

การศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำชาข้าวเหนียวดำลิ้มผั่วด้วยกระบวนการวิศวกรสังคม
ของสโมสรนักศึกษาคณะครุศาสตร์และการพัฒนามนุษย์ มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ
Study of Local Wisdom in Producing Luem Phua Black Glutinous Rice Tea
through the Social Engineer Process by the Student Club
of the Faculty of Education and Human Development, Sisaket Rajabhat University

ธนพล ป่องแก้ว^{1*}, เอนก ศรีภพ², ธีรพัฒน์ ผงกุล³, ปิณณธร บัวทอง⁴, ชนะชัย นิยมการ⁵,
นพพล นาคยอง⁶, อานนท์ พรหมสำลี⁷, พีรพัฒน์ โพธิวัฒน์⁸, ยศพนธ์ ชัยบุตร⁹ และ ธันยพงศ์ สารรัตน์¹⁰
Thanapon Pongkaew^{1*}, A-nek Sriphob², Teerapat Pongkula³, Pannathon Buathong⁴,
Chanachai Niyomkan⁵, Nopphon Nakkyong⁶, Arnon Promsomlee⁷,
Peerapat Phothiwat⁸, Yodsaphol chaibut⁹, Thanyapong Sararat¹⁰

^{1,2,3,4,5,6,7,8,9,10} คณะครุศาสตร์และการพัฒนามนุษย์ มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ

^{1,2,3,4,5,6,7,8,9,10} Faculty of Education and Human Development, Sisaket Rajabhat University

* Corresponding email: stu6612258105@sskru.ac.th

Received: 10 เมษายน 2569; Revised: 24 เมษายน 2569; Accepted: 27 เมษายน 2569

บทคัดย่อ

บทความนี้ศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำชาข้าวเหนียวดำลิ้มผั่วด้วยกระบวนการวิศวกรสังคมของสโมสรนักศึกษา คณะครุศาสตร์และการพัฒนามนุษย์ มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ โดยเน้นศึกษาประวัติความเป็นมา ที่มาและการก่อเกิด ภูมิปัญญาท้องถิ่น ฐานความคิด เหตุผลความจำเป็น ความรู้ความชำนาญ และทักษะในการทำชาข้าวเหนียวดำลิ้มผั่ว ตลอดจนวิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญาไปสู่ชุมชนรุ่นหลัง โดยใช้ระเบียบวิธีวิจัยเชิงคุณภาพ เครื่องมือในการวิจัย คือ เอกสาร การสัมภาษณ์ การสนทนา การสังเกตการณ์ ผ่านกระบวนการวิศวกรสังคมโดยใช้เครื่องมือ 5 ชนิด ที่จะฝึกนักศึกษาให้เป็น นักคิด นักสื่อสาร นักประสาน และนักสร้างนวัตกรรม ผลการวิจัยพบว่า จากการใช้ทักษะวิศวกรสังคมผ่าน 5 เครื่องมือ คือ 1.ฟ้าประทาน (สำรวจบริบทปัญหาชุมชน) 2.นาฬิกาชีวิต (หาคนร่วมมือ) 3.ไหม้ไลน์พัฒนาการ (พัฒนาการของ ประวัติศาสตร์ชุมชน อาชีพปลูกข้าว) 4.ไหม้ไลน์กระบวนการ (กระบวนการแปรรูปชาข้าวเหนียวดำลิ้มผั่ว) และ 5.M.I.C.Model เพื่อการพัฒนาท้องถิ่น (เน้นการยกระดับ ปรับปรุง และสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์)

จึงกล่าวได้ว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำชาข้าวเหนียวดำลิ้มผั่ว เป็นองค์ความรู้ ความชำนาญในการผลิตสินค้าที่ เกิดจากการคิดค้น ทดลอง ลองผิดลองถูกและสั่งสมความรู้เพิ่มขึ้นจากบุคคลไปสู่ครอบครัวและชุมชน มีกระบวนการ ถ่ายทอดสืบต่อกันมาจนถึงปัจจุบัน โดยการใช้ต้นทุนวัตถุดิบในชุมชน ร่วมกันทุนทางสิ่งแวดล้อม เศรษฐกิจ วัฒนธรรม และ ทุนทางสังคม นำไปสู่การพึ่งตนเองและการเพิ่มรายได้ให้ชุมชน การทำชาข้าวเหนียวดำลิ้มผั่ว พัฒนามาจากการทำน้ำ

ข้าวต้มสำหรับผู้สูงอายุ โดยปรับเปลี่ยนให้เข้ากับบริบทและความนิยมของคนทุกเพศทุกวัยจนกลายเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีกลิ่นหอม ชวนรับประทาน มีประโยชน์คือ ช่วยบำรุงสมอง ป้องกันโรคเหน็บชา และช่วยเรื่องระบบขับถ่าย เหมาะกับคนทุกเพศทุกวัย ผ่านการถ่ายทอดโดยการฝึกอบรมแบบเป็นทางการเข้าร่วมผสมผสานด้วย

คำสำคัญ: ภูมิปัญญาท้องถิ่น, ข้าวเหนียวดำลิ้มผั่ว, วิศวกรสังคม

ABSTRACT

This article examines local wisdom in producing Luem Phua, Black Glutinous Rice Tea through a social engineering process conducted by the Student Club of the Faculty of Education and Human Development at Sisaket Rajabhat University. The study focuses on its historical background, origins, conceptual foundations, necessity, knowledge, expertise, and skills involved in the production process, as well as the transmission of this local wisdom to younger generations. A qualitative research methodology was employed, utilizing document analysis, interviews, discussions, and observations, implemented through a social engineering framework with five tools designed to develop students into thinkers, communicators, coordinators, and innovators. The findings reveal that the application of these five tools—(1) “Heaven-sent” (community context and problem exploration), (2) “Life Clock” (identifying collaborators), (3) developmental timeline (community history and rice farming evolution), (4) process timeline (production process of black glutinous rice tea), and (5) the M.I.C. Model for local development (emphasizing product enhancement, improvement, and innovation)

This local wisdom represents accumulated knowledge and expertise derived from experimentation and continuous learning, passed down from individuals to families and communities. The process integrates local raw materials with environmental, economic, cultural, and social capital, leading to self-reliance and increased community income. Originally developed from rice porridge water for the elderly, it has been adapted to suit people of all ages, resulting in a fragrant, appealing, and beneficial product that supports brain health, helps prevent beriberi, and aids digestion, and is transmitted through formal training combined with integrated learning approaches.

Keywords: Local wisdom, Luem Phua Black Glutinous Rice Tea, Social Engineering

บทนำ

การดำเนินนโยบายของรัฐบาลเพื่อดำเนินการฟื้นฟูและกระตุ้นเศรษฐกิจของประเทศพร้อมทั้งกำหนดยุทธศาสตร์การพัฒนาประเทศใหม่ โดยให้ความเข้มแข็งและเติบโตอย่างมีเสถียรภาพควบคู่ไปกับการสร้างความเข้มแข็งของเศรษฐกิจระดับรากหญ้าและระดับสากล พร้อมทั้งการสร้างความเชื่อมโยงกับเศรษฐกิจโลกอย่างรู้เท่าทันบนพื้นฐานของการพึ่งพา

ตนเองอย่างมีศักดิ์ศรีที่จะนำไปสู่การแก้ปัญหาความยากจนและเสริมสร้างความอยู่ดีมีสุขของคนไทยอย่างยั่งยืน มีนโยบายเร่งด่วนที่เป็นปัญหาระดับรากหญ้าและหลักประกันสังคม เป็นเรื่องคิดใหม่เพื่อแก้ปัญหาความยากจนให้แก่ประชาชนส่วนใหญ่ของประเทศภายใต้แนวทางการลดภาระค่าใช้จ่าย สร้างงาน สร้างรายได้ และกระจายโอกาสให้แก่ประชาชน สามารถแสวงหาแนวทางในการพัฒนาตนเองอย่างเหมาะสมและต่อเนื่อง (พอพันธ์ อุยยานนท์, 2567: 35-36) การดำเนินตามนโยบายดังกล่าวมุ่งแก้ปัญหาอย่างบูรณาการ พร้อมทั้งการเสริมสร้างศักยภาพและความเข้มแข็งของประชาชน และชุมชนให้สามารถพึ่งตนเองและมีส่วนร่วมในการพัฒนาชุมชนท้องถิ่นอย่างเป็นองค์กรรวม และยั่งยืน เพื่อให้มีรายได้และเศรษฐกิจของครัวเรือน มีความเข้มแข็ง สามารถกลับมาเข้ารับการช่วยเหลือจากภาครัฐตามแผนงานปกติต่อไปได้ จึงควรสนับสนุนการดำเนินงานอย่างต่อเนื่องและสมควรปรับปรุงการดำเนินงานให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น (จอห์น ฮาวกินส์, 2568 (เขียน) คุณกร วาณิชวิรุฬห์ (แปล), 2568: 39)

เรื่องภูมิปัญญาท้องถิ่นและกระบวนการเรียนรู้ของชาวบ้านไทย รวมถึงอีกหลายแง่มุมของภูมิปัญญาไทยกำลังได้รับความสนใจมากขึ้นทุกขณะ และเป็นองค์ประกอบสำคัญของนโยบายหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ หรือ OTOP และเชื่อมโยงกับ Soft Power เช่น นาฏศิลป์ไทย อาหารไทย มวยไทย ภาพยนตร์ไทย ศิลปะการต่อสู้ของไทย เป็นต้น (เทิดชาย ช่วยบำรุง, 2567) เพราะการพัฒนาเศรษฐกิจ สังคมกระแสหลัก ที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงวิถีการดำเนินชีวิตของคนในสังคมอย่างมากมาย เกิดปัญหาต่างๆ อย่างไม่หยุดหย่อน ทั้งนี้เพราะการนำความคิด ความรู้ วัตถุ วิธีการต่างๆ ที่เรียกรวมขึ้นต้นว่า “ภูมิปัญญาสมัยใหม่” มาใช้กับคนที่อยู่มานานกับภูมิปัญญาที่สั่งสมของผู้คนไม่สานสอดคล้องกัน ความสับสน ความขัดแย้งจึงเกิดขึ้นนานาประการ ประกอบกับระบบการศึกษาแผนใหม่ที่ไม่สอดคล้องกับวิถีชีวิตของชาวบ้าน จึงเป็นปัจจัยหนึ่งที่มีส่วนทำให้ภูมิปัญญาดั้งเดิมสูญหายไป การที่จะก้าวไปข้างหน้าอย่างสมดุลจึงต้องหันมาทำความเข้าใจภูมิปัญญาท้องถิ่น และจะต้องหันมาทำความเข้าใจภูมิปัญญาท้องถิ่นและต้องเรียนรู้ที่จะรับของใหม่มาปรับใช้ให้เข้ากับของเดิมที่มีไว้ในวัฒนธรรมของเรา (มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมราช, 2568: 65 และ นันธวัช นุนารณ, 2560: 17)

ในช่วงเวลาที่ผ่านมา เรื่องภูมิปัญญาได้รับความสำคัญและได้รับการยกระดับคุณค่าให้สูงขึ้นอย่างกว้างขวาง แต่ส่วนใหญ่ยังอยู่ในขั้นปลูกจิตสำนึก สร้างความตื่นตัวและตระหนักในคุณค่า แต่การเปลี่ยนแปลงภูมิปัญญาไทยมาสู่การเป็นองค์ความรู้ที่ผ่านการเลือกสรรกลั่นกรองแล้ว จัดเป็นระบบเพื่อให้เกิดความสะดวกต่อการเรียนรู้ การศึกษาค้นคว้ายังเป็นเรื่องที่จะต้องพัฒนาอีกมาก การพัฒนาตนเองและพึ่งตนเองทางเศรษฐกิจได้นั้นจะต้องอาศัยภูมิปัญญาของแต่ละท้องถิ่นนั้น การผลิตบนรากฐานของภูมิปัญญาท้องถิ่นจะเป็นการผลิตสินค้าชุมชนที่สามารถทำได้เองและต่อเนื่อง ซึ่งจะทำให้เกิดการพึ่งตนเองได้ในที่สุด ซึ่งภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เป็นกรณีศึกษาในครั้งนี้ยังไม่มีมีการเผยแพร่ข้อมูลอย่างเป็นระบบ ไม่มีการบันทึกไว้เป็นหลักฐาน ตลอดจนเด็กและเยาวชนรุ่นใหม่ไม่ให้ความสนใจ ไม่มีการศึกษาในรายละเอียดโดยเฉพาะอย่างยิ่งการศึกษาเชิงลึก ที่อาจทำให้มีข้อมูลที่เป็นประโยชน์และเป็นตัวอย่างแก่ชุมชนอื่นในการไปพัฒนาสินค้าชุมชนของตนให้ก้าวหน้าขึ้นไปเรื่อยๆ จนสามารถเป็นสินค้าชุมชนที่ส่งออกไปยังชุมชนอื่นและตลาดโลก (มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมราช, 2567: 26) ดังกล่าวแสดงให้เห็นถึงนโยบายของรัฐเรื่องการพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อสร้างมูลค่าท้องถิ่นเพื่อสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจได้เป็นอย่างดี

ข้าว เป็นธัญพืชหนึ่งที่มีความสำคัญต่อชาวโลกมานับพันปี โดยเป็นเครื่องหล่อเลี้ยงชีวิตคนส่วนใหญ่และเป็นอาหารหลักของประชากรกว่าครึ่งโลก จึงเป็นเหตุให้มีเรื่องราวเกี่ยวกับการพัฒนาอันยาวนาน สำหรับประเทศไทยข้าวเป็นพืชที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมไทยทั้งด้านความเป็นอยู่ ประเพณีและพิธีกรรมต่างๆ ดังเช่นที่ชาวไทยทุกคนได้ยินคำว่า “ในน้ำมีปลา ในนามีข้าว” “ตำข้าวสารกรอกหม้อ” “บุญข้าวสาก” “บุญข้าวประดับดิน” และ “บุญข้าวจี” เป็นต้น ส่วนในพื้นที่

ภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทย ชาวบ้านจะเก็บข้าวป่าที่ขึ้นอยู่ทั่วไปมาบริโภคตามฤดูกาล เมื่อหมดฤดูก็หันมาบริโภคพืชชนิดอื่นแทน ได้แก่ เผือก มัน เป็นต้น ต่อมาประชากรเพิ่มขึ้น ความอุดมสมบูรณ์ลดลง ข้าวป่ามีไม่เพียงพอกับความต้องการ ชาวบ้านจึงคิดปลูกข้าวเพื่อนำมาบริโภคแทน โดยปลูกในบริเวณสองข้างของลำธารน้ำ ซึ่งปลูกในรูปของนาหว่านและนาดำ ส่งผลให้เกิดวัฒนธรรมการแปรรูปข้าวเป็นอาหารที่หลากหลาย เช่น ขนมจีน ข้าวเม่า นางเล็ด กาละแม เพื่อนำมาร่วมบุญของท้องถิ่น (ธิดา สารยา, 2542: 21) รวมถึงการพัฒนาเป็นเครื่องดื่มประเภทต่างๆ โดยเฉพาะ “ชา” ที่นับได้ว่าเป็นเครื่องดื่มยอดนิยมอีกชนิดหนึ่งที่ไม่แพ้ “กาแฟ” ซึ่งบางชนิดยังมีสรรพคุณทางยาที่สามารถใช้รักษาโรคต่างๆ ได้อีกด้วย (พินิจ จันทร, 2565: 25) ซึ่งสรรพคุณของชาข้าวคือ เป็นเครื่องดื่มสำหรับดื่มเพื่อผ่อนคลาย สรรพคุณเด่นคือ ช่วยลดระดับน้ำตาลในเลือด ลดความดันโลหิต บำรุงผิวพรรณ ด้านอนุมูลอิสระ ช่วยให้หลับสบาย และทำให้อารมณ์ผ่อนคลายจากกลิ่นหอมของข้าวคั่ว (พินิจ จันทร, 2565: 57 และเฉลิมวงศ์ เจริญสุข (บรรณาธิการ), 2547: 3) กอปรกับพื้นที่ของอำเภอเมืองจันทร์ เป็นส่วนหนึ่งของลุ่มน้ำห้วยทับทัน และเป็นพื้นที่นาตามลุ่มน้ำ เหมาะแก่การปลูกข้าว โดยชุมชนแถบนี้นิยมปลูกข้าวหอมมะลิ 105 และพันธุ์ กข 15 รวมถึงข้าวสายพันธุ์อื่นๆ อีก (ชุดิมา เมฆวัน, 2564ก: 2 และชุดิมา เมฆวัน, 2564ข: 11) โดยเฉพาะชนิดพันธุ์ข้าวเหนียวดำลิ้มผัวหรือข้าวกำลิ้มผัว ที่มีเมล็ดใหญ่ทั้งใบและลำต้นสีดำ เป็นข้าวเหนียวดำที่มีคุณภาพดี รับประทานอร่อย เหนียวนุ่ม ถูกนำไปใช้ประโยชน์ คือ การจำหน่ายเป็นเมล็ดพันธุ์และนำไปแปรรูปเป็นขนม นางเล็ดของของหวานได้ รวมถึงเครื่องดื่มประเภท “ชาร้อน” “ชาเย็นผสมนม” หรือ “ชามะนาว” ตามความชอบของผู้บริโภค ซึ่งสโมสรนักศึกษาคณะครุศาสตร์และการพัฒนามนุษย์ มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ สนใจที่จะพัฒนาองค์ความรู้ในท้องถิ่น โดยนักศึกษาเล็งเห็นว่า ข้าวเหนียวดำลิ้มผัว เป็นพืชสำคัญในท้องถิ่นที่ควรนำมาแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่า เพราะผลิตภัณฑ์จากข้าวในการรับรู้และรสนิยมของคนรุ่นใหม่ก็มีมากขึ้น ซึ่งการศึกษาครั้งนี้ให้ความสำคัญกับกระบวนการพัฒนานักศึกษาโดยเฉพาะผู้นำนักศึกษาสังกัดสโมสรนักศึกษาคณะครุศาสตร์และการพัฒนามนุษย์ มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ ด้วยทักษะวิศวกรสังคมผ่าน 5 เครื่องมือ คือ ฟ้าประทาน นาฬิกาชีวิต ไทม์ไลน์พัฒนาการ ไทม์ไลน์กระบวนการ และ M.I.C.Model เพื่อการพัฒนาท้องถิ่น เพื่อสำรวจพันธุ์ข้าวพื้นเมืองของเกษตรกรในชุมชนอำเภอเมืองจันทร์ จังหวัดศรีสะเกษ จากโครงการวิศวกรระดับนวัตกรรมชุมชนผ่านกระบวนการวิศวกรสังคมเพื่อพัฒนาครูนวัตกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ ในพื้นที่ชุมชนแถบลุ่มน้ำห้วยทับทัน ที่มีการอนุรักษ์พันธุ์และมีการปลูกมาอย่างต่อเนื่องจนถึงปัจจุบัน รวบรวมภูมิปัญญาท้องถิ่นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากข้าวพันธุ์พื้นเมืองดังกล่าว เพื่อเป็นองค์ความรู้ในการเผยแพร่สู่สาธารณชน และส่งเสริมการอนุรักษ์พันธุ์ข้าวพื้นเมือง ซึ่งนับวันจะเริ่มสูญหายไปจากการปรับเปลี่ยนไปเป็นระบบการเกษตรแบบใหม่ แสดงให้เห็นถึงประวัติความเป็นมา ที่มาและการก่อเกิดภูมิปัญญาท้องถิ่น ฐานความคิด เหตุผล ความจำเป็น ความรู้ความชำนาญ และทักษะในการทำข้าวเหนียวดำลิ้มผัว ตลอดจนวิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญาไปสู่ชุมชนรุ่นหลัง ซึ่งอาจจะก่อให้เกิดความภาคภูมิใจในภูมิปัญญาเป็นการอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมอันดีงาม เป็นแบบอย่างของชุมชนอื่นในการคิดค้นผลิตสินค้าชุมชนที่สามารถสร้างรายได้เข้าสู่ชุมชน ตลอดจนสามารถนำไปใช้โฆษณาเพื่อประชาสัมพันธ์เพื่อเพิ่มมูลค่าของสินค้าชุมชน “หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์” ได้ นอกจากนี้ข้อมูลดังกล่าวสามารถนำมาพัฒนาต่อยอดงานวิจัยเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์จากพันธุ์ข้าวพื้นเมืองให้มีคุณภาพ เพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น และเสริมสร้างความเข้มแข็งของชุมชนให้ยั่งยืนต่อไป ตลอดจนเป็นประโยชน์ในด้านการพัฒนาท้องถิ่นและสอดคล้องกับพันธกิจหลักของมหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ

คำถามของการวิจัย

การใช้กระบวนการวิศวกรรมสังคมของนักศึกษาคณะครุศาสตร์และการพัฒนามนุษย์ มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ ช่วยในการศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำข้าวเหนียวดำลิ้มผั่วอย่างไร

วัตถุประสงค์การวิจัย

เพื่อศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำข้าวเหนียวดำลิ้มผั่วด้วยกระบวนการวิศวกรรมสังคมของสโมสรนักศึกษา คณะครุศาสตร์และการพัฒนามนุษย์ มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ

การทบทวนวรรณกรรม

จากการสำรวจงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการใช้กระบวนการวิศวกรรมสังคมเพื่อใช้ศึกษาภูมิปัญญาการผลิตข้าวจากข้าวเหนียวดำลิ้มผั่วของชุมชนบ้านเมืองจันทร์ อำเภอมือเบะ จังหวัดศรีสะเกษ พบว่าไม่มีผู้ทำการศึกษา แต่มีงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง คือ งานวิจัยของชุดิมา เมฆวัน (2566) เรื่อง “การศึกษาเปรียบเทียบความคุ้มค่าของการปรับเปลี่ยนเทคโนโลยีการผลิตข้าวพื้นที่ตามของเกษตรกรในพื้นที่จังหวัดศรีสะเกษ” และงานของชุดิมา เมฆวัน (2565) เรื่อง “การศึกษาเปรียบเทียบความคุ้มค่าของการปรับเปลี่ยนเทคโนโลยีการผลิตข้าวพื้นที่ทุ่งของเกษตรกรในจังหวัดศรีสะเกษ” กลุ่มงานวิจัยนี้เป็นประโยชน์คือ ทำให้ทราบถึงบริบทการปลูกข้าว พื้นที่ และพันธุ์ข้าว เช่นเดียวกันกับงานของชุดิมา เมฆวัน (2563) เรื่อง “การแปรรูปข้าวพื้นบ้านในพื้นที่เขตอำเภอรามัน จังหวัดศรีสะเกษ ที่ตอบสนองการบริโภคในปัจจุบัน” ซึ่งเป็นงานชิ้นเดียวที่กล่าวถึงผลิตภัณฑ์ข้าวเหนียวดำลิ้มผั่ว โดยงานนี้ใช้เป็นความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับกรรมวิธีการแปรรูปข้าวพื้นบ้านในพื้นที่จังหวัดศรีสะเกษ และทำให้ทราบว่า ข้าวเหนียวดำลิ้มผั่ว สามารถนำมาแปรรูปเป็นชาได้ โดยข้าวพื้นบ้านที่ใช้เป็นองค์ประกอบคือ ข้าวกล้องมะลิดำ (สีดำ) ข้าวกล้องเหนียวดำลิ้มผั่ว (สีดำ) โดยมีสารอาหารและสารพฤกษเคมี ที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย คือ สารฟีนอลิก สารฟิโวนอยด์ สารแอนโทไซยานิน สารลูทีน รวมถึงฤทธิ์ต้าน (ยับยั้ง) อนุมูลอิสระสูง โดยมีภูมิปัญญาที่ต่อยอดคือ น้ำข้าว และ ข้าวคั่ว นอกจากนี้ยังได้อาศัยกลุ่มงานที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาทักษะของนักศึกษาด้วยกระบวนการวิศวกรรมสังคม เช่น งานของแก้วตา ผิวพรรณ (2565) เรื่อง “โครงการบ่มเพาะวิศวกรรมสังคมเพื่อพัฒนานวัตกรรมในการเพิ่มศักยภาพพัฒนาเชิงพื้นที่ในอำเภอเขาค้อ” งานวิจัยชิ้นนี้เป็นความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการใช้เครื่องมือวิศวกรรมสังคม 5 เครื่องมือ คือ ฟาประสาน นาฬิกาชีวิต ไทม์ไลน์พัฒนาการ ไทม์ไลน์กระบวนการ และ M.I.C.Model เพื่อการพัฒนาท้องถิ่น มาประยุกต์ใช้ในการพัฒนาพื้นที่ ด้วยเหตุนี้ ผู้วิจัยจึงศึกษาวิธีการวิจัยเพื่อนำมาประยุกต์ใช้ศึกษาในงานครั้งนี้

กรอบแนวคิดในการวิจัย



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดการวิจัย

วิธีดำเนินการวิจัย

คณะผู้วิจัยมีวิธีดำเนินการวิจัยในรูปแบบงานวิจัยการออกแบบงานวิจัยเชิงคุณภาพ โดยมีเครื่องมือที่ใช้ในงานวิจัย ขั้นตอนในการดำเนินการวิจัยและผู้ที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัย ซึ่งเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คือ การสำรวจข้อมูลเชิงเอกสารที่เกี่ยวข้องกับที่มาที่ไปของชุมชนและภูมิปัญญา สัมภาษณ์จากผู้รู้ในท้องถิ่น 2 คน ผู้เชี่ยวชาญเรื่องการแปรรูปข้าว 1 คน พระสงฆ์ 1 รูป รวมถึงนักศึกษาที่เป็นคนในพื้นที่ 2 คน และสื่อออนไลน์เกี่ยวกับการแปรรูปข้าว ร่วมกับกระบวนการวิเคราะห์โดยใช้กระบวนการวิศวกรรมสังคม รวมถึงประสบการณ์ของคณะผู้วิจัยเพื่อนำมาสนับสนุนงานวิจัยนี้ และโดยนักศึกษาโมสรักศึกษาคณะครุศาสตร์และการพัฒนามนุษย์ มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ ผ่านทักษะการคิด สื่อสาร ประสาน นวัตกรรม การสังเกตแบบมีส่วนร่วมและไม่มีส่วนร่วม การใช้แบบสัมภาษณ์ จากนั้นนำข้อมูลจากเอกสาร การสัมภาษณ์ ผ่านการถอดองค์ความรู้ด้วยกระบวนการวิศวกรรมสังคม และนำเสนอโดยการพรรณนาวิเคราะห์จากข้อมูลที่ได้ข้างต้น โดยมีขอบเขตการวิจัย คือ ชุมชนบ้านเมืองจันทร์ อำเภอเมืองจันทร์ จังหวัดศรีสะเกษ มีระยะเวลาที่ทำการวิจัยระหว่างเดือนพฤษภาคม 2568 ถึงเดือนมีนาคม 2569 และการศึกษาครั้งนี้ได้รับประโยชน์คือ การพัฒนาทักษะนักศึกษาด้วยกระบวนการวิศวกรรมสังคมเพื่อการเรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น และความรู้ความสามารถ ความชำนาญ และประสบการณ์ของคนในชุมชน ในการผลิตสินค้าจะถูกบันทึกไว้ให้ชนรุ่นหลังได้เรียนรู้ และเนื้อหาสาระของภูมิปัญญาที่ได้รับจะเป็นประโยชน์ต่อการนำไปเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ที่จะทำให้เป็นที่รู้จักแพร่หลาย และภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ได้ถูกค้นพบจาก

งานวิจัยนี้ บางแง่มุมอาจสามารถนำไปปรับใช้ให้เหมาะสมกับภูมิปัญญาสมัยใหม่อันจะก่อให้เกิดคุณประโยชน์เป็นทุนทางสังคมและทุนทางเศรษฐกิจ สร้างชุมชนให้เข้มแข็ง อันมีอาจจะประมาณค่าได้และอาจจะเป็นประโยชน์ต่อหน่วยงานราชการ ในการประสานงาน สนับสนุน ส่งเสริม ตลอดจนจัดสรรงบประมาณหรือวางนโยบายต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง ทั้งนี้รวมถึงหน่วยงานภาคเอกชนที่สนใจด้วย

ผลการวิจัย

ผลการวิจัยครั้งนี้เป็นการศึกษาวิจัยเรื่อง “ศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำชาข้าวเหนียวดำลิ้มผัวด้วยกระบวนการวิศวกรสังคมของสโมสรนักศึกษา คณะครุศาสตร์และการพัฒนามนุษย์ มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ” โดยการใช้ทักษะวิศวกรสังคม 5 เครื่องมือของนักศึกษา โดยจะนำเสนอเป็นรายเครื่องมือ ดังนี้

1.ฟ้าประทาน หัวใจสำคัญของเครื่องมือฟ้าประทาน คือ แยกแยะข้อเท็จจริง (Fact) ออกจากอารมณ์และความรู้สึก (Feeling) โดยการสำรวจบริบทแวดล้อมของชุมชนร่วมกับการศึกษาจากเอกสาร จากการสรุปพบว่า ชุมชนแถบนี้พูดภาษาส่วย มีปราสาทเมืองจันทร์เป็นโบราณสถานสำคัญ ทิศเหนือ ตะวันออก ติดกับอำเภอกันทรวิชัย ทิศใต้ ติดกับอำเภอยะหา และทิศตะวันตกติดกับจังหวัดสุรินทร์ มี 3 ตำบล 52 หมู่บ้าน ลักษณะกายภาพเป็นที่เนิน โดยเฉพาะบริเวณธาตุบ้านเมืองจันทร์ในวัดธรรมเจดีย์ มีวิหาร ตู้อระโศภน โบสถ์โบราณ เป็นชุมชนโบราณที่มีลักษณะเนินดินรูปวงกลม มีคูน้ำคันดินล้อมรอบ แสดงให้เห็นว่าวัดแห่งนี้ เป็นวัดสำคัญของท้องถิ่น โดยรอบวัดเป็นพื้นที่ชุมชน มีนาเป็นของตัวเอง มีข้าวพันธุ์พื้นเมืองหลากหลาย ชาวบ้านหลักๆ จะมีอาชีพทำนา ที่สอดคล้องกับสภาพสังคมไทยที่ในปัจจุบันมีคนไทยที่ยึดอาชีพทำนาปลูกข้าวประมาณ 3.7 ล้านครอบครัว พวกเขายังคงดำเนินวิถีชีวิตที่เรียบง่ายในรูปแบบของชาวชนบทและยังคงสืบทอดวัฒนธรรมประเพณีของบรรพบุรุษมาตราบเท่าทุกวันนี้ (กรมการข้าว กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, 2558: 91) ซึ่งพันธุ์ข้าวสำคัญส่วนใหญ่ คือ พันธุ์ข้าวหอมมะลิ เพราะอยู่ในพื้นที่ลุ่มน้ำห้วยทับทันคือลุ่มน้ำราชสีห์ แต่มีชาวเขมรบางกลุ่มในท้องถิ่นเรียกว่า “นางมะลิ” หรือ “เนียงมะลิ” ซึ่งหมายถึงข้าวหอมมะลิ นั่นเอง (ชาญชัย คงเพ็ชรธรรม, 2559: 16) และฤดูทำนาจะเริ่มตั้งแต่ฝนตกลงมาถึงเดือนมีนาคมถึงเดือนกรกฎาคม ครบ 5 เดือนเศษ ถึงช่วงเข้าพรรษาพอดี ลักษณะแบบนี้เป็นวิถีชีวิตของชาวบ้านเมืองจันทร์ มีอยู่ช่วงหนึ่งที่ชาวนาจะว่างงาน แม่บ้านจะหาอาชีพเสริม เช่น จักสานกระบุง กระดัง ตะกร้า ทอเสื่ออก ผู้ชายชาวบ้านจะชอบเลี้ยงไก่ชนและนำไปตีกัน แต่ส่วนใหญ่แล้วก็จะเตรียมทุกอย่างเพื่ออาชีพ แต่กองทัพต้องเดินด้วยท้อง ภูมิปัญญาของชาวบ้านจึงได้มีการทำขนมกระยาสาธ ซึ่งเป็นขนมที่ทำไม่ยากจากวัสดุท้องถิ่น มีคุณค่าทางอาหารสูง ถูกทำไว้แจกในงานบุญ และจำหน่ายในครัวเรือน อีกทั้งในชุมชนมีข้าวเหนียวดำลิ้มผัวมากที่แทบจะทำทุกครัวเรือน มีวัยรุ่นที่กลับมาทำงานที่บ้านหลายคน จึงคิดสูตรการทำชาจากข้าวเหมือนเครื่องดื่มที่เคยซื้อในร้านสะดวกซื้อเพราะแปลกใหม่ จึงคิดหาวิธีการสร้างรายได้เพิ่มเติม โดยทำในรูปแบบเย็น แบบร้อน แบบมีและไม่มีน้ำตาล และส่งจำหน่ายในร้านอาหารเขาริมทางในชุมชนด้วย ดังกล่าวแสดงให้เห็นถึงสิ่งแวดล้อมรอบตัวที่อาจจะมีทั้งความจริงข้อเท็จจริง และความคิดเห็น อันจะนำมาซึ่งปัญหาและการแก้ปัญหาตามมา รวมถึงการศึกษาข้อมูลทางพฤกษศาสตร์ของข้าวเหนียวดำลิ้มผัว ที่มีชื่อพื้นเมืองว่า ข้าวดำลิ้มผัว เป็นพันธุ์ข้าวเหนียว ซึ่งลักษณะเด่นของพันธุ์ที่เกษตรกรชอบ คือ เมล็ดใหญ่ ทั้งใบและลำต้นสีดำ เป็นข้าวเหนียวดำที่มีคุณภาพดี รับประทานอร่อย เหนียวนุ่ม การนำไปใช้ประโยชน์คือ การจำหน่ายเมล็ดพันธุ์และนำไปแปรรูปเป็นขนมนางเล็ดและของหวานได้ ดังกล่าวแสดงถึงความสำคัญของสิ่งที่ผู้วิจัยกำลังศึกษา เพื่อที่จะได้แสดงถึงความเป็นนักคิดที่ดีด้วยอีกประการหนึ่ง

2.นาฬิกาชีวิต หัวใจสำคัญของเครื่องมือ “นาฬิกาชีวิต” คือ เข้าใจและเคารพวิถีของเพื่อนร่วมงานและคนในชุมชน ตั้งคำถามอย่างสงสัยใคร่รู้ เพื่อให้ได้มาซึ่งข้อมูลหลากหลายมิติ วิเคราะห์และเปรียบเทียบข้อมูลเพื่อการพัฒนาได้ และเลือกเวลาและประเด็นการมีส่วนร่วมได้อย่างเหมาะสม โดยการศึกษาครั้งนี้ในการสำรวจคนที่มาร่วมพัฒนา เช่น คนรุ่นใหม่ในชุมชน เจ้าของร้านอาหารในชุมชน และนักศึกษา ดูเวลาว่าง ความถนัด และปฏิทินวัฒนธรรม ปฏิทินชุมชน ว่าคนส่วนใหญ่จะมาร่วมงานบุญกันอีกวันไหน พบว่าคนนิยมมางานบุญในงานไหว้พระธาตุเมืองจันทร์ และการทำบุญที่วัดในเทศบาลสารไทย หรือเรียกว่า “บุญเดือนสิบ” ซึ่งเป็นการสืบทอดประเพณีวัฒนธรรมติดต่อกันมา ซึ่งเป็นการบ่งบอกถึงความอุดมสมบูรณ์ของผลิตผลทางการเกษตรของไทย และความเป็นอัจฉริยะของภูมิปัญญาบรรพบุรุษไทยอีกด้วย และถือโอกาสออกร้านจำหน่ายข้าวข้าวบรรจุขวดเพื่อสร้างรายได้ในครั้งนี้ด้วยเลย โดยมีคนที่เป็นเจ้าของนา คนที่รู้กระบวนการผลิต และผู้ที่จำหน่ายขวดพลาสติก และทางวัด ที่เป็นเจ้าของสถานที่เพื่อร่วมด้วยช่วยกันในการพัฒนาผลิตภัณฑ์และหาช่องทางจัดจำหน่าย และยังได้ศึกษาปฏิทินวัฒนธรรมเกี่ยวกับข้าวในท้องถิ่น และความเชื่อเกี่ยวกับข้าวในประเด็นอื่นๆ เช่น ห้ามเหยียบข้าว ห้ามนั่งบนรวงข้าว ชาวบ้านจะกินข้าวต้องไหว้แม่โพสพ มีวัฒนธรรมเกี่ยวกับข้าวตามขนบของฮีตสิบสองคองสิบสี่ที่วัด แสดงถึงความสำคัญของข้าวในฐานะพืชสำคัญในชีวิตประจำวัน (ส.พลายน้อย, 2554: 97)

3.ไหมเส้นพัฒนาการ มีหัวใจสำคัญคือ เห็นคุณค่าอดีต เข้าใจปัจจุบัน เพื่อวางแผนอนาคต ใฝ่องค์ความรู้ว่า ในอดีตชุมชนแถบนี้เป็นชุมชนที่ผลิตกระดาษสา หนมจีน กาละแม และนางเล็ด ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์จากข้าวที่โดดเด่นมาตั้งแต่เดิม ก่อปรกับเกิดการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรม การรับประทานขนมปังที่เกิดขึ้นภายหลังสงครามเวียดนาม (ระยะเวลาทำสงครามนานถึง 16 ปี) ทั้งนี้เพราะได้รับวัฒนธรรมจากกองทัพอเมริกันที่เข้ามาในเขตภูมิภาคนี้ (อุบลราชธานี ศรีสะเกษ อำนาจเจริญ และมุกดาหาร) เพราะมีทหารเข้ามาตั้งถิ่นฐาน คือ รับประทานขนมปังแทนอาหารเช้า ซึ่งอาจจะมีความคิดที่ว่ารับประทานอาหารเช้าแบบอเมริกันจะเป็นเครื่องบ่งบอกความทันสมัยและเป็นเอกลักษณ์ของคนชั้นกลาง และพร้อมทั้งสภาพชีวิตในปัจจุบันที่มีความเร่งรีบด้วย เงื่อนไขเวลาและเศรษฐกิจ ทำให้เป็นตัวเสริมให้วัฒนธรรมการรับประทานอาหารเช้าให้เปลี่ยนแปลงไปเร็วขึ้น โดยเน้นผลิตภัณฑ์จากข้าว และสภาพดังกล่าวยังสัมพันธ์กับบริบทที่มาที่ไปของชุมชน โดยชุมชนแห่งนี้มีความเป็นมาที่ยาวนาน เป็นกลุ่มชาติพันธุ์ส่วย เช่น ชื่อสกุล “ผู้มีสัตย์” เป็นกลุ่มประชากรที่มีความสัมพันธ์ทางเครือญาติ และต่อมาจึงเกิดกลุ่มทางสังคมและหน่วยงานต่างๆ เพิ่มขึ้น มีศาสนสถานที่สำคัญคือ ธาตุบ้านเมืองจันทร์ และพระอุโบสถเก่า (สิม) มีการแบ่งพื้นที่ออกเป็น 3 ระดับ คือ พื้นที่เถื่อน หมายถึง ป่า พื้นที่อยู่อาศัย หมายถึง บ้าน และพื้นที่ทำมาหากิน หมายถึง นา ต่อมาภายหลัง พ.ศ.2500 การเปลี่ยนแปลงสถานที่ตามนโยบายของรัฐที่เกิดขึ้น ทำให้พื้นที่ป่าหมดไป วิถีชีวิตเปลี่ยนไป มีเทคนิคทางพิธีกรรม เช่น การเลี้ยงผีตาแฮกและนางธณี ที่แสดงให้เห็นถึงกระบวนการสร้างความตระหนักในคุณค่าความสำคัญของข้าว มีกลุ่มคนกลางที่ทำหน้าที่ระหว่งหมู่บ้านกับภายนอก รวมถึงกิจกรรมต่างๆ ทางสังคม เช่น การหาอาชีพนอกหมู่บ้าน มีสภาวะการกู้เงินในหมู่บ้าน จากการกู้ในระบบ คือ ธนาการเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร สหกรณ์เพื่อการเกษตร ชาวบ้านมีรายได้จากการหาของป่า การทำหัตถกรรม หาปลา เลี้ยงควาย ขายควาย การจำหน่ายข้าวเปลือก ส่วนการเลี้ยงสัตว์ การจำหน่ายข้าวประเภทอื่นๆ และการปลูกพืชอื่นๆ นั้น รายได้ลดลง จึงต้องพัฒนาผลิตภัณฑ์เสริม คือ ข้าวเหนียวดำลิ้มผัว เพื่อปรับตัวให้เข้ากับระบบเศรษฐกิจแบบใหม่ตามนโยบายการพัฒนาของรัฐที่เกิดขึ้น โดยนักศึกษาได้เพิ่มข้อมูลประวัติของชา คือ มนุษย์เรารู้จักการดื่มชาเมื่อประมาณ 2,737 ปีก่อนคริสตศักราช โดยชาที่นิยมบริโภคกันนั้นมีทั้งชาเขียว ชาอู่หลง และชาดำ หรืออีกชื่อหนึ่งคือชาฝรั่ง ชาขาว ชาแดง และชากลิ่น เป็นต้น

4.ไหม้ไลน์กระบวนการ หัวใจสำคัญของเครื่องมือไหม้ไลน์กระบวนการคือ รู้จักทุกขั้นตอนอย่างถ่องแท้เพื่อเลือกพัฒนาตามศักยภาพอย่างตรงเป้าหมาย โดยพยายามอธิบายสูตรของชาข้าวเหนียวดำลิ้มผัว (แบบต้มสด) ตั้งแต่ขั้นตอนการล้างข้าว ต้ม กรอง ปรงรส และเสิร์ฟ และสูตรชาข้าวเหนียวดำ (แบบผง/อบแห้ง) เริ่มตั้งแต่ขั้นตอนการล้างและแช่ข้าว 3-4 ชั่วโมง นึ่งให้สุก นำไปอบแห้งหรือคั่วไฟอ่อนจนแห้งสนิท จากนั้นบดหยาบๆ เก็บใส่ภาชนะไว้

5.M.I.C.Model เพื่อการพัฒนาท้องถิ่น ซึ่งหัวใจสำคัญของเครื่องมือ M.I.C.Model เพื่อการพัฒนาท้องถิ่น คือ เลือกปรับปรุง (Modify) ยกระดับ (Improve) หรือสร้างเพิ่ม (Create) กระบวนการใดๆได้อย่างเหมาะสม เพื่อเพิ่มผลลัพธ์ที่มีคุณค่า “ชวนเพื่อน จูงมือน้อง ขอร้องพี่” ร่วมใจพัฒนาอย่างเห็นคุณค่าบนหลักเหตุ-ผล ซึ่งทางนักศึกษาเห็นว่าทุกขั้นตอนเหมาะสมแล้ว แต่ควรเพิ่ม Create คือ บรรจุภัณฑ์แบบพร้อมทาน ของใส่แบบผง มีตราสัญลักษณ์ที่สื่อถึงชุมชนเมืองจันทร์ และการทำป้ายติดข้างห่อบรรจุภัณฑ์ เช่น ชาข้าวเหนียวดำเปลือกดำ มีเบต้าแคโรทีนสูงถึง 3.81 เท่า และมีโพเลตสูง 15.4 เท่าของข้าวกล้อง ช่วยบำรุงสายตา ลดความเสี่ยงของการเกิดโรคหัวใจและหลอดเลือด ช่วยให้การระดู ผสม ฟัน และเหงือกแข็งแรง สร้างความต้านทานให้ระบบหายใจ ดูแลรักษามิวนพรรณ ลดความเสี่ยงต่อภาวะมะเร็ง และยังพบว่าเบต้าแคโรทีนให้ผลกระตุ้นเซลล์ภูมิต้านทานในร่างกายที่ชื่อ ที-เฮลเปอร์ ให้ทำงานด้านสิ่งแปลกปลอมได้ดีขึ้น ให้ผลดีกับผู้ที่มีความเสี่ยงต่อมะเร็ง ลดความเสี่ยงของเซลล์ลูกตา ลดความเสี่ยงต่อการเป็นต่อกระจาก (ไกรภพ สาระกุล, 2552: 15-16) พร้อมสถานที่และช่องทางจัดจำหน่ายทั้งแบบ Onsite และ Online โดยนักศึกษาพบว่า “ชา” นับได้ว่าเป็นเครื่องดื่มยอดฮิตไม่แพ้กาแฟ รวมทั้งน้ำสมุนไพรที่ทำจากพืชผักผลไม้ต่างๆ ก็ถูกนำมาบรรจุขวดหรือกล่องกระดาษชนิดพร้อมดื่ม รวมทั้งแบบใส่ถุงหรือแก้วพลาสติก ก็ล้วนซื้อขายกันทั่วทุกชุมชน และในอนาคตจะมีการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ชาสมุนไพรจากพืชท้องถิ่นของอำเภอเมืองจันทร์ คือ กระชาย กะเพราแดง ชา ตะไคร้ หม่อน อบเชย ฟ้าทะลายโจร และทำน้ำสมุนไพรไปพร้อมๆ กัน ซึ่งในอนาคตจะต้องมีการศึกษาข้อคิดเห็นจากผู้บริโภคว่าเป็นอย่างไร ทั้งในเรื่องของรสชาติ รวมถึงรูปแบบของบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ เพื่อที่จะได้วางแผนทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ดังกล่าวให้เป็นรูปธรรมมากยิ่งขึ้น แสดงถึงการเป็นนักประสาน และนักสร้างนวัตกรรม พร้อมทั้งตั้งคำถามว่า ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวเป็นที่รู้จักของสังคมแล้วหรือไม่ อย่างไร ซึ่งในประเด็นนี้มองในระดับที่เหนือกว่าเรื่องของ “คุณภาพสินค้า” และ “ราคา” แต่มองไปถึงเรื่อง “การประชาสัมพันธ์” ด้วย เพราะถ้าผลิตภัณฑ์ดังกล่าวได้รับความนิยม เป็นที่รู้จัก เช่นในฐานะ OTOP ของจังหวัดศรีสะเกษ นั้นย่อมเป็นเครื่องยืนยันถึงความเป็น “นักสื่อสาร” ที่ดีของผู้วิจัย นอกจากนี้ยังเป็นการช่วยสร้างรายได้ให้แก่ชุมชน เมื่อชุมชนมีรายได้จากผลิตภัณฑ์ก็จะทำให้เกิดการส่งต่อภูมิปัญญาดังกล่าว ถือเป็นการพัฒนาที่ก่อให้เกิดความยั่งยืน

จากการศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำชาข้าวเหนียวดำลิ้มผัวด้วยกระบวนการวิศวกรรมสังคมของสโมสรนักศึกษา คณะครุศาสตร์และการพัฒนามนุษย์ มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ พบว่า ที่มาของการทำชาดำลิ้มผัว มาจากวัฒนธรรมดั้งเดิมที่คนในชุมชนชอบทานน้ำชาต้มในมืออาหารเช้า และพัฒนาในรูปแบบชาในวัฒนธรรมบริโภคนิยมที่เพิ่งเกิดขึ้นเมื่อไม่นานมานี้ เพื่อตอบสนองหลักอุปสงค์ อุปทาน ที่เพิ่งเกิดขึ้นเมื่อไม่นานมานี้ มีภูมิปัญญาการปลูกข้าวหลากหลายประเภทที่มีมาแต่เดิม จากฐานความคิด เหตุผล ความจำเป็น ความรู้ความชำนาญ ที่มาสู่การนำทักษะการทำชาที่ได้เรียนรู้วิธีการทำจากปราชญ์ท้องถิ่นและสื่อออนไลน์ต่างๆ และมีการพัฒนาสูตรให้ตอบโจทย์คนรุ่นใหม่ โดยมีเด็กรุ่นใหม่ช่วยให้คำแนะนำและมีการถ่ายทอดความรู้ไปสู่คนรุ่นหลัง โดยการพัฒนาเป็นหลักฐานภูมิปัญญาท้องถิ่น และให้คนรุ่นใหม่ที่เป็นผู้นำนักศึกษาและเรียนในมหาวิทยาลัยมาร่วมเรียนรู้ขั้นตอนในการสาธิตการทำด้วย แสดงให้เห็นถึงความพยายามที่จะพัฒนาและปรับปรุงพันธุ์ข้าวเพื่อเพิ่มผลผลิตต่อพื้นที่ให้สูงขึ้น จากอดีตที่เคยปลูกข้าวเพื่อการบริโภค เปลี่ยนเป็นการปลูกข้าวเพื่อจำหน่ายเป็นการค้า ทำให้เกษตรกรหันมาปลูกข้าวพันธุ์ปรับปรุงที่ให้ผลผลิตสูง และตอบสนองต่อปุ๋ยเคมี ได้ศึกษาพันธุ์

สูตรชาข้าวเหนียวดำลิ้มผัว (แบบต้มสด)

ส่วนผสม

- ข้าวเหนียวดำลิ้มผัว 2-3 ช้อนโต๊ะ
- น้ำสะอาด 500 มล.
- ใบเตย (เพิ่มความหอม) 1-2 ใบ (ไม่ใส่ก็ได้)
- น้ำผึ้ง หรือน้ำตาล (ตามชอบ)

ประโยชน์

- มีสารแอนโทไซยานิน (ช่วยต้านอนุมูลอิสระ)
- บำรุงสายตาและผิวพรรณ
- ช่วยให้ผ่อนคลาย

ข้อแนะนำ

- ไม่ควรใส่น้ำตาลมากเกินไป
- หากเป็นประจำ ควรสลับกับเครื่องดื่มอื่น
- ผู้ที่มีโรคประจำตัวควรปรึกษาแพทย์ก่อน

วิธีทำ

- ล้างข้าว
- ล้างข้าวเหนียวดำให้สะอาด 1-2 น้ำ
- ต้ม
- ใส่น้ำลงหม้อ ตามด้วยข้าวและใบเตย
- ต้มด้วยไฟกลางประมาณ 15-20 นาที จนน้ำมีสีม่วงเข้ม
- กรอง
- กรองเอาแต่น้ำชา
- ปรงรส
- เติมน้ำผึ้งหรือน้ำตาลตามชอบ
- เสิร์ฟ
- ดื่มร้อน หรือ
- แช่เย็นเป็นชาเย็นก็ได้

สูตรชาข้าวเหนียวดำ (แบบผง/อบแห้ง)

ส่วนผสม

- ข้าวเหนียวดำลิ้มผัว 1 ถ้วย

วิธีทำ

1. ล้างและแช่ข้าว 3-4 ชั่วโมง
2. นึ่งให้สุก
3. นำไปอบแห้งหรือคั่วไฟอ่อนจนแห้งสนิท
4. บดหยาบ ๆ เก็บใส่ภาชนะ

วิธีชง

- ใช้ 1-2 ช้อนชา
- เติมน้ำร้อน 200 มล.
- แช่ 5-10 นาที แล้วดื่ม

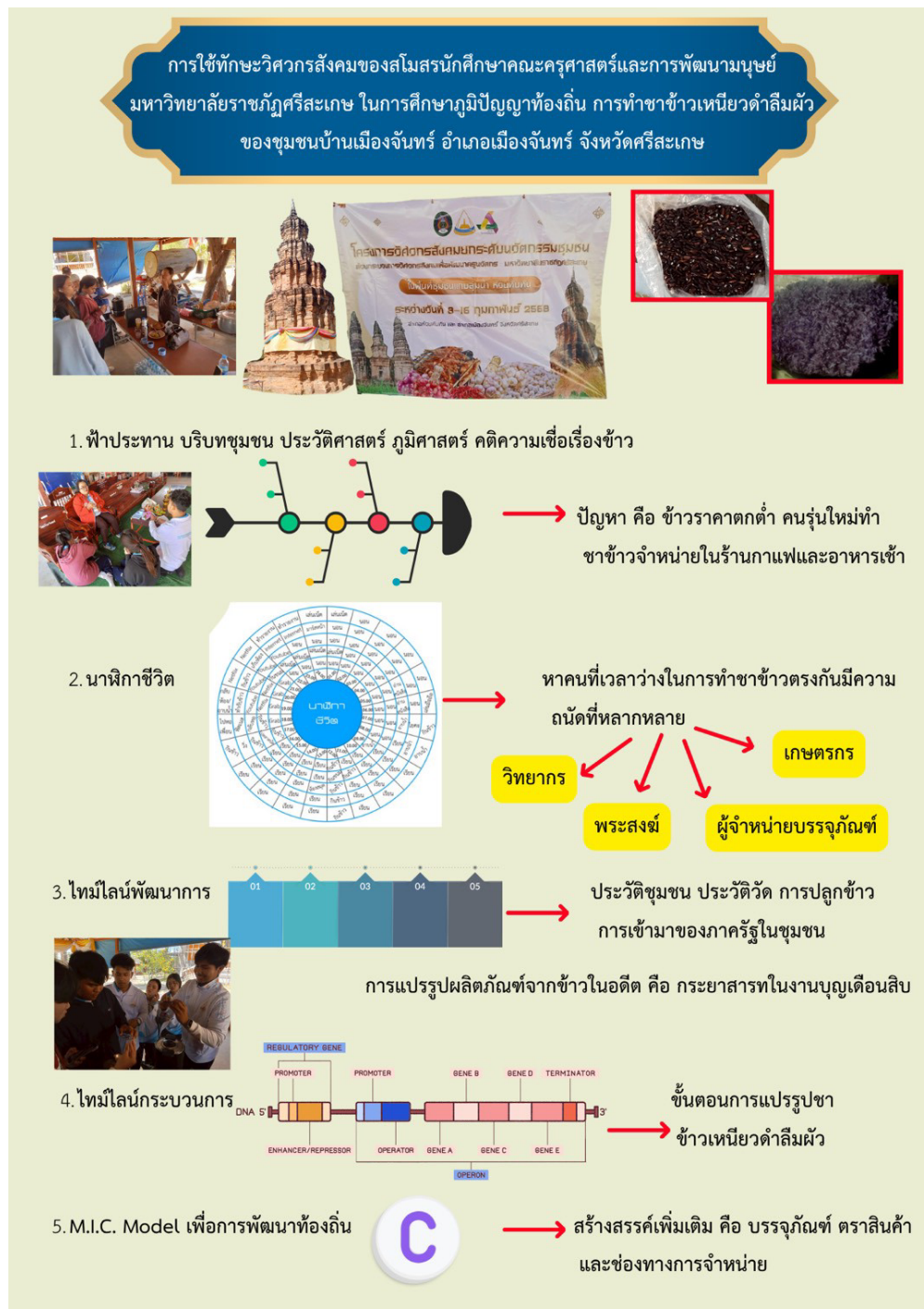


ภาพที่ 2 สูตรชาข้าวเหนียวดำลิ้มผัว



ภาพที่ 3 แผนที่สังเขปของแหล่งปลูกข้าวของชุมชนบ้านเมืองจันทร์ อำเภอมือเมืองจันทร์ จังหวัดศรีสะเกษ

พื้นเมือง แต่ยังมีเกษตรกรบางกลุ่มที่ยังคงอนุรักษ์และปลูกพันธุ์ข้าวพื้นเมืองไว้บริโภค และแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น แสดงให้เห็นว่าพันธุ์ข้าวพื้นเมืองดังกล่าวมีลักษณะเด่น ซึ่งตรงกับความต้องการของเกษตรกรอยู่ โดยเฉพาะข้าวพันธุ์พื้นเมืองที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง เช่น พันธุ์ลิ้มผั่ว ซึ่งเป็นข้าวพื้นเมืองที่มีกลิ่นหอม มีคุณค่าทางโภชนาการ และมีสารต้านอนุมูลอิสระสูง เหมาะสำหรับการแปรรูปเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ ซึ่งการใช้ประโยชน์จากข้าวนอกจากการปลูกเพื่อบริโภคแล้ว ยังสามารถจำหน่ายเป็นสินค้าที่ถูกเพิ่มมูลค่าอีกเป็นจำนวนมาก และผลิตภัณฑ์แปรรูปนั้นส่วนหนึ่งมาจากภูมิปัญญาชาวบ้าน หรือจากที่มีอยู่ในตลาดท้องถิ่น และภูมิปัญญาในการนำข้าวพื้นเมืองมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ ช่วยสร้างมูลค่าเพิ่ม และเป็นแรงจูงใจให้เกษตรกรยังคงอนุรักษ์ข้าวพื้นเมืองให้คงอยู่ ดังนั้นการเพิ่มมูลค่าให้กับข้าวพื้นเมือง จึงเป็นอีกแนวทางหนึ่งในการอนุรักษ์พันธุ์ข้าวพื้นเมืองให้คงอยู่สืบไป



ภาพที่ 4 การศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำชาข้าวเหนียวดำลิ้มผั่วด้วยกระบวนการวิศวกรรมสังคมของสโมสรมักศึกษาคณะครุศาสตร์และการพัฒนามนุษย์ มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ



ภาพที่ 5-10 การศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำข้าวเหนียวดำลิ้มผัวด้วยกระบวนการวิศวกรสังคมของสโมสรนักศึกษา คณะครุศาสตร์และการพัฒนามนุษย์ มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ

อภิปรายผล

จากการศึกษาครั้งนี้แสดงให้เห็นถึงความพยายามในการแก้ปัญหาหาคาข้าวตกต่ำ และต้องยกระดับและสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มข้าวขึ้นผ่านการศึกษาโดยฝึกทักษะการคิด สื่อสาร ประสาร และนักสร้างนวัตกรรม โดยสอดคล้องกับแนวคิดของนงรัตน์ อีสโร (2564) และ สุเทวี คงคุณ (2568) คือ การใช้แนวคิดและเครื่องมือ 5 ขั้น ที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้กับทุกกิจกรรมระหว่างเรียนเพื่อสร้าง Soft Skills ให้กับนักเรียนนักศึกษา ซึ่งได้รับการพิสูจน์จากผู้บริหาร คณาจารย์ และผู้ทรงคุณวุฒิแล้วว่า “วิศวกรสังคม” สามารถสร้างกลุ่มทักษะด้านสมรรถนะ ได้แก่ การคิดอย่างมีวิจารณญาณเพื่อแก้ปัญหาการสร้างวิธีการแก้ปัญหาหรือตอบโจทย์การพัฒนาอย่างสร้างสรรค์ การสื่อสารและการทำงานร่วมกับผู้อื่นเพื่อแก้ปัญหา เพื่อตอบสนองความต้องการของตลาดแรงงานในศตวรรษที่ 21 ที่เพ้นหาบัณฑิตนักคิด นักสื่อสาร นักประสาน และนักสร้างนวัตกรรมเข้าร่วมงาน และสอดคล้องกับข้อเสนอของแก้วตา ผิวพรรณ (2565) ที่ว่า วิศวกรสังคมได้นำทักษะไปช่วยเสริมซ่อมสร้างชุมชน กล่าวคือ จากผลการวิเคราะห์ปัญหาและความต้องการของชุมชน นักศึกษาเลือกชุมชนหมู่บ้านเสถียรแห่งเพื่อแก้ปัญหาน้ำท่วม ในครั้งแรกทางภาครัฐมาช่วยขุดลอกคลอง แต่น้ำไปเร็ว ไม่มีที่เก็บน้ำ นักศึกษาจึงได้เลือกนวัตกรรมในการสร้างฝายชะลอน้ำ โดยมีการบูรณาการกับหน่วยงานอื่นๆ ทำให้ชีวิตความเป็นอยู่ดีขึ้น และการที่นักศึกษาได้ออกแนวคิดเกี่ยวกับการผลิตข้าวเหนียวดำลิ้มผัว ยังสอดคล้องกับข้อเสนอของคุณณัฐญา คงนางวัง และโชติมา ไชยวงศ์เกียรติ (2565) และคมชัชวรี พสุริจันทร์แดง และคณะ (2567) ที่ว่า ผลิตภัณฑ์ชุมชนควรจะมีการส่งเสริมประชาสัมพันธ์ผ่านช่องทางที่หลากหลาย มีบรรจุกิจกรรมที่ทันสมัย ดึงดูดความสนใจของผู้บริโภค ควรมีการสอดแทรกเรื่องเล่าต่างๆ มาช่วยเสริมเพื่อสื่อความหมาย สร้างความเข้าใจ สร้างความรู้สึก ใกล้ชิดกับผู้ชม เช่นเดียวกับข้อเสนอของนิยม วงศ์พงษ์ดำ และชุติมา เมฆวัน (2568) ที่ว่า เมื่อผู้บริโภคได้รับชมรับทราบสรรพคุณและคุณค่าของข้าวพื้นบ้านที่ตอบสนองต่อการบริโภคปัจจุบัน ทำให้มีการตัดสินใจซื้อข้าวเหนียวดำลิ้มผัวเพิ่มขึ้น และการศึกษาบริบทของท้องถิ่นเพื่อศึกษาพันธุ์ข้าวสู่การพัฒนาผลิตภัณฑ์ยังสอดคล้องกับงานของสุริพร เกตุงาม (2553) และอริยาภรณ์ พงษ์รัตน์ และนิธยาภนิกร (2543) ที่ว่า การศึกษาวัฒนธรรมการแปรรูปจากข้าวถือเป็นการช่วยอนุรักษ์วัฒนธรรมดั้งเดิมที่มีอยู่ และเคยมีเพราะข้าวพื้นเมืองเป็นข้าวที่มีความหลากหลายทางพันธุกรรมสูง บางพันธุ์ยังคงได้รับการยอมรับจากเกษตรกร และบางพันธุ์หายไปจากท้องถิ่น จากการสำรวจการอนุรักษ์พันธุ์ข้าวพื้นเมืองเพื่อการแปรรูปผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น ในครั้งนี้พบข้าวพื้นเมืองที่เกษตรกรในจังหวัดอุบลราชธานี ปลูกประมาณ 31 พันธุ์ จาก 4 ตำบล ในพื้นที่ 4 อำเภอ โดยพันธุ์ข้าวพื้นเมืองที่เกษตรกรปลูกส่วนใหญ่ มีลักษณะพิเศษบางประการที่แตกต่างจากข้าวพันธุ์ปรับปรุง ได้แก่ อายุเก็บเกี่ยวสั้นกว่าข้าวพันธุ์ปรับปรุง ปลูกง่าย สามารถปรับตัวเข้ากับสภาพแวดล้อมเพื่อเพิ่มมูลค่า เช่น ข้าวเม่า กระยาสารท ขนมหิน และข้าวกล้องงอกสามารถและสอดคล้องกับข้อเสนอของชุติมา เมฆวัน (2562) ที่ว่า องค์ความรู้ที่สืบค้นได้เกี่ยวกับข้าวสามารถนำมาบูรณาการกับภูมิปัญญาดั้งเดิมด้านการแปรรูป แล้วสามารถแปรรูปข้าวและผลิตภัณฑ์จากข้าวพื้นบ้านที่ตอบสนองการบริโภคในยุคปัจจุบันได้จำนวน 12 ชนิด ประกอบด้วย 3 กลุ่ม คือ 1) กลุ่มเครื่องสำอาง เช่น สบู่ข้าว สบู่ผงข้าว สครับข้าว เจลข้าว น้ำมาร์คหน้า น้ำตบ โทนเนอร์ข้าว และน้ำหมักผม 2) กลุ่มเครื่องดื่ม ประกอบด้วย ชาข้าวเหนียวดอกตูบเตย ชาข้าวเหนียวดำก่ำลิ้มผัว และ 3) กลุ่มอาหารและขนม ประกอบด้วย ก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่ ก๋วยจั๊บสด ขนมถ้วยฟู ขนมฝักบัว หรือดอกบัว และปรับตัวให้เข้ากับบริบทของท้องถิ่นได้ดี สามารถปลูกได้หลายฤดู และมีคุณภาพ การหุงต้ม ความมีกลิ่นหอมที่เหมาะสมต่อการนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ

องค์ความรู้ใหม่



ภาพที่ 11 องค์ความรู้ใหม่ที่ได้จากการวิจัย

ข้อเสนอแนะ

จากผลการวิจัย ผู้วิจัยที่ข้อเสนอแนะดังนี้

1. ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้

- 1) ควรนำผลการวิจัยไปเผยแพร่แก่ผู้ประกอบการในท้องถิ่น เพื่อเป็นเส้นทางเลือกในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ประเภทอาหาร ขนม เครื่องดื่ม เพื่อเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มแก่ชาวพื้นบ้าน
- 2) ประชาชนควรศึกษาประเด็นสำคัญทางภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อนำมาใช้โฆษณาและประชาสัมพันธ์สินค้า เช่น เรื่องเล่า วัฒนธรรม ประเพณี และมรดกตกทอดเก่าแก่จากบรรพบุรุษก็ได้ หรือประเด็นการค้นพบภูมิปัญญาจากประสบการณ์ใหม่ในชุมชน
- 3) ประชาชนควรที่จะพยายามทำความเข้าใจถึงการนำภูมิปัญญาดั้งเดิมหรือที่ค้นพบใหม่มาพัฒนาและปรับใช้กับภูมิปัญญาสมัยใหม่อย่างต่อเนื่องและไม่หยุดนิ่ง เช่น ใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่มาช่วยเพิ่มคุณภาพและปริมาณการผลิต การผลิตสินค้าได้หลายรูปแบบที่ทันสมัยตรงกับความต้องการของตลาด รวมทั้งการบรรจุหีบห่อที่สวยงามดูดีด้วย
- 4) ประชาชนควรบันทึกขั้นตอนไว้อย่างละเอียด เก็บเป็นฐานข้อมูล เป็นบันทึกวิดิทัศน์ เพราะวิธีการเดิมที่ใช้

แบบครูพักลักจำ สังเกต พาทำ และลงมือทำจริงแบบเดิม อาจจะไม่เพียงพอ

5) ประชาชนผู้ผลิตสินค้าชุมชน ควรจะปรับเปลี่ยนทัศนคติเดิมจากการรับความช่วยเหลือ

เหลือจากทางราชการมาเป็นการคิดแก้ไขปัญหาด้วยตนเอง ด้วยภูมิปัญญาของตนเอง หรือด้วยภูมิปัญญาของบรรพชน ผสมผสานกับภูมิปัญญาสมัยใหม่ โดยที่ทางราชการจะเป็นผู้ให้การสนับสนุนส่งเสริม

2.ข้อเสนอแนะในการวิจัยต่อไป

1) ควรพัฒนาทักษะวิศวกรสังคมร่วมกับการศึกษาภูมิปัญญาอื่นๆ ต่อไป เช่น การแปรรูปส้มโอ ที่มีมากในท้องถิ่น หรือการแปรรูปข้าวสายพันธุ์อื่นๆ เป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ เช่น เส้นก๋วยเตี๋ยว ก๋วยจั๊บ ขนมจีนแห้ง ข้าวเม่าหิมี่ ขนมดอกจอก ทองม้วน เป็นต้น

2) การศึกษาครั้งนี้เป็นการศึกษาเรียนรู้ข้อมูลภูมิปัญญาการทำข้าวเหนียวดำลิ้มผัวเบื้องต้น ในการศึกษาครั้งต่อไปอาจมีการวิเคราะห์ข้อมูล/สถิติ เช่น วิเคราะห์ความพึงพอใจของผู้บริโภคข้าวเหนียวดำลิ้มผัว เพื่อนำข้อมูล คำติชม ไปพัฒนาผลิตภัณฑ์ดังกล่าวให้มีคุณภาพยิ่งขึ้นต่อไป

3) ควรมีการศึกษาวิจัยเกี่ยวกับภูมิปัญญาของข้าวในพื้นที่อื่นๆ ต่อไป

เอกสารอ้างอิง

กรมการข้าว กระทรวงเกษตรและสหกรณ์. (2558). *ข้าว: แหล่งกำเนิดวัฒนธรรมไทย*. กรมการข้าว กระทรวงเกษตรและสหกรณ์.

แก้วตา ผิวพรรณ. (2565). โครงการบ่มเพาะวิศวกรสังคมเพื่อพัฒนานวัตกรรมในการเพิ่มศักยภาพการพัฒนาเชิงพื้นที่ในอำเภอเขาค้อ. *วารสาร มจร.การพัฒนาสังคม*, 7(3), 148-168.

ไกรภพ สารกุล. (2552). *มหัศจรรย์ข้าวไทยท่ามกลางโรดภัยสมุนไพรรักษาตัว*. อิงค์ก๊อด.

คมชัวร์ พสุรินทร์แดง และคณะ. (2567). การศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นปลาตะเพียนสานโบราณ แขวงตลาดพลู เขตธนบุรี จังหวัดกรุงเทพมหานคร. *วารสารสถาบันวัฒนธรรมและศิลปะ มศว*, 15(2), 126-136.

คุณัญญา คณาวัง และโชติมา ไชยวงศ์เกียรติ. (2568). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนภายใต้กระบวนการวิศวกรสังคมของกลุ่มผู้ผลิตสินค้าชุมชน ตำบลนาเสียว อำเภอเมืองฯ จังหวัดชัยภูมิ. *วารสารสังคมศาสตร์ศึกษา*, 1(2), 29-37.

จอห์น ฮาวกินส์. (2568). *เศรษฐกิจสร้างสรรค์ เข้มแข็งจากความคิดอย่างไร*. คุณากร วาณิชยวิรุฬห์ แปล. ศูนย์สร้างสรรค์งานออกแบบ (TCDC).

เฉลิมวงศ์ เจริญสุข (บรรณาธิการ). (2547). *ชาสมุนไพรและน้ำผักสมุนไพรเพื่อสุขภาพและพลังงาน*. สำนักพิมพ์เพชรกระรัต.

ชาญชัย คงเพ็ชรธรรม. (2559). *รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์: การศึกษาพืชสำคัญในวัฒนธรรมเขมร*. คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี.

ชุติมา เมฆวัน. (2563). การแปรรูปข้าวพื้นบ้านในพื้นที่เขตอำเภอรามัญ จังหวัดศรีสะเกษ ที่ตอบสนองการบริโภคในยุคปัจจุบัน. *วารสารวิทยาลัยบัณฑิตศึกษาการจัดการ มข*, 13(2), 139-157.

ชุติมา เมฆวัน. (2564). *รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์: การปรับเปลี่ยนเทคโนโลยีการผลิตข้าวของเกษตรกรรุ่นใหม่ในจังหวัดศรีสะเกษ*. สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม (สกสว.) โดยผ่านความเห็นชอบของมหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ.

- ชุติมา เมฆวัน. (2564). แนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มแก่ผลิตภัณฑ์ข้าวพื้นบ้านที่สอดคล้องกับบริบทและวิถีชีวิตของผู้บริโภคในปัจจุบันในพื้นที่อำเภอราชสีห์ จังหวัดศรีสะเกษ. *วารสารศิลปกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น*, 12(1), 152-179.
- ชุติมา เมฆวัน. (2565). การศึกษาเปรียบเทียบความรู้คุณค่าของการปรับเปลี่ยนเทคโนโลยีการผลิตข้าวพื้นที่ทุ่งของเกษตรกรในพื้นที่จังหวัดศรีสะเกษ. *วารสารวิทยาลัยบัณฑิตศึกษาการจัดการ มข*, 15(2), 115-131.
- ชุติมา เมฆวัน. (2566). การศึกษาเปรียบเทียบความรู้คุณค่าของการปรับเปลี่ยนเทคโนโลยีการผลิตข้าวพื้นที่ทุ่งของเกษตรกรในพื้นที่จังหวัดศรีสะเกษ. *วารสารการบริหารนิเทศบุคคลและนวัตกรรมท้องถิ่น*, 9(1), 312-323.
- เทิดชาย ช่วยบำรุง. (2567). *ภูมิปัญญาการพัฒนาท้องถิ่นเชิงสร้างสรรค์*. สถาบันพระปกเกล้า.
- ธิดา สาระยา. (2548). *ประวัติศาสตร์ท้องถิ่น : ประวัติศาสตร์ที่สัมพันธ์กับสังคมมนุษย์*. เมืองโบราณ.
- นงรัตน์ อัสโร. (2564). *คู่มือการพัฒนานักศึกษาเพื่อการพัฒนาประเทศ*. อมรินทร์.
- นิยม วงศ์พงษ์คำ และชุติมา เมฆวัน. (2568). การสร้างอัตลักษณ์และคุณค่าข้าวพื้นบ้านเพื่อการค้าที่ตอบสนองการบริโภคในปัจจุบัน. *วารสารงานวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏศรีสะเกษ*, 12(1), 34-51.
- นันทวิช นุนารณ. (2560). *ภูมิปัญญาท้องถิ่น คุณค่าแห่งอดีต วัฒนธรรมเพื่อการศึกษาที่ยั่งยืน*. *วารสารวิชาการ วิจัย และวิจัยสังคมศาสตร์*, 12(34), 17-26.
- พินิจ จันทร และคณะ. (2565). *คู่มือการทำชาและน้ำสมุนไพรเพื่อสุขภาพ*. สำนักพิมพ์เพชรพินิจ.
- พอพันธ์ อูยานนท์. (2567). *ประวัติศาสตร์เศรษฐกิจแห่งประเทศไทย*. สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช. (2567). *ภูมิปัญญาไทย*. มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช. (2568). *ประวัติศาสตร์เศรษฐกิจไทย*. มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- ส.พลายน้อย. (2554). *พจนานุกรม*. ยิปซักรูป.
- สุเทวี คงคุณ. (2568). การเรียนรู้ชุมชนท้องถิ่นโดยใช้กระบวนการวิศวะกรรมสังคม กรณีศึกษา : ตำบลหัวช้าง อำเภออุทุมพรพิสัย จังหวัดศรีสะเกษ. *วารสารวิชาการวิทยาลัยบริหารศาสตร์*, 8(3), 50-66.
- สุริพร เกตุงาม. (2553). รายงานผลการดำเนินงานโครงการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม : การสำรวจการอนุรักษ์พันธุ์ข้าวพื้นเมืองเพื่อการแปรรูปผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี.
- อริยาภรณ์ พงษ์รัตน์ และนิตยา วานิชกร. (2543). การศึกษาวัฒนธรรมการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวในจังหวัดอุบลราชธานี. คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี.