

ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นจังหวัดพระนครศรีอยุธยา:
การพัฒนานวัตกรรมอาหารสำหรับผู้สูงวัยเชิงพาณิชย์
Local Food Wisdom of Phra Nakhon Sri Ayutthaya
Province: Development of Commercial Food Innovations
for the Elderly

จรัสสินี สุวีรานนท์¹ ทรงคุณ จันทจร² และ รังสรรค์ สิงห์เลิศ³
Jaratsinee Suweeranon Songkhun Chantajorn and Rangsan Singhalert
วันที่ส่งบทความ: 16 มีนาคม 2565, วันที่แก้ไขบทความ: 9 พฤษภาคม 2565,
วันที่ตอบรับบทความ: 12 มิถุนายน 2565

บทคัดย่อ

บทความวิจัยนี้มีจุดมุ่งหมายเพื่อศึกษาการพัฒนานวัตกรรมจากภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นสำหรับผู้สูงวัย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ศึกษาตำรับอาหารจากภูมิปัญญาท้องถิ่นสำหรับผู้สูงวัย และพัฒนานวัตกรรมภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นสำหรับผู้สูงวัยเชิงพาณิชย์ เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพทางวัฒนธรรม เครื่องมือที่ใช้เป็นแบบสัมภาษณ์ วิเคราะห์ข้อมูลแบบพรรณนาวิเคราะห์ ผลการวิจัยพบว่า ด้านภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นสำหรับผู้สูงวัย อาหารท้องถิ่นดั้งเดิมของอยุธยา มีการจัดเป็นสำหรับอย่างพิถีพิถัน การถนอมอาหารเพื่อรักษาวัตถุดิบ และมีเอกลักษณ์ของอาหารโดดเด่นที่ สีส กลิ่น และรสชาติอาหาร ในการพัฒนานวัตกรรมภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นสำหรับผู้สูงวัยเชิงพาณิชย์ มีการทำอาหารในสูตรโบราณดั้งเดิม ประกอบไปด้วยกลุ่มร้านค้าสมัยใหม่ที่มีการปรับปรุงสูตรให้เข้ากับทั้งวัตถุดิบและกระแสนิยมของยุคสมัย ทำให้เห็นถึงการเปลี่ยนแปลงและพัฒนาอยู่เสมอ อาหารถูกแบ่งออกเป็นสองกลุ่มคือ กลุ่มอนุรักษ์กรรมวิธีแบบดั้งเดิม โดยมีการสืบทอดการทำในครัวเรือน และกลุ่มที่ปรับตัวโดยการเอาวัตถุดิบสมัยใหม่แต่มีรสสัมผัสใกล้เคียงของรสชาติมากยิ่งขึ้น และเพื่อสร้างความแปลกใหม่ การพัฒนานวัตกรรมภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นสำหรับผู้สูงวัย พบว่ามี 3 องค์ประกอบ ได้แก่ การพัฒนาภูมิปัญญาอาหารด้านวัตถุดิบ ด้านกระบวนการ และด้านบรรจุ

¹ นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา สาขาวัฒนธรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม อีเมล Jaratsinee@aru.ac.th
Graduate Student, of the Cultural science, Rajabhat Mahasarakham University. E-mail: Jaratsinee@aru.ac.th

² รองศาสตราจารย์ อาจารย์ประจำสาขาวิชาวัฒนธรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม
Associate Professor, lecturer of the Cultural science Development, Rajabhat Mahasarakham University

³ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ อาจารย์ประจำสาขาวิชาวัฒนธรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม
Assistant Professor, lecturer of the Cultural science Development, Rajabhat Mahasarakham University

ภัณฑ์ ซึ่งอาหารที่ใช้เป็นต้นแบบการพัฒนา คือ น้ำแกงเลียงเข้มข้น ข้าวยาสมุนไพรพร้อมบริโภค กล้วยบวชชีจากกะทิธัญพืช เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพส้มโอชิงผสมน้ำตาลหล่อฮังก้วย การพัฒนาด้านวัตถุดิบโดยใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีรสเค็ม คือเกลือลดโซเดียม ผลิตภัณฑ์ที่ให้รสหวาน คือน้ำตาลหล่อฮังก้วย และความมันจากกะทิธัญพืช นำไปผ่านกระบวนการ พาสเจอร์ไรส์ เพื่อเพิ่มอายุการเก็บรักษา โดยใช้บรรจุภัณฑ์ที่สะอาด ปลอดภัย เหมาะสำหรับผู้สูงอายุ

คำสำคัญ : ผู้สูงอายุ ปัญหาสุขภาพผู้สูงอายุ นวัตกรรม อาหารท้องถิ่น ภูมิปัญญา

ABSTRACT

The objectives of this study were to study the development of innovations from local food wisdom for the elderly in Phra Nakhon Si Ayutthaya Province, to study the recipes from local wisdom for the elderly and to develop innovative local food wisdom for the commercial purposes. This study is a cultural, qualitative research. The research instrument used in this study were conducted in observation form and interview form. The data analysis was conducted using descriptive analysis. The results showed that in terms of the background and development of local food wisdom for the elderly, the traditional local foods of Ayutthaya are meticulously organized into a set, food preservation has been used to preserve raw materials, and the foods are unique in terms of color, flavor and taste. For the development of local food innovations for the elderly for commercial purposes, the traditional recipes have been used and adapted by modern restaurants to be compatible with the raw materials and to keep up with modern food trends, reflecting the constant change and development. Foods in Phra Nakhon Si Ayutthaya Province can be classified into two groups: foods prepared using traditional methods inherited in each person's household and foods prepared using modern ingredients and methods with a similar taste to the original recipes but with a different texture in order to create a new twist. It was found that the development of local food wisdom innovations for the elderly consists of 3 components which are the development of raw material, process and packaging. In this study, concentrated spicy mixed vegetable soup, ready-to-eat spicy rice salad with herbs, banana in grain milk, and pomelo and ginger juice with monk fruit sweetener were used as the food model for development. In terms of the development of raw materials, low-sodium salt was used to provide salty taste, monk fruit sweetener was used to provide sweetness, while grain milks were used to provide creamy texture and taste. The foods were pasteurized to increase shelf life and packaged in clean, safe packaging suitable for the elderly.

KEYWORDS: Elderly, Elderly health problems, Innovation, Local food, wisdom

บทนำ

ตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560-2564) เน้นย้ำ การพัฒนานวัตกรรมและการนำไปใช้ขับเคลื่อนการพัฒนาในทุกมิติ เพื่อยกระดับศักยภาพของ ประเทศใช้กลยุทธ์ด้านนวัตกรรมบูรณาการวิจัยและพัฒนากับการนำไปใช้ประโยชน์ ในเชิงพาณิชย์ และการพัฒนานวัตกรรม และการมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วนจะนำไปสู่การพัฒนาเพื่อประโยชน์สุข ที่ยั่งยืนของสังคมไทยตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง องค์ความรู้ที่เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่น สะท้อนให้เห็นในศาสตร์และศิลป์อย่างเด่นชัด เช่น การประกอบอาหารแต่ละท้องถิ่นด้วยเทคนิควิธี ต่าง ๆ เป็นศาสตร์ความรู้ที่นำมาใช้ ออกแบบจานอาหาร หรือการจัดตกแต่งเป็นศิลปะที่นำมาใช้ ยังควรมีความสอดคล้องกับความเชื่อที่เป็นส่วนหนึ่งของศิลปะการครองเรือนที่ไม่ได้สร้างเพียงเพื่ออยู่ ได้อย่างเดียว หรือรับประทานอาหารเพียงคนเดียว ภูมิปัญญาจึงเป็นผลของการใช้สติปัญญาปรับตัว เข้ากับสภาพต่าง ๆ ในพื้นที่แตกต่างกัน และภูมิปัญญายังเกิดจากการเลียนแบบ หลังจากที่ได้รับและ มีการแลกเปลี่ยนกับวัฒนธรรมที่แตกต่าง และนำมาปรับประยุกต์ให้เข้ากับรูปแบบการดำเนินชีวิต ของตนเอง กระบวนการเกิดภูมิปัญญาจะเกิดจากการสืบทอด ถ่ายทอดองค์ความรู้ที่มีอยู่เดิมในแต่ ละท้องถิ่น ผ่านกระบวนการพัฒนาเลือกสรร ปรับปรุงองค์ความรู้ที่นั้นจนเกิดทักษะและความชำนาญ ที่สามารถแก้ไขปัญหาและพัฒนาชีวิตได้เหมาะสมกับยุคสมัยและเกิดภูมิปัญญาหรือความรู้ใหม่ขึ้นมา เป็นที่ทราบกันดีว่ามีกรถ่ายทอด สืบทอด และพัฒนาต่อไปอย่างไม่สิ้นสุด (สำนักคณะกรรมการ การศึกษาแห่งชาติ, 2541) จะพบว่าองค์ความรู้ที่เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นนั้น ๆ เป็นสิ่งที่มนุษย์เรียนรู้ จากธรรมชาติ เช่น ดิน ป่าไม้ พืช มนุษย์ได้สร้างหรือพัฒนาขึ้นจากการเรียนรู้ธรรมชาติกระบวนการ เรียนรู้และถ่ายทอดจึงเกิดขึ้นจากผู้ที่ได้สัมผัสมาก่อนหรือจากบรรพบุรุษ กระบวนการถ่ายทอดจะ เริ่มต้นจากบุคคลใกล้ชิดไปยังผู้อื่นหรือครอบครัวอื่น เช่น การถ่ายทอดให้เด็ก จะกระทำโดย การอบรมสั่งสอนโดยตรงจากพ่อ แม่ ปู่ ย่า ตา ยาย ที่เป็นบุคคลใกล้ชิดในครอบครัว และอาจจะเกิด จากการถ่ายทอดทางอ้อม เช่น ขนบธรรมเนียมประเพณีที่ถ่ายทอดโดยการให้เด็กมีโอกาสร่วม กิจกรรมต่าง ๆ แม้กระทั่งรูปแบบดำเนินชีวิตและวิถีการบริโภค ได้แก่ การหาวัตถุดิบ วิธีการเตรียม การปรุง อุปกรณ์ รสชาติอาหาร วิธีการรับประทาน รวมถึงเวลาหรือเทศกาลที่รับประทาน ภายใต บริบทของพื้นที่ที่มีความแตกต่างกันในลักษณะบังคับโดยธรรมชาติ ที่ทำให้ทุกคนต้องดำเนินชีวิต โดยพึงพิงธรรมชาติ (ประหยัด สายวิเชียร, 2546)

จังหวัดพระนครศรีอยุธยา เป็นเขตเศรษฐกิจอุตสาหกรรมที่สำคัญ โดยมีผลิตภัณฑ์มวลรวม ของจังหวัดมีมูลค่าสูงเป็นอันดับ 3 ของประเทศ และมีประวัติศาสตร์ความเป็นมาที่ยาวนาน มีชื่อเสียงในฐานะเป็นแหล่งปลูกข้าวที่สำคัญ เป็นพื้นที่ที่มีความได้เปรียบทางสภาพภูมิศาสตร์ กล่าวได้ว่า อยุธยานอกจากจะเป็นเมืองหลวงแล้ว ก็ยังเป็นเมืองท่าอีกด้วย เหตุเพราะท่าเรือพาณิชย์ ของอยุธยามีลักษณะเป็นท่าเรือนานาชาติคือเป็นศูนย์กลางในการรวมผลิตภัณฑ์ ทั้งยังเป็นแหล่ง วัฒนธรรมเก่าแก่เกิดเป็นภูมิปัญญาในด้านวัฒนธรรมอาหาร ที่มีลักษณะเฉพาะควรได้รับการส่งเสริม ให้มีกระบวนการจัดการที่เป็นประโยชน์ในเชิงพาณิชย์ สามารถสะท้อนรูปแบบการดำเนินชีวิต ที่สอดคล้องกับทรัพยากรท้องถิ่นที่เป็นภูมิปัญญาได้ โดยมีลักษณะเป็นกระบวนการทำงาน แบบบูรณาการ เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดกับคนในท้องถิ่นที่เป็นเจ้าของภูมิปัญญา และเกิดความ พึงพอใจสูงสุดแก่คนในท้องถิ่นให้เป็นรูปธรรมและยั่งยืนต่อไป

สำหรับประเทศไทยก้าวเข้าสู่สังคมผู้สูงอายุ (Aging Society) ตั้งแต่ปี พ.ศ.2548 โดย 1 ใน 10 ของประชากรไทยเป็นประชากรที่มีอายุเกินกว่า 60 ปีขึ้นไป ปัจจุบันมีผู้สูงอายุประมาณ 10.3 ล้านคน คิดเป็นร้อยละ 16 และคาดว่าประเทศไทยจะเป็นสังคมผู้สูงอายุโดยสมบูรณ์ (Complete Aged Society) ในปี พ.ศ. 2564 โดยมีผู้สูงอายุถึงร้อยละ 20 จึงมีความจำเป็นต้องเตรียมความพร้อมการเข้าสู่สังคมผู้สูงอายุ (กรมสุขภาพจิต, 2560)

ดังนั้นทิศทางการของนวัตกรรมอาหารจึงเน้นทางด้านอาหารฟังก์ชัน อาหารเพื่อสุขภาพที่เหมาะสมกับผู้สูงอายุทั้งในเรื่องโภชนาการ รสชาติของอาหารที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพร่างกายของผู้สูงอายุเอง การใช้สารปรุงแต่งอาหารหรือสารสกัดทางโภชนาการเพื่อผลิตอาหารคุณภาพสูง รวมไปถึงบรรจุภัณฑ์อาหาร การตรวจสอบย้อนกลับ ความปลอดภัยอาหาร และเทคโนโลยีการเก็บรักษาและการขนส่งอาหารเพื่อให้ได้นวัตกรรมอาหารท้องถิ่นที่เหมาะสมกับผู้สูงอายุและยังเป็นการดูแลสุขภาพควบคู่กันไปเพื่อคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นสำหรับผู้สูงอายุ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา
2. เพื่อศึกษาดำรงอาหารจากภูมิปัญญาท้องถิ่นสำหรับผู้สูงอายุ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา
3. เพื่อพัฒนานวัตกรรมภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นสำหรับผู้สูงอายุเชิงพาณิชย์ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

กรอบแนวคิดในการวิจัย

การศึกษาเรื่องภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นจังหวัดพระนครศรีอยุธยา: การพัฒนานวัตกรรมอาหารสำหรับผู้สูงอายุเชิงพาณิชย์ ผู้วิจัยมีประเด็นศึกษา คือ ประวัติความเป็นมาและพัฒนาการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นจังหวัดพระนครศรีอยุธยาจากอดีต-ปัจจุบัน ภายใต้บริบทสังคม วัฒนธรรม เศรษฐกิจ อาชีพ การดำเนินชีวิต ศึกษา ปัจจัยแวดล้อมภายใน ภายนอก ที่มีต่อพัฒนาการ วัตถุดิบ กระบวนการผลิต การเตรียม การปรุง การจัดเสิร์ฟและการรับประทาน บรรจุภัณฑ์และการจัดจำหน่าย และศึกษาภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น แยกตามประเภทอาหาร ได้แก่ อาหารคาว อาหารว่าง และอาหารหวาน ที่ส่งผลกระทบต่อการจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นเพื่อเชิงพาณิชย์ ปัจจัยภายในและภายนอกที่มีผลกระทบต่อกระบวนการผลิตและการใช้ประโยชน์ในปัจจุบัน การถ่ายทอดภูมิปัญญา และการใช้ประโยชน์จากอาหารเพื่อเชิงพาณิชย์ ศึกษาการจัดการภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น เพื่อจัดการนวัตกรรมอาหารเชิงพาณิชย์ ใช้การบริหารงานแบบ 4M's และการวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค โดยได้กำหนดการดำเนินงานวิจัยตาม กรอบแนวคิดต่อไปนี้



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัย

วิธีดำเนินการวิจัย

1. กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ คือ ผู้ประกอบการร้านอาหารท้องถิ่น ผู้ประกอบอาหาร นักวิชาการด้านอาหารและประชาชนผู้บริโภคทั่วไป ในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา

2. เครื่องมือวิจัย

2.1 แบบสำรวจ อาหารท้องถิ่นจังหวัดพระนครศรีอยุธยา โดยศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการสร้างและหาคุณภาพของเครื่องมือ จากนั้นผู้วิจัยกำหนดขอบข่ายการสำรวจเพื่อพัฒนานวัตกรรมจากภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นเชิงพาณิชย์ที่ส่งเสริมโภชนาการและแก้ปัญหาความเสี่ยงโภชนาการของผู้สูงวัย โดยใช้แบบสำรวจมีลักษณะเป็นแบบสำรวจรายการ (Check List) แล้วจัดทำเป็นแบบสำรวจเพื่อใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล ทำให้สามารถเลือกอาหารได้ ดังนี้

- 1) อาหารคาว ได้แก่ แกงเลียงและข้าวยำ
- 2) อาหารหวาน ได้แก่ ก๋วยเตี๋ยว
- 3) เครื่องดื่ม ได้แก่ น้ำส้มโอ

2.2 แบบสังเกต ผู้วิจัยสร้างแบบสังเกต โดยศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการสร้างและหาคุณภาพของเครื่องมือ โดยกำหนดเนื้อหาที่ใช้ในการสังเกตเพื่อใช้ในการสังเกตสถานที่เช่น การสังเกตการกระทำ พฤติกรรมของคนในชุมชน ตลอดจนพฤติกรรมต่างๆ ที่พบในการเข้าไปสังเกต ผู้วิจัยสร้างแบบสังเกตฉบับร่างทั้งแบบสังเกตชนิดมีส่วนร่วม (Participant Observation) และแบบสังเกตชนิดไม่มีส่วนร่วม (Non-Participant Observation) ให้ครอบคลุมความมุ่งหมายของการวิจัยแล้วจัดทำเป็นแบบสังเกตฉบับร่างเพื่อเสนอต่อคณะกรรมการควบคุมวิทยานิพนธ์ เพื่อตรวจสอบความ

เหมาะสม ถูกต้อง และให้ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับแบบสังเกตเพื่อปรับปรุงแก้ไข เพื่อใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล

2.3 แบบสัมภาษณ์ ผู้วิจัยสร้างแบบสัมภาษณ์ โดยศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการสร้างและหาคุณภาพของเครื่องมือ โดยใช้กรอบเนื้อหาที่ได้จากสังเคราะห์ การจัดการนวัตกรรมการแก้ปัญหาอาหารท้องถิ่นเชิงพาณิชย์ จากนั้นผู้วิจัยสร้างแบบสัมภาษณ์ฉบับร่างทั้งแบบสัมภาษณ์ชนิดมีโครงสร้าง (Structured Interview) และแบบสัมภาษณ์ชนิดไม่มีโครงสร้าง (Non-Structured Interview) โดยให้ครอบคลุมความมุ่งหมายของการวิจัย เพื่อเสนอต่อผู้ทรงคุณวุฒิ 3 ท่านเพื่อตรวจเครื่องมือวิจัยและเสนอต่อคณะกรรมการควบคุมวิทยานิพนธ์ เพื่อตรวจสอบความเหมาะสม ถูกต้อง และให้ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับแบบสัมภาษณ์เพื่อปรับปรุงแก้ไข เพื่อใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล

2.4 แบบบันทึกการสนทนากลุ่ม ผู้วิจัยสร้างแบบบันทึกการสนทนากลุ่ม โดยศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการสร้างและหาคุณภาพของเครื่องมือ จากนั้นกำหนดขอบข่ายเนื้อหาที่ใช้ในการสนทนากลุ่ม โดยใช้กรอบเนื้อหาที่ได้จากสังเคราะห์จากการจัดการนวัตกรรมการแก้ปัญหาอาหารท้องถิ่นเชิงพาณิชย์ จากนั้นผู้วิจัยสร้างแบบบันทึกการสนทนากลุ่มฉบับร่างโดยให้ครอบคลุมความมุ่งหมายของการวิจัย ไปเสนอต่อคณะกรรมการควบคุมวิทยานิพนธ์ เพื่อตรวจสอบความเหมาะสม ถูกต้อง และให้ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับแบบบันทึกการสนทนากลุ่มเพื่อปรับปรุงแก้ไข เพื่อใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล

3. การเก็บรวบรวมข้อมูล ผู้วิจัยได้ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลดังต่อไปนี้

3.1 การเก็บรวบรวมข้อมูลจากเอกสาร โดยการศึกษาเอกสาร (Document Analysis) ผู้วิจัยศึกษาค้นคว้าข้อมูลเบื้องต้น เช่น ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น ข้อมูลพื้นฐานทางเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อมของพื้นที่จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

3.2 ศึกษาเทคนิคการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยวิธีการสำรวจ การสังเกต การสัมภาษณ์ การสนทนากลุ่ม ซึ่งผู้วิจัยได้กำหนดเครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล คือ แบบสำรวจ แบบสังเกต แบบสัมภาษณ์ แบบบันทึกการสนทนากลุ่ม

3.3 สร้างเครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล ซึ่งประกอบด้วยแบบสำรวจ แบบสังเกต แบบสัมภาษณ์ แบบบันทึกการสนทนากลุ่ม

3.4 กำหนดแผนปฏิบัติงานภาคสนาม เพื่อลงพื้นที่ศึกษาข้อมูลนวัตกรรมการแก้ปัญหาอาหารท้องถิ่นเชิงพาณิชย์

3.5 ออกแบบโลโก้และบรรจุภัณฑ์อาหารสำหรับผู้สูงวัย โดยเน้นรูปภาพ ขนาดและสีอักษรเพื่อความชัดเจน

ผู้วิจัยนำข้อมูลจากการสนทนากลุ่ม และข้อมูลจากการสัมภาษณ์แนวการจัดการนวัตกรรมการแก้ปัญหาอาหารท้องถิ่นเชิงพาณิชย์มาสรุป เป็นการระดมความคิดเห็นและพิจารณาร่วมกันระหว่างผู้วิจัยและกลุ่มผู้ให้ข้อมูล

4. การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูลในการวิจัยเรื่อง “ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นจังหวัดพระนครศรีอยุธยา: การพัฒนานวัตกรรมอาหารสำหรับผู้สูงวัยเชิงพาณิชย์” ในส่วนของการวิจัยเชิงคุณภาพได้ดำเนินการตามระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพทางวัฒนธรรม (ทรงคุณ จันทจร, 2560)

การวิเคราะห์โดยใช้แนวคิดทฤษฎีทางวัฒนธรรม ได้แก่ แนวคิดด้านการจัดการแนวคิดด้านพฤติกรรมกรบริโภค ทฤษฎีการแพร่กระจายทางวัฒนธรรม ทฤษฎีนิเวศวิทยาทางวัฒนธรรม ทฤษฎีสุนทรียศาสตร์ มาวิเคราะห์ ความเป็นมา สภาพปัจจุบัน ปัญหาและแนวการจัดการนวัตกรรมภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นเชิงพาณิชย์

5. การนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล

การนำเสนอผลการวิจัย กำหนดให้มีการสนทนากลุ่มเพื่อการอภิปรายประเด็นแนวการจัดการนวัตกรรมภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นเชิงพาณิชย์ โดยใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพศึกษาข้อมูลจากเอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ข้อมูลที่ได้จากการสังเกต การสัมภาษณ์ และการสนทนากลุ่ม และนำเสนอข้อมูลตามความมุ่งหมายของการวิจัยโดยการพรรณนาวิเคราะห์ (Descriptive Analysis)

ผลการวิจัย

1. ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นสำหรับผู้สูงวัย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

อาหารท้องถิ่นดั้งเดิมของพระนครศรีอยุธยาอยุธยาเป็นเอกลักษณ์เฉพาะคือ กลุ่มอาหารข้าววัง ซึ่งมีลักษณะสะท้อนถึงความอุดมสมบูรณ์ของการเพาะปลูกและเป็นศูนย์กลางของการนำเข้าวัตถุดิบต่าง ๆ เข้ามายังอาณาบริเวณสยามประเทศในอดีต จุดเด่นของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นของพระนครศรีอยุธยาอยุธยาที่มีลักษณะเฉพาะของภาคกลางคือ กินข้าว กินปลาเป็นหลัก มีการจัดชุดสำหรับมีภูมิปัญญาในการถนอมอาหารเพื่อรักษาวัตถุดิบ เช่น การตากแห้ง ดอง หมัก ทำให้ขั้นตอนการทำมีความพิถีพิถัน และมีเอกลักษณ์ของอาหารที่มีรสชาติ สี กลิ่น โดดเด่นด้วยวัตถุดิบบางตัวที่มีลักษณะเฉพาะ เช่น การใส่ปลาแห้งที่ป่น เพื่อให้น้ำแกงมี



ภาพที่ 2 ผลิตภัณฑ์น้ำแกงเลียงเข้มข้น และแกงเลียงพร้อมบริโภค

ความข้น การใส่กะปิลนในแกงเพื่อเพิ่มกลิ่นและรส ซึ่งเป็นภูมิปัญญาที่คงอยู่ในวัตถุดิบจนถึงปัจจุบัน สำหรับการแบ่งกลุ่มอาหารตามตำรับในสมัยอยุธยานั้น ยังคงมีอยู่จนถึงปัจจุบัน และวัตถุดิบในการประกอบตามตำรับอาหาร เช่น แกง เครื่องจิ้ม ยา พล่า อาหารเบ็ดเตล็ด ของแถม

จัดเป็นสำหรับโดยมีข้าวเป็นประธาน ยังคงใช้อยู่ตามลักษณะภูมิปัญญาที่ผู้วิจัยได้ ทำการค้นคว้าจากเอกสาร และออกสำรวจภาคสนาม

2. ดำริอาหารจากภูมิปัญญาท้องถิ่นสำหรับผู้สูงวัย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

พบว่าได้มีร้านอาหารภายในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา ที่มีศักยภาพในการทำอาหารในสูตรโบราณดั้งเดิมอยู่ไม่ต่ำกว่า 500 ร้านค้า โดยประกอบไปด้วยร้านค้าที่ยังคงสูตรการทำตั้งแต่ดั้งเดิม และกลุ่มร้านค้าสมัยใหม่ที่มีการปรับปรุงสูตรให้เข้ากับทั้งวัตถุดิบและกระแสนิยมของยุคสมัยใหม่ ความแตกต่างดังกล่าวแสดงให้เห็นว่า ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นประจำจังหวัดพระนครศรีอยุธยา มีการเปลี่ยนแปลงและพัฒนาอยู่เสมอ ซึ่งทำให้อาหารถูกแบ่งออกเป็นสองกลุ่มคือ กลุ่มอนุรักษ์กรรมวิธีสูตรการทำแบบดั้งเดิม โดยกลุ่มดังกล่าวจะมีการสืบทอดการทำในครัวเรือนหรือการเปิดสอนในโรงเรียนสอนทำอาหารเพื่ออนุรักษ์ แนวทางการทำอาหารโบราณของจังหวัดเอาไว้ และกลุ่มที่มีการปรับตัวโดยการเอาวัตถุดิบสมัยใหม่แต่มีรสสัมผัสใกล้เคียงหรือมีความซับซ้อนของรสชาติมากยิ่งขึ้นมาใช้ในการนำเสนอในรูปแบบรสชาติที่เปลี่ยนแปลงไปบ้างจากเดิม เพื่อสร้างความแปลกใหม่ในการรับประทาน



ภาพที่ 3 ผลิตภัณฑ์กล้วยหอมบวชชีธัญพืช และผลิตภัณฑ์น้ำข้าวยาสมุนไพรพร้อมบริโภค

3. พัฒนานวัตกรรมภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นสำหรับผู้สูงวัยเชิงพาณิชย์ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

จากผลวิจัยข้างต้นผู้วิจัย จึงได้รูปแบบการพัฒนานวัตกรรมภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นสำหรับผู้สูงวัยเชิงพาณิชย์จังหวัดพระนครศรีอยุธยา โดยการพัฒนาแบบภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นใน 3 องค์ประกอบ คือ

- 1) รูปแบบการพัฒนาภูมิปัญญาอาหารด้านวัตถุดิบ
- 2) รูปแบบการพัฒนาภูมิปัญญาอาหารด้านกระบวนการ
- 3) รูปแบบการพัฒนาภูมิปัญญาอาหารด้านบรรจุภัณฑ์ ซึ่งอาหารที่ผู้วิจัยใช้เป็นต้นแบบในการพัฒนา คือ น้ำแกงเลียงเข้มข้น โลว์โซเดียม ข้าวยาสมุนไพรพร้อมบริโภค กล้วยบวชชีจากกะทิธัญพืช เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพสมโอชิงผสมน้ำตาลหล่อฮังก้วย ซึ่งผู้วิจัย ได้พัฒนาด้านวัตถุดิบโดยการเลือกใช้ผลิตภัณฑ์ที่ไร้รสเค็ม เป็นเกลือลดโซเดียมและกะปิคอร์แกนิกที่มีส่วนผสมของกุ้งเคยและเกลือปริมาณต่ำ ผลิตภัณฑ์ที่ไร้รสหวาน คือน้ำตาลจากผลหล่อฮังก้วยและความมันจากกะทิธัญพืช ซึ่งผู้สูงวัยสามารถหาซื้อมารับประทานหรือจะเลือกผลิตภัณฑ์เหล่านี้

มาใช้ปรุงอาหารทดแทน และกระบวนการประกอบ ได้ใช้กระบวนการประกอบที่ต่างออกไปจากเดิม คือ วัตถุดิบบางประเภทจากเดิมที่นำไปต้มเคี่ยวอาจทำให้เกิดการสูญเสียวิตามินและแร่ธาตุบางชนิด ที่มีอยู่ในอาหาร จึงเปลี่ยนวิธีโดยการนำไปนึ่ง เพื่อทำให้อาหารมีความอ่อนนุ่มผู้สูงวัยสามารถบด เคี้ยว กลืน ร่างกายสามารถย่อยได้ง่ายขึ้นและยังคงคุณค่าทางสารอาหาร เนื้อสัมผัสของวัตถุดิบใน ผลิตภัณฑ์มีความคงรูป นำมารับประทาน และนำอาหารผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรส์ (Pasteurization) เพื่อยับยั้งจุลินทรีย์ ทำให้ผลิตภัณฑ์มีอายุการเก็บรักษาและการบริโภคที่นานขึ้น และเน้นบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด ปลอดภัย เป็นประติษฐานกรรมสมัยใหม่ ประกอบ ถุงพลาสติก PE กระป๋องพลาสติก PET ถ้วยพลาสติก PP และซองฟอยล์เคลือบ Pure Aluminum เหมาะกับการเปิดใช้งานสำหรับผู้สูงวัย รวมถึงโลโก้ที่เน้นรูปภาพ ขนาดและสีอักษรเพื่อความชัดเจน สบายตา



ภาพที่ 4 ผลิตภัณฑ์ผงดกต้ม : ส้มโอชิงเพื่อสุขภาพ

อภิปรายผล

1. ด้านภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นสำหรับผู้สูงวัย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา พบว่า จุดเด่นของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นของอยุธยาที่มีลักษณะเฉพาะของภาคกลางคือ กินข้าว กินปลาเป็นหลัก มีการจัดชุดสำหรับ มีภูมิปัญญาในการถนอมอาหารเพื่อรักษาวัตถุดิบ เช่น การตากแห้ง ดอง หมัก ทำให้ขั้นตอนการทำมีความพิถีพิถัน และมีเอกลักษณ์ของอาหารที่มีรสชาติ สีส กลิ่น โดดเด่นด้วยวัตถุดิบบางตัวที่มีลักษณะเฉพาะ เช่น การใส่ปลาแห้งที่ป่นเพื่อให้เนื้อแกงมีความเข้มข้น การใส่กะปิ เพื่อเพิ่มกลิ่นและรสลงในแกง ซึ่งเป็นภูมิปัญญาที่คงอยู่ในวัตถุดิบจนถึงปัจจุบัน สอดคล้องกับการศึกษาของ สุกัญญา สุจนายา (2560) เรื่องอาหารไทยสมัยกรุงศรีอยุธยา ผลการศึกษาพบว่า หลักฐานเกี่ยวกับอาหารไทยไม่มีบันทึกไว้ในวรรณคดี สมัยอยุธยา ไม่มีชนบทการพรรณนาด้านอาหาร การกิน แต่กลับพบอยู่ในบันทึกของ ชาวต่างชาติที่เดินทางเข้ามาค้าขายและมาเจริญสัมพันธไมตรีทางการทูตตั้งแต่สมัยพระเจ้าทรงธรรมลงมา จากบันทึกดังกล่าวแสดงว่าสยามมีอาหารการกินอุดมสมบูรณ์ เพราะเป็นแหล่งทรัพยากรธรรมชาติ ชาวสยามกินข้าวกับปลาเป็นอาหารหลักพร้อม น้ำพริกผักสดต่างๆ มีผลไม้มากมาย ในเกาะเมืองอยุธยามีตลาดสดขายของเช้าเย็น ถึง 61 แห่ง มีร้านขายขนมของชาวจีนและแขก นอกจากนี้ชาวอยุธยาก็มีพฤติกรรมบริโภคอาหารที่ไม่ฟุ่มเฟือย เหตุเพราะมีความอุดมสมบูรณ์อยู่รอบตัวจึงไม่ใช่สิ่งที่ต้องกังวลหรือต้องนำมากล่าวถึง แต่พฤติกรรมเช่นนี้เปลี่ยนแปลงไปหลังสงครามเสียกรุงศรีอยุธยา พ.ศ. 2310

และจากข้อค้นพบทางการศึกษาของผู้วิจัยพบว่า อาหารท้องถิ่นดั้งเดิมของอยุธยาเป็นเอกลักษณ์เฉพาะคือ กลุ่มอาหารชาววัง ซึ่งสะท้อนถึงความอุดมสมบูรณ์ของการเพาะปลูกและเป็น

ศูนย์กลางของการนำเข้าวัตถุดิบต่างๆ มายังอาณาบริเวณสยามประเทศในอดีต สอดคล้องกับการศึกษาของ โทมัส ไกรปรกรณ์ (2556) เรื่องการค้าอาหารในสมัยอยุธยาตอนปลายสมัยการปฏิรูปประเทศ ผลการศึกษาแสดงให้เห็นว่า การค้าอาหารเป็นกิจกรรมทางเศรษฐกิจและสังคมที่เปลี่ยนแปลงไปตามบริบทของสังคม โดยสภาพการขยายตัวทางเศรษฐกิจในสมัยอยุธยาตอนปลายถึงสมัยต้นรัตนโกสินทร์ ทำให้รูปแบบชีวิตของผู้คนเปลี่ยนจากการผลิตแบบพอเพียงที่ผลิตเพื่อบริโภคเอง มาเป็นการซื้อหาเพื่อบริโภคและเกิดธุรกิจการค้าอาหารในตลาดเพื่อตอบสนองความต้องการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้น ต่อมาในสมัยการปฏิรูปประเทศให้ทันสมัยอย่างตะวันตก ด้วยสภาพการขยายตัวของระบบเศรษฐกิจแบบทุนนิยมและกระแสการเปลี่ยนแปลงสู่สังคมสมัยใหม่ ทำให้ผู้คนในเมืองมีรูปแบบชีวิตที่เร่งรีบตามเวลาทำงานและเกิดวัฒนธรรมการบริโภคสินค้าเพื่อแสดงถึงอัตลักษณ์ทางชนชั้นของพวกตน ดังนั้น รูปแบบการค้าอาหารจึงเปลี่ยนแปลงเป็นร้านค้าและแผงลอยที่ค้าขายอาหารปรุงสำเร็จพร้อมรับประทาน รวมถึงภัตตาคารที่ดูหรูหรา เพื่อตอบสนองวิถีชีวิต และรสนิยมของผู้คนในเวลานั้น

ด้วยเหตุผลดังกล่าวจึงทำให้อาหารพร้อมปรุง หรืออาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคเป็นทางเลือกใหม่ของผู้บริโภค ปัจจุบันผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องกับอาหารหันมาสนใจในเรื่องวัตถุดิบที่ตอบโจทย์การดูแลสุขภาพ ลดการเกิดโรคจากการบริโภคที่มากเกินไปความต้องการของร่างกายหรือจากการบริโภคที่ขาดการดูแลใส่ใจต่ออาการเจ็บป่วยหรือการเสื่อมสภาพร่างกายในการย่อยอาหาร โดยเฉพาะผู้สูงอายุหรือผู้ที่สนใจดูแลสุขภาพ

2. ด้านตำรับอาหารจากภูมิปัญญาท้องถิ่นสำหรับผู้สูงอายุ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา พบว่า ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นประจำจังหวัดพระนครศรีอยุธยา มีการเปลี่ยนแปลงและพัฒนาอยู่เสมอ โดยยังมีกลุ่มผู้ประกอบการที่ยังคงอนุรักษ์กรรมวิธีสูตรการทำแบบดั้งเดิม กลุ่มดังกล่าวจะมีการสืบทอดการทำในครัวเรือน หรือการเปิดสอนในโรงเรียนสอนทำอาหารเพื่ออนุรักษ์แนวทางการทำอาหารโบราณของจังหวัดเอาไว้สอดคล้องกับการศึกษาของ ศรุตา นิตวีรการ (2557) เรื่องอาหารไทย: มรดกทางวัฒนธรรมของชาติ อาหารไทยเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่สำคัญของประเทศ มีการสั่งสมจากบรรพบุรุษถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่นนับเป็นภูมิปัญญาที่แท้จริงและหวงแหนยิ่งของชาติ จากหลักฐานพบว่าอาหารไทยมีการพัฒนาตั้งแต่ในสมัยก่อนประวัติศาสตร์เรื่อยมาจนสมัยสุโขทัย อยุธยา ธนบุรี และรัตนโกสินทร์ จนถึงปัจจุบัน อาหารไทยนับว่าเป็นอาหารที่มีลักษณะโดดเด่นทั้งในเรื่องรสชาติ คุณค่าทางโภชนาการ ตลอดจนการตกแต่งที่เป็นเอกลักษณ์ สามารถแบ่งได้เป็น 2 ประเภทหลักคือ อาหารคาวที่นำมารับประทานกับข้าว ประกอบด้วยรสทุรส ทั้งเค็ม หวานเปรี้ยว และเผ็ด และอาหารหวานที่มีทั้งกลิ่นหอมและรสชาติหวานมัน นิยมรับประทานหลังอาหารคาว แต่จากสถานการณ์ในปัจจุบันที่เกิดการผสมผสานทางวัฒนธรรมเกิดขึ้นอย่างรวดเร็ว พฤติกรรมการบริโภคของคนไทยที่เปลี่ยนไป ทรัพยากรธรรมชาติที่ลดลง ขาดการจัดเก็บข้อมูลพื้นฐานของอาหารไทยอย่างเป็นระบบ ทำให้อาหารไทยกำลังตกอยู่ในช่วงวิกฤต ดังนั้น หากหน่วยงานและผู้ที่เกี่ยวข้องไม่ให้ความตระหนักและความสำคัญกับอาหารไทยอย่างจริงจัง อาหารไทยหลายชนิดอาจสูญหายไปเช่นเดียวกับมรดกทางวัฒนธรรมอื่น ๆ ที่หลายอย่างได้สูญหายไปจากสังคมไทย ตลอดจนหากคนในชาติไม่เห็นความสำคัญหันไปนิยมอาหารต่างชาติ ไม่นิยมรับประทานอาหารไทย อาหารเพื่อสุขภาพดังเช่นในอดีต อาจส่งผลให้สุขภาพของคนไทยแย่ลง ดังนั้น ถึงเวลาแล้วที่คนไทย

ทุกคน หน่วยงานทุกส่วนร่วมมือช่วยกัน เพื่อให้อาหารไทยมรดกทางวัฒนธรรมของชาติอยู่กับประเทศและคนรุ่นหลังตลอดไป

จากการศึกษาผู้วิจัยยังได้ข้อค้นพบทางการศึกษา ว่ากลุ่มผู้ประกอบการและ ผู้ประกอบอาหารในครัวเรือน ทั้งในภาคธุรกิจและครัวเรือน มีการปรับตัวโดยการเอาวัตถุดิบสมัยใหม่แต่มีรสสัมผัสใกล้เคียงหรือมีความซับซ้อนของรสชาติมากยิ่งขึ้นมาใช้ในการนำเสนอ เพื่อสร้างความแปลกใหม่ สอดคล้องกับ พุฒิสภา บุญตระกูล (2563) ศึกษาเรื่องการคาดการณ์อนาคตของอุตสาหกรรมอาหารในประเทศไทย พบว่ามีประเด็นสำคัญ 3 ประเด็นที่จะเป็นทิศทางของอนาคตอุตสาหกรรมอาหารในประเทศไทยในช่วงระยะเวลา 20 ปี ข้างหน้านี้ ได้แก่ (1) New Production Processes (2) Small Food Size (3) Fresh Food เนื่องจากช่วงระยะเวลา 5-15 ปี นั้นมีการผลิตคิดค้นหาวัตถุดิบหรือสิ่งต่าง ๆ มากมายเกิดขึ้น ในช่วงระยะ 20 ปี ข้างหน้านี้จะเป็นช่วงที่มีการนำเทคโนโลยีเข้ามาใช้ในระบบการผลิตมากขึ้น เพื่อช่วยลดแรงงาน ควบคุมคุณภาพของสินค้าให้มีมาตรฐาน อาจเกิดเทคโนโลยีรูปแบบใหม่ผ่านการคิดค้นจากนักพัฒนา เพื่อช่วยในระบบการผลิตมากขึ้น รวมถึงอาจมีการนำเทคโนโลยีมาช่วยสร้างสรรค์อาหารรูปแบบใหม่ให้เกิดขึ้น เช่น Novel Food หรืออาหารขนาดเล็กถึงแต่สามารถให้คุณค่าทางสารอาหารครบ 5 หมู่ ให้พลังงานเยอะหรืออาหารสดที่ยังคงมีความสดเหมือนใหม่แม้จะผลิตออกมาเป็นเวลานาน แต่ยังคงมีความปลอดภัยต่อการบริโภค หรืออาหารแปรรูปที่เหมือนไม่แปรรูปผ่านกระบวนการในการแปรรูปน้อยที่สุดเพื่อคงคุณค่าทางสารอาหาร ซึ่งผลิตภัณฑ์ทั้ง 4 ชนิดตอบโจทย์อาหารท้องถิ่นสำหรับผู้สูงวัยเชิงพาณิชย์ได้

3. ด้านพัฒนานวัตกรรมภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นสำหรับผู้สูงวัยเชิงพาณิชย์ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ผู้วิจัยได้ข้อค้นพบทางการศึกษาว่า รูปแบบการพัฒนานวัตกรรมภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นสำหรับผู้สูงวัยเชิงพาณิชย์ มี 3 องค์ประกอบ คือ

- 1) ด้านวัตถุดิบ
- 2) ด้านกระบวนการ
- 3) ด้านบรรจุภัณฑ์

ซึ่งรูปแบบการพัฒนานวัตกรรมภูมิปัญญาอาหารด้านวัตถุดิบนั้นมีข้อศึกษาที่สอดคล้องต่อการศึกษาศึกษาของ พุฒิสภา บุญตระกูล (2563) เรื่องการคาดการณ์อนาคตของอุตสาหกรรมอาหารในประเทศไทย ด้วยความที่ในปัจจุบันนี้เป็นยุคแห่งสุขภาพ กลุ่มตัวอย่างจึงมีความคิดเห็นว่าผลิตภัณฑ์ส่วนใหญ่ที่ควรผลิตออกมาเพื่อให้ตอบโจทย์กับผู้บริโภค ควรให้ความสำคัญในเรื่องของคุณค่าทางโภชนาการเป็นหลักการรับประทานให้เหมาะสมกับความต้องการทางด้านร่างกายของตนเอง (Personalized Nutrition) จะมีเพิ่มมากขึ้นแต่จะต้องทำให้รสชาติรับประทานได้ง่าย อร่อย อีกทั้ง ประเทศไทยนั้นเป็นประเทศสังคมผู้สูงวัย (Aging Society) อย่างเต็มรูปแบบ เนื่องจากประชากร ส่วนใหญ่หันมาดูแลสุขภาพตนเองมากขึ้น ทำให้เสียชีวิตช้าลง ดังนั้นหลากหลายองค์กรควรเตรียมความพร้อมสำหรับการผลิตอาหารเพื่อคนสูงวัย (Elderly Food) ซึ่งอาจจะเป็นอาหารอนาคต (Future Food) ที่สามารถเคี้ยว กลืนง่าย ปรับรสชาติอาหารให้พอดีกับความชอบของผู้สูงวัย และการพัฒนารูปแบบภูมิปัญญาอาหารด้านกระบวนการนั้นมีข้อศึกษาที่สอดคล้องต่อการศึกษาศึกษาเรื่องการคาดการณ์อนาคตของอุตสาหกรรมอาหารในประเทศไทยของ พุฒิสภา บุญตระกูล (2563) ในข้อสรุปผลด้านเทคโนโลยีอาหาร ประเทศไทยอยู่ในยุคไทยแลนด์ 4.0 ตามวิสัยทัศน์นโยบายการพัฒนา

เศรษฐกิจของประเทศไทย การนำเทคโนโลยีหรือนวัตกรรมเข้ามาใช้ในกระบวนการตั้งแต่ต้นน้ำยันปลายน้ำ เป็นสิ่งที่องค์กรควรให้ความสำคัญและปรับตัวตามยุคสมัย เพราะจะช่วยเพิ่มคุณภาพของสินค้าและผลิตภัณฑ์ให้ดียิ่งขึ้น โดยการศึกษาเทคโนโลยีหรือนวัตกรรมจากต่างประเทศเป็นต้นแบบ เพื่อนำมาประยุกต์ใช้ในอุตสาหกรรมตามบริบทของประเทศไทยนั้นจะช่วยเพิ่มประสิทธิภาพแต่ละขั้นตอนของการผลิต หากผู้ประกอบการเปิดใจและปรับตัวจะช่วยผลักดันให้อุตสาหกรรมอาหาร สามารถเติบโตได้อย่างยั่งยืน เช่น การนำเทคโนโลยีใหม่ ๆ ในการฆ่าเชื้อ แต่ยังคงคุณค่าสารอาหารได้ครบถ้วน การนำเครื่องจักรที่มีประสิทธิภาพเข้ามาใช้ในกระบวนการผลิตทำให้ใช้แรงงานจากคนน้อยลง รวมถึงทำให้งานสามารถสำเร็จคล่องตามเป้าหมายที่ตั้งไว้ได้เป็นอย่างดี เป็นต้น และรูปแบบการพัฒนาภูมิปัญญาอาหารด้านบรรจุภัณฑ์ซึ่งผู้วิจัยได้พัฒนารูปให้มีความทันสมัยและเหมาะกับการพัฒนาเชิงพาณิชย์ สอดคล้องกับการศึกษาเรื่องแนวทางการพัฒนาบรรจุภัณฑ์เพื่อสังคมผู้สูงอายุตัวอย่างที่อุตสาหกรรมต้องเปลี่ยนแปลง ของภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและวัสดุ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2564) ที่มีข้อศึกษาว่าความสำคัญในการออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับผู้สูงอายุ การก้าวสู่สังคมผู้สูงอายุนำไปสู่ความจำเป็นในการออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่จำเป็นต้องมุ่งเน้นให้ความสำคัญอย่างจริงจัง ผู้บริโภคกลุ่มผู้สูงอายุเป็นผู้มีกำลังซื้อสูงและต้องให้มีการออกแบบพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ที่ตอบสนองต่อการใช้ชีวิตที่สะดวกและปลอดภัย แนวคิดอีกอย่างหนึ่งที่หลายคนอาจจะเคยได้ยินคือข้อมูลเกี่ยวกับการออกแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อมวลชน หรือ Universal Packaging Design (UD) ซึ่งมาจากหลักการของ นายโรนัล แมซ สถาปนิกที่ต้องการออกแบบผลิตภัณฑ์ และสภาพแวดล้อมที่อำนวยความสะดวกในการใช้งานผลิตภัณฑ์โดยกลุ่มคนทุกเพศทุกวัย ไม่จำกัดข้อบกพร่องทางกายหรือสถานะทางสังคม โดยแนวคิดของ UD จะเน้นหลักการ 7 ประการ คือ

- 1) ความเสมอภาค (Equitability)
- 2) ความยืดหยุ่น (Flexibility)
- 3) ใช้งานเข้าใจง่าย (Simple, Intuitive use)
- 4) ข้อมูลชัดเจน (Perceptible Information)
- 5) ระบบป้องกันอันตราย (Tolerance for Error)
- 6) พยายาม (Low Physical Effort)
- 7) ขนาดและสถานที่ที่เหมาะสม (Appropriate Size and Space for Approach)

หลักการทั้งหมดนี้สามารถนำมาประยุกต์ได้ดีในการออกแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อผู้สูงอายุด้วย การศึกษายังพบว่า การออกแบบโดยหลักการนี้มุ่งกลุ่มผู้บริโภคในวงกว้าง ซึ่งอาจทำได้ยากในทางปฏิบัติ การวัด และการประเมินผลสัมฤทธิ์ ว่าบรรจุภัณฑ์ ดังกล่าวคือบรรจุภัณฑ์เพื่อมวลชนที่แท้จริง หากผู้ประกอบการต้องการเน้นการออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์เพื่อกลุ่มผู้สูงอายุ อาจสามารถกำหนดกรอบการพัฒนาที่ชัดเจนทำให้บรรลุวัตถุประสงค์ได้ง่ายและรวดเร็วกว่า แต่ก็ยังคงไว้ซึ่งแนวปฏิบัติที่สอดคล้องกับหลักคิดของ UD จากข้อมูลในหลายงานวิจัยพบปัญหาหลายประการในการใช้บรรจุภัณฑ์ในกลุ่มผู้สูงอายุ โดยความรุนแรงของปัญหาอาจแตกต่างกันออกไปตามประเภทของบรรจุภัณฑ์ ศักยภาพทางกายและความคุ้นเคยของผู้สูงอายุ รวมทั้งสภาพแวดล้อมในการใช้งาน เช่น ปัญหาการเปิดหรือปิดบรรจุภัณฑ์ ปัญหาการอ่านข้อมูลบนบรรจุภัณฑ์ไม่สะดวก

ปัญหาการยก หีบ จับ ที่ไม่สะดวก ปัญหาการใช้งาน การเท การฉีด การตวง ที่ไม่สะดวก เป็นต้น สิ่งเหล่านี้ไม่ใช่เรื่องเล็ก ๆ ที่จะละเลยได้อีกต่อไป ผู้ประกอบการและรัฐบาลหรือผู้เกี่ยวข้อง ทุกภาคส่วนต้องกำหนดกลยุทธ์เชิงนโยบายในการวางแผนรับมือหรือสร้างโอกาสทางธุรกิจจากเปลี่ยนแปลงโครงสร้างกลุ่มประชากรที่จะเป็นกำลังซื้อหลัก

จุดมุ่งหมายของการวิจัยนี้คือ พัฒนาลักษณะอาหารท้องถิ่นรูปแบบใหม่ สำหรับผู้สูงอายุ เพื่อใช้ในการส่งเสริมผลิตภัณฑ์อาหารในเชิงพาณิชย์ โดยมีการออกแบบตราสินค้าให้เป็นสัญลักษณ์ชัดเจนสะดุดตาและบรรจุภัณฑ์ที่เปิดใช้งานสะดวก ง่ายและพกพาได้ ปริมาณเพียงพอต่อการบริโภค ในหนึ่งครั้ง สอดคล้องกับแนวคิดของ ประชิด ทิณบุตร (2531) ที่ได้กล่าวถึงการออกแบบโครงสร้างบรรจุภัณฑ์ควรมีการกำหนดลักษณะรูปร่าง รูปทรง ขนาดปริมาตร ส่วนปริมาตรอื่น ๆ ของวัสดุที่จะนำมาผลิตและประกอบเป็นภาชนะบรรจุให้เหมาะสมกับหน้าที่ใช้สอย การปกป้องผลิตภัณฑ์ตลอดจนกรรมวิธีการผลิต การบรรจุ การเก็บรักษาและการขนส่ง และสอดคล้องกับงานวิจัยของ บัญชา จุลกุล (2561) การพัฒนาตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ เพื่อส่งเสริมการขาย กรณีศึกษากลุ่มวิสาหกิจชุมชน ตำบลลำแดง อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา พบว่า การออกแบบตราสินค้า ควรพัฒนารูปแบบให้มีความทันสมัยและความสวยงามแต่ยังคงเอกลักษณ์ของชุมชนแสดงถึงตัวตนของชุมชน และสามารถเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ สอดคล้องกับงานวิจัยของ ตรุณี มูแกม (2560) ศึกษาวิจัยเรื่องการพัฒนารูปลักษณ์บรรจุภัณฑ์น้ำพริกกุ้งเสียบ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านปริง จังหวัดพังงา พบว่า บรรจุภัณฑ์ควรป้องกันไม่ให้สินค้าเสื่อมสภาพหรือเสียหายเหมาะกับอาหารมีขนาดที่เหมาะสมเปิด-ปิดได้สะดวก ง่ายต่อการใช้งาน รูปแบบหรือรูปทรงที่สวยงาม โดดเด่น บรรจุภัณฑ์ของสินค้าตรงตามมาตรฐานสากลเชิงการค้า สามารถจัดวางได้เหมาะสมกับชั้นวางสินค้า ทำจากวัสดุที่เหมาะสมต่อการเก็บรักษาเหมาะสำหรับมอบเป็นของขวัญของที่ระลึก และบรรจุภัณฑ์ของสินค้าบ่งบอกถึงเอกลักษณ์ของสินค้า

การศึกษานโยบายอาหารท้องถิ่นในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา จนได้อาหารหลากหลายประเภททั้งอาหารคาว น้ำแกงเลียงเข้มข้นโลโซเดียม ข้าวยาสมุนไพรพร้อมบริโภค อาหารหวาน กล้วยบวชชีธัญพืช และเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพส้มโอชิงผสมน้ำตาลหล่อฮั้งก้วย มีคุณค่าทางโภชนาการไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ และเป็นอาหารเหมาะสำหรับผู้สูงวัย อีกทั้งยังมีการพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับการใช้งานของผู้สูงวัย พกพาได้สะดวก ปลอดภัย และสามารถเก็บรักษาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ไว้ได้ในระยะหนึ่งเพื่อเป็นแนวทางในผลิตอาหารเพื่อสุขภาพสำหรับผู้สูงวัยเชิงพาณิชย์ในอนาคต

ข้อเสนอแนะในการวิจัย

1. ข้อเสนอแนะทั่วไป

1.1 ควรมีการศึกษายาอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์และคุณค่าทางโภชนาการเปรียบเทียบกับผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่ในท้องตลาดทั่วไป

1.2 ควรมีการสำรวจแนวโน้มความต้องการของผู้บริโภค เพื่อการพาณิชย์ นำไปสู่การจัดจำหน่ายทั้งภายในประเทศและการส่งออกไปจำหน่ายยังต่างประเทศ

1.3 สามารถนำองค์ความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นด้านวัตถุดิบ กรรมวิธีการประกอบ และบรรจุภัณฑ์ไปใช้ในการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิต หรือการจัดกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการแก่ผู้สนใจได้

1.4 สามารถนำผลการวิจัยไปพัฒนาต่อยอดสู่การผลิตภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นสำหรับผู้สูงวัยในเชิงพาณิชย์เพื่อจัดจำหน่ายทั้งภายในประเทศและต่างประเทศ

2. ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

2.1 ควรมีการศึกษาการพัฒนาคุณภาพและเปรียบเทียบผลิตภัณฑ์ สู่ความเป็นสากลให้สอดคล้องกับการพัฒนาระบบเศรษฐกิจสมัยใหม่

2.2 ควรทำการวิจัยในส่วนของการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้มีรูปแบบที่มีความหลากหลาย รวมทั้งบรรจุภัณฑ์เพื่อการขนส่ง เพื่อเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายเหมาะสมกับบริบทของสังคมที่เปลี่ยนแปลงไป

2.3 ควรมีการส่งเสริมแนวทางการพัฒนาศักยภาพทางด้านธุรกิจออนไลน์ให้กับชุมชน เพื่อเพิ่มความสามารถทางการแข่งขัน

เอกสารอ้างอิง

กรมสุขภาพจิต กระทรวงสาธารณสุข. (2562, 10 สิงหาคม). รายงานประจำปีกรมสุขภาพจิต

ปีงบประมาณ 2560. คลังความรู้สุขภาพจิต กรมสุขภาพจิต. <https://www.dmh-elibrary.org/items/show/187>.

ดร.ณิ ภูเก็ม. (2560). การพัฒนารูปลักษณ์บรรจุภัณฑ์น้ำพริกกุ้งเสียบ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านปริง จังหวัดพังงา. *วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏฯ*. 3(2): 69-79.

โคม ไกรปกรณ์. (2556). การค้าอาหารในสังคมไทยสมัยอยุธยาตอนปลาย-สมัยการปฏิรูปประเทศ. *วารสารประวัติศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ*. ฉบับครบ 100 ปี: 81-97.

ทรงคุณ จันทกร. (2563). *การวิจัยเชิงคุณภาพทางวัฒนธรรม (ภาคปฏิบัติ)*. มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม คณะมนุษยศาสตร์: มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม.

บัญชา จุลกุล. (2561). *การพัฒนาตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ เพื่อส่งเสริมการขาย กรณีศึกษา กลุ่มวิสาหกิจชุมชนตำบลลำแดง อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา*. รายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ครั้งที่ 1. สงขลา: มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา: 31-39.

ประชิด ทิณบุตร. (2531). *การออกแบบบรรจุภัณฑ์*. กรุงเทพฯ: โอ.เอส.พรินติ้งเฮาส์.

ประหยัด สายวิเชียร. (2546). *อาหารวัฒนธรรมและสุขภาพ*. เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

พุดิศา บุญตระกูล. (2563). *การคาดการณ์อนาคตของอุตสาหกรรมอาหารในประเทศไทย. สารนิพนธ์ทางสถาปัตยกรรม*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยมหิดล.

- ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุและวัสดุ. (2564, 30 ธันวาคม) *แนวทางการพัฒนาบรรจุภัณฑ์เพื่อสังคมผู้สูงอายุตัวอย่างที่อุตสาหกรรมต้องเปลี่ยนแปลง*. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
https://packaging.oie.go.th/new/admin_control_new/html-demo/analysis_file/5812360794.pdf.
- ศรุดา นิติวรการ. (2557). อาหารไทย: มรดกทางวัฒนธรรมของชาติ. *วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร*. 5(1): 171-179.
- สำนักคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ. *การปฏิรูปการเรียนรู้ตามแนวคิด 5 ทฤษฎี*. กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาแห่งชาติ สำนักนายกรัฐมนตรี, 2541.
- สุกัญญา สุฉายา. (2560). อาหารไทยสมัยกรุงศรีอยุธยา. *วารสารมนุษยศาสตร์*. 24(2): 1-29.