

บทที่ 5

สรุปผลการวิจัย

สถานการณ์การประกอบอาชีพอาหารไทยโบราณในชุมชนจอมทอง จังหวัดพิษณุโลก มีจำนวนน้อยลงและเป็นการประกอบอาชีพในลักษณะอาชีพเสริม เนื่องจากอาหารไทยโบราณมีส่วนประกอบในการปรุงหลายชนิดวิธีการปรุงค่อนข้างซับซ้อน อย่างไรก็ตามจากส่วนประกอบที่มีหลากหลายซึ่งส่วนใหญ่เป็นสมุนไพร ส่งผลให้อาหารไทยโบราณมีสรรพคุณทางยาค่อนข้างมาก นอกจากนี้ด้วยเทคนิคการปรุงที่มีการใช้ภูมิปัญญาผสมผสานกับเหตุผลทางวิทยาศาสตร์ทำให้เกิดความมีเสน่ห์ น่าศึกษาและติดตามการเรียนรู้จากอาหารไทยโบราณซึ่งนับวันจะยิ่งสูญหายไป โดยเฉพาะผู้ที่ประกอบอาชีพการทำอาหารไทยโบราณในปัจจุบันมีอายุค่อนข้างมาก จึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องมีการสืบสานตำนานอาหารไทยดังกล่าว เพื่อให้ตระหนักถึงคุณค่าอาหารไทยโบราณซึ่งนอกจากจะอุดมไปด้วยสรรพคุณทางยาแล้ว ยังประกอบด้วยความงามทางโภชนาการที่ค่อนข้างสูง

จากผลการวิจัยดังกล่าวผู้วิจัยได้นำผลการวิจัยไปถ่ายทอดองค์ความรู้ทั้งด้านวิธีการและเทคนิคในการปรุง รวมถึงสรรพคุณทางยาและคุณค่าทางโภชนาการเพื่อให้ประชาชนในตำบลจอมทองได้รับทราบและตระหนักถึงสถานการณ์ของอาหารไทยโบราณที่กำลังจะสูญหายไป รวมถึงการกระตุ้นให้เกิดการพัฒนาอาชีพการผลิตอาหารไทยในตำบลจอมทอง โดยเฉพาะในบริเวณตลาดน้ำของชุมชนเพื่อให้เกิดการส่งเสริมการท่องเที่ยว โดยเฉพาะการท่องเที่ยวด้านอาหารสุขภาพ

ผลการประเมินความพึงพอใจของการจัดกิจกรรมถ่ายทอดองค์ความรู้สู่ชุมชน ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจด้านวิทยากรทีมงานผู้ให้บริการ ความสำคัญของการอนุรักษ์อาหารไทยโบราณของชุมชน และการนำความรู้จากการจัดกิจกรรมครั้งนี้ไปใช้ประโยชน์มากที่สุด คิดเป็น 95.00 95.00 และ 92.50 เปอร์เซ็นต์ ตามลำดับ มีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 4.75 4.75 และ 4.63 คะแนนตามลำดับ และมีความพึงพอใจโดยรวมต่อการจัดกิจกรรมนี้อย่างมาก คิดเป็น 90.00 เปอร์เซ็นต์ มีคะแนนเป็น 4.50 คะแนน ซึ่งบรรลุตัวชี้วัดของโครงการ นอกจากนี้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้เสนอแนะให้มีการถ่ายทอดสูตรและวิธีการปรุงที่เป็นภูมิปัญญาให้แก่ลูกหลานรุ่นหลัง ต้องการให้สูตรอาหารไทยโบราณของชุมชนจอมทองนี้คงอยู่อย่างยั่งยืน สามารถผลิตเพื่อจำหน่ายได้ในท้องถิ่นอื่น หรือภายในประเทศ และเสนอแนะให้เปลี่ยนบรรจุภัณฑ์ให้มีความทันสมัยและสะดวก

ต่อการขนส่งถ้ามีการจำหน่ายไปในจังหวัดอื่นๆ เช่น ควรเปลี่ยนจากถุงพลาสติกเป็นแบบกระป๋อง กล่องพลาสติก หรือขวดแก้ว

งานวิจัยนี้มีการนำไปใช้ประโยชน์ในชุมชนจอมทองโดยเผยแพร่ข้อมูลเกี่ยวกับตำรับอาหารไทยโบราณชุมชนจอมทองบนเว็บไซต์ขององค์การบริหารส่วนตำบลจอมทอง ทั้งนี้ยังเป็นอีกหนึ่งช่องทางในการประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยวเชิงสุขภาพในตำบลจอมทอง และมีการจัดทำโปสเตอร์รวมถึงแผ่นพับเพื่อประชาสัมพันธ์บริเวณตลาดน้ำของตำบล อีกทั้งยังผลักดันการส่งเสริมอาชีพการจำหน่ายอาหารไทยโบราณในตำบลจอมทองให้เป็นนโยบายขององค์การบริหารส่วนตำบลจอมทอง โดยการจัดให้มีนิทรรศการการแสดงผลและจำหน่ายอาหารไทยโบราณในวันสำคัญหรืองานเทศกาลประจำปีของตำบลจอมทอง และยังได้จัดทำโครงการสนับสนุนกลุ่มอาชีพการทำอาหารไทยพื้นบ้านและขนมไทยของสตรีตำบลจอมทองไว้ในแผนการดำเนินงานขององค์กรสตรีตำบลจอมทอง ประจำปี 2553

สรุปผลการดำเนินงานตามเป้าหมาย/ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการวิจัย

1. คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหารมีงานวิจัยอย่างน้อย 1 งานวิจัยที่มีการทำนุบำรุง ศิลปะและวัฒนธรรมท้องถิ่น โดยเฉพาะด้านวัฒนธรรมการบริโภค ซึ่งบรรลุตามแผน ยุทธศาสตร์การพัฒนาคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร ระยะที่ 10 พ.ศ. 2552-2556 ที่ตั้งไว้ซึ่งมีวัตถุประสงค์เพื่อผลิตผลงานวิจัยและงานสร้างสรรค์ที่พัฒนาองค์ความรู้ และต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นทางการเกษตรและอาหารตามแนวปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง ร่วมกับวัตถุประสงค์ที่มีการทำนุบำรุงศิลปะ วัฒนธรรม ภูมิปัญญาท้องถิ่น อนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมของท้องถิ่นและของชาติ และบรรลุตาม ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ
2. งานวิจัยนี้ก่อให้เกิดการบูรณาการความร่วมมือแบบไตรภาคี คือ สำนักงานกองทุน สนับสนุนการวิจัย (สกว.) องค์การบริหารส่วนตำบลจอมทองและมหาวิทยาลัยราชภัฏ พิบูลสงคราม ถือได้ว่าเป็นการพัฒนาท้องถิ่นตามปรัชญาและยุทธศาสตร์ของ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม และ โจทย์วิจัยนี้ยังเกิดจากชุมชน ซึ่งเป็นการ ตอบสนองต่อความต้องการของชุมชนในการอนุรักษ์ตำรับอาหารไทยโบราณของ ชุมชนจอมทอง ซึ่งถือว่าบรรลุตามตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ
3. งานวิจัยนี้ได้รับการสนับสนุนงบประมาณจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ภายใต้โครงการวิจัยร่วมกับการเรียนการสอนบูรณาการศาสตร์เพื่อการเรียนรู้ การพัฒนาพื้นที่สำหรับนักศึกษาปริญญาตรีและบัณฑิตศึกษา (Area Based

Collaborative Research for Undergraduate and Master Students, ABC-PUS/MAG) ร่วมกับกองทุนกองทุนสนับสนุนและส่งเสริมการวิจัย มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ซึ่งสามารถนำไปบูรณาการร่วมกับการเรียนการสอนในรายวิชาปัญหาพิเศษ เป็นการพัฒนาทักษะด้านการวิจัยให้กับนักศึกษาได้ ถือเป็นโครงการวิจัยที่มีการบูรณาการด้านทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรมกับการเรียนการสอน จึงบรรลุตามตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

4. โครงการนี้ได้นำผลการวิจัยจัดกิจกรรมถ่ายทอดองค์ความรู้สู่ชุมชน และผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อการจัดกิจกรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 โดยมีผลประเมินความพึงพอใจโดยรวมต่อการจัดกิจกรรมนี้ในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 90.00 ซึ่งถือว่าบรรลุตามตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ
5. จากการดำเนินการวิจัยนักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการได้เห็นถึงความสำคัญในการอนุรักษ์ตำรับอาหารไทยโบราณของท้องถิ่นที่ใช้ภูมิปัญญาในการประกอบอาหาร และใช้สมุนไพรที่มีอยู่ในท้องถิ่นซึ่งมีประโยชน์และสรรพคุณในการรักษาโรคต่างๆ จึงนำเสนอผู้บริหารองค์การบริหารส่วนตำบลจอมทอง และได้ร่วมมือกับทางองค์การบริหารส่วนตำบลจัดทำเว็บไซต์และเผยแพร่ตำรับอาหารไทยโบราณชุมชนจอมทอง



การติดตามประเมินผลของโครงการ

การติดตามผลของโครงการซึ่งเป็นผลจากการบูรณาการด้านการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรมร่วมกับการการเรียนการสอนและงานวิจัย โดยติดตามการนำความรู้จากการถ่ายทอดองค์ความรู้เรื่อง ตำรับอาหารไทยโบราณชุมชนจอมทอง ประกอบด้วย แกงหยวกกล้วย แกงบอน แกงขี้เหล็ก แกงหน่อไม้ แจ่วปลา และขนมเปียกปูน ไปประกอบเป็นรายการอาหารซึ่งเป็นการส่งเสริมการอนุรักษ์ตำรับอาหารไทยและส่งเสริมอาชีพของชุมชน พบว่า ได้มีการนำแกงหยวกกล้วยไปจัดเป็นรายการอาหารอย่างหนึ่งในงานวันสิ่งแวดล้อมไทย จอมทองร่วมใจ ใช้ประโยชน์จากขยะ ลดภาวะโลกร้อน เมื่อวันที่ 5 ธันวาคม 2553 ซึ่งจัดโดยองค์การบริหารส่วนตำบลจอมทอง ดังแสดงในภาพด้านล่าง





นอกจากนี้ยังได้ทำแจ่วปลาเป็นรายการอาหารในการฝึกอบรมการถนอมอาหาร เมื่อวันที่ 12 พฤษภาคม 2554 ดังแสดงในภาพกิจกรรมด้านล่าง



