

การสืบสานอาหารสี่เผ่าตามแนวเศรษฐกิจพอเพียงในจังหวัดศรีสะเกษ

THE CONTINUATION OF FOUR ETHNIC CUISINES IN
ALIGNMENT WITH THE SUFFICIENCY ECONOMY PHILOSOPHY
IN SISAKET PROVINCE



¹พัชรา ปราชญ์เวทย์, ²ชลธิชา โรจน์แสง และ ³นภาพรณ ชาติมนตรี

¹Patchara Pratwet, ²Chonthicha Rojanasang and ³Noppawan Chatmontree

มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ, ประเทศไทย

Sisaket Rajabhat University, Thailand

¹noppawan.c@sskru.ac.th, ²chonthicha.thicha@gmail.com

Received: December 28, 2024; **Revised:** January 21, 2025; **Accepted:** January 30, 2025

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) เพื่อศึกษากระบวนการเรียนรู้วัฒนธรรมการปรุงอาหารของชนสี่เผ่าในจังหวัดศรีสะเกษ 2) เพื่อศึกษาความพึงพอใจของนักศึกษา และผู้เข้าร่วมโครงการ ผลการวิจัยพบว่า 1) กระบวนการเรียนรู้วัฒนธรรมการปรุงอาหารของชนสี่เผ่าในจังหวัดศรีสะเกษ ซึ่งประกอบด้วยอาหารชนเผ่าเขมรคือ อันซอมสเล็กโดง หรือข้าวต้มใบมะพร้าว และแกงไก่ใส่กล้วย อาหารชนเผ่าส่วย(กูย) คือ ละแวกะปู และแกงขี้เหล็กใส่ขมิ้นแดง อาหารชนเผ่าลาว คือ ไก่ย่างไม้มะดัน หมกหมู และส้มตำ อาหารชนเผ่าเยอ หมาน้อย และแกงหน่อไม้ 2) ความพึงพอใจของกลุ่มเป้าหมายที่เข้าฝึกอบรมหลังการถ่ายทอดองค์ความรู้การใช้กิจกรรมเป็นฐาน พบว่าระดับความคิดเห็น ความพึงพอใจรวมทุกด้านโดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุดคือมีค่าเฉลี่ย 4.58 และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.25 ซึ่งนักศึกษาและผู้เข้าร่วมโครงการ สามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับไปพัฒนาประกอบการสอน ได้อย่างมีประสิทธิภาพและถูกต้องรวมทั้งมีการอนุรักษ์ รักษา สืบทอดภูมิปัญญาด้านอาหารพื้นบ้าน ที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นให้เป็นที่รู้จักอย่างกว้างขวางใน

¹ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สาขาวิชาพัฒนาชุมชน คณะครุศาสตร์และการพัฒนามนุษย์ มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ

² ผู้ช่วยศาสตราจารย์ สาขาวิชาสังคมศึกษา คณะครุศาสตร์และการพัฒนามนุษย์ มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ

³ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สาขาวิชาคอมพิวเตอร์ศึกษา คณะครุศาสตร์และการพัฒนามนุษย์ มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ

สังคมไทย พร้อมทั้งรณรงค์ ส่งเสริมให้เด็ก เยาวชน และประชาชนเห็นคุณค่าของอาหารพื้นบ้านในท้องถิ่นของตนเอง

คำสำคัญ: อาหารสี่เผ่า, เศรษฐกิจพอเพียง, จังหวัดศรีสะเกษ

Abstract

This research aims to: 1) study the learning process of culinary culture among the four ethnic groups in Sisaket Province. 2) to examine the satisfaction of students and participants who attended the training program after the transfer of knowledge. The research findings revealed that 1) The learning process of the culinary culture of the four ethnic groups in Sisaket Province consisted of the following Khmer ethnic group: Signature dishes include Ansom Slek Dong (sticky rice wrapped in coconut leaves) and chicken curry with bananas. Suay (Kui) ethnic group: Featured dishes are Laweakapoo (fermented crab dish) and Kaeng Khi Lek Sai Khai Mot Daeng (cassia leaf curry with ant eggs). Lao ethnic group: Popular dishes include grilled chicken with madan wood, Mok Moo (steamed pork wrapped in banana leaves), and papaya salad (Som Tum). Your ethnic group: Traditional dishes include Man Noi (a local herb dish) and bamboo shoot curry (Kaeng Nor Mai). 2) The satisfaction of the target group participating in the training after the transfer of knowledge through activity-based learning was found to be at the highest level overall, with a mean score of 4.58 and a standard deviation of 0.25. The students and participants in the program were able to effectively and accurately apply the knowledge gained to enhance their teaching practices. Additionally, the program contributed to the preservation, conservation, and transmission of local culinary wisdom, highlighting the uniqueness of the region's traditional foods. These efforts have increased awareness and recognition of local cuisine in Thai society. Furthermore, the program promoted campaigns to encourage children, youth, and the general public to appreciate the value of their own local traditional foods.

Keywords: Four tribes food, sufficiency economy, Sisaket province

บทนำ

ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ หรือที่คนปากชาวไทยว่า ภาคอีสาน เป็นดินแดนที่มีความแห้งแล้ง นั่นจึงเป็นปัจจัยสำคัญ ที่ทำให้อาหารพื้นเมืองของท้องถิ่นนี้เป็นอาหารพวกแมลงหลายชนิดเสียส่วนใหญ่ ซึ่งเป็นแหล่งโปรตีนที่หล่อเลี้ยงชีวิตคนในภูมิภาคนี้ อีกทั้งอาหารอีสานส่วนใหญ่จะมีข้าวเหนียวเป็นอาหารหลัก ส่วนพืชผักและเนื้อสัตว์ที่นำมาใช้ประกอบอาหารนั้นก็จะได้มาจากภายในท้องถิ่นเป็นส่วนใหญ่ นอกจากนี้ยังอย่างที่ทุกคนทราบดีว่า อาหารอีสานมักจะใช้ปลาร้าเป็นเครื่องปรุงรสในอาหารเกือบทุกชนิดและมักรับประทานคู่กับผักสด ซึ่งและปลาร้านี้เองยังเป็นเครื่องบ่งชี้ถึงความรู้ร่ายทางวัฒนธรรมในการถนอมอาหาร เพื่อให้มีรับประทานได้นาน ๆ อีกด้วย อาหารประจำภาคตะวันออกเฉียงเหนือ มีรสชาติเด่น จากระสเค็มจากน้ำปลาร้า รสเผ็ดจากพริกสด และพริกแห้ง รวมถึงรสเปรี้ยวจากผักพื้นบ้าน นอกจากนี้ลักษณะของอาหารประจำภาคส่วนใหญ่ยังมีลักษณะแห้ง ช้น มีน้ำขลุกขลิกและใช้ปลาร้าเป็นเครื่องปรุงอาหารแทบทุกชนิดดังที่กล่าวไป ไม่ว่าจะเป็น ซุปหน่อไม้ อ่อม หมก น้ำพริกต่างๆ รวมทั้งไปสัสมตำ อาหารจานเด่นในสำหรับอาหารของภูมิภาคแห่งนี้ อาหารอีสานอย่างเห็นได้ชัดโดยการใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติและการใช้ปลาร้าเป็นเครื่องปรุงหลักในบางครั้งอาจหมายถึงหน่อไม้่ออ่อมและน้ำพริกต่าง (ทัศนีย์ นาคุณทรง และคณะ, 2559) ส่วนปลาร้าในอาหารอีสานยังสะท้อนแสงถึงวิธีการถนอมอาหารเชื่อถือเป็นเวลานานและข้อมูลสำคัญในเรื่องรสชาติของอาหาร (ศรุดา นิติวรรการ, 2557) นอกเหนือจากอาหารพื้นบ้านและอาหารอีสานยังมีการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นอย่างแมลงปลาและพืชพื้นบ้านที่ช่วยเสริมโปรตีนในอาหาร

วัฒนธรรมด้านอาหาร ซึ่งวัฒนธรรมด้านอาหารของคนไทยนั้นก็มีมาตั้งแต่สมัยอดีตจนมาถึงปัจจุบัน ซึ่งแต่ละพื้นที่จะมีลักษณะอาหารการกินที่แตกต่างกันออกไป แต่โดยรวมแล้วเราจะเรียกว่าวัฒนธรรมอาหารไทย ซึ่งอาหารไทยนั้นมีมากมายที่ขึ้นชื่อของไทย และโด่งดังไปทั่วโลก ไม่ว่าจะเป็น ต้มยำกุ้ง ผัดไทย เป็นต้น อาหารถือเป็นวัฒนธรรมอีกอย่างหนึ่งของไทย ที่คนไทยควรให้ความสำคัญและถือว่าอาหารไทยก็ไม่แพ้อาหารของชนชาติใดประชากรในภาคตะวันออกเฉียงเหนือมีวิถีชีวิตที่ผูกติดกับทรัพยากรธรรมชาติที่แตกต่างหลากหลาย ทั้งในเขตที่ราบ ในแอ่งโคราชและแอ่งสกลนคร อาศัยลำน้ำสำคัญ เช่น ชี มูล สงคราม โขง เป็นต้น และชุมชนที่อาศัยในเขตภูเขา โดยเฉพาะอย่างยิ่งเทือกเขาภูพานและเทือกเขาเพชรบูรณ์ ซึ่งความแตกต่างของทรัพยากรธรรมชาติทำให้ระบบอาหารและรูปแบบการจัดการอาหารของชุมชนแตกต่างกันไปด้วย แต่เดิมในช่วงที่ทรัพยากรธรรมชาติยังอุดมสมบูรณ์ อาหารจากธรรมชาติมีความหลากหลายและอุดมสมบูรณ์มากชาวบ้านจะหาอาหารจากแหล่งอาหารธรรมชาติเท่าที่จำเป็นที่จะบริโภคในแต่ละวันเท่านั้น เช่น การหาปลาจากแม่น้ำ ไม่จำเป็นต้องจับปลามาซังหมานไว้ และหากวันใดจับปลาได้มากก็แปรรูป

เป็นปลาร้าหรือปลาแห้งไว้บริโภคได้นาน ส่งผลให้ชาวบ้านพึ่งพาอาหารจากตลาดน้อยมาก ชาวบ้านจะ “ปลูกทุกอย่างที่กิน กินทุกอย่างที่ปลูก” ส่วนหลังบ้านมีบทบาทสำคัญในฐานะเป็น แหล่งอาหารประจำครัวเรือน ชาวบ้านมีฐานคิดสำคัญเกี่ยวกับการผลิตอาหาร คือ ผลิตให้เพียงพอ ต่อการบริโภคมีเหลือแบ่งปันให้ญาติพี่น้อง เพื่อนบ้านและทำบุญคนอีสานมีวิถีการหาอยู่หากิน ที่ ผูกพันกับการเกษตรและใกล้ชิดกับธรรมชาติ อาหารอีสานจึงแสดงถึงวิถีชีวิตของคนอีสานที่ใช้ชีวิต แบบเฮ็ดอยู่ เฮ็ดกิน การหาอยู่ หากินแบบผลิตเองและพึ่งพิงธรรมชาติ อาหารอีสานส่วนใหญ่จึงปรุง จากพืชผัก สัตว์ป่า สัตว์น้ำ ตามท้องถิ่น ป่าเขา และสายน้ำ รอบถิ่นฐาน เป็นเมนูอาหารหลากหลาย หลายประเภท ที่ยังคงกลิ่น และรสชาติแท้ๆ ของทั้งพืชและสัตว์ที่ถือได้ว่าเป็นมรดกทางวัฒนธรรม ที่ยังโลดเต้นอยู่ในสำรับประจำวันของลูกอีสานอย่างแท้จริง จังหวัดศรีสะเกษ เป็นจังหวัดที่มีความ หลากหลายทางภูมิศาสตร์ ซึ่งส่งผลต่อความเป็นอยู่ของชาวศรีสะเกษ รวมถึงส่วนความเป็นมาทาง ประวัติศาสตร์และโบราณคดีก็ส่งผลให้ศรีสะเกษเป็นแหล่งรวมของชาติพันธุ์หลายกลุ่มอันนำไปสู่ วัฒนธรรมอันหลากหลายของศรีสะเกษทางวัฒนธรรม โดยรวมชาติพันธุ์ ลาว เขมร ส่วย เยอ ด้วยกัน แต่อย่างไรก็ดีวัฒนธรรมของชาติพันธุ์ที่มีร่วมกันของชาวศรีสะเกษ คือ วัฒนธรรมด้าน อาหาร ซึ่งมีเอกลักษณ์แตกต่างไปตามชาติพันธุ์ ซึ่งสะท้อนให้เห็นวิถีชีวิตของชาวชนบทของอีสาน อย่างแท้จริง และมีการถ่ายทอดแก่ลูกหลานจนสั่งสมเป็นภูมิปัญญาที่ได้รับการถ่ายทอด จากบรรพ บุรุษรุ่นหนึ่งไปสู่อีกรุ่นหนึ่ง เป็นเสมือนมรดกทางวัฒนธรรม (Festus, 2013)

จากเหตุผลที่กล่าวมาข้างต้นจะเห็นได้ว่าประเพณีด้านอาหารมีความสำคัญเป็นอย่างยิ่ง ดังนั้นผู้วิจัยจึง สนใจที่จะศึกษา “การสืบสานอาหารสืบทอดตามแนวเศรษฐกิจพอเพียงในจังหวัดศรีสะเกษ ” เพื่อความภาคภูมิใจและรักษาไว้ไม่ให้เสื่อมสูญในฐานะที่เป็นมรดกทางภูมิปัญญาที่สั่งสมและ สืบทอดต่อกันไป

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษากระบวนการเรียนรู้วัฒนธรรมการปรุงอาหารของชนสี่เผ่าในจังหวัดศรีสะเกษ
2. เพื่อศึกษาความพึงพอใจของนักศึกษาและผู้เข้าร่วมโครงการ ที่เข้าฝึกอบรมหลังการ ถ่ายทอดองค์ความรู้

วิธีดำเนินการวิจัย

ในการวิจัยเรื่อง การสืบสานอาหารสืบทอดตามแนวเศรษฐกิจพอเพียงในจังหวัดศรีสะเกษ ดำเนินการตามขั้นตอนดังนี้

1. ประชากรและกลุ่มเป้าหมาย

ประชากรและกลุ่มเป้าหมาย คือ นักศึกษาที่เรียนในรายวิชาภาษา และวัฒนธรรม สำหรับครุ รหัส 1055108 ภาคเรียนที่ 1/ 2565 จำนวน 100 คน ได้มาโดยวิธีการเลือกแบบเจาะจง (Purposive Sampling)

ผู้ให้ข้อมูล ได้แก่ ผู้บริหารระดับคณะ จำนวน 1 คน อาจารย์คณะครุศาสตร์ จำนวน 3 คน บุคลากรสายสนับสนุนของคณะ จำนวน 4 คน และตัวแทนนักศึกษาคณะครุศาสตร์ จำนวน 10 คน ได้มาโดยวิธีการเลือกแบบเจาะจง (Purposive Sampling)

2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

2.1 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยเชิงปริมาณ คือแบบสอบถาม (Questionnaire) ความพึงพอใจแบบสมบูรณที่ผ่านการตรวจสอบคุณภาพด้านความเที่ยงตรงเชิงเนื้อหา แบบสอบถามเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale) 5 ระดับ โดยกำหนดการให้คะแนนคำตอบของแบบสอบถามตามวิธีของ ลิเคิร์ท (Likerts Scales) (Likert, R. 1967)

2.2 เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยเชิงคุณภาพ คือ แบบสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้าง (Semi Structured) ที่ได้จากการสังเคราะห์ข้อมูลการศึกษาวัตถุประสงค์ แนวคิดทฤษฎี งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง กรอบแนวคิดของเรื่องที่ศึกษา และคำนิยามศัพท์ปฏิบัติการ โดยการสอบถามผู้ให้ข้อมูลสำคัญตามประเด็นคำถามในแบบสัมภาษณ์

3. การวิเคราะห์ข้อมูล

3.1 การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณ ผู้วิจัยได้ทำการวิเคราะห์ข้อมูลด้วยโปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูป ผลการวิเคราะห์ข้อมูลนำเสนอตามลำดับ โดยใช้สถิติการวิเคราะห์โดยการแจกแจงความถี่ (Frequency) ค่าร้อยละ (Percentage) การหาค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$) ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.) โดยรวม รายด้านเพื่อนำไปอธิบายข้อมูลในรูปแบบตารางต่อไป

3.2 การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ จากการสัมภาษณ์เกี่ยวกับการสืบสานอาหารสืเฒ่าตามแนวเศรษฐกิจพอเพียงในจังหวัดศรีสะเกษ สรุป วิเคราะห์แล้วนำเสนอในเชิงพรรณนาต่อไป

ผลการวิจัย

จากการศึกษาเรื่อง การสืบสานอาหารสืเฒ่าตามแนวเศรษฐกิจพอเพียงในจังหวัดศรีสะเกษ สรุปผลวิจัย ดังนี้

1. กระบวนการเรียนรู้วัฒนธรรมการปรุงอาหารของชนสืเฒ่าในจังหวัดศรีสะเกษ ได้ดำเนินการ 4 ขั้นตอน ดังนี้

1.1 ขั้นตอนการร่วมกันวางแผน (Plan) วางการจัดการเรียนรู้โดยใช้กิจกรรมเป็นฐาน สำหรับนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ ขั้นตอนนี้เป็นการวางแผนการดำเนินการโดยมีขั้นตอน พบว่า การประชุมปรึกษาร่วมกันระหว่างประชุมปรึกษาร่วมกันระหว่างผู้บริหาร อาจารย์ และเจ้าหน้าที่คณะที่รับผิดชอบงานและปราชญ์ชนเผ่าด้านการพัฒนาอาหารและด้านการจัดกิจกรรม ทั้งหมด 20 คน แล้วขยายผลสู่นักศึกษาได้รับความร่วมมือและสนับสนุนการเป็นอย่างดี และนำเสนอผู้บริหารเพื่อพิจารณาเห็นชอบโครงการวิจัยได้รับการอนุมัติโครงการ ผู้รับผิดชอบโครงการจึงได้ดำเนินการแต่งตั้งคณะกรรมการผู้รับผิดชอบเกี่ยวกับการจัดกิจกรรมแต่ละงานแต่กิจกรรมตามความเหมาะสม แล้วสร้างความเข้าใจกับนักเรียนเพื่อกำหนดแนวทางในการดำเนินการติดต่อประสานงานเตรียมความพร้อม ทั้งด้านสถานที่ และกำหนดระยะเวลาในการดำเนินการ และวิธีประเมินผล ตามลำดับ

1.2 ขั้นตอนการปฏิบัติการ (action) ขั้นการจัดการด้านการปรุงอาหารสำหรับปราชญ์ชนเผ่าในแต่ละเผ่าและขั้นการจัดการถ่ายทอดวิถีทัศน์ของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษได้ปฏิบัติงานตามแผนงานที่วางไว้โดยมีขั้นตอนในการดำเนินงาน คือ การบันทึกเสนอผู้บริหารเพื่อขออนุญาตดำเนินการ พบว่า ได้รับการอนุญาตและให้ดำเนินการ และผลการดำเนินการกิจกรรมพัฒนาจัดอบรมกิจกรรมที่ทำให้ผู้เรียนเกิดความรู้ ในระหว่างภาคเรียนที่ 1 ประจำปีการศึกษา 2566 โดยมีนักศึกษาที่เรียนในรายวิชาภาษา และวัฒนธรรมสำหรับครู รหัส 1055108 ภาคเรียนที่1/ 2565 จำนวน 100 คน ได้มาโดยวิธีการเลือกแบบเจาะจง (Purposive Sampling) โดยมีกิจกรรมสาธิตด้านอาหารดำเนินการเป็น 4 ชนเผ่า ได้แก่ อาหารชนเผ่าเขมรคือ อันซอมสเล็ก โดง หรือข้าวต้มใบมะพร้าว และ แกงไก่ใส่กล้วย อาหารชนเผ่าส่วย(กูย) คือ ละแวกะปู และแกงซี่เหล็กใส่ขมิ้นแดง อาหารชนเผ่าลาว คือ ไก่ย่างไม้มะดัน หมกหมู และส้มตำ อาหารชนเผ่าเยอหมาน้อยและแกงหน่อไม้ พบว่า กิจกรรมการจัดอบรม นักศึกษา/ผู้ร่วมกิจกรรมให้ความร่วมมือและสนใจในการดำเนินกิจกรรมด้วยดี ทุกคน

1.3 ขั้นตอนการสังเกต (observation) จากการจัดสัมมนาเชิงปฏิบัติการเพื่อประเมินผลที่เกิดขึ้นพบว่า การจัดกิจกรรมดำเนินไปตามแผนที่กำหนดไว้ แต่ระยะเวลาในอบรมและวัสดุที่ใช้แต่ละกิจกรรมน้อยไม่เพียงพอจึงทำให้เกิดความล่าช้าชิ้นงานที่ไม่ได้มาตรฐาน/อีกทั้งนักศึกษาบางคนขาดความชำนาญบางทักษะ เช่นการร่วมทำอาหารจึงต้องอาศัยเพื่อนในกลุ่มช่วยเหลืออำนวยความสะดวกและการถ่ายทอดวิถีทัศน์ที่ยังไม่ตรงเป้าหมายอย่างแท้จริง

1.4 ขั้นตอนการสะท้อนผล (Reflecting) โดยจัดประชุมกลุ่มย่อย จากการสังเกตการณ์ และ สรุปผลการดำเนินงาน ผลการเรียนรู้ และข้อเสนอแนะ ผู้วิจัยสังเคราะห์แล้วเขียน เป็นสรุปผล และจัดทำเป็นเอกสาร เมื่อคณะกรรมการฝ่ายประเมินผลการจัดกิจกรรมสำหรับ

นักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ โดยผู้ทรงคุณวุฒิที่มีความเชี่ยวชาญทางด้านกิจกรรมและคณะกรรมการฝ่ายประเมินผลการจัดกิจกรรมของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ ได้ทำการสรุปผลการดำเนินงาน ปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะกลุ่มงานผู้รับผิดชอบจึงได้นำสารสนเทศที่ได้มาปรับปรุงนำเสนอต่อผู้บริหารและเผยแพร่ให้ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องรับทราบและนำผลการดำเนินงานมาปรับปรุงพัฒนาการงานให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

2. ผลศึกษาความพึงพอใจของกลุ่มเป้าหมายที่เข้าฝึกอบรมหลังการถ่ายทอดองค์ความรู้โดยใช้กิจกรรมเป็นฐาน จากการฝึกอบรมหลังการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการปรุงอาหารชนเผ่าและการถ่ายวีดิทัศน์ของนักศึกษาคณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ จำนวน 100 คน เพื่อสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อการแปรรูปผลิตภัณฑ์ มีผลวิเคราะห์ดังตารางที่ 1 ดังนี้

ตารางที่ 1 ผลกระบวนการจัดกิจกรรมการปรุงอาหารชนเผ่า

รายการ	ระดับความพึงพอใจ $\bar{X}/(S.D.)$	แปลผล
ด้านการฝึกอบรม		
1. เนื้อหาในการฝึกอบรมตรงกับวัตถุประสงค์	4.58(0.23)	มากที่สุด
2. ระยะเวลาในการฝึกอบรมมีความเหมาะสม	4.45(0.21)	มาก
3. รูปแบบและวิธีการฝึกอบรมมีความเหมาะสมกับสถานการณ์ปัจจุบัน	4.58(0.27)	มากที่สุด
4. คุณภาพของเอกสารประกอบการฝึกอบรม	4.45(0.22)	มาก
5. หลักสูตรเอื้ออำนวยต่อการเรียนรู้และพัฒนาความสามารถของท่าน	4.74(0.22)	มากที่สุด
6. ท่านสามารถนำสิ่งที่ได้รับจากโครงการนี้ไปใช้ในการปฏิบัติงาน	4.68(0.26)	มากที่สุด
7. วัสดุที่ใช้ทำหาได้ง่าย	4.39(0.32)	มาก
ด้านวิทยากร		
1. ความสามารถในการถ่ายทอด/สื่อสาร/ความเข้าใจ	4.64(0.25)	มากที่สุด
2. การเรียงลำดับบรรยายเนื้อหาได้ครบถ้วน	4.55(0.22)	มากที่สุด
3. การเปิดโอกาสให้ซักถามและแสดงความคิดเห็น	4.55(0.28)	มากที่สุด
4. การตอบคำถามได้ตรงประเด็นชัดเจน	4.58(0.27)	มากที่สุด
5. ใช้เวลาเหมาะสม	4.58(0.28)	มากที่สุด
ด้านความรู้ความเข้าใจที่ได้รับจากการฝึกอบรม		
1. ความรู้ก่อนฝึกอบรม	4.39(0.32)	มาก
2. ความรู้หลังการฝึกอบรม	4.74(0.22)	มากที่สุด
สรุป	4.58(0.25)	มากที่สุด

จากตารางที่ 1 พบว่า ผลการประเมินการจัดกิจกรรมการพัฒนาการจัดการเรียนการสอนโดยใช้กิจกรรมเป็นฐาน สำหรับนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ มีความพึงพอใจโดย

เรียงลำดับ ความพอใจจากมากที่สุดไปน้อยที่สุด ดังนี้ ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจมากที่สุด คือ หลักสูตรเอื้ออำนวยต่อการเรียนรู้และพัฒนาความสามารถของท่าน ($\bar{X} = 4.74$, S.D.=0.23) (94.80%) และความรู้หลังการฝึกอบรม ($\bar{X} = 4.74$, S.D.=0.23) (94.80%) ความสามารถในการถ่ายทอด/สื่อสาร/ความเข้าใจ ($\bar{X} = 4.64$, S.D.=0.25) (92.80%) น้อยที่สุด คือ ความรู้ก่อนฝึกอบรม ($\bar{X} = 4.39$, S.D.=0.32) (87.80%) ตามลำดับ

อภิปรายผล

จากการศึกษา การสืบสานอาหารสืบทอดตามแนวเศรษฐกิจพอเพียงในจังหวัดศรีสะเกษ มีประเด็นที่สามารถนำมาอภิปรายผล ดังนี้

1. กระบวนการเรียนรู้วัฒนธรรมการปรุงอาหารของชนเผ่าในจังหวัดศรีสะเกษ ผลศึกษา “สืบสานอาหารสืบทอดตามแนวเศรษฐกิจพอเพียงในจังหวัดศรีสะเกษ” พบว่าคนชนเผ่าในจังหวัดศรีสะเกษให้ความสำคัญกับวัฒนธรรมด้านการรับประทานอาหารที่มีการสืบทอดต่อกันมา จากบรรพบุรุษด้วยกันทุกท้องถิ่น และมีความเชื่อเรื่องต่างๆ ในการประกอบอาหาร นั้นแตกต่างกันออกไปตามสภาพของวัฒนธรรมที่รับมาจากบรรพบุรุษในอดีต ซึ่งเป็นเอกลักษณ์และมีความสำคัญต่อชนเผ่าอันเป็นบ่อเกิดของวัฒนธรรมของสังคมเชื้อชาติจนกลายเป็นอาหารประจำท้องถิ่นและถ่ายทอดกันมา นอกจากนี้สิ่งที่นำมาบริโภคในปัจจุบันเป็นสัญลักษณ์ที่แสดงสถานภาพทางสังคมของผู้บริโภคและเจ้าภาพผู้ทำให้เกิดการบริโภคในโอกาสพิเศษ ประการที่สองอาหารพื้นบ้านอีสานมีคุณค่าด้านสมุนไพร คือสามารถรักษาอาการโรคและบำรุงร่างกายได้ด้วยสรรพคุณของพืชผัก ธรรมชาติ และรสผัด รสขม รสเผ็ด รสเปรี้ยว รสจืด รสหวานซึ่งมีความสัมพันธ์กับสรรพคุณยา ประการที่สาม สิ่งที้นำมาบริโภคเป็นอาหารแม้หาง่ายแต่มีคุณค่าทางอาหารสูงโดยเฉพาะอย่างยิ่งอาหารประเภทแมงและผักพื้นบ้าน ประการที่สี่ การถนอมอาหารการปรุงแต่งอาหารของชาวอีสานมีรสมีกลิ่นมีสีสันทึ่งดึงดูดใจผู้บริโภค วิธีปรุงแต่งอาหารแสดงถึงภูมิปัญญาชาวบ้าน วิธีปรุงอาหารที่มีลักษณะเฉพาะถิ่นปรากฏในการลาบ การชุบ การตำส้ม การอ่อม การเอาะ การจ่อม การแจ่วและการหมัก คุณค่าที่เด่นทำให้ต่างประเทศและในประเทศมีธุรกิจร้านอาหารอีสานเช่นเดียวกับในภาคอีสาน ดังนั้นการบริโภคอาหารของชาวอีสานจึงเป็นการสืบสานภูมิปัญญาและมรดกจากธรรมชาติ สอดคล้องดังงานวิจัยของณิชนน ภมรและพัชรี ตันติวิภาวิน (2563) การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านภาคเหนือตอนบนของไทย พบว่า ผลการวิจัยพบว่า (1) จากกระแสการไหลบ่าของวัฒนธรรมข้ามชาติดังที่มักปรากฏให้เห็นอยู่ในปัจจุบัน การถ่ายทอดวัฒนธรรมอาหารเหนือ คนในครอบครัวจึงมีส่วนสำคัญในการถ่ายทอดวัฒนธรรมอาหารให้แก่สมาชิกในครอบครัวของตนเอง เพื่อรักษาสืบทอดวัฒนธรรมอาหารล้านนาอีกทางหนึ่ง นอกจากนี้

ยังทำให้สมาชิกในชุมชนมีความรู้เท่าทัน การเปลี่ยนแปลงต่างๆ ของภาวะโลกที่ส่งผลกระทบต่อคนในท้องถิ่นอีกด้วย ฉะนั้นสิ่งเหล่านี้จะดำรงอยู่หรือสูญหายไปหรือไม่ ขึ้นอยู่กับครอบครัวและชุมชนรวมไปถึงคนในรุ่นต่อๆ มาด้วย (2) ลักษณะของการถ่ายทอดความรู้ด้านอาหารพื้นเมือง/พื้นบ้าน/การเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ เพื่อสร้างรายได้ทางเศรษฐกิจให้กับชุมชนของภาคเหนือตอนบนของไทย จำเป็นต้องสร้างความมั่นคงด้านอาหารตามรูปแบบการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารพื้นบ้านดั้งเดิมที่เหมาะสมกับบริบทและสภาพวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชนชาวเหนือ (3) การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารพื้นบ้านเป็นองค์ความรู้ที่สั่งสมมาแต่ละท้องถิ่นในแต่ละยุค โดยความรู้เหล่านั้นมักอยู่ในรูปแบบฝังลึกในตัวบุคคล ถ้าไม่มีการถ่ายทอดก็จะสูญหายไปกับบุคคลเหล่านั้น ดังนั้น องค์ความรู้ด้านอาหารพื้นบ้านจึงสำคัญอย่างยิ่งที่จะต้องมีการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านภูมิปัญญาท้องถิ่นออกมาเป็นความรู้แบบชัดแจ้งเพื่อการนำไปพัฒนาอย่างต่อเนื่องโดยที่ไม่ทิ้งความอาหารเหนือของไทย

กระบวนการเรียนรู้วัฒนธรรมการปรุงอาหาร การวางแผนในขั้นตอนนี้ส่วนใหญ่ในกลุ่มจะร่วมกันวางแผนการทำงานโดยการศึกษาวัฒนธรรมอาหารที่ต้องการเรียนรู้เป็นอาหารพื้นบ้านหรืออาหารการกินตามประเพณีเพื่อเลือกเมนู, การพิจารณาแกนกลางใน ทำอาหารเพื่อเตรียมวัตถุดิบที่จำเป็นในการสนับสนุนการปฏิบัติตามขั้นตอนการปฏิบัติและดำเนินการเพื่อตรวจสอบการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และความเข้าใจเกี่ยวกับแนวทางวัฒนธรรมการปฏิบัติในขั้นตอนนี้ นักศึกษาจะดำเนินการตามแผนที่นำทางโดยส่วนใหญ่จะเน้นงานในกลุ่ม จุดเริ่มต้นและเพื่อให้ขั้นตอนนี้เป็นคุณสมบัติหรือส่วนประกอบเป็นประเพณีของชุมชน การสังเกตนี้เป็นสิ่งที่สังเกตได้จากการปฏิบัติตามกฎระเบียบของกิจกรรมต่างๆ เช่น การดูวิธีการปรุงอาหารจากประสบการณ์ของปราชญ์หรือผู้ปฏิบัติงานที่มีความสำคัญมากในท้องถิ่นผู้เรียนจะได้เรียนรู้เทคนิคต่างๆ เช่น วิธีการปรุงรสชาติให้ผู้ชมมองว่าวัตถุดิบมีความสำคัญและมีความแตกต่างที่แตกต่างกันออกไป โดยทั่วไปจะสังเกตเห็นและเรียนรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรมการกินและเสิร์ฟอาหารทุกอย่าง การสะท้อนเพื่อหาแนวทางในการนำเสนอสิ่งนี้จะช่วยให้ผู้เรียนสะท้อนผลการเรียนรู้และการปฏิบัติต่างๆ ในลักษณะพูดคุยหรือแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับสิ่งที่ความรู้ที่จำเป็นในการเรียนการสอนในผู้สอน วิธีการเรียนการสอน การดำรงการดำเนินงานสามารถนำไปประยุกต์ใช้กับการสะท้อนแสงสะท้อนผลนี้ช่วยให้ผู้เรียนได้เข้าใจและเห็นคุณค่าของวัฒนธรรม สอดคล้องกับภาสกร นันทพานิชและคณะ (2554) ที่จากผลการศึกษาเรื่องการส่งเสริมกระบวนการเรียนรู้และการมีส่วนร่วมของประชาชนในชุมชนเพื่อการพัฒนาชนบทเชิงบูรณาการ :กรณีศึกษาตำบลหนองคาง อำเภอบัวชุมพรพิสัย จังหวัดศรีสะเกษ ได้เสนอว่าเป็นไปในทิศทางเดียวกันคือประชาชน ในชุมชนเกิดการเรียนรู้ในเชิงบูรณาการทั้งด้านสุขภาพ ด้านการเกษตร ด้านทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมฯ เกิดแผนพัฒนาสุขภาวะชุมชนโดยมีการจัดตั้งองค์กรชุมชนและเชื่อมประสานเครือข่ายเพื่อดำเนินงานตามแผนพัฒนาที่ชุมชนได้

ร่วมกำหนดขึ้น และบทบาทและหน้าที่ของทุนวัฒนธรรมที่มีผลต่อวิถีชีวิตเรื่อง การสร้างความยั่งยืน นอกจากจะเกิดกิจกรรมแล้ว เครือข่ายเองจะต้องมีส่วนร่วมในการรับผลประโยชน์ร่วมกัน อาจจะเป็นตัวเงินที่เกิดจากการขายผลิตภัณฑ์ชุมชนหรือประโยชน์จากการยกระดับเป็นชุมชนท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม และที่สำคัญชาวบ้านจะต้องทราบว่าการเข้าร่วมกิจกรรมจะเกิดผลดีตามมาได้อย่างไร

2. ผลการประเมินการจัดกิจกรรมการพัฒนาการจัดการเรียนการสอนโดยใช้กิจกรรมเป็นฐาน สำหรับนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ มีความพึงพอใจโดยเรียงลำดับ ความพอใจจากมากที่สุดไปน้อยที่สุด ดังนี้ ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจมากที่สุด คือ หลักสูตรเอื้ออำนวยต่อการเรียนรู้และพัฒนาความสามารถของท่านและความรู้หลังการฝึกอบรม ความสามารถในการถ่ายทอด/สื่อสาร/ความเข้าใจ น้อยที่สุด คือ ความรู้ก่อนฝึกอบรม ตามลำดับ อาจเป็นเพราะผู้เข้าร่วมขาดการเตรียมความพร้อมหรือไม่ได้รับข้อมูลพื้นฐานที่ชัดเจนก่อนการฝึกอบรม ทำให้ความรู้ก่อนเริ่มต้นอยู่ในระดับต่ำที่สุด เมื่อเทียบกับช่วงหลังฝึกอบรมที่มีความเข้าใจและความสามารถพัฒนาอย่างชัดเจน หลักสูตรที่เอื้ออำนวยและกิจกรรมที่มุ่งเน้นการพัฒนาทักษะระหว่างการอบรม ส่งผลให้ผู้เข้ารู้สึกพึงพอใจในผลลัพธ์ที่ได้รับมากกว่า นอกจากนี้ การเน้นถ่ายทอดหรือสื่อสารในระหว่างการฝึกอบรมอาจช่วยเสริมการเรียนรู้ แต่การเตรียมพื้นฐานก่อนเริ่มต้นควรได้รับการพัฒนาเพิ่มเติม เพื่อเพิ่มความมั่นใจและความพร้อมในระยะแรกของกิจกรรม สอดคล้องกับภริมา วิจิธาสิทธิกุลและชนินันท์ แยมขวัญยืน (2566) สำหรับความพึงพอใจนักศึกษา สาขาวิชาภาษาและการสื่อสาร คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ ชั้นปีที่ 3 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต พบว่า มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด อาจเชื่อมโยงจากการที่ผู้สอนได้ออกแบบกิจกรรมการเรียนรู้ผ่านการปฏิบัติ (Active Learning) โดยเฉพาะในสถานการณ์ที่มีความจำเป็นจะต้องจัดการเรียนการสอนแบบออนไลน์ ทำให้นักศึกษาสนใจกับสิ่งที่ตนเองกำลังเรียนรู้ได้ ทำงานร่วมกับเพื่อนในชั้นเรียน สอดคล้องกับการศึกษาของ ลัดดาวัลย์ สาระภัย (2560) ได้สำรวจความพึงพอใจของนักศึกษาในรายวิชาชีววิทยา เรื่อง การสังเคราะห์แสง ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5 ที่นำกระบวนการเรียนรู้ แบบกระตือรือร้น (Active Learning) มาใช้ในการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ ซึ่งพบว่า นักศึกษามีความพึงพอใจต่อการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ โดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด (Krajcovicova, B. & Capay, M. 2012)

องค์ความรู้ที่ได้จากการศึกษา

1. การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น การเลือกวัตถุดิบจากธรรมชาติในชุมชนหมายถึงผักพื้นบ้าน และวัตถุดิบที่หาได้ง่าย
2. กรรมวิธีการกินอาหารที่เข้มข้นการควบคุมแบบเรียบง่ายเน้นความสดใหม่ไม่จำเป็นต้องมีการใช้วัตถุดิบโดยตรง เช่น กะทิหรือส่วนผสมอื่น ๆ ที่ไม่จำเป็น
3. คำนึงว่าวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้าน อาหารแต่ละส่วนสะท้อนให้เห็นตามธรรมเนียมและเอกลักษณ์เฉพาะตัวของชุมชน
4. การอยู่ร่วมกับธรรมชาติ เน้นการใช้ทรัพยากรธรรมชาติอย่างคุ้มค่าและต่อเนื่อง โดยไม่สร้างมลพิษต่อสิ่งแวดล้อม
5. การเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง นักศึกษาได้พัฒนาทักษะการคิดวิเคราะห์และลงมือปฏิบัติเข้าใจความเชื่อมโยงระหว่างอาหารวัฒนธรรมและการบริการ
6. วิธีการกินอยู่อย่างสมดุล เพื่อความปลอดภัยเน้นวิธีการกินง่ายอยู่ง่าย ๆ ความเป็นอยู่ของคนในชุมชนและการพึ่งธรรมชาติเป็นหลัก

เอกสารอ้างอิง

- ทัศนีย์ นาคุณทรง, ประสพสุข ฤทธิเดช, สุชาดา หวังสิทธิเดช, บงกชรัตน์ ศุภเกสร, วารินทิพย์ ศรีกุลลา. (2559). การพัฒนารูปแบบอาหารพื้นบ้านอีสานสำหรับเด็กปฐมวัย.วารสารวิชาการ ฉบับพิเศษ ประจำปี 2559. 331-342.
- ณิชนน ภมรและพัชรีย์ ตันติวิภาวิน. (2563).การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านภาคเหนือตอนบนของไทย. วารสารรังสิตบัณฑิตศึกษาในกลุ่มธุรกิจและสังคมศาสตร์, 6(2), 28-44.
- ภริมา วินิธาสถิตยกุล และชนินันท์ แยมขวัญยืน. (2566). การพัฒนาผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนและความพึงพอใจในการเรียนวิชาภาษามือเพื่อการสื่อสารโดยใช้การเรียนรู้ผ่านการปฏิบัติ (Active Learning) ของนักศึกษา สาขาวิชาภาษาและการสื่อสาร คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ ชั้นปีที่ 3. บัณฑิตวิทยาลัย : มหาวิทยาลัยสวนดุสิต. วารสารวิชาการ การจัดการภาครัฐและเอกชน, 5(2), 93-105.
- ภาสกร นันทพานิช และคณะ. (2554). MBA Handbook : คู่มือสำหรับนักบริหารและนักศึกษาปริญญาโท. กรุงเทพฯ: ออฟเซ็ท จำกัด.

- ลัดดาวัลย์ สาระภัย. (2560). การพัฒนาผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนและพฤติกรรมการเรียนรู้ วิชาชีววิทยาเรื่อง การสังเคราะห์แสง ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 5 โดยใช้กระบวนการเรียนรู้ แบบกระตือรือร้น (Active Learning) บัณฑิตวิทยาลัย : มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม.
- ศรุตดา นิติวรการ. (2557). อาหารไทย: มรดกทางวัฒนธรรมของชาติ. วารสารวิชาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร, 5(1), 171-179.
- Festus, A. (2013). *Activity-Based Learning strategies in the mathematics classrooms*. Journal of Education and Practice, 4(3), 8-14.
- Krajcovicova, B. & Capay, M. (2012) *Project based education of computer science using cross-curricular relations*. Procedia-Social and Behavioral Sciences, 47, 54-61.
- Likert, R. (1967). *The Method of Constructing and Attitude Scale, in Attitude Theory and. Measurement*. New York: Wiley & Son.
- .