

# OKMD ส่งเครื่องมือวิเศษ “ศูนย์ความรู้กินได้”

## เปลี่ยนชีวิตเหินช้า ณ น่านสู่เศรษฐกิจชุมชนยั่งยืน

### น่าน



OKMD ส่งเครื่องมือวิเศษ “ศูนย์ความรู้กินได้” เปลี่ยนชีวิตเหินช้า ณ น่านสู่เศรษฐกิจชุมชนยั่งยืน

สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้ (องค์การมหาชน) หรือ สปร. (OKMD) และสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (สกอ.) ร่วมมือกันพัฒนาแหล่งเรียนรู้ในสังกัด สกอ. ตามแนวทางศูนย์ความรู้กินได้ขึ้นทั่วประเทศ ส่งผลให้เกิดแหล่งการเรียนรู้ที่สามารถขับเคลื่อนให้เป็น “ต้นแบบ” ของผู้ประกอบการที่มีแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ได้ นั่นคือ “ศูนย์ความรู้กินได้ จังหวัดน่าน” ความน่าสนใจอยู่ที่ความเข้มแข็งของชุมชน และศักยภาพเชื่อมโยงภูมิปัญญาและทักษะเฉพาะของท้องถิ่นเข้ากับการเปลี่ยนแปลงของโลกเศรษฐกิจได้อย่างน่าชื่นชม

ดร. อภิชาติ ประเสริฐ ผู้อำนวยการสำนักโครงการและจัดการความรู้ สปร. เปิดเผยว่า ย้อนไปเมื่อ 4-5 ปีที่ผ่านมา จังหวัดน่านได้รับความนิยมนักท่องเที่ยวอย่างมาก จนหลายฝ่ายมีความกังวลเรื่องการเตรียมความพร้อมการท่องเที่ยวของน่าน เนื่องจากน่านยังคงความงดงามของธรรมชาติและรักษาวัฒนธรรมของตนไว้อย่างสมบูรณ์แบบนั้นเป็นเหตุให้ต้องเร่งเตรียมรับมือกับการเปลี่ยนแปลงของกระแสสังคมเพื่อไม่ให้วิถีน่านถูกกลบกลืนหายไป ขณะเดียวกันก็ต้องแสดงเอกลักษณ์ความเป็นชาวน่านให้เป็นที่ประจักษ์

“เราปรารถนาให้ชุมชนที่มีวิถีจัดการการเรียนรู้และสามารถสร้างอาชีพที่มีรายได้ดี โดยคนในชุมชนลงมือทำด้วยตนเอง ไม่ใช่กระจุกตัวอยู่แต่ในมือของคนกลุ่มใหญ่เท่านั้น แต่เพราะชาวบ้านอาจไม่ถนัดเรื่องการจัดการ สปร. โดยศูนย์ความรู้กินได้จึงอาสาเข้ามาเชื่อมโยงกับวิทยาลัยชุมชนน่าน (วชช.น่าน) ร่วมมือกันพัฒนาอุทยานความรู้กินได้น่าน โดยพัฒนาสมรรถนะบุคลากรของ วชช.น่าน ให้เป็นนักจัดการความรู้ตามแนวทางศูนย์ความรู้กินได้ เพื่อทำงานเชิงรุกกับเครือข่ายท้องถิ่นในชุมชนต่างๆ ร่วมกันวิเคราะห์องค์ความรู้เพื่อการทำมาหากินที่เหมาะสมกับบริบทของพื้นที่ โดยหวังจะพัฒนาต่อสู่เส้นทางท่องเที่ยวได้รับประโยชน์ทั้งด้านรายได้ที่ยังสามารถคงอัตลักษณ์ความเป็นน่านไว้เช่นเดิม”

ดร. ฌัชชภัทร พานิช ผู้อำนวยการวิทยาลัยชุมชนน่าน กล่าวสนับสนุนเรื่ององค์ความรู้ว่า อุทยานความรู้กินได้น่านภายในวิทยาลัยชุมชนน่าน สถานที่แห่งนี้เปรียบเป็นห้องสมุดเพื่อการทำมาหากินอย่างแท้จริง เพราะมีองค์ความรู้ด้านอาชีพมากมาย มีกล่องความรู้กินได้ ซึ่งรวบรวม สืบค้นข้อมูล พูดคุยกับชาวบ้านจนเป็นกรณีศึกษาต่างๆ โดย

สอดแทรกมุมมองทางการตลาดไว้ให้เพื่อเป็นทางเลือกให้ชาวน่านนำความรู้เหล่านั้นไปประยุกต์กับความสนใจของตัวเองแล้วสร้างอาชีพได้ทันที ทั้งยังเป็นพื้นที่แลกเปลี่ยนและเรียนรู้ซึ่งกันและกันได้ไม่รู้จบ

ปัจจุบันมีองค์ความรู้ในการทำมาหากินรวมแล้วกว่า 10 ชุดความรู้ ซึ่งหลายชุมชนสามารถพัฒนาองค์ความรู้ให้ตอบโจทย์การท่องเที่ยวได้ด้วยการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ได้แก่ กลุ่มทำเหมมหมู่บ้านเจดีย์ ซึ่งนำองค์ความรู้ไปเพิ่มมูลค่าพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสมกับความต้องการของตลาด เปลี่ยนบรรจุภัณฑ์ใหม่ให้เหมาะกับการขายนักท่องเที่ยว ซึ่งท่องเที่ยว ใจมุ่ง ตัวแทนกลุ่มฯ กล่าวว่านอกจากการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีความน่าสนใจแล้ว ยังทำให้ชุมชนที่ไม่ใช่เส้นทางท่องเที่ยวกลายเป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยว ช่วยเพิ่มรายได้ให้กับชุมชน และสร้างงานให้กับกลุ่มแม่บ้านอีกด้วย

นอกจากนั้น กลุ่มเกษตรกรผู้ผลิตผักปลอดสารพิษบ้านดอนมูลพัฒนา ยังเป็นอีกหนึ่งตัวอย่างที่นำองค์ความรู้ไปเพิ่มโอกาสทางการตลาดเช่นเดียวกัน ซึ่งกว่า 10 ปีที่ผ่านมาชุมชนแห่งนี้ปรับเปลี่ยนแปลงแนวทางการใช้ชีวิตด้วยวิถีปลอดสารพิษจากแปลงผักสู่ปากท้องผู้บริโภค จำหน่ายผักปลอดสารพิษทั้งในและต่างประเทศอย่างมาเลเซียจนชื่อเสียงของผลิตภัณฑ์เป็นที่รู้จักและเชื่อถือของลูกค้า แต่เมื่อพ่อค้าต่างถิ่นแอบอ้างชื่อไปใช้เพื่อประโยชน์ทางการค้า เป็นเหตุให้กลุ่มเกษตรกรฯ ต้องระดมความเห็นร่วมกันกับนักจัดการความรู้จากสบร. จัดทำต้นแบบ “ชุดไม้” ร้านค้าผักปลอดสารพิษบ้านดอนมูลพัฒนาและปฏิทินกินผักตามฤดูกาล เพื่อช่วยสร้างการรับรู้และสร้างภาพลักษณ์ที่ดี

ต่อด้วยไฮไลท์ของการนำชุดความรู้ทำมาหากิน “ชะปะ๊ะ สมุนไพรพื้นถิ่น ทำเงิน” ปรับให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีเสน่ห์และมีกระบวนการสร้างสรรค์ที่น่าทึ่ง อย่าง ผลิตภัณฑ์ต้นแบบชาออแกนิกจากใบเมี่ยง โดยบุญดุ่ม ปานทอง ผู้เชี่ยวชาญด้านสมุนไพรกว่า 20 ปีและตัวแทนกลุ่มผู้ผลิตชาใบเมี่ยง ตำบลน้ำเกี๋ยน กล่าวว่าแนวทางการพัฒนาสินค้าเกิดจากภูมิปัญญาและการศึกษาสรรพคุณทางยาของใบเมี่ยงอย่างถ่องแท้ จนเชื่อมั่นว่าเมื่อนำมาผลิตเป็นชาจะสร้างมูลค่าเพิ่มขึ้นได้ จึงรวมกลุ่มกันกับผู้ปลูกเมี่ยง เพื่อแลกเปลี่ยนความรู้และวัตถุดิบ ผนวกกับการได้รับคำแนะนำจากนักจัดการความรู้จากสบร. จึงเกิดการเปลี่ยนแปลงทั้งองค์รวมตั้งแต่แนวคิดสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์แบบพื้นบ้าน ซึ่งมีทั้งรสดั้งเดิมและเติมรสดอกไม้เข้าไป ใส่ชื่อชวนให้สนใจ อย่าง เสน่ห์น่าน ทองอบอวล (เก็กฮวย) ภูเคียงฟ้า (อัญชัญ) เป็นต้น รวมถึงสอดแทรกเรืออัตลักษณ์น่านไซส์จิ๋วที่ปลายเชือกถึงชาและไม่ละเลยให้ความสำคัญกับบรรจุภัณฑ์ที่สวยงาม

ต่อเนื่องกับสมุนไพรและวัตถุดิบธรรมชาติ โดย กลุ่มวิสาหกิจชุมชนชีวีดี ตำบลน้ำเกี๋ยน แสดงให้เห็นถึงความตั้งใจและความพยายามของคนในชุมชนที่ต้องการแปรรูปพืชสมุนไพรให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีตราสินค้า เพิ่มมูลค่าของสินค้าได้เป็นอย่างดี โดยใช้ชื่อว่าชีวารุ่งจำหน่ายขึ้นห้าง อีกทั้งยังร่วมแรงร่วมใจกันบริหารจัดการวิสาหกิจด้วยความโปร่งใสและเติบโตอย่างต่อเนื่อง พร้อมทั้งขยายพื้นที่ให้เป็นศูนย์การเรียนรู้ทางเกษตรของชุมชนและเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญของตำบลอีกด้วย ขณะเดียวกัน โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลน้ำแก่นก็ได้นำองค์ความรู้ไปสื่อสารกับสาธารณสุขว่า พืชผักท้องถิ่นหลังบ้านคือ “ตู้เย็นกินได้” โดยปรับวิถีการกินอยู่ของคนในท้องถิ่นที่แข็งแรงให้เป็นเมนู

เพื่อชุมชน พร้อมสนับสนุนให้ประชาชนบริโภคอาหารสมุนไพรตามธาตุเจ้าเรือน ปิดท้ายที่ กลุ่มอาชีพตำบล  
น้ำปล้น้ำแก่นรูปสมุนไพรไล่ง ซึ่งสามารถเพิ่มมูลค่าให้กับพืชธรรมชาติที่เหมือนไร้ค่าด้วยการใช้ภูมิปัญญา นำพืช  
หลายชนิดที่มีสรรพคุณโดดเด่นต่างแขนงกันมารวมกันเพื่อผลิตเป็นรูปสมุนไพร พร้อมปรับบรรจุภัณฑ์ให้ทันสมัย  
จนสามารถสร้างความภาคภูมิใจสืบสานต่อให้ลูกหลานได้เรียนรู้

ไม่ใช่เพียงสินค้าในกลุ่มเกษตรเท่านั้นที่ได้รับจัดการองค์ความรู้ ยังมีผลิตภัณฑ์ที่สืบเนื่องจากวัฒนธรรมและความ  
เชื่อท้องถิ่นอีกด้วย ซึ่งผู้แทนชุมชนวัดกุ้เสี้ยว โดยเจ้าอาวาสวัดกุ้เสี้ยว เล่าว่า คนในชุมชนสามารถนำองค์ความรู้  
ทำมาหากินเรื่อง “เครื่องรางจักษุล้านนา” ไปใช้ปรับเป็นสินค้าและรูปแบบเส้นทางท่องเที่ยวตำบลคู่ได้ เกิดเป็น  
อาชีพสร้างรายได้ภายใต้ความงดงามของวัฒนธรรมพื้นถิ่น เช่นเดียวกับอัตลักษณ์เมืองน่าน อย่าง เรืออัตลักษณ์น่าน  
จำลองซึ่งเป็นการนำประเพณีที่สืบต่อกันมายาวนานและการแข่งเรือ มีประวัติศาสตร์และการเปลี่ยนแปลงจากรุ่นสู่  
รุ่นอย่างยาวนานจนมีเอกลักษณ์โดดเด่นสวยงามมาพัฒนารูปแบบของเรือให้สามารถเป็นสินค้าและบริการสำหรับนัก  
ท่องเที่ยวได้อย่างน่าชื่นชม

กรณีศึกษาเหล่านี้เป็นเพียงส่วนหนึ่งของการต่อยอดองค์ความรู้สู่การสร้างรายได้และอาชีพที่มั่นคงโดยไม่ทิ้ง  
เอกลักษณ์น่าน แต่วัตถุประสงค์สำคัญของศูนย์ความรู้กินได้นั้นคือความปรารถนาอย่างแรงกล้าที่จะให้ประชาชนใน  
ท้องถิ่นเกิดความตระหนักรู้และปรับใช้องค์ความรู้ต่างๆ แล้วนำพาไปสู่การสร้างเศรษฐกิจชุมชนที่ยั่งยืนสืบไป