

การส่งเสริมภูมิปัญญาการผลิต “หม่า” ปลอดภัย

PROMOTION OF “MUM” PRODUCTION WISDOM

กาญจนา สุขบัว

KANJANA SUKBUA

ธัญรัตน์ ภูงค์ชัย

THANYARAT PHUCHONGCHAI

เดือนเพ็ญพร ชัยภักดี

DUANPANPORN CHAIPUGDEE

มหาวิทยาลัยราชภัฏชัยภูมิ

CHAIYAPHUM RAJABHAT UNIVERSITY

จังหวัดชัยภูมิ

CHAIYAPHUMPROVINCE

รับบทความ : 24 ธันวาคม 2562/รับแก้ไข : 26 มกราคม 2563/ตอบรับบทความ : 12 มกราคม 2563

Received : 24 December 2019/Revised : 26 January 2020/Accepted : 12 January 2020

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาประวัติความเป็นมา ต้นกำเนิดหม่าตามภูมิปัญญาท้องถิ่นของบ้านบัว 2) ศึกษากระบวนการผลิตและขั้นตอนการทำผลิตภัณฑ์หม่าด้วยภูมิปัญญาแบบดั้งเดิมของชุมชนบ้านบัว และ 3) หาแนวทางและส่งเสริมกระบวนการเตรียมวัตถุดิบ และขั้นตอนการผลิตผลิตภัณฑ์หม่าที่สะอาดถูกสุขลักษณะ ในขั้นตอนการผลิตตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย ด้วยการมีส่วนร่วมของชุมชนบ้านบัว อำเภอเกษตรสมบูรณ์ จังหวัดชัยภูมิ โดยทำการวิจัยเชิงคุณภาพ ด้วยวิธีการปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม กลุ่มตัวอย่างที่ศึกษา ได้แก่ ผู้เชี่ยวชาญด้านการผลิตหม่า และผู้ที่เกี่ยวข้องสนับสนุนจำนวน 25 คน เก็บข้อมูลด้วย วิธีการสำรวจ สัมภาษณ์ สันทนากลุ่มในการปฏิบัติการ และการบันทึกภาคสนามผลการวิจัย พบว่า 1) ประวัติความเป็นมาและต้นกำเนิดของหม่าบ้านบัว ได้ถูกเล่าต่อ ๆ กันมาโดยเมื่อก่อนชาวบ้านหรือนายพรานขึ้นไปล่าสัตว์ป่าบนภูเขาเขียว-ภูคิง ใช้เวลาเดินทางนานเป็นเดือน เมื่อล่าสัตว์ป่าได้เป็นจำนวนมาก จึงต้องหาวิธีการเก็บรักษาเนื้อสัตว์ไม่ให้เน่าเสีย และง่ายต่อการนำกลับบ้านด้วยวิธีการต่าง ๆ รวมถึงวิธีการนำเนื้อของสัตว์มีสับเป็นชิ้นผสมกระเทียม เกลือ ข้าวเหนียวที่พกดัดตัวไปด้วยบรรจุลงในกระเพาะหรือลำไส้ของสัตว์นั้น ๆ จึงเป็นที่มาเรียกว่า หม่า ซึ่งเป็นอาหารพื้นบ้าน ที่นิยมรับประทาน สืบมาตั้งแต่สมัยบรรพบุรุษมาจนถึงปัจจุบัน 2) กระบวนการผลิตและวิธีการทำหม่าด้วยภูมิปัญญาแบบดั้งเดิม พบว่า มีการเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่หาได้ในท้องถิ่น โดยไม่ได้คำนึงถึงการเลือกซื้อวัตถุดิบ หรือการดูแลรักษาอุปกรณ์ให้สะอาดเท่าที่ควร ซึ่งมีขั้นตอนในการผลิต 7 ขั้นตอน และวิธีการเก็บรักษาที่คล้ายกัน แต่มีความแตกต่างกันในเทคนิคและปริมาณการใช้วัตถุดิบ 3) แนวทางการส่งเสริมกระบวนการเตรียมวัตถุดิบ และขั้นตอนการทำผลิตภัณฑ์หม่าที่สะอาดถูกสุขลักษณะ พบว่า หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น สาธารณสุขอำเภอ

และพัฒนาชุมชน เป็นต้น ควรให้ความรู้เพิ่มเติมเกี่ยวกับการขอรับรองอาหารปลอดภัยจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) โดยนำหลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (Good manufacturing practice) มาเป็นเครื่องมือในการส่งเสริมกระบวนการทำผลิตภัณฑ์หม่าทุกล้วน

คำสำคัญ : การผลิตหม่า, การส่งเสริมภูมิปัญญา, อาหารปลอดภัย

ABSTRACT

This research aimed to 1) study the history of Mum, 2) study Mum's production process using the traditional wisdom and 3) promote raw material preparation and production processes for hygienic Mum in accordance with food safety standards with the participation of Ban Bua, Kaset Sombun District, Chaiyaphum Province. This qualitative research used the participatory action method. Samples were 25 Mum production experts and supporters. Data were collected by survey, interviews, group discussion and field note record. The results were as follows. 1) the history of Mum Ban Bua, since villagers or hunters went wild hunting on Phu Khao Khiao-PhuKhing for months, they had to keep meat from spoilage and make it easy to take home. So, meat was chopped into pieces, mixed with garlic, salt, sticky rice and packed into the stomach or intestines of that animal which was called Mum, 2) Mum production process using traditional wisdom, raw materials and equipment were available in the local area without considering the purchase of raw materials or maintaining the equipment as clean as possible. There were 7 steps and similar storage methods, but there are different in techniques and raw material consumption, and 3) the promotion of raw material preparation and production processes for hygienic Mum, relevant agencies should share and give knowledge about food safety certification from Food and Drug Administration by using Good Manufacturing Practice as a tool to promote Mum production process in every detail.

Keywords : Mum production, Promotion of wisdom, Food safety

บทนำ

วัฒนธรรมอาหารเป็นจุดแข็งของแต่ละประเทศเนื่องจากมีความเป็นอัตลักษณ์เฉพาะตัว เจ้าของวัฒนธรรมควรจะนำทุนทางวัฒนธรรมไปขยายผลต่อยอดเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจให้มีความโดดเด่นและสร้างคุณค่าทางสังคมถ่ายทอดไปยังลูกหลานให้เกิดความภาคภูมิใจในอนาคตต้องใช้เป็นโอกาสของการพัฒนาโภชนาการของคนไทยและการสร้างการแข่งขันกับนานาชาติ (Chandrasiri, 2014, p. 99) อาหารไทยมีเอกลักษณ์แตกต่างกันตามวัฒนธรรมท้องถิ่นดั้งเดิม ซึ่งภาคตะวันออกเฉียงเหนือ มีหม่าเป็นอาหารท้องถิ่นชาวบ้านรู้จักการแปรรูปจากเนื้อสัตว์แปรรูปถนอมอาหารตามภูมิปัญญาท้องถิ่นการส่งเสริม สนับสนุนให้ประชาชนมีความตระหนักรู้ นำทุนวัฒนธรรมที่มีภูมิปัญญาการถนอมอาหาร มาเสริมสร้างปัจจัยเอื้อต่อการบริโภคอาหารปลอดภัยและเป็นอาหารเพื่อสุขภาพในระดับชุมชนอย่างยั่งยืนได้จังหวัดชัยภูมิเป็นจังหวัดหนึ่งในภาคตะวันออกเฉียงเหนือที่มียุทธศาสตร์พัฒนาจังหวัดให้เป็นแหล่งผลิตผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นที่มีคุณภาพสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน จึงให้ความสำคัญของการอนุรักษ์ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นการผลิตที่ได้มาตรฐานและการบริโภคอาหารปลอดภัยพัฒนารูปแบบการจัดการความปลอดภัย

จากเนื้อสัตว์กระบวนการทุกขั้นตอนของการผลิตจากแหล่งผลิตในชุมชนที่ผลิตหม่าในจังหวัดชัยภูมิ เป็นการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ให้มันใจในการบริโภค โดยให้ชุมชนเข้ามามีส่วนร่วมการพัฒนาเพื่อกระตุ้นเศรษฐกิจโดยเน้นการพัฒนาจากชุมชนโดยชุมชนเพื่อชุมชนให้เข้มแข็งและสามารถอยู่ได้ด้วยตัวเอง พึ่งตนเองได้ การสนับสนุนให้เกิดสืบสานวัฒนธรรมอาหาร และการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารปลอดภัย “หม่า” ชุมชนให้ได้มาตรฐาน เพื่อเป็นการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนและเพิ่มมาตรฐานคุณภาพชีวิตของประชาชนให้เกิดการผลิตอาหารปลอดภัย FOOD SAFETY จากการสำรวจข้อมูลพื้นฐานในเบื้องต้นของชุมชนในจังหวัดชัยภูมิ พบว่า ประสบกับปัญหาด้านกระบวนการผลิตและมาตรฐานการผลิต ทำให้ผลิตภัณฑ์ชุมชนที่ได้มีคุณภาพไม่แน่นอน ไม่สามารถเก็บไว้ได้นาน (Community Development Provincial Office of Chaiyaphum, 2015, unpaged) คณะผู้วิจัยจึงได้เสนอโครงการวิจัยการส่งเสริมภูมิปัญญาการผลิตอาหาร “หม่า” ปลอดภัยให้ผู้ผลิตหม่ามีส่วนร่วมคิดแนวทางการใช้ภูมิปัญญาชาวบ้านผสมผสานความรู้เรื่องการผลิต “หม่า” ปลอดภัย สืบสานโครงการวิจัยจัดเวทีคืนความรู้สู่ชุมชน เป็นการฝังรากเหง้าวัฒนธรรมชุมชนให้คงอยู่ โดยชุมชนมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่องและยั่งยืนบนพื้นฐานของวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นอย่างภาคภูมิใจพร้อมนำไปสู่การสร้างพื้นที่ต้นแบบแห่งการเรียนรู้ทางวัฒนธรรมอาหารหม่าท้องถิ่นของจังหวัดชัยภูมิสืบต่อไป

วัตถุประสงค์การวิจัย

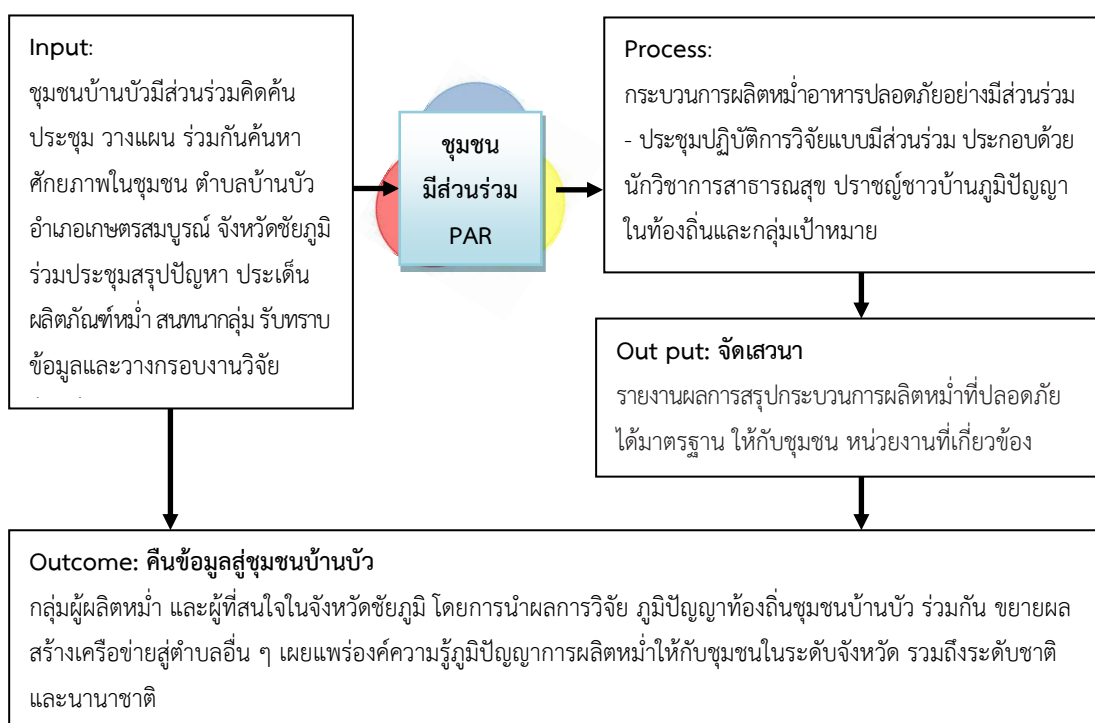
1. เพื่อศึกษาประวัติความเป็นมา ต้นกำเนิดหม่าตามภูมิปัญญาท้องถิ่นของบ้านบัว อำเภอกษัตริย์ศึก จังหวัดชัยภูมิ
2. เพื่อศึกษากระบวนการผลิตและขั้นตอนการทำผลิตภัณฑ์หม่าด้วยภูมิปัญญาแบบดั้งเดิมของชุมชนบ้านบัว อำเภอกษัตริย์ศึก จังหวัดชัยภูมิ
3. เพื่อหาแนวทางและส่งเสริมกระบวนการเตรียมวัตถุดิบ และขั้นตอนการผลิตผลิตภัณฑ์หม่าที่สะอาด ถูกสุขลักษณะในขั้นตอนการผลิต ตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย ด้วยการมีส่วนร่วมของชุมชนบ้านบัว อำเภอกษัตริย์ศึก จังหวัดชัยภูมิ

ประโยชน์การวิจัย

ผลการวิจัยนี้ ทำให้ชุมชนมีฐานข้อมูลเกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่นในรูปแบบลายลักษณ์อักษร ได้แก่ ประวัติ และขั้นตอนการผลิตหม่าในชุมชนบ้านบัว มีแนวทางการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตหม่าให้ได้คุณภาพตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารปลอดภัย รวมถึงการสร้างรายได้จากผลิตภัณฑ์หม่าในชุมชนสร้างความเข้มแข็งให้กับชุมชนบ้านบัว และเป็นชุมชนต้นแบบให้ชุมชนอื่นได้พัฒนาผลิตภัณฑ์ของตนเอง อันมีผลก่อให้เกิดการพัฒนาศักยภาพของชุมชน

กรอบแนวคิดในการวิจัย

การศึกษาเรื่อง การส่งเสริมภูมิปัญญาการผลิตอาหาร “หม่า” ปลอดภัย ได้ทำการศึกษาวิจัยมุ่งเน้นการมีส่วนร่วมของชุมชนโดยใช้กระบวนการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participatory action research) ในกระบวนการคิดวิเคราะห์และการปฏิบัติ ในประเด็นของประวัติความเป็นมา ต้นกำเนิดหม่าตามภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชนบ้านบัว กระบวนการผลิตหม่าที่ได้มาตรฐานอาหารปลอดภัยของชุมชน ขยายผลในการสร้างเครือข่ายเผยแพร่องค์ความรู้ภูมิปัญญาการผลิตหม่า จากการศึกษาค้นคว้าและรวบรวมเนื้อหาสาระสำคัญ จึงได้กำหนดกรอบแนวคิด ดังนี้



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดการวิจัย

วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยในครั้งนี้ เป็นรูปแบบการวิจัยเชิงคุณภาพ โดยใช้วิธีการปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participatory action research) มีขั้นตอนการดำเนินการวิจัย 3 ระยะดังนี้

ระยะที่ 1 ขั้นเตรียมการได้ดำเนินการศึกษาข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับประวัติความเป็นมา ต้นกำเนิดหม่า ตามภูมิปัญญาท้องถิ่นของบ้านบัว โดยวิธีการสัมภาษณ์และแบบสอบถามกับผู้รู้ประชาชนชาวบ้านด้านอาหาร จำนวน 5 คน และศึกษาขั้นตอนการผลิตหม่าตามภูมิปัญญาท้องถิ่น จากผู้ผลิตหม่าในชุมชน จำนวน 5 คน ตลอดจนประสานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ประกอบด้วย ประธานผู้ผลิตหม่า ผู้นำชุมชน องค์การบริหารส่วนตำบล บ้านบัวสาธารณสุขอำเภอเกษตรสมบูรณ์ สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอเกษตรสมบูรณ์ โรงพยาบาลชัยภูมิ

ระยะที่ 2 ขั้นการปฏิบัติการ ดำเนินการจัดประชุมปฏิบัติการ สันทนากลุ่มอย่างมีส่วนร่วม จำนวน 25 คน ประกอบด้วย 1) ผู้รู้ภูมิปัญญา ผู้เชี่ยวชาญด้านการผลิตหม่า 2) ผู้เกี่ยวข้องกับการผลิตหม่าได้แก่ประธานกลุ่มผลิตหม่า ชุมชนบ้านบัวและตัวแทนจากตำบลใกล้เคียงที่ประกอบอาชีพเกี่ยวกับหม่าทั้งด้านการจำหน่ายการแปรรูปหม่า เป็นอาหารรับประทานและ 3) ผู้ส่งเสริมประกอบด้วยบุคคลภาครัฐได้แก่นักวิชาการสาธารณสุข นักวิชาการพัฒนา ชุมชนตำบลบ้านบัว พัฒนาการอำเภอเกษตรสมบูรณ์นักโภชนาการ และผู้ที่เกี่ยวข้อง ร่วมกันวิเคราะห์ และแสดง ความคิดเห็นอภิปรายในประเด็นของประวัติความเป็นมา ต้นกำเนิดหม่าตามภูมิปัญญาท้องถิ่นของบ้านบัว ขั้นตอน การผลิตหม่าตามภูมิปัญญาท้องถิ่นแบบดั้งเดิมที่ได้มีการทำหม่ากันมา และกรรมวิธีการผลิตหม่าในปัจจุบัน ที่ถูกสุขลักษณะเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์หม่าให้มีความปลอดภัยของอาหารในชุมชน และร่วมหาแนวทางสรุปขั้นตอน กระบวนการเตรียมวัตถุดิบและวิธีการผลิตหม่าที่ได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย

ระยะที่ 3 ขึ้นสรุปผลและการส่งเสริม จัดเวทีคืนข้อมูลภูมิปัญญาการผลิตหม่าให้กับชุมชนบ้านบัว และชุมชนใกล้เคียงในอำเภอเกษตรสมบูรณ์จำนวน 100 คน โดยการจัดเสวนาร่วมกับนักวิชาการ ประกอบด้วย ผู้ประกอบการผลิตหม่า นักโภชนาการชำนาญการ สาธารณสุขอำเภอ พัฒนากรอำเภอ นายกองค์การบริหาร ส่วนตำบลบ้านบัว และนายอำเภอเกษตรสมบูรณ์ ในประเด็นองค์ความรู้ 1) ประวัติและความเป็นมาของหม่า 2) กระบวนการและขั้นตอนการผลิตหม่าในปัจจุบันและ 3) แนวทางการส่งเสริมการผลิตหม่าปลอดภัยให้ถูกสุขลักษณะ รวมถึงการแสดงนิทรรศการความรู้เกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของหม่า ขั้นตอนกรรมวิธีการทำหม่า และการแสดง ผลิตภัณฑ์การแปรรูปหม่าเป็นเมนูอาหารต่าง ๆ การจำหน่ายหม่า และผลิตภัณฑ์อื่น ๆ จากร้านค้าผู้ผลิตหม่า ในอำเภอเกษตรสมบูรณ์

การวิเคราะห์ข้อมูล

1. วิเคราะห์ข้อมูลด้วยการวิเคราะห์เนื้อหาตามประเด็นที่ค้นหาแล้วอธิบายความตีความและเรียบเรียง ตรวจสอบข้อมูลโดยการประชุมเชิงปฏิบัติการและหลักฐานอื่นๆ

3. วิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพโดยพรรณนาวิเคราะห์การจัดการองค์ความรู้ภูมิปัญญาชาวบ้านในการผลิตอาหารหม่าของชุมชนในจังหวัดชัยภูมิและเปรียบเทียบเชื่อมโยงความสัมพันธ์ของข้อมูลที่ได้จากสังเกตการสัมภาษณ์ การประชุมเชิงปฏิบัติการอย่างมีส่วนร่วมตรวจสอบความถูกต้องด้านเนื้อหาโดยใช้การประชุมสนทนากลุ่มย่อย ตามประเด็นของกระบวนการวิจัย

ผลการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ เป็นรูปแบบการวิจัยเชิงคุณภาพเพื่อศึกษาประวัติความเป็นมา ต้นกำเนิดหม่า กระบวนการเตรียม และขั้นตอนการผลิตหม่าด้วยภูมิปัญญาแบบดั้งเดิมและส่งเสริมกระบวนการและขั้นตอนการผลิตหม่าที่สัมพันธ์ กับมาตรฐานอาหารปลอดภัย โดยใช้วิธีการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบชุมชนมีส่วนร่วม (Participatory action research) ของชุมชนบ้านบัว อำเภอเกษตรสมบูรณ์ จังหวัดชัยภูมิจากการศึกษา พบว่า

1. การศึกษาข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของหม่า จากการสัมภาษณ์ผู้รู้ ปราชญ์ชาวบ้าน ตำบลบ้านบัว อำเภอเกษตรสมบูรณ์ จังหวัดชัยภูมิ จำนวน 10 คน ทำการรวบรวมข้อมูลประวัติความเป็นมาของหม่าบ้านบัว สรุปได้ว่าเมื่อร้อยกว่าปีก่อน ชาวบ้านหรือนายพรานได้ขึ้นไปล่าสัตว์บนภูเขาเขียว- ภูคิง อยู่แถบบ้านบัว อำเภอ เกษตรสมบูรณ์ จังหวัดชัยภูมิ ไปกันครั้งละ 2-3 คน หรือบางครั้งก็มากกว่านั้น ซึ่งต้องใช้เวลาเดินทางนาน 1-3 เดือน ในการเดินทางไป-กลับ ช่วงเวลานั้น สัตว์ป่ามีเยอะ เพราะการล่าสัตว์ยังไม่มากนัก สัตว์ป่าขนาดใหญ่ ๆ ก็มีมาก เช่น กระต๊อ กวาง สัตว์ที่เล็กลงมาก็มี เก้ง เลียงผา เมื่อล่าสัตว์ป่าได้เป็นจำนวนมาก ก็จะแบ่งทำอาหารกินอยู่บนเขา และก็แบ่งทำอาหารนอมอาหาร จึงหาวิธีการเก็บรักษาเนื้อสัตว์ไม่ให้เน่าเสียและง่ายต่อการนำกลับบ้านด้วยวิธีการต่าง ๆ เช่น ตัดให้เป็นก้อน ขนาด 1/2 กิโลกรัม ย่างให้สุกแห้ง รมควันนิดหน่อย เพื่อนำลงมาเก็บเอาไว้กินนาน ๆ เช่น เอาไว้แกง ทำน้ำพริกบ้าง รวมถึงวิธีการที่พรานนำเนื้อและตับของสัตว์ ในอัตราส่วนที่พอเหมาะสับเป็นชิ้นให้ละเอียด ผสมกระเทียมเกลือ ข้าวเหนียวที่พอกติดตัวไปด้วยคลุกให้เข้ากันบรรจุลงในกระเพาะหรือลำไส้ของสัตว์นั้น ๆ หรือนำใบตองกล้วยป่าหรือกระบอกไม้ไผ่มาบรรจุตามสภาพพื้นที่ภูเขา จึงเป็นที่มา เรียกว่า หม่า แล้วเตรียมใส่หอบ นำกลับมาบ้าน พอกลับมาถึงบ้าน พรานที่เป็นหัวหน้าก็จะแบ่งให้ลูกทีม เอาไว้รับประทานในครัวเรือน หรือบางครั้งก็เอาไปแลกเปลี่ยนกับชาวบ้านได้รับประทาน“หม่า” จึงเป็นอาหารพื้นบ้านที่นิยมรับประทานสืบมา ตั้งแต่สมัยบรรพบุรุษมาจนถึงปัจจุบัน (Kongnonkok, Interview, May 2018)

2. การศึกษากระบวนการผลิตและขั้นตอนการทำผลิตภัณฑ์หม่าด้วยภูมิปัญญาแบบดั้งเดิมของชุมชนบ้านบัว จากการสอบถามโดยวิธีการสัมภาษณ์ผู้ผลิตหม่าในชุมชน พบว่า มีวิธีการการผลิตหม่าตามภูมิปัญญาท้องถิ่นแบบดั้งเดิม ดังนี้ 1) การเตรียมอุปกรณ์ ได้แก่ มีดสแตนเลส เอาไว้หั่นและสับเนื้อวัว ตับและกระเทียมให้ละเอียดและใช้ตัดกระเพาะหมูเล็กหรือไส้เค็ม, เชียงไม้ใช้สำหรับรองการหั่นและสับเนื้อวัว ตับและกระเทียม รวมถึงใช้รองสำหรับการใช้สากทุบกระเพาะหมูให้ยี้ด, กะละมังสแตนเลส ใช้สำหรับผสมวัตถุดิบทั้งหมดให้เข้ากัน, สากใช้สำหรับทุบกระเพาะหมูให้ยี้ด, ไม้ก๊ัด ใช้สำหรับก๊ัดถุงกระเพาะเมื่อนำส่วนผสมของเนื้อใส่กระเพาะ หรือใช้ก๊ัดหัวท้ายของไส้, ด้ายขาวใช้สำหรับรัดถุงกระเพาะให้แน่นอีกครั้ง หลังจากที่ใช้ไม้ก๊ัดไว้แล้ว 2) ขั้นตอนการทำหม่า มีการเตรียมวัตถุดิบ ได้แก่ เนื้อวัวตับวัว เครื่องใน ได้มาจากการล่าสัตว์ เช่น วัว กวาง เก้ง เป็นต้น หลัง ๆ มา หาซื้อจากโรงฆ่าสัตว์ หรือร้านเชียงเนื้อทั่วไปโดยเลือกเอาเนื้อส่วนสะโพก หรือสันนอก นำไปล้างแล้วหั่นเป็นก้อนเอาส่วนที่เป็นไขมันและพังผืดออก นำเนื้อและตับมาสับให้ละเอียด จากนั้นปอกเปลือกกระเทียมกลีบและสับให้ละเอียด เตรียมข้าวเหนียวหนึ่งสุก นำมาแช่น้ำร้อนก่อนใส่ส่วนผสมและ ใส่ส่วนผสมที่เตรียมไว้ทั้งหมด ได้แก่ เนื้อวัวสับละเอียด ตับสับ กระเทียมสับ ข้าวเหนียวหนึ่ง เกลือ เครื่องปรุงรส นวดคล้าให้เข้ากัน จากนั้นนำกระเพาะหมู ซึ่งหาซื้อมาจากโรงฆ่าสัตว์ หรือร้านเชียงเนื้อทั่วไป ล้างทำความสะอาด โดยการแช่น้ำ 30 นาที ถึง 1 ชั่วโมง แล้วนำมาล้างด้วยน้ำเกลือ หรือน้ำมะนาว และนำมาล้างด้วยน้ำเปล่าหลาย ๆ ครั้ง และนำส่วนผสมทั้งหมดยัดเข้าไปในกระเพาะหมูให้แน่นแล้วใช้ไม้ก๊ัดและใช้เชือกฟางหรือด้ายขาวมัด นำไปตากแดด 3-4 วัน ผึ่งลมให้แห้ง และเก็บไว้รับประทาน

จัดประชุมปฏิบัติการ สนทนากลุ่มอย่างมีส่วนร่วมวิเคราะห์ และแสดงความคิดเห็นในประเด็น ขั้นตอนการผลิตหม่าในปัจจุบันให้ถูกสุขลักษณะ และพัฒนาจากวิธีการผลิตแบบดั้งเดิมที่มีอยู่แล้วให้มีความสะอาดปลอดภัยยิ่งขึ้น สามารถสรุปกระบวนการและขั้นตอนการผลิตหม่า ดังนี้

ขั้นตอนการเตรียมอุปกรณ์

1) มีดสแตนเลส เอาไว้หั่นเนื้อวัว ตับเป็นชิ้นเล็ก ๆ ก่อนนำไปบดในเครื่องบดละเอียด รวมถึงใช้ตัดกระเพาะหมูเล็กและไส้เค็ม ควรมีการทำความสะอาดก่อนการใช้งาน และหลังการใช้งานทำความสะอาดโดยการเก็บมาล้างทำความสะอาดเช็ดตากให้แห้ง

2) เชียงไม้ใช้สำหรับรองการหั่นเนื้อวัว ก่อนการใช้งานควรใช้ผ้าสะอาดเช็ด และหลังการใช้งานทำความสะอาดโดยใช้มีดขีดหน้าเชียงเอาเศษเนื้อที่ติดกับเชียงออกแล้วล้างทำความสะอาดเช็ดตากแดดให้แห้ง

3) กะละมังสแตนเลส ใช้สำหรับใส่วัตถุดิบที่ใช้เตรียม และวัตถุดิบทั้งหมดที่ปั่นผสมที่เข้ากันแล้ว เพื่อเตรียมการยัดใส่กระเพาะหมู ซึ่งควรมีการทำความสะอาดก่อนการใช้งาน และหลังการใช้งานทำความสะอาดโดยการเก็บมาล้างทำความสะอาดเช็ดตากให้แห้ง

4) สากใช้สำหรับทุบกระเพาะหมูให้ยี้ด ก่อนการใช้งานควรใช้ผ้าสะอาดเช็ด และหลังการใช้งานทำความสะอาดโดยการล้างทำความสะอาดเช็ดตากแดดให้แห้ง

5) ไม้ก๊ัด ใช้สำหรับก๊ัดถุงกระเพาะเมื่อนำส่วนผสมของเนื้อใส่กระเพาะแล้ว หรือใช้ก๊ัดหัวท้ายของไส้ที่ใส่ส่วนผสมของเนื้อยัดใส่เข้าไปแล้ว ซึ่งเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นในการทำหม่า ในปัจจุบันอาจจะมีการใช้อ้อยหรือไม่ได้ใช้ก็ได้ ส่วนใหญ่ก็จะใช้เชือกมัดกระเพาะหรือไส้หลังจากที่ยัดส่วนผสมเข้าไปแล้วอย่างเดียว

6) เชือกฟาง หรือด้ายขาวใช้สำหรับรัดถุงกระเพาะให้แน่นหลังจากที่นำส่วนผสมใส่ลงในกระเพาะหมูเรียบร้อยแล้ว

7) เครื่องบดเนื้อเป็นอุปกรณ์ที่ทำจากสแตนเลส ใช้บดส่วนผสมในการทำหม่ำ ได้แก่ เนื้อวัว ตับ และกระเทียมซึ่งก่อนใช้งานควรมีการทำความสะอาดเช็ดให้แห้ง เมื่อใช้แล้วควรใช้ล้างทำความสะอาดตามช่องที่ใส่ส่วนผสมลงไปบด ถอดอุปกรณ์ในส่วนที่สามารถถอดออกมาล้าง เพื่อไม่ให้มีเศษส่วนผสมติดค้างตามซอกที่วัตถุดิบมีการผ่านใช้ช่องของการบด เช็ดให้แห้งและควรใช้ความระมัดระวังในการทำความสะดวกโดยการปิดสวิทช์ไฟทุกครั้งหลังการใช้งาน

8) เครื่องผสมเป็นอุปกรณ์ที่ทำจากสแตนเลสมีลักษณะคล้ายอ่างและมีด้ามที่ใช้คนส่วนผสมให้เข้ากัน ซึ่งก่อนใช้งานควรมีการทำความสะอาดเช็ดให้แห้ง เมื่อใช้แล้วควรใช้ล้างทำความสะอาดช่องของส่วนผสมที่ใช้ เช็ดให้แห้ง และควรใช้ความระมัดระวังในการทำความสะดวกโดยการปิดสวิทช์ไฟทุกครั้งหลังการใช้งาน

การเตรียมวัตถุดิบ

1) เนื้อวัว เลือกซื้อจากร้านขายเนื้อที่ได้รับการรับรองจากโรงฆ่าสัตว์เชียงใหม่เนื้อสะอาดจากกรมปศุสัตว์ คัดเลือกเอาส่วนของสะโพก ล้างทำความสะอาดใส่ตะแกรงรอสระเด็ดยานแห้งหลังจากล้างทำความสะอาดแล้วก็แกะเอาส่วนที่เป็นเอ็น ไขมันหรือพังผืดออก หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ เตรียมเข้าเครื่องบด



ภาพที่ 2 การเตรียมเนื้อวัว

ที่มา : ถ่ายภาพเมื่อวันที่ 4 พฤษภาคม 2561 ณ บ้านบัว อำเภอเกษตรสมบูรณ์ จังหวัดชัยภูมิ

2) ตับสั่งซื้อจากร้านขายเนื้อประจำที่ได้รับการรับรองที่ได้รับการรับรองจากโรงฆ่าสัตว์เชียงใหม่เนื้อสะอาดจากกรมปศุสัตว์ ล้างทำความสะอาดด้วยน้ำเปล่า ทิ้งให้สะเด็ดน้ำ หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ เตรียมเข้าเครื่องบด



ภาพที่ 3 การเตรียมตับ

ที่มา : ถ่ายภาพเมื่อวันที่ 4 พฤษภาคม 2561 ณ บ้านบัว อำเภอเกษตรสมบูรณ์ จังหวัดชัยภูมิ

3) กระเพาะหมูเลือกซื้อจากร้านค้า หรือร้านจำหน่ายเนื้อ นำมาล้างทำความสะอาดด้วยน้ำเกลือ แล้วตามด้วยน้ำเปล่าหลาย ๆ ครั้งหรือแช่ด้วยน้ำส้มสายชู แล้วนำมาล้างผ่านน้ำเปล่าหลาย ๆ ครั้งนำกระเพาะหมู มา焯 โดยการใส่สากหรือค้อนทุบยัดให้บาง แล้วทำความสะอาดอีกครั้ง



ภาพที่ 4 วิธีการทำความสะอาดกระเพาะหมู

ที่มา : ถ่ายภาพเมื่อวันที่ 4 พฤษภาคม 2561 ณ บ้านบัว อำเภอเกษตรสมบูรณ์ จังหวัดชัยภูมิ

4) กระเทียม ใช้กระเทียมที่ปลูกขายในจังหวัดชัยภูมิหรือซื้อจากร้านค้าทั่วไป โดยการเลือกกระเทียม กลีบหัวใหญ่ ปอกเปลือก ล้างทำความสะอาดใส่ตะแกรงรอให้สะเด็ดน้ำจนแห้ง เตรียมใส่เครื่องบด



ภาพที่ 5 วิธีการเลือกและทำความสะอาดกระเทียม

ที่มา : ถ่ายภาพเมื่อวันที่ 4 พฤษภาคม 2561 ณ บ้านบัว อำเภอเกษตรสมบูรณ์ จังหวัดชัยภูมิ

5) ข้าวเหนียวนี้ โดยเตรียมตามสัดส่วนที่ต้องการ นำไปแช่น้ำร้อน ก่อนใส่ลงในส่วนผสมและเกลือ ใช้เกลือไอโอดีนที่หาซื้อตามร้านค้าทั่วไป



ภาพที่ 6 การเตรียมข้าวเหนียวและเกลือ

ที่มา : ถ่ายภาพเมื่อวันที่ 4 พฤษภาคม 2561 ณ บ้านบัว อำเภอเกษตรสมบูรณ์ จังหวัดชัยภูมิ

ขั้นตอนวิธีการผลิตหม่า

1) นำเนื้อวัว ที่เตรียมไว้มาใส่เครื่องบดให้ละเอียด เมื่อบดไปได้สักครึ่ง ใส่ตับที่เตรียมไว้ลงไปผสมกัน หลังจากนั้นนำกระเทียมที่เตรียมไว้ไปบดผสมกับเนื้อ และตับที่บดไปแล้ว



ภาพที่ 7 ขั้นตอนการบดเนื้อกับตับ

ที่มา : ถ่ายภาพเมื่อวันที่ 4 พฤษภาคม 2561 ณ บ้านบัว อำเภอเกษตรสมบูรณ์ จังหวัดชัยภูมิ

2) นำส่วนผสมเนื้อ ตับ กระเทียมที่บดแล้วใส่กะละมัง นำข้าวเหนียวหนึ่งขันน้ำร้อนแล้วใส่ในส่วนผสม เติมเกลือเครื่องปรุงรส นวดคลุกเคล้าให้เข้ากัน



ภาพที่ 8 ขั้นตอนการผสมเครื่องปรุงให้เข้ากัน

ที่มา : ถ่ายภาพเมื่อวันที่ 4 พฤษภาคม 2561 ณ บ้านบัว อำเภอเกษตรสมบูรณ์ จังหวัดชัยภูมิ

3) นำส่วนผสมทั้งหมดลงในเครื่องผสมใช้เวลาผสมในเครื่องผสมให้เนื้อเข้ากันประมาณ 20-30 นาที



ภาพที่ 9 การนวดส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน

ที่มา : ถ่ายภาพเมื่อวันที่ 4 พฤษภาคม 2561 ณ บ้านบัว อำเภอเกษตรสมบูรณ์ จังหวัดชัยภูมิ

4) ตักขึ้นมาจากเครื่องผสมใส่ชามอ่าง แล้วปั้นเป็นก้อนกลม ๆ ชั่งให้ได้ปริมาณ 250 กรัม บรรจุส่วนผสมของเนื้อที่ทำไว้ ใส่กระเพาะเล็กหมูที่ได้เตรียมไว้ อัดให้แน่นใช้ไม้กลัดข้างบนถุงกระเพาะหลังจากที่บรรจุใส่เรียบร้อยแล้ว และมัดด้วยเชือกหรือด้ายขาวให้แน่นแล้วใช้กรรไกรตัดกระเพาะส่วนที่เหลือจากการมัดนำไปตากแดด 1-2 ชั่วโมง ให้แห้งแล้วนำมาตากไว้ในร่มที่มีลมโกรกต่อ 3-4 วัน นำมาเก็บในโรงผลิตที่มีอากาศถ่ายเทสะดวก สามารถนำมาประกอบอาหารรับประทานหรือจำหน่าย



ภาพที่ 10 ขั้นตอนการบรรจุส่วนผสมของหม่ำ และการเก็บรักษา

ที่มา : ถ่ายภาพเมื่อวันที่ 4 พฤษภาคม 2561 ณ บ้านบัว อำเภอเกษตรสมบูรณ์ จังหวัดชัยภูมิ

3. แนวทางในการส่งเสริมกระบวนการเตรียมวัตถุดิบและวิธีการผลิตหม่ำที่ได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย จากการจัดประชุมเสวนาร่วมกับนักวิชาการ ประกอบด้วย ผู้ประกอบการผลิตหม่ำ นักโภชนาการชำนาญการ สาธารณสุขอำเภอ พัฒนาการอำเภอ นายกองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านบัว นายอำเภอเกษตรสมบูรณ์ ชาวบ้านชุมชนบ้านบัวและชุมชนใกล้เคียง จำนวน 100 คน พบว่า ผู้ผลิตหม่ำ ควรต้องให้ความสำคัญในขั้นตอนการผลิต

ไม่ว่าจะเป็นการเตรียมอุปกรณ์ การเตรียมวัตถุดิบ และวิธีทำแต่ละขั้นตอนที่มีความสะอาดปลอดภัย หน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรจัดอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับขั้นตอนการผลิตหม่าที่มีคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย ตลอดจนสัญลักษณ์ การปฏิบัติที่ดีของการผลิตให้กับผู้ผลิตหม่าและบุคคลทั่วไปที่สนใจ โดยการนำหลักการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ วิธีการปฏิบัติที่ดี (Good manufacturing practice : GMP) มาเป็นแนวทางการปรับปรุงกระบวนการผลิตหม่า ที่ทำอยู่ในปัจจุบันให้ถูกต้อง สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ ควรให้ความรู้เพิ่มเติมเกี่ยวกับการขอขึ้นทะเบียนรับรอง อาหารปลอดภัยจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา แนะนำให้ติดตามดำเนินการขอต่อทะเบียนรับรอง อาหารปลอดภัยจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เมื่อการรับรองผลิตภัณฑ์หมดอายุ และยังมีข้อเสนอเพิ่มเติม เพื่อเป็นแนวทางในการส่งเสริมผลิตภัณฑ์หม่าให้ได้มาตรฐานมากขึ้นในการจัดทำรูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่ระบุถึง ปริมาณส่วนประกอบของหม่า คุณค่าทางโภชนาการ หรือฉลากโภชนาการนอกจากนี้ยังมีการส่งเสริมภูมิปัญญา อาหารท้องถิ่น ไม่ให้สูญหายจากการแสดงนิทรรศการความรู้เกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของหม่า ขั้นตอนกรรมวิธี การทำหม่าที่ได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย แนวทางการผลิตอาหารให้ถูกสุขลักษณะตามหลักการผลิตอาหาร ตามหลักเกณฑ์วิธีการปฏิบัติที่ดี (Good manufacturing practice : GMP) และการแสดงผลิตภัณฑ์การแปรรูปหม่า เป็นเมนูอาหารต่าง ๆ การจำหน่ายผลิตภัณฑ์หม่าจากร้านค้าผู้ผลิตหม่าในชุมชนอำเภอเกษตรสมบูรณ์ จังหวัดชัยภูมิ

อภิปรายผล

จากผลการวิจัยเรื่อง การส่งเสริมภูมิปัญญาการผลิตอาหาร “หม่า” ปลอดภัย คณะผู้วิจัยได้ลงพื้นที่ วางแนวทางร่วมกับชุมชน และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ดำเนินการศึกษาประวัติความเป็นมาและต้นกำเนิด ของหม่าบ้านบัว ได้ถูกเล่าต่อ ๆ กันมาสรุปได้ว่า เมื่อก่อนชาวบ้านขึ้นไปล่าสัตว์ป่าบนภูเขายาว-ภูคิง ใช้เวลา เดินทางนานเป็นเดือน จึงต้องหาวิธีการเก็บรักษาเนื้อสัตว์ไม่ให้เน่าเสียโดยบรรจุลงในกระเพาะหรือลำไส้ของสัตว์ นากลับบ้าน จึงเป็นที่มาเรียกว่า หม่า ซึ่งเป็นไปตามที่สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอเกษตรสมบูรณ์ได้บันทึกไว้ในหนังสือคลังภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยได้เรียบเรียงข้อมูลจากปราชญ์ชาวบ้านเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของหม่าบ้านบัว ที่ระบุถึงการขึ้นไปล่าสัตว์ป่าและหาวิธีการเก็บรักษาเนื้อสัตว์ไม่ให้เน่าเสีย (Community Development Provincial Office of Kaset Sombun, 2015, p. 1) สำหรับขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบและวิธีการผลิตหม่า พบว่ามีการเตรียมวัตถุดิบ และอุปกรณ์ที่หาได้ในท้องถิ่น ซึ่งเป็นวิธีการถนอมอาหารแบบภูมิปัญญาแบบดั้งเดิม โดยมีขั้นตอนในการผลิต 7 ขั้นตอน ได้แก่ 1) นำเนื้อวัว ตับ ไปล้างทำความสะอาดหั่น เนื้อเอาส่วนที่เป็นไขมันออก และสับให้ละเอียด 2) ปอกเปลือกกระเทียมกลีบ และสับให้ละเอียด 3) เตรียมข้าวเหนียวนึ่งสุก นำมาแช่น้ำร้อนก่อนใส่ส่วนผสม 4) ใส่ส่วนผสมที่เตรียมไว้ทั้งหมด ได้แก่ เนื้อวัวสับละเอียด ตับสับ กระเทียมสับ ข้าวเหนียวนึ่ง เกลือ เครื่องปรุงรส นวดคล้าให้เข้ากัน 5) เตรียมกระเพาะเล็กหมู มาทำให้ยืดโดยใช้สาเกทุบ ๆ ให้ตัวกระเพาะอ่อน และขยาย แล้วล้างทำความสะอาด 6) นำส่วนผสมทั้งหมดยัดเข้าไป ในกระเพาะเล็กหมูให้แน่นแล้วให้ไม้กลัดและใช้เชือกฟางหรือด้ายขาวมัด และ 7) นำไปตากแดดพั้งลม ให้แห้ง และเก็บไว้รับประทานสดคล้องกับ พืชยูดา เจริญจิต (Charoenjit, 2019, online) ที่ได้อธิบายขั้นตอนวิธีการทำหม่าไว้ 5 ขั้นตอน ได้แก่ 1) เนื้อ ตับ ม้าม เข้าเครื่องบดให้ละเอียด 2) บดกระเทียมทั้งเปลือกให้ละเอียดแล้วเติมข้าวสุกลงไป คล้าให้ทั่ว จึงใส่ลงในเนื้อมด 3) เติมเกลือป่น ข้าวคั่ว ลงไปคล้ากับเนื้อขยำให้ทั่วกันจนเหนียว 4) ยัดเนื้อมดลงไปในไส้หมูแล้วใช้ด้ายหนา ๆ มัดเป็นข้อ ๆ และ 5) นำหม่าที่ได้ไปผึ่งลมไว้ในร่มให้แห้ง ซึ่งจะมีวิธีการทำที่คล้ายกัน แต่การมีความแตกต่างกันในวัตถุดิบและเทคนิคบางอย่างที่ใช้ไม่เหมือนกัน

แนวทางส่งเสริมและพัฒนากระบวนการผลิตหม่าของชุมชนบ้านบัว พบว่าผู้ผลิตหม่า ควรต้องให้ความสำคัญในขั้นตอนการผลิต ไม่ว่าจะเป็นการเตรียมอุปกรณ์ การเตรียมวัตถุดิบ และวิธีทำแต่ละขั้นตอนที่มีความสะอาดปลอดภัย หน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรจัดอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับขั้นตอนการผลิตหม่าที่มีคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย ตลอดจนสุขลักษณะการปฏิบัติที่ดีของการผลิตให้กับผู้ผลิตหม่าและบุคคลทั่วไปที่สนใจ โดยการนำหลักการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์วิธีการปฏิบัติที่ดี (Good manufacturing practice : GMP) มาเป็นแนวทางการปรับปรุงกระบวนการผลิตหม่าที่ทำอยู่ในปัจจุบันให้ถูกต้อง สอดคล้องกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (Food and Drug Administration, 2012, online) ที่ได้จัดทำคู่มือสำหรับผู้ประกอบการที่ดำเนินการผลิต และจำหน่ายอาหารให้ถูกสุขลักษณะและปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค นอกจากนี้สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ ควรให้ความรู้เพิ่มเติมเกี่ยวกับการขอขึ้นทะเบียนรับรองอาหารปลอดภัยจากสำนักงานอาหารและยาแนะนำให้ติดตามระยะเวลาและดำเนินการขอต่อทะเบียนรับรองอาหารปลอดภัยจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เมื่อการรับรองผลิตภัณฑ์หมดอายุเพื่อเป็นแนวทางในการส่งเสริมผลิตภัณฑ์หม่าให้ได้มาตรฐานมากขึ้น

ข้อเสนอแนะ

โครงการวิจัย เรื่อง การส่งเสริมภูมิปัญญาการผลิตอาหาร “หม่า” ปลอดภัย ได้รับทุนสนับสนุนจากสำนักวิจัยแห่งชาติ (วช.) และได้รับความร่วมมือเป็นอย่างดีจากผู้ผลิตและผู้ประกอบการหม่า ประชาชนชาวบ้าน และผู้นำชุมชน รวมถึงหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ มหาวิทยาลัยราชภัฏชัยภูมิ องค์การบริหารส่วนตำบลบ้านบัว สาธารณสุขอำเภอเกษตรสมบูรณ์ สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอเกษตรสมบูรณ์ โรงพยาบาลชัยภูมิ นับว่าเป็นโครงการที่ดำเนินการได้ตามวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้ ซึ่งข้อมูลที่ได้จากการวิจัย สามารถพัฒนานำผลการวิจัยไปใช้ได้ ดังนี้

1. ผู้ผลิตและชุมชนตระหนัก และทราบถึงกระบวนการผลิตหม่าที่ถูกต้องเพื่อเตรียมความพร้อมเข้าสู่มาตรฐานอาหารปลอดภัย และเป็นการคงไว้ซึ่งภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น “หม่า” ไม่ให้สูญหาย
2. คณะผู้วิจัยได้ดำเนินการสรุปผลการวิจัย และได้เผยแพร่ในลักษณะการจัดนิทรรศการ ให้ประชาชนที่สนใจได้รู้จักหม่า และขั้นตอนการทำหม่าทั้งในระดับจังหวัด ระดับชาติและนานาชาติ รวมถึงได้จัดทำเอกสาร “หม่าบ้านบัว” รายละเอียดเกี่ยวกับประวัติความเป็นมา ตลอดจนวิธีการผลิตหม่าอย่างถูกสุขลักษณะ ไว้เป็นข้อมูลพื้นฐานสำหรับชุมชน สถานศึกษา หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และผู้ที่สนใจใช้ในการศึกษาต่อไป

ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

1. จากการศึกษาครั้งนี้ ได้ทำให้ทราบถึงความต้องการของผู้ผลิตหม่าในชุมชน ถึงการพัฒนาผลิตภัณฑ์หม่าให้มีมูลค่าเพิ่มขึ้น ควรมีการจัดทำรายละเอียด ส่วนประกอบของหม่า ตลอดจนการวิเคราะห์หาค่าทางโภชนาการ เพื่อจัดทำสลากอาหารที่แสดงถึงคุณค่าทางโภชนาการ บนบรรจุภัณฑ์ เพิ่มเติมนอกเหนือจากชื่อร้านของผู้ผลิต และจำหน่าย ให้เป็นเอกลักษณ์ของหม่าบ้านบัว
2. ควรทำการศึกษาและพัฒนาการแปรรูปผลิตภัณฑ์หม่าให้เป็นเมนูอาหารเพื่อสุขภาพที่มีความหลากหลาย เพื่อเป็นทางเลือกในการส่งเสริมการบริโภคที่สุกสะอาดและปลอดภัย
3. ควรทำการศึกษาและพัฒนาผลิตภัณฑ์หม่าที่ในเชิงพาณิชย์ เพื่อเพิ่มช่องทางการจำหน่าย

กิตติกรรมประกาศ

คณะผู้วิจัย ขอขอบคุณสำนักงานคณะกรรมการการวิจัยแห่งชาติ (วช.) ที่ให้การสนับสนุนทุนวิจัยสัญญาทุนเลขที่ 256108A1280002 ในการศึกษาวิจัย ขอขอบคุณ ชาวบ้านชุมชนบ้านบัว องค์การบริหารส่วนตำบลบ้านบัว สำนักงานสาธารณสุขอำเภอเกษตรสมบูรณ์ สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอเกษตรสมบูรณ์ ฝ่ายโภชนาการโรงพยาบาลชัยภูมิ และสำนักวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏชัยภูมิ ที่สนับสนุนและอำนวยความสะดวกให้ข้อมูลในการลงพื้นที่เก็บข้อมูลในการดำเนินงานวิจัยให้บรรลุตามวัตถุประสงค์และขอบคุณคณาจารย์ที่ให้คำปรึกษาและผู้ที่เกี่ยวข้องทุกท่าน ที่ให้คำแนะนำช่วยเหลือในการทำวิจัย ตลอดจนบุคคลที่ไม่ได้กล่าว ณ ที่นี้ ที่มีส่วนช่วยให้การดำเนินงานวิจัยฉบับนี้สำเร็จลุล่วงได้ด้วยดี

เอกสารอ้างอิง

- Chandrasiri, W. (2014). *Thai Food Culture: Another Power to the ASEAN Community*. Retrieved October 2, 2017, from <http://humaneco.stou.ac.th/UploadedFile/Title%20HE%20Journal%2011.pdf> (In Thai)
- Charoenjit, P. (2019). *Technology Chaoban: MUM MUM*. Retrieved October 30, 2019, from https://www.technologychaoban.com/bullet-news-today/article_72646 (In Thai)
- Community Development Provincial Office of Chaiyaphum, (2015). *Chaiyaphum Provincial Development Strategy*. Chaiyaphum : Ministry of the Interior. (In Thai)
- Community Development Provincial Office of KasetSombun. (2015). *Local Knowledge Library*. Chaiyaphum : Ministry of the Interior. (In Thai)
- Food and Drug Administration (2012). *Guide to inspecting food production sites in accordance with general hygiene standards* (2nd ed.). Bangkok : Bureau of food, Ministry of Public Health. (In Thai)
- Kongnonkok, S., Mr. (2018, 9 May.) Inhabitant of Ban Bua Subdistrict KasetSombun District Chaiyaphum. *Interview*. (In Thai)
- Phongphit, S. (1993). *Folk wisdom and rural development*. Bangkok : Panya Foundation. (In Thai)

ผู้เขียนบทความ

อาจารย์กาญจนา สุขบัว

ตำแหน่ง อาจารย์ คณะศิลปศาสตร์และวิทยาศาสตร์

E-mail: kanjana.j@hotmail.com

อาจารย์ธีรธรรม ฤกษ์ชัย

ตำแหน่ง อาจารย์คณะพยาบาลศาสตร์

อาจารย์ ดร.เดือนเพ็ญพร ชัยภักดี

ตำแหน่ง อาจารย์คณะครุศาสตร์

มหาวิทยาลัยราชภัฏชัยภูมิ อาคาร 4 ชั้น 1

ถนนชัยภูมิ-ตาดโตน ตำบลนาฝาย อำเภอเมืองชัยภูมิ

จังหวัดชัยภูมิ 36000