

ลำดับ	หัวข้อ	บุคคล	วัน	เวลา	ช่องทาง
1	เจ้าหน้าที่มูลนิธิที่สามารถเล่าเรื่องจุดเริ่มต้นและเรื่องราวต่างๆ ของโครงการพัฒนาโดยตงได้ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน	พี่ไหม	9 มิถุนายน 64	14.00-16.00 น.	zoom
2	ชาวบ้านที่เห็นความเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ ของดอยตุง				
3	ปราชญ์ชาวบ้านที่เล่าเรื่องภูมิปัญญาการหาอาหารจากป่ามาทำอาหารได้ เช่น ผักและสัตว์ในป่าชนิดใดที่นิยมนำมาทำอาหาร เก็บผักหน้าไหน ช่วงไหนมีผัก/ สัตว์อะไรในป่าที่ต้องไปเก็บ/ ล่ามาทำอาหาร วิธีการหา/ เก็บผักต่างๆ วิธีการล่า/ จับสัตว์ รวมทั้งเมนูจากผักและสัตว์จากป่า (ทั้งในเรื่องวิถีชีวิตและวิธีการ) **ถ้าได้คนที่เก็บหน่อไม้ เห็ด อยู่แล้ว จะดีมากค่ะ**	ชาวบ้าน 1 และพัฒนาสังคม 1			zoom
4	เล่าถึงปรัชญาการกินอยู่กับธรรมชาติของคนชนเผ่า วิถีคิด วิถีดำรงชีวิตแบบถ้อยที่ถ้อยอาศัยธรรมชาติ เล่าถึงวิถีการกินอยู่อันเฉพาะตัวของแต่ละชนเผ่า เช่น คนอาข่า มีแนวคิดที่ว่า “ยาสา อาตือโอว ฮ้อยู๋ บิเหลาโอะ” แปลว่า “ป่าให้อาหารอาหารต่อชีวิตเราให้ยาวขึ้น”	พี่พี (ไม่แน่ใจว่าได้มีัย) และชาวบ้าน 1			zoom
5	ปราชญ์ชาวบ้านที่สามารถอธิบายเรื่องพิธีกรรมที่ใช้หมุดดำและไก่อดำประกอบพิธี โดยเฉพาะของลาหู่และอาข่า				zoom
6	วิธีการเลี้ยงหมุดดำ ไก่อดำแบบดั้งเดิม วิถีใหม่ และการแปรรูป	พี่เชม/วิ	9 มิถุนายน 64	10.00-11.30 น.	zoom
7	เจ้าหน้าที่มูลนิธิที่สามารถเล่าเรื่องโครงการส่งเสริมปลูกพืชเศรษฐกิจ 3 ชนิดคือ แมคคาเดเมีย กาแฟ วานิลลา จุดเริ่มต้น การดำเนินงาน ปัญหา การแก้ไข การใช้ประโยชน์ การแปรรูป ฯลฯ	พี่ไหม	9 มิถุนายน 64	14.00-16.00 น.	zoom
8	ประเพณีหรือพิธีกรรมเกี่ยวกับข้าว (พูดถึงพันธุ์ข้าวและพื้นที่ปลูกข้าวชนิดน้อย)	บ้านพี่พิม			zoom
9	ชาวบ้านที่มีวิถีการกินข้าวปลูกงา ปลูกข้าว ปลูกข้าวไร่	บ้านพี่พิม			zoom
10	ชาวบ้านชนเผ่าที่มีวิถีกินข้าวแรมพิน การทำข้าวแรมพิน				ลงพื้นที่จริง
11	ชาวบ้านชนเผ่า อาข่า ลาหู่ ฯลฯ (เผ่าที่ใช้รากชูเป็นหลัก) ที่สามารถให้ข้อมูลเกี่ยวกับรากชู ถั่วเน่า และมะเขือส้ม เกี่ยวกับวิถีการปรุงอาหารแต่ละชนเผ่า ลักษณะและความโดดเด่นของรากชู รสชาติ รสสัมผัส วิธีการเก็บเกี่ยว/ เก็บรักษารากชู ธรรมชาติของมะเขือส้ม การให้ผลผลิต การเก็บเกี่ยวมะเขือส้มมาใช้ การทำถั่วเน่า การใช้ถั่วเน่า และลงลึกเรื่องราวเชิงมิติการกินของเมนูท้องถิ่น ได้แก่ สำจิ้อย – น้ำพริกมะเขือส้ม - ข้าวซอยน้ำคั่ว – น้ำพริกถั่วเน่า - วิธีทำถั่วเน่า โหม้มักถั่ว หรือขั้นตอนใดขั้นตอนหนึ่ง				zoom
12	ปราชญ์ชาวบ้าน ที่อธิบายเรื่องปลาท้องถิ่น การจับปลา	อาฉาย บ้านสวนป่า/กิฟท์ กรกมล			ลงพื้นที่จริง
13	ชาวบ้านที่มีสวนผักหลังบ้าน ผักพิเศษที่คนกรุงไม่เคยเห็น เช่น แมงมุม แมคคุม คนทำน้ำพริกอาหม่อ	บ้านน้องคริส			zoom