

อาหารพื้นบ้านล้านนา : จากภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่สื่ออิเล็กทรอนิกส์

Lanna Food : From Local Wisdom to Electronic Resources

นางสาววรารักษ์ พัฒนเกียรติพงศ์
สำนักหอสมุด มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

บทคัดย่อ

สำนักหอสมุด มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ตระหนักถึงความสำคัญของการเป็นศูนย์ข้อมูลท้องถิ่นภาคเหนือ โดยจัดให้เป็นหนึ่งในพันธกิจหลักของสำนักหอสมุด ในปีงบประมาณ 2550 เป็นต้นมา สำนักหอสมุดได้กำหนดแนวคิดในการให้บริการข้อมูลภาคเหนือผ่านเครือข่ายคอมพิวเตอร์ทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย ในรูปแบบ e-Northern Information จึงกำหนดเป็นกิจกรรมหนึ่งในโครงการห้องสมุดที่มีชีวิต (Living Library) เพื่อพัฒนาสังคมการเรียนรู้ ในการดำเนินงานกิจกรรมนี้ได้รับบูรณาการกับสำนักบริการคอมพิวเตอร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (ชื่อปัจจุบันคือสำนักบริการเทคโนโลยีสารสนเทศ) โดยสำนักหอสมุดเป็นผู้รับผิดชอบการดำเนินงานด้านเนื้อหา และสำนักบริการคอมพิวเตอร์รับผิดชอบการดำเนินงานด้านเทคนิค ในปีแรกของการให้บริการข้อมูลภาคเหนือในรูปแบบ e-Northern Information นี้ ได้ดำเนินการจัดทำและเผยแพร่ข้อมูล “อาหารพื้นบ้านล้านนา” บนเว็บไซต์สำนักหอสมุด ที่ <http://library.cmu.ac.th/ntic/lannafood> เพื่อเผยแพร่ภูมิปัญญาล้านนาด้านอาหารสู่สาธารณชนอย่างกว้างขวาง เพื่ออนุรักษ์ สืบสาน และเผยแพร่เอกลักษณ์ศิลปวัฒนธรรมและภูมิปัญญาล้านนาและเพื่อดำเนินงานด้านบริการ

สารนิเทศที่สนองต่อนโยบายอาหารปลอดภัย (Food safety) ของรัฐบาล โดยรวบรวมตำรับอาหารพื้นบ้านล้านนา ซึ่งเป็นภูมิปัญญาในการปรุงอาหารของท้องถิ่น จำนวน 182 รายการ จากผู้รู้ด้านอาหารพื้นบ้านในท้องถิ่นจังหวัดเชียงใหม่ จำนวน 29 ราย ครอบคลุมทุกประเภทอาหาร ตามวิธีทำ ได้แก่ แกง คั่ว เคี้ยว จอ เจียว ตำ ยา น้ำพริก มอบ ลาบ ส้า หมักดอง อ็อก แอ็บ อึก/ฮุ่ม รวมทั้งขนม/ของว่าง การเผยแพร่ข้อมูลจัดทำในรูปสื่อผสม และจัดเก็บข้อมูลในฐานข้อมูล ในอาหารแต่ละตำรับ ให้ข้อมูลประกอบด้วย สูตรอาหาร วิธีทำ เคล็ดลับในการปรุง และการเลือกส่วนผสม ในรูปข้อความพร้อมภาพประกอบ และวิธีทำในรูปวิดีโอ นอกจากนี้ ให้ข้อมูลเกี่ยวกับส่วนผสมที่เป็นผักพื้นบ้านจำนวน 129 รายการ ประกอบด้วย ชื่ออื่น (ที่เรียกในท้องถิ่นต่างๆ) ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ ประโยชน์ที่มีต่อสุขภาพด้านโภชนาการและคุณค่าทางยา ฤดูกาลใช้ประโยชน์ พร้อมให้ภาพประกอบในรูปแบบ Flash animation และข้อมูลเกี่ยวกับผู้รู้ด้านอาหารพื้นบ้านล้านนาในโครงการฯ เพื่อให้ผู้ใช้บริการได้รู้จักและสอบถามข้อมูลเกี่ยวกับการทำอาหารที่สนใจ และเป็นการให้เกียรติแก่ผู้รู้ในโครงการด้วยเพื่อให้สามารถเผยแพร่ข้อมูลได้อย่างกว้างขวางมากยิ่งขึ้นและเพื่อให้เว็บไซต์และฐานข้อมูลอาหารพื้นบ้านล้านนามีความสมบูรณ์และเป็นประโยชน์ต่อการศึกษาค้นคว้าและวิจัยมากยิ่งขึ้น ในปีงบประมาณ 2552 จึงได้สร้างเว็บไซต์อาหารพื้นบ้านล้านนาและฐานข้อมูลเป็นภาษาอังกฤษและ ในปี 2554 จะดำเนินการเพิ่มเติมข้อมูลเกี่ยวกับผักพื้นบ้านที่ใช้เป็นส่วนผสมอาหารและเครื่องเคียง และการเพิ่มข้อมูลด้านโภชนาการของอาหาร พร้อมทั้งแปลข้อมูลเป็นภาษาอังกฤษ

กรณีการเผยแพร่ข้อมูลท้องถิ่นในหัวข้อ “อาหารพื้นบ้านล้านนา” นี้ หน่วยงาน/บุคคลที่ทำงานด้านข้อมูลท้องถิ่นสามารถนำไปต่อยอดการพัฒนาการเผยแพร่ข้อมูลท้องถิ่นในหัวข้อต่างๆ ในรูปสื่ออิเล็กทรอนิกส์ ซึ่งสามารถนำเทคโนโลยีสารสนเทศมาจัดทำและเผยแพร่ในหลากหลายรูปแบบ เพื่อความสะดวกในการค้นหาข้อมูล และสร้างความน่าสนใจให้แก่ข้อมูล สำหรับการเผยแพร่สู่สาธารณชนอย่างกว้างขวางต่อไป

ตัวอย่างหน้าเว็บไซต์อาหารพื้นบ้านล้านนา

<http://librarv.cmu.ac.th/ntic/lannafood>



คำสำคัญ

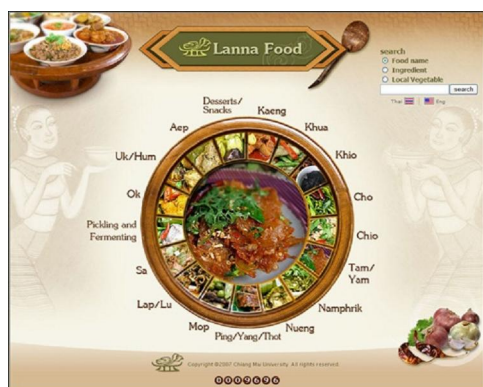
อาหารพื้นบ้านล้านนา / ภูมิปัญญาท้องถิ่น / สื่ออิเล็กทรอนิกส์

ABSTRACT

The Chiang Mai University Library realizes the importance of its being the center for information in the northern region and has made it one of its core missions. Since the 2007 fiscal year, the Library has established the concept of rendering a service related to Northern Information via the computer network both inside and outside the campus in the form of e-Northern Information as part of the Living Library to Further Develop a Learning Society Project. The Library has coordinated with the Computer Service Center (now the Information Technology Service Center). The Library is responsible for the matters related to the content while the Computer Service Center takes care of the technical part. In the first year of the e-Northern Information, it underwent the preparation and dissemination of information on "Lanna Food", which was launched at <http://library.cmu.ac.th/ntic/lannafood>, with the purpose of disseminating information and conserving as well as passing on the uniqueness and wisdom of Lanna art and culture while responding to the government's policy on Food Safety. The Library compiled as many as 182 Lanna recipes from 29 different experts on the subject. The recipes included all the cooking methods from curry or spicy soup (kaeng) to stir frying with a small amount oil (khua), simmering and blending (khio), mixing cooked meat or vegetables (tam, yam), steaming (nueng), making spicy dip (namphrik), grilling (ping/yang/thot), pickling and fermenting (makdong), chopping or grinding meat (lap/lu), mixing fresh vegetables or meat (sa), grilling the wrapped mixture (aep), cooking meat on a low fire (uk/hum) and so on. The dishes included main dishes, desserts and snacks. The information distribution was made in the forms of multimedia and databases. Each recipe contains information on ingredients, cooking methods and tips, pictures and videos. Included also is information about 129 local vegetables and plants used in the recipes providing different local names, botanic features, nutritional and medicinal benefits with flash animation.

References on Lanna food experts are provided for further research and as acknowledgements. In the 2009 fiscal year, the English website and database was made available for a wider range of services to facilitate those who want to conduct relevant studies and research. In 2011 we will add some more information on local plants and vegetables and other related nutritional data with the English translation. This project

stimulates other local information agents to develop other topics in electronic form to provide an easy access and increase the interest in the information for a wider spread to the general public.



Example of the website page on "Lanna Food"

<http://library.cmu.ac.th/ntic/lannafood>

KEYWORDS

Lanna food / local wisdom / electronic resources

บทนำ

1. ความเป็นมา

สำนักหอสมุด มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ตระหนักถึงความสำคัญของการเป็นศูนย์ข้อมูลท้องถิ่นภาคเหนือ โดยจัดให้เป็นหนึ่งในพันธกิจหลักของสำนักหอสมุด มีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นศูนย์ข้อมูลท้องถิ่นภาคเหนือที่พร้อมให้บริการ ทั้งนี้เพื่อสนับสนุนการเป็นสังคมแห่งการเรียนรู้ของประชาคมในมหาวิทยาลัยและสังคมภาคเหนือ ในปีงบประมาณ 2550 เป็นต้นมา สำนักหอสมุดได้กำหนดแนวคิดในการให้บริการข้อมูลภาคเหนือ ผ่านเครือข่ายคอมพิวเตอร์ทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัยในรูปแบบ e-Northern Information จึงกำหนดเป็นกิจกรรมหนึ่งในโครงการห้องสมุดที่มีชีวิต (Living Library) เพื่อพัฒนาสังคมการเรียนรู้ และในการดำเนินงานกิจกรรมนี้ได้รับบูรณาการกับสำนักบริการคอมพิวเตอร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (ชื่อปัจจุบันคือ สำนักบริการเทคโนโลยีสารสนเทศ) โดยสำนักหอสมุดเป็นผู้รับผิดชอบการดำเนินงานด้านเนื้อหา และสำนักบริการคอมพิวเตอร์รับผิดชอบการดำเนินงานด้านเทคนิค

ในปีงบประมาณ 2550 และ 2552 สำนักหอสมุดและสำนักบริการเทคโนโลยีสารสนเทศได้ร่วมกันจัดทำและเผยแพร่ข้อมูล "อาหารพื้นบ้านล้านนา" บนเว็บไซต์สำนักหอสมุด มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ที่ <http://Library.ac.th/ntic/lannafood> ทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ โดยคณะทำงานโครงการห้องสมุดที่มีชีวิต (Living Library) เพื่อพัฒนาสังคมการเรียนรู้ ส่วนกิจกรรมเผยแพร่ข้อมูลภาคเหนือ ได้ดำเนินการรวบรวมอาหารพื้นบ้านล้านนาจากผู้ด้านอาหารพื้นบ้านในท้องถิ่นจังหวัดเชียงใหม่ จำนวน 29 ราย รวบรวมตำรับอาหารต่างๆ ซึ่งเป็นภูมิปัญญาในการปรุงอาหารของท้องถิ่นจำนวน 182 รายการ ครอบคลุมทุกประเภทอาหารตามวิธีทำ ได้แก่ แกง คั่ว เคี้ยว จอ เจียว ตำ ยำ น้ำพริก มอบ ลาบ ส้า หมักดอง อ้อก แอ็บ อู้ก/ฮุ่ม รวมทั้งขนม/ของว่าง

อาหารแต่ละตำรับ ให้ข้อมูลประกอบด้วย สูตรอาหาร วิธีทำ เคล็ดลับในการปรุงและการเลือกส่วนผสม ในรูปข้อความพร้อมภาพประกอบ และวิธีทำในรูปวีดิทัศน์ สำหรับข้อมูลเกี่ยวกับส่วนผสมที่เป็นผักพื้นบ้าน จำนวน 129 รายการ โดยให้ข้อมูลประกอบด้วย ชื่ออื่น (ที่เรียกในท้องถิ่นต่าง ๆ) ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ ประโยชน์ที่มีต่อสุขภาพด้านโภชนาการและคุณค่าทางยา ฤดูกาลใช้ประโยชน์ พร้อมให้ภาพประกอบในรูปแบบ Flash animation

2. วัตถุประสงค์

- 2.1 เพื่อเผยแพร่ภูมิปัญญาล้านนาด้านอาหารสู่สาธารณชนอย่างกว้างขวาง
- 2.2 เพื่ออนุรักษ์ สืบสาน และเผยแพร่เอกลักษณ์ศิลปวัฒนธรรมและภูมิปัญญาล้านนา
- 2.3 เพื่อดำเนินงานด้านบริการสารสนเทศที่สนองต่อนโยบายอาหารปลอดภัย (Food safety)

ของรัฐบาล

ขั้นตอนและวิธีดำเนินงาน

1. การดำเนินงานระยะที่ 1 (พ.ศ. 2550) : การสร้างเว็บไซต์และฐานข้อมูล

1.1 การดำเนินงานด้านเนื้อหา

1.1.1 ศึกษาและรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับอาหารพื้นบ้านล้านนา และผักพื้นบ้านภาคเหนือจากเอกสารและการสัมภาษณ์ผู้รู้ทางศิลปวัฒนธรรมล้านนา เพื่อจัดทำแผนการดำเนินงานและการจัดทำเว็บไซต์และฐานข้อมูล รวมทั้งศึกษาดูงานด้านการถ่ายภาพอาหาร ณ นิติยสาร Health & Cuisine นิติยสารในเครือบริษัท อมรินทร์ พรินต์ติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง จำกัด (มหาชน) (ทั้งคณะทำงานจากสำนักหอสมุดและสำนักบริการเทคโนโลยีสารสนเทศ)

1.1.2 คัดเลือกผู้รู้ด้านการทำอาหารพื้นบ้านล้านนา

1.1.3 รวบรวมสูตรอาหารพื้นบ้านล้านนาจากผู้รู้ที่คัดเลือกในข้อ 1.1.2 จำนวน 182 ตำรับ

1.1.4 จัดทำสคริปต์การถ่ายทำวิธีการทำอาหารแต่ละตำรับทั้งในรูปแบบนิ่ง และภาพเคลื่อนไหว

1.1.5 กำหนดเนื้อหาของเว็บไซต์ และออกแบบสื่อด้านการนำเสนอข้อมูลให้สอดคล้องและเหมาะสมกับความเป็นพื้นบ้านล้านนาและระบบการสืบค้นข้อมูล

1.1.6 รวบรวมข้อมูลผักพื้นบ้านภาคเหนือภาคสนาม ร่วมกับคณะทำงานฝ่ายเทคนิคจากสำนักบริการเทคโนโลยีสารสนเทศ

1.1.7 บันทึกข้อมูลส่วนที่เป็นข้อความเกี่ยวกับอาหาร และผักพื้นบ้านลงฐานข้อมูล พร้อมทั้งตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูลทั้งหมด

1.2 การดำเนินงานด้านเทคนิค

1.2.1 ถ่ายภาพนิ่งผักพื้นบ้าน โดยถ่ายภาพทั้งต้น และส่วนที่นำมาปรุงอาหาร

1.2.2 ถ่ายภาพนิ่งและบันทึกภาพเคลื่อนไหวของวิธีการทำอาหาร ภาพส่วนผสมอาหาร และภาพอาหาร ตามสคริปต์ในข้อ

- 1.2.3 กำหนดการเสนอภาพตามสคริปต์ เพื่อสร้างภาพเคลื่อนไหว
- 1.2.4 พากซ์และบันทึกเสียงวิธีการทำอาหารตามสคริปต์
- 1.2.5 แปลงวีดิทัศน์ให้อยู่ในรูปดิจิทัล
- 1.2.6 ตัดต่อวีดิทัศน์ และผนวกเข้ากับเสียงบรรยาย พร้อมทั้งตรวจสอบความถูกต้อง
- 1.2.7 สร้างเว็บไซต์และฐานข้อมูลอาหารพื้นบ้านล้านนา พร้อมทั้งจัดทำโครงการสร้างฐานข้อมูลเป็นภาษาอังกฤษ เพื่อเตรียมจัดทำฐานข้อมูลเป็นภาษาอังกฤษในปีงบประมาณ 2552
- 1.2.8 Upload ไฟล์เว็บไซต์ขึ้น Web server
- 1.2.9 ลดขนาดภาพ แต่งภาพ ใส่ลายน้ำชื่อมหาวิทยาลัยลงภาพ พร้อม upload ภาพนิ่งและวีดิทัศน์ขึ้นเผยแพร่บนเว็บไซต์

2. การดำเนินงานระยะที่ 2 (พ.ศ.2552) : การจัดทำเว็บไซต์และฐานข้อมูลเป็นภาษาอังกฤษ

ปีงบประมาณ 2552 สำนักหอสมุดได้รับงบประมาณสนับสนุนในการดำเนินกิจกรรมการจัดทำเว็บไซต์และฐานข้อมูลท้องถิ่นที่ได้ดำเนินการในปี 2550 และ 2551 เป็นภาษาอังกฤษ ซึ่งเป็นกิจกรรมตามโครงการห้องสมุดที่มีชีวิต (Living Library) เพื่อพัฒนาสังคมการเรียนรู้

ดังนั้น ในปี 2552 สำนักหอสมุดจึงได้ร่วมกับสำนักบริการเทคโนโลยีสารสนเทศจัดทำเว็บไซต์และฐานข้อมูลอาหารพื้นบ้านล้านนาเป็นภาษาอังกฤษ เพื่อให้สามารถเผยแพร่ข้อมูลสู่สาธารณชนได้อย่างกว้างขวางมากยิ่งขึ้น มีขั้นตอนการดำเนินงานดังนี้

- 2.1 ผู้เชี่ยวชาญแปลข้อมูลเป็นภาษาอังกฤษ
- 2.2 สร้างเว็บไซต์เป็นภาษาอังกฤษ พร้อมทั้ง upload ไฟล์เว็บไซต์ขึ้น Web server
- 2.3 Export ไฟล์วีดิทัศน์จากเว็บไซต์ภาษาไทยมายังเว็บไซต์ภาษาอังกฤษ
- 2.4 บันทึกคำบรรยายภาษาอังกฤษลงบนวีดิทัศน์
- 2.5 บันทึกส่วนที่เป็นข้อความและภาพนิ่งลงฐานข้อมูล พร้อมทั้งตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูลทั้งหมด

3. การดำเนินงานระยะที่ 3 (พ.ศ.2554) : การเพิ่มเติมข้อมูลเกี่ยวกับผักพื้นบ้านที่ใช้เป็นส่วนผสมอาหารและเครื่องเคียง และการเพิ่มข้อมูลด้านโภชนาการของอาหาร

ในปีงบประมาณ 2554 สำนักหอสมุดจะดำเนินการเพิ่มเติมข้อมูลเกี่ยวกับผักพื้นบ้านที่ใช้เป็นส่วนผสมอาหารและเครื่องเคียง และข้อมูลด้านโภชนาการของอาหาร เพื่อให้เว็บไซต์และฐานข้อมูลอาหารพื้นบ้านล้านนามีความสมบูรณ์และเป็นประโยชน์ต่อการศึกษาค้นคว้าและวิจัยมากยิ่งขึ้น

4. การดำเนินงานด้านการเผยแพร่เว็บไซต์

4.1 การเผยแพร่ผ่านสื่อสิ่งพิมพ์

- 4.1.1 จัดทำแผ่นพับแนะนำเว็บไซต์อาหารพื้นบ้านล้านนาฉบับภาษาไทย และฉบับภาษาอังกฤษ
- 4.1.2 เผยแพร่เว็บไซต์ผ่านนิตยสารท่องเที่ยวและหนังสือพิมพ์

4.2 การเผยแพร่ผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์

4.2.1 จัดทำนิตยสารและจัดนิตยสารเผยแพร่เว็บไซต์โดยสำนักหอสมุด

4.2.2 ให้นำหน่วยงานอื่นยืมชุดนิตยสาร เพื่อเผยแพร่เว็บไซต์ให้กว้างขวางยิ่งขึ้น

4.3 การเผยแพร่ ผ่านสื่อวิทยุ

4.3.1 ประชาสัมพันธ์สำนักหอสมุด ร่วมกับงานศูนย์สนเทศภาคเหนือเผยแพร่เว็บไซต์ผ่านสถานีวิทยุ FM 100 ซึ่งเป็นสถานีวิทยุของคณะกรรมการสื่อสารมวลชน

4.3.2 ขอความอนุเคราะห์สถานีวิทยุท้องถิ่น แนะนำเว็บไซต์สู่ชุมชนในท้องถิ่น

สรุปผล

เว็บไซต์และฐานข้อมูลอาหารพื้นบ้านล้านนา เป็นเว็บไซต์และฐานข้อมูลที่ให้ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารพื้นบ้าน ได้แก่ สูตรอาหาร วิธีการทำเคล็ดลับในการปรุง และการเลือกส่วนผสม และข้อมูลเกี่ยวกับอาหารแต่ละตำรับที่ให้ผู้ใช้บริการสามารถศึกษาได้ทั้งข้อความประกอบภาพนิ่ง และในรูปวิดิทัศน์ ให้ข้อมูลทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ มีการจัดทำทางเลือกในการสืบค้นข้อมูลได้ทั้งแบบเลือกจากรายชื่อ (Click) และค้นหาข้อมูลได้ด้วยการใช้คำค้น ข้อมูลทั้งหมดที่รวบรวมจากผู้รู้ด้านอาหารพื้นบ้านซึ่งล้วนเป็นคนในท้องถิ่นล้านนาโดยกำเนิด และเป็นผู้ที่มีฝีมือในการทำอาหารพื้นบ้าน รวมทั้งข้อมูลจากเอกสารจากสารานุกรมวัฒนธรรมไทยภาคเหนือ งานวิจัยและตำราเกี่ยวกับอาหารไทย

นอกจากนี้ ยังให้ข้อมูลเกี่ยวกับส่วนผสมที่เป็นผักพื้นบ้าน จำนวน 129 รายการ ประกอบด้วยชื่ออื่น (ที่เรียกในท้องถิ่นต่าง ๆ) ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ประโยชน์ที่มีต่อสุขภาพด้านโภชนาการและคุณค่าทางยา ฤดูกาลใช้ประโยชน์ พร้อมให้ภาพประกอบในรูปแบบ Flash animation และยังให้ข้อมูลเกี่ยวกับผู้รู้ด้านอาหารพื้นบ้านล้านนาในโครงการฯ เพื่อให้ผู้ใช้บริการได้รู้จักและสอบถามข้อมูลเกี่ยวกับการทำอาหารที่สนใจ และเป็นการให้เกียรติแก่ผู้รู้ในโครงการด้วย

ภาพทุกภาพที่นำเสนอบนเว็บไซต์ ได้จากการถ่ายภาพและบันทึกภาพเคลื่อนไหว ซึ่งเป็นการสร้างสรรค์โดยสำนักหอสมุดและสำนักบริการเทคโนโลยีสารสนเทศทั้งหมด

นับตั้งแต่เปิดให้บริการเว็บไซต์ในปีงบประมาณ 2551 เป็นต้นมา จนถึงเดือนพฤษภาคม 2553 มีผู้เข้าใช้ 265,330 ครั้ง โดยในช่วงปี 2551 มีผู้เข้าใช้ประมาณเฉลี่ย 250 ครั้ง/วัน ในช่วงปี 2552 มีผู้เข้าใช้ประมาณเฉลี่ย 400 ครั้ง/วัน ในช่วงปี 2553 ระหว่างเดือนมกราคม-พฤษภาคม 2553 มีผู้เข้าใช้ประมาณเฉลี่ย 534 ครั้ง/วัน แสดงให้เห็นว่ามีผู้ใช้บริการให้ความสนใจในการเข้าใช้เว็บไซต์และฐานข้อมูลอาหารพื้นบ้านล้านนาเพิ่มขึ้นเป็นลำดับ

การอภิปรายผลและข้อเสนอแนะ

เว็บไซต์และฐานข้อมูลอาหารพื้นบ้านล้านนา นับว่าเป็นเว็บไซต์และฐานข้อมูลที่ให้ข้อมูลเกี่ยวกับอาหารพื้นบ้านล้านนาที่ครบถ้วน อีกทั้งมีการนำเสนอข้อมูลได้สวยงามและน่าสนใจทั้งข้อความประกอบภาพและในรูปวิดิทัศน์ ซึ่งทำให้ผู้ใช้บริการเข้าใจวิธีการทำอาหารได้ชัดเจนมากยิ่งขึ้น สามารถ

ค้นหาข้อมูลอาหารโดยการเลือกจากรายชื่อ (click) และค้นหาข้อมูลได้โดยการใช้คำค้น ทำให้ผู้ใช้บริการมีความสะดวกในการค้นหาข้อมูลที่ต้องการ ให้ข้อมูลทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ ทำให้สามารถเผยแพร่สู่สาธารณชนได้อย่างกว้างขวาง ผู้ใช้บริการสามารถใช้ข้อมูลให้เป็นประโยชน์ต่อการศึกษาค้นคว้าวิจัยและด้านสุขภาพ สำหรับข้อมูลเกี่ยวกับส่วนผสมที่เป็นผักพื้นบ้าน ให้ข้อมูลพร้อมภาพประกอบที่สวยงาม ทำให้ผู้ใช้บริการได้ทั้งข้อมูลและรู้จักลักษณะของผักพื้นบ้านแต่ละชนิด เป็นข้อมูลที่เป็นประโยชน์ต่อการศึกษาค้นคว้าและสุขภาพของประชาชนทั่วไป ตลอดจนช่วยให้ประชาชนหันมานิยมรับประทานผักพื้นบ้าน ซึ่งปลูกง่าย หรือหาซื้อได้ตามท้องตลาด ส่วนใหญ่เป็นผักที่ปลอดภัย ไม่มีสารเคมีตกค้าง ซึ่งส่งผลต่อการได้รับประทานอาหารที่ปลอดภัยต่อไป นอกจากนี้ ยังเป็นการอนุรักษ์ สืบสาน และเผยแพร่เอกลักษณ์ศิลปวัฒนธรรมและภูมิปัญญาล้านนาสู่สาธารณชน ซึ่งหน่วยงาน/บุคคลที่ทำงานด้านข้อมูลท้องถิ่นสามารถนำกรณีการเผยแพร่ข้อมูลท้องถิ่นนี้ ไปต่อยอดการพัฒนาการเผยแพร่ข้อมูลท้องถิ่นในหัวข้อต่าง ๆ ในรูปสื่ออิเล็กทรอนิกส์ ซึ่งสามารถนำเทคโนโลยีสารสนเทศมาจัดทำและเผยแพร่ในหลากหลายรูปแบบ เพื่อความสะดวกในการค้นหาข้อมูลและสร้างความน่าสนใจให้แก่ข้อมูล เพื่อการเผยแพร่สู่สาธารณชนอย่างกว้างขวางต่อไป

ตัวอย่าง หน้าเว็บไซต์อาหารพื้นบ้านล้านนา <http://library.cmu.ac.th/itic/lannafood>

