



การจัดประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ครั้งที่ 5

The 5th STOU Graduate Research Conference

การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนใน

จังหวัดนครราชสีมา

Knowledge Management on Rice Processing Using Local Wisdom of Community Enterprise Groups in Nakhon Ratchasima Province

ฤทัยรัตน์ สงฆ์สระน้อย (Rutairat Songsanoi)¹ เบนจมาศ อยู่ประเสริฐ (Benchamas Yooprasert)²

จินดา ขลิบทอง (JindaKhlibthong)³

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษากลุ่มวิสาหกิจชุมชนในจังหวัดนครราชสีมา ที่ใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าว เกี่ยวกับ (1) บริบทกลุ่ม (2) องค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าว (3) กระบวนการจัดการความรู้ (4) เงื่อนไขที่เอื้อต่อความสำเร็จในการจัดการความรู้ กลุ่มตัวอย่างที่ศึกษา คือ วิสาหกิจชุมชนในจังหวัดนครราชสีมา ที่มีกิจกรรมผลิตเส้นหมี่โคราช ด้วยกระบวนการผลิตทำมือใช้แรงงานคน และมีผลการประเมินศักยภาพในปี 2556 อยู่ในระดับดีจำนวน 3 กลุ่ม โดยมีสมาชิกทั้งหมด 69 ราย เก็บข้อมูลโดยการสนทนากลุ่ม สัมภาษณ์แบบเจาะลึก สัมภาษณ์โดยใช้แบบสัมภาษณ์ การสังเกต วิเคราะห์ข้อมูลโดยการแจกแจงความถี่ ร้อยละ ค่าต่ำสุด ค่าสูงสุด ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และการจัดหมวดหมู่ของข้อมูล ผลการวิจัยพบว่า (1) วิสาหกิจชุมชนมีการรวมกลุ่มเพื่อทำกิจกรรมผลิตหมี่โคราชอย่างเป็นทางการไม่น้อยกว่า 10 ปี กำหนดโครงสร้างการบริหารจัดการกลุ่มไว้ชัดเจน สมาชิกเกือบทั้งหมดเป็นเพศหญิง อายุเฉลี่ย 56.14 ปี เกือบทั้งหมดมีภูมิลำเนาอยู่ในจังหวัดนครราชสีมา ส่วนใหญ่จบการศึกษาระดับประถมศึกษา มีอาชีพหลักเป็นเกษตรกร อาชีพเสริมคือทำเส้นหมี่โคราช มีรายได้จากกิจกรรมทำเส้นหมี่โคราชเฉลี่ย 2,038 บาท มีประสบการณ์ในการทำหมี่โคราชเฉลี่ย 19.95 ปี (2) ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น แบ่งออกเป็น 2 ลักษณะ คือ 1) ความรู้จากภูมิปัญญาท้องถิ่นดั้งเดิม 2) ความรู้ใหม่ที่เกิดขึ้นมาต่อจากภูมิปัญญาท้องถิ่นเดิมเพื่อให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตและบริบททางสังคมที่เปลี่ยนไป พบการประยุกต์ภูมิปัญญาเป็น 2 ลักษณะคือ การพัฒนาในเรื่องของเครื่องมือที่ใช้ในการผลิต และการพัฒนารูปแบบของผลิตภัณฑ์ (3) กระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวเป็นเส้นหมี่โคราชมี 6 ขั้นตอนหลัก ได้แก่ 1) การกำหนดความรู้จากความต้องการสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น ความรู้ที่กำหนดเป็นความรู้ที่ต้องใช้ในการผลิตเส้นหมี่โคราช 2) การแสวงหาความรู้ที่จะนำมาผลิตและปรับปรุงผลิตภัณฑ์ ทั้งจากภายในและภายนอกกลุ่มโดยเน้นที่การแสวงหาความรู้จากภายในเป็นหลัก 3) การแลกเปลี่ยนความรู้อย่างไม่เป็นทางการ ผ่านการทำกิจกรรมต่างๆ ของกลุ่ม 4) การจัดเก็บความรู้ ไว้ในตัวบุคคล โดยใช้วิธีการจดจำ 5) การถ่ายทอดความรู้ เป็นการถ่ายทอดระหว่างบุคคลสู่บุคคล ส่วนใหญ่ถ่ายทอดความรู้ให้กับลูกหลานในครัวเรือนด้วยวิธีการบอกเล่า 6) การนำความรู้ไปประยุกต์ในลักษณะของการพัฒนารูปแบบของสินค้า (4) เงื่อนไขที่เอื้อต่อความสำเร็จในการจัดการความรู้มี 4 ด้าน คือ 1) วัฒนธรรมองค์กร เป็นวัฒนธรรมแบบครอบครัว 2) ภาวะผู้นำ คือ ผู้นำที่มีการกระตุ้นทางปัญญา 4) โครงสร้างพื้นฐานที่เอื้อต่อการจัดการความรู้ ได้แก่ การสนับสนุนจากหน่วยงาน การประสานงานภายในกลุ่ม และ โครงสร้างทางกายภาพ 5) เทคโนโลยีสารสนเทศ

คำสำคัญ การจัดการความรู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น

1 นักศึกษาหลักสูตรเศรษฐศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเศรษฐศาสตร์และสหกรณ์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช e-mail rutaimoo@hotmail.com

2 รองศาสตราจารย์ ดร. ประจำสาขาวิชาเศรษฐศาสตร์และสหกรณ์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช e-mail yooench@hotmail.com

3 รองศาสตราจารย์ ดร. ประจำสาขาวิชาเศรษฐศาสตร์และสหกรณ์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช e-mail arkjin@hotmail.com



การจัดประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ครั้งที่ 5

The 5th STOU Graduate Research Conference

Abstract

The objectives of this research to study community enterprise group using local intellect in rice product processing in Nakhon Ratchasima province were (1) the context (2) body of knowledge of local intellect for rice product processing, (3) knowledge management process, and (4) the beneficial condition to the success in knowledge management. The studied sample group included the community enterprise community in Nakhon Ratchasima province, having production activity of Khorat thin rice noodles under manual production process by using labor. The potentiality assessment done in 2013 presented in good level. In addition, total of 69 members were studied by using the instruments consisting of focus group, in-depth interview, interview by using structural interview form and observation. The data analysis was conducted by applying frequency, percentage, minimum score, maximum score, mean, standard deviation, and interpretation as required by the criteria. The finding of the research results indicated that (1) target community enterprises have united to formally produce Khorat thin rice noodles for not less than 10 years with clear determination of organization chart of the group. Almost we of the members were females with 56.14 years of average age, domicile in Nakhon Ratchasima province, graduation in elementary education, main occupation as agriculturalist, minor occupation in Khorat thin rice noodle production, 2,038 Baht of monthly income from thin rice noodle activity, and 19.95 years of average experience in producing Khorat thin rice noodle; (2) knowledge of local intellect described that the studied local intellect could be classified into 2 types including 1) knowledge from original local intellect and 2) new knowledge in extension from original local intellect in consistency with changing way of life and social context was developed. Two types of intellect application including development of equipment used in production and development of product form were found; (3) knowledge management process described that knowledge management process of local intellect in rice product processing into Khorat thin rice noodles consisted of 6 significant major steps including 1) knowledge identification described that most of knowledge identification was from the requirement to inherit local intellect which has been existent from the ancestors. The identified knowledge was the knowledge needed for use in Khorat thin rice noodle production, 2) knowledge acquisition included knowledge acquisition to be applied for product production and improvement both inside and outside the group with main emphasis on internal knowledge acquisition, 3) knowledge sharing included informal knowledge sharing through activity, 4) tacit knowledge storage by using memorizing method, 5) knowledge transfer included the interpersonal transfer and most of knowledge transfers have been given to the household descendants with verbal narration method and to the members in the group by the experts in transferring to new members by practice and demonstration method, 6) knowledge application in type of development of more various product forms; (4) the beneficial conditions for success of knowledge management consisted of 4 significant major conditions including 1) organizational culture which was family culture, 2) leadership with intellectual stimulation, 3) infrastructure beneficial to knowledge management in high level included organizational structure such as support from public and private sector agencies and inter-group coordination. Physical structures such as building, electricity, water supply and transportation, were beneficial to knowledge management in moderate level, and 4) Information Technology.

Keywords: Knowledge management, Local intellect



การจัดประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ครั้งที่ 5

The 5th STOU Graduate Research Conference

บทนำ

ภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นความรู้ทางวัฒนธรรมที่มีคุณค่ายิ่งเพราะเป็นรากฐานของสังคมที่มีการสั่งสมสืบทอดมาเป็นความรู้ที่อยู่กับตัวคน และติดกับแผ่นดินสะท้อนถึงวิถี การดำเนินชีวิตของผู้คน ซึ่งเกิดจากการปรับชีวิตให้สัมพันธ์กับสภาพแวดล้อมให้อยู่ได้อย่างปกติ อย่างชาญฉลาด แต่น่าเป็นห่วงว่า ภายใต้อิทธิพลทางสังคมที่ถูกกระแสทุนนิยมเข้าครอบงำนั้น ความรู้ทางวัฒนธรรมเหล่านี้กำลังจะสูญหายไป เพราะขาดการสืบทอดและพัฒนาใช้ให้เกิดประโยชน์อย่างเป็นพลวัต ดังนั้นจึงมีการนำแนวคิดเรื่องการจัดการความรู้มาใช้ในเรื่องภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อให้เป็นยุทธศาสตร์สำหรับการสร้างสุขภาวะของชาติ ให้คนไทยอยู่ดี มีสุข และพึ่งตนเองได้ (เอกวิทย์ ณ ถลาง, 2546)

วิถีชีวิตคนไทย นับแต่อดีตมุ่งปลูกข้าวเพื่อบริโภคเป็นหลัก ข้าวจึงผูกพันกับคนไทยอย่างลึกซึ้งและยาวนาน จนมีวัฒนธรรม ประเพณี ความเชื่อ และภูมิปัญญาท้องถิ่นหลายอย่างตกทอดมาถึงทุกวันนี้จึง มีภูมิปัญญาในการแปรรูปข้าวมากมาย อาทิเช่น การทำข้าวแช่ ข้าวจี ข้าวหมาก ข้าวกล้องงอก ขนมหิ้น ข้าวแตน เส้นหมี่ ฯลฯ (สำนักงานพัฒนาเศรษฐกิจจากฐานชีวภาพ, 2553) การแปรรูปข้าวเป็นเส้นหมี่ ของชาวโคราชก็นับเป็นอีกหนึ่งภูมิปัญญาที่มีคุณค่าของชาวโคราช หมี่โคราช ถือว่าเป็นเอกลักษณ์อย่างหนึ่งของเมืองโคราช ตามคำขวัญของจังหวัดนครราชสีมาที่ว่าเมืองหญิงกล้า ผ้าไหมดี หมี่โคราช ปราสาทหิน ดินด่านเกวียน ในอดีตนั้นชาวโคราชมีการทำเส้นหมี่เพียงเพื่อบริโภคในครัวเรือนและจัดเลี้ยงในงานบุญประเพณีต่างๆ เท่านั้น แต่ด้วยรสชาติที่อร่อยและเป็นเอกลักษณ์ทำให้หมี่โคราชเป็นอาหารที่นิยมอย่างแพร่หลายกลายเป็นของฝากที่ได้รับความนิยมของผู้ที่มาเยือนเมืองโคราช (มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา, 2542)

การผลิตหมี่โคราชในปัจจุบันเป็นอาชีพที่สร้างรายได้ให้กับคนโคราชมีการต่อยอดภูมิปัญญาพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ที่หลากหลาย ให้สอดคล้องกับพฤติกรรมผู้บริโภค และขยายผลต่อในระดับเชิงพาณิชย์ การผลิตหมี่โคราชในปัจจุบันจึงมีการปรับเปลี่ยนระบบการผลิตเป็นรูปแบบของอุตสาหกรรม ซึ่งมีอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตเป็นเครื่องจักรแทนการใช้แรงงานคน เกิดโรงงานผลิตหมี่โคราชขึ้นหลายแห่ง ทำให้การผลิตหมี่โคราชที่เกิดจากการรวมกลุ่มของชาวบ้าน ทำหมี่โคราชด้วยมือแบบโบราณเพื่อยังชีพ หรือสร้างรายได้เสริม โดยใช้แรงงานคนในการผลิตเป็นหลัก ไม่สามารถแข่งขันในตลาดได้และค่อยๆ ลดเลือนหายไป จากสถานการณ์ดังกล่าว ประกอบกับกระบวนการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นจากต้นแบบภูมิปัญญาสู่คนรุ่นใหม่ยังไม่เป็นระบบองค์ความรู้บางอย่าง ผู้รู้ทั้งหลายมักหวงแหนมาก จะไม่เผยแพร่ให้บุคคลอื่นนอกครอบครัว หรือผู้ที่เป็นญาติทางสายโลหิต ซึ่งเมื่อต้นแบบภูมิปัญญาสิ้นชีวิตลง องค์ความรู้จะหายไปพร้อมกับต้นแบบภูมิปัญญา

เพื่อเป็นการอนุรักษ์ภูมิปัญญาดั้งเดิมที่ทรงคุณค่าของชาวโคราช จึงมีความจำเป็นต้องศึกษาการจัดการความรู้การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวเป็นเส้นหมี่โคราช ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในจังหวัดนครราชสีมาที่ยังคงสืบทอดภูมิปัญญา การทำหมี่โคราชทำมือแบบดั้งเดิมไว้ได้ เพื่อนำเอาแบบจำลองการจัดการความรู้ เข้ามาเป็นแนวทางเพื่อให้ได้มาซึ่งความรู้ที่สามารถถ่ายทอดให้ผู้สนใจและต้องการเรียนรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาได้รับรู้ และเป็นแนวทางในการจัดการความรู้ให้กับวิสาหกิจชุมชนกลุ่มอื่นๆ ที่มีกิจกรรมของกลุ่มด้านการผลิตหมี่โคราชแต่ขาด



การจัดประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ครั้งที่ 5

The 5th STOU Graduate Research Conference

การสืบทอดและดำเนินกิจกรรมอย่างต่อเนื่อง เพื่อไม่ให้ภูมิปัญญาด้านการแปรรูปข้าวเป็นเส้นหมี่โคราชไม่สูญหายและมีการสืบทอดต่อไป

วัตถุประสงค์การวิจัย

การวิจัยครั้งนี้มีจุดประสงค์เพื่อศึกษา 1.บริบทกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่ใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวในจังหวัดนครราชสีมา 2.ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในจังหวัดนครราชสีมา 3.กระบวนการจัดการความรู้การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในจังหวัดนครราชสีมา 4.เงื่อนไขที่เอื้อต่อความสำเร็จในการจัดการความรู้ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในจังหวัดนครราชสีมา

วิธีดำเนินการวิจัย

การศึกษาวิจัยนี้เป็นการวิจัยแบบผสม คือ วิจัยเชิงคุณภาพ และ วิจัยเชิงปริมาณ โดยกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยคือ วิสาหกิจชุมชนจำนวน 3 กลุ่ม ในจังหวัดนครราชสีมา ศึกษาสมาชิกกลุ่มทั้งหมด จำนวน 69 ราย สุ่มตัวอย่าง โดยใช้วิธีการคัดเลือกแบบเจาะจง มีเกณฑ์ในการคัดเลือกกลุ่มเป้าหมายที่ใช้ในการศึกษา คือ 1) เป็นวิสาหกิจชุมชนในจังหวัดนครราชสีมาที่ใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวเป็นเส้นหมี่โคราช โดยมีกระบวนการผลิตแบบทำมือใช้แรงงานคน 2) เป็นวิสาหกิจชุมชนที่จดทะเบียนอย่างเป็นทางการต่อสำนักงานเลขานุการคณะกรรมการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนจังหวัดนครราชสีมา และ 3) เป็นวิสาหกิจชุมชนที่ผ่านการประเมินศักยภาพวิสาหกิจชุมชนจากสำนักงานเลขานุการคณะกรรมการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนจังหวัดนครราชสีมา โดยผลการประเมินศักยภาพในปี 2556 อยู่ในระดับดี

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย (1) การสนทนากลุ่ม (Focus Group) เพื่อศึกษาบริบทกลุ่มภูมิปัญญาท้องถิ่นการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าว กระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน และ เงื่อนไขที่เอื้อต่อความสำเร็จในการจัดการความรู้ของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชน (2) แบบสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้างเพื่อศึกษากระบวนการจัดการความรู้และเงื่อนไขที่เอื้อต่อความสำเร็จในการจัดการความรู้ของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชน (3) ประเด็นการสัมภาษณ์แบบเจาะลึก เพื่อศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นถึงที่มาและองค์ความรู้การผลิตหมี่โคราช (4) ประเด็นการสังเกตเพื่อดูภาพรวมการดำเนินงานของวิสาหกิจชุมชนที่เกี่ยวข้องกับการจัดการความรู้ (5) เครื่องมืออื่นๆ ได้แก่ กล้องบันทึกภาพ เครื่องบันทึกเสียง และสมุดจดบันทึก

วิเคราะห์ข้อมูลด้วยโปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูป สถิติที่ใช้วิเคราะห์ข้อมูล ได้แก่ การแจกแจงความถี่ ร้อยละ ค่าต่ำสุด ค่าสูงสุด ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และการแปลความหมายตามเกณฑ์ที่กำหนด วิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพด้วยการจัดหมวดหมู่และหาความสัมพันธ์ของข้อมูล



การจัดประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ครั้งที่ 5
The 5th STOU Graduate Research Conference

ผลการวิจัย

1. บริบทกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่ใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวในจังหวัดนครราชสีมา

1.1 ข้อมูลพื้นฐานของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน

จากการศึกษาข้อมูลพื้นฐานของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเป้าหมายทั้ง 3 กลุ่มพบว่าวิสาหกิจชุมชนแต่ละกลุ่มมีระยะเวลาการรวมกลุ่มอย่างเป็นทางการไม่ต่ำกว่า 10 ปี มีการกำหนดโครงสร้างองค์การในการบริหารจัดการกลุ่มไว้อย่างชัดเจน สำหรับการบริหารจัดการทั้ง 3 ด้าน คือ ด้านการผลิต การตลาดและการเงินของแต่ละกลุ่มพบว่าด้านการผลิตมีรูปแบบการผลิตที่คล้ายคลึงกันคือ ในด้านการผลิตสมาชิกกลุ่มส่วนใหญ่มาทำกิจกรรมการผลิต ณ ที่ทำการกลุ่ม สมาชิกส่วนใหญ่สามารถผลิตได้ในทุกขั้นตอนการผลิต แต่จะมีการแบ่งหน้าที่การผลิตอย่างชัดเจนตามความชำนาญ ด้านการตลาด ทั้ง 3 กลุ่ม มีกลุ่มลูกค้าที่แตกต่างกันเนื่องจากความแตกต่างในลักษณะของผลิตภัณฑ์ ส่วนช่องทางการจำหน่ายมีลักษณะคล้ายคลึงกันคือโดยการขายตรง การขายผ่านตัวแทน และการนำสินค้าไปขายตามงานแสดงสินค้า เป็นต้น ส่วนการประชาสัมพันธ์นั้นมีเว็บไซต์หลักที่ใช้การสนับสนุน คือ www.thaitambon.com และด้านการเงิน การบริหารจัดการด้านการเงินของแต่ละกลุ่มจะมีเงินทุนหมุนเวียน มีการถือหุ้นเพื่อเป็นกองทุนให้สมาชิกกู้ยืม และมีการแบ่งผลกำไรให้กับสมาชิก

1.2 ข้อมูลพื้นฐานส่วนบุคคลของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชน

สมาชิกวิสาหกิจชุมชนเกือบทั้งหมดเป็นเพศหญิง มีอายุเฉลี่ย 56.14 ปี เกือบทั้งหมด มีภูมิลำเนาอยู่ในจังหวัดนครราชสีมา ส่วนใหญ่จบการศึกษาระดับประถมศึกษา สมาชิกวิสาหกิจชุมชน น้อยกว่าครึ่งมีอาชีพหลักเป็นเกษตรกร เกือบทั้งหมดมีอาชีพเสริมคือทำเส้นหมี่โคราช มีรายได้จากกิจกรรมการทำหมี่ต่อเดือน 1,001-2,000 บาท รายได้ต่ำสุด 500 บาท สูงสุด 6,000 บาท เฉลี่ย 2,038 บาท มีประสบการณ์ในการทำหมี่โคราชเฉลี่ย 19.95 ปี

2. ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในจังหวัดนครราชสีมา

2.1 ภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่ศึกษานั้น สามารถแบ่งออกเป็น 2 ลักษณะ คือ 1) ความรู้จากภูมิปัญญาท้องถิ่นดั้งเดิม ซึ่งเป็นความรู้พื้นฐานในการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรในชุมชนคือข้าวนำมาแปรรูปเป็นเส้นหมี่เพื่อบริโภคในครัวเรือน โดยมีวิธีการผลิตที่สามารถทำเองได้โดยใช้แรงงานคนและวัสดุอุปกรณ์ที่หาได้ในครัวเรือน 2) ความรู้ใหม่ที่พัฒนาต่อยอดจากภูมิปัญญาท้องถิ่นเดิมเพื่อให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตและบริบททางสังคมที่เปลี่ยนไป เป็นการผลิตเพื่อการค้า พบการประยุกต์ภูมิปัญญาเป็น 2 ลักษณะคือ การพัฒนาในเรื่องของเครื่องมือที่ใช้ในการผลิตให้สามารถผลิตได้ในปริมาณที่เพิ่มขึ้นและเส้นหมี่มีคุณภาพที่สม่ำเสมอ และการพัฒนารูปแบบของผลิตภัณฑ์ ให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภค

2.2 องค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น การแปรรูปข้าวเป็นเส้นหมี่โคราชสรุปเป็นกระบวนการผลิตหลักๆ ได้ดังนี้คือ 1) การแช่ข้าว ใช้เมล็ดข้าวเจ้าหักนำมาแช่ 2) โม่แป้ง นำข้าวที่แช่ไปโม่บดให้เป็นแป้ง 3) นึ่งแป้ง นำแป้งไปเกลี่ยให้เป็นแผ่นแป้งหมี่นึ่งให้สุก 4) ตากแผ่นแป้งหมี่ นำแผ่นแป้งหมี่ไปตากแดดแห้งพอหมาดๆ 5) ทาน้ำมัน นำแผ่นแป้งหมี่มาทาน้ำมัน 6) หั่นเส้นหมี่ นำแผ่นแป้งหมี่มาหั่นเป็นเส้นหมี่ 7) ตากเส้นหมี่ นำเส้นหมี่ไปจิบเป็นก๋าดตากแดดให้แห้ง



การจัดประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ครั้งที่ 5

The 5th STOU Graduate Research Conference

3. กระบวนการจัดการความรู้การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในจังหวัดนครราชสีมา

จากการศึกษาพบว่า กระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวเป็นเส้นหมี่โคราชมี 6 ขั้นตอนหลักที่สำคัญได้แก่

3.1 การกำหนดความรู้ ผลการวิจัยพบว่า การกำหนดความรู้ของวิสาหกิจชุมชนเป้าหมายทั้ง 3 กลุ่มเกิดจากความต้องการสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีมาตั้งแต่บรรพบุรุษ เพื่อหารายได้เสริมให้กับครัวเรือนโดยใช้ประโยชน์จากทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่นภายใต้การผลักดันของผู้นำกลุ่มและการสนับสนุนจากภาครัฐ ความรู้ที่วิสาหกิจชุมชนกำหนดเป็นความรู้ที่จำเป็นต้องใช้ในการผลิตเส้นหมี่โคราช ได้แก่ ความรู้ในการคัดเลือกวัตถุดิบ อุปกรณ์ที่ใช้ผลิต วิธีการและขั้นตอนในการผลิต

3.2 การแสวงหาความรู้ พบว่ากลุ่มวิสาหกิจชุมชนมีการแสวงหาความรู้เพื่อจะนำมาผลิตและปรับปรุงผลิตภัณฑ์ ทั้งจากภายในและภายนอกกลุ่ม โดยเน้นที่การแสวงหาความรู้จากภายในเป็นหลักโดยนำความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นเดิมมาพัฒนาให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพและรูปแบบตรงตามความต้องการของลูกค้า ทั้งการแสวงหาความรู้เองโดยเรียนรู้จากประสบการณ์ของสมาชิกในกลุ่มและจากการศึกษาดูงาน หรือเข้ารับการอบรมสัมมนาโดยการสนับสนุนของหน่วยงานภาครัฐ มีสมาชิกวิสาหกิจชุมชนเพียงส่วนน้อย ที่แสวงหาความรู้จากการศึกษาเอกสารและสื่อต่างๆ เช่น โทรทัศน์ Internet นิยายสาร

3.3 การแลกเปลี่ยนความรู้ วิสาหกิจชุมชนมีการแลกเปลี่ยนความรู้ในลักษณะการแลกเปลี่ยนความรู้ภายในกลุ่มอย่างไม่เป็นทางการเป็นหลัก โดยเป็นการแลกเปลี่ยนความรู้ซ่อนเร้น ตามความถนัดของแต่ละคนแล้วนำมาพูดคุยแลกเปลี่ยนกัน ผ่านการกิจกรรมต่างๆของกลุ่มหรือชุมชน และ มีการแลกเปลี่ยนความรู้ระหว่างกลุ่มผ่านการศึกษาดูงานเป็นการพูดคุยแลกเปลี่ยนอย่างไม่เป็นทางการเช่นกัน ส่วนการแลกเปลี่ยนอย่างเป็นทางการมีบ้างโดยผ่านเวทีการประชุมของกลุ่มหรือการจัดเวทีแลกเปลี่ยนระหว่างกลุ่มของส่วนราชการ และส่วนน้อยมีการจัดทำเอกสารเพื่อใช้ในการแลกเปลี่ยนความรู้

3.4 การจัดเก็บความรู้ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนทั้ง 3 กลุ่ม มุ่งเน้นในด้านการจัดเก็บความรู้ไว้ที่ตัวบุคคลเป็นหลัก โดยใช้วิธีการจดจำ รองลงมาคือมีการร่วมกันจัดทำเอกสารองค์ความรู้ไว้เป็นบันทึกของกลุ่ม และบันทึกภาพกระบวนการผลิตจัดเป็นนิทรรศการไว้ที่จุดเรียนรู้ซึ่งได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้อง เช่น สำนักงานเกษตรอำเภอ สำนักงานพัฒนาชุมชน เป็นต้น สมาชิกกลุ่มส่วนน้อยมีการจัดเก็บความรู้โดยการบันทึกไว้ในสมุดส่วนตัวและมีเพียงบางกลุ่มที่มีการจัดเก็บความรู้โดยบันทึกไว้ในคอมพิวเตอร์

3.5 การถ่ายทอดความรู้ เป็นการถ่ายทอดความรู้จากบุคคลสู่บุคคลเป็นหลัก ส่วนใหญ่สมาชิกกลุ่มจะถ่ายทอดความรู้ให้กับลูกหลานในครัวเรือนด้วยวิธีการบอกเล่าด้วยวาจา ให้บุตรหลานช่วยทำและการลงมือปฏิบัติจริง สำหรับการถ่ายทอดความรู้ของกลุ่ม ผู้ทำหน้าที่ถ่ายทอดคือประธานกลุ่มหรือสมาชิกที่มีความชำนาญผู้รับการถ่ายทอดคือสมาชิกใหม่โดยใช้วิธีการบอกเล่า สาธิตอย่างละเอียด และ ฝึกปฏิบัติ ภาครัฐให้การสนับสนุนในด้านการถ่ายทอดความรู้ในลักษณะบุคคลสู่กลุ่ม คือ การเชิญวิทยากรของกลุ่มที่มีความเชี่ยวชาญไปให้ความรู้กับชุมชนภายนอก หรือ ถ่ายทอดความรู้ให้กับกลุ่มที่เข้ามาศึกษาดูงาน รวมทั้งการเป็นวิทยากรสาธิต ถ่ายทอดความรู้ให้ลูกหลานในชุมชนผ่านโรงเรียน มีส่วนน้อยที่ จัดทำคู่มือ , แผ่นพับ ให้กับผู้ที่สนใจเนื่องจากกระบวนการทำ



การจัดประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ครั้งที่ 5

The 5th STOU Graduate Research Conference

เส้นหมี่โคราชมีหลายขั้นตอนและต้องใช้ความชำนาญในการผลิต การถ่ายทอดด้วยวิธีการสาธิตและฝึกปฏิบัติจะทำให้ผู้รับการถ่ายทอดเรียนรู้เข้าใจได้ง่ายกว่าการศึกษาด้วยเอกสารและคู่มือ

3.6 การนำความรู้ไปประยุกต์ของ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเป้าหมายทั้ง 3 กลุ่ม จะเป็นลักษณะของการนำความรู้มาประยุกต์พัฒนารูปแบบของสินค้าให้มีความหลากหลายมากขึ้น และ นำความรู้ที่นำมาเผยแพร่ แลกเปลี่ยน

4. เงื่อนไขที่เอื้อต่อความสำเร็จในการจัดการความรู้ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในจังหวัดนครราชสีมา

จากการศึกษา เงื่อนไขที่เอื้อต่อความสำเร็จในการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในจังหวัดนครราชสีมา โดยนำเงื่อนไขหลักที่สำคัญ 5 ประการ มาใช้เป็นแนวทางในการศึกษา คือ

4.1 ความรู้เกี่ยวกับการจัดการความรู้ พบว่าสมาชิกวิสาหกิจชุมชนกลุ่มเป้าหมายทั้ง 3 กลุ่มส่วนใหญ่ (ร้อยละ 43.5) มีความรู้ความเข้าใจในเรื่องการจัดการความรู้ในระดับปานกลาง รองลงมา (ร้อยละ 39.1) มีความรู้ความเข้าใจในระดับน้อย และ ส่วนน้อย (ร้อยละ 17.4) มีความรู้ความเข้าใจในระดับมาก จะเห็นว่าสมาชิกวิสาหกิจชุมชนส่วนใหญ่มีความรู้ในระดับน้อยและปานกลาง แต่ทั้ง 3 กลุ่มยังสามารถจัดการความรู้ได้สำเร็จสามารถเป็นแหล่งเรียนรู้ในระดับชุมชนได้ แสดงให้เห็นว่า วิสาหกิจชุมชนมีการจัดการความรู้ที่เกิดขึ้นโดยธรรมชาติตามวิถีการดำเนินชีวิต โดยมิได้มีความเข้าใจในเรื่องของการจัดการความรู้ที่เด่นชัด

4.2 วัฒนธรรมองค์กร พบว่า สมาชิกวิสาหกิจชุมชนเป้าหมายทั้ง 3 กลุ่มมีความคิดเห็นว่า วัฒนธรรมองค์กรเอื้อต่อการจัดการความรู้โดยภาพรวมอยู่ในระดับปานกลาง และวัฒนธรรมองค์กรที่เอื้อต่อการจัดการความรู้ในระดับมาก (ค่าเฉลี่ย 4) คือวัฒนธรรมแบบครอบครัว ได้แก่ การให้ความร่วมมือทำงานเป็นทีม ความเอื้ออาทรช่วยเหลือกัน ความไว้วางใจ และสมาชิกกลุ่มมีความคิดเห็นว่า วัฒนธรรมแบบมุ่งความสำเร็จ ได้แก่ การให้รางวัล ความขยัน การมุ่งเน้นความสมบูรณ์ของผลิตภัณฑ์ เอื้อต่อการจัดการความรู้ในระดับน้อย (ค่าเฉลี่ย 2.1)

4.3 ภาวะผู้นำ สมาชิกวิสาหกิจชุมชนเป้าหมายทั้ง 3 กลุ่มมีความคิดเห็นว่าภาวะผู้นำเอื้อต่อการจัดการความรู้โดยภาพรวมในระดับปานกลาง (ค่าเฉลี่ย 3.3) โดยเงื่อนไขด้าน ภาวะผู้นำที่เอื้อต่อการจัดการความรู้ในระดับที่มาก (ค่าเฉลี่ย 4.06) ได้แก่ ผู้นำที่มีการกระตุ้นทางปัญญา โดยการเปิดโอกาสให้สมาชิกแสดงความคิดเห็น ไม่ว่าจะเป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การจัดกิจกรรม และการพาสมาชิกไปศึกษาดูงานตามสถานที่ต่าง ๆ ตลอดจนผลักดันให้สมาชิกช่วยกันแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นอย่าง อิสระ ภาวะผู้นำที่เอื้อต่อการจัดการความรู้ในระดับปานกลางเรียงลำดับค่าเฉลี่ยจากมากไปน้อยได้แก่ ผู้นำที่มีการสร้างแรงบันดาลใจ (ค่าเฉลี่ย 3.35) และ ผู้นำที่คำนึงถึงความเป็นปัจเจกบุคคล (ค่าเฉลี่ย 3.29) ภาวะผู้นำที่เอื้อต่อการจัดการความรู้ในระดับน้อย (ค่าเฉลี่ย 2.26) ได้แก่ ผู้นำที่มีอิทธิพลอย่างมีอุดมการณ์

4.4 โครงสร้างพื้นฐาน สมาชิกวิสาหกิจชุมชนเป้าหมายทั้ง 3 กลุ่มมีความคิดเห็นว่า โครงสร้างพื้นฐานเอื้อต่อการจัดการความรู้โดยภาพรวมในระดับปานกลาง โดยรายละเอียดของโครงสร้างพื้นฐานที่เอื้อต่อการจัดการความรู้ ในระดับมากเป็น โครงสร้างด้านการบริหาร เรียงลำดับค่าเฉลี่ยจากมากไปน้อย ได้แก่ การสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐและเอกชน (ค่าเฉลี่ย 4.01) การประสานงานภายในกลุ่ม (ค่าเฉลี่ย 3.81) ส่วนโครงสร้างด้านกายภาพเอื้อต่อการจัดการความรู้ในระดับปานกลางได้แก่ อาคารสถานที่ (ค่าเฉลี่ย 3.41) ระดับน้อยได้แก่การคมนาคม (ค่าเฉลี่ย 2.55) ระบบไฟฟ้า ประปา (ค่าเฉลี่ย 2.12)



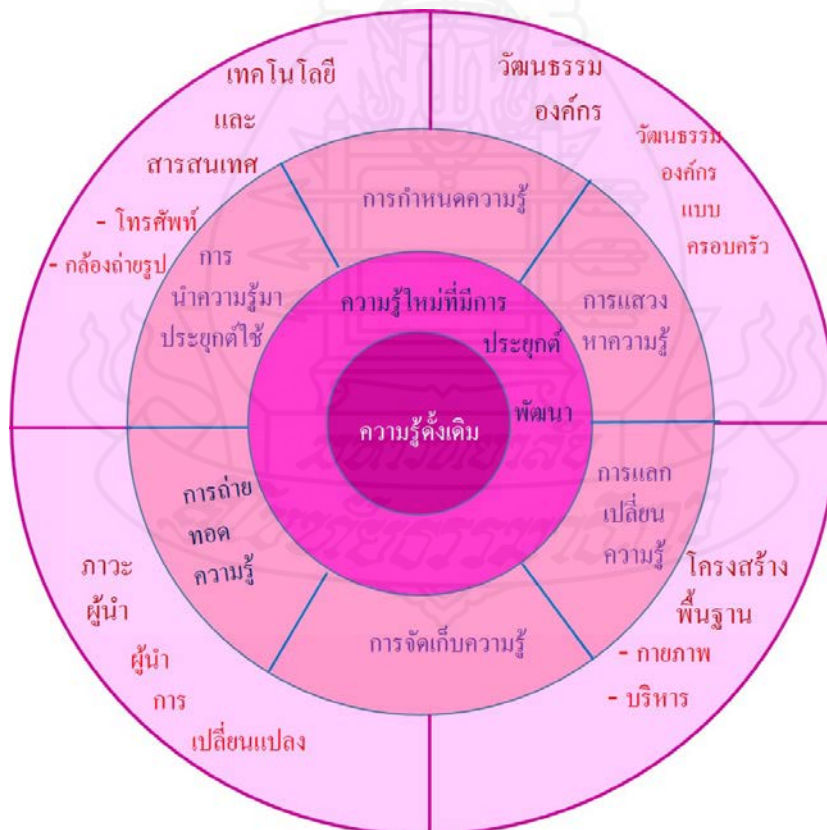
การจัดประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ครั้งที่ 5

The 5th STOU Graduate Research Conference

4.5 เทคโนโลยีสารสนเทศ สมาชิกวิสาหกิจชุมชนเป้าหมายทั้ง 3 กลุ่มมีความคิดเห็นว่า เทคโนโลยีสารสนเทศเอื้อต่อการจัดการความรู้โดยภาพรวมในระดับปานกลาง (ค่าเฉลี่ย 2.8) โดยมีรายละเอียดดังนี้ เทคโนโลยีสารสนเทศที่เอื้อต่อการจัดการความรู้ในระดับมาก (ค่าเฉลี่ย 3.88) ได้แก่ โทรศัพท์มือถือ ระดับปานกลาง (ค่าเฉลี่ย 3.23) ได้แก่ กล้องถ่ายรูป ในระดับน้อย (ค่าเฉลี่ย 2.48) ได้แก่ คอมพิวเตอร์และ เทคโนโลยีที่เอื้อต่อการจัดการความรู้ในระดับน้อยที่สุด (ค่าเฉลี่ย 1.72) ได้แก่ เครื่องอัดวิดีโอ

อภิปรายผลการวิจัย

จากการผลการศึกษาเรื่อง การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในจังหวัดนครราชสีมา พบว่าการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น มีองค์ประกอบหลักทั้งหมด 3 ด้านคือ ด้านความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านกระบวนการจัดการความรู้ และ ด้านเงื่อนไขที่เอื้อต่อความสำเร็จในการจัดการความรู้ สรุปเป็นรูปแบบการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในจังหวัดนครราชสีมา ได้ดังภาพ



ภาพแสดงองค์ประกอบในการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในจังหวัดนครราชสีมา



การจัดประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ครั้งที่ 5

The 5th STOU Graduate Research Conference

จากภาพมีประเด็นที่จะนำมาอภิปรายผลดังนี้

1. ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น

จากการศึกษาพบว่า ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ศึกษานั้น สามารถแบ่งออกเป็น 2 ลักษณะ คือ 1) ความรู้จากภูมิปัญญาท้องถิ่นดั้งเดิม 2) ความรู้ใหม่ที่ประยุกต์พัฒนาต่อยอดจากภูมิปัญญาท้องถิ่นเดิม คือ การพัฒนาในเรื่องของเครื่องมือที่ใช้ในการผลิตเพื่อให้สามารถผลิตได้ในปริมาณที่มากขึ้นผลิตภัณฑ์มีคุณภาพ และการพัฒนารูปแบบของผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลายตรงกับความต้องการของลูกค้า จะเห็นได้ว่า ด้วยบริบทของสังคมที่เปลี่ยนแปลงไปในปัจจุบัน การปรับตัวก้าวตามอย่างเท่าทันเป็นปัจจัยที่สำคัญต่อการคงอยู่ ดังนั้นกลุ่มจึงจำเป็นต้องมีแสวงหาความรู้ใหม่ๆ ผสมผสานกับภูมิปัญญาดั้งเดิมเพื่อนำมาประยุกต์ใช้ในการผลิต และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้สอดคล้องกับความต้องการและบริบทของสังคมที่เปลี่ยนไปซึ่งการปรับปรุงนั้นอยู่ภายใต้การฝึกฝนและการปฏิบัติด้วยตนเอง โดยเน้นรูปแบบดั้งเดิมให้เป็นเอกลักษณ์ของชุมชน สอดคล้องกับแนวคิดของ บุญดี บุญญาภิ และคณะ (2547) กล่าวถึงการพัฒนาความรู้ในชุมชนว่า ชุมชนท้องถิ่น มีความรู้มากเท่าไร ก็ยังสามารถเรียนรู้ในสิ่งใหม่ ๆ ได้มากขึ้นเท่านั้น เมื่อเรียนรู้ได้มากขึ้นก็สามารถสร้างความรู้ใหม่ได้มากขึ้น เมื่อนำความรู้เก่ามาบูรณาการกับความรู้ใหม่ ก็จะก่อให้เกิดความรู้ใหม่ ๆ ขึ้น และสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้มากขึ้น จะสามารถสร้างและรักษาความได้เปรียบในการแข่งขันและพัฒนาชุมชนได้

2. กระบวนการจัดการความรู้

จากการศึกษาพบว่ากระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวเป็นเส้นหมี่โคราชของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในจังหวัดนครราชสีมา เป็นกระบวนการจัดการความรู้ในลักษณะของการเรียนรู้แบบท้องถิ่นที่เกิดขึ้นโดยธรรมชาติภายใต้การสนับสนุนของส่วนราชการ ที่มีการจัดการ กำหนดความรู้จากความต้องการสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น และความรู้ที่กำหนดจะเป็นความรู้ที่จำเป็นต้องใช้ในการผลิต จากนั้นก็มีการแสวงหาความรู้ที่ต้องใช้ทั้งจากภายในและภายนอกชุมชนนำมาแลกเปลี่ยนกันภายในกลุ่มมีการปฏิบัติฝึกฝนจดจำจัดเก็บความรู้ไว้ที่ตัวบุคคลและมีการถ่ายทอดจากบุคคลสู่บุคคลซึ่งเป็นบุคคลใกล้ชิดคือสมาชิกในครัวเรือน และสมาชิกในกลุ่มเป็นหลัก มีการนำความรู้มาปฏิบัติอย่างต่อเนื่อง พัฒนาประยุกต์ความรู้เพื่อให้เกิดประสิทธิภาพในการผลิตและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เผยแพร่ความรู้สู่ชุมชนและภายนอกชุมชน สรุปเป็นขั้นตอนหลักที่สำคัญ 6 ขั้นตอน ได้แก่ การกำหนดความรู้ การแสวงหาความรู้ การแลกเปลี่ยนความรู้ การจัดเก็บความรู้ การถ่ายทอดความรู้ และการนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ ทั้งนี้กระบวนการที่ค้นพบจากการศึกษานี้คล้ายคลึงกับ วิจารย์ พานิชย์ (2546) ได้กล่าวว่า ในกระบวนการจัดการความรู้มีการใช้ความรู้เพื่อกิจกรรมต่างๆมีการแสวงหาหรือสร้างขึ้นมาจากการดำเนินกิจกรรม หลังจากได้รับข้อมูลแล้วก็นำข้อมูลไปปฏิบัติว่าสามารถทำได้จริงหรือไม่แล้วนำความรู้ที่ปฏิบัติได้จริงเก็บไว้ที่ตัวบุคคลหรือบันทึกแล้วมีการแยกแยะข้อมูลต่างๆเพื่อง่ายต่อการถ่ายทอดซึ่งการถ่ายทอดจะเป็นการถ่ายทอดจากตัวบุคคลสู่บุคคลและผู้ที่ได้รับการถ่ายทอดจะนำความรู้มาปฏิบัติและพัฒนาเผยแพร่ต่อไปและเป็นไปในทิศทางเดียวกับกนกพร นิยมพลี (2555) ศึกษาเรื่อง รูปแบบการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านหัตถกรรมเครื่องจักสาน:กรณีศึกษาวิสาหกิจชุมชน จังหวัดนครราชสีมา พบว่าการจัดการความรู้ด้านหัตถกรรมเครื่องจักสานของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน จังหวัดนครราชสีมา มีทั้งหมด 5 ขั้นตอนหลักที่สำคัญได้แก่ การกำหนดความรู้ การแสวงหาและยึดกุมความรู้การแลกเปลี่ยนความรู้ การจัดเก็บความรู้ และการถ่ายทอดความรู้ และ



การจัดประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ครั้งที่ 5

The 5th STOU Graduate Research Conference

อภิชาติ ไจอรีย์ (2555) ศึกษาเรื่อง รูปแบบการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการแปรรูปหน่อไม้ของชุมชนบ้านพุเตย จังหวัดกาญจนบุรีพบว่ากระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการแปรรูปหน่อไม้ของชุมชนบ้านพุเตย ประกอบด้วย 5 ขั้นตอน ได้แก่ การกำหนดความรู้ การแสวงหาความรู้ การแลกเปลี่ยนความรู้ การจัดเก็บความรู้ การถ่ายทอดความรู้

กระบวนการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวเป็นเส้นหมี่โคราชของวิสาหกิจชุมชน ที่สรุปได้ทั้ง 6 ขั้นตอนนั้นเป็นกระบวนการที่วิสาหกิจชุมชนปฏิบัติแล้วประสบความสำเร็จในการจัดการความรู้สามารถดำเนินกิจกรรมกลุ่มสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำเส้นหมี่โคราชด้วยกระบวนการทำมือแบบดั้งเดิม และมีการต่อยอดพัฒนาจนกลายเป็นเอกลักษณ์ของชุมชน ข้อมูลจากการศึกษาดังกล่าวสามารถใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาการจัดการความรู้ในกลุ่มหรือองค์กรที่มีกิจกรรมการผลิตที่คล้ายคลึงกันเพื่อเป็นการพัฒนาความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นอย่างต่อเนื่อง ตลอดจนการอนุรักษ์ไว้ซึ่งความรู้ที่มีคุณค่าของชุมชน ให้สืบทอดไปยังลูกหลานต่อไปในอนาคต

การแลกเปลี่ยนความรู้ของวิสาหกิจชุมชน

เป็นลักษณะการแลกเปลี่ยนความรู้ภายในกลุ่มอย่างไม่เป็นทางการ โดยเป็นการแลกเปลี่ยนความรู้ตามความชำนาญของแต่ละคนนำมาพูดคุยแลกเปลี่ยนกัน ผ่านการทำกิจกรรมต่างๆของกลุ่มหรือกิจกรรมในชุมชน และ การแลกเปลี่ยนระหว่างกลุ่มผ่านกิจกรรมการศึกษาดูงาน ส่วนการแลกเปลี่ยนอย่างเป็นทางการเป็นลักษณะของการจัดเวทีแลกเปลี่ยนระหว่างกลุ่มโดยหน่วยงานที่เกี่ยวข้องซึ่งพบได้น้อยมาก คล้ายคลึงกับผลการศึกษาของ อภิชาติ ไจอรีย์ (2555) ศึกษาเรื่อง รูปแบบการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการแปรรูปหน่อไม้ของชุมชนบ้านพุเตย จังหวัดกาญจนบุรีพบว่า ชาวชุมชนบ้านพุเตยมีการแลกเปลี่ยนความรู้ ส่วนใหญ่เป็นลักษณะอย่างไม่เป็นทางการของสมาชิกภายในชุมชน โดยเป็นการแลกเปลี่ยนความรู้ซ่อนเร้นพูดคุยแลกเปลี่ยนผ่านการทำกิจกรรมต่างๆ ในชุมชน เช่น การทำบุญ งานเทศกาลประเพณี หรือกิจกรรมในชีวิตประจำวัน เช่น การซื้อข้าวของที่ร้านค้าชุมชน ส่วนการแลกเปลี่ยนอย่างเป็นทางการพบได้น้อยมาก โดยอาจจะมีการนำไปพูดคุยบ้างในการประชุมหมู่บ้าน

การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกันของคนในองค์กรเพื่อที่จะนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการทำงานถือเป็นประเด็นที่มีความสำคัญยิ่งในการจัดการความรู้ ซึ่งสามารถบรรลุได้ด้วยการสร้างเครือข่ายของคนที่มีความสนใจในสิ่งใดสิ่งหนึ่งร่วมกัน เพื่อให้เกิดปฏิสัมพันธ์ของคนในการแลกเปลี่ยนเรียนรู้อันจะนำมาซึ่งคุณค่าให้กับองค์กรแนวทางการจัดการความรู้ที่มุ่ง เน้นการพัฒนาชุมชนนักปฏิบัติ (Communities of Practice: CoPs) ให้เกิดขึ้นภายในองค์กรสามารถตอบสนองต่อความต้องการดังกล่าว

การจัดเก็บความรู้

วิสาหกิจชุมชนทั้ง 3 กลุ่ม มีการจัดเก็บความรู้ไว้ที่ตัวบุคคลเป็นหลักโดยใช้วิธีจดจำ มีบ้างที่ได้จัดทำเอกสารองค์ความรู้ไว้เป็นบันทึกของกลุ่มแต่เป็นเพียงขั้นตอนการผลิตโดยย่อ และมีภาพถ่ายที่แสดงขั้นตอนกระบวนการผลิตจัดเป็นนิทรรศการไว้ที่จุดเรียนรู้ซึ่งได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้อง เช่น สำนักงานเกษตรอำเภอ สำนักงานพัฒนาชุมชน เนื่องจากวิสาหกิจชุมชนเป็นการรวมตัวกันของกลุ่มชาวบ้านที่ไม่ได้มีความชำนาญด้านการใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัยจึงมีเพียงส่วนน้อยมากที่มีการจัดเก็บความรู้โดยบันทึกไว้ใน



การจัดประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ครั้งที่ 5

The 5th STOU Graduate Research Conference

คอมพิวเตอร์ สอดคล้องกับผลการศึกษาของ ศิราภรณ์ กุลจิตติวิรัช (2555) ศึกษาเรื่องการจัดการความรู้การทอผ้า ย้อมครามบ้านโนนสะอาด ตำบลนาจัว อำเภอนาหว้า จังหวัดนครพนม พบว่าการจัดเก็บความรู้ด้านการทอผ้า ย้อมครามของชุมชนบ้านโนนสะอาด ความรู้ของกลุ่มส่วนใหญ่จะเก็บในรูปแบบของตัวบุคคลเป็นสำคัญ และ กลุ่มจะมีการบันทึกกระบวนการผลิตและวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตผ้า ย้อมครามด้วยภาพถ่ายมีการจัดติดบอร์ดไว้ ณ จุดเรียนรู้ของกลุ่มมีการบอกวิธีทำโดยย่อ

วิสาหกิจชุมชนเป้าหมายทั้ง 3 กลุ่มเป็นแหล่งเรียนรู้ด้านการทำเส้นไหมโคราชระดับอำเภอที่มีวิทยาการประจำกลุ่มที่มีประสิทธิภาพและสามารถถ่ายทอดความรู้ที่เหมาะสมกับเกษตรกรและบุคคลที่สนใจพร้อมทั้งมีอุปกรณ์และสถานที่ที่เอื้อต่อการเรียนรู้ เพื่อให้เกิดประสิทธิภาพในการจัดกระบวนการเรียนรู้ วิสาหกิจชุมชนต้องพัฒนาการจัดเก็บความรู้ให้เป็นความรู้ที่ชัดเจน เพื่อเผยแพร่สู่สาธารณะชนและเครือข่ายให้กว้างขึ้นและง่ายต่อการที่วิทยาการผู้ถ่ายทอดและผู้สนใจจะเข้าถึงข้อมูลความรู้

การถ่ายทอดความรู้

เป็นลักษณะการถ่ายทอดจากบุคคลสู่บุคคลโดยผ่านสถาบันครอบครัวเป็นส่วนใหญ่ ผู้ทำหน้าที่ในการถ่ายทอดคือบรรพบุรุษ เช่น ปู่ ย่า ตา ยาย พ่อ แม่ สอนให้กับบุตรหลานในครัวเรือน ผ่านการบอกเล่า พูดคุย แนะนำ ปฏิบัติให้ดูเป็นแบบอย่าง และให้ลงมือปฏิบัติจริง และใช้วิธีการกล่อมเกลางานสังคมแบบค่อยเป็นค่อยไป ผู้รับการถ่ายทอดเกิดการเรียนรู้ การสังเกต ทดลอง และฝึกปฏิบัติจริง ตามวิถีชีวิตและสภาพแวดล้อม สำหรับการถ่ายทอดความรู้ของกลุ่ม ผู้ทำหน้าที่ถ่ายทอดคือประธานกลุ่มหรือสมาชิกที่มีความชำนาญผู้รับการถ่ายทอดคือสมาชิกใหม่โดยใช้วิธีการบอกเล่า สาธิต และให้ลงมือปฏิบัติจริง เป็นลักษณะการถ่ายทอดจากบุคคลสู่บุคคล และ ลักษณะจากบุคคลสู่กลุ่ม ซึ่งได้แก่เครือข่ายโรงเรียน หน่วยงาน กลุ่มองค์กรต่างๆที่เข้ามาเรียนรู้ สอดคล้องกับผลการศึกษาของ กนกพร นิยมพลี (2555) ศึกษาเรื่อง รูปแบบการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านหัตถกรรมเครื่องจักสาน:กรณีศึกษาวิสาหกิจชุมชน จังหวัดนครราชสีมา พบว่าการถ่ายทอดความรู้ด้านการจักสานของกลุ่มวิสาหกิจเป็นรูปแบบของการถ่ายทอดจากบุคคลสู่บุคคลเป็นหลัก โดยลักษณะของการปฏิบัติให้ดู การสาธิตอย่างละเอียดเพื่อให้ผู้รับการถ่ายทอดได้รับความรู้ความเข้าใจมากขึ้น

จากลักษณะการถ่ายทอดดังกล่าว สืบเนื่องจาก ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นความรู้ที่ฝังลึก อยู่ในตัวบุคคล (Tacit Knowledge) และมีการจัดเก็บความรู้ไว้ที่ตัวบุคคล การถ่ายทอดจึงเป็นลักษณะ การถ่ายทอดจากตัวบุคคลสู่บุคคล โดยมักจะเริ่มจากบุคคลที่ใกล้ชิดคือลูกหลานหรือสมาชิกในครัวเรือน เมื่อมีการรวมกลุ่มการถ่ายทอดก็จะเป็นลักษณะ สมาชิกที่มีความชำนาญเป็นผู้ถ่ายทอดให้กับสมาชิกใหม่ส่วนลักษณะการถ่ายทอดจากบุคคลสู่กลุ่มนั้นผู้ที่มีความชำนาญของกลุ่มจะได้รับเชิญเป็นวิทยากรเพื่อไปสอนอาชีพให้กับ โรงเรียนในท้องถิ่นหรืออำเภอใกล้เคียง ตามที่สถาบันการศึกษาที่มองเห็นและให้ความสำคัญกับภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ต้องการปลูกฝังให้เยาวชนมองเห็นคุณค่าของภูมิปัญญาที่มีมาแต่บรรพบุรุษ แต่การถ่ายทอดให้ความรู้ให้กับกลุ่มเยาวชนดังกล่าวเป็นเพียงการสาธิตให้นักเรียนเข้าใจกระบวนการและวิธีการในการทำไหมโคราชซึ่งเป็นความรู้พื้นฐานนักเรียนที่เข้ารับการถ่ายทอดมีส่วนน้อยที่ได้รับการฝึกฝนและปฏิบัติจนสามารถผลิตเส้นไหมโคราชได้จริง

การถ่ายทอดภูมิปัญญาให้กับกลุ่มเยาวชนในโรงเรียนเป็นประเด็นที่น่าสนใจที่สามารถผลักดันให้ภูมิปัญญาท้องถิ่นมีการสืบทอดอย่างต่อเนื่องเนื่องจากปัญหาของการสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นที่พบในปัจจุบันคือ



การจัดประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ครั้งที่ 5

The 5th STOU Graduate Research Conference

มีการนำมาปฏิบัติเฉพาะในกลุ่มของผู้สูงอายุที่ทำการเกษตรเพื่อหารายได้เสริม ส่วนคนรุ่นใหม่มักจะไปประกอบอาชีพอื่นๆ ที่มีรายได้มากกว่า การส่งเสริมให้มีการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นการทำเส้นหมี่โคราชควรมีการส่งเสริมอย่างจริงจังในกลุ่มเยาวชนเป้าหมายที่มีความสนใจและสามารถนำมาปฏิบัติได้อย่างต่อเนื่อง เช่น กลุ่มยุวเกษตรกร กลุ่ม yong smart farmer เป็นต้น

6. เงื่อนไขที่เอื้อต่อความสำเร็จในการจัดการความรู้

จากการศึกษา เงื่อนไขที่เอื้อต่อความสำเร็จในการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในจังหวัดนครราชสีมา โดยนำเงื่อนไขหลักที่สำคัญ 5 ประการ มาใช้เป็นแนวทางในการศึกษา คือ 1) ความรู้เกี่ยวกับการจัดการความรู้ 2) วัฒนธรรมองค์กร 3) ภาวะผู้นำ 4) โครงสร้างพื้นฐาน 5) เทคโนโลยีและสารสนเทศ ผลการศึกษาพบว่าเงื่อนไขหลักเพียง 4 ประการที่เอื้อต่อความสำเร็จในการจัดการความรู้ คือ 1) วัฒนธรรมองค์กร 2) ภาวะผู้นำ 3) โครงสร้างพื้นฐาน 4) เทคโนโลยีและสารสนเทศ คล้ายคลึงกับ บุญดี บุญญากิจ และคณะ (2547) และ สุวรรณ เจริญเสาวภาคย์ และ คณะ (2548) ได้สรุปปัจจัยที่เอื้อให้การจัดการความรู้ประสบความสำเร็จดังนี้คือ 1) ภาวะผู้นำและกลยุทธ์ 2) วัฒนธรรมองค์กร 3) เทคโนโลยีสารสนเทศ 4) การวัดผล และ 5) โครงสร้างพื้นฐาน ส่วนเงื่อนไขด้านความรู้เกี่ยวกับการจัดการความรู้ พบว่าสมาชิกวิสาหกิจชุมชนมีความรู้ความเข้าใจในเรื่องการจัดการความรู้ในระดับปานกลาง และ ระดับน้อย แต่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนทั้ง 3 กลุ่มยังสามารถจัดการความรู้ได้สำเร็จสามารถเป็นแหล่งเรียนรู้ในระดับชุมชนได้ ซึ่งชี้ให้เห็นว่าการจัดการความรู้เป็นการเรียนรู้ของชุมชนซึ่งเกิดขึ้นโดยวิถีธรรมชาติ ไม่ได้มีลำดับขั้นตอนที่ชัดเจน มีวัตถุประสงค์คือ นำความรู้ภูมิปัญญาดั้งเดิมมาปฏิบัติ มีการแสวงหาและเรียนรู้ แลกเปลี่ยน ถ่ายทอดเกิดขึ้นโดยธรรมชาติและปฏิบัติโดยไม่ได้เรียงลำดับขั้นตอน โดยที่ผู้ปฏิบัติเองไม่ได้มีความรู้ที่ชัดเจนเกี่ยวกับการจัดการความรู้ ซึ่งผลการศึกษาดังกล่าวไม่สอดคล้องกับการศึกษาของ อภิชาติ ใจอารีย์ (2555) ที่พบว่า เงื่อนไขด้านความรู้เกี่ยวกับการจัดการความรู้โดยเฉพาะความรู้เกี่ยวกับการแลกเปลี่ยนความรู้และการถ่ายทอดความรู้ เพื่อการสืบสานและการยกระดับองค์ความรู้ชุมชนมีผลต่อการจัดการความรู้ของภูมิปัญญาท้องถิ่นการแปรรูปหน่อไม้ของชุมชนบ้านพุเตย จังหวัดกาญจนบุรี

วัฒนธรรมองค์กร

พบว่า สมาชิกวิสาหกิจชุมชนมีความคิดเห็นว่า วัฒนธรรมองค์กรเอื้อต่อการจัดการความรู้ของกลุ่มในระดับมาก คือวัฒนธรรมแบบครอบครัว ได้แก่ การให้ความร่วมมือทำงานเป็นทีม ความเอื้ออาทรช่วยเหลือกัน ความไว้วางใจ วัฒนธรรม การให้ความร่วมมือทำงานเป็นทีม ความเอื้ออาทรช่วยเหลือกัน ความไว้วางใจ การเห็นพ้องต้องกัน ความเสมอภาค วัฒนธรรมเหล่านี้มีผลให้สมาชิกกลุ่มรักสามัคคีและมีความสัมพันธ์ที่ดีต่อกัน ปฏิบัติงานร่วมกันห่วงใยต่อกันเหมือนญาติมิตร ไม่ถือตัว สมาชิกร่วมมือช่วยเหลือกันในการปฏิบัติงาน มีความจริงใจต่อกัน ส่งเสริมส่งผลให้เกิดการเรียนรู้ร่วมกัน เกิดการแลกเปลี่ยนความรู้ และการถ่ายทอดความรู้ภายในกลุ่มและระหว่างกลุ่ม สอดคล้องกับผลการศึกษาของ ปิยานุช ช่างเหล็ก และกฤษฎา จรินโท (2555) ศึกษาเรื่องการศึกษาผลของวัฒนธรรมองค์กรที่มีต่อการจัดการความรู้เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการดำเนินงานของร้านอาหารในจังหวัดชลบุรี พบว่า วัฒนธรรมองค์กรที่เน้นให้บุคลากรมีส่วนร่วมในการทำงานเป็นทีมก่อให้เกิดความสามัคคี ส่งเสริมให้เกิดการเรียนรู้ซึ่งกันและกัน และการให้เสรีในการแสดงความคิดเห็นเมื่อเกิดการเปลี่ยนแปลงในองค์กร และ อภิชาติ



การจัดประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ครั้งที่ 5

The 5th STOU Graduate Research Conference

ใจอริย์ (2555) ที่พบว่า เจื่อนไขด้านวัฒนธรรมองค์กรของ ชุมชนบ้านพุเตยเป็นชุมชนที่สมาชิกชุมชนมีความเป็นน้ำหนึ่งใจเดียวกัน รวมทั้งมีความเป็นสังคมเกษตรกรรม จึงมีความไว้วางใจกัน ซึ่งส่งผลให้การสร้างการมีส่วนร่วมในการดำเนินกิจกรรมต่างๆ เอื้อต่อการจัดการความรู้ของคนในชุมชนเป็นไปด้วยดี

และผลการศึกษาพบว่าสมาชิกกลุ่มมีความคิดเห็นว่า วัฒนธรรมแบบมุ่งความสำเร็จ ได้แก่ การให้รางวัล ความขยัน การมุ่งเน้นความสมบูรณ์ของผลิตภัณฑ์ เอื้อต่อการจัดการความรู้ในระดับน้อยดังที่ Daft, R.L. (2002). กล่าวถึงวัฒนธรรมแบบมุ่งผลสำเร็จว่า วัฒนธรรมแบบมุ่งความสำเร็จเป็นวัฒนธรรมที่ เน้นค่านิยมแบบแข่งขันเชิงรุก ผู้นำมุ่งเห็นผลสำเร็จตามเป้าหมาย ให้ความสำคัญกับลูกค้า ค่านิยมที่มุ่งผลสำเร็จจึงเป็นเสมือนกาวเชื่อมทุกคนในองค์กรเข้าด้วยกันเพื่อบรรลุเป้าหมายขององค์กร โดยมีผลตอบแทนให้กับสมาชิกที่สร้างผลงานที่โดดเด่น ผู้ศึกษามีความเห็นว่า การส่งเสริมให้วิสาหกิจชุมชนมองเห็นความสำคัญของวัฒนธรรมแบบมุ่งผลสำเร็จ จะช่วยให้วิสาหกิจเกิดความตื่นตัวในการแข่งขันในด้านของการผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์มีผลทำให้กลุ่มเกิดความเข้มแข็ง ผลตอบแทนจะเป็นแรงจูงใจให้กับสมาชิกใหม่ๆ ที่จะเข้าร่วมและสืบทอดภูมิปัญญาต่อไป

โครงสร้างพื้นฐาน พบว่าโครงสร้างพื้นฐานที่เอื้อต่อการจัดการความรู้ที่สำคัญคือ โครงสร้างด้านการบริหาร ได้แก่ การสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐและเอกชนและการประสานงานภายในกลุ่ม รองลงมาได้แก่ โครงสร้างทางด้านกายภาพ อาคารสถานที่ การคมนาคม ระบบไฟฟ้า ประปา สอดคล้องกับผลการศึกษาของ อภิชาติ ใจอริย์ (2555) ศึกษาเรื่อง รูปแบบการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการแปรรูปหน่อไม้ของชุมชนบ้านพุเตย จังหวัดกาญจนบุรีพบว่า เจื่อนไขด้านโครงสร้างพื้นฐานที่เอื้อต่อการจัดการความรู้ได้แก่ด้านอาคารสถานที่ เพื่อบรรลุเป้าหมายการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการแปรรูปหน่อไม้ให้เกิดประสิทธิภาพ ตลอดจนมีการกำหนดโครงสร้างการบริหารจัดการไว้อย่างชัดเจน

โดยข้อค้นพบสำคัญจากการศึกษาในด้าน โครงสร้างพื้นฐานพบว่าการสนับสนุนจากส่วนราชการ เป็นเจื่อนไขหลักที่เอื้อต่อความสำเร็จในการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวเป็นเส้นหมี่โคราชพบว่าวิสาหกิจชุมชนเป้าหมายทั้ง 3 กลุ่มได้รับการสนับสนุนจากส่วนราชการในกระบวนการจัดการความรู้ในเกือบทุกขั้นตอน ได้แก่ การกำหนดความรู้ ส่วนราชการจะสนับสนุนในด้านข้อมูลให้กลุ่มได้ร่วมกันคิดวิเคราะห์จุดอ่อนจุดแข็งและตัดสินใจเลือกผลิตกำหนดความรู้ได้อย่างเหมาะสมและตรงกับความต้องการของกลุ่ม และชุมชนทำให้กิจกรรมกลุ่มสามารถดำเนินการได้อย่างต่อเนื่อง การแสวงหาความรู้ ส่วนราชการต่างๆ จะสนับสนุนในเรื่องของการจัดอบรมสัมมนาให้ความรู้เพิ่มเติมที่กลุ่มจำเป็นต้องใช้และพาไปศึกษาดูงานเพื่อแลกเปลี่ยนความรู้กับกลุ่มภายนอกเพื่อกลุ่มได้กลับมาระดมความคิดเห็นในการนำความรู้ที่เหมาะสมมาปรับประยุกต์ใช้กับกลุ่มของตน การแลกเปลี่ยนความรู้ส่วนราชการได้ช่วยสนับสนุนให้กลุ่มเป็นแหล่งเรียนรู้เปิดโอกาสให้มีบุคคลเข้ามาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในประเด็นต่างๆ การจัดเก็บข้อมูล ส่วนราชการได้เข้ามาส่งเสริมสนับสนุนให้มีการถอดองค์ความรู้และจัดเก็บองค์ความรู้ในรูปแบบของคู่มือและเอกสารต่างๆ รวมทั้งให้คำแนะนำในการจัดนิทรรศการภาพแสดงขั้นตอนกระบวนการผลิต ภายใต้การสนับสนุนของส่วนราชการทำให้กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเห็นความสำคัญของการจัดการความรู้ และได้ช่วยกันขับเคลื่อนการจัดการความรู้ให้ประสบความสำเร็จ สมาชิกกลุ่มเกิดความภูมิใจในภูมิปัญญา มีความต้องการสืบทอดและหวงแหนภูมิปัญญา



การจัดประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ครั้งที่ 5

The 5th STOU Graduate Research Conference

จากผลการศึกษาชี้ให้เห็นว่า การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้มีประสิทธิภาพและประสบความสำเร็จนั้นต้องอาศัยหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเข้ามาช่วยสนับสนุนและส่งเสริมให้องค์กรชุมชน สามารถขับเคลื่อนกระบวนการจัดการความรู้ให้เป็นไปตามเป้าหมายอย่างต่อเนื่อง ดังนั้นส่วนราชการต่างๆและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องควรให้ความสำคัญกับการส่งเสริม สนับสนุน การจัดการความรู้ให้เกิดขึ้นในกลุ่มองค์กรและชุมชน เพื่อเป็นการพัฒนาความรู้ และ อนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้มีการสืบทอดต่อไป

ข้อเสนอแนะ

1.1 ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้

1. กลุ่มองค์กรที่มีการผลิตเส้นไหมโคราช ควรมีการนำความรู้ที่เป็นภูมิปัญญาดั้งเดิมของท้องถิ่นมาผสมผสานกับความรู้ใหม่ พัฒนาและต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ประจำกลุ่มหรือชุมชนเพื่อสร้างเอกลักษณ์และการสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นไม่ให้สูญหายไป
2. ภาครัฐ ส่วนงานที่เกี่ยวข้อง และเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตร ควรให้ความสำคัญในการส่งเสริมให้เกิดการจัดการความรู้ในกลุ่มผู้ผลิตเส้นไหมโคราชกลุ่มอื่นๆที่ยังไม่สามารถดำเนินกิจกรรมได้อย่างต่อเนื่องโดยนำรูปแบบการจัดการความรู้ของกลุ่มที่ประสบความสำเร็จทั้ง 3 กลุ่มมาใช้เป็นแนวทางในการส่งเสริม
3. ควรส่งเสริมสนับสนุนให้มีการจัดการความรู้การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวเป็นเส้นไหมโคราชในลักษณะของการใช้เวทีชุมชนนักปฏิบัติเพื่อการแลกเปลี่ยนความรู้ระหว่างสมาชิกหรือผู้ที่มีความสนใจในการผลิตเส้นไหมโคราชให้มีการสร้างเครือข่ายเพื่อแลกเปลี่ยนประสบการณ์ระหว่างกลุ่มที่มีการผลิต
4. วิทยากรชุมชนควรพัฒนาในเรื่องของการจัดเก็บความรู้ให้เป็นให้เป็นระบบ และเป็นความรู้ที่ชัดเจน นำองค์ความรู้จัดทำเป็นหลักสูตรเฉพาะกลุ่มโดยมีการรวบรวมเป็นเอกสารและสิ่งพิมพ์ต่างๆเพื่อเผยแพร่สู่สาธารณะชนและเครือข่ายให้กว้างขึ้นและง่ายต่อการที่วิทยากรผู้ถ่ายทอดและผู้ที่จะเข้าถึงข้อมูลความรู้ นั้น
5. ควรส่งเสริมให้มีการถ่ายทอดความรู้การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวเป็นเส้นไหมโคราชในกลุ่มเยาวชนที่สามารถดำเนินเป็นกิจกรรมของกลุ่มอย่างต่อเนื่องเพื่อหารายได้เสริมให้กับกลุ่ม เช่น กลุ่มยุวเกษตรกรทั้งในและนอกโรงเรียน กลุ่ม yong smart farmer หรือ เยาวชนในท้องถิ่นที่มีความสนใจ เพื่อการสืบทอดภูมิปัญญาอย่างต่อเนื่องและยั่งยืน
6. ควรส่งเสริมให้วิทยากรชุมชนมองเห็นความสำคัญของวัฒนธรรมแบบมุ่งผลสำเร็จ เพื่อวิทยากรชุมชนเกิดความตื่นตัวในการแข่งขัน ทั้งในเรื่องของการผลิตและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ส่งผลทำให้กลุ่มเกิดความเข้มแข็ง ผลตอบแทนจะเป็นแรงจูงใจให้กับสมาชิกใหม่ๆที่จะเข้าร่วมกิจกรรมและสืบทอดภูมิปัญญาต่อไป

1.2 ข้อเสนอแนะสำหรับการทำวิจัยครั้งต่อไป

1. ควรทำการศึกษาเกี่ยวกับความสัมพันธ์ระหว่างเงื่อนไขที่เอื้อต่อความสำเร็จกับการจัดการความรู้ของวิทยากรชุมชนเพื่อให้ทราบระดับความสำคัญของเงื่อนไขด้านต่างๆเพื่อเป็นแนวทางในการส่งเสริมและวางแผนการจัดการความรู้ให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น
2. ควรนำรูปแบบการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าว มาทดลองใช้จริงในพื้นที่ชุมชนในลักษณะการวิจัยเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม เพื่อพัฒนาองค์ความรู้ชุมชนและผลิตภัณฑ์ชุมชน



การจัดประชุมเสนอผลงานวิจัยระดับบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช ครั้งที่ 5

The 5th STOU Graduate Research Conference

เอกสารอ้างอิง

- กนกพร จิมพลี.(2555).รูปแบบการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านหัตถกรรมเครื่องจักสาน:กรณีศึกษา
วิสาหกิจชุมชน จังหวัดนครราชสีมา (ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต คณะพัฒนาสังคมและสิ่งแวดล้อม).
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา, นครราชสีมา.
- บุญดี บุญญากิจ และคณะ. (2547).การจัดการความรู้ จากทฤษฎีสู่การปฏิบัติ. กรุงเทพฯ : สถาบันเพิ่มผลผลิตแห่งชาติ.
- ปิยานุช ช่างเหล็ก และ กฤษ จรินทร์. (2555). การศึกษาผลของวัฒนธรรมองค์กรที่มีต่อการจัดการความรู้เพื่อเพิ่ม
ประสิทธิภาพการดำเนินงานของร้านอาหารในจังหวัดชลบุรี (วิทยานิพนธ์หลักสูตรบริหารธุรกิจ
มหาบัณฑิต).มหาวิทยาลัยบูรพา, ชลบุรี.
- มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา. (2542). ของดีเมืองโคราช. นครราชสีมา. (พิมพ์ครั้งที่ 2).
- วิจารณ์ พานิช. (2546).ภูมิปัญญาท้องถิ่นกับการจัดการความรู้.กรุงเทพฯ : อมรินทร์.
- ศิริภรณ์ กุลจิตติวิรัช. (2555). การจัดการความรู้การทอผ้าอ้อมครามบ้านโนนสะอาด ตำบลนางัว อำเภอนาหว้า
จังหวัดนครพนม (วิทยานิพนธ์ปริญญาเกษตรศาสตรมหาบัณฑิต). มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช, นนทบุรี.
- สุวรรณ เจริญเสาวภาคย์ และคณะ.(2548).การจัดการความรู้. กรุงเทพมหานคร: กลุ่มพัฒนาระบบบริหาร
สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาระบบราชการ.
- สำนักงานพัฒนาเศรษฐกิจจากฐานชีวภาพ (2553).สารานุกรมภูมิปัญญาท้องถิ่น ไทย ภูมิปัญญาข้าวไทย.
แหล่งที่มา <http://app1.bedo.or.th/rice/GeneralInfo.aspx?id=3> 22 กันยายน 2557
- อภิชาติ ใจอารีย์. (2555). รูปแบบการจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นการแปรรูปหน่อไม้ของชุมชนบ้านพุเตย
จังหวัดกาญจนบุรี.วารสารการเมืองการปกครอง, ปีที่ 4, ฉบับที่ 2, มีนาคม - สิงหาคม 2014, หน้า 241-258
- เอกวิทย์ ณ ถลาง .(2540).ภูมิปัญญาชาวบ้านสี่ภูมิภาค: วิถีชีวิตและกระบวนการเรียนรู้ของชาวบ้านไทย.นนทบุรี:
มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- Daft, R. L. (2002). *The leadership experience*. 2nd ed. Orlando, FL : Hartcourt College Publishers.