

การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำลูกแป้งข้าวหมาก
ในเขตภาคกลางของประเทศไทย

KNOWLEDGE MANAGEMENT OF LOCAL WISDOM OF LOOGPANG
KAOMARK MAKING IN THE CENTRAL AREA OF THAILAND

ดร.สุวินัย เกิดทับทิม
Suwinai Kirdtabtim

อาจารย์ประจำสาขาวิชารัฐประศาสนศาสตร์ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์
มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา
adscience@outlook.co.th

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีจุดมุ่งหมายเพื่อสำรวจความหลากหลายของภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำลูกแป้งข้าวหมากจากชาวบ้านในเขตจังหวัดภาคกลาง ของประเทศไทย ได้แก่ จังหวัดสระบุรี อุดรธานี อ่างทอง และลพบุรี รวมทั้งเสนอแนะแนวทางการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำลูกแป้งข้าวหมากให้กับชาวบ้าน กลุ่มผู้ให้ข้อมูลเป็นชาวบ้านที่ประกอบอาชีพทำลูกแป้งข้าวหมาก จังหวัดละ 1 ราย เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ แบบสัมภาษณ์เชิงโครงสร้างและแบบบันทึกการสังเกตวิธีทำลูกแป้งข้าวหมากทำการตรวจสอบข้อมูลแบบสามเส้าด้านวิธีรวบรวมข้อมูล และวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ ซึ่งผลการสำรวจพบว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการทำลูกแป้งของชาวบ้านมาจากบรรพบุรุษ ญาติหรือเพื่อนสนิท บางรายมีการค้นคว้าทดลองด้วยตนเองเพิ่มเติม กระบวนการทำและวัตถุดิบที่ใช้มีความแตกต่างกันโดยเฉพาะวัตถุดิบที่เป็นสมุนไพรที่ใช้ ชาวบ้านมีความเชื่อว่าข้าวหมากมีประโยชน์ต่อการหมุนเวียนโลหิตและบำรุงหัวใจ แต่ไม่ทราบคุณค่าด้านโปรไบโอติก ดังนั้นหน่วยงานที่เกี่ยวข้องจึงควรกำหนดแนวทางการแนวทางการจัดการความรู้ สนับสนุน และฟื้นฟูภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำลูกแป้งข้าวหมากของชาวบ้านเพื่อให้คนรุ่นใหม่ตระหนักและเห็นคุณค่าของอาหารเสริมสุขภาพของไทย ซึ่งอาจผลิตเป็นสินค้าสร้างความเข้มแข็งทางด้านเศรษฐกิจให้กับชุมชนได้อีกทางหนึ่ง

คำสำคัญ

ภูมิปัญญาท้องถิ่น, ลูกแป้งข้าวหมาก, ข้าวหมาก, สมุนไพร

ABSTRACT

This research aimed to survey the diversity of local wisdom of Loogpang Kaomark making in the central area of Thailand; Ayutthaya, Angthong, Lopburi and Saraburi provinces included to suggest the ways for knowledge management of local wisdom of Loogpang Kaomark making. A villager who produced Loogpang Kaomark in each province was a key informant. Research tools were structural interview form and observation form of Loogpang Kaomark making. Data were tested by methodological triangulation and analyzed by qualitative method. The results showed that production process of Loogpang Kaomark in the 4 provinces were from ancestors, relatives or closed friends. Some villagers were more investigation by themselves. Loogpang Kaomark processing and raw materials were different in these areas especially Thai herbs. They believed in usefulness of Loogpang Kaomark for heart and circulation health, but lacked of probiotic knowledge. Therefore, related organizations should define and set up knowledge management for support and rehabilitation of the local wisdom in Loogpang Kaomark making in order that new generation would be aware and appreciate the value of Thai healthy food production which could do commercially and strengthen community economy.

Keywords

Local Wisdom, LoogPang KaoMark, KaoMark, Herb

บทนำ

ภูมิปัญญาท้องถิ่นไทยได้นำพืชพรรณจากการเกษตรมาประกอบอาหารหลากหลายรูปแบบทั้งอาหารคาวและอาหารหวาน มีการคิดค้นสูตรอาหารที่บำรุงสุขภาพร่างกายมาตั้งแต่อดีต โดยการนำพืชหลายชนิดที่มีประโยชน์มาผสมผสานกันเกิดเป็นอาหารที่มีรสชาติดีเป็นที่ยอมรับและมีการถ่ายทอดประสบการณ์ความรู้มาให้ลูกหลานได้ทำต่อเนื่องกันมา มีอาหารไทยหลายชนิดที่เกิดจากการหมักดองพืชผักผลไม้ทางการเกษตรเพื่อให้สามารถเก็บไว้ได้เป็นเวลานาน มีประโยชน์ต่อร่างกาย และมีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ของแต่ละท้องถิ่น มีการถ่ายทอดวิธีการจากบรรพบุรุษไปพร้อมกับวัฒนธรรมการดำรงชีวิตของคนในท้องถิ่น รวมทั้งอาจมีการแลกเปลี่ยนภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหาร

ไปในที่ต่าง ๆ จากการค้าขายแลกเปลี่ยนสินค้า ทำให้เกิดพัฒนาการของความรู้ที่มีหลากหลายและซับซ้อนมากขึ้น แต่หากความรู้เหล่านี้ถูกเก็บไว้ในตัวบุคคล (tacit knowledge) เป็นส่วนใหญ่ ขาดการจัดการความรู้อย่างเป็นระบบและมีประสิทธิภาพ จนกระทั่งปัจจุบันกระแสของเศรษฐกิจพึ่งตนเองทำให้หลายฝ่ายหันมาให้ความสำคัญกับการฟื้นฟูภูมิปัญญาท้องถิ่นไทยและส่งเสริมความเข้มแข็งของชุมชนท้องถิ่น เพื่อเพิ่มศักยภาพการแข่งขันทางเศรษฐกิจในระดับรากหญ้าที่อยู่บนฐานความสามารถของแต่ละชุมชนและสภาพทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่ โดยเฉพาะการผลิตอาหารเสริมสุขภาพ จากความรู้ด้านการแพทย์พื้นบ้านและการนำพืชสมุนไพรมาใช้ประโยชน์เป็นแนวทางหนึ่งที่จะนำรายได้เข้าสู่คนในท้องถิ่นซึ่งมีภูมิปัญญาท้องถิ่นในด้านนี้สั่งสมมานานนับร้อยปี และพัฒนาให้เกิดความเข้มแข็งของชุมชนได้อย่างยั่งยืน องค์ความรู้จากภูมิปัญญาท้องถิ่นของบรรพบุรุษไทยทางด้านอาหารและการแพทย์จึงเป็นสิ่งที่มีความค่าควรอนุรักษ์และส่งเสริมไม่ให้สูญสิ้นไปตามกาลเวลา (สินธุ์ สโรบล, 2554; อภิชาติ ไจอารีย์, 2557)

ลูกแป้งข้าวหมากเป็นหัวเชื้อหมักข้าวเหนียวที่เกิดจากการคิดค้นสูตรของคนไทยสมัยโบราณ ซึ่งนับเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สืบทอดกันมานาน โดยมีสูตรการทำเฉพาะของแต่ละครอบครัว ชาวบ้านนำลูกแป้งมาหมักกับข้าวเหนียวหนึ่งเพื่อให้เกิดรสชาติหวานมีแอลกอฮอล์เล็กน้อย (ไม่เกิน ร้อยละ 0.5 โดยน้ำหนัก) สมัยก่อนนิยมรับประทานข้าวหมากเพื่อบำรุงร่างกาย นอกจากจะนำลูกแป้งข้าวหมากมาทำเป็นข้าวหวานแล้วยังพบการนำมาใช้เป็นส่วนผสมของขนมอื่น ๆ เช่น ขนมตาล ขนมกล้วยฟู เต้าหู้ยี้ ขนมปัง ลูกก็และซาลาเปา รวมทั้งใช้ย้อมผ้าในโรงครามอีกด้วย ลูกแป้งข้าวหมากประกอบด้วยแป้งและสมุนไพรพื้นบ้านหลายชนิดที่มีสรรพคุณทางยา มีฤทธิ์ยับยั้งเชื้อก่อโรคทางเดินอาหารและเชื้อปนเปื้อนต่างๆ ที่จะทำให้อาหารเสื่อมเสียคุณภาพ (อรุณ ชาญชัยเชาว์วิวัฒน์ และสุรัตน์ เกษะแก้ง, 2556; Rajsekhar et al, 2012) ตัวลูกแป้งข้าวยังมีการเจริญของจุลินทรีย์ที่มีประโยชน์ เช่น ยีสต์ และแบคทีเรียสร้างกรดแลคติก ที่สามารถยับยั้งเชื้อก่อโรคทางเดินอาหารและกระตุ้นภูมิคุ้มกันโรค (Chanchaichaovivat & Pasuk, 2013; อรุณ ชาญชัยเชาว์วิวัฒน์ และอัฐวิทย์ อุเทนสุด, 2556) ข้าวหมากจึงจัดว่าเป็นโพรไบโอติก (probiotic) ที่ประกอบด้วยจุลินทรีย์มีชีวิตที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย

ในอดีตการผลิตลูกแป้งข้าวหมากของชาวบ้านต้องทำอย่างระมัดระวังภายหลังการประกาศใช้พระราชบัญญัติสุรา พ.ศ. 2493 ที่ควบคุมการทำเชื้อสุรา และจำหน่ายสุรา โดยระบุว่า เชื้อสุราในความหมายรวมถึงแป้งข้าวมักหรือแป้งข้าวหมากในมาตรา 24 และ 26 จึงต้องได้รับใบอนุญาตการผลิตและจำหน่ายจากกรมสรรพสามิต ทำให้เกิดการจำกัดพื้นที่ในการทำ และจำหน่ายลูกแป้งข้าวหมาก แต่เมื่อมีการตั้งศาลรัฐธรรมนูญ และมีการวินิจฉัยคำร้องในเรื่องการให้ความหมายของแป้งข้าวมักอีกครั้งในปี พ.ศ. 2542 โดยผู้

ร้องเรียนเห็นว่ารัฐธรรมนูญบัญญัติเรื่อง การคุ้มครองสิทธิเสรีภาพของประชาชนในการประกอบอาชีพและอนุรักษ์พันธุ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น การผลิตและจำหน่ายลูกแป้งข้าวหมาก นับเป็นการค้าที่ใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น ซึ่งประชาชนไม่นิยมนำลูกแป้งมาใช้ผลิตสุราเนื่องจากให้แอลกอฮอล์น้อยและต้องควบคุมสภาวะการหมักค่อนข้างยากจึงไม่เหมือนกับการใช้เชื้อสุรา การทำลูกแป้งข้าวหมากจึงควรได้รับการคุ้มครอง ในที่สุดคณะตุลาการเสียงข้างมากได้มีคำวินิจฉัยว่ามาตราที่ 24 และ 26 ของพระราชบัญญัติสุรา พ.ศ. 2493 ที่กล่าวถึงความหมายของแป้งข้าวหมากนั้นขัดแย้งต่อรัฐธรรมนูญมาตรา 50 บัญญัติให้บุคคลมีเสรีภาพในการประกอบกิจการอาชีพและแข่งขันโดยเสรีอย่างเป็นธรรม การจำกัดเสรีภาพในการกระทำเหล่านี้จะกระทำไม่ได้ (ทิพย์วรรณ กลั่นกรอง, 2557) การผลิตลูกแป้งในปัจจุบันจึงทำได้อย่างเสรีและจำหน่ายได้ทั่วไป หากแต่ยังไม่ได้รับการส่งเสริมการผลิตและเผยแพร่คุณสมบัติประโยชน์ด้านสุขภาพและฤทธิ์ทางยาของข้าวหมากอย่างจริงจัง เนื่องจากชาวบ้านยังคงประกอบกิจการในระดับครัวเรือนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้วิธีการทำในหมู่เครือญาติเท่านั้น และองค์ความรู้เรื่องลูกแป้งข้าวหมากส่วนใหญ่เก็บไว้ในตัวบุคคลจึงมีโอกาสที่จะสูญหายไป รวมทั้งเยาวชนส่วนใหญ่ในปัจจุบันยังขาดความรู้เกี่ยวกับการทำลูกแป้งข้าวหมากและประโยชน์ต่อสุขภาพ ไม่ชอบรับประทานข้าวหมากแต่หันไปนิยมชมชอบขนมต่างประเทศหรืออาหารจานด่วนที่เป็นสาเหตุของโรคอ้วนและไม่มีความรู้ทางโภชนาการ นำมาซึ่งการสูญเสียมูลค่าทางเศรษฐกิจของประเทศและมีคุณภาพชีวิตต่ำลง นอกจากนี้อาหารต่างประเทศยังเป็นสื่อนำวัฒนธรรมต่างชาติเข้าสู่ประเทศไทย ทำให้คนรุ่นใหม่ขาดความภูมิใจในเอกลักษณ์วัฒนธรรมความเป็นไทย ซึ่งอาจก่อให้เกิดปัญหาสังคมในหลายมิติตามมาในอนาคต ดังนั้นภาครัฐและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องจึงควรตระหนักถึงปัญหาและมีมาตรการส่งเสริมการทำลูกแป้งข้าวหมากให้แพร่หลายมากขึ้นต่อไป (สำนักพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมภาคกลาง, 2556)

งานวิจัยนี้มีจุดมุ่งหมายสำรวจความหลากหลายของภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำลูกแป้งข้าวหมากของชาวบ้านในเขตจังหวัดภาคกลางของประเทศไทยซึ่งเป็นพื้นที่ที่มีการปลูกข้าวหมากและมีทรัพยากรพืชสมุนไพรที่หลากหลาย โดยจะนำข้อมูลจากการสำรวจในครั้งนี้มาวิเคราะห์และเสนอแนะแนวทางการจัดการความรู้และส่งเสริมพันธุ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำลูกแป้งข้าวหมากอย่างยั่งยืน

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อสำรวจความหลากหลายของภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำลูกแป้งข้าวหมากของชาวบ้านในเขตจังหวัดภาคกลางของประเทศไทย
2. เพื่อศึกษาการใช้ทรัพยากรท้องถิ่นในการทำลูกแป้งข้าวหมาก

3. เพื่อศึกษากรรมวิธีการผลิตลูกแป้งข้าวหมากของชาวบ้านผู้ประกอบการ
4. เพื่อศึกษาการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นของชาวบ้านในแต่ละพื้นที่
5. เพื่อเสนอแนะแนวทางการส่งเสริมฟื้นฟูและคุ้มครองภูมิปัญญาท้องถิ่น
6. เพื่อเสนอแนะแนวทางการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำลูกแป้งข้าวหมาก

ประโยชน์ที่ได้รับจากการวิจัย

1. มิติด้านวิชาการ
 - 1.1 ได้สูตรการทำลูกแป้งข้าวหมากของชาวบ้านในเขตจังหวัดภาคกลางของประเทศไทย
 - 1.2 ได้ข้อมูลการใช้ทรัพยากรในท้องถิ่นเพื่อผลิตลูกแป้งข้าวหมากของชาวบ้าน
 - 1.3 ได้ทราบวิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำลูกแป้งข้าวหมาก
2. มิติเชิงนโยบาย
 - 2.1 ได้รับทราบปัญหาและแนวทางการแก้ไขปัญหาของการผลิตลูกแป้งข้าวหมาก
 - 2.2 ได้แนวทางการฟื้นฟูและคุ้มครองภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำลูกแป้งข้าวหมาก
 - 2.3 ได้แนวทางการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำลูกแป้งข้าวหมาก

ขอบเขตของการวิจัย

1. ขอบเขตด้านเนื้อหา

ศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำลูกแป้งข้าวหมาก การถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องกับความสัมพันธ์ทางเครือญาติ และการใช้ทรัพยากรของชุมชนสำหรับเป็นส่วนประกอบของลูกแป้งข้าวหมาก วิเคราะห์เสนอแนะแนวทางการส่งเสริมฟื้นฟูและคุ้มครองภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการทำลูกแป้งข้าวหมาก และเสนอแนะแนวทางการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำลูกแป้งข้าวหมาก
2. ขอบเขตด้านตัวแปร

ตัวแปรที่ศึกษา ประกอบด้วย

 - 2.1 ชาวบ้านผู้ให้ข้อมูลการทำลูกแป้งข้าวหมากในพื้นที่จังหวัดสระบุรี อัญญา อ่างทอง และลพบุรี
 - 2.2 ความรู้การทำลูกแป้งข้าวหมากและลักษณะการถ่ายทอดภูมิปัญญา

2.3 ทรัพยากรที่ใช้ในการทำลูกแป้งข้าวหมาก

2.4 ปัญหาในการดำเนินกิจการ

3. ขอบเขตด้านประชากร

สำรวจข้อมูลจากประชากรที่เป็นชาวบ้านประกอบกิจการทำลูกแป้งข้าวหมากในเขตจังหวัดภาคกลางของประเทศไทย

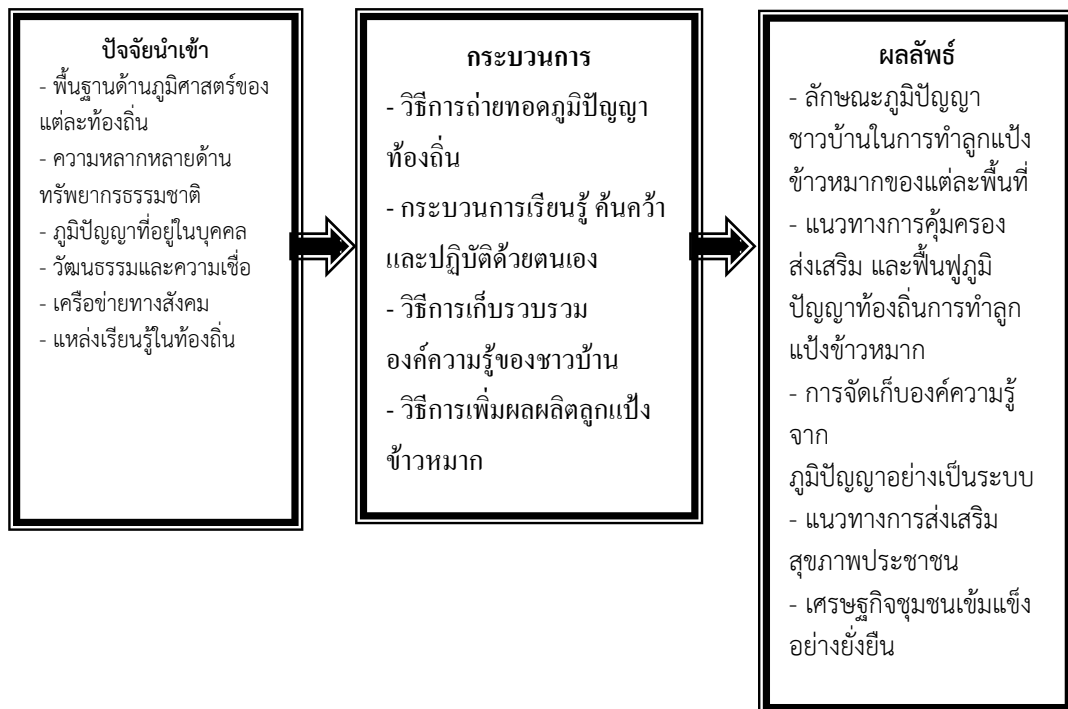
4. ขอบเขตด้านพื้นที่

เก็บรวบรวมข้อมูลภูมิปัญญาการทำลูกแป้งข้าวหมากจากชาวบ้านตัวอย่างใน 4 จังหวัด (จังหวัดละ 1 ราย) ที่อยู่ในเขตภาคกลางของประเทศไทย

5. ขอบเขตด้านระยะเวลา

ดำเนินการเก็บข้อมูลและวิเคราะห์ผลการวิจัยระหว่างเดือนกันยายน พ.ศ. 2554 - กันยายน พ.ศ. 2555

กรอบแนวความคิดของโครงการวิจัย



ภาพที่ 1 กรอบแนวความคิดของการวิจัย

ระเบียบวิธีวิจัย

1. พื้นที่วิจัย

ทำการเลือกพื้นที่วิจัยแบบเจาะจง (purposive sampling) ในกลุ่มจังหวัดภาคกลางของประเทศไทย ที่เป็นแหล่งเพาะปลูกข้าว และมีความหลากหลายทางชีวภาพได้แก่ จังหวัดสระบุรี (ตำบลห้วยป่าหวาย อำเภอพระพุทธบาท) จังหวัดอยุธยา (ตำบลพระยาบันลือ อำเภอลาดบัวหลวง) จังหวัดอ่างทอง (ตำบลเทวราช อำเภอไชโย) และจังหวัดลพบุรี (ตำบลหัวสำโรง อำเภอท่าม่วง)

2. การคัดเลือกตัวอย่างผู้ให้ข้อมูล

คัดเลือกตัวอย่างผู้ให้ข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำลูกแป้งข้าวหมากในพื้นที่วิจัย จังหวัดละ 1 ราย โดยพิจารณาจากผู้ประกอบกิจการระดับครัวเรือนและไม่เข้าร่วมกลุ่มอาชีพ มีประสบการณ์ทำลูกแป้งมากกว่า 5 ปี และเป็นผู้รู้ข้อมูลมาก (key informants)

3. เครื่องมือวิจัย

สร้างแบบสัมภาษณ์และแบบสังเกตเชิงโครงสร้าง โดยกำหนดประเด็นที่จะศึกษาให้ชัดเจน จากนั้นให้ผู้ทรงคุณวุฒิตรวจสอบความเหมาะสม นำมาปรับปรุงและทบทวนก่อนนำไปใช้จริง

4. การเก็บรวบรวมข้อมูล

การเก็บรวบรวมข้อมูลจากผู้ประกอบการชาวบ้านโดยอาศัยการสังเกตสภาพแวดล้อม การสาธิต และการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการผลิตลูกแป้งข้าวหมาก ในจังหวัดสระบุรี อยุธยา อ่างทอง และลพบุรี จังหวัดละ 1 ราย ดังนี้

4.1 การเก็บข้อมูลด้วยวิธีสังเกตและจดบันทึก

สังเกตการสาธิตขั้นตอนและอุปกรณ์การทำลูกแป้งข้าวหมากในแต่ละพื้นที่ ณ สถานที่จริง พร้อมทั้งจดบันทึกข้อมูลจากคำอธิบายของผู้ประกอบการ และบันทึกภาพ

4.2 การเก็บข้อมูลด้านภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำข้าวหมาก

โดยใช้วิธีการสัมภาษณ์เชิงโครงสร้าง (structural interview) ผู้ประกอบการ 4 ราย ประเด็นการสัมภาษณ์ ประกอบด้วย ที่อยู่ของผู้ประกอบการ อายุ เพศ แหล่งที่มาองค์ความรู้ที่ใช้ผลิตลูกแป้งข้าวหมาก วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต เอกลักษณ์ของลูกแป้งข้าวหมากที่ผลิต ต้นทุนในการผลิต ปัญหาในการผลิต ความต้องการให้ภาครัฐช่วยเหลือ คุณประโยชน์ของลูกแป้งข้าวหมากต่อสุขภาพ และข้อคิดเห็นอื่นๆ

5. การวิเคราะห์ข้อมูล

รวบรวมข้อมูลจากการสังเกต เอกสารบันทึกผล แบบสัมภาษณ์ และเอกสารวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง ทำการตรวจสอบข้อมูลแบบสามเส้าด้านวิธีรวบรวมข้อมูล

(methodological triangulation) จากนั้นทำการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพแบบอุปนัย (inductive analysis) และการวิเคราะห์เนื้อหา (content analysis) (สุภางค์ จันทวานิช, 2554) เกี่ยวข้องกับความหลากหลายของภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำลูกแป้งข้าวหมากใน 3 ด้าน คือ การใช้ทรัพยากรธรรมชาติ วิธีการผลิต และการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อนำไปสู่แนวทางการพัฒนาส่งเสริมการผลิตลูกแป้งข้าวหมากและกำหนดแนวทางการจัดการความรู้ต่อไป

สรุปผลการวิจัยและอภิปรายผลการวิจัย

สรุปผลการวิจัย

จากการสัมภาษณ์ชาวบ้านผู้ประกอบการทำลูกแป้งข้าวหมากจาก 4 จังหวัด พบว่าความรู้สูตรการทำลูกแป้งได้จากการสอนของบรรพบุรุษ พ่อ แม่ ญาติ หรือ เพื่อนสนิทที่รู้จักบอกต่อกันมา ร่วมกับการประยุกต์ความรู้และทดลองทำจนสามารถจำหน่ายเป็นสินค้าได้ ส่วนผสมของลูกแป้งข้าวหมากที่ทำใน 4 จังหวัดภาคกลางมีส่วนประกอบและปริมาณวัตถุดิบแตกต่างกัน โดยเฉพาะปริมาณและอัตราส่วนของสมุนไพรและเครื่องเทศที่เป็นองค์ประกอบสำคัญในการคัดเลือกกลิ่นหรือบางชนิดให้เจริญได้และบางชนิดไม่สามารถเจริญได้ ซึ่งชาวบ้านได้คิดค้นสูตรดังกล่าวและพัฒนาจนประสบความสำเร็จทำให้ลูกแป้งมีกลิ่นดี เก็บรักษาได้นาน และเมื่อนำมาทำข้าวหมากก็ให้รสชาติดี มีกลิ่นหอม เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค จึงนับว่าการคิดค้นสูตรส่วนประกอบของลูกแป้งข้าวหมากของชาวบ้านเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เกิดจากการปฏิบัติทดลองจนประสบความสำเร็จและถ่ายทอดกันในกลุ่มเครือญาติหรือเพื่อนสนิทเท่านั้น นอกจากนี้ยังพบว่าในแต่ละจังหวัดมีผู้ประกอบการจำนวนน้อยและไม่ค่อยเปิดเผยว่าทำลูกแป้งข้าวหมาก ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากชาวบ้านส่วนใหญ่ทำลูกแป้งข้าวหมากร่วมกับการทำลูกแป้งเหล้า ซึ่งถูกควบคุมโดยพระราชบัญญัติสุรา และต้องได้รับการอนุญาตจากกรมสรรพสามิต เมื่อสังเกตขั้นตอนการทำลูกแป้งข้าวหมากพบว่า ผู้ประกอบการยังขาดสุขลักษณะที่ดีในกระบวนการผลิต โดยทำในที่โล่งแจ้งซึ่งอาจมีฝุ่นละอองมากหรือมีแมลงตอมวัตถุดิบ อุปกรณ์ที่ใช้ไม่มีความทันสมัยทำให้การผลิตลูกแป้งในแต่ละครั้งได้จำนวนน้อย นอกจากนี้ชาวบ้านขาดเงินทุนสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ ไม่มีความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในการผลิตระดับอุตสาหกรรม ด้านประโยชน์ของผลิตภัณฑ์ผู้ประกอบการทุกคนให้ความเห็นตรงกันว่าเมื่อนำลูกแป้งไปหมักกับข้าวเหนียวขาวหรือข้าวเหนียวดำจะได้ข้าวหมากที่มีรสหวานอร่อย รับประทานแล้วจะมีประโยชน์ต่อร่างกาย โดยกระตุ้นการทำงานของหัวใจและส่งเสริมการไหลเวียนของโลหิตให้ดีขึ้น อย่างไรก็ตามผู้ประกอบการไม่มีความรู้เรื่องประโยชน์ของข้าวหมากต่อระบบทางเดินอาหารซึ่งเป็นสมบัติของอาหารโพรไบโอติกที่เกิดจากการค้นคว้าวิจัยทางวิทยาศาสตร์

ดังนั้นภาครัฐและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องจึงควรส่งเสริม บริหารจัดการความรู้ และคุ้มครอง ภูมิปัญญาการทำลูกแป้งข้าวหมากของไทยให้สืบทอดและแพร่หลายต่อไป

อภิปรายผลการวิจัย

1. ความหลากหลายของภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำลูกแป้งข้าวหมาก

จากการสังเกตการณ์และสัมภาษณ์ชาวบ้านทำข้าวหมากในจังหวัดสระบุรี จังหวัด อโยธยา จังหวัดอ่างทอง และจังหวัดลพบุรี ชาวบ้านให้ข้อมูลสูตรการทำและอธิบายการทำ ข้าวหมากจากภูมิปัญญาท้องถิ่นของตนเองและครอบครัว โดยพบว่ามีการบวนการที่ แตกต่างกันในด้านชนิดและปริมาณของวัตถุดิบที่ใช้ เช่น เครื่องเทศ สมุนไพร และชนิด ของแป้ง (ตารางที่ 1) สมุนไพรที่ใช้มีความหลากหลายด้านชนิดและปริมาณในแต่ละสูตร ของท้องถิ่น (ภาพที่ 1 และ 2) รวมทั้งระยะเวลาในการบ่มเพื่อให้เชื้อจุลินทรีย์เจริญและ ระยะเวลาในการผึ่งแดดให้ลูกแป้งแห้งสนิทก็มีความแตกต่างกัน แหล่งของวัตถุดิบหาได้ จากการปลูกเอง หรือจากตลาด หรือจากร้านขายยาสมุนไพรและเครื่องเทศใกล้บ้าน รวมทั้งซื้อจากประเทศกัมพูชา หน่วยที่ใช้ในการชั่งน้ำหนักวัตถุดิบยังคงใช้หน่วยวัดของไทย คือ ทะนาน บาท และสลึง สิ่งที่สำคัญคล้ายกันในการทำลูกแป้งข้าวหมาก คือ การใช้ อุปกรณ์ในการผสมส่วนประกอบ ที่ไม่ซับซ้อน และหาซื้อได้ตามท้องตลาด ส่วนใหญ่ทำ การทำในที่โล่งแจ้งโดยใช้ลมและแดดในการบ่มและทำให้ลูกแป้งข้าวหมากแห้งสนิท (ภาพ ที่ 3) ทำให้ชาวบ้านพบปัญหาคล้ายกันคือ ความชื้นในฤดูฝน ทำให้มีการปนเปื้อนของเชื้อ ชนิดอื่นที่ไม่ต้องการ และในฤดูหนาวอุณหภูมิไม่เหมาะสมต่อการเจริญของยีสต์ ส่งผลให้ คุณภาพของลูกแป้งลดต่ำลง

2. การใช้ทรัพยากรท้องถิ่นในการทำลูกแป้งข้าวหมาก

จากการสัมภาษณ์ชาวบ้านผู้ประกอบการทำลูกแป้งข้าวหมากในด้านวัตถุดิบและ แหล่งที่มาของวัตถุดิบพบว่าชาวบ้านใน 4 จังหวัด ใช้วัตถุดิบจากการปลูกเองหรือซื้อจาก ร้านค้าซึ่งจำหน่ายยาแผนโบราณของไทยและอยู่ในพื้นที่ใกล้เคียงกับสถานที่ทำลูกแป้งข้าว หมาก วัตถุดิบส่วนใหญ่เป็นพืชสมุนไพร เช่น ขิง ข่า ชะเอม และเถย้านาง เป็นต้น นอกจากนี้มีการทดลองใช้พืชจากประเทศเพื่อนบ้านคือประเทศเขมรในผู้ประกอบการ จังหวัดสระบุรี เช่น เครื่องหว่ายดิน และเครื่องไข่เต่า (ภาพที่ 1 และ 2) แป้งที่ใช้เป็นแป้งข้าว เหนียวหรือแป้งข้าวเจ้า ซึ่งเป็นแป้งที่ประเทศไทยผลิตมากและหาซื้อได้ทั่วไป โดยวัตถุดิบ ถูกนำมาแปรรูปโดยการบด ผสม และปั้นเป็นก้อนกลม อาจมีการใส่หัวเชื้อจากลูกแป้งเก่าที่ เคยทำไว้ผสมลงไปด้วย จากนั้นบ่มไว้จนจุลินทรีย์เจริญและทำให้แห้งโดยใช้การตากแดด และลมจึงนำมาเก็บไว้ในภาชนะปิดสนิทซึ่งเก็บไว้ได้นานนับเดือน สำหรับรายละเอียดของ กรรมวิธีการทำแตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับองค์ความรู้ที่ถ่ายทอดกันมา (ตารางที่ 1 และ ภาพที่ 3)



ภาพที่ 2 สมุนไพรที่ใช้เป็นส่วนประกอบในการทำข้าวหมาก



ภาพที่ 3 สมุนไพรบดละเอียด

3. ขั้นตอนการผลิตลูกแป้งข้าวหมากของชาวบ้าน

จากการสังเกตขั้นตอนการทำพบว่า ชาวบ้านใช้อุปกรณ์ในการทำลูกแป้งข้าวหมากที่หาได้ทั่วไปและมีอยู่แล้วในห้องครัว เช่น ครก จาน ชาม ถาด ผ้าขาวบาง ขวดน้ำ และถึงน้ำ เป็นต้น สถานที่ปฏิบัติการใช้ลานกว้างบริเวณบ้าน โดยมีขั้นตอนการทำในแต่ละพื้นที่ดังนี้

3.1 ขั้นตอนการทำลูกแป้งข้าวหมากของชาวบ้านในจังหวัดอยุธยา

- 1) ร่อนแป้งด้วยตะแกรงให้ผงแป้งข้าวเจ้าไม่จับตัวเป็นก้อน
- 2) ผสมเครื่องสมุนไพรทั้งหมดคลุกเคล้าให้ทั่วและใส่แป้งข้าวเจ้าคลุกเคล้าให้ทั่ว ใส่พริกไทย ตีปลีหลังสุด
- 3) ใส่น้ำสะอาดและนวดแป้งไปเติมน้ำไปเพื่อมิให้เหลวเกินไปเมื่อพอบั่นก้อนได้แล้ว จึงปั้นเป็นก้อนแล้ววางบนใบตองที่เรียงบนกระด้งแล้ว ใช้กระด้งอีกอันปิดคว่ำลง และปิดผ้าขาวบาง (ข้อสังเกต คือ การปั้นก้อนลูกแป้งต้องมีน้ำพอเหมาะที่จะทำให้แห้งภายใน 2-3 วัน)
- 4) ผึ่งในที่ร่มที่อากาศถ่ายเท ประมาณ 2-3 วัน จำนวนวันตามฤดูกาล จนกว่าลูกแป้งจะแห้งสนิท

5) เก็บลูกแป้งเพื่อจำหน่าย

3.2 ขั้นตอนการทำลูกแป้งข้าวหมากของชาวบ้านในจังหวัดอ่างทอง

- 1) ใส่แป้งข้าวเหนียวลงกะละมัง
- 2) ใส่เชื้อแป้งข้าวหมากลงกะละมังคลุกเคล้าให้ทั่ว
- 3) ใส่กระเทียมและข่าที่บดละเอียดลงไปคลุกเคล้าให้ทั่ว
- 4) ใส่น้ำลงไปในกะละมังคลุกเคล้าให้เหนียวพอบั่นเป็นก้อนลูกแป้งได้
- 5) วางก้อนลูกแป้งบนถาดพลาสติกที่ปูไว้ในภาชนะแล้วนำลูกแป้งที่ทำไว้ก่อนตำให้ละเอียดเพื่อโรยบนก้อนลูกแป้งบางๆ ให้ทั่ว
- 6) ถ้าลูกแป้งที่วางไว้ลูกแรกๆ มีผิวแห้งควรใช้น้ำสะอาดหรือน้ำเหล้าอะไรก็ได้ฉีดสเปรย์พรมบนก้อนลูกแป้งเพื่อให้ผงลูกแป้งเกาะที่รอยลงไปติดกับก้อนลูกแป้งใหม่ดีขึ้น เมื่อบ่มแล้วจะทำให้ฟูดีขึ้น
- 7) ใช้ผ้าสะอาด เช่น ผ้ามุ้งคลุมปิดบนภาชนะ โดย ฤดูร้อน ใช้คลุม 3 ผืน บ่ม 1 คืน ฤดูหนาว ใช้คลุม 5-6 ผืน บ่ม 2 คืน และฤดูฝน ใช้คลุม 4-5 ผืน บ่ม 2-3 คืน (ถ้าฝนตกมากลูกแป้งจะดำไม่สวย)

8) หลังบ่มเปิดผ้าออกผึ่งลม ถ้าเป็นลูกเล็กผึ่ง 1 คืน ลูกใหญ่ผึ่ง 2 คืน จนกว่าแป้งจะขาวเรียกว่าแป้งสุก เมื่อหยิบขึ้นมาจะร้อนออกจากที่วางแล้วนำมาวางบนภาชนะเพื่อตากแดด ลูกเล็ก 1 แดด ลูกใหญ่ 2 แดด จะแห้งสนิท

3.3 ขั้นตอนการทำลูกแป้งข้าวหมากของชาวบ้านในจังหวัดลพบุรี

- 1) คลุกเคล้าสมุนไพร 6 ชนิดในภาชนะ
- 2) ใส่แป้งข้าวเหนียวสำเร็จรูปรวมกับสมุนไพร แล้วคลุกเคล้าให้ทั่ว
- 3) ใส่น้ำสะอาดปริมาณพอให้นวดแป้งได้เป็นเนื้อเดียวกัน
- 4) ปั้นแป้งเป็นก้อนเล็กๆ แล้ววางบนภาชนะ
- 5) โรยแป้งเชื้อจากลูกแป้งเก่า (บดละเอียด) ให้ทั่วก้อนแป้งที่ปั้นไว้
- 6) คลุมภาชนะที่วางก้อนแป้งด้วยผ้า
- 7) นำไปผึ่งลมจนเชื้อเจริญและก้อนแป้งขึ้นฟู
- 8) นำไปผึ่งแดดให้ก้อนแป้งแห้งสนิท

3.4 ขั้นตอนการทำลูกแป้งข้าวหมากของชาวบ้านในจังหวัดสระบุรี

- 1) คลุกเคล้าสมุนไพร 13 ชนิดให้เข้ากันทั่วในกะละมัง
- 2) จากข้อ 1 คลุกเคล้ารวมกับแป้งสำเร็จรูปข้าวเหนียวให้ทั่ว
- 3) ใส่น้ำสะอาดพอประมาณ เพื่อให้นวดแป้งได้
- 4) นวดแป้งและสมุนไพรให้เป็นเนื้อเดียวกัน
- 5) ปั้นก้อนเรียงใส่ถาด
- 6) คลุมด้วยผ้าคลุมสะอาด
- 7) บ่มวางถาดที่คลุมผ้าบนพื้นดินเพื่อต้องการไอร้อนจากพื้นดิน เพื่อให้ยีสต์เจริญเติบโตได้ดีเร็ววัน (2 วัน) ถ้าฤดูหนาว (3 วัน) ถ้าหนาวมากใช้ไฟสุมที่ดินก่อนแล้ววางถาดยีสต์จะขึ้นเร็ว
- 8) ผึ่งลมจำนวนวันเท่ากับที่บ่ม
- 9) ผึ่งแดดพอแห้งสนิท
- 10) ใส่ถังปิดฝาป้องกันความชื้น



ภาพที่ 4 ขั้นตอนการทำข้าวเหนียวของชาวบ้านในตำบลพระยาบันลือ อำเภอลาดบัวหลวง จังหวัดอยุธยา

4. การถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำลูกแป้งข้าวเหนียว

การถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นองค์ความรู้ในการทำข้าวเหนียวของชาวบ้านจากทั้ง 4 จังหวัด พบว่า ได้รับจากการบอกเล่าต่อกันมาจากรุ่นพ่อแม่ ญาติ คนในครอบครัว หรือจากผู้สูงอายุที่รู้จักคุ้นเคยกัน ผู้ประกอบการบางรายได้รับสูตรการทำเป็นลายลักษณ์อักษร บางรายเรียนรู้ขั้นตอนจากการที่มีญาติสาธิตให้ดู แต่ต้องมาฝึกปฏิบัติจนชำนาญและลูกแป้งมีคุณภาพเป็นที่ยอมรับ สำหรับชาวบ้านจากจังหวัดอยุธยา นอกจากได้รับความรู้จากผู้สูงอายุแล้วยังมีการค้นคว้าเอกสาร หนังสือ และตำราต่าง ๆ เพิ่มเติม นำความรู้ที่ได้มาทดลองและประยุกต์สูตรจนประสบความสำเร็จ (ตารางที่ 1)

นอกจากนี้การจำหน่ายลูกแป้งข้าวเหนียวของชาวบ้านพบว่าราคาขาย 1 ลูกแตกต่างกันไปตั้งแต่ 5-10 บาท ความต้องการที่ให้ภาครัฐช่วยเหลือ ได้แก่ ส่งเสริมการทำแนะนำการทำที่ได้มาตรฐาน ให้อำเภอในอัตราดอกเบี้ยต่ำเพื่อเป็นทุนหมุนเวียน และช่วยหาตลาดรับซื้อ (ตารางที่ 1) นอกจากนี้ชาวบ้านทุกคนมีความเชื่อว่าการรับประทานข้าวเหนียวจะมีประโยชน์ต่อร่างกาย โดยช่วยกระตุ้นการทำงานของหัวใจและส่งเสริมการไหลเวียน

ของโลหิตให้ดีขึ้น ซึ่งเป็นความเชื่อที่บอกต่อกันมา แต่ชาวบ้านไม่ได้ให้ข้อมูลเรื่องประโยชน์ของข้าวหมากต่อระบบทางเดินอาหาร จึงเป็นไปได้ว่าไม่ทราบถึงประโยชน์ในด้านนี้

ตารางที่ 1 ผลการสัมภาษณ์ ในภาพรวมจากชาวบ้านทำลูกแป้งข้าวหมากจากจังหวัด
สระบุรี จังหวัดอยุธยา จังหวัดอ่างทอง และจังหวัดลพบุรี

จังหวัด ลักษณะ	สระบุรี	อยุธยา	อ่างทอง	ลพบุรี
1) ที่อยู่ของประกอบการ	ตำบลห้วยป่าหวาย อำเภอพระพุทธบาท	ตำบลพระยาบันลือ อำเภอลาดบัวหลวง	ตำบลเทวราช อำเภอไชโย	ตำบลหัวลำโรง อำเภอท่าเรือ
2) เพศ	หญิง	ชาย	ชาย	หญิง
3) อายุ	59 ปี	40 ปี	33 ปี	48 ปี
4) แหล่งที่มา องค์ความรู้ในการทำลูกแป้ง	จากบรรพบุรุษ โดยพ่อ-แม่ เป็นผู้สอน	-สอบถามจากผู้สูงอายุ หรือเพื่อนสนิท -ศึกษาจากหนังสือ ต่างๆ แล้วมาประยุกต์ ทำด้วยตนเอง	คุณลุงสอนวิธีการทำ ประมาณ 6 เดือน	ญาติให้สูตร การทำ
5) วัตถุดิบที่ใช้ในการ ผลิต	พริกไทย ตีป्ली พริก แห้ง ชিং ข่า กระเทียม เปลือกตะเคียน ชะเอม เครื่องหาวดิน ต้นเถาหญ้านาง เปลือกสะแกบ้าน เปลือกมะเกลือ ต้น เครือไข่เต่า แป้งข้าว เหนียว น้ำสะอาด	ข่า ชিং กระเทียม ชะเอม พริกไทย ตีป्ली แป้งข้าวเจ้า น้ำสะอาด	ข่า กระเทียมสด แป้งข้าวเจ้า เชื้อแป้ง จากลูกแป้งเก่า น้ำสะอาด	กระเทียม ชะเอม ชিং ข่า ตีป्ली พริกไทย แป้งข้าว เหนียว หัวเชื้อจากลูกแป้ง เก่า น้ำสะอาด
6) แหล่งที่มาของวัตถุดิบ	1) ร้านยาแผนโบราณ 2) ต้นมะเกลือปลูกเอง 3) เครื่องหาวดินและ เครือไข่เต่านำมาจาก ประเทศเขมร	ร้านเครื่องยาจีน หรือ ร้านยาไทย (ใกล้บ้าน)	ปลูกเอง และซื้อที่ ตลาดใกล้บ้าน	ร้านสมุนไพรแผน โบราณ ตลาดวัด เสาชิงช้า อำเภอ เมือง จ.ลพบุรี
7) เอกลักษณ์ของลูกแป้ง ที่ผลิต	กลิ่นหอม นำมาทำข้าวหมากให้ รสชาติหวานอร่อย	ในการบ่มจะไม่นำลูก แป้งไปตากแดด	กลิ่นหอม	กลิ่นหอม นำมาทำข้าว หมากให้รสชาติดี
8) ต้นทุนในการทำต่อลูก แป้งข้าวหมาก	ต้นทุน 1 ลูกประมาณ 3 บาท ขยาย 100 ลูก เป็นเงิน 50 บาท ขยาย ปลีกลูกละ 7 บาท	ต้นทุน ลูกละ 3 บาท ราคาขายปลีกลูกละ 10 บาท	ต้นทุนต่อ 1 ลูก ประมาณ 1 บาท ขยาย ส่งลูกละ 3 บาท ขยาย ปลีกลูก 5 บาท	ลูกต้นทุน 1 ลูก ประมาณ 3 บาท ราคาขายส่งลูกละ 5 บาท ขยายปลีกลูก ละ 7 บาท

ตารางที่ 1 (ต่อ)

จังหวัด ลักษณะ	สระบุรี	อยุธยา	อ่างทอง	ลพบุรี
9) ปัญหาในการผลิต	1) ถูฝนจะมีราคาขึ้นง่าย 2) ถูหนาวเชื้อยีสต์เจริญไม่ดี	ถ้าเก็บลูกแป้งไม่ดีจะมีมอดเข้าไปกินลูกแป้ง	ช่วงฝนตกมากจะเกิดจุดสีดำนบนลูกแป้ง	ฤดูฝนและฤดูหนาวมีผลต่อการบ่มลูกแป้ง โดยทำให้คุณภาพลดลง
10) ความต้องการให้ภาครัฐช่วยเหลือ	ให้ช่วยส่งเสริมการทำลูกแป้งให้แพร่หลาย	เงินทุนหมุนเวียน เช่น ให้เงินกู้ดอกเบี้ยต่ำ	1) ให้ทุนในการทำโรงเรือนสำหรับบ่มลูกแป้ง 2) หาดตลาดรับซื้อ	แนะนำวิธีมาตรฐานของขั้นตอนทำลูกแป้งข้าวหมาก
11) คุณประโยชน์ของลูกแป้งข้าวหมากต่อสุขภาพ	1) กระตุ้นหัวใจ 2) ส่งเสริมการไหลเวียนเลือด	1) กระตุ้นการไหลเวียนของโลหิต 2) ได้พลังงานจากน้ำตาล	1) สำหรับผู้ป่วยโรคความดันต่ำจะดีขึ้น 2) สำหรับผู้ป่วยโรคเบาหวานเมื่อทานเล็กน้อยจะมีอาการดีขึ้น 3) กระตุ้นหัวใจและระบบไหลเวียนโลหิตดีขึ้น	1) กระตุ้นการทำงานของหัวใจ 2) ทำให้ระบบไหลเวียนโลหิตดีขึ้น

5. แนวทางการจัดการความรู้และส่งเสริมคุ้มครองภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำลูกแป้งข้าวหมาก

จากการวิเคราะห์ข้อมูลในแหล่งต่าง ๆ พบว่า สภาพปัจจุบันการผลิตอาหารท้องถิ่นของไทยยังไม่มีกฎหมายคุ้มครองสิทธิภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ใช้อย่างครอบคลุมทุกด้าน ทำให้เกิดปัญหาการละเมิดสิทธิจากต่างชาติและขาดหน่วยงานกำกับดูแลจัดการความรู้ภูมิปัญญาด้านอาหารอย่างเป็นระบบ มีเพียงกฎหมายคุ้มครองภูมิปัญญาท้องถิ่นท้องถิ่นบางสาขาเท่านั้นที่ประกาศใช้ ได้แก่ พระราชบัญญัติคุ้มครองพันธุ์พืช พ.ศ. 2542 อยู่ภายใต้การควบคุมดูแลของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ที่ให้การคุ้มครองพันธุ์พืชพื้นเมืองเฉพาะถิ่น พันธุ์พืชพื้นเมืองทั่วไป พันธุ์พืชใหม่ และพระราชบัญญัติคุ้มครอง และส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่นการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก พ.ศ. 2542 อยู่ภายใต้การดูแลของกระทรวงสาธารณสุข ซึ่งให้การคุ้มครองตำรายาสมุนไพร แหล่งอนุรักษ์สมุนไพร และภูมิปัญญาท้องถิ่นการแพทย์แผนไทย เป็นต้น (กรมทรัพย์สินทางปัญญา, 2557; สินธุ์ สโรบล, 2554) สำหรับลูกแป้งข้าวหมากจัดเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นทางด้านอาหารและสุขภาพ โดยใช้ทรัพยากรพืชสมุนไพรและจุลินทรีย์ที่เกิดจากความสามารถของชาวบ้านการจัดการความรู้เรื่องการทำลูกแป้งข้าวหมากจึงเกี่ยวข้องกับการกำกับดูแลของหลายหน่วยงาน แต่ขณะนี้ไม่มีเพียงสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมที่กำหนดมาตรฐาน

ผลิตภัณฑ์อาหารหรือเครื่องดื่มที่ใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นท้องถิ่นหรือวัตถุดิบท้องถิ่นทำเป็นสินค้าเท่านั้น โดยจัดทำฐานข้อมูลเผยแพร่มาตรฐานการผลิตข้าวหมากไว้ แต่ไม่พบมาตรฐานการทำลูกแป้งข้าวหมากแต่อย่างใด (สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม, 2557) หน่วยงานที่จัดทำฐานข้อมูลด้านสมุนไพรไทย ได้แก่ กรมวิชาการเกษตร กรมอุทยานแห่งชาติ สัตว์ป่า และพันธุ์พืช สำนักหอพันธุ์ไม้ไทย กรมพัฒนาการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก สำนักนโยบายและแผนทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ฐานข้อมูลเกี่ยวกับจุลินทรีย์สามารถสืบค้นได้จากศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ ดังนั้นจึงควรมีการบูรณาการทำงานร่วมกันผลักดันให้มีการจัดทำแผนบริหารและจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นของหน่วยงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้องร่วมกัน รวมทั้งออกกฎหมายระหว่างประเทศในการคุ้มครองภูมิปัญญาท้องถิ่นและทรัพยากรของไทย

ในการเพิ่มศักยภาพของผู้ผลิตลูกแป้งข้าวหมากนอกจากการปรับปรุงด้านกฎหมายแล้วควรมีการรวมกลุ่มของคนในชุมชนที่เป็นผู้ประกอบการด้านอาหารจากภูมิปัญญาท้องถิ่นโดยอาจจัดตั้งเป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชนมีผู้นำและคณะกรรมการดำเนินงาน แต่งตั้งผู้แทนประสานงานกับภาครัฐในเรื่องต่าง ๆ เช่น เงินทุนสนับสนุนช่วยเหลือ ติดต่อผู้เชี่ยวชาญให้คำแนะนำในการดำเนินงาน จัดหาตลาดรับซื้อผลิตภัณฑ์ และให้การสนับสนุนด้านเทคโนโลยี ซึ่งจะเป็นการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนให้มีความเข้มแข็งและยั่งยืน โดยใช้ทุนชุมชนที่เป็นทรัพยากร ผลผลิต ภูมิปัญญาท้องถิ่น วัฒนธรรมท้องถิ่น และทุนทางสังคมของแต่ละท้องถิ่นในการสร้างเอกลักษณ์และจุดเด่นให้กับสินค้า ในด้านการสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นควรมีการรวบรวมความรู้ของวิสาหกิจชุมชนอย่างเป็นระบบและมีประสิทธิภาพในการถ่ายทอดความรู้ให้ผู้ดำเนินงานรุ่นต่อไปได้อย่างถูกต้อง (อภิชาติ ใจอารีย์, 2557; Brotherhood of St Laurence, 2007) นอกจากนี้กรรมการบริหารงานวิสาหกิจชุมชนควรจัดทำแผนแม่บท และแผนการปฏิบัติงานที่กำหนดกิจกรรมการพัฒนาและสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารอย่างเป็นรูปธรรมเป็นลายลักษณ์อักษร (กนกพร นิมพลี, 2555; Wong & Aspinwall, 2004) โดยเน้นการสร้างเครือข่ายแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับชุมชนภายนอกหรือสถานศึกษาเพื่อพัฒนาต่อยอดอาหารจากภูมิปัญญาท้องถิ่นให้เป็นนวัตกรรมที่หลากหลายหรือเป็นส่วนหนึ่งในกิจกรรมการเรียนการสอนเพื่อถ่ายทอดความรู้ให้กับนักเรียน นักศึกษา และผู้ที่สนใจทั้งภายในและภายนอกท้องถิ่นต่อไป (ทศพร ทองเที่ยง, 2546; สนธยา พลศรี, 2550; เย็นหทัย แนนหนา, 2557)

ข้อเสนอแนะทั่วไป

1. ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมระดับภาคหรือจังหวัดรวมทั้งสถาบันการศึกษาควรจัดอบรมให้ความรู้ด้านกระบวนการผลิตลูกแป้งข้าวหมากที่ถูกสุขอนามัยและเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมแก่ชาวบ้านผู้ประกอบการทำลูกแป้งข้าวหมาก
2. สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดควรให้การสนับสนุนงบประมาณ เครื่องมือ และเทคโนโลยีทันสมัย เพื่อเพิ่มผลผลิตลูกแป้งข้าวหมาก
3. องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นและผู้รู้หรือปราชญ์ชาวบ้านในชุมชนควรร่วมมือกันจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำลูกแป้งข้าวหมากของแต่ละครัวเรือนอย่างเป็นระบบและสืบค้นได้รวดเร็ว
4. กองส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนควรมีการประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ลูกแป้งข้าวหมากในแต่ละจังหวัดในเว็บไซต์ฐานข้อมูลผลิตภัณฑ์

ข้อเสนอแนะสำหรับงานวิจัยครั้งต่อไป

1. วิจัยรูปแบบที่เหมาะสมในการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำลูกแป้งข้าวหมากของประเทศไทย
2. วิจัยรูปแบบการดำเนินงานวิสาหกิจชุมชนที่เหมาะสมกับภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารเพื่อสุขภาพของไทย

กิตติกรรมประกาศ

งานวิจัยนี้ได้รับทุนสนับสนุนจากสำนักบริหารโครงการส่งเสริมการวิจัยในอุดมศึกษาและพัฒนามหาวิทยาลัยวิจัยแห่งชาติ สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา พ.ศ. 2554

เอกสารอ้างอิง

- กนกพร ฉิมพลี. (2555). รูปแบบการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นท้องถิ่นด้าน
หัตถกรรมเครื่องจักสาน: กรณีศึกษาวิสาหกิจชุมชน จังหวัดนครราชสีมา.
วิทยานิพนธ์ปริญญาดุษฎีบัณฑิต สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์.
กรมทรัพย์สินทางปัญญา. (2557). ระบบฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นท้องถิ่นไทย. สืบค้นจาก
http://www.ipthailand.go.th/index.php?option=com_content&view=article&id=527&Itemid=371

- กลุ่มภูมิปัญญาท้องถิ่นท้องถิ่น สำนักพัฒนาเกษตรกร กรมส่งเสริมการเกษตร. (2553). **ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่นท้องถิ่น**. สืบค้นจาก <http://ag-ebook.lib.ku.ac.th/index.php/component/content/article/767>
- ทิพย์วรรณ กลั่นกรอง. (2557). **แป้งข้าวหมักไม่เป็นเชื้อสุราแล้ว**. สืบค้นจาก <http://training.p3.police.go.th/doc2555/15-12-55-02/e20.pdf>
- ทศพร ทองเที่ยง. (2546). **การเรียนรู้สู่การทำแผนงานและสร้างเครือข่ายเพื่อเสริมสร้างความเข้มแข็งให้กับชุมชน**. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี.
- เย็นหทัย แ่นนหนา. (2557). ประโยชน์ของภูมิปัญญาท้องถิ่นท้องถิ่นเรื่องสมุนไพรสมันในอำเภอเมยวดี จังหวัดร้อยเอ็ด. **วารสารก้าวทันโลกวิทยาศาสตร์**. 14(1), 213-227.
- สินธุ์ สโรบล. (2554). ชุมชนกับการคุ้มครองภูมิปัญญาท้องถิ่นท้องถิ่นด้านสุขภาพ. การประชุมวิชาการ มหาวิทยาลัยขอนแก่น ประจำปี 2554 เรื่อง **การพัฒนาอนาคตชนบทไทย: ฐานรากที่มั่นคงเพื่อการพัฒนาประเทศอย่างยั่งยืน**. วันที่ 27-29 มกราคม 2554. จังหวัดขอนแก่น. หน้า 253-258.
- สุภาภรณ์ จันทวานิช. (2554). **วิธีการวิจัยเชิงคุณภาพ**. พิมพ์ครั้งที่ 19. กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สนธยา พลศรี. (2550). **เครือข่ายการเรียนรู้ในงานพัฒนาชุมชน**. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. (2557). **รายชื่อมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนที่ประกาศใช้**. สืบค้นจาก <http://tcps.tisi.go.th/public/StandardList.aspx>
- สำนักพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมภาคกลาง. (2556). **โครงการศึกษาแนวทางการสร้างระบบเศรษฐกิจเชิงสร้างสรรค์ (Creative Economy) ระดับชุมชนพื้นที่ภาคกลาง**. กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ.
- อภิชาติ ใจอารีย์. (2557). รูปแบบการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นท้องถิ่นการแปรรูปหน่อไม้ของชุมชนบ้านพุเตย จังหวัดกาญจนบุรี. **วารสารการเมืองการปกครอง**. 4(2), 241-258.
- อรุณ ชาญชัยเชาววิวัฒน์ และสุชาร์ตน์ เกาะแก้ง. (2556). การยับยั้งแบคทีเรียก่อโรคทางเดินอาหารด้วยสารสกัดสมุนไพรที่ใช้ในการทำลูกแป้งข้าวหมาก. **วารสารวิจัยมสธ สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี**. 6(2), 11-25.

- อรุณ ชานูชัยเชาว์วิวัฒน์ และ อัฐวิทย์ อุเทนสุด. (2556). ประสิทธิภาพการยับยั้งแบคทีเรียก่อโรคทางเดินอาหารโดยแบคทีเรียกรดแลกติกจากลูกแป้งข้าวหมาก. **วารสารหน่วยวิจัยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และสิ่งแวดล้อมเพื่อการเรียนรู้**. 4(2), 124-131.
- Brotherhood of St Laurence. (2007). **Introduction to Community Enterprise: Stronger Communities-Making it our Business**. Retrieved from http://www.communityenterprise.org.au/resource/CEDI_INTRO_BOOKLET.pdf.
- Chanchaichaovivat, A. & Pasuk A. (2013). Inhibitory Effect of Fermented Glutinous Rice on Enteropathogenic Bacteria. **The Journal of Interdisciplinary Networks**. 2(2), 30-36.
- Rajsekhar, S., Kuldeep, B., Chandaker, A., & Upmanyu, N. (2012). Spices as Antimicrobial Agents: A review. **International Research Journal of Pharmacy**. 3(2), 4-9.
- Wong, K. Y. & Aspinwall, E. (2004). Characterizing Knowledge Management in the Small Business Environment. **Journal of Knowledge Management**. 8(3), 44-61.