

สารบัญภาพ

รูปที่		หน้า
1	กลยุทธ์ของโครงการวิจัย.....	38
2	หอยพิม.....	41
3	ชะคราม.....	42
4	เห็ดโคนบรรจุขวด.....	47
5	หน่อไม้ดอง.....	47
6	แกงป่าไก่ไทยใส่มะเขือขื่น.....	48
7	โรงเรียนการทำนาเกลือสมุทรสงคราม.....	61
8	สื่อการสอน ด้านซ้าย : แบบจำลองการทำนาเกลือ และ ด้านขวา : ประเภทของเกลือ.....	62
9	ผังวางสำหรับเก็บเกลือจากการทำนาเกลือและอุปกรณ์สำหรับการเกลี่ยเกลือ.....	62
10	ผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาจากเกลือที่ทางคุณบุญโปรด เจริญฤทธิ์ (ครูโต) พัฒนาขึ้น.....	62
11	กิจกรรมการเยี่ยมชมฟาร์มหอย.....	63
12	ร้านสปาทั้งหันทองและตัวอย่างเกลือสำหรับการทำสปา.....	65
13	เคอียสดและกะปิที่ได้จากกระบวนการผลิต.....	67
14	สัมภาษณ์และขอข้อมูลการทำประมงจากคุณบรรพต.....	69
15	บรรยากาศการทำงานของเครื่องล้างเกลือด้วยน้ำทะเล.....	70
16	สัมภาษณ์และขอข้อมูลจากคุณเลอพงษ์ จันทอง.....	72
17	กิจกรรมการเยี่ยมชมกระบวนการผลิตหน่อไม้ดอง.....	73
18	กิจกรรมของเห็ดโคนดองกาญจนบุรีร้านอนันตพลพลอยกาญจน์.....	74
19	สถานที่ของไขโป้วแม่กิมฮวย.....	75
20	เต้าหู้ดำแม่เล็ก.....	76
21	กิจกรรมที่ชมเงินโพธิ์พระยา.....	78
22	บรรยากาศของสวนตาลลุงถนอม.....	80
23	บริเวณหน้าร้านกุนเชียงปลาสด.....	81
24	บริเวณพื้นที่เขื่อนกระเสียว.....	82

สารบัญภาพ

รูปที่		หน้า
25	สถานที่ผลิตปลาหมึก.....	83
26	ด้านหน้าโรงงานป้อนคำหวาน.....	84
27	ลานวัฒนธรรม วัดนาพรหม.....	86
28	การร่วมมือระหว่างภาครัฐและวัดนาพรหม.....	86
29	สถานที่แหล่งการเรียนรู้ทุ่งนาป่าตาล.....	87
30	กระบวนการผลิตปลาหมึกแดดเดียว.....	89
31	แฮมเบอร์เกอร์ปลานวลจันทร์ทะเล.....	90
32	สัมภาษณ์ข้อมูลเจ้าของกิจการกุนเชียงปลาเยือก.....	91