

## บทคัดย่อ

งานวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาผลิตภัณฑ์อาหารภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น ความเชื่อมโยงผลิตภัณฑ์กับบริบทพื้นที่ กระบวนการผลิต คุณค่าและมูลค่าของผลิตภัณฑ์ และเพื่อหาแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์และสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อสร้างความยั่งยืน สร้างจุดขายและกลยุทธ์ทางการตลาด โดยใช้วิธีการสัมภาษณ์ผู้เฒ่าผู้แก่ที่มีความรู้ด้านภูมิปัญญาท้องถิ่นในพื้นที่ เพื่อให้ได้มาซึ่งข้อมูลเบื้องต้น แล้วจัดเวทีประชาคมเพื่อคัดเลือกอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น และนำรายชื่ออาหารที่ได้มาสังเคราะห์ข้อมูล โดยการสัมภาษณ์ผู้ผลิตอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นที่โดดเด่นเป็นที่ยอมรับ และมีประสบการณ์ ในการผลิตอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นในจังหวัดสุราษฎร์ธานี เพื่อใช้เป็นแนวทางในการสัมภาษณ์การศึกษาภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น การวิเคราะห์ข้อมูลใช้วิธีวิเคราะห์เนื้อหา และนำเสนอผลการวิเคราะห์ในลักษณะพรรณนาวิเคราะห์ และใช้แบบสอบถามในการศึกษามูลค่าเพิ่มเชิงเศรษฐศาสตร์ของอาหารท้องถิ่นซึ่งเป็นการวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณด้านมูลค่าของผลิตภัณฑ์

ผลการคัดเลือกและวิเคราะห์ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นจังหวัดสุราษฎร์ธานี สามารถแบ่งพื้นที่ตามลักษณะภูมิศาสตร์เป็น 4 กลุ่ม ดังนี้ กลุ่มที่ 1 นา ป่า เล กลุ่มที่ 2 บ้านสวน กลุ่มที่ 3 ชายฝั่งทะเล และเกาะแก่ง กลุ่มที่ 4 ชุนเขาและสายน้ำ

ผลการศึกษาตัวผลิตภัณฑ์ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น พบว่า จุดกำเนิดของภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นในจังหวัดสุราษฎร์ธานีมาจากการบริโภคตามวิถีชีวิตดั้งเดิมในชุมชนที่สืบทอดมาจากบรรพบุรุษมีอายุนับร้อยปีขึ้นไป ถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่นของครัวเรือน โดยอาศัยทรัพยากรที่มีอยู่ในพื้นที่เป็นหลัก มีจุดเด่นในด้านรสชาติที่จัดจ้าน มีกลิ่นหอม และมีสีส้มจากสมุนไพร อาหารบางชนิดยังคงได้รับการสืบทอดและบริโภคในชุมชน แต่บางชนิดกำลังจะสูญหายไปเนื่องจากวัตถุดิบกำลังจะหมดไป และกรรมวิธีในการผลิตค่อนข้างยุ่งยาก บางชนิดได้รับการส่งเสริมให้เป็นผลิตภัณฑ์ควบคู่เพื่อการท่องเที่ยว

ผลการศึกษาความเชื่อมโยงผลิตภัณฑ์อาหารกับบริบทพื้นที่ พบว่าจังหวัดสุราษฎร์ธานีมีสภาพพื้นที่ซึ่งมีความหลากหลายของระบบนิเวศน์ ซึ่งทำให้มีความหลากหลายทางชีวภาพสูงทั้งชนิดพันธุ์พืชและสัตว์ ดังนั้นวัฒนธรรมการบริโภคอาหารจึงขึ้นอยู่กับความหลากหลายของทรัพยากรที่มีอยู่ในพื้นที่เป็นหลัก ได้แก่ พื้นที่บริเวณชายฝั่งทะเล เกาะแก่ง ก็จะมีอาหารทะเลเป็นหลัก

วิถีชีวิตดั้งเดิมของชุมชนเป็นวิถีเกษตรกรรมที่เข้ามาบุกเบิกพื้นที่ทำกินในพื้นที่ป่าดิบชื้น ต้องพึ่งพาปัจจัยสี่จากธรรมชาติในการยังชีพ เน้นการผลิตเพื่อการพึ่งตนเองเป็นหลัก ในสังคมมีการช่วยเหลือเกื้อกูลและมีประเพณีวัฒนธรรมที่ไม่แตกต่างกันมากนัก วัตถุดิบในการทำอาหารบางชนิดมีตลอดทั้งปี บางชนิดมีเฉพาะในบางฤดูกาลเท่านั้น

ผลการศึกษากรรมวิธีการผลิตคุณค่าทางโภชนาการและคุณค่าทางสมุนไพร พบว่าอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นแต่ละชนิดจะเริ่มคิดค้นขึ้นมาจากวิถีชีวิตที่เป็นอยู่ในแต่ละวัน การใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาประกอบอาหารโดยอาหารของจังหวัดสุราษฎร์ธานีจะมีความคล้ายคลึงกับหลายจังหวัดในภาคใต้ที่จะมีรสชาติเผ็ดร้อน การทำอาหารของจังหวัดสุราษฎร์ธานีส่วนใหญ่ เน้นการทำขนมจากแป้งหรือข้าวเหนียว น้ำตาล มะพร้าว อาหารบางชนิดทำขึ้นเพื่อใช้ในประเพณีความเชื่อของคนในภาคใต้

มีการคิดค้นขึ้นเพื่อต้องการถนอมอาหารไว้และนำอาหารที่ถนอมไว้มาปรุงเป็นอาหารรับประทานกันในครัวเรือน วัตถุประสงค์ในการผลิตส่วนใหญ่มาจากพื้นที่ซึ่งมีความสดใหม่ ปลอดภัย และมีกรรมวิธีการผลิตไม่ซับซ้อนใช้เวลาปรุงไม่นาน ปรุงเพื่อรับประทานมือต่อมือ มักนิยมรับประทานกับอาหารชนิดอื่น และผักสดซึ่งทำให้อาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นมีคุณค่าทางโภชนาการ และคุณค่าทางสมุนไพรเพิ่มขึ้น อาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นส่วนใหญ่รับประทานเมื่อปรุงสุกใหม่ บางอย่างสามารถนำไปปรุงเป็นอาหารชนิดอื่นๆ บางชนิดสามารถเป็นยาใช้ในการรักษาโรคได้ด้วย และบางอย่างก็มีการประยุกต์เข้ากับวัตถุดิบในท้องถิ่น เพื่อให้มีรสชาติกลมกล่อม แต่ทั้งนี้ก็ยังคงภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นดั้งเดิมเอาไว้

ผลการศึกษาศึกษาการสืบทอดภูมิปัญญาอาหารเพื่อสร้างความยั่งยืนนั้นควรถ่ายทอดเพื่อให้ได้รับการบันทึกและเผยแพร่ให้เป็นที่รู้จัก โดยการบอกเล่าและสาธิตให้แก่บุคคลในครอบครัว

ผลการศึกษาศึกษาการสร้างความสำเร็จของคุณภาพ และความปลอดภัยในการบริโภคผลิตภัณฑ์ ซึ่งขึ้นอยู่กับหลายปัจจัย ได้แก่ วัตถุดิบ กรรมวิธีการผลิต ผู้ผลิต วัสดุและอุปกรณ์ในการผลิต รวมทั้งวิธีการเก็บและระยะเวลา โดยจำเป็นต้องควบคุมและคัดเลือกปัจจัยดังกล่าวเพื่อให้ภูมิปัญญาอาหารที่ผลิตได้มีความสม่ำเสมอ

ผลการศึกษาศึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มความหลากหลาย และยืดอายุการเก็บรักษาภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น สามารถทำได้หลายทาง ได้แก่ การพัฒนารูปแบบหรือรสชาติให้หลากหลาย การเตรียมวัตถุดิบแบบพร้อมปรุงให้ง่ายต่อการรับประทาน หรือการนำเทคโนโลยีกระบวนการแปรรูปเข้ามาช่วยเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาอาหาร นอกจากนี้วัตถุดิบหลายชนิดที่นำมาใช้ในภูมิปัญญาอาหารได้มาจากธรรมชาติ หาไม่ยากเพียงพอต่อการบริโภค

การศึกษามูลค่าเชิงเศรษฐกิจของอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น พบว่าอาหารแทบทุกชนิดมีมูลค่าเพิ่มเชิงเศรษฐกิจโดยแบ่งได้เป็น 3 กลุ่ม คือ กลุ่มที่มีอัตราส่วนต่ำกว่าร้อยละ 100 กลุ่มที่มีอัตราเพิ่มร้อยละ 100-199 และกลุ่มที่มีอัตราเพิ่มร้อยละ 200 และมากกว่า นอกจากนี้ยังมีอาหารที่เป็นรากวัฒนธรรมมีมูลค่าเพิ่มเชิงสังคมมากกว่าจะมาคำนวณเป็นตัวเงินด้านเศรษฐกิจ

การสร้างจุดขาย และกลยุทธ์การตลาด พบว่าผู้ผลิตอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่นไม่ได้มุ่งเน้นทำการตลาดและใช้กลยุทธ์เพื่อส่งเสริมการตลาดมากนัก แม้ในบางผลิตภัณฑ์อาหารจะเป็นการผลิตเพื่อการค้าก็ตาม การสร้างจุดขายมักทำโดยการแบ่งส่วนตลาดให้ตัวผลิตภัณฑ์มีความหลากหลายมากขึ้น เพื่อให้ผู้บริโภคได้มีทางเลือกบริโภคอาหารที่ตนพอใจ การโฆษณาประชาสัมพันธ์ใช้วิธีเขียนเป็นเมนูแนะนำของร้าน หรือกรณีที่อาหารเป็นที่รู้จักพอสมควรอยู่แล้วก็ใช้ฉลากข้างกล่องหรือถุงบรรจุภัณฑ์

## Abstract

This research aims to study local wisdom products in order to find ways to develop products and to create a sustainable local wisdom associated with the context, process manufacturing, value and worth of the products. Sales and marketing strategies were created based on interviews with elderly people who have local wisdom knowledge in the area in order to obtain information and set the stage for the selection of local community food. Derived food lists were then synthesised by interviewing prominent, well known and experienced local food producers in the province who provided education, culture, and local wisdom guidance. Data was analysed using content analysis and descriptive results were presented. Questionnaires were used to study and analyse the local cuisine and the Economic Value Added method was used to analyse the value of products.

The selected local cultural wisdom province is divided into 4 groups: group 1 “rice farm, forest, sea”, group 2 “house in the orchard”, group 3 “coastal areas and islands”, group 4 “mountains, and river”. The study found that local food products and intellectual culture origins of local wisdom in the province come from the consumption of the traditional way of life. Communities hundreds of years old inherited this from their ancestors to be transmitted from generation to generation of families using the resources available in the main vernacular culture with the strength of it is flavors, good smell, and colorful herbs. Some foods also have been inherited and consumed in the community. However, some recipes are disappearing because raw materials are exhausted and the methods of manufacture are rather cumbersome. Some have been promoted as a combination product for tourism.

The study links food products with local context. The province has an area with a variety of ecosystems, which provide a variety of high biological species, both plant and animal dietary culture and so depend on a variety of available resources in the area. For example, the coastal area of the island is a major seafood region. Traditional ways of life of the farming community pioneers involving arable land in rainforests are dependent on four factors of the natural sustenance where the key focus is on producing self-reliance. In a low income culture that does not vary much, some ingredients in the food are available throughout the year, while some are only seasonal. The study process involves the nutritious and medicinal value of local food species that evolve out of the everyday way of life.

The use of local raw materials available in the cooking of the food in many provinces in the south would be similar to the spicy cooking of Suratthani province and mostly focused on making of pastry dough or brown rice or coconut sugar. Some foods follow the traditional beliefs of the people. The invention is to preserve it and bring it to cook nourishing foods eaten in the household. Raw materials mainly come from areas where there are uncomplicated fresh and safe production processes that do not take long for cooking and eating meals each day. They are usually eaten with other local and fresh vegetables that are nutritious and increase medicinal value. Most local food are eaten when cooked. Some can be cooked as other kinds of food. Some medications can be used to treat it, and some of it has to adapt to local ingredients in order to have a mellow flavor. However, it still retains the traditional wisdom of local food.

The study of inherited wisdom to create sustainable food should be conveyed and should be recorded and published to be known by telling and demonstrations to individual families. The results create a consistent quality and safe product. This depends on many factors such as raw materials, product processing, equipment, and material suppliers to producers including storage procedures which need to control and select of such factors to serve food wisdom and produce with regularity.

The study has developed local wisdom products to add variety and extend the shelf life which can be achieved in several ways including the development of a model or a variety of flavors. A preparation of ready materials is to cook, make easy to eat or an implementation process to help to extend the shelf life of food. In addition, many of the ingredients used in Local Wisdom food are from nature and not difficult to find, and enough supply.

The economic value of local food culture that serves almost any type of economic value added is divided into three groups, with ratios below 100 percent of the rate of growth, 100-199 per cent and a growth rate of 200 percent or more. It also serves as a value-added socio-cultural root, rather than calculating the monetary side of the economy. It creates a selling point and a marketing strategy that does not focus on food culture and a marketing strategy to promote the market. Even if some food products will be produced for commercial purposes, a point often made by market segmentation is to provide products with more variety so consumers have a choice in their dietary preferences. Advertising uses writing on the menu of the restaurant or if the food is sufficiently known, it is a label on the packaging box or bag.