



รายงานการวิจัย
เรื่อง
การศึกษากระบวนการเพิ่มทุนทางสังคม
และภูมิปัญญาท้องถิ่นด้วยมะพร้าว

คณะผู้วิจัย

อาจารย์จินดา	เนื่องจำนงค์
อาจารย์อารียา	บุญทวี
นางสาวอรรวรรณ	เล็กชะอุ่ม
นายกิจจา	สิงห์ยศ
นางสาวนวลดอ	อนุสิทธิ์
นางสาวฐิติรัตน์	เอนกสุวรรณกุล
นายพนัสนันท์	เที่ยงเจริญ

ศูนย์ศิลปะ วัฒนธรรมและท้องถิ่น
มหาวิทยาลัยราชภัฏราชนครินทร์ ฉะเชิงเทรา

๒๕๕๓

กิตติกรรมประกาศ

ศูนย์ศิลปะ วัฒนธรรมและท้องถิ่น มหาวิทยาลัยราชภัฏราชนครินทร์ ได้ทำการศึกษาวิจัย เรื่อง การศึกษากระบวนการเพิ่มทุนทางสังคมด้วยมะพร้าว

โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อรวบรวมและส่งเสริมจัดทำองค์ความรู้เรื่องมะพร้าว ซึ่งเป็นต้นไม้ แห่งชีวิต ที่เกี่ยวข้องกับวิถีการดำเนินชีวิตของคนไทย เพื่อให้เกิดการพัฒนาและเกิดการใช้ ประโยชน์จากมะพร้าวมากที่สุด คณะผู้วิจัยหวังว่าจักเป็นประโยชน์กับผู้ที่ต้องการศึกษา กระบวนการเพิ่มทุนทางสังคมด้วยมะพร้าว

การวิจัยนี้สำเร็จลงไปได้ด้วยดี ด้วยความอนุเคราะห์และความร่วมมืออย่างดียิ่งจากคณะ ผู้บริหาร และบุคลากรประจำศูนย์ศิลปะ วัฒนธรรมและท้องถิ่น มหาวิทยาลัยราชภัฏราชนครินทร์

คณะผู้วิจัย

พฤษภาคม ๒๕๕๓

บทคัดย่อ

ชื่อเรื่อง การศึกษากระบวนการเพิ่มทุนทางสังคมและภูมิปัญญาท้องถิ่นด้วยมะพร้าว
ผู้วิจัย นายพนันท์ เทียงเจริญ
ผู้ร่วมวิจัย นางสาวอรรณณ เล็กชะอุ่ม นางสาวนวลลออ อนุสิทธิ์
นางสาวจิตติรัตน์ เอนกสุวรรณกุล
ที่ปรึกษา อาจารย์จินดา เนื่องจำนงค์ อาจารย์อริยา บุญทวี อาจารย์กัจจา สิงห์ยศ
หน่วยงาน ศูนย์ศิลปะ วัฒนธรรมและท้องถิ่น
ปีงบประมาณ ๒๕๕๓

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาวิธีการและกระบวนการเพิ่มทุนด้วยมะพร้าวและทราบ
ว่ามะพร้าวมีคุณค่าทางภูมิปัญญาท้องถิ่นในด้านใดบ้างและการสร้างกระบวนการถ่ายทอดในการ
เพิ่มทุนด้วยมะพร้าว ผลการวิจัยปรากฏว่า

มะพร้าวสามารถนำไปใช้ประโยชน์ในการเพิ่มทุนทางสังคมในด้านอาหาร ใช้กะทิเป็น
ส่วนประกอบ แยกต่าง ๆ เช่น แยกเจียวหวาน แยกพะแนง แยกบวดต่าง ๆ เป็นต้น ใช้เนื้อมะพร้าว
เป็นส่วนประกอบ ขนมชนิดต่าง ๆ เช่น ขนมจาก วนมะพร้าวอ่อน มะพร้าวแก้ว ข้าวโพดคลุก
เกสรลำเจียก เป็นต้น ใช้ส่วนของลำต้นเป็นส่วนประกอบ อาหารที่มีส่วนประกอบของยอด
มะพร้าว เช่น แยกเจียวหวานเนื้อสัตว์ยอดมะพร้าว ห่อหมกยอดมะพร้าว แยกส้มยอดมะพร้าว
กระเพาะปลา ยอดมะพร้าว เป็นต้น ด้านสิ่งประดิษฐ์ เครื่องใช้ในครัวเรือน โหลคู่ก็ แก้วกาแฟ
พร้อมจานรอง ช้อนกาแฟ แก้วไวน์ ที่คนไวน์ ชามใส่แกง กาน้ำ กระจวยดักน้ำ ชามใส่ข้าว/
ถ้วยเดียว กระซอน โถใส่ข้าว ทัพพีตักแกง ที่เสียบผลไม้ ถ้วยใส่แกงมีฝาครอบ ชุดเขียนหมาก
เขี่ยกน้ำ ชุดดักบาตร ซ้อนส้อม(สำหรับสลัด) ไม้เกาหลัง เป็นต้น เครื่องประดับตกแต่งบ้าน พวง
กุญแจ ที่ปกรูป โคมไฟ ที่เปิดของจดหมาย เชิงเทียน โหลน้ำมันที่เสียบปากกา ของตั้งแสดงรูป
ผลไม้/สัตว์ กระปุกใส่ของ ที่เขียนหรี ที่ใส่กระดาษทิชชู ดอกบัว หน้าการผีตาโขน นาฬิกา
แจกันดอกไม้ ป้ายบ้าน ออมสิน โมบายแขวน กรงนก เป็นต้น เกี่ยวเนื่องกับความเชื่อและ
พิธีกรรมต่างๆ กะลาตาเดียว การนำมาทำเป็นสร้อยเป็นต้น ของที่ระลึกอุปถัมภ์พระพุทธรูปเป็น
ต้น เกี่ยวเนื่องกับการแพทย์แผนไทย กะลานวดฝ่าเท้า เป็นต้น เกี่ยวเนื่องกับการเล่นของเด็ก เต่า
กะลา กะลาประคบ โกงแกงกะลา(เดินกะลา) เป็นต้น ด้านสมุนไพร คั้นน้ำมะพร้าว นำมาสกัดเป็น
น้ำเกลือ แก้วร้อนใน รักษาฝีดาษ แก้กลิ่นใต้อาเจียน แก้อาการเสกแก้โรคบิด บำรุงผิวพรรณ แก้
ปัสสาวะขัด แก้ปวดศีรษะ แก้พิษเบื่อเมา แก้วิงเวียน เมา ปวดท้อง แก้เมาเหล้า แก้ไอ น้ำมัน
มะพร้าวช่วยป้องกันโรคหัวใจ โรคมะเร็ง โรคเบาหวาน โรคอ้วน โรคข้อเสื่อมและโรคอื่น ๆ ใช้
น้ำมันมะพร้าวทาหน้าผากเพื่อรักษาโรคกระดูก ปวดเมื่อย รักษาผิวไม่ให้กร้านแตกและเหี่ยวย่น

ตลอดจนใช้น้ำมันมะพร้าวชโลมผมให้ดำเป็นเงางาม กระดาษคั่วทำ เป็นต้น ด้านพลังงาน
ไบโอดีเซล ความร้อนจากกะลา และกาบของมะพร้าว และด้านอื่นๆ อุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องกับ
มะพร้าวเช่น กะทิ ถ่านกะลาอัดแท่ง เป็นต้น ขยายมะพร้าว เส้นใยมะพร้าว ปุ๋ยอินทรีย์ใช้ในการ
ก่อสร้างที่อยู่อาศัย เป็นต้น

คำนำ

รายงานการวิจัย เรื่อง การศึกษาการเพิ่มทุนทางสังคมและภูมิปัญญาท้องถิ่นด้วยมะพร้าว
เล่มนี้ คณะผู้จัดทำ ได้ค้นคว้าและรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับมะพร้าวซึ่งถือว่าเป็นต้นไม้แห่งชีวิตของ
คนไทยไว้โดยละเอียด ทั้งในด้าน อุตสาหกรรมที่เกี่ยวกับมะพร้าว การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับ
มะพร้าว มะพร้าวกับตำราแพทย์แผนไทย น้ำตาลสด มะพร้าวคู่ครัวไทย มะพร้าวกับงานหัตถกรรม
และกระบวนการเพิ่มทุนทางสังคมด้วยมะพร้าวในด้านต่างๆ ด้วยวัตถุประสงค์เพื่อ เกิดการศึกษา
กระบวนการเพิ่มทุน คุณค่าทางภูมิปัญญาท้องถิ่นในด้านต่างๆและสร้างกระบวนการถ่ายทอดใน
การเพิ่มทุนทางสังคมด้วยมะพร้าว

สุดท้ายนี้คณะผู้จัดทำหวังว่ารายงานการวิจัยเล่มนี้จักเป็นประโยชน์กับผู้ที่ต้องการศึกษาใน
เรื่องมะพร้าวต้นไม้แห่งชีวิต ไม่นานก็น้อย

คณะผู้จัดทำ

๒๕๕๓

สารบัญ

หน้า

บทที่ ๑ บทนำ

หลักการและเหตุผล

๑

วัตถุประสงค์

๒

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๒

ขอบเขตการศึกษา

๒

โจทย์ในการวิจัย

๒

บทที่ ๒ แนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง

๒.๑ การสร้างมูลค่าเพิ่ม

๓

๒.๒ ทูทางสังคม

๔

๒.๓ กระบวนการเพิ่มทุนทางสังคม

๗

๒.๔ ภูมิปัญญาท้องถิ่น

๘

๒.๕ มะพร้าว

๑๑

๒.๖ ประโยชน์ของมะพร้าวและการแปรรูป

๑๔

๒.๗ งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

๑๖

บทที่ ๓ กระบวนการสร้างทุนทางสังคมและภูมิปัญญาท้องถิ่นด้วยมะพร้าว

๓.๑ อุดสาหกรรมมะพร้าว

๑๘

๓.๒ การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลมะพร้าว

๑๘

๓.๓ มะพร้าวกับตำราแพทย์แผนไทย

๒๐

๓.๔ น้ำตาลสด

๒๑

๓.๕ มะพร้าวคู่ครัวไทย

๒๑

๓.๖ มะพร้าวกับงานหัตถกรรม

๒๒

บทที่ ๔ กระบวนการเพิ่มทุนทางสังคมและภูมิปัญญาท้องถิ่นด้วยมะพร้าว

๔.๑ ด้านอาหาร

๒๓

๔.๒ ด้านสิ่งประดิษฐ์

๒๘

๔.๓ ด้านสมุนไพร

๒๘

๔.๔ ด้านพลังงาน

๒๘

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 5 มะพร้าวกับภูมิปัญญาท้องถิ่น	
๕.๑ ภูมิปัญญาท้องถิ่น	๓๐
๕.๒ มะพร้าว	๓๑
๕.๓ มะพร้าวกับภูมิปัญญาท้องถิ่น	๓๓
๕.๔ มะพร้าวกับภูมิปัญญาท้องถิ่นในด้านต่าง ๆ	๓๔
บรรณานุกรม	๓๖
ภาคผนวก	

บทที่ ๑

บทนำ

หลักการและเหตุผล

ด้วยรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย พุทธศักราช ๒๕๕๐ มาตรา ๘๐ (๕) รัฐต้องส่งเสริมและสนับสนุนการศึกษาวิจัยในศิลปวิทยาการแขนงต่างๆ และเผยแพร่ข้อมูลผลการศึกษาวิจัยที่ได้รับทุนสนับสนุนวิจัยจากรัฐ (๖) ส่งเสริมและสนับสนุนความรู้รักสามัคคีและการเรียนรู้ ปลุกจิตสำนึก และเผยแพร่ศิลปวัฒนธรรม ขนบธรรมเนียมประเพณีของชาติ ตลอดจนค่านิยมอันดีงามและภูมิปัญญาท้องถิ่น และแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ ๑๐ ว่าด้วยการเสริมสร้างทุนทางสังคมเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน ได้ประมวลสรุปความหมายและองค์ประกอบของทุนทางสังคมให้สอดคล้องกับบริบทของสังคมไทย ไว้ว่า “ทุนทางสังคม” เกิดจากการรวมตัว ร่วมคิด ร่วมทำ บนฐานของความไว้วางใจสายใยความผูกพัน และวัฒนธรรมที่ดีงามของสังคมไทยผ่านระบบความสัมพันธ์ในองค์ประกอบหลัก ได้แก่ คน สถาบัน วัฒนธรรม และองค์ความรู้ ซึ่งจะเกิดพลังในชุมชนและสังคม องค์ความรู้เป็นสิ่งสำคัญที่จะช่วยให้คนในสังคมดำรงชีวิตอยู่ในสภาพแวดล้อมที่มีการเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลาได้อย่างรู้เท่าทัน ภูมิปัญญาท้องถิ่นบางอย่างสูญหายไป ขณะเดียวกัน การขาดการรวบรวม ต่อยอดและพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่นให้เกิดประโยชน์ในวงกว้าง การคุ้มครองภูมิปัญญาไทยและภูมิปัญญาท้องถิ่น การพัฒนาฟื้นฟูศิลปวัฒนธรรมประเพณีต่าง ๆ ของแต่ละภูมิภาคและกลุ่มชาติพันธุ์ให้กลับคืนมา ยังไม่ดำเนินการอย่างจริงจังและเป็นระบบ

ภูมิปัญญาไทย คือ ความรู้ความสามารถ วิธีการที่ได้ค้นคว้ารวบรวมและจัดเก็บเป็นความรู้ ถ่ายทอดปรับปรุงจากคนรุ่นหนึ่งมาสู่อีกรุ่นหนึ่งจนเกิดผลผลิตที่ดี งดงาม มีคุณค่า มีประโยชน์ สามารถนำมาแก้ปัญหาและพัฒนาวิถีชีวิต มะพร้าวเป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญของไทย เพราะทุกส่วนของมะพร้าวสามารถนำมาใช้ประโยชน์และผูกพันกับวิถีชีวิตของคนไทยอย่างเหนียวแน่นเป็นส่วนหนึ่งของการดำรงชีวิตประจำวันมาช้านานนับตั้งแต่แรกเกิดจนวาระสุดท้ายของชีวิต ผสมผสานความเชื่อเกี่ยวข้องกับพิธีทางศาสนา เป็นวัตถุดิบหลักในการประกอบอาหาร เป็นส่วนประกอบหลักใน ปัจจัย ๔ ที่มีความสำคัญที่สุดในการดำเนินชีวิตประจำวัน ทั้งเสื้อผ้า เครื่องนุ่งห่ม ที่อยู่อาศัย ยารักษาโรค และอาหาร มะพร้าวเป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญของหลายท้องถิ่นรวมทั้งจังหวัดฉะเชิงเทรา ซึ่งเคยได้รับความสำคัญ จนถูกบรรจุอยู่ในคำขวัญของจังหวัดฉะเชิงเทราในอดีตว่า “เมืองธรรมะ พระศักดิ์สิทธิ์ ชิดเมืองหลวง มะม่วงหวาน ข้าวสารขาว มะพร้าวน้ำหอม”

ศูนย์ศิลปะ วัฒนธรรมและท้องถิ่น มีวิสัยทัศน์มุ่งสู่การเป็นแหล่งเรียนรู้ เผยแพร่และสืบสานเอกลักษณ์ความเป็นไทย พัฒนาเครือข่ายทางด้านศิลปะ วัฒนธรรมและท้องถิ่น ร่วมมือกับหน่วยงานทั้งภายในและภายนอก เพื่อส่งเสริมพัฒนาการเรียนรู้ด้านศิลปะ วัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น ส่งเสริมการจัดกิจกรรม โดยเน้นการมีส่วนร่วมการสร้างจิตสำนึก และการเรียนรู้ศิลปะและวัฒนธรรมไทย ผสมผสานให้สอดคล้องกับการดำเนินชีวิตปัจจุบัน สร้างเครือข่ายด้านศิลปะ วัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น ทั้งในจังหวัดฉะเชิงเทราและจังหวัดใกล้เคียง เพื่อสืบสานอัตลักษณ์ความเป็นไทยให้อยู่อย่างยั่งยืน

ดังนั้นการดำเนินโครงการการเพิ่มทุนทางสังคม และภูมิปัญญาท้องถิ่นด้วยมะพร้าว จะเป็นการสร้างกระบวนการเพิ่มทุนด้วยมะพร้าว และบอกถึงประโยชน์ของมะพร้าวว่ามีคุณค่าทางภูมิปัญญาท้องถิ่นในด้านใดบ้างและสามารถนำไปถ่ายทอดและเผยแพร่เพื่อร่วมสืบสานสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นของไทยที่เกี่ยวข้องกับมะพร้าวสืบไป

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อศึกษาวิธีการและกระบวนการเพิ่มทุนด้วยมะพร้าว
๒. เพื่อให้ทราบว่ามะพร้าวมีคุณค่าทางภูมิปัญญาท้องถิ่นในด้านใดบ้างและการสร้างกระบวนการถ่ายทอดในการเพิ่มทุนด้วยมะพร้าว

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

๑. ได้ศึกษาวิธีการและกระบวนการเพิ่มทุนด้วยมะพร้าว
๒. ได้ทราบว่ามะพร้าวมีคุณค่าทางภูมิปัญญาท้องถิ่นในด้านใดบ้างและการสร้างกระบวนการถ่ายทอดในการเพิ่มทุนด้วยมะพร้าว

ขอบเขตการศึกษา

๑. ศึกษาประวัติมะพร้าวและการแปรรูปมะพร้าว
๒. ศึกษาถึงคุณค่าและวิธีการเพิ่มทุนจากมะพร้าว

โจทย์ในการวิจัย

๑. มะพร้าวทำให้เกิดทุนทางสังคมได้อย่างไร
๒. มีวิธีการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นจากมะพร้าวอย่างไรบ้าง

บทที่ ๒

แนวคิดทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง

การศึกษาวิจัยเรื่องการเพิ่มทุนทางสังคมและภูมิปัญญาท้องถิ่นด้วยมะพร้าวผู้ศึกษาได้รวบรวมแนวคิดและรวบรวมข้อมูลที่เกี่ยวข้องสำหรับเป็นพื้นฐานในการวิจัยประกอบไปด้วย

๒.๑ การสร้างมูลค่าเพิ่ม

๒.๒ ความหมายของทุนทางสังคม

๒.๓ กระบวนการเพิ่มทุนทางสังคม

๒.๔ ภูมิปัญญาท้องถิ่น

๒.๕ ประวัติมะพร้าว

๒.๖ ประโยชน์ของมะพร้าวและการแปรรูป

๒.๗ งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

๒.๑ การสร้างมูลค่าเพิ่ม

พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถานได้ให้ความหมายของ“มูลค่า”ไว้ว่าค่าของสิ่งของ, ราคาของสิ่งของ

พจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถานได้ให้ความหมายของ “เพิ่ม”ไว้ว่า ทำให้มากขึ้น

สถาบันทรัพยากรมนุษย์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ได้ให้ความหมาย “การสร้างมูลค่าเพิ่ม”ไว้ว่า การพัฒนาผลผลิต/ผลงาน ให้มีคุณค่าเพิ่มขึ้น โดย มีการนำนวัตกรรมใหม่ ๆ มาใช้ เพื่อให้ได้ผลผลิต/ผลงานที่มีคุณภาพ ประสิทธิภาพและประสิทธิผล

ส่วนวิจัยและพัฒนาสารสนเทศทางการเงินได้ให้ความหมายของการสร้างมูลค่าเพิ่มไว้ว่ามูลค่าขององค์กร คือ มูลค่าของสินค้าและบริการที่องค์กรนั้นทำอยู่ และมูลค่าของสินค้าและบริการคือ มูลค่าปัจจุบันที่วัดจากตัวกระแสเงินสดที่จะได้ในอนาคต องค์กรที่สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มจากสินค้าและบริการ ต่าง ๆ ได้อย่างต่อเนื่อง

การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าและบริการด้วยวิธีการต่างๆ เช่น การออกแบบการหีบห่อบรรจุภัณฑ์คุณภาพของสินค้าและบริการที่มีความแตกต่างที่ดีกว่าคู่แข่งเป็นต้น ความสำคัญต่อการประเมินกลยุทธ์ เนื่องจากมูลค่านั้นจะช่วยค้นหาจุดกลยุทธ์ที่จะสามารถสร้างผลกำไรให้เกิดขึ้นได้ การประยุกต์ใช้การวิเคราะห์มูลค่าเพิ่มอย่างเหมาะสมจะช่วยตรวจสอบการเปลี่ยนแปลงในมูลค่าเพิ่มของสหกรณ์อยู่ตลอดเวลา ทั้งนี้เพื่อ ติดตามผลการปฏิบัติงานว่ามีการพัฒนาที่ดีขึ้นหรือถดถอย

สรุปได้ว่า “การสร้างมูลค่าเพิ่ม” หมายถึง การทำให้ค่าของสิ่งของ ผลผลิต ในด้านต่าง ๆ อาทิการให้บริการ การเข้าไปรับบริการจากองค์กร สถานที่ในการปฏิบัติงาน สถานศึกษา มรดกทางวัฒนธรรม สินค้าทางวัฒนธรรม หรือราคาของสิ่งของผลผลิตที่เกิดจากการสร้างขึ้นด้วยความสามารถ ของมนุษย์มีราคามากขึ้นและเกิดความต้องการที่จะอุปโภคบริโภค ความต้องการในการใช้บริการ ความต้องการเข้าไปศึกษาชื่นชม สืบทอดสืบสานและการเข้าไปใช้สถานที่นั้น ๆ ในการปฏิบัติงานเพิ่มมากขึ้นทั้งทางด้านจิตใจและมูลค่าทางเศรษฐกิจ ด้วยการพัฒนา

๒.๒ ทูทางสังคม

ฉวีวรรณ สายบัว (๒๕๔๖) ทูทางสังคม คือ ปัญหาดั้งเดิม/ ปัญหาท้องถิ่นและวัฒนธรรม ดั้งเดิมความสัมพันธ์ร่วมกันของบุคคลในสังคม (social relations) ที่สามารถเติบโตเต็มที่ตามศักยภาพได้

นพ.ประเวศ วะสี (๒๕๔๖) ให้ความหมายทูทางสังคม หมายถึง ความเป็นกลุ่มเป็นก้อนทางสังคม มีการศึกษา มีวัฒนธรรมมีความซื่อสัตย์สุจริต รับผิดชอบต่อสังคม ส่วนรวมมีประสิทธิภาพในการทำงาน มีการเมืองและระบบราชการที่ดี

สำนักงานที่ปรึกษาสภาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติได้ให้ความหมายของทูทางสังคม ไว้ว่า เกิดจากการรวมตัว ร่วมคิด ร่วมทำ บนฐานของความไว้วางใจ สายใยความผูกพัน และวัฒนธรรมที่ดีงามของสังคมไทยผ่านระบบความสัมพันธ์ในองค์ประกอบหลัก ได้แก่ คน สถาบัน วัฒนธรรม และ องค์ความรู้ ซึ่งจะเกิดเป็นพลังในชุมชนและสังคม

สรุปได้ว่า ทูทางสังคม หมายถึง พื้นฐานหรือคุณค่ารวมที่มีอยู่ในสังคมนั้น ๆ อาจมีการสืบทอดจากคนรุ่นหนึ่งสู่อีกรุ่นหนึ่งหรือสร้างสรรค์ขึ้นใหม่ เพื่อเป็นแนวทางในการดำเนินชีวิตของคนในสังคมทุกระดับของประเทศนั้น ๆ เพื่อส่งเสริมให้เกิดความร่วมมือกันทางสังคมโดยมีมุมมองในเชิงวัฒนธรรม ซึ่งวัฒนธรรมถูกมองว่าเป็นเป้าหมายสุดท้ายและเป็นวิธีการที่จะทำให้บรรลุเป้าหมาย

ทูทางสังคม (Social capital) เป็นลักษณะเด่นของกลไกทางสังคม (Features of Social Organization) ที่ช่วยให้เกิดความร่วมมือร่วมใจในกิจกรรมที่เป็นประโยชน์ร่วมกันโดยมีการศึกษาและยอมรับว่าเป็นปัจจัยที่มีผลต่อการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์

แนวคิดเกี่ยวกับทูทางสังคม

แนวคิดเกี่ยวกับทูทางสังคมเริ่มต้นมากกว่า ๘๐ ปี แล้วในรัฐเวสต์เวอร์จิเนีย โดย Woolcok and Narayan กล่าวถึง ความสัมพันธ์ของการมีส่วนร่วมของชุมชนในการส่งเสริมการเรียนการสอนในโรงเรียนว่าทูทางสังคมเป็น สิ่งที่สามารถพบเห็นได้ในชีวิตประจำวันไม่ว่าจะเป็นไม่ตรีจิตมิตรภาพ ความเห็นอกเห็นใจ และความสัมพันธ์ทางสังคมระหว่างปัจเจกบุคคลกับครอบครัว ชุมชน

ทุนทางสังคมในมิติความสัมพันธ์ทางสังคม

สังคมไทยยังคงดำรงอยู่ได้ โดยไม่ล่มสลายจากภาวะวิกฤติ เพราะยังมีทุนทางสังคมหลงเหลืออยู่ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ความเอื้ออาทรของคนในสังคม ครอบครัว ชุมชนการรวมตัวกันเพื่อช่วยเหลือผู้เดือดร้อน ฯลฯ สอดคล้องกับยุทธศาสตร์ การแก้ปัญหาความยากจน ตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ ๙ ที่ระบุว่า หากมีการพัฒนาทุนทางสังคม การนำมาใช้ประโยชน์อย่างชาญฉลาดก็จะมีส่วนช่วยทำให้การพัฒนาประเทศมีความยั่งยืนและประชาชนส่วนใหญ่มีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น ทุนทางสังคมในบริบทสังคมไทย ประกอบด้วยทุนมนุษย์ทุนที่เป็นสถาบัน ทุนทางปัญญาทุนทางวัฒนธรรม และยังหมายถึงผลรวมของสิ่งดังกล่าวต่าง ๆ ที่มีอยู่ในสังคม ทั้งในส่วนที่ได้จากการสั่งสมและการต่อยอด รวมถึงการรวมตัวของคนที่มีความรู้ความสามารถเพื่อสร้างประโยชน์ต่อส่วนรวมบนพื้นฐานของความไว้วางใจเชื่อใจสายใยแห่งความผูกพันและวัฒนธรรมที่ดีงามซึ่งหากนำมาพัฒนา และใช้ ประโยชน์อย่างเหมาะสมแล้วจะเป็นปัจจัยสำคัญในการพัฒนาประเทศและสังคมให้สมดุลและยั่งยืน กองทุนเพื่อการลงทุนทางสังคม ได้เน้นความสำคัญของทุนทางสังคม (Social Capital) คือ พลังของ ชุมชนฐานราก และพลังของประชาสังคม (Civil Society) ในการแก้ไขปัญหา ป้องกันปัญหา และฟื้นฟูสังคมขึ้นมาใหม่ให้เป็นสังคมที่เอื้ออาทรเข้มแข็ง มั่นคงมีประสิทธิภาพและคุณภาพ

องค์ประกอบหลักทั้ง ๔ ด้านมีบทบาทและยึดโยงให้เกิดทุนทางสังคมดังนี้

๑. คน มีบทบาทหลักในการพัฒนาประเทศ ต้องได้รับการพัฒนาในทุกมิติทั้งด้านสุขภาพ ที่มุ่งให้คนมีร่างกายแข็งแรงสามารถดูแลตนเองได้ ด้านจิตใจ ให้เป็นคนที่มีจิตใจดี มีน้ำใจ เอื้ออาทร เคารพกฎเกณฑ์ของสังคม และรักชาติ ด้านสติปัญญา ให้มีศักยภาพและมีความสามารถในการเรียนรู้ด้วยตนเองและเรียนรู้ร่วมกันเป็นกลุ่มอย่างต่อเนื่อง

๒. สถาบัน มีบทบาทในการสนับสนุนและผลักดันให้เกิดพลังร่วมของคนในชุมชน/สังคม และการอยู่ร่วมกันได้อย่างสันติสุข โดยสถาบันครอบครัว เป็นสถาบันพื้นฐานในสังคมที่หล่อหลอมคนให้รู้จักผิดชอบชั่วดี รู้จักทำประโยชน์เพื่อส่วนรวม สถาบันศาสนา เป็นที่ยึดเหนี่ยว จิตใจของคนในสังคมกลมเกลียวจิตใจให้ตั้งมั่นอยู่ในคุณความดี

๓. สถาบันการเมืองการปกครอง ทำหน้าที่กำกับ ดูแลให้สังคมอยู่ในระเบียบแบบแผนและให้คนในสังคมปฏิบัติตามกฎระเบียบที่กำหนดร่วมกัน สถาบันการศึกษา เป็นแหล่งสร้างความรู้ทางวิชาการควบคู่กับการพัฒนาให้เกิดคุณธรรม จริยธรรมแก่คนในสังคม ภาคธุรกิจเอกชน ใช้หลักบรรษัทภิบาลในการดำเนินธุรกิจที่มีกิจกรรมสร้างสรรค์สังคมซึ่งเป็นทุนทางสังคมในการพัฒนาประเทศได้อย่างมหาศาล และสื่อ เป็นสถาบันที่สามารถชี้นำและมีอิทธิพลสูงต่อพฤติกรรม ค่านิยมของคนในสังคมในวงกว้าง

๔. วัฒนธรรม เป็นวิถีชีวิตที่สืบทอดกันมายาวนานและเป็นที่ยอมรับในสังคมนั้น ๆ ซึ่งมีความหลากหลายในแต่ละพื้นที่ โดยอยู่ในรูปของความเชื่อ ความศรัทธา จารีตประเพณีที่ดีงาม ค่านิยม ความเป็นไทย นอกจากนี้ ยังมีในรูปของแหล่งประวัติศาสตร์ โบราณสถาน ฯลฯ วัฒนธรรมเป็นตัวยึดโยงคนในสังคมให้ตระหนักถึงรากเหง้าของตนเอง เกิดความหวงแหน ภูมิใจที่จะรักษาอนุรักษ์ พัฒนาและต่อยอด เพื่อประโยชน์ต่อตนเอง ครอบครัว ชุมชน และประเทศ

๕. องค์ความรู้ ประกอบด้วยภูมิปัญญาท้องถิ่นและความรู้ที่เกิดขึ้นใหม่ โดย ภูมิปัญญาท้องถิ่น เป็นศาสตร์และศิลป์ของการดำเนินชีวิตที่สืบทอดมาจากบรรพบุรุษเป็นฐานคิดและหลักเกณฑ์การกำหนดคุณค่าและจริยธรรมที่มีการสั่งสมสืบทอดกันมายาวนาน ทำให้เกิดความหลากหลายของความรู้ที่นำมาใช้ประโยชน์ได้และสร้างสมดุลในการอยู่ร่วมกันของคนและธรรมชาติ

ส่วนความรู้ที่เกิดขึ้นใหม่ สามารถนำมาใช้ในทางปฏิบัติได้ มีความหลากหลายปรับเปลี่ยน ให้สอดคล้องกับสถานการณ์ทางเศรษฐกิจและสังคม เพื่อตอบสนองความต้องการของชุมชนได้ เช่น ความต้องการของตลาด การนำเทคโนโลยีสมัยใหม่มาปรับใช้อย่างเหมาะสม เป็นต้น

ทุนทางสังคมออกเป็น ๕ รูปแบบ เอนก นากะบุญ (๒๕๔๖) ได้แก่

- รูปแบบแรก คือ จิตวิญญาณ ระบบคุณค่าสำนึกท้องถิ่นความภาคภูมิใจที่มีต่อถิ่นฐานบ้านเกิด รวมเรียกว่า Spirit Capital.
- รูปแบบที่สอง คือ ทุนทางปัญญา
- รูปแบบที่สาม คือ ทรัพยากรมนุษย์/ทรัพยากรบุคคลเป็นทุนที่มีอยู่บนตัวมนุษย์ ความรักเพื่อน ความรักศักดิ์ศรีของคนไทย
- รูปแบบที่สี่ คือ ทุนทางทรัพยากรธรรมชาติ
- ทุนรูปแบบสุดท้าย คือ ทุนสาธารณะของชุมชน (SocialFound) ซึ่งปรากฏอยู่ในทุกสังคมชนบท

ปัจจัยที่สำคัญที่ทำให้ทุนทางสังคมยั่งยืน ประกอบด้วย

- ๑) การมีเครือข่ายสังคมที่มีความใกล้ชิดกัน
- ๒) ความมั่นคงของความสัมพันธ์ทางสังคม
- ๓) การร่วมมือกันเป็นไปอย่างต่อเนื่อง
- ๔) การติดต่อสื่อสารต่อเนื่องและสม่ำเสมอ
- ๕) การสนับสนุนให้ระบบการจัดการบริหารของกลุ่ม

๒.๓ กระบวนการเพิ่มทุนทางสังคม

สังคมไทย ๔ ฐาน ประกอบด้วย (ชัยอนันต์ สมุทวณิช:๒๕๔๕)

ฐานที่ ๑ มีอยู่ประมาณ ๑๐ ล้านคน เป็นคนด้อยโอกาส ไร้โอกาส โดยจำนวน ๓ ล้านคน ใน ๑๐ ล้าน เป็นคนไม่มีสถานภาพทางกฎหมายหรือไม่มีความมั่นคงในสถานภาพทางกฎหมาย ไม่ได้อยู่ในกระบวนการเอาใจใส่มองไม่เห็นเป็นกลุ่มชาติพันธุ์อื่นๆเป็นชาวเขา

ฐานที่ ๒ หรือสังคมส่วนที่ ๒ เป็นสังคมที่ต้องการเข้าสู่ ความพอเพียงไม่ด้อยโอกาสแต่หา ความพอเพียงไม่ได้ เช่น เกษตรกรรายย่อย ที่เข้าสู่การพัฒนาที่ดิน แล้วไม่สามารถครอบครองที่ดิน ได้ สภาพแวดล้อมไม่เอื้ออำนวยต่อการทำกิน ผู้ค้าขายเล็ก ๆ น้อย ๆ ในเมือง ฐานนี้มีชีวิตพออยู่พอ กิน และ ไม่ได้รับผลกระทบจากวิกฤติของโลกหรือวิกฤติจากศูนย์กลางมากนัก

ฐานที่ ๓ มีประมาณ ๑๐ ล้านคน เรียกว่า “สังคมฐานานุรูป” เป็นกลุ่มคนที่มีการศึกษา มีการ ไขว่คว้าหาความรู้ ปฏิญญา เพื่อเลื่อนฐานะทางสังคม เป็นผู้ที่มีความรู้ (Qualification) แต่ไม่มี คุณภาพ (Quality) เป็นสังคมที่เห็นได้ชัดในปัจจุบัน เป็นการศึกษาที่ดูถูกดูแคลนการฝึกงานหรือการ ฝึกปฏิบัติกับความเป็นจริงเห็น ว่าการทำงานตามท้องไร่ปลายนาคือเป็นเรื่องต่ำต้อย

ฐานที่ ๔ สังคมการแข่งขันและแก่งกำไร มีจำนวนไม่ถึง ๑ ล้านคน มีความรู้เรื่อง คอมพิวเตอร์ อินเทอร์เน็ต กว่า ๑๐,๐๐๐ คนเป็นผู้มีรายได้จากค่าตอบแทน ค่าธรรมเนียมเป็นราย ชั่วโมง ทำงานกับบริษัทข้ามชาติ สังคมส่วนนี้เป็นส่วนน้อยและลอยตัวออกจากสังคมไทยไปเรื่อยๆ สังคมมีคำหลักว่า “มูลค่าเพิ่ม” การสร้างยี่ห้อระดับโลก การทำให้ประเทศไทยขายได้ เอา ประเทศไทยเป็นตลาด สังคมส่วนนี้มีพละการพละการ เพราะอยู่ในโครงสร้างอำนาจ โครงสร้าง ทางเศรษฐกิจ มีการผลักดันจากส่วนที่ก้าวหน้าของโลก มาวัดระดับการแข่งขันของประเทศต่าง ๆ วัดว่าประเทศไทยเป็นอันดับที่ ๔๔ คุณภาพและทักษะที่สามารถทำให้ประเทศเข้าแข่งขันได้ เป็น ทักษะประเภทที่ต้องอยู่ในลู่ทาง กรอบ แต่ต้องเร็วที่สุด เหมือนการแข่งขันรถฟอร์มูล่าวัน

แผนพัฒนาฯ ฉบับที่ ๘ และ ๙ ให้ความสำคัญต่อการพัฒนาคนและกระบวนการพัฒนาที่ บูรณาการ เชื่อมโยงกันทุกด้าน โดยมีเศรษฐกิจเป็นเครื่องมือในการพัฒนาคน สังคม และ สิ่งแวดล้อมเพื่อ ความอยู่ดีมีสุขของคนไทยอย่างยั่งยืนตลอดไป การพัฒนาที่ผ่านมา ทำให้เกิดความ ไม่สมดุลระหว่างการพัฒนาเศรษฐกิจ สังคม ทรัพยากรธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อม ซึ่งทำให้เกิด ปัญหาต่างๆ ตามมา ความต้องการบริโภคสินค้าและบริการที่ไม่สมเหตุสมผล พุ่มเฟิย เป็นเหตุให้ เกิดการนำทรัพยากรธรรมชาติมาใช้ในการผลิตและบริการที่เกินพอดี เกินความต้องการของการ ดำเนินชีวิตแบบพอเพียง มีของเหลือทิ้งเป็นมลพิษสู่สิ่งแวดล้อมมาก และทำให้คุณภาพ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม เสื่อมโทรม ขาดสมดุล แม้จะส่งผลให้เกิดการขยายตัวทาง เศรษฐกิจก็ตาม การที่ชุมชนไม่เข้มแข็ง รับวัฒนธรรมและแนวความคิดผิดๆ มาจากต่างประเทศ เกี่ยวกับความพุ่มเฟิย วัตถุนิยม และบริโภคนิยม ทั้งยังขาดการอบรม ละทิ้งขนบธรรมเนียม ประเพณีดั้งเดิม ทำให้สังคมเปลี่ยน เป็นสังคมบริโภค กอบโกย สะสม เกิดการลงทุนทางธุรกิจที่สูญ

เปล่า ทำให้เกิดผลเสียทางเศรษฐกิจ เกิดความขัดแย้งทางสังคม และทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมถูกทำลายอย่างรุนแรง การเคลื่อนย้ายทุนจากต่างประเทศ ส่งผลทั้งทางบวกและทางลบต่อระบบเศรษฐกิจและสิ่งแวดล้อม ขึ้นอยู่กับความสามารถในการแข่งขันและเครือข่ายทางธุรกิจของประเทศ วิฤตการณ์ทางเศรษฐกิจ ปลายปี ๒๕๔๐ เป็นบทเรียนที่ชัดเจนที่แสดงให้เห็นว่าการพัฒนาเศรษฐกิจที่พึ่งพิงอยู่กับทุนต่างประเทศโดยขาดรากฐานที่มั่นคงภายใน ทำให้เกิดการล่มสลายของระบบอย่างไม่เคยเกิดขึ้นมาก่อน นอกจากนั้นการเปิดรับการลงทุนในอุตสาหกรรมเคมีและอุตสาหกรรมที่ใช้พลังงานมาก เช่น อุตสาหกรรมเหล็กและกระดาษ โดยไม่มีกลไกหรือมาตรการที่เข้มแข็งในการตรวจสอบผลกระทบของ อุตสาหกรรมเหล่านี้ ทำให้ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมเสื่อมโทรมอย่างรวดเร็ว นโยบายการเร่งรัดพัฒนาเศรษฐกิจของรัฐในอดีต ทำให้มีการลงทุนโครงสร้างพื้นฐานและ โครงการขนาดใหญ่จำนวนมาก โดยขาดการวิเคราะห์ผลกระทบสิ่งแวดล้อม มีการใช้ทรัพยากร เป็นฐานการผลิตอย่างฟุ่มเฟือย เกินอัตราการฟื้นตัวของระบบธรรมชาติส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและความยั่งยืนของระบบนิเวศการที่ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมเสื่อมโทรมอย่างรวดเร็วและรุนแรงนี้เอง ทำให้เกิด เสี่ยงเรียกร้องของสังคมทั้งจากภายในและนอกประเทศ ผลักดันให้รัฐบาลดำเนินมาตรการใดๆ ที่มีผลในการอนุรักษ์และฟื้นฟูทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ซึ่งรวมถึง การแก้ไขกฎหมาย และทบทวนนโยบายของรัฐที่เกี่ยวข้องด้วย การแก้ไขกฎหมายและปรับปรุงนโยบายของรัฐให้ เกิดการใช้ทรัพยากรธรรมชาติอย่างมีประสิทธิภาพและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมให้ได้มาตรฐานสากล แล้ว ก็จะนำมาซึ่งความอุดมสมบูรณ์ ของทรัพยากรและความหลากหลายทางชีวภาพ รวมทั้งการลดมลพิษและของเสียที่เกิดจากภาคการผลิต อันจะทำให้ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมกลับสู่สมดุลเดิม ซึ่งจะเป็นการเสริมสร้างความเข้มแข็ง ของสังคมและเศรษฐกิจของประเทศในระยะยาว และรักษาต้นทุนทางทรัพยากร ธรรมชาติและ สิ่งแวดล้อมไว้ได้อย่างยั่งยืนสำหรับคนรุ่นต่อไป

จุดหมายปลายทางของการพัฒนาที่ยั่งยืนคือ “การพัฒนาที่ทำให้เกิดดุลยภาพของ เศรษฐกิจ สังคมทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม เพื่อการอยู่ดีมีสุขของประชาชนตลอดไป” เศรษฐกิจ ที่ทำให้เกิดดุลยภาพของการพัฒนา คือ เศรษฐกิจที่มีรากฐานมั่นคง มีขีดความสามารถ ในการแข่งขัน และสามารถพึ่งตนเองได้ โดยมีเศรษฐกิจพอเพียงตามแนวพระราชดำริของ พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว เป็นแนวคิดหลักของสังคม ให้รวมหมายถึง วัฒนธรรม และภูมิปัญญาท้องถิ่น ซึ่งเป็นระเบียบวิธีชีวิตของสังคมที่ทำให้มนุษย์ปรับตัวและดำรงชีวิตอยู่กับสิ่งแวดล้อมของท้องถิ่นได้โดยไม่ทำลายสิ่งแวดล้อม และให้รวมถึง ศาสนธรรม ซึ่งเป็นระเบียบจิตใจของคนในสังคม ที่ทำให้สังคมอยู่ได้โดยสงบสุข ทรัพยากรธรรมชาติ หมายถึง ทรัพยากรของประเทศ ทั้งที่สามารถหมุนเวียนกลับมาใช้ใหม่ ได้ เช่น น้ำและฝูงปลาในทะเล และที่ไม่สามารถหมุนเวียนกลับมาใช้ใหม่ได้ เช่น แก๊สธรรมชาติและถ่านหินสิ่งแวดล้อม หมายถึง ทุกสิ่งทุกอย่างที่อยู่รอบตัวมนุษย์ ทั้งที่มีชีวิตและไม่มีชีวิต เกี่ยวโยงสัมพันธ์กัน เป็นระบบนิเวศน์ ที่สามารถให้คุณและให้โทษต่อมนุษย์ได้

ขึ้นกับความสมดุลหรือไม่สมดุลของระบบ นิเวศ ความสมดุลและเชื่อมโยงระหว่าง เศรษฐกิจ สังคม ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมกับ จุดหมายการพัฒนาที่ทำให้ประชาชนอยู่ดีมีสุข ตลอดไป

ความเชื่อมโยงของเหตุปัจจัยการพัฒนาที่ยั่งยืน

การบริโภคสินค้าและบริการที่เกินพอดีเป็นต้นเหตุของการทำลายทรัพยากรธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อม

๒.๔ ภูมิปัญญาท้องถิ่น

ศูนย์กลางความรู้แห่งชาติ (๒๕๔๘) ได้ให้ความหมายของภูมิปัญญาท้องถิ่น หรือ ภูมิปัญญาชาวบ้าน ไว้ว่า ความรู้ของชาวบ้านในท้องถิ่น ซึ่งได้มาจากประสบการณ์ และความเฉลียวฉลาดของชาวบ้าน รวมทั้งความรู้ที่สั่งสมมาแต่บรรพบุรุษ สืบทอดจากคนรุ่นหนึ่งไปสู่คนอีกรุ่นหนึ่ง ระหว่างการสืบทอดมีการปรับ ประยุกต์และเปลี่ยนแปลง จนอาจเกิดเป็นความรู้ใหม่ตามสภาพการณ์ทางสังคมวัฒนธรรม และสิ่งแวดล้อม ภูมิปัญญาเป็นความรู้ที่ประกอบไปด้วยคุณธรรม ซึ่งสอดคล้องกับวิถีชีวิตดั้งเดิมของชาวบ้านในวิถีดั้งเดิมนั้น ชีวิตของชาวบ้านไม่ได้แบ่งแยกเป็นส่วน ๆ หากแต่ทุกอย่างมีความสัมพันธ์กัน การทำมาหากิน การอยู่ร่วมกันในชุมชน การปฏิบัติ ศาสนา พิธีกรรมและประเพณี ความรู้เป็นคุณธรรม เมื่อผู้คนใช้ความรู้นั้นเพื่อสร้างความสัมพันธ์ที่ดีระหว่าง คนกับคน คนกับธรรมชาติ และคนกับสิ่งเหนือธรรมชาติ ความสัมพันธ์ที่ดีเป็น ความสัมพันธ์ที่มีความสมดุล ที่เคารพกันและกัน ไม่ทำร้ายทำลายกัน ทำให้ทุกฝ่ายทุกส่วนอยู่ ร่วมกันได้อย่างสันติ ชุมชนดั้งเดิมจึงมีกฎเกณฑ์ของการอยู่ร่วมกัน มีคนเฒ่าคนแก่เป็นผู้นำ คอยให้ คำแนะนำตักเตือน ตัดสิน และลงโทษหากมีการละเมิด ชาวบ้านเคารพธรรมชาติรอบตัว ดิน น้ำ ป่า เขา ข้าว แคน ลม ฝน โลก และจักรวาล ชาวบ้านเคารพผู้หลักผู้ใหญ่ พ่อแม่ ปู่ย่าตายาย ทั้งที่มีชีวิตอยู่ และล่วงลับไปแล้ว

สามารถ จันทรสุริย์ (๒๕๓๖) กล่าวว่า “ภูมิปัญญาชาวบ้าน” หมายถึง ทุกสิ่งทุกอย่างที่ ชาวบ้านคิดได้เอง ที่นำมาใช้ในการแก้ปัญหา เป็นสติปัญญา เป็นองค์ความรู้ทั้งหมดของชาวบ้าน ทั้งกว้าง ทั้งลึก ที่ชาวบ้านสามารถคิดเอง ทำเอง โดยอาศัยศักยภาพที่มีอยู่แก้ปัญหา การดำเนินวิถี ชีวิตในท้องถิ่น อย่างสมสมัย

อังกูล สมคะเนย์ (๒๕๓๔) กล่าวว่า ภูมิปัญญาชาวบ้าน หมายถึง มวลความรู้และมวล ประสบการณ์ของชาวบ้านที่ใช้ในการดำเนินชีวิตให้เป็นสุข โดยได้รับการถ่ายทอดสั่งสมกันมาผ่าน กระบวนการพัฒนาให้สอดคล้องกับกาลสมัย

กล่าวโดยสรุปแล้ว ภูมิปัญญาท้องถิ่นหรือภูมิปัญญาชาวบ้าน คือ องค์ความรู้หรือพื้นฐานความรู้ของคนในแต่ละท้องถิ่นที่อาศัยอยู่ มีการสั่งสม สืบทอดกันมาจากบรรพบุรุษใน

สมัยก่อนหรือคนรุ่นพ่อรุ่นแม่หรือคิดค้นขึ้นใหม่จากการสังเกตสังเคราะห์เพื่อให้สอดคล้องกับวิถีการดำเนินชีวิตของตน โดยไม่จำเป็นต้องใช้วัตถุหรือวัสดุที่ชุมชนและท้องถิ่นของตนมีอยู่ทีเดียว ภูมิปัญญาท้องถิ่นในสังคมใหญ่อาจจัดอยู่ในประเภทเดียวกันแต่อาจมีเอกลักษณ์และวัตถุประสงค์ในการสร้างขึ้นมาอาจแตกต่างกันในแต่ละชุมชนและท้องถิ่นหรือมีวัตถุประสงค์อย่างเดียวกันแต่มีเอกลักษณ์ต่างกัน จนเป็นเอกลักษณ์ในกลุ่มของตนหรือของชุมชนที่คนเหล่านั้นอาศัยอยู่ เช่น การทอผ้าในแต่ละภูมิภาคของประเทศไทย เป็นต้น

การเกิดภูมิปัญญา

ภูมิปัญญาไทยมีกระบวนการเกิดที่เกิดจากการสืบทอด ถ่ายทอด องค์ความรู้ที่มีอยู่เดิมในชุมชนท้องถิ่นต่าง ๆ แล้วพัฒนา เลือกรองและปรับปรุงองค์ความรู้เหล่านั้นจนเกิดทักษะและความชำนาญ ที่สามารถแก้ไขปัญหา และพัฒนาชีวิตได้อย่างเหมาะสมกับยุคสมัย แล้วเกิดองค์ความรู้ใหม่ ๆ ที่เหมาะสมและสืบทอดพัฒนาต่อไปอย่างไม่สิ้นสุด เช่น ภาษาไทย แพทย์แผนไทย เป็นต้น

ลักษณะของภูมิปัญญาไทย

ลักษณะของภูมิปัญญาไทย มีดังนี้

๑. ภูมิปัญญาไทยมีลักษณะเป็นทั้งความรู้ทักษะ ความเชื่อ และพฤติกรรม
๒. ภูมิปัญญาไทยแสดงถึงความสัมพันธ์ระหว่างคนกับคน คนกับธรรมชาติสิ่งแวดล้อมและคนกับสิ่งเหนือธรรมชาติ
๓. ภูมิปัญญาไทยเป็นองค์รวมหรือกิจกรรมทุกอย่างในวิถีชีวิตของคน
๔. ภูมิปัญญาไทยเป็นเรื่องของการแก้ปัญหา การจัดการ การปรับตัว และการเรียนรู้เพื่อความอยู่รอดของบุคคล ชุมชน และสังคม
๕. ภูมิปัญญาไทยเป็นพื้นฐานสำคัญในการมองชีวิต เป็นพื้นฐานความรู้ในเรื่องต่าง ๆ
๖. ภูมิปัญญาไทยมีลักษณะเฉพาะ หรือมีเอกลักษณ์ในตัวเอง
๗. ภูมิปัญญาไทยมีการเปลี่ยนแปลงเพื่อการปรับสมดุลในพัฒนาการทางสังคม

ลักษณะความสัมพันธ์ของภูมิปัญญาไทย

ภูมิปัญญาไทยสามารถสะท้อนออกมาใน ๓ ลักษณะที่สัมพันธ์ใกล้ชิดกัน คือ

๑. ความสัมพันธ์อย่างใกล้ชิดกันระหว่างคนกับโลก สิ่งแวดล้อม สัตว์ พืช และธรรมชาติ
๒. ความสัมพันธ์ของคนกับคนอื่น ๆ ที่อยู่ร่วมกันในสังคม หรือในชุมชน
๓. ความสัมพันธ์ระหว่างคนกับสิ่งศักดิ์สิทธิ์ สิ่งเหนือธรรมชาติ ตลอดทั้งสิ่งที่ไม่สามารถสัมผัสได้ทั้งหลาย

ทั้ง ๓ ลักษณะนี้ คือ สามมิติของเรื่องเดียวกัน หมายถึง ชีวิตชุมชนสะท้อนออกมาถึง ภูมิปัญญาในการดำเนินชีวิตอย่างมีเอกภาพเหมือนสามมุมของรูปสามเหลี่ยม ภูมิปัญญาจึงเป็นรากฐานในการดำเนินชีวิตของคนไทย ซึ่งสามารถแสดงให้เห็นได้อย่างชัดเจนโดยแผนภาพดังนี้

ภูมิปัญญาที่เกิดจากความสัมพันธ์ระหว่างคนกับคนอื่นในสังคม จะแสดงออกมาในลักษณะจารีต ขนบธรรมเนียมประเพณี ศิลปะและนันทนาการ ภาษาและวรรณกรรม ตลอดจนการสื่อสารต่าง ๆ เป็นต้น

ภูมิปัญญาที่เกิดจากความสัมพันธ์ระหว่างคนกับสิ่งศักดิ์สิทธิ์ สิ่งเหนือธรรมชาติจะแสดงออกมาในลักษณะของสิ่งศักดิ์สิทธิ์ ศาสนา ความเชื่อต่าง ๆ เป็นต้น

๒.๕ มะพร้าว

ชื่อวิทยาศาสตร์ Cocos nucifera Linn.

ชื่อวงศ์ PALMAE

ชื่อสามัญ Coconut



ชื่อท้องถิ่น

- จันทบุรี เรียก ดุง
- กาญจนบุรี เรียก โพล
- แม่ฮ่องสอน เรียก คอสำ
- ทวีป เรียก หมากอูน หมากอูน
- จีน เรียก เอี้ยจี้

มะพร้าวเป็นพืชตระกูลปาล์ม มีชื่อทางพฤกษศาสตร์ว่า Cocos Cocosnucifera Linn. เป็นพืชเก่าแก่ชนิดหนึ่งของโลก มีแหล่งกำเนิดในสถานที่ต่างๆทั่วโลก จากหลักฐานสันนิษฐานว่ามะพร้าวมีแหล่งกำเนิดตั้งแต่บริเวณแหลมมลายู ไปจนถึงแอฟริกาใต้ ประเทศนิวซีแลนด์ นักประวัติศาสตร์ได้ค้นพบซากดึกดำบรรพ์ (Fossil) ของมะพร้าว ที่มีอายุไม่ต่ำกว่า ๑๕ ล้านปี และมีรายงานว่าประเทศอินเดียมีการปลูกมะพร้าวมาไม่น้อยกว่า ๓,๐๐๐ ปี มะพร้าวเจริญเติบโตได้ดีในพื้นที่ที่มีปริมาณน้ำฝนมากพอ ริมฝั่งทะเลที่มีน้ำทะเลเข้าถึง และภูมิอากาศมีอุณหภูมิประมาณ ๒๗ องศา

เซลเซียส มะพร้าวเป็นพืชเศรษฐกิจเมืองร้อนที่มีประโยชน์มากที่สุด เพราะทุกส่วนของมะพร้าวใช้ประโยชน์ได้ทั้งสิ้น นับแต่ส่วนที่อยู่ใต้ดิน จนถึงยอด มะพร้าวเป็นพืชให้อาหารและสิ่งจำเป็นแก่ชีวิต ทั้งเป็นพืชอุตสาหกรรมที่ทำรายได้หลักให้กับหลายประเทศในเขตร้อน หลายชนชาติจึงถือว่า มะพร้าวเป็น “ต้นไม้แห่งชีวิต” (Tree of Life)

ในประเทศไทยมีการปลูกมะพร้าวมาตั้งแต่เมื่อใด ไม่ปรากฏหลักฐาน แต่มีการปลูกกันมาช้านานแล้ว สามารถปลูกได้เกือบทุกภูมิภาคของประเทศ โดยเฉพาะภาคใต้ มีพื้นที่ปลูกมะพร้าวมากกว่าทุกภาคส่วนในภาคกลางนั้นพบว่านิยมปลูกมะพร้าวในแถบจังหวัดสมุทรสงคราม สมุทรสาคร สมุทรปราการ และเพชรบุรี

พันธุ์มะพร้าวในเมืองไทย

นักพฤกษศาสตร์ ได้แบ่งประเภทมะพร้าวที่มีลักษณะเหมือนกันต่างกัน รวมถึงลักษณะการเจริญเติบโตของลำต้น อายุที่เริ่มตกผล และลักษณะการบานของดอกเป็นเกณฑ์ แบ่งออกเป็น ๓ ประเภท ใหญ่ๆคือมะพร้าวต้นเตี้ย มะพร้าวต้นสูง และมะพร้าวลูกผสม

๑) กลุ่มมะพร้าวต้นสูง เป็นมะพร้าวที่มีลักษณะของลำต้นใหญ่ ลำต้นสูงทางยาว อายุยืนต้นโต สูงถึง ๑๘ เมตร หรือมากกว่านั้น มีอายุยืนถึง ๘๐-๙๐ ปี ให้ผลใหญ่ เนื้อหนา ลักษณะผลและขนาดแตกต่างกัน กลายพันธุ์ได้ง่าย เพราะมีการผสมข้ามสายพันธุ์มาก นิยมปลูกกันเป็นอุตสาหกรรมและมีความสำคัญทางเศรษฐกิจ พื้นที่ปลูกมีมากแถบจังหวัดสมุทรสงคราม ประจวบคีรีขันธ์ ชุมพร สุราษฎร์ธานี กลุ่มมะพร้าวต้นสูง มีชื่อเรียกตามภาษาพื้นบ้าน คือ มะพร้าวกะโหลก มะพร้าวใหญ่ มะพร้าวกลาง มะพร้าวปากจก มะพร้าวน้ำตาล มะพร้าวกะทิ มะพร้าวทะลายร้อย มะพร้าวเปลือกหวาน มะพร้าว เป็นต้น

๒) กลุ่มมะพร้าวต้นเตี้ย เป็นมะพร้าวที่มีลำต้นเล็ก ไม่มีสะโพก ทางสั้น พุ่มใบเล็ก ต้นโตเต็มที่ไม่เกิน ๑๒ เมตร ให้ผลเร็ว เริ่มออกผลเมื่อมีอายุประมาณ ๑ ปีหลังปลูก ไม่พบการกลายพันธุ์มากนักเพราะมีโอกาสในการผสมตัวเองมาก มีผลเล็กนิยมใช้รับประทานผลอ่อน เนื้อและน้ำรสดีบางชนิดมีคุณสมบัติพิเศษ เช่น น้ำหอม ผลทิ้งไว้แก่ เนื้อจะบางขายไม่ได้ราคา จึงไม่เหมาะที่จะนำไปใช้ในโรงงานอุตสาหกรรม มะพร้าวต้นเตี้ย จึงนิยมปลูกเป็นไม้ประดับหรือสวนมากกว่า จะปลูกเพื่อเก็บเกี่ยวผลก็เฉพาะมะพร้าวน้ำหอมเท่านั้นกลุ่มมะพร้าวพันธุ์ต้นเตี้ย มีชื่อเรียกตามแต่ละท้องถิ่นคือ มะพร้าวนกคุ้ม มะพร้าวหมูสั้เขียว มะพร้าวทุ่งเคล็ด มะพร้าวประทิว มะพร้าวน้ำหอม มะพร้าวหมูสั้เหลือง มะพร้าวไฟ เป็นต้น

๓) มะพร้าวลูกผสม เป็นมะพร้าวที่เกิดจากการค้นคว้าวิจัยของมนุษย์ที่พยายามจะปรับปรุงข้อบกพร่องของมะพร้าวทั้งสองพันธุ์ในตอนต้นให้มีความแข็งแรงให้ผลผลิตสูงจากที่ต่าง ๆ มาทดลองผสมกันแล้วนำไปทดลองปลูก ได้แก่มะพร้าวลูกผสมวี ๑ มะพร้าวพันธุ์ชุมพรลูกผสม ๖๐

มะพร้าว เป็นพืชยืนต้นชนิดหนึ่งที่เรารู้จักกันดี อยู่ในตระกูลปาล์ม เราใช้ประโยชน์จากมะพร้าวได้หลายทาง เช่น น้ำและเนื้อมะพร้าวอ่อนใช้รับประทาน เนื้อในผลแก่นำไปขูดและคั้นทำกะทิ กะลानำไปประดิษฐ์สิ่งของต่าง ๆ เช่น กระบาย โคมไฟ ฯลฯ นอกจากนี้มะพร้าวจัดเป็นไม้มงคลชนิดหนึ่ง ตามตำราพรหมชาติฉบับหลวง ได้กำหนดให้ปลูกมะพร้าวไว้ทางทิศตะวันออกของบ้าน เพื่อความเป็นสิริมงคล

ความเชื่อ

ตามตำราพรหมชาติฉบับหลวง ได้กำหนดให้ปลูกมะพร้าวบริเวณทิศตะวันออกของบ้าน เพื่อให้เป็นสิริมงคล คนที่เกิดปีชวด ปีเถาะ ตามตำราพรหมชาติฉบับหลวง ก็จัดให้มะพร้าวเป็นมิ่งขวัญของคนที่เกิดในปีดังกล่าว นอกจากนี้ การล้างหน้าศพด้วยน้ำมะพร้าว ก็เพราะมีความเชื่อว่าน้ำมะพร้าวเป็นน้ำบริสุทธิ์ ในพิธีกรรมทั้งทางพุทธศาสนาและศาสนาพราหมณ์ จะจัดให้มีมะพร้าวอ่อนเป็นเครื่องสังเวย เพราะมีความเชื่อว่ามะพร้าวเป็นตัวแทนแห่งความอุดมสมบูรณ์ และน้ำมะพร้าวเป็นน้ำที่บริสุทธิ์ เหมาะแก่การชำระล้างและการดื่มเพื่อเป็นสิริมงคล

๒.๖ ประโยชน์ของมะพร้าวและการแปรรูป

ราก ปลูกแล้วช่วยในการยึดดินกันดินพัง ใช้ทำยาสมุนไพร ขับปัสสาวะ แก้ท้องเสีย บางประเทศนำไปใช้เป็นสีย้อมผ้า ย้อมเส้นด้าย นอกจากนี้ยังใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตเครื่องใช้ในบ้าน เช่น ตะกร้า กระจาด และถาด เป็นต้น

ลำต้น โคนของลำต้นมะพร้าวตอนแก่ยาว ๔-๖ เมตร สามารถแปรรูปเป็นไม้กระดานใช้ในการสร้างบ้าน อีกทั้งยังใช้ในการทำเครื่องเรือนเนื่องจากไม้มะพร้าวมีลวดลายพิเศษในตัว และส่วนที่เหนือโคนขึ้นไป ๔-๖ เมตร นำไปทำเครื่องใช้ต่าง ๆ เช่น ถ้วย ชาม ถาด หรือนำไปเผาเป็นถ่านใช้หุงต้มได้ ทางมะพร้าว เป็นส่วนแกนที่ใบมะพร้าวติดอยู่ ๒ ข้าง ใช้ทำเป็นไม้รวักกันบริเวณที่พักอาศัย หรือนำทางมะพร้าวมาผ่าครึ่งแล้วถักใบมะพร้าวให้เป็นแผงใช้มุงหลังคาหรือเป็นแผงกันลม ใช้ทำขุมเพื่อให้ต้นไม้เกาะเลื้อย บางแห่งก็นำไปใช้ทำไม้พินในการประกอบอาหาร เคี้ยวน้ำตาลเพื่อลดต้นทุนในการผลิตน้ำตาลปีบ เป็นต้น

ก้านมะพร้าว เป็นส่วนกระดูกกลางใบ หรือแกนใบ นำไปทำไม้กวาด ทำก้านดอกไม้ ประดิษฐ์ ร้อยดอกกรัก ดอกมะลิ ทำไม้กลัดไว้ห่อขนม สานขัดทำเสวียนหม้อ ทำตะกร้ารูปแบบต่าง ๆ ซึ่งมีการพัฒนารูปแบบจนสวยงามน่าใช้ ปัจจุบันผลิตภัณฑ์จากกะลามะพร้าวเป็นที่นิยมถึงขั้นทำเป็นอุตสาหกรรมในครอบครัว ใบมะพร้าว ใช้ห่อขนม สานเป็นหมวกกันแดดเวลาทำงานในสวน หรือสานเป็นกระจาดใส่ผลไม้สดแทนชะลอม สานเป็นรูปต่าง ๆ สำหรับเป็นของเล่นเด็ก หรือใช้ตกแต่งบ้านในชนบทใช้มุงหลังคาบ้าน ทำรั้วบ้าน ใช้บังแดดให้ต้นกล้า เป็นต้น

รอมะพร้าวหรือเชื้อหุ้มคอมะพร้าว ผิวรอมะพร้าวค่อนข้างหยาบมีผู้นำรอมะพร้าวมาทำเครื่องใช้ป็นงานหัตถกรรมบางอย่างได้อย่างสวยงาม เช่น รองเท้าแตะ กระเป๋าลือ และหมวกของสุภาพสตรี และผลิตภัณฑ์จำพวกถึงขยะ กล่องใส่กระดาษเช็ดปาก ที่ใส่ของจดหมาย เป็นต้น

จัน งวง หรือช่อดอก ขณะที่ช่อดอกมะพร้าวใกล้จะบานถ้าปาดก็จะได้น้ำหวานหยดออกมา น้ำหวานสด ซึ่งมีวิตามินสูงคือน้ำตาลสด เหมาะสำหรับการดื่มแทนเครื่องดื่ม นำไปต้มและเคี่ยวเพื่อทำน้ำตาลจะได้น้ำตาลปีบ น้ำตาลปีบมูลค่าจะเพิ่มขึ้น เมื่อกรอกน้ำตาลใส่ขวด ตั้งตากแดด ๗-๑๐ วัน จะได้น้ำส้มสายชู เผลเปลือกตะเคียนหรือรากมะเกลือ ๒-๓ ชิ้นรองก้นกระป๋อง ใช้มีดปาดจันมะพร้าวในตอนเช้า ปลอຍให้น้ำตาลสดทำปฏิกิริยากับเปลือกไม้ ตอนเย็นปลดกระป๋องลง น้ำตาลสดจะเปลี่ยนเป็นน้ำตาลเมา ยังสามารถนำดอกมะพร้าวประดิษฐ์เป็นดอกไม้สำหรับตกแต่งที่พักอาศัยได้สวยงาม กาบหุ้มจันนำไปออกแบบตกแต่งเป็นรูปเรือใบสำหรับใส่ผลไม้ทำโครงเรือกอล และ ที่ใส่ของจดหมาย และที่ใส่กระดาษเช็ดปาก เป็นต้น

- ผลมะพร้าว สามารถนำมาใช้ประโยชน์ทางด้านเศรษฐกิจอย่างมหาศาลและเป็นสินค้าสำคัญ
- ผลมะพร้าวอ่อนน้ำใช้ดื่ม น้ำจากผลแก่ใช้ทำน้ำส้มสายชู
- เนื้อมะพร้าวแห้ง ใช้ทำน้ำมันพืช เนยเทียม สบู่ ขนมนชนิดต่างๆ เป็นต้น
- เปลือกมะพร้าว ใช้ทำฟืนนอน เบาะ ไม้กวาดประกอบหวาย พรมเช็ดเท้า เชือกที่ใช้ในการประมง ทำแท่งเพาะชำ ใช้ในการเกษตร ใช้ทำลิดำในการประกอบอาหารเช่น ขนมนเปียกปูน
- ยอดอ่อนใช้ในการประกอบอาหาร
- กากมะพร้าวใช้เป็นอาหารสัตว์ แป้งมะพร้าว เป็นต้น
- จาวมะพร้าว รับประทานเล่น
- กะลามะพร้าว ใช้เป็นเชื้อเพลิงและภาชนะต่าง ๆ

การแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารจากเนื้อมะพร้าว

ผลิตภัณฑ์อาหารจากมะพร้าวส่วนใหญ่ได้จากเนื้อมะพร้าวซึ่งมีอยู่ ๒๕-๓๐ เปอร์เซ็นต์ ค่อน้ำหนักผล และจากน้ำมันมะพร้าวซึ่งมีอยู่ ๒๑-๒๖ เปอร์เซ็นต์ ค่อน้ำหนักผล ผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ได้แก่ กะทิ กะทิเข้มข้น กะทิผง น้ำมันมะพร้าว แป้งมะพร้าว ส่วนผลิตภัณฑ์จากน้ำมะพร้าว ได้แก่ น้ำส้มสายชู น้ำมะพร้าวอ่อน น้ำตาลมะพร้าว ฯลฯ

อุตสาหกรรมเนื้อมะพร้าว นอกจากเราใช้มะพร้าวสดและแห้งในการประกอบอาหารในชีวิตประจำวันแล้ว มะพร้าวยังเป็นพืชที่มีบทบาทสำคัญยิ่งในภาคอุตสาหกรรมอีกด้วย การแปรรูปผลผลิตมะพร้าวในทางอุตสาหกรรมอาจแบ่งได้เป็น ๔ กลุ่มใหญ่ คือ

- ๑) อุตสาหกรรมมะพร้าวแห้ง โดยนำเนื้อมะพร้าวมาตากแดดหรือย่างไฟแบบรมควัน อาจทำในรูปของอุตสาหกรรมในครอบครัว การทำมะพร้าวแห้งส่วนใหญ่จะทำเมื่อราคาของ

มะพร้าวตกต่ำ ซึ่งราคาของมะพร้าวก็ขึ้นอยู่กับผลผลิตตามฤดูกาลคือในช่วงระหว่างกรกฎาคม-ตุลาคมของทุกปีผลผลิตมะพร้าวเข้าสู่ตลาดมากราคาดึงตัว

๒) อุตสาหกรรมน้ำมันมะพร้าว เป็นอุตสาหกรรมเกษตรที่รับช่วงการผลิตมาจากอุตสาหกรรมมะพร้าวแห้ง มีความสัมพันธ์อย่างต่อเนื่องกับอุตสาหกรรมอื่น ๆ อีกมากมาย เช่น อุตสาหกรรมทำนม ทำสบู่ เนยเทียม เป็นต้น สาเหตุที่น้ำมันมะพร้าวเป็นที่ยอมรับของทั่วไป เพราะมีกลิ่นและรสชาติเฉพาะตัว ซึ่งเป็นที่ยอมรับของตลาด และปริมาณหาได้ค่อนข้างสม่ำเสมอตลอดทั้งปี

๓) อุตสาหกรรมกะทิเข้มข้น เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำน้ำกะทิมะพร้าวมาระเหย เอา น้ำออกบางส่วน แล้วนำไปบรรจุในภาชนะปลอดอากาศ ทำให้สามารถเก็บรักษาไว้ได้นาน และสะดวกต่อการใช้เพราะเมื่อนำกะทิดังกล่าวมาผสมเข้ากับน้ำก็จะคืนรูปเป็นกะทิธรรมดา การทำกะทิเข้มข้นทำอยู่ในวงจำกัด ปัจจุบันมีโรงงานด้านนี้ ๒ โรง เนื่องจากในประเทศเรายังพอหา มะพร้าวสดคั้นกะทิได้ง่าย แต่อาจจะจำเป็นสำหรับต่างประเทศ

๔) อุตสาหกรรมมะพร้าวขูดแห้ง วิธีการคือนำเนื้อในมะพร้าวมาขูดลักษณะเดียวกับเนื้อมะพร้าวสดขูดที่มีขายอยู่ตามท้องตลาดทั่วไป หลังจากนั้นนำไปผ่านกรรมวิธีอบแห้งด้วยความร้อนประมาณ ๖๐ องศาเซลเซียส เป็นเวลา ๓๕ นาที จะได้ผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะเป็นผงขาวนวล แต่ยังคงสภาพกลิ่น รส ของมะพร้าวแห้งทุกประการ

ผลิตภัณฑ์เพื่ออุตสาหกรรมอุปโภค

อุตสาหกรรมผลิตเส้นใยมะพร้าว เกลี้ยแล้วกอบมะพร้าว ๑๓ ผล สามารถผลิตเส้นใยมะพร้าวแห้งได้ ๑ กิโลกรัม เส้นใยเหล่านี้ผ่านเครื่องตี แยกขุยมะพร้าวออกและตากแห้งแล้วถูกส่งออกจำหน่ายในรูปของเส้นใยอัด หรือวันเกลียว อุตสาหกรรมที่ใช้เส้นใยมะพร้าวมากได้แก่ อุตสาหกรรมผลิตที่นอน เบาะรถยนต์ เบาะนั่งโซฟา พรมเช็ดเท้า แผ่นฉนวนป้องกันความร้อน เชือก ฯลฯ

อุตสาหกรรมแท่งเพาะชำ นำเอาใยมะพร้าวซึ่งเป็นเศษวัสดุเหลือใช้จากโรงงานเส้นใยโดยนำมาอัดเป็นแท่ง และผ่านกรรมวิธีอบแห้ง แล้วบรรจุกล่องส่งขายได้ ส่วนที่เหลือจากการอบแห้งก็นำมาปั่น และบรรจุถุงขายเป็นดินผสมเพื่อใช้ปลูกไม้กระถาง

ใช้ในรูปแบบของอุตสาหกรรมหรือส่งออกไป ซึ่งสามารถแบ่งกลุ่มอุตสาหกรรมมะพร้าวใหญ่ ๆ ได้ ๒ กลุ่ม คือ

๑. ผลิตภัณฑ์แปรรูปเพื่อการบริโภค เช่น อุตสาหกรรมมะพร้าวแห้ง อุตสาหกรรมน้ำมันมะพร้าว อุตสาหกรรมกะทิเข้มข้น อุตสาหกรรมมะพร้าวขูดแห้ง อุตสาหกรรมน้ำตาลมะพร้าว

๒. ผลิตภัณฑ์เพื่ออุตสาหกรรมและอุปโภค เช่น อุตสาหกรรมเส้นใยมะพร้าว อุตสาหกรรมแท่งเพาะชำ อุตสาหกรรมเผาถ่านจากกะลามะพร้าว อุตสาหกรรมแปรรูปมะพร้าว

๒.๓ งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ทวีพร เนียมมาลัย (๒๕๔๘ : บทคัดย่อ) การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาบริบทของตำบลบางครกเกี่ยวกับสารที่เกี่ยวข้องกับการผลิตน้ำตาลมะพร้าว องค์ความรู้ภูมิปัญญาของชุมชนในการผลิตน้ำตาลมะพร้าวปลอดสารพิษ และพัฒนาองค์ความรู้เกี่ยวกับการผลิตน้ำตาลมะพร้าวปลอดสารพิษ สร้างบทเรียนวิทยาศาสตร์ท้องถิ่นระดับการศึกษาขั้นพื้นฐาน และระดับอุดมศึกษา พัฒนาวิทยากรแกนนำและขยายผลการจัดกระบวนการเรียนรู้วิทยาศาสตร์ท้องถิ่น การผลิตน้ำตาลมะพร้าว ปลอดสารพิษกระบวนการวิจัยเป็นการวิจัยแบบมีส่วนร่วมประกอบด้วย การสัมภาษณ์ การสังเกตเป็นกลุ่มการทดลองและการสังเคราะห์ร่วมกัน ผู้ร่วมกระบวนการวิจัยประกอบด้วย อาจารย์มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ๗ คน ผู้บริหาร ๑ คนและครูโรงเรียนมัธยมศึกษาและประถมศึกษา ๗ คน นักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี ๑๕ คน นักเรียนมัธยมศึกษา ๓๕ คน นักเรียนประถมศึกษา ๒๘ คน ประชาชน ๒๐ คน ผลการวิจัยพบว่า ประชาชนตำบลบางครกส่วนใหญ่ทำสวนมะพร้าว จึงทำการผลิตน้ำตาลมะพร้าวเป็นอาชีพ เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้ซื้อหรือเพื่อลดต้นทุนหรือเพื่อรักษาคุณภาพน้ำตาล ทำให้มีสารที่เกี่ยวข้องกับการผลิตน้ำตาลมะพร้าวถึง ๑๔ ชนิด ชุมชนมีองค์ความรู้เกี่ยวกับการผลิตน้ำตาลมะพร้าวปลอดสารพิษโดยมีข้อปฏิบัติ ๕ ประการ ได้แก่ การรักษาเวลา การดูแลดวงตาลและสวน การใช้ไฟในการเกี่ยวที่เหมาะสม และการรักษาความสะอาดของคน โรงเรือนและอุปกรณ์ต่างๆ รวมทั้งไม่ใช่สารเคมีใดๆ จากการพัฒนาองค์ความรู้ของคณะผู้วิจัย สรุปได้ว่า การผลิตน้ำตาลมะพร้าวให้มีคุณภาพดีและปลอดสารพิษควรมีข้อปฏิบัติ ๑๐ ประการ ผลการวิจัยเชิงผลผลิตได้บทเรียนระดับอุดมศึกษา ๒ เรื่อง ระดับมัธยมศึกษา ๑ เรื่อง ระดับประถมศึกษา ๑ เรื่อง ได้โครงงานวิทยาศาสตร์และงานวิจัยระดับอุดมศึกษา ๒ เรื่อง โครงงานระดับมัธยมศึกษา ๓๗ เรื่อง กลุ่มมือสำหรับประชาชน ๒ เรื่อง ผลการวิจัยเชิงการจัดกระบวนการเรียนรู้ ได้แก่ การใช้กระบวนการทางวิทยาศาสตร์ในการค้นหาคำตอบของปัญหา และผลการวิจัยเชิงการพัฒนาครูแกนนำและการขยายผล มีครูแกนนำ ๒ คนได้รับการพัฒนา และสามารถขยายผลการจัดการเรียนรู้วิทยาศาสตร์ท้องถิ่น การผลิตน้ำตาลมะพร้าวปลอดสารพิษสู่ครูในโรงเรียนเครือข่ายของโรงเรียนแกนนำได้ ๕ โรงเรียน

ปวีณา อินทยงค์ และคณะ(๒๕๔๘:บทคัดย่อ) การทำโครงการเรื่อง การพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์น้ำตาลมะพร้าว “สาวบ้านสวน อัมพวา” มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำตาลมะพร้าวให้มีมูลค่าเพิ่มขึ้น และสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ไปสู่การผลิตเชิงพาณิชย์ได้ ผู้จัดทำโครงการสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำตาลมะพร้าวที่เป็นสินค้าพื้นบ้านให้มีรูปแบบที่แปลกใหม่ไม่มีการขายในท้องตลาดทำให้ผลิตภัณฑ์น้ำตาลมะพร้าวที่มีจุดขายที่แตกต่างเพื่อให้เกิดมูลค่าเพิ่มขึ้น จากนั้นนำผลิตภัณฑ์ไปทดสอบตลาดกับกลุ่มตัวอย่างซึ่งเป็นนักท่องเที่ยวจำนวน ๕๐ คน ที่มาเที่ยวในตลาดน้ำอัมพวา ซึ่งเป็นสถานที่ท่องเที่ยวที่ขึ้นชื่อในจังหวัดสมุทรสงคราม ผลการสำรวจพบว่า

ดังนี้ กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ส่วนใหญ่อายุระหว่าง ๒๑-๔๐ ปี ส่วนใหญ่มีการศึกษาระดับปริญญาตรี ส่วนใหญ่ประกอบอาชีพพนักงานบริษัท/ห้างร้าน ส่วนใหญ่มีภูมิลำเนาอยู่กรุงเทพฯ ส่วนใหญ่มีรายได้ระหว่าง ๕,๐๐๑-๑๐,๐๐๐ บาท และกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่จะซื้อน้ำตาลมะพร้าวไปเป็นของฝาก ส่วนใหญ่จะซื้อน้ำตาลรูปฝาคอย กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่สนใจซื้อน้ำตาลมะพร้าวแบบตะกร้า

สำหรับความคิดเห็นของกลุ่มตัวอย่างที่มีต่อการพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์น้ำตาลมะพร้าว “สาวบ้านสวน อัมพวา” มี ๓ ด้าน ๑๒ ปัจจัย มีความคิดเห็นในระดับมากทุกปัจจัย เรียงลำดับค่าเฉลี่ยจากมากมาน้อย โดยพิจารณาแต่ละด้านดังต่อไปนี้

ด้านผลิตภัณฑ์ : ผลิตภัณฑ์มีความสะดวกต่อการนำไปใช้ รูปแบบผลิตภัณฑ์มีลักษณะเด่น แปลกใหม่ สร้างสรรค์ ผลิตภัณฑ์มีความเป็นไปได้ในเชิงพาณิชย์ ผลิตภัณฑ์มีรายละเอียดครบถ้วน

ด้านบรรจุภัณฑ์ : บรรจุภัณฑ์มีความเหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ วัสดุที่ใช้ทำบรรจุภัณฑ์มีความเหมาะสม บรรจุภัณฑ์สามารถเก็บรักษาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ได้

ด้านราคา : ราคาเหมาะสมกับคุณภาพของผลิตภัณฑ์ ราคาเหมาะสมกับปริมาณผลิตภัณฑ์ ราคาจูงใจต่อการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์

โดยภาพรวมความคิดเห็นของกลุ่มตัวอย่างที่มีต่อการพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์น้ำตาลมะพร้าว “สาวบ้านสวน อัมพวา” มีความเห็นด้วยในระดับมาก และจากการนำผลการวิจัยเพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไปจัดทำแผนธุรกิจ จะเห็นว่า มีโอกาสและมีความเป็นไปได้ในการผลิต เพื่อการจำหน่ายในเชิงพาณิชย์ต่อไปได้

วชิรา จิตต์ปราณี และ สุริยพงศ์ วัฒนาศักดิ์ (๒๕๔๘:บทคัดย่อ) งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปัจจัยที่ก่อให้เกิดความไม่ปลอดภัยในการผลิตและบริโภคน้ำตาลมะพร้าว และแนวทางสร้างความปลอดภัยในการผลิตและบริโภคน้ำตาลมะพร้าวของจังหวัดสมุทรสงคราม เพื่อพัฒนาสู่ทางเลือกนโยบายสาธารณะโดยการมีส่วนร่วมของภาคประชาชน โดยใช้วิธีการสัมภาษณ์ระดับลึก การจัดเวทีระดมความคิดเห็น การสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม ประกอบกับการสำรวจเอกสาร ผลการศึกษาพบว่าปัจจัยสำคัญที่ก่อให้เกิดความไม่ปลอดภัยในการบริโภคน้ำตาลมะพร้าวในจังหวัดสมุทรสงคราม คือ ปริมาณการผลิตน้ำตาลมะพร้าวที่มีแนวโน้มลดลงมาโดยตลอด เนื่องจากพื้นที่สวนมะพร้าวตาลถูกรุกค้ำจากน้ำทะเล และการขาดแคลนแรงงานในกระบวนการผลิต ทำให้เกิดการเพิ่มทดแทนของน้ำตาลหลอมออกสู่ตลาดแทนน้ำตาลแท้ รวมทั้งการใช้สารฟอกขาวกลุ่มซัลไฟต์ในกระบวนการผลิตจนทำให้เกิดการตกค้างของสารซัลเฟอร์ไดออกไซด์ในน้ำตาลมะพร้าว สูงเกินค่ามาตรฐานที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนด ในส่วนของการศึกษาแนวทางสร้างความปลอดภัยในการผลิตและบริโภคน้ำตาลมะพร้าวได้ข้อสรุปว่า แนวทางที่ควรได้รับการพัฒนาสู่

ทางเลือกนโยบายสาธารณะจังหวัดสมุทรสงคราม คือ การนำระบบมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) น้ำตาลมะพร้าวสู่การยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ ภายใต้การสนับสนุนขององค์กรชุมชน และหน่วยงานภาครัฐในระดับจังหวัด ร่วมกับการสนับสนุนการรวมกลุ่มการผลิตแบบค่อยเป็นค่อยไปจากกลุ่มผู้ผลิต มผช.ต้นแบบ โดยใช้กระแสสังคมเป็นแรงผลักดันเพื่อให้เกิดการขยายเครือข่ายการผลิตน้ำตาลมะพร้าวปลอดภัยในระดับที่กว้าง

บทที่ ๓

กระบวนการสร้างทุนทางสังคมด้วยมะพร้าว

มะพร้าวเป็นต้นไม้ซึ่งมีความผูกพันกับวิถีชีวิตของชาวไทยมาช้านานนับแต่อดีตจวบจนถึงปัจจุบันสร้างมูลค่าทั้งทางด้านเศรษฐกิจรวมทั้งวัฒนธรรมและประเพณีของไทยสืบมา ในบทนี้ผู้วิจัยจึงได้รวบรวมแนวทางในการนำไปใช้ประโยชน์และวิธีการเพิ่มทุนทางสังคมด้วยมะพร้าวดังต่อไปนี้

๓.๑ อุตสาหกรรมมะพร้าว

๓.๒ การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลมะพร้าว

๓.๓ มะพร้าวกับตำราแพทย์แผนไทย

๓.๔ น้ำตาลสด

๓.๕ มะพร้าวคู่ครัวไทย

๓.๖ มะพร้าวกับงานหัตถกรรม

๓.๑ อุตสาหกรรมมะพร้าว

การแปรรูปเพื่อการบริโภค ได้แก่ อุตสาหกรรมมะพร้าวแห้ง อุตสาหกรรมน้ำมันมะพร้าว อุตสาหกรรมกะทิเข้มข้น อุตสาหกรรมมะพร้าวชุบแข็ง อุตสาหกรรมน้ำตาลมะพร้าว

การแปรรูปเพื่อการอุตสาหกรรมและอุปโภค ได้แก่อุตสาหกรรมเส้นใยมะพร้าว อุตสาหกรรมแท่งเพาะชำ อุตสาหกรรมเผาถ่านจากกะลามะพร้าว อุตสาหกรรมแปรรูปมะพร้าว

๓.๒ การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลมะพร้าว

น้ำมะพร้าว

ผ่าผลมะพร้าวแล้วชูดเอาเนื้อออกมาบรรจุในขวดแก้วหรือบรรจุภัณฑ์ที่มีอยู่ หลังจากนั้นนำไปทำให้เกิดความเย็นด้วยการแช่ในตู้เย็นเพื่อจำหน่ายต่อไป

การจำหน่ายมะพร้าวทั้งผลในรูปของมะพร้าวอ่อน

ตัดมะพร้าวออกจากทะลาย ใช้มีดที่มีความคม เฉือนด้านที่ไม่มีขี้ของมะพร้าวให้แหลม ตัดอีกด้านของมะพร้าวให้สามารถตั้งได้แล้วทาด้วยมะนาวเพื่อไม่ให้ดำ

มะพร้าวเผา

มะพร้าวเผาเป็นที่นิยมบริโภคกันทั่วไปเนื่องจากมะพร้าวเผามีรสชาติที่แปลก คือน้ำมีความหวานมากกว่ามะพร้าวปกติ ทั้งความหอมของน้ำยังคงมีอยู่เหมือนเดิม การเผาจะเผาครั้งเดียวทั้ง

เปลือก ไม่มีการปลอกเปลือก เชื้อเพลิงที่ใช้ในการเผามะพร้าวให้ใช้ทางมะพร้าวแห้ง กาบ จั่น และ ทะลายแห้งของมะพร้าว การเผาใช้เวลา ประมาณ ๑ ชั่วโมง เปลือกนอกของมะพร้าวจะไหม้เกรียมทั่วทั้งผล ก่อนการจำหน่ายหรือรับประทานจะต้องนำมาปลอกและเจียนในส่วนที่เกิดจากการเผาไหม้ให้เหลือเฉพาะผลข้างใน การรับประทานใช้มีกะเทาะบริเวณส่วนบนของผลมะพร้าว

๓.๓ มะพร้าวกับตำราแพทย์แผนไทย

น้ำมันมะพร้าวเป็นเครื่องคัมภรรมชาติที่มีกลิ่นหอม รสหวานชื่นใจ มีคุณค่าทางโภชนาการสูง มีน้ำตาล โปรตีน วิตามินบี โซเดียม แคลเซียม เหล็ก แมกนีเซียม ฟอสฟอรัส โพแทสเซียม แต่ไม่เหมาะสำหรับที่มีโรคหัวใจเป็นโรคประจำตัว และยังมี phytoestrogen ในเนื้อมะพร้าวมีน้ำมัน ๕๐-๖๕ เปอร์เซ็นต์ ประกอบด้วยกรดไขมันที่อิ่มตัว ๘๒ เปอร์เซ็นต์ (กรดลอริกกรดไมริสติก) (กรดคาปริกและกรดปามิติก) และกรดไขมันไม่อิ่มตัวเปอร์เซ็นต์ (กรดโอเลอิกและกรดไลโนโลอิก) กรดไขมันที่มีอยู่ในมะพร้าวจับตัวกัน มีขนาดปานกลาง (Medium chain fatty acid) ซึ่งสามารถแตกตัวย่อยและดูดซึมได้ง่ายกว่ากรดไขมันที่จับตัวกันมีขนาดใหญ่ถูกเผาผลาญเป็นพลังงานทันทีโดยไม่ถูกเปลี่ยน เป็นไขมันหรือโคเลสเตอรอล ทำให้สัดส่วนของกรดไขมันที่ดีในเลือด มีความสมดุลวิตามินอี(แอลฟาโทโทโรอินอล แกมมาโทโทโรอินอล และแกมมาโทโคเฟอรอล) เป็นสารต้านอนุมูลอิสระในตำราแพทย์แผนไทย ได้ระบุถึงวิธีการใช้ ประโยชน์ของน้ำมันมะพร้าว และวิธีการนำไปใช้ไว้ดังนี้

- แก้วร้อนใน คัมมน้ำมันมะพร้าวอ่อนในตอนเช้าให้หมดและในตอนบ่าย คัมอีกลูกหนึ่งจนหมด กินเนื้อด้วยก็ได้

- รักษาฝีชาน คัมมน้ำมันมะพร้าวอ่อนครั้งละ ๑ ผล เช้า กลางวัน เย็น ทุกวัน เพียง ๒ วันก็หาย

- แก้กลิ้นไส้อาเจียน นำนมะนาว ๑ ซีก บีบผสมน้ำมันมะพร้าวอ่อน คัมแก้อาเจียนได้ดี

- แก้กตาอักเสบ นำน้ำมันมะพร้าวอ่อน ๑ ถ้วย ผสมน้ำตาทรายแดงให้หวานจัด ๆ คัมวันละ ๒ ครั้ง เช้า-เย็น อาการอักเสบของดวงตาจะค่อย ๆ หายไปในที่สุด

- แก้กโรคบิด คัมมน้ำมันมะพร้าวอ่อน ครั้งละ ๑ ผล เช้า-กลางวัน-เย็น

- บำรุงผิวพรรณ คัมมน้ำมันมะพร้าวอ่อนสัปดาห์ละ ๔-๕ ผล ช่วยบำรุงผิวพรรณ แก้มีด ผด ผื่น คัน บำรุงร่างกายให้สดชื่น

- แก้ปัสสาวะขัด คัมมน้ำมันมะพร้าวอ่อนครั้งละ ๑ ผล เช้า-กลางวัน-เย็น

- แก้ปวดศีรษะ คัมมน้ำมันมะพร้าวอ่อนไม่ช้าไม่นาน ก็หายปวด

- แก้พิษเบื่อเมาได้ดี คัมมน้ำมันมะพร้าวอ่อน ๑ ผล ไม่กินเนื้อ อีก ๒-๓ ชั่วโมง คัมมน้ำมันมะพร้าวอ่อนเย็น ๆ เข้าไปอีก แก้วเวียน เมา ปวดท้อง ปวดไส้

- แก้เมาเหล้า ใช้น้ำมันมะพร้าวอ่อน คัมแก้เมา แก้อาเจียนจากเหล้าได้ดี

- แก้ไอ เอน้ำมันมะพร้าวหาวมาคัม จะมีสรรพคุณรักษาอาการเมาได้ดีมาก

๓.๔ น้ำตาลสด

น้ำตาลสด คือ น้ำหวานที่หยดไหลออกมาจากช่อดอกมะพร้าว ที่ถูกนวดโน้มลง และปาดด้วยมีดคม ๆ รองรับด้วยกระบอกไม้ไผ่ หรืออะลูมิเนียม ยังไม่ผ่านการเคี้ยว มีรสหอมหวาน คมแล้วสดชื่น มีวิตามินและเกลือแร่

การแปรรูปน้ำตาลสด อาทิ

น้ำตาลลูก น้ำตาลสดที่ต้มให้เดือด ใช้ดื่มแก้กระหายน้ำ คมแล้วสดชื่น

น้ำตาลมะพร้าว ได้มาจากการนำน้ำตาลสดมาเคี้ยว จนน้ำระเหยหมด เหลือแต่ของแข็ง

น้ำตาลมะพร้าวผสม น้ำตาลมะพร้าว ที่ผสมน้ำตาลทราย ในอัตราส่วน ๕ ต่อ ๑ หลอมให้ได้ ๑ ผสม เบะแซ เพื่อให้แข็งตัว มีความเหนียวและแข็ง ทนต่อสภาพความร้อนของอากาศได้

น้ำตาลตุ่น น้ำตาลมะพร้าว ที่เคี้ยวให้ขึ้น

น้ำตาลบ น้ำตาลมะพร้าวที่ทำเป็นบ

น้ำตาลปี น้ำตาลมะพร้าวที่หยอดใส่ใบตาล หรือใบตองแห้ง ทำเป็นรูปปี

น้ำตาลปีบ น้ำตาลมะพร้าวที่หยอดใส่หม้อ บรรจุใส่ปีบ บ้างก็เรียกน้ำตาลปีบ

น้ำตาลปึก น้ำตาลมะพร้าว ที่หลอมเป็นปึก เป็นก้อนเล็กๆ เพื่อสะดวกต่อการจำหน่าย และบริโภค

น้ำตาลเมา น้ำตาลสดที่ใส่เปลือกตะเคียน มะเกลือ หรือเคี่ยม เป็นคัน หมักไว้ระยะหนึ่งจนมีแอลกอฮอล์ กินแล้วเมา

๓.๕ มะพร้าวคู่ครัวไทย

มะพร้าวถือเป็นส่วนประกอบหลักของอาหารไทยและขนมไทย คนไทยใช้น้ำมันที่ได้จากมะพร้าว (น้ำกะทิ) เนื้อของมะพร้าวอ่อน หรือนำไปกลั่นเพื่อผลิตเป็น น้ำมันมะพร้าวที่ดีต่อสุขภาพ และเพิ่มมูลค่าในธุรกิจเพื่อความงาม

กะทิ เป็นน้ำที่คั้นออกจากมะพร้าวขูด ผสมกับน้ำตาลใช้รับประทานกับข้าวเหนียว หรือลอดช่อง เช่น ลอดช่องน้ำกะทิ น้ำกะทิ มีไขมันและโปรตีนมาก มีสีขาวขุ่น ลักษณะคล้ายน้ำมัน มีไขมัน ๑๑-๒๔ เปอร์เซ็นต์ ขึ้นอยู่กับปริมาณน้ำที่เติมลงไป ในมะพร้าวขูดก่อนนำไปคั้น อาจแบ่งเป็นหัวกะทิ มีไขมัน ๒๔ เปอร์เซ็นต์ และหางกะทิ มีไขมัน ๑๑ เปอร์เซ็นต์

น้ำมันมะพร้าวมีคุณสมบัติที่หลากหลาย มีไขมันอิ่มตัวไม่มีการเติมไฮโดรเจนหรือออกซิเจน มีโมเลกุลขนาดกลาง เคลื่อนย้ายได้รวดเร็ว ย่อยและร่างกายสามารถนำไปใช้เป็นพลังงานได้หมด ไม่สะสมเป็นไขมันในร่างกาย มีกรดลอริกสูง มีฤทธิ์สูง มีฤทธิ์ฆ่าเชื้อโรค สร้างภูมิคุ้มกันให้ร่างกาย และยังมีสารต่อต้านอนุมูลอิสระ ซึ่งเป็นสาเหตุของโรคแห่งความเสื่อม

บทบาทของน้ำมันมะพร้าวต่อสุขภาพ ช่วยป้องกันและรักษาโรคไม่ติดเชื้อ เช่น โรคหัวใจ โรคมะเร็ง โรคเบาหวาน โรคอ้วน โรคไขข้อ โรคกระดูก โรคของต่อมไทรอยด์ ฯลฯ ช่วยป้องกัน

และรักษาโรคติดเชื้อ ที่มีสาเหตุมาจากเชื้อแบคทีเรีย (เช่น โรคกลาก เกื้อื้อน ห่อนกงฟุต ฯลฯ) เชื้อ ยีสต์ (เช่นโรคตกขาวในช่องคลอด) เชื้อไวรัส (เช่น โรคเริม ทางทุม โรคหัดนก โรคตับอักเสบ และโรคเอดส์) และเชื้อ โพรโตซัว (เช่น โรคท้องเสีย คลื่นเหียนวิงเวียน ตะคริวช่องท้อง มาลาเรีย ฯลฯ)

บทบาทของน้ำมันมะพร้าวต่อความงาม ช่วยทำให้ผิวพรรณผุดผ่อง อ่อนนุ่ม และเยาว์วัย ช่วยให้ผมดกดำเป็นเงางาม และเหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก ให้สมส่วนและแข็งแรง

๓.๖ มะพร้าวกับงานหัตถกรรม

งานหัตถกรรมจากกะลามะพร้าวมีอยู่ในทุกภูมิภาคของประเทศและเป็นภูมิปัญญาของคน ไทยที่ได้สรรค์สร้างผลงานด้วยความตั้งใจและประณีตงดงาม นำวัสดุจากธรรมชาติมาสร้างสรรค์ ผลงานที่มีคุณค่า พัฒนารูปแบบ ทั้งยังเป็นการอนุรักษ์ศิลปะและวัฒนธรรมอันเป็นเอกลักษณ์ของ ชาตินี้สืบไป

ผลงานหัตถกรรมจากกะลามะพร้าว ๖ ประเภท

๑. กะลาเก็บเครื่องใช้ในครัวเรือน ภูมิปัญญาไทยที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร

อาหารเป็นปัจจัยหลักในการดำเนินวิถีชีวิตของมนุษย์ มนุษย์ยุคแรกบนแผ่นดินไทยราว ๑๐,๐๐๐-๑๒,๐๐๐ ปีมาแล้ว มีวิถีการดำรงชีวิตด้วยการเก็บพืชพรรณ ลำสัตว์จับปลาเป็นอาหาร ด้วย เครื่องมือหิน หลักฐานอาหารของคนในยุคนี้แสดงให้เห็นถึงจุดเริ่มต้นของภูมิปัญญา ผลของการ สังเกตและทดลองจนสามารถเลือกสรรชนิดอาหารที่สอดคล้องกับความต้องการของร่างกาย เป็น ความรู้ทางโภชนาการขั้นพื้นฐาน ทั้งโปรตีนจากสัตว์ คาร์โบไฮเดรตจากพืชประเภทหัว และเส้น ใยจากพืชต่างๆแล้วถ่ายทอดสู่คนรุ่นหลังเพื่อเป็นฐานข้อมูลในการพัฒนาต่อไป จนกระทั่งพบ วิธีการปรุงอาหารให้สุกด้วยความร้อนจากไฟ เมื่อราว ๕,๐๐๐ ปี ต่อมา มนุษย์ได้รู้จักการทำ เกษตรกรรมและการตั้งถิ่นฐานเป็นหลักแหล่ง การอยู่ร่วมกันเป็นรัฐ การผลิตอาหารและความเชื่อ เพื่อการยึดเหนี่ยวจิตใจ ตลอดจนการพัฒนาเป็นภูมิปัญญาในการสร้างสรรค์เทคโนโลยี เครื่องมือ เครื่องใช้ที่เป็นรูปธรรมอย่างต่อเนื่องเป็นผลให้มีการสร้างสรรค์ภาชนะเครื่องใช้ในครัวต่าง ๆ เป็น วัฒนธรรมการกินอยู่ของคนไทย

การนำมะพร้าวมาทำเป็นเครื่องใช้ในครัวนั้น เป็นภูมิปัญญาของคนไทยนั้น ซึ่งจะพบได้ใน ทุกภาคของประเทศ กะลามะพร้าวเป็นวัสดุที่หาง่ายในท้องถิ่น สามารถนำมาทำเป็นเครื่องใช้ใน ครัวได้เกือบทุกประเภท เช่น ขันน้ำ ทัพพี ตะหลิว กระบวยตักน้ำ ชุติกาแพ ซ้อน ส้อม ฯลฯ

๒. กะลาเก็บเครื่องประดับตกแต่งบ้านเรือน ภูมิปัญญาไทยที่เกี่ยวข้องกับที่อยู่อาศัย

ปัจจัยหลักที่เกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตของมนุษย์ อันประกอบด้วย อาหาร ที่อยู่อาศัย เครื่องนุ่งห่มและยารักษาโรค ที่อยู่อาศัย ถือเป็นสิ่งสำคัญแห่งการดำรงชีพของมนุษย์ การ

สร้างสรรค์ที่อยู่อาศัยของมนุษย์ถือเป็นภูมิปัญญาที่สั่งสมมาอย่างต่อเนื่องนับแต่ครั้งโบราณกาล ได้ดำรงเอกลักษณ์สืบมาจนปัจจุบัน

การสร้างสรรค์ที่อยู่อาศัยในดินแดนประเทศไทย มีรูปแบบที่หลากหลาย อันเนื่องมาจากปัจจัยความแตกต่างของสภาพแวดล้อมในแต่ละท้องถิ่นสะท้อนถึงวิถีชีวิตของผู้คน สภาพสังคม เศรษฐกิจ สุนทรียทรรศนะ คติความเชื่อของผู้สร้างที่อยู่อาศัย เช่น เรือนเครื่องผูก เรือนเครื่องสับของบ้านภาคกลาง หรือบ้านของภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคใต้ ล้วนแต่เป็นสิ่งสะท้อนถึงวิถีแห่งภูมิปัญญาไทยทั้งสิ้น

ของใช้ในที่อยู่อาศัย หรือของใช้ในครัวเรือน และเครื่องประดับตกแต่งบ้านเรือน จึงเป็นสิ่งสำคัญเพื่ออำนวยความสะดวกของมนุษย์ กระทั่งเป็นวัสดุอีกประเภทหนึ่งที่มนุษย์สามารถนำมาทำเป็นเครื่องประดับตกแต่งบ้านเรือนได้ สามารถแยกได้ ๒ ประเภทคือ ประเภทตั้งโชว์และประเภทของใช้ในบ้าน

- ประเภทตั้งแสดง ทำขึ้นโดยมีจุดประสงค์ในการตั้งเพื่อความสวยงาม เช่น เรือใบ ม้ามังกร ตุ๊กตา แจกันดอกไม้ ฝัดาโชน ฯลฯ

- ประเภทของใช้ในบ้าน ทำขึ้นเพื่อประโยชน์ใช้สอย รวมทั้งสามารถใช้เป็นเครื่องประดับตกแต่งบ้านเรือนได้ เช่น ที่เสียบปากกา นาฬิกา โคมไฟ เจึงเทียน ออมสินรูปผลไม้และรูปสัตว์ต่าง ๆ ที่ใส่ของรูปนก พวงกุญแจ โมบาย ฯลฯ

๓. กระดาษกับเครื่องประดับตกแต่งร่างกาย ภูมิปัญญาไทยที่เกี่ยวข้องกับเครื่องนุ่งห่ม

เครื่องนุ่งห่มเป็นปัจจัยที่สำคัญอย่างหนึ่งของมนุษย์โดยเฉพาะ “ผ้า” ซึ่งมนุษย์ได้สร้างขึ้นเพื่อใช้ปกปิดร่างกายและป้องกันร่างกายจากสภาพภูมิอากาศและสิ่งที่จะทำอันตรายต่อผิวหนัง ได้เลือกสรรวัตถุดิบจากธรรมชาตินำมาแปรรูปเป็นเส้นใยและพัฒนาคุณภาพของเส้นใยให้เหมาะสมกับเทคนิคการทอ ซึ่งเป็นกระบวนการที่ซับซ้อนและใช้เวลาในการเรียนรู้สั่งสม เพื่อให้ได้ผ้าที่ใช้ประโยชน์ได้ตามต้องการ

เมื่อมนุษย์มีเครื่องนุ่งห่มตามความต้องการแล้ว สิ่งที่เขาไม่ได้คือความสวยงาม นอกจากจะตกแต่งเครื่องนุ่งห่มให้มีความสวยงาม มีความหลากหลายของรูปแบบแล้วยังได้ตกแต่งร่างกายของผู้สวมใส่ให้สวยงามขึ้นด้วย

กะลามะพร้าวเป็นวัสดุอีกชนิดหนึ่งที่สามารถนำมาทำเป็นกระดุมที่ใช้กับเครื่องนุ่งห่มและเครื่องประดับตกแต่งร่างกายให้สวยงามเช่น สร้อยคอ สร้อยข้อมือ เข็มขัด เข็มกลัด กีบติดผม ฝัมหู กำไล กระเป๋า ฯลฯ

๔. กะลากับดนตรี ภูมิปัญญาไทยที่เกี่ยวข้องกับความสุนทรีย์

เครื่องดนตรีของไทยที่นำกะลามะพร้าวมาเป็นส่วนประกอบ ได้แก่ ซออู้ ซอสามสายของภาคกลาง พิณเป็ยะ สะล้อของภาคเหนือ

- เครื่องดนตรีพื้นเมืองภาคเหนือ หรือเครื่องดนตรีพื้นบ้านล้านนา ได้จำแนกออกตามลักษณะการบรรเลงเป็น ๔ ประเภท คือ ดิด สี ดี เป้า ประเภทของเครื่องดนตรีที่นำกะลามะพร้าวมาทำเป็นส่วนประกอบ ได้แก่ ประเภทดิดและดี

เป็ยะหรือ พิณเป็ยะ เป็นเครื่องดนตรีประเภทเครื่องดีด มีรูปร่างคล้ายพิณน้ำเต้า มี ๒,๓,๔ หรือ ๗ สาย กะโหลกเป็ยะทำมาจากกะลามะพร้าวมีคันทวนยาวประมาณ ๑ เมตร ปลายคันทวนสวมด้วยโลหะ ปลายโค้งงอ อีกปลายหนึ่งมีลูกบิด สายเสียบทแยง นิยมเล่นเดี่ยว ขับร้องคลอ แต่เดิมนิยมเล่นเกี่ยวสาว

สะล้อ เป็นเครื่องดีด มีสายและใช้คันสี เช่นเดียวกัน ลักษณะทั่วไปคล้ายซออู้ กะโหลกสะล้อทำมาจากกะลามะพร้าวตัดปากด้านหน้าปิดด้วยไม้แผ่นบาง มีคันทวนและลูกบิดสายเสียบทแยง สะล้อจัดแบ่งเป็นสะล้อ ๒ สาย และ ๓ สาย มีขนาดเล็ก กลางใหญ่ นิยมเล่นเดี่ยว และประสมกับ ซึง และปี่

ในส่วนภาคกลาง จะนำกะลามะพร้าวมาเป็นเครื่องดนตรี ได้แก่ ซออู้และซอสามสาย ถ้าประเภทกะโหลกหรือกะลาใหญ่ ใช้สำหรับทำซออู้ ลักษณะของกะลาเป็นทรงสามเหลี่ยม มีปุ่มขึ้นที่ก้นกะลาเป็นทรงสามเหลี่ยม มีปุ่มขึ้นที่กะลาปุ่มคล้ายนมสาวชาวบ้านเรียกปุ่มนี้ว่า พู อีกประเภทหนึ่งลักษณะกะลาเป็นแบบเดียวกันแต่ขนาดเล็กกว่า ใช้ทำซอสามสาย กะลาที่นำมาทำเครื่องดนตรี จะนำมาจากต้นมะพร้าวช่อ

มะพร้าวช่อ เป็นมะพร้าวที่เหมาะสมสำหรับทำซอ มีลักษณะเป็นมะพร้าวประเภทต้นสูง ผลมีขนาดใหญ่ แต่ละทะลายจะให้ผลไม่ดกมากนัก ทะลายใดให้ผลมากจะต้องเลือกปลิดทิ้งไปบ้างเพื่อให้เหลือทะลายละไม่เกิน ๓ ลูก ทั้งนี้เพื่อให้มะพร้าวเบียดกันมากนัก เพื่อไม่ให้เกิดการเสียรูปทรงและขาดความสวยงาม มะพร้าวช่อเป็นพันธุ์ที่หายากจะมีลักษณะพิเศษดังกล่าวเฉพาะบางต้นและบางผลเท่านั้น เชื่อกันว่าเมื่อต้นมะพร้าวชนิดนี้ออกผล เพียงทะลายเดียวก็จะตาย จึงแพร่พันธุ์ได้ยากเพราะตายง่าย มีมากในจังหวัดสมุทรสงคราม

๕. กะลากับงานปรีชา ภูมิปัญญาไทยที่เกี่ยวข้องกับศาสนา

ศาสนาพุทธเป็นศาสนาที่คนส่วนใหญ่ในประเทศไทยนับถือกว่าร้อยละ ๘๐ วัดวาอาราม โบสถ์ วิหารมีทั่วประเทศ อิทธิพลของศาสนาพุทธมีมาช้านานหลายร้อยปี มีอิทธิพลทั้งในการปกครองและในทางกิริยามารยาทตลอดจนขนบธรรมเนียมประเพณี รวมทั้งความเป็นอยู่ของคนไทย ก่ออยู่ภายใต้อิทธิพลของศาสนา จนสิ่งเหล่านี้ได้กลายเป็นธรรมเนียมไทยศาสนาพุทธมีธรรมะคือเรื่องของการดับทุกข์ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของหลักธรรมทางพระพุทธศาสนา

งานหัตถกรรมจากกะลามะพร้าว เป็นงานฝีมือสร้างสรรค์จินตนาการของคนไทย ซึ่งนับถือพระพุทธศาสนา และมีธรรมะอยู่ในจิตใจจึงได้นำหลักธรรมทางพระพุทธศาสนา มาสร้างสรรค์เป็นผลงานหัตถกรรมขึ้นมาจากการที่ได้เห็นกะลามะพร้าวซึ่งเป็นวัสดุอย่างหนึ่งที่มีการคงอยู่ การผุย่อยสลายตามกาลเวลา มองเห็นการเปลี่ยนแปลงนี้เป็นเรื่องของธรรมชาติหรือสัจจะธรรม นำกะลามะพร้าวมาสร้างสรรค์ นำเสนอผลงานทางปรัชญาที่มีความสวยงามและสามารถใช้เป็นของตั้งแสดงและของตกแต่งบ้านเรือนได้

๖. กะลากับสุขภาพ ภูมิปัญญาไทยที่เกี่ยวข้องกับการแพทย์แผนไทย

ภูมิปัญญาในการแพทย์แผนไทย เป็นสิ่งที่บรรพชนไทยได้สืบทอดรับใช้ตอบสนองสังคมในด้านการแก้ไขปัญหาสุขภาพมาเป็นระยะเวลาอันยาวนาน การแพทย์แผนไทย หมายถึง ปรัชญาองค์ความรู้ และวิถีปฏิบัติเพื่อการดูแลสุขภาพและการบำบัดรักษาโรค ความเจ็บป่วยของคนไทยแบบดั้งเดิมสอดคล้องกับขนบธรรมเนียมวัฒนธรรมไทยและวิถีชีวิตแบบไทย

วิถีการปฏิบัติของการแพทย์แผนไทย ประกอบด้วยการใช้สมุนไพรหัตถบำบัด การรักษากระดูกแบบดั้งเดิม การใช้พุทธศาสนาหรือพิธีกรรมเพื่อดูแลสุขภาพจิต การคลอด การดูแลสุขภาพแบบไทยเดิมและธรรมชาติบำบัด ซึ่งได้มาจากการสั่งสม และถ่ายทอดประสบการณ์อย่างเป็นระบบ โดยการบอกเล่า การสังเกต การบันทึกและการศึกษาผ่านสถาบันการศึกษาด้วยการแพทย์แผนไทย การนวดและการบริหารร่างกาย เป็นการบำบัดโรคโดยวิธีปฏิบัติกับร่างกายของมนุษย์โดยตรง การนวดประคบ เป็นวิธีปฏิบัติต่อตนเองและช่วยเหลือผู้อื่นด้วยการจับกดเส้นด้วยมือหรืออวัยวะและอุปกรณ์ช่วยเหลือต่าง ๆ เช่น สอ ก เข่า สันเท้า เครื่องนวดตนเองชนิดต่าง ๆ วิธีนี้มีความจำเป็นต่อการรักษาโรคที่เกี่ยวกับ เส้นเอ็นกระษัย โรคลม โรคเหน็บชา รวมถึงโรคอื่นๆ ที่ใช้การนวดเข้ามาประกอบในการรักษาร่วมกับยา อาทิจโรคปวดศีรษะ ปวดท้อง ปวดเมื่อย เคล็ดขัดยอก เท้าแพลง ไหล่ตลก ฯลฯ

กะลามะพร้าว เป็นอุปกรณ์ช่วยเหลืออย่างหนึ่งที่ใช้ในการนวดกดจุดฝ่าเท้า ซึ่งมีคุณสมบัติและมีประโยชน์ต่อร่างกายดังนี้

๑.ช่วยกระตุ้นการทำงานของระบบต่างๆ ซึ่งมีประโยชน์ในการช่วยส่งเสริมสุขภาพ เช่น ช่วยกระตุ้นการไหลเวียนของโลหิต และน้ำเหลือง เป็นต้น

๒.ช่วยป้องกันโรค แต่สำหรับการรักษาโรคนั้น ยังไม่สามารถยืนยันได้แน่นอน การนวดเท้าจะให้ผลดีในการป้องกันโรคบางชนิด เช่น ท้องผูก โรคเกี่ยวกับกระเพาะปัสสาวะ ปวดศีรษะ โรคไต นิ้วในถุงน้ำดี ไมเกรน ไช้นัส และโรคเครียด เป็นต้น

๓.ส่งผลที่ดีในด้านสุขภาพจิตโดยเฉพาะในผู้สูงอายุการที่บุตรหลานเอาใจใส่ดูแลให้ผู้สูงอายุ จะส่งผลดีในด้านจิตใจแก่ผู้สูงอายุ และมีความสัมพันธ์ที่ดีในครอบครัว

๔.ช่วยให้ประชาชนรู้จักการพึ่งพาตนเอง

๗. กะลากับของเล่น ภูมิปัญญาไทยที่เกี่ยวข้องกับการเล่นของเด็ก

การเล่นของเด็กเป็นกิจกรรมที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติกับเด็กทุกคนเป็นการเรียนรู้ของเด็กผ่านประสบการณ์จริง ของเล่นจึงเป็นสื่อเสริมการเล่นของเด็กให้เกิดการเรียนรู้พัฒนาทั้งกายใจสติปัญญา ภาษา อารมณ์ และสังคมวัฒนธรรมประเพณี รวมทั้งสามารถสร้างความสนุกสนานไปอีกด้านหนึ่งของเล่นจึงเป็นของกลุ่มเด็ก

ของเล่นพื้นบ้าน เป็นของเล่นที่ได้จากการใช้วัสดุเหลืออยู่ที่รอบบ้านในสมัยก่อนมาจัดทำเป็นของเล่นให้เด็กนำไปเล่น กะลามะพร้าวเป็นวัสดุอย่างหนึ่งที่ทำได้ง่ายตามท้องถิ่นต่าง ๆ จึงถูกนำมาเป็นของเล่นสำหรับเด็ก เช่น เต้ากะลา นอกจากนี้เด็ก ๆ ก็ยังนำกะลามะพร้าวมาเดินเล่นหรือนำมาแข่งขันกัน เรียกว่า การเล่นเดินกะลา

บทที่ ๔

กระบวนการเพิ่มทุนทางสังคมด้วยมะพร้าว

มะพร้าวเป็นพืชที่มีความผูกพันกับวิถีการดำรงชีวิตของคนไทยมาช้านาน คนไทยผูกพันกับมะพร้าวตั้งแต่เกิดจนตาย มะพร้าวเป็นส่วนประกอบหลักในปัจจัยสำคัญในการดำรงชีวิตในหลาย ๆ ด้าน ประกอบด้วย

๔.๑ ด้านอาหาร

๔.๒ ด้านสิ่งประดิษฐ์

๔.๓ ด้านสมุนไพร

๔.๔ ด้านพลังงาน

๔.๕ ด้านอื่นๆ

การใช้ประโยชน์จากมะพร้าวในการเพิ่มทุนทางสังคม	ผลจากการแปรรูปมะพร้าว
๔.๑ด้านอาหาร - ใช้กะทิเป็นส่วนประกอบ - ใช้เนื้อมะพร้าวเป็นส่วนประกอบ - ใช้ส่วนของลำต้นเป็นส่วนประกอบ	- แกงต่าง ๆ เช่น แกงเขียวหวาน แกงพะเนง แกงบวดต่าง ๆ เป็นต้น - ขนมชนิดต่าง ๆ เช่น ขนมจาก วุ้นมะพร้าวอ่อน มะพร้าวแก้ว ข้าวโพดคลุก เกสรลำเจียก เป็นต้น - อาหารที่มีส่วนประกอบของยอดมะพร้าว เช่น แกงเขียวหวานเนื้อสัตว์ยอดมะพร้าว ห่อหมกยอดมะพร้าว แกงส้มยอดมะพร้าว กระเพาะปลายอดมะพร้าว เป็นต้น

การใช้ประโยชน์จากมะพร้าวในการ เพิ่มทุนทางสังคม	ผลจากการแปรรูปมะพร้าว
๔.๒ด้านสิ่งประดิษฐ์ - เครื่องใช้ในครัวเรือน - เครื่องประดับตกแต่งบ้าน - เครื่องนุ่งห่ม - เครื่องดนตรี - เกี่ยวเนื่องกับความเชื่อและพิธีกรรมต่างๆ - เกี่ยวเนื่องกับการแพทย์แผนไทย - เกี่ยวเนื่องกับการเล่นของเด็ก	- โหลตุกกี แก้วกาแฟพร้อมจานรอง ช้อนกาแฟ แก้วไวน์ ที่คนไวน์ ชามใส่แกง กาน้ำ กระจับจก น้ำ ชามใส่ข้าว/ถ้วยเดี่ยว กระจอน โถใส่ข้าว ทัพพี ดักแกง ที่เสียบผลไม้ ถ้วยใส่แกงมีฝาครอบ ชูต เขียนหมาก เขี่ยกน้ำ ชูตักบาตร ช้อนส้อม (สำหรับสลัด) ไม้เกาหลัง - พวงกุญแจ ที่ปักรูป โคมไฟ ที่เปิดช่องจดหมาย เข็มเทียน โหลน้ำมันต์ ที่เสียบปากกา ของตั้งแสดง รูปผลไม้/สัตว์ กระจับจกใส่ของ ที่เขียนหรี ที่ใส่ กระจาดทิชชู ดอกบัว หน้ากากผีตาโชน นาฬิกา แจกันดอกไม้ ออมสิน โมบาย-แขวน กรรณก เป็นต้น - กระจับจากเมล็ดกะลา สร้อยคอ/ข้อมือ หัวเข็มขัด ที่เสียบผม กีบติดผม ตุ่มหู กระจับ หวี กระจับสตาลค์ เข็มกลัดติดเสื้อ เป็นต้น - กระจับโหลกละลือ ซอฮู้ เป็นต้น - กะลาตาเดียว การนำมาทำเป็นสร้อย เป็นต้น ของที่ระลึกบูรพาจารย์พระพุทธรูป เป็นต้น - กะลาคัดฝ้ายทำ เป็นต้น - เต้ากะลา กะลาประคบ โกงแกงกะลา(เดินกะลา) เป็นต้น

การใช้ประโยชน์จากมะพร้าวในการ เพิ่มทุนทางสังคม	ผลจากการแปรรูปมะพร้าว
๔.๓ ด้านสมุนไพร	- คั้นน้ำมะพร้าว นำมาสกัดเป็นน้ำเกลือ แก้วร้อนใน รักษาฝีช้ำน แก้กลิ้นไส้อาเจียน แก้กตาอักเสบ แก้วโรคบิดบารุงผิวพรรณ แก้วปัสสาวะขัด แก้วปวดศีรษะ แก้วพิษเบื่อเมา แก้ววิงเวียน เมา ปวดท้อง ปวดไส้ แก้วเมาเหล้า แก้วไอ - น้ำมันมะพร้าวช่วยป้องกันโรคหัวใจ โรคเมรั้ง โรคเบาหวาน โรคอ้วน โรคข้อเสื่อมและโรคอื่นๆ - ใช้น้ำมันมะพร้าวทาผิวหนังเพื่อรักษาโรคกระดูก ปวดเมื่อย และรักษาผิวไม่ให้กร้านแตกและเหี่ยว ย่น ตลอดจนใช้น้ำมันมะพร้าวชโลมผมให้ดกดำ เป็นเงางาม - กะลानวดฝ่าเท้า
๔.๔ ด้านพลังงาน	- ไบโอดีเซล - ความร้อนจากกะลา และกาบของมะพร้าว
๔.๕ ด้านอื่นๆ	- อุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องกับมะพร้าวเช่น กะทิ ถ่านกะลาอัดแท่ง เป็นต้น - ชุยมะพร้าว - เส้นใยมะพร้าว - ปุ๋ยอินทรีย์ - ใช้ในการก่อสร้างที่อยู่อาศัย เป็นต้น

๕.๕ ข้อเสนอแนะในการพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่นด้วยมะพร้าว

๕.๕.๑ รัฐควรส่งเสริมสนับสนุนและให้ความสำคัญกับภูมิปัญญาท้องถิ่น

๕.๕.๒ รัฐควรจัดตั้งหน่วยงานที่มีภาระและหน้าที่ในการรับผิดชอบเกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่นโดยตรง

๕.๕.๓ รัฐควรหามาตรการส่งเสริมและสร้างการยอมรับสินค้าด้านภูมิปัญญา เช่น ประสานกับกระทรวงอุตสาหกรรม กระทรวงพาณิชย์ ในการจัดแสดงผลงานและผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์ โดยมีองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น สถาบันอุดมศึกษา เป็นที่ปรึกษาแนะนำองค์ความรู้ และต่อยอดผลิตภัณฑ์ให้เป็นที่ยอมรับในระดับประเทศและนานาชาติ

๕.๕.๔ ส่งเสริมให้โรงเรียนในสังกัดรัฐบาลจัดตั้งห้องสมุดหรือศูนย์การเรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น

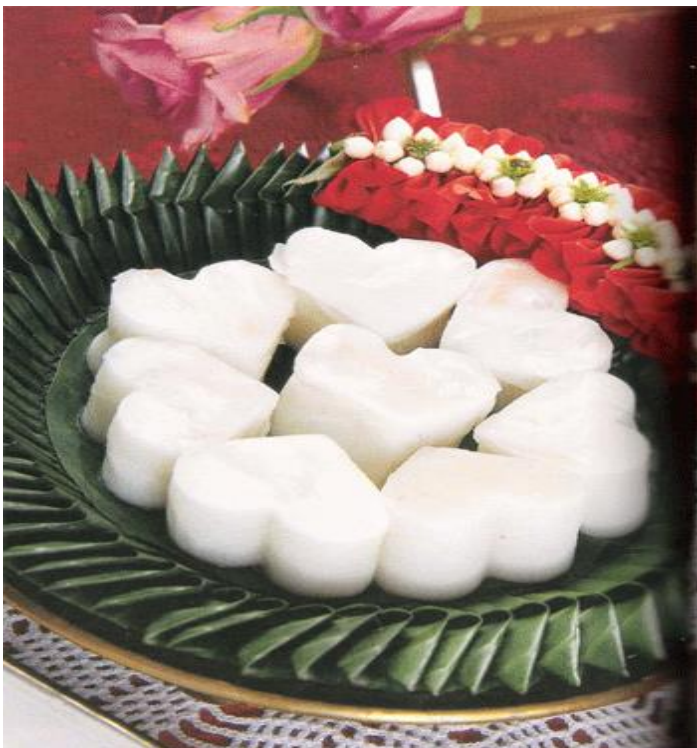
๕.๕.๕ จัดตั้งศูนย์ข้อมูลข่าวสารภูมิปัญญาท้องถิ่น

๕.๕.๖ ควรมีการจัดประกวดในระดับจังหวัดและในระดับชาติเพื่อประชาสัมพันธ์ภูมิปัญญาด้านมะพร้าวให้เป็นที่รู้จัก

ภาคผนวก

ประมอดภาพการใช้ประโยชน์จากมะพร้าว











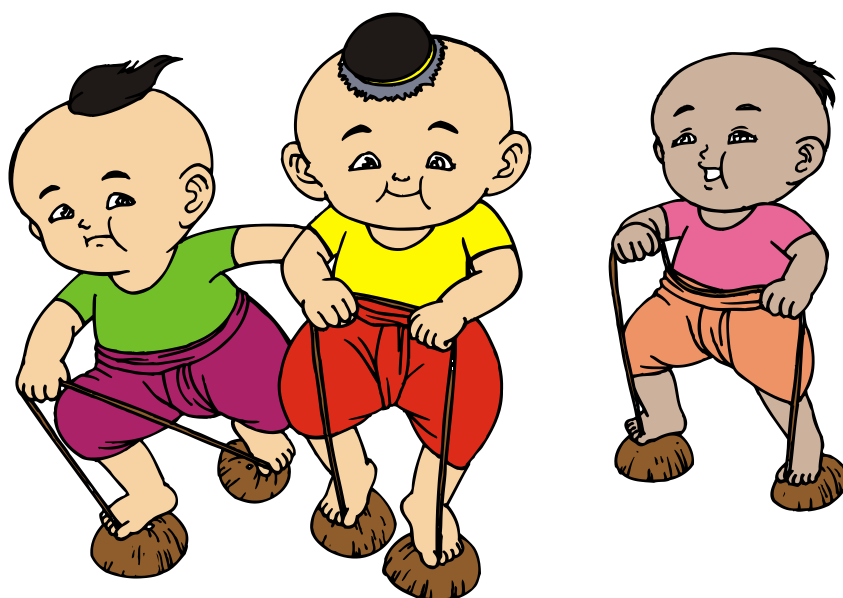












ประเพณีการไ้ประโยชน์จากมะพร้าว





ไม้กลัดที่ได้จากก้านของมะพร้าว



กะลามะพร้าวนำมาใช้เป็นเชื้อเพลิงในครัวเรือน



เปลือกแข็งของมะพร้าวเป็นวัสดุในการปลูกและเชื้อเพลิง



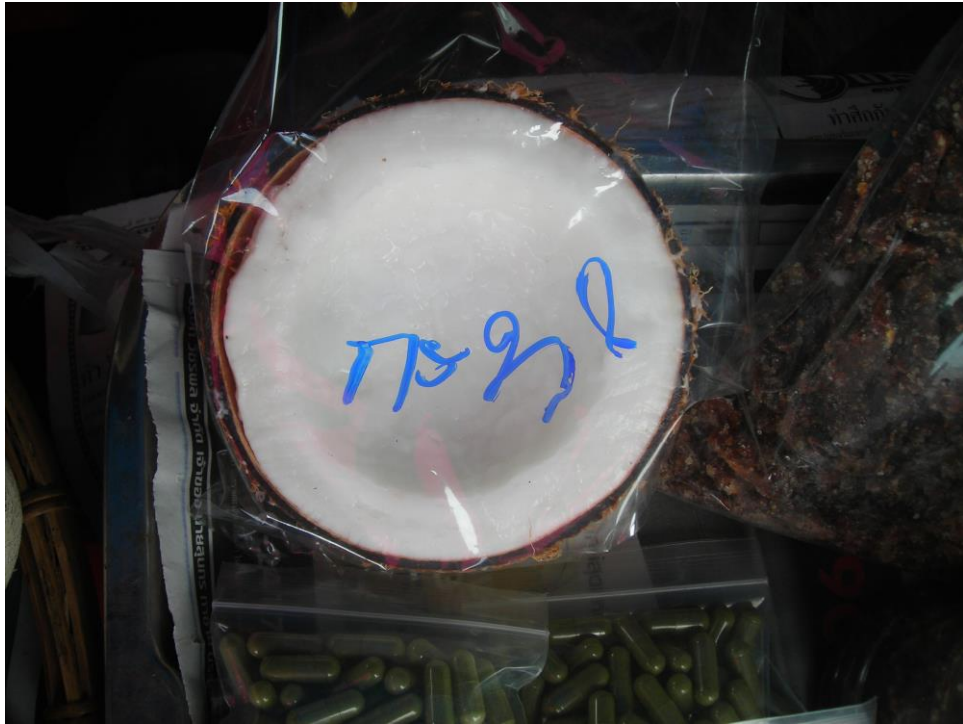
มะพร้าวที่ปลอกเปลือกแข็งแล้วสามารถนำไปแปรรูปด้วยการชูด



มะพร้าวพร้อมรับประทาน



มะพร้าวผ่านการแปรรูปด้วยการเผา



มะพร้าวกะทิ



น้ำตาลมะพร้าววัตถุดิบหลักในการทำขนมไทย



ไส้ขนมจากที่ใช้มะพร้าวเป็นวัตถุดิบหลัก



ขนมจากที่ใช้มะพร้าวเป็นส่วนประกอบหลักที่สำเร็จเรียบร้อยพร้อมรับประทาน

กว่าจะมาเป็นขนมจาก



นวพันธ์ เทียงเจริญ
ศูนย์ศิลปะ วัฒนธรรมและท้องถิ่น
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครินทร์

ขนมไทยนั้นเกิดขึ้นมานานนับแต่ประเทศไทยยังคงใช้นามประเทศว่าสยาม โดยมีการนำทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาดัดแปลงให้เหมาะสมกับสภาพท้องถิ่น ไม่ว่าจะเป็นวัตถุดิบที่มีต้นกำเนิดในท้องถิ่น เครื่องมือเครื่องใช้อันแสดงถึงความชาญฉลาดของประชากรที่อาศัยอยู่ในท้องถิ่นนั้น ๆ ตลอดจนวัฒนธรรมการกินอยู่ที่มีเอกลักษณ์ อันโดดเด่นในแต่ละภูมิภาคและท้องถิ่น อันแสดงถึงความชาญฉลาดของชนที่อาศัยอยู่ในท้องถิ่นนั้น ๆ ซึ่งมักจะมีการนำทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่น เช่น ส่วนต่าง ๆ ของพืชมารังสรรค์จนเกิดเป็นวัฒนธรรมการกินอยู่อย่างอารยะเหนือกว่าชนชาติใดในโลก

ประวัติขนมจาก

จากเป็นพืชที่ผูกพันกับวิถีชีวิตคนไทยมาช้านานหากเราได้ชมภาพยนตร์หรือละครย้อนยุคจะสังเกตได้ว่าบรรพบุรุษของพวกเราชาวไทยมีการใช้ประโยชน์ของใบจากเป็นส่วนหนึ่งในการดำเนินชีวิตประจำวันเพราะฉะนั้นการถือกำเนิดขึ้นของขนมจากจึงน่าจะยาวนานดังที่บรรพบุรุษของพวกเราชาวไทยได้นำส่วนต่างๆของจากมาเป็นส่วนหนึ่งในการดำเนินชีวิตประจำวัน

ขนมจากไม่มีหลักฐานปรากฏแน่ชัดว่ามีการคิดค้นและทำขึ้นครั้งแรกเมื่อใด จากข้อมูลที่ได้จากการสอบถามผู้สูงอายุที่มีภูมิลำเนาอยู่บริเวณวัดหลวงพ่อพุทธโสธร ได้บอกเล่าสืบต่อกันมาว่ามีการทำสืบทอดกันมานานับ ๑๐๐ ปี

ขนมจากถือเป็นสินค้าทางวัฒนธรรมของท้องถิ่นที่มีต้นจากเป็นต้นไม้อประจำถิ่นที่มีอยู่ไม่กี่แห่งในประเทศไทยขนมจากเป็นขนมไทยอีกชนิดหนึ่งที่แสดงให้เห็นถึงความเป็นอารยชนของคนในท้องถิ่นนั้นๆที่คิดค้นและรังสรรค์ขนมจากขึ้น

ต้นจาก (Mangrove Palm)



ชื่อพฤกษศาสตร์ ของต้นจากคือ *Nypa fruitcans*

ต้นจาก ขึ้นอยู่ตามริมลำน้ำและตามที่ดินตะกอน ที่ลุ่มริมฝั่งและป่าชายเลนใกล้ชายฝั่งและป่าชายเลน โดยเฉพาะบริเวณใกล้ปากแม่น้ำสายต่าง ๆ โดยพบตั้งแต่ประเทศศรีลังกา ชายฝั่งด้านตะวันออกของประเทศอินเดีย เอเชียตะวันออกเฉียงใต้, ฟิลิปปินส์, หมู่เกาะโซโลมอน, ตอนเหนือของออสเตรเลีย, และหมู่เกาะริวีกิว (หรือโอกินาวา) ของประเทศญี่ปุ่น

ลักษณะ แตกต่างจากพืชวงศ์ปาล์มอื่น ๆ หลายอย่าง เช่น ลักษณะของช่อดอกและ ลำต้น จะต้องจัดอยู่ในวงศ์ย่อยของ ต้น จะต้องจัดอยู่ในวงศ์ย่อยของตัวเองแยกต่างหาก ดอกแต่ละดอกเป็นดอกเพศเดียว แต่ในช่อดอกหนึ่งนั้นจะมีทั้ง ดอกตัวผู้ และดอกตัวเมียเมื่อเมล็ดเริ่มแก่ก็จะงอกรากตั้งแต่เมล็ดยังคงติดอยู่กับทะลาย เมื่อแก่เต็มที่ก็จะหล่นลงน้ำ และลอยไปกับสายน้ำก่อนจะไปติดตามสันดอน หรือตลิ่งที่อยู่ห่างออกไปเพื่อเติบโตเป็นต้นใหม่ต่อไป ลำต้นของต้นจากนั้นอยู่ใต้ดิน โดยจะแตกหน่อใหม่ออกไปเรื่อยๆในลักษณะทวิคูณ (Dichotomous) คือจากหนึ่งก็จะแตก

ออกเป็นสองคัน จากนั้นก็จะกลายเป็นสี่, แปด, สิบหก, สามสิบสอง ไปเรื่อย ๆ ตามลำดับหลักฐานทางฟอสซิลแสดงให้เห็นว่า ต้นจากนี้ถือกำเนิดขึ้นหลายล้านปีมาแล้ว และคาดว่าจะเป็นหนึ่งในพืชใบเลี้ยงเดี่ยวชนิดแรกๆ ที่วิวัฒนาการขึ้นมา เนื่องจากมีการพบฟอสซิลของละอองเกสรของดอกจากในตะกอนดินยุคอีโอซีน (Eocene) (ประมาณ ๖๐ ล้านปี) จากบริเวณใกล้ๆ กรุงลอนดอน ประเทศอังกฤษ ซึ่งเป็นหลักฐานหนึ่ง que แสดงให้เห็นว่าในอดีตภูมิอากาศของโลกนั้นแตกต่างไปจากปัจจุบัน ในปัจจุบันนี้ต้นจากจะพบเฉพาะในบริเวณเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ และพื้นที่ใกล้เคียงเท่านั้น



ส่วนประกอบหลักของขนมจาก

ใบจาก

เป็นพืชในวงศ์ปาล์ม ลักษณะของช่อดอกและลำต้นดอกแต่ละดอกเป็นดอกเพศเดี่ยวแต่ในช่อดอกแต่ละช่อดอกนั้นจะมีทั้งดอกตัวผู้และดอกตัวเมียเมื่อเมล็ดเริ่มแก่จะมีรากงอกออกจากเมล็ดแต่เมล็ดจะยังคงติดอยู่กับทะลาย เมื่อแก่เต็มที่จะหล่นลงน้ำและลอยไปก้นน้ำก่อนจะไปติดกับสันดอนหรือตลิ่งที่อยู่ห่างออกไปเพื่อเติบโตเป็นต้นใหม่

นอกจากบรรพบุรุษของเราจะนำใบจากมาทำขนมจากแล้วท่านยังนำส่วนต่างๆ ของมันมาทำประโยชน์ในงานประเพณีหรือที่อยู่อาศัย เช่น ฐานของกระทงลอย ใบอ่อนนำมาใช้วนกับยาตั้งไว้สูบได้คล้ายกับบุหรี่ เป็นต้น

เคล็ดลับการเลือกใบจากที่ใช้ในการทำขนมจาก

ใบจากต้องแก่จนมีสีเขียวเข้มและมีขนาดไม่เล็กไม่ใหญ่จนเกินไป

มะพร้าว

เป็นพืชในวงศ์ปาล์มอีกชนิดหนึ่งที่มนุษย์รู้จักนำมาใช้ประโยชน์กันมาแต่อดีตกาล ตั้งแต่เกิดจนตาย รวมทั้งขนมจากที่ถือว่ามะพร้าวมีความสำคัญอย่างมากเราสามารถรับประทานผลมะพร้าวได้ทุกช่วงวัยของผลมะพร้าว

เคล็ดลับการเลือกใช้มะพร้าวที่ใช้ในการทำขนมจาก

การทำขนมจากเราสามารถที่จะบันดาลให้ขนมจากของเรามีความนุ่มละมุนต่อลิ้นทานแล้วมีความสุขและประทับใจนี้ถึงผู้ทำขนมหรือทานแล้วรู้สึกเป็นอริกับลำคอของผู้รับประทานได้ด้วยตัวเราเองด้วยการจัดหามะพร้าวสองช่วงวัยคือมะพร้าวที่จะนำมาขูดละเอียดนั้นควรจะเป็นมะพร้าวที่ไม่อ่อนหรือแก่จนเกินไปหรือที่เราเรียกว่ามะพร้าวที่มืตึกและสำหรับมะพร้าวที่จะนำมาเป็นตัวตั้งคูดให้ผู้พบเห็นอยากรับประทานขนมจากของเรานั้นควรจะเป็นมะพร้าวอ่อนที่มีเนื้อหนากว่ามะพร้าวอ่อนที่รับประทานกันตามชายทะเลและสถานที่ท่องเที่ยวหรือที่เรียกว่ามะพร้าวเนื้อกึ่งนั่นเอง



ข้าวเหนียว

ข้าวเหนียวเป็นข้าวที่ลักษณะเด่นคือการติดกันเหมือนกาวของเมล็ดข้าวที่สุกแล้วปลูกมากทางภาคตะวันออกเฉียงเหนือ (อีสาน) ของประเทศไทยและประเทศลาว ด้วยภูมิปัญญาของบรรพบุรุษไทยที่ได้นำข้าวเหนียวมาบดหรือไม่ให้ละเอียดแล้วนำมาเป็นส่วนประกอบหลักในขนมไทยที่หลากหลาย เช่น ขนมต้มขาว ต้มแดงซึ่งเป็นขนมมงคลตามความเชื่อของพราหมณ์

เคล็ดลับในการเลือกแป้งข้าวเหนียวที่จะใช้ในการทำขนมจาก

แป้งข้าวเหนียวนับเป็นส่วนประกอบหลักของขนมจากที่จะขาดไม่ได้เพราะถ้าขาดแล้วขนมจากของเราจะไม่มีความเหนียว การเลือกใช้แป้งข้าวเหนียวในการทำขนมจากของเรานั้นควรเลือกใช้แป้งข้าวเหนียวที่ผลิตมาจากข้าวเหนียวที่เก็บเกี่ยวใหม่(ข้าวใหม่)และในการเลือกใช้แป้งข้าวเหนียวควรเป็นข้าวเหนียวดำที่ผ่านการโม่ละเอียดใหม่อยู่ในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาดและปราศจากร่องรอยจากการทำลายของสัตว์เชื้อโรคต่างๆ

น้ำตาล

น้ำตาลเป็นสารให้ความหวานในขนมไทยทุกชนิดในประเทศไทยมีน้ำตาลที่ผลิตได้จากพืชหลายอย่าง เช่น อ้อย ตาล และมะพร้าว

เคล็ดลับในการเลือกใช้น้ำตาล

ในการทำขนมจากการเลือกใช้น้ำตาลเราควรให้ความสำคัญ เพราะ น้ำตาลเป็นองค์ประกอบที่จะทำให้ความหวานของขนมจากมีความแตกต่างกัน ในการทำขนมจากควรเลือกใช้น้ำตาลปึกที่ทำมาจากมะพร้าวเพราะจะให้ความหอมและหวานที่กลมกล่อมมากกว่าน้ำตาลที่ทำมาจากพืชชนิดอื่น

น้ำมันพืช

น้ำมันพืชเป็นน้ำมันที่สกัดได้จากพืชและเป็นน้ำมันที่ไม่มีคลอเรสเตอรอล

เคล็ดลับในการเลือกใช้น้ำมันพืช

ในการเลือกใช้น้ำมันพืชที่ใช้ในการทำขนมจากควรเป็นน้ำมันปาล์มเพราะมีจุดเดือดที่สูงกว่าน้ำมันถั่วเหลืองและควรชื้อน้ำมันพืชที่มีมาตรฐานและแหล่งผลิตที่ชัดเจนและไม่มีกลิ่นหืน

เผือก

เผือก พืชมีหัวใต้ดินให้สารอาหารประเภทคาร์โบไฮเดรตที่ชาวไทยและชาวภูมิภาคเอเชียรู้จักดี เช่น ชาวจีนที่นำเอาเผือกมาทำเป็นได้ทั้งอาหารคาวและหวาน รวมทั้งไทยเองที่มีการนำเอาเผือกมาทำเป็นอาหารที่หลากหลาย เช่น เผือกกวน แงบวดเผือก เป็นต้น

เคล็ดลับการเลือกใช้เผือกในการทำขนมจาก

ควรใช้เผือกที่มีลักษณะหัวยาวหรือที่เรียกว่าเผือกหอมนั่นเอง

เกลือ

เกลือเป็นสารให้ความเค็มซึ่งในอดีตกาลเอเชียตะวันออกเฉียงใต้เป็นแหล่งผลิตใหญ่ และมีคุณค่าทางเศรษฐกิจจนเกิดสงครามแย่งเกลือขึ้นในประวัติศาสตร์ ในเกลือมีสารไอโอดีนที่ช่วยป้องกันโรคคอหอยพอกได้

เคล็ดลับการเลือกใช้เกลือในการทำขนมจาก

การเลือกใช้เกลือในการทำขนมจากควรเลือกใช้เกลือป่นที่สะอาดมีสีขาวไม่มีสิ่งเจือปนอยู่ในบรรจุภัณฑ์ที่มิดชิด



ขนมจาก

ส่วนผสม

๑. มะพร้าวขูด	๑๐๐๐	กรัม	๒. แป้งข้าวเหนียวขาว	๕๐๐	กรัม
๓. แป้งข้าวเหนียวดำ	๑๐๐	กรัม	๔. น้ำตาลปี๊บ	๘๐๐	กรัม
๕. น้ำมันพืช	๓๐๐	กรัม	๖. เกลือ	๕๐	กรัม
๗. ฝัอกขูดเส้น	๒๐๐	กรัม	๘. มะพร้าวอ่อนขูดเส้น	๓๐๐	กรัม

อุปกรณ์

๑. ใบจาก	๒๐๐๐	กรัม	๒. ไม้กลัด	๑๐๐	กรัม
๓. ช้อนสำหรับตัก			๔. กะละมังสำหรับผสม		
๕. ผ้าสำหรับทำความสะอาดใบจาก			๖. เตา/ถ่านสำหรับย่าง		

วิธีทำไส้ขนมจาก

๑. ผสมมะพร้าวขูด/น้ำตาลปีบให้เข้ากัน
๒. ใส่แป้งข้าวเหนียวค้ำผสมให้เข้ากันกับขั้นตอนที่๑
๓. ใส่แป้งข้าวเหนียวขาว/น้ำมันพืช/เกลือผสมให้เข้ากัน
๔. ใส่เผือกขูดฝอย/มะพร้าวอ่อนขูดเส้นผสมให้เข้ากัน

วิธีห่อขนมจาก

๑. ทอนใบจากและทำความสะอาด
๒. ตักไส้ขนมที่ผสมไว้ตามความชอบ
๓. นำไม้กลัดมากลัดหัวกลัดท้าย

หมายเหตุ

ตามส่วนผสมข้างต้นจะได้ขนมจากประมาณ ๑๕๐ อัน

ถ้าผสมส่วนผสมทุกอย่างแล้วได้ไส้ขนมที่แข็งเกินไปควรเติมน้ำสะอาดเพื่อให้ขนมมีความเหนียวพอสมควร