โครงการศึกษาดูงานด้านวิชาชีพทางเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
สำหรับอาจารย์และนักศึกษาระดับปริญญาโท
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ณ สาธารณรัฐ เกาหลี



ISBN : 978-974-625-647-6

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

โครงการศึกษาดูงาน
ด้านวิชาชีพทางเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สำหรับอาจารย์และนักศึกษาระดับปริญญาโท
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ณ สาธารณรัฐเกาหลี







การศึกษาดูงานในครั้งนี้ ประสบความสำร็จตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้โดยผู้บริหาร อาจารย์และนักศึกษาระดับปริญญาโท ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้มีโอกาสสร้างเสริมประสบการณ์และความรู้จากการศึกษาดูงานของหน่วยงานและสถานที่ต่างๆ ของ สาธารณรัฐเกาหลี

หนังสือฉบับนี้ ประกอบด้วยข้อมูลความรู้จากการศึกษาดูงาน รวมทั้งข้อคิดเห็นและข้อสังเกต และแนวทางในการนำความรู้มาพัฒนาและประยุกต์ในด้านต่างๆ อาทิ ด้านการบริหารจัดการ ด้านการเรียนการสอน ด้านงานวิจัย ด้านบริการวิชาการ ด้านศิลปวัฒนธรรม และอื่นๆ ซึ่งควรค่าแก่การบันทึกไว้ เพื่อประโยชน์ต่อผู้บริหาร อาจารย์และนักศึกษา รวมทั้งผู้สนใจทั่วไป

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
19-23 มีนาคม 2557

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
บทสรุปผู้บริหาร	
1. ข้อมูลทั่วไปสาธารณรัฐเกาหลี	4
2. พิพิธภัณฑ์ช็อกโกแลต	14
3. ศูนย์วัฒนธรรมอาหารเกาหลีโบราณ	18
4. Dong-Ah Institute of Media and Arts (DMIA)	26
5. สถาบันสอนการทำกิมจิ	31
6. ไร่สตรอเบอรี่	36
7.พิพิธภัณฑ์งานเย็บปักถักร้อยแห่งเกาหลี	40
8.พระราชวังเคียงบ๊อก	45
9. ตลาดอินซาดง	51
10. ตลาดทงแดมุน	57
11. ศูนย์จำหน่ายพลอยอเมทิส	60
12. สมุนไพรโสมเกาหลี	61
13. สมุนไพรฮอกเก็ตนามู	69
14. คลองชองเกชอน	72
15. การนำไปใช้ประโยชน์	79
16. สรุปผลการศึกษาดูงาน	81
ภาคผนวก	
รายชื่อบุคลากรและนักศึกษาที่ศึกษาดูงาน	85
กำหนดการศึกษาดูงาน	86

บทสรุปผู้บริหาร

ด้วยพันธกิจของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ในการผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพตามมาตรฐานสากลพร้อมเข้าสู่อาชีพ โดยการจัดการศึกษาที่มุ่งเน้นวิชาชีพ บนพื้นฐานด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ดังนั้นเพื่อให้อาจารย์ และบุคลากร นักศึกษาระดับปริญญาโทของคณะพร้อมก้าวสู่ความเปลี่ยนแปลงของโลกได้ และเกิดการพัฒนาทั้งด้านวิชาการและด้านวิชาชีพ จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องจัดกระบวนการเรียนรู้ด้วยตนเองเพิ่มขึ้น นอกเหนือจากที่มีอยู่ในหลักสูตร โดยเฉพาะการศึกษาจากประสบการณ์จริงจากการไปทัศนศึกษา ดูงานในสถานศึกษาต่างๆ ทั้งในและต่างประเทศ เพื่อเพิ่มพูนความรู้จากทฤษฎีไปสู่การปฏิบัติ การศึกษาในระดับบัณฑิตศึกษาเป็นการศึกษาที่สำคัญ และเป็นกำลังที่มีประสิทธิภาพในการจัดการศึกษาของประเทศ เพื่อให้ อาจารย์ บุคลากร นักศึกษาได้นำเอาสิ่งที่ได้พบเห็นมานำไปประยุกต์ในการพัฒนาการศึกษาในหน่วยงานของตนให้เจริญก้าวหน้าต่อไป และเพื่อให้สอดคล้องกับนโยบายของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครที่ว่า **“นักศึกษาคือหัวใจของ มทร.พระนคร บัณฑิตนักปฏิบัติของ มทร.พระนครคือหัวใจของประเทศ”** นั่นเอง

การจัดโครงการศึกษาดูงานด้านวิชาชีพทางเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์สำหรับอาจารย์และนักศึกษาระดับปริญญาโท คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ณ สาธารณรัฐเกาหลีมีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อให้อาจารย์และนักศึกษาได้ศึกษาดูงานการศึกษาระดับอุดมศึกษาของสาธารณรัฐเกาหลี 2) เพื่อให้อาจารย์และนักศึกษาได้ศึกษาศิลปวัฒนธรรม และประวัติศาสตร์ของประเทศเพื่อนบ้าน 3) เพื่อสร้างเครือข่ายและความร่วมมือทางวิชาการสู่สากล ซึ่งคณะกรรมการดำเนินงานได้พิจารณาเห็นว่าสาธารณรัฐเกาหลี เป็นประเทศเพื่อนบ้านของไทย ที่อยู่ในกลุ่มประเทศอาเซียนด้วยกัน ในด้านการศึกษาสาธารณรัฐเกาหลี มีการพัฒนาด้านการจัดการอย่างรวดเร็วมีความเจริญและความทันสมัยทางด้านเทคโนโลยีทางการศึกษาเป็นที่ยอมรับในระดับนานาชาติ อันจะนำไปสู่การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพ และเสริมสร้างความร่วมมือทางวิชาการระดับภูมิภาคต่อไป ซึ่งผลจากการศึกษาดูงานครั้งนี้ นับเป็นมิติใหม่ในการบริหารจัดการภายใต้การนำของอธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ที่มีความมุ่งมั่นในการผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติที่พร้อมก้าวสู่ประชาคมอาเซียนและมหาวิทยาลัยระดับโลก (World Class University) ต่อไป

ข้อมูลทั่วไปสาธารณรัฐเกาหลี

ผู้รายงาน นางสาวทิพวรรณ คุมมินทร์



สาธารณรัฐเกาหลี (Republic of Korea) หรือ เกาหลีใต้ (South Korea) เป็นประเทศในเอเชียตะวันออก มีพื้นที่ครอบคลุมส่วนใต้ของคาบสมุทรเกาหลี พรมแดนทางเหนือติดกับประเทศเกาหลีเหนือ มีประเทศญี่ปุ่นตั้งอยู่ทางตะวันออกเฉียงใต้โดยมีทะเลญี่ปุ่นและช่องแคบเกาหลีกั้นไว้

ในภาษาเกาหลีอ่านชื่อประเทศว่า แดฮัน มินกุก (อักษรฮันกึล: **대한 민국** อักษรฮันจา: **大韓民國**) โดยเรียกสั้น ๆ ว่า ฮันกุก **(한국)** หมายถึงคนชาวฮั่นหรือคนเกาหลี และบางครั้งจะใช้ชื่อว่า นัมฮัน **(남한)** หมายถึง ชาวฮั่นทางใต้ ส่วนชาวเกาหลีเหนือจะเรียกเกาหลีใต้ว่า นัมโชซอน **(남조선)** หมายถึง โชซอนใต้)

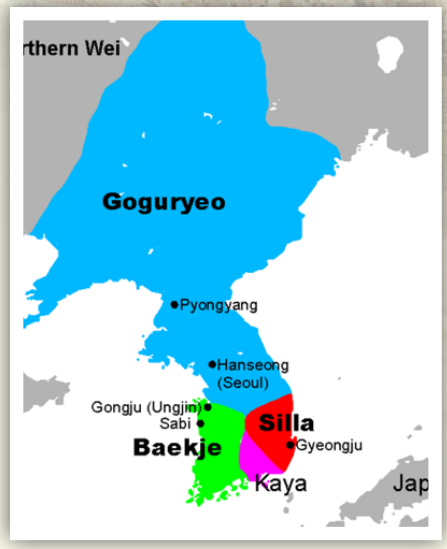


ธงชาติ



ตราแผ่นดิน

ประวัติศาสตร์



ในประวัติศาสตร์เกาหลี แบ่งเป็นราชอาณาจักรทั้งสาม คืออาณาจักรโกคูรยอ อาณาจักรแพกเจ และอาณาจักรชิลลา ซึ่งปกครองคาบสมุทรเกาหลีและบางส่วนของจีน ตั้งแต่ศตวรรษที่ 1 ก่อนคริสตกาลถึงคริสต์ศตวรรษที่ 7 ในช่วงหนึ่งศตวรรษก่อนคริสต์ศักราช คาบสมุทรเกาหลีทั้งหมด และดินแดนส่วนใหญ่ของประเทศจีนอยู่ภายใต้การปกครองของสามอาณาจักร

ราชวงศ์โชซอน เป็นราชวงศ์สุดท้ายของเกาหลี

หลังจากสิ้นสุดรัชสมัยของพระจักรพรรดิซุนจง เกาหลีก็ได้ถูกปกครองโดยญี่ปุ่นในปี พ.ศ. 2453 หลังสงครามโลกครั้งที่ 2 ประเทศเกาหลีต้องแยกเป็นสองประเทศตามข้อตกลงพอตสดัม (Potsdam) ในปี พ.ศ. 2488 โดยใช้เส้นขนาน 38 และเกาหลีใต้ อยู่ในการดูแลโดยสหรัฐอเมริกา ต่อมาจะต้องผ่านพ้นวิกฤติเศรษฐกิจหลังจากอยู่ภายใต้การดูแลของกองทุนการเงินระหว่างประเทศ โดยเน้นในเศรษฐกิจเป็นสากลยิ่งขึ้น ยุติการเข้าแทรกแซงของรัฐบาลในธุรกิจเอกชน และให้ความยุติธรรมต่อภาคเอกชนทุกแห่ง และเร่งสร้างความร่วมมือระหว่างเกาหลีเหนือและเกาหลีใต้ให้อยู่ร่วมอย่างสันติ

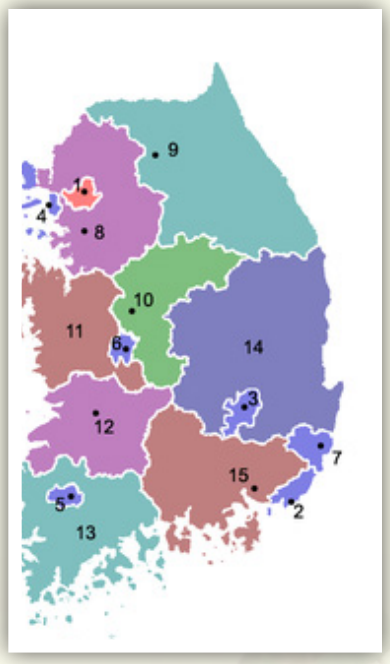
การแบ่งการปกครอง

ประเทศเกาหลีใต้แบ่งเขตการปกครองออกเป็น 8 จังหวัด (provinces) 1 จังหวัดปกครองตนเองพิเศษ (special autonomous province) 6 มหานคร (metropolitan cities) และ 1 นครพิเศษ (special city)

แผนที่เขตการปกครองหลักของประเทศเกาหลีใต้

นครพิเศษ

1. โซล/ซออุล (Seoul Teukbyeolsi: โซล ทึกบยอลชี; 서울 특별시; 서울特別市)



มหานคร

2. ปูซาน/พูซาน (Busan Gwangyeoksi: 'พูซาน กวางยอกชี; 부산 광역시; 釜山廣域市)
3. แทกู (Daegu Gwangyeoksi: แทกู กวางยอกชิ; 대구 광역시; 大邱廣域市)
4. อินชอน (Incheon Gwangyeoksi: อินชอน กวางยอกชิ; 인천 광역시; 仁川廣域市)
5. กวางจู/ควางจู (Gwangju Gwangyeoksi: ควางจู กวางยอกชิ; 광주 광역시; 光州廣域市)
6. แทจอน (Daejeon Gwangyeoksi : แทจอน กวางยอกชิ; 대전 광역시; 大田廣域市)
7. อุลซาน (Ulsan Gwangyeoksi: อุลซาน กวางยอกชิ; 울산 광역시; 蔚山廣域市)

จังหวัด

1. คยองกี (Gyeonggi-do: คยองกี-โด; 경기도; 京畿道)
2. คังวอน (Gangwon-do: คังวอน-โด; 강원도; 江原道)
3. คยองซาบุก (Gyeongsangbuk-do: คยองซังบุกโด; 경상 북도; 慶尚北道)
4. คยองซานัม (Gyeongsangnam-do: คยองซังนัม-โด; 경상 남도; 慶尚南道)
5. ชอลลานัม (Jeollanam-do: ชอนลานัม-โด; 전라 남도; 全羅南道)
6. ชอลลาบุก (Jeollabuk-do: ชอนลาบุก-โด; 전라 북도; 全羅北道)
7. ชุงชองบุก (Chungcheongbuk-do: ชุงชองบุกโด; 충청 북도; 忠清北道)
8. ชุงชองนัม (Chungcheongnam-do: ชุงชองนัม-โด; 충청 남도; 忠清南道)

จังหวัดปกครองตนเองพิเศษ

1. เชจู (Jeju: เชจู; 제주특별자치도; 濟州特別自治道)



ภูมิศาสตร์

ตั้งอยู่ที่ ละติจูด 33-39 องศาเหนือ ลองจิจูด ที่ 125-131 องศาตะวันออก 70% ของประเทศเป็นภูเขา

เมืองหลวง กรุงโซล

ภาษา ภาษาเกาหลีอยู่ในตระกูลอูราล-อัลเทอิกซึ่งเกี่ยวพันกับภาษามองโกเลีย ฟินนิช และฮังกาเรียน ทุกวันนี้ประชากรชาวเกาหลีทั้งหมดพูดและเขียนภาษาเกาหลีซึ่ง เรียกว่า ฮันกึล ซึ่งได้ประดิษฐ์ขึ้นในปี ค.ศ. 1443 อักขระเกาหลีประกอบด้วย 10 เสียงสระ และ 14 เสียงพยัญชนะ

ดอกไม้ประจำชาติ

ดอกมูกุงฮวา หรือ โรส ออฟ ชารอน เป็นดอกไม้ประจำชาติเกาหลี ซึ่งจะบานสะพรั่งทั่วประเทศระหว่างเดือนกรกฎาคมถึงเดือนตุลาคม สิ่งที่ทำให้ดอกไม้ชนิดนี้ไม่เหมือนดอกไม้ชนิดอื่นคือสามารถทนสภาพอากาศที่เลวร้ายและศัตรูพืชได้เป็นอย่างดี ความหมายของคำว่า มูกุงฮวา มาจากรากศัพท์ มูกุง ซึ่งหมายถึงความเป็นอมตะ คำๆนี้สะท้อนความเป็นอมตะของประวัติศาสตร์เกาหลี ความมุ่งมั่นและความอดทนของชาวเกาหลี





ภูมิอากาศ

ประเทศเกาหลีใต้มีสภาพอากาศอยู่ในเขตอบอุ่น และมีฤดูกาล หรือในภาษาเกาหลีที่เรียกว่า “คเยจอล”ทั้งหมด 4 ฤดู ได้แก่ ฤดูหนาว (Winter), ฤดูใบไม้ผลิ (Spring), ฤดูร้อน (Summer) และฤดูใบไม้ร่วง (Autumn / Fall)

ฤดูหนาว – คยออุล

ช่วงเวลา

ธันวาคม - กุมภาพันธ์

อุณหภูมิ

อุณหภูมิเฉลี่ย -5 องศาเซลเซียส และอาจต่ำสุดถึง -20 องศาเซลเซียส ในช่วงที่หนาวจัด

สภาพอากาศ

อากาศหนาวเย็นและแห้ง บางครั้งมีฝนหรือหิมะตก และจะมีช่วงวันที่อากาศหนาวจัดสลับ กับวันที่อากาศอุ่นสบาย 3 – 4วัน

ฤดูใบไม้ผลิ – พม

ช่วงเวลา

มีนาคม – พฤษภาคม

อุณหภูมิ

อุณหภูมิเฉลี่ย 6 – 16 องศาเซลเซียส

สภาพอากาศ

ปลายเดือนมีนาคมหรือต้นเดือนเมษายน ต้นไม้จะผลิใบสะพรั่งเต็มต้น ช่วงกลางเดือนเมษายนถึงพฤษภาคม แสงแดดสดใสตลอดทั้งวัน

ฤดูร้อน – ยอรึม

ช่วงเวลา

มิถุนายน – สิงหาคม

อุณหภูมิ

อุณหภูมิเฉลี่ย 25 องศาเซลเซียส และอาจถึง 30 – 38 องศาเซลเซียส ในช่วงที่ร้อนจัด

สภาพอากาศ

อากาศร้อน และมีฝนตกบ้าง ต้นไม้เขียวชะอุ่ม ฤดูมรสุมจะเริ่มขึ้นในปลายเดือนมิถุนายน จนถึงช่วงกลางหรือปลายเดือนกรกฎาคม และในเดือนสิงหาคมอากาศจะร้อนจัดและชื้นมาก

ฤดูใบไม้ร่วง – คาอึล

ช่วงเวลา

กันยายน – พฤศจิกายน

อุณหภูมิ

อุณหภูมิเฉลี่ย 5 – 25 องศาเซลเซียส

สภาพอากาศ

อากาศสดชื่น ท้องฟ้าโปร่ง เป็นสีคราม และในเดือนตุลาคมทั่วประเทศจะมีสีสันสดใสด้วยใบไม้ ที่เปลี่ยนเป็นสีทองและสีแดงเต็มต้น ถือเป็นช่วงที่เหมาะกับการท่องเที่ยวมากที่สุด

เศรษฐกิจ

เป็นประเทศอุตสาหกรรมใหม่ ที่มีการพัฒนาทางเศรษฐกิจอย่างก้าวกระโดด เป็นประเทศกำลังพัฒนาขั้นสูง

การเพาะปลูก : พืชสำคัญได้แก่ ข้าวเจ้า ข้าวบาร์เลย์ แอปเปิล มันฝรั่ง ถั่วเหลือง ข้าวสาลี

การเลี้ยงสัตว์ : สัตว์เลี้ยงสำคัญได้แก่ สุกร โค สัตว์ปีก และตัวไหม

การประมง : ผลผลิตทางการประมงของเกาหลีใต้มีเหลือใช้ในประเทศจนสามารถส่งเป็นสนค้าส่งออกที่สำคัญอย่างหนึ่ง เกาหลีใต้สามารถจับปลาได้เป็นอันดับ 10 ของโลก (ไทยเป็นอันดับ 9 สถิติปี พ.ศ. 2535)

การทำเหมืองแร่ : เกาหลีใต้ขาดแคลนถ่านหินและน้ำมันปิโตเลียม แต่มีแร่ธาตุอื่นๆอีกหลายชนิด ได้แก่ แกรไฟต์ ดินเกาลิน และทังสเตน

อุตสาหกรรม : อุตสาหกรรมในเกาหลีใต้ส่วนใหญ่เป็นอุตสาหกรรมเบา ผลผลิตทางอุตสาหกรรมที่สำคัญได้แก่ เครื่องใช้ไฟฟ้า สิ่งทอ รถยนต์ ปิโตรเคมี และเรือเดินสมุทร

ประชากร

เชื้อชาติ : ประเทศเกาหลีแทบจะไม่มีชนชาติอื่นนอกจากคนเกาหลีเอง แต่ก็มีชาวจีนประมาณ 3 หมื่นคน ซึ่งอยู่ตามเขตเมืองหลวงมาช้านานแล้ว และยังมีชาวฟิลิปปินส์อีก 72,000 คน

ศาสนา : ชาวเกาหลีไม่มีศาสนาประมาณ 46 % ศาสนาคริสต์ 26 % ศาสนาพุทธ 26 % ลัทธิขงจื๊อ 1 % ศาสนาชอนโดเกียว ศาสนาอิสลาม และอื่นๆ 1 %

วัฒนธรรม

ศิลปะเกาหลีมีลักษณะเด่นหลายประการที่ทำให้เกิดแบบของตัวเอง ศิลปะเกาหลียกย่องธรรมชาติ และการใช้สีอ่อนและเรียบก็ปรากฏอยู่เสมอในภาพเขียนและเครื่องปั้นแบบเกาหลี





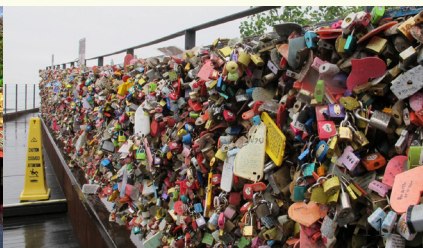
ศิลปะเกาหลี

ศิลปะเกาหลีมีลักษณะเด่นหลายประการที่ทำให้เกิดแบบของตัวเอง ศิลปะเกาหลียกย่องธรรมชาติ และการใช้สีอ่อนและเรียบก็ปรากฏอยู่เสมอในภาพเขียนและเครื่องปั้นแบบเกาหลีวัฒนธรรมงานหัตถธรรมพื้นบ้านคือศิลปะที่สืบทอดกันมาหลายร้อยปีงานไม้และเครื่องเขินของเกาหลีเป็นที่รู้จักกันดี โดยเน้นการออกแบบที่เพื่อประโยชน์ใช้สอยและความเรียบง่ายสิ่งสะดุดตาในงานไม้เกาหลีคือศิลปะการประดับมุก งานหัตถกรรมโลหะทำด้วยทองทำด้วยสำริด ทางด้านพระพุทธศาสนามีการสร้างพระพุทธรูปสำริด ระฆังวัดที่หล่อด้วยสำริด เอกลักษณ์ของระฆัง เกาหลีคือรูปร่างการออกแบบและเสียง ศิลปะเครื่องปั้นดินเผาเกาหลีเป็นประเทศที่เป็นที่ยอมรับในการพัฒนาศิลปะด้านนี้และเครื่องปั้นดินเผาที่มี ชื่อเสียงคือ ศิลาดล เป็นเครื่องเคลือบที่มีความสดใสผีมือประณีตนิยมเคลือบด้วยสีขาวซึ่งพัฒนาให้สวยงามในยุคโกเรียว เพื่อการอนุรักษ์สิ่งดีงามตั้งแต่อดีตทางการเกาหลีได้จัดตั้งโครงการสมบัติประจำชาติเกาหลีขึ้น

ศิลปะของนักปราชญ์ เดิมรูปแบบตัวอักษรเกาหลีและญี่ปุ่นเป็นอักษรจีน ซึ่งเป็นตัวเขียนที่ยังใช้อยู่ในเอเชียตะวันออกร่วมพันปี แม้ว่าหลังจากที่เกาหลี ประดิษฐ์อักษรฮันกึล ในปี พ.ศ. 1989 (ค.ศ. 1446) ตัวอักษรจีนยังคงใช้ในภาษาราชการ จนถึงปลายคริสต์ศตวรรษที่ 19 เพราะว่าตัวอักษรจีนมีอยู่นับหมื่นตัว แต่ละตัวมีความแตกต่างกัน มีวิธีเขียนหลายแบบ หลายความหมาย การเรียนอ่านและการเขียนตัวอักษรจีนไม่ใชเรื่องง่ายศิลปะการเขียนอักษรจีนได้เข้ามาในประเทศเกาหลีเมื่อ 1,500 ปีมาแล้ว

การเขียนตัวอักษรด้วยพู่กันเกาหลีเรียกว่า “บุดกึลซี” ต้องอาศัยปัจจัย 4 ของนักปราชญ์ ได้แก่ หมึก แท่งหินฝนหมึก พู่กันและกระดาษ ศิลปินเขียนพู่กันส่วนใหญ่มักเป็นทั้งนักปราชญ์และจิตกรศิลปินเหล่านี้อาจใช้พู่กันเล่มเดียวกันเขียนกลอนบรรยายภาพ ภาพวาดเกาหลี เป็นศิลปะที่มีธรรมเนียมนิยมของตนเองอย่างสมบูรณ์ จิตรกรรม ภาพจิตกรรมของเกาหลีมีมานานแล้ว สถาบันภาพวาดก่อตั้งขึ้นในยุคโกกุริวสถาบันแห่งนี้เน้นภาพวาด ที่เกี่ยวข้องกับพระพุทธศาสนา รูปแบบจิตกรรมที่หลากหลายได้พัฒนาสืบต่อกันมาจนถึงสมัยโชซอน พร้อมนำรูปแบบศิลปะจีนแบบใหม่รวมทั้งเทคนิคการวาดภาพแบบตะวันตก มีการใช้สีสันสดใสในภาพที่วาดเกี่ยวกับศาสนานี้





เครื่องแต่งกายประจำชาติของเกาหลี

ชาวเกาหลีมีชุดประจำชาติตั้งแต่สมัยโบราณ เรียกว่า ฮันบก (ฮันหมายถึงชาวเกาหลี บก หมายถึงชุด รวมกันหมายถึงชุดของชาวเกาหลี) ฮันบกทั้งของผู้หญิงและผู้ชายมีลักษณะหลวมๆเพื่อความสะดวกสบายและคล่องแคล่วไม่ใช้กระดุมหรือขอแต่จะใช้ผ้าผูก ไว้แทน ชุดของผู้ชายข้างล่างประกอบด้วย “ปันซือ” แต่สมัยใหม่เรียกว่า “แพนที” ซึ่งหมายถึงกางเกงใน ชั้นนอกสวม “บาจี” เป็นกางเกงขายาวหลวมๆรวบปลายขาไว้ด้วย “แทมิน” เป็นแถบผ้าใช้มัดขากางเกง ”บันโซเม” เป็นเสื้อรัดรูปแขนสั้นไว้ข้างใน เสื้อนอกเรียกว่า “จอโกลี” เป็นเสื้อแขนยาวไม่มีปกไม่มีกระเป๋า

ชุดของผู้หญิง ประกอบด้วย “แพนที” หรือกระโปงที่อยู่ข้างใน ข้างบนใช้ “ซ็อกชีมา” เป็นแถบผ้าขนาดใหญ่ ใช้มัดทรวงอกไว้แทนเสื้อยกทรง ข้างนอกสวม “ชีมา” เป็นกระโปรงยาวคลุมเท้า สวมเสื้อ “จอโกรี” เป็นเสื้อนอกแขนยาว ฮันบกเป็นภาพรวมศิลปะของเกาหลีที่สามารถพบเห็นได้ตามท้องถนนของเกาหลี ราวกับถนน สายแฟชั่นของปารีส ฮันบกชุดแต่งกายประจำชาติของเกาหลีทำจากผ้าสีสัน สดใส เนื้อผ้าจะขึ้นอยู่กับโอกาสและวัยของผู้ใส่ เด็กหญิงหรือหญิงสาวจะสวมกระโปรง สีแดง เสื้อสีเหลืองจะเปลี่ยนเป็นกระโปรงสีแดง เสื้อสีเขียวเมื่อแต่งงานแล้วส่วน หญิงสูงอายุอาจเลือกสีสันต่างๆที่สดใส และเลือกใช้เนื้อผ้าได้หลากหลาย





ปัจจุบันชุดแต่งกายวัฒนธรรมเดิมจะใช้เฉพาะโอกาสพิเศษเท่านั้น แต่ตามถนนหนทาง และรถไฟใต้ดินจะยังคงเห็นผู้คนสวมใส่กันอยู่บ้าง โดยเฉพาะผู้สูงอายุยังคงสวมใส่ชุดฮันบกอยู่

เงินตราและบัตรเครดิต / ตรวจสอบอัตราแลกเปลี่ยน

สกุลเงินของเกาหลีคือ วอน โดยสัญลักษณ์ “W” เหรียญกษาปณ์แบ่งออกเป็น 10, 50, 100และ 500 วอน ธนบัตรมี 1000, 5000 , 10,000 และ 50,000 วอน อัตราแลกเปลี่ยน อยู่ที่ประมาณ 1,200 วอน ต่อ 1 เหรียญสหรัฐ บัตรเครดิต เช่น วีซ่า อเมริกันเอ๊กซเพลส ไดเนอร์คลับ มาสเตอร์ และเจซีบี สามารถใช้ได้ตาม โรงแรมใหญ่ภัตตาคารใหญ่ ๆ และตามร้านค้าบางแห่ง



พิพิธภัณฑ์ช็อกโกแลต Genese (Genese Chocolate Museum) 20 มีนาคม 2557

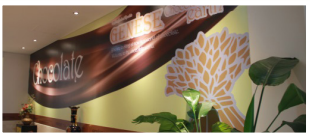
ผู้รายงาน ดร.วรลักษณ์ ปัญญาธิติพงศ์

ข้อมูลทั่วไปของสถานที่

พิพิธภัณฑ์ช็อกโกแลตตั้งอยู่ในอาคารของโรงแรม Songdo Bridge พื้นที่ของพิพิธภัณฑ์มีทั้งหมด 2 ชั้น โดยชั้นที่ 1 จัดแสดงนิทรรศการแสดงผลงานต่างๆ ที่ผลิตจากช็อกโกแลต และชั้นที่ 2 เป็นส่วนของการสาธิต จัดการสอนวิธีการทำช็อกโกแลต และส่วนของสำนักงาน








ภายในพิพิธภัณฑ์ช็อกโกแลต Genese

ผลการศึกษาดูงาน

ช็อกโกแลตมาจากเมล็ดของต้นโกโก้ (Cacao tree) ซึ่งเป็นต้นไม้ในป่าเขตร้อน เมื่อ 1500 ปีก่อน โดยชาวมายา นำเมล็ดโกโก้มาหมักให้เกิดกลิ่นหอม แล้วนำเมล็ดดังกล่าวมาคั่วแล้วบดเป็นก้อนคล้ายดินเหนียวและนำมาชงดื่มกับน้ำสำหรับคนชั้นสูง และรสขมถูกทำให้กลมกล่อมขึ้นด้วยน้ำผึ้ง เครื่องเทศ เช่น พริกไทย หรือกลีบดอกไม้ การดื่มโกโก้เป็นที่นิยมสืบมาเรื่อย ๆ จน เมื่อชาวสเปนไปค้นพบอเมริกา และนำเครื่องดื่มรสประหลาดนี้ไปสู่ยุโรปเมื่อ ประมาณ ค.ศ.1500

การบริโภคช็อกโกแลตยังอยู่ในรูปแบบของเครื่องดื่ม ต่อมานักประดิษฐ์ชาวดัชท์ชื่อ แวน ฮเทน (Van Houten) สามารถประดิษฐ์เครื่องมือบดเมล็ดที่สามารถแยกเนื้อเมล็ดโกโก้เป็นส่วนไขมันกับส่วนช็อกโกแลต ก้อนช็อกโกแลตสามารถนำไปผสมกับไขมันและน้ำตาลได้และขึ้นรูปเป็นรูปแบบต่างๆ ตามต้องการ

ขั้นตอนการผลิตช็อกโกแลต

1. นำเมล็ดโกโก้ออกจากผลแล้วนำไปหมักเป็นเวลา 5-6 วัน ทำให้เมล็ดโกโก้เกิดรูพรุนและมีสีน้ำตาล และในระหว่างการหมักจะช่วยลดความขมลง ทำให้ได้กลิ่นรสที่ดี

2. เมื่อสิ้นสุดกระบวนการหมัก เมล็ดโกโก้จะถูกนำไปลดความชื้นให้มีความชื้นประมาณ 7 เปอร์เซ็นต์ อาจทำโดยการผึ่งแดด หรือผ่านเครื่องไล่ความชื้น

3. นำเมล็ดโกโก้แห้งมาคั่วประมาณ 10-30 นาที ที่อุณหภูมิ 120-130 องศาเซลเซียส ซึ่งกระบวนการนี้เป็นกระบวนการที่มีความสำคัญ โดยจะมีผลต่อกลิ่นและรสชาติของช็อกโกแลต ในระหว่างที่คั่วแกลบหรือเปลือกที่ห่อหุ้มเมล็ดโกโก้ จะถูกกำจัดออกด้วยวิธีการร่อนหรือใช้ลมเป่า เมล็ดส่วนที่เหลือจะเรียนกว่า Cacao kernel หรือ Cacao nib

4. Cacao nib ถูกนำไปบดด้วยความเร็วและอุณหภูมิสูง เพื่อให้เปลี่ยนเป็นสีดำน้ำตาล มีความหนืด เรียกหว่า Cacao liquor หรือ Cacao paste ซึ่งมีไขมันโกโก้ (Cocoa butter) เป็นองค์ประกอบ 53-55 เปอร์เซ็นต์ ไขมันส่วนนี้สามารถนำไปผลิตเป็นช็อกโกแลตขาว



Cacao tree จำลอง



ผล Cacao
จำลองจากช็อกโกแลต

5. Cacao liquor หรือโกโก้บริสุทธิ์ มีรสขม ไม่เหมาะกับการรับประทาน ใช้เป็นวัตถุดิบตั้งต้นในการผลิตช็อกโกแลตต่างๆ ในอุตสาหกรรมเบเกอรี่ การทำอาหารบางชนิด ซึ่งในการผลิตช็อกโกแลตต้องมีการเติมส่วนผสมอื่นๆ ได้แก่ น้ำตาล ไขมันโกโก้ และนมเป็นต้น

6. การ couching เป็นกระบวนการที่ทำให้น้ำตาลและโกโก้มีขนาดเล็ก ทำได้โดยการบดด้วยลูกกลิ้ง ทำให้เมื่อบริโภคช็อกโกแลตรู้สึกว่าเนื้อช็อกโกแลตนุ่มเรียบ (smooth feel) ซึ่งช็อกโกแลตที่มีคุณภาพสูงใช้กระบวนการนี้เป็นเวลา 3 วัน ในขณะที่ช็อกโกแลตทั่วไปจะใช้เวลาเพียง 6 ชั่วโมง

7. หลังจากกระบวนการ couching ช็อกโกแลตจะถูกเก็บไว้ในถัง ที่อุณหภูมิ 45-50 องศาเซลเซียส เพื่อรอการขึ้นรูปเป็นแบบต่างๆ ตามต้องการ เมื่อขึ้นรูปแล้วจะผ่านขั้นตอนการลดอุณหภูมิเพื่อให้ช็อกโกแลตมีรูปร่างคงที่ก่อนการบรรจุ และจำหน่าย

ประเภทของช็อกโกแลต

ช็อกโกแลตสามารถแบ่งออกได้เป็นหลายชนิดด้วยกันตามองค์ประกอบ ซึ่งสามารถแบ่งออกเป็นประเภทใหญ่ๆ ได้ดังนี้

1. ช็อกโกแลตดำ (dark chocolate) มีส่วนผสมของผงโกโก้บริสุทธิ์ 15-99 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับไขมันโกโก้ และน้ำตาล

2. ช็อกโกแลตนม (milk chocolate) มีส่วนผสมของผงโกโก้บริสุทธิ์ มากกว่า 10 เปอร์เซ็นต์ ร่วมกับ ไขมันโกโก้ น้ำตาล และนม มากกว่า 12 เปอร์เซ็นต์

3. ช็อกโกแลตขาว (white chocolate) ไม่มีส่วนผสมของผงโกโก้บริสุทธิ์ มีเฉพาะส่วนที่เป็นไขมันโกโก้ นม และน้ำตาล
น้อยกว่า 55 เปอร์เซ็นต์

4. อื่นๆ มีการใส่สารเติมแต่ง เพื่อเพิ่มรสชาติหรือเนื้อสัมผัสของช็อกโกแลตให้ดีขึ้น เช่น ผลไม้ ธัญพืช คาราเมล เป็นต้น



การจัดวางกระจกไว้ด้านบน
เพื่อให้ผู้เรียนมองเห็น
ได้อย่างทั่วถึง

ประโยชน์ของช็อกโกแลต

1.เป็นแหล่งพลังงานที่สำคัญในสภาวะที่ร่างกายต้องการพลังงานที่สำคัญ (ช็อกโกแลต 100 กรัม ให้พลังงานโดยเฉลี่ย 530 kcal)





ตัวอย่างชิ้นงานง่ายๆ
สำหรับผู้ไม่มีความรู้เบื้องต้น

2. เป็นแหล่งของกรดไขมันที่มีชื่อว่า stearic acid ซึ่งเป็นไขมันที่ดีซึ่งสามารถช่วยลดระดับคลอเรสเตอรอลในเลือดได้

3. ในช็อกโกแลตมีสารเคมีอยู่มากมายหลายร้อยชนิดแต่สารเคมีที่มีความสำคัญมีดังนี้

3.1 Serotonin, Theobromine, Phenylethylamine และ Anandamine ซึ่งสารเหล่านี้จะทำให้ร่างกายรู้สึกผ่อนคลาย ร่าเริง แจ่มใส จึงทำให้เมื่อทานช็อกโกแลตแล้วรู้สึกอารมณ์ดี

3.2 Polyphenol และ Flavonoid เป็นสารต้านอนุมูลอิสระ ซึ่งช่วยลดการแข็งตัวของเลือดและลดความเสี่ยงในการเป็นโรคหัวใจ

4. รสขมๆ ของช็อกโกแลตมีที่มาจากสารที่มีชื่อว่า Theo bromine ซึ่งเป็นสารที่มีฤทธิ์คล้ายๆกับ caffeine ในกาแฟ

5. การทานช็อกโกแลตจะทำให้อารมณ์ดีขึ้น เนื่องจากสารเคมีในช็อกโกแลตช่วยกระตุ้นให้หลั่งสารเอ็นดอร์ฟิน

จุดเด่น/สิ่งประทับใจของสถานที่ดูงาน

1. ในการจัดแสดงนิทรรศการ ผลงานและชิ้นงานจากผลิตภัณฑ์ช็อกโกแลต สามารถจัดแสดงให้ชิ้นงานโดดเด่นและน่าสนใจ มีหลากหลายชนิดหมุนเวียน แต่ละชิ้นงานมีรายละเอียดใกล้เคียงกับต้นแบบ

2. ในห้องสาธิตมีการจัดเตรียมสถานที่เป็น 2 ส่วน คือ ส่วนสาธิตที่มีการจัดวางตำแหน่งของโต๊ะสาธิตที่มีกระจกมองได้ทุกทิศทาง ทำให้ผู้เรียนมองเห็นได้อย่างทั่วถึง และส่วนของโต๊ะปฏิบัติการ มีการจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ได้ครบถ้วนและมีผู้ช่วยวิทยากรดูแลอย่างใกล้ชิด

3. วิธีการจัดการเรียนการสอนไม่ซับซ้อนยุ่งยาก โดยผู้ที่ไม่มีความรู้เบื้องต้นก็สามารถทำได้ นอกจากนี้ยังมีผู้ดำเนินการมีวิธีการนำเสนอเพื่อสร้างแรงบันดาลใจให้เกิดผู้เรียนทำให้บรรยากาศในการเรียนสนุกสนานและน่าสนใจ



ศูนย์วัฒนธรรมอาหารเกาหลีโบราณ

(Korea Traditional Food Culture Experience Center)

(한국전통음식문화체험관)

20 มีนาคม 2557

ผู้รายงาน นางสาววไลภรณ์ สุทธา

ข้อมูลทั่วไปของสถานที่

ศูนย์วัฒนธรรมอาหารเกาหลีโบราณ (Korea Traditional Food Culture Experience Center) ตั้งอยู่ที่ Baegokpo-ri 21, Yongpyeong-myeon, Pyeongchang-gun, Gangwon-do โดยมีอาจารย์จินยองฮวัน เป็นผู้ดูแล ตัวศูนย์เป็นอาคาร 4 ชั้น โดยจัดแสดงและเปิดให้เข้าชมบริเวณชั้น 2 ของตัวอาคาร







ศูนย์วัฒนธรรมอาหารเกาหลีโบราณ (Korea Traditional Food Culture Experience Center) ตั้งอยู่บริเวณชั้น 2 ของอาคาร บริเวณทางเข้าด้านหน้าศูนย์วัฒนธรรมอาหารโบราณจะอยู่ชั้น 2 ของตัวอาคาร ด้านหน้าของมีแผ่นป้ายชื่อและมาสคอต (Mascot) เป็นตุ๊กตาแมวน้ำ 3 ตัว ซึ่งเป็นสัญลักษณ์ประจำการแข่งขันกีฬาเอเชียนเกมส์ 2014 ซึ่งเป็นการจัดการแข่งขันกีฬาเอเชี่ยนเกมส์ครั้งที่ 17 ในระหว่างวันที่ 19 กันยายน ถึง 4 ตุลาคม 2557 ณ เมืองอินช็อน (Incheon) ประเทศเกาหลีใต้



ด้านหน้าตัวอาคารและบรรยากาศบริเวณโดยรอบ

Korea

ณ สาธารณรัฐ
เกาหลี



แมวน้ำ 3 ตัว ถูกเปิดตัวให้เป็นมาสคอตประจำการแข่งขันอย่างเป็นทางการ เมื่อ 4 พฤศจิกายน พ.ศ. 2553 ที่เกาะซองโด ประเทศเกาหลีใต้ ชื่อ “บาราเมะ” “ซุมุโระ” และ “วิซอน” ซึ่งชื่อเป็นภาษาเกาหลีแปลว่า ลม การเต้นรำ และแสงสว่าง ตามลำดับ อีกทั้งมาสคอตแมวน้ำ 3 ตัวนี้ ยังเป็นสัญลักษณ์การเชื่อมมิตรภาพ ระหว่างเกาหลีเหนือ และเกาหลีใต้ ส่วนสัญลักษณ์การแข่งขันเป็นรูปลูกศรชี้ขึ้นคล้ายตัว A ไม่มีขีดกลาง สีฟ้าและเขียว ประกอบกันเป็นรูปคล้ายปีกซ้าย ล้อมดวงอาทิตย์ เปรียบเสมือนชาวเอเชียจับมือกันกลางท้องฟ้า

คำขวัญอย่างเป็นทางการถูกเปิดตัวขึ้นเมื่อวันที่ 16 กันยายน พ.ศ. 2553 คือ Diversity Shines Here แปลว่า อณูแห่งความหลากหลาย เปล่งประกาย ณ ที่นี่ โดยในคำขวัญคำว่า อณูแห่งความหลากหลาย หมายถึง ประวัติศาสตร์ วัฒนธรรม และศาสนา ของชาวเอเชีย ที่แตกต่างกันไป

(ที่มา: ; วิกิพีเดีย สารานุกรมเสรี เข้าถึงได้ที่ http://th.wikipedia.org/wiki/%E0%B9%80%E0%B8%AD%E0%B9%80%E0%B8%8A%E0%B8%B5%E0%B8%A2%E0%B8%99%E0%B9%80%E0%B8%81%E0%B8%A1%E0%B8%AA%E0%B9%8C_2014, วันสืบค้น 28 มีนาคม 2557)



ผลการศึกษาดูงาน

ภายในพิพิธภัณฑ์มีการจัดแสดงผลงานโดยใช้ภาพถ่าย วีดิทัศน์ และหุ่นจำลอง เป็นต้น















ตู้จัดแสดงอาหาร



การจัดแสดงภาพถ่ายและหุ่นจำลองอาหาร โดยมีชื่ออาหารเป็นภาษาเกาหลี







การจัดแสดงภาพถ่ายและหุ่นจำลองอาหาร โดยมีชื่ออาหารเป็นภาษาเกาหลี

หุ่นจำลองอาหารเกาหลีจัดแสดงทั้งในลักษณะภาพถ่าย และหุ่นจำลองจัดแสดงในชั้นและใส่ตู้ไม้แบบโบราณ โดยนำอาหารยอดนิยมและอาหารประจำชาติ เช่น ไก่ตุ๋นโสม เครื่องเคียงและอื่น ๆ

สำหรับการจัดโต๊ะอาหารของราชสำนักเกาหลีและการรับประทานแบบนั่งพื้นโดยใช้โต๊ะเตี้ยและจัดสำรับอาหารเพื่อให้นักท่องเที่ยวได้ศึกษา

อาหารจานหลักของชาวเกาหลี 1 สำรับ ประกอบด้วย ประกอบด้วยข้าวนึ่ง ซุป และเครื่องเคียง (side dishes) กิมจิเป็นอาหารที่เป็นเอกลักษณ์ประจำชาติของชาวเกาหลี บางทีเรียกว่า คิมชี ทำจากผักกาดขาวนำมาดองกับซอสพริกแบบเกาหลี นอกจากนั้นมีกับข้าวที่ทุกคนรับประทานร่วมกันได้ และบันซัน (Bansang) เป็นเครื่องเคียงจานเล็กๆ จำนวนบันซันจะมากหรือน้อยขึ้นอยู่กับฐานะทางสังคม ส่วนใหญ่สามัญชนจะมี 3 อย่าง ถ้าเป็นเชื้อพระวงศ์อาจมีถึง 12 อย่าง เครื่องเคียงเหล่านี้ ได้แก่ ผักลวก ผักนึ่ง และอาหารทะเลแห้ง เป็นต้น

Korea

ณ สาธารณรัฐ
เกาหลี









ตัวอย่างการจัดสำรับอาหารของราชสำนักแบบเกาหลี







ส่วนแสดงภาพการแต่งกาย ประวัติความเป็นมา และอื่น ๆ โดยส่วนใหญ่มีคำอธิบายเป็นภาษาเกาหลี







กิจกรรมอื่นๆ ที่น่าสนใจ ได้แก่ มุมสำหรับถ่ายภาพ เป็นต้น

จุดเด่น/สิ่งที่ประทับใจของสถานที่ศึกษาดูงาน

1.ด้านการจัดการความรู้

ในการจัดแสดงผลงานและผลิตภัณฑ์ มีการนำเสนออย่างเป็นรูปธรรม ได้แก่ มีภาพประกอบ หุ่นจำลอง และ แบบจำลองอาหาร ทำให้นักท่องเที่ยวสามารถเข้าใจถึงสิ่งที่หน่วยงานต้องการนำเสนอให้เห็นอย่างเด่นชัดไม่ใช่จากการจินตนาการเอาเอง

มีการนำเสนอเรื่องราวต่างๆ พร้อมคำอธิบาย แต่ข้อจำกัดคือ คำอธิบายเป็นภาษาเกาหลี ไม่มีภาษาอังกฤษกำกับต้องใช้ล่ามที่เข้าใจภาษาเกาหลีเป็นผู้อธิบาย

2 ด้านอาคารสถานที่

ตัวอาคารมีการแยกส่วนของศูนย์วัฒนธรรมฯ อยู่ในชั้น 2 ซึ่งมีขนาดพื้นที่กว้าง และเป็นสัดส่วน อีกทั้งบรรยากาศของการจัดสถานที่น่าสนใจ มีทั้งส่วนแสดงผลงานและส่วนของกิจกรรม ฯลฯ

3 ด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยี

มีการนำเสนอทั้งที่เป็นหุ่นจำลอง ภาพถ่าย และสื่อวีดีทัศน์ ขึ้นอยู่กับความสนใจของนักท่องเที่ยวว่าจะเลือกศึกษาจากสื่อใด



Dong-Ah Institute of Media and Arts (DIMA)

20 มีนาคม 2557

ผู้รายงาน นางสาวกฤตพร ชูเส้ง

ข้อมูลทั่วไปของสถานที่

Dong-Ah Institute of Media and Arts (DIMA) เป็นสถาบันที่มีความเชี่ยวชาญในการสอนและฝึกอบรม ด้านการออกแบบสื่อการผลิตและการสื่อสารอย่างมืออาชีพ ตั้งอยู่ที่ : 632-18 Jinchon-ri, Samjuk-myeon, Anseong-si, Gyeonggi-do, เกาหลีใต้ โทรศัพท์:+82 31-670-6600

Dong-Ah Institute of Media and Arts (DIMA) เดิมเป็นโรงเรียน Dong-Ah กระจายเสียง (동아방송전문대학) ได้เปิดขึ้นในปี 1997 และได้เปลี่ยนชื่อโรงเรียนเป็นสถาบัน Dong-Ah สื่อและศิลปะ (동아방송예술대학) เมื่อวันที่ 15 มกราคม 2007

DIMA ก่อตั้งขึ้นเพื่อฝึกฝนคนที่มีพรสวรรค์ทางด้านบรอดคาสและศิลปะ มุ่งเน้นเตรียมพร้อมเพื่อรับมือกับการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วของวงการสื่อ มีห้องฝึกอบรมที่ประกอบด้วยอุปกรณ์ที่มีเทคโนโลยีขั้นสูงที่ทันสมัย ซึ่งถือได้ว่าเป็นผู้บุกเบิกของความเชี่ยวชาญพิเศษ ด้านรายการโทรทัศน์ (หรือการแพร่ภาพออกอากาศ)ของเกาหลี เป็นผู้ริเริ่มการนำเอาห้องผลิตรายการระบบ FULL HDTV มาใช้ในการเรียนการสอน เพื่อเตรียมความพร้อมให้แก่นักศึกษาสำหรับวงการโทรทัศน์ที่กำลังเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว นอกจากนี้ยังมีห้องผลิตรายการโทรทัศน์อีก 3 ห้อง ห้องตัดต่อระบบนอลิเนียร์ ห้องบันทึกเสียงอะคูสติกขนาดเล็ก 4 ห้อง ศูนย์ออกแบบและห้องสตูดิโอซึ่งมีขนาดใหญ่ที่สุดในเกาหลีใช้สำหรับผลิตรายการจริง รถถ่ายทอดระบบ SDTV ขนาดเล็ก และรถถ่ายทอดระบบ HDTV ขนาดใหญ่ ช่วยถ่ายทอดรายการสด คอนเสิร์ต และรายการอื่นๆผ่านทางการออกอากาศ และเคเบิ้ลทีวี การผลิตภาพยนตร์ รายการโทรทัศน์ และCF กลายเป็นงานที่ประสบความสำเร็จเป็นอย่างดี ใน DIMA สตูดิโอคอมเพล็กซ์ ซึ่งมีขนาดใหญ่ที่สุดในเกาหลีนี้ มีพิพิธภัณฑ์เสียง ลี คยุงซูน สถานที่ซึ่งช่วยให้สามารถศึกษาประวัติศาสตร์ของภาพยนตร์เกาหลีด้วย

นอกจากนี้ DIMA มีโปรแกรมนักเรียนแลกเปลี่ยนกับมหาวิทยาลัยรัฐอิลลินอยส์ นักเรียนเกาหลีสามารถจบการศึกษาระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยอเมริกันและ ISU DIMA ยังมีโปรแกรมที่นักเรียนการแลกเปลี่ยนกับมหาวิทยาลัยแห่งรัฐแคลิฟอร์เนียฟูลเลอร์ที่เรียกว่าโปรแกรม DIMA วิชาเอกการสื่อสาร ด้วย

หลักสูตรการศึกษา

หลักสูตรที่ศึกษา มีทั้งหลักสูตร 2 ปี และหลักสูตร 3 ปี

หลักสูตร 3 ปี มีดังนี้



ผู้อำนวยการ Dong - Ah Institute of Media and Arts (DIMA) ต้อนรับรักษาการอธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

โรงเรียนสื่อเทคโนโลยี

- สาขาวิชาเทคโนโลยีการสื่อสาร
- สาขาวิชาโทรคมนาคม
- สาขาวิชาการสื่อสารสมัยใหม่ (New Media)

โรงเรียนการแพร่สัญญาณกระจายเสียง

- สาขาวิชาการผลิตภาพ
- สาขาวิชาการเขียนการกระจายเสียง
- สาขาวิชาการสื่อสารมวลชน (วิชาเอก: วารสารศาสตร์)
- สาขาวิชาการออกแบบภาพดิจิตอล
- สาขาวิชาการโฆษณา

โรงเรียนสื่อบันเทิง

- สาขาวิชาการแสดง (วิชาเอก: การละคร Amusement K-Pop Performance)
- สาขาวิชา Fashion Styling
- สาขาวิชาการบริหารการแสดง

โรงเรียนศิลปะ

- สาขาวิชาศิลปะการแสดง (วิชาเอก: การละคร, ดนตรี วัฒนธรรมแบบดั้งเดิม)
- สาขาวิชาศิลปะภาพยนตร์
- สาขาวิชาวิทยุกระจายเสียง (วิชาเอก: วิศวกรรมดนตรี, การออกแบบเสียง และสถานที่กระจายเสียง)
- สาขาวิชาการออกแบบฉาก

โรงเรียนดนตรีประยุกต์ (ต้องผ่าน: ศิลปะ Div ประยุกต์เพลง)

- สาขาวิชาการเขียนเพลง
- สาขาวิชาดนตรี
- สาขาวิชาดนตรีสากล



คณาจารย์ DIMA เปิดวีดีทัศน์แนะนำสถาบัน
พร้อมทั้งมอบของที่ระลึกแก่คณาจารย์และนักศึกษา
ระดับปริญญาโท

หลักสูตร (AA + ปริญญา 4years = 1 ปี) มีดังนี้

โรงเรียนสร้างสรรค์สื่อและศิลปะ

- สาขาวิชาการผลิตสัญญาณกระจายเสียง
- สาขาวิชาเทคโนโลยีการสื่อสาร
- สาขาวิชาดนตรีขั้นสูง
- สาขาวิชาศิลปะการแสดง
- สาขาวิชาวิทยุกระจายเสียงและวารสารศาสตร์

สิ่งอำนวยความสะดวก

นักเรียน มีสิ่งอำนวยความสะดวก ดังนี้

1) โรงยิมในร่ม
2) สนามเด็กเล่น
3) ร้านอาหารนักเรียน
4) ร้านหนังสือ
5) คาเฟทีเรีย
6) ธนาคาร
7) คลินิก
8) ห้องพักผ่อนสำหรับนักเรียนหญิง
9) ห้องโถงนักเรียน
10) ห้องคลับ

หอพักนักเรียน มีสิ่งอำนวยความสะดวก ดังนี้

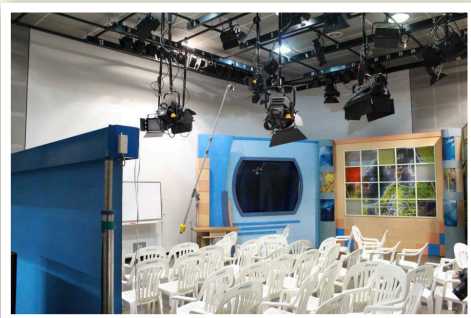
1) ห้องคอมพิวเตอร์อินเทอร์เน็ต
2) ห้องซักรีด
3) ห้องดูโทรทัศน์ในแต่ละชั้น
4) คาเฟทีเรีย
5) ห้องเด็กเล่น
6) บ้านอาบน้ำสำหรับชายและหญิง
7) ห้องอาบน้ำฝักบัวในแต่ละชั้น
8) ห้องวิดีโอ
9) สนามบาสเกตบอล
10) สนามเทนนิส
11) สนามวอลเลย์บอล ฯลฯ



คณาจารย์ Dong - Ah Institute of Media and Arts (DIMA) ได้พาชมบรรยากาศ และสื่อการเรียนการสอนของทางสถาบัน



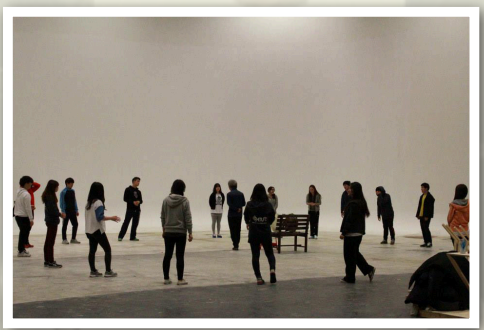
บรรยากาศการเรียนการสอน โดยเน้นการให้ความรู้ความสามารถจากประสบการณ์ภาคสนาม



ห้องฝึกอบรมที่ประกอบด้วยอุปกรณ์ที่มีเทคโนโลยีขั้นสูงที่ทันสมัย



พิพิธภัณฑ์เสียง ลี คยุงชูน พิพิธภัณฑ์ศึกษาประวัติศาสตร์ของภาพยนตร์เกาหลี ตั้งอยู่ที่DIMAสตูดิโอคอมเพล็กซ์



นักศึกษาสถาบัน DIMA แสดงถึงอารมณ์ความรู้สึกของพวกเขาอย่างเป็นธรรมชาติซึ่งเป็นศิลปะและมีพรสวรรค์มาก



ภาพห้องเก็บอุปกรณ์ต่างๆ

การลงนามความร่วมมือระหว่าง DIMA กับ RMUTP

เมื่อวันพฤหัสบดีที่ 30 กรกฎาคม 2552 ผศ.วิมลพรรณ อาภาเวท คณบดีคณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน ให้การต้อนรับอธิการบดีและผู้บริหารของ Dong-Ah Institute of Media and Arts มหาวิทยาลัยแห่งสาธารณรัฐเกาหลี เพื่อเจรจาความร่วมมือทางวิชาการและเยี่ยมชมคณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน สืบเนื่องจากการที่คณะฯ ได้เดินทางไปเยี่ยมชมมหาวิทยาลัย Dong-Ah Institute of Media and Arts (DIMA) สาธารณรัฐเกาหลีเมื่อปี 2551 ทางคณะผู้บริหารของ DIMA จึงมีความประสงค์เข้าเยี่ยมพบผู้บริหารของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เพื่อเจรจาแนวทางสร้างความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร และ DIMA โดยในครั้งนี้จะมีความร่วมมือในด้านการทำวิจัยร่วม การแลกเปลี่ยนนักศึกษาและอาจารย์ผู้สอน การฝึกอบรม และการเยี่ยมชมเพื่อแลกเปลี่ยนประสบการณ์ทางวิชาการซึ่งกันและกัน โดยมี Mr.Sejin Lee อธิการบดีของ DIMA, Dr.Seok Hee ผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ และ Dr.Miran Yang ผู้อำนวยการฝ่ายวิเทศสัมพันธ์ ได้เข้าพบอธิการบดีและลงนามใน MOU ณ ห้องประชุมรพีพัฒน์ ชั้น 3 อาคารสำนักงานอธิการบดี ทั้งนี้เพื่อเป็นการสร้างความสัมพันธ์ และแลกเปลี่ยนทางการศึกษาระหว่างกัน



ภาพห้องเก็บกล้องถ่ายภาพเพื่อยืมเรียน



ภาพห้องทำงานของอาจารย์

การศึกษาดูงาน

Dong-Ah Institute of Media and Arts (DIMA) เป็นสถาบันที่มีเทคโนโลยีที่ทันสมัย มีสื่อการเรียนการสอนเพียงพอ เพื่อให้นักศึกษาได้ยืมเรียนได้ มีประโยชน์ต่อการศึกษาเป็นอย่างยิ่ง อาจารย์สามารถใช้ภาษาอังกฤษได้เป็นอย่างดี นอกจากนี้ DIMA เป็นสถาบันที่มีอาณาบริเวณกว้าง ใกล้ชิดธรรมชาติ มีสถานที่เตรียมไว้สำหรับการจัดกิจกรรม สิ่งแวดล้อม และบรรยากาศโดยรวมน่าเรียน ส่งผลให้มีพัฒนาการด้านความคิดสร้างสรรค์ผลงานได้เป็นอย่างดี



สถาบันสอนการทำกิมจิ
21 มีนาคม 2557

ผู้รายงาน ผู้ช่วยศาสตราจารย์จอมขวัญ สุวรรณรักษ์

ในปัจจุบันกระแสความนิยมวัฒนธรรมต่างชาติของวัยรุ่นไทยมีมากขึ้น วัยรุ่นไทยมักมีความนิยมในตัวศิลปิน ไม่ว่าจะเป็นดารา หรือนักร้อง โดยเฉพาะระยะหลังนี้กระแสนิยมเกาหลีมีขึ้นอย่างรวดเร็ว ไม่ว่าจะเป็นตัวการ์ตูน เพลง ละครซีรี่ย์ นอกจากความชื่นชอบในตัวศิลปินแล้ว บางกลุ่มก็มีความสนใจในวัฒนธรรมประจำชาตินั้นมากขึ้นด้วย ที่มองเห็นได้ชัดเจน ได้แก่ การแต่งกาย อาหาร สังเกตได้จากแฟชั่นเสื้อผ้าและร้านอาหารเกาหลี ที่มีมากขึ้น

ซีรี่ย์เกาหลีหลายๆ เรื่อง จะสังเกตเห็นว่า มีอาหารชนิดหนึ่งที่ชาวเกาหลีรับประทานและต้องมีไว้ประจำบ้าน นั่นคือ กิมจิ ซึ่งสมัยก่อนเราคุ้นเคยคำว่ากิมจิจากตำราเรียน ที่อธิบายไว้ว่า กิมจิ คืออาหารหมักดองชนิดหนึ่งซึ่งเป็นอาหารประจำชาติเกาหลี แต่ทุกวันนี้นอกจากจะทำเป็นอาหารสำหรับครอบครัวแล้ว ยังทำเป็นธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารอีกด้วยโดยมีการวางขายตามห้างสรรพสินค้าทั่ว ไป

ณ สาธารณรัฐ
เกาหลี

หากใครคิดไม่ออกว่า กิมจิ คืออะไร หน้าตาเป็นอย่างไร ให้ลองนึกถึง แกงส้มบ้านเรา ซึ่งจริงๆ แล้วกิมจิ นอกจากจะใช้ผักกาดขาวแล้ว ยังมีการใช้ปลาหมึก กุ้ง หอยนางรม ของทะเลต่างๆ มาทำด้วย หลังจากได้ลองรับประทานอาหารเกาหลีรวมทั้งกิมจิมาหลายที่รู้สึกว่า รสชาติใกล้เคียง แกงส้มบ้านเราแบบแห้งจริงๆ



กิมจิเป็นอาหารข้างเคียง ที่ไม่ว่ามื้อไหนก็จะต้องมีกิมจิเป็น ส่วนประกอบอยู่ในอาหารมื้อนั้นๆ ทำจากผักต่าง ๆ เช่น ผักกาดขาว ไชเท้า และแตงกวา แล้วนำมาปรุงรสให้จัดจ้าน ถือเป็นอาหารเลื่องชื่อจนมีพิพิธภัณฑ์กิมจิในกรุงโซล และกิมจิยังได้ท่องอวกาศไปกับนักบินเกาหลีรุ่นแรกเมื่อปี 2551 เกาหลีใต้คาดว่ามีการบริโภคกิมจิถึงปีละ 2 ล้านตัน และนำเข้ากิมจิราคาถูกจากจีนราว 142,000 ตันเมื่อปี พ.ศ.2553



เล่ากันว่า กิมจิเกิดขึ้นในสมัยโซซอน (Choson) โดยชาวบ้านเก็บผักสดมาหมักไว้ในไห กิมจิทำเก็บไว้กินได้ทุกฤดูกาล ชาวเกาหลีนิยมรับประทานกิมจิเกือบทุกมื้อ และยังนำไปปรุงเป็นส่วนประกอบอาหารอีกหลายอย่าง เช่น ข้าวต้ม ข้าวสวย ซุป ข้าวผัด สตู บะหมี่ จนถึงพิซซาและเบอร์เกอร์ ชาวเกาหลีนิยมทำกิมจิกินเองที่บ้าน ตำหรับกิมจิ แต่ละบ้านจึงไม่เหมือนกัน และตกทอดเป็นเหมือนมรดกปลายจวักของสตรีเกาหลีอีกด้วย แม้ปัจจุบันมีบริษัทอาหารผลิตกิมจิสำเร็จรูปหรือแบบสดขายตามห้างสรรพสินค้าก็ตาม แต่ชาวเกาหลีก็ยังนิยมทำกิมจิกินเองที่บ้าน

ประวัติของกิมจิ



ตัวสัญลักษณ์กิมจิ

กิมจิ (เกาหลี: 김치, MC: Gimchi, MR: Kimch'i คิมชี) มีข้อสันนิษฐานกันว่าน่าจะเพี้ยนมาจากคำว่า "ชิมเช" (เกาหลี: 침채, ฮันจา: 沈菜, MC: chimchae, MR :ch'imch'ae) ที่แปลว่าผักดองเค็ม กิมจิเป็นอาหารเกาหลีประเภทผักดองที่อาศัยภูมิปัญญาก้นครัวของชาวเกาหลี ด้วยการหมักพริกสีแดงและผักต่างๆ โดยทั่วไปจะเป็นผักกาดขาว ปัจจุบันจากเอกสารของพิพิธภัณฑ์กิมจิในโซล กิมจิมีมากกว่า 187 ชนิดโดยจะแตกต่างกันตามถิ่นและสภาพอากาศ ตัวอย่าง เช่น กิมจิหัวผักกาด (깍두기, kkakdugi) เป็นหัวผักกาดล้วนไม่มีผักกาดขาวผสม กิมจิแตงกวายัดไส้ (오이소배기, oiso-baegi) และกิมจิผักกาดขาวที่ถือว่าเป็นกิมจิที่รู้จักกันมากที่สุดในนานาชาติ

เมื่อเดือนมิถุนายน พ.ศ. 2543 องค์กรการค้าเกษตรกรรมและการประมงเกาหลี (Korea Agro-Fisheries Trade Corporation) ได้สร้างตัวสัญลักษณ์กิมจิขึ้น เพื่อส่งเสริมกิมจิแท้จากประเทศเกาหลี และสร้างความแตกต่างระหว่างกิมจิเกาหลีและกิมจิญี่ปุ่น (Kimuchi) ให้ชัดเจนขึ้น ตัวสัญลักษณ์กิมจินี้พบได้เฉพาะกิมจิแท้ของประเทศเกาหลี ซึ่งต้องทำและผลิตจากวัตถุดิบในประเทศเกาหลีเท่านั้น โดยตัวสัญลักษณ์นี้เป็นเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียนในประเทศเกาหลี และอีกหลายเมืองหลายประเทศทั่วโลกได้แก่ ฮ่องกง ญี่ปุ่น ไต้หวัน จีน ฝรั่งเศส สเปน สหราชอาณาจักร อินโดนีเซีย สหรัฐอเมริกา สิงคโปร์ เยอรมัน แคนาดา นิวซีแลนด์ ฮอลแลนด์ เปรู และประเทศไทย





วิธีทำกิมจิ

หลักการที่สำคัญของการกิมจิก็คือ การนำวัตถุดิบมาหมักกับพริกแดง เกลือ และเครื่องปรุงรสต่างๆ ตัวอย่างกิมจิที่รู้จักกันมากที่สุดคือ กิมจิผักกาดขาว ซึ่งมีวิธีการทำที่ง่ายๆ วัตถุดิบ ประกอบด้วยผักและเครื่องปรุงต่างๆ จำนวน 12 อย่าง ได้แก่ ผักกาดขาวปลี หัวไชเท้า แครอท ต้นหอม ขิงแก่ สับ กระเทียมสับ พริกชี้ฟ้าแดง น้ำตาลทราย กุ้ง สาลี่ เกลือทะเล และน้ำปลา โดยมีขั้นตอนการปรุงดังนี้







วิธีทำ

1. ล้างผักกาดขาวให้สะอาดผ่า 4 ส่วนตามแนวยาว ผึ่งให้สะเด็ดน้ำ ขยำผักกาดขาวกับเกลือป่น(ใช้เกลือป่น 3 ช้อนโต๊ะต่อผักกาดขาว 1 ต้น) ทิ้งไว้ 30 นาที แล้วล้างผักด้วยน้ำสะอาด 1 ครั้ง แล้วบีบน้ำออก วางบนถาด

2.ปั่นเครื่องปรุงที่เหลือให้ละเอียด ซึ่งเรียกว่า “โซ” เทลงในอ่างผสม จากนั้นนำไปทาระหว่างใบของผักกาดขาวแต่ละชั้น เริ่มจากชั้นนอกสุด จนถึงชั้นใน ให้ทั่ว ม้วนให้แน่น แล้ว นำใส่กล่องสะอาดปิดฝา หมักไว้นอกตู้เย็น 3 วัน จนมีรสเปรี้ยว หรือแบ่งใส่ถุงเก็บไว้ในตู้เย็นได้นาน 1 เดือน





ประโยชน์ของกิมจิ

กิมจิถูกจัดเป็นหนึ่งในห้าอาหารสุขภาพโดยเฮลท์แม็กกาซีน (Health Magazine) โดยให้เหตุผลว่ากิมจิอุดมด้วยวิตามิน ช่วยในการย่อยอาหาร และอาจจะช่วยรักษาโรคมะเร็ง สรรพคุณในกิมจิได้มาจากหลายปัจจัยเพราะว่ากิมจิทำมาจากผักกาดขาว หัวหอม และกระเทียม ผักทั้งสามอย่างนี้ก็เป็นที่ทราบกันดีอยู่แล้วว่ามีประโยชน์ต่อสุขภาพ กิมจิยังมีโปรไบโอติกส์แลคโตแบซิลลัสที่ให้กรดแลคติก หลังจากการหมักเหมือนในโยเกิร์ตด้วย อีกทั้งกิมจิมีพริกแดงเป็นส่วนผสมหลักซึ่งก็มีประโยชน์ต่อสุขภาพเช่นกัน

สรรพคุณที่มีประโยชน์ของกิมจิอาจจะเป็นโทษได้เช่นกัน มีการศึกษาความเสี่ยงในการเกิดมะเร็งในกระเพาะอาหารเมื่อเดือนมิถุนายน พ.ศ. 2548 นักวิจัยชาวเกาหลีใต้เปิดเผยว่ามีความเสี่ยงถึงร้อยละ 50 ที่อาจจะเป็นเหตุให้เกิดมะเร็งในกระเพาะถ้าบริโภคกิมจิมากเกินไป อัตราการเป็นมะเร็งในกระเพาะของประชากรเกาหลี และญี่ปุ่นที่มีมากเป็นสองเท่าของประชากรในสหรัฐอเมริกาอย่างไรก็ตาม แป้งฝุ่นและสารระคายเคืองในข้าวขาวในทั้งสองประเทศอาจจะเป็นสาเหตุทางอ้อมในการเกิดมะเร็งก็เป็นได้ แต่ในการศึกษาบางชิ้นนั้น อ้างว่าการบริโภคกิมจิมีส่วนช่วยในการลดการเกิดมะเร็งในกระเพาะอาหาร แม้กระนั้นก็มีการศึกษาบางชิ้นอีกเช่นกันที่อ้างว่ากิมจิ (ที่มีส่วนผสมเป็นหัวผักกาด) จะเพิ่มความเสี่ยงในการเกิดมะเร็ง และการบริโภคกิมจิเป็นจำนวนมาก ก็จะเป็นได้รับเกลือหรือน้ำปลาที่ใช้ในการหมักและปรุงรสเป็นจำนวนมากเช่นกัน ซึ่งอาจจะทำให้เกิดปัญหาทางสุขภาพขึ้นได้ เช่นโรคความดันโลหิตสูง



ไร่สตรอเบอรี่

21 มีนาคม 2557

ผู้รายงาน ผู้ช่วยศาสตราจารย์จอมขวัญ สุวรรณรักษ์

สตรอเบอรี่ (Strawberry, Fragaria x ananassa) เป็นสกุลไม้ดอกในวงศ์กุหลาบ ผลสามารถรับประทานได้ ในอดีตปลูกเป็นพืชคลุมดินให้กับต้นไม้ปลูกเลี้ยงอื่น ซึ่งอาจเป็นที่มาของชื่อก็เป็นได้ มีมากกว่า 20 สปีชีส์ และมีลูกผสมมากมาย แต่สตรอเบอรี่ ที่นิยมปลูกมากในปัจจุบันก็คือ สตรอเบอรี่ สวน (Fragaria × ananassa) ผลของสตรอเบอรี่ มีรสชาติหลากหลายขึ้นอยู่กับสายพันธุ์ มีตั้งแต่รสหวานจนถึงเปรี้ยว สตรอเบอรี่เป็นผลไม้ทางการค้าที่สำคัญ มีปลูกกันเป็นวงกว้างหลายสภาพอากาศทั่วโลก



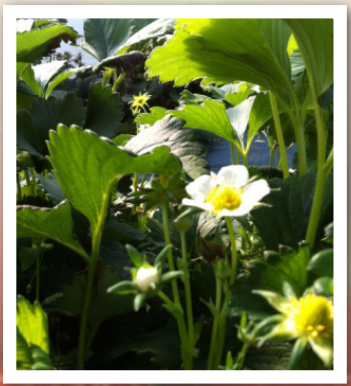


การปลูกสตรอเบอรี่

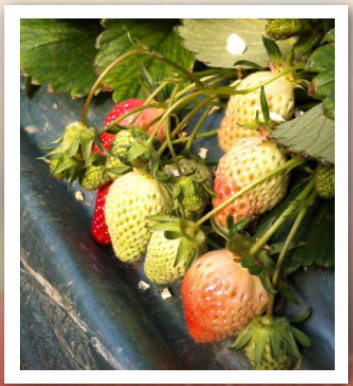
สตรอเบอรี่จัดเป็นพืชหลายปี แต่โดยทั่วไปจะปลูกปีเดียวแล้วจะมีการปลูกใหม่ในปีถัดไป ลักษณะการเจริญเติบโตจะแตกกอเป็นพุ่มเตี้ย สูงจากพื้นดิน 6 - 8 นิ้ว ทรงพุ่มกว้าง 8 -12 นิ้ว ระบบรากส่วนใหญ่อยู่ระดับลึกประมาณ 12 นิ้วจากผิวดิน ลำต้นปกติยาว 1 นิ้ว ความยาวของก้านใบขึ้นกับพันธุ์ ขอบใบหยัก ใบส่วนใหญ่ประกอบด้วย 3 ใบย่อย ตาที่โคนของก้านใบจะพัฒนาเป็นตาดอก ลำต้นสาขา ไหล หรือพักตัว โดยขึ้นอยู่กับสภาพแวดล้อมที่เหมาะสม

ดินที่ปลูกสตรอเบอรี่ควรเป็นดินร่วนปนทราย มีการระบายน้ำดี ถ้าน้ำขังจะทำให้รากเน่า ดินควรมีความเป็นกรดเล็กน้อย ค่าความเป็นกรดเป็นด่าง (pH) อยู่ระหว่าง 5.5 - 6.5

สภาพอากาศหนาวเย็นหรือฤดูหนาวที่มีอุณหภูมิ 13 - 15 องศาเซลเซียส สตรอเบอรี่จะเริ่มสร้างตาดอก รวมทั้งในสภาพวันสั้นกว่า 12 ชั่วโมง สำหรับพื้นที่ที่มีอุณหภูมิต่ำตอนกลางคืนเป็นเวลาค่อนข้างยาวนาน หลังจากปลูกต้นสตรอเบอรี่ลงแปลงแล้ว จะทำให้มีความต่อเนื่องของการออกดอกชุดต่อๆ มามากขึ้น



ดอกสตรอเบอรี่



ผลสตรอเบอรี่



ที่ดักแมลง

ต้นสตรอเบอรี่จะเริ่มแทงช่อดอกประมาณเดือนพฤศจิกายน เมื่ออุณหภูมิลดต่ำลงและช่วงแสงของวันสั้นเข้า คือ ประมาณหนึ่งเดือนหลังจากปลูก ดอกจะออกเป็นช่อ มีกลีบรองดอกสีเขียว กลีบดอกสีขาวหรือชมพู เกสรตัวผู้สีเหลืองและเกสรตัวเมียเรียงอยู่บนฐานรองดอก ซึ่งฐานรองดอกนี้จะพัฒนาเป็นเนื้อของผล ส่วนเมล็ดอยู่ติดกับผิวนอกของผล ผลมีหลายรูปทรง เช่น ทรงกลม ทรงกลมแป้น ทรงกลมปลายแหลม ทรงแหลม ทรงแหลมยาว ทรงลิ่มยาว และทรงลิ่มสั้น มีหลายขนาดขึ้นอยู่กับพันธุ์ เมื่อดอกบานมีการผสมเกสรแล้วประมาณหนึ่งเดือน ผลจะมีสีเขียวในระยะแรก และค่อยๆ เปลี่ยนเป็นสีขาว เมื่อผลแก่จะเปลี่ยนเป็นสีแดงเข้ม รสเปรี้ยวอมหวาน กลิ่นหอมน่ารับประทาน ผลจะเริ่มทยอยแก่พร้อมที่จะเก็บเกี่ยวได้ โดยผลสุกมากที่สุดในช่วงเดือนมีนาคมและจะวายประมาณปลายเดือนเมษายน

การเก็บสตรอเบอรี่

การเก็บผลผลิตควรเก็บช่วงที่มีอากาศเย็น คือ ตอนเช้ามืดในสภาพอากาศแห้ง เมื่อเก็บแล้วไม่ควรให้ผลถูกแสงแดด เนื่องจากผลสตรอเบอรี่ มีอัตราการหายใจสูง เมื่อถูกแสงแดดจะทำให้ผลเน่าเร็ว ในต้นหนึ่งๆจะมีผลสุกแตกต่างกัน ควรเลือกเก็บผลที่มีความแก่ตามที่กำหนดไว้เท่านั้น เก็บทุก 1 - 2 วัน โดยใช้ส่วนเล็บหัวแม่มือและนิ้วชี้เด็ดออกจากขั้ว หรือใช้กรรไกรชนิดที่ตัดขั้วผลและหนีบส่วนขั้วผลได้ด้วย ทำให้ผลสามารถติดมากับกรรไกรได้ นับว่าเป็นวิธีที่ทำให้ผลและต้นสตรอเบอรี่ไม่ชอกช้ำ ภาชนะที่ใช้บรรจุสตรอเบอรี่ขณะเก็บผลในแปลง ควรใช้ภาชนะทรงตื้นมีขนาดที่พอเหมาะ สามารถคัดเลือกคุณภาพของผลได้โดยไม่ต้องเปลี่ยนภาชนะ เพื่อให้มีการจับต้องผลให้น้อยครั้งที่สุด





และไม่ควรบรรจุผลสตรอเบอรี่มากเกินไป เพราะจะเกิดการกดทับทำให้ผลช้ำได้ ถึงแม้ว่าสตรอเบอรี่จะเป็นผลไม้ชนิดบ่มไม่สุก แต่สตรอเบอรี่สามารถมีสีแดงเพิ่มขึ้นได้หลังจากเก็บเกี่ยว ดังนั้นสตรอเบอรี่ที่เก็บเกี่ยวในขณะที่ผลยังไม่แดงทั้งผลจึงสามารถแดงพอดีเมื่อถึงตลาดปลายทาง

สตอเบอรี่ของเกาหลีใต้ลูกจะใหญ่กว่าของบ้านเรา สีแดงสดกว่า เนื้อหวานฉ่ำเป็นปุยนุ่นนุ่มมาก ซึ่งแตกต่างกับทางของบ้านเราที่มีรสออกเปรี้ยว เนื่อกรอบเล็กน้อย และลูกเล็กกว่า ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับดินและสภาพอากาศ เพราะพื้นที่ที่จะปลูกได้ต้องมีระดับความสูงจากน้ำทะเลตั้งแต่ 800 เมตรขึ้นไป มีอุณหภูมิ 10-25 องศาเซลเซียส (มีอากาศเย็นตลอดปี) และมีดินอุดมสมบูรณ์ เช่น ดินแบบทุ่งหญ้าแพรรี หรือดินร่วนที่อุดมสมบูรณ์

ก่อนจะเข้าไปในแปลงปลูก ก็มีแก้วพลาสติกแจกให้คนละ 1 ใบ และมีกฎว่าแต่ละคนห้ามเก็บเกิน 5 ลูก รวมไปถึงห้ามกินแล้วทิ้งขั้วของสตอเบอรี่ไว้ในแปลง เพราะจะทำให้ต้นอื่นๆตายได้





ประโยชน์ของสตรอเบอร์รี่

เพิ่มประสิทธิภาพให้สมองเนื่องจากวิตามินซีจากสตรอเบอร์รี่จะเข้าไปกำราบปราบมารร้ายจนอนุมูลอิสระหมดฤทธิ์ บวกกับไอโอดีนที่มีประสิทธิภาพบำรุงสมองในสตรอเบอร์รี่ รวมทั้ง ฟลาโวนอยด์ กรดฟีโนลิก และกรดเอลลาจิกในสตรอเบอร์รี่ มีสรรพคุณบำรุงกล้ามเนื้อดวงตา ส่วนโพแทสเซียมก็จะช่วยปรับความดันในจอตาให้เป็นปกติ นอกจากนั้น วิตามิน ใยอาหาร โฟเลต และสารต้านอนุมูลอิสระมากมายจากสตรอเบอร์รี่ จะสลายไขมันร้ายๆ ออกจากผนังหลอดเลือด ช่วยให้หัวใจแข็งแรง

พิพิธภัณฑ์งานเย็บปักถักร้อยแห่งเกาหลี (Museum of Korea Embroidery) 21 มีนาคม 2557

ผู้รายงาน ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิรัติ โสพศ



ข้อมูลทั่วไปของสถานที่

พิพิธภัณฑ์งานเย็บปักถักร้อยแห่งเกาหลีก่อตั้งขึ้นในปี ค.ศ.1976 (พ.ศ.2519) โดยได้รับการสนับสนุนจากองค์กรเอกชนเฮียวดงฮวาและเป็นสถานที่ที่สามารถชมศิลปะของผู้หญิงตั้งแต่สมัยโจซอน พิพิธภัณฑ์แห่งนี้มีผลงานที่จัดแสดงประมาณ 100 ชิ้น โดยงานที่นำมาแสดงเป็นภาพวาดที่วาดลงบนเครื่องหนังหรือผ้าซึ่งเป็นการแสดงฝีมือการเย็บปักถักร้อยของผู้หญิงสมัยโจซอน (ค.ศ. 1392 – ค.ศ. 1910) จะเห็นถึงการเย็บผ้าสำหรับชาวพุทธ ผ้าคลุม ผ้าชนิดต่างๆ และผืนผ้าที่มีรูปแบบการตัดเย็บแบบเกาหลีดั้งเดิมและผ้าที่มีการตัดเย็บจากผ้าสีต่างๆกันจำนวนมาก การจัดนิทรรศการเริ่มต้นด้วยการจัดนิทรรศการ 500 ปีแบบดั้งเดิมของเกาหลีที่พิพิธภัณฑ์แห่งชาติ ซึ่งรวมพิพิธภัณฑ์เย็บปักถักร้อยของชาวเกาหลี ซึ่งมีการจัดนิทรรศการ รูปแบบที่แตกต่างกัน อีกทั้งยังมีการจัดในพิพิธภัณฑ์ที่มีชื่อเสียงหลายแห่งในญี่ปุ่น สหรัฐอเมริกาและอีกหลายประเทศที่ได้รับการยอมรับในด้านนี้ ถือได้ว่าเป็นการจัดซึ่งจะทำให้โลกได้เรียนรู้ความงามของการเย็บปักถักร้อยของเกาหลีแบบดั้งเดิม นอกจากนี้ยังมีจัดพิมพ์หนังสือเกี่ยวกับวิธีการเย็บปักถักร้อยแบบดั้งเดิมของชาวเกาหลี

ผลการศึกษาดูงาน

พิพิธภัณฑ์งานเย็บปักถักร้อยแห่งเกาหลี (Museum of Korea Embroidery) เป็นศิลปะของหญิงชาวเกาหลี ตั้งแต่สมัยโจซอน (Joseon Period) มีการจัดแสดงวัฒนธรรมการแต่งกายตั้งแต่แรกเกิด







ชุดเด็กแรกเกิด



ชุดเด็กอายุ 1-3 ขวบ





ชุดเด็กผู้หญิงแขนต่อ ด้วยผ้าสีสรรสดใส



กระโปรงเด็กผู้หญิง







หมวกคลุมเด็กผู้หญิง





ผ้าต่อแขนเสื้อ ชุดเด็กผู้หญิง





ถุงเท้าเด็ก





รองเท้า



ชุดเด็กผู้หญิงที่มีการตกแต่งด้วยการต่อผ้าและงานปัก







ภาพการแต่งกายของเด็กผู้หญิงของเกาหลี

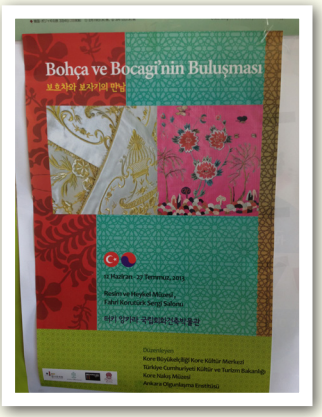




จุดเด่น /สิ่งที่ประทับใจของสถานที่ศึกษาดูงาน

งานเย็บปักถักร้อยศิลปะประจำชาติของเกาหลี เป็นงานที่มีความประณีตสวยงาม ฝีมือในการปักลวดลายที่มีเอกลักษณ์ชัดเจน และงานเย็บต่อลายผ้าที่มีสีสันสดใส เป็นรูปแบบเฉพาะ ซึ่งหญิงชาวเกาหลีได้นำมาตกแต่งบนชุดประจำชาติของเกาหลี จนเป็นที่รู้จักของคนทั่วไป เริ่มมีชุดประจำชาติตั้งแต่เด็กแรกเกิด และสิ่งที่น่าประทับใจและเป็นข้อสังเกตคือ การจัดพิพิธภัณฑ์ของประเทศเกาหลีที่มีพื้นที่น้อยมาก แต่เขาสามารถจัดผลงานได้อย่างดีมาก





ป้ายชื่อพิพิธภัณฑ์





โปสเตอร์โฆษณางาน



พระราชวังเคียงบ๊อก
22 มีนาคม 2557

ผู้รายงาน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ธนพรรณ บุณยรัตกลิน

ข้อมูลทั่วไปของสถานที่

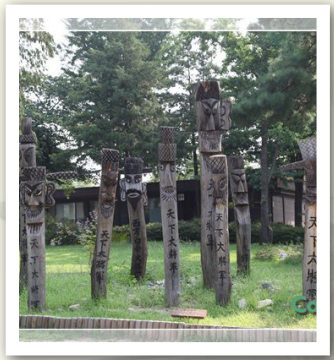
พระราชวังเคียงบ๊อกตั้งอยู่บนถนนเซจอง ด้านทิศเหนือสุดถนน กรุงโซล ประเทศเกาหลี

เป็นหนึ่งในห้าพระราชวังใหญ่ที่สร้างขึ้นโดยราชวงศ์โชซอน สร้างขึ้นในปี พ.ศ. 1937 (ค.ศ. 1394) โดย ชองโดจอน (정도전) และได้รับการต่อเติมโดยพระเจ้าแทจงและพระเจ้าเซจงมหาราช แต่บางส่วนของพระราชวังนั้นถูกเพลิงเผาวอดในช่วงที่ญี่ปุ่นบุกประเทศเกาหลีพระราชวังมีเนื้อที่ 5.4 ล้านตารางฟุต โดยในช่วงต้นราชวงศ์โชซอนมีตำหนักอาคารมากถึง 200 อาคาร กระทั่งปี พ.ศ. 2135 ที่กองทัพญี่ปุ่นบุกรุกประเทศเกาหลี อาคารต่างๆ ได้ถูกทุบทำลาย ถูกเผาทิ้งไปเป็นจำนวนมาก ก่อนที่จะได้รับการบูรณะซ่อมแซม และสร้างพระราชวังขึ้นมาใหม่ในแบบฉบับเดิม โดยในปัจจุบันมีอาคารทั้งสิ้น 10 อาคาร คำว่า “เคียงบกกุง” ในภาษาเกาหลี แปลว่า “พระราชวังแห่งพรที่ส่องสว่าง (The Palace of Shining Blessings)”

ในพระราชวังแห่งนี้มีสถาปัตยกรรมอันงดงามที่น่าเข้าชมคือ “พระที่นั่งคึนจองวอน” “ศาลาเคียงฮวยรู”ซึ่งตั้งอยู่กลางสระน้ำ และอีกมากมายหลายแห่ง รวมไปถึงทัศนียภาพรอบๆ พระราชวังนั้นก็มีสวนอันสวยสดเขียวขจีน่าอภิรมย์เป็นอย่างยิ่งรอบๆพระราชวังนั้น ก็มีที่น่าเที่ยวน่าเดินเล่นคือ ตรงประตูจอนชุนมุน ซึ่งเมื่อออกจากพระราชวังทางประตูจอนชุนมุนแล้ว ก็จะพบกับ “ถนนซัมจองดองกิล” เราสามารถพบกับร้านขายชุดฮันบกเก่าแก่ได้ที่ถนนแห่งนี้ แถมยังมีหอศิลป์หลายแห่งค่ะ ทางด้านเหนือสุดของถนนแห่งนี้ที่ผ่านด้านหน้าของทำเนียบชองวาแด จะครึ้มไปด้วยต้นไม้ใหญ่ซึ่งแผ่กิ่งก้านปกคลุมถนนอย่างสวยงาม ระหว่างทางเดินก็จะพบสวนหย่อมที่สวยงามหลายแห่ง น่าเดินเล่นอย่างสบายอารมณ์เป็นอย่างยิ่ง ก่อนเข้าชมพระราชวัง ต้องผ่านเข้าชมพิพิธภัณฑ์พื้นบ้านของเกาหลีก่อน ภายในมีการเก็บหลักฐานทางประวัติศาสตร์และเรื่องราวในอดีตของชีวิตประจำวันของคนทั่วไปและวัฒนธรรมประเพณีต่างๆของชนชาติเกาหลี ทางเข้าด้านหน้าพิพิธภัณฑ์จะมีตุ๊กตาหินโบราณ หรือเรียกว่า “หินตาหินยาย”



ปากทางเข้าพระราชวังมีรูปสลักไม้เปรียบเหมือนพระภูมิคุ้มครองดูแลบ้านหรือวังของชาวบ้านทั่วไป





ก่อนเดินขึ้นไปชมวัง แวะไปชมพิพิธภัณฑ์แห่งชาติเกาหลีก่อน



ส่วนจำลองความเป็นอยู่ของชาวเกาหลีสมัยก่อนไม่เกิน 100 ปี









Korea

ณ สาธารณรัฐ
เกาหลี



ภายในพิพิธภัณฑ์ การแต่งกาย



เครื่องขนมจัดงานฉลองแซยิด ของคนมีอายุ



เครื่องนอน อนดล





ตัวอักษร ที่มีวิวัฒนาการมาจาก ใบไม้ และสัตว์

เมื่อชมพิพิธภัณฑ์พื้นบ้านภายในอาคารแล้วสามารถเดินทะลุออกไปอีกด้านหนึ่งของพิพิธภัณฑ์เพื่อผ่านเข้าสู่ประตูทางเข้าพระราชวังเคียงบ๊อก ซึ่งมีส่วนเชื่อมต่อระหว่างพิพิธภัณฑ์ซึ่งนับได้ว่าเป็นการวางผังเส้นทางการท่องเที่ยวที่ชาญฉลาดของเกาหลีเพราะนักท่องเที่ยวจะมานั่งพักรอกลุ่มทัวร์ พักผ่อนดื่มน้ำหรือสูบบุหรี่ในสวนหย่อมในส่วนเชื่อมต่อกับทางเข้าตัวพระราชวัง ถือว่าเป็นจุดพักเหนื่อย จุดนัดพบ และจุดขายสินค้าของที่ระลึกและเครื่องดื่มอีกด้วย



เมื่อผ่านเข้าประตูทางเข้าพระราชวังซึ่งมีชื่อว่า“ประตูจอนชุมมุน” เป็นประตูด้านตะวันออกของพระราชวัง จะเปิดออกสู่ถนนซัมจองดองกิล ที่มีร้านขาย ฮันบก (ชุดประจำชาติ) และหอแสดงศิลปะหลายแห่ง ทางด้านเหนือสุดของถนนซัมจองดองกิล ซึ่งยาวออกไป 1 กม. ผ่านด้านหน้าของทำเนียบ ชองวาแด อันครึ้มไปด้วยต้นไม้ใหญ่ ซึ่งแผ่กิ่งก้านมาบรรจบกันตรงกลางถนนและมีสวนหย่อมตกแต่งงดงามอยู่ข้างทาง หลายแห่ง จึงเป็นที่ที่จะเดินเล่นได้อย่างสบายอารมณ์ พอไปถึงปลายถนนเราก็จะเห็นสวน โรสออฟเชรอน และหอประชุมชุมชน เฮียวจาดองซารางบาง ซึ่งแสดงของกำนัลต่าง ๆ ที่ประธานาธิบดีคนก่อน ๆ ของเกาหลีได้รับและประวัติโดยละเอียดของกรุงโซล



พระราชวังเคียงบกคุงจะทำให้คุณซึมซับประวัติศาสตร์ วัฒนธรรม และวิถีชีวิตของชาวเกาหลีอย่างลึกซึ้ง ในบริเวณพระราชวังเป็นที่ตั้งของ พิพิธภัณฑ์แห่งชาติเกาหลี และ พิพิธภัณฑ์พื้นบ้านแห่งชาติ ณ ที่สองแห่งนี้นักท่องเที่ยวจะได้เที่ยวชมลักษณะเด่น ๆ ทางวัฒนธรรมและประวัติศาสตร์ของเกาหลี และวิถีชีวิตความเป็นอยู่ในอดีต ไม่ว่าจะเป็น พระที่นั่งคีนจองจอน ศาลาเคียงฮวยรู ซึ่งตั้งอยู่กลางสระ ศาลายางวอนจอง หรืออาคารสิ่งปลูกสร้างอื่นหลายอาคาร ล้วนแล้วแต่แสดงถึงสถาปัตยกรรมอันงดงามและแวดล้อมด้วยทัศนียภาพเขียวขจีของ สวนอันน่าอภิรมย์

การท่องเที่ยวที่ทำให้นักท่องเที่ยวสามารถเปรียบเทียบระหว่างวิถีชีวิตชนชั้นสามัญชนทั่วไปแต่พอเดินเข้าในพระราชวังจะกลายเป็นวิถีชีวิตของชนชั้นสูงในราชสำนัก



ในท้องพระโรงที่ออกว่าราชการของกษัตริย์



รูปปั้น นักษัตร 12 ราศี

จุดเด่น/สิ่งที่ประทับใจของสถานที่ศึกษาดูงาน

โดยส่วนตัวผู้รายงานสนใจงานด้านศิลปะและวัฒนธรรมอยู่เป็นพื้นฐานอยู่แล้วทำให้มีความประทับใจ และชื่นชอบผลงานในทุกด้านทั้งศิลปะพื้นบ้าน ศิลปะชาววัง สถาปัตยกรรม ประติมากรรม และวิถีชีวิตชาวบ้านทั่วไปในสังคมทั้งอดีตและปัจจุบัน









ตลาดอินซาดง (Insadong)

22 มีนาคม 2557

ผู้รายงาน นางปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล

ข้อมูลทั่วไปของสถานที่

ตลาดอินซาดง (Insadong) แหล่งท่องเที่ยวและถนนคนเดิน คงไว้ด้วยวัฒนธรรมประเพณีแบบเกาหลีในใจกลางเมือง วันเสาร์-อาทิตย์ ถนนในย่านอินซาดง จะถูกปิดไม่ให้รถยนต์เข้าเพื่อจัดให้เป็นถนนคนเดิน เป็นแหล่งรวมงานศิลป์และสินค้าพื้นเมืองของเกาหลีใต้ไว้ ในย่านอินซาดงนี้จะเต็มไปด้วยร้านอาหาร ร้านกาแฟ ร้านหนังสือ ร้านขายของฝาก ของที่ระลึก รถเข็นขายของประเภทสินค้าหัตถกรรม งานสร้างสรรค์ งานฝีมือ นอกจากนี้ ยังมีการรวมของศิลปินทั้งหลายตั้งร้านโชว์ผลงานให้ได้เลือกซื้อและชม สินค้าส่วนมากจะมีโปสการ์ด พวงกุญแจ พัด โคมไฟ หน้ากาก ตุ๊กตาเกาหลี งานกระดาษ ระหว่าง 2 ข้างทางถนนคนเดิน จะมีรถเข็นตั้งขายอาหาร ขนมพื้นเมือง ต่างๆมากมาย

อินซาดงอยู่ในย่านชุมชน มีทั้งประชาชนเกาหลีและนักท่องเที่ยว ที่มาเที่ยวและหาซื้อของฝาก เหมาะอย่างยิ่ง สำหรับนักท่องเที่ยวที่ต้องการพบกับวัฒนธรรมเกาหลีแบบดั้งเดิม

ผลการศึกษาดูงาน

ในการศึกษาดูงานตลาดอินซาดง ได้เรียนรู้และสัมผัสกับวัฒนธรรมวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของชุมชนเมือง ที่ผสมผสานระหว่างวัฒนธรรมสมัยเก่าและสมัยใหม่ อย่างกลมกลืน เหมาะสม อินซาดงเป็นแหล่งรวมวัฒนธรรมทางด้านศิลปะ ด้านอาหารด้านงานประดิษฐ์ ผสมผสานกับธุรกิจอาหารเครื่องสำอางสมัยใหม่ เพื่อตอบสนองความต้องการของกลุ่มนักท่องเที่ยว

การปิดถนนในช่วงวันเสาร์-วันอาทิตย์ ส่งเสริมให้มีประชาชนและนักท่องเที่ยว มาเที่ยวชม เลือกซื้อสินค้า ของฝาก ของที่ระลึก ทำให้เกิดถนนสายธุรกิจเชิงวัฒนธรรมเกาหลี

จุดเด่น /สิ่งที่ประทับใจของสถานที่ศึกษาดูงาน

อินซาดง เป็นศูนย์รวมของสินค้า ของขวัญ ของที่ระลึก แหล่งความรู้ และข้อมูลทางศิลปะประจำชาติเกาหลี ที่สามารถศึกษาเรียนรู้ได้ด้วยตนเอง เก็บเกี่ยวประสบการณ์ ความรู้ จากการเดินเที่ยวชม สังเกตซักถาม และนำความรู้มาบูรณาการเพื่อใช้ประกอบกิจกรรมการเรียนการสอนทางวิชาชีพคหกรรมศาสตร์

1. ศิลปะงานกระดาษ



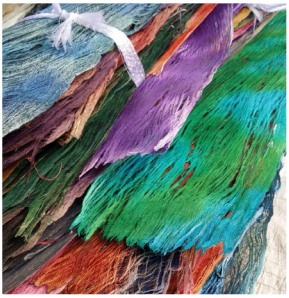






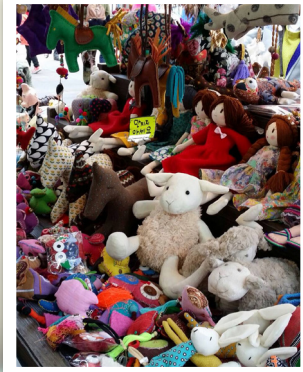








2. ศิลปะงานประดิษฐ์ผ้า,ของที่ระลึก









ณ สาธารณรัฐ
เกาหลี



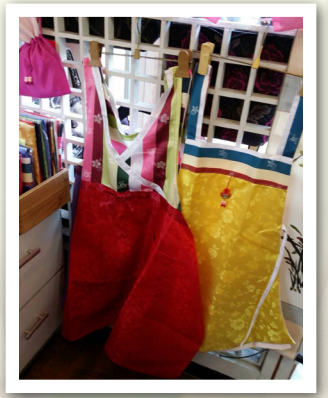


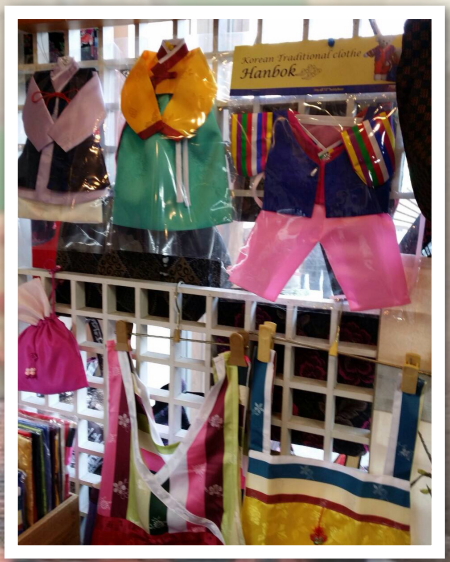


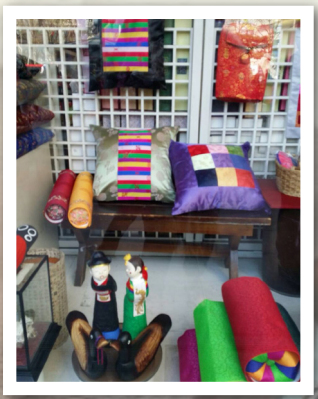


3. ศิลปะงานต่อผ้า พื้นเมือง









4. วัฒนธรรมงานอาหาร









ตลาดทงแดมุน
22 มีนาคม 2557

ผู้รายงาน นางปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล



ข้อมูลทั่วไปของสถานที่

ตลาดทงแดมุน ตั้งอยู่บริเวณประตูเมืองโบราณทิศตะวันออก เป็นตลาดที่ใหญ่ที่สุดในกรุงโซล เป็นที่นิยมของประชาชนเกาหลีมีร้านค้ามากมายให้เลือกซื้อ มีห้างขายเสื้อผ้าที่ทันสมัย ในราคาขายส่งและขายปลีก ตลาดทงแดมุน เป็นตลาดขายส่งที่ใหญ่มาก

ตลาดทงแดมุนมีชื่อเสียงทางด้านสินค้าแฟชั่น เสื้อผ้า เครื่องใช้ ตั้งอยู่ท่ามบรรยากาศโบราณผสมผสานวัฒนธรรมวิถีชีวิตชุมชนเมืองสมัยใหม่ บางร้านเปิดตลอด 24 ชั่วโมง

นอกจากอาคารร้านค้าแบบตึกแถวแบ่งห้องแล้ว ตลาดทงแดมุนเต็มไปด้วยตึกสูงห้างสรรพสินค้า ขายเสื้อผ้า Doosan Tower เป็นที่ตั้งของห้าง Doota ตึกมิกลิออเร่ แต่ละชิ้นแบ่งกลุ่มขายสินค้าชัดเจน เริ่มจากชั้นใต้ดินเป็นซุปเปอร์มาเก็ต ชั้น 1 ขายเสื้อผ้าวัยรุ่น ชั้น 2 ขายเสื้อผ้าผู้หญิง ขายเสื้อผ้าสุภาพบุรุษ เครื่องหนัง กระเป๋า รองเท้า เครื่องประดับ เป็นต้น ทำให้ไม่สับสนในการเลือกซื้อของ แต่ละชั้นแบ่งเป็นล็อคๆ เจ้าของหรือคนขายส่วนใหญ่เป็นวัยรุ่นชาวเกาหลี (ในโซนแฟชั่น)

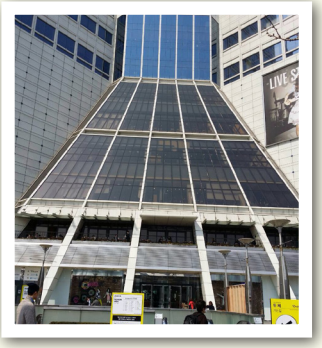
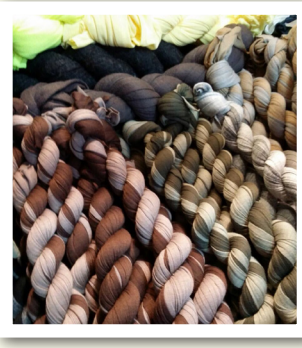
ผลการศึกษาดูงาน

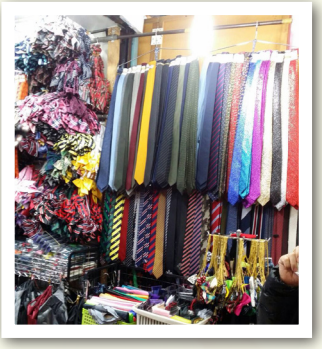
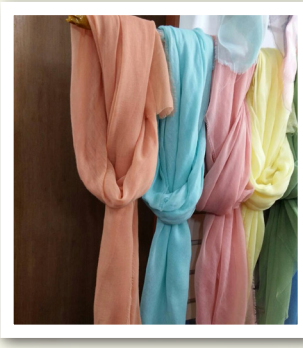
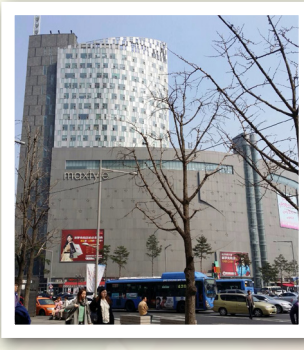
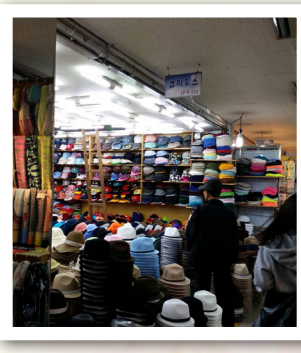
ได้รับความรู้ในด้านแนวโน้มแฟชั่น ตลาดสินค้าเสื้อผ้าเครื่องแต่งกายสมัยนิยม การพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าประเภทของใช้ประดับตกแต่ง เช่น เสื้อผ้าพื้นเมือง หมวก ผ้าพันคอ เครื่องประดับ

จุดเด่น /สิ่งที่ประทับใจของสถานที่ศึกษาดูงาน

ตลาดทงแดมุม สามารถจัดภูมิสถาปัตย์ในการค้าขายได้อย่างลงตัวการแบ่งที่ตั้งร้านออกเป็น 2 ลักษณะ ตลาดขายส่งและปลีกแบบชุมชนเมืองตึกสูงขายสินค้าแฟชั่นสมัยนิยม รองรับการเติบโตของชุมชน และส่งเสริมการท่องเที่ยวได้เป็นอย่างดี

1.ศูนย์รวมร้านค้าพื้นเมือง-สินค้าแฟชั่น

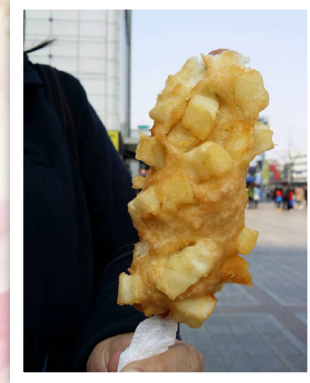



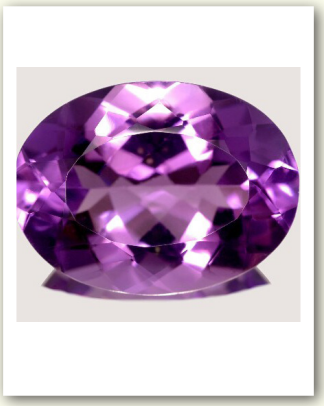

2. อาหาร-ขนมตลาดทงแดมุน







ศูนย์จำหน่ายพลอยอเมทิส (Amethyst)
23 มีนาคม 2557

ผู้รายงาน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศิราภรณ์ ชวเลขยางกูร

ข้อมูลทั่วไปของสถานที่

ศูนย์จำหน่ายพลอยอเมทิส เป็นศูนย์จำหน่ายพลอยของรัฐบาลที่ส่งเสริมให้นักท่องเที่ยวต้องมาเยี่ยมชมศูนย์จำหน่ายพลอยนี้เมื่อมาท่องเที่ยวที่ประเทศเกาหลีใต้ทุกคน

ผลการศึกษาดูงาน

เกาหลีใต้เป็นดินแดนของพลอยอเมทิส (Amethyst) ซึ่งมีสีม่วง มีการแบ่งเกรดของพลอยตามสีอ่อน สีเข้ม สีเข้มมากจะมีความแวววาวมากจะเป็นเกรด A สีที่อ่อนลงมาก็จะเป็นเกรด B และเกรด C ชาวเกาหลีจะนิยมนำมาทำเครื่องประดับ เช่น สร้อยคอ ต่างหู ตลอดจนเป็นของโชว์ ซึ่งเครื่องประดับที่ทำจากพลอยอเมทิสนี้ไม่ได้หาซื้อได้เฉพาะในศูนย์อัญมณีที่เป็นของรัฐบาลเท่านั้น แต่ยังหาซื้อได้จากแหล่งค้าอัญมณี เช่นที่ เบจี-ดง หรือ ศูนย์การค้าอัญมณีคังนัม

จุดเด่น/สิ่งที่ประทับใจของสถานที่ศึกษาดูงาน

พลอยอเมทิสเป็นหนึ่งในสินค้าหลักของประเทศเกาหลีใต้ ที่รัฐบาลให้การสนับสนุน โดยมีจุดเด่นที่ดึงดูดนักท่องเที่ยวต่างชาติก็คือ การที่มีพนักงานขายที่สามารถสื่อสารกับลูกค้าได้หลายภาษาตรงตามความต้องการของลูกค้าที่ไปรับบริการ และมีความพร้อมในการให้บริการลูกค้าเป็นอย่างดี ซึ่งเป็นการส่งเสริมการขายที่ประเทศเกาหลีใต้ใช้เป็นกลยุทธ์การขายวิธีการหนึ่งที่ควรนำมาใช้ในประเทศไทยเป็นอย่างยิ่ง

สมุนไพรโสมเกาหลี
23 มีนาคม 2557

ผู้รายงาน นางสาวรติมากานต์ ห้วยหงษ์ทอง

ข้อมูลทั่วไปของสถานที่สมุนไพร

ศูนย์โสมรัฐบาลเกาหลี อิลวา เป็นสถานที่จำหน่ายโสม แบบสมุนไพรสำเร็จรูป มีคนไทยเป็นวิทยากรบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับโสม ชนิดของโสม และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากโสม

ผลการศึกษาดูงาน

ได้รับความรู้ด้านผลิตภัณฑ์แปรรูปสินค้าเกษตรกรรม การบริหารจัดการ งานวิจัย และภูมิปัญญาท้องถิ่น/สิ่งแวดล้อม ชาวเกาหลีให้ความสำคัญต่อวัฒนธรรมการกิน โดยเฉพาะโสมและผลิตภัณฑ์โสมที่เชื่อในสรรพคุณว่าเป็นสมุนไพรที่มีประโยชน์ต่อร่างกายทุกส่วนมากที่สุด หากรู้จักการนำไปบริโภคอย่างเหมาะสมถูกวิธีจะทำให้ร่างกายแข็งแรง ผิวพรรณเปล่งปลั่ง และป้องกันการเจ็บป่วยได้

โสม (Ginseng) เป็นพืชในสกุล Panax ปลูกได้ในบริเวณซีกโลกเหนือ ในทวีปเอเชียและทวีปอเมริกาเหนือ มีชื่อวิทยาศาสตร์ คือ Panax ginseng C.A. Maye

โสมเป็นพืชล้มลุกที่ปลูกยาก ต้องปลูกในพื้นที่มีอากาศเย็นสม่ำเสมอ ไกลจากทะเลและดินและน้ำไม่มีมลพิษ มีรากลึกประมาณ 1 ฟุต ลำต้นสูงประมาณ 1 เมตร โสมทางฝั่งเอเชียนิยมเพาะปลูกกันทางตะวันออกเฉียงเหนือของจีน และในประเทศเกาหลีเหนือและเกาหลีใต้ ส่วนโสมอเมริกาจะมาจากวิสคอนซิน หรือแคนาดา ปัจจุบันมีการเพาะปลูกโสมกันในเชิงพาณิชย์ เนื่องจากโสมป่าเป็นของที่หายากแล้ว

- โสมญี่ปุ่น (Japanese Chitkusetsu Ginseng) เป็นโสมที่มาจาก P. pseudoginseng Wall. subsp. Japonicus Hara (P. japonicus C.A. Meyer) ในญี่ปุ่นใช้แทนโสมเกาหลี, ใช้แก้ปวดเกร็งท้อง

- โสมฮิมาลายัน ได้จาก P. pseudoginseng subsp. Himalaicus Hara ขึ้นทั่วไปในธรรมชาติที่เนปาล และมณฑลฮิมาลายันตะวันออก

- โสม Zhuzishen ได้จาก P. pseudoginseng var. major (Burk) C.Y. Wu et K.M. Feng (P. major (Burk.) Ting) พบในแถบตะวันตกของประเทศจีน

- โสมไซบีเรีย คือรากของ Acanthopanax senticosus (Eleutherococcus senticosus) ใช้ตำรายาจีน

สภาพแวดล้อมในธรรมชาติสำหรับโสม การสร้างสภาพแวดล้อมเพื่อเพราะปลูกโสมให้คล้ายคลึงกับสภาพแวดล้อมในธรรมชาติ ของโสมป่า ต้องการปัจจัยต่างๆ ที่ใกล้เคียงดังต่อไปนี้

- ภูมิอากาศ อุณหภูมิเฉลี่ยตลอดปี 0.9 องศาเซลเซียส – 13.9 องศา 20-25 องศาในฤดูร้อน หากอุณหภูมิสูงขึ้นเกิน 35 องศาเซลเซียส จะเกิดความเสียหายทางสรีรวิทยา ปริมาณฝนตลอดปี ควรเป็น 700-2,000 มิลลิเมตร ปริมาณที่เหมาะสมที่สุดคือ 1,000-1,300 มิลลิเมตร ต้องการหิมะตกเป็นครั้งคราว



- ความต้องการแสง โสมเป็นพืชชอบแสงปานกลาง ต้องหลีกเลี่ยงไม่ให้รับแสงโดยตรง การกระจายแสงที่เหมาะสมคือ 1/8 – 1/13

- ดิน ดินที่มีปริมาณไนโตรเจนไม่มากเกินไป (ต่ำกว่า100ppm) กรดฟอสฟอริค (70-200ppm) และเบสทดแทนในปริมาณที่เหมาะสม (ด่าง0.2-0.5me/100g,ปูนขาว 2.0-4.5me/100g,แมกนีเซียม 1.0-3.0me/100g) จะดีที่สุด สภาพของกรด-ด่างของดินที่เหมาะสมคือ ค่าพีเอช 5.0-6.0 ตำแหน่งภูมิประเทศพื้นที่ค่อยๆ ลาดลงต่ำ หันหน้าไปทางเหนือและตะวันออกเฉียงเหนือจะดีที่สุด แม้จะเป็นพื้นที่ราบ หากมีการระบายน้ำดีก็จัดว่าเหมาะสม คล้ายคลึงกับสภาพแวดล้อมในธรรมชาติของโสม นับวาจำเป็น สภาพดินที่ต่างไปจากสภาพธรรมชาติมาก โดยเฉพาะอย่างยิ่งในพื้นที่ที่มีการใช้ปุ๋ยเคมี ปริมาณ มาก จะไม่ให้ผลผลิตโสมที่มีคุณภาพ



- การเจริญเติบโตและวงจรชีวิตของโสมเกาหลี การปลูกโสมตั้งแต่เริ่มต้นจนกว่าจะเก็บเกี่ยวได้ต้องใช้ระยะเวลา 4-6 ปี เมื่อเสร็จสิ้นการเก็บเกี่ยวโสมแล้ว พื้นที่ที่เคยปลูกโสมนั้นจะต้องปล่อยทิ้งไว้นานถึง 15 ปี ไม่สามารถปลูกโสมได้อีก จะต้องปลูกพืชพวกถั่วเหลืองซึ่งจะคืนความสมบูรณ์ให้แก่ดินแปลงนั้น ซึ่งแสดงว่ารากโสม ได้ดูดสารอาหาร แร่ธาตุต่างๆ ไปจากดินอย่างมากมายเลยทีเดียว

ลักษณะจำเพาะสำหรับการเจริญเติบโตของโสมเกาหลี

1. บริเวณที่สามารถจะทำการเพาะปลูกโสมเกาหลีได้นั้น จะต้องเป็นบริเวณที่มีอุณหภูมิแตกต่างกันมากถึง 50 องศาเซลเซียส ซึ่งในฤดูหนาว อุณหภูมิประมาณ -15 องศาเซลเซียส และในฤดูร้อน อุณหภูมิประมาณ 25 องศาเซลเซียส โดยจะพบคุณลักษณะเช่นนี้เฉพาะเกาหลี บริเวณเส้นขนานที่ 38 เท่านั้น

2. ก่อนที่จะปลูกโสมจะต้องเวลาในการเตรียมดิน 1 ปี โดยการไถกลบดินประมาณ 15 ครั้ง กลบไปกลบมา แล้วโปยถั่วเหลืองลงไปหมักให้เป็นปุ๋ยในดิน

3. การเพาะเมล็ดโสมในแปลงเพาะชำ ซึ่งเมล็ดโสมจะใช้เวลา 20 วัน ในการแตกเปลือก และ พร้อมออกราก โดยจะใช้เวลาในการเพาะชำนี้ 1 ปี ก็จะได้ต้นกล้าโสม

4. จากนั้นเอาต้นกล้าอายุ 1 ปี ไปลงปลูกบนแปลงปลูกอีก 4 ปี โสมก็จะเติบโตและเริ่มออกดอก

5. ช่วงระยะเวลา 3 ปีแรก จะต้องพยายามไม่ให้โสมออกดอก เพราะจะทำให้สารซาโปนิน (จินเซนโนไซด์) รั่วไหลไปที่ดอก

6. ระยะปีที่ 5 รากและรำต้นโสมจะโตเร็วมากทางด้านความสูง ซึ่งคล้ายกับการเติบโตของมนุษย์ ช่วงวัยรุ่นอายุ 15-20 ปี

7. ระยะปีที่ 6 รากและรำต้นโสมจะขยายออกด้านข้าง (อ้วน) แต่ความหนาแน่นจะลดลง

องค์ประกอบทางเคมีสำคัญที่พบในรากโสมเกาหลี และโสมอเมริกัน มีหลายชนิด

แต่ที่สำคัญในการออกฤทธิ์ คือสารกลุ่มไทรเทอร์ปีนอยด์ซาโปนิน (triterpenoid saponin) ชนิด dammarane type ซึ่งรวมเรียกว่ามีจินเซโนไซด์ (ginsenoside) ซึ่งมีนิวเคลียส 2 ชนิดคือ protopanaxadiol และ protopanaxatrial นิวเคลียสทั้ง 2 ชนิดจะจับกับน้ำตาล ชนิด และจำนวนต่างๆกัน ซึ่งปัจจุบันค้นพบจินเซโนไซด์ ประมาณมากกว่า 30 ชนิด โดยพบว่ามีจินเซโนไซด์ จำนวน 8 ชนิด ที่มีความสำคัญคือ จินเซโนไซด์ Rb1, Rb2, Rc, Rd, Re, Rf, Rg1และ Rg2 โดยชนิดที่พบมากที่สุด คือ Rb1, Rb2, Re และ Rg1ในรากโสมอเมริกันจะมีจินเซโนไซด์ต่ำกว่าในรากโสมเกาหลี นอกจากนี้ ในรากโสมยังมีสารกลุ่มอื่นๆ เช่น น้ำตาล แป้ง น้ำมันหอมระเหย สารจำพวกสเตอรรอล มาตรฐานสารสกัด ในเภสัชตำรับของเอมริกา (USP) ได้กำหนดว่าสารสกัดโสมเกาหลีที่ได้มาตรฐาน เมื่อนำรากโสมมาสกัดควรได้สารสกัดในอัตราส่วนของ โสมที่ใช้ต่อสารสกัดที่ได้อยู่ระหว่าง 3:1 ถึง 7:1 และควรมีจินเซโนไซด์ (Rb1, Rb2, Rc, Rd, Re, Rg1)ไม่ต่ำกว่า 3% ด้วย จึงจะถือว่าได้มาตรฐานตามที่กำหนด ทั้งนี้ก็เพื่อให้มีประสิทธิภาพเมื่อนำไปใช้นั่นเอง ดังนั้นหากมีโสมที่คุณภาพดีอยู่ในมือแล้ว ก็กินรากแห้งเพียง 2 กรัม ต่อวัน ก็จะได้รับจินเซโนไซด์ในระดับมาตรฐานแล้วปัจจุบันมีการทำโสมสกัด (G115) เป็นโสมสกัดมาตรฐานมี จินเซโนไซด์ 8 ชนิดความเข้มข้น 4% เป็นต้น

รากโสมที่มีฤทธิ์ในทางรักษาโรคคือ Ginsenosides ที่มีคุณสมบัติในการปรับสมดุลของร่างกาย (หยิน-หยาง) ได้เป็นอย่างดี โสมจะดีมากน้อยเพียงใดก็ขึ้นอยู่กับปริมาณ Ginsenosides ที่มีอยู่ในรากรากของโสมที่นำมาใช้แปรรูปได้ ต้องมีอายุตั้งแต่ 3 - 6 ปี ซึ่งโสมอายุ 6 ปีจะเป็นโสมที่ถือว่ามีตัวยาสำคัญมากที่สุด โดยโสมแบ่งได้ 2 ชนิด คือ

• โสมขาว คือโสมสดที่ขุดขึ้นมาจากดิน ล้างทำความสะอาด สามารถนำไปใช้ได้ทันที อาจนำไปตากแห้งให้น้ำระเหยออกไปเพื่อให้เก็บรักษาไว้ใช้ได้นานขึ้น ใช้เป็นส่วนผสมของยาจีนและทำอาหารได้

• โสมแดง คือโสมขาวที่นำไปผ่านวิธีการอบ เพื่อให้มีสรรพคุณทางยามากขึ้น ลักษณะของรากจะเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลอมแดง และมีความชื้นเล็กน้อย โสมแดงนี้ถือว่ามีคุณค่าทางยามากที่สุดและราคาแพง

ส่วนโสมในปัจจุบันที่ใช้กันโดยทั่วไปนั้น จะเป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปที่ได้จากการนำโสมแดงและโสมขาวมาทำ เช่น โสมสกัด โสมเม็ด โสมผง หรือใช้เป็นส่วนผสมของเครื่องสำอาง

นอกจากนั้นในโสมมีสาร Adaptogens มีสรรพคุณช่วยลดความเครียด ปรับสภาพร่างกายและจิตใจให้ทนต่อภาวะต่างๆ ได้มากขึ้น และยังช่วยลดความเมื่อยล้า กระตุ้นให้เซลล์ในร่างกายสร้างพลังงานเพิ่มขึ้น ช่วยให้ร่างกายรู้สึกสดชื่น กระปรี้กระเปร่า และกระตุ้นระบบภูมิคุ้มกันในร่างกายให้แข็งแรง ช่วยให้เนื้อเยื่อดูดซึมออกซิเจนได้มากขึ้น ทำให้กระบวนการเผาผลาญอาหารในร่างกายเกิดได้มากขึ้นทำให้เกิดพลังงานแก่ร่างกายจำนวนมาก ต้านอนุมูลอิสระ (Antioxidant) ที่เป็นสาเหตุของการทำลายเซลล์ให้แก่ก่อนวัยและยังมีประสิทธิภาพในการเป็นภูมิคุ้มกันโรคต่างๆ ได้มีรายงานผลการวิจัยของโสมเพิ่มเติมอีกดังต่อไปนี้

• กระตุ้นระบบภูมิคุ้มกันในร่างกายให้แข็งแรง โดยการสร้างสาร Interferon ซึ่งเป็นสารต้านเชื้อไวรัส และกระตุ้นการสร้างโปรตีน Interleukin- 1

• โสมมีส่วนช่วยเพิ่มการสร้างพลังงาน ทำให้นักกีฬามีความทนทานต่อการออกกำลังหนักได้ดีขึ้น และทำให้สามารถนำพาออกซิเจนไปใช้อย่างมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

• ช่วยบรรเทาอาการร้อนวูบวาบในหญิงวัยหมดประจำเดือนหรืออาการวัยทอง

• ลดการหลั่งฮอร์โมนที่ทำให้เกิดความเครียดจากต่อมหมวกไต

• ควบคุมระดับน้ำตาลในเลือดให้อยู่ในระดับปกติ

• ช่วยฟื้นฟูและเสริมสร้างสมรรถภาพทางเพศ อาจถือได้ว่าเป็นไวอะกร้าธรรมชาติ

• ทำให้อัตราการเต้นของหัวใจเป็นปกติ

• ลดระดับน้ำตาลในเลือดให้อยู่ในระดับมาตรฐาน

• ลดอาการข้างเคียงจากการฉายรังสี

ข้อมูลการศึกษาวิจัย

จากรายงานการทดลอง พบว่าโสมมีคุณสมบัติเป็น “adaptogen” ซึ่งหมายถึง ช่วยให้ร่างกายต่อสู้กับภาวะกดดัน และ เป็นยาบำรุงทั้งร่างกาย อย่างไรก็ตามพบว่าจินเซโนไซด์ บางตัวมีฤทธิ์ต้านกัน เช่น จินเซโนไซด์ Rg มีฤทธิ์เพิ่มความดันโลหิต และกระตุ้นระบบประสาทส่วนกลาง แต่ จินเซโนไซด์ Rb มีฤทธิ์ลดความดันโลหิต และกดระบบประสาท เป็นต้น

จากการศึกษาวิจัยพบว่าโสมมีสรรพคุณที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกายหลายอย่าง ที่สำคัญๆ ได้แก่

1) เพิ่มสมรรถนะในการทำงานของร่างกายให้สูงขึ้น เนื่องจากโสมมีสรรพคุณในการต้านความเมื่อยล้า (antifatigue effect) จากกลไกร่วมกันหลายอย่าง เช่น การเพิ่มการดูดซึมออกซิเจนของผนังเซล เซลจึงสามารถสร้างพลังงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น นอกจากนั้นโสมยังช่วยปรับการเต้นของหัวใจ ให้กลับสู่ภาวะปกติเร็วขึ้น ร่างกายจึงเหนื่อยช้าลง มีความอดทนต่อการทำงานมากขึ้น ซึ่งช่วยทำให้ผู้สูงอายุมีสมรรถภาพการทำงานของร่างกายดีขึ้น และช่วยฟื้นฟูสมรรถภาพของผู้ป่วยในระหว่างพักฟื้น ให้หายเจ็บป่วย เป็นปกติได้เร็วขึ้น และเป็นสาเหตุที่ทำให้เชื่อกันว่าโสมมีสรรพคุณกระตุ้นสมรรถนะทางเพศ ทั้งนี้มีรายงานว่าโสมมีฤทธิ์ขยายหลอดเลือดด้วย

2) คุณสมบัติต่อต้านความเครียด (antistress effect) โดยจะช่วยปรับร่างกาย และจิตใจให้ทนต่อความกดดันจากภายนอก โดยกระตุ้นการหลั่งฮอร์โมนที่มีผลป้องกัน และลดความเครียดจากต่อมใต้สมอง และช่วยคลายความวิตกกังวล

3) กระตุ้นระบบประสาทส่วนกลาง มีผลให้รู้สึกมีชีวิตชีวา กระปรี้กระเปร่า โดยไม่ทำให้เกิดการอ่อนเพลีย หรืออ่อนล้าตามมา เหมือนยาที่มีฤทธิ์กระตุ้นระบบประสาทส่วนกลางอื่นๆ โดยพบว่าซาโปนินจากโสมเมื่อให้ในขนาดน้อยๆ จะมีฤทธิ์กระตุ้นระบบประสาทส่วนกลาง แต่เมื่อให้ในขนาดสูงๆจะมีฤทธิ์กดประสาท ดังนั้นควรรับประทานในขนาดที่พอเหมาะนะคะ มิเช่นนั้นอาจได้ผลตรงกันข้าม

4) เพิ่มระบบภูมิคุ้มกัน โดยมีผลกระตุ้นระบบภูมิคุ้มกันของร่างกายแบบไม่เฉพาะเจาะจง มีรายงานว่าเพิ่มเม็ดเลือดขาวบางชนิดจึงเพิ่มภูมิคุ้มกันของร่างกายต่อเชื้อโรค และสิ่งแปลกปลอม

5) มีฤทธิ์ลดระดับน้ำตาลในเลือด โดยมีฤทธิ์กระตุ้นตับอ่อนให้หลั่งอินซูลิน มาควบคุมระดับน้ำตาลในเลือดให้เป็นปกติ

6) ชะลอความแก่ เนื่องจากโสมมีฤทธิ์ทำลายอนุมูลอิสระของออกซิเจนที่เกิดจากการทำลายไขมัน (lipid oxidation) อนุมูลอิสระนี้มีอนุภาพทำลายเนื้อเยื่อต่างๆ ให้เสื่อมสลายลงก่อนเวลาอันควร ซึ่งเชื่อว่าเป็นผลทำให้เกิด “ชราภาพ (aging)” เนื่องจากผลของโสมในการปรับสภาพร่างกายและจิตใจให้ทนต่อความกดดัน เชื่อว่าช่วยเสริมฤทธิ์กันทำให้โสมมีสรรพคุณ “ชะลอความชรา” ได้ ขนาดที่ใช้ 0.5-2 กรัม/วัน (รากแห้ง) ควรใช้ในขนาดที่แนะนำนะคะ เพราะการใช้มากเกินไปอาจได้ผลที่ตรงกันข้าม และมีรายงานว่าการใช้ในขนาดสูงเกินไป ทำให้เส้นเลือดแดงในสมองอักเสบได้

ผลิตภัณฑ์โสมในศูนย์นี้ผลิตจากโสมเกาหลีที่มีอายุ 6 ปี โดยขั้นตอนการปลูกโสมนั้น เกษตรกรจะเตรียมดินที่เว้นจากการปลูกพืชอื่นใดเป็นเวลานาน 8-10 ปี คัดเลือกเมล็ดพันธุ์ที่มีคุณภาพดีปลูกลงในแปลงเพาะกล้า รดน้ำใส่ปุ๋ย ดูแลเป็นอย่างดี เป็นเวลา 2 ปี จนโสมมีรากที่แข็งแรง จากนั้นย้ายโสมไปปลูกในพื้นที่บริเวณเชิงเขา ความสูงเหนือระดับน้ำทะเล 4-800 เมตร ใช้เวลาปลูกนาน 4 ปี แต่ไม่ต้องรดน้ำ ใส่ปุ๋ย ปล่อยให้โสมเติบโตตามธรรมชาติ รวมเป็นโสมอายุ 6 ปี ซึ่งพร้อมจะนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์โสมที่มีคุณภาพ จำหน่ายเฉพาะในประเทศเกาหลีเท่านั้น โสมเป็นพืชที่มีรูปร่างคล้ายมนุษย์ทั้งเพศชายและเพศหญิง ใช้แปรรูปได้ทุกส่วนคือ ใบ กิ่งก้าน รากฝอย ใช้ผลิตเป็นกาแฟโสม ชาโสม ลูกอมโสม สบู่โสม และผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง ส่วนที่นำมารับประทานคือ รากใหญ่หรือแกนกลาง โดยโสมที่นิยมนำมารับประทานเป็นโสมจากประเทศญี่ปุ่น มีแร่ธาตุ 8 ชนิด มีลักษณะคล้ายกระบอกไม้ไผ่ โสมจากประเทศจีน มีแร่ธาตุ 15 ชนิด รูปร่างคล้ายก้อนหิน เป็นโสมธาตุร้อน หรือเรียกว่า เก่าลี้ ไม่เหมาะสำหรับคนสูงอายุ หรือผู้มีโรคประจำตัวเช่น โรคหัวใจ ความดันโลหิตสูง โสมจากอเมริกา มีแร่ธาตุ 14 ชนิด หยินเสียม รูปร่างคล้ายขิงข่า เป็นโสมธาตุเย็น แต่ไม่ควรรับประทานเป็นประจำ จะทำให้มือเท้าชา โดยเฉพาะผู้มีบุตรยาก ไม่แนะนำให้รับประทาน โสมจากประเทศเกาหลี มีแร่ธาตุ 37 ชนิด รูปร่างคล้ายมนุษย์ รับประทานได้ทั้งเด็กและผู้ใหญ่ ทุกเพศทุกวัย เป็นยาอายุวัฒนะต่อต้านอนุมูลอิสระ โสมเมื่ออายุ 1 ปี จะมี 1 กิ่ง 5 ใบ และจะเติบโตขึ้นเป็นทวีคูณทุกปี ดังนั้นโสม 6 ปี จึงมี 6 กิ่ง 30 ใบ เป็นโสมที่เหมาะสมสำหรับแปรรูปเป็นสมุนไพร



ต้นโสม



ต้นโสมไซบีเรีย

ชื่อสาร	ส่วนของโสม
Aromadendrene	น้ำมันหอมระเหย (ราก)
Aromadendrene , allo	น้ำมันหอมระเหย (ราก)
Aspartic acid	ราก
Bicyclogermacrene	เนื้อเยื่อ (ราก)
B-Bisabolene	น้ำมันหอมระเหย (ราก)
Campesterol	ราก
Caryophyllene	เนื้อเยื่อ (ราก)
Caryophyllene alcohol	เนื้อเยื่อ (ราก)
Choline	ราก
1, 8-Cineol	ราก (น้ำมันหอมระเหย)
p-Hydroxy-cinnamic acid	ราก
Citral	ราก (น้ำมันหอมระเหย)
Citric acid	ราก
Daucosterol	ราก
B-Elemene	ราก,ดอก
y-Elemene	ราก (น้ำมันหอมระเหย)
Eremophilene	ราก (น้ำมันหอมระเหย)
B-Eudesmol	ราก (น้ำมันหอมระเหย)
EugenolFalcarinol	ราก (น้ำมันหอมระเหย)
Farnesene	ดอก (น้ำมันหอมระเหย)
B-Farnesene	เนื้อเยื่อ,ราก,ใบ,ดอก
Fumaric acid	ราก
Ginsenoside F-1	ใบ
Ginsenoside F-2	ใบ
Ginsenoside F-3	ใบ,ดอก
Ginsenoside FC-3	ดอก
Ginsenoside FD-2	ดอก
Ginsenoside FD-3	ดอก
Ginsenoside K	ราก
Ginsenoside M-3	ดอก
Ginsenoside M-4	ดอก
Ginsenoside M-5	ดอก
Ginsenoside M-6	ดอก
Ginsenoside M-7	ดอก
Ginsenoside M-7-A	ดอก
Ginsenoside M-7-B	ดอก
Ginsenoside M-7-ED	ดอก
Ginsenoside RA	ราก
Ginsenoside RA-1	ราก
Ginsenoside RA-2	ราก
Ginsenoside RA-0	ราก

ชื่อสาร	ส่วนของโสม
Ginsenoside RB	ราก,เนื้อเยื่อ
Ginsenoside RB-1	ราก,ใบ,ดอก,เนื้อเยื่อ
Ginsenoside RB-2	ราก,ดอก,ใบ,ผล
Ginsenoside RB-2-C	ราก
Ginsenoside RB-3	ราก
Ginsenoside RB-C	ราก
Ginsenoside RC	ราก,ใบ,เนื้อเยื่อ,ดอก,ผล,ก้าน
Ginsenoside RC-2	ราก
Ginsenoside RD	ราก,ใบ,ดอก,เนื้อเยื่อ,ก้าน
Ginsenoside RD-2	ราก
Ginsenoside RE	ราก,ดอก,ใบ,ต้น,ก้าน
Ginsenoside RE-2	ราก
Ginsenoside RE-3	ราก
Ginsenoside RF	ราก
20-Glucosyl	
Ginsenoside RG	ราก,เนื้อเยื่อ,ต้น
Ginsenoside RG-1	ราก,ใบ,ดอก,ผล,ต้น,ก้าน
Ginsenoside RG-2	ราก,ใบ
Ginsenoside RG-3	ราก
Ginsenoside RH	ราก
Ginsenoside RH-1	ราก
Ginsenoside RH-2	ราก
Ginsenoside RC	ราก
Ginseneoside	ราก
Guaiene	ราก (น้ำมันหอมระเหย)
B-Guaiene	ราก (น้ำมันหอมระเหย)
Hepta dec-1-ene-4	ราก
6-diyn-3, 9, 10-triol	
Hepta dec-1-ene-4	ราก
6-diyn, 3, 9-diol	
Hepta dec-1, 9-diene	ราก
4-6-diyn, 3ol	
Hepta dec-1-en-4	ราก
6-diyn-3, 9, 10 triol	
Heptadeca-1-ol	ราก (น้ำมันหอมระเหย)
Heptadecan-2-one	ราก (น้ำมันหอมระเหย)
Humulene	ราก (น้ำมันหอมระเหย)
-Humulene	เนื้อเยื่อ (น้ำมันหอมระเหย)
B-Humulene	เนื้อเยื่อ (น้ำมันหอมระเหย)
Indole-3-acetic acid	เนื้อเยื่อ
Indole-3-acetyl-aspartate	เนื้อเยื่อ

สารสำคัญที่พบในโสมเกาหลี



ศูนย์จำหน่ายผลิตภัณฑ์โสม อิลวา



ประวัติการขุดพบโสม

ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากโสม เป็นสมุนไพร มีทั้งรูปแบบ มีหลายชนิด เช่น มีสีเดียวธาตุเดียว เปลือกสีขาว แกนกลางสีขาวออกเหลือง (โสมธาตุเย็น) หรือเปลือกสีแดงหรือสีดำ แกนกลางจะมีสีแดงออกสีดำจึงเรียกว่า โสมแดง (โสมธาตุร้อน) แต่โสมเกาหลีชนิด Korean Taekuk Ginseng เปลือกสีขาวออกเหลือง แต่แกนกลางมีสีแดงออกสีดำ เป็นโสมที่มีธาตุสมดุล คือมีธาตุทั้ง หยินหยาง โสมทุกชนิดควรรับประทานก่อนรับประทานอาหาร

ข้อควรระวังในการใช้

1) ไม่ควรใช้ต่อเนื่องกันเป็นเวลานานๆ ควรใช้เป็นช่วงๆ คือ นาน 1-2 เดือน แล้วหยุด 1-2 เดือน แล้วเริ่มใหม่

2) ควรทานโสมก่อนอาหาร 3 ชั่วโมง และไม่ควรทานพร้อมวิตามินซี หรือผลไม้รสเปรี้ยว

3) อาจพบอาการข้างเคียงถ้าใช้ในขนาดสูงกว่าที่แนะนำ เช่นความดันโลหิตสูง ตื่นเต้น กระวนกระวาย ท้องเสีย เป็นผื่นที่ผิวหนัง นอนไม่หลับ ซึ่งเรียกว่า “ginseng abuse syndrome”

4) ระวังการใช้ในผู้ที่มีความดันโลหิตสูง เบาหวาน ผู้ที่มีปัญหาเกี่ยวกับการแข็งตัวของเลือด

5) ควรระวังการใช้ร่วมกับยาลดน้ำตาลในเลือด เนื่องจากอาจทำให้ระดับน้ำตาลในเลือดต่ำเกินไป เนื่องจากโสมมีผลลดระดับน้ำตาลในเลือดด้วย ดังนั้นในผู้ป่วยเบาหวาน ควรกินโสมพร้อมอาหาร แต่ควรปรึกษาแพทย์ของท่านก่อนการใช้โสมจะดีกว่า

6) ระวังการใช้ร่วมกับยาต้านการแข็งตัวของเลือด เช่น warfarin เนื่องจากยาทั้งสองอาจเสริมฤทธิ์กัน มีผลต่อการแข็งตัวของเลือด

7) ไม่ควรใช้ในหญิงตั้งครรภ์ ให้นมบุตร และในเด็ก เนื่องจากไม่มีข้อมูลด้านประสิทธิภาพและความปลอดภัยในมนุษย์

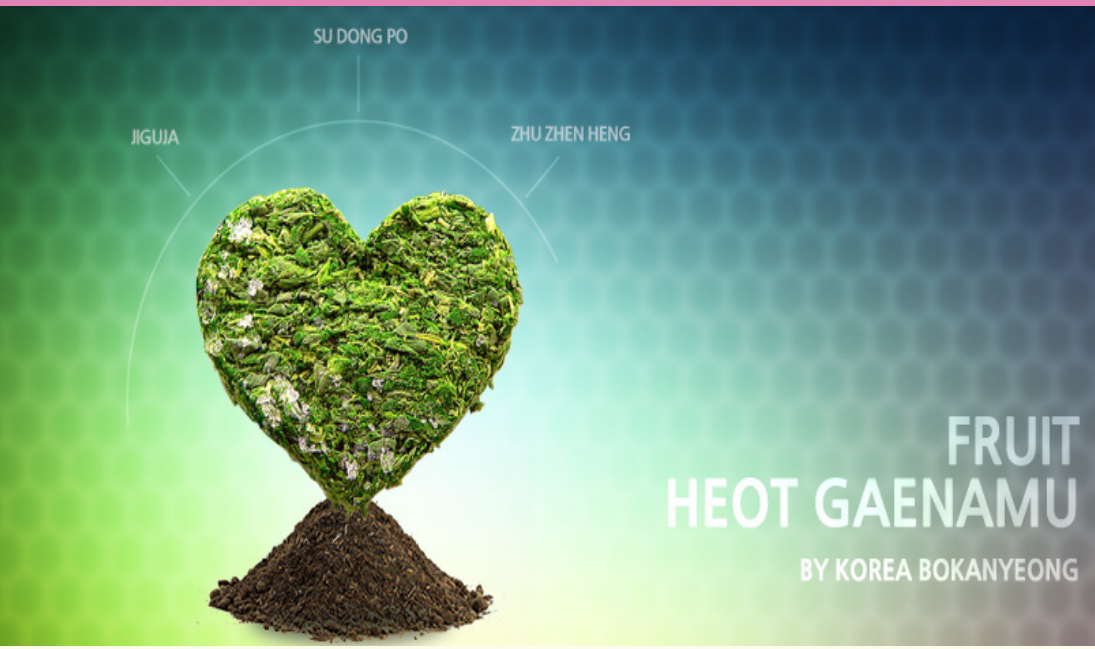
จุดเด่น/สิ่งที่ประทับใจของสถานที่ศึกษาดูงาน

เป็นศูนย์จำหน่ายสินค้าผลิตภัณฑ์แปรรูปเกษตรกรรม ที่รัฐบาลให้การสนับสนุน พนักงานได้รับการฝึกอบรมอย่างดี รองรับกลุ่มลูกค้าทุกชาติ พนักงานมีความพร้อมในการให้บริการลูกค้า





การเตรียมเพาะปลูกและพื้นที่การปลูกโสม



สมุนไพรฮอกเก็ตนามู (Raisin Tree)
23 มีนาคม 2557

ผู้รายงาน นางสาวรติมากานต์ ห้วยหงษ์ทอง

ข้อมูลทั่วไปของสถานที่

ศูนย์สมุนไพรฮอกเก็ตนามู สมุนไพรบำรุงตับ

ผลการศึกษาดูงาน

ฮอกเก็ตนามู (Raisin Tree) พันธุ์ไม้ยืนต้น ประเภทสกุลเดียวกับผลไม้ รสชาติผลมีเปรี้ยวและฝาด พบมากทางตอนเหนือของประเทศเกาหลี สมุนไพรฮ็อกเก็ตนามูได้ผ่านการวิจัยมายาวนานกว่า 20 ปี ซึ่งเราจะนำเฉพาะส่วนเมล็ดผลของฮ็อกเก็ต เท่านั้น มาใช้ในการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ เมล็ดพันธุ์ฮ็อกเกตเจริญเติบโตในป่าลึกบนภูเขาที่ปราศจากมลภาวะและระดับความสูงเหนือน้ำทะเล 50-800 เมตร เมล็ดฮอกเก็ตทางการแพทย์เรียกว่า ผลไม้ทอง มีรสเปรี้ยว ช่วยในการขับล้างสารพิษออกจากร่างกาย บำรุงม้าม ตับ รักษาอาการเมา ร้อนใน กระหายน้ำ อาเจียน ท้องผูก แพทย์แผนปัจจุบันยืนยันว่าเมล็ดฮอกเก็ตมีโพแทสเซียมไนเตรตซึ่งสามารถลดความเข้มข้นของแอลกอฮอล์ในเม็ดเลือด ส่งเสริมการลดอนุมูลอิสระส่วนเกิน และลดแอลกอฮอล์ที่จะทำให้ทำลายตับและไต ทั้งยังช่วยยับยั้งไขมันส่วนเกินในตับ งานวิจัยนี้มีการเผยแพร่ในทีวีที่มีชื่อเสียงของเกาหลี

(MBC.KBS.SBS.) เกี่ยวกับสรรพคุณของเมล็ดฮอกเก็ตมาแล้วในปี 2001-2003 เป็นที่นิยมในหลายประเทศเช่น สหรัฐอเมริกา อังกฤษ จีน ญี่ปุ่น และประเทศไทย เป็นสมุนไพรที่ขึ้นเฉพาะประเทศเกาหลี 10 ปี จะออกดอกหนึ่งครั้ง ปลูกบนยอดเขาสูง ดอกนำมาสกัด มีสรรพคุณช่วยขับสารพิษตกค้างต่างๆ ออกจากตับอย่างปลอดภัย มีขายเฉพาะในประเทศเกาหลีเท่านั้น เนื่องจากตับของเราทำงานหนักในหนึ่งวันตับทำหน้าที่มากถึง 500 ประการ ฮอกเก็ตนามูเป็นสมุนไพรที่ช่วยในการดักจับไขมัน ขับล้างของเสียออกจากร่างกาย จึงเหมาะสำหรับ ผู้ป่วยไวรัสตับ ตับอักเสบ ไขมันเกาะตับ ผู้ดื่มเหล้าบ่อย ดื่มเหล้าเกินขนาด คนที่เหนื่อยล้าง่ายโดยไม่ทราบสาเหตุ คนที่ทำงานติดต่อกันเป็นเวลานานและมีความกดดันจากการทำงาน คนที่ไม่ค่อยมีเวลาหรือเร่งรีบ คนที่ทำงานหนักและไม่มีเวลาพักผ่อน วัยกลางคน

ประโยชน์ของสมุนไพรบำรุงตับ

- ช่วยผู้ที่ทำงานหนัก พักผ่อนไม่เพียงพอ นอนดึกติดต่อกันหลายวัน
- ช่วยผู้ที่เป็นไวรัสตับอักเสบทุกๆ ประเภท
- ช่วยผู้ที่มีระดับแอลกอฮอล์มากเกินไปจนเกิดการทำงานของตับที่ผิดปรกติ เช่น ตับแข็ง
- ช่วยผู้ที่กินยามากเกินขนาด
- ช่วยผู้ที่รับประทานผักหรือผลไม้ที่มีสารเคมีหรือสารพิษ
- ช่วยผู้ที่มีระดับความผิดปรกติของตับ
- ช่วยผู้ที่เหน็ดเหนื่อยเมื่อยล้าจากการทำงาน
- ช่วยสำหรับผู้ที่ติดสารเสพติดมาก่อน

หน้าที่และความสำคัญของตับ

ตับเป็นอวัยวะที่สำคัญและมีขนาดใหญ่ที่สุดของร่างกาย โดยจะรวบรวมระบบการทำงานภายในร่างกายมากกว่า 500 ระบบด้วยกัน โดยหน้าที่การทำงานของตับ มีหน้าที่สำคัญอยู่ 4 ระบบ คือ

1. ระบบการขับถ่าย : จึงช่วยส่งถ่ายก๊าซออกซิเจนเข้าสู่อวัยวะต่างๆได้อย่างเป็นระบบ

2. ระบบขับล้างสารพิษ : ร่างกายจะดูดซึมสารพิษเข้าสู่ร่างกาย (เช่น สารพิษที่มาจากการบริโภคอาหาร ,วัตถุกันเสีย,สีผสมอาหาร,แอลกอฮอล์ และยาฆ่าแมลงในผัก) จะถูกส่งผ่านทางตับ โดยที่ตับจะทำหน้าที่ขับล้างสารพิษออกจากร่างกาย

3. ระบบดูดซึมและย่อยอาหาร : ตับจะช่วยผลิตน้ำดี 700 มิลลิลิตรต่อวัน ในการดูดซึมและย่อยอาหาร

4. ระบบไหลเวียนโลหิต : ตับช่วยในการส่งผ่านเลือด เปลี่ยนเลือด ผลิตเลือดและทำความสะอาดเลือด ทำให้การไหลเวียนของเลือดเป็นไปได้อย่างเป็นขั้นตอน ถ้าระบบการทำงานนี้ดี โรคปวดไขข้อ โรคความดันโลหิตสูง อัมพฤกษ์หรืออัมพาต ก็จะไม่เกิดขึ้น

จุดเด่น/สิ่งที่ประทับใจของสถานที่ศึกษาดูงาน

เป็นศูนย์จำหน่ายสินค้าผลิตภัณฑ์แปรรูปเกษตรกรรม ที่รัฐบาลให้การสนับสนุน พนักงานได้รับการฝึกอบรมอย่างดี รองรับกลุ่มลูกค้าทุกชาติ พนักงานมีความพร้อมในการให้บริการลูกค้า





ต้นฮอกเก็ตนามู และผลิตภัณฑ์แปรรูป



หน้าที่ความสำคัญของตับ แหล่งปลูก ตลอดจนสรรพคุณของฮอกเก็ตนามู



ภาพแสดงห้องนิทรรศการ และจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ฮอกเก็ตนามู

คลองชองเกชอน (เกาหลี : 청계천)
Cheong Gye Cheon Stream
23 มีนาคม 2557

ผู้รายงาน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชญาภัทร์ กี่อาริโย

ข้อมูลทั่วไปของคลองชองเกชอน

เป็นคลองที่มีมาแต่โบราณ เดิมชื่อ แคชอน หมายความว่า “คลองที่ต้องเปิด” ถูกขุดขึ้นมาในสมัยกษัตริย์ยองโจ ราชวงศ์โชซอน อายุกว่า 600 ปี ความยาวประมาณ 5.84 กิโลเมตร ไหลผ่านย่านใจกลางกรุงโซล เพื่อป้องกันอุทกภัย และความแห้งแล้ง

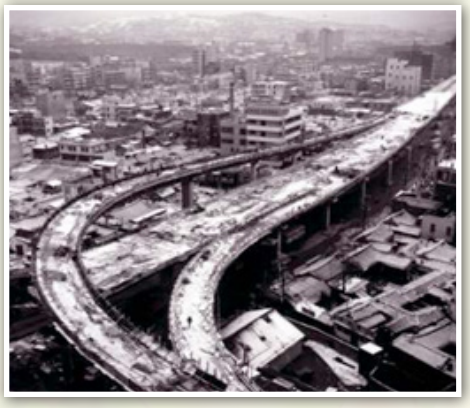


ที่มา : http://worldcongress2006.iclei.org/uploads/media/K_LEEInKeun_Seoul_-_River_ Project.pdf

นับแต่อดีตชาวเกาหลีสองฝั่งคลองได้ใช้ในการอุปโภคบริโภค ต่อมาน้ำในคลองเริ่มเน่ากลายเป็นแหล่งเสื่อมโทรม มีปัญหาเรื่องสุขาภิบาล

ต่อมาสาธารณรัฐเกาหลีได้เร่งพัฒนาประเทศอย่างต่อเนื่อง จนก้าวล้ำกว่าประเทศอื่นในภูมิภาคนี้ด้วยเหตุนี้รัฐบาลของสาธารณรัฐเกาหลีเน้นก่อสร้างถนน ทางยกระดับ รวมถึงทางด่วนหลายสายเพื่อรองรับการขยายตัวทางเศรษฐกิจ รวมทั้งการขยายตัวของชุมชนเมือง ซึ่งในกรุงโซลเริ่มมีการสร้างถนนคร่อมพื้นที่คลอง ในปี ค.ศ. 1948 - 1977





ที่มา : http://worldcongress2006.iclei.org/uploads/media/K_LEEInKeun_Seoul_-_River_ Project.pdf

ต่อมาเกิดปัญหาเรื่องสิ่งแวดล้อมของชุมชนเมือง ภูมิทัศน์ในกรุงโซลมีแต่ถนน ทางยกระดับ เกิดตึกและอาคารธุรกิจจำนวนมาก ปัญหาที่เกิดขึ้น เช่น น้ำในคลองเน่าเสีย ปัญหาชุมชนแออัด โครงสร้างของถนนผุกร่อน ทำให้ต้องแก้ปัญหาด้วยการสร้างทางด่วนคร่อมกลางคลองชองเกชอนเพื่อแก้ปัญหาการจราจร และเมื่อการจราจรคล่องตัวแล้วปัญหาที่ตามมาคือ เกิดการขยายตัวของชุมชน มีร้านค้ามากมายบริเวณใต้ทางด่วน ทำให้มีน้ำเสียปล่อยลงในคลองมากขึ้น ส่งผลให้น้ำในคลองเน่าเหม็น นอกจากนี้การสร้างทางด่วนกลาง คลองชองเกชอน ทำให้น้ำไหลไม่สะดวก เกิดการตื้นเขิน ทำให้กลายเป็นแหล่งระบายสิ่งปฏิกูลและถังขยะขนาดใหญ่กลางใจเมือง ส่งผลให้เกิดมลพิษ น้ำเน่าเสีย เกิดชุมชนเสื่อมโทรมใต้ทางด่วน และปัญหาอื่น ๆ ตามมา ในแต่ละปีกรุงโซลต้องใช้จ่ายเงินกว่าประมาณ 3,000 ล้านบาทเพื่อซ่อมแซมความสึกหรอของพื้นที่บริเวณโดยรอบและแก้ไขปัญหาสิ่งแวดล้อม

กระทั่งปี ค.ศ. 2002 นายลี มย็อง-บักได้รับตำแหน่งเป็นผู้ว่าการกรุงโซล เขาได้เสนอโครงการฟื้นฟูคลองชองเกชอน (Cheong Gye Cheon Restoration Project) โดยเสนอให้ทุบทางด่วนพร้อมกับเริ่มโครงการกู้ชีวิตริมคลองชองเกชอนให้กับกรุงโซล แผนการบูรณะคลองเริ่มต้นขึ้นด้วยการรื้อถอนทางด่วนสายสำคัญของเมืองโซล แล้วแทนที่ด้วยแผนการปฏิรูปพื้นที่คลองที่ครอบคลุมทั้งมิติทางประวัติศาสตร์ ศิลปวัฒนธรรม สิ่งแวดล้อม การพักผ่อนหย่อนใจ และธุรกิจการเงินและอุตสาหกรรมที่ทันสมัย การดำเนินการตามแผนเริ่มต้นขึ้นโดยการจัดตั้งสำนักงานใหญ่เพื่อบริหารจัดการและกำกับนโยบายในภาพรวม และจัดตั้งคณะสำรวจและร่างแผนฟื้นฟูคลองชองเกชอน เพื่อทำหน้าที่ศึกษาและเสนอรวมทั้งวางแผนสำหรับแก้ไขปัญหารถติดซึ่งจะเป็นผลกระทบจากโครงการดังกล่าว นอกจากนี้ มีการจัดตั้งคณะกรรมการประชาชนทำหน้าที่หาแนวทางที่ดำเนินการที่ไม่สร้างผลกระทบและเปิดให้ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียเข้ามามีส่วนร่วม

ในการหาทางออก แต่ในช่วงแรกมีพ่อค้าแม่ค้าใต้ทางด่วนริมคลองและประชาชนต่อต้านจำนวนมาก จนต้องมีการประชุมร่วมกันมากกว่า 4,300 ครั้ง ในที่สุดก็ได้รับประชามติเห็นชอบให้ทุบถนนทิ้งและกู้คลองกลับมา

โครงการเริ่มขึ้นในวันที่ 1 กรกฎาคม ค.ศ. 2003 โดยเริ่มทุบทางด่วน และรื้อถนนโดยรอบมากมาย หลังจากนั้นจึงเริ่มบูรณะคลองให้กลับคืนมา และโครงการแล้วเสร็จและมีพิธีเปิดเมื่อวันที่ 1 ตุลาคม ค.ศ. 2005 ใช้งบประมาณกว่า 3 แสน 8 หมื่นล้านวอน หรือราว ๆ 1 หมื่นล้านบาท พร้อมกับฟื้นฟูธรรมชาติสองฝั่งคลอง ตลิ่งถูกตกแต่งประดับประดาอย่างสวยงาม และใช้วิธีขุดท่อผันน้ำจากแม่น้ำฮันเข้ามาที่ต้นคลอง แล้วไล่น้ำเสียออกทะเล มีการสร้างน้ำพุตลอดแนวเขื่อนชะลอความเร็วน้ำ ลานกิจกรรม ที่พักผ่อน และมีน้ำตกเป็นแนวกั้นน้ำฝน มีทางเดินเลียบคลอง และสะพานกว่า 22 แห่ง ซึ่งจัดให้ประชาชนร่วมออกแบบสะพานประกวด ทำให้สะพานทุกแห่งล้วนมีรูปแบบที่ไม่ซ้ำกัน ส่งผลให้พื้นที่โดยรอบมีราคาเพิ่มสูงขึ้น กลายเป็นแหล่งที่อยู่ของคนรวย สำนักงานบริษัทชั้นนำ และคลองชองเกชอน แห่งนี้ยังได้กลายมาเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญในกรุงโซล







ที่มา : http://worldcongress2006.iclei.org/uploads/media/K_LEEInKeun_Seoul_-_River_ Project.pdf

ปัจจุบันธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมของคลองชองเกชอนรวมทั้งภายในกรุงโซลเริ่มกลับคืนมา มีการสูบน้ำจากแม่น้ำฮันเพื่อไล่น้ำเสียออกสู่ทะเล ทำให้น้ำในคลองใส มีปลาหลายชนิด มีนกหลายชนิด ช่วยลดอุณหภูมิของพื้นที่เมืองโดยรอบลงกว่า 3.6% มีพื้นที่ทางประวัติศาสตร์ เช่น ตึกเก่าแก่อายุ 40-50 ปี จำนวนมาก มีลานแสดงศิลปวัฒนธรรม มีเขตเศรษฐกิจที่เต็มไปสถาบันทางการเงิน การผลิตเทคโนโลยีขั้นสูง สินค้ามูลค่าสูง อุตสาหกรรม และอาคารพาณิชย์ทั้งขนาดใหญ่และขนาดเล็ก ปราศจากปัญหารถติด เพราะมีการจูงใจให้ลดการใช้รถยนต์ด้วยการลดหย่อนภาษีให้แก่ผู้ที่เข้าร่วมโครงการไม่ขับรถตามวันที่กำหนด

เมื่อเดือนกันยายน ค.ศ. 2006 ได้มีการติดตั้งประติมากรรมรูปเปลือกหอยชื่อว่า Spring ที่บริเวณคลองชองเกชอน ประติมากรรมมีขนาดความสูง 70 ฟุต (21.3 เมตร) และฐานมีเส้นผ่าศูนย์กลาง 18 ฟุต (5.5 เมตร) ทำจากโลหะเหล็ก อลูมิเนียม และอลูมิเนียมหล่อผสม ทาด้วยสีอคริลิกโพลียูเรเทน (สีแดงและสีน้ำเงิน) ถ้ามองจากไกล ๆ จะเห็นคล้ายเป็นสีม่วง ประติมากรรมนี้ Seoul Foundation for Arts and Culture ว่าจ้างให้ Coosje van Bruggen ออกแบบและสร้างประติมากรรมเพื่อเป็นสัญลักษณ์ของโครงการฟื้นฟู คลองชองเกชอน



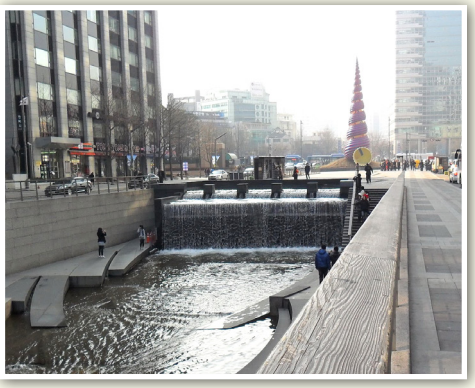


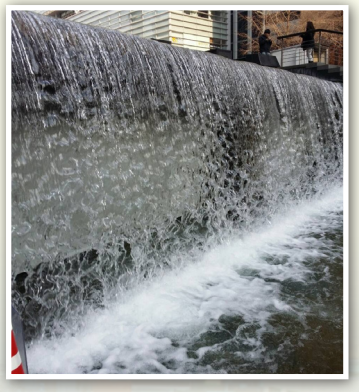
ที่มา : http://www.in1guide.com/index.php?topic=222.0

Korea

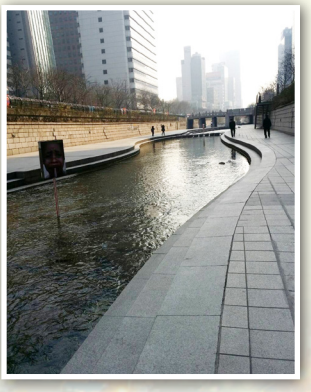
ณ สาธารณรัฐ
เกาหลี







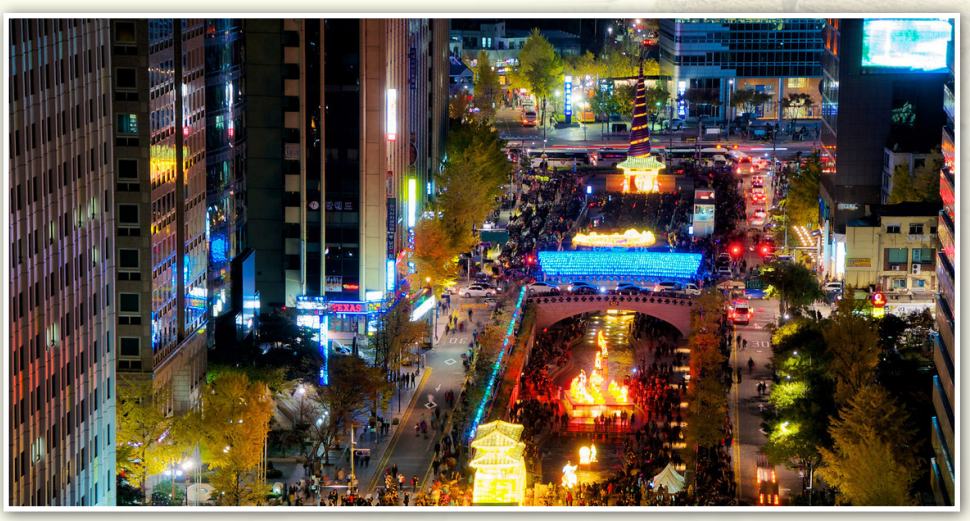




ประติมากรรมรูปเจดีย์หอย ชื่อว่า Spring สูงกว่า 20 เมตร

จุดเด่น/สิ่งที่ประทับใจของสถานที่ศึกษาดูงาน

1. ความเป็นผู้นำที่กล้าตัดสินใจของผู้บริหาร การบริหารจัดการส่วนท้องถิ่น ต้องอาศัยผู้บริหารระดับสูงที่มีวิสัยทัศน์กว้างไกล ผู้บริหารระดับสูงต้องมีความเป็นผู้นำ ต้องมีการปรับเปลี่ยนมุมมอง (ทิฏฐิ) และทัศนคติ รู้จักเปิดใจกว้าง ไม่ยึดติดอยู่กับความคิด หรือความรู้เดิมของตน



ที่มา :https://thetwogirlsdiary.wordpress.com/2014/01/page/3/

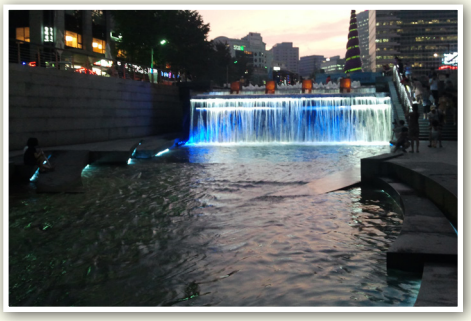
แต่รับฟังความคิดเห็นของคนอื่น และมีแรงจูงใจที่จะพัฒนาองค์กรและพื้นที่ในความรับผิดชอบให้เกิดการพัฒนาหรือเกิดความก้าวหน้าเท่าเทียมกับหน่วยงานอื่น ซึ่งผลที่ได้อาจใช้ระยะเวลายาวนาน โดยเฉพาะในเรื่องของการแก้ไขปัญหาเรื่องสิ่งแวดล้อม ที่กรุงโซลใช้การแก้ปัญหาแบบบูรณาการที่ครอบคลุมทั้งมิติทางประวัติศาสตร์ ศิลปวัฒนธรรม สิ่งแวดล้อม การพักผ่อนหย่อนใจ ธุรกิจการเงิน และอุตสาหกรรมที่ทันสมัย นอกจากนี้การดำเนินงานโครงการขนาดใหญ่มีผู้มีส่วนได้ส่วนเสียซึ่งอาจไม่เห็นด้วย ก็ไม่ใช้อำนาจบังคับ แต่ใช้การประชุมร่วมกันระหว่างฝ่ายของเมืองกับผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่ต่อต้านโครงการนี้ มากกว่า 4,300 ครั้ง จึงจะมีมติให้ดำเนินโครงการนี้ได้ และผู้บริหารต้องมีภาวะผู้นำในการกล้าตัดสินใจคิดและดำเนินการโครงการนี้ เนื่องจากเป็นแผนการขนาดใหญ่ที่ต้องรื้อทางด่วนสายสำคัญของเมือง หากไม่ประสบความสำเร็จย่อมเสี่ยงต่อการเสียคะแนนสนับสนุนจากชาวโซล

2. ระบบการบริหารจัดการน้ำที่ดีของชุมชนเมือง การก่อสร้างถนน ทางด่วน ทับคลอง ในระยะยาวจะส่งผลกับปัญหาสิ่งแวดล้อมของเมือง เช่น คลองมีน้ำเน่าเสีย เกิดปัญหาแหล่งเสื่อมโทรม และโครงสร้างที่เป็นเสาของทางด่วนที่คร่อมคลองอยู่ผุพัง เมื่อการคมนาคมสะดวกทำให้เกิดการ

ขยายตัวของชุมชน มีร้านค้ามากมายบริเวณใต้ทางด่วน เป็นเหตุให้น้ำในคลองชองเกชอนเน่าเสีย การสร้างทางด่วนคร่อมคลองทำให้ขัดขวางการไหลของน้ำ เกิดการตื้นเขิน นอกจากนี้ยังเป็นแหล่งทิ้งสิ่งปฏิกูลและขยะขนาดใหญ่ใจกลางเมือง เมื่อเกิดโครงการฟื้นฟูคลองชองเกชอน จึงมีการบริหารจัดการน้ำใหม่หลังรื้อทางด่วนและถนนที่คร่อมคลองออก โดยผันน้ำจากแม่น้ำฮัน มาที่ต้นคลองชองเกชอนเพื่อไล่น้ำเน่าเสียออกไปทะเล และให้ไหลไปตามทาง จนน้ำในคลองใส เป็นการฟื้นฟูธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมให้กับชุมชนเมือง เช่น ลดอุณหภูมิโดยรอบของเมือง ปรับปรุงระบบนิเวศ ทำให้สัตว์ชนิดต่าง ๆ กลับคืนสู่เมือง เช่น ปลาหลายชนิด นกหลายชนิด รวมทั้งฝูงนกเป็ดน้ำบินหาอาหาร และตามลำคลองมีการสร้างน้ำพุ เขื่อนชะลอความเร็วน้ำ และมีน้ำตกเป็นแนวกั้นน้ำฝน เพื่อเป็นการเติมออกซิเจนให้กับน้ำในคลอง ป้องกันน้ำเน่าเสีย

3. การพัฒนาทางเศรษฐกิจและเพิ่มรายได้เข้าสู่ประเทศ ในปัจจุบันนี้คลองชองเกชอนได้เป็นแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญของกรุงโซล โดยสามารถนำรายได้เข้าสู่ประเทศในแต่ละปีจำนวนมาก มีนักท่องเที่ยวทั้งในประเทศและต่างประเทศเดินทางมาเยี่ยมชมประติมากรรมรูปเปลือกหอย ลานกิจกรรม ที่พักผ่อน มีน้ำตกเป็นแนวกั้นน้ำฝน มีทางเดินเลียบคลอง และสะพานกว่า 22 แห่ง ซึ่งจัดให้ประชาชนร่วมออกแบบสะพานประกวด ทำให้สะพานทุกแห่งล้วนมีรูปแบบที่ไม่ซ้ำกัน และแสดงออกถึงความเป็นเกาหลีและกลายเป็นสวนสาธารณะที่ใหญ่ที่สุดในกรุงโซล ในช่วงเย็นประชาชนจำนวนมากใช้เป็นที่ออกกำลังกาย เดินเล่น หรือเป็นจุดนัดพบ นอกจากนี้ในเทศกาลสำคัญต่างๆก็จะมีการจัดงานตามลำคลองสายนี้เป็นประจำ ซึ่งสามารถทำรายได้จากการท่องเที่ยวปีละหลายล้านวอน





ที่มา :https://thetwogirlsdiary.wordpress.com/2014/01/page/3/

หมายเหตุ อ้างอิงจาก
สำนักงานบริหารและพัฒนาองค์ความรู้ (องค์การมหาชน), 2011. โครงการเมืองสร้างสรรค์คลองชองเกชอน. เข้าถึงได้ที่ http://www.creativeokmd.com/articles/1/97/n-a.
Greeninfrastructurenw, 2005. Cheonggyecheon, Seoul, South Korea. เข้าถึงได้ที่ http://www.greeninfrastructurenw.co.uk/climatechange/doc.php?docID=243



การนำไปใช้ประโยชน์

1. ด้านการบริหารจัดการ

สาธารณรัฐเกาหลี หรือเกาหลีใต้ เป็นประเทศที่มีการวางระบบการบริหารจัดที่ดี โดยการนำเทคโนโลยีที่ทันสมัยมาใช้ให้เกิดความสะดวก และรวดเร็ว ในการหาข้อมูลและนำเสนอผลงาน สามารถนำมาประยุกต์ในการจัดแสดงผลงานทางคหกรรมศาสตร์โดยเฉพาะศูนย์นวัตกรรมและองค์ความรู้ด้านอาหารไทย และงานศิลปะไทย เนื่องจากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์มีผลงานด้านอาหารไทยและงานศิลปะไทยที่โดดเด่น สามารถที่จะจัดทำศูนย์หรือพิพิธภัณฑ์อาหารไทยและศิลปะไทย เพื่อเผยแพร่ผลงานวัฒนธรรมของไทยมีมายาวนานให้ชาวต่างชาติได้รู้จักมากขึ้น โดยอาจสร้างเครือข่ายด้านการท่องเที่ยว และขอรับการสนับสนุนจากรัฐบาลในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมแก่นักท่องเที่ยวที่มีความสนใจ

2. ด้านการเรียนการสอน

การจัดการเรียนการสอนของ DIMA เป็นหลักสูตรที่ทันสมัย มีการบูรณาการระหว่างเทคโนโลยีและศิลปะวัฒนธรรมของเกาหลีได้เป็นอย่างดี สามารถนำมาประยุกต์ในการเรียนการสอนของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ได้ดังนี้

2.1 การจัดการเรียนการสอนที่ตรงตามความต้องการของผู้เรียน และมีการสร้างแรงบันดาลใจให้กับผู้เรียน เพื่อให้นักศึกษาศึกษาครบตามหลักสูตรไม่ออกระหว่างศึกษา

2.2 การจัดแสดงผลงานของนักศึกษา ทั้งที่เป็นรายงานและเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อให้ผู้สนใจได้มาศึกษาค้นคว้า

2.3 สร้างแหล่งเรียนรู้ด้านวัฒนธรรมอาหารและศิลปะไทยให้แก่ชนรุ่นหลังให้เข้าใจถึงความเป็นมา รูปลักษณ์ ประเพณีและวัฒนธรรมการกินอาหาร

2.4 ได้แนวคิดในการผลิตสื่อประกอบการเรียนการสอนและสื่อเผยแพร่ในรูปแบบภาพถ่าย วีดิทัศน์ และหุ่นจำลอง

2.5 จัดการเรียนการสอนที่มีการสอดแทรกศิลปวัฒนธรรมไทย และประวัติศาสตร์ไทยเปรียบเทียบกับประเทศในกลุ่มอาเซียน และบูรณาการเชื่อมโยงเข้าสู่วิชาชีพในสาขาต่างๆ

3. ด้านงานวิจัย

3.1 สามารถใช้เป็นแนวทางในการจัดทำวิจัยเชิงคุณภาพ ด้านอาหาร เสื้อผ้าเครื่องแต่งกาย ศิลปะประดิษฐ์ และการอนุรักษ์วัฒนธรรม

3.2 การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการถนอมอาหารผักผลไม้ของไทย ในรูปแบบผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภค และส่งเสริมให้มีการบริโภคผลิตภัณฑ์เหล่านี้เป็นเครื่องเคียงหรือของแนมคู่กับอาหารไทย

3.3 การพัฒนางานประดิษฐ์ และถ่ายทอดองค์ความรู้ทางทักษะวิชาชีพแก่ชุมชน

4. ด้านบริการวิชาการ

4.1 การทำงานเป็นทีมแบ่งหน้าที่กันชัดเจน มีการนำเข้าสู่บทเรียนที่น่าสนใจทำให้ผู้เรียนมีความกระตือรือร้นในการเรียน

4.2 จัดโครงการหรือกิจกรรมการบริการวิชาการโดยสร้างเครือข่ายด้านการท่องเที่ยวเพื่อจัดเป็นศูนย์กลางเรียนรู้ด้านอาหารไทยให้กับนักท่องเที่ยวหรือผู้ที่สนใจ เช่น จัดบริการวิชาการหลักสูตรอาหารยอดนิยม เช่น ต้มยำกุ้ง ผัดไทย เป็นต้น

4.3 จัดโครงการหรือกิจกรรมหลักสูตรศิลปวัฒนธรรม ด้านการออกแบบเสื้อผ้า หรืองานประดิษฐ์ที่แสดงถึงวัฒนธรรมไทย ให้แก่นักท่องเที่ยวหรือผู้ที่สนใจ

5. ด้านศิลปวัฒนธรรม ภูมิปัญญาท้องถิ่น/สิ่งแวดล้อม

5.1 การรวบรวมศิลปวัฒนธรรมไทย เป็นแหล่งเรียนรู้ให้กับผู้สนใจในด้าน อาหาร เสื้อผ้าเครื่องแต่งกาย และงานประดิษฐ์

5.2 การจัดแสดงผลงานศิลปวัฒนธรรมไทย ด้านอาหาร เสื้อผ้าเครื่องแต่งกาย และงานประดิษฐ์ในเชิงอนุรักษ์เพื่อรักษาภูมิปัญญาของบรรพบุรุษ

5.3 การทำศิลปวัฒนธรรมแบบโบราณ มีความร่วมสมัยตามสมัยนิยม ทำให้ชิ้นงานมีความโดดเด่น

5.4 การจัดเวทีวัฒนธรรม เพื่อสืบสานวัฒนธรรม และประเพณีให้อยู่สืบไป

สรุปผลการศึกษาดูงาน

การศึกษาดูงานด้านวิชาชีพทางเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ สำหรับอาจารย์และนักศึกษาระดับปริญญาโท คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ทำให้ทราบถึงการจัดการเรียนการสอนตามความต้องการของนักศึกษา การบริหารหลักสูตรและทรัพยากรการเรียนการสอนของ DIMA ที่ดี นอกจากนี้ยังเปิดโอกาสให้นักศึกษาได้ฝึกทักษะนอกห้องเรียนและมีอาจารย์เป็นที่ปรึกษาอย่างใกล้ชิดส่งผลให้นักศึกษามีแนวคิดที่แปลกใหม่ สามารถนำมาประยุกต์ในการเรียนได้ และพบว่านักศึกษาสามารถเรียนอย่างมีความสุขและศึกษาจนครบหลักสูตรไม่ลาออกระหว่างการศึกษา นักศึกษาส่วนใหญ่ที่สำเร็จการศึกษาประสบความสำเร็จในอาชีพ และผู้บริหารระดับสูงของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครได้ทำข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการกับผู้บริหารระดับสูงของ DIMA

ได้เรียนรู้วิถีชีวิตความเป็นอยู่ของชาวเกาหลีที่มีความเรียบง่าย รักษาสิ่งแวดล้อม ผสมผสานวัฒนธรรมประเพณีและเทคโนโลยีที่ทันสมัยเข้าด้วยกัน เช่น วัฒนธรรมการบริโภคอาหาร วัฒนธรรมการแต่งกาย และงานประดิษฐ์ มีการจัดการด้านการท่องเที่ยวที่เป็นเครือข่ายความร่วมมือของภาครัฐบาลและเอกชนในการนำนักท่องเที่ยวเยี่ยมชมสถานที่ภาคบังคับของรัฐบาล ได้แก่ ศูนย์จำหน่ายพลอยอเมทิส ศูนย์สมุนไพรโสมเกาหลี และสมุนไพรฮ็อกเกตนามู ซึ่งสามารถใช้เป็นแนวทางในการจัดการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์วัฒนธรรมของไทยได้



เก็บตก...จากเกาหลี




















GENESE
CHOCOLATE MUSEUM














DBS





ภาคผนวก

รายชื่อบุคลากรที่ศึกษาดูงาน

1.รองศาสตราจารย์ ดร.วิโรจ อิ่มพิทักษ์	รักษาราชการแทนอธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
2.รองศาสตราจารย์ดวงสุดา เตโชติรส	อาจารย์ประจำหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
3.รองศาสตราจารย์บุษรา สร้อยระย้า	อาจารย์ประจำหลักสูตรคหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
4 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชญาภัทร์ กี่อาริโย	คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
5 ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิรัติ โสพศ	รองคณบดีฝ่ายบริหาร
6 นางสาววไลภรณ์ สุทธา	รองคณบดีฝ่ายวางแผน
7 ผู้ช่วยศาสตราจารย์จอมขวัญ สุวรรณรักษ์	รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย
8 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ธนพรรณ บุณยรัตกลิน	รองคณบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา
9 นางปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล	ผู้ช่วยคณบดี
10 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศิราภรณ์ ชวเลขยางกูร	ผู้ช่วยคณบดี
11 ดร.วรลักษณ์ ปัญญาธิติพงศ์	ผู้ช่วยคณบดี
12 นางสาวกฤตพร ชูเส้ง	หัวหน้าสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
13 นางสาวรติมากานต์ ห้วยหงษ์ทอง	หัวหน้างานบริการวิชาการและวิจัย

รายชื่อนักศึกษาระดับปริญญาโท

1 นางสาวสิริกร	บู่สามสาย
2 นางสาวปิณฑิรา	รายิ้ม
3 นางสาวสมฤดี	เนียมรัตน์
4 นางสาวชนิดา	ประจักษ์จิตร
5 นางสาวกัญญารัตน์	สัตบุษ
6 นางสาวสุชาดา	ธรรมเจริญ
7 นางสาวญาณี	ไชยบุราณนนท์
8 นางสาวศิวพร	ไวทยะพิศาล
9 นางสาวอรุณรัตน์	อ่อนเย็น
10 นางสาวสิรินดา	เอกกิตติเสถียร
11 นางสาวรภัสสา	วังบรรพตดำรง
12 นางสาวทิพวรรณ	คุมมินทร์















กำหนดการศึกษาดูงาน

วันพุธที่ 19 มีนาคม 2557

20.00 -23.00 น.	พร้อมกันที่ท่าอากาศยานสุวรรณภูมิ
23.10 -6.35 น.	เดินทางโดยสายการบินไทย เที่ยวบินที่ TG 656 สู่สาธารณรัฐเกาหลี

วันพฤหัสบดีที่ 20 มีนาคม 2557

06.35 น. - 07.00 น.	ถึงสนามบินอินชอน สาธารณรัฐเกาหลี
09.00 น. – 11.00 น.	ศึกษาดูงานพิพิธภัณฑ์ช็อคโกแลต Genese Chocolate Museum
11.00 น. – 12.00 น.	ศึกษาดูงานศูนย์วัฒนธรรมอาหารเกาหลีโบราณ
13.00 น. – 16.00 น.	ศึกษาดูงาน Dong-Ah Institute of Media and Arts (DIMA)

วันศุกร์ที่ 21 มีนาคม 2557

09.00 น. – 11.00 น.	ศึกษาดูงานสถาบันสอนการทำกิมจิ
11.00 น. – 12.00 น.	เยี่ยมชมไร่สตรอเบอรี่
13.00 น. – 17.00 น.	ศึกษาดูงานพิพิธภัณฑ์งานเย็บปักถักร้อยแห่งเกาหลี

วันเสาร์ที่ 22 มีนาคม 2557

09.00 น. – 10.00 น.	ศึกษาดูงานสมุนไพรโสมเกาหลี
10.00 น. - 12.00 น.	ศิลปวัฒนธรรมมรดกพระราชวังเคียงบ๊อก
13.00 น. – 17.00 น.	ศึกษาดูงานศิลปวัฒนธรรมพื้นเมืองด้านศิลปประดิษฐ์ ตลาดอินซาดงและตลาดทงแดมุน

วันอาทิตย์ที่ 23 มีนาคม 2557

08.30 น. -09.00 น.	ศึกษาดูงานคลองชองเกชอน
09.00 น. -10.30 น.	ศึกษาดูงานสมุนไพรฮอกเกตนามู
10.30 น.- 12.00 น.	เยี่ยมชมศูนย์จำหน่ายพลอยอเมทิส
13.00 น. – 17.00 น.	เยี่ยมชมสินค้าและผลิตภัณฑ์จากเกาหลี
20.00 น.	เดินทางจากสนามบินอินชอนโดยเที่ยวบินที่ TG 693
23.55 น.	ถึงสนามบินสุวรรณภูมิ โดยสวัสดิภาพ

โครงการศึกษาดูงาน
ด้านวิชาชีพทางเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
ณ สาธารณรัฐเกาหลี





พิมพ์ครั้งที่ 1

เดือน พฤษภาคม 2557

โดย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

จัดพิมพ์โดย:

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

168 ถ.ศรีอยุธยา แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร

โทร. 02-2819756-8 แฟ็กซ์ 02-2819759 www.hec.rmutp.ac.th

จำนวนหน้า 84 หน้า

ISBN : 978-974-625-647-6

ออกแบบปก:

บริษัท ทีนส์ ทีม จำกัด

โทร. 02-3731126,02-3733598-9 แฟ็กซ 02-3736192

E-mail : teamteens.co.ltd@gmail.com

พิมพ์โดย:

บริษัท เจริญทรัพย์ การพิมพ์ จำกัด

301/898 ซ.รามคำแหง 68 ถ.รามคำแหง แขวงหัวหมาก เขตบางกะปิ กรุงเทพมหานคร 10240

โทร. 02-7356391 แฟ็กซ์ 02-7356390 E-mail : kanbangkok@yahoo.com

โครงการศึกษาดูงาน
ด้านวิชาชีพทางเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

สำหรับอาจารย์และนักศึกษาระดับปริญญาโท
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ณ สาธารณรัฐเกาหลี





www.hec.rmutp.ac.th







คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

FACULTY OF HOME ECONOMICS TECHNOLOGY
RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY PHRA NAKHON

168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300
โทร. 0 2281 9756-8, 0 2281 9231-4 โทรสาร 0 2281 9759

