

แกะสลักผักและผลไม้เชิงธุรกิจ

ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ^{1*}, นฤตม์ชัย สมใจ², ปรียนันทนา อินปรา³

Fruit and Vegetable Carving for Business

Sakarin Hongrattanavorakit^{1*}, Narutchai Somjai², Preeyanantana Inpra³

¹คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

²สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมบริการและการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยเกษมบัณฑิต

³โรงเรียนสาธิตเทศบาลบ้านเขตนวัน

¹Faculty of Home Economics Technology, Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

²Hospitality Industry and Tourism Management Program, Kasem Bundit University

³Ban Chetawan Municipal Demonstration School

* Corresponding author. E-mail address: sakkarin.ho@rmutp.ac.th

Received: 18th Oct 2024 ; Revised: 16th Jun 2025 ; Accepted: 20th Jun 2025

DOI : 10.60101/jhet.2025.980

บทคัดย่อ

การแกะสลักผักและผลไม้ไทยมีอำนาจทางวัฒนธรรม ซอฟต์พาวเวอร์ (Soft Power) ซึ่งมีส่วนสำคัญในการสร้างรายได้ให้กับช่างแกะสลักรวมทั้งอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว และอุตสาหกรรมอาหารไทย บทความวิชาการนี้ได้วิเคราะห์การแกะสลักเชิงธุรกิจ พบว่า หลักสูตรคหกรรมศาสตร์มีการส่งเสริมงานแกะสลักผักและผลไม้เชิงธุรกิจ การออกแบบและพัฒนางานแกะสลักเชิงธุรกิจ ช่างแกะสลักที่ดีต้องมีความรู้ ความเข้าใจในการนำหลักศิลปะมาประยุกต์ใช้ในงานแกะสลักผักผลไม้ โดยอาศัยแนวความคิดจินตนาการและประสบการณ์ของช่างแกะสลัก การใช้อุปกรณ์ เครื่องมือจากต่างประเทศในการแกะสลักผักและผลไม้ เพื่อให้การทำงานแกะสลักได้สวยงาม รวดเร็ว ทำงานแข่งกับเวลา และประหยัดแรงงาน แกะสลักผักและผลไม้เพื่อรับประทาน ควรคำนึงถึงหลักการจัดการความปลอดภัยในอาหาร การรักษาคุณค่าทางโภชนาการ แกะสลักผักและผลไม้เพื่อการจัดตกแต่ง มีการจัดแสดงผลงานด้วยความคิดสร้างสรรค์ ความประณีตวิจิตรบรรจงโดยคำนึงถึงความต้องการของผู้บริโภค สิ่งจูงใจสำหรับผู้ประกอบอาชีพช่างแกะสลัก ได้แก่ รายได้ การมีงานทำ เป็นงานที่ตื่นเต้น เป็นอาชีพที่มั่นคงและช่วยสร้างสรรค์สังคมและประเทศชาติ

คำสำคัญ: แกะสลักผักและผลไม้, แกะสลักเพื่อธุรกิจ, แกะสลักเชิงธุรกิจ

ABSTRACT

Thai fruit and vegetable carving possesses cultural power, or soft power, which plays a significant role in generating income for carving artisans as well as the tourism and Thai food industries. This article analyzed carving from a business perspective. It revealed that Home Economics curricula promoted fruit and vegetable carving as a business, including design and development of business-oriented carving. Skilled carvers were required to have knowledge and understanding of how to apply artistic principles to fruit and vegetable carving, relying on the carver's imagination and experience. The use of foreign tools and equipment in fruit and vegetable carving allowed for beautiful, quick work that can keep up with time constraints and save labor. Carving fruits and vegetables for consumption took into account food safety management principles and the preservation of nutritional value. Carving fruits and vegetables for decorative purposes involved creative displays and meticulous craftsmanship, considering consumer needs. Motivations for those pursuing a career in carving included income, employment opportunities, excitement, and the stability of a profession that contributes to society and the nation.

Keywords: Fruit and vegetable carving, Business-oriented fruit and vegetable carving, Carving for Business

บทนำ

แผนปฏิรูปการศึกษา ระยะ 5 ปี (พ.ศ. 2566 - 2570) กระทรวงวัฒนธรรมมีวิสัยทัศน์มุ่งเป้าในการยกระดับงานด้านศาสนา ศิลปะ และวัฒนธรรม ซึ่งงานด้านวัฒนธรรมเป็นปัจจัยสำคัญ ในการพัฒนาและเสริมรากฐานของประเทศให้เข้มแข็ง ผ่านการใช้ทุนทางวัฒนธรรมผนวกกับความคิดสร้างสรรค์ เป็นเครื่องมือในการสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจ และคุณค่าทางสังคมบนฐานความสมดุล และผลักดันให้ศาสนา ศิลปะ และวัฒนธรรม เป็นปัจจัยที่มีบทบาทนำในการขับเคลื่อนการพัฒนาประเทศอย่างยั่งยืน (สำนักงานปลัดกระทรวงวัฒนธรรม, 2566) การแกะสลักผักและผลไม้ของไทยเป็นมรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม ที่มีการสืบทอดอยู่คู่กับสังคมไทยมาช้านาน ปัจจุบันมีการนำงานแกะสลักผักและผลไม้มาใช้ประโยชน์ในลักษณะต่าง ๆ เช่น การนำมาตกแต่งอาหาร ตกแต่งจานอาหาร และการนำมาจัดตกแต่งสถานที่ในวาระโอกาสต่าง ๆ การแกะสลักผักและผลไม้ นับเป็นงานวัฒนธรรมชิ้นหนึ่ง ที่ช่วยสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจ สร้างอาชีพ และสร้างรายได้ และยังเป็นที่ยึดมั่นในระดับประเทศและนานาชาติ (ศักรินทร์, 2565)

ปัจจุบันการจัดเลี้ยงขนาดใหญ่ นิยมใช้ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ไทยสะท้อนความยิ่งใหญ่และความเป็นไทยสำหรับการจัดเลี้ยงในระดับชาติช่วยสร้างมูลค่าเพิ่มในหลาย ๆ ด้าน (สายบังอร, 2556) นอกจากนั้นงานวิจัยของ วารี ปราโมทย์ และ เนติ (2561) กล่าวว่า การพัฒนาหลักสูตรเรื่อง การแกะสลักดอกไม้ไฟแดงเพื่อเป็นการฝึกทักษะการใช้เครื่องมือในการปฏิบัติงาน และกระบวนการปฏิบัติงาน อย่างมีกระบวนการ ขั้นตอน ซึ่งเป็นพื้นฐานที่นักเรียนสามารถนำไปใช้เป็นทางเลือกในการประกอบอาชีพเพื่อหารายได้ระหว่างเรียนและเมื่อจบการศึกษาได้ในอนาคต สุรศักดิ์ (2567) กล่าวว่า “วิชาการแกะสลักผักและผลไม้ฝึกฝนให้ผู้เรียนนำไปใช้ประกอบอาชีพ โดยมีสิ่งจูงใจสำหรับผู้ประกอบอาชีพช่างแกะสลัก ได้แก่ มีรายได้สูง มีอาชีพรองรับหลากหลาย

งานแกะสลักผักและผลไม้ไม่นำไปใช้ได้หลายโอกาส และท้าทายความสามารถ เพราะเป็นงานฝีมือและความคิดสร้างสรรค์ พัฒนาตลาดใหม่ เป็นอาชีพที่มั่นคงเพราะเครื่องจักรไม่สามารถทำงานแกะสลักแทนคนได้”

ผู้เรียบเรียงในฐานะเป็นอาจารย์สอนในรายวิชาการแกะสลักผักและผลไม้ ในสถาบันการศึกษาได้ตระหนักและเห็นความสำคัญของการเรียนวิชาการแกะสลักผักและผลไม้เพื่อนำไปต่อยอดเชิงธุรกิจ เพราะวิชาแกะสลักผักและผลไม้ฝึกฝนให้ผู้เรียนสามารถนำไปประกอบอาชีพได้ในอนาคต

เนื้อหาความ

1. ขอบข่ายการศึกษา และประโยชน์การแกะสลักเชิงธุรกิจ การจัดการเรียนการสอนวิชาการแกะสลักผักและผลไม้ของไทยได้มีการบรรจุไว้ในหลักสูตรตั้งแต่ระดับประถมศึกษา จนถึงอุดมศึกษา ซึ่งการแกะสลักมีตั้งแต่ระดับเบื้องต้น ระดับกลาง และระดับสูง การแกะสลักผักและผลไม้มีคุณค่าและมีประโยชน์หลากหลาย เช่น การนำมาใช้ในชีวิตประจำวัน ใช้ในโอกาสพิเศษ การประกวด แข่งขัน การสร้างอาชีพ

1.1 ขอบข่ายการศึกษา การจัดการเรียนการสอนแกะสลักผักและผลไม้เป็นการอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมไทยและสามารถนำมาบูรณาการกับการสร้างอาชีพหรือในธุรกิจ แกะสลักผักและผลไม้โดยทั่วไปมีความหมายคือ การนำผักและผลไม้มาสลักด้วยมีดหรือเครื่องมือให้มีลวดลายสวยงามขึ้นอยู่กับวัตถุประสงค์ของการนำไปใช้ ส่วนการแกะสลักเชิงธุรกิจ ชรรณี (2542) กล่าวว่า การแกะสลักแบบธุรกิจหรือการแกะสลักเชิงธุรกิจเป็นที่นิยมกันมากในวงการจัดอาหารประเภทโรงแรมและภัตตาคาร หรือการจัดอาหารสำหรับจัดเลี้ยง ดังนั้นจึงต้องคิดวิธีแกะสลักให้รวดเร็วและสวยงามเพื่อทันต่อการใช้สอย อาจจะไม่ประณีตมาก แต่ก็ดูสวยงามและน่ารับประทาน ซึ่งมีคำอธิบายรายวิชาในหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ ดังนี้

กระทรวงศึกษาธิการ (2567) วิชาเทคนิคงานแกะสลักเพื่อธุรกิจ (Caving techniques Business) คำอธิบายรายวิชา ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับเทคนิคการแกะสลักเพื่อธุรกิจ การเลือกใช้วัสดุ อุปกรณ์เครื่องมือ การออกแบบงานแกะสลักเพื่อธุรกิจ สร้างสรรค์ และพัฒนารูปแบบงานแกะสลักผักและผลไม้ เพื่อใช้ในโอกาสต่าง ๆ

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร (2565) วิชาแกะสลักเชิงธุรกิจ (Business Carving) คำอธิบายรายวิชา การออกแบบงานแกะสลักเชิงธุรกิจ การเลือกและเตรียมวัสดุอุปกรณ์การเก็บรักษางานแกะสลัก แกะสลักวัสดุเนื้ออ่อน การวางแผนธุรกิจเพื่องานแกะสลัก การสร้างสรรค์งานแกะสลักเชิงธุรกิจ

กระทรวงศึกษาธิการ (2563) วิชางานแกะสลักเพื่อธุรกิจ (Carving for business) คำอธิบายรายวิชา ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับงานแกะสลักเพื่อธุรกิจ การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ต่าง ๆ การพัฒนารูปแบบเพื่อใช้ในโอกาสต่าง ๆ และการคำนวณต้นทุน กำหนดราคา

สรุปขอบข่ายการศึกษาวิชาแกะสลักเพื่อธุรกิจ ปัจจุบันมีการจัดการเรียนการสอนแกะสลักผักผลไม้ที่ทันสมัยตรงกับความต้องการของตลาดแรงงาน โดยมุ่งการผลิตช่างแกะสลักที่มีศักยภาพสามารถนำหลักวิชาความรู้ไปประกอบอาชีพได้หลายลักษณะทั้งในภาครัฐและเอกชน ซึ่งงานแกะสลักผักและผลไม้ได้ขยายวงกว้างออกไปสู่ชุมชนระดับท้องถิ่นและระดับโลก

1.2 ประโยชน์งานแกะสลักเชิงธุรกิจ สามารถแบ่งออกเป็น 2 ประเภท ได้แก่ การแกะสลักผักและผลไม้สำหรับรับประทาน และการแกะสลักเพื่อใช้จัดตกแต่ง

การแกะสลักผักและผลไม้สำหรับรับประทาน หรือนำไปประกอบอาหาร ใช้วิธีการแกะสลักอย่างง่าย ใช้ลวดลายที่ไม่ซับซ้อน ใช้ระยะเวลาในการแกะสลักที่สั้นเพื่อให้ผักและผลไม้สดนั้นดูน่ารับประทานมากยิ่งขึ้นเพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับอาหาร (ศักรินทร์, 2565) นอกจากนี้ พิมพ์ภัทรา (2562) ศึกษาความสำคัญของการตกแต่งอาหารและการถ่ายรูปอาหาร กล่าวว่า ภาพอาหารที่ถูกจัดแต่งอย่างสวยงามเป็นเครื่องมือที่มีประโยชน์ในการสื่อสารเพื่อการส่งเสริมทั้งภาพลักษณ์ของร้านอาหารให้เข้าถึงกลุ่มเป้าหมายได้ดียิ่งขึ้นเพื่อเป็นการโฆษณาให้ลูกค้าได้รู้จักและสร้างความจดจำจากภาพอาหารที่เห็น รวมถึงที่มาของอาหาร วิธีการเตรียมอาหาร และเข้าใจถึงเรื่องราวของอาหารที่ผู้ปรุงอาหารต้องการสื่อออกไป

การแกะสลักเพื่อใช้จัดตกแต่ง จอมขวัญ (2559) กล่าวว่า การแกะสลักเพื่อจัดตกแต่งสถานที่ โต๊ะอาหาร หรือจานอาหาร ในวาระพิเศษหรืองานสำคัญ ๆ เช่น แกะสลักมะละกอบ้างเป็นแจกัน แกะสลักผักผลไม้เป็นช่อดอกไม้แทนการใช้ดอกไม้สด นอกจากนี้ ศักรินทร์ (2565) กล่าวว่า การแกะสลักสำหรับการจัดตกแต่งโต๊ะอาหารในโอกาสพิเศษต่าง ๆ รวมถึงการจัดตกแต่งสถานที่ แสดงถึงความประณีต ความพิถีพิถันของวัฒนธรรมของไทย และความศรัทธาเริ่มสร้างสรรค์ การแกะสลักเพื่อใช้ในโอกาสพิเศษ ไม่นิยมนำผลงานมารับประทานแต่จะเน้นเพื่อการจัดแสดงเท่านั้น

สรุปงานแกะสลักผักและผลไม้มีความสำคัญในธุรกิจเป็นอย่างมาก ช่างแกะสลักมีหน้าที่แกะสลักผักและผลไม้สำหรับรับประทาน หรือนำไปประกอบอาหาร จัดแต่งจานอาหาร โต๊ะอาหาร หรือการจัดตกแต่งสถานที่ และยังมีประโยชน์ในการสื่อสารเพื่อการส่งเสริมทั้งภาพลักษณ์ของร้านอาหาร และยังเป็นการแสดงวัฒนธรรมไทย

2 หลักการออกแบบและพัฒนางานแกะสลักเชิงธุรกิจ

2.1 การออกแบบงานแกะสลักเชิงธุรกิจ บุรินทร์ภัทร (2555) กล่าวว่า การออกแบบเป็นการสร้างสรรค์ที่มีผลปรากฏออกมาเป็นรูปธรรม คือ มีรูปร่างหรือรูปทรง ในการสร้างงานศิลปะและการออกแบบ แรงบันดาลใจมีความสำคัญต่อกระบวนการออกแบบมาก แรงบันดาลใจนั้นมีด้วยกัน 2 ทาง คือ เกิดภายในตัวเราผ่านทางสมอง หรือที่เรียกว่าจินตนาการ และอีกทางหนึ่งคือ เกิดภายนอกตัวเรา นั่นคือ สิ่งแวดล้อม เช่น ธรรมชาติ การศึกษา ผลงานทางศิลปกรรม เป็นต้น แนวคิดในการออกแบบสามารถนำมาประยุกต์ใช้กับการออกแบบลวดลายแกะสลักเพื่อเป็นผลิตภัณฑ์จัดจำหน่ายในเชิงพาณิชย์ได้ด้วยการนำเอารูปทรงธรรมชาติ เช่น ก้อนหิน ปะการัง หอย ภูเขา กิ่งไม้ เป็นต้น มาเป็นแรงบันดาลใจในการสร้างรูปแบบของลวดลายหรือรูปทรงได้อย่างผสมผสานกลมกลืน อาจจะมีการประยุกต์จากใบไม้ ดอกไม้ ทั้งลักษณะทางกายภาพของลักษณะโครงสร้างภายนอก ลักษณะของเกสร กลีบดอก หรือแม้แต่ลักษณะของสีสันทัน การประยุกต์จากรูปแบบของตัวสัตว์ต่าง ๆ เช่น นก ปลา ไก่ เป็นต้น ตัวสัตว์เหล่านี้เมื่อมีการนำมาประยุกต์ใช้กับการแกะสลักอาจจะต้องใช้วิธีการตัดต่อ รวมทั้งมีการพัฒนาการให้สีที่สามารถเพิ่มความน่าสนใจให้แก่ชิ้นงานมากขึ้น นอกจากนี้ กุชinsky (2558) กล่าวว่า การออกแบบและตกแต่งงานแกะสลักผักและผลไม้ เพื่อให้เกิดความสวยงาม แบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ การออกแบบเพื่อตกแต่งอาหาร ทำให้อาหารมีความงามด้วยรูปแบบที่สร้างสรรค์ น่าสนใจ ทำให้เกิดความประทับใจแก่ผู้รับประทานและยังทำให้เกิดทัศนคติที่ดีต่องานอาหารที่รับประทาน เป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับอาหารอีกด้วย การออกแบบเพื่อการจัดแสดงงานแกะสลักผักและผลไม้ เช่น การตกแต่งโต๊ะอาหารประเภทต่าง ๆ การตกแต่งเพื่อการสาธิตเผยแพร่ความรู้ การจัดประกวด

2.2 หลักศิลปะในงานแกะสลักเชิงธุรกิจ ศักรินทร์ (2565) กล่าวว่า ช่างแกะสลักที่ดีต้องมีความรู้ และความเข้าใจการนำหลักศิลปะมาประยุกต์ใช้ในงานแกะสลักผักและผลไม้ โดยอาศัยแนวความคิดจินตนาการและประสบการณ์ของช่างแกะสลัก มีดังนี้

ขนาด สัดส่วน ในงานแกะสลักและผลไม้ การแกะสลักเพื่อประกอบอาหารหรือการตกแต่งอาหาร งานอาหาร ต้องมีความสัมพันธ์กันเช่น ขนาดของงานกับปริมาณงานแกะสลักหรือจำนวนผู้รับประทานอาจรวมถึง ในการจัดตกแต่งโต๊ะอาหาร หรือตกแต่งสถานที่ต้องมีความสัมพันธ์กัน เช่น การจัดแจกันดอกไม้ควรกำหนดความสูงให้เหมาะกับภาชนะไม่สูงจนเกินไป คณิงนิจ (2554) กล่าวว่า การจัดงานแกะสลักที่มีขนาดต่างกันทั้งขนาดเล็กและขนาดใหญ่จัดไว้ด้วยกัน เพื่อให้เกิดความรู้สึกดูไม่หนักจนเกินไปเพราะมีแต่งงานชิ้นใหญ่

ความสมดุล เป็นการจัดองค์ประกอบงานแกะสลักให้มีน้ำหนักสมดุลแบบซ้ายขวาเหมือนกัน หรืออาจจัดแบบความสมดุลแบบซ้ายขวาไม่เหมือนกันโดยการวางผลงานที่มีขนาดใหญ่กว่าเข้าหาถึงกลางทำให้เกิดความสมดุลขึ้น นอกจากนั้นยังรวมถึง การจัดผลงานที่ไม่แน่นอนจนเกินไป

จังหวะลีลา เป็นการจัดวางผลงานให้รู้สึกมีการเคลื่อนไหว มีช่องไฟ ช่วยให้ผลงานแกะสลักมีความเป็นธรรมชาติมากขึ้น เช่น จัดวางโดยไล่ขนาด ดอกตูม ดอกแย้ม จนถึงดอกบาน หรือการจัดตกแต่งโต๊ะอาหารด้วยสิ่งตกแต่งต่าง ๆ เช่น แจกันดอกไม้ เชิงเทียน ตุ๊กตา ขอนไม้ ด้วยระยะห่างเท่า ๆ กันและมีความสัมพันธ์ต่อเนื่องกัน

การเน้น เป็นการสร้างให้เกิดจุดเด่นทำให้ผลงานมีความน่าสนใจมากขึ้น เช่น การใช้สีของผักและผลไม้มาสร้างจุดเด่น หรือการสร้างจุดเด่นด้วยรูปทรง ได้แก่ การจัดวางภาชนะแกะสลักใส่น้ำพริกในงานผักเครื่องจิ้ม ภูษิษฐ์ (2558) กล่าวว่า การออกแบบ ตกแต่งงานแกะสลักผักและผลไม้ควรพิจารณาสร้างจุดเน้นว่าส่วนใดจะจัดเป็นส่วนสำคัญที่ควรเน้น จะเน้นอย่างไร เพราะการเน้นทำได้หลายวิธี เช่น การเน้นด้วยการจัดกลุ่ม เน้นด้วยรูปทรง ขนาด สี เน้นด้วยการจัดให้เกิดที่ว่างรอบ ๆ ส่วนที่เน้น เน้นด้วยการซ้ำ ๆ เป็นต้น นอกจากนั้นคณิงนิจ (2554) กล่าวว่า การสร้างจุดเด่นเป็นสิ่งสำคัญอย่างยิ่งในการจัดเพราะจุดเด่น เป็นส่วนที่ดึงดูดความสนใจแก่ผู้พบเห็น การสร้างจุดเด่นในการจัดตกแต่งแต่ละชิ้นงานควรมีจุดสนใจเพียงจุดเดียวเพียงตำแหน่งเดียวที่โดดเด่น อาจจะเด่นในเรื่องการใช้สี หรือเด่นด้วยขนาด

เอกภาพ คือ ความเป็นอันหนึ่งอันเดียวกัน การจัดผลงานแกะสลักโดยจัดวางองค์ประกอบทั้งหมด เช่น ภาชนะที่ใช้ ขนาด ของงานแกะสลัก ขอนไม้ ใบไม้ กิ่งไม้ ให้มีความสัมพันธ์กัน

2.3 การพัฒนางานแกะสลักเชิงธุรกิจ การพัฒนางานแกะสลักผักและผลไม้ด้วยการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงหรือสร้างสรรค์ ขึ้นใหม่ ศักรินทร์ (2566) กล่าวว่า การพัฒนางานแกะสลักผักและผลไม้สำหรับงานอาหาร ได้แก่ การเลือกใช้ผักและผลไม้ จากต่างประเทศ เช่น แอปเปิ้ล ลูกแพร์ มันฝรั่ง พักทองญี่ปุ่น เป็นต้น มาใช้ในงานแกะสลักสำหรับงานอาหารเพื่อให้เกิด ความหลากหลายและแสดงถึงการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ทางวัฒนธรรมในระดับชาติ และระดับสากล การพัฒนาตลาดงานแกะสลัก ผักและผลไม้สำหรับงานอาหาร และการพัฒนารูปแบบการจัดตกแต่งงานแกะสลักผักและผลไม้สำหรับงานอาหาร การสร้างมูลค่าเพิ่ม ให้อาหารไทยด้วยงานแกะสลักผักและผลไม้ งานแกะสลักผักและผลไม้เป็นงานที่มีความประณีต พิถีพิถัน ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของเอกลักษณ์ของอาหารไทย สร้างความประทับใจให้กับผู้รับบริการ การเพิ่มมูลค่าให้อาหารไทยขึ้นอยู่กับการคิดสร้างสรรค์ ในการดัดแปลง ปรงแต่ง ผสมผสานกันให้เกิดสิ่งใหม่ การแข่งขันของธุรกิจอาหารในปัจจุบันการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับอาหารไทย เป็นสิ่งที่ช่วยสร้างความได้เปรียบทางการแข่งขันด้วยขั้นตอนการผลิตหรือบริการที่ดีกว่าเพื่อการเป็นผู้นำในธุรกิจอาหารไทย นอกจากนั้น ชลิตพันธ์ (2563) กล่าวว่า การใช้ความรู้และความคิดสร้างสรรค์ (Knowledge and Creativity Idea) สิ่งที่จะถือว่าเป็น นวัตกรรมได้นั้นจะต้องเกิดจากการใช้ความรู้และความคิดสร้างสรรค์เป็นฐานของการพัฒนา นวัตกรรมที่เกิดขึ้นใหม่ ไม่ใช่เกิดจากการลอกเลียนแบบ ทำซ้ำจากงานเดิมของผู้อื่น

3. วัตถุดิบ อุปกรณ์ในการแกะสลักเชิงธุรกิจ

3.1 วัตถุดิบ และวิธีการเลือกผักและผลไม้แกะสลักมีดังนี้ การเลือกผักผลไม้ตามลักษณะการใช้งานหรือวัตถุประสงค์สำหรับการรับประทาน หรือการจัดตกแต่ง ควรเลือกตามฤดูกาล เพราะมีราคาถูก มีความสด มีให้เลือกมากกว่า รสชาติอร่อยเพราะไม่ได้ใช้สารเคมีในการเร่งผลผลิต ปัจจุบันผักและผลไม้บางชนิดสามารถมีผลผลิตออกตลอดทั้งปีรวมทั้งการนำเข้ามาจากต่างประเทศ ผู้เรียบเรียงยกตัวอย่างแหล่งวัตถุดิบค้าส่งในกรุงเทพมหานครและปริมณฑลที่จำหน่ายผักและผลไม้ ดังนี้ ตลาดไทเป็นตลาดค้าส่งผักและผลไม้ตั้งอยู่ ตำบลคลองหนึ่ง อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี เยื้องมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ศูนย์รังสิต ทั้งยังเป็นแหล่งรวมผักและผลไม้หลายชนิด ตลาดสี่มุมเมืองเป็นตลาดค้าส่งผักและผลไม้ตั้งอยู่ ตำบลคูคต อำเภอลำลูกกา จังหวัดปทุมธานี ที่เป็นศูนย์กลางค้าส่งผักและผลไม้ ตลาดมหานาคเป็นตลาดขายส่งผลไม้ขนาดใหญ่ในกรุงเทพฯ รวบรวมผลไม้หลากหลายชนิดไว้ในที่เดียว ลักษณะเป็นร้านแผงลอยเรียงรายติดกัน เปิดขายตั้งแต่ช่วงกลางคืน มีทั้งการจำหน่ายปลีกและส่ง ปากคลองตลาดจำหน่ายผัก ผลไม้ และดอกไม้สดแหล่งใหญ่ที่สุดในประเทศ ดังนั้น การซื้อผักและผลไม้สำหรับงานแกะสลักในราคาส่ง ช่วยลดต้นทุนต่อชิ้นลงเมื่อเทียบกับราคาทั่วไปในท้องตลาด ส่งผลให้ธุรกิจสามารถสร้างกำไรได้มากยิ่งขึ้น

3.2 อุปกรณ์ในการแกะสลักผักและผลไม้เชิงธุรกิจ วัฒนธรรมการแกะสลักผักและผลไม้ของชาติในเอเชีย เช่น ประเทศไทย ประเทศจีน ประเทศเวียดนาม ประเทศญี่ปุ่น ซึ่งมีอุปกรณ์การแกะสลักที่แตกต่างกัน การแกะสลักของไทยก็มีเอกลักษณ์คือการใช้มีดแกะสลักเล่มเดียวเป็นอุปกรณ์หลักในการแกะสลัก ศักรินทร์ (2565) กล่าวว่าเพื่อให้การทำงานแกะสลักได้สวยงาม รวดเร็วแข่งกับเวลา และประหยัดแรงงาน จึงได้มีการนำอุปกรณ์แกะสลักจากต่างประเทศช่วยในการแกะสลักให้เร็ว ผู้เรียบเรียงยกตัวอย่างอุปกรณ์แกะสลักเชิงธุรกิจ ดังนี้

ชื่อ	ภาพ	การใช้งาน
มีดแกะสลัก		ใช้สำหรับแกะสลักผักและผลไม้ให้เป็นลวดลายหรือรูปต่าง ๆ
มีดคว้าน		ใช้สำหรับคว้านเมล็ดผลไม้
ที่ตักผลไม้ทรงกลม		ใช้สำหรับตักผักและผลไม้ให้เป็นรูปทรงกลม

ชื่อ	ภาพ	การใช้งาน
เครื่องมือแกะสลักของอ่อน		ใช้สำหรับเซาะลวดลายหรือเซาะกลีบดอกไม้ กลีบที่ได้จะมีลักษณะแหลมยาว โค้งยาว รูปหยัก
เครื่องมือแกะสลักเซาะร่อง		ใช้สำหรับเซาะร่องหรือขุดลาย ร่องจะมีลักษณะเส้นคู่ ร่องแหลม ร่องโค้ง
เครื่องมือแกะสลัก		ใช้สำหรับเจาะวงกลมหรือขุดเป็นทรงกระบอก

ภาพที่ 1 อุปกรณ์ในการแกะสลักผักและผลไม้เชิงธุรกิจ

สรุป วัตถุดิบและอุปกรณ์เป็นปัจจัยหลักในการแกะสลักผักผลไม้เชิงธุรกิจ วัตถุดิบที่สดใหม่ ราคาถูก และหาได้ง่ายจากแหล่งค้าส่งช่วยลดต้นทุนและเพิ่มกำไร ส่วนอุปกรณ์ที่เหมาะสม โดยเฉพาะมีดแกะสลักและเครื่องมือเสริมจากต่างประเทศช่วยให้การทำงานมีคุณภาพ สวยงาม และรวดเร็ว เหมาะกับการผลิตในเชิงพาณิชย์

4. หลักการแกะสลักเชิงธุรกิจ มุ่งเน้นทั้งความสวยงามและความปลอดภัยในการบริโภค ดังนั้น ช่างแกะสลักควรคำนึงความปลอดภัยด้านการบริโภค ผู้เรียบเรียงได้นำแนวคิดหลักการจัดการความปลอดภัยในอาหาร ของสุรีย (2558) มาเป็นแนวทางประกอบในการดำเนินงาน ดังนี้

4.1 การป้องกันการปนเปื้อน ช่างแกะสลักควรให้ความสำคัญกับผลงานแกะสลักที่อาจมีวัสดุกายภาพ สารเคมี หรือสิ่งมีชีวิตในผลงานแกะสลักหรือสภาวะของผลงานแกะสลักที่เกิดผลเสียหรืออันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค ได้แก่ อันตรายทางชีวภาพ หมายถึง อันตรายที่เกิดจากสิ่งมีชีวิต ได้แก่ จุลินทรีย์ และปรสิต อันตรายจากสารเคมี หมายถึง อันตรายจากสารเคมีที่ปนเปื้อนในผลงานแกะสลัก ได้แก่ ยาฆ่าแมลง และอันตรายทางกายภาพ หมายถึง อันตรายจากวัตถุปนปลอม ที่ปนเปื้อนเนื่องจากสภาพที่ไม่ถูกสุขลักษณะของกระบวนการผลิตงานแกะสลัก

4.2 การจัดการทรัพยากร วัตถุดิบ การเลือกซื้อผักและผลไม้ต้องพิจารณาจากแหล่งที่มาความจากแหล่งเชื่อถือได้ วิธีการคัดเลือกวัตถุดิบอาจพิจารณาตามมาตรฐานที่ได้รับรองจากองค์กรที่น่าเชื่อถือหรือหน่วยงานของภาครัฐ และการขนส่งอาจพิจารณาการใช้ขนส่งวัตถุดิบต้องควบคุมเรื่องความสะอาด บุคคลากรหรือช่างแกะสลัก เป็นผู้ที่เกี่ยวข้องในระบบการผลิตตั้งแต่การเตรียม การแกะสลัก ต้องเป็นผู้ที่มีสุขลักษณะและสุขนิสัยที่ดี เพื่อให้ผลงานแกะสลักลดความเสี่ยงจากการปนเปื้อนซึ่งเป็นสาเหตุของความไม่ปลอดภัย การปฏิบัติตนช่างแกะสลักควรมีความรู้เรื่องความปลอดภัยในอาหารและสุขลักษณะที่ดีของผู้ปฏิบัติงาน นอกจากนั้น สุรารักษ์ และวโรปภา (2565) กล่าวว่าการพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ (Workforce Development) ที่ควรได้รับการ Upskill และReskill เพื่อความสามารถรองรับรูปแบบทำงานในอนาคตที่มีลักษณะที่จำเป็นต้องมีทักษะการทำงาน

4.4 ระบบการจัดการอาหารปลอดภัย การทำความสะอาดวัตถุดิบ เพื่อให้ผักและผลไม้ปลอดภัยก่อนการแกะสลัก ต้องนำผักและผลไม้ไปทำความสะอาดด้วยการล้าง เพื่อกำจัดสิ่งปนเปื้อนมาที่ผักและผลไม้ เช่น ดิน โคลน ฝุ่น เพื่อลดอันตรายทางกายภาพทางเคมี และจุลินทรีย์ที่ปนเปื้อนกับผักและผลไม้ ปัจจัยที่มีผลต่อประสิทธิภาพการล้าง ได้แก่ ความสะอาดของน้ำที่ใช้ล้าง อุณหภูมิของน้ำที่ใช้ล้าง ระยะเวลาที่ใช้ล้าง สารเคมีที่ใช้ในการฆ่าเชื้อ แรงกลที่ใช้ระหว่างการล้าง การควบคุมเวลา และอุณหภูมิที่ใช้ในการแกะสลัก ปัจจัยเสี่ยงที่ทำให้ผลงานแกะสลักไม่ปลอดภัย คือ การแกะสลักผักและผลไม้เป็นเวลานานอาจทำให้วัตถุดิบเกิดการชำรุดได้ นอกจากนี้ เพื่อป้องกันการเจริญเติบโตของแบคทีเรีย ควรเก็บรักษาผัก ผลไม้ หรือผลงานแกะสลักไว้ในตู้เย็นที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส โดยเฉพาะผลงานที่แกะสลักเสร็จแล้วและรอการบริโภค ไม่ควรเก็บไว้ในช่วงอุณหภูมิระหว่าง 5-60 องศาเซลเซียส เนื่องจากเป็นช่วงอุณหภูมิที่แบคทีเรียก่อโรคสามารถเจริญเติบโตได้ดี การป้องกันการปนเปื้อนที่เกิดจากอุปกรณ์เครื่องมือ และพื้นผิวสัมผัสอาหารที่ไม่สะอาดควรปฏิบัติ ดังนี้ ภาชนะ อุปกรณ์หรือเครื่องมือต่าง ๆ เช่น ภาชนะใส่เปลือกหรือส่วนเหลือทิ้งภาชนะใส่ผลงานสำเร็จ มีด เขียง จาน ชาม ที่ใช้ต้องล้างทำความสะอาดก่อนนำมาใช้ สุขนิสัยในการปฏิบัติงาน การแต่งกาย ควรแต่งกายด้วยเสื้อผ้าสะอาด สวมเสื้อมีแขนเพื่อกันเหงื่อโคลนจากร่างกายปนเปื้อน สวมผ้ากันเปื้อน ควรใช้สียาหรือสีย้อมเพื่อต้องการให้สังเกตเห็นความสกปรกได้ง่าย และต้องซักทำความสะอาดทุกวัน สวมหมวกให้เรียบร้อยเพื่อป้องกันฝุ่นละอองและเชื้อโรคบนศีรษะหรือเส้นผมร่วงลงไปอาหาร และไม่ควรสวมเครื่องประดับในขณะแกะสลักทำให้เกิดการปนเปื้อน

4.5 การปฏิบัติงาน ควรมีสุขนิสัยในการปฏิบัติงานแกะสลักดังนี้ รักษาความสะอาดของมือ รักษามือให้สะอาด ตัดเล็บสั้น ไม่ตกแต่งเล็บ ล้างมือฟอกสบู่ให้สะอาดก่อนแกะสลักทุกครั้ง หรือสวมถุงมือในขณะแกะสลักในการหยิบจับผลงานแกะสลัก การใช้ถุงมือที่ถูกวิธีคือ เลือกใช้ถุงมือให้เหมาะสมกับการแกะสลัก ล้างมือก่อนสวมถุงมือทุกครั้งและหลังการเปลี่ยนถุงมือใหม่ เปลี่ยนถุงมือทันทีที่ขาดและเมื่อต้องการเริ่มงานใหม่ และเปลี่ยนถุงมือเมื่อใช้งานต่อเนื่องกันเกิน 4 ชั่วโมง

สรุป การแกะสลักผักและผลไม้เชิงธุรกิจต้องเน้นทั้งความสวยงามและความปลอดภัย โดยให้ความสำคัญกับการป้องกันการปนเปื้อน การเลือกวัตถุดิบจากแหล่งที่เชื่อถือได้ การรักษาความสะอาดในทุกขั้นตอน และการปฏิบัติงานตามหลักสุขอนามัยอย่างเคร่งครัด

5. การจัดตกแต่งงานแกะสลักเชิงธุรกิจ

การตกแต่งงานแกะสลักผักและผลไม้เชิงธุรกิจ ผู้เรียบเรียงได้นำแนวคิดของคณินิจ (2554) มาปรับใช้ในการจัดตกแต่งงานแกะสลัก ดังนี้

การจัดตกแต่งเพื่อการบริโภค เพื่อความสะดวกในการรับประทาน เป็นการแกะสลักแบบปกค้วน ตัดแต่งผักและผลไม้ เช่น ปอกเปลือกสับปรด มะละกอ แตงโม แล้วหั่นเป็นชิ้นพอดีคำจัดแต่งลงในภาชนะ สามารถนำผักและผลไม้แกะสลักดังกล่าว ใช้จัดเลี้ยงในครอบครัว จัดเลี้ยงเพื่อนแบบกันเอง จัดเลี้ยงแขกจำนวนมาก หรือใช้ทำบุญเลี้ยงพระ การแกะสลักดังกล่าวควรคำนึงถึง การรักษาคูณค่าทางโภชนาการ ความรวดเร็วและความสวยงามในการจัด และควรหลีกเลี่ยงผลไม้ที่สุกงอมมากเกินไป นอกจากนั้น การจัดตกแต่งจานอาหารควรตกแต่งให้เหมาะสมไม่เยอะจนเกินไปทำให้มองไม่เห็นอาหาร

การจัดตกแต่งบนโต๊ะอาหาร เป็นการจัดประดับตกแต่งโต๊ะอาหารแทนดอกไม้สด สามารถนำผักและผลไม้แกะสลัก จัดตกแต่งบนโต๊ะให้มีขนาดและสัดส่วนที่เหมาะสมไม่สูงเกินมาตรฐานจนมองไม่เห็นหน้าผู้ร่วมรับประทานอาหาร สามารถนำผักและผลไม้ แกะสลักดังกล่าว ใช้จัดตกแต่งงานเลี้ยงต้อนรับแขกชาวต่างชาติ หรือผู้นำประเทศ ตามโรงแรมหรือร้านอาหารชั้นนำ

การจัดตกแต่งแบบแฟนซีเป็นการแสดงออกถึงความคิดสร้างสรรค์ ความน่าสนใจ และความตื่นตาตื่นใจ ผ่านผลงาน แกะสลักที่มีความละเอียด ประณีต และวิจิตรบรรจง สะท้อนจินตนาการหรือวัตถุประสงค์ของผู้ออกแบบ ผลงานแกะสลักจาก ผักและผลไม้เหล่านี้สามารถนำไปใช้ในการตกแต่งงานเลี้ยงต้อนรับแขกชาวต่างชาติหรือผู้นำประเทศ ทั้งในโรงแรมและร้านอาหาร ชั้นนำ

การจัดตกแต่งแบบผสมผสาน เป็นการจัดแสดงผลงานการแกะสลักเพื่อการจัดแสดงและสาธิต เป็นการนำผักผลไม้แกะสลัก ดอกไม้ ใบตอง จัดร่วมกันใช้หลักองค์ประกอบศิลป์ในการจัดตามรูปแบบที่กำหนดไว้ หรืออาจจัดผสมผสานกับภาชนะ เครื่องปั้นดินเผา เครื่องจักรสาน ขอนไม้ และผ้าไหม เป็นต้น



ภาพที่ 2 การจัดตกแต่งด้วยการนำผักและผลไม้แกะสลัก พานพุ่ม และมาลัยแบบผสมผสาน

สรุป การตกแต่งงานแกะสลักผักและผลไม้เชิงธุรกิจ ได้แก่ การจัดเพื่อการบริโภค เน้นความสะดวกในการกิน รักษาคุณค่าทางอาหาร และจัดให้สวยงามเหมาะสม การตกแต่งบนโต๊ะอาหาร ใช้แทนดอกไม้สด คำนึงถึงขนาด ความสูง และความกลมกลืน การตกแต่งแบบแฟนซี โชว์ความคิดสร้างสรรค์ ละเอียด ประณีต ใช้ในงานระดับสูง และการตกแต่งแบบผสมผสาน รวมผักผลไม้ ดอกไม้ ใบตอง และวัสดุตกแต่งอื่น ๆ ตามองค์ประกอบศิลป์

6.คุณค่าของงานแกะสลักผักและผลไม้เชิงธุรกิจ

6.1 การสร้างภาพลักษณ์ด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหาร การแกะสลักผักและผลไม้ถือเป็นศิลปะที่สะท้อนถึงความคิดสร้างสรรค์ และวัฒนธรรมไทยอย่างชัดเจน นอกจากจะช่วยเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจแล้ว ยังมีบทบาทสำคัญในการสร้างภาพลักษณ์ที่ดีให้กับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Food Tourism) การนำผลงานแกะสลักมาใช้ในการตกแต่งอาหารและสถานที่ เช่น โรงแรม ภัตตาคาร สามารถสร้างความประทับใจแก่ผู้บริโภค และนักท่องเที่ยว

6.2 อนุรักษ์และสืบสานศิลปวัฒนธรรม การจัดแสดงงานแกะสลักผักและผลไม้ในงานวัฒนธรรม งานเทศกาล เพื่อการส่งเสริมการท่องเที่ยวและวัฒนธรรม กระตุ้นให้คนรุ่นใหม่เห็นถึงคุณค่าและความสำคัญของภูมิปัญญาเป็นแรงผลักดันให้เกิดการเรียนรู้ ฝึกฝน และสืบสานทักษะเหล่านี้อย่างต่อเนื่อง

6.3 การสร้างอาชีพและมูลค่าทางเศรษฐกิจจากงานแกะสลักผักและผลไม้ การแกะสลักผักและผลไม้เปิดโอกาสให้ผู้มีฝีมือสามารถประกอบอาชีพและสร้างรายได้ ไม่ว่าจะเป็นการทำงานเป็นช่างแกะสลักในร้านอาหาร โรงแรม รับประทานอาหาร หรือเปิดสอนการแกะสลัก นอกจากนี้ ยังสามารถต่อยอดเป็นการผลิตของที่ระลึกจากผลงานแกะสลัก ซึ่งช่วยขยายประโยชน์ทางเศรษฐกิจ และส่งเสริมศิลปวัฒนธรรมไทย

สรุป งานแกะสลักผักและผลไม้เชิงธุรกิจมีคุณค่าในการสร้างภาพลักษณ์ท่องเที่ยวเชิงอาหาร ส่งเสริมวัฒนธรรมไทยอย่างประณีต ช่วยอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น และสร้างอาชีพพร้อมรายได้ ทั้งยังต่อยอดผลิตของที่ระลึก เพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ และส่งเสริมศิลปวัฒนธรรมไทยอย่างยั่งยืน

7. แกะสลักผักและผลไม้เชิงธุรกิจ ช่างแกะสลักควรมีความรู้ทักษะการแกะสลักผักและผลไม้เพื่อประกอบอาชีพ การประกอบอาชีพช่างแกะสลักได้อย่างเหมาะสมมีประสิทธิภาพและพัฒนาอาชีพให้ก้าวหน้าอยู่เสมอรวมทั้งการเห็นคุณค่าของการอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมไทย ผู้เรียบเรียงได้นำแนวคิดการตลาดของ วิบูลย์เพ็ญ (2562) มาปรับใช้ในธุรกิจงานแกะสลักผักและผลไม้ การตลาดงานแกะสลักผักและผลไม้ เป็นการดำเนินกิจกรรมต่าง ๆ เพื่อมุ่งสนองความต้องการของผู้บริโภค โดยคำนึงถึงความพึงพอใจและบรรลุวัตถุประสงค์ของธุรกิจงานแกะสลักผักและผลไม้ และมีกิจกรรมทางการตลาด คือ มีการทำกิจกรรมร่วมกัน ได้แก่ การวางแผนเกี่ยวกับผลงานแกะสลัก การซื้อ การขาย การจัดมาตรฐานผลงาน การขนส่ง เป็นต้น มีการคำนึงถึงความต้องการของผู้บริโภคเป็นสำคัญ ทำให้ธุรกิจนั้นมีผลประโยชน์หรือกำไรเกิดขึ้นและก่อให้เกิดความร่วมมือกันระหว่างธุรกิจกับธุรกิจ หรือธุรกิจกับผู้บริโภค

7.1 ส่วนประสมทางการตลาดธุรกิจงานแกะสลักผักและผลไม้ หน้าที่ต่าง ๆ ทางการตลาดจะประสบความสำเร็จได้ต้องมีปัจจัยที่สำคัญ 4 ประการ หรือ 4 P's ประกอบด้วย ผลิตภัณฑ์ (Products) หมายถึง ผลงานการแกะสลักที่เสนอขายให้กับตลาด สามารถสนองความต้องการของผู้บริโภคได้ อาจอยู่ในรูปแบบของสินค้าและบริการมีการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงผลงานแกะสลักให้เป็นที่ต้องการของผู้บริโภคอยู่ตลอดเวลา ราคา (Price) คือ การกำหนดมูลค่าของผลงานการแกะสลักหรือบริการเป็นตัวเงินต้องคำนึงถึงคุณภาพผลงานการแกะสลัก คำนึงถึงผู้บริโภคให้สอดคล้องเหมาะสม ปัจจัยที่ควรคำนึงในการกำหนดราคา

ได้แก่ อำนาจการซื้อ วัตถุประสงค์ของการตั้งราคา ราคาสินค้าของคู่แข่ง วงจรผลิตภัณฑ์ การจัดจำหน่าย (Place) คือ กิจกรรมที่ทำหน้าที่เคลื่อนย้ายสินค้าออกจากแหล่งผลิตไปสู่แหล่งบริโภค รวมถึงการกระจายสินค้าในช่องทางการจำหน่ายอาจเป็นการจำหน่ายโดยตรงถึงมือผู้บริโภคหรือการจำหน่ายผ่านพ่อค้าคนกลาง การส่งเสริมการตลาด คือ กิจกรรมต่าง ๆ ที่มุ่งให้ข้อมูล ชักชวน หรือจูงใจให้ลูกค้าเป้าหมายตัดสินใจซื้อสินค้าหรือบริการ โดยใช้การโฆษณา การส่งเสริมการขาย การประชาสัมพันธ์

7.2 การคิดต้นทุน กำไร ผู้วิจัยได้นำแนวคิดการบัญชีต้นทุนของ ดวงมณี (2544) และแนวคิดการบัญชีเพื่อการจัดการของเฉลิมขวัญ (2554) มาปรับใช้ในธุรกิจงานแกะสลักผักและผลไม้

ต้นทุน (Cost) คือ มูลค่าของทรัพยากรที่สูญเสียไปเพื่อให้ได้สินค้าหรือบริการ โดยมูลค่านั้นจะต้องสามารถวัดได้เป็นหน่วยเงินตราซึ่งเป็นลักษณะของการลดลงในสินทรัพย์หรือเพิ่มขึ้นในหนี้สิน ต้นทุนที่เกิดขึ้นอาจจะให้ประโยชน์ในปัจจุบันหรือในอนาคตก็ได้เมื่อต้นทุนใดที่เกิดขึ้นแล้วและกิจการได้ใช้ประโยชน์ไปทั้งสิ้นแล้วต้นทุนนั้นก็จะถือเป็น“ค่าใช้จ่าย” (Expenses) ดังนั้นค่าใช้จ่ายจึงหมายถึงต้นทุนที่ได้ให้ประโยชน์และกิจการ ได้ใช้ประโยชน์ทั้งหมดไปแล้วในขณะนั้นและสำหรับต้นทุนที่กิจการสูญเสียไป แต่จะให้ประโยชน์แก่กิจการในอนาคตเรียกว่า “สินทรัพย์” (Assets) ต้นทุนผลิตภัณฑ์ประกอบด้วยวัตถุดิบทางตรงค่าแรงงานทางตรง และค่าใช้จ่ายในการผลิต

วัตถุดิบทางตรง (Direct Materials) หมายถึง มูลค่าของวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตสินค้าโดยตรง และเป็นส่วนสำคัญที่คิดเป็นต้นทุนของหน่วยที่ผลิต

ค่าแรงงานทางตรง (Direct Labor) หมายถึง ค่าแรงงานต่าง ๆ ที่จ่ายให้แก่ช่างแกะสลักหรือพนักงานที่ทำหน้าที่เกี่ยวข้องกับการผลิตสินค้าแกะสลักโดยตรงรวมทั้งเป็นค่าแรงงานที่มีจำนวนมากเมื่อเทียบกับค่าแรงงานทางอ้อมในการผลิตสินค้าหน่วยหนึ่ง ๆ และจัดเป็นค่าแรงงานส่วนสำคัญในการแปรรูปวัตถุดิบให้เป็นสินค้าสำเร็จรูป

ค่าใช้จ่ายในการผลิต (Manufacturing Overhead) หมายถึง แหล่งรวบรวมค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตสินค้าแกะสลักซึ่งนอกเหนือจากวัตถุดิบทางตรง ค่าแรงงานทางตรง เช่น วัตถุดิบทางอ้อม ค่าแรงงานทางอ้อม ค่าใช้จ่ายในการผลิตทางอ้อมอื่น ๆ ได้แก่ ค่าน้ำ ค่าไฟ ค่าเช่า ค่าเสื่อมราคา ค่าภาษี เป็นต้น

ผลตอบแทนเป็นการวิเคราะห์ผลตอบแทนจากการลงทุนเพื่อให้ตัดสินใจได้ว่าควรลงทุนทำธุรกิจหรือไม่นั้น อาจใช้การวิเคราะห์จากยอดขายหักด้วยต้นทุนผลิตภัณฑ์เพื่อให้ได้กำไร องค์กรประกอบการจัดทำงบกำไรขาดทุนสำหรับผู้ประกอบการอาชีพอิสระ ส่วนของต้นทุนหรือค่าใช้จ่าย ประกอบด้วย ต้นทุนการประกอบอาชีพค่าใช้จ่ายในการขายหรือให้บริการ เช่น คิดค่าตอบแทนตนเอง ค่าเช่าพื้นที่ประกอบอาชีพค่าน้ำ ค่าไฟฟ้า วัสดุสิ้นเปลืองที่ใช้ในการผลิตใช้ไป ค่าขนส่ง ค่าน้ำมัน ค่ารถโดยสารค่าไว้นิลเพื่อโฆษณา ค่าเสื่อมราคาสินทรัพย์ไม่หมุนเวียนต่อการผลิต ดอกเบี้ยเงินกู้(ถ้ามี) (เอมอร, 2563)

สรุป ผลงานแกะสลักต้องตอบโจทย์ความต้องการของลูกค้าและมีการปรับปรุงพัฒนาอย่างต่อเนื่อง ราคาสินค้าควรกำหนดให้เหมาะสมกับคุณภาพตลาด และการแข่งขัน ช่องทางการจัดจำหน่ายสามารถส่งมอบสินค้าถึงมือผู้บริโภคได้โดยตรงหรือผ่านพ่อค้าคนกลาง ส่วนการส่งเสริมการตลาดเน้นการใช้โฆษณา ประชาสัมพันธ์ และกิจกรรมส่งเสริมการขายเพื่อดึงดูดลูกค้า ธุรกิจแกะสลักต้องควบคุมต้นทุนทั้งวัตถุดิบทางตรง ค่าแรงงานทางตรง และค่าใช้จ่ายในการผลิตอื่น ๆ เช่น ค่าน้ำ ค่าไฟ ค่าเช่า และค่าเสื่อมราคา เพื่อบริหารจัดการกำไรอย่างมีประสิทธิภาพ

สรุปผล

การแกะสลักผักและผลไม้เพื่อการอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมไทยและสามารถนำมาสร้างอาชีพได้หลายลักษณะทั้งในภาครัฐและเอกชน ซึ่งงานแกะสลักผักและผลไม้ได้ขยายวงกว้างออกไปสู่ชุมชนระดับท้องถิ่นและระดับโลก การนำงานแกะสลักมาใช้ในการสื่อสารเพื่อการส่งเสริมภาพลักษณ์ของอาหารไทย การออกแบบเพื่อตกแต่งอาหารทำให้อาหารมีความงามด้วยรูปแบบที่สร้างสรรค์ น่าสนใจ ทำให้เกิดความประทับใจแก่ผู้รับประทานและยังทำให้เกิดทัศนคติที่ดีต่องานอาหาร ข้อคำนึงความปลอดภัยด้านการบริโภค การป้องกันการปนเปื้อน การจัดการทรัพยากร ได้แก่ วัตถุดิบ บุคคลากร ระบบการจัดการอาหารที่ปลอดภัย และสุขนิสัยในการปฏิบัติงาน นอกจากนั้นการแกะสลักผักและผลไม้เป็นการแสดงถึงวัฒนธรรมไทย การสาธิตเผยแพร่ความรู้ การจัดประกวด การออกแบบเพื่อการจัดแสดงมีหลายชนิด เช่น การตกแต่งโต๊ะอาหารประเภทต่าง ๆ สามารถนำผักและผลไม้แกะสลักจัดตกแต่งงานเลี้ยงต้อนรับแขกชาวต่างชาติ หรือผู้นำประเทศ ตามโรงแรมหรือร้านอาหารชั้นนำ ธุรกิจงานแกะสลักผักและผลไม้เป็นการดำเนินกิจกรรมต่าง ๆ การวางแผนเกี่ยวกับตัวสินค้า การซื้อ การขาย การจัดทำมาตรฐานสินค้า การขนส่ง โดยมีการคำนึงถึงความต้องการของผู้บริโภคเป็นสำคัญ ทำให้ธุรกิจนี้มีผลประโยชน์หรือกำไรเกิดขึ้น การวิเคราะห์ผลตอบแทนจากการลงทุนเพื่อให้การตัดสินใจได้ว่าควรลงทุนทำธุรกิจหรือไม่นั้น อาจใช้การวิเคราะห์จากยอดขายหักด้วยต้นทุนผลิตภัณฑ์เพื่อให้ได้กำไร สิ่งจูงใจสำหรับผู้ประกอบอาชีพช่างแกะสลักผักและผลไม้ ได้แก่ โอกาสในการสร้างรายได้อย่างต่อเนื่อง มีงานทำที่มั่นคง เป็นอาชีพที่มีคุณค่า ช่วยส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม และมีส่วนร่วมในการพัฒนาสังคมและประเทศชาติ

กิตติกรรมประกาศ

บทความวิชาการนี้สำเร็จลุล่วงด้วยดีจากความช่วยเหลืออย่างดียิ่งของเชฟสุรศักดิ์ คงสวัสดิ์ และรองศาสตราจารย์ ดร.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ ที่ให้ข้อคิดเห็นเพิ่มเติมจนทำบทความวิชาการในครั้งนี้เสร็จสมบูรณ์ รวมทั้งขอขอบคุณมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร สถานที่ทำงานที่ทำให้ผู้เรียบเรียงมีความรู้และประสบการณ์ในการทำงานด้านการแกะสลักผักและผลไม้

เอกสารอ้างอิง

- กองยุทธศาสตร์และแผนงาน สำนักงานปลัดกระทรวงวัฒนธรรม. (2566). *แผนปฏิบัติการ ระยะ 5 ปี (พ.ศ. 2566 - 2570) ของกระทรวงวัฒนธรรม*. กองยุทธศาสตร์และแผนงาน สำนักงานปลัดกระทรวงวัฒนธรรม. <https://shorturl.asia/iDBxl>
- คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร. (2565). *หลักสูตรคหกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565)*. คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.
- คณินิจ กัณหะกาญจนะ. (2554). *ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้*. สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.
- ชมณี เทศเจริญ. (2542). *เทคนิคการแกะสลักผัก-ผลไม้ และงานใบตอง เล่ม 2*. สำนักพิมพ์ไทยวัฒนาพานิช จำกัด.
- จอมขวัญ สุวรรณรักษ์. (2559). *เทคโนโลยีการแกะสลักผักและผลไม้*. (พิมพ์ครั้งที่ 2). สำนักพิมพ์โอเดียนสโตร์.
- เฉลิมขวัญ ครุบุญยงค์. (2554). *การบัญชีเพื่อการจัดการ*. สำนักพิมพ์ซีเอ็ดยูเคชั่น.
- ชลิตพันธ์ บุญมีสุวรรณ. (2563). นวัตกรรมและการปรับตัวของธุรกิจในยุคดิจิทัล. *วารสารธุรกิจปริทัศน์*, 12(2), 236-246.
- ดวงมณี โกมารทัต. (2544). *การบัญชีต้นทุน*. สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

- บุรินทร์ภัทร ชวงศ์. (2555). การออกแบบผลิตภัณฑ์สบู่และสลักแนวศิลปะประยุกต์เพื่อใช้ตกแต่งบ้าน. คศ.ม., มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร. กรุงเทพฯ.
- พิมพ์ภัทรา วิจิตรบุญญานนท์. (2562). ความสำคัญของการตกแต่งอาหารและการถ่ายรูปอาหารต่อมุมมองของลูกค้า ณ ร้านคิเซ่น คอนเนอร์ คาเฟ่. วารสารวิทยาลัยดุสิตธานี, 13(2), 454-463.
- ภูษิษฐ์ สว่างสุข. (2558). การแกะสลักผักและผลไม้ ฉบับปรับปรุงใหม่. สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- วาริ โสขุมมา, ปราโมทย์ จันทรเรือง และเนติ เฉลยวาเรศ. (2561). การพัฒนาหลักสูตรเรื่อง การแกะสลักดอกหน่อไม้ไผ่ตงสำหรับนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น อำเภอเดิมบางนางบวช จังหวัดสุพรรณบุรี. วารสารลະສະຣີວາຣາວິຊາການมหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี, 2(2), 29-44.
- วิบูลย์เพ็ญ แจ่มจรรย์. (2562). การขายเบื้องต้น (Basic Selling). บริษัทศูนย์หนังสือ.
- ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ. (2565). ศิลปะการแกะสลักผักและผลไม้ร่วมสมัย. วารสารกระแสดนธรรม, 24(44), 58-69.
- ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ. (2566). งานแกะสลักผักและผลไม้ : เพิ่มมูลค่า คุณค่าอาหารไทย. วารสารวัฒนธรรมอาหารไทย, 5(1), 63-74.
- สายบังอร ปานพรม. (2556). งานแกะสลักผักและผลไม้ : การพัฒนาตลาดเพื่อประกอบการจัดเลี้ยงระดับชาติ. ป.ด. มหาวิทยาลัยมหาสารคาม. มหาสารคาม.
- สุรศักดิ์ คงสวัสดิ์. (2567). สัมภาษณ์.
- สุรารักษ์ สุพัฒน์มงคล และวราภา มหาสำราญ. (2565). การบริหารทรัพยากรมนุษย์ยุควิถีชีวิตติดไปอยู่เทคโนโลยีดิจิทัล. วารสารวิทยาการจัดการปริทัศน์, 24(3), 237-250.
- สุรีย์ แถวเทียว. (2558). การสุขาภิบาลและความปลอดภัยในอาหาร. (พิมพ์ครั้งที่ 4). โรงพิมพ์โอ เอส พริ้นติ้งเฮาส์.
- สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ. (2563). หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2563 ประเภทวิชาคหกรรม สาขาวิชาบริหารงานธุรกิจคหกรรม. สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ.
- สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ. (2567). หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง พุทธศักราช 2567 ประเภทวิชาคหกรรม กลุ่มอาชีพการประดิษฐ์ สาขาวิชาธุรกิจคหกรรม. สำนักงานคณะกรรมการการอาชีวศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ.
- เอมอร์ ไมตรีจิตร. (2563). การประยุกต์ใช้งบกำไรขาดทุนเพื่อพัฒนารูปแบบงบกำไรขาดทุนสำหรับผู้ประกอบอาชีพอิสระ. วารสารสังคมศาสตร์และมานุษยวิทยาเชิงพุทธ, 5(9), 48- 63.