



คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์
Faculty of Humanities and Social Sciences



CSD สัมพันธ์ 15th

โครงการรื้อขำยนิสิตนักศึกษาคณาจารย์พัฒนาชุมชนและสังคม สัมพันธ์ ครั้งที่ 15

“การพัฒนาชุมชน สังคม ท้องถิ่น
ภายใต้กระแสการเปลี่ยนแปลง”

29 มกราคม - 1 กุมภาพันธ์ 2559 ณ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

คำนำ

เอกสารฉบับนี้เป็นเอกสารประกอบการสัมมนาทางวิชาการ ในโครงการเครือข่ายนิสิตนักศึกษาคณาจารย์พัฒนาชุมชนและสังคม สัมพันธ์ ครั้งที่ 15 (CSD สัมพันธ์ ครั้งที่ 15) เรื่อง “การพัฒนาชุมชน สังคม ท้องถิ่น ภายใต้กระแสการเปลี่ยนแปลง” ซึ่งจัดขึ้นในวันที่ 29 มกราคม ถึง 1 กุมภาพันธ์ 2559 ณ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

การสัมมนาทางวิชาการในครั้งนี้ดำเนินการภายใต้ความร่วมมือระหว่างสถาบันที่ผลิตบัณฑิตสาขาพัฒนาชุมชน สังคม ท้องถิ่นและสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง จำนวน 40 สถาบัน ทั้งนี้มีสาขาการพัฒนาชุมชน คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม เป็นเจ้าภาพในการจัดงาน CSD สัมพันธ์ ครั้งที่ 15 การจัดงานครั้งนี้ได้รับการสนับสนุนงบประมาณจากหลายภาคี ได้แก่ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม สถาบันพัฒนาองค์กรชุมชน (องค์การมหาชน) สถาบันบริหารจัดการที่ดิน (องค์การมหาชน) สถาบันปวช อิงภากรณ์ สมาคมพัฒนาชุมชน สังคม ท้องถิ่น แห่งประเทศไทย มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ และมหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี

ขอขอบคุณผู้บริหาร คณาจารย์ นักศึกษา บุคลากร นักพัฒนา วิทยากร และผู้นำชุมชน ที่ให้ความช่วยเหลือในการจัดงานสัมมนา CSD สัมพันธ์ ครั้งที่ 15 จนสำเร็จลุล่วงไปด้วยดี และหากมีข้อผิดพลาดประการใด ทางคณะผู้จัดงานใคร่ขออภัยมา ณ โอกาสนี้

อาจารย์สายไหม ไชยศิริรินทร์
ผู้ประสานงานโครงการ CSD สัมพันธ์ 15

ชื่อโครงการ : CSD สัมพันธ์ ครั้งที่ 15 “การพัฒนาชุมชน สังคม ท้องถิ่น ภายใต้กระแสการเปลี่ยนแปลง”

ผู้รับผิดชอบโครงการ : สาขาวิชาการพัฒนาชุมชน มหาวิทยาลัยมหาสารคาม ร่วมกับสมาชิกเครือข่ายพัฒนา ชุมชน ท้องถิ่นและสังคม

หลักการและเหตุผล

CSD สัมพันธ์เป็นกิจกรรมที่จัดขึ้นเพื่อให้มหาวิทยาลัยทุกมหาวิทยาลัยในประเทศที่เปิดสอนสาขาวิชาการพัฒนาชุมชน/สังคม ได้มีโอกาสได้พบปะกันเพื่อการแลกเปลี่ยนเรียนรู้และเพื่อทำประโยชน์ให้กับสังคม ร่วมกัน อันจะก่อให้เกิดประโยชน์ทางวิชาการต่อนักศึกษา ต่อสาขาวิชาและต่อมหาวิทยาลัย โดยเฉพาะการขับเคลื่อนพลังชุมชนเพื่อให้สังคมเกิดความเจริญก้าวหน้าอย่างยั่งยืน

หัวใจสำคัญของการจัดกิจกรรม CSD สัมพันธ์ คือ การเชื่อมโยงเครือข่ายของนิสิตนักศึกษาที่เรียนในสาขาวิชาพัฒนาชุมชน สังคมและสาขาวิชาที่เกี่ยวข้องให้มีการพบปะแลกเปลี่ยนความคิดเห็นซึ่งกันและกันอันจะนำไปสู่การพัฒนากิจกรรม พัฒนาวิสัยทัศน์ของนักศึกษา อีกทั้งยังเป็นกลไกสำคัญที่ทำให้นักศึกษาได้เกิดการพัฒนาตนเองให้รู้จักการกล้าแสดงออก การปรับตัวทั้งในด้านการทำงาน การมีความรับผิดชอบในกิจกรรมร่วมกันซึ่งจะเป็นพื้นฐานของการพัฒนาบุคลากรในอนาคต

ด้วยเหตุดังกล่าว ในการจัดกิจกรรมในครั้งนี้จึงได้เพิ่มเวทีวิชาการสำหรับการนำเสนอผลงานของนักศึกษาในระดับปริญญาตรีในประเด็นที่เกี่ยวข้องกับ “การพัฒนาภายใต้กระแสการเปลี่ยนแปลง” ซึ่งการจัดเวทีเพื่อนำเสนอผลงานในลักษณะดังกล่าว จะทำให้นักศึกษาเกิดการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาตนเองในด้านวิชาการเพิ่มมากยิ่งขึ้น

ดังนั้น มหาวิทยาลัยมหาสารคาม ในฐานะเป็นเจ้าภาพ ร่วมกับมหาวิทยาลัยที่เป็นเครือข่ายวิชาการพัฒนาชุมชน ท้องถิ่นและสังคม จึงกำหนดให้มี โครงการ CSD สัมพันธ์ ครั้งที่ 15 “การพัฒนาชุมชน สังคม ท้องถิ่น ภายใต้กระแสการเปลี่ยนแปลง” ขึ้นในวันที่ 29 มกราคม-1 กุมภาพันธ์ 2559

วัตถุประสงค์

1. เพื่อเป็นเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ทั้งในด้านกิจกรรม การพัฒนาพื้นที่และงานวิชาการสำหรับนักศึกษา-อาจารย์ สาขาพัฒนาชุมชน/สังคมและสาขาวิชาที่เกี่ยวข้องทั่วประเทศ
2. เพื่อเสริมสร้างความสัมพันธ์อันดีระหว่างคณาจารย์ นิสิต และนักศึกษา สาขาวิชาพัฒนาชุมชน/สังคมและสาขาที่เกี่ยวข้องทั่วประเทศ
3. เพื่อเสริมสร้างความเข้มแข็งทางวิชาการด้านการพัฒนาชุมชน/สังคม/ท้องถิ่น

เป้าหมาย

1. เป้าหมายเชิงปริมาณ
 - 1.1 มีผู้เข้าร่วมโครงการ อย่างน้อยร้อยละ 80
 - 1.2 ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจ อย่างน้อยร้อยละ 80
 - 1.3 มีการส่งบทความทางวิชาการ/วิจัย อย่างน้อย 20 บทความ
 - 1.4 มีการส่งผลงานของนิสิต/นักศึกษาเข้าประกวด อย่างน้อย 20 ผลงาน
 - 1.5 บันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการของเครือข่าย CSD

2. เป้าหมายเชิงคุณภาพ

เกิดความร่วมมือระหว่าง นิสิต นักศึกษา คณาจารย์ด้านพัฒนาชุมชน/สังคม จากสถาบันต่างๆ ทั่วประเทศในการพัฒนาองค์ความรู้ด้านการพัฒนาชุมชน/สังคม อันนำไปสู่การขับเคลื่อนพลังชุมชนการเปลี่ยนแปลงเชิงสร้างสรรค์ และสร้างฐานปัญญาแก่สังคมไทย

กลุ่มเป้าหมาย

- | | |
|--|----------------|
| 1. คณาจารย์สาขาพัฒนาชุมชน/สังคม/ท้องถิ่น | จำนวน 200 คน |
| 2. นิสิต/นักศึกษา สาขาพัฒนาชุมชน/สังคม/ท้องถิ่น | จำนวน 1,200 คน |
| 3. นิสิตสาขาการพัฒนาชุมชน มหาวิทยาลัยมหาสารคาม | จำนวน 250 คน |
| 4. นักพัฒนา ผู้นำชุมชน ศิษย์เก่าและผู้สนใจทั่วไป | จำนวน 50 คน |

รวมทั้งสิ้น 1,700

รูปแบบของงาน

1. ภาควิชาการ

- 1.1 ปาฐกถาพิเศษ เรื่อง “ทางเลือกงานพัฒนาแนวใหม่ท่ามกลางการเปลี่ยนแปลงของโลก”
- 1.2 เสวนา เรื่อง “ทางเลือกการพัฒนาแนวใหม่”
- 1.3 เสวนา เรื่อง “อนาคต ทิศทางและความหวังของหลักสูตรและบัณฑิตสาขาการพัฒนาชุมชน/สังคม”
- 1.4 เสวนาห้องย่อย เรื่อง “อนาคต ทิศทางและความหวังของการพัฒนา”

ห้องที่ 1: การสูญเสียที่ดินทำกิน

ห้องที่ 2: การจัดการภัยพิบัติ : ภัยแล้ง น้ำท่วม แผ่นดินไหว หมอกควัน

ห้องที่ 3: เยาวชนไทย: ชิว ช่า ชิง เช็กซ์ และกัมหน้า

ห้องที่ 4: อนาคตประเทศไทยกับการพัฒนาชุมชน สังคม ท้องถิ่น

1.5 การนำเสนอผลงานวิชาการของอาจารย์ และนักศึกษาทั้งในระดับปริญญาตรี/โท/เอกในสาขาวิชาพัฒนาชุมชน/สังคมและสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง

1.6 การแข่งขันทักษะเชิงวิชาการของนักศึกษาระดับปริญญาตรี ได้แก่ การเขียนแผนที่ความคิด การพูดโน้มน้าวจิตใจ และการประกวดคลิปหนังสั้นชุมชนศึกษา

1.7 การประกวดบทความและเรียงความ เรื่อง “อาจารย์ป่วยในสายตาของฉัน”

1.8 การจัดตลาดนัดความรู้ จัดนิทรรศการแสดงผลงานของหลักสูตรต่างๆ และการจำหน่ายสินค้าต่างๆ

2. ภาควิชาการสัมพันธ์

2.1 การประชุมคณาจารย์ “ทิศทางการขับเคลื่อนสมาคมนักพัฒนาชุมชน สังคม และท้องถิ่น”

2.2 การประชุมนักศึกษาเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้และพัฒนาการทำกิจกรรมเสริมประสบการณ์

2.3 การแข่งกีฬาเชื่อมสัมพันธ์ของนักศึกษา

2.4 ภาควิชาการและการสร้างสรรค์ เป็นการจัดงานเลี้ยงต้อนรับผู้เข้าร่วมงาน โดยมีดนตรี การแสดงศิลปวัฒนธรรมของนักศึกษาจากสถาบันต่างๆ และการประกวดดาวเดือน CSD

2.5 การทัศนศึกษาและดูงานภาคสนาม ในเขตจังหวัดมหาสารคาม และจังหวัดกาฬสินธุ์

ระยะเวลา

ระหว่างวันที่ 29 มกราคม-1 กุมภาพันธ์ 2559

สถานที่ดำเนินโครงการ

คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

แผนการดำเนินงาน

ที่	ขั้นตอน/กิจกรรม	ปีงบประมาณ 2558				ปีงบประมาณ 2559				
		มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.
1	วางแผนพัฒนาโครงการ									
2	สำรวจความคิดเห็นผู้เกี่ยวข้อง									
3	นำเสนอโครงการต่อแหล่งทุน									
4	ประสานวิทยากร และผู้เกี่ยวข้อง									
5	ส่งจดหมายเชิญและประกาศรับผลงานวิชาการ									
6	รับเอกสารตอบรับการเข้าร่วมงานจากมหาวิทยาลัยต่างๆ									
7	พัฒนาและปรับแก้ผลงาน									
8	จัดทำสื่อ CSD กระเป๋าเอกสาร									
9	จัดทำรูปเล่ม proceeding									
10	ประสานที่พัก/โรงแรม									
11	จัดเตรียมสถานที่และอาหาร									
12	จัดเตรียมการแสดง									
13	จัดโครงการ CSD สัมพันธ์ 15									
14	ประเมินผลโครงการ									

งบประมาณ

1. ประมาณการรายจ่าย	1,200,000	บาท
2. ประมาณการรายรับ		
2.1 สาขาพัฒนาชุมชน มหาวิทยาลัยมหาสารคาม	150,000	บาท
2.2 คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม	100,000	บาท
2.3 การสนับสนุนจากภายนอก	80,000	บาท
2.4 ค่าลงทะเบียนผู้ร่วมงาน	870,000	บาท

สถาบันร่วมจัดงาน (ร่วมสมทบงบประมาณ)

1. สาขาพัฒนาสังคม มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย
2. สาขาพัฒนาชุมชน มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง
3. สาขาวิชาพัฒนาชุมชน มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ
4. สาขาวิชาการพัฒนาชุมชน มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี
5. สาขาวิชาพัฒนาชุมชน มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี
6. วิทยาลัยพัฒนศาสตร์ ป๋วย อึ๊งภากรณ์
7. สมาคมพัฒนาชุมชน ท้องถิ่นและสังคม แห่งประเทศไทย
8. สถาบันบริหารธนาคารที่ดิน (องค์การมหาชน)
9. สถาบันพัฒนาองค์กรชุมชน (องค์การมหาชน)

คณะกรรมการโครงการฯ

อธิการบดี มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

คณบดี คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

รองคณบดี คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

หัวหน้าภาควิชาสังคมวิทยาและมานุษยวิทยา มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

อาจารย์ประจำหลักสูตรพัฒนาชุมชน มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

นิสิตสาขาการพัฒนารชุมชน มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

กรรมการที่ปรึกษา

ประธานกรรมการอำนวยการ

กรรมการอำนวยการ

กรรมการอำนวยการ

กรรมการดำเนินงาน

อนุกรรมการดำเนินงาน

ผู้รับผิดชอบโครงการ

ประธานหลักสูตรพัฒนาชุมชน มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1. เป็นไปตามวัตถุประสงค์ของโครงการ
2. โอกาสในการมีงานทำที่ตรงสาขาของบัณฑิตพัฒนาชุมชน/สังคม
3. เกิดเครือข่ายศิษย์เก่าพัฒนาชุมชน/สังคม

วิธีการประเมินผลโครงการ

1. แบบประเมินความพึงพอใจต่อการจัดโครงการ
2. การประชุมสรุปผลการดำเนินงานตามวัตถุประสงค์ของโครงการ

การแปรรูปข้าวไรซ์เบอร์รี่เพื่อพัฒนาธุรกิจท้องถิ่น
สู่ความยั่งยืน ตำบลดงมูลเหล็ก อำเภอเมือง
จังหวัดเพชรบูรณ์

Promotions on Sustainable Local
Economic Development Based
Productivity of Riceberry: Dongmoonlek
Sub-district, Muang City District,
Phetchabun Province

กิตติวดี สีดา¹

บทคัดย่อ

งานวิจัยเรื่องการแปรรูปข้าวไรซ์เบอร์รี่เพื่อพัฒนาธุรกิจท้องถิ่นสู่ความยั่งยืน ตำบลดงมูลเหล็ก อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบูรณ์ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการแปรรูปข้าวไรซ์เบอร์รี่เพื่อพัฒนาธุรกิจท้องถิ่น การวิจัยนี้ใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ กลุ่มเป้าหมายในการวิจัย ได้แก่ 1) กลุ่มเกษตรกรปลูกข้าวไรซ์เบอร์รี่ 2) ผู้รู้ด้านการผลิตขนมจีน 3) กลุ่มผู้ทำธุรกิจขนมจีน มีขั้นตอนการดำเนินการวิจัย ดังนี้ ศึกษากระบวนการทำนา การนำข้าวไรซ์เบอร์รี่เข้ามาทดลองปลูกในชุมชน จากนั้นประชุมระดมสมองเพื่อหาแนวทางแปรรูปข้าวไรซ์เบอร์รี่ และจัดอบรมเชิงปฏิบัติการให้กับเกษตรกรเพื่อทดลองแปรรูปข้าวไรซ์เบอร์รี่

ผลการวิจัยพบว่า ข้าวไรซ์เบอร์รี่สามารถนำมาแปรรูปเป็นขนมจีนได้ ซึ่งขนมจีนถือเป็นอัตลักษณ์สำคัญด้านเศรษฐกิจของจังหวัดเพชรบูรณ์ ขนมจีนไรซ์เบอร์รี่สามารถสร้างอาชีพและเพิ่มรายได้ให้กับเกษตรกร เกิดเครือข่ายการเรียนรู้ระหว่างเกษตรกรกับเครือข่ายการเรียนรู้อื่นๆ

ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป พบว่าควรมีการศึกษาแนวทางการขยายตลาดขนมจีนไรซ์เบอร์รี่ให้เป็นที่รู้จักในวงกว้างและศึกษาวิจัยการเก็บรักษาให้อยู่ในระยะเวลาที่ยาวนานขึ้น

คำสำคัญ

แปรรูปข้าวไรซ์เบอร์รี่, Productivity of Riceberry
ขนมจีน, Rice noodles

Abstract

The research was entitled “Promotions on Sustainable Local Economic Development Based Productivity of Riceberry: Dongmoonlek Sub-district, Muang City District, Phetchabun Province.” It aimed to examine how local economic development based productivity of riceberry could be carried out. The methodology of qualitative research was applied to implementations. A sample targeted in the study consisted of 1) a group of the riceberry farmers, 2) the experts of producing rice noodles, and 3) a group of the rice noodle entrepreneurs. Research procedures were implemented as follows: studying about riceberry farming in the community, arranging a brainstorming meeting, and providing a productivity workshop for the riceberry farmers.

The research findings indicated that riceberry was possibly processed into rice noodles. In addition, rice noodles by productions were considered as an important economic identity of Phetchabun province. Riceberry was able to promote for a career and the farmers' extra incomes. Moreover, there happened a network of farmers.

Finally, the recommendations for further studies were a study of the wide accepted extension market of riceberry noodles and also a study of longer riceberry storage.

¹ อาจารย์ประจำสาขาวิชาการพัฒนาสังคม คณะมนุษยศาสตร์
และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์

1. บทนำ

รัฐบาลมีนโยบาย และกำหนดเป้าหมายชัดเจนที่จะทำให้ประชาชนในท้องถิ่นต่างๆ สามารถช่วยเหลือตนเองได้มากขึ้น มีคุณภาพชีวิตที่ดี และองค์กรของชุมชนเข้มแข็งด้วยการพัฒนาให้กลุ่มอาชีพต่างๆ มีขีดความสามารถในการยกระดับทุนการผลิตและการตลาดให้สูงขึ้นโดยเน้นการส่งเสริมอาชีพแก่ประชาชน เช่น ส่งเสริมให้ประชาชนผลิตเพื่อจำหน่ายเป็นรายได้แก่ครอบครัว และส่งเสริมให้มีการรวมกลุ่มการผลิตเพื่อจำหน่ายในรูปแบบธุรกิจชุมชน เกษตรกรผู้ปลูกข้าวจึงเป็นเป้าหมายที่สำคัญที่จะสร้างความเข้มแข็งให้กับเศรษฐกิจฐานรากของชุมชนอันจะส่งผลต่อพัฒนาการของระดับชุมชนและสังคมให้มีความเข้มแข็งสามารถพึ่งพาตนเองได้ แต่เมื่อพิจารณาพฤติกรรมการปลูกข้าวของชาวนาในปัจจุบัน พบว่า เปลี่ยนไปจากเดิมมาก กล่าวคือเปลี่ยนจาก “คนทำนา” มาเป็น “ผู้จัดการนา” หมายความว่าจ้างคนอื่นมาทำเกือบทุกขั้นตอน รวมทั้งมีเครื่องทุ่นแรงเข้ามาช่วยมากมาย ตั้งแต่ไถที่ไปจนถึงเก็บเกี่ยว ดังนั้น การผลิตข้าว จึงใกล้เคียงหรือมุ่งเข้าไปสู่อุตสาหกรรมการปลูกข้าวมากขึ้น หมายความว่าผู้ที่มีทุนมากก็ผลิตข้าวได้มาก ใครมีทุนน้อยก็ผลิตได้น้อย รวมถึงนโยบายจากภาครัฐที่มีส่วนสร้างปัญหาให้กับชาวนา

อัมมาร สยามวาลา (2554) ได้สรุปเรื่องข้าว ในอดีต ปัจจุบัน และอนาคต พบว่า การแทรกแซงตลาดข้าวมีมานานตั้งแต่กว่า 60 ปีที่แล้ว โดยในระยะนั้นเป็นนโยบายเรื่องของการกำหนดให้มีภาษีส่งออกข้าว เพราะว่าการที่จะทำให้ข้าวในประเทศมีราคาต่ำเพื่อให้ประชาชนได้มีโอกาสเข้าถึงและบริโภคมากขึ้น แต่ว่่านโยบายดังกล่าวซึ่งใช้มาหลายสิบปีนั้น กลับทำให้มีปัญหาต่างๆ ตามมามากมาย เพราะความเชื่อที่ว่าถ้ามีการเก็บภาษีส่งออกข้าวแล้ว เงินค่าภาษีนั่นก็น่าจะเป็นเรื่องของผู้นำเข้าข้าวเป็นนโยบายที่ทำร้ายชาวนาอย่างยิ่ง ในยุคต่อมาแรงงานจากภาคการเกษตรที่หลั่งไหลเข้าสู่ภาคอุตสาหกรรมมากขึ้น ซึ่งเริ่ม

เกิดขึ้นเมื่อสิบกว่าปีที่แล้วนี้ ช่วงดังกล่าวเป็นช่วงที่มีการแทรกแซงราคาข้าวน้อยที่สุด ชาวนาบางส่วนหันมาทำอาชีพอื่นหรือเข้าสู่ภาคอุตสาหกรรมมากขึ้น ปัญหาเรื่องข้าวในช่วงนี้ไม่หนักหนามากนัก แต่ว่าเมื่อก้าวเข้าสู่อีกยุคหนึ่งคือยุคปัจจุบัน ซึ่งมีนโยบายการแทรกแซงราคาข้าวด้วยมาตรการที่เชื่อว่าจะทำให้ราคาข้าวของตลาดโลกสูงขึ้นได้ โดยการรับจำนำหรือรับซื้อமாகักทุนไว้เพื่อรอให้ราคาข้าวสูงขึ้นก่อนที่จะขายออกไป นโยบายทั้งหมดนี้เป็นนโยบายที่มองมิติเดียวคือเรื่องของราคา เป็นนโยบายที่ใช้ราคาเป็นตัวนำ แต่ไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้ทั้งระบบ กลายเป็นว่าชาวนาที่ควรได้รับประโยชน์จากมาตรการดังกล่าวนี้ กลับไม่ได้เต็มเม็ดเต็มหน่วยอย่างที่เราควรจะเป็น ตลาดข้าวไทย ที่เราครองความเป็นหนึ่งในโลก ก็ถูกประเทศเพื่อนบ้านแย่งส่วนแบ่งไปอย่างมาก เพราะประเทศที่ผลิตข้าวได้ไม่ได้มีเฉพาะประเทศไทยประเทศเดียว เมื่อราคาข้าวในประเทศสูงขึ้นด้วยมาตรการของรัฐดังกล่าว รวมทั้งข้าวจำนวนมากไปอยู่ในความดูแลของภาครัฐ ทำให้เอกชนไม่สามารถหาข้าวไปส่งออกได้ จึงเกิดปัญหาใหญ่ขึ้นมาทั้งระบบการค้าข้าวของไทย

จากปัญหาดังกล่าว นำมาสู่การค้นหานโยบายพัฒนาเรื่องข้าวและคุณภาพชีวิตของชาวนาไทย มีการผลักดันให้ตั้งศูนย์วิจัยและพัฒนาข้าวแห่งชาติ เพื่อเป็นศูนย์กลางงานวิจัยด้านข้าวของประเทศ เช่น การวิจัยข้าวเพื่อให้มีคุณค่าทางโภชนาการสูงสำหรับตลาดเฉพาะ เช่น ตลาดอาหารสุขภาพ ข้าวเป็นยา และอื่นๆ จะเห็นได้ว่าทิศทางการวิจัยข้าวของกรมการข้าวคล้ายกับทิศทางที่หลายหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับข้าว กำลังให้ความสนใจอยู่เช่นกัน ดังนั้น การช่วยกันทำภายใต้ทิศทางเดียวกัน ซึ่งทางเลือกที่ดีในการสร้างเอกภาพงานวิจัยด้านข้าวของประเทศต่อไป

มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์ซึ่งเป็นสถาบันอุดมศึกษาเพื่อท้องถิ่น จึงต้องทำหน้าที่เป็นทั้งสถาบันอุดมศึกษาและสถาบันพัฒนาท้องถิ่น การวิจัยและการพัฒนาจึงเป็นพันธกิจโดยตรงของ

มหาวิทยาลัย ตระหนักในการน้อมนำหลักปรัชญา แนวคิดเรื่องเศรษฐกิจพอเพียงของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวเป็นพื้นฐานในการทำงาน โดยการประสานความร่วมมือระหว่างองค์กรภาครัฐและเอกชนเพื่อให้บรรลุเป้าหมายตามนโยบายของรัฐบาล คือ การเพิ่มรายได้ให้แก่ประชาชนในท้องถิ่นเพื่อคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้นซึ่งเป็นการช่วยเหลือท้องถิ่นทางด้านเศรษฐกิจแก่ชุมชนระดับรากหญ้าให้มั่นคง และยังเป็นปฏิบัติตามพันธกิจทั้งด้านวิชาการและการจัดการศึกษาของมหาวิทยาลัยให้มีประสิทธิภาพสอดคล้องความจริงอย่างแท้จริง

จากข้อมูลในเบื้องต้นทำให้เห็นว่า การวิจัยในเรื่องข้าวเป็นประเด็นสำคัญที่ยังต้องพัฒนาอย่างต่อเนื่อง จากการลงพื้นที่สำรวจความต้องการของชุมชนตำบลดงมูลเหล็ก พบว่า หลังจากวิกฤติด้านเศรษฐกิจจากโครงการรับจำนำข้าวในช่วงปี พ.ศ. 2554- พ.ศ. 2556 ได้มีเกษตรกรรวมกลุ่มกันอย่างไม่เป็นทางการ พยายามค้นหาแนวทางที่จะแก้ไขปัญหาคุณภาพชีวิตของเกษตรกร ด้วยการปลูกข้าวไรซ์เบอร์รี่ โดยแบ่งพื้นที่จากการทำนาบางส่วนมาทดลองปลูก รวมระยะเวลา 2 ปีมาแล้ว ซึ่งผลผลิตที่ได้อยู่ในระดับที่น่าพึงพอใจ แต่ยังคงมีปัญหาอุปสรรคอีกมากที่เกษตรกรกลุ่มนี้ยังต้องการให้นักวิจัยและนักวิชาการเข้ามามีส่วนในการจัดการความรู้ เรียนรู้กับชุมชนเพื่อหาทางออกร่วมกัน จึงเป็นที่มาของโครงการวิจัยการแปรรูปข้าวไรซ์เบอร์รี่เพื่อพัฒนาธุรกิจท้องถิ่นสู่ความยั่งยืน ตำบลดงมูลเหล็ก อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบูรณ์

1.1 วัตถุประสงค์

ศึกษาการแปรรูปข้าวไรซ์เบอร์รี่เพื่อพัฒนาธุรกิจท้องถิ่น ตำบลดงมูลเหล็ก อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบูรณ์

1.2 ผลที่คาดว่าจะได้รับ

การวิจัยการแปรรูปข้าวไรซ์เบอร์รี่สามารถสร้างอาชีพเสริมและเพิ่มรายได้ให้กับเกษตรกรผู้ปลูกข้าวไรซ์เบอร์รี่ ตำบลดงมูลเหล็ก อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบูรณ์

1.3 ขอบเขตการวิจัย

ด้านกลุ่มเป้าหมายในการวิจัย ได้แก่ 1) กลุ่มเกษตรกรปลูกข้าวไรซ์เบอร์รี่ 2) ผู้รู้ด้านการผลิตขนมจีน 3) กลุ่มผู้ทำธุรกิจขนมจีน

ด้านพื้นที่ ได้แก่ พื้นที่ตำบลดงมูลเหล็ก อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบูรณ์

ด้านเนื้อหา การวิจัยนี้ศึกษาเป็นการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ หาแนวทางแปรรูปข้าวไรซ์เบอร์รี่เพื่อพัฒนาธุรกิจท้องถิ่น เป็นความร่วมมือระหว่างผู้วิจัยและเกษตรกร

2. แนวคิดและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

2.1 ความรู้เกี่ยวกับข้าวไรซ์เบอร์รี่

ข้าวไรซ์เบอร์รี่เกิดขึ้นมาจากการปรับปรุงพันธุ์ข้าว ของทีมนักวิจัยศูนย์วิทยาศาสตร์ข้าว มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ข้าวไรซ์เบอร์รี่เป็นข้าวที่เกิดขึ้นมาใหม่ซึ่งได้มาจากการผสมข้ามพันธุ์ระหว่างข้าวเจ้าหอมนิล ซึ่งถือว่าเป็นพันธุ์พ่อ และข้าวขาวดอกมะลิ 105 ที่เป็นพันธุ์แม่ โดยได้ลักษณะที่ดีและเด่นออกมาเป็นข้าวไรซ์เบอร์รี่ที่มีลักษณะเป็นข้าวเจ้าสีม่วงเข้ม (เหมือนลูกเบอร์รี่ที่มีสีม่วงเข้มเมื่อสุก) เมล็ดข้าวเรียวยาว ผิวมันวาว ถ้าเป็นข้าวกล้องจะมีกลิ่นหอมเฉพาะตัว และมีความนุ่มนวลและยืดหยุ่นเพราะลักษณะของเส้นใยทำให้มีรสชาติหวาน กล่อมกล่อม ชวนรับประทานเป็นอย่างยิ่ง ข้าวไรซ์เบอร์รี่นี้สามารถปลูกได้ตลอดทั้งปี อายุเก็บเกี่ยว 130 วัน ให้ผลผลิตปานกลางสามารถต้านทานต่อโรคไหม้ แต่ไม่ต้านทานโรคหาลาว จึงควรเปลี่ยนเมล็ดพันธุ์ทุกรอบของการปลูก การปลูกข้าวพันธุ์นี้จึงได้รับการเอาใจใส่เป็นพิเศษ ซึ่งการทำนาแบบเกษตรอินทรีย์จะทำให้ข้าวไรซ์เบอร์รี่มีคุณค่าทางโภชนาการในปริมาณสูงตามลักษณะพันธุ์มากที่สุด

ข้าวไรซ์เบอร์รี่ได้จากการผสมข้ามพันธุ์ระหว่างข้าวเจ้าหอมนิลกับข้าวขาวดอกมะลิ 105 ลักษณะเป็นข้าวเจ้าสีม่วงเข้ม รูปร่างเมล็ดเรียวยาว ข้าวกล้องมีความนุ่มนวลมาก สามารถปลูกได้ตลอดทั้งปี ให้ผลผลิตปานกลาง ต้านทานต่อโรค

ไหม้ ไม่ต้านทานโรคหาลว จึงควรเปลี่ยนเมล็ดพันธุ์
 ทุกรอบในการปลูกข้าว คุณสมบัติเด่นทางด้าน
 โภชนาการของข้าวไรซ์เบอร์รี่ คือมีสารต้านอนุมูล
 อีสรสูง ได้แก่ เบต้าแคโรทีน, แกมมาโอไรซานอล,
 วิตามินอี, แทนนิน, สังกะสี, โฟเลตสูง, มีดัชนี
 น้ำตาลต่ำ-ปานกลาง นอกจากนี้รำข้าวและน้ำมัน
 รำข้าว ยังมีคุณสมบัติต้านอนุมูลอิสระที่ดีเหมาะ
 สำหรับใช้ทำผลิตภัณฑ์อาหารเชิงบำบัดอีกด้วย

2.2 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การวิจัยเรื่องข้าวและการแปรรูป

ปัญหาเรื่องข้าวในประเทศไทย เป็นปัญหา
 สะสมต่อเนื่องกันมานาน การแก้ปัญหาต่างๆ
 ที่ผ่านมา เป็นเพียงการประคองหรือวางมาตรการ
 ต่างๆ ซึ่งดูแล้วไม่น่าจะยั่งยืน หรือก่อให้เกิดปัญหา
 ใหม่ตามมาอย่างต่อเนื่อง

สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร
 (2554) ศึกษาพบว่า ชุมชนบางกลุ่มเริ่มมองเห็น
 ปัญหาและอยากจะทำอะไร จึงได้ลองทำวิจัยด้วย
 ตนเองเพื่อหาทางพัฒนาการปลูกข้าวในชุมชนโดย
 อาศัยภูมิปัญญาดั้งเดิมที่สั่งสมมาในอดีตเป็นตัวช่วย
 เช่น การพัฒนาแนวข้าวปลูกหอมมะลิคุณภาพดี
 ของเกษตรกรในพื้นที่ตำบลศรีสว่าง อำเภอนาโพธิ์
 ทราย จังหวัดร้อยเอ็ด เป็นการวิจัยเพื่อแก้ปัญหา
 เรื่องการผลิตเมล็ดพันธุ์ดีเพื่อใช้ในการปลูกของ
 ตนเอง เพราะว่าปัญหาที่เกิดขึ้นคือชาวบ้านเริ่ม
 ตระหนักแล้วว่าการปลูกข้าวหอมมะลิที่เคยขึ้นชื่อ
 ของชาวทุ่งกุลาร้องไห้ เริ่มจะมีปัญหาเรื่องคุณภาพ
 กลิ่นหอมลดลง และมีการปลอมปนมากขึ้น ทั้งโดย
 การจงใจและแบบไม่ตั้งใจหรือรู้เท่าไม่ถึงการณ์
 และด้วยเหตุนี้เองจึงเป็นจุดเริ่มต้นให้ชาวบ้านหัน
 หน้ามาหารือกันโดยใช้กระบวนการวิจัยเป็น
 เครื่องมือ

งานวิจัยแปรรูปข้าวในปัจจุบันเริ่มมีมาก
 ขึ้น และที่น่าสนใจคือมีหลายผลิตภัณฑ์ที่กำลัง
 พัฒนาขึ้นมานั้นมีโอกาสสร้างมูลค่าได้อย่าง
 มากมายเหนือกว่าตัวข้าวสารเองหลายเท่าตัว และ
 หากทำได้สำเร็จก็จะเป็นทางออกหนึ่งในการลด

ปริมาณข้าวสารจากตลาด แต่หันไปแปรรูปแทน
 ดังนั้นปัญหาเรื่องของราคาตกต่ำก็น่าจะหมดไป
 (พีรเดช ทองอำไพ, 2554)

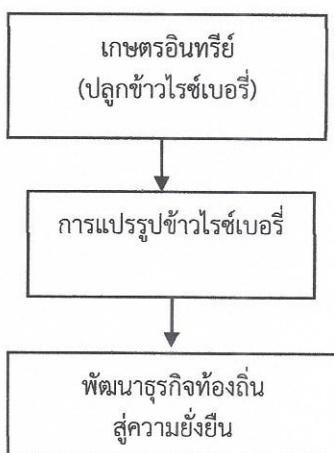
นอกจากการแปรรูปข้าวเพื่อนำมาใช้
 บริโภคโดยตรง ก็ยังมีผลิตภัณฑ์อื่นจากข้าว เช่น
 การพัฒนาแป้งข้าวมาทำเป็นเยื่อบางสำหรับเคลือบ
 เม็ดยา นำมาผลิตเป็นเจลผสมยาชาเพื่อใช้ในการ
 ทำยาชาสำหรับใช้ในช่องปาก ก่อนการถอนฟัน
 หรือทำฟัน นำมาทำเครื่องสำอาง ไม่ว่าจะเป็นผง
 หรือ ครีมขัดผิว ครีมพอกหน้า สดริ้วรอยต่างๆ ซึ่ง
 ตอนนี้บางส่วนก็ทำได้สำเร็จและพร้อมออกมา
 จำหน่ายแล้ว นอกจากการนำตัวเนื้อข้าวมาใช้
 ประโยชน์แล้ว เศษเหลือของข้าว เช่น รำข้าว
 แกลบ ฟาง ก็มีประโยชน์มาก ยกตัวอย่างเช่น
 ปัจจุบัน มีความพยายามสกัดสารให้ความหวาน
 จากฟางข้าว หากทำได้สำเร็จก็จะช่วยลดต้นทุน
 การนำเข้าและจะเป็นประโยชน์ในวงการอาหาร
 สุขภาพมาก เพราะสารให้ความหวานที่ได้นี้จะให้ความ
 หวานได้เท่ากับน้ำตาลซูโครสที่เราใช้กันอยู่
 ทุกวันนี้ แต่ว่าให้พลังงานต่ำกว่า จึงใช้กับคนที่เป็
 ็นโรคเบาหวานได้ เหมาะกับสถานการณ์ปัจจุบันที่
 โลกกำลังก้าวเข้าสู่สังคมผู้สูงอายุ

วิจิต วิญญกุล และ วิศาล บุญประกอบ
 (2552) ศึกษาเรื่องการวิจัยผลิตภัณฑ์จากข้าวไร้
 พบว่า สามารถนำมาแปรรูปได้ผลิตภัณฑ์ ดังนี้

- 1) ข้าวกล้องงอกเขาค้อ 5 สายพันธุ์ 2) ข้าวเกรียบ
 ข้าวกล้องข้าวเหนียวดำเขาค้อ 3) ข้าวเม่าข้าว
 เหนียวดำเขาค้อ 4) เส้นก๋วยเตี๋ยวข้าวไร้ 5) ข้าว
 พองข้าวเหนียวดำเขาค้อเคลือบช็อกโกแลต
 6) เต้าฮวยข้าวเหนียวดำ งอก 7) ขนมจีนข้าวไร้
 8) น้ำข้าวกล้องงอกเขาค้อ 5 สายพันธุ์

จากงานวิจัยข้างต้น พบว่า ข้าวไร้สามารถ
 แปรรูปได้หลากหลาย แต่ยังเป็นข้อจำกัดสำหรับ
 เกษตรกรในพื้นที่วิจัย เนื่องจากข้าวไร้นั้นต้องปลูก
 ในที่สูงบริเวณภูเขา ซึ่งไม่สอดคล้องกับลักษณะทาง
 กายภาพของเกษตรกรกลุ่มเป้าหมาย ดังนั้นแล้ว
 การวิจัยเพื่อหาแนวทางการแปรรูปข้าวไรซ์เบอร์รี่
 ยังคงมีความสำคัญสำหรับเกษตรกร

2.3 กรอบแนวคิดในการวิจัย



3. ระเบียบวิธีวิจัย

การวิจัยนี้ ใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ มีรายละเอียดดังนี้

3.1 ขั้นตอนของการศึกษาวิจัย

- 1) ศึกษาประวัติศาสตร์การนำพันธุ์ข้าวไรซ์เบอร์รี่เข้ามาทดลองปลูกในชุมชน
- 2) ประชุมระดมสมองเพื่อหาแนวทางการแปรรูปข้าวไรซ์เบอร์รี่
- 3) อบรมเชิงปฏิบัติการ เชิญวิทยากรมาบรรยายและทดลองแปรรูปข้าวไรซ์เบอร์รี่ และวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการที่จะพัฒนาเป็นธุรกิจท้องถิ่น
- 4) เผยแพร่ผลการวิจัยโดยนำเสนอในเวทีวิชาการระดับชาติ

3.2 เทคนิคและเครื่องมือในการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยใช้เทคนิคต่างๆ ดังนี้

- 1) การสังเกตการแบบไม่มีส่วนร่วมในขณะทำการสัมภาษณ์กลุ่มเป้าหมาย
- 2) การสังเกตการแบบมีส่วนร่วมโดยการสัมภาษณ์และลงมือปฏิบัติการทดลองแปรรูปข้าวไรซ์เบอร์รี่ร่วมกับผู้รู้
- 3) ใช้เทคนิคการประชุมระดมสมองเพื่อหาแนวทางในการแปรรูปข้าวไรซ์เบอร์รี่

ส่วนเครื่องมือในการวิจัย ได้แก่ ผู้วิจัยซึ่งเป็นเครื่องมือที่สำคัญที่สุด และแนวทางการสัมภาษณ์ที่มีเนื้อหาครอบคลุมกับวัตถุประสงค์การวิจัย ดังนี้

- 1) สัมภาษณ์กลุ่มผู้ปลูกข้าวไรซ์เบอร์รี่ เพื่อศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับการนำข้าวไรซ์เบอร์รี่มาปลูกในชุมชน
- 2) สัมภาษณ์ผู้รู้ด้านการผลิตขนมจีน เพื่อศึกษาการแปรรูปข้าวไรซ์เบอร์รี่ ได้แก่ ขั้นตอนและวิธีการแปรรูปข้าวไรซ์เบอร์รี่ให้เป็นขนมจีน
- 3) สัมภาษณ์ผู้ประกอบการ เพื่อวิเคราะห์ความเป็นไปได้ในด้านการจำหน่ายและการส่งเสริมให้ขนมจีนที่ได้จากข้าวไรซ์เบอร์รี่เป็นสินค้าของชุมชน

3.3 แนวทางการวิเคราะห์ข้อมูล

ทำโดยบันทึกข้อมูลจากการสัมภาษณ์ในแต่ละครั้ง หลังจากนั้นจึงวิเคราะห์ข้อมูลโดยวิเคราะห์ในเชิงเนื้อหา ดังนี้

- 1) ตรวจสอบข้อมูล ทั้งในระหว่างการเก็บข้อมูลและภายหลังจากการเก็บข้อมูล
- 2) การจัดระบบข้อมูล โดยสรุปข้อมูลตามประเด็นที่ศึกษา แล้วเปรียบเทียบข้อมูลในแต่ละประเด็นเพื่อหาข้อสรุป
- 3) นำผลจากการสังเกตการณ์แบบมีส่วนร่วมและไม่มีส่วนร่วมมาประกอบในการวิเคราะห์ข้อมูล

4. ผลการวิจัย

การวิจัยนี้ ศึกษาการแปรรูปข้าวไรซ์เบอร์รี่เพื่อพัฒนาธุรกิจท้องถิ่นสู่ความยั่งยืน พื้นที่ ตำบลดงมูลเหล็ก อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบูรณ์

จากการศึกษาประวัติศาสตร์การนำข้าวไรซ์เบอร์รี่เข้ามาทดลองปลูกในชุมชน พบว่าหลังจากวิกฤติด้านเศรษฐกิจจากโครงการรับจำนำข้าวช่วงปี พ.ศ. 2554- พ.ศ. 2556 ได้มีเกษตรกรรวมกลุ่มกันอย่างไม่เป็นทางการ พยายามค้นหาแนวทางที่จะแก้ไขปัญหาคุณภาพชีวิตของ

เกษตรกร ด้วยการปลูกข้าวไรซ์เบอร์รี่ โดยแบ่งพื้นที่จากการทำนาบางส่วน รวมระยะเวลา 2 ปีมาแล้ว ซึ่งผลผลิตที่ได้อยู่ในระดับที่น่าพึงพอใจ แต่ยังคงมีปัญหาอุปสรรคอีกมากที่เกษตรกรกลุ่มนี้ยังต้องการให้นักวิจัยและนักวิชาการเข้ามามีส่วนในการจัดการความรู้ เรียนรู้กับชุมชนเพื่อหาทางออกร่วมกัน จึงเป็นที่มาของโครงการวิจัยการแปรรูปข้าวไรซ์เบอร์รี่เพื่อพัฒนาธุรกิจท้องถิ่นสู่ความยั่งยืน ตำบลดงมูลเหล็ก อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบูรณ์

สำหรับกลุ่มเป้าหมายในการวิจัยครั้งนี้ คือ กลุ่มเกษตรกร ในหมู่บ้านลำป่าสัก หมู่ที่ 10 ตำบลดงมูลเหล็ก อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบูรณ์ จำนวน 6 ครัวเรือน โดยการนำของ นางนงลักษณ์ พิลากิต ตำแหน่ง สมาชิกองค์การบริหารส่วนตำบล หมู่บ้านลำป่าสัก ได้ชักชวนเพื่อนบ้าน หันมาปลูกข้าวแบบเกษตรอินทรีย์ โดยน้อมนำปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวเข้ามาในการดำรงชีวิต โดยหนึ่งในเกษตรกรที่มีความสนใจได้ลาออกจากงานที่กรุงเทพมหานคร กลับมาเป็นเกษตรกรแบบเต็มตัวและได้มีจิตอาสาไปศึกษาดูงานเกี่ยวกับการปลูกข้าวไรซ์เบอร์รี่ตามต่างๆ แล้วมาดัดแปลงพันธุ์ข้าวให้สามารถปลูกได้ในพื้นที่ตำบลดงมูลเหล็ก

โดยการปลูกข้าวไรซ์เบอร์รี่ก็มีขั้นตอนไม่แตกต่างจากการปลูกข้าวทั่วไป แต่เน้นที่การปลูกแบบอินทรีย์ คือปลอดสารพิษ ดังนี้

เดือนพฤษภาคม คัดพันธุ์ข้าวไรซ์เบอร์รี่ เพื่อให้ได้ข้าวที่มีคุณภาพ

เดือนมิถุนายน เตรียมดิน ไถพรวน คัดน้ำเข้านา ปลูกข้าวด้วยการหว่าน

เดือนสิงหาคม ซ่อมข้าวและกำจัดวัชพืช

เดือนพฤศจิกายน เกี่ยวข้าวไรซ์เบอร์รี่ และสีข้าวจากเครื่องสีข้าวของชุมชน

เดือนธันวาคมเป็นต้นไป นำผลผลิตมาบรรจุ เตรียมขาย ทั้งแจกจ่ายให้สมาชิกในชุมชน ทดลองไปรับประทาน

นางนงลักษณ์ พิลากิต ได้สละทรัพย์สินและที่ดินส่วนตัว สร้างเป็นศูนย์เกษตรกรรมยั่งยืน

วิสาหกิจชุมชน เพื่อแลกเปลี่ยนสำหรับผู้สนใจ การทำการเกษตรแบบอินทรีย์ รวมถึงการปลูกข้าวไรซ์เบอร์รี่ ซึ่งในปัจจุบัน สามารถจำหน่ายข้าวไรซ์เบอร์รี่ให้กลุ่มคนที่สนใจดูแลเรื่องสุขภาพได้ถือว่าประสบความสำเร็จในระดับหนึ่ง

ส่วนการประชุมระดมสมองเพื่อหาแนวทางการแปรรูปข้าวไรซ์เบอร์รี่ ผลการวิจัย พบว่าข้าวไรซ์เบอร์รี่สามารถนำมาแปรรูปเป็นขนมจีนได้ ซึ่งการวิจัยนี้ได้รับความกรุณาจาก คุณยายพิมพ์ แก้วทาสี อายุ 68 ปี ราษฎรชาวบ้านที่มีความชำนาญเรื่องการทำขนมจีน ในอำเภอหล่มเก่า เป็นผู้ทดลองนำข้าวไรซ์เบอร์รี่มาแช่ ตี และ นวด ให้เป็นแป้งหมักขนมจีน สามารถสรุปขั้นตอนการแปรรูปขนมจีนจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ ได้ดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 การนำข้าวไรซ์เบอร์รี่ มาแช่ในน้ำร้อนเพื่อเตรียมทำแป้งขนมจีน ซึ่งปกติแล้วจะใช้เวลาประมาณ 5 วัน ในการแช่ข้าวหรือข้าวบ้านในท้องถิ่นเรียกว่าการหมักข้าว โดยข้าวไรซ์เบอร์รี่ที่ใช้ควรเป็นข้าวหอมหรือข้าวหักเนื่องจากราคาจะไม่สูงมากหากเทียบกับข้าวไรซ์เบอร์รี่ที่มีเม็ดเรียงสวยงาม เพราะในท้ายที่สุด ก็ต้องผ่านขั้นตอนการนวดให้เป็นเนื้อเดียวกัน จึงไม่จำเป็นต้องใช้วัตถุดิบราคาแพงแต่คุณค่าและประโยชน์จากข้าวไม่ต่างกัน

ขั้นตอนที่ 2 นำข้าวที่หมักไว้ (ข้าวเน่า) มาสู่การตีและการนวด โดยใช้เครื่องนวด เพื่อให้ข้าวที่หมักไว้ กลายเป็นแป้งขนมจีน ซึ่งจากการศึกษาวิจัย พบว่า การแปรรูปข้าวไรซ์เบอร์รี่ให้เป็นขนมจีนนั้น ไม่สามารถใช้ข้าวไรซ์เบอร์รี่อย่างเดียว เพราะข้าวไรซ์เบอร์รี่มีความเหนียวน้อยกว่าข้าวขาวทั่วไป ส่งผลต่อการลอยตัวและจับตัวกันเป็นเส้น ดังนั้น จึงต้องผสมข้าวขาวในขั้นตอนของการ ตี ข้าว และนวดข้าว แต่เป็นการผสมเพียงเล็กน้อย เพื่อเพิ่มความเหนียวให้แป้งขนมจีนไรซ์เบอร์รี่เท่านั้น คิดเป็นอัตราส่วน ข้าวไรซ์เบอร์รี่ ร้อยละ 90 ต่อ ข้าวขาว ร้อยละ 10

โดยแป้งขนมจีนไรซ์เบอร์รี่ที่ได้นั้น สามารถเก็บไว้ได้นานประมาณ 1 สัปดาห์ แต่ต้องเก็บไว้ในอุณหภูมิที่มีความเย็นสูงหรือเก็บไว้ในตู้เย็น

ขั้นตอนที่ 3 คือการแปรรูปข้าวไรซ์เบอร์รี่ที่หมักแล้วให้เป็นขนมจีน ในขั้นตอนนี้ ผู้วิจัยได้เข้ามาสังเกตการณ์แบบมีส่วนร่วม โดยร่วมทดลองการทำเส้นขนมจีน ซึ่งผ่านการลองผิดลองถูกมากกว่า 10 ครั้ง เพื่อให้ได้ความเหนียว สีสน และ การจับตัวกันของเส้นขนมจีนไรซ์เบอร์รี่ ซึ่งมีขั้นตอน และ วัสดุ-อุปกรณ์ต่างๆ ดังนี้

วัสดุ-อุปกรณ์ที่สำคัญ

- 1) อุปกรณ์ในการบีบเส้นขนมจีนหรือภาษาถิ่นหล่มสัก-หล่มเก่าเรียกว่า “เฟียน” 1 อัน
- 2) หม้อขนาดใหญ่ 1 ใบ
- 3) กะละมังขนาดใหญ่ 1 ใบ
- 4) ถาด 1 ใบ
- 5) เตาถ่าน/เตาแก๊ส
- 6) น้ำสะอาด
- 7) ถุงมือพลาสติก
- 8) เครื่องชั่ง/เครื่องวัดตวง
- 9) ทัพพีสำหรับตักเส้นขนมจีน
- 10) แป้งมันสำปะหลัง 400 กรัม ต่อ แป้งหมักไรซ์เบอร์รี่ 1,000 กรัม

ขั้นตอนการบีบเส้นขนมจีนไรซ์เบอร์รี่

- 1) นำหม้อตั้งไฟใส่น้ำที่ร้อนจัด เป็นส่วนที่รองรับแป้งขนมจีนไรซ์เบอร์รี่ ซึ่งจะใช้เฟียนบีบลงไป ในหม้อ ให้แป้งสุกกลายเป็นเส้นขนมจีน โดยกดแป้งหมักให้ออกตามรูเพื่อจะได้มีลักษณะเป็นเส้นๆ
- 2) เมื่อบีบแป้งขนมจีนลงในหม้อน้ำร้อนแล้ว ขนมจีนลอยตัวขึ้นมาเป็นเส้น ทั้งไว้สักครู่ ประมาณ 30 วินาที
- 3) ตักเส้นขนมจีนจากหม้อน้ำร้อน มาพักในน้ำเย็น เพื่อให้ขนมจีนเรียงตัวเป็นเส้นสวยงาม
- 4) จับจับขนมจีนใส่ถาด ม้วนวางเรียงให้สวยงาม ซึ่งขนมจีนไรซ์เบอร์รี่ที่เกิดจากงานวิจัยครั้งนี้ เป็นเส้นสีน้ำตาลอมม่วง สีสนสวยงาม นำรับประทาน

จากการวิจัยครั้งนี้ พบว่า กลุ่มเป้าหมายในการวิจัยคือเกษตรกรผู้ปลูกข้าวไรซ์เบอร์รี่ในพื้นที่ตำบลดงมูลเหล็ก อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบูรณ์ มีความสนใจเกี่ยวกับการแปรรูปขนมจีนไรซ์เบอร์รี่นำมาสู่สร้างอาชีพ และเพิ่มรายได้ให้กับเกษตรกร เกิดเครือข่ายการเรียนรู้ระหว่างเกษตรกรกับเครือข่ายการเรียนรู้อื่นๆ นอกจากนี้ ผู้วิจัยได้สัมภาษณ์ผู้ประกอบการ (ร้านขายขนมจีนหล่มเก่า) พบว่า เจ้าของร้านมีความสนใจขนมจีนไรซ์เบอร์รี่ และต้องการนำมาจำหน่ายให้กับลูกค้า โดยในเบื้องต้นนั้น ได้นำขนมจีนไรซ์เบอร์รี่ ที่ผู้วิจัยและเจ้าของร้านได้ร่วมกันทดลองบีบเส้น มาวางรวมกับขนมจีนทั่วไปเพื่อให้ลูกค้าทดลองชิมซึ่งได้รับการตอบรับในด้านที่ดี และคาดหวังว่าในอนาคตจะได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายเป็นธุรกิจชุมชนที่มีความยั่งยืน เพราะขนมจีนนั้นเป็นอัตลักษณ์ของอำเภอหล่มสัก อำเภอหล่มเก่า จังหวัดเพชรบูรณ์

5. อภิปรายผล

การวิจัยเรื่องการแปรรูปข้าวไรซ์เบอร์รี่เพื่อพัฒนาธุรกิจท้องถิ่นสู่ความยั่งยืน ตำบลดงมูลเหล็ก อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบูรณ์ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการแปรรูปข้าวไรซ์เบอร์รี่เพื่อพัฒนาธุรกิจท้องถิ่น การวิจัยนี้ใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ กลุ่มเป้าหมายในการวิจัย ได้แก่ 1) กลุ่มเกษตรกรปลูกข้าวไรซ์เบอร์รี่ 2) ผู้รู้ด้านการผลิตขนมจีน 3) กลุ่มผู้ทำธุรกิจขนมจีน มีขั้นตอนการดำเนินการวิจัย ดังนี้ ศึกษากระบวนการทำนา การนำข้าวไรซ์เบอร์รี่เข้ามาทดลองปลูกในชุมชน จากนั้นประชุมระดมสมองเพื่อหาแนวทางแปรรูปข้าวไรซ์เบอร์รี่ และจัดอบรมเชิงปฏิบัติการให้กับเกษตรกรเพื่อทดลองแปรรูปข้าวไรซ์เบอร์รี่

ผลการวิจัยพบว่า การนำข้าวไรซ์เบอร์รี่เข้ามาทดลองปลูกในชุมชนเกิดขึ้นมา หลังจากวิกฤติด้านเศรษฐกิจจากโครงการรับจำนำข้าวช่วงปี พ.ศ. 2554 - พ.ศ. 2556 มีเกษตรกรรวมกลุ่มกันอย่างไม่เป็นทางการ พยายามค้นหาแนวทางที่จะแก้ไขปัญหาคุณภาพชีวิตของเกษตรกร ด้วยการ

ปลูกข้าวไรซ์เบอร์รี่ โดยการปลูกข้าวไรซ์เบอร์รี่ก็มีขั้นตอนไม่แตกต่างจากการปลูกข้าวทั่วไป แต่เน้นที่การปลูกแบบอินทรีย์ คือปลอดสารพิษ

นอกจากนี้ ยังพบว่า ข้าวไรซ์เบอร์รี่สามารถนำมาแปรรูปเป็นขนมจีนได้ ซึ่งสอดคล้องกับผลการวิจัยของวิจิต วิญญกุลและวิศาล บุญประกอบ (2552) ศึกษาเรื่องการวิจัยผลิตภัณฑ์จากข้าวไร่ พบว่า ข้าวไร่สามารถนำมาแปรรูปเป็นขนมจีนข้าวไร่ แต่ขั้นตอนการแปรรูปมีความแตกต่างกัน เช่น ระยะเวลาในการแช่ข้าว อุณหภูมิในการทำขนมจีนซึ่งพบว่าขนมจีนข้าวไร่ ที่วิจัยในพื้นที่อำเภอเขาค้อ ยังใช้อุปกรณ์แบบดั้งเดิมมากกว่า เช่น การใช้ครกกระเดื่องตำข้าว หรือ กระทบในการบีบโรยเส้นขนมจีน อีกทั้งข้าวไร้นั้นต้องปลูกในที่สูงบริเวณภูเขา ซึ่งไม่สอดคล้องกับลักษณะทางกายภาพของเกษตรกรกลุ่มเป้าหมาย ดังนั้นการวิจัยเพื่อหาแนวทางการแปรรูปข้าวไรซ์เบอร์รี่ยังคงมีความสำคัญสำหรับเกษตรกร

6. ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป ควรมีการศึกษาแนวทางการขยายตลาดขนมจีนไรซ์เบอร์รี่ให้เป็นที่รู้จักในวงกว้างและศึกษาวิจัยการเก็บรักษาให้อยู่ในระยะเวลาที่ยาวนานขึ้น และทดลองหาแนวทางการแปรรูปข้าวไรซ์เบอร์รี่เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความหลากหลายมากขึ้น

7. กิตติกรรมประกาศ

ขอบคุณ นางนงลักษณ์ พิลากิต สมาชิกองค์การบริหารส่วนตำบล บ้านลำป่าสัก หมู่ 10 ตำบลดงมูลเหล็ก อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบูรณ์ และหัวหน้าศูนย์เกษตรกรรมยั่งยืน วิสาหกิจชุมชน และเกษตรกรผู้ปลูกข้าวไรซ์เบอร์รี่ทุกครัวเรือน ที่ให้ความอนุเคราะห์ข้อมูลที่เป็นประโยชน์ และโอกาสผู้วิจัยได้เข้ามาวิจัยได้มีส่วนในการพัฒนาธุรกิจท้องถิ่น

ขอบคุณ คุณยายพิน แก้วทาสี ปราชญ์ชาวบ้าน บ้านวังแซ่ ตำบลหินสว อำเภอหล่มเก่า

จังหวัดเพชรบูรณ์ ที่กรุณาให้ความรู้ด้านการผลิตขนมจีนไรซ์เบอร์รี่

ขอบคุณ นางสุพรรณิ แก้วเทียน เจ้าของร้านสุพรรณิขนมจีนหล่มเก่า ที่ได้ร่วมทดลองบีบเส้นขนมจีน จนมีผลิตภัณฑ์ขนมจีนไรซ์เบอร์รี่เป็นงานวิจัยที่มีคุณค่า สร้างอาชีพและรายได้ให้กับชุมชน

ขอบคุณ ฝ่ายวิจัยและบริการวิชาการ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ สำหรับทุนสนับสนุนการวิจัย ปีงบประมาณ 2558

8. เอกสารอ้างอิง

- กระทรวงมหาดไทย. (2541). **เศรษฐกิจชุมชน**
ชุมชนพึ่งตนเองแนวคิดและยุทธศาสตร์.
 กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์ทรงสิทธิ์วรรณ จำกัด
 คณะกรรมการการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคม
 แห่งชาติ, สำนักงาน. (2555) **แผนพัฒนา**
การเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่
11. กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์
พัฒนาหลักสูตร.
 พีรเดช ทองอำไพ (2554). **การวิจัยแปรรูปข้าว.**
 สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร
 สืบค้นวันที่ 10 ตุลาคม 2557 จาก,
<http://www.arda.or.th/easyknowledge/easy-articles-detail.php?id=529>
 ทวีศักดิ์ วิยะชัย.(2543). **การรับรู้และการปฏิบัติ**
เกี่ยวกับการเกษตรทฤษฎีใหม่ของ
เกษตรกรในจังหวัดเชียงใหม่, เชียงใหม่ :
วิทยาสตรมหาบัณฑิต บัณฑิตวิทยาลัย
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 วิจิต วิญญกุล และ วิศาล บุญประกอบ (2552)
การวิจัยผลิตภัณฑ์จากข้าวไร่. สาขาวิชา
เศรษฐศาสตร์ คณะวิทยาการจัดการ
มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์
 เสรี พงศ์พิศ. บรรณาธิการ. (2542). **เศรษฐกิจ**
ชุมชน : ทางเลือกเพื่อทางรอด
สังคมไทย. กรุงเทพฯ : อมรินทร์พริ้นติ้ง
แอนด์พับลิชชิง