

ข้อพฤษชา เวียงนนท์. (2549). กระบวนการ การผลิต ผลิตภัณฑ์นมไม้ กรณีศึกษา ผลิตภัณฑ์ นมไม้ ของชุมชนซอยโรงน้ำแข็ง เขตลาดพร้าว กรุงเทพมหานคร. ภาคนิพนธ์ บธ.ม. (การจัดการทั่วไป). กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม  
 คณะกรรมการควบคุม : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อมรา รัตตากร,  
 ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุภาพร ดันดีสันติสม

การวิจัยนี้เป็นการศึกษาผลิตภัณฑ์นมไม้ ของชุมชนซอยโรงน้ำแข็ง เขตลาดพร้าว กรุงเทพมหานคร เพื่อศึกษาองค์ความรู้ที่ใช้ในการผลิตหัตถกรรมนมไม้ กระบวนการผลิต หัตถกรรมนมไม้ และวิธีการถ่ายทอดความรู้ในการผลิตหัตถกรรมนมไม้ การวิจัยครั้งนี้เป็นการวิจัย เชิงคุณภาพ ดำเนินการวิจัย โดยการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ ศึกษาข้อมูลจากแหล่ง การผลิตโดยตรง โดยการสังเกตและเข้าร่วมศึกษาการผลิต

ผลการวิจัยพบว่า องค์ความรู้การผลิตนมไม้ของนายกอก ทองมูล เกิดจากความชอบและความถนัดที่นายกอก ทองมูล มีความรู้เดิมด้านช่างไม้และการศึกษาจากการผลิตนมไม้จากคนอื่น ที่ได้สะสมเป็นภูมิปัญญาในการผลิต ผลิตภัณฑ์นมไม้ที่มีรูปแบบเฉพาะตัว และได้รับรางวัลจาก ผลิตภัณฑ์หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ระดับ 4 ดาว กระบวนการผลิตมีทั้งสิ้น 21 ขั้นตอนเริ่มจาก เลือกไม้ ปรับแต่งหน้าไม้ สร้างแบบนก เขียนแบบนก เลื่อยไม้ตามแบบ ชัดเกลตาแบบนก ดัดปีก ประกอบหาง เก็บรายละเอียดไม้ ทาแลคเกอร์ ทารองพื้น วาดลวดลายตามแบบ เลือกสีและทาสี เคลือบยูนิเทน เจาะรูส่วนต่างๆ ดัดลูกตางก ร้อยเอ็น ทำให้นกบินได้ เจาะรูไม้คาน ประกอบเป็นตัว นก และประกอบตัวนกไม้เข้ากับไม้คาน การถ่ายทอดความรู้แบ่งเป็น 2 ภาคคือ ภาคทฤษฎี จะต้องทำความเข้าใจกับวัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ วิธีการใช้เครื่องมือ สำหรับใช้ในการผลิตนม ไม้ ส่วนประกอบของนมไม้ ขั้นตอนการผลิตนมไม้ และภาคปฏิบัติ ต้องลงมือทำการผลิตนมไม้ จริงๆ ตามที่ได้เรียนรู้มาแล้วในภาคทฤษฎี

ข้อเสนอแนะ องค์ความรู้ในการผลิตหัตถกรรมนมไม้ เกิดจากภูมิปัญญาชาวบ้านจึงควรที่จะเก็บรักษาความรู้ให้เป็นรูปแบบที่เหมาะสมเพื่อป้องกันมิให้สูญหายไปกับตัวเจ้าของภูมิปัญญา หน่วยงานราชการควรให้การสนับสนุนและให้คำแนะนำ เพื่อพัฒนาผลงานให้มีคุณภาพ เพื่อป้องกัน การขาดแคลนผู้สืบทอดความรู้ ควรจัดไว้ในหลักสูตรการเรียนการสอนวิชาศิลปะ ส่วนการ ถ่ายทอดความรู้ในการผลิตนมไม้ ควรจัดตั้งเป็นชมรมงานภูมิปัญญาชาวบ้าน โดยทำเป็นศูนย์ รวมความรู้ความสามารถของคนในชุมชนที่ได้สร้างสรรค์ผลงานอันมีคุณภาพและควรค่าแก่การ อนุรักษ์ เพื่อให้คงอยู่สืบไป

The research was study Wooden Birds product of Communities in Lad phrao, Bangkok. The Knowledge investigate for production Wooden Birds product, the process production Wooden Birds product and Knowledge Transfer production Wooden Birds product. This qualitative research to operate interviews, study data from source production direct, observation and to take part study production.

The results of the study were as follow Knowledge production Wooden Birds belong to Mr.Kok Tongmoon spring like and skill of Mr. Kok Tongmoon had knowledge carpenter and study production Wooden Birds of person general together village wisdom of production Wooden Birds product format private and to be rewarded One Tambon One Product (OTOP) 4 star. The process production total 21 step, start to select wood, compare wood surface, build pattern birds, draw pattern birds, saw wood about pattern, cultivate pattern birds, contort wing, assemble tail, take detail of wood, paint lacquer, paint foundation powder, draw about pattern, select and paint color, coat uniten, bore hole margin, stick eyeball, thread catgut, make flew birds, bore hole wood beam, assemble be Wooden birds and assemble Wooden Birds mix wood beam. Knowledge Transfer distribute 2 section, theoretical section to study material, equipment, tool, the method take tool for production Wooden Birds, the component Wooden Birds, step production Wooden Birds and practical section make production Wooden Birds reality follow learning with theoretical section.

The finding suggested the Knowledge production Wooden Birds to originate be village wisdom and kept Knowledge appropriate for protect not disappear together own wisdom. The government organization should be support and advised, for development quality product, for protect lack inheritor knowledge originate wisdom, to set up course study art. Knowledge Transfer production Wooden Birds set up village wisdom group, to be operate center knowledge, ability person community which create product and conservation for maintain eternally.