วารสารคหกรรมศาสตร์และวัฒนธรรมอย่างยั่งยืน
ปีที่ 7 ฉบับที่ 2 เดือนพฤษภาคม-สิงหาคม 2568

ผืนดินมหัศจรรย์สู่การอนุรักษ์ข้าวเกรียบแห้วสุพรรณ: ภูมิปัญญาท้องถิ่น กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเพื่อนแก้ว จังหวัดสุพรรณบุรี

Miraculous Land Leading to the Development Products of Khao Kriab water chestnut Suphan: Local Wisdom of the Phuean Kaew Agricultural Housewives Group, Suphanburi Province

ยานุมาศ กองร้อยอยู่[1] พรเทพ กลิ่นแดง[2] อภิษฎา ดำมี[1*] ทิวากร เกื้อสม[3] และจุฑามาศ พีรพัชระ[4]
Yanumart Kongroryou[1] Pornthep Klindaeng [2] Apisada Dummee[1*] Tiwakorn Kuesom[3] and Chutamas Peeraphatchara[4]

Received 11 มกราคม 2568 **Revised** 17 กุมภาพันธ์ 2568 **Accepted** 2 เมษายน 2568

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้ เป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพด้วยวิธีวิทยาการวิจัยแบบปรากฏการณ์วิทยา มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาความรู้เกี่ยวกับแห้วและผลผลิตอันนำไปสู่การผลิตข้าวเกรียบแห้วของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเพื่อนแก้ว 2) ศึกษาภูมิปัญญาการทำข้าวเกรียบแห้วของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเพื่อนแก้ว และ 3) นำเสนอสื่อเผยแพร่ภูมิปัญญาการทำข้าวเกรียบแห้วของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเพื่อนแก้ว ผู้ให้ข้อมูลหลักเป็นประธานกลุ่ม 1 คน และสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเพื่อนแก้ว 4 คน รวม 5 คน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยเป็นแบบสัมภาษณ์และแบบบันทึกภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยใช้วิธีการสัมภาษณ์เชิงลึก วิเคราะห์ข้อมูลด้วยการวิเคราะห์เนื้อหา ผลการวิจัยพบว่า 1) กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเพื่อนแก้ว ตั้งอยู่ในจังหวัดสุพรรณบุรีที่มีพื้นที่เพาะปลูกแห้วเป็นจำนวนมาก เนื่องจากมีชุดดินสระบุรีไฮเฟตที่มีความอุดมสมบูรณ์ตามธรรมชาติ ประกอบกับพื้นที่เป็นดินร่วนปนทรายผสมดินเหนียวที่มีน้ำหล่อเลี้ยงตลอดปี จึงทำให้ได้ผลิตผลที่มีคุณภาพ 2) ภูมิปัญญาการทำข้าวเกรียบแห้ว ประกอบด้วย 8 ขั้นตอน ได้แก่ การปอกและล้าง การบด กวน คลุกเคล้า นวดและปั้น ห่อและนึ่ง หั่นตากแดด และการบรรจุ เป็นผลิตภัณฑ์ที่แสดงถึงอัตลักษณ์ของพื้นที่ 3) สื่อเผยแพร่ภูมิปัญญา จัดทำเป็นอินโฟกราฟิกและวีดิทัศน์ มอบให้ชุมชนสำหรับเผยแพร่ อนุรักษ์ และต่อยอดภูมิปัญญาการทำข้าวเกรียบแห้วที่เป็นผลิตภัณฑ์ประจำท้องถิ่น

คำสำคัญ : ภูมิปัญญาท้องถิ่น, แห้วสุพรรณ, ข้าวเกรียบ, การอนุรักษ์ภูมิปัญญา

---

[1] ครู, แผนกวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุพรรณบุรี
[1] Teacher, Department of Food and Nutrition, Suphanburi Vocational College
[2] ครู, แผนกวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษากาญจนบุรี
[2] Teacher, Department of Food and Nutrition, Kanchanaburi Vocational College
[3] ครู, แผนกวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาเสาวภา
[3] Teacher, Department of Food and Nutrition, Saowabha Vocational College
[4] รองศาสตราจารย์ ดร., คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
[4] Associate Professor, Faculty of Home Economics Technology, Rajamangala University of Teachnology Phra Nakron
* ผู้ประสานงานนิพนธ์ e-mail: apisada@spvc.ac.th

Abstract

This research is qualitative research using phenomenological research methodology. The objectives are 1) to study the background of the water chestnut cultivation area of the Puen Kaew Housewives Group 2) to study the wisdom of making water chestnut crackers of the Puen Kaew Housewives Group, and 3) to present the media to disseminate the wisdom of making water chestnut crackers of the Puen Kaew Housewives Group. The key informants are 1 group leader, and 4 members of the Puen Kaew Housewives Group totaling 5 people. The research instruments are interviews and local wisdom recording forms using in-depth interviews. Data are analyzed using content analysis. The results of the research are: 1) The Puen Kaew Housewives Group operates in Wang Yang Subdistrict, Si Prachan District, Suphan Buri Province, which is an area for growing a large amount of water chestnuts because it has a naturally fertile Saraburi Hyde-Fat soil series suitable for growing water chestnuts, which is a group of soils with a topsoil texture of clay. The soil beneath is clay or clay mixed with sand. 2) The wisdom of making water chestnut crackers consists of 8 steps: peeling and washing, grinding, stirring, mixing, kneading and molding, wrapping and steaming, slicing and drying in the sun, and packing. It is a product that represents local identity. 3) Media disseminating wisdom, made in the form of infographics and videos, which given to the community for disseminating, preserving, and expanding on the knowledge and wisdom of making water chestnut crackers, a local product.

Keywords: Local wisdom, Suphan water chestnut, Rice cracker, Conservation

1. บทนำ

จังหวัดสุพรรณบุรี มีเนื้อที่ใช้ประโยชน์ด้านการเกษตรจำนวน 2,470,160 ไร่ (กองนโยบายและการใช้ที่ดิน, 2562) ลักษณะภูมิประเทศเป็นที่ราบลุ่ม มีพื้นที่บางส่วนเป็นที่ราบสูง และมีสภาพดินที่เหมาะสำหรับการทำเกษตรในรูปแบบต่าง ๆ เช่น ทำนาข้าว ปลูกพืชไร่ ปลูกผลไม้ เป็นต้น มีแหล่งน้ำธรรมชาติที่นำมาใช้ในการประกอบอาชีพด้านการเกษตร โดยแห้วสุพรรณ เป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญประจำถิ่น และมีปลูกเพียงแห่งเดียวในประเทศ พื้นที่เพาะปลูกแห้วส่วนใหญ่อยู่ในเขตอำเภอศรีประจันต์และพื้นที่บางส่วนของอำเภอเมืองสุพรรณบุรี ลักษณะพิเศษของแห้วจีนคือจะเจริญเติบโตได้ดีในพื้นที่ดินร่วนปนทราย ดินเหนียว ดินโคลนเลนที่มีน้ำหล่อเลี้ยงตลอดทั้งปี หรือดินที่มีลักษณะพิเศษคล้ายชั้นดินดาน ลึกประมาณ 50-70 เซนติเมตร ซึ่งหัวแห้วจะแผ่ขยายในบริเวณเหนือชั้นดินดาน ทำให้สะดวกต่อการเก็บเกี่ยว โดยผลผลิตแห้ว สร้างชื่อเสียงให้กับจังหวัดสุพรรณบุรี ด้วยรสชาติหวาน มัน กรอบและเนื้อแน่น เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค (กรมส่งเสริมการเกษตร, 2566) รวมทั้งได้ขึ้นทะเบียนสิ่ง

บ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ไทยและติดเครื่องหมายรับรองตราสัญลักษณ์ GI (Geographical Indication) เพื่อเพิ่มมูลค่าแก่สินค้าชุมชน สร้างความเชื่อมั่นด้านคุณภาพกระบวนการผลิต

ภูมิปัญญาท้องถิ่น (Local wisdom) หมายถึง ความรอบรู้ของชาวบ้านที่สั่งสมประสบการณ์สืบเนื่องต่อกันมาจากการเรียนรู้ด้วยตนเองหรือความรู้ที่สะสมจากพื้นความรู้ความสามารถผ่านกระบวนการคิดโดยใช้สติปัญญาของคนในท้องถิ่น มีการเรียนรู้และถ่ายทอดจากรุ่นหนึ่งไปสู่อีกรุ่นหนึ่งจนเกิดผลดีงาม มีคุณค่า มีประโยชน์ สามารถนำไปใช้แก้ปัญหาพัฒนาคุณภาพชีวิต และเป็นแนวทางการดำรงชีวิตให้สอดคล้องกับสภาพสังคมที่เปลี่ยนแปลงไปในแต่ละยุคสมัย (ราชบัณฑิตยสถาน, 2546) อีกทั้งยังเกิดจากการถ่ายทอดจากบรรพบุรุษหรือจากประสบการณ์ที่ผ่านการกลั่นกรอง สั่งสม คิดวิเคราะห์ และนำมาใช้จนบังเกิดผลโดยอาศัยการเรียนรู้ที่เชื่อมโยงกับวิถีชีวิต เป็นรากฐานของความรู้ที่มีลักษณะเป็นนามธรรมและรูปธรรม (โกวิทย์ พวงงาม, 2553) โดย นันธวัช นุนารถ (2560) ศึกษาพบว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นสิ่งที่มีลักษณะของการสะสม เรียนรู้ สืบสาน สืบทอด และต่อเนื่องจากอดีตถึงปัจจุบันจากบรรพบุรุษสู่ชนรุ่นหลังมาอย่างยาวนาน มีความสัมพันธ์ สอดคล้องกับวิถีชีวิตดั้งเดิมของชาวบ้านจนไม่สามารถแยกออกจากกันได้ เป็นภูมิปัญญาแบบเรียบง่ายแต่มีความมั่นคงในการประกอบอาชีพ ด้วยวิธีคิดแบบองค์รวมในเชิงบูรณาการ โดยนำองค์ความรู้จากภูมิปัญญาท้องถิ่นมาพัฒนา ทำให้เกิดความร่วมมือจากหลายฝ่าย ทั้งภายในและภายนอกชุมชนเพื่อนำความรู้ไปพัฒนาชุมชน ต่อยอดจากความรู้เดิม และเพื่อถ่ายทอดแลกเปลี่ยนความรู้ใหม่ (หทัยชนก คะตะสมบูรณ์, 2565) เช่นเดียวกับภูมิปัญญาการเพาะปลูกแห้วของชุมชนในสุพรรณบุรี

จากความสำคัญของแห้วสุพรรณซึ่งเป็นพืชเศรษฐกิจที่เกิดจากภูมิปัญญาของชุมชนในพื้นที่ ปัจจุบันพบว่า ชุมชนหลายแห่ง มีการนำแห้วสุพรรณมาแปรรูปเป็นอาหารคาว หวานหลายชนิด ซึ่งกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเพื่อนแก้ว เป็นอีกชุมชนหนึ่งที่มีการใช้ภูมิปัญญาในการต่อยอดเพื่อสร้างผลิตภัณฑ์โดยการนำแห้วจีนที่เป็นพืชสำคัญของพื้นที่มาเป็นส่วนประกอบของข้าวเกรียบ (กรมส่งเสริมการเกษตร, 2566) โดยพบว่า ภูมิปัญญาการทำ “ข้าวเกรียบแห้ว”เป็นการทำโดยกระบวนการแบบชาวบ้าน โดยอาศัยความเชี่ยวชาญของผู้รู้ ไม่มีการจดบันทึกเป็นตำรับเฉพาะของผลิตภัณฑ์ และจะทำข้าวเกรียบแห้วเมื่อมีผู้ที่สามารถทำได้เท่านั้น ภูมิปัญญานี้จึงเสี่ยงต่อการสูญหาย เนื่องจากขาดการเผยแพร่ภูมิปัญญาที่บันทึกไว้เป็นลายลักษณ์อักษร (ศรีวิรุฬห์ แก้วศรีงาม, การสื่อสารส่วนบุคคล, 16 พฤศจิกายน 2567) ที่ผ่านมา ประมุข ศรีชัยวงษ์ และคณะ (2561) ศึกษาเกี่ยวกับการพัฒนาต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นอาหารพื้นบ้านเป็นผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนจังหวัดชัยภูมิ โดยนำผักพื้นบ้าน จำนวน 11 ชนิด อาทิ ย่านางใบหม่อน กระเจี๊ยบ ส้มป่อย สะเดา แปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารชุมชน 4 ชนิด คือ ผักพื้นบ้านผง ผักพื้นบ้านแห้งเสริมรสอาหาร หน่อไม้แห้ง และชุดแกงหน่อไม้กึ่งสำเร็จรูป เพื่อพัฒนาต่อยอดภูมิปัญญาผักพื้นบ้าน ให้เป็นสินค้าและผลิตภัณฑ์อาหารชุมชนของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านตาดโตน แต่ยังไม่พบการศึกษาเกี่ยวกับการจัดเก็บภูมิปัญญาแห้วสุพรรณ ที่ชุมชนทำการเพาะปลูกเองและพัฒนาเป็นข้าวเกรียบแห้ว ซึ่งถือเป็นผลิตภัณฑ์ประจำท้องถิ่น

ผู้วิจัยได้เล็งเห็นความสำคัญของปัญหาดังที่กล่าวมาในข้างต้น จึงเป็นที่มาของการศึกษาภูมิปัญญาการทำข้าวเกรียบแห้ว ซึ่งแปรรูปมาจากพืชเศรษฐกิจประจำถิ่น เป็นการใช้

ประโยชน์จากแห้วสุพรรณเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจด้วยภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ยึดความต้องการของชุมชนเป็นหลัก โดยมีเป้าหมายเพื่ออนุรักษ์ เผยแพร่ และพัฒนาต่อยอดองค์ความรู้ภูมิปัญญาอันทรงคุณค่าของผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบแห้วสุพรรณที่มีความสำคัญต่อวิถีชีวิต วัฒนธรรม และเศรษฐกิจของชุมชน

2. วัตถุประสงค์

2.1 ศึกษาความรู้เกี่ยวกับแห้วและผลผลิตอันนำไปสู่การผลิตข้าวเกรียบแห้วของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเพื่อนแก้ว

2.2 ศึกษาภูมิปัญญาการทำข้าวเกรียบแห้วของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเพื่อนแก้ว

2.3 นำเสนอสื่อเผยแพร่ภูมิปัญญาการทำข้าวเกรียบแห้วของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเพื่อนแก้ว

3. ระเบียบวิธีวิจัย

งานวิจัยนี้ เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative research) ด้วยวิธีวิทยาการวิจัยแบบปรากฏการณ์วิทยา (Phenomenology) ที่มุ่งทำความเข้าใจประเด็นหลักเกี่ยวกับปรากฏการณ์ในชีวิตมนุษย์ (Langdridge,D., 2007; Grbich, C., 2007) โดยวิธีการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ เพื่อศึกษาบริบททั่วไป กระบวนการผลิตข้าวเกรียบแห้ว และจัดทำสื่อเผยแพร่ภูมิปัญญาข้าวเกรียบแห้วของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเพื่อนแก้ว ตำบลวังยาง อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี

3.1 ขั้นตอนการวิจัย

3.1.1 ศึกษาความรู้เกี่ยวกับแห้วและผลผลิตอันนำไปสู่การผลิตข้าวเกรียบแห้วกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเพื่อนแก้ว โดยใช้แบบสัมภาษณ์ ประกอบด้วย การเรียนรู้ภูมิปัญญา การปรับประยุกต์ใช้ การถ่ายทอดภูมิปัญญา ปัญหาและอุปสรรคในการทำข้าวเกรียบแห้ว

3.1.2 ศึกษากระบวนการทำข้าวเกรียบแห้วของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเพื่อนแก้ว ตำบลวังยาง อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรีโดยใช้แบบบันทึกภูมิปัญญาท้องถิ่น จดบันทึกขั้นตอนการทำข้าวเกรียบแห้ว ตรวจสอบข้อมูลโดยเจ้าของภูมิปัญญา จากนั้นทำการบันทึกขั้นตอนการทำข้าวเกรียบแห้วในรูปแบบภาพนิ่ง และวีดิทัศน์ ตัดต่อและเผยแพร่

3.1.3 นำเสนอสื่อเผยแพร่ ภูมิปัญญาการทำข้าวเกรียบแห้ว ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเพื่อนแก้ว ตำบลวังยาง อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี

3.2 ผู้ให้ข้อมูลหลัก

ผู้ให้ข้อมูลหลักในการศึกษาครั้งนี้ เป็นประธานกลุ่ม 1 คนที่รับผิดชอบการจัดตั้งกลุ่มและมีประสบการณ์ในการกำกับดูแลและการดำเนินงานของสมาชิกในกลุ่มไม่น้อยกว่า 5 ปี และสมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเพื่อนแก้ว 4 คน ที่มีประสบการณ์การทำงานในกลุ่มไม่น้อยกว่า 2 ปี รวม 5 คน ด้วยวิธีการเลือกแบบเจาะจง (Purposive sampling) ตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย โดย Nastasi, B. K. & Schensul, S. L. (2005) กล่าวว่า การสัมภาษณ์เชิงลึกผู้ให้ข้อมูลสำคัญจะใช้จำนวนผู้ให้ข้อมูล 5-30 บุคคล

3.3 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

3.3.1 การสร้างเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

1) แบบสัมภาษณ์ ที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นให้ครอบคลุมวัตถุประสงค์ของการวิจัย สำหรับแนวคำถามที่ใช้ในการสัมภาษณ์จะเป็นแบบปลายเปิดที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นให้ครบตามประเด็นที่กำหนดไว้ มี 3 ตอน ได้แก่ ตอนที่ 1 ข้อมูลของกลุ่มแม่บ้าน ตอนที่ 2 การเรียนรู้ภูมิปัญญาการทำข้าวเกรียบแห้ว การปรับประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการทำข้าวเกรียบแห้ว และการถ่ายทอดภูมิปัญญาการทำข้าวเกรียบแห้ว และตอนที่ 3 ปัญหาและอุปสรรค/ความต้องการรับการพัฒนาเกี่ยวกับภูมิปัญญาชุมชนเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตของชุมชนโดยรวม

2) แบบบันทึกภูมิปัญญา ที่ผู้วิจัยสร้างขึ้นให้ครอบคลุมวัตถุประสงค์ของการวิจัย มี 4 ตอน ได้แก่ ตอนที่ 1 ส่วนนำเรื่อง ตอนที่ 2 ผลิตภัณฑ์ ตอนที่ 3 กระบวนการทำ และตอนที่ 4 ข้อมูลผู้ผลิต/ผู้ประกอบการ

3.3.2 การตรวจสอบความน่าเชื่อถือของเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

การตรวจสอบความน่าเชื่อถือของแบบสัมภาษณ์และแบบบันทึกภูมิปัญญา โดยนำเสนอต่ออาจารย์ที่ปรึกษาเพื่อตรวจสอบความเหมาะสมของเนื้อหาและภาษาที่ใช้ พร้อมปรับปรุงแก้ไข และตรวจสอบสามเส้าด้านผู้วิจัย (Investigator triangulation) ซึ่งเป็นการตรวจสอบยืนยันความถูกต้องของข้อมูลจากผู้วิจัยแต่ละคนในการสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลตามประเด็นการวิจัย ทั้งนี้ เพื่อให้ได้ข้อมูลที่ครบถ้วนตามวัตถุประสงค์ (Creswell, J. W., 2013)

3.4 การรวบรวมข้อมูลการวิจัย

รวบรวมข้อมูลจากแบบสัมภาษณ์ และแบบบันทึกภูมิปัญญา โดยกำหนดวัน เวลา สถานที่ ในการสัมภาษณ์ก่อนลงพื้นที่เก็บข้อมูลจริง และขออนุญาตผู้ให้ข้อมูลในการบันทึกข้อมูลโดยวิธีบันทึกเสียง บันทึกภาพนิ่ง ภาพเคลื่อนไหว จดบันทึกและสรุปผลเพื่อนำข้อมูลสู่กระบวนการวิเคราะห์ข้อมูล

3.5 การวิเคราะห์ข้อมูล

ทำการวิเคราะห์ข้อมูลโดยการวิเคราะห์เนื้อหา (Content analysis) และนำเสนอผลการวิเคราะห์เชิงพรรณนา (Descriptive analysis) การวิจัยครั้งนี้ ได้อ้างอิงผู้ให้ข้อมูลหลักด้วยสัญลักษณ์ P ตามด้วยหมายเลขในขั้นตอนการนำเสนอผลการวิจัย โดยสัญลักษณ์ P1 คือ ประธานกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเพื่อนแก้ว P2 - P5 คือ สมาชิกกลุ่มแม่บ้านฯ

4. ผลการวิจัย

4.1. ผลการวิจัยตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 ศึกษาความรู้เกี่ยวกับแห้วและผลผลิตอันนำไปสู่การผลิตข้าวเกรียบแห้วของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเพื่อนแก้ว

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเพื่อนแก้ว มีพื้นที่ดำเนินการของกลุ่มอยู่ที่ตำบลวังยาง อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี ซึ่งเป็นพื้นที่เพาะปลูกแห้วเป็นจำนวนมาก เนื่องจากมีดินชุดสระบุรีไฮเฟต ที่มีความอุดมสมบูรณ์ตามธรรมชาติเหมาะแก่การปลูกแห้ว เป็นกลุ่มดินที่มีเนื้อดินชั้นบนเป็นดินเหนียว ดินชั้นล่างเป็นดินเหนียวหรือดินเหนียวปนทราย โดยมีการสะสมแร่

ธาตุในดินชั้นล่าง ซึ่งเกิดจากวัตถุต้นกำเนิดดินพวกตะกอนลำน้ำเป็นดินลึกมาก ทำให้เก็บกักน้ำได้ดี และดินดังกล่าวมีความอุดมสมบูรณ์ตามธรรมชาติ มีความเป็นกรด-ด่าง อยู่ที่ 6.0-7.0

1) การเรียนรู้ภูมิปัญญา เริ่มเมื่อปี พ.ศ. 2540 โดยกลุ่มเคหกิจเกษตรเข้ามาให้ความรู้แก่ชุมชน เนื่องจากชุมชนมีการทำนาแห้วและนาข้าว จึงได้รับการส่งเสริมจากกองพัฒนาเกษตรกรและวิสาหกิจชุมชน กรมการส่งเสริมเกษตร และสำนักงานการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย ในเรื่องการแปรรูปร่วมกับการเรียนรู้ด้วยตนเอง ในขณะนั้น ยังไม่ได้จัดตั้งเป็นศูนย์การเรียนรู้ดังเช่นปัจจุบัน แต่ใช้พื้นที่ของเทศบาลตำบลวังยางในการดำเนินการของกลุ่มแทน จากนั้น ในปี พ.ศ. 2562 ได้เปลี่ยนไปใช้บ้านของคุณศรีวิรุฬห์ แก้วศรีงาม เป็นพื้นที่แหล่งการเรียนรู้ใหม่ จากเดิมที่เป็นศูนย์การเรียนรู้ด้านเกษตรนาแห้ว ได้ต่อเติมและพัฒนาจุดเช็คอิน จุดเรียนรู้สำหรับการแปรรูปแห้ว เป็นสถานที่ที่นักท่องเที่ยวและผู้คนทั่วไปให้ความสนใจเข้ามาศึกษาและเยี่ยมชมอย่างต่อเนื่อง ซึ่งหากมีนักท่องเที่ยวจำนวนมาก ชุมชนจะใช้วัดสัปรสเทศเป็นแหล่งการเรียนรู้ด้วย สำหรับภูมิปัญญาการทำข้าวเกรียบแห้วได้รับคำแนะนำจากเคหกิจเกษตร เนื่องจากไม่เคยมีผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบที่มีส่วนประกอบของแห้ว จึงยึดผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบแห้วเป็นผลิตภัณฑ์หลักของชุมชน มีการเปิดรับนักท่องเที่ยวให้เข้ามาเยี่ยมชม ร่วมกิจกรรม และซื้อผลิตภัณฑ์ นอกจากนี้ ยังจัดจำหน่ายผ่านเพจเฟซบุ๊กเกษตรสร้างสรรค์ สมหวังที่วังยาง ออกบูทจำหน่ายสินค้าในงานต่าง ๆ อาทิ งาน OTOP และกองสลากทุกวันที่ 2 และ 17 ของเดือน ปัจจุบันรายได้หลักของชุมชนมาจากการขายข้าวเกรียบแห้ว สามารถนำมาปันผลให้แก่สมาชิกทุกสิ้นเดือน

2) การปรับประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการทำข้าวเกรียบแห้ว การทำข้าวเกรียบแห้วใช้วิธีการทำแบบพื้นบ้าน ซึ่งจากการสัมภาษณ์พบว่า ทางกลุ่มได้เคยใช้เครื่องนวดผสมในขั้นตอนการนวดแป้งเพื่อการทุ่นแรงและลดเวลาในบางขั้นตอน แต่พบว่า แป้งที่ได้ไม่เป็นไปตามลักษณะที่ต้องการ ปัจจุบัน จึงคงใช้วิธีการแบบดั้งเดิมคือ ใช้แรงงานของสมาชิกในการนวดที่ต้องอาศัยทักษะเฉพาะเพื่อให้แป้งมีลักษณะตามต้องการ

3) การถ่ายทอดภูมิปัญญาการทำข้าวเกรียบแห้ว มี 2 ลักษณะ คือ 1) การถ่ายทอดวิธีการงมแห้วและการทำข้าวเกรียบแห้วแก่สมาชิกที่เป็นลูกหรือหลาน โดยทำเฉพาะในวันหยุด วิธีการคือ ให้ลูกหลานมาช่วยงานในกิจกรรมการงมแห้วและการทำข้าวเกรียบแห้วร่วมกับนักท่องเที่ยวที่มาเยี่ยมชมกลุ่ม ซึ่งเป็นกุศโลบายหนึ่งที่ช่วยให้สมาชิกที่เป็นรุ่นลูกหลานได้เรียนรู้ภูมิปัญญาจากคนรุ่นก่อน 2) การถ่ายทอดโดยเป็นวิทยากรสอนการทำข้าวเกรียบแห้วแก่นักท่องเที่ยวที่เข้าร่วมกิจกรรมในศูนย์การเรียนรู้

4) ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินการของกลุ่มคือ แม้ว่าปัจจุบันกลุ่มได้พัฒนาเป็นศูนย์การเรียนรู้ที่มีผู้เข้ามาเยี่ยมชมอย่างต่อเนื่องดังที่ได้กล่าวไปแล้ว แต่ยังขาดชุดสื่อเผยแพร่ความเป็นมาและกระบวนการทำผลิตภัณฑ์หลักคือ ข้าวเกรียบแห้ว จึงแก้ปัญหาโดยการให้ผู้รู้ของกลุ่ม คอยอธิบายให้ความรู้และบางครั้งจัดกิจกรรมการสาธิตการทำข้าวเกรียบแห้วด้วย เพื่อให้เกิดการเรียนรู้และเข้าใจกระบวนการทำข้าวเกรียบแห้วเพิ่มขึ้น

P1 “...เมื่อปี พ.ศ. 2540 ได้รับคำแนะนำจากเคหกิจเกษตรให้ทำข้าวเกรียบแห้ว เนื่องจากข้าวเกรียบแห้วไม่มีที่ไหนทำ เลยสร้างกลุ่มอาชีพขึ้นมา...”

P2 “...เดิมจัดทำเป็นกลุ่มอาชีพก่อน เกี่ยวกับแม่บ้านเกษตร โดยธรรมดาทำนาแห้วนาข้าวอยู่แล้ว และได้รับการส่งเสริมจากกองพัฒนาเกษตรกร และ กศน. ในเรื่องการแปรรูปต่าง ๆ แล้วแต่ว่าเค้าจะเข้ามาส่งเสริมในเรื่องอะไร แต่ยังไม่ได้จัดตั้งเป็นศูนย์ ใช้บ้านเป็นที่เรียนรู้...”

P3 “...พอมีกลุ่มท่องเที่ยว เราก็ต้องยึดผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนประกอบของแห้ว ก็เลยยึดข้าวเกรียบเป็นหลัก ทำให้คนรู้จักมากขึ้น...”

P4 “...ตอนแรกใช้ศูนย์เทศบาลในการเรียนรู้ หากจะติดต่องานก็ให้เข้าไปที่ศูนย์ นายกเลยอยากให้ชุมชนดำเนินการด้วยตนเอง ก็เลยใช้บ้านผู้ใหญ่เป็นแหล่ง ทั้งจุดเช็คอิน และบ้านเป็นที่เรียนรู้อยู่แล้วเลยต่อเติมให้เป็นศูนย์เรียนรู้ที่เกี่ยวกับเกษตร...”

P5 “...เราสอนเด็ก ๆ แบบให้เขามาช่วยงาน แล้วพอได้เห็น ได้ทำ เขาก็จะรู้สึกชอบไปเอง ก็หวังว่าจะทำให้ได้คนมาทำต่อจากเรา...”

กิจกรรมของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเพื่อนแก้ว นำเสนอตามภาพที่ 1

ภาพที่ 1 ลักษณะทั่วไปของพื้นที่กิจกรรมกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเพื่อนแก้ว

4.2 ผลการวิจัยตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 2 ภูมิปัญญาการทำข้าวเกรียบแห้วของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเพื่อนแก้ว ตำบลวังยาง อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี

ภูมิปัญญาทำข้าวเกรียบแห้ว ได้สืบทอดวิธีการปลูกและงมแห้วจากบรรพบุรุษจากรุ่นสู่รุ่นและต่อยอดพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบ ซึ่งมีกรรมวิธีการทำที่ไม่ยุ่งยากซับซ้อน ข้าวเกรียบแห้วที่ได้ มีลักษณะและรสชาติเป็นไปตามความต้องการของลูกค้า จึงมักเป็นผลิตภัณฑ์ที่นำไปเป็นของฝากของที่ระลึกจากชุมชน ทำให้สมาชิกกลุ่มและชุมชนมีรายได้เพิ่มขึ้น ถือเป็นผลิตภัณฑ์ที่แสดงถึงอัตลักษณ์ของท้องถิ่น

P1 “...คิดว่าการผลิตข้าวเกรียบแห้วมีความสำเร็จมาก เนื่องจากปัจจุบันรายได้หลักของกลุ่มมาจากการขายข้าวเกรียบแห้ว และการรับนักท่องเที่ยวที่มาศึกษาดูงานที่วิสาหกิจชุมชนของเราอย่างต่อเนื่องด้วย...”

P3 “...การทำข้าวเกรียบแห้วก็คล้าย ๆ กับการทำข้าวเกรียบทั่วไปแหละค่ะ ต่างกันตรงที่ของเรามีเนื้อแห้วใส่ลงไปด้วย ก็เลยเหมือนกับบอกได้ว่า เป็นข้าวเกรียบที่มีเอกลักษณ์ที่ใช้วัตถุดิบของท้องถิ่นเราเอง...”

P2 “...เทคนิคการดูว่าเนื้อแป้งที่นวดมีลักษณะที่ดีหรือได้ที่หรือไม่ ให้หยิบขึ้นมาปั้นเป็นก้อนดู ถ้าปั้นเป็นก้อนได้โดยที่ไม่มีเนื้อแป้งแฉะติดมือ เป็นอันว่าใช้ได้...”

ตำรับการทำข้าวเกรียบแห้วแสดงดังตารางที่ 1 และสรุปกระบวนการทำข้าวเกรียบแห้ว แสดงดังภาพที่ 2

ตารางที่ 1 ตำรับการทำข้าวเกรียบแห้ว

วัตถุดิบ	ปริมาณ	หน่วย	วิธีการทำ
แห้วสด	1,500	กรัม	1. เตรียมแห้วสดและกระเทียมโดยการปอกเปลือก ล้างบดให้ละเอียด พักไว้
น้ำ	500	กรัม	
แป้งมันสำปะหลัง	4,000	กรัม	2. เทเนื้อแห้วที่บดแล้วลงในหม้อหรือกระทะ เติมน้ำ กวนประมาณ 30 นาที
แป้งสาลีอเนกประสงค์	100	กรัม	
น้ำตาลทราย	400	กรัม	3. เทแห้วลงในส่วนผสมของแป้งมันและแป้งสาลี ตามด้วยน้ำตาลทราย กระเทียม พริกไทยป่น และเกลือ เคล้าให้เข้ากัน แล้วนวดจนแป้งเนียน
กระเทียม	100	กรัม	
พริกไทย	100	กรัม	
เกลือ	100	กรัม	4. ปั้นแป้งให้เป็นแท่งกลมเส้นผ่านศูนย์กลาง 1 นิ้ว ยาว 30 เซนติเมตร
			5. ห่อแป้งด้วยใบตองให้แน่น นำไปนึ่ง ไฟแรง เวลาประมาณ 2 ชั่วโมง จากนั้น นำไปแช่ในถังน้ำแข็ง 48 ชั่วโมงหรือจนแป้งแข็งตัว
			6. หั่นแป้งเป็นแผ่นบาง ๆ ขนาด 0.3 เซนติเมตร เรียงใส่ตะแกรง ตากแดด 12 ชั่วโมง แล้วจึงบรรจุ

คุณลักษณะที่ดีของข้าวเกรียบแห้ว

ลักษณะเป็นชิ้นกลม ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 1 นิ้ว หนา 0.3 เซนติเมตร มีสีน้ำตาลทอง เมื่อทอดแล้วจะพองตัวและมีขนาดใหญ่ขึ้น สีขาวนวล รสเค็มอมหวานเล็กน้อย และมีรสเผ็ดจากพริกไทย เนื้อสัมผัสกรอบร่วน

ภาพที่ 2 กระบวนการทำข้าวเกรียบแห้ว

ภูมิปัญญาการทำข้าวเกรียบแห้ว โดยกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเพื่อนแก้วที่ได้รับการถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่นโดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นต่อยอดสร้างผลิตภัณฑ์ ด้วยการนำแห้วจีนพืชสำคัญของพื้นที่มาเป็นส่วนประกอบในข้าวเกรียบ จึงมักถูกนำไปเป็นของฝากหรือของที่ระลึกจากชุมชน แสดงถึงอัตลักษณ์ของท้องถิ่น ผู้วิจัยได้ประชุมร่วมกับทางกลุ่ม จึงมีข้อสรุปในการจัดทำสื่อเพื่อเผยแพร่ภูมิปัญญา ในรูปแบบอินโฟกราฟิกและวีดิทัศน์ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อมอบให้กับชุมชนสำหรับเผยแพร่ อนุรักษ์ และต่อยอดความรู้ภูมิปัญญาการทำข้าวเกรียบแห้วที่เป็นสินค้าประจำท้องถิ่น

สื่อเผยแพร่ภูมิปัญญาการทำข้าวเกรียบแห้ว นำเสนอตามภาพที่ 3

อินโฟกราฟิก: ภูมิหลังและความเป็นมาของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเพื่อนแก้ว

อินโฟกราฟิก: ภูมิปัญญาการทำข้าวเกรียบแห้ง

วีดิทัศน์เผยแพร่ภูมิปัญญา
"การทำข้าวเกรียบแห้ง"

QR Code วีดิทัศน์เผยแพร่ภูมิปัญญา
"การทำข้าวเกรียบแห้ง"

ภาพที่ 3 สื่อเผยแพร่ภูมิปัญญาการทำข้าวเกรียบแห้ง

5. อภิปรายผล

5.1 การอภิปรายผลตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเพื่อนแก้ว ตั้งอยู่ในพื้นที่อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี ที่มีสภาพพื้นที่ทั่วไปเป็นที่ราบลุ่ม ลักษณะของดินบริเวณนี้ เป็นชุดดินสระบุรีและชุดดินสระบุรีไฮเฟต เป็นกลุ่มดินที่มีเนื้อดินชั้นบนเป็นดินเหนียวดินชั้นล่างเป็นดินเหนียวหรือดินเหนียวปนทราย มีการสะสมแร่ธาตุในดินชั้นล่าง ที่เกิดจากวัตถุต้นกำเนิดดินพวกตะกอนเป็นดินลึกมากทำให้เก็บกักน้ำได้ดี การปลูกแห้วเป็นการรับช่วงต่อจากบรรพบุรุษ พัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์หลักคือ ข้าวเกรียบแห้ว โดยได้รับคำแนะนำจากเคหกิจเกษตร ร่วมกับการเรียนรู้ด้วยตนเองเพิ่มเติม โดย จุฑามาศ พีรพัชระ และคณะ (2565) ศึกษาพบว่า การทำขนมกงของชุมชนวัดไชโยวรวิหาร เป็นภูมิปัญญาที่ได้รับการถ่ายทอดจากบรรพบุรุษ บางส่วนเกิดจากการเรียนรู้ด้วยตนเองในลักษณะครูพักลักจำ ต่อมา ทางกลุ่ม

แม่บ้านเกษตรกรเพื่อนแก้ว มีการเปิดรับนักท่องเที่ยว ให้การอบรมและจำหน่ายผลิตภัณฑ์โดยจัดจำหน่ายผ่านเพจเฟซบุ๊ก เกษตรสร้างสรรค์ สมหวังที่วังยาง รายได้จากการขายข้าวเกรียบแห้ว นำมาปันผลให้แก่สมาชิกทุกสิ้นเดือน สอดคล้องกับการศึกษาของ สมหมาย เกษมสุข (2565) พบว่า ตำบลวังยาง อำเภอศรีประจันต์ มีลักษณะภูมิประเทศที่เหมาะสมกับการปลูกแห้วซึ่งเป็นพืชน้ำ โดยพื้นที่มีความอุดมสมบูรณ์ทางทรัพยากรธรรมชาติ ทั้งนี้ แห้วเจริญเติบโตได้ดีในพื้นที่ที่มีน้ำขังหรือชื้นแฉะและมีแสงแดดเพียงพอ เป็นผลผลิตของเศรษฐกิจหลักที่สร้างรายได้แก่ชุมชน พิเชษฐ เนตรสว่าง และฉัตรชัย นิยะบุญ (2564) ศึกษาพบว่า การทำขนมไทยโบราณมีการสืบทอดมายังกลุ่มแม่บ้านชุมชนบ้านจีนจากอดีตถึงปัจจุบันจากรุ่นสู่รุ่นมากกว่า 80 ปี ผสมผสานกับการประยุกต์ใช้ขั้นตอนใหม่ที่คงคุณภาพความอร่อยเหมือนเดิม สามารถนำองค์ความรู้ไปสร้างอาชีพแก่คนในหมู่บ้านและพัฒนาเป็นธุรกิจในชุมชน ณัชฌา พันธุ์วงษ์ และคณะ (2565) ศึกษาพบว่า ภูมิปัญญาการทำขนมเม็ดขนุนโดยนำแห้วและฟักทดแทนถั่วเขียวซีก มีการสืบทอดมายังกลุ่มแม่บ้านชุมชนบ้านสวนขิงจากอดีตถึงปัจจุบัน โดยสืบทอดจากการทำขนมในงานบุญ เริ่มตั้งแต่การเลือกวัตถุดิบ การผลิต และวิธีการประยุกต์ใช้อุปกรณ์และขั้นตอนใหม่ ๆ ซึ่งไม่เพียงแต่สามารถเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ แต่ยังได้องค์ความรู้และภูมิปัญญาที่นำไปสร้างอาชีพและพัฒนาเป็นธุรกิจในชุมชนต่อไป

5.2 การอภิปรายผลตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 2 ข้าวเกรียบแห้วเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นชุมชนของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเพื่อนแก้ว มีลักษณะเป็นชิ้นกลม ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 1 นิ้ว หนา 0.3 เซนติเมตร มีสีน้ำตาลทอง เมื่อทอดแล้วจะขึ้นฟู เนื้อสัมผัสกรอบร่วน รสเค็มหวานตาม เผ็ดจากพริกไทย วิธีการทำประกอบด้วย 8 ขั้นตอน ได้แก่ ขั้นตอน การปอกและล้าง การบด การกวน การคลุกเคล้า การนวดและปั้น การห่อและนึ่ง การหั่นตากแดด และการบรรจุ สอดคล้องกับ วนิดา เกษมสุข (2563) ศึกษาพบว่า การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ข้าวเกรียบกุ้งแบบมีเอกลักษณ์ท้องถิ่น จังหวัดสมุทรสงคราม ชี้ให้เห็นถึงความสำคัญของการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่สะท้อนอัตลักษณ์ของชุมชน เช่น การใช้ลวดลายไทยหรือเรื่องราวท้องถิ่นเพื่อเพิ่มความน่าสนใจของผลิตภัณฑ์และดึงดูดผู้บริโภค บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมยังช่วยรักษาคุณภาพสินค้า และเพิ่มโอกาสในการแข่งขันในตลาด และภูมิปัญญาท้องถิ่นกับการอนุรักษ์และพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบปลากราย แสดงถึงการพัฒนาข้าวเกรียบด้วยการเพิ่มรสชาติหลากหลายและการปรับสูตรให้เหมาะสมกับความต้องการของตลาด การพัฒนานี้ไม่เพียงแต่ช่วยสร้างมูลค่าเพิ่มแต่ยังช่วยขยายตลาดให้กว้างขึ้น (ปาริชาติ อุดมสมบัติ, 2562) งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับภูมิปัญญาท้องถิ่นในการทำข้าวเกรียบ จึงเป็นสิ่งสะท้อนให้เห็นถึงความสำคัญของการอนุรักษ์องค์ความรู้ดั้งเดิม การเพิ่มมูลค่าด้วยวัตถุดิบท้องถิ่น การออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่มีเอกลักษณ์ และการตอบโจทย์ผู้บริโภคสมัยใหม่ จึงเป็นปัจจัยสำคัญที่ช่วยสนับสนุนให้ภูมิปัญญาท้องถิ่นพัฒนาไปพร้อมกับการเปลี่ยนแปลงของตลาดและสร้างความยั่งยืนให้กับชุมชน

5.3 การอภิปรายผลตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 3 ข้าวเกรียบแห้ว ผลิตโดยกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเพื่อนแก้วผ่านการถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่นโดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นต่อยอดสร้างผลิตภัณฑ์ แต่ขาดการเผยแพร่เป็นลายลักษณ์อักษรที่แสดงถึงอัตลักษณ์ของท้องถิ่น สื่อเผยแพร่ภูมิปัญญาโดยพัฒนาสื่ออินโฟกราฟิกและวีดิทัศน์ เพื่อมอบให้ชุมชนสำหรับการเผยแพร่ อนุรักษ์ และต่อยอดความรู้ภูมิปัญญา จากผลการศึกษาของณัฐธิดา มณีเรือง และพงษ์พิพัฒน์ สายทอง

(2567) พบว่า กรอบแนวคิดการพัฒนาสื่อดิจิทัลมรดกทางวัฒนธรรม ประกอบด้วย การหาแรงบันดาลใจ การระดมความคิด และการนำข้อมูลที่ได้จากการวิเคราะห์ไปออกแบบเพื่อใช้ในการออกแบบทรัพยากรวัฒนธรรมให้อยู่ในรูปแบบสารสนเทศดิจิทัล โดย หฤทัย ปัญญาวุธตระกูล (2565) สรุปว่า การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมของแกนนำเยาวชนชุมชนบางลำพู ทำให้ได้ชิ้นงานวิดิทัศน์ประชาสัมพันธ์นำไปใช้ต่อในสื่อออนไลน์ และพบว่าการพัฒนาสื่อภูมิปัญญานี้ กระตุ้นให้เกิดการมีส่วนร่วมของชาวบ้านในชุมชนซึ่งมีวิถีชีวิตแบบชาวกรุงที่มีความสัมพันธ์กันแบบหลวมให้เกิดร่วมมือกันและปรับเปลี่ยนแนวคิดในการสละเวลามาทำงานร่วมกันในชุมชน

6. องค์ความรู้ใหม่

การถอดความรู้ภูมิปัญญาการทำข้าวเกรียบแห้วจากความรู้ที่ฝังอยู่ในตัวคน (Tacit knowledge) ให้เป็นความรู้ที่ชัดแจ้ง (Explicit knowledge) ร่วมกับสื่อเผยแพร่ภูมิปัญญาข้าวเกรียบแห้ว ทำให้ชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเพื่อนแก้ว สามารถใช้เป็นเครื่องมือในการส่งต่อความรู้แก่ผู้สืบทอด ส่งผลให้เกิดองค์ความรู้ใหม่ต่อยอดภูมิปัญญาดั้งเดิมที่ทรงคุณค่าของข้าวเกรียบแห้วสุพรรณที่มีความสำคัญต่อวิถีชีวิต วัฒนธรรม กระบวนการเรียนรู้ และเป็นแนวทางนำภูมิปัญญาท้องถิ่นไปใช้ประโยชน์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ พัฒนาอาชีพ และสร้างรายได้ที่ยั่งยืนในอนาคต

7. สรุป

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเพื่อนแก้ว ตั้งอยู่ในจังหวัดสุพรรณบุรีที่มีพื้นที่เพาะปลูกแห้วเป็นจำนวนมาก เนื่องจากมีชุดดินสระบุรีไฮเฟตที่มีความอุดมสมบูรณ์ตามธรรมชาติ ประกอบกับพื้นที่เป็นดินร่วนปนทรายผสมดินเหนียวมีน้ำหล่อเลี้ยงตลอดปี ทำให้มีผลิตผลที่มีคุณภาพ ภูมิปัญญาการทำข้าวเกรียบแห้วเกิดการอบรมร่วมกับการเรียนรู้ด้วยตนเอง โดยมีกระบวนการผลิตแบบดั้งเดิม เริ่มต้นจากการปอกและล้างแห้ว การบด การกวน การคลุกเคล้า การนวดและปั้น การห่อและนึ่ง การหั่นตากแดด และการบรรจุ โดยพบอุปสรรคด้านการขาดสื่อเผยแพร่เพื่อใช้ในกิจกรรมของศูนย์การเรียนรู้และถ่ายทอดภูมิปัญญาการทำผลิตภัณฑ์ ผู้วิจัยและกลุ่มแม่บ้านจึงร่วมกันจัดทำสื่อเพื่อใช้ประโยชน์ในการเผยแพร่ อนุรักษ์ และต่อยอดภูมิปัญญาการทำข้าวเกรียบแห้วเป็นผลิตภัณฑ์ประจำท้องถิ่น

8. ข้อเสนอแนะ

8.1 ข้อเสนอแนะจากการวิจัย

8.1.1 จากการศึกษาพบว่า กระบวนการผลิตข้าวเกรียบแห้วของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเพื่อนแก้ว ยึดหลักการทำแบบดั้งเดิมโดยใช้แห้วที่มีคุณภาพจากพื้นที่ท้องถิ่น ซึ่งการทำแบบดั้งเดิมนี้ ส่งผลให้ชิ้นข้าวเกรียบมีขนาดไม่สม่ำเสมอ และพบมีการแตกหักของชิ้นข้าวเกรียบที่หั่นและหรือตากแห้งแล้ว จึงควรศึกษาถึงเทคนิคในขั้นตอนการปั้น การห่อ และการหั่น รวมถึงการใช้เทคโนโลยีในการผลิต เช่น การนำเครื่องจักรเข้ามาช่วยในกระบวนการอบและการบรรจุเพื่อคุณภาพและความสม่ำเสมอของผลิตภัณฑ์

8.1.2 จากการศึกษาพบว่า ชุมชนขาดการเผยแพร่ความรู้ภูมิปัญญาเป็นลายลักษณ์อักษร ดังนั้น หน่วยงานในท้องถิ่น จึงควรสนับสนุนให้จัดทำฐานข้อมูลภูมิปัญญาเกี่ยวกับนาแห้วและการแปรรูปแห้ว ประกอบด้วย พื้นที่ แหล่งวัตถุดิบ การทำนาแห้ว และการแปรรูปแห้วเป็นผลิตภัณฑ์ชนิดต่าง ๆ โดยความร่วมมือขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ชุมชน และสถานศึกษาในพื้นที่จังหวัดสุพรรณบุรีหรือจังหวัดใกล้เคียง

8.2 ข้อเสนอแนะในการทำวิจัยครั้งต่อไป

8.2.1 ควรศึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบแห้ว โดยครอบคลุมกระบวนการผลิตที่ส่งผลต่อคุณภาพที่สม่ำเสมอ การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่เป็นเอกลักษณ์ และช่องทางการตลาดของข้าวเกรียบแห้วสุพรรณ

8.2.2 ควรศึกษาแนวทางพัฒนาพื้นที่และผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบแห้วจังหวัดสุพรรณบุรีให้เป็นหนึ่งในแหล่งท่องเที่ยวเชิงเกษตร รวมทั้งการเป็นสินค้าเพื่อการท่องเที่ยว เพื่อให้ชุมชนและองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในพื้นที่ใช้ข้อมูลจากการวิจัยเป็นประโยชน์ในการส่งเสริมสนับสนุนให้ชุมชนเป็นที่รู้จัก นำไปสู่การกระจายรายได้แก่เศรษฐกิจระดับฐานราก

9. กิตติกรรมประกาศ

ขอขอบคุณ สมาชิกกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเพื่อนแก้ว ตำบลวังยาง อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี ที่ถ่ายทอดภูมิปัญญาการทำข้าวเกรียบแห้ว ขอขอบคุณอาจารย์ที่ปรึกษาที่ได้ให้คำแนะนำและข้อเสนอแนะที่มีคุณค่าในการทำวิจัยครั้งนี้ และขอบคุณทุกหน่วยงานที่ให้การสนับสนุน ช่วยเหลือ ทำให้การศึกษาภูมิปัญญาข้าวเกรียบแห้วสุพรรณ เพื่อการอนุรักษ์และมีส่วนในการเสริมสร้างเศรษฐกิจให้กับชุมชนท้องถิ่นประสบความสำเร็จ

10. เอกสารอ้างอิง

กองนโยบายและการใช้ที่ดิน. (2562). *พื้นที่เขตเกษตรกรรมประเทศไทย.* กรมพัฒนาที่ดิน. https://webapp.ldd.go.th/lpd/node_modules/img/Download/zonmap/zonmap2/agri_zone_th.pdf

กรมส่งเสริมการเกษตร. (2566). *ไขความลับแห้วภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการเกษตร.* กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. https://mediatank.doae.go.th/medias/file_upload/03-2024/13-1793473811262421.pdf

โกวิทย์ พวงงาม. (2553). *การจัดการตนเองของชุมชนและท้องถิ่น*. บพิธการพิมพ์.

จุฑามาศ พีรพัชระ, พัชรนันท์ ยังวรวิเชียร และอินท์ธีมา หิรัญอัครวงศ์. (2565). การเรียนรู้และถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำขนมกงของชุมชนวัดไชโยวรวิหาร จังหวัดอ่างทอง**.** *วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม*, 16(2), 537-548.

ณัชฌา พันธุ์วงษ์, อัครพล ไวเชียงค้า และอิทธิพล เอนกธนทรัพย์. (2565). การศึกษาและการสร้างตำรับผลิตภัณฑ์เม็ดขนุนจากแห้วและฟักจากภูมิปัญญาชุมชนบ้านสวนขิง จังหวัดสุพรรณบุรี. *วารสารเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร*, 4(2), 75-90.

ณัฐธิดา มณีเรือง และพงษ์พิพัฒน์ สายทอง. (2567). การสร้างสื่อดิจิทัลเพื่อเผยแพร่มรดกทางวัฒนธรรม กรณีศึกษาสิมโบราณ วัดเสมาท่าค้อ อำเภออาจสามารถ จังหวัดร้อยเอ็ด. *วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์*, 26(2), 1-14.

นันธวัช นุนารถ. (2560). ภูมิปัญญาท้องถิ่น คุณค่าแห่งวิถีชีวิต วัฒนธรรม เพื่อการศึกษาที่ยั่งยืน. *วารสารวิชาการและวิจัยสังคมศาสตร์*, 12(34), 17-26.

ประมุข ศรีชัยวงษ์, ลักขณา สุกใส, นฤมล ภูสิงห์, อารีรัตน์ พัฒนชีวะพูล และกาญจนา สุขบัว. (2561). การพัฒนาต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นอาหารพื้นบ้านเป็นผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชน จังหวัดชัยภูมิ. *วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์*, 20(2), 255-268.

ปาริชาติ อุดมสมบัติ. (2562). *ภูมิปัญญาท้องถิ่นกับการอนุรักษ์และพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบปลากราย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา* (รายงานการวิจัย). มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา.

พิเชษฐ เนตรสว่าง และฉัตรชัย นิยะบุญ. (2564). การสืบทอดภูมิปัญญาในการทำขนมไทย (ทองหยอด ฝอยทอง และเม็ดขนุน) เพื่อพัฒนาเป็นธุรกิจของกลุ่มแม่บ้าน ชุมชนบ้านจีน ตำบลวัดยม อำเภอบางบาล จังหวัดพระนครศรีอยุธยา. *วารสารวิชาการอยุธยาศึกษา*, 14(1), 87-101.

ราชบัณฑิตยสถาน. (2546). *พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2542*. นานมีบุ๊คส์พับลิเคชั่นส์.

วนิดา เกษมสุข. (2563). การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ข้าวเกรียบกุ้งแบบมีเอกลักษณ์ท้องถิ่น จังหวัดสมุทรสงคราม. *วารสารวิจัยภูมิปัญญาท้องถิ่น*, 6(2), 45-60.

สมหมาย เกษมสุข. (2565). การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากแห้วเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มในชุมชน.*วารสารเศรษฐกิจการเกษตร*, 16(1), 75-90.

หทัยชนก คะตะสมบูรณ์. (2565). การประยุกต์ใช้ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการจัดการตนเองของชุมชนตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง. *วารสารมหาจุฬานาครทรรศน์*, 8(2), 474-488.

หฤทัย ปัญญาวุธตระกูล. (2565). การผลิตสื่อเผยแพร่ภูมิปัญญาท้องถิ่นโดยการมีส่วนร่วมของแกนนำเยาวชนชุมชนบางลำพู. *วารสารมหาจุฬานาครทรรศน์*, 9(10), 49-61.

Creswell, J. W. (2013) *Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches* (4th ed.). SAGE Publications Inc.

Grbich, C. (2007). *Qualitative data analysis: An introduction*. Sage Publications, Inc.

Langdridge, D. (2007). *Phenomenological psychology: Theory, research and method*. Pearson education.

Nastasi, B. K. & Schensul, S. L. (2005). Contributions of qualitative research to the validity of intervention research. *Journal of School Psychology*, 43(3), 177-195.