

หนังสือรับรองการใช้ประโยชน์ของผลงานวิจัย

ชื่อหน่วยงานที่รับรอง อาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน หมู่ที่ 6 ตำบลคลอง จังหวัดภูเก็ต
ที่อยู่หน่วยงานที่รับรอง 49/34 หมู่ที่ 6 ตำบลคลอง อำเภอเมืองภูเก็ต จังหวัดภูเก็ต 83130
วัน เดือน ปีที่ให้การรับรอง 3 สิงหาคม 2569

เรื่อง การรับรองการใช้ประโยชน์ของผลงานวิจัย

เรียน คณะบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตร

ข้าพเจ้า นางสมณฑา กิ่งแก้ว ตำแหน่ง ประธานอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน (อสม.) หมู่ที่ 6 ตำบลคลอง จังหวัดภูเก็ต ขอรับรองว่าได้มีการนำผลงานวิจัยเรื่อง การศึกษาศักยภาพเชิงพื้นที่เพื่อการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมชุมชนกะทู้ อำเภอกะทู้ จังหวัดภูเก็ต นำไปใช้ประโยชน์ ดังนี้ (กรุณาเลือกโดยการทำเครื่องหมาย ✓ หน้าข้อความที่ตรงกับความเป็นจริง และกรุณาให้รายละเอียดการใช้ประโยชน์เพิ่มเติมท้ายข้อความที่เลือก)

☒ การนำไปใช้ประโยชน์เชิงสาธารณะ (การใช้งานวิจัยให้เกิดประโยชน์แก่สาธารณชนในเรื่องต่างๆ ที่ทำให้สุขภาพ คุณภาพชีวิตและเศรษฐกิจของประชาชน/ชุมชนดีขึ้น เช่น ด้านสาธารณสุข การจัดการ SME เป็นต้น)

องค์ความรู้จากงานวิจัยสามารถนำไปใช้ในการส่งเสริมการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาชนพื้นถิ่นโกส่วยของจังหวัดภูเก็ต โดยถ่ายทอดให้แก่ประชาชนทุกช่วงวัยผ่านการสาธิต การฝึกปฏิบัติ กิจกรรมการเรียนรู้ และสื่อประชาสัมพันธ์ เพื่อให้เกิดการเรียนรู้และสามารถนำองค์ความรู้ไปใช้ได้จริง ในด้านเศรษฐกิจชุมชน สามารถนำไปใช้ในการพัฒนาศักยภาพของกลุ่มอาชีพ วิสาหกิจชุมชน และผู้ประกอบการอาหารรายย่อย (SME) โดยเฉพาะด้านการพัฒนาสูตร การควบคุมคุณภาพ การจัดการกระบวนการผลิต การบรรจุ การสร้างแบรนด์ และการสื่อสารเรื่องราวของผลิตภัณฑ์ ซึ่งช่วยเพิ่มความสามารถในการแข่งขันและเพิ่มโอกาสในการสร้างรายได้ ในด้านการท่องเที่ยว สามารถนำโกส่วยมาเชื่อมโยงกับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomic Tourism) และการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม โดยพัฒนาเป็นเมนูขนมอัตลักษณ์ของชุมชน กิจกรรมสาธิตการทำขนม กิจกรรมเรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น หรือเส้นทางท่องเที่ยวอาหาร ซึ่งช่วยให้นักท่องเที่ยวได้เรียนรู้ประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมของภูเก็ตผ่านประสบการณ์ด้านอาหาร

☐ การใช้ประโยชน์เชิงนโยบาย (เช่น การนำผลจากการวิจัยไปประกอบเป็นข้อมูลการประกาศใช้กฎหมาย)

☒ การใช้ประโยชน์ในเชิงพาณิชย์ (เช่น งานวิจัยหรืองานสร้างสรรค์ที่นำไปสู่การพัฒนาสิ่งประดิษฐ์หรือผลิตภัณฑ์ซึ่งก่อให้เกิดรายได้ หรือนำไปสู่การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต เป็นต้น)

องค์ความรู้จากงานวิจัยถูกนำไปใช้ในการถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับมรดกทางวัฒนธรรมอาหารพื้นถิ่นขนมโกส่วย วัตถุดิบ เทคนิคการเตรียมแป้ง กระบวนการนึ่ง การเลือกใช้น้ำตาลแดงและการควบคุมความแรงของไฟ ซึ่งเป็นองค์ประกอบสำคัญในการทำขนมมีสี กลิ่น รสชาติ และเนื้อสัมผัสที่เป็น

เอกลักษณ์ รวมทั้งสามารถนำไปใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมโก๋ส้อยของชุมชน ให้มีคุณภาพและรูปแบบที่เหมาะสมกับการจำหน่ายในปัจจุบัน โดยสามารถพัฒนาสูตรให้มีความสม่ำเสมอ กำหนดขนาดและรูปแบบของผลิตภัณฑ์ พัฒนาบรรจุภัณฑ์ ตลอดจนปรับปรุงกระบวนการผลิตให้สะดวกและมีประสิทธิภาพมากขึ้น โดยยังคงรักษาเอกลักษณ์ของขนมโก๋ส้อยแบบดั้งเดิมไว้ นอกจากนี้ สามารถนำเรื่องราวของโก๋ส้อยในฐานะมรดกทางวัฒนธรรมที่สะท้อนการผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมมลายู จีนฮกเกี้ยน และบริบทของภูเก็ต มาสร้างเป็นจุดขายของผลิตภัณฑ์ผ่านแนวคิดการสร้างเรื่องราวอาหาร (Food Storytelling) ทำให้ผลิตภัณฑ์มีคุณค่ามากกว่าการเป็นขนมหวานทั่วไป และสามารถพัฒนาเป็นสินค้าทางวัฒนธรรม (Cultural Product) ของชุมชนได้ ผลิตภัณฑ์โก๋ส้อยสามารถนำไปจำหน่ายในตลาดชุมชน ร้านอาหาร ร้านของฝาก งานเทศกาลอาหาร งานวัฒนธรรม และช่องทางออนไลน์ รวมถึงสามารถพัฒนาเป็นชุดของฝากหรือชุดขนมพื้นถิ่นสำหรับนักท่องเที่ยว ซึ่งช่วยเพิ่มมูลค่าให้แก่ขนมพื้นถิ่นและสร้างรายได้ในระดับครัวเรือนและกลุ่มชุมชน นอกจากนี้ ยังสามารถต่อยอดเป็นกิจกรรมสาธิตและเวิร์กช็อปการทำโก๋ส้อย สำหรับนักท่องเที่ยว นักเรียน นักศึกษา และผู้สนใจ เพื่อสร้างรายได้จากกิจกรรมการเรียนรู้ควบคู่กับการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ อันเป็นการเชื่อมโยงภูมิปัญญาอาหารเข้ากับเศรษฐกิจสร้างสรรค์และการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม

☒ การใช้ประโยชน์ทางอ้อมของงานวิจัย/งานสร้างสรรค์ ซึ่งเป็นการสร้างคุณค่าทางจิตใจ ยกระดับจิตใจ ก่อให้เกิดสุนทรียภาพ สร้างความสุข

การถ่ายทอดองค์ความรู้ขนมโก๋ส้อย ช่วยสร้างคุณค่าทางจิตใจและความภาคภูมิใจในอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมของชุมชน โดยสะท้อนให้เห็นว่าขนมพื้นถิ่นที่อยู่ในวิถีชีวิตประจำวันสามารถเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่กินได้ ซึ่งสะท้อนประวัติศาสตร์ การแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรม และการปรับตัวของชุมชนได้อย่างเป็นรูปธรรม รวมทั้ง ยังช่วยให้คนในชุมชนตระหนักถึงคุณค่าของภูมิปัญญาด้านอาหาร วัตถุดิบ และเทคนิคการประกอบอาหาร ซึ่งต้องอาศัยความรู้และประสบการณ์ การถ่ายทอดองค์ความรู้ระหว่างผู้มีประสบการณ์ด้านการทำขนมและประชาชน ยังช่วยสร้างพื้นที่แห่งการเรียนรู้ เกิดการแลกเปลี่ยนประสบการณ์ ความทรงจำ และเรื่องเล่าเกี่ยวกับอาหาร ส่งเสริมความสัมพันธ์ในชุมชน และสร้างความรู้สึกร่วมกันต่อมรดกทางวัฒนธรรม ในมิติของสุนทรียภาพ สีของน้ำตาลแดง รูปลักษณะของขนมที่มีรอยบุ๋มตรงกลาง เนื้อสัมผัสที่หนึบเต่ง กลิ่นหอมของน้ำตาลหรือใบเตย และการรับประทานร่วมกับมะพร้าวชูดคลุกเกลือ ทำให้การทำและรับประทานขนมกลายเป็นประสบการณ์ทางวัฒนธรรมที่เชื่อมโยงอาหารกับความทรงจำและความสุขของผู้คน

☒ การใช้ประโยชน์ตามวัตถุประสงค์/เป้าหมายของงานวิจัย/งานสร้างสรรค์ คือ

ช่วยยกระดับภูมิปัญญาการทำขนมพื้นถิ่นโก๋ส้อยจากองค์ความรู้ที่สืบทอดอยู่ในระดับครัวเรือนและชุมชน ให้เป็นองค์ความรู้ที่สามารถอนุรักษ์ ถ่ายทอด และต่อยอดเพื่อสร้างคุณค่าทางสังคมและเศรษฐกิจได้อย่างเป็นรูปธรรม ทั้งการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การสร้างรายได้ การจัดกิจกรรมการเรียนรู้ และการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ดังนั้น ขนมโก๋ส้อยจึงไม่ได้เป็นเพียงขนมหวานพื้นถิ่น แต่เป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่กินได้ ที่สะท้อนถึงผู้คน การผสมผสานทางวัฒนธรรม และภูมิปัญญาการปรับตัวของชุมชน จนกลายเป็นส่วนหนึ่งของอัตลักษณ์อาหารและวิถีชีวิตของคนภูเก็ต ซึ่งการอนุรักษ์และต่อยอดองค์ความรู้นี้จะช่วยให้มรดกทางอาหารสามารถดำรงอยู่และสร้างคุณค่าแก่ชุมชนได้อย่างต่อเนื่องในอนาคต รวมทั้งเป็นแนวทางในการอนุรักษ์มรดกทางวัฒนธรรม เอกลักษณ์ วิถีชีวิตและวัฒนธรรมท้องถิ่นภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่นที่มีคุณค่าสำคัญให้คงอยู่ อันเป็นการสืบทอดมรดกทางวัฒนธรรม วิถีชีวิตและวัฒนธรรมอาหารพื้นเมืองภูเก็ต

ช่วงเวลาในการใช้ประโยชน์

☐ ตั้งแต่.....จนถึงปัจจุบัน

☒ ตั้งแต่ เดือนสิงหาคม 2569 เป็นต้นไป

โดยการใช้ประโยชน์นั้น ก่อให้เกิดผลดีหรือประโยชน์ ดังนี้

1) ด้านวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น

- ช่วยอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาการทำขนมโก๋สุ้ยของชุมชน
- เกิดการรวบรวมและถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาการทำขนมโก๋สุ้ยของชุมชน
- ลดความเสี่ยงต่อการสูญหายขององค์ความรู้ด้านภูมิปัญญาการทำขนมโก๋สุ้ยของชุมชน
- สร้างความตระหนักถึงคุณค่าของโก๋สุ้ยในฐานะมรดกทางวัฒนธรรมที่มีชีวิต

2) ด้านเศรษฐกิจ

- สามารถพัฒนาขนมโก๋สุ้ยให้เป็นผลิตภัณฑ์อาหารพื้นเมืองภูเก็ตประเภทขนมหวาน เพื่อ

จำหน่าย

- เพิ่มมูลค่าให้กับขนมพื้นถิ่นด้วยเรื่องราวและอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรม
- สร้างรายได้เสริมในระดับครัวเรือนและกลุ่มชุมชน
- เพิ่มโอกาสทางการตลาดทั้งในตลาดชุมชน ตลาดของฝาก และช่องทางออนไลน์
- สนับสนุนการพัฒนาวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการอาหารรายย่อย

3) ด้านสังคมและคุณภาพชีวิต

- เปิดโอกาสให้ประชาชนทุกช่วงวัยมีส่วนร่วมในการเรียนรู้ขนมพื้นถิ่นโก๋สุ้ย
- ส่งเสริมการถ่ายทอดความรู้และสร้างการมีส่วนร่วมของคนในชุมชน
- สร้างความภาคภูมิใจในอัตลักษณ์และมรดกทางวัฒนธรรมขนมพื้นถิ่นโก๋สุ้ยของชุมชน
- คนในชุมชนได้ความรู้ด้านการทำขนมพื้นเมืองเพิ่มขึ้น ซึ่งเป็นการสืบทอดวัฒนธรรมอาหาร

พื้นเมืองภูเก็ตประเภทขนมหวานให้คงอยู่

4) ด้านการท่องเที่ยวและเศรษฐกิจสร้างสรรค์

- เพิ่มศักยภาพของขนมโก๋สุ้ยในการเป็นขนมอัตลักษณ์ของอาหารพื้นถิ่นตำบลฉลอง
- สามารถพัฒนาเป็นกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงอาหารและวัฒนธรรม
- สร้างประสบการณ์การเรียนรู้ให้นักท่องเที่ยวผ่านการทำและรับประทานขนม
- เชื่อมโยงทุนทางวัฒนธรรมกับเศรษฐกิจสร้างสรรค์และการสร้างรายได้ให้แก่ชุมชน

ภาพประกอบการนำผลงานวิจัยไปใช้ประโยชน์ (3-5 รูป) หรือหลักฐานในการนำผลงานวิจัยไปใช้ในการอ้างอิง







ลงชื่อ..... *สุมนตา กิ่งแก้ว*

(นางสุมนตา กิ่งแก้ว)

ตำแหน่ง ประธานอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน (อสม.)

หมู่ที่ 6 ตำบลคลอง จังหวัดภูเก็ต