



การเรียนรู้แบบมีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกล้วย  
ของชุมชนบ้านห้วยทรายทอง ตำบลทุ่งไผ่ อำเภอลิขิต จังหวัดนครศรีธรรมราช



วิทยานิพนธ์นี้ เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต

สาขาวิชาการพัฒนาท้องถิ่นแบบบูรณาการ

บัณฑิตศึกษา สถาบันการเรียนรู้เพื่อปวงชน

2558

ลิขสิทธิ์ของสถาบันการเรียนรู้เพื่อปวงชน



การเรียนรู้แบบมีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกล้วย  
ของชุมชนบ้านห้วยทรายทอง ตำบลทุ่งไผ่ อำเภอลำดวน จังหวัดนครศรีธรรมราช



วิทยานิพนธ์นี้ เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต  
สาขาวิชาการพัฒนาท้องถิ่นแบบบูรณาการ  
บัณฑิตศึกษา สถาบันการเรียนรู้เพื่อปวงชน



**PARTICIPATORY LEARNING IN BANANA PRODUCTIONS  
DEVELOPMENT AT BANHUAYSATHONG COMMUNITY,  
TUNGSAL SUB DISTRICT, SICHON DISTRICT,  
NAKHON SI THAMMARAT PROVINCE**

**BY**

**KUSON CHONSIN**

**THE THESIS SUBMITTED IN PARTIAL FULFILLMENT  
OF THE DEGREE OF MASTER OF ARTS  
IN THE PROGRAM OF  
INTEGRATED LOCAL DEVELOPMENT  
FACULTY OF GRADUATE STUDY  
LEARNING INSTITUTE FOR EVERYONE (LIFE)**

**2015**

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| วิทยานิพนธ์เรื่อง (Title)       | การเรียนรู้แบบมีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกล้วย<br>ของชุมชนบ้านห้วยทรายทอง ตำบลทุ่งไเส อำเภอลี้<br>จังหวัดนครศรีธรรมราช |
| ผู้วิจัย                        | กุศล ชลสินธุ์   |
| สาขาวิชา                        | การพัฒนาท้องถิ่นแบบบูรณาการ   |
| อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก | รองศาสตราจารย์ วิฑูรย์ เวชประสิทธิ์   |
| อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม | รองศาสตราจารย์ ดร. กันตภณ หนูทองแก้ว  |

คณะกรรมการการสอบวิทยานิพนธ์

ลงชื่อ..... ประธานกรรมการ  
(ศาสตราจารย์ ดร. จรรยา สุวรรณทัต)

ลงชื่อ..... กรรมการ (ผู้ทรงคุณวุฒิ)  
(ดร. ศรีปริญญา รูปกระจ่าง)

ลงชื่อ..... กรรมการ (อาจารย์ที่ปรึกษาหลัก)  
(รองศาสตราจารย์ วิฑูรย์ เวชประสิทธิ์)

ลงชื่อ..... กรรมการ (อาจารย์ที่ปรึกษาร่วม)  
(รองศาสตราจารย์ ดร. กันตภณ หนูทองแก้ว)

ลงชื่อ..... กรรมการ (ผู้แทนบัณฑิตศึกษา)  
(รองศาสตราจารย์ ดร. เสรี พงศ์พิศ)

ลงชื่อ..... กรรมการ (ผู้แทนบัณฑิตศึกษา)  
(ดร. ทวีช บุญธีรศรี)

ลงชื่อ..... เลขานุการ  
(อาจารย์บุญมาก ปุราสะเก)

บัณฑิตศึกษา สถาบันการเรียนรู้เพื่อปวงชน อนุมัติให้วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการพัฒนาท้องถิ่นแบบบูรณาการ

## บทคัดย่อ

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| วิทยานิพนธ์เรื่อง               | การเรียนรู้แบบมีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกล้วยของชุมชนบ้านห้วยทรายทอง ตำบลทุ่งไเส อำเภอสหัส จังหวัดนครศรีธรรมราช |
| ชื่อผู้เขียน                    | กุศล ชลสินธุ์   |
| ชื่อปริญญา                      | ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต  |
| สาขาวิชา                        | การพัฒนาท้องถิ่นแบบบูรณาการ   |
| ปีการศึกษา                      | 2558  |
| อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก | รองศาสตราจารย์ วิฑูรย์ เวชประสิทธิ์   |
| อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ร่วม | รองศาสตราจารย์ ดร. กันตภณ หนูทองแก้ว  |

การวิจัยเรื่องนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาทุนชุมชนด้านเศรษฐกิจครัวเรือน ทุนทรัพยากรธรรมชาติ ทุนวัฒนธรรม และภูมิปัญญาท้องถิ่น 2) เพื่อศึกษาองค์ความรู้เรื่องกล้วย ในการปลูก การดูแลรักษา การแปรรูป และการตลาดของชุมชนบ้านห้วยทรายทอง 3) เพื่อศึกษาแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกล้วย และการพัฒนาอาชีพการปลูกกล้วย ของชุมชนบ้านห้วยทรายทอง ตำบลทุ่งไเส อำเภอสหัส จังหวัดนครศรีธรรมราช เป็นการวิจัยปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (participatory action research: PAR) ประชากรที่ใช้ในการวิจัย คือ ประชากรชุมชน บ้านห้วยทรายทอง ตำบลทุ่งไเส อำเภอสหัส จังหวัดนครศรีธรรมราช กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยเป็นเกษตรกรผู้ปลูกกล้วย และเป็นสมาชิกของกลุ่มผลิตภัณฑ์กล้วยบ้านห้วยทรายทอง จำนวน 25 ครัวเรือน

ผลการวิจัยพบว่า ในด้านทุนเศรษฐกิจของชุมชน กลุ่มตัวอย่างมีรายได้จากการขายกล้วยสดเฉลี่ยปีละ 8,000-10,000 บาท ต่อครัวเรือน และรายได้จากการแปรรูปกล้วยเฉลี่ยปีละ 3,000-5,000 บาท ต่อครัวเรือน ส่วนค่าใช้จ่ายในครัวเรือน ส่วนใหญ่เป็นค่าใช้จ่ายในการซื้อเครื่องอุปโภคบริโภค ร้อยละ 27 ค่าใช้จ่ายทางสังคม เช่น งานประเพณีต่าง ๆ ร้อยละ 25 ค่าใช้จ่ายในการซื้อข้าวสารและอาหาร ร้อยละ 18 นอกนั้นเป็นค่าใช้จ่ายอื่น ๆ สำหรับทุนทรัพยากรธรรมชาติในชุมชนบ้านห้วยทรายทองมีความอุดมสมบูรณ์ ประชาชนดำเนินชีวิตตามแนวเศรษฐกิจพอเพียง มีภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านการปลูกกล้วยอยู่มาก ในด้านการศึกษาองค์ความรู้ด้วยการประชุมปฏิบัติการเวทีเรียนรู้ ได้เชิญวิทยากรผู้เชี่ยวชาญเรื่องกล้วยและปราชญ์ชาวบ้านเข้าร่วม 3 เวที และการไปศึกษาดูงาน ทำให้ชุมชนได้รับความรู้เกี่ยวกับวิธีการปลูก และการดูแลรักษาต้นกล้วย การจัดการดิน การจัดการน้ำในฤดูแล้ง การผลิตและการใช้ปุ๋ยชีวภาพ การป้องกันโรคกล้วย การรวมกลุ่มและการจัดการสหกรณ์ การจัดทำ

บัญชีรายรับรายจ่าย และการจัดการตลาดกล้วย จากความรู้ที่ได้รับและการวิเคราะห์ จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาสและปัญหาอุปสรรคของอาชีพการปลูกกล้วยของบ้านห้วยทรายทอง ทำให้มีแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกล้วย และแนวทางการพัฒนาอาชีพการปลูกกล้วยของชุมชนบ้านห้วยทรายทอง

ข้อเสนอแนะเชิงนโยบายควรอนุรักษ์ทุนทรัพยากรในชุมชนให้คงอยู่ยั่งยืน และนำมาใช้โดยยึดหลักเศรษฐกิจพอเพียง ต้องบันทึกรายรับ-รายจ่ายครัวเรือน เพื่อคิดจำแนกรายได้ รู้รายจ่าย รู้หนี้สิน และรู้ทิศทางอนาคตของตนเอง ควรศึกษาหาความรู้เรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกล้วยอย่างต่อเนื่อง และแสวงหาความรู้จากปราชญ์ชาวบ้านหรือผู้มีภูมิปัญญาเรื่องกล้วย เพื่อพัฒนาตนเองและชุมชน กลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกกล้วยควรปลูกกล้วยไว้เป็นอาหาร และให้ปลูกกล้วยไว้ขายเพื่อเสริมรายได้ให้ครัวเรือน การตลาดต้องสร้างความพึงพอใจให้กับลูกค้าและมีความซื่อสัตย์ ใช้สื่อต่างๆ อย่างมีเป้าหมาย การติดต่อสื่อสารทางการตลาดต้องสะดวกและรวดเร็ว ข้อเสนอแนะเชิงวิชาการ ผู้ผ่านการฝึกอบรม ควรนำความรู้หรือทักษะมาใช้ประโยชน์หลังการอบรมอย่างต่อเนื่อง นำความรู้ไปใช้ในครอบครัว ในกลุ่มและชุมชน โดยการประกอบอาชีพเสริมหรืออาชีพหลัก ควรนำประสบการณ์จากการฝึกอบรมมาบูรณาการ และพัฒนาเป็นองค์ความรู้ใหม่ และนำไปใช้ถ่ายทอดความรู้หรือภูมิปัญญาแก่ผู้สนใจรับการอบรมด้วย ข้อเสนอแนะสำหรับการวิจัยครั้งต่อไป ควรนำแนวทางการวิจัยเรื่อง การเรียนรู้แบบมีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกล้วย ของชุมชนบ้านห้วยทรายทอง ไปใช้ในการวิเคราะห์ จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค เพื่อหาแนวทางการพัฒนาอาชีพการปลูกพืชอื่น ๆ ในชุมชนด้วย

## Abstract

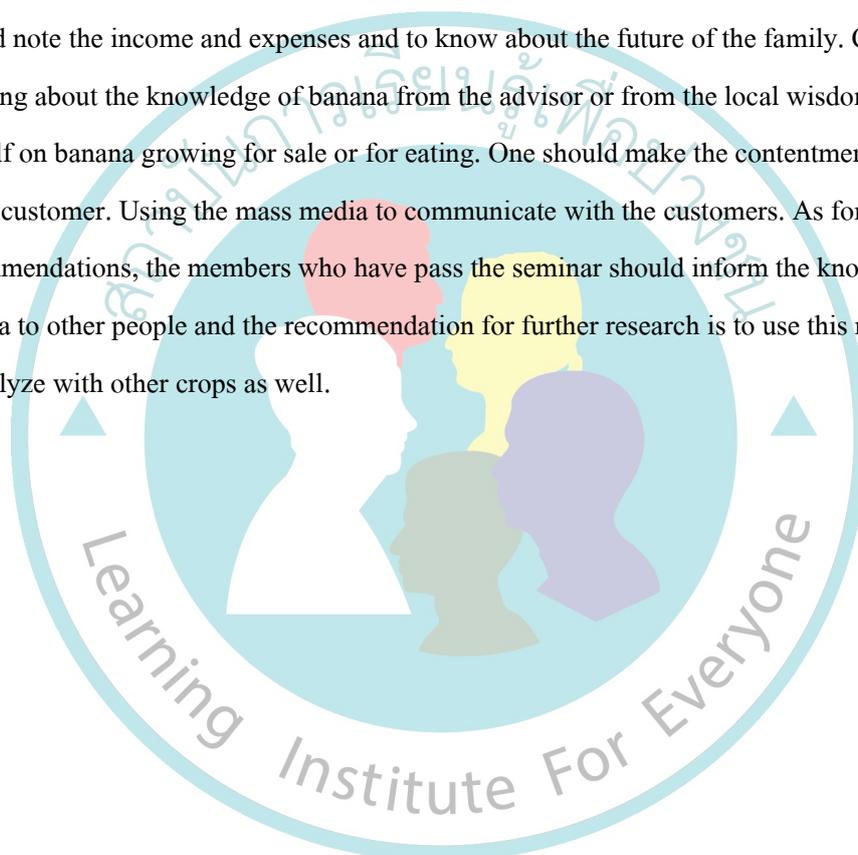
|                          |  |
|--------------------------|--|
| Thesis Title             | Participatory Learning in Banana Productions<br>Development at Ban Huay Sai Thong Community,<br>Tungsai Sub District, Sichon District, Nakhon Si<br>Thammarat Province |
| Researcher               | Kuson Chonsin  |
| Degree                   | Master of Arts   |
| In the Program of        | Integrated Local Development   |
| Year                     | 2015   |
| Principal Thesis Advisor | <i>Assoc. Prof. Vitoon Vechprasit</i>  |
| Associate Thesis Advisor | <i>Assoc. Prof. Dr. Kantaphon Nuthongkaew</i>  |

The purposes of this thesis were to 1) Study the basic data of the household expenses, natural resources, cultural and local wisdom of the community. 2) to study the knowledge management of bananas in growing, caging, banana production and banana marketing of Ban Huay Sai Thong Community. 3) study the development of banana production and the way of banana occupation development of the people at Ban Huay Sai Thong this is a participatory action research (PAR), The population were the people at Ban Huay Sai Thong Community, Tungsai Sub District, Sichol District, Nakhon Si Thammarat Province. The sampling population were 25 household members of banana group at Ban Huay Sai Thong.

The result of the study revealed that Ban Huay Sai Thong community is rich in natural resources with fertile land and water. There are local wisdom of banana growing experts. The sampling household gained the income of raw banana about 8,000–10,000 Baht per household per year and from banana production about 3,000–5,000 Baht. About 27% of the expenses of the people were for buying consumer goods. Another 25% is for soecial expenses and 18% for buying rice and fresh food. Their daily living depended on the philosophy of sufficient economy. According to the knowledge management by arranging the participation seminar on banana growing with the experts and local wisdom, together with the field study, the members have learned about the method of growing and caring of banana, the land management, the production

and usage of organic fertilizer, the revention of banana disease, water management in the dry season, the co-ordination and co-operative management, accounting of income and expenses and the management of banana marketing. From the knowledge management, the field studied and the analysis of strength, weakness, problems and opportunity of banana growing has let to the banana occupation planning and the way of banana production development.

The recommendations of this research in the policy aspects. The natural resources should be conserved for sustainable usage in the form of sufficient ec economy. The household should note the income and expenses and to know about the future of the family. Continue studying about the knowledge of banana from the advisor or from the local wisdom to develop oneself on banana growing for sale or for eating. One should make the contentment and honesty to the customer. Using the mass media to communicate with the customers. As for the academic recommendations, the members who have pass the seminar should inform the knowledge of banana to other people and the recommendation for further research is to use this research model to analyze with other crops as well.



## กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้ สำเร็จได้ด้วยความช่วยเหลือ แนะนำและให้คำปรึกษาอย่างดียิ่ง จากรองศาสตราจารย์วิฑูรย์ เวชประสิทธิ์ ที่ปรึกษาหลัก รองศาสตราจารย์ ดร. กันตภณ หนูทองแก้ว ที่ปรึกษาร่วม ที่กรุณาให้แนวคิด วิธีการ คำแนะนำ และตรวจสอบแก้ไขข้อบกพร่องต่าง ๆ ด้วยความเอาใจใส่ จนทำให้วิทยานิพนธ์ฉบับนี้ สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี และขอขอบพระคุณคณาจารย์ทุกท่านที่ได้กรุณาถ่ายทอดความรู้ ในแขนงสาขาวิชาต่าง ๆ แก่ผู้วิจัย

ขอขอบพระคุณ ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับการวิจัยทุก ๆ ท่าน ที่ได้ให้การสนับสนุนและส่งเสริมให้กำลังใจตลอดมา ตลอดถึงองค์กรทางเศรษฐกิจและสังคม ปราชญ์ชาวบ้าน วิทยากร ผู้นำ นักการเกษตร ผู้ให้คำปรึกษาทุกท่าน และเพื่อนร่วมงานทุกคน และขอขอบคุณสมาชิกในชุมชนบ้านห้วยทรายทอง หมู่ที่ 3 ตำบลทุ่งไเส อำเภอสหัส จังหวัดนครศรีธรรมราช เป็นอย่างสูงที่ได้ให้ความร่วมมือในการสร้างกระบวนการทัศน์พัฒนา โดยการนำทุนชุมชนที่มีอยู่ มาร่วมกันวางเป้าหมายชุมชนเกี่ยวกับแผนอาชีพ แผนชีวิต แผนสุขภาพ และแผนการเงิน โดยการเรียนรู้แบบมีส่วนร่วม ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกล้วย ตออบการสัมภาษณ์เป็นอย่างดี

ขอขอบคุณ ทุกกำลังใจ ขอขอบคุณสมาชิกในครอบครัวที่คอยเป็นกำลังใจในการศึกษา หวังเป็นอย่างยิ่งว่า คุณค่าและประโยชน์อันพึงเกิดจากวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ ผู้วิจัยขอมอบความดีทั้งหมดให้แก่บิดา มารดา ที่ได้มอบความรัก ดูแลอบรม สั่งสอนและให้การสนับสนุน และส่งเสริมทางการศึกษาอย่างเต็มที่

กุศล ชลสินธุ์

## สารบัญ

|  | หน้า |
|--|------|
| บทคัดย่อภาษาไทย.....                                 | ก    |
| บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....                              | ค    |
| กิตติกรรมประกาศ.....                                 | จ    |
| สารบัญ.....  | ฉ    |
| สารบัญตาราง .....                                    | ช    |
| สารบัญภาพ .....                                      | ฉ    |
| บทที่  |      |
| 1 บทนำ   |      |
| ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา.....                  | 1    |
| วัตถุประสงค์ในการวิจัย.....                          | 4    |
| ขอบเขตในการวิจัย.....                                | 5    |
| คำถามการวิจัย.....                                   | 6    |
| คำนิยามศัพท์เฉพาะ.....                               | 6    |
| ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....                       | 10   |
| 2 ทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง                      |      |
| แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับการพัฒนาชุมชนแบบมีส่วนร่วม.....  | 11   |
| แนวความคิดเกี่ยวกับภูมิปัญญาชาวบ้าน.....             | 12   |
| ทฤษฎีพัฒนาการด้านอาชีพ.....                          | 20   |
| แนวความคิดการวิเคราะห์สำรวจตรวจสอบสภาพภายในองค์กรและ |      |
| สภาพแวดล้อมภายนอก.....                               | 27   |
| งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....                           | 31   |
| กรอบแนวคิดในการวิจัย.....                            | 50   |
| 3 วิธีดำเนินการวิจัย                                 |      |
| ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง .....                        | 51   |
| เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย .....                     | 51   |
| วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล.....                         | 53   |
| การวิเคราะห์ข้อมูล.....                              | 53   |

สารบัญ (ต่อ)

|  | หน้า |
|--|------|
| 4 ผลการวิจัย   |      |
| ผลการศึกษาทฤษฎีชุมชน .....   | 54   |
| ผลการศึกษากิจการจัดเวทีเรียนรู้ .....                                | 61   |
| ผลการฝึกอบรมและการศึกษาดูงาน.....                                    | 62   |
| ผลการพัฒนาผลิตภัณฑ์กล้วย.....  | 63   |
| ผลการวิเคราะห์ จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค.....                 | 66   |
| 5 สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ                                       |      |
| สรุปผลการศึกษา .....   | 68   |
| อภิปรายผล .....  | 69   |
| ข้อเสนอแนะ.....  | 70   |
| บรรณานุกรม.....  | 72   |
| ภาคผนวก  |      |
| ภาคผนวก ก. เครื่องมือในการวิจัย.....                                 | 79   |
| ภาคผนวก ข. รายชื่อผลิตภัณฑ์กล้วยห้วยทรายทองและสรุปรายจ่ายครัวเรือน.. | 91   |
| ภาคผนวก ค. ภาพที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัย.....                          | 101  |
| ประวัติผู้วิจัย.....   | 114  |

## สารบัญตาราง

| ตารางที่                                  | หน้า |
|---|------|
| 1. ตารางที่ 4.1 รายจ่ายครัวเรือน.....     | 57   |
| 2. ตารางที่ 4.2 สรุปรายจ่ายครัวเรือน..... | 58   |



## สารบัญภาพ

| ภาพที่   | หน้า |
|--|------|
| 1. ภาพที่ 2.1 กรอบแนวคิดในการวิจัย.....  | 50   |
| 2. ภาพที่ 1 อาจารย์เรื่องชัย วัจนสาร พิธีกรดำเนินการ.....                                    | 101  |
| 3. ภาพที่ 2 ฟังคำบรรยาย.....   | 101  |
| 4. ภาพที่ 3 นายชัยรัตน์ แก้วนวล เกษตรอำเภอสีชล อธิบายเกี่ยวกับ<br>ผลิตภัณฑ์กล้วย.....        | 102  |
| 5. ภาพที่ 4 นางสาวสุกัญญา บุญศรีนุ้ย บันทึกข้อมูล.....                                       | 102  |
| 6. ภาพที่ 5 ว่าที่ร้อยตรีจตุรงค์ พนาศรม ปฏิบัติการบรรยายเรื่องกล้วย.....                     | 102  |
| 7. ภาพที่ 6 นายเค โข เพชรสิน แลกเปลี่ยนเรียนรู้โดยใช้ข้อมูล<br>ภูมิปัญญาชาวบ้าน.....         | 103  |
| 8. ภาพที่ 7 นางสาวสุกัญญา บุญศรีนุ้ย นักศึกษา ม.เกษตรศาสตร์<br>อธิบายการขยายพันธุ์กล้วย..... | 103  |
| 9. ภาพที่ 8 สมาชิกกลุ่มแลกเปลี่ยนเรียนรู้เพื่อวางเป้าหมายการพัฒนา.....                       | 103  |
| 10. ภาพที่ 9 การเรียนรู้แบบมีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกล้วย.....                        | 104  |
| 11. ภาพที่ 10 ตัดแต่งพื้นที่ริมทางสาธารณะปลูกกล้วย.....                                      | 105  |
| 12. ภาพที่ 11 ตัดตกแต่งหน่อกล้วย.....  | 105  |
| 13. ภาพที่ 12 นำต้นกล้วยไปวางไว้ข้างหลุมปลูก.....  | 106  |
| 14. ภาพที่ 13 ปลูกกล้วยเป็นรั้วริมถนนสาธารณะบ้านห้วยทรายทอง.....                             | 106  |
| 15. ภาพที่ 14 ต้นกล้วยในสวนบ้านห้วยทรายทอง.....  | 106  |
| 16. ภาพที่ 15 ตัดกล้วยจากเครือ จากหวี แชน้ำเกลือ ปอกเปลือก.....                              | 107  |
| 17. ภาพที่ 16 หั่นเป็นชิ้นบาง ๆ.....   | 107  |
| 18. ภาพที่ 17 ทอดในน้ำมันที่กำลังเดือด.....  | 108  |
| 19. ภาพที่ 18 เทียน้ำตาลทรายกับเนยแข็งตั้งให้เย็นใส่ลูกเคล้า<br>ในกล้วยฉาบครั้งแรก.....      | 108  |
| 20. ภาพที่ 19 นำไปทอดในน้ำมันที่เดือดอีกครั้ง.....   | 108  |
| 21. ภาพที่ 20 บรรจุถุงใหญ่ขนาดน้ำหนัก 5 กก.....  | 109  |
| 22. ภาพที่ 21 บรรจุถุงเล็กขนาดน้ำหนัก 1 กิโล.....  | 109  |
| 23. ภาพที่ 22 นำส่งร้านค้าชุมชนและสหกรณ์โรงเรียน.....  | 110  |

## สารบัญภาพ (ต่อ)

| ภาพที่   | หน้า |
|--|------|
| 24. ภาพที่ 23 จำหน่ายในงานการจัดกิจกรรมวิชาการของกองทุน<br>ธนาคารหมู่บ้าน..... | 110  |
| 25. ภาพที่ 24 จำหน่ายในงานสมัชชากองทุนของจังหวัดนครศรีธรรมราช.....             | 111  |
| 26. ภาพที่ 25 ผลิตภัณฑ์กล้วยห้วยทรายทอง.....                                   | 111  |
| 27. ภาพที่ 26 สัมภาษณ์ อาจารย์เรืองชัย วัฒนสาร.....                            | 111  |
| 28. ภาพที่ 27 สัมภาษณ์ นางสาว ชินรัตน์.....                                    | 112  |
| 29. ภาพที่ 28 สัมภาษณ์ นางจรี พรหมแก้ว.....                                    | 112  |
| 30. ภาพที่ 29 สัมภาษณ์ นายอ้น คล่องแคล่ว และนายเดโช เพชรสิน.....               | 112  |
| 31. ภาพที่ 30 สัมภาษณ์ นาย พิศาล มีเดช.....                                    | 113  |



# บทที่ 1

## บทนำ

### ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

กล้วยเป็นพืชที่มีคุณค่าสูงเป็นพืชที่นิยมปลูกกันทั่วไปตามบ้านเรือน ควบคู่กับวิถีชีวิตของคนไทยมาเป็นเวลาช้านาน กล้วยมีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า *Musa sapientum* Linn. อยู่ในวงศ์ Musaceae เป็นไม้ล้มลุกมีลำต้นใต้ดินอายุหลายปี ลำต้นบนดินรูปทรงกระบอก เกิดจากกาบหุ้มซ้อนกันสูง 2-4 เมตร ใบเป็นใบเดี่ยวเรียงสลับซ้อนกัน ต้นที่ปลายยอดเป็นรูปขอบขนาน กว้าง 2.5-4.5 เมตร ยาว 1-2 เมตร ก้านใบค่อนข้างกลมหนาด้านบนเป็นร่องลึก ผิวใบเรียบมัน ท้องใบมีสีอ่อนกว่า มีนวล ดอกออกเป็นช่อในลักษณะห้อยหัวลง ยาว 30-60 ซม. เรียกว่า ปลี ออกที่ปลายยอดมีใบประดับหุ้มช่อ ดอกสีแดงหรือสีม่วงขนาดใหญ่ เรียกว่า กาบดอกย่อย ออกเรียงกันเป็นแผงมีกาบหุ้มรองรับอยู่โดยดอกที่อยู่ส่วนปลายช่อเป็นดอกตัวผู้ดอกที่โคนช่อเป็นดอกตัวเมีย ผลจึงออกเป็นช่อ เรียกว่า เถรีอ แต่ละช่อย่อยเรียกว่า หวีกล้วย หวีหนึ่งมีประมาณ 10-18 ผล เป็นผลสดกลมยาวขนาดรูปร่าง และรสชาติขึ้นอยู่กับพันธุ์ เนื้อกล้วยมีสีเหลืองครีม เมื่อสุกมีรสหวานรับประทานได้ มักไม่มีเมล็ด ขยายพันธุ์ด้วยการแตกหน่อหรือแยกเหง้า ไม่ชอบดินที่มีน้ำขัง จะอยู่ในดินร่วนซุยและดินเหนียวที่อุ้มน้ำได้ดี ในตำรายาไทยกล่าวถึงสรรพคุณของกล้วย ในการใช้บำบัดรักษาโรคได้หลายชนิด

ชนิดของกล้วยทั่วโลกมีกล้วยอยู่ประมาณ 300 กว่าชนิด สำหรับชนิดของกล้วยที่มีในประเทศไทยนั้นได้เก็บรวบรวมพันธุ์ไว้เมื่อปี พ.ศ.2524 แบ่งออกเป็น 5 กลุ่ม ดังนี้ (สมศักดิ์ วรรณศิริ, 2541)

1. กล้วยป่าออร์นาตา ปลูกกันแถบภาคเหนือ นิยมเรียก “กล้วยบัว” หรือบางท้องถิ่นเรียกว่า “กล้วยป่า” (ลำปาง)
2. กล้วยป่าอะควมินาตา กล้วยในกลุ่มนี้มีแพร่หลายในประเทศไทยแต่ละถิ่นอาจเรียกชื่อต่างกัน เช่น ที่จังหวัดสงขลา เรียก “กล้วยทอง” ที่จังหวัดแพร่ จังหวัดอุดรดิษฐ์ และจังหวัดลำปาง เรียก “กล้วยแข”
3. กล้วยในสายพันธุ์อะควมินาตาอัลทิฟาร์ กล้วยในกลุ่มนี้มีหลายชนิด ได้แก่ กล้วยเล็บมือนางปลูกกันมากในภาคใต้

4. กล้วยป่าบาลบิเซียหน้า นิยมเรียก “กล้วยตานี” มีแพร่หลายทั่วประเทศไทย

5. กล้วยลูกผสมอะควิมาตากับบาลบิเซียหน้า กล้วยในกลุ่มนี้มีหลายชนิด ได้แก่ กล้วยลังกา กล้วยจีน กล้วยเงิน

กล้วยมีคุณสมบัติช่วยเสริมสร้างพลังสมอง ในกล้วยประกอบด้วยสาร Noradrenaline และ Dopamine ซึ่งเป็นสารสื่อประสาทช่วยบำรุงสมองกล้วยน้ำว้า และกล้วยหอม จะมีกรดอะมิโนที่ชื่อว่าอาร์จินิน และฮีสติดีน ซึ่งกรดอะมิโนทั้งสองตัวนี้ เป็นกรดอะมิโนที่จำเป็นสำหรับการเจริญเติบโตในทารก มีโปแตสเซียมสูง เป็นตัวช่วยปรับความดันโลหิตช่วยลดความเครียด ธาตุเหล็กในกล้วยสามารถที่จะกระตุ้นร่างกายให้ผลิตฮีโมโกลบิน (hemoglobin) ในกระแสโลหิตช่วยหยุดยั้งภาวะโลหิตจางได้เสริมสร้างบุคลิกภาพ เพิ่มความแข็งแรง และทนทานของกล้ามเนื้อ ในกล้วยประกอบด้วยวิตามิน B6 แมกนีเซียม ทริปโตเฟนอาร์จินิน ที่มีส่วนสำคัญในการสร้างเซโรโทนิน และมีผลต่อพลังทางเพศรับประทานวันละ 2 ผล สามารถเพิ่มพลังงานได้เทียบเท่ากับการออกกำลังกายได้นานถึง 90 นาที แก้ปัญหาท้องผูกช่วยให้ระบบการขับถ่ายในร่างกายดีขึ้นช่วยต้านทานการเกิดโรคกระเพาะ ถ้าใส่เป็นแผลช่วยเคลือบผนังกระเพาะถ้าใส่ รักษาแผลในกระเพาะ

สภาพดินฟ้าอากาศที่เหมาะสมในการปลูกกล้วย กล้วยเป็นพืชที่ปลูกง่ายขึ้นได้ทั่วไป ชอบอากาศร้อนชื้น โดยเฉพาะในบริเวณที่มีดินฟ้าอากาศคงที่ จะสามารถเจริญเติบโตได้ดี และตกเครือตลอดทั้งปี การปลูกกล้วยในที่ที่มีลมแรง จะทำให้ใบกล้วยฉีกขาดออกเป็นริ้ว แต่ถ้าไม่มีลมแรงมากก็ยังไม่ถือว่าเป็นปัญหา เพราะใบที่ฉีกขาดจากกันยังทำหน้าที่เช่นใบพ่อยได้ ยกเว้นในพื้นที่ที่ลมแรงจัดหรือมีลมพายุพัดผ่าน ควรหลีกเลี่ยงการทำสวนกล้วยขนาดใหญ่ เพราะพายุแรงอาจทำให้ล้มกล้วย โดยเฉพาะลำกล้วยที่ออกเครือแล้วหักกลางต้น หรือโค่นลงทั้งต้นเป็นการเสียหายต่อผลผลิตได้ กล้วยต้องการดินที่มีความอุดมสมบูรณ์ร่วนซุย หรือเป็นดินเหนียวที่สามารถอุ้มน้ำได้ดี เพราะกล้วยเป็นพืชจำพวกจำน้ำมีใบมากต้องการน้ำ และความชุ่มชื้นสูง พื้นที่ที่มีฝนตกประมาณ 50-100 นิ้วต่อปี จะปลูกกล้วยได้ดี อย่างไรก็ตามกล้วยไม่ชอบดินที่มีน้ำขัง ความเป็นกรดเป็นด่างของดินที่เหมาะสม อยู่ระหว่าง pH 6-7 อุณหภูมิที่เหมาะสมสำหรับการปลูกกล้วยประมาณ 30-40 องศาเซลเซียส ถ้าอุณหภูมิต่ำเกินไปหรือมีอากาศหนาวเย็นติดต่อกันนาน จะทำให้การเจริญเติบโตช้าลง การออกปลีจะเนิ่นนานออกไป การปลูกกล้วยควรปลูกในระยะต้นฤดูฝนประมาณเดือนเมษายน-พฤษภาคม เพราะกล้วยต้องการความร้อน ความชุ่มชื้นในตอนแรก และต้องการความแห้งแล้งในตอนที่กล้วยจะแก่การปลูกในระยะต้นฤดูฝน จะช่วยให้กล้วยตั้งตัวได้เร็ว หลังจากปลูก 1 เดือน จะมียอดอ่อนโผล่เหนือพื้นดินถ้าบริเวณที่มีน้ำเพียงพอตลอดปี จะเริ่มปลูกกล้วยเมื่อไรก็ได้

ประโยชน์จากส่วนต่าง ๆ ของกล้วย

1. ราก และลำต้นแท้ สามารถนำมาทำสมุนไพรใช้รักษาโรคตามแผนโบราณ หรือใช้รักษาผิวหนังที่แดงปวด เนื่องจากถูกแดดเผา โดยราก และลำต้น จะมีสารแทนนิน ซึ่งช่วยในเรื่องของแผลไฟไหม้ น้ำร้อนลวก ส่วนรากของกล้วย เมื่อนำมาต้มจะช่วยแก้ร้อนในกระหายน้ำได้เป็นอย่างดี
2. ลำต้นเทียม หรือกาบลำต้น ใช้ทำเส้นใย หรือทำเชือกทอผ้า ทำอาหารสัตว์ เช่น อาหารของสุกร และยังเป็นอาหารของคนอีกด้วย เช่น แกงหยวกกล้วย กาบกล้วยก็ใช้เป็นสมุนไพรได้เช่นกัน ส่วนน้ำคั้นจากลำต้นก็ยังสามารถนำมาทาแก้คันผื่นหรือเร่งทำให้ผมขึ้น
3. ใบคนโบราณมักใช้ใบตองเป็นภาชนะแทนจานชาม และยังนำมาใช้ห่อของ ทำมวน บุหรี่ หรือทำงานประดิษฐ์ เช่น กระถาง บายศรี ใบกล้วยที่นิยมมาก คือ ใบกล้วยตานี เพราะมีใบที่ใหญ่ หนึบ และเขียวเป็นเงา เมื่อนำไปทำงานประดิษฐ์จะสวยงาม และไม่แตกง่าย แผ่นใบกล้วยที่อ่อนหากนำไปป้องกันไฟให้อ่อนนุ่ม เมื่อนำมาพอกบริเวณที่ซัดขอก ก็จะทำให้อาการดังกล่าวหายได้
4. ดอกหรือหัวปลีเป็นดอกตัวผู้ เรานิยมรับประทานหัวปลีแทนผัก โดยรับประทานสด ๆ หรือนำมาทำเป็นเครื่องเคียงของอาหารหลายอย่าง เช่น ผัดไทย กะปิหลน และยังสามารถปรุงอาหาร เช่น ยำหัวปลี แกงเลียง ที่เรานิยมรับประทานกัน หรือใช้บำรุงน้ำนมมารดา ต้มหรือคั้น แก้วเบาหวาน เมื่อนำมาตากแห้งก็สามารถใช้รักษาโรคโลหิตจางได้ เพราะมีธาตุเหล็กมาก
5. ผลใช้รับประทานได้ทั้งอ่อน แก่ และสุก ถ้าผลดิบยังอ่อนอยู่ สามารถใช้ปรุงอาหารในแกงป่า ส้มตำ ส่วนผลดิบ ที่แก่แล้วสามารถนำมาเชื่อม หรือทำกล้วยฉาบ ส่วนกล้วยสุกสามารถนำมารับประทานสดได้เลย

การรับประทานกล้วยสุกนั้นมีผลดี คือ จะทำให้ท้องไม่ผูก เพราะในกล้วยสุกจะมีสารเพ็คติน สารเพ็คตินนี้จะช่วยเพิ่มกากอาหารในลำไส้ กากอาหารเมื่อเพิ่มมาถึงระดับหนึ่ง จะไปดันผนังลำไส้แล้วบีบรัดตัวไล่กากอาหารออก ช่วยทำให้ระบบขับถ่ายทำงานได้ดี

ชุมชนบ้านห้วยทรายทอง อำเภอสีชล จังหวัดนครศรีธรรมราช ปัจจุบันจำนวนครัวเรือน 303 ครัวเรือน ประชากร 1,345 คน มีพื้นที่ทั้งหมด 3,590 ไร่ ลักษณะภูมิประเทศ สภาพพื้นที่ค่อนข้างสูงถึงราบเรียบ ทุ่งลูกคลื่นลอนลาดเล็กน้อย มีที่ลุ่ม มีห้วย คู คลอง หนอง บึง หลายสาย กระจายทั่วหมู่บ้าน คู คลอง ห้วย เหล่านี้ เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ คลองที่สำคัญ คือ คลองห้วยมุด คลองห้วยทรายขาว คลองห้วยลึก คลองทุ่งไผ่ ลักษณะการตั้งบ้านเรือนอยู่กันเป็นกลุ่มในหมู่เครือญาติ กระจายอยู่ในพื้นที่เกษตรกรรม อยู่ร่วมกันกับธรรมชาติ ประชากรอยู่กันไม่หนาแน่น ความเป็นอยู่ชุมชนพึ่งพาอาศัยกัน ชาวบ้านมีวัดเป็นศูนย์กลาง มีศาสนาเป็นเครื่องยึดเหนี่ยว มีประเพณีเป็นแนวทางในการดำเนินชีวิต ไม่เอาเปรียบกัน รักษาความสัมพันธ์อันดีต่อกันส่วนมากใช้

ภูมิปัญญาท้องถิ่น หรือภูมิปัญญาชาวบ้าน อำนาจความสะดวกในชีวิตประจำวันครัวเรือน บ้านห้วยทรายทองนิยมปลูกกล้วยกันมาก โดยเฉพาะกล้วยน้ำว้า

สภาพทางเศรษฐกิจ อาชีพประชากรส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรมเป็นอาชีพหลัก ได้แก่ ทำสวน และรับจ้างในการเกษตร บรรพบุรุษเป็นเกษตรกรมีการปลูกกล้วยสืบทอดกันมา จนถึงปัจจุบัน ปลูกกล้วยร้อยละ 80 ของจำนวนครัวเรือน ตลอดเวลาที่ผ่านมามีชุมชนได้พยายามพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกล้วย ในรูปแบบต่าง ๆ แต่ยังไม่สามารถทำตลาดได้ ผู้วิจัยจึงมีความเห็นว่าการศึกษาแนวทางพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกล้วย ของชุมชนบ้านห้วยทรายทอง เพื่อให้สามารถสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ ที่สามารถครองตลาดได้ และทำให้เศรษฐกิจของชุมชนดีขึ้น ก่อนจะไปสู่การพัฒนาผลิตภัณฑ์ควรจะศึกษาเกี่ยวกับทุนด้านต่าง ๆ เช่น ทรัพยากรธรรมชาติ ความหลากหลายทางชีวภาพที่มีอยู่ ตลอดจนทุนวัฒนธรรม ภูมิปัญญาท้องถิ่น ระบบเศรษฐกิจของครัวเรือน และแผนชีวิตของชุมชน จากนั้นจะศึกษาเจาะลึกในด้านแผนอาชีพการปลูกกล้วย เช่น องค์ความรู้ที่มีอยู่ แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกล้วยที่ผ่านมา การจำหน่ายผลิตภัณฑ์ และการตลาดขั้นพื้นฐาน หลังจากนั้นจะมีการประเมินผลศึกษาการตลาดจากการปฏิบัติการฝึกอบรมว่าเกษตรกรมีความรู้ความเข้าใจเพียงไร เช่น วิธีการปลูก การดูแลรักษา การแปรรูปผลิตภัณฑ์ ผลการจำหน่าย และการเปลี่ยนแปลงของรายได้ จากการศึกษาดังกล่าวจะทำให้ชุมชนมีผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ สามารถทำรายได้ ซึ่งจะทำให้เศรษฐกิจของชุมชนดีขึ้น

ด้วยเหตุผลดังกล่าว ผู้วิจัยจึงมีแนวคิดที่จะศึกษาวิจัยเรื่อง การเรียนรู้แบบมีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกล้วย ของชุมชนบ้านห้วยทรายทอง เพื่อให้เป็นแนวทางในการพัฒนาอาชีพจากผลิตภัณฑ์กล้วยของชุมชนต่อไป

### วัตถุประสงค์ในการวิจัย

1. เพื่อศึกษาทุนชุมชน ด้านเศรษฐกิจครัวเรือน ทรัพยากร วัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชนบ้านห้วยทรายทอง
2. เพื่อศึกษาองค์ความรู้เกี่ยวกับการปลูก การดูแลรักษากล้วย การแปรรูปและการตลาดกล้วย ของชุมชนบ้านห้วยทรายทอง
3. เพื่อศึกษาแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกล้วย และการพัฒนาอาชีพการปลูกกล้วยของชุมชนบ้านห้วยทรายทอง ตำบลทุ่งไเส อำเภอลำดวน จังหวัดนครศรีธรรมราช

## ขอบเขตการวิจัย

### ขอบเขตด้านเนื้อหา

1. ศึกษาทุนชุมชน ได้แก่
  - 1.1 ด้านเศรษฐกิจครัวเรือน
  - 1.2 ทุนทรัพยากรธรรมชาติ
  - 1.3 ทุนวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น
2. การศึกษาองค์ความรู้ในการปลูกกล้วย การดูแลรักษา การแปรรูปและการตลาด
  - 2.1 ทำการศึกษาองค์ความรู้ในการปลูกกล้วย การดูแลรักษา การแปรรูป การพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการจัดจำหน่ายโดยการสัมภาษณ์เกษตรกรผู้ประกอบอาชีพนี้ การสัมมนาปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมของสมาชิก จำนวน 25 ครัวเรือน
  - 2.2 แผนอาชีพ และแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกล้วย
  - 2.3 ศึกษาโดยการจัดทำ SWOT วิเคราะห์จุดแข็ง (strengths) จุดอ่อน (weakness) โอกาส (opportunities) และอุปสรรค (threats) ของชุมชนบ้านห้วยทรายทอง โดยใช้องค์ความรู้จากการอบรมปฏิบัติการ องค์ความรู้จากการไปศึกษาดูงานเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์กล้วย ร่วมกับองค์ความรู้จากภูมิปัญญาท้องถิ่น ทุนทรัพยากรในชุมชน
  - 2.4 ทำการวิเคราะห์ปัญหาโดยชุมชนจัดทำเป็นแผนอาชีพและแนวทางพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกล้วย
3. การอบรมปฏิบัติการแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วยปฏิบัติการ 3 ครั้ง
  - 3.1 เชิญวิทยากรผู้เชี่ยวชาญด้านการปลูก และการบำรุงรักษากล้วย มาฝึกอบรม
  - 3.2 เชิญวิทยากรผู้เชี่ยวชาญด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย มาฝึกอบรม
  - 3.3 เชิญวิทยากรผู้เชี่ยวชาญด้านการตลาดผลิตภัณฑ์กล้วย มาให้การอบรม
4. การศึกษาดูงานผลิตภัณฑ์กล้วย
  - 4.1 นำสมาชิกไปศึกษาดูงานด้านการผลิต การแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วย
  - 4.2 นำสมาชิกไปศึกษาการตลาดกล้วย

ขอบเขตด้านพื้นที่ ชุมชนบ้านห้วยทรายทอง หมู่ที่ 3 ตำบลทุ่งไเส อำเภอลิขิต จังหวัดนครศรีธรรมราช

**ขอบเขตประชากร** ประชากรชุมชนบ้านห้วยทรายทอง หมู่ที่ 3 ตำบลทุ่งไเส อำเภอลี้ชล จังหวัดนครศรีธรรมราช อาชีพเกษตรกรผู้ปลูกกล้วย และเป็นสมาชิกของชมรมแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วย จำนวน 25 ครอบครัว รวม 110 คน

**ขอบเขตด้านเวลา** ตั้งแต่ เดือนมกราคม-ธันวาคม 2556

### คำถามในการวิจัย

1. ทนชุมชนด้านเศรษฐกิจครัวเรือน ทรัพยากร วัฒนธรรม และภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชนบ้านห้วยทรายทอง มีสภาพอย่างไร ใช้เครื่องมืออะไรเก็บข้อมูลเพื่อตอบคำถามนี้
2. องค์ความรู้เกี่ยวกับการปลูก การดูแลรักษากล้วย การแปรรูป และการตลาดกล้วย ของชุมชนบ้านห้วยทรายทองเป็นอย่างไร ใช้เครื่องมืออะไรเก็บข้อมูลเพื่อตอบคำถามนี้
3. การวางเป้าหมายแผนอาชีพ และแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกล้วย ของชุมชนบ้านห้วยทรายทอง ควรปฏิบัติแบบใด ใช้เครื่องมืออะไรเก็บข้อมูลเพื่อตอบคำถามนี้

### คำนิยามศัพท์เฉพาะ

**1. การเรียนรู้แบบมีส่วนร่วม (participatory learning)** หมายถึง การนำหลักการเรียนรู้เชิงประสบการณ์กับการเรียนรู้โดยกระบวนการกลุ่มไปประยุกต์ใช้ในเนื้อหาวิชาต่าง ๆ หลักการของการเรียนรู้แบบมีส่วนร่วม คือ กระบวนการสร้างความรู้โดยผู้เรียนเป็นเจ้าของการเรียนรู้เอง เป็นการเรียนรู้ที่อาศัยประสบการณ์เดิมของผู้เรียน ก่อให้เกิดความรู้ใหม่ ๆ อย่างต่อเนื่องผู้เรียนสามารถกำหนดหลักการที่ได้จากการปฏิบัติ และสามารถประยุกต์ใช้ทฤษฎีหรือหลักการได้อย่างถูกต้อง เป็นการเรียนรู้ที่ส่งเสริมการทำงานเป็นกลุ่ม มีปฏิสัมพันธ์ระหว่างผู้สอนกับผู้เรียน และมีปฏิสัมพันธ์ระหว่างผู้เรียนด้วยกันเอง ก่อให้เกิดเครือข่ายการเรียนรู้อย่างกว้างขวาง มีการแสดงออกทั้งการเขียนและการพูดการเรียนรู้แบบมีส่วนร่วม มีขั้นตอนและองค์ประกอบ ดังนี้

1. ขั้นประสบการณ์ครูกระตุ้นให้ผู้เรียนนำประสบการณ์เดิมของตนมาพัฒนาเป็นองค์ความรู้ หรือ พัฒนาความรู้อย่างต่อเนื่อง
2. ขั้นการสะท้อนความคิด และอภิปราย จัดกิจกรรมให้ผู้เรียนได้มีโอกาสแสดงออกในการแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและเรียนรู้ซึ่งกันและกันเป็นระบบกลุ่ม
3. ขั้นความคิดรวบยอด ผู้เรียนเกิดความเข้าใจความคิดรวบยอดจากผลงานของกลุ่ม ซึ่งอาจเกิด โดยผู้เรียนเป็นฝ่ายริเริ่มแล้วครูเพิ่มเติมให้

4. ขั้นการทดลอง หรือประยุกต์แนวคิดผู้เรียนนำเอาการเรียนรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในสถานการณ์จริง หรือ เงื่อนไขอื่น ๆ จนเกิดเป็นแนวปฏิบัติของผู้เรียนเอง

**2. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ (product development)** หมายถึง ขั้นตอนที่มีความสำคัญเนื่องจากการเปลี่ยนความคิดให้เป็นตัวผลิตภัณฑ์ที่มีตัวตน ขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์จะเกี่ยวข้องกับการหากรรมวิธีการผลิต การเลือกวัตถุดิบ ส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์ สูตรในการผลิต วิธีการผลิตให้ได้คุณภาพ ประสิทธิภาพ รูปแบบสีสันทัน ขนาดต่าง ๆ ตามความต้องการของตลาด หลายต่อหลายครั้งที่ความคิดที่ผ่านการกลั่นกรองไม่สามารถผลิตเป็นสินค้ามีตัวตนได้เนื่องจากต้องใช้ต้นทุนสูงมากจนไม่คุ้ม หรือต้องใช้เวลาในการผลิตนานเกินไปไม่ทันกับความต้องการของตลาด ดังนั้นเมื่อแนวคิดผ่านขั้นตอนนี้ไปย่อมหมายถึง กิจกรรมมีผลิตภัณฑ์ใหม่อยู่ในมือเพื่อรอการจัดจำหน่ายเพียงแต่ปริมาณสินค้าที่ผลิตขึ้นมายังคงมีจำนวนน้อยเนื่องจากยังไม่มีความมั่นใจต่อการตอบรับของตลาดมากนัก

**3. กล้าย** หมายถึง ไม้ผลล้มลุกในสกุล Musa มีหลายชนิดในสกุล บางชนิดก็ออกหน่อแต่บางชนิดก็ไม่ออกหน่อ ใบแบนยาวใหญ่ ก้านใบตอนล่างเป็นกาบยาวหุ้มห่อซ้อนกันเป็นลำต้น ออกดอกที่ปลายลำต้นเป็น ปลี และมักยาวเป็นวง มีลูกเป็นหวี ๆ รวมเรียกว่า เครือ กล้ายเป็น ไม้ดอกล้มลุกขนาดใหญ่ทุกส่วนเหนือพื้นดินของกล้ายเจริญจากส่วนที่เรียกว่า หัว หรือ เหง้าปกติแล้ว ต้นกล้ายจะสูงและแข็งแรงพอสมควร ทำให้เข้าใจผิดว่าเป็นต้นไม้ ซึ่งแท้จริงแล้วส่วนที่คล้ายกับลำต้นคือ ลำต้นเทียม (pseudostem) ใบของกล้ายประกอบด้วย ก้านใบ (petiole) และแผ่นใบ (lamina) ฐานก้านใบแผ่ออกเป็นกาบ กาบที่รวมตัวกันอย่างหนาแน่นทำให้เกิดลำต้นเทียม มีหน้าที่ ชูก้านใบพองให้พืชตั้งตรงคล้ายต้นไม้ เมื่อแรกเจริญขอบของกาบจะจรดกันคล้ายท่อ เมื่อมีใบเจริญขึ้นใหม่ที่ใจกลางลำต้นเทียม ขอบกาบที่จรดกันนั้นก็จะแยกออกจากกัน พันธุ์กล้ายนั้นมีความผันแปรมากขึ้นอยู่กับพันธุ์ปลูกและสภาพแวดล้อม กล้ายมีลักษณะทางพฤกษศาสตร์ที่สำคัญ ๆ ดังนี้

3.1 ลำต้นกล้ายมีลำต้นอยู่ใต้ดินเรียกว่าหัว หรือเหง้า (rhizome) ที่หัวมีตา (bud) ซึ่งจะเจริญเป็นต้นเกิดหน่อ (sucker) หลายหน่อ เรียกว่า การแตกกอ หน่อที่เกิดหรือต้นที่เห็นอยู่เหนือดิน ความจริงแล้วมิใช่ลำต้นเราเรียกว่า ลำต้นเทียม (pseudostem) ส่วนนี้เกิดจากการอัดกันแน่นของกาบใบที่เกิดจากจุดเจริญของลำต้นใต้ดิน กาบใบจะชูก้านใบและใบ และที่จุดเจริญนี้จะมีการเจริญเป็นดอกตามขึ้นมาหลังจากสิ้นสุดการเจริญของใบ ใบสุดท้ายก่อนการเกิดดอก เรียกว่าใบธง

3.2 ดอก ดอกของกล้ายออกเป็นช่อ (inflorescence) ในช่อดอกยังมีกลุ่มของช่อดอกย่อยเป็นกลุ่ม ๆ ระหว่างกลุ่มของช่อดอกย่อยแต่ละช่อจะมีกลีบประดับหรือที่เราเรียกกันว่า กาบปลี (bract) มีสีม่วงแดงกันไว้ กลุ่มดอกเพศเมียอยู่ที่โคน และกลุ่มดอกเพศผู้อยู่ที่ปลายเป็นส่วนที่เราเรียกว่าหัวปลี (malebud) ระหว่างกลุ่มดอกเพศเมียและดอกเพศผู้มีดอกกะเทย แต่บางพันธุ์ก็ไม่

มี ในช่อดอกย่อยแต่ละช่อมีดอกเรียงซ้อนกันอยู่ 2 แถว ถ้าเป็นดอกเพศเมีย ดอกเหล่านี้จะเจริญต่อไปเป็นผล

3.3 ผล ผลกล้วยเกิดจากดอกเพศเมีย ซึ่งอยู่ที่โคน กลุ่มของดอกเพศเมีย 1 กลุ่ม เจริญเป็นผล เรียกว่า 1 หวี ช่อดอกเจริญเป็น 1 เครือ ดังนั้นกล้วย 1 เครืออาจมี 2-3 หวี หรือมากกว่า 10 หวี ทั้งนี้แล้วแต่พันธุ์กล้วยและการดูแล ผลของกล้วยมีการเจริญได้โดยไม่ต้องผสมพันธุ์ จึงทำให้กล้วยส่วนใหญ่ไม่มีเมล็ด

3.4 เมล็ด เมล็ดกล้วยมีลักษณะกลมเล็ก บางพันธุ์มีขนาดใหญ่ เปลือกหนา แข็งมีสีดำ

3.5 ราก เป็นระบบรากฝอย แผ่ไปทางด้านกว้างมากกว่าทางแนวดิ่งเล็ก

3.6 ใบ ใบกล้วยมีลักษณะเป็นแผ่นใบใหญ่ มีความกว้างประมาณ 70-90 เซนติเมตร ความยาว 1.7-2.5 เมตร ปลายใบมน รูปใบขอบขนาน โคนใบมน และแผ่นใบมีสีเขียว

4. การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกล้วย หมายถึง การเปลี่ยนแปลง หรือการแปรรูปกล้วย หรือการทำให้ดีขึ้นจากลักษณะเดิมของกล้วยให้มีรูปแบบต่าง ๆ จนเป็นที่สนใจ และขึ้นชอบของประชาชนที่ได้เห็น ได้ชิมรสชาติ หรือได้ใช้ประโยชน์

5. ชุมชนบ้านห้วยทรายทอง หมายถึง ประชากรที่อาศัยอยู่ในหมู่ที่ 3 บ้านห้วยทรายทอง ตำบลทุ่งไเส อำเภอลิขิต จังหวัดนครศรีธรรมราช ปลูกกล้วยเป็นอาชีพเสริมในการสร้างรายได้พัฒนาผลิตภัณฑ์กล้วย และมีการรวมกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์จำหน่ายทั้งในและนอกพื้นที่ด้วย

6. ทุนชุมชน (community capital) หมายถึง สิ่งที่เป็นมูลค่าหรือมีคุณค่าที่มีใช้เงินตราเพียงอย่างเดียว แต่ยังหมายถึงสิ่งอื่น ๆ ที่มีความสำคัญต่อชีวิตความเป็นอยู่ของคน เช่น ทรัพยากรต่าง ๆ ที่ก่อให้เกิดผลผลิตรวมถึงเงินและสินทรัพย์อื่น ๆ ที่เป็นความรู้ ประสบการณ์ ทุนสังคม วัฒนธรรม ประเพณี บัญชีบริการทาง โครงสร้างพื้นฐาน ทุนภูมิปัญญาเรื่องการปลูกกล้วยของชุมชนบ้านห้วยทรายทอง ก็เป็นส่วนหนึ่งของภูมิปัญญาดังกล่าว

7. เศรษฐกิจครัวเรือน หมายถึง เศรษฐกิจที่ประกอบไปด้วยบุคคลตั้งแต่หนึ่งคนขึ้นไป ที่อาศัยอยู่ภายใต้หลังคาเดียวกัน (สมาชิกในครอบครัว) มีการตัดสินใจร่วมกันในการใช้ทรัพยากร หรือปัจจัยทางการเงินเพื่อให้เกิดประโยชน์แก่กลุ่มของตน สมาชิกหน่วยครัวเรือนอาจทำหน้าที่เป็นทั้ง ผู้ผลิต ผู้บริโภค และ เจ้าของปัจจัยการผลิตไปพร้อม ๆ กัน หน้าที่ที่สมาชิกในหน่วยครัวเรือนจะต้องทำก็คือพยายามหารายได้ไว้สำหรับการจับจ่ายใช้สอย เพื่อให้สมาชิกทุก ๆ คนในครัวเรือนได้รับความพอใจสูงสุดหรือได้รับสวัสดิการที่ดีที่สุด

8. องค์ความรู้ หมายถึง ความรู้ที่อยู่ในศาสตร์ ได้แก่ ความคิดรวบยอด หลักการ วิธีการ ที่อยู่ในตำรา อยู่ในห้องสมุด ซึ่งอยู่ภายนอกตัวบุคคล ที่สั่งสมกันมาเพื่อให้คนรุ่นหลังได้เรียนรู้ องค์ความรู้ เป็นความรู้ที่เกิดขึ้นต่อเรื่องใดเรื่องหนึ่ง ซึ่งอาจเกิดขึ้นจากการถ่ายทอดจากประสบการณ์

หรือจากการวิเคราะห์และสังเคราะห์ข้อมูล โดยความรู้ที่เกิดขึ้นนั้นผู้รับสามารถนำไปใช้ได้โดยตรง หรือสามารถนำมาปรับใช้ได้ เพื่อให้เหมาะกับสถานการณ์หรืองานที่กระทำอยู่ โดยความรู้ที่เกิดขึ้นนั้นผู้รับสามารถนำไปใช้ในลักษณะต่าง ๆ ได้

**9. ภูมิปัญญาชาวบ้านหรือภูมิปัญญาท้องถิ่น** หมายถึง พื้นรากฐานของความรู้ของชาวบ้านหรือความรอบรู้ของชาวบ้านที่เรียนรู้ และมีประสบการณ์สืบทอดกันมาทั้งทางตรง คือ ประสบการณ์ด้วยตนเอง หรือทางอ้อม ซึ่งเรียนรู้จากผู้ใหญ่หรือความรู้ที่ได้สั่งสมสืบทอดกันมา กล่าวอีกนัยหนึ่งได้ว่า ภูมิปัญญาชาวบ้าน หมายถึง ทุกสิ่งทุกอย่างที่ชาวบ้านคิดได้เองที่นำมาใช้ในการแก้ปัญหา เป็นสติปัญญา เป็นองค์ความรู้ทั้งหมดของชาวบ้านทั้งกว้างทั้งลึก ที่ชาวบ้านสามารถคิดเองทำเอง โดยอาศัยศักยภาพที่มีอยู่แก้ปัญหาการดำเนินวิถีชีวิตได้ในท้องถิ่นอย่างร่วมสมัย

**10. ทฤษฎีพัฒนาการทางอาชีพ** หมายถึง พัฒนาการทางอาชีพเป็นกระบวนการที่ต่อเนื่อง มีขั้นตอน และระเบียบแบบแผน ซึ่งพัฒนามาจากความเจริญเติบโตทางด้านร่างกายและจิตใจของบุคคล ประกอบกับประสบการณ์ที่บุคคลได้รับจากครอบครัว และจากการศึกษา นอกจากนี้ สภาพแวดล้อมของสังคมและสถานะเศรษฐกิจของประเทศ ยังเป็นปัจจัยสำคัญที่มีผลกระทบต่อพัฒนาการทางอาชีพอีกประการหนึ่งด้วย ดังนั้นทฤษฎีดังกล่าวสามารถนำมาพิจารณาในการจัดการเรียนการสอนให้เหมาะสมกับบุคลิกของผู้เรียนได้

**11. SWOT** หมายถึง ชื่อของทฤษฎีหนึ่งทางการตลาดที่ใช้สำหรับวิเคราะห์สภาพโดยทั่วไปขององค์กร ไม่ว่าจะเป็นในด้านจุดแข็ง จุดอ่อน สำหรับการวางแผนการดำเนินงานต่าง ๆ อย่างมีประสิทธิภาพในอนาคตทฤษฎี SWOT ไม่ใช่เป็นเพียงคำ คำเดียว หากแต่มันคือตัวของคำหลายคำ นำมาผสมรวมกันเป็น 1 ทฤษฎี ซึ่งความจริงแล้วมันย่อมมาจากคำที่มีความหมาย 4 คำ ดังต่อไปนี้

1. Strengths (S) จุดแข็ง จุดเด่น ขององค์กร
2. Weaknesses (W) จุดอ่อน ข้อเสียเปรียบขององค์กร
3. Opportunities (O) โอกาสในการดำเนินงานตามแผนงาน
4. Threats (T) อุปสรรคที่อาจเป็นปัจจัยที่สำคัญต่อการดำเนินงาน

## ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ได้ข้อมูลทุนชุมชน ในด้านเศรษฐกิจครัวเรือน ทรัพยากรธรรมชาติ ทุนวัฒนธรรม และ ภูมิปัญญาท้องถิ่น
2. ชุมชนได้รับความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับอาชีพการปลูกกล้วย การแปรรูป และการตลาด ได้ข้อมูลฐานเศรษฐกิจชุมชน เช่น รายได้ รายจ่าย การออม
3. ชุมชนมีแผนอาชีพการปลูกกล้วย และแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกล้วย
4. ชุมชนจะมีรายได้เพิ่มขึ้นจากการแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วย ทำให้เศรษฐกิจโดยรวมของชุมชนดีขึ้น



## บทที่ 2

### ทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การวิจัยครั้งนี้เป็นการศึกษาการเรียนรู้แบบมีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกล้วยของชุมชนบ้านห้วยทรายทอง หมู่ที่ 3 ตำบลทุ่งไเส อำเภอลี้ จังหวัดนครศรีธรรมราช ภายใต้กรอบแนวคิดทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องในแต่ละประเด็นดังนี้

1. แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับการพัฒนาชุมชนแบบมีส่วนร่วม
2. แนวความคิดเกี่ยวกับภูมิปัญญาชาวบ้าน
3. ทฤษฎีการพัฒนาด้านอาชีพ
4. แนวคิดการวิเคราะห์สำรวจตรวจสอบสภาพภายในองค์กรและสภาพแวดล้อมภายนอก
5. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

#### แนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับการพัฒนาชุมชนแบบมีส่วนร่วม

สำนักงานคณะกรรมการกองทุนหมู่บ้านและชุมชนเมืองแห่งชาติ, สำนักงานสภาพัฒนาการเศรษฐกิจ และทบวงมหาวิทยาลัย (2546, หน้า 114) ได้ระบุว่า การมีส่วนร่วม คือ การที่ประชาชนหรือชุมชนสามารถเข้าไปมีส่วนร่วมในการตัดสินใจในการกำหนดนโยบายพัฒนาท้องถิ่น และมีส่วนร่วมในการรับประโยชน์จากบริการ รวมทั้งมีส่วนร่วมในการควบคุมประเมินผลโครงการต่าง ๆ ของท้องถิ่น นอกจากนี้ยังได้ให้ความหมายของการมีส่วนร่วมว่ามี 2 ลักษณะ คือ

1. การมีส่วนร่วมในลักษณะที่เป็นกระบวนการของการพัฒนา โดยให้ประชาชน มีส่วนร่วมในการพัฒนาตั้งแต่เริ่มต้นจนถึงสิ้นสุดโครงการ ได้แก่ การร่วมกันค้นหาปัญหา การวางแผน การตัดสินใจ การระดมทรัพยากรและเทคโนโลยีท้องถิ่น การบริหารจัดการ การติดตามประเมินผล รวมทั้งรับผลประโยชน์ที่เกิดขึ้นจากโครงการ

2. การมีส่วนร่วมทางการเมือง แบ่งออกเป็น 2 ลักษณะ คือ

- ลักษณะที่ 1 การส่งเสริมสิทธิและพลังอำนาจของพลเมืองโดยประชาชนหรือชุมชนพัฒนาขีดความสามารถของตนในการจัดการเพื่อรักษาผลประโยชน์ของกลุ่ม

ลักษณะที่ 2 ควบคุมการใช้และการกระจายทรัพยากรของชุมชน อันจะก่อให้เกิดกระบวนการ และ โครงสร้างที่ประชาชนในชนบทสามารถแสดงออกซึ่งความสามารถของตนและได้รับผลประโยชน์จากการพัฒนา

การเปลี่ยนแปลงกลไกการพัฒนาโดยรัฐมาเป็นการพัฒนาที่ประชาชนมีบทบาทหลัก โดยการกระจายอำนาจในการวางแผน จากส่วนกลางมาเป็นส่วนภูมิภาค เป็นการคืนอำนาจในการพัฒนาให้แก่ประชาชนให้มีส่วนร่วมในการกำหนดอนาคตของตนเอง

นิรันดร์ จงวุฒิเวศย์ (2527, หน้า 183) ได้สรุปความหมายของการมีส่วนร่วมว่า การมีส่วนร่วม หมายถึง การเกี่ยวข้องทางด้านจิตใจและอารมณ์ของบุคคลหนึ่งในสถานการณ์กลุ่ม ซึ่งผลของการเกี่ยวข้องดังกล่าวเป็นเหตุเร้าใจให้กระทำการให้บรรลุจุดมุ่งหมายของกลุ่มนั้น กับทั้งทำให้เกิดความมีส่วนร่วมรับผิดชอบกับกลุ่มดังกล่าวด้วย

นรินทร์ชัย พัฒนพงศา (2546, หน้า 4) ได้สรุปความหมายของการมีส่วนร่วมว่า การมีส่วนร่วม คือ การที่ฝ่ายหนึ่งฝ่ายใดที่ไม่เคยได้เข้าร่วมในกิจกรรมต่าง ๆ หรือเข้าร่วม การตัดสินใจ หรือเคยมาเข้าร่วมด้วยเล็กน้อยได้เข้าร่วมด้วยมากขึ้นเป็นไปอย่างมีอิสรภาพ เสมอภาค มิใช่มีส่วนร่วมอย่างผิวเผินแต่เข้าร่วมด้วยอย่างแท้จริงยิ่งขึ้น และการเข้าร่วมนั้นต้องเริ่มตั้งแต่ขั้นแรกจนถึงขั้นสุดท้ายของโครงการ

ชิต นิลพานิช และกุลธนา ธนาพงศธร (2532, หน้า 350) ได้ระบุว่า การมีส่วนร่วมของประชาชนในการพัฒนาชนบท หมายถึง การที่ประชาชนทั้งในเมืองและชนบทได้เข้ามีส่วนร่วม หรือเข้ามีส่วนเกี่ยวข้องในการดำเนินงานพัฒนาชนบทตามขั้นตอนได้ขั้นตอนหนึ่งหรือทุกขั้นตอนแล้วแต่เหตุการณ์จะเอื้ออำนวย

## แนวความคิดเกี่ยวกับภูมิปัญญาชาวบ้าน

### ความหมายของภูมิปัญญาชาวบ้าน

ภูมิปัญญาไทยหรืออาจเรียกว่า ภูมิปัญญาชาวบ้าน หรือ ภูมิปัญญาท้องถิ่น หมายถึง ความรู้ความเข้าใจ ความสามารถ ความชำนาญอันเกิดจากประสบการณ์การเรียนรู้ เพื่อนำมาสร้างกิจกรรม เครื่องมือ เครื่องใช้ ในการประกอบอาชีพ หรือการดำรงชีวิตในสังคมปกติสุข เข้ากับสภาพแวดล้อมที่ตนอาศัยและมีการถ่ายทอดสืบต่อกันมาจากบรรพบุรุษ ทั้งทางตรงและทางอ้อม ภูมิปัญญายังมีความหมายรวมถึงความคิด ความเชื่อต่อสิ่งต่าง ๆ โดยมีนักวิชาการไทยได้ให้ความหมายของภูมิปัญญาดังต่อไปนี้

ศรีศักร วัลติโกตม (2535, หน้า 6) กล่าวว่า ภูมิปัญญาชาวบ้าน หมายถึง ศักยภาพของมนุษย์ในการปรับตัวให้เข้ากับสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติและสภาพแวดล้อมทางวัฒนธรรมทำให้มนุษย์ดำรงอยู่ร่วมกันได้อย่างราบรื่น

ฉลาดชาย รมิตานนท์ (2536, หน้า 385) กล่าวว่า ภูมิปัญญาชาวบ้าน หรือ ภูมิปัญญาท้องถิ่นหมายถึง สติและปัญญาอันเกิดจากการเรียนรู้ สะสมและถ่ายทอดประสบการณ์ที่ยาวนานของบุคคลในท้องถิ่น ซึ่งทำหน้าที่ชี้แนะแนวทางการจะใช้ชีวิตอย่างยั่งยืนถาวรกับธรรมชาติรอบตัว

เสรี พงศ์พิศ (2536, หน้า 146) กล่าวถึงว่า ภูมิปัญญา (wisdom) หรือ ภูมิปัญญาชาวบ้าน (popular wisdom) หรือภูมิปัญญาท้องถิ่น (local wisdom) หมายถึง พื้นรากฐานของความรู้ของชาวบ้านหรือความรู้ของชาวบ้านที่เรียนรู้ และมีประสบการณ์สืบทอดกันมาทั้งทางตรง คือ ประสบการณ์ด้วยตนเองหรือทางอ้อม ซึ่งเรียนรู้จากผู้ใหญ่หรือความรู้ที่ได้สั่งสมสืบทอดกันมากว่าอีกนัยหนึ่งได้ว่า ภูมิปัญญาชาวบ้าน หมายถึง ทุกสิ่งทุกอย่างที่ชาวบ้านคิดได้เองที่นำมาใช้ในการแก้ปัญหา เป็นสติปัญญา เป็นองค์ความรู้ทั้งหมดของชาวบ้าน ทั้งกว้าง ทั้งลึก ที่ชาวบ้านสามารถคิดเองทำเอง โดยอาศัยศักยภาพที่มีอยู่แก้ปัญหาการดำเนินวิถีชีวิตได้ในท้องถิ่นอย่างร่วมสมัย

ประคอง นิมมานเหมินท์ (2538, หน้า 47) กล่าวว่า ภูมิปัญญา หมายถึง ความรู้หรือระบบความรู้ ที่มนุษย์ค้นพบหรือคิดค้นขึ้น เพื่อให้สามารถดำรงชีวิตอยู่ได้อย่างมั่นคง ปลอดภัย มีความสะดวกสบาย สุขสงบและบันเทิงใจ อาจเป็นระบบความรู้ที่คิดขึ้นเพื่อประโยชน์ส่วนตัวของบุคคลใดบุคคลหนึ่งมาก่อนหรือเป็นระบบความรู้ที่คิดขึ้นเพื่อประโยชน์ของกลุ่มชนก็ได้

เอกวิทย์ ณ ถลาง (2540, หน้า 11) ได้ให้ความหมายว่า ภูมิปัญญา (wisdom) หมายถึง ความรู้ความคิด ความสามารถ ความชัดเจนที่กลุ่มชนได้จากประสบการณ์ที่สั่งสมไว้ใน การปรับตัว และการดำรงชีพในระบบนิเวศ หรือสภาพแวดล้อมทางธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมทางสังคม วัฒนธรรมที่ได้มีพัฒนาการสืบสานกันมา ภูมิปัญญาเป็นความรู้ ความคิด ความเชื่อ ความสามารถ ความชัดเจน ที่เป็นผลของการใช้สติปัญญาปรับตัวกับสภาวะต่าง ๆ ในพื้นที่กลุ่มชนนั้นตั้งหลักแหล่งถิ่นฐานอยู่ และได้แลกเปลี่ยนสังสรรค์ทางวัฒนธรรมกับกลุ่มชนอื่น จากพื้นที่สิ่งแวดล้อมอื่นที่ได้มีการติดต่อสัมพันธ์กันแล้วรับเอาหรือปรับเปลี่ยนนำมาสร้างประโยชน์หรือแก้ปัญหาได้ในสิ่งแวดล้อมและบริบททางสังคมวัฒนธรรมของกลุ่มชนนั้น ภูมิปัญญาจึงมีทั้งภูมิปัญญาอันเกิดจากประสบการณ์ในพื้นที่ ภูมิปัญญาที่มาจากภายนอกและภูมิปัญญาที่ผลิตใหม่ หรือผลิตซ้ำเพื่อการแก้ปัญหา และการปรับตัวให้สอดคล้องกับความจำเป็นและความเปลี่ยนแปลง

สันติสุข กฤดากร (2541, หน้า 14) ได้ให้ความหมายของภูมิปัญญาชาวบ้าน หมายถึง พื้นรากฐาน ความรู้ทั้งที่เป็นรูปธรรม และนามธรรมของชาวบ้านในสังคมหนึ่ง ๆ ซึ่งชาวบ้านในสังคมนั้นรับรู้ เชื่อถือ เข้าใจร่วมกันเป็นองค์ความรู้ที่เกิดจากการถ่ายทอดสืบทอดกันมา และเกิดจาก

ประสบการณ์ด้วยตนเอง ประสานกับความรู้ใหม่นำมาใช้ให้เกิดประโยชน์และสามารถนำมา  
แก้ปัญหาในการดำรงชีวิตทั้งในระดับปัจเจกบุคคล และในระดับสังคมได้อย่างสอดคล้องสมดุกับ  
สภาพของแต่ละสังคม

ศรีวรรณ จันทรหงส์ (2542, หน้า 76) กล่าวว่า ภูมิปัญญาชาวบ้าน หมายถึง มวลความรู้  
ประสบการณ์ของชาวบ้าน ที่ได้รับการสั่งสมสืบทอดกันมาตามวิถีชีวิต ขนบธรรมเนียมประเพณี  
และวัฒนธรรมและนำองค์ความรู้นั้นมาแก้ปัญหา หรือประยุกต์ใช้ให้เหมาะสมกับกาลสมัย เพื่อให้  
สามารถดำเนินชีวิตได้อย่างสงบ

จิรณี สีนุชก (2543, หน้า 11) กล่าวว่า ภูมิปัญญาชาวบ้าน หมายถึง ความรู้ ความสามารถ  
ในการดำรงชีวิตอยู่ในพื้นที่นั้น ๆ โดยใช้สติปัญญาสั่งสมความรู้ของตนอย่างหลากหลาย  
ผสมผสานความกลมกลืนระหว่างศาสนา สภาพภูมิอากาศ สภาพแวดล้อม การประกอบอาชีพ และ  
กระบวนการทางสังคม เพื่อให้ชีวิตอยู่ได้ในสภาพที่เหมาะสมกับธรรมชาติ และการถ่ายทอด  
กระบวนการเหล่านี้มาจนหลายชั่วคนจากการศึกษาความหมาย และแนวความคิดของภูมิปัญญา  
ชาวบ้านที่กล่าวมาแล้วข้างต้นพอจะสรุปได้ดังนี้ ภูมิปัญญาชาวบ้าน หมายถึง ความรู้ ความสามารถ  
และประสบการณ์ของชาวบ้านที่มีการถ่ายทอดสืบทอดกันมา และเกิดจากประสบการณ์ด้วยตนเอง  
ประสานกับความรู้ใหม่ ผสมผสานความกลมกลืนระหว่างศาสนา สภาพภูมิอากาศ สภาพแวดล้อม  
การประกอบอาชีพ และกระบวนการทางสังคม เพื่อใช้ให้เกิดประโยชน์ และสามารถนำมา  
แก้ปัญหาในการดำรงชีวิต

#### การเกิดภูมิปัญญาชาวบ้าน

ประเวศ วะสี (2530, หน้า 75) ได้กล่าวถึงความเป็นมาของภูมิปัญญาว่า เป็นสิ่งที่เกิดขึ้น  
และดำรงอยู่กับสังคมมนุษย์มาช้านาน เป็นการดำรงอยู่ในชีวิตที่เกี่ยวข้องกับธรรมชาติของแต่ละ  
ท้องถิ่นโดยมีการปรับสภาพการดำเนินชีวิตให้เหมาะสมกับสภาพแวดล้อมธรรมชาติตามกาลเวลา  
เนื่องจากมนุษย์เป็นสัตว์โลกที่พิเศษกว่าสัตว์อื่น ๆ กล่าวคือ มีมันสมองที่มีความสามารถในการ  
คิดค้น เรียนรู้แก้ปัญหา และมีการสืบทอดแบบแผนความรู้เป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่สืบทอดกันมา  
แม้ว่าภูมิปัญญาเป็นสิ่งที่ถูกสั่งสม และถ่ายทอดเป็นมรดกมาช้านาน แต่มีลักษณะที่สำคัญอย่างหนึ่ง  
คือเป็นองค์ความรู้ที่มีการเชื่อมโยงกันไปหมดไม่ว่าจะเป็นเรื่องของอาชีพ เศรษฐกิจ ความเป็นอยู่  
การใช้จ่าย การศึกษา วัฒนธรรม

ยิ่งยง เทาประเสริฐ (2542, หน้า 16) กล่าวถึงปัจจัยที่มีผลต่อการพัฒนาการของภูมิปัญญาไทย  
5 ประการ คือ

1. ความรู้เดิมในเรื่องนั้นๆ ผสมผสานกับความรู้ใหม่ที่ได้รับ
2. การสั่งสม การสืบทอดของความรู้ในเรื่องนั้น

3. ประสบการณ์เดิมที่สามารถเทียบเคียงกับเหตุการณ์หรือประสบการณ์ใหม่ได้
4. สถานการณ์ที่ไม่มั่นคง หรือมีปัญหาที่ยังหาทางออกไม่ได้
5. รากฐานทางพระพุทธศาสนา วัฒนธรรมและความเชื่อ

นอกจากนี้ยังกล่าวถึงลักษณะของภูมิปัญญาไทย สรุปได้ว่า การเกิดของภูมิปัญญามีกระบวนการเกิดจากการเรียนรู้ และสืบทอดองค์ความรู้ที่มีอยู่เดิมในชุมชนแล้วพัฒนาเลือกสรรปรับปรุงองค์ความรู้เหล่านั้นจนเกิดทักษะ และความชำนาญที่สามารถแก้ไขปัญหา และพัฒนาชีวิตได้อย่างเหมาะสมกับยุคสมัยแล้วเกิดภูมิปัญญา (องค์ความรู้ใหม่) ที่เหมาะสม และสืบทอดพัฒนาต่อไปอย่างไม่สิ้นสุด

### ความสำคัญของภูมิปัญญาชาวบ้าน

ประเวศ วะสี (2533, หน้า 31-34) ได้กล่าวถึงความสำคัญของภูมิปัญญาชาวบ้าน สรุปได้ว่า สังคมที่เด่นชัด ไม่ว่าสังคมใดหรือชุมชนใดก็ตามเมื่อเกิดขึ้นหรือดำรงอยู่มานาน ล้วนจะต้องมีภูมิปัญญาของตัวเอง ไม่เช่นนั้นก็อยู่ไม่ได้ การพัฒนาประเทศที่ผ่านมามองในด้านความคิดและความรู้แล้วรัฐบาลกับเอกชนไม่ค่อยให้ความสำคัญในภูมิปัญญาชาวบ้าน หรือความรู้ดั้งเดิมของคนไทย ด้วยความไม่เข้าใจ อาจเห็นว่าภูมิปัญญาชาวบ้านเป็นสิ่งที่คร่ำครึ ต้องพัฒนาให้ทันสมัยตามแบบยุโรปเมื่อผ่านการต่อเนื่องเป็นเวลานาน ผลที่ตามมาอาจพูดได้ว่าชนบทไทยถูกทำลายย่อยยับ เกิดสภาพล้มละลายทั้งทางด้านสังคม เศรษฐกิจ และวัฒนธรรมก่อผลกระทบถึงครอบครัว เนื่องจากความสมดุลของชีวิตเท่าที่เคยเป็นอยู่มาก่อนถูกทำลายลง และยังได้กล่าวถึงลักษณะสำคัญของภูมิปัญญาพื้นบ้าน ไว้ดังนี้

1. มีวัฒนธรรมเป็นพื้นฐาน ไม่ใช่วิทยาศาสตร์
2. มีการบูรณาการสูงทั้งในเรื่องของกาย ใจ สังคม และสิ่งแวดล้อม
3. มีความเชื่อมโยงไปสู่นามธรรมที่ลึกซึ้งสูงส่ง
4. เน้นความสำคัญของจริยธรรมมากกว่าวัตถุธรรม

สามารถ จันทรสุรีย์ (2533, หน้า 57-59) กล่าวถึง ความสำคัญของภูมิปัญญาชาวบ้าน สรุปได้ว่า ภูมิปัญญาชาวบ้านมีความสำคัญเพราะทำให้ชาวบ้านดำรงชีพอยู่ได้ พึ่งพาตนเอง ได้เหมาะสมกับสภาพแวดล้อมด้วยความคิดความสามารถของชาวบ้านเอง ในสภาวะที่มีการเปลี่ยนแปลงทางสังคมภูมิปัญญาชาวบ้านเป็น รากฐานของวัฒนธรรมชุมชน การพัฒนาใด ๆ ก็ตามจึงควรคำนึงถึงความรู้ความสามารถของชาวบ้าน ให้มีความสำคัญกับภูมิปัญญาชาวบ้านในการพัฒนา จึงทำให้การพัฒนาสอดคล้องกับความเป็นอยู่ของชาวบ้านในชุมชนนั้น ๆ ได้อย่างเหมาะสม

สุรเชษฐ เวชชพิทักษ์ (2534, หน้า 88-89) ได้กล่าวถึงความสำคัญของภูมิปัญญาชาวบ้าน สรุปได้ว่า ภูมิปัญญาชาวบ้านมีความเกี่ยวข้องกับวัฒนธรรม เนื่องจากวัฒนธรรมเป็นความจริงออก

งาม ของชุมชน การพัฒนาเป็นการทำให้ดีขึ้นเจริญงอกงามขึ้น ดังนั้นการดำเนินงานด้านวัฒนธรรมกับการพัฒนาจึงต้องใช้ภูมิปัญญาค้นหาสิ่งที่มีอยู่แล้ว มาฟื้นฟู ประยุกต์และสร้างเสริมสิ่งใหม่ บนรากฐานเท่าที่ค้นพบนั้นซึ่งภูมิปัญญาจะเป็นรากฐานของการพัฒนา

สันติสุข กฤดากร (2541, หน้า 17) กล่าวถึงภูมิปัญญาชาวบ้านมีความสำคัญ 3 ประการดังต่อไปนี้

1. ช่วยให้สมาชิกในชุมชนหมู่บ้านดำรงชีวิตร่วมกันอยู่ได้อย่างสงบสุข
2. ช่วยสร้างความสมดุลระหว่างคนกับธรรมชาติแวดล้อม
3. ช่วยให้ผู้คนดำรงตน และปรับเปลี่ยนให้ทันต่อความเปลี่ยนแปลงและผลกระทบอัน

เกิดจาก สังคมภายนอก

จากการศึกษาความสำคัญของภูมิปัญญาชาวบ้านที่กล่าวมาแล้วข้างต้นนี้ พอจะสรุปได้ว่าภูมิปัญญาชาวบ้านมีความสำคัญต่อวิถีชีวิตประจำวันของชาวบ้านโดยเฉพาะ เป็นรากฐานของการพัฒนาสังคมหรือชุมชน และเป็นรากฐานของวัฒนธรรม ที่สะท้อนออกมาในรูปของขนบธรรมเนียมประเพณีศาสนา พิธีกรรม ภาษา ความเชื่อ วรรณกรรม ดนตรี การละเล่นพื้นบ้าน และภูมิปัญญานั้นยังมีความสำคัญต่อประเทศชาติด้วย เพราะถ้าสังคมหรือชุมชนหากไม่มีภูมิปัญญาที่ไม่สามารถที่จะอยู่รอดในสังคมได้ด้วยตนเอง ดังนั้นการพัฒนาจำเป็นต้องคำนึงถึงภูมิปัญญาชาวบ้าน

#### ประเภทและลักษณะของภูมิปัญญาชาวบ้าน

เสรี พงศ์พิศ (2529, หน้า 145–146) กล่าวถึงลักษณะของภูมิปัญญาไทยมี 2 ลักษณะ คือ

1. ลักษณะที่เป็นนามธรรม เป็นโลกทัศน์ชีวทัศน์ เป็นปรัชญาในการดำเนินชีวิต เป็นเรื่องเกี่ยวกับการ เกิด แก่ เจ็บ ตาย คุณค่า และความหมายของทุกสิ่งในชีวิตประจำวัน
2. ลักษณะที่เป็นรูปธรรม เป็นเรื่องเกี่ยวกับเฉพาะด้านต่าง ๆ เช่น การทำมาหากิน การเกษตร หัตถกรรม ศิลปดนตรี และอื่น ๆ

ประเวศ วะสี และคณะ (2536, หน้า 21–23) ได้กล่าวถึง ลักษณะของภูมิปัญญาชาวบ้านหรือภูมิปัญญาท้องถิ่นสรุปได้ดังนี้ ภูมิปัญญาท้องถิ่นสะสมขึ้นมาจากประสบการณ์ของชีวิต สังคม และในสภาพแวดล้อมที่ต่างกัน และถ่ายทอดสืบต่อกันมาเป็นวัฒนธรรม ซึ่งภูมิปัญญาท้องถิ่นมีลักษณะที่สำคัญ 3 ประการ คือ

1. ความจำเพาะเกี่ยวกับท้องถิ่นเพราะภูมิปัญญาท้องถิ่นสะสมขึ้นมาจากประสบการณ์ หรือความชัดเจนจากชีวิตและสังคมในท้องถิ่น
2. มีความเชื่อมโยงหรือบูรณาการสูง เพราะภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นภูมิปัญญาที่มาจากประสบการณ์จริงทั้งในเรื่องของกาย ใจ ชีวิต สังคม และสิ่งแวดล้อม ความคิดเรื่องพระแม่ธรณี แม่คงคา พระภูมิเจ้าที่ รุกขเทวดา เป็นตัวอย่างของการนำเอาธรรมชาติมาเป็นนามธรรมที่สื่อไปถึงส่วน

ลึกของใจที่เชื่อมโยงไปสู่อัตตประโยชน์ โดยสร้างความสัมพันธ์ที่ถูกต้องให้คนเคารพธรรมชาติ  
คนเรารู้ว่าเราทำอะไรย่อมไม่ทำลายสิ่งนั้น

3. มีความเคารพผู้อาวุโส เนื่องจากภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ความสำคัญแก่ประสบการณ์จึงมีความ  
เคารพผู้อาวุโส เพราะผู้อาวุโสมีประสบการณ์มากกว่า

วิชิต นันทสุวรรณ (2528, หน้า 10-11) อ้างถึงใน จิรณี สนิษช (2543, หน้า 16) ได้จำแนก  
ประเภทของภูมิปัญญาชาวบ้านที่สำคัญแบ่งเป็น 3 ประเภท ดังนี้

1. ภูมิปัญญาจากการใช้ชีวิตในธรรมชาติ เนื้อหาของภูมิปัญญา คือ การอธิบายปรากฏการณ์  
ธรรมชาติ อธิบายความสัมพันธ์ระหว่างชีวิตกับธรรมชาติในลักษณะของกฎเกณฑ์ที่พึงปฏิบัติและ  
ข้อห้ามที่มีให้ชาวบ้านปฏิบัติ ความเชื่อต่อธรรมชาติต่าง ๆ เรื่องของผีที่ทำให้เกิดภาวะสมดุลของ  
การอยู่ร่วมกันระหว่างคนกับธรรมชาติ

2. ภูมิปัญญาจากประสบการณ์อยู่ร่วมกัน ภูมิปัญญาแบบนี้มีพฤติกรรมตามแบบแผน  
ของสังคม มีกฎเกณฑ์บอกอย่างนั้นคืออย่างนี้ไม่ดี มีระบบความสัมพันธ์ของการอยู่ร่วมกันอย่าง  
สันติ เป็นหลัก มีความเข้าใจในอนิจจังของชีวิตเป็นแก่นสูงสุด รูปธรรมที่แสดงออก คือ ความเชื่อ  
เรื่องบรรพบุรุษ เช่น ปู่ ย่า ตา ยาย ผีพ่อแม่ และพิธีกรรมต่าง ๆ เป็นต้น

3. ภูมิปัญญาจากประสบการณ์เฉพาะด้าน เช่น ภูมิปัญญาจากประสบการณ์การทำมา  
หากินในด้านต่าง ๆ ภูมิปัญญาด้านการรักษาโรค เป็นต้น

จากการศึกษาแนวคิดดังกล่าว สรุปได้ว่า ภูมิปัญญา มี 2 ลักษณะคือ

1. เป็นรูปธรรม ได้แก่ วัตถุการกระทำทั้งหลาย เช่น การเกษตร หัตถกรรม ศิลปกรรม  
ดนตรี การทำมาหากิน

2. เป็นนามธรรม ได้แก่ ความรู้ ความเชื่อ ประเพณี วัฒนธรรม ประชญาหรือแนว  
ทางการดำเนินชีวิต

#### การกำหนดขอบข่ายหรือสาขาของภูมิปัญญาชาวบ้าน

จากการศึกษาการกำหนดสาขา หรือภูมิปัญญาชาวบ้านมีขอบข่ายที่กว้างขวางครอบคลุม  
วิถีชีวิตของประชาชนในทุก ๆ ด้านดังที่มีนักวิชาการได้แบ่งขอบเขตของภูมิปัญญาไว้หลายด้าน ดังนี้  
สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน เล่มที่ 23 (2541) ได้กล่าวว่าการกำหนดสาขาภูมิปัญญาไทยไว้  
อย่างหลากหลายขึ้นอยู่กับวัตถุประสงค์และหลักเกณฑ์ต่าง ๆ ที่หน่วยงาน องค์กร และนักวิชาการ  
แต่ละท่านนำมากำหนด ในภาพรวมภูมิปัญญาไทยสามารถแบ่งได้เป็น 10 สาขาดัง

1. สาขาเกษตรกรรม หมายถึง ความสามารถในการผสมผสานองค์ความรู้ ทักษะ และ  
เทคนิคด้านการเกษตรกับเทคโนโลยี โดยการพัฒนาบนพื้นฐานคุณค่าดั้งเดิมซึ่งคนสามารถพึ่งพา  
ตนเองในภาวการณ์ต่าง ๆ ได้

2. สาขาอุตสาหกรรมและหัตถกรรม หมายถึง การรู้จักประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ในการแปรรูปผลิตผล เพื่อชะลอการนำเข้าตลาด เพื่อแก้ปัญหาด้านการบริโภคอย่างปลอดภัย ประหยัดและเป็นธรรม อันเป็นกระบวนการที่ทำให้ชุมชนท้องถิ่นสามารถพึ่งพาตนเองทางเศรษฐกิจได้
3. สาขาการแพทย์แผนไทย หมายถึง ความสามารถในการจัดการป้องกัน และรักษาสุขภาพของคนในชุมชน โดยเน้นให้ชุมชนสามารถพึ่งพาตนเองทางด้านสุขภาพและอนามัยได้
4. สาขาการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม หมายถึง ความสามารถเกี่ยวกับการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ทั้งการอนุรักษ์ การพัฒนา และการใช้ประโยชน์จากคุณค่าของทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมอย่างสมดุลและยั่งยืน
5. สาขากองทุนและธุรกิจชุมชน หมายถึง ความสามารถในการบริหารจัดการด้านการสะสมและบริการกองทุน และธุรกิจชุมชน ทั้งที่เป็นเงินตราและโภคทรัพย์ เพื่อส่งเสริมชีวิตความเป็นอยู่ของสมาชิกในชุมชน
6. สาขาสวัสดิการ หมายถึง ความสามารถในการจัดสวัสดิการในการประกันคุณภาพชีวิตของคน ให้เกิดความมั่นคงทางเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรม
7. สาขาศิลปกรรม หมายถึง ความสามารถในการผลิตผลงานทางด้านศิลปะสาขาต่าง ๆ เช่น จิตรกรรม ประติมากรรม วรรณกรรม ทัศนศิลป์ คีตศิลป์ ศิลปะมวยไทย เป็นต้น
8. สาขาการจัดการองค์กร หมายถึง ความสามารถในการบริหารจัดการดำเนินงานขององค์กรชุมชนต่างๆ ให้สามารถพัฒนา และบริหารองค์กรของตนเองได้ตามบทบาท และหน้าที่ขององค์กร เช่น การจัดการองค์กรของกลุ่มแม่บ้าน กลุ่มออมทรัพย์ กลุ่มประมงพื้นบ้าน เป็นต้น
9. สาขาภาษาและวรรณกรรม หมายถึง ความสามารถผลิตผลงานเกี่ยวกับด้านภาษาทั้งภาษาถิ่น ภาษาโบราณ ภาษาไทยและการใช้ภาษา ตลอดทั้ง ด้านวรรณกรรมทุกประเภท เช่น การจัดทำสารานุกรมภาษาถิ่น การปริวรรต หนังสือโบราณ การฟื้นฟูการเรียนการสอนภาษาถิ่นของท้องถิ่นต่าง ๆ เป็นต้น
10. สาขาศาสนาและประเพณี หมายถึง ความสามารถประยุกต์และปรับใช้หลักธรรมคำสอนทางศาสนา ความเชื่อ และประเพณีดั้งเดิมที่มีคุณค่าให้เหมาะสมต่อการประพฤติปฏิบัติให้บังเกิดผลดีต่อบุคคลและสิ่งแวดล้อม จากทัศนะของนักวิชาการ จึงชี้ให้เห็นว่า ขอบเขตหรือสาขาของภูมิปัญญานั้นแบ่งออกได้มากมายหลายด้าน ซึ่งแต่ละด้านมีความสอดคล้องและมีความสัมพันธ์กับการดำรงชีวิตของคนไทยในสังคมท้องถิ่นนั้น ๆ

### ลักษณะความสัมพันธ์ของภูมิปัญญาไทย

ยิ่งยง เทาประเสริฐ (2542, หน้า 16) ได้กล่าวว่า ภูมิปัญญาไทยสามารถสะท้อนออกมาใน 3 ลักษณะที่สัมพันธ์ใกล้ชิดกัน คือ

1. ความสัมพันธ์อย่างใกล้ชิดกันระหว่างคนกับโลก สิ่งแวดล้อม สัตว์ พืช และธรรมชาติ
2. ความสัมพันธ์ของคนกับคนอื่น ๆ ที่อยู่ร่วมกันในสังคม หรือในชุมชน
3. ความสัมพันธ์ระหว่างคนกับสิ่งศักดิ์สิทธิ์สิ่งเหนือธรรมชาติ ตลอดทั้งสิ่งที่ไม่

สามารถสัมผัสได้ทั้งหลายทั้ง 3 ลักษณะนี้ คือ สามมิติของเรื่องเดียวกัน หมายถึง ชีวิตชุมชน สะท้อนออกมาถึงภูมิปัญญาในการดำเนินชีวิตอย่างมีเอกภาพเหมือนสามมุมของรูปสามเหลี่ยม ภูมิปัญญา จึงเป็นรากฐานในการดำเนินชีวิตของคนไทยจะเห็นได้ว่าลักษณะภูมิปัญญาที่เกิดจากความสัมพันธ์ระหว่างคนกับธรรมชาติ สิ่งแวดล้อมจะแสดงออกมาในลักษณะภูมิปัญญาในการดำเนินชีวิตขั้นพื้นฐานด้านปัจจัยสี่ การบริหารจัดการองค์กร ตลอดทั้งการประกอบอาชีพต่าง ๆ เป็นต้น

ภูมิปัญญาที่เกิดจากความสัมพันธ์ระหว่างคนกับคนอื่นในสังคม จะแสดงออกมาในลักษณะจารีต ขนบธรรมเนียม ประเพณี ศิลปะ และนันทนาการ ภาษา และวรรณกรรม ตลอดทั้งการสื่อสารต่าง ๆ เป็นต้น ส่วนภูมิปัญญาที่เกิดจากความสัมพันธ์ระหว่างคนกับสิ่งศักดิ์สิทธิ์ สิ่งเหนือธรรมชาติจะแสดงออกมาในลักษณะของสิ่งศักดิ์สิทธิ์ ศาสนา ความเชื่อต่าง ๆ เป็นต้น

จากความหมายของภูมิปัญญาไทยที่กล่าวมาข้างต้น อาจสรุปได้ว่า ภูมิปัญญาไทย หมายถึงองค์ความรู้ ความสามารถ และทักษะของคนไทยที่มาจากการสั่งสมประสบการณ์ที่ผ่านกระบวนการเลือกสรร เรียนรู้ ประยุกต์ และถ่ายทอดสืบต่อกันมา เพื่อให้แก้ปัญหาและพัฒนาวิถีชีวิตของคนไทยให้สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมและเหมาะสมกับยุคสมัย

### ประโยชน์ของภูมิปัญญาชาวบ้าน

ชลทิศย์ เอี่ยมสำอางค์ และวิศนี ตรีภูม (2533, หน้า 229-230) ให้ความหมายประโยชน์ของภูมิปัญญาชาวบ้านออกเป็น 6 ประการ ดังนี้

1. ช่วยให้คนในท้องถิ่นนั้นดำรงชีวิตอยู่ด้วยความสงบสุขกลมกลืนกับสิ่งแวดล้อม ธรรมชาติความเชื่อ และข้อห้ามต่าง ๆ สามารถใช้เพื่อป้องกัน ทำลายสิ่งแวดล้อม และช่วยให้เกิดการอนุรักษ์ธรรมชาติได้อย่างดี
2. สามารถนำมาใช้เพื่อควบคุมพฤติกรรมของคนในสังคมเดียวกัน บารมีของบรรพบุรุษที่ล่วงลับไปแล้วและเป็นที่ยึดเหนี่ยวกันมา สามารถนำสวรรค์ กรรมและวาสนา ส่งผลต่อพฤติกรรมของชาวบ้าน ความซาบซึ้งในนิทานพื้นบ้าน นิทานชาดก ส่งผลให้คนอ่านนอนสงบ รักสงบ มีความผูกพันต่อผู้กับความทุกข์ยากและลดการกตัญญูได้สูง

3. ให้ประโยชน์ด้านการรักษาสุขภาพอนามัย และการรักษาพยาบาลเป็นกระบวนการรักษาที่ช่วยเยียวยา และยกระดับจิตใจของผู้ป่วยให้มีพลังใจต่อสู้กับโรคร้ายไข้เจ็บ

4. ช่วยส่งเสริมและดำรงไว้ซึ่งเอกลักษณ์ของสังคมนั้น จารีตประเพณี ขนบธรรมเนียม ตลอดจนวิถีการดำเนินชีวิตของชาวบ้าน เป็นเรื่องที่ถูกยึดถือกันมาแต่บรรพบุรุษ การปรับเปลี่ยนการประยุคต์และการสืบทอด ล้วนแล้วแต่ต้องอาศัยภูมิปัญญาของคนในสังคม เพื่อให้เกิดความสอดคล้องเหมาะสมกับสภาพการณ์ และเงื่อนไขที่เปลี่ยนไป ดังนั้นจึงเป็นสิ่งที่ต้องภาคภูมิใจ เพราะเป็นคุณลักษณะเฉพาะท้องถิ่น

5. มีประโยชน์ต่อการประกอบอาชีพ ภูมิปัญญาท้องถิ่นในปัจจุบันซึ่งเป็นภูมิปัญญาที่ประยุคต์แล้ว นำมาใช้ประโยชน์ต่อการประกอบอาชีพแก้ปัญหาต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น เรื่องของการเกษตรกรรมธรรมชาติ การแก้ปัญหาเรื่องการใช้น้ำเพื่อเกษตร การป้องกันกำจัดแมลงโดยไม่ใช้สารเคมี

6. ช่วยให้เข้าใจชุมชนและสามารถนำมาใช้ประโยชน์ในการกำหนดท่าที และเนื้อหาการทำงาน กับชุมชน ให้การทำงานด้านการพัฒนาการจัดการศึกษามีความเหมาะสม กับชีวิตความต้องการและสภาพท้องถิ่น ซึ่งถ้าเป็นเช่นนั้นประโยชน์ก็จะเกิดกับกลุ่มเป้าหมายอย่างแท้จริง

### ทฤษฎีพัฒนาการด้านอาชีพ

ทฤษฎีพัฒนาการด้านอาชีพมีอยู่หลายทฤษฎีด้วยกันในการวิจัยครั้งนี้จะนำเสนอทฤษฎีบางทฤษฎีพัฒนาการด้านอาชีพของกินซ์เบิร์ก (Ginzberg's Theory of Career Development) ซึ่งกินซ์เบิร์กและคณะ ได้สรุปกระบวนการเลือกอาชีพของบุคคลไว้ดังนี้

1. กระบวนการเลือกอาชีพและพัฒนาการด้านอาชีพ (the process of vocational choice and development) เกิดขึ้นตลอดชีวิตและเปิดกว้างอันเกิดจากบุคคลเปลี่ยนงานเพราะงานใหม่ให้ความพึงพอใจได้อีกรูปหนึ่งเนื่องจากการเปลี่ยนความรับผิดชอบความกดดันหรือให้ทางเลือกในการทำงานของบุคคลเปลี่ยนความรับผิดชอบความกดดันหรือให้ทางเลือกในการทำงานของบุคคล

2. กระบวนการเลือกอาชีพจะไม่ย้อนกลับ (irreversible) กล่าวคือ ในกลุ่มนักเรียนนักศึกษา หรือคนหนุ่มสาว หรือในช่วงอายุวัยรุ่นจะมีการวางแผนการเพื่อให้มีโอกาสเลือกได้มากอย่างน้อยที่สุดเพื่อให้แน่ใจว่าเรามีสิทธิในการเข้ามหาวิทยาลัยหรือได้งานที่ดี หากมีการศึกษาสูงขึ้นหรือเป็น โอกาสที่เขาเลือกอาชีพจะกว้างขวางยิ่งขึ้น

3. การมองงานในทัศนคติที่ดี (optimization) บุคคลมีความพยายามที่จะทำงานเพื่อสนองความพึงพอใจหรือความต้องการของตน โดยให้ตนเองเป็นประโยชน์ในงานที่เขามีโอกาสทำ และตระหนักถึงสิ่งที่เขาต้องปฏิบัติ

4. ข้อจำกัดบางอย่าง เช่น รายได้ต่ำ สถานภาพทางครอบครัว ทัศนคติค่านิยมของบิดามารดา ระดับการศึกษาต่ำ ชนกลุ่มน้อย สถานภาพของผู้หญิง สถาบันชุมชนความไม่กลมกลืนกัน ระหว่างการศึกษากับอาชีพ เป็นสิ่งจำเป็นต้องพิจารณาบุคคลที่ไม่มีโอกาสที่จะศึกษาเล่าเรียนก็ย่อมมีโอกาสที่จะประกอบอาชีพที่มีรายได้ต่ำ ไม่มีเกียรติในสังคม มีรายได้น้อยแต่ถ้าได้รับการศึกษาสูง ก็ย่อมจะมีช่องทางในการเลือกประกอบอาชีพได้มาก

5. โอกาสในโลกของงานที่จะต้องพิจารณาหมายถึงความสำคัญของการรับรู้โอกาสของบุคคลว่าเขามองเห็นโอกาสหรือไม่

6. แนวโน้มในเรื่องค่านิยมมีความสำคัญมากขึ้นในปัจจุบันและมีบทบาทสำคัญในการค้นหาความพึงพอใจของบุคคลวิถีชีวิตของบุคคลมีผลกระทบต่อการตัดสินใจด้านอาชีพ โดยเป็นความพยายามที่จะให้ประสบผลสำเร็จในการสร้างคุณภาพระหว่างงานและกิจกรรมอื่น

นอกจากนั้น กินซ์เบิร์กได้แบ่งขั้นตอนการเลือกอาชีพของบุคคลออกเป็น 3 ระยะคือ

1. ระยะเพื่อฝัน (fantasy period) เริ่มตั้งแต่วัยเด็กจนถึงอายุ 11 ปี เด็กจะคิดเกี่ยวกับอาชีพในรูปของความปรารถนามีความเพื่อฝันถึงอาชีพต่าง ๆ ที่ตนชอบ และอยากจะประกอบอาชีพนั้น ๆ เมื่อเติบโตขึ้น โดยได้รับอิทธิพลจากสิ่งแวดล้อม เช่น โทรทัศน์ หนังสือ หรืออาชีพของบุคคลในครอบครัวบุคคลแวดล้อมตัวเด็กที่เด็กได้มี โอกาสพบปะบ่อยๆเด็กจะคิดเพื่อฝันเป็นตำรวจแพทย์ทหาร โดยที่ไม่คำนึงถึงความสามารถของตนเองและความเป็นไปได้โดยทั่วไป

2. ระยะพิจารณาอาชีพ (tentative period) ช่วงอายุ 11 ถึง 17 ปี ในระยะนี้การเลือกอาชีพยังเป็นการเลือกที่ยืดหยุ่นประกอบเกี่ยวกับตนเองอยู่ เช่น ความสนใจความสามารถ และ ค่านิยมการเลือกอาชีพยังเป็นการทดลององค์ประกอบที่แท้จริงยังไม่ได้นำมาพิจารณาในระยะนี้แบ่งออกเป็นขั้นย่อย ๆ

2.1 ขั้นแห่งความสนใจ (interest stage) อายุ 11 ถึง 12 ปี ในขั้นนี้ความสนใจเป็นพื้นฐานขั้นแรกในการเลือกอาชีพโดยไม่คำนึงถึงความสามารถที่แท้จริง

2.2 ขั้นแห่งความสามารถ (capacity stage) อายุ 13 ถึง 14 ปี เป็นช่วงที่วัยรุ่นคำนึงถึงความสามารถในการวางแผนเลือกอาชีพแต่ความรู้ในความสามารถของตนยังไม่สมบูรณ์ การเลือกยังเป็นการทดลอง

2.3 ชั้นแห่งค่านิยม (value stage) อายุ 15 ถึง 16 ปี ภายใต้นี้จะเลือกโดยคำนึงถึงค่านิยมของตนเองและของสังคม เช่น รายได้หรือชื่อเสียงเกียรติยศในช่วงนี้ค่านิยมจะมีความสำคัญมากกว่าความสนใจความสามารถ

2.4 ชั้นแห่งการเปลี่ยนแปลง (transition stage) อายุ 17 ปี ภายใต้นี้จะมีการประนีประนอมกันระหว่างความสนใจ ความสามารถค่านิยม ซึ่งเป็นประโยชน์ในการเลือกอาชีพ เด็กจะพยายามเลือกข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับตนเองซึ่งเป็นผลมาจากพัฒนาการในขั้นก่อน เด็กจะมีความเข้าใจตนเองดีพอสมควรจะรู้ว่าตัวเองต้องการอะไร และสามารถที่จะทำอะไรได้บ้าง แต่ในภายใต้นี้เด็กขาดความรอบคอบโดยเฉพาะความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพของบุคคล

3. ระยะเวลาเลือกอาชีพตามความเป็นจริง (realistic period) อายุ 17 ปี ถึงวัยผู้ใหญ่ระยะนี้การเลือกจะเป็นการประนีประนอมกัน (compromise) ระหว่างองค์ประกอบที่เป็นจริง เช่น ข้อกำหนดของงานหรือโอกาสในการศึกษาและองค์ประกอบส่วนบุคคลการพัฒนาการเลือกอาชีพในขั้นนี้แบ่งออกได้เป็น 3 ขั้นดังนี้

3.1 ขั้นสำรวจอาชีพ (exploration stage) เป็นขั้นที่บุคคลสำรวจอาชีพต่าง ๆ เพื่อค้นหาอาชีพที่เหมาะสมกับบุคลิกภาพของตัวเองที่ได้ทราบแล้ว ในระยะพิจารณาอาชีพในขั้นนี้บุคคลจะทดลองเรียนวิชาการ และวิชาชีพในสาขาต่าง ๆ ทำกิจกรรมเสริมหลักสูตรทดลองการทำงานนอกเวลาเรียน โดยเลือกเรียนหรือทำงานเฉพาะที่ตนเองสนใจ

3.2 ขั้นรวบรวมความคิด (crystallization stage) เป็นขั้นที่บุคคลมีความพร้อมที่จะเลือกอาชีพใดอาชีพหนึ่งจากอาชีพที่บุคคลมีความสนใจอยู่ประมาณสองสามอาชีพเนื่องจากได้รวบรวมข้อมูลและความคิดไว้พอสมควร

3.3 ขั้นตัดสินใจเลือกอาชีพ (specification stage) เป็นขั้นสุดท้ายของการเลือกอาชีพ ในขั้นนี้บุคคลตัดสินใจเลือกอาชีพที่เฉพาะเจาะจงอาชีพเดียวระยะนี้บุคคลจะฝึกหัดความรู้ประสบการณ์ในงานเฉพาะด้านเพื่อสนับสนุนการตัดสินใจ

กระบวนการพัฒนาการด้านอาชีพของกินซ์เบิร์กตั้งแต่วัยเพื่อผ่นจนถึงขั้นสุดท้ายของระยะเวลาเลือกอาชีพตามความเป็นจริงกินเวลาประมาณ 10 ถึง 15 ปี ทุกระยะและทุกขั้นตอนของการเลือกอาชีพดังกล่าวกินซ์เบิร์ก และคณะตระหนักดีว่าเป็นไปโดยประมาณเท่านั้นทั้งนี้ก็เพราะสังคมทุกสังคมในปัจจุบันมีความสับสนมากขึ้น และมีอาชีพเพิ่มขึ้นอีกมาก และนอกจากนั้นบุคคลแต่ละคนยังมีความแตกต่างกันทั้งในด้านสภาพแวดล้อมสภาพร่างกาย และจิตใจอีกด้วย

ทฤษฎีพัฒนาการด้านอาชีพของซูเปอร์ (Super's Theory of Career Development) Donald E. Super ได้เสนอหลักการใหญ่ 4 ประการในทฤษฎีของเขาได้แก่ ลำดับขั้นทางอาชีพ (vocational life stage) วุฒิภาวะทางอาชีพ (vocational maturity) การเปลี่ยนอัตมโนทัศน์เข้าสู่อัตมโนทัศน์ทาง

อาชีพ (Translating the Self-Concept into a Vocational Self-Concept) และแบบฉบับการประกอบอาชีพ (career patterns) การพัฒนาการทางอาชีพของบุคคลเป็นการพัฒนาการทั้ง โครงสร้างทางจิตวิทยาเสรีวิทยาของบุคคล รวมทั้งเงื่อนไขสภาวะแวดล้อม และสิ่งสำคัญอื่น ๆ จากการวิจัยอย่างกว้างขวาง และทฤษฎีพัฒนาการการวัดผลการปรับตัวทางอาชีพ และด้านอื่น ๆ ที่สัมพันธ์กันซูเปอร์ ได้ตั้งทฤษฎีพัฒนาการทางอาชีพ (theory of vocational development) ขึ้นในปี 1953 โดยมีหลักซึ่งเป็นเหตุผลพื้นฐานสำหรับงานวิจัยและทฤษฎีของเขา 10 ประการดังนี้คือ

1. บุคคลมีความแตกต่างกันในความสามารถความสนใจ และบุคลิกภาพดังนั้นการเลือกอาชีพของบุคคลควรต้องคำนึงถึงความแตกต่างระหว่างบุคคล
2. บุคคลที่มีความสามารถหลาย ๆ ด้านจะประสบความสำเร็จในอาชีพมากกว่าหนึ่งอาชีพ
3. อาชีพแต่ละอาชีพต้องการบุคคลที่มีความสามารถความสนใจ และบุคลิกภาพแตกต่างกันไปในแต่ละอาชีพ
4. ความชอบและความสามารถในอาชีพขึ้นอยู่กับสิ่งแวดล้อมที่บุคคลอาศัยอยู่และอัตมโนทัศน์ (self-concept) จะเปลี่ยนไปตามกาลเวลาและประสบการณ์ ดังนั้นการเลือกและการตัดสินใจในอาชีพจึงเป็นกระบวนการที่ต่อเนื่องกัน
5. กระบวนการเลือกอาชีพนี้เป็นการตัดสินใจในอาชีพ จึงเป็นกระบวนการที่ต่อเนื่องกันตลอดชีวิตของบุคคลกระบวนการพัฒนาการด้านอาชีพ ได้แก่ ช่วงเวลาของการพัฒนาความรู้สึกรู้จักตนเองที่มีต่อตนเองการพัฒนาความสามารถ และความสนใจ (growth stage) ช่วงเวลาของการสำรวจตนเองและสำรวจอาชีพ (exploration stage) ช่วงเวลาที่บุคคลเริ่มประกอบอาชีพถาวร (establishment stage) ช่วงเวลาที่บุคคลมีความมั่นคงในการประกอบอาชีพ (maintenance stage) และระยะเวลาที่ประสิทธิภาพในการประกอบอาชีพของบุคคลเสื่อมลง (decline stage)
6. แบบฉบับอาชีพ (career pattern) ขึ้นอยู่กับระดับสังคมเศรษฐกิจสติปัญญา บุคลิกภาพ และโอกาสที่บุคคลได้รับ
7. การพัฒนาอาชีพควรได้รับการแนะแนวทางโดยช่วยให้เกิดวุฒิภาวะทางความสามารถ และความสนใจ รวมทั้งช่วยให้ได้ทดลองฝึกงานตามโอกาสอันควร และได้มีโอกาสพัฒนาอัตมโนทัศน์ด้วย
8. กระบวนการพัฒนาอาชีพเป็นผลจากการมีปฏิสัมพันธ์ระหว่างบุคคลกับสิ่งแวดล้อม การพัฒนาอัตมโนทัศน์ทำให้บุคคลรู้จักตนเองในเรื่อง ความสนใจ ความถนัด ความสามารถ อันจะทำให้รู้จักประสมประสานกัน ระหว่างความสามารถของตนเองกับโอกาสที่จะเป็นไปได้จริง

9. การพัฒนาอาชีพเป็นการประนีประนอมระหว่างบุคคลและสิ่งแวดล้อมทางสังคม ระหว่างอัตมโนทัศน์และความเป็นจริง ซึ่งอาจเรียนรู้จากการแสดงบทบาท ไม่ว่าจะจะเป็นบทบาทตามความเพื่อฝัน หรือในกิจกรรมที่เป็นจริง เช่น ในโรงเรียนชุมชนงานชั่วคราวหรืองานประจำ

10. ความพอใจในอาชีพ และความพอใจในชีวิต ขึ้นอยู่กับการที่ความสนใจบุคลิกภาพ และคุณค่าของบุคคลนั้นเหมาะสมกับงาน บุคคลจะพึงพอใจในงาน ถ้างานนั้นไปกันได้กับวิถีชีวิต ความสามารถ และการได้แสดงบทบาทตามที่บุคคลนั้นต้องการ

อนึ่ง อิทธิพลอีกประการหนึ่งที่มีผลต่อทฤษฎีของซูเปอร์ก็คือ ข้อเขียนของชาร์ลอตท์ บัเวลอร์ ในเรื่องของจิตวิทยาพัฒนาการเขาเสนอว่าชีวิตบุคคลสามารถแบ่งออกได้เป็นระยะที่เด่นชัดได้ดังนี้

1. ระยะการเจริญเติบโต (growth stage) เริ่มตั้งแต่เกิดจนกระทั่งอายุ 14 ปี ลักษณะทั่วไปได้แก่การพัฒนาอัตมโนทัศน์ด้วยการเลียนแบบจากบุคคลสำคัญในครอบครัว และในโรงเรียน ความต้องการ และความเพื่อฝันมีความสำคัญในระยะแรกของช่วงนี้ต่อมาความสนใจ และความสามารถมีความสำคัญมากกว่าเนื่องจากการมีส่วนร่วมในงาน และมีการทดสอบความจริงช่วงนี้แบ่งออกเป็นขั้นตอนย่อยๆดังนี้

1.1 ระยะที่เด็กยังไม่มี ความสนใจอาชีพ (prevocational substage) ระยะนี้อยู่ในช่วงแรกเกิดถึง 3 ปี เด็กจะมีการพัฒนาทางด้านร่างกายอย่างรวดเร็ว

1.2 ระยะจินตนาการด้านอาชีพ (fantasy substage) ระยะนี้อยู่ในช่วงอายุ 4 ถึง 10 ปี เด็กจะมีจินตนาการด้านอาชีพตามความเพื่อฝันของตนเอง

1.3 ระยะสนใจในอาชีพ (interest substage) ระยะนี้อยู่ในช่วงอายุ 11 ถึง 12 ปี เด็กจะมีความสนใจในอาชีพมากขึ้น ความสนใจนี้ขึ้นอยู่กับความชอบ ความชอบเป็นหลักในการตัดสินใจเลือกเป้าหมายและกิจกรรม

1.4 ระยะพิจารณาความสามารถ (capacity substage) ระยะนี้อยู่ในช่วงอายุ 13 ถึง 14 ปี เด็กจะให้ความสำคัญต่อความสามารถของตนเองเป็นพื้นฐานในการพิจารณาเกี่ยวกับอาชีพ

2. ระยะการสำรวจ (exploration stage) ระยะนี้อยู่ในช่วงอายุ 15 ถึง 24 ปี ในระยะนี้บุคคลจะสำรวจตนเอง และสำรวจอาชีพ เพื่อแสวงหาข้อมูลและประสบการณ์ซึ่งได้จากกิจกรรมในโรงเรียนการทำงานพิเศษระยะการสำรวจแบ่งออกเป็นขั้นตอนย่อย ๆ ดังนี้

2.1 ระยะทดลองเลือกอาชีพ (tentative substage) ระยะนี้อยู่ในช่วงอายุ 15 ถึง 17 ปี เป็นระยะที่บุคคลพิจารณา และทดลองเลือกอาชีพโดยอาศัยเหตุผลหลายประการ เช่น ความต้องการ ความสนใจความสามารถแต่ยังไม่ได้ตัดสินใจเลือกอาชีพที่แน่นอน

2.2 ระยะเวลาหัวเลี้ยวหัวต่อของพัฒนาการด้านอาชีพ (transition substage) ระยะเวลานี้อยู่ในช่วงอายุ 18 ถึง 21 ปี เป็นระยะที่บุคคลพิจารณาเลือกอาชีพจากปัจจัยต่าง ๆ ที่เป็นจริง เช่น โอกาสที่จะได้รับการศึกษา โอกาสที่จะได้ประกอบอาชีพนั้น ๆ ในระยะนี้บุคคลเริ่มฝึกหัดหรือศึกษาเฉพาะด้าน

2.3 ระยะทดลองปฏิบัติงาน (trial substage) ระยะเวลาอยู่ในช่วงอายุ 22 ถึง 24 ปี เป็นระยะที่บุคคลเริ่มทดลองปฏิบัติงานเริ่มทำงาน

3. ระยะเวลาเริ่มต้นประกอบอาชีพ (establishment stage) ระยะเวลาอยู่ในช่วงอายุ 25 ถึง 44 ปี บุคคลเริ่มทำงานที่ถาวรเมื่อได้พบกับงานที่เหมาะสม แต่ยังไม่พบกับงานที่เหมาะสม หรืองานที่พอใจ ก็อาจมีการเปลี่ยนแปลงในระยะต้น ๆ ระยะทดลองปฏิบัติงานแบ่งออกเป็นขั้นย่อย ๆ 2 ขั้น คือ

3.1 ระยะทดลองปฏิบัติงาน (trial substage) ระยะเวลาอยู่ในช่วงอายุ 25 ถึง 30 ปี เป็นระยะที่บุคคลได้ตัดสินใจประกอบอาชีพอย่างใดอย่างหนึ่งแล้วแต่ถ้าอาชีพยังไม่มีความเหมาะสม หรือยังไม่พอใจ ก็อาจมีการเปลี่ยนอาชีพใหม่ได้ อาจมีการเปลี่ยนงานหนึ่ง หรือสองครั้งก่อนที่จะได้งานที่เหมาะสม

3.2 ระยะเวลาประกอบอาชีพถาวร (stabilization stage) ระยะเวลาอยู่ในช่วงอายุ 31 ถึง 44 ปี เป็นระยะที่บุคคลได้พบอาชีพที่เหมาะสมบุคคลจะมีความมั่นคงในอาชีพเพื่อสร้างหลักฐานให้ตนเอง

4. ระยะเวลารักษาความมั่นคงในอาชีพ (maintenance stage) ระยะเวลาอยู่ในช่วงอายุ 45 ถึง 65 ปี เป็นช่วงที่ชีวิตมีความมั่นคง และแสวงหาความก้าวหน้าในการทำงานเป็นช่วงต่อเนื่องของการสร้างหลักฐาน

5. ระยะเวลาเสื่อมถอย (decline stage) ระยะเวลาอยู่ในช่วงอายุตั้งแต่ 65 ปีขึ้นไป ประสิทธิภาพในการประกอบอาชีพของบุคคลลดลงอันเนื่องมาจากความชราร่างกาย และสมองเสื่อมคุณภาพลงกิจกรรมในงานเปลี่ยนไประยะนี้แบ่งออกเป็นขั้นย่อย ๆ ดังนี้

5.1 ช่วงที่บุคคลเริ่มลดประสิทธิภาพในการประกอบอาชีพ (deceleration) ช่วงนี้เป็นระยะที่บุคคลมีอายุประมาณ 65 ปีถึง 70 ปี ระยะนี้เป็นช่วงเวลาที่ปลดเกษียณแล้วความต้องการในงานลดลง หน้าที่อาจมีการเปลี่ยนแปลงหรืองานอาจเปลี่ยนแปลง เพื่อให้เหมาะสมกับความสามารถงานล่วงเวลาหรืองานอดิเรกอาจมาแทนงานเต็มเวลา

5.2 ช่วงที่บุคคลเลิกประกอบอาชีพโดยสิ้นเชิง (retirement) ระยะนี้เป็นช่วงที่บุคคลจะใช้ชีวิตในบั้นปลายด้วยการพักผ่อน โดยไม่ประกอบอาชีพใด ๆ เลยเป็นช่วงที่บุคคลมีอายุประมาณ 71 ปี เป็นต้นไป

กล่าวโดยสรุป การพัฒนาการด้านอาชีพ หรือการประกอบอาชีพของบุคคล คือ การดำรงชีพ และการสนองความต้องการต่าง ๆ เช่น ความต้องการยอมรับความเป็นอิสระการได้แสดงความสามารถและภูมิใจในผลงาน ซึ่งสิ่งเหล่านี้มีผลต่อความรู้สึกนึกคิดที่มีต่อตนเองและการที่บุคคลจะเลือกอาชีพได้เหมาะสมก็ต่อเมื่อบุคคลนั้น มีความรู้สึกนึกคิดต่อตนเองอย่างตรงต่อความเป็นจริง

ทฤษฎีพัฒนาการด้านอาชีพของทีดแมน และ โอฮารา (Tiedeman and O' Hara's Theory of Career Development) David V. Tiedeman and Robert P.O. Hara ได้สร้างทฤษฎีการพัฒนาอาชีพขึ้น โดยอาศัยทฤษฎีการพัฒนบุคลิกภาพของอีริกสัน (Erikson's Theory of Personality Development) เป็นพื้นฐาน นอกจากนี้ทีดแมนและ โอฮารายังได้แนวความคิดจากกินซ์เบอร์กและ ชูเปอร์ มาสร้างทฤษฎีจึงทำให้ทฤษฎีของเขา เป็นทฤษฎีพัฒนาการด้านอาชีพที่เน้นทั้งด้านการตัดสินใจเลือกอาชีพและการปรับตัวในอาชีพของบุคคล

ทีดแมนและ โอฮารา เห็นว่าพัฒนาการด้านอาชีพเป็นกระบวนการที่ต้องสร้างเอกลักษณ์ด้านอาชีพ เมื่อบุคคลต้องเผชิญกับงาน เขาได้อธิบายว่าประสบการณ์ใหม่ ๆ ทำให้บุคคลสร้างเอกลักษณ์ด้านอาชีพขึ้น การสร้างเอกลักษณ์ด้านอาชีพดังกล่าวเป็นการสร้างเอกลักษณ์ในการทำงานของตนเองเพื่อให้ตนเองสามารถอยู่ในสังคมได้ การสร้างเอกลักษณ์ของตนเองเป็นปรากฏการณ์ทางด้านจิตวิทยา และสังคมวิทยา พัฒนาการด้านอาชีพที่เน้นการตัดสินใจเลือกอาชีพและการปรับตัวในอาชีพประกอบด้วยขั้นต่าง ๆ หลายขั้น ซึ่งบางครั้งอาจจะเกิดขึ้นซ้ำแล้วซ้ำเล่าตลอดชีวิตของบุคคลเมื่อบุคคลต้องเปลี่ยนงานใหม่อยู่เสมอ

ทฤษฎีของทีดแมนและ โอฮาราแบ่งออกเป็นระยะใหญ่ ๆ ได้ 2 ระยะคือ

1. ระยะเตรียมเลือกอาชีพ (period of anticipation or preoccupation) ในระยะนี้แบ่งออกเป็นขั้นตอนย่อย ๆ ได้ 4 ขั้น คือ

1.1 ขั้นสำรวจ (exploration stage) ในขั้นนี้บุคคลจะทำการสำรวจข้อมูลต่าง ๆ และประเมินตนเองในด้านความสนใจ ความสามารถ ความถนัด ประสบการณ์ ลักษณะสาขาวิชา และลักษณะอาชีพต่าง ๆ ตลอดจนการประเมินความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพ

1.2 ขั้นการก่อตัวของความคิด (crystallization stage) ในขั้นนี้บุคคลจะนำเอาข้อมูลในขั้นสำรวจมาพิจารณารวมกับค่านิยม และเป้าหมายในชีวิตของตนเอง ประเภทของอาชีพและทางเลือกอื่น ๆ ความคิดจะเริ่มชัดเจนขึ้นอาชีพและทางเลือกอื่น ๆ ความคิดจะเริ่มชัดเจนขึ้น

1.3 ขั้นการทดลองเลือกอาชีพ (choice stage) ในขั้นนี้บุคคลจะทดลองตัดสินใจเลือกอาชีพ การตัดสินใจเลือกอาชีพครั้งนี้จะเป็นการตัดสินใจชั่วคราว หรือถาวรนั้นขึ้นอยู่กับข้อมูลที่บุคคลได้ทราบในขั้นการสำรวจและขั้นการก่อตัวความคิด

1.4 ขั้นการพิจารณารายละเอียด (clarification stage) ในขั้นนี้บุคคลจะหาข้อมูลเพิ่มเติม เพื่อจัดความสงสัย และเพื่อให้ได้ข้อมูลที่มีรายละเอียด และชัดเจนเพียงพอเพื่อการตัดสินใจเลือกอาชีพที่แน่นอน

2. ระยะการประกอบอาชีพและการปรับตัว (period of implementation and adjustment) ในระยะนี้บุคคลพร้อมและเริ่มประกอบอาชีพที่ได้เลือกสรรมาแล้วระยะการประกอบอาชีพและการปรับตัวแบ่งออกเป็นขั้นตอนย่อย ๆ ได้ 3 ขั้น คือ

2.1 ขั้นเข้าสู่การศึกษาหรืออาชีพ (induction stage) ในขั้นนี้บุคคลจะเข้าศึกษาในสาขาวิชาชีพ เพื่อเตรียมตัวประกอบอาชีพหรือเริ่มประกอบอาชีพที่ได้เลือกไว้แล้ว โดยทั่วไปบุคคลจะยอมรับและปรับตัวเองเข้ากับสภาพแวดล้อมใหม่

2.2 ขั้นการปรับปรุง (reformation stage) ในขั้นนี้บุคคลจะได้รับการยอมรับในสภาพแวดล้อมทางการศึกษา หรืออาชีพที่ได้เลือกแล้ว บุคคลจะพยายามประนีประนอมกันระหว่างเป้าหมายของตนเองกับของคนกลุ่มใหญ่ และในที่สุดเขาก็จะคล้อยตามกัน

2.3 ขั้นความมั่นคง (integration stage) ในขั้นนี้บุคคลมีความมั่นคง และมีความสำเร็จในการศึกษา หรือการประกอบอาชีพ และเห็นว่าอาชีพนั้นเหมาะสมกับตนเอง เมื่อบุคคลเกิดความรู้สึกไม่พึงพอใจกับอาชีพที่เขาเลือก เขาอาจจะเริ่มกระบวนการเลือกอาชีพใหม่อีก โดยใช้ข้อมูลจากกระบวนการเลือกครั้งแรกเป็นประโยชน์ในการตัดสินใจเลือกอาชีพครั้งต่อไป จากการศึกษาเกี่ยวกับทฤษฎีพัฒนาการด้านอาชีพ จะเห็นได้ว่าพัฒนาการด้านอาชีพจะเริ่มขึ้น เมื่อบุคคลเริ่มตระหนักว่าอาชีพนั้น ๆ จะสามารถตอบสนองความต้องการของเขาได้ ซึ่งพัฒนาการด้านอาชีพที่เน้นการตัดสินใจเลือกอาชีพ และการปรับตัวในอาชีพประกอบด้วยขั้นต่างหลายขั้น ซึ่งบางครั้งอาจเกิดขึ้นซ้ำแล้วซ้ำเล่าตลอดชีวิตของบุคคลเมื่อบุคคลต้องเปลี่ยนงานใหม่ อยู่เสมอ

## แนวคิดการวิเคราะห์สำรวจตรวจสอบสภาพภายในองค์กรและสภาพแวดล้อมภายนอก

ซูเพ็ญ วิบูลสันติ (2551) การวิเคราะห์สำรวจตรวจสอบสภาพภายในองค์กร และสภาพแวดล้อมภายนอกเป็นการวิเคราะห์สภาพองค์กร หรือหน่วยงาน ในปัจจุบันเพื่อค้นหา จุดแข็ง จุดเด่น จุดด้อย หรือสิ่งที่อาจเป็นปัญหาสำคัญในการดำเนินงานสู่สภาพที่ต้องการในอนาคต SWOT เป็นตัวย่อที่มีความหมายดังนี้

1. Strengths จุดแข็งหรือข้อได้เปรียบ
2. Weaknesses จุดอ่อนหรือข้อเสียเปรียบ

### 3. Opportunities โอกาสที่จะดำเนินการได้

#### 4. Threats อุปสรรคข้อจำกัดหรือปัจจัยที่คุกคามการดำเนินงานขององค์กร

หลักการสำคัญของ SWOT ก็คือ การวิเคราะห์โดยการสำรวจจากสภาพการณ์ 2 ด้าน คือ สภาพการณ์ภายใน และสภาพการณ์ภายนอก ดังนั้น การวิเคราะห์ SWOT จึงเรียกได้ว่าเป็นการวิเคราะห์สภาพการณ์ (situation analysis) ซึ่งเป็นการวิเคราะห์ จุดแข็ง จุดอ่อน เพื่อให้รู้ตนเอง (รู้เรา) รู้จักสภาพแวดล้อม (รู้เขา) ชัดเจนและวิเคราะห์โอกาส-อุปสรรค การวิเคราะห์ปัจจัยต่าง ๆ ทั้งภายนอก และภายในองค์กร ซึ่งจะช่วยให้ผู้บริหารขององค์กรทราบถึงการเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นภายนอกองค์กร ทั้งสิ่งที่ได้เกิดขึ้นแล้ว และแนวโน้มการเปลี่ยนแปลงในอนาคต รวมทั้งผลกระทบของการเปลี่ยนแปลงเหล่านี้ที่มีต่อองค์กรธุรกิจ และจุดแข็ง จุดอ่อน และความสามารถด้านต่าง ๆ ที่องค์กรมีอยู่ซึ่งข้อมูลเหล่านี้จะเป็นประโยชน์อย่างมากต่อการกำหนดวิสัยทัศน์ การกำหนดกลยุทธ์ และการดำเนินตามกลยุทธ์ขององค์กรระดับองค์กรที่เหมาะสมต่อไป

#### ประโยชน์ของการวิเคราะห์ SWOT

ซูเพ็ญ วิบูลสันติ (2551) เป็นการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมต่าง ๆ ทั้งภายนอก และภายในองค์กร ซึ่งปัจจัยเหล่านี้แต่ละอย่างจะช่วยให้เข้าใจได้ว่า มีอิทธิพลต่อผลการดำเนินงานขององค์กรอย่างไร จุดแข็งขององค์กรจะเป็นความสามารถภายในที่ถูกใช้ประโยชน์ เพื่อการบรรลุเป้าหมาย ในขณะที่จุดอ่อนขององค์กรจะเป็นคุณลักษณะภายในที่อาจจะทำลายผลการดำเนินงาน โอกาสทางสภาพแวดล้อมจะเป็นสถานการณ์ที่ให้โอกาส เพื่อการบรรลุเป้าหมายองค์กรในทางกลับกัน อุปสรรคทางสภาพแวดล้อมจะเป็นสถานการณ์ที่ขัดขวางการบรรลุเป้าหมายขององค์กรผลจากการวิเคราะห์ SWOT นี้จะใช้เป็นแนวทางในการกำหนดวิสัยทัศน์การกำหนดกลยุทธ์ เพื่อให้องค์กรเกิดการพัฒนาไปในทางที่เหมาะสม

#### ขั้นตอน/วิธีการดำเนินการทำ SWOT Analysis

ซูเพ็ญ วิบูลสันติ (2551) การวิเคราะห์ SWOT จะครอบคลุมขอบเขตของปัจจัยที่กว้างด้วยการระบุ จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค ขององค์กรทำให้มีข้อมูลในการกำหนดทิศทางหรือเป้าหมายที่จะถูกสร้างขึ้นมาบน จุดแข็งขององค์กร และแสวงหาประโยชน์ จากโอกาสทางสภาพแวดล้อม และสามารถกำหนดกลยุทธ์ที่มุ่งเอาชนะอุปสรรคทางสภาพแวดล้อม หรือลดจุดอ่อนขององค์กรให้มีน้อยที่สุดได้ภายใต้การวิเคราะห์ SWOT นั้นจะต้องวิเคราะห์ทั้งสภาพแวดล้อมภายใน และภายนอกองค์กร โดยมีขั้นตอน ดังนี้

1. การประเมินสภาพแวดล้อมภายในองค์กร การประเมินสภาพแวดล้อมภายในองค์กรจะเกี่ยวกับการวิเคราะห์ และพิจารณาทรัพยากร และความสามารถ ภายในองค์กรทุก ๆ ด้าน เพื่อที่จะระบุจุดแข็ง และจุดอ่อน ขององค์กรแหล่งที่มาเบื้องต้นของข้อมูล เพื่อการประเมินสภาพแวดล้อม

ภายใน คือ ระบบข้อมูลเพื่อการบริหารที่ครอบคลุมทุกด้าน ทั้งในด้าน โครงสร้าง ระบบระเบียบ วิธีปฏิบัติงานบรรยาการในการทำงาน และทรัพยากร ในการบริหาร คน เงิน วัสดุการจัดการ รวมถึง การพิจารณาผลการดำเนินงานที่ผ่านมาขององค์กร เพื่อที่จะเข้าใจสถานการณ์ และผลกลยุทธ์ก่อนหน้าด้วย จุดแข็งขององค์กร (S: strengths) เป็นการวิเคราะห์ปัจจัยภายในจากมุมมองของผู้ที่อยู่ภายในองค์กรนั่นเอง ว่าปัจจัยใดภายในองค์กรที่เป็นข้อได้เปรียบหรือจุดเด่นขององค์กรที่องค์กรควรนำมาใช้ในการพัฒนาองค์กรได้ และควรดำรงไว้เพื่อการเสริมสร้างความเข้มแข็งขององค์กร จุดอ่อนขององค์กร (W: weaknesses) เป็นการวิเคราะห์ปัจจัยภายในจากมุมมองของผู้ที่อยู่ภายใน จากมุมมองของผู้ที่อยู่ภายในองค์กรนั้น ๆ เองว่า ปัจจัยภายในองค์กรที่เป็นจุดด้อยข้อเสียเปรียบขององค์กรที่ควรปรับปรุงให้ดีขึ้นหรือขจัดให้หมดไปอันจะเป็นประโยชน์ต่อองค์กร

2. การประเมินสภาพแวดล้อมภายนอก ภายใต้การประเมินสภาพแวดล้อมภายนอก องค์กรนั้น สามารถค้นหาโอกาส และอุปสรรค ทางการค้าดำเนินงานขององค์กรที่ได้รับผลกระทบ จากสภาพแวดล้อมทางเศรษฐกิจทั้งใน และระหว่างประเทศ ที่เกี่ยวกับการดำเนินงานขององค์กร เช่น อัตราการขยายตัวทางเศรษฐกิจ นโยบายการเงินการงบประมาณสภาพแวดล้อมทางสังคม เช่น ระดับการศึกษา และอัตราผู้หนังสือของประชากรการตั้งถิ่นฐาน และการอพยพของประชาชน ลักษณะชุมชนชนบทชนเมืองประเพณี ค่านิยม ความเชื่อ และวัฒนธรรม สภาพแวดล้อมทางการเมือง เช่น พระราชบัญญัติพระราชกฤษฎีกามติคณะรัฐมนตรี และสภาพแวดล้อมทางเทคโนโลยี หมายถึง กรรมวิธีใหม่ ๆ และพัฒนาการทางด้านเครื่องมืออุปกรณ์ ที่จะช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในการผลิตและให้บริการ-โอกาสทางสภาพแวดล้อม (O: opportunities) เป็นการวิเคราะห์ว่าปัจจัยภายนอกองค์กร ปัจจัยใดที่สามารถส่งผลกระทบต่อประโยชน์ทั้งทางตรง และทางอ้อม ต่อการดำเนินการขององค์กรในระดับมหภาค และองค์กร สามารถถูกฉวยข้อดีเหล่านี้มาเสริมสร้างให้หน่วยงานเข้มแข็งขึ้นได้-อุปสรรคทางสภาพแวดล้อม (T: threats) เป็นการวิเคราะห์ว่าปัจจัยภายนอกองค์กรปัจจัยใดที่สามารถส่งผลกระทบต่อระดับมหภาคในทางที่จะก่อให้เกิดความเสียหาย ทั้งทางตรงและทางอ้อมซึ่งองค์กรจำต้องหลีกเลี่ยงหรือปรับสภาพองค์กรให้มีความแข็งแกร่งพร้อมที่จะเผชิญแรงกระทบดังกล่าวได้

3. ระบุสถานการณ์จากการประเมินสภาพแวดล้อมเมื่อได้ข้อมูลเกี่ยวกับจุดแข็ง-จุดอ่อน โอกาส-อุปสรรคจากการวิเคราะห์ปัจจัยภายในและปัจจัยภายนอกด้วยการประเมินสภาพแวดล้อม ภายในและสภาพแวดล้อมภายนอกแล้วให้นำจุดแข็ง-จุดอ่อนภายในมาเปรียบเทียบกับ โอกาส-อุปสรรคจากภายนอกเพื่อดูว่าองค์กรกำลังเผชิญสถานการณ์เช่นใดและภายใต้สถานการณ์เช่นนั้น องค์กรควรจะทำอย่างไร โดยทั่วไปในการวิเคราะห์ SWOT ดังกล่าวนี้องค์กรจะอยู่ในสถานการณ์ 4 รูปแบบดังนี้

3.1 สถานการณ์ที่ 1 (จุดแข็ง-โอกาส) สถานการณ์นี้เป็นสถานการณ์ที่พึงปรารถนาที่สุด เนื่องจากองค์กรค่อนข้างจะมีหลายอย่างคั่งนั้นผู้บริหารขององค์กรควรกำหนดกลยุทธ์ในเชิงรุก (aggressive-strategy) เพื่อดึงเอาจุดแข็งที่มีอยู่มาเสริมสร้างและปรับใช้และฉกฉวยโอกาสต่าง ๆ ที่เปิดมาหาประโยชน์อย่างเต็มที่

3.2 สถานการณ์ที่ 2 (จุดอ่อน-ภัยอุปสรรค) สถานการณ์นี้เป็นสถานการณ์ที่เลวร้ายที่สุด เนื่องจากองค์กรกำลังเผชิญอยู่กับอุปสรรคจากภายนอก และมีปัญหาจุดอ่อนภายในหลายประการ ดังนั้นทางเลือกที่ดีที่สุด คือ กลยุทธ์การตั้งรับหรือป้องกันตัว (defensive strategy) เพื่อพยายามลดหรือหลบหลีกภัยอุปสรรคต่าง ๆ ที่คาดว่าจะเกิดขึ้น ตลอดจนหามาตรการที่จะทำให้องค์กรเกิดความสูญเสียที่น้อยที่สุด

3.3 สถานการณ์ที่ 3 (จุดอ่อน-โอกาส) สถานการณ์องค์กรมีโอกาเป็นข้อได้เปรียบด้านการแข่งขันอยู่หลายประการ แต่ติดขัดอยู่ตรงที่มีปัญหาอุปสรรค ที่เป็นจุดอ่อนอยู่หลายอย่างเช่นกัน ดังนั้น ทางออก คือ กลยุทธ์การพลิกตัว (turnaround-oriented strategy) เพื่อจัดหรือแก้ไขจุดอ่อนภายในต่าง ๆ ให้พร้อมที่จะฉกฉวยโอกาสต่าง ๆ ที่เปิดให้

3.4 สถานการณ์ที่ 4 (จุดแข็ง-อุปสรรค) สถานการณ์นี้เกิดขึ้นจากการที่สภาพแวดล้อมไม่เอื้ออำนวยต่อการดำเนินงาน แต่ตัวองค์กรมีข้อได้เปรียบที่เป็นจุดแข็งหลายประการ ดังนั้น แทนที่จะรอนกระทั่งสภาพแวดล้อมเปลี่ยนแปลงไป ก็สามารที่จะเลือกกลยุทธ์การแตกตัว หรือขยายขอบข่ายกิจการ (diversification strategy) เพื่อใช้ประโยชน์จากจุดแข็งที่มีสร้างโอกาสในระยะยาวด้านอื่น ๆ แทน

ชูเพ็ญ วิบุลสันทิ (2551) ข้อพิจารณาในการวิเคราะห์ SWOT มีดังนี้

1. ควรวิเคราะห์แยกแยะควรทำอย่างลึกซึ้ง เพื่อให้ได้ปัจจัยที่มีความสำคัญจริง ๆ เป็นสาเหตุหลัก ๆ ของปัญหาที่แท้จริงกล่าว คือ เป็นปัจจัยที่มีประโยชน์ในการนำไปกำหนดเป็นนโยบาย ตลอดจนสามารถนำไปกำหนดกลยุทธ์ที่จะทำให้องค์กร/ชุมชนบรรลุเป้าหมายที่เป็นผลลัพธ์ขั้นสุดท้าย (result) ได้จริง

2. การกำหนดปัจจัยต่าง ๆ ไม่ควรกำหนดของเขตของความหมายของปัจจัยต่าง ๆ ไม่ว่าจะจุดอ่อน (W) หรือจุดแข็ง (S) หรือโอกาส (O) หรืออุปสรรค (T) ให้มีความหมายคาบเกี่ยวกัน จำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องตัดสินใจ และชี้ชัดว่าปัจจัยที่กำหนดขึ้นมานั้นเป็นปัจจัยในกลุ่มใดทั้งนี้ เพราะปัจจัยที่อยู่ต่างกลุ่มกันก็ต้องสมควรที่จะนำไปกำหนดกลยุทธ์ที่ต่างกันออกไป

สรุปว่า การวิเคราะห์ SWOT เป็นการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมต่าง ๆ ทั้งภายนอก และภายในองค์กร มีทั้งข้อดี และข้อเสีย ข้อดีมีเทคนิคการวิเคราะห์สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในสถานการณ์ด้านต่าง ๆ มากมาย เพิ่มประสิทธิภาพการทำงานให้สูงขึ้น และการสร้างกระบวนการ

เรียนรู้ใหม่ด้วย ข้อเสนอโอกาสผิดพลาดเกิดจากคุณภาพของข้อมูลที่นำมาใช้วิเคราะห์ที่ทักษะ ประสบการณ์ และความเข้าใจในความรู้พื้นฐานของเทคนิค SWOT ของผู้วิเคราะห์ต้องทบทวน SWOT เป็นระยะ ๆ เพื่อตรวจสอบสภาพว่าเหตุการณ์และปัจจัยต่าง ๆ ที่นำมาใช้เป็นข้อมูลพื้นฐาน ยังเหมือนเดิม หรือมีการเปลี่ยนแปลงไปแล้ว หรือไม่ซึ่งปัจจัยเหล่านี้ แต่ละอย่างจะช่วยให้เข้าใจได้ว่ามีอิทธิพลต่อผลการดำเนินงานขององค์กรอย่างไร จุดแข็งขององค์กรจะเป็นความสามารถภายใน ที่ถูกใช้ประโยชน์เพื่อการบรรลุเป้าหมาย ในขณะที่จุดอ่อนขององค์กรจะเป็นคุณลักษณะภายในที่ อาจจะทำลายผลการดำเนินงาน โอกาสทางสภาพแวดล้อมจะเป็นสถานการณ์ที่ให้โอกาสเพื่อการ บรรลุเป้าหมายขององค์กร ในทางกลับกันอุปสรรคทางสภาพแวดล้อมจะเป็นสถานการณ์ที่ขัดขวางการ บรรลุเป้าหมายขององค์กร ผลจากการวิเคราะห์ SWOT นี้จะใช้เป็นแนวทางในการกำหนดวิสัยทัศน์ การกำหนดกลยุทธ์เพื่อให้องค์กรเกิดการพัฒนาไปในทางที่เหมาะสม

### งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

จากการวิจัยของ website (cacoca.wordpress) ได้กล่าวถึงประวัติความเป็นมาของกล้วยว่า กล้วยเป็นพันธุ์ไม้ล้มลุกในสกุลพฤษศาสตร์ชื่อ Musa ในวงศ์ Musaceae อันมีลักษณะใกล้เคียงกับ วงศ์ของ ฝรั่ง ข่า ขมิ้น กล้วยเกิดได้เฉพาะตอนอากาศอบอุ่นชุ่มชื้นตามธรรมชาติในเอเชียอาคเนย์ หรือเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ (South East Asia) ภายหลังจึงแพร่สู่เอเชียส่วนอื่นที่มีภูมิอากาศที่ เหมาะสม และเขตอบอุ่นชุ่มชื้นของส่วนอื่นของโลก กล้วยที่ปลูกไว้กินผลเป็นกล้วยแตกกอ สามารถพัฒนาเนื้อผลได้จากผนังรังไข่ของดอกตัวเมียโดยไม่ต้องผสมเกสร ผลกล้วยที่ได้โดยทั่วไป จึงไม่มีเมล็ดกล้วย เป็นพันธุ์ไม้ถิ่นของเอเชียอาคเนย์แน่ ๆ และเป็นผลไม้เก่าแก่พอ ๆ กับข้าว ซึ่งมี ถิ่นแรกในภูมิภาคนี้เช่นกัน มีหลักฐานทางโบราณคดีบ่งว่า มีการเดินเรือค้าขายระหว่างเกาะชวากับ แอฟริกาตะวันออกโดยเฉพาะเกาะมาดากัสการ์ (Madagascar) ตั้งแต่หลายร้อยปีก่อนคริสตกาล สินค้าสำคัญจากชวา ก็คือกล้วยและข้าวหรือแม่แต่ในกรณีอินเดีย ซึ่งเป็นแหล่งผลิตกล้วยสำคัญทั้ง ประวัติศาสตร์และปัจจุบัน (ผลิตกล้วยมากที่สุดในโลกประมาณปีละ 7 ล้านตัน) ก็ได้รับกล้วยป่า จากการเดินเรือค้าขายระหว่างอินเดียตอนใต้กับเอเชียอาคเนย์ตั้งแต่หลายร้อยปีมาแล้ว ต่อมาใน ภายหลังจึงได้พบว่าในถิ่นอินเดียมีกล้วยตานีขึ้นเองตามธรรมชาติอยู่ และเกิดการผสมพันธุ์กับกล้วย ป่าพัฒนาพันธุ์ใหม่ ๆ ขึ้น โดยผ่านการเดินทางค้าขาย และการเคลื่อนย้ายของประชากร กล้วยจาก เอเชียอาคเนย์ได้กระจายไปอย่างส่วนอื่น ๆ ของทวีป ทางเหนือ คือ อินเดียและจีน ตามที่กล่าวแล้ว และทางใต้สู่หมู่เกาะต่าง ๆ ในมหาสมุทรแปซิฟิก ดังนั้น คนเอเชียจึงได้รู้จักกินกล้วยเป็นอาหาร และใช้ประโยชน์อย่างอื่น ๆ มาแต่โบราณกาลแล้ว ในอินเดียมีคัมภีร์คำสอนของศาสนาพุทธและ

ศาสนาเซน (Jainism) มีมหาชัยวีระเป็นศาสดาเป็นศาสนาที่เกิดขึ้นในยุคเดียวกับศาสนาพุทธ) สมัยประมาณ 400 ปีก่อนคริสตกาล ก็มีเอ่ยถึงกล้วย ยิ่งกว่านั้นยังมีบทบัญญัติให้พระสงฆ์สามารถดื่มน้ำผลไม้รวมทั้งน้ำกล้วยได้ในเวลาหลังเพลในหมู่ชนชาวทมิฬในอินเดียตอนใต้ เอกสารแต่ครั้งต้นคริสตกาลก็ได้เอ่ยถึงกล้วยในฐานะผลไม้ยอดนิยมในประเทศจีน แม้กล้วยจะแพร่หลายในจีนตอนใต้ แต่สำหรับตอนเหนือแล้วยังเป็นผลไม้หายาก จากเกาะชวากกล้วยได้เดินทางสู่แอฟริกาตะวันออกตั้งแต่สมัยก่อนคริสตกาล นอกจากนั้นการเดินทางเรือค้าขายระหว่างอินเดีย และอาหรับกับแอฟริกาตะวันออกก็เป็นการเดินทางของกล้วย อีกโศกหนึ่งจากฝั่งตะวันออกกล้วยจะแพร่ขยายสู่แอฟริกาตะวันตกอย่างไรและเมื่อไรนั้น ไม่ปรากฏหลักฐานชัดเจน มาตรฐานอื่นก็เมื่อโปรตุเกสได้ค้นพบที่เกาะกินีทางตะวันตกเฉียงเหนือของแอฟริกาในศตวรรษที่แต่ครั้งก่อนคริสตกาล เช่นเดียวกันที่กล้วยได้เดินทางไปพร้อมการค้าขายจากอินเดียสู่แดนอาหรับในตะวันออกกลาง โดยเฉพาะในอียิปต์และซีเรียที่ดินแดนอาหรับนี้กล้วยคงเป็นที่นิยมแพร่หลายมากในคัมภีร์อัลกุรอานของพระมหามะหมัด ถึงกับกล่าวว่กล้วยเป็นต้นไม้สวรรค์ (paradise tree) จากอาหรับกล้วยได้เดินทางต่อสู่กรีก และโรมันสมัยก่อนคริสตกาล แต่คงหยุดลงที่นั่นมิได้แพร่หลายไปในยุโรปจวบจนก่อนหน้าการค้นพบโลกใหม่ไม่นานในศตวรรษที่ 15 ซึ่งอาจถือได้ว่าเป็นการเริ่มต้นยุคสมัยใหม่ของกล้วยจากเกาะที่นี้พ่อค้าชาวโปรตุเกสได้นำกล้วยพร้อมกับทาสชาวกินีสู่หมู่เกาะคานารี (Canary Islands) และเกาะอื่น ๆ ทางตะวันตกเฉียงเหนือของแอฟริกาที่นี้ ได้มีการปลูกกล้วยมากมาย ต่อมาเมื่อสเปนได้ครอบครองหมู่เกาะคานารี และต้องการขยายอาณานิคมในโลกใหม่อเมริกา กล้วยและทาสแอฟริกาจึงถูกนำส่งหมู่เกาะคาริบเบียนอันเป็นจุดเริ่มต้นของการปลูกกล้วยเป็นไร่นาขนาดใหญ่ เพื่อการส่งออกที่สืบทอดมาถึงทุกวันนี้ในกลุ่มประเทศอเมริกากลาง และอเมริกาใต้

จากเอกสารของเดอลาลูแบร์ (1963) กล่าวว่าในสมัยอยุธยาที่เขาได้เดินทางมา เขาพบว่ามีกล้วยร้อยหวี และในปี พ.ศ.2484 เป็นต้นมา ได้มีการรวบรวมพันธุ์กล้วยไว้บ้างในบางช่วง และสูญหายไป ปัจจุบันมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ได้รวบรวมพันธุ์ไว้ที่สถานีวิจัยปากช่อง อำเภอปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา ปัจจุบันการปลูกกล้วยในประเทศไทย นอกจากจะปลูกเพื่อบริโภคในประเทศแล้วยังส่งกล้วยหอมทองไปขายยังต่างประเทศ เช่น ญี่ปุ่น ฮองกง และยุโรป แต่ปริมาณการส่งออกลดลงทุกปี ๆ เพราะคุณภาพของกล้วยหอมทองไม่เหมาะในการส่งออกต่างประเทศ เนื่องจากสุกง่าย และเปลือกบาง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์จึงได้ทำการศึกษาถึงสายพันธุ์กล้วย ซึ่งเป็นที่ต้องการของตลาดต่างประเทศ พบว่าประเทศไทยสามารถปลูกกล้วยหอมคาวาเนดิกซ์ได้ดี ประเทศไทยจึงมีการปลูกกล้วยกันมาช้านาน กล้วยที่ปลูกมีมากมายหลายชนิดพันธุ์ กล้วยที่ใช้ปลูกในประเทศไทยมาตั้งแต่สมัยโบราณนั้น มีทั้งพันธุ์พื้นเมืองดั้งเดิม และนำเข้ามาจากประเทศใกล้เคียง กล้วยที่รู้จักกันในสมัยสุโขทัย คือ กล้วยตานี และปัจจุบันในจังหวัดสุโขทัยก็ยังมีปลูกกล้วยตานี

มากที่สุด แต่เรากลับไม่พบกล้วยตานีในป่าทั้ง ๆ ที่กล้วยตานีก็เป็นกล้วยป่าชนิดหนึ่ง มีถิ่นกำเนิดอยู่ทางตอนใต้ของประเทศอินเดีย จีน และพม่า ดังนั้น จึงสันนิษฐานว่ากล้วยตานีน่าจะนำเข้ามาปลูกในประเทศไทยตั้งแต่สมัยสุโขทัยตอนต้น หรือช่วงการอพยพของคนไทยมาตั้งถิ่นฐานที่สุโขทัยในสมัยอยุธยา เดอลาลูแบร์ (De La Loubère) อัครราชทูตชาวฝรั่งเศสที่เดินทางมาเมืองไทยในรัชสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช เมื่อ พ.ศ. 2230 ได้เขียนบันทึกถึงสิ่งที่เขาได้พบเห็นในเมืองไทยไว้ว่า ได้เห็นกล้วยวงช้าง ซึ่งก็คือ กล้วยร้อยหวีในปัจจุบัน ที่ส่วนใหญ่ปลูกไว้เพื่อเป็นไม้ประดับนั่นเอง นอกจากนี้ยังมีตำนานเล่ากันมาว่ามีการค้าขายกล้วยดิบอีกด้วย แสดงให้เห็นว่าได้มีการปลูกกล้วยทั้งเพื่อความสวยงามและเพื่อการบริโภคกันมาช้านานแล้ว ต่อมาเมื่อพ.ศ. 2427 ในรัชกาลที่ 5 แห่งกรุงรัตนโกสินทร์ พระยาศรีสุนทรโวหาร (น้อยอาจารยางกูร) ซึ่งเป็นปรมาจารย์ทางด้านภาษาไทย ได้เขียนหนังสือพรรณพฤกษากับสัตวภิธาน เพื่อเป็นแบบเรียนภาษาไทยสำหรับใช้ในโรงเรียน กล่าวถึงชื่อของพรรณไม้ และสัตว์ชนิดต่าง ๆ ที่มีอยู่ในเมืองไทย โดยเรียบเรียงเป็นกาพย์ฉับบึง 16 เพื่อให้ไพเราะ และจดจำได้ง่าย ในหนังสือดังกล่าวมีข้อความที่พรรณนาถึงชื่อกล้วยชนิดต่าง ๆ ไว้หลังจากที่นักวิชาการชาวตะวันตกได้เริ่มจำแนกชนิดของกล้วยตามลักษณะทางพันธุกรรม โดยใช้จีโนมของกล้วยเป็นตัวกำหนด ในการแยกชนิดตามวิธีของซิมมอนดส์ และเซบเฟิร์ด ดังได้กล่าวแล้วข้างต้น จึงกล่าวได้ว่ากล้วยที่บริโภคกันอยู่ในปัจจุบันมีบรรพบุรุษอยู่เพียง 2 ชนิดเท่านั้น คือกล้วยป่า และกล้วยตานี กล้วยที่มีกำเนิดจากกล้วยป่ามีจีโนมทางพันธุกรรมเป็น AA ส่วนกล้วยที่มีกำเนิดจากกล้วยตานีมีจีโนมเป็น BB และกล้วยลูกผสมของทั้ง 2 ชนิดมีจีโนมเป็น AAB, ABB, AABB และ AB BB นอกจากนี้ซิมมอนดส์ยังได้จำแนกชนิดของกล้วยในประเทศไทยว่ามีอยู่ 15 พันธุ์

เบญจมาศ ศิลาชัย.(2534, หน้า 17) กล่าวถึงประวัติของกล้วยว่าสำหรับประเทศทางตะวันออก พบเอกสารกล่าวถึงกล้วยในหนังสือเกี่ยวกับศาสนา โดยพบว่ามีภาพของต้นกล้วยอยู่ในศิลปะระยะต้น ๆ ของพุทธศาสนาเป็นภาพที่ใช้กล้วยในการสักการะพระเจ้ากาละ สำหรับในประเทศจีนมีเอกสารของจิน โบราณ กล่าวว่า ได้มีการเพาะปลูกกล้วยมานานแล้ว และจากสารานุกรมฉบับที่ 149 ของจีน (Great Chinese Encyclopedia) ได้บันทึกไว้การบันทึกในสารานุกรมฉบับนี้เป็นผลงานของจักรพรรดิ Kang His 1662-1723 แห่งราชวงศ์แมนจู ซึ่งได้ระดมผู้มีความสามารถช่วยกันทำและเสนอในปี ค.ศ. 1762 โดยพิมพ์ออกมาบนแผ่นทองแดง และขณะนี้ได้เก็บไว้ที่พิพิธภัณฑ์ของประเทศอังกฤษในสารานุกรมนั้นได้กล่าวว่า “มีกล้วยอยู่ 12 ชนิดปลูกอยู่ในประเทศจีนมีชื่อว่าปารุกันเซียว ยาเซียว ปาเซียว นันเซียว เทียนเซียว ชิเซียว ชุงเซียว เมเจนเซียว โปโซวเซียว ยูฟูเซียว กล้วยเหล่านี้ส่วนใหญ่ปลูกอยู่ในจังหวัดกวางตุ้ง ฟูเกียง กวางไซ และไหหนาน กล้วยดังกล่าวมีความแตกต่างกัน ผลมีลักษณะคล้ายเขาแพะ ยาวประมาณ 7-8 นิ้ว มีเนื้อสีขาว-เหลืองอ่อน มีรสหวาน ส่วนอีกชนิดหนึ่งมีผลยาวกว่า ผลมีเหลี่ยมเห็นชัดเจน รสไม่หวาน

และมีอีกชนิดหนึ่ง ปริเป็นรูปไข่ เนื้อมีสีขาวคล้ายน้ำมัน มีรสหวาน” นอกจากนี้ยังได้กล่าวอีกว่า “พืชในวงศ์กล้วยนี้มีอยู่เกือบทุกภาคของประเทศจีนแต่บางแห่งไม่มีดอกและผลปรากฏ”

Reynold (1929; อ้างอิงมาจากสารานุกรมไทยสำหรับเยาวชนเล่มที่ 30, 2549, หน้า 178) ได้กล่าวถึงถิ่นกำเนิดของกล้วยว่า กล้วยเป็นพืชที่ชอบอากาศร้อนชื้น ถิ่นแรกของกล้วยจึงอยู่แถบเอเชียตอนใต้ ซึ่งจะพบกล้วยพื้นเมืองทั้งที่มีเมล็ด และไม่มีเมล็ด และจากผลของการย้ายถิ่นฐานในการทำมาหากินการอพยพประชากร จากเอเชียตอนใต้ไปยังหมู่เกาะในมหาสมุทรแปซิฟิก ตั้งแต่ต้นคริสต์ศักราชเป็นต้นมา ในการอพยพแต่ละครั้งจะต้องมีการนำเอาเสบียงอาหารติดตัวไปด้วย จึงได้มีการนำเอากล้วยไปปลูกแถบหมู่เกาะฮาวาย และหมู่เกาะทางด้านตะวันออก หมู่เกาะตาฮีตี หมู่เกาะฟิจิ ซึ่งในช่วงที่มีการสำรวจหมู่เกาะโพลินีเซียว่าเกาะตาฮาตีมีกล้วยถึง 28 ชนิด นอกจากนี้ยังพบสารานุกรมจีนว่ามีกล้วยอยู่ 12 ชนิดปลูกอยู่ในประเทศจีนระหว่าง พ.ศ.1662-1726 และกล่าวว่ามีกล้วยอยู่ทุกภาคในประเทศจีนซึ่งมีดอกบ้าง ไม่มีดอกบ้าง

ประมาณก่อนคริสต์ศักราช 327 ปี ได้มีการนำกล้วยจากประเทศอินเดียไปยังอาหรับ เป็นที่ชื่นชอบของชาวอาหรับมาก และเรียกชื่อกันว่า Muz ซึ่งเข้าใจว่ามาจากภาษาสันสกฤต ลินเนียสได้ชื่อว่า Musa เพื่อเป็นเกียรติกับ Antomius Musa ซึ่งเป็นแพทย์ประจำพระองค์ของจักรพรรดิของโรม ซึ่งเป็นผู้นำกล้วยจากอินเดียไปอาหรับ และเนื่องจากอาหรับทำการค้ากับประเทศแถบแอฟริกา ดังนั้นจากอาหรับกล้วยจึงได้แพร่เข้าแอฟริกาตะวันออกและตะวันตกตามซึ่งในช่วงดังกล่าวเป็นช่วงเดียวกับที่ชาวปอร์ตุเกสค้นพบฟิ่งินี คือ ช่วงค.ศ. 1469-1474 แอฟริกาถือว่าคำว่า Banana น่าจะมาจากรากศัพท์ของในภาษาแอฟริกาตะวันตก คือ banena, banana และคำว่า banana ได้มีการใช้กันอย่างแพร่หลายโดยชาวปอร์ตุเกส ที่ส่วนใหญ่อาชีพเป็นพ่อค้า และได้เดินทางไปยังในแอฟริกาจึงได้มีการนำเอากล้วยจากแอฟริกาไปยังเกาะแคนารี และที่นี้เป็นจุดสำคัญต่อมาและเข้าใจกันว่าการนำเอากล้วยเข้าสู่ทวีปอเมริกาเหนือในช่วงหลังจากโคลัมบัสค้นพบทวีปอเมริกา และการปลูกกล้วยได้เพิ่มปริมาณขึ้นอย่างรวดเร็วเป็นพืชเศรษฐกิจในศตวรรษที่ 19

เบญจมาศ ศิลาชัย.(2534, หน้า 24-25) กล่าวถึงประวัติของกล้วยว่าสำหรับประวัติกล้วยในประเทศไทย เข้าใจว่าประเทศไทยเป็นแหล่งกำเนิดของกล้วยป่า และต่อมาได้มีการนำเข้ากล้วยตานี และกล้วยชนิดอื่น ในช่วงที่มีการอพยพของคนไทยในการตั้งถิ่นฐานอยู่ที่จังหวัดสุโขทัย มีเอกสารเขียนโดย De La Loubere (1693) กล่าวว่าในสมัยอยุธยาที่เขาได้เดินทางมา เขาพบว่ามีกล้วยร้อยหวี ต่อมาเจ้าคุณศรีสุนทรโวหาร (2427) ได้กล่าวถึงกล้วยหลายชนิดเป็นคำกลอนในช่วงปี พ.ศ 2484 เป็นต้นมา ได้มีการรวบรวมพันธุ์กล้วยไว้บ้างในบางช่วง และสูญหายไป ปัจจุบันมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ได้รวบรวมพันธุ์ไว้ที่สถานีวิจัยปากช่อง อำเภอปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา

สาธารณูกรมไทยสำหรับเยาวชนเล่มที่ 30. (51 : 76-77) ได้กล่าวถึงประโยชน์ของกล้วย ว่า เป็นพืชที่มีบทบาทสำคัญตั้งแต่ในอดีตมาจนถึงปัจจุบัน กล้วยปลูกง่ายและสามารถใช้ทุกส่วนให้เป็นประโยชน์ ได้มีหลักฐานว่าประเทศไทยเป็นแหล่งกล้วยที่สำคัญแห่งหนึ่งของโลก มีกล้วยที่กินได้ไม่น้อยกว่า 50 ชนิด ที่รู้จักกันแพร่หลาย เช่น กล้วยน้ำว้า กล้วยหอม กล้วยไข่ กล้วยหักมุก กล้วยเล็บมือนาง กล้วยน้ำไท กล้วยบางชนิดรู้จักกันเพียงในท้องถิ่น เช่น กล้วยหิน กล้วยไล กล้วยนวล บางชนิดก็เกือบสูญพันธุ์ไปแล้ว สาเหตุสำคัญที่ทำให้กล้วยไทยหลายชนิดต้องสูญพันธุ์ไป เช่น กล้วยบางชนิดมีรสชาติไม่อร่อย ไม่เป็นที่นิยมของผู้บริโภค จึงไม่มีการปลูกการพัฒนาของชุมชน ทำให้พื้นที่ที่เคยปลูกกล้วยน้อยลง โดยเปลี่ยนสภาพไปเป็นที่ตั้งโรงงานอุตสาหกรรม หมู่บ้าน จัดสรร ทั้งทำให้มีภาวะมลพิษทางสิ่งแวดล้อมคิดตามมา เช่น น้ำเสีย สภาพอากาศเป็นพิษ นอกจากนี้ก็มีสาเหตุจากภัยธรรมชาติ เช่น เกิดน้ำท่วมบ่อย ๆ และเป็นเวลานาน ทำให้กล้วยตายหรือเหลือจำนวนน้อย แต่เป็นที่น่ายินดีว่าปัจจุบันมีหน่วยงานทางราชการ และเอกชนหลายแห่ง ได้รวบรวมพันธุ์กล้วยของไทย และสายพันธุ์กล้วยซึ่งมีถิ่นกำเนิดจากต่างประเทศที่มีอยู่ในประเทศไทย มาปลูกและรักษาไว้มิให้สูญพันธุ์ พร้อมทั้งมีการศึกษาค้นคว้าและบันทึกข้อมูลของกล้วยชนิดต่าง ๆ เพื่อประโยชน์ในทางวิชาการด้วย

ประเวศ วะสี (2552, หน้า 58) กล่าวถึงประโยชน์ของกล้วยว่า กล้วยหาง่ายสมชื่อ แต่อย่าได้ประมาทคุณค่าทางอาหารของกล้วยเด็ดขาด เพราะเป็นผลไม้ที่กินแล้วอัมสบาย อารมณ์ดี สารทริปโท-เฟน (tryptophan) ในกล้วยซึ่งเป็นสารอาหารตั้งต้นของสารสื่อประสาทเซโรโทนิน (serotonin) ช่วยให้อารมณ์ดี สงบ รู้สึกง่วง และหลับสบาย เมื่ออารมณ์ดีสมองของเราก็เปิดรับข้อมูลใหม่ ๆ ง่ายขึ้น กล้วยยังมีสารโพแทสเซียมมาก ช่วยดูแลความดันโลหิตไม่ให้สูง ในบรรดากล้วยด้วยกันกล้วยไข่จะมีเบต้าแคโรทีนสูงเป็นพิเศษ ซึ่งจะช่วยต้านการเคฟรีเรดิคัลในสมอง

เบญจมาศ ศิลาชัย (2548, หน้า 170) ได้กล่าวถึงประวัติของกล้วย ว่ากล้วยเป็นไม้ผลที่คนไทยรู้จักกันมานาน เนื่องจากกล้วยมีถิ่นกำเนิดในเอเชียใต้ และเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ซึ่งประเทศไทยเป็นประเทศหนึ่งในภูมิภาคดังกล่าว จากการศึกษพบว่ากล้วยมีวิวัฒนาการถึง 50 ล้านปี มาแล้ว ดังนั้น จึงเป็นไม้ผลที่มนุษย์รู้จักกับบริโภคเป็นอาหารกันอย่างแพร่หลาย เชื่อกันว่ากล้วยเป็นไม้ผลชนิดแรกที่มีการปลูกเลี้ยงไว้ตามบ้าน และได้แพร่พันธุ์จากเอเชียใต้ และเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ไปยังดินแดนอื่น ๆ ในระยะเวลาต่อมากล้วยมีการปลูกกันมากในเอเชียใต้ แม้ในปัจจุบันประเทศอินเดียเป็นประเทศที่มีการปลูกกล้วยมากที่สุดในโลก และมีพันธุ์กล้วยมากมายอีกด้วย เหมาะสมกับที่มีการกล่าวกันไว้ในหนังสือของชาวอาหรับว่า “กล้วยเป็นผลไม้ของชาวอินเดีย” ต่อมาได้มีหมอของจักรพรรดิโรมันแห่งกรุงโรมชื่อว่าแอน โตนินูสมูซา (Antonius Musa) ได้นำหน่อกล้วยจากอินเดียไปปลูกทางตอนเหนือของอียิปต์เมื่อประมาณ 2,000 ปี มาแล้วหลังจากนั้นมีการแพร่

ขยายพันธุ์กล้วยไปในดินแดนของแอฟริกาที่ชาวอาหรับเข้าไปค้าขาย และพำนักอาศัย จนกระทั่งเมื่อประมาณ ค.ศ.965 ได้มีการกล่าวถึงกล้วยว่า ใช้ในการประกอบอาหารชนิดหนึ่งของชาวอาหรับ ซึ่งอร่อยและเป็นທີ່เลื่องลือมากชื่อว่ากาลาอิฟ (Kalaf) เป็นอาหารที่ปรุงด้วยกล้วยเมล็ด อัลมอนต์ น้ำผึ้ง ผสมน้ำมันนัต (Nut oil) ซึ่งสกัดจากผลไม้เปลือกแข็งชนิดหนึ่งนอกจากใช้ประกอบอาหารแล้วชาวอาหรับยังใช้กล้วยทำยาอีกด้วย ชาวอาหรับเรียกกล้วยว่า “มุซา” ตามชื่อของหมอที่เป็นผู้นำกล้วยเข้ามาในอียิปต์เป็นครั้งแรก ในช่วงกลางคริสต์ศตวรรษที่ 15 ชาวโปรตุเกสได้เดินเรือไปค้าขายบริเวณชายฝั่งตะวันตกของทวีปแอฟริกา และได้นำกล้วยไปแพร่พันธุ์ที่หมู่เกาะคะเนรี ซึ่งตั้งอยู่นอกชายฝั่งตะวันตกเฉียงเหนือของทวีป หลังจากนั้นชาวสเปนจึงได้นำกล้วยจากหมู่เกาะคะเนรีเข้าไปปลูกในหมู่เกาะอินดีสตะวันตกในอเมริกากลาง โดยเริ่มปลูกที่อาณานิคม ซานโตโดมิงโกบนเกาะฮิสปันโยลาเป็นแห่งแรก แล้วขยายไปปลูกที่เกาะอื่นในเวลาต่อมา ส่งผลให้ดินแดนในอเมริกากลางมีการปลูกกล้วยเป็นพืชเศรษฐกิจกันอย่างแพร่หลาย และนับตั้งแต่คริสต์ศตวรรษที่ 19 เป็นต้นมา ได้กลายเป็นแหล่งปลูกกล้วยส่งเป็นสินค้าออกมากที่สุดของโลกโดยปลูกมากในประเทศคอสตาริกาและประเทศฮอนดูรัส

เบญจมาศ ศิลาชัย (2548, หน้า 191) กล่าวถึงประโยชน์ของกล้วยว่า กล้วยเป็นผลไม้ที่มีเปลือกหุ้มเช่นเดียวกับผลไม้ชนิดอื่น ๆ แต่วิธีการปอกเปลือกกล้วยนั้นไม่จำเป็นต้องใช้เครื่องมือ เพียงแค่ใช้มือเด็ดปลาย หรือจุก ก็สามารถปอกเปลือกได้ด้วยมือ และรับประทานได้ทันที จึงเป็นผลไม้ที่รับประทานง่ายดังคำโบราณว่า “ง่ายเหมือนปอกกล้วยเข้าปาก” นอกจากปอกเปลือกง่ายแล้วกล้วยสุกเมื่อรับประทานแล้วก็จะลื่นลงกระเพาะได้ง่าย และย่อยง่าย ด้วยเหตุที่กล้วยลื่นลงกระเพาะได้ง่ายทำให้บางคนไม่ค่อยเคี้ยวกล้วยซึ่งเป็นวิธีที่ผิด การรับประทานกล้วยจำเป็นต้องเคี้ยวให้ละเอียด เพราะกล้วยมีแป้งร้อยละ 20-25 ของเนื้อกล้วย ถ้าเคี้ยวไม่ละเอียดน้ำย่อยในกระเพาะต้องทำงานหนัก หากย่อยไม่ทันกล้วยจะอืดในกระเพาะ อย่างไรก็ตามกระเพาะของคนใช้เวลาในการย่อยกล้วยสั้นกว่าการย่อยส้ม นม และกะหล่ำปลี หรือแอปเปิ้ล ดังนั้น คนไทยจึงนิยมใช้กล้วยที่ขูดเอาแต่เนื้อไม่เอาไส้คละเคี้ยวให้ทารกรับประทาน นอกจากทารกแล้วคนชราที่รับประทานกล้วยได้ดีเช่นกัน ในกรณีคนหนุ่มสาวกล้วยเหมาะสำหรับคนที่ต้องการลดความอ้วน เนื่องจากกล้วยมีคุณค่าทางอาหารสูงพอกับมันฝรั่ง แต่มีปริมาณไขมันคอเลสเตอรอล และเกลือแร่ต่ำ กล้วยมีโซเดียมเพียงเล็กน้อย แต่มีโพแทสเซียมสูง การมีโพแทสเซียมสูงนี้จะช่วยลดความดันโลหิตลงได้ ในประเทศอินเดียมีความเชื่อว่าหากรับประทานกล้วยสองผลต่อวัน จะสามารถลดความดันโลหิตได้ถึงร้อยละ 10 ภายในระยะเวลา 1 สัปดาห์ กล้วยเป็นผลไม้ที่เหมาะสมสำหรับผู้ที่ เป็นโรคเกี่ยวกับทางเดินอาหาร และท้องเสียบ่อย เพราะสามารถช่วยลดแก๊สในกระเพาะอาหารได้ กล้วยเมื่อยังดิบจะมีแป้งมาก แต่เมื่อสุกแป้งจะเปลี่ยนเป็นน้ำตาล ดังนั้นหากท้องเดินการกินกล้วยดิบ จะช่วยทำให้

อาการท้องเดินหยุดได้ และเมื่อเป็นโรคกระเพาะให้กินกล้วยที่สุกแล้ว สำหรับกล้วยที่ทำให้สุกด้วย ความร้อนวิตามินจะลดลง

เบญจมาศ ศิลาชัย.(2534, หน้า 234-235) กล่าวถึงประโยชน์ของกล้วยว่า คนไทยรู้จัก กล้วยเป็นอย่างดี เพราะกล้วยเป็นอาหารสำหรับเด็กอ่อน ดังนั้นเด็กไทยที่มีอายุตั้งแต่ 3 เดือนขึ้นไป จึงมักจะรับประทานกล้วยกันทุกคน กล้วยที่คนไทยใช้เลี้ยงเด็กอ่อน คือ กล้วยน้ำว้า กล้วยน้ำว้าที่ สุกอมมีรสหวาน มีคุณค่าอาหารมาก และย่อยง่าย พอเด็กโตขึ้นมักจะได้รับการเลี้ยงดูด้วยกล้วยมุก เผา ดังนั้นจึงกล่าวได้ว่าคนไทยทุกคนรู้จักประโยชน์ของกล้วย นอกจากผลกล้วยแล้ว ยังมีการใช้ ส่วนต่าง ๆ ของต้นทำประโยชน์ เช่น ราก และลำต้นแท้ นำมาทำสมุนไพร ใช้ในการรักษาโรคตาม แผนโบราณทั้งของไทย จีน อินเดีย ลำต้นเทียม หรือกาบลำต้น ใช้ทำเส้นใย ทำเชือก หรือทอผ้า นอกจากนี้ยังใช้ทำอาหารสัตว์ เช่น อาหารของสุกร และยังเป็นอาหารของคนอีกด้วย โดย รับประทานแทนผัก เช่น แกงหยวกกล้วย ซึ่งใช้แกงได้ทั้งแกงส้ม และแกงคั่ว กาบกล้วยยังใช้เป็น สมุนไพรได้เช่นกัน ใบกล้วย เรียกว่าใบตอง แผ่นใบใช้สำหรับห่อของม้วนบุหรี และใช้ในงาน ประดิษฐ์ต่าง ๆ ดังเช่น ทำกระทงเย็บแบบทำบายศรี ฯลฯ ใบกล้วยที่นิยมมาก คือ ใบของใบกล้วย ตานี เพราะมีใบใหญ่ เหนียว และมีสีเขียวเป็นเงางาม เมื่อนำไปประดิษฐ์หรือเย็บจึงสวยงาม และไม่ แดงง่ายเช่นใบกล้วยอื่น ๆ ใบกล้วยที่ใช้รองลงมาจากกล้วยตานี คือ ใบกล้วยน้ำว้า แผ่นใบกล้วยที่ อ่อนนำไปอังไฟอ่อนนุ่มแล้วนำมาพอกที่บริเวณที่ขัดขอก จะทำให้อาการดังกล่าวหายไป นอกจากนี้ใช้แผ่นใบกล้วยแล้ว ยังมีการใช้เส้นกลางใบ และก้านใบ เพื่อทำของเล่น ซึ่งจะเห็นทั่วไปที่ เด็ก ๆ นำเอาม้าซึ่งทำจากก้านเส้นกลางใบและก้านใบมาจี และยังใช้ทำเข็นคัมขัดฟางอีกด้วยดอก หรือที่เรียกว่าปลี คือ ดอกตัวผู้ซึ่งเห็นได้หลังจากกล้วยติดผลแล้ว คนไทยและชาวเอเชียรับประทาน หัวปลีแทนผักโดยรับประทานสด ๆ ในส่วนในของหัวปลีแกะเอาkabปลีสวนนอกทิ้ง ส่วนใบที่ อ่อนมาเป็นเครื่องเคียงของอาหารหลายอย่าง เช่น กวยเตี๋ยวผัด ไทย กะปิหลน เป็นต้น ยังนำมาปรุง อาหาร เช่น ยำหัวปลี แกงเลียง แกงหัวปลี อีกด้วย หัวปลีของกล้วยป่าและของกล้วยตานีมีรสชาติ ดีกว่าหัวปลีกล้วยชนิดอื่น เพราะไม่ฝาด นอกจากใช้รับประทานแทนผัก และหัวปลียังเป็นสมุนไพร ได้อีกด้วยในบางฤดูกาล ผลผลิตของกล้วยจะมีมากกว่าการบริโภคทำให้บริโภคไม่ทัน และราคาตก เป็นผลให้ใช้ประโยชน์ได้น้อยลง การแปรรูปกล้วยจึงเป็นแนวทางหนึ่ง สามารถจะแก้ปัญหา ผลิตผลมากเกินไป นอกจากนั้นการแปรรูปกล้วยยังอาจทำให้เกิดการสร้างรายได้ให้กับครอบครัว และพัฒนาเป็นอุตสาหกรรมได้ และต้นกล้วยที่เหลือทิ้งเนื่องจากถูกตัดเอาผลไปใช้บริโภคแล้วนั้น สามารถนำมาเพิ่มมูลค่าได้โดยการนำมาทำเป็นเส้นใยและกระดาษ

กล้วยหอมเป็นอีกหนึ่งผลไม้ไทย ที่มีผลงานวิจัยแล้วว่าเป็นผลไม้ที่อุดมไปด้วยแร่ธาตุ และสารอาหารต่าง ๆ มากมายที่ร่างกายควรได้รับ และให้พลังงานมากถึง 100 กิโลแคลอรีต่อหน่วย

เลยทีเดียว เนื่องจากว่าในกล้วยหอมนั้นมีน้ำตาลอยู่ 3 ชนิด ได้แก่ ซูโคส ฟรักโทส และกลูโคส รวมทั้งเส้นใยอาหาร ดังนั้นร่างกายเราจะได้รับพลังงานและสามารถนำไปใช้ได้ทันที ผลจากการวิจัย แก่กล้วยหอมเพียง 2 ลูก ก็สามารถให้พลังงานกับเราได้เทียบเท่ากับการออกกำลังกายมากถึง 90 นาที ด้วยเหตุนี้นักกีฬาโดยเฉพาะนักเทนนิสจึงนิยมนำไปรับประทานระหว่างการแข่งขัน เพื่อเพิ่มพลังงานให้กับร่างกาย และสามารถนำไปใช้ได้ทันทีนั่นเอง นอกจากนี้คุณประโยชน์ในแง่สารอาหารแล้วกล้วยหอมยังมีสรรพคุณอื่น ๆ ที่น่าสนใจอีกเช่น

1. ลดอาการซึมเศร้า มีการศึกษาทดลองกับกลุ่มผู้ป่วยที่เป็นโรคซึมเศร้า เมื่อให้รับประทานกล้วยหอมแล้ว ทำให้รู้สึกดีขึ้นทั้งนี้ในกล้วยหอมมีสาร Tryptophan เป็นกรดอะมิโนชนิดหนึ่งร่างกายสามารถแปลงเป็น Serotonin สารกระตุ้นที่ทำให้ร่างกายรู้สึกผ่อนคลายอารมณ์สดใสมากและมีความสุข
2. pms. (Premenstrual syndrome) เป็นอาการของคุณผู้หญิงในช่วงระหว่างก่อนมีหรือมีประจำเดือน อารมณ์จะหงุดหงิด แปรปรวนง่าย รวมไปถึงอาการปวดหัว ปวดท้องหากรับประทานกล้วยหอม ก็จะช่วยป้องกันและบรรเทาอาการเหล่านี้ได้
3. โรคโลหิตจาง ในกล้วยหอมจะอุดมไปด้วยธาตุเหล็ก ซึ่งมีส่วนสำคัญในการกระตุ้นให้ร่างกายสร้างฮีโมโกลบินให้กับเม็ดโลหิตแดง จะช่วยป้องกันการเกิดโรคโลหิตจางได้
4. ช่วยลดความดันโลหิต กล้วยหอมมีสารอาหารทั้งวิตามิน และเกลือแร่ อยู่หลายชนิดเกลือแร่ที่สำคัญอีกตัวหนึ่ง คือ โพแทสเซียมจากการวิจัยยืนยันแล้วว่า โพแทสเซียมในผลไม้สามารถช่วยลดความดันโลหิตให้กับผู้ที่มีความดันโลหิตสูงได้
5. เพิ่มพลังสมอง สารอาหารที่อยู่ในกล้วยหอมสามารถกระตุ้นความตื่นตัวให้กับสมองได้ จากการวิจัยเด็กนักเรียนในประเทศอังกฤษกลุ่มหนึ่งพบว่า การรับประทานกล้วยหอมเป็นอาหารเช้าก่อนเข้าห้องสอบ จะช่วยให้สมองทำงานได้อย่างเต็มที่ และทานอีกในช่วงกลางวันจะทำให้รู้สึกสดชื่นและตื่นตัวได้
6. ลดความเสี่ยงจากโรคหลอดเลือดโลหิตสมอง การรับประทานอาหารที่มีโพแทสเซียมจะช่วยลดภาวะจากการเป็นโรคหลอดเลือดโลหิตสมองได้ ดังนั้นกล้วยเป็นผลไม้ที่อุดมไปด้วยโพแทสเซียมจึงเป็นอีกทางเลือกหนึ่งที่น่าสนใจ
7. ลดการเกิดก้อนนิ่วในไต บางครั้งแคลเซียมจะถูกขับออกมาทางปัสสาวะเรามากทำให้ไตทำงานหนัก อาจจะเป็นก้อนนิ่วได้ ดังนั้นการรับประทานอาหารที่มีโพแทสเซียมอย่างกล้วยหอมจะช่วยลดการเกิดนิ่วในไตได้

8. ลดการเกิดแผลในกระเพาะและลำไส้ กกล้วยหอมเป็นผลไม้ที่มีใยอาหารอยู่มาก ใยอาหารเหล่านี้จะไปช่วยให้ลำไส้เล็กย่อยอาหารได้ดีขึ้น รวมถึงยังช่วยเคลือบกระเพาะอาหาร ให้ลดการระคายเคืองของกรดต่าง ๆ ไม่ให้เกิดแผลในกระเพาะ นอกจากนี้ยังช่วยลดอาการท้องผูกอีกด้วย

9. ลดอาการจุกเสียดแน่นท้อง ในกล้วยหอมจะมีสารลดกรดธรรมชาติ การรับประทานกล้วยหอมจึงสามารถแก้อาการดังกล่าวได้

10. กล้ามเนื้อเป็นตะคริว คนที่กล้ามเนื้อเป็นตะคริวนั้นส่วนหนึ่งมาจากการขาดโพแทสเซียมหรือมีโพแทสเซียมในร่างกายต่ำ การรับประทานกล้วยหอมเป็นประจำจะช่วยลดอาการดังกล่าวได้

11. ระบบประสาทในกล้วยหอมนอกจากอุดมไปด้วยโพแทสเซียมแล้ว ยังมีวิตามินบีอยู่มาก วิตามินบีจะช่วยเรื่องระบบประสาทในร่างกาย และการทำงานของสมองให้สมดุล

เบญจมาศ ศิลาชัย (1999) กล่าวว่า คนไทยรู้จักกล้วยกันมาตั้งแต่เริ่มมีการก่อตั้งประเทศไทย เพราะประเทศไทยเป็นประเทศหนึ่งที่เป็นแหล่งกำเนิดกล้วย จึงมีกล้วยป่า และกล้วยปลุก อยู่ทั่วไป คนไทยจึงรู้จักการใช้ประโยชน์จากส่วนต่าง ๆ ของกล้วยเป็นอย่างดี การปลูกกล้วยในสมัยโบราณเป็นการปลูกเพื่อไว้ใช้สอยภายในบ้าน ต่อมาเริ่มมีการค้าขายผลไม้ กล้วยเป็นผลไม้ชนิดหนึ่งที่มีการปลูกขายกันมาตั้งแต่สมัยอยุธยา การปลูกรวบรวมพันธุ์เพื่อการศึกษา นั้นได้มีการเริ่มต้นที่มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เมื่อประมาณปี พ.ศ. 2498 ซึ่งในช่วงเวลาดังกล่าวได้มีการรวบรวมพันธุ์ไว้ที่สถานีวิจัยบางกอกน้อย โดย อาจารย์อรุณ ทรงมณี อาจารย์คณะกสิกรรมและสัตวบาล หลวงสมานวรกิจ อดีตคณบดีคณะกสิกรรมและสัตวบาล และศาสตราจารย์โชติ สุวดี อดีตคณบดีคณะประมง ได้ทำการรวบรวมและศึกษาในเรื่องของกล้วย รวมทั้ง ศาสตราจารย์ อินทรีย์ จันทรสติย์ อดีตอธิการบดีมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ก็ได้มีความสนใจในเรื่องพันธุ์ของกล้วย แต่ในการรวบรวมในครั้งนั้น ไม่มีรายงานที่ชัดเจน และพันธุ์ที่รวบรวมไว้ได้สูญหายไป ในเวลาต่อมาในปี พ.ศ. 2510 ศาสตราจารย์วัฒนา เติญชรสวัสดิ์ และศาสตราจารย์ปวิณ ปุณศรี แห่งภาควิชาพืชสวน ได้รับทุนสนับสนุนจากสภาวิจัยแห่งชาติ ในการรวบรวมพันธุ์กล้วยในประเทศไทย การรวบรวมในครั้งนั้น ได้ประมาณ 125 สายพันธุ์ รวมทั้งพันธุ์จากต่างประเทศด้วย พันธุ์ที่รวบรวมได้ ได้ปลูกไว้ที่สถานีฝึกนิสิตเกษตร ปากช่อง (สถานีวิจัยปากช่องในปัจจุบัน) ต่อมาเนื่องจากขาดแคลนทุนทรัพย์ กล้วยส่วนใหญ่ได้สูญหายไป ในการรวบรวมพันธุ์ครั้งนั้น ได้ทำการศึกษาถึง การปลูก ระยะเวลาปลูก การให้ปุ๋ย การปลูกพืชบังลมและการศึกษาอนุกรมวิธานของกล้วยโดยวิธีทางไซโตและสัณฐานวิทยา ด้วยปี พ.ศ. 2523-2526 เบญจมาศ ศิลาชัย และฉลองชัย แบบประเสริฐ แห่งภาควิชาพืชสวน ได้รับทุนวิจัยจาก IBPGR/FAO ในการรวบรวมเชื้อพันธุ์กรรมกล้วยในประเทศไทย การรวบรวมพันธุ์ได้รวบรวมทั้งกล้วยป่าและกล้วยปลุก ตามแนวเขตเศรษฐกิจของประเทศ ได้

323 สายพันธุ์ และเมื่อทำการจำแนกชนิดแล้ว พบว่า มี 53 พันธุ์ หลังจากนั้นได้มีผู้ช่วยทำการสำรวจ และรวบรวมเพิ่มขึ้น คือ กวีศรี วานิชกุล และกัลยาณี สุวิทวัส จนกระทั่งปัจจุบันได้ 71 พันธุ์ พันธุ์ที่รวบรวมได้ ได้เก็บรักษาไว้ที่สถานีวิจัยปากช่อง อำเภอปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา และรวบรวมไว้โดยวิธีเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อที่ภาควิชาพืชสวน คณะเกษตร วิทยาเขตบางเขน งานวิจัยในเรื่องกล้วยของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์นอกจากเรื่องการรวบรวมพันธุ์ การจำแนกพันธุ์แล้ว ยังได้มีการทดลองนำเข้ากล้วยที่ขายในตลาดต่างประเทศ เพื่อนำมาทดลองปลูกในประเทศไทย ในการส่งเสริมให้มีการปลูกเพื่อส่งออกให้มากขึ้น ในเรื่องของการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อกล้วยพันธุ์ต่าง ๆ โดยการหาสูตรอาหารที่เหมาะสมกับกล้วยพันธุ์ต่าง ๆ เพื่อให้เกิดหน่อที่สมบูรณ์มากและเร็ว การทดสอบและเปรียบเทียบศักยภาพของกล้วยพันธุ์การค้า ที่ขยายพันธุ์โดยวิธีการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อในแหล่งปลูกต่าง ๆ ในประเทศไทย การพัฒนาพันธุ์และการผลิตกล้วยหอมโดยวิธีเทคโนโลยีชีวภาพ การชักนำให้เกิดแคลลัสในกล้วย การเก็บรักษาเชื้อพันธุกรรมกล้วยในสภาพปลอดเชื้อ ผลของยีนอม กล้วยที่มีต่อการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อกล้วย การศึกษาโครโมโซมของกล้วย ลักษณะทางพันธุกรรมบางประการของกล้วยที่มีจำนวนโครโมโซมต่างกัน คุณค่าทางอาหารของกล้วยได้มีการศึกษาคุณค่าทางอาหารของกล้วยไม่ต่ำกว่า 10 พันธุ์ มีการศึกษาสารที่มีประโยชน์จากเปลือกกล้วย การแปรรูปกล้วยให้เป็นอาหารที่เก็บได้นาน เช่น การทำกล้วยตาก กล้วยกวน ท็อฟฟี่กล้วย การบรรจุกระป๋อง เช่น กล้วยบวชชี กล้วยน้ำว้าในน้ำเชื่อม แกงเหลืองหอยกกล้วย ซึ่งสามารถเก็บไว้ได้นาน และส่งออกขายต่างประเทศได้อีกด้วย นอกจากนี้ได้มีการแปรรูปกล้วยเป็นแป้งกล้วย (banana flour) และกล้วยผง (banana powder) การทำเครื่องดื่มจากกล้วย เช่น การทำน้ำกล้วย (banana juice) มีการทำไวน์กล้วยจากกล้วยหอมทอง กล้วยหอมแกรนด์เนน กล้วยน้ำว้า และกล้วยไข่ นอกจากการแปรรูปจากผลผลิตแล้ว ได้มีการนำไปต่อมมาทำเป็นภาชนะทดแทนภาชนะพลาสติก และโฟม เพื่อใช้ในการบรรจุอาหารชั่วคราว เพื่อลดปัญหาขยะและมลภาวะทางอากาศ พบว่าใบตองของกล้วยน้ำว้าดำ และกล้วยหอมเขียว ให้คุณสมบัติและแข็งแรง ส่วนลำต้นเทียมที่อยู่เหนือดินของกล้วย นำมาทำกระดาษประเภทกระดาษสาได้คุณภาพที่ดี ในเรื่องของการปรับปรุงพันธุ์กล้วยได้ทดสอบความมีชีวิตของละอองเกสรกล้วย เพื่อนำประโยชน์มาใช้ในการปรับปรุงพันธุ์พบว่า ละอองเกสรกล้วยส่วนใหญ่มีชีวิตสั้น และไม่ค่อยมีชีวิตดังนั้น ในการปรับปรุงพันธุ์ส่วนใหญ่จึงศึกษาในเรื่องของการปรับปรุงพันธุ์ ด้วยวิธีการชักนำให้เกิดการกลายพันธุ์ด้วยการใช้สารเคมีและรังสี โดยทำกับต้นที่ได้จากการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อ เช่น ทดลองใช้รังสีกับกล้วยหอมทอง และกล้วยไข่ เพื่อให้ได้ต้นที่ต้านทานต่อใบจุด สำหรับการใช้สารเคมีกับต้นอ่อนกล้วยไข่ ทำให้ได้ต้นกล้วยที่มีขนาดเล็กมากเหมาะในการทำไม้ประดับกระถาง ได้ตั้งชื่อว่า “เบพ” ซึ่งมหาวิทยาลัยได้จดทะเบียนกล้วยประดับต้นนี้ไว้กับกรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ สำหรับการใช้รังสีได้ทดลองใช้กับรังสี

แกมมา ได้ต้นกล้วยไข่ที่ไม่ต่างจากเดิมรสชาติเหมือนเดิม แต่ผลกล้วยมีรูปร่างต่างจากเดิมเล็กน้อย กล่าวคือ ผลหอมเรียวยาว ทำให้การจัดเรียงของหวีดีกว่าพันธุ์ปกติให้ชื่อว่า “KB2” (Kasetsart Banana no 2) และผลกล้วยเดิม แต่มีขนาดสั้น ก้านยาวขึ้น ให้ชื่อว่า “KB3” ส่วนพันธุ์ที่ไม่ได้ใช้รังสี ได้ผิวของเปลือกเงาขึ้น ได้ให้ชื่อว่า “KB1” ขณะนี้งานวิจัยของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ได้ทำการตรวจสอบ DNA ของกล้วย เพื่อหากำเนิดของพันธุ์กล้วยหลายชนิด และมีการหาวิธีการให้ได้พันธุ์กล้วยน้ำว้าที่ต้านทานต่อโรคเหี่ยว นอกจากงานวิจัยเกี่ยวกับกล้วยกินได้แล้ว มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ยังได้ทำการศึกษากล้วยประดับซึ่งหมายถึงกล้วยบัว กล้วยกัทลี กล้วยผา กล้วยนวล กล้วย

บุญญวดี จิระวุฒิ, รัตนา สุทธยาภม, อมรา ชิมภูติ และเสริมสุข สลักเพ็ชร (2553) ร่วมกันศึกษา วิจัยพบว่ากล้วยหอมทอง เป็นกล้วยสายพันธุ์หนึ่งที่มีมูลค่าการส่งออก เนื่องจากผลมีสีเหลืองสวย ผิวเนียน รสหวาน เนื้อนุ่ม มีกลิ่นหอม แต่ละผลเรียงตัวกันในหวีอย่างสวยงาม ทำให้เป็นที่นิยมของกลุ่มลูกค้าต่างประเทศ ตลาดส่งออกหลัก คือ ญี่ปุ่น และจีน แต่การส่งออกไปญี่ปุ่น มีมาตรฐานที่เข้มงวดกว่าจีน โดยผลจะต้องมีขนาด 8-9 นิ้ว ไม่มีการฉีดพ่นสารเคมีโดยเด็ดขาด และต้องปราศจากศัตรูพืชหรือ โรคแมลง

ปัญหาหนึ่งที่สำคัญของกล้วยหอมทองหลังการเก็บเกี่ยว คืออ่อนแอต่อโรค ขั้วหวีเน่า ซึ่งได้รับเชื้อราจากแปลงปลูกกล้วย โดยเชื้อราจะดำรงชีวิตอยู่ในกล้วยที่ตายแล้วรวมถึงดอก ผล เถือ หรือเศษซากพืชในแปลง เชื้อราที่เป็นสาเหตุของความอ่อนแอต่อโรคขั้วหวีเน่า คือ *Lasioidiplodiatheobromae*, *Fusarium oxysporum*., *Colletotrichum musae*, *Pestalotiopsis* sp. และ *Phomopsis* sp. เชื้อราจะเข้าทำลายบริเวณขั้วหวีทำให้เนื้อเยื่อเปลี่ยนเป็นสีดำ เน่าลูกกลมสู่ก้านของผล ทำให้ผลหลุดร่วงได้ง่าย ส่งผลให้คุณภาพของกล้วยหอมทองลดลง โดยที่เชื้อรา *L. theobromae* เป็นเชื้อราที่ทำให้เกิดการขั้วเน่าหวีรุนแรงกว่าเชื้อชนิดอื่น

จากการวิจัยพบว่า สาร Potassium sorbate 500 mg/l มีประสิทธิภาพในการควบคุมโรคได้ดี และสามารถยับยั้งความรุนแรงของโรคได้ 26.49 % ในกล้วยหอมทองที่ได้รับการปลูกเชื้อ *L.theobromae* แต่เมื่อนำกล้วยหอมทองจุ่มสารปลอดภัยก่อนปลูกเชื้อ *L.theobromae* พบว่าสาร oxalic acid 100 mg/l และสาร salicylic 250 mg/l มีประสิทธิภาพในการป้องกันการเกิดโรคได้ดี การใช้สารกลุ่มปลอดภัยในการควบคุมโรคขั้วหวีเน่าของกล้วยหอมทองหลังการเก็บเกี่ยว ทำให้ปลอดสารเคมีที่เป็นพิษนอกจากการใช้สารปลอดภัยแล้ว การจัดการที่ดีตั้งแต่ก่อนเก็บเกี่ยวก็เป็นสิ่งที่สำคัญเช่นเดียวกัน ควรเก็บต้นกล้วยที่ตาย เศษซากพืชที่เป็นโรคนำไปทำลายนอกแปลงปลูก เพื่อลดปริมาณเชื้อราสาเหตุของโรคขั้วหวีเน่าการวิจัยในครั้งนี้เป็นการศึกษาของชนิดเชื้อราสาเหตุสำคัญของโรคขั้วหวีเน่าของกล้วยหอมทอง ทดสอบประสิทธิภาพการควบคุมโรคด้วยสาร

ปลอดภัย ทำให้ได้กล้วยหอมทองที่ปลอดโรค มีคุณภาพดี ช่วยยืดอายุการเก็บรักษา และเป็นการเพิ่มศักยภาพในการส่งออกกล้วยหอมทองของประเทศไทย

กล้วย เป็นผลไม้เขตร้อน (tropical fruit) พันธุ์กล้วยที่นิยมใช้เพื่อผลิตกล้วยทอด คือ กล้วยน้ำว้า พัฒนามาจากลูกผสมระหว่างกล้วยป่ากับกล้วยตานี มีชื่อพื้นเมืองอื่นเช่น กล้วยน้ำว้าเหลือง กล้วยใต้ หรือ กล้วยอ่อง กล้วยน้ำว้าแบ่งออกเป็น 3 ชนิด ตามสีของเนื้อ คือ 1. น้ำว้าแดงมีลักษณะ คือ ด้านนอกมีสีแดงอมม่วงมีนวลหนา ด้านในมีสีแดงเข้ม 2. น้ำว้าขาว มีลักษณะ คือ สุกมีสีเหลือง เนื้อสีขาว รสหวาน ใส่งกลางมีสีชมพูหรือขาว 3. น้ำว้าเหลือง มีลักษณะ คือ สุกมีสีเหลือง รสหวาน ใส่งกลางมีสีเหลือง ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ลำต้นกล้วยมีลำต้นอยู่ใต้ดินเรียกว่าหัว หรือเหง้า (rhizome) ที่หัวมีตา (bud) ซึ่งจะเจริญเป็นต้นเกิดหน่อ (sucker) หลายหน่อเรียกว่าการแตกกอหน่อที่เกิด หรือต้นที่เห็นอยู่เหนือดินความจริงแล้วมิใช่ลำต้น เราเรียกว่าลำต้นเทียม (pseudostem) ส่วนนี้เกิดจากการอัดกันแน่นของกาบใบที่เกิดจากจุดเจริญของลำต้น ใต้อกกาบใบจะชูก้านใบ และใบและที่จุดเจริญนี้ จะมีการเจริญเป็นดอกตามขึ้นมาหลังจากสิ้นสุดการเจริญของใบ ใบสุดท้ายก่อนการเกิดดอกเรียกว่า ใบธง

เนื่องจากงานวิจัยพบว่า กินกล้วยแค่ 2 ผล ก็สามารถเพิ่มพลังงานให้อย่างเพียงพอ กับการออกกำลังกายอย่างเต็มที่ได้นานถึง 90 นาทีมีธาตุเหล็กสูงซึ่งธาตุเหล็กจะช่วยสร้างเม็ดเลือดแดง ช่วยป้องกันโรคโลหิตจาง มีแคลเซียม ฟอสฟอรัสและวิตามินซีสูง ช่วยบำรุงกระดูกและฟัน มีปริมาณเส้นใยและกากอาหารมากช่วยป้องกัน โรคท้องผูก เป็นผลไม้บำรุงสมอง และ กล้วยน้ำว้า ยังให้วิตามินเอ (vitamin A) สูงสุดเมื่อเทียบกับกล้วยชนิดอื่น และที่พิเศษคือ โปรตีนที่อยู่ในกล้วยน้ำว้า จะมีกรดอะมิโนอาร์จินีน (arginine) และฮิสติดีน (histidine) ซึ่งมีความจำเป็นต่อการเจริญเติบโตของทารก

การใช้ประโยชน์ และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกล้วยน้ำว้าสรรพคุณที่ได้จากส่วนต่างๆของกล้วยน้ำว้า

1. ราก-แก้ขัดเบา
2. ต้น-ห้ามเลือด แก้โรคไส้เลื่อน
3. ใบ-รักษาแผลสุนัขกัด ห้ามเลือด สมานแผล
4. ผล-รักษาโรคกระเพาะ แก้ท้องเสีย ยาอายุวัฒนะ แก้โรคบิด รักษาแผลไฟไหม้ น้ำ

ร้อนลวก แก้วริดสีดวง

- 4.1 กล้วยน้ำว้าดิบ-มีฤทธิ์ฝาดสมาน ใช้แก้อาการท้องเดิน แก้โรคกระเพาะ และ

อาหารไม่ย่อย

4.2 กล้วยน้ำว่าสุกงอม-เป็นอาหาร ยาระบาย สำหรับผู้ที่อุจจาระแข็ง หรือเป็นริดสีดวงทวารชั้นแรกจนกระทั่งถ่ายเป็นเลือด

5. หัวปลี (ช่อดอกของต้นกล้วย จำนวนไม่จำกัด) - ขับน้ำนม  
ประโยชน์ที่ได้จากกล้วย

1. โรคโลหิตจางในกล้วยมีธาตุเหล็กสูงจะเป็นตัวช่วยกระตุ้นการผลิตฮีโมโกลบินในเลือด และจะช่วยในกรณีที่มีสภาวะขาดกำลัง หรือภาวะโลหิตจาง
2. โรคความดันโลหิตสูงมีธาตุโพแทสเซียมสูงสุด แต่มีปริมาณเกลือต่ำ ทำให้เป็นอาหารที่สมบูรณ์แบบที่สุดที่จะช่วยความดันโลหิตมาก อย.ของอเมริกา ยินยอมให้อุตสาหกรรมการปลูกกล้วยสามารถ โฆษณาได้ว่า กล้วยเป็นผลไม้พิเศษช่วยลดอันตรายอันเกิดจากเรื่องความดันโลหิตหรือโรคเส้นเลือดฝอยแตก
3. กำลังสมองมีงานวิจัยในกลุ่มนักเรียน 200 คน โรงเรียน Twickenham พบว่ากินกล้วยมื้ออาหารเช้า ตอนพัก และมื้ออาหารกลางวันทุกวัน เพื่อช่วยส่งเสริมกำลังของสมองในพวกเขา ได้รับผลดีจากการสอบตลอดปี ด้วยการจากงานวิจัยแสดงให้เห็นว่าปริมาณโพแทสเซียมที่มีอยู่เต็มเปี่ยมในกล้วยสามารถให้นักเรียนมีการตื่นตัวในการเรียนมากขึ้น
4. โรคท้องผูกปริมาณเส้นใยและกากอาหารที่มีอยู่ในกล้วยช่วยให้การขับถ่ายเป็นปกติ และยังช่วยแก้ปัญหาโรคท้องผูกโดยไม่ต้องกินยาถ่ายเลย
5. โรคความซึมเศร้าจากการสำรวจ ในจำนวนผู้ที่มีความทุกข์เกิดจากความซึมเศร้าหลายคนจะมีความรู้สึกที่ดีขึ้นมากหลังการกินกล้วย เพราะมีโปรตีนชนิดที่เรียกว่า Try Potophan เมื่อสารนี้เข้าไปในร่างกายจะ ถูกเปลี่ยนเป็น Serotonin เป็นที่รู้จักกันดีว่าเป็นตัวผ่อนคลายปรับปรุงอารมณ์ให้ดีขึ้นได้ คือทำให้เรารู้สึกมีความสุขเพิ่มขึ้นนั่นเอง
6. อาการเมาค้างวิธีที่เร็วที่สุดที่จะแก้การเมาค้าง คือ การดื่มกล้วยปั่นกับนมและน้ำผึ้ง กล้วยจะทำให้ ภาวะของเราสงบลง ส่วนน้ำผึ้งจะเป็นตัวช่วยหนุนเสริมปริมาณน้ำตาลในเส้นเลือดทั้งหมดไปในขณะที่มันก็ช่วย ปรับระดับของเหลวในร่างกายของเรา
7. อาการเสียดท้อง กล้วยมีสารลดกรดตามธรรมชาติที่มีผลต่อร่างกายของเรา ถ้าปัญหาเกี่ยวกับอาการเสียด ท้อง ลองกินกล้วยสักผล คุณจะรู้สึกผ่อนคลายจากอาการเสียดท้องได้
8. ความรู้สึกไม่สบายในตอนเช้าการกินกล้วยเป็นอาหารว่างระหว่างมื้ออาหาร จะรักษาระดับน้ำตาลในเส้นเลือดให้คงที่ เพื่อหลีกเลี่ยงความรู้สึกไม่สบายในตอนเช้า
9. ยุงกัดก่อนใช้ครีมทาแก้ยุงกัด ลองใช้ด้านในของเปลือกกล้วยทาบริเวณที่ถูกยุงกัด มีหลายคนพบอย่างมหัศจรรย์ว่า เปลือกกล้วยสามารถแก้เมื่คันคันที่เกิดจากยุงกัดได้

10. ระบบประสาทวิธีควบคุมปริมาณน้ำตาลในเส้นเลือด ด้วยการกินอาหารว่างที่มีปริมาณคาร์โบไฮเดรตสูงอย่างทุก 2 ชั่วโมง เพื่อรักษาปริมาณน้ำตาลให้คงที่ตลอดเวลา การกินกล้วยที่วิตามินบี 6 ซึ่งประกอบด้วยสารควบคุมระดับกลูโคสที่สามารถมีผลต่ออารมณ์ ช่วยทำให้ระบบประสาทสงบลงได้

11. โรคลำไส้เป็นแผลกล้วยเป็นอาหารที่แพทย์ใช้ควบคุม เพื่อดำเนินการเกิดโรค ลำไส้เป็นแผล เพราะเนื้อของกล้วยมีความอ่อนนุ่มพอดี เป็นผลไม้ชนิดเดียวที่ทานได้ง่าย ๆ ไม่ยุ่งยากสำหรับผู้ที่ปัญหาเรื่องโรคลำไส้เรื้อรัง และกล้วยยังมีสภาพเป็นกลางไม่เป็นกรด ทำให้ลดการระคายเคือง และยังไม่เคลือบผนังลำไส้และกระเพาะอาหารด้วย

12. การควบคุมอุณหภูมิของร่างกายในวัฒนธรรมของหลายแห่งเห็นว่ากล้วย คือผลไม้ที่สามารถทำให้ อุณหภูมิเย็นลงได้ทั้งทางร่างกายและจิตใจ โดยเฉพาะอุณหภูมิของอารมณ์ของคนที่เป็นแม่ที่ชอบคาดหวัง ตัวอย่างในประเทศไทย จะให้ผู้หญิงที่กำลังตั้งครรภ์รับประทานกล้วยทุกวัน เพื่อให้แน่ใจว่า ทารกที่เกิดมา จะมีอุณหภูมิเย็น

13. ความสับสนของอารมณ์เป็นครั้งคราวกล้วยสามารถช่วยในเรื่องของอารมณ์และความสับสนได้ เพราะในกล้วยมีสารตามธรรมชาติ Try Potophan ทำให้อารมณ์ดี

14. การสูบบุหรี่กล้วยสามารถช่วยคนที่กำลังพยายามเลิกสูบบุหรี่ เนื่องจากในกล้วยมีปริมาณของวิตามินซี เอ บี6 และบี 12 ที่สูงมาก และยังมีโปรแตสเซียมกับแมกนีเซียม ที่ช่วยทำให้ร่างกายฟื้นคืนตัวได้เร็วอันเป็นผล จากการลดเลกนิโคตินนั่นเอง

15. ความเครียดโปรแตสเซียมเป็นสารอาหารสำคัญ ที่ช่วยให้การเดินของหัวใจเป็นปกติ การส่งออกซิเจน ไปยังสมอง และปรับระดับน้ำในร่างกาย เวลาเกิดอารมณ์เครียด อัตรา metabolic ในร่างกายของเราจะขึ้นสูง และทำให้ระดับโปรแตสเซียมในร่างกายของเราลดลง แต่โปรแตสเซียมที่มีอยู่สูงมากในกล้วยจะช่วยให้เกิด ความสมดุล

16. เส้นเลือดฝอยแตกจากการวิจัยที่ลงในวารสาร “The New England Journal of Medicine” การกินกล้วยเป็นประจำสามารถลดอันตรายที่เกิดกับเส้นโลหิตแตกได้ถึง 40%

17. โรคหูด การรักษาหูดด้วยวิธีทางเลือกแบบธรรมชาติ โดยการใส่เปลือกของกล้วย วางปิดลงไปบนหูด แล้วใช้แผ่นปิดแผลหรือเทปติดไว้ให้ด้านสีเหลืองของเปลือกกล้วยออกด้านนอก ก็จะสามารถรักษาโรคหูดให้หายได้

การสุกของกล้วยน้ำว่า วิธีการดูผลกล้วยที่แก่จัดหรือยังไม่แก่ คือ กล้วยนั้นเมื่อแก่จัดจะมีผลกลม หากยังเป็นเหลี่ยมอยู่แสดงว่ายังไม่เต็มที่ทางวิชาการ ได้มีการจัดทำมาตรฐานความแก่ของกล้วย โดยสังเกตจากเหลี่ยมของผลกล้วย ดังนี้ Full หมายถึง ผลกล้วยที่แก่เต็มที่ร้อยละ 100 กล้วยที่แก่เต็มที่แบบนี้ ผลจะกลม ไม่มีเหลี่ยม Full 3/4 หมายถึง ผลที่มีเหลี่ยมแต่เหลี่ยมเหลือน้อย

เต็มที ผลกล้วยลักษณะนี้แก่ประมาณร้อยละ 90 Light Full 3/4 หมายถึงผลกล้วยที่มีเหลี่ยมเห็นได้ชัดเจน แก่ประมาณร้อยละ 80 Light 3/4 หมายถึงผลกล้วยที่มีขนาดครึ่งหนึ่งของผลที่โตเต็มที่ มีความแก่ประมาณร้อยละ 70

ถวิล รักเหลือ (2555) กล่าวว่า การปฏิบัติหลังการเก็บเกี่ยวกล้วยน้ำว่าหากเก็บไว้ในถุงพลาสติกที่ปิดมิดชิดจะถือว่าเป็นการบ่มกล้วยให้สุกเร็วขึ้น เพราะกล้วยเป็นพืชที่เก็บออกจากต้นแล้วอัตราการหายใจจะสูงขึ้นมาก มีการสร้างเอทิลีน ซึ่งเป็นฮอร์โมนที่กระตุ้นการสุก และชักนำให้เข้าสู่สภาวะเสื่อมถอย (อาการเน่า) เร็วขึ้น ถ้าเก็บไว้ในถุงพลาสติกจะทำให้เอทิลีนตัวนี้ไม่ถูกระบายออกมา จะเป็นสาเหตุของการสุกและเน่าเร็วขึ้น การชะลอการสุกของกล้วยเป็นสิ่งที่ช่วยให้กล้วยน้ำว่าอยู่ไปได้นานๆ วิธีการคือ ต้มน้ำให้เดือด แล้วนำกล้วยจุ่มลงไปประมาณ 10 วินาทีให้ทั่วทั้งหัวแล้วยกขึ้นแขวนในที่ที่มีลมโกรก เพียงเท่านี้ก็ทำให้กล้วยน้ำว่าอยู่ได้นาน ซึ่งเก็บไว้ได้นานถึง 10-20 วัน โดยที่เนื้อกล้วยจะมีลักษณะเหมือนเดิม เป็นวิธภูมิปัญญาไทย

Tabtiang et al. พบว่าการใช้สารละลายซูโครสเข้มข้นมากขึ้นทำให้เกิดการถ่ายโอนมวลสารระหว่างกล้วยและสารละลายซูโครสมากขึ้นเนื่องจากเกิดความแตกต่างของแรงดันออสโมติก ระหว่างกล้วยและสารละลายซูโครสมากขึ้น ดังนั้นน้ำและน้ำตาลโมเลกุลเดี่ยวในกล้วยจะแพร่ออกนอกกล้วยแผ่นมากขึ้นและน้ำตาลซูโครสจะแพร่เข้าสู่เนื้อกล้วยมากขึ้น นอกจากนี้เวลาการออสโมซิสที่นานขึ้นส่งผลให้มีการถ่ายโอนมวลสารมากขึ้น การพรีทรีทกล้วยแผ่นด้วยสารละลายซูโครสเข้มข้น 30-40°Brix เป็นระยะเวลาสั้น (4-6 ชั่วโมง) สามารถลดการเกิดปฏิกิริยาสีน้ำตาลของผลิตภัณฑ์กล้วยกรอบได้จึงส่งผลให้กล้วยกรอบมีสีโดยรวมเป็นสีเหลืองอมน้ำตาลบริเวณขอบเล็กน้อยแตกต่างจากกล้วยกรอบที่ไม่ผ่านการพรีทรีทด้วยซูโครสซึ่งกล้วยมีสีน้ำตาลอมเหลืองทั่วผิวหน้าขึ้น การพรีทรีทด้วยซูโครสช่วยปรับปรุงคุณภาพสีได้เนื่องจากขณะออสโมซิสพบว่าน้ำตาลโมเลกุลเดี่ยว (กลูโคสและฟรุคโตส) ซึ่งเป็นสารตั้งต้นที่สำคัญในการเกิดปฏิกิริยาสีน้ำตาลแพร่จากกล้วยแผ่นระหว่าง 84-86% ดังนั้นจึงลดการเกิดปฏิกิริยาสีน้ำตาลของกล้วยขณะพักฝิง ขณะเดียวกันน้ำตาลซูโครสที่แพร่เข้าสู่เนื้อกล้วยเกิดพันธะไฮโดรเจนกับเซลล์โลสในผนังเซลล์ของกล้วยจึงเพิ่มความแข็งแรงและต้านทานต่อการขยายตัวของเซลล์ขณะพักฝิงส่งผลให้กล้วยมีปริมาณน้อยลง ดังนั้นกล้วยจึงมีความพรุนตัวต่ำและเนื้อสัมผัสที่แข็งมากซึ่งไม่เหมาะแก่การบริโภค การใช้สารละลายซูโครสที่เข้มข้นมากกว่า 30°Brix ไม่ส่งผลต่อคุณภาพสีของกล้วยพักฝิงแต่กลับส่งผลให้กล้วยมีปริมาณลดลง เนื้อสัมผัสมีความแข็งมากขึ้นและความกรอบลดลง ถึงแม้ว่าจะพักฝิงกล้วยด้วยไอน้ำร้อนยวดยิ่งที่อุณหภูมิสูงมากขึ้นในช่วงที่ศึกษาพบว่าไม่ช่วยให้กล้วยพองตัวมากขึ้นและเนื้อสัมผัสของกล้วยให้กรอบขึ้น

การลดความเข้มข้นของสารละลายซูโครสและระยะเวลาการออสโมซิสเป็นทางเลือกที่น่าสนใจซึ่งสามารถช่วยปรับปรุงคุณภาพกล้วยไฟได้ Tabtiang et al. พบว่าการลดความเข้มข้นของสารละลายซูโครสเหลือเพียง 30°Brix และการลดเวลาการออสโมซิสลงเหลือ 15-45 นาที ช่วยให้กล้วยไฟมีเนื้อสัมผัสที่แข็งลดลงและกรอบมากขึ้น โดยเวลาการออสโมซิสไม่เกิน 30 นาที ช่วยให้กล้วยไฟมีคุณภาพเนื้อสัมผัสที่กรอบโดยมีคุณภาพสีที่ดีกว่ากล้วยไฟที่ไม่ผ่านการออสโมซิสอย่างมีนัยสำคัญโดยกล้วยไฟที่ได้มีสีเหลือง อนุมูลอิสระต่ำและผิวหน้าเล็กน้อย แต่คุณภาพสีโดยรวมยังคงดีกว่าผลิตภัณฑ์กล้วยไฟที่ออสโมซิสเป็นเวลานาน (4-6 ชั่วโมง) เนื่องจากกล้วยไฟยังมีปริมาณน้ำตาลโมเลกุลเดี่ยวคงค้างอยู่มากกว่าเนื่องจากกล้วยไฟที่ออสโมซิสด้วยระยะเวลาสั้นมีการสูญเสียน้ำตาลโมเลกุลเดี่ยวอยู่ระหว่าง 20-47% นอกจากนี้พบว่าเวลาการออสโมซิสที่ยาวนานขึ้นส่งผลให้เวลาการอบแห้งนานขึ้น แม้ว่ากระบวนการการออสโมซิสช่วยลดความชื้นของกล้วยไฟก่อนแปรรูปเนื่องจากน้ำตาลซูโครสรวมตัวกับน้ำบางส่วนทำให้น้ำระเหยออกมาได้ยากขึ้น ดังนั้นการอบแห้งในขั้นตอนสุดท้ายจึงใช้เวลานานขึ้น

ส่วนสภาวะพัพฟิงต่อคุณภาพกล้วยไฟพบว่าเมื่อใช้เวลาพัพฟิงนานขึ้นและอุณหภูมิพัพฟิงที่สูงขึ้นทำให้กล้วยไฟมีการพองตัวมากขึ้น จึงช่วยปรับปรุงคุณภาพเนื้อสัมผัสให้กรอบมากขึ้น เนื่องจากอุณหภูมิพัพฟิงที่สูงขึ้นเมื่อใช้เวลาพัพฟิงที่นานเพียงพอ สามารถเร่งให้น้ำในกล้วยไฟเกิดการเดือดอย่างรุนแรงจนเกิดไอน้ำแรงดันสูงกระทำต่อโครงสร้างภายใน จึงช่วยให้กล้วยไฟพองตัวมากขึ้นและทำให้มีเนื้อสัมผัสกรอบมากขึ้น อย่างไรก็ตามการเพิ่มอุณหภูมิพัพฟิงสูงเกินกว่า 200°C และการใช้เวลาพัพฟิงมากกว่า 2 นาที ไม่ช่วยปรับปรุงคุณภาพเนื้อสัมผัสให้ดีขึ้นอย่างมีนัยสำคัญแต่กลับส่งผลเสียต่อคุณภาพสีของกล้วยไฟกรอบ การผลิตกล้วยไฟกรอบ ไร้ไขมัน โดยใช้เทคนิคพัพฟิงเป็นทางเลือกหนึ่งที่น่าสนใจเนื่องจากมีวิธีการผลิตที่ไม่ซับซ้อน และสามารถนำมาประยุกต์ใช้ในการแปรรูปกล้วยไฟของกลุ่มแม่บ้านหรือวิสาหกิจชุมชนที่ใช้การแปรรูปกล้วยไฟด้วยการอบแห้งด้วยลมร้อนที่อุณหภูมิต่ำอย่างไรก็ตามผลิตภัณฑ์กล้วยไฟยังมีสีน้ำตาลคล้ำ การพรีทรีทอาหารโดยการออสโมซิสด้วยสารละลายซูโครสมีศักยภาพในการปรับปรุงคุณภาพสีของผลิตภัณฑ์พัพฟิตแทนการใช้สารเคมี เช่น โซเดียมเมตาไบซัลไฟต์และโปแตสเซียมเมตาไบซัลไฟต์เป็นต้น ซึ่งอาจก่อให้เกิดมะเร็งได้รวมทั้งน้ำตาลซูโครสสามารถหาซื้อได้ง่ายและมีราคาถูก โดยผลิตภัณฑ์กล้วยไฟที่ผ่านการออสโมซิสด้วยซูโครสเป็นระยะเวลาไม่เกิน 30 นาที มีคุณภาพเนื้อสัมผัสที่ไม่แตกต่างจากกล้วยไฟกรอบทั่วไปและมีคุณภาพสีที่ดี ดังนั้นสภาวะเหมาะสมของการพัพฟิงกล้วยไฟด้วยไอน้ำร้อนขนาดที่ 200°C เวลาพัพฟิงเท่ากับ 2 นาที และเวลาการออสโมซิสด้วยสารละลายซูโครสที่ 30 นาที

การวิจัยเรื่องกล้วยพอสรูปได้ว่า กล้วยเป็นพืชเมืองร้อนที่ปลูกมาเคียงข้างกับประเทศไทย คนไทยรู้จักกล้วยและรับประทานกล้วยมาตั้งแต่เด็กการปลูกกล้วยในประเทศไทยมีปริมาณเพิ่มขึ้น ๆ แสดงให้เห็นถึงความนิยมของผู้บริโภคแต่ส่วนใหญ่แล้วคนไทยจะรู้จักกล้วยอยู่เพียง 3 ชนิด คือ กล้วยหอมทอง กล้วยน้ำว้า และกล้วยไข่ ภายในประเทศเพิ่มขึ้น แต่ปริมาณการส่งออกมิได้เพิ่มตาม พื้นที่การปลูกกล้วย ทั้ง ๆ ที่ประเทศไทยมีศักยภาพในการปลูก การดูแลให้กล้วยได้มาตรฐานในการส่งออก แต่ก็ไม่มีผู้ใดทำการส่งออกจริงจัง การส่งออกจะได้ผลดีต้องอาศัยองค์ประกอบ อาทิ เช่น ตัวเกษตรกรเองพันธุ์กล้วยที่ให้ผลผลิตสูง ผลผลิตมีคุณภาพและผู้ส่งออกซึ่งอาจจะต้องอาศัยความร่วมมือจากรัฐมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ซึ่งมีหน้าที่ในการสอนและวิจัย ได้ทำการวิจัยถึงการอนุรักษ์พันธุ์กล้วยในประเทศไทย การผลิตกล้วยเพื่อการส่งออกต่างประเทศ รวมทั้งการเพิ่มมูลค่าของกล้วยด้วยการแปรรูปและการนำส่วนต่าง ๆ ของต้นกล้วยมาใช้ประโยชน์ อาทิเช่น กล้วยตากและกล้วยตากดอง เป็นต้น

การอนุรักษ์พันธุ์กล้วยในประเทศไทย ได้ทำการวิจัยเมื่อ พ.ศ. 2522-2526 โดย เบญจมาศ ศิลาชัยและฉลองชัย แบบประเสริฐ แห่งภาควิชาพืชสวน โดยได้รับทุนสนับสนุนจาก IBPGR/FAO ได้ทำการสำรวจรวบรวม และจำแนกพันธุ์กล้วยในประเทศไทย พบว่า มีอยู่ 53 พันธุ์ หลังจากนั้นได้มีผู้ช่วยทำการสำรวจเพิ่มขึ้นคือ กวีศรวานิชกุล จนกระทั่งได้ 59 พันธุ์ พันธุ์ที่รวบรวมได้ ได้เก็บรักษาไว้ในแปลงรวบรวมพันธุ์ที่สถานีวิจัยปากช่องจังหวัดนครราชสีมาโดย ฉลองชัยแบบประเสริฐ และภาควิชาพืชสวนวิทยาเขตกำแพงแสน โดย กวีศรวานิชกุล และได้รวบรวมไว้โดยวิธีเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อที่ภาควิชาพืชสวน วิทยาเขตบางเขน โดย เบญจมาศ ศิลาชัย

การพัฒนาการผลิตกล้วยหอมเศรษฐกิจให้ได้ผลผลิตสูง เพื่อใช้ผลิตในเชิงการค้างานทดลองนี้ได้เน้นที่พันธุ์กล้วยหอมที่ปลูกเป็นการค้าทั่วโลกคือ พันธุ์แกรนด์เนน ซึ่งเป็นพันธุ์กล้วยหอมเขียว ที่นำมาจากอเมริกาใต้ โดย เบญจมาศศิลาชัย และได้ปลูกทดสอบ กล้วยหอมเขียว (Cavendish) พันธุ์ต่าง ๆ เช่น วิลเลียม ใจแอนท์คาเวนดิชดาวฟลาเวนดิช เปรียบเทียบกับกล้วยหอมทอง และหอมทองได้หวั่น โดยกวีศรวานิชกุล จุลภาค คูนวงศ์ และเบญจมาศ ศิลาชัย ที่วิทยาเขตกำแพงแสน เมื่อ ปี พ.ศ. 2532 และ พบว่า กล้วยหอมเขียวทุกพันธุ์ มีศักยภาพที่จะปลูกได้ในประเทศไทยโดยให้ผลผลิตสูง จำนวนหวีมาก จำนวนผลต่อหวีสูงกว่ากล้วยหอมทอง กล่าวคือ ในขณะที่ผลิตกล้วยหอมทองได้ 4-6 หวี/เครือ มี 14 ผล/หวี กล้วยหอมเขียวดังกล่าวสามารถให้ผลผลิตได้ประมาณ 8-12 หวี/เครือ และจำนวน 16-20 ผล/หวี ดังนั้น จึงควรปลูกกล้วยหอมเขียวพันธุ์ดังกล่าวโดยเฉพาะกล้วยหอมแกรนด์เนน ซึ่งมีต้นเดี่ยว รสชาติคล้ายกล้วยหอมทองส่วนกล้วยหอมทองนั้นควรปลูกรับประทานภายในประเทศ ในปี 2536-2538 สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ได้ให้ทุนนักวิจัยทำการวิจัยกล้วยครบวงจรดังนั้นในการวิจัยการปลูกใน

เชิงการค้าจึงเน้นที่กล้วยหอมแกรนด์เนนซึ่งฉลองชัย แบบประเสริฐ รักเกียรติ ชอบเกื้อ สุวิทย์ มานิชยิ่ง และพินิจ กรินทร์ชญญกิจ ได้ทำการทดลองที่สถานีวิจัยปากช่อง ส่วนณรงค์สิงห์ บุระอุดม ได้ทดลองที่วิทยาเขตกำแพงแสน ได้ทดลองใช้พันธุ์กล้วยหอมแกรนด์เนน ที่ได้จากการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อปลูก และได้ผลทำนองเดียวกันว่า ควรใช้อัตราปลูก 350 ต้นต่อไร่เก็บใบไว้ 11 ใบ จะได้ต้นที่มีการเจริญเติบโต ผลผลิตดี คุณภาพดี กล่าวคือได้น้ำหนักเครือสูงถึง 28.38 กิโลกรัม มีผล 15.36-18.35 ผล/หวี และมี 7.86-8.66 หวี/เครือ ความยาวของผล 15.92-16.12 เซนติเมตร กว้าง 3.95-4.02 เซนติเมตร เปลือกมีความหนา 0.3-0.343 เซนติเมตรถ้าหากการปลูกกล้วยมีจำนวนมากเพื่อการส่งออก ปริมาณสิ่งที่เหลือใช้จากการส่งออกจะมีมากมายเพราะในการส่งออกนั้นจะต้องคัดเลือกผลที่ได้ขนาดมาตรฐาน ผิวดีไม่มีตำหนิ ดังนั้นจะมีผลกล้วยที่ไม่ได้มาตรฐานเหลือมากซึ่งสามารถส่งขายตลาดในประเทศหรืออาจจะมาเพิ่มมูลค่าในการส่งออก โดยการแปรรูปได้ เช่นการทำแป้งกล้วย (Banana flour) งานวิจัยนี้ได้กระทำโดย กรุณา วงษ์กระจ่าง, มาฤดี ผ่องพิพัฒน์พงศ์, ลัดดา แสงเดือน, สุมิตรา บุญบำรุง และ พยอม อัตตวิบูลย์กุล โดยทำการทดลองกับกล้วยหอมดิบและกล้วยไข่ดิบ ทั้งนี้ เพราะกล้วยดิบมีคาร์โบไฮเดรต ซึ่งอยู่ในรูปของแป้งสูง งานทดลองนี้ได้ทดลองกล้วยดิบกับกล้วยดิบที่นึ่ง โดยนำกล้วยมาปอกเปลือก หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ นึ่งและอบแห้งที่ 60 °C แล้วร่อนผ่านตะแกรง 60 mesh ผลการทดลอง พบว่า จากการทำขนมเค้ก และคุกกี้ พบว่า แป้งกล้วยไม่ผ่านการนึ่งได้รับการยอมรับมากกว่าจากการใช้แป้งกล้วย 30-50% ทดแทนแป้งสาลีในการทำขนมการทำกล้วยผง (Banana powder) กล้วยผงต่างจากแป้งกล้วยที่ทำจากกล้วยสุก เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีน้ำหนักเบา สามารถเก็บรักษาได้นาน และอยู่ในสภาพสะดวกต่อการนำไปใช้ เช่นเป็นส่วนผสมของอาหารเด็กอ่อนขนมอบ ขนมหวาน การทดลองนี้ได้ทำการวิจัยโดย ธนะบุญสังข์ จาอนันตกุล และ กัลยาณี โสมนัส ได้ทดลองนำกล้วยที่มีความสุกแก่ 2 ระดับ คือที่ PCI 5-6 และ 7-8 นำมาทำแห้งแบบโฟมและแบบพ่นฝอย พบว่า ในการทำแห้งแบบโฟม ต้องใช้ Milhocel A&M (4000cps) หรือ Myvatex เป็นสารช่วยให้โฟมคงตัว โดยใช้ความเข้มข้น 0.7-1.1% solid กล้วยขึ้นกับอายุการสุกแก่หลังจากนั้นสามารถใช้การอบแห้งโดยตู้อบแห้ง และบดเป็นยาได้ ทั้งนี้ Myvatex จะสะดวกในทางปฏิบัติมากกว่า ส่วนการทำแห้งแบบฝอยมีขั้นตอนที่สะดวกในการปฏิบัติมากกว่าการทำแห้งแบบโฟม การทำแห้งแบบฝอยควรมี Maltodextrin ปริมาณ solid กล้วย เพื่อช่วยในการทำแห้ง และรักษากลิ่นแต่ทำให้ผลที่ได้มีสีเหลืองน้อยลงการพัฒนาการผลิตเครื่องดื่มจากกล้วยกล้วยสามารถนำมาทำเป็นเครื่องดื่มได้เช่นเดียวกับส้มสตรอเบอรี่ โดย ทนงภัค รัชพันธุ์ และได้ทำการวิจัยการทำน้ำกล้วยแบบใส และแบบขุ่นนอกจากเป็นน้ำกล้วย ซึ่งเป็นเครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์แล้ว กล้วยยังสามารถนำมาผลิตไวน์ และลิเกียวได้ โดย ประดิษฐ์ ครัววัฒนา ได้ศึกษาเทคโนโลยีที่เหมาะสมในการผลิตไวน์ และลิเกียวจากกล้วยโดยทดลองใช้กล้วยที่สุก 3 ชนิด คือ

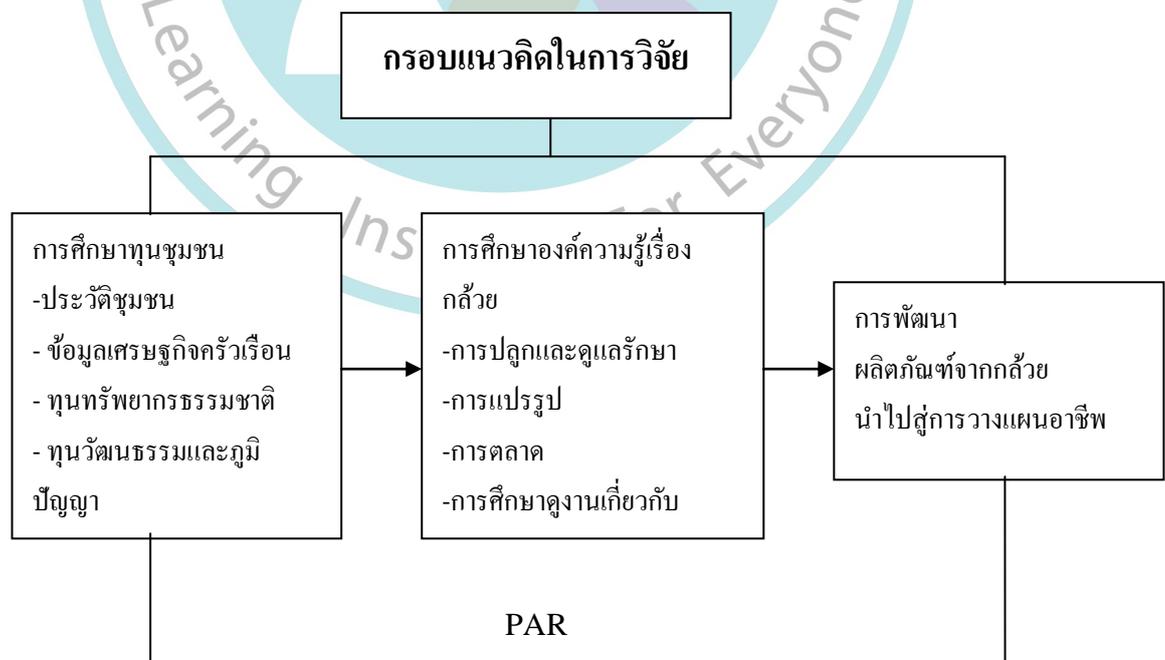
กล้วยหอมทอง แกรนด์เนน และวิลเลียม ทำการหมักกล้วยโดยใช้ยีสต์ *Saccharomyces cerevesiae* (Montrachet Strain) จำนวน 5% ที่อุณหภูมิ 20 °C และทำให้ใสโดยใช้เอนไซม์ Ultrazyme 100 C 70 ppm ที่ 20 °C ประมาณ 10 วัน แล้วกรองด้วยเครื่องกรองสูญญากาศ เก็บไวน์ไว้ที่ 5 °C ส่วนการทำลิเกียว (สุรากลั่นเค็มรสหวาน) นั้น ทำการกลั่นไวน์กล้วยที่หมักทั้งเนื้อ และเปลือกด้วยเครื่องกลั่นทำด้วยแก้ว เก็บเมื่อมีแรงแอลกอฮอล์ ประมาณ 60 % โดยปริมาตรเติมผง activated charcaal 0.05 % กรองด้วยกระดาษกรองเบอร์ 1 แล้วเติมแอลกอฮอล์กลั่นนี้ในไวน์กล้วยหอมจนมีแรงแอลกอฮอล์ ประมาณ 15% โดยปริมาตร เติมน้ำเชื่อมจนมีน้ำตาลรีคิงส์ 5.0-7.5% จากผลการทดลองพบว่า กล้วยหอมทองและกล้วยวิลเลียมเหมาะที่จะนำมาหมักไวน์ ส่วนกล้วยหอมแกรนด์เนนและหอมทองเหมาะในการทำลิเกียวการนำกล้วยบรรจุกระป๋อง กาญจนา รัตน์ทวีสุข ได้ทำการทดลองบรรจุกล้วย พบว่า สามารถทำการแปรรูปเป็นกล้วยกระป๋องได้ผลดีนอกจากการใช้ผลกล้วยแล้ว ยังมีการใช้ประโยชน์จากส่วนต่าง ๆ ของกล้วยเพื่อทำผลิตภัณฑ์อื่น เช่น การใช้ใบตอง และลำต้นเทียมของกล้วยการใช้ใบตอง ได้มีการทดลองทำบรรจุภัณฑ์จากใบตองแห้ง โดยงามทิพย์ ภู่วโรดม โดยมีจุดประสงค์ในการทำภาชนะบรรจุภัณฑ์ เพื่อนำมาทดแทนภาชนะพลาสติกและโฟมใช้ในการบรรจุอาหารชั่วคราวเพื่อลดปัญหาขยะและมลภาวะทางอากาศ พบว่า การใช้ใบตองของกล้วยตานีดำ และหอมเขียวให้คุณสมบัติใกล้เคียงกัน มีความแข็งแรงดีกว่าใบตองของกล้วยน้ำว้า และใบที่ใช้ควรเป็นใบอ่อนจะมีสีสวยงามกว่าใบแก่ในการวิจัยได้ทำการขึ้นรูปภาชนะ รูปร่างเป็นวงกลม สีเหลี่ยมผืนผ้า และสี่เหลี่ยมจัตุรัสในการขึ้นรูปต้องใช้แม่พิมพ์อัดโดยใช้ความร้อน แรงดัน จากการศึกษาพบว่า การขึ้นรูปต้องใช้แม่พิมพ์ที่ประกบติดกันได้สนิท ระยะห่างของแม่พิมพ์ทั้ง 2 ชั้น ต้องสม่ำเสมอ และควรใช้ใบตอง 7 ชั้น อัดที่อุณหภูมิ 80 °C ความดัน 3 ตันเป็นเวลา 1 นาที 30 วินาที ถึง 3 นาที ส่วนภาชนะควรเป็นทรงกลมและตันคือลิกประมาณ 3 เซนติเมตรจะได้ภาชนะที่แข็งแรงกว่าทรงเหลี่ยมและลิก อย่างไรก็ตามความแข็งแรงทั้งหมดขึ้นอยู่กับชนิดใบตองที่ใช้ด้วยการผลิตกระดาษจากลำต้นเทียมของกล้วยได้

ปรีชา เกียรติกระจาย (2537-2538) ทำการวิจัยโดยจุดประสงค์เพื่อศึกษาคุณสมบัติทางฟิสิกส์ และเคมีพื้นฐานจากกาบกล้วย และสมบัติเบื้องต้นทางเยื่อกระดาษจากกาบกล้วย พบว่า มวลของต้นกล้วย เป็นน้ำส่วนใหญ่ สัดส่วนน้ำต่อมวลแห้ง ประมาณ 14:1 มวลแห้งของกาบต่อไส้ 4.5:1 ไฟเบอร์ของกาบกล้วยมีความยาวระหว่าง 3-5 มม. มีลิกนินต่ำกว่า 14 % เมื่อเทียบกับไม้ซึ่งมี 25-35% ดังนั้น จึงมีแรงต้านทานต่อแรงหักที่สูงกว่าไม้หลายชนิด เหมาะที่จะทำเป็นกระดาษเพื่อความสวยงาม จะเหมาะกว่าเช่น ชานอ้อย และกระดาษสาเปลือกกล้วยยังมีสารที่มีประโยชน์ เช่น แทนนิน แทนนินมีประโยชน์ในแง่การเสริมรสชาติในอาหารบางชนิด โดยเฉพาะไวน์แดง และมีกลิ่นรส เฉพาะตัวของผลิตภัณฑ์วิภาสุโรจนะเมธากุล ได้ทำการวิจัย พบว่า ในเปลือกกล้วยมีปริมาณ

แทนนี้อยู่แต่ไม่มากนักนอกจากการวิจัยในด้านการผลิตและแปรรูปแล้วยังได้มีการศึกษาความเป็นไปได้เชิงพาณิชย์ของการผลิตและการใช้ประโยชน์ต่าง ๆ จากกล้วย โดย สมคิดทักษิณวิสุทธิพบว่าเกษตรกร เห็นว่าต้นกล้วยพันธุ์แกรนด์เนนที่ผลิตจากการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อดี เหมาะสมที่จะผลิตเป็นการค้าถ้าหากมีผู้รับซื้อจริงจัง เกษตรกรสามารถทำการผลิตส่งได้ งานวิจัยดังกล่าวจะเห็นได้ว่าเราสามารถปลูกกล้วยได้ดีในประเทศไทย และสามารถปลูกในเชิงพาณิชย์ได้ด้วยส่วนต่างๆของต้นกล้วย รวมทั้งผล สามารถนำมาแปรรูปได้ เป็นการเพิ่มมูลค่าของกล้วยให้มากยิ่งขึ้น

จากการศึกษางานวิจัยที่เกี่ยวข้องภายในประเทศและต่างประเทศส่วนใหญ่จะกล่าวถึงประวัติความเป็นมาของกล้วยประโยชน์ของกล้วยและการแปรรูปกล้วย เนื้อหาให้แนวคิดเกี่ยวกับการเรียนรู้เพื่อนำไปพัฒนาให้มีคุณภาพดีขึ้นเช่นกลุ่มพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกล้วย ของชุมชนบ้านห้วยทรายทอง อำเภอลำดวนจังหวัดนครศรีธรรมราชนำทุนชุมชนด้านต่างๆ ของชุมชนมาพัฒนาผลิตภัณฑ์ด้วยการเรียนรู้แบบมีส่วนร่วมได้พัฒนาเศรษฐกิจของชุมชนบ้านห้วยทรายทองให้เข้มแข็ง ชุมชนมีรายได้เพิ่มขึ้นจากการแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วยให้สัมพันธ์กับวิถีทัศน์ของชุมชนว่า “บ้านห้วยทรายทองชุมชนพัฒนา การศึกษาตลอดชีวิต ปลอดภัยเสถียรดี หมู่บ้านเศรษฐกิจพอเพียง คู่เคียงธรรมชาติ สามารถ สามัคคี มีความสุข ”

### กรอบแนวคิดในการวิจัย



ภาพที่ 2.1 กรอบแนวคิดในการวิจัย

## บทที่ 3

### วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยเรื่องการเรียนรู้แบบมีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกล้วยของชุมชนบ้านห้วยทรายทอง ตำบลทุ่งไผ่ อำเภอลี้ จังหวัดนครราชสีมา ครั้งนี้เป็นการวิจัยปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participatory Action Research: PAR) โดยมีวิธีดำเนินการวิจัย ดังนี้

#### ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

##### ประชากร

ประชากรที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ คือประชาชนบ้านห้วยทรายทอง ตำบลทุ่งไผ่ อำเภอลี้ จังหวัดนครราชสีมา จำนวน 303 ครัวเรือนจำนวน 1,345 คน

##### กลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยเป็นเกษตรกรผู้ปลูกกล้วย และเป็นสมาชิกของชมรมแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วย จำนวน 25 ครัวเรือนรวม 110 คน

#### เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

##### เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

1. แบบสัมภาษณ์เจาะลึกข้อมูลชุมชนด้านทรัพยากรทุนวัฒนธรรมภูมิปัญญาท้องถิ่นและการสนทนากลุ่มสมาชิกชมรมผลิตภัณฑ์กล้วย

2. แบบฟอร์มจัดทำบัญชีครัวเรือนแสดงรายได้ รายจ่าย การออมของครัวเรือน

##### การศึกษาทุนชุมชนศึกษาจาก

1. เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2. แบบฟอร์มจัดทำบัญชีครัวเรือน

3. การสัมภาษณ์เจาะลึก (Indepth interview) ด้านทรัพยากรในชุมชน ทุนวัฒนธรรม และภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยใช้แบบสอบถามประกอบการสัมภาษณ์

4. การสังเกตแบบมีส่วนร่วมในด้านการใช้ทรัพยากรในชุมชน ด้านวัฒนธรรมและ  
ภูมิปัญญาท้องถิ่น

5. การสนทนากลุ่มย่อย (Focus group)

#### ปฏิบัติการเวทีเรียนรู้มีวิธีการศึกษาคือ

1. จัดเวทีการเรียนรู้ครั้งที่ 1 เรื่องการปลูกและการดูแลรักษากล้วย
2. จัดเวทีการเรียนรู้ครั้งที่ 2 เรื่องการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย
3. จัดเวทีการเรียนรู้ครั้งที่ 3 เรื่องการตลาดและการศึกษาดูงาน

#### จัดการอบรมปฏิบัติการ

1. ฝึกอบรมการปลูกการดูแลรักษาต้นกล้วย
2. ฝึกอบรมการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย
3. ฝึกอบรมการตลาด

การศึกษาดูงานนำสมาชิกไปศึกษาดูงาน การปลูกกล้วย การดูแลรักษากล้วย การแปรรูปและศึกษาการตลาดที่จังหวัดพัทลุง มีการจัดตั้งเครือข่ายกล้วยเมืองลุงด้วยการร่วมตัวของกลุ่มแม่บ้านในพื้นที่ของชุมชน

#### แผนอาชีพและแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์กล้วย

1. จัดเวทีเสวนา
2. วิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส ปัญหาอุปสรรค
3. แสวงหาแนวทางการพัฒนา

#### ความรู้จากการปฏิบัติการเวทีเรียนรู้และการศึกษาดูงาน

1. มีความรู้ความเข้าใจในการปลูกการดูแลรักษาต้นกล้วยดีขึ้นและได้นำประสบการณ์เดิมจากภูมิปัญญาท้องถิ่น มาประสานกับความรู้ใหม่ที่วิทยากรถ่ายทอดให้ นำไปปฏิบัติพัฒนาผลิตภัณฑ์กล้วย
2. รู้วิธีการ การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยและการตลาดเพิ่มขึ้นสังเกตจากการนำวิธีการแบบใหม่จากการแนะนำของวิทยากรมาแปรรูปกล้วยได้หลายอย่าง หลายวิธี
3. นำความรู้จากการศึกษาดูงานที่เป็นต้นแบบมาพัฒนากลุ่มและชุมชนของตนเอง พร้อมมีกำลังใจหรือแรงจูงใจตั้งเป้าหมายและความหวังให้ชุมชนพัฒนาเศรษฐกิจครัวเรือนด้วย

## วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล

### 1. ข้อมูลทุนชุมชน

- 1.1 เก็บข้อมูล โดยใช้แบบฟอร์มข้อมูลชุมชน และแบบฟอร์มบัญชีครัวเรือน
- 1.2 ทำการวิเคราะห์ข้อมูลทรัพยากรธรรมชาติข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น และวิเคราะห์รายรับ รายจ่ายของชุมชน นำเสนอในรูปตารางและการพรรณนา

### 2. ข้อมูลแผนอาชีพการปลูกกล้วยและแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกล้วย

- 2.1 เก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์แบบเจาะลึก ( Indepth interview ) และ การสนทนากลุ่ม ( Focus group) และการทำ SWOT
- 2.2 นำเสนอในรูปการพรรณนา

### 3. การปฏิบัติการ

- 3.1 เชิญวิทยากรผู้เชี่ยวชาญมาฝึกอบรมปฏิบัติการ รวม 3 ครั้งคือ เวทีที่ 1 การปลูกกล้วยและการดูแลรักษา เวทีที่ 2 การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย เวทีที่ 3 การตลาดผลิตภัณฑ์จากกล้วยและกล้วยสด
- 3.2 สรุปผลการฝึกอบรมโดยสมาชิกทำการอภิปรายสรุปผล และบันทึกผลการฝึกอบรมเพื่อนำไปใช้ประโยชน์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์กล้วยให้มีคุณภาพสูงขึ้น

## การวิเคราะห์ข้อมูล

1. ข้อมูลเอกสารทำการวิเคราะห์ โดยการจัดหมวดหมู่ข้อมูล ที่ซ้ำๆกันเป็นชุด ๆ ร่วมกับข้อมูลจากการสัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่าง นำเสนอในรูปอุปนัย (Analytic induction)
2. ข้อมูลจากการเรียนรู้แบบมีส่วนร่วม โดยการจัดเวทีเรียนรู้ ใช้การจดบันทึกสรุปผลและนำเสนอในรูปการบรรยายเชิงคุณภาพเป็นการบันทึกข้อมูลนำเสนอแบบบรรยาย
3. จดบันทึกเหตุการณ์ และสร้างข้อสรุปเป็นระยะ ๆ ตลอดการวิจัย

## บทที่ 4

### ผลการวิจัย

ผลการวิจัยเรื่อง การเรียนรู้แบบมีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกล้วยของชุมชนบ้านห้วยทรายทอง ตำบลทุ่งไเส อำเภอลือชัย จังหวัดนครศรีธรรมราช ซึ่งเก็บรวบรวมข้อมูลโดยเครื่องมือต่าง ๆ สรุปได้ดังนี้

#### ผลการศึกษาทุนชุมชน

ประวัติชุมชนและวิถีชีวิตจากการศึกษา พบว่า ประวัติศาสตร์ชุมชน ความเป็นมาของชื่อเดิมห้วยทรายทองมาจากคำว่า “ห้วยทรายขาว” สมัยก่อนในห้วยมีน้ำไหลอุดมสมบูรณ์แต่ต่อมาน้ำแห้งเห็นทรายสีขาว จึงเรียก “ห้วยทรายขาว” อยู่มาธรรมชาติทำให้ทรายกลายเป็นสีทอง เลยเรียกว่า “บ้านห้วยทรายทอง” วิถีชีวิตและเศรษฐกิจชุมชนมีทุนทางสังคมด้านต่าง ๆ ที่พร้อมในการพัฒนา ดังเช่น ด้านสิ่งแวดล้อม พื้นที่เป็นที่ราบเชิงเขาและที่ราบลุ่ม อยู่ห่างจากทะเลทุ่งไเส ประมาณ 2 กิโลเมตร ทำให้อากาศสดชื่น มีการอนุรักษ์ธรรมชาติ ไม่ตัดไม้ทำลายป่า มีการปลูกป่าทดแทน ปลูกไม้ใช้สอย มีภูเขาพลาซิด้าเป็นแหล่งต้นน้ำลำธาร มีการอนุรักษ์สัตว์ป่า มีกฎระเบียบของหมู่บ้าน ด้านสังคม ส่งเสริมกิจกรรมกลุ่ม มีความเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่ ร่วมงานชุมชน เกี่ยวกับงานประเพณี วัฒนธรรมท้องถิ่น งานวันสำคัญต่าง ๆ สนับสนุนให้ทุกครัวเรือนใช้หลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง มาปรับใช้ในการดำเนินชีวิตประจำวัน มีการบริหารจัดการ เกี่ยวกับการศึกษาดูงาน อบรมสัมมนา แกนนำชุมชน กรรมการหมู่บ้าน มีศูนย์กลางการบริหารหมู่บ้าน คืออาคารกองทุนแม่ของแผ่นดิน ด้านเศรษฐกิจ มีแหล่งเงินทุนในชุมชนเช่น กองทุนสวัสดิการชุมชน กองทุนหมู่บ้าน กองทุนป๊อชุมชน กองทุนการศึกษา กองทุนสาธารณประโยชน์ธนาคารหมู่บ้าน กลุ่มส่งเสริมอาชีพ มีร้านค้าชุมชน มีการจัดทำแผนชุมชนเพื่อใช้ในการพัฒนาชุมชน อาชีพของชุมชน มีอาชีพการเกษตร เลี้ยงสัตว์ งานช่าง ค้าขาย รับจ้าง และมีการจัดตั้งกลุ่มอาชีพในชุมชนหลายกลุ่ม เช่นกลุ่มออมทรัพย์เพื่อการผลิต กลุ่มส่งเสริมอาชีพ กลุ่มป๊อหมักชีวภาพ กลุ่มเลี้ยงสัตว์ กลุ่มปลูกผักสวนครัว กลุ่มร้านค้าชุมชน

## 1. ทุณชุมชนด้านเศรษฐกิจของครัวเรือน

ปัจจุบันมีจำนวนครัวเรือน 303 ครัวเรือน จำนวนประชากร 1,345 คน ผู้ชาย 592 คน ผู้หญิง 753 คน มีพื้นที่ทั้งหมด 3,590 ไร่ ลักษณะการตั้งบ้านเรือนอยู่กันเป็นกลุ่มในหมู่เครือญาติ ประชากรอยู่กันไม่หนาแน่น อาชีพประชากรส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรมเป็นอาชีพหลัก อาชีพเกษตร 245 ครัวเรือน เกษตรกรผู้ปลูกกล้วย จำนวน 200 ครัวเรือน เป็นเพศหญิง มากกว่า เพศชาย อายุ ระหว่าง 41-60 ปี ระดับการศึกษา ส่วนใหญ่ระดับประถมศึกษา พื้นที่ปลูกกล้วย เกษตรกรผู้ปลูกกล้วย ส่วนใหญ่มีพื้นที่ 1-5 ไร่ ประสบการณ์ในการปลูกกล้วย ส่วนใหญ่ ใช้เวลา 6-15 ปี รายได้จากกล้วยต่อปี ขาดเฉลี่ยปีละ 8,000-10,000 บาท ต่อครัวเรือนจากการแปรรูป เฉลี่ยปีละ 3,000-5,000 บาท ต่อครัวเรือน

การวิเคราะห์รายจ่ายจากบัญชีครัวเรือนตามประเภทการใช้จ่าย 9 ประเภท จำนวน 25 ครัวเรือน ประกอบด้วย

1. ค่าอาหาร
2. อาหารสำเร็จรูป/เครื่องปรุง
3. เครื่องดื่มคือน้ำผลไม้/นม
4. ยารักษาโรค
5. ค่าของใช้ต่างๆ
6. สินค้าบริการ
7. ค่าใช้จ่ายในการศึกษา
8. ค่าใช้จ่ายทางสังคม
9. ค่าใช้จ่ายอื่นๆ

ข้อมูลปรากฏดังนี้ ค่าอาหาร ข้าวสารซื้อทุกครัวเรือนเพราะไม่ได้ทำนาข้าว เนื้อหมู ไข่ และอาหารทะเล ใช้ในครัวเรือนมาก รองลงมาคือเนื้อไก่ ส่วนผักแต่ละครัวเรือนไม่ต้องซื้อมาก เพราะมีการปลูกผักในครัวเรือนด้วย ค่าอาหารสำเร็จรูปและเครื่องปรุง น้ำตาล น้ำปลา น้ำมัน กะปิ ใช้ทุกครัวเรือน ซอส /ซีอิ๊วกับปลากระป๋อง ไข่รองลงมา เครื่องเทศกับซุสใช้ไม่มากนักแกงจืดซื้อ ร้อยละ 28 ของครัวเรือนค่าเครื่องดื่มและนม น้ำผลไม้กับนมถั่วเหลืองใช้เกือบทุกครัวเรือนน้ำแข็ง ใสร้อยละ 56 น้ำอัดลมดื่มไม่มากนักจากสัตว์ ร้อยละ 20 นุหรีและเครื่องดื่มชูกำลัง ร้อยละ 4 ขนมหุบกกรอบร้อยละ 40 ค่ายารักษาโรค ใช้ยาสามัญประจำบ้าน ยาปวดท้อง ปวดหัว ปวดเมื่อย และยาโรครักษาเฉพาะ ส่วนค่ารักษาพยาบาลไม่มี ค่าของใช้ต่าง ๆ ที่จำเป็นและใช้ทุกครัวเรือน คือ ยาสิฟัน แปรงสีฟัน สบู่ ยาสระผม ผงซักฟอก ขาล้างจาน รองเท้าและเสื้อผ้า ค่าสินค้าบริการ มีค่าไฟฟ้า ค่าโทรศัพท์ ค่าน้ำมันรถต้องใช้ทุกครัวเรือน ค่าน้ำประปาใสร้อยละ 68 ส่วนค่าติดต่อดสื่อสาร ค่า

อุปกรณ์สื่อสาร มีบ้างเล็กน้อย ค่าใช้จ่ายในการศึกษา ค่าอาหาร ค่ารถ ค่าขนม ค่าของใช้ ใช้ระดับกลาง ๆ ยึดหลักเศรษฐกิจพอเพียง ค่าใช้จ่ายทางสังคม ทุกครัวเรือนต้องใช้จ่ายในกิจกรรมงานต่าง ๆ เช่น กฐิน/ผ้าป่า งานบวช งานศพ งานแต่ง และงานเลี้ยง ค่าอื่น ๆ ที่นอกเหนือจากสิ่งจำเป็นมีเล็กน้อย

สรุปค่าใช้จ่ายครัวเรือนของชุมชนบ้านห้วยทรายทอง พอจะจัดอันดับได้คือ

อันดับที่ 1 จ่ายสินค้าบริการ ร้อยละ 27.28

อันดับที่ 2 จ่ายทางสังคม ร้อยละ 25.93

อันดับที่ 3 ค่าอาหาร ร้อยละ 18.48

อันดับที่ 4 ค่าของใช้ต่าง ๆ ร้อยละ 6.79

อันดับที่ 5 จ่ายอาหารสำเร็จรูป/เครื่องปรุง ร้อยละ 6.27

อันดับที่ 6 จ่ายในการศึกษา ร้อยละ 5.89

อันดับที่ 7 จ่ายค่าเครื่องคั้นคือน้ำผลไม้/นม ร้อยละ 4.63

อันดับที่ 8 จ่ายอื่น ๆ เงินร้อยละ 2.56

อันดับที่ 9 ค่ายารักษาโรค ร้อยละ 2.17

ผลการวิเคราะห์รายจ่ายจากบัญชีครัวเรือนตามประเภทการใช้จ่าย 9 ประเภท อันดับที่ 1 สินค้าบริการ คือ ค่าไฟฟ้า ค่าน้ำประปา ค่าโทรศัพท์ ค่าน้ำมันรถ ค่าติดต่อสื่อสาร ค่าอุปกรณ์สื่อสาร มีแนวทางแก้ไขโดยการประหยัดพลังงาน (ไฟฟ้า น้ำ น้ำมัน) อันดับ 2 จ่ายทางสังคม คือ กฐิน ผ้าป่า งานบวช งานศพ งานแต่ง งานเลี้ยง มีแนวทางแก้ไขโดยการอนุโมทนาบุญตามกำลัง พอสมควร ไม่ให้ตัวเองและครัวเรือนเดือดร้อน อันดับที่ 3 ค่าอาหาร คือ ข้าวสาร เนื้อ ไข่ ปลา น้ำจืด อาหารทะเล มีแนวทางแก้ไขโดยปรุงพอประมาณที่จะรับประทานแต่ละมื้ออย่าให้เหลือทิ้งเปล่าอันดับที่ 4 ค่าของใช้ต่างๆ คือ เสื้อ/กางเกง รองเท้า ผ้าห่ม จาน/ช้อน ยาสีฟัน/แปรง สบู่ ยา สระผม ผงซักฟอก น้ำยาล้างจาน มีแนวทางแก้ไขโดยใช้พอประมาณและประหยัด อันดับที่ 5 จ่ายอาหารสำเร็จรูป/เครื่องปรุง ชูรส น้ำตาล น้ำปลา น้ำมันพืช ซอส/ซีอิ๊ว ปลากระป๋อง กะปิ เครื่องเทศ แกดดูจ จำนวนเงิน 7,872 บาท คิดเป็นร้อยละ 6.27 อันดับที่ 6 จ่ายในการศึกษา ค่าอาหาร ค่ารถ ค่าขนม ค่าใช้จ่ายอื่นๆ จำนวนเงิน 7,385 บาท คิดเป็นร้อยละ 5.89 อันดับที่ 7 จ่ายค่าเครื่องคั้น/นม น้ำ น้ำแข็ง น้ำอัดลม น้ำผลไม้ นมถั่วเหลือง จำนวนเงิน 5,805 บาท คิดเป็นร้อยละ 4.63 อันดับที่ 8 จ่ายอื่นๆ จำนวนเงิน 3,215 บาท คิดเป็นร้อยละ 2.56 อันดับที่ 9 ค่ายารักษาโรค ยาแก้ปวดเมื่อย ยาแก้โรคกระเพาะ ยาแก้ปวดหัว ยาแก้ปวดท้อง ค่ายาพยาบาล จำนวนเงิน 2,725 บาท คิดเป็นร้อยละ 2.17

ตารางที่ 4.1 รายจ่ายครัวเรือนชุมชนบ้านห้วยทรายทอง หมู่ที่ 3 ตำบลทุ่งไเส อำเภอลี้ซอล

จังหวัดนครศรีธรรมราช ประจำเดือน มกราคม 2557 จำนวน 25 ครัวเรือน

| ครัวเรือน<br>ที่ | ค่าอาหาร      | อาหารสำหรับรูป<br>เครื่องปรุง | เครื่องดื่ม<br>น้ำผลไม้/นม | ยารักษา<br>โรค | ค่าของใช้<br>ต่างๆ | สินค้า<br>บริการ | จ่ายในการ<br>ศึกษา | จ่ายทาง<br>สังคม | รวม<br>รายจ่าย |
|------------------|---------------|-------------------------------|----------------------------|----------------|--------------------|------------------|--------------------|------------------|----------------|
| 1                | 815           | 205                           | 195                        | 50             | 235                | 770              | 40                 | 1,750            | 4,060          |
| 2                | 850           | 175                           | 120                        | 55             | 270                | 1750             | 350                | 1,300            | 4,870          |
| 3                | 1,445         | 210                           | 115                        | 15             | 385                | 935              | 280                | 1,800            | 5,285          |
| 4                | 865           | 177                           | 180                        | 90             | 265                | 2,610            | 60                 | 1,900            | 6,147          |
| 5                | 515           | 195                           | 160                        | 110            | 265                | 1,900            | 120                | 1,800            | 5,065          |
| 6                | 1,545         | 439                           | 515                        | 120            | 365                | 1,250            | 270                | 800              | 5,304          |
| 7                | 1,040         | 562                           | 340                        | 120            | 255                | 850              | 780                | 900              | 4,847          |
| 8                | 1,305         | 616                           | 380                        | 105            | 415                | 1,260            | 310                | 950              | 5,341          |
| 9                | 735           | 210                           | 220                        | 70             | 590                | 3,925            | 330                | 4,600            | 10,680         |
| 10               | 1,080         | 355                           | 210                        | 80             | 295                | 2,550            | 850                | 800              | 6,220          |
| 11               | 1,345         | 704                           | 700                        | 180            | 920                | 3,110            | 600                | 2,050            | 9,609          |
| 12               | 285           | 155                           | 70                         | 100            | 235                | 680              | 245                | 700              | 2,470          |
| 13               | 1,205         | 529                           | 290                        | 310            | 520                | 775              | 70                 | 520              | 4,219          |
| 14               | 1,065         | 245                           | 480                        | 105            | 280                | 750              | 50                 | 1,200            | 4,175          |
| 15               | 1,153         | 255                           | 150                        | 100            | 205                | 440              | 130                | 1,500            | 3,933          |
| 16               | 1,170         | 345                           | 270                        | 100            | 295                | 1,800            | 180                | 800              | 4,960          |
| 17               | 1,125         | 345                           | 295                        | 105            | 235                | 1,900            | 415                | 1,100            | 5,520          |
| 18               | 640           | 205                           | 130                        | 105            | 330                | 780              | 335                | 1,200            | 3,725          |
| 19               | 585           | 225                           | 110                        | 100            | 375                | 620              | 255                | 880              | 3,150          |
| 20               | 540           | 200                           | 125                        | 95             | 295                | 1070             | 325                | 950              | 3,600          |
| 21               | 1,065         | 350                           | 150                        | 120            | 270                | 700              | 130                | 800              | 3,585          |
| 22               | 935           | 310                           | 205                        | 90             | 255                | 750              | 220                | 600              | 3,365          |
| 23               | 670           | 205                           | 100                        | 100            | 245                | 750              | 390                | 830              | 3,945          |
| 24               | 400           | 185                           | 140                        | 105            | 370                | 935              | 400                | 1,600            | 4,135          |
| 25               | 805           | 470                           | 155                        | 95             | 355                | 720              | 250                | 1,200            | 4,050          |
| <b>รวม</b>       | <b>23,183</b> | <b>7,872</b>                  | <b>5,805</b>               | <b>2,725</b>   | <b>8,525</b>       | <b>34,235</b>    | <b>7,385</b>       | <b>32,530</b>    | <b>122,260</b> |
| <b>ร้อยละ</b>    | <b>18.96</b>  | <b>6.45</b>                   | <b>4.75</b>                | <b>2.23</b>    | <b>6.97</b>        | <b>28.00</b>     | <b>6.04</b>        | <b>26.60</b>     | <b>100</b>     |

### สรุปรายจ่ายครัวเรือน

ตารางที่ 4.2 สรุปรายจ่ายครัวเรือนชุมชนบ้านห้วยทรายทอง หมู่ที่ 3 ตำบลทุ่งไเส อำเภอลี้ชล  
จังหวัดนครศรีธรรมราช ประจำเดือน มกราคม 2557 จำนวน 25 ครัวเรือน

| ประเภทการใช้จ่าย              | จำนวนเงิน      | ร้อยละ     | ลำดับที่ |
|-------------------------------|----------------|------------|----------|
| 1. ค่าอาหาร                   | 23,183         | 18.48      | 3        |
| 2. อาหารสำเร็จรูป/เครื่องปรุง | 7,872          | 6.27       | 5        |
| 3. เครื่องคั้นคือน้ำผลไม้/นม  | 5,805          | 4.63       | 7        |
| 4. ยารักษาโรค                 | 2,725          | 2.17       | 9        |
| 5. ค่าของใช้ต่างๆ             | 8,525          | 6.79       | 4        |
| 6. สินค้าบริการ               | 34,235         | 27.28      | 1        |
| 7. จ่ายในการศึกษา             | 7,385          | 5.89       | 6        |
| 8. จ่ายทางสังคม               | 32,530         | 25.93      | 2        |
| 9. อื่นๆ                      | 3,215          | 2.56       | 8        |
| <b>รวม</b>                    | <b>125,475</b> | <b>100</b> | <b>-</b> |

จากรายจ่ายครัวเรือนดูตามลำดับการใช้จ่ายสรุปว่าควรลดรายจ่ายประเภท สินค้า บริการ ที่ให้พลังงาน เช่น ประหยัดเกี่ยวกับการใช้ไฟฟ้า น้ำประปา ค่าโทรศัพท์และค่าน้ำมันรถ รายจ่ายทางสังคม งานบุญ งานแต่ง ควรช่วยเหลือตามแรงศรัทธาและความเหมาะสม แต่งงานเลี้ยงฉลองต่างๆ ควรจัดพอประมาณ ไม่ควรลงทุนมากและจัดบ่อยเกินไป ค่าอาหารควรเลือกซื้อที่จำเป็น และมีประโยชน์โดยเฉพาะอาหารสำเร็จรูป มาฆ่า/ไวไว ปลากระป๋อง และแกงถุง ถ้าไม่จำเป็นควรลดลงบ้างเพราะจะประหยัดรายจ่ายในครัวเรือน และควรเพิ่มรายได้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วย เพราะครัวเรือนในชุมชนปลูกกล้วยร้อยละ 80 หรือปลูกกล้วยให้มากขึ้น หากมีกล้วยที่ตลาดต้องการมาปลูกเพิ่มขึ้น เช่นกล้วยหอม กล้วยหิน กล้วยน้ำว้า

### 2. ทุนทรัพยากรธรรมชาติ

ลักษณะภูมิประเทศ ชุมชนบ้านห้วยทรายทอง สภาพพื้นที่ค่อนข้างสูงถึงราบเรียบ ทุ่ง ลुकคลื่นลอนลาดเล็กน้อย มีที่ลุ่ม มีห้วย คู คลอง หนอง บึง หลายสายกระจายทั่วหมู่บ้าน คู คลอง ห้วย เหล่านี้ เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ คลองที่สำคัญคือ คลองห้วยมุด คลองห้วยทรายขาว คลอง ห้วยลึก คลองทุ่งไเส ชุมชนบ้านห้วยทรายทอง มีจำนวนครัวเรือน 303 ครัวเรือน ประชากร 1,345 คนขนาดพื้นที่ 3,590 ไร่พื้นที่บางส่วนอยู่ในเขตป่าสงวนแห่งชาติลักษณะการตั้งบ้านเรือนอยู่กัน

เป็นกลุ่มในหมู่เครือญาติ ประชากรอยู่กันไม่หนาแน่น มีกลุ่มองค์กรทางสังคมคือ กลุ่มส่งเสริมอาชีพแม่บ้าน กลุ่มทำขนม ชมรมแอโรบิกบ้านทุ่งไผ่ กลุ่มพัฒนาสตรีกลุ่ม อสม. กลุ่ม อพปร. ประจำตำบลและหมู่บ้าน กิจกรรมด้านความปลอดภัย กีฬาต้านยาเสพติด ฟุตบอลทุ่งไผ่คัพกลุ่มชุดลาดตระเวนภายในหมู่บ้าน ตั้งจุดตรวจประจำหมู่บ้าน จัดตั้งคณะกรรมการหมู่บ้าน จัดเวทีประชาคมพิจารณาจัดตั้งกฎระเบียบหมู่บ้าน มีกลุ่มองค์กรทางเศรษฐกิจหลายกลุ่ม คือ กลุ่มออมทรัพย์เพื่อการผลิตบ้านทุ่งไผ่ กองทุนหมู่บ้านบ้านห้วยทรายทอง กองทุนแม่ของแผ่นดิน กองทุนสวัสดิการของชุมชนบ้านทุ่งไผ่ กลุ่มร้านค้าชุมชน กลุ่มอนุรักษ์ธรรมชาติ กิจกรรมด้านทรัพยากร กลุ่มปลูกไม้ใช้สอยกลุ่มอนุรักษ์ป่าชายเลน กลุ่มอนุรักษ์ป่าไม้และสัตว์ป่า มีโรงเรียน 1 โรงเรียน คือ โรงเรียนบ้านห้วยทรายทอง มีวัด 1 วัด คือ วัดคอนศาลา มีศูนย์กัญชวลีชล กลุ่มกิจกรรมองค์กรทางราชการ มีสถานีพัฒนาและส่งเสริมการอนุรักษ์สัตว์ป่านครศรีธรรมราช ชุมชนบ้านห้วยทรายทองมีน้ำดีมีคินดี การเกษตรจึงได้รับผลดีมากโดยเฉพาะการปลูกกล้วยร้อยล 80 ของจำนวนครัวเรือน ที่มีต้นกล้วย

### 3. ทิวทัศน์ธรรมชาติและภูมิปัญญา

ทิวทัศน์วัฒนธรรม ชุมชนบ้านห้วยทรายทอง มีศิลปวัฒนธรรมประเพณีและภูมิปัญญาท้องถิ่น เช่น คนตรีพื้นบ้าน คนตรีไทย ศิลปะ กนกกลายไทย มีช่างก่อสร้าง กิจกรรมวันสำคัญต่างๆ ประเพณีทำบุญให้ทานไฟ ตักบาตรวันปีใหม่ วันเข้าพรรษา ประเพณีชักพระ วันผู้สูงอายุ วันสงกรานต์ ทิวทัศน์ภูมิปัญญา หรือทิวทัศน์ภูมิปัญญา มีผู้นำที่ดีได้รับเกียรติบัตรและประกาศเกียรติคุณจากหน่วยงานของรัฐและเอกชน มีปราชญ์ชาวบ้านด้านคนตรี ด้านการก่อสร้าง ด้านแกะสลักกลายกนกไทย มีภูมิปัญญาชาวบ้านด้านสมุนไพร

ภูมิปัญญาชาวบ้าน ผู้รู้ ปราชญ์ชาวบ้าน ในชุมชนบ้านห้วยทรายทองด้านพิธีกรรมทางศาสนาและประเพณี นายระวี ฉวีภักดิ์, นายสาธิต ฉวีภักดิ์ด้านคนตรีพื้นบ้าน กลองยาว ศิลปะ กนกกลายไทย และเครื่องจักรสาน นายอำพล คงยศ ด้านคนตรีไทย ซอ ระนาด ขลุ่ย นายไ้ บุญประกอบ ด้านก่อสร้าง นายอุดม กำเนิดล้ำ, นายลิขิต ขุนทวี ด้านเกษตรกรรม นายช่วง เต็มแก้ว ด้านเศรษฐกิจพอเพียง นายเรืองชัย วัจนสาร, นายสุวรรณ ดำเนินผล

ด้านการปลูกกล้วย นายอ้น คล่องแคล่ว, นายเดโช เพชรสิน, นายบุญศรี นบุญจันทร์ นายสุชาติ เกษรสิทธิ์, นายสุวิทย์ ใจซื่อ, นางพวงรัตน์ สายทองอินทร์, นางจินห์วารานาภรณ์ ด้านการแปรรูปกล้วย นางสาวฉันท กongsสุวรรณ, นางสาวคนธ์ พรหมกิติ, นางชมพู่ จิตเส็ง, นางดวงใจ เกิดแสง, นางสาวลี ชินรัตน์, นางชอ้อน บัวผัน, นางศศิธร นิยมพลี, นางจารี พรหมแก้ว, นางกุศล หมาดฉิม

#### 4. ทูทางสังคม

ชุมชนบ้านห้วยทรายทอง มีการจัดตั้งคณะกรรมการหมู่บ้าน จัดเวทีประชาคม พิจารณาจัดทำแผนแม่บทชุมชน มีกฎระเบียบหมู่บ้าน วิถีชีวิตเกื้อกูลกัน กิจกรรมด้านสังคมกลุ่ม ส่งเสริมอาชีพแม่บ้าน กลุ่มทำขนม กลุ่มชมรมเอโรบิคบ้านทุ่งไผ่ กลุ่มพัฒนาสตรีกลุ่ม อสม. กลุ่ม ฌาปนกิจเครือข่ายกองทุนหมู่บ้านอำเภอสีชล กิจกรรมด้านบริหารจัดการอบรมสัมมนาผู้นำ ผู้นำ ผู้ใหญ่บ้าน อบรมสัมมนาผู้นำ อช. และ อสม. ผู้นำ และกลุ่มองค์กรของชุมชนศึกษาดูงาน ประชุม ชาวบ้านทุก วันที่ 5 ของเดือนเพื่อรับรู้อาสาสมัคร การร้องเรียนร้องทุกข์ของประชาชน ให้ความ สะดวกในการติดต่อประสานงานของชุมชน ณ อาคารกองทุนแม่ของแผ่นดินให้ความสะดวกใน การกู้เงิน และออมทรัพย์ของกลุ่มกองทุนหมู่บ้าน การประชุมคณะกรรมการต่างๆ เป็นประจำทุก เดือน ตั้งกล่อรับฟังความคิดเห็นของประชาชน

#### สรุปข้อมูลทุนชุมชน

จากการศึกษาข้อมูลทุนชุมชนบ้านห้วยทรายทอง จะเห็นได้ว่าชุมชนมีทุนครบทุกด้าน มีแหล่งรวบรวมข้อมูลและความรู้ต่างๆ ของทุน ได้แก่ ทุนมนุษย์ ทุนสังคม ทุนกายภาพทุนธรรมชาติ และทุนการเงิน ซึ่งทุนเหล่านี้ นับเป็นทรัพยากรที่มีความสำคัญต่อชีวิตความเป็นอยู่ของคนใน ชุมชนบ้านห้วยทรายทองเป็นอย่างมาก เมื่อนำข้อมูลเหล่านี้มาใช้ประโยชน์จะก่อให้เกิดผลผลิต เช่น ปัจจัยสี่ ความรู้ ภูมิปัญญา ประสบการณ์ชีวิตของผู้คนทุนทางสังคมวัฒนธรรม ประเพณี โครงสร้าง พื้นฐาน ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ใช้เป็นแหล่งศึกษาและเรียนรู้โดยสามารถนำมาพัฒนา ตรงกับความต้องการของชุมชนอย่างแท้จริง

จากวัตถุประสงค์ข้อที่ 2 คือการศึกษาแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกล้วยของ ชุมชนบ้านห้วยทรายทอง ด้วยการเรียนรู้แบบมีส่วนร่วมของชุมชน ได้ทำการเชิญวิทยากรมาให้ ความรู้แก่เกษตรกรผู้ปลูกกล้วย รวม 3 ครั้ง คือ ครั้งที่ 1 ทำการอบรมปฏิบัติการปลูกและการ บำรุงรักษาต้นกล้วย ครั้งที่ 2 อบรมปฏิบัติการด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยและครั้งที่ 3 อบรมปฏิบัติการเกี่ยวกับการตลาดผลิตภัณฑ์จากกล้วย รวมทั้งการนำผู้เข้ารับการฝึกอบรมไปศึกษา ดูงานด้านการผลิต การแปรรูปและการตลาดผลิตภัณฑ์กล้วย เพื่อให้เกษตรกรผู้ปลูกกล้วย ของ ชุมชนบ้านห้วยทรายทองได้มีประสบการณ์เพิ่มขึ้น และสามารถนำความรู้ที่ได้จากการศึกษาดูงาน มาประยุกต์ใช้ต่อไป ซึ่งมีรายละเอียดในการฝึกอบรมปฏิบัติการ ดังนี้

## ผลการศึกษาระดับเวทีเรียนรู้

### ผลการจัดเวทีการเรียนรู้ครั้งที่ 1 การปลูกและดูแลรักษากล้วย

ผลการปฏิบัติการเวทีเรียนรู้ ครั้งที่ 1 การปลูกและดูแลรักษา ชุมชนบ้านห้วยทรายทอง ใช้ทุนชุมชนมาพัฒนาาร่วมกันด้วยวิธีการต่างๆ ตามแผนอาชีพผลิตภัณฑ์กล้วย โดยใช้แนวคิดจากภูมิปัญญาชาวบ้าน ซึ่งเป็นรากฐานของความรู้ ความเข้าใจ ความสามารถ ความชำนาญ เกิดจากการเรียนรู้สืบทอดมาตั้งแต่บรรพบุรุษ ประกอบกับสภาพดิน ส่วนใหญ่ดินดี อุดมสมบูรณ์ แหล่งน้ำ ใช้น้ำจากธรรมชาติใน คู คลอง หนอง บึง ใช้น้ำฝนที่เก็บกักไว้ อากาศ ส่วนมากอากาศร้อนชื้น ปลูกได้ทุกฤดูกาล ลักษณะการปลูก เกษตรกรผู้ปลูกกล้วย ส่วนมากปลูกแซมพืชอื่น เพื่อจะได้เกิดความชุ่มชื้นกับพืชอื่นด้วยการใส่ปุ๋ย ส่วนมากใช้ปุ๋ยชีวภาพ ปุ๋ยคอก และใส่ปุ๋ยเคมีเล็กน้อย จากนั้นก็เป็นปุ๋ยธรรมชาติ การตัดแต่งหน่อและใบ ตัดแต่งหน่อและใบไว้ 2-3 หน่อ 6-7 ใบ วิธีกำจัดวัชพืช ส่วนมากคายหญ้า ตัดหญ้า และฉีดยาเคมีบ้างเล็กน้อยการเก็บเกี่ยว แม่ค้ามาเก็บเกี่ยวเองในสวน และเก็บเกี่ยวไปขายด้วยตนเองบ้างเหตุที่ปลูก ปลูกเพื่อรับประทาน ปลูกขายเป็นอาชีพรอง และปลูกเพื่อขายเป็นอาชีพหลักหลายครัวเรือนเหมือนกัน ประโยชน์จากผลิตภัณฑ์กล้วย ที่ชุมชนได้รับใช้เป็นอาหารคนและสัตว์ ใช้เป็นสมุนไพรรักษาสุขภาพ ได้เป็นของใช้ของประดิษฐ์ ได้จำหน่ายเพื่อเสริมรายได้ให้ครัวเรือนสรุปว่า สภาพการพัฒนาผลิตภัณฑ์กล้วยของชุมชนบ้านห้วยทรายทอง ชุมชนได้ใช้แนวคิดเกี่ยวกับการพัฒนาชุมชนแบบมีส่วนร่วม ใช้แนวความคิดเกี่ยวกับภูมิปัญญาชาวบ้าน และทฤษฎีการพัฒนาด้านอาชีพ

หลังการจัดเวทีการเรียนรู้ครั้งที่ 1 การปลูกและดูแลรักษากล้วย ชุมชนได้นำความรู้เดิมมาบูรณาการตามเทคโนโลยีสมัยใหม่ เช่น การปลูกกล้วยด้วยการผ่าหน่อ การปลูกกล้วยกลับหัว การดูแลรักษา การใส่ปุ๋ย การตัดตกแต่งและการกำจัดวัชพืช

### ผลการจัดเวทีการเรียนรู้ครั้งที่ 2 : การแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วย

ผลการปฏิบัติการเวทีเรียนรู้ ครั้งที่ 2 การแปรรูป ในด้านความรู้เกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วย เกษตรกรผู้ปลูกกล้วยของชุมชนบ้านห้วยทรายทองได้รวมกลุ่มสมาชิก กลุ่มกล้วยห้วยทรายทอง มีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้อบรมการแปรรูปกล้วย ตลอดทั้งศึกษาดูงานและเชิญวิทยากรผู้เชี่ยวชาญมาฝึกอบรมปฏิบัติการแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วยคืบด้วยการฉาบ จำนวนหลายครัวเรือนคิดเป็นร้อยละ 64 ประกอบอาหาร คิดเป็นร้อยละ 90 การแปรรูปกล้วยสุก ทำกล้วยตาก ทอด เชื่อม บวชชี กวน ตลอดถึงแปรรูปลักษณะอื่นๆ เช่นทำกระทง ห่อขนม ทำเชือก การบรรจุผลิตภัณฑ์ เพื่อความสะดวก สะดวก นำรับประทาน และเก็บง่าย ขนส่งสะดวกตลาดกล้วยคืบ แม่ค้ามาซื้อเอง ร้อยละ 60 นอกนั้นนำไปขายตลาด การตลาดกล้วยแปรรูป แปรรูปเพื่อบริโภคเองในครัวเรือน ขายส่ง

ร้านค้าย่อยในชุมชน ขายร้านค้านอกชุมชนด้วย สรุปว่าการแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วยและการตลาดก็  
ต้องใช้แนวคิดทฤษฎีมาพัฒนาจึงจะบรรลุเป้าหมาย

หลังการจัดเวทีการเรียนรู้ครั้งที่ 2 การแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วยให้ชุมชนรวมกลุ่มอาชีพ  
แปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย ด้วยการทำกล้วยฉาบอบเนย กล้วยฉาบรสเค็ม กล้วยเคลือบช็อกโกแลต  
กล้วยฉาบผลิตส่งร้านค้าชุมชนและสหกรณ์โรงเรียน ทำให้ความต้องการวัตถุดิบมีมากขึ้น จึงต้อง  
ปลูกกล้วยเพิ่มขึ้น

### ผลการจัดเวทีการเรียนรู้ครั้งที่ 3 : การตลาดและการศึกษาดูงาน

ผลการปฏิบัติการเวทีเรียนรู้ ครั้งที่ 3 การตลาดและการศึกษาดูงาน ทำให้ชุมชนทราบ  
ถึงลักษณะและองค์ประกอบของการตลาด เช่น ทราบถึงความจำเป็น ความต้องการ และความ  
ต้องการซื้อผลิตภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์ที่ต้องใช้ คุณค่า ความพึงพอใจ และคุณภาพของผลิตภัณฑ์ การ  
แลกเปลี่ยน การติดต่อธุรกิจ และแนวการสร้างความสัมพันธ์ที่ดี รู้จักวิเคราะห์ความจำเป็น ความ  
ต้องการของผู้บริโภค การนำเสนอผลิตภัณฑ์ การติดต่อธุรกิจ และการสร้างสัมพันธ์อันดีกับ  
ลูกค้าส่วนการศึกษาดูงานสมาชิกกลุ่มกล้วยห้วยทรายทองมีโอกาสแลกเปลี่ยนความรู้ เกิดความคิด  
สร้างสรรค์ ได้พัฒนาระบบแนวคิดสำหรับการพัฒนางานให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น มีโอกาสเรียนรู้  
การปฏิบัติงานของหน่วยงานอื่นที่มีลักษณะงานใกล้เคียงกัน ได้แลกเปลี่ยนแนวความคิดในการ  
พัฒนาการปฏิบัติงานและสร้างสรรค์วิธีการปฏิบัติงานใหม่ ๆ นำความรู้ที่ได้จากการศึกษาดูงานมา  
ร่วมกันวางแผนเพื่อพัฒนาตนเอง พัฒนากลุ่มกล้วยห้วยทรายทอง และชุมชนให้มีประสิทธิภาพ  
การปฏิบัติงานดียิ่งขึ้น

### ผลการฝึกอบรมและการศึกษาดูงาน

ความรู้การฝึกอบรมการตลาดกล้วยจากวิทยากร คือ แผนการตลาด เช่น ส่งเสริมการขาย  
โดยการทำป้ายโฆษณาประชาสัมพันธ์ จัดตกแต่งหน้าร้านเพื่อดึงดูดความสนใจผู้ที่สัญจรผ่านไปมา  
ให้วิเคราะห์สถานการณ์ (SWOT) ให้สร้างจุดแข็ง (strength) คือ สินค้ามีความสดใหม่เสมอ มีแหล่ง  
วัตถุดิบที่ชัดเจน หาได้ง่าย ทำเลที่ตั้งเหมาะสม การคมนาคมสะดวกต้นทุนต่ำ แก้ไขจุดอ่อน  
(weakness) ไม่เก็บสินค้าไว้นาน สร้างโอกาส (opportunity) เพราะกล้วยออกผลทุกฤดูกาล  
หางบประมาณจากหน่วยงานมาสนับสนุน แก้ไขอุปสรรค (threat) ต้นทุนด้านวัตถุดิบไม่คงที่เพราะ  
บางครั้งไม่เพียงพอ ต้องเตรียมแก้ปัญหาจากสถานการณ์ด้วย

การศึกษาดูงานเกษตรกรผู้ปลูกกล้วยของชุมชนบ้านห้วยทรายทองได้ไปศึกษาดูงานที่  
เครือข่ายกล้วยเมืองลุงซึ่งเกิดจากการรวมตัวกันของกลุ่มแม่บ้านในพื้นที่แต่ละอำเภอของจังหวัด

พื้ปลูก ในปี พ.ศ. 2547 สมาชิกในแต่ละกลุ่มสามารถรวมกันเป็นกลุ่มเดียวโดยใช้ชื่อ เครือข่ายกล้วยเมืองลุง โดยมีนางประทีน นาคมิตร เป็นประธานเครือข่าย มีการจัดทำระบบงานที่เป็นต้นแบบได้ดี คือแบ่งกลุ่มย่อยตามหน้าที่ คือ กลุ่มจัดหากกล้วย กลุ่มปอกกล้วย กลุ่มหั่นกล้วย กลุ่มทอดกล้วย กลุ่มบรรจุผลิตภัณฑ์และกลุ่มการตลาด แปรรูปกล้วยฉาบแบบม้วน (roll) แบบสไลซ์ (slice) แบบแวน (circle) มีหลายรส คือ รสหวาน (ssweet) รสเค็ม (salty) รสปาปริก้า (paprika) รสสาหร่าย (seaweed) รสบาร์บีคิว (barbecued) เกษตรผู้ปลูกกล้วยของชุมชนบ้านห้วยทรายทองได้รับความรู้ด้านต่าง ๆ ดังนี้ ด้านการบริหารจัดการ ด้านการจัดสภาพแวดล้อมของกลุ่ม ด้านการผลิต และได้นำประสบการณ์ในการศึกษาคุณงานไปปรับในการปฏิบัติงานของกลุ่มในชุมชนบ้านห้วยทรายทองต่อไป

ผลการปฏิบัติการเวทีเรียนรู้จากวิทยากร ประชาชนชาวบ้านและการศึกษาคุณงานดังนี้

1. ชุมชนมีความรู้ความเข้าใจถึงวิธีการและขั้นตอนการปลูก การดูแลรักษา การแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์กล้วยในลักษณะต่าง ๆ ตลอดจนการตลาดทั้งในและนอกพื้นที่
2. เกิดทักษะในการปลูก การดูแลรักษา การแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์กล้วย และการตลาด
3. ชุมชนสามารถนำความรู้ที่ได้ไปประกอบเป็นอาชีพเสริมสร้างรายได้ให้ตนเองและครัวเรือน

### ผลการพัฒนาผลิตภัณฑ์กล้วย

สำหรับแผนอาชีพและแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกล้วยของชุมชนบ้านห้วยทรายทองตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 3 มีดังนี้

#### 1. ด้านการปลูก

1.1 ก่อนจัดเวทีปฏิบัติการเรียนรู้จะปลูกโดยขุดหน่อจากต้นเดิมไปปลูกทำให้มีโรคติดไปด้วยเมื่อจัดเวทีปฏิบัติการเรียนรู้ จึงเลือกต้นพันธุ์จากการเพาะเนื้อเยื่อ ทำให้ต้นกล้วยปลอดโรคและออกลูกได้พร้อมกัน

1.2 การเตรียมดิน เดิมขุดหลุมแล้วปลูกได้เลย แต่เมื่อวิทยากรได้แนะนำเรื่องการเตรียมดินก็มีการไถพรวนตากดินประมาณ 2 สัปดาห์ และ ไถแปรอีกครั้งตากดินทิ้งไว้อีก 2 สัปดาห์

1.3 การขุดหลุมปลูก ก่อนรับการเรียนรู้เกษตรกรปลูกกล้วยขุดปลูกตามความเหมาะสม ไม่กำหนดระยะและขนาด แต่เมื่อได้รับคำแนะนำก็กำหนดระยะและขนาดหลุมปลูก ระยะ 4x4 เมตร และขุดหลุม 50x50x50 เซนติเมตรเพราะรัศมีของรากกล้วยจะหากินไม่เกิน 50 เซนติเมตร

## 2. ด้านการใส่ปุ๋ย

2.1 ก่อนรับการเรียนรู้ชุดหลุมแล้วไม่ได้ตากหลุมเลยนำหน่อกล้วยมาปลูกโดยไม่ได้ใส่ปุ๋ยรองก้นหลุม แต่เมื่อปฏิบัติการเรียนรู้จึงชุดหลุมตากดินก้นหลุมก่อน แล้วรองก้นหลุมด้วยปุ๋ยคอกผสมดินพอประมาณจึงปลูกต้นกล้วยกลบบริเวณโคนต้นแน่น ทำแอ่งดินรอบต้นเพื่อเก็บน้ำรักษาความชื้นของดินปลูกเสร็จให้น้ำตามทันทีให้ชุ่มชื้นพอเพียง

2.2 เมื่อรับการเรียนรู้ตั้งแต่เริ่มปลูก ระยะเวลาใส่ปุ๋ยที่มีไนโตรเจนมาก ในช่วง 2 เดือนแรก และเดือนที่ 3 และ 4 ให้ปุ๋ยสูตร 15-15-15 ต้นละ 1-2 กิโลกรัม ส่วนในเดือนที่ 5 และ 6 ให้ใส่ปุ๋ยสูตร 13-13-21 ต้นละ 1-2 กิโลกรัม และกลบโคนกล้วยด้วยปุ๋ยพืชสด

## 3. การป้องกันโรคและการจัดการเมื่อกล้วยเป็นโรค

3.1 โรคตายพราย การป้องกันและกำจัดอย่าให้มีน้ำขังและ ตัดทำลายต้นที่เป็นโรคด้วยการเผาทั้งใส่ปุ๋ยที่มีแร่ธาตุฟอสเฟตและ โปแทสเซียมสูง คัดเลือกหน่อพันธุ์กล้วยจากแหล่งที่ไม่มีโรคนี้หรืออย่างน้อยจากกอที่ไม่เป็นโรค

3.2 หนอนม้วนใบการป้องกันและกำจัดจับตัวหนอนมาทำลายทิ้ง หรือโดยการใช้สารเคมีป้องกันกำจัด

3.3 แมลงวันผลไม้หรือ "แมลงวันทอง" การป้องกันและกำจัดใช้เหยื่อพิษ ซึ่งเป็นสารเคมีผสมประกอบด้วยสารเคมีที่มีชื่อทางการค้าว่า "นาสิมาน" จำนวน 200 ซี.ซี. ผสมกับมาลาไธออน 83 % จำนวน 70 ซี.ซี. และน้ำ 5 ลิตร อาจผสมสารจับใบเล็กน้อยฉีดพ่นในช่วงเช้า ด้านที่มิร่มเงา และฉีดพ่นที่ใบแก่ ห้ามฉีดพ่นที่ใบอ่อนและยอดอ่อน ให้ฉีดพ่นต้นละ 50-100 ซี.ซี.

3.4 การใช้น้ำในพื้นที่ปลูกขนาดใหญ่จะใช้วิธีสูบน้ำจากบ่อบาดาลหรือบ่อกักเก็บที่อยู่ใกล้สวนสูบน้ำขึ้นมารดต้นกล้วยการให้น้ำแก่พุ่มชื้นในช่วงที่ปลูกใหม่และขณะที่กล้วยตั้งตัวและกำลังติดปลีติดผลแล้วไม่จำเป็นต้องให้น้ำทุกวันเหมือนพืชชนิดอื่น

3.5 การแก้ปัญหาการปลูกกล้วยในฤดูแล้งเก็บกักน้ำไว้ใช้โดยการทำเขื่อนกั้นน้ำหรือถังเก็บน้ำต่อสายยางไปยังโคนต้นกล้วย ใช้ฟางคลุมโคนให้หนา เพื่อให้ความร่มรื่นแก่รากกล้วย หรือทำน้ำหยดปลูกกล้วยหน้าแล้งวิธีขมิ้นน้อย ผลัดกันทำ วัตถุประสงค์ไม่เพียงพอในการผลิตต้องปลูกกล้วยจำนวนปริมาณเพิ่มขึ้น และขยายพื้นที่ในการปลูกด้วยเมื่อนำมาแปรรูปแล้วเครื่องมือการบรรจุผลิตภัณฑ์ยังไม่ทันสมัย ต้องจัดหาและเรียนรู้เรื่องการบรรจุผลิตภัณฑ์ เช่น เครื่องบรรจุภัณฑ์เครื่องแพ็คสุญญากาศสูงซีลสุญญากาศเครื่องซีลสุญญากาศเครื่องเหล่านี้มีคุณสมบัติคือ เครื่องซีลสุญญากาศแบบตั้งโต๊ะ โครงสร้างเป็น Stainless Steel สามารถป้องกันการเกิดสนิมได้เป็นอย่างดีสามารถซีลปากถุงได้ทุกชนิดซีลปากถุงได้ยาวสูงสุด 30 เซนติเมตร ซีลปากถุงได้กว้าง 10 มิลลิเมตรรอยซีลมีความทนทาน ปากถุงไม่รั่ว

การบรรจุผลิตภัณฑ์ทำให้สินค้า หรือของขบเคี้ยวที่ทำจากวัตถุดิบธรรมชาติ เช่นการแปรรูปกล้วยฉาบของชุมชนบ้านห้วยทรายทอง จะไม่เกิดการเปลี่ยนแปลงรูปลักษณะ สี และรสชาติ รวมถึงความคงทน สดใหม่ได้ยาวนานขึ้น รักษาคุณค่าของสารอาหารไม่ให้สูญเสียน

1. ปัญหาการตลาด มีคู่แข่งที่หลากหลาย ผู้ผลิต และผู้บริโภคอยู่ห่างไกลกัน สินค้าเกษตรมีไม่ทุกฤดูกาล ฤดูแล้งกล้วยมีน้อยค่าใช้จ่ายในการขนส่งสูง การแก้ปัญหา ต้องให้ปริมาณและคุณภาพเหนือกว่า คู่แข่ง จัดส่งสินค้าเป็นชุด เป็นทีม ร้านค้าทิศทางเดียวกันส่งพร้อมในวันเดียวกัน เพื่อประหยัดค่าพลังงาน

## 2. ปัญหาการรวมกลุ่ม

2.1 มีความเข้าใจระบบกลุ่มน้อย ต้องเชิญวิทยากรมาให้ความรู้เพิ่มเติม

2.2 จะรับผลประโยชน์จากกลุ่มอย่างเดียวไม่คิดว่ากลุ่มได้อะไรจากสมาชิกบ้าง สมาชิกต้องเป็นผู้เสียสละจึงจะเป็นกลุ่มที่ยั่งยืน

2.3 ไม่ซื่อสัตย์กับสมาชิกในกลุ่มเอาเปรียบเพื่อนในกลุ่ม ดังนั้นต้องร่วมกันวางกฎเกณฑ์และระเบียบของกลุ่ม

2.4 ขาดความสามัคคี เมื่อมีเรื่องไม่เข้าใจกัน ในกลุ่ม ผู้นำหรือประธานกลุ่มต้องชี้แจงทำความเข้าใจ

3. ปัญหาต้นทุนเพิ่มขึ้น ทุนการผลิตสูง มีกำไรน้อยแก้ไขโดยประหยัดทุนการผลิต ใช้อุปกรณ์และวัสดุที่จำเป็น

## 4. ปัญหาอื่นๆ

4.1 สมาชิกกลุ่มมีอายุแตกต่างกัน ความคิดเห็นจึงต่างกันมากต้องรับฟังความคิดเห็นตามเหตุผลของแต่ละวัย และปรับความเข้าใจกัน เคารพความคิดเห็นของกันและกัน

4.2 สมาชิกกลุ่มไม่มีคุณธรรม จริยธรรม

4.3 สถานที่ประกอบการเป็นอาคารสาธารณะ เมื่อใช้แล้วไม่ช่วยกันบำรุงรักษา แก้ปัญหาโดยจัดตำแหน่งหน้าที่รับผิดชอบ ช่วยกันดูแลรักษา

## แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์

1. ขยายพื้นที่ปลูกกล้วย

2. ผลิตปุ๋ยชีวภาพ

3. ศึกษาวิธีการป้องกันโรคของกล้วย

4. จัดเก็บน้ำไว้ใช้ในฤดูแล้ง

5. ให้ความรู้กับเกษตรกรผู้ปลูกกล้วยของชุมชนบ้านห้วยทรายทอง

6. ศึกษาวิธีการ การประกอบอาชีพระบบกลุ่ม

7. ขอสนับสนุนงบประมาณจากหน่วยงานต่างๆมาสมทบด้วย
8. เรียนรู้ระบบบัญชี และการตลาด
9. จัดบริหารงานกลุ่มอาชีพอย่างมีเป้าหมายและเป็นระบบ
10. สร้างความซื่อสัตย์ในกลุ่มสมาชิกด้วยกันและให้ยึดความสามัคคีเป็นสำคัญ

### ข้อมูลการตลาดผลิตภัณฑ์กล้วย ในและนอกพื้นที่

ข้อมูลการตลาดผลิตภัณฑ์กล้วย ในและนอกพื้นที่สภาพทั่วไป ผู้ขายเป็นเพศหญิง มากกว่าเพศชายอายุ ผู้มีอาชีพขายผลิตภัณฑ์กล้วย ส่วนใหญ่อยู่ระหว่าง 46-65 ปี ที่อยู่อาศัย ผู้มีอาชีพขายผลิตภัณฑ์กล้วย อาศัยนอกพื้นที่ มากกว่าอาศัยในพื้นที่ ระดับการศึกษา ผู้มีอาชีพขายผลิตภัณฑ์กล้วย ส่วนมากระดับประถมศึกษา พื้นที่ปลูกกล้วย ผู้มีอาชีพขายผลิตภัณฑ์กล้วย ส่วนใหญ่ไม่มีพื้นที่ปลูก เป็นของตัวเองประสบการณ์การปลูกกล้วย ผู้มีอาชีพขายผลิตภัณฑ์กล้วย มีประสบการณ์ปลูก ระหว่างเวลา 6-15 ปี ทุนในการซื้อขาย ผู้มีอาชีพขายผลิตภัณฑ์กล้วยต่อเดือน ทุน 500-3,000 บาท ขึ้นไปขายได้ต่อเดือน ผู้มีอาชีพขายผลิตภัณฑ์กล้วย ขายได้ 1,000-7,000 บาท ขึ้นไป เงินทุน ผู้มีอาชีพขายผลิตภัณฑ์กล้วย ไม่ได้กู้ยืมเงิน ส่วนมากใช้ทุนตัวเอง

### ผลการวิเคราะห์ จุดแข็งจุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค

สภาพการพัฒนาผลิตภัณฑ์กล้วย ความรู้เกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วยและการตลาด ปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะ ข้อมูลการตลาดผลิตภัณฑ์กล้วย ในและนอกพื้นที่ ตลอดจนภูมิปัญญาชาวบ้านผู้รู้ ปราชญ์ชาวบ้าน ในชุมชนบ้านห้วยทรายทอง พอจะทราบถึง จุดแข็ง (strengths) จุดอ่อน (weakness) โอกาส (opportunities) และอุปสรรค (threats) ของกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยเป็นเกษตรกรผู้ปลูกกล้วย ได้ดังนี้

จุดแข็ง (strengths) มีทุนชุมชนพร้อม ประกอบด้วย ทุนทรัพยากรธรรมชาติ เพราะมีการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม เช่น ป่าไม้ สัตว์ป่า แหล่งน้ำ ทุนวัฒนธรรม ประกอบด้วยกิจกรรมสืบทอด ประเพณีภูมิปัญญาชาวบ้าน เกษตรกรรม ทุนเศรษฐกิจ ประกอบด้วย โครงการกิจกรรมการทำปุ๋ยอินทรีย์ชีวภาพ การออมทรัพย์ ร้านค้าชุมชน มีการรวมกลุ่มพัฒนาผลิตภัณฑ์กล้วย

จุดอ่อน (weakness) สมาชิกในกลุ่มปฏิบัติงานจริงไม่กี่คน ยังจัดการเวลาไม่เหมาะสมขาดความร่วมมือจากสมาชิกในกลุ่ม ไม่ไว้วางใจสมาชิกในกลุ่มด้วยกัน ความรู้ยังมีน้อย ไม่ค่อยมีความมั่นใจ

โอกาส (opportunities) มีภูมิปัญญาชาวบ้าน ประกอบด้วย บรรพบุรุษผู้ชำนาญในการปลูก การดูแลรักษา การแปรรูป การตลาด สื่อประชาสัมพันธ์ทันสมัย มีหน่วยงานต่าง ๆ

สนับสนุนในการผลิต มีทุนทางเศรษฐกิจของชุมชน เช่น กองทุนหมู่บ้าน ธนาคารหมู่บ้าน กองทุนสวัสดิการชุมชน ร้านค้าชุมชน

อุปสรรค (threats) กลัวยบางชนิดมีโรครักษายาก เช่น โรคตายพรายที่เกิดกับกล้วยน้ำว้า ต้องทำลายทิ้งกอ ฤดูร้อนแห้งแล้ง ขาดน้ำ กล้วยไม่สมบูรณ์

เมื่อได้ทราบเกี่ยวกับ จุดแข็ง (strengths) จุดอ่อน (weakness) โอกาส (opportunities) และอุปสรรค (threats) ของกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย ตลอดถึงทั้งชุมชนบ้านห้วยทรายทองพบว่า มีทุนชุมชนพร้อมทั้งทุนทรัพยากร ทุนวัฒนธรรม ทุนเศรษฐกิจ พร้อมทั้งโอกาส ที่มีทุนและหน่วยงานสนับสนุนด้วย จุดอ่อนและอุปสรรคมีน้อย ดังนั้น ชุมชนก็มีความพร้อมที่จะเรียนรู้แบบมีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์กล้วย ตั้งแต่การสร้างความรู้เรื่อง การปลูก การดูแลรักษา การแปรรูปและการตลาด ตลอดถึงผลประโยชน์ที่ได้จากกล้วย ได้เป็นข้อมูลและแนวทางในการปรับปรุงพัฒนาผลิตภัณฑ์กล้วยตรงตามเป้าหมายหรือจุดประสงค์ที่ต้องการ เพราะฉะนั้นครัวเรือนในชุมชนต้องมีรายได้เพิ่มเงินออมเพิ่มขึ้น และใช้จ่ายโดยยึดหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง ใช้วิถีชีวิตบนพื้นฐานของการรู้จักตนเอง พัฒนาครัวเรือน ชุมชน สังคม ด้วยการพึ่งพาตนเองและชุมชนในการดำเนินกิจกรรมต่าง ๆ เมื่อมีปัญหาในชุมชนก็ควรใช้สติปัญญา ใฝ่ตรองหาสาเหตุของปัญหาและแก้ไขไปตามเหตุและปัจจัย ด้วยความสามารถและศักยภาพที่ตนเองมีอยู่ จะทำให้ชุมชนพัฒนาแบบยั่งยืน

Learning Institute For Everyone

## บทที่ 5

### สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

บ้านห้วยทรายทอง เป็นชุมชนที่มีการปลูกกล้วยเป็นอาชีพเสริมกันมาก จนกลายเป็นผลิตภัณฑ์ของชุมชน (OTOP) สามารถจำหน่ายได้ทั้งกล้วยดิบและกล้วยแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ในรูปแบบต่าง ๆ การวิจัยเรื่องการเรียนรู้แบบมีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกล้วย จะเป็นการเพิ่มความรู้และประสบการณ์ให้แก่ชุมชนในการคิดค้นผลิตภัณฑ์ใหม่ๆจากกล้วยให้กว้างขวางยิ่งขึ้น ซึ่งจะทำให้ครัวเรือนและชุมชนมีรายได้มากขึ้นตามไปด้วย สำหรับวัตถุประสงค์ในการวิจัยครั้งนี้ คือเพื่อศึกษาทุนชุมชนด้านทรัพยากรธรรมชาติ ทุนวัฒนธรรม ทุนทางเศรษฐกิจ นอกจากนี้จะศึกษาแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกล้วย ด้วยการเรียนรู้แบบมีส่วนร่วมของชุมชน และศึกษาแนวทางการพัฒนาเศรษฐกิจของบ้านห้วยทรายทองให้เข้มแข็งตามแผนของชุมชน เป็นการวิจัยปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participatory Action Research: PAR) โดยประชากรบ้านห้วยทรายทอง ตำบลทุ่งไเส อำเภอสหัส จังหวัดนครศรีธรรมราช ทำการสุ่มตัวอย่างแบบเฉพาะเจาะจง กลุ่มประชากรที่เป็นเกษตรกรผู้ปลูกกล้วยและเป็นสมาชิกกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยบ้านห้วยทรายทอง ตำบลทุ่งไเส อำเภอสหัส จังหวัดนครศรีธรรมราช จำนวน 25 ครัวเรือนทำการเก็บข้อมูลทุติยภูมิจากเอกสารต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง และเก็บข้อมูลปฐมภูมิโดยการสำรวจ การสังเกต การสัมภาษณ์แบบเจาะลึก (in depth interview) ข้อมูลชุมชน ข้อมูลการปลูกกล้วย เศรษฐกิจครัวเรือน การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกล้วย นำเสนอในรูปแบบบรรยาย

### สรุปผลการศึกษา

#### ผลการศึกษาริบทชุมชนบ้านห้วยทรายทองพบว่า

1. ทุนทรัพยากรธรรมชาติอุดมสมบูรณ์มีห้วย หนอง คลอง บึง เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติมีภูเขาเป็นแหล่งต้นน้ำ มีสถานีพัฒนาและส่งเสริมการอนุรักษ์สัตว์ป่าบนเขาพลายคำ เป็นพื้นที่อุดมสมบูรณ์ การเกษตรจึงได้รับผลดีโดยเฉพาะการปลูกกล้วย ในด้านทุนทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญา ชุมชนบ้านห้วยทรายทองมีศิลปวัฒนธรรม ประเพณีและภูมิปัญญาท้องถิ่นที่หลากหลายได้นำมาประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์กล้วย ตลอดจนการแปรรูปส่วนต่าง ๆ

ของกล้วย ทูทางสังคม มีการจัดตั้งคณะกรรมการหมู่บ้าน จัดเวทีประชาคมพิจารณาจัดทำแผนแม่บทชุมชน กิจกรรมด้านบริหารจัดการ อบรมสัมมนาผู้นำชุมชน ศึกษาดูงานชุมชนต้นแบบ เพื่อนำมาพัฒนาชุมชนบ้านห้วยทรายทอง ประชุมชาวบ้านทุกอ 5 ของเดือน เพื่อรับรู้ข่าวสาร ประชุมคณะกรรมการต่าง ๆ เป็นประจำทุกเดือน มีอาคารแม่ของแผ่นดินเป็นสถานที่ให้ความสะดวกในการจัดกิจกรรมของชุมชน วิถีชีวิตเกื้อกูลกัน

## 2. การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกล้วย จากการจัดเวทีเรียนรู้ 3 ครั้ง คือ

ครั้งที่ 1 การปลูกและการดูแลรักษากล้วย

ครั้งที่ 2 การแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วย

ครั้งที่ 3 การตลาดและการศึกษาดูงาน

ผลการปฏิบัติการจัดเวทีการเรียนรู้จากวิทยากร ประชาชนชาวบ้าน และการศึกษาดูงาน สรุปได้ว่า ชุมชนมีความรู้ ความเข้าใจ ถึงวิธีการและขั้นตอนการปลูก การดูแลรักษา และมีการวางแผนปลูกกล้วยตามที่ตั้งต่าง ๆ เช่น ปลูกแซมในสวนผลไม้ ปลูกบริเวณบ้าน ปลูกเป็นรั้วถนน สาธารณะ การแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วยในลักษณะต่าง ๆ กาบกล้วยทำเชือก อาหารสัตว์ ใบห่ออาหาร ใช้ในงานพิธี ปลีหรือดอกใช้ปรุงอาหาร รับประทานสด และใช้ถนอมอาหาร การตลาดบริการทั้งในและนอกพื้นที่ ชุมชนเกิดทักษะในการปลูก การดูแลรักษากล้วย การแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วยและการตลาด ชุมชนสามารถนำความรู้ที่ได้ไปประกอบอาชีพเสริม สร้างรายได้ให้ตนเอง ครัวเรือนและชุมชน

## 3. การวางแผนอาชีพสรูป จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรคของชุมชนบ้านห้วยทรายทองในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกล้วย จุดแข็งมีทุนชุมชนพร้อม ธรรมชาติสิ่งแวดล้อมดี จุดอ่อนสมาชิกในกลุ่มไม่ค่อยเสถียร ไม่ซื้อสัตย์กับสมาชิกในกลุ่มไม่ค่อยศึกษาหาความรู้มีภูมิปัญญาชาวบ้าน มีหน่วยงานต่าง ๆ สนับสนุน สื่อประชาสัมพันธ์ทันสมัย อุปสรรค กล้วยมีโรครักษายาก ต้องทำลายทิ้งก่อ ฤดูร้อนแห้งแล้ง ขาดน้ำ กล้วยไม่สมบูรณ์

## อภิปรายผล

1. เกษตรกรผู้ปลูกกล้วย ส่วนมากใช้ปุ๋ยชีวภาพ คิดเป็นร้อยละ 60 มีคุณสมบัติทางชีวภาพที่เหมาะสม ทำให้เกษตรกรผู้ปลูกกล้วยในชุมชนที่มีอยู่ร้อยละ 80 นั้น ได้ผลผลิตที่เพิ่มทั้งปริมาณและคุณภาพ จึงทำให้เศรษฐกิจชุมชนดีขึ้น

2. การวิเคราะห์รายรับ-รายจ่ายจากการทำบัญชีครัวเรือนเกษตรกรผู้ปลูกกล้วย จำนวน 25 ครัวเรือนสรุปผลบันทึกรายรับ-รายจ่ายได้ดังนี้ ลำดับ 1 จ่ายสินค้าบริการ ลำดับ 2 จ่ายทางสังคม

ลำดับ 3 ค่าอาหารลำดับ 4 ค่าของใช้ต่าง ๆ ลำดับ 5 จ่ายอาหารสำเร็จรูป/เครื่องปรุง ลำดับ 6 จ่ายในการศึกษา ลำดับ 7 จ่ายค่าเครื่องดื่ม/นม ลำดับ 8 ค่ายารักษาโรค และรายจ่ายอื่น ๆ สรุปได้ว่าชุมชนมีสุขภาพดี เพราะค่ายารักษาโรคอยู่ลำดับสุดท้าย และที่จ่ายประเภทสินค้าบริการอันดับ 1 นั้น ส่วนมากเป็นการใช้พลังงาน คือ ค่าน้ำ ค่าไฟ ค่าโทรศัพท์ ค่าน้ำมันรถ ดังนั้นชุมชนจะต้องช่วยกันประหยัดพลังงานให้มากขึ้น รายจ่ายจะได้ลดลงอีก

3. การวิเคราะห์ผลการปฏิบัติการเวทีเรียนรู้ จากการปฏิบัติการเวทีเรียนรู้ของชุมชนบ้านห้วยทรายทอง กระบวนการเรียนรู้แบบมีส่วนร่วม มีการแลกเปลี่ยนความคิดเห็นเพิ่มเติมสิ่งที่ยังขาดและผสมผสานกระบวนการทำงานร่วมกัน ได้นำภูมิปัญญาชาวบ้านทั้งทางตรงและทางอ้อมมาพัฒนาผลิตภัณฑ์กล้วย ตลอดทั้งฟื้นฟูทรัพยากรธรรมชาติ ร่วมกันปลูก ร่วมกันดูแลรักษา ร่วมกันแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วย และเป็นกลไกร่วมกันในการขับเคลื่อนการจัดการพัฒนาผลิตภัณฑ์กล้วยที่เหมาะสมและสอดคล้องกับวิถีชีวิตของคนในชุมชน โดยการสร้างกระบวนการเครือข่ายภาคีในการดำเนินงานการตลาดเพื่อเป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ และเพิ่มศักยภาพของชุมชนบ้านห้วยทรายทองแบบต่อเนื่องและยั่งยืน

4. ภูมิปัญญาชาวบ้านผู้รู้เกี่ยวกับเรื่องกล้วยในชุมชน สำหรับผู้รู้ ผู้ชำนาญการเกี่ยวกับเรื่องกล้วยในชุมชน มีหลายคนได้แก่ นายอ้น คล่องแคล่ว นายเดโช เพชรสิน นายบุญครี้น บุญจันทร์ นายสุชาติ เกสรสิทธิ์ นายสุวิทย์ ใจซื่อ นางพวงรัตน์ สายทองอินทร์ นางจินห์วรา นากรณ์ นางสาวฉันท กงสุวรรณ นางสาวศุคนธ์ พรหมศิริ นางชมพู จิตเส็ง นางดวงใจ เกิดแสง นางสาวลี ชินรัตน์ นางช่ออน บัวผัน นางศศิธร นิรมลีน นางจารี พรหมแก้ว นางกุศล หมวดนิม

ถ้าได้มีการพัฒนาองค์ความรู้ให้แก่ผู้ทรงคุณวุฒิเกี่ยวกับเรื่องกล้วยในชุมชนเหล่านี้ ก็จะเป็นการพัฒนาองค์ความรู้ให้สูงขึ้น โดยเฉพาะการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยในรูปแบบต่าง ๆ ซึ่งจะไปสู่การขยายตลาดให้กว้างขวางยิ่งขึ้น

## ข้อเสนอแนะ

### 1. ข้อเสนอเชิงนโยบาย

1.1 ควรอนุรักษ์ทุนทรัพยากรในชุมชนให้คงอยู่ยั่งยืน และนำมาใช้โดยยึดหลักเศรษฐกิจพอเพียง

1.2 ต้องบันทึกรายรับ-รายจ่ายครัวเรือน เพื่อคิดจำแนกรายได้ รายจ่าย ฐานะหนี้สิน และรู้ทิศทางอนาคตของตนเอง

1.3 ควรศึกษาหาความรู้เรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกล้วยอย่างต่อเนื่องและแสวงหา

ความรู้จากปราชญ์ชาวบ้านหรือผู้มีภูมิปัญญาเรื่องกล้วย เพื่อพัฒนาตนเอง และชุมชน

1.4 กลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกกล้วย ควรปลูกกล้วยไว้เป็นอาหารและให้ปลูกกล้วยไว้ขาย เพื่อเสริมรายได้ให้ครัวเรือน

1.5 การตลาดต้องสร้างความพึงพอใจให้กับลูกค้า และมีความซื่อสัตย์ใช้สื่อต่างๆอย่าง มีเป้าหมายการติดต่อสื่อสารทางการตลาดต้องสะดวกและรวดเร็ว

## 2. ข้อเสนอแนะเชิงวิชาการ

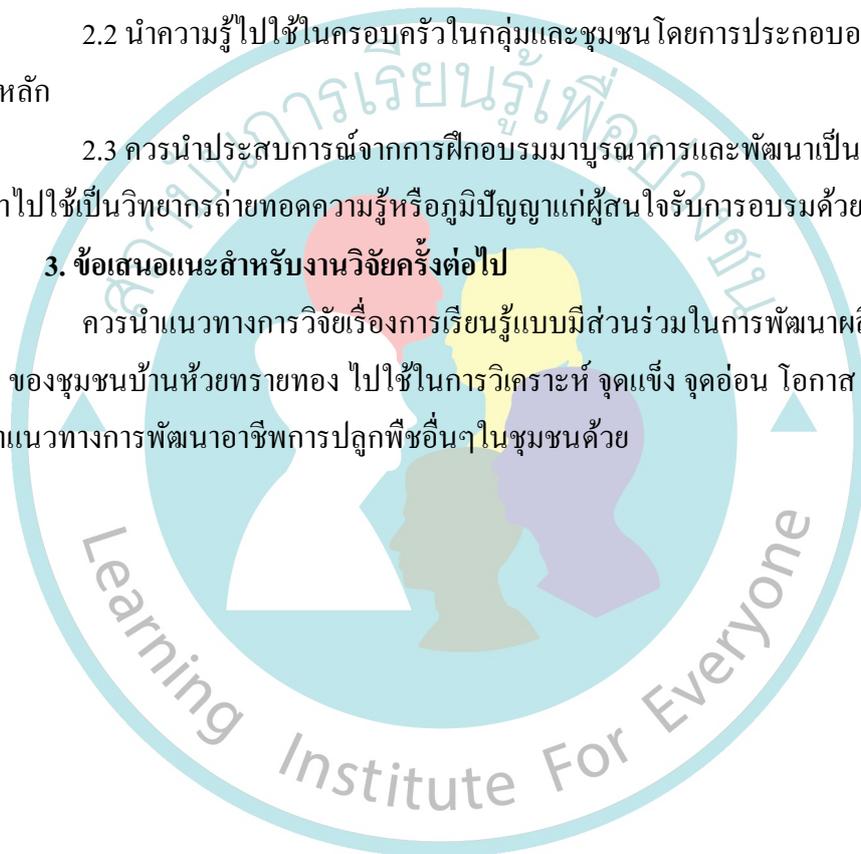
2.1 ควรนำความรู้หรือทักษะมาใช้ประโยชน์หลังการอบรมอย่างต่อเนื่อง

2.2 นำความรู้ไปใช้ในครอบครัวในกลุ่มและชุมชน โดยการประกอบอาชีพเสริมหรืออาชีพหลัก

2.3 ควรนำประสบการณ์จากการฝึกอบรมมาบูรณาการและพัฒนาเป็นองค์ความรู้ใหม่ และนำไปใช้เป็นวิทยากรถ่ายทอดความรู้หรือภูมิปัญญาแก่ผู้สนใจรับการอบรมด้วย

## 3. ข้อเสนอแนะสำหรับงานวิจัยครั้งต่อไป

ควรนำแนวทางการวิจัยเรื่องการเรียนรู้แบบมีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกล้วย ของชุมชนบ้านห้วยทรายทอง ไปใช้ในการวิเคราะห์ จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค เพื่อหาแนวทางการพัฒนาอาชีพการปลูกพืชอื่นๆในชุมชนด้วย





## บรรณานุกรม

- กมล สุดประเสริฐ. (2537). การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมของผู้ปฏิบัติงาน. กรุงเทพมหานคร: สำนักงานโครงการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์
- กัลยาณี สุวิทวัส. เอกสารกล้วยน้ำว้าปากช่อง 50. สถานีวิทยุปากช่องสถาบันอินทรีจันทร์สถิตย์ฯ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ อ.ปากช่อง จ.นครราชสีมา.
- การอุดมศึกษา.(2545). ชุดวิชาการวิจัยชุมชน. กรุงเทพมหานคร: เอสอาร์พรีนติ้ง
- ขนิษฐา กาญจนสินนท์. (2536). โครงสร้างและการเข้าถึงเครือข่ายเศรษฐกิจนอกระบบในชนบท. วิทยานิพนธ์พัฒนาศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒประสานมิตร.
- จิรณี สีนุชก. (2543). วิถีชีวิตและภูมิปัญญาพื้นบ้านของชาวสวนลองกอง. วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (พัฒนาสังคม): สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์.
- ฉลาดชาย รมิตานนท์. (2536). ความหลากหลายทางชีวภาพ: ภูมิปัญญาท้องถิ่นกับการพัฒนาในลือธิชุมชน การกระจายอำนาจจัดการทรัพยากร. กรุงเทพมหานคร: สถาบันชุมชนท้องถิ่นพัฒนา.
- จิต นิลพานิช และกฤษณ ชนาพงศธร. (2532). การมีส่วนร่วมของประชาชนในการพัฒนาชนบท ในเอกสาร สอนชุดวิชาความรู้ทั่วไปสำหรับการพัฒนาระดับตำบล หมู่บ้าน (พิมพ์ครั้งที่ 3, หน่วยที่ 1-8).นนทบุรี: โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช.
- ชลทิตย์ เอี่ยมสำอาง และวิศนี สิลตระกุล. (2533). ภูมิปัญญาชาวบ้าน เทคโนโลยีพื้นบ้าน และแหล่งวิทยาการในชุมชน ในเอกสารการสอนชุดวิชาการพัฒนา และการใช้แหล่งวิทยาการในชุมชน หน่วยที่1-8. นนทบุรี: โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช.
- ทรรศนี ยากัลยาณมิตร. “กล้วย” ในสารานุกรมไทยสำหรับเยาวชนโดยพระราชประสงค์ในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว. เล่มที่ 30 หน้า 166-178. กรุงเทพฯ: อาคารโครงการนภาพร ณ เชียงใหม่.(2548). ทฤษฎีการวิเคราะห์จุดแข็งจุดอ่อนโอกาสและอุปสรรค (SWOT Analysis) โรงพิมพ์อินเฮ้า.
- นรินทร์ชัย พัฒนพงศา.(2546). การมีส่วนร่วม หลักการพื้นฐาน เทคนิคและกรณีตัวอย่าง. กรุงเทพมหานคร: 598 Print.
- นิตยา เงินประเสริฐศรี. (2544). การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม. วารสารสังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ 2: 7 (กรกฎาคม-ธันวาคม).

- นิรันดร์ จงวุฒิเวศย์. (2527). การมีส่วนร่วมของประชาชนในการพัฒนา. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยมหิดล.
- เบญจมาศ ศิลาชัย. (2534). กล้วย. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ: ศูนย์ปฏิบัติการกลาง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์กำแพงแสน.
- ประคอง นิมมานเหมินท์. (2538). “ภูมิปัญญาไทยในวิถีชีวิตไทย” ในรายการสัมมนาเรื่องภูมิปัญญาไทยในภาษาและวรรณคดี. กรุงเทพมหานคร: สำนักงานส่งเสริมเอกลักษณ์ของชาติและมหาวิทยาลัยสยาม.
- ประเวศ ะสี. (2530). การสร้างสรรค์ภูมิปัญญาไทยเพื่อการพัฒนา. ชุมชนพัฒนา.1 (5) (มกราคม-กุมภาพันธ์): 75.
- ประเวศ ะสี. (2533). การสร้างสรรค์ภูมิปัญญาไทยเพื่อการพัฒนา. ในการสัมมนาทางวิชาการเนื่องในงาน วัฒนธรรมพื้นบ้านไทย 33 เรื่องภูมิปัญญาชาวบ้าน. กรุงเทพมหานคร: สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ: 31-34.
- ประเวศ ะสี. (2552). หมอชาวบ้าน. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์หมอชาวบ้าน.
- พนา บัวจุม. (2544). ศึกษาความคิดเห็นของนักศึกษาหลักสูตรวิชาชีพพระยะสันที่มีต่อการปฏิบัติงานของครูอาจารย์วิทยาลัยสารพัดช่างภูเก็ต กองการอาชีวศึกษาระยะสั้น. การศึกษามหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยทักษิณ.
- พัชรินทร์ สังข์น้อย. (2540). การติดตามผลการฝึกอบรมวิชาชีพหลักสูตรระยะสั้น วิชาช่างตัดผม-เสริมสวย. วิทยานิพนธ์ปริญญามหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- พันธ์ทิพย์ รามสูตร. (2549). การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม. กรุงเทพมหานคร: สถาบันพัฒนาการ สาธารณสุขอาเซียน มหาวิทยาลัยมหิดล.
- พรพิมล ศิริกุล. (2553). กล้วย เพิ่มพลังสมอง พัฒนาความอ่อนเยาว์. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์ เก็ทไอเดีย.
- ยิ่งยง เทาประเสริฐ. (บรรณาธิการ). (2542). เครือข่ายวิชาการราชภัฏด้านภูมิปัญญาท้องถิ่น. สถาบันราชภัฏเชียงใหม่: จัดพิมพ์โดยศูนย์วิจัยและพัฒนาแพทย์พื้นบ้าน.
- ยุพา ทรัพย์อุไร. (2537). การศึกษาการใช้ภูมิปัญญาชาวบ้านในการศึกษานอกระบบโรงเรียนภาคตะวันออกเฉียงเหนือ. วิทยานิพนธ์ ค.ม. กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- ศรีศักร วัลลิโกดม. (2535). การอนุรักษ์วัฒนธรรมและการสร้างสรรค์สิ่งใหม่ท่ามกลางกระแสการเปลี่ยนแปลง ในรายการสัมมนาทางวิชาการ เรื่องการพัฒนาทางวัฒนธรรม: กรุงเทพมหานคร: สำนักงานวัฒนธรรมแห่งชาติ.

- ศรีวรรณ จันทร์หงษ์. (2542). การพัฒนาหลักสูตรเพื่อถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นเรื่องงานจักรสานชั้น  
ประถมศึกษาปีที่ 6 ศึกษากรณีโรงเรียนยกกระบัตร (ชุมชนภูริ์นุสรณ์) จังหวัดสมุทรสาคร.  
วิทยานิพนธ์ศึกษาศาสตร์มหาบัณฑิต: มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- ศักดิ์ชัย นาคเอี่ยม.(2536). ความสนใจด้านการศึกษานอกโรงเรียนสายอาชีพทางทหารเกณฑ์กอง  
ประจำการณ สังกัดพลทหารราบที่ 9 จังหวัดราชบุรี. วิทยานิพนธ์ปริญญาามหาบัณฑิต  
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ.
- สันติสุข กฤดากร,ม.ล. (2541). การศึกษาการถ่ายทอดภูมิปัญญาชาวบ้านด้านศิลปวัฒนธรรมพื้นบ้าน  
อำเภอหลังสวน จังหวัดชุมพร. วิทยานิพนธ์ปริญญาามหาบัณฑิต บัณฑิตวิทยาลัย  
มหาวิทยาลัยศิลปากร. สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชนฯ เล่มที่ 23 (2541)
- สุภางศ์ จันทวานิช. (2531). การวิเคราะห์ข้อมูลในการวิจัยเชิงคุณภาพ. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สุรเชษฐ เวชชพิทักษ์. (2534). ภูมิปัญญาชาวบ้านกับการดำเนินงานด้านวัฒนธรรม และการพัฒนา  
ชนบทในภูมิปัญญาชาวบ้าน กับการดำเนินงานด้านวัฒนธรรมและการพัฒนาชนบท.  
กรุงเทพมหานคร: สำนักงานวัฒนธรรมแห่งชาติ.
- สุริยนต์ สุวรรณราช. (มปป.). **บูรณาการทฤษฎีและระเบียบวิธีวิจัย.** (มทพ.) สำนักมาตรฐานการศึกษา,  
สำนักงานสภาสถาบันราชภัฏ กระทรวงศึกษาธิการ และคณะกรรมการ.
- เสรี พงศ์พิศ. (2536). **ภูมิปัญญาชาวบ้านกับการพัฒนาชนบท.** มูลนิธิหมู่บ้าน. กรุงเทพมหานคร:  
สำนักพิมพ์ อมรินทร์พริ้นติ้งกรุ๊ป.
- เอกวิทย์ ณ ถลาง. (2540). **ภูมิปัญญาบ้านสี่ภูมิภาค: วิถีชีวิตและกระบวนการเรียนรู้ของชาวบ้านไทย.**  
นนทบุรี: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช.
- นภาพร ณ เชียงใหม่.(2548). **ทฤษฎีการวิเคราะห์จุดแข็งจุดอ่อนโอกาสและอุปสรรค (SWOT  
Analysis).** เชียงใหม่: คະนึ่งนิตย์การพิมพ์.

### ภาษาอังกฤษ

A.S.Hornby. (1989). **Oxford advanced learners.** (4th). Oxford: University Press.

Kemmis,S. And Mc Taggart,R.( 1988). **The Action Research Planner**Melbourne: Deakin  
University Press.

**Internet**

Ps.neru.ac.th / health / ( 9 สิงหาคม 2556)

WWW.thaischool. In.th/ banwongboo/ news/ 6657/ ( 19 สิงหาคม 2556)

เว็บไซต์ชมรมกล้วยแห่งประเทศไทย <http://www.thaibananaclub.com/web/>

สถานีวิจัยปากช่อง [http://www.iicrd.ku.ac.th/pcrs/pcrs\\_001.htm](http://www.iicrd.ku.ac.th/pcrs/pcrs_001.htm)



## บุคลากรกรม

- จารี พรหมแก้ว (ผู้ให้สัมภาษณ์). กุศล ชลสินธุ์ (ผู้สัมภาษณ์). ที่บ้านเลขที่ 117 หมู่ที่ 3 บ้านห้วยทรายทอง ตำบลทุ่งไเส อำเภอสหัส จังหวัดนครศรีธรรมราช. เมื่อวันที่ 29 เมษายน พ.ศ. 2556.
- ชัยรัตน์ แก้วนวล (ผู้ให้สัมภาษณ์). เกษตรอำเภอสหัส. กุศล ชลสินธุ์ (ผู้สัมภาษณ์). ที่สำนักงานเกษตรอำเภอสหัส ตำบลสหัส อำเภอสหัส จังหวัดนครศรีธรรมราช. เมื่อวันที่ 19 มกราคม พ.ศ. 2556.
- ช่วง เต็มแก้ว (ผู้ให้สัมภาษณ์). กุศล ชลสินธุ์ (ผู้สัมภาษณ์). ที่อาคารแม่ของแผ่นดิน บ้านห้วยทรายทอง หมู่ที่ 3 ตำบลทุ่งไเส อำเภอสหัส จังหวัดนครศรีธรรมราช. เมื่อวันที่ 28 พฤษภาคม พ.ศ. 2556.
- พิศาล มีเดช (ผู้ให้สัมภาษณ์). กุศล ชลสินธุ์ (ผู้สัมภาษณ์). ที่บ้านเลขที่ 91/13 หมู่ที่ 9 ตำบลสี่ขีด อำเภอสหัส จังหวัดนครศรีธรรมราช. เมื่อวันที่ 29 เมษายน พ.ศ. 2556.
- เรืองชัย วิจารณ์ (ผู้ให้สัมภาษณ์). ข้าราชการบำนาญ. กุศล ชลสินธุ์ (ผู้สัมภาษณ์). ที่บ้านเลขที่ 134/3 หมู่ที่ 3 บ้านห้วยทรายทอง ตำบลทุ่งไเส อำเภอสหัส จังหวัดนครศรีธรรมราช. เมื่อวันที่ 29 พฤษภาคม พ.ศ. 2556.
- วิรัช แซ่ด่าน (ผู้ให้สัมภาษณ์). ประธานกรรมการบริหารวิสาหกิจชุมชนกลุ่มผู้ผลิตปาล์มน้ำมัน อำเภอสหัส. กุศล ชลสินธุ์ (ผู้สัมภาษณ์). ที่บ้านเลขที่ 77 หมู่ที่ 4 บ้านเขาตาสัก ตำบลทุ่งไเส อำเภอสหัส จังหวัดนครศรีธรรมราช. เมื่อวันที่ 19 มีนาคม พ.ศ. 2556.
- สาตี ชินรัตน์ (ผู้ให้สัมภาษณ์). กุศล ชลสินธุ์ (ผู้สัมภาษณ์). ที่บ้านเลขที่ 103/1 หมู่ที่ 3 บ้านห้วยทรายทอง ตำบลทุ่งไเส อำเภอสหัส จังหวัดนครศรีธรรมราช. เมื่อวันที่ 29 เมษายน พ.ศ. 2556.
- อ้น คล่องแคล่ว (ผู้ให้สัมภาษณ์). กุศล ชลสินธุ์ (ผู้สัมภาษณ์). ที่บ้านเลขที่ 83 หมู่ที่ 3 บ้านห้วยทรายทอง ตำบลทุ่งไเส อำเภอสหัส จังหวัดนครศรีธรรมราช. เมื่อวันที่ 29 เมษายน พ.ศ. 2556.



**ภาคผนวก ก.**  
**เครื่องมือในการวิจัย**  
**แบบสัมภาษณ์**

เรื่อง การเรียนรู้แบบมีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกล้วย  
ของชุมชนบ้านห้วยทรายทอง ตำบลทุ่งไผ่ อำเภอสหัส จังหวัดนครศรีธรรมราช

ตอนที่ 1 สภาพวิถีชีวิตและเศรษฐกิจของชุมชนบ้านห้วยทรายทอง

1. เพศ ( ) 1. ชาย ( ) หญิง
2. ปัจจุบันอายุ.....ปี (เกิน 6 เดือน ให้นับเป็นปี)
3. ระดับการศึกษา.....
4. การมีตำแหน่งทางสังคม.....
5. การเป็นสมาชิกกลุ่มทางการเกษตร.....
6. อาชีพหลัก.....
7. อาชีพรอง.....
8. พื้นที่ถือครองของตนเอง.....ไร่
9. พื้นที่ถือครองที่เช่า.....ไร่
10. พื้นที่ถือครองสาธารณประโยชน์.....ไร่
11. พื้นที่ถือครองทั้งหมด.....ไร่
12. พื้นที่ปลูกกล้วย.....ไร่
13. ประสบการณ์ในการผลิตกล้วย.....ปี
14. จำนวนสมาชิกในครัวเรือน.....คน
15. จำนวนสมาชิกในครัวเรือนที่เป็นแรงงานทางการเกษตร.....คน
16. การจ้างแรงงานในการทำสวนกล้วย ( ) 1.ไม่จ้าง ( ) 2.จ้าง จำนวน.....คน
17. ผลผลิตกล้วย.....เครือ / ไร่ ( ข้อมูลปี 2555 )
18. รายได้จากภาคการเกษตร ( ข้อมูลปี 2555 )
  - ( ) 1. รายได้จากการทำสวนกล้วยเฉลี่ย.....บาท
  - ( ) 2. รายได้จากการทำสวนอื่นๆ.....บาท
19. รายจ่ายนอกภาคการเกษตร.....บาท( ข้อมูลปี 2555 )
20. ได้รับการฝึกอบรมเรื่องกล้วยที่ผ่านมา ตั้งแต่ 2553 – 2555.....ครั้ง

## ตอนที่ 2 สภาพการพัฒนผลิภคณัท์จากกล้วย

21. การเลือกพื้นที่.....
22. สภาพภูมิอากาศ.....
23. แหล่งน้ำ.....
24. การเตรียมพื้นที่.....
25. วิธีการปลูก.....
26. การดูแลรักษา.....
27. การใส่ปุ๋ย.....
28. การตัดแต่งหน่อ.....
29. การตัดแต่งใบ.....
30. การค้ำยัน.....
31. การกำจัดวัชพืช.....
32. การเก็บเกี่ยว.....
33. การขนส่งผลผลิต.....
34. เหตุผลที่ปลูกกล้วย.....
35. ประโยชน์ที่ได้รับจากการปลูกกล้วย.....

## ตอนที่ 3 ความรู้เกี่ยวกับการแปรรูปผลิภคณัท์และการตลาดของกล้วย

36. แปรรูปจากกล้วยดิบด้วยวิธีต่างๆ เช่น.....
37. แปรรูปจากกล้วยสุกด้วยวิธีต่างๆ เช่น.....
38. การบรรจุผลิภคณัท์ที่มีความสำคัญต่อผลผลิต คือ.....
39. การแปรรูปในลักษณะอื่นๆ
  - 1).....
  - 2).....
  - 3).....

40. การตลาดของกล้วยฉาบเป็นอย่างไร

.....  
.....

41. การตลาดของกล้วยแปรรูปผลิตภัณฑ์ต่างๆเป็นอย่างไร

.....  
.....

**ตอนที่ 4 ปัญหา อุปสรรคและข้อเสนอแนะ**

42. การปลูก.....  
.....

43. ปัญหาการแปรรูป.....  
.....

44. การบรรจุผลิตภัณฑ์.....  
.....

45. การตลาด.....  
.....

**ข้อเสนอแนะทั่วไป**

- 1.....
- 2.....
- 3.....

ลงชื่อ.....ผู้ให้สัมภาษณ์

(.....)

ตำแหน่ง.....

...../...../.....

ขอขอบคุณผู้ให้ความร่วมมือทุกท่าน

นางกุศล ชลสินธุ์ ผู้สัมภาษณ์





















## ภาคผนวก ข

## รายชื่อสมาชิกผลิตภัณฑ์กล้วยห้วยทรายทองและ กล้วยจ่ายครัวเรือน

## รายชื่อสมาชิกกลุ่มผลิตภัณฑ์กล้วยห้วยทรายทอง ต.ทุ่งไผ่ อ.สีชล จ.นครศรีธรรมราช

| ที่ | ชื่อ-สกุล                | ที่อยู่      | เลขประจำตัวประชาชน | หมายเลขโทรศัพท์ |
|-----|--------------------------|--------------|--------------------|-----------------|
| 1   | นายเรืองชัย วัจนสาร      | 134/3 หมู่ 3 | 3801400582838      | 0822880179      |
| 2   | นายสุวิทย์ ใจซื่อ        | 85 หมู่ 3    | 3801400579641      | 0818920485      |
| 3   | นายสุชาติ เกษรสิทธิ์     | 84 หมู่ 3    | 3801400579608      | 0892893679      |
| 4   | นางอุษา สามสุวรรณ        | 110 หมู่ 3   | 3801400580771      | 0812712125      |
| 5   | นางสาตี ชินรัตน์         | 130/1 หมู่ 3 | 3801400548486      | 0805357956      |
| 6   | นางจารี พรหมแก้ว         | 117 หมู่ 3   | 3801400581637      | 0805348649      |
| 7   | นางทัศนีย์ ทองมั่ง       | 158 หมู่ 3   | 3801400584300      | 0872739296      |
| 8   | นางจินห้วรา นากรณ์       | 125/2 หมู่ 3 | 3801400554141      | 0848475854      |
| 9   | นางกุศล ชลสินธุ์         | 126 หมู่ 3   | 3801400499108      | 0899718954      |
| 10  | นางสายัณห์ กองสุวรรณ     | 89 หมู่ 3    | 3801400579926      | 0840630029      |
| 11  | นางสุคนธ์ พรหมศิริ       | 88 หมู่ 3    | 3801400579829      | 0878850147      |
| 12  | นางช่ออัน บัวผัน         | 113 หมู่ 3   | 3801400581254      | 0883861055      |
| 13  | นางไพโรสิทธิ์ ศรีนวลปาน  | 66 หมู่ 3    | 3801400581068      | 0862824766      |
| 14  | นางชมพู จิตเส็ง          | 177 หมู่ 3   | 3801400546980      | 0883839804      |
| 15  | นางกุศล หมวดฉิม          | 32 หมู่ 3    | 3801400576081      | 0892894883      |
| 16  | นางจันทร์ศรี ไทยสม       | 37 หมู่ 3    | 3801400576480      | 0825379174      |
| 17  | นางศศิธร ฉิมพลี          | 1/1 หมู่ 3   | 3801400567758      | 0824255760      |
| 18  | นางสารภี เชื่อมใจ        | 53/2 หมู่ 3  | 3801400577729      | 0846261989      |
| 19  | นายอั้น คล่องแคล่ว       | 83 หมู่ 3    | 3801400579535      | 075771040       |
| 20  | นายอนันต์ ฉลาด           | 26/1 หมู่ 3  | 3801400575793      | 0835519491      |
| 21  | นางวิรัตน์ คล่องแคล่ว    | 96 หมู่ 3    | 3801400580291      | 0857826638      |
| 22  | นายบุญกรีน บุญจันทร์     | 105/1 หมู่ 8 | 3801400555067      | 0895862484      |
| 23  | นางพวงรัตน์ สายทองอินทร์ | 96/1 หมู่ 3  | 3801400580347      | 0884487449      |
| 24  | นางดวงใจ เกิดแสง         | 161 หมู่ 3   | 3801400584555      | 0810912568      |
| 25  | นายเดโช เพชรสิน          | 75/1 หมู่ 8  | 3801400551576      | 0895937694      |

สรุปรายจ่ายครัวเรือนชุมชนบ้านห้วยทรายทอง หมู่ที่ 3 ต.ทุ่งไเส อ.สิชล จ.นครศรีธรรมราช

ประจำเดือน มกราคม 2557 จำนวน 25 ครัวเรือนประเภทค่าอาหาร

| ที่           | ข้าว<br>สาร  | เนื้อวัว    | เนื้อควาย | เนื้อหมู     | เนื้อไก่     | เนื้อเป็ด | ไข่ไก่<br>ไข่เป็ด | ปลา<br>น้ำจืด | อาหาร<br>ทะเล | ผัก          | รวม           |
|---------------|--------------|-------------|-----------|--------------|--------------|-----------|-------------------|---------------|---------------|--------------|---------------|
| 1             | 380          |             |           | 100          | 40           |           | 60                |               | 140           | 95           | 815           |
| 2             | 580          |             |           |              | 100          |           |                   |               | 150           | 20           | 850           |
| 3             | 900          |             |           | 240          | 75           |           | 60                |               | 170           |              | 1,445         |
| 4             | 420          |             |           | 85           | 40           |           | 90                |               | 110           | 120          | 865           |
| 5             | 260          |             |           |              |              |           | 85                |               | 80            | 90           | 515           |
| 6             | 535          |             |           | 290          | 160          |           | 120               | 80            | 200           | 160          | 1,545         |
| 7             | 245          |             |           | 285          | 155          |           | 100               |               | 110           | 145          | 1,040         |
| 8             | 445          |             |           | 285          | 180          |           | 180               | 40            | 175           |              | 1,305         |
| 9             | 370          |             |           | 100          |              |           | 45                |               | 160           | 60           | 735           |
| 10            | 385          |             |           | 210          |              |           | 145               |               | 200           | 140          | 1,080         |
| 11            | 650          | 90          |           | 100          | 75           |           | 120               |               | 190           | 120          | 1,345         |
| 12            | 120          |             |           | 30           |              |           | 35                |               | 100           |              | 285           |
| 13            | 525          |             |           | 190          | 165          |           | 150               |               | 175           |              | 1,205         |
| 14            | 380          |             |           | 180          | 50           |           | 105               |               | 205           | 145          | 1,065         |
| 15            | 575          |             |           | 125          | 65           |           | 30                |               | 150           | 148          | 1,153         |
| 16            | 450          |             |           | 240          | 80           |           | 120               |               | 170           | 110          | 1,170         |
| 17            | 450          |             |           | 170          | 80           |           | 100               |               | 190           | 135          | 1,125         |
| 18            | 200          |             |           | 120          | 30           |           | 100               |               | 190           |              | 640           |
| 19            | 210          |             |           | 120          | 30           |           | 75                |               | 150           |              | 585           |
| 20            | 200          |             |           | 100          | 44           |           | 60                |               | 140           |              | 540           |
| 21            | 450          |             |           | 75           | 60           |           | 115               |               | 190           | 175          | 1,065         |
| 22            | 305          |             |           | 160          | 90           |           | 70                |               | 160           | 150          | 935           |
| 23            | 200          |             |           | 110          | 70           |           | 80                |               | 210           |              | 670           |
| 24            | 200          |             |           | 80           | 30           |           | 90                |               |               |              | 400           |
| 25            | 410          |             |           | 90           | 40           |           | 135               |               |               | 130          | 805           |
| <b>รวม</b>    | <b>4,845</b> | <b>90</b>   |           | <b>3,485</b> | <b>1,659</b> |           | <b>2,270</b>      | <b>120</b>    | <b>3,515</b>  | <b>1,943</b> | <b>23,183</b> |
| <b>ร้อยละ</b> | <b>20.89</b> | <b>0.39</b> |           | <b>15.03</b> | <b>7.16</b>  |           | <b>9.79</b>       | <b>0.52</b>   | <b>15.16</b>  | <b>8.55</b>  | <b>-</b>      |

สรุปรายจ่ายครัวเรือนชุมชนบ้านห้วยทรายทอง หมู่ที่ 3 ต.ทุ่งไเส อ.สิชล จ.นครศรีธรรมราช  
ประจำเดือน มกราคม 2557 จำนวน 25 ครัวเรือนประเภทอาหารสำเร็จรูป/เครื่องปรุง

| ที่           | ชรส         | น้ำตาล       | น้ำปลา       | น้ำมัน<br>พืช | ซอส/<br>ซีอิ้ว | มาม่า/<br>ไวไว | ปลา<br>กระป๋อง | กะปิ         | เครื่อง<br>เทศ | แกงถุง      | รวม          |
|---------------|-------------|--------------|--------------|---------------|----------------|----------------|----------------|--------------|----------------|-------------|--------------|
| 1             |             | 25           | 30           | 60            | 20             | 40             | 30             |              |                |             | 205          |
| 2             |             | 30           | 25           | 45            | 25             |                |                | 50           |                |             | 175          |
| 3             |             | 35           | 45           | 45            | 35             |                |                | 50           |                |             | 210          |
| 4             | 5           | 27           | 35           | 60            | 20             |                |                | 30           |                |             | 177          |
| 5             | 5           | 45           | 45           | 60            | 10             |                |                | 30           |                |             | 195          |
| 6             | 5           | 54           | 40           | 60            | 35             | 70             | 95             | 50           |                | 30          | 439          |
| 7             | 10          | 27           | 45           | 60            | 30             | 90             | 120            | 40           | 20             | 120         | 562          |
| 8             | 10          | 81           | 45           | 65            | 45             | 60             | 120            | 40           | 30             | 120         | 616          |
| 9             |             | 35           | 20           | 45            |                |                | 60             | 50           |                |             | 210          |
| 10            | 10          | 30           | 45           | 60            | 20             |                | 60             | 40           | 30             | 60          | 355          |
| 11            | 20          | 84           | 60           | 160           | 30             | 80             | 120            | 50           | 40             | 60          | 704          |
| 12            |             | 35           | 25           | 45            |                |                |                | 50           |                |             | 155          |
| 13            | 20          | 54           | 45           | 65            | 35             | 40             | 120            | 50           |                | 100         | 529          |
| 14            | 10          | 30           | 25           | 60            | 20             |                | 40             | 30           | 30             |             | 245          |
| 15            | 10          | 25           | 30           | 80            | 20             |                | 60             | 30           |                |             | 255          |
| 16            | 10          | 30           | 45           | 60            | 20             |                | 80             | 40           | 60             |             | 345          |
| 17            | 10          | 80           | 45           | 60            | 20             |                | 60             | 30           | 60             |             | 345          |
| 18            |             | 35           | 25           | 45            | 20             |                | 30             | 50           |                |             | 205          |
| 19            |             | 35           | 25           | 45            | 20             |                | 30             | 50           | 20             |             | 225          |
| 20            |             | 35           | 30           | 40            | 20             |                | 30             | 45           |                |             | 200          |
| 21            | 10          | 105          | 40           | 120           | 10             |                | 45             | 20           |                |             | 350          |
| 22            | 10          | 30           | 40           | 80            | 20             |                | 30             | 40           | 10             |             | 310          |
| 23            |             | 35           | 25           | 45            | 20             |                | 30             | 50           |                |             | 205          |
| 24            |             | 35           | 25           | 45            |                |                | 30             | 50           |                |             | 185          |
| 25            | 10          | 60           | 45           | 80            | 20             | 30             | 60             | 50           | 45             | 70          | 470          |
| <b>รวม</b>    | <b>155</b>  | <b>1,097</b> | <b>905</b>   | <b>1590</b>   | <b>515</b>     | <b>410</b>     | <b>1,250</b>   | <b>1,015</b> | <b>345</b>     | <b>560</b>  | <b>7,842</b> |
| <b>ร้อยละ</b> | <b>1.79</b> | <b>13.99</b> | <b>11.54</b> | <b>20.27</b>  | <b>6.57</b>    | <b>5.23</b>    | <b>15.94</b>   | <b>12.94</b> | <b>4.39</b>    | <b>7.14</b> | <b>-</b>     |

สรุปรายจ่ายครัวเรือนชุมชนบ้านห้วยทรายทอง หมู่ที่ 3 ต.ทุ่งไผ่ อ.สีชล จ.นครศรีธรรมราช  
ประจำเดือน มกราคม 2557 จำนวน 25 ครัวเรือนประเภท เครื่องดื่ม/นม

| ที่    | น้ำ/<br>น้ำแข็ง | น้ำ<br>อัดลม | น้ำผลไม้ | นม<br>จากสัตว์ | นมถั่ว<br>เหลือง | กระ<br>ทิ้งแดง | เหล้า/เบียร์ | บุหรี | ขนม<br>กรุบกรอบ | รวม   |
|--------|-----------------|--------------|----------|----------------|------------------|----------------|--------------|-------|-----------------|-------|
| 1      |                 |              | 105      |                | 90               |                |              |       |                 | 195   |
| 2      | 20              |              |          |                | 100              |                |              |       |                 | 120   |
| 3      | 40              |              |          |                | 25               |                |              |       |                 | 115   |
| 4      |                 |              | 60       |                | 120              |                |              |       |                 | 180   |
| 5      | 20              |              | 50       |                | 30               |                | 60           |       |                 | 160   |
| 6      | 30              | 40           | 60       | 100            | 120              |                | 105          | 60    |                 | 515   |
| 7      | 20              | 80           | 60       | 120            |                  |                |              | 60    |                 | 340   |
| 8      |                 | 60           | 80       | 50             | 60               |                | 130          |       |                 | 380   |
| 9      |                 |              | 60       |                | 150              |                |              | 10    |                 | 220   |
| 10     |                 | 40           | 70       |                | 60               |                |              | 40    |                 | 210   |
| 11     | 50              | 105          | 70       | 40             | 140              | 100            | 110          | 85    |                 | 700   |
| 12     | 20              |              |          |                | 50               |                |              |       |                 | 70    |
| 13     |                 | 75           | 65       | 30             | 90               |                |              | 30    |                 | 290   |
| 14     | 30              |              | 50       |                | 80               |                | 170          | 150   |                 | 480   |
| 15     |                 |              | 80       |                | 30               |                |              | 40    |                 | 150   |
| 16     |                 |              | 80       |                | 120              |                |              | 70    |                 | 270   |
| 17     | 20              | 30           | 70       |                | 85               |                |              | 90    |                 | 295   |
| 18     | 20              |              | 30       |                | 80               |                |              |       |                 | 130   |
| 19     | 20              |              | 30       |                | 60               |                |              |       |                 | 110   |
| 20     | 15              |              | 50       |                | 60               |                |              |       |                 | 125   |
| 21     |                 |              | 50       |                | 100              |                |              |       |                 | 150   |
| 22     |                 |              | 50       |                | 95               |                |              | 60    |                 | 205   |
| 23     | 20              |              | 20       |                | 60               |                |              |       |                 | 100   |
| 24     | 20              |              | 60       |                | 60               |                |              |       |                 | 140   |
| 25     |                 |              | 70       |                | 85               |                |              |       |                 | 155   |
| รวม    | 345             | 430          | 1,320    | 340            | 1,950            | 100            | 575          | 150   | 545             | 5,805 |
| ร้อยละ | 5.94            | 7.40         | 22.74    | 5.86           | 33.59            | 1.72           | 9.90         | 2.58  | 9.39            | -     |

สรุปรายจ่ายครัวเรือนชุมชนบ้านห้วยทรายทอง หมู่ที่ 3 ต.ทุ่งไผ่ อ.สีชล จ.นครศรีธรรมราช  
ประจำเดือน มกราคม 2557 จำนวน 25 ครัวเรือนประเภทยาโรค

| ที่           | ยาแก้<br>ปวดเมื่อย | ยาแก้โรค<br>กระเพาะ | ยาแก้<br>ปวดหัว | ยาแก้<br>ปวดท้อง | ค่ารักษา<br>พยาบาล | รวม          |
|---------------|--------------------|---------------------|-----------------|------------------|--------------------|--------------|
| 1             |                    |                     | 20              | 30               |                    | 50           |
| 2             |                    |                     | 25              | 30               |                    | 50           |
| 3             | 25                 |                     | 40              | 50               |                    | 115          |
| 4             | 20                 | 20                  | 2220            | 30               |                    | 90           |
| 5             | 40                 | 20                  | 20              | 30               |                    | 110          |
| 6             | 30                 | 20                  | 40              | 30               |                    | 120          |
| 7             | 40                 | 30                  | 30              | 20               |                    | 120          |
| 8             | 30                 | 20                  | 35              | 20               |                    | 105          |
| 9             | 20                 |                     | 20              | 30               |                    | 70           |
| 10            | 30                 |                     | 20              | 30               |                    | 80           |
| 11            | 70                 | 30                  | 50              | 30               |                    | 180          |
| 12            | 50                 |                     | 20              | 30               |                    | 100          |
| 13            | 140                |                     | 80              | 90               |                    | 310          |
| 14            | 20                 | 30                  | 25              | 30               |                    | 105          |
| 15            | 20                 |                     | 50              | 30               |                    | 100          |
| 16            | 20                 | 30                  | 20              | 30               |                    | 100          |
| 17            | 30                 | 20                  | 25              | 30               |                    | 105          |
| 18            | 30                 | 20                  | 25              | 30               |                    | 105          |
| 19            | 20                 | 30                  | 30              | 20               |                    | 100          |
| 20            | 20                 | 25                  | 20              | 30               |                    | 95           |
| 21            | 30                 | 20                  | 40              | 30               |                    | 120          |
| 22            | 20                 | 30                  | 20              | 20               |                    | 90           |
| 23            | 50                 |                     | 20              | 30               |                    | 100          |
| 24            | 200                | 30                  | 25              | 30               |                    | 105          |
| 25            | 20                 | 20                  | 25              | 30               |                    | 95           |
| <b>รวม</b>    | <b>975</b>         | <b>395</b>          | <b>745</b>      | <b>790</b>       | -                  | <b>2,725</b> |
| <b>ร้อยละ</b> | <b>35.78</b>       | <b>14.50</b>        | <b>27.34</b>    | <b>28.99</b>     | -                  | -            |

สรุปรายจ่ายครัวเรือนชุมชนบ้านห้วยทรายทอง หมู่ที่ 3 ต.ทุ่งไเส อ.สิชล จ.นครศรีธรรมราช  
ประจำเดือน มกราคม 2557 จำนวน 25 ครัวเรือนประเภทค่าใช้จ่ายต่าง ๆ

| ที่           | เชื้อ/<br>กางเกง | รอง<br>เท้า | ผ้าห่ม | จาน/<br>ช้อน | ยาสีฟัน/<br>แปรง | สบู่         | ยา<br>สระผม  | ผง<br>ซักฟอก | ยา<br>ล้างจาน | รวม          |
|---------------|------------------|-------------|--------|--------------|------------------|--------------|--------------|--------------|---------------|--------------|
| 1             |                  |             |        |              | 65               | 35           | 45           | 60           | 30            | 235          |
| 2             |                  |             |        |              | 45               | 35           | 80           | 75           | 35            | 270          |
| 3             | 100              | 25          |        |              | 45               | 50           | 45           | 80           | 40            | 385          |
| 4             |                  |             |        |              | 50               | 30           | 60           | 80           | 45            | 265          |
| 5             |                  |             |        |              | 60               | 35           | 55           | 80           | 35            | 265          |
| 6             | 100              |             |        |              | 70               | 30           | 45           | 80           | 40            | 365          |
| 7             |                  |             |        |              | 60               | 30           | 35           | 80           | 50            | 255          |
| 8             |                  |             |        |              | 75               | 60           | 80           | 120          | 80            | 415          |
| 9             | 300              | 50          |        |              | 45               | 35           | 60           | 80           | 20            | 590          |
| 10            |                  |             |        |              | 70               | 50           | 60           | 80           | 35            | 295          |
| 11            | 300              | 150         |        |              | 70               | 60           | 120          | 160          | 60            | 920          |
| 12            | 35               | 25          |        |              | 45               | 35           | 35           | 40           | 20            | 235          |
| 13            |                  |             |        |              | 70               | 90           | 120          | 180          | 60            | 520          |
| 14            |                  |             |        |              | 50               | 30           | 80           | 90           | 30            | 280          |
| 15            |                  |             |        |              | 40               | 30           | 45           | 60           | 30            | 205          |
| 16            |                  |             |        |              | 75               | 45           | 60           | 80           | 35            | 290          |
| 17            |                  |             |        |              | 70               | 30           | 45           | 60           | 30            | 235          |
| 18            | 100              | 35          |        |              | 40               | 30           | 45           | 60           | 20            | 330          |
| 19            | 150              | 25          |        |              | 45               | 30           | 45           | 60           | 20            | 375          |
| 20            | 100              | 30          |        |              | 25               | 30           | 40           | 50           | 20            | 295          |
| 21            |                  |             |        |              | 55               | 45           | 60           | 80           | 30            | 270          |
| 22            |                  |             |        |              | 60               | 60           | 45           | 60           | 30            | 225          |
| 23            |                  | 25          |        |              | 45               | 30           | 45           | 80           | 20            | 245          |
| 24            | 150              | 35          |        |              | 35               | 30           | 40           | 60           | 20            | 370          |
| 25            |                  |             |        |              | 65               | 60           | 90           | 110          | 30            | 355          |
| <b>รวม</b>    | <b>1,335</b>     | <b>400</b>  | -      | -            | <b>1,375</b>     | <b>1,025</b> | <b>1,480</b> | <b>2,045</b> | <b>865</b>    | <b>8,525</b> |
| <b>ร้อยละ</b> | <b>15.66</b>     | <b>4.69</b> | -      | -            | <b>16.13</b>     | <b>12.02</b> | <b>17.36</b> | <b>23.99</b> | <b>10.14</b>  | -            |

สรุปรายจ่ายครัวเรือนชุมชนบ้านห้วยทรายทอง หมู่ที่ 3 ต.ทุ่งไผ่ อ.สีชล จ.นครศรีธรรมราช  
ประจำเดือน มกราคม 2557 จำนวน 25 ครัวเรือนประเภทสินค้าบริการ

| ที่    | ค่าไฟฟ้า | ค่าน้ำประปา | ค่าโทรศัพท์ | ค่าน้ำมันรถ | ค่าเช่า VCD | ค่าติดต่อสื่อสาร | ค่าอุปกรณ์สื่อสาร | รวม    |
|--------|----------|-------------|-------------|-------------|-------------|------------------|-------------------|--------|
| 1      | 270      | 50          | 300         | 150         |             |                  |                   | 770    |
| 2      | 950      |             | 300         | 500         |             |                  |                   | 1,750  |
| 3      | 535      |             | 300         | 100         |             |                  |                   | 935    |
| 4      | 250      |             | 300         | 2,000       |             |                  | 60                | 2,610  |
| 5      | 200      |             | 300         | 1,000       |             | 100              | 300               | 1,900  |
| 6      | 200      | 100         | 600         | 350         |             |                  |                   | 1,250  |
| 7      | 200      | 50          | 600         |             |             |                  |                   | 850    |
| 8      | 350      |             | 300         | 550         |             |                  | 60                | 1,260  |
| 9      | 825      |             | 600         | 2,500       |             |                  |                   | 3,925  |
| 10     | 250      | 100         | 600         | 1,600       |             |                  |                   | 2,550  |
| 11     | 500      | 100         | 600         | 1,800       | 30          | 40               | 40                | 3,110  |
| 12     | 300      |             | 300         | 80          |             |                  |                   | 680    |
| 13     | 350      | 45          | 300         | 80          |             |                  |                   | 775    |
| 14     | 250      | 50          | 300         | 150         |             |                  |                   | 750    |
| 15     | 150      | 40          | 150         | 100         |             |                  |                   | 440    |
| 16     | 350      | 200         | 600         | 650         |             |                  |                   | 1,800  |
| 17     | 200      | 100         | 300         | 1,300       |             |                  |                   | 1,900  |
| 18     | 350      | 20          | 300         | 110         |             |                  |                   | 780    |
| 19     | 350      | 20          | 200         | 50          |             |                  |                   | 620    |
| 20     | 450      | 20          | 200         | 400         |             |                  |                   | 1,070  |
| 21     | 200      | 50          | 250         | 200         |             |                  |                   | 700    |
| 22     | 250      | 50          | 300         | 150         |             |                  |                   | 750    |
| 23     | 575      | 30          | 300         | 500         |             |                  |                   | 1,405  |
| 24     | 335      |             | 400         | 200         |             |                  |                   | 935    |
| 25     | 250      | 50          | 300         | 100         | 20          |                  |                   | 720    |
| รวม    | 8,890    | 1,025       | 9,000       | 14,620      | 50          | 140              | 460               | 34,235 |
| ร้อยละ | 25.97    | 2.99        | 26.29       | 42.70       | 0.15        | 0.40             | 1.34              | -      |

สรุปรายจ่ายครัวเรือนชุมชนบ้านห้วยทรายทอง หมู่ที่ 3 ต.ทุ่งไผ่ อ.สิชล จ.นครศรีธรรมราช  
ประจำเดือน มกราคม 2557 จำนวน 25 ครัวเรือนประเภทค่าใช้จ่ายในการศึกษา

| ที่           | ค่า<br>อาหาร | ค่ารถ        | ค่า<br>ขนม  | แปรง<br>สีฟัน | ยา<br>สีฟัน | สบู่        | ยา<br>สระผม | ผง<br>ซักฟอก | น้ำยา<br>ล้างจาน | รวม          |
|---------------|--------------|--------------|-------------|---------------|-------------|-------------|-------------|--------------|------------------|--------------|
| 1             |              |              |             |               |             | 40          |             |              |                  | 40           |
| 2             | 200          |              |             |               | 40          | 35          |             | 50           | 25               | 350          |
| 3             | 60           | 50           |             |               | 35          | 40          | 35          | 40           | 20               | 280          |
| 4             |              | 60           |             |               |             |             |             |              |                  | 60           |
| 5             | 80           |              |             |               |             |             |             |              | 40               | 120          |
| 6             | 30           | 100          | 60          | 50            |             | 30          |             |              |                  | 270          |
| 7             | 230          | 200          | 60          |               | 60          | 70          | 40          | 80           | 40               | 780          |
| 8             | 80           | 100          | 30          | 30            |             |             |             | 30           | 40               | 310          |
| 9             | 90           |              |             |               | 45          | 35          | 60          | 80           | 20               | 330          |
| 10            | 530          | 200          | 120         |               |             |             |             |              |                  | 850          |
| 11            | 190          |              | 80          | 65            | 95          | 60          | 80          |              | 30               | 600          |
| 12            | 60           | 60           |             |               | 35          | 30          |             | 40           | 20               | 245          |
| 13            |              | 20           | 30          |               |             |             |             |              | 20               | 70           |
| 14            | 50           |              |             |               |             |             |             |              |                  | 50           |
| 15            | 80           | 50           |             |               |             |             |             |              |                  | 130          |
| 16            | 120          |              |             |               |             |             |             |              | 60               | 180          |
| 17            | 195          | 160          | 60          |               |             |             |             |              |                  | 415          |
| 18            | 60           | 80           | 30          |               | 25          | 30          | 40          | 50           | 20               | 335          |
| 19            | 30           | 60           | 20          |               | 30          | 25          | 30          | 40           | 20               | 255          |
| 20            | 75           | 65           | 40          |               | 25          | 30          | 30          | 40           | 20               | 325          |
| 21            | 60           |              |             |               |             |             | 30          |              | 40               | 130          |
| 22            | 120          |              | 60          |               | 20          | 20          |             |              |                  | 220          |
| 23            | 100          | 100          | 20          |               | 30          | 30          | 40          | 50           | 20               | 390          |
| 24            | 150          | 100          | 30          |               | 20          | 30          | 20          | 30           | 20               | 400          |
| 25            | 50           | 100          | 60          | 40            |             |             |             |              |                  | 250          |
| <b>รวม</b>    | <b>2,640</b> | <b>1,505</b> | <b>700</b>  | <b>185</b>    | <b>460</b>  | <b>505</b>  | <b>405</b>  | <b>530</b>   | <b>455</b>       | <b>7,385</b> |
| <b>ร้อยละ</b> | <b>35.75</b> | <b>20.38</b> | <b>9.48</b> | <b>2.51</b>   | <b>6.23</b> | <b>6.84</b> | <b>5.50</b> | <b>7.18</b>  | <b>6.16</b>      | <b>-</b>     |

สรุปรายจ่ายครัวเรือนชุมชนบ้านห้วยทรายทอง หมู่ที่ 3 ต.ทุ่งไผ่ อ.สีชล จ.นครศรีธรรมราช  
ประจำเดือน มกราคม 2557 จำนวน 25 ครัวเรือนประเภทค่าใช้จ่ายทางสังคม

| ที่           | กฐิน/ผ้าป่า  | บวชนาค       | งานศพ        | งานแต่ง       | งานเลี้ยง    | รวม           |
|---------------|--------------|--------------|--------------|---------------|--------------|---------------|
| 1             | 450          | 200          | 200          | 600           | 300          | 1,750         |
| 2             | 100          | 200          | 300          | 400           | 300          | 1,300         |
| 3             | 200          | 200          | 600          | 600           | 200          | 1,800         |
| 4             | 300          | 400          | 400          | 600           | 200          | 1,900         |
| 5             | 300          | 300          | 400          | 600           | 200          | 1,800         |
| 6             | 100          | 100          | 200          | 400           |              | 800           |
| 7             | 100          | 100          | 200          | 300           | 200          | 900           |
| 8             | 50           | 200          | 200          | 300           | 200          | 950           |
| 9             | 400          | 600          | 1,800        | 1,800         |              | 4,600         |
| 10            | 100          | 200          | 100          | 300           | 100          | 800           |
| 11            | 350          | 500          | 400          | 600           | 200          | 2,050         |
| 12            | 200          | 200          | 100          | 200           |              | 700           |
| 13            | 20           | 150          | 50           | 200           | 100          | 520           |
| 14            | 400          | 200          | 200          | 300           | 100          | 1,200         |
| 15            | 300          | 200          | 400          | 600           |              | 1,500         |
| 16            | 300          | 200          | 200          | 100           |              | 800           |
| 17            | 200          | 300          | 200          | 300           | 100          | 1,100         |
| 18            | 200          | 300          | 300          | 400           |              | 1,200         |
| 19            | 80           | 100          | 300          | 400           |              | 880           |
| 20            | 150          | 100          | 300          | 100           |              | 950           |
| 21            | 150          | 150          | 200          | 200           | 100          | 800           |
| 22            | 100          | 100          | 100          | 200           | 100          | 600           |
| 23            | 100          | 80           | 250          | 400           |              | 830           |
| 24            | 300          | 200          | 300          | 600           |              | 200           |
| 25            | 200          | 200          | 300          | 300           | 200          | 1,200         |
| <b>รวม</b>    | <b>5,150</b> | <b>5,480</b> | <b>7,900</b> | <b>10,800</b> | <b>2,400</b> | <b>32,530</b> |
| <b>ร้อยละ</b> | <b>15.84</b> | <b>16.85</b> | <b>24.30</b> | <b>33.20</b>  | <b>7.38</b>  | <b>-</b>      |

สรุปรายจ่ายครัวเรือนชุมชนบ้านห้วยทรายทอง หมู่ที่ 3 ต.ทุ่งไผ่ อ.สีชล จ.นครศรีธรรมราช  
ประจำเดือน มกราคม 2557 จำนวน 25 ครัวเรือนประเภทอื่น ๆ

| ที่           | อุปกรณ์<br>เครื่องครัว | อุปกรณ์<br>การเกษตร | อาหารสัตว์   | ปุ๋ยบำรุงผักสวน<br>ครัว | รวม          |
|---------------|------------------------|---------------------|--------------|-------------------------|--------------|
| 1             | 80                     | 25                  | 25           | 50                      | 180          |
| 2             | 80                     | 30                  | 35           | 75                      | 220          |
| 3             | 90                     | 45                  | 40           | 95                      | 270          |
| 4             | 90                     | 35                  | 40           | 75                      | 240          |
| 5             | 70                     | 20                  | 20           | 30                      | 140          |
| 6             | 80                     | 25                  | 30           | 35                      | 170          |
| 7             | 70                     | 35                  | 20           | 45                      | 170          |
| 8             | 110                    | 70                  | 40           | 15                      | 235          |
| 9             | 40                     | 25                  | 10           | 15                      | 90           |
| 10            | 20                     | 10                  | 10           | 10                      | 50           |
| 11            | 80                     | 35                  | 20           | 35                      | 170          |
| 12            | 75                     | 25                  | 30           | 10                      | 140          |
| 13            | 40                     | 25                  | 15           | 10                      | 90           |
| 14            | 35                     | 25                  | 10           | 10                      | 80           |
| 15            | 35                     | 20                  | 15           | 10                      | 80           |
| 16            | 25                     | 15                  | 10           | 5                       | 55           |
| 17            | 55                     | 35                  | 30           | 20                      | 140          |
| 18            | 20                     | 10                  | 10           | 10                      | 50           |
| 19            | 35                     | 25                  | 20           | 10                      | 90           |
| 20            | 55                     | 20                  | 30           | 15                      | 120          |
| 21            | 20                     | 10                  | 10           | 10                      | 50           |
| 22            | 55                     | 45                  | 15           | 15                      | 130          |
| 23            | 50                     | 25                  | 15           | 10                      | 100          |
| 24            | 30                     | 20                  | 15           | 10                      | 75           |
| 25            | 35                     | 25                  | 10           | 10                      | 80           |
| <b>รวม</b>    | <b>1,375</b>           | <b>680</b>          | <b>525</b>   | <b>635</b>              | <b>3,215</b> |
| <b>ร้อยละ</b> | <b>42.77</b>           | <b>21.16</b>        | <b>16.32</b> | <b>19.75</b>            | <b>-</b>     |

ภาคผนวก ค  
 ภาพที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัย  
 เวทีประชาคมกลุ่มผลิตภัณฑ์กล้วยห้วยทรายทอง



ภาพที่ 1 อาจารย์เรืองชัย วิจารณ์สาร พิธีกรดำเนินการ



ภาพที่ 2 ฟังคำบรรยาย



ภาพที่ 3 นายชัยรัตน์ แก้วนวล เกษตรอำเภอลือชัย อธิบายเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์กล้วย



ภาพที่ 4 นางสาวสุกัญญา บุญศรีนุ้ย บันทึกข้อมูล



ภาพที่ 5 ว่าที่ร้อยตรีจตุรงค์ พนาศรม ปฏิบัติการบรรยายเรื่องกล้วย



ภาพที่ 6 นายเดโช เพชรสิน แลกเปลี่ยนเรียนรู้โดยใช้ข้อมูลภูมิปัญญาชาวบ้าน



ภาพที่ 7 นางสาวสุภัทษา บุญศรีนุ้ย นักศึกษา ม.เกษตรศาสตร์ อธิบายการขยายพันธุ์กล้วย



ภาพที่ 8 สมาชิกกลุ่มแลกเปลี่ยนเรียนรู้เพื่อวางเป้าหมายการพัฒนา



ภาพที่ 9 การเรียนรู้แบบมีส่วนร่วมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกล้วย



### การปลูก และดูแลรักษากล้วย



ภาพที่ 10 ตัดแต่งพื้นที่ริมทางสาธารณะปลูกกล้วย



ภาพที่ 11 ตัดตกแต่งหน่อกล้วย



ภาพที่ 12 นำต้นกล้วยไปวางไว้ข้างหลุมปลูก



ภาพที่ 13 ปลูกกล้วยเป็นรั้วริมถนนสาธารณะบ้านห้วยทรายทอง



ภาพที่ 14 ต้นกล้วยในสวนบ้านห้วยทรายทอง

## การแปรรูปกล้วย



ภาพที่ 15 ตัดกล้วยจากเครือ จากหวี แฉ่น้ำเกลือ ปอกเปลือก



ภาพที่ 16 หั่นเป็นชิ้นบาง ๆ



ภาพที่ 17 ทอดในน้ำมันที่กำลังเดือด



ภาพที่ 18 เก็บขน้าตาลทรายกับเนยแข็งตั้งให้เย็นใส่คลุกเคล้าในกด้วยฉาบครั้งแรก



ภาพที่ 19 นำไปทอดในน้ำมันที่เดือดอีกครั้ง



ภาพที่ 20 บรรจุถุงใหญ่ขนาดน้ำหนัก 5 กก.



ภาพที่ 21 บรรจุถุงเล็กขนาดน้ำหนัก 1 ซีด



ภาพที่ 22 นำส่งร้านค้าชุมชนและสหกรณ์โรงเรียน



ภาพที่ 23 จำหน่ายในงานการจัดกิจกรรมวิชาการของกองทุนธนาคารหมู่บ้าน



ภาพที่ 24 จำหน่ายในงานสมัชชากองทุนของจังหวัดนครศรีธรรมราช



ภาพที่ 25 ผลิตภัณฑ์กล้วยห้วยทรายทอง



ภาพที่ 26 สัมภาษณ์ อาจารย์เรืองชัย วัฒนสาร 134/3 หมู่ที่ 3 ต.ทุ่งไผ่ อ.ลิขิต จ.นครศรีธรรมราช



ภาพที่ 27 สัมภาษณ์ นางสาวลี ชินรัตน์ 103/1 หมู่ที่ 3 ต.ทุ่งไเส อ.สิชล จ.นครศรีธรรมราช



ภาพที่ 28 สัมภาษณ์ นางจาริ พรหมแก้ว 117 หมู่ที่ 3 ต.ทุ่งไเส อ.สิชล จ.นครศรีธรรมราช



ภาพที่ 29 สัมภาษณ์ นายอั้น คล่องแคล่ว และนายเดโช เพชรสิน หมู่ที่ 3 ต.ทุ่งไเส อ.สิชล  
จ. นครศรีธรรมราช



ภาพที่ 30 สัมภาษณ์ นาย พิศาล มีเดช 91/13 หมู่ที่ 9 ต.สีจืด อ.สีชล จ.นครศรีธรรมราช



## ประวัติผู้วิจัย

|                 |   |
|-----------------|---|
| ชื่อ-นามสกุล    | นางกุศล ชลสินธุ์  |
| วันเดือนปีเกิด  | 24 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2495  |
| ที่อยู่         | 126 หมู่ที่ 3 ตำบลทุ่งไเส อำเภอลี้ซอล<br>จังหวัด นครศรีธรรมราช  |
| เบอร์โทรศัพท์   | 089-9718954, 075-771048   |
| อีเมล           | guson2011@hotmail.com   |
| สถานที่ทำงาน    | โรงเรียนวัดสุชน ตำบลทุ่งไเส อำเภอลี้ซอล<br>จังหวัดนครศรีธรรมราช<br>สำนักงานเขตพื้นที่ประถมศึกษาานครศรีธรรมราช เขต 4<br>สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน<br>กระทรวงศึกษาธิการ |
| ประวัติการศึกษา | พ.ศ. 2516 ม.ศ. 3 โรงเรียนสตรีจรัสพิชากร<br>พ.ศ. 2520 พ.ม. ศึกษาด้วยตนเอง<br>พ.ศ. 2527 ค.บ. วิทยาลัยครูนครศรีธรรมราช   |