

หัวข้อวิจัย      ภูมิปัญญาท้องถิ่นอาหารสามวัฒนธรรมจังหวัดชายแดนใต้  
ชื่อผู้วิจัย      มีนา ระเด่นอาหมัด วรรณาด แซ่เซ่น และนิมารูณี หะยิวาเงาะ  
คณะ/หน่วยงาน   คณะวิทยาการจัดการ  
มหาวิทยาลัย      ราชภัฏยะลา  
ปีงบประมาณ      ปี 2561

### บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาและรวบรวมองค์ความรู้เกี่ยวกับอาหารสามวัฒนธรรมจังหวัดชายแดนใต้ และเพื่อพัฒนาสื่อประชาสัมพันธ์อิเล็กทรอนิกส์เกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารสามวัฒนธรรมจังหวัดชายแดนใต้ กลุ่มเป้าหมายเป็นผู้รู้ จำนวน 27 คน ซึ่งประกอบด้วยผู้ทรงคุณวุฒิ นักวิชาการ ประชาชนชาวบ้าน ผู้ประกอบการ และบุคลากรภาครัฐที่เกี่ยวข้องกับอาหารสามวัฒนธรรม การวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยแบ่งออกเป็นเครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูล ได้แก่ (1) การสนทนากลุ่ม และ (2) การสัมภาษณ์ การวิเคราะห์ข้อมูลโดยนำคะแนนที่ได้จากการสนทนากลุ่มมาหาค่าร้อยละ การวิเคราะห์เนื้อหาจากการสัมภาษณ์และการสนทนากลุ่ม

ผลการวิจัยพบว่า ชนิดของอาหารที่นำไปศึกษาองค์ความรู้อาหารสามวัฒนธรรม คือ (1) แกงส้มปลามันซี่หีหนู (2) กุ้งผัดสะตอสามรส (3) ขนมเจาะหู (4) ปลาจิ้นนึ่งซีอิ๊ว (5) ไก่สับสูตรเบตง (6) ขนมม่อฉี (7) ชูลาปือซา (8) บอเต๊ะ และ (9) ขนมเปียกนา โดยอาหารทั้ง 9 ชนิดได้ทำการศึกษาองค์ความรู้ซึ่งประกอบด้วย ประวัติอาหาร ลักษณะความเชื่อ ลักษณะอาหาร ส่วนผสมและแหล่งที่มา การประกอบอาหาร ลักษณะการบริโภค เวลาในการบริโภค และการเก็บรักษา

ส่วนสื่อประชาสัมพันธ์อิเล็กทรอนิกส์เกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านอาหารสามวัฒนธรรมจังหวัดชายแดนใต้ที่ได้รับการพัฒนา คือ เฟซบุ๊ก แพนเพจ ชื่อ “มา กิน กัน” ที่ได้นำเสนอสื่อภาพถ่าย และวิดีโอเกี่ยวกับอาหารสามวัฒนธรรม

คำสำคัญ : ภูมิปัญญาท้องถิ่น, อาหารสามวัฒนธรรม, จังหวัดชายแดนใต้

Research Title	Indigenous Knowledge of Three Cultural Foods in Southern Border Provinces
Researchers	Meena Raden Ahmad, Woranat Saesen, Nimarunee Hayeewangah
Faculty/Section	Faculty of Management Sciences
University	Yala Rajabhat
Year	2018

### Abstract

This research aimed to study and collect the knowledge of three cultural foods in Southern Border provinces, to develop social network about indigenous knowledge of three cultural foods in Southern Border Provinces. The participants were 27 persons who consist of professionals, academics, village philosophers, entrepreneurs and government personals. These qualitative data used Focus group discussion and In-depth interview. The data were analyzed by descriptive statistics and contents analysis.

The findings revealed that 9 menu which are appropriate to study the knowledge of three cultural foods in Southern Border provinces as (1) Sour soup with barramundi and hausa potato (2) Shrimp stir fried with Stink beans (3) Ring fried (4) Steamed Bighead carp with Soy sauce (5) Chopped chicken : Betong recipe (6) Steamed flour with bean stuff (7) Beef curry (8) Minced fried fish pasty and (9) Ancient egg sweet. The knowledge of three cultural foods in Southern Border provinces related with food history, beliefs, the looks of food, food ingredients and place of ingredients, cooking, consumption, time, shelf life.

Social network about indigenous knowledge of three cultural foods in Southern Border Provinces as “Ma Kin Kun” Fan page which present Three Cultural Foods’s photos and video.

Keywords: Indigenous Knowledge, Three Cultural Foods, Southern Border Provinces