

เอกสารประกอบการสอน

รายวิชา FSI2207 การพัฒนาและการจัดการอาหารท้องถิ่นสำหรับโรงแรมและธุรกิจที่พัก

หัวข้อ : การเก็บข้อมูลภาคสนามเพื่อการพัฒนาอาหารท้องถิ่น

ผลลัพธ์การเรียนรู้ (Learning Outcomes)

เมื่อศึกษาบทเรียนนี้แล้ว นักศึกษาจะสามารถ

1. อธิบายความสำคัญของการเก็บข้อมูลภาคสนามในการศึกษาอาหารท้องถิ่นได้
2. อธิบายความแตกต่างระหว่างข้อมูลปฐมภูมิและข้อมูลทุติยภูมิได้
3. วางแผนการลงพื้นที่ศึกษาชุมชนได้อย่างเป็นระบบ
4. เลือกใช้เครื่องมือเก็บข้อมูลได้อย่างเหมาะสม
5. เก็บข้อมูลภาคสนามอย่างมีจริยธรรมและเคารพชุมชน
6. วิเคราะห์ข้อมูลเบื้องต้นเพื่อนำไปสู่การพัฒนาอาหารท้องถิ่นได้

ทำไมต้องลงพื้นที่ศึกษาชุมชน

อาหารท้องถิ่นไม่ได้เป็นเพียง "อาหารหนึ่งจาน" หากแต่เป็นผลผลิตของประวัติศาสตร์ วัฒนธรรม ภูมิปัญญา ทรัพยากรธรรมชาติ และวิถีชีวิตของผู้คนในแต่ละพื้นที่ แม่นักศึกษาจะสามารถค้นหาข้อมูลจากอินเทอร์เน็ต หนังสือ หรือบทความวิชาการได้ แต่ข้อมูลเหล่านั้นมักอธิบายเพียงลักษณะทั่วไปของอาหาร เช่น ส่วนผสม วิธีปรุง หรือประวัติความเป็นมาเท่านั้น

สิ่งที่เอกสารไม่สามารถบอกได้ เช่น

- ทำไมชาวบ้านจึงเลือกใช้วัตถุดิบชนิดนี้
- สูตรอาหารเปลี่ยนแปลงไปอย่างไรตามฤดูกาลหรือเปลี่ยนแปลงจาดิ่อย่างไร
- อาหารชนิดนี้มีความเกี่ยวข้องกับเชื้อหรือพิธีกรรมอย่างไร
- เพราะเหตุใดบางเมนูจึงยังคงได้รับความนิยม ขณะที่บางเมนูเริ่มสูญหาย
- ชุมชนมองเห็นโอกาสในการพัฒนาอาหารชนิดนี้อย่างไร

คำตอบเหล่านี้สามารถค้นพบได้จาก การลงพื้นที่ภาคสนาม (Fieldwork) ซึ่งเป็นการเก็บข้อมูลจากแหล่งกำเนิดขององค์ความรู้โดยตรง

ดังนั้น การศึกษาภาคสนามจึงเป็นกระบวนการสำคัญที่ช่วยให้นักศึกษาเข้าใจอาหารท้องถิ่นในมิติที่ลึกซึ้ง ทั้งด้านวัฒนธรรม สังคม เศรษฐกิจ และการท่องเที่ยว ซึ่งเป็นพื้นฐานสำคัญของการพัฒนาอาหารท้องถิ่นอย่างยั่งยืน

ตัวอย่าง

นักศึกษาต้องการศึกษา ข้าวยาปักข์ใต้

หากค้นจากอินเทอร์เน็ต

จะพบข้อมูล เช่น

- ส่วนประกอบของข้าวยา
- วิธีทำ
- คุณค่าทางโภชนาการ
- ประวัติของเมนู

แต่หากลงพื้นที่จริง นักศึกษาอาจค้นพบข้อมูลเพิ่มเติม เช่น

- ชาวบ้านใช้ดอกดาหลาเฉพาะช่วงฤดูฝน
- น้ำบูดูของแต่ละครอบครัวมีสูตรแตกต่างกัน
- บางร้านยังใช้ครกไม้ตำสมุนไพรแทนเครื่องปั่น
- ข้าวยาเป็นอาหารที่นิยมรับประทานหลังกลับจากมัสยิดในวันศุกร์
- นักท่องเที่ยวต่างชาติชอบข้าวยาที่ลดความเผ็ดลง

ข้อมูลเหล่านี้จะนำไปสู่แนวคิดในการพัฒนาอาหารที่มีคุณค่าและสะท้อนอัตลักษณ์ของชุมชนได้ดีกว่าการศึกษาจากเอกสารเพียงอย่างเดียว

ข้อมูลปฐมภูมิและข้อมูลทุติยภูมิ

ข้อมูลที่ใช้ในการศึกษาชุมชนสามารถแบ่งออกเป็น 2 ประเภท ได้แก่ ข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data) และข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data)

ข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data)	ข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data)
เก็บโดยนักศึกษาเอง	มีผู้อื่นรวบรวมไว้แล้ว
การสัมภาษณ์	หนังสือ
การสังเกต	งานวิจัย
การถ่ายภาพ	เว็บไซต์
การทดลองชิม	รายงานหน่วยงานรัฐ
การสนทนากลุ่ม	บทความวิชาการ

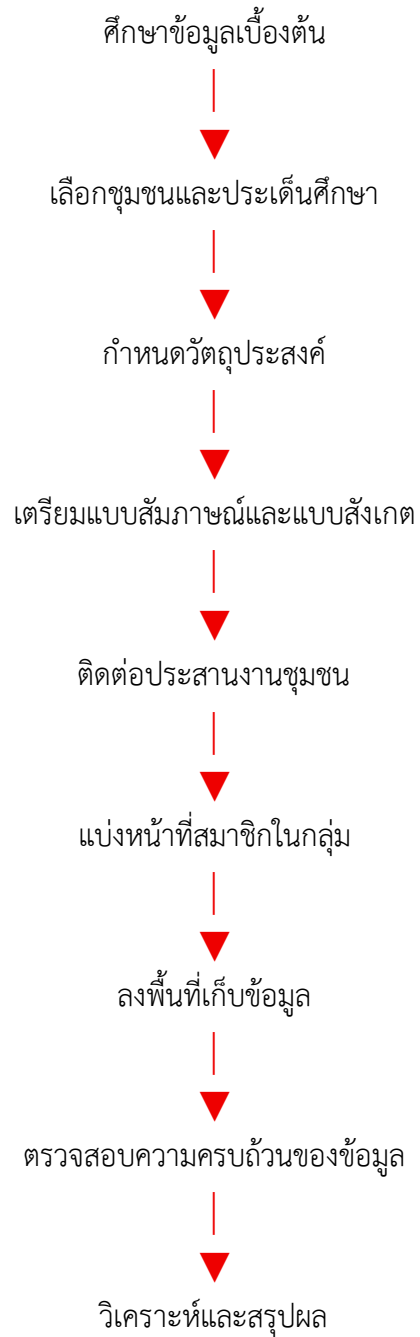
การศึกษาที่ดีควรใช้ข้อมูลทั้งสองประเภทควบคู่กัน โดยใช้ข้อมูลทุติยภูมิเป็นพื้นฐานในการทำความเข้าใจพื้นที่ และใช้ข้อมูลปฐมภูมิเพื่อยืนยัน เติมเต็ม หรือค้นพบประเด็นใหม่ที่ไม่ปรากฏในเอกสาร

ตัวอย่าง

- ก่อนลงพื้นที่ นักศึกษาพบจากบทความว่าชุมชนแห่งหนึ่งมีชื่อเสียงด้าน "แกงไตปลา"
- เมื่อลงพื้นที่จริงกลับพบว่า คนในชุมชนรับประทาน "ข้าวยา" บ่อยกว่า และแกงไตปลาถูกทำเฉพาะในโอกาสพิเศษ
- ข้อมูลภาคสนามจึงช่วยให้เข้าใจบริบทที่แท้จริงมากกว่าการอ้างอิงข้อมูลจากเอกสารเพียงอย่างเดียว

ขั้นตอนการวางแผนลงพื้นที่

การลงพื้นที่ที่มีประสิทธิภาพควรดำเนินการตามลำดับ ดังนี้



การเตรียมตัวก่อนลงพื้นที่

เพื่อให้การเก็บข้อมูลเป็นไปอย่างราบรื่น นักศึกษาควรเตรียมความพร้อมในด้านต่าง ๆ ดังนี้

1. ศึกษาข้อมูลเบื้องต้น

- ประวัติชุมชน
- อาหารท้องถิ่นที่มีชื่อเสียง
- แหล่งท่องเที่ยว
- เทศกาลสำคัญ

2. เตรียมเครื่องมือ

- แบบสัมภาษณ์
- แบบบันทึกการสังเกต
- สมุดจด
- โทรศัพท์หรือกล้องถ่ายภาพ
- เครื่องบันทึกเสียง (เมื่อได้รับอนุญาต)

3. แบ่งหน้าที่สมาชิก

หน้าที่	ผู้รับผิดชอบ
ผู้สัมภาษณ์	
ผู้จดบันทึก	
ผู้ถ่ายภาพ	
ผู้บันทึกเสียง	
ผู้ตรวจสอบข้อมูล	

Tips จากอาจารย์

- อย่าเริ่มต้นด้วยการหยิบโทรศัพท์ขึ้นมาบันทึกเสียงทันที ควรแนะนำตัวและพูดคุยสร้างความคุ้นเคยก่อน
- ควรแต่งกายสุภาพและเหมาะสมกับบริบทของชุมชน
- หากผู้ให้ข้อมูลตอบสั้น ควรใช้คำถามปลายเปิด เช่น "ช่วยเล่าเพิ่มเติมได้ไหมคะ/ครับ" แทนการซักถามแบบเร่งรัด
- เมื่อจบการสัมภาษณ์ ควรกล่าวขอบคุณและขออนุญาตนำข้อมูลไปใช้เพื่อการศึกษาเท่านั้น

เครื่องมือในการเก็บข้อมูลภาคสนาม

เมื่อเตรียมความพร้อมก่อนการลงพื้นที่เรียบร้อยแล้ว ขั้นตอนต่อไปคือการเลือกใช้เครื่องมือในการเก็บข้อมูลให้เหมาะสมกับวัตถุประสงค์ของการศึกษา การเลือกใช้เครื่องมือที่เหมาะสมจะช่วยให้นักศึกษารวบรวมข้อมูลได้อย่างครบถ้วน เป็นระบบ และสะท้อนอัตลักษณ์ของอาหารท้องถิ่นได้อย่างแท้จริง

ในการศึกษาด้านอาหารท้องถิ่น นักศึกษาไม่ได้มุ่งเพียงการรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับส่วนผสมหรือวิธีการประกอบอาหารเท่านั้น แต่ยังต้องการทำความเข้าใจภูมิปัญญา วิถีชีวิต ความเชื่อ ประเพณี และบริบททางสังคมที่เกี่ยวข้องกับอาหารแต่ละชนิด ดังนั้น การเก็บข้อมูลภาคสนามจึงควรใช้เครื่องมือหลายรูปแบบร่วมกัน เพื่อให้ข้อมูลที่ได้รับสามารถตรวจสอบและสนับสนุนซึ่งกันและกัน อันจะช่วยเพิ่มความน่าเชื่อถือของผลการศึกษา

สำหรับรายวิชานี้ เครื่องมือหลักที่ใช้ในการเก็บข้อมูลภาคสนามประกอบด้วย 3 วิธี ได้แก่

1. การสัมภาษณ์ (Interview)
2. การสังเกต (Observation)
3. การจดบันทึกภาคสนาม (Field Notes)

เครื่องมือทั้งสามมีบทบาทแตกต่างกัน แต่มีความสัมพันธ์และส่งเสริมกันในการเก็บข้อมูล ตัวอย่างเช่น ผู้ให้ข้อมูลอาจอธิบายว่าอาหารชนิดหนึ่งใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติภายในชุมชน ขณะที่การสังเกตจะช่วยยืนยันแหล่งที่มาของวัตถุดิบ วิธีการเตรียมอาหาร หรือบรรยากาศในการประกอบอาหาร ส่วนการจดบันทึกภาคสนามจะช่วยให้เก็บรายละเอียดที่ไม่สามารถบันทึกไว้ในภาพถ่ายหรือเครื่องบันทึกเสียงได้ เช่น ความประทับใจ ปฏิกริยาของผู้คน หรือข้อสังเกตที่อาจนำไปสู่การวิเคราะห์ในภายหลัง

ด้วยเหตุนี้ นักศึกษาจึงควรใช้เครื่องมือทั้งสามร่วมกัน มากกว่าการพึ่งพาเครื่องมือเพียงชนิดเดียว

การสัมภาษณ์ (Interview)

การสัมภาษณ์เป็นเครื่องมือสำคัญที่สุดในการศึกษาภาคสนาม เนื่องจากองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารท้องถิ่นจำนวนมากไม่ได้ปรากฏอยู่ในหนังสือหรือฐานข้อมูล แต่ถ่ายทอดผ่านประสบการณ์ของผู้คนในชุมชน จากรุ่นสู่รุ่น ทั้งในรูปของความทรงจำ การปฏิบัติ และภูมิปัญญาที่สั่งสมมายาวนาน

การสัมภาษณ์จึงไม่ใช่เพียงการถาม-ตอบเพื่อรวบรวมข้อเท็จจริง แต่เป็นกระบวนการเรียนรู้จากเจ้าขององค์ความรู้ (Knowledge Holders) ซึ่งช่วยให้นักศึกษาเข้าใจความหมายของอาหารในบริบทที่กว้างกว่าสูตรอาหาร เช่น เหตุผลในการเลือกใช้วัตถุดิบ ความเชื่อที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร การเปลี่ยนแปลงของอาหารตามสภาพเศรษฐกิจ หรือบทบาทของอาหารในวิถีชีวิตของคนในชุมชน

ผู้ให้ข้อมูลที่เหมาะสมอาจเป็นผู้ประกอบอาหารพื้นบ้าน เจ้าของร้านอาหารท้องถิ่น ผู้สูงอายุ กลุ่มแม่บ้าน เกษตรกร หรือบุคคลที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการผลิตและสืบทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหาร ทั้งนี้ การเลือกผู้ให้ข้อมูลควรพิจารณาจากความรู้และประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับประเด็นที่ศึกษา มากกว่าตำแหน่งหรือบทบาททางสังคม

ในการสัมภาษณ์ นักศึกษาควรใช้คำถามปลายเปิด (Open-ended Questions) เพื่อเปิดโอกาสให้ผู้ให้ข้อมูลสามารถเล่าเรื่องราวและแสดงความคิดเห็นได้อย่างอิสระ คำถามลักษณะนี้จะช่วยให้ได้ข้อมูลที่มีรายละเอียดและมุมมองที่หลากหลายมากกว่าคำถามที่ตอบเพียง "ใช่" หรือ "ไม่ใช่"

ตัวอย่างการตั้งคำถาม

คำถามที่ควรหลีกเลี่ยง	คำถามที่แนะนำ
เมนูนี้เป็นอาหารดั้งเดิมใช่ไหม	เมนูนี้มีความเป็นมาอย่างไร
สูตรนี้ใช้เหมือนเดิมมาตลอดใช่ไหม	สูตรอาหารมีการเปลี่ยนแปลงจากอดีตอย่างไร
นักท่องเที่ยวชอบเมนูนี้หรือไม่	นักท่องเที่ยวมักมีความคิดเห็นอย่างไรเกี่ยวกับเมนูนี้
ใช้วัตถุดิบในพื้นที่ทั้งหมดใช่ไหม	วัตถุดิบสำคัญของเมนูนี้มาจากแหล่งใด และเพราะเหตุใดจึงเลือกใช้

จะเห็นว่า คำถามในคอลัมน์ด้านขวาเปิดโอกาสให้ผู้ให้ข้อมูลอธิบายเหตุผล ประสบการณ์ และเรื่องราวที่เกี่ยวข้องกับอาหารได้อย่างละเอียด ขณะที่คำถามในคอลัมน์ด้านซ้ายมักทำให้การสนทนาสิ้นสุดลงอย่างรวดเร็ว

นอกจากการตั้งคำถามแล้ว ผู้สัมภาษณ์ควรให้ความสำคัญกับการรับฟังอย่างตั้งใจ ไม่รีบขัดจังหวะหรือแสดงความคิดเห็นโต้แย้ง เพราะหลายครั้งข้อมูลที่มีคุณค่าที่สุดมักเกิดขึ้นระหว่างการสนทนา มากกว่าจากคำตอบของคำถามที่เตรียมไว้

การสังเกต (Observation)

แม้ว่าการสัมภาษณ์จะช่วยให้นักศึกษาเข้าใจเรื่องราวและประสบการณ์ของผู้ให้ข้อมูล แต่รายละเอียดบางประการอาจไม่ถูกกล่าวถึงในการสนทนา เช่น วิธีการหยิบจับวัตถุดิบ ลำดับขั้นตอนการประกอบอาหาร การใช้เครื่องมือพื้นบ้าน หรือบรรยากาศของชุมชนในขณะที่ประกอบอาหาร ดังนั้น การสังเกตจึงเป็นเครื่องมือที่ช่วยเติมเต็มข้อมูลจากการสัมภาษณ์ และทำให้การศึกษาศึกษาภาคสนามมีความสมบูรณ์มากยิ่งขึ้น

การสังเกตที่ดีควรเป็นการสังเกตอย่างมีวัตถุประสงค์ โดยกำหนดประเด็นที่ต้องการศึกษาล่วงหน้า เช่น ลักษณะของวัตถุดิบ วิธีการประกอบอาหาร อุปกรณ์ที่ใช้ การจัดเสิร์ฟอาหาร การมีปฏิสัมพันธ์ระหว่างผู้ประกอบอาหารกับลูกค้า หรือสภาพแวดล้อมที่สะท้อนวิถีชีวิตของชุมชน ทั้งนี้ นักศึกษาไม่ควรพิจารณาเพียงสิ่งที่มองเห็น แต่ควรใช้ประสาทสัมผัสอื่นร่วมด้วย เช่น เสียง กลิ่น หรือบรรยากาศโดยรอบ เพื่อให้เข้าใจบริบทของอาหารได้อย่างครบถ้วน

ตัวอย่างเช่น นักศึกษาอาจสังเกตเห็นว่าร้านอาหารแห่งหนึ่งยังคงใช้เตาถ่านในการประกอบอาหาร แม้จะมีเตาแก๊สอยู่ภายในร้าน เมื่อสอบถามเพิ่มเติมจึงทราบว่าเจ้าของร้านเชื่อว่าการใช้เตาถ่านช่วยให้อาหารมีกลิ่นหอมเฉพาะตัวและเป็นเอกลักษณ์ของร้าน ข้อมูลดังกล่าวเป็นตัวอย่างของการใช้ การสังเกตร่วมกับการสัมภาษณ์ ซึ่งทำให้เข้าใจคุณค่าของภูมิปัญญาท้องถิ่นได้ลึกซึ้งกว่าการใช้เครื่องมือเพียงวิธีเดียว

หมายเหตุสำหรับผู้สอน

ในการลงพื้นที่จริง ควรให้นักศึกษาใช้ "แบบสัมภาษณ์" และ "แบบสังเกต" ควบคู่กัน ไม่ควรแบ่งหน้าที่ให้ผู้สัมภาษณ์ทำเฉพาะการถามคำถาม และผู้สังเกตทำเฉพาะการสังเกต แต่ควรแลกเปลี่ยนข้อมูลระหว่างกันทันทีหลังการเก็บข้อมูล เพื่อป้องกันการตกหล่นของรายละเอียดและช่วยให้สามารถซักถามเพิ่มเติมได้ในขณะที่ยังอยู่ในพื้นที่

การจดบันทึกภาคสนาม (Field Notes)

แม้ว่าปัจจุบันการถ่ายภาพ การบันทึกเสียง และการบันทึกวิดีโอจะสามารถเก็บข้อมูลได้อย่างสะดวก แต่การจดบันทึกภาคสนามยังคงเป็นเครื่องมือที่มีความสำคัญอย่างยิ่ง เนื่องจากสามารถบันทึกรายละเอียดที่อุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ไม่สามารถถ่ายทอดได้ เช่น ความรู้สึกของผู้ให้ข้อมูล บรรยากาศของชุมชน พฤติกรรมที่เกิดขึ้นระหว่างการสัมภาษณ์ หรือข้อสังเกตที่ผู้ศึกษาพบเห็นในขณะลงพื้นที่

การจดบันทึกภาคสนามไม่ควรเป็นเพียงการจดคำพูดของผู้ให้ข้อมูลเท่านั้น แต่ควรบันทึกข้อเท็จจริงและข้อสังเกตที่อาจเป็นประโยชน์ต่อการวิเคราะห์ข้อมูลในภายหลัง เช่น ลักษณะของสถานที่ สภาพแวดล้อม วัตถุที่พบ วิธีการประกอบอาหาร ตลอดจนประเด็นที่นักศึกษาสงสัยและต้องการศึกษาต่อเพิ่มเติม

นักศึกษาควรจดบันทึกทันทีหลังการสัมภาษณ์หรือการสังเกต ไม่ควรรอจนสิ้นสุดการลงพื้นที่ เนื่องจากรายละเอียดหลายประการอาจถูกลืมได้ง่าย โดยเฉพาะบรรยากาศ เหตุการณ์เฉพาะหน้า หรือคำพูดที่สะท้อนมุมมองของผู้ให้ข้อมูล

ตัวอย่างข้อมูลที่ควรบันทึก

- วัน เวลา และสถานที่เก็บข้อมูล
- ชื่อผู้ให้ข้อมูล (หรือรหัสแทนชื่อ หากต้องการรักษาความลับ)
- สภาพแวดล้อมของพื้นที่
- ลักษณะการประกอบอาหาร
- วัตถุที่ใช้
- เครื่องมือหรืออุปกรณ์ที่น่าสนใจ
- ประเด็นสำคัญที่ผู้ให้ข้อมูลกล่าวถึง
- ข้อสังเกตเพิ่มเติมของผู้ศึกษา
- แนวคิดหรือคำถามที่ต้องการศึกษาต่อ

จริยธรรมในการเก็บข้อมูลภาคสนาม

การลงพื้นที่ศึกษาชุมชนไม่ได้เป็นเพียงกระบวนการเก็บข้อมูลเพื่อการศึกษาเท่านั้น แต่ยังเป็นการสร้างความสัมพันธ์ระหว่างนักศึกษากับชุมชน ดังนั้น นักศึกษาจึงควรปฏิบัติต่อผู้ให้ข้อมูลด้วยความสุภาพ ให้เกียรติ และคำนึงถึงหลักจริยธรรมในการวิจัยอยู่เสมอ

ก่อนเริ่มการสัมภาษณ์หรือบันทึกข้อมูล นักศึกษาควรแนะนำตนเอง แจ้งวัตถุประสงค์ของการศึกษา และขออนุญาตก่อนถ่ายภาพ บันทึกเสียง หรือบันทึกวิดีโอทุกครั้ง หากผู้ให้ข้อมูลไม่ประสงค์ให้บันทึก นักศึกษาควรเคารพการตัดสินใจดังกล่าว และเลิกใช้การจดบันทึกแทน

ข้อมูลที่ได้รับจากชุมชนควรนำไปใช้เพื่อวัตถุประสงค์ทางการศึกษาเท่านั้น ไม่ควรเผยแพร่ข้อมูลส่วนบุคคลหรือข้อมูลที่อาจก่อให้เกิดผลกระทบต่อผู้ให้ข้อมูลโดยไม่ได้รับอนุญาต นอกจากนี้ หากมีการอ้างอิงคำพูดหรือภาพถ่ายในการจัดทำรายงาน ควรได้รับความยินยอมจากผู้ให้ข้อมูลก่อนทุกครั้ง

การปฏิบัติตามหลักจริยธรรมไม่เพียงแต่ช่วยสร้างความเชื่อมั่นให้แก่ชุมชน แต่ยังสะท้อนถึงความเป็นนักวิชาการที่มีความรับผิดชอบต่อสังคมอีกด้วย

การนำข้อมูลภาคสนามไปสู่การพัฒนาอาหารท้องถิ่น

วัตถุประสงค์สำคัญของการลงพื้นที่ในรายวิชานี้ ไม่ใช่เพียงการรวบรวมข้อมูลเพื่อจัดทำรายงาน แต่เป็นการนำข้อมูลที่ได้อาวิเคราะห์และต่อยอดสู่แนวทางการพัฒนาอาหารท้องถิ่นอย่างเหมาะสม

เมื่อรวบรวมข้อมูลครบถ้วนแล้ว นักศึกษาควรวิเคราะห์ข้อมูลร่วมกัน โดยพิจารณาว่าอาหารที่ศึกษามีจุดเด่น จุดด้อย โอกาส และข้อจำกัดอย่างไร รวมทั้งพิจารณาศักยภาพในการพัฒนาต่อยอดให้สอดคล้องกับความต้องการของนักท่องเที่ยว ผู้บริโภค หรือธุรกิจที่พึก โดยยังคงรักษาอัตลักษณ์ของอาหารและคุณค่าทางวัฒนธรรมของชุมชนไว้

ตัวอย่างแนวทางการวิเคราะห์ ได้แก่

- อาหารชนิดนี้สะท้อนอัตลักษณ์ของชุมชนในด้านใด
- จุดเด่นที่แตกต่างจากอาหารในพื้นที่อื่นคืออะไร
- วัตถุดิบสามารถหาได้ตลอดทั้งปีหรือไม่
- มีข้อจำกัดในการผลิตหรือการจำหน่ายหรือไม่

- สามารถพัฒนาเป็นเมนูสำหรับโรงแรม ร้านอาหาร หรือกิจกรรมการท่องเที่ยวได้อย่างไร
- แนวทางการพัฒนาจะส่งผลกระทบต่อวิถีชีวิตหรือภูมิปัญญาของชุมชนหรือไม่

การวิเคราะห์ในลักษณะนี้จะช่วยให้นักศึกษามองเห็นความเชื่อมโยงระหว่างองค์ความรู้จากชุมชนกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบริการด้านการท่องเที่ยวอย่างเป็นรูปธรรม ซึ่งเป็นเป้าหมายสำคัญของรายวิชา

สรุปบทเรียน

การเก็บข้อมูลภาคสนามเป็นกระบวนการสำคัญในการศึกษาอาหารท้องถิ่น เพราะช่วยให้นักศึกษาเข้าถึงองค์ความรู้ที่ไม่สามารถค้นพบได้จากเอกสารเพียงอย่างเดียว ทั้งในด้านภูมิปัญญา วัฒนธรรม วิถีชีวิต และประสบการณ์ของผู้คนในชุมชน

การลงพื้นที่ที่มีประสิทธิภาพควรเริ่มจากการเตรียมความพร้อม ศึกษาข้อมูลเบื้องต้น วางแผนการดำเนินงาน และเลือกใช้เครื่องมือในการเก็บข้อมูลอย่างเหมาะสม ได้แก่ การสัมภาษณ์ การสังเกต และการจดบันทึกภาคสนาม พร้อมทั้งยึดถือหลักจริยธรรมในการปฏิบัติงานตลอดกระบวนการศึกษา

ท้ายที่สุด ข้อมูลที่ได้รับจากการลงพื้นที่ควรถูกนำมาวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพื่อนำไปสู่แนวทางการพัฒนาอาหารท้องถิ่นที่สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ ควบคู่กับการอนุรักษ์อัตลักษณ์และภูมิปัญญาของชุมชนให้คงอยู่ต่อไปอย่างยั่งยืน

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก แบบบันทึกการสัมภาษณ์

รายการ	รายละเอียด
วันที่	
สถานที่	
ชื่อผู้ให้ข้อมูล	
อาชีพ	
ความเกี่ยวข้องกับอาหารท้องถิ่น	

ประเด็นสำคัญจากการสัมภาษณ์

.....

.....

.....

.....

.....

ข้อค้นพบที่น่าสนใจ

.....

.....

.....

.....

.....

ลงชื่อผู้บันทึกข้อมูล

วันที่

แบบสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้าง (Semi-structured Interview Guide)

เช่น หัวข้อคำถาม:

- ช่วยเล่าเรื่องราวของชุมชนนี้ให้ฟังหน่อยค่ะ
- มีอาหารจานไหนที่เป็นเอกลักษณ์ของชุมชนนี้?
- วัตถุดิบหลักที่ใช้ในเมนูนี้ได้จากที่ไหนในชุมชน?
- มีวิธีการปรุง/เทคนิคพิเศษ หรือภูมิปัญญาที่สืบทอดกันมาอย่างไรบ้าง?
- อาหารนี้มีความเกี่ยวข้องกับวัด/มัสยิด หรือเทศกาลใดของชุมชนหรือไม่?
- ท่านคิดว่าอาหารนี้สามารถต่อยอดหรือพัฒนาเป็นสินค้า/กิจกรรมเพื่อส่งเสริมชุมชนได้ไหม?
- หากเรานำสูตรหรือแรงบันดาลใจจากอาหารนี้ไปพัฒนา ท่านยินดีหรือมีข้อเสนอแนะอะไรบ้าง?

ภาคผนวก ข แบบบันทึกการสังเกต

รายการที่สังเกต	ผลการสังเกต
สภาพแวดล้อม	
วัสดุที่ใช้	
วิธีการประกอบอาหาร	
อุปกรณ์ที่ใช้	
การจัดเสิร์ฟ	
ปฏิสัมพันธ์ระหว่างผู้คน	
ข้อสังเกตเพิ่มเติม	

ลงชื่อผู้บันทึกข้อมูล

วันที่

ภาคผนวก ค แบบบันทึกภาคสนาม (Field Notes)

วัน/เวลา:

สถานที่:

ผู้บันทึกข้อมูล:

เหตุการณ์ที่พบ

.....

.....

.....

.....

.....

สิ่งที่ได้เรียนรู้

.....

.....

.....

.....

.....

ประเด็นที่ต้องการศึกษาต่อ

.....

.....

.....

.....

.....

ข้อมูลในการนำเสนอ (10 คะแนน) ประกอบด้วยรายละเอียดต่อไปนี้

1. ชื่อชุมชน	ระบุชื่อชุมชนและเขต/จังหวัด
2. รายชื่อสมาชิกกลุ่ม	ชื่อ-นามสกุล รหัสนิสิต ของผู้จัดเก็บข้อมูล
3. รายการอาหารท้องถิ่น	ชื่ออาหารเด่น ๆ ใน ตลาด/ชุมชน
4. วัตถุดิบหลัก	วัตถุดิบสำคัญในอาหารจานนั้น ๆ (ควรเป็นของท้องถิ่น) หรือวัตถุดิบอื่น ๆ ที่เด่นในชุมชน
5. แหล่งที่มาของวัตถุดิบ	มาจากสวน/คลอง/ตลาด หรือผู้ผลิตใดในชุมชน
6. เรื่องเล่า/ประวัติ	-ความเป็นมาของเมนูหรือความเกี่ยวข้องทางวัฒนธรรม -ความเป็นมาของตลาด/ชุมชน ที่น่าสนใจ ไม่จำเป็นต้อง เกี่ยวข้องกับอาหาร เพื่อรู้จักชุมชนและนำเอกลักษณ์นั้น ๆ มาเป็นเรื่องเล่า หรือพัฒนาต่อยอดเมนู และออกแบบ บรรจุภัณฑ์
7. ภูมิปัญญาการปรุง	วิธีการเตรียม ปรุง เสิร์ฟ หรือเคล็ดลับพิเศษ (ทั้งจากการสัมภาษณ์และสิ่งที่นักศึกษาคิดต่อยอดได้)
8. กลุ่มผู้ผลิตหลัก	ใครเป็นผู้ทำ เช่น แม่บ้าน กลุ่มชาวบ้าน หรือร้านท้องถิ่น
9. โอกาสในการพัฒนา (ความคิดเห็นของ คนในชุมชนว่าเค้าต้องการนำมาพัฒนาต่อ ยอดไหมอย่างไร)	เมนูนี้สามารถต่อยอด/สร้างแบรนด์ หรือจัดเป็นกิจกรรมได้อย่างไร
10. รูปภาพ/ภาพประกอบ/คลิปวิดีโอ	ภาพอาหาร วัตถุดิบ บุคคล หรือบริบทที่เกี่ยวข้อง (แนบในภาคสนาม)
11. ข้อมูลอื่น ๆ	ที่เห็นว่าสำคัญในการนำมาพัฒนาต่อยอด
12. ความคิดเห็นเพิ่มเติม	ข้อเสนอแนะ หรือความประทับใจจากการลงพื้นที่