

## การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำเส้นหมี่ บ้านด่านกะตา ตำบลพระพุทธ

### อำเภอเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดนครราชสีมา<sup>\*</sup>

วรรณษา แสนคำ<sup>1</sup> นัญญา มณฑล<sup>2</sup>

เนตรนภา รัตนโพธานันท์<sup>3</sup>

#### บทคัดย่อ

การศึกษาค้นคว้านี้มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาบริบทการทำเส้นหมี่ บ้านด่านกะตา ตำบลพระพุทธ อำเภอเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดนครราชสีมา 2) เพื่อศึกษาการผลิตและการถ่ายทอดความรู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำเส้นหมี่ บ้านด่านกะตา ตำบลพระพุทธ อำเภอเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดนครราชสีมา 3) เพื่อหาแนวทางการจัดการความรู้ เพื่อยกระดับภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำเส้นหมี่ บ้านด่านกะตา ตำบลพระพุทธ อำเภอเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดนครราชสีมา กลุ่มเป้าหมายคือ ผู้รู้และผู้ผลิตเส้นหมี่ ผู้นำชุมชน องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ตัวแทนหน่วยงานที่เกี่ยวข้องและประชาชนบ้านด่านกะตา ตำบลพระพุทธ อำเภอเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดนครราชสีมา โดยแบ่งตามขั้นตอนการจัดการความรู้ เป็น 1) การค้นหาความรู้ 2) การรวบรวมความรู้ 3) การถ่ายทอดความรู้ 4) การประยุกต์ใช้ความรู้ เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยคือแบบสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) การสนทนากลุ่ม (Focused Group Discussion) การสังเกตการณ์แบบมีส่วนร่วมและไม่มีส่วนร่วม การวิเคราะห์ข้อมูล ส่วนใหญ่ข้อมูลที่นำมาวิเคราะห์ เป็นข้อความลักษณะบรรยาย (Descriptive) ที่ได้จากการสังเกต สัมภาษณ์ และจัดบันทึกนำมาวิเคราะห์ข้อมูลแบบสร้างข้อสรุป

#### ผลการวิจัยพบว่า

1. บริบทการทำเส้นหมี่ ชุมชนบ้านด่านกะตา เริ่มต้นจากนางบุญธรรม จอนจอหอ ซึ่งได้รับการสืบทอดการทำเส้นหมี่จากบรรพบุรุษเพื่อเป็นรายได้เสริมหลังจากการทำนา เริ่มก่อตั้งกลุ่มเส้นหมี่โดยการส่งเสริมจากหน่วยงานภาครัฐแต่ก็ต้องยุติลงเนื่องจากปัญหาการผลิตเส้นหมี่ไม่ได้คุณภาพ เพราะความเร่งรีบเมื่อมียอดคำสั่งซื้อจำนวนมาก และมีปัญหาด้านการตลาด

2. การผลิตและการถ่ายทอดความรู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำเส้นหมี่ บ้านด่านกะตา พบว่า ยังไม่มีการบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษร ใช้การถ่ายทอดโดยการบอกเล่า และเน้นการปฏิบัติตาม อาศัยกระบวนการถ่ายทอดองค์ความรู้โดยบุคคลและมีศูนย์การเรียนรู้ชุมชน และมีการศึกษาคูงาน เพื่อนำความรู้มาพัฒนาผลิตภัณฑ์ของตนเอง

3. แนวทางการจัดการความรู้ เพื่อยกระดับภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำเส้นหมี่บ้านด่านกะตา ด้วยการบูรณาการกับการเรียนการสอนในสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี โดยการสาธิตการผลิตเส้นหมี่และมีสื่อวีดิทัศน์ประกอบการเรียนการสอน เพื่อให้นักเรียนที่เป็นเยาวชนในชุมชนเกิดจิตสำนึกและเห็นคุณค่าต่อภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อเป็นการอนุรักษ์ภูมิปัญญาให้คงอยู่สืบไป

**คำสำคัญ:** การจัดการความรู้, ภูมิปัญญาท้องถิ่น, เส้นหมี่

\* งานวิจัยนี้ได้รับทุนสนับสนุนจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (สกอ.) ปี 2557

<sup>1</sup> นกวิชัย, สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา, E-mail: mongkonkeaw@gmail.com

<sup>2</sup> นกวิชัย, สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา, E-mail: pory.nutta@gmail.com

<sup>3</sup> ผู้ช่วยศาสตราจารย์, โปรแกรมวิชาวิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา



## Knowledge Management of Local Wisdom in Rice Noodle, Baan Dan Kata, Pra Put Sub-District, Chaloe Phra Kiat District, Nakhon Ratchasima \*

*Wannasa Sanlum<sup>1</sup> Nutta Monthon<sup>2</sup>*

*Nechnapa Rattanaphotanan<sup>3</sup>*

### Abstract

This study aims: 1) to study the sen-mee rice noodle-making, 2) to study knowledge production and knowledge transmission of rice noodle-making, and 3) to find the knowledge management's influences of rice noodle-making in Baan Dan Kata, Pra Put Sub-district, Chaloe Phra Kiat District, Nakhon Ratchasima. The research participants were sen-mee rice noodle manufacturers, local government community leaders, agency's representatives and villagers of Baan Dan Kata, Pra Put Sub-district, Chaloe Phra Kiat District, Nakhon Ratchasima. They were divided by the process of knowledge management into 4 steps: 1) Knowledge acquisition, 2) External collection of knowledge, 3) Transferring knowledge, and 4) Application of knowledge. Correspondingly, the tools used were indepth interview, focused group discussion, participant and non-participant observations. For data analysis, most of the data were analyzed from a message describing the characteristics (Descriptive) derived from observation, interview and record of the data analysis conclusion.

The results showed that:

1. Mrs. Boontam Jonjarho was the innovator of the sen-mee rice noodle-making in Baan Dan Kata, which her local wisdom has been passed down from her ancestors, so that she may gain her extra income after farming. In 1985, Sen-mee rice noodle-making was established by a group and promoted by government agencies; however, it was lack of a good making's quality. Thus, the production was stopped.

2. In producing and transferring knowledge which was the local wisdom of rice noodle-making in Baan Dan Kata, no written record was found, only the retelling from generation to generation. The knowledge was transferred by individuals as a source of knowledge or the compliance process of family members, such as by grandparents to parents. The noodles making was taught once at the community learning center. Besides, manufacturers had a chance to observe from other villages nearby, they learned to develop their products.

3. Knowledge management approach in improving the local wisdom of rice noodle-making, in Baan Dan Kata, has integrated with the teaching and training of career and technology learning. With rice noodle-making demonstration, educational material and others useful media are used, so that young learners in community can gain their awareness and appreciation of local knowledge and nurture the wisdom to remain.

**Keywords:** Knowledge Management, Local Wisdom, Rice Noodle

\* This Research Project is Supported by Office of the Higher Education Commission, 2014

<sup>1</sup> Researcher, Research and Development Institute, Nakhon Ratchasima Rajabhat University, E-mail: mongkonkeaw@gmail.com

<sup>2</sup> Researcher, Research and Development Institute, Nakhon Ratchasima Rajabhat University, E-mail: pory.nutta@gmail.com

<sup>3</sup> Assistant Professor, Faculty of Science and Technology, Nakhon Ratchasima Rajabhat University.

### ความสำคัญและปัญหาการวิจัย

ภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นองค์ความรู้ที่เกิดจากสติปัญญาของชาวบ้าน เป็นศักยภาพในการดำเนินชีวิต และการประกอบอาชีพของชาวบ้านให้สอดคล้องเหมาะสมบริบทของชุมชนท้องถิ่น ภูมิปัญญาท้องถิ่น เป็นเรื่องที่เกี่ยวข้องกับ สังคม และปรับเปลี่ยนตามเหตุปัจจัยอยู่ในจิตใจระบบพฤติกรรมความเคยชิน และความสันตติ ชันเจนที่เรียกเป็นองค์รวมว่า “วัฒนธรรมชาวบ้าน” โดยชาวบ้าน และภูมิปัญญาท้องถิ่นได้รับการทดสอบในชีวิตจริง ผ่านกาลเวลา สถานการณ์ และบริบททางเศรษฐกิจและสังคมที่เคลื่อนไหวเปลี่ยนแปลง เกิดชาย ช่วยบำรุง (2554, น.40) ได้กล่าวว่าภูมิปัญญาท้องถิ่น คือ ความรู้ของคนท้องถิ่น ซึ่งได้มาจากประสบการณ์และความคิดริเริ่มของคนในท้องถิ่น รวมทั้งความรู้ที่สั่งสมมาแต่ บรรพบุรุษ สืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น ระหว่างการสืบทอดมีการปรับ ประยุกต์และเปลี่ยนแปลง พัฒนา สูญสลายหายไปบ้างและเกิดความรู้ใหม่ตามยุคสมัยหรืออาจกล่าวได้ว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นการใช้ ภูมิปัญญาหรือความรู้ในท้องถิ่นเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นซึ่งเป็นความรู้ชุดใหม่ รวมความว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่นก็เหมือนชีวิตมนุษย์ คือ มีเกิด ดับ ปรับเปลี่ยนเรียนรู้ใหม่ และงอกงามอยู่เสมอ (เอกวิทย์ ณ ถลาง และคณะ, 2546) โดยการสืบทอด ถอดความรู้/ภูมิปัญญาที่อยู่ในตัวคนออกเป็นความรู้ที่ผู้อื่นสามารถเรียนรู้ รวบรวมจัดเป็นคลังข้อมูลในชุมชน และนำไปใช้ประโยชน์ในการพัฒนาชุมชนสนับสนุนให้คนรุ่นใหม่ได้แลกเปลี่ยนเรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นจากการปฏิบัติจริงร่วมกับปราชญ์ ผู้รู้และผู้สูงอายุที่มีประสบการณ์ สอดคล้องกับการจัดการความรู้ของชุมชนท้องถิ่น มีลักษณะเรียบง่ายเป็นธรรมชาติ เรียนรู้จากการปฏิบัติ ค่อยเป็นค่อยไป และมีลักษณะเด่นอยู่ที่ปัญญาปฏิบัติ (รัตนา โตสกุล และคณะ, 2548 )

เส้นหมี่เป็นอาหารพื้นบ้านชนิดหนึ่ง ลักษณะคล้ายเส้นก๋วยเตี๋ยว แต่เส้นบางกว่า เล็กกว่า เป็นอาหารตากแห้งที่เก็บไว้ได้นาน เมื่อปรุงเป็นอาหารแล้วจะมีรสแตกต่างไป (วัฒนาภรณ์ ไชรัตน์ชัย, 2551) และเมื่อพิจารณาอาหารตามท้องถิ่น โคราชแล้วส่วนใหญ่มักจะนึกถึง ผัดหมี่โคราช ตามคำขวัญที่ว่า เมืองหญิงกล้า ผ้าไหมดี หมี่โคราช ปราสาทหิน ดินด่านเกวียน และหมี่โคราชยังเป็นเอกลักษณ์ของชาวโคราชอีกด้วย แม้ภูมิปัญญาการผลิตเส้นหมี่จะสืบทอดมายาวนาน แต่ก็เป็นการสืบทอดกันมาแบบให้ลงมือทำ เป็นการเรียนรู้แบบไม่มีรูปแบบ ไม่มีการจดบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษร และการผลิตเส้นหมี่ปัจจุบันมีการผลิตโดยใช้เครื่องจักรเป็นส่วนใหญ่เพื่อความรวดเร็ว สะดวก ประหยัดระยะเวลา ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคในโลกปัจจุบันจึงง่ายที่ภูมิปัญญาจะสูญหายและเลือนหายไปตามกาลเวลา การจัดการความรู้เป็นหนทางหนึ่งที่จะช่วยจัดเก็บ รวบรวมและถ่ายทอดความรู้ในการทำงานและช่วยพัฒนาความรู้ ที่มีอยู่โดยเฉพาะความรู้ที่ไม่เป็นลายลักษณ์อักษร ความรู้ที่ยังแฝงเร้นอยู่ในตัวคนให้เจริญเติบโต ไป บุญดี บุญญาภิกิจ และคณะ (2549, น.23) กล่าวว่าการจัดการความรู้เป็นกระบวนการ ในการนำความรู้ที่มี

อยู่หรือเรียนรู้มาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุดต่อองค์กร โดยผ่านกระบวนการต่างๆ เช่น การสร้าง รวบรวม แลกเปลี่ยนและใช้ความรู้ ดังนั้นจึงเป็นบริบทที่เหมาะสมที่จะนำหลักการจัดการความรู้มาช่วยในการจัดเก็บ รวบรวม และถ่ายทอด ซึ่งจะช่วยให้เกิดการนำกลับไปใช้ใหม่และพัฒนาความรู้อย่างยั่งยืนต่อไป

คณะผู้วิจัยเล็งเห็นความสำคัญของการจัดการความรู้ภูมิปัญญาวิถีทำเส้นหมี่โคราช เพื่อแสดงให้เห็นวิธีการของบรรพชน มีเหตุ มีผล และน่าเชื่อถือ ตลอดจนถึงหลักการเลือกวัตถุดิบและคุณค่าทางโภชนาการของเส้นหมี่ที่ทำด้วยกระบวนการของปราชญ์ชาวบ้าน อีกทั้งยังเป็นการอนุรักษ์ฟื้นฟูและสืบทอดทางภูมิปัญญาของบรรพบุรุษและขยายผลภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่การพึ่งพาตนเองให้แก่ชุมชนต่อไป

### วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาบริบทการทำเส้นหมี่ บ้านด่านกะตา ตำบลพระพุทธร อำเภอนครราชสีมา จังหวัดนครราชสีมา
2. เพื่อศึกษาการผลิตและการถ่ายทอดความรู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำเส้นหมี่ บ้านด่านกะตา ตำบลพระพุทธร อำเภอนครราชสีมา จังหวัดนครราชสีมา
3. เพื่อหาแนวทางการจัดการความรู้เพื่อยกระดับภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำเส้นหมี่บ้านด่านกะตา ตำบลพระพุทธร อำเภอนครราชสีมา จังหวัดนครราชสีมา

### แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง

ผู้วิจัยได้ศึกษา แนวคิดเกี่ยวกับการจัดการความรู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น การถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น หมี่โคราช และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง สำหรับการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำเส้นหมี่บ้านด่านกะตา ตำบลพระพุทธร อำเภอนครราชสีมา ได้นำกรอบแนวคิดการจัดการความรู้ที่ได้ศึกษาการแบ่งความรู้ของ Raj. (1996, p.160) Tiwana. (2000, p.67) องค์ประกอบการจัดการความรู้ของ Tannenbaum and Alliger. (2000, pp.4-6) และได้นำ “วงจรการจัดการความรู้แบบสามมิติ” ของ บุญดี บุญญกิจ และคณะ(2549) มาประยุกต์ใช้เป็นแนวทางการจัดการความรู้ได้ 4 ขั้นตอน คือ การค้นหาความรู้ การรวบรวมความรู้การถ่ายทอดความรู้ และการประยุกต์ใช้ความรู้ แสดงกรอบแนวคิดดังภาพที่ 1



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดการวิจัย

### ระเบียบวิธีวิจัย

การศึกษาการวิจัยเรื่อง การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำเส้นไหมโคราช บ้านด่านกะตา ตำบลพระพุทธร อำเภอนเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดนครราชสีมา เป็นงานวิจัยประเภทการวิจัยเชิงคุณภาพ

กลุ่มเป้าหมายในการวิจัย คือ ปราชญ์ชาวบ้าน ผู้ใหญ่บ้าน นายกองค้การบริหารส่วนตำบล สมาชิกกลุ่มทำเส้นไหม พัฒนาการ และผู้อำนวยการ โรงเรียน และประชาชนบ้านด่านกะตา ตำบลพระพุทธร อำเภอนเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดนครราชสีมา

เครื่องมือที่ใช้วิจัย ได้แก่

- 1) แบบสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง (Structured Interview)
- 2) ประเด็นการสนทนากลุ่ม (Focus Group Discussion)

### การสร้างเครื่องมือ

- 1) ศึกษาแนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง
- 2) นำข้อมูลที่ได้มาจากการสังเคราะห์วรรณกรรมที่เกี่ยวข้องมาเป็นกรอบแนวคิดในการวิจัย
- 3) สร้างแนวทางการสัมภาษณ์และแนวทางการสนทนากลุ่มเป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวม

### ข้อมูล

- 4) นำเครื่องมือต่างๆ ที่ใช้ในการเก็บข้อมูลไปปรึกษาที่ผู้เชี่ยวชาญเพื่อตรวจสอบความสมบูรณ์และความถูกต้อง
- 5) ปรับปรุงเครื่องมือต่างๆ ตามข้อเสนอแนะของผู้เชี่ยวชาญก่อนที่จะใช้การเก็บรวบรวมข้อมูล

### การเก็บรวบรวมข้อมูล

1) ประชุมชี้แจงวัตถุประสงค์ของการวิจัยและทำความเข้าใจถึงแนวทางการดำเนินโครงการต่อชุมชน

2) ศึกษาบริบทชุมชนดำเนินการวิจัยโดยการทบทวนเอกสารที่เกี่ยวข้อง การสัมภาษณ์ และการสนทนากลุ่ม (Focus Group) เพื่อเก็บรวบรวมข้อมูลชุมชน

3) การรวบรวมความรู้ประเด็นที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลคือ 1) ส่วนประกอบและวัสดุ 2) การเลือกวัตถุดิบ และ 3) วิธีการทำเส้นหมี่

4) การถ่ายทอดความรู้โดยการสาธิตและฝึกปฏิบัติ (workshop) การทำเส้นหมี่ แก่นักเรียน/นักศึกษา/ผู้สนใจทั่วไป พร้อมบันทึกเทปวีดิทัศน์ในระหว่างการสาธิตและฝึกปฏิบัติ

5) การประยุกต์ใช้ความรู้โดยจัดเวทีคืนข้อมูลกลับสู่ชุมชนเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้และค้นหาแนวทางพัฒนาการทำเส้นหมี่ สถานการณ์การจัดการความรู้ แนวทางการพัฒนาการจัดการความรู้ เพื่อยกระดับภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำเส้นหมี่

### การวิเคราะห์ข้อมูล

ในการศึกษาครั้งนี้ใช้วิธีการวิเคราะห์ข้อมูลแบบสร้างข้อสรุป ซึ่งเป็นข้อมูลจากการสังเกต สัมภาษณ์ และจดบันทึก เมื่อได้ข้อมูลทั้งหมดแล้วนำมาวิเคราะห์สรุปโดยใช้วิธีวิเคราะห์เชิงพรรณนา (Analytical Descriptive Method)

### สรุปผลการวิจัย

1. การค้นหาความรู้เริ่มจากการค้นหาตัวบุคคลในท้องถิ่น จากการสัมภาษณ์พบว่า บริบทการทำเส้นหมี่ ชุมชนบ้านด่านกะตา ตำบลพระพุทธ อำเภอเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดนครราชสีมา ได้เริ่มก่อตั้งกลุ่มเส้นหมี่ตั้งแต่ปี 2538 เริ่มต้นจาก นางบุญธรรม จอนจ่อหอ ได้รับการสืบทอดการทำเส้นหมี่จากบรรพบุรุษทำเส้นหมี่ขายภายในหมู่บ้าน และหมู่บ้านใกล้เคียงเพื่อเป็นรายได้เสริม ต่อมาปี พ.ศ.2529

กรมส่งเสริมวิชาการเกษตร โดยสำนักงานเกษตรอำเภอจักราช (ในขณะนั้น) ได้มาส่งเสริมการปลูกผัก จึงชักชวนสมาชิกกลุ่มปลูกผักมาร่วมกันแปรรูปเส้นหมี่ผสมกับ พืช ผักสมุนไพร มีสมาชิกเริ่มแรก 30 คน ในด้านการตลาด นอกจากส่งขายกับร้านค้าต่างๆ ในจังหวัดนครราชสีมาแล้ว ยังมีพ่อค้าคนกลางมารับซื้อ ไปขายปลีกแบบบรรณเร่โดยผู้ผลิตให้สินค้าแก่พ่อค้าไปขายก่อนเมื่อขายได้จึงจะนำรายได้จากการขายมาจ่าย ทำให้เกิดปัญหาขึ้นเมื่อพ่อค้าขายสินค้าได้เงินแล้วไม่นำมาจ่าย และปัญหาสมาชิกกลุ่มริบเร่ต่อการผลิต เมื่อมียอดการสั่งซื้อจำนวนมากเพื่อให้ทันเวลาที่ลูกค้าต้องการสินค้าทำให้เส้นหมี่เกิดเชื้อรา และไม่มีคุณภาพเท่าที่ควร ประชาชนกลุ่มต้องรับผิดชอบในความเสียหายทั้งหมดกลุ่มยุติลง

2. การรวบรวมความรู้จากการสัมภาษณ์เชิงลึกเพื่อดึงความรู้ในตัวบุคคลออกมาเป็นสื่อเอกสาร เกี่ยวกับสภาพการณ์การผลิตและการถ่ายทอดความรู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำเส้นหมี่ บ้านด่านกะตา ตำบลพระพุทธร อำเภอเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดนครราชสีมา พบว่า การผลิตและการถ่ายทอดความรู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำ เส้นหมี่ บ้านด่านกะตา ตำบลพระพุทธร อำเภอเฉลิมพระเกียรติ จังหวัด นครราชสีมา

### 2.1 การผลิต/วิธีการทำเส้นหมี่

- แซ่ข้าวเจ้า 1 คืบแล้วนำไปโมให้เป็นแป้ง



- ตั้งกระทะใส่น้ำเอาปากหม้อจิ้งฉ้าขาวบางแล้วตั้งในกระทะ เจาะผ้าที่ริมปากหม้อ เล็กน้อย เพื่อให้ไอร้อนขึ้นมาสะดวก



- ทำแผ่นหมี่โดยการกวาด (ภาษาโคราช เรียก กวาดหมี่) ด้วยการละเลงแป้งลงบนผ้าที่ขึงปากหม้อขณะที่น้ำเดือด กวาดแป้งให้ทั่วด้วยก้นขันแล้วเอาฝาปิดทิ้งเอาไว้สักครู่



- เปิดฝาดอกใช้ไม้แซะแผ่นหมี่จากผ้าขึงปากหม้อแล้วยกแผ่นหมี่วางบนแผงตากหมี่



- นำแผ่นหมี่วางบนแผงตากหมี่ และตากแดดพอหมาดๆ





- แล้ววางแผ่นหมีซ้อนกัน โดยทาน้ำมันเพื่อไม่ให้แผ่นหมีติดกัน ทิ้งไว้ประมาณ  
หนึ่งชั่วโมงครึ่งถึงสองชั่วโมง



- จึงนำมาซอยเป็นเส้นหมี แล้วนำเอาเส้นหมีมาวางเรียงเป็นกำแพง บนแผงไม้ไผ่  
แล้วตากแดดให้แห้งสนิท



- นำเอาเส้นหมีที่ตากแห้งมาจับเป็นมัดด้วยดอกละบรรจู่ใส่ถุง



2.2 การถ่ายทอดความรู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำเส้นหมี่ บ้านด่านกะตา ตำบลพระพุทธร อำเภอลำปาง จังหวัดนครราชสีมา พบว่ายังไม่มีสถาบันที่เป็นลายลักษณ์อักษร ใช้การถ่ายทอดโดยการบอกเล่า และเน้นการปฏิบัติ กระบวนการถ่ายทอดองค์ความรู้เป็นแบบรุ่นสู่รุ่น นอกจากนี้ยังเคยมีการจัดตั้งศูนย์การเรียนรู้ชุมชนและมีการสาธิตวิธีทำเส้นหมี่ให้กับนักเรียนและประชาชนในชุมชนได้เรียนรู้ โดยผู้ประกอบการมีการศึกษาจากหมู่บ้านต่างๆ เพื่อนำความรู้มาพัฒนาผลิตภัณฑ์ของตนเองเพิ่มอีกด้วย

3. การประยุกต์ใช้ความรู้จากการใช้เวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับผู้นำชุมชน ประธานกลุ่ม สมาชิกกลุ่ม นักเรียน และคณะวิจัย เพื่อหาแนวทางการจัดการความรู้ เพื่อยกระดับภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำเส้นหมี่ บ้านด่านกะตา ตำบลพระพุทธร อำเภอลำปาง จังหวัดนครราชสีมา โดยจัดเวทีสนทนากลุ่มระหว่างผู้นำชุมชน ประธานกลุ่มสมาชิกกลุ่ม นักเรียน และคณะวิจัย ได้แนวทางในการจัดการความรู้การทำเส้นหมี่ โดยการบูรณาการกับการเรียนการสอนในสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี ซึ่งใช้การสาธิตด้วยการเชิญผู้รู้เข้าไปถ่ายทอดองค์ความรู้และมีสื่อวีดิทัศน์ประกอบการเรียนการสอนอีกด้วย เพื่อให้นักเรียนที่เป็นเยาวชนในชุมชนเกิดจิตสำนึกและเห็นคุณค่าต่อภูมิปัญญาท้องถิ่นซึ่งเป็นการอนุรักษ์ภูมิปัญญาให้คงอยู่สืบไป

### อภิปรายผลการวิจัย

1. บริบทการทำเส้นหมี่บ้านด่านกะตา ตำบลพระพุทธร อำเภอลำปาง จังหวัดนครราชสีมา จากการศึกษา พบว่าหน่วยงานภาครัฐในท้องถิ่นได้เข้ามาส่งเสริมการจัดตั้งกลุ่มและเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการผลิตภัณฑ์เส้นหมี่แต่ขาดการให้ความรู้เกี่ยวกับการบริหารจัดการอย่างครบวงจร ทำให้เกิดปัญหาการดำเนินการเกี่ยวกับคุณภาพสินค้าและช่องทางการตลาด สอดคล้องกับแนวคิดของกระบวนการบริหาร ของรัสเชลล์ ที เกร็ก (1975, 216-217 อ้างถึงใน สิทธิชัย ธรรมเสนห์, 2554, 18-20) ที่ว่าการบริหารให้เกิดผลดีต่อองค์กร ความรับผิดชอบที่มีความกว้างครอบคลุมภารกิจหลายประการ คือ การวางแผนขอบข่ายและเนื้อหาของการทำงานปฏิบัติงานของทุกคนเพื่อให้บรรลุเป้าหมายขององค์กร การกำหนดกระบวนการวิธีการทำงาน การปรับตัวให้เข้ากับเปลี่ยนแปลงและให้สอดคล้องกันระหว่างผู้ปฏิบัติงานต่าง ๆ การตรวจสอบเป็นครั้งคราวเมื่อมีงานที่สำคัญ

2. การผลิตและการถ่ายทอดความรู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำเส้นหมี่ บ้านด่านกะตา ตำบลพระพุทธร อำเภอลำปาง จังหวัดนครราชสีมา

2.1 การค้นหาความรู้เริ่มจากการค้นหาตัวบุคคลในท้องถิ่นจากการติดต่อผ่านผู้นำชุมชนทำให้กระทั่งพบตัวบุคคลที่เป็นผู้นำกลุ่มผลิตเส้นหมี่ทำให้การดำเนินงานเป็นไปตามเป้าหมาย ทั้งนี้เนื่องจากการค้นหาความรู้เป็นการค้นหาว่าในชุมชนมีความรู้อะไรบ้าง อยู่ที่ใครและสามารถให้สมาชิกภายใน

ชุมชนท้องถิ่นได้นำไปใช้อย่างเหมาะสมผ่านประสบการณ์ของบุคคล มีทั้งความรู้ที่ใช้ประโยชน์ในระดับครอบครัว และความรู้ที่ใช้ประโยชน์ร่วมกันเป็นกลุ่มหรือชุมชนท้องถิ่น สอดคล้องกับงานวิจัยของสุจินต์ สิมารักษ์ และคณะ (2549) ได้ศึกษาโครงการวิจัย พัฒนากลไกการจัดการความรู้เพื่อพัฒนาท้องถิ่นระดับตำบล - อำเภอ ผลการวิจัยพบว่าโครงการวิจัยได้เน้นกระบวนการเรียนรู้เพื่อค้นหาและฟื้นฟูพลังท้องถิ่นของแต่ละพื้นที่ พบว่า “พลังท้องถิ่น” ส่วนหนึ่งยังคงเป็นศักยภาพในท้องถิ่น และอีกส่วนหนึ่งเป็นพลังที่เคลื่อนไหวอยู่อย่างต่อเนื่อง เป็นพลังสำคัญที่ร้อยรัดชุมชนท้องถิ่นเอาไว้ได้ ทำให้คนในชุมชนท้องถิ่นนั้นอยู่รอดและสามารถจัดการตัวเองได้

2.2 การรวบรวมความรู้จากการสัมภาษณ์เชิงลึกเพื่อดึงความรู้ในตัวบุคคลออกมาเป็นสื่อเอกสารเกี่ยวกับสภาพการณ์การผลิตและการถ่ายทอดความรู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำเส้นหมี่ พบว่าใช้การถ่ายทอดโดยการบอกเล่า และเน้นการปฏิบัติ กระบวนการถ่ายทอดองค์ความรู้เป็นแบบรุ่นสู่รุ่น โดยสิ่งที่ได้จากการเรียนรู้ นั้น ทำให้เกิดความคิด ตลอดจนเทคนิคและทักษะใหม่ๆ สอดคล้องกับงานวิจัยของวสันต์ ไทรแก้ว (2550) ได้ทำการวิจัยเรื่อง การจัดการความรู้ในชุมชนเพื่อสนับสนุนการบริหารงานขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น กรณีศึกษา องค์การบริหารส่วนตำบลเขาพระ อำเภอพิบูลย์ จังหวัดนครศรีธรรมราช ผลการวิจัยพบว่า ความรู้หรือภูมิปัญญาท้องถิ่นมีหลายประเภท ซึ่งเกิดขึ้นจากความจำเป็นในการใช้ชีวิตประจำวันหรือวิถีชีวิตของประชาชนในท้องถิ่นเป็นสำคัญหรือภูมิปัญญาท้องถิ่นถ่ายทอดความรู้ภายในตัวบุคคล (Tacit Knowledge) แบบตัวต่อตัว มีความรู้บางประเภทเท่านั้นที่มีการจดบันทึกจากความรู้ในตัวบุคคลเป็นหลักฐานการถ่ายทอด จะถ่ายทอดระหว่างกัน ในหมู่เครือญาติเป็นส่วนใหญ่

2.3 การถ่ายทอดความรู้ จากการสัมภาษณ์และสนทนากลุ่มพบว่ายังไม่มีกรบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษร ใช้การถ่ายทอดโดยการบอกเล่า และเน้นการปฏิบัติตามอาศัยกระบวนการถ่ายทอดองค์ความรู้โดยบุคคลที่เป็นแหล่งความรู้ในการถ่ายทอด ได้แก่ พ่อ แม่ ปู่ ย่า ตา ยาย ทั้งนี้เนื่องจาก เป็นการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง และการเรียนรู้จากเครือญาติหรือคนภายในชุมชนเดียวกัน เป็นการเรียนรู้ที่มีพื้นฐานความเชื่อ และความเคารพ โดยอาศัยระยะเวลาเรียนรู้ฝึกฝนจนเกิดทักษะความชำนาญ สอดคล้องกับงานวิจัยของณัฐชัญญาภา กลีบพุดชา (2554) ได้ศึกษาการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นเส้นหมี่น้ำจืดบ้านน้ำจืด ตำบลโป่งแดง อำเภอขามทะเลสอ จังหวัดนครราชสีมา ผลการศึกษาพบว่า กลุ่มอาชีพเส้นหมี่น้ำจืดเริ่มก่อตั้งจากการรวมกลุ่ม โดยธรรมชาติช่วงแรกไม่มีโครงสร้างในการบริหารจัดการแต่ปัจจุบันหน่วยงานราชการได้ให้คำแนะนำในการบริหารจัดการในรูปแบบคณะกรรมการในอดีตการถ่ายทอดการทำเส้นหมี่น้ำจืดนั้นตายายเป็นผู้ถ่ายทอดให้แก่ลูกหลานและเพื่อนบ้านที่สนใจมาขอเรียนรู้และจากการถ่ายทอดความรู้ได้ก่อให้เกิดการพัฒนาเส้นหมี่ให้มีคุณภาพก่อให้เกิดรายได้แก่ครอบครัวและชุมชน

ปัญหาที่เกี่ยวกับการถ่ายทอดความรู้ได้แก่การขาดความสามารถในการถ่ายทอดทั้งๆที่บางคนมีทักษะความสามารถในงาน

2.4 การประยุกต์ใช้ความรู้จากการใช้เวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับผู้นำชุมชน ประธานกลุ่มสมาชิก กลุ่มนักเรียน และคณะวิจัย เพื่อแนวทางการจัดการความรู้ เพื่อยกระดับภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำเส้นหมี่บ้านด่านกะตา พบว่า ในการประยุกต์ใช้ความรู้เรื่องการทำเส้นหมี่ได้มีการนำความรู้เกี่ยวกับการใช้ผักในท้องถิ่น เช่น พักทอง กระน้ำ มะเขือเทศ ไปเติมลงในแป้งทำเส้นหมี่เพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการและเพิ่มสีให้กับผลิตภัณฑ์เส้นหมี่ในการตอบสนองการรับประทานอาหารเพื่อสุขภาพทำให้เป็นที่นิยมมากขึ้นส่งผลให้ยอดขายเพิ่มขึ้น ทั้งนี้เนื่องจาก เป็นการประยุกต์ใช้ความรู้พร้อมกับการคิดสร้างสรรค์ ประยุกต์ความรู้เดิม ความรู้ใหม่ทั้งจาก ครอบครัว ชุมชน และภายนอกชุมชนท้องถิ่น เพื่อให้ได้ผลงานที่มีเอกลักษณ์ของตน สอดคล้องกับงานวิจัยของชนิษฐา แก้วเอียด (2553) ได้ศึกษากลยุทธ์ทางการตลาดเส้นหมี่ตะคุพร้อมน้ำปรุงรสสำเร็จรูปอำเภอ ปักธงชัยจังหวัดนครราชสีมา ผลการศึกษาพบว่า วิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตเส้นหมี่ตะคุพร้อมน้ำปรุงรสสำเร็จรูปมีการผลิตเส้นหมี่ที่สืบทอดมาตั้งแต่สมัยปู่ย่าตายาย เส้นหมี่ตะคุเป็นเส้นหมี่พื้นบ้านมีเส้นขาวยาวสวยเหนียวนุ่มสะอาดปลอดภัยถูกต้องตามหลักสุขอนามัยและน้ำปรุงรสสำเร็จรูปรสชาติของน้ำปรุงมีความกลมกล่อมมีครบทุกรสชาติเส้นหมี่ตะคุพร้อมน้ำปรุงรสสำเร็จรูปราคาถูกมีวางขายตามห้างสรรพสินค้าร้านค้าทั่วไปและงานประเพณีหรืองานเทศกาลต่างๆ ในจังหวัดนครราชสีมาและจังหวัดใกล้เคียง

3. แนวทางการจัดการความรู้เพื่อยกระดับภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำเส้นหมี่บ้านด่านกะตา ตำบลพระพุทธ อำเภอเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดนครราชสีมา

3.1 แนวทางการกำหนดความรู้ ต้องมีการอบรมเพิ่มเติมความรู้เกี่ยวกับการทำเส้นหมี่โดยหน่วยงานภาครัฐที่มีความรู้ ความสามารถเชี่ยวชาญ มีการปรับปรุงคุณภาพถูกรวจ หีบห่อรวมถึงช่องทางการตลาดใหม่ ๆ สอดคล้องกับผลการวิจัยของจันทรา มุณละศรี (2547) ศึกษาแนวทางการพัฒนาธุรกิจชุมชน กลุ่มพัฒนาอาชีพหัตถกรรมหวายบ้านนากระเซิง จังหวัดเลย มีจุดมุ่งหมายที่จะศึกษาการบริหารจัดการและแนวทางการพัฒนาธุรกิจชุมชนกลุ่มพัฒนาอาชีพหัตถกรรมหวายบ้านนากระเซิง ตำบลลอฮี อำเภอลำดิว จังหวัดเลย ผลการศึกษาพบว่า แนวทางการพัฒนาธุรกิจชุมชนกลุ่มพัฒนาอาชีพหัตถกรรมหวายบ้านนากระเซิง มีดังนี้ กลุ่มควรมีการส่งเสริมการขายโดยเน้นการจำหน่ายขายตรง เพิ่มช่องทางการจำหน่ายให้มากขึ้น

3.2 แนวทางการถ่ายทอดองค์ความรู้ ควรส่งเสริมการบูรณาการกับการเรียนการสอนในสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี โดยใช้การสาธิต การจัดทำสื่อวีดิทัศน์เอกสารประกอบการเรียน

การสอน และบทเรียนคอมพิวเตอร์ช่วยสอน ฯลฯ เพื่อให้ให้นักเรียนที่เป็นเยาวชนในชุมชนเกิดจิตสำนึกและเห็นคุณค่าต่อภูมิปัญญาท้องถิ่นและเป็นการอนุรักษ์ภูมิปัญญาให้คงอยู่สืบไป

### ข้อเสนอแนะ

#### ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้

1. จากการศึกษาพบว่าหน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องในพื้นที่เข้าไปส่งเสริมให้มีการจัดตั้งศูนย์การเรียนรู้แต่ขาดการให้ความรู้เรื่องการบริหารจัดการ หน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรจัดการอบรมความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการจัดการผลิตภัณฑ์อย่างครบวงจร ตั้งแต่การผลิต การพัฒนาฝีมือและรูปแบบ การบัญชี การตลาดโดยเน้นคุณภาพของเส้นไหมและประสิทธิภาพ

2. จากการศึกษาพบว่าการถ่ายทอดความรู้นั้น เกิดจากประสบการณ์โดยตรง โดยวิธีการรุ่นสู่รุ่น หรือปากต่อปาก ไม่มีระบบการถ่ายทอดความรู้ที่เป็นลายลักษณ์อักษร ไม่สามารถสืบค้นได้ ทำให้ความรู้ที่ถ่ายทอดอาจมีการคลาดเคลื่อนจากความเป็นจริง คุณภาพของเส้นไหมจึงไม่คงที่ ควรมีการถอดองค์ความรู้และนำองค์ความรู้ที่เป็นภูมิปัญญาของท้องถิ่นสู่ระบบการศึกษาในท้องถิ่น

#### ข้อเสนอแนะในวิจัยครั้งต่อไป

1. ควรมีการศึกษาแบบเจาะลึกถึงปัจจัยที่ส่งเสริมการจัดการความรู้การทำเส้นไหม เพื่อเป็นแนวทางในการทำเส้นไหมแบบยั่งยืนมากยิ่งขึ้น

2. ควรมีการศึกษาการออกแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าและเพื่อให้เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของเส้นไหมน้ำค่า

### เอกสารอ้างอิง

ขนิษฐา แก้วเอียด. (2553). ศึกษากลยุทธ์ทางการตลาดเส้นไหมตะคุพร้อมน้ำปรุงรสสำเร็จรูป

อำเภอปรางค์กู่ จังหวัดนครราชสีมา. วารสารวิทยาลัยนครราชสีมา, 4(2), 51-58.

จันทิรา มุลละศรี. (2547). แนวทางการพัฒนาธุรกิจชุมชนกลุ่มพัฒนาอาชีพหัตถกรรมหวายบ้านนา

กระเซิง จังหวัดเลย. บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยมหาสารคาม, มหาสารคาม.

ณัฐชัญญาภา กลีบพุดชา. (2554). การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นเส้นไหมน้ำค่าบ้านน้ำค่า ตำบลโป่งแดง

อำเภอขามทะเลสอ จังหวัดนครราชสีมา. การศึกษาอิสระปริญญารัฐประศาสนศาสตรมหาบัณฑิต (สาขาวิชาการปกครองท้องถิ่น). มหาวิทยาลัยขอนแก่น, ขอนแก่น.

เทิดชาย ช่วยบำรุง. (2554). ภูมิปัญญาเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์. กรุงเทพฯ: สถาบันพระปกเกล้า.

บุญดี บุญญาภิก และคณะ. (2549). การจัดการความรู้จากทฤษฎีสู่การปฏิบัติ. (พิมพ์ครั้งที่ 3). กรุงเทพฯ:

จิรวัดน์ เอ็กซ์เพรส.



- รัตนา โตสกุล และคณะ. (2548). *เดินที่ละก้าว กินข้าวทีละคำ ภูมิปัญญาในการจัดการความรู้ของชุมชน*.  
ขอนแก่น: ขอนแก่นการพิมพ์.
- วสันต์ ไทรแก้ว. (2550). *การจัดการความรู้ในชุมชนเพื่อสนับสนุนการบริหารงานขององค์กรปกครอง  
ส่วนท้องถิ่น กรณีศึกษา องค์การบริหารส่วนตำบลเขาพระ อำเภอพิบูลย์ จังหวัดนครศรีธรรมราช*.  
การศึกษาอิสระ ปริญญารัฐประศาสนศาสตรมหาบัณฑิต (สาขาวิชาการปกครองท้องถิ่น).  
มหาวิทยาลัยขอนแก่น, ขอนแก่น.
- วัฒนาภรณ์ โชครัตนชัย. (2551). *อาหารเมืองโคราช*. นครราชสีมา: คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี  
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา.
- สิทธิชัย ธรรมเสนห์. (2554). *การบริหารจัดการธุรกิจสปา ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดชลบุรี*. วิทยานิพนธ์  
บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต. มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา, กรุงเทพฯ.
- สุจินต์ สิมารักษ์, และคณะ. (2549). *โครงการวิจัยพัฒนากลไกการจัดการความรู้เพื่อพัฒนาท้องถิ่นระดับ  
ตำบล-อำเภอ*. ขอนแก่น: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.).
- เอกวิทย์ ณ ถลาง, และคณะ. (2546). *ภูมิปัญญาท้องถิ่นกับการจัดการความรู้*. กรุงเทพฯ: อัมรินทร์พรินติ้ง.  
Raj, M. (1996). *Encyclopedia Dictionary of Psychology and Education*. New Delhi: Anmol.
- Tannenbaum, & Alliger. (2000). *Knowledge management: Clarifying the Key Issues*. USA:  
Rector Duncan & Associated.
- Tiwana, A. (2000). *The knowledge management toolkit: Practice techniques for building  
a knowledge management System*. Upper Saddle River, NJ: Prentice Hall.

\*\*\*\*\*