



ใช้แรงงานฝีมือคนภายในท้องถิ่น โดยที่รูปแบบสินค้านั้นจะมีความเกี่ยวข้องกับมรดกทางวัฒนธรรมของอุทยานประวัติศาสตร์พระบาท คือนำเนื้อเรื่องและตัวละครที่มีอยู่ในนิทานพื้นบ้านเรื่องนางอุสา-ท้าวบารส รวมทั้งศิลปะภาพเขียนสีที่ปรากฏอยู่ตามเพิงหินต่าง ๆ และสินค้าทางวัฒนธรรมที่นักท่องเที่ยวให้ความสนใจมี 2 รูปแบบ คือ 1)ผลิตภัณฑ์สินค้าทางวัฒนธรรมที่สามารถจับต้องได้ 2)การบริการสินค้าทางวัฒนธรรมโดยผ่านการแสดงออกทางวัฒนธรรมสัมพันธ์กับวิถีชีวิตชาวบ้าน โดยที่นักท่องเที่ยวมีจุดมุ่งหมายในการซื้อเพื่อใช้เป็นของฝากและเป็นของที่ระลึกแก่บุคคลที่ใกล้ชิดหรือสำหรับตัวนักท่องเที่ยวเอง

คำสำคัญ วัฒนธรรม ทุนวัฒนธรรม มรดกทางวัฒนธรรม สินค้าทางวัฒนธรรม





Win50044

รูปแบบการจัดการท่องเที่ยวแบบยั่งยืนโดยชุมชน มีส่วนร่วมในพื้นที่จังหวัดศรีสะเกษ

ณัฐรี กิ่งเกษ ปิยวรรณ ศรีเทพ วิชาดา เกะหนูเรียง ถัลนา ยุคด้วัฒนพงษ์
ภาควิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์และวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ
E-mail : Lanlanaja@hotmail.com

บทคัดย่อ

การศึกษานี้ เพื่อหาแนวทางในการจัดการการท่องเที่ยวในมิติต่างๆ เช่น ศิลปหัตถกรรม สุขภาพและสิ่งแวดล้อม หรือวิถีชีวิตดั้งเดิมในเขตพื้นที่จังหวัดศรีสะเกษ เพื่อหารูปแบบของการจัดการท่องเที่ยวแบบยั่งยืน โดยให้ชุมชนมีส่วนร่วม และเพื่อสร้างเครือข่ายความร่วมมือในการจัดการท่องเที่ยวแบบยั่งยืนของภาคีต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง ให้สามารถเชื่อมโยงการท่องเที่ยวของกลุ่มเป้าหมายกับระบบตลาดการท่องเที่ยวได้ การวิจัยครั้งนี้ เป็นการวิจัยโดยใช้การวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participatory Action Research) ใช้เครื่องมือ Focus Group ในพื้นที่เป้าหมาย 10 แห่ง ผลการศึกษา พบว่า

1. จากการศึกษานโยบายการจัดการท่องเที่ยวในมิติต่างๆ เช่น ศิลปหัตถกรรม สุขภาพและสิ่งแวดล้อม หรือวิถีชีวิตดั้งเดิมในเขตพื้นที่จังหวัดศรีสะเกษ พบว่า มีศักยภาพที่หลากหลายทั้งทรัพยากรทางธรรมชาติ แหล่งท่องเที่ยวที่มนุษย์สร้างขึ้น แหล่งท่องเที่ยวทางประวัติศาสตร์ สภาพทางชาติพันธุ์ที่มีความแตกต่างกันถึง 4 ชาติพันธุ์ อาทิ ลาว เขมร ส่วย เยอ ที่มีวัฒนธรรมที่แตกต่างกัน ไม่ว่าจะเป็นภาษา พิธีกรรม หัตถกรรม และความเชื่อ ซึ่งอาศัยอยู่ปะปนกันทั่วจังหวัด รวมถึงพืชผลทางการเกษตรที่มีความหลากหลาย จากสภาพที่กล่าวมานั้นแสดงให้เห็นถึงศักยภาพของจังหวัดในการส่งเสริมและพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนได้ ส่วนแนวทางในการพัฒนาต้องเกิดจากความร่วมมือของท้องถิ่นและได้รับการส่งเสริมในด้านต่าง ๆ เช่น ความรู้ในการจัดการท่องเที่ยวโดยชุมชน ระบบสาธารณูปโภคต่าง ๆ ที่ต้องอาศัยความร่วมมือจากทุกฝ่ายทั้งระดับท้องถิ่น และหน่วยงานระดับสูงทั้งภาครัฐและเอกชน

2. การศึกษารูปแบบของการจัดการท่องเที่ยวแบบยั่งยืน โดยชุมชนมีส่วนร่วม จากการศึกษาค้นคว้าพบว่า รูปแบบที่เหมาะสมในการจัดการท่องเที่ยวโดยชุมชนมีส่วนร่วม คือต้องเกิดจากความต้องการของชุมชน โดยเฉพาะชุมชนที่มีศักยภาพทางด้านการท่องเที่ยว รวมกลุ่มค้นหาศักยภาพด้านการท่องเที่ยวที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตน รวมกลุ่มจัดการการท่องเที่ยวในมิติต่าง ๆ จัดโครงสร้างองค์กรการท่องเที่ยวในชุมชนแบ่งงานกันทำ บริหาร



จัดการทรัพยากรต่าง ๆ ระดมทุนในรูปแบบต่าง ๆ ร่วมกันดำเนินงาน ตรวจสอบผลการดำเนินงาน รวมถึงแบ่งปันผลประโยชน์ร่วมกัน

3. แนวทางการสร้างเครือข่ายการท่องเที่ยวโดยชุมชน ต้องเริ่มจากการสร้างเครือข่ายภายในชุมชน ต้องมีผู้นำที่เข้มแข็ง สร้างเครือข่ายบุคคลหาแนวร่วมผู้ที่มีความคิดเดียวกันร่วมดำเนินงานภายใต้จุดประสงค์เดียวกัน

คำสำคัญ รูปแบบการจัดการท่องเที่ยว แบบยั่งยืน การมีส่วนร่วมของชุมชน





Win50045

แนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวชายแดน ช่องสะงำ จังหวัดศรีสะเกษ

The Development of Tourism in Chaungsa – Ngam Border, Sisaket Province

สุกัญญา นาคสิงห์ทอง¹⁾ พศนียภรณ์ ชินวงศ์²⁾

พิชัย งามแสง³⁾ มนูญญา นาคสิงห์ทอง^{*2)}

- 1) ภาควิชาบริหารธุรกิจ คณะศิลปศาสตร์และวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ
- 2) ภาควิชาครุศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์และวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ
- 3) ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คณะศิลปศาสตร์และวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ

E-mail : tourlek_tum@hotmail.com , tourlek.tum@gmail.com

บทคัดย่อ

การศึกษานี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) เพื่อศึกษาลักษณะทางกายภาพ เศรษฐกิจ และสังคม ที่เกิดการพัฒนาช่องสะงำอันเป็นชายแดนสำหรับการท่องเที่ยว 2) เพื่อศึกษาศักยภาพและแนวทางแก้ไขของพื้นที่ด้านการท่องเที่ยวของช่องสะงำ จังหวัดศรีสะเกษ กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย คือ ประชาชน และผู้นำชุมชน ในตำบลไพรพัฒนา ซึ่งมีจำนวน 9 หมู่บ้าน รวมทั้งสิ้น 6,887 คน โดยวิธีการสุ่มอย่างง่าย (Simple Random Sampling) รวมทั้งสิ้น 279 คน เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล ได้แก่ แบบสอบถาม ประมวลผลโดยใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ในการวิเคราะห์ข้อมูล

ผลการดำเนินงาน

1) ผลการศึกษาลักษณะทางกายภาพ เศรษฐกิจ และสังคม ที่เกิดการพัฒนาช่องสะงำอันเป็นชายแดนสำหรับการท่องเที่ยว ลักษณะทางกายภาพ ช่องสะงำเป็นเขตชายแดนไทย – กัมพูชาซึ่งเป็นแหล่งการค้าชายแดน และแหล่งท่องเที่ยว ระหว่างประเทศไทยและกัมพูชาเป็นจุดผ่านแดนถาวรนำไปสู่ มรดกโลก นครวัดนครธม ลักษณะทางเศรษฐกิจ ภายในไม่มีจุดเด่นสภาพเศรษฐกิจอยู่ในระดับปานกลาง ประกอบด้วยสภาพแหล่งทุน ความพร้อมสนับสนุนภาครัฐ รายได้ท่องเที่ยว รับรู้ ภายนอก ไม่มีจุดเด่น สภาพเศรษฐกิจอยู่ในระดับปานกลาง ลักษณะทางสังคม ภายใน จุดเด่น การสร้างความรู้แก่เยาวชนในสังคม ภายนอก ไม่มีจุดเด่น ไม่มีปัญหาด้านสังคม (ยาเสพติด/คนต่างด้าว)

2. ผลการศึกษาศักยภาพและแนวทางแก้ไขของพื้นที่ด้านการท่องเที่ยวของช่องสะงำ





จังหวัดศรีสะเกษ

การรับรู้ การพัฒนาการท่องเที่ยว ภาคประชาชนมีการรับรู้บ้าง ส่วนภาคนโยบายมีการจัดทำนโยบายในพื้นที่หน่วยงานปกครองส่วนท้องถิ่น การสนับสนุนงบประมาณระดับจังหวัดมีอยู่ในระดับสูง จุดเด่นของพื้นที่ เพราะเป็นเขตชายแดนสู่พื้นที่ท่องเที่ยวเพื่อนบ้าน (นครวัด – นครธม กัมพูชา) การแก้ไข มุมมองด้านจุดคุ้มทุนการสร้างเมืองท่องเที่ยว (โครงการทัพบกสยามไม่ต่อเนื่อง)

คำสำคัญ แนวทางการพัฒนา การท่องเที่ยว ชายแดน





Win50046

การศึกษาองค์ประกอบที่ส่งผลต่อการท่องเที่ยว จังหวัดศรีสะเกษ

ดารุณี พนมจันทร์ วราภรณ์ อ่อนหวาน อุทัยวรรณ ชูคำมัน

สรุณี พงษ์สุระ จิตติมาภรณ์ โสมะเกษตริน

โปรแกรมวิชาคณิตศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ

E-mail : Jeed32@hotmail.com

บทคัดย่อ

โครงการวิจัยด้านการท่องเที่ยว เรื่อง การศึกษาองค์ประกอบที่ส่งผลต่อการท่องเที่ยวจังหวัดศรีสะเกษ คณะผู้วิจัยดำเนินการศึกษาข้อมูลโดยใช้ระเบียบวิธีการวิจัยเชิงผสมผสานระหว่างการวิจัยเชิงปริมาณและการวิจัยเชิงคุณภาพ เพื่อศึกษาข้อมูลด้านการท่องเที่ยวของจังหวัดศรีสะเกษตามวัตถุประสงค์ของการวิจัย ได้แก่ ประการแรก เพื่อศึกษาสภาพและปัญหาด้านการท่องเที่ยวจังหวัดศรีสะเกษ ประการที่สองเพื่อศึกษาองค์ประกอบที่ส่งผลต่อการท่องเที่ยวจังหวัดศรีสะเกษ และประการสุดท้ายเพื่อศึกษาแนวทางในการพัฒนาการท่องเที่ยวจังหวัดศรีสะเกษ

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลครั้งนี้ ได้แก่ แบบสอบถามและแบบสัมภาษณ์ กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาเป็นตัวแทนจากองค์กรภาครัฐ เอกชน รัฐวิสาหกิจรวมถึงชาวบ้านที่อาศัยในเขตเทศบาลเมืองศรีสะเกษ ข้อมูลที่เป็นเชิงปริมาณใช้วิธีการเลือกกลุ่มตัวอย่างโดยใช้สูตรการคำนวณมาเน่ และใช้การสัมภาษณ์จากบุคลากรผู้เชี่ยวชาญด้านการท่องเที่ยว ที่เป็นตัวแทนจากองค์กรภาครัฐ เอกชน รัฐวิสาหกิจรวมถึงชาวบ้านจำนวน 17 คน

ผลการวิจัย พบว่าสภาพปัญหาด้านการท่องเที่ยวของจังหวัดศรีสะเกษ พบว่ามีปัญหาที่เกิดขึ้นหลายประการซึ่งปัญหาที่เกิดจากสภาพบริบท ได้แก่ ขาดแหล่งท่องเที่ยวที่ดี ไม่มีการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวให้ดีขึ้น โรงแรมที่พักไม่ได้คุณภาพ มีขนาดเล็ก ส่วนปัญหาที่เกิดจากสภาพการให้การสนับสนุนการท่องเที่ยว ได้แก่ การขาดงบประมาณ ขาดการประชาสัมพันธ์ ขาดองค์ความรู้และบุคลากรเกี่ยวกับการท่องเที่ยว

ในด้านองค์ประกอบที่ส่งผลต่อการท่องเที่ยวจังหวัดศรีสะเกษมากที่สุด คือ ทรัพยากรการท่องเที่ยว รองลงมาคือการตลาดการท่องเที่ยว และลำดับสุดท้ายคือสิ่งอำนวยความสะดวก





ความสะดวกทางการท่องเที่ยว

แนวทางในการพัฒนาการท่องเที่ยวจังหวัดศรีสะเกษ พบว่า การท่องเที่ยวจำเป็นต้องที่องค์กรต่าง ๆ ทั้งภาครัฐ เอกชน ภายในจังหวัดและจังหวัดใกล้เคียง ต้องร่วมมือกัน เพื่อการพัฒนาทรัพยากรการท่องเที่ยวที่ยั่งยืน ทั้งในส่วนของแหล่งท่องเที่ยว บุคลากร รวมถึงการกำหนดกลยุทธ์การท่องเที่ยวที่มีความชัดเจน เช่น การใช้สื่อการประชาสัมพันธ์ที่หลากหลายและทันสมัย การพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวที่ตอบสนองต่อความต้องการของนักท่องเที่ยว การจัดการท่องเที่ยวเชิงนิเวศ หรือเชิงสุขภาพ เป็นต้น





Win50047

การศึกษากระบวนการจัดการท่องเที่ยว ของท้องถิ่นอย่างมีส่วนร่วม กรณีศึกษา พระธาตุเรืองรอง บ้านสร้างเรือง ตำบลห้วยปลีอง อำเภอเมือง จังหวัดศรีสะเกษ

ภิรมย์ เสวตศิริ¹⁾ สุพิชญา ประจำ¹⁾ พรลิขิต นามวงศ์¹⁾ จักรพันธ์ โสมะเกษตริน^{* 2)}

1) โปรแกรมออกแบบผลิตภัณฑ์ ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

2) คณะศิลปศาสตร์และวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ

E-mail : PUNG_J@yahoo.com

บทคัดย่อ

การศึกษครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษากระบวนการจัดการสถานที่ท่องเที่ยวของพระธาตุเรืองรอง 2) เพื่อศึกษาการมีส่วนร่วมของชุมชนที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวในพระธาตุเรืองรอง 3) เพื่อศึกษาความพึงพอใจกับการจัดการท่องเที่ยวพระธาตุเรืองรอง ประชากรและกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย คือ ประชาชนในหมู่บ้านสร้างเรือง ตำบลห้วยปลีอง อำเภอเมือง จังหวัดศรีสะเกษ จำนวน 80 คน คณะกรรมการบริหารวัด จำนวน 15 คน นักท่องเที่ยว จำนวน 400 คน เครื่องมือที่ใช้ คือ การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพจากการใช้เครื่องมือแบบสัมภาษณ์และทำการสนทนากลุ่มย่อยดำเนินการจัดกลุ่มข้อมูลเชิงพรรณนาแล้วสังเคราะห์วัตถุประสงค์การวิจัยแต่ละข้อ การวิเคราะห์เชิงปริมาณ ผู้วิจัยได้ใช้สถิติพื้นฐานการแจกแจงความถี่ ร้อยละ ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

ผลการศึกษาพบว่า

1. กระบวนการจัดการสถานที่ท่องเที่ยวของพระธาตุเรืองรอง วิธีการจัดการด้านการท่องเที่ยวในวัดบ้านสร้างเรืองพระธาตุเรืองรอง จะเน้นให้คนภายในชุมชนเข้ามามีส่วนร่วมการดำเนินกิจกรรม โดยการเรียกประชุมเพื่อรับฟังความคิดเห็นของชุมชน และพิจารณาโดยการแบ่งเป็นกลุ่มในการปฏิบัติงานด้วยความถนัดและความสามารถ

2. การมีส่วนร่วมของชุมชนที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวในพระธาตุเรืองรอง สามารถแยกออก 4 ด้าน คือ ด้านการบริหารงานบุคคล เป็นการทำงานของบุคลากรจะเป็นการสมัครใจและความถนัดทางด้านต่างๆเข้ามาช่วยงาน ไม่มีเจ้าหน้าที่ประจำในการทำงาน งานแต่ละฝ่ายจะซ้ำซ้อนกัน ไม่มีสวัสดิการที่ชัดเจน ด้านการอำนวยความสะดวก เป็นการปฏิบัติงานด้าน



การท่องเที่ยวของผู้ดูแลความเรียบร้อยทางวัดเท่านั้น ไม่มีการปฏิบัติงานที่ชี้แนะที่แน่นอน การตัดสินใจส่วนมากเป็นการตัดสินใจของผู้ดูแลงาน ด้านการควบคุม เป็นการนำผลการดำเนินงานส่วนมากไม่มีการแก้ไขที่แน่นอน ไม่มีการประเมินผลอย่างแน่นอน สรุปผลงานตามสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลง

3. ระดับความพึงพอใจในการจัดการท่องเที่ยวของประชาชนในชุมชน พบว่า มีระดับความพึงพอใจในการจัดการท่องเที่ยว อยู่ในระดับสูง เมื่อพิจารณารายข้อ พบว่า การจัดการท่องเที่ยวในชุมชนสามารถลดปัญหาการว่างงาน มากที่สุด รองลงมา คือ ทำให้ชุมชนไม่ต้องออกไปทำงานนอกชุมชน เกิดการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์และลดปัญหาของสังคมเป็นลำดับสุดท้าย ส่วนการศึกษาระดับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยว พบว่า มีระดับความพึงพอใจในการจัดการท่องเที่ยว อยู่ในระดับปานกลาง เมื่อพิจารณารายข้อพบว่า มีความพึงพอใจในด้านความรู้ที่ได้รับ มากที่สุด รองลงมา คือ ความสะอาดของแหล่งท่องเที่ยว และพึงพอใจในความสะดวกในการคมนาคม เป็นลำดับสุดท้าย

คำสำคัญ กระบวนการ การจัดการท่องเที่ยว การมีส่วนร่วมอย่างยั่งยืน





Win50048

การศึกษาพฤติกรรมและปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการ ซื้อสินค้าที่ระลึกของนักท่องเที่ยวชาวไทย ในร้านค้าเขตอำเภอเมือง จังหวัดศรีสะเกษ

ปรารธนา สว่างภพ มณีรัตน์ สุธรรมมา สุพัตรา วยะสุน
โปรแกรมวิชาคอมพิวเตอร์ธุรกิจ คณะศิลปศาสตร์และวิทยาศาสตร์
มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ
E-mail : Suphatta_itkorat@htomail.com

บทคัดย่อ

อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวนับเป็นอุตสาหกรรมที่ทำรายได้ให้กับประเทศอย่างมากทางหนึ่ง และสิ่งที่จะดึงดูดความสนใจของนักท่องเที่ยวให้เกิดความอยากเข้ามาท่องเที่ยวซื้อสินค้าที่ระลึก ดังนั้นการศึกษานี้จึงมีความหมายเพื่อการศึกษาพฤติกรรมและปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการซื้อสินค้าที่ระลึกของนักท่องเที่ยวชาวไทยในร้านค้า เขตอำเภอเมือง จังหวัดศรีสะเกษ จากการสุ่มตัวอย่าง 400 คน โดยการเลือกกลุ่มตัวอย่างแบบสะดวก (Convenience Sampling) โดยใช้แบบทดสอบถามเป็นเครื่องมือในการศึกษาและสถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล ได้แก่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน t-test, F-test (One-Way ANOVA) ผลการศึกษาปรากฏ ดังนี้

1. นักท่องเที่ยวชาวไทยส่วนใหญ่เลือกซื้อสินค้าประเภท ผ้าไหม และผลิตภัณฑ์จากผ้าไหม ค่าใช้จ่ายเฉลี่ยในการซื้อสินค้าที่ระลึก ต่ำกว่า 500 บาทต่อครั้ง ปริมาณการซื้อ 1-2 ชิ้น ส่วนใหญ่ชำระค่าสินค้าโดยเงินสด สาเหตุเลือกซื้อเพราะรูปแบบของสินค้า สถานที่เลือกซื้อสินค้าเป็นแหล่งผลิตสินค้า แต่ละประเภทสินค้าที่ระลึกของจังหวัด และนักท่องเที่ยวไทยไม่รู้จักจำหน่ายสินค้าที่ระลึกมาก่อน โดยรู้จักจากการประชาสัมพันธ์ของการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย

2. นักท่องเที่ยวชาวไทยให้ความสำคัญปัจจัยโดยรวม และ 4 ด้านอยู่ในระดับมาก โดยเรียงตามค่าเฉลี่ยจากมากไปหาน้อยดังนี้ ด้านผลิตภัณฑ์ ด้านสังคมและ วัฒนธรรม และด้านราคา ด้านสถานที่ ส่วนการส่งเสริมการตลาด อยู่ในระดับมาก

3. นักท่องเที่ยวชาวไทยมีความแตกต่างกันในเรื่องรายได้ ช่วงฤดูกาลท่องเที่ยว และลักษณะการเดินทางท่องเที่ยว ให้ความสำคัญต่อปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการซื้อสินค้าที่ระลึกไม่แตกต่างกัน



4. นักท่องเที่ยวชาวไทย ที่มีกลุ่มอายุต่างกันให้ความสำคัญต่อปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการซื้อสินค้าที่ระลึกเฉพาะด้านการส่งเสริมการตลาดแตกต่างกัน นักท่องเที่ยวที่มีอาชีพต่างกันให้ความสำคัญต่อปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการซื้อสินค้าที่ระลึกเฉพาะด้านผลิตภัณฑ์และด้านการสังคมและวัฒนธรรมแตกต่างกัน ส่วนนักท่องเที่ยวที่มีที่อยู่อาศัยต่างกันให้ความสำคัญด้านปัจจัยโดยรวม ด้านสถานที่และด้านการส่งเสริมการตลาดแตกต่างกัน

ผลการศึกษาครั้งนี้สามารถใช้เป็นข้อมูลพื้นฐานต่อผู้จำหน่ายสินค้าที่ระลึกใช้เป็นแนวทางในการวางแผนกลยุทธ์ทางการตลาดที่สามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคได้อย่างเหมาะสมและเพิ่มส่วนแบ่งทางการตลาดของร้านจำหน่ายสินค้าที่ระลึก

คำสำคัญ นักท่องเที่ยว ช่วงฤดูกาลเดินทางท่องเที่ยว ร้านค้า สินค้าที่ระลึก





ศักยภาพขององค์การบริหารส่วนตำบลในการจัดการ ห้วยสำราญสู่การท่องเที่ยว จังหวัดศรีสะเกษ

Win50049

Tourism Management Potential of Tombon Administrative Organization of Sumran Brook, Sisaket Province

รณิตา ผลาผล วาสิณี วิถี อังคณา สาลิวงษ์ มันทนา เฟื่องแจ่ม

ภาควิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์และวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ

E-mail : mantana_nom@hotmail.com

บทคัดย่อ

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) เพื่อศึกษาศักยภาพขององค์การบริหารส่วนตำบลในการจัดการห้วยสำราญสู่การท่องเที่ยว จังหวัดศรีสะเกษ 2) เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับศักยภาพขององค์การบริหารส่วนตำบลในการจัดการห้วยสำราญสู่การท่องเที่ยว จังหวัดศรีสะเกษ ประชากรกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย คือ สมาชิกองค์การบริหารส่วนตำบล หมู่บ้านละ จำนวน 16 คน และประชาชนที่อาศัยอยู่ในเขตองค์การบริหารส่วนตำบล หมู่บ้านละ จำนวน 400 คน เครื่องมือที่ใช้ คือ แบบสอบถาม ประมวลผลโดยใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ในการวิเคราะห์ข้อมูล

ผลการศึกษาพบว่า

1. ศักยภาพขององค์การบริหารในการจัดการห้วยสำราญสู่การท่องเที่ยวจังหวัดศรีสะเกษ อบต. มีศักยภาพ ด้าน การมีส่วนร่วมของประชาชนมากที่สุด คือ ประชาชนในพื้นที่ให้ความร่วมมือในการพัฒนาการท่องเที่ยว รองลงมา คือ ด้านนโยบาย คือ มีมาตรการในการจัดการท่องเที่ยว และด้านงบประมาณเป็นลำดับสุดท้าย เพราะงบประมาณไม่เพียงพอต่อการบริหารจัดการการท่องเที่ยว

2. ปัจจัยที่มีผลต่อศักยภาพขององค์การบริหารส่วนตำบลมากที่สุด คือ ด้านการมีส่วนร่วมของประชาชน รองลงมา คือ ด้านนโยบาย และ ด้านงบประมาณเป็นลำดับสุดท้าย

3. แนวทางในการจัดการแหล่งท่องเที่ยวพบว่า การจัดการแหล่งท่องเที่ยว มีแนวโน้มที่จะเจริญขึ้นในอนาคต ในระยะเวลาอันรวดเร็ว เพราะมีการบริหาร โดยบุคคลที่





เป็นผู้นำในท้องถิ่นเอง และในพื้นที่ที่มีปัจจัยที่ก่อให้เกิดศักยภาพในการบริหารงาน แต่การจัดการแหล่งท่องเที่ยวต้องให้เหมาะสมทางภูมิศาสตร์ และสามารถพัฒนาให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวที่ยั่งยืน เป็นต้น

คำสำคัญ ศักยภาพ องค์การบริหารส่วนตำบล การจัดการ การท่องเที่ยว





Win50050

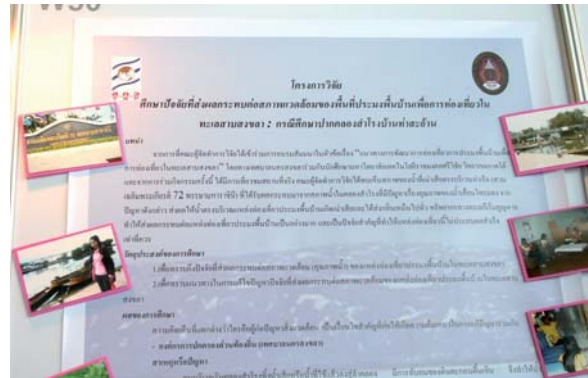
การศึกษาปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อสภาพแวดล้อมของ พื้นที่ประมงพื้นบ้านเพื่อการท่องเที่ยวในทะเลสาบสงขลา : กรณีศึกษาปากคลองสำโรงบ้านท่าสะอ้าน

จรรยาพร ไรจนพงศ์สถาพร บุญยา บิลังโหลด เมทินี นุ้ยสามัญ อัมรา ถิระพะลิกะ
อโนมา กรมเมือง เทพกร ณ สงขลา
ภาควิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา
E-mail : n_tepagorn@hotmail.com

บทคัดย่อ

วัตถุประสงค์ของการทำวิจัยครั้งนี้ เพื่อหาสาเหตุของน้ำเสียตามทัศนของผู้มีส่วน
ได้ส่วนเสีย รวมทั้งแนวทางแก้ไขปัญหามาจากการวิจัยพบว่า ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียมีความเข้าใจ
ถึงสาเหตุของน้ำเสียที่แตกต่างกัน โดยชุมชนมองว่า การตั้งโรงงานอุตสาหกรรมต่าง ๆ ทำให้
เกิดการทับถมของตะกอนดินเงิน น้ำในลำคลองไม่สามารถไหลเวียนได้ตามระบบนิเวศน์
ในขณะที่ผู้ประกอบการมองว่าชุมชนเป็นต้นเหตุทำให้น้ำเสีย
คำสำคัญ ประมงพื้นบ้านเพื่อการท่องเที่ยว







โครงการวิจัยภูมิปัญญาการผลิตข้าวปุ้นน้ำนัว ของชาวภูไทเรณูนคร

Win50051

PhuThai Local Wisdom of Traditional Thai Rice Noodle Processing in Ranuu Nakhon, Nakhon Phanom

ศาสเรศ โสรินทร์ ปันดดา ปิตตะ พรธรรณากาญบุตร ยูพิน แวงสุข
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร
มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
E-mail : yuphin66@yahoo.com

บทคัดย่อ

การศึกษภูมิปัญญาการผลิตข้าวปุ้นน้ำนัวของชาวภูไทเรณูนครมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาองค์ความรู้ภูมิปัญญาการผลิตข้าวปุ้นของชาวภูไทเรณูนคร และเพื่อศึกษาโครงสร้างทางประสาทสัมผัสของน้ำนัว ผลการศึกษาพบว่า มีการบริโภคข้าวปุ้นมานานมากกว่า 100 ปี โดยมีการบริโภคในงานบุญเทศกาล ประเพณีต่างๆ ต่อมาจึงขยายมาบริโภคในวิถีชีวิตประจำวัน โดยมีการจำหน่ายทั่วไป ในส่วนของการผลิตข้าวปุ้นมี 2 ลักษณะคือ ผลิตข้าวปุ้นแบบดั้งเดิมและแบบประยุกต์ ในส่วนของการผลิตน้ำยาข้าวปุ้น พบว่ามีพัฒนาการเป็น 3 ยุค คือ ยุคแรกมีการผลิตน้ำยาที่เรียกว่า น้ำป่นยุคกลางเป็นการใช้น้ำปลาร้าดิบเป็นหลัก และในยุคปัจจุบันมีการผลิตโดยการทำเป็นน้ำนัวปลาร้า น้ำนัวกะปิ หรือน้ำนัวผสมทั้งปลาร้าและกะปิ การบริโภคข้าวปุ้นน้ำนัวมีองค์ประกอบคือ ข้าวปุ้นร้อน น้ำนัว ผักสด และเครื่องปรุงรส บริโภคพร้อมกับไข่ปิ้งและแคบหมู

การศึกษาโครงสร้างทางประสาทสัมผัสของน้ำนัวพบว่า น้ำนัวปลาร้าและน้ำนัวกะปิมีลักษณะทางประสาทสัมผัสที่พบ 10 ลักษณะใน 4 ด้านคือ ด้านสีพบว่า มี 3 สี คือ สีน้ำตาล สีเทา และสีดำ ด้านกลิ่น มี 4 กลิ่นคือกลิ่นปลาร้า กลิ่นกะปิ กลิ่นคาว และกลิ่นใหม่ ด้านรส มี 2 รสคือรสเค็มและรสหวาน และด้านความชุ่ม ผลการทดสอบผู้บริโภคร่วมและการทดสอบโดยผู้ทดสอบที่ผ่านการฝึกฝนพบว่า มีลักษณะทางประสาทสัมผัสส่วนใหญ่ไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p > 0.05$) ซึ่งผู้ผลิตข้าวปุ้นน้ำนัวสามารถใช้ประโยชน์จากข้อมูลนี้ใน





การพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ตามความต้องการของผู้บริโภคได้
 คำสำคัญ ขนมหจัน ข้าวปุ้น ภูไท เรณูนคร ภูมิปัญญา





Win50052

การศึกษาประวัติความเป็นมา แหล่งที่มาของวัตถุดิบ
วิธีการปรุง วิธีการบริโภค รวมถึงเทคนิคการจำหน่าย
ตลอดจนการทดสอบประสาทสัมผัสของผู้บริโภค
ขนมจาก ในจังหวัดฉะเชิงเทรา

The Study of History, Material Resources, Food
Processing Styles, Consumption Styles, Selling
Techniques and Customers Sensory Testing of
"Kanom Jak" in Chacheongsao Province

สรานันท์ พนาวัน¹⁾ วันเพ็ญ ธารักกลิ่น¹⁾ เสาวนีย์ ตรีวัฒนานนท์¹⁾
กุลวดี โรจน์ไพศาลกิจ^{*2)} และ พรณิ รัตนธรรม^{*2)}

1) สาขาวิชาวิทยาศาสตร์ความปลอดภัย คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏราชนครินทร์

2) สาขาวิชาสาธารณสุขชุมชน คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏราชนครินทร์

E-mail: Kunwadee85@hotmail.com

บทคัดย่อ

การศึกษาวิจัยเชิงสำรวจ เรื่องประวัติความเป็นมา แหล่งที่มาของวัตถุดิบ วิธีการปรุง
วิธีการบริโภค รวมถึงเทคนิคการจำหน่าย ตลอดจนการทดสอบประสาทสัมผัส เพื่อนำมาจัด
รวมเป็นองค์ความรู้ที่เกี่ยวกับขนมจากในจังหวัดฉะเชิงเทรา โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา
ประวัติความเป็นมาของขนมจาก แหล่งที่มาของวัตถุดิบ วิธีการปรุง วิธีการบริโภค
การเปรียบเทียบเทคนิคหรือวิธีการจำหน่ายขนมจาก ตลอดจนการทดสอบประสาทสัมผัสของ
ผู้บริโภคขนมจากในจังหวัดฉะเชิงเทรา ในการดำเนินการวิจัยจะทำการศึกษาตามวิจัยตาม
วัตถุประสงค์ที่ได้ตั้งไว้

ผลการวิจัย ขนมจากได้รับการถ่ายทอดมาจากการลูกมือของร้านลิ้มดำรง ซึ่งเป็นคน
จังหวัดฉะเชิงเทรา วัตถุดิบหลักที่ใช้ ในการทำขนมจากคือมะพร้าวและใบจากซึ่งได้จาก
การสั่งซื้อจากผู้จำหน่ายมะพร้าวและใบจากเสียส่วนใหญ่ ขั้นตอนการทำงานจะเริ่มจากการผสม





น้ำ น้ำตาล เกลือและแป้งข้าวเหนียวคั่วก่อน ผสมให้เข้ากัน จากนั้นใส่มะพร้าวขูด แป้งข้าวเหนียวขาว ผสมให้เข้ากัน จากนั้นจึงใส่มะพร้าวเส้นและน้ำมันพืชลงไปแล้วทิ้งไว้ 1 คืน จากนั้นนำมาจำหน่าย ผู้บริโภคที่มานมัสการหลวงพ่อบุญศรีโสธรณ์จะนิยมซื้อไปเป็นของฝาก การบริโภคขนมจากจะนิยมบริโภคเป็นอาหารว่างไม่บริโภคร่วมกับอาหารชนิดอื่นๆ การจำหน่ายนิยมจะแจกหรือส่งขนมจากให้กับลูกค้าชิมก่อนจำหน่าย ลูกค้าไม่ชอบขนมจากที่ ไหม้เกรียม ชอบขนมจากที่มีสีเขียวมากกว่าสีอื่นๆ แต่การจำหน่ายขนมจากสีด้ายคงมีการ จำหน่ายมากกว่าเพราะหาซื้อได้ง่ายกว่า และจะซื้อขนมจากที่ปิ้งเสร็จใหม่ๆ ในวันที่ 1 ขนมจากจะอร่อยกว่าวันที่ 2 และวันที่ 3 และวันที่ 3 จะมีกลิ่นหืนมากกว่าวันที่ 2 และวันที่ 1

คำสำคัญ ขนมจาก ประวัติความเป็นมา แหล่งที่มาของวัตถุดิบ วิธีการปรุง วิธีการบริโภค





Win50053

การศึกษากิจกรรมวิธีการผลิตไข่เค็มไชยา อาหารพื้นเมือง จังหวัดสุราษฎร์ธานี

Study on Processing of Khai – Khem Chaiya : Local Food of Suratthani Province

อุราภรณ์ เรืองวัชรินทร์ ปริดาภรณ์ แซ่ลี้ม อรทัย วงษ์กาญจนนา

วันเพ็ญ เสือทอง มณีนรัตน์ สุขศรีเพ็ง

โปรแกรมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี

E-mail : uraphon @sru.ac.th

บทคัดย่อ

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาวัฒนธรรมการผลิตไข่เค็มไชยา ลักษณะคุณภาพของไข่เค็มไชยาจากกระบวนการผลิตต่างๆ และแนวทางในการพัฒนากระบวนการผลิตไข่เค็มไชยา จากการศึกษาพบว่า การผลิตไข่เค็มไชยามีลักษณะแตกต่างจากการผลิตที่อื่น คิดค้นโดยเริ่มจากการดองในน้ำเกลือ หลังจากนั้นทอดลงพอกด้วยดินจอมปลวกซึ่งทำให้ดินเกาะกับไข่ได้ดี คลุกเคลือบเผา ปัจจุบันมีการผลิตไข่เค็มในเชิงธุรกิจเพิ่มมากขึ้น ส่งผลให้เกิดธุรกิจอื่น ๆ ตามมา เช่น การเลี้ยงเป็ด การขายดินจอมปลวก และเกลือเผา เป็นต้น จากการศึกษาลักษณะคุณภาพ ของไข่เค็มไชยาจากการผลิตด้วยวิธีดองน้ำเกลือร้อยละ 20 พอกด้วยดินจอมปลวกแดงและพอกด้วยดินจอมปลวกดำ พบว่า คุณลักษณะด้านน้ำหนัก ปริมาณเกลือ ฟิเอช ความสูงของไข่แดง ไม่แตกต่างกัน ด้านสีมีความแตกต่างกัน ($p < 0.05$) ไม่พบจุลินทรีย์ทั้งหมด ยีสต์และรา การทดสอบทางประสาทสัมผัสพบว่า ไข่เค็มจากกรรมวิธีการผลิตทั้ง 3 วิธีมีการยอมรับด้าน กลิ่น ลักษณะเนื้อสัมผัส และความร่วนไม่แตกต่างกัน ($p > 0.05$) ด้านสี รสเค็มและความชอบรวมมีความแตกต่างกัน ($p < 0.05$) การศึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไข่เค็ม โดยแบ่งเป็น 3 ชุดการทดลอง ได้แก่ ไข่เค็มพอกดินแดง ไข่เค็มสมุนไพรใบเตยและไข่เค็มสมุนไพรโหระพา มีการยอมรับทางด้านประสาทสัมผัสไม่แตกต่างกัน ($p > 0.05$)

คำสำคัญ ไข่เค็ม ไข่เค็มพอก ไข่เค็มดองน้ำเกลือ เกลือบเผา







การศึกษาวัฒนธรรมการบริโภคหอยนางรม อาหารพื้นเมืองของจังหวัดสุราษฎร์ธานี

Study on Consumption Practices of Oyster : Local Food of Suratthani Province

เจ้ณูรีดา เจ่มุขอ¹⁾ พินานิกา ลาเต๊ะบือริง¹⁾
ชฎาภรณ์ ชลรัตน์อมฤต¹⁾ อุไร ปลั่งบรรจง¹⁾
ชลิดา เลื่อมใสสุข¹⁾ สุกัญญา ไหมเครือแก้ว²⁾
นักศึกษา¹⁾ อาจารย์ที่ปรึกษา²⁾

โปรแกรมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาบริบทความเป็นมาของวัฒนธรรมการบริโภคหอยนางรมสดของจังหวัดสุราษฎร์ธานี ศึกษาการเตรียมหอยนางรมเพื่อให้เหมาะสมกับการบริโภคสด และศึกษาผลของยอดกระถินที่มีต่อการบริโภคหอยนางรมสด โดยบริบทประกอบด้วย ประวัติความเป็นมาในการบริโภคหอยนางรมสด การรับประทานหอยนางรมมีปัจจัยที่เกี่ยวข้องประกอบด้วย การเตรียมหอยนางรม มาตรฐานหอยนางรม อายุการเก็บรักษา และตลาดการจำหน่ายหอยนางรม วัฒนธรรมการบริโภคหอยนางรมสด ส่วนใหญ่จะรับประทานคู่กับเครื่องเคียง

การเตรียมหอยนางรมทั้งเปลือกเพื่อให้เหมาะสมต่อการบริโภคสด จาก 4 ชุดการทดลอง พบว่าด้านกลิ่น สี ความสด สิ่งแปลกปลอม ความกรอบ รสชาติ และความชอบรวม ไม่มีความแตกต่างกัน ($P>0.05$) โดยพบว่าชุดที่ 4 หอยนางรมทั้งเปลือกแช่น้ำแข็งผสมเกลือ ผู้ทดสอบชิมมีแนวโน้มให้คะแนนการยอมรับด้านความชอบรวมสูงสุด

ส่วนการเตรียมหอยนางรมแกะเปลือกเพื่อให้เหมาะสมต่อการบริโภคสด จาก 4 ชุดการทดลอง พบว่าด้านสี และสิ่งแปลกปลอม ไม่มีความแตกต่างกัน ($P>0.05$) แต่มีความแตกต่างกัน ($P<0.05$) ในด้านกลิ่น ความสด ความกรอบ รสชาติ และความชอบรวม โดยพบว่าชุดที่ 4 หอยนางรมแกะเปลือกแช่น้ำแข็งผสมเกลือ ผู้ทดสอบชิมมีแนวโน้มให้คะแนนการยอมรับด้านความชอบรวมสูงสุด



การทดสอบทางประสาทสัมผัสของชุดการทดลองที่ได้รับการคัดเลือกจำนวน 4 ชุดการทดลอง พบว่า ด้านกลิ่น สี ความสด สิ่งแปลกปลอม และความกรอบ ไม่มีความแตกต่างกัน ($P>0.05$) แต่มีความแตกต่างกัน ($P<0.05$) ในด้านรสชาติ และความชอบรวม โดยพบว่า ชุดที่ 4 หอยนางรมแกะเปลือกแช่น้ำแข็งผสมเกลือ ผู้ทดสอบชิมมีแนวโน้มให้คะแนนการยอมรับด้านความชอบรวมสูงสุด

การทดสอบทางประสาทสัมผัสของยอดกระถินที่มีต่อการบริโภคหอยนางรมสดทั้ง 6 ชุดการทดลอง พบว่าด้านกลิ่น สี ความหวาน และความชอบรวม มีความแตกต่างกัน ($P<0.05$) โดยพบว่าชุดที่ 6 กระถิน ร้อยละ 10 เคี้ยว 2 นาที ผู้ทดสอบชิมมีแนวโน้มให้คะแนนการยอมรับด้านความชอบรวมสูงสุด

คำสำคัญ ตำรับหอยนางรมสด วัฒนธรรมการบริโภคหอยนางรม ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น

Abstract

The objective of the research were 1) to study context of story on consumption practices of Oyster in Suratthani Province 2) to study preparation of oyster on consumption appropriately and 3) to study influential *Leucaena leucocephala* in the consumption practices of oyster. As a result, context of origin of oyster were consist of story on culture consumption practices ,oyster confection , oyster standard , life of storage and oyster market. The culture consumption practices of oyster was late with vegetable and salt

Sensory evaluation of preparation oyster (shell fresh oyster) on consumption appropriately found that smell, color, freshness, adulterated thing, friableness, flavour and overall acceptability there were no significantly different ($p>0.05$) .Oyster in ice and salt the panelists tendency was overall acceptability highest.

Sensory evaluation of preparation oyster (fresh oyster) on consumption appropriately. found that color, adulterated thing there were no significantly different ($p>0.05$) but for smell, freshness, friableness, flavour and overall there were significantly different ($p<0.05$). Oyster in ice and salt the panelists tendency was overall acceptability highest.

Sensory from 4 test for found that smell, color, freshness, adulterated thing, friableness there were no significantly different ($p>0.05$) but for flavour and accepted were significantly different ($p<0.05$). Oyster in ice and salt the panelists tendency was

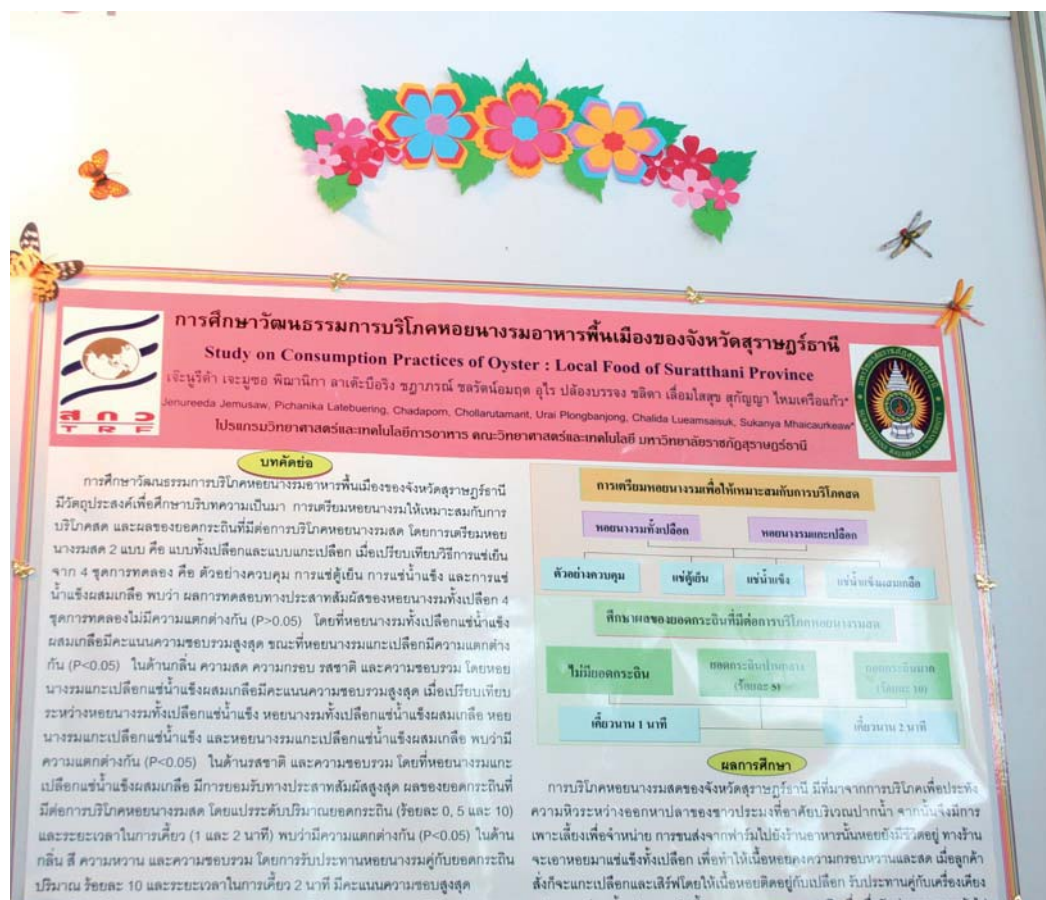


Window11



accepted acceptability highest.

Sensory evaluation of found that smell, color, sweet and accepted there were significantly different ($p < 0.05$) in test 6 have reduce 10 % *Leucaena leucocephala* 2 minute. The panelists tendency was overall acceptability highest.



Window11





การศึกษากระบวนการผลิตน้ำปูและ เรื่องราวของน้ำปูในมิติวัฒนธรรมใน เขตอุทยานแห่งชาติแจ้ซ้อนจังหวัดลำปาง

A Study of Num Poo Production and Its History in Cultural Dimension in Chae Son Community, Lampang

พรรณทิพย์ ศิริจันทร์¹⁾ อาภาพร อวดผล¹⁾ ศักดิ์กรินทร์ จันทร์บุรณ²⁾ ดารุณี นิพัทธ์สานต์²⁾
นันทินา ดำรงวัฒนกุล^{*1)}

ผู้วิจัย^{1) 2)} หัวหน้าโครงการ^{*2)} ผู้ประสานงานโครงการ^{*1)}

^{1) 1)} ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร
มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง

^{2) 2)} ภาควิชาภาษาไทย คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง

E-mail : darunee.nitp@yahoo.com

บทคัดย่อ

การศึกษากระบวนการผลิตน้ำปูและเรื่องราวของน้ำปูในมิติวัฒนธรรมในเขตอุทยานแห่งชาติแจ้ซ้อน จังหวัดลำปาง มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาประวัติความเป็นมาและกระบวนการผลิตน้ำปู น้ำปูมีความเกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตของคนในภาคเหนือ การผลิตน้ำปูชาวบ้านผลิตได้ช่วงฤดูฝน เนื่องจากในนาข้าวมีปูนามากัดกินต้นข้าว การจับปูนามาทำน้ำปูจึงถือว่าเป็นการกำจัดศัตรูพืชที่มีประโยชน์อีกทางหนึ่งของชาวนา จากการศึกษาโดยการเปรียบเทียบวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสมในน้ำปูของแต่ละแหล่ง พบว่าความแตกต่างของน้ำปูขึ้นอยู่กับวัตถุดิบและสมุนไพรที่ใช้เป็นส่วนผสม ซึ่งแต่ละแหล่งนิยมตามความเชื่อด้านคุณสมบัติเกี่ยวกับสี กลิ่น และการปรุงรสชาตที่สืบทอดกันมา โดยมีส่วนผสมหลักของน้ำปู ได้แก่ ปูนา ตะไคร้ และ เกลือ จากการนำน้ำปูที่ผลิตได้ในแต่ละแหล่งมาศึกษาคุณค่าทางโภชนาการ พบว่ามีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p \leq 0.05$) เนื่องจากแต่ละแหล่งมีวิธีการเกี่ยวน้ำปูที่แตกต่างกัน แบ่งเป็นแบบสะสมและแบบครั้งเดียวรวมทั้งชนิดของปูน้ำจืด ซึ่งแหล่งผลิตส่วนใหญ่ใช้ปูนา (ricefield crab) แต่ที่ตำบลทุ่งกว๋าว อำเภอเมืองปานใช้ปูลำห้วย (creek crab) เมื่อศึกษาการใช้สมุนไพรในผลิตภัณฑ์น้ำปู ประกอบด้วยการใช้ใบตะไคร้เพียงอย่างเดียว ใบตะไคร้ร่วมกับใบข่า และการใช้ใบตะไคร้ ใบข่าร่วมกับใบฝรั่ง พบว่า การใช้สมุนไพร (ตัวอย่างที่ 2 3 และ 4) ในขั้นตอนการหมักทำให้น้ำปูหลังการหมักมีค่าสี a^* และ b^* เป็นลบ



แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ($p \leq 0.05$) กับตัวอย่างที่ไม่ใช้สมุนไพร (ตัวอย่างที่ 1) จึงทำให้น้ำปูมีสีคล้ำมากขึ้น การใช้สมุนไพรไม่ส่งผลต่อความชอบลักษณะทางประสาทสัมผัสแต่ส่งผลต่อการลดลงของปริมาณจุลินทรีย์ ในการผลิตผลิตภัณฑ์น้ำปูมีการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ทั้งหมดและ *Staphylococcus aureus* ในผลิตภัณฑ์ต่ำกว่ามาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน เลขที่ 674 / 2547 แต่ไม่พบปริมาณโคลิฟอร์มและ *E.coli* จึงถือว่าสมุนไพรมีผลต่อการยับยั้งจุลินทรีย์ในผลิตภัณฑ์น้ำปู

คำสำคัญ อาหารท้องถิ่น น้ำปู วิถีชีวิต มิติทางวัฒนธรรม ภูมิปัญญา





วัฒนธรรมการผลิต การปรุง และการบริโภค สำหรับขนมจีนปักษ์ใต้ จังหวัดพัทลุง

Win50056

The Culture of Khanomjeen Production, Cookery and Consumption in the Southern Part of Thailand : Phattalung Province

ปิยาภรณ์ แซ่ตั้ง สมใจ สมบูรณ์ สาวิตรี เพชรแก้ว พัทธพรธรรม ดั่งฉาย
จินภา นราคร อวิกา ศิริรัตนากร
ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา

บทคัดย่อ

การศึกษาวัฒนธรรมการผลิต การปรุงและการบริโภคสำหรับขนมจีนปักษ์ใต้เขตจังหวัดพัทลุงพบว่า ผู้ผลิตเส้นขนมจีนในแต่ละอำเภอไม่แตกต่างกัน ข้าวที่ใช้เป็นข้าวเจ้าพันธุ์ชัยนาท วิธีการปรุงน้ำแกงขนมจีนแตกต่างกันแล้วแต่ท้องถิ่น น้ำแกงเผ็ดของอำเภอเมืองพัทลุงรสเผ็ดเล็กน้อยและมีน้ำแกงหลากหลายที่สุด อำเภอตะโหมดรสเผ็ดเล็กน้อย ส่วนอำเภอควนขนุน รสเผ็ดมากที่สุด น้ำแกงขนมจีนที่เป็นที่นิยมมี 2 น้ำแกงคือ น้ำแกงเผ็ดและน้ำแกงยำ ผู้บริโภคจะบริโภคขนมจีนแตกต่างกันออกไป อำเภอเมืองพัทลุงจะนิยมบริโภคในตอนเช้าและเย็น อำเภอตะโหมดจะนิยมบริโภคในตอนเช้าและบ่าย ส่วนในอำเภอควนขนุนนิยมบริโภคในตอนเช้าอย่างเดียว ผู้บริโภคส่วนใหญ่ไม่ทราบถึงประวัติของขนมจีนแต่เล็งเห็นถึงคุณค่าของขนมจีนและเห็นว่าควรสืบสานวัฒนธรรมต่อไป







การศึกษาวัฒนธรรมการบริโภค มดแดง ของประชาชนอำเภอกันทรลักษ์ จังหวัดศรีสะเกษ

เจนวิทย์ แก่นศรี สุนิสา พิลา

พัชรดา นิลสุข ประดิษฐ์ วงศ์สุวรรณ

ภาควิชามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์และวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ

E-mail : toko46@hotmail.com

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้เป็นการวิจัยในเรื่อง การศึกษาวัฒนธรรมการบริโภค มดแดง ของประชาชนอำเภอกันทรลักษ์ จังหวัดศรีสะเกษ โดยมีวัตถุประสงค์การทำวิจัย คือ 1. เพื่อ ศึกษาวัฒนธรรมการบริโภค มดแดงของชุมชนอำเภอกันทรลักษ์ จังหวัดศรีสะเกษ 2. เพื่อ ทดสอบและเปรียบเทียบระดับความเปรี้ยวของมดแดงตาม บริบทพื้นที่โดยพิจารณาจาก ค่า pH และตรวจสอบว่ามีผลต่อผู้บริโภค อย่างไร โดยศึกษาเชื่อมโยงกับการทดสอบทางประสาท สัมผัส(Sensory Evaluation) กับผู้ชิมที่ผ่านการฝึกฝน (Train Panels) จำนวน 8-12 คน โดยวิธีการทดสอบแบบเชิงพรรณนา (Quantitative Descriptive Analysis : QDA) กลุ่มที่ศึกษา คือ ประชาชนในพื้นที่ใน อำเภอกันทรลักษ์ จังหวัดศรีสะเกษ ที่บริโภคไข่มดแดง และสำหรับ การสุ่มตัวอย่าง จะใช้การสุ่มแบบไม่คำนึงถึงความน่าจะเป็นในการสุ่ม (Non-probability sampling) โดยใช้เทคนิค การสุ่มอย่างเฉพาะเจาะจง (Purposive Sampling) เป็น การสุ่มตัวอย่างโดยใช้ คุณสมบัติของผู้วิจัยในการกำหนดสมาชิก ของกลุ่มประชากรที่จะมาเป็น สมาชิกในกลุ่มตัวอย่าง และในการวิจัยนี้ได้สุ่มกลุ่มคุณลักษณะคุณภาพในการทดสอบทาง ประสาทสัมผัสของไข่มดแดง ประกอบด้วย ความนุ่ม ความอร่อย กลิ่นเฉพาะ คุณลักษณะ โดยรวม จากการวิจัยสามารถสรุป ได้ดังนี้ ค่า pH ในแต่ละโซน ไม่มีความแตกต่างกันมากนัก ระดับความเปรี้ยวถ้าพิจารณาจากค่า pH ซึ่งมีค่าเฉลี่ยประมาณ 6.03 จะพบว่ามียูทรีเกือบ เป็นกลางจนถึงมียูทรีเป็นกรดอ่อน ๆ ทำให้ระดับความเปรี้ยวของไข่มดแดงต่ำลงตาม การทดสอบทางประสาทสัมผัส ทั้ง 5 ด้าน แล้ว พบว่าระดับความเปรี้ยวเป็นปัจจัย ๆ หนึ่ง มีผลต่อ ความชื่นชอบของผู้ชิม เมื่อพิจารณาจากการทดสอบด้านต่าง ๆ โดยเฉพาะ ความอร่อย พบว่า เมื่อไข่มดแดงออกซิไดส์กับอากาศมาก ๆ จะทำให้รสชาติเปลี่ยนจากการทดสอบ QDA แต่จากวิธี ดังกล่าวยังพบว่าผู้ชิมยังมีประสาทสัมผัสที่คล้าย ๆ กัน แต่ในภาพรวม คือ คุณลักษณะโดยรวม แล้ว อาหารที่ทำจากไข่มดแดงทั้ง 3 ชนิด ยังเป็นที่ชื่นชอบของคนโดยทั่วไป จากการทดสอบ



QDA ทั้งด้านอาหาร และผู้ทดสอบยังมีความยอมรับในไข่มดแดง ในการนำมาประกอบอาหาร
จนอาจจะถือได้ว่าเป็นวัฒนธรรม
คำสำคัญ วัฒนธรรม





การศึกษาภูมิปัญญาและคุณลักษณะของจิ้นหมูนึ่ง อาหารเพื่อสุขภาพจากภูมิปัญญาท้องถิ่น

The Study of Local Wisdom and Quality of Herb-Steamed Pork

วัชรพร ภิญโญฤทธิ์¹⁾, ศรีเดช สุริโยทัย¹⁾, สุกฤษ ใสเป่ง¹⁾
ยุติ กาญจนสุนทร²⁾, กนกวรรณ ปาสิลา²⁾ และ นุกูล อินทกุล^{*1)}

1) สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย*

2) สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย

E-mail : nukul_intakul@yahoo.com

บทคัดย่อ

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษากระบวนการแปรรูปจิ้นหมูนึ่งจากกลุ่มผู้ผลิตในท้องถิ่น ศึกษาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ทั้งทางด้านกายภาพ เคมี จุลชีววิทยา และศึกษาผลของน้ำมันหอมระเหยจากสมุนไพรพื้นบ้าน ที่มีต่อคุณภาพของจิ้นหมูนึ่งในระหว่างการเก็บรักษาในสภาพบรรยากาศเปลี่ยนแปลง

จากการศึกษาข้อมูลเบื้องต้นจากกลุ่มผู้ผลิตจิ้นหมูนึ่ง ตำบลนางแล อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย พบว่า การปรุงหรือการผลิตจิ้นหมูนึ่งทำได้โดยการนำเนื้อหมูมาแล้ให้เป็นชิ้นบางหรือหั่นให้เป็นเส้นยาว นำมาคลุกเคล้ากับเครื่องปรุงคือ เกลือ น้ำตาลและผงปรุงรสนำไปหมักไว้ในตู้แช่เย็นอุณหภูมิ 4°C. เป็นเวลาประมาณ 24 ชม. จากนั้นนำมาย่างรมควันด้วยไฟอ่อนที่อุณหภูมิประมาณ 80°C. เป็นเวลาประมาณ 30 นาที แล้วย่างรมควันด้วยไฟปานกลางที่อุณหภูมิประมาณ 120°C. เป็นเวลาประมาณ 20 นาที เนื้อหมูจะมีลักษณะแห้งหมาดและมีกลิ่นหอม เนื้อหมอย่างรมควันที่ได้จะมีปริมาณความชื้นร้อยละ 52.34 โดยน้ำหนัก ค่า a_w เท่ากับ 0.95 ปริมาณเกลือร้อยละ 1.64 โดยน้ำหนัก เมื่อนำไปบริโภคหรือจำหน่ายจะปรุงให้สุกโดยการนึ่งพร้อมกับตะไคร้ ใบมะกรูด และข่าสด เรียกว่า “จิ้นหมูนึ่ง” การนึ่งทำให้จิ้นหมูนึ่งเป็นอาหารที่มีไขมันไม่สูงมาก ลักษณะเนื้อสัมผัสนุ่มไม่แข็งหรือเหนียวและมีกลิ่นหอมสมุนไพรและพบว่าจิ้นหมูนึ่งมีปริมาณความชื้นร้อยละ 49.31-54.23 ปริมาณโปรตีนทั้งหมดร้อยละ 28.79-34.21 ปริมาณไขมันทั้งหมดร้อยละ 8.30-14.23 ปริมาณเถ้าทั้งหมดร้อยละ 3.53-3.64 ปริมาณเกลือร้อยละ 1.65-2.78 โดยน้ำหนัก ค่า a_w 0.9350-0.9500 ค่า L 37.91-



42.20 ค่า a^* 15.36-21.32 และค่า b^* 10.51-11.54 และจากการใช้น้ำมันหอมระเหยจากข่า ตะไคร้ และมะกรูด ในอัตราส่วน 1:1:1 ในปริมาณ ร้อยละ 0.1 และ 0.2 โดยน้ำหนักของ เนื้อหมู เมื่อนำไปย่างรมควันแล้วบรรจุในถุงพลาสติกปิดสนิทในสภาพสุญญากาศนำไปเก็บ รักษาที่อุณหภูมิห้อง ($27 \pm 3^\circ\text{C}$). และที่อุณหภูมิ 4°C . สุ่มตัวอย่างเพื่อวิเคราะห์คุณภาพใน ระหว่างการเก็บรักษา พบว่า คะแนนความชอบรวมของจิ้นหมูหนึ่งที่ใช้ น้ำมันหอมระเหยใน ปริมาณร้อยละ 0.1 และ 0.2 โดยน้ำหนักไม่แตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความ เชื่อมั่นร้อยละ 95 น้ำมันหอมระเหยไม่มีผลต่อปริมาณ ความชื้นและค่า a_w ของจิ้นหมูย่างรม ควันในระหว่างการเก็บรักษา และการใช้น้ำมันหอมระเหยสามารถชะลอการเกิดปฏิกิริยา ออกซิเดชันของไขมันในจิ้นหมูย่างรมควันได้ การเก็บรักษาที่อุณหภูมิ 4°C . จะช่วยลดปริมาณ การใช้น้ำมันหอมระเหยและช่วยชะลอการเจริญเติบโตของแบคทีเรีย ที่ทำให้เกิดเมือกและ กลิ่นเหม็นได้ อย่างไรก็ตาม จิ้นหมูย่างรมควันที่เก็บรักษาเป็นเวลานาน 15 วัน ที่อุณหภูมิ 4°C . จะเกิดการเน่าเสียเนื่องจากเกิดเชื้อราขึ้นที่ผิว





ปัจจัยการผลิตที่มีผลต่อคุณภาพของน้ำพริกน้ำผัก จากภูมิปัญญาท้องถิ่น ในจังหวัดเชียงราย

Effect of Processing Factor on Namprinknampak Quality from Local Wisdom in Chiangrai Province

น้ำฝน กิตติมา อัจฉรา ภูมิรัตน์ อนุสรณ์ เมืองแก้ว สุรินทร์ บุญทราย
สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย
E-mail : rinricr@hotmail.com

บทคัดย่อ

การศึกษาปัจจัยการผลิตที่มีผลต่อคุณภาพของน้ำพริกน้ำผัก จากภูมิปัญญาท้องถิ่น มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการเปลี่ยนแปลงระหว่างการผลิตน้ำพริกน้ำผัก ศึกษาองค์ประกอบทางเคมีของผลิตภัณฑ์น้ำพริกน้ำผัก เพื่ออนุรักษ์และสืบทอดอาหารจากภูมิปัญญาท้องถิ่นให้คงอยู่ต่อไป โดยการเก็บข้อมูลพื้นที่กลุ่มผู้ผลิตน้ำพริกน้ำผักในเขต อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย และนำมาวิเคราะห์คุณภาพด้านเคมีและขั้นตอนการผลิตพบว่า น้ำผักที่ใช้หมัก มีค่าเฉลี่ยปริมาณกรดแลคติก อยู่ระหว่างร้อยละ 0.6-1.0 ค่า pH 3.11-3.79 และผลิตภัณฑ์น้ำพริกน้ำผักมีปริมาณกรดแลคติกอยู่ระหว่างร้อยละ 0.9-1.65 ค่า pH 2.86-3.64 จากนั้นศึกษาการผลิตจากกลุ่มผู้ผลิต และสภาวะความเหมาะสมของผักกาด 3 สายพันธุ์ที่ใช้ผลิตน้ำพริกน้ำผัก พบว่า ผักกาดสายพันธุ์จื๋อเมือง มีความเหมาะสมมากที่สุด โดยมีองค์ประกอบทางเคมีคือ ความชื้น ร้อยละ 90.14 ± 0.15 โปรตีนร้อยละ 0.87 ± 0.01 คาร์โบไฮเดรตร้อยละ 6.60 ± 0.36 ไขมัน ร้อยละ 0.32 ± 0.30 เส้นใยร้อยละ 1.33 ± 0.02 เถ้าร้อยละ 0.73 ± 0.07 วิตามินซี 51.95 ± 0.42 mg/100 g. และฤทธิ์ต้านออกซิเดชัน (IC50) 38.42 ± 0.02 mg/ml. จากนั้นศึกษาปริมาณข้าวเหนียวหนึ่ง 4 ระดับคือ ร้อยละ 0, 2.5, 5, และ 10 นำมาหมักกับผักกาดที่อุณหภูมิ 37 องศาเซลเซียส พบว่าข้าวเหนียวร้อยละ 10 ได้ปริมาณกรดแลคติกที่เหมาะสมคือร้อยละ 1.31 ค่า pH 3.07 จากการศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการเจริญของแบคทีเรียแลคติกโดยใช้ความเข้มข้นของเกลือ 3 ระดับ คือร้อยละ 0.1 0.2 และ 0.3 โดยน้ำหนัก ทำการหมักที่อุณหภูมิห้องและ 37 องศาเซลเซียส พบว่า ความเข้มข้นของเกลือที่เหมาะสม คือ ร้อยละ 0.3 ที่อุณหภูมิ 37 องศาเซลเซียส ได้น้ำผักหมักมีค่าปริมาณกรดแลคติกคือ 1.35 ± 0 และ ค่า pH 2.89 ± 0.01 ขั้นตอนต่อมาได้ศึกษาการเก็บรักษาน้ำพริกน้ำผักที่อุณหภูมิ 4-7 องศาเซลเซียส เป็นระยะเวลา



7 วัน ผลการทดลองพบว่า มีคุณภาพด้านเคมีได้แก่ ความชื้นร้อยละ 78.23 ± 0.18 เส้นใยร้อยละ 3.19 ± 0.01 กรดแลกติกร้อยละ 2.12 ± 0.06 ฤทธิ์ต้านออกซิเดชัน (IC50) 17.19 ± 0.01 mg/ml. และจุลินทรีย์ทั้งหมดมีค่า 1.0×10^3 cfu/g. ยีสต์และราน้อยกว่า 100 cfu/g. และคุณภาพด้านประสาทสัมผัส ผู้บริโภครู้สึกว่าการยอมรับน้ำพริกน้ำผักอยู่ในเกณฑ์ที่ระดับความชอบมาก

คำสำคัญ น้ำพริกน้ำผัก ผักพื้นบ้าน สารต้านอนุมูลอิสระ ภูมิปัญญาท้องถิ่น





ผลกระทบอุทกภัยต่อ ทรัพยากรดิน คุณภาพน้ำ
การเกษตร และความหลากหลายของผักพื้นบ้าน
ในพื้นที่ลุ่มน้ำชายเขา ตำบลนากกก
อำเภอลับแล จังหวัดอุตรดิตถ์

Flood Disaster Impact to Soil, Water Quality, Agriculture
and Local Plant Diversity around the Mountain nearby
Area Tambon Na-Nok-Kok, Lab-Lae District
Uttaradit Province

ชลิน ชีรสวัสดิ์¹⁾ ชาทิพนง โพธิ์คง²⁾ ธนศรา อินทโสติ³⁾ และรัชณี เพ็ชรช้าง^{*4)}

1) และ 2) สาขาวิชาวิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์

3) และ *4) สาขาวิชาชีววิทยาประยุกต์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์

E-mail : rPetchang@hotmail.com

บทคัดย่อ

การวิจัยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาผลกระทบอุทกภัยต่อทรัพยากรดิน คุณภาพน้ำ การเกษตรและ ความหลากหลายของผักพื้นบ้าน ในพื้นที่ลุ่มน้ำชายเขา ตำบลนากกก อำเภอลับแล จังหวัดอุตรดิตถ์ ระหว่างเดือน 1 เมษายน 2550 – 31 มีนาคม 2551 การวิจัยในครั้งนี้เป็นการทำวิจัยเชิงเชิงคุณภาพ และเชิงปริมาณ ผลการวิจัยมีดังนี้ ตำบลนากกกเดิมเป็นหมู่บ้านที่มีผู้อยู่อาศัยอยู่ตั้งแต่บรรพบุรุษส่วนหนึ่งเช่น หมู่บ้านหมู่ที่ 4 และอีกส่วนหนึ่งอพยพมาจากหมู่บ้านหมู่ที่ 8 และหมู่ที่ 9 ของตำบลฝ่ายหลวง อำเภอลับแล ต่อมาจึงได้มีการแยกออกมาตั้งเป็นตำบลนากกก อาชีพของชาวบ้านส่วนใหญ่ทำสวนไม้ผลร้อยละ 80 รายได้ในครัวเรือนต่อปี อยู่ในช่วง 3,000-1,000,000 บาท จุดเด่นของตำบลนากกก คือ มีกลุ่มอาชีพที่หลากหลาย เป็นชุมชนที่มีความสามัคคีกัน จุดด้อย คือ กลุ่มอาชีพยังไม่เข้มแข็ง จากการศึกษาคุณสมบัติทางกายภาพของดินในพื้นที่ตำบลนากกก พบมีสภาพพื้นที่เป็นที่ราบเรียบถึงค่อนข้างราบ เรียบ ความลาดชันของพื้นที่ประมาณ 1-3 เปอร์เซ็นต์ การระบายน้ำปานกลางถึงดี



มาก การซึมผ่านของน้ำก่อน ข้างดี การใช้ประโยชน์จากที่ดิน ได้แก่ การทำสวนผลไม้ ความหนาแน่นของดินมีค่าน้อยเนื่องจากเนื้อดินที่พบส่วนใหญ่จะมีลักษณะเนื้อดินเป็นดินร่วนปนทราย สีของดินที่พบส่วนใหญ่มีสีน้ำตาลปนเทา คุณสมบัติทางเคมีของดินค่าปาลานกอกพบว่ามีค่ากรด-ด่างปานกลางถึงเป็นด่างอ่อน (6.71-7.51) ปริมาณอินทรีย์วัตถุในดินและปริมาณไนโตรเจนทั้งหมดในดิน อยู่ในระดับค่อนข้างต่ำ ปริมาณฟอสฟอรัส (P_2O_5) อยู่ในระดับปานกลางถึงค่อนข้างสูง ปริมาณโพแทสเซียมในดินอยู่ในระดับต่ำจนถึงปานกลาง ปริมาณแคลเซียมในดินอยู่ในระดับ สูง ผลกระทบสิ่งแวดล้อมทางการเกษตรหลังอุทกภัยพบว่าแหล่งน้ำเกิดความตื้นเขิน การพังทลายของดินมีปริมาณการพังทลายของดินระหว่าง 793.8 - 1,011.8 ลูกบาศก์เมตร ดินมีการสูญเสียไนโตรเจน ธาตุฟอสฟอรัส ธาตุโพแทสเซียม และอินทรีย์วัตถุสูง จึงทำให้ดินชั้นบนซึ่งเป็นดินตะกอนขาดความอุดมสมบูรณ์ การปลูกพืชในพื้นที่ลาดเอียงพบว่าการปลูกพืชโดยที่รากขาดการยึดเกาะหน้าดิน ทำให้น้ำดินเกิดการพังทลายได้ง่าย มีผลทำให้การใช้ประโยชน์ของมนุษย์ลดลง ส่วนคุณภาพของน้ำทางกายภาพและเคมีโดยทั่วไปไม่แตกต่างกันโดยมีคุณภาพอยู่ในระดับปานกลางเทียบเท่ากับ mesotrophic status ถึง meso-eutrophic status เมื่อจะใช้ในการอุปโภคและบริโภค ต้องผ่านกระบวนการฆ่าเชื้อโรค และปรับปรุงคุณภาพก่อนที่จะใช้ ส่วนสาหร่ายขนาดใหญ่และไคอะดอมพื้นที่ท้องน้ำสามารถใช้ติดตามตรวจสอบคุณภาพน้ำปานกลางถึงปานกลางถึงค่อนข้างไม่ดีได้เช่น *Oscillatoria* sp. *Stigeogonium* sp. *Microspora* sp. และ *Synedra* sp. ส่วนพืชผักพื้นบ้านที่รับประทานมีมากถึง 45 วงศ์ 77 สกุล 100 ชนิด ส่วนที่รับประทานมากที่สุดคือส่วนยอด ใบ ลำต้น ร่องลงมาคือส่วน ผล เมล็ดและลำต้นใต้ดิน การรับประทานพืชผักพื้นบ้านมีหลายวิธี เช่นกินสด ต้มจืดน้ำพริก ยำ ส้าและใส่แกง สูตรอาหารที่ศึกษามี 23 สูตร ซึ่งส่วนใหญ่จะไม่มีการใส่กะทิ ด้านการก่อให้เกิดโรคพบว่าพืชผักพื้นบ้านไม่ได้ทำให้เกิดโรคโดยตรง ส่วนภูมิปัญญาเกี่ยวกับการรักษาโรค พบหมอสมุนไพร 5 คนที่ใช้พืชผักพื้นบ้านมารักษาโรค ดังนี้คือโรคความดันโลหิตสูง โรคเวียนศีรษะ โรคปวดเมื่อย โรคกระเพาะ โรคไข้ทับอุตุ คันที่ลับ โรคเบาหวาน โรคมะเร็ง ปวดท้อง ขับลม เจ็บคอ ไอ และโรคหวัดในเด็ก เป็นต้น

คำสำคัญ ผลกระทบอุทกภัย ทรัพยากรดิน คุณภาพน้ำ การเกษตร
ความหลากหลายของผักพื้นบ้าน พื้นที่ลุ่มน้ำชายเขา

Abstract

The objectives of this research were to study to flood disaster impact to soil, water quality, agriculture and local plant diversity around the Chaikhoa watershed Tambon Na-Nok-kok, Amphur Lap-Lae, Uttaradit Province from The first of April to thirty one March, 2008. This research was qualitative and quantitative research.





The result was found that people who lived in Tambon Na-Nok-Kok were the people in Moo 4 and others who were from Moo 8 and Moo 9 of Tambon Fai-Luang, Amphur Lab-lae. Then it was divided and became Tambon Na-Nok-Kok 80 % grew fruits, and a small number of them grew rice. The income was 3,000-1,000,000 baht per year. The strength of this community was unity and the work was occupation. Studying the qualification of soil in Tambon Na-Nok-Kok was found that the area was rather level, the steep area was 1-3 %, the letting off water was rather medium to high and the water percolated rather good. The area was used to make garden. The massive of soil was a bit because it was crumbly and sand with brown. The chemical qualification of soil in Tambon Na-Nok-Kok was found that there was pH ~6.71-7.51, the organic in soil was rather low, the phosphorus (P_2O_5) of soil was low to medium, the calcium of soil was high. The flood disaster impact was found that the waterway was shallow, the breaking of soil was 793.8-1,011.8 cubicmeter, the soil disappeared, nitrogen, phosphorus, potassium and other organic height. This made the above soil that was dregs lacked of good. The growing in step area was found that the growing without the catching of root made the breaking up of soil easily. It decreased the use of people in that area. The qualification of water in physical and chemical was not different. Their qualifications were in medium level as some as mesotrophic status to meso-eutrophic status. It was improved before being used. The macro algae and diatom can be used to control the water in medium to rather bad such as *Oscillatoria* sp., *Stigeogonium* sp., *Microspora* sp. and *Synedra* sp. The local plants were 45 families, 77 genera, 100 species. The most eaten parts were leaves, shoots, stem, fruits, seeds, roots and rhizomes respectively. The methods of eating were to eat without cooking and to eat with chili soup, salad, typical Thai dish. The studied 23 formulas food were cooked without coconut cream. The local plant didn't make the illness. The study in local wisdom and therapy of local plant used by 5 local doctors was to cure gastropathy, headache, stiff, cancer, hypertension, stomachache, throatlatches, cough and cold in children.

Keywords Flood disaster impact Soil Water quality Agriculture

Local plant diversity Mountain nearby Area Tambon Na-Nok-Kok





การจัดการทรัพยากรดินหลังปัญหาอุทกภัย เพื่อฟื้นฟูพื้นที่ลุ่มน้ำชายเขา ตำบลนานกกก อำเภอลับแล จังหวัดอุตรดิตถ์

Soil Resource Management after Flood Disaster for
Recovering the Mountain nearby Area
Tambon Na-nok-kok, Lab-Lae District, Uttaradit Province

ศศิวิมล จำปาหอม จุริรัตน์ แ่งต่อม ชาทิพนง โพธิ์ดง
สาขาวิชา วิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์
E-mail : Chattanong@hotmail.com

บทคัดย่อ

การศึกษากิจการการจัดการทรัพยากรดินหลังปัญหาอุทกภัย เพื่อฟื้นฟูพื้นที่ลุ่มน้ำชายเขา ตำบลนานกกก อำเภอลับแล จังหวัดอุตรดิตถ์ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการเปลี่ยนแปลงทรัพยากรดินในพื้นที่หลังอุทกภัย และ เพื่อศึกษาหามาตรการทางด้านสังคมเพื่อการป้องกันปัญหาการใช้ทรัพยากรดินอย่างยั่งยืน โดยดำเนินการเก็บตัวอย่างดินในพื้นที่ที่ได้รับผลกระทบจากเหตุการณ์น้ำท่วม 2 ครั้ง มาวิเคราะห์หาคุณสมบัติทางเคมีและทางกายภาพ โดยการสุ่มเก็บตัวอย่างดิน ทั้งหมด 3 แปลงในพื้นที่ลุ่มน้ำชายเขา มาวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการ เพื่อเป็นข้อมูลในการฟื้นฟูพื้นที่ทางการเกษตรหลังจากการเกิดอุทกภัย ผลจากการศึกษาพบว่า คุณสมบัติทางกายภาพของดินในพื้นที่ตำบลนานกกก อำเภอลับแล จังหวัดอุตรดิตถ์ มีสภาพพื้นที่เป็นที่ราบเรียบ ถึง ค่อนข้างราบเรียบ ความลาดชันของพื้นที่ประมาณ 1-3 เปอร์เซ็นต์ การระบายน้ำ ปานกลางถึงดีมาก การซึมผ่านของน้ำค่อนข้างดี การใช้ประโยชน์จากที่ดิน ได้แก่ การทำสวนผลไม้ ความหนาแน่นของดินมีค่าน้อยเนื่องจากเนื้อดินที่พบส่วนใหญ่จะมีลักษณะเนื้อดินเป็นดินร่วนปนทราย สีของดินที่พบส่วนใหญ่ได้แก่ สีน้ำตาลปนเทา คุณสมบัติทางเคมีของดินในพื้นที่ ตำบลนานกกก พบว่า ค่าปฏิกิริยาของดิน (pH) อยู่ในช่วงเป็นกรด ปานกลางถึงเป็นด่างอย่างอ่อน (6.71-7.51) ปริมาณอินทรียวัตถุในดิน (OM) อยู่ในระดับค่อนข้างต่ำ (1.27-1.34 เปอร์เซ็นต์) ปริมาณไนโตรเจนทั้งหมดในดิน (Total -N) อยู่ในระดับต่ำ (0.22-0.33 เปอร์เซ็นต์) ปริมาณฟอสฟอรัสที่เป็นประโยชน์ต่อพืช (P_2O_5) อยู่ในระดับปานกลาง