

การสื่อสารภูมิปัญญาท้องถิ่นอาหารสามวัฒนธรรมจังหวัดชายแดนใต้

Communicate Local Wisdom of Three Cultural Foods in Southern Border Provinces

จิราพร เกียรติณกุล* อัสพร อีซอ** อุษณีย์ พรหมศรียา**

Jiraporn Kiadtinaruemol* Apsorn E-sor** Usanee Promsriya**

คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์* คณะวิทยาการจัดการ** มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา
Faculty of Humanities & Social Sciences*, Faculty of Management Sciences**
Yala Rajabhat University

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อสื่อสารภูมิปัญญาท้องถิ่นอาหารสามวัฒนธรรมจังหวัดชายแดนใต้ โดยเป็นงานวิจัยและพัฒนา อาศัยการรวบรวมข้อมูลจากภาคีที่เกี่ยวข้องทั้งกลุ่มผู้ประกอบการ และกลุ่มผู้บริโภคอาหารสามวัฒนธรรม รวมถึงกลุ่มผู้รู้ด้านงานสื่อสาร วิธีการวิจัยใช้แบบผสมผสาน ทั้งการวิจัยเชิงคุณภาพ ซึ่งใช้การสนทนากลุ่มและการปฏิบัติการพัฒนา รวบรวมข้อมูลการวิจัย ส่วนการวิจัยเชิงปริมาณ ใช้แบบสอบถาม เป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล ผลการวิจัยสามารถสรุปได้ดังนี้ การสื่อสารภูมิปัญญาท้องถิ่นอาหารสามวัฒนธรรมจังหวัดชายแดนใต้ ได้กำหนดแบบแผนการวิจัยไว้ 3 ระยะ ประกอบด้วย 1) การวางแผนการสื่อสาร โดยเลือกใช้แนวความคิดในการออกแบบ “เมืองท่า” ในการจัดงานนิทรรศการ เนื่องจากบริเวณที่จัดอยู่ใกล้แม่น้ำปัตตานีและมีประวัติเคยเป็นเมืองท่ามาก่อน 2) การดำเนินงานการสื่อสาร ใช้ชื่อนิทรรศการ “มา-กิน-กัน” มีการสื่อสารภูมิปัญญาท้องถิ่นอาหารสามวัฒนธรรมจังหวัดชายแดนใต้ ผ่านสื่อต่างๆ อันได้แก่ การ์ดเชิญ ภาพถ่ายอาหาร วิดีทัศน์ วัตถุประสงค์เมนูอาหารสามวัฒนธรรม รวมถึงสื่อสารผ่านกิจกรรมต่างๆ อาทิ การสาธิตการทำอาหาร การเสวนาอาหารสามวัฒนธรรม กิจกรรมอาหารสมานฉันท์ ฯลฯ 3) การสรุปผลการสื่อสาร พบว่า กลุ่มเป้าหมายมีความพึงพอใจต่อภาพรวมงานสื่อสารภูมิปัญญาท้องถิ่นอาหารสามวัฒนธรรมจังหวัดชายแดนใต้ อยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นค่าเฉลี่ย 4.56 ± 0.59 และเมื่อจำแนกเป็นรายด้าน พบว่า กลุ่มเป้าหมายมีความพึงพอใจระดับมากที่สุด ด้านชื่อ/วัน/สถานที่จัดนิทรรศการ คิดเป็นค่าเฉลี่ย 4.65 ± 0.54 ด้านการสาธิตการทำอาหาร ค่าเฉลี่ย 4.64 ± 0.64 และด้านการบรรลุวัตถุประสงค์การสร้างจิตสำนึกความภาคภูมิใจในอาหารสามวัฒนธรรมจังหวัดชายแดนใต้ ค่าเฉลี่ย 4.61 ± 0.55

คำสำคัญ: การสื่อสาร/ ภูมิปัญญาท้องถิ่น/ อาหารสามวัฒนธรรม/ จังหวัดชายแดนใต้

Abstract

The objective of this research was to communicate local wisdom of tri-cultural food of southern border provinces. The study was a research and development issue, using data collected from relevant parties involving entrepreneurs, consumers, and knowledgeable persons. Mixed-methods design was used in this study. Qualitatively, focus group discussion and development operation were employed in data collection. Quantitatively, questionnaire was used as data collection instrument. The study results were summarized as follows. This research on communication of tri-cultural food of southern border provinces was planned into 3 stages including 1) communication plan: the concept design of “port city” was chosen to host exhibition events, as the specified area was adjacent to Pattani river and as it had historically been a port city before, 2) communicational operation: the exhibition was designated “Come-Join-Eating”, with various medias such as invitation cards, foods photos, video, ingredients, menu of three cultural foods. Include communicate pass activities such as cooking demonstration, seminar on tri-cultural food, and reconciliation foods activities, and 3) communicational conclusion: it was found that the overall satisfaction of target groups for communicate local wisdom of tri-cultural food of southern border provinces was at the highest level, averagely 4.56 ± 0.59 , and when separate aspects were considered, it indicated that the aspect of exhibition name/date/place was of highest level satisfied, averaged at 4.65 ± 0.54 ; aspect of cooking demonstration, averaged at 4.64 ± 0.64 ; and aspect of achieving the objectives of raising awareness in pride for tri-cultural food of southern border provinces, averaged at 4.61 ± 0.55

Keyword: Communicate/ Local Wisdom/ Three Cultural Foods/ Southern Border Provinces

บทนำ

สามจังหวัดชายแดนภาคใต้ พื้นที่ยะลา ปัตตานี และนราธิวาส ได้ชื่อว่าเป็นดินแดนแห่งพหุวัฒนธรรม กล่าวคือ มีทั้งคนไทย มุสลิม และคนไทยเชื้อสายจีนที่อาศัยอยู่ร่วมกัน เกิดความหลากหลายทางวัฒนธรรม ทั้งทางด้านชาติพันธุ์ ความเชื่อ ศาสนา สิ่งแวดล้อม ภูมิศาสตร์ ประวัติศาสตร์ ฯลฯ (ประสิทธิ์ รัตนมณี และคณะ, 2550, หน้า 4) รวมถึงความหลากหลายด้านอาหาร ก่อให้เกิดอาหารสามวัฒนธรรมจังหวัดชายแดนใต้ ที่จำแนกได้หลากหลายชนิด ทั้งอาหารคาว อาหารหวาน อาหารว่าง เครื่องดื่ม ฯลฯ ซึ่งเป็นที่รู้จักและมีการสืบทอดบอกต่อจากรุ่นสู่รุ่น อย่างไรก็ตามถึงแม้ว่าอาหารสามวัฒนธรรมจังหวัดชายแดนใต้จะมีหลากหลายรูปแบบและหลากหลายประเภทเป็นที่รู้จักของผู้บริโภคโดยทั่วไป หากแต่ยังมีอาหารอีกหลายประเภทที่ผู้คนอาจจะไม่รู้จักและเริ่มสูญหายไปจากท้องถิ่น

อันเนื่องมาจากการใช้ชีวิตของผู้คนสมัยใหม่ที่มีความรีบเร่ง ชับซ้อน ไม่ค่อยมีเวลาในการประกอบอาหารด้วยตนเอง รวมไปถึงการขยายตัวของวัฒนธรรมอาหารฟาสต์ฟู้ด ที่มาพร้อมกับความสะดวกรวดเร็ว ทันใจและเน้นความโอ้อ่าทันสมัย ทำให้อาหารวัฒนธรรมท้องถิ่นชายแดนใต้บางอย่างถูกกลืนเลือน ก่อให้เกิดความสูญเสียองค์ความรู้ ภูมิปัญญา และลักษณะเฉพาะของท้องถิ่น จำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องมีการจัดระบบความรู้และการสื่อสารอนุรักษ์ให้อาหารสามวัฒนธรรมคงอยู่ต่อไป

ซึ่งที่ผ่านมามีพบแต่การจัดระบบความรู้และสื่อสารอาหารมลายูจังหวัดชายแดนใต้เป็นหลัก ไม่พบการจัดความรู้และการสื่อสารอาหารสามวัฒนธรรมจังหวัดชายแดนใต้ ทั้ง ๆ ที่บริบทการบริหารจัดการของรัฐจังหวัดชายแดนใต้เน้นการยอมรับและอยู่ร่วมกันอย่างสันติสุขภายใต้สังคมพหุวัฒนธรรม นอกเหนือจากนี้ จากงานวิจัยของวศินา จันทรศิริ (2557, หน้า 102-105) ที่ได้นำเสนอแนวทางในการเสริมจุดแข็งของอาหารไทย ไว้ 8 ประการ ซึ่งหนึ่งในแนวทางการเสริมจุดแข็งดังกล่าว ได้แก่การส่งเสริมอาหารไทยมิติด้านการสื่อสาร ด้วยเหตุผลดังกล่าวข้างต้น จึงเป็นที่มาของโครงการวิจัยการสื่อสารภูมิปัญญาท้องถิ่นอาหารสามวัฒนธรรมจังหวัดชายแดนใต้ ซึ่งเน้นใช้องค์ประกอบด้านศิลปะเป็นฐานในการวิจัยและพัฒนา เพื่อให้ได้งานสื่อสารภูมิปัญญาท้องถิ่นอาหารสามวัฒนธรรมจังหวัดชายแดนใต้ ที่มีความงดงาม ได้อารมณ์ศิลป์ น่าสนใจ ร่วมสมัย บรรลุวัตถุประสงค์ด้านการสื่อสาร ทั้งมิติการสร้างความรู้ ความเข้าใจ การสร้างจิตสำนึกความภาคภูมิใจ และการสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นอาหารสามวัฒนธรรมจังหวัดชายแดนใต้ โดยงานวิจัยนี้ เป็นส่วนหนึ่งของแผนงานวิจัยเรื่อง การอนุรักษ์และเพิ่มมูลค่าอาหารสามวัฒนธรรมจังหวัดชายแดนใต้ ที่ประกอบด้วย 3 โครงการวิจัยย่อย อันได้แก่ 1) งานวิจัยเรื่องภูมิปัญญาท้องถิ่นอาหารสามวัฒนธรรมจังหวัดชายแดนใต้ 2) งานวิจัยเรื่องศักยภาพภูมิปัญญาท้องถิ่นอาหารสามวัฒนธรรมจังหวัดชายแดนใต้ และ 3) งานวิจัยเรื่องการสื่อสารภูมิปัญญาท้องถิ่นอาหารสามวัฒนธรรมจังหวัดชายแดนใต้ ซึ่งงานวิจัยนี้เป็นการเชื่อมโยงจาก 2 งานวิจัยแรก ในการพัฒนาการสื่อสารอาหารสามวัฒนธรรมจังหวัดชายแดนใต้ จำนวน 9 เมนู อันประกอบด้วย อาหารวัฒนธรรมไทย ได้แก่ เมนูแกงส้มปลาหมึกขี้หนู กุ้งผัดสะตอสามรส และขนมเจาะหู อาหารวัฒนธรรมมลายู ได้แก่ ซุลาบือซา บอเต๊ะ และขนมเปียกา ส่วนอาหารวัฒนธรรมจีน ได้แก่ ปลาจีนนึ่งซีอิ๊ว ไก่สับสูตรเบตง และขนมมออี

วัตถุประสงค์

เพื่อสื่อสารภูมิปัญญาท้องถิ่นอาหารสามวัฒนธรรมจังหวัดชายแดนใต้

วิธีดำเนินการวิจัย

งานวิจัยนี้ เป็นงานวิจัยและพัฒนา (Research & Development) โดยการรวบรวมข้อมูลจากภาคีที่เกี่ยวข้องทั้งกลุ่มผู้ประกอบการและกลุ่มผู้บริโภคอาหารสามวัฒนธรรมจังหวัดชายแดนใต้ รวมถึงกลุ่มผู้รู้ด้านงานสื่อสาร วิธีการวิจัยใช้แบบผสมผสาน (Mixed Method) ทั้งการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) ซึ่งใช้การสนทนากลุ่ม (Focus Group) และการปฏิบัติ การพัฒนา (Development Acton) รวบรวมข้อมูลการวิจัย ส่วนการวิจัยเชิงปริมาณ (Quantitative Research)

ใช้แบบสอบถาม (Questionnaires) เก็บรวบรวมข้อมูลวิจัย ทั้งนี้การพัฒนางานสื่อสารภูมิปัญญาท้องถิ่นอาหารสามวัฒนธรรมจังหวัดชายแดนใต้ ได้กำหนดแบบแผนการวิจัยไว้ 3 ระยะ ดังนี้

ระยะที่ 1 การวางแผนการสื่อสารภูมิปัญญาท้องถิ่นอาหารสามวัฒนธรรมจังหวัดชายแดนใต้ โดยการสนทนากลุ่ม จากภาคีที่เกี่ยวข้องซึ่งประกอบด้วยกลุ่มผู้ประกอบการและกลุ่มผู้บริโภคอาหารสามวัฒนธรรมจังหวัดชายแดนใต้ รวมถึงกลุ่มผู้รู้ด้านงานสื่อสาร (ซึ่งได้แก่ สถาปนิก นักออกแบบ อาจารย์ ศิลปะ) โดยเกณฑ์การคัดเลือกกลุ่มเป้าหมาย เน้นให้มีความหลากหลายหรือคละกันทั้งทางด้านเพศ อาชีพ หน่วยงาน และถิ่นพำนัก จากพื้นที่สามจังหวัดชายแดนภาคใต้ จังหวัดละ 3 คน รวม 3 จังหวัด จำนวนผู้เข้าร่วมสนทนากลุ่มรวมทั้งสิ้น 9 คน เพื่อให้ได้คำตอบถึงแนวทางการพัฒนางานสื่อสารภูมิปัญญาท้องถิ่นอาหารสามวัฒนธรรมจังหวัดชายแดนใต้ 3 ส่วน ดังนี้ 1) แนวความคิดในการออกแบบ 2) แนวความคิดการจัดนิทรรศการ 3) แนวความคิดการจัดแสดงสินค้า

ระยะที่ 2 การดำเนินงานการสื่อสารภูมิปัญญาท้องถิ่นอาหารสามวัฒนธรรมจังหวัดชายแดนใต้ คณะทำงานปฏิบัติการพัฒนา โดยนำผลที่ได้จากการสนทนากลุ่ม ปฏิบัติการพัฒนางานสื่อสารภูมิปัญญาท้องถิ่นอาหารสามวัฒนธรรมจังหวัดชายแดนใต้อย่างเป็นทางการเป็นรูปธรรมใน 2 ส่วนงาน ทั้งส่วนงานจัดนิทรรศการ และงานจัดแสดงสินค้าของอาหารสามวัฒนธรรมจังหวัดชายแดนใต้ ซึ่งแบ่งเป็น อาหารวัฒนธรรมไทย จีน และมลายู วัฒนธรรมละ 3 เมนู รวมอาหารสามวัฒนธรรมชายแดนใต้ 9 เมนู

ระยะที่ 3 การสรุปผลการสื่อสารภูมิปัญญาท้องถิ่นอาหารสามวัฒนธรรมจังหวัดชายแดนใต้ โดยใช้แบบสอบถาม ศึกษาผลของการสื่อสารภูมิปัญญาท้องถิ่นอาหารสามวัฒนธรรมจังหวัดชายแดนใต้ โดยการสำรวจความพึงพอใจของกลุ่มเป้าหมายจำนวน 100 คน ที่ได้เข้าร่วมชมผลงานการสื่อสารภูมิปัญญาท้องถิ่นอาหารสามวัฒนธรรมจังหวัดชายแดนใต้ ทั้งนี้ในส่วนของการศึกษาความพึงพอใจแบ่งเป็น 3 ด้าน ดังนี้ 1) ด้านการจัดนิทรรศการ ซึ่งแบ่งเป็น 3 ส่วนย่อย อันได้แก่ ชื่อ/วัน/สถานที่จัดนิทรรศการ สื่อนิทรรศการ และกิจกรรมนิทรรศการ 2) ด้านการจัดแสดงสินค้า ซึ่งแบ่งเป็น 2 ส่วนย่อย อันได้แก่ การสาธิตการทำอาหาร และการจำหน่ายอาหาร 3) ด้านการบรรลุวัตถุประสงค์การสื่อสารภูมิปัญญาท้องถิ่นอาหารสามวัฒนธรรมจังหวัดชายแดนใต้ ซึ่งแบ่งเป็น 3 ส่วนย่อย อันได้แก่ วัตถุประสงค์การสร้างความรู้/ความเข้าใจ การสร้างจิตสำนึกความภาคภูมิใจ และการสืบสานอาหาร สามวัฒนธรรมจังหวัดชายแดนใต้ ทั้งนี้ลักษณะคำถามเน้นให้ผู้ตอบแสดงความพึงพอใจจาก 5 ระดับ ดังนี้ ระดับ 5, 4, 3, 2, 1 หมายถึง ผู้ตอบมีความพึงพอใจระดับมากที่สุด มาก ปานกลาง น้อย และน้อยที่สุด ตามลำดับ

สำหรับการพัฒนาและทดสอบความน่าเชื่อถือของข้อมูล ผู้วิจัยได้ศึกษาเอกสาร ตำรา และงานวิจัยเกี่ยวกับการสื่อสาร ทั้งในส่วนของงานจัดนิทรรศการ และงานจัดแสดงสินค้า จากนั้นจึงได้ออกแบบเครื่องมือวิจัยที่ใช้ในการรวบรวมข้อมูล และนำไปให้ผู้เชี่ยวชาญด้านงานสื่อสารและด้านธุรกิจ จำนวน 3 ท่าน ร่วมวิพากษ์ถึงประเด็นความสอดคล้องและครอบคลุมวัตถุประสงค์การวิจัย ความเหมาะสมและความสามารถในการสื่อสาร มีการทดสอบใช้จริงกับกลุ่มเป้าหมายที่ใกล้เคียงกับกลุ่มเป้าหมายที่ศึกษา จำนวน 15 คน พร้อมนำผลที่ได้ปรับปรุงเครื่องมือให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น ทั้งนี้ข้อมูลที่ได้จากการสนทนากลุ่มและการปฏิบัติการพัฒนา จะถูกนำไปวิเคราะห์ สังเคราะห์ เปรียบเทียบ และเขียนพรรณนาเชิงเหตุผล ส่วนข้อมูลจากแบบสอบถาม จะถูกนำมาตรวจสอบความ

สมบูรณ์ของข้อมูลอีกครั้ง ก่อนที่จะนำไปประมวลผลโดยใช้โปรแกรมสถิติสำเร็จรูป เพื่อทำการวัดระดับความพึงพอใจ 5 ระดับ โดยนำคะแนนที่ได้หาค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน และนำไปประมวลผลโดยเปรียบเทียบกับเกณฑ์ที่กำหนดไว้ ดังนี้

- ค่าเฉลี่ยระหว่าง 4.21 - 5.00 หมายความว่า ผู้ตอบมีความพึงพอใจระดับมากที่สุด
- ค่าเฉลี่ยระหว่าง 3.41 - 4.20 หมายความว่า ผู้ตอบมีความพึงพอใจระดับมาก
- ค่าเฉลี่ยระหว่าง 2.61 - 3.40 หมายความว่า ผู้ตอบมีความพึงพอใจระดับปานกลาง
- ค่าเฉลี่ยระหว่าง 1.81 - 2.60 หมายความว่า ผู้ตอบมีความพึงพอใจระดับน้อย
- ค่าเฉลี่ยระหว่าง 1.00 - 1.80 หมายความว่า ผู้ตอบมีความพึงพอใจระดับน้อยที่สุด

ผลการศึกษา

ผลการวิจัยการสื่อสารภูมิปัญญาท้องถิ่นอาหารสามวัฒนธรรมจังหวัดชายแดนใต้ จำแนกตามแบบแผนการวิจัย แบ่งออกเป็น 3 ส่วน ประกอบด้วยการวางแผน การดำเนินงาน และการสรุปผลการสื่อสารฯ ได้ผลเป็นดังนี้

ส่วนที่ 1 การวางแผนการสื่อสารภูมิปัญญาท้องถิ่นอาหารสามวัฒนธรรมจังหวัดชายแดนใต้

จากการสนทนากลุ่ม ทั้งกลุ่มผู้ประกอบการและกลุ่มผู้บริโภคอาหารสามวัฒนธรรมจังหวัดชายแดนใต้ รวมถึงกลุ่มผู้รู้ด้านงานสื่อสาร รวมทั้งสิ้น 9 คน เพื่อวางแผนกำหนดแนวทางการสื่อสารภูมิปัญญาท้องถิ่นอาหารสามวัฒนธรรมจังหวัดชายแดนใต้ อันประกอบด้วยข้อมูลแนวความคิดในการออกแบบ แนวทางการจัดนิทรรศการ และแนวทางการจัดแสดงสินค้า พบผลเป็นดังนี้

1.1 แนวความคิดในการออกแบบ (Concept Design)

กลุ่มผู้รู้หรือนักออกแบบ ได้เสนอแนวความคิดเป็น 2 แนวทางดังนี้ แนวความคิดที่ 1 “Kopitiam” ซึ่งมีลักษณะงานเป็นร้านกาแฟโบราณ มีอาหารหรือขนมพื้นถิ่นวางบนโต๊ะให้ลูกค้าได้หยิบเลือกซื้อหรือรับประทาน พร้อมหนังสือพิมพ์ทั้งไทยและจีนให้เลือกอ่าน มีของขายแขวนระยงระยาง ช่างฝาผนังมีรูปถ่ายหรือปฏิทินติดแขวน บรรยากาศในร้านอบอุ่นและเป็นกันเอง แนวความคิดที่ 2 “เมืองท่า” โดยจัดบรรยากาศท่าจอดเรือสินค้าที่รุ่งเรือง อุดมสมบูรณ์ มีการขนส่ง มีहाบเร่ การแลกเปลี่ยนสินค้า มีการใช้วัสดุไม้ลัง กระจสบผ้า ตกแต่งสถานที่ อย่างไรก็ตาม เมื่อได้ให้ผู้เข้าร่วมสนทนากลุ่มทำการโหวตเลือกแนวคิดของงาน ระหว่าง แนวความคิด “Kopitiam” และแนวความคิด “เมืองท่า” ผลโหวต 3 ใน 4 เลือกแนวความคิด “เมืองท่า” ในการจัดงาน ด้วยเหตุผลหลักสำคัญอันเนื่องจากสถานที่จัดอยู่ใกล้แม่น้ำปัตตานี และมีประวัติเคยเป็นเมืองท่ามาก่อน

1.2 แนวความคิดการจัดนิทรรศการ (Exhibition Information)

ผู้เข้าร่วมสนทนากลุ่มได้เสนอแนะในทิศทางเดียวกัน โดยเน้นให้จัดนิทรรศการแบบมีชีวิต เน้นรูป รส กลิ่น เสียง สัมผัสได้ เช่น มีการจัดอาหารพร้อมให้ความรู้นำเสนอในรูปแบบสื่อวีดิทัศน์ ภาพเคลื่อนไหว มีภาพถ่ายการทำอาหารพื้นถิ่น พร้อมบรรยายถึงภูมิปัญญาของอาหารแต่ละประเภท มีจุดให้ถ่ายรูปเช็คอิน การจัดตกแต่งที่เน้นความเป็นโบราณหากแต่ร่วมสมัย การออกแบบที่ใช้ความเป็นสัญลักษณ์มาใช้ เพื่อสร้างบรรยากาศของเมืองเก่า ควรมีส่วนเวทีจัดการแสดงดนตรีในแต่ละวัฒนธรรม รวมถึง

การจัดนิทรรศการอาหารที่แยกองค์ประกอบของอาหารให้เห็นภาพได้ชัดเจน เพื่อให้ผู้เข้าชมได้รับรู้ถึงกรรมวิธี องค์ประกอบ ส่วนผสมของอาหารสามวัฒนธรรมได้อย่างลึกซึ้งมากยิ่งขึ้น

1.3 แนวความคิดการจัดแสดงสินค้า (Display Information)

เข้าร่วมสนทนากลุ่มได้เสนอแนะให้มีการสาธิตการทำอาหาร ประกอบการจำหน่าย ให้บรรยากาศการทำอาหาร ได้รับรู้ถึงความหอมกรุ่นของอาหารที่ทำสดใหม่ รวมถึงเน้นใช้บรรจุภัณฑ์ธรรมชาติ เช่น ใบไม้ ใบตอง หรือไฟเบอร์อาหาร สร้างบรรยากาศตั้งเช่นในอดีตที่มีการค้าขายอาหาร ระหว่างการทำการค้าตรงเมืองท่า

ส่วนที่ 2 การดำเนินงานการสื่อสารภูมิปัญญาท้องถิ่นอาหารสามวัฒนธรรมจังหวัดชายแดนใต้

ในส่วนการดำเนินงานการสื่อสารภูมิปัญญาท้องถิ่นอาหารสามวัฒนธรรมจังหวัดชายแดนใต้ จัดแบ่งเป็น 3 ส่วน ประกอบด้วย การออกแบบ การจัดนิทรรศการ และการจัดแสดงสินค้า โดยมีรายละเอียดดังนี้

2.1 การออกแบบ (Design)

การจัดผัง (Lay-Out) ภายในนิทรรศการ เริ่มจากส่วนต้อนรับและลงทะเบียนบริเวณทางเข้า จากนั้นจึงเป็นส่วนประวัติของงานวิจัย โดยเริ่มตั้งแต่กระบวนการสรรหาอาหารในแต่ละวัฒนธรรม การจัดประกวด การถอดสูตร เพื่อให้ผู้เข้าชมงานได้เข้าใจถึงที่มาของนิทรรศการ “มา-กิน-กัน” และส่วนสำหรับถ่ายรูป หรือเช็คอินงานนิทรรศการ หลังจากนั้นจะเข้าสู่ส่วนนิทรรศการ ที่มีเมนูอาหาร 9 เมนู โดยจัดแสดงภาพถ่ายและการให้ความรู้เรื่องประวัติความเป็นมาของอาหารแต่ละชนิด รวมถึงสูตรอาหาร ที่ผู้เข้าชมนิทรรศการสามารถนำสูตรอาหารกลับไปทำที่บ้านได้จริง นอกจากนี้มีการนำเสนอเครื่องปรุง เครื่องเทศของจริง นำมาจัดแสดง ส่วนภายนอกอาคารเป็นส่วนการจัดแสดงอาหาร (Display) 9 เมนู เพื่อให้ผู้เข้าชมสามารถร่วมชิมอาหาร มีการจัดเสวนาอาหาร และการแสดงศิลปวัฒนธรรม



ภาพที่ 1 การจัดผังภายในนิทรรศการ “มา-กิน-กัน”



ภาพที่ 2 ส่วนจัดแสดงประวัติงานวิจัย

ภาพที่ 3 ส่วนให้ความรู้เรื่องอาหาร

2.2 การจัดนิทรรศการ (Exhibition)

การสื่อสารในรูปของการจัดนิทรรศการ แบ่งการดำเนินงานเป็น 3 ด้าน อันได้แก่ด้าน ข้อมูลทั่วไปของการจัดนิทรรศการ ด้านสื่อนิทรรศการ และด้านกิจกรรมนิทรรศการ โดยมีรายละเอียด ดังนี้

2.2.1 ด้านข้อมูลทั่วไปของการจัดนิทรรศการ (General of Exhibition)

ในส่วนข้อมูลทั่วไปของการจัดนิทรรศการ ประกอบด้วยข้อมูลชื่อ/โลโก้ นิทรรศการ วันและสถานที่จัด โดยมีรายละเอียดดังนี้

2.2.1.1 ชื่อ/โลโก้ นิทรรศการ (Name & Logo of Exhibition)

คณะผู้วิจัยเลือกใช้ชื่อนิทรรศการ “มา-กิน-กัน” ซึ่งมีฐานคิดดังนี้ “มา” มาจาก คำว่ามามา เป็นภาษาจีน หมายถึงแม่ ผู้ซึ่งมีบทบาทสำคัญในการปรุงอาหาร ส่วน “กิน” เป็นคำไทยกิริยา หมายถึงรับประทาน สดท้าย “กัน” เป็นคำมลายูกลาง ใช้ต่อท้ายคำกริยา แปลว่า เกิด สำหรับ โลโก้ เป็นการนำตัวเลข 3 ในอักษรไทย มุสลิม และจีน มาปรับเป็นรูปทรงกราฟิกให้ดูทันสมัย คล้ายกับอาหารที่กำลังปรุงอยู่ในหม้อเดียวกัน รวมเป็นอาหารสามวัฒนธรรม” ดังภาพ 4



ภาพ 4 โลโก้ นิทรรศการ “มา-กิน-กัน”

2.2.1.2 วันและสถานที่จัด (Date & Place of Exhibition)

วันที่จัด 21-23 กรกฎาคม 2561 เวลา 9.00-17.00 น.

สถานที่ Melayu Living ถนนปัตตานีภิรมย์ อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี

2.2.2 ด้านสื่อนิทรรศการ (Exhibition Medias)

สื่อนิทรรศการที่ใช้ในการสื่อสารภูมิปัญญาท้องถิ่นอาหารสามวัฒนธรรมจังหวัดชายแดนใต้ในที่นี่ ประกอบด้วย การ์ดเชิญ ภาพถ่ายอาหาร วีดีทัศน์ วัตถุดิบ และเมนูอาหารสามวัฒนธรรมจังหวัดชายแดนใต้ ดังภาพ 5 ถึง 9



ภาพ 5 ด้านหน้าและด้านหลังของการ์ดเชิญนิทรรศการ “มา-กิน-กัน”



ภาพ 6 สื่อภาพถ่ายอาหารสามวัฒนธรรมมา



ภาพ 7 สื่อวิถีทัศน์อาหารสามวัฒนธรรมมา



ภาพ 8 สื่อวัตถุดิบอาหารสามวัฒนธรรมมา



ภาพที่ 9 สื่อเมนูอาหารสามวัฒนธรรมมา

2.2.3 ด้านกิจกรรมนิทรรศการ (Exhibition Activities)

ในส่วนกิจกรรมนิทรรศการที่ใช้ในการสื่อสารฯ ประกอบด้วย กิจกรรมเสวนาอาหารสามวัฒนธรรม กิจกรรมการแสดงศิลปวัฒนธรรม และกิจกรรมอาหารสมานฉันท์ โดยมีรายละเอียดดังนี้

2.2.3.1 กิจกรรมเสวนาอาหารสามวัฒนธรรม (Seminar on Tri-cultural Foods Activities) เป็นการเสวนาจากผู้รู้เกี่ยวกับอาหารสามวัฒนธรรม 9 เมนูที่นำมาจัดนิทรรศการ เกี่ยวกับ ประวัติ ความเชื่อ เคล็ดลับวิธีการปรุง วิธีการรับประทาน โอกาสในการรับประทาน ฯลฯ ซึ่งได้รับเกียรติจากวิทยากรร่วมเสวนา 3 ท่าน ดังนี้ 1) อาจารย์สุภาพรรณ คล้ายมณี ข้าราชการบำนาญจากวิทยาลัยอาชีวະยะลา ผู้ร่วมเสวนาเกี่ยวกับอาหารวัฒนธรรมไทย (แกงส้มปลามันขี้หนู กุ้งผัดสะตอสามรส และขนมเจาะหู) 2) อาจารย์วรรณะ ระเด่นอาหมัด นายกสมาคมนักธุรกิจมุสลิมจังหวัดยะลา ผู้ร่วมเสวนาเกี่ยวกับอาหารวัฒนธรรมมลายู (ซุลาปือซา บอเต๊ะ และขนมเปียนา) 3) อาจารย์ ยืดพอง อินทโกษี ข้าราชการบำนาญ และอาจารย์พิเศษคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ผู้ร่วมเสวนาเกี่ยวกับอาหารวัฒนธรรมจีน (ปลาจีนนึ่งซีอิ๊ว ไก่สับสูตรเบตง และขนมม่อฉี)

2.2.3.2 กิจกรรมการแสดงศิลปวัฒนธรรม (Art & Culture Activities) นิทรรศการ “มา-กิน-กัน” มีกิจกรรมการแสดงศิลปวัฒนธรรม ทั้งวัฒนธรรมไทย จีน และมลายู ซึ่งประกอบด้วย รำไทยพุทธาณูภาพ การสืโวโกลินเพลงมลายู และการขับร้องเพลงจีน เพื่อสร้างสีสันของงานให้น่าสนใจมากยิ่งขึ้น

2.2.3.3 กิจกรรมอาหารสมานฉันท์ (Reconciliation Foods Activities) วันแรกของการเปิดนิทรรศการ “มา-กิน-กัน” ทางคณะวิจัยได้มีการจัดเลี้ยงอาหารสามวัฒนธรรมจังหวัดชายแดนใต้แก่ผู้มาร่วมงานจำนวน 100 คน จำนวน 9 เมนู ดังนี้ อาหารวัฒนธรรมไทย ได้แก่ เมนูแกงส้มปลามันขี้หนู กุ้งผัดสะตอสามรส และขนมเจาะหู ด้านอาหารวัฒนธรรมมลายู ได้แก่ ซุลาปือซา บอเต๊ะ และขนมเปียนา ส่วนอาหารวัฒนธรรมจีน ได้แก่ ปลาจีนนึ่งซีอิ๊ว ไก่สับสูตรเบตง และขนมม่อฉี ทั้งนี้ กิจกรรมนิทรรศการ ดังภาพ 10 ถึง 14



ภาพ 10 กิจกรรมเสวนาอาหารสามวัฒนธรรมฯ



ภาพ 11 กิจกรรมอาหารสมานฉันท์



ภาพ 12 การแสดงศิลปวัฒนธรรม: รำไทยพุทธาณูภาพ ภาพ 13 การแสดงศิลปวัฒนธรรม: การสีไวโอลิน
เพลงมลายู



ภาพ 14 ร้องเพลงจีน

2.3 การจัดแสดงสินค้า (Display)

ในส่วนของการจัดแสดงสินค้า ประกอบด้วย การสาธิตอาหาร และการจำหน่ายอาหาร โดยมีรายละเอียด ดังนี้

2.3.1 การสาธิตการทำอาหาร (Cooking Demonstration) เป็นการจัดแสดงรายละเอียดเกี่ยวกับวัตถุดิบและการปรุงอาหาร ซึ่งในงานจะมีการสาธิตการทำอาหาร 2 เมนู อันได้แก่ ขนมเจาะหู และขนมเปียกปูน ดังภาพ 15 และ 16

2.3.2 การจำหน่ายอาหาร (Foods Distribution) ในงานมีการจำหน่ายอาหาร ซึ่งได้แก่ ข้าวห่อพร้อมบอเตาะ แกงส้มปลามันซี่หนู ขนมเจาะหู และขนมเปียกปูน ดังภาพ 17



ภาพ 15 การสาธิตการทำอาหารขนมเจาะหู ภาพ 16 การสาธิตการทำอาหารขนมเปียกปูน



ภาพ 17 การจำหน่ายอาหาร

ส่วนที่ 3 การสรุปผลการสื่อสารภูมิปัญญาท้องถิ่นอาหารสามวัฒนธรรมจังหวัดชายแดนใต้
การสรุปผลการสื่อสารภูมิปัญญาท้องถิ่นอาหารสามวัฒนธรรมจังหวัดชายแดนใต้ โดยการใช้
แบบสอบถาม ประเมินผลความพึงพอใจจากผู้เข้าร่วมงานฯ รวมจำนวน 100 คน พบผลดังตาราง 1

ตาราง 1 ค่าเฉลี่ยและค่าเบี่ยงเบนมาตรฐานและผลความพึงพอใจของกลุ่มเป้าหมายที่มีต่องานสื่อสารภูมิปัญญาท้องถิ่น อาหารสามวัฒนธรรมจังหวัดชายแดนใต้

ประเด็นความพึงพอใจ	ค่าเฉลี่ย	ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน	ผลความพึงพอใจ
1. ด้านการจัดนิทรรศการ			
1.1 ชื่อ/วัน/สถานที่จัดนิทรรศการ	4.65	0.54	มากที่สุด
1.2 สื่อนิทรรศการ (เช่น การ์ดเชิญ ภาพถ่ายอาหาร วีดิทัศน์ วัสดุติด เสนออาหารสามวัฒนธรรม)	4.53	0.61	มากที่สุด
1.3 กิจกรรมนิทรรศการ (เช่น การเสวนาอาหารสามวัฒนธรรม การแสดงศิลปวัฒนธรรม กิจกรรมอาหารสามวัฒนธรรม)	4.41	0.65	มากที่สุด
2. ด้านการจัดแสดงสินค้า			
2.1 การสาธิตการทำอาหาร	4.64	0.64	มากที่สุด
2.2 การจำหน่ายอาหาร	4.51	0.66	มากที่สุด
3. ด้านการบรรลุวัตถุประสงค์การสื่อสารภูมิปัญญาท้องถิ่นอาหารสามวัฒนธรรมจังหวัดชายแดนใต้			
3.1 การสร้างความรู้ ความเข้าใจ ในอาหารสามวัฒนธรรม จังหวัดชายแดนใต้	4.60	0.51	มากที่สุด
3.2 การสร้างจิตสำนึกความภาคภูมิใจในอาหารสามวัฒนธรรม จังหวัดชายแดนใต้	4.61	0.55	มากที่สุด
3.3 การสืบสานอาหารสามวัฒนธรรมจังหวัดชายแดนใต้	4.57	0.57	มากที่สุด
ภาพรวม	4.56	0.59	มากที่สุด

จากตาราง 1 กลุ่มเป้าหมายมีความพึงพอใจต่อภาพรวมงานสื่อสารภูมิปัญญาท้องถิ่นอาหารสามวัฒนธรรมจังหวัดชายแดนใต้ อยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นค่าเฉลี่ย 4.56 ± 0.59 และเมื่อจำแนกเป็นรายด้าน พบว่า กลุ่มเป้าหมายมีความพึงพอใจระดับมากที่สุด ด้านชื่อ/วัน/สถานที่จัดนิทรรศการ คิดเป็นค่าเฉลี่ย 4.65 ± 0.54 ด้านการสาธิตการทำอาหาร ค่าเฉลี่ย 4.64 ± 0.64 และด้านการบรรลุวัตถุประสงค์การสร้างจิตสำนึกความภาคภูมิใจในอาหารสามวัฒนธรรมจังหวัดชายแดนใต้ ค่าเฉลี่ย 4.61 ± 0.55

อภิปรายผล

1. การวางแผนการสื่อสารภูมิปัญญาท้องถิ่นอาหารสามวัฒนธรรมจังหวัดชายแดนใต้ ผลการวิจัยเลือกใช้แนวความคิด “เมืองท่า” ในการจัดงานนิทรรศการ เนื่องจากบริเวณที่จัดอยู่ใกล้แม่น้ำปัตตานีและมีประวัติเคยเป็นเมืองท่ามาก่อน ซึ่งสามารถอภิปรายได้ว่าแนวความคิดในการสร้างสรรค์งานสื่อสารสามารถมาจากทุนทางวัฒนธรรมที่เป็นเรื่องราวทางประวัติศาสตร์ (สมิทธิ บุญชุตินา และรุ่งโรจน์ รุ่ง

วิมลสิน, 2560, หน้า 92) สอดคล้องกับงานวิจัยของสุภาวดี พรหมมา (2557, หน้า 91) ที่วิจัยเรื่องรูปแบบการสื่อสาร การถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อสืบสานประเพณีสารทเดือนสิบของจังหวัดนครศรีธรรมราช ผลการวิจัยสามารถพัฒนารูปแบบการสื่อสารโดยใช้แนวคิดการสื่อสารด้านวัฒนธรรมสืบทอดประเพณีสารทเดือนสิบ

2. การดำเนินงานการสื่อสารภูมิปัญญาท้องถิ่นอาหารสามวัฒนธรรมจังหวัดชายแดนใต้ ผลการวิจัยมีการสื่อสารผ่านสื่อต่าง ๆ อันได้แก่ การ์ดเชิญ ภาพถ่ายอาหาร วิดีทัศน์ วัตถุจับ เมนูอาหารสามวัฒนธรรม รวมถึงสื่อสารผ่านกิจกรรม อาทิ การสาธิตการทำอาหาร การเสวนาอาหารสามวัฒนธรรม กิจกรรมอาหารสมานฉันท์ ฯลฯ ซึ่งการดำเนินงานดังกล่าวสามารถอธิบายได้ว่าเป็นไปตามหลักการของการสื่อสารการตลาดแบบผสมผสาน ที่เน้นใช้เครื่องมือการสื่อสารหลากหลายรูปแบบผสมผสานกันและสอดคล้องในทิศทางเดียวกัน ส่งผลให้วัตถุประสงค์ทางการสื่อสารฯ ขององค์กรบรรลุผลสำเร็จ (Shimp, 2007, p. 12) สอดคล้องกับงานวิจัยของรณิดา ปิงเมือง (2554, หน้า 5) ที่วิจัยเรื่อง การส่งเสริมวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านเพื่อสุขภาวะชุมชน จังหวัดเชียงราย ซึ่งมีการใช้สื่อหลากหลายชนิดร่วมกันอันได้แก่ ตำรับอาหารพื้นบ้าน ซออาหารพื้นบ้าน วิดีทัศน์ ชุดอาหารพื้นบ้าน โปสเตอร์ โปสการ์ด ที่คั่นหนังสือ ที่รองจาน ชุดกันเปื้อน หมวกคลุมผมและโหลแก้ว ทำให้การติดต่อสื่อสารเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ

3. การสรุปผลการสื่อสารการสื่อสารภูมิปัญญาท้องถิ่นอาหารสามวัฒนธรรมจังหวัดชายแดนใต้ พบว่า กลุ่มเป้าหมายมีความพึงพอใจต่อภาพรวมงานสื่อสารและการจัดนิทรรศการอยู่ในระดับมากที่สุดที่เป็นเช่นนี้สามารถอธิบายได้ว่า โดยภาพรวมงานสื่อสารฯ เน้นผสมผสานกิจกรรมผ่านการใช้ประสาทสัมผัสทั้งห้า ทั้งรูป รส กลิ่น เสียง และการสัมผัส อีกทั้งผสมผสานทั้งภาพ ตัวอักษร สี สัญลักษณ์ ฯลฯ ผ่านสื่อต่าง ๆ ที่เลือกใช้ ซึ่งมีการใช้ศาสตร์และศิลป์ผนวกกันอย่างลงตัวและเหมาะสม ส่งผลต่อการพัฒนาการเรียนรู้และการจดจำของระบบสมอง ทำให้สมองทั้งซีกซ้ายและซีกขวาเกิดการทำงานร่วมกัน ส่งผลให้เกิดการรับรู้และการจดจำได้ดียิ่งขึ้น (Buzan, 2018, p. 13) สอดคล้องกับงานวิจัยของกองสถิติและวิจัย โรงเรียนนายเรือ (2555, หน้า 4) ที่วิจัยเรื่อง การประเมินความพึงพอใจในการจัดงานนิทรรศการ “การจัดการความรู้โรงเรียนนายเรือ (ตลาดนัดความรู้ & KM Day)” ซึ่งพบว่าโดยภาพรวมกลุ่มเป้าหมายมีความพึงพอใจต่อการจัดงานนิทรรศการอยู่ในระดับมาก

สรุปผล

การสื่อสารภูมิปัญญาท้องถิ่นอาหารสามวัฒนธรรมจังหวัดชายแดนใต้ ได้กำหนดแบบแผนการวิจัยไว้ 3 ระยะ ประกอบด้วย 1) การวางแผนการสื่อสาร โดยเลือกใช้แนวความคิด “เมืองท่า” ในการจัดงานนิทรรศการ เนื่องจากบริเวณที่จัดอยู่ใกล้แม่น้ำปัตตานีและมีประวัติเคยเป็นเมืองท่ามาก่อน 2) การดำเนินงานการสื่อสาร ใช้ชื่อนิทรรศการ “มา-กิน-กัน” มีการสื่อสารภูมิปัญญาท้องถิ่นอาหารสามวัฒนธรรมจังหวัดชายแดนใต้ ผ่านสื่อต่าง ๆ อันได้แก่ การ์ดเชิญ ภาพถ่ายอาหาร วิดีทัศน์ วัตถุจับ เมนูอาหารสามวัฒนธรรม รวมถึงสื่อสารผ่านกิจกรรมต่าง ๆ อาทิ การสาธิตการทำอาหาร การเสวนาอาหารสามวัฒนธรรม กิจกรรมอาหารสมานฉันท์ ฯลฯ 3) การสรุปผลการสื่อสาร พบว่า กลุ่มเป้าหมายมี

ความพึงพอใจต่อภาพรวมงานสื่อสารภูมิปัญญาท้องถิ่นอาหารสามวัฒนธรรมจังหวัดชายแดนใต้ อยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นค่าเฉลี่ย 4.56 ± 0.59 และเมื่อจำแนกเป็นรายด้าน พบว่า กลุ่มเป้าหมายมีความพึงพอใจระดับมากที่สุด ด้านชื่อ/วัน/สถานที่จัดนิทรรศการ คิดเป็นค่าเฉลี่ย 4.65 ± 0.54 ด้านการสาธิตการทำอาหาร ค่าเฉลี่ย 4.64 ± 0.64 และด้านการบรรลุวัตถุประสงค์การสร้างจิตสำนึกความภาคภูมิใจในอาหารสามวัฒนธรรมจังหวัดชายแดนใต้ ค่าเฉลี่ย 4.61 ± 0.55

ข้อเสนอแนะ

จากการศึกษา ผู้วิจัยมีข้อเสนอแนะเพื่อการพัฒนางานสื่อสารอาหารสามวัฒนธรรมจังหวัดชายแดนใต้ ดังนี้

1. การออกแบบงานสื่อสาร จำเป็นต้องสร้างความชัดเจนถึงกลุ่มเป้าหมาย และผลที่ต้องการให้เกิดขึ้นกับกลุ่มเป้าหมาย อันจะส่งผลต่อการกำหนดรายละเอียดของงาน
2. งานสื่อสาร ควรเริ่มต้นด้วยการพัฒนาแนวคิดของงาน ซึ่งจัดเป็นหัวใจสำคัญของการทำงานเป็นการวางแผนหรือกรอบเพื่อการวางแผนการจัดงาน จากนั้นจึงเป็นการออกแบบภาครายละเอียด อาทิ การใช้พื้นที่ การตกแต่งสถานที่ กิจกรรมต่าง ๆ การสร้างบรรยากาศโดยรวม
3. การนำเสนอเนื้อหาสาระหลักในการสื่อสาร ควรผสมผสานทั้งภาพ ภาษา ตัวอักษร สัญลักษณ์ รูปภาพ แสง สี เสียง ฯลฯ ให้เป็นไปอย่างลงตัวและเหมาะสม ได้อารมณ์ศิลป์ อันจะส่งผลต่อการพัฒนาการเรียนรู้และการจดจำของระบบสมอง ทำให้สมองทั้งซีกซ้ายและซีกขวาเกิดการทำงานร่วมกัน ส่งผลให้กลุ่มเป้าหมายเกิดการรับรู้และการจดจำได้ดียิ่งขึ้น
4. ควรมีการประเมินผลงานสื่อสารที่ได้ดำเนินการ เพื่อช่วยให้ได้ข้อมูลถึงข้อดี ข้อควรปรับปรุง รวมถึงปัญหาต่าง ๆ ที่เกิดขึ้น อันจะส่งผลต่อการวางแผนการสื่อสารครั้งต่อไปให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

กิตติกรรมประกาศ

งานวิจัยเรื่อง “การสื่อสารภูมิปัญญาท้องถิ่นอาหารสามวัฒนธรรมจังหวัดชายแดนใต้” จัดเป็นส่วนหนึ่งของแผนงานวิจัยเรื่อง “การอนุรักษ์และเพิ่มมูลค่าอาหารสามวัฒนธรรมจังหวัดชายแดนใต้” ซึ่งได้รับทุนอุดหนุนจากงบประมาณแผ่นดิน ประจำปี 2561 มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา โดยงานวิจัยเรื่องนี้สำเร็จลงได้ด้วยความกรุณาจากภาคีผู้มีส่วนร่วมหลายๆ ท่าน ทั้งในส่วนกลุ่มผู้ประกอบการ กลุ่มผู้บริโภค และกลุ่มผู้รู้ ซึ่งร่วมกันให้ข้อมูลที่เป็นประโยชน์ในการสนทนากลุ่ม การปฏิบัติการพัฒนา และการใช้แบบสอบถาม ทำให้วัตถุประสงค์วิจัยบรรลุผลสำเร็จ ผู้วิจัยจึงขอขอบคุณทุกท่านเป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

เอกสารอ้างอิง

- กองสถิติและวิจัย โรงเรียนนายเรือ. (2555). การประเมินความพึงพอใจในการจัดงานนิทรรศการ “การจัดการความรู้โรงเรียนนายเรือ (ตลาดนัดความรู้ & KM Day)”. สมุทรปราการ : กองสถิติและวิจัย โรงเรียนนายเรือ.
- ประสิทธิ์ รัตนมณี, นราวดี โลหะจินดา, นิปาตีเมาะ หะยีหามะ, อรุษา ปุณยบุรณะ และจิตาพร แสงนิล. (2550). **วัฒนธรรมในสามจังหวัดชายแดนภาคใต้ (ปัตตานี ยะลา และนราธิวาส)**. ปัตตานี : สถาบันวัฒนธรรมศึกษากัลยานิวัฒนา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์วิทยาเขตปัตตานี.
- รณิดา ปิงเมือง. (2554). การศึกษาและส่งเสริมวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านเพื่อสุขภาวะชุมชน จังหวัดเชียงราย. **วารสารวิจัยเพื่อการพัฒนาเชิงพื้นที่**, 3(3), 51-64.
- วศินา จันทศิริ. (2557). วัฒนธรรมอาหารไทย:อีกหนึ่งพลังสู่ประชาคมอาเซียน. **วารสารมนุษยนิเวศศาสตร์ ฉบับพิเศษ เนื่องในโอกาสวันสถาปนามหาวิทยาลัยครบ 36 ปี**, 1, 99-105.
- สุภาวดี พรหมมา. (2557). รูปแบบการสื่อสาร การถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อสืบสานประเพณีสารทเดือนสิบในฐานะทุนทางวัฒนธรรมของจังหวัดนครศรีธรรมราช. **วารสารวิทยาการจัดการ**, 1(2), 91-111.
- สมิทธิ บุญชูติมา และรุ่งโรจน์ รุ่งวิมลสิน. (2560). **กลยุทธ์การสร้างสรรคเพื่อการสื่อสารการตลาด**. นนทบุรี : บริษัท 21 เซ็นจูรี่ จำกัด.
- Buzan T. (2018). **Mind Map Mastery**. London : Watkins Media Limited.
- Shimp, Terence A. (2013). **Advertising, Promotion and Other Aspects of Integrated Marketing Communication**.(9th ed). Canada : Neison Education.