

งานวิจัยเรื่องศึกษาภาพภูมิปัญญาไทยภาคกลางตอนล่าง มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาประเภทของอาหารพื้นบ้าน และศึกษาภูมิปัญญาไทยด้านแหล่งวัตถุดิบ กระบวนการผลิต การผลิตในเชิงพาณิชย์ การเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ และการถ่ายทอดภูมิปัญญา กลุ่มตัวอย่างเป็นสมาชิกในกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรที่เป็นผู้สูงอายุ จำนวน 152 คน โดยการสุ่มตัวอย่างแบบ Multi-Stage Random Sampling และเก็บข้อมูลโดยใช้แบบสัมภาษณ์ สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลโดยหาค่าความถี่ ค่าเฉลี่ย และค่าร้อยละ

ผลการวิจัย พบว่า อาหารพื้นบ้านภาคกลางตอนล่างที่พบมี 478 ชนิด สามารถแบ่งเป็น 4 ประเภท คือ ประเภทอาหารคาว 277 ชนิด ได้แก่ แกง คัม เครื่องจิ้ม ยำ ลาบ พล่า เบ็ดเตล็ด ผัด และอาหารจานเดียว ประเภทอาหารหวาน 102 ชนิด ได้แก่ นึ่ง คัม กวน ทอด และอบ ปิ้ง ย่าง จี่ ประเภทอาหารถนอมและแปรรูป 87 ชนิด ได้แก่ อาหารถนอมและแปรรูปโดยการใช้เกลือ อาหารถนอมและแปรรูปโดยการทำแห้ง อาหารถนอมและแปรรูปโดยการทอด อาหารถนอมและแปรรูปโดยการใช้น้ำตาล และอาหารถนอมและแปรรูปโดยการใช้หลายกรรมวิธีรวมกัน และประเภทอาหารว่าง 12 ชนิด ได้แก่ นึ่ง และเบ็ดเตล็ด ส่วนอาหารว่างประเภทคัม ทอด ปิ้ง และคลุกไม่พบในการวิจัยครั้งนี้

เมื่อศึกษาศึกษาภาพของอาหารพื้นบ้านภาคกลางตอนล่าง พบว่า ศักยภาพด้านแหล่งวัตถุดิบ ของอาหารคาว อาหารหวาน อาหารว่าง และอาหารถนอมและการแปรรูป มีระดับสูง (ร้อยละ 100) ศักยภาพด้านกระบวนการผลิต พบว่า อาหารคาวมีศักยภาพด้านกระบวนการผลิตที่ระดับสูง (ร้อยละ 81.9) อาหารถนอมและแปรรูป (ร้อยละ 74.6) ศักยภาพด้านการผลิตในเชิงพาณิชย์ พบว่า อาหารถนอมและแปรรูปมีศักยภาพด้านการผลิตในเชิงพาณิชย์ที่ระดับปานกลาง (ร้อยละ 64.0) รองลงมาอาหารว่าง (ร้อยละ 91.7) และอาหารหวาน (ร้อยละ 18.6) ศักยภาพด้านการเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ พบว่า อาหารคาวมีศักยภาพด้านการเป็นอาหารเพื่อสุขภาพที่ระดับปานกลาง (ร้อยละ 26.1) ศักยภาพด้านการถ่ายทอดภูมิปัญญา พบว่า อาหารถนอมและแปรรูปมีศักยภาพด้านการถ่ายทอดภูมิปัญญาไทยที่ระดับปานกลาง (ร้อยละ 40.7)

The objectives were to study the types of local foods and potential of Thai wisdom in source of raw materials, production process, production in commerce, healthy foods and transmission of Thai wisdom. Sampling was done by using 152 elderly members in agricultural housewife group using multi-stage random sampling and then collecting all data by interview. The statistics used to analyze the data were frequency, mean and percentage.

The research discovered 478 kinds of local foods in the Lower Central Region which could be separated into 4 groups. There were 277 kinds of main foods, such as curry, boiled foods, spicy salad, miscellaneous, fried foods and main dishes, and 102 kinds of dessert, such as steamed, boiled, deep fried, stir-mixed, and roasted food. The preserved and processed foods were divided as 87 kinds, such as salt preservation, drying preservation, frying preservation, sugar preservation, and integrated into process preservation. The snacks were divided as 12 kinds, such as steamed foods and miscellaneous. In respect to some kinds of snack, for example, boiled, deep-fried, grilled and mixed foods, they were not found in this research.

Studying the potential of local foods in the Lower Central Region found that raw material sources of local foods, desserts, snacks, preserved foods and processed foods had high potential (100%). The side of production process had high level potential for main foods (81.9%), and preserved and processed foods (74.6%). The side of production in commerce was at middle level for preserved and processed foods (64.0%), snacks (91.7%), and desserts (18.6%). In respect of the healthy foods, the main foods (26.1%) had middle level potential. For the side of transmission of Thai wisdom, there was middle level potential for preserved and processed foods (40.7%).