

รูปแบบการจัดการวัตถุดิบแบบครบวงจรของอาหารพื้นถิ่นเพื่อรองรับ
การท่องเที่ยวชุมชนบ้านโคกเมือง ตำบลจรเข้มาก

อำเภอประโคนชัย จังหวัดบุรีรัมย์

COMPREHENSIVE RAW MATERIAL MANAGEMENT MODEL OF
LOCAL FOOD TO SUPPORT TOURISM IN BAN KHOKMUANG
COMMUNITY, JORAKHAY MAK SUB-DISTRICT, PRAKONCHAI
DISTRICT, BURIRAM PROVINCE

¹ปิติวรรณ ฝ้ายโคกสูง, ²วิษณุ ปัญญาสงค์, ³คณางค์ ช่อชู,

⁴จตุพัฒน์ สมบัติโต และ ⁵วนิชา แผลงรักษา

¹Pitiwan Faikhonsung, ²Wisanu Panyayong, ³Kakanang Chorchoo,

⁴Jatupat Samappito and ⁵Wanicha Plangruksa

มหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์, ประเทศไทย

Buriram Rajabhat University, Thailand.

¹pitiwan03@gmail.com

Received : May 1, 2022; Revised : May 28, 2022; Accepted : July, 30 2022

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสภาพของแหล่งวัตถุดิบในชุมชนของอาหารพื้นถิ่น เพื่อศึกษาการบริหารจัดการของกลุ่มผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่น และศึกษาแนวทางการเชื่อมโยงแหล่งวัตถุดิบอาหารพื้นถิ่นกับกลไกทางการตลาดในชุมชนบ้านโคกเมือง ตำบลจรเข้มาก อำเภอประโคนชัย จังหวัดบุรีรัมย์ กลุ่มเป้าหมายแบ่งออกเป็น 2 กลุ่ม ซึ่งเป็นกลุ่มผู้มีส่วนได้

¹ อาจารย์, สาขาวิชาคอมพิวเตอร์ธุรกิจ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์

² อาจารย์, สาขาวิชารัฐประศาสนศาสตร์ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์

³ อาจารย์, สาขาวิชาการพัฒนาสังคม คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์

⁴ อาจารย์, สาขาวิชานวัตกรรมอาหารและการแปรรูป คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์

⁵ อาจารย์, สาขาวิชาคอมพิวเตอร์ธุรกิจ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์

ส่วนเสียในการจัดการแหล่งวัตถุดิบในชุมชนของอาหารพื้นถิ่นโดยตรง จำนวนทั้งสิ้น 210 คน และ กลุ่มผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่น จำนวนทั้งสิ้น 22 คน เครื่องมือที่ใช้ แบบสำรวจข้อมูลและ สัมภาษณ์ ผลการวิจัยพบว่าสภาพของแหล่งวัตถุดิบมี 3 แหล่ง ได้แก่ แหล่งอาหารธรรมชาติ แหล่งอาหารผลิตเอง และแหล่งอาหารซื้อขาย ผลการศึกษาบริหารจัดการของกลุ่มผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่น พบว่ามีการบริหารจัดการ ทั้ง 6 ด้าน ได้แก่ การบริหารจัดการด้านคน บริหารจัดการด้านเงิน การบริหารจัดการด้านสินค้า การจัดการเครื่องมือ การบริหารจัดการวิธีการ การบริหารจัดการด้านตลาด และแนวทางการเชื่อมโยงแหล่งวัตถุดิบอาหารพื้นถิ่นกับกลไกทางการตลาดในชุมชนบ้านโคกเมือง การเชื่อมโยงของแหล่งวัตถุดิบในชุมชน เป็นลักษณะ การพึ่งพาอาศัยกัน เป็นชุมชนที่ปลูกผักสวนครัวทุกครัวเรือน มีตลาดชุมชนเป็นศูนย์กลางในการซื้อขาย และตัวเชื่อมสินค้าไปหาผู้บริโภค ผู้ประกอบการ และนักท่องเที่ยวที่เข้ามาท่องเที่ยวในชุมชนบ้านโคกเมือง โดยระบบงานเริ่มต้นตั้งแต่การวางแผนการเพาะปลูกชนิดพืชพันธุ์ วัตถุดิบ มีการสรุปยอดนักท่องเที่ยวเพื่อปลูกวัตถุดิบให้รองรับจำนวนนักท่องเที่ยว และประสานไปยังผู้ประกอบการ ปฏิทินวัตถุดิบ ปฏิทินอาหารจากธรรมชาติ เพื่อสร้างจุดเด่นของวัฒนธรรมอาหารของชุมชนบ้านโคกเมืองให้มีความยั่งยืนต่อไป

คำสำคัญ : รูปแบบการจัดการวัตถุดิบ, แหล่งวัตถุดิบ, อาหารพื้นถิ่น

Abstract

The objectives of this research were to investigate the status of sources of raw materials of local food in the community, to examine the management of the group of local food operators, and to determine procedures for connecting the sources of raw materials of local food with marketing mechanisms in Ban Khok Muang Community, Jorakhay Mak Sub-District, Prakonchai District, Buriram Province. The participants were divided into two groups, including 210 persons having direct interest in managing the sources of raw materials of local food in the community and 22 local food operators. Tools used for data collection were survey and interview forms. Research findings indicated that there were three sources of raw materials, namely natural sources, self-produced sources, and buying sources. With regard to management of the group of local food operators, it was found that six aspects were managed, namely human resources, finance, goods, tools, methods and marketing. In terms of procedures for connecting the sources of raw materials of local food with marketing mechanisms in Ban Khok Muang Community, the connection of raw materials in the community was in a mutually dependent

manner. Every households in the community grew vegetables and there was a community market that served as the sale and purchase center and delivered goods to consumers, food operators, and tourists visiting Ban Khok Muang Community. The work system started with a plan to grow different kinds of plants that were raw materials of local food. A total number of tourists was concluded so that enough raw materials were grown to meet their need and food operators were contacted. There were calendars of raw materials and food from nature to create a sustainable and outstanding food culture of Ban Khok Muang Community.

Keywords: raw material management model, sources of raw materials, local food

บทนำ

แหล่งวัตถุดิบในการผลิตอาหารเป็นปัจจัยพื้นฐานที่สำคัญในการผลิตอาหารเพื่อให้สามารถดำรงชีวิตที่สำคัญที่สุดของมนุษย์ ถ้าครัวเรือนชุมชน และประเทศ ไม่มีความมั่นคงด้านอาหารก็เหมือนขาดปัจจัยพื้นฐานในการดำรงชีวิต ส่งผลให้การดำรงชีวิตเป็นไปอย่างยากลำบาก (ศจินทร์ ประชาสันต์, 2555) การมีปริมาณอาหารสำหรับบริโภคภายในครัวเรือนชุมชน อย่างเพียงพอและมีคุณภาพอย่างต่อเนื่อง รวมไปถึงระบบการบริหารจัดการวัตถุดิบทรัพยากรแหล่งผลิต ที่สามารถสร้างความยั่งยืนให้แก่ชุมชน และทรัพยากร และมีการกระจายรายได้ผลผลิตอย่างเป็นธรรมต่อทุกระดับ (องค์การอาหารและการเกษตรแห่งสหประชาชาติ, 2559) ผู้คนในแต่ละภาคมีวัฒนธรรม วิถีชีวิตความเป็นอยู่ชาติพันธุ์ที่แตกต่างกัน วัฒนธรรมด้านการบริโภคอาหารจัดได้ว่าเป็นวัฒนธรรมที่สำคัญประการหนึ่งที่มีความแตกต่างกันในภูมิภาคต่างๆ ของประเทศไทยอย่างเห็นได้ชัดเจน การรับประทานอาหารของคนไทยโดยรวมที่มีลักษณะเหมือนกันในทุกภูมิภาค คือ รับประทานอาหารข้าวกับข้าว ในแต่ละภาคคนไทยจะมีเมนูกับข้าวและวิธีการปรุงที่แตกต่างกัน การปรุงอาหารเป็นการแสดงถึงวิถีชีวิตคือมีการใช้พืชผักพื้นบ้านที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาปรุงอาหาร

จังหวัดบุรีรัมย์ ถือได้ว่าเป็นแหล่งที่มีทรัพยากรแหล่งอาหารที่อุดมสมบูรณ์ ด้วยทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมอีกทั้งยังมีแหล่งท่องเที่ยวที่มีลักษณะที่โดดเด่น ชุมชนท่องเที่ยวที่หลากหลาย ได้แก่ ชุมชนบ้านโคกเมือง อยู่ในพื้นที่ตำบลจรเข้มากพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่ลุ่มและที่ดอนสลับกัน ลักษณะดินเป็นดินดำ ดินเหนียวปนทราย อุดมน้ำได้ดี และมีแหล่งน้ำที่สำคัญที่ประชาชนใช้ในการเกษตร อุปโภคและบริโภค คือ น้ำฝนและแหล่งน้ำจากธรรมชาติ ซึ่งชาวบ้านสามารถใช้ในการทำการเกษตร อาชีพหลักของตำบลจรเข้มากจะประกอบอาชีพทางด้านเกษตรเป็นหลัก การเพาะปลูก ในตำบลจรเข้มาก ซึ่งมีการเพาะปลูก

มากกว่าพีชชนิดอื่น พื้นที่ส่วนใหญ่จะเป็นที่ราบจึงเหมาะแก่การปลูกข้าว (องค์การบริหารส่วนตำบลจรเข้มาก, 2560)

ชุมชนบ้านโคกเมืองถือได้ว่าเป็นชุมชนท่องเที่ยวอันดับต้นๆของจังหวัดบุรีรัมย์ จากข้อมูลย้อนหลัง ปี 2558 ชุมชนมีรายได้จากการท่องเที่ยว 1,282,665 บาท และมีจำนวนนักท่องเที่ยวที่เพิ่มมากขึ้น (อ้างอิงจากรายงานข้อมูลนักท่องเที่ยวในแหล่งท่องเที่ยวโดยชุมชน) และ จากข้อมูลสถิติจำนวนนักท่องเที่ยวบ้านโคกเมือง ปี 2560 ถึง ปี 2562 จำนวนนักท่องเที่ยวมีปริมาณเพิ่มขึ้นอย่างเห็นได้ชัด ประเภทของนักท่องเที่ยวที่เข้ามาในบ้านโคกเมือง จัดกลุ่มได้ดังนี้ ครอบครัว กลุ่มศึกษาดูงาน หน่วยงานภาครัฐ นักท่องเที่ยวชาวไทยและนักท่องเที่ยวต่างชาติ ที่เข้ามาท่องเที่ยวในชุมชนบ้านโคกเมือง ทำกิจกรรมร่วมกับชุมชน ศึกษาฐานการเรียนรู้ วิถีชีวิตและวัฒนธรรม รวมไปถึงการพักผ่อนสันทนาการ เรียนรู้การทำอาหาร จากจำนวนนักท่องเที่ยวที่เข้ามาท่องเที่ยวในชุมชนบ้านโคกเมือง มีจำนวนเพิ่มมากขึ้น และมีแนวโน้มเพิ่มมากขึ้นอย่างต่อเนื่อง ซึ่งส่งผลให้อาหารในชุมชนและวัตถุดิบอาหารให้แหล่งชุมชนมีแนวโน้มค่าใช้จ่ายเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องด้วยเช่นกัน ในปัจจุบัน มีนักท่องเที่ยวบางคนได้คาดหวังว่า “อาหาร” เป็นสิ่งหนึ่งของจุดหมายการท่องเที่ยว ดังนั้นอาหารจึงเป็นสิ่งที่สนับสนุนประสบการณ์ที่ดีและกระตุ้นความรู้สึกที่เพิ่มความสุขในกิจกรรมการพักผ่อนของนักท่องเที่ยว และเป็นสิ่งดึงดูดให้นักท่องเที่ยวเดินทางท่องเที่ยว (Mitchell & Hall, 2003) ทำให้บ้านโคกเมืองที่มีเอกลักษณ์ ด้านการท่องเที่ยวชุมชน ยังมีการจัดอาหาร สำหรับ วิธีการรับประทานอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ มีความดึงดูดนักท่องเที่ยวเป็นอย่างมาก มีการจัดอาหารสำหรับที่ใช้เป็นอาหารพื้นบ้าน มีการกำหนดให้อาหารที่ใช้ต้อนรับเป็นอาหารพื้นบ้าน โดยใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ในชุมชนมาใช้ในการประกอบอาหาร เพื่อเป็นสื่อกลางที่แสดงให้เห็นวิถีชีวิตของชุมชน ซึ่งวัตถุดิบเป็นสิ่งจำเป็นในการประกอบอาหารซึ่งเป็นหัวใจสำคัญในการประกอบอาหาร และสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชน รวมไปถึงการมีส่วนร่วมของคนในชุมชน เพื่อให้คนในชุมชนสามารถนำมาใช้ในการเรียนรู้ สนับสนุนและส่งเสริมให้กระบวนการเรียนรู้ร่วมกันของคนในชุมชนดำเนินไปอย่างมีประสิทธิภาพ ผู้วิจัยจึงได้วิเคราะห์ปัญหา และนำมาพัฒนา รูปแบบการจัดการวัตถุดิบในชุมชนของอาหารพื้นถิ่นเพื่อรองรับการท่องเที่ยวชุมชนบ้านโคกเมือง ตำบลจรเข้มาก อำเภอประโคนชัย จังหวัดบุรีรัมย์ ให้เกิดความยั่งยืนและเสริมสร้างให้เกิดความมั่นคงของชุมชน

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อศึกษาสภาพของแหล่งวัตถุดิบในชุมชนของอาหารพื้นถิ่น ชุมชนบ้านโคกเมือง ตำบลจรเข้มาก อำเภอประโคนชัย จังหวัดบุรีรัมย์

2. เพื่อศึกษารูปแบบการบริหารจัดการของกลุ่มผู้ประกอบการพื้นถิ่น ชุมชนบ้านโคกเมือง ตำบลจรเข้มาก อำเภอประโคนชัย จังหวัดบุรีรัมย์

3. เพื่อเป็นแนวทางการเชื่อมโยงแหล่งวัตถุดิบอาหารพื้นถิ่นกับกลไกทางการตลาดในชุมชนบ้านโคกเมือง ตำบลจรเข้มาก อำเภอประโคนชัย จังหวัดบุรีรัมย์

วิธีดำเนินการวิจัย

วิธีการวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพในรูปแบบการวิจัยเพื่อท้องถิ่น (CBR:Community Based Research) ได้วิธีดำเนินการวิจัย ดังนี้

1. ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรในการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ ได้แก่ ชุมชนบ้านโคกเมือง ได้แก่ หมู่ที่ 6 หมู่ที่ 9 หมู่ที่ 15 และหมู่ที่ 18 ทั้งหมด 554 ครัวเรือน โดยมีจำนวน 5,542 คน กลุ่มตัวอย่างคือ ได้แก่ กลุ่มเกษตรกรจำนวน 210 คน และกลุ่มผู้ประกอบการจำนวน 22 คน ซึ่งเป็นกลุ่มผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในการจัดการแหล่งวัตถุดิบในชุมชนของอาหารพื้นถิ่นโดยตรง และ การจัดการกลุ่มผู้ประกอบการพื้นถิ่น ซึ่งกลุ่มผู้ให้ข้อมูลในการสัมภาษณ์จะเป็นกลุ่มผู้ให้ข้อมูลแบบเฉพาะเจาะจง (Purposive Sampling) และการบอกต่อ (Snowball Sampling)

2. เครื่องมือที่ใช้ในการรวบรวมข้อมูล

2.1 การสังเกตการณ์ (Observation) โดยใช้ทั้งการสังเกตการณ์แบบมีส่วนร่วม (Participant Observation) เพื่อศึกษาสภาพสังคมในชุมชน การวางแผนของแม่ครัวในการทำอาหาร การหาวัตถุดิบ การสังเกตพฤติกรรมของคนในชุมชนของเกษตรกร โดยมีส่วนร่วมในกิจกรรมต่าง ๆ ในชุมชน และใช้ในกระบวนการศึกษาระหว่างทำการสัมภาษณ์ซึ่งจะทำได้พร้อม ๆ การสอบถาม อีกทั้งยังมีการจดบันทึก เพื่อให้ได้ข้อมูลที่เป็นธรรมชาติ และใช้การสังเกตการณ์แบบไม่มีส่วนร่วม (Non-Participant Observation)

2.2 การสัมภาษณ์ (Interview) ผู้วิจัยได้ใช้เครื่องมือการสัมภาษณ์ โดยวิธีการสัมภาษณ์แบบไม่เป็นทางการ (Informal Interview) เพื่อให้ได้ข้อมูลในประเด็นที่ไม่เข้าใจได้จากการสังเกตการณ์ และให้ได้ข้อมูลเชิงลึกในประเด็นที่ต้องการศึกษาของงานวิจัย ซึ่งการสัมภาษณ์แบบไม่เป็นทางการ ผู้วิจัยจะทำการนัดหมายผู้ที่สัมภาษณ์ไว้ล่วงหน้า ผู้วิจัยจะสร้างความคุ้นเคยระหว่างผู้วิจัยและผู้ถูกสัมภาษณ์ โดยปล่อยให้การสัมภาษณ์เป็นไปอย่างสบายๆ เป็นกันเองมากที่สุด โดยใช้การสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง (Structured Interview) โดยยึดแนวคิดตามกรอบวิจัยซึ่งจะนำมาใช้ในการกำหนดหัวข้อต่างๆ สำหรับการสัมภาษณ์ไว้ล่วงหน้า

3. การวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพ ใช้วิธีวิเคราะห์แบบการวิเคราะห์เชิงเนื้อหา (Content Analysis) ซึ่งได้จากการศึกษาเอกสาร (Documentary) การสังเกตการณ์อย่างมีส่วนร่วม (Participant Observation) การสนทนากลุ่ม (Focus Group Discussion) และการสัมภาษณ์ กลุ่มเกษตรกรและกลุ่มผู้ประกอบการแล้ว นำมาวิเคราะห์ สังเคราะห์และนำเสนอเชิงพรรณนา

ผลการวิจัย

จากการศึกษาเรื่อง รูปแบบการจัดการวัตถุดิบแบบครบวงจรของอาหารพื้นถิ่นเพื่อรองรับการท่องเที่ยวชุมชนบ้านโคกเมือง ตำบลจรเข้มาก อำเภอประโคนชัย จังหวัดบุรีรัมย์ สรุปผล ดังนี้

1. สภาพของแหล่งวัตถุดิบในชุมชนของอาหารพื้นถิ่น ชุมชนบ้านโคกเมือง ตำบลจรเข้มาก อำเภอประโคนชัย จังหวัดบุรีรัมย์ พบว่า ชุมชนบ้านโคกเมือง ทั้ง 4 หมู่บ้าน มีแหล่งอาหาร 3 แหล่ง ได้แก่ แหล่งอาหารธรรมชาติ แหล่งอาหารผลิตเอง และแหล่งอาหารซื้อขาย โดยแหล่งอาหารธรรมชาติ คือ ป่าเขาปลายบัด และ คลองปูน,บ่อบาราย ที่ใช้หาอาหารวัตถุดิบจากแหล่งธรรมชาติ ไม่ว่าจะเป็น ปลาไนล ปลาชิว ปลาดุก ปลาช่อน ปลาหมอ หอย เห็ดป่า ผักสาบ(ผักอินูน) ผักหวานป่า ดอกกระเจียว เห็ดโคก หน่อโจด เห็ดไค เห็ดระโงก เห็ดน้ำหมาก ผักตั่ว เป็นต้น ต่อมาเป็นแหล่งอาหารที่ผลิตขึ้นเองของชุมชนบ้านโคกเมือง สามารถแบ่งได้เป็น 2 พื้นที่ คือ พื้นที่รอบบ้าน และพื้นที่ไร่-นา ซึ่งแต่ละครัวเรือนสามารถผลิตชนิดและปริมาณวัตถุดิบที่แตกต่างกันออกไปขึ้นอยู่กับความต้องการในการบริโภคของแต่ละครัวเรือน ชุมชนบ้านโคกเมืองนิยมปลูก พืชผัก สวนครัว ไร่รับประทานกันในครัวเรือน ทุกหลังคาเรือน ปลูกมาก ปลูกน้อย ตามกำลังแรงงานของคนในครัวเรือน ครัวเรือนกลุ่มตัวอย่างทุกครัวเรือนมีการปลูกพืชผักเป็นอาหาร ปลูกในปริมาณที่พอเหมาะ มีกิน ถ้าเหลือก็นำมาขายที่ตลาด เข้า – เย็นในชุมชน แต่ไม่ได้ปลูกครบทุกชนิด ซึ่งพืชที่ปลูกเป็นอาหารส่วนใหญ่จะเป็นพืชที่ให้ผลผลิตหลายครั้งและไม่ต้องดูแลเป็นประจำ เช่น ตะไคร้ ขมิ้น มะเขือพวง มะเขือยาว มะเขือเปราะ พริกชี้หนู กระเพรา โหระพา เป็นต้น หมู่บ้านที่มีปริมาณการปลูกผัก มากที่สุด ได้แก่ หมู่ 9 จำนวน 153 หลังคาเรือน รองลงมา คือ หมู่ที่ 6 มีจำนวน 142 หลังคาเรือน รองลงมา คือหมู่ที่ 15 มีจำนวน 120 หลังคาเรือน และ หมู่ที่ 18 จำนวน 74 หลังคาเรือน เนื่องจาก หมู่ 18 พื้นที่ไร่-นา หมายถึง บริเวณที่ปลูกต้นไม้เป็นจำนวนมากและเป็นต้นไม้อายุขนาดเล็กหรือเป็นพืชล้มลุก หลังจากฤดูเก็บเกี่ยวจะทำการเผาปลูกพืชหมุนเวียนจากการสำรวจพื้นที่ไร่ – นา พบว่าเป็นพื้นที่ปลูกข้าว หลังจากฤดูปลูกข้าวชาวบ้านจะทำการปลูกพืชหมุนเวียน ได้แก่ มะนาว หม่อน ช่า ตะไคร้ มะพร้าว ต้นหอม ผักชี หน่อไม้ มะม่วง

กล้วยหอม กล้วยน้ำว้า ลำไย เป็นต้น และ แหล่งอาหารที่ซื้อขายในชุมชนบ้านโคกเมือง มีการพึ่งพาอาศัยกัน ถ้าเหลือกินก็จะนำออกมาจำหน่าย โดยแหล่งซื้อขาย จำหน่ายจะเป็น ตลาดกลางหมู่บ้าน และร้านค้าในหมู่บ้าน โดยแหล่งอาหาร/วัตถุดิบที่ซื้อขาย ก็จะเป็นพวก อาหารสำเร็จรูป และเครื่องปรุง ได้แก่ พริกไทยเม็ด พริกไทยป่น เต้าเจี้ยว ซอสมะเขือเทศ ซอสพริก กระเทียม น้ำปลา เกลือ กะปิ น้ำตาลทราย น้ำมันพืช น้ำปลา น้ำส้มสายชู ผงชูรส น้ำมันหอย หัวหอม ซีอิ้วขาว ซีอิ้วดำ บะหมี่ รวมไปถึงผักที่ไม่สามารถปลูกเองได้เช่นกระหล่ำ

2. รูปแบบการบริหารจัดการของกลุ่มผู้ประกอบการอาหารพื้นถิ่น ชุมชนบ้านโคกเมือง ตำบลจรเข้มาก อำเภอประโคนชัย จังหวัดบุรีรัมย์ ดังนี้

2.1 การบริหารจัดการด้านคน (MAN) มีการวางแผนให้กำหนดโครงสร้างให้ชัดเจนในการจัดการด้านคน โดยมีประธานการท่องเที่ยวชุมชนบ้านโคกเมือง ทำหน้าที่ในการประสานงานเกี่ยวกับอาหาร จำนวนนักท่องเที่ยว เมนูอาหารที่นักท่องเที่ยวต้องการ มาถึง นางพนิดา เขียวรัมย์ แต่งตั้งให้เป็นประธานกลุ่มผู้ประกอบการ โดยสมาชิกมาจาก ทั้ง 4 หมู่บ้าน วิธีการคัดเลือกกลุ่มผู้ประกอบการ มีกฎเกณฑ์ดังนี้ (1) เมนูอาหารที่ประกอบขึ้น (2) รสชาติอาหารมีเอกลักษณ์ (3) วัตถุดิบ (4) จิตอาสา,เสียสละในการร่วมกิจกรรมการท่องเที่ยว และ (5) ยอมรับคนติชมจากเพื่อนร่วมงาน นักท่องเที่ยวเพื่อนำไปปรับปรุง รวมไปถึงความสะอาดและความปลอดภัย เมื่อสมาชิกทำการคัดเลือก ผู้ประกอบการที่เป็นตัวแทนแต่ละหมู่บ้าน ได้มีการจัดทำแผนผังโครงสร้างให้กับกลุ่มผู้ประกอบการ ประกอบไปด้วย ประธานทีมผู้ประกอบการ มีหน้าที่ในการประสานจากประธานท่องเที่ยวชุมชนเกี่ยวกับ วันที่ เวลา จำนวนนักท่องเที่ยว เมนูอาหาร อาหารว่าง งบประมาณ ค่าใช้จ่าย เพื่อประสานงานมายัง สมาชิกในแต่ละหมู่ที่ได้รับมอบหมายเมื่อได้รับการประสานงานให้ผู้ประกอบการเพื่อต้อนรับนักท่องเที่ยว ผู้ประสานงาน จะแจ้งข้อมูล วันที่ เวลา จำนวนนักท่องเที่ยว เมนูอาหาร อาหารว่าง งบประมาณ ค่าใช้จ่าย มาในกลุ่ม line เพื่อจัดคิวผู้ประกอบการ จากนั้น เตรียมวางแผน จัดเตรียมหาวัตถุดิบในการประกอบอาหาร คำนวณปริมาณวัตถุดิบ ความเพียงพอ ในกรณีที่มีกลุ่มนักท่องเที่ยวจำนวนเยอะ แม่ครัวทั้ง 4 หมู่บ้าน จะวางแผนงานช่วยกันทำ โดยการแบ่งเมนู รับผิดชอบ และนำมาจัดสำหรับอาหารร่วมกัน เพื่อนำไปสู่การกระจายรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืนต่อไป ประกอบด้วย สมาชิกที่มีความสามารถในการประกอบอาหารพื้นถิ่นเพื่อต้อนรับนักท่องเที่ยวทั้ง 4 หมู่บ้าน ในส่วนของพนักงานเสิร์ฟจะเป็นทีมงาน กรรมการ โฮมสเตย์ ทางชุมชนก็มีการหมุนเวียนเหลือกัน ใครว่างก็มาช่วยกันเสิร์ฟอาหาร บางครั้งก็ไม่มีคำตอบแทนให้ แต่คนในชุมชนมีความเต็มใจในการต้อนรับนักท่องเที่ยว แต่ในกรณีที่นักท่องเที่ยวมาจำนวนน้อย 5-10 คน มาโดยไม่มี การจอง หรือมาถึงที่ชุมชน จะมีการแนะนำให้นักท่องเที่ยวแวะมารับประทานอาหารที่ หมู่ 15 โดยเชฟเพ็ง นายมงคลสืบวัน เป็นเชฟชุมชน โดยผ่านการอบรมหลักสูตรฝึกอบรมหมวดอาหารถิ่น จากโครงการ “เชฟชุมชนเพื่อท่องเที่ยวไทยอย่างยั่งยืน” เพื่อร่วมกันพัฒนาการ

ท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร มุ่งหวังยกระดับมาตรฐานอาหารชุมชนให้มีความน่าสนใจและมีคุณภาพ ทั้งในด้านอาชีพ รสชาติอาหาร และบรรยากาศ สามารถประกอบอาหารในกรณีที่นักท่องเที่ยวมาไม่ได้แจ้งล่วงหน้า ก็สามารถรับประทานอาหารได้ ที่ หมู่ 15 อีกทั้งการคัดเลือกคนมาช่วยเป็นลูกมือในการประกอบอาหารจะคัดเลือกคนในพื้นที่ ในหมู่บ้านที่ตนเองรับผิดชอบ เพื่อเป็นการสร้างรายได้ในคนในชุมชนให้มีรายได้เพิ่มขึ้น โดยพิจารณาจากความถนัด ความสามารถ ความชื่นชอบ พิถีพิถัน ในเรื่องของความสะอาด รวมไปถึงมีการให้ความรู้เพิ่มเติมตลอดจนการจ่ายค่าตอบแทนในช่วงที่นักท่องเที่ยวมีจำนวนมากเพื่อเป็นการสร้างขวัญและกำลังใจของสมาชิกที่อยู่ในกลุ่มผู้ประกอบการ

2.2 การบริหารจัดการด้านเงิน (MONEY) ทางกลุ่มผู้ประกอบการมีการจัดทำบัญชีรายรับรายจ่าย จัดบันทึกลงสมุด ในแต่ละครั้งของการประกอบอาหาร มีต้นทุนค่าวัตถุดิบ ค่าลูกมือ จากการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการ จะไม่มุ่งเน้นเรื่องผลกำไรเป็นเรื่องหลัก มุ่งเน้นเรื่องให้นักท่องเที่ยวมาเที่ยวแล้วประทับใจ ได้รับประทานอาหารที่อร่อย สะอาด ทานอาหารแล้วดีใจ ยอมรับคำติชมจากนักท่องเที่ยว โดยกลุ่มผู้ประกอบการ จะมีทุนในการบริหารจัดการของแต่ละผู้ประกอบการ ที่ได้รับมอบหมาย คือ กรณีที่ 1 ในกรณีที่นักท่องเที่ยวมีจำนวนไม่มาก ผู้ประกอบการจะลงทุนในการซื้อวัตถุดิบด้วยเงินของตนเอง ก่อน จากนั้นเมื่อนักท่องเที่ยวจ่ายเงินค่าอาหาร ทางกลุ่มผู้ประกอบการจะนำมาหักต้นทุนของการซื้อวัตถุดิบ เครื่องปรุง ส่วนผสม จากนั้น จะหัก ให้คนในทีมที่ช่วยในการปรุงอาหาร และหักเข้ากลุ่ม 3% จากเมื่อก่อน 5% โดยรายได้ แม่ครัวจะเป็นผู้จัดการเองแต่อยู่ในความพอใจของทุกฝ่าย กรณีที่ 2 กลุ่มนักท่องเที่ยวจำนวนมาก ต้องการปรุงอาหารจำนวนมาก ผู้ประกอบการก็สามารถแจ้งไปยัง ประธานกลุ่มท่องเที่ยวเพื่อที่จะยืมเงินมาเป็นต้นทุนในการประกอบอาหารก่อนได้ จากนั้นจะทำการแบ่งสิ้นปันส่วนรายได้ คือ หักต้นทุนที่ใช้ในการ ประกอบอาหาร ครั้งนั้น ส่วนที่เหลือ ก็หักให้แม่ครัว ให้ผู้ช่วยแม่ครัว ผู้ที่มาเสิร์ฟ และที่ขาดไม่ได้ และหักเข้ากลุ่ม 2% จากเมื่อก่อน 5% จากรายได้ทั้งหมด โดยรายได้ แม่ครัวจะเป็นผู้จัดการเองแต่อยู่ในความพอใจของทุกฝ่าย

2.3 การบริหารจัดการด้านสินค้า (MATERIAL) สินค้าในด้านอาหาร มีอาหารมีให้เลือกหลากหลาย การกำหนดราคาอาหารจะขึ้นอยู่กับเมนูที่นักท่องเที่ยวสนใจ 3 แบบ ได้แก่ เมนูชั้นโตก ราคา 100 - 120 ต่อคน และ 1 ชั้นโตกต่อ 4-5 คน จะประกอบด้วยอาหาร 5 อย่าง เช่น แกงจืดลูกรอก แกงไก่บ้านใส่ใบติ้ว ต้มไก่ใส่มะม่วง ไก่ทอด ไข่เจียว น้ำพริกผัดกุ้งจ่อมพร้อมผัดสด ซุปมะเขือ ส้มตำ เสริฟพร้อมผักสดปลอดสารพิษที่ปลูกในชุมชน ส่วนเมนูในสำหรับอาหารปรับเปลี่ยนได้ตามความชอบของนักท่องเที่ยว ชุดเบรคหรืออาหารว่าง ราคา 30 บาทต่อคน เช่น ข้าวแต่น้ำแดงโมหน่ากระฉีก เสริฟพร้อมน้ำสมุนไพร น้ำอัญชัน น้ำลูกหม่อน เมนูอาหารราดแกง เป็นเมนูที่มีกับข้าว 1 - 2 อย่าง ราดข้าว เช่น ผัดมะเขือใส่ไก่ + แกงส้ม, แพนงใส่มะเขือ+แกงจืด,ลาบหมู+ผัดผัก,ผัดพริกแกงมะเขือ + ส้มตำ

ทุกเมนูจะมีผักสดปลอดสารพิษในชุมชนเสริมพร้อม ราคา 40-50 บาท ต่อคน โดยมีเงื่อนไขจะต้องใช้วัตถุดิบที่ปลูกในชุมชน

2.4 การจัดการเครื่องมือ (MACHINE) ส่วนใหญ่ผู้ประกอบการ ในแต่ละหมู่บ้าน จะมีอุปกรณ์ เครื่องมือที่ใช้ในการประกอบอาหาร ไม่ว่าจะเป็น จาน ชาม ช้อน ชันโตก แก้ว จะต้องมีการวางแผนอุปกรณ์ให้เหมาะสมกับชนิดของอาหาร รวมไปถึงการดูแลรักษาความสะอาด โดยแยกเป็น ของส่วนตัวและของส่วนรวม ดังนี้ อุปกรณ์ส่วนตัว ได้แก่ ชาม ถ้วย ช้อน ถาด หม้อ หม้อหุงข้าว รวมไปถึงอุปกรณ์ที่ใช้ในการปรุงอาหาร อุปกรณ์ส่วนรวม ได้แก่ แก้ว ชันโตก ผ้าคลุม หม้อหุงข้าวใหญ่ จาน ช้อน แต่จะมีเงื่อนไขในการยืมอุปกรณ์ต้องช่วยกันดูแลรักษา และ เมื่อยืมจะต้องคืนอุปกรณ์ ภายใน 2 วัน แต่อุปกรณ์ก็ยังคงชำรุด เสียหาย มีผู้ตรวจสอบอุปกรณ์ ตรวจสอบผู้ยืมการคืนจะต้องคืนอุปกรณ์ให้ครบถ้วน ถ้ามีการชำรุดเสียหายจะต้อง ชดใช้ ด้วยเงินหรือ ข้าวของที่ชำรุด

2.5 การบริหารจัดการวิธีการ (METHOD) กลุ่มผู้ประกอบการ มีการแบ่งหน้าที่การทำงาน การรับผิดชอบ มีฝ่ายผู้ประกอบการ นำโดยนางพนิดา เขียวรัมย์ เป็นผู้ดูแลกลุ่มผู้ประกอบการ สมาชิกจะประกอบด้วย ผู้ประกอบการทั้ง 4 หมู่บ้าน มีการหมุนเวียนกันมาประกอบอาหารเพื่อเกิดการกระจายรายได้ให้กับสมาชิกในชุมชนของกลุ่มอย่างเท่าเทียมกัน อีกทั้งยังมีกฎระเบียบข้อบังคับที่ใช้ร่วมกัน คือ ถ้าหากมีการทำอาหารไม่ผ่านก็ต้องปรับปรุง และถ้าไม่มีการปรับปรุงจะยุติการเป็นสมาชิกกลุ่มผู้ประกอบการ เพื่อความเป็นมาตรฐานในการประกอบอาหาร ให้มีการปรับปรุงแก้ไขให้ดีขึ้นเพื่อให้นักท่องเที่ยวที่มาท่องเที่ยวเกิดความประทับใจที่จะเข้ามาท่องเที่ยวบ้านโคกเมือง อีกทั้งยังเน้นย้ำเรื่องการใช้วัตถุดิบในการปรุงอาหารจะต้องใช้วัตถุดิบที่มีในชุมชน ปรุงอาหารหลัก รวมไปถึงการประเมินผล ความพึงพอใจการให้บริการ รสชาติอาหารโดยสอบถามไปยังนักท่องเที่ยวเกี่ยวกับอาหารแต่ละมื้อที่นักท่องเที่ยวได้รับประทาน และนำมาปรับปรุง โดยผู้ประกอบการทุกหมู่บ้านจะต้องมีการเปิดใจในการรับฟังข้อเสนอแนะเพื่อที่จะนำมาปรับปรุงให้อาหารของชุมชนบ้านโคกเมืองมีคุณภาพ รสชาติอร่อย หากไม่เปิดใจหรือไม่มีการปรับปรุง จะมีการเปลี่ยนผู้ประกอบการ และทำการคัดเลือกใหม่ โดยจะเป็นตัวแทนในหมู่ที่ถูกละเปลี่ยนออกไป

2.6 การบริหารจัดการด้านตลาด (MARKET) กลุ่มผู้ประกอบการ มีการพัฒนารสชาติ เมนูในการประกอบอาหารดึงความเป็นเอกลักษณ์ของชุมชน อีกทั้งยังมีการปรับปรุงรสชาติให้เป็นกลาง ไม่รสจัดมาก แต่ยังคงความเป็นเอกลักษณ์ของชุมชนบ้านโคกเมือง มีการกำหนดราคาที่เหมาะสม โดย มุ่งเน้นไปยังวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารมาจากบ้านของเกษตรกรที่ อยู่ในบริเวณบ้านโคกเมือง เพื่อให้นักท่องเที่ยวได้เห็นวัตถุดิบในการปรุงอาหารที่แท้จริง รวมไปถึงกิจกรรม การเก็บวัตถุดิบ กิจกรรมการประกอบอาหารจาก

แหล่งวัตถุดิบ ก็สามารถเป็นสิ่งดึงดูดให้นักท่องเที่ยวสามารถเข้ามาท่องเที่ยวและรับประทานอาหารที่มีเอกลักษณ์ของชุมชนบ้านโคกเมือง

3. แนวทางการเชื่อมโยงแหล่งวัตถุดิบอาหารพื้นถิ่นกับกลไกทางการตลาดในชุมชนบ้านโคกเมือง ตำบลจรเข้มาก อำเภอประโคนชัย จังหวัดบุรีรัมย์ พบว่า แนวทางการเชื่อมโยงแหล่งวัตถุดิบและการควบคุมคุณภาพของวัตถุดิบที่ใช้สำหรับผลิตอาหารพื้นถิ่นในชุมชนบ้านโคกเมือง พบว่า การเชื่อมโยงของแหล่งวัตถุดิบในชุมชน เป็นลักษณะการพึ่งพาอาศัยกัน ชุมชนบ้านโคกเมืองเป็นชุมชนที่ปลูกผักสวนครัวทุกวันเลยก็ว่าได้ ทุกบ้าน ทุกหลังคาเรือน จะมีการปลูกผักสวนครัวไว้ รับประทานเอง มีการพึ่งพาอาศัยกัน มีเหลือกินก็นำมาจำหน่าย เชื่อมโยงโดยใช้ ตลาดกลางหมู่บ้าน เป็นตัวเชื่อม กับกลุ่มผู้ประกอบการอาหารโดยส่วนผู้ประกอบการ ปริมาณอาหารจะขึ้นอยู่กับจำนวนนักท่องเที่ยว เมื่อมีนักท่องเที่ยวเข้ามาท่องเที่ยวในชุมชนบ้านโคกเมือง ทางทีมผู้ประกอบการจะวางแผนการทำงานในการเตรียมอาหารเพื่อรองรับนักท่องเที่ยว โดยเลือกวัตถุดิบที่มีในชุมชน ความเชื่อมโยงดังกล่าวเป็นสิ่งที่สะท้อนให้เห็นถึงความพร้อมเพรียงในการต้อนรับนักท่องเที่ยวของชุมชนบ้านโคกเมือง สามารถดำเนินการและพัฒนาในการขยายตลาดแหล่งวัตถุดิบให้มีความเจริญเติบโต โดยทางชุมชนร่วมกันพัฒนานวัตกรรมจัดการวัตถุดิบแบบครบวงจรของอาหารพื้นถิ่นเพื่อรองรับการท่องเที่ยวชุมชนบ้านโคกเมือง ตำบลจรเข้มาก อำเภอประโคนชัย จังหวัดบุรีรัมย์ มีการบริหารจัดการที่เป็นประโยชน์ ได้รับการยอมรับของคนในชุมชนจากการลงพื้นที่ทำให้ชาวบ้านเริ่มเห็นความสำคัญในการวางแผนการเพาะปลูกวัตถุดิบ เส้นทางเชื่อมโยงของวัตถุดิบไปหาผู้บริโภค ผู้ประกอบการ นักท่องเที่ยวที่เข้ามาท่องเที่ยวในชุมชนบ้านโคกเมือง โดยระบบงานเริ่มต้นตั้งแต่การวางแผนการเพาะปลูกชนิดพืชพันธุ์ วัตถุดิบ มีการสรุปยอดนักท่องเที่ยวเพื่อปลูกวัตถุดิบให้รองรับจำนวนนักท่องเที่ยว และประสานไปยังผู้ประกอบการ ปฏิทินวัตถุดิบ ปฏิทินอาหารจากธรรมชาติ เพื่อสร้างจุดเด่นของวัฒนธรรมอาหารของชุมชนบ้านโคกเมืองให้มีความยั่งยืนต่อไป

อภิปรายผล

จากการศึกษาเรื่อง รูปแบบการจัดการวัตถุดิบแบบครบวงจรของอาหารพื้นถิ่นเพื่อรองรับการท่องเที่ยวชุมชนบ้านโคกเมือง ตำบลจรเข้มาก อำเภอประโคนชัย จังหวัดบุรีรัมย์ มีประเด็นที่น่าสนใจอภิปราย ดังนี้

การมีอยู่ของแหล่งวัตถุดิบในชุมชนของอาหารพื้นถิ่นเพื่อรองรับการท่องเที่ยวชุมชนบ้านโคกเมือง พบว่า ชุมชนบ้านโคกเมือง ทั้ง 4 หมู่บ้าน มีแหล่งอาหาร 3 แหล่ง ได้แก่ แหล่งอาหารธรรมชาติ แหล่งอาหารผลิตเอง และแหล่งอาหารซื้อขาย แต่แหล่งอาหารในชุมชนไม่อุดมสมบูรณ์เหมือนแหล่งวัตถุดิบที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติและหายากขึ้นต้องใช้ความ

ชำนาญในการหา ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัย ของ จอมขวัญ ชุมชาติ (2557) งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความมั่นคงทางอาหารในมิติความเพียงพอของอาหารกับความต้องการบริโภคของคนในชุมชน มิติการเข้าถึงอาหารของคนในชุมชน และมิติการจัดการแหล่งของคนในชุมชนโคกพยอม โดยการเก็บข้อมูลเชิงปริมาณโดยใช้แบบสอบถาม และการเก็บข้อมูลเชิงคุณภาพโดยวิธีการสัมภาษณ์ การสนทนากลุ่ม และการสำรวจพื้นที่ โดยผลการศึกษาที่ได้มีดังนี้ ชุมชนมีการใช้ประโยชน์จากอาหารทั้งหมด 188 ชนิด โดยมีแหล่งอาหารที่คนในชุมชนพึ่งพาทั้งหมด 3 แหล่ง ได้แก่ แหล่งอาหารธรรมชาติ แหล่งอาหารผลิตเอง และแหล่งอาหารซื้อขาย เมื่อนำปริมาณการมีอยู่ของอาหารเปรียบเทียบกับการใช้ประโยชน์เพื่อการบริโภค พบว่า แหล่งอาหารธรรมชาติมีชนิดอาหารที่ไม่เพียงพอต่อความต้องการในการบริโภค โดยแหล่งอาหารธรรมชาติ คือ ป่าเขาปลายบัด และ คลองปูน, บ่อบาราย ที่ใช้หาอาหารวัตถุดิบจากแหล่งธรรมชาติซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ ทรงสิริ วิชิรา นนท์ และคณะ (2555) ซึ่งศึกษาใน พื้นที่ป่าและพื้นที่ราบ ส่วนงานวิจัยที่พบแหล่งอาหาร 2 แหล่ง คือ งานวิจัยของอังคณา มหายนันท์ (2542) ได้ศึกษาเกี่ยวกับงานวิจัยที่สองแหล่งศึกษา คือ แหล่งอาหารผลิตเองและแหล่งอาหารซื้อขาย เช่นเดียวกันกับงานวิจัยเรื่องนี้ แหล่งอาหารที่ผลิตขึ้นเองของชุมชนบ้านโคกเมือง สามารถแบ่งได้เป็น 2 พื้นที่ คือ พื้นที่รอบบ้าน และ พื้นที่ไร่-นา ซึ่งแต่ละครัวเรือนสามารถผลิตชนิดและปริมาณวัตถุดิบที่แตกต่างกันออกไปขึ้นอยู่กับความต้องการในการบริโภคของแต่ละครัวเรือน ชุมชนบ้านโคกเมืองนิยมปลูก พืชผัก สวนครัว ไร่รับประทานกันในครัวเรือน ทุกหลักคาเรือน ปลูกมาก ปลูกน้อย ตามกำลังแรงงานของคนในครัวเรือน ครัวเรือนกลุ่มตัวอย่างทุกครัวเรือนมีการปลูกพืชผักเป็นอาหาร ปลูกในปริมาณที่พอเหมาะ มีกิน ถ้าเหลือก็นำมาขายที่ตลาด เข้า - เย็นในชุมชน แต่ไม่ได้ปลูกครบทุกชนิด ซึ่งพืชที่ปลูกเป็นอาหารส่วนใหญ่จะเป็นพืชที่ให้ผลผลิตหลายครั้งและไม่ต้องดูแลเป็นประจำ เช่น ตะไคร้ ขมิ้น มะเขือพวง มะเขือยาว มะเขือเปราะ พริกขี้หนู กระเพรา โหระพา เป็นต้น หมู่บ้านที่มีปริมาณการปลูกผัก มากที่สุด ได้แก่ หมู่ 9 จำนวน 153 หลักคาเรือน รองลงมา คือ หมู่ที่ 6 มีจำนวน 142 หลักคาเรือน รองลงมา คือหมู่ที่ 15 มีจำนวน 120 หลักคาเรือน และ หมู่ที่ 18 จำนวน 74 หลักคาเรือน เนื่องจาก หมู่ 18 พื้นที่ไร่-นา หมายถึง บริเวณที่ปลูกต้นไม้เป็นจำนวนมากและเป็นต้นไม้ขนาดเล็กหรือเป็นพืชล้มลุก หลังจากฤดูเก็บเกี่ยวจะทำการเพาะปลูกพืชหมุนเวียน และ แหล่งอาหารที่ซื้อขายในชุมชนบ้านโคกเมือง มีการพึ่งพาอาศัยกัน ถ้าเหลือก็นำออกมาจำหน่าย โดยแหล่งซื้อขายจำหน่ายจะเป็น ตลาดกลางหมู่บ้าน และร้านค้าในหมู่บ้าน ส่วนผลการวิจัยเกี่ยวกับการจัดการกลุ่มผู้ประกอบการพื้นที่ถิ่นเพื่อรองรับการท่องเที่ยวชุมชนบ้านโคกเมือง พบว่า การบริหารจัดการ ทั้ง 5 ด้าน ได้แก่ การบริหารจัดการด้านคน บริหารจัดการด้านเงิน การบริหารจัดการด้านสินค้า การจัดการเครื่องมือ การบริหารจัดการด้านตลาด ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของ วิภาดา มุกดา (2557) ได้ทำการศึกษาแนวทางการบริหารจัดการของกลุ่มผู้ผลิตสินค้า

หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์จังหวัดตาก ได้ศึกษาแนวทางการพัฒนาการจัดการให้กับผู้ผลิตสินค้า โดยใช้ การบริหารจัดการ 6M ธิดา พาหอม (2544, หน้า 20) และผลการศึกษาร่วมเชื่อมโยงแหล่งวัตถุดิบและการควบคุมคุณภาพของวัตถุดิบที่ใช้สำหรับผลิตอาหารพื้นถิ่นในชุมชนบ้านโคกเมือง พบว่า การเชื่อมโยงของแหล่งวัตถุดิบในชุมชน เป็นลักษณะการพึ่งพาอาศัยกัน ชุมชนบ้านโคกเมืองเป็นชุมชนที่ปลูกผักสวนครัวทุกครัวเรือนเลยทีเดียวได้ ทุกบ้านทุกหลังคาเรือน จะมีการปลูกผักสวนครัวไว้ รับประทานเอง มีการพึ่งพาอาศัยกัน มีเหลือกินก็นำมาจำหน่าย เชื่อมโยงโดยใช้ ตลาดกลางหมู่บ้าน เป็นตัวเชื่อม กับกลุ่มผู้ประกอบการอาหาร โดยส่วนผู้ประกอบการ ปริมาณอาหารจะขึ้นอยู่กับจำนวนนักท่องเที่ยว เมื่อมีนักท่องเที่ยวเข้ามาท่องเที่ยวในชุมชนบ้านโคกเมือง ทางทีมผู้ประกอบการจะวางแผนการทำงานในการเตรียมอาหารเพื่อรองรับนักท่องเที่ยว โดยเลือกวัตถุดิบที่มีในชุมชน ความเชื่อมโยงดังกล่าวเป็นสิ่งที่สะท้อนให้เห็นถึงความพร้อมเพียงในการต้อนรับนักท่องเที่ยวของชุมชนบ้านโคกเมือง สามารถดำเนินการและพัฒนาในการขยายตลาดแหล่งวัตถุดิบให้มีความเจริญเติบโตและยั่งยืนต่อไป

องค์ความรู้ที่ได้จากการศึกษา

การบริหารจัดการด้านคน บริหารจัดการด้านเงิน การบริหารจัดการด้านสินค้า การจัดการเครื่องมือ การบริหารจัดการวิธีการ การบริหารจัดการด้านตลาด และแนวทางการเชื่อมโยงแหล่งวัตถุดิบอาหารพื้นถิ่นกับกลไกทางการตลาดในชุมชนบ้านโคกเมือง การเชื่อมโยงของแหล่งวัตถุดิบในชุมชน เป็นลักษณะการพึ่งพาอาศัยกัน เป็นชุมชนที่ปลูกผักสวนครัวทุกครัวเรือน มีตลาดชุมชนเป็นศูนย์กลางในการซื้อขาย และตัวเชื่อมสินค้าไปหาผู้บริโภค ผู้ประกอบการ และนักท่องเที่ยวที่เข้ามาท่องเที่ยวในชุมชนบ้านโคกเมือง โดยระบบงานเริ่มต้นตั้งแต่การวางแผนการเพาะปลูกชนิดพืชพันธุ์ วัตถุดิบ มีการสรุปยอดนักท่องเที่ยวเพื่อปลูกวัตถุดิบให้รองรับจำนวนนักท่องเที่ยว และประสานไปยังผู้ประกอบการ ปฏิทินวัตถุดิบ ปฏิทินอาหารจากธรรมชาติ เพื่อสร้างจุดเด่นของวัฒนธรรมอาหารของชุมชนบ้านโคกเมืองให้มีความยั่งยืนต่อไป และชุมชนควรมีการวางแผนเกี่ยวกับการเพาะปลูกในช่วงฤดูแล้งเพื่อให้วัตถุดิบจากแหล่งอาหารที่ผลิตเองได้มีความเพียงพอต่อการบริโภคภายในชุมชน อีกทั้งยังสามารถควบคุมราคาให้อยู่ในกลไกการตลาดที่เหมาะสม

เอกสารอ้างอิง

- กรมเจรจาการค้าระหว่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์ (2548) *ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน โอกาสทางการค้าและการลงทุนของไทย*. นนทบุรี: สำนักเอเชียตะวันออก.
- จอมขวัญ ชุมชาติ. (2558). *ความมั่นคงทางอาหารของชุมชนโคกพะยอม ตำบลละงู อำเภอละงู จังหวัดสตูล*. บัณฑิตวิทยาลัย : มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์. สงขลา
- ทรงสิริ วิชิรานนท์ ทรงสิริ วิชิรานนท์, พจนีย์ บุญญา จงทิพย์ (2555). *วิถีชีวิตและความมั่นคงทางอาหารท้องถิ่นใต้*. บัณฑิตวิทยาลัย : มหาวิทยาลัยแม่โจ้
- ธนวรรธน์ พลวิชัย (2558, ธันวาคม 26) *นับถอยหลัง AEC*. *ไทยรัฐ*, หน้า 4.
- ธิดา พาหอม. (2544). *องค์การและการจัดการ*. คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา
- พัชนี นนทศักดิ์ (2557) *การศึกษากฎมีปัญญาและวัฒนธรรมท้องถิ่น: การอนุรักษ์และพัฒนาข้าวหอมหนองมน*. รายงานการวิจัย. มหาวิทยาลัยบูรพา
- ไพรินทร์ ศรีราชจักร์ (2555) *ความคิดเห็นที่มีต่อบทบาทและสมรรถนะของผู้จัดการฝ่ายทรัพยากรมนุษย์เพื่อรองรับการเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน*. บัณฑิตวิทยาลัย : มหาวิทยาลัยบูรพา.
- เยาวลักษณ์ เอกไพฑูรย์ (2562) *โมเดลเชิงสาเหตุของส่วนประสมการตลาดบริการ และความเชื่อเรื่องสิ่งศักดิ์สิทธิ์ที่มีต่อความตั้งใจใช้บริการการท่องเที่ยวแบบดั้งเดิม : กรณีศึกษาผู้สูงอายุในเขตกรุงเทพมหานคร*. *วารสารการจัดการธุรกิจ*, 8(1), 81-94.
- วิภาดา มุกดา (2557) *แนวทางการบริหารจัดการของกลุ่มผู้ผลิตสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ จังหวัดตาก*. SDU Res J.10 : Jan-Apr 2014
- ศจินทร์ ประชาสันต์ (2552) *การพัฒนาดัชนีชี้วัดความมั่นคงทางอาหาร*. กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการสุขภาพแห่งชาติ.
- ศรินันท์ กิตติสุขสถิต (2555) *คุณภาพชีวิตการทำงานและความสุข*. สืบค้นเมื่อ 23 ธันวาคม 2563, สืบค้นจาก <http://www.happinometer.ipsr.mahidol.ac.th/pdf/EBOOKqwh.pdf>.
- องค์การบริหารส่วนตำบลจรเข้มาก (2560) *แผนพัฒนาตำบลจรเข้มากสามปี* [เอกสารสำเนา] บุรีรัมย์
- องค์การอาหารและการเกษตรแห่งสหประชาชาติ (2559) *ความมั่นคงทางอาหาร*. <http://arm-mi-ta-put19.blogspot.com/2009/07/fao.html>. (สืบค้นเมื่อ 17 พฤษภาคม 2563).
- อังคณา มหายศนันท์. 2542. *ความหลากหลายทางพืชอาหารและการใช้ประโยชน์ของชาวลัวะในจังหวัดน่าน*. บัณฑิตวิทยาลัย : มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

- Department of Trade Negotiations, Ministry of Commerce (2005) *ASEAN Economic Community Trade and investment opportunities in Thailand*. Nonthaburi: Department of East Asian Affairs of East Asian Affairs.
- Hall, C. M., & Mitchell, R (2000) *We are what we eat. Food, Tourism and Globalization. Tourism, Culture and Communication*, 2(1), 29-37
- Yaowaluk Aekphitoon (2019) A Causal Model of Service Marketing Mix and Sanctity Belief on Purchase Intention of Well-Travel Services: A Case Study of the Aging in Bangkok. *Burapha Journal of Business Management, Burapha University*, (8)1. 81-84.