

# Bananas: Species, Cultivation, Nutritional Value Processing into Value-Creating Products and Buddhist Sayings About Bananas

Direk Duangloy<sup>1</sup> Phrapalad Raphin Buddhisaro<sup>2\*</sup> and Mallika Phumathon<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Mahachulalongkornrajavidyalaya University, Nakhonsawan Campus, Thailand

<sup>2</sup> Department of Political Science, Faculty of Social Science, Mahachulalongkornrajavidyalaya University, Thailand

<sup>3</sup> Faculty of Management Science, Nakhon Sawan Rajabhat University, Thailand

\* Corresponding author. E-mail: [raphind@yahoo.com](mailto:raphind@yahoo.com)

## ABSTRACT

This article describes bananas in different dimensions, both in terms of planting guidelines. nutritional value or benefit. the privatization that appears including the value generated by bananas Use study methods based on papers, research, interviews and observations. The result of the study found that there are more than 300 varieties of bananas around the world. More than 100 species are found in Thailand. Bananas have many uses, from stems, leaves, flowers, and fruits, both for consumption and as a food source, which have high nutritional value. Processed into products, products, packaging, handicrafts, arts and crafts. or used as teachings, Thai expressions, and teachings in Buddhism.

**Keywords:** Banana, Value, Product Processing

## กล้วย : สายพันธุ์ การปลูก คุณค่าทางอาหาร การแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์สร้างมูลค่า และพุทธพจน์ที่ว่าด้วยเรื่องกล้วย

ดิเรก ค้างลอย<sup>1</sup> พระปลัดระพิน พุทธิสาร<sup>2\*</sup> และ มัลลิกา ภูมะธน<sup>3</sup>

<sup>1</sup> มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย วิทยาเขตนครสวรรค์ ประเทศไทย

<sup>2</sup> ภาควิชารัฐศาสตร์ คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย ประเทศไทย

<sup>3</sup> คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ ประเทศไทย

\* Corresponding author. E-mail: [raphind@yahoo.com](mailto:raphind@yahoo.com)

### บทคัดย่อ

บทความนี้เขียนถึงกล้วยในมิติต่างๆ ทั้งในส่วนของแนวทางการปลูก คุณค่าทางอาหาร หรือประโยชน์. การแปรรูปที่ปรากฏ รวมไปถึงมูลค่าที่เกิดจากกล้วย ใช้วิธีการศึกษาจากเอกสาร งานวิจัย การสัมภาษณ์และการสังเกต ผลการศึกษาพบว่า กล้วยมีกว่า 300 สายพันธุ์ทั่วโลก ในประเทศไทยกว่า 100 สายพันธุ์ กล้วยมีประโยชน์หลายด้านตั้งแต่ลำต้น ใบ ดอก ผล ทั้งเพื่อการบริโภคเป็นแหล่งอาหารซึ่งมีคุณค่าทางโภชนาการสูง นำไปแปรรูปเป็นสินค้า ผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ หัตถกรรม ศิลปกรรมงานฝีมือ หรือนำมาเป็นคติสอนใจ สำนวนไทย และคำสอนในทางพุทธศาสนาที่มี

**คำสำคัญ:** กล้วย, คุณค่า, การแปรรูปผลิตภัณฑ์

© 2023 JSDP: Journal of Spatial Development and Policy

### บทนำ

ยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี “ด้วยการพัฒนาตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง” โดยมีเป้าหมายการพัฒนาประเทศคือ “ประเทศชาติมั่นคง ประชาชนมีความสุข เศรษฐกิจพัฒนาอย่างต่อเนื่อง สังคมเป็นธรรม ฐานทรัพยากรธรรมชาติยั่งยืน” โดยยกระดับศักยภาพของประเทศในหลากหลายมิติ พัฒนาคนในทุกมิติและในทุกช่วงวัยให้เป็นคนดี เก่ง และมีคุณภาพ สร้างโอกาสและความเสมอภาคทางสังคม สร้างการเติบโตบนคุณภาพชีวิต ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม และมีภาครัฐของประชาชนเพื่อประชาชนและประโยชน์ส่วนรวม โดยการประเมินผลการพัฒนาตามยุทธศาสตร์ชาติเพื่อความสุขของคนไทยทุกคนและการยกระดับเศรษฐกิจฐานราก ถือเป็นยุทธศาสตร์การลดความเหลื่อมล้ำในสังคม โดยมุ่งเน้นให้คนภายในชุมชนเกิดการพัฒนาอาชีพขึ้นจากสิ่งที่มีอยู่เป็นทุนเดิมเป็นภูมิปัญญาที่สามารถนำมาพัฒนาต่อยอดการเรียนรู้ไปสู่การสร้างอาชีพที่พึ่งพาตนเองได้อย่างแท้จริง (นนทนันท์ ทองมา และคณะ, 2563)

กล้วยเป็นพืชเศรษฐกิจที่มีความสำคัญอย่างมากต่อประเทศไทย สามารถเพาะปลูกได้แทบทุกภาคของประเทศ การที่กล้วยเป็นพืชที่ปลูกง่าย และทุกส่วนของกล้วยยังสามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้ หน่วยงานภาครัฐจึงส่งเสริมให้เกษตรกรและประชาชนทั่วไปปลูกกล้วยเพื่อการบริโภคและจำหน่าย นอกจากนี้ยังมีการนำกล้วยมาแปรรูปเป็นสินค้าตามภูมิปัญญาท้องถิ่น (ประภาพร พนมไพร, 2558) กล้วยเป็นพืชเศรษฐกิจสำคัญในแง่ของการบริโภคสดและแปรรูป โดยประเทศไทยมีการส่งออกไปตลาดต่างประเทศ ทั้งรูปกล้วยบริโภคสดและกล้วยแปรรูป นับตั้งแต่อดีตกาลกลุ่มเกษตรกรปลูกกล้วยเลืมนองนางเพื่อใช้บริโภคในครัวเรือนได้มีการส่งเสริมกันอย่างจริงจังเนื่องจากให้ผลผลิตที่รวดเร็ว ปลูกไว้นานก็ขายได้ หลังจากนั้นก็เป็นที่รู้จักกันมากขึ้น และนิยมรับประทานกันมาจนถึงปัจจุบัน (วัชรินทร์ นาคสุวรรณ และคณะ, 2563)

ดังนั้น จะเห็นได้ว่ากล้วยถือเป็นโอกาสสำคัญที่สามารถสร้างรายได้เข้าสู่ชุมชนทั้งในระดับประเทศและในระดับนานาชาติ แต่ด้วยข้อจำกัดของปัจจัยทั้งด้านผลิตภัณฑ์ การตลาด การเข้าถึงกลุ่มลูกค้า อีกทั้งภูมิศาสตร์ที่ตั้ง เศรษฐกิจ และสังคม รวมไปถึงรูปแบบการดำเนินกิจการ วิถีชุมชน อัตลักษณ์ล้วนเป็นปัจจัยที่อาจส่งผลกระทบต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การตลาดและการสร้างมูลค่าเพิ่มของธุรกิจทั้งสิ้น (รุ่งทิพย์ โคบาล และคณะ, 2566) บทความนี้จะจึงมุ่งนำเสนอกล้วย : สายพันธุ์ การปลูก คุณค่าทางอาหาร การแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์สร้างมูลค่า และพุทธพจน์ที่ว่าด้วยเรื่องกล้วย ในประเด็นกล้วยในเชิงการปลูก สายพันธุ์ การใช้ประโยชน์จากองค์รวมของกล้วย การแปรรูปเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม และคติไทย คำสอนทางพระพุทธศาสนาจากอันเนื่องด้วยกล้วยต่อไป



ภาพที่ 1 กล้วยจากสวน รศ.ดร.ภัทรพล ใจเย็น จ.นครปฐม โดยมี อาจารย์ดาวเหนือ เป็นผู้ตัด นำพา และกล้วยในสวนเกษตรสาธิต โคกหนองนา R โมเดล จ.บุรีรัมย์ (ภาพผู้เขียน, เมื่อ 23 ตุลาคม 2565)

### กล้วยกับการพัฒนาการความเป็นมา

กล้วยมีวิวัฒนาการมาถึง 50 ล้านปี มีถิ่นกำเนิดอยู่ในแถบเอเชียใต้ และเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ อินเดียเป็นประเทศที่ปลูกกล้วยมากที่สุดในโลก และมีพันธุ์กล้วยมาก จนมีผู้กล่าวว่า “กล้วยเป็นผลไม้ของชาวอินเดีย” เชื่อกันว่า กล้วยเป็นไม้ผลชนิดแรก ที่มีการปลูกเลี้ยงไว้ตามบ้าน และได้แพร่พันธุ์จากเอเชียใต้ และเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ไปยังดินแดนอื่นๆ ในระยะเวลาต่อมา ทั้งในทวีปแอฟริกา และอเมริกากลางตามลำดับ จนทำให้ในปัจจุบัน บางประเทศในอเมริกากลางสามารถส่งกล้วยเป็นสินค้าออกที่สำคัญมาก



ภาพที่ 2 แอนโทนิอุส มูซา (Antonius Musa) กาลาอิฟ (Kalaif) และผลิตภัณฑ์ Musa ที่มีที่มาจากกล้วย (ภาพออนไลน์)

อินเดียเป็นประเทศที่มีพันธุ์กล้วยและการปลูกกล้วยมากที่สุดในโลก มีหลักฐานในหนังสือของชาวอาหรับว่า “กล้วยเป็นผลไม้ของชาวอินเดีย” ต่อมา ได้มีหมอของจักรพรรดิโรมันแห่งกรุงโรมชื่อว่า แอนโทนิอุส มูซา (Antonius Musa) ได้นำหน่อกล้วยจากอินเดีย ไปปลูกทางตอนเหนือของอียิปต์ เมื่อประมาณ 2,000 ปีมาแล้ว (Henrik Mouritsen, 2011) หลังจาก

นั้น มีการแพร่ขยายพันธุ์กล้วยไปในดินแดนของแอฟริกา ที่ชาวอาหรับเข้าไปค้าขาย และพำนักอาศัย จนกระทั่งเมื่อประมาณ ค.ศ. 965 ได้มีการกล่าวถึงกล้วยว่า ใช้ในการประกอบอาหารชนิดหนึ่งของชาวอาหรับ ซึ่งอร่อย และเป็นທີ່เลื่องลือมาก ชื่อว่า กาลาอิฟ (Kalaiif) เป็นอาหารที่ปรุงด้วยกล้วย เมล็ดอัลมอนต์ น้ำผึ้ง ผสมกับน้ำมันนัต (Nut oil) ซึ่งสกัดจากผลไม้เปลือกแข็ง ชนิดหนึ่ง นอกจากใช้ประกอบอาหารแล้ว ชาวอาหรับยังใช้กล้วยทำยาอีกด้วย ชาวอาหรับเรียกกล้วยว่า “มุซา” ตามชื่อของ หมอ ที่เป็นผู้นำกล้วยเข้ามาในอียิปต์เป็นครั้งแรก

ในช่วงกลางคริสต์ศตวรรษที่ 15 ชาวโปรตุเกสได้เดินเรือไปค้าขายบริเวณชายฝั่งตะวันตกของทวีปแอฟริกา และได้ นำกล้วยไปแพร่พันธุ์ที่หมู่เกาะคะเนรี ซึ่งตั้งอยู่นอกชายฝั่งตะวันตกเฉียงเหนือของทวีป หลังจากนั้น ชาวสเปนจึงได้นำกล้วย จากหมู่เกาะคะเนรีเข้าไปปลูกในหมู่เกาะอินดีสตะวันตกในอเมริกากลาง โดยเริ่มปลูก ที่อาณานิคมซันโตโดมิงโก บนเกาะฮิส ปันโยลาเป็นแห่งแรก แล้วขยายไปปลูกที่เกาะอื่นในเวลาต่อมา ส่งผลให้ดินแดนในอเมริกากลางมีการปลูกกล้วยเป็นพืช เศรษฐกิจกันอย่างแพร่หลาย และนับตั้งแต่คริสต์ศตวรรษที่ 19 เป็นต้นมา ได้กลายเป็นแหล่งปลูกกล้วยส่งเป็นสินค้าออกมาก ที่สุดของโลก โดยปลูกมากในประเทศคอสตาริกา และประเทศฮอนดูรัส. กล้วยน่าสนใจ ตรงที่มีพรรณแปลกๆ และแตกต่างกัน ทั้งที่มีเมล็ดและไม่มีเมล็ด ผลสั้นและผลยาว และกินได้เมื่อสุกหรือสุกแล้วยังต้องเอาไปทำให้สุกอีกครั้งหนึ่ง จึงจะ รับประทานได้ กล้วยเลยกลายเป็นเรื่องอันควรแก่การศึกษา นอกจากนี้ กล้วยยังเป็นพันธุ์ไม้ที่ให้ประโยชน์ทุกส่วนในลำต้น ใช้ได้นับแต่ต้นทำหอยกให้หมูกิน กาบจับตากแห้งเป็นเชือก ใบเป็นตองห่อของ และผลเป็นอาหารของมนุษย์ อันเป็นที่รู้จัก กันมาแต่โบราณกาล ปลูกอย่างแพร่หลายและบางแห่งเป็นสินค้าสำคัญ มีการค้นคว้าอย่างกว้างใหญ่ไพศาล ดังนั้นกล้วยมี พัฒนาการทางสายพันธุ์และความเป็นมาอย่างยาวนาน แต่ในเวลาเดียวกันกล้วยก็ได้กลายเป็นแหล่งอาหาร ผลิตอาหารของ ประชาคมชาวโลก กินง่าย ปลูกง่ายมีอยู่ทั่วไป

## กล้วยกับการปลูก

กล้วยน่าจะเป็นสิ่งที่ปลูกง่ายมีลักษณะพันธุ์กรรมโตง่ายในทุกสภาพแวดล้อม เมื่อสืบค้นไปดูที่ตัวสายพันธุ์กล้วยมี สายพันธุ์ทั่วโลกกว่า 300 ชนิด และกล้วยที่สามารถนำมากินได้ มีจำนวน ชนิด และเมื่อจำเพาะไปยังประเทศไทย มีกล้วยใน ประเทศไทยกว่า 100 สายพันธุ์ (ศศิวิมล แสงผล และคณะ, 2552) ที่เราเห็นส่วนใหญ่ก็จะเป็นกล้วยไข่ กล้วยหอม กล้วย หักมุก หรือกล้วยน้ำว้า เหตุผลว่าบริโภคนง่าย และสามารถนำมาพัฒนาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ได้หลากหลาย จึงทำให้กล้วยที่ นิยมปลูก เพื่อการผลิตและการบริโภค จึงมีอยู่ไม่กี่สายพันธุ์ที่เราคุ้นชิน อาจมีบางสายพันธุ์ถูกปลูกเพื่อเป้าหมายอื่นๆ เช่น เป็นผลิตภัณฑ์ทางเวชภัณฑ์ ปลูกเพื่อความสวยงาม และความเชื่อเช่น กล้วยมงคล หรือกล้วยใบส้มคงกล เป็นต้น

กล้วย ทั่วโลกมีกล้วยอยู่ประมาณ 300 ชนิด สำหรับชนิดของกล้วยที่มีในประเทศไทยนั้นได้เก็บรวบรวมพันธุ์ไว้เมื่อปี พ.ศ.2524 ซึ่งแบ่งออกเป็น 5 กลุ่ม ดังนี้

1. กล้วยป้าออร์นาตา ปลูกกันแถบภาคเหนือ นิยมเรียก “กล้วยบัว” หรือ บางท้องถิ่นเรียกว่า “กล้วยป้า” (ลำปาง)
2. กล้วยป้าอะควมินาตา กล้วยในกลุ่มนี้มีแพร่หลายในประเทศไทย แต่ละถิ่นอาจเรียกชื่อต่างกัน เช่น ที่จังหวัด สงขลา เรียก “กล้วยทอง” ที่จังหวัดแพร่ จังหวัดอุดรธานีและจังหวัดลำปาง เรียก “กล้วยแซ”
3. กล้วยในสายพันธุ์อะควมินาตา คัลทิฟาร์ กล้วยในกลุ่มนี้ มีหลายชนิด ได้แก่ กล้วยเล็บมือนาง ปลูกกันมากใน ภาคใต้ บางท้องถิ่น เช่น จังหวัดนครศรีธรรมราช เรียก “กล้วยหมาก” จังหวัดพัทลุง เรียก “กล้วยทองหมาก”

ส่วนจังหวัดนครสวรรค์ เรียก “กล้วยเล็บมือ” กล้วยทองร่วง ที่จังหวัดนครศรีธรรมราช เรียก “กล้วยไข่ทองร่วง” ที่จังหวัดสงขลา เรียก “ค่อมเบา”

กล้วยไข่ ปลุกกันทั่วไป ที่จังหวัดสุรินทร์ เรียก “เจ๊กบง”

กล้วยหอม ปลุกในสวนหลังบ้านแถบภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

กล้วยหอมทองสาน ปลุกมากในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

กล้วยสา ปลุกกันมากภาคใต้

กล้วยนมสาว ปลุกกันมากภาคใต้

กล้วยลาย ปลุกกันมากภาคใต้

กล้วยทองกาบดำ ปลุกกันมากภาคใต้

กล้วยนาก กล้วยชนิดนี้มีการเรียกต่างกันหลายแห่ง ที่จังหวัดพะเยาและจังหวัดแพร่ เรียก “กล้วยน้ำครั่ง”

จังหวัดนครศรีธรรมราชเรียก “กล้วยกุ้ง”

ส่วนที่จังหวัดสุรินทร์ เรียก “กล้วยครั่ง”

กล้วยหอมทอง ที่จังหวัดจันทบุรี เรียก “หอมทอง” นิยมรับประทานสด

กล้วยหอมเขียว ที่จังหวัดแพร่ เรียกกล้วยคร้าว จังหวัดนครศรีธรรมราช เรียก “กล้วยเขียวคอกหักหรือกล้วยเขียว” ส่วนที่จังหวัดพะเยา เรียก “กล้วยหอมคร้าว”

กล้วยกุ้งเขียว เป็นลูกผ่าเหล่าของกล้วยนาก ที่จังหวัดแพร่ เรียก “กล้วยหอมทอง”กล้วยหอมค่อม ที่จังหวัดพัทลุง และจังหวัดอุบลราชธานี เรียก “กล้วยเตี้ย” จังหวัดนครศรีธรรมราช เรียกกล้วยไข่บอง ที่จังหวัดนครราชสีมา เรียก “กล้วยไข่พระตะบอง”

กล้วยดอกไม้ เมื่อสุกผลจะเป็นสีทอง จัดอยู่พวกเดียวกับกล้วยหอมทอง

4. กล้วยป่าบาลิเบียน่า นิยมเรียก “กล้วยตานี” มีแพร่หลายทั่วประเทศไทย ที่จังหวัดนครศรีธรรมราช เรียก “กล้วยพองลา” ส่วนที่จังหวัดแพร่และจังหวัดลำปาง เรียก “กล้วยป่า”

5. กล้วยลูกผสมอะควิมาตากับบาลิเบียน่า กล้วยในกลุ่มนี้ มีหลายชนิด ได้แก่ กล้วยลังกา ที่จังหวัดพัทลุง เรียก “กล้วยจีน”

กล้วยเงิน เป็นกล้วยที่หาพันธุ์ยาก มีเฉพาะที่จังหวัดสงขลากล้วยน้ำพัด ที่จังหวัดจันทบุรี เรียก “กล้วยน้ำกาบดำ”

กล้วยทองเดช มีการปลุกมากในจังหวัดสงขลากล้วยนางนวล มีการปลุกมากในจังหวัดสงขลากล้วยไข่โบราณ มีเฉพาะที่จังหวัดตราด เป็นกล้วยที่หาพันธุ์ยากเช่นกันกล้วยน้ำ มีหลายถิ่นเรียกต่างกัน ที่จังหวัดนครนายก เรียก “กล้วยหอมนางนวล” จังหวัดนครศรีธรรมราช เรียก “กล้วยแก้ว” จังหวัดสกลนครและจังหวัดชัยภูมิ เรียก “กล้วยหอม” จังหวัดยโสธร เรียก “กล้วยหอมเล็ก” และที่จังหวัดกาฬสินธุ์ เรียก “กล้วยหอมจันทร์”กล้วยขม เป็นกล้วยที่มีรสขมเช่นเดียวกับ ชื่อ ปลุกมากที่ภาคใต้กล้วยขมนาก ปลุกมากแถบภาคใต้

กล้วยร้อยหวี หรือ กล้วยวงช้าง ถิ่นกำเนิดอยู่ที่ประเทศอินโดนีเซีย นิยมเป็นไม้ประดับกล้วยนมหมี่ ที่จังหวัดอ่างทอง เรียก “กล้วยแหกคูก”กล้วยปลวกนา

มีการปลุกมากในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ที่จังหวัดนครนายก เรียก “กล้วยน้ำไทย” จังหวัดยโสธร เรียก “กล้วยส้ม”

กล้วยน้ำว้า ปลุกกันอย่างแพร่หลายในประเทศไทย ที่จังหวัดแพร่ เรียก “กล้วยน้ำว้าเหลือง” จังหวัดเชียงราย เรียก “กล้วยใต้”กล้วยน้ำว้าค่อม มีลักษณะแคระ กลายพันธุ์มาจากกล้วยน้ำว้ากล้วยน้ำว้าขาว เนื้อของผลมีสีขาว กลายพันธุ์

มาจากกล้วยน้ำว้ากล้วยน้ำว้าแดง เนื้อของผลมีสีแดง กลายพันธุ์มาจากกล้วยน้ำว้าเช่นกัน บางทีเรียกต่างกัน ที่จังหวัดชัยภูมิ เรียก “กล้วยอ่อง” จังหวัดนครสวรรค์ เรียก “กล้วยสุกสีแดง” ส่วนจังหวัดแพร่ เรียก “กล้วยน้ำว้าในออก” กล้วยเทพรส ที่จังหวัดเชียงราย เรียก “กล้วยทิพย์คุ้ม” กล้วยพญา มีการปลูกมากในจังหวัดสงขลากล้วยส้ม ที่จังหวัดจันทบุรี เรียก “กล้วยหักมุก”

จากข้อมูลส่วนนี้สรุปประมวลได้ว่ากล้วยมีหลากหลายสายพันธุ์และคำเรียกที่แตกต่างกันไปตามสภาพพื้นถิ่น แต่ทั้งหมดเป็นลักษณะเฉพาะพื้นที่ โดยประเด็นสำคัญคือกล้วยมีมิติของการเชื่อมโยงกับท้องถิ่นชุมชนและการใช้ประโยชน์ ซึ่งจะได้แบ่งปันนำเสนอต่อไป



ภาพที่ 3 กล้วยน่านาชนิด กล้วยน้ำว้า กล้วยไข่ กล้วยเล็บมือนาง กล้วยหอม (ภาพออนไลน์)

### กล้วยกับความเป็นอาหาร คุณค่าและโภชนาการ

ผู้เขียนได้เกริ่นไว้ตอนแรกว่าด้วยกล้วยกับความเป็นอาหาร หรือถูกนำมาเป็นผลิตภัณฑ์ที่เนื่องด้วยกล้วย ดังนั้นสิ่งที่จะนำเสนอในประเด็นนี้คือการแปรรูปกล้วยไปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ ที่เนื่องด้วยอาหารและการบริโภค (1) กล้วยเป็นอาหารในเบื้องต้น หมายถึงกล้วยสุก เป็นอาหารที่กินง่าย และกินได้ตลอดเวลา โดยกล้วยถูกนำมาเป็นผลิตภัณฑ์ที่ง่ายต่อการบริโภค เรียกว่าผลไม้คู่ครัว คู่บ้าน เสมือนประหนึ่งผู้เขียนขณะไปใช้ชีวิตอยู่ในกัมพูชาได้มีกล้วยเป็นอาหารหลักเรียกว่ากินกล้วย 1 หวีเป็นอาหารสำหรับยังชีพ กล้วยจึงเป็นเงื่อนไขของการใช้ชีวิตในช่วงเวลาหนึ่ง กล้วยในนามผลไม้สุกจึงเป็นได้ทั้งแหล่งอาหารโปรตีน วิตามิน และการดำรงชีพทั่วไป (2) กล้วยกับอาหารที่นำไปแปรรูป เช่น ทำเป็นของหวาน ตระกูลกล้วยกับการนำไปแกงเป็นอาหารหวาน กล้วยกับการนำไปเป็นอาหารหวาน ดังที่เราเห็นกล้วยบวชชี หรือนำไปแปรรูปเป็นอาหารไทยที่เรียกว่าขนมกล้วยที่ผู้เขียนในวัยเด็กกินประจำ โดยกล้วยนำไปต้มผสมแป้ง และนำไปใส่ห่อจากใบตองแล้วนำไปนึ่ง. กล้วยหรือขนมกล้วยจึงเป็นผลิตภัณฑ์ที่เนื่องด้วยอาหารการกิน (3) กล้วยกับการแปรรูปในเชิงขนมอาหาร เช่น กล้วยตาก กล้วยฉาบ หรือกล้วยในแบบอื่นๆ ที่ยังเป็นความเป็นกล้วยอยู่ (4) กล้วยถูกนำไปเป็นบรรจุภัณฑ์ หรือนำไปเป็นผลิตภัณฑ์ ใบตองถูกนำไปเป็นบรรจุภัณฑ์ที่เนื่องด้วยหีบห่อแบบสดๆ ตระกูลขนมไทยทั้งหมด ใบตองนำไปเป็นงานประดิษฐ์ ต้นกล้วยนำไปเป็นอาหารสัตว์ ใบตองแห้งนำไปเป็นบรรจุภัณฑ์ในแบบใบตองแห้ง (5) ต้นกล้วยนำไปเป็นอาหารคน ดังที่กรณีผู้เขียนจำความได้ ต้นกล้วยหรือเรียกหยวกกล้วย ส่วนที่อ่อน และนุ่ม นำมาเป็นอาหารคนกิน นับตั้งแต่ต้มกินกับน้ำพริก นำไปแกงเผ็ด

กล้วยหอยกล้วย การนำไปแปรรูปเป็นอาหารสัตว์ หรือผสมอาหารสัตว์ ดังกรณีที่ตอนเด็กผู้เขียนจะได้รับมอบหมายให้หั่นกล้วยกล้วย ผสมกับรำข้าว ต้มให้หมูกินเป็นประจำ หรือกล้วยหั่นให้วัว หรือสัตว์กิน ดังนั้นจากภาพรวมจึงได้ข้อสรุปว่า การนำกล้วยมาเป็นผลิตภัณฑ์อาหาร สิ่งประดิษฐ์ แปรรูปไปเป็นอาหารจึงเป็นความจำเป็นและมีความสำคัญอย่างยิ่ง



ภาพที่ 4 กล้วยกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ กล้วยฉาบ R-โมเดล (ภาพ 20 กันยายน 2565)



ภาพที่ 5 กล้วยกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ กล้วยฉาบ R-โมเดล เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม การส่งเสริมภาพลักษณ์ด้วยการชิมฟรี (ภาพ 7 ตุลาคม 2565)

จากภาพที่ 4 และ 5 กล้วยเป็นผลิตภัณฑ์ด้วยมีวัตถุดิบเป็นสิ่งประดิษฐ์ ที่แน่นอน มีผลเชิงประจักษ์ชัดเจน ก่อให้เกิดการขับเคลื่อนมีผลเป็นสิ่งประดิษฐ์ หรือผลิตภัณฑ์ ที่ก่อให้เกิดมูลค่าเพิ่ม และการแปรรูปอาหาร สร้างมูลค่าเพิ่ม จากภาพกล้วยได้แปรรูปมาเป็นของขบเคี้ยว อาหารเพื่อการบริโภคได้นาน เป็นของใช้ ใบตองสุบยาฉุน ใบตองเป็นบรรจุภัณฑ์ หีบห่อใส่ขนมใส่ไส้ของ หรืออาหารสิ่งใช้สำหรับการบริโภค กล้วยจึงถูกแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ที่ทำให้เกิดประโยชน์ต่อการบริหารและการจัดการให้เกิดคุณค่าทางโภชนาการและอาหารอย่างสูงสุด

**กล้วยการแปรรูปสู่ผลิตภัณฑ์ จากประเด็นนี้จึงอาจใช้คำว่าอยู่ในโหมดของการถนอมอาหารแบบเดิม** สู่การสร้างมูลค่าเพิ่มที่กล้วยจึงเป็นกล้วยตาก กล้วยฉาบ กล้วยปิ้ง กล้วยต้ม กล้วยย่างหรืออีกสารพัดในเชิงการพัฒนาตัวผลิตภัณฑ์ เมื่อนำผลการศึกษาต่อความเป็นกล้วยมาแปรรูป เราจึงเห็นกล้วยเป็นผลิตภัณฑ์ได้จำนวนหลากหลายชนิดทั้งกล้วย ในฐานะที่เป็นอาหาร (1) กล้วยกับการแปรรูปเป็นอาหาร และอื่นๆ อีกจำนวนมาก เช่น

ตารางที่ 1 แสดงประเภท และการใช้ประโยชน์ หรือการแปรรูปที่ปรากฏของกล้วย

| ประเภท      | การใช้ประโยชน์ หรือการแปรรูปที่ปรากฏ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ต้น         | กล้วยมีลำต้นอยู่ใต้ดินเรียกว่า เหง้า ที่เราเห็นอยู่เหนือพื้นดิน เป็นลำต้นเทียม ประกอบด้วย กาบใบ ซึ่งจะชูก้านใบและใบ เมื่อเจริญแล้ว จะมีใบสุดท้ายก่อนเกิดดอก เรียกว่า ใบธง<br>การนำต้นไปใช้ประโยชน์ คือ นำไปแปรรูปเป็นอาหาร งานประดิษฐ์ สิ่งใช้ บรรจุภัณฑ์ เยื่อใย กระดาษ บรรจุภัณฑ์ เชื้อเพลิงเปลือกกล้วย                                                                                        |
| ผล          | ผล กลุ่มดอกเพศเมียเจริญเป็นผลได้โดยไม่ต้องผสมพันธุ์ กลุ่มผล กล้วย 1 กลุ่ม เรียกว่า 1 หวี ช่อดอกเมื่อเจริญเป็นผล เรียกว่า เครือ บางเครือมีเพียง 2 - 3 หวี บางเครืออาจมีมากกว่า 10 หวี ทั้งนี้แล้วแต่พันธุ์กล้วย และการบำรุงดูแล<br>นำไปรับประทานเป็นอาหารกล้วยสุก ทำเป็นอาหาร กล้วยเชื่อม กล้วยทอด กล้วยปิ้ง กล้วย揚 แกงหยวก แกงไก่ใส่กล้วยดิบ ๆ                                                   |
| ใบ          | ใบ มีลักษณะเป็นแผ่นใบใหญ่สีเขียว กว้างประมาณ 70 - 90 เซนติเมตร ยาวประมาณ 1.7 - 2.5 เมตร ทั้งปลายและโคนใบมน รูปใบขอบขนาน<br>ใบตองที่ใช้งานประดิษฐ์ บรรจุภัณฑ์ทุกชนิด เช่น กระทงใส่อาหาร ห่อหมก ขนมใบตองห่อ ขนมไทยทุกชนิด งานฝีมือ งานประดิษฐ์ อาทิ บายศรี เป็นต้น                                                                                                                                 |
| ดอก         | กล้วยออกดอกเป็นช่อ ในช่อดอกยังมีกลุ่มช่อดอกย่อย เป็นกลุ่มๆ ระหว่างกลุ่มของช่อดอกย่อย มีกลีบประดับสีม่วงเข้มกั้นเรียกว่า กาบปลี ในช่อดอกย่อยแต่ละช่อมีดอกเพศเมียเรียงซ้อนกันอยู่ 2 แถว ซึ่งจะเจริญต่อไปเป็นผล ส่วนดอกเพศผู้ที่อยู่ที่ปลายคือ ส่วนที่เรียกว่า หัวปลี (หัวปลี ทำอาหาร จำหน่าย)                                                                                                      |
| กล้วยแปรรูป | การแปรรูปจากกล้วยดิบ กล้วยอบเนย กล้วยฉาบ กล้วยกรอบแก้ว แป้งกล้วย แปรรูปจากกล้วยสุก กล้วยตาก กล้วยอบน้ำผึ้ง กล้วยกวน ทอฟฟี่กล้วย ข้าวเกรียบกล้วย น้ำผลไม้จากกล้วย กล้วยเชื่อม ขนมกล้วย ข้าวต้มมัด แกงเลี้ยงหัวปลี ทอดมันหัวปลี แกงหยวกกล้วย กล้วยแปรรูปนานาชนิดโดยจำเพาะไปที่ของขบเคี้ยว แปรรูปเป็นอาหารสัตว์ เป็นน้ำเชื่อม หรือสารหมัก หรือเป็นยาเวชภัณฑ์จากกล้วยดิบแก่ระบบภายในช่องท้อง เป็นต้น |

จากตารางสะท้อนให้เห็นได้ว่ากล้วยเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีการแปรรูปเพื่อประโยชน์ในการใช้สอยให้เกิดประโยชน์ในเชิงการบริโภค ได้หลากหลายดังรวมทั้งมีมูลค่าทางเศรษฐกิจทั้งการส่งออกจากกล้วยโดยตรงหรือการแปรรูปเป็นอาหารหรืออื่นๆ ที่เนืองด้วยกล้วย



ภาพที่ 6 (งานฝีมือ/บรรจุภัณฑ์/การใช้สอย) ใบตองกับบรรจุหีบห่อบรรจุภัณฑ์และงานฝีมือ (ภาพออนไลน์)

## กล้วยกับมูลค่า ผลิตภัณฑ์ และการลงทุน

กล้วยเป็นสิ่งที่ปลูกได้ง่ายและเป็นสิ่งที่ก่อให้เกิดมูลค่าจากการปลูกได้มาก กล้วยจึงเป็นผลิตภัณฑ์ที่ก่อให้เกิดมูลค่าเพิ่มอย่างสูง ดังนั้นหากวิเคราะห์ถึงผลการบริหารจัดการ จะพบว่ากล้วยได้กลายเป็นตัวผลิตภัณฑ์และมูลค่าที่สะสมให้เกิดขึ้นด้วย ซึ่งมีความหลากหลายเหมาะสม ซึ่งสามารถจำแนกได้ คือ

**1. การปลูกกล้วยเพื่ออนุรักษ์สายพันธุ์** อาจเป็นเรื่องความรู้เชิงศาสตร์ ที่มีการปลูกเพื่อรักษาสายพันธุ์และศึกษาเป็นความรู้ว่าต้องทำอะไร หรือทำอะไรเพื่อประโยชน์ต่อรักษาสายพันธุ์ของต้นกล้วย โดยมีกล้วยเป็นองค์ประกอบ ทั้งเป็นการปลูกเพื่อรักษาสายพันธุ์กล้วย ก่อให้เกิดประโยชน์อย่างสูงสุดสำหรับประชาชนในองค์กรรวม การประเมินความสัมพันธ์ทางพันธุกรรมและการจำแนกกล้วยด้วยเครื่องหมายสก็อต ที่ได้ศึกษาว่า กล้วยจัดอยู่ในวงศ์ Musaceae มีถิ่นกำเนิดในบริเวณเอเชียและเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ มีการปลูกอย่างแพร่หลาย กล้วยเป็นผลไม้ที่ประชากรโลกนิยมบริโภคเป็นอาหาร มีคุณค่าทางอาหารสูง ปัจจุบันประเทศไทยมีการผลิตกล้วยเพื่อส่งออก จนเป็นสินค้าส่งออกที่สร้างรายได้ให้กับประเทศ (พรประภา ศิริเทพทวี และคณะ, 2560) ในงานการศึกษาเรื่อง การพัฒนาสื่อดิจิทัลอาหารจากกล้วยเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต ที่ในการศึกษาได้รวบรวมเนื้อหา และพัฒนาสื่อวีดิทัศน์ผลงานวิจัยและผลงานสร้างสรรค์อาหารจากกล้วย เป็นต้น (จุฑามาศ พิรพัชระ และคณะ, 2564)

**2. การปลูกกล้วยเพื่อเป็นแหล่งอาหาร** กล้วยกับอาหาร หรือแหล่งอาหาร ทำให้อาหารกลายเป็นส่วนสำคัญของกล้วย และกล้วยได้กลายเป็นความสำคัญที่เราได้เจอ และพบร่วมกัน ผู้เขียนเคยไปอยู่พนมเปญ ตอนที่เลิกสงครามใหม่ๆ เมื่อหลายปีก่อน (ค.ศ.2000-2001) กล้วยเป็นส่วนสำคัญในการดำเนินชีวิตของผู้เขียน ตลอดระยะเวลากว่า 1 ปี ขณะใช้ชีวิตที่นั่น กล้วยเป็นอาหารหลักของผู้เขียน ด้วยเข้าถึงง่ายซื้อขายทั่วไป และราคาสอดคล้องกับการดำเนินชีวิต หาซื้อง่าย ราคาถูก และไม่ต้องผ่านกระบวนการปรุง รสชาติสุกหรือไม่สุกเท่านั้นก็สามารถบริโภคได้เลย กล้วยจึงกลายเป็นอาหารและในหลายๆ ประเทศกล้วยเป็นสินค้าส่งออก ดังปรากฏในงานเรื่อง การจัดการผลิตและการตลาดกล้วยหอมทองของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกล้วยหอมทองวังหลวง อำเภอเฝ้าไร่ จังหวัดหนองคาย ที่มุ่งผลิตกล้วยเพื่อการส่งออก (ไพศาล กะกุลพิมพ์, 2560)หรือในงานการศึกษาเรื่อง ห่วงโซ่คุณค่าและแนวทางการเพิ่มมูลค่ากล้วยไข่กำแพงเพชร สำหรับกลุ่มผู้ประกอบการในตลาดมอกล้วยไข่ ที่ศึกษาห่วงโซ่คุณค่าและแนวทางการเพิ่มมูลค่ากล้วยไข่กำแพงเพชรสำหรับกลุ่มผู้ประกอบการในตลาดมอกล้วยไข่ (ดวงนภา ลาภใหญ่, พัชรา คำสีหา, 2563)

**3. กล้วยกับการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์** หมายถึง การที่นำกล้วยมาแปรรูปเป็นสินค้า หรือการถนอมอาหารชนิดต่างๆ เช่น กล้วยฉาบ กล้วยตาก หรือกล้วยชนิดต่างๆ จำนวนมาก ที่มีเป้าหมายเพื่อการส่งเสริมการผลิตและการบริโภค ให้เกิดเป็นกลไกสำคัญของการบริโภค ดังปรากฏในงานของ เสริม จันทรฉาย บุศราภรณ์ มหาโยธี (2559) การพัฒนาการผลิตกล้วยตากในชุมชนกล้วยตากอำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก ที่นำเสนอแนวทางการพัฒนาการผลิตกล้วยตาก โดยก่อนการพัฒนา ผู้ผลิตกล้วยตากในชุมชนดังกล่าวผลิตกล้วยตากโดยใช้การตากแดดตามธรรมชาติ ซึ่งส่งผลให้ผลิตภัณฑ์ที่ได้เสียหายและได้ผลิตภัณฑ์คุณภาพต่ำ ในการแก้ปัญหาดังกล่าว ได้มีการเผยแพร่เทคโนโลยีการอบแห้งด้วยพลังงานแสงอาทิตย์เข้าสู่ชุมชน พร้อมทั้งทั้งนี้เทคโนโลยีอาหารสมัยใหม่ เพื่อปรับปรุงความสะอาดของกระบวนการผลิตกล้วยตาก รวมถึงการทำบรรจุภัณฑ์ของกล้วยตากให้ทันสมัย การพัฒนานี้มีผลทำให้เกิดการยกระดับมาตรฐานของกล้วยตากจากชุมชนให้สามารถขายได้ในตลาดระดับชาติและนานาชาติ ซึ่งส่งผลต่อการเพิ่มรายได้ของผู้ผลิตกล้วยตากในชุมชน กล้วยนำไปแปรรูปเป็นเชื้อเพลิง ดังปรากฏในงานเรื่อง เชื้อเพลิงอัดแท่งจากเศษตะไคร้และเปลือกกล้วย (มาศสกุล รักดีอาษา, 2022) ที่มีกล้วยและตะไคร้มาเป็นวัตถุดิบในการแปรรูป หรือในงานศึกษาเรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนภายใต้แนวคิด

“เศรษฐกิจ BCG” :กรณีวิสาหกิจชุมชนแปรรูปกล้วย ตำบลนาจั่ว อำเภอสงคม จังหวัดหนองคาย (ชุดิพงศ์ คงสันเทียะ ชกุล นาคใหม่, 2566) ที่ศึกษาถึงการแปรรูปกล้วย และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ รวมไปถึงงานวิจัยเรื่อง การผลิตและการตรวจสอบคุณภาพน้ำส้มสายชูจากกล้วย (นฤมล จันทิมา และคณะ, 2558) ที่ศึกษาแล้วพบว่า ปริมาณฟอสฟอรัสของน้ำส้มสายชูหมักจากกล้วยสุกมีมากที่สุดคือ 1.35 มิลลิกรัม/100 กรัมของผลกล้วย ในขณะที่ปริมาณฟอสฟอรัสของน้ำส้มสายชูหมักจากกล้วยสุกน้อยมีค่าน้อยที่สุดคือ 0.66 มิลลิกรัม/100กรัมของผลกล้วย, ปริมาณโพแทสเซียมของน้ำส้มสายชูหมักจากกล้วยสุกมีมากที่สุดคือ 5.79 มิลลิกรัม/100กรัมของผลกล้วย, มีปริมาณน้ำส้มสายชูหมักจากกล้วยสุกจัดได้มากที่สุด 883.33 มิลลิลิตรต่อกิโลกรัมของกล้วย ในขณะที่ปริมาณน้ำส้มสายชูหมักจากกล้วยสุกน้อยได้น้อยที่สุด 700.00 มิลลิลิตรต่อกิโลกรัมของกล้วย, มีค่าความขุ่นอยู่ระหว่าง 9.30 – 35.70 NTU เมื่อตรวจวัดคุณลักษณะทางด้านสีพบว่า กล้วยน้ำว้าค่อมระยะสุกจัดมีค่าความสว่าง เป็นต้น

**4. กล้วยกับคุณลักษณะเฉพาะทาง** เช่น กล้วยที่ใช้ส่วนผสมอื่นๆ เป็นผลิตภัณฑ์ อาทิกล้วยขายใบ เพื่อนำไปเป็นบรรจุภัณฑ์ ดังกรณีในพื้นที่บ้านเกิดของผู้เขียนจังหวัดสุโขทัยนิยมปลูกกล้วยตานีเพื่อนำไปไปขายใช้เป็นบรรจุภัณฑ์ (โชติ สุวัทธิ, 2506) สิ่งประดิษฐ์ที่เนื่องด้วยใบกล้วย ต้นกล้วยนำไปเป็นสิ่งประดิษฐ์ทางสังคม ศาสนาและความเชื่อ ดังกรณีในพื้นที่บ้านของผู้เขียนหรืออีกหลายแหล่งต้นกล้วยถูกนำไปไปงานศิลปกรรมสิ่งประดิษฐ์ที่เรียกว่าเมรุเผาศพ การแทงหยวก กล้วยงานประดิษฐ์ศิลปกรรมไทย กล้วยขายต้นเพื่อนำไปเป็นส่วนสำคัญแปรรูปเป็นอาหารสัตว์ เป็นสารสร้างปฏิกริยาในกระบวนการหมัก ดังที่ในงานวิจัยใช้ กล้วยน้ำว้า กล้วยไข่ และกล้วยเล็บมือนางมาเป็นส่วนหนึ่งของการ *การผลิตไซเดอร์ควบคุมคุณภาพในกระบวนการหมัก โดยการวิเคราะห์ค่าปริมาณแอลกอฮอล์* จากการศึกษาที่กล้วยได้กลายมาเป็นเครื่องดื่มที่ผ่านกระบวนการหมักอีกชนิดหนึ่งด้วย (วรรณดี มหรรณพกุล และคณะ, 2555) รวมไปถึงกล้วยกับการพัฒนาเป็นอาหารสัตว์ ดังกรณีงานวิจัยเรื่อง *การใช้กล้วยหอมทองสุกในสูตรอาหารเลี้ยงปลานิล* (ชนากร เหมาะสกล, ดวงใจ พิสุทธิธาราชัย, 2559) หรือในงานเรื่อง *ประสิทธิภาพการย่อยวัตถุดิบจากกล้วยด้วยเอนไซม์จากอวัยวะย่อยอาหารของปลาหมอไทย* ที่ศึกษาความเป็นไปได้ที่จะนำกล้วยไปเป็นอาหารสัตว์หรืออาหารปลา ซึ่งผลการศึกษาได้ข้อสรุปว่า วัตถุดิบที่เอนไซม์ของปลาหมอไทย สามารถย่อยได้ดี และเหมาะสมในการนำมาผลิตเป็นอาหารปลาหมอไทย คือ กล้วยไข่สุก กล้วยน้ำว้าสุก และกล้วยหอมดิบ เพราะประสิทธิภาพการย่อยโปรตีนและคาร์โบไฮเดรตใกล้เคียงกับปลาป่น ปลาขี้ขาว และกากถั่วเหลือง นอกจากนี้กล้วยยังเป็นวัตถุดิบที่มีราคาถูกและหาได้ง่าย เป็นต้น (โหมอนันต์ โพธิ์วงศ์ และคณะ, 2564) หรือในงานศึกษาเรื่อง TISTR 1014 สภาวะการผลิตวันสวรรคจากไซร์กล้วยน้ำว้า โดย *Acetobacter sp.* TISTR 1014 ที่ศึกษาถึงกล้วย (*Musa sapientum* L.) มีผลผลิตเป็นจำนวนมากในประเทศไทย กล้วยในระยะสุกงอม เนื้อกล้วยจะมีลักษณะนิ่ม และจะเริ่มเน่าเสียภายใน 2-3 วัน ซึ่งกล้วยในระยะนี้มีปริมาณน้ำตาลสูง จึงได้มีการใช้ประโยชน์มาผลิตเป็นไซร์กล้วย นอกจากนี้มีต่อยอดไซร์มาผลิตเชลลูโลส หรือวันสวรรค โดยใช้เชื้อ *Acetobacter sp.*, สามารถนำมาใช้เป็นส่วนผสมในอาหาร เช่น ขนมหวาน โยเกิร์ต และไอศกรีม เป็นต้น จึงเป็นทางเลือกหนึ่งในการเพิ่มมูลค่าให้แก่กล้วยในระยะสุกงอม (อดิศรา ตันตสุทธิกุล, 2564) เป็นต้น



ภาพที่ 7 (กล้วยบวชชี/กล้วยทอด/ขนมกล้วย) กล้วยกับการนำไปเป็นผลิตเป็นอาหาร (ภาพออนไลน์)

## กล้วยกับคติทางสังคมพิธีกรรมและคำสอน

เขียนเรื่องกล้วยอยู่ดีดี ทำไมกล้วยกลายเป็นค่านิยมทางสังคม พิธีกรรม หรือคำสอนไปได้เสีย นั่น ในวิถีแห่งเอเชีย กล้วยเป็นสัญลักษณ์แห่งจริยธรรม ความดี และความเจริญงอกงาม ในหลายประเทศในเอเชียถือว่ากล้วยเป็นสัญลักษณ์ของ ชีวิตและการเติบโต ในหมู่ชาวอาหรับถือว่ากล้วยเป็นพันธุ์ไม้แห่งสวรรค์ ตำนานอินเดีย กล้วยเป็นผลไม้ของผู้มีปัญญา (เทคโนโลยีชาวบ้านออนไลน์, 2566) ดังนั้นแนวคิดในเชิงสังคมดังกรณีที่ยกกล้วยมาเป็นเครื่องมือในการสอนหรือการสื่อ ความดังวลีที่เราได้ยินบ่อยๆ ว่า เรื่องกล้วยๆ หรือ “...ง่ายเหมือนปอกกล้วยเข้าปาก...” ซึ่งหมายถึงเรื่องไม่ยาก หรือ สามารถทำได้ หรือคำพูดเป็นคติไทยที่ว่า อย่าชิงสุกก่อนห่าม ซึ่งหมายถึงทำกิจอะไรไม่พึงรีบร้อน ค่อยๆ ทำจนได้ความหรือ ได้ผลมุ่งหวังตามที่ตั้งเป้าหมายไว้ ในเชิงการบริหารจัดการ ในส่วนพิธีกรรมความเชื่อเราจะเห็นกล้วยในวิถีจำนวนมาก อาทิ ต้นกล้วยใช้ประดับในงานทอดกฐิน ประดับธรรมมาสน์งานเทศมหาชาติ พิธีแต่งงานต้นกล้วยและอ้อยในขบวนขันหมาก ที่ กล้วยหมายถึงความอุดมสมบูรณ์และลูกเต็มบ้านหลานเต็มเมือง นอกกล้วยในพิธีแต่งงานหมายถึงความเจริญงอกงาม การ ขุดมาต้องมีรากหรือมีตา พิธียกเสาเอกขึ้นบ้านใหม่ต้องมีนอกกล้วยและอ้อยผูกติดไว้ที่ปลายเสา ใบตองถูกทำมาเป็นกรวยใส่ มือเวลาตาย ใส่โลงใช้ใบตองกล้วยรองพื้น ใบตองประดิษฐ์ในพิธีกรรม กระถางบายศรีใส่ดอกไม้ประดับ กาบสดใช้ประกอบ เเมรุในพิธีเผาศพ กล้วยหวีในพิธีตั้งขันข้าวบูชาครู กล้วยและส่วนของกล้วยในพิธีกรรมจำนวนมากเรียกว่าบรรยายไม่หมด ใน ส่วนทางพระพุทธศาสนา ปรากฏในคัมภีร์ทางพระพุทธศาสนา พระพุทธเจ้าใช้แนวคิดเรื่องการอุปมา หรือการให้ข้อเท็จจริง มาเป็นแนวการสอน เช่น การที่พระพุทธเจ้าใช้อุปมาในการสอน ดังกรณียกข้อความว่า “...ภิกษุทั้งหลาย ลากสักการะและ การสรรเสริญเกิดขึ้นแก่เทวทัตเพื่อฆ่าตนเองลากสักการะและการสรรเสริญเกิดขึ้นแก่เทวทัตเพื่อความเสื่อม เหมือนต้นไผ่ ตกขุ่ยเพื่อฆ่าตนเอง ตกขุ่ยเพื่อความเสื่อม...” ดังคาถาประพันธ์ว่า “ผลกล้วยฆ่าต้นกล้วย ขุ่ยไผ่ฆ่าต้นไผ่ดอกอ้อฆ่าต้นอ้อ ลูก ม้าอัสตราฆ่าแม่ม้า ฉันทไฉ ลักการะย่อมฆ่าคนชั่ว ฉันทนั้น”



ภาพที่ 8 (งานประดิษฐ์แหงหยวกในพิธีศพ/ขันหมากงานแต่ง/ยกเสาเอกบ้านใหม่)

ที่มา: กล้วยในพิธีกรรมและความเชื่อ (ภาพออนไลน์)

หรือประโยคพุทธพจน์ที่ว่า “...ภิกษุทั้งหลาย ลากสักการะและการสรรเสริญเกิดขึ้นแก่เทวทัตเพื่อฆ่าตนเองลาก สักการะและการสรรเสริญเกิดขึ้นแก่เทวทัตเพื่อความเสื่อม เหมือนต้นกล้วย ออกปลีเพื่อฆ่าตนเอง ออกปลีเพื่อความเสื่อม (พระไตรปิฎก ไทย (ฉบับมหาจุฬาฯ) เล่มที่ 7 วินัยปิฎก จุลวรรค ภาค 2 หน้าที่ 179 ข้อที่ 335)

หรือปรากฏใน อจริปิกกันตสูตร ว่าด้วยการหลีกไปไม่นาน สมัยหนึ่ง พระผู้มีพระภาคประทับอยู่ ณ ภูเขาชิลมกุฎ เขตกรุง ราชคฤห์ เมื่อพระเทวทัตหลีกไปไม่นาน ณ ที่นั้น พระผู้พระภาคทรงปรารภพระเทวทัต ได้รับสั่งเรียกภิกษุทั้งหลาย มาตรัสว่า “...ภิกษุทั้งหลาย ลากสักการะและความสรรเสริญเกิดแก่เทวทัตเพื่อฆ่าตนเอง เพื่อความเสื่อม ต้นกล้วยผลัดผล เพื่อฆ่าตนเอง เพื่อความเสื่อม ฉันทไฉ ลากสักการะและ ความสรรเสริญเกิดแก่เทวทัตเพื่อฆ่าตนเอง เพื่อความเสื่อม ฉันทนั้น...” (พระไตรปิฎก ไทย (ฉบับมหาจุฬาฯ) เล่มที่ 16. สุตตันตปิฎก สังยุตตนิกาย นิทานวรรค หน้าที่ 285 ข้อที่ 184)

กล้วยในฐานะเป็นเครื่องดื่มที่ปรากฏในครั้งพุทธกาล ซึ่งอาจตีความว่ากล้วยเป็นอาหารที่ฉันได้ปกติ และอนุญาตกล้วยที่นำไปเป็นเครื่องดื่ม หรือเครื่องดื่มผลไม้จำนวน 8 อย่างที่ทรงอนุญาตให้พระภิกษุในพระพุทธศาสนาฉันได้ หรือบริโภคได้ ในคราวรับนิมนต์ไปรับภัตตาหารที่บ้าน เรื่องเกณียขุฎิถวายน้าอัฐฐบาน ดังประโยคว่า “....ภิกษุทั้งหลายว่า “ภิกษุทั้งหลาย เราอนุญาตน้ำอัฐฐบาน คือ 1.น้ำมะม่วง 2.น้ำหว่า 3.น้ำกล้วยมีเมล็ด 4.น้ำกล้วยไม่มีเมล็ด 5. น้ำมะขาง 6. น้ำลูกจันทน์หรืออุ้ง 7. น้ำเหง้าบัว 8. น้ำมะปรางหรือลิ้นจี่...” (พระไตรปิฎก ไทย (ฉบับมหาจุฬาฯ) เล่มที่ 5 วินัยปิฎก มหาวรรค ภาค 2. หน้า 131 ข้อที่ 300/พระไตรปิฎก ไทย (ฉบับมหาจุฬาฯ) เล่มที่ 5 วินัยปิฎก มหาวรรค ภาค 2. หน้า 143 ข้อที่ 305)

เหตุการณ์ของการโต้วาทีกันกับ สัจจะ นิครนถบุตร จนทำให้ยอมจำนน โดยพระพุทธเจ้าได้ยกพุทธพจน์เปรียบเทียบระหว่างความรู้กับแก่นกลางของต้นไม้ โดยยกเปรียบเทียบว่าคนหาไม้เนื้อไม้แต่เจอแต่ต้นกล้วยที่ฟันไปแล้วหาแก่นไม้ไม่ได้ ดังประโยคว่า “.... อัคคิเวสสนะ บุรุษผู้ต้องการแก่นไม้ เทียวแสวงหาแก่นไม้ถือเอาสิ่งที่คมเข้าไปสู่ป่า เขาเห็นต้นกล้วยใหญ่ต้นหนึ่งในป่า มีต้นตรง กำลังรุ่ม ยังไม่ออกปลี เขาจึงตัดต้นกล้วยนั้นที่โคนต้น แล้วตัดยอด ลิดใบออก เขาไม่พบ แม้แต่กระพี้ แล้วจะพบแก่นได้จากที่ไหน แม้ฉันใด ท่านก็ฉันนั้นเหมือนกัน ถูกเรา ชักใช้ โล่เลียง สบสวนในถ้อยคำของตนเอง ก็เปล่า ว่าง แพ้ไปเอง ท่านได้กล่าวปราศรัยนี้ในที่ชุมนุมในกรุงเวสาลีว่า ‘สมณะหรือพราหมณ์ผู้เป็นเจ้าหมู่ เจ้าคณะเป็นคณาจารย์ ที่ปฏิญาณตนว่าเป็นพระอรหันตสัมมาสัมพุทธเจ้า ได้ตอบวาทะกับเราแล้วจะไม่พึงประหม่า ไม่สะทกสะท้าน ไม่หวั่นไหว ไม่มีเหลือใจจากกรักเร้าเราไม่เห็นเลยแม้แต่คนเดียว หากเราโต้ตอบวาทะกับต้นเสาที่ไม่มีจิตใจ แม้เสานั้นโต้ตอบวาทะกับเรา ก็ต้องประหม่า สะทกสะท้าน หวั่นไหว ไม่จำเป็นต้องกล่าวถึงมนุษย์เลย’...” (พระไตรปิฎก ไทย (ฉบับมหาจุฬาฯ) เล่มที่ 12 สุตตันตปิฎก มัชฌิมนิกาย มูลปัณณาสก์ หน้า 396 ข้อที่ 359)

เปรียบเทียบกล้วยกับร่างกายธาตุขันธ์อันมีสภาวะเปื่อยยุ่ยได้ง่าย หรือไม่แน่นอนดังพุทธพจน์ที่ว่า “พระพุทธเจ้าผู้เป็นเผ่าพันธุ์แห่งพระอาทิตย์ทรงแสงแล้วว่า ‘รูปอุปมาด้วยกลุ่มฟองน้ำ เวทนาอุปมาด้วยฟองน้ำ สัญญาอุปมาด้วยหยับแดดสังขารอุปมาด้วยต้นกล้วย และวิญญาณอุปมาด้วยมายากล ภิกษุเพ่งพิจารณาเห็นขันธ์ 5 นั้นโดยแยกคายด้วยประการใดๆ ขันธ์ 5 นั้น ก็ปรากฏเป็นของว่างเปล่าด้วยประการนั้นๆ การละธรรม 3 ประการซึ่งพระพุทธเจ้า ผู้ทรงมีปัญญาดูจแน่มดินทรงปรารภกายนี้ แสงไว้แล้ว ท่านทั้งหลาย จงดูรูปที่บุคคลทิ้งแล้ว เมื่อใด อายุ ใ่อุ่น และวิญญาณละ...” (พระไตรปิฎก ไทย (ฉบับมหาจุฬาฯ) เล่มที่ 17 สุตตันตปิฎก สังยุตตนิกาย ชันธวารวรรค หน้า 182 ข้อที่ 95)

หรือพุทธพจน์ที่เปรียบเทียบระหว่างแก่นของความรู้คือนิพพานเทียบเคียง ที่ปรากฏในอุททายสูตร ที่เทียบกล้วยกับความเปราะบางหรือไม่ใช่แก่นดังพุทธพจน์ที่ว่า “.... ผู้มีอายุ บุรุษผู้ต้องการแก่นไม้ แสวงหาแก่นไม้ เทียวแสวงหาแก่นไม้ ถือขวานที่คมเข้าไปสู่ป่า พบต้นกล้วยใหญ่ ตรง ต้นใหม่ สูงมาก ในป่านั้น พึงตัดโคนแล้ว ตัดปลาย ปอกกาบออก ไม่พบแม้กระพี้ที่ต้นกล้วยนั้น ที่ไหนจักพบแก่นแล้ว แม้ฉันใด ภิกษุก็ฉันนั้น ไม่พิจารณาเห็นอรรถาหรือสิ่งที่เนื่องด้วยอรรถาในผัสสาตนะ 6 ประการ ท่านเมื่อไม่พิจารณาเห็นอย่างนี้ ย่อมไม่ยึดถือสิ่งใดๆในโลก เมื่อไม่ยึดถือ ก็ไม่ดิ้นรน เมื่อไม่ดิ้นรน ก็ดับไปเฉพาะตนเอง รู้ชัดว่า ‘ชาติสิ้นแล้ว อยู่จบพรหมจรรย์แล้ว ทำกิจที่ควรทำเสร็จแล้ว ไม่มีกิจอื่นเพื่อความเป็นอย่างนี้อีกต่อไป....” (พระไตรปิฎก ไทย (ฉบับมหาจุฬาฯ) เล่มที่ 18 สุตตันตปิฎก สังยุตตนิกาย สฬายตนวรรค หน้า 230 ข้อที่ 235)

กล้วยเป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิต วัฒนธรรม ความเชื่อ และค่านิยมทางสังคมว่าด้วยการดำเนินชีวิต นอกจากนี้กล้วยยังถูกนำมาเป็นคติสอนคนสอนธรรม และสอนให้คนรู้จักและให้ความสำคัญกับกล้วย ดังนั้นกล้วยมีหลายมิติทั้งในส่วนของโภชนาการ คุณค่าทางอาหาร และคติความเชื่อ คำสอนดังปรากฏ

## บทสรุป

กล้วยพืชที่มีลักษณะพิเศษ ที่มีสายพันธุ์แตกต่างกันโดยลักษณะทางพันธุกรรม และคำเรียก รวมทั้งแหล่งเพาะปลูก และพื้นที่ของแต่ละสายพันธุ์ แต่กล้วยทั้งต้น ใบ ดอก สามารถนำไปทำประโยชน์ได้สารพัดหลายอย่าง โดยกล้วยเป็นพืชที่เป็นทั้งอาหาร บรรจุกัญท์ และนำไปแปรรูปใช้ประโยชน์ได้ในวงกว้าง ดังข้อมูลที่ปรากฏจากการศึกษา ดังนั้นการเขียนบทความนี้จึงเกิดขึ้นภายใต้เจตนารมณ์และความต้องการสะท้อนความคิดเห็นเห็นว่ากล้วยเป็นอาหาร มีคุณค่าทางโภชนาการ เป็นผลิตภัณฑ์ บรรจุกัญท์ กล้วยเป็นพืชเศรษฐกิจ กล้วยเป็นต้นไม้คู่ครัว คู่บ้านของคนไทย หรือในทุกสังคมที่สามารถปลูก กล้วยได้ หรือคู่บ้านของคนทั้งไทยและเทศ เป็นทั้งวิถีชีวิต เป็นส่วนประกอบในพิธีกรรมความเชื่อ และคติคำสอนเชิงเปรียบเทียบด้วย ดังนั้นกล้วยจากการศึกษาจึงยืนยันได้ว่ากล้วยได้กลายมีประโยชน์นานาชนิดดังปรากฏ

## เอกสารอ้างอิง

- จุฑามาศ พืระพัชระ, สุวรรณ ประทีป ณ ถลาง, รุจิรา จันทบุญ และ ธภัทร อาจศรี. (2564). การพัฒนาสื่อดิจิทัลอาหารจากกล้วยเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต. *วารสารวิชาการนวัตกรรมสื่อสารสังคม*, 9(1), 42-53.
- โหมอนันต์ โพธิ์รงค์, ทิพสุคนธ์ พิมพ์พิมล, สุดาพร ตงศิริ และ ชนกนันต์ จิตมนัส. (2564). ประสิทธิภาพการย่อยวัตถุดิบจากกล้วยด้วยเอนไซม์จากอวัยวะย่อยอาหารของปลาหมอไทย. *แก่นเกษตร*, 49(3), 733-739.
- ชุตินพงศ์ คงสันเทียะ และ ชฎา นาคใหม่. (2566). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนภายใต้แนวคิดเศรษฐกิจ BCG: กรณีวิสาหกิจชุมชนแปรรูปกล้วย ตำบลนาจิว อำเภอสว่าง จังหวัดหนองคาย. *Humanities & Social Sciences*, 40(1), 130-151.
- โชติ สุวดี. (2506). กล้วยป่าและกล้วยปลูกในเมืองไทย. *วารสารวิทยาศาสตร์ สาขาวิทยาศาสตร์*, 3(2), 41-43.
- ดวงนา ลาภใหญ่ และ พัชรา คำสีหา. (2563). ห่วงโซ่คุณค่า และแนวทางการเพิ่มมูลค่ากล้วยไข่กำแพงเพชร สำหรับกลุ่มผู้ประกอบการในตลาดมอกล้วย. *วารสารมหาวิทยาลัยพายัพ*, 30(1), 94-109.
- เทคโนโลยีชาวบ้านออนไลน์. (2566). *กล้วยกับพิธีกรรมความเชื่อ*. สืบค้น 11 มกราคม 2566 จาก [https://www.technologychaoban.com/bullet-news-today/article\\_239732](https://www.technologychaoban.com/bullet-news-today/article_239732).
- ธนากร เหมะสถล และ ดวงใจ พิสุทธิธาราชย์. (2559). การใช้กล้วยหอมทองสุกในสูตรอาหารเลี้ยงปลานิล. *แก่นเกษตร*, 44(4), 687-692.
- นันทนันทน์ ทองมาก, ชุติศักดิ์ รุขะจี, ญาณภัทร หนูดุก, ชลลดา แซ่ด่าน และ พัชรวิทย์ นาคแดง. (2563). การพัฒนาศักยภาพท้องถิ่นในการแปรรูปผลิตภัณฑ์และเพิ่มมูลค่ากล้วยสองน้ำ ตำบลบางโพธิ์ อำเภอมือง จังหวัดสุราษฎร์ธานี. *วารสารภูมิวิเทศพัฒนาอย่างยั่งยืน*, 1(2), 36-46.
- นฤมล จันทิมา, ศศิธรแท่นทอง และ เบญจพร ศรีสุวรรณมาศ. (2558). การผลิตและการตรวจสอบคุณภาพน้ำส้มสายชูจากกล้วย. *วารสารวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์*, 7(7), 57-76.
- ประภาพร พนมไพร. (2558). การตลาดเชิงสร้างสรรค์ภายใต้แนวคิดเศรษฐกิจพอเพียงของเครือข่ายกลุ่มอาชีพผู้ผลิตและแปรรูปกล้วย ในจังหวัดเชียงราย. *วารสารราชชมงคลล้านนา*, 3(1), 56-73.
- พรประภา ศิริเทพทวี จิตาพร มณีเนตร, เปรมณัช ขุนปักซี่ และ ชีระชัย ธนารัตน์. (2560). การประเมินความสัมพันธ์ทางพันธุกรรม และการจำแนกกล้วยด้วยเครื่องหมายสก็อต. *Thai Journal of Science and Technology*, 6(3), 271-278.

- ไพศาล กะกุลพิมพ์. (2560). การจัดการผลิตและการตลาดกล้วยหอมทองของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกล้วยหอมทองวังหลวง อำเภอเฝ้าไร่ จังหวัดหนองคาย. *วารสารวิทยาลัยพาณิชยศาสตร์บูรพาปริทัศน์*, 12(2), 45-55.
- มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย. (2539). *พระไตรปิฎกฉบับภาษาไทย*. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์มหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย.
- มาศสกุล รักดีอาษา. (2565). เชื้อเพลิงอัดแท่งจากเศษตะไคร้และเปลือกกล้วย. *วารสารวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์*, 14(19), 107-122.
- รุ่งทิพย์ โคบาล, สุภษี ดวงใส, จินตนา พลศรี, ภัททิรา แก้วเกิด, นิกร กรรณิกากลาง และ ณัฐรฐนนท์ กานต์รวิกุลธนา. (2566). การศึกษาต้นแบบการพัฒนากลยุทธ์การตลาดด้วยเนื้อหาเพื่อการสร้างมูลค่าเพิ่มของธุรกิจผลิตภัณฑ์จากกล้วย. *วารสารวิชาการ บัณฑิตวิทยาลัยสวนดุสิต*, 19(1), 97-111.
- วรรณดี มหรรณพกุล, ขนิษฐา อินทร์ประสิทธิ์, ปิติ กาลิยานันท์ และ ปัญญัส มงคลชาติ. (2555). การผลิตเครื่องดื่มชาเดอร์กล้วย. *วารสารวิทยาศาสตร์ประยุกต์ กรมวิทยาศาสตร์บริการ*, 1(1), 142-156.
- วัชรินทร์ นาคสุวรรณ จิตติมา ดำรงวัฒนะ, อุดมศักดิ์ เดโชชัย, เดโช แขน้ำแก้ว และ จรวยพร เหมรังสี. (2563). แนวทางส่งเสริมการแปรรูปกล้วยเล็บมือนางอบน้ำผึ้ง กรณีศึกษากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสวนจันทร์ศรี หมู่ 2 ตำบลบ้านเกาะ อำเภอพรหมคีรีจังหวัดนครศรีธรรมราช. *วารสารสังคมศาสตร์และวัฒนธรรม*, 4(1), 11-22.
- ศศิวิมล แสงผล จามร สมณะ และ สมรรถชัย ฉัตราคม. (2552). *108 พันธุ์กล้วยไทย*. กรุงเทพฯ: มูลนิธิสวนสมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ฯ.
- เสริม จันทร์ฉาย และ บุศรากรณ์ มหาโยธี. (2559). การพัฒนาการผลิตกล้วยตากในชุมชนกล้วยตากอำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก. *Veridian E-Journal, Science and Technology Silpakorn University*, 3(6), 210-322.
- อดิสร่า ตันตสุทธิกุล. (2564). สภาวะการผลิตวันสวอร์คจากไซรัปกล้วยน้ำว้า โดย *Acetobacter* sp. TISTR 1014. *วารสารวิชา มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช*, 40(2), 97-105.
- Mouritsen, H. (2011). *The freedman in the Roman world*. Cambridge: Cambridge University Press.