

ขอบเขตการวิจัย

ขอบเขตการวิจัย พื้นที่ภาคกลางตอนบน จังหวัดอุตรดิตถ์และจังหวัดพิษณุโลก ภาคเหนือ จังหวัดแพร่,จังหวัดเชียงราย,ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ จังหวัดเลย จังหวัดขอนแก่นและภาคใต้ จังหวัดสงขลา

รูปแบบการวิจัย

เป็นการวิจัยในเชิงคุณภาพ โดยใช้วิธีวิทยาวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participatory Action Research : PAR) ประกอบด้วย การวิจัยเอกสาร (Documentary Research) และการลงพื้นที่ภาคสนามในพื้นที่ 4 ภาค

ขอบเขตด้านเนื้อหา

ประกอบด้วย องค์ความรู้และคุณค่าของอาหารพื้นบ้านต่อการเสริมสร้างด้านสุขภาวะของชุมชนในสังคมไทย กระบวนการจัดการอาหารในการส่งเสริมคุณภาพชีวิตและจริยธรรมของชุมชนและระบบความสัมพันธ์และผลกระทบของอาหารพื้นบ้านที่มีต่อ



วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาองค์ความรู้และคุณค่าของอาหารพื้นบ้านต่อการเสริมสร้างด้านสุขภาวะของชุมชนในสังคมไทย
2. เพื่อศึกษากระบวนการจัดการอาหารในการส่งเสริมคุณภาพชีวิตและจริยธรรมของชุมชนในสังคมไทย
3. เพื่อวิเคราะห์ระบบความสัมพันธ์และผลกระทบของอาหารพื้นบ้านที่มีต่อชุมชนในสังคมไทย การ

กรอบแนวคิด



รายงานวิจัยเรื่อง อาหารพื้นบ้าน : กระบวนการจัดการเพื่อคุณภาพชีวิต และจริยธรรมทางสังคม

Local Food : The Management Process for the Quality of Life and Social Ethics



คณะทำการวิจัย

พระราชเชมมากร ผศ.ดร.หัวหน้าโครงการ
รองศาสตราจารย์พูนทรัพย์ เกตุวีระพงศ์
นางสาวพัฒน์นรี อัฐวงศ์

ระยะเวลาศึกษาวิจัย ปีงบประมาณ 2560

ประมวลภาพ

สรุปผลการวิจัย

ประโยชน์ที่ได้จากการวิจัย



1. องค์ความรู้อาหารพื้นบ้าน 4 ภาค ด้านโภชนาการและสรรพคุณอาหารพื้นบ้าน วัตถุประสงค์ข้อที่ 1 องค์ความรู้และคุณค่าของอาหารพื้นบ้านต่อการเสริมสร้างด้านสุขภาพของชุมชน ในสังคมไทย 4 ภาค พบว่า เป็นองค์ความรู้ของอาหารพื้นบ้านที่มีความสอดคล้องกันโดยมาจากปัจจัย ทางด้านภูมิศาสตร์ ทางด้านสังคม และทางด้านภูมิปัญญาของบรรพบุรุษ ทำให้เกิดชนิดอาหารพื้นบ้าน ตามลักษณะของพื้นที่แต่ละภาคและวิถีปฏิบัติทางด้านพระพุทธศาสนาในวันสำคัญทางพระพุทธศาสนา ทำให้เกิดประเพณีและวัฒนธรรมทางอาหารพื้นบ้าน คนไทยทุกภาคนิยมรับประทานข้าวเป็นหลักทำให้เกิดองค์ความรู้ที่มาจากข้าว พืชผักสมุนไพรจากวัตถุดิบที่มีสรรพคุณคุณด้านโภชนาการของพืชผักทั้งบนบกและในน้ำ มีคุณค่าครบถ้วนตามหลักสุขภาพของอาหาร 5 หมู่เน้นการรับประทานเพื่อความอยู่รอดพึ่งตนเองได้ อยู่ดี ด้วยการแบ่งปันผลผลิต อยู่ดี คือสุขภาพและใจดีมีสุขส่งผลการเสริมสร้างสุขภาพชุมชนและต่อคุณภาพชีวิต

2. องค์ความรู้อาหารพื้นบ้าน 4 ภาค ด้านกระบวนการจัดการอาหารพื้นบ้าน ตาม วัตถุประสงค์ข้อที่ 2 กระบวนการจัดการอาหารในการส่งเสริมคุณภาพชีวิตและจริยธรรมของชุมชนใน สังคมไทย พบว่า มีกระบวนการที่เป็นขั้นตอนต่อการคงอยู่ของอาหารพื้นบ้านโดยให้ความสำคัญกับ อาหารพื้นบ้านเกี่ยวกับวัตถุดิบส่งเสริมการปลูกพืชผักท้องถิ่นที่มีผลต่อคุณภาพชีวิตมีการบูรณาการกับ องค์การต่างๆในท้องถิ่นต่อการอนุรักษ์อาหารพื้นบ้านโดยยึดพระพุทธศาสนาเป็นหลักมีวัดในชุมชน ร่วมกับองค์กรภาครัฐในแต่ละท้องถิ่นมีแผนปฏิบัติอาหารพื้นบ้านและโครงการได้ส่งต่อข้อมูลต่างๆ เกี่ยวกับคุณค่าของอาหารพื้นบ้านสู่ชุมชนผ่านองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น(องค์การบริหารส่วนตำบล) และองค์กรทางพระพุทธศาสนา คือ วัด ซึ่งเป็นศูนย์กลางและภาครัฐ 6 องค์กร ที่ร่วมคิดร่วมทำในการ ส่งเสริมคุณภาพชีวิตและจริยธรรมของชุมชนในสังคมไทย 4 ภาค

3. องค์ความรู้อาหารพื้นบ้าน 4 ภาค ด้านคุณธรรมจริยธรรมการแบ่งปันอาหารพื้นบ้าน วัตถุประสงค์ข้อที่ 3 ระบบความสัมพันธ์และผลกระทบของอาหารพื้นบ้านที่มีต่อชุมชนในสังคมไทย 4 ภาค พบว่า พื้นที่ทั้ง 4 ภาคของการทำวิจัยระบบความสัมพันธ์มาจากปัจจัยทางด้านภูมิศาสตร์ของแต่ละภาคที่มีความอุดมสมบูรณ์ของพืชพรรณธัญญาหารเป็นพื้นฐานด้านอาหารพื้นบ้านของท้องถิ่นทุกภาค ที่มีพื้นฐานดั้งเดิมทางเกษตรและคนไทยรับประทานข้าวเป็นหลักและรับประทานอาหารครบ 3 มื้อ เมื่อวิเคราะห์โดยรวมของอาหารพื้นบ้านแหล่งอาหารพื้นบ้านของประเทศไทยเป็นบ่อเกิดแหล่งอาหาร ขนาดใหญ่ของประเทศที่ผลิตสู่ตลาดภายในประเทศเป็นต้นกำเนิดของอาหารไทยจากครัวไทยสู่ครัวโลก มีความเข้มแข็งทางอาหารจากวัตถุดิบธรรมชาติที่นำมาผลิตอาหารพื้นบ้าน เป็นที่ยอมรับในประเทศและ ต่างประเทศ จึงเกิดแบรนด์อาหารไทยไปสู่ทั่วโลกในยุคไทยแลนด์ 4.0 และ พบว่า อาหารพื้นบ้านเป็น วิถีชีวิตของคนในชุมชนในสังคม แม้ว่าวัฒนธรรมการบริโภคอาหารเปลี่ยนแปลง แต่อาหารพื้นบ้านมีคุณค่า ต่อสุขภาพตามหลักสุขอนามัย 5 หมู่ อยู่คู่ชุมชนคู่วิถีไทย และวิถีทางพระพุทธศาสนา ระบบ ความสัมพันธ์ในสังคม คือ สร้างความเข้มแข็งบูรณาการกับภาคสังคม ผู้รอบครัว สุขุมชน ผู้ สถานศึกษาโดยการสร้างหลักสูตรท้องถิ่นเกี่ยวกับอาหารพื้นบ้านใกล้ตัวสอดคล้องกับรายวิชาภูมิศาสตร์ ท้องถิ่นของเราในระดับประถมศึกษาและมัธยมศึกษาเป็นการปลูกฝังข้อมูลพื้นฐานเบื้องต้นให้กับ เยาวชนของชาติและเข้าใจรับรู้คุณค่าประโยชน์ของอาหาร สร้างสุขภาพด้านโภชนาการของชุมชน ทาง ร่างกายและจิตใจเป็นการเสริมสร้างคุณธรรมและจริยธรรมโดยมีวัดในท้องถิ่นและชุมชนเป็นศูนย์ร่วม ด้านจิตใจ ด้านประเพณีและวัฒนธรรมด้านภูมิปัญญาจากอาหารพื้นบ้าน

- ผลกระทบของอาหารพื้นบ้านใน 4 ภาค พบว่า มีภาคได้เพียงแห่งเดียวที่นำเป็น ตัวอย่างไป เช่น ขนมนัจจุน ขนมนง เนื่องจากขาด การสืบทอดองค์ความรู้ด้านการจัดการอาหาร และในกระบวนการจัดการอาหารพื้นบ้านภาคได้ ขาดความพึงพิงในการจัดการ อาหารพื้นบ้าน ภาคได้บางอย่างต้องใช้เวลาในการเตรียม และทำ คนในสมัยปัจจุบันขาดความเอาใจใส่และ ขาดความอดทนต่อการทำ

1. ชุมชน ที่เป็นแหล่งองค์ความรู้อาหารพื้นบ้าน ได้มีการพัฒนารูปแบบ กิจกรรม อัตลักษณ์ และกระบวนการจัดการเพื่อการพัฒนาความรู้และ คุณค่าของอาหารพื้นบ้านในสังคมไทยต่อการพัฒนากาย จิตใจและ ปัญญาเชิงจริยธรรมต่อการพัฒนาชุมชนในสังคมไทย

2. ชุมชน ที่เป็นแหล่งความรู้อาหารพื้นบ้านมีแนวทางในส่งเสริมการ เรียนรู้และการสื่อสารคุณค่าของอาหารพื้นบ้านเสริมสร้างจริยธรรมจาก อาหารสอดคล้องกับพระพุทธศาสนาเพื่อพัฒนา กาย จิตใจและสังคม รวมทั้งการส่งเสริมการเรียนรู้ทางด้านอาหารพื้นบ้าน

3. วัดและองค์กรภาครัฐ/ภาคเอกชน/ภาคชุมชน เช่น อบต. อบจ. สาธารณสุข ได้มีการพัฒนารูปแบบอาหารพื้นบ้านในแต่ละภูมิภาคของ สังคมไทย การวิเคราะห์การจัดการอาหารพื้นบ้านในฐานะปัจจัยการ พัฒนาคุณภาพชีวิตและจริยธรรมทางสังคมของสังคมไทยสอดคล้องหลัก พระพุทธศาสนาและวัฒนธรรมในภูมิภาคต่างๆ ทั่วประเทศที่มีความสัมพันธ์กับกิจกรรมการจัดการกระบวนการจัดการอาหารเพื่อ ส่งเสริมคุณภาพชีวิตของชุมชนในสังคมไทยทางวัฒนธรรมและการ พัฒนาชุมชนในภูมิกษณนั้นๆ

4. ภาครัฐ/เอกชน และผู้สนใจ มีส่วนร่วม และได้รับความรู้ คุณค่าของ อาหารพื้นบ้านในสังคมไทย ความเข้าใจในวิถีความรู้อาหารพื้นบ้าน สามารถจัดกระบวนการอาหารเพื่อส่งเสริมคุณภาพชีวิตของชุมชนและ การจัดการอาหารพื้นบ้านในฐานะปัจจัยการพัฒนาคุณภาพชีวิตและ จริยธรรมทางสังคมของสังคมไทยและสามารถยกระดับไปสู่การพัฒนา กาย จิตใจและสังคม ตามหลักการที่ว่า “อาหารพื้นบ้านกับการพัฒนา คุณภาพชีวิต” รวมทั้งมีส่วนร่วมในการจัดการมรดกทางวัฒนธรรมด้าน อาหารอันเป็นมรดกของมนุษยชาติต่อไป

