

การศึกษาแนวทางยกระดับภูมิปัญญาท้องถิ่น : กรณีศึกษาอาหารหมักพื้นเมือง (กุ่มจ่อม) อำเภอประโคนชัย จังหวัดบุรีรัมย์ มีวัตถุประสงค์ของการวิจัย 3 ประการ ได้แก่

1. เพื่อศึกษา และวิเคราะห์ปัจจัยที่มีอิทธิพลสำคัญต่อการพัฒนายกระดับภูมิปัญญาท้องถิ่น
2. เพื่อเสนอแนวทางการนำวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ไปใช้ในกระบวนการพัฒนายกระดับภูมิปัญญาท้องถิ่นอาหารหมักพื้นเมือง (กุ่มจ่อม) อำเภอประโคนชัย แต่ไม่ทำลายเอกลักษณ์ของภูมิปัญญา
3. เพื่อวิเคราะห์ความเหมาะสมในการพัฒนา และสืบสานภูมิปัญญาผลิตภัณฑ์อาหารหมักพื้นเมือง (กุ่มจ่อม) ของอำเภอประโคนชัย โดยกระบวนการบันทึกลงสื่อ การตรวจสอบและพิสูจน์การแพร่กระจาย และการพัฒนาระดับ

ในการวิจัยพิจารณาเลือกกลุ่มตัวอย่างที่เป็นบุคคล ประกอบด้วย ผู้ผลิตกุ่มจ่อมอำเภอประโคนชัยและผู้บริโภค แล้วทำการรวบรวมข้อมูล โดยการสัมภาษณ์ผู้ผลิตแบบเจาะลึกที่มีการใช้แบบสัมภาษณ์ซึ่งมีการเตรียมคำถามไว้ล่วงหน้าชนิดปลายเปิด และสัมภาษณ์ผู้บริโภค เพื่อประเมินความนิยมในการบริโภคกุ่มจ่อมโดยใช้แบบสัมภาษณ์ ซึ่งมีการเตรียมคำถามไว้ล่วงหน้าชนิดปลายปิด ส่วนกลุ่มตัวอย่างที่เป็นผลิตภัณฑ์กุ่มจ่อมนั้น ได้รวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับประวัติ ความเป็นมาของการผลิตและสูตรการทำกุ่มจ่อม พบว่า ในกระบวนการหมักนั้นได้เปลี่ยนจากเกลือมาเป็นน้ำปลา ซึ่งมีสีน้ำตาลขุ่น รสชาติดีกว่า นอกจากนี้ได้นำกลุ่มตัวอย่างกุ่มจ่อมจำนวน 11 ตัวอย่าง มาตรวจสอบทางจุลชีววิทยา ซึ่งตรวจไม่พบแบคทีเรียก่อโรคในกุ่มจ่อม หรือพบในปริมาณน้อย โดยไม่เกิดอันตราย

ส่วนข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์นำมาวิเคราะห์เนื้อหา เพื่อสนองตอบวัตถุประสงค์ของการวิจัย ได้แก่ ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการพัฒนายกระดับภูมิปัญญาท้องถิ่น ประกอบด้วยปัจจัยด้านชุมชน ปัจจัยด้านผู้ผลิต ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ ปัจจัยด้านการตลาด ปัจจัยภายนอก และปัจจัยทางด้านผู้บริโภค โดยทั้ง 6 ปัจจัยนี้แบ่งเป็นปัจจัยทางด้านบวกและปัจจัยทางด้านลบ ในการพัฒนาระดับภูมิปัญญาท้องถิ่นต้องอาศัยหลักการส่งเสริม สนับสนุนปัจจัยทางด้านบวก และแก้ไขปัจจัยทางด้านลบ ทั้งนี้หากนำวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีไปใช้ในกระบวนการพัฒนาระดับภูมิปัญญาท้องถิ่น ซึ่งมีแนวทางดังนี้ คือ การส่งเสริมกระบวนการทางด้านวิทยาศาสตร์ โดยการตั้งคำถาม ตั้งสมมติฐาน กำหนดตัวแปรต้น กำหนดตัวแปรตาม กำหนดตัวแปรควบคุม วิธีทดลอง บันทึกผลการทดลอง สรุปผลการทดลอง ซึ่งในกระบวนการทางวิทยาศาสตร์นี้จะช่วยส่งเสริมทักษะพื้นฐานเกี่ยวกับการสังเกต การชั่ง การตวง การวัด การคำนวณ และการ จดบันทึก ให้เข้ามามีส่วนร่วมในการผลิต นอกจากนี้ได้แนะนำแนวทางการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดี เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์กุ่มจ่อมให้ได้มาตรฐานและเป็นที่ยอมรับมากขึ้น ทั้งนี้กระบวนการพัฒนาและสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยการบันทึกลงสื่อมีความจำเป็นเร่งด่วน และมีความเหมาะสมอย่างมากในแง่ความเป็นไปได้ เนื่องจากผู้ผลิตในชุมชนให้ความร่วมมือ และเห็นประโยชน์ของการจดบันทึก

The Study of Strategic Methods to Upgrade Local Wisdom : A Case Study of a Thai Traditional Fermented Food Product (Kung-Chom) in Prakhonchai, Buriram Province.

The objectives of the study were : (i) to investigate and analyze in detail all factors influencing upgrading local wisdom, (ii) to propose using a science and technology approach to upgrade local wisdom of the Thai traditional fermented food product (Kung-Chom) in Prakhonchai without destroying an identity of wisdom, (iii) to find the suitable method as well as to codify, to verify, to diffuse, to upgrading and to inherit a wisdom of Kung-Chom in Prakhonchai.

In this research, both persons and materials were used as samples for the study. The persons were selected from the population who were the producers of Kung – Chom in Prakhonchai and the consumers. A combination of methods, namely constructive interviews : the open form interview for the producers and the close form interview for the consumers to survey the liking in consumption of Kung – Chom in Prakhonchai.

The materials 11 samples of Kung – Chom : their history and formulas were collected. It was found that the changing from salt to fish sauce in fermentation process made the preferable flavor and color. Moreover, through the method of microbiological verification, the infected bacteria were not detected or detected in very little quantity.

To fulfill the above objectives, information were collected about influence factors on upgrading local wisdom, which consists of community factors, producers, products, marketing, external factors and consumers. All of six factors created both positive and negative effect. In order to upgrading local wisdom, the basic concept is to support the positive impact and also to rectify on the negative one.

The technology and science process to upgrading local wisdom was series of methods like to poblemticised, to hypothesise, to set independent variance, to set dependent variance, to set controlled variance, to proceed, to record and to summarise. These method could encourage producers to use the basic skills about observation, weighing, measurement, calculating and recording in producing Kung-Chom. Furthermore, to standardize local wisdom of Kung-Chom product and to make it well-known and more acceptable, the G.M.P. was suggested to the Kung-Chom producers. The most possible and immediate method to begin was to codify. This method was suitable to practice because the producers thought it was useful, so they were cooperation.