

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Chiang Mai University

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

แบบสัมภาษณ์

เลขที่แบบสัมภาษณ์

แบบสัมภาษณ์

คำชี้แจง

1. แบบสัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่างที่เป็นชาวเขาเผ่ากระเหรี่ยง ในเขตพื้นที่อำเภอสบเมย จังหวัดแม่ฮ่องสอน
2. แบบสัมภาษณ์ประกอบด้วย 3 ส่วน คือ
 - ส่วนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคล
 - ส่วนที่ 2 การบริโภคอาหาร
 - ส่วนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับการรับข่าวสารด้านการบริโภค

ชื่อผู้ให้ข้อมูล (นาย / นาง / นางสาว / ค.ช. / ค.ญ.)

บ้านเลขที่ หมู่ที่ หมู่บ้าน

ตำบล อำเภอสบเมย จังหวัดแม่ฮ่องสอน

ผู้สัมภาษณ์ วัน / เดือน / ปี ที่สัมภาษณ์

ส่วนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคล

คำชี้แจง โปรดใส่เครื่องหมาย (✓) ลงหน้าข้อความที่ตรงกับความเห็นของท่าน

- | | | | | |
|-------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------|----------------------------|
| 1. เพศ | (1) ชาย | (2) หญิง | ช่องที่ <input type="checkbox"/> 1 | |
| 2. อายุ | ปี | | <input type="checkbox"/> 2 | |
| 3. สถานภาพสมรส | (1) โสด | (2) คู่ | (3) หม้าย หย่า แยก | <input type="checkbox"/> 3 |
| 4. ระดับการศึกษา | | | <input type="checkbox"/> 4 | |
| | (1) ไม่ได้เรียน | (2) จบประถมศึกษาตอนต้น | | |
| | (3) จบประถมศึกษาตอนปลาย | (4) จบมัธยมศึกษาตอนต้น | | |
| | (5) จบมัธยมศึกษาตอนปลาย | (6) จบประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นต่ำ | | |
| | (7) จบประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง | (8) จบปริญญาตรี | | |
| 5. ศาสนา/ความเชื่อ | (1) พุทธ | (2) คริสต์ | <input type="checkbox"/> 5 | |
| | (3) ศี/วิญญาน | (4) อื่นๆ | | |
| 6. อาชีพหลัก | | | <input type="checkbox"/> 6 | |
| | (1) เกษตร ทำนา ทำไร่ ทำสวน ฯลฯ | (2) ค้าขาย | | |
| | (3) รับจ้าง | (4) อื่นๆ | | |
| 7. รายได้ของท่านเดือนละ | บาท | | <input type="checkbox"/> 7 | |
| 8. จำนวนสมาชิกในครอบครัว | | | <input type="checkbox"/> 8 | |
| | (1) 1-4 คน | (2) 5-8 | (3) 9 คนขึ้นไป | |

- ช่องที่
9. จำนวนสมาชิกในครอบครัวของท่านที่มีรายได้ มีจำนวนกี่คน จำนวน คน 9
10. ผู้ที่รับผิดชอบค่าอาหารในครอบครัวของท่านมีใครบ้าง 10
- (1) ตัวท่านเอง (2) ทุกคนที่มีรายได้
- (3) อื่น ๆ
11. รายได้ของท่านเพียงพอกับรายจ่ายหรือไม่ 11
- (1) เพียงพอเหลือเก็บ (2) เพียงพอไม่เหลือเก็บ
- (3) ไม่เพียงพอไม่มีหนี้สิน (4) ไม่เพียงพอมีหนี้สิน
12. ท่านและครอบครัวเคยได้รับความรู้และบริการเกี่ยวกับสุขภาพอนามัย จากแหล่งใดบ้าง 12
- (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)
- (1) แพทย์ พยาบาล (2) เจ้าหน้าที่สาธารณสุข
- (3) ครู (4) การอบรม
- (5) เพื่อน ญาติ (6) ตำราเรียน / หนังสือ
- (7) วิทยุ (8) โทรทัศน์
- (9) หอกระจายข่าว (10) อื่น ๆ
13. ในรอบปีที่ผ่านมาท่านได้รับความรู้ / การศึกษาอบรมเกี่ยวกับอาหารในเรื่องใดบ้าง 13
- (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)
- 13.1 อาหารที่มีผลต่อสุขภาพ
- (1) การเลี้ยงดูบุตร (2) การบริโภคอาหารที่ถูกต้อง
- (3) การให้สารเสริมไอโอดีน (4) การเลือกซื้ออาหารสด อาหารแห้ง
- (5) ประโยชน์ของสารอาหารที่มีต่อร่างกาย (6) อื่น ๆ
- 13.2 อาชีพ 14
- (1) การทำอาหาร (2) การถนอมอาหาร
- (3) การทำขนม (4) อื่น ๆ

14. ในรอบปีที่ผ่านมาสมาชิกในครอบครัวของท่านเจ็บป่วยเป็นโรคอะไรบ้าง /
ระยะเวลาที่ป่วย
- | | | | | | | |
|--------------------|-----------------|-------------|-------------|-----------------|--------------------------|----|
| (1) ไทฟอยด์ | ระยะเวลาที่ป่วย | (1) 1-3 วัน | (2) 4-6 วัน | (3) อื่น ๆ | <input type="checkbox"/> | 15 |
| (2) มาลาเรีย | ระยะเวลาที่ป่วย | (1) 1-3 วัน | (2) 4-6 วัน | (3) อื่น ๆ | <input type="checkbox"/> | 16 |
| (3) ปวดท้อง | ระยะเวลาที่ป่วย | (1) 1-3 วัน | (2) 4-6 วัน | (3) อื่น ๆ | <input type="checkbox"/> | 17 |
| (4) ไข้หวัด | ระยะเวลาที่ป่วย | (1) 1-3 วัน | (2) 4-6 วัน | (3) อื่น ๆ | <input type="checkbox"/> | 18 |
| (5) ตาแดง/ตาอักเสบ | ระยะเวลาที่ป่วย | (1) 1-3 วัน | (2) 4-6 วัน | (3) อื่น ๆ | <input type="checkbox"/> | 19 |
| (6) อื่น ๆ | ระยะเวลาที่ป่วย | (1) 1-3 วัน | (2) 4-6 วัน | (3) อื่น ๆ | <input type="checkbox"/> | 20 |

15. ครอบครัวของท่านมีสิ่งของเครื่องใช้ต่อไปนี้หรือไม่

- | | | | | |
|---------------------|--------|-----------|--------------------------|----|
| 1. หม้อหุงข้าวไฟฟ้า | (1) มี | (2) ไม่มี | <input type="checkbox"/> | 21 |
| 2. เตารีด | (1) มี | (2) ไม่มี | <input type="checkbox"/> | 22 |
| 3. เตาไรต์ไฟฟ้า | (1) มี | (2) ไม่มี | <input type="checkbox"/> | 23 |
| 4. วิทยุ | (1) มี | (2) ไม่มี | <input type="checkbox"/> | 24 |
| 5. โทรทัศน์ | (1) มี | (2) ไม่มี | <input type="checkbox"/> | 25 |
| 6. ตู้เย็น | (1) มี | (2) ไม่มี | <input type="checkbox"/> | 26 |

ส่วนที่ 2 การบริโภคอาหารของผู้ให้สัมภาษณ์

16. การรับประทานอาหารในครอบครัวของท่านเป็นแบบใด

- | | | |
|---|--------------------------|----|
| (1) ตักข้าวใส่บนโตกและมีกับข้าววางตรงกลางโตกมีช้อนกลางตักกับข้าวราดบนข้าวของตนเอง | <input type="checkbox"/> | 27 |
| (2) กับข้าวตักใส่ภาชนะวางบนโตกหรือภาชนะและสมาชิกมีจานข้าวสำหรับตัวเอง | | |

17. น้ำดื่มในครอบครัวของท่านได้มาจากแหล่งใด

- | | | | |
|---------------------------|-----------------|--------------------------|----|
| (1) น้ำฝน | (2) น้ำประปา | <input type="checkbox"/> | 28 |
| (3) น้ำคลอง / ห้วย / หนอง | (4) น้ำบาดาล | | |
| (5) น้ำบ่อ | (6) น้ำบรรจุขวด | | |
| (7) อื่น ๆ | | | |

- | | | | |
|--|--------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| | | ช่องที่ | |
| 18. น้ำใช้ในครอบครัวของท่านได้มาจากแหล่งใด | | | |
| (1) น้ำฝน | (2) น้ำประปา | <input type="checkbox"/> 29 | |
| (3) น้ำคลอง / ห้วย / หนอง | (4) น้ำบาดาล | | |
| (5) น้ำบ่อ | (6) อื่น ๆ | | |
| 19. ท่านและครอบครัวบริโภคข้าวประเภทใดเป็นหลัก | | | |
| (1) ข้าวเจ้า | (2) ข้าวเหนียว | <input type="checkbox"/> 30 | |
| 20. ข้าวที่ท่านใช้บริโภคได้มาจากแหล่งใด | | | |
| (1) ปลูกลง | (2) ซื้อ (ถ้าซื้อข้ามไปถามข้อที่ 22) | <input type="checkbox"/> 31 | |
| 21. ข้าวสารที่ท่านใช้รับประทานได้มาโดยกรรมวิธีการใด | | | |
| (1) ตำเอง | (2) นำข้าวไปสีที่โรงสี | <input type="checkbox"/> 32 | |
| 22. ผักต่าง ๆ ที่ท่านใช้ทำอาหารได้มาจากแหล่งใด (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ) | | | |
| (1) ซื้อ | (2) ปลูกลง | (3) หาตามธรรมชาติ | <input type="checkbox"/> 33 |
| (4) ส่วนมากซื้อ | (5) ส่วนมากปลูกลง | (6) ส่วนมากหาตามธรรมชาติ | |
| 23. เนื้อสัตว์ที่ท่านใช้ทำอาหารได้มาจากแหล่งใด (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ) | | | |
| (1) ซื้อ | (2) เลี้ยงเอง | (3) หาตามธรรมชาติ | <input type="checkbox"/> 34 |
| (4) ส่วนมากซื้อ | (5) ส่วนมากเลี้ยงเอง | (6) ส่วนมากหาตามธรรมชาติ | |
| 24. ผลไม้ที่ท่านใช้รับประทานได้มาจากแหล่งใด (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ) | | | |
| (1) ซื้อ | (2) ปลูกลง | (3) หาตามธรรมชาติ | <input type="checkbox"/> 35 |
| (4) ส่วนมากซื้อ | (5) ส่วนมากปลูกลง | (6) ส่วนมากหาตามธรรมชาติ | |

- | | ช่องที่ |
|--|-----------------------------|
| 25. ครอบครัวของท่านทำอาหารรับประทานเองวันละกี่มื้อ (1) 1 มื้อ (2) 2 มื้อ (3) 3 มื้อ คือเมื่อ | <input type="checkbox"/> 36 |
| 26. น้ำพริกที่ท่านทำรับประทานบ่อยๆ มีอะไรบ้าง (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ) (1) น้ำพริกถั่วเน่า (2) น้ำพริกปลาชุก (3) น้ำพริกกะปิ (4) น้ำพริกปลากะปิอง (5) น้ำพริกแมงดา (6) อื่นๆ | <input type="checkbox"/> 37 |
| 27. แกลงที่ท่านทำรับประทานบ่อยๆ มีอะไรบ้าง (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ) (1) แกลงผักต่าง ๆ ไม่ใส่เนื้อสัตว์ (2) แกลงผักต่าง ๆ ใส่เนื้อสัตว์ (3) แกลงเนื้อสัตว์ล้วน (4) อื่นๆ | <input type="checkbox"/> 38 |
| 28. ต้มที่ท่านทำรับประทานบ่อยๆ มีอะไรบ้าง (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ) (1) ต้มไก่ หมู เนื้อ (2) ต้มส้มไก่ หมู เนื้อ (3) ต้มจืด (4) อื่นๆ | <input type="checkbox"/> 39 |
| 29. ผัดที่ท่านทำรับประทานบ่อยๆ มีอะไรบ้าง (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ) (1) ผัดผักต่าง ๆ ใส่เนื้อสัตว์ (2) ผัดผักต่าง ๆ ไม่ใส่เนื้อสัตว์ (3) ผัดผักต่าง ๆ ใส่ไข่ (4) ผัดวุ้นเส้นใส่ไข่ (5) ผัดวุ้นเส้นใส่ปลากะปิอง (6) อื่นๆ | <input type="checkbox"/> 40 |
| 30. ยำที่ท่านทำรับประทานบ่อยๆ มีอะไรบ้าง (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ) (1) ยำวุ้นเส้น (2) ยำใบบัวบก (3) ยำปลากะปิอง (4) ยำยอดมะขามอ่อนใส่ปลากะปิอง (5) ยำผักส้มปี (6) อื่นๆ..... | <input type="checkbox"/> 41 |

- | | ช่องที่ | |
|---|-----------------------------|-----------------------------|
| 31. อาหารที่มีตามฤดูกาลท่านนำมาทำ (ประกอบ) เป็นอาหารอะไรบ้าง (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ) | | |
| หน่อไม้ | <input type="checkbox"/> 42 | |
| ผักหวาน | <input type="checkbox"/> 43 | |
| ไข่มดแดง | <input type="checkbox"/> 44 | |
| ผักส้มปี้ | <input type="checkbox"/> 45 | |
| เห็ด | <input type="checkbox"/> 46 | |
| อื่น ๆ | <input type="checkbox"/> 47 | |
| 32. ขนมหวานที่ทำรับประทานบ่อย ๆ มีอะไรบ้าง (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ) | | |
| (1) กล้วยบวคี่ | (2) ขนมต้ม | <input type="checkbox"/> 48 |
| (3) ข้าวเหนียวดำ (ข้าวปุก) | (4) อื่น ๆ | |
| 33. ของกินเล่นที่ทำรับประทานบ่อย ๆ มีอะไรบ้าง (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ) | | |
| (1) ถั่วลิสงคั่ว | (2) ถั่วลิสงต้ม | <input type="checkbox"/> 49 |
| (3) ข้าวโพดต้ม | (4) ข้าวตอก | |
| (5) ถั่วเหลืองคั่ว | (6) อื่น ๆ | |
| 34. อาหารที่นิยมใช้ในงานประเพณี / เทศกาล ต่าง ๆ มีอะไรบ้าง (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ) | | |
| (1) แกงเนื้อสัตว์ต่าง ๆ | (2) แกงเนื้อสัตว์ใส่ผัก | <input type="checkbox"/> 50 |
| (3) ต้มส้มไก่ หมู เนื้อ | (4) แกงข้าวเบอะ | |
| (5) น้ำพริก | (6) ลาบ | |
| (7) อื่น ๆ | | |

ช่องที่

35. ขนมหวานที่นิยมใช้ในงานประเพณี / เทศกาลต่าง ๆ มีอะไรบ้าง
(ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

- (1) ขนมห้อม (2) ข้าวเหนียวดำ (ข้าวปุก)
- (3) ขนมหึย (4) กล้วยบวดซี
- (5) อื่น ๆ

51

36. ผลไม้ที่นิยมใช้ในงานประเพณี / เทศกาลต่าง ๆ มีอะไรบ้าง (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

- (1) กล้วย (2) ส้มเขียวหวาน
- (3) ส้มโอ (4) สับปะรด
- (5) แดงไทย (6) แดงโม
- (7) ฝรั่ง (8) อื่น ๆ

52

37. ท่านมีความเชื่อเกี่ยวกับเรื่องต่อไปนี้หรือไม่

| ที่ | เรื่อง | ความเชื่อ | | |
|-----|---|-----------|----------|---------------------------|
| | | เชื่อ | ไม่เชื่อ | เชื่อบ้าง ไม่เชื่อบ้าง |
| 1. | ป่วยเป็นไข้ทุกโรคห้ามรับประทานของเย็น ของเปรี้ยว ของดอง เพราะอาหารเหล่านี้จะทำให้ไม่หายจากอาการป่วย | | | |
| 2. | ผู้ป่วยให้รับประทานอาหารอ่อน เช่น ข้าวต้ม หรือน้ำข้าว เพราะจะทำให้อาการเจ็บป่วยหายได้เร็วขึ้น | | | |
| 3. | ป่วยเป็นแผลมีหนองห้ามรับประทานข้าวเหนียว เพราะจะทำให้แผลอักเสบ | | | |
| 4. | ป่วยเป็นแผลมีหนองห้ามรับประทานเนื้อไก่ / ไข่ เพราะจะทำให้แผลอักเสบ หายช้าและเป็นแผลเป็น | | | |
| 5. | หญิงหลังคลอดบุตรใหม่ ๆ ไม่ควรรับประทานไข่ เพราะจะทำให้ลูกไม่สบาย | | | |

53

54

55

56

57

| ที่ | เรื่อง | ความเชื่อ | | | ช่องที่ |
|-----|---|-----------|----------|---------------------------|-----------------------------|
| | | เชื่อ | ไม่เชื่อ | เชื่อบ้าง ไม่เชื่อบ้าง | |
| 6. | หญิงหลังคลอดบุตรใหม่ ๆ ห้ามรับประทานของคอง เช่น ปลากระป๋อง ปลาหู กะปิ เพราะจะมีผลต่อเลือดลม | | | | <input type="checkbox"/> 58 |
| 7. | หญิงหลังคลอดบุตรใหม่ ๆ ห้ามรับประทานผักที่มีสีเหลือง เช่น กระหล่ำปลี เพราะจะทำให้คันท้อง (ทำให้ท้องอืดอัด) | | | | <input type="checkbox"/> 59 |
| 8. | หญิงมีประจำเดือนห้ามรับประทานเนื้อสัตว์ทุกชนิด โดยเฉพาะเนื้อที่ไม่สุกหรือสุก ๆ ดิบ ๆ เพราะจะทำให้เลือดลมไม่ดีและจะเป็นโรครพยาริ | | | | <input type="checkbox"/> 60 |
| 9. | เด็กทารกที่คลอดใหม่ ๆ ให้ดื่มนม เมื่ออายุ 2-3 วัน จะให้รับประทานข้าวต้ม เพราะเด็กจะไม่ร้องไห้แอง และโตเร็ว | | | | <input type="checkbox"/> 61 |
| 10. | เด็กทารกจะรับประทานไข่ไม่ได้ จะรับประทานได้เมื่ออายุ 10 เดือน หรือรองนหย่านมก่อนเพราะท้องจะเสีย | | | | <input type="checkbox"/> 62 |
| 11. | ไก่ขาวไม่นำมาเลี้ยงแขกเพราะจะทำให้แขกไม่กลับมาเยี่ยมอีก | | | | <input type="checkbox"/> 63 |
| 12. | แกงหอยไม่นำมาเลี้ยงแขกเพราะจะทำให้แขกไม่กลับมาเยี่ยมอีก | | | | <input type="checkbox"/> 64 |
| 13. | ลูกสะใภ้กับแม่สามีห้ามรับประทานผักร่วมกันเพราะจะทำให้ทะเลาะกัน | | | | <input type="checkbox"/> 65 |
| 14. | หากมีแขกมาเยี่ยมที่หมู่บ้านหรือที่บ้านจะต้องเชิญแขกรับประทานอาหารที่บ้านเพราะถือว่าการได้เลี้ยงอาหารแขกเป็นการทำบุญ | | | | <input type="checkbox"/> 66 |
| 15. | เด็กเล็ก 2-3 ขวบ ไม่ควรรับประทานเนื้อไก่เพราะจะทำให้เป็นโรครพยาริ | | | | <input type="checkbox"/> 67 |

ส่วนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับการรับข่าวสารด้านการบริโภค

38. ท่านได้รับข้อมูลข่าวสารด้านการบริโภคจากสื่อประเภทต่างๆ เหล่านี้มากน้อยเพียงใด

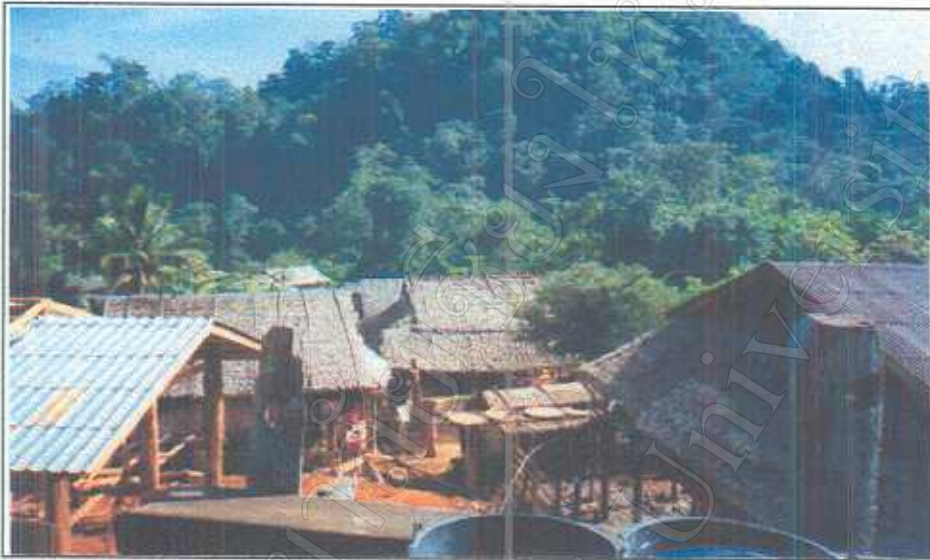
| ประเภทสื่อ | ทุกครั้ง (7 วัน) | บ่อยครั้ง (4-6 วัน) | บางครั้ง (3-4 วัน) | น้อย ครั้ง (1-2 วัน) | ไม่เคย เลย | |
|----------------------------|---------------------|------------------------|-----------------------|-------------------------|---------------|-----------------------------|
| 1. โทรทัศน์ | | | | | | <input type="checkbox"/> 68 |
| 2. วิทยุ | | | | | | <input type="checkbox"/> 69 |
| 3. หนังสือพิมพ์ | | | | | | <input type="checkbox"/> 70 |
| 4. วารสาร หรือนิตยสาร | | | | | | <input type="checkbox"/> 71 |
| 5. ใบปลิว เสาสาร โปสเตอร์ | | | | | | <input type="checkbox"/> 72 |
| 6. หอกระจายข่าว | | | | | | <input type="checkbox"/> 73 |
| 7. ญาติ เพื่อน | | | | | | <input type="checkbox"/> 74 |
| 8. บุคคลภายนอก เช่น พ่อค้า | | | | | | <input type="checkbox"/> 75 |
| 9. ครู | | | | | | <input type="checkbox"/> 76 |
| 10. อื่น ๆ | | | | | | <input type="checkbox"/> 77 |

39. จากข้อมูลข่าวสารด้านการบริโภคที่ท่านได้รับจากสื่อต่าง ๆ มีผลต่อตัวท่านอย่างไร

| รายการ | การบริโภค | | ความชอบ | | รับรู้จากสื่อใด |
|------------------------|-----------|--------------|---------|--------|---|
| | เคยบริโภค | ไม่เคยบริโภค | ชอบ | ไม่ชอบ | |
| 1. บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป | | | | | 78 79 80 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 2. ปลากระป๋อง | | | | | 81 82 83 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 3. ผงชูรส | | | | | 84 85 86 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 4. คนอร์ | | | | | 87 88 89 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 5. รสดี | | | | | 90 91 92 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 6. ซอส | | | | | 93 94 95 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 7. ซีอิ๊วขาว | | | | | 96 97 98 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 8. น้ำมันหอย | | | | | 99 100 101 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 9. น้ำมันพืช | | | | | 102 103 104 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 10. น้ำปลา | | | | | 105 106 107 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 11. ไข่ไก่ | | | | | 108 109 110 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 12. ซอสพริก | | | | | 111 112 113 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 13. ซอสมะเขือเทศ | | | | | 114 115 116 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 14. น้ำส้มสายชู | | | | | 117 118 119 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| 15. พริกไทย | | | | | 120 121 122 <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |

ภาคผนวก ข

รูปภาพความเป็นอยู่ของชาวเขาเผ่ากะเหรี่ยง



ลักษณะบ้านของชาวเขาเผ่ากะเหรี่ยงบ้านแม่ทะลุ อำเภอสบเมย จังหวัดแม่ฮ่องสอน
ถ่ายภาพโดย ปิ่นแก้ว ยานะจิตร 24 มกราคม 2544



การแต่งกายของหญิงชาวเผ่ากะเหรี่ยง ในท้องที่อำเภอสบเมย จังหวัดแม่ฮ่องสอน
ถ่ายภาพโดย ปิ่นแก้ว ยานะจิตร 24 มกราคม 2544



ห้องครัวอยู่บนบ้าน มีชั้นสำหรับเก็บอาหาร และเมล็ดพันธุ์พืชต่าง ๆ
 ค้ำข้างของเตาใช้เป็นพื้นนอน
 ถ่ายภาพโดย ปิ่นแก้ว ยานะจิตร 24 มกราคม 2544



การนำพริกไปตากแห้งเพื่อเก็บไว้รับประทาน พริกนี้จะมียีสเห็ดมาก
 เรียกว่า พริกกะเหรี่ยง
 ถ่ายภาพโดย ปิ่นแก้ว ยานะจิตร 24 มกราคม 2544



ห้องและภาชนะสำหรับใส่อาหารรับประทานแบบดั้งเดิมของชาวเขาเผ่ากะเหรี่ยง
 ถ่ายภาพโดย ปิ่นแก้ว ชานะจิตร 3 กุมภาพันธ์ 2544



ห้องและภาชนะสำหรับใส่อาหารรับประทานแบบปัจจุบันของชาวเขาเผ่ากะเหรี่ยง
 ถ่ายภาพโดย ปิ่นแก้ว ชานะจิตร 24 มกราคม 2544



แกงข้าวเบอะ อาหารประเภทแกงที่เป็นที่นิยมรับประทานของชาวเขาเผ่ากะเหรี่ยง
 ถ่ายภาพโดย ปิ่นแก้ว ยานะจิตร 24 มกราคม 2544



การรับประทานอาหารในครอบครัวของชาวเขาเผ่ากะเหรี่ยง
 ถ่ายภาพโดย ปิ่นแก้ว ยานะจิตร 3 กุมภาพันธ์ 2544



ห้องสำหรับใส่ข้าวเปลือกของชาวเขาเผ่ากะเหรี่ยง
ถ่ายภาพโดย ปิ่นแก้ว ยานะจิตร 24 มกราคม 2544



หญิงชาวเขาเผ่ากะเหรี่ยงตำข้าวโดยใช้ครกกระเดื่องไว้ใช้รับประทานในครอบครัว
ถ่ายภาพโดย ปิ่นแก้ว ยานะจิตร 3 กุมภาพันธ์ 2544

ประวัติผู้เขียน

| | |
|--------------------|--|
| ชื่อ - สกุล | นางสาวปิ่นแก้ว ยานะจิตร |
| วัน เดือน ปีเกิด | 10 กันยายน 2510 |
| ภูมิลำเนา | 39 หมู่ 4 ตำบลท่าก้อ อำเภอแม่สรวย จังหวัดเชียงราย |
| ประวัติการศึกษา | |
| 2526 | มัธยมศึกษาตอนต้น โรงเรียนแม่สรวยวิทยาคม อำเภอแม่สรวย จังหวัดเชียงราย |
| 2531 | ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง วิทยาลัยอาชีวศึกษาเชียงราย อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย |
| 2534 | ปริญญาตรีศึกษาศาสตร์บัณฑิต สาขาคุณกรรม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ |
| ประสบการณ์การทำงาน | |
| 2535 – 2537 | นักวิชาการผลิตภัณฑ์อาหาร ศูนย์พัฒนาประมงน้ำจืดอุดรธานี อำเภอเมือง จังหวัดอุดรธานี (ลูกจ้างชั่วคราว) |
| 2538 – 2540 | อาจารย์ 1 ระดับ 3 โรงเรียนสบเมยวิทยาคม อำเภอสบเมย จังหวัดแม่ฮ่องสอน |
| 2541 – ปัจจุบัน | อาจารย์ 1 ระดับ 4 โรงเรียนสบเมยวิทยาคม อำเภอสบเมย จังหวัดแม่ฮ่องสอน |