

การพัฒนาศูนย์การเรียนรู้หลักสูตรการแปรรูปกะปิ (เคย) เพื่อสร้างความมั่นคงทางด้านอาหารในชุมชนบริเวณหาดทุ่งไส*

DEVELOPMENT OF A LEARNING CENTER FOR SHRIMP PASTE PROCESSING COURSE TO CREATE FOOD SUSTAINABILITY IN THE TUNG SAI AREA BEACH COMMUNITY

จิตติมา ดำรงวัฒนะ*, ประนอม การชนันท์

Jittima Damrongwattana*, Pranom Karnchanan

คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช นครศรีธรรมราช ประเทศไทย

Faculty of Humanities and Social Sciences, Nakhon Si Thammarat Rajabhat University, Nakhon Si Thammarat, Thailand

*Corresponding author E-mail: jittima_dam@nstru.ac.th

บทคัดย่อ

บทความนี้เป็นการนำเสนอเรื่องการพัฒนาศูนย์การเรียนรู้หลักสูตรการแปรรูปกะปิ (เคย) เพื่อสร้างความมั่นคงทางด้านอาหารในชุมชนบริเวณหาดทุ่งไส หรือที่เรียกว่า “อ่าวทุ่งไส” เป็นชายหาดที่ทอดยาวจากเชิงเขาพลายดำจรดปากน้ำสิชล ลักษณะสภาพภูมิศาสตร์ที่เป็นชายฝั่งทะเลทำให้พื้นที่มีความหลากหลายและความสมบูรณ์ของทรัพยากร พลวัตการเปลี่ยนแปลงในวิถีบริโภคถูกบ่มเพาะกลายเป็นภูมิปัญญาและวัฒนธรรมอาหาร เมื่อความสมบูรณ์ของทรัพยากรลดลงจากการขยายพื้นที่ในการบริโภคมากขึ้น ทำให้ชุมชนเกิดความตระหนักถึงเสถียรภาพความมั่นคงด้านอาหาร ชุมชนจึงมีการจัดการตนเองในการอนุรักษ์ทรัพยากรและแก้ไขปัญหาโดยมีส่วนร่วมในการทำงานร่วมกันอย่างมีเป้าหมาย และใช้ทรัพยากรอย่างยั่งยืน จนเกิดเป็นศูนย์การเรียนรู้ชุมชนหาดทุ่งไส เป้าหมายเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตและสร้างความเข้มแข็งเครือข่ายประมง เมื่อสังคมและเศรษฐกิจเปลี่ยนแปลงต้องมีการปรับตัวเพื่อเรียนรู้การดำรงชีพ การสร้างคุณค่าอาหาร และวัฒนธรรมการกิน ซึ่งเป็นสิ่งสำคัญที่บ่งชี้ถึงวิถีชีวิตและการเปลี่ยนแปลงสังคมวัฒนธรรมด้วยเช่นกัน ดังเช่น อาหารพื้นบ้านดั้งเดิมที่มีการสืบทอดเป็นอัตลักษณ์ชุมชน นั่นคือ กะปิกุ้งเคย จากการเห็นคุณค่าภูมิปัญญาและเสถียรภาพความมั่นคงด้านอาหารศูนย์การเรียนรู้จึงได้พัฒนาภูมิความรู้จากวิถีการบริโภคอาหาร และภูมิปัญญาอันเป็นรากฐานแห่งวัฒนธรรมและสังคมโดยผ่านกระบวนการปฏิบัติการตามรูปแบบการเรียนรู้อย่างเท่าเทียมตลอดชีวิต เน้นการจัดเก็บองค์ความรู้เพื่อดำรงชีพและได้ถูกพัฒนาเป็นสูตรอาหารที่มีมาตรฐาน เช่น เคยเจียน เคยคั่ว และเคยหวาน (“เคย”เป็นภาษาถิ่น หมายถึง “กะปิ”) เพื่อสร้างความมั่นคงทางด้านอาหารอย่างยั่งยืนในชุมชน

คำสำคัญ: การพัฒนาศูนย์การเรียนรู้, หลักสูตรการแปรรูปกะปิ (เคย), ความมั่นคงทางด้านอาหารในชุมชน, การจัดการความรู้ของชุมชน



Abstract

This article was presentation about history of development of a learning center for the shrimp paste processing course to create food sustainability in the Hat Tung Sai area beach community. Also known as “Ao Thung Sai”, it is a long beach stretching from the foot of Khao Phlai Dam to the mouth of the Sichon River. The geographical characteristics of the coastline make the area rich in natural resources. The dynamic changes in consumption patterns are cultivated into wisdom and food culture. With the expansion of consumption space, the integrity of resources decreases, the community becomes aware of food security stability. The community therefore manages itself to conserve resources and solve problems by participating in working together with goals and using resources sustainably, resulting in the development of the Had Tung Sai Community Learning Center, with the goal of developing quality of life and strengthening the fisheries network. When society and economy change, there must be adaptation to learn how to survive, create food value and food culture, which are important things that indicate the way of life and changes in society and culture as well. For example, the traditional local food that has been passed down as the identity of the community is shrimp recipe. From the appreciation of wisdom and food security stability, the learning center has developed knowledge from food consumption practices and wisdom that is the foundation of culture and society through the process of operating according to the lifelong equal learning model, it focuses on collecting knowledge for survival and has been developed into standard recipes such as: shrimp paste recipe, fried shrimp recipe, and sweet shrimp recipe ("Khey" (in Thai) to create sustainable food security in the community.

Keywords: Development of a Learning Center, Shrimp Paste Processing Course, Create Food Sustainability, Community Knowledge Management

บทนำ

ประเทศไทยเป็นประเทศที่มีวัฒนธรรมทางด้านอาหารมาช้านานจนถือได้ว่าเป็นภูมิปัญญาที่ได้พัฒนาและสั่งสมมาตั้งแต่บรรพบุรุษจนถึงปัจจุบัน วัฒนธรรมอาหารไทยจึงเป็นวัฒนธรรมที่สะท้อนถึงอัตลักษณ์เฉพาะตัวที่ถ่ายทอดมาจากรุ่นสู่รุ่นในการกินอาหารร่วมสํารับเป็นการสะท้อนลักษณะของสังคมที่มีน้ำใจช่วยเหลือเกื้อกูลแบ่งปันกัน ประกอบกับวัฒนธรรมการปรุงอาหารที่ใช้เวลาควบคู่กับความประณีตก็สะท้อนแสดงให้เห็นถึงอุปนิสัยใจเย็นละเอียดอ่อนของคนไทย (พรทิพย์ ดิลกนันท์, 2557) จากจารีตหรือธรรมเนียมที่ยึดถือจนถูกเชื่อมโยงมาเป็นความเชื่อที่สืบทอดกันมาว่า ประเทศไทยเป็นประเทศที่มีความอุดมสมบูรณ์ด้านอาหาร ดังจะเห็นได้จากกล่าวที่ว่า “ประเทศไทยยังเป็นผู้ให้อาหารอยู่ ในน้ำ มีปลา ในนามีข้าว” จึงได้รับสมญานามว่าเป็น “ครัวของโลก” (วงศ์ตระกูล มาเกต, 2559) นอกจากนี้ วัฒนธรรมอาหารยังสร้างความสัมพันธ์ในครอบครัวและเชื่อมร้อยความห่วงใยของชุมชนในการเห็นคุณค่าที่เกิดจากความหลากหลายของทรัพยากรธรรมชาติ และการอาศัยอยู่ร่วมกันเพื่อรักษา

ไว้ซึ่งความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรธรรมชาติเหล่านั้น เมื่อวัฒนธรรมอาหารถูกถ่ายทอดในลักษณะของจารีตท้องถิ่นส่งผลให้วิถีชีวิตที่ใส่ใจเรื่องของการถนอมอาหารลดน้อยลง ทำให้คุณค่าของอาหารในมิติวัฒนธรรมเป็นที่น่ากังวล โดยธรรมชาติกระบวนการผลิตอาหารต้องอาศัยกรรมวิธีภูมิปัญญาท้องถิ่น ใช้ฐานจากทรัพยากรเฉพาะถิ่นที่หลากหลาย และมีกระบวนการเฉพาะตนที่เป็นเอกลักษณ์ชัดเจน จึงถือได้ว่า อาหารหนึ่งชนิดสามารถเชื่อมโยงมนุษย์ให้มาเกี่ยวข้องกันได้ที่น่าอัศจรรย์ ซึ่งอาหารในเชิงสังคมวิทยาและมานุษยวิทยา จึงไม่ใช่ผลผลิตจากการปรุงเท่านั้น แต่อาหารหนึ่งชนิดกลับมีการเมืองภายในหรือระบบสัญลักษณ์ซ่อนอยู่เสมอ ทั้งนี้การเมืองเรื่องอาหารและระบบสัญลักษณ์ที่ซ่อนอยู่ในอาหารจึงผูกโยงอาหารเข้าไว้กับประเด็นความมั่นคงเพื่อพิทักษ์อาหารและทรัพยากรให้คงอยู่ (นพรัตน์ ไชยชนะ และจักจุมาลย์ วงษ์ท้าว, 2561) ดังนั้น ความมั่นคงทางอาหารจึงเป็นสิ่งบ่งชี้ต่างวัฒนธรรมในสังคมไทยและการดำเนินการต่อปัญหาความเปราะบางด้านความมั่นคงทางอาหารที่มีความซับซ้อนทั้งเชิงโครงสร้างเชิงพฤติกรรมของผู้ที่เกี่ยวข้องที่สำคัญคือ ความเชื่อทางวัฒนธรรมที่ส่งผลต่อความมั่นคงทางอาหาร จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องเข้าใจทัศนคติของผู้คนในสังคม เป็นการนำเครื่องมือในการช่วยประเมินหรือส่งสัญญาณต่อวิกฤตการณ์ที่จะเกิดขึ้นได้อย่างทันทั่วทั้งที่ โดยเฉพาะในระดับของชุมชนซึ่งเครื่องมือที่นิยมใช้กันที่สะดวกเหมาะสมก็คือ ตัวบ่งชี้ความมั่นคงทางอาหารในระดับชุมชน เป็นการช่วยกระตุ้นเตือนให้คนตระหนัก ฝ่าละอองธุลีไฟในชุมชนโดยเร่งดำเนินการจัดการเพื่อสร้างหลักประกันความมั่นคงทางอาหารของชุมชนให้มั่นคงยั่งยืน (สุพรรณิ ไชยอำพร, 2560)

ประเทศไทยให้ความสำคัญมากในเรื่องความมั่นคงทางอาหาร และได้พัฒนารองรับในรูปแบบของกรอบยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทย เพื่อให้ประเทศไทยมีความมั่นคงทางอาหารอย่างยั่งยืน และมีการบริหารจัดการทรัพยากรเพื่อการผลิตอาหารอย่างมีประสิทธิภาพโดยการมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วน (Food and Drug Administration, 2011) ตามพระราชบัญญัติคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ พ.ศ. 2551 ให้ความสำคัญความมั่นคงทางอาหารไว้ว่า หมายถึง การเข้าถึงอาหารที่มีอย่างพอเพียงสำหรับการบริโภคในประเทศ อาหารมีความปลอดภัยและมีคุณค่าทางโภชนาการเหมาะสมตามความต้องการตามวัย เพื่อการมีสุขภาพที่ดี รวมทั้งการมีระบบการผลิตที่เกื้อหนุน รักษาความสมดุลของระบบนิเวศวิทยาและความคงอยู่ของฐานทรัพยากรอาหารทางธรรมชาติของประเทศ ทั้งในภาวะปกติหรือในภาวะเกิดภัยพิบัติสาธารณภัย หรือการก่อการร้ายอันเกี่ยวเนื่องจากอาหาร เป็นความหมายที่สอดคล้องกับนิยามของ Food and Agriculture Organization of United Nation ที่ให้ไว้ว่า ความมั่นคงทางอาหาร หมายถึง ความสามารถในการเข้าถึงอาหารของความสามารถของบุคคลทั้งด้านเศรษฐกิจและกายภาพที่จะเข้าถึงอาหารที่เพียงพอ ถูกหลักโภชนาการ และมีความปลอดภัย (Food and Agriculture Organization of United Nation, 2006) เนื่องจากการเห็นคุณค่าของระบบนิเวศและฐานทรัพยากรอาหารทางธรรมชาติในชุมชนหาทุกแห่ง ทำให้ชุมชนเห็นความสำคัญของศักยภาพคนและทรัพยากรที่มีนำไปสู่การพัฒนาที่ยั่งยืนได้ โดยการดึงเอาศักยภาพของทุนชุมชนที่มีอยู่ในท้องถิ่นร่วมกันอนุรักษ์ พัฒนา และใช้ประโยชน์ได้อย่างเหมาะสมในการจัดการตนเองของชุมชน จากสถานการณ์ดังกล่าวทำให้เกิดการรวมตัวของเครือข่ายประมงชายฝั่งเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้สร้างคุณค่าของทรัพยากรโดยการแปรรูปเพื่อรักษาและคงคุณค่าของอาหารนั้นไว้ โดยการนำหลักคิดสำคัญ 3 ประการ ได้แก่ อธิปไตยทางอาหาร การส่งเสริมสิทธิชุมชน และการจัดการทรัพยากรให้เกิดความสมดุลยั่งยืน สอดคล้องกับยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี ที่กล่าวถึงการจัดการผลผลิตที่



เกลือและเหมาะสมกับบริบทพื้นที่ เพื่อให้มีปริมาณอาหารที่เพียงพอ มีคุณภาพอาหารปลอดภัย สร้างหลักประกันในชีวิต ด้วยการเสริมสร้างความมั่นคงทางเศรษฐกิจ และมีหลักประกันทางรายได้ (ทวิวัตร เครือสาย และคณะ, 2562) จึงเกิดการรวมตัวของสมาชิกในชุมชนนำไปสู่การจัดตั้งศูนย์การเรียนรู้ต้นแบบหัวเกลอเพื่อหาแนวทางการสร้างความมั่นคงทางอาหารอย่างยั่งยืนของชุมชนหาดทุ่งไผ่ จนกระทั่งมีการดำเนินการพัฒนาเป็นหลักสูตรท้องถิ่นเป็นการขับเคลื่อนภายในโดยใช้ชุมชนเป็นผลักดันการศึกษาที่เรียกร้องสิทธิในการจัดการศึกษาได้รับผลจากความ เป็นธรรมชาติของการรักษาและส่งต่อภูมิปัญญาท้องถิ่นและอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมของชุมชนนำพุทธภูมิไปยังเยาวชนรุ่นใหม่

นอกจากนี้ การนำบริบทสังคมและวัฒนธรรมของชุมชนทุ่งไผ่จากวัฒนธรรมอาหารมาเชื่อมโยงความ ห่วงแหว่งของชุมชนด้วยการเห็นคุณค่าของทรัพยากรธรรมชาติ โดยใช้กระบวนการผลิตอาหารจากภูมิปัญญา ท้องถิ่นเพื่อรักษาความมั่นคงทางอาหารและทรัพยากรให้คงอยู่ และยังสร้างความภูมิใจและเชื่อมโยงกับวิถีชีวิต และอัตลักษณ์ที่มีคุณค่าในท้องถิ่นนำมาสู่การจัดการศึกษาเองโดยชุมชนการอธิบายเงื่อนไขของสภาพแวดล้อม ทางสังคมและวัฒนธรรมของปรากฏการณ์ และศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างการจัดสวัสดิการด้านการศึกษากับ การพัฒนาคุณภาพชีวิตที่ยังคงไว้ซึ่งความเชื่อและอุดมการณ์นำไปสู่การจัดสวัสดิการในชุมชน (อัมรินทร์ นาคณัฐ เศรษฐ์, 2558) ศูนย์การเรียนรู้ต้นแบบหัวเกลอ หรือศูนย์การเรียนรู้ชุมชนหาดทุ่งไผ่มีความโดดเด่นของฐาน ทรัพยากรชายฝั่ง และสร้างชื่อเสียงในชุมชนก็คือ กุ้งเคย จากการผ่านการฝึกฝนจาก “รากฐานชีวิตเดิม” กลั่นกรองการเรียนรู้แล้วนำความรู้ ประสบการณ์การดำรงชีวิต และภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อคงไว้ซึ่งทรัพยากรโดย เกิดเป็นกระบวนการแปรรูปเป็นกะปิที่ใช้ในครัวเรือน ซึ่งสอดคล้องกับพระราชโฆวาทของสมเด็จพระกนิษฐาธิราช เจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดา ฯ สยามบรมราชกุมารี ที่ว่า “...การรักในทรัพยากร คือ การรักษาดีรัก แผ่นดิน รักสิ่งที่เป็นสมบัติของเรา การที่จะให้เขารักประเทศชาติหรือรักษาสมบัติของเขานั้น ทำได้โดยก่อให้เกิด ความรัก ความเข้าใจ ถ้าใครไม่รู้จักกันเราก็ไม่มีความสัมพันธ์ ไม่มีความผูกพันต่อกัน แต่ถ้ารู้จักสิ่งนั้นว่าคืออะไร หรือว่าทำงาน ก็จะรู้สึกชื่นชมและห่วงแหนสิ่งนั้นว่าเป็นของตน และจะทำให้เกิดประโยชน์ได้...” (โครงการอนุรักษ์ พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี, 2559) ด้วยเหตุนี้ ศูนย์การเรียนรู้ชุมชนหาดทุ่งไผ่จึงมีแนวคิดในการจัดการความรู้ด้านวัฒนธรรมอาหารในรูปแบบของหลักสูตร ท้องถิ่นเรื่องการแปรรูปกะปิ (เคย) ที่เสริมสร้างความมั่นคงทางด้านอาหาร “เพิ่มคุณค่าสู่ท้องถิ่น” มุ่งเน้นการทำให้ มาหากินวิถีดั้งเดิมจากการรวบรวมภูมิปัญญาที่ปลูกฝังความรักทรัพยากรธรรมชาติในชุมชนอย่างมีส่วนร่วม ดังนั้น ศูนย์การเรียนรู้ชุมชนหาดทุ่งไผ่จึงต้องบริหารจัดการตนเองในการขับเคลื่อนด้วยพลังสูงสุดโดยใช้ศักยภาพ ความรู้ ภูมิปัญญา ความสามารถที่มีอยู่ในตัวตนให้ชุมชนสามารถพึ่งตนเองได้ (โกวิทย์ พวงงาม, 2562) ทั้งนี้ได้ทำ ศึกษาโดยการรวบรวมแหล่งเรียนรู้ชุมชนหาดทุ่งไผ่ที่ใช้กระบวนการปฏิบัติการอย่างมีส่วนร่วมเพื่อสร้างเป็นชุมชน แห่งการเรียนรู้ด้านวัฒนธรรมอาหาร และสะท้อนให้เห็นถึงศักยภาพและการจัดการความรู้ของชุมชน จากฐานเดิม ของมรดกทางภูมิปัญญาผ่านกระบวนการจัดการความรู้ยกระดับสู่การสร้างองค์ความรู้รวบรวมเป็นหลักสูตรชุมชน และสร้างนวัตกรรมของชุมชนในรูปแบบผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัยเพื่อสร้างความมั่นคงทางอาหารแก่ชุมชน โดยใน บทความนี้ผู้เขียนได้รวบรวมและเรียบเรียงเรื่องราวเกี่ยวกับการพัฒนาศูนย์การเรียนรู้ชุมชนหาดทุ่งไผ่ ได้แก่ “วัฒนธรรมอาหาร” กับการบ่งชี้ถึงบริบททางสังคมและเศรษฐกิจ แนวทางการสร้างความมั่นคงทางอาหารอย่าง ยั่งยืนของชุมชนหาดทุ่งไผ่ กรณีศึกษาศูนย์การเรียนรู้ต้นแบบหัวเกลอ และรูปแบบการเสริมสร้างความมั่นคงและ

ความปลอดภัยด้านอาหารระดับครัวเรือนของชุมชนหาทุ่งใส ซึ่งเห็นว่าฐานทรัพยากรธรรมชาติกับการสร้างความมั่นคงทางอาหารในชุมชนหาทุ่งใสถูกเชื่อมโยงถึงวิถีภูมิปัญญาชาวบ้านที่เป็น “รากฐานชีวิตเดิม” จนพัฒนาเป็นหลักสูตรในชุมชน “เพิ่มคุณค่าสู่ท้องถิ่น” โดยเกิดจากการบ่มเพาะประสบการณ์ผ่านการผสมผสานความรู้เพื่อสร้างกระบวนการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง โดยสร้างพื้นที่ของชุมชนเป็นแหล่งเรียนรู้วัฒนธรรมอาหารสู่ความมั่นคงทางด้านอาหารระดับชุมชน เพื่อเรียนรู้วิถีชีวิต การสร้างคุณค่าอาหาร และสร้างเศรษฐกิจฐานรากให้ชุมชนเข้มแข็งต่อไป โดยได้รวบรวมนำเสนอในบทความนี้

“วัฒนธรรมอาหาร” กับการบ่งชี้ถึงบริบททางสังคมและเศรษฐกิจ

พลวัตของอาหารไทยในแต่ละยุคสมัยต่างมีความเป็นเอกลักษณ์แตกต่างกันออกไป ตั้งแต่ในสมัยสุโขทัยอาหารหลักจะเป็นอาหารจำพวกเนื้อสัตว์โดยส่วนใหญ่จะนิยมรับประทานปลาและข้าวเป็นหลักในด้านอาหารหวานก็นิยมทางข้าวตอกและน้ำผึ้งในสมัยนี้ผู้คนนิยมทานผลไม้แทนอาหารหวาน เมื่อเริ่มเข้าสู่สมัยอยุธยาเริ่มการติดต่อกับการค้ากับชาวต่างชาติมากขึ้นจึงมีการนำเอาวัฒนธรรมของชาวต่างชาติเข้ามาปรับใช้ในการทำอาหารจากการทานอาหารประเภทแกงก็เริ่มมีการใช้น้ำมันในการประกอบอาหารโดยเริ่มจากการใช้น้ำมันจากพืช เช่น น้ำมันมะพร้าว และในด้านของอาหารหวานก็รับเอาอิทธิพลของประเทศตะวันตกเข้ามา ในสมัยกรุงธนบุรีในยุคนี้เป็นยุคที่ประเทศพม่าผ่านพ้นสงครามทำให้เกิดภาวะข้าวยากหมากแพงเรื่องอาหารการกินจึงไม่ได้มีปรากฏหลักฐานมากนักในช่วงสมัยรัตนโกสินทร์ช่วงต้น เป็นยุคที่ประเทศเข้าสู่ช่วงผ่านพ้นจากสงครามและมีการตั้งหลักปักฐานกันใหม่ในยุคนี้จึงมีการสร้างศิลปะต่าง ๆ ขึ้นมากมายศิลปะการประกอบอาหารจึงเกิดความสมบูรณ์มากที่สุดทั้งทางด้านรสชาติ การตกแต่งตั้งในหลักฐานที่ปรากฏในพระราชนิพนธ์กาพย์เห่ชมเครื่องคาวหวานของพระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย เมื่อประเทศไทยเริ่มมีการส่งเสริมให้ผู้คนมีการศึกษาในสมัยรัชกาลที่ 5 จึงเริ่มมีการบันทึกตำราการประกอบอาหารเกิดขึ้นมีการรับเอาวัฒนธรรมอาหารจากต่างชาติเข้ามาในประเทศไทยมีการจัดทำตำราอาหารที่สำคัญเกิดขึ้น จึงเกิดพลวัตการเปลี่ยนแปลงมาอย่างมากมายกว่าจะมาถึงยุคปัจจุบัน (ศุภชัย กันเกร, 2568) ทั้งนี้วิถีการบริโภคอาหารถือเป็นบริบททางสังคมและวัฒนธรรมที่สำคัญ ในการเรียนรู้และทำความเข้าใจเรื่องราวความเป็นอยู่ของผู้คนในมิติทางสังคม วัฒนธรรม และเศรษฐกิจ รวมถึงการเปิดกระบวนการทัศนในการทำความเข้าใจต่อองค์ความรู้แห่งความเชื่อ วัฒนธรรม ประเพณี พิธีกรรม และวิถีคิดแห่ง ซึ่งการดำเนินชีวิตของผู้คนในสังคมในแต่ละท้องถิ่นล้วนมีวัฒนธรรมในการกินการอยู่ที่แตกต่างกันไปตามเส้นทางแห่งวิถีการดำรงชีพของตนในแต่ละยุคสมัย พลวัตใน “วัฒนธรรมการกิน” ถือเป็นส่วนสำคัญประการหนึ่งในการบ่งชี้ถึงการดำรง ตัวตนของผู้คนในสังคม ซึ่งมีการปรับเปลี่ยนไปตามกาลและเวลา แม้เดิมทีอาหารจะเป็นปัจจัยสำคัญในการดำรงชีพด้านร่างกายของมวลมนุษยชาติ แต่ในปัจจุบันการบริโภคอาหารแฝงความนัยมากกว่าการดำรงชีวิตทางด้านร่างกาย วิถีแห่งการบริโภคอาหารได้เปิดโฉมหน้าใหม่ในการแสดงตัวตนและการเป็นภาพตัวแทน (representation) ความหมายของการมีเอกลักษณ์เฉพาะถิ่นเฉพาะที่แห่งท้องถิ่นนั้น (กิริติพร จูตะวิริยะ และคณะ, 2554) กล่าวได้ว่า “อาหารคือ ชีวิต อาหารเป็นแหล่งกำเนิดวิถีชีวิต วัฒนธรรม ความเชื่อของมนุษย์ทั้งโลกและเชื่อมโยงถึงเรื่องความสัมพันธ์ของคน คนกับคน คนกับธรรมชาติ บ่งบอกถึงการอยู่ร่วมกันระหว่างมนุษย์กับธรรมชาติที่เกื้อกูลกัน” ความมั่นคงทางสังคมและเศรษฐกิจของประเทศซึ่งสิ่งแรกที่ต้องคำนึงถึงคือ ประเด็นเรื่องความมั่นคงทางอาหาร



ถ้ามีความมั่นคงทางอาหารนั้นหมายความว่า มีอาหารพอเพียงสามารถพึ่งพาตนเองได้ สามารถยังสร้างเป็นรายได้เสริมในครอบครัวอีกด้วย สำหรับในชุมชนการสร้างความปลอดภัยของชีวิต นอกจากนั้นความมั่นคงเรื่องอาหารเป็นพื้นฐานแล้วความมั่นคงเรื่องอื่น ๆ อยู่ในระบบการจัดการโดยผ่านเรื่องอาหารสู่ความยั่งยืนก็คือ การทำเศรษฐกิจพอเพียงที่ทำให้คนในชุมชนมีความมั่นคงในชีวิตเพิ่มขึ้นด้วย (สุพจน์ หล้าจา, 2568)

“วัฒนธรรมอาหาร” เป็นธรรมเนียม วิธีการและประเพณีต่าง ๆ ซึ่งเกี่ยวข้องกับอาหารที่คนในชุมชนหนึ่ง หรือสังคมหนึ่งยึดถือสืบทอดกันมาในเรื่องที่เกี่ยวข้องกับอาหารทุกขั้นตอน โดยการกำหนดและมีการเสริมสร้างให้มากกว่าสภาพธรรมชาติตามปกติของวัตถุดิบนั้น ๆ ที่นำมาใช้เป็นอาหาร เพราะไม่มีใครกั้นในสภาพธรรมชาติแท้ ๆ ของวัตถุดิบนั้น โดยความรู้เกี่ยวกับอาหารไม่ใช่สัญชาตญาณอัตโนมัติตามธรรมชาติ แต่เป็นประสบการณ์จากการปฏิบัติ ธรรมเนียม ประเพณีของครอบครัวและสังคมที่มีวัฒนธรรมเดียวกันยึดถือหรือปฏิบัติอยู่ (ประหยัด สายวิเชียร, 2547) วัฒนธรรมของอาหารการกินจึงมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว และเป็นวิถีชีวิตที่บ่งบอกถึงการผสมผสานทางสังคมและวัฒนธรรมของผู้คนที่ผูกพันเชื่อมโยงกันอยู่ภายในท้องถิ่น “วิธีการบริโภคอาหาร” จึงเป็นหนึ่งในวัฒนธรรมพื้นถิ่นที่สามารถรับรู้และสัมผัสได้ถึงองค์ความรู้ในท้องถิ่นที่สืบสานส่งต่อทางด้านสังคม วัฒนธรรม และเศรษฐกิจในทุกระดับชั้น (กิริติพร จูตะวิริยะ และคณะ, 2554) นอกจากนี้วัฒนธรรมอาหารเป็นพื้นฐานสำคัญในการสร้างความมั่นคงด้านโภชนาการแล้ว วัฒนธรรมอาหารยังได้รับการสืบทอดภูมิปัญญากันมาตั้งแต่รุ่นบรรพบุรุษและมีการถ่ายทอดสืบทอดกันมาจนถึงปัจจุบัน แต่เมื่อสังคมมีการเปลี่ยนแปลงให้เกิดความเจริญก้าวหน้าที่มาพร้อมกับเทคโนโลยีที่ทันสมัย ทำให้วิถีการบริโภคอาหารของคนไทยจึงมีบริบทที่เปลี่ยนแปลงไปตามสังคม ส่งผลให้วิถีและวัฒนธรรมอาหารไทยถูกกลืนไปกับบริบททางสังคมที่มีการเปลี่ยนแปลง จึงจำเป็นอย่างยิ่งในการสร้างการรับรู้ และตระหนักถึงประวัติที่มา รวมทั้งเอกลักษณ์ของอาหารไทยที่ยังคงมีความสำคัญในบริบทสังคมปัจจุบันคือ เป็นแนวทางในการอนุรักษ์อาหารให้คงอยู่ควบคู่กับสังคมไทยต่อไป (กิริติพร จูตะวิริยะ และคณะ, 2554) เมื่อวัฒนธรรมอาหารกลายเป็นมิติการสร้างความปลอดภัยทางอาหาร วิธีการบริโภคก็ให้คุณค่ากับมิติทางวัฒนธรรมด้วยเช่นกัน อาทิ การเกิดขึ้นของสัญลักษณ์และจิตวิญญาณ ดังเห็นจากการตระหนักถึงศักดิ์ศรีที่ชาวบ้านควรมีสื่อในการเข้าถึงอาหารทางธรรมชาติอย่างเท่าเทียมและมีสิทธิ์ในการครอบครองที่ดินทางการเกษตร หรือแม้กระทั่งศักดิ์ศรีการใช้ชีวิตในฐานะเป็นเกษตรกร ส่วนความยั่งยืนหาใช่เพียงการมีแหล่งผลิตอาหารชุมชนเท่านั้น หากยังรวมถึงการนำภูมิปัญญาที่เป็นทุนทางสังคมมาประยุกต์ให้เข้ากับบริบทใหม่ของชุมชนที่มีการเปลี่ยนแปลงอย่างเป็นพลวัต เพื่อทำให้องค์ความรู้เกิดการสานต่อ และประการสำคัญคือ ต้องยึดหลักการแบ่งปัน ไม่ว่าจะเป็นการกระจายอาหารในระดับครัวเรือน ชุมชน และระหว่างหมู่บ้าน ซึ่งเป็นสิ่งที่ควรยึดถือควรปฏิบัติเป็นอย่างยิ่ง (Kuhnlein, H. V. et al., 2009)

จะเห็นได้ว่า วัฒนธรรมอาหารเป็นสิ่งที่บ่งชี้ถึงบริบททางสังคมและเศรษฐกิจ เมื่อมีการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและเศรษฐกิจแห่งยุคโลกาภิวัตน์ส่งผลให้ภาครัฐตื่นตัวจนนำไปสู่การพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากตามยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี โดยให้ประเทศมีความมั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน เป็นประเทศพัฒนาด้วยหลักพัฒนาตามปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ซึ่งแบ่งออกเป็น 6 ด้าน อันได้แก่ 1) ด้านความมั่นคง 2) ด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน 3) ด้านการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ 4) ด้านการสร้างโอกาสและความเสมอภาคทางสังคม 5) ด้านการสร้างคุณภาพชีวิตที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม และ 6) ด้านพัฒนาการบริหารจัดการภาครัฐ (ประสงค์ ต้นพิชัย และคณะ, 2564) สำหรับประเทศไทยจัดเป็นประเทศที่มีความอุดมสมบูรณ์มาก เป็นแหล่งสำคัญในการเพาะปลูกและผลิตอาหาร

ออกมาได้หลายชนิด จึงทำให้ความมั่นคงทางอาหารอยู่ในเกณฑ์สูง อยู่ที่ 65.1 จาก 100 คะแนน และอยู่ในอันดับ 52 จากทั้งหมด 113 ประเทศที่ได้มีการประเมิน (สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน), 2568) และยังส่งผลให้เศรษฐกิจมีความก้าวหน้าขึ้นด้วย ดังนั้น วัฒนธรรมอาหารจึงเป็นเครื่องมือในการวัดเชิงปริมาณถึงการเปลี่ยนแปลงถึงบริบททางสังคมและเศรษฐกิจ ซึ่งในแง่ปริมาณก็คือ สถานการณ์ของการเข้าถึงและการใช้ประโยชน์จากระบบการผลิตอาหารของชุมชนอย่างพอเพียงต่อการดำรงชีพของชาวบ้านและชุมชน ส่วนในแง่คุณภาพจะมีนัยยะสำคัญต่อสถานการณ์ระบบการผลิตอาหารอย่างปลอดภัยทำให้ชาวบ้านไม่เสี่ยงต่อปัญหาด้านสุขภาพ เนื่องจากระบบการทำเกษตรที่ตนเองปฏิบัติ อีกทั้งต้องบริโภคอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการอย่างเหมาะสม รวมถึงระบบการผลิตอาหารต้องเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม จนนำไปสู่ความยั่งยืนของระบบห่วงโซ่อาหารและนิเวศชุมชน

แนวทางการสร้างความมั่นคงทางอาหารอย่างยั่งยืนของชุมชนหาดทุ่งใส กรณีศึกษาศูนย์การเรียนรู้ต้นแบบหัวเกลอ

การพัฒนาศูนย์การเรียนรู้ที่ยั่งยืนของชุมชนต้องเป็นการพัฒนาที่เกิดขึ้นจากความต้องการของชุมชนเอง มาจัดการแก้ไขโดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น จึงเป็นการพัฒนาที่ตรงจุดและทำให้เกิดการพัฒนาที่ยั่งยืนได้ในที่สุด สอดคล้องกับปรัชญาพัฒนาชุมชนว่า การพัฒนาชุมชนต้องทำให้ประชาชนสามารถพึ่งตนเองได้ (self - reliance) หรือช่วยตนเองได้ (self - help) ในการคิดตัดสินใจและดำเนินการแก้ปัญหา ตลอดจนตอบสนองความต้องการของชุมชน แต่ยังคงไว้ซึ่งความเป็นอาหารท้องถิ่นที่มีรากฐานมาจากวิถีชีวิตดั้งเดิมของชุมชนที่สืบทอดมาจากบรรพบุรุษ และใช้ทรัพยากรในท้องถิ่นเป็นหลัก อาหารในชุมชนมีเอกลักษณ์เฉพาะที่สะท้อนถึงรสชาติที่จัดจ้าน อาทิ ความเผ็ด เปรี้ยว มีกลิ่นหอมและสีส้มจากสมุนไพรที่ใช้ในอาหาร โดยใช้วัตถุดิบที่สดและปลอดภัยจากแหล่งธรรมชาติ แม้บางชนิดยังคงได้รับการสืบทอดและบริโภคในชุมชน แต่บางชนิดกำลังจะสูญหายไปเนื่องจากวัตถุดิบที่หายากและกรรมวิธีการผลิตที่ยุ่ยยาก ในขณะเดียวกัน วัฒนธรรมอาหารยังสัมพันธ์กับความเชื่อในแต่ละพื้นที่ ซึ่งมีผลต่อการเลือกใช้วัตถุดิบและการปรุงอาหารเพื่อให้เกิดประโยชน์ต่อร่างกาย ทั้งในด้านยาและสุขภาพ อีกทั้งการพัฒนาชุมชนที่ยั่งยืนสามารถเกิดขึ้นได้จากความต้องการของชุมชนเอง โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการแก้ไขปัญหา ซึ่งสอดคล้องกับปรัชญาการพัฒนาชุมชนที่มุ่งให้ประชาชนสามารถพึ่งพาตนเองภายในครัวเรือนที่มีการจัดเก็บองค์ความรู้การแปรรูปกะปิ (เคย) ดังผู้ให้ข้อมูลสัมภาษณ์ว่า

“... ก่อนที่จะเป็นเครื่องมือจับกุ้งเคยนั้นชาวบ้านจะต้องทำเครื่องมือในการจับ และส่วนใหญ่จะใช้โพงพางจับกุ้งเคยสำหรับคนลาก หรืออวนเข็นที่มีคนเดินไปกับหน้าดินส่วนประกอบของโพงพางนั้นก็จะมีทุ่นลอยอวนในล่อนสีฟ้าตาขีดได้ขนาดพอดีนำมาตามไว้กับปากอวน และเชือกถักอวน เข็มถักอวน และโซ่ถ่วง การใช้โซ่ถ่วง มีลักษณะแบบสายคอกจะเป็นเส้นยาว ๆ และชาวบ้านจะเอามาร้อยติดกับอวนในล่อนสีฟ้าตาขีดเพื่อเป็นส่วนที่ถ่วงให้อวนจมน้ำเพื่อง่ายต่อการต้อนกุ้งเคยเข้ามา นอกจากนั้นก็ยังมีไม้เพื่อตามปากอวนไม่ให้รูปสามเหลี่ยมเพื่อง่ายต่อการจับกุ้งเคยตามช่วงเวลาฤดูกาลในการจับกุ้งเคย พบว่า ในการจับกุ้งเคยจะจับได้ตั้งแต่เดือน พฤศจิกายน จนถึงเดือนพฤษภาคม ซึ่งจะจับได้ในช่วงเวลาตอนเช้าอยู่ในระยะ 5 - 6 โมงเช้าเป็นต้นไปแต่ละปีในการจับกุ้งเคย



นั่นก็จะมีให้จับตลอดทั้งปีเพราะกุ้งเคยจะถูกคลื่นลมพัดออกไปอยู่นอกทะเล และในช่วงเวลา 2 - 3 ปีที่ผ่านมา นั่นไม่มีกุ้งเคยเข้ามาจึงทำให้ไม่มีกุ้งเคยให้จับ...” (สุชาติ มั่นเหมาะ, 2566)



ภาพที่ 1 การจัดการเรียนรู้หลักสูตรการแปรรูปกะปิ (เคี้ย) ครัวของครัวของกลุ่มอนุรักษ์ประมงพื้นบ้านเพื่อความมั่นคงทางด้านอาหาร หมู่ที่ 1 บ้านฝายท่า องค์ความรู้สูตร “เคี้ยเจียน”

การดำรงชีวิตของกลุ่มอนุรักษ์ประมงพื้นบ้านเพื่อความมั่นคงทางด้านอาหาร หมู่ที่ 1 บ้านฝายท่า พื้นที่เทศบาลตำบลทุ่งไผ่ พบว่า สมาชิกภายในกลุ่มส่วนใหญ่เป็นสมาชิกกลุ่มเครือข่ายที่มีลักษณะพออยู่พอกิน “ผลิตในสิ่งที่กิน กินในสิ่งที่ผลิตในครัวเรือน” โดยมี นายสุชาติ มั่นเหมาะ ดำรงตำแหน่งประธานกลุ่ม ซึ่งสมาชิกส่วนใหญ่มีอาชีพประมงทางทะเลบริเวณทะเลอ่าวลิซลชายฝั่งอ่าวไทย ซึ่งมีการดำเนินกิจกรรมภายในกลุ่ม คือ การเพาะพันธุ์ อนุบาลปูม้าเพื่อการศึกษาและเพื่อคืนสู่ทะเล โดยรายได้ส่วนใหญ่ของสมาชิกกลุ่มอนุรักษ์ประมงพื้นบ้านเพื่อความมั่นคงทางด้านอาหาร บ้านฝายท่า ได้รับจากการทำการอาชีพประมงสู่ครัวเรือนเป็นรายได้หลัก ภายในครัวเรือนมีการแปรรูปสินค้าสูตร “เคี้ยเจียน” (“เคี้ย”เป็นภาษาถิ่น หมายถึง “กะปิ”) โดยมีส่วนผสม ประกอบด้วย กะปิทุ่งหวาน 700 กรัม กระเทียมซอย 50 กรัม หอมแดงซอย 50 กรัม พริกสดซอย 50 กรัม น้ำตาลมะพร้าว 500 กรัม น้ำมันพืช 300 กรัม ไข่เป็ด 6 ฟอง ใช้ขั้นตอนการทำ ดังนี้ 1) ซอยหอมแดง กระเทียม พริกสด ให้เป็นแผ่นพอสวยงาม ซอยไข่เป็ดเล็กน้อยเล็กน้อย เลือกได้ตามชอบ จากนั้นพริกนำมาโขลกให้พอแตก 2) นำน้ำมันใส่กระทะตั้งไฟร้อน จากนั้นนำมาเจียวกับน้ำมันให้หอม และกระเทียมจนสุกหอม ต่อมานำกะปิลงผัดรวมกัน และ 3) นำตะหลิวบี้แน่นให้กะปิแตกออกจากกัน ใช้ไฟอ่อนผัดกะปิให้เข้ากับหอมกระเทียมจนเป็นเนื้อเดียวกันพลิกกลับไปกลับมา แบนเนื้อกะปิด้วยการตาดกับกระทะพลิกกลับไป กลับมา (การตาดการตาด (ภาษาถิ่น) คือ การนำเนื้อกะปิแนบกับกระทะเพื่อให้กะปิหอมขึ้นและติดกลิ่นไหม้เบา ๆ กะปิสุกได้ที่แล้วปรุงรสด้วยน้ำตาลเล็กน้อยแล้วตามด้วยพริกสด ผัดให้ทุกอย่างเข้ากันอีกครั้งแล้วปิดเตาตักใส่จานได้เลยโดยการใส่หลังตะหลิวกด, ยี่ และชุดอาหารให้แนบติดไปกับกระทะช่วยให้อาหารมีกลิ่นหอมละมุนมากขึ้น) จากนั้นให้ใส่ไข่เป็ดใส่ผัดเคี้ยวให้เข้ากันไปในแนวทางเดียวกัน) ดังผู้ให้ข้อมูลสัมภาษณ์ว่า

“... วิธีการแปรรูปกุ้งเคยนั้นมีขั้นตอนไม่ยุ่งยากโดยการออกไปซื้อกุ้งเคยตามชายหาด หรือป่าโกงกางเมื่อหากุ้งเคยได้แล้วก็นำมาคัดแยกนำกุ้งเคยที่ได้มาล้างกับน้ำทะเลไม่ควรล้างในน้ำธรรมดาเพราะจะทำให้กุ้งเคยเสียรสชาติได้เพื่อให้ได้รสชาติเคยกุ้ง (กะปิ) ดี และล้างสิ่งสกปรกที่ติดมากับกุ้งเคยออกแล้วนำกุ้งเคยไปตากแดดโดยไม่ให้แห้งจนเกินไปควรตากพอหมาด ๆ เพราะหากตากแห้งจะทำให้ตำได้ไม่ละเอียด ต่อจากนั้นนำกุ้งเคยที่ตากไว้พอหมาด ๆ แล้วตำผสมให้เข้ากันนำกุ้งเคยคลุกกับเกลือ ก็นำมาตำอีกครั้งแล้วนำไปอัดเป็นก้อน ๆ ส่วนใหญ่หลังทำเสร็จจะมีลูกค้าประจำมารับซื้อถึงบ้านโดยเฉพาะช่วงหน้าแล้งจะขายดีเป็นพิเศษเพราะกุ้งเคยหายากสำหรับการแปรรูปกุ้งให้เป็นเคยกุ้ง (กะปิ) นั้นในเดือนหนึ่งจะทำได้เพียง 15 วัน เพราะกุ้งเคยจะมีมากขึ้นอยู่กับระดับน้ำทะเลด้วย และจะให้ได้กุ้งเคยที่มีคุณภาพนั้นต้องเป็นกุ้งที่จับในตอนกลางคืน หรือเรียกว่า “กุ้งเคยน้ำค่ำ” การแปรรูปกุ้งเคย พบว่า นำกุ้งเคยมาแยกเอาสิ่งแปลกปลอมออกล้างน้ำ 2 - 3 ครั้งนำกุ้งเคยตั้งให้หมาดน้ำทิ้งไว้ 5 - 6 ชั่วโมงจากนั้นนำกุ้งเคยไปหมักกับเกลือแล้วเอาตากแดด 1 - 2 ครั้ง และนำมาตำ (เซ) และหมักทิ้งไว้ประมาณ 2 คืน แล้วนำกุ้งเคยไปตากแดดอีกครั้งจากนั้นนำกุ้งเคยมาตำให้เนื้อละเอียด สำหรับวิธีการเก็บรักษาของเคยกุ้ง (กะปิ) จากนั้นให้นำใส่ภาชนะที่สามารถปิดฝาให้มิดชิดแล้วใส่น้ำตาลโรยบน และเก็บให้พ้นแสงแดดเก็บไว้ในขวดโหลโดยไม่ให้อากาศเข้าออกได้แล้วนำเกลือมาทาบบนเคยกุ้ง (กะปิ) อีกครั้งหนึ่งเพื่อเป็นการยืดอายุของเคยกุ้ง (กะปิ) จากนั้นนำตะกร้ามาตรองเคยเพื่อเอาราย และสิ่งสกปรกออกจากกุ้งเคยอีกครั้งนำเกลือมาใส่ในกุ้งเคยแล้วคลุกให้ทั่วกับกุ้งเคย พื้นที่รางตากเคยกุ้ง (กะปิ) จะทำด้วยทางมะพร้าว และตาข่ายไนลอน และไม่ไผ่ทำเป็นทรงสี่เหลี่ยม และนำกุ้งเคยมาให้ตากแห้ง ขวดโหลที่จะนำมาใส่เคยกุ้ง (กะปิ) ที่ตากแห้งแล้วนำไปขายหรือเก็บไว้กินนั้นจะต้องนำเอาน้ำตาลมะพร้าวมาวางขัดไว้ที่ปากขวดเพื่อให้มีกลิ่นหอมหวาน วิธีการเก็บรักษาน้ำใส่ภาชนะที่สามารถปิดฝาให้มิดชิด แล้วใส่น้ำตาลโรยบน และเก็บให้พ้นจากแสงแดด หรือจะเอาใส่ไว้ในตู้เย็นก็ได้หรือเก็บไว้ในขวดโหลโดยไม่ให้อากาศเข้าออกได้แล้วนำเกลือมาทาบบนเคยกุ้ง (กะปิ) อีกครั้งหนึ่งเพื่อเป็นการยืดอายุของเคยกุ้ง (กะปิ) ได้นานยิ่งขึ้นนอกจากใส่น้ำตาลหรือบรรจุภัณฑ์ที่ปิดฝาให้มิดชิด แล้วนำถุงพลาสติกมาทาบบนแล้วใช้ไม้ไผ่มาขัดไว้ทั้ง 4 มุมแล้วใส่น้ำลงไป หรือเรียกอีกอย่างว่าการชดน้ำ ...” (ฉัตรชัย แซ่ฮุย, 2566)

วิถีชีวิตของกลุ่มประมงชายฝั่งอำเภอท้องยาง หมู่ที่ 8 บ้านทุ่งไส พื้นที่เทศบาลตำบลทุ่งไส พบว่า สมาชิกส่วนใหญ่ประกอบอาชีพประมง และมีจุดรับซื้อจัดจำหน่ายอาหารทะเลสดแช่แข็ง รวมถึงการจัดส่งร้านอาหารทะเล และส่งห้องครัวในโรงแรม โดยมีนายปรีชา ยกอิน ดำรงตำแหน่งประธานกลุ่ม โดยมีการดำเนินกิจกรรมของกลุ่มจะมีการนัดพบกันที่ทำการกลุ่มในทุกวันที่ 1 ของทุกเดือน เพื่อการฝากออมเงินฝาก พร้อมทั้งมีสวัสดิการเงินกองทุนให้สมาชิกกู้เพื่อไปประกอบอาชีพ หรือนำไปใช้ในการบริหารจัดการค่าใช้จ่ายในครัวเรือน โดยสมาชิกส่วนหนึ่งของกลุ่มเป็นอาสาสมัครหน่วยป้องกันและปราบปรามประมงทะเลนครศรีธรรมราช (อ.สิชล) เทศบาลตำบลทุ่งไส อุทยานแห่งชาติเขาพนาลัยคำอีกด้วย นอกจากนี้ ยังมีการรวมกลุ่มในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ “เคยคั่ว” (กะปิ) มีการเตรียมวัตถุดิบดังต่อไปนี้ กะปิกุ้งหวาน 700 กรัม เนื้อกุ้งแช่บ๊วย 500 กรัม กระเทียมซอย 50 กรัม หอมแดงซอย 50 กรัม พริกสดซอย 50 กรัม พริกไทยดำบด 20 กรัม น้ำตาลมะพร้าว 500 กรัม น้ำมันพืช 300 กรัม มีขั้นตอนการทำเคยคั่ว ได้แก่ 1) ซอยหอมแดง กระเทียม พริกสด ให้เป็นแผ่นพอสวยงาม ชอบเยอะใส่ชอบน้อยใส่น้อย เลือกได้ตามชอบ จากนั้นพริกนำมาโขลกให้พอแตก 2) นำน้ำมันใส่กระทะตั้งให้ร้อน ต่อมานำ



กระเทียมไปเจียวกับน้ำมันให้หอมจนสุกหอม จากนั้นนำกะปิลึงผัดรวมกัน ผัดกลับไป กลับมา แบนเนื้อกะปิกับ กระเทียม (การดาต) จากนั้นให้ตีไข่เปิด และเนื้อสัตว์ที่เตรียมไว้ใส่ ผัดเคียวให้ไม่พวยไปในแนวทางเดียวกัน 3) นำ ตะหลิวบี้เน้นให้กะปิแตกออกจากกัน ใช้ไฟอ่อนผัดกะปิให้เข้ากับหอมกระเทียมจนเป็นเนื้อเดียวกัน และ 4) ประุงรสชาติตามชอบ ตักใส่ภาชนะจัดเสิร์ฟพร้อมกับยอดผักสด ผักลวก หรือผลไม้พื้นบ้าน เช่น มะม่วง ตะลิงปิง มะดัน ดังผู้ให้ข้อมูลสัมภาษณ์ว่า

“... การแปรรูปกะปิ (เคย) ใช้กึ่งเคยมาหมักด้วยเกลือที่สัดส่วนที่พอดี แล้วนำกึ่งเคยมาหมักทิ้งไว้ 1 คืน แล้วนำกึ่งเคยไปตากแดดประมาณ 1 - 2 แดดตากเสร็จแล้วนำมาตำ (เซ) หรือตำในครกแล้วนำกึ่งเคยที่ตำ (เซ) แล้วไปหมักในกระสอบแล้วมัดปากกระสอบไว้ให้ตีประมาณ 1 คืน แล้วนำกึ่งเคยไปตากแดดอีกครั้ง แล้วนำกึ่งเคยมาตำ (เซ) อีกครั้งแล้วนำไปใส่ขวดโหลแล้วเอาถุงมาปิดบนแล้วนำเอาเกลือ น้ำตาล หรือน้ำมาขัดแล้วปิดฝา ให้สนิท การส่งเสริมการขายของคนในชุมชน พบว่า ในการส่งเสริมด้านการขายเมื่อก่อนมีแต่ตอนนี้ได้ปิดลงแล้ว โดยเมื่อก่อนมีกลุ่มแปรรูปกึ่งเคยมาจัดตั้งในพื้นที่นำเอาเทคโนโลยีเข้ามาช่วยในการแปรรูปกึ่งเคยแต่ในปัจจุบันไม่มี แล้วเพราะกึ่งเคยไม่มีตามฤดูแต่กลับเป็นคนในชุมชนส่งเสริมกันเอง แนวทางส่งเสริมด้านการขายนั้นเมื่อก่อนมีกลุ่มแปรรูปกึ่งเคยของหมู่บ้าน มีการนำเครื่องมือแบบโรงงานมาใช้ เพราะเมื่อก่อนกึ่งเคยนั้นมีตลอดทั้งปีจึงทำให้เป็นที่ต้องการของตลาดมากแต่ปัจจุบันการแปรรูปกึ่งเคยทำกันภายในครัวเรือน เพราะกึ่งเคยนั้นไม่มีตลอดทั้งปี จึงทำให้กลุ่มแปรรูปกึ่งเคยต้องปิดชั่วคราว และส่วนใหญ่ชาวบ้านส่งเสริมกันเอง เพราะกึ่งเคยจะมีไม่พอต่อการประกอบอาชีพถาวรในแต่ละปีกึ่งเคยจะมากหรือน้อยนั้นไม่แน่นอนต้องดูที่สภาพอากาศ 4) แนวทางส่งเสริมด้านผลิตภัณฑ์ พบว่า ส่วนใหญ่จะนิยมใส่ขวดโหล หรือกระปุก, ถุงพลาสติก หรือเก็บในภาชนะที่ปิดฝามิดชิด เพื่อป้องกันแมลง และเชื้อโรคต่างที่จะทำให้เคยเกิดความเสียหายได้...” (ปราณี ไชยรัตน์, 2566)



ภาพที่ 2 การจัดการเรียนรู้หลักสูตรการแปรรูปกะปิ (เคย) ครัวของ กลุ่มประมงชายฝั่งอ่าวทองยางเพื่อความมั่นคงทางด้านอาหาร หมู่ที่ 8 บ้านทุ่งไธ องค์ความรู้สูตร “เคยคั่ว”

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มขนมคนต้นน้ำ หมู่ที่ 6 บ้านห้วยหินลับ พบว่า การดำเนินงานของกลุ่มเป็นกิจกรรมการอบรมถ่ายทอดความรู้ด้านการประกอบอาชีพ โดยเปิดโอกาสให้กลุ่มบุคคลที่สนใจเข้ามาศึกษา เรียนรู้ และสามารถฝึกปฏิบัติ นำกลับไปประกอบอาชีพได้ โดยมี นางสาวปราณี ไชยรัตน์ ดำรงตำแหน่งประธานกลุ่ม จากการดำเนินกิจกรรมของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มขนมคนต้นน้ำ มีกิจกรรมการแปรรูปผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่ายเป็นกิจกรรมหลัก เช่น น้ำพริกผัด ปั่นสับไส้ปลา ขนมหอย หมักหวานกรอบ หมูฝอย เป็นต้น โดยทางกลุ่มได้จัดหาวัตถุดิบในพื้นที่มาพัฒนาเป็นสูตร “เคียวหวาน” อันได้แก่ กะปิกุ้งหวาน 700 กรัม กระเทียมซอย 50 กรัม หอมแดงซอย 50 กรัม น้ำตาลมะพร้าว 500 กรัม หัวกะทิ 300 กรัม น้ำมันพืช 300 กรัม ไข่เป็ด 6 ฟอง มีขั้นตอนการทำดังนี้ 1) ซอยหอมแดง และกระเทียมซอยให้เป็นแผ่นบาง ๆ หากชอบเยาะใส่ชอบน้อยใส่หน่อย เลือกได้ตามชอบ 2) นำน้ำมันใส่กระทะตั้งให้ร้อน จากนั้นนำมาเจียวกับน้ำมันให้หอม และกระเทียมจนสุกหอม จากนั้นนำกะปิลงผัดรวมกัน ผัดกลับไป กลับมา แบนเนื้อกะปิกับกระทะ (การดาต) จากนั้นให้ใส่ไข่เป็ดใส่ ผัดเคียวให้ไม้พายไปในแนวทางเดียวกัน 3) นำตะหลิวบี้เนื้ให้กะปิแตกออกจากกัน ใช้ไฟอ่อนผัดกะปิให้เข้ากับหอมกระเทียมเติมหัวกะทิ 4) บรรจุรสชาติตามชอบ ตักใส่ภาชนะจัดเสิร์ฟ พร้อมกับยอดผักสด ผักลวก หรือ ผลไม้พื้นบ้าน เช่น มะม่วง ตะลิงปิง มะดัน หากชอบรสชาติเผ็ดร้อนให้เพิ่มพริกขี้หนูสดบดละเอียด 30 กรัมลงไป



ภาพที่ 3 การจัดการเรียนรู้หลักสูตรการแปรรูปกะปิ (เคียว) ครบวงจรของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มขนมคนต้นน้ำ เพื่อความมั่นคงทางด้านอาหาร หมู่ที่ 6 บ้านห้วยหินลับ องค์ความรู้สูตร “เคียวหวาน”

ดังนั้น แนวทางการสร้างความมั่นคงทางอาหารอย่างยั่งยืนของชุมชนหาดทุ่งใส กรณีศึกษาศูนย์การเรียนรู้ต้นแบบชุมชนหาดทุ่งใส พบว่า การพัฒนาศูนย์การเรียนรู้ที่ยั่งยืนชุมชนต้องมีการจัดการตนเอง พร้อมกับปรับกระบวนการทัศน์เพื่อรับมือกับความเปลี่ยนแปลง ทั้งนี้การจัดการความรู้ในรูปแบบของหลักสูตรท้องถิ่นถือเป็นก้าวใหม่ต่อการศึกษาวិถีการบริโภคของชุมชนที่กำลังเปลี่ยนแปลงรูปแบบตัวตนไปตามแบบแผนการดำเนินชีวิตทางสังคมและเศรษฐกิจอันเป็นผลเนื่องมาจากการขยายตัวของระบบทุนนิยมที่ก่อตัวอยู่ในสังคม เพื่อให้ชุมชนอยู่บนฐานคุณภาพชีวิตที่ดีควรสร้างฐานรากเศรษฐกิจให้กับคนในชุมชนไปพร้อมกัน โดยเริ่มจากการสร้างความมั่นคง



ทางอาหารมีการบริหารจัดการมีประสิทธิภาพเพียงพอที่จะทำให้ประชาชนทุกคนเข้าถึงอาหารได้อย่างเหมาะสม และมีสิทธิ์ได้รับอาหารอย่างเพียงพอ ภายใต้การขับเคลื่อนของศูนย์เรียนรู้ชุมชนหาทุ่งไสบนฐานวิถีความเชื่อของชุมชนมาเสริมให้ชุมชนเข้ามามีส่วนร่วม โดยผ่านมิติของสังคม วัฒนธรรม ความเชื่อ และประเพณีแทรกซึมเข้าไปในความคิด ใช้จิตวิญญาณสร้างเป็นแรงบันดาลใจให้คนในชุมชนตระหนักถึงการใช้ชีวิตที่สร้างฐานความมั่นคงทางอาหารของตัวเอง ซึ่งมีการดำเนินงานในรูปแบบกิจกรรมที่สร้างความสัมพันธ์แบบ “สังคมครอบครัว ระบบเครือญาติ และระบบเครือข่ายชุมชน” มีการจัดการภูมิรู้ที่กระจายให้เป็ระเบียบในรูปแบบของเอกสารหรือหลักสูตรและเกิดเป็นองค์ความรู้ภายในครอบครัว คือ สินค้าของชุมชน

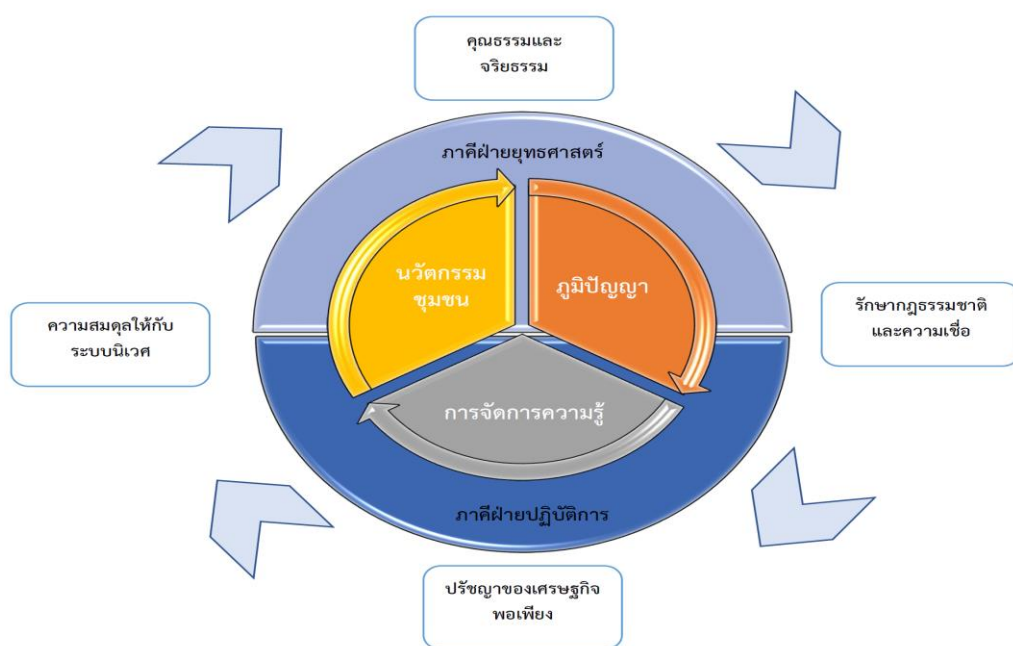
รูปแบบการเสริมสร้างความมั่นคงและปลอดภัยด้านอาหารระดับครัวเรือนและชุมชนหาทุ่งไสบน

ชุมชนเป็นฐานด้านการสร้างความมั่นคงด้านอาหาร จากทุนทรัพยากรในท้องถิ่นมีความรู้ภูมิปัญญาดั้งเดิม โดยพัฒนาระดับการดำรงชีพด้วยการใช้ทรัพยากรด้านต่าง ๆ ควบคู่กับการอนุรักษ์ รวมทั้งสามารถปรับตัวให้เหมาะสมกับการเปลี่ยนแปลงในยุคโลกาภิวัตน์ ในการส่งเสริมการดำรงชีพในชุมชนได้อย่างยั่งยืนนั้นต้องผ่านกระบวนการพัฒนาในระดับบุคคลเสียก่อน เพื่อนำไปสู่การจัดตั้งชุมชนที่เข้มแข็งต่อไป (อาแว มะแส, 2558) การเสริมสร้างศักยภาพชุมชนเพื่อสร้างจิตวิญญาณคนในชุมชนตื่นตัวเข้ามามีส่วนร่วมในการจัดการตนเองของชุมชนโดยเริ่มต้นจากทุนชุมชนเป็นความสัมพันธ์ที่สะสมในรูปของความไว้วางใจ (trust) ความเข้าใจซึ่งกันและกัน (mutual understanding) การให้คุณค่าร่วม (shared value) และพฤติกรรมที่เชื่อมโยงสมาชิกของเครือข่ายและชุมชน เข้าด้วยกันทำให้ความร่วมมือนั้นเกิดขึ้นได้จริง (Cohen, D. & Prusak, L., 2001) รวมถึงการน้อมนำหลัก “ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง” มาเป็นหลักคิดพื้นฐานในการวางกลยุทธ์เพื่อให้เกิดการพัฒนาในทุกมิติอย่างสมดุล เน้นการนำความรู้และปัญญามาสู่การปฏิบัติที่มีคุณธรรมและจริยธรรม รวมทั้งคำนึงถึงการปฏิรูปและพัฒนาต่าง ๆ ทั้งระดับโลกและประเทศ ได้แก่ เป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืนของสหประชาชาติ (Sustainable Development Goals: SDGs) ยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี (พ.ศ. 2560 - 2579) และแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560 - 2564) เพื่อให้การดำเนินงานของทุกภาคส่วนในห่วงโซ่อาหารเกิดการรวมพลังและประสานบูรณาการการดำเนินงานไปในทิศทางเดียวกัน (คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ, 2560)

การสร้างกระบวนการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริงโดยใช้พื้นที่ของชุมชนทุ่งไสบนเป็นแหล่งเรียนรู้อาหารปลอดภัยสู่ความมั่นคงทางด้านอาหารระดับครัวเรือนและชุมชน และถูกยกระดับไปสู่ภาคีเครือข่าย โดยแบ่งลักษณะภาคีเป็น 2 กลุ่ม คือ ภาคีฝ่ายปฏิบัติการ คือ ภาคีเครือข่ายที่มีส่วนส่งเสริมสนับสนุนการทำงานในพื้นที่ ในด้านเดิมความรู้ และการสนับสนุนบุคลากรเข้าร่วม และภาคีฝ่ายยุทธศาสตร์ เป็นภาคีที่มีส่วนในการสนับสนุนทางด้านนโยบาย โดยเน้นส่งเสริมและสนับสนุนการขับเคลื่อนการดำเนินงาน “ความมั่นคงและปลอดภัยด้านอาหาร” การสร้างความมั่นคงทางด้านอาหารอย่างยั่งยืนในรูปแบบภาคีเครือข่ายชุมชนทุ่งไสบน โดยมุ่งเน้นความสำคัญกับชาวบ้านที่มาสัมผัสและมีการวางแผนกับคนในกลุ่มและสร้างความเป็นระเบียบกับคนในกลุ่ม การขยายผลของเครือข่ายให้มีการดำเนินในรูปแบบการผลิตมั่งคุดและส่งออกผลผลิต เพื่อสร้างรายได้เสริมให้แก่คนในชุมชนเพื่อให้มีรายได้เข้ามาในครอบครัวปัจจัยที่นำไปสู่ความสำเร็จด้วยการส่งเสริมผู้นำที่ดีจากการทำงานแบบภาคีเครือข่าย โดยต้องอาศัยองค์หลักในชุมชนเป็นสำคัญเครือข่ายความร่วมมือของชุมชนที่มีต่อการสร้างความ

มั่นคงทางด้านอาหารในชุมชนบริเวณหาดทุ่งไผ่ ดังนั้น การสร้างความมั่นคงและปลอดภัยด้านอาหารด้วยกระบวนการเรียนรู้และการจัดการอาหารผ่านวิถีวัฒนธรรมท้องถิ่น โดยการศึกษารวบรวมองค์ความรู้และความสำคัญของเมนูอาหารท้องถิ่น และการแปรรูปอาหารเพื่อถนอมอาหารไว้บริโภคในระยะยาวในครัวเรือน รวมทั้งให้คนในชุมชนและคนรุ่นต่อไปเกิดความตระหนักและเห็นความสำคัญต่อแหล่งอาหารตามธรรมชาติ ตามหลักแนวคิดการมีส่วนร่วมของชุมชนเพื่อให้เกิดการพัฒนาของ ดร.เจมส์ วาย ซี เยน (James Y C Yen) ได้กล่าวไว้ว่า การเข้าไปหาประชาชน (Go to the people) เรียนรู้จากพวกเขา (learn from them) วางแผนร่วมกับพวกเขา (plan with them) ทำงานกับพวกเขา (work with them) เริ่มต้นจากสิ่งที่พวกเขารู้ (start with what they know) และเสริมสร้างบนสิ่งที่พวกเขามี (build upon what they have) สรุปได้ว่า ในการสร้างคุณภาพชีวิตที่ดีให้กับประชาชนควรสร้างความเข้มแข็งให้แก่ประชาชนและชุมชนก่อน ซึ่งเป็นทุนทางสังคมที่สำคัญให้สามารถจัดการดูแลและแก้ปัญหาได้ด้วยตนเอง และสามารถนำไปสู่ความมั่นคง มั่นคงต่อการพัฒนาเศรษฐกิจ สังคม การเมือง และสิ่งแวดล้อมของประเทศได้ (รพีพร ธงทอง, 2565)

จากสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงตามกระแสโลกาภิวัตน์ทั้งในด้านวิถีการดำรงชีวิต วิธีการผลิต และวิธีการบริโภคของชุมชน กล่าวคือ เมื่อสังคมมีความเจริญย่อมเกิดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม แหล่งทรัพยากรธรรมชาติ และรูปแบบการใช้ประโยชน์จากทรัพยากร ทำให้ชุมชนหาดทุ่งไผ่ต้องลุกขึ้นมาจัดการอาหารด้วยตนเองโดยใช้ศักยภาพ ความรู้ ภูมิปัญญา ความสามารถที่ตนมีอยู่ รวมทั้งดึงศักยภาพฐานทางทรัพยากร โดยใช้หลักการของพัฒนาชุมชนคือ ชุมชนสามารถพึ่งตนเองและจัดการตนเองได้ โดยการพึ่งตนเองตั้งแต่ระดับครอบครัว ชุมชน และสังคม ถ้าหากชุมชนสามารถพึ่งตนเองและจัดการตนเองด้านอาหารได้อย่างพอเพียงก็จะทำให้เกิดความมั่นคงทางอาหารอย่างยั่งยืนด้วยเช่นกัน หรือเรียกว่า “จากความมั่นคงทางอาหารของครอบครัวสู่ความมั่นคงทางอาหารในชุมชน” โดยจัดให้มีศูนย์การเรียนรู้ชุมชนต้นแบบระดับตำบล มีการดำเนินงานหรือกิจกรรมที่ผ่านมามีเกิดกลไกการจัดการระบบอาหารปลอดภัยในครอบครัวและชุมชน ส่งเสริมให้เกิดการขยายตัวของผู้ผลิตที่เข้มแข็งเกิดเศรษฐกิจหมุนเวียนในชุมชนได้บริโภคอาหารปลอดภัย จากการแลกเปลี่ยนความรู้ของกลุ่มต่าง ๆ ในหลายพื้นที่ ที่รวมตัวกันขับเคลื่อนเป็นเครือข่ายความมั่นคงด้านอาหาร มีการจัดการความรู้การออกแบบในรูปแบบหลักสูตรท้องถิ่น ที่มีเมนูอาหารบนฐานความรู้วัฒนธรรมท้องถิ่นวัตถุดิบท้องถิ่นที่หลากหลายและคุณค่าโภชนาการ ผ่านการทำงานมาเป็นเวลาไม่น้อยจนเกิดรูปธรรมที่มีศักยภาพที่จะเป็นต้นแบบ เพื่อสร้างสุขภาวะที่มีองค์ความรู้ด้านอาหารที่สามารถสร้างระบบกลไกความมั่นคงและความปลอดภัยทางอาหาร ซึ่งสามารถสรุปรูปแบบการเสริมสร้างความมั่นคงและปลอดภัยด้านอาหารระดับครัวเรือนและชุมชนหาดทุ่งไผ่ ดังภาพที่ 4



ภาพที่ 4 รูปแบบการเสริมสร้างความมั่นคงและปลอดภัยด้านอาหารระดับครัวเรือนและชุมชนหาดทุ่งไผ่

สรุป

การพัฒนาศูนย์การเรียนรู้หลักสูตรการแปรรูปกะปิ (เคย) เพื่อสร้างความมั่นคงทางด้านอาหารในชุมชนบริเวณหาดทุ่งไผ่ ซึ่งเป็นชุมชนบริเวณชายฝั่งทะเลในพื้นที่เทศบาลตำบลทุ่งไผ่ อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช ความได้เปรียบจากลักษณะสภาพภูมิศาสตร์ที่เป็นชายฝั่งทะเลทำให้พื้นที่ที่มีความสมบูรณ์ของทรัพยากร พลวัตการเปลี่ยนแปลงในวิถีบริโภคทำให้ชุมชนเกิดความตระหนักถึงเสถียรภาพความมั่นคงด้านอาหาร ชุมชนใช้กระบวนการมีส่วนร่วมในการจัดการตนเองในการอนุรักษ์ทรัพยากรและแก้ไขปัญหาของชุมชน จนนำไปสู่การก่อตั้งศูนย์การเรียนรู้ชุมชนหาดทุ่งไผ่เป้าหมายเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตและสร้างความเข้มแข็งเครือข่ายประมง มีการขับเคลื่อนในรูปแบบของกิจกรรมโดยใช้ฐานของทุนชุมชนมาสร้างความมั่นคงด้านอาหารใช้กรรมวิธีการแปรรูปอาหารภายในครัวเรือน เช่น การทำกะปิกุ้งเคย การแปรรูปกุ้งแห้งตามฤดูกาล ด้วยสภาพความเป็นอยู่ตามวิถีชีวิตชุมชนต้องพึ่งพาอาศัยซึ่งกันและกันนั้น ส่งผลให้สมาชิกในชุมชนมีความต้องการเข้าร่วมกิจกรรมของกลุ่มทางสังคม เริ่มจากความรักจากพวกพ้องในสังคมผ่านกระบวนการปฏิบัติการชุมชนตามรูปแบบของการเรียนรู้อย่างเท่าเทียมตลอดชีวิต มุ่งเน้นการจัดเก็บองค์ความรู้ในการดำรงชีพ จนกระทั่งปัจจุบันได้พัฒนาศูนย์ของการเรียนรู้ต้นแบบของชุมชนที่สร้างสรรค์องค์ความรู้ชุมชนที่ผ่านการร้อยเรียงคำบอกเล่าการถ่ายทอดองค์ความรู้วัฒนธรรมด้านอาหารอันได้แก่ กลุ่มอนุรักษ์ประมงพื้นบ้านเพื่อความมั่นคงทางด้านอาหาร หมู่ที่ 1 บ้านฝายท่า สะสมองค์ความรู้สูตร “เคยเจียน” กลุ่มประมงชายฝั่งอ่าวทองยาง หมู่ที่ 8 บ้านทุ่งไผ่ สะสมองค์ความรู้สูตร “เคยคั่ว” และกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มขนมคนต้นน้ำ หมู่ที่ 6 บ้านห้วยหินลับ สะสมองค์ความรู้สูตร “เคยหวาน” โดยถอดบทเรียนเป็นองค์ความรู้ในรูปแบบของหลักสูตรท้องถิ่น และเพื่อให้ชุมชนมีความเข้มแข็งและนำไปสู่การยกระดับในมิติอื่น ๆ ควรมีการพัฒนา ได้แก่ 1) ควรส่งเสริมให้มีการพัฒนาและต่อยอดหลักสูตรการแปรรูปกะปิ (เคย) เพื่อสร้างความมั่นคง

ทางด้านอาหารในชุมชนบริเวณหาดทุ่งไผ่ ซึ่งเป็นชุมชนบริเวณชายฝั่งทะเลในพื้นที่เทศบาลของชุมชนให้เป็นที่รู้จักในสื่อต่าง ๆ 2) มีการส่งเสริมให้มีการถ่ายทอดความรู้ในการแปรรูปกะปิ (เคย) ให้กับเยาวชนคนรุ่นใหม่ในชุมชนให้เข้าใจถึงภูมิปัญญาท้องถิ่นอย่างลึกซึ้ง 3) จัดตั้งกลุ่ม และเครือข่ายทางการตลาดในการจำหน่ายสินค้าสูตรเคยเจียนสูตรเคยคั่ว สูตรเคยหวานที่เชื่อมโยงกับศูนย์การเรียนรู้หลักสูตรการแปรรูปกะปิ (เคย) จากต่อเนื่อง

เอกสารอ้างอิง

- กิริติพร จุฑะวิริยะ และคณะ. (2554). วิธีการบริโภคอาหารกับการเปลี่ยนแปลงทางสังคมในยุคโลกาภิวัตน์ เขต นครหลวงเวียงจันทน์ สปป.ลาว. วารสารสังคมกลุ่มน้ำโขง, 7(2), 49-73.
- โกวิทย์ พวงงาม. (2562). การจัดการตนเองของชุมชนและท้องถิ่น. (พิมพ์ครั้งที่ 2). นนทบุรี: ธรรมสาร.
- คณะกรรมการอาหารแห่งชาติ. (2560). กรอบยุทธศาสตร์การจัดการด้านอาหารของประเทศไทย ฉบับที่สอง พ.ศ. 2560 - 2579. กรุงเทพมหานคร: สำนักงานคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ.
- โครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี. (2559). แผนแม่บทโครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี. กรุงเทพมหานคร: โครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี.
- ฉัตรชัย แซ่ฮ้อย. (29 กรกฎาคม 2566). การพัฒนาศูนย์การเรียนรู้หลักสูตรการแปรรูปกะปิ (เคย) เพื่อสร้างความมั่นคงทางด้านอาหารในชุมชนบริเวณหาดทุ่งไผ่. (จิตติมา ดำรงวัฒนะ, ผู้สัมภาษณ์)
- ทวีวัตร เครือสาย และคณะ. (2562). สานพลังก้าวข้ามขีดจำกัดสู่ความมั่นคงทางอาหาร. สงขลา: สถาบันการจัดการระบบสุขภาพ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.
- นพรัตน์ ไชยชนะ และจักขุมาลย์ วงษ์ท้าว. (2561). ความมั่นคงทางอาหารในมิติวัฒนธรรมของกลุ่มชาติพันธุ์กะเหรี่ยงโปว์บ้านทิพย์ ตำบลชะแล อำเภอดงพญาเย็น จังหวัดกาญจนบุรี. วารสารสังคมศาสตร์มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์, 11(1), 43-71.
- ประสงค์ ต้นพิชัย และคณะ. (2564). รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ โครงการการพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากภายใต้ความร่วมมือของภาคีภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคประชาสังคมในการขับเคลื่อนการพัฒนาโซ่ แห่งคุณค่าของอาหารปลอดภัยในจังหวัดกาญจนบุรี. กรุงเทพมหานคร: สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม.
- ประหยัด สายวิเชียร. (2547). อาหารและวัฒนธรรมและสุขภาพ. เชียงใหม่: นพบุรีการพิมพ์ จำกัด.
- ปราณี ไชยรัตน์. (29 ก.ค. 2566). การพัฒนาศูนย์การเรียนรู้หลักสูตรการแปรรูปกะปิ (เคย) เพื่อสร้างความมั่นคงทางด้านอาหารในชุมชนบริเวณหาดทุ่งไผ่. (จิตติมา ดำรงวัฒนะ, ผู้สัมภาษณ์)
- พรทิพย์ ตีลกันนท์. (2557). การนำเสนอรูปแบบการเรียนรู้ของชุมชนเพื่อสร้างเสริมความมั่นคงทางอาหาร. ใน วิทยานิพนธ์ครุศาสตรดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาการศึกษาตลอดชีวิต. จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- รพีพร ธงทอง. (2565). สิทธิของประชาชนกับการบริหารงานภาครัฐตามหลักธรรมาภิบาลที่มีผล ต่อคุณภาพชีวิตภายใต้สถานการณ์โควิด - 19 ในจังหวัดอุบลราชธานี. มจร อุบลปริทรรศน์, 7(2), 631-648.



- วงศ์ตระกูล มาเกต. (2559). การสร้างการประกันความมั่นคงทางอาหารในระดับชุมชน: กรณีศึกษาชุมชนป่าตรง อำเภอเมืองปราจีนบุรี จังหวัดปราจีนบุรี. วารสารวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย, 11(28), 67-76.
- ศุภชัย กันเร็ว. (2568). บทบาทของอาหารไทยในบริบทสังคมวัฒนธรรมไทย. เรียกใช้เมื่อ 1 กุมภาพันธ์ 2568 จาก <https://contributor.lib.kmutt.ac.th/@supachai/บทบาทของอาหารไทยในบริบทสังคมวัฒนธรรมไทย-9bdfda2f-b629-45e5-ab35-4f0f19e63598>
- สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน). (2568). ความมั่นคงทางอาหาร สิ่งที่คุณควรได้รับอย่างเพียงพอ. เรียกใช้เมื่อ 1 กุมภาพันธ์ 2568 จาก <https://www.arda.or.th/detail/6157>
- สุชาติ มั่นเหมาะ. (29 ก.ค. 2566). การพัฒนาศูนย์การเรียนรู้หลักสูตรการแปรรูปกะปิ (เคย) เพื่อสร้างความมั่นคงทางด้านอาหารในชุมชนบริเวณหาดทุ่งไเส. (จิตติมา ดำรงวัฒนะ, ผู้สัมภาษณ์)
- สุพจน์ หล้าจา. (2568). ชีวิตนอกกรุง: ปลุกความมั่นคงของชาวลิซูปางสา. เรียกใช้เมื่อ 1 กุมภาพันธ์ 2568 จาก <https://thecitizen.plus/node/40272>
- สุพรรณิ ไชยอำพร. (2560). ความมั่นคงทางอาหาร: สิ่งบ่งชี้ต่างวัฒนธรรมในสังคมไทย. วารสารพัฒนบริหารศาสตร์, 57(1), 200-223.
- อัมรินทร์ นาคณัฐเศรษฐ์. (2558). การบริหารองค์ความรู้ในมหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช ด้านการแลกเปลี่ยนและการบริการความรู้. วารสารชุมชนวิจัย มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา, 9(1), 40-50.
- Cohen, D. & Prusak, L. (2001). In good company: How social capital makes organizations work. Boston, Mass: Harvard Business School Press.
- Cronbach, L. J. (1990). Essentials of psychological testing. (5th ed.). New York: Harper Collins.
- Fedler, R. & Brent, R. (1996). Navigating the bumpy road to student-centered instruction. College teaching, 44(2), 43-47.
- Food and Agriculture Organization of United Nation. (2006). The State of Food and Agriculture. Rome, Italy: Food and Agriculture Organization of United Nation.
- Food and Drug Administration. (2011). Strategic Framework for Food Management in Thailand. Bangkok: Thai Health Promotion Foundation.
- ISTE. (2009). National educational technology standards for administrators. Washington, DC: Eugene OR.
- Jafarzadeh, S. (2014). Administrative skills and effectiveness of primary schools in Province, Iran. Journal of Educational and Management Studies, 4(1), 113-117.
- Krejcie, R. V. & Morgan, D. W. (1970). Determining Sample Size for Research Activities. Educational and Psychological Measurement, 30(3), 607-610.
- Kuhnlein, H. V. et al. (2009). Indigenous peoples' food systems: the many dimensions of culture, diversity and environment for nutrition and health. Rome, Italy: Food and Agriculture Organization of the United Nations.

- Yusof, M. R. (2019). Digital Leadership Among School Leaders in Malaysia. *Journal of Innovative Technology and Exploring Engineering*, 8(9), 1481-1485.
- Zhong, L. (2017). Indicators of digital leadership in the context of K-12 education. *Journal of Educational Technology Development and Exchange*, 10(1), 27-40.