

การจัดตั้งศูนย์การเรียนรู้ชุมชนซึ่งเทศบาลตำบลบางเหรียง
อำเภอควนเนียง จังหวัดสงขลา

**The establishment of the Khanom Sang Learning Centre by the Municipal
Government of Bang Riang Subdistrict, Kuan Niang District,
Songkhla Province**

ดวงฤดี อุทัยหอม^{1*},

นพดล ชูเศษ², กุลธิรา แซ่ไชว³,

กรกมล ชื่นสุวรรณ⁴, สิริกาญจน์ สีดำ⁵ และ เอกชัย แซ่พุ่น⁶

^{1,3,4,5,6}มหาวิทยาลัยหาดใหญ่ ²มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

Duangrudee Uthaihoem¹,

Noppadon Chooset², Kulthira Seasao³,

Kornkamol Soonsuwon⁴, Sirikan Sridam⁵ and Eakchai Saepun⁶

^{1,3,4,5,6}Hatyai University ²Rajamangala University of Technology Srivijaya, Thailand

Corresponding Author, E-mail : Prodpai_dd@hu.ac.th

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) เพื่อศึกษาประวัติศาสตร์ความเป็นมาของชุมชนซึ่งเทศบาลตำบลบางเหรียง อำเภอควนเนียง จังหวัดสงขลา 2) เพื่อจัดตั้งและบริหารการจัดการศูนย์การเรียนรู้ชุมชนซึ่งเทศบาลตำบลบางเหรียง พัฒนาการความรู้ไปสู่การถ่ายทอดและเผยแพร่ 3) เพื่อประชาสัมพันธ์และการเข้าถึงศูนย์การเรียนรู้ชุมชนซึ่งเทศบาลตำบลบางเหรียง และเครือข่ายการเรียนรู้ในชุมชน กลุ่มผู้ให้ข้อมูล คือ ผู้อาวุโส คราวเรือนและกลุ่มที่ผลิตขนมซึ่ง จำนวน 36 คน โดยการจัดกิจกรรมสนทนากลุ่ม ใช้แบบสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้าง พบว่า ในพื้นที่ตำบลบางเหรียง ชาวบ้านมีความเป็นอยู่ใช้ชีวิตแบบพหุวัฒนธรรมมีการทำขนมซึ่งที่มีการสืบทอดมายาวนานกว่า 100 ปี โดยการวิจัยครั้งนี้ได้จัดตั้งศูนย์การเรียนรู้ชุมชนซึ่ง เพื่อสืบสานภูมิปัญญาขนมท้องถิ่นและเป็นแหล่งเรียนรู้ของชุมชนให้นักเรียน และผู้สนใจ การดำเนินการจัดตั้งโดยใช้เกณฑ์ 4 องค์ประกอบ ประกอบด้วย ด้านบุคลากร ด้านงบประมาณ ด้านวัสดุอาคารสถานที่และด้านการบริหารจัดการ และได้มีการประชาสัมพันธ์ศูนย์การเรียนรู้ชุมชนซึ่งเทศบาลตำบลบางเหรียงเพื่อให้เป็นที่รู้จักในวงกว้างมากขึ้น โดยใช้กลยุทธ์การสื่อสารการตลาดเชิงบูรณาการ ทั้งออนไลน์และออฟไลน์ งานวิจัยครั้งนี้ทำให้เกิดศูนย์การเรียนรู้ซึ่งเป็นแหล่งของความรู้ชุมชนเกี่ยวกับขนมซึ่งที่เป็นภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่น และเป็นการส่งเสริมให้ขนมซึ่งตำบลบางเหรียงเป็นที่รู้จักมากขึ้นอันจะนำมาซึ่งรายได้ของคนในชุมชนต่อไป

* วันที่รับบทความ : 10 พฤศจิกายน 2566; วันแก้ไขบทความ 16 มกราคม 2567; วันตอบรับบทความ : 18 มีนาคม 2567

คำสำคัญ: ศูนย์การเรียนรู้; ขนมซั้ง; ภูมิปัญญา; การจัดการศูนย์การเรียนรู้

Abstract

The objective of this research endeavour is to examine the historical and ancestral origins of of Khanom Sang in Bang Reang, Songkhla. Furthermore, the aim is to establish and administer a center of education for Bang Reang' Khanom Sang, while concurrently cultivating and disseminating knowledge. Additionally, the goal is to promote and facilitate accessibility to the learning center for Bang Reang' Khanom Sang, as well as the wider learning network within the community. The sources of data encompass elderly individuals, households, and groups involved in the production of "Khanom Sang," amounting to a total of 36 individuals. In order to extract information, group discussions and semi-structured interviews were conducted. The outcomes of this research indicate that within the Bang Rieng Sub-district, the inhabitants possess a cultural way of life that involves a longstanding tradition of crafting "Khanom Sang" spanning over a century. Consequently, a learning center for "Khanom Sang" has been instituted as a result of this research in order to revitalize local wisdom and serve as an educational resource for students and individuals with a vested interest. The establishment criteria for the center encompass personnel, budgetary considerations, material facilities, and overall management. To amplify the visibility of the "Khanom Sang" learning center, public relations activities have been undertaken, employing integrated communication strategies both online and offline. This research has significantly contributed to the establishment of a learning center that functions as a hub of community knowledge for the native treat, "Khanom Sang," ultimately seeking to enhance awareness and potentially augment the income of community members in the forthcoming years.

Keywords: Learning center; Khanom Sang; Wisdom; Learning center management

บทนำ

ขนมพื้นบ้านปักษ์ใต้ ที่มีรูปทรงสามเหลี่ยม สีเหลืองใส คล้ายข้าวต้มสามเหลี่ยม ซึ่งแต่ละพื้นที่อาจจะเรียกแตกต่างกันไป เช่น ขนมจ้าง ขนมซั้ง ขนมจั้ง ก็จ้าง เป็นต้น ขนมซั้งเป็นของว่างประเภทหนึ่ง มีรสจืด ทำจากข้าวเหนียว ห่อด้วยใบไผ่เป็นรูปทรงสามเหลี่ยมขนาดเล็ก มัดด้วยเชือก นำไปต้มจนสุกก่อนนำมารับประทาน เนื่องจากขนมซั้งมีรสชาติหวานหอม สามารถรับประทานกับน้ำชา-กาแฟ จิ้มกับน้ำตาลหรือราดน้ำเชื่อมโรยเกล็ดน้ำตาลแข็ง นอกจากนี้ยังเก็บไว้ได้นานประมาณ 3-7 วัน ขนมซั้งจึงเป็นที่ได้รับความนิยมที่ผู้มาจับจ่ายข้าวของในตลาดซื้อมากลับไปเป็นของฝากขึ้นชื่อของอำเภอควนเนียง (สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดสงขลา, 2563)

ในพื้นที่ตำบลบางเหริย อำเภอกวนเนียง จังหวัดสงขลา มีการประกอบอาชีพเกษตรกรรมเป็นหลัก ประชาชนกลุ่มแรกที่มาตั้งถิ่นอาศัยเป็นคนไทยเชื้อสายจีนที่มาทำมาค้าขายโดยการปลูกมะม่วง (สะหว่า) ส้มโอ และพลู มีการค้าขายโดยทางเรือกับชุมชนบ้านเกาะยอ และเมื่อมีการก่อตั้งสถานีรถไฟก็มีการค้าขายผ่านทางรถไฟ จนทำให้ผู้ที่เดินทางด้วยรถไฟรู้จักตำบลบางเหริยเป็นอย่างดี นอกจากการประกอบอาชีพเกษตรกรรมแล้ว ชนหมั้งยังเป็นแหล่งที่มาของรายได้ของคนในตำบลบางเหริยอีกด้วย แรกเริ่มเป็นการทำกินในครัวเรือน โดยนำวัตถุดิบในท้องถิ่น อาทิ ต้นเตย ไม้ไผ่ป่า ต้นอ้อย ผนวกกับข้าวจากการเกษตรในพื้นที่มาเข้าสู่กระบวนการถนอมอาหาร เป็นขนมชนิดหนึ่ง เรียกว่าขนมขี้หรือขนมกึ่ง้าง ในภาษากลางเรียกว่าข้าวต้มน้ำร้อน ซึ่งเป็นขนมหวานที่เก็บไว้รับประทานได้นาน ก่อให้เกิดภูมิปัญญาชาวบ้าน ในระยะเวลาต่อมาขนมขี้ได้ถูกส่งต่อความอร่อยไปยังคนต่างถิ่น ต่างพื้นที่ อาทิ ชาวจีนมาเลเซีย สิงคโปร์ อีกทั้งวัฒนธรรมของชาวจีนที่มีการไหว้บรรพบุรุษด้วยขนมขี้ ทำขนมขี้กลายเป็นมรดกสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่นมามากกว่า 100 ปี

จากสภาพแวดล้อมของชุมชนที่เปลี่ยนไป พื้นที่ทางเกษตรกรรมลดลง แหล่งวัตถุดิบถูกทำลาย อีกทั้งชาวบ้านที่ทำขนมขี้เป็นกลุ่มคนสูงอายุและวัยกลางคนเป็นส่วนใหญ่ ทำให้วัฒนธรรมการสืบสานขนมขี้ เริ่มเลือนหายไป แต่ความต้องการขนมขี้ของตลาดของคนในพื้นที่ คนต่างถิ่นและคนต่างประเทศยังคงมีอยู่ ซึ่งการสืบสาน ถิ่นทอดภูมิปัญญาวัฒนธรรมเหล่านี้มีหลากหลายรูปแบบ โดยศูนย์การเรียนรู้เป็นหนึ่งในแหล่งการเรียนรู้ ถ่ายทอด แลกเปลี่ยนประสบการณ์ สืบทอดภูมิปัญญา วัฒนธรรม ค่านิยมและเอกลักษณ์ของชุมชน โดยเน้นกระบวนการเรียนรู้เพื่อวิถีชีวิตของคนในชุมชน เพื่อให้ทันกับการเปลี่ยนแปลงของสังคม (สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดเชียงราย, 2560) เพื่อไม่ให้ภูมิปัญญาทางด้านอาหารเลือนหายไปและสืบสานอนุรักษ์ภูมิปัญญาการทำขนมโบราณของชุมชนไว้ คณะผู้วิจัยจึงได้เล็งเห็นถึงโอกาสในการธำรงภูมิปัญญานี้ไว้ โดยจัดตั้งศูนย์การเรียนรู้ขนมขี้เทศบาลตำบลบางเหริย ดำเนินการรวบรวมข้อมูลประวัติความเป็นมา การส่งเสริมเกียรติคุณยกย่องผู้อาวุโสและผู้สืบสานอาชีพขนมขี้ ศึกษากระบวนการผลิตแบบดั้งเดิมและแบบสมัยใหม่ การอนุรักษ์และใช้ทรัพยากรการผลิต การส่งต่อคุณค่าให้คนรุ่นใหม่ และผู้สนใจได้ตระหนักและวางแผนภูมิปัญญาการบริหารจัดการศูนย์การเรียนรู้ การประชาสัมพันธ์ศูนย์การเรียนรู้ เพื่อเป็นแหล่งเรียนรู้ที่สร้างคุณค่าให้กับชุมชน

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อศึกษาประวัติศาสตร์ความเป็นมาของขนมขี้เทศบาลตำบลบางเหริย
2. เพื่อจัดตั้งและบริหารจัดการศูนย์การเรียนรู้ขนมขี้เทศบาลตำบลบางเหริย
3. เพื่อประชาสัมพันธ์ศูนย์การเรียนรู้ขนมขี้เทศบาลตำบลบางเหริย และเครือข่ายการเรียนรู้ในชุมชน รวมถึงการเข้าถึงแหล่งเรียนรู้ ให้เป็นที่รู้จักในวงกว้าง

ระเบียบวิธีวิจัย

ขั้นตอนการดำเนินการวิจัยปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม

ขั้นตอนที่ 1 ระยะเวลาก่อนดำเนินการวิจัย เป็นการศึกษาค้นคว้าข้อมูลเบื้องต้นก่อนทำการวิจัยปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม

วิธีดำเนินการวิจัย

1.1 คัดเลือกชุมชน

ผู้วิจัยลงพื้นที่ชุมชนเพื่อสำรวจครัวเรือนที่ยังคงผลิตขนมซึ่งในพื้นที่อำเภอควนเนียงจังหวัดสงขลา พบว่า มีจำนวนครัวเรือนและกลุ่มที่ทำขนมซึ่งจำนวนมากและมีความเข้มแข็ง สืบทอดการทำจากรุ่นสู่รุ่น ผู้วิจัยได้คัดเลือกชุมชนที่เหมาะสมในการทำวิจัยในครั้งนี้ จำนวน 36 คน ทุกคนยังคงมีการผลิตและทำการตลาดอย่างต่อเนื่องมาจนปัจจุบัน และต้องการให้ขนมซึ่งเป็นที่รู้จัก การพัฒนาผลิตภัณฑ์และด้านการสื่อสารการตลาด

1.2 การสร้างสัมพันธภาพกับชุมชน

ผู้วิจัยได้สร้างความสัมพันธ์ที่ดีกับชุมชน โดยแจ้งความประสงค์ที่จะร่วมมือกับชุมชนในการพัฒนาการจัดตั้งศูนย์การเรียนรู้ขนมซึ่งเทศบาลตำบลบางเหรียง และการดำเนินกิจกรรม การสื่อสารทางการตลาดเพื่อให้ขนมซึ่งบางเหรียงเป็นที่รู้จักในวงกว้าง ให้ความเชื่อมั่นกับชุมชนว่าการดำเนินงานจัดตั้งศูนย์การเรียนรู้ เป็นการระดมพลัง ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมกันขับเคลื่อนของสมาชิกที่เกี่ยวข้องกับอาชีพผลิตขนมซึ่งในพื้นที่กับผู้เกี่ยวข้อง ให้เกิดเป็นรูปธรรมเป็นที่ประจักษ์ จนได้รับความไว้วางใจจากทุกฝ่าย

เครื่องมือที่ใช้ในขั้นตอนที่ 1

การจัดเวทีสนทนากลุ่ม และแบบสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง เป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูลในขั้นตอนที่ 1

ผู้วิจัยวิเคราะห์ข้อมูลเชิงคุณภาพด้วยการวิเคราะห์เนื้อหา โดยการสรุปข้อมูลที่เกิดขึ้นจากการเก็บรวบรวม และเสนอผลการศึกษาดังด้วยการพรรณนา และพบปัญหาที่จะสามารถดำเนินการวิจัยปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมในการพัฒนาการจัดตั้งศูนย์การเรียนรู้ขนมซึ่งเทศบาลตำบลบางเหรียงได้

ขั้นตอนที่ 2 ดำเนินการวิจัย ขั้นตอนดำเนินการวิจัยมีขั้นตอน และรายละเอียด ดังนี้

วิธีดำเนินการวิจัย

2.1 ศึกษาและวิเคราะห์ปัญหาร่วมกับชุมชน โดยศึกษาวิเคราะห์ความเป็นมาของขนมซึ่งบางเหรียง

ปัญหาและความต้องการเกี่ยวกับแหล่งเรียนรู้เพื่อถ่ายทอดมรดกทางภูมิปัญญาการทำขนมซึ่งบางเหรียง การประเมินศักยภาพในการจัดตั้งศูนย์การเรียนรู้ กระบวนการจัดการกลุ่ม การสื่อสารการตลาดเผยแพร่

ประชาสัมพันธ การออกแบบกิจกรรมงานเปิดศูนย์การเรียนรู้ ด้วยการอภิปราย แลกเปลี่ยนความคิด โดยใช้เทคนิค AIC มาช่วยในการประชุมเชิงปฏิบัติการ

2.2 พิจารณาการกำหนดปัญหาที่แท้จริง โดยการจัดเวทีประชุม สทนากลุ่มแลกเปลี่ยนความคิดเห็น ระบุปัญหาที่แท้จริงและต้องการแก้ไขเร่งด่วน โดยใช้เทคนิค AIC

2.3 การออกแบบการวิจัย ผู้วิจัย สมาชิกครัวเรือนและกลุ่มที่ผลิตขนมซั้งบางเหริย และหน่วยงานท้องถิ่นที่เกี่ยวข้อง เข้ามาร่วมกันออกแบบรูปแบบและทิศทางการวิจัย

2.4 การวิเคราะห์ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับปัญหาการวิจัย

2.5 นำเสนอข้อมูลสภาพและสาเหตุของปัญหาต่อที่ประชุม เพื่อรับทราบและเป็นการยืนยันร่วมกันในมติ และความพร้อมด้านสถานที่ที่จะดำเนินการจัดตั้งศูนย์เรียนรู้ขนมซั้งบางเหริย พร้อมเสนอข้อคิดเห็นเพิ่มเติม

เครื่องมือที่ใช้ในขั้นตอนที่ 2 ได้แก่ 1) แบบสัมภาษณ์แบบไม่เป็นทางการ 2) แบบสังเกตในการวิจัย ใช้ในการเก็บข้อมูลเกี่ยวกับบรรยากาศการปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม

การวิเคราะห์ข้อมูลในขั้นตอนที่ 2

ผู้วิจัยวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากการวิเคราะห์เนื้อหา และเสนอผลการศึกษาด้วยวิธีการพรรณนา

ขั้นตอนที่ 3 หลังการวิจัย

วิธีดำเนินการวิจัย

3.1 วางแผนการดำเนินงาน โดยการกำหนดโครงการเพื่อแก้ไข้ปัญหา โดยคณะผู้วิจัย ร่วมกันกำหนดวัตถุประสงค์ กิจกรรมและขั้นตอนการดำเนินงาน โดยกำหนดหน้าที่ความรับผิดชอบของสมาชิกแต่ละคนในการดำเนินกิจกรรม ซึ่งนำเทคนิค AIC มาใช้ในการปฏิบัติงาน ซึ่งเป็นเทคนิคที่ใช้ในการสร้างพลังและกระตุ้นการยอมรับของชาวบ้านให้ร่วมพัฒนาชุมชนและขยายผลได้ โดยเทคนิค AIC ที่นำมาประยุกต์สำหรับการประชุมระดมความคิดในการวิจัยครั้งนี้ คือ เทคนิคการระดมความคิดที่ให้ความสำคัญต่อความคิดและการมีส่วนร่วมของสมาชิกในชุมชนบนพื้นฐานแห่งความเสมอภาคเป็นกระบวนการที่นำเอาคนเป็นศูนย์กลางในการพัฒนา มีขั้นตอน 3 ขั้นตอน คือ 1) ขั้นตอนการสร้างความรู้ (Appreciation หรือ A) เป็นขั้นตอนการเรียนรู้และแลกเปลี่ยนประสบการณ์ ขั้นตอนนี้จะเปิดโอกาสให้ผู้เข้าร่วมประชุมทุกคนแสดงข้อคิดเห็น รับฟัง และหาข้อสรุปร่วมกันอย่างเป็นประชาธิปไตย 2) ขั้นตอนการสร้างแนวทางการพัฒนา (Influence หรือ I) คือ ขั้นตอนการหาวิธีการที่จะทำให้เกิดการพัฒนาวิจัยตามแนวทางที่วางไว้ และ 3) ขั้นตอนการสร้างแนวทางปฏิบัติ (Control หรือ C) คือ การนำเอาโครงการหรือกิจกรรมต่าง ๆ มาสู่การปฏิบัติและจัดกลุ่ม

3.2 การอบรมให้ความรู้ มีการจัดอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับศูนย์การเรียนรู้ชุมชน แก่กลุ่มจัดตั้งศูนย์การ

เรียนรู้ชุมชนซึ่งเทศบาลตำบลบางเหริยง เพื่อให้เข้าใจกระบวนการจัดการศูนย์การเรียนรู้และกิจกรรมของศูนย์

3.3 การปฏิบัติตามแผนงาน คณะผู้วิจัยและผู้เกี่ยวข้อง ร่วมปฏิบัติกิจกรรมแบบมีส่วนร่วมในการ
ดำเนินการ ตามหน้าที่และแผนการดำเนินการที่ร่วมกันกำหนด

3.4 การติดตามและประเมินผลการปฏิบัติงาน นักวิจัยทำการประเมินผลการดำเนินงานและ
ติดตามผล

เครื่องมือที่ใช้ในขั้นตอนที่ 3

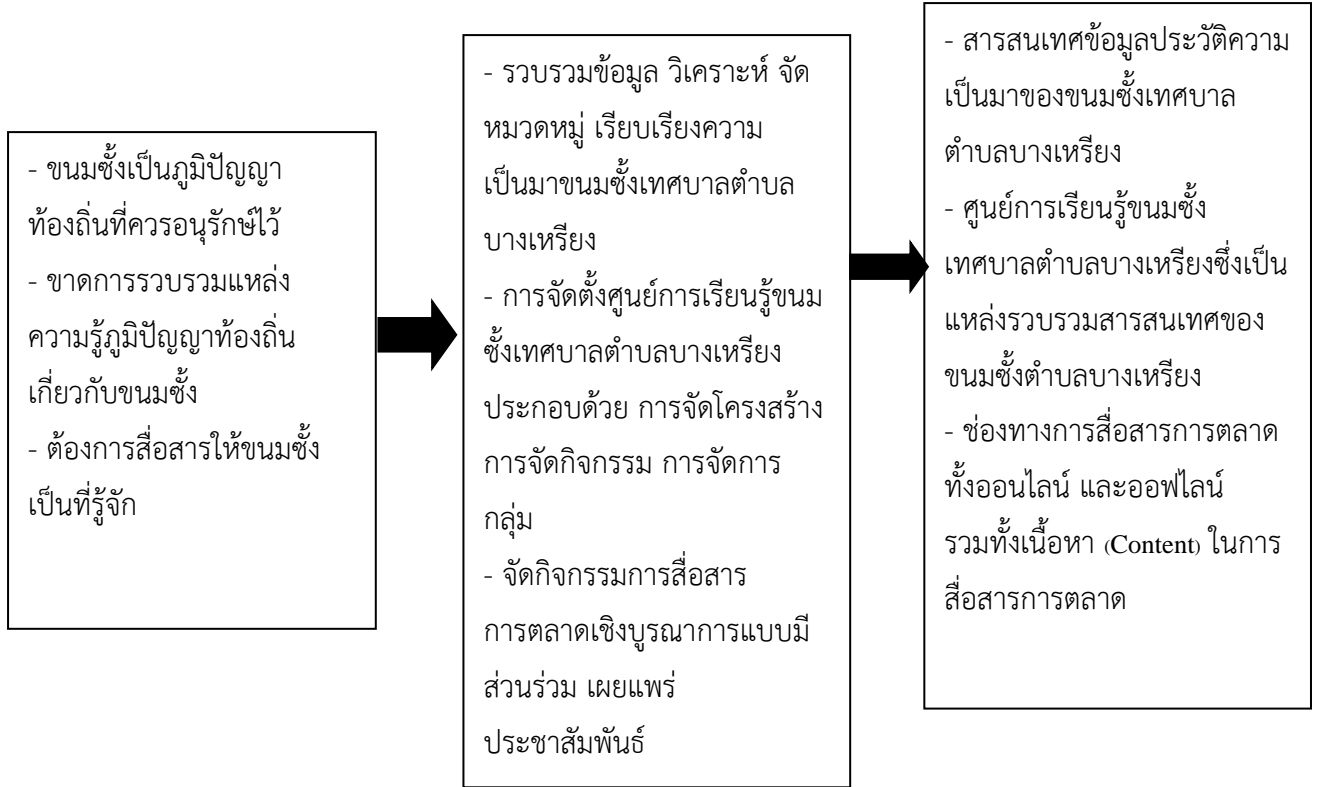
ผู้วิจัยได้ใช้เครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล ดังนี้

- 1) แบบสัมภาษณ์แบบไม่เป็นทางการ
- 2) แบบสังเกตในการวิจัย ใช้ในการเก็บข้อมูลเกี่ยวกับบรรยากาศการปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม
- 3) แบบประเมินกิจกรรมการสื่อสารทางการตลาด

การวิเคราะห์ข้อมูลในขั้นตอนที่ 3

1. วางแผนการดำเนินงาน วิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากการวิเคราะห์เนื้อหา และเสนอผล
การศึกษาด้วยวิธีการพรรณนา
2. การออกแบบการดำเนินงาน วิเคราะห์ศักยภาพ และความสามารถในการปฏิบัติงานของ
สมาชิกกลุ่มจัดตั้งศูนย์การเรียนรู้ฯ
3. การปฏิบัติตามแผนงาน ผู้วิจัยวิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากการวิเคราะห์เนื้อหาและเสนอผล
การศึกษาด้วยวิธีการพรรณนาวิเคราะห์
4. การติดตามและประเมินผลการปฏิบัติงาน ประเมินผลการจัดกิจกรรมงานเปิดศูนย์การ
เรียนรู้ชุมชนซึ่งเทศบาลตำบลบางเหริยง จากผู้เข้าร่วมงาน

กรอบแนวคิดในการวิจัย



แผนภาพที่ 1 กรอบแนวคิดในการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ใช้การวิจัยปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participatory Action Research: PAR) โดยผู้วิจัยศึกษาครัวเรือนและกลุ่มที่ผลิตขนมห้างในเทศบาลตำบลบางเหียง อำเภอควนเนียง จังหวัดสงขลา โดยการเลือกแบบเจาะจง (Purposive Area) ซึ่งผู้วิจัยได้ดำเนินการศึกษาข้อมูลเบื้องต้นก่อนทำการวิจัยปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม โดยเริ่มจากการลงสำรวจ ศึกษาชุมชนและทำการคัดเลือกครัวเรือนและกลุ่มผู้ผลิตขนมห้าง ทำให้ได้กลุ่มผู้ให้ข้อมูลคือ ครัวเรือนผู้ผลิตขนมห้าง จำนวน 36 คน ซึ่งเป็นผู้ที่มีศักยภาพในการผลิตขนมห้างของพื้นที่เทศบาลตำบลบางเหียง อำเภอควนเนียง จังหวัดสงขลา

ผลการวิจัย

การศึกษาเรื่อง การจัดตั้งศูนย์การเรียนรู้ชนมซึ่งเทศบาลตำบลบางเหริยง อำเภอกวนเนียง จังหวัดสงขลา เป็นรูปแบบการวิจัยปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม ผู้วิจัยได้ทำการเก็บรวบรวมข้อมูลเชิงคุณภาพ จากกรสนทนากลุ่มและแบบสัมภาษณ์แบบไม่เป็นทางการ กับครัวเรือนและกลุ่มผลิตชนมซึ่งเทศบาลตำบลบางเหริยง และนักพัฒนาเทศบาลตำบลบางเหริยง จำนวน 36 คน และเก็บรวบรวมข้อมูลเชิงปริมาณด้วยแบบสอบถามความพึงพอใจต่องานเปิดศูนย์การเรียนรู้เทศบาลตำบลบางเหริยง จำนวน 108 คน ซึ่งเป็นกลุ่มตัวอย่างที่มาร่วมงานเปิดศูนย์การเรียนรู้ มีผลจากการศึกษา ดังนี้

ผลการศึกษาที่ 1 การรวบรวมข้อมูลประวัติความเป็นมาของชนมซึ่งเทศบาลตำบลบางเหริยง

จากการจัดทำกิจกรรมสนทนากลุ่ม โดยผู้ให้ข้อมูลเป็นผู้อาวุโส ครัวเรือนและกลุ่มที่ผลิตชนมซึ่ง และผู้ที่มีความรู้เรื่องชนมซึ่งในชุมชนบางเหริยง มาร่วมแลกเปลี่ยนให้ข้อมูลเพื่อศึกษาวัฒนธรรมการทำชนมซึ่ง

ในพื้นที่เทศบาลตำบลบางเหริยงมีความเป็นอยู่แบบพหุวัฒนธรรม ผสมผสานกันกับพี่น้องคนไทยพุทธไทยเชื้อสายจีน และมีไทยมุสลิมบางส่วน ที่มาตั้งรกรากมานานนับร้อยปี ชาวบ้านส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรม ในเวลาว่างจากการทำเกษตรก็จะมาทำชนมซึ่ง หรือที่ทางภาคใต้ตอนบนเรียกว่า ชนมจ่าง หรือกัจจ่าง เป็นข้าวเหนียวห่อด้วยใบไม้ มีกลิ่นหอม จิมน้ำประพรมกับน้ำตาลอ้อย ชนมซึ่งในพื้นที่ตำบลบางเหริยงมีการสืบทอดการทำยาวนาน 4 ชั่วอายุคน จากคำบอกเล่าของผู้อาวุโสที่ยังคงทำชนมซึ่งอยู่ ประกอบด้วยนาง A อายุ 85 ปี นาง B อายุ 81 ปี นาง C อายุ 80 ปี นาง D อายุ 65 ปี นาง E อายุ 63 ปี ได้ให้ข้อมูลว่าในพื้นที่บางเหริยงสมัยก่อนเป็นป่าไม้ไผ่ และแถวบ้านของชาวบ้านจะมีต้นเตย ทำนาปลูกข้าวเจ้าข้าวเหนียว ซึ่งเป็นวัตถุดิบหลักที่ใช้ในการทำชนมซึ่ง ชาวบ้านจึงนำวัตถุดิบที่มีอยู่ในชุมชนมาทำชนมซึ่ง โดยจำหน่ายทั้งในพื้นที่ และอำเภอกวนเนียงที่ตลาดกิมหยง ย่านการค้า และถนนรถไฟ ด้วยการเดินทางโดยรถไฟ ทำให้ชนมซึ่งบางเหริยงเป็นที่รู้จักของคนต่างพื้นที่ และนักท่องเที่ยวต่างชาติ ชาวมาเลเซีย สิงคโปร์ เข้ามาท่องเที่ยวในอำเภอกวนเนียง ด้วยรสชาติชนมซึ่งเป็นที่ถูกอกถูกใจของนักท่องเที่ยวต่างชาติ จึงทำชนมซึ่งเป็นของฝากที่ถูกส่งไปขายทั้งในพื้นที่ใกล้เคียงและไกลถึงต่างแดน อย่างไรก็ตามในปัจจุบันการเปลี่ยนสภาพพื้นที่เกษตร ไปในรูปแบบสิ่งก่อสร้าง และรูปแบบอื่น ๆ จึงทำให้ป่าไม้ไผ่ ต้นเตย นาข้าว ถูกเปลี่ยนแปลง จึงทำให้วัตถุดิบหลักลดลงอย่างรวดเร็ว ชาวบ้านจำเป็นต้องไปหาจากพื้นที่อื่น และในตลาด ร้านค้าชุมชน เพื่อมาทำชนมซึ่งจำหน่าย

ผลการศึกษาที่ 2 วิเคราะห์ประเมินศักยภาพเชิงพื้นที่ และการจัดตั้งศูนย์การเรียนรู้

การสร้างแหล่งเรียนรู้ในชุมชนเพื่ออนุรักษ์ภูมิปัญญาชนมของชุมชนในรูปแบบศูนย์การเรียนรู้ โดยทำการวิเคราะห์ ประเมินและค้นหาศักยภาพของครัวเรือนหรือกลุ่มตามความสมัครใจ มีการบริหารจัดการ 4 ด้าน คือ ด้านบุคลากร ด้านงบประมาณ ด้านวัสดุอาคารสถานที่และด้านการบริหารจัดการ พบว่า กลุ่มที่อาสาสมัครเพื่อดำเนินการจัดตั้งศูนย์การเรียนรู้ชนมซึ่งเทศบาลตำบลบางเหริยง เป็นกลุ่มของนางสุนิสา

เพ็ญแก้ว ซึ่งมีความพร้อมในด้านบุคลากรและทีมงานที่เกี่ยวข้องกับการขนมซึ่ง โดยนางสุนิสา เพ็ญแก้ว ได้เสียสละพื้นที่บางส่วนของสถานที่ผลิตของครอบครัว จัดทำเป็นศูนย์การเรียนรู้ ตั้งอยู่เลขที่ 161/1 ตำบลบางเหริ่ง อำเภอกวนเนียง จังหวัดสงขลา และในการพิจารณาเลือกสถานที่ทำการของศูนย์การเรียนรู้ผ่านทางคณะที่วิจัย ได้ลงไปทำการสำรวจและประเมินความพร้อมเบื้องต้นทุกด้าน ปรากฏว่ามีความเหมาะสมสามารถที่จะพัฒนาศูนย์การเรียนรู้ต่อยอดไปได้ในอนาคต ด้านงบประมาณตั้งต้นได้รับการสนับสนุนจากสมาคมแม่ดีเด่นแห่งชาติประจำจังหวัดสงขลา สมาคมสตรีนักธุรกิจและวิชาชีพแห่งประเทศไทยในพระบรมราชินูปถัมภ์จังหวัดสงขลา สโมสรไลออนส์หาดใหญ่ฮาร์โมนี ในการสนับสนุนวัสดุอุปกรณ์และการจัดงาน และทางเทศบาลตำบลบางเหริ่ง ให้การสนับสนุนในด้านการจัดสถานที่และอำนวยความสะดวกในการจัดทำกิจกรรม สนทนากลุ่ม ด้านการบริหารจัดการ การทำความเข้าใจแนวทางการทำงานศูนย์การเรียนรู้ ได้รับความอนุเคราะห์สร้างความเข้าใจโดยทีมคณาจารย์นักวิจัย ซึ่งประกอบด้วย

1) **ด้านการจัดองค์กร** การกำหนดโครงสร้างของสมาชิกศูนย์การเรียนรู้ โดยจำแนกหน้าที่ในการให้ข้อมูลผู้สนใจตามที่ตนเองถนัด และมีทักษะความเชี่ยวชาญในเรื่องนั้นร่วมกับการพิจารณากระบวนการของการทำขนมซึ่ง จึงได้จัดโครงสร้างองค์กร ประกอบด้วย ประธาน เลขานุการ ฝ่ายบัญชี ฝ่ายการตลาดและประชาสัมพันธ์ ผู้บรรยายและมัคคุเทศก์ประจำศูนย์ ที่ปรึกษา ฝ่ายผลิต (ล้างข้าวเหนียว เก็บใบไม้ ผูกขนม คีบใบไม้ ทำเชือกผูกขนม จัดส่งข้าวเหนียว จัดเตรียมเพื่อการขนส่งให้ลูกค้า) มีสมาชิกรวม 23 ท่าน

2) **ด้านกิจกรรมการเรียนรู้** รูปแบบกิจกรรมการเรียนรู้ ผ่านฐานการเรียนรู้กระบวนการการผลิตขนมซึ่ง ใช้เวลาในการศึกษาเฉลี่ย 3 ชั่วโมงต่อวัน หรืออาจปรับกิจกรรมให้เหมาะสมกับนักเรียน นักศึกษา ผู้สนใจที่มาเยือน โดยมีลักษณะฐานกิจกรรม 5 ฐานการเรียนรู้

1. ฐานเล่าสู่กัน (บรรยายความเป็นมาของขนมซึ่งบางเหริ่ง นิทรรศการ และรับประทานขนมซึ่งกะทิสด)
2. ฐานขนมซึ่งของเรา ผลิตแบบวิถีเรา (บรรยายรูปแบบการผลิตแบบโบราณและแบบปัจจุบัน)
3. ฐานสาธิตกระบวนการผลิต (สาธิตการล้าง ห่อ ผูก มัด ต้ม ผึ่งแห้ง ตัดแต่ง บรรจุ)
4. ฐานมาอะ มาผูกขนมซึ่งกัน (สอนวิธีการผูกและฝึกหัดการผูกขนมซึ่ง)
5. ฐานช้อปปิ้งกินซึ่ง (ของฝาก ของที่ระลึก)

อัตราค่าบริการ เยี่ยมชมและทำกิจกรรมในศูนย์การเรียนรู้ ท่านละ 70 บาท

ติดต่อ โทร 089 295 0907 **แฟนเพจ** ศูนย์การเรียนรู้ขนมซึ่งเทศบาลตำบลบางเหริ่ง

เวลาทำการ จันทร์ ถึง ศุกร์ เวลา 8.00 น. – 16.00 น.

หมายเหตุ ผู้สนใจสอบถามข้อมูลล่วงหน้าและติดต่อล่วงหน้าอย่างน้อย 3 วัน

3) ด้านสารสนเทศขนมซึ่งบางเหรียญ คณะนักวิจัยได้สังเคราะห์และนำมาประมวลเป็นสารสนเทศจัดทำเป็นป้ายบอร์ดนิทรรศการ และสามารถศึกษาได้ในช่องทางแฟนเพจของศูนย์การเรียนรู้ขนมซึ่งเทศบาลตำบลบางเหรียญ และแสดง ณ ที่ทำการศูนย์การเรียนรู้ ประกอบด้วย

บอร์ดที่ 1 นำเสนอประวัติความเป็นมา

ขนมซึ่งบางเหรียญ อำเภอควนเนียง จังหวัดสงขลา มรดกทางภูมิปัญญาของท้องถิ่น ด้านการถนอมอาหารของคนพื้นที่ ที่มีการสืบสานกันมาจากรุ่นสู่รุ่น มามากกว่า 100 ปี จนปัจจุบันเป็นที่รู้จักและรับประทานกันอย่างกว้างขวาง จากการรวบรวมข้อมูลจากผู้อาวุโสในท้องถิ่นที่มีอาชีพทำขนมซึ่ง ผู้เกี่ยวข้องในอาชีพ และผู้นำชุมชน พบว่า ในสมัยก่อนพบว่าพื้นที่ตำบลบางเหรียญ อำเภอควนเนียง จังหวัดสงขลา มีป่าไม้ไผ่ (ไผ่ป่าหรือไผ่บ้าน) ซึ่งมีใบขนาดใหญ่ เป็นจำนวนมาก และในละแวกบ้านจะมีต้นเตยเป็นแนวรั้ว ชาวบ้านประกอบอาชีพทำนาปลูกข้าวเจ้า ปลูกข้าวเหนียว ซึ่งทั้งหมดไม่ว่าจะเป็น ไผ่ ไผ่ เชือกเตย และข้าวเหนียว เป็นวัตถุดิบหลักที่มีอยู่ในท้องถิ่น ประกอบกับภูมิปัญญาการทำน้ำต่างแบบโบราณ ที่สามารถทำได้ด้วยตนเอง โดยเอาไม้ทางมะพร้าว เปลือกผลไม้มาเผา จนเป็นขี้เถ้า และนำไปแช่ในน้ำสะอาดจนน้ำใสกลายเป็นน้ำต่าง ทำการกรองแยกตะกอน นำมาแช่ข้าวเหนียว และใช้ในการต้มขนมซึ่ง ซึ่งเป็นรูปแบบในการทำขนมซึ่งที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นที่ทำกันมาแต่โบราณ ขนมซึ่งเป็นขนมที่เมื่อทำแล้วสามารถเก็บไว้รับประทานได้นานหลายวัน และส่วนหนึ่งจากการทำในครัวเรือน ก็จะนำไปหาบขายจำหน่ายที่อำเภอหาดใหญ่ ควบคู่กับการขายพืชผักสวนครัวที่มีอยู่ในท้องถิ่น โดยเดินทางไปกลับโดยรถไฟเป็นหลัก จึงทำให้ขนมซึ่งบางเหรียญ เป็นที่รู้จักของคนหาดใหญ่ โดยแม่ค้าก็จะหาบไปขายในละแวก แถวสถานีรถไฟ ตลาดกิมหยง และย่านการค้า หน้าโรงแรมที่พัก บนถนนนิพัทธ์อุทิศ 1 2 และ 3 ขนมซึ่งบางเหรียญจึงเป็นที่รู้จักและชื่นชอบในรสชาติของคนหาดใหญ่และนักท่องเที่ยวต่างชาติ ชาวมาเลเซีย สิงคโปร์ และนักท่องเที่ยวมักซื้อเป็นของฝากกลับประเทศ และด้วยรสชาติขนมซึ่งเป็นที่ถูกอกถูกใจ และเก็บไว้ได้นาน ปัจจุบันขนมซึ่งบางเหรียญได้ถูกส่งไปขายเป็นประจำทุกวันในพื้นที่ใกล้เคียงอาทิ อำเภอบางกล่ำ อำเภอหาดใหญ่ อำเภอรัตนบุรี อำเภอลี้หนคร อำเภอเมืองสงขลา อำเภอคลองหอยโข่ง จังหวัดพัทลุง จังหวัดตรัง จังหวัดสุราษฎร์ธานี จังหวัดระนอง กรุงเทพมหานคร ฯลฯ และส่งไปจำหน่ายยังต่างประเทศโดยเฉพาะในเทศกาลมงคลที่ชาวบ้านเรียกกันว่าจีนกินซึ่ง มียอดการสั่งซื้อจากประเทศมาเลเซีย และสิงคโปร์ เป็นจำนวนมาก รวมถึงส่งไปขายยังประเทศเมียนมา อย่างไรก็ตามในปัจจุบัน ด้วยความเจริญในการคมนาคมที่มีความสะดวกขึ้น รูปแบบการเดินทางไปขายในตัวเมืองจึงเปลี่ยนไปในรูปแบบรถโดยสารและรถส่วนตัว การสั่งซื้อและส่งออนไลน์จากแหล่งผลิต ประกอบกับการเปลี่ยนสภาพพื้นที่เกษตร ถูกเปลี่ยนไปเป็นรูปแบบสิ่งก่อสร้าง และเปลี่ยนไปในรูปแบบอื่นๆ จึงทำให้ป่าไม้ไผ่ ต้นเตย หรือนาข้าวลดลง หรือความรวดเร็วในการทำน้ำต่างแบบธรรมชาติเปลี่ยนไป จึงทำให้ชาวบ้านจำเป็นต้องหาซื้อวัตถุดิบจากตลาดและต่างพื้นที่เพื่อมารองรับปริมาณการผลิตที่มีมากขึ้นอย่างต่อเนื่อง

บอร์ดที่ 2 นำเสนอเชิดชูเกียรติครูภูมิปัญญาชนมั่งบางเหริยง

เชิดชูเกียรติครูภูมิปัญญาชนมั่งบางเหริยง เป็นการคัดเลือกและพิจารณาจากคณะกรรมการที่ทางเทศบาลตำบลบางเหริยงได้จัดตั้งขึ้น เพื่อให้แก่ประชาชนในพื้นที่บางเหริยง ที่ทำขนมซึ่งที่มีอายุมากกว่า 70 ปี ทำมาจากรุ้นสุรุ้น จากรุ้นคุณทวด คุณยาย คุณแม่ และส่งต่ออาชีพไปยังลูกหลานและคนทั่วไปที่ต้องการศึกษาเรียนรู้การทำขนมซึ่ง และปัจจุบันยังคงทำอยู่ ผู้ที่ได้รับการเชิดชูเกียรติครูภูมิปัญญาชนมั่งบางเหริยงมีจำนวน 3 ท่าน

บอร์ดที่ 3 นำเสนอเกียรติคุณผู้สืบสานภูมิปัญญาชนมั่งบางเหริยง

เชิดชูเกียรติสืบสานภูมิปัญญาชนมั่งบางเหริยง เป็นการคัดเลือกและพิจารณาจากคณะกรรมการที่ทางเทศบาลตำบลบางเหริยงได้จัดตั้งขึ้น เพื่อให้แก่ประชาชนในพื้นที่บางเหริยง ที่ทำขนมซึ่ง มีอายุมากกว่า 40 ปี ทำมาจากรุ้นสุรุ้น จากรุ้นคุณทวด คุณยาย คุณแม่ และรุ้นตนเอง และปัจจุบันยังคงทำอยู่ พร้อมส่งต่ออาชีพไปยังลูกหลานและคนทั่วไปที่ต้องการศึกษาเรียนรู้การทำขนมซึ่ง และปัจจุบันยังคงทำอยู่ ทั้งนี้ผู้ที่ได้รับเกียรติคุณผู้สืบสานภูมิปัญญาชนมั่งบางเหริยง มีจำนวน 7 ท่าน

บอร์ดที่ 4 นำเสนอกระบวนการผลิตขนมซึ่งบางเหริยง

กระบวนการผลิตขนมซึ่งแบบโบราณ ชาวบ้านนิยมทำน้ำต่างเอง โดยใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ในชุมชน โดยมีกระบวนการดังนี้

1) นำทางมะพร้าวหรือเปลือกผลไม้ไปเผาจนเป็นขี้เถ้า หลังจากนั้นให้นำขี้เถ้ามาแช่น้ำ จนเป็นน้ำใส และตักเฉพาะน้ำใส ซึ่งมีคุณสมบัติกลายเป็นน้ำต่างเก็บไว้



2) นำน้ำต่างมาล้างข้าวเหนียวและพักให้สะเด็ดน้ำ ข้าวเหนียวที่ผ่านการล้างน้ำต่างจะมีสีโทนเหลือง หลังจากนั้นนำข้าวเหนียวมาห่อ/หรือผูกด้วยใบไผ่ ที่ผ่านการทำความสะอาดเรียบร้อยแล้ว มัดด้วยเชือกเตย



3) นำขนมซั้งที่ผูกเรียบร้อยแล้ว ไปต้มด้วยน้ำต่าง ในถังขนาดใหญ่ ต้มด้วยไม้พินที่หาได้ละแวกบ้านและชุมชน ใช้เวลาต้มประมาณ 5 ชั่วโมง



4) เมื่อขนมซั้งสุก เกี่ยวขึ้นมาแขวนผึ่งลมให้แห้งสนิท พักให้เย็น เป็นขนมซั้งพร้อมรับประทาน และจำหน่าย โดยขนมซั้งสามารถเก็บไว้ได้ในอุณหภูมิปกติ ประมาณ 5-7 วัน



ทั้งนี้กระบวนการผลิตขนมซั้งแบบปัจจุบัน ชาวบ้านนิยมใช้น้ำต่างสำเร็จรูปบรรจุขวดหรือชนิดผงที่มีจำหน่ายในท้องตลาด โดยมีขั้นตอนดังต่อไปนี้

1. นำน้ำต่างสำเร็จรูปมาล้างข้าวเหนียวและพักให้สะเด็ดน้ำ ข้าวเหนียวจะมีสีโทนเหลือง
2. นำข้าวเหนียวมาห่อ/หรือผูกด้วยใบไผ่ ที่ผ่านการทำความสะอาดเรียบร้อยแล้ว มัดด้วยเชือกเตย หรือเชือกฟาง

3. นำขนมซึ่งที่ผูกเรียบร้อยแล้ว ไปต้มด้วยน้ำต่างสำเร็จรูป ในถังขนาดใหญ่ ต้มด้วยไม้พิน หรือใช้แก๊ส
หุงต้ม ใช้เวลาต้มประมาณ 2 ชั่วโมง

4. เมื่อขนมซึ่งสุก เกี่ยวขึ้นมาแขวนผึ่งลมให้แห้งสนิท พักให้เย็น บางครัวเรือนใช้วิธีการเป่าให้แห้งด้วย
เครื่องเป่าขนาดใหญ่ เป็นขนมซึ่งพร้อมรับประทาน และพร้อมจำหน่าย ทั้งนี้ขนมซึ่งโดยทั่วไป สามารถเก็บไว้
ได้ในอุณหภูมิปกติ ประมาณ 5-7 วัน และเก็บในตู้เย็นนาน 1 เดือน

บอร์ดที่ 5 นำเสนอความเป็นมาศูนย์การเรียนรู้ขนมซึ่งเทศบาลตำบลบางเหริยง

เกิดจากการรวมตัวของพี่น้องชาวบางเหริยง อำเภอควนเนียง จังหวัดสงขลา ที่มีอาชีพทำขนมซึ่งมา
ยาวนานและมีส่วนเกี่ยวข้องกับอาชีพขนมซึ่ง ไม่ว่าจะเป็น ผู้ที่เก็บใบไม้ ผู้ที่ไปตัดเชือกเคย ผู้ที่มีทักษะ
ความสามารถในการผูกขนม ทุกคนมารวมตัวกันเพื่อมุ่งหวังให้ขนมซึ่งซึ่งเป็นมรดกภูมิปัญญาด้านอาหารของ
พื้นที่บางเหริยง อำเภอควนเนียง คงอยู่ตราบนานเท่านานและสืบสานต่อยอดไปสู่มิติต่างๆ ในอนาคต และเป็น
แหล่งให้ความรู้กับนักเรียน นักศึกษาและผู้สนใจ จึงมีแนวคิดในการจัดตั้งศูนย์การเรียนรู้ ณ บ้านเลขที่ 161/1
หมู่ที่ 1 ตำบลบางเหริยง อำเภอควนเนียง จังหวัดสงขลา

บอร์ดที่ 6 ขอขอบคุณผู้สนับสนุนการจัดตั้งศูนย์การเรียนรู้ขนมซึ่งเทศบาลตำบลบางเหริยง ประกอบด้วย

รายนามสมาชิกสมาคมแม่ดีเด่นแห่งชาติประจำจังหวัดสงขลา รายนามสมาชิกสมาคมสตรีนักธุรกิจและ
วิชาชีพแห่งประเทศไทยในพระบรมราชินูปถัมภ์ จังหวัดสงขลา รายนามสมาชิกสโมสรไลออนส์หาดใหญ่ฮาร์
โมนี เทศบาลตำบลบางเหริยง อำเภอควนเนียง จังหวัดสงขลา โดยผู้วิจัย ได้ดำเนินการออกแบบข้อมูลดังกล่าว
เพื่อให้นำสนใจและสามารถเข้าถึงได้โดยง่าย ในรูปแบบบอร์ดสื่อสารข้อมูล ณ ที่ทำการศูนย์การเรียนรู้ขนมซึ่ง
เทศบาลตำบลบางเหริยง และนำเผยแพร่ทางสื่อออนไลน์แฟนเพจศูนย์การเรียนรู้ขนมซึ่งเทศบาลตำบล
บางเหริยง นอกจากนี้ทางทีมวิจัย ได้จัดทำสารสนเทศเพื่อให้เข้าถึงครัวเรือนและกลุ่มที่ผลิตขนมซึ่งบางเหริยง
โดยจัดทำเป็นพิกัดแผนที่ ผู้ที่สนใจข้อมูลหรือการสั่งซื้อสามารถติดต่อได้โดยตรงกับผู้ผลิต

4) **ด้านการจัดการกลุ่มและโปรแกรมทดลองการเยี่ยมชมศูนย์การเรียนรู้** คณะผู้วิจัย ได้จัดประชุม
และเป็นวิทยากรให้ความรู้ เพื่อทำความเข้าใจเกี่ยวกับการจัดการศูนย์การเรียนรู้ โดยทำความเข้าใจนิยามของ
ศูนย์การเรียนรู้ ประโยชน์และความภูมิใจในการจัดตั้งศูนย์การเรียนรู้ รูปแบบกิจกรรมที่มีความเหมาะสมกับ
กลุ่มโดยการนำเสนอในกระบวนการฐานเรียนรู้ การสื่อสารและการติดต่อ การใช้งานแฟนเพจ บทบาทหน้าที่
ของคณะกรรมการและสมาชิกในการเป็นเจ้าบ้านที่ดีกับผู้มาเยือน นอกจากนี้ ยังจัดให้มีกิจกรรมทริปทดลอง
ทัศนศึกษาของผู้มาเยือนและให้ทางคณะกรรมการศูนย์การเรียนรู้ดำเนินการตามกระบวนการ ทำการ
ประเมินผล ผลพบว่า ทางคณะกรรมการศูนย์การเรียนรู้สามารถดำเนินการได้เป็นอย่างดี

5) ด้านการสื่อสารการตลาดเชิงบูรณาการ

ในกิจกรรมงานเปิดศูนย์การเรียนรู้ชนมซึ่งเทศบาลตำบลบางเหริยง มีกิจกรรมที่หลากหลาย ไม่ว่าจะเป็นการออกบูธนิทรรศการความเป็นมาชนมซึ่งบางเหริยง การมอบรางวัลเชิดชูเกียรติที่ครูภูมิปัญญาและผู้สืบสานภูมิปัญญาชนมซึ่งบางเหริยง การแสดงกลองยาวต้อนรับ การแข่งขันปิตตาทกินชนมซึ่ง การผูกชนมซึ่ง การแสดงสินค้าและจำหน่ายสินค้าชุมชน กิจกรรมได้ถูกสื่อสารและสร้างการรับรู้โดยใช้กลยุทธ์การสื่อสารการตลาดเชิงบูรณาการ มีการเผยแพร่ผ่านแฟนศูนย์การเรียนรู้ชนมซึ่งเทศบาลตำบลบางเหริยง และในรูปแบบออนไลน์ ได้จัดกิจกรรม Event Marketing ในงานเปิดศูนย์การเรียนรู้ชนมซึ่งเทศบาลตำบลบางเหริยง บอร์ดนิทรรศการ กิจกรรมได้รับความสนใจจากแขกผู้มีเกียรติและผู้เข้าร่วมเป็นอย่างมาก ผลของการประเมินความพึงพอใจต่องานจัดกิจกรรมเปิดศูนย์การเรียนรู้ชนมซึ่งเทศบาลตำบลบางเหริยง มีค่าเฉลี่ย 4.37 ซึ่งอยู่ในระดับมาก ดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 ความพึงพอใจต่องานจัดกิจกรรมเปิดศูนย์การเรียนรู้ชนมซึ่งเทศบาลตำบลบางเหริยง

ความพึงพอใจต่องานจัดกิจกรรมเปิดศูนย์การเรียนรู้ชนมซึ่งเทศบาลตำบลบางเหริยง	X	S.D.	ระดับ
1. สถานที่ในการจัดงานครั้งนี้มีความเหมาะสม	4.59	0.53	มากที่สุด
2. บรรยากาศภายในงาน	4.55	0.59	มากที่สุด
3. ความสะดวกหรือการเดินทางเข้าร่วมงาน	4.36	0.68	มาก
4. คณะทำงานหรือทีมงานในการจัดงาน	4.52	0.56	มากที่สุด
5. การจัดกิจกรรมในครั้งนี้มีประโยชน์ต่อท่าน	4.46	0.52	มาก
6. รูปแบบหรือหัวข้อในการจัดกิจกรรมมีความเหมาะสมกับกิจกรรมที่จัด	4.35	0.70	มาก
7. ระยะเวลาในการจัดกิจกรรมมีความเหมาะสม	3.84	0.76	มาก
8. การประชาสัมพันธ์และการจัดกิจกรรม	4.07	0.65	มาก
9. เจ้าหน้าที่สามารถให้ข้อมูลหรือตอบข้อซักถามได้เป็นอย่างดี	4.50	0.54	มากที่สุด
10. ภาพรวมความพึงพอใจในการจัดกิจกรรมครั้งนี้	4.48	0.57	มาก
รวม	4.37	0.61	มาก

อภิปรายผลการวิจัย

การศึกษาเรื่อง การจัดตั้งศูนย์การเรียนรู้ชนชั้นเทศบาลตำบลบางเหริยง ผู้วิจัยได้เก็บข้อมูลเชิงคุณภาพจากการสนทนากลุ่ม กับผู้อาวุโสในชุมชน คราวเรือนและกลุ่มที่ผลิตขนมซึ่ง นักพัฒนาของเทศบาลตำบลบางเหริยง ทำการวิเคราะห์ ประเมินและจัดหมวดหมู่ของข้อมูลและจัดหากลุ่มที่มีความสนใจและมีความพร้อมเพื่อดำเนินการจัดตั้งศูนย์การเรียนรู้ตามองค์ประกอบของการจัดตั้งศูนย์การเรียนรู้ ดังนี้

จากประวัติของการทำขนมซึ่งในพื้นที่เทศบาลตำบลบางเหริยงซึ่งเป็นพื้นที่มีลักษณะของการดำเนินชีวิตของชาวบ้านแบบพหุวัฒนธรรมที่มีการผสมผสานกันระหว่างคนไทยเชื้อสายจีนและคนไทยพุทธ และมีคนไทยอิสลามบางส่วน ซึ่งชุมชนนี้มีมากกว่าร้อยปี ชาวบ้านใช้เวลาว่างในการทำขนมซึ่งหรือทางภาคใต้จะเรียกขนมจ่าง หรือก๊อจ่าง เป็นขนมที่ทำจากข้าวเหนียมห่อด้วยใบไผ่ ซึ่งเป็นผลมาจากสมัยก่อนในพื้นที่มีป่าไผ่จำนวนมาก และชาวบ้านก็มีการทำนานปลูกข้าวเหนียว แสดงให้เห็นว่าชาวบ้านมีการทำอาหารพื้นถิ่นซึ่งมีอิทธิพลมาจากวัตถุดิบในท้องถิ่นมาใช้ประโยชน์ สอดคล้องกับงานวิจัยของปาจริย์ กิจกาญจนกุล (2566 : 204 – 233.) ศึกษาองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารพื้นถิ่นมอญลุ่มน้ำแม่กลอง จังหวัดราชบุรี พบว่าการตั้งถิ่นฐานริมแม่น้ำแม่กลอง ทำให้ชาวบ้านได้ใช้ประโยชน์ของแม่น้ำทั้งในการเกษตรทำนา ทำไร่ และยังแหล่งอาหารอันอุดมสมบูรณ์ ที่มาของวัตถุดิบสำคัญนั้นเกิดจากสภาพพื้นที่รายล้อมไปด้วยแหล่งน้ำและแม่น้ำ จึงทำให้ในรายการอาหารพื้นถิ่นส่วนใหญ่ของที่นี่จะมีปลาเป็นส่วนประกอบสำคัญ โดยพื้นเพของชาวมอญนั้น ชอบรับประทานปลากันมากกว่าเนื้อสัตว์ชนิดอื่น ๆ รวมถึงที่ได้มีการสืบสานภูมิปัญญาในการนำส่วนประกอบต่าง ๆ ของพืชผักท้องถิ่น ทั้งที่มีอยู่เองตามธรรมชาติและที่ปลูกเอาไว้ในครัวเรือน ให้สามารถประยุกต์ใช้ทุกส่วนของต้น ใบ ดอก หัว ฯลฯ ในการนำมาประกอบอาหารซึ่งสามารถสะท้อนถึงอัตลักษณ์ของชาวมอญที่ใช้วัตถุดิบในการปรุงอาหารจากธรรมชาติเป็นหลัก ซึ่งอาหารพื้นถิ่นมอญที่ปรุงขึ้นเพื่อรับประทานกันในชีวิตประจำวันของชาวมอญ ลุ่มน้ำแม่กลอง ได้แก่ แกงส้มผักรวม แกงใบกะเพราปลาย่าง แกงใบมะรุ้ม แกงกล้วยดิบ และแกงที่ใช้วัตถุดิบตามฤดูกาล เช่น แกงมะตาด แกงลูกसान ฯลฯ ส่วนอาหารหวานก็ใช้ผลไม้พืชพรรณที่มีอยู่ในท้องถิ่น ไม่ว่าจะเป็น กล้วย มะพร้าว เผือก มันชนิดต่าง ๆ ได้แก่ แกงบวด ข้าวต้มหัวหงอก เป็นต้น ซึ่งการทำขนมซึ่งในพื้นที่เทศบาลตำบลบางเหริยงเป็นการสืบทอด มรดกทางภูมิปัญญาของท้องถิ่นด้านการถนอมอาหารของคนพื้นที่ ที่มีการสืบสานกันมาจากรุ่นสู่รุ่นมากกว่า 100 ปี มีรูปแบบในการทำขนมซึ่งที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นที่ทำกันมาแต่โบราณ เช่นเดียวกับงานวิจัยของ สุธิดา ไกรเกต และคณะ (2563 : 28- 44) ศึกษาองค์ความรู้การผลิตขนมจากในชุมชน กรณีศึกษาชุมชนบางดี หมู่ที่ 9 ตำบลแม่เจ้าอยู่หัว อำเภอเชียรใหญ่จังหวัดนครศรีธรรมราช พบว่า องค์ความรู้การทำขนมจากที่มีบ้างก็เกิดจากประสบการณ์ภูมิปัญญา และการเรียนรู้จากบรรพบุรุษ เช่น มะพร้าวชูดขาวใช้คั้นกะทิทำขนมเป็นมะพร้าวแก่ที่ชูดเอาเปลือกสีน้ำตาลที่ติดผิวออกก่อน จึงจะมาชูดเป็นฝอย ๆ เอามาคั้นกะทิ ได้น้ำกะทิขาวสวย แต่ถ้ามี

เปลือกน้ำตาลติด จะเอามาคั้นกะทิทำแกงส่วนมะพร้าวที่เอามาขูดโรยหน้าขนมจะเป็นมะพร้าวทึนทึก หมายถึง มะพร้าวกลางอ่อนกลางแก่ ไม่ถึงกับแก่ แต่ก็ไม่ใช่มะพร้าวอ่อน มีขายเป็นลูก ๆ เป็นต้น นอกจากนี้ การทำขนมซั้งในในพื้นที่เทศบาลตำบลบางเหริ่งเกิดจากวัฒนธรรมในท้องถิ่นซึ่งมาจากการดำเนินชีวิตของคนในชุมชนแบบพหุวัฒนธรรมผสมผสานกันกับพี่น้องคนไทยพุทธ ไทยเชื้อสายจีน และมีไทยมุสลิมบางส่วน ซึ่งเป็นขนมที่ใช้ในประเพณีของกลุ่มคนเชื้อสายจีนในพื้นที่ทำขายกันในเทศกาลบ๊ะจ่าง ปลายเดือน 6 เพราะเป็นขนมประเพณีไหว้บรรพบุรุษคนจีน ที่คนจีนเคารพนับถือมาก เช่นเดียวกับผลการวิจัยของปาจริย์ กิจกาญจนกุล (2566 : 204 – 233.) พบว่า อาหารพื้นถิ่นมอญในงานประเพณีพิธีกรรมสำหรับอาหารที่ใช้ในงานประเพณีพิธีกรรมของชาวมอญได้แก่ ข้าวแช่ อาหารในพิธีเลี้ยงผี เช่น แกงบอน แกงขี้เหล็ก แกงกะอะเก๋ ส่วนอาหารหวานในงานประเพณี พิธีกรรมมีขนมทอด ขนมต้ม กะละแม เป็นต้น ซึ่งวิถีชีวิตของชาวมอญผูกพันอยู่กับความเคารพศรัทธา ความเชื่อในพระพุทธศาสนาและการนับถือในอำนาจของผี การประกอบพิธีกรรมและการเข้าร่วมกิจกรรมในงานประเพณีของชาวมอญจึงถือเป็นเรื่องสำคัญ อาหารที่กำหนดขึ้นมาเพื่อใช้ในประเพณีพิธีกรรมที่พบในกลุ่มชาวมอญทั่วไป เช่น ข้าวแช่ และขนมกะละแมในงานประเพณี สงกรานต์ การเผาข้าวหลาม ทำข้าวต้มเครื่องในการทำบุญวันสำคัญทางศาสนา คือ วันมาฆบูชา หรืองานประเพณีจองโอะห่ต่าน(สารทข้าวหลาม) และยังมีอาหารพื้นถิ่นที่เกี่ยวข้องกับประเพณีแห่งชีวิตในลุ่มน้ำแม่กลอง เช่น ประเพณีการโกนจุกต้องใช้ขนมทอด (จอบ) โดยเป็นขนมแป้งปั้นเป็นรูปปู สร้อย แหวน กำไล ฯลฯ แล้วนำไปทอด หรืออาหารในพิธีกรรมการเลี้ยงผีบรรพบุรุษ อย่างไรก็ตาม เดิมทีการทำขนมซั้งนั้นทำเพื่อการบริโภคครัวเรือน ขายในพื้นที่ หรือทำเพื่อประเพณีในพื้นที่ แต่เมื่อเวลาผ่านไปได้มีการขยายพื้นที่ในการขายไปยังอำเภออื่น ๆ ที่เป็นย่านการค้าสำคัญโดยจำหน่ายในอำเภอหาดใหญ่ที่ตลาดกิมหยง ย่านการค้า และถนนรถไฟ ด้วยการเดินทางโดยรถไฟ ทำให้ขนมซั้งบางเหริ่งเป็นที่รู้จักของคนต่างพื้นที่ และนักท่องเที่ยวต่างชาติ ชาวมาเลเซีย สิงคโปร์ ซึ่งมีเชื้อสายจีนเข้ามาท่องเที่ยวในอำเภอหาดใหญ่ ด้วยรสชาติขนมซั้งเป็นที่ถูกอกถูกใจ และเป็นขนมตามประเพณีของนักท่องเที่ยวต่างชาติเชื้อสายจีน จึงทำให้ขนมซั้งเป็นของฝากที่ถูกส่งไปขายทั้งในพื้นที่ใกล้เคียงและไกลถึงต่างแดน สอดคล้องกับงานวิจัยของนันทิยา ต้นตราสืบ และ วารัชต์ มัชยมบุรุษ (2561 : 97-106.) พบว่า นักท่องเที่ยวมีการการเรียนรู้ถึงวัตถุดิบพื้นบ้านของแต่ละท้องถิ่นที่แตกต่างจากแหล่งที่อาศัยเดิมของนักท่องเที่ยวรวมถึงรสชาติของอาหารแต่ละจานที่มีความเป็นเอกลักษณ์ สะท้อนถึงภูมิปัญญาดั้งเดิมของคนในยุคก่อนที่มีการประยุกต์เอาพืชผักพื้นบ้านมาปรุงเป็นอาหาร นักท่องเที่ยวสามารถสัมผัสถึงวัฒนธรรมของท้องถิ่นผ่านการรับประทานอาหารพื้นถิ่นแต่ละจาน เป็นที่น่าสังเกตได้ว่านักท่องเที่ยวชาวต่างชาตินิยมเป็นอาหารพื้นถิ่นล้านนาแบบจานเดียว เช่น ข้าวซอยเนื่องจากสามารถรับประทานได้ง่าย มีเครื่องแกงที่ผสมผสานให้เกิดรสชาติกลมกล่อม และการที่นักท่องเที่ยวมีความผูกพันอันดีระหว่างคนในท้องถิ่นที่ไปเยือนจากการที่นักท่องเที่ยวได้เข้าร่วมกิจกรรมในเทศกาลต่าง เป็นสิ่งที่

ได้แลกเปลี่ยนวัฒนธรรมกับคนในท้องถิ่น ส่งผลให้เกิดการสร้าง ความจดจำ และความประทับใจจากการจัด กิจกรรมและการมีส่วนร่วมในกิจกรรม

จากงานวิจัยได้มีการขับเคลื่อนการจัดตั้งศูนย์การเรียนรู้ชุมชนซึ่งเทศบาลตำบลบางเหริยง ซึ่งมีการ ดำเนินการขับเคลื่อนเพื่อให้เกิดศูนย์การเรียนรู้ด้วยวิธีการบริหารศูนย์การเรียนรู้ 4 ด้าน ได้แก่ ด้านบุคลากร โดยมีความร่วมมือของสมาชิกในชุมชนร่วมกันก่อตั้ง ด้านงบประมาณ ได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานต่าง ๆ ในช่วงเริ่มต้น แต่ได้มีการวางแผนร่วมกับสมาชิกกลุ่มเพื่อให้สามารถหางบประมาณมาในการบริหารกลุ่มต่อไป ได้ ด้านวัสดุอาคารสถานที่ มีตัวแทนของชุมชนที่เป็นผู้ให้สามารถดำเนินการจัดตั้งศูนย์ในพื้นที่ของตนเองได้ และด้านการบริหารจัดการ มีการวางโครงสร้างองค์กรอย่างชัดเจน ซึ่งสอดคล้องกับแนวทางการจัดตั้งศูนย์ การเรียนรู้ชุมชน ตำบลบางปลา จังหวัดสมุทรปราการของ ศราวิน ชินวงศ์ และไอริน โรจนรักรักษ์ (2562 : 124-133.) พบว่า มีแนวทางในการจัดตั้งศูนย์การเรียนรู้ ด้านบุคลากร บุคลากรในศูนย์การเรียนรู้ ควร ประกอบด้วย ผู้บริหารศูนย์และเจ้าหน้าที่ประจำศูนย์ฯ โดยเจ้าหน้าที่ประจำศูนย์ฯ ควรเป็นคนในท้องถิ่นและมีความรู้เกี่ยวกับประวัติของท้องถิ่น มีทักษะในการสอนและถ่ายทอดความรู้และข้อมูลต่าง ๆ ของศูนย์ฯ ได้เป็นอย่างดี อีกทั้งควรมีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการจัดการศึกษาในระบบโรงเรียน การจัดการสารสนเทศ และการจัดการความรู้ในการพัฒนาชุมชน และควรมีจัดให้มีปราชญ์ชาวบ้านหรือผู้ที่มีความเชี่ยวชาญในทักษะ ต่างๆ เช่น การเกษตร การเลี้ยงสัตว์ หรือทักษะในการประกอบอาชีพด้านต่าง ๆ ผลัดเปลี่ยนหมุนเวียนให้ ความรู้แก่สมาชิกชุมชนและผู้สนใจในหมู่บ้านและทักษะต่างๆ ด้านงบประมาณ จะต้องมีการ บริหารงบประมาณ โดยมีการวางแผนการได้มาของงบประมาณ ว่าส่วนใดได้รับมาจากภาครัฐ ส่วนใดที่ สามารถหารายได้ด้วยตนเอง และการทำเรื่องของงบประมาณจากภาครัฐ ศูนย์ฯ จะต้องจัดทำแผนงานและทำ โครงการเพื่อของงบประมาณในทุก ๆ ปี และนำเสนอต่อหน่วยงานที่ให้การสนับสนุน ด้านวัสดุอุปกรณ์ อาคาร สถานที่ จะต้องสามารถบริหารจัดการได้อย่างสะดวก รวดเร็ว และมีประสิทธิภาพ เริ่มตั้งแต่การกำหนดความ ต้องการ การจัดหา การแจกจ่าย การบำรุงรักษา และการจำหน่าย มีวัสดุอุปกรณ์ครบครันและสามารถ สนับสนุนการดำเนินงานของบุคลากรและผู้ที่ใช้บริการได้ ด้านการบริหารจัดการ ควรมีการจัดตั้ง คณะกรรมการบริหารศูนย์การเรียนรู้ โดยให้สมาชิกในชุมชนเข้าร่วมเป็นคณะกรรมการเพื่อกำกับดูแลการ บริหารศูนย์การเรียนรู้ชุมชน โดยมีการผลัดเปลี่ยนหมุนเวียนกันของสมาชิกในชุมชนเข้ามานั่งใน คณะกรรมการ เพื่อสร้างการมีส่วนร่วมในการบริหารจัดการศูนย์การเรียนรู้ชุมชนร่วมกันของสมาชิกในชุมชน และเนื่องจากสมาชิกในชุมชนส่วนใหญ่ยังขาดความรู้และความชำนาญในการบริหารจัดการ และสอดคล้องกับ งานวิจัยการบริหารศูนย์การเรียนรู้ของ พันธุ์ศักดิ์ แสนพรพมา และกระ (2562 : 168-177) พบว่า ศูนย์การ เรียนรู้ชุมชนบ้านบัว หมู่ที่ 4 ตำบลบ้านตุน อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา มีการบริหารจัดการศูนย์การเรียนรู้ ชุมชนที่มีการปฏิบัติที่ดี โดยจุดเด่นของศูนย์เรียนรู้ชุมชนนี้ คือการมีส่วนร่วมของประชาชนในชุมชน ร่วมกัน

วางแผนกำหนดกิจกรรมต่าง ๆ มีการประชุมร่วมกันเสนอรับฟังความคิดเห็นของประชาชนในชุมชน มีการแบ่งคณะทำงานตามโครงสร้างการบริหารในรูปคณะกรรมการ การบริหารงบประมาณอย่างโปร่งใส มีการทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย และมีการรายงานในที่ประชุมเป็นประจำ ด้านการบริหารทรัพยากรการจัดซื้อ จัดหาวัสดุ อุปกรณ์ เครื่องจักรต่าง ๆ ที่จำเป็น และมีการจัดสถานที่ สภาพแวดล้อมที่มีความเหมาะสมเป็นแหล่งเรียนรู้ด้านการบริหารจัดการเน้นการมีส่วนร่วมของชุมชนร่วมกันขับเคลื่อนพัฒนาชุมชนโดยสมาชิกร่วมวางแผนกำหนดโครงการหรือกิจกรรมต่าง ๆ ร่วมในการดำเนินงาน สร้างจิตสำนึก ร่วมแก้ไขปัญหาเพื่อการจัดการกิจกรรมที่ตอบสนองความต้องการของคนในชุมชน

สรุปผลการวิจัย

การจัดตั้งศูนย์การเรียนรู้ชนมซึ่งเทศบาลตำบลบางเหริย ผู้วิจัยได้เก็บข้อมูลเชิงคุณภาพจากการสนทนากลุ่มกับผู้อาวุโสในชุมชน คริวเรือนและกลุ่มที่ผลิตชนมซึ่ง นักพัฒนาของเทศบาลตำบลบางเหริย โดยประวัติความเป็นมาในการทำชนมซึ่งในพื้นที่เทศบาลตำบลบางเหริย เดิมทีการทำชนมซึ่งนั้นทำเพื่อการบริโภคครัวเรือนของชาวบ้านในพื้นที่ซึ่งเป็นรูปแบบพฤติกรรมระหว่างคนไทยพุทธ คนไทยเชื้อสายจีนและไทยมุสลิม ชาวบ้านใช้เวลาว่างในการทำชนมซึ่งหรือทางภาคใต้จะเรียกชนมจ่างหรือก๊อจ่าง เป็นชนมซึ่งที่ทำจากข้าวเหนียวห่อด้วยใบไผ่ เนื่องจากสมัยก่อนในพื้นที่มีป่าไผ่จำนวนมาก ทั้งชาวบ้านมีการทำนาและปลูกข้าวเหนียว แสดงให้เห็นว่าชาวบ้านมีการทำอาหารพื้นถิ่นซึ่งมีอิทธิพลมาจากวัตถุดิบในท้องถิ่นมาใช้ประโยชน์ และสืบสานกันมาจากรุ่นสู่รุ่นมากกว่า 100 ปี เป็นการสืบทอดมรดกทางภูมิปัญญาของท้องถิ่นด้านการถนอมอาหารของคนพื้นที่ อีกทั้งเป็นชนมซึ่งใช้ในประเพณีไหว้บรรพบุรุษคนจีน กลุ่มคนเชื้อสายจีนในพื้นที่จึงทำขายกันในเทศกาลบ๊ะจ่าง (ปลายเดือน 6) แต่เมื่อเวลาผ่านไปได้มีการขยายพื้นที่ในการขายไปยังอำเภออื่น ๆ ที่เป็นย่านการค้าสำคัญได้แก่ ในอำเภอหาดใหญ่ที่ตลาดกิมหยง ย่านการค้าและถนนรถไฟ ด้วยการเดินทางโดยรถไฟ ทำให้ชนมซึ่งบางเหริยเป็นที่รู้จักของคนต่างพื้นที่และนักท่องเที่ยวต่างชาติ ชาวมาเลเซีย สิงคโปร์ ซึ่งมีเชื้อสายจีนเข้ามาท่องเที่ยวในอำเภอหาดใหญ่ ด้วยรสชาติชนมซึ่งเป็นที่ถูกอกถูกใจและเป็นชนมซึ่งตามประเพณีของนักท่องเที่ยวต่างชาติเชื้อสายจีน จึงทำให้ชนมซึ่งเป็นของฝากที่ถูกส่งไปขายทั้งในพื้นที่ใกล้เคียงและไกลถึงต่างแดน

คณะวิจัยได้มีการขับเคลื่อนในการจัดตั้งศูนย์การเรียนรู้ชนมซึ่งเทศบาลตำบลบางเหริย ซึ่งมีการดำเนินการเพื่อให้เกิดศูนย์การเรียนรู้ด้วยวิธีการบริหารศูนย์การเรียนรู้ 4 ด้าน ได้แก่ ด้านบุคลากร โดยมีความร่วมมือของสมาชิกในชุมชนร่วมกันก่อตั้ง ด้านงบประมาณ ได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานต่าง ๆ ในช่วงเริ่มต้น แต่ได้มีการวางแผนร่วมกับสมาชิกกลุ่มเพื่อให้สามารถหางบประมาณมาในการบริหารกลุ่มต่อไปได้ ด้านวัสดุอาคารสถานที่ มีตัวแทนของชุมชนที่เป็นผู้ให้สามารถดำเนินการจัดตั้งศูนย์ในพื้นที่ของตนเองได้และด้านการบริหารจัดการ มีการวางแผนโครงสร้างองค์กรอย่างชัดเจน

หลังจากการจัดตั้งศูนย์การเรียนรู้ชนมซึ่งเทศบาลตำบลบางเหริยง ได้มีการประชาสัมพันธ์งานเปิดศูนย์การเรียนรู้ชนมซึ่งเทศบาลตำบลบางเหริยง ในงานเปิดศูนย์การเรียนรู้ชนมซึ่งเทศบาลตำบลบางเหริยงได้จัดกิจกรรม Event Marketing ไม่ว่าจะเป็นบอร์ดนิทรรศการความเป็นมาชนมซึ่งบางเหริยง การมอบรางวัลเชิดชูเกียรติที่ครูภูมิปัญญาและผู้สืบสานภูมิปัญญาชนมซึ่งบางเหริยง การแสดงศิลปะกลองยาว การแข่งขันปิดตากินชนมซึ่ง การผูกชนมซึ่ง การแสดงสินค้าและจำหน่ายสินค้าชุมชน กิจกรรมได้ถูกสื่อสารและสร้างการรับรู้โดยใช้กลยุทธ์การสื่อสารการตลาดเชิงบูรณาการ มีการเผยแพร่ในรูปแบบออฟไลน์และในรูปแบบออนไลน์ผ่านแฟนเพจศูนย์การเรียนรู้ชนมซึ่งเทศบาลตำบลบางเหริยงและสื่อต่าง ๆ อย่างทั่วกัน

ข้อเสนอแนะ

ในงานวิจัยครั้งนี้เป็นการศึกษาภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่น สืบสานและเผยแพร่มรดกของความเป็นพหุวัฒนธรรม โดยจัดตั้งเป็นศูนย์การเรียนรู้เพื่อให้คนรุ่นหลัง คนต่างถิ่นที่อยู่ได้เรียนรู้และรู้จักชนมซึ่งเทศบาลตำบลบางเหริยง อีกทั้งเป็นต้นแบบให้กับพื้นที่ที่มีวัฒนธรรมภูมิปัญญาท้องถิ่นได้ศึกษาเรียนรู้

ทั้งนี้ในการวิจัยครั้งต่อไป ทำการศึกษาและสร้างแหล่งเรียนรู้ในรูปแบบอื่นๆอีก ณ ที่ทำการปราชญ์ชาวบ้าน เพื่อเป็นการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น และถ่ายทอดองค์ความรู้ให้กับผู้สนใจในพื้นที่ใกล้เคียง เพื่อสร้างความภูมิใจในภูมิปัญญาของชุมชนและส่งเสริมเศรษฐกิจฐานราก

เอกสารอ้างอิง

- เทคโนโลยีชาวบ้าน. (2565). กิจ่างหรือจั้ง. *ออนไลน์*. สืบค้นเมื่อ 14 มิถุนายน 2566. แหล่งที่มา https://www.technologychaoban.com/news-slide/article_96849
- เทศบาลตำบลบางเหริยง. (2565). ประวัติความเป็นมา. *ออนไลน์*. สืบค้นเมื่อ 14 มิถุนายน 2566. แหล่งที่มา <https://bangriang.go.th/content/information>
- นันทิยา ตันตราสืบ และ วาริชต์ มัชยมบุรุษ. (2561). การศึกษาเรื่องพฤติกรรมการบริโภคอาหารพื้นถิ่นล้านนาของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติในจังหวัดเชียงใหม่. *วารสารสังคมศาสตร์วิชาการ*. 11 (1), 97-106.
- ปาจริย์ กิจกาญจนกุล. (2566). องค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารพื้นถิ่นมอญลุ่มน้ำแม่กลอง จังหวัดราชบุรี. *วารสารศิลปศาสตร์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์*. 23 (1), 204 – 233.
- พันธ์ศักดิ์ แสสนพรมมา, สุชาติ ลีตระกูล, แสงระวี ณ ลำพูน และ กัมพล ไชยน์นันท. (2562). รูปแบบการบริหารจัดการของศูนย์การเรียนรู้ชุมชนเพื่อส่งเสริมกระบวนการเรียนรู้ของประชาชนในจังหวัดพะเยา. *วารสารนาคบุตรปริทรรศน์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช*. 11 (2), 168-177.

- สุธิดา ไกรเกต, จิตติมา ดำรงวัฒนะ, เดโซ แชน้ำแก้ว, อุดมศักดิ์ เดโซชัย และ อภินันท์ คำหารพล. (2563).
บางดีหมจาก: องค์ความรู้การผลิตขนมจากในชุมชน กรณีศึกษาชุมชนบางดี หมู่ที่ 9 ตำบลแม่
เจ้าอยู่หัว อำเภอเชียรใหญ่ จังหวัดนครศรีธรรมราช. *วารสารสังคมศาสตร์และวัฒนธรรม*. 4 (2), 28-
44.
- ศราวิน ชินวงศ์ และไอริน โรจน์รักษ์. (2562). แนวทางการจัดการศูนย์การเรียนรู้ชุมชนตำบลบางปลา จังหวัด
สมุทรปราการ. *วารสารศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี*. 30 (1), 124-
133.
- สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดเชียงราย. (2560). ศูนย์เรียนรู้ชุมชน. *ออนไลน์*. สืบค้นเมื่อ 20 มิถุนายน 2566.
แหล่งที่มา <https://chiangrai.cdd.go.th/services/learningcenter>
- สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดสงขลา. (2563). *อาหารพื้นเมือง*. *ออนไลน์*. สืบค้นเมื่อ 14 มกราคม 256.
แหล่งที่มา https://www2.m-culture.go.th/songkhla/ewt_news.php?nid=1304&filename=index
- สิทธิ์ ธีรสรณ์. (2559). *การสื่อสารทางการตลาด*. (พิมพ์ครั้งที่ 4). กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์แห่ง
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.