

ชื่อเรื่องการค้นคว้าแบบอิสระ การผลิตและการบริโภคถั่วเน่าของกลุ่มไทยใหญ่ อำเภอแม่สะเรียง

จังหวัดแม่ฮ่องสอน

ชื่อผู้เขียน

นางจุฑารัตน์ สุภายี

วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต

สาขาวิชาโภชนาศาสตร์ศึกษา

คณะกรรมการสอบการค้นคว้าแบบอิสระ

รองศาสตราจารย์ ดร. สมศักดิ์ ภูวิภาดาพรรณ ประธานกรรมการ

รองศาสตราจารย์ ประหยัด สายวิเชียร กรรมการ

รองศาสตราจารย์ ดร. ชูชีพ พุทธิประเสริฐ กรรมการ

### บทคัดย่อ

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการผลิตและการบริโภคถั่วเน่าของกลุ่มไทยใหญ่ ในอำเภอแม่สะเรียง จังหวัดแม่ฮ่องสอน ซึ่งผู้ศึกษาได้ใช้รูปแบบการวิจัยเชิงบรรยาย ประชากรกลุ่มเป้าหมาย คือ กลุ่มไทยใหญ่ ที่อาศัยอยู่ในบ้านโป่ง หมู่ที่ 12 ตำบลบ้านกาศ และบ้านในเวียง หมู่ที่ 2 ตำบลแม่สะเรียง อำเภอแม่สะเรียง จังหวัดแม่ฮ่องสอน ทั้งหญิงและชายที่มีอายุ ตั้งแต่ 20 ปี ถึง 60 ปี จำนวน 364 คน ทำการเก็บข้อมูลโดยใช้แบบสอบถามเกี่ยวกับการบริโภคถั่วเน่า ประกอบด้วย การเลือกซื้อ การปรุงและการรับประทาน ส่วนการผลิตถั่วเน่าได้ทำการเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ และการสังเกตจากการผลิตถั่วเน่าของ นางหนู นันทสมบูรณ์ อายุ 49 ปี อยู่บ้านเลขที่ 152 หมู่ที่ 12 ตำบลบ้านกาศ อำเภอแม่สะเรียง จังหวัดแม่ฮ่องสอน ที่มีอาชีพทำถั่วเน่าขายในตลาดแม่สะเรียงมานานนับสิบปี โดยใช้การสัมภาษณ์แบบไม่มีโครงสร้าง เกี่ยวกับขั้นตอนของการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการผลิตถั่วเน่า เหตุผลและผลที่ได้ในขั้นตอนของการผลิต และแบบสังเกต บันทึกภาพการเตรียมความสะอาดในการผลิต การบรรจุ และการเก็บรักษา

ผลจากการศึกษาพบว่า การผลิตถั่วเน่ามีขั้นตอนทั้งหมด 8 ขั้นตอน แต่ละขั้นตอนไม่ยุ่งยากซับซ้อน วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตเป็นวัสดุอุปกรณ์ในครัวเรือนหาง่ายและมีจำหน่ายในท้องตลาดทั่วไป

ส่วนการบริโภคถั่วเน่า ด้านการเลือกซื้อ ถั่วเน่าแผ่น สิ่งที่พิจารณา คือ ลักษณะเป็นแผ่นกลม ๆ เนื้อถั่วเน่าละเอียด ถั่วเน่าขาว พิจารณาลักษณะเป็นเม็ดไม่ละเอียด ถั่วเน่าห่อ พิจารณาการบรรจุห่อด้วยใบตอง ถั่วเน่าทรงเครื่องพิจารณาถั่วเน่าบดผสมเครื่องปรุง ด้านการปรุง ส่วนมากภรรยาเป็นผู้ปรุงอาหารใช้ถั่วเน่าประกอบอาหารเป็นบางครั้ง โดยนำถั่วเน่าแผ่น และถั่วเน่า

ทรงเครื่องไปปรุงเป็นอาหารประเภทน้ำพริก ส่วนถั่วเน่าจะนำไปผัด ถั่ว เป็นกับข้าว สำหรับถั่วเน่าห่อจะนำไปปรุงเป็นอาหารประเภทแกง ถั่วเน่าที่ได้รับความนิยมมากที่สุด คือ ถั่วเน่าแผ่น ด้านการรับประทานนั้น ถั่วเน่าทรงเครื่องมีการรับประทานโดยไม่ต้องปรุงอีก เนื่องจากอร่อยถูกปาก ส่วนถั่วเน่าแผ่นต้องมีการปรุงให้สุกก่อนรับประทานใช้ช่วยเพิ่มรสชาติ

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Chiang Mai University

<b>Independent Study Title</b>	Production and Consumption of Fermented Soybeans by Thai Yai Group in Mae Sariang District, Mae Hong Son Province	
<b>Author</b>	Mrs. Jutarat Supasi	
<b>M.S.</b>	Nutrition Education	
<b>Examining Committec</b>	Assoc. Prof. Dr. Sornsuk Phuvipadawat	Chairman
	Assoc. Prof. Prayad Saiwichian	Member
	Assoc. Prof. Dr. Choocheep Puthaprasert	Member

### ABSTRACT

The objective of this study was to investigate the production and consumption of fermented Soybeans by Thai Yai Group in Mae Sariang District, Mae Hong Son Province. The study was descriptive. The target group was 364 Thai Yai men and women of the age 20 up to 60 living in Banpong Moo 12, Tambon Bankard and Bannaiwieng Moo 2, Tambon Mae Sariang, Mae Sariang District, Mae Hong Son Province. The information concerning how to purchase and cook fermented soybeans were collected using questionnaires. Production of fermented soybeans demonstrated by Ms. Noo Nantasomboon who was 49 and lived at 152 Moo 12 Tambon Bankard.

The result of the study showed that there were 8 steps in the Production of fermented Soybeans. Each step was simple to follow and ingredients used were easy to find. There were many kinds of fermented soybean such as dry fermented soybeans cake, packed fermented soybeans, fermented soybeans wrapped in banana leaf and salted fermented soybeans. Each was chosen for purchase from the unique characteristic of each type. Most people like to consume dry fermented soybeans cake more than the other ones.