

ภูมิปัญญาอีสาน เพื่อเศรษฐกิจชุมชน



371.1
พ113ภ
2544
ฉ.2





ศาสตราจารย์ ดร. ไพรัช ธัชยพงษ์
ผู้อำนวยการ สวทช.

สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) จัดตั้งขึ้นตามพระราชบัญญัติพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี พุทธศักราช 2534 เพื่อดำเนินการตามวัตถุประสงค์คือ ดำเนินการและให้การสนับสนุนด้านการวิจัย พัฒนาและวิศวกรรม รวมทั้งให้บริการทางเทคนิค การลงทุนและสนับสนุนภาคเอกชนในการลงทุนในกิจการที่นำไปสู่การพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ในการดำเนินงานเพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ข้างต้น สวทช. โดยศูนย์เฉพาะทาง อันได้แก่ ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ (ไบโอเทค) ศูนย์เทคโนโลยีโลหะและวัสดุแห่งชาติ (เอ็มเทค) และศูนย์เทคโนโลยีอิเล็กทรอนิกส์และคอมพิวเตอร์แห่งชาติ (เนคเทค) ได้ดำเนินกิจกรรมและโครงการต่างๆ ที่มุ่งเน้นการแก้ปัญหาของประเทศ เพื่อให้เกิดประโยชน์ในเชิงพาณิชย์หรือสาธารณประโยชน์ เพิ่มคุณค่าทางวิชาการและนำไปสู่การเพิ่มขีดความสามารถด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ตลอดจนการสร้างโครงสร้างพื้นฐานของประเทศด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

เอกสารชุด “๑ ทศวรรษ สวทช.” จัดทำขึ้นในโอกาสที่ สวทช. ได้รับการจัดตั้งมาครบสิบปี (พ.ศ. ๒๕๓๔-๒๕๔๓) ซึ่งเป็นช่วงเวลาอันดีที่จะได้ประมวลผลการดำเนินงานที่ผ่านมา เพื่อทบทวนบทบาทและเป้าหมายของ สวทช. ให้ชัดเจนและเหมาะสมกับโลกปัจจุบันมากยิ่งขึ้น เพื่อให้การดำเนินงานของ สวทช. สามารถก่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดต่อการพัฒนาประเทศ

ภูมิภาคตะวันออกเฉียงเหนือหรือภาคอีสานของไทยมีการสั่งสมภูมิปัญญาท้องถิ่นในด้านต่างๆ มากมายและถ่ายทอดจนถึงปัจจุบันซึ่งแสดงถึงเอกลักษณ์และความรู้ความสามารถของบรรพบุรุษไทยที่ได้รับการกล่าวขวัญถึงเสมอมา อย่างไรก็ดี ด้วยกระแสการพัฒนาของโลกไร้พรมแดน รวมทั้งการรับเอาเทคโนโลยีสมัยใหม่จากต่างภูมิภาคเข้ามาสู่ท้องถิ่นทำให้ภูมิปัญญาท้องถิ่นเหล่านี้อาจจะสูญหายไปได้เนื่องจากได้รับความนิยมน้อยลง จึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องมีการศึกษาและรวบรวมภูมิปัญญาท้องถิ่นเหล่านี้เพื่อมิให้สูญหายไป รวมทั้งการพัฒนาเพื่อให้เป็นภูมิความรู้และเทคโนโลยีที่เหมาะสม สอดคล้องกับยุคสมัย

“การศึกษาสถานภาพการผลิตในชนบทภาคตะวันออกเฉียงเหนือ” จึงเป็นความพยายามของ สวทช. ที่ต้องการส่งเสริมและพัฒนาคุณค่าและความสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่นของประเทศไว้เพื่อให้คนไทยได้เรียนรู้ความสามารถของบรรพบุรุษไทยและสามารถนำมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด และสอดคล้องกับสภาพสังคมปัจจุบัน เพื่อให้องค์ความรู้และความสามารถนั้นคงอยู่และสืบทอดต่อไปยังชนรุ่นหลังได้

TECHNICAL INFORMATION ACCESS CENTER
ศูนย์บริการสารสนเทศทางเทคโนโลยี

ภูมิปัญญาอีสานเพื่อเศรษฐกิจชุมชน

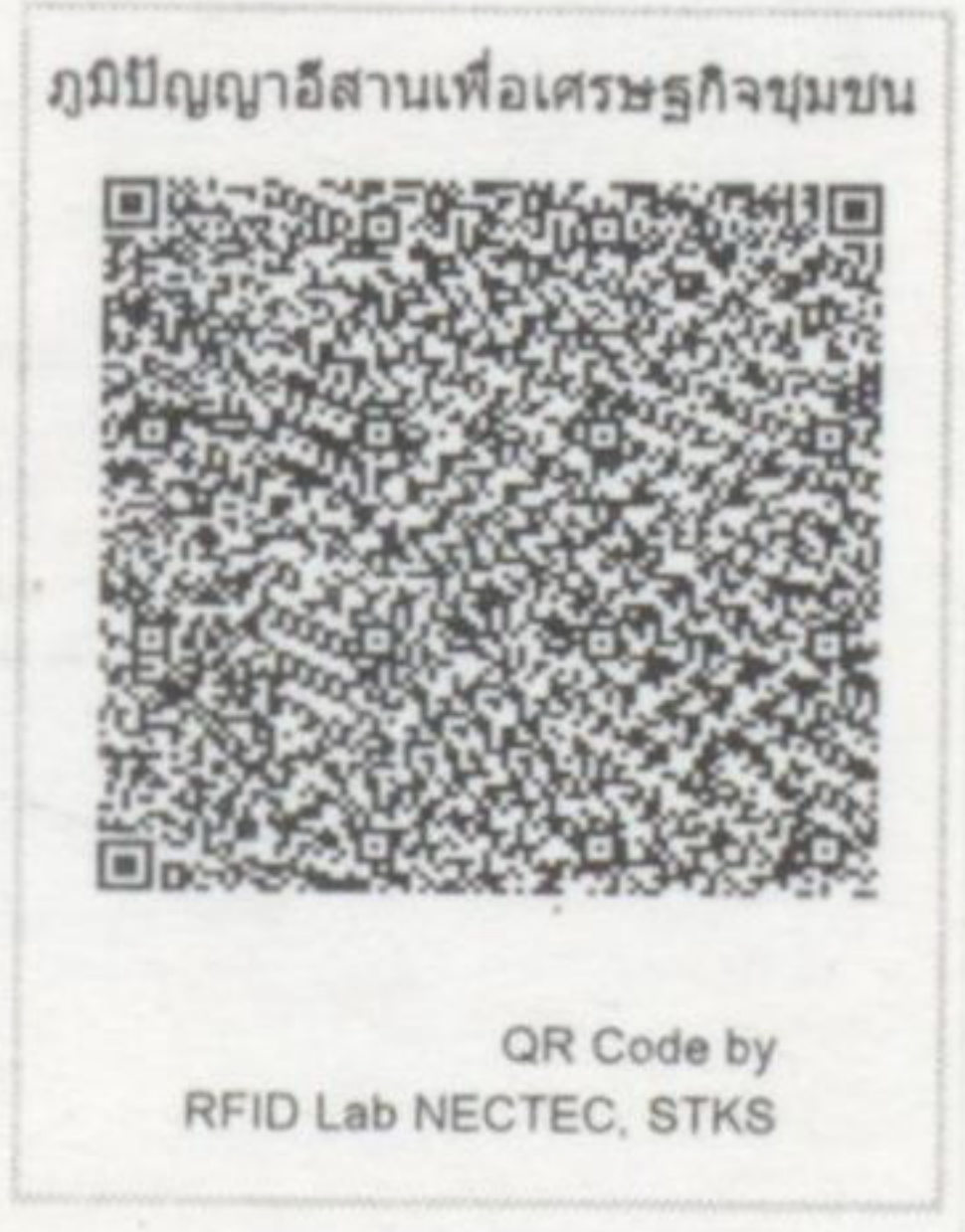


ภาคอีสานหรือภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

เฉียงเหนือของประเทศไทย เป็นดินแดนที่กว้างใหญ่ มีพื้นที่และประชากรเป็น 1 ใน 3 ของพื้นที่และประชากรของประเทศไทย มีสภาพภูมิศาสตร์เป็นที่ราบสลับกับเนินดิน ป่าละเมาะและภูเขาเล็กๆ โดยมีเทือกเขาภูพานกั้นอยู่ระหว่างที่ราบตอนเหนือและที่ราบตอนใต้ของภาค ภาคอีสานในอดีตโดยเฉพาะพื้นที่ซึ่งอยู่ห่างไกลจากเมืองหลวงจึงมีวิถีการดำเนินชีวิตที่ต้องพึ่งพาตนเองด้วยการใช้ชีวิตอย่างเรียบง่าย ทำนาทำไร่จากน้ำฝนพอยังชีพเลี้ยงสัตว์เพื่อใช้งานและเป็นอาหาร เก็บหาของป่า หาน้ำดื่ม น้ำใช้จากแหล่งน้ำธรรมชาติ รักษาพยาบาลด้วยยาสมุนไพร นุ่งห่มเสื้อผ้าที่ถักทอด้วยมือ ดื่มน้ำเครื่องดื่มที่ได้จากการหมักผลไม้และข้าวเหนียวที่หาได้และปลูกเองในท้องถิ่น จึงก่อกำเนิดรูปแบบวิถีชีวิตที่สั่งสมและสืบทอดกันมาจนถึงปัจจุบัน

B 032165

371.1
พท3ก
2544
ด. 2



สวทช.
4ก.8
352 5323
2544 44
ด. 1
สวทช 000519 สก

สังคมอีสานในยุคปัจจุบัน



จากสภาพสังคมที่เปลี่ยนแปลงไปอันเนื่องมาจากการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประเทศไทยในรอบหลายสิบปีที่ผ่านมา การได้รับความช่วยเหลือ การสนับสนุนด้านการฝึกอบรมเทคนิคการผลิตและการแปรรูปสมัยใหม่ล้วนแล้วแต่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงรูปแบบจากการผลิตเพื่ออยู่เพื่อกินเป็นเชิงพาณิชย์มากยิ่งขึ้น ส่งผลกระทบต่อสังคมอีสานให้เกิดความเปลี่ยนแปลงตามไปด้วย

วิถีชีวิตที่ได้รับการสั่งสมและสืบทอดติดต่อกันมาหลายชั่วอายุคนจนกลายเป็นมรดกทางปัญญาที่ตกทอดมาถึงคนรุ่นปัจจุบัน แม้บางส่วนจะมีการปรับปรุงดัดแปลงและสูญหายไปกับกระแสค่านิยมของคนรุ่นใหม่บ้างก็ตามแต่ปัจจัยหลักในการดำรงชีพของคนอีสานที่ได้รับการสืบทอดและพัฒนาอย่างต่อเนื่องมาตราบเท่าปัจจุบันที่สำคัญ ได้แก่

1. การทำนาข้าวและนำข้าวไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ
2. การหาปลาจากแหล่งน้ำธรรมชาติและการแปรรูปปลาน้ำจืด
3. การทำเส้นใยและการถักทอเครื่องนุ่งห่ม
4. การรักษาโรคภัยไข้เจ็บด้วยยาสมุนไพรที่ทำได้จากป่าธรรมชาติ
5. การจักสานเครื่องมือเครื่องใช้และเครื่องหัตถกรรม
6. เครื่องดื่มในพิธีกรรมและในงานเทศกาลต่างๆ

สถานภาพการผลิตในชนบทภาคอีสาน

ด้วยความตระหนักถึงคุณค่าและศักยภาพในการส่งเสริมและพัฒนาเพื่อเพิ่มมูลค่าและขยายกำลังการผลิตไปสู่ระดับอุตสาหกรรมชุมชน ตลอดจนความสำคัญของ

การรวบรวมและศึกษาข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับปัจจัยหลักในการดำรงชีพของชาวอีสานทั้ง 6 ปัจจัยหลักข้างต้น เพื่อให้ทราบถึงความต้องการของชาวบ้านอย่างแท้จริง อีกทั้งหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาสามารถนำข้อมูลที่ได้ไปใช้เป็นแนวทางการดำเนินงานต่อไป สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) โดยศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ และโครงการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่อชนบทและการพัฒนาที่ยั่งยืน จึงได้ให้การสนับสนุน “โครงการศึกษาสถานภาพการผลิตในชนบทภาคตะวันออกเฉียงเหนือ” แก่นักวิจัยจากสถาบันการศึกษาในท้องถิ่น จำนวน 6 เรื่อง ได้แก่ การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าว การแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจืด เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์หรือไวน์ สมุนไพร หัตถกรรม และเทคโนโลยีชาวบ้านอื่นๆ เพื่อศึกษาเทคโนโลยีและภูมิปัญญาในการผลิตที่ครอบคลุมกระบวนการ กรรมวิธี ความสะอาด การบรรจุภัณฑ์และผลกระทบต่างๆ ตลอดจนสำรวจแหล่งผลิต ผู้ผลิต ปริมาณและมูลค่าในการผลิต และการวิเคราะห์ภาพรวมเชิงเศรษฐศาสตร์ สภาวะหรือแนวโน้มการตลาด และช่องทางการส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีศักยภาพได้มาตรฐานและเป็นที่ยอมรับของตลาดได้ในอนาคต

ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าว



อาหารไทยที่แปรรูปจากข้าว

ข้าวเป็นพืชเศรษฐกิจที่มีความสำคัญมากที่สุดของประเทศไทย ทั้งในด้านการบริโภคภายในประเทศและการส่งออก เนื่องจากข้าวเป็นอาหารหลักในชีวิตประจำวันของคนไทย และเป็นสินค้าออกที่นำรายได้เข้าประเทศเป็นอันดับหนึ่งในบรรดาสินค้าส่งออกด้านการเกษตรของประเทศทั้งหมดเกือบในทุกปีที่ผ่านมาคนไทยยังนิยมแปรรูปข้าวเป็นอาหารทั้งคาวและหวานเพื่อการบริโภคและการจำหน่ายอีกมากมาย อาทิ เส้นก๋วยเตี๋ยว ขนมจีน ข้าวเม่า ข้าวคลุก ข้าวพอง

ข้าวหลาม ข้าวเกรียบ ฯลฯ การแปรรูปผลิตภัณฑ์เหล่านี้นอกจากจะเป็นอุตสาหกรรมในระดับต่างๆ โดยมีกำลังการผลิตและมูลค่าในการจำหน่ายที่สูงในแต่ละปีแล้วชาวชนบทโดยเฉพาะในภาคตะวันออกเฉียงเหนือในทุกจังหวัดยังนิยมทำเป็นอาชีพหลักหรืออาชีพเสริมในการศึกษาของโครงการฯ จึงได้ทำการศึกษาอย่างเจาะลึกเฉพาะผลิตภัณฑ์ที่มีศักยภาพและมีความสำคัญทางเศรษฐกิจ จำนวน 3 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ขนมจีน ข้าวเม่า ขนมนางเล็ดหรือข้าวแต่น เนื่องจากเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีปริมาณการผลิตจำนวนมาก และสามารถสร้างรายได้แก่ผู้ผลิตเป็นกอบเป็นกำ

จุดเด่นและโอกาสของผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าว

ขนมจีน ผลิตภัณฑ์ที่มีผู้นิยมบริโภคกันทั่วประเทศ โดยเฉพาะในภาคอีสาน ซึ่งนิยมรับประทานกันมาก



ขนมจีน

ผลิตภัณฑ์ที่มีผู้นิยมรับประทานกันมากทั่วทุกภูมิภาคของประเทศ โดยเฉพาะในภาคอีสานจะนิยมรับประทานกันเกือบทุกวันรองจากข้าว แหล่งผลิตขนมจีนจะกระจายอยู่ทั่วไปในแทบทุกหมู่บ้านหรือชุมชน (ประมาณ 14,000 หมู่บ้าน) ปริมาณในการผลิตในแต่ละวันจะอยู่ระหว่าง 30-400 กิโลกรัม/วัน (20 วัน/เดือน) ราคาที่จำหน่ายจะอยู่ระหว่าง 10-12 บาท/กิโลกรัม ในแต่ละวันเฉพาะในเขตภาคอีสานจะมีการผลิตขนมจีนในปริมาณไม่น้อยกว่า 700,000 กิโลกรัม คิดเป็นมูลค่ารวมแล้วไม่น้อยกว่า 7,000,000 บาท/วัน

ข้าวเม่า

ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวอีกชนิดหนึ่งที่เป็นเอกลักษณ์ประจำท้องถิ่นของภาคอีสาน แหล่งผลิตข้าวเม่ามีการกระจายอยู่ทั่วไป ข้าวเม่าจะนิยมทำเป็นข้าวเม่าสดหรือข้าวเม่าอ่อนเป็นส่วนใหญ่ ในแต่ละปีจะผลิตได้เฉพาะฤดูเก็บเกี่ยวข้าวคือประมาณ 3 เดือนเท่านั้น ส่วนข้าวเม่าที่ทำจากข้าวแก่ (ข้าวเปลือกที่แก่จนสุกแล้ว) หรือ ข้าวเม่าราง ไม่ค่อยนิยม

ทำกันมากนัก เพราะข้าวเม่าที่ได้จะต้องนำไปแปรรูปต่อเป็นขนมต่างๆ เช่น ข้าวเม่าคลุก เนื่องจากรสชาติ ความหอมหรือสีส้มจะสู้ข้าวเม่าอ่อนหรือข้าวเม่าสดไม่ได้ ปริมาณการผลิตข้าวเม่าอ่อนจะอยู่ระหว่าง 30-100 กิโลกรัม/วันในรายที่ผลิตน้อย และ 100-300 กิโลกรัม/วันในรายที่ผลิตมาก (ผลิตได้ไม่เกิน 120 วัน/ปี) ราคาจำหน่ายอยู่ระหว่างกิโลกรัมละ 25-40 บาท ส่วนการผลิตข้าวเม่าจากข้าวแ่จะผลิตได้ตลอดทั้งปี มีปริมาณการผลิตอยู่ระหว่าง 50-100 กิโลกรัม/วัน ราคาจำหน่ายประมาณ 50-55 บาท/กิโลกรัม โดยจะจำหน่ายในรูปข้าวเม่าคลุกแต่ไม่นิยมทำกันมากนัก

ขนมนางเล็ดหรือข้าวแต่น

ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวทั้งสองชนิดนี้จะแตกต่างกันเฉพาะส่วนผสมเท่านั้น ส่วนกรรมวิธีหรือขั้นตอนในการผลิตจะคล้ายคลึงกันมาก ผลิตภัณฑ์นี้โดยเฉพาะขนมนางเล็ดนับเป็นเอกลักษณ์ประจำท้องถิ่นของภาคอีสานอีกชนิดหนึ่ง ซึ่งนิยมทำกันโดยกระจายอยู่ทั่วไปแต่จะไม่ผลิตเป็นจำนวนมากและเป็นลำเป็นสันเท่ากับขนมจีนและข้าวเม่า ปริมาณการผลิตไม่ค่อยแน่นอนขึ้นอยู่กับตลาดซึ่งเป็นลูกค้าในท้องถิ่น ส่วนข้าวแต่นจะมีมูลค่าการผลิตในแต่ละปีอยู่ระหว่าง 72,000-1,200,000 บาท

082165 371.1
พ.พ.3ก
2544
ด.2

ปลาน้ำจืด อาหารจากธรรมชาติ

3 กอท 5
สก. 8
352
2544
ด.1

สวทช 000517 สก.

การประมงของภาคอีสาน
ส่วนใหญ่จะเป็นการประมง
ในแหล่งน้ำธรรมชาติ



ภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทยเป็นภาคที่มีแหล่งน้ำเปลี่ยนแปลงสภาพไปมากที่สุดเป็นอันดับแรกของประเทศ สำหรับสัตว์น้ำจืดที่มีความโดดเด่นและมูลค่าสูงในเชิงพาณิชย์ ในภูมิภาคนี้คือปลาน้ำจืด ดังนั้นในการศึกษาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากสัตว์น้ำจืดของภาคอีสาน ผู้วิจัยจึงเลือกที่จะศึกษาเฉพาะปลาน้ำจืด

การประมงที่เกิดขึ้นในอดีตจะเป็นการประมงในแหล่งน้ำธรรมชาติ เช่น แม่น้ำ หนองบึง เป็นส่วนใหญ่ ทั้งนี้การประมงในแม่น้ำในภูมิภาคนี้แบ่งออกเป็น 2 ระยะเวลาคือ ช่วง ตอนต้นฤดูฝน ซึ่งเป็นช่วงที่ปลาโตเต็มที่ มีขนาดใหญ่สมบูรณ์มากและอพยพมาจากแอ่งน้ำลึก เพื่อออกมาหาอาหาร ผสมพันธุ์และวางไข่ และช่วงปลายฤดูฝนต่อกับต้นฤดูหนาว จะเป็นปลา ที่เกิดในช่วงฤดูฝน ชอบเคลื่อนย้ายเป็นฝูง ทำให้ถูกจับได้ง่ายและได้จำนวนมากแต่ละครั้ง

ดังนั้นเมื่อมีผลผลิตที่มากในเวลาเดียวกัน จึงเกิดการแปรรูปปลาน้ำจืดขึ้นเพื่อ เก็บรักษาไว้บริโภคในช่วงฤดูแล้งที่ไม่สามารถจะจับสัตว์น้ำได้ วิธีการเก็บรักษาและถนอม อาหารนี้จึงเป็นวิธีการที่สืบทอดกันมาทั้งการผลิตในระดับครัวเรือนและอุตสาหกรรมขนาดเล็ก เพื่อส่งขายในจังหวัดอื่นๆ ในภูมิภาคเดียวกันหรือภูมิภาคอื่น โดยที่ภูมิปัญญาเหล่านี้มานานวัน ก็สูญหายไป เหลือแต่เพียงวิธีการที่ต้องพึ่งวัตถุดิบเสียซึ่งผลิตจากสารเคมี

ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากปลาน้ำจืด

ปลาสาม อาหารท้องถิ่นอีสาน
ที่มีปริมาณการบริโภค
จำนวนไม่น้อยในแต่ละปี



ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากสัตว์น้ำจืดที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจ จำนวน 5 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ปลาร้า ปลาสาม ส้มผัก แจ่วบอง ปลาตากแห้ง การผลิตส่วนใหญ่จะเป็นอุตสาหกรรมครัวเรือน โดยการรวมตัวกันเป็นกลุ่มของชาวบ้านและใช้เทคโนโลยีการผลิตที่สืบทอด มาจากภูมิปัญญาท้องถิ่นมูลค่าทางเศรษฐกิจรวมของผลิตภัณฑ์ประเภทนี้มีดังนี้ปลาร้ามีปริมาณ การผลิตรวม 2,522 ตันต่อปี คิดเป็นมูลค่ารวม 24 ล้านบาทต่อปี ปลาสามมีปริมาณการผลิต อยู่ระหว่าง 1,170-1,352 ตันต่อปี คิดเป็นมูลค่ากว่า 60 ล้านบาทต่อปี ส้มผักมีปริมาณการ ผลิตอยู่ระหว่าง 117-148 ตันต่อปี คิดเป็นมูลค่ารวมไม่น้อยกว่า 8 ล้านบาทต่อปี แจ่วบองมี ปริมาณการผลิตรวม 35 ตันต่อปี คิดเป็นมูลค่ารวม 2.85 ล้านบาทต่อปี ปลาตากแห้งมี

ปริมาณการผลิตอยู่ระหว่าง 73.5-84.7 ตันต่อปี คิดเป็นมูลค่ากว่า 14 ล้านบาทต่อปี

อย่างไรก็ตาม ปัญหาของการผลิตผลิตภัณฑ์เหล่านี้ก็คือ วัตถุดิบ เครื่องมือ และอุปกรณ์ การตลาด เงินทุนและการบริหารจัดการ ซึ่งจะต้องได้รับการแก้ไขด้วยความร่วมมือจากภาครัฐและภาคเอกชน เพื่อให้ผลิตภัณฑ์แปรรูปเหล่านี้สามารถพัฒนาเป็นธุรกิจชุมชนหรือธุรกิจขนาดย่อมต่อไปได้

นอกจากนี้ผลิตภัณฑ์เหล่านี้ยังมีความต้องการเทคโนโลยีเพื่อการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ให้นานยิ่งขึ้น เครื่องทุ่นแรงพื้นฐานที่ราคาไม่สูงจนเกินไปนัก มาตรฐานและการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ รวมทั้งการมีสัญลักษณ์ในการผลิตที่ดีด้วย

หัตถกรรมพื้นบ้าน งานสร้างสรรค์จากภูมิปัญญา

งานหัตถกรรมในอีสานแต่เดิมเป็นเพียงการผลิตเพื่อยังชีพภายในครัวเรือน ซึ่งมีการแบ่งบทบาทตามประเภทของการผลิต โดยถ้าเป็นการทอผ้าทอเสื้อจะเป็นบทบาทของผู้หญิง



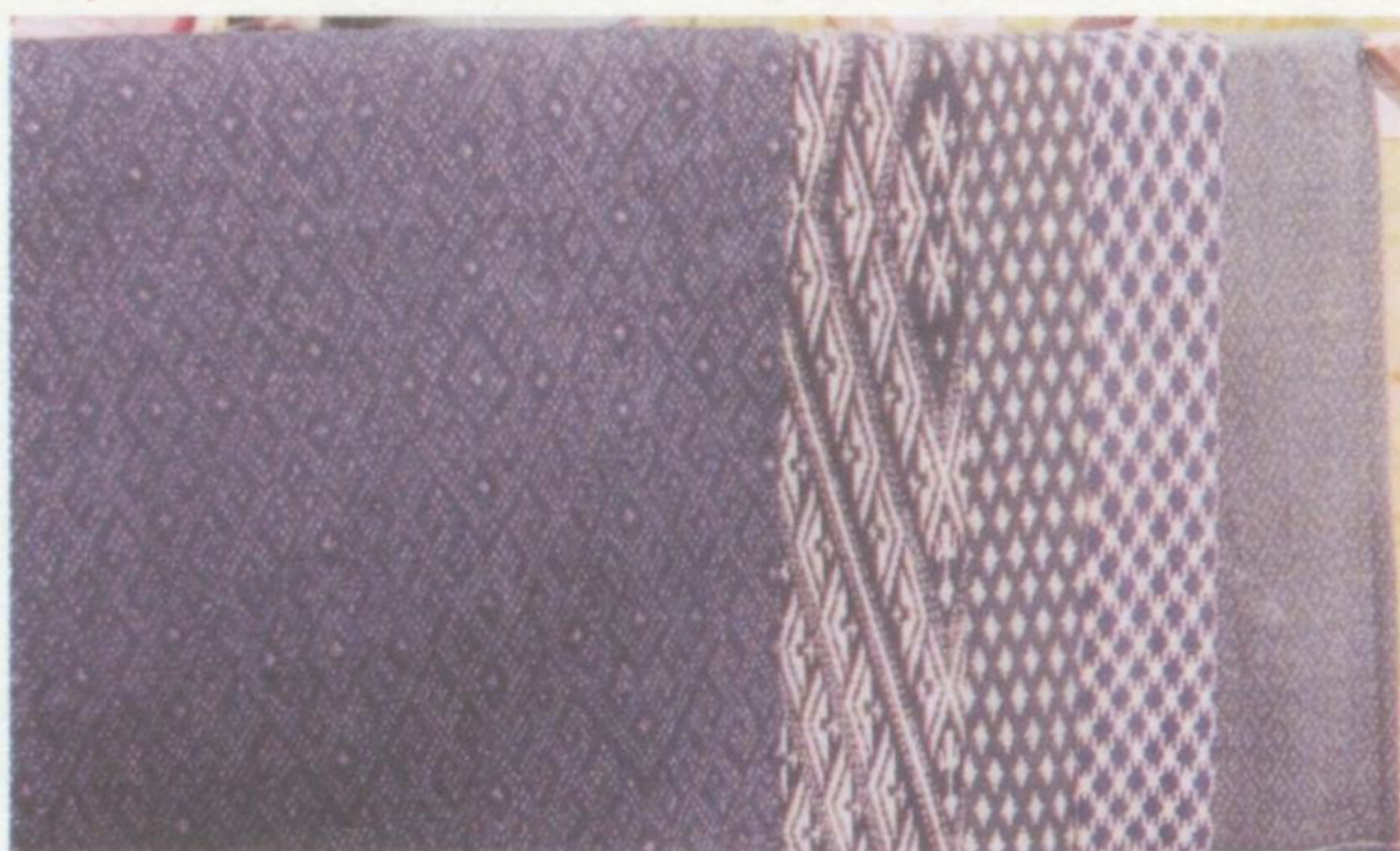
งานหัตถกรรมในอีสานแต่เดิมเป็นเพียงการผลิตเพื่อยังชีพภายในครัวเรือน เช่น การทอผ้าเพื่อนำมาเป็นเครื่องนุ่งห่ม ทำผ้าห่ม เป็นต้น ผู้ทำการผลิตจะมีทั้งหญิงและชาย มีการแบ่งบทบาทค่อนข้างเคร่งครัด ขึ้นอยู่กับประเภทของการผลิต หากเป็นการทอผ้าทอเสื้อจะเป็นบทบาทของผู้หญิง แต่ถ้าถักแหหรือสานเครื่องมือเครื่องใช้จะเป็นบทบาทของผู้ชาย กระบวนการผลิตหัตถกรรมดังกล่าวมีการดำเนินการอย่างครบวงจรภายในชุมชน โดยชุมชนจะเป็นทั้งผู้ผลิตวัตถุดิบ เป็นเจ้าของเทคโนโลยีการผลิต มีองค์ความรู้ในการย้อม การทอ การออกแบบลวดลายและเครื่องมือต่างๆ กระบวนการผลิตที่มีอยู่แต่ดั้งเดิมล้วนเป็นเทคโนโลยีที่ไม่มีผลกระทบในทางทำลายสิ่งแวดล้อม และในขณะเดียวกันก็มีการสืบทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีนี้จากคนรุ่นหนึ่งไปสู่อีกรุ่นหนึ่งในฐานะภูมิปัญญาของท้องถิ่นด้วย

การทอผ้านอกจากจะเป็นไปเพื่อการใช้สอยในครัวเรือนแล้ว ยังใช้ในการประกอบ

พิธีกรรมต่างๆ ลวดลายและสีสันทของผ้าทอก็จะแตกต่างออกไปตามลักษณะประเพณีและความเชื่อของกลุ่มชนนั้นๆ แต่จากสภาพเศรษฐกิจและสังคมที่เปลี่ยนไป ส่งผลให้วัตถุประสงค์ของงานทอผ้าในภาคอีสานเปลี่ยนไปเป็นการผลิตเพื่อเป็นอาชีพเสริมที่สำคัญของผู้หญิงอีสาน ปัจจุบันอีสานเป็นภูมิภาคที่มีงานทอผ้ามากที่สุดของประเทศทั้งที่ทำเป็นส่วนบุคคลเป็นกลุ่มหรือองค์กรทำให้ผ้าทอพื้นเมืองอีสานเป็นสินค้าที่ทำรายได้ให้แก่ภูมิภาคและของประเทศ

ถัก ทอ ย้อม หัตถกรรมเพื่อการใช้สอยสู่การเป็นอาชีพเสริม

ลวดลายการออกแบบและ
ฝีมือการทอผ้าของชาวอีสาน



งานหัตถกรรมโดยเฉพาะการทอผ้าทอเสื้อ ยังคงเป็นความสามารถที่ผู้หญิงอีสานได้สืบทอดภูมิปัญญาดั้งเดิมของชุมชนไว้อย่างเข้มแข็ง โดยพบว่าใน 19 จังหวัดของภาคอีสานมีกลุ่มทอผ้าอยู่มากกว่า 600 กลุ่ม และกลุ่มทอเสื้อมากกว่า 100 กลุ่ม และในกลุ่มเหล่านี้มีจำนวนมากที่มีศักยภาพที่จะพัฒนาได้ทั้งในแง่ผลผลิตของงานหัตถกรรม การรวมกลุ่มและรายได้จากผลผลิต ในแต่ละปีกลุ่มผลิตภัณฑ์ดังกล่าวมีมูลค่าสูงมาก โดยสามารถสร้างรายได้ให้แก่สมาชิกได้ถึง 2,000-10,000 บาทต่อคน แต่การประเมินมูลค่าของผลิตภัณฑ์หัตถกรรมแต่ละชนิดจะทำได้ยากเพราะขึ้นอยู่กับปริมาณการผลิตและราคาของผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด

อย่างไรก็ตาม จากวัตถุประสงค์ดั้งเดิมของการทอที่เปลี่ยนแปลงไปเนื่องจากสาเหตุที่สำคัญๆ อาทิ การเปลี่ยนจากการผลิตเพื่อการใช้สอยไปเป็นการเปลี่ยนแปลงรูปแบบของผลิตภัณฑ์ที่ขึ้นกับความต้องการของตลาด การเปลี่ยนแปลงด้านวัตถุดิบ กระบวนการผลิตและเครื่องมือการผลิต รวมไปถึงการตลาดของผลิตภัณฑ์สิ่งทอที่เดิมเป็นเพียงพื้นที่ใกล้ๆ ภายในท้องถิ่น แต่ปัจจุบันสามารถขยายตลาดไปถึงต่างภูมิภาคและต่างประเทศได้ จึงทำให้รูปแบบและวิธีการของงานหัตถกรรมประเภทนี้ได้เปลี่ยนแปลงไปจากเดิมเป็นอย่างมาก ซึ่งต้องอาศัยการ

รวมกลุ่มของผู้ผลิตที่ต้องอนุรักษ์ฝีมือและความสร้างสรรค์ รวมทั้งการสนับสนุนอย่างครบวงจรจากหน่วยงานภายนอก จึงจะทำให้งานหัตถกรรมในท้องถิ่นอีสานสามารถเป็นอาชีพที่สร้างเสริมรายได้ให้แก่ชาวอีสานได้อย่างยั่งยืน

สมุนไพร โอสกพื้นบ้านอีสาน

สมุนไพรไทย ตำรับยาพื้นบ้าน
ของการรักษาโรคมมาแต่ครั้งอดีต



สมุนไพรในภาคอีสานมีมากมายหลายหลากชนิด ชนิดที่นิยมนำมาแปรรูปจำหน่าย ได้แก่ ว่านหางจระเข้ ฟ้าทะลายโจร หญ้าหนวดแมว มะตูม บัวบก ตะไคร้ ขิง เห็ดหลินจือ ดอกคำฝอย ขมิ้นชัน กระเจี๊ยบ แก้วฮวย เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีหมอยาพื้นบ้าน ปูชนียบุคคลที่สำคัญของการแพทย์ไทยของภาคอีสาน ซึ่งเป็นผู้สืบทอดตำรับยารักษาโรคที่สำคัญๆ ไว้ด้วย สิ่งเหล่านี้ล้วนมีคุณค่าและสำคัญต่อวิถีการดำรงชีวิตของชาวอีสานเป็นอย่างยิ่ง

แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 8 ได้วางนโยบายการสนับสนุนการแพทย์แผนไทย ประกอบกับการประชาสัมพันธ์ของสื่อต่างๆ ที่ชี้ให้เห็นคุณค่าของการใช้สมุนไพรและการใช้ชีวิตอยู่อย่างใกล้เคียงธรรมชาติมากที่สุด ส่งผลให้ประชาชนหันมาใช้สมุนไพรกันเป็นจำนวนมาก การแพทย์แผนไทยและการแพทย์พื้นบ้านจึงได้รับการยอมรับมากขึ้น

แต่ในขณะเดียวกันข้อมูลเกี่ยวกับสถานภาพของแพทย์แผนไทยและแพทย์พื้นบ้านเหล่านี้ยังไม่มีถูกรวบรวมให้เป็นระบบ ทำให้ไม่สามารถวางแผนในการจัดการเพื่อสนับสนุนให้มีการพัฒนาองค์ความรู้เหล่านี้ด้วยหลักวิชาการทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี จึงทำให้เหล่านักวิจัยหรือผู้รู้เท่าไม่ถึงการณ์ได้ผลิตยาทั้งที่ได้คุณภาพและด้อยคุณภาพออกมาจำหน่ายให้กับประชาชนทั่วไปอยู่เนืองๆ นอกจากนี้ในบางพื้นที่ยังมีการทำลายทรัพยากรป่าไม้เป็นจำนวนมากเพื่อเก็บพืชที่เข้าใจว่าเป็นสมุนไพรออกจำหน่าย ดังนั้นจึงมีความจำเป็นอย่างยิ่ง

ภูมิปัญญาอีสานเพื่อเศรษฐกิจชุมชน

ที่จะต้องทำการศึกษาสถานภาพของแพทย์แผนไทยและแพทย์พื้นบ้าน เพื่อจะได้นำมาใช้ในการจัดการและวางแผนเพื่อพัฒนาองค์ความรู้เหล่านี้ให้ดียิ่งขึ้น

ภูมิปัญญาท้องถิ่นกับการแปรรูปสมุนไพร

สมุนไพรแปรรูปและ
เครื่องมือที่ใช้ในการผลิต



การรวมกลุ่มของชุมชนต่างๆ ในการผลิตและแปรรูปสมุนไพรในภาคอีสาน ได้รับการถ่ายทอดความรู้และทุนดำเนินการจากหน่วยงานราชการ องค์กรเอกชน รวมทั้งการเรียนรู้จากกลุ่มของตนเอง จากการรวบรวมแหล่งผลิตและแปรรูปผลิตภัณฑ์ในกลุ่มสมุนไพรผง แชมพูและอื่นๆ ในพื้นที่ภาคอีสาน จำนวน 19 จังหวัดพบว่า จังหวัดที่เป็นแหล่งผลิตใหญ่ที่สุดคือขอนแก่น นครราชสีมา บุรีรัมย์ อุตรธานี ตามลำดับ ส่วนจังหวัดที่ไม่มีการผลิตผลิตภัณฑ์ดังกล่าวคือ เลย มุกดาหาร และร้อยเอ็ด

ผลิตภัณฑ์สมุนไพรเหล่านี้สามารถสร้างรายได้รวม 7,133,520-9,510,050 บาท ต่อเดือน ผลิตภัณฑ์ที่สร้างรายได้มากที่สุดคือ ดอกคำฝอยผง ส่วนผลิตภัณฑ์ที่สร้างรายได้น้อยที่สุดคือพืชผักสมุนไพร ส่วนผลิตภัณฑ์ที่สร้างรายได้มากชนิดอื่นๆ ได้แก่ ฟ้าทะลายโจรผง ขิงผง หญ้าหนวดแมว มะตูมผง ชามะนาวผง กระเจี๊ยบผง ใบบัวบกผง เก็กฮวยผง แชมพูครีมหวดผม ตะไคร้ผง ใบเตยผง น้ำผลไม้พร้อมดื่ม และน้ำตะไคร้ ตามลำดับ

อย่างไรก็ตาม ควรมีการสร้างความรู้ความเข้าใจในสาระสำคัญของพืชที่ใช้ในการรักษาแต่ละตำรับ รวมทั้งการใช้ยาสมุนไพรแทนยาแผนปัจจุบันและการปรุงยาสมุนไพร ตลอดจนมีการจัดระบบการเก็บรักษาที่ถูกต้องเพื่อให้ “หมอชา” บุคคลที่มีความสำคัญของท้องถิ่น และ “ตำรับยาพื้นบ้าน” ภูมิปัญญาท้องถิ่นของภาคอีสาน สามารถรักษาและสืบทอดองค์ความรู้เหล่านี้ให้อยู่คู่สังคมไทยต่อไปได้

เทคโนโลยีพื้นบ้านอีสาน

ผลิตภัณฑ์จากงานหัตถกรรม-
พื้นบ้านเกิดขึ้นจากทรัพยากร
แรงงานที่มีฝีมือและประสบการณ์
ซึ่งเป็นเอกลักษณ์เฉพาะท้องถิ่น



เทคโนโลยีพื้นบ้านเป็นเทคโนโลยีที่สอดคล้องกับระบบของธรรมชาติและวิถีการดำเนินชีวิต โดยมีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมน้อยมาก ต่างจากเทคโนโลยีที่มีการนำเข้ามาจากต่างถิ่นหรือต่างประเทศซึ่งมีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมค่อนข้างมาก เทคโนโลยีพื้นบ้านอีสานเป็นการสั่งสมและถ่ายทอดสืบต่อกันมาหลายชั่วอายุคนจนกลายเป็นมรดกทางปัญญาที่ตกทอดมาถึงปัจจุบัน ผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากเทคโนโลยีพื้นบ้านของอีสานจึงมีเอกลักษณ์เฉพาะท้องถิ่น อาศัยทรัพยากร แรงงานและประสบการณ์ที่เป็นภูมิปัญญาของแต่ละชุมชน ดังนั้นการรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับชนิด สถานภาพการใช้ ปัญหาอุปสรรคของการใช้เทคโนโลยีพื้นบ้าน จึงเป็นสิ่งที่จำเป็นต่อการพัฒนาเทคโนโลยีเหล่านี้ให้สามารถสืบทอดต่อไปได้ในอนาคต

ชุมชนอีสานมีการรวมกลุ่มเพื่อผลิตผลิตภัณฑ์ซึ่งเป็นการหารายได้จากนอกภาค การเกษตรมาจนเพื่อการเลี้ยงชีพ พบว่าทั้ง 19 จังหวัดในภาคอีสานมีการรวมกลุ่มของผู้ผลิต ผลิตภัณฑ์พื้นบ้านกระจายอยู่ทุกจังหวัด ประมาณ 900 กลุ่ม โดยนครราชสีมาเป็นจังหวัดที่มีกลุ่มการผลิตมากที่สุด และมุกดาหารเป็นจังหวัดที่มีกลุ่มการผลิตน้อยที่สุด และผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมากที่สุด

ผลิตภัณฑ์จากเทคโนโลยีพื้นบ้าน

ผลิตภัณฑ์พื้นบ้านที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจและสังคมอีสานที่นอกเหนือจากผลิตภัณฑ์ประเภทข้าว ปลาและเส้นใย จำนวน 10 ประเภท ได้แก่ อาหาร (เช่น มะม่วงดอง กุ้งตาก เต้าเจี้ยว หน่อไม้อัดปิ้ง) โลหะ (เช่น มีด จอบ ขวาน เครื่องเงิน เครื่องทองเหลือง) เครื่องจักสาน (มวน หวด กระติบ จ่อ กุ๊ว ฟากอ้อ กระเป๋) เครื่องปั้นดินเผา (ครก เตา กระถาง)

ไม้กวาด อิฐ เครื่องดนตรี (พิณ แคน โหวต โปงลาง) ฐูปหอม ยางรถยนต์รีไซเคิล (เช่น ถังขยะ กระจาดต้นไม้ เตียงนอน) ผลิตภัณฑ์จากไม้และกะลา (ถ้วยกาแฟ ตะเกียบ กระจาดต้นไม้ เวียน โปน) มูลค่าโดยรวมของผลิตภัณฑ์ทั้ง 10 ชนิดนี้มีมูลค่าเกือบ 400,000,000 บาทต่อปี โดยก่อให้เกิดรายได้แก่ผู้ผลิตต่อปีเฉลี่ย 14,364 บาทต่อคน

องค์ความรู้ทั้งหมดที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารมาจากพื้นที่นอกภาคอีสาน ส่วนผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากองค์ความรู้ดั้งเดิมที่ได้รับการถ่ายทอดมาจากบรรพบุรุษ ได้แก่ การจักสาน เครื่องปั้นดินเผา ซึ่งมีเพียงร้อยละ 11.7 ของผลิตภัณฑ์พื้นบ้านเหล่านี้

เป้าหมายของผู้ผลิตผลิตภัณฑ์พื้นบ้านเหล่านี้เน้นในเรื่องของคุณภาพชีวิตและสวัสดิการมากกว่าจะเป็นด้านธุรกิจ ผู้ผลิตเหล่านี้ยังขาดความรู้ในเรื่องการจัดการในเชิงธุรกิจ จึงทำให้ได้ผลตอบแทนค่อนข้างต่ำ รวมทั้งการดำเนินการยังขาดการคำนึงถึงคุณภาพของผลผลิตและกระบวนการผลิต โดยเฉพาะในกลุ่มผู้ผลิตอาหาร อย่างไรก็ตาม วิสาหกิจชุมชนนี้ยังมีศักยภาพเพียงพอที่จะขยายตัวได้ อีกทั้งเป็นภาคการผลิตที่สำคัญของประเทศ โดยเฉพาะอย่างยิ่งหากมีการส่งเสริมหรือพัฒนาควบคู่ไปกับการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ อันจะส่งผลให้การพัฒนาประเทศทั้งในทางเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรม มีรากฐานการเติบโตที่มั่นคง

เมรัยศักดิ์สิทธิ์แห่งที่ราบสูง

ส่วนผสมของแป้งเหล้าซึ่งเป็นส่วนประกอบสำคัญของการทำเหล้า



เมรัยหรือน้ำผลไม้หมักที่มีแอลกอฮอล์และเหล้าเป็นเครื่องดื่มที่มีมาคู่กับสังคมมนุษย์ทุกชาติทุกภาษา ซึ่งมีชื่อเรียกแตกต่างกันไปตามที่มาและแหล่งผลิต ชาวตะวันตกเรียกเครื่องดื่มที่หมักจากเหล้าองุ่นว่าไวน์ ในแถบเอเชียก็มีสาเก ส่วนในอีสานก็มีทั้งสาโทหรือกระแช่ ซึ่งทำมาจากน้ำหมักข้าวเหนียว อุซึ่งเป็นเหล้าไห รวมทั้งน้ำหมักที่ได้จากการหมักผลไม้ต่างๆ

เช่น ลับปะรด มะยม มะขาม มะตูม มะเฟือง ผลหม่อน ผลไม้รวม หรือจากกระเจี๊ยบ เสาวรส และหมากเฒ่า กับแป้งหัวเชื้อ

เครื่องดื่มเหล่านี้แต่เดิมจะนำมาใช้ในการประกอบพิธีเกี่ยวกับสิ่งศักดิ์สิทธิ์ เช่น บวงสรวงภูตผีวิญญาณตามความเชื่อ รวมทั้งใช้ดื่มในงานเทศกาลฉลองรื่นเริงต่างๆ ตลอดจนเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีการจัดจำหน่ายทั่วไปตามท้องถิ่น แต่การผลิตและการจัดจำหน่ายเครื่องดื่มเหล่านี้ได้ถูกควบคุมโดยกฎหมายในเวลาต่อมา ทำให้ประชาชนส่วนหนึ่งหันไปนิยมผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการอนุญาตตามกฎหมาย ส่งผลให้น้ำผลไม้หมักเหล่านี้ได้รับความนิยมลดน้อยลงไป

ผลิตภัณฑ์เบรียพื้นบ้าน มูลค่าน่าจับตามอง

เบรียและเหล้าพื้นบ้าน มีชื่อเรียก มีสีกลิ่นและรสชาติแตกต่างกันไปตามที่มาและแหล่งผลิต



เนื่องจากปัจจุบันกฎหมายยังถือว่าเครื่องดื่มเหล่านี้เป็นสิ่งที่ผิดกฎหมายอยู่ การผลิตส่วนใหญ่จึงยังเป็นการผลิตส่วนบุคคล แต่ก็มียุขหลายแห่งที่ผลิตในนามของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร เช่น กลุ่มมะยม มะขาม กระเจี๊ยบ ลับปะรด และอุ ส่วนแป้งและสาโทยังไม่มี การรวมเป็นกลุ่มแต่มีการประสานเครือข่ายรับรู้ปัญหาร่วมกันอยู่

การผลิตไวน์หรือเครื่องดื่มของชุมชนอีสานในปัจจุบันจะเป็นการทำเพื่อดื่มกันเอง และจำหน่ายในงานเทศกาลต่างๆ รวมทั้งมีการทำเพื่อจำหน่ายเป็นรายได้เสริมในบางพื้นที่ อย่างไรก็ตาม มูลค่าของผลิตภัณฑ์ประเภทนี้ก็ไม่นับว่ามีไม่น้อยเลยทีเดียว เช่น สาโทซึ่งเป็น เครื่องดื่มที่มีมากที่สุดในทุกพื้นที่ มีมูลค่าไม่ต่ำกว่า 12,000,000 บาทต่อปี ส่วนอุมีการทำ กันมากในบางพื้นที่ของอีสานเหนือ มีมูลค่าการผลิตไม่ต่ำกว่า 8,000,000 บาทต่อปี และ น้ำหมักชนิดต่างๆ เช่น ลับปะรด ผลหม่อน กระเจี๊ยบ ฯลฯ มีมูลค่าการผลิตประมาณ 200,000-540,000 บาทต่อปี



โครงการศึกษาสถานภาพการผลิตในชนบทภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

โดยได้รับการสนับสนุนจากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ

ประกอบด้วย

1. โครงการศึกษาสถานภาพการผลิตผลิตภัณฑ์แปรรูปข้าวในชนบทภาคตะวันออกเฉียงเหนือ
หัวหน้าโครงการ นายภูมิภักดี พิทักษ์เชื่อนจันทร์ สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยขอนแก่น
2. โครงการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสัตรน้ำจืดในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ
หัวหน้าโครงการ นายเกรียงไกร สถาพรวานิชย์ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี
3. โครงการศึกษาสถานภาพและฐานข้อมูลงานหัตถกรรม ถัก ทอ ย้อมท้องถิ่นอีสาน
หัวหน้าโครงการ นางสาวจรรยา วงษ์พรหม สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยขอนแก่น
4. โครงการศึกษาสถานภาพสมุนไพรในภาคอีสาน
หัวหน้าโครงการ นางสาวสมบัติ ประภาวิชา สถาบันวิจัยวลัยรุกขเวช มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
5. โครงการศึกษาและรวบรวมองค์ความรู้ทางด้านเทคโนโลยีพื้นบ้านอีสานเพื่อการพัฒนา
หัวหน้าโครงการ นางอุษา กลิ่นหอม สถาบันวิจัยวลัยรุกขเวช มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
6. โครงการศึกษาสถานภาพการทำไหมในชุมชนอีสาน
หัวหน้าโครงการ นายชิน ศรีสวัสดิ์ คณะมนุษยศาสตร์ สถาบันราชภัฏอุบลราชธานี

สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ

73/1 ถนนพระรามที่ 6 เขตราชเทวี กรุงเทพฯ 10400

โทรศัพท์ 0-2644-8150

โทรสาร 0-2644-8027 - 8

<http://www.nstda.or.th>