

**โครงการวิจัยเพื่อการพัฒนาในสถาบันอุดมศึกษาและแก้ไขปัญหาเศรษฐกิจ
เรื่อง การทำเครื่องดื่มตรีอีสานจากไม้ย่างพารา เพื่อรับการผลิตเชิงพาณิชย์**

การศึกษาในครั้งนี้มีจุดมุ่งหมายของการศึกษาค้นคว้า เพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำเครื่องดื่มตรีพื้นบ้านอีสานจากไม้ย่างพารา โดยการจัดอบรม สาธิต และฝึกปฏิบัติการ เพื่อให้ช่างเครื่องดื่มตรีพื้นบ้าน ใช้ไม้ย่างพาราในพื้นที่ภาคอีสาน สร้างเครื่องดื่มที่มีคุณภาพ ทดแทนไม้ดั้งเดิม และเพื่อให้เกิดการใช้ไม้ย่างพาราในเขตภาคอีสานอย่างครบวงจร วิธีดำเนินการอบรม จะจัดการอบรมเป็น 2 ลักษณะ คือ อบรมปฏิบัติการในพื้นที่ชุมชนคนดื่มในภาคอีสาน โดยนำองค์ความรู้จากผลการวิจัยเรื่อง การทำเครื่องดื่มตรีอีสานจากไม้ย่างพารา มาเผยแพร่และถ่ายทอดแก่ผู้เข้าร่วมโครงการ และร่วมประชุมสัมมนาหารือความคิดเห็น ผลการศึกษาปรากฏ ดังนี้

ข้อมูลพื้นฐานของผู้เข้าร่วมประชุมสัมมนา พบว่า ผู้เข้าร่วมประชุมเป็นชาย จำนวน 33 คน และหญิง จำนวน 1 คน มีอายุต่ำกว่า 30 ปี จำนวน 5 คน อายุ 31-40 ปี จำนวน 9 คน อายุ 41-50 ปี จำนวน 11 คน และอายุมากกว่า 50 ปี จำนวน 9 คน มีภารกิจการศึกษาในระดับต่ำกว่าปริญญาตรี จำนวน 13 คน และภารกิจการศึกษาในระดับปริญญาตรี จำนวน 21 คน ประสบการณ์ทางด้านคนดื่มตรีพื้นบ้าน 5 ปี จำนวน 4 คน ประสบการณ์ 6-10 ปี จำนวน 6 คน ประสบการณ์ 11-15 ปี จำนวน 6 คน ประสบการณ์ 16-20 ปี จำนวน 5 คน และประสบการณ์ 20 ปี ขึ้นไป จำนวน 7 คน มีอาชีพเป็นอาจารย์สังกัดกรมสามัญศึกษา จำนวน 16 คน อาจารย์สังกัดวิทยาลัยเทคนิค จำนวน 1 คน และช่าง/ศิลปินชาวบ้าน จำนวน 17 คน รวมมีผู้เข้าร่วมประชุมสัมมนา จำนวน 34 คน และมีนักศึกษาสาขาวิคนดื่มตรีเข้าร่วมสังเกตการณ์อีกจำนวนหนึ่ง

ความคิดเห็นต่อแนวทางการทำเครื่องดื่มตรีอีสานจากไม้ย่างพารา เพื่อรับการผลิตเชิงพาณิชย์ พบว่า

การจำหน่ายเครื่องดื่มตรีพื้นบ้านอีสานในปัจจุบันยังมีข้อจำกัดในการจำหน่าย คุณภาพของเครื่องดื่มตรียังไม่ได้มาตรฐาน การจำหน่ายยังไม่แพร่หลาย และยังด้อยด้านการประชาสัมพันธ์

การพัฒนาการทำเครื่องดื่มตรีพื้นบ้านอีสานจากไม้ย่างพารา เชิงพาณิชย์ เห็นว่าเป็นสิ่งที่ดี เพราะราคาไม่แพง ผลิตได้ง่าย เป็นเนื้อไม้ลະเอียด มีคุณภาพ และในอนาคตไม่ย่างพาราในท้องถิ่นอีสานจะเกิดการใช้ประโยชน์อย่างครบวงจร

การพัฒนาเครื่องดื่มตรีพื้นบ้านอีสานในรูปแบบอุตสาหกรรม และรูปแบบการพัฒนาการผลิต เห็นว่าเป็นเรื่องที่ดี เพราะจะได้ประหยัดเวลาในการผลิต คุณภาพจะได้มาตรฐาน รวมทั้งควรพัฒนาด้านการตลาด และการประชาสัมพันธ์ ควรกำหนดราคาก็แน่นอน และหากล่องจำหน่ายสินค้าให้มากขึ้น

T 144754

การพัฒนาเครื่องมือสำหรับการทำเครื่องดื่มพื้นบ้านเพื่อรองรับการผลิตเชิงพาณิชย์ เห็นว่า มหาวิทยาลัยครัวจั๊ดเป็นตัวอย่างนำร่องให้ช่างชาวบ้านได้มาศึกษาอบรม เน้น การพัฒนาการผลิตที่นำเอาเครื่องทุนแรงมาใช้ ซึ่งจะทำให้การผลิตจะได้เร็วขึ้น ประหยัดเวลา และมีคุณภาพมากกว่าเดิม

การประสานความร่วมมือระหว่างโรงเรียนมัธยมศึกษา วิทยาลัยเทคนิค และ กลุ่มชาวบ้านทำเครื่องดื่ม ใน การผลิตเครื่องดื่มพื้นบ้านอีสาน เห็นว่าช่างทำเครื่องดื่มชาวบ้าน ควรจะมีบทบาทเข้าไปให้ความรู้แก่สถาบันการศึกษา ซึ่งขาดครุภารกิจที่ขาดไม่ได้ คือ การจัดนิทรรศการแสดงผลงานคนดื่มพื้นบ้าน

ความคิดเห็นเกี่ยวกับการทำบรรจุภัณฑ์ เช่น กล่องบรรจุเครื่องดื่ม รวมทั้ง หนังสือ คู่มือ ฯลฯ เห็นว่า บรรจุภัณฑ์เป็นเรื่องที่ต้องมาก เพราะจะทำให้ผลิตภัณฑ์มีราคาดีขึ้น การเก็บรักษาคุณภาพของเครื่องดื่มจะดี การนำไปใช้งานด่าง ๆ สะดวก

ความคิดเห็นเกี่ยวกับรูปแบบการขายเครื่องดื่มในอนาคต เห็นว่าควรจัดตั้ง เป็นศูนย์จำหน่าย, ร้านค้า, หรือสหกรณ์ รัฐบาลควรให้การสนับสนุนและส่งเสริมอย่างแท้จริง ควรมีการประชาสัมพันธ์ทั้งภาครัฐและเอกชน และควรมีการจัดตั้งศูนย์ผลิตภัณฑ์ดื่ม เพื่อให้ เป็นร้านค้าชุมชน และอนุรักษ์ให้คนดื่มอีสานอยู่เป็นมรดกของชาติอีสานสืบสานต่อไป