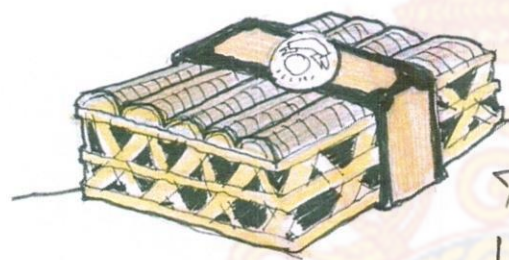
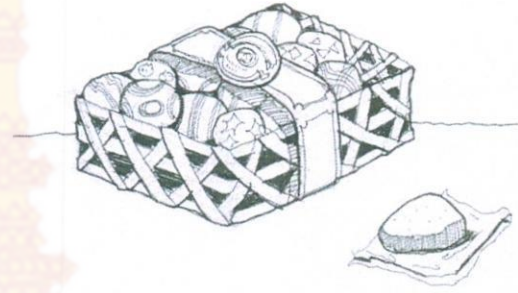
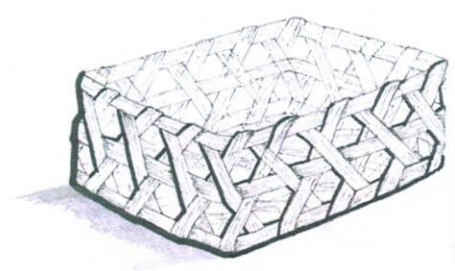




การพัฒนาหัตถกรรมพื้นบ้านประเภทจักสานเพื่อประยุกต์เป็นบรรจุภัณฑ์สินค้า  
สำหรับขนมพื้นเมือง กรณีศึกษาชุมชนพะโคะ อ.สทิงพระ จ.สงขลา

The Development of Local Handicraft Applied For Packaging of Traditional Dessert :  
A case of wat Pakho Ssthingpra Songkhla Province.

๖๗๗๙๕



๗๔๖.๔๑

↓ ๓๖๒

๓๘๕



ปิยาภรณ์ ชูระกิจจำนง

ได้รับการสนับสนุนทุนวิจัยจาก คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย  
งบประมาณรายได้ประจำปี ๒๕๕๕

## กิตติกรรมประกาศ



งานวิจัยฉบับนี้สำเร็จลุล่วงตามวัตถุประสงค์ได้ด้วยการสนับสนุนทุนวิจัยจากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย และได้รับความร่วมมือจากชุมชนเป็นอย่างดีซึ่งทำให้ผู้วิจัยสามารถทำวิจัยเรื่องนี้ได้สำเร็จดังที่ตั้งใจไว้ทุกประการ

ขอขอบคุณคณะทำงานวิจัยทุกท่าน อาจารย์จุฑามาศ ลักษณะกิจ ผู้ให้คำปรึกษาด้านภาษาต่างประเทศแก่ผู้วิจัย และยังคงดูแลตรวจสอบต้นฉบับจนสมบูรณ์ ขอขอบคุณคุณพงษ์ศักดิ์ เตียไพบุลย์ ที่ช่วยประสานงานและจัดเก็บรวบรวมข้อมูลจนถึงการจัดพิมพ์รูปเล่มงานวิจัยฉบับสมบูรณ์ รวมถึงนักศึกษาที่ร่วมลงพื้นที่ชุมชนเก็บข้อมูล วาดภาพลายเส้นประกอบ จัดทำภาพกราฟฟิก และที่สำคัญที่สุดคือชาวบ้านชุมชนพะโคะ ที่ให้ความร่วมมือและให้ข้อมูลสนับสนุนการวิจัยในครั้งนี้เป็นอย่างดีแก่ผู้วิจัย ที่จะต้องขอพระคุณเป็นพิเศษคือคุณพีคั้น นาคำ ผู้ให้ข้อมูลและสาธิตขั้นตอนการทำขนมพื้นเมือง งานจักรสานรูปแบบต่าง ๆ ให้แก่ผู้วิจัยได้รับชม และทราบถึงรายละเอียดต่าง ๆ อย่างทอ้งแท้ รวมถึงกัลยาณมิตรทุกท่านที่คอยให้กำลังใจ และให้ความช่วยเหลือผู้วิจัยเสมอมา

ท้ายนี้ ผู้วิจัยขอรำลึกพระคุณบิดา มารดา ตลอดจนผู้ประสิทธิ์ประสาทวิชาความรู้ให้แก่ผู้วิจัยจนสามารถทำให้รายงานการวิจัยเล่มนี้สำเร็จลงด้วยดี

ปิยาภรณ์ ฐระกิจจำนง



## การพัฒนาหัตถกรรมพื้นบ้านประเภทจักสานเพื่อประยุกต์เป็นบรรจุภัณฑ์สินค้า สำหรับขนมพื้นเมือง กรณีศึกษาชุมชนพะโคะ อ.สทิงพระ จ.สงขลา

ปิยาภรณ์ ชูระกิจจานง<sup>1</sup>

บทคัดย่อ

วัตถุประสงค์ของงานวิจัยนี้ คือ เพื่อสำรวจข้อมูลขนม/ของกินพื้นเมืองและงานหัตถกรรมพื้นบ้านประเภทจักสาน (เครื่องจักสาน) ของชุมชนพะโคะ อ.สทิงพระ จ.สงขลา เพื่อนำไปนำไปสู่การพัฒนาารูปแบบเครื่องจักสานที่ใช้เป็นบรรจุภัณฑ์สำหรับขนม/ของกินพื้นเมือง โดยชุมชนมีส่วนร่วมในการพัฒนาชิ้นงานต้นแบบ

การวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงสำรวจและเชิงคุณภาพที่รวบรวมข้อมูลโดยใช้การสังเกตแบบมีส่วนร่วม การสัมภาษณ์อย่างเจาะลึก และการปฏิบัติการร่วมกับชาวบ้านในชุมชน จากการประมวลผลข้อมูลพบว่า ขนม/ของกินพื้นเมืองที่ชาวบ้านชุมชนพะโคะจำหน่ายทั่วไปในปัจจุบันแบ่งได้เป็น 2 กลุ่ม คือ กลุ่มแรกเป็นผลิตภัณฑ์ที่ชุมชนผลิตเอง อาทิ ขนมดู กาละแม (ยาหนม) น้ำตาลแว่น น้ำตาลสด น้ำตาลเคี้ยว และท็อปปี้โบราณ กลุ่มที่สองเป็นผลิตภัณฑ์ที่รับมาจากกลุ่มแม่บ้านและชมรมต่างๆ ในพื้นที่จังหวัดสงขลาและจังหวัดใกล้เคียง เช่น ท็อปปี้โบราณแม่แดง หัวครกที่สุญี๋ ขนมโก๋ และขนมตูปตูป เป็นต้น สำหรับงานหัตถกรรมพื้นบ้านประเภทเครื่องจักสานจากใบตาลที่ชุมชนผลิตเองมี 2 รูปแบบ คือ ชะลอมจุก และกระเป่าแบบมีหูหิ้ว มีทั้งสี่ธรรมชาติดั้งเดิมและสีย้อม ชาวบ้านในชุมชนส่วนใหญ่จำหน่ายขนม/ของกินพื้นเมือง และเครื่องจักสานพื้นบ้านแยกจากกัน บรรจุภัณฑ์ที่ใช้เป็นถุงพลาสติกใสและถุงแบบมีหูหิ้วสีพื้น ผู้วิจัยมีแนวความคิดที่จะนำเครื่องจักสานพื้นบ้านมาประยุกต์ใช้เป็นบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้าและสร้างอัตลักษณ์ให้กับชุมชน โดยชาวบ้านมีส่วนร่วมในการพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์จากของเดิมให้บรรจุขนม/ของกินพื้นเมืองได้อย่างเหมาะสม ทั้งนี้ชิ้นงานต้นแบบผลิตขึ้นภายใต้หลักการออกแบบบรรจุภัณฑ์ ซึ่งประกอบด้วยการออกแบบโครงสร้าง (Construction Design) และการออกแบบกราฟิกหรือลวดลายบนบรรจุภัณฑ์ (Graphic Design) ซึ่งในงานนี้ได้นำลักษณะเด่นของชุมชน เช่น เจดีย์วัดพะโคะ ต้นตาลโตนด และเส้นสายงานจักสานมาสอดแทรกเพื่อสร้างผลทางด้านจิตวิทยาต่อผู้บริโภคด้วย ต้นแบบที่พัฒนาขึ้นมี 3 แบบ คือ แบบรูปทรงสี่เหลี่ยมและแบบรูปทรงกระบอกพร้อมสายคาดที่มีโลโก้ของชุมชน ซึ่งได้แนวความคิดมาจากชะลอมจุกเดิม ใช้สำหรับบรรจุขนมดู และน้ำตาลแว่น และรูปทรงตะกร้าไวนมีหูหิ้วพร้อมป้ายสินค้าที่มีตราสัญลักษณ์ (Logo) ของชุมชน ซึ่งได้แนวความคิดมาจากกระเป่าแบบมีหูหิ้ว ใช้สำหรับบรรจุน้ำตาลสดและน้ำตาล

<sup>1</sup> คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา

เคียว ต้นแบบที่จัดทำขึ้นช่วยให้บรรจุกัญชาขนม/ของกินพื้นบ้านเดิมที่มีเฉพาะประโยชน์ใช้สอย เปลี่ยนเป็นบรรจุกัญชาที่มีทั้งประโยชน์ใช้สอย มีความสวยงาม มีความเป็นไปในทางปฏิบัติ มีเอกลักษณ์ และได้แสดงอัตลักษณ์ของชุมชนผ่านทางตราสัญลักษณ์และป้ายสินค้าได้อย่างกลมกลืนในเวลาเดียวกัน

คำสำคัญ : การพัฒนา, ขนม/ของกินพื้นบ้าน, หัตถกรรม และบรรจุกัญชา



## The Development of Local Handicraft Applied For Packaging of Traditional Dessert : A case of Pakho community, Amphur Sathingpra, Songkhla.

Piyaporn Thurakitchamnong<sup>1</sup>

### Abstract

The purpose of this study was to explore the data of traditional desserts/foodstuffs and local woven handicrafts of Pakho community, Amphur Sathingpra, Songkhla. This study was directed towards the development of the local woven handicrafts to be a packaging of traditional desserts/foodstuffs. The prototypes of packaging were produced base on community participation.

This research was the survey and quantitative research which collected field data by observing, in depth interviewing and practicing with the shadowing expert. It was found that, the traditional desserts/foodstuffs that normally marketed in the study area could be classified into 2 groups. The first group is a local product such as Kanomdo, Kalamare (Yanom), Namtanwan, fresh sugar palm juice, sugar palm syrup and old-fashioned sweets. The second group is a remote product from outsider areas and neighbor provinces likes Ma-Dang old-fashioned sweets, Pe-Sunee Cashew nut, Kanom Kho and Kanom Tub-Tab. For a woven handicraft was made from sugar palm leaves, there are 2 forms of these products consisting of round shaped basket form and handle basket form that either natural colors or paints. In general, the traditional desserts/foodstuffs and local woven handicraft were sold widely separated. Accordingly the concept of applying the handicraft as a packaging was conducted in order to increase in value of products and identity community unique. The appropriate packaging was innovated with involvement of community members. So as to, the prototypes were produced based on design principles of packaging which is involving both of construction design and graphic design. In this research the remarkable features of this area such as Wat Phako pagoda, sugar palm and woven patterns were added in order to influence the customer attraction. There were 3 types of trial products as firstly and secondly are box-shaped pattern and cylinder-shaped pattern with logo band. Both were conceptual designed from round-shaped basket and using for Kanomdo and Namtanwan packaging. The third style is wine handle basket with logo

---

<sup>1</sup> Faculty of Architecture Rajamangala University of Technology Srivijaya . Amphur Muang Songkhla.

tag that was conceptual designed from handle basket and using for fresh sugar palm juice and sugar palm syrup packaging. The trial products could be help and change the regular packaging to an extra ordinary packaging that functionality, beautiful, productively, entity and in the same time promoting community identity through logo and band.

Keywords : Development, Local dessert/foodstuff, Handicraft and Packaging



## สารบัญ

บทที่		หน้า
	กิตติกรรมประกาศ.....	ก
	บทคัดย่อ.....	ข
	สารบัญ.....	ฉ
	สารบัญตาราง.....	ญ
	สารบัญรูปภาพ.....	ฎ
1	<b>บทนำ</b> .....	1
	ความสำคัญ และที่มาของปัญหาที่ทำการวิจัย.....	1
	คำสำคัญ (Keywords) ของโครงการวิจัย.....	2
	วัตถุประสงค์ของโครงการวิจัย.....	2
	ขอบเขตของโครงการวิจัย.....	2
	ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	2
	วิธีการดำเนินการวิจัย และสถานที่ทำการทดลอง/เก็บข้อมูล.....	3
	ระยะเวลาทำการวิจัย และแผนการดำเนินงานตลอดโครงการวิจัย.....	3
	ผลสำเร็จและความคุ้มค่าของการวิจัยที่คาดว่าจะได้รับ.....	3
2	<b>เอกสาร และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง</b> .....	4
	แนวความคิดเกี่ยวกับการออกแบบบรรจุภัณฑ์.....	4
	การออกแบบบรรจุภัณฑ์.....	5
	แนวความคิดการผลิตรูปลักษณะของบรรจุภัณฑ์.....	7
	บรรจุภัณฑ์สำหรับขนมไทยประเภทขนมสอด.....	8
	แนวความคิดเกี่ยวกับศิลปหัตถกรรมพื้นบ้าน.....	12
	แนวคิดเกี่ยวกับวิถีชุมชน.....	13
	สภาพทั่วไป และข้อมูลพื้นฐานชุมชนพะโคะ.....	17
3	<b>รูปแบบงานหัตถกรรมประเภทจักสาน และขนมพื้นเมือง ชุมชนพะโคะ</b>	
	<b>ตำบลชุมพล อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา</b> .....	21
	ขนมพื้นเมืองชุมชนพะโคะ ตำบลชุมพล อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา.....	21
	กรณีศึกษาและเก็บข้อมูลเบื้องต้น ร้านจำหน่ายขนมพื้นเมืองชุมชนพะโคะ...	23

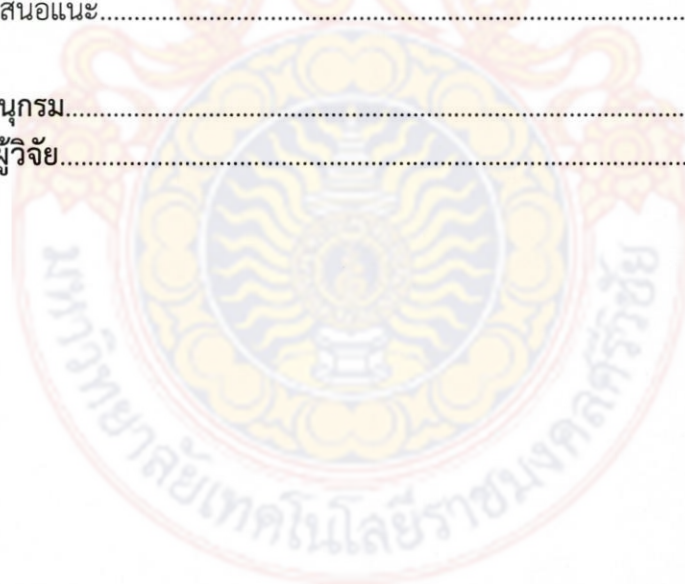
สารบัญ (ต่อ)

บทที่	หน้า
ร้านจำหน่ายขนมพื้นเมืองบริเวณทางบันไดขึ้นหน้าวัดพะโคะ.....	22
กรณีศึกษาที่ 1. ร้านคุณคืบ นาคำ.....	23
กรณีศึกษาที่ 2. ร้านคุณก้อง พิณฑองปิ่น.....	24
กรณีศึกษาที่ 3. ร้านคุณสาโรจน์ คงสุรินทร์.....	25
กรณีศึกษาที่ 4. ร้านคุณสุจริต ตุลาการ.....	26
กรณีศึกษาที่ 5. ร้านคุณอธิการ หนูนุ่ม.....	27
กรณีศึกษาที่ 6. ร้านคุณคิน ยืนนาน.....	28
กรณีศึกษาที่ 7. ร้านคุณมณีวรรณ ตูระ.....	29
ร้านจำหน่ายขนมพื้นเมืองริมทาง.....	30
กรณีศึกษาที่ 1. ร้านคุณสุพิศ ย่องหิน.....	30
กรณีศึกษาที่ 2. ร้านคุณต้อย แก้วสวัสดิ์.....	31
ขั้นตอนการผลิตขนมพื้นเมือง.....	35
ขั้นตอนการทำขนมดู.....	35
ขั้นตอนการทำน้ำตาลเคี้ยว.....	39
ขั้นตอนการทำน้ำตาลแว่น.....	42
งานหัตถกรรมชุมชนพะโคะ.....	45
รูปแบบของหัตถกรรมจักสาน ชุมชนพะโคะ.....	45
ขั้นตอนการทำจักสาน.....	47
<b>4 การออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับขนมพื้นเมือง โดยการประยุกต์งาน</b>	
<b>หัตถกรรมจักสาน ชุมชนพะโคะ.....</b>	<b>52</b>
การออกแบบโครงสร้าง (Constuction Design).....	53
การออกแบบโครงสร้าง บรรจุภัณฑ์สำหรับ ขนมดู.....	53
การออกแบบโครงสร้าง บรรจุภัณฑ์สำหรับ น้ำตาลแว่น.....	55
การออกแบบโครงสร้าง บรรจุภัณฑ์สำหรับ น้ำตาลสด, น้ำตาลเคี้ยว (น้ำผึ้ง).....	58
การออกแบบกราฟิก หรือลวดลายบนบรรจุภัณฑ์ (Graphic Design).....	60
การออกแบบกราฟิก หรือลวดลายบนบรรจุภัณฑ์ ขนมดู และน้ำตาลแว่น.....	60



สารบัญ (ต่อ)

บทที่	หน้า
การออกแบบกราฟิก หรือลดลายบนบรรจุภัณฑ์ น้ำตาลสด, น้ำตาล เคี้ยว (น้ำผึ้ง).....	63
ผลงานการออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับขนมพื้นเมือง โดยการประยุกต์งาน หัตถกรรมจักสาน ชุมชนพะโคะ.....	66
ผลงานการออกแบบบรรจุภัณฑ์ขนมดู.....	66
ผลงานการออกแบบบรรจุภัณฑ์น้ำตาลแว่น.....	66
ผลงานการออกแบบบรรจุภัณฑ์น้ำตาลสด, น้ำตาลเคี้ยว(น้ำผึ้ง).....	67
5     สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ.....	68
สรุปผล.....	68
ขนมพื้นเมือง ชุมชนพะโคะ.....	68
รูปแบบงานหัตถกรรมประเภทจักสาน ชุมชนพะโคะ.....	68
การออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับขนมพื้นเมือง โดยการประยุกต์งาน หัตถกรรมจักสาน ชุมชนพะโคะ.....	68
อภิปรายผล.....	69
ข้อเสนอแนะ.....	70
บรรณานุกรม.....	71
ประวัติผู้วิจัย.....	73



## สารบัญตาราง

ตารางประกอบ	หน้า
1.1	แสดงแผนการดำเนินงานตลอดโครงการวิจัย..... 3
2.1	แสดงสินค้าที่ปรากฏในชุมชนพะโคะ ตำบลชุมพล อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา..... 33
2.2	แสดงสถานที่ผลิตขนมพื้นเมืองชุมชนพะโคะ..... 34



## สารบัญภาพประกอบ

ภาพประกอบ	หน้า
2.1 แสดงแผนที่ตำบลชุมพล อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา.....	17
2.2 แสดงผลิตภัณฑ์ภายในชุมชน.....	18
3.1 แสดงขนมพื้นเมืองชุมชนพะโคะ อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา.....	22
3.2 แสดงร้านค้าบริเวณทางขึ้นวัดพะโคะ อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา.....	22
3.3 แสดงขนมพื้นเมือง ร้านคุณคีน นาคำ.....	23
3.4 แสดงขนมพื้นเมือง ร้านคุณกว้าง พินทองปิ่น.....	24
3.5 แสดงขนมพื้นเมือง ร้านคุณสาโรจน์ คงสุรินทร์.....	25
3.6 แสดงขนมพื้นเมือง ร้านสุจริต(ชิต) ตูลาการ.....	26
3.7 แสดงขนมพื้นเมือง ร้านคุณอธิการ หนูนุ่ม.....	27
3.8 แสดงขนมพื้นเมือง ร้านคุณคิน ยีนนาน.....	28
3.9 แสดงขนมพื้นเมือง ร้านคุณมณีวรรณ ตูระ.....	29
3.10 แสดงร้านค้าบริเวณริมทาง ชุมชนพะโคะ ตำบลชุมพล อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา.....	30
3.11 แสดงขนมพื้นเมือง ร้านคุณสุพิศ ย่องหิ้น.....	30
3.12 แสดงขนมพื้นเมือง ร้านคุณต้อย แก้วสวัสดิ์.....	31
3.13 แสดงขนมดู.....	35
3.14 แสดงแป้งข้าวพอง.....	36
3.15 แสดงการใส่น้ำกะทิกับน้ำตาลตะโหนด.....	36
3.16 แสดงใส่แป้งข้าวพองที่ตำละเอียดลงไปกวน.....	37
3.17 แสดงขนมเริ่มเป็นก้อนก่อนกดติดกันแล้วใส่ภาชนะ.....	37
3.18 แสดงปั้นขนมดู.....	38
3.19 แสดงขนมดู.....	38
3.20 แสดงน้ำตาลสด.....	39
3.21 แสดงหน้าเคี้ยวน้ำผึ้ง (สถานที่ผลิตน้ำตาลเคี้ยว).....	39
3.22 แสดงนายหอม นาคำ และกระบอกไม้ไผ่ใส่น้ำตาลสด.....	40
3.23 แสดงน้ำตาลสด ใส่กระทะ.....	40
3.24 แสดงการต้มน้ำตาลสด.....	41
3.25 แสดงน้ำตาลสดเคี้ยว (น้ำผึ้งเคี้ยว).....	41
3.26 แสดงน้ำตาลแว่น.....	42

## สารบัญภาพประกอบ (ต่อ)

๗

ภาพประกอบ		หน้า
3.27	แสดงวงแหวนน้ำตาลแว่นจากใบตาลโตนด และแป้นบล็อกพิมพ์.....	42
3.28	แสดงเตา และก้านใบของต้นตาลเป็นเชื้อเพลิง.....	43
3.29	แสดงการเคี้ยวจนเหนียวตามที่ต้องการ.....	43
3.30	แสดงการนำมาหยอดใส่แว่น หรือบล็อกที่เตรียมไว้.....	44
3.31	แสดงน้ำตาลแว่น.....	44
3.32	แสดงหัตถกรรมจักรสาน.....	45
3.33	แสดงชะลอมจุก.....	46
3.34	แสดงชะลอมกระเป่า.....	46
3.35	แสดงใบตาลโตนด และมีดเหล้า.....	47
3.36	แสดงวิธีการเหล้าใบตาล.....	47
3.37	แสดงวิธีการจักรสาน.....	49
3.38	แสดงวิธีการสานและเก็บขอบ.....	50
3.39	แสดงวิธีการพันริบบิ้น.....	51
4.1	แสดงแผนภูมิกระบวนการ.....	52
4.2	แสดงการเขียนภาพสเก็ต และรูปแบบขั้นตอนการบรรจุภัณฑ์.....	53
4.3	แสดงการเขียนภาพสเก็ต และรูปแบบการบรรจุภัณฑ์.....	54
4.4	แสดงการเขียนภาพสเก็ตขั้นสมบูรณ์.....	54
4.5	แสดงชิ้นงานสมบูรณ์.....	55
4.6	แสดงภาพสเก็ตในลักษณะ 3 มิติ.....	55
4.7	แสดงการเขียนภาพสเก็ต และรูปแบบขั้นตอนการบรรจุภัณฑ์.....	56
4.8	แสดงการเขียนภาพสเก็ตขั้นสมบูรณ์.....	57
4.9	แสดงชิ้นงานสมบูรณ์.....	57
4.10	แสดงการเขียนภาพสเก็ต และรูปแบบขั้นตอนการบรรจุภัณฑ์.....	58
4.11	แสดงการเขียนภาพสเก็ตขั้นสมบูรณ์.....	59
4.12	แสดงชิ้นงานสมบูรณ์.....	59
4.13	แสดงภาพสเก็ตผลงานการออกแบบ.....	60
4.14	แสดงภาพสเก็ตผลงานการออกแบบ.....	61
4.15	แสดงผลงานการออกแบบจากโปรแกรมคอมพิวเตอร์.....	61
4.16	แสดงชิ้นงานสมบูรณ์.....	62

## สารบัญภาพประกอบ (ต่อ)

ภาพประกอบ		หน้า
4.17	แสดงภาพสเก็ตผลงานการออกแบบ.....	63
4.18	แสดงภาพสเก็ตผลงานการออกแบบ.....	63
4.19	แสดงผลงานการออกแบบจากโปรแกรมคอมพิวเตอร์.....	64
4.20	แสดงผลงานการออกแบบจากโปรแกรมคอมพิวเตอร์.....	64
4.21	แสดงชิ้นงานสมบูรณ์.....	65
4.22	แสดงชิ้นงานสมบูรณ์บรรจุภัณฑ์ขนมดู.....	66
4.23	แสดงชิ้นงานสมบูรณ์บรรจุภัณฑ์น้ำตาลแว่น.....	66
4.24	แสดงชิ้นงานสมบูรณ์บรรจุภัณฑ์น้ำตาลสด, น้ำตาลเคี้ยว(น้ำผึ้ง).....	67



# บทที่ 1

## บทนำ

### ความสำคัญ และที่มาของปัญหาที่ทำการวิจัย

ภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นสิ่งที่ชุมชนได้สั่งสมความรู้และประสบการณ์ ใช้สติปัญญาในการปรับตัวเพื่อการดำรงชีวิตท่ามกลางสภาพแวดล้อมที่มีความแตกต่างกันในแต่ละสังคมวัฒนธรรม จึงทำให้เกิดการสร้างสรรคสิ่งต่าง ๆ อันเป็นรูปธรรมเพื่อตอบสนองความต้องการในการใช้สอยดำรงชีพ งานจักสานเป็นหนึ่งในภูมิปัญญาท้องถิ่นของไทยที่มีความสำคัญต่อการดำเนินชีวิตประจำวันของคนในชุมชน เป็นการสร้างสิ่งอำนวยความสะดวกในการดำเนินชีวิต สร้างคุณค่าทางจิตใจจากความงาม ความประณีตและความ เป็นท้องถิ่นนั้น ๆ อันจะนำไปสู่ความภาคภูมิใจในความเป็นไทยและพัฒนาสร้างสรรค์งานให้เป็นที่รู้จัก อย่างแพร่หลาย สามารถสร้างเป็นอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้แก่คนในชุมชนและท้องถิ่น ดังเช่นงานจักสาน ท้องถิ่นของคนในชุมชนพะโคะ อำเภอสทิงพระ จังหวัดสงขลา ซึ่งเป็นงานฝีมือมีความงดงามและเป็นเอกลักษณ์ ที่สะท้อนให้เห็นถึงความเป็นชุมชนแห่งงานหัตถกรรม ที่มีความประณีต ละเอียดอ่อน งานจักสานของชุมชนพะโคะ ล้วนเกิดจากภูมิปัญญาของคนในชุมชน ที่ได้นำเอาวัสดุจากพืชท้องถิ่นมาประดิษฐ์ เป็นสิ่งของเครื่องใช้ต่าง ๆ ในการดำรงชีวิตและสามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง และครอบครัวตลอดจน สร้างความภาคภูมิใจ ให้กับคนในชุมชน

การทำผลิตภัณฑ์หัตถกรรมจักสานของชุมชนส่วนใหญ่จะมุ่งเน้นในด้านประโยชน์ใช้สอยตาม สภาพของสังคมแต่ละยุคสมัย จากการเปลี่ยนแปลงของสังคมอย่างรวดเร็วในครึ่งศตวรรษที่ผ่านมาอัน เนื่องมาจากนโยบายของรัฐบาลที่มุ่งเน้นการพัฒนาด้านอุตสาหกรรมซึ่งต้องพึ่งพาเทคโนโลยีและวิทยาการ ใหม่ ๆ มากขึ้น ความจำเป็นของการใช้ผลิตภัณฑ์หัตถกรรมจักสานในชีวิตประจำวันลดน้อยลง จึงส่งผลให้ ผลิตภัณฑ์หัตถกรรมจักสานชุมชนเกิดการปรับเปลี่ยนไปตามสภาพการเปลี่ยนแปลงของสังคมไทยด้วย โดยมีการนำไปใช้ประโยชน์ในรูปแบบต่างๆ อย่างกว้างขวางมากขึ้น โดยมีการพัฒนารูปแบบ รูปทรง และ ขนาดให้แตกต่างกัน และเหมาะสมกับประโยชน์ใช้สอยตามความต้องการของคนในสังคมปัจจุบันมากขึ้น นอกจากงานหัตถกรรมแล้ว พื้นที่ชุมชนพะโคะ ยังมีขนมพื้นเมืองอีกหลากหลายชนิดที่ได้รับความนิยม และเป็นที่ยื่นชอบของคนในชุมชน และผู้มาเยี่ยมเยือน จึงทำให้ชุมชนพะโคะเป็นชุมชนที่มีความโดดเด่นไม่ น้อยทั้งงานหัตถกรรมและสินค้าขนมพื้นเมืองที่เป็นของฝากประจำถิ่นอีกด้วย

ดังนั้นผู้วิจัยเห็นว่าชุมชนพะโคะ อำเภอสทิงพระ จังหวัดสงขลา เป็นชุมชนที่มีชนบประเพณีและ ยังคงไว้ซึ่งความเป็นเอกลักษณ์อยู่เดิม ทั้งทางด้านอาชีพ งานหัตถกรรมจักสาน และการทำขนมพื้นเมือง ผู้วิจัยจึงสนใจศึกษารูปแบบการดำรงวิถีอาชีพของคนในชุมชนพะโคะ เพื่อจะพัฒนาและประยุกต์งาน หัตถกรรมประเภทจักสาน เพื่อใช้เป็นบรรจุภัณฑ์สำหรับขนมพื้นเมือง ให้มีความเหมาะสมกับชนิด และ รูปแบบขนมพื้นเมือง ตามอัตตลักษณ์ชุมชน

### คำสำคัญ (keywords) ของโครงการวิจัย

**การพัฒนา (Development)** คือ การทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงจากสภาพหนึ่งไปสู่อีกสภาพหนึ่งที่ดีกว่าเดิมอย่างเป็นระบบ หรือการทำให้ดีขึ้นกว่าสภาพเดิมที่เป็นอยู่อย่างเป็นระบบ

**หัตถกรรม (Handicraft)** คือ งานช่างที่ทำด้วยมือหรืออุปกรณ์ง่าย ๆ อาศัยทักษะและเน้นประโยชน์ใช้สอยเป็นหลัก โดยทั่วไปเป็นผลิตภัณฑ์ที่แสดงให้เห็นถึงวัฒนธรรมและศาสนา สามารถนำมาใช้ในชีวิตประจำวันได้ ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตออกมาเป็นจำนวนมาก หรือผลิตด้วยเครื่องจักร ไม่เรียกว่าหัตถกรรม

**บรรจุภัณฑ์ (Packaging)** คือ สินค้าทุกชนิดที่ทำจากวัสดุใดๆ ที่นำมาใช้สำหรับห่อหุ้ม ป้องกันลำเลียง จัดส่ง และนำเสนอสินค้า ตั้งแต่วัตถุดิบถึงสินค้าที่ผ่านการผลิต ตั้งแต่ผู้ผลิตถึงผู้ใช้หรือผู้บริโภค

### วัตถุประสงค์ของโครงการวิจัย

1. เพื่อเก็บรวบรวมข้อมูลชนมพื้นเมือง ของชุมชนพะโคะ อ.สทิงพระ จ.สงขลา
2. เพื่อศึกษารูปแบบงานหัตถกรรมจักสาน ของชุมชนพะโคะ อ.สทิงพระ จ.สงขลา
3. ประยุกต์งานหัตถกรรมจักสาน เพื่อใช้เป็นบรรจุภัณฑ์สำหรับชนมพื้นเมือง ให้มีความเหมาะสมกับชนิด และรูปแบบชนมพื้นเมือง ตามอัตตลักษณ์ชุมชน

### ขอบเขตของโครงการวิจัย

โครงการวิจัยเรื่อง "การพัฒนาหัตถกรรมพื้นบ้านประเภทจักสานเพื่อประยุกต์เป็นบรรจุภัณฑ์สินค้าสำหรับชนมพื้นเมือง กรณีศึกษา ชุมชนพะโคะ อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา" เป็นงานวิจัยเชิงคุณภาพโดยกำหนดขอบเขตการวิจัยดังต่อไปนี้

ขอบเขตด้านเนื้อหา

1. ศึกษารวบรวมข้อมูลชนมพื้นเมืองที่อยู่ภายในชุมชน
2. ศึกษารวบรวมข้อมูลงานหัตถกรรมประเภทจักสานที่มีอยู่ในชุมชน

ขอบเขตด้านพื้นที่

ผู้วิจัยได้กำหนดพื้นที่ในการเก็บข้อมูลตามเกณฑ์ที่สอดคล้องกับ หัวข้อการวิจัย คือ ชุมชนพะโคะ อำเภอ สทิงพระ จังหวัด สงขลา

### ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. คนในพื้นที่เห็นความสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่น และเกิดความภาคภูมิใจ อนุรักษ์ และสืบสานอาชีพการทำชนมพื้นเมือง และงานหัตถกรรมจักสาน ส่งผลให้ชุมชนเข้มแข็ง

### วิธีการดำเนินการวิจัย และสถานที่ทำการทดลอง/เก็บข้อมูล

1. ขั้นสำรวจและศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้อง โดยการรวบรวมจากแหล่งเอกสารต่างๆ เพื่อนำมาเป็นความรู้พื้นฐานและเป็นแนวทางสำหรับการค้นคว้า
2. ขั้นรวบรวมเก็บข้อมูล ผู้วิจัยได้เก็บรวบรวมข้อมูลจากการศึกษาจากสถานที่จริงโดยมุ่งเน้นการศึกษา งานหัตถกรรมประเภทจักสาน และขนมพื้นเมืองที่มีอยู่ในพื้นที่ โดยการสำรวจ จดบันทึก ถ่ายภาพและสัมภาษณ์
3. ขั้นจัดกระทำกับข้อมูล ผู้วิจัยดำเนินการดังนี้
  - นำข้อมูลทั้งหมดมาศึกษา วิเคราะห์ คิดค้นประดิษฐ์บรรจุภัณฑ์ และทดลองการนำไปใช้ ประกอบกับการใช้ข้อมูลจากเอกสารที่เกี่ยวข้อง โดยมีตารางและภาพประกอบในบางประเด็น
4. สรุปผลการศึกษาและข้อเสนอแนะ

### ระยะเวลาทำการวิจัย และแผนการดำเนินงานตลอดโครงการวิจัย (ให้ระบุขั้นตอนอย่างละเอียด)

วันที่ 1 ตุลาคม 2555 - 30 กันยายน 2556

กิจกรรม	ปี 2555			ปี 2556								
	ต.ค	พ.ย	ธ.ค	ม.ค	ก.พ	มี.ค	เม.ษ	พ.ค	มิ.ย	ก.ค	ส.ค	ก.ย
1. ขั้นสำรวจและศึกษาเอกสารที่เกี่ยวข้อง	←————→											
2. ขั้นรวบรวมข้อมูล				←————→								
3. ขั้นจัดกระทำกับข้อมูล							←————→					
4. ขั้นนำเสนอผลการศึกษา												←————→

### ผลสำเร็จและความคุ้มค่าของการวิจัยที่คาดว่าจะได้รับ

1. สามารถนำลักษณะบรรจุภัณฑ์ที่เป็นผลของการวิจัย ไปพัฒนาใช้กับสินค้าประเภทอื่น ๆ ได้
2. บูรณาการกับเรียนการสอนวิชา ออกแบบสถาปัตยกรรม 1



## บทที่ 2

### เอกสารและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง

โครงการวิจัยเรื่อง “การพัฒนาหัตถกรรมพื้นบ้านประเภทจักสานเพื่อประยุกต์เป็นบรรจุภัณฑ์สินค้า สำหรับชนมพื้นเมือง กรณีศึกษาชุมชนพะโคะ อ.สทิงพระ จ.สงขลา” ได้ศึกษาเอกสารและงานวิจัย ดังต่อไปนี้

- 2.1. แนวความคิดเกี่ยวกับการออกแบบบรรจุภัณฑ์
- 2.2 แนวความคิดเกี่ยวกับศิลปหัตถกรรมพื้นบ้าน
- 2.3 แนวคิดเกี่ยวกับวิถีชีวิตชุมชน
- 2.4 สภาพทั่วไปและข้อมูลพื้นฐาน ชุมชนพะโคะ อ.สทิงพระ จ.สงขลา

#### 2.1 แนวความคิดเกี่ยวกับการออกแบบบรรจุภัณฑ์

##### 1. การออกแบบบรรจุภัณฑ์

##### ความหมายของบรรจุภัณฑ์

บรรจุภัณฑ์เป็นทั้งศิลปะ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่ใช้เตรียมสินค้าเพื่อการขนส่งและการจัดจำหน่าย มองจากอีกแง่มุมหนึ่ง บรรจุภัณฑ์เป็นงานส่วนหนึ่งของการจัดจำหน่ายสินค้าที่มีความสัมพันธ์กับการออกแบบและการจัดหาวัสดุเพื่อการห่อหุ้มสินค้านั้น ๆ ด้วยจุดหมายที่จะสนองความต้องการของผู้อุปโภคหรือผู้ซื้อ (ป.ณ ลานสิงห์ 2532 : 34)

วิชาบรรจุภัณฑ์เปรียบเสมือนปลาหมึกยักษ์ที่มีหนวดมากมาย เพราะประกอบด้วยความรู้วิชาต่าง ๆ รวมกัน เช่น ความรู้ทางด้านศิลปะ วัสดุศาสตร์ วิศวกรรมศาสตร์ การตลาด การบริหาร จิตวิทยา เศรษฐศาสตร์ เป็นต้น คำว่าบรรจุภัณฑ์มีความหมายกว้างขึ้นมากในปัจจุบัน สิ่งที่เหมือนกันคือนัยด้านหน้าที่ในการแยกความแตกต่างของสิ่งที่อยู่ภายในและแสดงความแตกต่างนั้นให้ปรากฏประการหนึ่ง และหน้าที่ในการเก็บรักษาสิ่งที่อยู่ภายในอีกประการหนึ่ง ทั้ง 2 ประการนี้เป็นหน้าที่พื้นฐานของบรรจุภัณฑ์ และความหมายที่ไม่เปลี่ยนแปลงของบรรจุภัณฑ์ คือ เครื่องหุ้มห่อ (wrappings) (Shinya and Izumi 1979 : 8)

##### ประเภทของบรรจุภัณฑ์

เราสามารถแบ่งประเภทของบรรจุภัณฑ์ออกได้เป็น 3 ประเภท คือ

บรรจุภัณฑ์เฉพาะหน่วย (Individual Package) คือ บรรจุภัณฑ์ที่สัมผัสอยู่กับผลิตภัณฑ์ชิ้นแรก และบรรจุผลิตภัณฑ์เอาไว้เฉพาะหน่วย โดยมีวัตถุประสงค์หลักเพื่อเพิ่มคุณค่าในเชิงพาณิชย์ เช่น การกำหนดให้มีรูปร่างลักษณะต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็นขวด กระป๋อง หลอด ถุง กล่อง ฯลฯ อาจทำให้มี

รูปร่างหรือลักษณะใดก็ได้ ที่ช่วยในการจับถือ อำนวยความสะดวกในการใช้ และปกป้องผลิตภัณฑ์ ภายในอย่างได้ผล

บรรจุภัณฑ์ชั้นใน (Inner Package) หรือ บรรจุภัณฑ์รวมหน่วย คือ บรรจุภัณฑ์ที่อยู่ถัดมาเป็น ชั้นที่สอง มีหน้าที่รวบรวมบรรจุภัณฑ์ชั้นแรกเข้าไว้ด้วยกันหรือเป็นชุด เพื่อป้องกันรักษาสินค้าจากปัจจัย ต่าง ๆ เช่น น้ำ แสง ความชื้น การกระทบกระเทือน เป็นต้น

บรรจุภัณฑ์ชั้นนอกสุด (Outer Package) คือ บรรจุภัณฑ์ขนาดใหญ่สำหรับบรรจุรวมเอาสินค้า ไว้ด้วยกันเพื่อการขนส่ง เช่น ลัง หีบไม้ กล่องกระดาษลูกฟูก

### ความเป็นมาของการทำบรรจุภัณฑ์

ในสมัยโบราณ มนุษย์ดำรงชีวิตอยู่ได้โดยการล่าสัตว์และหาของป่า และใช้วิธีการแลกเปลี่ยน สินค้าเพื่อให้ได้ซึ่งสินค้าที่ต้องการ แม้เมื่อเข้าสู่ยุคที่ผู้คนรู้จักใช้เงินตรา หีบห่อก็ยังเป็นสิ่งที่เหมาะสม ไม้มีความจำเป็น เนื่องจากอาหารและสิ่งจำเป็นต่อชีวิตประจำวันจะส่งจากแหล่งผลิตไปยังร้านขายของ ขำในแต่ละชุมชน มีลักษณะเป็นถุงหรือในถังไม้ขนาดใหญ่ เป็นปริมาณคราวละมาก ๆ จากร้านขายของ ขำ สินค้าเหล่านี้จะจำหน่ายถึงมือลูกค้าซึ่งอาศัยอยู่ในชุมชนนั้นในลักษณะง่ายๆ เช่น บรรจุในถุง กระดาษ หรือแม้แต่ห่อด้วยวัสดุธรรมชาติ เช่น ใบไม้ ซึ่งหาได้ในบริเวณนั้น (นวลน้อย บุญวงษ์ 2525 : 82) รวมทั้งนำเต้า หนังสือทำเป็นถุง หรือแข่งไม้ไผ่ เป็นต้น

การปฏิวัติอุตสาหกรรมในคริสต์ศตวรรษที่ 18 ได้พลิกโฉมหน้าซีกโลกตะวันตกจากสังคม เกษตรกรรมสู่สังคมอุตสาหกรรม ระบบการแลกเปลี่ยนสินค้าเริ่มหายไปกลายเป็นการแลกเปลี่ยนและ ตอบแทนด้วยเงินตรา สงครามโลกครั้งที่ 2 ได้กระตุ้นการพัฒนาของเครื่องจักรกลทุนแรงและ เครื่องจักรกลอัตโนมัติ การผลิตคราวละมาก ๆ เข้ามาแทนที่การผลิตในจำนวนจำกัด เมื่อมีสินค้าผลิต ออกมาจำหน่ายมากขึ้น ผู้คนก็สามารถจับจ่ายเก็บไว้ได้ง่ายขึ้น ทำให้มาตรฐานความเป็นอยู่ดีขึ้น หลัง สงครามโลกครั้งที่ 2 ความเจริญทางวัตถุปรากฏให้เห็นอย่างเด่นชัด ตัวอย่างเช่น ตู้เย็นมาแทนที่การแช่ ด้วยน้ำแข็งเพื่อรักษาอาหาร รถยนต์มีการซื้อใช้กันมากขึ้น(ป.ณ. ลานสิงห์ 2532 : 34) วิถีชีวิตของผู้คน ก็เปลี่ยนไป จากที่เคยซื้ออาหารทุกวันก็เปลี่ยนเป็นอาทิตย์ละครั้งเพราะมีตู้เย็นทำให้เก็บรักษาอาหารได้ นาน ร้านค้าแบบซูเปอร์มาร์เก็ตที่ลูกค้าเป็นผู้เลือกหยิบสินค้าที่ต้องการเองผุดขึ้นมากมาย เมื่อความ ต้องการสินค้ามีมาก บริษัทผู้ผลิตต่าง ๆ ย่อมแข่งขันกันผลิตสินค้าออกอย่างหลากหลาย แน่นอนว่า บรรจุภัณฑ์ของสินค้านั้นต้องได้รับการพัฒนาเพื่อให้เหมาะสมกับยุคสมัยมากขึ้นด้วย กล่าวคือ มีความโดดเด่นดึงดูด รวมทั้งมีลักษณะเหมาะสมต่อการขนส่งและหยิบจับ ทั้งวัสดุที่นำมาใช้ทำบรรจุภัณฑ์ ก็มีหลากหลายขึ้นเพื่อวัตถุประสงค์ในด้านความสวยงามและการเก็บรักษา ในระบบการจัดจำหน่าย สมัยใหม่ที่มีการแสดงสินค้าเป็นหมื่นแสนรายการนั้น บรรจุภัณฑ์มีบทบาทอย่างมากในการทำให้การ จำหน่ายแบบช่วยตัวเองเป็นไปอย่างราบรื่น มิฉะนั้นแล้วเราจะเห็นสภาพการซื้อสินค้าตามซูเปอร์ มาร์เก็ต ที่มีอาหารบรรจุไว้เป็นปริมาณมาก ๆ นั้นมีผู้ซื้อแถวยาวเหยียด เพื่อแบ่งซื้อข้าวสาร น้ำตาล ตามจำนวนที่ต้องการเป็นแน่

## หลักเกณฑ์ในการออกแบบบรรจุภัณฑ์

### การป้องกันรักษา

การป้องกันรักษาสิ่งของที่บรรจุภายในให้อยู่ในสภาพสมบูรณ์พร้อมที่สุดคือหลักเกณฑ์สำคัญข้อแรก และควรป้องกันได้ทั้งทางด้านกายภาพและทางเคมี นับแต่ผลิตภัณฑ์เริ่มออกจากโรงงานไปจนถึงมือผู้บริโภค กล่าวคือเป็นทั้ง เครื่องถนอมรักษา และ เครื่องป้องกัน ที่ดีการสื่อความเข้าใจ บรรจุภัณฑ์ของสินค้าทำหน้าที่สื่อความหมายต่อผู้บริโภค (เป็นเครื่องหมาย) เนื่องจากปัจจุบันระบบการขยายเป็นผู้เลือกหยิบสินค้าเอง จึงต้องระบุข้อมูลที่กฎหมายบังคับให้ผู้ผลิตต้องแจ้งให้ผู้บริโภคทราบอย่างชัดเจนและเพียงพอ เช่น ควรมีตัวหนังสือบอกว่าบรรจุภัณฑ์ชิ้นนี้ควรได้รับการจัดอยู่ในประเภทใด หากเป็นอาหารควรมีตารางแสดงคุณค่าทางโภชนาการ เครื่องหมายแสดงการรับรองและผ่านการตรวจสอบจากองค์การอาหารและยา วัน/เดือน/ปีที่ผลิตและหมดอายุ ปริมาณสุทธิ ชื่อผู้ผลิต หากเป็นยาควรมีวิธีการใช้ ปริมาณการใช้และค่าเตือน หากเป็นของเล่นควรบอกว่าสำหรับเด็กอายุเท่าใด ผลิตจากวัสดุอะไร มีสารอันตรายหรือสิ่งควรระวังหรือไม่ เป็นต้น

### การชักชวน

รูปร่างภายนอกและสีสันทันเป็นข้อมูลแรกที่เข้าถึงลูกค้า การออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่ดีควรโดดเด่นแตกต่างจากคู่แข่ง เพราะในปัจจุบันรูปลักษณ์ของบรรจุภัณฑ์ที่มีบทบาทสำคัญอย่างมากในการตัดสินใจเลือกซื้อสินค้าสักชิ้นหนึ่งของผู้บริโภค ส่วนต่าง ๆ ของการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่มีอิทธิพลต่อการรับรู้ภาพลักษณ์สินค้าของผู้บริโภคซึ่งสามารถสื่อให้ผู้บริโภครับรู้ถึงคุณภาพ รสชาติ ประสิทธิภาพ ประสิทธิภาพ หรือคุณสมบัติต่าง ๆ ของสินค้า ได้แก่ รูปร่างและคำบรรยายสามารถสื่อให้ผู้บริโภครับรู้ถึงภาพลักษณ์ของสินค้า วัสดุของบรรจุภัณฑ์สื่อถึงคุณภาพ ความสด และประโยชน์ของสินค้า รูปร่างของบรรจุภัณฑ์สื่อถึงเอกลักษณ์ที่ไม่เหมือนใคร ประหยัด ทรูหรา การใช้งานง่าย เป็นต้น (นภวรรณ คณานุกรณ์ 2547 : 13)

### การผลิต

การผลิตเป็นองค์ประกอบที่สำคัญในการออกแบบ บรรจุภัณฑ์ที่ดีควรผลิตง่าย ประหยัด และเหมาะสมต่อการจัดทำในระบบอุตสาหกรรม วัสดุหลัก ๆ ที่ใช้ในการผลิตบรรจุภัณฑ์มี 4 ประเภท ได้แก่ กระดาษ แก้ว โลหะ และพลาสติก ผู้ออกแบบจึงต้องศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์ที่จะผลิตให้มาก เช่น ข้อมูลเกี่ยวกับเครื่องจักรที่ใช้ผลิตบรรจุภัณฑ์, ข้อมูลเกี่ยวกับวัสดุที่ใช้โดยเฉพาะบรรจุภัณฑ์อาหารประเภทอาหาร ยา และสารเคมี, รายละเอียดเกี่ยวกับการปกป้องสินค้า เช่น ความแข็งแรงของบรรจุภัณฑ์ การป้องกันกลิ่น การทนความร้อน รวมทั้งข้อมูลการพิมพ์ เช่น สี กระบวนการพิมพ์ ข้อจำกัดของการพิมพ์ด้วย (นภวรรณ คณานุกรณ์ 2547 : 26)

### การเก็บและการขนส่ง

รูปร่างของบรรจุภัณฑ์ควรสัมพันธ์กับสิ่งของที่บรรจุภายใน นอกจากนี้ผู้ออกแบบควรคำนึงถึงลักษณะการตั้งเรียงเพื่อเก็บในโกดังตลอดจนเพื่อการขนส่ง และมาตรฐานเกี่ยวกับขนาดลงน้ำหนัก ความสะดวกในการหยิบจับบรรจุภัณฑ์ที่ดีควรหยิบจับง่าย หน้าที่ด้านนี้มีส่วนเป็นอย่างมากในกำหนดการออกแบบบรรจุภัณฑ์ เช่น น้ำตาลทรายบรรจุของขนาดพอดีสำหรับกาแฟ 1 ถ้วยที่เข้ามาแทน น้ำตาลก้อน หมึกหลอดที่เข้ามาแทนหมึกขวด แต่บรรจุภัณฑ์พลาสติกเหล่านี้ก็เพิ่มขยะให้ด้วย (Shinya, Izumi 1979 : 10)

### การอนุรักษ์และการประหยัด

จากเหตุผลเพื่อการแข่งขันทางการขาย ทำให้หีบห่อบางชนิดออกแบบเพื่อสนองความสะดวกสบาย และให้ความรู้สึกหรูหรามีราคาจนเกินความพอดี จึงเป็นการสิ้นเปลืองทั้งวัตถุดิบและพลังงานซึ่งกำลังเป็นปัญหาสำคัญทั่วโลกอยู่ขณะนี้ (นวลน้อย บุญวงษ์ 2525 : 84) องค์การต่างๆ เช่น JPDA (Japan Package Design Association) ของญี่ปุ่นถูกจัดตั้งขึ้นไม่เพียงแต่เพื่อจะสนับสนุนงานออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ แต่ยังสนับสนุนให้หีบห่อแบบมีจิตสำนึกต่อสังคมและคำนึงถึงการรักษาสิ่งแวดล้อมและธรรมชาติด้วย กล่าวได้ว่า หลักเกณฑ์ต่าง ๆ เหล่านี้ก็เปรียบเสมือน “หน้าที่” ที่บรรจุภัณฑ์ที่ดีพึงมี นักออกแบบของญี่ปุ่นกล่าวว่าความลับของการออกแบบที่ดีนั้นอยู่ตรงวิธีการที่ความฉลาดและประโยชน์ใช้สอยนั้นตอบสนองซึ่งกันและกัน หัวใจสำคัญของบรรจุภัณฑ์คือการทำให้สิ่งที่ยังบรรจุอยู่ในคงสภาพ - คุณภาพที่ดีเอาไว้ได้ แต่ในขณะเดียวกันก็ไม่ควรมองข้ามคุณสมบัติข้ออื่น ๆ โดยเฉพาะในโลกปัจจุบันที่มีการแข่งขันทางธุรกิจกันสูง รูปลักษณ์ไม่โดดเด่นสวยงามของสินค้าย่อมดึงดูดใจผู้ซื้อได้มาก กล่องสินค้าที่ออกแบบเพื่อให้ป้องกันและขนส่งสินค้าได้อย่างยอดเยี่ยมแต่ภายนอกกล่องเป็นกระดาษธรรมดาไร้ลวดลายสีสันคมมีโอกาสถูกหยิบจากชั้นน้อยกว่ากล่องที่พิมพ์ลวดลายที่ออกแบบมาอย่างสวยงาม แต่กล่องที่พิมพ์ลวดลายสวยงามที่ไม่บอกข้อมูลทางโภชนาการหรือเครื่องหมายแสดงการผ่านการรับรองมาตรฐานก็สร้างความลังเลให้กับผู้บริโภคได้เช่นกัน จึงเห็นได้ว่าหน้าที่ทุกข้อมีส่วนสัมพันธ์กันทั้งสิ้น ผู้ออกแบบบรรจุภัณฑ์จึงควรออกแบบโดยคำนึงถึงผลประโยชน์ที่จะเกิดแก่ผู้บริโภคเป็นหลัก ถุงพลาสติกเล็กๆ แยกส่วนไป

## 2. แนวความคิดการผลิตรูปลักษณ์ของบรรจุภัณฑ์

1. **รูปแบบการพับ** ใช้รูปแบบการพับทรงสี่เหลี่ยมพับเก็บปลายทบกันไว้ด้านล่าง เน้น ความเรียบง่าย

2. **ภาพประกอบ** ใช้ภาพประดิษฐ์ตัดทอนบางส่วนแต่ยังคงไว้ซึ่งเค้าโครงเดิมภาพประกอบ ใช้เป็นการเล่าเรื่องวัฒนธรรมประเพณี สถานที่สำคัญ สัญลักษณ์เด่นๆของเขตหรือจังหวัด ทิวทัศน์ เน้นความเป็นธรรมชาติ

3. **ตัวอักษร** ใช้ชื่อสินค้า เป็นตัวเขียนฟรีแฮนด์ หรือตัวอักษรประดิษฐ์ง่าย ๆ ปลายมือ เขียนด้วยพู่กัน ดัดแปลงตัวอักษรให้แปลกตาจะได้รูปแบบชื่อสินค้าที่ไม่เหมือนใคร ใช้สีดำ น้ำตาล หรือสีเข้ม เน้นชื่อสินค้าให้เด่นรองพื้นชื่อสินค้าด้วยสีตัดกันหรือสีตรงข้าม สโลแกน หากคำสั้น ๆ มาประกอบกับชื่อสินค้า อาจใช้เป็นชื่อหมู่บ้าน กลุ่มผู้ผลิตและจัดจำหน่าย หรือจังหวัดใช้สีแดง จัดวางตำแหน่งใกล้กับชื่อสินค้าโดยไม่แย่งความเด่นของชื่อสินค้า จัดวางองค์ประกอบของตัวอักษรในตำแหน่งตรงกลาง

4. **สัญลักษณ์** ใช้ชื่อร้านค้า อักษรย่อหรือนามสกุล ออกแบบเป็นโลโก้เล็ก ๆ ทำในรูปแบบตราประทับสี่เหลี่ยม หรือวงกลม

5. **สี** ชื่อสินค้า และสโลแกน ใช้สีดำ แดง ส่วนภาพประกอบและแบคกราวใช้สีเขียวเป็นหลัก เพื่อสื่อสารถึงความเป็นธรรมชาติสอดคล้องกับภาพประกอบ ใช้สีเหลืองเป็นสีรอง หลักการใช้สี 80% ใช้สีตัดกัน 20% ของพื้นที่ โดยรวมของบรรจุภัณฑ์ไม่เกิน 3 สี เน้นความเรียบง่ายเพื่อไม่ให้แบคกราวมีความโดดเด่นมากเกินไป

6. **องค์ประกอบศิลป์** ใช้หลักการตัดกันของสี เพื่อเป็นจุดสนใจในการดึงดูดสายตา โดยใช้เพียงส่วนเล็กๆ 20-30% ของพื้นที่ที่ต้องการเน้น โดยใช้ในตำแหน่งการจัดวางที่สำคัญคือ ชื่อของสินค้าและสัญลักษณ์ของร้านค้า

### 3 บรรจุภัณฑ์สำหรับขนมไทยประเภทขนมสด

ในปัจจุบันผู้ประกอบการอาหารจะพบว่าคนไทยมีการบริโภคขนมไทยน้อยลงกว่าในอดีต ทั้งนี้เนื่องมาจากคนไทยหันไปบริโภคขนมที่มีลักษณะเป็นแบบอย่างทางตะวันตกมากขึ้น โดยที่ขนมประเภทดังกล่าวผลิตจากโรงงานแปรรูปอาหารทั้งขนาดเล็กและขนาดใหญ่ สามารถเก็บไว้ได้นาน นอกจากนี้คนไทยยุคปัจจุบันได้หันมาให้ความสำคัญกับสุขภาพมากขึ้น การรับประทานขนมไทยที่มีรสชาติดหวานจัดจึงไม่เป็นที่นิยมเท่าที่ควร ดังนั้นผู้ประกอบการจึงควรให้ความสนใจในการปรับปรุงสูตรการผลิต โดยควรลดปริมาณการใช้น้ำตาลในส่วนผสมของขนม และอาจนำน้ำผึ้งหรือน้ำตาลที่ได้จากผลไม้ (fructose) มาใช้แทนน้ำตาลทรายและน้ำตาลจากมะพร้าว และถ้าผู้ประกอบการได้พิมพ์โฆษณาลงบนฉลากถึงการใช้น้ำผึ้งมาทดแทนน้ำตาลทราย ก็จะทำให้ผู้บริโภคทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติหันมาบริโภคขนมไทยกันมากขึ้น

นอกจากการปรับปรุงสูตรการผลิตแล้ว ผู้ประกอบการควรให้ความสำคัญกับการยืดอายุของขนมไทยให้เก็บไว้ได้นานโดยการปรับปรุงการเก็บรักษา จากเดิมที่เป็นระบบเปิดมาเป็นการเก็บรักษาแบบระบบปิด (บรรจุภัณฑ์ระบบเปิดจะอนุญาตให้อากาศและความชื้นผ่านเข้าออก ระหว่างผลิตภัณฑ์และสิ่งแวดล้อมด้านนอก แต่ระบบปิดจะป้องกันการผ่านเข้าออกของสารดังกล่าว) การปรับปรุง

ออกแบบรูปลักษณะของบรรจุภัณฑ์ให้มีลักษณะออกไปทางตะวันตกมากขึ้น เช่น การบรรจุขนมกระยาสารทที่ถูกตัดให้มีลักษณะเป็นแท่งลงในถุงที่ปิดสนิทคล้าย ๆ กับการห่อ ซ็อกโกแลต เป็นต้น

โดยทั่วไป ผู้ประกอบการจะต้องพิจารณาถึงปัจจัยต่าง ๆ ในการบรรจุขนมไทย รวมไปถึงผลิตภัณฑ์อาหารประเภทอื่น ๆ ด้วย ดังต่อไปนี้

1. บรรจุภัณฑ์
2. การปรับปรุงและพัฒนาขนมไทย
3. บรรจุภัณฑ์ที่รักษาคุณภาพขนมไทย
4. การเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม
5. การเลือกบรรจุภัณฑ์ที่มีประสิทธิภาพ
6. แนวโน้มบรรจุภัณฑ์สำหรับขนมไทย
7. การใช้บรรจุภัณฑ์เป็นกลยุทธ์ในการตลาด

### 1. บรรจุภัณฑ์

วัสดุที่ใช้ทำบรรจุภัณฑ์ขนมไทยและอาหารโดยทั่วไปทำมาจากวัสดุอย่างใดอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้ คือ แก้ว โลหะ กระดาษ และพลาสติก ผู้ประกอบการจะต้องพิจารณาหลาย ๆ อย่างในการตัดสินใจเลือกวัสดุเพื่อทำบรรจุภัณฑ์ เช่น ต้องพิจารณาถึงความเหมาะสมด้านการผลิตของผลิตภัณฑ์ การบรรจุ การเก็บรักษาและการขนส่ง เป็นต้น

บรรจุภัณฑ์สำหรับขนมไทยประเภทหนึ่ง ๆ อาจต้องใช้บรรจุภัณฑ์มากกว่าหนึ่งชั้นและใช้วัสดุมากกว่าหนึ่งชนิด เช่น บรรจุภัณฑ์ชั้นในซึ่งเป็นบรรจุภัณฑ์ที่สัมผัสและห่อหุ้มอาหาร อาจทำมาจากพลาสติก

บรรจุภัณฑ์ชั้นสองจะเป็นการรวมเอาบรรจุภัณฑ์ชั้นในหลายชั้นให้เป็นหมวดหมู่สะดวกต่อผู้บริโภคในการหิ้วและถือจับเมื่อต้องการซื้อในปริมาณมาก ๆ โดยบรรจุภัณฑ์ชั้นสองนี้อาจจะทำมาจากพลาสติกหรือกระดาษ บรรจุภัณฑ์ขนส่งซึ่งเป็นบรรจุภัณฑ์ที่อยู่นอกสุด ใช้ประโยชน์เพื่อการขนส่งเท่านั้น ทำให้การขนส่งสินค้าเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ รวดเร็วและไม่แตกหัก โดยปกติผู้จำหน่ายสินค้าจะต้องแกะเอาสินค้าออกจากบรรจุภัณฑ์ขนส่ง แล้ววางจำหน่ายบนชั้นวางสินค้าในร้านค้าปลีก บรรจุภัณฑ์ขนส่งมักทำมาจากกล่องกระดาษลูกฟูก

การนำการออกแบบกล่องกระดาษลูกฟูกแบบใหม่ที่เรียกว่าแบบห่อหุ้ม (Wrap around) มาแทนการใช้กล่องกระดาษลูกฟูกที่นิยมใช้ในกันอดีต หรือที่เรียกว่าแบบมีฝาปิด (regular slotted container) สามารถประหยัดกระดาษลูกฟูกได้มากถึง 30

## 2. การปรับปรุงและพัฒนาขนมไทย

เป็นการทำเพื่อรักษาคุณภาพ คุณค่า และการยืดอายุขนมไทยโดยการควบคุมเชื้อแบคทีเรีย ยีสต์ และเชื้อรา ไม่ให้เจริญเติบโตหรือให้อัตรการเจริญเติบโตเป็นไปอย่างช้าที่สุด ซึ่งสามารถทำได้ใน ขบวนการผลิตอาหาร ขบวนการบรรจุ และขบวนการเก็บรักษา

การยืดอายุขนมไทยประกอบไปด้วยกระบวนการ 2 อย่าง คือ การประเมินอายุขนมไทย (Estimation of Shelf-Life) และการควบคุมคุณภาพของการผลิตให้คงที่ (Keeping Quality) การประเมินอายุขนมไทย คือ การประมาณหรือคำนวณระยะเวลาที่ผลิตภัณฑ์ขนมไทยสามารถเก็บอยู่ในบรรจุภัณฑ์ โดยที่คุณภาพและคุณลักษณะของขนมไทยยังเหมือนเดิมหรืออยู่ในเกณฑ์ที่ผู้บริโภคยอมรับได้ การคำนวณอายุขนมไทยจะต้องอาศัยข้อมูลจากตัวขนมไทยเอง คุณสมบัติของวัสดุบรรจุภัณฑ์ รูปร่างของบรรจุภัณฑ์ และสภาวะที่ต้องการเก็บรักษาขนมไทยนั้นๆ การทราบข้อมูลต่างๆ ดังกล่าวทำให้สามารถทำนายอายุขนมไทยได้อย่างคร่าวๆ ซึ่งจะเป็นประโยชน์อย่างมากต่อผู้ประกอบการ เพราะจะทำให้สามารถเลือกบรรจุภัณฑ์ได้อย่างถูกต้อง สอดคล้องกับอายุขนมไทยที่ต้องการ

การควบคุมคุณภาพของการผลิตให้คงที่ คือหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตขนมไทย หรือ ข้อกำหนดขั้นพื้นฐานที่จำเป็นในการผลิตขนมไทยได้อย่างปลอดภัย โดยเน้นการป้องกันและการขจัด ความเสี่ยงใด ๆ ที่จะทำให้ขนมไทยเป็นพิษ เป็นอันตรายหรือเกิดความไม่ปลอดภัยแก่ผู้บริโภค การควบคุมคุณภาพของการผลิตให้คงที่สามารถทำได้ง่าย ๆ โดยการใช้ส่วนผสมวัตถุดิบของสูตรอาหารให้ คงที่เหมือนเดิมทุกครั้ง อุณหภูมิและระยะเวลาที่ใช้ในกระบวนการต่าง ๆ เท่าเดิมทุกประการ ส่วนการ ทดสอบว่าคุณภาพของขนมไทยที่ผลิตนั้นจะมีคุณภาพคงเดิมหรือไม่นั้นสามารถดูได้จากคุณสมบัติทาง กายภาพที่เปลี่ยนไป เช่น สี การตกตะกอน กลิ่น รสชาติ ความชื้น คุณสมบัติทางเคมีที่เปลี่ยนไป เช่น ความเป็นกรดเป็นด่าง โลหะหนักต่าง ๆ การปนเปื้อนของสารเคมีต่าง ๆ คุณสมบัติทางชีวภาพ เช่น ปริมาณของเชื้อจุลินทรีย์และแบคทีเรียต่างๆในขนมไทย

## 3. บรรจุภัณฑ์ที่รักษาคุณภาพขนมไทย

บรรจุภัณฑ์ที่สามารถรักษาคุณภาพของขนมไทยไว้ได้จะต้องเป็นบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมและมี ประสิทธิภาพ กล่าวคือจะต้องมีความสอดคล้องกับเทคโนโลยีการผลิตและการบรรจุภัณฑ์สามารถ ป้องกันอากาศ

ความชื้น กลิ่นและเชื้อจุลินทรีย์ต่างๆ ได้ดี ส่งผลให้สามารถเก็บขนมไทยไว้ได้นาน นอกจากนั้น บรรจุภัณฑ์ยังต้องสะดวกต่อการใช้ เช่น เป็นขนาดที่ใช้รับประทานเพียงคนเดียว ขนาดที่ใช้รับประทาน ทั้งครอบครัว หรือเป็นขนาดที่ใช้ในการส่งภัตตาคารหรือสายการบิน เป็นต้น

#### 4. บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม

##### 4.1 เทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ ประกอบไปด้วย

4.1.1 กระบวนการผลิต ซึ่งอาจจะใช้การตากแห้ง การใช้ความเย็น การฆ่าเชื้อโรคด้วยความร้อน เป็นต้น การผลิตขนมไทยควรใช้ความร้อนให้ต่ำที่สุดจะดีที่สุดเพราะอาหารไทยประกอบด้วยน้ำตาลในปริมาณที่ค่อนข้างมาก น้ำตาลจะมีสีดำไหม้หรือสลายตัวได้ถ้าถูกความร้อนสูงๆ

4.1.2 กระบวนการบรรจุ ซึ่งอาจจะใช้การบรรจุแบบปลอดเชื้อ การลดพื้นที่ว่างภายในภาชนะ การสร้างสุญญากาศภายในภาชนะ การอัดแก๊สเฉื่อยพวก O<sub>2</sub>, N<sub>2</sub>, CO<sub>2</sub>

4.1.3 กระบวนการเก็บรักษา ได้แก่ การเก็บในห้องเย็น การเก็บในตู้เย็น และการเก็บที่อุณหภูมิปกติ

4.1.4 กระบวนการขนส่ง ได้แก่ การขนส่งทางอากาศ ทางรถไฟ ทางรถยนต์ ทางเรือ หรือใช้พาหนะในการขนส่งมากกว่าหนึ่งอย่างร่วมกัน

##### 4.2 เทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์

4.2.1 การออกแบบบรรจุภัณฑ์ ซึ่งได้แก่การออกแบบรูปลักษณ์และฉลากพร้อมรายละเอียดข้อมูลต่าง ๆ บนตัวบรรจุภัณฑ์ เพื่อสื่อความหมายและโน้มน้าวให้ผู้บริโภคสนใจขนมไทย

4.2.2 การป้องกันเชิงรับ หมายถึง การที่บรรจุภัณฑ์ทำหน้าที่ในการป้องกันไม่ให้เกิดการรั่วซึมผ่านของ อากาศ ความชื้น แสงและความร้อน กลิ่นและเชื้อจุลินทรีย์ต่างๆ

4.2.3 การป้องกันเชิงรุก หมายถึงการใช้ความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี ทำให้สามารถออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่มีความสลับซับซ้อน ซึ่งมีผลทำให้สามารถยืดอายุการเก็บผลิตภัณฑ์ยาวนานขึ้น

#### 5. บรรจุภัณฑ์ที่มีประสิทธิภาพ

บรรจุภัณฑ์ที่มีประสิทธิภาพควรมีลักษณะที่ผลิตง่าย ทำให้เกิดความสะดวกต่อโรงงานผู้ผลิต และควรมีลักษณะสะดวกซื้อ สะดวกใช้ต่อผู้บริโภค รวมถึงควรมีลักษณะดังต่อไปนี้

- มีเอกลักษณ์และรูปลักษณ์ที่เด่นดึงดูดผู้บริโภค
- บรรจุภัณฑ์น่าประทับใจและน่าสนใจ
- มีข้อมูลรายละเอียดทางคุณค่าขนมไทยและวิธีการใช้
- บรรจุภัณฑ์เพิ่มคุณค่าผลิตภัณฑ์
- บรรจุภัณฑ์สามารถเพิ่มปริมาณการจัดจำหน่าย
- บรรจุภัณฑ์ที่สอดคล้องกับสิ่งแวดล้อม



## 6. แนวโน้มบรรจุภัณฑ์สำหรับขนมไทย

ขนมไทยและอาหารไทยจะมีแนวโน้มเป็นลักษณะที่เรียกว่าพร้อมที่จะกินหรือดื่มได้ทันที (Ready to eat, ready to drink) ทั้งนี้เพราะวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของคนไทยเปลี่ยนไปเป็นแบบอย่างตะวันตกมากขึ้น คนไทยโดยเฉพาะผู้ที่อาศัยอยู่ในเมืองใหญ่ไม่มีเวลาในการปรุงอาหาร ผู้ประกอบการจึงควรคิดพิจารณาที่จะทำอย่างไรให้ขนมไทยสามารถที่จะใส่ในบรรจุภัณฑ์ที่มีลักษณะพร้อมกินพร้อมดื่มดังกล่าวแล้วข้างต้น

## 7. การใช้บรรจุภัณฑ์กลยุทธ์ในการตลาด

จะต้องมีการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมและมีประสิทธิภาพ แล้วมีการโฆษณาแก่ผู้บริโภคให้เห็นถึงข้อดีของบรรจุภัณฑ์ที่เลือกใช้ ไม่ว่าจะเป็นด้านความสวยงาม การง่ายต่อการเปิดและบริโภคได้ทันที การเก็บขนมไทยไว้ได้เป็นเวลานาน เป็นลักษณะบรรจุภัณฑ์ที่ไม่มีการปนเปื้อน และปลอดภัยต่อผู้บริโภค เป็นต้น สิ่งต่างๆ เหล่านี้ถือได้ว่าเป็นการใช้บรรจุภัณฑ์เพื่อเป็นกลยุทธ์ในการตลาด

### แผนภูมิสรุปบรรจุภัณฑ์สำหรับขนมไทย

ขั้นตอนที่ 1 กำหนดว่าผู้บริโภคต้องการจะเก็บขนมไทยไว้ที่อุณหภูมิอย่างไร และอาจจะต้องการให้ใส่ตู้ไมโครเวฟได้ด้วย

ขั้นตอนที่ 2 กำหนดว่าให้เก็บในอุณหภูมิปกติขณะทำการขนส่ง

ขั้นตอนที่ 3 กำหนดว่าการเก็บรักษาในโกดังเก็บของให้เก็บในอุณหภูมิปกติ

ขั้นตอนที่ 4 กำหนดว่าให้เป็นการบรรจุแบบความร้อน (Hot filled)

ขั้นตอนที่ 5 กำหนดว่าให้เป็นการใช้ความร้อนในการฆ่าเชื้อจุลินทรีย์และแบคทีเรียในกระบวนการผลิต เมื่อได้กำหนดขั้นตอนต่าง ๆ ดังกล่าวทั้ง 5 ขั้นเรียบร้อยแล้ว ผู้ประกอบการก็จะสามารถกำหนดได้ว่าจะเลือกบรรจุภัณฑ์ชนิดใดในการบรรจุขนมไทย

## 2.2 แนวความคิดเกี่ยวกับศิลปหัตถกรรมพื้นบ้าน

ปูน คงเกียรติเจริญ (2533 : 10-11) กล่าวว่า หัตถกรรมเป็นสินค้าที่ทำขึ้นด้วยมือ และมักจะเป็นสิ่งที่ใช้ในชีวิตประจำวัน หัตถกรรมเหล่านี้มักจะสอดแทรกวัฒนธรรม ประเพณีของภูมิภาคที่ผลิตเป็นสินค้าที่ทำด้วยมือ อาจใช้หรือไม่ใช้เครื่องมือแบบง่าย ๆ ในการผลิตก็ได้แต่ต้องใช้ฝีมือของคนในการผลิตและประกอบด้วย 2 คุณลักษณะต่อไปนี้

1. มีการแสดงออกของศิลปะและประเพณีแหล่งผลิต
2. ผลิตโดยมีผู้ชำนาญ ที่ประกอบกิจกรรมในรูปแบบแห่งอุตสาหกรรมภายในครัวเรือน

วิบูลย์ ลีสุวรรณ (2538 : 17) ให้ความหมายของหัตถกรรม คือ สิ่งที่มีมนุษย์สร้างขึ้นจาก ฝีมือและภูมิปัญญา เพื่อใช้สอยให้เกิดประโยชน์ในการดำรงชีวิต หัตถกรรมชิ้นแรกของมนุษย์ ได้แก่ เครื่องหินกะเทาะของมนุษย์ก่อนประวัติศาสตร์ ซึ่งถือได้ว่าเป็นการเริ่มต้นของการใช้ฝีมือและความคิด

สร้างสรรค์ สร้างเครื่องมือเครื่องใช้ให้เป็นประโยชน์ต่อการดำรงชีวิต จากหัตถกรรมชิ้นแรกมนุษย์ได้สร้างงานหัตถกรรมสำหรับใช้สอยในชีวิตประจำวันขึ้นอีกมากมายหลายประเภท พร้อมกับพัฒนารูปแบบของหัตถกรรมเหล่านั้น ให้มีประโยชน์ใช้สอยได้สมบูรณ์ที่สุดเท่าที่ทำได้ ซึ่งหัตถกรรมบางชนิดต้องใช้เวลาในการพัฒนาสืบทอดกันนานหลายชั่วชีวิต อาจเป็นเวลาหลายร้อยปีหรือหลายพันปี

วิบูลย์ ลี้สุวรรณ (2538 : 73-85) ได้แบ่งศิลปหัตถกรรมออกเป็น 10 ประเภทดังนี้

1. เครื่องเคลือบดินเผา( CERAMICS ) ได้แก่ ภาชนะเครื่องใช้ในชีวิตประจำวัน ทั้งที่เป็นดินเผาธรรมดาและดินเผาที่เคลือบด้วยน้ำเคลือบชนิดต่างๆ ซึ่งมีอยู่เกือบทุกภาคของประเทศมีกรรมวิธีการผลิต และมีเอกลักษณ์เฉพาะถิ่นที่แตกต่างกันไปตามความนิยมของแต่ละถิ่น เช่น การปั้นโอ่งอ่าง กระจ่างเคลือบลายมังกร ของจังหวัดราชบุรี เครื่องปั้นดินเผาด่านเกวียน อำเภอโชคชัยจังหวัดนครราชสีมา เครื่องปั้นดินเผาสีทิงหม้อ อำเภอสีทิงพระ จังหวัดสงขลา และเครื่องปั้นดินเผาของจังหวัดเชียงใหม่

2. การทอผ้าและการเย็บปักถักร้อย( TRXTILE AND EMBROIDERY ) ได้แก่ การทอผ้าในท้องถิ่นต่าง ๆ ทั้งการทอผ้าไหม การทอฝ้าย และการทอผ้าชนิดอื่น ๆ เช่น การทอผ้าไหมของภาคเหนือและภาคอีสาน การทอผ้าเกาะยอของจังหวัดสงขลา การทอผ้าพุมเรียง อำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี

3. การแกะสลัก( CARVING ) ได้แก่ การแกะสลักเพื่อใช้เป็นเครื่องมือเครื่องใช้ด้วยวัสดุต่างๆ เช่น การทำครกหินที่อ่างศิลา จังหวัดชลบุรี แกะสลักไม้สำหรับทำเครื่องเรือน เครื่องตกแต่งอาคารของภาคเหนือ การแกะสลักไม้เป็นรูปเคารพของภาคอีสาน การแกะสลักตัวหนังตะลุงของภาคใต้ และการแกะงาช้าง ที่อำเภอพยุหะคีรี จังหวัดนครสวรรค์ ไปจนถึงการแกะเขาสัตว์ กระดุกสัตว์

4. หัตถกรรมโลหะ( METAL WORKS ) ได้แก่ งานหัตถกรรมโลหะชนิดต่างๆ ตั้งแต่การทำเครื่องมือเครื่องใช้ด้วยเหล็ก เช่น จอบ เสียม มีด พร้า อาวุธ การปั้นหล่อรูปเคารพ และเครื่องมือเครื่องใช้ด้วยทองเหลือง ทองแดงสำริด ตะกั่ว รวมถึงการทำเครื่องประดับตกแต่งด้วยเงินทอง

5. เครื่องจักสาน( BASKETRY MATS ) ได้แก่ หัตถกรรมพื้นบ้านที่ทำด้วยวิธีจักสาน โดยใช้วัสดุธรรมชาติต่าง ๆ เช่น ไม้ไผ่ หวาย กระจูด ใบลำเจียก ใบเตย ย่านลิเภา ฯลฯ เครื่องจักสานเป็นหัตถกรรมพื้นบ้านที่ยังมีทำกันแพร่หลายทั่วทุกภาค และนิยมใช้กันอย่างกว้างขวางแหล่งผลิตเครื่องจักสานที่สำคัญมีกระจัดกระจายอยู่ทั่วภาค ทั้งที่สร้างขึ้นเพื่อขายแลกเปลี่ยนเฉพาะ

### 2.3 แนวคิดเกี่ยวกับวิถีชีวิตชุมชน

มนุษย์ทุกคนล้วนมีศักยภาพในตนเองและมีเป้าหมายในการดำเนินชีวิตแตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับองค์ประกอบต่างๆ ของแต่ละบุคคล แต่เป้าหมายที่แท้จริงของมนุษย์อาจไม่แตกต่างกันนั้นก็คือ ชีวิตที่มีความเจริญงอกงามและมีความสุข จะต่างก็เพียงแต่วิธีการหรือวิถีการดำเนินชีวิตซึ่งแต่ละบุคคลเลือกที่จะเดินทางไปสู่เป้าหมายของตนเอง การดำเนินชีวิตหรือวิถีชีวิตของแต่ละบุคคลย่อมเป็นผลมาจาก

แนวคิดเกี่ยวกับวิถีชีวิตหรือประสบการณ์การเรียนรู้ของบุคคลนั้นๆ จากการศึกษาเอกสารต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง พบว่ามีแนวคิดเกี่ยวกับวิถีชีวิตที่หลากหลายดังนี้

ประเวศ วะสี (2538: 19 - 24) ได้กล่าวถึงการดำรงชีวิตที่มีคุณค่าหรือมีวิถีที่ถูกต้องทุกคนควร จะพัฒนาศักยภาพของตนเอง โดยการดำรงชีวิตที่มีคุณค่า 5 ประการ คือ เบญจวิถี ดังนี้

1. ปลุกมโนสำนึกแห่งความเป็นมนุษย์ จุดเริ่มต้นของการดำรงชีวิตอย่างมีคุณค่าอยู่ที่การปลุก มโนสำนึกแห่งความเป็นมนุษย์ของตนเองให้ตระหนักรู้ว่า เรามีศักยภาพที่จะเรียนรู้ที่จะรัก และที่จะเป็น อิศระ คือ พ้นจากความบีบคั้นได้ มโนสำนึกทำให้เกิดพลังอำนาจแห่งเจตจำนงพลังนี้ก่อให้เกิดพลังชีวิต ช่วยให้ชีวิตดำรงอยู่ได้ และมีความสำเร็จ

2. สัมผัสเพื่อนมนุษย์และธรรมชาติ ในสังคมสมัยใหม่ ชีวิตและการทำงานของคนที่อยู่กับความ เทียม ทำให้แปลกแยกจากธรรมชาติและเพื่อนมนุษย์ ชีวิตมนุษย์ที่แปลกแยกจากธรรมชาติและจาก เพื่อนมนุษย์ทำให้เกิดปัญหาทางจิต สังคม และปัญญา อันเป็นต้นเหตุแห่งปัญหาต่างๆ เป็นอันมาก ใน สังคมปัจจุบันชีวิตที่มีคุณค่าต้องพยายามให้สัมผัสกับธรรมชาติและสัมผัสกับชีวิตเพื่อนมนุษย์ไว้เสมอๆ เพื่อพัฒนาจิตใจให้ละเอียดอ่อน และพัฒนาจิตวิญญาณให้สูงขึ้น ซึ่งจะทำให้ชีวิตมีคุณค่ายิ่งนัก

3. ขยายความรักเพื่อนมนุษย์และความรักธรรมชาติออกไปอย่างกว้างขวางโดยปราศจาก เงื่อนไขทางลัทธิ อุดมการณ์ หรือชนชั้นใดๆ ให้จิตใจเต็มไปด้วยมิตรไมตรีและเอื้ออาทรต่อสรรพสิ่ง ทั้งหลาย มีความรักสากล เมื่อทำได้ดังนี้มากขึ้นเรื่อยๆ จิตใจจะสงบ ประสบความงามความสุขและ อิศราภาพ ทำให้อยู่ในฐานะที่พร้อมจะเรียนรู้จากทุกสิ่งทุกอย่าง ทุกสถานการณ์ตามความเป็นจริง ตามปกติมนุษย์เรียนรู้ได้ยากเพราะมักไปข้องติดอยู่ในอารมณ์ แต่เมื่อมีความรักสากลแล้ว สามารถ เรียนรู้ได้จากคนทุกคนและจากทุกสถานการณ์ จะทำให้มีศักยภาพมาก

4. รวมกลุ่มทำให้เกิดความเป็นชุมชน การรวมกลุ่มของบุคคลจำนวนหนึ่งที่มีวัตถุประสงค์ ร่วมกันมีความเอื้ออาทรต่อกัน มีการเรียนรู้และการกระทำร่วมกัน และมีองค์กรจัดการจะเกิดความ อบอุ่นและมีความสุขอย่างท่วมท้น มีพลังการเรียนรู้และพลังการสร้างสรรค์สูงมากเมื่อเกิดสภาพดังกล่าว ขึ้นเรียกว่า มีความเป็นชุมชน และเครือข่ายของชุมชน จะทำให้แก้ปัญหาได้ทุกชนิด

5. การเป็นบุคคลเรียนรู้ ในยุคสมัยแห่งความสลับซับซ้อนและความเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว คนทุกคนต้องเป็นบุคคลเรียนรู้และมีกระบวนการเรียนรู้ที่เหมาะสม สามารถเรียนรู้ได้จากทุกคนและทุก สถานการณ์ การรู้อะไรแจ่มแจ้งทำให้เกิดความสุข เพราะทำให้เกิดอิสรภาพ หรือการหลุดพ้นจากความ ไม่รู้ ความไม่รู้ทำให้เกิดความบีบคั้น การเรียนรู้ที่ถูกต้องทำให้รู้ความจริงเกี่ยวกับธรรมชาติ มนุษย์และ สังคมทั้งทางวัตถุธรรมและนามธรรม รวมไปถึงจนถึงทางวิญญาณ การรู้ความจริงทำให้มีศักยภาพสังคม เรียนรู้ และบุคคลจะต้องเป็นบุคคลเรียนรู้ การเรียนรู้ทำให้ชีวิตมีคุณค่ายิ่ง

สัญญา สัญญาวิวัฒน์ (2544: 41 - 42) ได้กล่าวถึงแนวคิดวิถีชีวิตที่จะดำรงคุณค่าหรือเพิ่ม คุณค่าให้กับชีวิตไว้ดังนี้

1. สร้างสมดุลทางกายภาพ คือ การทำให้ร่างกายแข็งแรง สุขภาพกายดี
2. สร้างสมดุลทางจิต คือ การทำให้จิตมีความมั่นคง สุขภาพจิตดี
3. สร้างสมดุลทางสังคม คือ การทำให้ครอบครัวมีความอบอุ่น กลุ่มเพื่อนมั่นคง
4. สร้างสมดุลทางเศรษฐกิจ คือ การทำให้ฐานะทางเศรษฐกิจมั่นคง
5. สร้างสมดุลทางจิตวิญญาณ คือ การมีคุณธรรมจริยธรรม ทำประโยชน์ตนพร้อมๆ ไปด้วยประโยชน์ท่านด้วย

6. ส่งเสริมสมดุลทางธรรมชาติ คือ การทำให้ธรรมชาติคงความหลากหลายสามารถรักษาความสมดุลในระบบนิเวศน์

สุเมธ ตันติเวชกุล (2543: 2) ได้กล่าวถึงแนวคิดวิถีชีวิตเศรษฐกิจพอเพียงว่าเป็นปรัชญาที่มีมิติครอบคลุมถึง 4 ด้าน คือ

- 1) มิติด้านเศรษฐกิจ
- 2) มิติด้านจิตใจ
- 3) มิติด้านสังคม และ
- 4) มิติด้านวัฒนธรรม

ซึ่งในมิติด้านจิตใจ หมายถึง การมีจิตใจที่รู้จักพอ คือ พอดี พอประมาณและพอใจในสิ่งที่มี ยินดีในสิ่งที่ได้ ไม่โลภ ปฏิบัติตามทางสายกลางหรือมีขมิมาปฏิบัติในการดำรงชีวิตนั่นคือ การดำเนินชีวิตตามแนวคิดเศรษฐกิจพอเพียงในระดับบุคคล ซึ่งมีความหมายดังนี้เศรษฐกิจพอเพียงในระดับบุคคล คือ ความสามารถในการดำรงชีวิตได้อย่างไม่เดือดร้อน กำหนดความเป็นอยู่อย่างประมาณตนตามฐานะตามอัตภาพ และที่สำคัญไม่หลงไหลไปตามกระแสของวัตถุนิยม มีอิสรภาพ เสรีภาพ ไม่พัวพันการอยู่กับสิ่งใด หากกล่าวโดยสรุปคือหันกลับมายึดเส้นทางสายกลางในการดำรงชีวิต เศรษฐกิจพอเพียง จึงเป็นพื้นฐานของความมั่นคงในการดำรงชีวิต ที่ส่งผลให้สามารถพึ่งตนเองได้ โดยใช้หลักการพึ่งตนเอง 5 ประการ คือ

1. การพึ่งตนเองทางด้านจิตใจ
2. การพึ่งตนเองทางด้านสังคม
3. การพึ่งตนเองทางด้านทรัพยากรธรรมชาติ
4. การพึ่งตนเองทางด้านเทคโนโลยี
5. การพึ่งตนเองทางด้านเศรษฐกิจ

นอกจากนี้ ธวัชชัย พิษผล (2549: 132) ได้อธิบายไว้ว่าแนวความคิดการดำเนินชีวิตแบบเศรษฐกิจพอเพียง เราสามารถยึดเป็นหลักในการปฏิบัติได้กับทุกอาชีพ นั่นคือ

1. การจะทำงานอะไรต้องเริ่มต้นด้วยการเรียนรู้ก่อน ต้องมีสติจึงจะเกิดปัญญา
2. ต้องมีความอดทนมุ่งมั่น ยึดหลักธรรมะ ความถูกต้องจะทำให้เราสามารถเผชิญหน้ากับทุกสิ่งทุกอย่างได้โดยไม่หวาดกลัว
3. ต้องมีความอ่อนน้อมถ่อมตน เรียบง่ายและประหยัด

4. ทำงานโดยมุ่งประโยชน์ส่วนรวมเป็นหลัก ไม่หวังผลตอบแทน เมื่องานนั้นสำเร็จลุล่วงสิ่งที่เราจะได้รับก็คือ ความสุขในการที่เราทำเพื่อผู้อื่นนั่นเอง
5. ต้องรับฟังความคิดเห็นและเคารพความคิดเห็นของผู้อื่นบ้าง เพื่อไม่ให้เกิดการทะเลาะเบาะแว้งกัน
6. ควรมีความขยันหมั่นเพียร และมีความตั้งใจจริงในการทำงานเพื่อที่จะนำไปสู่ความสำเร็จ
7. ต้องมีความสุจริตและมีความกตัญญูซึ่งเป็นเรื่องที่สำคัญที่สุด
8. ควรฟังตนเองให้ได้ก่อนที่จะฟังคนอื่น และส่งเสริมคนเก่ง คนดี ไม่อิจฉาเพื่อนร่วมงาน
9. ทำอย่างใดมาจะได้ผลอย่างนั้นตอบแทน ทรงสอนว่าถ้าปลูกมะม่วงก็จะได้มะม่วง ถ้าปลูกความดีก็จะได้รับความรักกลับมา
10. ต้องมีความเอื้อเฟื้อซึ่งกันและกัน ครอบครัว สังคม และประเทศชาติจึงจะอยู่รอดได้ ในการศึกษาวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยได้เลือกศึกษาเกี่ยวกับวิถีชีวิตกับการพัฒนาอาชีพของเกษตรกรแบบผสมผสานในจังหวัดชุมพร ว่ามีแนวความคิดและแนวทางในการดำเนินชีวิตสอดคล้องกับแนวคิดเศรษฐกิจพอเพียงอย่างไร





ทิศเหนือ	จรด	เทศบาลป้อมตรู อ.ระโนด
ทิศใต้	จรด	ต.ดีหลวง และต.คลองรีสทิงพระ
ทิศตะวันออก	จรด	อ่าวไทย
ทิศตะวันตก	จรด	ต.เชิงแส อ.กระแสสินธุ์
อาณาเขตพื้นที่ มีพื้นที่ประมาณ ที่ประมาณ ๘๖๐ ไร่		
มีพื้นที่การเกษตร ประมาณ ๗๑๘ ไร่		

#### ตำบล ชุมพล ประกอบด้วยหมู่บ้าน

- หมู่ 1 บ้านชุมพลระวาง
- หมู่ 2 บ้านวัดกระชายทะเล
- หมู่ 3 บ้านวัดกระ
- หมู่ 4 บ้านพะโคะ
- หมู่ 5 บ้านชุมพล

#### 2.4.3 จำนวนประชากรของตำบล

บ้านชุมพล มีครัวเรือนทั้งหมด ๑๘๒ ครัวเรือน  
ประชากรทั้งหมด ๕๗๗ คน เป็นชาย ๒๗๐ คน หญิง ๓๐๗ คน

#### 2.4.4 ข้อมูลอาชีพของตำบล :

อาชีพหลัก ทำนา ทำสวน/ทำไร่อาชีพรอง งานประดิษฐ์หัตถกรรม

#### 2.4.5 สภาพทางเศรษฐกิจ

ประชากรส่วนใหญ่ประกอบอาชีพทางการเกษตร เช่น ทำนา ทำน้ำตาลโตนด ทำไร่นาสวนผสม เลี้ยงสัตว์ (วัว , ควาย ) และรับจ้างตามโรงงานอุตสาหกรรม ผลผลิตที่จำหน่ายภายในและภายนอกชุมชน ได้แก่ข้าว ผลผลิตจากไร่นา สวนผสม (ผักผลไม้) ผลผลิตจากต้นตาลโตนด ( ลูกตาลสด น้ำผึ้ง น้ำตาลแว่น )

กลุ่มอาชีพ OTOPและผลิตภัณฑ์ภายในชุมชน



ภาพที่ 2.2แสดงผลิตภัณฑ์ภายในชุมชน  
ที่มา <http://www.chumpon.go.th/index.php>



ตำบลชุมพลมีการส่งเสริมและสนับสนุนการนำภูมิปัญญาท้องถิ่น จำนวน ๕ กลุ่ม ได้แก่

1. กลุ่มผลิตภัณฑ์น้ำตาลโตนด มีการทำผลิตภัณฑ์น้ำตาลแว่น และน้ำตาลผงชงกาแฟ
2. ผลิตภัณฑ์ขนมโก๋และขนมโก๋ใส่ไส้ในปี๒๕๕๔ ส่งเข้าร่วมคัดสรร ได้รับการรับรองเป็นผลิตภัณฑ์

OTOP ระดับ ๒ ดาว

3. ผลิตภัณฑ์กล้วยฉาบ เป็นผลิตภัณฑ์ที่นำกล้วยมาแปรรูปเป็นขนมเป็นการถนอมอาหารโดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นและผลผลิตการเกษตรที่มีมากในชุมชน

4. กลุ่มข้าวซ้อมมือบ้านนางเหล้า เป็นผลิตภัณฑ์ที่นำข้าวเปลือกมาแปรรูปโดยการอนุรักษ์วิถีชีวิตแบบดั้งเดิมและเพื่อให้ชุมชนมีการบริโภคอาหารที่มีประโยชน์เพื่อให้คนในชุมชนมีสุขภาพดี

#### 2.4.7 สภาพทางสังคม

สภาพบ้านเรือนของราษฎรจะตั้งอยู่บริเวณริมถนนสายเขาแดง - ระโนด ทั้งสองข้าง ส่วนใหญ่จะเป็นครือญาติกัน มีการเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่มีลักษณะการดำเนินชีวิตแบบเศรษฐกิจพอเพียง

##### อัตลักษณ์ของตำบลชุมพล

อัตลักษณ์ของตำบลชุมพล จะมีความโดดเด่นในด้านการประกอบอาชีพการทำ การเกษตรแบบ เศรษฐกิจพอเพียง ดังคำขวัญประจำตำบลชุมพล ที่ว่า

“สินค้าพื้นบ้าน	จักสานตาลโตนด	746.41
ของโปรดขนมดู	สวยหรั่งชายทะเล	ป 362
ตำนานนาเปล	พื้นเพหลวงปู่ทวด”	๒๕๕๕

สงขลบุรี จ.ระโนด .

##### แหล่งน้ำ

คลอง จำนวน ๒ แห่ง

สระน้ำจำนวน ๓ แห่ง

บ่อบาดาล จำนวน ๒ แห่ง

##### มีวัดจำนวน 5 วัด ประกอบด้วย

วัดบ้านนางเหล้า

วัดศิลาลอย

วัดชุมพล

วัดชลธารวาส

วัดพระโคะ

##### สถานศึกษาประกอบด้วย

โรงเรียนวัดควนเพ็ง

โรงเรียนสมเด็จพระเจ้าพระโคะ

วิทยาลัยการอาชีพสมเด็จพระเจ้าพระโคะ



### ประเพณีวัฒนธรรม

ชาวบ้านมีการจัดกิจกรรมต่างๆในการอนุรักษ์ประเพณีวัฒนธรรมของหมู่บ้าน เป็นประจำทุกปีได้แก่ ประเพณีสงกรานต์(สรงน้ำพระรดน้ำผู้สูงอายุ) ประเพณีสำคัญทางศาสนาวิถีชีวิตของชาวบ้านชุมพลยังเป็นวิถีชีวิตของการประกอบอาชีพทำนา เลี้ยงสัตว์(ไก่พื้นเมือง วัว หมู ) ทำนา ตาลโตนต ได้แก่การขึ้นตาลโตนต การทำขนมพื้นเมืองค้าขายและด้านช่าง

#### ปราชญ์ชาวบ้าน/ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านต่าง ๆ

##### แพทย์แผนไทย/สมุนไพร /หมอพื้นบ้าน

- นายชุ่ม คำมณี อยู่บ้านเลขที่ ๙๙/๑ ภูมิปัญญาด้านการนวดรักษาเอ็นและกระดูก
- นางจิต บัวหัน อยู่บ้านเลขที่ ๕๗ ภูมิปัญญาด้านการนวดแผนโบราณ

##### ผู้อนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรม / ประเพณีท้องถิ่น

- นายจ้วน ช่างชุด อยู่บ้านเลขที่ ๙๓ภูมิปัญญาด้านการแทงหยวก/พิธีกรรมรับเทียมดา



### บทที่ 3

## รูปแบบงานหัตถกรรมประเภทจักสาน และขนมพื้นเมือง ชุมชนพะโคะ

### ตำบลชุมพล อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา

การศึกษาและเก็บรวบรวมข้อมูลรูปแบบงานหัตถกรรมประเภทจักสาน และขนมพื้นเมือง ชุมชนพะโคะ ภายใต้โครงการวิจัยนี้ ได้ศึกษาเก็บข้อมูลจากชุมชนซึ่งเป็นแหล่งผลิตงานหัตถกรรมประเภทจักสาน และสถานที่ทำขนมพื้นเมืองชนิดต่าง ๆ ภายในพื้นที่บริเวณ ชุมชนพะโคะ ตำบลชุมพล อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา เนื่องจากบริเวณนี้เป็นชุมชนเป็นเก่าแก่ทั้งทางด้านประวัติศาสตร์ มีวัฒนธรรม และเป็นชุมชนวิถีพุทธมาอย่างช้านาน โดยมีวัดพะโคะเป็นแหล่งรวมจิตใจของชาวชุมชนพะโคะ ชาวบ้านชุมชนพะโคะยังคงประกอบอาชีพการทำขนมพื้นเมืองมาเป็นเวลายาวนานตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน และยังคงหาซื้อได้ในปัจจุบัน และในปัจจุบันยังเพิ่มอาชีพการหัตถกรรมประเภทจักสานขึ้นมาใหม่ เป็นเวลาเกือบ 4 ปีแล้ว และยังเป็นที่น่าสนใจของผู้ที่มาพบเห็น ในการศึกษาครั้งนี้ผู้วิจัยศึกษารวบรวมข้อมูลถึง ชนิด ประเภท และรูปแบบของสิ่งต่อไปนี้

3.1. ขนมพื้นเมืองชุมชนพะโคะ

3.2. งานหัตถกรรมชุมชนพะโคะ

#### 3.1. ขนมพื้นเมืองชุมชนพะโคะ ตำบลชุมพล อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา

จากการลงพื้นที่ศึกษาวิจัย ชุมชนพะโคะ ตำบลชุมพล อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา ทำให้ผู้วิจัยได้ทราบถึงชนิดและรูปแบบของขนมพื้นเมืองชุมชนพะโคะที่มีอยู่จำนวนมากมาย ทั้งแบบสด (เก็บได้ประมาณ 1-2 วัน) และแบบแปรรูป (เก็บได้ประมาณ 1 เดือน) ส่วนใหญ่เป็นวัตถุดิบในการทำขนมนั้นสามารถหาซื้อได้ และมีอยู่ในพื้นที่ จะสังเกตได้ว่า ขนมพื้นเมืองมีขายอยู่ทั่วทั้งชุมชน เพราะชาวบ้านเกือบทุกครัวเรือนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพค้าขาย ส่วนพื้นที่ค้าขายนั้นก็อยู่หลายแห่งโดยเฉพาะบริเวณแหล่งท่องเที่ยวที่มีผู้คนจำนวนมากคือ บริเวณทางขึ้นไปยังวัดพะโคะ และริมถนนก็มีให้เห็นอยู่เป็นระยะ ๆ ของเส้นทางหลวงชุมชนพะโคะ

ขนมพื้นเมืองที่ชาวบ้านชุมชนพะโคะได้ทำมาจำหน่ายได้แก่ ขนมดู, กาละแม(ยาหนม), ขนมโก๋, มะขามเปียก(นักท่องเที่ยวชาวมาเลเซียสนใจเป็นอย่างมาก นำมะขามเปียกไปขัดผิว), ผลิตภัณฑ์จากน้ำตาลโตนด ได้แก่ น้ำตาลแว่น, น้ำตาลสด และท็อฟฟี่ และยังมีขนมพื้นเมืองต่าง ๆ ที่รับนำมาจำหน่ายร่วมด้วย จากกลุ่มชมรมต่าง ๆ อาทิ ท็อฟฟี่แม่แดง, หัวครก ฟี่สุณีย์, ขนมโก๋-ตูปต๊ีบ กลุ่มแม่บ้านชุมพล สินค้าจาก ปะเหลียนใน จังหวัดตรัง เป็นต้น (นางคีน นาคำ, สัมภาษณ์)



ขนมดู

น้ำตาลสด

น้ำตาลแว่น

ขนมโก๋

กอละแม

ลูกตาลสด

ภาพที่ 3.1 แสดงขนมพื้นเมืองชุมชนพะโคะ อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา  
ที่มา ภาพถ่ายจากสถานที่จริงเมื่อ 21 มีนาคม

### 3.1.1 ร้านจำหน่ายขนมพื้นเมืองบริเวณทางบันไดขึ้นหน้าวัดพะโคะ



ภาพที่ 3.2 แสดงร้านค้าบริเวณทางขึ้นวัดพะโคะ อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา  
ที่มา ภาพถ่ายจากสถานที่จริงเมื่อ 21 มีนาคม

กรณีศึกษาและเก็บข้อมูลเบื้องต้น ร้านจำหน่ายขนมพื้นเมืองชุมชนพะโคะ

1. ร้านคุณคีน นาคำ

อายุการค้าขายขนมพื้นเมืองประมาณ 20 ปี

ที่อยู่ ชุมชนพะโคะ ตำบลชุมพล อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา

โทรศัพท์ติดต่อ 084-2565158

ขนมพื้นเมืองที่จำหน่ายหลัก ได้แก่ ขนมดู, น้ำตาลแว่น, กาละแม, ขนมโก๋



คุณคีน นาคำ

บริเวณพื้นที่ค้าขาย



สินค้าที่ค้าขาย

ขนมดู



ข้าวพอง

น้ำตาลแว่น

ภาพที่ 3.3 แสดงขนมพื้นเมือง ร้านคุณคีน นาคำ  
ที่มา ภาพถ่ายจากสถานที่จริงเมื่อ 21 มีนาคม

## 2. ร้านคุณกว้าง พินทองป็น

อายุการค้าขายขนมพื้นเมืองประมาณ 30 ปี

โทรศัพท์ติดต่อ 074-304286

ขนมพื้นเมืองที่จำหน่าย ได้แก่ ลูกอมท็อฟฟี่, ขนมดู, กาละแม, น้ำตาลแว่น, สิ้นค้าแปรรูปจากกุ้ง กุ้งเสียบและมันกุ้ง



คุณกว้าง พินทองป็น

บริเวณร้านค้า



ลูกอมท็อฟฟี่

ขนมดู



สิ้นค้าแปรรูปจากกุ้ง

น้ำตาลแว่น

ภาพที่ 3.4 แสดงขนมพื้นเมือง ร้านคุณกว้าง พินทองป็น

ที่มา ภาพถ่ายจากสถานที่จริงเมื่อ 21 มีนาคม

### 3. ร้านคุณสาโรจน์ คงสุรินทร์

อายุการค้าขายขนมพื้นเมืองประมาณ 3 ปี

โทรศัพท์ติดต่อ -

ขนมพื้นเมืองที่จำหน่าย ได้แก่ ขนมดู, กาละแม, น้ำตาลแว่น, ขนมโก๋, ข้าวพอง, ขนมนางและ  
ผลิตภัณฑ์จากกลุ่มชุมพล



คุณสาโรจน์ คงสุรินทร์

ขนมโก๋



ขนมดู



กาละแม

น้ำตาลแว่น

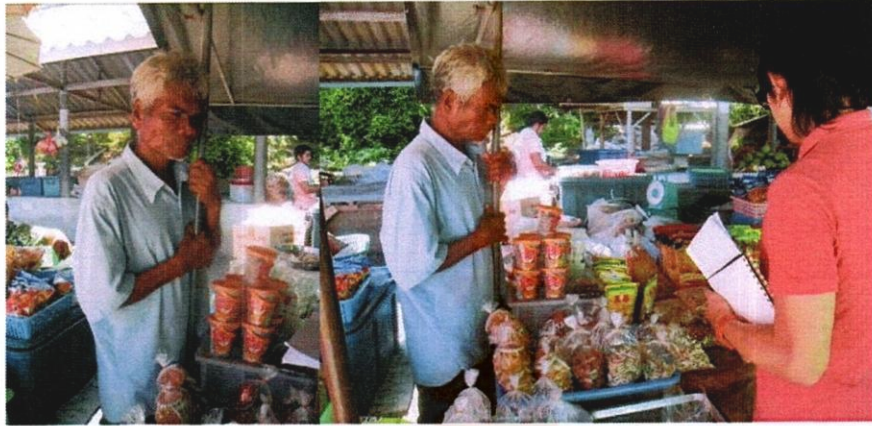
ภาพที่ 3.5 แสดงขนมพื้นเมือง ร้านคุณสาโรจน์ คงสุรินทร์  
ที่มา ภาพถ่ายจากสถานที่จริงเมื่อ 21 มีนาคม

#### 4. ร้านคุณสุจริต(ชิต) ตลาดการ

อายุการค้าขายขนมพื้นเมืองประมาณ 10 ปี

โทรศัพท์ติดต่อ -

ขนมพื้นเมืองที่จำหน่าย ได้แก่ ขนมดู, กาละแม, น้ำตาลแว่น, ขนมโก๋, ข้าวพอง, ขนมงาและผลิตภัณฑ์จากกลุ่มชุมพล



คุณสุจริต(ชิต) ตลาดการ



น้ำตาลแว่น

บริเวณหน้าร้าน



สินค้าที่รับมาจำหน่าย

ภาพที่ 3.6 แสดงขนมพื้นเมือง ร้านสุจริต(ชิต) ตลาดการ  
ที่มา ภาพถ่ายจากสถานที่จริงเมื่อ 21 มีนาคม

### 5. ร้านคุณอธิการ หนูนุ่ม

อายุการค้าขายขนมพื้นเมืองประมาณ 20 ปี

โทรศัพท์ติดต่อ 086-2970928

ขนมพื้นเมืองที่จำหน่าย ได้แก่ ขนมดู, กาละแม, น้ำตาลแว่น



คุณอธิการ หนูนุ่ม และบริเวณหน้าร้านและสินค้าที่จำหน่าย



รถสามล้อเป็นพาหนะในการค้าขาย

ขนมดู



น้ำตาลแว่น

กาละแม

ภาพที่ 3.7 แสดงขนมพื้นเมือง ร้านคุณอธิการ หนูนุ่ม  
ที่มา ภาพถ่ายจากสถานที่จริงเมื่อ 21 มีนาคม



## 6. ร้านคุณคิน ยืนนาน

อายุ 62 ปี

อายุการค้าขายขนมพื้นเมืองประมาณ 50 ปี

โทรศัพท์ติดต่อ -

ขนมพื้นเมืองที่จำหน่าย ได้แก่ ขนมดู, กาละแม, ขนมโก๋



คุณคิน ยืนนาน และบริเวณหน้าร้านและสินค้าที่จำหน่าย



ขนมดู และกาละแม

ขนมโก๋

ภาพที่ 3.8 แสดงขนมพื้นเมือง ร้านคุณคิน ยืนนาน  
ที่มา ภาพถ่ายจากสถานที่จริงเมื่อ 21 มีนาคม

## 7. ร้านคุณมณีวรรณ ตระ

อายุ 44 ปี

อายุการค้าขายขนมพื้นเมืองประมาณ 30 ปี

โทรศัพท์ติดต่อ -

ขนมพื้นเมืองที่จำหน่าย ได้แก่ ขนมดู, กาละแม, ขนมโก๋, สินค้าจากกลุ่มชุมชนและสินค้าสำเร็จรูป



คุณมณีวรรณ ตระและบริเวณหน้าร้านและสินค้าที่จำหน่าย



ขนมดู

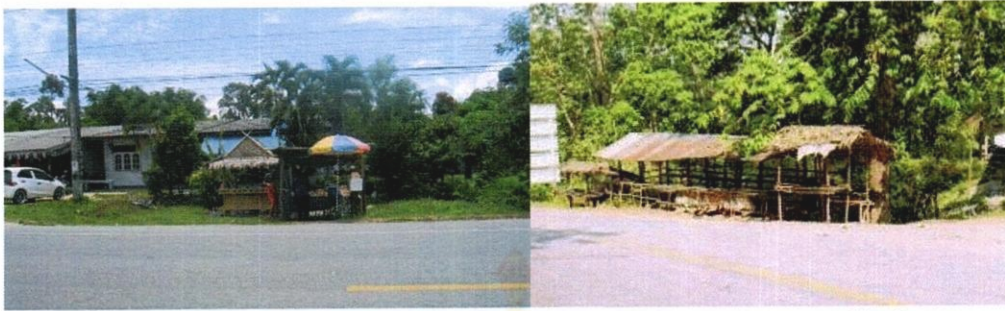


ขนมจากตาลโตนด

ขนมโก๋

ภาพที่ 3.9 แสดงขนมพื้นเมือง ร้านคุณมณีวรรณ ตระ  
ที่มา ภาพถ่ายจากสถานที่จริงเมื่อ 21 มีนาคม

### 3.1.2 ร้านจำหน่ายขนมพื้นเมืองริมทาง



ภาพที่ 3.10 แสดงร้านค้าบริเวณริมทาง ชุมชนพะโคะ ตำบลชุมพล อำเภอลิ่งหนคร จังหวัดสงขลา  
ที่มา ภาพถ่ายจากสถานที่จริงเมื่อ 21 มีนาคม

กรณีศึกษาและเก็บข้อมูลเบื้องต้น ร้านจำหน่ายขนมพื้นเมืองริมทางชุมชนพะโคะ

#### 1. ร้านคุณสุพิศ ย่องหิน

อายุ 46 ปี

อายุการค้าขายขนมพื้นเมืองประมาณ 5 ปี

พื้นที่ค้าขาย ริมถนนบริเวณหน้าบ้านพักอาศัยของตนเอง

โทรศัพท์ติดต่อ -

ขนมพื้นเมืองที่จำหน่าย ได้แก่ น้ำตาลสดและลูกตาลสด



คุณสุพิศ ย่องหินและบริเวณหน้าร้านและสินค้าที่จำหน่าย



น้ำตาลสด

ลูกตาลสด

ภาพที่ 3.11 แสดงขนมพื้นเมือง ร้านคุณสุพิศ ย่องหิน

ที่มา ภาพถ่ายจากสถานที่จริงเมื่อ 21 มีนาคม

## 2. ร้านคุณต้อย แก้วสวัสดิ์

อายุ 43 ปี

อายุการค้าขายขนมพื้นเมืองประมาณ 1 ปี

พื้นที่ค้าขาย ริมนนบริเวณหน้าบ้านพักอาศัยของตนเอง

โทรศัพท์ติดต่อ -

ขนมพื้นเมืองที่จำหน่าย ได้แก่ น้ำตาลสด, ลูกตาลสด, กาละแม, ขนมโก๋, ข้าวพอง, ขนมดู และผลไม้พื้นบ้าน



คุณต้อย แก้วสวัสดิ์ และบริเวณหน้าร้านและสินค้าที่จำหน่าย



สินค้าทั้งหมดที่จำหน่าย








ลูกตาลตาลสด





ภาพที่ 3.12 แสดงขนมพื้นเมือง ร้านคุณต้อย แก้วสวัสดิ์  
ที่มา ภาพถ่ายจากสถานที่จริงเมื่อ 21 มีนาคม

จากการลงพื้นที่สำรวจขนมพื้นเมืองชุมชนพะโคะ พอสรุปได้ว่า ชุมชนพะโคะมีขนมพื้นเมืองดังนี้

ตารางแสดงสินค้าที่ปรากฏในชุมชนพะโคะ ตำบลชุมพล อำเภอสิงหนคร จังหวัดสงขลา

ร้านค้า ขนมที่จำหน่าย	กะลาแม่	ขนมตุ๋น	น้ำตาลสด	ขนมโก๋	น้ำตาลแว่น	พื้หอม	ลูกตาลสด	กึ่งเสียบ, ไม้กึ่ง	ข้าวพอง	ลูกตาลเชื่อม
 นางคีน นาคำ		/		/	/	/			/	
 นางกว๋อง พินทองพันธ์		/			/	/		/		
 นางสาวโรจน์ คงสุรินทร์	/	/		/	/					
 นายอนุชิต ตูลาการ	/	/		/	/	/			/	
 นางสาวอธิการ หนูนุ่ม	/	/			/					

ตารางแสดงสินค้าที่ปรากฏในชุมชนพะโคะ ตำบลชุมพล อำเภอลี้หนองคร จังหวัดสงขลา (ต่อ)

ร้านค้า ขนมที่จำหน่าย	กะลาแม่	ขนมตุ	น้ำตาลสด	ขนมโก๋	น้ำตาลแว่น	ท็อฟฟี่	ลูกตาลสด	กุ้งเสียบ, มันกุ้ง	ข้าวพอง	ลูกตาลเชื่อม
 นางคิน ยืนนาน	/	/		/						
 นางมณีวรรณ ตระ	/	/		/		/		/	/	/
 นางสุพิศ ย่องหิน			/				/			
 นางด้อย แก้วสวัสดิ์	/	/	/	/			/		/	
สรุป	6 ร้าน	8 ร้าน	2 ร้าน	6 ร้าน	5 ร้าน	4 ร้าน	2 ร้าน	2 ร้าน	4 ร้าน	1 ร้าน

ตารางที่ 2.1 แสดงสินค้าที่ปรากฏในชุมชนพะโคะ ตำบลชุมพล อำเภอลี้หนองคร จังหวัดสงขลา  
ที่มา จากการลงพื้นที่ศึกษาของผู้วิจัย

จากการลงพื้นที่ผู้วิจัยพบว่า ขนมพื้นเมืองที่นำมาค้าขายอยู่ในปัจจุบัน ไม่ได้ทำเองจากฝีมือแม่ค้า ในชุมชนพะโคะโดยทั้งหมด บางผลิตภัณฑ์ได้รับมาขายต่ออีกทอดหนึ่ง อาทิ ท็อฟฟี่ จากแม่แดง, หัวครก จากพี่สุณีย์, ขนมโก๋, ทุบทุบ จากแม่บ้านชุมพล จากการสัมภาษณ์ (คีน นาคำ 2556, 4) ขนมส่วนใหญ่รับมาจาก สนามชัย และจากกลุ่มแม่บ้านชุมพล ซึ่งเป็นการรวมตัวของกลุ่มสตรีชุมชนชุมพลที่ได้จัดตั้งกลุ่มทำขนมเมืองขึ้นมาเพื่อค้าขาย และส่งขายตามร้านค้าปลีกย่อยต่าง ๆ ดังที่พ่อค้าแม่ค้าหน้าวัดพะโคะรับมาขายต่อที่พบในปัจจุบัน

#### ตารางแสดงสถานที่ผลิตขนมพื้นเมืองชุมชนพะโคะ

ลำดับที่	ชื่อขนมพื้นเมือง	ชาวบ้านในชุมชนผลิต	รับจากชุมชนใกล้เคียง	รับจากตัวแทนจำหน่าย
1	กะลาแม	/	/	
2	ขนมดู	/		
3	น้ำตาลสด	/		
4	ขนมโก๋		/	
5	น้ำตาลแว่น	/		
6	ท็อฟฟี่			/
7	ลูกตาลสด	/	/	
8	มันกั๋ง, กั๋งเสียบ		/	
9	ข้าวพอง		/	
10	ลูกตาลเชื่อม		/	

ตารางที่ 2.2 แสดงสถานที่ผลิตขนมพื้นเมืองชุมชนพะโคะ  
ที่มา จากการศึกษของผู้วิจัย

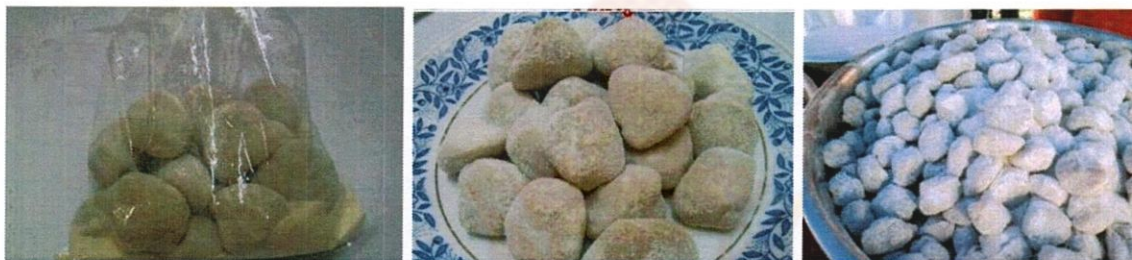
จากตารางข้างต้นแสดงให้เห็นถึงผลิตภัณฑ์ขนมพื้นเมืองที่ชุมชนผลิตขึ้นเองดังนี้

1. ขนมดู
2. น้ำตาลแว่น
3. น้ำตาลสด, น้ำตาลเชื่อม

ซึ่งผู้วิจัยได้เลือกขนมพื้นเมืองซึ่งเป็นผลิตผลของชุมชนพะโคะทั้ง 3 อย่างนี้ เพื่อเป็นกรณีศึกษา และวิจัยการพัฒนาหัตถกรรมพื้นบ้านประเภทจากรสานเพื่อประยุกต์เป็นบรรจุภัณฑ์สินค้า

### 3.1.3 ขั้นตอนการผลิตขนมพื้นเมือง

#### 1. ขนมดู



ภาพที่ 3.13 แสดงขนมดู

ที่มา ภาพถ่ายจากสถานที่จริงเมื่อ เมษายน, 16

#### วิธีการผลิต

จากการสัมภาษณ์ นางคีน นาดำ (2556, 4) ได้กล่าวว่าขั้นตอนไม่มีอะไรที่ซับซ้อน ส่วนผสมสามารถหาได้ในชุมชน แต่ต้องอาศัยความอดทน จะต้องเตรียมพร้อมด้านร่างกาย เพราะการกวนขนมจะใช้กล้ามเนื้อส่วนแขนและข้อมือค่อนข้างมาก เพื่อจะกวนขนมผสมให้เข้ากันเป็นเนื้อเดียวกัน จากนั้นนางคีน นาดำก็พาคณะผู้วิจัยไปยัง “หน้าเคี้ยวน้ำผึ้ง” (โรงทำขนม) เพื่อจะเริ่มทำขนมดูให้คณะผู้วิจัยได้เห็นที่ละเอียดอย่างละเอียด โดยมีขั้นตอนดังต่อไปนี้

- ขั้นตอนที่ 1. นำข้าวสารเหนียวไปล้างแล้วแช่น้ำสักครู่ พักให้สะเด็ดน้ำ
- ขั้นตอนที่ 2. คั่วข้าวสารจนหอมและสุกกรอบ
- ขั้นตอนที่ 3. ตำจนละเอียดแล้วร่อน เอาเฉพาะส่วนที่ละเอียด แบ่งเป็น 2 ส่วน

ส่วนที่ 1. ไว้กวนตัวขนม

ส่วนที่ 2 ไว้ทำแป้งคลุก

นางคีน นาดำ ได้กล่าวว่า ชาวบ้านส่วนใหญ่จะไม่นิยมทำแป้งข้าวฟองเอง มักจะไปซื้อแป้งข้าวฟอง ที่พังไม้ไผ่ ถนนสี่เลนส์ (ถนนทางหลวง) ข้าวฟองที่ซื้อมาปริมาณ 2 กิโลกรัม ต่อ 1 กระทะ





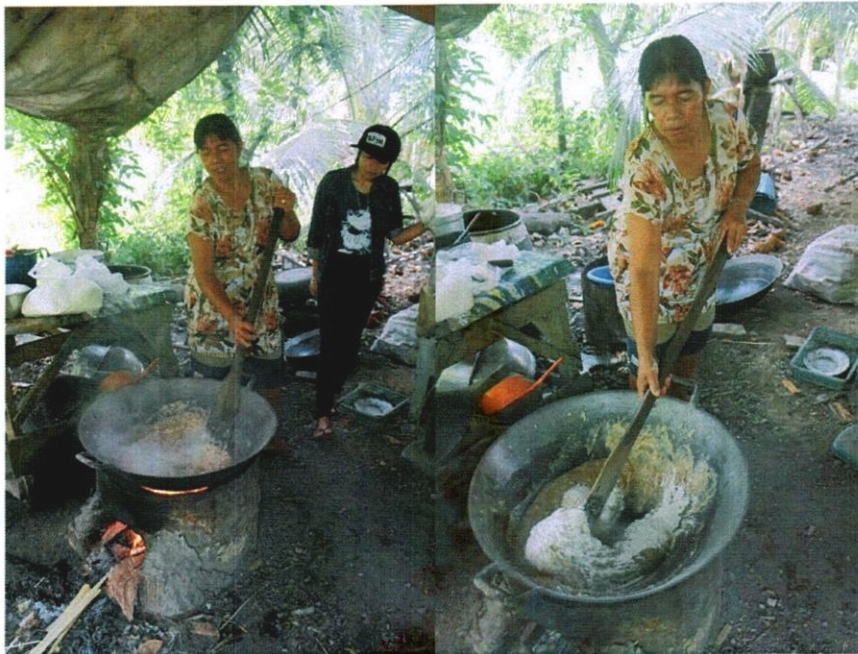
ภาพที่ 3.14 แสดงแป้งข้าวพอง  
ที่มา ภาพถ่ายจากสถานที่จริงเมื่อ เมษายน, 16

ขั้นตอนที่ 4. เคี้ยวกะทิกับน้ำตาลตะโหนดจนข้นๆเหนียวๆ(เป็นยางมะตูม ลักษณะคล้ายนมข้นหวาน)



ภาพที่ 3.15 แสดงการใส่น้ำกะทิกับน้ำตาลตะโหนด  
ที่มา ภาพถ่ายจากสถานที่จริงเมื่อ เมษายน, 16

ขั้นตอนที่ 5. ใส่แป้งที่ตำละเอียดแล้วลงไปกวนจนกระทั่งแห้งปั้นก้อนได้



ภาพที่ 3.16 แสดงใส่แป้งข้าวพองที่ตำละเอียดลงไปกวน  
ที่มา ภาพถ่ายจากสถานที่จริงเมื่อ เมษายน, 16

ขั้นตอนที่ 6. เมื่อขนมเริ่มเป็นก้อนก่อดัดกันแล้วใส่ภาชนะพักไว้เพื่อทำกันปั้น



ภาพที่ 3.17 แสดงขนมเริ่มเป็นก้อนก่อดัดกันแล้วใส่ภาชนะ  
ที่มา ภาพถ่ายจากสถานที่จริงเมื่อ เมษายน, 16

ขั้นตอนที่ 7. ปั้นขนมประมาณก้อนเท่าลูกมะนาว



ภาพที่ 3.18 แสดงปั้นขนมดู  
ที่มา ภาพถ่ายจากสถานที่จริงเมื่อ เมษายน, 16

ขั้นตอนที่ 8. นำขนมที่ปั้นไว้คลุกกับแป้งข้าวพองที่แบ่งไว้ เป็นอันว่าเสร็จวิธีการ



ภาพที่ 3.19 แสดงขนมดู  
ที่มา ภาพถ่ายจากสถานที่จริงเมื่อ เมษายน, 16

## 2. น้ำตาลสด, น้ำตาลเคี้ยว



ภาพที่ 3.20 แสดงน้ำตาลสด

ที่มา ภาพถ่ายจากสถานที่จริงเมื่อ เมษายน, 16

### วิธีการผลิต

จากการสัมภาษณ์ นายนอม นาดำ (2556, 4) ได้กล่าวว่าเริ่มต้นจากเก็บน้ำตาลสดจากต้น แล้วนำมาเคี้ยวเท่านั้นเอง จากนั้นนายนอม นาดำ ก็พาคณะผู้วิจัยไปยัง “หน้าเคี้ยวน้ำผึ้ง” สถานที่ผลิตน้ำหวาน สังเกตเห็นว่าภายในหน้าเคี้ยวน้ำผึ้งมีเพียงเตา และกระทะใบใหญ่เท่านั้นเอง จากนั้นนายนอม ก็เริ่มขั้นตอนการผลิตให้คณะผู้วิจัยได้เห็นที่ละขั้นตอนอย่างละเอียด โดยมีขั้นตอนดังต่อไปนี้

ขั้นตอนที่ 1. นำน้ำตาลสดจากต้น ที่เก็บมารวบรวมกันที่หน้าเคี้ยวน้ำผึ้ง



ภาพที่ 3.21 แสดงหน้าเคี้ยวน้ำผึ้ง (สถานที่ผลิตน้ำตาลเคี้ยว)

ที่มา ภาพถ่ายจากสถานที่จริงเมื่อ เมษายน, 16



ภาพที่ 3.22 แสดงนายโนม นาดำ และกระบอกไม้ไผ่ใส่น้ำตาลสด  
ที่มา ภาพถ่ายจากสถานที่จริงเมื่อ เมษายน, 16

ขั้นตอนที่ 2. นำน้ำตาลสดจากต้นมาเคี่ยวในกระทะให้เดือด



ภาพที่ 3.23 แสดงน้ำตาลสด ใส้กระทะ  
ที่มา ภาพถ่ายจากสถานที่จริงเมื่อ เมษายน, 16

ขั้นตอนที่ 3. ต้มน้ำตาลสด จนได้ที่



ภาพที่ 3.24 แสดงการต้มน้ำตาลสด  
ที่มา ภาพถ่ายจากสถานที่จริงเมื่อ เมษายน, 16

ขั้นตอนที่ 4. เมื่อต้มน้ำตาลสดจนได้ที่ ตักใส่ภาชนะเพื่อรอบรรจุขวด และจำหน่าย



ภาพที่ 3.25 แสดงน้ำตาลสดเคี้ยว (น้ำผึ้งเคี้ยว)  
ที่มา ภาพถ่ายจากสถานที่จริงเมื่อ เมษายน, 16

### 3. น้ำตาลแว่น



ภาพที่ 3.26 แสดงน้ำตาลแว่น

ที่มา <http://www.songkhlaportal.com/forums/b7/t3632/>

#### วิธีการผลิต

จากการสัมภาษณ์ นางคีน นาดำ (2556, 4) ได้กล่าวว่าขั้นตอนไม่มีอะไรที่ซับซ้อน แต่ต้องอาศัยความอดทน โดยมีขั้นตอนดังต่อไปนี้



ภาพที่ 3.27 แสดงวงแหวนน้ำตาลแว่นจากใบตาลโตนด และแป้นบล็อกพิมพ์

ที่มา ภาพถ่ายจากสถานที่จริงเมื่อ เมษายน, 16

ขั้นตอนที่ 1. นำน้ำตาลโตนดมาเคี่ยวโดยใช้ก้านใบของต้นตาลเป็นเชื้อเพลิงเคี่ยวจนข้นใช้เวลาประมาณ 7 – 8 ชั่วโมง



ภาพที่ 3.28 แสดงเตา และก้านใบของต้นตาลเป็นเชื้อเพลิง  
ที่มา ภาพถ่ายจากสถานที่จริงเมื่อ เมษายน, 16

ขั้นตอนที่ 2. เคี่ยวจนเหนียวตามที่ต้องการ



ภาพที่ 3.29 แสดงการเคี่ยวจนเหนียวตามที่ต้องการ  
ที่มา ภาพถ่ายจากสถานที่จริงเมื่อ เมษายน, 16



ขั้นตอนที่ 3. นำมาหยอดใส่แฉ่ว หรือบล็อกที่เตรียมไว้



ภาพที่ 3.30 แสดงการนำมาหยอดใส่แฉ่ว หรือบล็อกที่เตรียมไว้  
ที่มา ภาพถ่ายจากสถานที่จริงเมื่อ เมษายน, 16

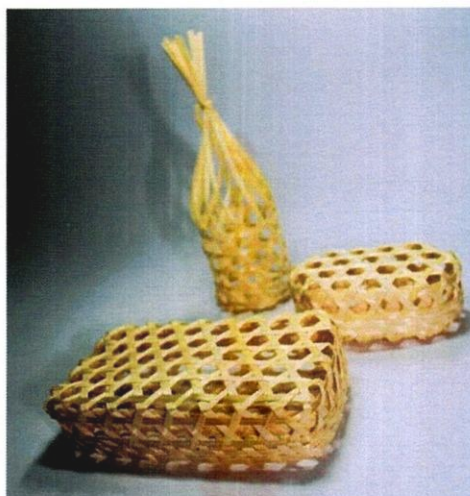
ขั้นตอนที่ 4. รोजนแห้ง ก็สามารถนำไปค้าขายหรือบริโภคตามต้องการได้



ภาพที่ 3.31 แสดงน้ำตาลแฉ่ว  
ที่มา ภาพถ่ายจากสถานที่จริงเมื่อ เมษายน, 16

### 3.2. งานหัตถกรรมชุมชนพะโคะ

#### หัตถกรรมสานชะลอม



ภาพที่ 2.32 แสดงหัตถกรรมจักสาน  
ที่มา ภาพถ่ายจากสถานที่จริงเมื่อ เมษายน, 16

#### รูปแบบของหัตถกรรมจักสาน ชุมชนพะโคะ

จากการลงพื้นที่ศึกษาทำให้ผู้วิจัยพบว่า งานหัตถกรรมจักสานในชุมชนพะโคะ เริ่มมีขึ้นเมื่อประมาณ พ.ศ. 2550 ประมาณ 5 – 6 ปีที่ผ่านมาเอง เป็นที่น่าแปลกใจของคณะผู้วิจัยเป็นอย่างมาก เนื่องจากเวลา 2- 3 ปี ทำให้ชุมชนพะโคะมีเอกลักษณ์ และงานหัตถกรรมในพื้นที่ได้เช่นไร หากจากมองแบบผิวเผินแล้ว แทบดูไม่ออกเลยว่างานจักสานเพิ่งเริ่มต้นเข้ามามีบทบาท ซึ่งแสดงให้เห็นว่า ชาวบ้านชุมชนพะโคะมีความสามารถ และมีเจตนาสืบทอดให้งานจักสานดำรง และอนุรักษ์สืบไป จากการสัมภาษณ์ (นางคิ้น นาคำ 2556, 16) ได้กล่าวว่า งานจักสานเพิ่มเริ่มมีมาได้ประมาณ ห้าถึงหกปี ได้เริ่มต้นจากการที่มีบุตรของชาวบ้านในชุมชนไปศึกษาต่อที่กรุงเทพฯ ขากลับมาบ้าน(ชุมชนพะโคะ)ได้นำของฝาก กล่าวคือชะลอมจักสาน กลับมาฝากคนในชุมชนด้วย ด้วยความคิดว่าน่าจะทำได้จากวัสดุท้องถิ่นในพื้นที่คือใบตาลโตนด ชาวบ้านจึงได้นำชะลอมที่ได้มานั้น นำมาแกะ ศึกษารูปแบบ แล้วฝึกฝนด้วยตนเอง ประกอบกับหมู่ที่ 5 ได้ผลิตเมล็ดเหล่าใบตาล ซึ่งใช้สำหรับตัดกรีดใบตาลในการทำวงน้ำตาลสำหรับทำน้ำตาลแว่น ซึ่งเป็นสินค้าที่แพร่หลายในชุมชน ชาวบ้านจึงเพิ่มอาชีพหัตถกรรมจักสานขึ้นตั้งแต่บัดนั้นมาจนถึงปัจจุบันนี้ โดยมีรูปแบบดังต่อไปนี้



1. ชะลอมจุก (แบบสี่เหลี่ยมจัตุรัสและแบบย้อมสี)



ภาพที่ 3.33 แสดงชะลอมจุก  
ที่มา ภาพถ่ายจากสถานที่จริงเมื่อ เมษายน, 16

2. ชะลอมกระเป๋าสองแบบมีหูหิ้ว



ภาพที่ 3.34 แสดงชะลอมกระเป๋าสองแบบมีหูหิ้ว  
ที่มา ภาพถ่ายจากสถานที่จริงเมื่อ เมษายน, 16

### ขั้นตอนการทำจักรสาน

ผู้วิจัยได้รับเกียรติการสาธิตการทำชะลอมจักรสานจาก คุณคิ้น นาคำ ซึ่งอยู่บ้านเลขที่ 6/1 หมู่ 6 ตำบลชุมพล อำเภอสีทิงพระ จังหวัดสงขลา ประกอบอาชีพค้าขาย และทำผลิตจักรสาน ขั้นตอนในการทำไม่ยุ่งยาก และซับซ้อนอะไรมากมาย เพียงแค่มีความตั้งใจ และฝึกฝนบ่อยครั้ง ป้าคิ้นได้อธิบายขั้นตอนดังนี้

ขั้นตอนที่ 1. เตรียมวัสดุอุปกรณ์โดยมีใบตาลโดนดจากยอด และมีดเหล้าใบให้เป็นเส้นตอก



ภาพที่ 3.35 แสดงใบตาลโดนด และมีดเหล้า  
ที่มา ภาพถ่ายจากสถานที่จริงเมื่อ เมษายน, 16

ขั้นตอนที่ 2. นำใบตาลมาเหล้าโดยใช้มีดเหล้า



ภาพที่ 3.36 แสดงวิธีการเหล้าใบตาล  
ที่มา ภาพถ่ายจากสถานที่จริงเมื่อ เมษายน, 16

- ขั้นตอนที่ 3 นำตอกมาวางซ้อนกันเป็นรูปกากบาทโดยให้เส้นที่ 1 ด้านบนทแยงไปทางซ้ายมือ  
ตอกเส้นที่ 2 ด้านบนทแยงไปทางขวามือ
- ขั้นตอนที่ 4 นำตอกมาสอดสลั้ทั้ง 2 ด้านให้ตอกแนวขวางเส้นที่ 1 ด้านบนทับเส้นขวามือและสอดใต้เส้น  
ซ้ายมือ
- ขั้นตอนที่ 5 นำตอกมาทับเส้นแนวขวางเส้นล่างแล้วสอดเส้นแนวขวางด้านบนจากนั้นนำมาทับเส้นแนว  
ทแยง
- ขั้นตอนที่ 6 นำตอกเส้นที่ 5 มาสอดเส้นแนวขวางด้านล่าง ทับเส้นแนวขวางด้านบนจากนั้นสอดเส้นแนว  
ทแยง
- ขั้นตอนที่ 7 นำตอกเส้นที่ 6 มาทับเส้นแนวทแยงขวาง แล้วสอดเส้นแนวขวางด้านล่างทับเส้นแนวทแยง  
เส้นที่ 2 สอดเส้นแนวขวางด้านบน
- ขั้นตอนที่ 8 ยกตอกเส้นแนวทแยงขวางเส้นที่ 2 ทับเส้นแนวขวางด้านล่าง
- ขั้นตอนที่ 9 นำตอกเส้นที่ 7 มาสอดใต้เส้นทแยงทางขวามือด้านล่าง ทับเส้นที่ 2 สอดเส้นแนวขวาง  
ด้านล่าง ทับเส้นแนวขวางด้านบน
- ขั้นตอนที่ 10 นำตอกเส้นที่ 8 มาสอดเส้นแนวตั้งเส้นที่ 1 ทับเส้นแนวตั้งเส้นที่ 2 สอดเส้นแนวทแยงทับ  
เส้นแนวตั้งเส้นที่ 3 สอดเส้นแนวทแยงเส้นที่ 2 ยกเส้นแนวตั้งเส้นที่ 3 ทับเส้นแนวทแยง  
เส้นที่ 1
- ขั้นตอนที่ 11 นำตอกเส้นที่ 9 สอดเส้นแนวขวางด้านบนทับเส้นที่ 2 สอดใต้เส้นแนวตั้งเส้นที่ 1 ทับเส้น  
แนวขวางด้านล่าง สอดใต้เส้นแนวตั้งเส้นกลางทับเส้นแนวตั้งยกเส้นแนวขวางด้านล่างทับ  
เส้นแนวตั้งเส้นแรก
- ขั้นตอนที่ 12 นำตอกเส้นที่ 10 สอดใต้เส้นแนวตั้งเส้นแรกทับเส้นที่ 2 สอดเส้นแนวทแยงด้านล่างทับ  
เส้นแนวตั้งเส้นที่ 3 สอดเส้นแนวทแยงเส้นกลางเส้นที่ 2 ทับ เส้นแนวทแยงเส้นที่ 3 ยกเส้น  
แนวตั้งเส้นที่ 1 ด้านขวามือทับเส้นแนวทแยงด้านล่าง
- ขั้นตอนที่ 13 นำตอกเส้นที่ 11 มาสอดใต้เส้นแนวทแยงด้านล่าง (เส้นที่ 1) ทับเส้นแนวทแยงด้านล่าง  
(เส้นที่ 1) ทับเส้นแนวทแยงเส้นที่ 2 สอดเส้นแนวขวางด้านล่างทับเส้นแนวทแยงด้านบน  
สอดเส้นแนวขวางเส้นที่ 2 ด้านล่าง ทับเส้นที่ 2 ด้านบน สอดเส้นแนวขวางด้านบนเส้นที่ 1  
ยกเส้นแนวทแยงด้านบนทับเส้นแนวขวางด้านล่าง
- ขั้นตอนที่ 14 นำตอกเส้นที่ 12 สอดเส้นแนวขวางด้านล่างเส้นที่ 1 ทับเส้นที่ 2 สอดเส้นแนวตั้งด้าน  
ขวามือทับเส้นแนวขวาง ด้านบนเส้นที่ 2 สอดเส้นแนวตั้งเส้นที่ 2 ด้านขวามือ ทับเส้นแนว  
ขวางเส้นแรกด้านบนสอดเส้นแนวตั้งเส้นที่ 2 ด้านซ้ายมือทับเส้นแนวตั้งทางขวามือ ยก  
เส้นแนวขวางด้านบน เส้นที่ 2 ทับเส้นแนวตั้งทางขวามือเส้นแรก
- ขั้นตอนที่ 15 ยกเส้นข้างริมแนวขวางทั้ง 2 เส้นทับเส้นแนวทแยงด้านบน สอดเส้นแนวขวาง เส้นที่ 2  
ด้านล่าง

ขั้นตอนที่ 16 ยกเส้นริมอีกเส้นทับเส้นแนวขวางเส้นที่ 2 นำเส้นริมทั้ง 2 มุม แนวขวางมาไขว้กัน เป็นรูป  
กากบาท ยกเส้นที่ 2 แนวขวางด้านบน ทับเส้นริมด้านล่าง (แนวขวาง)

ขั้นตอนที่ 17 ยกเส้นริมด้านบนทับเส้นแนวขวางเส้นที่ 2 ด้านล่าง

ขั้นตอนที่ 18 ทำเหมือนกันทุกด้าน

ขั้นตอนที่ 19 จับสองเส้นคู่กากบาทที่เหลือไขว้กันถักต่อขึ้นไปเรื่อย ๆ เหมือนกันทุกด้าน

ขั้นตอนที่ 20 เมื่อสานชะลอมเสร็จแล้ว รวบทำหูหิ้วชะลอมโดยรวบตอกที่สานข้างละ 6 เส้นแล้วใช้หวาย  
เทียมพันให้สวยงาม

ขั้นตอนที่ 21 รวบทำหูหิ้วชะลอมโดยรวบตอกที่สานข้างละ 6 เส้น

ขั้นตอนที่ 22 จากนั้นใช้หวายเทียมหรือริบบิ้นพันให้สวยงามริบบิ้นให้สวยงาม เป็นอันว่าเสร็จสิ้น



ภาพที่ 3.37 แสดงวิธีการจักกรสาน  
ที่มา ภาพถ่ายจากสถานที่จริงเมื่อ เมษายน, 16



ภาพที่ 3.38 แสดงวิธีการสานและเก็บขอบ  
ที่มา ภาพถ่ายจากสถานที่จริงเมื่อ เมษายน, 16



ภาพที่ 3.39 แสดงวิธีการพันริบบิ้น  
ที่มา ภาพถ่ายจากสถานที่จริงเมื่อ เมษายน, 16





## บทที่ 4

### การออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับขนมพื้นเมือง โดยการประยุกต์งานหัตถกรรมจักสาน ชุมชนพะโคะ

การออกแบบบรรจุภัณฑ์ แบ่งวิธีการออกเป็น 2 ขั้นตอน ขั้นตอนแรกคือ การออกแบบโครงสร้าง (Constuction Design) การออกแบบโครงสร้าง คือ การกำหนดรูปลักษณะโครงสร้างวัสดุที่ใช้ ทั้งนี้ต้องคำนึงถึงการลงทุน วัสดุที่ใช้ ความคงทน และการสร้างจุดเด่นในตัวขนมพื้นเมือง ขั้นตอนที่สอง คือ การออกแบบกราฟิก หรือลวดลายบนบรรจุภัณฑ์ (Graphic Design) การออกแบบกราฟิก หรือลวดลายบนบรรจุภัณฑ์ หมายถึง วิธีการกำหนดรูปลักษณะ ตลอดจนรายละเอียดของลวดลายบนบรรจุภัณฑ์ ในอันที่มีผลทางด้านจิตวิทยาต่อผู้บริโภคนั่นเอง

ในการนี้ผู้วิจัยใช้แนวคิดในการปฏิบัติการออกแบบกราฟิกบรรจุภัณฑ์ โดยมีกระบวนการ (Operation) โดยสังเขป ดังแผนภูมิต่อไปนี้



ภาพที่ 4.1 แสดงแผนภูมิกระบวนการ  
ที่มา จากการศึกษของผู้วิจัย

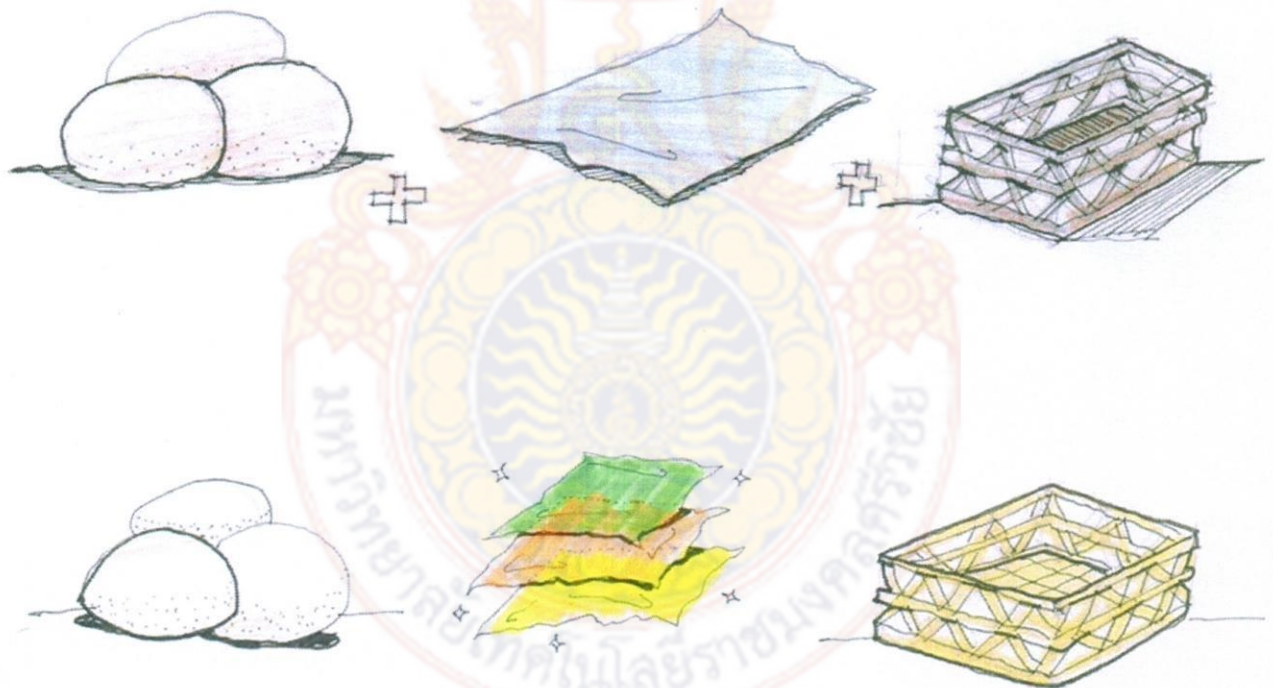
จากการวิเคราะห์ข้อมูลสินค้า หรือขนมพื้นเมืองชุมชนพะโคะนั้น จากบทที่ 3 ทำให้ผู้วิจัยได้ข้อสรุปแล้วว่า สินค้าที่เลือกนำมาออกแบบบรรจุภัณฑ์ได้แก่ ขนมดู, น้ำตาลแว่น และน้ำตาลสด, น้ำตาลเคี้ยว(น้ำผึ้ง) และวัสดุบรรจุภัณฑ์ผู้วิจัยก็จะประยุกต์งานหัตถกรรมจักสาน ที่มีการผลิตอยู่เดิมชุมชนพะโคะ อำเภอสังขละบุรี จังหวัดสงขลา กล่าวคือ หัตถกรรมจักสานด้วยใบตาลโตนด ขั้นตอนต่อไปนี้จะ เป็นขั้นตอนการออกแบบทั้ง 2 ขั้นตอนที่กำลังมาข้างหน้าทั้งการออกแบบโครงสร้าง (รูปทรง) และการออกแบบกราฟฟิก (รูปลักษณ์) ของผลิตภัณฑ์ขนมพื้นเมืองชุมชนพะโคะ

#### 4.1 การออกแบบโครงสร้าง (Constuction Design)

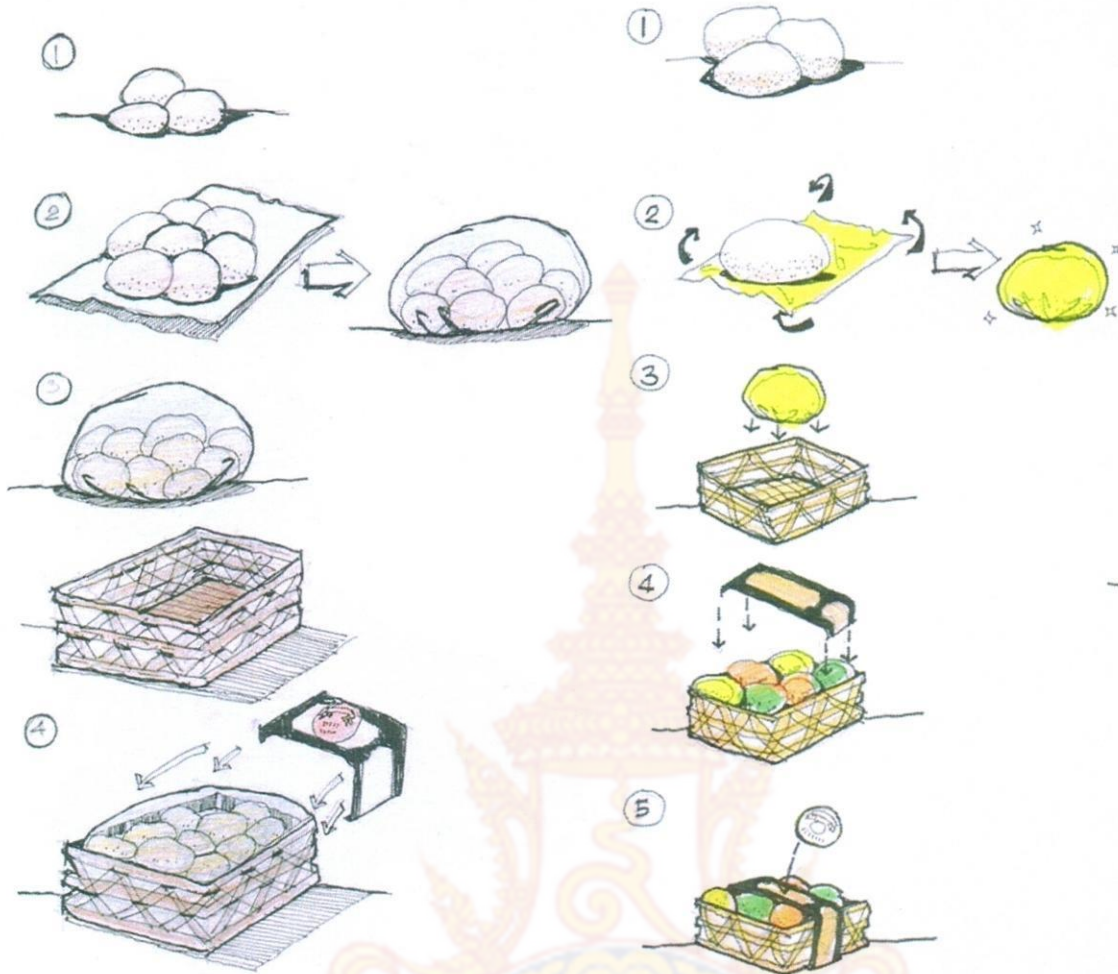
##### 4.1.1 การออกแบบโครงสร้าง บรรจุภัณฑ์สำหรับ ขนมดู

ขั้นตอนในการออกแบบโครงสร้างบรรจุภัณฑ์ กำหนดเป็นขั้นตอนดังต่อไปนี้

1. เขียนภาพสเก็ตในลักษณะ 3 มิติ โดยกำหนดขนาดความกว้าง ความยาว ความสูง โดยประมาณ หลาก ๆ แบบเพื่อนำมาพิจารณา และแสดงแนวความคิดในการออกแบบ

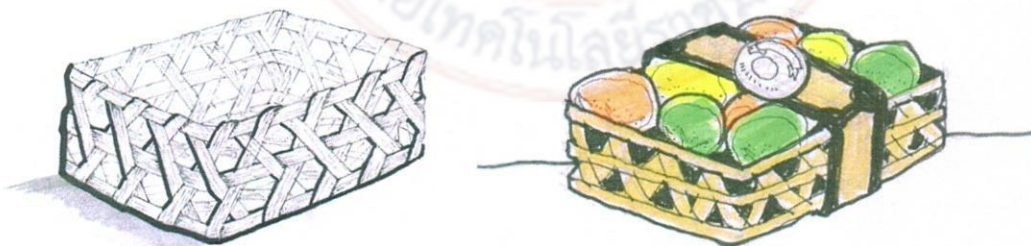


ภาพที่ 4.2 แสดงการเขียนภาพสเก็ต และรูปแบบขั้นตอนการบรรจุภัณฑ์  
ที่มา จากกระบวนการศึกษาออกแบบ



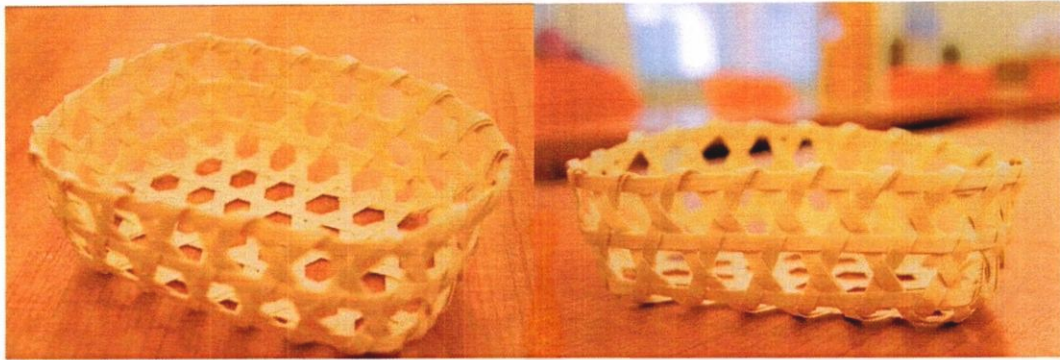
ภาพที่ 4.3 แสดงการเขียนภาพสเก็ต และรูปแบบการบรรจุภัณฑ์  
ที่มาจากกระบวนการศึกษาออกแบบ

- คัดเลือกเฉพาะสเก็ตที่ดีที่สุดนำมาลงสีโดยส่วนรวม เพื่อให้สามารถนำมาพิจารณาแก้ไขให้แบบสมบูรณ์ยิ่งขึ้น



ภาพที่ 4.4 แสดงการเขียนภาพสเก็ตขั้นสมบูรณ์  
ที่มาจากกระบวนการศึกษาออกแบบ

3. จำทำแบบจริงโดยใช้วัสดุจริง และทดสอบความสามารถในการใช้งาน

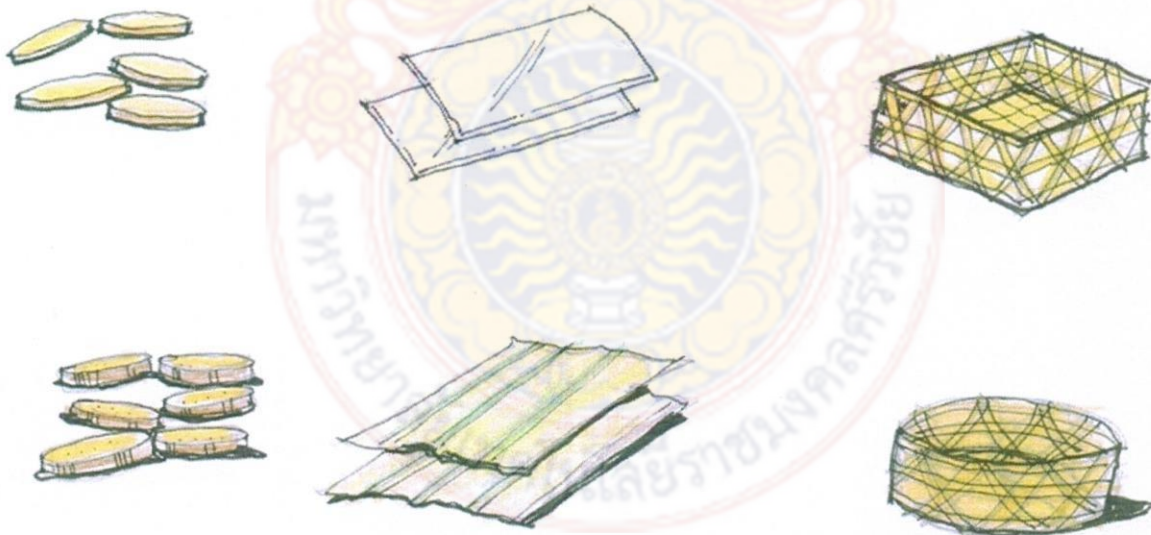


ภาพที่ 4.5 แสดงชิ้นงานสมบูรณ์  
ที่มา จากกระบวนการศึกษาออกแบบ

4.1.2 การออกแบบโครงสร้าง บรรจุภัณฑ์สำหรับ น้ำตาลแว่น

ขั้นตอนในการออกแบบโครงสร้างบรรจุภัณฑ์ กำหนดเป็นขั้นตอนดังต่อไปนี้

1. เขียนภาพสเก็ตในลักษณะ 3 มิติ โดยกำหนดขนาดความกว้าง ความยาว ความสูง โดยประมาณ หลาก ๆ แบบเพื่อนำมาพิจารณา และแสดงแนวความคิดในการออกแบบ

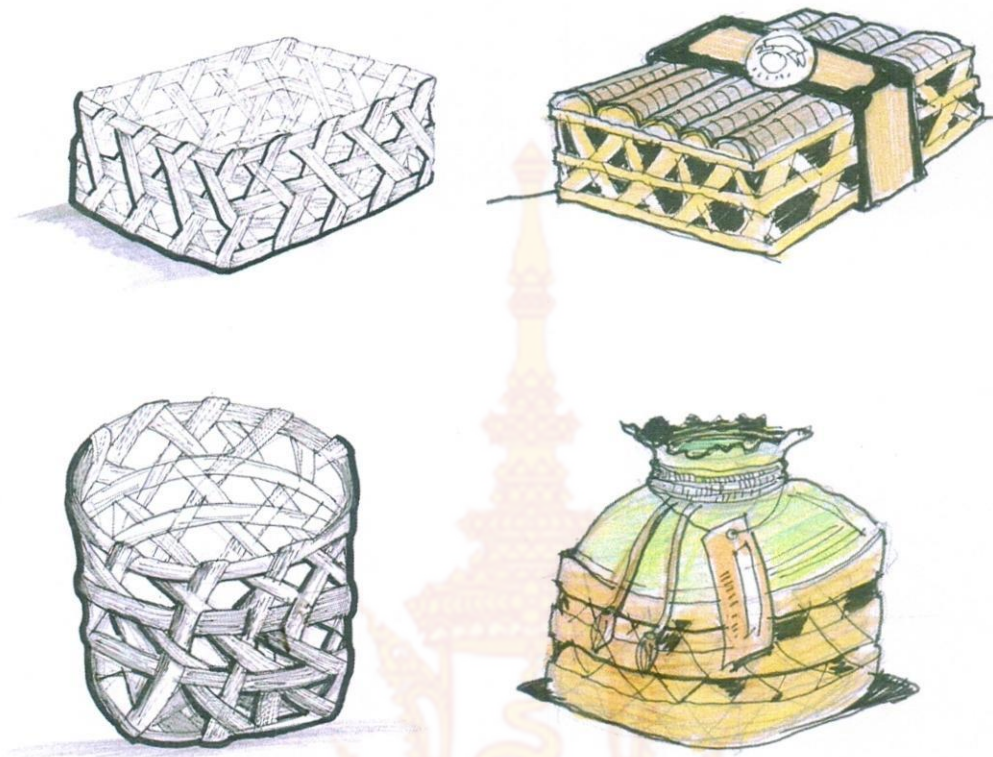


ภาพที่ 4.6 แสดงภาพสเก็ตในลักษณะ 3 มิติ  
ที่มา จากกระบวนการศึกษาออกแบบ



ภาพที่ 4.7 แสดงการเขียนภาพสเก็ต และรูปแบบขั้นตอนการบรรจุภัณฑ์  
 ที่มา จากกระบวนการศึกษาออกแบบ

2. คัดเลือกเฉพาะสเก็ทที่ดีที่สุดนำมาลงสีโดยส่วนรวม เพื่อให้สามารถนำมาพิจารณาแก้ไขให้แบบสมบูรณ์ยิ่งขึ้น



ภาพที่ 4.8 แสดงการเขียนภาพสเก็ทชิ้นสมบูรณ์  
ที่มาจากกระบวนการศึกษาออกแบบ

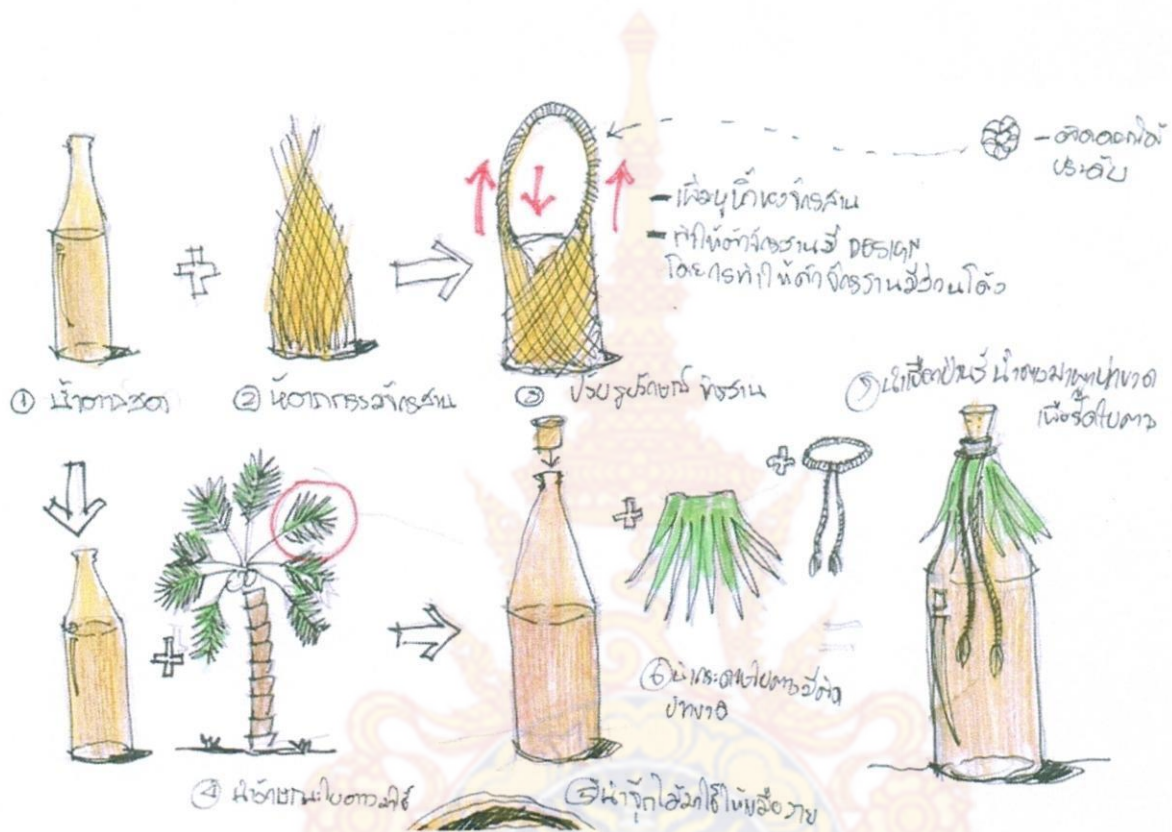
3. จำทำแบบจริงโดยใช้วัสดุจริง และทดสอบความสามารถในการใช้งาน



ภาพที่ 4.9 แสดงชิ้นงานสมบูรณ์  
ที่มาจากกระบวนการศึกษาออกแบบ

4.1.3 การออกแบบโครงสร้าง บรรจุภัณฑ์สำหรับ น้ำตาลสด, น้ำตาลเคี้ยว(น้ำผึ้ง)  
 ขั้นตอนในการออกแบบโครงสร้างบรรจุภัณฑ์ กำหนดเป็นขั้นตอนดังต่อไปนี้

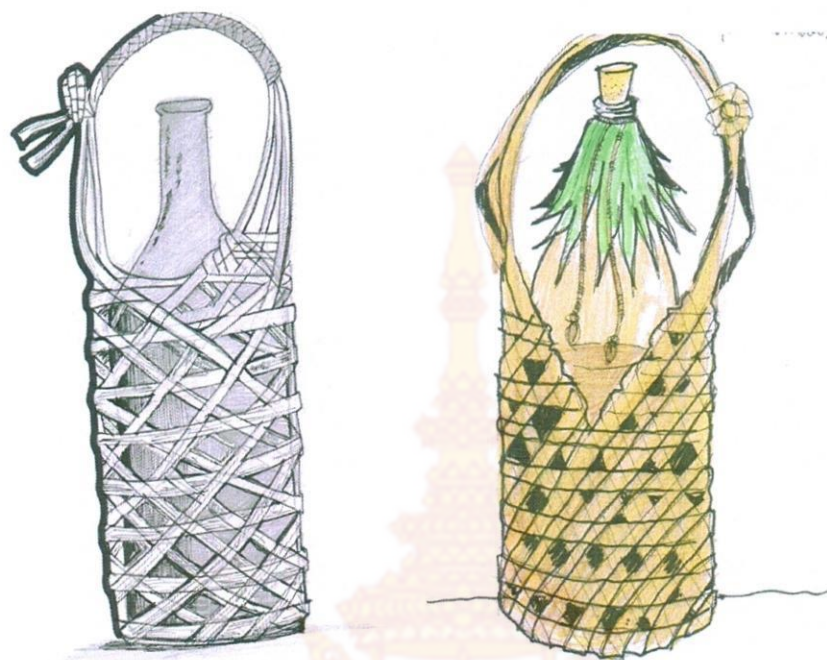
1. เขียนภาพสเก็ตในลักษณะ 3 มิติ โดยกำหนดขนาดความกว้าง ความยาว ความสูง โดยประมาณ หลาย ๆ แบบเพื่อนำมาพิจารณา และแสดงแนวความคิดในการออกแบบ



ภาพที่ 4.10 แสดงการเขียนภาพสเก็ต และรูปแบบขั้นตอนการบรรจุภัณฑ์  
 ที่มา จากกระบวนการศึกษาออกแบบ



2. คัดเลือกเฉพาะสเก็ตที่ตีที่ตีที่สุดนำมาลงสีโดยส่วนรวม เพื่อให้สามารถนำมาพิจารณาแก้ไขให้แบบสมบูรณ์ยิ่งขึ้น



ภาพที่ 4.11 แสดงการเขียนภาพสเก็ตขั้นสมบูรณ์  
ที่มา จากกระบวนการศึกษาออกแบบ

3. จำทำแบบจริงโดยใช้วัสดุจริง และทดสอบความสามารถในการใช้งาน



ภาพที่ 4.12 แสดงชิ้นงานสมบูรณ์  
ที่มา จากกระบวนการศึกษาออกแบบ



## 4.2 การออกแบบกราฟิก หรือลวดลายบนบรรจุภัณฑ์ (Graphic Design)

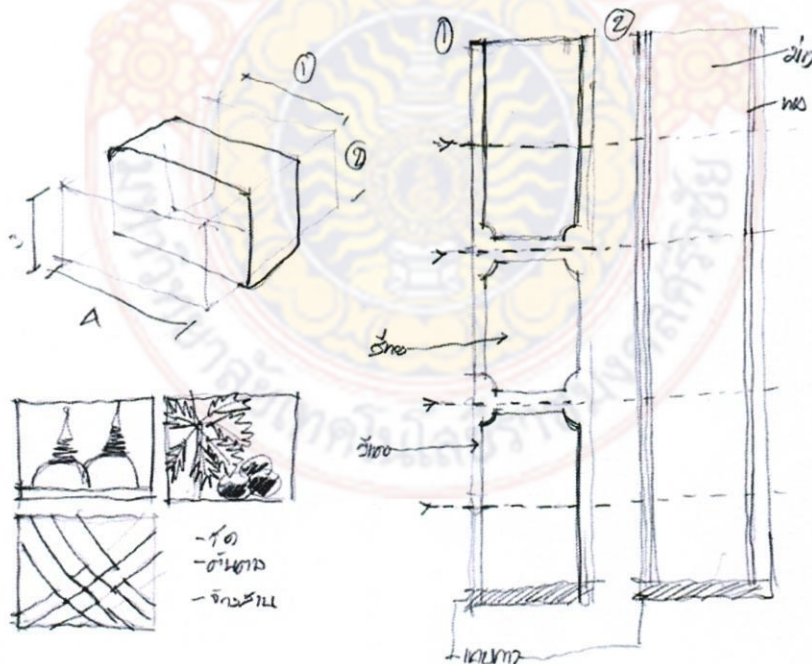
การออกแบบกราฟิกหรือลวดลายบนบรรจุภัณฑ์ หมายถึง วิธีการกำหนดรูปลักษณ์ ตลอดจนรายละเอียดของลวดลายบนบรรจุภัณฑ์ ในอันที่จะมีผลทางจิตวิทยาต่อผู้บริโภค เช่นดึงดูดความน่าสนใจ ความทรงจำของผู้บริโภค ทั้งหมดนี้ต้องอาศัยเทคนิคในการออกแบบ ข้อความ โฆษณา สัญลักษณ์ หรือเครื่องหมายการค้า ตลอดจนสีสันท่าง ๆ ที่นำมาประกอบกันเพื่อให้เกิดความเหมาะสมต่อบรรจุภัณฑ์ของสินค้า และสามารถวางขายได้ในตลาด การออกแบบกราฟิกหรือลวดลายบนบรรจุภัณฑ์มีบทบาทหน้าที่ดังนี้

1. ให้ข้อมูลรายละเอียดของตัวผลิตภัณฑ์
2. สร้างเอกลักษณ์ให้กับผลิตภัณฑ์
3. สร้างภาพพจน์ให้กับตัวผลิตภัณฑ์
4. สามารถเป็นแหล่งข้อมูลข่าวสารให้กับประชาชนในบางโอกาส

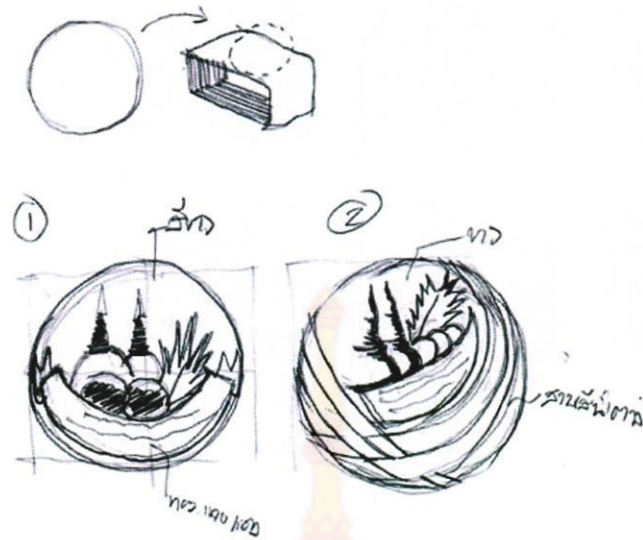
### 4.2.1 การออกแบบกราฟิก หรือลวดลายบนบรรจุภัณฑ์ ขนมดู และน้ำตาลแว่น

ขั้นตอนในการออกแบบกราฟิก หรือลวดลายบนบรรจุภัณฑ์ กำหนดเป็นขั้นตอนดังต่อไปนี้

1. ทำสเก็ตอย่างหยาบ ๆ เพื่อจะได้เห็นแนวความคิด และรูปลักษณ์ขั้นต้นของบรรจุภัณฑ์กับลวดลายบนบรรจุภัณฑ์ และในส่วนนี้จะต้องคำนึงถึงภาพถ่ายหรือภาพประกอบต่าง ๆ ที่จะนำเข้ามารวบรวมทั้งคำบรรยายต่าง ๆ ที่จะมีส่วนช่วยดึงดูดความสนใจ

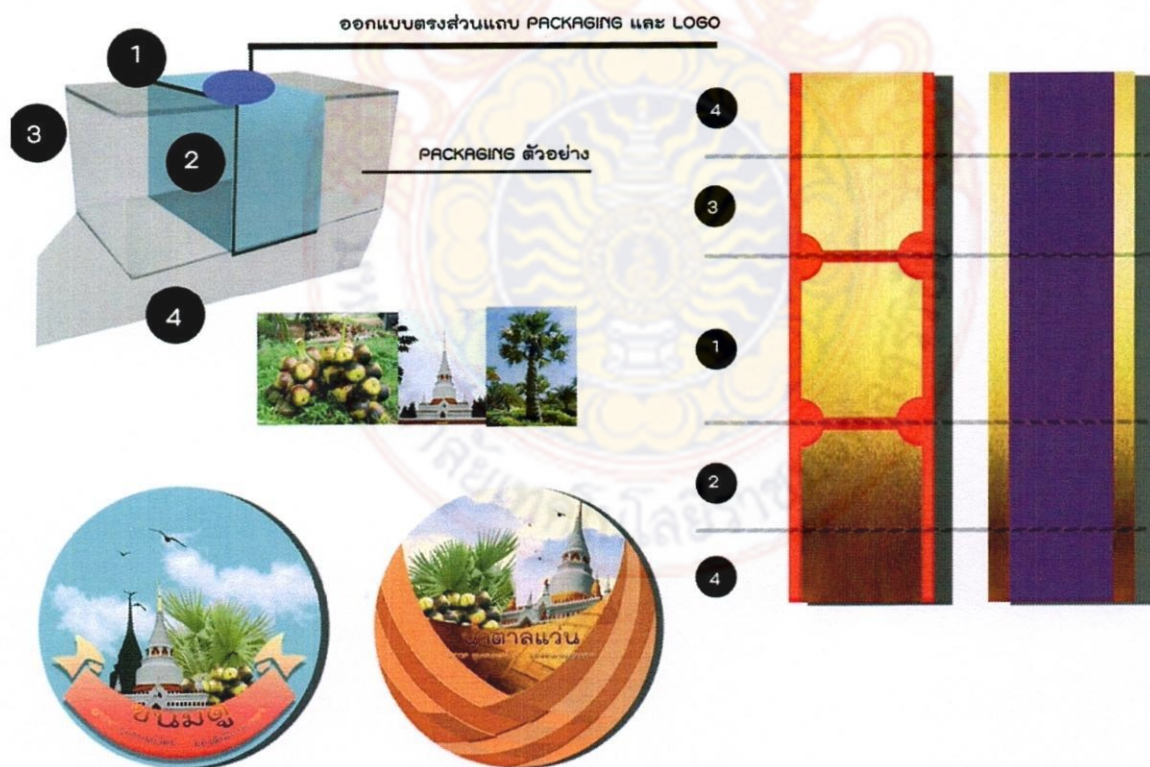


ภาพที่ 4.13 แสดงภาพสเก็ตผลงานการออกแบบ  
ที่มา จากกระบวนการศึกษาออกแบบ



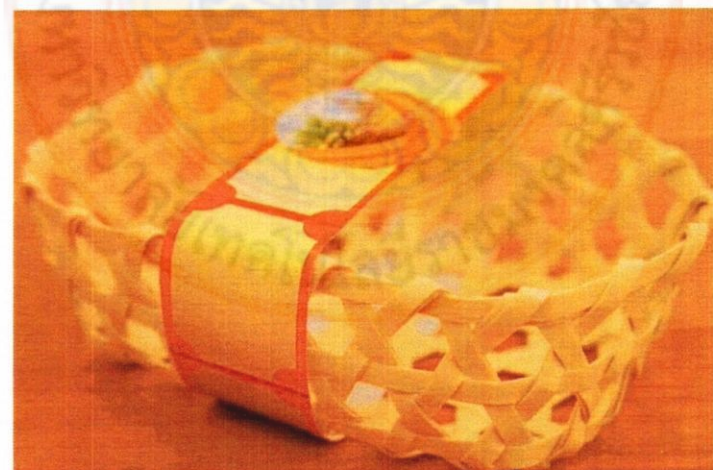
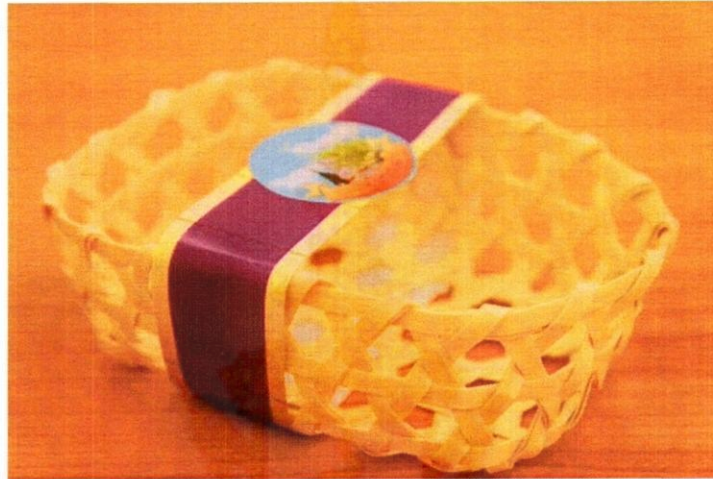
ภาพที่ 4.14 แสดงภาพสเก็ตผลงานการออกแบบ  
ที่มา จากกระบวนการศึกษาออกแบบ

2. ดำเนินการเขียนแบบจัดทำ Art-Work นำภาพมาประกอบหรือภาพถ่ายจัดลงในแบบ Art-Work ให้เรียบร้อย ระบุรายละเอียดของวัสดุที่ใช้ ระบุส่วนที่ต้องเจาะรูร้อยปูล์ และวิธีการพิมพ์โดยละเอียด



ภาพที่ 4.15 แสดงผลงานการออกแบบจากโปรแกรมคอมพิวเตอร์  
ที่มา จากกระบวนการศึกษาออกแบบ

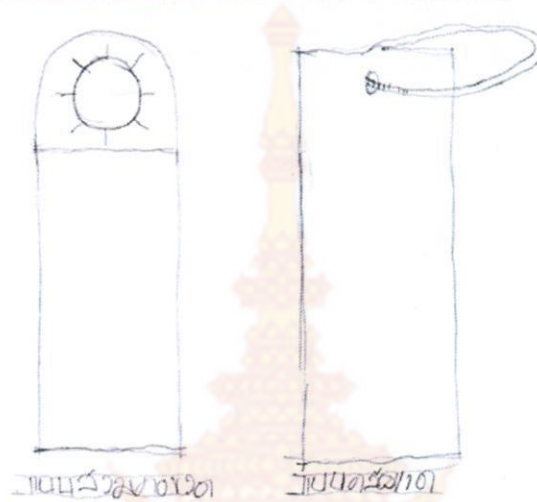
3. นำมาติดเข้ากับบรรจุภัณฑ์ที่ได้รับการออกแบบไว้ข้างต้น



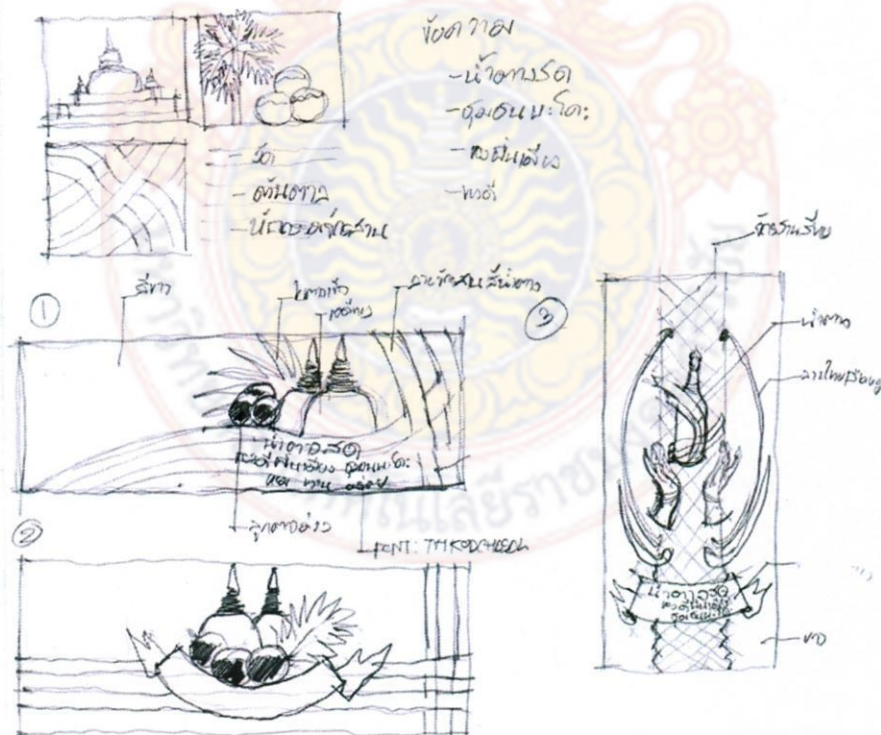
ภาพที่ 4.16 แสดงชิ้นงานสมบูรณ์  
ที่มาจากกระบวนการศึกษาออกแบบ

4.2.2 การออกแบบกราฟิก หรือลวดลายบนบรรจุภัณฑ์ น้ำตาลสด, น้ำตาลเคี้ยว (น้ำผึ้ง)  
 ขั้นตอนในการออกแบบกราฟิก หรือลวดลายบนบรรจุภัณฑ์ กำหนดเป็นขั้นตอนดังต่อไปนี้

1. ทำสเก็ตอย่างหยาบ ๆ เพื่อจะได้เห็นแนวความคิด และรูปลักษณะขั้นต้นของบรรจุภัณฑ์  
 กับลวดลายบนบรรจุภัณฑ์ และในส่วนนี้จะต้องคำนึงถึงภาพถ่ายหรือภาพประกอบต่าง ๆ ที่จะนำเข้ามา  
 มาร่วมรวมทั้งคำบรรยายต่าง ๆ ที่จะมีส่วนช่วยดึงดูดความสนใจ

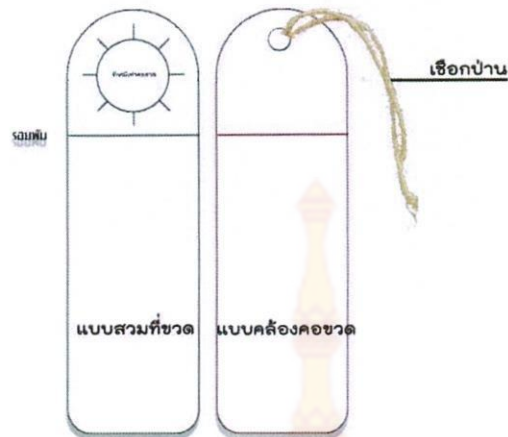


ภาพที่ 4.17 แสดงภาพสเก็ตผลงานการออกแบบ  
 ที่มา จากกระบวนการศึกษาออกแบบ



ภาพที่ 4.18 แสดงภาพสเก็ตผลงานการออกแบบ  
 ที่มา จากกระบวนการศึกษาออกแบบ

2. ดำเนินการเขียนแบบจัดทำ Art-Work นำภาพมาประกอบหรือภาพถ่ายจัดลงในแบบ Art-Work ให้เรียบร้อย ระบุรายละเอียดของวัสดุที่ใช้ ระบุส่วนที่ต้องเจาะรูร้อยปูลุ และวิธีการพิมพ์โดยละเอียด



ภาพที่ 4.19 แสดงผลงานการออกแบบจากโปรแกรมคอมพิวเตอร์  
ที่มา จากกระบวนการศึกษาออกแบบ

1



2



3



ภาพที่ 4.20 แสดงผลงานการออกแบบจากโปรแกรมคอมพิวเตอร์  
ที่มา จากกระบวนการศึกษาออกแบบ

3. นำมาติดเข้ากับบรรจุภัณฑ์ที่ได้รับการออกแบบไว้ข้างต้น

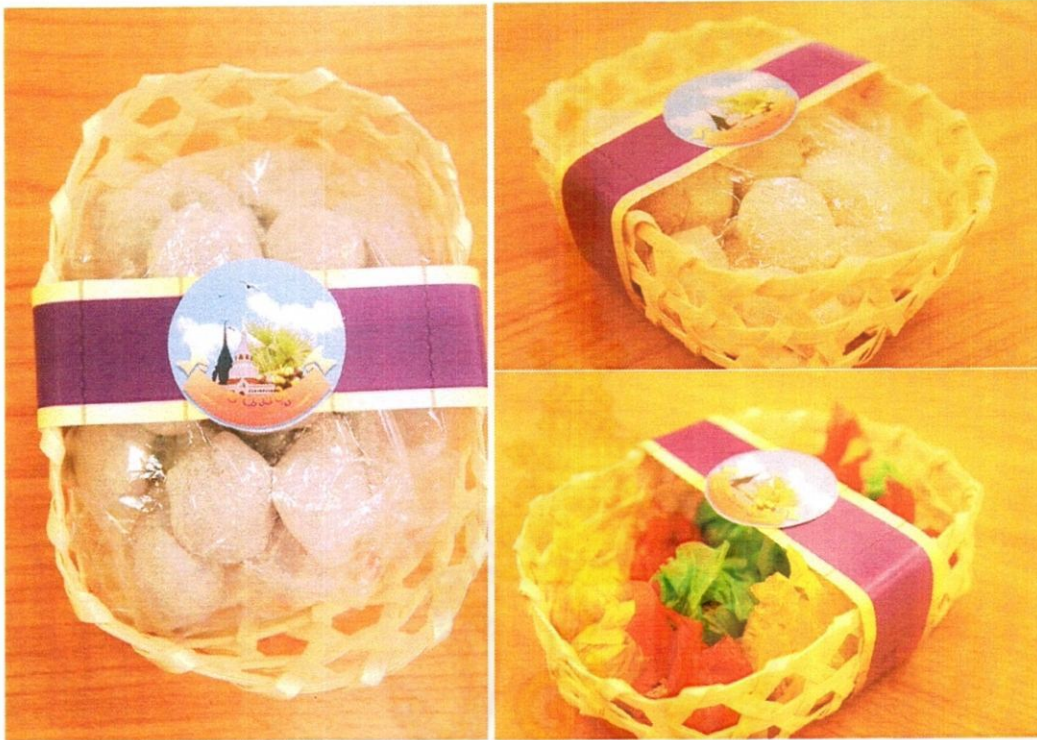


ภาพที่ 4.21 แสดงชิ้นงานสมบูรณ์  
ที่มาจากกระบวนการศึกษาออกแบบ



### 4.3 ผลงานการออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับขนมพื้นเมือง โดยการประยุกต์งานหัตถกรรมจักสาน ชุมชนพะโคะ

#### 4.3.1 บรรจุภัณฑ์ขนมดู



ภาพที่ 4.22 แสดงชิ้นงานสมบูรณ์บรรจุภัณฑ์ขนมดู  
ที่มา จากการออกแบบ

#### 4.3.2 บรรจุภัณฑ์น้ำตาลแว่น



ภาพที่ 4.23 แสดงชิ้นงานสมบูรณ์บรรจุภัณฑ์น้ำตาลแว่น  
ที่มา จากการออกแบบ

#### 4.3.3 บรรจุภัณฑ์น้ำตาลสด, น้ำตาลเคี้ยว(น้ำผึ้ง)



ภาพที่ 4.24 แสดงชิ้นงานสมบูรณ์บรรจุภัณฑ์น้ำตาลสด, น้ำตาลเคี้ยว(น้ำผึ้ง)  
ที่มา จากการออกแบบ



## บทที่ 5

### สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

#### 5.1 สรุปผล

การศึกษาเรื่อง การพัฒนาหัตถกรรมพื้นบ้านประเภทจักสานเพื่อประยุกต์เป็นบรรจุภัณฑ์สินค้า สำหรับชนมพื้นเมือง กรณีศึกษาชุมชนพะโคะ อ.สทิงพระ จ.สงขลา ปรากฏผลสรุป ได้ดังต่อไปนี้

##### 5.1.1. ชนมพื้นเมือง ชุมชนพะโคะ

ชนมพื้นเมืองที่ชาวบ้านชุมชนพะโคะผลิตและจำหน่ายขึ้นเองได้แก่ ชนมดู, กาละแม (ยาหนม) และผลิตภัณฑ์จากน้ำตาลโตนด ได้แก่ น้ำตาลแว่น, น้ำตาลสด และท็อฟฟี่ ส่วนชนมพื้นเมืองที่ชุมชนซื้อและรับนำมาจำหน่ายจากกลุ่มแม่บ้านหรือชมรมต่าง ๆ อาทิ ท็อฟฟี่แม่แดง, หัวครก พิสนีย์, ชนมโก้ - ตูบต๊อบ กลุ่มแม่บ้านชุมพลสินค้าจาก ปะเหลียนใน จังหวัดตรัง เป็นต้น

##### 5.1.2. รูปแบบงานหัตถกรรมประเภทจักสาน ชุมชนพะโคะ

งานจักสานของชุมชนพะโคะมีอยู่ 2 รูปแบบได้แก่ รูปแบบชะลอมจุก และรูปแบบกระเป๋ามีหูหิ้ว รูปแบบสี มีทั้งแบบสีธรรมชาติ และย้อมสี

5.1.3. การออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับชนมพื้นเมือง โดยการประยุกต์งานหัตถกรรมจักสานชุมชนพะโคะ

โดยงานวิจัยในครั้งนี้แบ่งการออกแบบบรรจุภัณฑ์เป็น 3 รูปแบบ ได้แก่ บรรจุภัณฑ์สำหรับชนมดู, บรรจุภัณฑ์สำหรับน้ำตาลแว่น และบรรจุภัณฑ์สำหรับน้ำตาลสด หรือน้ำตาลเคี้ยวจากต้นตาลโตนด

สรุปการออกแบบบรรจุภัณฑ์ แบ่งวิธีการออกเป็น 2 ขั้นตอน ได้แก่ การออกแบบโครงสร้าง (Construction Design) คือ การกำหนดรูปลักษณะโครงสร้างสำหรับเป็นบรรจุภัณฑ์ ซึ่งผู้วิจัยได้ทำการศึกษา และได้ผลการวิจัยดังนี้ รูปทรงสี่เหลี่ยมผืนผ้า สำหรับเป็นบรรจุภัณฑ์ชนมดู, รูปทรงกระบอกสำหรับเป็นบรรจุภัณฑ์น้ำตาลแว่น และรูปทรงกระบอกสูงมีหูจับด้านบนสำหรับเป็นบรรจุภัณฑ์ที่มีลักษณะขวดน้ำตาลสด และน้ำตาลเคี้ยว ขั้นตอนที่ 2 การออกแบบกราฟิก หรือลวดลายบนบรรจุภัณฑ์ (Graphic Design) หมายถึงวิธีการกำหนดรูปลักษณะ ตลอดจนรายละเอียดของลวดลายบนบรรจุภัณฑ์ อันมีผลทางด้านจิตวิทยาต่อผู้บริโภคโดยงานออกแบบในครั้งนี้ได้นำลักษณะเด่นของชุมชน เช่น เจดีย์วัดพะโคะ, ต้นตาลโตนด และเส้นสายงานจักสาน มากำหนดเป็นแนวความคิดในการออกแบบกราฟิก

#### 5.2 อภิปรายผล

ผลจากการศึกษาเรื่อง “การพัฒนาหัตถกรรมพื้นบ้านประเภทจักสานเพื่อประยุกต์เป็นบรรจุภัณฑ์สินค้า สำหรับชนมพื้นเมือง กรณีศึกษาชุมชนพะโคะ อ.สทิงพระ จ.สงขลา” ผู้วิจัยมีประเด็นที่จะอภิปรายดังนี้

5.2.1 จากการศึกษาวิจัยพบว่าวิถีชีวิตของชาวบ้านชุมชนพะโคะ อ.สทิงพระ จ.สงขลา ยังเป็นวิถีชีวิตของการประกอบอาชีพทำนา เลี้ยงสัตว์ ทำน้ำตาลโตนด ได้แก่การขึ้นตาลโตนด การทำชนมพื้นเมือง ค้าขาย

และงานช่าง คนในชุมชนยังคงมีการสืบทอดภูมิปัญญาจากรุ่นสู่รุ่น และเกิดการเรียนรู้จากประสบการณ์ตนเอง ประสานกับความรู้ใหม่ที่ได้นำมาประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์ในสภาพสังคมปัจจุบันได้เป็นอย่างดี ซึ่งสอดคล้องกับทฤษฎีของ สันติสุข กฤดากร (2541 : 14) ได้ให้ความหมายของภูมิปัญญาชาวบ้าน หมายถึง พื้นฐาน ความรู้ทั้งที่เป็นรูปธรรม และนามธรรมของชาวบ้านในสังคมหนึ่ง ๆ ซึ่งชาวบ้านในสังคมนั้นรับรู้ เชื่อถือ เข้าใจร่วมกันเป็นองค์ความรู้ที่เกิดจากการถ่ายทอดสืบทอดกันมา และเกิดจากประสบการณ์ด้วยตนเอง ประสานกับความรู้ใหม่ นำมาใช้ให้เกิดประโยชน์ และสามารถนำมาแก้ปัญหาในการดำรงชีวิตทั้งในระดับปัจเจกบุคคล และในระดับสังคมได้อย่างสอดคล้องสมดุลงกับสภาพของแต่ละสังคม โดยเฉพาะความรู้ในการทำขนมพื้นเมืองคือ ขนมดู และผลิตภัณฑ์จากน้ำตาลโตนด ได้แก่ น้ำตาลแว่น, น้ำตาลสด, น้ำตาลเคี้ยว แต่ยังไม่มีการออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับสินค้าเหล่านี้

5.2.2 จากการศึกษาวิจัยพบว่าชุมชนพะโคะมีการผลิตงานจักสานจากใบตาลโตนด ในรูปแบบของงานหัตถกรรมซึ่งมีอยู่ 2 รูปแบบได้แก่ รูปแบบชะลอมจุก และรูปแบบกระเป๋ามีหูหิ้ว ในส่วนของรูปแบบสี มีทั้งแบบสีธรรมชาติ และย้อมสี แต่ไม่ได้นำมาใช้เป็นบรรจุภัณฑ์สำหรับสินค้าประเภทใดๆ

5.2.3. การศึกษาวิจัยในครั้งนี้เป็นการศึกษาถึงรูปแบบของหัตถกรรมจักสานจากใบตาลโตนดที่นำมาประยุกต์เป็นบรรจุภัณฑ์สำหรับขนมพื้นเมือง คือขนมดู และผลิตภัณฑ์จากน้ำตาลโตนด ได้แก่ น้ำตาลแว่น, น้ำตาลสด, น้ำตาลเคี้ยว ซึ่งในการออกแบบต้องคำนึงถึงลักษณะเฉพาะของผลิตภัณฑ์ที่ใช้บรรจุ ต้องสามารถรักษาคุณภาพของสินค้าไว้ให้ได้ ซึ่งสอดคล้องกับนางสินีนาง จรรย์โชติเลิศ ภาควิชาเทคโนโลยีการบรรจุ คณะอุตสาหกรรมและการเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กล่าวแนะนำแนวทางการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ขนมไทย ว่า ผู้ผลิตต้องคำนึงว่าจะทำอย่างไรให้มีบรรจุภัณฑ์ที่สนองตอบความต้องการของผู้ใช้ ต้นทุนการผลิตเพื่อให้แข่งขันได้ ขณะนี้มีภาชนะบรรจุในรูปแบบต่างๆ มีสี สันสวยงามเป็นที่ต้องตาต้องใจของผู้ซื้อ ทั้งๆ ที่บางครั้งผลิตภัณฑ์ไม่ได้มีรสชาติและความอร่อยที่แตกต่างกันมากนัก แต่การออกแบบภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์จะเป็นส่วนหนึ่งสร้างความเป็นตัวตน เป็นเอกลักษณ์ ซึ่งผู้ผลิตขนมไทยจำเป็นต้องคำนึง อุตสาหกรรมขนมไทยต้องเร่งพัฒนาเพื่อรับมือกับตลาดคู่แข่ง

การออกแบบบรรจุภัณฑ์ แบ่งวิธีการออกเป็น 2 ขั้นตอน ได้แก่ การออกแบบโครงสร้าง (Construction Design) คือ การกำหนดรูปลักษณะโครงสร้างสำหรับเป็นบรรจุภัณฑ์ ซึ่งผู้วิจัยได้ทำการศึกษา และได้ผลการวิจัยดังนี้ รูปทรงสี่เหลี่ยมผืนผ้า สำหรับเป็นบรรจุภัณฑ์ขนมดู, รูปทรงกระบอกสำหรับเป็นบรรจุภัณฑ์น้ำตาลแว่น และรูปทรงกระบอกสูงมีหูจับด้านบนสำหรับเป็นบรรจุภัณฑ์ที่มีลักษณะขวดน้ำตาลสด และน้ำตาลเคี้ยว ขั้นตอนที่ 2 การออกแบบกราฟิก หรือลวดลายบนบรรจุภัณฑ์ (Graphic Design) หมายถึง วิธีการกำหนดรูปลักษณะ ตลอดจนรายละเอียดของลวดลายบนบรรจุภัณฑ์ อันมีผลทางด้านจิตวิทยาต่อผู้บริโภคโดยงานออกแบบในครั้งนี้ได้นำลักษณะเด่นของชุมชน เช่น เจดีย์วัดพะโคะ, ต้นตาลโตนด และเส้นสายงานจักสาน มากำหนดเป็นแนวความคิดในการออกแบบกราฟิก

### 5.3 ข้อเสนอแนะ

การศึกษาเรื่อง “การพัฒนาหัตถกรรมพื้นบ้านประเภทจักสานเพื่อประยุกต์เป็นบรรจุภัณฑ์สินค้าสำหรับชนมพื้นเมือง กรณีศึกษาชุมชนพะโคะ อ.สทิงพระ จ.สงขลา ผู้ศึกษามีข้อเสนอแนะดังนี้

5.3.1 ควรเผยแพร่การศึกษานี้โดยเฉพาะกลุ่มชาวบ้านชุมชนพะโคะที่ประกอบอาชีพค้าขาย และผู้ที่สนใจ เพื่อจะได้ข้อมูลเหล่านี้ไปปรับใช้กับสินค้าอื่น ๆ และพัฒนารูปแบบงานจักสานให้เหมาะสมกับสินค้าอื่นๆ ต่อไปอันสะท้อนถึงสภาพพื้นที่ชุมชนและวัฒนธรรมท้องถิ่นนั้น ๆ

5.3.2 รัฐและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรเอาใจใส่อย่างจริงจัง สร้างแนวคิดให้ผู้คนในชุมชนให้ตระหนักถึงคุณค่าของชนมพื้นเมือง และงานจักสาน ในฐานะเป็นสิ่งที่สะท้อนภูมิปัญญาท้องถิ่น ตลอดจนช่วยกันอนุรักษ์ให้เป็นสินค้าพื้นเมืองของชุมชนสืบไป

5.3.3 ควรทำการวิจัยความพึงพอใจของผู้บริโภคเปรียบเทียบระหว่างบรรจุภัณฑ์เดิมกับบรรจุภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาแล้วเพื่อนำผลที่ได้จากการวิจัยมาใช้ประกอบกับการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ต่อไป

5.3.4 ควรศึกษาวิจัยเพิ่มเติมเพื่อพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ประเภทอื่น ๆ ต่อไป



## บรรณานุกรม

- กว้าง พินทองปิ่น.(สัมภาษณ์).ร้านค้าขายสินค้าพื้นเมืองบริเวณหน้าวัดพะโคะ ตำบลชุมพล  
อำเภอสังขละบุรี จังหวัดสงขลา.16มีนาคม2556
- คิน ยีนนา. (สัมภาษณ์).(2556,16มีนาคม).ร้านค้าขายสินค้าพื้นเมืองบริเวณหน้าวัดพะโคะ  
ตำบลชุมพล อำเภอสังขละบุรี จังหวัดสงขลา.16มีนาคม2556
- คิ่น นาคำ. (สัมภาษณ์).ร้านค้าขายสินค้าพื้นเมืองบริเวณหน้าวัดพะโคะ ตำบลชุมพล อำเภอ  
สังขละบุรี จังหวัดสงขลา.16มีนาคม2556
- จิรณี สินุชก.(2543). วิถีชีวิตและภูมิปัญญาพื้นบ้านของชาวสวนลองกอง. วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตร  
มหาบัณฑิต (พัฒนาสังคม) : สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์.
- ชลทิพย์ เอี่ยมสำอางค์ และ วิศนีสิตตระกูล. (2533). ภูมิปัญญาชาวบ้าน เทคโนโลยีพื้นบ้านและ  
แหล่งวิทยาการในชุมชน ใน เอกสารการสอนชุดวิชาการพัฒนา และ การใช้แหล่งวิทยาการ  
ในชุมชน หน่วยที่ 1-8. นนทบุรี โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช
- ฉลาดชาย รมิตานนท์.(2536). ความหลากหลายทางชีวภาพ : ภูมิปัญญาท้องถิ่นกับการพัฒนา ใน  
สิทธิชุมชนการกระจายอำนาจจัดการทรัพยากร. กรุงเทพมหานคร : สถาบันชุมชนท้องถิ่น  
พัฒนา
- ด้อย แก้วสวัสดิ์. (สัมภาษณ์).ร้านค้าขายสินค้าพื้นเมืองริมทาง ตำบลชุมพล อำเภอสังขละบุรี  
จังหวัดสงขลา.16มีนาคม2556
- วิรุตา คงมณีและคณะ. (2554). การศึกษาภูมิปัญญาชาวบ้านด้านหัตถกรรมการทำผ้าไหม  
ชุมชนบ้านครัวเหนือ เขตราชเทวี กรุงเทพมหานคร.รายงานการวิจัย. ปริญญาครุศาสตร์  
บัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์. สืบค้นเมื่อ 21 มกราคม 2555, จาก  
<http://www.learners.in.th/>
- วิบูลย์ ลีสุวรรณ. (2538). ศิลปหัตถกรรมพื้นบ้าน. กรุงเทพมหานคร. พิมพ์ครั้งที่ 3 : พิมพ์ที่  
บริษัทพับลิคิสิเนสพริ้นท์ จำกัด
- \_\_\_\_\_.(2550). สารานุกรมผ้าและเครื่องถักทอ. กรุงเทพมหานคร. จัดพิมพ์โดย  
ด้านสุทธาการพิมพ์
- นภวรรณ คณานุกรักษ์. (2547). Power of Packaging.กรุงเทพฯ : ทีบีบีง์ พ้อยท์.
- นวลน้อย บุญวงษ์. (2525).“การออกแบบหีบห่อของญี่ปุ่น” วารสารวิชาการคณะสถาปัตยกรรม  
ศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
- แนวคิดเกี่ยวกับวิถีชีวิตชุมชน. สืบค้นเมื่อ 10 มกราคม 2555, จาก  
<http://chumphontrip.com/ideas-about-life.html>

## บรรณานุกรม (ต่อ)

- ป.ณ ลานสิงห์. (2532).คุณค่าของบรรจุภัณฑ์. กรุงเทพฯ : ad&art.
- ประคอง นิมมานเหมินท์(2538). “ภูมิปัญญาไทยในวิถีชีวิตไทย” ในรายการสัมมนาเรื่องภูมิปัญญาไทยในภาษาและวรรณคดี กรุงเทพมหานคร : สำนักงานส่งเสริมเอกลักษณ์ของชาติและมหาวิทยาลัยสยาม.
- มณีวรรณ ตูระ.(สัมภาษณ์).ร้านค้าขายสินค้าพื้นเมืองบริเวณหน้าวัดพะโคะ ตำบลชุมพล อำเภอสทิงพระ จังหวัดสงขลา.16มีนาคม2556
- สุจรีต ตูลาการ. (สัมภาษณ์).ร้านค้าขายสินค้าพื้นเมืองบริเวณหน้าวัดพะโคะ ตำบลชุมพล อำเภอสทิงพระ จังหวัดสงขลา.16มีนาคม2556
- สถาบันพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม. (2547). บรรจุภัณฑ์สำหรับขนมไทยประเภทขนมสด ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ขนมกรอบ และคุกกี้ประเภทต่างๆ. (การบรรยาย) เมื่อ 25 กุมภาพันธ์. สถาบันพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม.สืบค้นเมื่อ 3 เมษายน 2556, จาก<http://www.ismed.or.th>
- สาโรจน์ คงสุรินทร์. (สัมภาษณ์).ร้านค้าขายสินค้าพื้นเมืองบริเวณหน้าวัดพะโคะ ตำบลชุมพล อำเภอสทิงพระ จังหวัดสงขลา.16มีนาคม2556
- \_\_\_\_\_.(2544). ความรู้เรื่องเมืองไทย เล่มที่ 1 พัฒนาการทางสังคม-วัฒนธรรมไทย.กรุงเทพฯ : อมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชิ่ง.
- สุมาลี ทองรุ่งโรจน์. (2555). ออกแบบบรรจุภัณฑ์.กรุงเทพฯ : วาดศิลป์.
- สุพิศ ย่องหิน. (สัมภาษณ์).ร้านค้าขายสินค้าพื้นเมืองริมทาง ตำบลชุมพล อำเภอสทิงพระ จังหวัดสงขลา.16มีนาคม2556
- สามารถ จันทร์สุร. (2536). ภูมิปัญญาชาวบ้าน ใน ภูมิปัญญาชาวบ้านกับการพัฒนาชนบท เล่ม1.กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์อมรินทร์พริ้นติ้งกรุ๊ป.
- องค์การบริหารส่วนตำบลชุมพล จังหวัดสงขลา. ประวัติความเป็นมาชุมชนชุมพล. สืบค้นเมื่อ 16พฤศจิกายน 2555, จาก <http://www.chumpon.go.th/index.php>
- อธิการ หนูนุ่ม. (สัมภาษณ์).ร้านค้าขายสินค้าพื้นเมืองบริเวณหน้าวัดพะโคะ ตำบลชุมพล อำเภอสทิงพระ จังหวัดสงขลา.16มีนาคม2556
- Izumi, Shinya. A comparison of package designs in Japan and Europe. Tokyo : Rikuyosha, 1979.



## ประวัติผู้วิจัย

- ชื่อ - นามสกุล** นางสาว ปิยาภรณ์ ชูระกิจจำนง  
Piyaporn Thurakitchamnong
- สถานที่เกิด** อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา
- สถานที่อยู่ปัจจุบัน** เลขที่ 109/2 ถนน เพชรยินดี หมู่ 10 ตำบลเขารูปช้าง อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา
- ตำแหน่งหน้าที่การงานปัจจุบัน** อาจารย์
- สถานที่ทำงาน** คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย สงขลา  
อำเภอเมืองสงขลา จังหวัดสงขลา
- หมายเลขโทรศัพท์** 081-9691032 , 074-317173
- ประวัติการศึกษา**
- พ.ศ. 2538** คอ.บ. ( สาขาสถาปัตยกรรม )  
จากสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง เขตลาดกระบัง กรุงเทพมหานคร
- พ.ศ. 2545** คอ.ม. ( สาขาสถาปัตยกรรม )  
จากสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง เขตลาดกระบัง กรุงเทพมหานคร
- ผลงานการวิจัย**
- โครงการวิจัย “การพัฒนาด้านสถาปัตยกรรมสู่ชุมชนยั่งยืน ของชาวไทยมุสลิมบริเวณรอบทะเลสาบสงขลา” ได้รับทุนสนับสนุนการวิจัย งบประมาณแผ่นดินประจำปี 2553 ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย สงขลา (ผู้ร่วมวิจัย)