่ให้ข้อมูลพิจารณาหลักการและกระบวนการในการพัฒนารูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาเพื่อพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ด้านการบรรจุภัณฑ์สู่ชั้นเรียนระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย เพื่อให้ผู้เรียนได้รับความรู้ภูมิปัญญาเพื่อต่อยอดองค์ความรู้ทั้งทางศึกษาต่อในระดับอุดมศึกษาหรือการประกอบวิชาชีพเป็นผู้ประกอบการเอสเอ็มอี (SMEs) ในขั้นต่อไป ทั้งนี้ผู้วิจัยได้จัดกระทำข้อมูลจากการสนทนากลุ่มผู้มีประสบการณ์ด้านการศึกษาทั้งระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานและระดับการศึกษาขั้นอุดมศึกษารวมทั้งผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในการใช้บัณฑิตหรือผู้ประกอบการที่มีประสบการณ์ในการจ้างงาน โดยนำไปสร้างความเชื่อมโยงใน

ประเด็นหลักและประเด็นย่อยแล้วนำไปจัดแผนการถ่ายทอดความรู้เชิงสหวิทยาการของรายวิชาการงานพื้นฐานอาชีพสังคม-ประวัติศาสตร์และวิชาภาษาอังกฤษ ผู้วิจัยค้นพบรูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารห่ออัตลักษณ์ภูมิภาค โดยแบ่งได้เป็น 2 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 เนื้อหาและวิธีการในการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารห่ออัตลักษณ์ภูมิภาค

1. เนื้อหาการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหาร (ความเชื่อ ทศนคติ ทักษะ)

การถ่ายทอดความรู้ในหลักสูตรการสอนตามแผนการเรียนปกติจะทำให้เนื้อหาขาดความต่อเนื่องและต้องอาศัยการจัดการกิจกรรมพิเศษภายนอกเวลาเรียน โดยให้มีความต่อเนื่องให้มากที่สุด อีกทั้งพื้นที่ที่ใช้ในการทำการกิจกรรมจะต้องมีความยืดหยุ่นพร้อมที่จะรองรับการเรียนรู้เชิงปฏิบัติการให้เหมาะสมที่สุด ปลุกฝังให้มีความรักและความภูมิใจในผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นจากภูมิปัญญาบรรพบุรุษ โดยสอดคล้องกับผลของการวิจัยในระยะที่ 1 ที่ผู้วิจัยพบว่าการถ่ายทอดภูมิปัญญา นั้นจะต้องให้เวลาในการศึกษาด้วยการทดลองด้วยตนเอง การแก้โจทย์ปัญหาสถานการณ์สมมติต่างๆ เพื่อการเตรียมความพร้อมในการอยู่รอด

ผู้วิจัยพิจารณาเห็นว่ารูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารห่อประจำท้องถิ่นเพื่อพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ประกอบด้วยการเสริมความรู้เกี่ยวกับคุณภาพของผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ การใช้งานและประโยชน์ใช้สอยรวมทั้งความรู้ด้านการตลาด โดยองค์ความรู้ภูมิปัญญาจะต้องมาจากแหล่งที่เชื่อถือได้และเป็นผู้รู้จริง (ปราชญ์ชาวบ้าน)

“ในโครงการนันทกรกิจน้อยๆ ที่ทำอยู่จะมุ่งเน้นคุณธรรมและจริยธรรมในการพัฒนางานฝีมือด้านศิลปหัตถกรรม มีผู้ใหญ่ในชุมชนสละเวลามาสอนและฝึกฝีมือตามแบบภูมิปัญญาท้องถิ่นให้เด็ก” (FC01)

“เอาผู้ใหญ่ในหมู่บ้านมาสอนแล้วยังต้องให้รู้เกี่ยวกับคุณภาพของตัวโปรดักส์และแพคเกจ ตั้งแต่การใช้งาน และการตลาดให้ครบวงจร” (FC01)

ข้อค้นพบจากการสนทนากลุ่มพบว่ารูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารห่อประจำท้องถิ่นเพื่อพัฒนาความคิดสร้างสรรค์นั้น นอกจากการจัดการภายใต้ข้อจำกัดของหลักสูตรมาตรฐานสากลแล้ว การเรียนรู้ครบวงจรจะช่วยให้ผู้เรียนมีความกระตือรือร้นสอดคล้องกับผลการวิจัยในระยะที่ 1 ที่พบความต่อเนื่องของการทดลองนำภูมิปัญญาไปต่อยอดเพื่อแก้ปัญหาความเป็นอยู่และการตอบสนองสภาวเศรษฐกิจและสังคม นอกจากนี้การเพิ่มการเรียนรู้เรื่องธุรกิจ การจัดการความรู้เรื่องภูมิปัญญาที่เริ่มด้วยการตระหนักในคุณค่าของความรู้ นั้น จะช่วยให้ผู้เรียนมีความภูมิใจในบ้านเกิดเมืองนอน เห็นคุณค่าภูมิปัญญาที่บรรพบุรุษได้คิดค้นสืบทอดกันมา การถ่ายทอดภูมิปัญญา โดยสอดแทรกให้ใช้วัสดุท้องถิ่นเป็นสิ่งสำคัญมาก จะช่วยในการลดต้นทุนการผลิตและ

ส่งเสริมอัตลักษณ์ประจำท้องถิ่นได้อย่างมีคุณภาพ ดังนั้น การประยุกต์ความรู้และภูมิปัญญาจึงต้องอยู่ภายใต้เศรษฐกิจภายในชุมชน

“...ต้องให้นักเรียนได้เรียนรู้แบบครบวงจรซึ่งผมสังเกตว่าการอบรมส่วนใหญ่อบรมแต่เรื่องฝีมือเอางานที่สวยงามหรือเน้นการสร้างสรรค์.....แต่ขายไม่เป็นขายไม่ได้ ก็ไม่มีประโยชน์” (FCB02)

“น่าจะมุ่งผลสัมฤทธิ์ในการอบรมด้วยการเน้นให้นักเรียนเห็นคุณค่า....และให้อาวุธที่มีอยู่ในพื้นที่มาใช้....” (FCB02)

“...ต้องมีเนื้อหาที่ให้ระมัดระวังการนำภูมิปัญญาไปใช้ว่าจะขัดกับความเชื่อหรือนโยบายเศรษฐกิจในชุมชนหรือเปล่าด้วย....” (FCB02)

จากการพิจารณาบทสนทนากลุ่มผู้วิจัยพบว่าการจัดการความรู้ภูมิปัญญาให้สอดคล้องกับการเรียนรู้ศตวรรษที่ 21 สอดคล้องกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจแห่งชาติโดยจัดการความรู้แบบเป็นทีมปลูกฝังให้นักเรียนอยู่ร่วมกันในสังคม มีความเอื้ออาทรและเป็นมิตรที่ดีต่อกันซึ่งสอดคล้องกับการวิจัยในระยะที่ 1 ที่พบการมอบหมายโจทย์ปัญหาสถานการณ์สมมติเพื่อให้ผู้เรียนปฏิบัติงานเป็นกลุ่มช่วยกันแก้ปัญหาเป็นทีมเพื่อเป็นการปลูกฝังให้ตระหนักในความเป็นชนชาติเดียวกันและร่วมกันนำความรู้ภูมิปัญญานั้นมาพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเป็นสินค้าประจำชาติต่อไป สำหรับการจัดการเรียนรู้ด้านภูมิปัญญาในงานศิลปหัตถกรรมนั้นปัจจุบันกำลังถูกทดลองดำเนินการในระดับมัธยมศึกษาตอนต้น

“...ปกติแล้วทาง สพฐ มุ่งเน้นการเรียนการสอนแบบการเรียนรู้ศตวรรษที่ 21 ตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจแห่งชาติ...เป็นหลักการในทางปฏิบัติของทุกหลักสูตรนะคะ...” (FCB03)

“.....การเรียนรู้ด้านภูมิปัญญาเป็นเรื่องที่ สพฐ ให้ความสนใจอยู่ในขณะนี้.....อีกอย่างหนึ่งคืออยากให้เด็กเรียนรู้การทำงานร่วมกันเป็นทีมด้วย....” (FCB03)

การถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาในระดับการศึกษาขั้นพื้นฐานควรเน้นการจัดการทั้งระบบตั้งแต่มัธยมศึกษาตอนต้นจนถึงมัธยมศึกษาตอนปลายและการเตรียมการต่อยอดไปสู่ระดับมหาวิทยาลัย ดังนั้น สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน (สพฐ.) และสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา(สกอ.) ควรทำความร่วมมือกันโดยการร่วมกันจัดทำหลักสูตรที่สามารถต่อยอดไปสู่ความเป็นนักพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุกิจกรรมต่อไปได้

“...การเรียนรู้ไม่ว่าเรื่องใดก็ตามอยากให้มองทั้งระบบ การจัดการเรียนรู้จึงจะครบวงจร,,” (FCB04)

“.....ที่ผ่านมาใครนี่ก็อยากทำอะไรทำ ทำให้ขาดความต่อเนื่องและซ้ำซ้อนในบางเรื่อง..” (FCB04)

“..ที่ผ่านมาผมสอนทั้งศิลปะและงานฯในชั้นม.ปลาย แต่เนื้อหาการสอนในชั้น ม ต้นไม่ได้ปูพื้นฐานไว้ก็จึงไม่สามารถสานต่อความรู้ให้เด็กได้.....” (FCB04)

“.....การสอนต้องต่อเนื่องตั้งแต่ชั้น ม ต้น ม ปลาย ถึงระดับมหาวิทยาลัยถึงจะทำให้นักเรียนเข้าใจลึกซึ้งกว่าทุกวันนี่....ถ้าทำแล้วยากให้มองแผนการศึกษาให้กับนักเรียนทำให้ได้ต่อเนื่องแบบนี้.....” (FCB04)

การถ่ายทอดภูมิปัญญาฯ โดยสร้างความตระหนักในภูมิปัญญาท้องถิ่นและสนับสนุนการมีส่วนร่วมในประเพณีวิถีไทยเป็นความทันสมัยและทันต่อเหตุการณ์ โดยหน่วยงานการศึกษาต้องเป็นผู้ยื่นมือช่วยกันแก้ไขปัญหาการดูแลความเป็นชุมชนและภูมิภาค

“...เราอยากได้นักเรียนที่มีความเข้าใจลึกซึ้งในภูมิปัญญาของท้องถิ่นตนเองไม่ใช่เป็นคนในพื้นที่แต่รู้เรื่องพอกับคนกรุงเทพ เสียตายมากเมื่อสัมผัสกับสิ่งเหล่านี้มาตั้งแต่เกิด.....คืออย่างน้อยต้องมีส่วนร่วมในงานประเพณีต่างๆในชุมชนนั่นเอง...” (FCH01)

“วัฒนธรรมและประเพณีเป็นจุดเริ่มต้นของงานศิลปหัตถกรรม..ความเป็นอยู่และสังคมจึงมีบทบาทมาก....เด็กทุกคนต้องเคยสัมผัสกับสิ่งเหล่านี้มาตั้งแต่เกิด.....คืออย่างน้อยต้องมีส่วนร่วมในงานประเพณีต่างๆในชุมชนนั่นเอง...” (FCH01)

“.....เดี๋ยวจะครบ...เด็กต้องมีความทันสมัยด้วยนั่นคือในชั้น ม ปลายจะสอบเข้ามหาวิทยาลัยเราจะวัดทักษะในการออกแบบและความคิดสร้างสรรค์ในผู้สมัคร...” (FCH01)

“ที่จริงแล้วทางโรงเรียน และ สพฐ ต้องส่งเสริมให้นักเรียนใกล้ชิดชุมชน ใกล้ชิดผู้หลักผู้ใหญ่ มีมุมมองที่ดีกับชุมชนไม่ควรรังเกียจของพื้นบ้าน.....” (FCH01)

การพัฒนารูปแบบหรือแผนการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารจะต้องเริ่มต้นด้วยการปรับทัศนคติของผู้บริหารร่วมกับครูผู้สอนในแต่ละโรงเรียน เพื่อให้เข้าใจจุดประสงค์ในการพัฒนาแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาฯ เนื่องจากมีองค์ประกอบและปัจจัยภายนอกด้วยกันหลายส่วนที่จะต้องปรับปรุงให้สอดคล้องกับการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารดังกล่าว โดยปกติแต่ละโรงเรียนจะมีความมุ่งมั่นในด้านวิชาการสูงและการแข่งขันเกี่ยวกับการสอบเข้าเรียนในมหาวิทยาลัยมีมากขึ้น ผู้บริหารปราศจากความเข้าใจและมองข้ามความสำคัญของการถ่ายทอดภูมิปัญญาและการผลิตนักเรียนที่มีคุณภาพด้านอัตลักษณ์ภูมิปัญญา และในขณะเดียวกันนักเรียนจะต้องมีความรู้ลึกในเชิงประวัติศาสตร์เพื่อตระหนักในคุณค่าและอัตลักษณ์ทางภูมิปัญญาเหล่านั้นด้วย

“....ในเวลานี้ผมเป็นห่วงว่าในเชิงปฏิบัติแล้วการทดลองอาจจะทำได้ไม่มากนัก....แต่เวลาปฏิบัติจริงติดขัดเพราะความไม่เข้าใจจากผู้บริหารโรงเรียน...” (FCH02)

“โรงเรียนส่วนใหญ่แข่งขันกัน...อยากให้นักเรียนเรียนเก่งวิทย์ เก่งคณิตและสอบเข้ามหาวิทยาลัยได้มากที่สุด....ไม่สนใจงานภูมิปัญญาเท่าไรนัก” (FCB02)

“งานบรรจุภัณฑ์นับเป็นหนึ่งในงานหัตถกรรมชุมชน..นักเรียนจะต้องมีความรู้บูรณาการประวัติศาสตร์ กับการงานฯ...โดยเฉพาะสังคมวัฒนธรรมประเพณีในแต่ละชุมชน...” (FCH02)

การจัดการเพื่อการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาฯ จึงต้องดำเนินการอย่างเป็นระบบ มีระเบียบแบบแผนตามหลักสูตรมาตรฐานสากล แหล่งภูมิปัญญาในแต่ละชุมชนมีประเพณีและความเชื่อที่ต่างกันไป รวมทั้งทรัพยากรธรรมชาติและวิถีในการนำทรัพยากรที่มีอยู่มาใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อการดำรงชีพ ซึ่งเป็นมาตั้งแต่อดีตจนปัจจุบัน การพัฒนารูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาในชาวไทยจึงควรปลูกฝังการตระหนักรู้ในอัตลักษณ์ประจำภูมิภาคสอดคล้องกับผลการวิจัยในระยะที่ 1 ที่ผู้วิจัยพบการพัฒนาการบรรจุกัญช์ของชาวญี่ปุ่นที่มุ่งเน้นการนำอัตลักษณ์ไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศเป็นการเตรียมความพร้อมและดำเนินการได้บรรลุเป้าประสงค์ภายหลังการเปิดประเทศ บริบทของสังคมจะเปลี่ยนแปลงไปตามกาลเวลา บรรพบุรุษจะรู้จักประยุกต์ใช้ให้สอดคล้องกับสถานการณ์จนกระทั่งได้องค์ความรู้ในการสอดแทรกภูมิปัญญาอย่างสม่ำเสมอ หากหาผู้สืบทอดหรือมีภูมิความรู้ในมิติของความเปลี่ยนแปลงเหล่านั้นจะขาดผู้สืบทอดที่มีความลุ่มลึกในเนื้อหาอย่างแท้จริง 1) ความรู้ภูมิปัญญามีอยู่ในทุกชุมชนแต่บางชุมชนหาคนสืบทอดความรู้ดังกล่าวไม่ได้ 2) ควรสืบทอดความรู้โดยการจัดการถ่ายทอดองค์ความรู้ในชุมชนรุ่นหลัง 3) ถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาที่แท้จริงแก่ชนรุ่นหลังให้เป็นระบบ 4) ควรจัดการบูรณาการความรู้ภูมิปัญญาร่วมกับวิวัฒนาการทางเทคโนโลยีที่นับวันจะเจริญเติบโตอย่างไม่หยุดยั้ง เพื่อเป็นการสร้างสรรค์บรรจุกัญช์อาหารที่ตอบรับกับความเป็นอยู่ในปัจจุบันโดยผู้บริโภคได้บริโภคอาหารจากภูมิปัญญาของแต่ละชุมชนทำให้มีความเป็นอยู่ที่ยั่งยืนนับเป็นการสร้างนวัตกรรมการบรรจุกัญช์อาหารสืบทอดไป

“.....ทุกชุมชนมีเรื่องราวที่น่าสนใจอย่างที่เราคาดไม่ถึง...เด็กรุ่นใหม่ไม่ค่อยรู้และไม่สนใจเรียนรู้...จึงขาดคนที่รู้จริงเกิดช่องว่างในชุมชน...เหลือแต่คนแก่ที่รู้และทำได้....เป็นห่วงอนาคตว่าจะไม่มีใครรู้ต่อจากเขา” (SME01)

“...เคยคิดว่าจะจัดสอนโดยผู้เฒ่าแต่ตอนนี้ที่โรงงานทำอยู่ก็เหมือนการอบรมและมีผู้เฒ่ามาสอนงานพวกลูกจ้าง...ยังสงสัยว่าทำไมเด็กโตที่นี้ยังไม่รู้เรื่องอะไรเลย...” (SME01)

“.....คงต้องทำจริงจัง รัฐบาลจะทำให้เป็นระบบและจัดเข้าสู่หลักสูตรภาคบังคับสำหรับนักเรียนที่มีความประสงค์จะประกอบอาชีพด้านนี้หรือมีความสนใจเป็นพิเศษ...” (SME01)

พิจารณาได้ว่าการจัดการให้เป็นระบบเริ่มจากการจัดโรงเรียนสอนความรู้ภูมิปัญญา รวมทั้งทักษะในการผลิตผลิตภัณฑ์ทุกประเภทให้นักเรียนได้ใกล้ชิดผู้ใหญ่ฟังเรื่องราวและสิ่งที่เกี่ยวข้องกับประเพณีตั้งแต่เล็กจนโต การจำลองสถานการณ์หรือการได้ฝึกฝนในสถานที่เฉพาะด้านเป็นส่วนหนึ่งของการสร้างแรงจูงใจและเข้าถึงเนื้อหาความรู้ได้ดี อีกทั้งผู้ถ่ายทอดภูมิปัญญาสามารถสาธิตและยกตัวอย่างได้อย่างเป็นรูปธรรม

“ดิฉันว่าน่าจะจัดเป็นโรงเรียนสอนภูมิปัญญาให้มหาวิทยาลัยท้องถิ่นสำหรับผลิตภัณฑ์ชุมชนทุกประเภท” (SME02)

“โรงเรียนควรเอาผู้ใหญ่กับเด็กมาใกล้ชิดกัน...เด็กต้องมีความกล้าและมีสัมมาคารวะ...เข้าร่วมงานประเพณีต่าง ๆ ทุกด้าน....” (SME02)

ในการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารนั้นจะมีส่วนทำให้นักเรียนที่สนใจในการต่อยอดการศึกษาในระดับอุดมศึกษาหรือประกอบอาชีพในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ภูมิปัญญาหรือเป็นผู้ประกอบการธุรกิจขนาดย่อมได้สอดคล้องกับผลการวิจัยในระยะที่ 1 ที่ผู้วิจัยพบความสำเร็จในการรวมกลุ่มจัดการเรียนรู้ภูมิปัญญาภายในชุมชนของชาวญี่ปุ่นเพื่อเป็นการอนุรักษ์องค์ความรู้ ภูมิปัญญาให้อยู่คู่กับภูมิภาคเพื่อประยุกต์องค์ความรู้นั้นใช้ควบคู่กับการผลิตสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลิตภัณฑ์ได้ การดำเนินการด้านเนื้อหาในการถ่ายทอดภูมิปัญญา นั้นจึงต้องเป็น การ 1) ปลุกฝังความรู้ที่มาจากแหล่งเรียนรู้จริงและสามารถสร้างสรรค์เพื่อการต่อยอดสร้างมูลค่าเพิ่มได้ 2) จัดการเรียนการสอนในหลักสูตรแบบบูรณาการโดยคำนึงถึงแนวทางการศึกษาในอนาคต 2 แนวทาง ได้แก่การเข้าศึกษาต่อในระดับอุดมศึกษาและหากต้องการประกอบอาชีพก็ยังมี ความรู้สายอาชีพด้วย

“.....การจัดแผนการเรียนควรมีเนื้อหาที่ลึก..ยังไม่พอทางการศึกษาต้องจัดแหล่งเรียนรู้เสริมความคิดและต่อยอดค่าทางภูมิปัญญาภายในและภายนอกโรงเรียน...” (FCB05)

“มันมีมิติต่างๆในการศึกษาต่อ...ถ้าการเรียนในโปรแกรมนี้ของหลักสูตรแล้วมีโอกาสในการศึกษาต่อสายวิชาชีพหรือคณะวิชาต่างๆในมหาวิทยาลัยได้ก็จะเป็นการส่งเสริมตลอดระยะเวลาในการศึกษา..ก็จะดีมากทีเดียว...ทำได้ไหมครับ..ไม่งั้นจะขาดแรงจูงใจ...ไม่เป็นประโยชน์ของการทุ่มเท...” (FCB05)

“....ก็อย่างนี้ะครับลองจัดสำหรับเด็กสองกลุ่มกลุ่มหนึ่งจะเป็นนักร้องแบบต้องการเรียนต่อมหาวิทยาลัยกับอีกกลุ่มไม่เรียนแล้วอยากลงสนามเป็นผู้ประกอบการขนาดย่อม....เป็นไปได้ไหมครับ” (FCB05)

จากข้อค้นพบข้างต้น ผู้วิจัยสรุปได้ว่าเนื้อหาในการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาจะเป็นเนื้อหาที่ปรากฏในแผนการถ่ายทอดเชิงบูรณาการรายวิชา โดยมีรายวิชาการทำงานพื้นฐานอาชีพเป็นหลักและรายวิชาสังคม-ประวัติศาสตร์ รวมทั้งรายวิชาภาษาอังกฤษเพื่อเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 รูปแบบในการถ่ายทอดภูมิปัญญาการพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหารนั้นจะเชื่อมโยงเนื้อหา รายวิชาตามสาระการเรียนรู้ของทั้ง 3 รายวิชา โดยมีผลการเรียนรู้เป็นข้อบ่งชี้ในการบรรจุ รายละเอียดเนื้อหาให้สอดคล้องกับมาตรฐานของหลักสูตร การบริหารจัดการบรรจุเนื้อหาความรู้ภูมิปัญญาในหลักสูตรจะต้องเริ่มต้นจากการปรับทัศนคติของผู้บริหารและผู้สอนให้ตรงกัน การแสวงหาผู้รู้จริงมาถ่ายทอดความรู้นอกเวลาเรียนและในสถานที่ที่สร้างแรงจูงใจในผู้เรียนได้ นอกจากนี้การปรับปรุงปัจจัยภายนอก ได้แก่ การประสานงานกิจกรรมตามประเพณีท้องถิ่น การร่วมงานบุญ ฯลฯ เพื่อให้เป็นแหล่งเรียนรู้ด้วยตนเองเสริมความรู้ที่ได้จัดการในแผนการถ่ายทอดภูมิปัญญา ซึ่งอาจเป็นภาระกิจที่ต้องทำควบคู่ไปกับการศึกษาในระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย นอกจากนี้จะต้องมีการจัดกิจกรรมการประกวด และการจัดการแสดงสินค้าจากผลิตภัณฑ์ของโครงการฯ ทุกครั้งเพื่อเป็นขวัญและกำลังใจแก่ผู้ที่มีความสนใจในภูมิปัญญาท้องถิ่นในถิ่นกำเนิดของตนเองด้วย

2. วิธีการถ่ายทอดที่ปรากฏในแผนการสอน

รูปแบบในการถ่ายทอดภูมิปัญญาเพื่อพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ด้านการบรรจุภัณฑ์อาหารด้วยการทดลองปฏิบัติจริงโดยมีชั่วโมงการค้นคว้าทดลองด้วยตนเอง และเสริมด้วยการจัดการแสดงสินค้าเพื่อสร้างความสัมพันธ์และเครือข่ายโรงเรียนในสังกัด สพฐ. เพื่อจูงใจผู้สอนหรือผู้ควบคุมรายวิชาก่อนการนำไปสู่การสร้างแรงจูงใจในผู้เรียน

“ปกติแล้วโครงการนักเรียนน้อยๆจะจัดอบรมความรู้ให้กับครูแล้วครูนำไปสอนนอกเวลาสนใจก็มาเรียน แต่เป็นโครงการที่เน้นการขายในชุมชนสร้างรายได้ให้ตนเองและครอบครัว...ถ้าจะนำเข้าบังคับเพื่อต่อยอดระดับปริญญา..คงต้องปรับเวลาเรียนให้เป็นการเรียนนอกห้องเรียนหรืออาจเรียนในแหล่งความรู้และเป็นช่วงวันเวลาที่วิทยากรสะดวกด้วย...” (FCB01)

“คิดว่าชั่วโมงสอนอาจมีบ้างแต่น้อยกว่าชั่วโมงในการปฏิบัติ เพื่อช่วงเวลานักเรียนได้คิดเองทำเองด้วย” (FCB01)

“...จบการอบรมแล้วควรจัดให้มีการแสดงผลงานหรือจำหน่ายผลงานเพื่อทดลองหรือประเมินความพึงพอใจกับผู้บริโภค...” (FCB01)

“ความสำเร็จของโครงการฯได้จัดงานศิลปหัตถกรรมทั่วประเทศสร้างเครือข่ายโรงเรียนในสังกัด สพฐ...เราทำทุกปีสร้างขวัญกำลังใจและยังได้ความสามัคคี” (FCB01)

พิจารณาบทสนทนาแล้วเห็นว่าควรมีการผลักดันให้มีการแลกเปลี่ยนซื้อขาย และจัดการเรียนการสอนแบบบูรณาการจะช่วยให้นักเรียนมีความรู้ด้านอื่นๆไปพร้อมๆกันได้แก่ คณิตศาสตร์ วิทยาศาสตร์ สังคมศาสตร์ ฯลฯ โดยรายวิชาที่นำมาบูรณาการรายวิชาการงานพื้นฐานอาชีพ สังคม-ประวัติศาสตร์ และภาษาอังกฤษ ตามกลุ่มสาระการเรียนรู้ที่มีผลการเรียนรู้แต่ละด้านเป็นตัวชี้วัด

“.....สอนอย่างเดียวไม่พอ น่าจะมีการซื้อขายหรือการแลกเปลี่ยน....ให้รู้ว่ภูมิปัญญาชุมชนเรามีคุณค่าสามารถสร้างรายได้ในชุมชนได้อย่างไร” (FCB02)

“.....การเรียนรู้แบบนี้ต้องมีความเข้าใจหลายด้าน..นักเรียนต้องรู้ที่มาที่ไปและความเชื่อเกี่ยวกับภูมิปัญญา รู้เรื่องทักษะฝีมือในการทำ....แทรกภาษาหรือคำนวณเข้าไปด้วยเพื่อความอยู่รอด” ชุมชนได้อย่างไร” (FCB02)

“.....วิชาการงานพื้นฐานอาชีพควรเป็นวิชาหลักนำมาบูรณาการกับความรู้ทางประวัติศาสตร์และสังคม....ยังบังคับต้องเป็นไปตามแผนในสาระการเรียนรู้และผลการเรียนรู้ตามตัวชี้วัดในหลักสูตรมาตรฐานสากล....” ชุมชนได้อย่างไร” (FCB02)

วิธีการในการถ่ายทอดภูมิปัญญาฯ จะต้องมีการจัดกิจกรรมให้นักเรียนได้เผยแพร่รู้จักการสื่อสารแนะนำผลิตภัณฑ์ของตนแทรกการเรียนรู้เทคโนโลยีเพื่อนำไปประยุกต์ใช้ต่อยอดความรู้

ด้วยการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ที่สร้างสรรค์แล้วตามทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 รวมทั้งจัดทำแผนความร่วมมือ ระหว่างมหาวิทยาลัยในการรับนักศึกษาเข้ามหาวิทยาลัยอีกด้วย

“.....ในทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 นักเรียนจะต้องรู้จักเผยแพร่และสื่อสารกิจกรรมที่ทำ.... อาจให้นักเรียนสรุปและรายงานเสนอผลงานทางความคิดสร้างสรรค์หรือรายงานท้ายโปรแกรมทำเป็น mind map” ชุมชนได้อย่างดี” (FCB03)

“ที่ขาดไม่ได้คือการเรียนรู้เกี่ยวกับ ICT และเทคโนโลยีในการผลิตหรือโปรแกรมคอมพิวเตอร์ในการออกแบบด้วย....เด็กจะได้ไปประยุกต์ใช้ได้” (FCB03)

“.....พอเด็กทดลองทำขึ้นแล้วต้องไม่สูญเสียเปล่า..ควรสอนให้รู้จักตั้งราคาและขายเป็นสินค้าชุมชนด้วย....เป็นการต่อยอดความรู้จากโปรแกรม...” (FCB03)

“...แนวทางการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาที่ผู้วิจัยกำลังพัฒนานี้ น่าสนใจมากและจะดียิ่งขึ้นถ้าจัดการอย่างเป็นระบบ เช่น จัดให้ทำ MOU ระหว่าง สพฐ หรือ โรงเรียนกับมหาวิทยาลัยเพื่อส่งเสริมสร้างสรรค์ภูมิปัญญาไทย.....ฟังดูแล้วจะมีความมั่นคงมาก” (FCB03)

ในการถ่ายทอดภูมิปัญญาการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ด้านบรรจุภัณฑ์อาหารนั้นผู้ควบคุมการสอนควรปลูกฝังอนาคตที่ผู้เรียนจะได้รับทำความเข้าใจแก่ผู้เรียนเกี่ยวกับเส้นทางที่จะเป็นประโยชน์ในอนาคต ในขณะเดียวกันดำเนินการให้กำลังใจนักเรียน อาทิเช่น การแสดงผลงานให้เห็นเชิงประจักษ์ นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นจะให้ความสนใจมากขึ้นรวมทั้งการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ที่สร้างสรรค์หลังจากเสร็จสิ้นแผนการถ่ายทอดความรู้ การจัดการถ่ายทอดภูมิปัญญา อาจเป็นการศึกษานอกเวลาปกติและคำนึงถึงเวลาที่ผู้สอน(ปราชญ์ชาวบ้านสะดวกในถ่ายทอดฯ และเป็นระยะเวลาในช่วง 3-5 วันต่อเนื่องกัน

“...การจัดการเรียนการสอนแบบนี้คงต้องคำนึงถึงเส้นทางในอนาคตของนักเรียน....ให้เกิดประโยชน์มากที่สุด...ที่ผ่านมาทุกคนทำการวิจัยแล้วก็ขาดหายไปเรียกง่าย ๆ ว่าไม่เกิด....ผมถือว่าทำไม่สำเร็จ” (FCB04)

“...สิ่งสำคัญสร้างขวัญและกำลังใจให้นักเรียนเห็นประโยชน์ในการค้นคว้า..เพิ่มแรงบันดาลใจเห็นอนาคตของตัวเอง...ไม่ใช่เลิกเรียนแล้วก็จบเรื่องไป...” (FCB04) “..หรือแค่สนับสนุนการขายผลิตภัณฑ์ที่สร้างสรรค์แล้วเพื่อเป็นกำลังใจต่อไป...” (FCB04)

“ผมดูจำนวนชั่วโมงสอนแล้ว...อยากเสนอว่าอาจไม่ต้องยึดหน่วยกิตหรือจำนวนที่เท่ากับ 1 รายวิชาคือ 36 ชั่วโมง....เพราะเป็นการเรียนที่เกิดจากความสมัครใจหรือนักเรียนมีความสนใจพิเศษเป็นกลุ่มพิเศษ.....อาจจัดเป็น 4 วันที่ต่อเนื่อง จำนวนชั่วโมงรวมเป็น 24 ชั่วโมง....หรือไม่ก็ 3-5 วันก็น่าจะพอดี...จะได้ไม่กระทบการเรียนปกติ” (FCB04)

การสร้างแรงจูงใจให้ผู้เรียนด้วยการชื่นชมผลงานที่มุ่งเน้นการสร้างสรรค์ในแนวร่วมสมัยไม่ใช่การสร้างนวัตกรรมเพียงเท่านั้น รวมทั้งการแทรกเทคโนโลยีปัจจุบันในเนื้อหาที่สอดคล้องกับยุคสมัยมากกว่าการเน้นอุตสาหกรรม

“...นักเรียนชั้น ม.ปลาย น่าจะเรียนแบบร่วมสมัยนั่นคือการเรียนภูมิปัญญาแล้วจะอย่างไรจะประยุกต์ได้ แต่ยังไม่ถึงขั้นสร้างนวัตกรรมใหม่ๆ....” (FCH01)

“ผมว่าชั่วโมงเรียนต้องอาศัยบรรยากาศที่น่าเรียน..ไม่ใช่ห้องเรียนแน่นอน.....ผู้ควบคุมการสอนต้องจัดการความพอดีระหว่างอุตสาหกรรมกับหัตถกรรมให้ดี เพราะสินค้าชุมชนที่มีมูลค่าเพิ่มจำเป็นต้องคำนึงถึงต้นทุนในการผลิต...ระยะเวลาในการผลิตที่กระทบกับฝีมือที่ปราณีต” (FCH01)

ในการพัฒนารูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญา ให้สอดคล้องกับสาระการเรียนรู้และผลการเรียนรู้ตามกลุ่มสาระรายวิชาบูรณาการนั้นเป็นการศึกษานอกเวลาเรียนในภาคปกติแต่เป็นการบังคับเรียน โดยการถ่ายทอดฯ ใช้เวลาที่ต่อเนื่องเป็นเวลาทั้งสิ้น 24 ชั่วโมงในแต่ละแผนฯ

“ในความคิดผมนะ....ต้องบังคับคนที่เรียนต่อเพื่อให้ความรู้ลึก...บังคับให้เรียนเลย..แต่ใช้เวลาในห้องเรียน...อาจเป็นแผนศิลป์คำนวณ..หรืออะไรก็ได้แล้วแต่..” (FCH02)

“.....เรียนต่อเนื่องกัน 4 วันก็แล้ว...อาจจัดเป็นเสาร์-อาทิตย์ 2 สัปดาห์ติดกัน ...แค่ 24 ชั่วโมงก็น่าจะพอ...” (FCH02)

เทคนิคในการถ่ายทอดภูมิปัญญาฯ ทำได้โดยการสร้างบรรยากาศในการเรียนรู้แก่ผู้เรียนในห้องเรียน สร้างความเข้าใจเกี่ยวกับอนาคตและประโยชน์ที่จะได้รับการสืบทอดภูมิปัญญาเพื่อจูงใจให้ผู้มีแนวโน้มที่จะเป็นนักออกแบบอาชีพหรือผู้ประกอบการด้านผลิตภัณฑ์ชุมชนมิติใดมิติหนึ่ง นอกจากนี้ผู้บริหารของโรงเรียนควรสร้างขวัญและกำลังใจแก่ครูผู้สอนด้วยการกำหนดนโยบายในการพัฒนาผู้เรียนเพื่อให้บรรลุเป้าหมายในการสอบแข่งขันเข้าศึกษาต่อในระดับอุดมศึกษาต่อไป

“.....เอนักเรียนไปเรียนกับผู้เฒ่าในห้องถิ่นเลย..ยิ่งเป็นเรื่องอาหารต้องใช้เครื่องครัวและวัตถุดิบ...สถานที่เป็นสิ่งสำคัญมาก...” (SME01)

“ก่อนอื่นต้องสร้างขวัญและกำลังใจให้ครูผู้สอนแล้วครูจะถ่ายทอดแรงจูงใจสู่ผู้เรียนเอง” (SME01)

นอกจากนี้ ทางโรงเรียนอาจเชิญชวนจัดกิจกรรมให้ผลิตสินค้าท้องถิ่นและผู้ประกอบการจะรับซื้อสนับสนุน/รับซื้อเมื่อชาวบ้านคิดสิ่งใหม่ๆขึ้นมา รวมทั้งผลักดันให้ครูผู้สอนดำเนินการสร้างเครือข่ายให้แก่ช่างฝีมือเพื่อการสร้างผลงานให้เป็นเอกลักษณ์ของชุมชน

“...ดิฉันว่ามีผู้ประกอบการหลายรายที่ให้การสนับสนุนกิจกรรมแบบนี้..ถ้าเสร็จจากโปรแกรมแล้วจัดแสดงเป็นสินค้าผลิตภัณฑ์ชุมชนฝีมือเยาวชน...เชื่อว่ามิใช่ให้การสนับสนุนและรับซื้อสินค้าเพื่อเป็นขวัญและกำลังใจต่อไป” (SME02)

“.....อยากให้เวทีคิดออกแบบเริ่มสิ่งใหม่ๆเป็นต้นแบบแก่ชาวบ้านด้วย....” (SME02)

“.....ทางรัฐมีวิสาหกิจชุมชน...อยากให้มีการสร้างเครือข่ายในชุมชนให้เข้มแข็งเดินหน้าเศรษฐกิจในชุมชนต่อไป....เพราะทุกชุมชนมีอัตลักษณ์ที่น่าสนใจและนำไปต่อยอดได้อีกมากมาย” (SME02)

ทางสถานศึกษาควรจัดการสร้างเครือข่ายและการเข้าร่วมกิจกรรมกับประเพณีและวิถีชุมชนอย่างสม่ำเสมอเพื่อส่งเสริมทัศนคติที่ดีต่อชุมชนและผู้ใหญ่ สร้างคุณค่าภูมิปัญญาท้องถิ่นและความภาคภูมิใจในผู้เรียนได้อย่างยั่งยืน

“ ควรมีการจัดแสดงและจำหน่ายสินค้าหลังจากเสร็จแผนการถ่ายทอด” (FCB05)

“...ที่จริงทุกชุมชนมีกิจกรรมตามประเพณีอย่างน้อยเดือนละครั้ง..อาจเป็นงานทำบุญและงานการกุศล..โรงเรียนควรจัดกิจกรรมควบคู่กันไปตามวิถีชุมชน..ครูนำนักเรียนเข้าร่วมสัมผัสงานประเพณีต่างๆอย่างต่อเนื่อง” (FCB05)

“ผู้ใหญ่ต้องเป็นต้นแบบให้เด็ก...และต้องปรับทัศนคติที่มีต่อชุมชนและผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น” (FCB05)

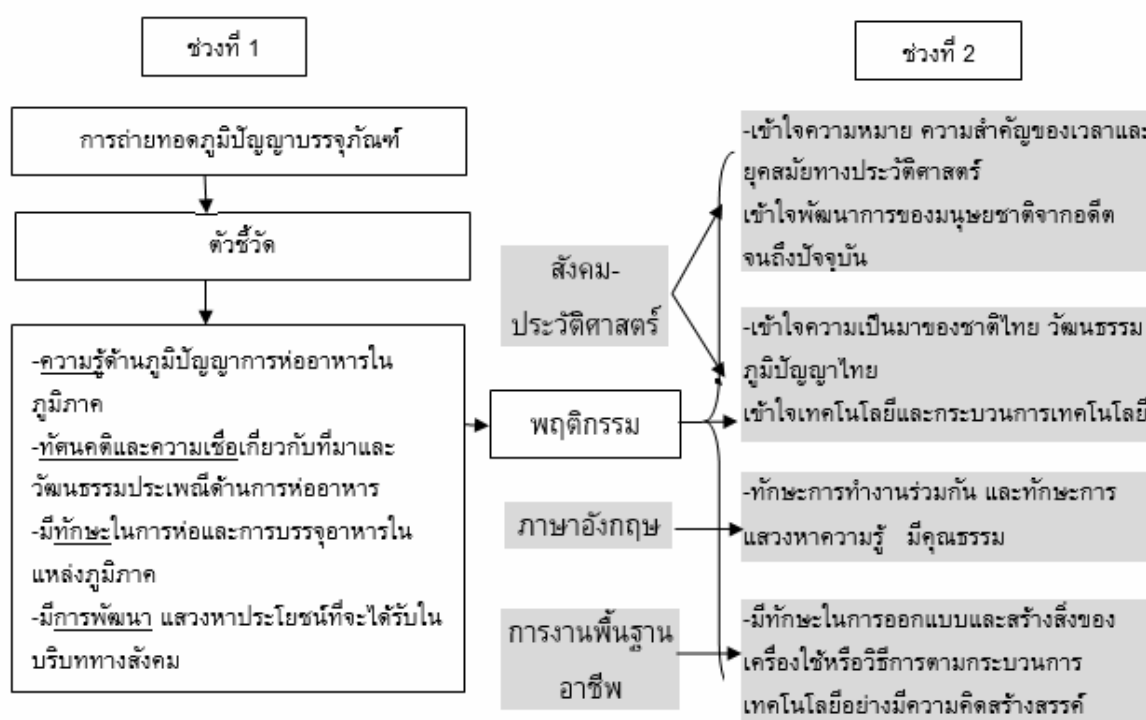
ผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากการสนทนากับผู้วิจัยพบว่ารูปแบบในการถ่ายทอดภูมิปัญญาเพื่อพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ด้านบรรจุภัณฑ์อาหารในหลักสูตรมาตรฐานสากลระดับมัธยมศึกษาชั้นปีที่ 4 นั้นควรเป็นการบูรณาการสาระรายวิชาที่มีอยู่ในหลักสูตรด้วยกัน 3 สาระรายวิชา ได้แก่ สังคม-ประวัติศาสตร์ การงานพื้นฐานอาชีพและเทคโนโลยี ภาษาอังกฤษ โดยจัดการเนื้อหาการเรียนรู้ในเชิงสหวิทยาการ และมีแนวทางในการจัดการเนื้อหาให้เป็นลำดับจาก 1) ความรู้เดิมหรือทุนทางปัญญา 2) ทักษะ/การสร้างความสำเร็จ 3) ความคิดสร้างสรรค์จากทุนทางวัฒนธรรม 4) แนวทางการนำเสนออัตลักษณ์เพื่อการพัฒนา จากผลการวิจัยในระยะที่ 1 ผู้วิจัยพบว่าการจัดการตามลำดับเนื้อหาหลักสูตรเพื่อให้บรรลุเป้าหมายในการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์มีวิธีการให้คำแนะนำของชั่วโมงสอนด้านการปฏิบัติให้มากกว่าการบรรยาย และชั่วโมงการบรรยายเองก็ควรให้โจทย์ปัญหาในการค้นคว้าเพิ่มเติมโดยอาจเป็นโจทย์ปัญหาในการสร้างสถานการณ์ที่ก่อให้เกิดความคิดในเชิงวิเคราะห์ ดังนั้น การถ่ายทอดความรู้ ภูมิปัญญานั้นจะเป็นความร่วมมือระหว่างชุมชนโดยผู้เชี่ยวชาญในชุมชนเป็นผู้ให้ความรู้ด้านเนื้อหาด้านความรู้เดิมเพื่อสร้างเจตคติที่ดีในเยาวชนจาก พร้อมกันนั้นครูผู้สอนจะต้องควบคุมระยะเวลาและจัดหาสิ่งสนับสนุนในการเรียนรู้ ได้แก่ สถานที่พิเศษที่ใช้ชั่วโมงปฏิบัติมากกว่าการบรรยาย และในช่วงการบรรยายอาจให้ทดลองปฏิบัติตาม เป็นต้น ผู้วิจัยจึงนำผลการวิเคราะห์ไปใช้ในการสังเคราะห์รูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารให้อัตลักษณ์ภูมิภาคลงสู่หลักสูตรมาตรฐานสากลต่อไป

ส่วนที่ 2 การสังเคราะห์รูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารให้อัตลักษณ์ภูมิภาคลงสู่หลักสูตรมาตรฐานสากล

ผู้วิจัยสรุปได้ว่าวิธีการถ่ายทอดที่ปรากฏในแผนการสอนเพื่อพัฒนารูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ด้านการบรรจุภัณฑ์อาหารควรเป็นการจัดลำดับเนื้อหาภูมิ

ปัญญาตามสาระการเรียนรู้ในแต่ละรายวิชาให้บรรลุตามผลการเรียนรู้ในรายวิชานั้นๆ โดยจัดให้มีระยะเวลาในการถ่ายทอดภูมิปัญญาฯ ไม่เกิน 24 ชั่วโมง หรือจำนวน 4 วันที่ต่อเนื่องกัน รายละเอียดแผนการจัดการการเรียนรู้ตามหลักสูตรมาตรฐานสากลที่สอดคล้องกับทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 และดำเนินการสอดแทรกเทคโนโลยีในการเผยแพร่ความรู้รวมทั้งการเรียนรู้ด้านโปรแกรมคอมพิวเตอร์เพื่อการนำไปประยุกต์ใช้สร้างฐานความรู้ที่สามารถต่อยอดในระดับอุดมศึกษาได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมทั้งการเพิ่มเติมความรู้ด้านการตลาดและธุรกิจในบริบททางสังคมยุคปัจจุบัน นอกจากนี้ สถานศึกษาต้องร่วมกันจัดพื้นที่หรือสถานที่ในการถ่ายทอดความรู้เพื่อเป็นแรงจูงใจในการถ่ายทอดความรู้ให้เหมาะสมกับเนื้อหาภูมิปัญญาอีกทั้งอำนวยความสะดวกแก่วิทยากรหรือผู้รู้จริงในชุมชนนั้นๆ และยังเป็นการสร้างปฏิสัมพันธ์ในระหว่างผู้ใหญ่กับผู้เรียนซึ่งสอดคล้องกับผลการวิจัยในระยะที่ 1 ที่พบว่าการจัดตั้งกลุ่มเพื่ออนุรักษ์ภูมิปัญญาที่เคยถ่ายทอดสู่ลูกหลานในครัวเรือนแล้วอาจไม่มีผู้สืบทอดภูมิปัญญา ชาวญี่ปุ่นริเริ่มการถ่ายทอดภูมิปัญญาและถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารให้แก่ลูกหลานในชุมชนจึงเป็นการแสวงหาวิธีในการพัฒนาเยาวชนที่ได้รับแรงจูงใจให้มีความสนใจที่จะเรียนรู้ วิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญาให้บรรลุเป้าหมายจะต้องอาศัยการจัดกิจกรรมในพื้นที่ โดยสถานศึกษาอาจจัดกิจกรรมควบคู่กับประเพณีและพิธีการประจำท้องถิ่น นำนักเรียนเข้ามีส่วนร่วมในการประกอบอาหารและเป็นแรงงานช่วยเหลือชุมชนในด้านอื่นๆ อย่างสม่ำเสมอ เพื่อให้เกิดความคุ้นเคย เห็นคุณค่าของภูมิปัญญา มีความเคารพผู้สูงอายุ เกิดแรงจูงใจในการทำงานร่วมกับผู้ใหญ่ในชุมชน

จากการดำเนินการวิเคราะห์ในส่วนที่ 1 ผู้วิจัยสังเคราะห์ข้อมูลเพื่อนำไปสู่การพัฒนาแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ด้านการประกอบอาหารในผู้เรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายตามกรอบการจัดการเรียนรู้ในหลักสูตรมาตรฐานสากลที่เริ่มต้นด้วยตัวชี้วัดด้านความรู้ภูมิปัญญาแล้วนำไปสู่การกำหนดพฤติกรรมในผู้เรียนภายหลังการเรียนรู้ ทั้งนี้ผู้วิจัยได้เชื่อมโยงองค์ความรู้จากการวิจัยในระยะที่ 1 ที่ผู้วิจัยได้การลงรหัสจัดหมวดหมู่ของมโนทัศน์ รหัสหลักและรหัสย่อยพบหมวดความรู้ที่แบ่งได้เป็น 4 ทิศทาง ได้แก่ 1) ความรู้ที่มีอยู่เดิมหรือทุนทางปัญญา 2) ทักษะคติและความเชื่อ 3) ทักษะที่มาจากความคิดสร้างสรรค์จากทุนทางวัฒนธรรม และ 4) การพัฒนาด้วยการนำเสนออัตลักษณ์ภูมิภาค โดยส่งผลการเรียนรู้สู่พฤติกรรมในระหว่างการถ่ายทอดภูมิปัญญาได้ทั้ง 4 ทิศทาง ได้แก่ 1) การเข้าใจความหมายและที่มาจากอดีตถึงปัจจุบัน 2) การเข้าใจวัฒนธรรมและความเป็นอยู่ในปัจจุบัน 3) มีทักษะการทำงานร่วมกัน 4) มีทักษะในการพัฒนาสิ่งของอย่างมีความคิดสร้างสรรค์ ผู้วิจัยเชื่อมโยง ความสัมพันธ์ของผลการวิจัยในระยะที่ 1 สู่หลักสูตรมาตรฐานสากลโดยพบว่าตัวชี้วัดความรู้เชิงสหวิทยาการจากผลการวิจัยในระยะที่ 1 นั้นสอดคล้องกับเป้าหมายในรายวิชาที่กำหนดไว้ในหลักสูตรมาตรฐานสากลในกลุ่มสาระวิชา 1) สังคม-ประวัติศาสตร์ 2) ภาษาอังกฤษ และ 3) การงานพื้นฐานอาชีพ (ภาพประกอบ 50)



ภาพประกอบ 50 มโนทัศน์ในการถ่ายทอดภูมิปัญญาเพื่อพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ด้านการบรรจุภัณฑ์อาหาร

จากข้อค้นพบในหมวดเนื้อหาด้านภูมิปัญญาบรรจุภัณฑ์อาหารห่ออัตลักษณ์ประจำท้องถิ่นที่ได้จากมโนทัศน์จากการถ่ายทอดภูมิปัญญาฯ จากผลการวิจัยในระยะที่ 1 นั้นสามารถเชื่อมโยงในสาระรายวิชาในหลักสูตรมาตรฐานสากลแล้วสามารถอธิบายความสอดคล้องของผลการเรียนรู้ของแต่ละรายวิชา ปรากฏเป็นรายละเอียดที่สอดคล้องกับรายวิชาสังคม-ประวัติศาสตร์ การงานพื้นฐานอาชีพและภาษาอังกฤษ โดยผู้วิจัยได้แจกแจงตามผลการเรียนรู้เชื่อมโยงกับกลุ่มความรู้ภูมิปัญญาสู่การจัดการความรู้เชิงสหวิทยาการได้ดังนี้

ตาราง 16 ผลการเรียนรู้ในรายวิชาตามโครงสร้างหลักสูตรแบบมาตรฐานสากลกับที่เกี่ยวข้องกับกลุ่มความรู้ภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารห่ออัตลักษณ์ประจำท้องถิ่น

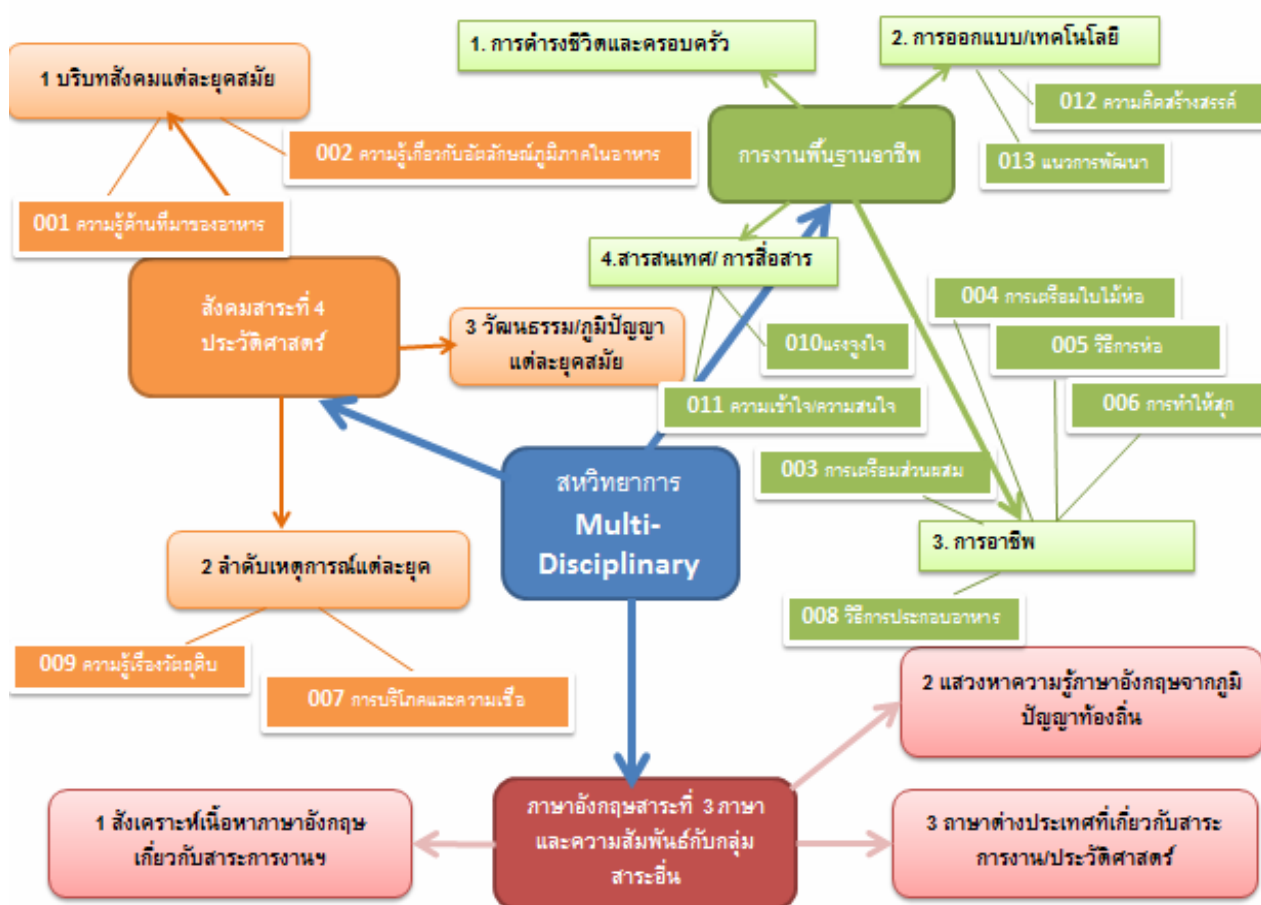
ผลการเรียนรู้	กลุ่มความรู้ภูมิปัญญา	สหวิทยาการ
ผลการเรียนรู้ที่ 1.1.เข้าใจ ความหมาย ความสำคัญของ เวลาและยุคสมัยทาง ประวัติศาสตร์ สามารถใช้วิธีการ ทาง ประวัติศาสตร์มาวิเคราะห์ เหตุการณ์ต่างๆ อย่างเป็นระบบ (3)	ความรู้เดิม/ทุนทางภูมิปัญญา	1.บริบทของสังคมแต่ละยุคสมัย -ความรู้เรื่องที่มาของอาหาร -ความรู้เกี่ยวกับอัตลักษณ์ภูมิภาคในอาหาร
ผลการเรียนรู้ที่ 1.2 เข้าใจ พัฒนาการของมนุษยชาติจาก อดีตจนถึงปัจจุบัน ในด้าน ความสัมพันธ์และการ เปลี่ยนแปลงของเหตุการณ์อย่าง ต่อเนื่อง ตระหนักถึงความสำคัญ และสามารถ วิเคราะห์ผลกระทบ ที่เกิดขึ้น (3) สอดแทรกทัศนคติด้านการ พัฒนาบรรพบุรุษอาหาร (4)	ทัศนคติ/การสร้างค่านิยม นำเชื่อถือ	2.ลำดับเหตุการณ์แต่ละยุคสมัย -ความรู้เรื่องวัตถุดิบ -การบริโภคและความเชื่อ 3. การดำรงชีวิตและครอบครัว
ผลการเรียนรู้ที่ 1.3 เข้า ใจความเป็นมาของชาติไทย วัฒนธรรม ภูมิปัญญาไทย มี ความรัก ความภูมิใจและธำรง ความเป็นไทย (6)	ความคิดสร้างสรรค์จากทุนทางวัฒนธรรม	4. การออกแบบ/เทคโนโลยี -ความคิดสร้างสรรค์ -แนวทางการพัฒนา

ตาราง 16 (ต่อ)

ผลการเรียนรู้	กลุ่มความรู้ภูมิปัญญา	สหวิทยาการ
---------------	-----------------------	------------

ผลการเรียนรู้	กลุ่มความรู้ภูมิปัญญา	สหวิทยาการ
ผลการเรียนรู้ที่ 2.1 เข้าใจ เทคโนโลยีและกระบวนการ เทคโนโลยี ออกแบบและสร้าง สิ่งของเครื่องใช้หรือวิธีการตาม กระบวนการเทคโนโลยีอย่างมี ความคิดสร้างสรรค์ เลือกใช้ เทคโนโลยีในทางสร้างสรรค์ต่อ ชีวิต สังคม สิ่งแวดล้อม และมี ส่วนร่วมในการจัดการเทคโนโลยี ที่ยั่งยืน (7)		
สาระที่ 3 ภาษาต่างประเทศที่ เกี่ยวกับสาระเชิงบูรณาการ สังคมประวัติศาสตร์และการงาน พื้นฐานอาชีพ (3)		5. สารสนเทศ/การสื่อสาร -แรงจูงใจ -ความเข้าใจและความสนใจ
ผลการเรียนรู้ที่ 1.1 ทักษะ การทำงานร่วมกัน และทักษะ การแสวงหาความรู้ มีคุณธรรม และลักษณะนิสัยในการทำงาน มีจิตสำนึกในการใช้พลังงาน ทรัพยากร และสิ่งแวดล้อม เพื่อการดำรงชีวิตและครอบครัว (10)	แนวทางการนำเสนออัต ลักษณ์เพื่อการพัฒนา	6.การอาชีพ -การเตรียมใบไม้ห่อ -วิธีการห่อ -การทำให้สุก -การเตรียมส่วนผสม -วิธีการประกอบอาหาร

สรุปได้ว่าเนื้อหาความรู้ตามผลการเรียนรู้ที่แจกแจงในรายวิชาเชิงบูรณาการนั้นมีความสัมพันธ์กันภายในและภายนอกรายวิชาในรูปแบบสหวิทยาการ (Multi-Disciplinary) จากการเชื่อมโยงผลการเรียนรู้ตามแผนการจัดการความรู้ในหลักสูตรมาตรฐานสากลที่เชื่อมโยงกับกลุ่มความรู้ภูมิปัญญา และการจัดการความรู้เชิงสหวิทยาการ โดยมีรายละเอียดตามภาพประกอบ 51



ภาพประกอบ 51 การวิเคราะห์รูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุกัณฑ์อาหารไทยสู่ การศึกษาในหลักสูตรมาตรฐานสากล ระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน กระทรวงศึกษาธิการ

ผู้วิจัยสังเคราะห์รูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาในระดับการศึกษามัธยมศึกษาชั้นปีที่ 4 เพื่อการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์และเตรียมความพร้อมสู่การศึกษาต่อในระดับอุดมศึกษาหรือเป็นผู้ประกอบการขนาดกลางและขนาดย่อมได้อย่างมีมาตรฐาน ผู้วิจัยนำผลการวิจัยในระยะที่ 1 ที่กล่าวถึงเนื้อหาและวิธีการในการถ่ายทอดภูมิปัญญาที่ผู้วิจัยค้นพบในระหว่างชาวไทยกับชาวญี่ปุ่น เชื่อมโยงกับผลการวิจัยในระยะที่ 2 การพัฒนารูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุกัณฑ์อาหารสู่หลักสูตรมาตรฐานสากลแล้วนำมาสังเคราะห์รูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ด้านการบรรจุกัณฑ์อาหารในเชิงสหวิทยาการเพื่อจัดทำแผนการจัดการเรียนรู้ที่สอดคล้องกับผลการวิจัยในระยะที่ 2 เพื่อนำมาจัดโครงสร้างแผนการจัดการเรียนรู้มีรายละเอียดตามแบบตาราง 17

ตาราง 17 สัเคราะห์แผนการถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นอัตลักษณ์ประจำท้องถิ่นในหลักสูตร
มาตรฐานสากล ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4

แผน	ชื่อเรื่อง	สหวิทยาการ	ชั่วโมง การเรียนรู้
แผนจัดการเรียนรู้ ที่ 1/5 (วิทยาการ 1)	บริบทของสังคมในภูมิภาค	-ความรู้เรื่องที่มาของอาหาร -ความรู้เกี่ยวกับอัตลักษณ์ ภูมิภาคในอาหาร	3
แผนจัดการเรียนรู้ ที่ 2/5 (วิทยาการ 1 และ 2)	สิ่งแวดล้อมในภูมิภาค	-ความรู้เรื่องวัตถุดิบ	3
แผนจัดการเรียนรู้ ที่ 3/5 (วิทยาการ 2)	บรรพบุรุษท้องถิ่น	-การบริโภคและความเชื่อ แรงจูงใจ -ความเข้าใจและความสนใจ	6
แผนจัดการเรียนรู้ ที่ 4/5 (วิทยาการ 1 และ 2)	ประยุกต์บรรพบุรุษท้องถิ่น	-การเตรียมใบไม้ห่อ -วิธีการห่อ -การทำให้สุก -การเตรียมส่วนผสม -วิธีการประกอบอาหาร	6
แผนจัดการเรียนรู้ ที่ 5/5 (วิทยาการ 2)	การออกแบบสร้างสรรค์ บรรพบุรุษท้องถิ่น	-ความคิดสร้างสรรค์ -แนวทางการพัฒนา	6
รวมจำนวนชั่วโมงการเรียนรู้			24

วิทยาการ 1 = ครูผู้สอน วิทยาการ 2 = ผู้เชี่ยวชาญท้องถิ่น

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลการวิจัยระยะที่ 3

ในการวิจัยระยะที่ 3 ผู้วิจัยได้ดำเนินการโดยใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงปริมาณเพื่ออธิบายความ
มุ่งหมายในการวิจัยที่ 3 การทดลองใช้รูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรพบุรุษในการพัฒนา
ความคิดสร้างสรรค์ด้านบรรพบุรุษของผู้เรียนในโรงเรียนแบบมาตรฐานสากลทั้ง 4 ภูมิภาค ผู้วิจัย
ได้นำเสนอแนวทางในประยุกต์เนื้อหาและวิธีการการถ่ายทอดภูมิปัญญาเพื่อพัฒนาความคิด
สร้างสรรค์ด้านการบรรพบุรุษอาหารที่สอดคล้องกับผลการดำเนินการวิจัยในระยะที่ 1 และจากนั้น
ผู้วิจัยได้ค้นพบแนวทางในการจัดการถ่ายทอดความรู้ที่เชื่อมโยงกับผลการเรียนรู้และสาระรายวิชา

ตามกรอบของหลักสูตรมาตรฐานสากลโดยสังเคราะห์เป็นแผนการจัดการเรียนรู้ที่ 1 ถึง 5 ที่สอดคล้องกับผลการวิจัยในระยะที่ 2 แผนการจัดการความรู้ที่ได้มีเนื้อหาที่มีรายละเอียดแตกต่างกันไปในแต่ละภูมิภาคที่สอดคล้องกับแผนการจัดการเรียนรู้ทั้ง 5 แผนโดยชื่อเรื่องนั้นระบุว่าเป็นเนื้อหาของท้องถิ่น ดังนั้น ผู้สอนหรือผู้รับผิดชอบรายวิชาในแต่ละท้องถิ่นจะต้องลำดับเนื้อหาตามแผนรวมทั้งจัดระบบในการถ่ายทอดโดยสรรหาผู้เชี่ยวชาญด้านภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารเป็นวิทยากรร่วมตามแผนดังกล่าว

สมมติฐานของงานวิจัยในครั้งนี้กำหนดว่าภายหลังการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารในชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4 นั้น ผลการทดสอบตามแบบวัดความรู้ภูมิปัญญาด้านบรรจุภัณฑ์อาหาร ทักษะคิด และความคิดสร้างสรรค์ทั้งภาคข้อเขียนและข้อปฏิบัติ นั้น นักเรียนกลุ่มทดลองมีความรู้และทักษะคิดต่อการบรรจุภัณฑ์อาหารอัตลักษณ์ประจำท้องถิ่นสูงกว่าก่อนการทดลอง และการทดสอบความคิดสร้างสรรค์ด้านการพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหารห่ออัตลักษณ์ประจำท้องถิ่น ภายหลังการทดลองอยู่ในระดับสูง ผลการทดลองใช้แผนการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์ในการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ด้านบรรจุภัณฑ์ของผู้เรียนในโรงเรียนแบบมาตรฐานสากลทั้ง 4 ภูมิภาคการดำเนินการทดลองตามโปรแกรมการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาตามรูปแบบที่ผู้วิจัยสังเคราะห์แล้ว โดยมีจำนวนชั่วโมง 24 ชั่วโมงทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยผู้วิจัยได้ทดลองเฉพาะเจาะจง ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4 โดยมีผลการประเมินผลการเรียนรู้ข้อเขียน การใช้ความคิดสร้างสรรค์ข้อสอบปฏิบัติ ทักษะคิดและความเข้าใจ ทดสอบความคิดสร้างสรรค์ด้านการออกแบบ ดังนี้ ผู้วิจัยขอเสนอผลการวิเคราะห์ด้วยการใช้สถิติพื้นฐานในการประมวลผลการสอบของนักเรียนทั้ง 4 โรงเรียน ได้แก่ ภาคเหนือ-โรงเรียนแม่เจดีย์วิทยาคม จ.เชียงราย ภาคตะวันออก-เจียวกู่เหลี่ยน-โรงเรียนนิคมพิมายศึกษา จ.นครราชสีมา ภาคกลาง-จ.ราชบุรีโรงเรียนราชโบริกานุเคราะห์และภาคใต้-โรงเรียนพนางตุง จ.พัทลุง

ตาราง 18 ผลการวิเคราะห์ข้อสอบจากคะแนนก่อนและหลังการถ่ายทอดภูมิปัญญา

กลุ่มทดลอง	N	$\bar{X}$	S.D.	t	Sig
ก่อนเรียน	20	49.15	8.92	21.56	0.000*
หลังเรียน	20	89.70	4.95		

จากตาราง 18 พบว่าคะแนนเฉลี่ย ($\bar{X}$) ของแบบทดสอบความคิดสร้างสรรค์ก่อนเรียนมีค่าเท่ากับ 49.15 คะแนน และคะแนนเฉลี่ย ($\bar{X}$) ของแบบทดสอบความคิดสร้างสรรค์หลังเรียนมีค่าเท่ากับ 89.70 คะแนน เมื่อเปรียบเทียบคะแนนเฉลี่ยหลังเรียนและก่อนเรียนโดยใช้ t-test dependent Sample ได้เท่ากับ 21.56 แสดงว่าความคิดสร้างสรรค์ของนักเรียนสูงกว่าก่อนเรียนด้วยแผนการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาเพื่อพัฒนาการบรรจุภัณฑ์อาหาร

1. วิเคราะห์ภูมิปัญญาด้านบรรจุกัณฑ์อาหารประจำท้องถิ่นจากการทดสอบก่อนและหลังทำการทดลองแผนการถ่ายทอดภูมิปัญญาการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ด้านการบรรจุกัณฑ์อาหาร

ผู้วิจัยทดสอบกลุ่มทดลองทั้ง 4 โรงเรียน ดำเนินการโดยผู้ควบคุมรายวิชาโดยวิเคราะห์การทดสอบก่อนและหลังการทดลองแยกตามรายโรงเรียน พบว่าผลการสอบข้อเขียนและสอบปฏิบัติของกลุ่มตัวอย่าง โรงเรียนแม่เจ็ดยี่วิทย์วิทยาคมมีความแตกต่างกันที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 ค่า t ที่ -10.36 และ -5.72 ในข้อสอบข้อเขียนและข้อสอบปฏิบัติ ค่า Sig. มีค่า .000 ซึ่งน้อยกว่าระดับนัยสำคัญทางสถิติที่ 0.05 (ตาราง 19) ดังนี้

ตาราง 19 ผลการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยผลต่างของคะแนนสอบก่อนและหลังการทดลองของกลุ่มทดลองจากโรงเรียนแม่เจ็ดยี่วิทย์วิทยาคม จ.เชียงราย

กลุ่มการทดสอบ	n	Mean	D	S.D.	t	p-Value (1-tailed)
ข้อสอบข้อเขียน						
ก่อน	20	56.70				
หลัง	20	63.60	-6.90	2.97	-10.38	.000
ข้อสอบข้อปฏิบัติ						
ก่อน	20	73.35				
หลัง	20	85.70	-12.35	9.64	-5.72	.000

และพบว่าผลการสอบข้อเขียนและสอบปฏิบัติของกลุ่มตัวอย่าง โรงเรียนนิคมพิมายศึกษา มีความแตกต่างกันที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 ค่า t ที่ -5.34 และ -15.47 ในข้อสอบข้อเขียนและข้อสอบปฏิบัติ ค่า Sig. มีค่า .000 ซึ่งน้อยกว่าระดับนัยสำคัญทางสถิติที่ 0.05 (ดูตาราง 20)

ตาราง 20 ผลการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยผลต่างของคะแนนสอบก่อนและหลังการทดลองของกลุ่มทดลองจากโรงเรียนนิคมพิมายศึกษา จ.นครราชสีมา

กลุ่มการทดสอบ	n	Mean	D	S.D.	t	p-Value (1-tailed)
ข้อสอบข้อเขียน						
ก่อน	20	56.45				
หลัง	20	66.35	-9.90	8.29	-5.34	.000
ข้อสอบข้อปฏิบัติ						
ก่อน	20	46.60				
หลัง	20	83.35	-36.75	10.63	-15.47	.000

ผู้วิจัยพบว่าผลการสอบข้อเขียนและสอบปฏิบัติของกลุ่มตัวอย่าง โรงเรียนราชโบริกานุเคราะห์ มีความแตกต่างกันที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 ค่า t ที่ -3.43 และ -9.38 ในข้อสอบข้อเขียนและข้อสอบปฏิบัติ ค่า Sig. มีค่า .000 และ .003 ซึ่งน้อยกว่าระดับนัยสำคัญทางสถิติที่ 0.05 (ดูตาราง 21)

ตาราง 21 ผลการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยผลต่างของคะแนนสอบก่อนและหลังการทดลองของกลุ่มทดลองจากโรงเรียนราชโบริกานุเคราะห์ จ.ราชบุรี

กลุ่มการทดสอบ	n	Mean	D	S.D.	t	p-Value (1-tailed)
ข้อสอบข้อเขียน						
ก่อน	20	62.35				
หลัง	20	66.85	-4.50	5.86	-3.43	.003
ข้อสอบข้อปฏิบัติ						
ก่อน	20	49.40				
หลัง	20	72.55	-23.15	11.04	-9.38	.000

ผู้วิจัยพบว่าผลการสอบข้อเขียนและสอบปฏิบัติของกลุ่มตัวอย่าง โรงเรียนพนางตุง มีความแตกต่างกันที่ระดับนัยสำคัญ 0.05 ค่า t ที่ -10.97 และ -13.01 ในข้อสอบข้อเขียนและข้อสอบปฏิบัติ ค่า Sig. มีค่า .000 ซึ่งน้อยกว่าระดับนัยสำคัญทางสถิติที่ 0.05 (ตาราง 22)

ตาราง 22 ผลการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยผลต่างของคะแนนสอบก่อนและหลังการทดลองของกลุ่มทดลองจากโรงเรียนพนาสูง จ.พัทลุง

กลุ่มการทดสอบ	n	Mean	D	S.D.	t	p-Value (1-tailed)
ข้อสอบข้อเขียน						
ก่อน	20	50.90				
หลัง	20	73.85	-22.95	10.97	-9.34	.000
ข้อสอบปฏิบัติ						
ก่อน	20	42.90				
หลัง	20	89.75	-46.85	16.10	-13.01	.000

พบว่านักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4 มีผลสอบก่อนและหลังการทดลองที่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญที่ 0.05 ซึ่งแตกต่างกันตามสมมติฐานที่ตั้งไว้ ผู้วิจัยจึงใช้วิธีการของเชฟเฟ (Scheffe Method) ในการเปรียบเทียบรายคู่ได้ผลการทดสอบในตาราง (ตาราง 23) ดังนี้

ตาราง 23 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของผลต่างของคะแนนสอบก่อนและหลังการทดลองที่แตกต่างกัน ได้ดังนี้

แหล่งความแปรปรวน	SS	df	MS	F	p-value
ข้อสอบข้อเขียน					
ระหว่างกลุ่ม	4061.138	3	1353.712	23.279	.000
ภายในกลุ่ม	4419.550	76	58.152		
รวม	8480.688	79			
ข้อสอบข้อปฏิบัติ					
ระหว่างกลุ่ม	13754.550	3	4584.850	31.230	.000
ภายในกลุ่ม	11157.400	76	148.808		
รวม	24911.950	79			

2. วิเคราะห์ทัศนคติของผู้เรียนที่มีต่อรูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาเพื่อพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ด้านบรรจุภัณฑ์อาหาร

ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของแบบวัดทัศนคติของผู้เรียนที่มีต่อรูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาเพื่อพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ด้านการบรรจุภัณฑ์อาหาร

ตาราง 24 ผลการวิเคราะห์ความแปรปรวนของคะแนนการวัดทัศนคติก่อนและหลังการทดลองที่แตกต่างกัน ได้ดังนี้

แหล่งความแปรปรวน	SS	df	MS	F	p-value
ระหว่างกลุ่ม	787.938	3	262.646	3.607	..017
ภายในกลุ่ม	5533.750	75	72.813		
รวม	6321.688	79			

ในตาราง 25 พบว่าค่าเฉลี่ยจากการทดสอบทัศนคติของผู้เรียนก่อนและหลังการทดลองในแต่ละโรงเรียนมีความใกล้เคียงกัน และคะแนนของผลต่างในการทดสอบก่อนและหลังการทดลองโดยผลสอบภายหลังการทดลองมีค่าสูงขึ้นทุกโรงเรียนและมีค่าใกล้เคียงกันในระดับนัยสำคัญที่ 0.05

ตาราง 25 ผลการวิเคราะห์ผลต่างของคะแนนเฉลี่ยของผลสอบวัดทัศนคติก่อนและหลังการทดลอง ได้ดังนี้

ภูมิภาค	กลุ่ม	คะแนนเฉลี่ยผลการวัดทัศนคติก่อน	คะแนนเฉลี่ยผลการวัดทัศนคติหลัง	ผลต่างของคะแนนเฉลี่ยในระดับที่สูงขึ้น
ภาคเหนือ	รร.แม่เจดีย์วิทยาคม	73.35	85.70	12.35
ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ	รร.นิคมพิมายศึกษา	46.60	83.35	36.75
ภาคกลาง	รร.ราชโบริกานุเคราะห์	49.40	72.55	23.15
ภาคใต้	รร.พนางตุง	42.90	82.75	46.85

ในตาราง 26 พบว่า นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4 มีทัศนคติก่อนและหลังการทดลองที่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญที่ 0.05 ซึ่งแตกต่างกันตามสมมติฐานที่ตั้งไว้ ผู้วิจัยจึงใช้วิธีการของเชฟเฟ (Scheffe Method) ในการเปรียบเทียบรายคู่ได้ผลการทดสอบในตาราง 26

ตาราง 26 ผลการเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยของผลการวัดทัศนคติเป็นรายคู่

ภูมิภาค	กลุ่ม	$\bar{X}$	A2 74.70	A3 78.80	A1 81.10	A4 83.15
ภาคเหนือ	รร.นิคมพิมายศึกษา (A2)	74.70	-	4.00	6.40	8.45
ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ	รร.ราชโบริกการนุเคราะห์ (A3)	78.80	-	-	2.40	4.35
ภาคกลาง	รร.แม่เจดีย์วิทยาคม (A1)	81.10	-	-	-	2.05
ภาคใต้	รร.พนาท่ง (A4)	83.15	-	-	-	-

3. วิเคราะห์ความคิดสร้างสรรค์ในผู้ได้รับการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารห่ออัตลักษณ์ภูมิภาคภายหลังการทดลอง

ผู้วิจัยใช้วิธีวิเคราะห์ทางสถิติและใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ SPSS วัดผลการเรียนแบบอิงเกณฑ์ พบว่าผู้เรียนมีผลงานที่มีความคิดสร้างสรรค์อยู่ในระดับสูงเมื่อเปรียบเทียบกับทั้ง 4 โรงเรียน โดยมีค่าเฉลี่ยในระดับสูงขึ้นไป

ตาราง 27 ผลการวิเคราะห์ผลการทดสอบความคิดสร้างสรรค์ภายหลังการทดลอง

กลุ่มการทดสอบ	จำนวน	$\bar{X}$	S.D.	df	p-Value (1-tailed)
หลัง	80	3.20	.70442	3	.000

1=ต่ำที่สุด 2= ต่ำ 3= ปานกลาง 4 = สูง 5 สูงมาก

ตาราง 27 พบว่าผลการวัดความคิดสร้างสรรค์ภายหลังการทดลองมีค่าเฉลี่ยในระดับสูงขึ้นไปอย่างมีนัยสำคัญที่ 0.05

ดังนั้น ผลการวิเคราะห์ข้อมูลในการวิจัยในระยะที่ 3 พบว่าเป็นไปตามสมมติฐานที่ผู้วิจัยตั้งไว้ ได้แก่ ผลการทดสอบตามแบบวัดความรู้ภูมิปัญญาด้านบรรจุภัณฑ์อาหาร ทัศนคติ และความคิดสร้างสรรค์ทั้งภาคข้อเขียนและข้อปฏิบัตินั้น นักเรียนกลุ่มทดลองมีความรู้และทัศนคติต่อการบรรจุภัณฑ์อาหารอัตลักษณ์ประจำท้องถิ่นสูงกว่าก่อนการทดลอง ซึ่งเป็นไปอย่างสอดคล้องกันทุก

โรงเรียนและทุกภูมิภาค และสำหรับผลการทดสอบความคิดสร้างสรรค์ด้านการพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหารห่ออัตลักษณ์ประจำท้องถิ่นภายหลังการทดลองอยู่ในระดับสูงสอดคล้องกันทุกโรงเรียนและทุกภูมิภาค

จากผลการวิจัยในระยะที่ 3 นั้น ผู้วิจัยพบว่าในแต่ละภูมิภาคมีความแตกต่างกันบ้างจากวิทยากรในแต่ละภูมิภาค โดยกระบวนการในการถ่ายทอดของแต่ละโรงเรียนนั้นผู้ควบคุมการดำเนินงานคือครูผู้สอนและผู้ช่วยสอน เนื่องจากการวัดผลการทดสอบความคิดสร้างสรรค์นั้น ผู้ประเมินผลการทดสอบจะเป็นทีมผู้สอนและมีการประมวลผลจากคะแนนเฉลี่ยของผลการประเมินจากทั้ง 3 คน ในแต่ละโรงเรียนนั้นครูผู้สอนจะสร้างสัมพันธ์กับชุมชนด้วยการเชิญวิทยากรมาเป็นวิทยากรร่วมและนักเรียนได้สัมผัสกับผู้ใหญ่ในชุมชน รวมทั้งนักเรียนกลุ่มทดลองนี้จะถูกนำไปร่วมงานทำบุญและทำอาหารห่ออัตลักษณ์ภูมิภาคของตนด้วยการสัมผัสจากวิถีชีวิตจริง ดังนั้นกระบวนการในการถ่ายทอดที่ได้มาตรฐานนั้น นอกจากจะดำเนินการตามแผนการจัดการเรียนรู้ 1-5 แล้ว ควรได้รับการสนับสนุนการเรียนรู้จากผู้บริหารโรงเรียนรวมทั้งผู้บริหารชุมชนเพื่อให้บรรลุเป้าหมายขอผลการเรียนรู้เชิงสหวิทยาการ

จากการพิจารณาข้อเสนอแนะในแผนการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารอัตลักษณ์ประจำท้องถิ่นนั้นมีส่วนประกอบที่สำคัญของการดำเนินงาน ได้แก่ ความเข้าใจจากผู้บริหารโรงเรียนในการสนับสนุนให้ผู้เรียนมีความสนใจในการทำกิจกรรมร่วมกับสังคมภายในชุมชนโดยเฉพาะงานบุญต่างๆ เนื่องจากภูมิปัญญาเกิดขึ้นจากวัฒนธรรมและประเพณีภายในแต่ละชุมชนและมีความเปลี่ยนแปลงไปตามบริบทของสังคมตามยุคสมัย นอกจากนี้ผู้บริหารจะต้องสร้างแรงจูงใจให้ผู้เรียนมีความตระหนักและภูมิใจในความเป็นผู้สืบทอดอัตลักษณ์ประจำท้องถิ่นอย่างต่อเนื่อง การสอดแทรกและให้ความสำคัญที่นอกเหนือจากการบรรจุแผนการถ่ายทอดความรู้ไว้ในหลักสูตรแล้ว สร้างความร่วมมือร่วมใจในการทำงานร่วมกันในชุมชนเพื่อสร้างระบบการถ่ายทอดที่ได้มาตรฐานโดยเด็กเรียนรู้จากผู้ใหญ่และผู้ใหญ่ยินดีถ่ายทอดให้แก่ลูกหลาน ดังนี้

“ทางโรงเรียนอยากให้ทำกิจกรรมเช่นนี้อีกอย่างต่อเนื่องและแผนการถ่ายทอดฯ นั้นจะต้องไม่หยุดเพียงเท่านี้.....ครูได้เชื่อมโยงความรู้ของนักเรียนที่ได้จากการทดลองไปต่อยอดสร้างสรรค์ผลงานบรรจุภัณฑ์จิ้นส้มและชนะเลิศการประกวดแข่งขันชิงรางวัลของธนาคารกรุงไทยต่อไปได้อีก....” (ครูวงศ์เดือน นันทวงศ์, 15 ตุลาคม 2558)

“ต้องขอขอบคุณ ผอ. ที่ให้การสนับสนุนนักเรียนร่วมกิจกรรมขยายผลการเรียนรู้ต่อไปให้....” (SSC01)

“ครูได้จัดทำเกียรติบัตรสำหรับกลุ่มทดลองเป็นขวัญและกำลังใจในการร่วมกิจกรรม..นักเรียนสนุกกับการเรียนมากและตั้งใจฝึกปฏิบัติและสนใจเรื่องราวที่วิทยากรผู้เชี่ยวชาญเล่าให้ฟัง..” (SSC02)

“ครูเสนอแผนการเข้าร่วมทำบุญเมื่อได้ฝึกปฏิบัติกับวิทยากรจนชำนาญแล้ว นักเรียนได้เป็นลูกมือวิทยากรในการทำงานสวดถวายพระและร่วมงานบุญของจังหวัดได้อีก... ขอขอบคุณท่าน ผอ.ที่อนุเมิตกิจกรรมด้วยความเต็มใจ” (SSC03)

“ครูจัดให้นักเรียนเข้าร่วมทำข้าวต้มใบกะพ้อร่วมพิธีหลังวันรอมฎอนในเดือน 10 นักเรียนตั้งใจ
ทำการห่อแบบมีหางได้สวยงาม แบ่งเบากภาระของผู้ใหญ่และได้นำไปใช้ในงานจริง..เด็กภูมิใจมาก....นี่
เป็นเพราะรอง ผอ.สนับสนุน.” (SSC04)



บทที่ 5

สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

การวิจัยเรื่องการศึกษาข้ามวัฒนธรรมเกี่ยวกับการถ่ายทอดภูมิปัญญาเพื่อพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ด้านบรรจุภัณฑ์อาหารเป็นการวิจัยแบบผสมผสานวิธีดำเนินการตามลำดับ 3 ระยะ (three phases sequential mixed methods design) โดยมีความมุ่งหมายที่สำคัญ 3 ประการคือ

ความมุ่งหมายข้อที่ 1 เพื่อศึกษาแนวทางการถ่ายทอดด้านภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารด้วยการห่อและบรรจุของชาวไทยและญี่ปุ่นจากผู้เชี่ยวชาญการประกอบอาหารทั้งสองประเทศ

ความมุ่งหมายข้อที่ 2 เพื่อพัฒนารูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์

ความมุ่งหมายข้อที่ 3 เพื่อทดลองใช้รูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์ในการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ด้านบรรจุภัณฑ์ของผู้เรียนในโรงเรียนแบบมาตรฐานสากลทั้ง 4 ภูมิภาค กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ คือ

การวิจัยในระยะที่ 1 เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ โดยมีผู้ให้ข้อมูลหลัก (Key Performant) เป็นผู้เชี่ยวชาญชาวไทยด้านการถ่ายทอดภูมิปัญญาอาหารห่ออัตลักษณ์ประจำท้องถิ่นจากบรรพบุรุษที่มีอายุระหว่าง 35-70 ปี และเป็นผู้ที่มีชื่อเสียงด้านการบรรจุภัณฑ์อาหารที่เป็นที่ยอมรับจำนวน 4 คนและผู้เชี่ยวชาญญี่ปุ่นที่อาชีพประกอบอาหารญี่ปุ่นในประเทศไทย จำนวน 4 คนผู้เชี่ยวชาญการผลิตอาหารห่ออัตลักษณ์ภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารญี่ปุ่น จำนวนทั้งสิ้น 8 คน

การวิจัยในระยะที่ 2 เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ โดยมีผู้ให้ข้อมูลหลักที่สำคัญเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านหลักสูตร การสอนจากสำนักงานการศึกษาขั้นพื้นฐาน สำนักงานการอุดมศึกษา และผู้ให้ข้อมูลสำคัญอื่นๆเป็นผู้มีส่วนได้ส่วนเสียภาคเอกชน จำนวนทั้งสิ้น 9 คน

การวิจัยในระยะที่ 3 เป็นนี้เป็นการวิจัยเชิงทดลอง (Experimental Research) โดยเลือกใช้การทดลองแบบกลุ่มเดียว (One Group Pretest-Posttest) โดยมีกลุ่มตัวอย่างเป็นนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4 ครอบคลุม 4 ภูมิภาค จำนวนภูมิภาคละ 1 โรงเรียน และมีจำนวนกลุ่มทดลองโรงเรียนละ 20 คนรวมเป็น 80 คน

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

การวิจัยในระยะที่ 1 เป็นแนวคำถามในการสัมภาษณ์เชิงลึกและแนวการบันทึกภาพจากการสังเกตจากผู้เชี่ยวชาญทั้งชาวไทยและญี่ปุ่น

การวิจัยในระยะที่ 2 เป็นประเด็นคำถามที่ใช้ในการสนทนากลุ่ม

การวิจัยในระยะที่ 3 เป็นแบบทดสอบที่ประกอบไปด้วย

1. แบบทดสอบความรู้ภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์ท้องถิ่นก่อน-หลัง (ข้อเขียน)มีลักษณะเป็นแบบทดสอบคู่ขนานชนิดปรนัย 4 ตัวเลือก จำนวน 100 ข้อ ข้อละ 1 คะแนน
2. แบบทดสอบทักษะปฏิบัติด้านการบรรจุภัณฑ์อาหาร (เชิงปฏิบัติ)มีลักษณะเป็นคำสั่งในการปฏิบัติวาดเส้นนำเสนอความคิดถ่ายทอดเป็นรูปวาด จำนวน 3 ข้อ ข้อที่ 1 เต็ม 40 คะแนนข้อที่ 2 เต็ม 30 คะแนน และข้อที่ 3 เต็ม 30 คะแนน รวมเป็น 100 คะแนน
3. แบบสอบถามวัดทัศนคติของนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4 ที่มีต่อการเข้าร่วมแผนการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารห่ออัตลักษณ์ประจำท้องถิ่นในนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4 แบบสอบถามมีจำนวน 10 ข้อ
4. แบบวัดความคิดสร้างสรรค์จากการปฏิบัติชิ้นงาน (Performance Test)

การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิจัยในระยะที่ 1 ผู้วิจัยใช้การวิเคราะห์เนื้อหาข้อมูลเชิงคุณภาพโดยการตีความหมายและแปลความหมายจากบทสัมภาษณ์และการสังเกตการณ์

การวิจัยในระยะที่ 2 ผู้วิจัยใช้การวิเคราะห์เนื้อหาข้อมูลเชิงคุณภาพด้วยการตีความหมายจัดหมวดหมู่ข้อมูลและเชื่อมโยงข้อมูลกับกรอบของหลักสูตรมาตรฐานสากลจากบทสนทนาในการสนทนากลุ่ม

การวิจัยในระยะที่ 3 ผู้วิจัยใช้การวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติด้วยการใช้สถิติเบื้องต้นด้วยค่าสถิติ ได้แก่ การแจกแจงความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน สำหรับวิเคราะห์ตามความมุ่งหมายทางการวิจัยทดลองใช้รูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์ในการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ด้านบรรจุภัณฑ์ของผู้เรียนตามหลักสูตรแบบมาตรฐานสากลทั้ง 4 ภูมิภาค

ในบทนี้ผู้วิจัยขอเสนอการสรุปผลอภิปรายผลและข้อเสนอแนะตามลำดับดังนี้

1. สรุปผลและอภิปรายผล
2. ข้อจำกัดในงานวิจัย
3. ข้อเสนอแนะในการปฏิบัติ

สรุปผลและอภิปรายผล

ผู้วิจัยขอเสนอสรุปผลการวิจัยเรียงตามความมุ่งหมายหลักของการวิจัย โดยเรียงตามลำดับจากการวิจัยระยะที่ 1-3 ดังนี้

1. **สรุปและอภิปรายผลในระยะที่ 1** เป็นผลการวิจัยเชิงคุณภาพตามความมุ่งหมายในการวิจัยที่ 1 เพื่อตีความและให้ความหมายข้อมูลที่ได้ลงรหัสไว้เป็นรายบุคคล โดยผู้วิจัยค้นพบความเชื่อมโยงเกี่ยวกับเนื้อหาภูมิปัญญาที่ประกอบด้วยความรู้ ทัศนคติหรือเจตคติ ทักษะและการพัฒนาความรู้ภูมิปัญญานั้นประกอบไปด้วยหมวดความรู้หลัก ได้แก่ ความรู้เดิมหรือทุนทางภูมิปัญญา ทัศนคติหรือการสร้างที่น่าเชื่อถือ ความคิดสร้างสรรค์จากทุนทางวัฒนธรรมและแนวทางการ

นำเสนออัตลักษณ์เพื่อนำไปสู่การพัฒนา ผู้วิจัยสรุปและอภิปรายผลการวิเคราะห์ตามองค์ประกอบที่แบ่งเป็นหมวดหมู่ ดังนี้

ผลการวิจัยพบว่า

1.1 ความรู้เดิมและทุนทางภูมิปัญญาที่ส่งผลต่ออาหารห่ออัตลักษณ์ประจำท้องถิ่น โดยข้อค้นพบนั้นสอดคล้องกับการศึกษาการพัฒนา รูปแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์จากวัสดุธรรมชาติโดยใช้ภูมิปัญญาไทย (จุไรรัตน์ดวงเดือนอนุรักษนพรไพศาลและหทัยกรพันธุ์งาม, 2551) ดังนี้

1.1.1 ความรู้ด้านที่มาของอาหาร ผู้เชี่ยวชาญด้านภูมิปัญญาหรือผู้รู้จริงประจำท้องถิ่นส่วนใหญ่มีความเข้าใจเกี่ยวกับความเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมในการบรรจุหรือการห่ออาหารของคนในชุมชนเพื่อดำรงชีวิตและความอยู่รอดในแต่ละท้องถิ่น ได้แก่การเก็บสะสมอาหารไว้รับประทานเมื่อถึงฤดูกาลที่ขาดแคลน หรือการบรรจุอาหารเพื่อความสะดวกในการพกพาไปรับประทานอาหารต่างสถานที่ สำหรับภูมิปัญญาชาวไทยจะขึ้นอยู่กับเทศกาลงานบุญซึ่งเป็นกิจกรรมสะท้อนความเป็นอยู่ของสังคมในแต่ละชุมชน การบรรจุอาหารมีความแตกต่างกันในระหว่างภูมิภาค ส่วนชาวญี่ปุ่นนั้นประสบภาวะสงครามโลกครั้งที่ 2 ประกอบกับภาวะการขาดแคลนอาหารสาเหตุเกิดจากสภาพภูมิอากาศที่หนาวเย็นประกอบกับอาหารส่วนใหญ่ได้มาจากทะเล ปลาในทะเลจะหมუნเวียนตามกระแสน้ำ ทำให้ชาวญี่ปุ่นมีปลาบางประเภทที่รับประทานได้เป็นฤดูกาลเท่านั้น

1.1.2 ความรู้เกี่ยวกับอัตลักษณ์ภูมิภาคในอาหารผลการวิจัยพบว่าในแต่ละภูมิภาคมีอัตลักษณ์ที่นอกจากสาเหตุทางวัฒนธรรมประเพณีแล้วยังมีสาเหตุทางศิลปะเกี่ยวกับการปรุงอาหารและบรรจุอาหารที่มีทักษะเฉพาะในแต่ละภูมิภาค สำหรับในประเทศไทยนั้นอัตลักษณ์ภูมิภาคของอาหารจะมีความแตกต่างกันตามส่วนผสมที่หาได้ง่ายในท้องถิ่นสำหรับชาวญี่ปุ่นมีอัตลักษณ์ในการรับประทานอาหารเป็นคำๆและปั้นข้าวเหนียววางปลาดิบบนหน้าข้าวเหนียวจากนั้นปั้นให้แน่นจนเป็นเนื้อเดียวกัน เวลารับประทานก็สามารถรับประทานเป็นคำเดียวได้

1.1.3 การเตรียมส่วนผสม ผลของการวิจัยพบว่าส่วนผสมของอาหารไทยที่มักบรรจุและห่อด้วยใบไม้นั้นมีทั้งเนื้อสัตว์ที่เป็นเนื้อสดและพืชสมุนไพรต่างๆที่เป็นส่วนประกอบในการเสริมรสชาติของอาหารและเป็นส่วนประกอบข้างเคียงที่เป็นประโยชน์ต่อการบริโภค ในขณะที่ส่วนผสมของอาหารญี่ปุ่นเป็นไปอย่างธรรมชาติ เพราะชาวญี่ปุ่นนิยมการรับประทานอาหารสดโดยนำไปปั้นกับข้าวเหนียวเป็นคำๆ อาหารนั้นสามารถเก็บรักษาด้วยการห่อแล้วแช่ทั้งคำในห้องที่มีอุณหภูมิต่ำ

1.1.4 การเตรียมใบไม้ห่อ ผลการวิจัยพบว่าในการห่ออาหารไทยนั้นชาวไทยมีการวิธีในการเตรียมใบไม้ที่นำมาใช้ห่ออาหารโดยเฉพาะใบตองที่นิยมใช้ห่ออาหารในทุกภูมิภาค ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านโภชนาการ เรื่อง ข้าวหลามดี ศรีนครปฐม(ทวาราวดี, 2540).

1.1.5 ชาวไทยได้รับการถ่ายทอดให้รู้จักการเก็บใบตองซึ่งต้องทำในตอนเช้าตรู่ โดยเลือกใบตองที่มีความเหนียวและมีลักษณะที่บวมมีสีเขียวเข้ม ใบตองลักษณะดังกล่าวจะมีความเหนียวทนทานต่อการปริแตกหรือฉีกขาดง่าย ใบกล้วยเมื่อถูกฉีกออกจากแกนแล้วจะได้ใบกล้วยที่มีลักษณะเรียวยาวด้านหัวและท้าย บริเวณตรงกลางจะกว้างกว่าส่วนหัวและท้ายสำหรับการเตรียมใบไม้ห่ออาหารญี่ปุ่นนั้นเป็นไปตามลักษณะของภูมิภาค ชาวญี่ปุ่นมักบริโภคใบเหล่านี้นอกจากอาหารภายในทำให้อาหารมีคุณภาพพิเศษด้านรสชาติ ใบไม้ที่ชาวญี่ปุ่นใช้ห่อมักเป็นใบที่มีขนาดเล็ก บางชนิดต้องซ้อนกันหลายใบใบเสมือนการแผ่ใบออกเป็นร่างแห

1.1.6 วิธีการห่อ ผลการวิจัยพบว่าชาวไทยจะใช้วิธีการห่อแบบต่างๆตามความรู้ที่ได้รับจากการถ่ายทอดและทักษะที่ได้รับจากการฝึกฝนตั้งแต่วัยเด็ก วิธีการห่อมีหลากหลายรูปแบบสามารถเลือกห่อได้ตามวิถีทางภูมิปัญญาของแต่ละท้องถิ่น ผลการวิจัยพบว่าวิธีการห่อมีการห่อทรงสูง การห่อทรงเตี้ย การห่อแบบกรวย และการห่อมัดร้อย ชาวไทยเลือกวิธีการห่อตามลักษณะของอาหารตามกระบวนการในการทำให้สุกซึ่งได้ทำสืบต่อกันมาจากการผสมผสานทางวัฒนธรรมของชนชาติในแต่ละภูมิภาค ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาพหุวัฒนธรรม: ความเป็นไปได้ในสังคมไทยที่พบว่าสังคมไทยประกอบไปด้วยความรู้และการเรียนรู้จากเชื้อชาติและเผ่าพันธุ์ที่มีรากฐานความเป็นอยู่เป็นหมู่เหล่าแล้วมารวมกันเป็นเชื้อชาติตั้งแต่ยุคประวัติศาสตร์(สุภาภรณ์จันทวานิช, 2550) สำหรับชาวญี่ปุ่นมีวิธีการห่อที่เป็นอัตลักษณ์ด้วยการใช้ผืนไม้ไผ่ช่วยในการปั้นและรัดให้สาหร่ายข้าวญี่ปุ่นและไส้ชั้นในแน่นเป็นเนื้อเดียวกัน วิธีการห่อนั้นชาวญี่ปุ่นมักปูแผ่นสาหร่ายบนผืนไม้ไผ่ชั้นถัดไปเป็นข้าวญี่ปุ่น ต่อไปเป็นผัก ปั้นให้แน่นเป็นเนื้อเดียวกันแล้วแกะออกมาตัดเป็นชิ้นๆพอคำ ที่เรียกว่า “ซูชิ”

1.1.7 การทำให้สุก ผลการวิจัยการห่ออาหารของชาวไทยเมื่อได้เปรียบเทียบกับทั้ง 4 ภูมิภาคแล้วพบว่าใบไม้ที่ใช้ในการห่ออาหารนอกจากเป็นการบรรจุอาหารแล้วยังเป็นส่วนในการเพิ่มคุณภาพด้านรสชาติและให้กลิ่นหอมเมื่อห่อแล้วนำไปผ่านความร้อนได้แก่การทอด การนึ่งและการย่าง อาหารไทยที่มีการห่อด้วยใบไม้นั้นจึงมีทั้งที่ห่ออาหารดิบแล้วปล่อยให้สุกด้วยการห่อให้มิดชิดไม่ให้อากาศสัมผัส เช่น จิ้นส้มของภาคเหนือ กับอาหารที่ห่อแล้วต้องนำไปทำให้สุกก่อนรับประทาน เช่น ขนมต้มตาลของภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ในขณะที่อาหารไทยนั้นมักเอาวัสดุห่อทิ้งไปก่อนรับประทานอาหารซึ่งแตกต่างกับชาวญี่ปุ่นที่มีการห่ออาหารที่สดและดิบร่วมกับข้าวสวย อาหารห่อของชาวญี่ปุ่นส่วนใหญ่นั้นสามารถรับประทานวัสดุที่ใช้ห่อไปพร้อมกันได้ โดยตัววัสดุห่อนั้นให้รสชาติที่มีความเผ็ด เช่นใบเมเปิ้ลสดเขียว ให้ความเย็น เช่นใบเปอร์ซิสมอน สอดคล้องกับการศึกษาวิธีการทำอาหารญี่ปุ่นของอบเชย วงศ์ทอง(2547)ที่กล่าวถึงการบริโภคอาหารและคุณค่าทางโภชนาการของอาหารญี่ปุ่นว่าอาหารญี่ปุ่นมีคุณค่าทั้งส่วนอาหารที่อยู่ภายในและวัสดุที่ใช้ในการห่อ

1.2 ทศนคติและการสร้างความน่าเชื่อถือ

1.2.1 การบริโภคและความเชื่อผลการวิจัยพบว่าชาวไทยมีความเชื่อในการประกอบอาหารตามแนวทางวัฒนธรรม ขนบธรรมเนียมและประเพณี เนื่องจากการประกอบอาหาร

ไทยนั้นมักทำกันมากในช่วงของการทำบุญ สำหรับชาวญี่ปุ่นมีความเชื่อแต่ครั้งอดีตเกี่ยวกับการขาดแคลนอาหาร ชาวญี่ปุ่นมีการพัฒนาทั้งสองด้าน ได้แก่ ด้านภูมิปัญญาและเทคโนโลยีการบรรจุภัณฑ์

1.2.2 วิธีการประกอบอาหารผลการวิจัยพบว่าชาวไทยในแต่ละภูมิภาคได้รับการถ่ายทอดความรู้ในอาหารประกอบอาหารที่เป็นอัตลักษณ์ประจำท้องถิ่นซึ่งแตกต่างกันไปในแต่ละภูมิภาค อาหารไทยในภาคเหนือมีการทำจิ้นส้มเป็นอาหารห่ออัตลักษณ์ชาวเชียงใหม่ภาคตะวันออกเฉียงเหนือมีการห่อข้าวต้มตาล ในภาคกลางจังหวัดราชบุรีมีการห่อขนมวงาสลัด และในภาคใต้มีข้าวต้มใบกะพ้อมีวิธีการประกอบอาหารด้วยการเคี่ยวข้าวเหนียวกับหัวกะทิให้หอมหวานแล้วนำมาห่อด้วยใบกะพ้อ สำหรับอาหารญี่ปุ่นมีการประกอบอาหารแบบธรรมชาติเพราะญี่ปุ่นเน้นความสดของอาหารชาวญี่ปุ่นจะรับประทานอาหารที่สัมผัสรสชาติในรสชาติ ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาการบริโภคอาหาร และคุณค่าทางโภชนาการของอาหารญี่ปุ่นที่กล่าวถึงการสัมผัสรสชาติของอาหารญี่ปุ่นด้วยการห่อปลาสดด้วยสาหร่ายรสชาติและคุณค่าของอาหารถ่ายทอดมาจากองค์ประกอบของวัสดุที่ใช้ห่อกับอาหารภายในห่อ(อบเชย วงศ์ทอง.2547).

1.2.3 ความรู้เรื่องวัตถุดิบ ผลการวิจัยพบว่าชาวไทยแสวงหาวัตถุดิบที่พบมากในภูมิภาคเพื่อการประกอบอาหาร ชาวไทยมักถูกถ่ายทอดให้ทำอาหารอย่างที่มีวัตถุดิบอยู่ในท้องถิ่น และสามารถปลูกผักสวนครัวให้มีผักหมุนเวียนรับประทานครัวเรือนได้อย่างสมบูรณ์ ส่วนชาวญี่ปุ่นมีความภูมิใจในภูมิปัญญาด้านการพิถีพิถันเลือกวัตถุดิบที่มีความสด อาหารทะเลโดยเฉพาะเนื้อปลาก็จะมีความแตกต่างกันไปในแต่ละภูมิภาคตามลักษณะทางภูมิศาสตร์ ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดด้านสังคมและวัฒนธรรมของประเสริฐ แย้มกลิ่นฟ้า(2534) ที่กล่าวถึงการสร้างเสริมความเข้มแข็งในสังคมนั้นส่วนสำคัญส่วนหนึ่งคือความสามัคคี เกิดจากการรวมกลุ่มของชาวบ้าน การจัดการทางสังคมสร้างเสริมให้มีกิจกรรมร่วมกันทั้งด้านอาหารและความเป็นอยู่ ซึ่งทำให้ชาวบ้านมีความกลมเกลียวและตระหนักในความเข้มแข็งของชุมชน

1.3 ความคิดสร้างสรรค์จากทุนทางวัฒนธรรม

1.3.1 ความเข้าใจและความสนใจ ผลการวิจัยพบว่าชาวไทยได้รับการถ่ายทอดในเชิงรับโดยผู้เรียนเรียนรู้จากวิธีการบอกเล่า การบอกสูตรสำเร็จและการขึ้นเป็นหลักเริ่มต้นด้วยการบอกเล่าเรื่องราวจากบรรพบุรุษหรือที่ถูกสอนกันมาชาวญี่ปุ่นได้เล็งเห็นผลกระทบจากภัยสงครามและภัยทางธรรมชาติบ่อยครั้งทำให้มีการปรับปรุงวิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารด้วยการถ่ายทอดในเชิงรุกที่เน้นการปฏิบัติและเรียนรู้จากการทดลอง ซึ่งสอดคล้องกับนัยของการศึกษาเกี่ยวกับวัฒนธรรมของชาวไทยมุสลิม ชุมชนบางหลวง เขตธนบุรี (มธุรพร ภาคพรต, 2550) ที่กล่าวถึงชาวไทยมุสลิมที่มีวิถีชีวิตและความเป็นอยู่ที่สร้างอัตลักษณ์และถ่ายทอดภูมิปัญญาสู่ลูกหลานให้แก่ชุมชนบางหลวงมาจนปัจจุบัน

1.3.2 แรงจูงใจ ผลการวิจัยพบว่าการสร้างแรงจูงใจในการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์ของชาวไทยยังขาดระบบและการส่งเสริมรวมทั้งการสนับสนุนจากชุมชน ยังมีการถ่ายทอดแบบดั้งเดิม สำหรับชาวญี่ปุ่นนั้นผู้บริหารประเทศได้เล็งเห็นปัญหาที่เกิดจากภาวะสงครามและภัยธรรมชาติเหล่านี้ญี่ปุ่นปิดการติดต่อกับประเทศอื่นๆ หันมาพัฒนาความเป็นอยู่

ภายในประเทศ ทำให้ชาวญี่ปุ่นเริ่มต้นสร้างแรงจูงใจในการพัฒนาเศรษฐกิจภายในประเทศ นอกจากนี้ทางราชการยังทำการสนับสนุนให้มีการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อย่างเป็นระบบ ซึ่งสอดคล้องกับแนวทางการพัฒนาชุมชนที่กล่าวถึงการสร้างความเข้าใจและแรงบันดาลใจในชุมชนจะ ช่วยในการลดช่องว่าง สร้างแรงจูงใจในการอยู่ร่วมกันระหว่างชาวพุทธและชาวมุสลิมจากงานวิจัย การสื่อสารข้ามวัฒนธรรม: กรณีศึกษาชาวไทยพุทธและชาวไทยมุสลิมในพื้นที่ 3 จังหวัดชายแดน ภาคใต้ (ยะลา ปัตตานี และนราธิวาส) ของลดาวัลย์ แก้วสินวล (2551) โดยพบว่าการอยู่ร่วมกันใน สังคมต้องมีการแบ่งปัน การเสียสละและการสร้างความเข้มแข็งของภูมิภาค

1.4 แนวทางการนำเสนออัตลักษณ์เพื่อการพัฒนา

1.4.1 ความคิดสร้างสรรค์ ผลการวิจัยพบว่าในชาวนั้นมีการถ่ายทอดความรู้ ภูมิปัญญาต้องเชื่อฟังและปฏิบัติตามเท่านั้น นักเรียนส่วนใหญ่ถูกถ่ายทอดให้ปฏิบัติตามเรื่องราวที่ ได้รับการบอกเล่า การชี้แนะ และสูตรในการปฏิบัติในขณะที่ชาวญี่ปุ่นถ่ายทอดโดยกระตุ้นให้ผู้รับรู้ สามารถคิดสร้างสรรค์ได้ตลอดเวลา ผลการทดลองพบว่าการเรียนรู้ด้วยการปฏิบัติและเรียนรู้นอก ห้องเรียนจะทำให้มีคำถามอีกมากมาย ข้อค้นพบนี้สอดคล้องกับการศึกษาเกี่ยวกับความคิด สร้างสรรค์ที่มีอิทธิพลต่อผลิตภัณฑ์การบรรจุภัณฑ์และการส่งเสริมการตลาดที่มีผลต่อการตัดสินใจ ซื้ออาหารทะเลแช่เยือกแข็งของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานครของอรอนพมโนธีรวัฒน์ (2550) โดยการค้นหาแนวทางในการตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคเพื่อพัฒนาอาหารแช่แข็งให้มี คุณภาพเป็นที่ต้องการของตลาดได้

1.4.2 แนวทางการพัฒนา ผลการวิจัยพบว่าในการถ่ายทอดภูมิปัญญาของชาว ไทยสู่ลูกหลานมีองค์ความรู้ที่ผ่านสูตรสำเร็จและการปฏิบัติตามจนเกิดทักษะฝีมือที่ผู้วิจัยพบว่า สามารถจะพัฒนาสู่แนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ได้สำหรับอาหารญี่ปุ่นได้รับยก ย่องใน 1) ด้านอัตลักษณ์ภูมิปัญญา 2) ด้านเทคโนโลยี ผลการวิจัยพบว่าปัจจุบันนี้ญี่ปุ่นประสบ ความสำเร็จในการพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อธุรกิจการท่องเที่ยวโดยสามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ สินค้าและนำมาสู่รายได้ที่เพิ่มขึ้นจากการท่องเที่ยว ข้อค้นพบนี้สอดคล้องกับผลการวิจัยกิจกรรมคัด สรรในการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ของนักเรียนช่วงชั้นที่ 1 (บุญทวี อรุณมาศ และคณะ อ้างถึง รศ ดร.อารี พันธุ์มณี , 2552)ที่พบการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์จากการเพิ่มมูลค่าให้แก่ผลิตภัณฑ์ที่ได้ ทดลองกับนักเรียนในกลุ่มทดลอง

2. สรุปและอภิปรายผลในระยะที่ 2 จากการดำเนินงานวิจัยเชิงคุณภาพจากการจัดทำ การสนทนากลุ่ม (Focus Group Discussion) ตามความมุ่งหมายในการวิจัยที่ 2ในการตีความหมาย จากบทสนทนาและจัดกระทำข้อมูลเพื่อพัฒนารูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาเพื่อพัฒนาความคิด สร้างสรรค์ด้านการบรรจุภัณฑ์ตามลำดับการวิเคราะห์ข้อมูล ดังนี้

ส่วนที่ 1 เนื้อหาและวิธีการในการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารห่ออัต ลักษณ์ภูมิภาค ในส่วนนี้ผู้วิจัยลำดับความเชื่อมโยงด้านเนื้อหาเกี่ยวกับโครงสร้างหลักสูตรมาตรฐานสากล

ตามสาระการเรียนรู้ของ 3 รายวิชา ได้แก่ รายวิชาสังคม-ประวัติศาสตร์ รายวิชาการงานพื้นฐานอาชีพและรายวิชาภาษาอังกฤษ

โดยมีผลการเรียนรู้เป็นข้อบ่งชี้ในการบรรยายละเอียดเนื้อหาโดยเริ่มต้นจากการปรับทัศนคติของผู้บริหารกับผู้สอนให้เข้าใจตรงกัน การแสวงหาผู้รู้จริงมาถ่ายทอดความรู้นอกเวลาเรียน และในสถานที่ที่สร้างแรงจูงใจให้ผู้เรียนได้ นอกจากนี้การจัดกิจกรรมเพื่อสร้างแรงจูงใจให้แก่ผู้เรียน ด้วยการจัดการประกวด การเผยแพร่ผลงานจากความคิดสร้างสรรค์ โดยข้อค้นพบนั้นสอดคล้องกับเนื้อหาการสอนที่จะนำไปสู่การพัฒนากระบวนการสอนในปัจจุบันซึ่งกล่าวถึงการออกแบบและพัฒนากระบวนการสอนของวารินทร์ รัตมีพรหม (2542) โดยกล่าวถึงโครงสร้างหลักสูตรที่ได้มาตรฐานจะต้องมีความเป็นสากลอาจเกิดจากการบูรณาการรายวิชาเพื่อนำไปใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวัน และการร่วมทำกิจกรรมเพื่อเสริมสร้างสัมพันธ์และความเข้าใจในภูมิภาค

การถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาในหลักสูตรชั้นมัธยมศึกษาควรมีการปรับปรุงปัจจัยภายนอก ได้แก่ การประสานงานกิจกรรมในท้องถิ่น การร่วมงานบุญ ฯลฯ จึงเป็นการเพิ่มพูนความรู้ที่ได้จากแหล่งเรียนรู้ในห้องเรียนที่นับเป็นการศึกษาด้วยตนเองซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของการถ่ายทอดในเชิงรุกและข้อค้นพบนี้สอดคล้องกับผลการศึกษาเกี่ยวกับการถ่ายทอดความรู้ของพลู เดชะรินทร์ (2551) ที่พบว่าการเรียนรู้โดยวิธีการถ่ายทอดเชิงรุกจะเพิ่มประสิทธิภาพให้แก่ผู้รับการถ่ายทอด โดยเฉพาะด้านความคิดสร้างสรรค์

วิธีการถ่ายทอดที่ปรากฏในแผนการสอน

รูปแบบในการถ่ายทอดภูมิปัญญาเพื่อพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ด้านการบรรจุภัณฑ์อาหารมีองค์ประกอบ ได้แก่ การสร้างแรงจูงใจด้วยการชื่นชมผลงานที่มุ่งเน้นการสร้างสรรค์ที่ร่วมสมัย การจัดบูรณาการการเรียนรู้ตามสาระรายวิชาในแบบบูรณาการรวมทั้งการศึกษานอกเวลาเรียน ส่วนในเวลาเรียนภาคปศุสัตว์นั้นควรใช้เวลาต่อเนื่องกันรวมทั้งสิ้นไม่ควรเกิน 24 ชั่วโมง นอกจากนี้ทางสถานศึกษาควรเชิญชวนให้มีการจัดกิจกรรมให้ผลิตสินค้าท้องถิ่นโดยมีผู้ประกอบการสนับสนุนและรับซื้อเมื่อมีผู้คิดผลิตภัณฑ์ใหม่ๆขึ้นมา การสร้างเครือข่ายและร่วมกิจกรรมตามประเพณีต่างๆกับชุมชน

ส่วนที่ 2 การสังเคราะห์แผนการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารหอกรณีศึกษาอัตลักษณ์ภูมิภาค 4 ภูมิภาค ตามโครงสร้างหลักสูตรมาตรฐานสากล สำนักงานการศึกษาขั้นพื้นฐาน กระทรวงศึกษาธิการ ผลการวิจัยพบว่าแผนการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารหอกรณีศึกษาอัตลักษณ์ภูมิภาค 4 ภูมิภาคเป็นการเรียนรู้เชิงปฏิบัติการผู้เรียนลำดับความรู้ได้ต่อเนื่องและเข้าใจได้ต้องแท้ โดยจัดให้มีแผนการเรียนรู้วันละ 6 ชั่วโมง จำนวนไม่เกิน 24 ชั่วโมง ดังนี้ เริ่มด้วยในวันที่ 1 เป็นแผนการเรียนรู้ที่ 1 มีหัวข้อการบรรยายเกี่ยวกับบริบททางสังคมในภูมิภาค ต่อด้วยแผนการเรียนรู้ที่ 2 ในหัวข้อสิ่งแวดล้อมในภูมิภาค สำหรับวันที่ 2 มีการบรรยายและปฏิบัติด้วยการทำตามตัวอย่างในแผนการเรียนรู้ที่ 3 ในหัวข้อการบรรจุภัณฑ์ท้องถิ่น วันที่ 3 ในแผนการเรียนรู้ที่ 4 มีการปฏิบัติการด้านการทดลองใช้ความคิดสร้างสรรค์ใน

หัวข้อการประยุกต์บรรจุภัณฑ์ท้องถิ่น วันสุดท้ายคือวันที่ 4 ในแผนการเรียนรู้ที่ 5 ทดลองใช้ความคิดสร้างสรรค์ในการแก้โจทย์ปัญหา รวมทั้งทดลองสร้างผลงานต้นแบบ

ผู้วิจัยพบว่าแผนการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารจัดทำหลักสูตรสหวิทยาการ (Multi-disciplinary) เป็นการจัดการบูรณาการตามสาระการเรียนรู้ 3 รายวิชา ได้แก่ รายวิชาสังคม-ประวัติศาสตร์ วิชาการงานพื้นฐานอาชีพและวิชาภาษาอังกฤษ โดยการจัดให้สอดคล้องกับแผนการเรียนรู้ตามแบบมาตรฐานสากล ตามตัวบ่งชี้ในการถ่ายทอดภูมิปัญญาเพื่อพัฒนาความคิดสร้างสรรค์สู่สาระการเรียนรู้ในหลักสูตรผู้วิจัยพบว่าในแต่ละแผนการถ่ายทอดภูมิปัญญา โดยพื้นฐานองค์ความรู้ภูมิปัญญาจะได้รับการสืบทอดให้สมบูรณ์จากแผนการถ่ายทอดภูมิปัญญาขั้นในแรกคือระดับมัธยมศึกษาชั้นปีที่ 4 จำนวน 5 แผนย่อยโดยสอดคล้องกับแผนและแนวทางการดำเนินงานของโรงเรียนมาตรฐานสากลโดยวันพร นาคแก้ว(2555) ที่พบว่าในหลักสูตรมาตรฐานสากลจะต้องมีการบูรณาการสาระรายวิชาต่างๆ และการสอนในแต่ละรายวิชาควรมีการทดลองใช้ทักษะภาษาอังกฤษเพื่อสร้างความเข้าใจให้เข้าถึงวิชาภาษาอังกฤษได้อย่างมีประสิทธิภาพ

จากผลการวิจัยพบว่าหลักสูตรมาตรฐานสากลมีตัวชี้วัดแผนการเรียนรู้การถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์มีด้วยกัน 4 ด้าน 1) ความรู้ 2) ทักษะและความเชื่อ 3) ทักษะ และ 4) การพัฒนาที่สามารถเชื่อมโยงไปสู่พฤติกรรมของผู้เรียนภายหลังการถ่ายทอดที่เกี่ยวกับรายวิชา โดยเป็นการจัดการบูรณาการตามสาระการเรียนรู้ 3 รายวิชา ได้แก่ รายวิชาสังคม-ประวัติศาสตร์ที่เกี่ยวกับยุคสมัยทางประวัติศาสตร์และความเชื่อที่นำไปสู่ภูมิปัญญา วิชาการงานพื้นฐานอาชีพและเทคโนโลยีนั้นเกี่ยวกับทักษะการทำงานร่วมกันทุกภาคส่วนรวมทั้งการมีทักษะในการออกแบบสร้างสรรค์และวิชาภาษาอังกฤษสอดคล้องกับผลการศึกษาด้านการปฏิรูปการศึกษาโดยรุ่งแก้วแดง.(2541) ที่กล่าวถึงการเรียนรู้เชิงบูรณาการจะให้ประโยชน์ในการนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้

ผลการเรียนรู้อยู่รายวิชาตามโครงสร้างหลักสูตรมาตรฐานสากลมีความเชื่อมโยงกับความรู้ภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารห่ออัตลักษณ์ประจำท้องถิ่นพบว่าผลการเรียนรู้ที่ 1.1 เรื่องราวของยุคสมัยทางประวัติศาสตร์และความเปลี่ยนแปลงทางสังคมจัดอยู่ในแผนการถ่ายทอดฯ หมวดความรู้เดิมหรือทุนทางปัญญาที่จัดอยู่ในการบรรยายในช่วงที่ 1 เรื่องบริบทของสังคมแต่ละยุคสมัยที่เกี่ยวข้องกับความรู้เรื่องที่มาของอาหาร ความรู้เกี่ยวกับอัตลักษณ์ภูมิภาคในอาหาร ผลการเรียนรู้ที่ 1.2 เกี่ยวกับการตระหนักถึงความสำคัญของความสามารถ จัดอยู่ในกลุ่มความรู้ภูมิปัญญาด้านทัศนคติและการสร้างความน่าเชื่อถือ จัดการถ่ายทอดเชิงสหวิทยาการในแผนที่ 2 เกี่ยวกับการลำดับเหตุการณ์ในแต่ละยุคสมัยที่มีผลต่อวัตถุดิบ การบริโภคและความเชื่อ รวมทั้งเนื้อหาเกี่ยวกับการดำรงชีวิตและครอบครัว ผลการเรียนรู้ที่ 1.3 เข้าใจความเป็นมาของชาติและวัฒนธรรมเชื่อมโยงกับกลุ่มความรู้ภูมิปัญญาที่เกี่ยวกับความคิดสร้างสรรค์จากทุนทางวัฒนธรรมและผลการเรียนรู้ที่ 2.1 ความเข้าใจด้านเทคโนโลยีโดยเป็นการถ่ายทอดเกี่ยวกับการออกแบบและเทคโนโลยี เทคโนโลยีในการสร้างสรรค์ต่อชีวิต ซึ่งนำไปสู่ความคิดสร้างสรรค์และแนวทางการพัฒนา ผลการเรียนรู้เกี่ยวกับ

ทักษะการทำงานร่วมกันเชื่อมโยงได้กับกลุ่มความรู้ภูมิปัญญาที่เกี่ยวกับการนำเสนออัตลักษณ์เพื่อการพัฒนาไปสู่การถ่ายทอดเชิงสหวิทยาการด้านอาชีพและวิธีการประกอบอาหารในภูมิภาค สอดคล้องกับการศึกษาสัญลักษณ์ทางวัฒนธรรม: ผลิตภัณฑ์อาหารไทยในตลาดของรติวัลย์วัฒนสิน (2553) ที่กล่าวถึงการสร้างสัญลักษณ์ทางวัฒนธรรมให้เด่นชัดเพื่อให้มีความชัดเจนในการพัฒนาประเทศชาติได้ในทุกกรณี

3. สรุปและอภิปรายผลในระยะที่ 3 ผู้วิจัยได้ดำเนินการโดยใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงปริมาณแบบการวิจัยเชิงทดลองเพื่ออธิบายความมุ่งหมายในการวิจัยที่ 3 ด้วยการทดลองใช้รูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์ในการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ด้านบรรจุภัณฑ์ที่ผู้วิจัยสังเคราะห์จากการวิจัยในระยะที่ 2 โดยการจัดกระทำกับผู้เรียนในโรงเรียนแบบมาตรฐานสากลทั้ง 4 โรงเรียนด้วยการกระจายไปสู่ 4 ภูมิภาค

3.1 ผลการวิเคราะห์ภูมิปัญญาด้านบรรจุภัณฑ์อาหารประจำท้องถิ่นจากการทดสอบก่อนและหลังทำการทดลองแผนการถ่ายทอดภูมิปัญญาการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ด้านการบรรจุภัณฑ์อาหารท้องถิ่นพบจากการวิเคราะห์เปรียบเทียบผลสอบของนักเรียนก่อนและหลังการทดลองผลการวิจัยพบว่าโรงเรียนทั้ง 4 นั้นมีผลสอบดังนี้

3.1.1 ผลสอบข้อเขียนภายหลังการทดลองถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารห่ออัตลักษณ์ภูมิภาคจากข้อสอบข้อเขียนและข้อปฏิบัติ โดยมีความรู้เพิ่มขึ้นผู้เรียนมีผลสอบหลังการทดลองมากกว่าก่อนทำการทดลอง ข้อค้นพบนี้สอดคล้องกับการศึกษาด้านผลการทดสอบที่มีผลต่อเทคนิคการสอนของระวีวรรณ ศรีคร้ามครัน (2552) เกี่ยวกับการปรับปรุงเทคนิคการสอนที่สามารถผลักดันให้ผู้เรียนมีผลการทดสอบที่สูงขึ้นโดยอาจเป็นเทคนิคที่เกิดจากการบูรณาการเทคโนโลยีหรือแนวทางใหม่ๆเป็นนวัตกรรมทางการสอนตอบสนองนโยบายด้านการปฏิรูปการศึกษาในปัจจุบัน

3.1.2 ผลการวัดทัศนคติของผู้เรียนโดยพบว่าก่อนการทดลองผู้เรียนยังขาดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารห่ออัตลักษณ์ประจำท้องถิ่นในเชิงลึกมีความไม่มั่นใจในคำตอบด้านทัศนคติที่มีต่อแผนการถ่ายทอดฯ เมื่อได้รับการถ่ายทอดภูมิปัญญาในเชิงลึกผู้เรียนมีแรงจูงใจใฝ่รู้ฝึกฝนและทดลองให้รู้จริงและมีความกล้าในการประยุกต์สร้างสรรค์บ่งบอกความมั่นใจในภูมิปัญญาที่ได้รับการถ่ายทอดพร้อมที่จะคิดสร้างสรรค์ให้เกิดประโยชน์ต่อท้องถิ่นต่อไปข้อค้นพบนี้สอดคล้องกับผลการศึกษาแนวทางการพัฒนา ความคิดสร้างสรรค์ในผู้เรียนกลุ่มพิเศษด้วยการศึกษาการพัฒนาแบบทดลองความคิดสร้างสรรค์โครงการ Art For All (ชาญณรงค์ พรุ่งโรจน์, 2546) ด้วยการจัดค่ายสร้างสรรค์ผลงานทางศิลปะในกลุ่มเด็กพิเศษพบว่าเด็กเหล่านี้มีทัศนคติต่อโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ

3.1.3 ผลสอบข้อปฏิบัติเป็นการทดสอบภายหลังการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารห่ออัตลักษณ์ภูมิภาคพบว่าผู้เรียนมีความคิดสร้างสรรค์โดยสามารถสร้างสรรค์รูปแบบใหม่ๆในการห่ออาหารอัตลักษณ์ภูมิภาคโดยไม่ทำให้เสียรสชาติและคุณภาพของอาหารนั้นๆ

ผลของความมุ่งหมายในการวิจัยที่ 3 พบว่าผลการทดลองนั้นสอดคล้องโดยเป็นไปตามสมมติฐาน โดยพบว่านักเรียนกลุ่มทดลองมีความรู้และทัศนคติต่อการบรรจุภัณฑ์อาหารอัตลักษณ์ประจำท้องถิ่นสูงกว่าก่อนการทดลอง และการทดสอบความคิดสร้างสรรค์ด้านการพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหารอัตลักษณ์ประจำท้องถิ่นภายหลังการทดลองอยู่ในระดับสูงสอดคล้องกับข้อค้นพบเกี่ยวกับการสร้างสรรค์บรรจุภัณฑ์ของอมรรัตน์ สวัสดิ์ทิต.(2553) กล่าวถึงความสำคัญของการออกแบบบรรจุภัณฑ์จากการประยุกต์อัตลักษณ์ทางภูมิปัญญาสร้างสรรค์ความแตกต่างและเป็นจุดเด่น

ข้อเสนอแนะในการวิจัย

ในการทำวิจัยในครั้งต่อไปผู้วิจัยจะปรับปรุงวิธีการในการวิจัย ดังนี้

1. ในการวิจัยในระยะที่ 1 ผู้วิจัยคัดเลือกผู้เชี่ยวชาญชาวไทยและชาวญี่ปุ่นตามสภาพจริง พบว่ามีความแตกต่างกันด้านประสบการณ์ด้านการทำอาหารที่อาจมีผลต่อข้อค้นพบในงานวิจัย ทั้งนี้ในการวิจัยครั้งต่อไปควรเลือกให้ผู้เชี่ยวชาญมีประสบการณ์ที่ใกล้เคียงกัน
2. ในการวิจัยในระยะที่ 2 ในการดำเนินการการสังเคราะห์รูปแบบการถ่ายทอดภูมิปัญญา นั้นผู้วิจัยพบว่าการสร้างความสัมพันธ์ในระหว่างผู้ให้ข้อมูลนั้นผู้วิจัยอาจใช้เวลาสั้นเกินไปซึ่งอาจมีผลต่อข้อค้นพบในงานวิจัย ในการวิจัยครั้งต่อไปผู้วิจัยควรปรับทัศนคติก่อนการสนทนาด้วยการเพิ่มระยะเวลาในการนำเสนอข้อมูลเบื้องต้น

ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้

1. สถานศึกษา ควรจัดให้มีกิจกรรมการใช้ความคิดสร้างสรรค์ (Performance Test) ในลักษณะกิจกรรมภายใต้ความร่วมมือกับหน่วยงานเอกชน ส่งเสริมการหารายได้และการพัฒนาเศรษฐกิจผู้เรียนมีความภูมิใจที่ได้มีส่วนร่วมในการส่งเสริมและพัฒนาชุมชนต่อไป
2. ครูผู้สอนควรถ่ายทอดในเชิงรุก ตั้งโจทย์ปัญหาที่ทำทลายความคิดสร้างสรรค์ สร้างแรงจูงใจให้แก่ผู้เรียนเพื่อหาวิธีการในการแก้ปัญหาเหล่านั้นด้วยการคิดวิเคราะห์ของตนเอง จึงจะสามารถลดพฤติกรรมในการลอกเลียนแบบและยังสามารถสร้างมูลค่าเพิ่มภายใต้อัตลักษณ์อาหารหอประจำท้องถิ่นได้ดีอีกด้วย



บรรณานุกรม

บรรณานุกรม

- กฤตินี ณัฏฐวุฒิสิทธิ์, และคณะ. (2553). *โครงการศึกษาวิจัยพลวัตการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมของโลกที่มีผลกระทบต่อวัฒนธรรม-สังคมไทย*. กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ.
- กมลรัตน์ หล้าสูงษ์. (2523). *จิตวิทยาการศึกษา*. กรุงเทพฯ: ภาควิชาการแนะแนวและจิตวิทยาการศึกษา คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- กมลรัตน์ หล้าสูงษ์. (2549). *จิตวิทยาการศึกษา*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- กระทรวงศึกษาธิการ. (2553). *โรงเรียนมาตรฐานสากล. คู่มือการพัฒนาหลักสูตรการสอน*. กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน กระทรวงศึกษาธิการ
- กระทรวงอุตสาหกรรม. (2554). *ปรับแผนเพิ่มความสามารถในการแข่งขัน SMEs ปี 2554 ร่วมไอที เสริมจุดแข็งและช่องทางการตลาดผ่านร้านค้าออนไลน์*. กรุงเทพฯ: กระทรวงอุตสาหกรรม.
- กรรณิการ์ สุขุม. (2553). *ความคิดสร้างสรรค์ของกิลฟอร์ด*. กรุงเทพฯ: ดันอ้อ แกรมมี่.
- เกศรา รักชาติ.ดร. (2550). *องค์กรแห่งการตื่นรู้: Awakening Organization*. กรุงเทพฯ: ซีเอ็ดยูเคชั่น.
- กาญจนา ทูมมานนท์. (2549). *บรรจุภัณฑ์ที่น่าสนใจมาใช้บรรจุสินค้า*. Creative internet & e-business Solutions. ม.ป.ท.
- กิตติพันธ์ คงสวัสดิ์เกียรติ. (2553). *เอกสารประกอบการบรรยายการจัดการความรู้*. ปทุมธานี: มหาวิทยาลัยรังสิต.
- กิ่งฟ้า สินธุวงศ์. (2546). *รูปแบบการเรียนรู้โดยใช้สิ่งช่วยจัดมโนคติหรือบทสรุปล่วงหน้า เอกสารประกอบการอบรมสัมมนาอาจารย์ใหม่*. กรุงเทพฯ: กระทรวงศึกษาธิการ.
- ครรชิต พุทธิโกษา. (2555). *การวิเคราะห์และสังเคราะห์ผลงานวิจัยด้านการควบคุมศัตรูพืชและสัตว์โดยชีววิธีของหน่วยงานภาครัฐในประเทศไทย*. กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ.
- งามตา วนินทานนท์. (2534). *เอกสารประกอบการสอนวิชาจิตวิทยาสังคม (สค 331)*. กรุงเทพฯ: สถาบันวิจัยพฤติกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- (2545). *การถ่ายทอดทางสังคมกับพัฒนาการของมนุษย์: วป 581 = RB 581 Socialization and human development*. กรุงเทพฯ: สถาบันวิจัยพฤติกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- (2553). *รายงานการวิจัยโครงการพัฒนาหลักสูตรการวิจัยชุมชนด้านครอบครัว*. กรุงเทพฯ: สำนักงานกิจการสตรีสถาบันครอบครัว กระทรวงการพัฒนาสังคมและความมั่นคงของมนุษย์.

- จรรยา รุ่งแจ่มแจ้ง. (2551). *คุณค่าของใบตอง*. เอกสารประกอบการสอนรายวิชาศิลปะ ใบตอง การแกะสลัก. ฉะเชิงเทรา: วิทยาลัยอาชีวศึกษาจังหวัดฉะเชิงเทรา.
- จุไรรัตน์ ดวงเดือน, อนุรักษ์ นวพรไพศาล; และหทัยกร พันธุ์งาม. (2547). *การพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์จากวัสดุธรรมชาติโดยใช้ภูมิปัญญาไทย*. ปทุมธานี: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี.
- จุลทัศน์ พยาฆรานนท์. (2543). *สาระไทย: รวมบทความเกี่ยวกับวัฒนธรรมไทย*. กรุงเทพฯ: สถาบันไทยศึกษา จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ชาญณรงค์ พรุ่งโรจน์. (2546, มกราคม-มีนาคม). การพัฒนาแบบทดลองความคิดสร้างสรรค์ โครงการ Art For All .วารสารวิธีวิทยาการวิจัย. 16: 1.
- ชาติชาย อนุกุล. (2554). *วัฒนธรรมการห่อของกลุ่มชาติพันธุ์ในจังหวัดลพบุรี: กรณีศึกษาศิลปอดลักษณ์และความหมายแฝง*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
- ชมพูนุท แยมสรวล. (2555). *โครงการศึกษาประวัติศาสตร์เพื่อสร้างความสัมพันธ์ของคนในชุมชน ต.บางพรหม, อ.บางคนดี, จ.สมุทรสงคราม*. สมุทรสงคราม: ศูนย์ประสานงานวิจัยเพื่อท้องถิ่น, จ.สมุทรสงคราม (องค์กรสาธารณประโยชน์).
- ชินภัทร ภูมิรัตน. (2553). *แนวทางการจัดการเรียนรู้ในโรงเรียนมาตรฐานสากล*. กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน กระทรวงศึกษาธิการ.
- ชูพินิจ เกษมณี.(2547). *การศึกษาพหุวัฒนธรรมในประเทศไทย: สถานการณ์และความเป็นไปได้ (Multicultural Education in Thailand: Situation and Prospect)*. กรุงเทพฯ: ภาควิชาพื้นฐานของการศึกษา คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- ดวงเดือน พันธุมนาวิน. (2543). *การวิจัยสาขาจิตพฤติกรรมศาสตร์ในประเทศไทย*. กรุงเทพฯ: สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์.
- . (2538). *ทฤษฎีต้นไม้อัจฉริยะและการพัฒนาบุคคล*. กรุงเทพฯ: สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์.
- เดชา สุพรรณทอง. (1999). *ประวัติการศึกษาไทย งานจัดการฐานข้อมูล กลุ่มพัฒนาระบบสารสนเทศ*. กรุงเทพฯ: ศูนย์สารสนเทศ สป.ศธ.
- ดำรงค์ ฐานดี. (2548). *สังคมมนุษย์เป็นความรู้เรื่องสังคมและวัฒนธรรม*. กรุงเทพฯ: คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- ต่อวงศ์ ปุ้ยพันธ์. (2553). *ความคิดสร้างสรรค์เพื่อการออกแบบ*. กรุงเทพฯ: ศูนย์หนังสือจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- เตยะ. จารุวัจน์ สองเมือง, อับดุลรอฮูมาน จะปะกียา; และอิสมาอีล อัลอาตามีย. (2550). *การศึกษาวรรณกรรมด้านอาหารละศีลอดในเดือนรอมฎอน: กรณีศึกษาดำบลเขาตูม อำเภอยะรัง จังหวัดปัตตานี*. กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ.
- ถนัดศรี สวัสดิวัฒน์. (2543). *คู่มือเซลล์ชวนชิม*. กรุงเทพฯ: เซลล์แห่งประเทศไทย..

ทวาราวดี. (2540). ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านโภชนาการ เรื่อง ข้าวหลามดี ศรีนครปฐม. นครปฐม: มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม.

ทักษิณห์ อนุธรรมพฒ. (2550). ขนมหี้น, เคล็ดลับในการปรุง/เลือกส่วนผสมของอาหารภาคเหนือ. กรุงเทพฯ: มติชน.

ทิพวรรณ หล่อสุวรรณรัตน์. (2548). การจัดการความรู้. วารสารพัฒนบริหารศาสตร์. 45(2): 1-24.

ทศนา แคมมณี. (2548). ศาสตร์การสอน. กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

----- (2548). ศาสตร์การสอน: องค์ความรู้เพื่อการจัดกระบวนการเรียนรู้ที่ประสิทธิภาพ. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ: ด่านสุทธาการพิมพ์.

----- (2552). ศาสตร์การสอน: องค์ความรู้เพื่อการจัดกระบวนการเรียนรู้ที่มีประสิทธิภาพ. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

ทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ. (2548). การพัฒนาศักยภาพของอาหารไทย เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยรามคำแหง.

ชนพฤกษ์ ชามะรัตน์ (2552). บทเรียนจากเมืองหลักของภาคในประเทศไทย วารสารสังคมแม่โขง.

ธนาคารเอการส่งออกและนำเข้าแห่งประเทศไทย. (2555). การปรับตัวของธุรกิจท่องเที่ยวไทย... เพื่อใช้ประโยชน์จาก AEC. กรุงเทพฯ: ฝ่ายวิจัยธุรกิจ ธนาคารเอการส่งออกและนำเข้าแห่งประเทศไทย.

ธวัชชัย กังสุวรรณ. (2529). การวางตำแหน่งสินค้านมยูเอชทีในเขตกรุงเทพมหานคร. วิทยานิพนธ์ บธ.ม. (การจัดการ). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. ถ่ายเอกสาร.

ธัญภารณ์ โพธิาวิน; และนพพร จันทราชู. (2547). กระบวนการเรียนรู้และการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านดนตรีขลุ่ยและแคนของชุมชนคูบัว อำเภอเมือง จังหวัดราชบุรี. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยมหิดล.

ธิตวิวัฒน์ ตาคำ. (2547). แนวทางการสืบสานและถ่ายทอดภูมิปัญญาการทำโคมบ้านวังหม้อ อำเภอเมือง จังหวัดลำปาง. เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา.

ธิดา ธนารักษ์; และกัญจน์ ผลวงศ์. 2548). หัวใจของการประกอบอาหาร บทความวิชาการ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี. อุดรดิตถ์: มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์.

ธีระเกียรติ เจริญเศรษฐศิลป์. (2541). MQ เด็กกับสติปัญญาทางศีลธรรมทางรอดของมนุษยชาติ กรุงเทพฯ: สถาบันการศึกษาสัตยาไส.

นงลักษณ์ วิษัยรัตน์; และสมหวัง พิริยานูวัฒน์. (2543, พฤษภาคม-สิงหาคม). ธรรมชาติของศาสตร์ทางการศึกษาและวิธีวิทยาวิจัยทางการศึกษา. วารสารวิธีวิทยาการวิจัย. 13: 34-59

นฤมล ตันธสุเรศฐ์. (2552). โครงการการจัดการความรู้แหล่งภูมิปัญญาท้องถิ่น อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี เพื่อส่งเสริมบริการความรู้สู่ชุมชน. แผนงานบริการวิชาการแก่สังคมของ 12 สาขา. นนทบุรี: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.

- นภาพร ไชยขันแก้ว. (2553). ภาชนะย่อยสลาย ชุกริรักษ์สิ่งแวดล้อม. นิตยสารผู้จัดการ 360
องศา. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- (2553). คุณภาพความปลอดภัย อันตรายที่เกี่ยวข้องกับอาหาร. กรุงเทพฯ: ภาควิชา
วิศวกรรมอาหาร. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี
- นพพล สำเภาเงิน. (2545). การนำภูมิปัญญาไทยมาใช้ในการจัดการเรียนการสอนวิชาประวัติ
สังคมและวัฒนธรรมไทย. เพชรบุรี: โรงเรียนเบญจมเทพอุทิศ.
- นพวรรณ โชติบัณฑิต; และดุษฎี โยเหลา. (2541). ทำไมจึงทำวิจัยแบบข้ามวัฒนธรรม. วารสาร
วิจัยพฤติกรรมศาสตร์. 4: 1.
- นิติ ภาวัครพันธุ์. (2547). ความเป็นไทย/ความเป็นไท. กรุงเทพฯ: ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร
(องค์การมหาชน).
- (2553). พัฒนาการทางวัฒนธรรม-สังคมในมุมมองวิวัฒนาการนิยม. กรุงเทพฯ:
ภาควิชาสังคมวิทยาและมานุษยวิทยา คณะรัฐศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ณรงค์วิทย์ แสนทอง. (2551). เทคนิคการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์: *Thinking for success*.
กรุงเทพฯ: ตันอ้อ.
- ณพิศัญญ์ จักรพิทักษ์. (2552). ทฤษฎีการจัดการความรู้. กรุงเทพฯ: ธนาเพรส.
- ณัฐกานต์ พินิจเวชการ. (2550). การรับรู้ทัศนคติและพฤติกรรมการชื้อนมพร่องมันเนยี่ห้อโฟร์
โมสต์ของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร. สารนิพนธ์ บธ.ม. (การจัดการ). กรุงเทพฯ:
บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. ถ่ายเอกสาร.
- บุญชม ศรีสะอาด. (2533). โครงการสถาบันวิจัยและพัฒนาการเรียนการสอน. มหาสารคาม:
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ มหาสารคาม.
- บุญชม ศรีสะอาด; และบุญส่ง นิลแก้ว. (2535, กรกฎาคม) การอ้างอิงประชากรเมื่อใช้เครื่องมือ
แบบมาตราส่วนประมาณค่ากับกลุ่มตัวอย่าง. วารสารการวัดผลการศึกษา มศว
มหาสารคาม. 3(1): 22-25.
- บุญทวี อรุณมาศ และคณะ อ้างถึง รศ.ดร.อารี พันธุ์มณี (2552) การวิจัยกิจกรรมคัดสรรในการ
พัฒนาความคิดสร้างสรรค์ของนักเรียนช่วงชั้นที่ 1. กรุงเทพฯ: สำนักงานบริหาร
ยุทธศาสตร์และบูรณาการการศึกษาที่ 4 กระทรวงศึกษาธิการ.
- ปฐวิมา สันธุภิญโญ. (แปล). (2554). ซากุระกรรมศาสตร์: “เบื้องหลังการสร้างชาติ” ด้วยนวัตกรรมที่
ผลิตบนความละมุนละไมของวัฒนธรรม, Morinosuke Kawaguchi. กรุงเทพฯ: ส.ส.ก.
- ปิยลักษณ์ เบ-จตุล. (2549). บรรจุภัณฑ์กับการออกแบบกราฟิกบนบรรจุภัณฑ์. กรุงเทพฯ:
วิทยาลัยกรุงเทพ.
- ปิ่นศักดิ์ อินประสิทธิ์. (2555). ขนมต้มใบเตยจี๊ดแต่ไม่ธรรมดา. กรุงเทพฯ: ไอ เอส เอ็ม ซีแฟรน
ไชส์.
- ปรัชญาณินทร์ วงศ์อติกุล. (2552). ชาติ ขาดินนิยม พหุนิยมและพหุวัฒนธรรมนิยม ความเป็น
พลเมืองและสิทธิของชนกลุ่มน้อย. เชียงราย: มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย.

- ประชิด ทิณบุตร. (2554). *การออกแบบบรรจุภัณฑ์*. กรุงเทพฯ: สาขาวิชาศิลปกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม.
- ประเวศ วะสี. (2555). *มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรมกับความมั่นคงของชาติ โครงการวิจัยทางวัฒนธรรม*. กรุงเทพฯ: กระทรวงวัฒนธรรม.
- ประเสริฐ แยมกลิ่นฟุ้ง. (2534). *สังคมและวัฒนธรรม*. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ประหยัด สายวิเชียร. (2547). *อาหารวัฒนธรรมและสุขภาพ*. เชียงใหม่: นพบริการการพิมพ์.
- ปุ่น คงเกียรติเจริญ. (2554). *เรื่องการพัฒนาโครงสร้างบรรจุภัณฑ์บรรจุภัณฑ์อาหาร*. กรุงเทพฯ: Food Network Solution
- ประพนธ์ ผาสุขยัต. (2549). *การจัดการความรู้ฉบับมือใหม่หัดขับ*. กรุงเทพฯ: โยโหม.
- ปรียา อิงคาริมย์; และเรย์มอนด์ บราวน์นิ่ง.โยะชิทะคะ ชะโต. (2550). *ญี่ปุ่น...บทเรียนหลังคราบน้ำตา*. กรุงเทพฯ: นิวเวฟ สนพ.
- ผ่องพรรณ ตรัยมงคลกุล; และคณะ. (2553). *การออกแบบการวิจัย (RESEARCH DESIGN)*. กรุงเทพฯ: ศูนย์หนังสือจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- พลุ โลหารชุน. (2555). *SMEs ไทยแต่เดิมโอเคเดียวใส่อาหาร ตั้งเป้าไทยเป็นศูนย์กลางครัวโลก*. กรุงเทพฯ: อุตสาหกรรมขนาดกลางและขนาดย่อม.
- พลุ เดชะรินทร์. (2548). *การถ่ายทอดความรู้*. แปลจากหนังสือ Deep Smart โดย Dorothy Leonard, Walter Swap, Experience-Based Wisdom, 25th Anniversary Management Forum Series.
- พิเชฐ บัญญัติ. (2549). *การจัดการความรู้ในองค์กร*. วารสารห้องสมุดมหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- พินัสสนีย์ พรหมศิริ. (2547). *กลยุทธ์การตลาดสำหรับยุคแห่งการเปลี่ยนแปลง*. กรุงเทพฯ: สถาบันราชภัฏสวนดุสิต.
- พรสนอง วงศ์สิงห์ทอง. (2550). *วิธีวิทยาการวิจัยการออกแบบผลิตภัณฑ์*. กรุงเทพฯ: ศูนย์หนังสือจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ไพฑูรย์ สายอภัย. (2556). *การทำปลาสาม*. สุราษฎร์ธานี: มหาวิทยาลัยสุราษฎร์ธานี.
- ไพรัช สู่แสนสุข. (2552). *กระบวนการเรียนรู้ที่มีประสิทธิภาพ*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ภัทริรา ยิ่งเลิศรัตนกุล. (2546). *ปริมาณพลังงานอาหารว่างและขนมขบเคี้ยว*. รายงานการวิจัยประจำปี 2546. กรุงเทพฯ: กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข.
- ภัทริรา ยิ่งเลิศรัตนกุล. (2548). *การศึกษาปริมาณโฟเลตในอาหารไทย*. กรุงเทพฯ: กลุ่มวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ กองโภชนาการ กระทรวงสาธารณสุข.
- ภูษณ ปริย์มานิช. (2545). *การเสวนาวิชาการ เรื่อง ทิศทางและแนวทางใหม่ในการจัดการอุดมศึกษาไทย*. 29 พฤษภาคม ณ ห้องประชุมบุรีวิทยาลงกรณ์ จังหวัดปทุมธานี

- มธุรพร ภาคพรต. (2550). *วัฒนธรรมของชาวไทยมุสลิม ชุมชนบางหลวง เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ.*
- มยุรี จัยวัฒน์, วรณวิบูลย์ กาญจนกุญชร, นงนุช รักสกุลไทย; และพงษ์เทพ วิไลพันธ์. (2550) *งานวิจัยด้านวิทยาการหลังการจับและการแปรรูปกุ้งทะเลของประเทศไทย. กรุงเทพฯ: คณะอุตสาหกรรมและการเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.*
- มหาวิทยาลัยรามคำแหง. (2555). *การควบคุมคุณภาพอาหาร. เอกสารประกอบการสอน รายวิชา HC354 คณะศึกษาศาสตร์. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยรามคำแหง.*
- ไมเคิล นอร์แมน. (1998). *The Anthropologist as Information: 45 years of Encounter with Tai Lue Community. กรุงเทพฯ: ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร.*
- ยุคล เกตุดัง; และศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ. (2551). *การห่อใบตองและใบเตย. กรุงเทพฯ: วาดศิลป์.*
- รติวัลย์ วัฒนสิน. (2553). *สัญลักษณ์ทางวัฒนธรรม: ผลิตภัณฑ์อาหารไทยในตลาดสหรัฐอเมริกา. Curtin University of Technology, USA ม.ป.ท.*
- ระวีวรรณ ศรีคร้ามครัน. (2552). *เทคนิคการสอน กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยรามคำแหง.*
- รัตนา สายคณิต; และชลลดา จามรกุล. (2549). *เศรษฐศาสตร์เบื้องต้น, พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.*
- รัมภา ศิริวงศ์. (2544). *การดำรงอยู่ของวัฒนธรรมอาหารล้านนา. เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.*
- รุ่ง แก้วแดง. (2541). *ปฏิวัติการศึกษาไทย. กรุงเทพฯ: มติชน.*
- ลดาวลัย แก้วสินวล.(2009). *งานวิจัยการสื่อสารข้ามวัฒนธรรม: กรณีศึกษาชาวไทยพุทธและชาวไทยมุสลิมในพื้นที่ 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ (ยะลา ปัตตานี และนราธิวาส). นครศรีธรรมราช: คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช.*
- วรวัจน์ เอื้ออภิญญกุล. (2556). *ศูนย์รสชาติอาหารไทย” ส่งผ่านความอร่อยสู่ครัวโลก. กรุงเทพฯ: ผู้จัดการ.*
- วนิดา ปาณินิจ. (2553). *โรงเรียนมาตรฐานสากล: หลักสูตรเป็นหัวใจ. ร้อยเอ็ด: ศึกษาพิเศษ สพม. 27 จังหวัดร้อยเอ็ด.*
- วรากรณ์ สามโกเศศ. (2552). *Creative Economy: รู้ก่อน รวยกว่า. กรุงเทพฯ: แพรว*
- (2553) *เอกสารประกอบการบรรยาย เศรษฐกิจสร้างสรรค์จังหวัดจันทบุรี. จันทบุรี: สำนักงานคลังจังหวัดจันทบุรี.*
- วันดี ณ สงขลา. (2554). *สำหรับไทย สู่ครัวโลก (THAI FAVOURITES TO WORLD KITCHEN) (สามภาษาไทย-อังกฤษ-ญี่ปุ่น). กรุงเทพฯ: ศูนย์หนังสือจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.*
- วันพร นาคแก้ว.(2555). *เอกสารประกอบการประชุมสัมมนาชี้แจงแผนและแนวทางการดำเนินงาน โรงเรียนมาตรฐานสากล. กรุงเทพฯ: สำนักบริหารงานการมัธยมศึกษาตอนปลาย สำนักงานคณะกรรมการ การศึกษาขั้นพื้นฐาน.*

- วารินทร์ รัตมีพรหม. (2542). การออกแบบและพัฒนาระบบการสอน. กรุงเทพฯ: ภาควิชาเทคโนโลยีทางการศึกษา คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- วิเชียร เพชรพิสิฐ. (2548). อาหารไทยกับความหลากหลายทางชีวภาพ. กรุงเทพฯ: ศูนย์พัฒนาตำราการแพทย์แผนไทย.
- วีระพงศ์ มาลัย. (2551). วัฒนธรรมที่แตกต่างกันกับพฤติกรรมการท่องเที่ยว. วารสารนักบริหาร. 28(2): 86-89.
- ศักดิ์ชัย เกียรตินาคินทร์. (2554). @DESIGN หลักการออกแบบศิลปะ PRINCIPLES OF DESIGN. กรุงเทพฯ: ศูนย์หนังสือจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ศิริวรรณ แสงนิกรเกียติ. (2549). บรรจุภัณฑ์สำหรับอาหารไมโครเวฟ. กรุงเทพฯ: สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย
- ศรีสมร คงพันธุ์; และคณะ. (2545). อาหารไทยสี่ภาค. พิมพ์ครั้งที่ 7. กรุงเทพฯ: แสงแดด.
- เศรษฐมนตร์ กาญจนกุล. (2553). ศิลปะการตัดกระดาษพวงมโหตร. กรุงเทพฯ: เศรษฐศิลป์.
- สถาบันอาหาร. (2554). การรักษาคูณภาพอาหาร คอลัมน์การวิจัยและพัฒนา. กรุงเทพฯ: สถาบันอาหาร.
- สภาพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. (2554). แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ ๑๑ (พ.ศ. ๒๕๕๕ - ๒๕๕๙). เล่มที่ ๑๒๘ ตอนพิเศษ ๑๕๒ ง, ประกาศราชกิจจานุเบกษา.
- สมศรี เจริญเกียรติกุล; และคณะ. (2548). การพัฒนาชุดสำหรับอาหารไทยเพื่อสุขภาพ. นครปฐม: สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล.
- โสพล ศิริไสย์ ดร. (2550). อำนาจทางภาษากับการเลือกสรรจินตภาพแห่งตัวตนของคนตัวเล็กตัวน้อยในชีวิตประจำวัน. นครปฐม: สถาบันวิจัยภาษาและวัฒนธรรมเพื่อพัฒนาชนบท มหาวิทยาลัยมหิดล.
- สุปราณี แพรศิริ. (2552). ขนมไทย หลักสูตรการทำขนมไทย 50 ชนิด. กรุงเทพฯ: เอสไอเอ็ม.
- สุภากร จันทวานิช. (2550). พหุวัฒนธรรม: ความเป็นไปได้ในสังคมไทย. กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สุรางค์ ไคว้ตระกูล. (2545). จิตวิทยาการศึกษา. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สุวิทย์ มูลคำ. (2546). 21 วิธีจัดการเรียนรู้เพื่อพัฒนากระบวนการคิด. กรุงเทพฯ: ภาพพิมพ์.
- สำนักคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน. (2554). แผนปฏิบัติการประจำปี 2554. กรุงเทพฯ: สำนักงานการศึกษาขั้นพื้นฐาน.
- สำนักพัฒนาการท่องเที่ยว. (2555). แผนพัฒนาการท่องเที่ยวแห่งชาติ พ.ศ.2555-2559. กรุงเทพฯ: สำนักพัฒนาการท่องเที่ยว.
- สำนักเลขาธิการสภาการศึกษา. (2552). การปฏิรูปการศึกษาในทศวรรษที่สอง (พ.ศ. 2552-2561). กรุงเทพฯ: สำนักเลขาธิการสภาการศึกษา.

- สำนักส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม. (2555). รายงานการศึกษากิจกรรมการสร้างมูลค่าด้วยการพัฒนาผลิตภัณฑ์ OTOP (OTOP NEXT). กรุงเทพฯ: สำนักส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม.
- อนันต์ พรหมขาว. (2550). สักคมออนไลน์ข่าวไอทีที่ทีปเทอนิกคอมพิวเตอร์. กรุงเทพฯ: ฝ่ายข่าวสถานีโทรทัศน์กองทัพบกช่อง 7.
- อบเชย วงศ์ทอง. (2547). การบริโภคอาหาร และคุณค่าทางโภชนาการของอาหารญี่ปุ่น. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- อมรรัตน์ สวัสดิ์ทิต. (2553). การออกแบบบรรจุภัณฑ์ *Creative internet & e-business solutions* กรุงเทพฯ: สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย.
- อภิสิทธิ์ ไส่ศัตรูไกล, พยุง โมสิกรัตน์; และมาลินี วิกรานต์. (2547). การศึกษางานออกแบบเพื่อการอนุรักษ์. หีบห่อจากวัสดุธรรมชาติ. นครปฐม: มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตพระราชวังสนามจันทร์.
- อรรณพ มโนธีรวัฒน์. (2545). ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์ และการส่งเสริมการตลาดที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้ออาหารทะเลแช่เยือกแข็งของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร. ปริญญาณพนธ์ บธ.ม. (การจัดการ). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. ถ่ายเอกสาร.
- เอื้อพร สัมมาทิพย์. (2551). หนังสือสัมผัส ชุดภูมิปัญญาไทย. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: พาสพับลิชชิง.
- องอาจ นัยพัฒน์. (2554). การออกแบบการวิจัย: วิธีการเชิงปริมาณ เชิงคุณภาพ และผสมผสานวิธีการ. กรุงเทพฯ: ศูนย์หนังสือจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- อารี พันธุ์มณี. (2540). คิดอย่างสร้างสรรค์. กรุงเทพฯ: ดันอ้อ แกรมมี.
- อาร์โนลด์, จอห์น เอช. (2549). ประวัติศาสตร์ของประวัติศาสตร์, แปลโดย ไชยันต์ รัชชกุล., กรุงเทพฯ: ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร (องค์การมหาชน).
- อุดม รุ่งเรืองศรี. (2542). ชินส์ม สารานุกรมวัฒนธรรมไทย ภาคเหนือ. กรุงเทพฯ: มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์.
- Abraham Maslow. (1945). *Motivation and Personality*. New York: NY: Harper.
- Alex Osborn. (2007). *Your Creative Power*. New York: Myer Press.
- Anderson. A.B. (1983). *Imagined Communities: Reflection on the Origin and Spread of Nationalism*. London.
- Ardriana Cahill. (2550). *Knowledge vs Wisdom*. Controversial.com
- Bandura, A. (1963). Imitation of Film-Mediated Aggressive Models. *The Journal of Abnormal and Psychology*. 66(1) 3-11.
- Bandura, A. (1986). *Social Foundation of Thought and Action Cognitive Theory*. N.J.: Englewood Cliffs.

- Bandura, A. (1993). Perceived Self-Efficiency in Cognitive Development and Functioning, *Educational Psychologist*. 28(2): 117-148.
- Baron; & Welsh. (1952). *Creativity in Familial Bipolar Disorde*. EL SEVIER: Journal of Psychiatric Research.
- Berstrand Russell. (1926). Theory of Knowledge. *Encyclopedia Britanica*. Carol A. Bryant. Kathaleen M. Dewalt. Anita Courtney. Jeffery Schwartz. (2003). *The Cultural Feast: An Introduction to Food and Society*. Brooks/ Cole Pub.
- Casper Hewett. (2006). *John Locke's Theory of Knowledge*. Durheim: Durheim University.
- Catherine M.R., Ishii K; & Stevels A. (2002). Influencing design to improve product End-of-Life Stage. *Research in Engineering Design*. 13: 83-93.
- Chen, J.S. (2000). Cross-cultural differences in travel information acquisition among Tourists from three Pacific-Rim countries. *Journal of Hospitality and Tourism Research*. 24: 239.
- Collin Coulson. Thomas. (2000), *Information Entrepreneur: Changing Requirements for Corporate and Individual Success*. Management Development Unit
- Creswell; & Plano Clark (2007) *Designing of Conducting Mixed Method Research*. Thousands Oak, C.A.: SAGE.
- Crotts, J.; & Erdmann. R. (2000). Does national culture influence consumers' evaluation of Travel services? A test of Hofstede's model of cross-cultural differences. *Managing Service Quality*. 10(6): 410-22.
- David Perkins. (1992). *Smart School*. New Yrok: Reed Business Information.
- Delphine Hirasuna. (2012). *Rubber-Stamped Japanese Food Packaging* February 20, 2012
- Dennis Bier. (2011). *Public Health Challenges of Nutrition and Aging*. USDA/ARS Children's Nutrition, Research Center.
- Dorothy Leonard; & Walter Swap. (2005). *Deep Smart*. Harvard Business School Press. Boston: United State.
- Donthu. N.; & Yoo, B. (1998). Cultural influences on service quality expectations. *Journal of Service Research*. 1(2): 178-86.
- Durkheim, Émile, (1895). *The Rules of Sociological Method*. 8th ed. trans. Sarah A. Solovay and John M. Mueller, ed. George E. G. Catlin (1938, 1964 edition), pp. 13.
- Edward. B. Tylor. (1964). *Nature and Art in Reneissance Literature*, Better World Books

- (1987). On a Method of Investigating the Development of Institutions, Applied to Laws of Marriage and Descent, *Journal of Anthropology*, Institute of Great Britain and Ireland 18 (1889), 245-72, Print.
- Ember, Carol R., Melvin (2009), *Cross-Cultural Research Methods*. (Second Edition) A division of Rowman & Little Publishers, Inc. Lanham. New York, Toronto Plymouth, UK.
- Emmanuel Kants. (1996). *Critical of Pure Reason*. Indianapolis Hackett, XXVIII.
- Furrer. O. Liu. B.; & Sudharshan. D. (2000). The relationship between culture and service quality perception: Basis for cross-cultural market segmentation and resource allocation. *Journal of Service Research*. 2(4): 355-71.
- Flávio Meira Borém; et al. (2011). Evaluation of the sensory and color quality of coffee beans stored in hermetic packaging, *Journal of Stored Products Research*, Copyright © 2011 Elsevier Ltd. All rights reserved.
- Garai, L. (1996). *Vygotskian implications: On the meaning and its brain Institute for Psychology*. Hungarian Academy of Sciences (The Cultural-Historical Approach: Progress in Human Sciences and education; Moscow, 21-24 October, 1996)
- Goffman E. (1956). *The Presentation of Self in Everyday Life*. Penguin University Books, England.
- Gilford, J.P. (1950). *Creativity, American Psychologist*. 5(9): 444-454.
- Grant, Thompson M. (1997). Toward A Knowledge base. Theory of the Firm *Strategic Management Journal*. 17: 109-122.
- Griswald, (1966). *The Silent Slaughter*. Youth Against War and Fascism.
- H. Russell Bernard. (1940). *Social Research Methods: Qualitative and Quantitative Approaches*. Sage Publication.
- Hofstede. G. (1984). *Culture's consequences: international differences in work-related Values*. Beverly Hills, CA: Sage Publications.
- Hofstede. G.; & Hofstede, G.J. (2005). *Cultures and organizations: Software of the mind*. Revised and expanded 2nd ed. New York: McGraw-Hill.
- Howard R. Moskowitz, Michele Reisner, John Benedict Lawlor; & Rosires Deliza, (2009). *Packaging Research in Food Product Design and Development*. Wiley-Blackwell.
- Hundal M. (2000). *Design for recycling and remanufacturing*. Proceeding of International Design Conference–DESIGN 2000, Dubrovnik.
- Jackson, M. (2001). Cultural Influences on Tourist Destination Choices of 21 Pacific Rim Nations. *Paper presented at the CAUTHE national research conference*. 166–176.

- Jang, S.; & Cai. L. (2002). Travel motivations and destination choice: A study of British Outbound Market. *Journal of Travel and Tourism Marketing*. 13(3): 111-113.
- Jonker. Jan. Pennink. Bartjan. (2009). *The Essence of Research Methodology*. Springer.
- Joseph Juran. (2009). *The Introduction to Total Quality Management JUSE*. Quality Guru.
- (n.d.). Joseph Juran, Japanese Union of Scientists and Engineers. fitness for use. Juran's 10 steps to quality. cross-functional quality improvement,
- Julius Drachsler. (1920) *Democracy and Assimilation*. The Blending of Immigrant Heritages in America, Macmillan.
- Kamolthip Kongprasertamorn, (2007), *Local Wisdom Environmental Protection and Community Development: Clam Farmers in Tumbon Bankhunsai, Petchaburi Province*. Thailand. MANUSAYA, Journal of Humanity
- Katz, D.; & Kahn, R. L. (1978). *The social psychology of organizations*. New York: John Wiley & Sons.
- Kazumi. (2010). *Ume Hokorobu Keshiyuu*, Tanga / Haiku. 2010-05-19.
- Kobayashi H. (2005). Strategic evolution of eco-products: a Product Life Cycle Planning Methodology. *Research in Engineering design*. 16: 1-16
- Kroeber, A.L.; & Kluckhohn, C. (1952), *Culture: A Critical Review of Concepts and Definitions*. Harvard University. Peabody Museum of American Archeology and Ethnology.
- Kuniyoshi SUGIMOTO¹, Kazuaki TSUDA², Katsumi NAGAHARA³, Takako KASHIWASE ⁴, Hiroaki ETO⁵. Kazumi ICHIKAWA⁶ AND Tetsu KAWABATA⁷. (2004). *PERFORMANCE EVALUATION METHOD FOR REINFORCED CONCRETE BUILDINGS*. 13th World Conference on Earthquake Engineering Vancouver, B.C., Canada.
- Laszló Garajand Margit Kocski. (1995). *Another Crisis in the Psychology: A Possible Motive for the Vygotsky Boom*. Institute for Psychology of the Hungarian Academy of Sciences, Budapest.
- Lee C.H, Chang S.L, Wang K.M.; & Wen L.C. (2000). *Management of Scrap Computer Recycling in Taiwan*. J. Hazard. Material A73: 209-220.
- Lewis Henry Morgan. (1877). *Ancient Society*. Transaction Publisher.
- Mackinnon, Phillips, MPP. (1960). *Parliamentary History: Provincial Secretary and Registrar*.
- Marlisa Szwillus. (2007). *Specific Ingredients / Seafood, Regional & Ethnic / Japanese*. General, Sushi by Marlisa Szwillus, Silverback Books Inc

- Michael W. Allen; & Richa Gupta. Arnaud. (2008, August). The Interactive Effect of Cultural Symbols and Human Values on Taste Evaluation, *Journal of Consumer Research*. 35(2): 294-308.
- Michael Hirsh. (1991). *Cultural Fault Lines Divide Tokyo and Osaka: Japan: The Rivalry between the Country's two major cities is deep rooted and centuries old*. And Nowhere is that Rivalry more pronounced than in the Business arena, Associate Press. Oct 3.1991.
- Michel Boko. Antoine Heideveld; & Anne Elsen. (1997). *Introducing Leaf Packaging in the Netherlands*. UNEP-WG-SPD Collaborative Project. December, 1997.
- Murdock, George P. (1967). *Ethnographic Atlas*, The University of Pittsburgh Press.
- Newell, Show; & Simpson. (1963). *Abstract Theorem Proving*. Department of Artificial Intelligence, University of Edinburgh.
- Nicholas Alchin. (2001). *Theory of Knowledge*. John Murray Publishers: illustrated Edition.
- Nonaka Ikujiro. (1997). *Organizational Knowledge Creation*, November 11-12, 1997.
- O'Shea MA. (2002). *Design for Environment in conceptual product design – a decision model to reflect environmental issues of all life-cycle phases*. J. Sust. Product Design 2: 11-28.
- Ormrod, J.E. (1999). *Human learning (3rd ed)*. Upper Saddle River, NJ: Prentice-Hall.
- Pajares. (2002). *Overview of social cognitive theory and of self-efficacy*, 12-8-04. From <http://www.emory.edu/EDUCATION/mfp/eff.html>anize
- Paul E, Bierly III, Eric H. Kressler; & Edward W. Christensen, (2001), *Organizational Learning Knowledge and Wisdom*, James Madison University Virginia, USA.
- Paul Smith. (1958). *How to Do Nothing with Nobody All Alone by Yourself*. Tin House Book, Reissue Edition.
- Paula Hook; & Joe E. Heimlich. (2009). *A History of Packaging*, Ohio State University Fact Sheet. Community Development.
- Paulo Freire. (1978). *Paulo Freire and Revolutionary Pedagogy for Social Justice*. San Diego: State University.
- Piaget, J. (1936). *Origins of intelligence in the child*. London: Routledge & Kegan Paul.
- Philip Crosby. (2005). *14 Steps to improvement*, McGraw-Hill Adapted with permission
- DECEMBER 2005
- Prendergast. G.; & Pitt. L. (1996). Packaging, Marketing, Logistics and the Environment; are There Trade-Offs?. *Journal of Physical Distribution & Logistics Management*. 26(6), 60-72

- O' Rourke D, Connelly L; & Koshland C.P. (1996). *Industrial Ecology: a critical review*. Int. *J. Environment and Pollution*. 6(2): 98-112.
- Richard W. Brislin. (1976). *Comparative Research Methodology*. *International Journal of Philosophy*. Vol.11.
- Sakane S. (1986). *Japanese Packaging and its Roots in tradition*.
- Senge, P.; et. al. (1994). *The Fifth Discipline Field Book: Strategies and Tools for Building a Learning Organization*.
- Silverman, Phillip; & Massinger, Jacquelyn. (1997). *The Standard Cross-Cultural Sample*. California State University, Bakersfield: Unpublished Manuscript.
- Stephen Engstrom. (2002). Kant's Distinction between Theoretical and Practical Knowledge. *Harvard Review of Psychology*. 10(1): 49-63(2002).
- Torger Gillebo. (2010). "Food identity" as a guide in confronting contemporary challenges in food markets and rural districts, Norwegian University of Life Sciences
- Torrance, E. P. (1980). *Growing Up Creatively Gifted: The 22-Year Longitudinal Study*. *The Creative Child and Adult Quarterly*, 3, 148-158.
- Torres F, Gil P, Puente ST, Pomares, J.; & Aracil R. (2004). Automatic PC disassembly for Component recovery, Int. *J. Manuf. Technol*. 23: 39-46.
- Tsoukas. (1996). *Knowledge Management from Delta*, SELASA, 19 October, 1996
- Wang X. Qin Y. Chen M.; & Wang C.T. (2005). *End-of-Life vehicle recycling based on Disassembly*, *J. Cent. South Univ. Technol*. 12:153-156.
- Weaver PM. Gabel H.L, Bloemhof-Ruwaard J.M.; & Van Wassenhove L.N. (1997). *Optimizing Environmental product life cycle—a case study of the European pulp and paper Sector*. *Environ. Resource Econ* 9:199-224.
- Yasnitsky. A. (2011). The Vygotsky That We (Do Not) Know: Vygotsky's Main Works and the Chronology of their Composition. *PsyAnima. Dubna Psychological Journal*. 4: 4.
- Yuriko Saito. (1999). *Japanese Aesthetics of Packaging*. *The Journal of Aesthetics and Art Criticism*, Vol. 57, No. 2, Aesthetics and Popular Culture (Spring, 1999), pp. 257-265.
- Vygotsky, L.S. (1978). *Mind in society: The development of higher psychological processes*. Cambridge, MA: Harvard University Press.

ภาคผนวก

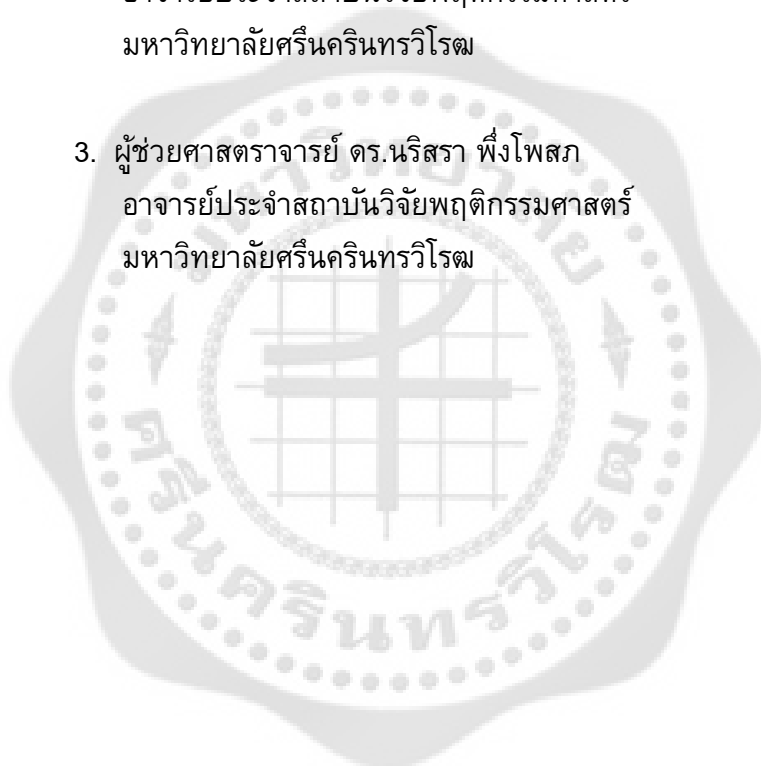


ภาคผนวก ก

รายชื่อผู้เชี่ยวชาญในการตรวจเครื่องมือวิจัยในระยะที่ 1
แบบสัมภาษณ์ผู้เชี่ยวชาญด้านการบรรจุภัณฑ์อาหารอัตลักษณ์ประจำท้องถิ่น

รายชื่อผู้เชี่ยวชาญในการตรวจเครื่องมือวิจัยในระยะที่ 1
เครื่องมือสัมภาษณ์และการสนทนากลุ่ม

1. รองศาสตราจารย์ ดร.ศุภฎี โยเหลา
ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยพฤติกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
2. รองศาสตราจารย์ ดร.อรพินทร์ ชุม
อาจารย์ประจำสถาบันวิจัยพฤติกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นริสรา พึ่งโพสภ
อาจารย์ประจำสถาบันวิจัยพฤติกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

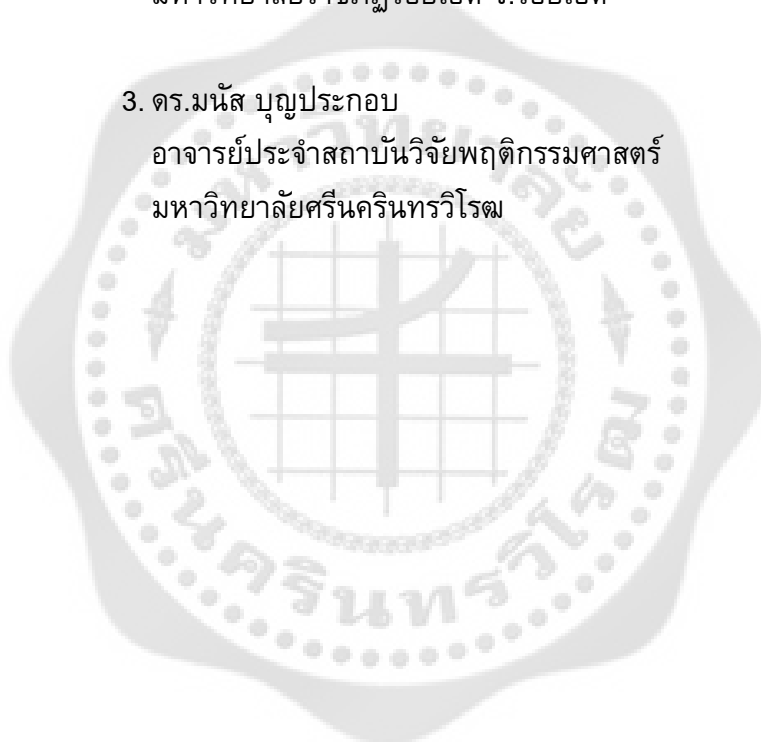


ภาคผนวก ข

รายชื่อผู้เชี่ยวชาญในการตรวจเครื่องมือวิจัยในระยะที่ให้ข้อมูลวิจัยในระยะที่ 2
ข้อคำถามในการสนทนากลุ่มในการวิจัยระยะที่ 2

รายชื่อผู้เชี่ยวชาญในการตรวจเครื่องมือวิจัยในระยะที่ให้ข้อมูลวิจัยในระยะที่ 2
เครื่องมือทดสอบก่อนและหลังการทดลอง

1. รองศาสตราจารย์ ดร.มานพ วิสุทธิแพทย์
อาจารย์ประจำคณะศิลปกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
2. ดร. คันททรัพย์ ชมพูพาทย์
อาจารย์ประจำคณะครุศาสตร์
มหาวิทยาลัยราชภัฏร้อยเอ็ด จ.ร้อยเอ็ด
3. ดร.มนัส บุญประกอบ
อาจารย์ประจำสถาบันวิจัยพฤติกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ



ภาคผนวก ค

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยในระยะที่ 3



เครื่องมือที่ใช้ในงานวิจัยระยะที่ 2

เครื่องมือในการสนทนากลุ่ม: ประเด็นคำถาม

ประเด็นการสนทนากลุ่ม มี 3 ประเด็นดังนี้

1. แนวทางในการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ด้านกา
บรรจุภัณฑ์ด้านเนื้อหาที่เป็นองค์ความรู้เกี่ยวกับความเชื่อ สู้ผู้เรียนระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย
2. ระยะเวลาที่เหมาะสมและรูปแบบในการถ่ายทอดความรู้เพื่อสร้างแรงจูงใจและ
เสริมสร้างความเข้าใจด้านภูมิปัญญาการบรรจุอาหารให้แก่ผู้เรียนเป็นอย่างไร
3. อิทธิพลของสถานที่และสภาพแวดล้อมในการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่ผู้เรียนใน
ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย



แผนการถ่ายทอดความรู้
ด้านการใช้ความคิดสร้างสรรค์เพื่อการพัฒนาบรรจุภัณฑ์
จำนวน 24 ชั่วโมงทำการ (เวลา 4 วัน วันละ 6 ชั่วโมง)

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4

แผน	ชื่อเรื่อง	ชั่วโมงการเรียนรู้
แผนจัดการเรียนรู้ที่ 1/5	บริบทของสังคมในภูมิภาค	3
แผนจัดการเรียนรู้ที่ 2/5	สิ่งแวดล้อมในภูมิภาค	3
แผนจัดการเรียนรู้ที่ 3/5	บรรจุภัณฑ์ท้องถิ่น	6
แผนจัดการเรียนรู้ที่ 4/5	ประยุกต์บรรจุภัณฑ์ท้องถิ่น	6
แผนจัดการเรียนรู้ที่ 5/5	การออกแบบสร้างสรรค์บรรจุภัณฑ์ท้องถิ่น	6

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5

แผน	ชื่อเรื่อง	ชั่วโมงการเรียนรู้
แผนจัดการเรียนรู้ที่ 1/5	การออกแบบสร้างสรรค์บรรจุภัณฑ์ท้องถิ่น	3
แผนจัดการเรียนรู้ที่ 2/5	การใช้คอมพิวเตอร์เพื่อการออกแบบบรรจุภัณฑ์	3
แผนจัดการเรียนรู้ที่ 3/5	การเขียนแบบและการแสดงภาพคลี่บรรจุภัณฑ์	6
แผนจัดการเรียนรู้ที่ 4/5	การผลิตบรรจุภัณฑ์เพื่อการจำหน่าย	6
แผนจัดการเรียนรู้ที่ 5/5	การสร้างตราสัญลักษณ์และสร้างแบรนด์	6

ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6

แผน	ชื่อเรื่อง	ชั่วโมงการเรียนรู้
แผนจัดการเรียนรู้ที่ 1/5	การแสวงหาวัสดุผสมผสานในการออกแบบ	3
แผนจัดการเรียนรู้ที่ 2/5	การร่างต้นแบบจากความคิดสร้างสรรค์	3
แผนจัดการเรียนรู้ที่ 3/5	การทดลองประเมินปรับปรุงรูปแบบพร้อมสร้างแบบจำลอง	6
แผนจัดการเรียนรู้ที่ 4/5	การทดลองสร้างแบบจำลอง	6
แผนจัดการเรียนรู้ที่ 5/5	การทดลองสร้างแบบจำลอง (ต่อ)	6

แผนจัดการเรียนรู้ที่ 1/5

เรื่อง บริบทของสังคมในภูมิภาค ระยะเวลา 3 ชั่วโมง

สาระสำคัญ

1. รายวิชาสังคมสาระที่ 4 ประวัติศาสตร์

ผลการเรียนรู้ที่ 1.1 เข้าใจความหมาย ความสำคัญของเวลาและยุคสมัยทางประวัติศาสตร์ สามารถใช้วิธีการทางประวัติศาสตร์มาวิเคราะห์เหตุการณ์ต่าง ๆ อย่างเป็นระบบ

ผลการเรียนรู้ที่ 1.2 เข้าใจพัฒนาการของมนุษยชาติจากอดีตจนถึงปัจจุบัน ในด้านความสัมพันธ์และการเปลี่ยนแปลงของเหตุการณ์อย่างต่อเนื่อง ตระหนักถึงความสำคัญและสามารถวิเคราะห์ผลกระทบที่เกิดขึ้น

ผลการเรียนรู้ที่ 1.3 เข้าใจความเป็นมาของชาติไทย วัฒนธรรม ภูมิปัญญาไทย มีความรัก ความภูมิใจและธำรงความเป็นไทย

2. รายวิชาการงานพื้นฐานอาชีพและเทคโนโลยี

สาระที่ 1 การดำรงชีวิตและครอบครัว

ผลการเรียนรู้ที่ 1.1 ทักษะการทำงานร่วมกัน และทักษะการแสวงหาความรู้ มีคุณธรรมและลักษณะนิสัยในการทำงาน มีจิตสำนึกในการใช้พลังงาน ทรัพยากร และสิ่งแวดล้อมเพื่อการดำรงชีวิตและครอบครัว

สาระที่ 2 การออกแบบและเทคโนโลยีการออกแบบและเทคโนโลยี

ผลการเรียนรู้ที่ 2.1 เข้าใจเทคโนโลยีและกระบวนการเทคโนโลยี ออกแบบและสร้างสิ่งของเครื่องใช้หรือวิธีการตามกระบวนการเทคโนโลยีอย่างมีความคิดสร้างสรรค์ เลือกใช้เทคโนโลยีในทางสร้างสรรค์ต่อชีวิต สังคม สิ่งแวดล้อม และมีส่วนร่วมในการจัดการเทคโนโลยีที่ยั่งยืน

สาระที่ 3 เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร

ผลการเรียนรู้ที่ 3.1 เข้าใจ เห็นคุณค่า และใช้กระบวนการเทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูล การเรียนรู้ การสื่อสาร การแก้ปัญหา การทำงาน และอาชีพอย่างมีประสิทธิภาพ ประสิทธิผล และมีคุณธรรม

3. รายวิชาภาษาอังกฤษ

สาระที่ 3 ภาษาต่างประเทศที่เกี่ยวกับสาระเชิงบูรณาการสังคมประวัติศาสตร์และการทำงานพื้นฐานอาชีพ

จุดประสงค์การเรียนรู้

เรียนรู้ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับภูมิปัญญาด้านอาหารและการบรรจุภัณฑ์ในอดีตจนถึงปัจจุบัน มีทัศนคติที่ดีต่อภูมิปัญญาท้องถิ่นและเรื่องราวในอดีต ศึกษาถึงสาเหตุของพฤติกรรมที่สืบทอดกันมาจนปัจจุบัน ให้สอดคล้องกับความหมายและความเข้าใจตามวัฒนธรรมและประเพณี

จุดประสงค์ปลายทาง

ผู้เรียนมีความเข้าใจเรื่องราวเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และการบรรจุภัณฑ์ในอดีตจนปัจจุบัน เข้าในที่มาขอ.ความเชื่อ มีทัศนคติที่ดีและพร้อมที่จะนำความรู้เหล่านั้นมาประยุกต์ใช้และพัฒนาด้วยความคิดสร้างสรรค์จนเกิดเป็นความรู้เชิงนวัตกรรม

จุดประสงค์นำทาง

1. มีความเชื่อในเรื่องราวที่ได้จากการเล่าขานสืบทอดกันมาจนปัจจุบัน
2. มีเข้าใจในภูมิปัญญาที่ได้ถ่ายทอดกันมาแต่อดีต
3. มีสามารถอธิบายเหตุผลและวิวัฒนาการของการเปลี่ยนแปลงตามยุคสมัยได้

เนื้อหาสาระ

ขั้นตอน	กิจกรรมการเรียนการสอน		วิธีวัดผลระหว่างเรียน
	ครู/ปราชญ์ชาวบ้าน	นักเรียน	
ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์ พร้อมค้นหาศัพท์เฉพาะภาษาอังกฤษที่เป็นพื้นฐานความเข้าใจในสากล	บรรยายพร้อมยกตัวอย่างอธิบายด้วยภาพและสื่อภาพเคลื่อนไหว	จดบันทึก	-รายงานข้อมูลที่สืบค้นตามลำดับเวลาทางประวัติศาสตร์, วัฒนธรรมความเป็นอยู่ดั้งเดิม, วัฒนธรรมความเปลี่ยนแปลง รวมทั้งศัพท์ภาษาอังกฤษที่สร้างความเข้าใจได้ในระดับสากล -จัดทำ Mind Map เนื้อหาในคาบเรียน
เรื่องราวบริบททางสังคมจากอดีตจนปัจจุบันตามลำดับยุคสมัย พร้อมค้นหาศัพท์เฉพาะภาษาอังกฤษที่เป็นพื้นฐานความเข้าใจในสากล	เล่าเรื่องราวและยกตัวอย่างด้วยของจริงและภาพ	บันทึกภาพ/วาดภาพประกอบ	การประเมินผล คะแนนเต็ม 100 คะแนน การประเมินด้านรูปแบบร้อยละ 40 การประเมินด้านเนื้อหาร้อยละ 60
วัฒนธรรมความเป็นอยู่และการดำรงชีวิตในครอบครัว ประเพณีและความเชื่อที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมในชุมชน พร้อมค้นหาศัพท์เฉพาะภาษาอังกฤษที่เป็นพื้นฐานความเข้าใจในสากล	เล่าและยกตัวอย่างด้วยของจริงและภาพ	บันทึกภาพ/วาดภาพประกอบ	-จัดทำ Mind Map เนื้อหาในคาบเรียน

สื่อ อุปกรณ์การเรียนการสอน

1. เครื่องคอมพิวเตอร์และเครื่องฉายภาพประกอบและวิดีโอ
2. ตัวอย่างที่เป็นของจริง ได้แก่ เครื่องมือในปัจจุบัน วัสดุธรรมชาติ และการประยุกต์จากอดีต

กิจกรรมการเรียนการสอน

การบรรยาย การฝึกวาดภาพ การฝึกอธิบาย การแปลความหมายภาษาอังกฤษ

กิจกรรมเสนอแนะ

เกมการจับคู่เนื้อหาการบรรจุภัณฑ์และยุคสมัยที่แทนด้วยสัญลักษณ์จากเครื่องแต่งกาย

บันทึกหลังการสอน

1. ผลการสอน

2. ปัญหา อุปสรรค

9.3 ข้อเสนอแนะแนวทางแก้ไข

แผนจัดการเรียนรู้ที่ 2/5

เรื่อง สิ่งแวดล้อมในภูมิภาค ระยะเวลา 3 ชั่วโมง

สาระสำคัญ

1. รายวิชาสังคมสาระที่ 4 ประวัติศาสตร์

ผลการเรียนรู้ที่ 1.1 เข้าใจความหมาย ความสำคัญของเวลาและยุคสมัยทางประวัติศาสตร์ สามารถใช้วิธีการทางประวัติศาสตร์มาวิเคราะห์เหตุการณ์ต่างๆ อย่างเป็นระบบ

ผลการเรียนรู้ที่ 1.2 เข้าใจพัฒนาการของมนุษยชาติจากอดีตจนถึงปัจจุบัน ในด้านความสัมพันธ์และการเปลี่ยนแปลงของเหตุการณ์อย่างต่อเนื่อง ตระหนักถึงความสำคัญและสามารถวิเคราะห์ผลกระทบที่เกิดขึ้น

ผลการเรียนรู้ที่ 1.3 เข้าใจความเป็นมาของชาติไทย วัฒนธรรม ภูมิปัญญาไทย มีความรัก ความภูมิใจและธำรงความเป็นไทย

2. รายวิชาการงานพื้นฐานอาชีพและเทคโนโลยี

สาระที่ 1 การดำรงชีวิตและครอบครัว

ผลการเรียนรู้ที่ 1.1 ทักษะการทำงานร่วมกัน และทักษะการแสวงหาความรู้ มีคุณธรรมและลักษณะนิสัยในการทำงาน มีจิตสำนึกในการใช้พลังงาน ทรัพยากร และสิ่งแวดล้อมเพื่อการดำรงชีวิตและครอบครัว

สาระที่ 2 การออกแบบและเทคโนโลยีการออกแบบและเทคโนโลยี

ผลการเรียนรู้ที่ 2.1 เข้าใจเทคโนโลยีและกระบวนการเทคโนโลยี ออกแบบและสร้างสิ่งของเครื่องใช้หรือวิธีการตามกระบวนการเทคโนโลยีอย่างมีความคิดสร้างสรรค์ เลือกใช้เทคโนโลยีในทางสร้างสรรค์ต่อชีวิต สังคม สิ่งแวดล้อม และมีส่วนร่วมในการจัดการเทคโนโลยีที่ยั่งยืน

สาระที่ 3 เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร

ผลการเรียนรู้ที่ 3.1 เข้าใจ เห็นคุณค่า และใช้กระบวนการเทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูล การเรียนรู้ การสื่อสาร การแก้ปัญหา การทำงาน และอาชีพอย่างมีประสิทธิภาพ ประสิทธิผล และมีคุณธรรม

3. รายวิชาภาษาอังกฤษ

สาระที่ 3 ภาษาต่างประเทศที่เกี่ยวกับสาระเชิงบูรณาการสังคมประวัติศาสตร์และการงานพื้นฐานอาชีพ

จุดประสงค์การเรียนรู้

เรียนรู้เกี่ยวกับสิ่งแวดล้อมทางภูมิศาสตร์ ความเป็นอยู่ของคน สัตว์และพืช วัสดุทางธรรมชาติ ภูมิปัญญาในการใช้ประโยชน์จากสิ่งที่อยู่ใกล้ตัวเชื่อมโยงกับการดำรงชีวิตภายในครัวเรือนและชุมชน

จุดประสงค์ปลายทาง

ผู้เรียนมีความตระหนักถึงการใช้ทรัพยากรตั้งแต่อดีตจนปัจจุบัน การแสวงหาวัสดุและกรรมวิธีการเก็บเกี่ยวรวมทั้งการเก็บรักษา การเตรียมการก่อนการใช้งาน การเลือกใช้วัสดุให้เหมาะสมกับการใช้งานแต่ละประเภท

จุดประสงค์นำทาง

1. มีความตระหนักถึงทรัพยากรหลักที่มีในท้องถิ่น
2. มีเข้าใจในภูมิปัญญาในการเลือกใช้วัสดุให้เหมาะสมกับการใช้งานในชีวิตประจำวันตั้งแต่อดีต
3. สามารถอธิบายเหตุผลเกี่ยวกับวัสดุและเทคนิคการผลิต

เนื้อหาสาระ

ขั้นตอน	กิจกรรมการเรียนการสอน		วิธีวัดผลระหว่างเรียน
	ครู/ปราชญ์ชาวบ้าน	นักเรียน	
ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับภูมิศาสตร์ภูมิภาคและชุมชน ประเพณีตามฤดูกาล คัดคำศัพท์เฉพาะและแปลความหมายเป็นภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร	บรรยายพร้อมการยกตัวอย่าง อธิบายด้วยภาพและสื่อภาพเคลื่อนไหว	จดบันทึก	-รายงานผลการรวบรวมวัสดุ ภาพเหตุการณ์ ประเพณีวัฒนธรรมท้องถิ่นจากอดีตจนปัจจุบัน ให้ผู้เรียนลอกแบบอุปกรณ์และเครื่องมือต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง อธิบายภาพเป็นภาษาไทยและแปลเป็นภาษาอังกฤษ
วัสดุและคุณสมบัติทางกายภาพและคุณสมบัติทางเคมี ยกคำศัพท์เฉพาะมาอธิบายเป็นภาษาอังกฤษ	เล่าเรื่องราวและยกตัวอย่างด้วยของจริงและภาพ	บันทึกภาพ /วาดภาพประกอบ	การประเมินผล คะแนนเต็ม 100 คะแนน การประเมินด้านรูปแบบร้อยละ 40 การประเมินด้านเนื้อหาร้อยละ 60
การใช้งานวัสดุและเทคนิคในการผลิตบรรจุภัณฑ์ในอดีต คัดเลือกวัสดุเฉพาะพื้นที่และให้ความหมายเป็นภาษาสากล	เล่าเรื่องราวและยกตัวอย่างด้วยของจริงและภาพ	บันทึกภาพ /วาดภาพประกอบ	-จัดทำ Mind Map เนื้อหาในคาบเรียน

สื่อ อุปกรณ์การเรียนการสอน

1. เครื่องคอมพิวเตอร์และเครื่องฉายภาพประกอบและวิดีโอ
2. สมุดสเก็ตนักเรียน 1 คน / 1 เล่ม (เล่มเดิม)
3. ตัวอย่างที่เป็นของจริง ได้แก่ วัสดุ และผลิตภัณฑ์ที่นำวัสดุมาใช้เทคนิคต่างๆ

กิจกรรมการเรียนการสอน

การบรรยาย การฝึกวาดภาพ การฝึกอธิบาย การแปลความหมายภาษาอังกฤษ

กิจกรรมเสนอแนะ

ฝึกใช้วัสดุและเทคนิคในการขึ้นรูปเพื่อการใช้งานต่างๆ

บันทึกหลังการสอน

1. ผลการสอน

2. ปัญหา อุปสรรค

9.3 ข้อเสนอแนะแนวทางแก้ไข

แผนจัดการเรียนรู้ที่ 3/5

เรื่อง บรรจุภัณฑ์ท้องถิ่น ระยะเวลา 6 ชั่วโมง

สาระสำคัญ

1. รายวิชาสังคมสาระที่ 4 ประวัติศาสตร์

ผลการเรียนรู้ที่ 1.1 เข้าใจความหมาย ความสำคัญของเวลาและยุคสมัยทางประวัติศาสตร์ สามารถใช้วิธีการทางประวัติศาสตร์มาวิเคราะห์เหตุการณ์ต่างๆ อย่างเป็นระบบ

ผลการเรียนรู้ที่ 1.2 เข้าใจพัฒนาการของมนุษยชาติจากอดีตจนถึงปัจจุบัน ในด้านความสัมพันธ์และการเปลี่ยนแปลงของเหตุการณ์อย่างต่อเนื่อง ตระหนักถึงความสำคัญและสามารถวิเคราะห์ผลกระทบที่เกิดขึ้น

ผลการเรียนรู้ที่ 1.3 เข้าใจความเป็นมาของชาติไทย วัฒนธรรม ภูมิปัญญาไทย มีความรัก ความภูมิใจและธำรงความเป็นไทย

2. รายวิชาการงานพื้นฐานอาชีพและเทคโนโลยี

สาระที่ 1 การดำรงชีวิตและครอบครัว

ผลการเรียนรู้ที่ 1.1 ทักษะการทำงานร่วมกัน และทักษะการแสวงหาความรู้ มีคุณธรรมและลักษณะนิสัยในการทำงาน มีจิตสำนึกในการใช้พลังงาน ทรัพยากร และสิ่งแวดล้อมเพื่อการดำรงชีวิตและครอบครัว

สาระที่ 2 การออกแบบและเทคโนโลยีการออกแบบและเทคโนโลยี

ผลการเรียนรู้ที่ 2.1 เข้าใจเทคโนโลยีและกระบวนการเทคโนโลยี ออกแบบและสร้างสิ่งของเครื่องใช้หรือวิธีการตามกระบวนการเทคโนโลยีอย่างมีความคิดสร้างสรรค์ เลือกใช้เทคโนโลยีในทางสร้างสรรค์ต่อชีวิต สังคม สิ่งแวดล้อม และมีส่วนร่วมในการจัดการเทคโนโลยีที่ยั่งยืน

สาระที่ 3 เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร

ผลการเรียนรู้ที่ 3.1 เข้าใจ เห็นคุณค่า และใช้กระบวนการเทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูล การเรียนรู้ การสื่อสาร การแก้ปัญหา การทำงาน และอาชีพอย่างมีประสิทธิภาพ ประสิทธิผล และมีคุณธรรม

3. รายวิชาภาษาอังกฤษ

สาระที่ 3 ภาษาต่างประเทศที่เกี่ยวกับสาระเชิงบูรณาการสังคมประวัติศาสตร์และการงานพื้นฐานอาชีพ

จุดประสงค์การเรียนรู้

เรียนรู้เกี่ยวกับกระบวนการและเทคนิคในชุมชนที่ใช้กันอยู่ในปัจจุบัน รวมทั้งการพัฒนาประยุกต์วิธีการต่างๆ ตามบริบททางสังคม

จุดประสงค์ปลายทาง

ผู้เรียนมีทักษะในเตรียมวัสดุและการผลิตชิ้นรูปเป็นบรรจุภัณฑ์ตามวิธีการดั้งเดิม

จุดประสงค์นำทาง

1. มีทักษะจากการฝึกฝนทำตามรูปแบบที่ในปัจจุบัน
2. มีความสามารถในการเลือกวัสดุและการเตรียมวัสดุก่อนขึ้นรูป
3. สามารถอธิบายเหตุผลเกี่ยวกับการประยุกต์เทคนิคและการใช้วัสดุทดแทน

เนื้อหาสาระ

ขั้นตอน	กิจกรรมการเรียนรู้การสอน		วิธีวัดผลระหว่างเรียน
	ครู/ปราชญ์ชาวบ้าน	นักเรียน	
วัสดุธรรมชาติที่ใช้ในการบรรจุภัณฑ์	แสดงตัวอย่างจากภาพ จากของจริงที่จับต้องได้	วาดภาพอธิบายการใช้งาน	-ทดลองผลิตผลงานตามเทคนิคดั้งเดิมลอกเลียนการผลิตอาหารและบรรจุภัณฑ์ -จัดทำ Mind Map เนื้อหาในคาบเรียน
รูปแบบบรรจุภัณฑ์ตามความคุ้นเคยของชาวบ้านในชุมชน รวมทั้งเทคนิคต่างๆในการขึ้นรูปทรงเพื่อประโยชน์ในการบรรจุอาหาร	แสดงวิธีการผลิตและเทคนิคในการขึ้นรูป รวมทั้งกระบวนการในการทำให้สุก	ทดลองทำตาม	การประเมินผล คะแนนเต็ม 100 คะแนน การประเมินด้านรูปแบบร้อยละ 40 การประเมินด้านเนื้อหาร้อยละ 60
ให้ความหมายเกี่ยวกับเทคนิคการผลิตเป็นภาษาสากล	ค้นคว้าความหมาย	บันทึกภาพ/วาดภาพประกอบ	-จัดทำ Mind Map เนื้อหาในคาบเรียน

สื่อ อุปกรณ์การเรียนรู้การสอน

1. เครื่องคอมพิวเตอร์และเครื่องฉายภาพประกอบและวีดีโอ
2. วัสดุและอุปกรณ์ในการทดลอง
3. อุปกรณ์เสริมในการทำสุก

กิจกรรมการเรียนรู้การสอน

ค้นหาวัสดุท้องถิ่น เตรียมวัสดุ ทดลองขึ้นรูปตามแบบต่างๆ

กิจกรรมเสนอแนะ

จัดทำสมุดบันทึกจากการทดลองขึ้นรูป

บันทึกหลังการสอน

1. ผลการสอน

2. ปัญหา อุปสรรค

9.3 ข้อเสนอแนะแนวทางแก้ไข

แผนจัดการเรียนรู้ที่ 4/5

เรื่อง ประยุกต์บรรจุกฎเกณฑ์ท้องถิ่น ระยะเวลา 6 ชั่วโมง

สาระสำคัญ

1. รายวิชาสังคมสาระที่ 4 ประวัติศาสตร์

ผลการเรียนรู้ที่ 1.1 เข้าใจความหมาย ความสำคัญของเวลาและยุคสมัยทางประวัติศาสตร์ สามารถใช้วิธีการทางประวัติศาสตร์มาวิเคราะห์เหตุการณ์ต่างๆ อย่างเป็นระบบ

ผลการเรียนรู้ที่ 1.2 เข้าใจพัฒนาการของมนุษยชาติจากอดีตจนถึงปัจจุบัน ในด้านความสัมพันธ์และการเปลี่ยนแปลงของเหตุการณ์อย่างต่อเนื่อง ตระหนักถึงความสำคัญและสามารถวิเคราะห์ผลกระทบที่เกิดขึ้น

ผลการเรียนรู้ที่ 1.3 เข้าใจความเป็นมาของชาติไทย วัฒนธรรม ภูมิปัญญาไทย มีความรัก ความภูมิใจและธำรงความเป็นไทย

2. รายวิชาการงานพื้นฐานอาชีพและเทคโนโลยี

สาระที่ 1 การดำรงชีวิตและครอบครัว

ผลการเรียนรู้ที่ 1.1 ทักษะการทำงานร่วมกัน และทักษะการแสวงหาความรู้ มีคุณธรรมและลักษณะนิสัยในการทำงาน มีจิตสำนึกในการใช้พลังงาน ทรัพยากร และสิ่งแวดล้อมเพื่อการดำรงชีวิตและครอบครัว

สาระที่ 2 การออกแบบและเทคโนโลยีการออกแบบและเทคโนโลยี

ผลการเรียนรู้ที่ 2.1 เข้าใจเทคโนโลยีและกระบวนการเทคโนโลยี ออกแบบและสร้างสิ่งของเครื่องใช้หรือวิธีการตามกระบวนการเทคโนโลยีอย่างมีความคิดสร้างสรรค์ เลือกใช้เทคโนโลยีในทางสร้างสรรค์ต่อชีวิต สังคม สิ่งแวดล้อม และมีส่วนร่วมในการจัดการเทคโนโลยีที่ยั่งยืน

สาระที่ 3 เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร

ผลการเรียนรู้ที่ 3.1 เข้าใจ เห็นคุณค่า และใช้กระบวนการเทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูล การเรียนรู้ การสื่อสาร การแก้ปัญหา การทำงาน และอาชีพอย่างมีประสิทธิภาพ ประสิทธิผล และมีคุณธรรม

3. รายวิชาภาษาอังกฤษ

สาระที่ 3 ภาษาต่างประเทศที่เกี่ยวกับสาระเชิงบูรณาการสังคมประวัติศาสตร์และการทำงานพื้นฐานอาชีพ

จุดประสงค์การเรียนรู้

เรียนรู้เกี่ยวกับกระบวนการและเทคนิคในชุมชนที่ใช้กันอยู่ในปัจจุบัน รวมทั้งการพัฒนาประยุกต์วิธีการต่าง ๆ ตามบริบททางสังคม

จุดประสงค์ปลายทาง

ผู้เรียนมีทักษะในใช้วัสดุในปัจจุบันร่วมกับเทคนิคการผลิตขึ้นรูปเป็นบรรจุภัณฑ์ตามวิธีการดั้งเดิม

จุดประสงค์นำทาง

1. มีทักษะในการใช้วัสดุในบริบทปัจจุบันร่วมกับการใช้เทคนิคการขึ้นรูปแบบดั้งเดิม
2. มีความสามารถในการเลือกวัสดุในปัจจุบันผสมผสานกับเทคนิคการผลิตแบบดั้งเดิม
3. สามารถอธิบายเหตุผลเกี่ยวกับการประยุกต์เทคนิคและการใช้วัสดุทดแทน

เนื้อหาสาระ

ขั้นตอน	กิจกรรมการเรียนรู้การสอน		วิธีวัดผลระหว่างเรียน
	ครู/ปราชญ์ชาวบ้าน	นักเรียน	
วัสดุการบรรจุภัณฑ์ในบริบทปัจจุบัน	บรรยาย พร้อม ทั้งยกตัวอย่าง วัสดุจริงที่ใช้อยู่ ในปัจจุบัน	จดบันทึก/ วาด ภาพประกอบ เต็มสมุดภาพ ด้วยการปะ ของจริง	-ทดลองผลิตผลงานตามที่คุณถ่ายทอดริเริ่มให้ -จัดทำ Mind Map เนื้อหาในคาบเรียน
ทดลองเทคนิคภูมิปัญญาโดยใช้วัสดุใน บริบทปัจจุบัน	เริ่มต้นวิธีการใช้ เทคนิคดั้งเดิม เสริมด้วยวัสดุ ปัจจุบัน	ทดลองทำตาม โดยใช้วัสดุที่ เตรียมมา	คะแนนเต็ม 100 คะแนน ผลงานความประณีต ร้อยละ 40 ผลงานใช้ประยุกต์ศิลป์ ร้อยละ 40 ความประณีต ร้อยละ 20
การและให้ความหมายเทคนิคการผลิต เป็นภาษาสากล	ค้นคว้า ความหมาย	บันทึกภาพ /วาด ภาพประกอบ	- จัดทำ Mind Map เนื้อหาใน คาบเรียน

สื่อ อุปกรณ์การเรียนการสอน

1. กระดาษร่างภาพทำแบบร่าง
2. หาววัสดุและอุปกรณ์ในยุคปัจจุบันร่วมกับวัสดุดั้งเดิม
3. อุปกรณ์ในการสื่อความหมายบนกระดาษ

กิจกรรมการเรียนการสอน

ทดลองผลิตชิ้นรูปบรรจุภัณฑ์โดยใช้วัสดุร่วมสมัย และใช้เทคนิคดั้งเดิมตามแบบภูมิปัญญาท้องถิ่น

กิจกรรมเสนอแนะ

ทดลองผลิตนำเสนอประโยชน์ใช้สอยที่เพิ่มขึ้นจากเดิม

บันทึกหลังการสอน

1. ผลการสอน

2. ปัญหา อุปสรรค

9.3 ข้อเสนอแนะแนวทางแก้ไข

แผนจัดการเรียนรู้ที่ 5/5

เรื่อง การออกแบบสร้างสรรค์บรรจุภัณฑ์ท้องถิ่น ระยะเวลา 6 ชั่วโมง

สาระสำคัญ

1. รายวิชาสังคมสาระที่ 4 ประวัติศาสตร์

ผลการเรียนรู้ที่ 1.1 เข้าใจความหมาย ความสำคัญของเวลาและยุคสมัยทางประวัติศาสตร์ สามารถใช้วิธีการทางประวัติศาสตร์มาวิเคราะห์เหตุการณ์ต่างๆ อย่างเป็นระบบ

ผลการเรียนรู้ที่ 1.2 เข้าใจพัฒนาการของมนุษยชาติจากอดีตจนถึงปัจจุบัน ในด้านความสัมพันธ์และการเปลี่ยนแปลงของเหตุการณ์อย่างต่อเนื่อง ตระหนักถึงความสำคัญและสามารถวิเคราะห์ผลกระทบที่เกิดขึ้น

ผลการเรียนรู้ที่ 1.3 เข้าใจความเป็นมาของชาติไทย วัฒนธรรม ภูมิปัญญาไทย มีความรัก ความภูมิใจและธำรงความเป็นไทย

2. รายวิชาการงานพื้นฐานอาชีพและเทคโนโลยี

สาระที่ 1 การดำรงชีวิตและครอบครัว

ผลการเรียนรู้ที่ 1.1 ทักษะการทำงานร่วมกัน และทักษะการแสวงหาความรู้ มีคุณธรรมและลักษณะนิสัยในการทำงาน มีจิตสำนึกในการใช้พลังงาน ทรัพยากร และสิ่งแวดล้อมเพื่อการดำรงชีวิตและครอบครัว

สาระที่ 2 การออกแบบและเทคโนโลยีการออกแบบและเทคโนโลยี

ผลการเรียนรู้ที่ 2.1 เข้าใจเทคโนโลยีและกระบวนการเทคโนโลยี ออกแบบและสร้างสิ่งของเครื่องใช้หรือวิธีการตามกระบวนการเทคโนโลยีอย่างมีความคิดสร้างสรรค์ เลือกใช้เทคโนโลยีในทางสร้างสรรค์ต่อชีวิต สังคม สิ่งแวดล้อม และมีส่วนร่วมในการจัดการเทคโนโลยีที่ยั่งยืน

สาระที่ 3 เทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร

ผลการเรียนรู้ที่ 3.1 เข้าใจ เห็นคุณค่า และใช้กระบวนการเทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูล การเรียนรู้ การสื่อสาร การแก้ปัญหา การทำงาน และอาชีพอย่างมีประสิทธิภาพ ประสิทธิผล และมีคุณธรรม

3. รายวิชาภาษาอังกฤษ

สาระที่ 3 ภาษาต่างประเทศที่เกี่ยวกับสาระเชิงบูรณาการสังคมประวัติศาสตร์และการงานพื้นฐานอาชีพ

จุดประสงค์การเรียนรู้

เรียนรู้เกี่ยวกับวิธีการสร้างสรรค์ องค์ประกอบในการสร้างสรรค์ การสร้างสรรค์เพื่อใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวันและเป็นสินค้าภูมิภาครได้

จุดประสงค์ปลายทาง

ผู้เรียนมีทักษะในการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ต่อยอดองค์ความรู้ภูมิปัญญาสู่การพัฒนา
บรรจุภัณฑ์อาหารในภูมิภาค

จุดประสงค์นำทาง

1. มีทักษะในการผลิตบรรจุภัณฑ์และการสร้างสรรค์ตราสัญลักษณ์
2. มีความคิดสร้างสรรค์ที่จะนำภูมิปัญญาไปใช้ประโยชน์ในการบรรจุภัณฑ์ภูมิภาค
3. สามารถอธิบายเหตุผลเกี่ยวกับการประยุกต์เทคนิคและการใช้วัสดุทดแทน

เนื้อหาสาระ

ขั้นตอน	กิจกรรมการเรียนรู้การสอน		วิธีวัดผลระหว่างเรียน
	ครู/ปราชญ์ ชาวบ้าน	นักเรียน	
องค์ประกอบในการสร้างสรรค์ การ พัฒนาภูมิปัญญา ทดลองร่างแบบจาก ความคิดสร้างสรรค์พัฒนาการบรรจุภัณฑ์ อาหารภูมิภาค	บรรยาย พร้อม ทั้งยกตัวอย่าง	จดบันทึก/ วาด ภาพประกอบ เต็มสมุดภาพ ด้วยการปะ ของจริง	-ทดลองผลิตผลงานตามความคิดสร้างสรรค์ ของผู้เรียนรายกลุ่ม -จัดทำ Mind Map เนื้อหาในคาบเรียน
ทดลองผลิตบรรจุภัณฑ์ที่ประยุกต์จากภูมิ ปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารและการบรรจุ	เริ่มต้นวิธีการใช้ เทคนิคดั้งเดิม เสริมด้วยวัสดุ ปัจจุบัน	ทดลองทำตาม โดยใช้วัสดุที่ เตรียมมา	คะแนนเต็ม 100 คะแนน ผลงานความประณีต ร้อยละ 40 ผลงานใช้ประยุกต์ศิลป์ ร้อยละ 40 ความประณีต ร้อยละ 20
ให้ความหมายเทคนิคการผลิตเป็น ภาษาสากล	ค้นคว้า ความหมาย	บันทึกภาพ /วาด ภาพประกอบ	-จัดทำ Mind Map เนื้อหาในคาบเรียน

สื่อ อุปกรณ์การเรียนรู้การสอน

1. กระดาษร่างภาพทำแบบร่าง
2. วัสดุและอุปกรณ์ในยุคปัจจุบันร่วมกับวัสดุดั้งเดิม
3. อุปกรณ์ในการสื่อความหมายบนกระดาษ

กิจกรรมการเรียนรู้การสอน

ทดลองผลิตชิ้นรูปบรรจุภัณฑ์โดยใช้วัสดุร่วมสมัย และใช้เทคนิคดั้งเดิมตามแบบภูมิปัญญาท้องถิ่น

กิจกรรมเสนอแนะ

ทดลองผลิตนำเสนอประโยชน์ใช้สอยที่เพิ่มขึ้นจากเดิม

บันทึกหลังการสอน

1. ผลการสอน

2. ปัญหา อุปสรรค

9.3 ข้อเสนอแนะแนวทางแก้ไข

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยระยะที่ 3 (Pre-Posttest)
ชุดที่ 1 ข้อสอบวัดความรู้ความเข้าใจในเนื้อหารายวิชา

ข้อสอบข้อเขียน

แผนการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาเพื่อการพัฒนาความคิดสร้างสรรค์ด้านการบรรจุภัณฑ์
 ข้อสอบอัตนัยจำนวน 100 ข้อ คะแนนเต็ม 100 คะแนน เวลา 1 ชั่วโมงเต็ม

คำสั่ง ให้นักเรียนเลือกตอบที่ถูกต้องที่สุด

1. สิ่งใดนับเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่น

ก. เครื่องบิน	ข. โทรศัพท์
ค. ม้าก้านกล้วย	ง. ใบตอง
2. สถานที่ใดนับเป็นศูนย์รวมภูมิปัญญา

ก. โรงพยาบาล	ข. พิพิธภัณฑ์
ค. ห้างสรรพสินค้า	ง. โรงไฟฟ้า
3. ผู้มีแนวโน้มเป็นผู้มีความรู้ด้านภูมิปัญญา

ก. นักเรียนทุน	ข. ปู่ย่าตายาย
ค. เพื่อนสนิท	ง. พี่น้อง
4. ภูมิปัญญาด้านการบรรจุภัณฑ์

ก. ห่อแหยม	ข. บั้งปลา
ค. ทอดมัน	ง. หลนปูเค็ม
5. แนวโน้มภูมิปัญญาท้องถิ่นเกิดจาก

ก. วัฒนธรรมท้องถิ่น	ข. เกษตรกรรมท้องถิ่น
ค. อุตสาหกรรมในครอบครัว	ง. ถูกทุกข้อ
6. วัฒนธรรมหมายถึง

ก. วิถีชีวิตของหมู่คณะ	ข. การอยู่ร่วมกัน
ค. การเอื้ออาทร	ง. ความเคารพนับถือ
7. ประเพณีคือสิ่งที่นิยมนับถือประพฤติปฏิบัติสืบ ๆ กันมาเป็นแบบแผน มักพบที่ใดบ้าง

ก. วัดวาอาราม	ข. ศาลหลักเมือง
ค. คราวเรือน	ง. ถูกทุกข้อ
8. สิ่งใดเรียกว่าเป็นประเพณีในท้องถิ่น

ก. การเลี้ยงดูบิดามารดา	ข. การประกอบสัมมาชีพ
ค. การเกษตรกรรม	ง. การท่องเที่ยว

9. ขนบธรรมเนียม หมายถึง

- ก. การกระทำ
- ข. แบบอย่างที่นิยมทำกันมา
- ค. ความประพฤติ
- ง. ความเชื่อ

10. ประเพณีหมายถึงสิ่งที่ยึดถือและปฏิบัติกันมาจนเป็นแบบแผน

- ก. การทำบุญตักบาตร
- ข. การจราจร
- ค. การก่อสร้าง
- ง. การทำมาหากิน

11: ความเชื่อเรื่องการลอยอังคารคือความเข้าใจเกี่ยวกับ

- ก. พิธีขึ้นบ้านใหม่
- ข. พิธีฉลองวันเกิด
- ค. พิธีศพ
- ง. พิธีโกนจุก

12. ความเชื่อเกี่ยวกับการประกอบอาหาร

- ก. การใส่สมุนไพรประกอบอาหารช่วยลดความดัน
- ข. การกินอาหารมังสวิรัต
- ค. ไม่ควรเดินทางในเวลากลางคืน
- ง. อาหารไทยตกแต่งสวย

13. พฤติกรรมที่มาจากความเชื่อ

- ก. การนำหมอนไปตากแดดเคล็ด
- ข. การยกทรงในแปลงผัก
- ค. การเคารพธงชาติในเวลา 8.00 น
- ง. การขี่จักรยานตามแนวคันนา

14. ความเชื่อมีหลายด้าน แต่ความเชื่อที่คนยึดถือและปฏิบัติอยู่เสมอ

- ก. นรกสวรรค์นั้นมีจริง
- ข. ห้ามเหยียบธรณีประตู
- ค. ห้ามยื่นคำสี่พระผู้ใหญ่
- ง. ห้ามสูบบุหรี่

15. ความเชื่อที่ก่อให้เกิดพฤติกรรมในเชิงสร้างสรรค์

- ก. ด้านไสยศาสตร์
- ข. ด้านฮวงจุ้ย
- ค. ด้านภูตผีปีศาจ
- ง. ด้านฟอแมดหมอผี

16: ความเชื่อเรื่องการทำบุญมักมีความเกี่ยวข้องกับ

- ก. พิธีขึ้นบ้านใหม่
- ข. พิธีฉลองวันเกิด
- ค. พิธีศพ
- ง. ถูกทุกข้อ

17. การประกอบอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นมีสิ่งใดที่คล้ายกันในทุกภูมิภาค

- ก. การใช้ส่วนผสมที่คล้ายกัน
- ข. การใช้ภาชนะที่คล้ายกัน
- ค. การห่ออาหารด้วยใบไม้ก่อนทำให้สุก
- ง. การห่ออาหารให้มีขนาดเล็ก

- 18 พฤติกรรมสอดคล้องกับภูมิปัญญา
 ก. การนำอาหารเข้าเตาอบไฟฟ้า ข. การห่ออาหารด้วยวัสดุจากธรรมชาติ
 ค. การตากอาหารให้แห้ง ง. การแบ่งอาหาร
19. ความเชื่อเกี่ยวกับการห่ออาหารพบได้จาก
 ก. การนึ่ง อย่างให้มีอุณหภูมิพอเหมาะ
 ข. การผสมอาหารให้มีรสชาติ
 ค. การเลือกใช้ใบกล้วยตานี
 ง. การประกอบอาหารในครัวใต้ถุนบ้าน
20. ความเชื่อใดที่เกี่ยวกับการบรรจุภัณฑ์อาหารมากที่สุด
 ก. การห่ออาหารด้วยใบตอง ข. การผสมอาหารด้วยกลิ่นแมงดา
 ค. การหุงข้าวด้วยหม้อข้าวไฟฟ้า ง. การชิมอาหารก่อนเสิร์ฟอาหาร
21. ลักษณะภูมิอากาศของประเทศไทย
 ก. ร้อนชื้น ข. แห้งแรง
 ค. ชุ่มชื้น ง. เปียกชื้น
22. ภูมิภาคเหนือมีชายแดนติดกับ
 ก. ประเทศพม่า ข. ประเทศกัมพูชา
 ค. ประเทศลาว ง. ประเทศเวียดนาม
23. แม่น้ำสายสำคัญของภาคกลาง
 ก. แม่น้ำปิง ข. แม่น้ำวัง
 ค. แม่น้ำเจ้าพระยา ง. ถูกทุกข้อ
24. เทือกเขาบรรทัดอยู่ในเขตภูมิภาคใด
 ก. ภาคเหนือ ข. ภาคอีสาน
 ค. ภาคกลาง ง. ภาคตะวันออก
25. ประเทศไทยมีฤดูกาล ดังนี้
 ก. 2 ฤดู ฤดูฝน ฤดูร้อน
 ข. 3 ฤดู ฤดูร้อน ฤดูฝน ฤดูหนาว
 ค. 3 ฤดู ฤดูฝน ฤดูใบไม้ร่วง ฤดูร้อน
 ง. ไม่ถูกสักข้อ
26. วัสดุธรรมชาติที่พบในประเทศไทยมากที่สุด
 ก. ใบตอง ข. ใบสน
 ค. ใบยูคาลิปตัส ง. ใบไผ่
27. วัสดุธรรมชาติที่พบมากในประเทศไทยที่มีคุณสมบัติในการยืดเหนียวมีความเหนียวใช้มัดได้
 ก. ตอก ข. ปอ
 ค. เถาวัลย์ ง. ก้านผักตบชวา

39. วิธีการทางการบรรจุภัณฑ์

- | | |
|-------------|------------|
| ก. Wrapping | ข. Sewing |
| ค. Cutting | ง. Blowing |

40. ความสัมพันธ์กับ Bionic

- | | |
|------------|-------------|
| ก. Leaves | ข. Ceramic |
| ค. Plastic | ง. Aluminum |

41. สิ่งที่น่าจะเป็นบรรจุภัณฑ์ท้องถิ่น

- | | |
|--------------|---------------|
| ก. กะละมัง | ข. ถังพลาสติก |
| ค. กระบุงสาน | ง. กระทะ |

42. เทคนิคทั่วไปที่มักใช้กับการบรรจุภัณฑ์อาหาร

- | | |
|-----------|-----------|
| ก. การชุบ | ข. การผูก |
| ค. การมัด | ง. การห่อ |

43. การห่ออาหารนับเป็นศิลปะประเภทใดมากที่สุด

- | | |
|----------------|--------------|
| ก. วิจิตรศิลป์ | ข. ทัศนศิลป์ |
| ค. หัตถศิลป์ | ง. ถูกทุกข้อ |

44. การห่อด้วยใบตองมีวิธีการในการห่อดังนี้

- | | |
|--------------|----------------|
| ก. ห่อทรงสูง | ข. ห่อทรงเตี้ย |
| ค. ห่อสวม | ง. ถูกทุกข้อ |

45. การเลือกวัสดุที่ใช้ในการห่อมักเลือกจาก

- | | |
|-----------------|-----------------|
| ก. ความยาว | ข. ความเหนียว |
| ค. ความเปราะบาง | ง. ความยืดหยุ่น |

46. อาหารที่พบในการห่ออาหารพื้นเมืองโดยทั่วไป

- | | |
|-----------------|--------------|
| ก. ห่อแหนม | ข. ห่อหมก |
| ค. ห่อขนมใส่ไส้ | ง. ถูกทุกข้อ |

47. ใบไม้ที่ชาวไทยมักใช้ในการห่ออาหาร

- | | |
|----------|------------|
| ก. ใบไผ่ | ข. ใบตอง |
| ค. ใบบัว | ง. ใบหม่อน |

48. คุณสมบัติทางกลของอาหารห่อที่เกิดจากการกระทำหลังจากการห่ออาหาร

- | | |
|-----------|------------|
| ก. บีบ | ข. การล้าง |
| ค. การต้ม | ง. การฉีก |

49 การห่ออาหารด้วยใบตองสามารถเก็บรักษาอาหารให้สดได้ระยะหนึ่งด้วยการถ่วงทอด

- | | |
|-------------|-------------|
| ก. ความแข็ง | ข. ความชื้น |
| ค. ความหนา | ง. ความเล็ก |

61. หลักในการประยุกต์บรรจุภัณฑ์ท้องถิ่นต้องคำนึงถึง
 ก. ความสวยงามการผลิต ข. การผลิตและการเก็บรักษา
 ค. ประโยชน์ใช้สอยและความงาม ง. ถูกทุกข้อ
62. การบรรจุภัณฑ์ในภูมิภาคนักโภชนาการมักใช้วิธีการ
 ก. ตัด ข. เชื้อน
 ค. หมุน ง. พับ
63. การห่ออาหารไทยด้วยใบตองมักทำขึ้นเพื่อ
 ก. การเก็บรักษา ข. การทำให้สุก
 ค. การถนอมอาหาร ง. ถูกทุกข้อ
64. การห่ออาหารไทยโดยมากใช้วัสดุธรรมชาติในรูปแบบใด
 ก. กระทะ ข. กระทง
 ค. โถ ง. ถูกทุกข้อ
65. อาหารที่ใช้ใบกระพ้อห่อเป็นอาหารของภูมิภาคใด
 ก. เหนือ ข. กลาง
 ค. อีสาน ง. ใต้
66. การห่อแหนมใบปัจจุบันใช้อะไรเป็นวัสดุทดแทน
 ก. โลหะ ข. แก้ว
 ค. พลาสติก ง. อลูมิเนียม
67. อาหารประเภทใดที่ไม่ควรใช้วัสดุทดแทน
 ก. ข้าวเหนียวปิ้ง ข. ขนมไส้ไส้
 ค. ขนมกล้วย ง. ข้าวเหนียวหน้าต่างๆ
68. สิ่งใดเป็นองค์ประกอบหลักทางด้านการประยุกต์รูปลักษณะของบรรจุภัณฑ์
 ก. ลำต้น ข. สีเขียว
 ค. กลิ่นหอม ง. เสียงแหลม
69. หลักในการแสวงหาวัสดุทดแทนในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหารในท้องถิ่น
 ก. มีความสวยงามเหมาะสม ข. ไม่มีตำหนิ
 ค. ขึ้นรูปง่าย ง. ปราศจากมลพิษ
70. บรรจุภัณฑ์ที่ดีควรมีความเหมาะสมในด้าน
 ก. ความกลมกลืน ข. ความขัดแย้ง
 ค. พื้นผิว ง. การพกพา
71. แนวทางที่สำคัญที่สุดในการประยุกต์การใช้งานบรรจุภัณฑ์อาหาร
 ก. ความเหมาะสมในการเก็บรักษา ข. ความสะดวกในการขนส่ง
 ค. ความง่ายในการห่อ ง. ความสะดวกในการรับประทาน

72. วิธีการในการประยุกต์บรรจุภัณฑ์
- ก. การจำหน่ายผลิตภัณฑ์แบบเดี่ยว
 - ข. การจำหน่ายผลิตภัณฑ์แบบคู่
 - ค. การจำหน่ายผลิตภัณฑ์ออนไลน์
 - ง. การจำหน่ายผลิตภัณฑ์ในห้างสรรพสินค้า
73. วิธีการใดที่ควรกระทำด้านการใช้งานผลิตภัณฑ์
- ก. เพิ่มจำนวนผลิต
 - ข. เพิ่มประโยชน์ใช้สอย
 - ค. เพิ่มราคาจำหน่าย
 - ง. เพิ่มวัสดุในการผลิต
74. การประยุกต์การใช้งานที่ถูกหลักควรคำนึงถึง
- ก. ผู้จำหน่าย
 - ข. ผู้บริหาร
 - ค. ผู้บริโภค
 - ง. ผู้เดินทาง
75. วิธีการสร้างมูลค่าเพิ่มในการบรรจุภัณฑ์
- ก. ลดต้นทุนด้วยการใช้วัสดุ
 - ข. การประหยัดค่าใช้จ่ายอื่นๆ
 - ค. การใช้วัสดุที่มีอยู่
 - ง. การลดแรงงานคน
76. เทคนิควิธีการสานตะกร้า ลวดลายการสานอาจทำได้โดย
- ก. การเฉลยลาย
 - ข. การตัด
 - ค. การปักคลี่
 - ง. การหล่อวัสดุ
77. การพับห่อขนมเทียนอาจทำให้ทรงรูปสามเหลี่ยมแบบคงที่ได้ด้วยวิธีใดที่เหมาะสมที่สุด
- ก. พับและติดกาว
 - ข. การหล่อกระดาษ
 - ค. การตัดพลาสติก
 - ง. ถูกทุกข้อ
78. การประกอบชิ้นส่วนของบรรจุภัณฑ์สามารถประยุกต์จากการขึ้นรูปจากจุดศูนย์กลางเป็นการขึ้นรูปด้วยวิธี
- ก. การตัดภาพคลี่แล้วพับขึ้นรูป
 - ข. การตัดชิ้นเท่ากับจำนวนด้านและติดกาว
 - ค. การทับซ้อนและสอดเกี่ยวกัน
 - ง. ถูกทุกข้อ
79. เทคนิควิธีที่ไร้รอยต่อบนบรรจุภัณฑ์
- ก. การเย็บติดกัน
 - ข. การสอดเกี่ยวกัน
 - ค. การขึ้นรูปจากจุดศูนย์กลาง
 - ง. การทำภาพคลี่
80. การประยุกต์เทคนิคในการขึ้นรูปบรรจุภัณฑ์ควรคำนึงถึงใครเป็นหลัก
- ก. ผู้ซื้อ
 - ข. ผู้ชม
 - ค. ผู้ใช้งาน
 - ง. ผู้พบเห็น
81. การทดลองความคิดสร้างสรรค์ในการบรรจุภัณฑ์ ผู้ผลิตจะต้องทำต้นแบบเพื่อทดลอง
- ก. การใช้งานตามวิถีชีวิตปกติ
 - ข. ต้นทุนด้านวัสดุ
 - ค. ขั้นตอนการผลิต
 - ง. ถูกทุกข้อ

82. ความคิดสร้างสรรค์ด้านการบรรจุภัณฑ์ภูมิปัญญานั้นสอดคล้องกับเรื่องใดที่สุด
- คิดบรรจุภัณฑ์ใหม่ในการห่ออาหาร
 - ประยุกต์วัสดุในการใช้ทดแทนของเดิม
 - แปลงรูปแบบการใช้งานให้ใหม่ขึ้น
 - ยกเลิกการใช้งานแบบเดิม
83. ขั้นตอนแรกในการทดลองความคิดคือ
- ทำต้นแบบ
 - ร่างแบบ
 - การค้นหาแรงบันดาลใจ
 - การเช็คสี
84. ส่วนใดของบรรจุภัณฑ์อาหารไทยที่ควรได้รับการพัฒนา
- การห่อ
 - การถือรับประทาน
 - การเปิดรับประทาน
 - ถูกทุกข้อ
85. ความคิดสร้างสรรค์ในการบรรจุภัณฑ์ที่สอดคล้องกับผลิตภัณฑ์ชุมชน
- ด้านรูปทรง
 - ด้านความสูง
 - ด้านความปลอดภัย
 - ด้านอัตลักษณ์ภูมิปัญญา
86. ประเด็นที่เป็นแนวทางในการสร้างแรงบันดาลใจ
- บริบททางสังคม
 - ธรรมชาติ
 - การค้าพาณิชย์
 - ถูกทุกข้อ
87. แรงบันดาลใจจากธรรมชาติเป็นแนวทางบรรจุภัณฑ์ในรูปแบบใดบ้าง
- อัตลักษณ์ภูมิภาค
 - ภูมิปัญญาหัตถศิลป์
 - สะอาดปลอดภัย
 - ลวดลายแบบไทยๆ
88. สิ่งที่เป็นแรงบันดาลใจจากภูมิปัญญาไทย
- ประเพณีการเกี่ยวข้าว/ดำนา
 - ทำตามใจคือไทยแท้
 - แม่น้ำคงคา
 - ถูกทุกข้อ
89. วิธีการแสวงหาแรงบันดาลใจที่ถูกต้องคือ
- การศึกษาค้นคว้าและวิจัย
 - การดูโทรทัศน์
 - การพูดคุย
 - ถูกทุกข้อ
90. แรงบันดาลใจเป็นขั้นตอนใดของการสร้างสรรค์
- ขั้นตอนสุดท้ายในการพัฒนาผลิตภัณฑ์
 - ขั้นตอนที่ 2 หลังจากการเริ่มต้นร่างแบบ
 - ขั้นตอนแรกก่อนเริ่มต้นสร้างสรรค์ผลงาน
 - ขั้นตอนก่อนสุดท้าย
91. คำใดที่สอดคล้องกับความคิดสร้างสรรค์ในการออกแบบบรรจุภัณฑ์
- นวัตกรรม
 - ภูมิปัญญา
 - เทคโนโลยี
 - ถูกทุกข้อ

92. ในการออกแบบสร้างสรรค์บรรจุภัณฑ์นั้นใครเป็นผู้ที่มีความสำคัญมากที่สุด
ก. ผู้ใหญ่ ข. ผู้โดยสาร
ค. ผู้บริโภค ง. ถูกทุกข้อ

93. ส่วนประกอบหลักในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ คือ
ก. โครงสร้างและกราฟิก ข. วัสดุที่เลือกใช้
ค. ความสัมพันธ์ของหน้าที่ใช้สอย ง. ถูกทุกข้อ

94. ความสวยงามของบรรจุภัณฑ์ขึ้นอยู่กับ
ก. ความเหมาะสมในการจัดองค์ประกอบทางศิลปะ
ข. รสนิยมของผู้บริโภค
ค. ความสะดวกในการใช้งาน
ง. ถูกทุกข้อ

95. หลักในการพิจารณาออกแบบสร้างสรรค์บรรจุภัณฑ์ท้องถิ่น
ก. ความเป็นอยู่ในท้องถิ่น ข. บ้านเรือน
ค. ธุรกิจการค้าในท้องถิ่น ง. ภูมิปัญญาท้องถิ่น

96. คำใดที่สอดคล้องกับคำว่า Innovation
ก. The New Technology ข. The Wisdom Application
ค. The Development ง. ถูกทุกข้อ

97. คำใดที่เกี่ยวข้องกับคำว่า Specification
ก. Material ข. Proportion
ค. Equipment ง. ถูกทุกข้อ

98. ความหมายของคำว่า Folding ในการบรรจุภัณฑ์
ก. การหล่อ ข. การเจาะ/การตัด
ค. การม้วน ง. การพับ/การคลี่

99. ในการผลิตบรรจุภัณฑ์ต้องพิจารณาเกี่ยวกับ Texture ซึ่งหมายถึง
ก. Picture ข. System
ค. Material Surface ง. Production

100. ขั้นตอนสุดท้ายในการผลิตบรรจุภัณฑ์ คือ
ก. Final ข. Endless
ค. Finishing ง. Furnishing

เครื่องมือที่ใช้ในงานวิจัยระยะที่ 3

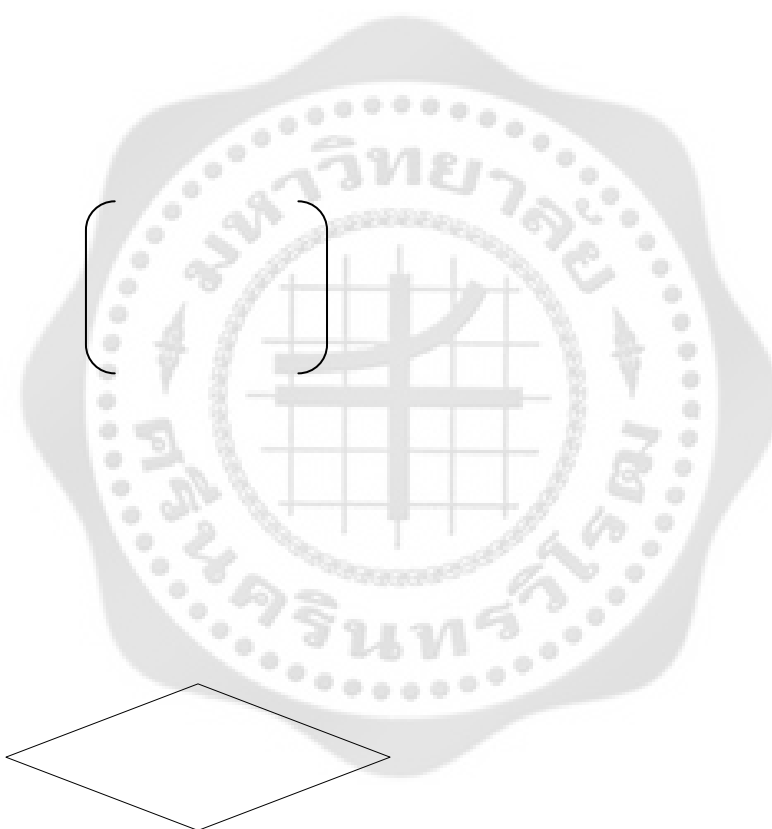
ชุดที่ 2 : ข้อสอบปฏิบัติจากผลของการวาดภาพ

แนวการวัดความคิดสร้างสรรค์ของชาวนรงค์ พรุ่งโรจน์ (2546)

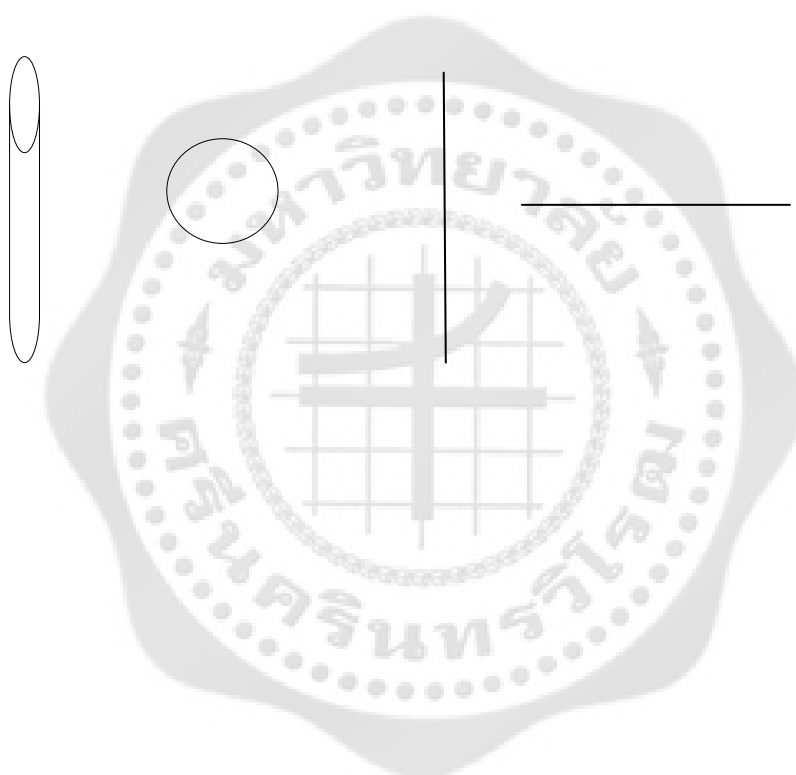
1. ให้นักเรียนร่างภาพความคิดในการใช้องค์ประกอบจากภาพที่กำหนดให้ประยุกต์รูปแบบบรรจุภัณฑ์ขนมไทยจากภูมิปัญญาต่อไปนี้ (40 คะแนน)



2. ให้นักเรียนต่อเติมเส้นต่อไปนี้เพื่อใช้ในการบรรจุอาหารในพื้นบ้านในภูมิภาคของ
นักเรียน (30 คะแนน)



3. ให้นักเรียนสร้างสรรค์โดยวาดภาพบรรจุภัณฑ์จากองค์ประกอบที่กำหนดให้ (30 คะแนน)



เครื่องมือที่ใช้ในงานวิจัยระยะที่ 3
ชุดที่ 3 แบบสอบถามเพื่อวัดทัศนคติที่มีต่อการเข้าร่วมแผนการถ่ายทอดภูมิปัญญาการ
บรรจุกัญท์เพื่อพัฒนาความคิดสร้างสรรค์

คำชี้แจง

1. แบบสอบถามฉบับนี้สร้างขึ้นเพื่อวัดความคิดเห็นที่ผู้เรียนมีต่อการเรียนวิชาภาษาอังกฤษ
2. แบบสอบถามฉบับนี้มี 2 ตอน
 - ตอนที่ 1 ข้อมูลเกี่ยวกับผู้ตอบ
 - ตอนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับความคิดเห็นของผู้ตอบที่มีต่อการเข้าร่วมโปรแกรม

ตอนที่ 1 ข้อมูลเกี่ยวกับผู้ตอบ

คำชี้แจง : แบบสอบถามนี้ออกแบบขึ้นเพื่อสอบถามข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบ

โปรดใส่เครื่องหมาย / ลงในช่องว่างที่เหมาะสมกับคำตอบของท่าน

เพศ ☐ ชาย ☐ หญิง

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นของผู้ตอบที่มีต่อการเรียนวิชาภาษาอังกฤษ

คำชี้แจง แบบสอบถามนี้ออกแบบขึ้นเพื่อสอบถามความคิดเห็นเกี่ยวกับการเรียนวิชาภาษาอังกฤษ

โปรดอ่านข้อความด้วยความรอบคอบและใส่เครื่องหมาย / ในช่องว่างที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านต่อการเข้าร่วมโปรแกรมการถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารเพื่อพัฒนาความคิดสร้างสรรค์

- 5 = เห็นด้วยอย่างยิ่ง
 4 = เห็นด้วย
 3 = ไม่แน่ใจ
 2 = ไม่เห็นด้วย
 1 = ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง

ความคิดเห็นของนักเรียน	เห็นด้วยอย่างยิ่ง	เห็นด้วยมาก	ไม่แน่ใจ	ไม่เห็นด้วย	ไม่เห็นด้วยอย่างยิ่ง
	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)
1. แผนการถ่ายทอดภูมิปัญญาการบรรจุภัณฑ์อาหารมีประโยชน์ต่อชุมชน					
2. ข้าพเจ้าได้รับความรู้ภูมิปัญญาเพิ่มขึ้นจากเดิมมาก					
3. ข้าพเจ้ามีความมั่นใจในการเลือกหาวัสดุจากพื้นที่ที่ข้าพเจ้าอาศัยอยู่					
4. ข้าพเจ้ามีความเข้าใจที่มาของภูมิปัญญาในท้องถิ่นของข้าพเจ้าเพิ่มขึ้น					
5. การเรียนรู้กระบวนการในการพับและห่ออาหารจากวิทยากรผู้รู้ในท้องถิ่นทำให้ข้าพเจ้ากล้าแสดงออกอยากพูดคุยกับผู้อื่นมากขึ้น					
6. ภูมิปัญญาในการห่ออาหารในท้องถิ่นมีความสำคัญและน่าสนใจเป็นอย่างมาก					
7. การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ไทยสามารถต่อยอดจากภูมิปัญญาท้องถิ่นได้อีกมากมาย					
8. การเรียนรู้ในแผนการถ่ายทอดนี้ช่วยให้เกิดความคิดริเริ่มสร้างสรรค์					
9. ภูมิปัญญาในการห่อและการบรรจุอาหารมีส่วนช่วยในการประกอบอาชีพ					
10. ข้าพเจ้ามีความสุขเมื่อได้เรียนรู้ภูมิปัญญาแล้วนำมาสร้างสรรค์การบรรจุภัณฑ์ใหม่ๆขึ้น					

ข้อเสนอแนะ



เครื่องมือที่ใช้ในงานวิจัยระยะที่ 3

ชุดที่ 4: แบบทดสอบความคิดสร้างสรรค์จากการปฏิบัติชิ้นงาน (Performance Test)

กำหนดให้นักเรียนใช้ความคิดสร้างสรรค์ออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่ประยุกต์ใช้วัสดุที่มีในท้องถิ่นพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับวิถีชีวิตในปัจจุบัน

1. เลือกใช้วัสดุและใช้อุปกรณ์ที่กำหนดให้
2. คิดวิธีห่อหรือบรรจุที่ให้ส่วนผสมได้คุณภาพตามแนวภูมิปัญญาดั้งเดิมแต่มี
3. ความแตกต่างจากการห่อแบบเดิม
4. ดัดแปลงหรือเพิ่มเติมองค์ประกอบให้มีประโยชน์ใช้สอยในทางการจัดจำหน่าย
5. ตกแต่งบรรจุภัณฑ์ให้ประณีตที่สุด
6. ตั้งชื่อผลงาน

หมายเหตุ

เลือกทำเพียง 1 จาก 4 ประเภท ดังนี้

- | | |
|--|------------------------------|
| ☐ 1. จิ้นส้ม | โรงเรียนแม่เจดีย์วิทยาคม |
| ☐ 2. ขนมหั้วสนัดงา | โรงเรียนราชโบริการานุเคราะห์ |
| ☐ 3. ข้าวต้มตาล | โรงเรียนนิคมพัฒนศึกษา |
| ☐ 4. ข้าวต้มใบกะพ้อ | โรงเรียนพนางตุง |

จัดทำโดยอุปกรณ์ที่กำหนดให้ ได้แก่

1. ใบไม้ที่ใช้ห่อในแต่ละภูมิภาค
2. ไม้กลัด และหรือ แป้งเปียก
3. เส้นตอก หรือ เชือกปอ หรือ ก้านมะพร้าว

ประวัติย่อผู้วิจัย



ประวัติย่อผู้วิจัย

ชื่อ ชื่อสกุล	นางสินีนาก เลิศไพรวิน
วันเดือนปีเกิด	5 มีนาคม 2498
สถานที่เกิด	กรุงเทพมหานคร
สถานที่อยู่ปัจจุบัน	148 บางนา 30 แขวงบางนา เขตบางนา กรุงเทพ 10260
ตำแหน่งหน้าที่การงานปัจจุบัน	ที่ปรึกษาสำนักงานพัฒนาอุตสาหกรรมขนาดกลางและขนาดย่อม กระทรวงอุตสาหกรรม ผู้เชี่ยวชาญตรวจประเมินประกันคุณภาพการศึกษา สาขาศิลปกรรม สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา อาจารย์พิเศษ หลักสูตรศิลปกรรม สาขานวัตกรรมการออกแบบ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ คณะศิลปกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
ประวัติการศึกษา	มัธยมศึกษาตอนปลาย จาก โรงเรียนสาธิตจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (ฝ่ายมัธยม) พ.ศ. 2520 สถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต (สถ.บ.) (เกียรตินิยมอันดับสอง) จาก สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า วทยาเขตลาดกระบัง พ.ศ. 2527 MS.(Interior Design) จาก PRATT INSTITUTE, NYC, New York U.S.A. พ.ศ. 2545 Certificate in Modern Management Program.รุ่นที่ 44 คณะพาณิชยศาสตร์และการบัญชี จาก จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย พ.ศ. 2549 ประกาศนียบัตรหลักสูตรอบรมผู้บริหารระดับสูง รุ่นที่ 64 จาก สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา พ.ศ. 2559 ปริญญาการศึกษาดุซมิบัณฑิต สาขาวิชาการวิจัยพฤติกรรมศาสตร์ประยุกต์ จาก มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ