

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ก
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ฉ
สารบัญภาพ	ญ
สารบัญแผนภูมิ	ฎ
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา	4
1.3 ขอบเขตของการศึกษา	4
1.4 นิยามศัพท์เฉพาะ	5
บทที่ 2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	7
2.1 แนวคิดและหลักการในการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม	7
2.2 แนวคิดวัฒนธรรมชุมชน	10
2.3 แนวคิดเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและวัฒนธรรม	12
2.4 แนวคิดภูมิปัญญาชาวบ้าน	14
2.4.1 ภูมิปัญญาชาวบ้านในการอนุรักษ์และฟื้นฟูผืนป่าต้นน้ำ	16
2.4.2 แนวคิดระบบการผลิตและการจัดการทรัพยากรของชุมชน	19
2.5 แนวคิดเกี่ยวกับวนเกษตร	22
2.6 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	26
2.7 กรอบแนวคิดในการศึกษา	30
บทที่ 3 วิธีดำเนินการวิจัย	32
3.1 ข้อมูลและแหล่งข้อมูล	32
3.2 การกำหนดพื้นที่ในการศึกษา	34
3.3 วิธีการและเครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา	35
3.4 การเก็บรวบรวมข้อมูล	38
3.5 การตรวจสอบข้อมูล	39
3.6 การวิเคราะห์ข้อมูล	40

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 4 ผลการศึกษา	41
4.1 บริบททั่วไปของชุมชนบ้านปางอั้น	41
4.2 ภูมิปัญญาด้านการผลิตเมี่ยงและด้านการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติของชุมชนบ้านปางอั้น	56
4.3 องค์ประกอบของภูมิปัญญาของชุมชนด้านการผลิตเมี่ยงและการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ	84
4.4 ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับภูมิปัญญาด้านการผลิตเมี่ยงและการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ	92
บทที่ 5 สรุปอภิปรายผล และข้อเสนอแนะ	98
5.1 สรุปผลการศึกษา	99
5.2 อภิปรายผลการศึกษา	105
5.3 ข้อเสนอแนะ	110
บรรณานุกรม	111
ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก โครงสร้างประเด็นสัมภาษณ์และสนทนากลุ่ม	116
ภาคผนวก ข ข้อมูลการใช้ไม้พื้นของชุมชนบ้านปางอั้น	122
ภาคผนวก ค ข้อมูลด้านเศรษฐกิจของชุมชนบ้านปางอั้น	126
ภาคผนวก ง ปฏิทินประเพณีวัฒนธรรมชุมชนบ้านปางอั้น	130
ประวัติผู้เขียน	137

สารบัญญภาพ

ภาพที่	หน้า
1 แผนที่วิวต่าง, ม้าต่าง	44
2 แผนที่ตั้งและอาณาเขตบ้านปางอัน ตำบลป่าเมี่ยง อำเภอคอยสะเกิด จังหวัดเชียงใหม่	47
3 แสดงเส้นทางคมนาคมของหมู่บ้านปางอัน	48
4 ต้นชา หรือ ต้นเมี่ยง	55
5 ไหน้เมี่ยง	70
6 เตานึ่งเมี่ยง	71
7 ฟืน	72
8 การขูดผิวไม้ เพื่อนำมาทำดอก	73
9 ดอกเก็บเมี่ยง	74
10 การนำดอกเก็บเมี่ยงไปฝั่งตาก 3 แดง 2 เหมย	74
11 ดอกฮัดเมี่ยง	75
12 การจักดอก	76
13 การเลียบ	76
14 ตะกร้าใส่เมี่ยง	77
15 ขอเกี่ยวต้นเมี่ยง	78
16 เลียบเก็บเมี่ยง	78
17 การจุดเทียนเพื่อกำหนดทิศทางลม	81
18 การเก็บใบเมี่ยงโดยเหลือส่วนท้ายของใบเอาไว้	82
19 ใบชา 1 กำ จะมีประมาณ 150 – 200 ใบ	86
20 การฝั่งใบชาที่นึ่งสุกแล้วเพื่อคลายความร้อน	88
21 ใบชาที่นึ่งแล้วมัดเป็นกำ	88

สารบัญแผนภูมิ

แผนภูมิที่		หน้า
1	กรอบแนวคิดในการศึกษา	31
2	ภูมิปัญญาในกระบวนการผลิตเมี่ยง	67
3	องค์ประกอบของภูมิปัญญาชุมชนในการผลิตเมี่ยง	85



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved