

## ความรู้จากภูมิปัญญาพื้นบ้านช่วยยกระดับคุณภาพของอาหารไทย

Dr. Tadashi Yoshihashi, JIRCAS  
 Dr. Junichiro Marui, JIRCAS  
 Dr. Eiichi Kusano, JIRCAS

Traditional knowledge helps high quality Thai foods

ดร. วิภา สุโรจนะเมธากุล มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์  
 ดร. สิรินนท์ ชมภูแสง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์  
 น.ส. ประจเวท สาดมาลี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

### ขนมจีนในภูมิภาคอินโดจีน

ขนมจีนเป็นผลิตภัณฑ์จากข้าวที่พบได้ทั่วไปในหลายประเทศทั่วภูมิภาคอินโดจีน โดยมีคุณลักษณะที่มีเอกลักษณ์เฉพาะในด้านกลิ่นรสและเนื้อสัมผัส

โดยทั่วไปขนมจีนจะมีชื่อเรียกที่แตกต่างกันไปในแต่ละพื้นที่ เช่น ขนมจีน (ประเทศไทย) ข้าวปุ้น (ลาว) โมหิงกะ (พม่า) และบูน (เวียดนาม) เป็นผลิตภัณฑ์ที่นิยมรับประทานอย่างกว้างขวางเป็นอาหารมื้อหลัก

Khanomjeen is traditional rice-based product that can be found in many countries across Indochina region. They are characterized by their unique flavor and texture.

Locally known as Khanomjeen (Thailand), Khao Pun (Laos), Mo Hin Ga (Myanmar) and Bun (Vietnam), they are widely consumed as a staple food.



### สมบัติของขนมจีน

ขนมจีนเชื่อกันว่ามีต้นกำเนิดมาจากมอญและจัดเป็นหนึ่งในอาหารไทยที่พบตั้งแต่สมัยอยุธยา และปัจจุบันขนมจีนเป็นอาหารยอดนิยมที่มีการบริโภคอย่างแพร่หลายทั่วประเทศ มักรับประทานร่วมกับเครื่องเคียงอื่นๆที่แตกต่างกันไปในแต่ละภาคของประเทศ ปกติแล้วชาวไทยจะบริโภคขนมจีนในงานมงคล เช่นในงานวันเกิด งานแต่งงาน แต่มีข้อห้ามสำหรับงานศพ

เนื่องจากเชื่อกันว่าจะทำให้มีการตายอย่างต่อเนื่องนั่นเอง

ขนมจีนมีกลิ่นรสเฉพาะและมีเนื้อสัมผัสที่ยืดหยุ่นของสตาซในข้าวซึ่งเกิดขึ้นจากกระบวนการหมักและมีปริมาณความชื้นที่สูง อย่างไรก็ตามขนมจีนมีอายุการเก็บรักษาสั้นประมาณ 3-5 วัน จึงเป็นข้อจำกัดในการกระจายสินค้าในพื้นที่ห่างไกล และเป็นเรื่องยากที่จะพบเห็นขนมจีนในภัตตาคารต่างประเทศ

Khanomjeen was originated by Mon, and existed in Thai dish since Ayutthaya period. Nowadays it is popularly eaten through out Thailand, comprising side dish with different style in each area. Thai usually eats Khanomjeen in propitious ceremony, such as birthday or wedding, however, Khanomjeen forbid in funeral because of the believe to pass the death to others.

Khanomjeen has unique flavor, and jiggly and stretchy texture due to fermentation and high moisture content. Shorter shelflife, 3-5 days, inhibits wide-area distribution. Actually, it is hard to find out Khanomjeen at Thai restaurant in abroad.



### โครงการวิจัยที่ประสานความร่วมมือระหว่างประเทศเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ขนมจีน



ศูนย์วิจัยวิทยาศาสตร์การเกษตรนานาชาติแห่งประเทศไทย (JIRCAS) และสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้ร่วมมือในการทำวิจัยในหัวข้อเรื่อง "การสร้างมูลค่าเพิ่มให้ห่วงโซ่อุปทานข้าวโดยการเพิ่มมูลค่าของแหล่งอาหารเพื่อสนับสนุนให้เกิดการพัฒนาชนบทอย่างยั่งยืน" เริ่มตั้งแต่ปี 2559 อาหารพื้นบ้านดั้งเดิมนั้นเกิดขึ้นจากฐานของประวัติศาสตร์ที่ยาวนานในเรื่องอุปนิสัยการบริโภคอาหาร และผลผลิตทางการเกษตรที่มีในพื้นที่

คณะนักวิจัยเชื่อว่าความรู้ทางวิทยาศาสตร์จะช่วยสนับสนุนด้านคุณภาพของอาหารพื้นบ้านดั้งเดิมเหล่านี้ได้ และหวังว่าความรู้ทางวิทยาศาสตร์ที่ได้รับ จะเป็นประโยชน์และเป็นผลดีในการปรับปรุงมูลค่าเพิ่มของห่วงโซ่อุปทานของอาหารพื้นบ้านดั้งเดิม เช่นขนมจีน และช่วยให้วัฒนธรรมด้านอาหารดั้งเดิมของไทยดียิ่งขึ้นและยังสามารถเชื่อมโยงชาวนาสู่ตลาดการค้าได้

JIRCAS and IFRPD, KU conducts the international collaborative research project entitled "Formation of food value chain through value addition of food resources to support sustainable rural development" since 2016. Traditional foods are built on long history, food custom, and local agricultural production, and we believe that scientific knowledge support the quality of them. We hope scientific achievement would be useful and beneficial to improve food value chain on traditional foods, such as Khanomjeen, and make better Thai food culture which can link farmers to market.