

สารบัญ

หน้า

หน้าปก.....	ก
ปกใน.....	ข
คำนำ.....	ค
กิตติกรรมประกาศ.....	ง
บทคัดย่อภาษาไทย.....	จ
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	ฉ
สารบัญเรื่อง.....	ช
สารบัญแผนภูมิ.....	ฌ
สารบัญตาราง.....	ญ
บทที่	
1 บทนำ.....	1
ความสำคัญและที่มาของปัญหาที่ทำการวิจัย.....	1
คำสำคัญ.....	2
2 ตรวจเอกสาร.....	3
วิถีชีวิตของชุมชนปกาเกอะญอ.....	3
การปลูกข้าวไร่ชุมชนปกาเกอะญอ.....	4
ส่งเสริมการมีส่วนร่วมของชุมชนด้วยเทคนิคการจัดการความรู้.....	6
ภาวะผู้นำการเปลี่ยนแปลง.....	9
การวิจัยเชิงปฏิบัติการ.....	12
กรอบแนวคิดในการวิจัย.....	15
3 วิธีดำเนินการวิจัย.....	17
การกำหนดประชากรและการเลือกกลุ่มตัวอย่าง.....	17
ขั้นตอนการดำเนินการวิจัย.....	17
การเก็บรวบรวมข้อมูล.....	22
การวิเคราะห์ข้อมูล.....	23
4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล.....	25
กระบวนการมีส่วนร่วมในการจัดการความรู้เรื่องข้าวไร่	
ของชุมชนชาวปกาเกอะญอ.....	25
องค์ความรู้ เรื่องข้าวไร่ ของชุมชนชาวปกาเกอะญอ.....	44

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
5 สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	62
สังเขปความมุ่งหมายและวิธีดำเนินการศึกษาค้นคว้า	62
สรุปผลการศึกษาค้นคว้า	62
อภิปรายผลการวิจัย.....	63
ข้อเสนอแนะในการวิจัย.....	65
ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป.....	66
บรรณานุกรม.....	67
ภาคผนวก	70

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
1	ขั้นตอนของการปลูกข้าวไร่.....	5
2	วงจรกิจกรรมเชิงปฏิบัติการ Bachman.....	14
3	กรอบแนวคิดที่ใช้ในการวิจัย	16
4	เตรียมความพร้อมการทำวิจัยโดยผู้วิจัยชี้แจงถึงขั้นตอนการทำวิจัยเพื่อให้ผู้สนใจสมัคร เข้าร่วมการทำวิจัย.....	18
5	การแสวงหาความรู้ ดำเนินการวันที่ 27 พฤศจิกายน 2554	20
6	การดำเนินกิจกรรมประมวลและกลั่นกรองความรู้ วันที่ 11 พฤศจิกายน 2556	30
7	ประชุมเตรียมการเผยแพร่ข้อมูล	32
8	ผู้ร่วมวิจัยร่วมกันสร้างศูนย์การเรียนรู้	33
9	ผู้ร่วมวิจัยประชุมเพื่อตรวจสอบความตรวจสอบความถูกต้องเพื่อใช้ในการเผยแพร่ข้อมูล.....	34
10	นายกองค์การบริหารส่วนตำบลห้วยสัตว์ใหญ่ ปลัดองค์การบริหารส่วนตำบลห้วยสัตว์ใหญ่ ผู้ใหญ่บ้าน หมู่ 3 บ้านป่าละอู หน่วยทหารพลร่มและสมาชิกของชุมชนปกากะญอ มาร่วมกันเปิดศูนย์การเรียนรู้ชุมชนปกากะญอ	35
11	การเล่นสละบ้า กิจกรรมหนึ่งของวันเปิดศูนย์การเรียนรู้	36
12	ผลงานของเด็กและผู้ช่วยนักวิจัยร่วมทำแบบจำลองพื้นที่การปลูกข้าวไร่ของชุมชน	36
13	ดำเนินการเผยแพร่ข้อมูลของศูนย์เรียนรู้ปกากะญอ ให้กับนักศึกษามหาวิทยาลัยศิลปากร	37
14	ดำเนินการเผยแพร่ข้อมูลของศูนย์เรียนรู้ปกากะญอ ให้กับเยาวชนในพื้นที่บ้านป่าละอู.....	39
15	การแลกเปลี่ยนเรียนรู้จากศูนย์ข้าวชุมชนไร่มะขาม อ.บ้านลาด จ.เพชรบุรี.....	42
16	กิจกรรมเผยแพร่ความรู้เรื่องข้าวไร่ให้กับนักเรียนโรงเรียนศึกษาสงเคราะห์	43
17	ต้นตะคร้อ ใบตะคร้อเป็นหลังคา และสานไม้ไผ่เป็นฝ้ายบ้าน	45
18	โครงสร้างตัวบ้านของบ้านชาวปกากะญอ.....	45
19	หลังคาจะใช้ใบตะคร้อหรือใบจากเย็บเป็นแผงไว้สำหรับมุงหลังคา.....	46
20	บ้านของชาวปกากะญอ ระเบียงบ้านมีตะล่อมหรือยุ้งข้าวไว้สำหรับเก็บข้าวเปลือก	46
21	เตาไฟสำหรับ ประกอบอาหาร และให้ความอบอุ่นในยามที่อากาศหนาว.....	47
22	สภาพภายนอกและภายในบ้านของชาวปกากะญอ	47
23	อาหารของชาวปกากะญอ ได้จากการปลูกผักไว้รอบบ้าน	48
24	เตาไฟและอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหาร	49
25	การถนอมอาหารและการฆ่าเชื้อโรคด้วยวิธีการทางธรรมชาติ โดยใช้แสงอาทิตย์.....	50
26	สายพันธุ์ข้าวที่มีขนาดเมล็ดที่แตกต่างกัน.....	51
27	ต้นข้าว พันธุ์ข้าวเจ้าและพันธุ์ข้าวเหนียว	52
28	การเตรียมพันธุ์ข้าว.....	54
29	ใช้เสียมขุดดินให้เป็นหลุม หรือโดยการใช้ไม้ต่อเสียมที่ไม้แข็งหรืออ่อนเกินไปทิ่มให้เป็นหลุม	54
30	นำเมล็ดข้าวที่เตรียมไว้มาหยอดลงในหลุมที่ขุดไว้ หลุมละ 4-8 เมล็ดโดยในแต่ละหลุมห่างกัน ประมาณหลุมที่ละ 1 ซ่อมมือ	55
31	เมื่อหยอดเมล็ดพันธุ์ข้าวลงหลุมแล้ว จึงใช้เท้ากลบ เพื่อป้องกันแมลง นก หนู มากิน.....	55
32	เมื่อเกี่ยวข้าวเสร็จ 1 มัด จะใช้ข้าวแห้งที่เกี่ยว ผูกไว้เป็นมัดๆ แล้ววางไว้ที่ริมทาง.....	55

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
33	ชาวปกากะญอนำข้าวที่เกี่ยวมาฟาดลงกับพื้นแคร่ไม้ไผ่เพื่อเอาเมล็ดข้าวออกจากรวงข้าว	56
34	ตากข้าวเปลือกบนลานตากเพื่อไม่ให้เกิดความชื้น ก่อนเก็บเมล็ดข้าวเปลือกเข้าตะล่อมหรือ	56
35	นำข้าวเปลือกที่เก็บไว้มากะเทาะเปลือกออกด้วยครกกระเดื่อง ก่อนนำไปบริโภค.....	56
36	ข้าวที่ผ่านการกะเทาะเปลือก.....	57
37	ลักษณะเมล็ดข้าวขาดสารอาหาร.....	58
38	การนำข้าวเข้าตะล่อมหรือยุ้งข้าว.....	60

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	ขั้นตอนการจัดการความรู้.....	19
2	การจัดกิจกรรมการประมวลและกลั่นกรองข้อมูล	21
3	การจัดกิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้จากชุมชนอื่นเพื่อเติมความรู้เกี่ยวกับการปลูกข้าวไร่	22
4	แบบบันทึกผลการสังเกตการเข้าร่วมโครงการวิจัย	23
5	แผนการดำเนินกิจกรรมการมีส่วนร่วมของชุมชนในการจัดการความรู้เรื่องข้าวไร่	27