



ชื่อเรื่องภาษาไทย

การวิเคราะห์ภูมิวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นยั่งยืน: กรณีศึกษาน้ำผักสะทอน

ชื่อเรื่องภาษาอังกฤษ

The Analysis Sustainable Local Foodscape: Case study of Nam Sathon

ผู้วิจัย

นายชนวีร์ จันทะคุณ อาจารย์ที่ปรึกษา รองศาสตราจารย์พัฒนา ราชวงศ์

หลักสูตร

วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาภูมิศาสตร์ ปีการศึกษา 2567

สถาบัน

คณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยนเรศวร



Abstract

This study aims to analyze the sustainability levels of local foodscapes through the Sustainable Local Foodscape indicator, focusing on the case of Nam Phak Sathon production in Chat Trakan and Nakhon Thai Districts in Phitsanulok Province, as well as Na Haeo and Dan Sai Districts in Loei Province. Among the 23 sub-districts surveyed, Pa Daeng Sub-district in Chat Trakan District, Phitsanulok, exhibited the highest SLF index score at 1.82, indicating a high level of local foodscape sustainability. This evaluation was calculated by integrating the factors of economic development opportunity with social stability and then subtracting the ecological sustainability. The surveyed sub-districts were categorized into five sustainability levels: high (1 sub-district), relatively high (6 sub-districts), moderate (6 sub-districts), low (8 sub-districts), and very low (2 sub-districts). This analysis highlights the importance of sustainable practices in local foodscapes and their economic and social impacts on communities across different regions.

คำสำคัญ ภูมิวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นยั่งยืน ดัชนีภูมิทัศน์วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นที่ยั่งยืน

1. ที่มาและความสำคัญ

น้ำผักสะทอน คือ เครื่องปรุงรสที่ใสรสเค็มอย่าง น้ำปลา ซอสถั่วเหลือง หรือซีอิ๊วขาวมากกว่า เพราะกระบวนการและขั้นตอนในการทำนั้นไม่ได้คั้นมาจากพืชสด ๆ และนำมาต้มเพื่อสุขภาพ แต่ใช้วิธีการหมักบ่มคล้าย ๆ ซอสถั่วเหลือง และถูกนำไปใช้ในการปรุงรสเพื่อเพิ่มรสชาติให้กับอาหาร มีวัฒนธรรมการบริโภคน้ำผักสะทอนในพื้นที่จังหวัดเลย เพชรบูรณ์ พิษณุโลกและบางพื้นที่ทางภาคเหนือของประเทศไทย สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว โดยเฉพาะทางตอนใต้ของแขวงไซยบุรี บริเวณหมู่บ้านตามแนวฝั่งแม่น้ำเหือง ติดกับ เขตจังหวัดเลยของประเทศไทย (เอกรินทร์ พึ่งประชา, 2562) ปรากฏการณ์ดังกล่าวสะท้อนให้เห็นถึงวัฒนธรรมร่วมของผู้คนผ่านการบริโภคอาหารที่สัมพันธ์กับระบบนิเวศที่เหมาะสมแก่การเกิดขึ้นของต้น สะทอน หรือการอพยพย้ายถิ่นฐานจากลาวหลวงพระบางแล้วนำวัฒนธรรมดังกล่าวติดตัวมาด้วย

ผักสะทอนเป็นพืชชนิดหนึ่งที่ชาวบ้านให้ความสำคัญกับการบริโภคเช่นเดียวกับผักชนิดอื่น ๆ เช่น การนำไปอ่อนมาเป็นเครื่องเคียงในสำหรับอาหาร นอกจากนี้ยังมีการสร้างภูมิปัญญาการแปรรูป ใบสะทอนเป็นเครื่องปรุงรสที่มีลักษณะเฉพาะทั้งกลิ่นและรสชาติ ซึ่งการแปรรูปดังกล่าวทำให้ ชาวบ้านสามารถเก็บน้ำผักสะทอนไว้บริโภคได้ตลอดทั้งปี ภูมิปัญญาดังกล่าวได้ถูกถ่ายทอดส่งต่อจากรุ่นสู่รุ่นจนกลายเป็น “วัฒนธรรมการบริโภคน้ำผักสะทอน” ที่มีทั้งองค์ความรู้และการปรับตัวของ ผู้คนภายใต้ระบบนิเวศนั้น ๆ ทำให้น้ำผักสะทอนไม่ได้เป็นเพียงอาหารที่บริโภคเพื่อตอบสนองความต้องการทางร่างกาย แต่เป็นวัฒนธรรมที่มีการสืบทอดกันมายาวนาน

สมโชค กิตติสกุลนาม (2566) กล่าวถึงการทำน้ำผักสะทอนนั้นเริ่มต้นจากการเก็บใบอ่อนที่มีอายุ 7-10 วัน ในช่วงเดือนมีนาคมถึงเมษายนของทุกปี นำมาตำหรือโขลกด้วยครกกระเดื่องตามภูมิปัญญาชาวบ้าน จากนั้นนำไปที่ตำเสร็จแล้วไปเติมน้ำแล้วหมักทิ้งไว้ในโอง โดยจะใช้เวลาหมักประมาณ 2 – 3 วัน จนเกิดกระบวนการย่อยโปรตีนและทำให้เกิดรสชาติอร่อยขึ้น หลังจากที่หมักเสร็จแล้วจะได้เป็นน้ำสีเขียว จึงนำมารองเอากากใบออก แล้วไปเคี่ยวด้วยความร้อนทำให้เข้มข้นขึ้น ก็จะได้เป็นน้ำผักสะทอนออกมา รสชาติเค็มที่เกิดขึ้นมาจากแร่ธาตุในกระบวนการหมักด้วยจุลินทรีย์ธรรมชาติ แต่ความน่าสนใจมากกว่านั้น คือ ปริมาณโปรตีนที่มีอยู่มากในใบสะทอน เมื่อผ่านกระบวนการย่อยด้วยจุลินทรีย์จะมีลักษณะเป็นโปรตีนสายที่สั้นลง เรียกว่า เปปไทด์ (PEPTIDE) หรือว่ากรดอะมิโน (AMINO ACID) ซึ่งจะให้รสชาติความอร่อยหรืออูมามินนั่นเอง

น้ำผักสะทอนเป็นของกินแถบท้องถิ่นที่มีวัฒนธรรมสัมพันธ์ไทยลาวในจังหวัดเลย พิษณุโลก และเพชรบูรณ์ อาหารการกินแบบนี้จะสามารถถ่ายทอดต่อยอดไปถึงไหนได้บ้าง นี่เป็นคำถามที่อยากทราบเบื้องต้นได้ทบทวนงานวิจัยที่เกี่ยวข้องมา 4 เรื่อง พบว่า วัฒนธรรม และพบว่าการสร้างความยั่งยืนให้กับวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นนั้น ต้องพิจารณาสาระสำคัญ 6 มิติ ซึ่งมีมิติต่างๆ ดังกล่าวนี้นี้ถูกนำมาสร้างเป็นกรอบแนวความคิด โดยงานวิจัยนี้จะป็นประโยชน์สำหรับหน่วยงานส่งเสริมวัฒนธรรมท้องถิ่นและองค์กรธุรกิจชุมชนที่มีหน้าที่สร้างคุณค่าและมูลค่าผลิตภัณฑ์ของท้องถิ่น

2. วัตถุประสงค์ในการศึกษา

วิเคราะห์ภูมิวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นยั่งยืน (SLF: sustainable local foodscape) กรณีศึกษา น้ำผักสะทอนในพื้นที่อำเภอชาติตระการ อำเภอนครไทย จังหวัดพิษณุโลก อำเภอนาแห้ว และอำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย

3. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. การอนุรักษ์วัฒนธรรมท้องถิ่น: การศึกษาจะช่วยสร้างความเข้าใจและการอนุรักษ์วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น โดยเฉพาะในส่วนของการผลิตและการบริโภคน้ำผักสะทอน ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สืบทอดมาหลายรุ่น
2. ส่งเสริมความยั่งยืนทางอาหาร: การวิเคราะห์จะช่วยระบุแนวทางการผลิตและการบริโภคที่มีความยั่งยืน ลดการใช้ทรัพยากรธรรมชาติอย่างไม่ยั่งยืน และสนับสนุนการใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

4. ทบทวนวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

Tracy L. DeLiberty.(2011) “แนวทางปฏิบัติด้านอาหารท้องถิ่นและศักยภาพการเติบโต: การทำแผนที่กรณีของฟิลาเดลเฟีย” ในบทความนี้ เราได้หารือถึงการใช้แนวทางทางภูมิศาสตร์เพื่อประเมินแนวทางปฏิบัติและศักยภาพด้านอาหารในท้องถิ่น เราจะแสดงให้เห็นว่าการวิเคราะห์เชิงพื้นที่และการทำแผนที่เป็นหัวใจสำคัญของการอภิปรายเกี่ยวกับระบบและแนวทางปฏิบัติด้านอาหารในท้องถิ่น เมื่อศึกษาระบบอาหารท้องถิ่นในเมืองฟิลาเดลเฟีย เราพบว่าแม้ว่าอาหารของเมืองจะมีแหล่งที่มาในท้องถิ่นเพียงส่วนเล็กน้อยเท่านั้น แต่เครือข่ายอันกว้างขวางของฟาร์มในเมืองและในภูมิภาคกว่า 100 แห่ง และผู้ค้าอาหารในเมืองและลูกค้าขายส่งอีกไม่กี่สิบรายต่างก็นำอาหารท้องถิ่นเข้ามาในเมือง

จริยา นาคำภา.(2020).“น้ำผักสะทอน: กระบวนการสร้างอัตลักษณ์ในอาหารด่านซ้ายกรณีศึกษา บ้านนาดี ตำบลนาดี อำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย”งานวิจัยฉบับนี้มุ่งศึกษากระบวนการสร้างอัตลักษณ์ในอาหารของอำเภอด่านซ้าย ศึกษาผ่านกรณีตัวอย่าง ชุมชนบ้านนาดี ตำบลนาดี อำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย ซึ่งเป็นชุมชนที่มีความโดดเด่นด้านการผลิต น้ำผักสะทอน ผ่านประสบการณ์ของปราชญ์ชาวบ้าน ผู้ถ่ายทอดเรื่องราวของภูมิปัญญาอาหาร

Ioan Sebastian Brum.(2021) “ความยั่งยืนในกรณีของเกษตรกรผู้ปลูกผักรายย่อย: แนวทางเมทริกซ์ความยั่งยืน”ภาวะความยั่งยืนไม่ได้เป็นแค่เพียงแนวคิดที่สัมพันธ์กัน แต่ยังรวมถึงการหลีกเลี่ยงข้อจำกัดด้วยการปรับเครื่องมือประเมินอย่างต่อเนื่องโดยคำนึงถึงทิศทางและการเปลี่ยนแปลง (เช่น เวลา พื้นที่ การใช้งาน) เป้าหมายของการศึกษานี้ คือการสร้างเมทริกซ์สำหรับวัดระดับความยั่งยืนสำหรับฟาร์มผักขนาดเล็ก ดังนั้น

เมื่อพิจารณาว่าความยั่งยืนสามารถแสดงถึงอะไรได้ภายใต้สถานการณ์เช่นนี้ เราจึงแบ่งลักษณะเด่นของความยั่งยืนออกเป็น 4 มิติหลัก ประกอบด้วยมิติทางเศรษฐกิจ สังคม สิ่งแวดล้อม และวัฒนธรรม พร้อมทั้งเพิ่มมิติส่วนตัวเข้าไปด้วย

(2021). “การศึกษาด้านอาหารของชุมชนโบโกตา” การเปลี่ยนแปลงที่ยั่งยืนในภูมิทัศน์ด้านอาหาร โดยสร้างขึ้นจากข้อมูลและเรื่องราวของมนุษย์ เรายระบุนิเวศที่พื้นที่สาธารณะ สถานที่ด้านอาหาร และชีวิตสาธารณะเชื่อมโยงกันและสร้างเงื่อนไขเฉพาะตัวของพื้นที่ใกล้เคียงด้วยการใช้หลักฐานที่ชัดเจนนี้ เราจึงจัดทำกลยุทธ์ภูมิทัศน์ด้านอาหารเพื่อสุขภาพที่ทะเยอทะยานกลยุทธ์นี้เป็นวิสัยทัศน์สำหรับอนาคต และขึ้นอยู่กับแนวทางหลายภาคส่วนที่บุคคล สถาบันและธุรกิจต่างได้รับประโยชน์

5. กรอบแนวคิด



ภาพที่ 1 กรอบแนวความคิดการวิจัย

6. ระเบียบวิธีวิจัย

1. การเก็บรวบรวมข้อมูล – การสัมภาษณ์ด้วยแบบสอบถาม

- การสร้างแบบสอบถามการผลิตน้ำสะอาดของแต่ละตำบล
- สัมภาษณ์จากคนในชุมชน 23 ตำบล

2. การวิเคราะห์ข้อมูล

- การวิเคราะห์เนื้อหาสาระวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น
- การวิเคราะห์หาคัดชนภูมิวัฒนธรรมอาหารที่ยั่งยืน

3. การจัดทำแผนที่รายงานการศึกษา

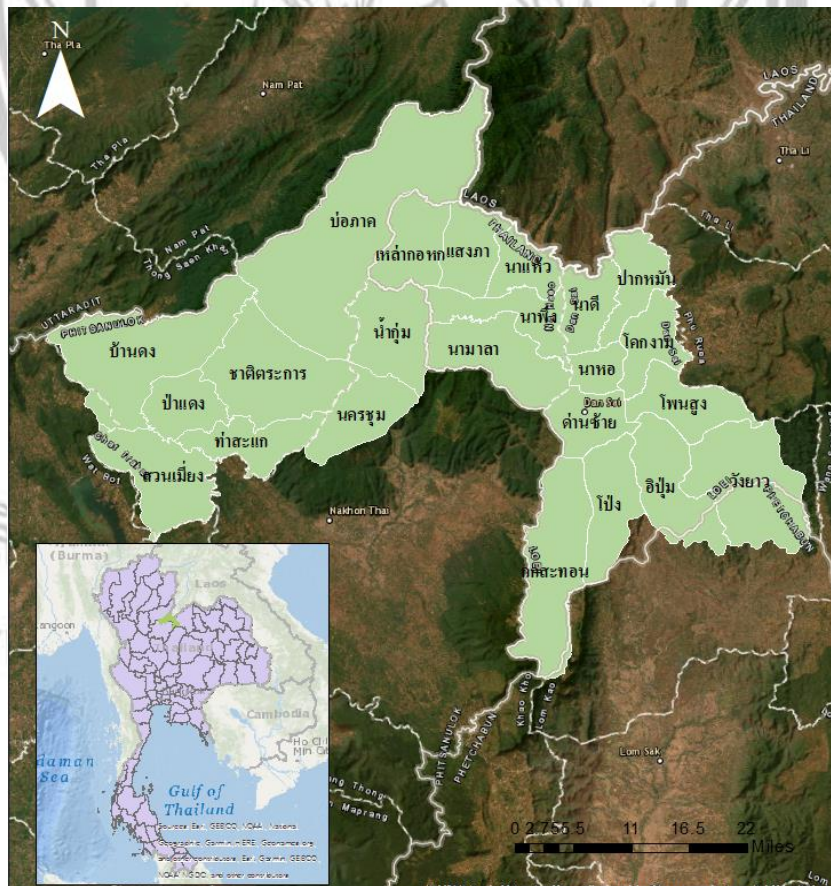
การวิเคราะห์ภูมิวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นยั่งยืน: กรณีศึกษาน้ำผักสะอาด

7. ผลลัพธ์

ข้อมูลเบื้องต้น

พื้นที่ศึกษาประกอบด้วย 23 ตำบล จาก 4 อำเภอ ได้แก่ อำเภอชาติตระการ อำเภอนครไทย จังหวัด พิษณุโลก และอำเภอนาแห้ว อำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย ดังนี้ อำเภอ ชาติตระการ จังหวัด พิษณุโลก ประกอบด้วยตำบล ชาติตระการ ป่าแดง ท่าสะแก บ่อภาค บ้านดง และสวนเมี่ยง อำเภอ นครไทย จังหวัด พิษณุโลก ประกอบด้วยตำบล น้ำกุ่ม และนครชุม อำเภอ ด่านซ้าย จังหวัด เลย ประกอบด้วยตำบล ด่านซ้าย นาหอ นาดี ปากหมัน โคกงาม กกสะทอน วังยาว โป่ง โพนสูง และอิปุม และอำเภอ นาแห้ว จังหวัด เลย ประกอบด้วยตำบล นาแห้ว แสงภา นาพิง นามาลา และเหล่ากอหก

มีผู้ผลิตน้ำสะท้อนทั้งหมด 6,651 ราย มีศูนย์กลางการผลิต คือ บ้านโคกผักหวาน บ้านนารูทอง บ้านนาม่วง บ้านขวดน้ำมัน บ้านน้ำทองน้อย บ้านห้วยช้างแทง บ้านบุงผลำ บ้านนาทุ่งใหญ่ บ้านเดิน บ้านนาหอ บ้านนาดี บ้านน้ำเมย บ้านนาเจียง บ้านกกสะทอน บ้านนาทวย บ้านด่านตู๋ บ้านโพนสูง บ้านตาดเสี้ยว บ้านเหมืองแพร่ บ้านแสงภา บ้านนาพิง บ้านนามาลา และบ้านนาผักก้าม



ภาพที่ 2 แผนที่แหล่งวัตถุดิบ ครัวเรือนที่ผลิต และแหล่งจำหน่ายผลิตภัณฑ์ การผลิตน้ำผักสะท้อน

การผลิตน้ำผักสะทอนประกอบไปด้วยกรรมวิธี 4 ขั้นตอนหลัก ดังนี้

1. การเก็บใบสะทอน ในการเก็บใบสะทอนจะเลือกเก็บใบอ่อนบริเวณยอดกิ่งของต้นสะทอนในช่วงเวลาเดือนมีนาคม-เดือนเมษายนของทุกปี



ภาพที่ 3 ใบอ่อนของใบสะทอน

ที่มา https://www.creativethailand.org/article-read?article_id=33135

2. การบดใบสะทอน หลังจากเก็บใบสะทอนมาแล้วจะนำใบสะทอนที่ได้มาบดให้ละเอียดด้วยกรรมวิธีต่างๆตามความสะดวกของแต่ละบุคคลเช่น การใช้ครกกระเดื่องตำ ใช้มดสับ หรือใช้เครื่องตัดหญ้าตัด โดยหลังจากการบดให้ละเอียดแล้วจึงนำใบสะทอนที่บดแล้วมาบ่มไว้ในผ้าหรือภาชนะเป็นเวลา 1-2 วัน เพื่อให้เกิดกระบวนการย่อยสลายและเน่าของใบสะทอน



ภาพที่ 4 การบดใบสะทอนด้วยการใช้ครกกระเดื่องตำ

ที่มา <https://mgronline.com/local/detail/9590000034548>

3. การหมัก หลังจากบ่มใบสะทอนที่บดละเอียดแล้ว ให้นำใบสะทอนบรรจุลงในภาชนะที่ใช้สำหรับการหมัก โดยใส่ใบสะทอนให้มีปริมาณประมาณ $\frac{3}{4}$ ของภาชนะ จากนั้นเติมน้ำจนท่วมใบสะทอนที่อยู่ภายใน ปิดฝาภาชนะให้สนิทเพื่อป้องกันการระเหยของกลิ่น แล้วหมักทิ้งไว้ประมาณ 2-3 วัน เพื่อให้เกิดกระบวนการย่อยสลายและเน่าของใบสะทอนเพิ่มเติม



ภาพที่ 5 การหมักใบสะทอน

ที่มา <https://www.nairoburo.com/eats/local-food/nam-pak-sa-torn/>

4 .การต้ม หลักจากที่ทำการหมักใบสะทอนได้ที่แล้วนำน้ำที่ได้จากการหมักใบสะทอนมารองกากของใบสะทอนออก แล้วนำน้ำที่ได้จากการหมักใส่บนกระทะใบบัว เคี่ยวจนน้ำแห้งและเปลี่ยนเป็นสีดำเข้มใช้เวลาประมาณ 5-7 ชั่วโมง หลังจากได้ที่แล้วจึงนำน้ำสะทอนพักไว้ให้เย็นตัวแล้วนำมาปรุงรสตามสูตรของแต่ละที่ บรรจุใส่ขวดหรือภาชนะที่เตรียมไว้เป็นอันเสร็จขั้นตอนการผลิตน้ำผักสะทอน



ภาพที่ 6 การต้มน้ำผักสะทอน

ที่มา <https://mgronline.com/local/detail/9590000034548>

จากตารางที่ 1 ข้างล่าง แสดงวัตถุดิบและกรรมวิธีการผลิตน้ำผักสะทอนของผู้ผลิตทั้ง 6,651 ราย โดยมีการเก็บวัตถุดิบ จำนวน 2 รอบ รอบแรกในเดือนมีนาคม และรอบสองในเดือนเมษายน การเก็บแต่ละครั้งเป็นการเก็บแบบตัดกิ่ง ผู้เก็บจะเก็บไปคราวละ 12-15 กระสอบ

ตารางที่ 1 วัตถุดิบและกรรมวิธีการผลิต

วัตถุดิบ (แหล่งวัตถุดิบ)			กรรมวิธีการผลิต				
ปริมาณ	ช่วงเวลา	เก็บวัตถุดิบ	สับ	บ่ม	หมักน้ำ	ต้ม	ปรุงรส
รอบที่ 1 12 กระสอบ	มีนาคม- เมษายน	ตัดกิ่ง 23 ต่ابل	เครื่องตัดหญ้า	บ่ม	2 วัน	4 ชั่วโมง	เกลือ
รอบที่ 2 15 กระสอบ			4 ต่ابل	23		8 ต่ابل	พริก ชিং
			ครกกระเดื่อง	ต่ابل		5 ชั่วโมง	และข่า
			7 ต่ابل			10 ต่ابل	
			มีดสับ			6 ชั่วโมง	
			11 ต่ابل			4 ต่ابل	

หมายเหตุ ข้อมูลเป็นตัวเลขรวมทุกรายและทุกต่ابلที่สำรวจ

รูปแบบวัฒนธรรมการผลิตที่นำไปสู่ความยั่งยืน

1. มิติทางเศรษฐกิจ

ผลิตภัณฑ์หลักที่จับต้องได้

คือ น้ำผักสะทอน

ผลิตภัณฑ์อื่นที่จับต้องได้

ได้แก่ ส้มตำน้ำสะทอน น้ำแจ่วพริกดำ น้ำสะทอนหวาน และแกงขี้



น้ำผักสะทอนแม่คำพัน



น้ำผักสะทอนแม่บัว



น้ำผักสะทอนนาหอ

ภาพที่ 7 ผลิตภัณฑ์ น้ำสะทอน

ผลิตภัณฑ์หลักที่จับต้องได้

จากตารางที่ 2 ข้างล่างแสดงปริมาณน้ำผักสะทอนของผู้ผลิตทั้ง 6,651 ราย โดยแบ่งเป็นปริมาณน้ำสะทอนที่ใช้บริโภคเป็นหลักมีทั้งหมด 296,809 ขวด และปริมาณปริมาณน้ำสะทอนที่เป็นสินค้าสร้างรายได้ให้ครัวเรือน 140,370 ขวด โดยมีราคาขายต่อขวดอยู่ที่ขวดละ 100 มีสถานที่จำหน่ายน้ำผักสะทอนคือ ตลาดสดเทศบาลตำบลป่าแดง ตลาดสดด่านซ้าย ตลาดบ้านเหมืองแพร์ และร้านค้าผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนบ้านนาดี

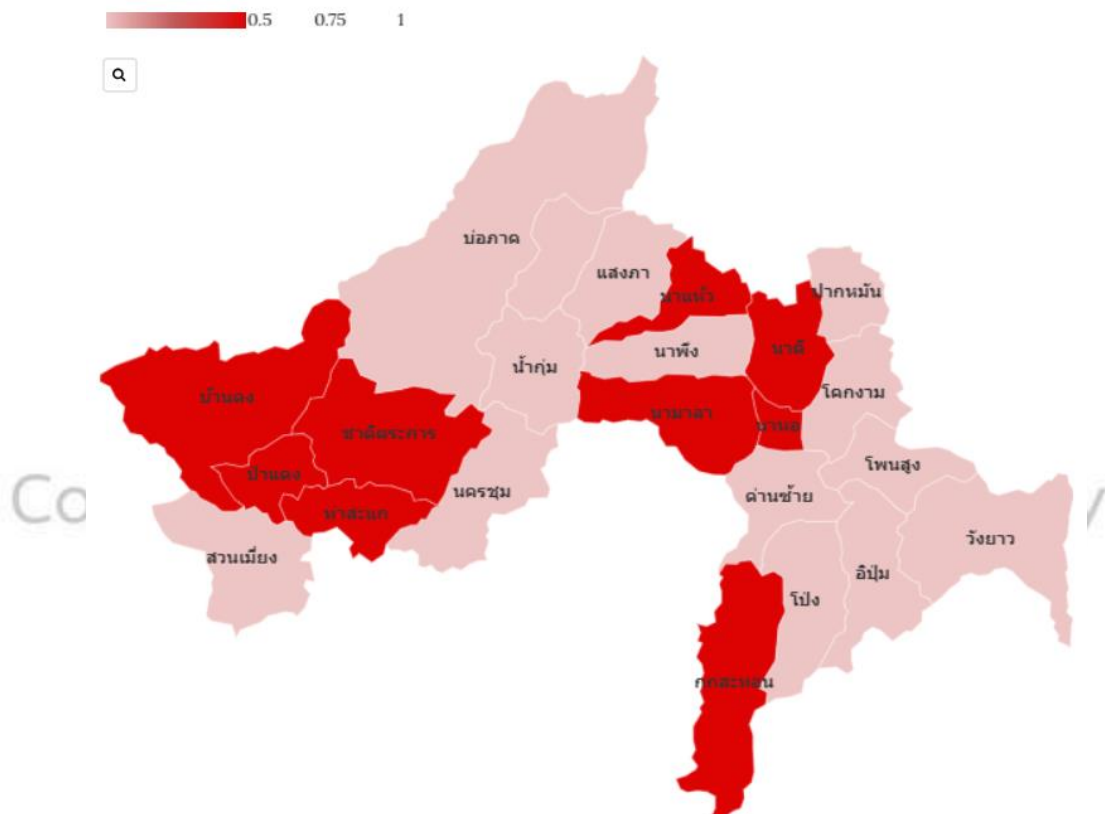
ตารางที่ 2 ปริมาณผลผลิตน้ำสะทอนในพื้นที่ศึกษา

การวิเคราะห์ภูมิวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นยั่งยืน: กรณีศึกษาน้ำผักสะทอน

	ปริมาณที่ได้ต่อปี		ราคาขาย (บาทต่อขวด)	สถานที่จำหน่าย
	จำนวนขวด	ปริมาณมิลลิลิตร		
ใช้บริโภคในครัวเรือนเป็นหลัก	296,809	502,200	-	-
เป็นสินค้าสร้างรายได้ครัวเรือน	140,370	210,000	100	ตลาดสดเทศบาล ตำบลป่าแดง ตลาดสด ด่านซ้าย ตลาดบ้าน เหมืองแพร่ ร้านค้า ผลิตภัณฑ์และสินค้า ชุมชนบ้าน นาดี

หมายเหตุ ข้อมูลเป็นตัวเลขรวมทุกรายที่สำรวจ

มิติด้านเศรษฐกิจประกอบด้วยตัวแปร 3 ตัว ได้แก่ 1) สูตรลัพท์เฉพาะในการทำน้ำผักสะทอน 2) การบริโภคน้ำผักสะทอนในครัวเรือนเป็นหลัก และ 3) การใช้เป็นสินค้าสร้างรายได้ในครัวเรือน โดยวิธีการคำนวณจะให้คะแนนแต่ละตัวแปรเท่ากับ 1 จากนั้นจึงหาค่าเฉลี่ยของทั้ง 3 ตัวแปรรวมกันแล้วหารด้วย 3 เพื่อให้ได้ค่าเฉลี่ยมิติด้านเศรษฐกิจตามภาพที่ 6 หากตำบลใดมีค่าเฉลี่ยสูงกว่า จะบ่งชี้ว่ามีการใช้น้ำผักสะทอนที่ส่งผลต่อเศรษฐกิจในตำบลนั้นมาก



ภาพที่ 8 ระดับค่าความยั่งยืนของภูมิทัศน์วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น – เฉพาะด้านโอกาสการพัฒนาเศรษฐกิจ

ตารางที่ 7 การกระจายของระดับค่าความยั่งยืนของภูมิทัศน์วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น – เฉพาะด้านโอกาสการพัฒนาเศรษฐกิจ

ค่าเฉลี่ยมิติด้านเศรษฐกิจ	จำนวนตำบล
1	9
0.5	14

ผลลัพธ์ที่ได้ คือตำบลที่มีค่าเฉลี่ยมิติด้านเศรษฐกิจที่มีการใช้น้ำฝักสะทอนที่ส่งผลต่อเศรษฐกิจในตำบลมีค่าเท่ากับ 1 ประกอบด้วย 9 ตำบล ได้แก่ ตำบลชาติตระการ ตำบลป่าแดง ตำบลบ้านดง ตำบลท่าสะแก ตำบลนาแห้ว ตำบลนามาลา ตำบลนาดี ตำบลนาหอ และตำบลกกสะทอน ส่วนตำบลที่มีค่าเฉลี่ยมิติด้านเศรษฐกิจที่มีการใช้น้ำฝักสะทอนที่ส่งผลต่อเศรษฐกิจในตำบลมีค่าเท่ากับ 0.5 ประกอบด้วย 14 ตำบล ได้แก่

2. มิติทางสังคม

มิติทางสังคม – การจัดการแรงงานในกระบวนการผลิต

จากตารางที่ 3 ข้างล่าง แสดงแรงงานในการผลิตน้ำฝักสะทอนของผู้ผลิตทั้ง 6,651 ราย โดยมีหัวหน้าการผลิตเป็น ปู่ย่าตายาย อายุเฉลี่ยอยู่ที่ 66 ปี เป็นผู้ถ่ายทอดวิธีการผลิตน้ำฝักสะทอนให้ คนเก็บใบสะทอนคนที่ 1 อายุเฉลี่ย 43 ปี คนเก็บใบสะทอนคนที่ 2 อายุเฉลี่ย 9 ปี ลูกมือคนที่ 1 อายุเฉลี่ย 43 ปี และลูกมือคนที่ 2 อายุเฉลี่ย 9 ปี

ตารางที่ 3 การจัดการแรงงานในกระบวนการผลิต

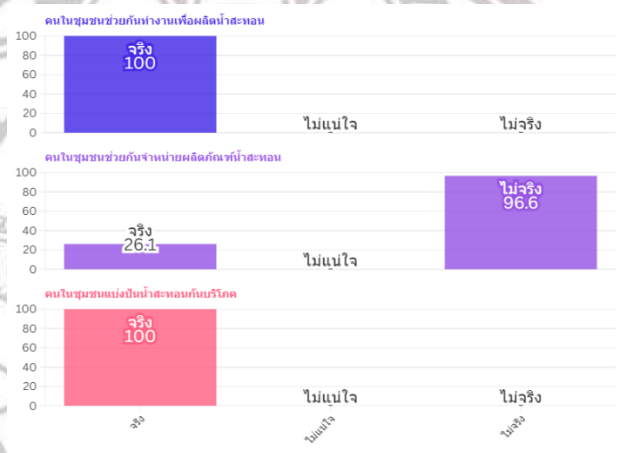
	สถานะในครอบครัว	อายุ (ปี)	การถ่ายทอดภูมิปัญญา
หัวหน้ากระบวนการผลิต	ปู่ย่า/ตายาย	66	ถ่ายทอดวิธีการให้
คนเก็บใบสะทอน - คนที่ 1	บุตร/หลาน	43	ได้รับการถ่ายทอด
คนเก็บใบสะทอน - คนที่ 2	บุตร/หลาน	9	ได้รับการถ่ายทอด
ลูกมือในกระบวนการ - คนที่ 1	บุตร/หลาน	43	ได้รับการถ่ายทอด
ลูกมือในกระบวนการ - คนที่ 2	บุตร/หลาน	9	ได้รับการถ่ายทอด

หมายเหตุ ข้อมูลอายุเป็นข้อมูลเฉลี่ยทั้งหมด 23 ตำบล

แต่ในที่นี้ในส่วนของมิติด้านสังคม ได้นำมารวมกับมิติด้านวัฒนธรรมที่ประกอบไปด้วย ความร่วมมือกันในชุมชน และการผลิตน้ำฝักสะทอนของชุมชน

คุณค่าทางวัฒนธรรม – ความร่วมมือกันในชุมชน

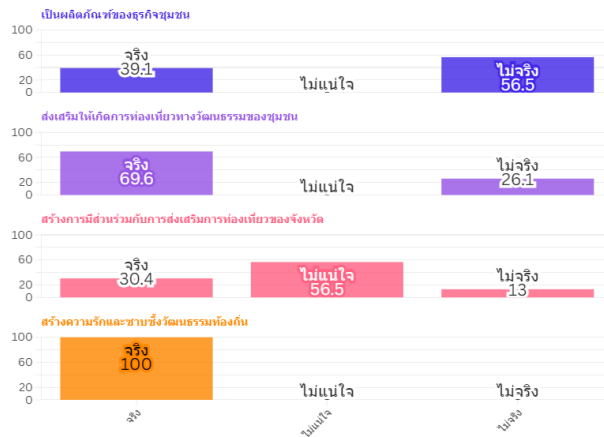
จากภาพ 9 ด้านล่าง เป็นกราฟแสดงความคิดเห็นของผู้ผลิตน้ำผักสะทอนทั้ง 6,651 ราย เกี่ยวกับความร่วมมือในชุมชน คือ 1) คนในชุมชนช่วยกันทำงานเพื่อผลิตน้ำผักสะทอน ผู้ผลิตมีความคิดเห็นว่าคุณในชุมชนช่วยกันทำงานเพื่อผลิตน้ำผักสะทอน จริง ร้อยละ 100 2) คนในชุมชนช่วยกันจำหน่ายผลิตภัณฑ์น้ำผักสะทอน ผู้ผลิตมีความคิดเห็นว่าคุณในชุมชนช่วยกันจำหน่ายผลิตภัณฑ์น้ำผักสะทอน จริง ร้อยละ 26.1 ไม่จริง ร้อยละ 69.6 และ 3) คนในชุมชนแบ่งปันน้ำผักสะทอนกับบริโภคผู้ผลิตมีความคิดเห็นว่าคุณในชุมชนแบ่งปันน้ำผักสะทอนกับบริโภค จริง ร้อย ละ 100



ภาพที่ 9 กราฟแสดงความคิดเห็นความร่วมมือกันในชุมชน

คุณค่าทางวัฒนธรรม – การผลิตน้ำผักสะทอนของชุมชน

จากภาพ 10 ด้านล่าง เป็นกราฟแสดงความคิดเห็นของผู้ผลิตน้ำผักสะทอนทั้ง 6,651 ราย เกี่ยวกับการผลิตน้ำผักสะทอนของชุมชนแบ่งเป็น 3 หัวข้อ คือ 1) การเป็นผลิตภัณฑ์ของธุรกิจชุมชน ผู้ผลิตมีความคิดเห็นว่าการผลิตผลิตภัณฑ์ของตนดำเนินการในรูปธุรกิจชุมชนจริง ร้อยละ 39.1 ไม่จริง ร้อยละ 56.5 2) การส่งเสริมให้เกิดการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมของชุมชน มีความคิดเห็นว่าคุณผลิตมีความคิดเห็นว่าการผลิตผลิตภัณฑ์ของตนส่งเสริมให้เกิดการท่องเที่ยวทางวัฒนธรรมของชุมชน จริง ร้อยละ 69.6 ไม่จริง ร้อยละ 26.09 3) การสร้างการมีส่วนร่วมกับการส่งเสริมการท่องเที่ยวของจังหวัด ผู้ผลิตมีความคิดเห็นว่าการผลิตผลิตภัณฑ์ของตนสร้างการมีส่วนร่วมกับการส่งเสริมการท่องเที่ยวของจังหวัด จริง ร้อยละ 69.6 ไม่แน่ใจ ร้อยละ 56.5 ไม่จริง ร้อยละ 13 และ 4) การสร้างความรักและซาบซึ้งในวัฒนธรรมท้องถิ่นผู้ผลิตมีความคิดเห็นว่าการผลิตผลิตภัณฑ์ของตนสร้างความรักและซาบซึ้งในวัฒนธรรมท้องถิ่น จริง ร้อยละ 100



ภาพที่ 10 กราฟแสดงความคิดเห็นการผลิิตน้ำผักสะทอนของชุมชน

มิติด้านสังคมใช้เป็นตัวบ่งชี้ระดับความร่วมมือในการผลิตน้ำผักผักสะทอนของแต่ละตำบล โดยพิจารณาจากตัวแปร 6 ตัว ได้แก่ 1) ความร่วมมือของคนในชุมชนในการผลิตน้ำผักผักสะทอน 2) การร่วมมือในการจำหน่ายผลิตภัณฑ์น้ำผักสะทอน 3) การแบ่งปันน้ำผักสะทอนเพื่อการบริโภคในชุมชน 4) การส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมของชุมชน 5) การมีส่วนร่วมในการส่งเสริมการท่องเที่ยวระดับจังหวัด และ 6) การสร้างความรักและความซาบซึ้งในวัฒนธรรมท้องถิ่น โดยตัวแปรแต่ละตัวจะประเมินตามผลสำรวจที่ประกอบด้วย 3 ตัวเลือก ได้แก่ "จริง" แทนค่า 3 "ไม่แน่ใจ" แทนค่า 2 และ "ไม่จริง" แทนค่า 1 จากนั้น นำค่าของตัวแปรทั้ง 6 มารวมกันและหาค่าเฉลี่ยเพื่อแสดงถึงมิติด้านสังคมตามภาพที่ 8 โดยตำบลที่มีค่าเฉลี่ยสูงบ่งชี้ถึงการมีส่วนร่วมในการผลิตน้ำผักสะทอนอย่างเข้มแข็ง

ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยนเรศวร

Copyright by Naresuan University

All rights reserved

ท่าสะแก ตำบลบ้านดง ตำบลสวนมีแยง ตำบลนครชุม ตำบลเหล่ากอหก ตำบลแสงภา ตำบลนาพิง ตำบลปากหมัน ตำบลโพนสูง ตำบลโคกงาม ตำบลอิปุม ตำบลโป่ง และตำบลวังยาว

3. มิติทางสิ่งแวดล้อม

มิติทางสิ่งแวดล้อม – ทรัพยากรธรรมชาติที่ใช้ในกระบวนการผลิต

จากตารางที่ 4 ข้างล่าง แสดงทรัพยากรที่ใช้ในการผลิตน้ำผักสะทอนของผู้ผลิตทั้ง 6,651 ราย โดยใช้น้ำสะอาดที่ใช้ในการหมักใบสะทอน ปริมาณ 31,400 ลิตร ใช้เกลือในการปรุงรสปริมาณ 57 กิโลกรัม (ราคา 10 บาทต่อ 1 กิโลกรัม) รวมทั้งหมด 570 บาท ใช้ข่าในการปรุงรส 300 กรัม ใช้ขิงในการปรุงรส 250 กรัม และใช้พริกแห้งในการปรุงรส 100 กรัม

ตารางที่ 4 ทรัพยากรธรรมชาติที่ใช้ในกระบวนการผลิต

	แหล่งทรัพยากร	ปริมาณที่ใช้ต่อปี (ระบุหน่วย)	ราคาต่อหน่วย (บาท)
น้ำสะอาด	น้ำฝนที่กักเก็บไว้	31,400 ลิตร	-
เกลือ	ซื้อจากตลาด	57 กิโลกรัม	570
ข่า	พืชผักสวนครัว	300 กรัม	-
ขิง	พืชผักสวนครัว	250 กรัม	-
พริกแห้ง	พืชผักสวนครัว	100 กรัม	-

หมายเหตุ ข้อมูลเป็นตัวเลขรวมทุกรายที่สำรวจ

มิติทางสิ่งแวดล้อม – พลังงานที่ใช้สำหรับกระบวนการผลิต

จากตารางที่ 5 ข้างล่าง แสดงพลังงานที่ใช้ในการผลิตน้ำสะทอนของผู้ผลิตน้ำสะทอนทั้ง 6,651 ราย โดยใช้ฟืนเป็นเชื้อเพลิงในการต้มน้ำสะทอน อยู่ที่ 194 ท่อน (1 ท่อน เท่ากับ 1 เมตร) คิดเป็นปริมาตรได้ 1,829.14 ลูกบาศก์เมตร

ตารางที่ 5 พลังงานที่ใช้สำหรับกระบวนการผลิต

	แหล่งทรัพยากร	ปริมาณที่ใช้ต่อปี		ราคาต่อหน่วย (บาท)
		จำนวนท่อน	ปริมาตร (ลบ.ม.)	
ฟืน	ธรรมชาติ	194	1,829.14	-

หมายเหตุ ข้อมูลเป็นตัวเลขรวมทุกรายที่สำรวจ

มิติทางสิ่งแวดล้อม - วัสดุต่างๆ ที่ใช้เป็นภาชนะ

จากตารางที่ 6 ข้างล่าง แสดงการใช้ภาชนะที่ใช้ในการบรรจุน้ำสะอาดของผู้ผลิตน้ำผักสอทอดทั้ง 6,651 ราย โดยใช้ขวดพลาสติกที่ใช้แล้ว นำกลับมาใช้ใหม่อยู่ที่ปริมาณ 296,809 ขวด และใช้ขวดแก้วที่ใช้บรรจุน้ำสะอาดอยู่ที่ปริมาณ 140,370 ขวด (ราคา 10 บาทต่อ 1 ขวด ราคารวมฉลากบรรจุภัณฑ์) รวม 1,403,370 บาท

ตารางที่ 6 วัสดุต่างๆ ที่ใช้เป็นภาชนะ

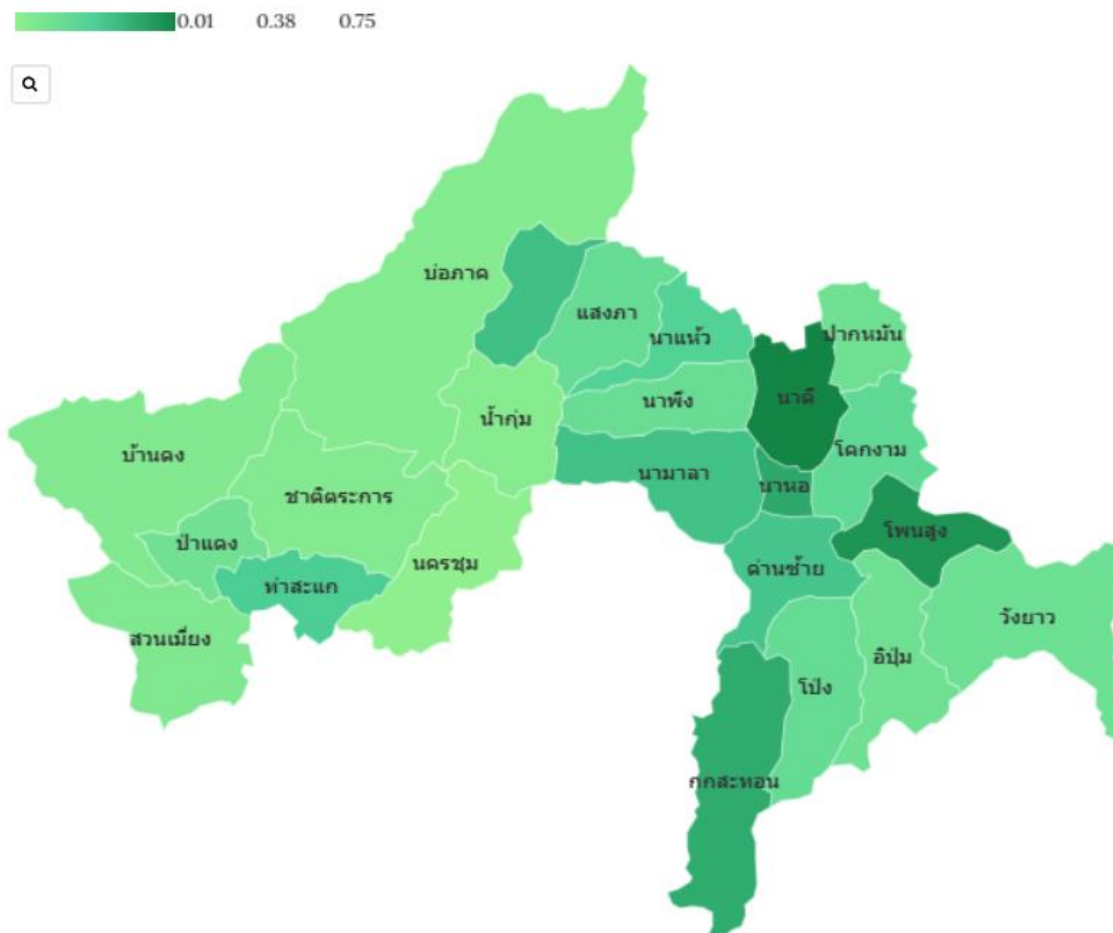
	แหล่งทรัพยากร	ปริมาณที่ใช้ต่อปี (ระบุหน่วย)	มูลค่า	
			ราคาต่อหน่วย (ขวด/บาท)	มูลค่ารวม (บาท)
ขวดพลาสติก	มีของเดิม	296,809	-	-
ขวดแก้ว	จัดซื้อใหม่	140,370	10	1,403,700

หมายเหตุ ข้อมูลเป็นตัวเลขนรวมทุกรายที่สำรวจ

มิติด้านสิ่งแวดล้อมใช้ค่าเฉลี่ยเป็นตัวบ่งชี้ว่าตำบลใดมีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมมาก ประกอบด้วยตัวแปร 2 ตัว ได้แก่ 1) พลังงานที่ใช้ในกระบวนการผลิต ฟีน และ 2) วัสดุที่ใช้เป็นภาชนะ ขวดแก้วและขวดพลาสติก การคำนวณค่าเฉลี่ยในแต่ละตัวแปรทำดังนี้:

- ตัวแปรที่ 1 (พลังงานฟีน): คำนวณโดยนำจำนวนฟีนในแต่ละตำบลหารด้วยจำนวนฟีนในตำบลที่มีการใช้ฟีนมากที่สุด
- ตัวแปรที่ 2 (วัสดุภาชนะ): คำนวณโดยนำจำนวนขวดแก้วและขวดพลาสติกในแต่ละตำบลมาหารด้วยจำนวนขวดแก้วและขวดพลาสติกในตำบลที่มีการใช้มากที่สุด เมื่อได้ค่าเฉลี่ยสำหรับขวดแก้วและขวดพลาสติกแล้ว จึงนำค่าทั้งสองมาลบกันเพื่อหาค่าเฉลี่ยของตัวแปรที่ 2 จากนั้นนำค่าเฉลี่ยของตัวแปรที่ 1 และตัวแปรที่ 2 มาหารด้วย 2 เพื่อหาค่าเฉลี่ยมิติด้านสิ่งแวดล้อมตามภาพที่ 6 โดยตำบลที่มีค่าสูงบ่งชี้ว่ามีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมมาก ในขณะที่ตำบลที่มีค่าต่ำบ่งชี้ถึงผลกระทบที่น้อย

Copyright by Naresuan University
All rights reserved



ภาพที่ 12 ระดับค่าความยั่งยืนของภูมิทัศน์วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น – เฉพาะด้านความสมดุลของระบบนิเวศ

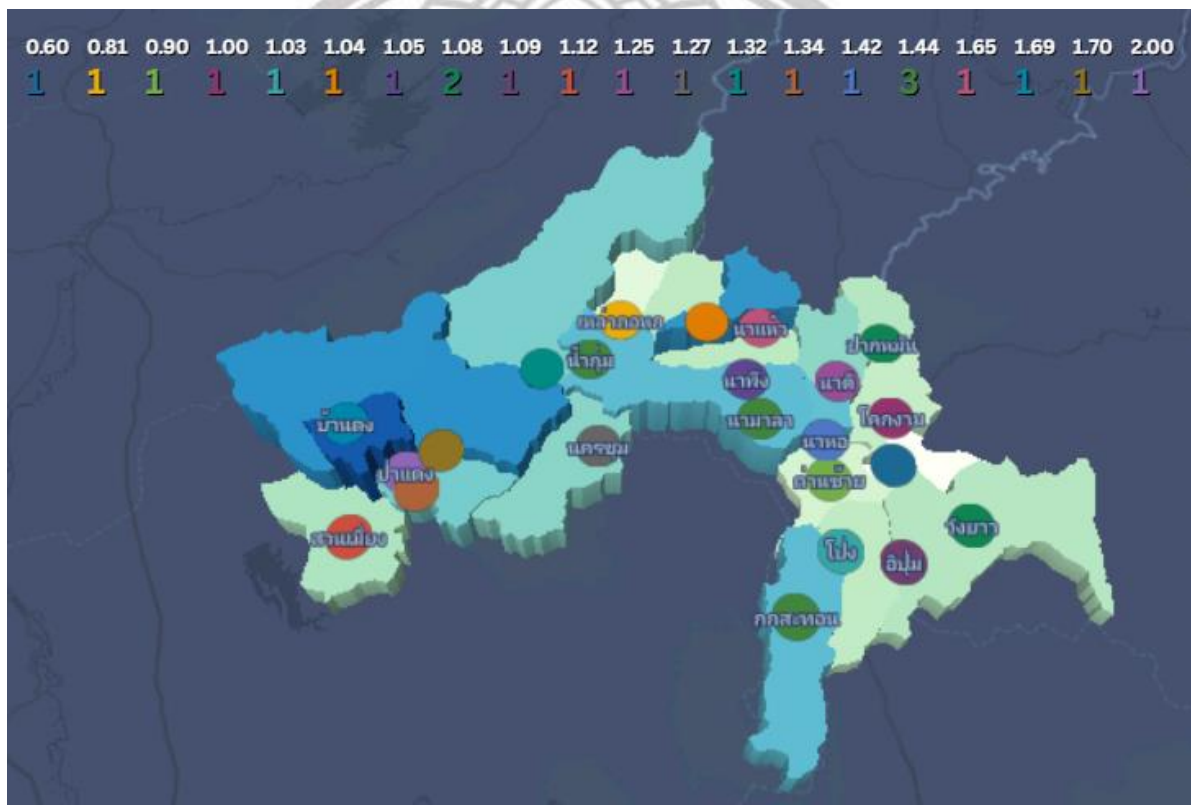
ตารางที่ 8 การกระจายของระดับค่าความยั่งยืนของภูมิทัศน์วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น – เฉพาะด้านความสมดุลของระบบนิเวศ

ค่าเฉลี่ยมิติด้านสิ่งแวดล้อม	จำนวนตำบล
0.50 - 0.80	4
0.31 - 0.50	5
0.01 - 0.30	14

ผลลัพธ์ที่ได้ คือ ตำบลที่มีค่าเฉลี่ยมิติด้านสิ่งแวดล้อมที่มีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมมากที่สุดอยู่ในค่าระหว่าง 0.50 - 0.80 ประกอบด้วย 4 ตำบล ได้แก่ ตำบลลกสะทอน ตำบลโพนสูง ตำบลนาหอ และตำบลนาดี ส่วนตำบลที่มีค่าเฉลี่ยมิติด้านสิ่งแวดล้อมที่มีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมระดับกลางอยู่ในค่าระหว่าง 0.31 - 0.50 ประกอบด้วย 5 ตำบล ได้แก่ ตำบลท่าสะแก ตำบลเหล่ากอหก ตำบลนาแห้ว ตำบลนามาลา และตำบลด่านซ้าย ส่วนตำบลที่มีค่าเฉลี่ยมิติด้านสิ่งแวดล้อมที่มีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมระดับน้อยอยู่ในค่าระหว่าง 0.01 - 0.30 ประกอบด้วย 14 ตำบล ได้แก่ ตำบลป่าแดง ตำบลชาติตระการ ตำบลบ้านดง ตำบลสวนเมี่ยง

ตำบลบ่อภาค ตำบลนครชุม ตำบลน้ำกุ่ม ตำบลแสงภา ตำบลนาพิง ตำบลปากหมัน ตำบลโคกงาม ตำบลอู่ป้อม และตำบลวังยาว

ผลลัพธ์ที่ได้เป็นค่าดัชนีภูมิทัศน์วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นที่ยั่งยืน หรือ SLF Index ดังแสดงในตารางที่ 7 ตำบลที่มีค่า SLF Index สูง แสดงถึงความยั่งยืนของภูมิวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นที่ดี ในขณะที่ตำบลที่มีค่าต่ำสะท้อนถึงระดับความยั่งยืนที่น้อย และภาพที่ 9 ที่เป็นแผนที่ภูมิทัศน์วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นที่ยั่งยืน โดยพบว่าตำบลที่มีค่า SLF index มากที่สุด ในค่า 2.00 ซึ่งถึงความยั่งยืนของภูมิวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นที่ดีมากที่สุด



ภาพที่ 9 ระดับความยั่งยืนของภูมิทัศน์วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น - กรณีการผลิตน้ำผักสะทอน

ตารางที่ 10 การกระจายของระดับความยั่งยืนของภูมิทัศน์วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น - การผลิตน้ำผักสะทอน

ค่า SLF inde	จำนวนตำบล
1.71 - 2.00	1
1.41 - 1.70	6
7.01 - 1.40	5
0.81 - 1.10	9
0.60 - 0.80	1

8. อภิปรายผล

การศึกษาวិเคราะห์ภูมิวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นยั่งยืน (SLF: sustainable local foodscape Indicator) กรณีศึกษาน้ำผักสะทอนในพื้นที่อำเภอชาติตระการ อำเภอนครไทย จังหวัดพิษณุโลก อำเภอนาแห้ว และอำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย พบว่า ตำบลที่มีค่าการกระจายของระดับความยั่งยืนของภูมิทัศน์วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น – กรณีการผลิตน้ำสะทอน มากที่สุด คือ ตำบลป่าแดง อำเภอชาติตระการ จังหวัดพิษณุโลก ซึ่งมีความยั่งยืนของภูมิวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นที่ดีมากที่สุดการศึกษาจากทั้งหมด 23 ตำบล จากการคำนวณค่าเฉลี่ยโดยนำค่าระดับค่าความยั่งยืนของภูมิทัศน์วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น – เฉพาะด้านโอกาสการพัฒนาเศรษฐกิจ รวมเข้ากับ ระดับค่าความยั่งยืนของภูมิทัศน์วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น – เฉพาะด้านความมั่นคงทางสังคม และนำผลรวมไปลบด้วยระดับค่าความยั่งยืนของภูมิทัศน์วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น – เฉพาะด้านความสมดุลของระบบนิเวศ

ทั้งนี้ได้ดำเนินการศึกษาเพื่อจัดทำค่าดัชนีภูมิวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นยั่งยืนครั้งนี้ แบ่งค่าดัชนีออกเป็น 5 ระดับ ด้วยการสร้างเมทริกซ์ตามแบบของ Ioan Sebastian Brum.(2021) ที่ได้แบ่งความยั่งยืนออกเป็น 4 มิติหลัก ได้แก่ เศรษฐกิจ สังคม สิ่งแวดล้อม และวัฒนธรรม พร้อมกับมิติส่วนบุคคล โดยวิธีการนี้เขาได้ประเมินปัจจัยที่เกี่ยวข้องในแต่ละด้าน รวมทั้งการปรับเครื่องมือประเมินให้ยืดหยุ่นต่อการเปลี่ยนแปลงของเวลา สถานที่ และสภาพการใช้งาน นอกจากนี้ยังมีการวิเคราะห์ข้อมูลภาคสนามและการสัมภาษณ์เกษตรกร เพื่อสร้างเมทริกซ์ที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้จริงในบริบทของฟาร์มขนาดเล็ก ด้วยการการสัมภาษณ์ข้อมูลจากผู้ผลิตน้ำสะทอน แบบเดียวกับ KYU (2021) ที่ทำการศึกษาด้านอาหารของชุมชนโบโกตา ประเทศโคลัมเบีย โดย KYU เป็นกลุ่มองค์กรสร้างสรรค์ที่มีการวางแผนอย่างเป็นระบบ พวกเขาใช้หลักฐานจากการเก็บข้อมูลในชุมชน การสัมภาษณ์สมาชิกชุมชนและผู้ประกอบการ รวมถึงการสำรวจพื้นที่จำหน่ายอาหารและพื้นที่สาธารณะต่าง ๆ การวิจัยเหล่านี้ทำให้ทีมสามารถระบุปัจจัยที่ส่งผลต่อการเข้าถึงอาหารที่มีคุณภาพ รวมถึงวิเคราะห์เงื่อนไขและความต้องการเฉพาะของแต่ละพื้นที่ เพื่อจัดทำกลยุทธ์ภูมิทัศน์ด้านอาหาร การศึกษาพบว่า ตำบลป่าแดง เป็นตำบลที่มีค่าดัชนีภูมิวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นยั่งยืนสูงสุด คือ 1.82 เนื่องจากตำบลป่าแดงได้รับค่าดัชนีสูงสุดในด้านเศรษฐกิจและสังคมสูง และสามารถลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมได้ดีกว่าตำบลอื่น ทำให้ภาพรวมของความยั่งยืนของภูมิทัศน์วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นน้ำผักสะทอนในตำบลป่าแดงโดดเด่น ซึ่งเรื่องนี้สอดคล้องกับงานวิจัยของ Tracy L. DeLiberty.(2011) เรื่อง“แนวทางปฏิบัติด้านอาหารท้องถิ่นและศักยภาพการเติบโต: การทำแผนที่กรณีของฟิลาเดลเฟีย” ที่ทำการศึกษาความเข้าใจว่าการพัฒนาและสนับสนุนเครือข่ายอาหารท้องถิ่นผ่านการวิเคราะห์เชิงพื้นที่ที่สามารถเพิ่มโอกาสในการเติบโตและความยั่งยืนของระบบอาหารท้องถิ่นในเมือง ซึ่งในเมืองฟิลาเดลเฟียมีการสนับสนุนและมีเครือข่ายฟาร์มท้องถิ่น แต่ในภาพรวมแล้วเมืองยังต้องพึ่งพาอาหารจากแหล่งภายนอกเป็นส่วนใหญ่ เครือข่ายอาหารท้องถิ่นยังครอบคลุมความต้องการของเมืองได้ไม่มากเท่าที่ควร

ค่าดัชนีภูมิวัฒนธรรมชาติอาหารท้องถิ่นยั่งยืนค่อนข้างสูง มี 6 ตำบล ได้แก่ ตำบลชาติตระการ บ่อภาค นาแห้ว นามาลา น้ำกุ่ม และกกสะท้อน มีค่าดัชนีภูมิวัฒนธรรมชาติอาหารท้องถิ่นยั่งยืนอยู่ระหว่าง 1.70 - 1.44 เนื่องจาก ในด้านมิติด้านเศรษฐกิจ ตำบลเหล่านี้มีการใช้น้ำฝักสะท้อนเป็นส่วนหนึ่งของเศรษฐกิจชุมชนอย่างเห็นได้ชัด เช่น การผลิตเพื่อบริโภคในครัวเรือนและเป็นสินค้าสร้างรายได้ ตำบลที่มีการกระจายการใช้ในเชิงพาณิชย์ในครัวเรือนจะแสดงถึงผลกระทบทางเศรษฐกิจที่ส่งเสริมความยั่งยืนในพื้นที่นั้น ในด้านมิติด้านสิ่งแวดล้อม แต่ละตำบลมีการจัดการทรัพยากรในกระบวนการผลิตอย่างเหมาะสม เช่น การเลือกใช้ฟืนในปริมาณที่พอเหมาะและการเลือกใช้ภาชนะที่มีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมน้อย (เช่น ขวดแก้ว) คะแนนในมิติสิ่งแวดล้อมจึงค่อนข้างสูง แสดงถึงความสามารถในการรักษาความสมดุลของระบบนิเวศในการผลิตน้ำฝักสะท้อน และในด้านมิติด้านสังคม ตำบลเหล่านี้มีความร่วมมือและการสนับสนุนอย่างเข้มแข็งระหว่างคนในชุมชน เช่น การแบ่งปันน้ำฝักสะท้อนในครัวเรือน การส่งเสริมการท่องเที่ยว และการสนับสนุนการผลิตในระดับชุมชน ซึ่งแสดงให้เห็นถึงความรักและความห่วงใยในวัฒนธรรมท้องถิ่น ด้วยความเข้มแข็งในมิติด้านเศรษฐกิจ สังคม และการรักษาสิ่งแวดล้อม ตำบลเหล่านี้จึงได้คะแนนความยั่งยืนของภูมิทัศน์วัฒนธรรมชาติอาหารท้องถิ่นค่อนข้างสูง และเป็นพื้นที่ที่มีความพร้อมในการพัฒนาทั้งในเชิงวัฒนธรรมและเศรษฐกิจ

ส่วนตำบลที่มีค่าดัชนีภูมิวัฒนธรรมชาติอาหารท้องถิ่นยั่งยืนปานกลาง มี 6 ตำบล ได้แก่ ตำบลนาหอ ท่าสะแก บ่อภาค นครชุม นาดี และสวนเมี่ยง ค่าดัชนีภูมิวัฒนธรรมชาติอาหารท้องถิ่นยั่งยืนอยู่ระหว่าง 1.42 - 1.12 ขณะที่ตำบลที่มีค่าดัชนีภูมิวัฒนธรรมชาติอาหารท้องถิ่นยั่งยืนต่ำ มี 8 ตำบล ได้แก่ ตำบลลือปุม ปากหมัน วังยาว นาพิง แสงภา โป่ง โคกงาม และด่านซ้าย เนื่องจากในมิติด้านเศรษฐกิจตำบลเหล่านี้อาจมีการใช้และผลิตน้ำฝักสะท้อนในระดับที่สร้างรายได้พอสมควร แต่ยังไม่แพร่หลายหรือไม่สามารถกระตุ้นเศรษฐกิจในชุมชนได้มากนัก จึงส่งผลให้ค่าดัชนีด้านเศรษฐกิจไม่สูงเทียบเท่ากับตำบลที่มีค่าดัชนีสูงกว่า ส่วนในด้านมิติด้านสิ่งแวดล้อมการจัดการทรัพยากรธรรมชาติอาจอยู่ในระดับพอใช้ เช่น มีการใช้พลังงานฟืนและภาชนะที่ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมในระดับหนึ่งแต่ยังขาดการจัดการที่ยั่งยืน และในด้านมิติด้านเศรษฐกิจการรวมตัวและความร่วมมือของชุมชนในการผลิตและอนุรักษ์น้ำฝักสะท้อนยังมีจำกัด การสนับสนุนในระดับชุมชนอาจไม่เข้มแข็ง ทำให้ความสัมพันธ์เชิงสังคมและวัฒนธรรมในการรักษาภูมิวัฒนธรรมชาติอาหารท้องถิ่นยังไม่เด่นชัด

ค่าดัชนีภูมิวัฒนธรรมชาติอาหารท้องถิ่นยั่งยืนอยู่ระหว่าง 1.09 - 0.90 และค่าดัชนีภูมิวัฒนธรรมชาติอาหารท้องถิ่นยั่งยืนต่ำที่สุด มี 2 ตำบล ได้แก่ ตำบลเหล้ากอทก และโพนสูง ค่าดัชนีภูมิวัฒนธรรมชาติอาหารท้องถิ่นยั่งยืนอยู่ระหว่าง 0.81 - 0.60 เนื่องจากในด้านมิติด้านเศรษฐกิจการใช้ประโยชน์จากน้ำฝักสะท้อนในระดับที่จำกัด หรือการผลิตน้ำฝักสะท้อนอาจยังไม่พัฒนาให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่สร้างรายได้ในชุมชน ทำให้เกิดผลกระทบเชิงบวกในด้านเศรษฐกิจน้อย ส่วนในด้านมิติด้านสิ่งแวดล้อมตำบลเหล่านี้อาจขาดการจัดการทรัพยากรในกระบวนการผลิตอย่างเหมาะสม เช่น การใช้พลังงานฟืนในปริมาณมาก หรือการใช้ภาชนะที่มีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม (เช่น ขวดพลาสติก) ซึ่งบ่งชี้ว่าการผลิตอาจมีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมในชุมชน และในส่วนของด้านมิติด้านสังคมความร่วมมือและการมีส่วนร่วมของชุมชนในการผลิตและรักษาวัฒนธรรมชาติของน้ำฝักสะท้อนอาจยังไม่เข้มแข็งเพียงพอ การขาดความร่วมมือในการแบ่งปันทรัพยากรและการส่งเสริมวัฒนธรรม

ท้องถิ่นในตำบลเหล่านี้ ทำให้ความเข้มแข็งในด้านสังคมลดลง ส่งผลให้ค่าดัชนีในมิติสังคมต่ำ โดยรวมแล้ว ตำบลที่มีค่าดัชนีความยั่งยืนต่ำถึงต่ำที่สุดนี้ มีความจำเป็นในการพัฒนาและสนับสนุนทั้งด้านเศรษฐกิจ สิ่งแวดล้อม และการรวมพลังของชุมชนเพื่อให้เกิดความยั่งยืนในภูมิทัศน์วัฒนธรรมอาหารในระยะยาว

อย่างไรก็ดี ทีมวิจัยของ KYU ให้คำแนะนำที่สามารถใช้เป็นแนวทางการสร้างระบบอาหารที่ยั่งยืนแบบ ที่อาศัยความร่วมมือของหลายภาคส่วน รวมถึงส่งเสริมความร่วมมือระหว่างภาครัฐ สถาบัน และธุรกิจ ใน ท้องถิ่น เพื่อพัฒนากลยุทธ์ที่ตอบสนองต่อความต้องการของประชาชนอย่างแท้จริง อีกทั้งยังได้เสนอให้มีการ ส่งเสริมการศึกษาเรื่องโภชนาการและการเข้าถึงอาหารที่มีคุณภาพของประชาชน อันเป็นเป้าหมายสูงสุดของ การศึกษาและจัดทำค่าดัชนีภูมิวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นยั่งยืนครั้งนี้

9. สรุป

การศึกษาวិเคราะห์ภูมิวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นยั่งยืน (SLF: sustainable local foodscape Indicator) กรณีศึกษาน้ำสะทอนในพื้นที่อำเภอชาติตระการ อำเภอนครไทย จังหวัดพิษณุโลก อำเภอนาแห้ว และอำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย ครั้งนี้ สรุปได้ว่า ตำบลที่มีค่าการกระจายของระดับความยั่งยืนของภูมิทัศน์ วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น – กรณีการผลิตน้ำสะทอน มากที่สุด คือ ตำบลป่าแดง อำเภอชาติตระการ จังหวัด พิษณุโลก ซึ่งมีความยั่งยืนของภูมิวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นที่ดีมากที่สุดการศึกษาจากทั้งหมด 23 ตำบล จาก การคำนวณค่าเฉลี่ยโดยนำค่าระดับค่าความยั่งยืนของภูมิทัศน์วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น – เฉพาะด้านโอกาส การพัฒนาเศรษฐกิจ รวมเข้ากับ ระดับค่าความยั่งยืนของภูมิทัศน์วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น – เฉพาะด้านความ มั่นคงทางสังคม และนำผลรวมไปลบด้วยระดับค่าความยั่งยืนของภูมิทัศน์วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น – เฉพาะ ด้านความสมดุลของระบบนิเวศ ทั้งนี้ได้ตำบลที่มีค่าดัชนีภูมิวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นยั่งยืน แบ่งได้เป็น 5 ระดับ คือ ค่าดัชนีภูมิวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นยั่งยืนสูง มี 1 ตำบล ได้แก่ ตำบลป่าแดง มีค่าดัชนีภูมิวัฒนธรรมอาหาร ท้องถิ่นยั่งยืน 1.82 ค่าดัชนีภูมิวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นยั่งยืนค่อนข้างสูง มี 6 ตำบล ได้แก่ ตำบลชาติตระการ บ่อภาค นาแห้ว นามาลา น้ำกุ่ม และกอกสะทอน มีค่าดัชนีภูมิวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นยั่งยืนอยู่ระหว่าง 1.70 - 1.44 ส่วนตำบลที่มีค่าดัชนีภูมิวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นยั่งยืนสูง ปานกลาง มี 6 ตำบล ได้แก่ ตำบลนาหอ ท่า สะแก บ่อภาค นครชุม นาดี และสวนเมี่ยง ค่าดัชนีภูมิวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นยั่งยืนอยู่ระหว่าง 1.42 - 1.12 ขณะที่ตำบลที่มีค่าดัชนีภูมิวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นยั่งยืนสูง ต่ำ มี 8 ตำบล ได้แก่ ตำบลอิปุม ปากหมัน วัง ยาว นาพิง แสงภา โป่ง โคกงาม และด่านซ้าย ค่าดัชนีภูมิวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นยั่งยืนอยู่ระหว่าง 1.09 - 0.90 และค่าดัชนีภูมิวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นยั่งยืนต่ำที่สุด มี 2 ตำบล ได้แก่ ตำบลเหล่ากอหก และโพนสูง ค่า ดัชนีภูมิวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นยั่งยืนอยู่ระหว่าง 0.81 - 0.60

10. กิติกรรมประกาศ

ผู้วิจัยขอขอบคุณผู้ให้ข้อมูลสัมภาษณ์ทุกท่านที่ได้ให้ความร่วมมือและแบ่งปันประสบการณ์ที่มีค่าในการศึกษาในครั้งนี้ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง: นางสาวขวัญทิพย์ เนตรแสงสี นายนิคม เนตรแสงสี นายสุพจน์ ดวงอุประ นายมี สีบุ นายทองชิต จันทะคุณนางกองมี ศรีพระจันทร์ นางคำพันธ์ น้อยสี นางสาวสุพัตตรา นามวงษา นางทองจันทร์ โคน้อย นางแสน หมิ่นชม นางแวน พรหมเพชร นางคำมูล จันทะคุณ นางแม่น สี่หะวงษ์ นายเหมือน จันทะคุณ นางสาวศิริกัญญา นามวงษา นางบุญสม จันทะคุณ นางเกิด บุญมา นางละออ จันทะคุณ และนางคำปุ่น มหาพันธ์ นอกจากนี้ ผู้วิจัยยังขอขอบคุณรองศาสตราจารย์พัฒนา ราชวงศ์ นายกสมาคม ภูมิศาสตร์แห่งประเทศไทย สำหรับคำแนะนำและการสนับสนุนที่มีค่าตลอดกระบวนการวิจัย อีกทั้งผู้วิจัยยังขอขอบคุณข้อมูลที่ได้รับจากเพจ Facebook ได้แก่ เพจนาแก้ว | Nahao, เพจชาติตระการอันแน่ว, เพจภาษาครไทยน่ารัก และเพจด้านซ้ายไทยเลย รวมถึงข้อมูลจากช่อง TikTok ได้แก่ ช่อง sam supot duangupa และช่องลูกฝั่งลูกเทียน ที่ช่วยสนับสนุนและเสริมสร้างความเข้าใจในหัวข้อการวิจัยนี้เป็นอย่างมาก ขอขอบคุณอีกครั้งสำหรับความร่วมมือและการสนับสนุนที่มีค่าจากทุกท่าน

11. บรรณานุกรม

- Brum, I. S. (2021). "Sustainability in the case of small-scale vegetable farmers: A sustainability matrix approach." Retrieved September 20, 2024, from https://www.researchgate.net/publication/354612487_Sustainability_in_the_Case_of_Small_Vegetable_Farmers_A_Matrix_Approach
- DeLiberty, T. L. (2011). "Local food practices and growing potential: Mapping the case of Philadelphia." Retrieved June 12, 2024, from https://www.researchgate.net/publication/232383003_Local_food_practices_and_growing_potential_Mapping_the_case_of_Philadelphia
- KYU. (2021). "Food studies of the Bogota community." Retrieved August 15, 2024, from <https://www.citiesforbetterhealth.com/content/dam/nnsites/ccd/en/knowledge-hub/reports/pdfs/Bogota%20Foodscape%20Report%20English.pdf>
- จริยา นาคำภา. (2020). "น้ำผักสะทอน: กระบวนการสร้างอัตลักษณ์ในอาหารด้านซ้ายกรณีศึกษา บ้านนาดี ตำบลนาดี อำเภอด่านซ้าย จังหวัดเลย." สืบค้นเมื่อ 12 มิถุนายน 2567 จาก <http://ithesis-ir.su.ac.th/dspace/bitstream/123456789/3759/1/620320015.pdf>

สมโชค กิตติสกุลนาม. (2566). “น้ำปลาผักสะทอน: ทางเลือกใหม่ของคนกินเค็ม.” สืบค้นเมื่อ 25 สิงหาคม 2567 จาก

<https://mahidol.ac.th/musef/%E0%B8%99%E0%B9%89%E0%B8%B3%E0%B8%9B%E0%B8%A5%E0%B8%B2%E0%B8%9C%E0%B8%B1%E0%B8%81%E0%B8%AA%E0%B8%B0%E0%B8%97%E0%B8%AD%E0%B8%99-%E0%B8%97%E0%B8%B2%E0%B8%87%E0%B9%80%E0%B8%A5%E0%B8%B7%E0%B8%AD%E0%B8%81/>

เอกรินทร์ พึ่งประชา. (2562). “ด่านซ้ายกรีนเนท: ผู้หญิง เกษตรทางเลือกและปฏิบัติการทางสังคมเพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืน.” สืบค้นเมื่อ 25 สิงหาคม 2567 จาก

<https://dric.nrct.go.th/Search/SearchDetail/308298>



ลิขสิทธิ์ มหาวิทยาลัยนเรศวร

Copyright by Naresuan University

All rights reserved