รายงานฉบับสมบูรณ์

โครงการ “ การพัฒนาผลิตภัณฑ์พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน สู่ตลาดทางเลือกที่เหมาะสมกับชุมชน ตำบลนาคา อำเภอสุขสำราญ จังหวัดระนอง ”

โดย

นางหาตีย๋า ชายเขาทอง และคณะ

สนับสนุนโดย

สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม (สกสว.)

15 มิถุนายน พ.ศ.2563

สัญญาเลขที่ RGD62S0021

รายงานฉบับสมบูรณ์

โครงการ “ การพัฒนาผลิตภัณฑ์พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน สู่ตลาดทางเลือกที่เหมาะสมกับชุมชน ตำบลนาคา อำเภอสุขสำราญ จังหวัดระนอง ”

โดย

นางหาตีย๋า ชายเขาทอง และคณะ

สนับสนุนโดย

สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม (สกสว.)

15 มิถุนายน พ.ศ.2563

คำนำ

โครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์สู่ตลาดทางเลือก ตำบลนาคา อำเภอสุขสำราญ จังหวัดระนอง มีวัตถุประสงค์ ดังนี้ 1) เพื่อศึกษาศักยภาพของชุมชนในการผลิต ผลิตภัณฑ์พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน 2) เพื่อพัฒนาคุณภาพ มาตรฐาน และอัตตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน และ3) เพื่อพัฒนาช่องทางการตลาด สร้างตลาดทางเลือกของผลิตภัณฑ์พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน

โดยทีมวิจัยออกแบบกระบวนการวิจัยตั้งแต่การการเตรียมความพร้อมชุมชน และนักวิจัยเพื่อการสร้างทีมวิจัย และพัฒนาศักยภาพนักวิจัย ผ่านกิจกรรมประชุมประจำเดือน และการจัดเวทีชี้แจงทำความเข้าใจชุมชนและผู้เกี่ยวข้อง การศึกษาหาข้อมูลโดยการลงพื้นที่ไปเก็บข้อมูลศักยภาพชุมชนด้านสมุนไพรในพื้นที่ตำบลนาคาและสัมภาษณ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น ซึ่งได้รับความร่วมมือจากคนในชุมชนเป็นอย่างดี อีกทั้งการเก็บข้อมูลความต้องการตลาด ยังได้รับความร่วมมือจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง พ่อค้าแม่ค้าในชุมชน รวมทั้งกระบวนการจัดเวทีเพื่อให้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้การผลิต ผลิตภัณฑ์พืชผักสมุนไพรพื้นบ้านร่วมกัน

ทีมวิจัยได้ดำเนินโครงการวิจัยเสร็จสมบูรณ์แล้ว จากการดำเนินงานกระบวนการงานวิจัยเพื่อท้องถิ่น ได้รับความร่วมมือเป็นอย่างดี จากทีมวิจัยทุกคน และชุมชนตำบลนาคาที่ให้ความสนใจกับกระบวนการเรียนรู้ อีกทั้งหน่วยงานที่เกี่ยวข้องที่ให้การสนับสนุน ต่อยอดกิจกรรมวิจัยจนประสบผลสำเร็จ ทางทีมวิจัยต้องขอขอบคุณมา ณ ที่นี้

นางหาตี๋ย๋า ชายเขาทอง

มิถุนายน 2563

สารบัญ

		หน้า
บทที่ 1	**บทนำ**.....	**1-14**
	ความสำคัญของปัญหา.....	1-5
	โจทย์วิจัย.....	5
	วัตถุประสงค์.....	5
	ทบทวนเอกสาร/งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง.....	5-6
	นิยามศัพท์.....	6-7
	ขอบเขตการศึกษา.....	7-8
	วิธีการดำเนินงานวิจัย.....	8-13
	ผลที่คาดว่าจะได้รับ.....	13-14
บทที่ 2	**ทบทวนเอกสาร งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง**.....	**15-20**
	ทบทวนนิยามความหมาย.....	15
	เอกสาร บทความ.....	15-20
บทที่ 3	**กระบวนการวิจัย....**.....	**21-40**
	ขอบเขตการศึกษา.....	21
	ช่วงเวลาที่ศึกษา.....	22
	กระบวนการวิจัย.....	22-40
บทที่ 4	**ผลการศึกษา..**.....	**41-54**
	ศักยภาพของชุมชนในการผลิต ผลิตภัณฑ์จากพืชสมุนไพรพื้นบ้าน.....	41-52
	การพัฒนาคุณภาพ มาตรฐาน และอัตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์จากพืชสมุนไพรพื้นบ้าน	52-54
บทที่ 5	**สรุป อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ**.....	**55-60**
	สรุป อภิปรายผล.....	55-59
	ข้อเสนอแนะ.....	59-60
	ภาคผนวก.....	**61**
	ภาคผนวก เอกสารแนบ.....	**62**

สรุปย่อผลการวิจัย

โครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์สู่ตลาดทางเลือก ตำบลนาคา อำเภอสุขสำราญ จังหวัดระนอง

นางหาตีย๋า ชายเขาทอง และคณะ

โครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์สู่ตลาดทางเลือก ตำบลนาคา อำเภอสุขสำราญ จังหวัดระนอง มีวัตถุประสงค์ ดังนี้ 1) เพื่อศึกษาศักยภาพของชุมชนในการผลิต ผลิตภัณฑ์พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน 2) เพื่อพัฒนาคุณภาพ มาตรฐาน และอัตตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน และ3) เพื่อพัฒนาช่องทางการตลาด สร้างตลาดทางเลือกของผลิตภัณฑ์พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน โดยออกแบบกระบวนการวิจัย 4 ขั้นตอน คือ 1) ขั้นตอนการเตรียมความพร้อมชุมชน และนักวิจัย 2) ขั้นตอนการศึกษาหาความรู้ 3) ขั้นตอนทดลองการปฏิบัติการ และ4) ขั้นตอนการสรุป วิเคราะห์ผลผลงานวิจัย โดยเน้นการสร้างกระบวนการเรียนรู้อย่างมีส่วนร่วมของชุมชน และผู้เกี่ยวข้อง ผ่านกิจกรรมวิจัย จำนวน 19 กิจกรรม ในระยะเวลา 1 ปี

โดยทีมวิจัยสรุปผลดำเนินงานโครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์สู่ตลาดทางเลือก ตำบลนาคา อำเภอสุขสำราญ จังหวัดระนอง ได้ดังนี้

1. กระบวนการวิจัย

1.1) ขั้นตอนการเตรียมความพร้อมชุมชน และนักวิจัย ทีมวิจัยได้ดำเนินการบริหารจัดการโครงการวิจัย ผ่านกระบวนการประชุมกลุ่มย่อย และประชุมกลุ่มใหญ่ เพื่อวางแผนเตรียมความพร้อมนักวิจัย ด้วย 1) กิจกรรมประชุมประจำเดือน 15 ครั้ง เพื่อวางแผนการดำเนินงานและการสรุปผลการดำเนินงาน 2) จัดเวทีชี้แจงความเป็นมาของโครงการต่อชุมชนและภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง 1 ครั้ง เพื่อชี้แจงความเป็นมาของโครงการให้ชุมชนและผู้เกี่ยวข้องได้ทราบ 3) กิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้กิจกรรมเครือข่ายงานวิจัย และหน่วยงานภาคีที่เกี่ยวข้อง 8 ครั้ง (ร่วมเวทีชี้แจงโครงการวิจัย ของเครือข่ายวิจัย 3 เวที และร่วมหน่วยงานภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง 1 ครั้ง) และ4)เวทีนำเสนอผลงานวิจัย 1 ครั้ง

จากกระบวนการเตรียมความพร้อมชุมชนและนักวิจัย พบว่า 1) แกนนำทีมวิจัยมีความรู้ความเข้าใจในเป้าหมาย วัตถุประสงค์ และแผนงานโครงการวิจัย มีนักวิจัยบางส่วนยังไม่เข้าใจแผนงานโครงการ ซึ่งต้องทำความเข้าใจกับทุกครั้งที่มีการประชุม 2) เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ วางแผนการดำเนินงานแบบมีส่วนร่วมระหว่างทีมวิจัย ที่ปรึกษา และพี่เลี้ยงโครงการวิจัยชุดกลไกการตลาดผลิตภัณฑ์

ชุมชน จังหวัดระนอง 3) มีนัดประชุมกลุ่มย่อย ของแกนนำนักวิจัย เพื่อการสรุปบทเรียนการดำเนินงานทุกครั้งก่อน นัดประชุมกลุ่มใหญ่ ทำให้สามารถเรียนรู้การจัดการปัญหา ความไม่เข้าใจแผนงานโครงการของนักวิจัย ซึ่งแกนนำนักวิจัย ได้ทำความเข้าใจ และแจ้งแผนงานการดำเนินงานให้นักวิจัยทุกคนได้ทราบ 4) จากการจัดเวทีชี้แจงโครงการวิจัยต่อชุมชนและผู้เกี่ยวข้อง ทีมวิจัยสามารถสร้างความรู้ความเข้าใจกับชุมชนและภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้องกับโครงการวิจัย เช่น หน่วยงานภาครัฐ เกษตรอำเภอสุขสำราญ / กศน.ต.นาคา อ.สุขสำราญ ภูมิปัญญาท้องถิ่น และเครือข่ายเกษตรกรตำบลนาคา เป็นต้น และ5) เกิดการเชื่อมประสานงานผ่านการเรียนรู้ สร้างความเข้าใจร่วมกันจากเวทีชี้แจงโครงการวิจัย

1.2) ขั้นตอนการศึกษาหาความรู้ ทีมวิจัยได้ดำเนินการออกแบบกระบวนการศึกษาหาความรู้ ผ่านกิจกรรมการสำรวจ สัมภาษณ์ ลงพื้นที่เก็บรวบรวมข้อมูล แบบกลุ่มย่อยรายหมู่บ้าน 7 หมู่บ้าน (หมู่ที่ 1 บางมัน หมู่ที่ 2นาพรุ หมู่ที่ 3บางกล้วยนอก หมู่ที่ 4 ควรไทรงาม หมู่ที่ 5 ฝ่ายท่า หมู่ที่ 7 บ้านไร่ใน หมู่ที่ 8 บ้านทุ่งถั่ว) ไม่ได้เก็บข้อมูล หมู่ที่ 6 บ้านแหลมนาว (เนื่องจากเป็นพื้นที่เกาะ การเดินทางไม่สะดวก) ด้วยกิจกรรม 1) ศึกษา/เก็บรวบรวมข้อมูลพืชผักสมุนไพรพื้นบ้านกับการประโยชน์ กลุ่มเป้าหมายเกษตรกรในตำบลนาคา จำนวน 160 ราย เช่น ชนิดของพืชผักสมุนไพรที่มีอยู่ในตำบลนาคา /ลักษณะการนำมาใช้ประโยชน์/ปริมาณ จำนวน แหล่งที่อยู่พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน/ความรู้ วิธีการแปรรูปพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน / ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน เป็นต้น 2) กิจกรรมศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการใช้ประโยชน์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน กลุ่มเป้าหมายภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านสมุนไพร จำนวน 40 ราย ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการนำพืชผักสมุนไพรมาใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวัน / กระบวนการผลิตและแปรรูปพืช ผักสมุนไพรพื้นบ้าน เป็นต้น 3) กิจกรรมศึกษาเก็บรวบรวมความต้องการผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน จากผู้บริโภค พ่อค้า แม่ค้า เส้นทางการตลาด ช่องทางการตลาด โดยกำหนดกลุ่มเป้าหมายกลุ่มผู้บริโภค กลุ่มพ่อค้า แม่ค้า จำนวน 100 คน โดยมีข้อมูลที่จะทำให้รู้จักกลุ่มผู้บริโภค/กลุ่มพ่อค้าแม่ค้า ผู้ประกอบการ ข้อมูลความต้องการ สิ่งที่ผู้บริโภคสนใจ ความคิดเห็นของผู้บริโภค ข้อมูลพฤติกรรมการซื้อ เช่น ความรู้ที่เลือกซื้ออะไร ซื้อที่ไหน ซื้อเมื่อไหร่ ซื้อมากน้อยแค่ไหน ใช้มาตรฐานอะไรในการตัดสินใจซื้อ เป็นต้น และข้อมูลพฤติกรรมในการเลือกบริโภค การคำนึงถึงสุขภาพ สิ่งแวดล้อม ประเพณีวัฒนธรรม เป็นต้น 4) กิจกรรมการศึกษาดูงานตลาดทางเลือกผลิตภัณฑ์ชุมชน 1 ครั้ง (เครือข่ายวิจัย จ.สตูล/ตรัง/กระบี่) แลกเปลี่ยนเรียนรู้ เพื่อศึกษาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในประเด็นกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน ในด้านรูปแบบ ด้านบรรจุภัณฑ์ ด้านคุณภาพผลิตภัณฑ์ และด้านความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น รวมทั้งกลไกการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน 5)กิจกรรม ศึกษาเก็บรวบรวมข้อมูล ความต้องการผลิตภัณฑ์ จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน จากผู้บริโภค พ่อค้า แม่ค้า เส้นทางการตลาด ช่องทางการตลาด

จากกระบวนการการศึกษาหาความรู้ พบว่า 1) เกิดแผนที่ข้อมูลข้อมูลพืชผักสมุนไพรพื้นบ้านกับการประโยชน์ จากกลุ่มตัวอย่าง 135 ราย 2) เกิดแผนที่ภูมิปัญญาท้องถิ่น ข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการใช้ประโยชน์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน จำนวน 33 คน และเกิดแกนนำภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการใช้ประโยชน์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้านที่เชื่อมโยงแหล่งผลิตพืชผักสมุนไพรชุมชน 3) ได้ข้อมูล

ความต้องการผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน จากผู้บริโภค พ่อค้า แม่ค้า เส้นทางการตลาด ช่องทางการตลาด เช่น ความต้องการบริโภค พฤติกรรมในการเลือกบริโภค การคำนึงถึงสุขภาพ สิ่งแวดล้อม ประเพณีวัฒนธรรม จากกลุ่มเป้าหมาย 50 ราย เพื่อนำมาออกแบบการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน การวางแผนที่เหมาะสมในการพัฒนาการตลาด และ4) เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน ภายในชุดโครงการวิจัย และแลกเปลี่ยนเรียนรู้จากพื้นที่ศึกษาดูงาน และสรุปบทเรียน AAR สะท้อนการเรียนรู้ การนำไปปรับใช้ในการดำเนินงานในพื้นที่โครงการวิจัย

1.3) ขั้นตอนทดลองการปฏิบัติการ ทีมวิจัยได้ดำเนินการออกแบบกระบวนการพัฒนาคุณภาพ มาตรฐาน และอัตตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน พัฒนาช่องทางการตลาด สร้างตลาดทางเลือกของผลิตภัณฑ์พืชผักสมุนไพร 1) กิจกรรมอบรมเสริมศักยภาพ เติมเต็มความรู้ แนวคิดการออกแบบกระบวนการผลิตการพัฒนาผลิตภัณฑ์ สร้างความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น 2) กิจกรรมทดลองปฏิบัติการพัฒนาผลิตภัณฑ์ 3) กิจกรรมอบรมพัฒนาศักยภาพแกนนำกลุ่ม จัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ชุมชน และ4) กิจกรรมทดลองออกตลาด

จากกระบวนการทดลองการปฏิบัติการ พบว่า 1) นักวิจัยได้มีการนำพืชผักสมุนไพร เช่น ข่าแดง ส้มมวง ตระไคร้ หอม กระเทียม มาทดลองอบด้วยตู้อบลมร้อน เพื่อจัดชุดพร้อมใช้ ชุดสมุนไพรต้มซุป 2) เกิดผลิตภัณฑ์ชุดสมุนไพรต้มซุป สมุนไพรอบแห้ง เพื่อวิเคราะห์ความต้องการตลาด 3) ทีมวิจัยมีการวิเคราะห์ต้นทุนการผลิต ผลิตภัณฑ์ชุดสมุนไพรต้มซุป และการกำหนดราคาผลิตภัณฑ์ทดลองจำหน่าย

1.4) ขั้นตอนการสรุป วิเคราะห์ผลผลงานวิจัย ทีมวิจัยได้ดำเนินการออกแบบกระบวนการการสรุป วิเคราะห์ผลผลงานวิจัย ผ่านกิจกรรม 1) การสรุป วิเคราะห์ผลข้อมูลศักยภาพของพืชผักสมุนไพรพื้นบ้านและภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการใช้ประโยชน์ และ 2) การสรุป วิเคราะห์ผลข้อมูลความต้องการของผู้บริโภคและตลาดทางเลือกผลิตภัณฑ์ชุมชน 3) เวทีวิเคราะห์ผลข้อมูลศักยภาพการใช้ประโยชน์) กิจกรรมเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ศักยภาพของพืชผักสมุนไพรพื้นบ้านและภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการใช้ประโยชน์ 4) กิจกรรมเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ แผนงาน การจัดการด้านการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชนกับภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง 5) กิจกรรมสรุป วิเคราะห์ ประเมินผล 6) กิจกรรม สรุปบทเรียนงานวิจัย และ7) กิจกรรมจัดทำรายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์

จากกระบวนการการสรุป วิเคราะห์ผลผลงานวิจัย พบว่า 1) มีตัวแทนเกษตรกร ผู้นำชุมชนท้องถิ่น นายกอบต.นาคา และตัวแทนภูมิปัญญาท้องถิ่น เข้ามามีส่วนร่วมในการสรุปวิเคราะห์ข้อมูล 2) เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้และเติมเต็มข้อมูลร่วมกัน ผ่านเครื่องมือแผนที่ศักยภาพแผนที่ข้อมูลข้อมูลพืชผักสมุนไพรพื้นบ้านกับการใช้ประโยชน์ แผนที่ภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านการใช้ประโยชน์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน 3) เกิดการเชื่อมประสานงานเกษตรกร ภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อเป็นแหล่งวัตถุดิบพืชผักสมุนไพรในกระบวนการผลิต ด้วยการนำร่อง ผลิตภัณฑ์ชุดสมุนไพรต้มซุปเนื้อ ในระยะเริ่มต้น 4) ได้ข้อมูลพืชผักสมุนไพรพื้นบ้านกับการประโยชน์ 5) ได้ข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการใช้ประโยชน์จากพืชผักสมุนไพร

พื้นบ้าน 6) เกิดแกนนำภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการใช้ประโยชน์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้านที่เชื่อมโยงแหล่งผลิตพืชผักสมุนไพรชุมชน 7) ได้ทราบข้อมูลความต้องการผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้านจากผู้บริโภค พ่อค้า แม่ค้า เส้นทางการตลาด ช่องทางการตลาดพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน และ8) ได้บทเรียนการดำเนินงานวิจัย ผลการเปลี่ยนแปลงการสร้างกระบวนการเรียนรู้ ศักยภาพของชุมชน ในด้านพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน การเชื่อมเครือข่ายเกษตรกรในพื้นที่ตำบลนาคา การพัฒนาศักยภาพ กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน แนวทางการพัฒนา เชื่อมโยง ช่องทางการตลาดผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้านสู่ตลาดทางเลือก

2. ผลการวิจัย

ผลการวิจัย พบว่า

2.1) ศักยภาพของชุมชนในการผลิตพืชผักสมุนไพร

พืชผักสมุนไพรพื้นบ้านในพื้นที่ตำบลนาคา มีพืชผักสมุนไพรที่มีอยู่ในท้องถิ่น หลากหลายที่ชาวบ้านนำมาบริโภค ซึ่งมีทั้งปลูกไว้ในครัวเรือน ในพื้นที่สวน หรือที่ได้มาจากแหล่งธรรมชาติ โดยพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน มีคุณสมบัติเป็นทั้งอาหารและเป็นยา เช่น ผักสมุนไพรพื้นบ้าน ที่ให้รสชาติเปรี้ยว เช่น ใบชะมวง ใบส้มแก้ว ใช้สำหรับต้มส้มเครื่องในวัว เพิ่มรสเปรี้ยว และช่วยดับความมัน ใบส้มปอย ใบมะขามอ่อน ใช้สำหรับต้มส้มปลาย่าง เพิ่มรสเปรี้ยว มีกลิ่นหอม อีกทั้งมีสรรพคุณเป็นยาระบาย ผักสมุนไพรพื้นบ้าน ที่ให้รสชาติเผ็ดร้อน เช่น ใบชะพลู,ใบราแกงไก่ ใช้สำหรับใส่แกงคั่วไก่ แกงคั่วปลา (ลื่น) หรือปลาที่ไม่มีเกร็ด เพิ่มรสชาติเผ็ดร้อน และช่วยดับกลิ่นคาว อีกทั้งมีสรรพคุณ แก้ขับลม ผักสมุนไพรพื้นบ้าน ที่ให้รสชาติหวาน เช่น ผักหวานป่า ผักหวานบ้าน บวบ ใช้สำหรับแกงเลียง แกงจืด เพิ่มความหวานของน้ำแกง และช่วยให้ร่างกายปรับสมดุล หลังฟื้นไข้ (เป็นยาเย็น) แก้อ่อนเพลีย เพิ่มความสดชื่น ผักสมุนไพรพื้นบ้าน ที่ให้รสชาติมัน เช่น สะตอ เนียง ถั่วพู ขนุนอ่อน ผักเหลียง ชะอม กระถิน ใช้สำหรับเป็นผักเหนาะ กินกับน้ำพริก หรือนำมาทำอาหารประเภท แกง ผัด ทอด ก็ได้ อีกทั้งมีสรรพคุณ บำรุงเส้นเอ็น ผักสมุนไพรพื้นบ้าน ที่ให้รสชาติฝาด เช่น ยอดมะม่วง ยอดมะกอก ใช้สำหรับเป็นผักเหนาะกินกับน้ำพริก หรือกับแกงกะทิ เพิ่มรสชาติตัดความมันจากแกงกะทิ อีกทั้งมีสรรพคุณ ช่วยสมานแผล และแก้ท้องร่วง ผักสมุนไพรพื้นบ้าน ที่ให้รสชาติขม มะระขี้นก ยอดหวาย ดอกขี้เหล็ก ใบยอ สะเดา เพกา ผักโขม ใช้สำหรับลวกจิ้มน้ำพริก สำหรับทำอาหารประเภทแกง อีกทั้งมีสรรพคุณ บำรุงโลหิตช่วยเจริญอาหาร ผักสมุนไพรพื้นบ้าน ที่ให้รสชาติหอมเย็น เช่น เตยหอม ดอกขจร ผักบุ้ง ใช้มาทำอาหารประเภทผัด ใส่แกงเทโพ ส่วนเตยหอมมาต้มน้ำ เพิ่มความหอม อีกทั้งมีสรรพคุณ ช่วยแก้อ่อนเพลีย บำรุงหัวใจ เป็นต้น

ซึ่งพืชผักพื้นบ้าน อาจมีชื่อเรียกแตกต่างกันไปแต่ละท้องถิ่น นอกจากนี้รวมถึงลักษณะการนำมาใช้ประโยชน์ในการประกอบอาหารก็แตกต่างกันไปแต่ละท้องถิ่น

2.2) ศักยภาพของสมาชิกศูนย์การเรียนรู้ ครัวเรือนต้องรอด

เกิดขึ้นมาจากการรวมกลุ่มของสมาชิกที่ได้รับการอบรมเสริมสร้างความรู้และทักษะเกี่ยวกับการแปรรูปสมุนไพรพื้นบ้านและการประกอบอาชีพ โดยโครงการ “ การพัฒนาผลิตภัณฑ์พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน สู่ตลาดทางเลือกที่เหมาะสมกับชุมชน ตำบลนาคา อำเภอสุขสำราญ จังหวัดระนอง ” ที่ได้รับการสนับสนุนจากสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม ฝ่ายวิจัยเพื่อท้องถิ่น งบประมาณ 295,320 บาท ภายใต้โครงการวิจัยชุดกลไกการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน จังหวัดระนอง การดำเนินกิจกรรมของโครงการ จนเกิดองค์ความรู้ด้านสมุนไพรในชุมชน ด้านการแปรรูปพืชผักสมุนไพรเป็นสินค้าชุมชน และเกิดแกนนำทีมวิจัยที่มีความมุ่งมั่นและพยายาม ในการหาวิธีการและแนวทางในการสร้างความสามารถ และความเข้มแข็งของกลุ่ม ด้วยวิธีการต่าง ๆ เช่น การนำกลุ่มเข้าสู่รูปแบบของการจดทะเบียนเป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชน (ซึ่งอยู่ระหว่างดำเนินการ) การพยายามในการแปรรูปผลิตภัณฑ์สมุนไพรอบแห้ง และชุดสมุนไพรต้มซุป ให้เป็นไปตามความต้องการของตลาด เป็นต้น นอกจากนี้ด้วยความที่สมาชิกกลุ่มมีความมุ่งมั่นตั้งใจ มีทักษะทางด้านของสมุนไพร มีความสามัคคีกลมเกลียวกัน และยังได้รับการหนุนเสริมทางด้านองค์ความรู้จากหน่วยงานต่าง ๆ ทำให้มีศักยภาพและความพร้อมในการพัฒนา ผลิตภัณฑ์ของตนเอง คือ ความโดดเด่นของคุณสมบัติของผลิตภัณฑ์ ทักษะการเรียนรู้และรับรู้ของสมาชิกและโครงสร้างการดำเนินงานที่ชัดเจน มีโครงสร้างแกนนำที่มีความสามารถ มีความตั้งใจที่จะเรียนรู้และพัฒนาศักยภาพของตนเองอย่างต่อเนื่อง

2.3) พัฒนาคุณภาพ มาตรฐาน อัตตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน

พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน สามารถนำมาแปรรูปได้หลากหลายรูปแบบ เช่น การอบแห้งของวัตถุดิบ เช่น ข่า ตระไคร้ ใบส้มควาย เพื่อคงคุณภาพของวัตถุดิบ ที่จะนำมาเป็นส่วนผสมของ ชุดต้มซุปเนื้อ ชุดต้มยำ ชุดต้มส้ม ส่วนน้ำพริกหัวข่าใช้วัตถุดิบสดๆ ผลิตภัณฑ์ชุดต้มซุปเนื้อเป็นการนิยมใช้ในการประกอบอาหาร ในงานประเพณี เช่น งานบุญ งานแต่ง งานวันตรุษอิดิ้ลฟิ้ลฮา เดือนรอมฎอน (ถือศีลอด) ฯลฯ ส่วนใหญ่จะใช้พืชผักสมุนไพรพื้นบ้านแบบสดเพราะจำเป็นที่จะต้องใช้เป็นจำนวนมาก ไม่เหมาะกับผลิตภัณฑ์ชุดเครื่องปรุงรสต้มซุปเนื้อ พืชผักสมุนไพรพื้นบ้านแบบอบแห้ง ผลิตภัณฑ์สมุนไพรต้มซุป มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพ เช่น การอบ ข่าอบแห้ง 9 ชั่วโมง แล้วนำมาคั่ว 30 นาที ตระไคร้อบแห้ง 7 ชั่วโมง นำมาคั่ว 3 นาที ใบส้มควาย อบแห้ง 6 ชั่วโมง คั่วอีก 3 นาที เครื่องต้มซุป 1 ชุด ใช้การต้มเนื้อจำนวน 1 กิโลกรัม ปรับปรุงการหั่นวัตถุดิบให้สวยงาม น่าสนใจ ในด้านการบรรจุภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์เป็นรูปแบบถุงซิป มีการพัฒนาโลโก้เป็นชุดสมุนไพรต้มซุป และรูปแบบ ฉบับชุมชน ที่มีการใส่ใจ พัฒนาคุณภาพ มาตรฐาน และอัตตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์พืชผักสมุนไพรพื้นบ้านเกิดรูปธรรม เกิดผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรในพื้นที่ตำบลนาคา เหมาะกับการประกอบอาหารบริโภคในครัวเรือนเล็กๆ ซึ่งใช้จำนวนไม่มากนัก สะดวกใช้ รวดเร็ว เหมาะกับการจำหน่ายทุกได้ทุกวัน ทุกเทศกาล

2.4) การพัฒนาช่องทางการตลาด สร้างตลาดทางเลือกของผลิตภัณฑ์พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน

จากกระบวนการผลิตและแปรรูปพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน โดยการรักษาอาหารหรือแปรรูปอาหารทำให้อยู่ได้นานขึ้น แต่ยังคงคุณค่าทางโภชนาการ ประโยชน์ของพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน ด้วยกระบวนการของการแปรรูปซึ่งมีด้วยกันหลายวิธี ได้แก่ การดอง การตากแห้ง เป็นต้น ซึ่งกระบวนการผลิตและ การแปรรูปพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน จะเน้นกระบวนการแบบอาศัยความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นผสมผสานกับความสมัยใหม่ เพื่อให้เกิดคุณภาพ มาตรฐานของกระบวนการผลิตและการแปรรูปที่คงวิธีธรรมชาติที่เน้นความปลอดภัย เกิดผลิตภัณฑ์ชุดสมุนไพรอบแห้ง ชุดสมุนไพรต้มซุป ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์นำร่องของศูนย์การเรียนรู้ครัวเรือนต้องรอด ชุมชนจากการแปรรูปพืชผักสมุนไพรพื้นบ้านที่หลากหลาย ผงปรุงรสผักพื้นบ้าน และสมุนไพรตากแห้งจำหน่ายเป็นยาและอาหาร มีคุณภาพ มาตรฐาน และอัตตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ เป็นที่ต้องการของผู้บริโภคของกลุ่มลูกค้าตลาดทางเลือกที่เน้นด้านสุขภาพ เกิดการพัฒนาคุณภาพ การบรรจุภัณฑ์ และการสร้างจุดขายเพื่อเพิ่มช่องทางการตลาดทางเลือก เกิดกระบวนการผลิตและแปรรูปผลิตภัณฑ์ จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน สู่ตลาดทางเลือก และการเก็บข้อมูลช่องทางการตลาดเพิ่มเติม เพื่อสร้างรายได้ให้กับคนในตำบล เชื่อมโยงภาคีเครือข่าย รวมทั้งเกิดการเชื่อมประสานหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อสร้างกระบวนการเรียนรู้ร่วมกัน

อย่างไรก็ตามจากกระบวนการเรียนรู้ งานวิจัยเพื่อท้องถิ่นทำให้ผู้สูงอายุ เกษตรกรมีทางเลือกด้านอาชีพ สร้างรายได้เพิ่มขึ้น เกิดการสร้างโอกาสการมีงานทำให้กับผู้สูงอายุ เกิดการรักษาสืบสานความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านพืชผักสมุนไพรในชุมชน เกิดการเชื่อมประสานงานเครือข่ายกลไกการจัดการผลิตภัณฑ์ชุมชน การเชื่อมโยงตลาดทางเลือก และเกิดการเชื่อมร้อยเครือข่ายตลาดผู้บริโภคผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน เกิดการเชื่อมประสานงานเกษตรกร ภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อเป็นแหล่งวัตถุดิบพืชผักสมุนไพร ในกระบวนการผลิต และมีการบริหารจัดการแบบเครือข่ายตลาดพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน ในระดับตำบล ระดับจังหวัด และต่างจังหวัด

3. ข้อเสนอแนะ

3.1) ทีมวิจัย จัดรวบรวมฐานข้อมูลพืชผักสมุนไพรอย่างเป็นระบบ และมีการเก็บรวมรวมข้อมูลอย่างต่อเนื่อง เช่น ชุดข้อมูลศักยภาพ/ ภูมิปัญญาด้านการใช้ประโยชน์ของพืชผักสมุนไพรพื้นบ้านของตำบลนาคา ชนิด/สรรพคุณ ของพืชผักสมุนไพรพื้นบ้านที่มีอยู่ในชุมชนองค์ความรู้กระบวนการแปรรูปของพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน ความรู้ด้านกระบวนการผลิต ผลิตภัณฑ์พืชผักสมุนไพร ในรูปแบบต่างๆ เพื่อนำมาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ซึ่งกันและกัน

3.2) ทีมวิจัยต้องมีการดำเนินงานด้านการสื่อสารประชาสัมพันธ์ กระบวนการเรียนรู้การใช้ประโยชน์ของพืชผักสมุนไพรพื้นบ้านของตำบลนาคา องค์ความรู้กระบวนการแปรรูปของพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน ความรู้ด้านกระบวนการผลิต ผลิตภัณฑ์พืชผักสมุนไพร ผ่านช่องทางการสื่อสารออนไลน์เพิ่ม

มากขึ้น เพื่อให้ภายนอกได้รู้จักสมุนไพรตำบลนาคา สร้างโอกาสการพัฒนาช่องทางการตลาดทางเลือกที่เพิ่มขึ้น

3.3) ทีมวิจัยการสร้างกระบวนการเรียนรู้การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้านในพื้นที่ตำบลนาคา โดยใช้งานวิจัยเป็นเครื่องมือในการทำงาน สร้างการมีส่วนร่วมในกระบวนการเรียนรู้ร่วมกัน เชื่อมโยงภาคีเครือข่าย ทั้งหน่วยงานภาครัฐ เกษตรกร ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการใช้ประโยชน์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน การค้นหาองค์ความรู้เกี่ยวกับศักยภาพของชุมชนในการผลิต การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรพื้นบ้านตำบลนาคา

3.4) ส่งเสริมการเรียนรู้ แนวคิดการทำการเกษตรแบบพึ่งตนเอง สร้างความมั่นคงทางอาหารในครัวเรือน ชุมชน

3.5) พัฒนาแหล่งเรียนรู้ ศูนย์การเรียนรู้ครัวเรือนต้องรอด อย่างต่อเนื่อง เชื่อมประสานงานผู้เกี่ยวข้อง ภูมิปัญญาในท้องถิ่นเข้ามามีส่วนร่วมอย่างต่อเนื่อง

3.6) ส่งเสริม องค์ความรู้ การบริหารจัดการกลุ่ม /ศูนย์การเรียนรู้ ครัวเรือนต้องรอด ให้มีความเข้มแข็ง และยั่งยืน

บทที่ 1
บทนำ

1.1) ที่มาและความสำคัญ

ตำบลนาคา อำเภอสุขสำราญ จังหวัดระนอง ประกอบด้วย 8 หมู่บ้าน มีประชากรทั้งสิ้น 5,965 คน แยกเป็นชาย 2,993 คน หญิง 2,972 คน ปัจจุบัน ตำบลนาคา อำเภอสุขสำราญ จังหวัดระนอง มีผู้สูงอายุที่ขึ้นทะเบียนกับ อบต.นาคา ทั้งสิ้นในปี 2560 จำนวน 603 คน เป็นชาย 275 คน เป็นหญิง 328 คน (ผู้สูงอายุปี พ.ศ.2559 จำนวน 553 คน ปีพ.ศ.2558 จำนวน 519 คน และปีพ.ศ. 2557 จำนวน 499 คน ตามลำดับ) จากข้อมูลดังกล่าว เป็นข้อมูลของผู้สูงอายุที่ได้ขึ้นทะเบียนกับ อบต.นาคา เพื่อขอรับเบี้ยยังชีพคนชราจากทางภาครัฐเท่านั้น ยังมีที่ไม่ได้ขึ้นทะเบียนกับทาง อบต.นาคา อีกหลากหลายส่วน ที่ติดปัญหานานัปการ ที่ยังไม่สามารถขึ้นทะเบียนเพื่อขอรับสวัสดิการเบี้ยยังชีพจากทางภาครัฐได้ซึ่งจากข้อมูลดังกล่าว ตำบลนาคาก็เป็นตำบลหนึ่งที่ประสบปัญหาสถานการณ์เข้าสู่ภาวะที่เรียกว่า “สังคมสูงวัย” ซึ่งหมายถึงสังคมที่มีจำนวนผู้สูงอายุ (60 ปีขึ้นไป) เพิ่มจำนวนมากขึ้น ทำให้เป็นภาระให้กับลูกหลาน และหน่วยงานภาครัฐ องค์กรปกครองท้องถิ่น ต้องคอยดูแล เกื้อหนุน และส่งเสริม สวัสดิการต่างๆให้กับกลุ่มผู้สูงอายุในตำบล เพื่อสร้างความมั่นคง มั่งคั่งในคุณภาพชีวิตที่ดีให้กับผู้สูงอายุในตำบลนาคา อำเภอเมือง จังหวัดระนอง ซึ่งจำเป็นอย่างยิ่งในปัจจุบัน ที่ทุกภาคส่วนที่มีความเกี่ยวข้อง และตัวผู้สูงอายุเอง ควรเตรียมความพร้อมสร้างความมั่นคงด้านอาชีพและรายได้ ของผู้สูงอายุ เพื่อสร้างความมั่นคง และมั่งคั่งในคุณภาพชีวิตที่ดีในอนาคต

ชมรมผู้สูงอายุเพชรนาคา เป็นชมรมผู้สูงอายุที่มีความเข้มแข็ง และเป็นที่ยอมรับของหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน และทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้อง ได้รับคำชมว่าเป็นชมรมที่มีความเข้มแข็ง เนื่องจากมีจำนวนสมาชิกผู้สูงอายุเข้าร่วมกิจกรรมอย่างต่อเนื่อง พร้อมเพรียง และเป็นเอกภาพ มีการจัดระบบสวัสดิการเพื่อให้การช่วยเหลือด้านค่าใช้จ่ายแก่สมาชิกที่ป่วย เป็นเจ้าภาพสวดอภิธรรมศพแก่สมาชิกที่เสียชีวิต และยังมีเงินช่วยเหลือฌาปนกิจในการจัดงานบำเพ็ญกุศล เป็นธรรมเนียมปฏิบัติเรื่อยมา เพื่อช่วยเหลือจุนเจือเหล่าสมาชิก นอกจากมีกิจกรรมดีๆเหล่านี้แล้ว ชมรมผู้สูงอายุเพชรนาคายังมีความเข้มแข็งในการสร้างความร่วมมือในหมู่สมาชิก ในการประชุมประจำเดือนของชมรม ทุกวันที่ 15 ของเดือน จะมีการรวมตัวกันของสมาชิกชมรมเพชรนาคา ในการร่วมทำกิจกรรมต่างๆร่วมกันของสมาชิก ทั้งการตรวจสุขภาพ การออกกำลังกายร่วมกัน การประกอบพิธีกรรมทางศาสนา และการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ พบปะพูดคุย แจ้งข่าวสารเรื่องราวระหว่างกันในหมู่สมาชิกชมรมผู้สูงอายุเพชรนาคาอย่างต่อเนื่อง ชมรมผู้สูงอายุเพชรนาคาเป็นชมรมที่เป็นจุดรวมของผู้สูงอายุในตำบลนาคา สมาชิกของชมรมผู้สูงอายุเพชรนาคา ที่มีความหลากหลายของช่วงวัย โดยองค์ประกอบของคณะกรรมการแบ่งเป็น 3 ช่วงวัย คือ 1. วัยเยาวชน 1 คน 2. วัยกลางคน 3 คน และ 3. วัยผู้สูงอายุ 21 คน มีการแต่งตั้งคณะกรรมการจากมติของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุชมรมเพชรนาคา ซึ่งมีสมาชิกทั้งหมดชมรมจำนวน 213 คน แบ่งเป็นสมาชิกวิสามัญ จำนวน 13 คน

(อายุตั้งแต่ 25-59 ปี) สมาชิกสามัญ จำนวน 200 คน (60 ปีขึ้นไป) ซึ่งมีคณะกรรมการบริหารชมรมผู้สูงอายุเพชรนาคา จำนวน 25 คน เป็นผู้ดูแลชมรมและสมาชิก

จากข้อมูลสถานการณ์ด้านอาชีพของสมาชิกผู้สูงอายุ ชมรมผู้สูงอายุเพชรนาคา พบว่าส่วนใหญ่ผู้สูงอายุทำงานด้านการเกษตรตั้งแต่วัยหนุ่มสาว และปัจจุบันก็ยังประกอบอาชีพด้านการเกษตร ถึงแม้ว่าจะมีอายุมากกว่า 60 ปี ก็ตาม บางคนสุขภาพไม่เอื้ออำนวย ก็ลดบทบาทลงไปทำงานที่เหมาะสมกับสภาพร่างกาย เช่น ปลูกผัก ดูแลสวนรอบๆ บ้านหันมาประกอบอาชีพทำการเกษตรตามฤดูกาล เช่น ฤดูกาลหมาก ก็จะนั่งผ่าหมาก ตากหมากอยู่กับบ้าน ฤดูกาลมังคุดก็จะรับจ้างเก็บมังคุด หรือเก็บมังคุดในสวนตัวเอง คัดขนาดมังคุดเพื่อไปจำหน่าย เป็นต้น แต่โดยภาพรวมก็จะอยู่ในฐานอาชีพเดิมของตนเอง นอกจากนั้นยังมีสมาชิกชมรมผู้สูงอายุเพชรนาคา ที่ประกอบอาชีพค้าขาย เช่น เก็บผัก เดินขาย ตามบ้าน นั่งขายของที่ร้านค้าริมทาง หน้าบ้าน หรือนำไปขายที่ตลาดนัด ในชุมชน รวมทั้งการขายผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับสมุนไพร เช่น ยาดม ยาหอม ยาบำรุงต่างๆ เป็นต้น บ้างก็ทำงานจักสาน สานตะกร้า เชี่ยนหมาก และสุ่มไก่ รวมทั้งทำไม้กวาดดอกอ้อ ขายตามหน้าบ้าน หรือทำเวลาที่มีคนในชุมชน และคนจากภายนอกที่ทราบข้อมูลมาสั่งให้ทำ ทำให้ผู้สูงอายุ มีกิจกรรมที่ทำและเป็นงานที่สร้างรายได้ให้กับผู้สูงอายุอีกด้วย ซึ่งสมาชิกผู้สูงอายุ ชมรมผู้สูงอายุเพชรนาคา ส่วนใหญ่มีความตั้งใจที่จะทำงานต่อจนกว่าจะทำไม่ไหว ด้วยเหตุปัจจัยหลากประการ เช่น อยากมีรายได้ เพื่อลดภาระของครอบครัว อยากมีเพื่อน อยากมีสังคม อยากทำงานเพื่อจะให้ลูกหลานรู้ว่ายังทำงานได้อยู่ เลี้ยงตัวเองได้ และเลี้ยงครอบครัวได้ จากสถานการณ์ดังกล่าว ทางชมรมผู้สูงอายุเพชรนาคาได้พยายามส่งเสริมให้สมาชิกผู้สูงอายุ ได้ใช้ความรู้ ทักษะความสามารถ ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีอยู่ มาสร้างงาน สร้างรายได้ เพื่อลดภาระการพึ่งพาลูกหลาน และมีกิจกรรมการรวมกลุ่มของผู้สูงอายุ ทำกิจกรรมด้านอาชีพต่างๆ ผ่านการสนับสนุนจากหลายหน่วยงาน ให้การส่งเสริมอาชีพต่างๆ เช่น ทำขนม ทำพรมเช็ดเท้า ซึ่งมีสมาชิกผู้สูงอายุเข้าร่วมอบรม แต่ส่วนใหญ่ผู้สูงอายุไม่ได้นำความรู้มาใช้ในการสร้างอาชีพใหม่ ซึ่งผู้สูงอายุมองว่า หากเป็นการอบรมให้ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับอาชีพเดิมของผู้สูงอายุ เช่น อบรมอาชีพที่เกี่ยวข้องด้านการเกษตร ด้านพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน นั้นจะสามารถนำความรู้มาใช้งานได้จริงมากกว่า เนื่องจากเป็นฐานอาชีพ และประสบการณ์เดิมของผู้สูงอายุเพชรนาคา

จากประเด็นความต้องการด้านอาชีพ ที่ผ่านมา กระบวนการเรียนรู้งานวิจัยเพื่อท้องถิ่นภายใต้โครงการวิจัยเรื่องศึกษาแนวทางการพัฒนาอาชีพที่เหมาะสมกับผู้สูงอายุ ชมรมผู้สูงอายุเพชรนาคา ได้นำความรู้ด้านสมุนไพร พัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ยาดมสมุนไพร เพื่อจำหน่ายเป็นรายได้ จัดสวัสดิการให้กับสมาชิกชมรมฯ ในเบื้องต้นทางชมรมเพชรนาคา ดำเนินการด้านตลาด ได้รับการตอบรับพอสมควร แต่ยังต้องพัฒนา และรักษามาตรฐานของผลิตภัณฑ์ยาดมสมุนไพรต่อไปในอนาคต ส่วนสภาพปัญหาสำคัญที่เจอ คือ วัตถุดิบที่นำมาใช้ สมุนไพรบางชนิดยังต้องหาซื้อจากภายนอก และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ที่มีเพียงชนิดเดียว ไม่สามารถที่จะสร้างโอกาสการมีงานทำให้กับผู้สูงอายุในตำบลนาคาได้ทั้งหมด ทั้งๆที่พื้นที่ตำบลนาคา เป็นพื้นที่ที่มีพืชสมุนไพรหลากหลายชนิด สามารถนำมาใช้ทำผลิตภัณฑ์ด้านสุขภาพจากสมุนไพร และความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นของคนตำบลนาคา ก็มีความหลากหลาย เนื่องด้วยตำบลนาคา เป็นที่รวบรวมของคนที่หลากหลาย จากหลายพื้นที่ ที่อพยพมาตั้งรกราก ทำให้ตำบลนาคา มีต้นทุนทางด้านความรู้

ภูมิปัญญาท้องถิ่นทางด้านสมุนไพร อีกทั้ง ความรู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น และแหล่งพืชผักสมุนไพร เกิน 80 % เป็นของสมาชิก และอยู่ในความครอบครองของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุเพชรนาคา

จากการวิเคราะห์ความรู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านพืชผักสมุนไพรของผู้สูงอายุในชุมชน ทำให้เกิดการจุดประกาย ต่อยอดแนวคิด ความรู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่นของคนใต้ เวลาปรุงอาหารพื้นบ้านจะใช้พืชผักสมุนไพรเป็นส่วนประกอบในการปรุงอาหารเพื่อเพิ่มรสชาติให้อร่อย โดยใช้พืชผักสมุนไพรพื้นบ้านที่มีรสชาติที่แตกต่างกัน เช่น รสหวาน มัน เปรี้ยว เผ็ดร้อน ฝาด ขม หอมเย็น นำมาเป็นส่วนผสมในการปรุงอาหารให้มีความกลมกล่อมและมีความอร่อยมากขึ้น โดยปกติแล้ว สมุนไพรในชุมชนมีหลากหลายชนิด แต่ไม่ได้นำมาใช้ประโยชน์ เพราะว่าไม่ได้เก็บรวบรวมข้อมูลเพื่อนำมาบริหารจัดการผลผลิต ยกตัวอย่าง 1) ผักสมุนไพรพื้นบ้าน ที่ให้รสชาติเปรี้ยว เช่น ใบชะมวง ,ใบส้มแก้ว ใช้สำหรับต้มส้มเครื่องในวัว เพิ่มรสเปรี้ยว และช่วยดับความมัน ใบส้มปอย ใบมะขามอ่อน ใช้สำหรับต้มส้มปลาย่าง เพิ่มรสเปรี้ยว มีกลิ่นหอม อีกทั้งมีสรรพคุณเป็นยาระบาย 2) ผักสมุนไพรพื้นบ้าน ที่ให้รสชาติเผ็ดร้อน เช่น ใบชะพลู,ใบราแกงไก่ ใช้สำหรับใส่แกงคั่วไก่ แกงคั่วปลา(ลื่น) หรือปลาที่ไม่มีเกร็ด เพิ่มรสชาติเผ็ดร้อน และช่วยดับกลิ่นคาว อีกทั้งมีสรรพคุณ แก้ขับลม 3) ผักสมุนไพรพื้นบ้าน ที่ให้รสชาติหวาน เช่น ผักหวานป่า,ผักหวานบ้าน,บวบ ใช้สำหรับแกงเลียง แกงจืด เพิ่มความหวานของน้ำแกง และช่วยให้ร่างกายปรับสมดุล หลังฟื้นไข้(เป็นยาเย็น) แก้อ่อนเพลีย เพิ่มความสดชื่น 4) ผักสมุนไพรพื้นบ้าน ที่ให้รสชาติมัน เช่น สะตอ เนียง ถั่วพู ขนุนอ่อน ผักเหลียง ชะอม กระถิน ใช้สำหรับเป็นผักเหนาะกินกับน้ำพริก หรือนำมาทำอาหารประเภท แกง ผัด ทอด ก็ได้ อีกทั้งมีสรรพคุณ บำรุงเส้นเอ็น 5) ผักสมุนไพรพื้นบ้าน ที่ให้รสชาติฝาด_เช่น ยอดมะม่วง ยอดมะกอก ใช้สำหรับเป็นผักเหนาะกินกับน้ำพริก หรือกับแกงกะทิ เพิ่มรสชาติตัดความมันจากแกงกะทิ อีกทั้งมีสรรพคุณ ช่วยสมานแผล และ แก้ท้องร่วง 6) ผักสมุนไพรพื้นบ้าน ที่ให้รสชาติขม มะระขี้นก ยอดหวาย ดอกขี้เหล็ก ใบยอ สะเดา เพกา ผักโขม ใช้สำหรับลวกจิ้มน้ำพริก สำหรับทำอาหารประเภทแกง อีกทั้งมีสรรพคุณ บำรุงโลหิต ช่วยเจริญอาหาร และ 7) ผักสมุนไพรพื้นบ้าน ที่ให้รสชาติหอมเย็น เช่น เตยหอม ดอกขจร ผักปั้ง ใช้มาทำอาหารประเภทผัด ใส่แกงเทโพ ส่วนเตยหอมมาต้มน้ำ เพิ่มความหอม อีกทั้งมีสรรพคุณ ช่วยแก้อ่อนเพลีย บำรุงหัวใจ เป็นต้น โดยส่วนใหญ่จะนำพืชผักสมุนไพรพื้นบ้านที่มี ใช้ปรุงอาหารในครัวเรือน บ้างก็แจกจ่ายเพื่อนบ้าน และบางส่วนนำไปขายตามตลาดนัดในชุมชน ตลาดพืชผักสมุนไพร ขายตามบ้านเรือนในชุมชน ซึ่งการนำไปขายแต่ละครั้งก็ขายได้ราคาไม่มาก หนำซ้ำยังมีการขายที่คล้ายกันหลายเจ้า ทำให้การขายสดไม่สามารถสร้างรายได้ที่แน่นอนมั่นคงให้กับเกษตรกร

ทางชมรมผู้อายุเพชรนาคา จึงนำผลผลิตพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน มาสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ของชุมชนขึ้นมา เช่น ยาดมสมุนไพร น้ำมันเหลือง ลูกประคบ น้ำมันสกัดเย็น ผงปรุงรสผักพื้นบ้าน และสมุนไพรตากแห้ง จำหน่ายเป็นยาและอาหาร ส่วนผลิตภัณฑ์ที่แปรรูปแล้วจะขายตามงานพิธีและกลุ่มคนรักสุขภาพในชุมชน และชมรมเท่านั้น ไม่ได้ขายในตลาดที่กว้าง ปัญหาและข้อจำกัดที่พบ คือ 1) การต่อยอดทุนชุมชน ศักยภาพการผลิตพืชผักสมุนไพรพื้นบ้านกระบวนการผลิตและแปรรูปพืชผักสมุนไพรพื้นบ้านสร้างผลิตภัณฑ์ชุมชนยังมีน้อย ขาดโอกาสในการสร้างรายได้ สามารถสร้างทางเลือกในกับเกษตรกร กลุ่มผู้สูงอายุในชุมชน 2) การพัฒนาคุณภาพ มาตรฐาน และอัตตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน

(ด้านรูปแบบ ด้านบรรจุภัณฑ์ ด้านคุณภาพผลิตภัณฑ์ และด้านความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น) ยังไม่ตรงกับความต้องการเป็นที่รู้จัก และยอมรับของผู้บริโภคของกลุ่มลูกค้าตลาดทางเลือกที่เน้นด้านสุขภาพและ 3) การบริหารจัดการผลผลิตพืชผักสมุนไพร การพัฒนาผลิตภัณฑ์ ขาดการเชื่อมร้อยเครือข่ายตลาดผู้บริโภค และช่องทางการตลาดที่ยังไม่หลากหลาย มีตลาดและกลุ่มเป้าหมายเฉพาะ ที่ตอบโจทย์กับผลิตภัณฑ์ และยังไม่มีกลไกการบริหารจัดการแบบเครือข่ายตลาด ทั้งในพื้นที่ ระดับจังหวัด และต่างจังหวัด จึงจำเป็นต้องพัฒนาผลิตภัณฑ์และสร้างตลาดทางเลือกของผลิตภัณฑ์ที่สามารถสร้างการรับรู้ การซื้อขาย สร้างรายได้ และสร้างการยอมรับของผลิตภัณฑ์ และมีตลาดที่แน่นอนรองรับ

งานวิจัยเพื่อท้องถิ่น จึงเป็นทางเลือกหนึ่งที่สำคัญ ที่จะมีส่วนสร้างกระบวนการเรียนรู้ที่เน้นเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม ตามความต้องการของท้องถิ่น เพื่อพัฒนาศักยภาพของชุมชน ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นในด้านพืช ผักสมุนไพรพื้นบ้าน และนำความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการนำพืชผักสมุนไพรมาใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวัน มาต่อยอดกระบวนการผลิตและแปรรูปพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน สร้างผลิตภัณฑ์ชุมชน เพื่อให้เป็นที่รู้จักและยอมรับ ที่สามารถสร้างรายได้ สร้างทางเลือกในกับชุมชน เกิดรูปธรรมการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากพืช ผัก สมุนไพร เช่น 1) ยาดมสมุนไพรหลอดขนาดต่างๆ 2) น้ำมันเหลืองใช้ทาภายนอก ขนาดและปริมาณต่างๆ 3) ลูกประคบเป็นชุดพร้อมสมุนไพรประกอบที่สามารถเติมเพิ่มได้ ตามความต้องการในการใช้ประโยชน์ ของกลุ่มเป้าหมาย เช่น กลุ่มคนรักสุขภาพ ร้านขายยา ร้านค้าสมาชิกชมรมผู้สูงอายุ ร้านนวดสมุนไพร เป็นต้น 4) ผงปรุงรสผักสมุนไพรแบบแห้ง ที่สามารถเก็บได้นานและใช้ประโยชน์ในหลากหลาย และ 5) สมุนไพรอบแห้ง ขายเป็นยาสมุนไพรส่งตามร้านขายยาและร้านรักษ์สุขภาพโดยจัดเป็นชุด ตามสรรพคุณและการรักษาโรค ตามใบกำกับของแพทย์แผนไทยและแผนปัจจุบัน หากทางชุมชนไม่มีการดำเนินการในเรื่องนี้ ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีก็จะเลือนหายไปพร้อมกับผู้สูงอายุโดยไม่มีคนสืบทอด เช่น ยาดม ยาเหลือง ลูกประคบ ยาหอม ฯลฯ สมุนไพรที่มีในชุมชนก็ไม่ได้นำมาใช้ให้เกิดประโยชน์ สร้างคุณค่า สร้างรายได้ให้กับคนในชุมชน ไม่เกิดเป็นอาชีพเสริมทดแทนพืชเกษตรที่ตกต่ำ ผู้สูงอายุขาดคุณค่าในตัวเอง ไม่เกิดการรวมตัวของผู้สูงอายุ ผู้สูงอายุจะป่วย ติดบ้าน ติดเตียง คอยพึ่งพาแต่ลูกหลาน ไม่เกิดการมีส่วนร่วมของคนในชุมชน โดยเฉพาะครอบครัวของผู้สูงอายุส่วนในภาพรวมชุมชนมูลค่าเศรษฐกิจจะลดลง คนในชุมชนไม่สามารถสร้างงาน สร้างอาชีพ สร้างรายได้เสริม และไม่เกิดการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรในพื้นที่ ที่มีได้ ดังนั้น การพัฒนาผลิตภัณฑ์พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์สู่ตลาดทางเลือก ตำบลนาคา อำเภอสุขสำราญ จังหวัดระนอง จึงมีความสำคัญ โดยทางกลุ่มได้วางเป้าหมายในการดำเนินงานวิจัยใน 3 วัตถุประสงค์ที่สำคัญคือ 1) เพื่อศึกษาศักยภาพของชุมชนในการผลิต ผลิตภัณฑ์พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน 2) เพื่อพัฒนาคุณภาพ มาตรฐานและอัตตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์พืชผักสมุนไพรพื้นบ้านและ 3) เพื่อพัฒนาช่องทางการตลาด สร้างตลาดทางเลือกของผลิตภัณฑ์พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน ที่เน้นการสร้างกระบวนการเรียนรู้ แบบมีส่วนร่วมของชุมชน การนำความรู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่นมาสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ของชุมชน โดยพัฒนาผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน สู่ตลาดทางเลือกทั้งในและนอกพื้นที่ เพื่อให้เป็นที่รู้จักและยอมรับ สร้างรายได้ สร้างโอกาสการมีงานทำให้กับผู้สูงอายุในตำบลนาคาต่อไป

1.2) คำถามวิจัย

1. ศักยภาพของชุมชนในการผลิต ผลิตภัณฑ์พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน เป็นอย่างไร มีปัจจัยเงื่อนไขอะไรบ้าง และจะมีการบริหารจัดการอย่างไรให้มีประสิทธิภาพ

2. คุณภาพ มาตรฐาน และอัตตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์พืชผักสมุนไพรพื้นบ้านเป็นอย่างไร และตลาดทางเลือกที่เหมาะสมกับชุมชน เป็นอย่างไร มีปัจจัย เงื่อนไข อะไรบ้าง

3. ช่องทางการตลาดของผลิตภัณฑ์พืชผักสมุนไพรพื้นบ้านมีกี่ช่องทาง มีปัจจัยเงื่อนไขอะไรบ้าง และจะสร้างตลาดทางเลือกของผลิตภัณฑ์พืชผักสมุนไพรพื้นบ้านได้อย่างไร

1.3) วัตถุประสงค์

1) เพื่อศึกษาศักยภาพของชุมชนในการผลิต ผลิตภัณฑ์พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน

2) เพื่อพัฒนาคุณภาพ มาตรฐาน และอัตตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน

3) เพื่อพัฒนาช่องทางการตลาด สร้างตลาดทางเลือกของผลิตภัณฑ์พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน

1.4) ทบทวนเอกสาร /งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ทางผู้เสนอโครงการวิจัย ได้ทบทวนเอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง จำนวน 2 เรื่อง ดังนี้

เรื่องที่ 1 การใช้ประโยชน์และมูลค่าทางเศรษฐกิจของผักพื้นบ้านในตำบลคู้ยายหมี อำเภอสนามชัยเขต จังหวัดฉะเชิงเทรา

มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาลักษณะการใช้ประโยชน์โดยตรงจากผักพื้นบ้าน ตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง เพื่อทำการประเมินมูลค่าทางเศรษฐกิจของผักพื้นบ้านในตำบลคู้ยายหมี อำเภอสนามชัย จังหวัดฉะเชิงเทรา จากการทบทวนเอกสารงานวิจัยชิ้นนี้ พบว่าผู้วิจัยให้ความสำคัญของการใช้ประโยชน์โดยตรงจากผักพื้นบ้านที่อยู่รอบบ้านและชุมชน ครัวเรือนสามารถเพิ่มรายได้ลดรายจ่ายจากการใช้ประโยชน์โดยตรง จากผักพื้นบ้านที่มีอยู่ และสามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผักที่มีอยู่รอบๆบ้านได้เป็นอย่างดีรวมถึงการที่ครัวเรือนหรือ ชุมชนควรจะได้ตระหนักและเห็นความสำคัญ ของผักพื้นบ้านที่มีอยู่รอบๆ ครัวเรือนภายในชุมชนซึ่ง เป็นทุนเดิมอยู่แล้วว่าจะทำอย่างไรให้เกิดประโยชน์สูงสุด และนำมาสร้างรายได้ให้กับครัวเรือนได้มากที่สุดซึ่งมีประเด็นที่สอดคล้องกับงานวิจัยที่จะดำเนินการ ในเรื่องการศึกษาลักษณะการใช้ประโยชน์จากผักพื้นบ้าน ไม่ว่าจะเป็นการบริโภคภายในครัวเรือน การส่งขายให้พ่อค้าแม่ค้า และการผลิตเป็นผลผลิตต่อเนื่อง รวมทั้งประเด็นในเรื่องของมูลค่าทางเศรษฐกิจของผักพื้นบ้าน ไม่ว่าจะเป็นมูลค่าการบริโภคผักพื้นบ้านในครัวเรือน มูลค่าขายส่งผักพื้นบ้านให้กับพ่อค้าแม่ค้า และมูลค่าของผลผลิตต่อเนื่องจากผักพื้นบ้าน โดยทีมวิจัยได้ทบทวนประเด็นวิจัยที่เกี่ยวข้องเพื่อนำมาออกแบบเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล วิเคราะห์ และวางแผนกระบวนการผลิต การแปรรูปพืชผักสมุนไพรโดยวิธีธรรมชาติต่อไป

เรื่องที่ 2 การส่งเสริมศักยภาพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ดตับเต่าแบบการมีส่วนร่วมของชุมชนตำบลสามเรือน อำเภอบางปะอิน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

งานวิจัยนี้เป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพ โดยอาศัยกระบวนการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม การแปรรูปผลิตภัณฑ์เห็ดตับเต่า เพื่อให้มีผลิตภัณฑ์เห็ดตับเต่าจำหน่ายนอกฤดูกาลได้ และสามารถยืดอายุการเก็บรักษาให้นานขึ้นจึงมีความสำคัญมากสำหรับชุมชนสามเรือน ซึ่งจากการวิจัย ได้มีการแปรรูปผลิตภัณฑ์เห็ดตับเต่าในน้ำเกลือบรรจุขวดแก้วและผลิตภัณฑ์เห็ดตับเต่าอบแห้ง เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มของเห็ดตับเต่าโดยการยืดอายุการเก็บรักษาและการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ยกระดับผลิตภัณฑ์แปรรูปเห็ดตับเต่าเชิงการค้า มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน จนเกิดการรวมกลุ่มแปรรูปพัฒนาร่วมใจเพื่อจำหน่ายและแปรรูปผลิตภัณฑ์เห็ดตับเต่า โดยชุมชนจากการทบทวนเอกสารงานวิจัยชิ้นนี้ พบว่ามีประเด็นที่น่าสนใจ และสอดคล้องกับประเด็นที่จะทำการวิจัยในโครงการ คือองค์ความรู้และเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน โดยจะมีการศึกษาชนิดของพืชผักสมุนไพรที่มีอยู่ในตำบลนาคา ลักษณะการนำไปใช้ประโยชน์ในด้านต่างๆ ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการนำพืชผักสมุนไพรมาใช้ในชีวิตประจำวันของคนในชุมชนตลอดจนปัจจัย เงื่อนไขที่มีผลต่อ กระบวนการผลิตและแปรรูปพืชผักสมุนไพรพื้นบ้านโดยวิธีธรรมชาติ (ปลอดสารพิษ) เพื่อออกสู่ตลาด

1.5) นิยามศัพท์ปฏิบัติการ

1. พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน หมายถึง พืชผักที่มีอยู่ในท้องถิ่น ที่ชาวบ้านนำมาบริโภค ซึ่งมีทั้งปลูกไว้ในครัวเรือน ในพื้นที่สวน หรือที่ได้มาจากแหล่งธรรมชาติ โดยพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน มีคุณสมบัติเป็นทั้งอาหารและเป็นยา ซึ่งพืชผักพื้นบ้าน อาจมีชื่อเรียกแตกต่างกันไปแต่ละท้องถิ่น นอกจากนี้รวมถึงลักษณะการนำมาใช้ประโยชน์ในการประกอบอาหารก็แตกต่างกันไปแต่ละท้องถิ่น

2. การใช้ประโยชน์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน หมายถึง ลักษณะการใช้ประโยชน์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน เช่น ลักษณะการใช้ประโยชน์จากผักพื้นบ้าน ไม่ว่าจะเป็นการบริโภคภายในครัวเรือน การส่งขายให้กับพ่อค้าแม่ค้า และการผลิตเป็นผลผลิตต่อเนื่องรวมถึงชนิดสรรพคุณของพืชผักสมุนไพรพื้นบ้านที่มีอยู่ในตำบลนาคา ตลอดจนความรู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการนำพืชผักสมุนไพรมาใช้ในชีวิตประจำวันของคนในชุมชน

3. กระบวนการผลิตและแปรรูป หมายถึง กระบวนการผลิตและแปรรูปพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน โดยการรักษาอาหารหรือแปรรูปอาหารทำให้อยู่ได้นานขึ้น แต่ยังคงคุณค่าทางโภชนาการประโยชน์ของพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน ด้วยกระบวนการของการแปรรูปซึ่งมีด้วยกันหลายวิธี ได้แก่ การดอง การตากแห้ง เป็นต้น ซึ่งกระบวนการผลิตและ การแปรรูปพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน จะเน้นกระบวนการแบบอาศัยความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นผสมผสานกับความสมัยใหม่ เพื่อให้เกิดคุณภาพ มาตรฐานของกระบวนการผลิตและการแปรรูปที่คงวิธีธรรมชาติ ที่เน้นความปลอดภัย

1.6) ขอบเขตการศึกษา

ขอบเขตพื้นที่/ระยะเวลา

พื้นที่ศึกษา : ตำบลนาคา อ.สุขสำราญ จ.ระนอง (ฐานที่อยู่ของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุเพชรนาคาที่กระจายทั้ง 8 หมู่บ้านของตำบลนาคา)

ระยะเวลาการดำเนินงาน : 1 ปี (เริ่มวันที่ 15 มิถุนายน 2562 – 14 มิถุนายน 2563)

ประชากรหรือกลุ่มเป้าหมาย

(1) กลุ่มเป้าหมายหลัก ประกอบด้วย ผู้สูงอายุในตำบลนาคา, สมาชิกชมรมผู้สูงอายุเพชรนาคา, ภูมิปัญญาท้องถิ่น, ผู้นำชุมชน และกลุ่มเกษตรกร

(2) กลุ่มเป้าหมายรอง ประกอบด้วย ภาคีเครือข่ายหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น สำนักงานเกษตรอำเภอสุขสำราญ สำนักงานกองทุนฟื้นฟูเกษตรกร จ.ระนอง สำนักงานพัฒนาชุมชน กศน. และองค์การบริหารส่วนตำบลนาคา เป็นต้น

ช่วงเวลาที่สนใจศึกษา

ช่วงปี พ.ศ.2559-2562 ช่วงสถานการณ์ด้านเศรษฐกิจ ราคาพืชผลทางการเกษตรที่ตกต่ำ การปรับตัวของเกษตร ด้วยการพึ่งตนเอง

1.7) ประเด็นศึกษา

1. ประเด็นศักยภาพของชุมชนในการผลิต ผลิตภัณฑ์พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน
   1.1) ชนิดของพืชผักสมุนไพรที่มีอยู่ในตำบลนาคา
   1.2) ลักษณะการนำมาใช้ประโยชน์
   1.3) ปริมาณ จำนวน แหล่งที่อยู่พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน
   1.4) ความรู้ วิธีการแปรรูปพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน
   1.5) ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน
2. ประเด็นพัฒนาคุณภาพ มาตรฐาน และอัตตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน
   2.1) ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการนำพืชผักสมุนไพรมาใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวัน
   2.2) กระบวนการผลิตและแปรรูปพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน
   2.3) การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน (ด้านรูปแบบ ด้านบรรจุภัณฑ์ ด้านคุณภาพผลิตภัณฑ์ และด้านความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น)
   2.4) ความรู้ แนวคิด การออกแบบกระบวนการผลิต การพัฒนาผลิตภัณฑ์ เชื่อมโยงความรู้ของ ภูมิปัญญาท้องถิ่น
   2.5) การสร้างความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น
3. ประเด็นพัฒนาช่องทางการตลาด สร้างตลาดทางเลือกของผลิตภัณฑ์พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน

3.1) ความต้องการผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน จากผู้บริโภค พ่อค้า แม่ค้า

3.2) เส้นทางการตลาด ช่องทางการตลาด

3.3) แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน

3.4) กลไกการตลาดผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน

1.8) วิธีการดำเนินงานวิจัย

1.8.1) หมวดกิจกรรมการบริหารจัดการ เพื่อการเตรียมความพร้อมชุมชน และนักวิจัย เป็นขั้นตอนที่ให้นักวิจัยได้บริหารจัดการโครงการวิจัย ผ่านกระบวนการประชุมกลุ่มย่อย เพื่อวางแผนเตรียมความพร้อมนักวิจัยก่อนปฏิบัติการวิจัย และหลังจากปฏิบัติการวิจัย สรุปบทเรียนAAR ทุกครั้ง เพื่อให้นักวิจัยได้พัฒนาศักยภาพในการบริหารงานโครงการได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมทั้งการชี้แจงทำความเข้าใจต่อชุมชน และผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง ได้เข้าใจถึงที่มาที่ไปของโครงการวิจัย เพื่อสร้างความรู้ความเข้าใจร่วมกันในการดำเนินงาน มีกิจกรรม ดังนี้

กิจกรรมที่ 1 ประชุมประจำเดือน (12 ครั้ง) โดยทีมวิจัยจัดประชุมกลุ่มย่อย จำนวน 15 คน เพื่อวางแผนการดำเนินงาน แบ่งบทบาทหน้าที่ กำหนดกติกาการทำงานร่วมกัน การเสริมศักยภาพการเก็บข้อมูล ก่อนลงพื้นที่ปฏิบัติการวิจัย แลกเปลี่ยนเรียนรู้ สรุปบทเรียนการดำเนินงานในแต่ละครั้ง รวมทั้งการบริหารจัดการด้านเอกสารการเงินโครงการ สรุปเอกสารรายงานกิจกรรมให้เป็นปัจจุบัน ในการจัดประชุมแต่ละครั้งควรมีการประสานงานที่ปรึกษาโครงการวิจัย พี่เลี้ยงนักวิจัย หรือผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องมาเข้าร่วมสังเกตการณ์ ร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ให้คำแนะนำต่อการดำเนินงานจะทำให้เกิดประสิทธิภาพในการดำเนินงานมากขึ้น (ตั้งแต่เดือนมิถุนายน 2562 - เดือนมิถุนายน 2563)

กิจกรรมที่ 2 เวทีชี้แจงความเป็นมาของโครงการต่อชุมชนและภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง โดยทีมวิจัยจัดประชุมกลุ่มใหญ่ จำนวน 150 คน เพื่อชี้แจงทำความเข้าใจความเป็นมาของโครงการ ต่อชุมชน และผู้ที่เกี่ยวข้อง ให้ทราบถึงความเป็นมาของโครงการ เป้าหมาย วัตถุประสงค์ของโครงการวิจัย (ช่วงเดือนมิถุนายน 2562 - เดือนกรกฎาคม 2562)

กิจกรรมที่ 3 เวทีนำเสนอผลงานวิจัย โดยทีมวิจัยจัดประชุมกลุ่มใหญ่ เพื่อนำเสนอผลงานวิจัย โดยทีมวิจัยนำเสนอผลงานวิจัย ใน 3 เรื่อง คือ 1) ศักยภาพของชุมชน ในด้านพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน 2) การพัฒนาศักยภาพ กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้านและ 3) แนวทางการพัฒนา เชื่อมโยง ช่องทางการตลาดผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้านสู่ตลาดทางเลือก โดยกำหนดผู้เข้าร่วม จำนวน 200 คน ระยะเวลา 1 วัน ผ่านเครื่องมือการนำเสนอผลงานวิจัย และการแสดงผลงาน ผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน ในรูปแบบการจัดตลาดนัดความรู้ วิจัย กินได้ “ตลาดนัดพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน” เพื่อพัฒนาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ ที่สอดคล้องเหมาะสมกับศักยภาพชุมชน สร้างอาชีพสร้างรายได้ สร้างคุณค่าอัตตลักษณ์ท้องถิ่น โดยการเพิ่มคุณค่าจากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน ผ่านการออกแบบ ยกระดับเป็นผลิตภัณฑ์ของชุมชน ที่นำความรู้ ภูมิปัญญาผสมผสานกับความสมัยใหม่ สร้าง

ผลิตภัณฑ์ทางเลือก นำเสนอให้กับผู้บริโภค รับรู้ถึงคุณค่าของผลิตภัณฑ์ชุมชนในเชิงบวก(ช่วงเดือนเมษายน 2563 - เดือนมิถุนายน 2563)

กิจกรรมที่ 4 ประชุม/เข้าร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้กิจกรรมเครือข่ายงานวิจัย โดยทีมวิจัยประสานงานเข้าร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ เพื่อเป็นการเสริมพลังการเรียนรู้ ระหว่างนักวิจัย กับนักวิจัย เรียนรู้ข้ามพื้นที่วิจัยเพื่อให้เกิดการหนุนเสริมการทำงานร่วมกันในลักษณะเครือข่ายนักวิจัย (ตั้งแต่เดือนมิถุนายน 2562 -เดือนมิถุนายน 2563)

1.8.2 หมวดกิจกรรมการศึกษาหาความรู้ โดยออกแบบกิจกรรมภายใต้วัตถุประสงค์เพื่อศึกษาศักยภาพของชุมชนในการผลิต ผลิตภัณฑ์พืช ผักสมุนไพรพื้นบ้าน มีกิจกรรม ดังนี้

กิจกรรมที่ 1 ศึกษา/เก็บรวบรวมข้อมูลพืชผักสมุนไพรพื้นบ้านกับการประโยชน์ ทีมวิจัยประสานงานกลุ่มเป้าหมาย ผู้สูงอายุ ภูมิปัญญาท้องถิ่น ตัวแทนเกษตรกร จาก 8 หมู่บ้านในตำบลนาคา จำนวน 160 คน ด้วยการสัมภาษณ์ แบบรายบุคคล/กลุ่มย่อย ระยะเวลา 5 วัน ด้วยเครื่องมือแบบสัมภาษณ์/แบบสอบถาม เกษตรกรผู้สูงอายุ ภูมิปัญญาท้องถิ่น ในประเด็น เช่น 1) ชนิดของพืชผักสมุนไพรที่มีอยู่ในตำบลนาคา 2) ลักษณะการนำมาใช้ประโยชน์ 3) ปริมาณ จำนวน แหล่งที่อยู่พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน 4) ความรู้ วิธีการแปรรูปพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน 5) ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน เป็นต้น เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ศักยภาพของชุมชน ด้านพืชผักสมุนไพรพื้นบ้านสู่การวางแผน ออกแบบกระบวนการผลผลิต (ช่วงเดือนกรกฎาคม 2562)

กิจกรรมที่ 2 ศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการใช้ประโยชน์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน ทีมวิจัยประสานงานคัดเลือกกลุ่มเป้าหมาย จากแกนนำผู้สูงอายุ ภูมิปัญญาท้องถิ่น ตัวแทนเกษตรกร หมู่บ้านละ 5 คน จาก 8 หมู่บ้านในตำบลนาคา จำนวนรวม 4 คน ด้วยการสัมภาษณ์ แบบรายบุคคล/กลุ่มย่อย ระยะเวลา 3 วัน ด้วยเครื่องมือแบบสัมภาษณ์/แบบสอบถาม ผู้สูงอายุ ภูมิปัญญาท้องถิ่น ตัวแทนเกษตรกร ในประเด็น เช่น 1) ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการนำพืชผักสมุนไพรมาใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวัน 2) กระบวนการผลิตและแปรรูปพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน เป็นต้น เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์ศักยภาพของชุมชน ด้านพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน สู่การวางแผน ออกแบบกระบวนการผลผลิต (ช่วงเดือนกรกฎาคม 2562)

กิจกรรมที่ 3 การสรุป วิเคราะห์ผลข้อมูลศักยภาพของพืชผักสมุนไพรพื้นบ้านและภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการใช้ประโยชน์ ทีมวิจัยประสานงานคัดเลือกกลุ่มเป้าหมาย จากแกนนำผู้สูงอายุ ตัวแทนภูมิปัญญาท้องถิ่น ตัวแทนเกษตรกร และทีมวิจัย ที่ปรึกษาโครงการ จำนวนรวม 30 คน ด้วยการจัดประชุมกลุ่มย่อย ระยะเวลา 1วัน ด้วยเครื่องมือการสรุป/วิเคราะห์ผลข้อมูลศักยภาพของพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน ในประเด็น เช่น 1) ข้อมูลพืชผักสมุนไพรพื้นบ้านกับการประโยชน์ 2) ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการใช้ประโยชน์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน เป็นต้น เพื่อนำข้อมูลมาสรุป วิเคราะห์ผลศักยภาพของชุมชน พืชผักสมุนไพรพื้นบ้านกับการประโยชน์ ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการใช้ประโยชน์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน จัดทำฐานข้อมูลเพื่อเข้าสู่เวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้คืนข้อมูลชุมชน (ช่วงเดือนกรกฎาคม - สิงหาคม 2562)

กิจกรรมที่ 4 ศึกษาเก็บรวบรวมความต้องการผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน จาก ผู้บริโภค พ่อค้า แม่ค้า เส้นทางการตลาด ช่องทางการตลาด ทีมวิจัยประสานงานกลุ่มเป้าหมาย กลุ่มผู้บริโภค กลุ่มพ่อค้า แม่ค้า จำนวน 100 คน ด้วยการสัมภาษณ์ แบบรายบุคคล/กลุ่มย่อย ระยะเวลา 5 วัน ด้วยเครื่องมือแบบสัมภาษณ์/แบบสอบถาม กลุ่มผู้บริโภค กลุ่มพ่อค้า แม่ค้า ในประเด็นความต้องการผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน เช่น 1) ข้อมูลที่จะทำให้รู้จักกลุ่มผู้บริโภค/กลุ่มพ่อค้าแม่ค้า ผู้ประกอบการ (ข้อมูลพื้นฐาน เช่น เพศ อายุ การศึกษา รายได้ อาชีพ ฐานะการสมรส ขนาดครอบครัว ศาสนา ที่อยู่อาศัย ฐานนะทางเศรษฐกิจและสังคม เป็นต้น 2) ข้อมูลทางด้านสภาพจิตใจของผู้บริโภคที่อยู่เบื้องหลังพฤติกรรมของผู้บริโภค ได้แก่ ความต้องการ ความปรารถนา แรงจูงใจ ทัศนคติ ความคิด การรับรู้ การเรียนรู้ เป็นต้น 3) ข้อมูลเกี่ยวกับการดำเนินชีวิตของผู้บริโภค เช่น รูปแบบการดำเนินชีวิต ค่านิยม กิจกรรมที่ผู้บริโภคทำ สิ่งที่ผู้บริโภคสนใจ ความคิดเห็นของผู้บริโภค เป็นต้น 4) ข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมการบริโภคสื่อของผู้บริโภคเพื่อให้เข้าถึงผู้บริโภค เช่น เวลาในการใช้สื่อ การเลือกบริโภคสื่อ เป็นต้น 5) ข้อมูลพฤติกรรมการซื้อ การใช้ เช่น ความรู้ที่เลือกซื้ออะไร ซื้อที่ไหน ซื้อเมื่อไหร่ ซื้อมากน้อยแค่ไหน ใช้มาตรฐานอะไรในการตัดสินใจซื้อ เป็นต้น และ6) ข้อมูลเกี่ยวกับสภาพทางสังคมและวัฒนธรรมของผู้บริโภค เพื่อเรียนรู้ปัจจัยภายนอก เช่น พฤติกรรมในการเลือกบริโภค การคำนึงถึงสุขภาพ สิ่งแวดล้อม ประเพณีวัฒนธรรม เป็นต้น เพื่อนำมาออกแบบการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน การวางแผนที่เหมาะสมในการพัฒนาการตลาด (ช่วงเดือนสิงหาคม 2562)

กิจกรรมที่ 5 ศึกษาดูงานตลาดทางเลือกผลิตภัณฑ์ชุมชน ทีมวิจัยประสานงานแหล่งเรียนรู้เพื่อศึกษาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในประเด็นกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน ในด้านรูปแบบ ด้านบรรจุภัณฑ์ ด้านคุณภาพผลิตภัณฑ์ และด้านความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น รวมทั้งกลไกการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน มีผู้เข้าร่วมศึกษาดูงาน จำนวน 12 คน โดยออกแบบเชื่อมโยงกับเครือข่ายโครงการวิจัยย่อย และโครงการวิจัยชุดการพัฒนาช่องทางการตลาด เดินทางไปศึกษาดูงานตลาดทางเลือกผลิตภัณฑ์ชุมชน ในพื้นที่จังหวัดสุพรรณบุรี อยุธยาและจังหวัดเลย ในรูปแบบเครือข่าย ชุดโครงการวิจัยการพัฒนาช่องทางการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน จังหวัดระนอง โดยออกแบบกระบวนการให้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน ภายในชุดโครงการวิจัย และแลกเปลี่ยนเรียนรู้จากพื้นที่ศึกษาดูงาน หลังจากเสร็จกระบวนการ ออกแบบให้มีการสรุปบทเรียน AAR สะท้อนการเรียนรู้ การนำไปปรับใช้ร่วมกัน (ช่วงเดือนสิงหาคม –กันยายน 2562)

กิจกรรมที่ 6 การสรุป วิเคราะห์ผลข้อมูลความต้องการของผู้บริโภคและตลาดทางเลือก ผลิตภัณฑ์ชุมชน โดยทีมวิจัยนำผลจัดประชุมกลุ่มย่อย การศึกษาดูงาน และการสัมภาษณ์ความต้องการของผู้บริโภค ในประเด็นกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน ในด้านรูปแบบ ด้านบรรจุภัณฑ์ ด้านคุณภาพผลิตภัณฑ์ และด้านความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น รวมทั้งกลไกการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน มาร่วมกันสรุปวิเคราะห์ผล โดยประสานงานผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง จำนวน 30 คน มาร่วมสรุป วิเคราะห์ชุดข้อมูล ร่วมกันออกแบบ และวางแผนการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน เพื่อการพัฒนาเข้าสู่ตลาดทางเลือก (ช่วงเดือนสิงหาคม – กันยายน 2562)

1.8.3 หมวดกิจกรรมการปฏิบัติการ โดยออกแบบกิจกรรมภายใต้วัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาคุณภาพ มาตรฐาน และอัตตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน พัฒนาช่องทางการตลาด สร้างตลาดทางเลือกของผลิตภัณฑ์พืชผักสมุนไพร มีกิจกรรม ดังนี้

กิจกรรมที่ 1 อบรมเสริมศักยภาพ เติมเต็มความรู้ แนวคิด การออกแบบกระบวนการผลิต การพัฒนาผลิตภัณฑ์ สร้างความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น ทีมวิจัยประสานงานคัดเลือกกลุ่มเป้าหมาย แกนนำผู้สูงอายุ ตัวแทนภูมิปัญญาท้องถิ่น ตัวแทนเกษตรกร ตัวแทนกลุ่ม และทีมวิจัย ที่ปรึกษาโครงการ จำนวนรวม 30 คน ด้วยการจัดประชุมกลุ่มใหญ่ ระยะเวลา 2 วัน ด้วยเครื่องมือ /ออกแบบกระบวนการเรียนรู้เชิงปฏิบัติการ (จัด work shop) ในประเด็น รูปแบบ การออกแบบผลิตภัณฑ์ ด้านบรรจุภัณฑ์ ด้านคุณภาพผลิตภัณฑ์ ที่เชื่อมโยงความรู้ของภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อนำไปสู่การทดลองปฏิบัติการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน (ช่วงเดือน กันยายน-ตุลาคม 2562)

กิจกรรมที่ 2 ทดลองปฏิบัติการพัฒนาผลิตภัณฑ์ โดยทีมวิจัยร่วมกับแกนนำผู้สูงอายุ ตัวแทนภูมิปัญญาท้องถิ่น ตัวแทนเกษตรกร ตัวแทนกลุ่ม และทีมวิจัย ปฏิบัติการร่วมกันผลิต ผลิตภัณฑ์ผลิตภัณฑ์จากพืช ผักสมุนไพรพื้นบ้าน ตามรูปแบบที่ผ่านการออกแบบผลิตภัณฑ์ที่กำหนดไว้ตามแผนงานการผลิต รวมทั้งการวิเคราะห์ต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาจำหน่ายให้ชัดเจน โดยกำหนดฝ่ายผลิตจำนวน 20 คน ระยะเวลา 7 วัน ในการปฏิบัติการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน (ช่วงเดือน ตุลาคม-พฤศจิกายน 2562)

กิจกรรมที่ 3 อบรมพัฒนาศักยภาพแกนนำกลุ่ม จัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ ผลิตภัณฑ์ชุมชน โดยทีมวิจัยประสานงานวิทยากรผู้มีความรู้ด้านการจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ที่การส่งเสริมการขาย ที่สอดคล้องเหมาะสมกับช่องทางการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน โดยออกแบบกระบวนการเรียนรู้เชิงปฏิบัติการ (จัดwork shop) การสื่อสารผ่านสื่อเพื่อการส่งเสริมการขยาย และการเสริมพลังให้กับชุมชน ชูอัตตลักษณ์ความเป็นชุมชน ผ่านผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน โดยเน้นการมีส่วนร่วมในการออกแบบจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ ผลิตภัณฑ์ชุมชน โดยกำหนดผู้เข้าร่วม จำนวน 30 คน ระยะเวลา 2 วัน (ช่วงเดือน พฤศจิกายน 2562)

กิจกรรมที่ 4 ทดลองออกตลาด โดยทีมวิจัย ร่วมกันแกนนำผู้สูงอายุ ตัวแทนภูมิปัญญาท้องถิ่น ตัวแทนเกษตรกร ตัวแทนกลุ่ม และทีมวิจัย ทดลองออกตลาด จำนวน 20 คน ระยะเวลา 5 วัน เช่น การออกตลาดด้วยการจัดบูทนำเสนอผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน ในแหล่งชุมชน สถานที่ท่องเที่ยวที่สำคัญของจังหวัดระนอง ถนนคนเดิน รวมทั้ง การนำเสนอผลิตภัณฑ์ ตามร้านจำหน่ายของฝาก ห้างร้าน ผู้ประกอบการธุรกิจ รีสอร์ต โรงแรม เป็นต้น รวมทั้งหน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้อง เช่น พัฒนาชุมชน ไปรษณีย์ไทย เป็นต้น (ช่วงเดือนธันวาคม 2562 –กุมภาพันธ์ 2563)

1.8.4 หมวดกิจกรรมการสรุป วิเคราะห์ผล โดยออกแบบกิจกรรมภายใต้วัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์จากผักเหลียง เพื่อสร้างช่องทางการตลาด เครือข่ายตลาดทางเลือกของผลิตภัณฑ์จากผักเหลียงระดับจังหวัด โดยใช้ฐานข้อมูลศักยภาพของชุมชนในการจัดการผลผลิตจาก

ผักเหลียง ข้อมูลการพัฒนาคุณภาพ มาตรฐาน และอัตตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์จากผักเหลียง มาวางแผนในการดำเนินงาน มีกิจกรรม ดังนี้

กิจกรรมที่ 1 จัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ศักยภาพของพืชผักสมุนไพรพื้นบ้านและภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการใช้ประโยชน์ ทีมวิจัยประสานงานคัดเลือกกลุ่มเป้าหมาย จากแกนนำผู้สูงอายุ ตัวแทนภูมิปัญญาท้องถิ่น ตัวแทนเกษตรกร ตัวแทนหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และทีมวิจัย ที่ปรึกษาโครงการ จำนวนรวม 50 คน ด้วยการจัดประชุมกลุ่มใหญ่ ระยะเวลา 1 วัน ด้วยเครื่องมือ /กระบวนการคืนข้อมูลให้กับชุมชน การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ แสดงความคิดเห็น ในประเด็น 1) แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้านแบบมีส่วนร่วมของชุมชน เพื่อนำแนวทางที่ได้จากเวทีมาวางแผน ออกแบบการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน โดยชุมชนต่อไป (ช่วงเดือน สิงหาคม 2562)

กิจกรรมที่ 2 จัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ แผนงาน การจัดการด้านการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชนกับภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง ทีมวิจัยประสานงานคัดเลือกกลุ่มเป้าหมาย กลุ่มผู้บริโภค กลุ่มพ่อค้า แม่ค้าแกนนำผู้สูงอายุ ตัวแทนภูมิปัญญาท้องถิ่น ตัวแทนเกษตรกร ตัวแทนหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และทีมวิจัย ที่ปรึกษาโครงการ จำนวนรวม 50 คน ด้วยการจัดประชุมกลุ่มใหญ่ ระยะเวลา 1 วัน ด้วยเครื่องมือ /กระบวนการคืนข้อมูลให้กับชุมชน การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ แสดงความคิดเห็น ในประเด็น 1) ความต้องการผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน 2) เส้นทางการตลาด ช่องทางการตลาด และ3) แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน เพื่อนำผลสรุปมาออกแบบแผนงาน การจัดการด้านการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน (ช่วงเดือนกันยายน2562)

กิจกรรมที่ 3 สรุป วิเคราะห์ ประเมินผล โดยทีมวิจัย ออกแบบเครื่องมือในการติดตามประเมินผลการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน ที่เข้าสู่ตลาดทางเลือกในช่องทางต่างๆ กับกลุ่มเป้าหมาย ผู้บริโภค กลุ่มพ่อค้าแม่ค้า ผู้ประกอบ หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง จำนวน 30 คน ระยะเวลา 1 วัน โดยทีมวิจัยร่วมกันกำหนดประเด็นในการประเมินผลความพึงพอใจของลูกค้า ที่มีต่อผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน จากนั้นนำข้อมูลจากการประเมินผลมาร่วมกันสรุปวิเคราะห์ผล เพื่อนำไปสู่การวางแผนการออกแบบ และการจัดการกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน (ช่วงเดือนมีนาคม 2563)

กิจกรรมที่ 4 สรุปบทเรียนงานวิจัย โดยทีมวิจัยจัดประชุมกลุ่มย่อย จำนวน 20 คน ระยะเวลา 1 วัน เพื่อสรุปบทเรียนการดำเนินงานวิจัย สร้างกระบวนการเรียนรู้อย่างมีส่วนร่วม ในด้าน 1) ศักยภาพของชุมชน ในด้านพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน 2) การพัฒนาศักยภาพ กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน และ 3) แนวทางการพัฒนา เชื่อมโยง ช่องทางการตลาดผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้านสู่ตลาดทางเลือก

กิจกรรมที่ 5 จัดทำรายงานวิจัย ฉบับความก้าวหน้า/ฉบับสมบูรณ์ โดยทีมวิจัยจัดทำรายงานความก้าวหน้า ตามแผนงานที่กำหนดไว้ (6 เดือน) และรายงานฉบับสมบูรณ์ ตามแผนงานที่กำหนดไว้ทั้งโครงการ (12เดือน) เพื่อนำส่งรายงานไปยัง สกว. ฝ่ายวิจัยเพื่อท้องถิ่น

1.9) ผลที่คาดว่าจะได้รับ

ผลผลิต (Output)

1) ได้องค์ความรู้เกี่ยวกับศักยภาพของชุมชน ในการผลิต การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน

2) เกิดกระบวนการผลิตและแปรรูปผลิตภัณฑ์ จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน สู่ตลาดทางเลือก

3) มีผลิตภัณฑ์ชุมชนจากการแปรรูปพืชผักสมุนไพรพื้นบ้านที่หลากหลาย (ยาดมสมุนไพร น้ำมันเหลือง ลูกประคบ น้ำมันสกัดเย็น ผงปรุงรสผักพื้นบ้าน และสมุนไพรตากแห้งจำหน่ายเป็นยาและอาหาร) มีคุณภาพ มาตรฐาน และอัตตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ เป็นที่ต้องการของผู้บริโภคของกลุ่มลูกค้าตลาดทางเลือกที่เน้นด้านสุขภาพ

4) ผู้สูงอายุมีความสามารถในการจัดการช่องทางตลาดผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน ที่หลากหลายเพิ่มขึ้น

ผลลัพธ์ (Outcome) *(ผลสัมฤทธิ์ที่ได้รับจากผลผลิตของการดำเนินโครงการ)*

1) ทำให้ผู้สูงอายุ เกษตรกรมีทางเลือกด้านอาชีพ สร้างรายได้เพิ่มขึ้น

2) เกิดการสร้างโอกาสการมีงานทำให้กับผู้สูงอายุ เกิดคุณค่าและความสุข ให้กับผู้สูงอายุในตำบลนาคา

3) เกิดการรักษา สืบสานความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านพืชผักสมุนไพรในชุมชน

4) เกิดกลไกการจัดการผลิตภัณฑ์ชุมชน การเชื่อมโยงตลาดทางเลือก

5) เกิดการเชื่อมร้อยเครือข่ายตลาดผู้บริโภคผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน มีการบริหารจัดการแบบเครือข่ายตลาดพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน ในระดับตำบล ระดับจังหวัด และต่างจังหวัด

ผลกระทบ (Impact)

1. (Impact) ด้านเศรษฐกิจ สามารถสร้างการรับรู้ เพื่อความยั่งยืน โดยการนำความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านพืชผักสมุนไพรพื้นบ้านหลายชนิดมาแปรรูป สร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ของชุมชนขึ้นต่อยอดด้านอาชีพสู่กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน สู่ตลาดทางเลือกอย่างมีส่วนร่วมของชุมชน ทำให้ประชาชนได้รับรู้ถึงชนิดของพืชผักสมุนไพรพื้นบ้านที่มีอยู่ในตำบลนาคา ลักษณะการนำไปใช้ประโยชน์ในด้านต่างๆ ความรู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการนำพืชผักสมุนไพรมาใช้ในชีวิตประจำวันของคนในชุมชน สามารถนำมาต่อยอดกระบวนการผลิต สร้างผลิตภัณฑ์ชุมชน เพื่อให้เป็นที่รู้จักและยอมรับ สร้างรายได้ สร้างโอกาสการมีงานทำให้กับผู้สูงอายุในตำบลนาคา

2. (Impact) ด้านสังคม เกิดการพัฒนาศักยภาพและความเข้มแข็ง ด้วยทำให้ประชาชนเรียนรู้ เข้าใจ เข้าถึงศักยภาพ ความสามารถของกลุ่มผู้สูงอายุในตำบลนาคา และทำให้เกิดการรวมตัวกันของผู้สูงอายุในพื้นที่เพื่อนำความรู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่นมาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ นำพืชผักสมุนไพรหลากหลายชนิดมา

ร่วมกันแปรรูป สร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ของชุมชนขึ้นมา ต่อยอดด้านอาชีพ สู่กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน สู่ตลาดทางเลือกอย่างมีส่วนร่วมของชุมชน รวมทั้งให้ความสำคัญกับความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นในด้านพืชผักสมุนไพรพื้นบ้านที่มีอยู่ในชุมชน สืบสาน ส่งต่อความรู้สู่คนรุ่นหลัง สามารถนำความรู้ มาต่อยอด ยกระดับ สู่การสร้างงาน สร้างอาชีพในอนาคตได้อีกด้วย

3. (Impact) ด้านสิ่งแวดล้อม เกิดความอุดมสมบูรณ์ของพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน จากการขยายพันธุ์ส่งเสริมการปลูกผักบริโภคในครัวเรือน มีความปลอดภัยต่อสุขภาพ และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมอีกด้วย

1.10) กระบวนการผลักดันผลงานออกสู่การใช้ประโยชน์

เกิดการรวมกลุ่มของผู้สูงอายุ กลุ่มเกษตรกรในพื้นที่ นำความรู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่นมาต่อยอดสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ของชุมชนขึ้นมา สู่กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน สู่ตลาดทางเลือกอย่างมีส่วนร่วมของชุมชน

บทที่ 2

ทบทวนเอกสาร และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

โครงการวิจัยเรื่อง “ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักสมุนไพรพื้นบ้าน สู่ตลาดทางเลือกที่เหมาะสมกับชุมชน ตำบลนาคา อำเภอสุสำราญ จังหวัดระนอง ”มีวัตถุประสงค์ คือ 1) เพื่อศึกษาศักยภาพของชุมชนในการผลิต ผลิตภัณฑ์พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน 2) เพื่อพัฒนาคุณภาพ มาตรฐาน และอัตตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน 3) เพื่อพัฒนาช่องทางการตลาด สร้างตลาดทางเลือกของผลิตภัณฑ์พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน เพื่อสร้างกระบวนการเรียนรู้ แบบมีส่วนร่วมของชุมชน การนำความรู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่นมาสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ของชุมชน โดยพัฒนาผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน สู่ตลาดทางเลือกทั้งในและนอกพื้นที่ เพื่อให้เป็นที่รู้จักและยอมรับ สร้างรายได้ สร้างโอกาสการมีงานทำให้กับผู้สูงอายุในตำบลนาคาต่อไป โดยเฉพาะครอบครัวของผู้สูงอายุ ส่วนในภาพรวมชุมชน มูลค่าเศรษฐกิจจะลดลง คนในชุมชนไม่สามารถสร้างงาน สร้างอาชีพ สร้างรายได้เสริม และไม่เกิดการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรในพื้นที่ ที่มีได้ ดังนั้น การพัฒนาผลิตภัณฑ์พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์สู่ตลาดทางเลือก ตำบลนาคา อำเภอสุขสำราญ จังหวัดระนอง จึงมีความสำคัญ โดยทางกลุ่มได้วางเป้าหมายในการดำเนินงานวิจัยใน

2.1) งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

เป็นการทบทวนงานวิจัยที่เกี่ยวข้องในเรื่องการจัดสวัสดิการชุมชน โดยทีมวิจัยได้ศึกษาจากเอกสาร เว็บไซต์งานวิจัยต่างๆ ซึ่งได้ค้นคว้า งานวิจัยที่เกี่ยวข้องเพื่อการเรียนรู้และเป็นแนวทางในการจัดรวบรวมข้อมูล ศึกษาประเด็นต่างๆที่เกี่ยวข้องกับการบริหารจัดการกองทุนสวัสดิการชุมชน รวมทั้งการนำความรู้มาประยุกต์ใช้ในการจัดการความรู้ที่เกี่ยวข้องกับการจัดสวัสดิการชุมชน ซึ่งมีรายละเอียดงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

เรื่องที่ 1 การใช้ประโยชน์และมูลค่าทางเศรษฐกิจของผักพื้นบ้านในตำบลคู้ยายหมี อำเภอสนามชัยเขต จังหวัดฉะเชิงเทรา

มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาลักษณะการใช้ประโยชน์โดยตรงจากผักพื้นบ้าน ตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง เพื่อทำการประเมินมูลค่าทางเศรษฐกิจของผักพื้นบ้านในตำบลคู้ยายหมี อำเภอสนามชัย จังหวัดฉะเชิงเทรา จากการทบทวนเอกสารงานวิจัยชิ้นนี้ พบว่าผู้วิจัยให้ความสำคัญของการใช้ประโยชน์โดยตรงจากผักพื้นบ้านที่อยู่รอบ บ้านและชุมชน ครัวเรือนสามารถเพิ่มรายได้ลดรายจ่ายจากการใช้ประโยชน์โดยตรง จากผักพื้นบ้านที่มีอยู่ และสามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผักที่มีอยู่รอบๆบ้านได้เป็นอย่างดีรวมถึงการที่ครัวเรือนหรือ ชุมชนควรจะได้ตระหนักและเห็นความสำคัญ ของผักพื้นบ้านที่มีอยู่รอบๆครัวเรือนภายในชุมชนซึ่ง เป็นทุนเดิมอยู่แล้วว่าจะทำอย่างไรให้เกิดประโยชน์สูงสุด และนำมาสร้างรายได้ให้กับครัวเรือนได้มากที่สุด ซึ่งมีประเด็นที่สอดคล้องกับงานวิจัยที่จะดำเนินการ ในเรื่องการศึกษาลักษณะ

การใช้ประโยชน์จากผักพื้นบ้าน ไม่ว่าจะเป็นการบริโภคภายในครัวเรือน การส่งขายให้พ่อค้าแม่ค้า และการผลิตเป็นผลผลิตต่อเนื่อง รวมทั้งประเด็นในเรื่องของมูลค่าทางเศรษฐกิจของผักพื้นบ้าน ไม่ว่าจะเป็นมูลค่าการบริโภคผักพื้นบ้านในครัวเรือน มูลค่าขายส่งผักพื้นบ้านให้กับพ่อค้าแม่ค้า และมูลค่าของผลผลิตต่อเนื่องจากผักพื้นบ้าน โดยทีมวิจัยได้ทบทวนประเด็นวิจัยที่เกี่ยวข้องเพื่อนำมาออกแบบเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล วิเคราะห์ และวางแผนกระบวนการผลิต การแปรรูปพืชผักสมุนไพรโดยวิธีธรรมชาติต่อไป

เรื่องที่ 2 การส่งเสริมศักยภาพการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ดตับเต่าแบบการมีส่วนร่วมของชุมชนตำบลสามเรือน อำเภอบางปะอิน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

งานวิจัยนี้เป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพ โดยอาศัยกระบวนการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม การแปรรูปผลิตภัณฑ์เห็ดตับเต่า เพื่อให้มีผลิตภัณฑ์เห็ดตับเต่าจำหน่ายนอกฤดูกาลได้ และสามารถยืดอายุการเก็บรักษาให้นานขึ้นจึงมีความสำคัญมากสำหรับชุมชนสามเรือน ซึ่งจากการวิจัย ได้มีการแปรรูปผลิตภัณฑ์เห็ดตับเต่าในน้ำเกลือบรรจุขวดแก้วและผลิตภัณฑ์เห็ดตับเต่าอบแห้ง เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มของเห็ดตับเต่า โดยการยืดอายุการเก็บรักษาและการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ยกระดับผลิตภัณฑ์แปรรูปเห็ดตับเต่าเชิงการค้า มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน จนเกิดการรวมกลุ่มแปรรูปพัฒนาร่วมใจเพื่อจำหน่ายและแปรรูปผลิตภัณฑ์เห็ดตับเต่า โดยชุมชน

เรื่องที่ 3 การแปรรูปผลิตภัณฑ์สมุนไพร

การแปรรูปผลิตภัณฑ์สมุนไพร คือ การเปลี่ยนแปลงสถานะของสมุนไพรให้แตกต่างไปจากเดิม เพื่อประโยชน์ในการใช้งานที่หลากหลายมากขึ้น สมุนไพรมีหลายชนิด และมีสรรพคุณทางยาที่แตกต่างกันดังนั้นการศึกษา รูป รส กลิ่น สี และชื่อสมุนไพร จึงเป็นปัจจัยหนึ่งที่มีความสำคัญ เพื่อให้การแปรรูปผลิตภัณฑ์สมุนไพรมีคุณภาพดี ตลอดจนการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพใกล้เคียงผลิตภัณฑ์เดิมมากที่สุด เนื่องจากผลิตภัณฑ์บางประเภทไม่สามารถคงสภาพอยู่ได้นาน การแปรรูป จึงเข้ามามีบทบาทสำคัญมากขึ้น เพื่อให้เกิดผลดีต่อการแปรรูป คงไว้ซึ่งคุณค่าและสรรพคุณที่ดีของพืชสมุนไพรวัตถุประสงค์ของการแปรรูป 1)เพื่อรักษาคุณภาพและประโยชน์ของสมุนไพรโดยปกติแล้วคุณภาพของผลิตภัณฑ์สมุนไพร มีความผกผันกับเวลากล่าวคือ คุณภาพของผลิตภัณฑ์จะลดลงเรื่อยๆ เมื่อเวลาเพิ่มมากขึ้น การแปรรูปผลิตภัณฑ์สมุนไพรให้อยู่ในรูปที่เหมาะสม จะทำให้ผลิตภัณฑ์นั้นคงสภาพอยู่ได้นานโดยเฉพาะอย่างยิ่งผู้ผลิตที่อยู่ห่าง ไกลจากผู้บริโภค การแปรรูปเพื่อการเก็บรักษายิ่งมีความสำคัญมากขึ้น 2)เพื่อเปลี่ยนลักษณะของผลิตภัณฑ์ให้เหมาะสมในเชิงการค้าหรือการนำไปใช้ประโยชน์ในด้านอื่นๆ เช่น พลูคาว หญ้าหมอน้อย มีกลิ่นและรสชาติ ที่รับประทานได้ยาก ดังนั้น ก่อนนำมาบริโภคจำเป็นต้องมีการแปรรูปให้เป็นผงแห้งเสียก่อน พร้อมใส่ในแคปซูลหรือทำเป็นเม็ด เพื่อให้ง่ายต่อการรับประทาน 3)เพื่อเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ให้สูงขึ้น เช่น การนำดอกไม้ที่มีกลิ่นหอมมาสกัดเป็นน้ำหอม น้ำผึ้งนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางโดยผสมน้ำผึ้งร่วมกับน้ำสมุนไพรและยาสมุนไพรในรูปแบบต่างๆ เป็นต้น

ประโยชน์ของสมุนไพร คือ

1. ใช้เป็นยาบำบัดรักษาโรค
2. ใช้เป็นอาหาร
3. ใช้เป็นเครื่องสำอาง
4. ใช้เป็นอาหารเสริมบำรุงร่างกาย
5. ใช้ขับสารพิษ
6. ใช้เป็นเครื่องดื่ม
7. ช่วยส่งเสริมความมั่นคงทางเศรษฐกิจ

การจัดกลุ่มสมุนไพรเพื่องานแปรรูป

1. สมุนไพรล้างพิษ ได้แก่ รางจืด ย่านาง หมอน้อย พลูคาว เป็นต้น

2. สมุนไพรที่ให้ความชุ่มชื้นแก่เส้นผม ผิวหนัง ลดและป้องกันรอยเหี่ยวย่น ได้แก่ น้ำมันงา น้ำมันมะพร้าว น้ำมันดอกทานตะวัน น้ำมันรำข้าว ว่านหางจระเข้ บัวบก น้ำผึ้ง ข้าวกล้องขมิ้นชัน ว่านนางคำ กล้วย แครอท แตงกวา บอระเพ็ด เกสรทั้ง 5 (มะลิ,พิกุล,บุนนาค,สารภี, บัวหลวง) เป็นต้น

3. สมุนไพรที่ฤทธิ์ฆ่าเชื้อแบคทีเรีย ช่วยสมานแผลให้หายเร็ว ลดรอยแผลเป็น ลดรอยด่างด า ได้แก่ มังคุด ทับทิมว่านหางจระเข้ บัวบก ขมิ้น จันทน์แดง หม่อน พญายา สารส้ม ทองพันชั่ง น้ำปูนใส นมผึ้ง เกสรผึ้ง พลูคาว เป็นต้น

4. สมุนไพรที่ใช้ทาความสะอาดผิว ชะล้างความมัน เร่งการผลัดเซลล์ ได้แก่ มะขาม มะเขือเทศ ส้มปุอย มะขามปูอม กระเจี๊ยบ เกลือ ลิ้นทะเล ว่านสากเหล็ก ไพล มะคำดีควายขี้นอน สับปะรด เป็นต้น

5. สมุนไพรที่ลดการอักเสบ และ ลดอาการแพ้และระคายเคือง และโรคผิวหนัง ได้แก่ขมิ้น ฟูาทะลายโจร บัวบก กานพลู พญายา จันทน์แดง เท้ายายม่อม เมล็ดดอกบานเย็น ทองพันชั่ง ย่านางแดง รางจืด ตำลึง ดินสอพอง เหงือกปลาหมอ เสลดพังพอน สำมะงา ผักบุ้งพลู ผักบุ้งทะเล ชุมเห็ดเทศ ชุมเห็ดไทย บอระเพ็ด เป็นต้น

6. สมุนไพรที่มีกลิ่นหอมช่วยแต่งกลิ่น และมีสรรพคุณทางยา ได้แก่ เกสรทั้ง 5 การบูร พิมเสน ขมิ้นชัน ว่านนางคำ ไพล กรรณิการ์ แก้ว ลีลาวดี ปีบ โมก กระดังงา กุหลาบ ว่านสาวหลง กานพลู จำปี แฝกหอม มะกรูด ขิง ข่า ตะไคร้มะนาว ส้มเขียวหวาน ฝรั่ง เป็นต้น

7. สมุนไพรที่ให้สีสันสวยงามใช้แต่งแต้มอาหารและเครื่องสำอางได้แก่ ขมิ้น ใบเตย อัญชัน แครอท ผักปลัง ครั่ง ฝางเสน กรรณิการ์ เป็นต้น

การเตรียมสมุนไพรสำหรับเครื่องสำอางและยาสมุนไพร

สมุนไพรที่สามารถนำมาใช้กับเครื่องสำอางมี 2 ประเภท คือ แบบผงแห้ง และแบบสารสกัด การที่จะเลือกใช้แบบผงแห้ง หรือแบบสารสกัดนั้น ต้องศึกษาวิธีการใช้จากแบบแผน

ดั้งเดิมและงานวิจัยที่มีอยู่ในปัจจุบันนำมาประยุกต์ใช้ร่วมกัน ดังนั้นก่อนที่จะเริ่มการแปรรูปสมุนไพร ผู้ผลิตจะต้องมีการศึกษาข้อมูลจากผู้รู้ และตำราต่างๆอย่างรอบครอบ เพื่อการใช้ประโยชน์สูงสุดจากสมุนไพร

วิธีเตรียมสมุนไพรแบบผงแห้ง

1. การเก็บสมุนไพรสด

การเก็บสมุนไพรถือว่าเป็นขั้นตอนหนึ่งที่มีความสำคัญเป็นอย่างยิ่งเพราะมีผลต่อปริมาณสารสำคัญและสรรพคุณทางยาของสมุนไพร เพื่อให้การเตรียมสมุนไพรมีความถูกต้องตามหลักวิชาการและภูมิปัญญาพื้นบ้าน ผู้แปรรูปสมุนไพรควรมีความรู้ในการเก็บสมุนไพรสด ดังนี้

1.1 อายุพืช หากไม่มีการศึกษาเรื่องความสัมพันธ์ระหว่างสารสำคัญ และอายุพืชขณะเก็บเกี่ยว ให้เก็บเกี่ยวสมุนไพรที่มีอายุโตเต็มที่

1.2 ช่วงระยะเวลาที่เก็บ ศึกษาข้อมูลเฉพาะถิ่นจากตำรา การศึกษาวิจัย หรือยึดหลักของแผนโบราณดังนี้

- พืชที่ใช้ใบหรือทั้งต้นเป็นยา เมื่อพืชโตเต็มที่แล้วสามารถเก็บได้ทั้งปีให้เก็บใบที่โตเต็มที่โดยวิธีเด็ด ยกเว้นพืชบางชนิดที่ใช้ใบ หรือยอดอ่อน

- พืชที่ใช้ดอกเป็นยา เก็บในช่วงที่ดอกเริ่มบาน บางชนิดจะเก็บในช่วงดอกตูมเช่น กานพลู สำหรับดอกที่มีน้ำมันหอมระเหยปริมาณมากและต้องการกลิ่นหอมด้วย ควรเก็บในช่วงหัวค่ำประมาณ 18.00-19.00 น.หรือเก็บในช่วงเช้ามืดขณะที่พระอาทิตย์ยังไม่ขึ้น เพราะปริมาณน้ำมันหอมระเหยจะมากกว่า

- พืชที่ใช้ผลเป็นยาให้เก็บผลที่แก่เต็มที่แต่ยังไม่สุกยกเว้นที่กำหนดอายุ เช่น ผลฝรั่งดิบ

- พืชที่ใช้เปลือกต้นหรือเปลือกรากเป็นยา เก็บในช่วงปลายฤดูร้อนต่อกับฤดูฝน เพราะเปลือกจะลอกออกง่าย การเลือกกิ่งที่ลอกควรเป็นกิ่ง หรือแขนงย่อยที่โตเต็มที่ไม่ลอกจากลำต้นใหญ่ เพราะอาจทำให้พืชตายได้ง่าย วิธีลอก ควรลอกออกครึ่งลำต้นอย่าลอกรากลำต้นเพราะจะกระทบกระเทือนต่อระบบการลำเลียงอาหารของพืช

- พืชที่ใช้แก่นเป็นยา มักเก็บในฤดูร้อนควรเก็บกิ่ง หรือแขนงย่อยที่โตเต็มที่และไม่ควรโค่นลำต้น

- พืชที่ใช้รากหรือหัว เก็บช่วงที่พืชหยุดการเจริญเติบโต ใบร่วงหมด (เรียกช่วงเวลานี้ว่า ลงหัว) ซึ่งมักเป็นช่วงต้นฤดูหนาวถึงปลายฤดูร้อน เช่น กระชาย กระทือ ข่า เป็นต้น

2. การล้างสมุนไพรให้สะอาด

โดยเฉพาะส่วนที่ขุดจากดิน เช่น เหง้า หรือราก ต้องล้างดินออกให้หมด และผึ่งในถาดตะแกรงโปร่ง ที่มีรูขนาดกลางเพื่อระบายน้ำให้สะเด็ดน้ำ หั่นให้มีขนาดเล็กลงวัสดุที่ใช้เป็นถาดได้แก่ ถาดสแตนเลสเจาะรู กระด้งที่มีรูขนาดกลาง หรือแคร่ไม้ไผ่ที่สะอาด

3. อบหรือตากแห้ง

ใช้อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส

3.1 ผึ่งให้แห้ง เหมาะสำหรับพืชที่มีน้ำมันหอมระเหย เช่น กะเพรา โหระพา มักใช้วิธีผูกเป็นมัดเล็กๆ แขวนที่เชือกหรือใส่กระด้ง กระจาดที่มีรูวางไว้ในที่โปร่งไม่โดนแดดส่องถึงโดยตรง มีลมพัดผ่านเกือบตลอดเวลา (ไม่สามารถทำได้ในภาคใต้เนื่องจากความชื้นในอากาศสูงพืชแห้งช้าจะขึ้นราได้ง่าย)ใช้อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส

3.2 ตู้อบแสงอาทิตย์ประหยัดพลังงาน แต่มีข้อเสีย คือ ต้องได้รับแสงแดดโดยตรง ซึ่งอาจทำลายสารสำคัญบางชนิด

3.3 ตู้อบลมร้อนพลังงานไฟฟ้า แก๊ส ถ่าน ไม้ หรือแกลบ ข้อดี คือ อุณหภูมิสม่ำเสมอ แต่ราคาตู้อบค่อนข้างแพง

4. การบดเป็นผง

อาจใช้เครื่องมือบดได้หลายชนิด เช่น ครกหิน ครกบดยาชนิดบดด้วยมือ หรือเครื่องบดไฟฟ้าขนาดเล็กระดับอุตสาหกรรมหลังจากผ่านเข้าเครื่องบดแล้วให้นำไปผ่านแร่ง เพื่อแยกผงยาที่มีความละเอียดสม่ำเสมอไปดำเนินการต่อความละเอียดของผงยาที่ใช้ขึ้นอยู่กับวัตถุประสงค์ใช้เป็นผงในเครื่องสำอางผ่านแร่งเบอร์ 60 ขึ้นไป ใช้สำหรับสกัดให้บดหยาบไม่จำเป็นต้องผ่านแร่ง หากใช้เครื่องบดที่มีตะแกรง ต้องใช้ตะแกรงหยาบที่สุด โดยใช้ตะแกรงขนาดไม่เกินเบอร์ 20

ที่มา :พิมพ์ครั้งที่ 1 ปี พ.ศ. 2556โดย ศูนย์ศึกษาการพัฒนาอ่าวคุ้งกระเบน อันเนื่องมาจากพระราชดำริอำเภอท่าใหม่ จังหวัดจันทบุรีร่วมกับ สำนักงานคณะกรรมการพิเศษเพื่อประสานงานโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ (สำนักงาน กปร.)

เรื่องที่ 4 การนำผลผลิตทางการเกษตรมาแปรรูป จะช่วยป้องกันการล้นตลาดของผลิตผลสด ซึ่งช่วยยกระดับราคาผลิตผล ไม่ให้ตกต่ำ การเพิ่มมูลค่าของผลิตผลทางการเกษตรมาแปรรูปเป็นอาหารระดับอุตสาหกรรม ที่สามารถรับวัตถุ ดิบเพื่อผลิตเป็นอาหารจำนวนมากได้ การผลิตอาหารให้ได้มาตรฐานเพื่อความปลอดภัยต่อผู้บริโภค การส่งเสริม ให้ผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหารให้เป็นที่ยอมรับ และสามารถขยายตลาดการค้าออกไปสู่ต่างประเทศ จะช่วยเพิ่มพูน รายได้ให้แก่ประเทศได้เป็นอย่างดีเทคนิคในการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรมีหลายขั้นตอน แต่ที่สำคัญจะเป็นแรงจูงใจสามารถทำผลิตภัณฑ์ ต่าง ๆ ให้เกิดประโยชน์คุ้มค่า คุ้มราคา และผลิตภัณฑ์นั้นจะต้องมีความอร่อย ไม่ใช่ทำครั้งแรกอร่อยทุกคน ติดใจในรสชาติ สามารถทำรายได้ให้มากมาย พอเริ่มมีคนรู้จัก คุ้นตา ชินต่อรสชาติ ก็จะเริ่มทำผลิตภัณฑ์เพื่อให้มี ผลกำไรมาก ๆ ความสำคัญของรสชาติอาจด้อยไป สิ่งเหล่านี้จะทำให้ทุกคนเสื่อมความศรัทธาได้ จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่ จะต้องคำนึงถึงความซื่อสัตย์ต่อตนเองและลูกค้า ต้องมีการวางแผนผลิตสินค้านั้นล่วงหน้า และเหมาะสมกับฤดูกาล

เพื่อสินค้านั้นจะมีต้นทุนต่ำขายได้ ราคาสูง ต้องมีความสนใจ และตั้งใจต่อการทำผลิตภัณฑ์นั้น เพื่อให้มีความสม่ำเสมอของรสชาติและคุณภาพที่ดี ต้องคำนึงถึงความสะอาดความปลอดภัยเสมอ

จากการทบทวนเอกสารงานวิจัยชิ้นนี้ พบว่ามีประเด็นที่น่าสนใจ และสอดคล้องกับประเด็นที่จะทำการวิจัยในโครงการ คือองค์ความรู้และเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน โดยจะมีการศึกษาชนิดของพืชผักสมุนไพรที่มีอยู่ในตำบลนาคา ลักษณะการนำไปใช้ประโยชน์ในด้านต่างๆ ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการนำพืชผักสมุนไพรมาใช้ในชีวิตประจำวันของคนในชุมชนตลอดจนปัจจัยเงื่อนไขที่มีผลต่อ กระบวนการผลิตและแปรรูปพืชผักสมุนไพรพื้นบ้านโดยวิธีธรรมชาติ (ปลอดสารพิษ) เพื่อออกสู่ตลาด

บทที่ 3

กระบวนการวิจัย

โครงการวิจัยเรื่อง “ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักสมุนไพรพื้นบ้าน สู่ตลาดทางเลือกที่เหมาะสมกับชุมชน ตำบลนาคา อำเภอสุขสำราญ จังหวัดระนอง ” โดยกระบวนการงานวิจัยเพื่อท้องถิ่น เป็นทางเลือกหนึ่งในการคลี่คลายปัญหา อุปสรรคที่เกิดขึ้นผ่านกระบวนการเรียนรู้อย่างมีส่วนร่วมของผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกระดับ งานวิจัยครั้งนี้จึงได้ออกแบบ การขับเคลื่อนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักสมุนไพรพื้นบ้านภายในชุมชน เพื่อสร้างช่องทางการตลาดของผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้านระดับจังหวัด โดยใช้ฐานข้อมูลศักยภาพของชุมชนในการจัดการผลผลิตจากผักเหลียง ข้อมูลการพัฒนาคุณภาพ มาตรฐาน และอัตตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน มาวางแผนในการดำเนินงาน

3.1) ขอบเขตการศึกษา

ขอบเขตพื้นที่/ระยะเวลา

พื้นที่ศึกษา : ตำบลนาคา อ.สุขสำราญ จ.ระนอง (ฐานที่อยู่ของสมาชิกชมรมผู้สูงอายุเพชรนาคาที่กระจายทั้ง 8 หมู่บ้านของตำบลนาคา)

ระยะเวลาการดำเนินงาน : 1 ปี (เริ่มวันที่ 15 มิถุนายน 2562 – 14 มิถุนายน 2563)

ประชากรหรือกลุ่มเป้าหมาย

(1) กลุ่มเป้าหมายหลัก ประกอบด้วย 1. ผู้สูงอายุในตำบลนาคา 2.สมาชิกชมรมผู้สูงอายุเพชรนาคา 3. ภูมิปัญญาท้องถิ่น 4. ผู้นำชุมชน และ 5. กลุ่มเกษตรกร

(2) กลุ่มเป้าหมายรอง ประกอบด้วย 1. ภาคีเครือข่ายหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น สำนักงานเกษตรอำเภอสุขสำราญ สำนักงานกองทุนฟื้นฟูเกษตรกร จ.ระนอง สำนักงานพัฒนาชุมชน กศน. และองค์การบริหารส่วนตำบลนาคา เป็นต้น

ช่วงเวลาที่สนใจศึกษา

ช่วงปี พ.ศ.2559-2562 ช่วงสถานการณ์ด้านเศรษฐกิจ ราคาพืชผลทางการเกษตรที่ตกต่ำ การปรับตัวของเกษตร ด้วยการพึ่งตนเอง

3.2) ประเด็นศึกษา

3.2.1 ประเด็นศักยภาพของชุมชนในการผลิต ผลิตภัณฑ์พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน

- ชนิดของพืชผักสมุนไพรที่มีอยู่ใน ตำบลนาคา
- ลักษณะการนำมาใช้ประโยชน์
- ปริมาณ จำนวน แหล่งที่อยู่พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน
- ความรู้ วิธีการแปรรูปพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน
- ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน

3.2.2 ประเด็นพัฒนาคุณภาพ มาตรฐาน และอัตตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน

- ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการนำพืชผักสมุนไพรมาใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวัน
- กระบวนการผลิตและแปรรูปพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน
- การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน (ด้านรูปแบบ ด้านบรรจุภัณฑ์ ด้านคุณภาพผลิตภัณฑ์ และด้านความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น)
- ความรู้ แนวคิด การออกแบบกระบวนการผลิต การพัฒนาผลิตภัณฑ์ เชื่อมโยงความรู้ของภูมิปัญญาท้องถิ่น
- การสร้างความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น

3.2.3 ประเด็นพัฒนาช่องทางการตลาด สร้างตลาดทางเลือกของผลิตภัณฑ์พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน

- ความต้องการผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน จากผู้บริโภค พ่อค้า แม่ค้า
- เส้นทางการตลาด ช่องทางการตลาด
- แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน
- กลไกการตลาดผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน

3.3) กระบวนการวิจัย

3.3.1 ขั้นตอนการเตรียมความพร้อมชุมชน และนักวิจัย

เป็นขั้นตอนที่ให้นักวิจัยได้บริหารจัดการโครงการวิจัย ผ่านกระบวนการประชุมกลุ่มย่อย เพื่อวางแผนเตรียมความพร้อมนักวิจัยก่อนปฏิบัติการวิจัย และหลังจากปฏิบัติการวิจัย สรุปบทเรียนAAR ทุกครั้ง เพื่อให้นักวิจัยได้พัฒนาศักยภาพในการบริหารงานโครงการได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมทั้งการ

ชี้แจงทำความเข้าใจต่อชุมชน และผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง ได้เข้าใจถึงที่มาที่ไปของโครงการวิจัย เพื่อสร้างความรู้ความเข้าใจร่วมกันในการดำเนินงาน มีกิจกรรม ดังนี้

1.) การจัดประชุมประจำเดือน เพื่อวางแผนการดำเนินงานของทีมวิจัย โดยทีมวิจัยได้จัดประชุมประจำเดือนข จำนวน 15 ครั้ง คือ

ประชุมประจำเดือนครั้งที่ 1

ประชุมคณะทำงานโครงการ " การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักสมุนไพรพื้นบ้าน สู่ตลาดทางเลือกที่เหมาะสมกับชุมชน ตำบลนาคา อำเภอสุขสำราญ จังหวัดระนอง " ประจำเดือนมิถุนายน พ.ศ. 2562 วันที่ 23 มิถุนายน 2562 ณ บ้านเลขที่ 2/1 หมู่ 3 ตำบลนาคา อำเภอสุขสำราญ จังหวัดระนอง ผู้เข้าร่วม จำนวน 13 คน (พี่เลี้ยงนักวิจัย จำนวน 2 คน ทีมวิจัย จำนวน 10 คน ที่ปรึกษาโครงการจำนวน 1คน) มีวัตถุประสงค์ คือ 1) เพื่อทำความเข้าใจต่อทีมวิจัย ในการบริหารจัดการโครงการ 2) เพื่อแบ่งบทบาทหน้าที่ในการทำงานร่วมกัน 3) เพื่อการวางแผนการดำเนินกิจกรรม โดยหัวหน้าโครงการได้ประสานพี่เลี้ยงและนักวิจัย เพื่อชี้แจงทำความเข้าใจในการดำเนินโครงการวิจัยเพื่อท้องถิ่น พี่เลี้ยงได้ชี้แจงการได้รับทุนอุดหนุนในการทำวิจัย โครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน สู่ตลาดทางเลือกที่เหมาะสมกับชุมชน ตำบลนาคา อำเภอสุขสำราญ จังหวัดระนอง จากสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม (สกสว.) เป็นโครงการย่อยที่มาจากโครงการชุดใหญ่ เพื่อให้ชุมชนได้มีกระบวนเรียนรู้การวิจัย การปฏิบัติการสืบค้นข้อมูล ต่อยอดผลิตภัณฑ์จากชมรมผู้สูงอายุเพชรนาคา เช่น ยาดมสมุนไพร ลูกประคบ น้ำมันสกัดเย็น ฯลฯ ในระดับตำบล

หัวหน้าโครงการได้ชี้แจง

ประเด็นที่ 1. รายละเอียดของโครงการ/กิจกรรม งบประมาณ ที่ได้รับงบประมาณจาก สกสว. เป็นโครงการ พัฒนาผลิตภัณฑ์พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน สู่ตลาดทางเลือก เป็นการต่อยอดจากงานวิจัยเพื่อท้องถิ่น จากชมรมเพชรนาคา ที่มีกระบวนการเรียนรู้งานวิจัยเพื่อท้องถิ่นด้านพืชสมุนไพร เรียนรู้การทำผลิตภัณฑ์ที่มาจากพืชสมุนไพรพื้นบ้าน ค้นหาสูตร ค้นหาวิธีการหาช่องทางการตลาดทางเลือกที่เหมาะสมและตรงกับความต้องการของผู้บริโภค ความต้องการของตลาด ค้นหาที่มาของแหล่งวัตถุดิบ เพื่อการทำผลิตภัณฑ์ได้อย่างเพียงพอ

ประเด็นที่ 2. รายละเอียดงบประมาณที่ได้รับจาก สกสว. ซึ่งมีระยะเวลาในการดำเนินโครงการ 1 ปี 15 มิถุนายน 2562 - 15 มิถุนายน 2563

ประเด็นที่ 3. การแบ่งบทบาทหน้าที่ในการทำงานของทีมวิจัย พร้อมทั้งนี้หัวหน้าโครงการประสานงานพี่เลี้ยงนักวิจัยเข้าร่วมประชุมตามวันและเวลาที่ได้กำหนดไว้ ผ่านกระบวนการประชุมกลุ่มย่อย ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้น ทีมวิจัยได้เข้าใจถึงเป้าหมายและวัตถุประสงค์ของโครงการมีการแบ่งบทบาทหน้าที่ที่เหมาะสมและมีการวางแผนการดำเนินกิจกรรมในครั้งถัดไป ในวันที่ 26 มิถุนายน 2562

ประชุมประจำเดือนครั้งที่ 2

ประชุมคณะทำงานโครงการ " การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักสมุนไพรพื้นบ้าน สู่ตลาดทางเลือกที่เหมาะสมกับชุมชน ตำบลนาคา อำเภอสุขสำราญ จังหวัดระนอง " ประจำเดือนมิถุนายน พ.ศ. 2562 "กิจกรรมประชุมทีมวิจัยประจำเดือน ครั้งที่ 2" วันที่ 26 มิถุนายน 2562 ณ บ้านเลขที่ 2/1 หมู่ที่ 3 ตำบลนาคา อำเภอสุขสำราญ จังหวัดระนอง มีผู้เข้าร่วมกิจกรรม รวมทั้งสิ้น จำนวน 12 คน (ทีมวิจัย จำนวน 12 คน) โดยมีวัตถุประสงค์สำคัญ ดังนี้ เพื่อการระดมความคิดเห็นการค้นหาสูตรและส่วนผสมการทำผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพร จากการดำเนินการประชุม หัวหน้าโครงการได้ชี้แจงวัตถุประสงค์ในการประชุม เพื่อพูดคุย การวางแผนการทำงาน ประเด็นการค้นหาสูตรผลิตภัณฑ์ที่มาจากสมุนไพรพื้นบ้าน โดยมีการเสนอสูตรจากทีมวิจัย ซึ่งสูตรดังกล่าวมีส่วนผสมของพืชสมุนไพร สูตรที่ได้มาจากการเสนอความคิดเห็นนั้น ทางทีมต้องมาเรียนรู้กันต่อว่า จะมีรูปแบบกระบวนการผลิตอย่างไรให้มีความน่าสนใจ สามารถทำได้และต้องมีแหล่งวัตถุดิบที่เพียงพอต่อกำลังการผลิต และเหมาะสมกับตลาดผู้บริโภค หลังเสร็จสิ้นการประชุม ทีมวิจัยร่วมกันสรุปผลรายงานกิจกรรรม ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นมีการวางแผนการดำเนินงานกิจกรรมในครั้งต่อไปในเรื่องของการเตรียมความพร้อมการลงพื้นที่สำรวจข้อมูลศักยภาพ/ภูมิปัญญาด้านการใช้ประโยชน์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้านตำบลนาคา ในวันที่ 9 กรกฎาคม 2562 มีการสรุปรายงานการประชุมและเคลียเอกสารการเงิน

ประชุมประจำเดือนครั้งที่ 3

ประชุมกลุ่มย่อย ประจำเดือนกรกฎาคม เพื่อเตรียมความพร้อมการลงพื้นที่สำรวจข้อมูลศักยภาพ/ภูมิปัญญาด้านการใช้ประโยชน์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้านตำบลนาคา วันที่ 9 กรกฎาคม 2562 ณ บ้านเลขที่ 2 หมู่ที่ 3 ต.นาคา อ.สุขสำราญ จ.ระนอง มีผู้เข้าร่วมกิจกรรม 10 คน มีวัตถุประสงค์คือ 1) เพื่อเตรียมความพร้อม/วางแผนก่อนลงพื้นที่สำรวจข้อมูล แบ่งบทบาททีมวิจัย 2) เพื่อออกแบบสำรวจแบบฟอร์มการสำรวจแบบสอบถามข้อมูลพันธุ์พืชสมุนไพรพื้นบ้านกับการใช้ประโยชน์ ผลจากการดำเนินงานทางหัวหน้าโครงการได้เปิดประเด็น การประชุมเพื่อเตรียมความพร้อมที่จะลงพื้นที่สำรวจข้อมูลพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน โดยเน้นพืชผักสมุนไพรที่นำมาเป็นเครื่องปรุงรส โดยการเตรียมความพร้อมกันก่อนลงพื้นที่ ได้มีการแบ่งกลุ่มย่อยในการลงพื้นที่สำรวจ แบ่งโซน ออกแบบฟอร์ม แบบสอบถาม โดยมีการแบ่งกลุ่ม สรุปผลจากการประชุมทีมวิจัยได้ร่วมกันคิดในการออกแบบสอบถาม แบบสัมภาษณ์ การจัดทำแบบฟอร์ม การกำหนดกลุ่มเป้าหมาย และการแบ่งกลุ่มย่อยในการเก็บข้อมูล และมีการวางแผนการทำกิจกรรมในครั้งต่อไป ในการลงพื้นที่ เก็บข้อมูล ในวันที่ 10 – 17 กรกฎาคม 2562

ประชุมประจำเดือนครั้งที่ 4

การลงพื้นที่ศึกษาข้อมูล/เก็บรวบรวมข้อมูลพืชผักสมุนไพรพื้นบ้านกับการใช้ประโยชน์ วันที่ 10 – 17 กรกฎาคม 2562 ณ ตำบลนาคา หมู่ที่ 1-8 ผู้เข้าร่วมกิจกรรม 15 คน (ทีมนักวิจัย จำนวน 10 คน ผู้นำชุมชน จำนวน 5 คน) มีวัตถุประสงค์ดังนี้ 1) เพื่อลงพื้นที่ ศึกษา/เก็บรวบรวมข้อมูลและนำผลข้อมูล

มาวิเคราะห์ศักยภาพของชุมชนด้านพืชผักสมุนไพรพื้นบ้านสู่การวางแผนออกแบบกระบวนการผลิต 2) เพื่อวางแผนการทำงานเป็นทีม

ผลจากการดำเนินกิจกรรมในการลงพื้นที่แบ่งตามกลุ่มที่กำหนดไว้ในการประชุมครั้งที่ผ่านมา โดยใช้แบบฟอร์มตามจำนวนที่กำหนดไว้ กลุ่มที่ 1 ลงพื้นที่ หมู่ที่ 1, หมู่ที่ 2 และ หมู่ที่ 8 , กลุ่มที่ 2 ลงพื้นที่หมู่ที่ 5 และ หมู่ที่ 7 กลุ่มที่ 3 ลงพื้นที่ หมู่ที่ 3 และหมู่ที่ 4 โดยทั้ง 8 หมูบ้าน ใช้แบบฟอร์มในการสำรวจดังจำนวน 70 ชุด ดังนี้ แบบฟอร์มข้อมูลศักยภาพ/และการใช้ประโยชน์จากพืชผัก ชุดพื้นบ้าน 54 ชุด ข้อมูลภูมิปัญญาการใช้ประโยชน์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน จำนวน 16 ชุด สำรวจในวันที่ 13 - 17 กรกฎาคม รวมจำนวนของแบบสอบถามทั้งหมด 210 ชุด 3 กลุ่ม สรุปผลการทำกิจกรรม ทีมวิจัยได้เกิดกระบวนการเรียนรู้กระบวนการทำงานเป็นทีม การแบ่งบทบาทหน้าที่ของแต่ละกลุ่มในการทำงาน เช่น มีผู้บันทึกข้อมูล ผู้สัมภาษณ์ ช่างถ่ายภาพ ทีมวิจัยและคนในชุมชนต่างพื้นที่ ต่างหมู่บ้านได้พบปะพูดคุย เกิดการพูดคุยแลกเปลี่ยนซึ่งกันและจากการลงพื้นที่ ทีมวิจัยได้ข้อมูลศักยภาพ/ภูมิปัญญาการใช้ประโยชน์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้านในชุมชนตำบลนาคา และเกิดการปฏิสัมพันธ์ เกิดความสัมพันธ์กันระหว่างผู้ที่สัมภาษณ์ซึ่งเป็นทีมวิจัยและผู้ให้ข้อมูลที่เป็นชุมชน หลังเสร็จสิ้นกิจกรรมทีมวิจัยได้ร่วมกันสรุปรายงานการประชุมและเคลียเอกสารการเงิน

ประชุมประจำเดือนครั้งที่ 5

ประชุมคณะทำงานโครงการ “ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักสมุนไพรพื้นบ้าน สู่ตลาดทางเลือกที่เหมาะสมกับชุมชน ตำบลนาคา อำเภอสุขสำราญ จังหวัดระนอง ” ประจำเดือนกรกฎาคม เรื่องการสรุปข้อมูลที่ได้จากการทำกิจกรรมและสรุปการเงินในการทำกิจกรรม วันที่ 20 กรกฎาคม 2562 ณ 2/1 หมู่ที่ 3 ตำบลนาคา อำเภอสุขสำราญ จังหวัดระนอง ผู้เข้าร่วมกิจกรรม จำนวน 10 คน (ทีมนักวิจัยจำนวน 10 คน) โดยมีวัตถุประสงค์ ดังนี้ เพื่อนำข้อมูลมารวบรวม/แล้วสรุปผลวิเคราะห์ศักยภาพ/ภูมิปัญญาการใช้ประโยชน์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน และสรุปการเงินในการทำกิจกรรม จากการสรุปข้อมูลที่ได้จากการสำรวจข้อมูล มีการสำรวจโดยใช้แบบฟอร์ม ทั้งหมด 210 ชุด ในพื้นที่ตำบลนาคา มี 8 หมู่บ้าน แต่ทางทีมวิจัยได้ลงพื้นที่ จำนวน 7 หมู่บ้าน ยกเว้นหมู่ที่ 6 บ้านแหลมนาว ซึ่งเป็นพื้นที่เป็นเกาะต้องใช้เรือในการเดินทาง จึงไม่สะดวกในการลงพื้นที่ ทางทีมวิจัยจึงใช้พื้นที่ใน 7 หมู่บ้าน ในการสำรวจ หลังเสร็จสิ้นกิจกรรมหัวหน้าโครงการประสานงานนักวิจัยสรุปผลจากการดำเนินงาน สรุปเอกสารการเงิน โดยทีมวิจัย นำข้อมูลดิบมาสรุปขึ้นกระดาษชาร์ท และมีการวางแผนในการทำกิจกรรมในครั้งต่อไป คือ กิจกรรมการสรุปข้อมูลจากการสำรวจ ใน วันที่ 30 กรกฎาคม 2562

ประชุมประจำเดือนครั้งที่ 6

ประชุมคณะทำงานโครงการ “ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักสมุนไพรพื้นบ้าน สู่ตลาดทางเลือกที่เหมาะสมกับชุมชน ตำบลนาคา อำเภอสุขสำราญ จังหวัดระนอง ” ประจำเดือนกรกฎาคม “กิจกรรมประชุมประจำเดือน เพื่อเติมเต็ม/วิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากการรวบรวมสรุปในการทำกิจกรรมครั้งที่ผ่านมา วันที่ 30 กรกฎาคม 2562 ณ บ้านเลขที่ 2/1 หมู่ที่ 3 ตำบลนาคา อำเภอสุขสำราญ จังหวัดระนอง ผู้เข้าร่วมกิจกรรมรวมจำนวน 12 คน พี่เลี้ยงจำนวน 2 คน และทีมวิจัยจำนวน 10 คน มีวัตถุประสงค์ดังนี้ เพื่อนำ

ข้อมูลมารวบรวม/แล้วสรุปผลวิเคราะห์ศักยภาพ/ภูมิปัญญาการใช้ประโยชน์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน ซึ่งหัวหน้าโครงการประสานพี่เลี้ยงและนักวิจัยในการประชุมกลุ่มย่อยโดยทีมวิจัย นำข้อมูลดิบมาสรุป พี่เลี้ยงให้คำแนะนำในการสรุปข้อมูล กำหนดการทำกิจกรรมต่อไป คือ กิจกรรมเข้าร่วม กิจกรรมประชุม เวทีร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้งานของเครือข่ายนักวิจัย ในวันที่ 7- 8 สิงหาคม 2562

ประชุมประจำเดือนครั้งที่ 7

ประชุมคณะทำงานโครงการ ประจำเดือนกันยายน 2562 เรื่องการออกแบบกลไกการขับเคลื่อนงานการวิจัย สะท้อนการทำงาน ที่ผ่านมา วันที่ 1 กันยายน 2562 ณ ศูนย์ประสานงานเพื่อท้องถิ่น จังหวัดระนอง มีผู้เข้าร่วม จำนวน 11 คน (พี่เลี้ยงนักวิจัย จำนวน 2 คน นักวิจัยจำนวน 4 คนและเครือข่ายนักวิจัย จำนวน 5 คน) ซึ่งหัวหน้าโครงการพร้อมด้วยนักวิจัยแต่ละท่านชี้แจงรายละเอียดในการสำรวจ ปัญหาและสรุปผลผลิตภัณฑ์ที่จะดำเนินงานในการวิจัยครั้งนี้ โดยพี่เลี้ยงนักวิจัยได้ให้ข้อเสนอแนะในการเลือกผลิตภัณฑ์

ประชุมประจำเดือนครั้งที่ 8

ประชุมคณะทำงานโครงการ “ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักสมุนไพรพื้นบ้าน สู่ตลาดทางเลือกที่เหมาะสมกับชุมชน ตำบลนาคา อำเภอสุขสำราญ จังหวัดระนอง ” ประจำเดือนกันยายน เพื่อออกแบบการจัดเวที การสรุปวิเคราะห์ผลข้อมูลศักยภาพและภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการใช้ประโยชน์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน วันที่ 19 กันยายน 2562 ณ ศูนย์อเนกประสงค์บ้านบางกล้วยนอกผู้เข้าร่วมกิจกรรมทั้งสิ้น จำนวน 30 คน โดยมีวัตถุประสงค์ดังนี้ 1) เพื่อเตรียมความพร้อมก่อนการจัดเวที 2) เพื่อออกแบบกำหนดการจัดการเวทีจากการประชุมได้มีการพูดคุยเรื่องการจัดเวที มีการประสานงานหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเข้าร่วมกิจกรรม เช่น พัฒนาชุมชน เกษตรอำเภอ รพ.สต. องค์การบริหารส่วนตำบลนาคา ภูมิปัญญาท้องถิ่น เกษตรกร หัวหน้าโครงการประสานงานพี่เลี้ยงนักวิจัยและทีมนักวิจัยโดยการแบ่งบทบาทหน้าที่ของแต่ละบุคคล และเคลียเอกสารการเงิน มีการวางแผนการทำกิจกรรมในครั้งต่อไป

ประชุมประจำเดือนครั้งที่ 9

ประชุมคณะทำงานโครงการ “ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักสมุนไพรพื้นบ้าน สู่ตลาดทางเลือกที่เหมาะสมกับชุมชน ตำบลนาคา อำเภอสุขสำราญ จังหวัดระนอง ” ประจำเดือนตุลาคม เพื่อออกแบบการกระบวนการเวทีชี้แจงความเป็นมาของโครงการวิจัยต่อชุมชนและผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง วันที่ 3 ตุลาคม 2562 ณ บ้านเลขที่ 2/1 หมู่ที่ 3 ตำบลนาคา อำเภอสุขสำราญ จังหวัดระนอง ผู้เข้าร่วม จำนวน 5 คน โดยมีวัตถุประสงค์ดังนี้ 1) เพื่อเตรียมความพร้อมก่อนการจัดเวที 2) เพื่อออกแบบกำหนดการจัดการเวทีเวทีชี้แจงความเป็นมาของโครงการวิจัยต่อชุมชนและผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง จากการประชุมได้มีการพูดคุยเรื่องการจัดเวที มีการประสานงานหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเข้าร่วมกิจกรรม เช่น เกษตรอำเภอ องค์การบริหารส่วนตำบลนาคา ภูมิปัญญาท้องถิ่น เกษตรกร เพื่อร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ความเป็นมาของโครงการวิจัย

ประชุมประจำเดือนครั้งที่ 10

ประชุมคณะทำงานโครงการ “ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักสมุนไพรพื้นบ้าน สู่ตลาดทางเลือกที่เหมาะสมกับชุมชน ตำบลนาคา อำเภอสุขสำราญ จังหวัดระนอง ” ประจำเดือนมกราคม 2563 วางแผน

กิจกรรมเข้าร่วมประชุมกับเครือข่ายวิจัย และวางแผนเวทีเติมความรู้ แนวคิดการออกแบบผลิตภัณฑ์ที่สร้างความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น วันที่ 3 มกราคม 2563 ณ บ้านเลขที่ 2/1 หมู่ที่ 3 ตำบลนาคา อำเภอสุขสำราญ จังหวัดระนอง ผู้เข้าร่วมจำนวน 10 คน โดยมีวัตถุประสงค์ดังนี้ 1) เพื่อเตรียมความพร้อมวางแผนกิจกรรมเข้าร่วมประชุมกับเครือข่ายวิจัย 2) เพื่อวางแผนเวทีเติมความรู้ แนวคิดการออกแบบผลิตภัณฑ์ที่สร้างความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น จากการประชุมทีมวิจัยได้มีการพูดคุยเรื่องการเข้าร่วมกิจกรรมของเครือข่ายนักวิจัย วันที่ 5 มกราคม 2563 โดยกำหนดส่งตัวแทนนักวิจัย 2 คน เข้าร่วมแลกเปลี่ยนกับทางโครงการชุดกลไกการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน จ.ระนอง และกิจกรรมของโครงการย่อย เช่น ราชกรูด บางสีกิ้ม และอ่าวกะเปอร์ และส่งตัวแทนทีมวิจัยเรียนรู้ เติมความรู้ แนวคิดการออกแบบผลิตภัณฑ์ที่สร้างความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น วันที่ 16 มกราคม 2563 ร่วมกิจกรรมเครือข่าย และกิจกรรมของโครงการ หน่วยงานภาครัฐที่ประสานงาน ซึ่งมีโจทย์ประเด็นตรงกับความต้องการของกลุ่ม

ประชุมประจำเดือนครั้งที่ 11

ประชุมคณะทำงานโครงการ “ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักสมุนไพรพื้นบ้าน สู่ตลาดทางเลือกที่เหมาะสมกับชุมชน ตำบลนาคา อำเภอสุขสำราญ จังหวัดระนอง ” ประจำเดือนกุมภาพันธ์ 2563 เพื่อออกแบบการกระบวนการเวทีชี้แจงความเป็นมาของโครงการวิจัยต่อชุมชนและผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง วันที่ 4 กุมภาพันธ์ 2563 ณ บ้านเลขที่ 2/1 หมู่ที่ 3 ตำบลนาคา อำเภอสุขสำราญ จังหวัดระนอง ผู้เข้าร่วมกิจกรรมทั้งสิ้น จำนวน 6 คน โดยมีวัตถุประสงค์ดังนี้ 1) เพื่อวางแผนการทดลองปฏิบัติการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ 2) เพื่อออกแบบอบรมพัฒนาศักยภาพแกนนำกลุ่ม จัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ชุมชน จากการประชุมได้มีการพูดคุยเรื่อง แผนการทดลองปฏิบัติการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ ในระหว่าง 7-13 กุมภาพันธ์ 2563 และการออกแบบการเข้าร่วม อบรมพัฒนาศักยภาพแกนนำกลุ่ม จัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ชุมชน ในวันที่ 20 กุมภาพันธ์ 2563 ร่วมกับทีมวิจัยกลไกการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชนจังหวัดระนอง

ประชุมประจำเดือนครั้งที่ 12

ประชุมคณะทำงานโครงการ “ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักสมุนไพรพื้นบ้าน สู่ตลาดทางเลือกที่เหมาะสมกับชุมชน ตำบลนาคา อำเภอสุขสำราญ จังหวัดระนอง ” ประจำเดือนมีนาคม 2563 เมื่อวันที่ 5 มีนาคม 2563 ณ บ้านเลขที่ 2/1 หมู่ที่ 3 ตำบลนาคา อำเภอสุขสำราญ จังหวัดระนอง ผู้เข้าร่วมกิจกรรมทั้งสิ้น จำนวน 6 คน โดยมีวัตถุประสงค์ดังนี้ 1)เพื่อประชุมสร้างความเข้าใจการทีมวิจัย และทบทวนการดำเนินงานวิจัยที่ผ่านมา โดยได้เรียนรู้บทเรียนของการสร้างทีมวิจัย ที่มีใจจิตอาสา ผลการสะท้อนของทีมวิจัย ทำให้มีการปรับทีมวิจัยเกิดขึ้น เนื่องจากปัจจัย สาเหตุหลายประการ ข้อจำกัดของแต่ละคนที่แตกต่างกันไป ทำให้ทีมวิจัยทุกคนยอม ในเงื่อนไข กติกาการทำงานร่วมกัน นอกจากนี้ได้พูดคุยพร้อมกับได้พูดคุยเรื่องของการการเตรียมความพร้อมการทดลองออกตลาด 1-10 มีนาคม 2563 เตรียมความพร้อมวางแผนกิจกรรมเข้าร่วมประชุมกับเครือข่ายวิจัย ในวันที่ 15 มีนาคม 2563 เข้าร่วมกิจกรรมของเครือข่ายโครงการวิจัย (ราชกรูด บางสีกิ้มและอ่าวกะเปอร์) ภายใต้โครงการวิจัยชุดผลิตภัณฑ์ชุมชนตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชนจังหวัดระนอง กำหนดปฏิทินการจัดกิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ข้อมูลศักยภาพและภูมิปัญญาด้านการ

ใช้ประโยชน์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน วันที่ 20 มีนาคม 2563 ต่อด้วยกิจกรรมเวทีแลกเปลี่ยนรเรียนรู้ คืนข้อมูลความต้องการผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน ผู้ผลิต ตลาด ผู้บริโภค ในวันที่ 25 มีนาคม 2563 ซึ่งกิจกรรมการคืนข้อมูล จากการประเมินสถานการณ์ในการประสานกลุ่มเป้าหมาย ทำให้ทีมวิจัยเสนอการออกแบบแลกเปลี่ยนเรียนรู้แบบกลุ่มย่อย ซึ่งจะสามารถเข้ากลุ่มเป้าหมายได้มากกว่ารวมกลุ่มใหญ่

ประชุมประจำเดือนครั้งที่ 13

ประชุมคณะทำงานโครงการ “ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักสมุนไพรพื้นบ้าน สู่ตลาดทางเลือกที่เหมาะสมกับชุมชน ตำบลนาคา อำเภอสุขสำราญ จังหวัดระนอง ” ประจำเดือนเมษายน 2563 เพื่อเพื่อออกแบบการสรุป วิเคราะห์ และประเมินผล วันที่ 2 เมษายน 2563 ณ บ้านเลขที่ 2/1 หมู่ที่ 3 ตำบลนาคา อำเภอสุขสำราญ จังหวัดระนอง ผู้เข้าร่วมกิจกรรมทั้งสิ้น จำนวน 5 คน โดยมีวัตถุประสงค์ดังนี้ 1) เพื่อออกแบบสอบถามการสรุป วิเคราะห์ผล ประเมินผล การออกตลาด และความคิดเห็นของกลุ่มเป้าหมาย ลูกค้า ผู้บริโภค ที่ได้ทดลองชุดสมุนไพร เพื่อรวบรวมไว้เป็นข้อมูล ประกอบในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุดสมุนไพร ต้มซุป และสมุนไพรอบแห้ง ที่เหมาะสมกับความต้องการตลาดทางเลือก

ประชุมประจำเดือนครั้งที่ 14

ประชุมคณะทำงานโครงการ “ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักสมุนไพรพื้นบ้าน สู่ตลาดทางเลือกที่เหมาะสมกับชุมชน ตำบลนาคา อำเภอสุขสำราญ จังหวัดระนอง ” ประจำเดือนพฤษภาคม 2563 เพื่อออกแบบการกระบวนการนำเสนอผลการดำเนินงานวิจัย วันที่ 6 พฤษภาคม 2563 ณ บ้านเลขที่ 2/1 หมู่ที่ 3 ตำบลนาคา อำเภอสุขสำราญ จังหวัดระนอง ผู้เข้าร่วมกิจกรรมทั้งสิ้น จำนวน 5 คน โดยมีวัตถุประสงค์ดังนี้ 1) เพื่อเตรียมความพร้อมจัดนำเสนอผลงานวิจัย เริ่มตั้งแต่วันที่ 23 พฤษภาคม ถึง วันที่ 30 พฤษภาคม 2563 แบบกลุ่มย่อย ซึ่งจะสามารถเข้ากลุ่มเป้าหมายได้มากกว่ารวมกลุ่มใหญ่

ประชุมประจำเดือนครั้งที่ 15

ประชุมคณะทำงานโครงการ “ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักสมุนไพรพื้นบ้าน สู่ตลาดทางเลือกที่เหมาะสมกับชุมชน ตำบลนาคา อำเภอสุขสำราญ จังหวัดระนอง ” ประจำเดือนมิถุนายน 2563 เพื่อออกแบบการกระบวนการเวทีชี้แจงความเป็นมาของโครงการวิจัยต่อชุมชนและผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง วันที่ 1 มิถุนายน 2563 ณ บ้านเลขที่ 2/1 หมู่ที่ 3 ตำบลนาคา อำเภอสุขสำราญ จังหวัดระนอง ผู้เข้าร่วมกิจกรรมทั้งสิ้น จำนวน 5 คน โดยมีวัตถุประสงค์ดังนี้ 1) เพื่อสรุปผลการดำเนินงานวิจัย 2) เพื่อรวบรวมข้อมูลเขียนรายงานวิจัย ฉบับสมบูรณ์ เพื่อนำส่ง สกสว.ภายในวันที่ 15 มิถุนายน 2563

ภาพกิจกรรมประชุมประจำเดือน

2.) กิจกรรมการจัดเวทีชุมชนชี้แจงทำความเข้าใจความเป็นมาของโครงการวิจัย เพื่อชี้แจงทำความเข้าใจ แผนงานโครงการให้ชุมชนได้รับทราบความเป็นมาของโครงการ โดยทีมวิจัยได้จัดเวทีประชุม จำนวน 1 ครั้ง ดังนี้

เวทีชี้แจงงานวิจัยต่อชุมชน ภาคีเครือข่าย และผู้เกี่ยวข้อง วัน 7 ตุลาคม 2562 ณ โรงเรียนไทยรัฐวิทยา 67 บ้านนาพรุ อำเภอสุขสำราญ จังหวัดระนอง ผู้เข้าร่วมจำนวน 85 คน มีวัตถุประสงค์ดังนี้ เพื่อชี้แจงความเป็นมาของโครงการ/เป้าหมาย/ วัตถุประสงค์/แผนงานโครงการ/กิจกรรมให้ชุมชนและภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้องได้รับทราบ เข้าใจและเข้าร่วมดำเนินงาน พี่เลี้ยงและทีมวิจัยได้เข้าร่วมบรรยายการดำเนินงานของทีมความเป็นมาของโครงการพืชผักสมุนไพรมีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ของภาคีเครือข่ายและหน่วยงานอื่นๆ เพื่อมาเปรียบเทียบกับโครงการและได้นำมาพัฒนามีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในเรื่องของผลิตภัณฑ์ของแต่ละพื้นที่เพื่อนำความรู้ที่ได้มาพัฒนาและปรับปรุงผลิตภัณฑ์ของทีมต่อไป หัวหน้าโครงการชี้แจงความเป็นมาของโครงการต่อชุมชนและภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง และเล่าถึงความเป็นมาของโครงการวิจัยเรื่อง “ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผักสมุนไพรพื้นบ้าน สู่ตลาดทางเลือกที่เหมาะสมกับชุมชน ตำบลนาคา อำเภอสุขสำราญ จังหวัดระนอง หลังจากนั้นมีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับผู้เข้าร่วม และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง หลังเสร็จสิ้นกิจกรรมทีมนักวิจัยรวมกับพี่เลี้ยงนักวิจัยสรุปผลการทำกิจกรรม มีการเคลียเอกสารการงาน

ภาพกิจกรรมเวทีชี้แจงงานวิจัยต่อชุมชน ภาคีเครือข่าย และผู้เกี่ยวข้อง

3.) กิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้งานของเครือข่ายนักวิจัย

1. เข้าร่วมเวทีชี้แจงโครงการวิจัยชุดการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน จ.ระนอง และพัฒนาศักยภาพ เติมเต็มแนวคิดกระบวนการเรียนรู้งานวิจัยเพื่อท้องถิ่น เพื่อร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้งานของเครือข่ายนักวิจัย ในระหว่างวันที่ 7- 8 สิงหาคม 2562 ณ โรงแรม ไอเฟล อินน์ อำเภอบางริ้น จังหวัดระนอง ผู้เข้าร่วม จำนวน 54 คน (พี่เลี้ยงนักวิจัย จำนวน 3 คน นักวิจัย จำนวน 20 คน เครือข่ายนักวิจัย จำนวน 10 คน หน่วยงานภาครัฐจำนวน 10 คน และที่ปรึกษาโครงการ 1 คน) มีวัตถุประสงค์ 1)เพื่อประชุมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์ของเครือข่ายนักวิจัย 2)ร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้กระบวนการทำงานวิจัยกับโครงการอื่นๆในจังหวัด 3)ร่วมนำเสนอผลการดำเนินงานโครงการในเวทีเครือข่ายนักวิจัย หลังเสร็จสิ้นการทำกิจกรรมทีมนักวิจัยได้สรุปการทำกิจกรรมจากการที่ได้เข้าร่วมกิจกรรมได้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้งานวิจัยกับเครือข่ายนักวิจัย มีช่องทางการตลาดเพิ่มมากขึ้น เกิดการหนุนเสริม/ช่วยเหลือ/งานวิจัยและโครงการร่วมกัน โดยหัวหน้าโครงการได้ประสานทีมนักวิจัยในการสรุปรายงานและนัดหมายในการทำกิจกรรมในครั้งต่อไป

2. ประชุม เข้าร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้กิจกรรมเครือข่ายงานวิจัย

เมื่อวันที่ 5 มกราคม 2563 มีตัวแทนนักวิจัยได้เข้าร่วม ประชุมกลุ่มย่อยกับเครือข่ายโครงการวิจัยชุดกลไกการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชนจังหวัดระนอง ซึ่งได้มีการชวนทบทวนเรื่องของการแปรรูปสมุนไพร และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ในรูปแบบต่างๆ ทั้งนี้ได้แลกเปลี่ยนเรียนรู้กับโครงการย่อย (บางสีกิ้ม ราชกรูด อ่าวกะเปอร์) ในเรื่องของการบริหารจัดการกลุ่ม การออกแบบกระบวนการทำงานร่วมกันในอนาคต ที่เน้นในเรื่องของการเชื่อมประสานงานเครือข่ายต่อเนื่อง ซึ่งบทเรียนที่ทีมวิจัยได้เรียนรู้ คือการขับเคลื่อนงานในรูปแบบเครือข่าย จะสามารถหนุนเสริมศักยภาพของชุมชนได้

วันที่ 20 กุมภาพันธ์ 2563 ทีมวิจัยได้เข้าร่วมกิจกรรมเครือข่ายนักวิจัย โครงการย่อย โดยมีเนื้อหาประเด็นในเรื่องของการวิเคราะห์ด้านการตลาด 6 ประเด็นคำถาม ดังนี้ 1. ใครคือลูกค้าของคุณ? ใครคือลูกค้าที่ต้องการขายสินค้า สินค้าที่จะขายนี้ จะขายให้ใคร กลุ่มลูกค้าเป็นผู้ชายหรือผู้หญิง อายุเท่าไหร่ เพศอะไร รวมถึงข้อมูลอื่นๆที่จะช่วยให้สามารถเจาะกลุ่มลูกค้าได้ง่ายขึ้น 2. ลูกค้าของคุณต้องการอะไร? การทำความเข้าใจ ว่ากลุ่มลูกค้า มีความต้องการที่จะเข้าถึง มีความชอบหรือความต้องการแบบไหน การออกแบบสินค้าและการให้บริการก็สามารถปรับเปลี่ยนให้ตรงกับความต้องการของลูกค้าได้เช่นกัน 3. ลูกค้ามักจะต้องการสินค้าและบริการของคุณเมื่อไหร่? ลูกค้ามีความต้องการสินค้าและบริการ ขายในช่วงเวลาไหนมากที่สุด จะทำให้วางแผนการขายได้ง่ายขึ้น วางแผนการทำการตลาดและการขายสินค้าได้ในจังหวะที่เหมาะสมมากขึ้น 4. ทำไมลูกค้าจึงต้องซื้อสินค้าของคุณ? คำถามที่จะช่วยให้มองหาจุดเด่นของสินค้าที่ทำให้ลูกค้าส่วนใหญ่เกิดความสนใจได้มากขึ้น จุดเด่นหรือจุดขายให้กับสินค้าของตัวเอง ความแปลกใหม่ ดีไซน์ที่โดดเด่นคุณภาพที่ดี มีความปลอดภัย ทำไมลูกค้าจึงต้องซื้อสินค้าของคุณ 5. กลุ่มลูกค้าของอยู่ที่ไหน? การทำการตลาดที่ดี จะต้องหากลุ่มลูกค้าให้พบก่อน การระบุตำแหน่งของกลุ่มลูกค้า เช่น ในชุมชน ในตลาดนัด ในร้านกาแฟ หน่วยงานในจังหวัด ต่างจังหวัด เพื่อให้สามารถทำการโฆษณา ได้ตรง

กลุ่มเป้าหมาย ลดงบประมาณที่ต้องใช้อย่างไร้ประโยชน์ และ6. จะเข้าถึงลูกค้าได้อย่างไร? การทำการตลาดจะเน้นความสำคัญด้วยการโปรโมทหรือประชาสัมพันธ์สินค้าให้กับลูกค้าเป็นหลัก จะสามารถเข้าถึงกลุ่มลูกค้าเป้าหมายได้อย่างไร เพื่อจะได้เลือกแผนการตลาดที่สามารถเข้าถึงกลุ่มลูกค้าได้อย่างรวดเร็วและง่ายดายยิ่งขึ้น

วันที่ 15 มีนาคม 2563 ทีมวิจัยได้ร่วมกิจกรรมจากทางเครือข่ายวิจัยชุดกลไกการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน โดยการทดลองนำเสนอผลิตภัณฑ์ที่มีอัตลักษณ์ของแต่ละโครงการวิจัย ได้มีการทดลองให้นำเสนอเรื่องเล่าของผลิตภัณฑ์ชุมชน ของแต่ละพื้นที่

ภาพกิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้งานของเครือข่ายนักวิจัย

4) เวทีนำเสนอผลงานวิจัย วันที่ 23 พฤษภาคม 2563 ถึง วันที่ 30 พฤษภาคม 2563 ณ บ้านเลขที่ 2/1 หมู่ที่ 3 ตำบลนาคา อำเภอสุขสำราญ จังหวัดระนอง นำเสนอผลงานวิจัย แบบกลุ่มย่อย ซึ่งจะสามารถเข้ากลุ่มเป้าหมายได้มากกว่ารวมกลุ่มใหญ่ ใน 3 เรื่อง คือ 1) ศักยภาพของชุมชน ในด้านพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน 2) การพัฒนาศักยภาพ กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้านและ 3) แนวทางการพัฒนา เชื่อมโยง ช่องทางการตลาดผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้านสู่ตลาดทางเลือก โดยกำหนดผู้เข้าร่วมครั้งละ 10-15 คน ผ่านเครื่องมือการนำเสนอผลงานวิจัยสื่อออนไลน์ คลิปวีดิโอ และการประชุมกลุ่มย่อย รวมทั้งการประสานงานทางหน่วยงานเพื่อนำเสนอผลงานวิจัย ให้กับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น สนง.เกษตร พัฒนาชุมชน กศน. สภาเกษตรกร จังหวัดระนอง เป็นต้น ได้รับมุมมองแนวคิดการพัฒนาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์จากหน่วยงานผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง ที่ให้ความเห็นเรื่องของการเพิ่มคุณค่าจากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน ยกระดับเป็นผลิตภัณฑ์ของชุมชน ที่นำความรู้ ภูมิปัญญาผสมผสานกับความสมัยใหม่ สร้างผลิตภัณฑ์ทางเลือก นำเสนอให้กับผู้บริโภค รับรู้ถึงคุณค่าของผลิตภัณฑ์ชุมชนในเชิงบวก

3.3.2 ขั้นตอนการศึกษาข้อมูลโดยออกแบบกิจกรรมภายใต้วัตถุประสงค์เพื่อศึกษาศักยภาพของชุมชนในการผลิต ผลิตภัณฑ์พืช ผักสมุนไพรพื้นบ้าน มีกิจกรรม ดังนี้

1) กิจกรรมศึกษาข้อมูล/เก็บรวบรวมข้อมูลศักยภาพชุมชน พืชผักสมุนไพรพื้นบ้านกับการใช้ประโยชน์ วันที่ 10 – 17 กรกฎาคม 2562 เวลา 09.00 - 14.00 น. ลงพื้นที่ พื้นที่ตำบลนาคา หมู่ที่ 1,2,3,4,5,7.8โดยมีนักวิจัย จำนวน 10 คน วัตถุประสงค์ 1)เพื่อลงพื้นที่ ศึกษา/เก็บรวบรวมข้อมูลและนำผลข้อมูลมาวิเคราะห์ศักยภาพของชุมชนด้านพืชผักสมุนไพรพื้นบ้านสู่การวางแผนออกแบบกระบวนการผลิต 2)เพื่อพัฒนาศักยภาพนักวิจัยในการทำงานเป็นทีม ในการลงพื้นที่แบ่งตามกลุ่ม ดังนี้

กลุ่มที่ 1. ลงพื้นที่ หมู่ที่ 1 บ้านบางมัน หมู่ที่ 2 บ้านนาพรุ และ หมู่ที่ 8 บ้านทุ่งถั่ว มีสมาชิกด้วยกัน 3 คนดังนี้. 1.นางสาว ฝ้าลี่ห๊ะ ผดุงชาติ (จ๊ะสาว) 2. นางหาตี๋ย๋า ชายเขาทอง (จ๊ะยั๊ะ) 3. นางรอม่าเผี้ย ผดุงชาติ (จ๊ะม่า) ใช้แบบฟอร์มในการสำรวจดังจำนวน 70 ชุด ดังนี้ แบบฟอร์มข้อมูลศักยภาพ/และการใช้ประโยชน์จากพืชผัก ชุดพื้นบ้าน 54 ชุด ข้อมูลภูมิปัญญาการใช้ประโยชน์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน จำนวน 16 ชุด สำรวจในวันที่ 11-17 กรกฎาคม 2562

กลุ่มที่ 2. ลงพื้นที่ หมู่ที่ 5 บ้านฝ่ายท่า หมู่ที่ 7 บ้านไร่ใน มีสมาชิกด้วยกัน 3 คนดังนี้ 1.นางอู้ไหมกาลาโสม มุคุระ (จ๊ะโสม) 2. นางอู้ไหมสาลาม๊ะ หาญจิตร (จ๊ะม๊ะ) 3. นางส้าอูดะ คงยศ (จ๊ะไหม) ใช้แบบฟอร์มในการสำรวจดังจำนวน 70 ชุด ดังนี้ แบบฟอร์มข้อมูลศักยภาพ/และการใช้ประโยชน์จากพืชผัก ชุดพื้นบ้าน 54 ชุด ข้อมูลภูมิปัญญาการใช้ประโยชน์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน จำนวน 16 ชุด สำรวจในวันที่ กรกฎาคม 2562

กลุ่มที่ 3. ลงพื้นที่ หมู่ที่ 3 บ้านบางกล้วยนอก และ หมู่ที่ 4 บ้านควนไทรงาม มีสมาชิกด้วยกัน 3 คนดังนี้ 1. นางสาว พรรณี เกียวสด (จ๊ะยิ้ม) 2. (จ๊ะไก้) 3. น.ส ห้ำเลี๊ยะ หลงติ้ง (จ๊ะมี่) ใช้แบบฟอร์มในการสำรวจดังจำนวน 70 ชุด ดังนี้ แบบฟอร์มข้อมูลศักยภาพ/และการใช้ประโยชน์จากพืชผักชุดพื้นบ้าน 54 ชุด ข้อมูลภูมิปัญญาการใช้ประโยชน์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน จำนวน 16 ชุด สำรวจในวันที่ 13-17 กรกฎาคม รวมจำนวนของแบบสอบถามทั้งหมด 210 ชุด 3 กลุ่มกลุ่มละ 70 ชุด กำหนดส่งข้อมูลวันที่ กรกฎาคม 2562

จากการลงพื้นที่ พบว่าทีมวิจัยได้เกิดกรบวนการเรียนรู้กระบวนการทำงานเป็นทีม การแบ่งบทบาทหน้าที่ของแต่ละกลุ่มในการทำงาน เช่น มีผู้บันทึกข้อมูล ผู้สัมภาษณ์ ช่างถ่ายภาพทีมวิจัยและคนชุมชนต่างพื้นที่ ต่างหมู่บ้านได้พบปะพูดคุย เกิดการพูดคุยแลกเปลี่ยนซึ่งกันและจากการลงพื้นที่ทีมวิจัยได้ข้อมูลศักยภาพ/ภูมิปัญญาการใช้ประโยชน์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้านในชุมชนตำบลนาคา เกิดการปฏิสัมพันธ์ เกิดความสัมพันธ์กันระหว่างผู้ที่สัมภาษณ์ซึ่งเป็นทีมวิจัยและผู้ให้ข้อมูลที่เป็นชุมชน

ภาพกิจกรรมศึกษา/เก็บรวบรวมข้อมูลศักยภาพชุมชน พืชผักสมุนไพรพื้นบ้านกับการใช้ประโยชน์

2) กิจกรรมศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการใช้ประโยชน์จากสมุนไพรพื้นบ้าน

วันที่ 10 – 16 กรกฎาคม 2562 เวลา 09.00 - 14.00 น. ลงพื้นที่ตำบลนาคา หมู่ที่ 1,2,3,4,5,7.8สำรวจ/สัมภาษณ์ ภูมิปัญญาท้องถิ่น แบบรายบุคคล รายกลุ่มแกนนำผู้สูงอายุ ตัวแทนเกษตรกร ในพื้นที่ตำบลนาคาโดยมีนักวิจัย จำนวน 15 คน วัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการใช้ประโยชน์จากสมุนไพรพื้นบ้านขั้นตอนการดำเนินงาน โดยมีการแบ่งกลุ่มและโซนมีดังนี้

กลุ่มที่ 1 มีจำนวน 5 คน 1.นางฝ้าลีห๊ะ ผดุงชาติ 2.นางหาตีย๋ำ ชายเขาทอง 3.นางร่อม่าเฝี๊ย ผดุงชาติ 4.นายดลก้อเส็ม ผดุงชาติ 5.นายชินารมณ์ ชายเขาทอง พื้นที่รับผิดชอบ หมู่ที่ 1 บ้านบางมัน หมู่ที่ 2 บ้านนาคา และหมู่ที่ 8 บ้านทุ่งถั่ว

กลุ่มที่ 2 มีจำนวน 5 คน1.นางอุไหมกาลาโสม มุคุระ 2.นางอุไหมสาลาม๊ะ หาญจิตร์ 3.นาง สาอูด๊ะ คงยศ 4.เด็กหญิงชลธิชา ธิรักษา 5.นางสาว ดวงตา มุคุระ พื้นที่รับผิดชอบ หมู่ที่ 5 บ้านฝ่ายท่า หมู่ที่ 7 บ้านไร่ใน

กลุ่มที่ 3 มีจำนวน 5 คน 1.นางสาว พรรณี เกี่ยวสด 2.นางสาว วรรดี ชูบุตร 3.นางสาว อุมาพร ชายเขาทอง 4.นาง ห๋ำเลี๊ย หลงติ้ง 5.เด็กหญิง จันทิมา เกี่ยวสด พื้นที่รับผิดชอบ หมู่ที่ 3 บ้านบางกล้วยนอก หมู่ที่ 4 บ้านควนไทรงาม

จากการดำเนินกิจกรรมได้ฐานข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการใช้ประโยชน์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน เกิดการวิเคราะห์ศักยภาพของชุมชนด้านพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน ได้แนวทางการวางแผนออกแบบกระบวนการผลิตพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน ออกจำหน่ายสู่ตลาดทางเลือก และเกิดการสร้างการมีส่วนร่วมของภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านพืชผักสมุนไพรพื้นบ้านและการแปรรูปผลิตภัณฑ์ของตำบลนาคา

ภาพกิจกรรมศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการใช้ประโยชน์จากสมุนไพรพื้นบ้าน

3) กิจกรรม ศึกษาเก็บรวบรวมข้อมูล ความต้องการผลิตภัณฑ์ จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้านจากผู้บริโภค พ่อค้า แม่ค้า เส้นทางการตลาด ช่องทางการตลาด วันที่ 15 พฤศจิกายน 2562 เวลา 09.00 - 14.00 น. สถานที่ ตำบลนาคา/ตำบลกำพวน อำเภอสุขสำราญ จังหวัดระนอง กลุ่มเป้าหมาย ผู้บริโภค พ่อค้า แม่ค้า และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง วัตถุประสงค์ศึกษาเก็บรวบรวมข้อมูล ความต้องการผลิตภัณฑ์ จาก

พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน อยากทราบปัจจัยภายนอก เช่น ความต้องการบริโภค พฤติกรรมในการเลือกบริโภค การคำนึงถึงสุขภาพ สิ่งแวดล้อม ประเพณีวัฒนธรรม โดยทีมวิจัยได้ทดลองแปรรูปพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน สร้างผลิตภัณฑ์ชุมชน สมุนไพรแบบแห้ง เพื่อนำผลิตภัณฑ์ไปประกอบการเก็บข้อมูล ซึ่งได้รับคำแนะจากพ่อค้า แม่ค้า และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ในเรื่องของราคา เรื่องของบรรจุภัณฑ์ และการให้ข้อมูลวิธีการบริโภค/วิธีการปรุงอาหาร ประโยชน์ของชุดสมุนไพร เป็นต้น จากข้อมูลทีมวิจัยจะนำความรู้ที่ได้นำมาออกแบบการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน และเพื่อนำข้อมูลที่ได้มาประกอบการตัดสินใจ ในการวางแผนที่เหมาะสมในการพัฒนาการตลาด

ภาพกิจกรรมศึกษาเก็บรวบรวมข้อมูล ความต้องการผลิตภัณฑ์ จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน

4) กิจกรรม ศึกษาดูงาน ตลาดทางเลือกผลิตภัณฑ์ชุมชน จ.สตูล จ.ตรัง จ.กระบี่

วันที่ 28 พฤศจิกายน – 1 ธันวาคม 2562 เวลา 09.00 - 16.00 น. สถานที่ ณ ภูผาแดงโฮสเตย์ ต.น้ำผุด อ.ละงู จ.สตูล ผู้เข้าร่วมกิจกรรม 12 คน (นักวิจัย 10 คน พี่เลี้ยงนักวิจัย 2 คน) มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ประเด็นกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน ในด้านรูปแบบ ด้านบรรจุภัณฑ์ ด้านคุณภาพผลิตภัณฑ์ และด้านความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นรวมทั้งกลไกการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน และ 2) เพื่อนำความรู้ที่ได้มาปรับใช้ในการออกแบบการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน

จุดที่ 1 เรียนรู้วิถีชีวิตของกลุ่มชนเผ่ามันนิ พร้อมกับร่วมถ่ายทอดความรู้การทำกาบหมากให้กับกลุ่มชนเผ่ามันนิ มีสมาชิกกลุ่มมันนิ จำนวน 15 คน มาร่วมเรียนรู้กระบวนการผลิตจานเรือกาบหมากทำมือ ร่วมกันทีมวิจัยหมากราชกรูด

จุดที่ 2 เรียนรู้กระบวนการงานวิจัย บทเรียนการหนุนเสริมงานวิจัยเพื่อท้องถิ่น จังหวัดสตูล ณ ศูนย์ประสานงานวิจัยเพื่อท้องถิ่น จ.สตูล

จุดที่ 3 เรียนรู้ตลาดทางเลือกตลาดนัดกรีนชินตา ต.ทับเที่ยง อ.เมือง จ.ตรัง จัดงานหรอยจังตรังเต ปี 2 *“แล แหลง เล่า เล่น กิน เอื้อ เกื้อหนุน”* นำของละเล่นพื้นบ้าน ยิงฉับโผง เปิดงานสร้างสีสันพร้อมการละเล่น สาธิตศิลปวัฒนธรรมชุมชนท้องถิ่นไทย จีน มุสลิม ตลาดนัดสีเขียวกรีนชินตา เป็นกลุ่มคนรุ่นใหม่ตระหนักถึงเรื่องอาหารสุขภาพ สิ่งแวดล้อมได้รวมตัวกัน มาทำตลาดหรือชื่อว่า กรีนชินตา ก็ทำ

ให้ได้เจอกลุ่มชุมชนมากมายมีทั้งพุทธ จีน และมุสลิม อาหารหลากหลาย เช่น พืชผักปลอดสารพิษ อาหารแปรรูป ข้าวยำ ขนมพื้นบ้านต่างๆ เป็นงานที่นำวิถีบ้านๆจริงๆมานำเสนอในรูปแบบของการไม่ใช่พลาสติก และยังมีการนำพลาสติกมาแปรรูปในรูปแบบต่างๆ และแก้วพลาสติกจะให้เป็นแก้วกระดาษแทน ทั้งนี้จึงอยากส่งเสริมให้ประชาชนตระหนักถึงในเรื่องของสิ่งแวดล้อม และคนเราเกิดมาจากดินและก็ตายไปกับดิน ในเนื่องของวันที่ 5 ธันวาคมเป็นวันพ่อแห่งชาติ เพื่อที่จะให้ระลึกถึงบุญคุณวันพ่อแห่งชาติจึงได้มีกิจกรรมในครั้งนี้เกิดขึ้น

จุดที่ 4 แลกเปลี่ยนเรียนรู้กระบวนการทำงานวิจัยชุดกลไกการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน จ.ระนอง เป็นวงแลกเปลี่ยนสถานการณ์การดำเนินงานของโครงการย่อย ให้กับที่ปรึกษาโครงการชุด นายจงรักษ์ แช่มศรี ได้ให้คำแนะนำกระบวนการทำงาน และการขับเคลื่อนงานเชิงประเด็น ในมิติต่างๆ การเติมแนวคิดการยกระดับผลิตภัณฑ์ให้มีมาตรฐานรองรับ การต่อยอดทุนทางสังคมที่มีในชุมชน รวมทั้งการมองหาช่องทางที่หลากหลาย การทำงานพัฒนาควบคู่กับงานวิจัย ปฏิบัติการบนฐานงานความรู้ ข้อมูลข้อเท็จจริง พร้อมทั้งการเต็มเต็มกำลังใจในการดำเนินงาน และนัดหมายแผนงานของโครงการ เพื่อให้ทางที่ปรึกษาได้มีโอกาสลงพื้นที่ หนุนเสริมกระบวนการทำงานอย่องต่อเนื่อง

จากนั้นทีมวิจัยร่วมสรุปบทเรียน AAR สะท้อนการเรียนรู้ การนำกลับไปใช้ร่วมกัน และเคลียร์ค่าใช้จ่ายในกิจกรรมร่วมกันภายในทีมวิจัย

ภาพกิจกรรมศึกษาดูงาน ตลาดทางเลือกผลิตภัณฑ์ชุมชน จ.สตูล จ.ตรัง จ.กระบี่

3.3.3 ขั้นตอนทดลองปฏิบัติการโดยออกแบบกิจกรรมภายใต้วัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาคุณภาพ มาตรฐาน และอัตตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน พัฒนาช่องทางการตลาด สร้างตลาดทางเลือกของผลิตภัณฑ์พืชผักสมุนไพร มีกิจกรรม ดังนี้

1) **กิจกรรมอบรมเสริมศักยภาพ เติมเต็มความรู้ แนวคิด การออกแบบกระบวนการผลิต การพัฒนาผลิตภัณฑ์ สร้างความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น** วันที่ 16 มกราคม 2563 เวลา 09.00 - 16.00 น. สถานที่ ศูนย์การเรียนรู้ ครัวเรือนต้องรอด ตำบลนาคา อำเภอสุขสำราญ จังหวัดระนอง ผู้เข้าร่วมกิจกรรม 20 คน มีตัวแทนทีมวิจัยเครือข่ายมาเรียนรู้ เติมความรู้ แนวคิดการออกแบบผลิตภัณฑ์ที่สร้างความเป็น

เอกลักษณ์ของท้องถิ่น ซึ่งมีโจทย์ประเด็นตรงกับความต้องการของตลาด ในประเด็น รูปแบบ การออกแบบผลิตภัณฑ์ ด้านบรรจุภัณฑ์ ด้านคุณภาพผลิตภัณฑ์ ที่เชื่อมโยงความรู้ของภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อนำไปสู่การทดลองปฏิบัติการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน ทำให้นักวิจัยได้เกิดแนวคิดใหม่ ในเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ สร้างความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น

2) **กิจกรรมทดลองปฏิบัติการพัฒนาผลิตภัณฑ์** วันที่ 7-13 กุมภาพันธ์ 2563 เวลา 09.00 - 16.00 น. สถานที่ ศูนย์การเรียนรู้ ครัวเรือนต้องรอด ตำบลนาคา อำเภอสุขสำราญ จังหวัดระนอง ผู้เข้าร่วมกิจกรรม 10 คน มีวัตถุประสงค์ เพื่อทดลองปฏิบัติการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ทีมวิจัย ปฏิบัติการร่วมกันผลิต ผลิตภัณฑ์ผลิตภัณฑ์จากพืช ผักสมุนไพรพื้นบ้าน ตามรูปแบบที่ผ่านการออกแบบผลิตภัณฑ์ที่กำหนดไว้ตามแผนงานการผลิต รวมทั้งการวิเคราะห์ต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาจำหน่ายให้ชัดเจน โดยกำหนดบทบาทของแต่ละฝ่ายในกระบวนการผลิต ฝ่ายผลิต

3) **กิจกรรมอบรมพัฒนาศักยภาพแกนนำกลุ่ม จัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ ผลิตภัณฑ์ชุมชน 20 กุมภาพันธ์ 2563** เวลา 09.00 - 16.00 น. สถานที่ ศูนย์การเรียนรู้ ครัวเรือนต้องรอด ตำบลนาคา อำเภอสุขสำราญ จังหวัดระนอง มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาศักยภาพแกนนำกลุ่ม จัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ชุมชน โดยทีมวิจัยประสานงานวิทยากรผู้มีความรู้ด้านการจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ที่การส่งเสริมการขาย ที่สอดคล้องเหมาะสมกับช่องทางการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน ได้ดำเนินการกระบวนการเรียนรู้เชิงปฏิบัติการการสื่อสารผ่านสื่อเพื่อการส่งเสริมการขาย เฟสบุ๊ค คลิปวีดีโอ และการเสริมพลังให้กับชุมชนชูอัตลักษณ์ความเป็นชุมชน ผ่านผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน โดยเน้นความเหมาะสมในการออกแบบจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ ผลิตภัณฑ์ชุมชน ที่ทีมวิจัยสามารถดำเนินการได้ และเข้าถึงสื่อประชาสัมพันธ์ ร่วมกับทีมวิจัยกลไกการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชนจังหวัดระนอง

4) กิจกรรมทดลองออกตลาด วันที่ 1-10 มีนาคม 2563 เวลา 09.00 - 16.00 น. สถานที่ อำเภอสุขสำราญ จังหวัดระนอง ทีมวิจัยทดลองออกตลาด มีการทดลองนำผลิตภัณฑ์สมุนไพรอบแห้งออกตลาดด้วยการ จัดบูทนำเสนอผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน ในแหล่งชุมชน สถานที่หน่วยงานราชกรูด ตลาดนัดชุมชน และฝากร้านค้าในชุมชน รวมทั้งการออกตลาดแบบออนไลน์ ผ่านทางช่องทางเฟสบุ๊ค ศูนย์การเรียนรู้ครัวเรือนต้องรอด เป็นต้น รวมทั้งหน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้อง เช่น พัฒนาชุมชน สำนักงานเกษตรอำเภอ องค์การบริหารส่วนตำบลนาคา และกศน. เป็น

ภาพกิจกรรมการทดลองปฏิบัติการ

3.3.4 ขั้นตอนสรุป/วิเคราะห์ผล โดยออกแบบกิจกรรมภายใต้วัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน เพื่อสร้างช่องทางการตลาด เครือข่ายตลาดทางเลือกของผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้านระดับจังหวัด โดยใช้ฐานข้อมูลศักยภาพของชุมชนในการจัดการผลผลิตจากสมุนไพร ข้อมูลการพัฒนาคุณภาพ มาตรฐาน และอัตตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน มาวางแผนในการดำเนินงาน มีกิจกรรม ดังนี้

1) กิจกรรมเวทีวิเคราะห์ผลข้อมูลศักยภาพการใช้ประโยชน์ วันที่24 กันยายน 2562 เวลา 09.00 - 16.00 น. ณ ศาลาอเนกประสงค์บ้านบางกล้วยนอก ม.3 ต.นาคา มีผู้เข้าร่วมจำนวน 35 คน วัตถุประสงค์ในการจัดกิจกรรม เพื่อ1) แลกเปลี่ยนเรียนรู้ข้อมูลศักยภาพชุมชน และภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการใช้ประโยชน์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้านและนำแนวทางที่ได้จาก เวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ มาวางแผนการออกแบบการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้านโดยชุมชน

จากการประชุมได้มีการพูดคุยการจัดเวที ให้มีการประสานงานหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเข้าร่วมกิจกรรมเช่น พัฒนาชุมชน เกษตรอำเภอ รพ.สต องค์การบริหารส่วนตำบลนาคา ภูมิปัญญาท้องถิ่น เกษตรกร และคนในในชุมชน เกิดมุมมองแนวคิด แนวทางการขับเคลื่อนงาน พัฒนายกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนตำบลนาคา มีคำแนะนำ ดังนี้

1. เป็นโครงการที่ดีมากๆ การผลิตบนพื้นฐานวัตถุดิบที่มีอยู่ในชุมชน ให้สมาชิกได้ร่วมกันปลูก หรือแยกกันปลูกก็ได้ขึ้นอยู่กับบริบทพื้นที่ แล้วนำไปสู่การวางแผนการตลาดที่เชื่อมโยงกัน สู่ผู้บริโภคที่ปลอดสารเคมี มีความปลอดภัย ควรมีการบรรจุภัณฑ์ที่น่าสนใจ และควรที่จะเพิ่มสมาชิกเพื่อเป็นกำลังแรงงานการผลิตในอนาคต

2. มีข้อมูลผู้ผลิต ข้อมูลแหล่งวัตถุดิบ ความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ และข้อมูลทางการตลาด มีแผนงานการทำกิจกรรมอย่างต่อเนื่อง กลุ่มควรมีการขึ้นจดทะเบียนวิสาหกิจชุมชนหากสามารถมีกิจกรรมที่ทำกันอย่างต่อเนื่อง มีความเข้มแข็งที่อำเภอสุขสำราญมีอุปกรณ์ตู้อบลมร้อน ทางกลุ่มสามารถทำเรื่องยืมได้

3. การจัดกระบวนการเรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น สามารถจัดทำเป็นธรรมเนียบภูมิปัญญาได้ และการเพิ่มช่องทางการตลาดออนไลน์ จำหน่ายผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม

4. การบรรจุภัณฑ์ ควรระบุโภชนาการทางอาหาร วิธีการใช้ วันหมดอายุฯลฯ พืชอาหาร พัฒนาให้เป็นอาหาร พืชที่เป็นอาหารมีสรรพคุณทางยาอยู่ในตัวแล้ว สมุนไพรบางชนิดมีสารเคมีอยู่ในตัว และสารเคมีที่มาจากภายนอก งานวิจัยเป็นศัพท์ที่สูงมาก ควรใช้ศัพท์ที่เหมาะสมกว่านี้ คิดค้นความรู้ทางวิทยาศาสตร์ของพืชแต่ละตัวที่ส่งผลกระทบต่อร่างกาย

5. การอบสมุนไพรควรเก็บในห้องมีอุณหภูมิ คำนึงความคุ้มทุนในการอบสมุนไพร ประสานทางแพทย์แผนไทยอำเภอ เพื่อหนุนองค์ความรู้วิธีการเก็บรักษา

6. การวิเคราะห์คำนึงถึงความปลอดภัยผู้บริโภค และทำงานด้วยใจรักและมีความสามัคคี และเดินไปด้วยกัน

ภาพกิจกรรมเวทีวิเคราะห์ผลข้อมูลศักยภาพการใช้ประโยชน์

2) **กิจกรรมเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ศักยภาพของพืชผักสมุนไพรพื้นบ้านและภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการใช้ประโยชน์** วันที่ 20 มีนาคม 2563 เวลา 09.00 - 16.00 น. สถานที่ ศูนย์การเรียนรู้ครัวเรือนต้องรอด ตำบลนาคา อำเภอสุขสำราญ จังหวัดระนอง มีวัตถุประสงค์เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้ศักยภาพของพืชผักสมุนไพรพื้นบ้านและภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการใช้ประโยชน์ มีผู้เข้าร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ แบบกลุ่มย่อย 10-15 คน ในวงคุยได้ มีการการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ แสดงความคิดเห็น เรื่องแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน เน้นการเชื่อมโยงวัตถุดิบกับเกษตรกรในพื้นที่ตำบลนาคา ค่อยขยับสร้างเครือข่ายเกษตรกร ผลิตผักปลอดสาร อาหารปลอดภัย สร้างแนวคิดใหม่ ที่ใส่ใจสุขภาพของคนในครอบครัว สุขภาพของผู้บริโภค ภายใต้ศักยภาพของพืชผักสมุนไพรพื้นบ้านและภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการใช้ประโยชน์ในพื้นที่ตำบลนาคา

ภาพการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ศักยภาพของพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน
และภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการใช้ประโยชน์

3) กิจกรรมเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ แผนงาน การจัดการด้านการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชนกับภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง วันที่ 25 มีนาคม 2563 เวลา 09.00 - 16.00 น. สถานที่ ศูนย์การเรียนรู้ ครัวเรือนต้องรอด ตำบลนาคา อำเภอสุขสำราญ จังหวัดระนอง มีวัตถุประสงค์ เพื่อ แลกเปลี่ยนเรียนรู้ มุมมอง แผนงาน การจัดการด้านการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน โดยทางทีมวิจัยประสานงานกลุ่มเป้าหมาย กลุ่มผู้บริโภค กลุ่มพ่อค้า แม่ค้าแกนนำผู้สูงอายุ ตัวแทนภูมิปัญญาท้องถิ่น ตัวแทนเกษตรกร ตัวแทนหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และทีมวิจัย ที่ปรึกษาโครงการ ด้วยการประชุมกลุ่มย่อย เพื่อแลกเปลี่ยนข้อมูลให้กับชุมชน การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ เรื่องความต้องการผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน เส้นทางการตลาด ช่องทางการตลาด แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน เพื่อนำผลสรุปมาออกแบบแผนงาน การจัดการด้านการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน มีแนวโน้มความต้องการพืชผักสมุนไพรเพิ่มมากขึ้น เกษตกรควรเพิ่มพื้นที่ปลูกพืชสมุนไพร และเพิ่มความหลากหลายทางชีวภาพด้านสมุนไพร เพื่อเป็นพื้นที่ฐานในการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนอย่างยั่งยืนได้ รวมทั้งการต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นอีกด้วย ซึ่งจากการทดลองของทีมวิจัยใน 3 กิจกรรม ด้านสมุนไพร คือ 1) การนำสมุนไพรมาอบแห้ง เช่น ข่า ตะไคร้ ใบส้มควาย ส้มควาย เป็นต้น 2) ทดลองจัดชุด สมุนไพรต้มซุป 3) การทดลองบดสมุนไพร เป็นผงปรุงรส เป็นต้น ซึ่งได้มีการทดลองออกตลาดแล้ว 2 รูปแบบ ได้รับความสนใจ คำติดชม เพื่อนำมาพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้สอดคล้องเหมาะสมกับความต้องการตลาดของทางเลือกได้ในอนาคต

4) **กิจกรรมสรุป วิเคราะห์ ประเมินผล วันที่ 10 เมษายน 2563** เวลา 09.00 - 16.00 น. สถานที่ ศูนย์การเรียนรู้ ครัวเรือนต้องรอด ตำบลนาคา อำเภอสุขสำราญ จังหวัดระนอง มีวัตถุประสงค์เพื่อการติดตามประเมินผลการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน ที่เข้าสู่ตลาดทางเลือกในช่องทางต่างๆ กับกลุ่มเป้าหมาย ผู้บริโภค กลุ่มพ่อค้าแม่ค้า ผู้ประกอบ หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง โดยมีประเด็นในการประเมินผลความพึงพอใจของลูกค้า ที่มีต่อผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน ซึ่งส่วนใหญ่ มีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ แต่มีคำแนะนำเพิ่มเติมในเรื่อง การเก็บรักษา ประโยชน์จากการอบแห้ง รวมทั้งการคำนึงถึงต้นทุนการผลิต และควรทำตลาด 2 รูปแบบ คือตลาดแบบสด และแบบแห้ง เพื่อสร้างทางเลือก

ให้กับผู้บริโภค และทางทีมวิจัยสามารถขยายกลุ่มเป้าหมาย ช่องทางการตลาดได้กว้างขึ้น อีกทั้งกระบวนการ หาความรู้ ของนักวิจัย จะต้องใช้ข้อมูล ความรู้ มาประกอบในการตัดสินใจ วิเคราะห์สถานการณ์ ความเป็นไปได้ของผลิตภัณฑ์แต่ละรูปแบบอย่างต่อเนื่อง อย่าหยุดการพัฒนาการเรียนรู้เป็นสิ่งที่สำคัญมากในโลกปัจจุบัน ซึ่งจากการสรุปวิเคราะห์ ประเมินผล มุมมอง คำแนะนำ ต่างจากผู้เกี่ยวข้อง ทำให้ทีมวิจัยเกิดแนวคิดใหม่ๆ จากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในครั้งนี้

ภาพกิจกรรมสรุป วิเคราะห์ ประเมินผล

5) กิจกรรม สรุปบทเรียนงานวิจัย วันที่ 20 เมษายน 2563 เวลา 09.00 - 16.00 น. สถานที่ศูนย์การเรียนรู้ครัวเรือนต้องรอด ตำบลนาคา อำเภอสุขสำราญ จังหวัดระนอง มีวัตถุประสงค์เพื่อสรุปบทเรียนการดำเนินงานวิจัย ผลการเปลี่ยนแปลงการสร้างกระบวนการเรียนรู้ ศักยภาพของชุมชน ในด้านพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน การเชื่อมเครือข่ายเกษตรกรในพื้นที่ตำบลนาคา การพัฒนาศักยภาพกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน แนวทางการพัฒนา เชื่อมโยง ช่องทางการตลาดผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้านสู่ตลาดทางเลือก

6) กิจกรรมจัดทำรายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ วันที่ 2 มิถุนายน 2563 เวลา 09.00 - 16.00 น. สถานที่ ศูนย์การเรียนรู้ครัวเรือนต้องรอด ตำบลนาคา อำเภอสุขสำราญ จังหวัดระนอง ทีมวิจัยจัดทำรายงานฉบับสมบูรณ์ ตามแผนงานที่กำหนดไว้ทั้งโครงการ (12เดือน) เพื่อนำส่ง สกสว. ภายในวันที่ 15 มิถุนายน 2563

บทที่ 4

ผลการศึกษา

โครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์สู่ตลาดทางเลือก ตำบลนาคา อำเภอสุขสำราญ จังหวัดระนอง มีวัตถุประสงค์ ดังนี้ 1) เพื่อศึกษาศักยภาพของชุมชนในการผลิต ผลิตภัณฑ์พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน 2) เพื่อพัฒนาคุณภาพ มาตรฐาน และอัตตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน และ3) เพื่อพัฒนาช่องทางการตลาด สร้างตลาดทางเลือกของผลิตภัณฑ์พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน โดยทีมวิจัยสรุปผลการศึกษาวิจัยโครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์สู่ตลาดทางเลือก ตำบลนาคา อำเภอสุขสำราญ จังหวัดระนอง

ผลการวิจัย พบว่า

4.1) ศักยภาพของชุมชนในการผลิต ผลิตภัณฑ์พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน

การประกอบอาชีพของชุมชน ในอดีต อาชีพโดยส่วนใหญ่ มากว่า 80 % จะประกอบอาชีพทำการเกษตร (ทำสวน) ค้าขาย รับจ้างและประมง ตามลำดับ (การทำประมงจะมีอยู่เฉพาะพื้นที่ หมู่ที่ 3 บ้านบางกล้วยนอกเท่านั้น เพราะมีสภาพบริบทพื้นที่ติดทะเล) ลักษณะการทำการเกษตร มีพัฒนาการด้านการประกอบอาชีพดังนี้

ช่วงปี พ.ศ. 2525 -2529 จะเป็นการทำเกษตรแบบสวนผสม สวนสมรม หรือเรียกอีกชื่อหนึ่งว่า “สวนพ่อเฒ่า” ซึ่งหมายความว่า มีพืชทุกชนิดอยู่ในแปลงเดียวกัน เช่น มังคุด เงาะ ทุเรียน สะตอ หมาก และมะพร้าว เป็นต้น ต่อมาเมื่อปี พ.ศ. 2527-2529 ก็เริ่มนำพืชเชิงเดี่ยว เข้ามาปลูกเพิ่มมากขึ้น โดยการสนับสนุนของทางหน่วยงานภาครัฐ ที่เข้ามาส่งเสริมให้เกษตรกรในพื้นที่ ทำการเกษตรแบบเชิงเดี่ยว ซึ่งเป็นพืชเกษตรที่มีความสำคัญทางด้านเศรษฐกิจระดับประเทศ และระดับโลกในขณะนั้น คือ การปลูกยางพารา ลักษณะการปลูกก็จัดทำเป็นแปลงใหญ่ ที่ปลูกเฉพาะยางพาราแต่เพียงอย่างเดียว โดยที่ไม่มีพืชเกษตรชนิดอื่นๆรวมอยู่ในแปลงของยางพารา และต่อมาสวนสมรมในพื้นที่ที่เคยมีอย่างแพร่หลาย ก็เริ่มถูกแบ่งออกเป็นแปลงๆเพิ่มมากขึ้น เช่น สวนเงาะ สวนมังคุด สวนลองกอง เป็นต้น

ช่วงปี พ.ศ. 2530-2540 ทางภาครัฐได้มีการส่งเสริม ให้ปลูกปาล์มน้ำมันในพื้นที่ เฉพาะในแปลงที่มียางพาราอยู่เดิม ซึ่งเกษตรกรสามารถที่จะขอรับทุนสนับสนุน โดยเปลี่ยนจากสวนยางพารา มาปลูกปาล์มน้ำมันแทนได้ ซึ่งเกษตรกรในพื้นที่ก็ได้ปรับเปลี่ยนวิถีการทำการเกษตรมาทำสวนยางพารา และสวนปาล์มน้ำมันกันมากขึ้น ทำให้ในพื้นที่ตำบลนาคา เป็นพื้นที่การเกษตร สวนยางพารา สวนปาล์มน้ำมัน ขยายพื้นที่เพิ่มมากขึ้นในยุคนั้นเอง ซึ่งเกษตรกรในพื้นที่มีรายได้จากการทำสวนยางพาราและสวนปาล์มน้ำมัน

เป็นรายได้หลักที่สำคัญที่ใช้เลี้ยงปากเลี้ยงท้องคนในครอบครัว ซึ่งในช่วงนั้นประเทศไทยเผชิญวิกฤติต้มยำกุ้ง ส่งผลกระทบมายังชุมชนท้องถิ่น ในพื้นที่ตำบลนาคาช่วงนั้นมาการประกาศขายที่ดิน เนื่องมาจากต้องการเงินมาใช้จ่ายในครัวเรือน อีกทั้งปัญหาหนี้สิน ที่ดินหลายแปลงถูกเปลี่ยนมือ และเกษตรกรในพื้นที่เริ่มหันมาใช้แนวทางเศรษฐกิจพอเพียง ประหยัด รัดเข็มขัดกันมากขึ้น

ช่วงปี พ.ศ. 2541-2550 การประกอบอาชีพของในในพื้นที่ตำบลนาคา ได้มีการปรับเปลี่ยนการทำเกษตรไปจากเดิม หลายราย โดยเกษตกรในพื้นที่เริ่มหันมาพึ่งพาเกษตรกรหลากหลายรูปแบบ เช่น การปลูกพืชเสริมในพื้นที่สวนยางพารา สวนปาล์มน้ำมัน การใช้ประโยชน์จากพื้นที่ว่าง ปลูกพริก ปลูกตะไคร้ ปลูกขิงปลูกข่า ปลูกพืชผักสวนครัว พริกไทย แตงกวา ถั่วฝักยาว บวบเหลี่ยม เป็นต้น จนเป็นที่รู้จักของคนพื้นที่ใกล้เคียงว่า ชุมชนตำบลนาคาแห่งนี้เป็นชุมชนการเกษตรพื้นที่ใหญ่ในอำเภอสุขสำราญ จังหวัดระนอง เนื่องมาจากมีคนจากหลากหลายจังหวัดเข้ามาอพยพตั้งถิ่นฐานในพื้นที่แห่งนี้ จึงมีความหลากหลายทางวิถีวัฒนธรรม ความเป็นอยู่ และเป็นพื้นที่ ที่ขับเคลื่อนงาน สานต่อแนวคิดการพัฒนาชุมชนด้วยพลังของคนในชุมชน ในด้านมิติต่างๆ จนมาถึงปัจจุบัน

ช่วงปี พ.ศ.2551-2560 การประกอบอาชีพด้านการเกษตรของคนในชุมชน ยังคงเหมือนเดิม คือประกอบอาชีพทำการเกษตร มีการส่งไม้ต่อให้กับลูกหลานทางด้านอาชีพการเกษตร จัดสรรปันส่วนที่ดินทำกินให้กับลูกหลาน ช่วงเปลี่ยนมือ ส่งต่อที่ดินทำกินให้ลูกหลาน ทำให้ส่วนหนึ่งมีการแปรสภาพจากสวนสมรม มีการปรับเปลี่ยนการทำการเกษตรเป็นแบบเชิงเดี่ยวมากขึ้น ส่วนที่เหลือยังคงมีการทำการเกษตร และสวนเกษตรแบบสวนผสม แต่มีน้อยมาก ซึ่งการทำการเกษตรแบบเชิงเดี่ยวในปัจจุบัน ทำให้เห็นการเปลี่ยนแปลงจากอดีตได้ชัดเจนในเรื่องของพันธุ์กรรมพืช หลายชนิดในพื้นที่ที่กำลังสูญหาย และสูญหายไปแล้ว

จากการลงพื้นที่ของทีมวิจัย ได้สำรวจพื้นที่ในตำบลนาคา พบว่า ณ ปัจจุบันคนในชุมชนส่วนใหญ่ ไม่ค่อยหาพืชผักสมุนไพรที่มีอยู่ในป่า เพราะพื้นที่ในตำบลนาคา ส่วนใหญ่เปลี่ยนแปลงเป็นพื้นที่ภาคการเกษตรเชิงเดี่ยว เช่น ปลูกยางพารา ปาล์มน้ำมัน ของเกษตรกรในพื้นที่และเป็นที่ปลูกสร้างที่อยู่อาศัย จึงมีพื้นที่ป่าที่อยู่ห่างไกล จึงทำให้คนส่วนใหญ่ไม่ได้เข้าไปหาพืชสมุนไพรที่อยู่ในพื้นที่ป่านำมาประกอบอาหาร เหมือนกับคนในอดีต ข้อมูลอ้างอิงงานวิจัยของชมรมผู้สูงอายุเพชรนาคา ที่ได้รับการสนับสนุนจาก สกว.ก่อนหน้านี้มีข้อมูลที่ตรงกัน ได้มีการออกแบบกระบวนการวิจัย ลงพื้นที่เพื่อสำรวจพืชสมุนไพรในครัวเรือนของสมาชิกผู้สูงอายุเพชรนาคา จากการเก็บรวบรวมข้อมูลพันธุ์กรรมพืช ของชมรมผู้สูงอายุเพชรนาคา พบว่าพืชท้องถิ่นในพื้นที่เริ่มที่จะสูญหายไปทุกขณะ เช่น ระกำป่า (เมื่อก่อนมีแทบทุกสวน) ดอกอ้อทำไม้กวาด หยวกปุด กระทือ ใบบัวบก ผักแว่น ต้นสมเส็จ กุ่มนา (ต้นกุ่ม) ต้นเตย (ทำเสื่อ) ดาหลา คุ่มคล้า (ไว้สานเสื่อ) ผักหนาม ผักกรูดก็น้อยลง หวาย เหลือน้อยมาก หายาก ต้องไปหาในป่าลึก ต้นเลือด ต้นหยี ต้นตะขบ ต้นกอ ต้นเหรียงมีให้เห็นบ้าง แต่น้อย ต้นตระโกนา ซึ่งเป็นสมุนไพร ก็เริ่มที่จะสูญหายไปจากชุมชน เนื่องจากการเปลี่ยนแปลงพื้นที่ในการทำการเกษตร เกษตรการมุ่งเน้นการปลูกพืชเชิงเดี่ยวมากขึ้น ทำให้วิถีการเกษตรสวนพ่อเฒ่า สูญหายไป เหลือเพียงไม่กี่แปลงในตำบลนาคาเท่านั้นที่ยังคงทำสวนเกษตรแบบผสม

ซึ่งทีมวิจัยได้ เก็บรวบรวมข้อมูลศักยภาพชุมชน ด้านพืชผักสมุนไพรพื้นบ้านภูมิปัญญาท้องถิ่นด้าน การใช้โยชน์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน นำมาใช้ประโยชน์ในการวางแผน การพัฒนาต่อยอดพืชผักสมุนไพรในพื้นที่ตำบลนาคาได้ จำนวน 135 ครัวเรือน ในพื้นที่ตำบลนาคา พบข้อมูล เช่น

1) ข้อมูลเกษตรที่ปลูกพืชผักสมุนไพร ไว้สำหรับขาย จำนวน 29 ราย ส่วนใหญ่เกษตรกรในพื้นที่ ปลูกพืชผักสมนุนไพร เช่น ข่า 2,656 กอ ตะไคร้ 1,531 กอ กับ 25 ไร่ พริกขี้หนู 1,660 ต้น ส้มควาย 7 ต้น เป็นต้น

2) ข้อมูลเกษตรที่ปลูกพืชผักสมุนไพร ไว้กินในครัวเรือน จำนวน 106 ราย ส่วนใหญ่เกษตรกรในพื้นที่ ปลูกพืชผักสมนุนไพร เช่น ข่า 665 กอ ตะไคร้ 454 กอ พริกขี้หนู 313 ต้น เป็นต้น

ในพื้นที่ตำบลนาคา มีแหล่งวัตถุดิบสมุนไพรเพียงพอ ต่อการนำต่อยอดมีแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์สมุนไพรได้ อีกทั้งองค์ความรู้ด้านพืชผักสมุนไพร ซึ่งมีภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านพืชสมุนไพร จำนวน 33 คน และองค์ความรู้ ชุดข้อมูลพืชผักสมุนไพรชนิดอื่นๆนอกเหนือจากการสำรวจ ทางทีมวิจัยมีชุดข้อมูลสมุนไพรที่ได้จากการสำรวจร่วมกับชมรมผู้สูงอายุเพชรนาคา

การปลูกผักสมนุนไพรในพื้นที่ว่างบริเวณที่ใกล้ที่อยู่อาศัย ชายครัว หรือปลูกเสริมในบริเวณพื้นที่ปลูกพืชเศรษฐกิจ เพื่อการบริโภคในครัวเรือน และ จำหน่ายในชุมชน เป็นรายได้ให้กับครอบครัว จำนวน 58,500 บาท และ พบว่า 33 ครัวเรือน ภูมิปัญญาที่ใช้พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน กินเป็นอาหารและเป็นยารักษาโรค

นอกจากนี้ได้รับนำพืชผักสมุนไพรที่มีอยู่ในป่า นำมาเป็นส่วนผสมของการประกอบอาหาร เช่น ผักกรูด ผักหวานป่า ใบส้มควาย ใบชะมวง ใบส้มแก้ว เป็นต้น โดยใช้พืชผักแต่ละชนิดเพื่อเพิ่มรสชาติของอาหารให้มีความกลมกล่อมและอร่อยยิ่งขึ้น เช่น รสหวาน รสเปรี้ยว รสมัน เผ็ดร้อน ฝาด ขม หอมเย็น ซึ่งเป็นการใช้องค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น ตั้งแต่ช่วงลงพื้นที่เก็บรวมรวมข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านพืชสมุนไพร ซึ่งสรุปได้ดังนี้

1) ผักสมุนไพรพื้นบ้าน ที่ให้รสชาติเปรี้ยว เช่น ใบชะมวง ใบส้มแก้ว ใช้สำหรับต้มส้มเครื่องในวัว เพิ่มรสเปรี้ยว และช่วยดับความมัน ใบส้มปอย ใบมะขามอ่อน ใช้สำหรับต้มส้มปลาย่าง เพิ่มรสเปรี้ยว มีกลิ่นหอม อีกทั้งมีสรรพคุณเป็นยาระบาย

2) ผักสมุนไพรพื้นบ้าน ที่ให้รสชาติเผ็ดร้อน เช่น ใบชะพลู,ใบราแกงไก่ ใช้สำหรับใส่แกงคั่วไก่ แกงคั่วปลา(ลื่น) หรือปลาที่ไม่มีเกร็ด เพิ่มรสชาติเผ็ดร้อน และช่วยดับกลิ่นคาว อีกทั้งมีสรรพคุณแก้ขับลม

3) ผักสมุนไพรพื้นบ้าน ที่ให้รสชาติหวาน เช่น ผักหวานป่า ผักหวานบ้าน บวบ ใช้สำหรับแกงเลียง แกงจืด เพิ่มความหวานของน้ำแกง และช่วยให้ร่างกายปรับสมดุล หลังฟื้นไข้ (เป็นยาเย็น) แก้อ่อนเพลีย เพิ่มความสดชื้น

4) ผักสมุนไพรพื้นบ้าน ที่ให้รสชาติมัน เช่น สะตอ เนียง ถั่วพู ขนุนอ่อน ผักเหลียง ชะอม กระถิน ใช้สำหรับเป็นผักเหนาะกินกับน้ำพริก หรือนำมาทำอาหารประเภท แกง ผัด ทอด ก็ได้ อีกทั้งมีสรรพคุณ บำรุงเส้นเอ็น

5) ผักสมุนไพรพื้นบ้าน ที่ให้รสชาติฝาด เช่น ยอดมะม่วง ยอดมะกอก ใช้สำหรับเป็นผักเหนาะกินกับน้ำพริก หรือกับแกงกะทิ เพิ่มรสชาติตัดความมันจากแกงกะทิ อีกทั้งมีสรรพคุณ ช่วยสมานแผล และ แก้ท้องร่วง

6) ผักสมุนไพรพื้นบ้าน ที่ให้รสชาติขม มะระขี้นก ยอดหวาย ดอกขี้เหล็ก ใบยอ สะเดา เพกา ผักโขม ใช้สำหรับลวกจิ้มน้ำพริก สำหรับทำอาหารประเภทแกง อีกทั้งมีสรรพคุณ บำรุงโลหิต ช่วยเจริญอาหาร

7) ผักสมุนไพรพื้นบ้าน ที่ให้รสชาติหอมเย็น เช่น เตยหอม ดอกขจร ผักบุ้ง ใช้มาทำอาหารประเภทผัด ใส่แกงเทโพ ส่วนเตยหอมมาต้มน้ำ เพิ่มความหอม อีกทั้งมีสรรพคุณ ช่วยแก้อ่อนเพลีย บำรุงหัวใจ เป็นต้น

4.2) ผลิตภัณฑ์ชุมชนจากการแปรรูปพืชผักสมุนไพรพื้นบ้านที่หลากหลาย มีคุณภาพ อัตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์

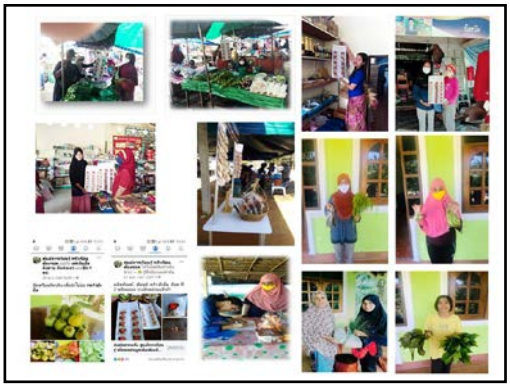
1. การใช้ประโยชน์พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน

การจากสรุป ประเมินผล การใช้ประโยชน์พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน คนในชุมชนได้มีการใช้ประโยชน์โดยตรงจากผักพื้นบ้านที่อยู่รอบบ้านและชุมชน ครัวเรือนสามารถเพิ่มรายได้ลดรายจ่ายจากการใช้ประโยชน์โดยตรง จากผักพื้นบ้านที่มีอยู่ และสามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผักที่มีอยู่รอบๆบ้านได้เป็นอย่างดี รวมถึงการที่ครัวเรือนหรือ ชุมชนควรจะได้ตระหนักและเห็นความสำคัญ ของผักพื้นบ้านที่มีอยู่รอบๆครัวเรือนภายในชุมชนซึ่ง เป็นทุนเดิมอยู่แล้วว่าจะทำอย่างไรให้เกิดประโยชน์สูงสุด และนำมาสร้างรายได้ให้กับครัวเรือนได้มากที่สุดซึ่งมีประเด็นที่สอดคล้องกับงานวิจัยที่จะดำเนินการ ในเรื่องการศึกษาลักษณะการใช้ประโยชน์จากผักพื้นบ้าน ไม่ว่าจะเป็นการบริโภคภายในครัวเรือน การส่งขายให้พ่อค้าแม่ค้า และการผลิตเป็นผลผลิตต่อเนื่อง รวมทั้งประเด็นในเรื่องของมูลค่าทางเศรษฐกิจของผักพื้นบ้าน ไม่ว่าจะเป็นมูลค่าการบริโภคผักพื้นบ้านในครัวเรือน มูลค่าขายส่งผักพื้นบ้านให้กับพ่อค้าแม่ค้า และมูลค่าของผลผลิตต่อเนื่องจากผักพื้นบ้าน

2. การแปรรูปพืชผักสมุนไพร

การจากสรุป ประเมินผลการแปรรูปพืชผักสมุนไพรพื้นบ้านในพื้นที่ตำบลนาคา ที่จะนำมาผลิต เป็นผลิตภัณฑ์ชุมชน จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน ในระยะที่ 1 ได้มีการทดลอง 2 ผลิตภัณฑ์ โดยทีมวิจัยได้มีการทดลองและพัฒนาสูตรการผลิต คือ 1. ชุดสมุนไพรต้มซุป 2. น้ำพริกหัวข่า และได้นำผลิตภัณฑ์ ทั้ง 2 ผลิตภัณฑ์ มาสู่เวที เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมในเวทีได้มีการทดลองชิม ติชม ให้ความเห็นต่อผลิตภัณฑ์ชุมชน เพื่อนำข้อมูลไปปรับปรุงและพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ตรงความต้องการของผู้บริโภคและการตลาด จากการสรุปผลการ ชิมสูตรทั้ง 2 ผลิตภัณฑ์ ในส่วนของเครื่องปรุงรสต้มซุปเนื้อ สามารถออกสู่ตลาดได้ แต่ต้องพัฒนา ด้านการบรรจุภัณฑ์ และข้อมูลที่หน้าซองบรรจุภัณฑ์ให้มีความชัดเจน เช่น ปริมาณการใช้ วิธีการใช้ วันหมดอายุ วันเดือน ปี ที่ผลิต ฯลฯ ในส่วนของ น้ำพริกหัวข่า มีรสชาติที่อร่อยมาก ถูกปาก

ผู้ชิมเป็นอย่างมาก มีการตอบรับเป็นอย่างดี และสามารถนำออกจำหน่ายในชุมชนหรือตลาดทางเลือก เช่น ตลาดนัดเพิ่มพูลทรัพย์ (กำพวน) ตลาดฝากร้านค้าชุมชน ได้แก่ ร้าน น.ส อัสมาพร คงยศ 11/8 หมู่ที่ 3 ร้าน น.ส ซาปีน๊ะ วันตา 27/1 หมู่ที่ 3 ร้าน นาง จิตรา อาจหาญ 30/3 หมู่ที่ 3 เมื่อเริ่มมีการสื่อสารผ่านช่องทางตลาดออนไลน์ ตลาดออนไลน์ FB ศูนย์การเรียนรู้ ครัวเรือนต้องรอด ด้วยการโพสเริ่มมีลูกค้าติดต่อมาซื้อผลิตภัณฑ์ พืชผักสมุนไพร ถึงที่บ้าน ตลาดในแปลงผักเกิดขึ้นอย่างเป็นธรรมชาติ รายชื่อลูกค้ามาซื้อผักในแปลง นาย วินิตย์ หมาดเส็น มาซื้อซ้ำ นาง พรรณี เกี่ยวสด มาซื้อซ้ำ น.ส ศรัญญา ปะหนะ มาซื้อซ้ำ และนาง ไรหนูน นาคา มาซื้อแต่ไม่บ่อย อีกทั้งมี เพื่อนบ้านนำพืชผักมาฝากขาย คือ น.ส. ดรุณี พริ้มเพรา



ทางทีมวิจัยได้นำผลิตภัณฑ์ชุดสมุนไพรต้มซุป ไปนำเสนอกับทางหน่วยงาน สำนักงานเกษตรอำเภอสุขสำราญ นาง เนตรพรรณี สังห์ทอง และคณะ ได้รับคำแนะนำ 1. ฉลาก/ข้อมูล มีขนาดเล็กควรใช้ กระดาษแสดงฉลาก 2. คำว่า ชุดสมุนไพรต้มซุป ชื่อผลิตภัณฑ์ ควรให้โตดูเด่นกว่านี้ และ 3. ออกแบบ สติ๊กเกอร์ (ฉลาก) ครั้งหน้าเลี่ยงสี่เหลี่ยมจัตุรัส (สำหรับซองต้มซุป) สำนักงาน พัฒนาชุมชนอำเภอสุขสำราญ น.ส. กนกรรณ เหมือนคิด คำแนะนำ ซองบรรจุผลิตภัณฑ์ ด้านหลังซองน่าจะทึบมีสีสันรายละเอียด วิธีใช้ ตัวอักษรควรใหญ่กว่านี้ปรับการใช้สี โลโก้ เปลี่ยนฟ้อนท์ตัวอักษรรูปใบไม้ อาจเปลี่ยนรูปแบบ (สำหรับซองที่จัดชุดต้มซุป) ส่วนซ่องเล็กหรือแผงดีแล้ว ผู้อำนวยการ ร.ร บ้านบางกล้วยนอก นาง ณัฐธกรณ์ โพธิ์ทอง คำแนะนำ 1. โลโก้ด้านหน้า น่าจะเพิ่มเนื้อหา หรือบอกที่มา สำหรับซองที่มาสำหรับซองที่จัดชุดต้มซุป ส่วนซองเล็กดีแล้ว ครู ก.ศ.น อำเภอสุขสำราญ นายวินิตย์ หมาดเส็น คำแนะนำ 1. ควรเพิ่มข้อมูล วัน เดือน ปี วันหมดอายุ ของผลิตภัณฑ์ และ 2. ควรมีคิวอาร์โค๊ด ของผลิตภัณฑ์มีมุมซองของผลิตภัณฑ์ (สำหรับซองใหญ่)

จากการศึกษาผลิตภัณฑ์การแปรรูป จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน สามารถนำมาแปรรูปได้หลากหลายรูปแบบ เช่น การอบแห้งของวัตถุดิบ เช่น ข่า ตระไคร้ ใบส้มควาย เพื่อคงคุณภาพของวัตถุดิบ ที่จะนำมาเป็นส่วนผสมของ ชุดต้มซุปเนื้อ ชุดต้มยำ ชุดต้มส้ม ส่วนน้ำพริกหัวข่าใช้วัตถุดิบสดๆ ผลิตภัณฑ์ชุดต้มซุปเนื้อเป็นการนิยมใช้ในการประกอบอาหาร ในงานประเพณี เช่น งานบุญ งานแต่ง งานวันตรุษอิดิ้ลฟิ้ลฮา ฯลฯ ซึ่งจากการเก็บข้อมูล พบว่า ส่วนใหญ่จะใช้พืชผักสมุนไพรพื้นบ้านแบบสดเพราะจำเป็นที่จะต้องใช้เป็นจำนวนมาก ไม่เหมาะกับผลิตภัณฑ์ชุดเครื่องปรุงรสต้มซุปเนื้อ พืชผักสมุนไพรพื้นบ้านแบบอบแห้ง

ผลิตภัณฑ์ชุดเครื่องปรุงรสต้มซุปเนื้อ เหมาะกับการประกอบอาหารบริโภคในครัวเรือนเล็กๆ ซึ่งใช้จำนวนไม่มากนัก สะดวกใช้ รวดเร็ว เหมาะกับการจำหน่ายในช่วงเดือน รอมาดอน (ถือศีลอด)

ซึ่งกระบวนการแปรรูป ทางทีมวิจัยได้มี การพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพ เช่น การอบข่า อบแห้ง 9 ชั่วโมง แล้วนำมาคั่ว 30 นาที ตระไคร้อบแห้ง 7 ชั่วโมง นำมาคั่ว 3 นาที ใบส้มควาย อบแห้ง 6 ชั่วโมง คั่วอีก 3 นาที เครื่องต้มซุป 1 ชุด ใช้การต้มเนื้อจำนวน 1 กิโลกรัม ปรับปรุงการหั่นวัตถุดิบให้สวยงาม น่าสนใจ

นอกจากนี้ทางทีมวิจัยได้มีการทดลองนำสมุนไพรมีอบแห้ง ด้วยเครื่องอบลมร้อน โดยพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุดสมุนไพรต้มซุป โดยมีการเก็บข้อมูลแปรรูปสมุนไพร ที่เป็นส่วนผสมในชุดผลิตภัณฑ์ชุดสมุนไพรต้มซุป ดังตารางต่อไปนี้

ตารางการเก็บเกี่ยวและแปรรูปสมุนไพรชนิดต่างๆ

ชนิด	ส่วนที่ใช้ประโยชน์	การเก็บเกี่ยวผลผลิต	การแปรรูป/ การทำแห้ง	อัตราแปรสภาพ
1.ข่าแดง	- หัว – เหง้า ช่วงอายุตั้งแต่ 2ปี ขึ้นไปใช้หัว-เหง้า ที่ไม่แก่จัดและไม่อ่อนจนเกินไป	- ลำต้นจะต้องมีเข้มขุดทั้งก่อแล้ว นำมาคัดเลือกหัวหรือเหง้าที่ต้องการส่วนหัวที่แก่จัดนำไปปลูกเพื่อขยายพันธุ์ต่อไป	-วิธีหั่นแบบเฉียงแล้วนำเข้าตู้อบใช้เวลาในการอบ 9 ชม. อุณภูมิ 76 องศาแล้วนำคั่ว 6 นาที เพื่อให้มีกลิ่นหอม	-ข่าสด 10 ก.ก -ข่าแห้ง 1,507
2.ตะไคร้	-ลำต้น ช่วงอายุตั้งแต่ 6-7 เดือน	ตัดเอาลำต้นที่ต้อนการจะใช้	-วิธีการหันแบบเฉียง พอประมาณแล้วแล้วนำมาอบใช้เวลาในกการอบ 6 ชม. อุณภูมิ 60 องศาแล้วนำมาคั่ว 4นาที เพื่อเพิ่มความหอม	- ตะไคร้สด 10 ก.ก - ตะไคร้แห้ง 2,666กรัม
3. ลูกส้มควาย	-ผล ช่วงอายุตั้งแต่ 7-8 ปีขึ้นไปส้มควายก็จะออกผล	- ผล,ลูก เขียวอมเหลืองหรือสุข	-วิธีการหั่นตามกลีบของลูก หนาพอประมาณ นำเกลือเล็กน้อย	-ลูกส้มควายสด 101 ก.ก -ลูกส้มควายแห้ง 1,362

			คลุกเคล้าให้เข้ากัน หมักไว้ 1คืนใส้ว นำมาอบ 13ชม. อุณภูมิ 60 องศา แล้วนำคั่ว 5 นาที เพื่อให้มีกลิ่นหอม	กรัม
4.ใบส้มควาย	- ใบ ช่วงอายุตั้งแต่ 5ปี ขึ้นไปก็เก็บใบมาใช้ประโยชน์ได้	- ใช้ใบเพลาด ถ้าเป็นใบอ่อนเหมาะกับการใช้	-วิธีการนำเอาก้านกลางใบออก แล้วนำมาหั่นเป็นชิ้นๆ ตามที่ต้องการ นำเข้าตู้อบ 8 ชม. อุณภูมิ 80 องศา คั่ว 3 นาทีจะได้มีกลิ่นหอม	- ใบส้มควายสด 10 ก.ก -ใบส้มควายแห้ง 1,982 กรัม

ในด้านการบรรจุภัณฑ์ ทางทีมวิจัย ได้มีการบรรจุภัณฑ์ เป็นรูปแบบซิป ถุงขาวใสพร้อมออกแบบโลโก้ จากการทดลองการตลาด เก็บข้อมูลความต้องการของตลาด เรื่องของบรรจุภัณฑ์ต้องมีสีสันที่สวยงาม จึงได้มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ “ครัวย๊ะยิ้ม” ชุดสมุนไพร ต้มซุป ทีมวิจัยได้พัฒนาคุณภาพ การบรรจุภัณฑ์ และการสร้างจุดขายเพื่อเพิ่มช่องทางการตลาดทางเลือก

ทั้งในส่วนของผลิตภัณฑ์ ขณะนี้ มี ผลิตภัณฑ์ 4 ชนิด ได้แก่ 1) ชุดสมุนไพรต้มซุป 2) สมุนไพรอบแห้ง ชนิดแผง 3) สมุนไพรชนิดผง และ4)น้ำพริกหัวข่า และอยู่ระหว่างการต่อยอดการพัฒนาผงปรุงรสจากสมุนไพร ที่มีผลการตอบรับจากคนในชุมชนเป็นอย่างดี ร้านค้าในชุมชนเกิดผลิตภัณฑ์ทั้ง4 ชนิด นี้สามารถ ไปสู่ช่องทางการตลาดออนไลน์ ทางทีมวิจัยได้มีแผนในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ให้มีความเหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ ของทีมวิจัยที่มีความน่าสนใจ และตรงกับความต้องการของตลาด และสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชน

นอกจากนี้ เกิดการพัฒนาเป็น ศูนย์การเรียนรู้ ครัวเรือนต้องรอด ตำบลนาคา อำเภอสุขสำราญ จังหวัดระนอง เป็นการรวมกลุ่มของทีมวิจัย ร่วมกับพี่เลี้ยงกลไกการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน จังหวัดระนอง มีการรวมตัวกัน ในการนำวัตถุดิบพืชผักสมุนไพรในพื้นที่ มาพัฒนาเพิ่มมูลค่าของพืชผักสมุนไพร โดยเน้นการใช้ประโยชน์อย่างยั่งยืน พร้อมทั้งมีการออกแบบการบริหารจัดการกลุ่มแบ่งปันผล ค่าตอบแทนให้กับสมาชิก ขยายแนวคิดการทำการเกษตรแบบพึ่งตนเอง โดยมีการถอดโมเดลการดำเนินชีวิตของครัวเรือนต้นแบบด้านการพึ่งพาตนเอง “นางหาตี๋ย๊ะ ชายเขาทอง” ที่เน้นการพึ่งพาตนเองด้านอาหาร เช่น การลดรายจ่าย ปลูกผักไว้บริโภคในครัวเรือน เหลือจากกินนำไปขาย เพิ่มรายได้ มีอาชีพปลูกผักหมุนเวียน มีอาชีพ ใช้ความรู้ ภูมิปัญญาการปลูกผักแบบทั่วไป เรียบง่าย ต้นทุนน้อย มีเงินเหลือ ประหยัดอดออม เพื่อเลี้ยงดูครอบครัว ซึ่งทางครัวเรือนต้นแบบมีการเรียนรู้บทเรียนจากอดีต มาปรับใช้ในการดำเนินชีวิตในปัจจุบัน และยังให้ความสำคัญทางด้านสิ่งแวดล้อม รอบครัวเรือน ปลูกทุกอย่างที่กิน แบ่งปันเอื้อเฟื้อต่อผู้อื่น เป็นต้นแบบในการใช้ชีวิตพึ่งตนเอง เน้นการปฏิบัติทำกิน ทำใช้ในครัวเรือน เพื่อลดรายจ่าย เพิ่มรายได้ และมีการออม นอกจากนี้ยังมีการขยายแนวคิดจากการบริการชีวิตตนเอง สู่การบริหารจัดการการพัฒนากลุ่ม ศูนย์เรียนรู้ ครัวเรือนต้องรอด มีการพัฒนารายได้ด้วยระบบกลุ่ม เพื่อเพิ่มรายได้และขยายโอกาสให้กับคนในชุมชน มีส่วนร่วมในการแบ่งปันแนวคิด กระบวนการเรียนรู้พึ่งตนเอง ซึ่งมีการเชื่อมโยงกับเครือข่ายเกษตรกรในพื้นที่ เพื่อใช้ศักยภาพในการดำเนินการยกระดับคุณภาพชีวิตของคนในครัวเรือนและชุมชน เพื่อขยายโอกาสในการประกอบอาชีพไปได้ทั้งระดับของตนเอง ระดับกลุ่ม ระดับเครือข่าย

ศูนย์การเรียนรู้ ครัวเรือนต้องรอด "ปลูกเอง กินเอง แจกเพื่อน นำไปขายใช้ส่งลูกเรียน " วิถีพอเพียง หาตี๋ย๊ะ ชายเขาทอง และครอบครัว ชุดความรู้จากประสบการณ์ตรง และกระบวนการงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นให้ผู้อื่น ตามแบบฉบับครัวเรือนต้องรอด กับสถานการณ์และเศรษฐกิจในปัจจุบันและอนาคต เป้าหมาย 5 ฐาน

1. จุดนำเสนอชุดความรู้ครัวเรือนต้องรอด
2. จุดนำเสนอชุดความรู้สมุนไพรพื้นบ้านพร้อมแปลงสาธิตการเกษตรและสมุนไพรเป็นอาหารและยา
3. จุดนำเสนอการแปรรูปและสร้างมูลค่าเพิ่มจากผลิตภัณฑ์พืชสมุนไพรพื้นบ้าน(ยาดม/ชุดสมุนไพรต้มซุป)

4. จุดนำเสนอและจำหน่ายสินค้าชุมชน(ยาจากสมุนไพรพื้นบ้าน/ยาดมสมุนไพร/ชุดสมุนไพรต้มซุป/สมุนไพรอบแห้ง/น้ำยาล้างจาน/สบู่/ผงซักฟอก/ผ้าบาติก ฯลฯ)

5. จุดจำหน่ายผักสดตลาดนัดพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน"ปลูกเอง กินเอง แจกเพื่อน นำไปขาย ใช้ส่งลูกเรียน" วิถีพอเพียง หาตีย๋า ชายเขาทอง และครอบครัว ส่งต่อชุดความรู้จากประสบการณ์ตรง

ภาพศูนย์การเรียนรู้ ครัวเรือนต้องรอด

4.3) ปัจจัย เงื่อนไขในการผลิต ผลิตภัณฑ์พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน เช่น

1) การสร้างความรู้ ความเข้าใจร่วมกันของเกษตรกรแกนนำในเรื่องของการใช้สารเคมี การใส่ปุ๋ยเคมี ในการเพาะปลูก

2) การสร้างเครือข่ายเกษตรกรต้นแบบในการดำเนินชีวิต บนฐานการพึ่งพาตนเอง

3) การสร้างความรู้ความเข้าใจในเรื่องการแปรรูปสมุนไพรที่ถูกวิธี เรียนรู้วิธีการเก็บรักษา รวมทั้งการเรียนรู้เรื่องสรรพคุณทางยาของพืชผักสมุนไพร

4) การคำนึงถึงความปลอดภัยของผู้บริโภค หากมีการผลิต ผลิตภัณฑ์พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน ด้วยภูมิปัญญา ศักยภาพภาพของชุมชนที่สามารถจัดการได้ เป็นต้น

4.4) ความสามารถในด้านการค้าขาย

ทางทีมวิจัยได้มีความสามารถในการจัดการช่องการตลาด โดยทางทีมวิจัยได้มีข้อมูลด้านปัจจัยของแหล่งวัตถุดิบในชุมชน มีกระบวนการผลิตในระดับหนึ่ง มีการทดลองนำไปฝากขายร้านค้าในชุมชน ที่ผ่านมาได้รับออเดอร์ในการสั่งซื้อ 1 กิโลกรัม ละ 400 บาท ใน เวทีสร้างความเข้าใจ ในการดูแลสุขภาพตนเอง และชุมชน ด้วยการใช้เครื่องมือ การปรับมายเซต จัดโดยทีม อสม. และทีมมาดีนะห์โค๊ชคลับ เพื่อใช้เป็นอาหารเที่ยง ซึ่งส่วนหนึ่งเป็นการนำเสนอผลิตภัณฑ์ น้ำพริกหัวข่า ที่มาจากพืชผักสมุนไพรในชุมชน ให้กับพี่น้องเครือข่ายได้เรียนรู้และได้รู้จัก ผลิตภัณฑ์ที่มาจากชุมชน โดยผ่านกระบวนการการทำงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นโดยชุมชนเป็นผู้ผลิต ซึ่งระหว่างทางได้ผ่านกระบวนการเก็บเกี่ยวประสบการณ์ องค์ความรู้ภูมิปัญญาของคนในชุมชนมากมาย แหล่งที่มาของวัตถุดิบ ที่หลากหลายของคนในตำบลนาคา มีเรื่องราวสตอรี่ ของผลิตภัณฑ์ จากการนำผลิตภัณฑ์ น้ำพริกหัวข่าไปนำเสนอ ในเวทีเวทีสร้างความเข้าใจ ในการดูแลสุขภาพตนเอง และชุมชน ด้วยการใช้เครื่องมือ การปรับมายเซต จัดโดยทีมอสม. และทีมมาดีนะห์โค๊ชคลับ ซึ่งได้มีการตอบรับเป็นอย่างดี และได้มีการเชื่อมโยง การตลาด กับทีมจำหน่าย เครื่องแกง เพื่อเป็นช่องทางการตลาดอีกช่องทางหนึ่ง ในการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ที่มาจากพืชผักสมุนไพรของชุมชน โดยทีมวิจัยเป็นผู้ผลิต หากผลิตภัณฑ์ของทีมวิจัยได้ออกสู่ตลาดได้อย่างมั่นคง ก็จะส่งผลให้คนในชุมชนตำบลนาคาได้มีรายได้ จากการเป็นแหล่งวัตถุดิบที่ดีเยี่ยม แล้วส่งวัตถุดิบเหล่านั้นให้กับทีมวิจัย เพื่อเข้าสู่กระบวนการผลิตเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ และตรงกับความต้องการของตลาดส่งได้ตามออเดอร์ หากมียอดออเดอร์ที่มากขึ้นในอนาคต สามารถสร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ให้กับคนในชุมชนตำบลนาคา

ทีมวิจัยได้มีการวิเคราะห์การตลาด ด้วย 6 คำถาม ดังนี้

1) ใครคือลูกค้าของคุณ คือ กลุ่มคนในเมือง กลุ่มคนในชุมชน **ใครคือลูกค้าที่ต้องการขายสินค้า** คือ กลุ่มคนในเมือง กลุ่มคนในชุมชน สินค้าที่จะขายนี้ จะขายให้ใคร ขายให้กับแม่บ้านทั่วไป แม่ค้าขายข้าวแกง **กลุ่มลูกค้าเป็นผู้ชายหรือผู้หญิง อายุเท่าไหร่ เพศอะไร รวมถึงข้อมูลอื่นๆที่จะช่วยให้สามารถเจาะกลุ่มลูกค้าได้ง่ายขึ้น** คือ ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง อายุประมาณ 30ปีขึ้นไป เพราะผู้หญิงเป็นผู้ปรุงอาหารมากกว่าผู้ชาย

2) ลูกค้าของคุณต้องการอะไร ทำความเข้าใจ ว่ากลุ่มลูกค้า มีความต้องการที่จะเข้าถึง มีความชอบหรือความต้องการแบบไหน กลุ่มคนในเมือง/คนทำงาน ที่ไม่มีเวลาในการเตรียมวัตถุดิบหลากหลายอย่างในเวลาที่กำจัด มีเพียงผลิตภัณฑ์ชุดต้มซุปของเรา ก็จะสะดวกและง่ายต่อการบริโภคมากขึ้น กลุ่มคนทั่วไป ที่มีวัตถุดิบในครัวเรือนไม่ครบ ก็สามารถซื้อผลิตภัณฑ์ ซองเล็กแยกแต่ละชนิดให้เลือกตามที่ลูกค้าต้องการ และสนใจ การออกแบบสินค้าและการให้บริการก็สามารถปรับเปลี่ยนให้ตรงกับความต้องการของลูกค้าได้เช่นกัน ทางศูนย์การเรียนรู้ครัวเรือนต้องรอด มีผลิตภัณฑ์หลายขนาดให้ลูกค้าได้เลือกตามต้องการ นอกจากนี้บรรจุให้สวยงามและสะดวกในการใช้สร้อย ก็เป็นปัจจัยที่สำคัญที่ทำให้กลุ่มเป้าหมายเกิดความเชื่อมั่นและตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์ของเรา

3) ลูกค้ามักจะต้องการสินค้าและบริการของคุณเมื่อไหร่ ลูกค้ามีความต้องการสินค้าและบริการ ขายในช่วงเวลาไหนมากที่สุด จะทำให้วางแผนการขายได้ง่ายขึ้น ในช่วงเทศกาล เช่น งานแต่ง งานบุญ งานประเพณี ฯลฯ การวางแผนการทำการตลาดและการขายสินค้าได้ในจังหวะที่เหมาะสมมากขึ้น จัดเตรียมวัตถุดิบตามฤดูกาล เพื่อจำหน่ายให้กับลูกค้าได้ตามความต้องการ เพราะลูกส้มควายจะออกผลปีละ 1 ครั้ง

4) ทำไมลูกค้าจึงต้องซื้อสินค้าของคุณ คำถามที่จะช่วยให้มองหาจุดเด่นของสินค้าที่ทำให้ลูกค้าส่วนใหญ่เกิดความสนใจได้มากขึ้น สะดวก สะอาด ปลอดภัย ปลอดสาร จุดเด่นหรือจุดขายให้กับสินค้าของตัวเอง ความแปลกใหม่ ดีไซน์ที่โดดเด่นคุณภาพที่ดี มีความปลอดภัย ผลิตภัณฑ์ที่มีวางจำหน่ายในชุมชน และพื้นที่ใกล้เคียงและที่สำคัญวัตถุดิบจากธรรมชาติ ทำไมลูกค้าจึงต้องซื้อสินค้าของคุณ สะดวกในการปรุงอาหารไม่ต้องหาส่วนผสมต่างๆของพืชผักสมุนไพร

5) กลุ่มลูกค้าของอยู่ที่ไหน การทำการตลาดที่ดี จะต้องหากลุ่มลูกค้าให้พบก่อน กลุ่มคนในชุมชนที่เป็นแม่บ้าน การระบุตำแหน่งของกลุ่มลูกค้า เช่น ในชุมชน ในตลาดนัด ในร้านกาแฟ หน่วยงานในจังหวัด ต่างจังหวัด เพื่อให้สามารถทำการโฆษณา ได้ตรงกลุ่มเป้าหมาย ลดงบประมาณที่ต้องใช้อย่างไร้ประโยชน์ ในชุมชน เช่น ร้านขายของชำ ลูกค้าต่างจังหวัด ทำตามออเดอร์ที่ลูกค้าต้องการ ในตลาดนัด เพิ่มพูลทรัพย์ (กำพวน)

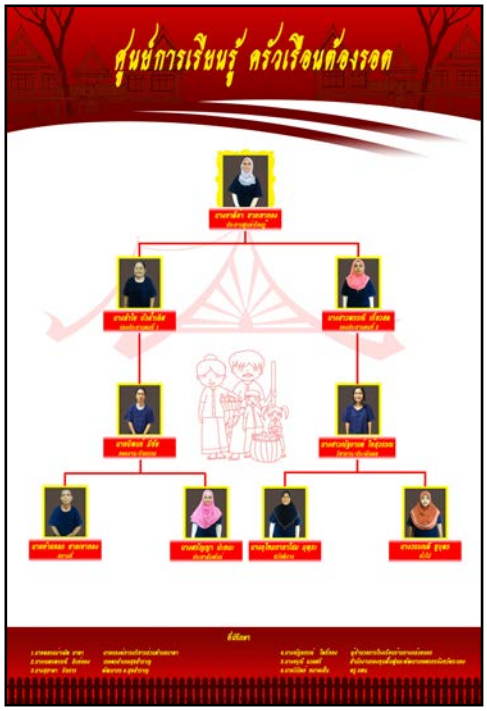
6) จะเข้าถึงลูกค้าได้อย่างไร การทำการตลาดจะเน้นความสำคัญด้วยการโปรโมทหรือประชาสัมพันธ์สินค้าให้กับลูกค้าเป็นหลัก ผ่านทางออนไลน์ ทางช่องทางเฟส จะสามารถเข้าถึงกลุ่มลูกค้าเป้าหมายได้อย่างไร เพื่อจะได้เลือกแผนการตลาดที่สามารถเข้าถึงกลุ่มลูกค้าได้อย่างรวดเร็วและง่ายดายยิ่งขึ้น ประชาสัมพันธ์บ่อยๆ และสังเกตว่าลูกกลุ่มไหนต้องการผลิตภัณฑ์แบบสด หรือแบบอบแห้ง

4.5) การบริหารจัดการอย่างไรให้มีประสิทธิภาพ

1) ได้เรียนรู้กระบวนการบริหารจัดการภายในทีมวิจัย โดยเริ่มต้นในเรื่องการจัดการทีม/กลุ่ม มีการแบ่งบทบาทหน้าที่ภายในทีม ตามความถนัดและเหมาะสมตากศักยภาพ พร้อมทั้งการพัฒนา

ศักยภาพภายในทีมวิจัย ให้เกิดการเรียนรู้ร่วมกัน และมองเป้าหมายในการทำงานร่วมกัน “การสร้างฝันร่วม ร่วมคิด ร่วมทำ” ซึ่งเกิดแกนำนักวิจัยที่เป็นแกนหลักในการดำเนินงานผ่านเครื่องมืองานวิจัยเพื่อท้องถิ่น

2) การบริหารจัดการด้านกระบวนการผลิต ได้มีการทดลองผ่านการลงมือทำ แปรรูปผลิตภัณฑ์นำร่อง ชุดสมุนไพร ต้มซุปเนื้อ ทดลองออกแบบกระบวนการผลิต เช่น การจัดหาวัตถุดิบ การจัดการการเตรียมวัตถุดิบ การทดลองอบสมุนไพร ด้วยเครื่องอบลมร้อน ซึ่งเป็นช่วงหาความรู้ ทดลองและเก็บข้อมูล การค้นหาสูตรชุดสมุนไพร ต้มซุปเนื้อ วิธีการจัดชุดสมุนไพร ความรู้ คำแนะนำสำหรับผู้บริโภค รวมทั้งการบรรจุ แพคกิ้ง เป็นต้น



4.6) คุณภาพ มาตรฐาน และอัตตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน

พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน สามารถนำมาแปรรูปได้หลากหลายรูปแบบ เช่น การอบแห้งของวัตถุดิบ เช่น ข่า ตระไคร้ ใบส้มควาย เพื่อคงคุณภาพของวัตถุดิบ ที่จะนำมาเป็นส่วนผสมของ ชุดต้มซุปเนื้อ ชุดต้มยำ ชุดต้มส้ม ส่วนน้ำพริกหัวข่าใช้วัตถุดิบสดๆ ผลิตภัณฑ์ชุดต้มซุปเนื้อเป็นการนิยมใช้ในการประกอบอาหาร ในงานประเพณี เช่น งานบุญ งานแต่ง งานวันตรุษอิดิ้ลฟิ้ลฮา ฯลฯ ส่วนใหญ่จะใช้พืชผักสมุนไพรพื้นบ้านแบบสดเพราะจำเป็นที่จะต้องใช้เป็นจำนวนมาก ไม่เหมาะกับผลิตภัณฑ์ชุดเครื่องปรุงรสต้มซุปเนื้อ พืชผักสมุนไพรพื้นบ้านแบบอบแห้ง ผลิตภัณฑ์ชุดเครื่องปรุงรสต้มซุปเนื้อ เหมาะกับการประกอบอาหารบริโภคในครัวเรือนเล็กๆ ซึ่งใช้จำนวนไม่มากนัก สะดวกใช้ รวดเร็ว เหมาะกับการจำหน่ายในช่วงเดือนเดือนรอมฎอน (ถือศีลอด) ทีมวิจัยได้มีจากการทดลองการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพ เช่น การอบ ข่าอบแห้ง 9 ชั่วโมง แล้วนำมาคั่ว 30 นาที ตระไคร้อบแห้ง 7 ชั่วโมง นำมาคั่ว 3 นาที ใบส้มควายอบแห้ง 6 ชั่วโมง คั่วอีก 3 นาที เครื่องต้มซุป 1 ชุด ใช้การต้มเนื้อจำนวน 1 กิโลกรัม ปรับปรุงการหั่น

วัตถุดิบให้สวยงาม น่าสนใจ ในด้านการบรรจุภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์เป็นรูปแบบถุงซิป มีการพัฒนาโลโก้เป็นชุดสมุนไพรต้มซุป และรูปแบบ ฉบับชุมชน ที่มีการใส่ใจ พัฒนาคุณภาพ มาตรฐาน และอัตตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์พืชผักสมุนไพรพื้นบ้านเกิดรูปธรรม เกิดผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรในพื้นที่ตำบลนาคา

4.7) ด้านตลาดทางเลือกที่เหมาะสมกับชุมชน

จากการทดลองการตลาด เก็บข้อมูลความต้องการของตลาด เรื่องของบรรจุภัณฑ์ต้องมีสีสันที่สวยงาม ซึ่ง มีปัจจัย เงื่อนไข เช่น 1) มีผลิตภัณฑ์ชุมชนจากการแปรรูปพืชผักสมุนไพรพื้นบ้านที่หลากหลาย ผงปรุงรสผักพื้นบ้าน และสมุนไพรตากแห้งจำหน่ายเป็นยาและอาหาร มีคุณภาพ มาตรฐาน และอัตตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ เป็นที่ต้องการของผู้บริโภคของกลุ่มลูกค้าตลาดทางเลือกที่เน้นด้านสุขภาพ 2) เกิดการพัฒนาคุณภาพ การบรรจุภัณฑ์ และการสร้างจุดขายเพื่อเพิ่มช่องทางการตลาดทางเลือก เกิดกระบวนการผลิตและแปรรูปผลิตภัณฑ์ จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน สู่ตลาดทางเลือก 3) การเก็บข้อมูลช่องทางการตลาดเพิ่มเติม เพื่อสร้างรายได้ให้กับคนในตำบล เชื่อมโยงภาคีเครือข่าย และ4) เกิดการเชื่อมประสานหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อสร้างกระบวนการเรียนรู้ร่วมกัน

อย่างไรก็ตามจากกระบวนการเรียนรู้ งานวิจัยเพื่อท้องถิ่นทำให้ผู้สูงอายุ เกษตรกรมีทางเลือกด้านอาชีพ สร้างรายได้เพิ่มขึ้น เกิดการสร้างโอกาสการมีงานทำให้กับผู้สูงอายุ เกิดคุณค่าและความสุข ให้กับผู้สูงอายุใน ตำบลนาคา เกิดการรักษา สืบสานความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านพืชผักสมุนไพรในชุมชน เกิดการเชื่อมประสานงานเครือข่ายกลไกการจัดการผลิตภัณฑ์ชุมชน การเชื่อมโยงตลาดทางเลือก และเกิดการเชื่อมร้อยเครือข่ายตลาดผู้บริโภคผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน มีการบริหารจัดการแบบเครือข่ายตลาดพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน ในระดับตำบล ระดับจังหวัด และต่างจังหวัด

4.8) ช่องทางการตลาดของผลิตภัณฑ์พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน

ช่องทางการตลาดของผลิตภัณฑ์พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน การตลาดออนไลน์ ทางทีมวิจัยได้มีแผนในการพัฒนา บรรจุภัณฑ์ ให้มีความเหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ ของทีมวิจัยที่มีความน่าสนใจ และตรงกับความต้องการของตลาด มีการทดลองนำไปฝากขายร้านค้าในชุมชน ตลาดเครือข่ายชุมชน กลุ่มองค์กรหน่วยงานภาครัฐ

กล่าวโดยสรุป จากกระบวนการเรียนรู้ งานวิจัยเพื่อท้องถิ่นโครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์สู่ตลาดทางเลือก ตำบลนาคา อำเภอสุขสำราญ จังหวัดระนอง บรรลุวัตถุประสงค์ ซึ่งเกิดผลการเปลี่ยนแปลง ทางด้านเศรษฐกิจ สามารถสร้างการรับรู้ เพื่อความยั่งยืน โดยการนำความรู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านพืชผักสมุนไพรพื้นบ้านหลายชนิดมาแปรรูป สร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ของชุมชนขึ้น ต่อยอดด้านอาชีพสู่กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน สู่ตลาดทางเลือกอย่างมีส่วนร่วมของชุมชน ทำให้ประชาชนได้รับรู้ถึงชนิดของพืชผักสมุนไพรพื้นบ้านที่มีอยู่ในตำบลนาคา ลักษณะการนำไปใช้ประโยชน์ในด้านต่างๆ ความรู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการนำพืชผักสมุนไพรมาใช้ในชีวิตประจำวันของคนในชุมชน สามารถนำมาต่อยอดกระบวนการผลิต สร้างผลิตภัณฑ์ชุมชน เพื่อให้เป็นที่รู้จักและยอมรับ สร้างรายได้ สร้างโอกาสการมีงานทำให้กับคนในตำบลนาคา ทางด้านสังคม เกิดการพัฒนาศักยภาพและความเข้มแข็ง ด้วยทำให้ประชาชนเรียนรู้ เข้าใจ เข้าถึงศักยภาพความสามารถของกลุ่มผู้สูงอายุ กลุ่มแม่บ้าน เกษตรกรในตำบลนาคา และทำให้เกิดการรวมตัวกันของผู้สูงอายุในพื้นที่เพื่อนำความรู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่นมาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ นำพืชผักสมุนไพรหลากหลายชนิดมาร่วมกันแปรรูป สร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ของชุมชนขึ้นมา ต่อยอดด้านอาชีพ สู่กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน สู่ตลาดทางเลือกอย่างมีส่วนร่วมของชุมชน รวมทั้งให้ความสำคัญกับความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นในด้านพืชผักสมุนไพรพื้นบ้านที่มีอยู่ในชุมชน สืบสาน ส่งต่อความรู้สู่คนรุ่นหลัง สามารถนำความรู้ มาต่อยอด ยกระดับ สู่การสร้างงาน สร้างอาชีพในอนาคตได้อีกด้วย และทางด้านสิ่งแวดล้อม เกิดความอุดมสมบูรณ์ของพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน จากการขยายพันธุ์ส่งเสริมการปลูกผักบริโภคในครัวเรือน มีความปลอดภัยต่อสุขภาพ และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม เกิดการรวมกลุ่มของผู้สูงอายุ กลุ่มเกษตรกรในพื้นที่ นำความรู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่นมาต่อยอด สร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ของชุมชนขึ้นมา สู่กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน สู่ตลาดทางเลือก เกิดการเรียนรู้ร่วมกัน จนเกิดเป็นศูนย์การเรียนรู้ครัวเรือนต้องรอด ตำบลนาคา อำเภอสุขสำราญ จังหวัดระนอง.

บทที่ 5

สรุปอภิปรายผลและข้อเสนอแนะ

โครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์สู่ตลาดทางเลือก ตำบลนาคา อำเภอสุขสำราญ จังหวัดระนอง มีวัตถุประสงค์ ดังนี้ 1) เพื่อศึกษาศักยภาพของชุมชนในการผลิต ผลิตภัณฑ์พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน 2) เพื่อพัฒนาคุณภาพ มาตรฐาน และอัตตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน และ3) เพื่อพัฒนาช่องทางการตลาด สร้างตลาดทางเลือกของผลิตภัณฑ์พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน

โดยทีมวิจัยสรุปอภิปรายผลและข้อเสนอแนะโครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์สู่ตลาดทางเลือก ตำบลนาคา อำเภอสุขสำราญ จังหวัดระนอง ดังนี้

5.1) สรุปอภิปรายผล

5.1.1) วิเคราะห์สถานการณ์พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน

พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน เป็นอาหารสำคัญของมนุษย์ในด้าน โภชนาการ เพราะเป็น 1 ในอาหารหลัก 5 หมู่ และพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน จะ ขึ้นชื่อเรื่องปลอดสารพิษ การรับประทานผักพื้นบ้านร่างกายจะ ได้รับทั้งสารอาหารและสมุนไพรไปพร้อมๆ กัน กล่าวได้ว่า “ผัก พื้นบ้าน” และ “สมุนไพร” ไม่สามารถแยกออกจากกันได้

พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน ถือว่าเป็นภูมิปัญญาของคนในชุมชนท้องถิ่น ประเทศไทย เพราะคนไทยรู้จักและใช้มานาน ตั้งแต่บรรพบุรุษ การเลือกผักแต่ละชนิดมารับประทานสะท้อนถึง ภูมิปัญญาที่ชาญฉลาด เพราะกว่าที่บรรพบุรุษของเราจะเลือกผัก ชนิดใดมารับประทานจนเป็นอาหาร ต้องมีการเรียนรู้ถึงคุณค่าเป็น อย่างดีและได้ถ่ายทอดสืบต่อไปยังคนรุ่นหลัง มีรายงานว่ามนุษย์ เริ่มรู้จักหาอาหารในยุคของการเก็บของป่าล่าสัตว์ในยุคนั้นมีการนำ ผักมาเป็นอาหารร้อยละ 80 ของอาหารที่กินทั้งหมด[1]

สำหรับ วิถีชีวิตของคนในชุมชนตำบลนาคา อำเภอสุขสำราญ จังหวัดระนอง นั้น พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน เป็นสิ่งที่อยู่คู่วิถีชีวิตของคนในชุมชนตำบลนาคามาตั้งแต่อดีต เพราะพืชผักสมุนไพรพื้นบ้านมีอยู่แล้วตามธรรมชาติอันสอดคล้องกับวิถีชีวิตดั้งเดิมของคนในชุมชนตำบลนาคา ที่เข้ามาบุกเบิกพื้นที่ ประกอบอาชีพเกษตรกรรม ระบบการผลิตของคนในชุมชน ได้มีพัฒนาการ มีการเปลี่ยนแปลงเรื่อยมา จากการอดีตมีการผลิตแบบพออยู่พอกิน กลายเป็นการผลิต เพื่อการตลาด การส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ การปลูกพืช เชิงเดี่ยวกลายมาเป็นระบบการผลิตทางการเกษตรกระแสหลัก จนถึง

[1] https://cscd.kku.ac.th/

ปัจจุบัน จากศึกษาค้นพบว่าระบบการผลิตทางการเกษตรกระแสหลัก ได้ส่งผลให้ระบบการผลิตทางการเกษตรกระแสหลัก ที่มีอยู่ในชุมชน ตามธรรมชาติเกิดการเปลี่ยนแปลงตามไปด้วย

แม้กระทั่งปัจจุบันที่ สภาพทางเศรษฐกิจและสังคมมีการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วได้ทำให้วิถีการผลิตแบบเกษตรอุตสาหกรรมเข้ามามีบทบาทในกระบวนการพืชผักสมุนไพรพื้นบ้านมากขึ้น เช่น การใช้ปุ๋ยเคมีและยาฆ่าแมลงเพื่อเพิ่มผลผลิต วิธีการนี้ทำให้พืชผักมีสารพิษตกค้าง ภาวะเช่นนี้จึง ส่งผลต่อสุขภาพร่างกายของเกษตรกรและเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค และสิ่งแวดล้อม ตลอดจนเป็นเหตุสำคัญในการทำลายพันธุ์ผักพื้นบ้าน ซึ่งหลายชนิดกำลังสูญพันธุ์ไปจากชุมชน ลงพื้นที่เพื่อสำรวจพืชสมุนไพรในครัวเรือนรวบรวมข้อมูลพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน พบว่าพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน ในพื้นที่เริ่มที่จะสูญหายไปทุกขณะ เช่น ระกำป่า (เมื่อก่อนมีแทบทุกสวน) หยวกปุด กระทือ ใบบัวบก ผักแว่น ต้นสมเส็จ กุ่มนา (ต้นกุ่ม) ผักหนาม ผักกรูดก็น้อยลง หวาย เหลือน้อยมาก หายาก ต้องไปหาในป่าลึก ต้นเลือด ต้นหยี ต้นตะขบ ต้นกอ ต้นเหรียงมีให้เห็นบ้าง แต่น้อย ต้นตระโกนา ซึ่งเป็นสมุนไพร ก็เริ่มที่จะสูญหายไปจากชุมชน เนื่องจากการเปลี่ยนแปลงพื้นที่ในการทำการเกษตร เกษตรการมุ่งเน้นการปลูกพืชเชิงเดี่ยวมากขึ้น ทำให้วิถีการเกษตรสวนพ่อเฒ่า สูญหายไป เหลือเพียงไม่กี่แปลงในตำบลนาคาเท่านั้นที่ยังคงทำสวนเกษตรแบบผสมรวมถึง ทรัพยากรธรรมชาติและวัฒนธรรมการกิน การอยู่ที่เคยพึ่งตนเองได้ก็ค่อยๆ หายไป ชุมชนเกษตรกร

ชุมชนเกษตรกรรมกำลังเผชิญ กับวิกฤต คือต้องพึ่งพาเงินทุนในการผลิตมากขึ้น ต้องกู้หนี้ยืมสิน อีกทั้งยังแผชิญกับปัญหาเรื่องที่ดินทำกิน การเข้าถึงทรัพยากร หนี้สิน การตลาด สุขภาพและสุขภาวะที่ทำให เกษตรกรอยู่ไม่รอด ส่งผลต่อความมั่นคงทางด้านอาหารของชุมชน จากความเปลี่ยนแปลงทางด้านสังคมวัฒนธรรมและความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีและสภาพแวดล้อมจึงมีการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการ บริโภคอาหารโดยหันมารับประทานอาหารจานด่วน หรืออาหาร ฟาสต์ฟู้ดและเด็กวัยรุ่นหันมาบริโภคผักเศรษฐกิจที่ขายตาม ท้องตลาดเพียงไม่กี่ชนิด ค่านิยมในการบริโภคผักพื้นบ้านที่มีอยู่อย่างหลากหลายชนิดอาจเลือนหายไป

แม้สถานการณ์ที่เกิดขึ้น จะเป็นภาพกว้างระดับประเทศ ในระดับพื้นที่ตำบลนาคาเป็นตำบลเล็กๆ ตั้งอยู่อำเภอสุขสำราญ จังหวัดระนอง เป็นพื้นที่ ที่ยังความความอุดมสมบูรณ์ ยังคงมีวิถีชีวิตแบบพึ่งพาตนเองทางด้านอาหาร ถึงแม้ความเปลี่ยนแปลงทางสังคมที่เกิดขึ้น เราก็ยังมีฐานของชุมชน “ศูนย์การเรียนรู้ ครัวเรือนต้องรอด ตำบลนาคา” มีการรวมตัวกันของทีมวิจัย 5-7 คน ขยายแนวคิดการทำการเกษตรแบบพึ่งตนเอง ขยายแนวคิดการทำการเกษตรแบบพึ่งตนเอง ที่เน้นการพึ่งพาตนเองด้านอาหาร เช่น การลดรายจ่าย ปลูกผักไว้บริโภคในครัวเรือน เหลือจากกินนำไปขาย เพิ่มรายได้ มีอาชีพปลูกผักหมุนเวียน มีอาชีพ ใช้ความรู้ ภูมิปัญญาการปลูกผักแบบทั่วไป เรียบง่าย ต้นทุนน้อย มีเงินเหลือ ประหยัดออดออม เพื่อเลี้ยงดูครอบครัว ซึ่งทางครัวเรือนต้นแบบมีการเรียนรู้บทเรียนจากอดีต มาปรับใช้ในการดำเนินชีวิตในปัจจุบัน และยังให้ความสำคัญทางด้านสิ่งแวดล้อม รอบครัวเรือน ปลูกทุกอย่างที่กิน แบ่งปันเอื้อเฟื้อต่อผู้อื่น เป็นต้นแบบในการใช้ชีวิตพึ่งตนเอง เน้นการปฏิบัติทำกิน ทำใช้ในครัวเรือน เพื่อลดรายจ่าย เพิ่มรายได้ และมีการออม นอกจากนี้ยังมีการขยายแนวคิดจากการบริการชีวิตตนเอง สู่การบริหารจัดการการพัฒนากลุ่ม ศูนย์เรียนรู้ ครัวเรือนต้องรอด มีการพัฒนารายได้ด้วยระบบกลุ่ม เพื่อเพิ่มรายได้และขยาย

โอกาสให้กับคนในชุมชน มีส่วนร่วมในการแบ่งปันแนวคิด กระบวนการเรียนรู้พึ่งตนเอง ซึ่งมีการเชื่อมโยงกับเครือข่ายเกษตรกในพื้นที่ เพื่อใช้ศักยภาพในการดำเนินการยกระดับคุณภาพชีวิตของคนในครัวเรือน และชุมชน เพื่อขยายโอกาสในการประกอบอาชีพไปได้ทั้งระดับของตนเอง ระดับกลุ่ม ระดับเครือข่าย

ศูนย์การเรียนรู้ ครัวเรือนต้องรอด "ปลูกเอง กินเอง แจกเพื่อน นำไปขายใช้ส่งลูกเรียน" วิถีพอเพียง หาตีย๋ำ ชายเขาทอง และครอบครัว ชุดความรู้จากประสบการณ์ตรง และกระบวนการงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นให้ผู้อื่น ตามแบบฉบับครัวเรือนต้องรอด กับสถานการณ์และเศรษฐกิจในปัจจุบันและอนาคต เป้าหมาย 5 ฐาน ดังนี้ 1) ฐานความเป็นมาศูนย์การเรียนรู้ ครัวเรือนต้องรอด 2) ฐานความรู้สมุนไพรพื้นบ้านพร้อมแปลงสาธิตการเกษตรและสมุนไพรเป็นอาหารและยา 3) ฐานการแปรรูปและสร้างมูลค่าเพิ่มจากผลิตภัณฑ์พืชสมุนไพรพื้นบ้าน(ยาดมสมุนไพร /ชุดสมุนไพรต้มซุป/ผลปรุงรสสมุนไพร) 4) นำเสนอและจำหน่ายสินค้าชุมชน(ยาจากสมุนไพรพื้นบ้าน/ยาดมสมุนไพร/ชุดสมุนไพรต้มซุป/สมุนไพรอบแห้ง/น้ำยาล้างจาน/สบู่เหลว/น้ำยาซักผ้า/น้ำยาปรับผ้านุ่ม /ผ้าบาติก ฯลฯ) และ5) จำหน่ายผักสดตลาดนัดพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน "ปลูกเอง กินเอง แจกเพื่อน นำไปขายใช้ส่งลูกเรียน" วิถีพอเพียง หาตีย๋ำ ชายเขาทอง และครอบครัว ส่งต่อชุดความรู้จากประสบการณ์ตรงให้กับทุกคนที่สนใจแลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์การดำเนินชีวิตการทำการเกษตรแบบพึ่งตนเอง

5.1.2) ศักยภาพของชุมชนในการผลิตพืชผักสมุนไพร

พืชผักสมุนไพรพื้นบ้านในพื้นที่ตำบลนาคา มีพืชผักสมุนไพรที่มีอยู่ในท้องถิ่น หลากหลายที่ชาวบ้านนำมาบริโภค ซึ่งมีทั้งปลูกไว้ในครัวเรือน ในพื้นที่สวน หรือที่ได้มาจากแหล่งธรรมชาติ โดยพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน มีคุณสมบัติเป็นทั้งอาหารและเป็นยา เช่น ผักสมุนไพรพื้นบ้าน ที่ให้รสชาติเปรี้ยว เช่น ใบชะมวง ใบส้มแก้ว ใช้สำหรับต้มส้มเครื่องในวัว เพิ่มรสเปรี้ยว และช่วยดับความมัน ใบส้มปอย ใบมะขามอ่อน ใช้สำหรับต้มส้มปลาย่าง เพิ่มรสเปรี้ยว มีกลิ่นหอม อีกทั้งมีสรรพคุณเป็นยาระบาย ผักสมุนไพรพื้นบ้าน ที่ให้รสชาติเผ็ดร้อน เช่น ใบชะพลู,ใบราแกงไก่ ใช้สำหรับใส่แกงคั่วไก่ แกงคั่วปลา (ลื่น) หรือปลาที่ไม่มีเกร็ด เพิ่มรสชาติเผ็ดร้อน และช่วยดับกลิ่นคาว อีกทั้งมีสรรพคุณ แก้ขับลม ผักสมุนไพรพื้นบ้าน ที่ให้รสชาติหวาน เช่น ผักหวานป่า ผักหวานบ้าน บวบ ใช้สำหรับแกงเลียง แกงจืด เพิ่มความหวานของน้ำแกง และช่วยให้ร่างกายปรับสมดุล หลังฟื้นไข้ (เป็นยาเย็น) แก้อ่อนเพลีย เพิ่มความสดชื่น ผักสมุนไพรพื้นบ้าน ที่ให้รสชาติมัน เช่น สะตอ เนียง ถั่วพู ขนุนอ่อน ผักเหลียง ชะอม กระถิน ใช้สำหรับเป็นผักเหนาะกินกับน้ำพริก หรือนำมาทำอาหารประเภท แกง ผัด ทอด ก็ได้ อีกทั้งมีสรรพคุณบำรุงเส้นเอ็น ผักสมุนไพรพื้นบ้าน ที่ให้รสชาติฝาด เช่น ยอดมะม่วง ยอดมะกอก ใช้สำหรับเป็นผักเหนาะกินกับน้ำพริก หรือกับแกงกะทิ เพิ่มรสชาติตัดความมันจากแกงกะทิ อีกทั้งมีสรรพคุณ ช่วยสมานแผล และ แก้ท้องร่วง ผักสมุนไพรพื้นบ้าน ที่ให้รสชาติขม มะระขี้นก ยอดหวาย ดอกขี้เหล็ก ใบยอ สะเดา เพกา ผักโขม ใช้สำหรับลวกจิ้มน้ำพริก สำหรับทำอาหารประเภทแกง อีกทั้งมีสรรพคุณ บำรุงโลหิตช่วยเจริญอาหาร ผักสมุนไพรพื้นบ้าน ที่ให้รสชาติหอมเย็น เช่น เตยหอม ดอกขจร ผักบุ้ง ใช้มาทำอาหาร

ประเภทผัด ใส่แกงเทโพ ส่วนเตยหอมมาต้มน้ำ เพิ่มความหอม อีกทั้งมีสรรพคุณ ช่วยแก้อ่อนเพลีย บำรุงหัวใจ เป็นต้น

ซึ่งพืชผักพื้นบ้าน อาจมีชื่อเรียกแตกต่างกันไปแต่ละท้องถิ่น นอกจากนี้รวมถึงลักษณะการนำมาใช้ประโยชน์ในการประกอบอาหารก็แตกต่างกันไปแต่ละท้องถิ่น

5.1.3) ศักยภาพของสมาชิกศูนย์การเรียนรู้ ครัวเรือนต้องรอด

เกิดขึ้นมาจากการรวมกลุ่มของสมาชิกที่ได้รับการอบรมเสริมสร้างความรู้และทักษะเกี่ยวกับการแปรรูปสมุนไพรพื้นบ้านและการประกอบอาชีพ โดยโครงการ “ การพัฒนาผลิตภัณฑ์พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน สู่ตลาดทางเลือกที่เหมาะสมกับชุมชน ตำบลนาคา อำเภอสุขสำราญ จังหวัดระนอง ” ที่ได้รับการสนับสนุนจากสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม ฝ่ายวิจัยเพื่อท้องถิ่น งบประมาณ 295,320 บาท ภายใต้โครงการวิจัยชุดกลไกการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน จังหวัดระนอง การดำเนินกิจกรรมของโครงการ จนเกิดองค์ความรู้ด้านสมุนไพรในชุมชน ด้านการแปรรูปพืชผักสมุนไพร เป็นสินค้าชุมชน และเกิดแกนนำทีมวิจัยที่มีความมุ่งมั่นและพยายามในการ หาวิธีการและแนวทางในการสร้างความสามารถและความเข้มแข็งของกลุ่ม ด้วยวิธีการต่าง ๆ เช่น การนำกลุ่มเข้าสู่รูปแบบของการจดทะเบียนเป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชน (ซึ่งอยู่ระหว่างดำเนินการ) การพยายามในการแปรรูปผลิตภัณฑ์สมุนไพรอบแห้ง และชุดสมุนไพรต้มซุป ให้เป็นไปตามความต้องการของตลาด เป็นต้น นอกจากนี้ด้วยความที่สมาชิกกลุ่มมีความมุ่งมั่นตั้งใจ มีทักษะทางด้านของสมุนไพร มีความสามัคคีกลมเกลียวกัน และยังได้รับการหนุนเสริมทางด้านองค์ความรู้จากหน่วยงานต่าง ๆ ทำให้มีศักยภาพและความพร้อมในการพัฒนา ผลิตภัณฑ์ของตนเอง คือ ความโดดเด่นของคุณสมบัติของผลิตภัณฑ์ ทักษะการเรียนรู้และรับรู้ของสมาชิกและโครงสร้างการดำเนินงานที่ชัดเจน มีโครงสร้างแกนนำที่มีความสามารถ มีความตั้งใจที่จะเรียนรู้และพัฒนาศักยภาพของตนเองอย่างต่อเนื่อง

5.1.4) พัฒนาคุณภาพ มาตรฐาน อัตตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน

พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน สามารถนำมาแปรรูปได้หลากหลายรูปแบบ เช่น การอบแห้งของวัตถุดิบ เช่น ข่า ตระไคร้ ใบส้มควาย เพื่อคงคุณภาพของวัตถุดิบ ที่จะนำมาเป็นส่วนผสมของ ชุดต้มซุปเนื้อ ชุดต้มยำ ชุดต้มส้ม ส่วนน้ำพริกหัวข่าใช้วัตถุดิบสดๆ ผลิตภัณฑ์ชุดต้มซุปเนื้อเป็นการนิยมใช้ในการประกอบอาหาร ในงานประเพณี เช่น งานบุญ งานแต่ง งานวันตรุษอิดิ้ลฟิ้ลฮา เดือนรอมฎอน (ถือศีลอด) ฯลฯ ส่วนใหญ่จะใช้พืชผักสมุนไพรพื้นบ้านแบบสดเพราะจำเป็นที่จะต้องใช้เป็นจำนวนมาก ไม่เหมาะกับผลิตภัณฑ์ชุดเครื่องปรุงรสต้มซุปเนื้อ พืชผักสมุนไพรพื้นบ้านแบบอบแห้ง ผลิตภัณฑ์สมุนไพรต้มซุป มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพ เช่น การอบ ข่าอบแห้ง 9 ชั่วโมง แล้วนำมาคั่ว 30 นาที ตระไคร้อบแห้ง 7 ชั่วโมง นำมาคั่ว 3 นาที ใบส้มควาย อบแห้ง 6 ชั่วโมง คั่วอีก 3 นาที เครื่องต้มซุป 1 ชุด ใช้การต้มเนื้อจำนวน 1 กิโลกรัม ปรับปรุงการหั่นวัตถุดิบให้สวยงาม น่าสนใจ ในด้านการบรรจุภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์เป็นรูปแบบถุงซิป มีการพัฒนาโลโก้ เป็นชุดสมุนไพรต้มซุป และรูปแบบ ฉบับชุมชน ที่มีการใส่ใจ พัฒนาคุณภาพ มาตรฐาน และอัตตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์พืชผักสมุนไพรพื้นบ้านเกิดรูปธรรม เกิดผลิตภัณฑ์จาก

พืชผักสมุนไพรในพื้นที่ตำบลนาคา เหมาะกับการประกอบอาหารบริโภคในครัวเรือนเล็กๆ ซึ่งใช้จำนวนไม่มากนัก สะดวกใช้ รวดเร็ว เหมาะกับการจำหน่ายทุกได้ทุกวัน ทุกเทศกาล

5.1.5)การพัฒนาช่องทางการตลาด สร้างตลาดทางเลือกของผลิตภัณฑ์พืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน

จากกระบวนการผลิตและแปรรูปพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน โดยการรักษาอาหารหรือแปรรูปอาหารทำให้อยู่ได้นานขึ้น แต่ยังคงคุณค่าทางโภชนาการ ประโยชน์ของพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน ด้วยกระบวนการของการแปรรูปซึ่งมีด้วยกันหลายวิธี ได้แก่ การดอง การตากแห้ง เป็นต้น ซึ่งกระบวนการผลิตและ การแปรรูปพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน จะเน้นกระบวนการแบบอาศัยความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นผสมผสานกับความสมัยใหม่ เพื่อให้เกิดคุณภาพ มาตรฐานของกระบวนการผลิตและการแปรรูปที่คงวิธีธรรมชาติที่เน้นความปลอดภัย เกิดผลิตภัณฑ์ชุดสมุนไพรอบแห้ง ชุดสมุนไพรต้มซุป ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์นำร่องของศูนย์การเรียนรู้ ครัวเรือนต้องรอด ชุมชนจากการแปรรูปพืชผักสมุนไพรพื้นบ้านที่หลากหลาย ผงปรุงรสผักพื้นบ้าน และสมุนไพรตากแห้งจำหน่ายเป็นยาและอาหาร มีคุณภาพ มาตรฐาน และอัตตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ เป็นที่ต้องการของผู้บริโภคของกลุ่มลูกค้าตลาดทางเลือกที่เน้นด้านสุขภาพ เกิดการพัฒนาคุณภาพ การบรรจุภัณฑ์ และการสร้างจุดขายเพื่อเพิ่มช่องทางการตลาดทางเลือก เกิดกระบวนการผลิตและแปรรูปผลิตภัณฑ์ จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน สู่ตลาดทางเลือก และการเก็บข้อมูลช่องทางการตลาดเพิ่มเติม เพื่อสร้างรายได้ให้กับคนในตำบล เชื่อมโยงภาคีเครือข่าย รวมทั้งเกิดการเชื่อมประสานหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อสร้างกระบวนการเรียนรู้ร่วมกัน

อย่างไรก็ตามจากกระบวนการเรียนรู้ งานวิจัยเพื่อท้องถิ่นทำให้ผู้สูงอายุ เกษตรกรมีทางเลือกด้านอาชีพ สร้างรายได้เพิ่มขึ้น เกิดการสร้างโอกาสการมีงานทำให้กับผู้สูงอายุ เกิดการรักษาสืบสานความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านพืชผักสมุนไพรในชุมชน เกิดการเชื่อมประสานงานเครือข่ายกลไกการจัดการผลิตภัณฑ์ชุมชน การเชื่อมโยงตลาดทางเลือก และเกิดการเชื่อมร้อยเครือข่ายตลาดผู้บริโภคผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน เกิดการเชื่อมประสานงานเกษตรกร ภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อเป็นแหล่งวัตถุดิบพืชผักสมุนไพร ในกระบวนการผลิต และมีการบริหารจัดการแบบเครือข่ายตลาดพืชผักสมุนไพรพื้นบ้านในระดับตำบล ระดับจังหวัด และต่างจังหวัด

5.3) ข้อเสนอแนะ

1) ทีมวิจัย จัดรวบรวมฐานข้อมูลพืชผักสมุนไพรอย่างเป็ยระบบ และมีการเก็บรวมรวมข้อมูลอย่างต่อเนื่อง เช่น ชุดข้อมูลศักยภาพ/ ภูมิปัญญาด้านการใช้ประโยชน์ของพืชผักสมุนไพรพื้นบ้านของตำบลนาคา ชนิด/สรรพคุณ ของพืชผักสมุนไพรพื้นบ้านที่มีอยู่ในชุมชนองค์ความรู้กระบวนการแปรรูปของพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน ความรู้ด้านกระบวนการผลิต ผลิตภัณฑ์พืชผักสมุนไพร ในรูปแบบต่างๆ เพื่อนำมาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ซึ่งกันและกัน

2) ทีมวิจัยต้องมีการดำเนินงานด้านการสื่อสารประชาสัมพันธ์ กระบวนการเรียนรู้การใช้ประโยชน์ของพืชผักสมุนไพรพื้นบ้านของตำบลนาคา องค์ความรู้กระบวนการแปรรูปของพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน ความรู้ด้านกระบวนการผลิต ผลิตภัณฑ์พืชผักสมุนไพร ผ่านช่องทางการสื่อสารออนไลน์เพิ่มมากขึ้น เพื่อให้ภายนอกได้รู้จักสมุนไพรตำบลนาคา สร้างโอกาสการพัฒนาช่องทางการตลาดทางเลือกที่เพิ่มขึ้น

3) ทีมวิจัยการสร้างกระบวนการเรียนรู้การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้านในพื้นที่ตำบลนาคา โดยใช้งานวิจัยเป็นเครื่องมือในการทำงาน สร้างการมีส่วนร่วมในกระบวนการเรียนรู้ร่วมกัน เชื่อมโยงภาคีเครือข่าย ทั้งหน่วยงานภาครัฐ เกษตรกร ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการใช้ประโยชน์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้าน การค้นหาองค์ความรู้เกี่ยวกับศักยภาพของชุมชนในการผลิต การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรพื้นบ้านตำบลนาคา

4) ส่งเสริมการเรียนรู้ แนวคิดการทำการเกษตรแบบพึ่งตนเอง สร้างความมั่นคงทางอาหารในครัวเรือน ชุมชน

5)พัฒนาแหล่งเรียนรู้ ศูนย์การเรียนรู้ ครัวเรือนต้องรอด อย่างต่อเนื่อง เชื่อมประสานงานผู้เกี่ยวข้อง ภูมิปัญญาในท้องถิ่นเข้ามามีส่วนร่วมอย่างต่อเนื่อง

6) ส่งเสริม องค์ความรู้ การบริหารจัดการกลุ่ม /ศูนย์การเรียนรู้ ครัวเรือนต้องรอด ให้มีความเข้มแข็ง และยั่งยืน

ภาคผนวก

ตารางข้อสรุปผลข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการใช้ประโยชน์จากพืชผักสมุนไพรพื้นบ้านตำบลนาคา

ลำดับที่	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	อายุ ปี	องค์ความรู้การใช้สมุนไพร	การแปรรูป	วิธีการทำ	วิธการใช้	การเก็บรักษา	การขยายพันธุ์
1.	นางยาริ่ย่า คงสุดจิตร 082 948 0872	73 หมู่ 1	58	ตระไคร้ รักษาความดัน	แช่	นำต้นมาทุบแล้วนำมาแช่ในน้ำมะพร้าวอ่อน 3 ช.ม มะพร้าวอ่อน 1ลูก	นำน้ำมาดื่ม	ครั้ง/ครั้ง	ลำต้นติดราก
2.	นางมีน๊ะ อินตัน	5/3 หมู่ 1	74	ตระไคร้รักษาอาการมึนหัว	ต้ม	นำต้นมา 7ต้นหั่นเป็นท่อนแล้วนำมาต้มน้ำ3แก้วเหลือ1แก้ว	นำมาดื่ม	ครั้ง/ครั้ง	ลำต้นติดราก
3.	นางร่อมีหยัน ชิดเอื้อ 084 712 0106	4/13หมู่1	50	ส้มป่อย ลดไขมัน แก้ความดันโลหิตสูง	ตากแห้ง	นำใบที่ตากแห้งแล้วนำมาต้ม	ดื่มแทนชา	อุ่นดื่มจนหมดรสชาติแล้วเปลี่ยนใหม่	ใช้กิ่งปัก
4.	นางเสาด๋ำ อินตัน 096 304 9662	5/1หมู่1	67	ข่าช่วยขับลม ตระไคร้ช่วยขับลมและลดน้ำตาลในเลือด	ต้มหัวสด	ข่านำหัวมาทุบแล้วก็นำไปต้มตระไคร้นำลำต้นมาต้ม	ดื่มน้ำแทนชา	ครั้ง/ครั้ง	ข่าหัวแก่มีราก ตระไคร้ลำต้นมีราก

ลำดับที่	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	อายุ ปี	องค์ความรู้การใช้สมุนไพร	การแปรรูป	วิธีการทำ	วิธการใช้	การเก็บรักษา	การขยายพันธุ์
5.	นางฟาตีมะ เสมสัน 080 826 6349	100/9หมู่2	54	ข่า แก้ความดันโลหิตสูง	ต้มหัวสด	ใบสด4ใบใบเตย4ใบแล้วนำมาต้ม	ดื่มน้ำ	ครั้ง/ครั้ง	หัวแก่
6.	นายหมาด เวชศาสตร์ 063 861 5742	39/2หมู่2	68	ข่าช่วยแก้อาการเป็นลม ตระไคร้ช่วยขับลม	ต้มหัวสด	ข่านำหัวมาทุบแล้วก็นำมาสูดดม ตระไคร้นำลำต้นมาต้ม	ใช้สูดดม	ครั้ง/ครั้ง	หัวแก่
7.	นางรัชนี คงเดิม	96 หมู่2	41	ข่าช่วยแก้อาการเป็นลม ตระไคร้ช่วยขับลม ขมิ้นชัน มะนาวทานแก้ไอขับ	ต้ม ตำให้ละเอียด	นำข่า-ขิงมาตากแห้งแล้วนำมาต้ม นำตระไคร้7ต้นสดมาต้มน้ำ3แก้วให้เหลือ1แก้ว ขมิ้นชันนำมาปั้นเป็นลูกกลอน หั่นเป็นชิ้นแล้วจิ้มเกลือใช้เคี้ยวสดๆ หรือคั้นเป็นน้ำก็ได้	ใช้ดื่ม ใช้ดื่ม กิน	กินจนจืด ครั้ง/ครั้ง ครั้ง/ครั้ง	หัวแก่ ลำต้น หัวแก่

ลำดับที่	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	อายุ ปี	องค์ความรู้การใช้สมุนไพร	การแปรรูป	วิธีการทำ	วิธการใช้	การเก็บรักษา	การขยายพันธุ์
				เสมหะ พริกไทยดำ เรียก น้ำนมในหญิงหลังคลอด ลดไขมันในเส้นเลือด พริกขี้หนูช่วยในเรื่องระบบอาหาร	ทานสด สดและแห้ง ทำอาหาร ทำอาหาร	ใช้ต้มน้ำกินหรือใส่เครื่องแกงในหญิงหลังคลอด ทำน้ำพริก ใส่ในอาหารต่างๆ	กิน ต้ม/แกง	ครั้ง/ครั้ง ครั้ง/ครั้ง	เมล็ด ปักกิ่ง ตอนกิ่ง เพาะเมล็ด
8.	นางหอเสี๊ยะ หมาดหมัน	96/4หมู่2	63	ตระไคร้+ใบเตยหอม	ต้ม	นำตระไคร้ 3ต้นมา	ใช้ดื่มแทน	วัน/วัน	ลำต้น

ลำดับที่	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	อายุ ปี	องค์ความรู้การใช้สมุนไพร	การแปรรูป	วิธีการทำ	วิธการใช้	การเก็บรักษา	การขยายพันธุ์
				รักษาอาการปวดเมื่อยตามร่างกาย ผักหวาน แก้โรคกระเพาะ	ต้ม	ทุบ ใบเตยหอม 3ใบ แล้วนำมาต้ม นำผักหวานมาต้มกับขมิ้นแก่	ชา ใช้ดื่ม	ใช้ได้ 3วัน	
9.	นางก็หย่า คนตรง	6/3หมู่3	66	ข่าเหลืองแก้ท้องอืด/ท้องเฟ้อ ตระไคร้ช่วยขับลม	ต้ม ต้ม	ต้มข่าสด1กรัม/3แก้ว ทุบแล้วต้มน้ำ	ใช้ดื่ม ใช้ดื่ม	วัน/วัน วัน/วัน	หัวแก่ ลำต้น
10.	นายห้าเหล็ก ชายเขาทอง	2/1 หมู่3	59	ข่า ลดกรดในกระเพาะอาหารแก้ท้องอืดท้องเฟ้อ	ต้ม	นำหัวข่า2ขีดนำมาทุบพอแตกต้มน้ำ 1 ลิตรต้มจนเหลือน้ำครึ่งลิตร	ใช้ดื่ม	วัน/วัน	หัวแก่
11.	นายดนหล่า เกียวสด	6/2หมู่3	66	ฟ้าทะลายโจรแก้ไข้ป่า	ต้ม	นำเอามาทั้งต้นทั้งรากต้มด้วยน้ำ3แก้ว ต้มให้เหลือ1แก้ว	ใช้ดื่ม	วัน/วัน	ต้น เมล็ด
12.	นางสีตีมีน่า อารีย์	17/1หมู่3	62	แสแน่ แก้ความดัน	ตากแห้ง	นำต้นแสแน่5ต้น มาล้างให้สะอาดแล้วใช้	ใช้ดื่มแทนชา	อุ่นเรื่อยๆทานได้2วัน	งอกตามธรรมชาติ

ลำดับที่	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	อายุ ปี	องค์ความรู้การใช้สมุนไพร	การแปรรูป	วิธีการทำ	วิธการใช้	การเก็บรักษา	การขยายพันธุ์
						ต้มทั้งต้นทั้งราก			
13.	นางอีสา นิ่งราวี	8/1หมู่3	63	ตระไคร้+ใบเตยหอม รักษาอาการท้องอืด ท้องเฟ้อ ขับลม	ต้ม	นำตระไคร้มา2ต้น ทุบและใบเตยหอม2 ใบแล้วนำมาต้ม	ใช้ดื่มแทนน้ำ	อุ่นเรื่อยๆเก็บได้นาน3 วัน	ลำต้น
14.	นางยุพิน ปิ่นอมร	108หมู่3	46	ผักหวานบ้านแก้ร้อนในถอนพิษไข้	ขยำในน้ำซาวข้าว	นำใบผักหวานบ้านมาขยำในน้ำซาวข้าวแล้วนำมาเช็ดตัวแก้ตัวร้อน	นำมาเช็ดตัว	ครั้ง/ครั้ง	ปักกิ่ง
15.	นางเผียน ขันสมาน	42/2หมู่4	70	ตระไคร้ แก้ท้องอืด พริกไทยดำ แก้เส้นเลือดตีบแก้ไอ	ต้ม ต้ม ตากแห้ง	นำต้นสดมาทุบแล้วนำไปต้ม พริกไทยดำแห้ง6-9 เม็ดนำมาต้มน้ำดื่ม	ใช้ดื่ม ใช้ดื่ม	ครั้ง/ครั้ง ครั้ง/ครั้ง	ลำต้น เพาะเมล็ดชำ ปักกิ่ง
16.	นายสำรวม ขันสมาน	44/3	60	ข่า แก้อาการอัมพฤษก มะนาว แก้ความดันโลหิตสูงเนื้องอกในลำไส้	ต้ม ต้ม	นำข่ามาหั่นเป็นแว่นแล้วนำมาต้ม นำมะนาวไปแช่เย็นแล้วมาคั้นใส่ในน้ำร้อน	ใช้ดื่ม	ครั้ง/ครั้ง ครั้ง/ครั้ง	หัวแก่ ตอนกิ่ง ปัก

ลำดับที่	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	อายุ ปี	องค์ความรู้การใช้สมุนไพร	การแปรรูป	วิธีการทำ	วิธการใช้	การเก็บรักษา	การขยายพันธุ์
							ใช้ดื่ม		ชำ
17.	นายประจวบ ทองคำแก้ว	67หมู่4	66	ลูกมะกรูด แก้อาการคันศรีษะ ตระไคร้ แก้ท้องอืด	คั้นเอาน้ำ ต้ม	นำมะกรูด3ลูกมาคั้นเอาน้ำแล้วนำไปหมักผมประมาณ3นาทีแล้วล้างออก	ใช้สระผม ใช้ดื่ม	ครั้ง/ครั้ง อุ่น อยู่ได้2วัน	เมล็ด ลำต้น
18.	นางอนงค์ พลายงาม	64	64	มะแว้งขม แก้ไอ ลดน้ำตาลในเลือด	กินสด	ใช้ กินสดประมาณ 15 เม็ดต่อครั้ง	ใช้กินสด	กินไดทุกวัน	เมล็ด
19.	นางปราณี กวมทรัพย์	21/1หมู่4	69	ตระไคร้ แก้ร้อนในแก้ลม	ต้ม	นำตระไคร้มาทุบแล้วหั่นเป็นท่อน5ต้นแล้วใส่น้ำตาล	ใช้ดื่ม	ใส่ตู้เย็นเก็บไว้ได้7 วัน	ลำต้น

ลำดับที่	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	อายุ ปี	องค์ความรู้การใช้สมุนไพร	การแปรรูป	วิธีการทำ	วิธการใช้	การเก็บรักษา	การขยายพันธุ์
				ใบมะนาวแก้ท้องขึ้น	ตำ	แล้วต้ม ตำใบมะนาวกับปูน ใช้ทาหลังและท้องเด็กเล็ก	ใช้ทา	ครั้ง/ครั้ง	ตอนกิ่ง ปักชำ
				ขมิ้น รักษาอาการคันที่ผิวหนัง	ตำ	นำหัวขมิ้นแก่มาหั่นเป็นแว่นแล้วใส่ปูนแดงนิดนึงแล้วนำมาตำให้ละเอียดแล้วทาที่มีอาการ	ใช้ทา	ครั้ง/ครั้ง	หัวแก่
20.	นางลำเนาว์ แก้วพารากำ	42/1หมู่4	48	ข่า ตระไคร้มะกรูด หัวไพร ทำให้ร่างกายผ่อนคลายและเลือดไหลเวียนดี	ทุบทำลูกประคบ	นำข่า 2หัวตระไคร้4ต้นมะกรูด4ลูกหัวไพร 2หัวเอามาทุบแล้วนำมาห่อทำเป็นลูกประคบ	ใช้ประคบตามร่างกาย	ใช้ได้3วัน	หัวแก่
21.	นางกลั่น แก้วพารากำ	50หมู่4	81	ตระไคร้หอมไล่ยุง	ตำ เผา	นำตระไคร้หอมมาตำให้น้ำออกแล้ว	ใช้ทา	วัน/วัน	ลำต้น

ลำดับที่	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	อายุ ปี	องค์ความรู้การใช้สมุนไพร	การแปรรูป	วิธีการทำ	วิธการใช้	การเก็บรักษา	การขยายพันธุ์
						นำมาทาที่ตัว เอาใบสดเผาไฟไล่ยุง			
22.	นางสุคนธ์ แก้วพาราคำ	51หมู่4	60	ตระไคร้ใบมะกรูด แก้ความดันโลหิตสูง	ต้ม	นำตระไคร้และใบมะกรูดมาต้มในกระติกน้ำร้อน	ใช้ดื่มแทนชา	ใช้ได้7 วัน	ลำต้น
23.	นางคลาด คัดฉะภา	49/5หมู่5	87	มะกรูดแก้รังแคช่วยผมเงางาม ข่า ขมิ้นตระไคร้มะกรูด	ต้ม ตากแห้ง	ปลอกเปลือกมะกรูดเอาแต่เปลือกใส่ภาชนะไว้แล้วต้มน้ำให้เดือดแล้วเทใส่เปลือกมะกรูดที่ใส่ภาชนะไว้แล้วทิ้งไว้ให้เย็น นำหัวไพร ขมิ้นชัน ขมิ้นอ้อย ข่า ตระไคร้ มะกรูดนำมาหั่นเป็นแว่นใส่เกลือการบูรและพิมเสน	นำไปใช้สระผม ใช้ประคบที่ปวดเมื่อย	แช่ตู้เย็นใช้ได้นาน 1 เดือน เก็บในที่แห้งอยู่ได้ 5เดือนถึง1 ปี	ชำ ปักกิ่ง ตอนกิ่ง เมล็ด

ลำดับที่	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	อายุ ปี	องค์ความรู้การใช้สมุนไพร	การแปรรูป	วิธีการทำ	วิธการใช้	การเก็บรักษา	การขยายพันธุ์
						คลุกเคล้าให้เข้ากัน แล้วใส่ผ้าทำเป็นลูกประคบ			
24.	นายพนธ์ ธุระกิจ	49/5หมู่5	79	ขมิ้นรักษาแผลในกระเพาะอาหาร	ตากแห้ง	นำขมิ้นมาหั่นแล้วนำไปตากแห้งแล้วนำมาบดเป็นผง	ผงขมิ้น1 ช้อนน้ำ1 แก้วใช้ดื่ม	เก็บในกล่องที่มีฝามิดชิดเก็บได้5เดือนถึง1 ปี	หัวแก่
25.	นางประคอง ทองเหม	58หมู่7	56	ตระไคร้ รักษาโรคเก๊าท์	ต้มสด	นำตระไคร้ 3ต้นมาหั่นเป็นท่อนแล้วนำมาต้มในกระติกน้ำร้อน	ใช้ดื่มแทนชา	อุ่นเรื่อยๆอยู่ได้5-7 วัน	ลำต้น
26.	นางลับ ขุนฤทธิ์	42หมู่7	86	ข่าตระไคร้ มะกรูด แก้อาการปวดเมื่อย	ตากแห้ง	ขมิ้น ข่า ตระไคร้ มะกรูดนำมาหั่นเป็นแว่นใส่เกลือ การบูร และพิมเสน คลุกเคล้าให้เข้ากัน แล้วใส่ผ้าทำเป็นลูกประคบ	ใช้ประคบที่ปวดเมื่อย	เก็บในที่แห้งอยู่ได้ 5เดือนถึง1 ปี	

ลำดับที่	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	อายุ ปี	องค์ความรู้การใช้สมุนไพร	การแปรรูป	วิธีการทำ	วิธการใช้	การเก็บรักษา	การขยายพันธุ์
27.	นายบ่าว ชายเขาทอง	61/1หมู่7	80	ขมิ้น รักษาแผลในกระเพาะอาหาร ตระไคร้ขับปัสาวะ	กินสด	นำขมิ้นมาตำใส่เกลือเล็กน้อยแล้วใส่น้ำผึ้งปั้นเป็นลูกกลอน นำตระไคร้ 3ต้นมาหั่นแล้วนำมาต้มกับน้ำสะอาด	ใช้กิน ใช้ดื่ม	ครั้ง/ครั้ง อุ่นเรื่อยๆกินได้5-7 วัน	หัวแก่ ลำต้น
28.	นางสมจิตร ภูหนองโอ่ง	43หมู่7	76	ตระไคร้ ข่าขมิ้น มะกรูด ส้มป่อย หัวไพร กระชาย แก้เส้นขับลม	ตากแห้ง อบ	นำตระไคร้ ข่าขมิ้น มะกรูด ส้มป่อย หัวไพร กระชาย หั่นเป็นชิ้นแล้วตากแห้งแล้วนำไปอบ	ใช้ประคบ	เก็บในที่แห้งได้15 วัน	
29.	นางตีต๋ำ ใบยูโซะ	5 หมู่8	66	ตระไคร้แก้ร้อนใน	ต้ม	นำตระไคร้ 3ต้นมาหั่นแล้วนำมาต้มกับน้ำ3แก้วให้เหลือ1แก้ว	ใช้ดื่ม	ครั้ง/ครั้ง	ลำต้น
30.	นางหน่า เหี่ยทอง	78 หมู่8	64	ข่าช่วยขับลม ตระ	ต้มหัวสด	ข่านำหัวมาทุบแล้วก็	ดื่มน้ำแทน	ครั้ง/ครั้ง	ข่าหัวแก่มี

ลำดับที่	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	อายุ ปี	องค์ความรู้การใช้สมุนไพร	การแปรรูป	วิธีการทำ	วิธการใช้	การเก็บรักษา	การขยายพันธุ์
				ไคร้ช่วยขับลมและลดน้ำตาลในเลือด		นำไปต้ม ตระไคร้นำลำต้นมาต้ม	ชา		ราก ตระไคร้ลำต้นมีราก
31.	นางยุพิน กลิ่นแก้ว	70หมู่4	62	ข่าช่วยแก้ขับลมท้องอืด ตระไคร้ช่วยแก้ท้องอืด ขมิ้นชัน มะนาวเป็นยาระบายอ่อนๆ	ต้ม ตำให้ละเอียด ต้มน้ำร้อน	นำข่ามาต้มกับน้ำ2แก้ว นำตระไคร้7ต้นสดมาต้มน้ำ3แก้วให้เหลือ1แก้ว ขมิ้นชันนำมาปั้นเป็นลูกกลอน บีบน้ำมะนาวประมาณ1ซีกผสมในน้ำผึ้ง1 ช้อนโต๊ะ ใช้ต้มน้ำกินหรือใส่เครื่องแกงในหญิง	ใช้ดื่ม ใช้ดื่ม กิน	ครั้ง/ครั้ง ครั้ง/ครั้ง ครั้ง/ครั้ง	หัวแก่ ลำต้น หัวแก่

ลำดับที่	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	อายุ ปี	องค์ความรู้การใช้สมุนไพร	การแปรรูป	วิธีการทำ	วิธการใช้	การเก็บรักษา	การขยายพันธุ์
				พริกไทยดำ เรียกน้ำนมในหญิงหลังคลอด ลดไขมันในเส้นเลือด พริกขี้หนูช่วยในเรื่องระบบอาหาร	สดและแห้ง ทำอาหาร ทำอาหาร	หลังคลอด ทำน้ำพริก ใส่ในอาหารต่างๆ	กิน ต้ม/แกง	ครั้ง/ครั้ง ครั้ง/ครั้ง	เมล็ด ปักกิ่ง ตอนกิ่ง เพาะเมล็ด
32.	นายถวิล กวมทรัพย์	69หมู่4	70	ขมิ้นแก้โรคกระเพาะ	หมัก	นำขมิ้น ครึ่งกิโลกรัมผสมกับน้ำผึ้งแล้วหมักไว้ประมาณ 15 วัน แล้วนำมารับประทานได้	กินวันละ 1 ครั้งหลังอาหาร	ใช้ได้1 ปี	หัวแก่

รายชื่อสมุนไพร

1.ว่างหางจระเข้ สรรพคุณ :บรรเทาอาการปวดร้อน จากน้ำร้อนลวก นำส่วน ใบ มาใช้ ปลอกเปลือกออกแล้วนำมาทาบริเวณถูกความร้อน ปอกเปลือกออกแล้วนำมาทาที่เป็นพุพอง สำรวจพบ : 3 กอ

2. กระเจี๊ยบแดง สรรพคุณ: แก้ร้อนใน ลดไขมันในเลือด ขับปัสสาวะ ส่วนที่นำมาใช้ ใบ กับดอก นำต้มกินน้ำ ต้มกินน้ำ และประกอบอาหาร สำรวจพบ : 5 ต้น

3.กระชายเหลือง สรรพคุณ: แก้ปากเปื่อย ปากแตก ร้อนใน ขับลม นำส่วน หัว มาใช้ ใช้ทำเครื่องแกง และต้มน้ำกิน สำรวจพบ: 7 กอ

4. กระชายดำ สรรพคุณ : แก้ตกขาว รักษามดลูก ตกเลือด สำหรับสตรีคลอดบุตร แก้เพศเลือด นำส่วนหัวนำมาต้มรวมกับว่านชักมดลูก ว่านมหาเมฆเป็นยาแก้เพศเลือดสตรีและกระชับมดลูก สำรวจพบ: 5 กอ

5. ดีปรีเชือก สรรพคุณ: แก้โรคลมบ้าหมู ช่วยแก้ลมวิงเวียนและเป็นยาร้อน บำรุงธาตุไฟ ดอก ผลแก่จัด ราก นำดอก ผลแก่จัด ราก ต้มกินน้ำช่วยแก้ลมวิงเวียน แก้ลมบ้าหมู และขับฤดูขาว สำรวจพบ : 4 ต้น

6. เอื้อง สรรพคุณ: เป็นยากระตุ้นความต้องการทางเพศ และเป็นยาแก้หูน้ำหนวก ราก ลำต้นราก นำมาต้มกินน้ำลำต้น นำมาย่างไฟคั้นเอาน้ำใช้หยอกหูแก้โรคหูน้ำหนวก สำรวจพบ : 7-8 กอ ในสวนมีจำนวนมาก

7.ขมิ้นขาว สรรพคุณ: ขับลม รักษาแลในกระเพาะอาหาร เหง้า บด ตากแห้ง ใส่แคปซูล บด ปั้นเป็นลูกกลอน สำรวจพบ: 3 กอ

8.ต้นเฉียงพร้า/กระดูกไก่ดำ สรรพคุณ: แก้ท้องอืด ท้องเฟ้อ ขับลม แก้ระดูขาว ทั้งต้น นำต้นเฉียงพร้ามาล้างให้สะอาดต้มกินน้ำ เช้าแลเย็น ต้มกินน้ำ สำรวจพบ : 2 กอใหญ่

9. หญ้าดอกขาว สรรพคุณ: แก้บิด แก้ไอลดไข้เป็นยาเย็น ทั้งต้น นำหญ้าดอกขาวมาทั้งต้นล้างน้ำให้สะอาด ต้มน้ำกิน สำรวจพบ: มีมาก

10.เสาวรส/กระทกรก สรรพคุณ: แก้ความดันโลหิตสูง เป็นยาบำรุงหัวใจ ทั้งต้น นำมาต้มกินเป็นยาบำรุงหัวใจ ลดความดันให้อยู่ในเกณฑ์ปกติ สำรวจพบ รอบๆบ้าน จำนวนมาก

11. กระทือดำ สรรพคุณ: แก้โรคบิด ปวดมวนในท้อง แก้อาเจียนเป็นเลือด และเจริญอาหาร ส่วนที่นำมาใช้ หัว เหง้า นำเหง้าสดมาบดผง ตากแห้งผสมกับน้ำผึ้งปั้นเป็นยาลูกกลอนกินก่อนอาหารทุกวันช่วยเจริญอาหาร บดแห้ง กินสด สำรวจพบ: 5 กอใหญ่ๆ

12.ขันทองพยาบาท สรรพคุณ: แก้โรคเลือดในสตรี ขับเลือดเสียในร่างกายแก้โรคตาลในตัวเด็ก ส่วนที่นำมาใช้ หัว นำหัวมาต้มน้ำดื่มเช้า เย็น นำหัวมาสับตากแดดให้แห้ง บด สำรวจพบ 10 กอ

13.ขี้เหล็ก สรรพคุณ: แก้นิ่ว ขับปัสสาวะ นำส่วนทั้งต้นเป็นยาระบายต้มกินน้ำ และนำมาประกอบอาหาร สำรวจพบ 2 ต้น

14. ค้างคาวดำ สรรพคุณ: แก้ความดันโลหิตต่ำ รักษากระเพาะอาหารและระคายเคืองกระเพาะอาหาร ทั้งต้น เคี้ยวก้นสดหรือต้มน้ำดื่ม และนำมาดองเหล้าดื่มแก้ความดันต่ำ อาหาร สำรวจพบ 2 กอ

15. ช้าพลู สรรพคุณ: ขับเสมหะ ขับลมในลำไส้ใบกินสด ปรุงอาหารและต้มน้ำดื่ม กินสด สำรวจพบ จำนวนมาก

16.สาคูวิลาศ สรรพคุณ: แก้ตัวร้อน แก้ปวดบวม หัว นำมาตำ พอก ทา บริเวณที่ปวดบวม และคลายตัวร้อนในเด็ก ใช้ทาตัวเด็กเล็กคลายพิษไข้

17.ว่านเบาหวาน /วอเตอร์เครส สรรพคุณ: แก้โรคเหวาน และไขมันในเลือดสูง ใช้ส่วน ใบ ว่านเบาหวานมาพอประมาณ ล้างสะอาดต้มกับน้ำพอสมควรใช้กินเหมือนน้ำชา ใช้กินสดกับยอดอ่อนๆ สำรวจพบ 2 กอใหญ่

18.โดไม่รู้ล้ม/หญ้าปราบ สรรพคุณ: รักษาบาทแผล แก้โรคผิวหนังนำใบสด2กำมือมาเคี่ยวกับน้ำมันมะพร้าวทาแก้โรคผิวหนัง

19. ตะไคร้ สรรพคุณ: มีสรรพคุณช่วยขับปัสสาวะและโรคทางเดินปัสสาวะ แก้โรคนิ่ว แก้ปวดเมื่อยกล้ามเนื้อและข้อ ช่วยรักษาอาการหอบหืดและอาการจุกเสียดแน่นท้อง ส่วนที่ใช้ ทั้งต้น นำตะไคร้สดมาล้างให้สะอาดนำมาสับ และตากแห้งต้มน้ำกิน และทำน้ำสมุนไพรจากตะไคร้

20.ตะไคร้หอม สรรพคุณ: ทำยาฆ่าแมลง กันยุง นำตะไคร้หอมมา1กำมือ มาทุบวางไว้บริเวณในบ้านเพื่อไล่ยุง สำรวจพบ 4 กอ

21.ทองพันชั่ง สรรพคุณ:นิยมใช้รักษาโรคผิวหนังจำพวกกลากเกลื้อน ช่วยรักษาอาการผื่นคันเรื้อรัง รักษามะเร็งและเนื้องอก ช่วยแก้แก้พิษงู ช่วยฆ่าพยาธิ ช่วยรักษาโรครูมาติซึมและโรคไขข้อพิการ นำส่วนต้น นำทองพันชั่งทั้งต้นมาล้างให้สะอาด นำมาต้มแล้วตั้งให้อุ่น นำมาอาบเพื่อแก้โรคิวหนัง สำรวจพบ 3 ต้น

22. ทุเรียนเทศ สรรพคุณ: ต้านมะเร็ง แก้ไข้ ท้องร่วง ขับพยาธินำใบทุเรียนมาพอประมาณ ล้างให้สะอาดต้ม ใช้กินเช้า เย็น สำรวจพบ 3 ต้น

23.บานเย็น สรรพคุณ: เป็นยาเย็น แก้ตกขาว ขับปัสสาวะ นำทั้งต้นมาล้างให้สะอาด ต้มกินน้ำ ช่วยขับปัสสาวะ และคนที่เป็นโรคนิ่ว ต้มกินน้ำ

24.ใบหูเสือ สรรพคุณ: ยาหยอดหู หูเป็นน้ำหนวก แก้หวัดตำคั้นเอาน้ำหยอดหู แก้โรหูน้ำหนวก และกินสดกับอาหาร สำรวจพบ 5 กอ

25.เปราะหอม สรรพคุณ: ขับลมในลำไส้ แก้หวัด แก้กำเดานำหัวมาหั่นต้มกินน้ำ นำหัวมาต้มน้ำให้เด็กอาบ แก้หวัด

26.พลับพลึง สรรพคุณ: แก้ปวดข้อเข่า ข้อต่างๆ ใช้ใบ นำใบมาย่างไฟแล้วนำมาพันข้อเข่า ย่างนำมาพันที่ข้อเข่า สำรวจพบ 1 กอ

27. พลูดาว สรรพคุณ: ยับยั้งเบาหวาน และโรคความดัน รักษาริดสีดวง ส่วนที่ใช้ ทั้งต้น นำมาแช่น้ำแล้วต้ม5นาทีแล้วนำมาดื่ม

28.มะระขี้นก สรรพคุณ: ต้านมะเร็งสร้างภูมิต้านทานให้ร่างกาย ลดคอเลสเตอรรอลในร่างกาย ขับฤดูขาว ส่วนที่นำมาใช้ ลูก ใบ ลูก นำมากินสดและประกอบอาหารใบ นำมาประกอบอาหาร สำรวจพบจำนวนมาก

29.มะแว้งเครือ สรรพคุณ: ลดน้ำตาลในเส้นเลือด แก้เบาหวาน และเป็นยาถอนพิษงู ผล เปลือกต้น นำผลมากินสดกับน้ำพริก และเปลือกต้นนำมาฝนกับสุราปิดแผล กินแก้พิษงู สำรวจพบ 1 ต้น

30.ยอบ้าน สรรพคุณ: ขับลมบำรุงธาตุ รักษาโรคกรดไหลย้อน ทำให้ระบบโลหิตหมุนเวียนดีขึ้น และช่วยรักษาระบบสายตาผล/ใบนำลูกยอสดมาล้างให้สะอาดต้มกินน้ำ และบางคนนำมาจิ้มเกลือกินสดช่วยลดกรดไหลย้อนต้มกินน้ำกินลูกสด

31.ตำลึง สรรพคุณ: ช่วยบำรุงน้ำนมแม่คลอดบุตร บำรุงเลือด และป้องกันโรคหัวใจขาดเลือด นำใบตำลึงสดมาทำต้มจืดหรือแกงเลียง

32. มะนาวไม่รู้โห่ สรรพคุณ: ช่วยลดความอ้วน รักษาโรคไทรรอย ผล ต้มกินน้ำ สำรวจพบ 2 ต้น

33. หนุมานนั่งแท่น สรรพคุณ: เป็นยาฟอกโลหิต ทาแก้ฝีและเคล็ดขัดยอก และแก้ตาลในเด็ก นำเหง้ามาตำพอกแก้เคล็ดขัดยอกยางทาแก้ฝีหรือที่ถูกมีดบาด สำรวจ พบ 2 ต้น

34.หญ้าหนวดแมว สรรพคุณ: ขับปัสสาวะ ขับนิ่ว ลดน้ำตาลในเลือด ลดความดัน นำใบมาต้มใช้น้ำดื่ม

35.ว่านชักมดลูก สรรพคุณ: ชักมดลูกให้เข้าอู่ ประจำเดือนมาไม่ปกติ นำส่วนเหง้า -ต้มกินน้ำ และนำมาสับตากแห้งบดผงผสมน้ำผึ้งปั้นเป็นลูกกลอนกินแก้โรคริดสีดวงทวาร -นำว่านชักมดลูก ว่านมหาเมฆกระชายดำ นำมาต้มรวมกันกินแก้เพศเลือดของผู้หญิงเป็นการฟอกเลือด สำรวจพบ 4กอ

36.ว่านมหาเมฆ สรรพคุณ: แก้มดลูกอักเสบ สมานแผลภายนอก แก้อาการเกี่ยวกับกระเพาะลำไส้และแก้หอบหืด เหง้า นำมาต้มกินน้ำ และนำเหง้ามาตำสมกับยาดำสมานแลเรื้องรังเช่นเบาหวาน

37. มะหุ่งแดง สรรพคุณ: เป็นยาระบาย แก้ไข้ แก้ตาลขโมย ใบ –ต้มดื่มน้ำ -ตำพอกบริเวณที่เป็นตาล สำรวจพบ 1 ต้น

38.พุ้งพิ้ง โทงเทง สรรพคุณ: แก้ร้อนใน ปัสสาวะเป็นเลือด แก้อาการเจ็บคอ ทั้งต้น ต้มใส่น้ำตาลทรายแดงและเกลือเล็กน้อยอมแก้เจ็บคอ

39. มะเดื่อปล้อง/เดือยปล้อง สรรพคุณ: เป็นยาแก้หวัด ต้มล้างแล แก้ปัสสาวะเหลืองและเป็นเลือด ลูก ใบ ลำต้นผลมาต้มเอาน้ำล้างแล ใบ นำมาต้มกินน้ำแก้ปัสสาวะเป็นสีเหลืองหรือเป็นเลือด ลำต้น นำมาตากแห้งต้มเอาน้ำดื่มเป็นยาแก้โรคกระดูก

40. หญ้าปราบพิษ สรรพคุณ: แก้สัตว์มีพิษกัด เช่นงู ตะขาบเคี้ยวกับหมากพลูพ่นใส่แผลที่ถูกกัด เคี้ยว/พ่น

41.หนุมานประสานกาย สรรพคุณ: แก้อาการปวดหัว/ไมเกรน ใบนำใบมาพอสมควรล้างให้สะอาด ต้มกินน้ำแทนน้ำชา แก้อาการปวดหัวไมเกรน สำรวจพบ 3 ต้น

42.เหงือกสมอบก สรรพคุณ: ขาวแก้น้ำเหลืองเสีย ริดสีดวง ใบนำมาต้มรวมกับฟ้าทะลายโจร รม หัวริดสีดวง

43.กุนหยีขาว/บานไม่รู้โรย สรรพคุณ: แก้ไข้ทับฤดู เป็นยาขับปัสสาวะแก้โรคทางเดินปัสสาวะอักเสบ ต้น ใบ ดอก นำทั้งราก ต้นและดอกมาต้มกับน้ำกินเป็นยาขับปัสสาวะและแก้โรคทางเดินปัสสาวะอักเสบ สำรวจพบ 2 กอ

44. หมองแหมง สรรพคุณ: แก้อาการปวดหัว ลมอั้นในหัว มึน งง นำเอาต้นหมองแหมงมารวมกับต้นยอป่ามาต้มกินน้ำเช้า เย็น แก้อาการปวดหัว

45. มะกรูด สรรพคุณ: ช่วยขับสารพิษในร่างกาย ละลายเสมหะเปลือก ลูกนำมะกรูดสดมาฝานเป็นชิ้นเล็กๆพอประมาณ ช้อนแกงเติมการบูรหรือพิมเสนเล็กน้อยชงด้วยน้ำเดือด แช่ทิ้งไว้แล้วนำน้ำที่ได้มาดื่ม1-2ครั้ง

46.พริกไทยดำ สรรพคุณ: แก้จุกเสียด แก้ลม ช่วยย่อยอาหร แก้ท้องอืด เมล็ด ปรุงอาหาร/ทำผงละลายน้ำร้อน

47. ต้นคอกิว สรรพคุณ: ต้านเซลล์มะเร็ง นำมาต้นล้างให้สะอาด สับเป็นชิ้นเล็กตากแห้ง ต้มกิน สำรวจพบ 2 ต้น

48.เตาเกียจ สรรพคุณ: ป้องกันโรคตับแข็ง นำหัวเตาเกียจ เตานา เตาร้างมาต้มกินน้ำ

49. ต้นยาหนูแก้โรคเจ็ด สรรพคุณ: แก้โรคผิวหนังนำเม็ดมาคั่ว บดผสมน้ำมันมะพร้าว ใส่แผลทั้งเช้าและเย็น

50.ดาวเรือง สรรพคุณ: แก้โรคอีสุกอีใส/แก้ร้อนใน/ชิกุลกุนย่านำทั้งต้นมาล้างให้สะอาดต้มน้ำอาบ ต้มน้ำกิน ต้มกิน และอาบ

51. สังข์น้ำ/ว่านนางชี สรรพคุณ: แก้โรคเกาท์ ความดัน เครียด นำมาล้างต้มกับน้ำพอสมควรกินสด

52.ชุมเห็ดเทศ สรรพคุณ: เป็นยาระบาย ขับพยาธิตัวตืด ทากลากเกลื่อน นำใบมาบดผสมกระเทียมหรือน้ำปูนใสทา

53.ว่านตะขาบ สรรพคุณ: ดับพิษ แก้หูเป็นน้ำหนวก นำทั้งต้นมาตำให้ละเอียดนำมาพอกบริเวณที่ถูกแมลงสัตว์กัดต่อย นำมาฝนผสมเหล้าขาวใช้สำลีชุบใส่หูเด็ก

54.เสลดพังพอนตัวผู้ สรรพคุณ: แก้พิษงู แมลงสัตว์กัดต่อย นำใบ ราก มาตำสมกับสุราพอกแก้พิษงู

55.เสลดพังพอนตัวเมีย สรรพคุณ: ถอนพิษไข้ ถอนพิษงู สัตว์กัดต่อย นำต้นเสลดพังพอนมาตำคั้นเอาน้ำดื่มแล้วเอากากไปพอก คั้นเอาน้ำกิน พอก

56.ว่านหางช้าง สรรพคุณ: รักษาโรคคางทูม เหง้า นำเหง้าว่านหางช้างมาประมาณ10-15กรัม นำไปต้มกับน้ำกินหลังอาหารวันละ2เวลา

57.ว่านตะขาบ สรรพคุณ: แก้โรคผิวหนัง แก้น้ำเหลืองเสียตำ/ทาภายนอกบริเวณที่มีอาการพุพองน้ำเหลืองเสีย ตำแล้วทา

58.อ้อยแดง สรรพคุณ: ขับปัสสาวะ แก้ร้อนใน ขับนิ่ว บำรุงกระเพาะอาหาร แก้ตาลขโมย เปลือกต้น ต้มกินน้ำ นำมาสับเป็นท่อน แล้วต้มกินน้ำทุกวัน

59. ยี่โร่ สรรพคุณ: ระงับเลือด นำใบมาตำผสมกับยาเส้นปิดปากแผลเป็นการห้ามเลือด ตำห้ามเลือด

60. ข่า สรรพคุณ: ขับเลือดลม แก้เหน็บชา ปวดข้อ เหง้า ใบ ต้มกินน้ำ ต้มอาบแก้ปวดตามข้อ ปรุงอาหาร

61.หญ้าใต้ใบ สรรพคุณ: แก้อาการร้อนใน รักษาไข้มาลาเรีย ต้มกินน้ำแก้ร้อนในกระหายน้ำ และถอนพิษร้อน

62.กระเพราแดง สรรพคุณ: ช่วยขับลม แก้อาการจุกเสียด และท้องอืดในเด็กนำใบมาตำผสมกับน้ำปูนใสทาท้องเด็ก เมื่อเด็กท้องอืด ท้องเฟ้อ ปรุงอาหาร ทาท้องเด็ก

63.ว่านไต สรรพคุณ: แก้โรคไตนำมาต้มน้ำกิน ต้มกินน้ำ เช้า เย็น

64.ต้นยาหนู สรรพคุณ: นำต้นแก้ตาลในเด็กนำมาต้ม แล้วให้เด็กกินน้ำ

65.รากสามสิบ สรรพคุณ: กระชับช่องคลอด แก้ฤดูขาว นำใบมาต้มกินน้ำ

66.ตาลลูกอ่อน สรรพคุณ: แก้โรคตาลในตัวเด็ก ใช้ทั้งลูกและใบมาต้มให้เด็กกินน้ำ

67.เตยหอม สรรพคุณ: แก้เบาหวาน ลดน้ำตาลในเลือด นำใบมาสับตากแดด และนำมาใส่ในน้ำร้อนชงกินแทนน้ำชา กินได้เรื่อยๆ ต้มกินน้ำ

68.ผักเสี้ยน สรรพคุณ: แก้อาการลมอื้อในหูและหัว โดยการนำมาตำเล็กน้อยและใส่ในหูเพื่อเป็นการไล่ลมออกจากหู

69.กระท่อมมาเลย์ สรรพคุณ: ลดน้ำตาลในเลือด แก้เบาหวาน นำมาสับและตากแห้ง นำมาต้มกินแทนน้ำกินได้ตลอดวัน เพื่อลดความดัน เบาหวาน โดยใช้พอสมควร หรือนำใบมาต้มกินสดก็ได้

70.เล็บครุฑ สรรพคุณ: ใบ ปรุงอาหาร นำใบอ่อนมาปรุงอาหารโดยการนำมาทำทอดมันและนำมาแกงกะทิ

71.ขมิ้นอ้อย สรรพคุณ: ช่วยกระจายเลือด รักษาอาการเลือดคั่ง เลือดไหลเวียนไม่สะดวก เลือดเป็นพิษและความดัน เหง้าแก่ ใช้เหง้าแก่มาตากแห้งนำมาบดเป็นผงหรือต้มสดดื่ม บดเป็นผงหรือต้ม

72.บังหลวง สรรพคุณ: มีประโยชน์ช่วยขับเสมหะ บำรุงหัวใจ แก้ร้อนในกระหายน้ำ นิยมใช้เป็นยาขยายหลอดเลือด ทำให้ระบบไหลเวียนโลหิตดีขึ้น ราก เม็ดบัว นำรากบัวและเม็ดบัวมาต้มน้ำดื่ม

73.ใบหนาด สรรพคุณ: ใช้อาบหลังคลอดเพื่อแก้อาการตกเลือดและแก้เลือดเป็นพิษ นำใบมาต้มน้ำอาบ ตอนหลังคลอด

74.แมงลัก สรรพคุณ: ใช้เป็นยาระบายและควบคุมน้ำหนัก ชงน้ำดื่ม นำเม็ดมาละลายกับน้ำกินเพื่อระบายท้องและลดน้ำหนัก

75. เจ็ดหมูนเพลิงดอกแดง สรรพคุณ: แก้โรคริสดีดวงและเป็นยา ยาน้ำนมเด็ก ราก/หัว นำรากและหัวมาต้มกินแก้อาการริดสีดวง

76.บัวบก สรรพคุณ: แก้อาการช้ำใน ปรุงอาหารและทำน้ำดื่มสมุนไพรพื้นบ้าน มีสรรพคุณในการลดความดันโลหิต แก้อาการอ่อนเพลีย บำรุงหัวใจและช่วยขับปัสสาวะ ช่วยห้ามเลือด แก้อาการน้ำร้อนลวก และช่วยแก้อาการช้ำใน นำใบมาต้มกิน และกินสด และนำมาสับ บดตากแห้งชงน้ำกินและทำน้ำสมุนไพร นำใบมาสับและต้มน้ำกินและนำมาปรุงอาหาร

77.ไม้เท้ายายม่อม สรรพคุณ: ใช้เป็นยาขับพิษไข้ทุกชนิด เป็นยาแก้แพ้ อักเสบ ปวดบวม แมลงสัตว์กัดต่อย และแก้ร้อนในกระหายน้ำ ราก นำมาต้มกินน้ำ

78.ตาลครอบ สรรพคุณ: แก้โรคตาลในเด็กเล็ก นำใบมาพอสมควรต้มน้ำอาบ

79.ย่านนาง สรรพคุณ: มีฤทธิ์เป็นยาเป็นยาเย็นแก้ปวดเส้น-ปรุงอาหาร ทำลูกประคบ นำทั้งรมาสับแล้วทำลูกประคบแก้ปวดส้นเอ็น

80.มะเขือพวง สรรพคุณ: มีสรรพคุณช่วยลดอาการไอ ช่วยขับเสมหะ เป็นยาขับปัสสาวะอย่างดี ช่วยการทำงานของระบบย่อยอาการ และช่วยรักษาโรคตาปลา นำลูกมาต้มน้ำกินเพื่อเป็นการลดน้ำตาลในเลือด

81.มะยม สรรพคุณ: เป็นยาบำรุงร่างกายและกระตุ้นการทำงานของตับอ่อนแก้โรคเบาหวาน มีประโยชน์ช่วยรักษาอาการคันจากโรคผิวหนัง ดำแดง อีสุกอีใส ช่วยลดไข้และช่วยกำจัดน้ำเหลือง ใบ ผล นำใบสดหรือตากแห้งมาต้มน้ำกินแก้โรคเบาหวานและกระตุ้นการทำงานของตับอ่อน

82.ไพร สรรพคุณ: ใช้เป็นยาแก้ท้องขึ้น ท้องอืดเฟ้อ ช่วยขับลม รักษาโรคหืดหอบ ลดไข้ แก้อาการปวดเมื่อยและครั่นเนื้อครั่นตัว ช่วยรักษาข้อเคล็ดหรือข้อเท้าแพลง นำหัว มาต้มกินน้ำ และนำมาทำน้ำมันสกัดสูตรเย็น นำหัวสดมาฝานเป็นแว่นแล้วนำมาต้มน้ำกิน

83. น้อยหน่า สรรพคุณ: รักษาโรคกลากเกลื่อนและเหา นำใบมาตำให้ละเอียดแล้วทาหมัก นำใบสดมา1กำมือและนำมาตำเอามาหมักไว้ที่ผมเด็กเป็นเหา

84.อัญชัน สรรพคุณ: แก้ผมร่วง บำรุงเส้นผมและทำน้ำดื่มสมุนไพร นำดอก ตำคั้นเอาน้ำมาหมักผม นำดอกมาตำแล้วคั้นเอาแต่น้ำมาหมักผมทิ้งไว้ครึ่งชั่วโมงล้างออก

85. สามพันตึง สรรพคุณ: บรรเทาแก้โรคริสดสีดวงทวารหนัก นำหัว ต้มกินน้ำ

86.เพชรสังฆาต สรรพคุณ: ใช้เป็นยาแก้ริดสีดวงทวารหนัก โรคลำไส้และอาหารไม่ย่อย ใช้หยอดหูแก้หูเป็นน้ำหนวก และช่วยให้เจริญอาหาร นำต้นมาสับเป็นท่อนแล้วนำมาต้มกินน้ำ

87.นางครวญ สรรพคุณ: แก้เข็ดเมื่อยตามตัวและข้อ และแก้อัมพฤต อัมพาตและเหน็บชา นำหัว ต้มกินน้ำทาและบดผง นำหัวนางครวญมาต้มกินน้ำแก้เข็ดเมื่อย นำมาตากแห้งบดละลายน้ำกิน

88.กำแพง7ชั้น สรรพคุณ: แก้โรคความดัน และลดน้ำตาลในเลือด นำเถา มาต้มกินน้ำ

89.ว่านน้ำ สรรพคุณ: แก้โรคเลือดเป็นพิษในผู้หญิงที่มีปัญหาเกี่ยวกับมดลูก มดลูกต่ำ ตกขาว ฟอกเลือด โดยการนำมาต้มรวมกับว่านชักมดลูก ว่านมหาเมฆ กระชายดำ โดยการต้มกินวันละ2ครั้ง เช้า เย็น ทุกวัน

90.ต้นหรอด สรรพคุณ: แก้อาการปวดฟัน ทำให้ฟันแข็งแรง นำกิ่งสด นำใบสดต้มแล้วอมน้ำแก้อาการปวดฟัน เหงือกบวม และรักษาอาการมีกลิ่นปาก ใช้กิ่งสด3-กิ่งต้มใส่เกลือ เคี่ยวให้งวดใช้อม เช้า เย็น

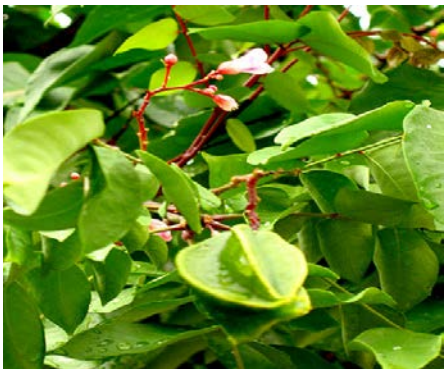
91.หนอนตายยาก สรรพคุณ: มีสรรพคุณรักษาโรคริดสีดวงทวารหนัก รักษาอาการวัณโรค รักษาจี๊ด โรคหิดและกำจัดเหา ช่วยรักษาโรคผิวหนังและขับพยาธิ มีสรรพคุณแก้ปวดฟัน ใช้รากสดตำแล้วพอก หรือหมักที่เป็นหิด หรือเหา ครึ่งชั่วโมงแล้วล้างออก

92.ว่านหอยแครง สรรพคุณ: สรรพคุณ: แก้ร้อนในกระหายน้ำ อาเจียนเป็นเลือด เนื่องจากช้ำใน ใช้ใบสดมาต้มกินน้ำเพท่อให้อาการช้ำในทุเลา และหาย

93.บุก สรรพคุณ: ช่วยลดน้ำตาลในเลือด ใช้รักษาโรคเบาหวานและโรคไขมันในเลือดสูง ช่วยรักษาอาการแผลเรื้อรัง เป็นหนองได้ผลดี

94.ผักหวานป่า สรรพคุณ: มีสรรพคุณช่วยแก้ร้อนในกระหายน้ำ ช่วยลดพิษไข้ ลดอาการเลือดออกตามไรฟัน อุดมไปด้วยสารต้านมะเร็ง ช่วยเพิ่มน้ำนมหลังการคลอดบุตร

95.มะเฟือง สรรพคุณ: นิยมใช้ขับพยาธิ แก้เลือดออกตามไรฟัน เป็นยาระบายอ่อนๆ ช่วยให้ขับถ่ายดี คนโบราณใช้เป็นยาดับพิษร้อน แก้ไข้ ถอนพิษไข้



96.มะละกอ สรรพคุณ: สุดยอดผลไม้สารพัดประโยชน์และเปี่ยมสรรพคุณ มีวิตามินสูง ช่วยย่อยอาหารและฆ่าพยาธิ ขับปัสสาวะ เป็นยาระบายอ่อนๆ ช่วยป้องกันอาการเลือดออกตามไรฟัน

97. สบู่ดำ สรรพคุณ: ช่วยรักษาโรคผิวหนังและโรคปากนกกระจอก ช่วยห้ามเลือดและแก้อาการปวดฟัน ออกฤทธิ์เป็นยาระบายด้วย

98.กล้วยน้ำว้า สรรพคุณ: มีประโยชน์ช่วยรักษาโรคกระเพาะ แก้ท้องเสีย เป็นยาอายุวัฒนะ ช่วยแก้โรคบิด รักษาแผลไฟไหม้ น้ำร้อนลวก แก้ริดสีดวง และช่วยขับน้ำนม

99.ใบรา ใบยี่หร่า ยี่หร่า สรรพคุณ: สรรพคุณช่วยแก้โรคเบื่ออาหาร (ใบ)ช่วยในการทำงานของระบบย่อยอาหาร (ต้น,รากแห้ง) ช่วยแก้อาการปวดท้องเนื่องจากอาหารไม่ย่อย (ใบ) ต้นยี่หร่า สรรพคุณช่วยแก้อาการท้องอืด ท้องเฟ้อ อาการปวดท้อง (ใบ,ต้น,รากแห้ง)ประโยชน์สมุนไพรยี่หร่า ช่วยในการขับลมในลำไส้ (ใบ ,ต้น,รากแห้ง)

100.ต้นพริกสด สรรพคุณ: ช่วยในการบำรุงและรักษาสายตาช่วยกระตุ้นให้เจริญอาหารยิ่งขึ้น พริกช่วยบรรเทาอาการไข้หวัด ลดน้ำมูก และลดเสมหะ ช่วยบรรเทาอาการไอ