



รายงานฉบับสมบูรณ์

การเรียนรู้และถ่ายทอดประสบการณ์ระบบการค้าชายแดนไทย – มาเลเซีย
และศึกษาแนวทางการแก้ไขปัญหาการค้าปลากะพงเบื้องต้นด้วยกระบวนการกลุ่ม
กรณีการค้าปลากะพงตำบลหนองแรด อำเภอยะหริ่ง จังหวัดปัตตานี

1. นายสันติ สมหาเฮะ	ประธานชมรมผู้เลี้ยงปลากะพงอำเภอยะหริ่งฯ	หัวหน้าโครงการ
2. นายมาหามะปอไซ ลันจา	ผู้เลี้ยงปลากะพงเขตวาชะ	เลขานุการ
3. นายหามะ สมหาเฮะ	ผู้เลี้ยงปลากะพงเขตวาชะ	ทีมวิจัย
4. นายอดิพันธ์ สาหะ	ผู้เลี้ยงปลากะพงเขตตาแบละะ	เลขานุการ
5. นายอับรอเอง คาเร็ง	ผู้เลี้ยงปลากะพงเขตกือปงมายอฯ	การเงิน
6. นายวามิน สาหะ	ผู้เลี้ยงปลากะพงเขตกือปงมายอฯ	ทีมวิจัย
7. นายสุमित ตูแวลอ	ผู้เลี้ยงปลากะพงเขตบือเจะ	การเงิน
8. นายสมจิตต์ ตูแวลอ	ผู้เลี้ยงปลากะพงเขตบือเจะ	ประสานงาน
9. นายอาแว สาหะ	ผู้เลี้ยงปลากะพงเขตกือมาย	ประสานงาน
10. นายกุติง ตูแวลอ	ผู้เลี้ยงปลากะพงเขตแหลมดินซีแย	ประสานงาน
11. นายอาแว สماعيل	ผู้เลี้ยงปลากะพงเขตแหลมดินซีแย	ทีมวิจัย
12. นายมะ แวสาหะ	ผู้เลี้ยงปลากะพงเขตแหลมมลายู	ประสานงาน
13. น.ส.ซูฮายันงค์ สมหาเฮะ	เจ้าหน้าที่สำนักงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นภาคใต้	เลขานุการ

สนับสนุนโดยสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) สำนักงานภาค



รายงานฉบับสมบูรณ์

การเรียนรู้และถ่ายทอดประสบการณ์ระบบการค้าชายแดนไทย – มาเลเซีย
และศึกษาแนวทางการแก้ไขปัญหาการค้าปลากะพงเบื้องต้นด้วยกระบวนการกลุ่ม
กรณีการค้าปลากะพงตำบลหนองแรด อำเภอยะหริ่ง จังหวัดปัตตานี

1. นายสันติ สมหาเฮะ	ประธานชมรมผู้เลี้ยงปลากะพงอำเภอยะหริ่งฯ	หัวหน้าโครงการ
2. นายมาหามะปอไซ ลันจา	ผู้เลี้ยงปลากะพงเขตวาจาฯ	เลขานุการ
3. นายหามะ สมหาเฮะ	ผู้เลี้ยงปลากะพงเขตวาจาฯ	ทีมวิจัย
4. นายอดินันท์ สาพะ	ผู้เลี้ยงปลากะพงเขตตาบและฯ	เลขานุการ
5. นายอิบรอเฮง คาเร็ง	ผู้เลี้ยงปลากะพงเขตกือปงมายอฯ	การเงิน
6. นายวามิน สาพะ	ผู้เลี้ยงปลากะพงเขตกือปงมายอฯ	ทีมวิจัย
7. นายสุमित ตูแวลอ	ผู้เลี้ยงปลากะพงเขตบือเจาะฯ	การเงิน
8. นายสมจิตต์ ตูแวลอ	ผู้เลี้ยงปลากะพงเขตบือเจาะฯ	ประสานงาน
9. นายอาแว สามะ	ผู้เลี้ยงปลากะพงเขตกือมาฯ	ประสานงาน
10. นายกูติง ตูแวลอ	ผู้เลี้ยงปลากะพงเขตแหลมดินซีแยฯ	ประสานงาน
11. นายอาแว สมแอล	ผู้เลี้ยงปลากะพงเขตแหลมดินซีแยฯ	ทีมวิจัย
12. นายมะ แวสาพะ	ผู้เลี้ยงปลากะพงเขตแหลมมลายูฯ	ประสานงาน
13. น.ส.ซูฮายนงค์ สมหาเฮะ	เจ้าหน้าที่สำนักงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นภาคใต้	เลขานุการ

สนับสนุนโดยสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) สำนักงานภาค

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
ส่วนที่ 3 ทบทวนเอกสารที่เกี่ยวข้อง	18
ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับปลากะพง	18
ความต้องการสารอาหารของปลากะพงขาว	18
ขั้นตอนการใช้พลังงานในสัตว์น้ำ	21
อาการโรคขาดธาตุอาหารและวิธีการรักษา	21
เปรียบเทียบข้อดีข้อเสียของอาหารปลากะพงขาว	22
อาหารปลากะพงขาวที่แนะนำ	22
ความสัมพันธ์ระหว่างประเภทสัตว์น้ำและอาหาร	23
ข้อมูลเกี่ยวกับปลากะพงขาว	24
การเพาะเลี้ยงพันธุ์ปลากะพงขาว	24
การเลี้ยงปลากะพงในกระชัง	32
ตลาดการค้าปลากะพงในประเทศและต่างประเทศ	32
ไปบางปะกง ดูงานเลี้ยงปลากะพงในกระชัง สร้างงาน สร้างรายได้ให้ชาวบ้าน	32
การเลี้ยงปลากะพงขาวในกระชังที่เกาะยอ	35
คมสัน หนูวิน กับอาชีพเลี้ยงปลากะพง – เก๋า – หอยนางรม ที่ดอนสัก	36
เลี้ยงปลาด้วยเมล็ดปาล์ม ลดต้นทุนได้ดีที่ดอนสัก	39
ส่วนที่ 4 รายงานผลการดำเนินการ	43
ประชุมเชิงปฏิบัติการระบบข้อมูลชายแดนไทย – มาเลเซีย	43
การเสวนาเพื่อพัฒนาโครงการวิจัยชุดชายแดนใต้	45
พัฒนาโจทย์โครงการวิจัยชุดชายแดนไทย – มาเลเซียจากฐานนักวิชาการ	47
เวทีพิจารณาขอบเขตการศึกษา (TOR) ปัญหาจังหวัดปัตตานี ยะลา และนราธิวาส	50
เริ่มพัฒนาโจทย์วิจัยท้องถิ่น	51
เตรียมความพร้อมทีมวิจัย	54
เปิดตัวโครงการวิจัยกับชาวบ้านในชุมชน	56
เก็บข้อมูลผู้เลี้ยงปลากะพงในพื้นที่ตำบลหนองแรด อำเภอยะหริ่ง จังหวัดปัตตานี	58
ชี้แจงผลการสำรวจข้อมูลพื้นฐานของกลุ่มผู้ประกอบการปลากะพง	58
แสวงหาความรู้เรื่องสูตรอาหารปลากะพงเพื่อลดต้นทุนการเพาะเลี้ยง	59
ส่วนที่ 5 การวิเคราะห์ผล	69
พัฒนาการระบบการเลี้ยงปลากะพง	69
ข้อมูลและสถิติสำคัญ	70
ขั้นตอนและระเบียบวิธีการทางการค้าปลากะพง	73

ส่วนที่ 6 บทเรียนที่ได้จากการวิจัย	74
ปัญหาอุปสรรคที่เกิดขึ้นจากการดำเนินงาน	74
สิ่งที่ทีมวิจัยได้เรียนรู้จากกระบวนการวิจัย	74
สิ่งที่ชาวบ้านได้เรียนรู้จากกระบวนการวิจัย	75
ข้อค้นพบในการดำเนินงานวิจัยเพื่อท้องถิ่น	75
ข้อเสนอแนะ	76
ส่วนที่ 6 ภาคผนวก	77
แผนที่พิกัดของกลุ่มผู้เลี้ยงปลากะพง	62
ประวัติทีมวิจัย	77
ตัวอย่างแบบสำรวจฐานข้อมูลผู้เลี้ยงปลากะพง ตำบลหนองแรด	90
แนวทางการจัดทำแผนที่	92
ข้อมูลผู้เลี้ยงปลากะพง ตำบลหนองแรด อำเภอชะหรั่ง จังหวัดปัตตานี	93
RE วิฤตปลากะพงกับการก้าวพ้นบททดสอบด้วยกระบวนการงานวิจัยเพื่อท้องถิ่น	96
บทความ ถอดประสบการณ์การเรียนรู้ปลากะพง	97
บทความ บททดสอบด้วยกระบวนการงานวิจัย	104
ภาพกิจกรรม	106

ส่วนที่ 1

สรุปโครงการโดยย่อ

ความเป็นมาและสภาพปัญหา

ตำบลหนองแรด อำเภอยะหริ่ง จังหวัดปัตตานี เมื่อสมัยโบราณ มีราษฎรอาศัยอยู่ไม่มากนัก เป็นป่าใหญ่ และมีหนองบึงอยู่กลางบ้านจำนวนหลายแห่ง ซึ่งได้มีแรดมาเล่นน้ำในบริเวณหนองบึงดังกล่าว ซึ่งต่อมาชาวบ้านก็เรียกกันติดปากว่า บ้านหนองแรดมาจนทุกวันนี้

สภาพทั่วไปของตำบลหนองแรด มีลักษณะภูมิประเทศที่ราบลุ่มตลอดทั้งตำบล มีคลองยามีและคลองตันหยงไหลผ่าน สภาพดินส่วนใหญ่เป็นดินทราย มีพื้นที่ประมาณ 6,712 ไร่

อาณาเขตตำบลหนองแรด ทิศเหนือจรดตำบลตะโละกาโปรี อำเภอยะหริ่ง จังหวัดปัตตานี ทิศใต้จรดตำบลมะนังยง อำเภอยะหริ่ง จังหวัดปัตตานี ทิศตะวันออกจรดตำบลจะรัง อำเภอยะหริ่ง จังหวัดปัตตานี และทิศตะวันตกจรดตำบลปายามัง , ตำบลยามู อำเภอยะหริ่ง จังหวัดปัตตานี

ตำบลหนองแรดมีประชากรจำนวน 2,805 คน เป็นชาย 1,378 คน หญิง 1,427 คน อาชีพหลักของตำบลคืออาชีพเลี้ยงปลากะพงในกระชัง ทำนา และรับจ้าง

การเลี้ยงปลากะพงของตำบลหนองแรดในระยะแรกจะเป็นระบบการเลี้ยงในกระชัง อาศัยลำน้ำธรรมชาติเป็นปัจจัยสำคัญ จนกระทั่งเมื่อประมาณปี 2541 นายสันติ สมาชิกสภา อบต. ได้เป็นผู้ริเริ่มและบุกเบิกการเลี้ยงปลากะพงในระบบบ่อเป็นรายแรกในอำเภอยะหริ่ง จังหวัดปัตตานี โดยศึกษาเทคโนโลยีการเพาะเลี้ยงจากจังหวัดฉะเชิงเทรา เพชรบุรี และสมุทรสาคร ซึ่งสร้างรายได้ให้ผู้เลี้ยงปลากะพงในระบบบ่อเป็นอย่างดี จึงเริ่มศึกษาเทคนิคการเลี้ยงและซื้อพันธุ์ปลากะพงจากจังหวัดฉะเชิงเทรามาทดลองเพาะเลี้ยง ในระยะแรก ได้ทำการสำรวจพื้นที่ที่กว้างว่างเปล่ามาทำการขุดเป็นบ่อดิน และพัฒนาเป็นบ่อซีเมนต์เพื่อการเพาะเลี้ยงปลากะพงเรื่อยมา

ลักษณะการจำหน่ายจะเป็นในรูปของปลาเนื้อ คือการเลี้ยงจนโตได้ขนาดที่จะบริโภคได้ กับลักษณะการจำหน่ายที่เป็นลูกพันธุ์ ซึ่งเริ่มเป็นที่นิยมในระยะหลัง ด้วยรายได้ที่สามารถถอนทุนคืนได้ภายในหนึ่งปี ทำให้มีผู้นิยมเพาะเลี้ยงปลากะพงในระบบบ่อเพิ่มขึ้น บางคนที่ร่วมบุกเบิกกันมา ก็แยกออกไปทำเอง ไม่ได้มองว่าเป็นการแข่งขันทางธุรกิจ แต่เป็นการสร้างเครือข่ายทางธุรกิจ เพราะเมื่อใดก็ตามที่มีการสั่งซื้อปลากะพงทั้งปลาเนื้อและลูกพันธุ์จำนวนมาก หากเจ้าใดที่มีไม่เพียงพอตามข้อตกลงจัดส่ง ก็จะใช้วิธีการรวบรวมปลากะพงภายในเครือข่ายด้วยความเอื้อเฟื้อทางธุรกิจต่อกัน โดยใช้ร้านน้ำชาเป็นสถานที่ปรึกษาหารือร่วมกัน

ตลาดของปลากะพงมีทั้งในประเทศและต่างประเทศ ตลาดภายในประเทศที่ถือเป็นแหล่งใหญ่ที่สุดคือเกาะยอ จังหวัดสงขลา แหล่งเลี้ยงปลาที่มีชื่อเสียงมากที่สุดแหล่งหนึ่งของประเทศ โดยจำหน่ายเป็นลูกพันธุ์ปลากะพงขนาด 1 นิ้ว ถึง 4.5 นิ้ว เพื่อนำไปเลี้ยงในกระชังจนโตได้ขนาดสำหรับบริโภค ส่วนตลาดต่างประเทศขนาดใหญ่อยู่ที่มาเลเซีย โดยจำหน่ายเป็นปลากะพงในขนาดบริโภคทั้งแช่น้ำแข็งและส่งจำหน่ายทั้งยังมีชีวิตอยู่ แต่เมื่อเทียบสัดส่วนแล้ว ตลาดต่างประเทศอย่างมาเลเซียถือเป็นตลาดที่สำคัญกว่า ฉะนั้น ผู้ค้าปลากะพงจะต้องมีความรู้เกี่ยวกับระเบียบพิธีการส่งออก ซึ่งมีความซับซ้อนทั้งในแง่ระเบียบกฎหมายและหลักทรัพย์ทางการค้า ต้องรู้ขั้นตอนตั้งแต่การส่งตัวอย่างปลาให้ประมงจังหวัดตรวจรับรองเพื่อออกใบอนุญาตส่งออก การอนุญาตนำปลากะพงผ่านแดน ณ ที่ทำการด่านชายแดนของประเทศไทย การตรวจของเจ้าหน้าที่ด่านชายแดนของประเทศมาเลเซีย ก่อนนำส่งถึงมือผู้สั่งซื้อปลากะพงชาวมาเลเซีย ตลอดจนวิธีการชำระเงิน

กระนั้นก็ตาม บทเรียนที่ผ่านมาของกลุ่มก็ไม่ได้ราบรื่นและมีปัญหาอยู่หลายด้าน เช่น ปลาเหี่ยว (ปลาที่ใช้เป็นอาหารให้กับปลากะพง) ที่มีราคาแพง การค้าที่อาศัยความไว้วางใจกัน ไม่มีสัญญาเป็นหลักประกัน ทำให้เกิดการฉ้อโกงกันอยู่เนืองๆ ตลอดจนการจ่ายเงินนอกระบบให้กับเจ้าหน้าที่เพื่ออำนวยความสะดวกในการตรวจผ่านด่าน อันเป็นภาวะจำยอมแลกกับความเสียหายที่จะเกิดกับปลากะพงที่รอนานไม่ได้ เป็นต้น ทำให้กลุ่มผู้เลี้ยงปลากะพง

พยายามหาแนวทางในการแก้ไขปัญหาด้วยตัวเอง แสวงหาความรู้คิดค้นสูตรอาหารปลากะพงเพื่อลดต้นทุน หารูปแบบการรวมกลุ่มที่เข้มแข็งเพื่อสร้างหลักประกันทางการค้าปลากะพง ตลอดจนติดตามสถานการณ์ตลาด ปลากะพงของมาเลเซียอย่างใกล้ชิดเพื่อการปรับตัว

ระยะหลังมานี้ เป็นที่น่าสังเกตว่าประเทศมาเลเซีย นำเข้าปลากะพงในลักษณะของลูกพันธุ์มากขึ้น ทำให้คาดการณ์แนวโน้มได้ว่ารัฐบาลประเทศมาเลเซียเริ่มส่งเสริมให้เอกชนศึกษาและพัฒนาเทคโนโลยี การเพาะเลี้ยงปลากะพง เพื่อค่อยๆ ลดการพึ่งพาจากต่างประเทศ ส่งผลให้ผู้เลี้ยงปลากะพงในประเทศไทย ในฐานะคู่ค้ารายใหญ่ต้องเตรียมพร้อมในการปรับตัวบนฐานข้อมูลความรู้ที่เป็นระบบ ข้อมูลความรู้ซึ่งจำเป็นต้องประมวลจากประเทศไทยและประเทศมาเลเซียที่คู่ขนานกันไปอย่าง “รู้เขา รู้เรา”

นับเป็นโอกาสอันดีที่จะเกิดความร่วมมือระหว่างผู้ประกอบการเพาะเลี้ยงปลากะพงในประเทศไทย กับสำนักงานการค้าไทยในประเทศมาเลเซีย โดยการสนับสนุนของเอกอัครราชทูตที่ปรึกษาฝ่ายพาณิชย์ ประจำกรุงกัวลาลัมเปอร์ ประเทศมาเลเซียในด้านการแลกเปลี่ยนข้อมูลเกี่ยวกับการค้าและการเพาะเลี้ยงปลากะพง ระหว่างประเทศไทยและประเทศมาเลเซีย ด้วยความร่วมมือดังกล่าว จะได้ผลผลิตเป็นคู่มือที่สามารถบอก รายละเอียดด้านการเพาะเลี้ยง ระเบียบการค้าชายแดน ปัญหาที่เกิดขึ้นระหว่างกระบวนการทางการค้า และ แนวโน้มในอนาคตของปลากะพงไทยในตลาดมาเลเซีย เพื่อประโยชน์สำหรับกลุ่มเป้าหมายสำคัญ ได้แก่ ผู้ประกอบการเพาะเลี้ยงปลากะพง ผู้ค้าปลากะพงส่งออก หน่วยงานของรัฐทั้งในประเทศไทยและประเทศ มาเลเซีย

คำถามวิจัย

การค้าข้ามชายแดนระหว่างไทย – มาเลเซีย ของปลากะพงตำบลหนองแรด อำเภอยะหริ่ง จังหวัด ปัตตานี มีขั้นตอน ระเบียบพิธีการทางการค้า และสภาพปัญหาในกระบวนการเลี้ยงจนถึงการส่งออกปลากะพง อย่างไร?

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ได้องค์ความรู้เกี่ยวกับขั้นตอนและระเบียบพิธีการทางการค้าปลากะพงตำบลหนองแรด อำเภอยะหริ่ง จังหวัดปัตตานี จากไทยไปประเทศมาเลเซีย
2. เพื่อสร้างการเรียนรู้เกี่ยวกับขั้นตอน ระเบียบพิธีการ และปัญหาที่มักเกิดขึ้นกับการค้าปลากะพง ตำบลหนองแรด อำเภอยะหริ่ง จังหวัดปัตตานี จากไทยไปประเทศมาเลเซียให้กับผู้ค้าปลากะพงและผู้ที่เกี่ยวข้อง

พื้นที่ดำเนินการ

1. ตำบลหนองแรด อำเภอยะหริ่ง จังหวัดปัตตานี
2. ด่านชายแดนอำเภอดากโบ จังหวัดนราธิวาส
3. รัฐกลันตัน ประเทศมาเลเซีย

วิธีการดำเนินการ

1. ประชุมเตรียมความพร้อมด้านการจัดการโครงการวิจัย
2. สืบหาข้อมูลพื้นฐานของกลุ่มผู้ประกอบการปลากะพงในตำบลหนองแรด อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี
3. จัดทำแผนที่การเพาะเลี้ยงปลากะพงในตำบลหนองแรด อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี
4. เวทีประชุมถอดประสบการณ์การผลิต การค้าและการส่งออกปลากะพง ตลอดจนปัญหาที่มักเกิดขึ้น
5. เวทีประชุมวางแผนการผลิต การค้า และการส่งออกปลากะพง
6. ดำเนินการส่งออกปลากะพงไปมาเลเซีย

7. สรุปผลการดำเนินการส่งออกปลากะพงไปมาเลเซีย

ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1. มีคู่มือรวบรวมองค์ความรู้เกี่ยวกับขั้นตอนและระเบียบพิธีการทางการค้าปลากะพงตำบลหนองแรต อำเภอชะอวด จังหวัดปัตตานี จากไทยไปประเทศมาเลเซีย
2. ผู้ค้าปลากะพงและผู้สนใจ มีความรู้เกี่ยวกับขั้นตอนและระเบียบพิธีการทางการค้าปลากะพงตำบลหนองแรต อำเภอชะอวด จังหวัดปัตตานี จากไทยไปประเทศมาเลเซีย
3. ผู้ค้าปลากะพงได้รับทราบปัญหาและสามารถใช้กระบวนการกลุ่มแสวงหาแนวทางการแก้ปัญหาเบื้องต้นได้

ทีมวิจัย

1. นายสันติ สมหาเฮะ ประธานชมรมผู้เลี้ยงปลากะพง อ.ชะอวด จ.ปัตตานี หัวหน้าโครงการ
2. นายมาหามะปอไซ ลันจา ผู้เลี้ยงปลากะพงเขตควาจา ต.หนองแรต อ.ชะอวด จ.ปัตตานี เลขานุการ
3. นายหามะ สมหาเฮะ ผู้เลี้ยงปลากะพงเขตควาจา ต.หนองแรต อ.ชะอวด จ.ปัตตานี ทีมวิจัย
4. นายอดิพันธ์ สามะ ผู้เลี้ยงปลากะพงเขตควาจาและ ต.หนองแรต อ.ชะอวด จ.ปัตตานี เลขานุการ
5. นายอิบรอฮิม คาเร็ง ผู้เลี้ยงปลากะพงเขตกือปงมายอ ต.หนองแรต อ.ชะอวด จ.ปัตตานี การเงิน
6. นายวามิน สามะ ผู้เลี้ยงปลากะพงเขตกือปงมายอ ต.หนองแรต อ.ชะอวด จ.ปัตตานี ทีมวิจัย
7. นายสุमित ตูแวลอ ผู้เลี้ยงปลากะพงเขตบือเงาะ ต.หนองแรต อ.ชะอวด จ.ปัตตานี การเงิน
8. นายสมจิตต์ ตูแวลอ ผู้เลี้ยงปลากะพงเขตบือเงาะ ต.หนองแรต อ.ชะอวด จ.ปัตตานี ประสานงาน
9. นายอาแว สามะ ผู้เลี้ยงปลากะพงเขตกือมา ต.หนองแรต อ.ชะอวด จ.ปัตตานี ประสานงาน
10. นายกุญิง ตูแวลอ ผู้เลี้ยงปลากะพงเขตแหลมดินชัย ต.หนองแรต อ.ชะอวด จ.ปัตตานี ประสานงาน
11. นายอาแว สมมาแล ผู้เลี้ยงปลากะพงเขตแหลมดินชัย ต.หนองแรต อ.ชะอวด จ.ปัตตานี ทีมวิจัย
12. นายมะ แวสามะ ผู้เลี้ยงปลากะพงเขตแหลมมลายู ต.หนองแรต อ.ชะอวด จ.ปัตตานี ประสานงาน
13. น.ส.ซูฮายนงค์ สมหาเฮะ เจ้าหน้าที่โครงการศึกษาพัฒนาระบบคุ้มครองสิทธิฯ เลขานุการ

ที่ปรึกษาโครงการ

1. นายอดุลย์ โชตินิสากร อัครราชทูตที่ปรึกษาฝ่ายพาณิชย์ ประจำกรุงกัวลาลัมเปอร์ ประเทศมาเลเซีย
2. นายแวดาโอ๊ะ แวดอเลาะ หัวหน้าหน่วยส่งเสริมและพัฒนาสหกรณ์เขตพื้นที่ ที่ 1 จังหวัดปัตตานี
3. นายมุสตอปา ดาโอ๊ะ พ่อค้าขนส่งปลากะพงไปมาเลเซีย ต.บางปู อ.ชะอวด จ.ปัตตานี
4. นายกุมะ อับดุลบุตร พ่อค้าขนส่งปลากะพงไปมาเลเซีย ต.ตะไละกาโปร์ อ.ชะอวด จ.ปัตตานี
5. นายยูโซะ อีโปะ พ่อค้าขนส่งปลากะพงไปมาเลเซีย อ.ปะนาเระ จ.ปัตตานี

ระยะเวลา

12 เดือน (1 กันยายน 2547 – 31 สิงหาคม 2548)

ส่วนที่ 2

บริบทชุมชน

สภาพพื้นที่

1. ประวัติศาสตร์ชุมชน

จากคำบอกเล่าของผู้สูงอายุใน ตำบลหนองแรตได้เล่าให้ฟังว่าเดิมเมื่อสมัยโบราณ มีราษฎรอาศัยอยู่ไม่มากนัก และมีป่าใหญ่อยู่มาก และมีหนองบึงอยู่กลางบ้านจำนวนหลายแห่ง ซึ่งได้มีแรตมาแช่น้ำในบริเวณหนองน้ำใหญ่ ปัจจุบันหนองน้ำนั้นอยู่ใกล้ทางโค้งเลยสถานีอนามัยหนองแรตไปร้อยเมตร ชาวบ้านจึงเรียกกันติดปากว่าบ้านหนองแรตมาจนทุกวันนี้ แต่เขียนคำว่า "แรต" เขียนไปเป็น "แรด"

ชุมชนตำบลหนองแรตก่อตั้งมากกว่า 100 ปีแล้ว กลุ่มคนที่เข้ามาตั้งรกรากส่วนหนึ่งย้ายถิ่นฐานมาจากตำบลยามู อำเภอยะหริ่ง จังหวัดปัตตานี เทียบเคียงได้จากสายสกุล "อับดุลบุตร" ผู้สืบเชื้อสายเจ้าเมืองยะหริ่งมาแต่เก่าก่อน ผู้สูงอายุของตระกูลนี้ได้เล่าความหลังเล่าให้ฟังว่า "ตระกูลของผมอยู่ที่ยะหริ่ง เป็นญาติห่างๆ กับเจ้าเมืองยะหริ่ง และกลายเป็นตระกูลสำคัญในอำเภอยะหริ่งอีกหลายตระกูล" สายสกุล "ตูแวลอ" เป็นอีกตระกูลหนึ่งที่ย้ายมาจากตำบลยามู อำเภอยะหริ่ง เช่นกัน จากการสอบถามได้ความว่า "คนสมัยก่อนในตระกูลตูแวลอ มีบรรพชนนำหน้าว่า กู ซึ่งบ่งบอกถึงการเป็นลูกหลานผู้มีตำแหน่งเจ้าเมือง เช่น กำนันท่านหนึ่งของตระกูลนี้ มีชื่อว่ากูเซะ ตูแวลอ" ส่วนตระกูลในยุคหลังๆ ประมาณ 50 ปีมานี้ ก็เป็นคนจากที่อื่น เช่น คนตำบลท่าด่าน คนตำบลจะรัง ซึ่งมาแต่งงานกับคนหนองแรตและอาศัยอยู่ที่หนองแรตมาจนถึงรุ่นลูกหลาน



ภาพที่ 1 เส้นทางไปมากลุ่มผู้เลี้ยงปลากะพง ตำบลหนองแรต

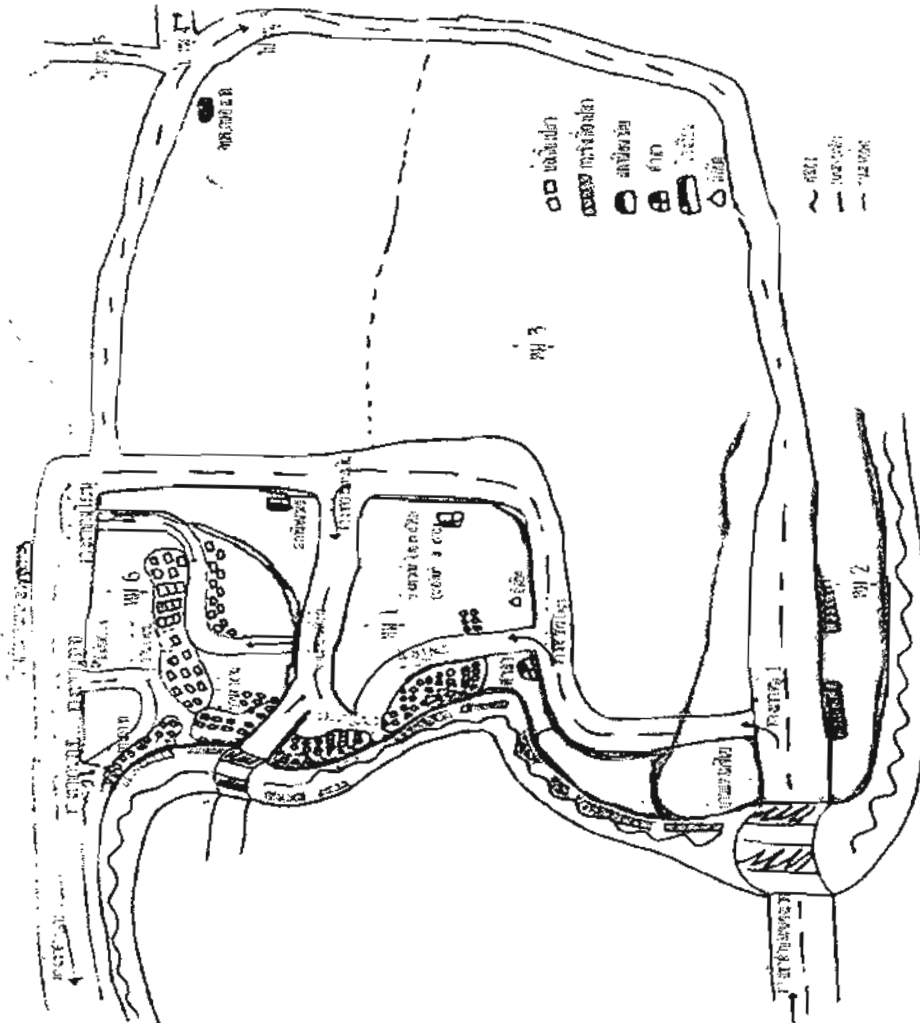
ไม่เฉพาะผู้นับถือศาสนาอิสลามเท่านั้นที่อยู่บริเวณนี้ ชุมชนไทยพุทธก็ได้อาศัยอยู่ร่วมกับมุสลิมมานานพอๆ กัน โดยปัจจุบันที่ตั้งชุมชนอยู่ในหมู่ที่ 2 บ้านแหลม คนมุสลิมสมัยก่อนจึงเรียกบ้านแหลมว่า "แหลมซีแย" หมายถึง แหลมคนไทย (ซีแย = สยาม) คนบ้านแหลมที่เป็นไทยพุทธนั้นโดยมากเป็นคนไทยเชื้อสายจีน ที่อพยพมาจากตำบลยามู อำเภอยะหริ่ง จังหวัดปัตตานี ตั้งแต่สมัยของญะฮ์อี๊ด คนเก่าแก่ของหมู่บ้านนี้ และเป็นทวดของ

ยายเก๋า ยายอดยิ่ง ซึ่งปัจจุบันยายเก๋ามีอายุถึง 80 กว่าปีแล้ว ยายเก๋าส่งให้ฟังว่าเหตุที่ต้องอพยพมาจากตำบลยามู เป็นเพราะว่าพื้นที่ตำบลหนองแรตมีวัดวาอารามให้เป็นที่พักคือวัดโพธิ์ และวัดร้าง หรือที่ชาวบ้านเรียกกันว่า ป่าวัด ส่วนสาเหตุที่วัดร้างนั้น ยายเก๋าก็ไม่ทราบเช่นกัน เพราะตั้งแต่ยายเก๋ามีอายุได้ วัดก็ร้างไปแล้ว พ่อแม่เล่าให้ ฟังแต่เพียงว่าเคยมีวัดอยู่บริเวณนี้ และจะไปทำบุญในเดือน 5 ของทุกปี ชาวบ้านที่นี่ได้รวมใจกันสร้างเจดีย์หรือบ้าน หุ้มอิฐของหลวงพ่อด่าง อิฐโร เอาไว้ ชาวบ้านเรียกเจดีย์นั้นว่า บ้า พอถึงช่วง 12 ค่ำ เดือน 5 จะมีการมาสรงน้ำพระ นิมนต์พระมาทำบุญที่นี่ ถือเป็นงานประเพณีของคนไทยพุทธที่บ้านแหลมแห่งนี้

2. ที่ตั้ง - อาณาเขต

ตำบลหนองแรต อำเภอยะหริ่ง จังหวัดปัตตานี มีที่ตั้งห่างจากตัวเมืองปัตตานีประมาณ 22 กิโลเมตร

ทิศเหนือ	จรดตำบลตะโละกาโปร อำเภอยะหริ่ง จังหวัดปัตตานี
ทิศใต้	จรดตำบลมะนังยง อำเภอยะหริ่ง จังหวัดปัตตานี
ทิศตะวันออก	จรดตำบลจะรัง อำเภอยะหริ่ง จังหวัดปัตตานี
ทิศตะวันตก	จรดตำบลปายามัง , ตำบลยามู อำเภอยะหริ่ง จังหวัดปัตตานี



ภาพที่ 2 แผนที่กลุ่มผู้เลี้ยงปลากะพง ตำบลหนองแรต อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี

ตำบลหนองแรต มีเนื้อที่ประมาณ 6.712 ไร่ หรือประมาณ 10.74 ตารางกิโลเมตร แบ่งเขตการปกครองออกเป็น 6 หมู่บ้าน ดังนี้

หมู่ 1 บ้านหนองแรต

หมู่ 2 บ้านแหลม

หมู่ 3 บ้านแบริอ

หมู่ 4 บ้านบือแนลลว

หมู่ 5 บ้านลางา

หมู่ 6 บ้านอจ

3. ลักษณะทางภูมิศาสตร์

ตำบลหนองแรต เป็นที่ราบติดลำคลองรายรอบเสมือนเป็นเกาะ ความยาวของคลองรวมได้ประมาณ 8 กิโลเมตร ปากคลองด้านหนึ่งหันออกสู่อ่าวปัตตานี จึงมีน้ำทะเลหนุนเข้ามา ทำให้ลำคลองตลอดสายมีสภาพเป็นน้ำกร่อย รวมทั้งมีคลองขามูและคลองตันหยงไหลพัดพาเอาตะกอนทับถมเป็นที่ดินงอกขึ้นอยู่ตลอดสำหรับพื้นที่ราบลุ่มส่วนใหญ่จะอยู่บริเวณกึ่งกลางและทางทิศตะวันตกของตำบลหนองแรต มีสภาพเป็นดินร่วนปนทราย

ตำบลหนองแรตมี 2 ฤดูกาล คือ ฤดูฝนเริ่มในช่วงเดือนสิงหาคมถึงเดือนธันวาคม และฤดูร้อนเริ่มตั้งแต่เดือนมกราคมถึงเดือนกรกฎาคม อากาศในตำบลหนองแรตจะไม่ร้อนมากนัก ทั้งนี้เพราะมีพื้นที่ติดกับตำบลท่าด่านซึ่งไม่ไกลจากชายหาดปะนาเระมากนัก ทำให้มีลมทะเลพัดพาเอาความเย็นเข้ามาตลอด

สภาพทางสังคมและวัฒนธรรม

1. ประชากร

ในปี 2546 ตำบลหนองแรตมีจำนวนบ้านเรือน 427 หลังคาเรือน มีประชากรรวมทั้งสิ้น 3,095 คน เป็นชาย 1,544 คน คิดเป็นร้อยละ 49.89 เป็นหญิง 1,551 คน คิดเป็นร้อยละ 50.11 มีความหนาแน่นเฉลี่ยต่อพื้นที่ประมาณ 288 คน/ตารางกิโลเมตร เป็นประชากรที่นับถือศาสนาอิสลาม 2,935 คน คิดเป็นร้อยละ 94.83 นับถือศาสนาพุทธ 160 คน คิดเป็นร้อยละ 5.17 โดยประชากรชาวไทยพุทธส่วนใหญ่จะตั้งถิ่นฐานอยู่หมู่ที่ 2 บ้านแหลม และมีเพียง 7 คนเท่านั้นที่อาศัยอยู่หมู่ที่ 4 บ้านบือแนลลว

2. การตั้งถิ่นฐานบ้านเรือน

รูปแบบดั้งเดิม

ด้วยสภาพทางภูมิศาสตร์ที่มีลำคลองล้อมรอบ การคมนาคมทางเรือจึงเป็นความสะดวกที่สุดของคนในยุคนั้น การตั้งบ้านเรือนของชาวบ้านตำบลหนองแรตในอดีตจึงเลือกที่จะตั้งถิ่นฐานบริเวณริมลำคลอง

รูปแบบใหม่

ปัจจุบัน ตำบลหนองแรตมีถนนสายหลักและถนนสายย่อยเป็นจำนวนมาก ทำให้การคมนาคมทางบกสะดวกกว่าทางน้ำ การตั้งบ้านเรือนในระยะหลังมานี้จึงขยับเข้ามาชิดตามแนวถนนมากขึ้น

3. เส้นทางคมนาคม และการติดต่อกับภายนอก

ตำบลหนองแรตมีระยะห่างจากที่ว่าการอำเภอยะหริ่ง ประมาณ 8 กิโลเมตร โดยใช้เส้นทางถนนในการสัญจรไปมา การคมนาคมสะดวก การสัญจรใช้เส้นทางสายปัตตานี - นราธิวาส(ทางหลวงสาย 42) แยกตรงทางสายทุ่งคา - บ้านสำเภายะ (จากปากทางสายทุ่งคา ถึง อบต.หนองแรต ประมาณ 6 ก.ม.)



ภาพที่ 3 เส้นทางไปมาหาสู่ตำบลหนองแรต

4. การศึกษา

ตำบลหนองแรตมีโรงเรียนในสายสามัญ สังกัดสำนักงานเขตพื้นที่เขตการศึกษาปัตตานี เขต 1 อยู่ 3 แห่ง คือโรงเรียนบ้านหนองแรต โรงเรียนบ้านแบร่อ และโรงเรียนบ้านลางา

5. สาธารณสุข

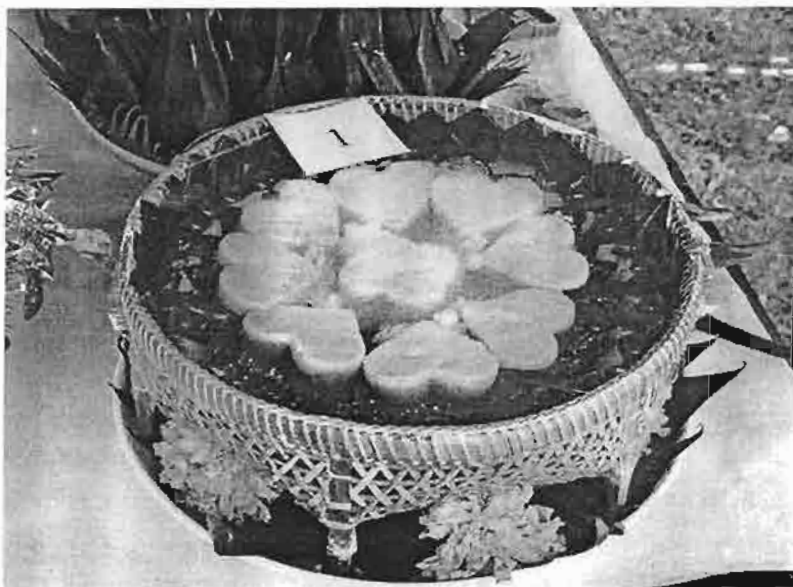
มีทางเลือกในการใช้บริการจากโรงพยาบาลอำเภอยะหริ่ง โรงพยาบาลปัตตานี ซึ่งเป็นโรงพยาบาลประจำจังหวัดได้อย่างสะดวก ด้วยระยะทางที่ใกล้ต่อการเข้าถึง และคนในตำบลกะมียอด่างอยู่ในโครงการ 30 บาทรักษาทุกโรคทุกคน

6. วัฒนธรรมและประเพณี

การแห่นก เป็นประเพณีดั้งเดิม เพื่อแสดงออกถึงความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ในศิลปะผสมผสานระหว่างอินเดีย ชวา และไทย เป็นพิธีที่จัดขึ้นเป็นครั้งคราวตามโอกาส เพื่อเป็นการแสดงการคารวะหรือจงรักภักดีแก่ผู้ใหญ่ที่ควรเคารพนับถือมาเยือน เช่น เมื่อครั้งที่พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวฯ และสมเด็จพระนางเจ้าฯ พระบรมราชินีนาถ เสด็จพระราชดำเนินเยี่ยมพสกนิกรภาคใต้เมื่อปี พ.ศ.2502 เป็นต้น สำหรับชาวตำบลหนองแรตแล้ว ได้นำพิธีการแห่นกมาเป็นส่วนหนึ่งของงานวันปลากะพงที่จัดขึ้นเป็นประจำทุกปี โดยถือว่านกที่จะใช้แห่นั้นต้องมีการประกอบพิธีกรรมก่อนนำมาแห่ เมื่อไม่มีงานแล้ว นกที่ใช้แห่จะถูกเก็บรักษาเป็นอย่างดี นำมาจับเล่นพรว้าเพื่อไม่ให้เด็ดขาด

งานเมาลิดหรือเมาลุด โดยภาษาแล้ว แปลว่า "การเกิด" แต่ได้นำมาใช้เพื่อหมายถึงวันคล้ายวันเกิดของท่านนบีมุฮัมมัด ซึ่งตรงกับวันที่ 12 เดือนเราะบีอุลเอาวัล ตามปฏิทินจันทรคติของอิสลาม เป็นวัฒนธรรมที่ยังคงสืบทอดมาจนถึงปัจจุบัน

งานวันปลากระพง โดยการริเริ่มต้นคิดิ ของชุมชนผู้เลี้ยงปลากระพงแทบคลองอำเภอยะหริ่ง และกลุ่มผู้เลี้ยงปลากระพงตำบลหนองแรต ตั้งแต่ พ.ศ.2541 จนถึงปัจจุบัน จะจัดเป็นช่วงเทศกาลของตำบลยะหริ่ง ซึ่งมีการจัดทุกปี และมีการแข่งขันการทำอาหารในวันปลากระพง เช่น แข่งทำต้มยำปลากระพงรสเด็ด ขนมพื้นบ้าน บุนนาคีระ เป็นต้น



ภาพที่ 4 รูปการแข่งขันประกวดการทำอาหารจากปลากระพง ปี 2549

7. ศาสนา ความเชื่อ และการเคารพนับถือ

ตำบลหนองแตรเป็นชุมชนที่เก่าแก่ชุมชนหนึ่ง มีมัสยิดที่ใช้ประกอบศาสนกิจถึง 6 แห่ง สุเหร่า 1 แห่ง มีร่องรอยของวัดร้าง ซึ่งแสดงให้เห็นถึงความเป็นอยู่ของคนในอดีตที่เคยอาศัยอยู่ร่วมกันของชาวไทยพุทธและชาวไทยมุสลิม

มัสยิด : สถาบันทางศาสนาอิสลาม

ในตำบลหนองแตรมีมัสยิดทุกหมู่ ยกเว้นหมู่ที่ 2 ที่มีเพียงสุเหร่า หมู่ที่ 1 มีมัสยิดถึง 2 แห่ง ซึ่งเป็นไปตามความหนาแน่นของประชากร มีการเล่ากันว่าสมัยก่อนตำบลหนองแตรมีมัสยิดไม่มากนัก จะมีบาราเซาะหรือสุเหร่ากระจายอยู่เป็นจำนวนมากเท่านั้น เนื่องจากผู้คนในหมู่บ้านยังมีไม่มาก มัสยิดเก่าแก่ของตำบลจะอยู่ในหมู่ที่ 3 และหมู่ที่ 5

โต๊ะอิหม่ามสมาแอ อาบู อายุเกือบ 70 ปี เล่าให้ฟังว่ามีมัสยิดแบบรวมหมู่ที่ 3 สร้างมานานกว่าร้อยปีแล้ว เดิมทีอาคารมัสยิดทำด้วยไม้ มีโต๊ะอิหม่ามมาจนถึงปัจจุบันนี้ 4 รุ่น มีการดัดแปลงมัสยิดเป็นปูนแทนไม้ในช่วงโต๊ะอิหม่ามรุ่นที่ 3 คนสมัยก่อนจะให้ความนับถือโต๊ะอิหม่ามมาก เนื่องจากเป็นผู้เฒ่าละหมาด หมู่ที่บ้านนี้มีโต๊ะอิหม่ามที่คนให้ความนับถือมากที่สุด ฮาญมูสตาฟา ในปัจจุบันชาวบ้านก็ยังคงเชื่อฟังผู้นำศาสนาอยู่แต่น้อยลงกว่าอดีต

มัสยิดบือแนลว้า หมู่ที่ 4 มีดอเลาะ กาจิ อายุ 40 กว่าปี เป็นโต๊ะอิหม่าม ท่านเล่าให้ฟังว่า เดิมที่ยังไม่มีมัสยิดนี้ ชาวบ้านต้องไปละหมาดที่มัสยิดแบบรวมในหมู่ที่ 3 มัสยิดบือแนลว้าเพิ่งสร้างได้เพียง 20 ปีนี้เอง โดยความร่วมมือของชาวบ้านช่วยกันสร้าง พ่อของโต๊ะอิหม่ามเป็นผู้บริจาคที่ดินให้ ถ้าหากชาวบ้านมีปัญหาโต๊ะอิหม่ามจะเข้าไปไกลเกลี่ยไปพูดคุยให้ โดยใช้หลักศาสนา



ภาพที่ 5 มัสยิดที่ประกอบศาสนกิจศาสนาอิสลาม

มัสยิดกลางหมู่ที่ 5 มีลาโต๊ะ มามะ อายุ 68 ปี เป็นโต๊ะอิหม่าม ซึ่งท่านได้เล่าให้ฟังว่า มัสยิดกลางสร้างมาประมาณร้อยกว่าปีแล้ว สมัยก่อนสร้างด้วยไม้ มาสร้างเป็นปูนในปี 2539 ที่ผ่านมานี้เอง มัสยิดที่กลางจะจัดตั้งโรงเรียนตาติกาเพื่อทำหน้าที่สอนเด็ก ๆ ด้วย โดยรับตั้งแต่เด็กอนุบาลไปจนถึงประถมศึกษาปีที่ 4 ทำการเรียนการสอนในวันเสาร์และวันอาทิตย์ ชาวบ้านจะมาละหมาดที่มัสยิดตอนวันศุกร์ทุกคน วันปกติจะมาเหมือนกันแต่น้อยกว่า

วันศุกร์ งานในมัสยิดจะมีงานเมาลิด คือ งานวันครบรอบการประสูติของนบี กับงานอสุรอจะหาชนมกัน เมื่อมีใครตาย ในหมู่บ้านจะทำละหมาดที่กูโบร์ (สุสาน) โดยชาวบ้านมุสลิมเชิญโต๊ะอิหม่ามไปทำพิธี

ชาวบ้านหมู่ที่ 5 บ้านลางจะทำนากันมาก ชาวบ้านก็จะเอาข้าวที่เก็บเกี่ยวได้ไปบริจาคตามหลักชะกาต (ทานบริจาคที่ต้องจ่ายตามหลักอิสลาม) ให้กับโต๊ะอิหม่ามในมัสยิด โดยโต๊ะอิหม่ามก็จะเอาไปขายเพื่อให้ได้เป็นเงินสำหรับบริจาคให้คนยากจน สมัยก่อน ชาวบ้านจะบริจาคกันเยอะ ปัจจุบันยังคงมีอยู่แต่น้อยกว่าเดิมเพราะคนทำนาลดลงและต้องเอาข้าวไปขายเพื่อเลี้ยงครอบครัวบ้าง

มัสยิดดารุลอิสลาม หมู่ที่ 6 เป็นมัสยิดแห่งแรกในหมู่ที่ 6 สร้างขึ้นเมื่อประมาณ 95 ปีมาแล้ว โต๊ะอิหม่าม อิสมาแอ หมะ เล่าให้ฟังว่า สร้างสมัยรุ่นพ่อเป็นโต๊ะอิหม่าม เมื่อก่อนสร้างเป็นไม้ ปัจจุบันสร้างเป็นปูนเมื่อไม่กี่ปีมานี้เอง สมัยที่ยังไม่มีมัสยิดดารุลอิสลามแห่งนี้ นายเจมูด ลันจา อายุ 72 ปี คนเก่าแก่ได้เล่าให้ฟังว่าเขาไปละหมาดที่บาราเซาะ ในหมู่ที่ 1 สมัยนั้นชาวบ้านยังมีกันน้อยคน ละหมาดไม่ถึง 40 คน จึงไม่เข้าเกณฑ์ที่จะสร้างมัสยิดได้

มัสยิดดารุลซาลามเป็นมัสยิดอีกแห่งหนึ่งในหมู่ที่ 6 บ้านวอจา มีนายยาแซ หะยือฮัน บูละ เป็นโต๊ะอิหม่าม ได้เล่าให้ฟังว่า เมื่อก่อนชาวบ้านละหมาดที่สุเหร่าใกล้คลอง ต่อมาไปละหมาดที่มัสยิดหมู่ที่ 6 ตั้งอยู่ที่บ้านบวรค์ มัสยิดดารุลซาลามแยกออกมาจากมัสยิดบวรค์ เป็นมัสยิดเพิ่งสร้างและได้ใช้มาประมาณ 20 กว่าปี โดยยาแซ หะยือฮัน บูละ เป็นโต๊ะอิหม่ามคนแรก ตอนนี้มีอายุ 76 ปีแล้ว สมัยก่อน ชาวบ้านที่นี้ไม่ค่อยรู้หลักศาสนา มีการละเล่น เช่น ลิเกฮูลู มโนราห์ ในหมู่บ้านเยอะ ต่อมาเมื่อได้เรียนหลักศาสนามากขึ้น จึงเริ่มรู้หลักศาสนาและค่อยๆ ละทิ้งสิ่งที่ขัดกับบทบัญญัติอิสลามไปมากแล้ว

วัด : ศูนย์รวมจิตใจของชาวไทยพุทธ

ปัจจุบันวัดที่ในพื้นที่ตำบลหนองแรดไม่มีอยู่แล้ว กลายเป็นวัดร้าง แต่สมัยก่อนตำบลหนองแรดมีวัดอยู่ถึง 2 แห่งคือ วัดโพธิ์ ตั้งอยู่หลังบ้านของตาช่วย สภาพตอนนี้มีต้นมะขามขึ้นอยู่ เดิมเป็นดินคนไทยพุทธ แต่ปัจจุบันขายให้คนไทยมุสลิมแล้ว อีกวัดหนึ่งไม่ทราบชื่อ แต่ชาวบ้านไทยพุทธเรียกว่า “ป่าวัด” และยังประกอบพิธีทำบุญสงฆ์พระที่บริเวณวัดเก่าทุกปี ชาวบ้านที่อยู่หนองแรด เมื่อออกไปทำงานที่ไหนอยู่ที่อื่น มักจะกลับเข้ามาทรงน้ำพระที่นี้ โดยจะนิมนต์พระมาด้วย วัดนี้มีซากเจดีย์ที่ชาวบ้านเรียกว่า “บัว” อยู่ในปัจจุบัน สมัยก่อนเมื่อมีคนไทยพุทธเสียชีวิตจะนำเอามาทำพิธีศพนำมาเผาที่วัดร้าง หรือ ป่าวัดแห่งนี้

8. การปกครองส่วนท้องถิ่นและภาวะผู้นำ

ตำบลหนองแรด มีองค์การบริหารส่วนตำบล กำนันและใหญ่บ้านรับผิดชอบดูแลและปกครองลูกบ้าน ซึ่งปัจจุบันมีผู้นำตามตำแหน่ง ดังนี้

นายอิสมาแอ สนิ	นายกองค์การบริหารส่วนตำบลหนองแรด
นายอภิสิทธิ์ ตูแวลอ	รองนายกองค์การบริหารส่วนตำบลหนองแรด
นายมาโนชนัน ลันจา	รองนายกองค์การบริหารส่วนตำบลหนองแรด
นายสุริยา บากา	ประธานสภาองค์การบริหารส่วนตำบลหนองแรด
นายสมพร พักตร์จันทร์	ปลัดองค์การบริหารส่วนตำบลหนองแรด
นายสมจิตต์ ตูแวลอ	ผู้ใหญ่บ้านหมู่ 1 บ้านหนองแรด
นางสุทิน คงมาก	ผู้ใหญ่บ้านหมู่ 2 บ้านแหลม
นายมะดารี ลาแม็ง	ผู้ใหญ่บ้านหมู่ 3 บ้านแบร และ กำนันตำบลหนองแรด
นายสมาแอ มูซอ	ผู้ใหญ่บ้านหมู่ 4 บ้านบือแนลูลา
นายฮามิ ตูแวลอราแม	ผู้ใหญ่บ้านหมู่ 5 บ้านลางา
นายมะลาเบ็ง แซร์โงะ	ผู้ใหญ่บ้านหมู่ 6 บ้านวอจา

นอกจากผู้นำตามตำแหน่งแล้ว ผู้นำที่ชาวบ้านให้ความเคารพนับถือคือโต๊ะอิหม่ามซึ่งให้คำปรึกษาเกี่ยวกับหลักการศาสนาอิสลาม เป็นผู้นำทางความคิดด้านจริยธรรมของชุมชน เป็นผู้สอนให้ชุมชนรู้จักปฏิบัติศาสนกิจ และใช้ชีวิตตามแบบอย่างอิสลามได้อย่างถูกต้อง

9. ความสัมพันธ์ของคนในชุมชนและกลุ่มชุมชน

คนไทยมุสลิมในตำบลหนองแรด โดยส่วนใหญ่จะเป็นญาติกันทั้งตำบล ด้วยการแต่งงานกันในตำบลแบบข้ามหมู่บ้าน เช่น ผู้ใหญ่บ้านหมู่ที่ 1 แต่งงานกับผู้หญิงไทยมุสลิมหมู่ที่ 4 , ผู้ใหญ่บ้านหมู่ที่ 4 แต่งงานกับผู้หญิงไทยมุสลิมหมู่ที่ 5 สมาชิก อบต. หมู่ที่ 5 แต่งงานกับผู้หญิงหมู่ที่ 1 (แบบมะ) , สารวัตรกำนันอยู่หมู่ที่ 6 แต่งงานกับผู้หญิงคนไทยมุสลิมหมู่ที่ 1 เป็นต้น การแต่งงานข้ามบ้านดังกล่าวจึงทำให้ในตำบลมีสายสัมพันธ์ใกล้ชิดเป็นเครือญาติกันเกือบทั้งหมด ไม่ญาติโดยตรงก็เป็นญาติห่าง ๆ

การแต่งงานของคนไทยมุสลิมสมัยก่อน พ่อแม่จะเป็นผู้มีบทบาทสำคัญ คือ เป็นผู้จัดการเรื่องการแต่งงานให้ลูก แต่สมัยปัจจุบันบทบาทของพ่อแม่ที่เข้ามาเกี่ยวข้องในการเลือกคู่ครองน้อยลงกว่าอดีตมาก แต่ยังคงมีส่วนเกี่ยวข้องในการแนะนำหลักการเลือกคู่ครองบ้าง

10. ระเบียบ ข้อปฏิบัติ กฎเกณฑ์ของชุมชน

กฎเกณฑ์ของชุมชนจะสอดคล้องกับหลักการศาสนาอิสลาม มีการมาร่วมกันประกอบศาสนกิจที่มีสยิดทุกวันศุกร์ ร่วมรับฟังหลักการศาสนาอิสลามที่โต๊ะอิหม่ามให้ความรู้ ทำให้การอยู่ร่วมกันในชุมชนมีความสามัคคีและเข้าใจกัน มีหลักการทางศาสนาอิสลามเป็นกฎเกณฑ์ของชุมชนอย่างสอดคล้องและประสานกันอย่างลงตัว

11. การจัดการความขัดแย้ง ความผิด บทลงโทษ การปรับเปลี่ยนตามยุคสมัย

กรณีขัดแย้งเรื่องครอบครัวและมรดกจะให้โต๊ะอิหม่ามเป็นผู้ตัดสินความขัดแย้งเกี่ยวกับที่ดินทำกิน จะให้โต๊ะอิหม่ามร่วมกับผู้นำชุมชนเป็นผู้ตัดสิน

ทรัพยากรธรรมชาติ การจัดการ และระบบกรรมสิทธิ์

1. พื้นดิน

พื้นที่โดยส่วนใหญ่ของตำบลหนองแรดเป็นดินร่วนปนทราย บางส่วนเป็นดินเหนียวปนทราย ชาวบ้านจะใช้พื้นที่เพาะปลูกข้าวมาตั้งแต่บรรพบุรุษแล้ว ในส่วนพื้นที่หนองน้ำ ชาวบ้านจะตักปลาทอดแห จับปลามาทำเป็นอาหาร ส่วนพื้นที่ดินทรายจะปลูกมะพร้าว ขุดบ่อเลี้ยงปลาบ้าง ปัจจุบันพื้นที่ดินทรายในหนองแรดส่วนหนึ่งได้ขุดเพื่อขายจนกลายเป็นบ่อน้ำ พื้นที่ของหลวงที่เป็นป่าเสม็ดบริเวณรอยต่อระหว่างหมู่ที่ 6 กับหมู่ที่ 5 เดิมชาวบ้านจะตัดไม้ทำโรงเลี้ยงสัตว์บ้าง และใช้ประโยชน์อย่างอื่น แต่ปัจจุบัน รัฐได้ให้ชาวบ้านเข้าไปสร้างโรงเลี้ยงเพาะในโครงการหนึ่งฟาร์มหนึ่งผลิตภัณฑ์ของรัฐบาล

2. พื้นน้ำ

ตำบลหนองแรดมีแหล่งน้ำธรรมชาติเป็นคลองอยู่ 2 สาย คือ คลองขามูกับคลองตันหยง โดยน้ำในคลองโดยปกติจะเป็นน้ำกร่อยเกือบเต็ม จะมีในช่วงเดือน 11 และ 12 เท่านั้นที่น้ำในคลองจะเป็นน้ำจืด ด้วยความเป็นคลองที่มีทั้งสองน้ำนี้เอง ชาวบ้านจึงบอกว่าหน้าน้ำจืดจะมีกุ้งก้ามกราม ส่วนหน้าน้ำเค็ม จะมีกุ้งขาว มีปู มีกุ้งกุลาดำ

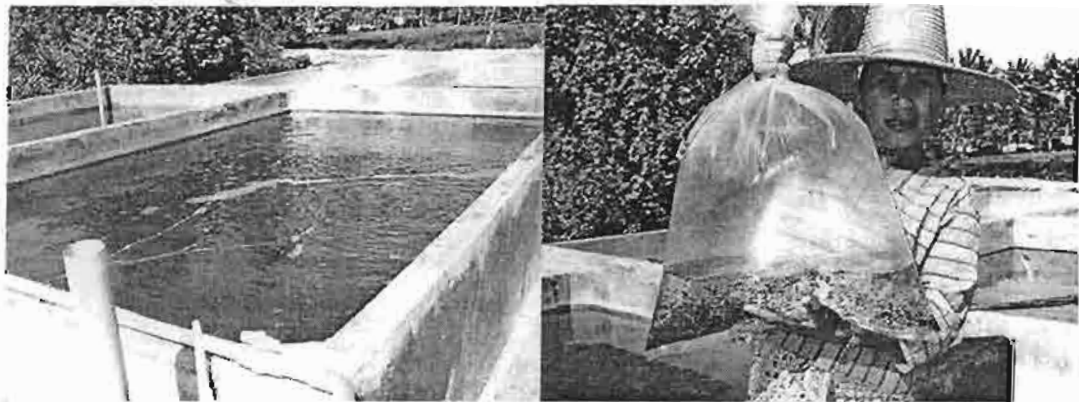
สายน้ำในลำคลองสมัยก่อนจะสะอาดมาก แต่ปัจจุบันสภาพน้ำไม่ค่อยจะดีเท่าไร เพราะมีการทำนาทุ่ง และมีการเลี้ยงปลากะพงมากขึ้น มีการปล่อยน้ำเสียจากการเพาะเลี้ยงลงสู่ลำคลอง แต่สภาพน้ำก็ยังดีพอสำหรับการอาศัยของสัตว์น้ำอย่างปลากะบอก ปลากด ที่ออกเรือครั้งใดก็ได้มาเต็มลำเรือ แม้จะไม่มากเท่าในอดีตก็ตาม

สำหรับแหล่งน้ำกินน้ำใช้ ในอดีตชาวบ้านจะใช้น้ำจากบ่อดิน แต่ปัจจุบันจะใช้น้ำประปา ที่สูบขึ้นมาจากบ่อน้ำขนาดใหญ่เพื่อผลิตน้ำประปาของหมู่บ้านซึ่งตั้งอยู่บริเวณหลังโรงเรียนบ้านหนองแรด นอกจากนี้ยังมีแหล่งน้ำบาดาลที่สามารถนำมาใช้ได้อีกด้วย แต่มักจะมีปัญหาการปนเปื้อนของธาตุเหล็ก ทำให้น้ำมีสีเหลือง หากต้องการใช้ควรกรองน้ำด้วยผ้า เพื่อให้น้ำสะอาดพอที่จะอุปโภคบริโภค

สภาพทางเศรษฐกิจ

เลี้ยงปลากะพงในกระชังและบ่อดิน

ชาวบ้านในตำบลหนองแรดหมู่ที่ 1 และหมู่ที่ 6 มีอาชีพเลี้ยงปลากะพงกันมากเนื่องจากสภาพภูมิศาสตร์ที่อยู่ติดกับลำคลอง เดิมชาวบ้านจะเลี้ยงปลากะพงในกระชังตามริมคลอง ต่อมามีการเริ่มเลี้ยงปลากะพงในบ่อดินเมื่อไม่นานมานี้เอง โดยคุณสันติ สมาชิก เป็นผู้ริเริ่มเลี้ยงเป็นรายแรกในตำบลหนองแรด



ภาพที่ 6 การเลี้ยงปลากะพงในบ่อปูนและบ่อดิน

ลักษณะของการเลี้ยงเพื่อขายของชาวบ้านผู้เลี้ยงปลากะพงมีอยู่ 2 ลักษณะ คือ ลักษณะแรก ชื่อพันธุ์ลูกปลามาเลี้ยงจนโตเป็นปลาเนื้อและจับขาย โดยมีตลาดอยู่ที่ประเทศมาเลเซีย อีกลักษณะหนึ่งคือซื้อพันธุ์ลูกปลามาอนุบาลให้ได้ขนาดแล้วจับเอาไปขายเพื่อให้ผู้ที่ซื้อปลากะพงนำเอาไปเลี้ยงต่อ แหล่งตลาดของปลาที่ขายเพื่อนำไปเลี้ยงต่อ จะเป็นพื้นที่ใกล้เคียงกับตำบลหนองแรด คือ ตำบลขามู ตำบลบางปู อำเภอยะหริ่ง ขายให้พ่อค้าคนกลางที่อำเภอสายบุรีด้วย โดยส่วนใหญ่แล้วชาวบ้านตำบลหนองแรดนิยมเลี้ยงปลากะพงในลักษณะหลังคือเลี้ยงอนุบาลปลาเพื่อให้คนไปเลี้ยงต่อ เพราะขายได้ง่ายกว่า มีตลาดรองรับที่อยู่ใกล้ ในขณะที่การเลี้ยงปลาเนื้อที่มีตลาดอยู่ที่มาเลเซีย แม้จะขายได้มากกว่าปลาอนุบาล แต่ต้องใช้เวลานานในการเลี้ยงนาน นอกจากนี้แล้วยังต้องรอพ่อค้าคนกลางมาซื้อ ถ้าพ่อค้าคนกลางมาซื้อช้า ก็เปลืองค่าอาหารปลาไปทุก ๆ วัน ทำให้เวลาขายมักได้กำไรน้อยหรือไม่ค่อยมีกำไร ปัจจุบันกลุ่มผู้เลี้ยงปลากะพงมีปัญหาคือ เลี้ยงปลาขายแล้วได้กำไรน้อย เนื่องจากต้นทุนการผลิต อันได้แก่ค่าเหยื่อปลา (อาหารปลา) ที่ราคาสูงขึ้น แต่ราคาที่ขาย ชาวบ้านมิได้เป็นผู้กำหนดราคา

ทำนา

ชาวบ้านที่นี้จะทำนากับทุกหมู่บ้าน นาผืนใหญ่จะอยู่ในหมู่ที่ 4 และหมู่ที่ 5 การทำนาได้สืบทอดต่อกันมาหลายรุ่น โดยที่นากับบ้านส่วนใหญ่ที่อยู่คนละแห่งแต่ก็อยู่ไม่ไกลกันมากนัก บางคนมีนาถึง 3 แห่ง อยู่ต่างที่กัน ฤดูการทำนานั้นจะเริ่มมีการไถเตรียมดินในเดือนสิงหาคม ล่วงเดือนกันยายนก็จะเริ่มดำนา หลังจากนั้นก็จะเก็บเกี่ยวประมาณเดือนกุมภาพันธ์ถึงเดือนเมษายน สมัยก่อนการไถนาจะอาศัยแรงวัวแรงควาย แต่ปัจจุบันใช้รถไถกันแล้ว การดำนาและการเก็บเกี่ยวข้าวจะใช้แรงงานภายในครัวเรือน โดยผู้ชายจะเป็นคนไถนา ส่วนการดำนาจะช่วยกันทั้งหญิงชาย คราวเก็บเกี่ยวก็จะเป็นหน้าที่ผู้หญิงเสียเป็นส่วนใหญ่ หากแรงงานภายในครัวเรือนเก็บเกี่ยวไม่ทันก็จะจ้างคนภายนอกมาช่วยเก็บเกี่ยว โดยคิดค่าจ้าง 3 มัด 10 บาท หรือแบ่งข้าวบางส่วนให้ ซึ่งปกติวันหนึ่งๆ คนจ้างเก็บเกี่ยวข้าวจะได้เงินค่าจ้างประมาณ 100 – 150 บาท มีบ้างเหมือนกันที่พอนาของตนเก็บเกี่ยวเสร็จแล้ว นาข้าวของญาติยังเก็บเกี่ยวไม่เสร็จก็จะมาช่วยกันเก็บเกี่ยวข้าว



ภาพที่ 7 สภาพที่ทำนาของชุมชนตำบลหนองแรด

สังเกตได้ว่า ในปัจจุบันชาวบ้านตำบลหนองแรดที่ยังคงทำนาจะอยู่ในช่วงวัย 45-60 ปี คนวัยหนุ่มสาวน้อยคนที่จะมาทำนา เนื่องจากหันไปประกอบอาชีพอื่น เช่น รับจ้างทำงานที่โรงงานปลากกระป๋องในตัวจังหวัดปัตตานี บางคนถ้าว่างก็จะมาช่วยทางบ้านเก็บเกี่ยวข้าว 2 – 3 วัน แล้วก็กลับไปทำงานในโรงงานต่อ

เมื่อเก็บเกี่ยวข้าวเสร็จแล้ว จะเก็บไว้ในยุ้งข้าวเปลือก โดยปกติข้าวก็เก็บได้จะไม่ขาย เพราะปลูกไว้พอกับการบริโภคในครอบครัว นอกจากคนที่มิขายเยอะ ถึงจะขายให้คนในหมู่บ้านที่ทำอาชีพอื่นๆ เช่น กลุ่มอาชีพเลี้ยงปลากกระพง เป็นต้น

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บเกี่ยวมีอยู่ 2 วิธี คือการใช้ “ดาแม” หรือภาษาถิ่นใต้เรียกว่า “แกะ” อีกวิธีหนึ่งคือใช้เคียวเกี่ยวข้าว การจะใช้เคียวเกี่ยวหรือดาแมเกี่ยวข้าวนั้นขึ้นอยู่กับพันธุ์ข้าวที่ปลูก ถ้าหากพันธุ์ข้าวที่เมื่อเกี่ยวแล้วออกแรงฟาดข้าวเปลือกไม่ได้ จะใช้ดาแม แต่หากพันธุ์ข้าวที่เมื่อเกี่ยวแล้วสามารถฟาดข้าวเปลือกได้มาก

จะใช้เคียว ส่วนใหญ่แล้ว ชาวนาที่ตำบลหนองแรตแห่งนี้จะใช้ตาแมในการเก็บเกี่ยวข้าว โดยเริ่มเก็บเกี่ยวตั้งแต่ 6.30 – 12.45 น. หลังจากนั้นจะพัก พอถึงเวลา 14.00 น. ก็จะเก็บข้าวอีกครั้งจนถึงเวลา 18.00 น. โดยประมาณ ชาวบ้านเล่าให้ฟังว่าถ้าปลูกด้วยพันธุ์ข้าวสมัยโบราณจะใช้เวลาปลูกนาน แต่พันธุ์ข้าวในปัจจุบันจะใช้เวลาเพาะปลูกเพียง 4 เดือน ปุ๋ยที่ใช้ใส่ในนาข้าวในสมัยก่อนใช้ปุ๋ยที่เอามาจากภูเขาในะลา ซึ่งลักษณะปุ๋ยจะเป็นสีแดง (คาดว่าปุ๋ยจากมูลควาคว) ปัจจุบันใช้ปุ๋ยเคมี ซึ่งราคาแพงมาก กระสอบละประมาณ 500 บาท นาผืนหนึ่งจะกินได้ทั้งปี นาชาวบ้านมี 3 ไร่ ชาวบ้านบอกว่า ชาวนากินได้เกือบ 4 ปี บางคนก็ทำนาเพื่อเก็บข้าวให้ญาติได้กินด้วย

นางรอยะ ชาวบ้านหมู่ที่ 5 บ้านลางา มีพื้นที่นาประมาณ 3 ไร่ อยู่หลังบ้านผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้านแปลงหนึ่ง อยู่หลังบ้านของนางรอยะเองแปลงหนึ่ง และอีกแปลงหนึ่งอยู่ใกล้โรงเรียนพะ นางรอยะเล่าให้ฟังว่า ตอนเด็ก ๆ ช่วยพ่อแม่ทำนา เก็บข้าว นาที่ทำอยู่เป็นของพ่อ ทำนามาเกือบ 40 ปี เมื่อก่อนใช้ควายไถนา แต่ปัจจุบันใช้รถไถนา โดยสามีเป็นคนขับรถไถ บางครั้งก็ให้ลูกเขยเป็นคนไถ นางรอยะยังได้บอกอีกว่าผลผลิตข้าวที่ได้ จะเลี้ยงลูกได้หมดทุกคนมีข้าวกินอิ่ม นางรอยะมีลูกทั้งหมด 7 คน ข้าวที่เก็บเกี่ยวฤดูกาลหนึ่งสามารถกินได้ถึง 3 ปี พยายามเอาข้าวที่เก็บในยุ้งมาเหยียบให้ไ้ได้เมล็ดไปสีที่โรงสี สมัยก่อนทำนาโดยไม่ขายข้าวก็สามารถอยู่ได้สบาย กับข้าวก็หาผักตามบ้าน หาปลาในลำคลอง แต่ปัจจุบัน แม้จะทำนาเอาข้าวเก็บไว้กินได้ แต่ก็ไม่ค่อยมีกับข้าวกิน มีแต่ผักที่ปลูกในสวน เช่น พริกทอง ถั่ว บางครั้งสามีจึงต้องทำอาชีพเสริมหลังหนานา ดังได้รับจ้างทั่วไป เลี้ยงสัตว์ส่วนลูก ๆ ก็ไม่ได้ยึดอาชีพทำนาแล้ว ลูกชายคนหนึ่งไปเป็นกระเป๋ารถเมล์สายปัตตานี - นราธิวาส ลูกสาวคนหนึ่งไปแต่งงานที่ยะลา ลูกสาวอีกคนก็แต่งงานไปเป็นแม่บ้าน

นายมะ แบร์ลาเซ็ง อายุ 39 ปี ชาวบ้านหมู่ที่ 5 อยู่ตรงข้ามบ้านผู้ใหญ่บ้านหมู่ที่ 5 ใกล้ๆ โรงเรียนบ้านลางา มะบอกว่าทำนามาตั้งแต่สมัยปู่ ย่า ตา ยาย จนถึงรุ่นพ่อ รุ่นแม่ ปีหนึ่งจะทำนา 1 ครั้ง โดยจะไถนาประมาณเดือนมิถุนายน จากนั้นจะหว่านบ้างทำต้นกล้าแล้วมาดำนาบ้าง และจะเก็บเกี่ยวอีกครั้งในช่วงเดือนกุมภาพันธ์ - เมษายน ผลผลิตที่ได้มาจะไม่ขาย แต่จะเอาเก็บไว้ให้ตัวเองและครอบครัว มะเล่าให้ฟังอีกว่าเมื่อเสร็จจากการทำนา เขาจะไปทำงานที่มาเลเซีย ไปตัดอ้อยเป็นเวลา 3 เดือน ถึงจะกลับมาบ้านครั้งหนึ่ง เพราะถ้าอยู่ที่หนองแรตไม่มีงานทำหลังหนานา และบางปีน้ำในนาข้าวน้อย ฝนไม่ตก ข้าวที่เก็บได้น้อย พอเพียงสำหรับเอาไว้กินเท่านั้น จึงต้องออกไปหางานทำที่มาเลเซีย

นางแวตีเมาะ สามแม บ้านเลขที่ 27 หมู่ที่ 4 ตำบลหนองแรต อำเภอยะหริ่ง จังหวัดปัตตานี ทำนาโดยเช่าที่นาของคนอื่นทำ มีนา 2 ฝน คือนาของครูแก้วกับนาหลังมัสยิดหมู่ที่ 4 เมื่อเก็บเกี่ยวแล้ว ข้าวที่ได้มาจะแบ่งกับเจ้าของนาคนละครึ่ง รายได้เลี้ยงครอบครัวส่วนหนึ่งจะมาจากสามีที่ไปทำงานรับจ้างในมาเลเซีย บ้างครั้งก็รับจ้างเลี้ยงไก่ให้กับน้องชายยายชิน (คนไทยพุทธหมู่ที่ 4 บ้านบือแนลวู) แต่รายได้อาจไม่พอเพราะลูกต้องเรียน

นางติเยาะ ภรรยานายบาราเซ็ง บ้านอยู่ตรงข้ามกับบ้านแวตีเมาะ สามแม เช่าที่นาของครูแก้วทำนาเหมือนกัน เพราะไม่มีที่นาเป็นของตนเอง เช่าของครูแก้ว (คนไทยพุทธที่อาศัยอยู่ใน หมู่ที่ 4 ตำบลหนองแรต) มา 15-16 ปีแล้ว พ่อของยายชิน เมียครูแก้ว เป็นเพื่อนกับพ่อของติเยาะ และตัวติเยาะเองก็เป็นลูกพี่ลูกน้องกับแวตีเมาะ สามแมด้วย นางติเยาะเล่าว่าบางปีข้าวไม่สวย ได้ข้าวน้อย ก็อยู่ลำบากเหมือนกัน แต่ปีนี้ดี ข้าวที่ได้สวยคนที่มาช่วยติเยาะเก็บข้าวก็เป็นญาติๆ กัน แต่อยู่หมู่ที่ 6 บ้านวอซา ตำบลหนองแรต อำเภอยะหริ่ง จังหวัดปัตตานี เมื่อทำนาเสร็จก็ว่างงานมีรายได้จากลูกๆ ที่ทำงานในตัวเมืองปัตตานี

นางรอมละ สามาเฮาะ บ้านเลขที่ 57 หมู่ที่ 1 ตำบลหนองแรต อำเภอยะหริ่ง จังหวัดปัตตานี อายุ 43 ปี สมัยก่อนช่วยพ่อทำนา ตอนนี้ทำนาของคุณสันติ สามาเฮาะ ข้าวที่ได้จะแบ่งกิน นาที่เก็บข้าวอยู่นี้คุณสันติจะเป็นคนไถนา ส่วนรอมละเป็นคนดำนา

พอถึงเวลาเก็บเกี่ยว น้องสาวและลูกของรอมละจะมาช่วยเก็บเกี่ยวข้าว นางรอมละเล่าอีกว่า ข้าวที่ทำได้จะเอาไปแบ่งกับเจ้าของนา เสร็จจากการทำนาก็จะลงคลองไปหาปลาขาย ปลาที่ได้ส่วนใหญ่จะเป็นปลากด ปลากะบอก วันหนึ่งตกปลาจับปลาขายได้ประมาณ 150 บาท ส่วนหนึ่งเอามาทำกับข้าวกิน วันไหนไม่ได้ไป

จับปลาที่คลองก็จะปอกใบจากหาเงินให้ลูกไปโรงเรียน ตอนนั้นลูกสาวเรียนอยู่ ม.2 โรงเรียนบ้านหนองแรต นางรอมละมีลูก 3 คน คนหนึ่งยังเด็กอยู่ ส่วนลูกชายคนกลางจะช่วยนางรอมละเลี้ยงแพะ

ตาช่วย ชาวบ้านหมู่ที่ 2 บ้านแหลม ตำบลหนองแรต อำเภอยะหริ่ง จังหวัดปัตตานี ตาช่วยอายุ 78 ปี เป็นคนไทยพุทธ เล่าให้ฟังว่าสมัยก่อนทำอาชีพเลี้ยงไหม พอไม้เริ่มหมดก็หันมาทำนา คนไทยพุทธจะทำนากันเกือบทุกหลังคาเรือน พอเสร็จจากนาก็จะทำน้ำตาลโตนด สมัยเด็กถ้าอยากได้เงินก็ต้องทำน้ำตาลโตนด ตำบลหนองแรตสมัยก่อนอุดมสมบูรณ์มาก ทำนาได้ข้าวมาก กินอ้อม เหลือกก็เอาไปแบ่งคนอื่น ๆ บ้านใกล้เคียงในคลองก็มี กุ้ง หอย ปลา ให้จับกินเยอะ ออกเรือนไปไม่ต้องแย่งกัน พอโตมาก็เอามาแบ่งปัน บางทีล้มแพะสักตัวก็แบ่งกันกินได้หลายครอบครัว สัตว์ป่าก็มีมาก อยู่หนองแรตไม่รวยแต่ก็มีกิน ตอนนั้นตาช่วยไม่ได้ทำนาแล้ว เลิกทำนามาประมาณ 4-5 ปีแล้ว เพราะทำไม่ไหว ลูกๆ ก็ออกเรือนไปอยู่ที่อื่น ไม่มีใครช่วยทำนา ตอนนั้นหารายได้โดยออกไปหาปลาในคลอง เอาไปขายได้เงินพออยู่ได้ มีหลานปลูกบ้านอยู่ใกล้ๆ ช่วยกันช่วยดูแล

นางฮาดิหะ เจมะ อายุประมาณ 30 ปี ชาวบ้านหมู่ที่ 6 ตำบลหนองแรต อำเภอยะหริ่ง จังหวัดปัตตานี นางฮาดิหะ เจมะ เป็นภรรยานายมาโนช ลันจา รองนายก อบต.หนองแรต มีอาชีพรับจ้างเก็บข้าวและปอกใบจาก นายฮาดิหะ เล่าว่าพอถึงเวลาเก็บข้าวก็จะไปช่วยแม่เก็บข้าว โดยจะออกไปเก็บข้าวตั้งแต่เวลา 06.30 น. บางทีก็ไปรับจ้างเก็บข้าวที่หมู่บ้านอื่น วันหนึ่งได้ร้อยกว่าบาท หลังจากรับจ้างเก็บข้าวก็จะปอกใบจาก มีรายได้ก็มีพอกิน

นายอับลอรอฮามาน สماعيل อายุ 65 ปี ชาวบ้านหมู่ที่ 5 ตำบลหนองแรต อำเภอยะหริ่ง จังหวัดปัตตานี เดิมเป็นคนตำบลปายมูมั่ง แต่มาซื้อที่ดินเพื่อทำนาที่ตำบลหนองแรต หมู่ที่ 5 ทำนาเพื่อเก็บข้าวไว้กิน รายได้อีกส่วนหนึ่งได้มาจากการทำน้ำตาลหรือตูเวาะ โดยจะขึ้นต้นตาลไปเอาน้ำตาลแล้วเอามาต้มเคี่ยวจนได้เป็นน้ำตาล เอาใส่ปี๊บ ขาย ได้ปี๊บละ 790 บาท โดยมีคนมารับซื้อถึงบ้าน วันหนึ่งมีรายได้ประมาณ 200 บาท ก็ได้ลูกๆ มาคอยช่วยเคี่ยวน้ำตาล

อาชีพปอกใบจาก

สมัยก่อนชาวบ้านในตำบลหนองแรตมีการปอกใบจากกันมานานแล้ว เป็นการปอกใบจากนำมาตากเพื่อมวนยาเส้นไว้สูบกินเองในหมู่บ้าน ไม่ได้ทำมากมายเพื่อขายอย่างเช่นปัจจุบันนี้ ต่อมาชาวบ้านตำบลจะรังไปซื้อใบจากมาจากจังหวัดสตูล นครศรีธรรมราช ราคาต้นละ 5-7 บาท ขึ้นอยู่กับขนาดของลำต้นเล็กหรือใหญ่ นำมาปอกและตากขายจนทำเป็นอาชีพ ชาวบ้านตำบลหนองแรตที่อยู่ติดกับเขตจะรังจึงเริ่มหันมาทำอาชีพปอกใบจากบ้าง แต่สาเหตุที่ไม่ไปตัดต้นใบจากในคลองตำบลหนองแรต เพราะต้นใบจากในพื้นที่หนองแรตมีขนาดเล็ก ไม่เหมาะสำหรับปอกขาย เพราะได้ราคาไม่ดี แต่ชาวบ้านก็ยังคงนำมาปอกเพื่อใช้สูบในชุมชนได้ แต่ตอนนี้ต้นใบจากในคลองก็เริ่มหมดแล้ว ชาวบ้านจึงต้องไปตัดต้นใบจากมาจากแหล่งอื่น

การปอกใบจากนั้น ผู้หญิงจะเป็นคนปอก โดยส่วนมากจะเป็นผู้สูงอายุที่ว่างงาน สำหรับขั้นตอนการปอกใบจาก คือ เมื่อตัดต้นใบจากได้แล้วก็จะสับเพื่อริดเอาเยื่อออก หลังจากนั้นจะตากแดด 1 วัน ก็จะนำเอาไปเก็บเพื่อรอคนมารับซื้อ ชาวบ้านเล่าให้ฟังว่า ถ้าใบจากขนาดกลางปอกได้ 1,000 ใบ จะได้เงิน 50 - 70 บาท ชาวบ้านหมู่ที่ 1 และ ชาวบ้านหมู่ที่ 6 จะทำอาชีพปอกใบจากกันมากกว่าพื้นที่หมู่บ้านอื่น

นางชีเยาะ คอละ อายุประมาณ 50-60 ปี ชาวบ้านหมู่ที่ 6 ตำบลหนองแรต อำเภอยะหริ่ง จังหวัดปัตตานี นางชีเยาะได้เล่าว่า ลูกชายจะเป็นซื้อต้นใบจากมาจากนครศรีธรรมราช ต้นหนึ่งราคา 5 - 7 บาท เมื่อได้แล้ว นางชีเยาะจะเป็นคนปอกใบจากเป็นหลัก ลูกก็มาช่วยปอกบ้าง แต่ช่วยได้ไม่เต็มที่ เพราะต้องไปโรงเรียน นางชีเยาะจะปอกใบจากหลังจากทำงานบ้านเสร็จ นั่งปอกเวลาว่างๆ ตกกลางคืนก็ปอกใบจาก หลังจากปอกใบจากเสร็จจะเอาไปตาก 1 วัน ตอนเย็นก็เก็บเข้าบ้าน วันหนึ่งปอกใบจากได้ประมาณ 1,000 - 2,000 ใบ มีรายได้

ประมาณ 500 – 750 บาทต่อวัน มีพ่อค้าคนกลางมาซื้อเพื่อนำไปขายที่โรงงานใบจากจังหวัดยะลา นางชีเยาะเล่าต่ออีกว่าเริ่มทำอาชีพปอกใบจากเมื่อปี 2544 นับเป็นรายแรกของตำบลหนองแรดที่ยึดอาชีพปอกใบจากอย่างเป็นจริงเป็นจัง เรียกได้ว่ารายได้จากการปอกใบจากสามารถส่งลูกเรียนได้ครบทุกคน นอกจากนางชีเยาะจะทำอาชีพปอกใบจากแล้วยังทำนาอีกด้วย โดยมีที่นาอยู่หมู่ที่ 5 บ้านลางา เวลาหน้านาจึงปอกใบจากได้น้อยเพราะต้องปอกตอนกลางคืน ตอนกลางวันไปเก็บข้าว

นางเจมีเดาะ ลันจา ชาวบ้านหมู่ที่ 1 บ้านปือโค เป็นประธานกลุ่มปอกใบจากในตำบลหนองแรด คนที่ทำอาชีพส่วนใหญ่จะเป็นคนมีอายุมากที่ว่างงานอยู่กับบ้านเฉยๆ ครอบครัวของเจมีเดาะปอกใบจากกันทั้งครอบครัว ไม่ว่าจะเป็นแม่ สามี หรือแม่แต่ลูกๆ อายุประมาณ 10 ขวบ ก็ยังปอกใบจากเป็น รายได้จากการปอกใบจากก็พอกินพอใช้ นอกจากปอกใบจากแล้ว ยังรับจ้างทำความสะอาดสถานที่อื่นด้วย

อาชีพขึ้นต้นตาล ทำน้ำตาลโตนด

อาชีพการทำน้ำตาลโตนดจะพบมากในหมู่ที่ 4 บ้านมือแนลัว และหมู่ที่ 5 บ้านลางา เนื่องจากมีนาข้าวมีต้นตาลอยู่เป็นจำนวนมาก ในหมู่ที่ 2 บ้านแหลม ในสมัยก่อนก็มีคนนิยมทำน้ำตาลโตนดกันมาก แต่ปัจจุบันไม่มีการทำอีกแล้ว เนื่องจากคนที่เคยทำอายุมาก ขึ้นต้นตาลไม่ไหว คนรุ่นลูกรุ่นหลานก็ออกไปศึกษาต่อยังที่อื่นๆ ไม่มีใครรับช่วงอาชีพต่อ

วิธีการทำน้ำตาลโตนดจะไปเก็บน้ำหวานจากบนต้นตาล ซึ่งคนขึ้นต้นตาลจะใช้กระบอกลังน้ำซึ่งหาได้จากท้องถื่น ตัดทำเป็นภาชนะรองรับน้ำหวานจากต้นตาล โดยเขาจะรองไม้ไผ่ไว้ตั้งแต่ตอนเย็น ถึงเวลาเช้าก็มาเก็บน้ำหวาน แล้วก็เอากะบอกลังน้ำไผ่ไปเปลี่ยน ร่อนน้ำหวานจากต้นตาลตั้งแต่เช้าแล้วจะมาเก็บอีกครั้งในตอนเย็น เมื่อเก็บได้แล้วจะเอาไปเคี่ยวในกระทะจนเหนียวแล้วเอาใส่ปีบร่อให้ตกผลึกเป็นน้ำตาล หลังจากนั้นจะรอฟพ่อค้ามารับซื้อ



ภาพที่ 8 การทำตาลโตนดของชุมชน

สมัยก่อนชาวบ้านจะทำน้ำตาลโตนดกันมาก แม่ค้าที่รับซื้อน้ำตาลคนสำคัญเป็นคนไทยพุทธ อยู่หมู่ที่ 4 บ้านบือแนลัว คือยายชิน ช่องอนิล ยายชินได้เล่าว่าสมัยก่อนอาหารการกินค่อนข้างสมบูรณ์ ไม่ต้องใช้เงินมาก ทำนาข้าวเอาไว้กิน ได้เงินมาจากการทำน้ำตาลโตนดให้ลูกไปโรงเรียนหนังสือ พอมาถึงปัจจุบัน สังคมเริ่มใช้เงินมากขึ้น นิยมส่งลูกเรียนในระดับที่สูงขึ้นกว่าสมัยก่อน ใช้เงินซื้อสินค้าอำนวยความสะดวกต่างๆ เช่น โทรศัพท์, มอเตอร์ไซด์ ทำให้บางครั้งรอบครัวมีรายได้ไม่พอใช้จ่าย ยังดีที่ไม่อดเพราะมีข้าวกิน กับข้าวก็หาได้ตามลำคลอง ฝักก็มีปลูกไว้หลังบ้าน ได้ลูกตาลมาทำอาหารได้หลายอย่าง เช่น แกงกะทิตาล มะพร้าวก็เยอะ

ส่วนที่ 3

บททวนเอกสารที่เกี่ยวข้อง

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับปลากะพง -

ปลากะพงขาวเป็นปลาที่สามารถอาศัยอยู่ได้ทั้งในน้ำจืดและน้ำทะเล มีถิ่นอาศัยอยู่ในแถบมหาสมุทรแปซิฟิก มหาสมุทรอินเดีย เป็นปลาที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจต่อประเทศในภูมิภาคนี้ ทั้งในแง่การใช้อาหาร และในการกีฬาตกปลา เนื่องจากปลากะพงขาวมีลักษณะเด่นหลายประการ อาทิเช่น เป็นปลาที่เจริญเติบโตได้เร็ว ใช้เวลาเลี้ยง 6 – 8 เดือน ก็สามารถขายได้ สามารถเลี้ยงได้ในบริเวณที่น้ำขุ่น และในบริเวณที่มีการเปลี่ยนแปลงความเค็มในช่วงกว้าง และเป็นปลาเนื้อขาวจึงเป็นที่นิยมของผู้บริโภค ประกอบกับความต้องการบริโภคเนื้อปลามีสูงขึ้น เนื่องจากเป็นแหล่งโปรตีนคุณภาพดี การเพาะเลี้ยงปลากะพงขาวจึงคงเป็นอาชีพที่น่าสนใจ

การเพาะเลี้ยงปลากะพงขาวในประเทศไทยนั้นมีมานาน โดยระยะแรกเป็นการรวบรวมพันธุ์ปลาที่ได้จากธรรมชาติมาใช้ในการเลี้ยง จนกระทั่งปี 2516 ประเทศไทยเป็นประเทศแรกที่เพาะพันธุ์ปลากะพงขาวสำเร็จเป็นแห่งแรกของโลก จึงทำให้การเลี้ยงปลากะพงขาวในประเทศไทยแพร่หลายมากขึ้น แต่ก็ยังจำกัดการเลี้ยงอยู่ในบริเวณจังหวัดที่มีพื้นที่ติดทะเลหรือมีน้ำทะเลแพร่กระจายไปถึง รูปแบบการเลี้ยงนั้นมีทั้งการเลี้ยงในบ่อดินและในกระชัง สำหรับอาหารที่ใช้เลี้ยงปลานั้น เกษตรกรยังคงใช้ปลาเป็ด เป็นอาหารในการเลี้ยงปลากะพงขาวตั้งแต่ในอดีตจนถึงปัจจุบัน

ในสภาวะการณ์ปัจจุบัน ทรัพยากรประมงมีความเสื่อมโทรมลงมาก การใช้ปลาเป็ดเป็นอาหารสัตว์น้ำเป็นการใช้ทรัพยากรอย่างไม่คุ้มค่าเนื่องจากต้องใช้เวลาสดจำนวนถึง 6 – 7 กิโลกรัม เพื่อการผลิตปลากะพงขาว 1 กิโลกรัม ซึ่งบางครั้งปลาเป็ดที่ใช้เลี้ยงปลา อาจจะเป็นลูกปลาเศรษฐกิจที่ยังไม่โตเต็มที่ การใช้ปลาเป็ดจึงอาจเป็นทางหนึ่งที่ทำให้ทรัพยากรประมงลดลง ประกอบกับการใช้ปลาเป็ดเป็นอาหารเพียงอย่างเดียว อาจทำให้ปลาได้รับสารอาหารไม่ครบถ้วน ซึ่งอาจเป็นสาเหตุให้ปลาไม่แข็งแรง ความต้านทานโรคต่ำ อาจชักนำให้เกิดความสูญเสียต่อการเลี้ยงปลาได้ การให้อาหารที่มีสารอาหารครบถ้วนและให้อย่างถูกวิธี จึงน่าจะเป็นวิธีการเลี้ยงปลาที่ให้ผลตอบแทนสูงและค่อนข้างแน่นอนกว่า

กรมประมง โดยสถาบันวิจัยการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำชายฝั่ง ได้รับเงินอุดหนุนจากประเทศแคนาดา ให้ทำการศึกษาวิจัยอาหารปลากะพงขาวในช่วงปี 2530 – 2534 โดย ดร.มะลิ บุญยรัตผลิน และคณะ ซึ่งผลการศึกษาดังกล่าวทำให้ทราบความต้องการสารอาหารของปลากะพงขาวในระดับหนึ่ง หลังจากนั้นก็ได้มีการวิจัยต่อเนื่องเรื่อยมา เมื่อรวมกับข้อมูลที่ทำการศึกษาโดยนักวิจัยท่านอื่นในภูมิภาคนี้ ทำให้กล่าวได้ว่าการศึกษเกี่ยวกับอาหารของปลากะพงขาวนั้น มีความสมบูรณ์ในระดับที่สามารถนำไปใช้ได้

ความต้องการสารอาหารของปลากะพงขาว

ปลากะพงขาวมีความต้องการสารอาหารหลัก 5 หมู่ ได้แก่ โปรตีน ไขมัน พลังงาน วิตามิน และเกลือแร่ เช่นเดียวกับสัตว์อื่นๆ ซึ่งถ้าจะเปรียบกับคนเราก็คือการที่คนต้องกินเนื้อปลา, เนื้อวัว หรือเนื้อสัตว์อื่นๆ เพื่อให้ได้โปรตีนไปใช้ กินของทอดที่มีน้ำมันหรือกินแกงกะทิที่มีน้ำมันเยิ้ม เพื่อให้ได้ไขมันไปใช้ กินข้าวหรือกล้วยเตี๋ยรวมทั้งขนมจีน (เฉพาะเส้น) เพื่อให้ได้คาร์โบไฮเดรตหรือแป้งไปใช้เป็นพลังงาน และกินผักและผลไม้เพื่อให้ได้วิตามินและเกลือแร่สำหรับให้ร่างกายนำไปใช้ แต่อย่างไรก็ตาม ความต้องการสารอาหารสำหรับสัตว์แต่ละชนิดนั้นแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับลักษณะทางกายวิภาคของระบบทางเดินอาหาร ซึ่งมีผลไปกำหนดพฤติกรรมการกินอาหารจากการศึกษาพบว่าปลากะพงขาวเป็นปลาที่มีกระเพาะอาหารที่สามารถผลิตน้ำย่อยชนิดที่เป็นกรด สามารถย่อยสารอาหารจำพวกโปรตีนได้ ซึ่งคล้ายกับคนเราก็คือการที่กระเพาะอาหารที่สามารถผลิตน้ำย่อยที่ค่อนข้างเป็นกรดได้เช่นกัน

ระบบทางเดินอาหารส่วนต่อไปคือลำไส้ พบว่า ปลากระพงขาวมีลำไส้สั้นกว่าความยาวลำตัว ขณะที่คนเรามีทั้งลำไส้เล็กและลำไส้ใหญ่ ซึ่งมีความยาวมากมายชดเชยไปจนมาอยู่ในช่องท้องมีการศึกษาพบว่าลำไส้สั้นมีหน้าที่หลักในการดูดซึมสารอาหารต่างๆ ได้หลายชนิดรวมทั้งน้ำตาลซึ่งได้จากการย่อยคาร์โบไฮเดรตหรือแป้ง ซึ่งอาจชี้ให้เห็นถึงลักษณะอาหารที่เหมาะสมกับปลากระพงขาวว่าน่าจะเป็นอาหารจำพวกโปรตีนมากกว่าอาหารที่เป็นแป้ง ขณะที่คนเรามีทั้งกระเพาะและลำไส้ที่ยาว จึงสามารถกินอาหารได้หลากหลาย ทั้งเนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ ข้าวเจ้า ขนปัง เป็นต้น ขึ้นอยู่กับว่าเราจะเลือกกินอะไร

โปรตีน เป็นสารอาหารที่มีความสำคัญมากอันดับหนึ่งสำหรับปลา คือ ประมาณ 30 – 50% ในอาหาร ทั้งนี้เพื่อนำไปใช้ในการสร้างเนื้อหนัง อวัยวะต่างๆ เอนไซม์ ฮอร์โมน หน่วยย่อยของโปรตีน คือ กรดอะมิโน โดยแท้จริงแล้ว สัตว์น้ำต้องการหน่วยย่อยเหล่านี้มากกว่า เพื่อนำไปใช้ประโยชน์ในการสร้างเป็นเนื้อเยื่อหรือเอนไซม์ต่างๆ ซึ่งส่วนที่เป็นหน่วยย่อยเล็กๆ ที่สัตว์น้ำต้องการมีทั้งหมด 20 ชนิด โดยชนิดที่สัตว์น้ำต้องการจริงๆ เนื่องจากผลิตไม่ได้ มีอยู่ด้วยกัน 10 ชนิด จึงจำเป็นต้องได้รับจากอาหาร และต้องได้รับในปริมาณที่สมดุลเพื่อนำไปใช้ในการสร้างโปรตีนอีกทอดหนึ่ง ถ้าหากได้รับตัวใดตัวหนึ่งไม่ครบ ก็จะทำให้ร่างกายหยุดสร้างโปรตีน ซึ่งหมายถึงการหยุดการเจริญเติบโตด้วย ถ้าหากเปรียบเทียบการกินอาหารเข้าไปของสัตว์น้ำเพื่อนำสารอาหารไปใช้ประโยชน์นั้น เหมือนการสร้างบ้านหลังหนึ่ง ก็อาจจะเปรียบส่วนซึ่งโปรตีนเหมือนกับผนังปูนซีเมนต์ ซึ่งเป็นส่วนประกอบส่วนใหญ่ของบ้าน และเปรียบเทียบ หิน ดิน ทราย และปูนซีเมนต์เหมือนกรดอะมิโนชนิดที่จำเป็น ซึ่งต้องมีสัดส่วนในการผสมที่พอเหมาะจึงจะก่ออู่ก่อปูนสร้างขึ้นมาเป็นผนังบ้าน การที่กรดอะมิโน มีความสำคัญเช่นนี้เองจึงถูกใช้เป็นตัวที่บ่งบอกถึงคุณภาพของวัตถุดิบ โปรตีนที่มีคุณภาพดี มักมีกรดอะมิโนชนิดที่จำเป็นอยู่ในปริมาณที่สมดุล ซึ่งมักจะพบได้ในปลาปนคุณภาพดี

ตารางที่ 1 ระดับโปรตีนในอาหารปลากระพงขาว

ชนิดสัตว์น้ำ	ระดับความต้องการโปรตีน (%)	อ้างอิง
ปลากระพงขาว	45 – 55	Cuzon, 1988
Lates calcarifer	50 ที่ระดับไขมัน 15%	วิเชียร, 2531;
	45 ที่ระดับไขมัน 18%	วิเชียร, 2532;
	45 ไขมัน 12% สำหรับระยะปลารุ่น	Wong และ Chou, 1989
	45 ไขมัน 15%	Viyakam et al, 2000

ตารางที่ 2 แสดงความต้องการโปรตีนในอาหารของสัตว์น้ำชนิดต่าง ๆ

ชนิดสัตว์น้ำ	ความต้องการโปรตีน (%)
ปลานิล	34±8
ปลาไน	35±2
ปลาสวาย	27±2
ปลาดุกดำน	30±2
ปลาดุกลูกผสม	35±5
ปลาช่อน	48±5
ปลาจีน	27±3
ปลานวลจันทร์ทะเล	40
ปลากระพงขาว	48±2
กุ้งก้ามกราม	34±5
กุ้งกุลาดำ	43±7

ไขมันและกรดไขมัน ไขมันเป็นสารอาหารที่จำเป็นสำหรับสัตว์น้ำอีกกลุ่มหนึ่ง โดยสิ่งที่สัตว์น้ำนำไปใช้คือ ไขมันที่ย่อยให้เป็นหน่วยย่อยๆ แล้วจึงนำไปใช้ เช่น ฟอสโฟลิปิด ซึ่งเป็นส่วนประกอบสำคัญของเยื่อหุ้มเซลล์ นอกจากนี้ หน่วยย่อยที่เล็กลงไปอีกของไขมัน คือ กรดไขมัน โดยในปลาทะเลนั้น มีความต้องการกรดไขมันในกลุ่มที่เรียกว่าโอเมก้า 3 เนื่องจากไม่สามารถผลิตได้เอง จึงต้องได้รับจากอาหารในระดับที่เพียงพอ ถ้าหากปลากระพงขาวได้รับในปริมาณที่ไม่เพียงพอนั้น จะทำให้ปลาแสดงอาการขาดกรดไขมัน โดยมีลักษณะสีแดงอมชมพูบริเวณปากและครีบ พบว่าปลากระพงขาววัยรุ่นต้องการกรดไขมันกลุ่มนี้ในระดับ 1 ถึง 1.7% ของอาหาร เมื่ออาหารมีระดับไขมัน 13%

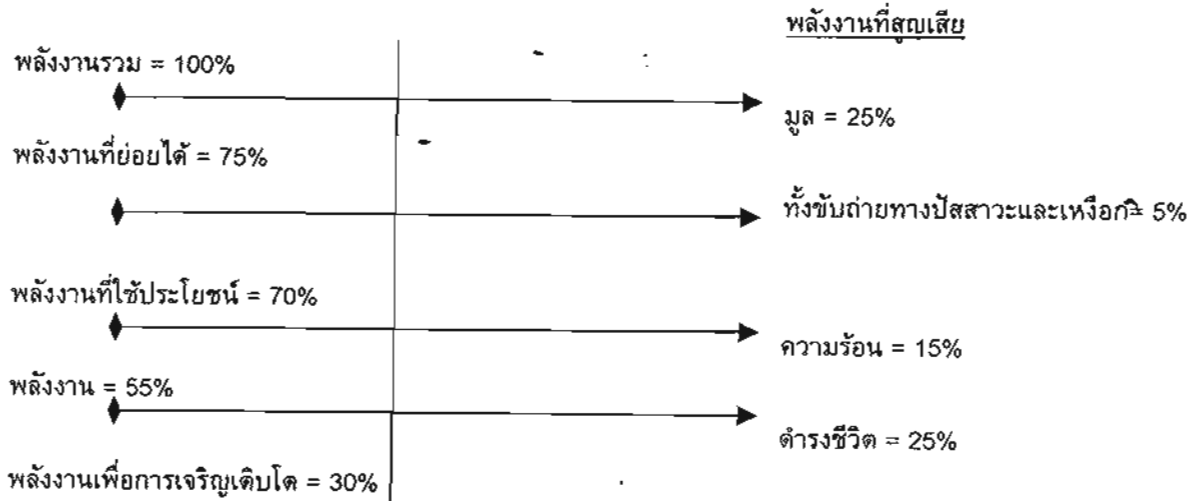
ตารางที่ 3 ความต้องการสารอาหารในกลุ่มไขมันของสัตว์น้ำ

สัตว์น้ำ	กรดไขมันที่จำเป็น	ฟอสโฟลิปิด	คลอเรสเตอรอล
ปลานิล	1% w6 (=2% น้ำมันพืช)	0.05%	-
ปลาน้ำจืดทั่วไป	1% w3 + 1% w6 (=4% น้ำมันปลา + 2% น้ำมันพืช)	0.05%	-
ปลาทะเลและน้ำกร่อย	1% w3 (=4% น้ำมันปลา)	3%	-
กุ้งน้ำจืด	0.75% w3 (=3% น้ำมันปลา)	ไม่ต้องการ	0.5% (3% ปลาหมึกป่นหรือ 5% หัวกุ้งป่น)
กุ้งทะเล	1% w3 (=4% น้ำมันปลา)	3%	0.5% (3% ปลาหมึกป่นหรือ 5% หัวกุ้งป่น)

พลังงาน พลังงานเป็นสิ่งที่จำเป็นสำหรับการดำรงชีวิตของสิ่งมีชีวิตทุกชนิด โดยทุกกิจกรรมในการดำรงชีวิตมีพลังงานเข้าไปเกี่ยวข้อง เช่น การว่ายน้ำ การหายใจ การกินอาหาร การสืบพันธุ์ หรือแม้แต่การขับถ่าย ล้วนแล้วแต่ต้องใช้พลังงานทั้งสิ้น โดยพลังงานที่เหลือจากกิจกรรมต่างๆ จึงจะนำไปใช้ในการเจริญเติบโต

พลังงานที่ได้จากการกินอาหารนั้นได้มาจากโปรตีน ไขมัน และคาร์โบไฮเดรต โดยที่ไขมันจะให้พลังงานต่อหน่วยมากที่สุด ขณะที่โปรตีนและเป็นแหล่งพลังงานที่แพงที่สุด และพลังงานจากคาร์โบไฮเดรตมีราคาถูกที่สุด ซึ่งในทางทฤษฎีแล้วจึงควรมีการบริโภคคาร์โบไฮเดรตในอาหารให้มากที่สุด แต่เนื่องจากปลากินเนื้อมีความสามารถในการใช้คาร์โบไฮเดรตจำกัด จากการศึกษาพบว่าปริมาณคาร์โบไฮเดรตทั้งหมดในอาหารปลากระพงขาวไม่ควรเกิน 20%

ขั้นตอนการใช้พลังงานในสัตว์น้ำ



วิตามินและแร่ธาตุ วิตามินและแร่ธาตุเป็นสารอาหารที่สิ่งมีชีวิตต้องการในปริมาณน้อย แต่จำเป็นต้องได้รับ โดยทำหน้าที่ร่วมในการทำปฏิกิริยาในกระบวนการต่างๆ ของร่างกาย ถ้าจะเปรียบก็อาจจะเปรียบได้กับน้ำมันหล่อลื่นที่คอยทำให้กลไกต่างๆ ทำงานได้คล่องตัว หรือวิตามินและแร่ธาตุบางตัวอาจจะเหมือนไม้ขีดไฟหรือไฟแช็คที่คอยจุดระเบิดเพื่อให้เครื่องยนต์เริ่มต้นทำงานก็ได้ ซึ่งถ้าขาดไม้ขีดหรือขาดน้ำมันหล่อลื่นก็ทำให้เครื่องยนต์ไม่สามารถทำงานได้ หรือถ้าทำงานได้ก็อาจทำงานได้ไม่เต็มประสิทธิภาพ

วิตามินที่สัตว์น้ำต้องการมีด้วยกัน 15 ชนิด โดยเป็นวิตามินที่ละลายน้ำ 11 ชนิด และวิตามินที่ไม่ละลายน้ำจำนวน 4 ชนิด สำหรับแร่ธาตุที่สัตว์น้ำต้องการนั้น มีอยู่ด้วยกัน 10 ชนิด โดยแร่ธาตุหลักๆ ได้แก่ แคลเซียม ฟอสฟอรัส ซึ่งเป็นส่วนประกอบหลักของกระดูกและเกล็ดปลา

อาการโรคขาดธาตุอาหารและวิธีการรักษา

อาการ	สารอาหารที่ขาด	วิธีการรักษา
ตัวดำ	วิตามินซีหรือ สภาพแวดล้อมไม่เหมาะสม	เติมวิตามินซี 1 กรัม/อาหาร 1 กิโลกรัม
ครีบหางแห้ว	วิตามินซี	เติมวิตามินซี 1 กรัม/อาหาร 1 กิโลกรัม
เลือดออกตามช่องเหงือก	วิตามินซี	เติมวิตามินซี 1 กรัม/อาหาร 1 กิโลกรัม
กระดูกอ่อนที่ปลาย	วิตามินซี	เติมวิตามินซี 1 กรัม/อาหาร 1 กิโลกรัม
กะพุกแฉกและไตคางขาด	วิตามินซี	เติมวิตามินซี 1 กรัม/อาหาร 1 กิโลกรัม
กระดูกลำตัวคดงอ	วิตามินซี	เติมวิตามินซี 1 กรัม/อาหาร 1 กิโลกรัม
ขอบเกล็ดรวมกลุ่มอยู่กันบ่อ	วิตามินซี	เติมวิตามินซี 1 กรัม/อาหาร 1 กิโลกรัม
นอนเอียงข้างหรือ	วิตามินซี	เติมวิตามินซี 1 กรัม/อาหาร 1 กิโลกรัม
หงายท้องอยู่กันบ่อ	วิตามินซี	เติมวิตามินซี 1 กรัม/อาหาร 1 กิโลกรัม
ปากเป็นแผลถลอก	วิตามินบี 6	เติมวิตามินบี 6 50 มิลลิกรัม/อาหาร 1 ก.ก.
ขอบรอยตัวบนผิวหนัง	วิตามินบี 6	เติมวิตามินบี 6 50 มิลลิกรัม/อาหาร 1 ก.ก.
ว่ายน้ำพุ่งสู้แบบไร้ทิศทาง	วิตามินบี 6	เติมวิตามินบี 6 50 มิลลิกรัม/อาหาร 1 ก.ก.
เบื่ออาหาร	วิตามินซี, วิตามินบี 6, กรดไขมัน	เติมวิตามินรวม 0.5%
ตัวเกร็งงอ	วิตามินบี 8	เติมวิตามินบี 8 50 มิลลิกรัม/อาหาร 1 ก.ก.

อาการ	สารอาหารที่ขาด	วิธีรักษา
ตาถั่ว	วิตามินบี 2	เติมวิตามินบี 2 200 มิลลิกรัม/อาหาร 1 ก.ก.
ตัวแดง หาง และครีบแดง	กรดไขมันที่จำเป็น	เติมน้ำมันตับปลา 15 กรัม/อาหาร 1 ก.ก.
หายใจถี่	กรดไขมันที่จำเป็น	เติมน้ำมันตับปลา 15 กรัม/อาหาร 1 ก.ก.
ตัวพองลึบ	วิตามินอี	เติมวิตามินอี 400 มิลลิกรัม/อาหาร 1 ก.ก.

เปรียบเทียบข้อดีและข้อเสียของอาหารปลากะพงขาว

ข้อเสียของปลาเปิด

1. มีคุณค่าทางโภชนาการไม่สมดุล กล่าวคือ มีปริมาณโปรตีนสูง แต่ขาดวิตามิน โดยเฉพาะวิตามินซี และขาดเกลือแร่บางชนิด โดยเฉพาะเมื่อใช้เฉพาะเนื้อปลาที่ไม่มีกระดูกมาอนุบาลลูกปลา ส่วนปริมาณไขมันขึ้นกับชนิดปลาเปิดหรือฤดูกาล

2. ถ้าปลาเปิดที่ใช้ไม่สดโปรตีนบางส่วนจะถูกย่อยสลายไป ก่อให้เกิดสารฮิสตามีน แอมโมเนีย และไฮโดรเจนซัลไฟด์ ไขมันบางส่วนจะเกิดการหืน และวิตามินบางตัว เช่น บี 1 เอ ดี อี เค โคลีน ในอาซิน และซี จะเสื่อม

3. คุณภาพปลาเปิดผันแปรตามฤดูกาล และบางฤดูกาลขาดแคลน

ข้อดีของการใช้อาหารสำเร็จเป็นอาหารปลากะพงขาว

1. มีคุณค่าทางอาหารครบตามที่ปลากะพงขาวต้องการ และคุณภาพดีสม่ำเสมอ ไม่ผันแปร
2. สะดวก ซื้อง่ายใช้ได้ยาวนาน
3. ผสมยาได้ง่าย และให้ผลดีในการรักษา

อาหารปลากะพงขาวที่แนะนำให้ใช้แบ่งเป็น 3 แบบ คือ

1. ปลาเปิดผสมวิตามินและเกลือแร่

อาหารแบบนี้เหมาะกับแหล่งเลี้ยงปลาที่หาปลาเปิดสดได้ง่าย ราคาไม่แพง และผู้เลี้ยงต้องการให้ได้ผลผลิตสูงขึ้นและกำไรมากขึ้น วิธีทำโดยใช้ปลาเปิด 100 กิโลกรัม ผสมกับวิตามินและเกลือแร่ 0.5 กิโลกรัม เพื่อให้วิตามินและเกลือแร่กระจายทั่ว ควรนำวิตามินและเกลือแร่มาผสมกับสื่อก่อน เช่น รำ หรือแป้ง ในอัตราส่วน 1:10 ให้เข้ากันดีเสียก่อน หลังจากนั้นจึงนำไปคลุกเคล้ากับปลาเปิดให้เข้ากันดีแล้วจึงนำไปเลี้ยงปลา ถ้าสังเกตเห็นว่าปลาเปิดที่ใช้เลี้ยงปลากะพงขาวพอง มีไขมันดำ และปลากะพงขาวกินอาหารลดลงบริเวณปากและครีบแดง ควรเสริมน้ำมันตับปลา 0.5% เป็นเวลาอย่างน้อย 1 อาทิตย์ หรือจนกว่าอาการดังกล่าวจะหายไป

2. ปลาเปิดผสมอาหารผงสำเร็จ

อาหารแบบนี้เหมาะกับแหล่งเลี้ยงปลาที่หาปลาเปิดได้ง่าย ราคาถูก แต่ปริมาณไม่เพียงพอ วิธีทำโดยเมื่อต้องการใช้ให้นำอาหารผงสำเร็จมาผสมวิตามินซีแล้วจึงนำไปผสมกับปลาเปิดในอัตราส่วน 3:2 ผสมจนเข้ากันดีแล้วอัดเป็นเส้นและเกลี่ยให้หักออกเป็นท่อนสั้นๆ ให้มีขนาดเหมาะสมกับขนาดปลา

3. อาหารสำเร็จ

อาหารแบบนี้เหมาะสำหรับแหล่งเลี้ยงปลาที่หาซื้อปลาเปิดได้ยาก หรือเลี้ยงเป็นปริมาณมาก อาหารสำเร็จมีส่วนประกอบคล้ายแบบที่ 2 ต่างกันตรงที่ไม่ใช้ปลาเปิด จึงต้องมีแป้งเหนียวหรือแป้งสุก เพื่อช่วยให้อาหารเกาะตัวกันดี และเพิ่มปริมาณปลาปนเพื่อให้ได้ระดับโปรตีนตามที่ต้องการ เสร็จแล้วผสมวัสดุที่มีปริมาณน้อยให้เข้ากันดีเสียก่อน เช่น วิตามิน เกลือแร่ และแป้งเหนียว จากนั้นจึงนำไปผสมกับปลาปน จนเห็นว่าเข้ากันดี แล้วค่อยๆ ใส่น้ำมันทีละน้อย จนกระทั่งผสมเข้ากันดีแล้วจึงใส่ถุงพลาสติก เก็บไว้ในที่แห้ง เย็น อากาศถ่ายเทดี และปราศจาก

สัตว์บกบน เมื่อต้องการใช้ ให้ให้อาหารสำเร็จมาผสมน้ำในอัตราส่วน 100:35 นวดให้เข้ากันดี แล้วอัดเป็นเส้นและเกลี่ยให้หักออกเป็นท่อนสั้นๆ ให้มีขนาดที่เหมาะสมกับขนาดปากของปลา อาหารสำเร็จที่ผสมน้ำแล้วควรใช้ให้หมดภายใน 1 วัน เพราะถ้าเก็บไว้นานแห้งจะคิ่นตัว ทำให้อาหารไม่เกาะกันและอาจบูดเหม็นเปรี้ยวด้วย

สูตรอาหารปลากระพงขาวที่แนะนำ

วัสดุอาหาร	ปริมาณในอาหาร 1 กิโลกรัม
ปลาป่นอย่างดี	490
กากถั่วเหลือง	150
หัวกุ้งป่น	80
สารเหนียว (แอลฟาสตาร์ช)	60
แป้งสาลี	70
แป้งข้าวเจ้า	24
น้ำมันปลาทะเล	30
น้ำมันพืช	85
วิตามินรวมและแร่ธาตุรวม	10
วิตามินซี	1

ความสัมพันธ์ระหว่างประเภทสัตว์น้ำและอาหาร

ประเภทสัตว์น้ำ	อาหารที่เหมาะสม
1. ปลากินเนื้อ - มีกระเพาะเดี่ยว - ลำไส้เล็กสั้น - ความยาวของระบบย่อยอาหารสั้นกว่าความยาวของตัวปลา - ปลาชอบ กะพง เนื้ออ่อน	1. ปลากินเนื้อ - อาหารที่ย่อยง่าย - มีโปรตีน , ไขมันสูง - แป้งน้อย
2. ปลากินพืช - ความยาวของระบบย่อยอาหารประมาณ 6 – 8 เท่าของความยาวตัวปลา - ประสิทธิภาพในการย่อยอาหารดีกว่าปลากินเนื้อ - ปลานิล, นวลจันทร์	2. ปลากินพืช - กินอาหารไม่เลือกชนิด
3. ปลากินเนื้อและพืช (กระเพาะจริง) - ความยาวของระบบย่อยอาหารประมาณ 1.8 – 2 เท่า - ปลาดุก	3. ปลากินเนื้อและพืช (กระเพาะจริง) - มีโปรตีน, ไขมัน, ค่อนข้างสูง
4. ปลากินเนื้อและพืช (กระเพาะเทียม) - ส่วนของลำไส้เล็กขยายใหญ่ขึ้น ทำหน้าที่เป็นกระเพาะ จึงมีน้ำย่อยที่เป็นกรดน้อย - ความยาวของระบบย่อยอาหารประมาณ 3 เท่า - ปลาดูบ, ปลา, คาร์พ	4. ปลากินเนื้อและพืช (กระเพาะเทียม) - โปรตีนจากพืชใช้ได้ดี

บรรณานุกรม

มะลิ บุณยรัตมลีน, ธิดา เพชรหมณี, สุพจน์ จีงรัมย์ปิ่น และ จารุรัตน์ บุรณะพาณิชย์กิจ. 2532. อาหาร การให้อาหารและอาหารขาดธาตุอาหารของปลากะพงขาว. เอกสารคำแนะนำฉบับที่ 1/2532 สถาบันวิจัยการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำชายฝั่ง, สงขลา 12 หน้า.

วิมล จันทรโรทัย. 2537. อาหารและการให้อาหารสัตว์น้ำ สาระสำคัญโดยสรุป. เอกสารเผยแพร่ฉบับที่ 25 สถาบันวิจัยประมงน้ำจืด, กรุงเทพฯ 37 หน้า.

Boonyaratpalin M. 1989. Seabass Culture and Nuytrition, p 43 – 91. In D.M. Akiyama (e.d.) Procendings of the People's Republic of China. Aquaculture and Feed Workshop. America Soybean Association, Singapore.

ข้อมูลเกี่ยวกับการเลี้ยงปลากะพงขาว

ในการเลี้ยงปลากะพงขาวมีการเลี้ยงปลากะพงดังนี้

1. การเพาะเลี้ยงพันธุ์ปลากะพงขาว
2. การอนุบาลลูกปลากะพงขาว
3. การเลี้ยงปลากะพงในบ่อดิน
4. การเลี้ยงปลากะพงในกระชัง

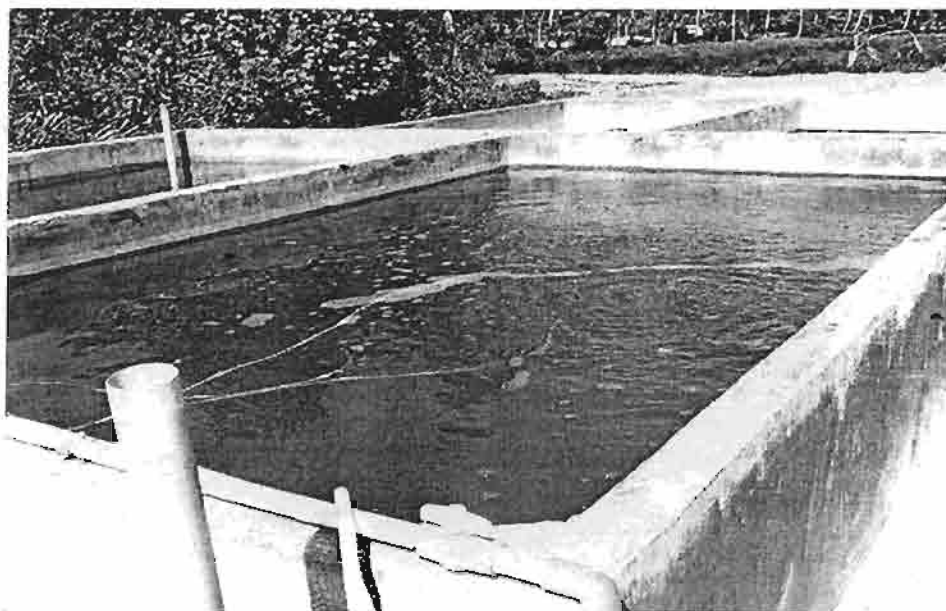
การเพาะเลี้ยงพันธุ์ปลากะพงขาว

ในการเลี้ยงปลากะพงขาว ส่วนแรกต้องมีแม่พันธุ์ปลากะพงขาว ในการคัดเลือกแม่พันธุ์ต้องคัดเลือกแม่พันธุ์ที่มีความสมบูรณ์ แข็งแรง ในการเลี้ยงแม่พันธุ์ เลี้ยงในบ่อปูน ขนาด 20 X 40 เมตร (โดยประมาณ) ความลึกของน้ำประมาณ 1.5 เมตร อายุของแม่พันธุ์ 3-4 ปี ขึ้นไป โดยมีวิธีการสังเกตการออกไข่ในเวลา กลางคืน ช่วงขึ้นค่ำแรม 12-14 ค่ำ โดยสังเกตบนผิวหนัง ถ้าปลาได้วางไข่ ไข่ก็ลอยบนผิวน้ำ

วิธีการเลี้ยงตัวอ่อน

เมื่อแยกตัวอ่อนออกจากถุงฟักไข่แล้ว นำตัวอ่อนลงในบ่อเลี้ยง

1. เตรียมบ่อปูน
2. เตรียมน้ำ
3. นำตัวอ่อน ลงในบ่อเลี้ยงและพร้อมกับการเตรียมออกซิเจน
4. นำตัวอ่อนลงในบ่อปูน



ภาพที่ 9 การปักบ่อปูน



ภาพที่ 10 การเตรียมบ่อดิน

การปักน้ำในบ่อปูน

การเตรียมบ่อเลี้ยงปลากระพง ต้องเอาซีเมนต์ในบ่อดินออกให้หมดก่อน แล้วตากบ่อให้แห้งสนิท ชนิดที่ไม่ติดเท้า เพราะถ้าเรตากบ่อให้สนิทก็จะเป็นการระเหย แก๊สพิษต่างๆออกจากบ่อ ตากให้ดินสูง นอกจากจะระเหย แก๊สพิษ เรายังได้กำจัดปลาหรือสัตว์น้ำ พืชน้ำ ที่เราไม่ต้องการให้หมดไปจากบ่อเราด้วย แต่ถ้าเราปล่อยให้มีน้ำอยู่ในบ่อ แก๊สพิษต่างๆ ก็จะไม่ได้ระเหยออกไป ลูกปลาอื่นๆ สัตว์น้ำ พืชน้ำ ที่เราไม่ต้องการก็จะมีมาก จะเป็นปัญหาต่อ

การเลี้ยงได้ การตากบ่อเลี้ยงให้แห้งสนิทเป็นการทำให้ดินสูกจากก้นเหมันมีก๊าซพิษพองแห้งสนิทก็เป็นดินสูกไม่มีแก๊สพิษและควรเก็บหญ้าเก่าหญ้าแก่เผาให้หมด (ถ้ามี) เพราะว่าหญ้าใหม่จะขึ้นใหม่ ให้แห้งให้สะอาดจะทำให้การเลี้ยงฟักลูกปลากระพงไม่มีปัญหาระหว่างการเลี้ยง



ภาพที่ 11 บ่อฟักไข่

การเพาะฟักลูกปลากระพงจะเตรียมบ่อฟักไข่ เตรียมพันธุ์ไข่ไว้ให้พร้อม แล้วเอาพันธุ์ที่เราต้องการเข้าบ่อปูน และเมื่อน้ำในลำคลองธรรมชาติเปิดระบายไม่เข้าบ่อ ผมก็จะสูบน้ำเข้าโดยการกรองน้ำ โดยOWNเขี้ยวเข้าไปอีก หลังจากฟักไข่ได้ประมาณ 5 ถึง 7 วัน ก็จะเห็นเป็นลูกปลากระพง ว่ายเลาะตามขอบบ่อ พอลูกปลาอายุได้ 15 วัน ก็จะลงในบ่ออีกขนาดหนึ่ง แล้วทำการคัดปลากระพงให้มีขนาดที่เท่ากัน หลังจากนั้นได้อีก 7 วัน ก็คัดปลาวีอีกจนได้ขนาดที่พอจะลงบ่อดินได้ ประมาณ 4-5 ครั้ง ปลาที่มีขนาดลงบ่อดินได้มีขนาด 1-2 นิ้ว ลงบ่อดินที่มีขนาดเล็ก พอได้ขนาด 3-4 นิ้ว ลงบ่ออีกขนาดหนึ่ง พอได้ขนาด 4.5-5 นิ้ว สามารถลงกระชังได้

การให้อาหารตัวอ่อน

ชนิดของอาหารของตัวอ่อนของปลากระพงขาว ที่มีชื่อว่า "โรทีเฟอร์" ซึ่งมีลักษณะของโรทีเฟอร์ โรทีเฟอร์เป็นอาหารของปลาชนิดหนึ่งซึ่งอยู่ในน้ำ โดยจำพวกปลาที่เอามาบดและหมักมารวมกับ โรทีเฟอร์หมักประมาณ 12 ชั่วโมง

วิธีการทำความสะอาดของตัวโรทีเฟอร์ ก่อนที่จะให้ปลากระพงซึ่งยังเป็นตัวอ่อนกิน

ขั้นตอนแรก ต้มตัวโรทีเฟอร์แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด และแช่ไฟโมรินอย่างเจือจางและเก็บพักไว้ เพื่อเตรียมให้ปลากระพงตัวอ่อนกิน ในการให้อาหารปลากระพงตัวอ่อน จำนวนมือที่ให้อาหาร ทั้งหมด 4 มือต่อวัน โดยจะมีการสังเกตโดยใช้วิธีการสุ่มตักตัวปลา ว่าตัวปลาได้กินอาหารทุกตัวหรือไม่ แต่ถ้าปลาบางตัวไม่ได้กิน ก็ให้เพิ่มปริมาณอาหารอีก จนกว่าที่จะได้กินทุกตัว ให้อาหารชนิดนี้ติดต่อกัน เจ็ด ถึง แปด สัปดาห์ แล้วเปลี่ยนการให้อาหารเป็นชนิดอื่นต่อ เช่น อะทีเมียวัยอ่อน

วิธีการให้อาหารลูกปลาวัยอ่อนกินอะทีเมียวัยอ่อน

เมื่อทำการแยกอะทีเมียวัยอ่อนเสร็จแล้ว ก็นำตัวอะทีเมียให้ลูกปลาวัยอ่อนกิน โดยสังเกตการกิน ทุกๆ 2 ชั่วโมง เพื่อไม่ให้ลูกปลาขาดอาหาร

ระยะเวลาในการให้อาหารโดยให้กับอะทีเมียวัยอ่อน แก่ลูกปลาวัยอ่อน นับจากการหยุดให้ไรทีเฟอร์ คือ อายุลูกปลา เลขวันที่เจ็ดหรือแปดวันขึ้นไป คือ อายุสิบห้าวัน คือประมาณ แปดวันหรือเก้าวันที่ต้องให้อาหาร อะทีเมีย คือต้องมีอายุของลูกปลา 15 วัน หลังจาก 15 วันแล้ว ต้องให้อาหารชนิดอื่นอีก ที่เรียกว่าไรแดง

ระยะเวลาการให้ไรแดงแก่ลูกปลาวัยอ่อน นับจากการหยุดให้อาหารอะทีเมียวัยอ่อน เมื่ออนุบาลลูกปลาวัยอ่อน ถึงอายุ 20 วันแล้ว ปลาจะเปลี่ยนขนาด จำเป็นต้องทำการคัดปลาที่มีขนาดที่เท่ากันให้อยู่รวมกัน (คัดแยกขนาดของปลากระพง) โดยขนาดของลูกปลาดอนนี้จะอยู่ที่ประมาณ 2 เซนติเมตร - 1 นิ้ว ซึ่งยังคงอนุบาลลูกปลาเหล่านี้ในบ่อปูน



ภาพที่ 12 อะทีเมียสำเร็จรูป



อะทีเมียสำเร็จรูป



ภาพที่ 13 อะทีเมียช่วงการฟักไข่



อะทีเมียช่วงการฟักไข่



ภาพที่ 14 อะทีเมียที่สามารถให้อาหารปลา



อะทีเมียที่สามารถให้อาหารปลา

การอนุบาลลูกปลากระพงขาว

การอนุบาลปลากระพงจะเริ่มเลี้ยงในบ่อดิน เมื่อลูกปลามีขนาด 1-4.5 นิ้ว จะมีการเลี้ยงบ่อจะมี หลายขนาด 8*4 เมตร จะเลี้ยงปลาที่มีขนาด 1-2 นิ้ว บ่อขนาด 26*8 จะเลี้ยงปลาที่มีขนาด 3-4.5 นิ้ว ในการให้อาหารจะให้อาหารปลาเปิดที่ผสมวิตามินและเกลือแร่ อาหารแบบนี้จะเหมาะสมกับการเลี้ยงปลาเปิดที่สด ราคาไม่แพง และผู้เลี้ยงต้องการให้ได้ผลผลิตที่สูงขึ้น



ภาพที่ 15 อนุบาลปลากระพงขาว

การคัดปลาระพงขาว

ขั้นตอนที่ 1 คัดขนาดปลาที่ต้องการ



ภาพที่ 16 วิธีการคัดปลาระพงขาว ขั้นที่ 1

ขั้นตอนที่ 2 ลากปลาระพงที่ต้องการคัดขนาด



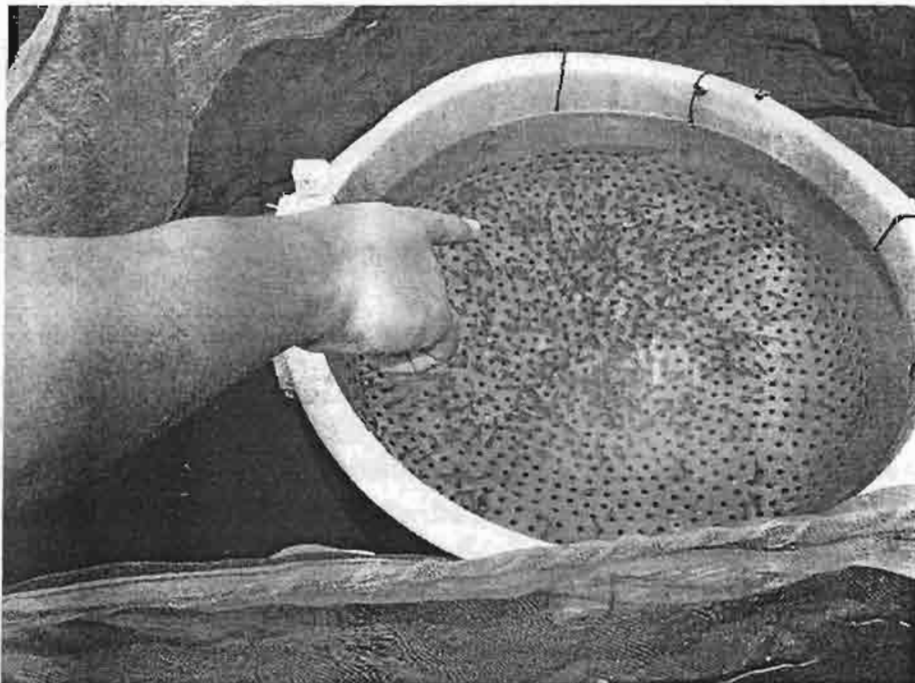
ภาพที่ 17 วิธีการลากปลา ขั้นที่ 2

ขั้นตอนที่ 3 จัดปลาให้อยู่ในที่เดียวกันเพื่อสะดวกในการคัด



ภาพที่ 18 จัดปลาให้อยู่ที่เดียวกัน ขั้นที่ 3

ขั้นตอนที่ 4 คัดขนาดของลูกปลาให้อยู่ในขนาดเดียวกัน



ภาพที่ 19 คัดขนาดปลา ขั้นที่ 4

ขั้นตอนที่ 5 ปล่อยขนาดปลาที่ต้องการลงในบ่อดินหรือบ่อปูน



ภาพที่ 20 ปล่อยขนาดบ่อที่ต้องการ ขั้นที่ 5

วิธีการทำ

การให้อาหารปลาสด

โดยใช้ปลาเปิด 100 กิโลกรัม ผสมกับวิตามินและเกลือแร่ 0.5 กิโลกรัม เพื่อให้วิตามินและเกลือแร่กระจายตัวทั่ว ควรนำวิตามินและเกลือแร่มาผสม เช่น รำ หรือแป้ง ในอัตรา 1:10 ให้เข้ากันดี หลังจากนั้นจึงนำไปคลุกเคล้ากับปลาเปิดให้เข้ากันดีแล้วจึงนำไปให้อาหารปลา ถ้าสังเกตเห็นว่าปลาเปิดที่ใช้เลี้ยงปลากระพงขาวมีไขมันต่ำ และปลากระพงขาวกินอาหารลดลงบริเวณปากและครีบแดง ควรเสริมน้ำมันตับปลา 0.5% เป็นเวลาอย่างน้อย 1 อาทิตย์ หรือจนกว่าอาการดังกล่าวจะหายไป

การให้อาหารสำเร็จรูป

อาหารแบบนี้เหมาะสำหรับแหล่งที่เลี้ยงปลากระพงที่หาอาหารสดได้ยาก หรือเลี้ยงเป็นปริมาณมาก อาหารสำเร็จรูป โดยวิธีการทำดังนี้

โดยต้องการใช้ให้น้ำอาหารสำเร็จรูปมาผสมวิตามินซีแล้ว จึงนำไปผสมกับกับแป้งเหนียวหรือแป้งสุก ผสมให้เข้ากัน เพื่อให้อาหารเกาะตัวกันดี และเพิ่มปริมาณปลาป่นเพื่อให้ได้ระดับโปรตีนตามที่ต้องการเสร็จแล้ว ผสมวัสดุที่มีปริมาณน้อยให้เข้ากันดีเสียก่อน เช่น วิตามิน เกลือแร่ และแป้งเหนียว จากนั้นจึงนำไปผสมกับปลาป่นจนเห็นว่าเข้ากันดี แล้วค่อย ๆ ใส่น้ำมันที่ละน้อยจนกระทั่งผสมเข้ากันดีแล้วจึงใส่ถุงพลาสติก เก็บไว้ในที่แห้ง เย็น อากาศถ่ายเทได้ดี และปราศจากสัตว์รบกวน เมื่อต้องการใช้ให้น้ำอาหารสำเร็จรูปมาผสมน้ำในอัตราส่วน 100: 35 นวดให้เข้ากันดี แล้วอัดเป็นเส้นและเกลี่ยให้ให้หักเป็นท่อน ๆ สั้น ให้มีขนาดที่เหมาะสมกับปากของปลา อาหารสำเร็จรูปที่ผสมน้ำแล้วควรใช้ให้หมดภายใน 1 วัน เพราะถ้าเก็บไว้นานจะคิ่นตัว ทำให้อาหารไม่เกาะกันและอาจบูดเหม็นเปรี้ยวได้

การเลี้ยงปลากะพงในกระชัง

การเลี้ยงปลากะพงในกระชังจะเลี้ยงปลากะพงขาวที่ขนาด 4.5 นิ้ว เริ่มปล่อยในกระชังแล้วให้อาหาร ในช่วงแรก 1-2 เดือนแรกจะให้ปลาบดหรือปลาสำเร็จรูปที่กลั้วมาแล้วในชั้นต้น และจะเลี้ยงต่อ 3-4 จะให้ปลาสด ซึ่งปลาสดนี้มีลักษณะ ปลา 1 ตัว จะสับได้ 3 ทอน ปลาจะเริ่มมีขนาดใหญ่ 4-5 ชีด ในระยะเวลาต่อมา 5-6 เดือน จะให้ปลาสด ช่วงนี้จะสับปลา ซึ่งจะสับ เป็น 2 ทอน ตามขนาดของปลา ซึ่งหลังจาก 8-9 เดือนขึ้นไป จะเริ่มขายปลาได้แล้ว และปลาจะมีขนาด 4 ชีด (มีประมาณ) ถึง 1 กิโลกรัมขึ้นไปและเริ่มได้จำหน่ายได้ ถ้าสนใจที่จะเลี้ยงปลาขนาดจัมโบ้ จะเลี้ยงตั้งแต่ 9 เดือน – 3 ปี ขึ้นไป อาหารในการเลี้ยงปลาจัมโบ้จะให้อาหารปลาสด จะให้เป็นตัวๆ จะไม่สับแล้วเพราะปลาจะมีขนาดใหญ่ ปลาจะอยู่ในขนาด 2-5 กิโลกรัม

ตลาดการค้าปลากะพง ในประเทศและต่างประเทศ

ข้อมูลเกี่ยวกับการค้าหรือการจำหน่ายปลากะพงขาวในประเทศ จะจำหน่ายทั้งปลาขนาดเล็ก 1 นิ้ว ถึง 4.5 นิ้ว ซึ่งขนาด 4.5 นิ้วขึ้นไปจะเริ่มเลี้ยงในกระชัง เส้นทางทางการจำหน่ายจะมีพ่อค้าคนกลางมารับที่บ่อ ถ้าพื้นที่ใกล้ที่รู้จัก เช่น เกาะยอ (จ.สงขลา) ตะโกลาปรี (อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี) เป็นต้น จะจัดส่งเอง โดยทำการลากปลากะพงเก็บไว้ในกระชังเล็ก (สีฟ้า) โดยส่วนมากจะจำหน่ายในขนาด 4.5 นิ้วเพราะจะเลี้ยงในกระชัง มีการจำหน่ายในราคา 8.5 – 9 บาท (โดยประมาณ) ถ้าจัดส่งเอง ต้องเตรียมถังใส่ปลา ซึ่งบรรจุปลา 200 ตัว ต่อ 1 ถัง และต้องมีออกซิเจน ทุกถัง ในถังต้องมีตัวระบายออกซิเจน อย่างน้อย 2 ลูก

ในการจำหน่ายในต่างประเทศประเทศมาเลเซีย ในการจำหน่ายประเทศมาเลเซียจะมีพ่อค้าคนกลางมารับซื้อ โดยมารับที่ซื้อที่บ่อ โดยจะทำเช่นเดียวกับการจำหน่ายในประเทศแต่จะแตกต่างที่ ในการบรรจุจะบรรจุปลาในถังน้อยกว่าจำหน่ายในประเทศ จะบรรจุ 100 ตัว ต่อ 1 ถัง (โดยประมาณ) เส้นทางการค้า เส้นทางการค้าไปแถว อำเภอตากใบ จังหวัดนราธิวาส และ อำเภอปาดังเบซาร์ จังหวัดสงขลา

ไปบางปะกง ดูงานเลี้ยงปลากะพงในกระชัง สร้างงาน สร้างรายได้ ให้ชาวบ้าน

ปากน้ำบางปะกง อุดมสมบูรณ์ไปด้วยสัตว์น้ำน้อยใหญ่ ไม่ว่าจะเป็นหอย ปู ปลา ต่างแย่งอาศัยอยู่บริเวณนี้ ด้วยว่ามีแหล่งกอนหรือสาหร่าย ซึ่งเป็นอาหารของสัตว์น้ำเกิดขึ้นอยู่ปริมาณค่อนข้างมาก มีแปลง ที่ปลาโลมาเข้ามาโฉบเป็นประจำ ส่งผลให้นักท่องเที่ยวมาเยี่ยมชมกันอย่างต่อเนื่อง

ณ ที่แห่งนี้ มีผู้คนอาศัยอยู่หลายพันครัวเรือน และส่วนใหญ่ยึดอาชีพประมง ทั้งทำประมงชายฝั่งและบนฝั่ง ประมงชายฝั่ง ออกเรือหากุ้ง ปู ปลา และเลี้ยงปลาในกระชัง

ประมงบนฝั่ง คือ เลี้ยงกุ้งกุลาดำ เลี้ยงปู และเลี้ยงปลาในบ่อดิน โดยตูดน้ำจากทะเลมาเก็บไว้ในบ่อ เลี้ยงสัตว์น้ำหรือบ่อเก็บกักน้ำภายในฟาร์ม กล่าวสำหรับการเลี้ยงปลาในกระชังที่ปากน้ำบางปะกงนั้น ส่วนใหญ่เน้นปลากะพงขาวเป็นหลัก ด้วยว่าเป็นปลาที่สามารถปรับตัวกับสภาพน้ำได้เป็นอย่างดี อีกทั้งมีตลาดรับซื้อแน่นอน

เมื่อปลาเจริญเติบโตได้ 7-8 ชีด หรือ อายุ 8-12 เดือน ผู้เลี้ยงปลาจะติดต่อพ่อค้าแม่ค้าเข้ามารับซื้อถึงฟาร์มเลี้ยงปลาเลยทีเดียว

พ่อค้าแม่ค้าจะจับปลาเป็นๆ ใส่ถังน้ำ เปิดออกซิเจน บรรทุกรถยนต์วิ่งส่งตามร้านอาหาร กัดตาการ ตลาดสดในกรุงเทพมหานคร และจังหวัดใกล้เคียง ปลาเป็นๆ จะนำมาเลี้ยงไว้ในตู้ปลา บ่อปูนซีเมนต์หรือบ่อผ้า เพื่อรอให้ผู้คนที่มาเลือกซื้อบริโภคต่อไป สำหรับราคาซื้อขายปลาหน้ากระชังนั้น อยู่ระหว่าง 90-120 บาท ต่อกิโลกรัม ขึ้นอยู่กับฤดูกาล พ่อค้าแม่ค้าที่เข้ามารับซื้อนำไปขายต่อ โดยเฉลี่ยได้กำไร 20 บาท ต่อกิโลกรัม

ร้านอาหาร หรือภัตตาคาร แปรรูปขายให้กับลูกค้าหรือผู้บริโภคได้กำไร 50-150 บาท ต่อ กิโลกรัม ขึ้นอยู่กับทำเลหรือความนิยมของผู้บริโภค

ปลากะพงเป็นปลาน้ำกร่อย ซึ่งมีคุณสมบัติพิเศษคือสามารถอาศัยอยู่ได้ทั้งน้ำจืดและน้ำเค็ม เนื้อมีรสชาติดี ยกเว้นปลาที่เลี้ยงในบ่อดิน อาจมีกลิ่นโคลนติดอยู่บ้าง

ที่ปากน้ำบางปะกง มีชาวบ้านเลี้ยงปลากะพงในกระชังอยู่ 2 กลุ่มใหญ่ๆ คือ ที่ตำบลบางปะกง กับที่ตำบลท่าสะอ้าน ทั้ง 2 แห่ง มีพื้นที่ติดกับแม่น้ำบางปะกง อำเภอบางปะกง จังหวัดฉะเชิงเทรา มีกระชังเลี้ยงปลากะพง ที่ริมแม่น้ำบางปะกงรวมๆ แล้วนับพันกระชัง ซึ่งผลผลิตส่วนใหญ่จะป้อนตลาดในกรุงเทพฯ

คุณปัญญา เรืองสวัสดิ์ ผู้ใหญ่บ้าน หมู่ที่ 2 ตำบลท่าสะอ้าน อำเภอบางปะกง จังหวัดฉะเชิงเทรา โทร. (09) 602-3614 ก็เป็นอีกรายหนึ่งรายที่เลี้ยงปลากะพงในกระชัง สร้างงาน สร้างรายได้ เลี้ยงครอบครัวมานาน เกือบ 4 ปีแล้ว ก่อนหน้านี้เขายึดอาชีพเพาะพันธุ์ลูกกุ้งกุลาดำขาย แต่ระยะหลังๆ ไม่ประสบความสำเร็จเท่าที่ควร เนื่องจากราคาลูกกุ้งตกต่ำ จึงเปลี่ยนอาชีพใหม่

"เมื่อ 10 ปีก่อน ราคารับซื้อลูกกุ้ง ตัวละ 11 สตางค์ แต่ระยะ 3-4 ปี ที่ผ่านมา เหลือเพียงตัวละ 3-5 สตางค์ เท่านั้น ซึ่งเป็นราคาพอๆ กับต้นทุนการผลิต ผมจึงเปลี่ยนเป็นอาชีพเลี้ยงปลากะพงในกระชังตามเพื่อนๆ บ้าน" ผู้ใหญ่ปัญญา เล่าถึงเหตุผลในการเปลี่ยนอาชีพใหม่

พร้อมกับบอกย้อนกลับว่า "เหตุที่ราคารับซื้อผลผลิตลูกกุ้งต่ำนั้น เนื่องจากมีการแข่งขันกันประกอบอาชีพนี้มากขึ้น อีกทั้งมีปัญหาเรื่องโรคระบาด นอกจากนี้ มาจากปัจจัยกุ้งใหญ่ราคาตกต่ำด้วย"

เขามองไม่เห็นอนาคตในการเพาะพันธุ์ลูกกุ้งขาย จึงหันหลังให้กับอาชีพดังกล่าว

"อาชีพใหม่ของผมนั้น ไม่ได้เตรียมตัวอะไรมากนัก เพราะว่ามีบ้านอยู่ริมแม่น้ำบางปะกง และเห็นเพื่อนบ้านยึดอาชีพเลี้ยงปลากะพงมานานแล้ว จึงทำตามพวกเขา โดยเริ่มตั้งแต่สร้างกระชัง จากนั้นก็ซื้อลูกปลามาปล่อย เลี้ยง และให้อาหารทุกวัน เมื่อปลาโต หรือมีขนาด 6-7 ชีด ขึ้นไป ก็จับขายได้แล้ว" ผู้ใหญ่ปัญญา กล่าว

สร้างกระชัง งานที่ต้องลงทุน

การสร้างกระชังเลี้ยงปลากะพงนั้น เขาจะไม่ใช้ทุ่นหรือกังนํ้ามันอะไรเลย แต่ใช้ไม้ไผ่แทน โดยการปักลงในดินเลน เพื่อให้เป็นเสาหลัก นอกจากนี้ ยังใช้ไม้ไผ่ทำเป็นโครงหรือขอบกระชังด้วย แต่เสาห่างกัน 6 เมตร เนื่องจากอวนที่นำมาเย็บเป็นกระชังมีความกว้าง 6 เมตร ยาว 6 เมตร ลึก 4 เมตร

"ไม้ไผ่ที่ผมนำมาทำเป็นเสานั้น จะเป็นไม้เลื้อย ซึ่งมีลักษณะเป็นลำใหญ่ และแข็งแรง มีอายุใช้งานนาน ถึง 2 ปี โดยซื้อมาสละ 250 บาท"

"เมื่อเลี้ยงปลาได้ 2 ปี หรือ 2 รุ่น ผมจะเปลี่ยนใหม่ทั้งหมด ไม่ว่าจะเป็นกระชังหรือไม้ไผ่ เพราะว่า กลัวมันจะหักพังตอนที่กำลังเลี้ยงปลา อาจทำให้ปลาหนีออกนอกกระชังได้ ซึ่งเป็นการเสี่ยงเกินไป"

เขาจะสร้างกระชังคู่กันขนานกับชายฝั่ง ทั้งนี้เพื่อเป็นการประหยัดเสาไม้ไผ่นั้นเอง ทุกๆ กระชัง ผู้ใหญ่ปัญญาจะหาไม้เนื้อแข็งมาวางบนขอบกระชัง เพื่อสะดวกในการดูแลหรือให้อาหาร

"เราใช้ไม้เนื้อแข็งทำเป็นสะพานเดินได้รอบกระชัง ถึงแม้ว่ามันเป็นการลงทุนค่อนข้างมาก แต่ก็มีความคุ้มค่าหลายทีเดียว เพราะว่าเป็นไม้เนื้อแข็ง"

เขามองว่า ในการทำกระชังแต่ละครั้งจะใช้เงินหลายหมื่นบาท เพราะว่าเราสร้างแบบที่แข็งแรง โดยเฉพาะ ไม้ไผ่นี้ ซื้อเฉพาะลำโตๆ เท่านั้น

ซื้อพันธุ์ปลามาเลี้ยง

พันธุ์ปลากะพงที่เขาซื้อมาเลี้ยงนั้น มาจากฟาร์มเพาะลูกพันธุ์ปลาในบ่อดิน จังหวัดฉะเชิงเทรานั้นเอง ซึ่งผู้ใหญ่ปัญญา บอกว่า ส่วนใหญ่ผมจะซื้อลูกปลามาเลี้ยงในกระชัง ช่วงเดือนมีนาคมถึงเดือนเมษายน เพราะว่า

เป็นฤดูร้อน ทำให้น้ำในบ่ออนุบาลลูกปลาแห้ง ส่งผลให้เจ้าของฟาร์มเพาะพันธุ์เร่งจำหน่ายพันธุ์ปลาในราคาถูกกว่าช่วงอื่นๆ

"ผมจะซื้อลูกปลา ขนาด 4 นิ้ว มาปล่อยเลี้ยงในกระชัง ซึ่งปลาขนาดดังกล่าวราคาอยู่ที่ตัวละ 3 บาท แต่ถ้าช่วงอื่นๆ ราคาอาจเพิ่มถึง 5 บาท ต่อตัว ก็ได้" แต่ละกระชังเขาจะปล่อยลูกปลาลงเลี้ยง ประมาณ 8,000 ตัว

"ส่วนใหญ่ผมจะปล่อยลูกปลาลงเลี้ยงในช่วงเช้าหรือช่วงเย็นๆ หากนำลูกปลามาปล่อยตอนเที่ยงๆ อุณหภูมิของน้ำจะไม่แน่นอน เมื่อปล่อยปลาลงเลี้ยงอาจช็อกน้ำตายได้"

หลังจากปล่อยลูกปลาลงเลี้ยงในกระชังแล้ว เขาไม่ให้อาหารหรือโปรบกวนอะไรเลย ปล่อยให้ปลาปรับตัวเข้ากับสถานที่ใหม่ประมาณ 1 คืน จากนั้นก็เริ่มให้อาหาร

ซื้ออาหารปลาทะเลให้กินทุกวัน

เขาจะซื้อปลาทะเล พวกปลาทุ ปลาข้างเหลือง มาเข้าเครื่องบด 2-3 ครั้ง เมื่อได้เนื้อปลาค่อนข้างละเอียดแล้ว ก็นำไปหว่านให้ลูกปลากินเป็นอาหาร ซึ่งส่วนใหญ่จะกินช่วงบ่าย 3 โมงเย็น

"แรกๆ ลูกปลาจะไม่ค่อยกินอาหารมากนัก เพราะว่ายังตื่นอยู่ แต่เมื่อคุ้นเคยกับสถานที่ใหม่แล้ว จะกินอาหารเก่งมากเลย"

"พวกปลาทะเลนี่ เราต้องเลือกปลาสดมาเป็นอาหารของปลากระพง หากไม่สด มันก็เสี่ยงต่อการเป็นโรคได้เหมือนกัน"

เขาบอกว่า เมื่อก่อนต้องเดินทางไปซื้อปลาทะเลหรือปลาเหยื่อที่จังหวัดสมุทรปราการ แต่เดี๋ยวนี้ไม่ต้องแล้ว เพราะว่ามีพ่อค้าเข้ามาบริการส่งปลาเหยื่อถึงหน้ากระชังเลี้ยงปลาเลยก็เดียว

ผู้ใหญ่ปัญญา จะให้อาหารปลาวันละ 1 ครั้ง โดยมีปริมาณดังนี้ หากเลี้ยงปลาได้ 1-2 เดือน จะให้อาหารวันละ 3-4 กิโลกรัม ต่อกระชัง ถ้าปลาอายุ 2-4 เดือน ก็ให้วันละ 60 กิโลกรัม ต่อกระชัง

ปลาอายุระหว่าง 5-6 เดือน ก็ให้อาหารวันละ 100 กิโลกรัม ต่อกระชัง ปลาอายุระหว่าง 7-8 เดือน ก็ให้อาหารวันละ 150 กิโลกรัม ต่อกระชัง

"ปลากระพงนี้มันกินอาหารเก่งมาก เราเลี้ยงปลา 14 กระชัง นี่มีต้นทุนค่าอาหารเมื่อคิดรวมกันแล้ว ไม่ต่ำกว่า 1 ล้านบาท โดยเฉพาะช่วงนี้น้ำมันราคาแพง ปลาเหยื่อก็กแพงไปด้วย จากราคากิโลกรัมละ 7 บาท เดิวนั้น กระโดดสูงถึง 12 บาท เลยทีเดียว"

เขาพูดว่า บอกกันตรงๆ เลยว่า ขณะนี้การเลี้ยงปลากระพงเป็นอาชีพเริ่มมีกำไรน้อยลงเรื่อยๆ แล้วเนื่องจากปลาเหยื่อแพง ขณะเดียวกันราคารับซื้อผลผลิตปลายังทรงตัวอยู่ที่ 100 บาท ต่อกิโลกรัม

"เรายังมีกำไรอยู่บ้าง แต่ไม่เหมือนเมื่อก่อนหรือ 1-2 ปี ที่ผ่านมามาเพราะว่าราคาปลาเหยื่อกิโลกรัมละ 7 บาท เท่านั้นเอง ทำให้ต้นทุนการผลิตต่ำ ขายปลาแต่ละครั้งได้กำไรค่อนข้างมาก" ผู้ใหญ่ปัญญา กล่าว

ในการเลี้ยงปลาแต่ละรุ่นนั้นก็จะใช้ระยะเวลาขุนปลานานถึง 8-11 เดือน ถึงจะได้ผลผลิตปลา 6-7 ชีด ซึ่งเป็นขนาดที่ตลาดต้องการ

"เราปล่อยปลาลงเลี้ยงกระชังละ 8,000 ตัว เหลือรอดชีวิตอยู่ได้จนมีอายุ 8 เดือน โดยเฉลี่ย 5,000 ตัว แต่ในจำนวนนั้น ประมาณ 50 เปอร์เซนต์ เราต้องเลี้ยงต่อไปอีก 2-3 เดือน เพราะว่าเป็นปลาตกไซซ์ จำเป็นต้องซื้ออาหารมาขุนต่อจนกว่าปลาได้น้ำหนัก 6-7 ชีด"

เขาบอกว่า ปัจจุบันนี้ อาชีพการเลี้ยงปลากระพงในกระชัง เมื่อหักค่าใช้จ่ายแล้วมีกำไรเพียงเล็กน้อย แต่ยังคงถือว่าเป็นอาชีพที่ไม่เสี่ยงมากนัก เพราะว่ามันไม่ค่อยมีโรคระบาดเกิดขึ้น อีกทั้งมีพ่อค้าแม่ค้าเข้ามารับซื้อตลอดทั้งปีด้วย

"เหตุที่ปลาแต่ละกระชังเหลือเพียง 5,000 ตัว จาก 8,000 ตัว ถือว่าเป็นเรื่องธรรมดา เพราะว่าการนำลูกปลาจากบ่อดินมาเลี้ยงในกระชัง ระยะเดือนแรกๆ จะเสียหายมาก สาเหตุมาจากปลาบางตัวไม่สามารถ

ปรับตัวเข้ากับสภาพแวดล้อมใหม่ แต่หลังจากนั้นก็เสียน้อยมาก ซึ่งเรื่องนี้ถือเป็นเรื่องธรรมดาที่เกิดขึ้นเกือบทุกกระชัง" ผู้ใหญ่ปัญญา กล่าวทิ้งท้าย

ดวงอาทิตย์ใกล้ตกขอบฟ้า หน้าที่ประจำวันของผู้ใหญ่ปัญญาและชาวบ้านที่ปากน้ำบางปะกงก็เบาบางลง และพักผ่อนในยามค่ำคืน คอยวันรุ่งขึ้นคอยต่อสู้ชีวิตกันใหม่ :

ที่มา : ศุภชัย นิลวานิช วารสาร "เทคโนโลยีชาวบ้าน" วันที่ 01 ธันวาคม พ.ศ. 2547 ปีที่ 17 ฉบับที่ 348 หน้า 66

การเลี้ยงปลากะพงขาวในกระชัง ที่เกาะยอ

"เกาะยอ" จังหวัดสงขลา ไม่เพียงมีจุดชมวิวยาวๆ รอบๆ เกาะเท่านั้น ยังมีร้านอาหารที่ตั้งบนเนินเขา เทห์ไม่เหมือนใครอีกด้วย

ร้านอาหารทะเลสดๆ หลายร้านตั้งเรียงรายกันอยู่หลายแห่ง เหมือนเกาะฮ่องกง ซึ่งส่วนใหญ่วัตถุดิบของอาหารมาจากท้องทะเลไทย และส่วนหนึ่งในกระชังเลี้ยงปลาของชาวบ้าน ในธรรมชาติ ปลากะพงขาวเป็นปลาเศรษฐกิจของชาวบ้านที่นิยมเลี้ยงในกระชัง เพื่อส่งขายให้กับร้านอาหารบนเกาะยอ ปลากะพงชอบอาศัยอยู่ในบริเวณน้ำกร่อยตามปากแม่น้ำที่ติดกับทะเล และสามารถอาศัยอยู่ในน้ำจืดของแม่น้ำสาครลงได้

ปลาชนิดนี้มีลักษณะตัวแบนยาว ตรงกลางนูนเล็กน้อย ปากกว้าง ฟันคมเล็กละเอียด ริมฝีปากล่างยื่นยาวกว่าริมฝีปากบนเล็กน้อย กระดุกแก้มมีขอบเป็นหยักละเอียด ลำตัวคอนบนสีฟ้าอมเขียว ด้านข้างและส่วนท้องสีขาวเงิน ครีบหางสีดำ

ผู้เขียนได้รับการแนะนำให้รู้จักกับคุณจำลอง เครือวัลย์ อายุ 39 ปี เป็นชาวเกาะยอ จังหวัดสงขลา ผู้มีประสบการณ์ในการเลี้ยงปลากะพงขาวมา 10 กว่าปีแล้ว โดยมี คุณทรงแก้ว เครือวัลย์ ภรรยาผู้ชีวิตเป็นผู้ช่วย ทั้งสองคนได้นำผู้เขียนผ่านวัดแหลมพ้อเพื่อลงเรือหางยาวที่ใช้เครื่องยนต์ขับเคลื่อนไปจากชายฝั่งของเกาะยอ สักประมาณ 400 เมตร เพื่อขึ้นที่พัก ซึ่งภาษาท้องถิ่นเรียกว่า "หนา" ซึ่งเป็นสถานที่ที่ใช้นอนพักค้างคืนได้รอบๆ บริเวณหนาจะมีกระชังเลี้ยงปลาขนาดต่างๆ กัน

คุณจำลองเล่าว่า "ผมลาออกจากชีวิตราชการมานานแล้วครับ อาชีพต่อมาคือ ออกทะเลหาปลา ขั้บรดสองแถว เมื่อเจอกับปัญหาน้ำมันแพงจึงขายรถสองแถวแล้วเอามาใช้เป็นทุนในการเลี้ยงปลากะพงขาวในกระชัง พร้อมกับหาปลาอย่างอื่นโดยใช้เครื่องมือเล็กๆ ประเภท กัด เบ็ด ไซ ทำควบคู่กัน ปัจจุบันผมเลี้ยงทั้งหมดจำนวน 10 กระชัง ครับ"

สำหรับการเลี้ยงปลากะพงเป็นอาชีพนั้นคุณจำลองเล่าถึงการเตรียมความพร้อมและมีขั้นตอนการเลี้ยงดังนี้

1. หาสถานที่ที่เหมาะสมกับการสร้างหนาเพื่อวางกระชัง

2. ต้องมีเรือหางยาวพร้อมเครื่องยนต์ขับเคลื่อน

3. ติดต่อซื้อลูกพันธุ์ปลา ซึ่งมีขายทั้งของกรมประมงและของเอกชน หรือจะซื้อวางลากไปหาตามแหล่งน้ำตามธรรมชาติก็ได้ เอามาพักฟื้นไว้ในบ่ออนุบาล ประมาณ 1-2 เดือน โดยให้อาหารที่เป็นเนื้อปลาสดหรือเนื้อหั่นชิ้นเล็กๆ หรือกุ้งขนาดเล็กมาให้กิน สำหรับคุณจำลองได้สั่งซื้อจากบ่ออนุบาลของเอกชน ในราคานี้จะ 3 บาท และเริ่มต้นเลี้ยงที่ขนาด 6 นิ้ว

4. การทำกระชังทำเป็นกระชังลอยซ้อนกันสองชั้น โดยไม่ให้ติดกัน ใช้ไม้หลาโอนซึ่งเป็นไม้ท่อนกลมๆ ทั้งต้น สำหรับ 1 กระชัง ใช้ไม้หลาโอนประมาณ 5-6 ท่อน มีกล้อมเป็นวงกลมลงในน้ำ แล้วใช้ตาข่ายในลอนตาถี่ที่มีสีแตกต่างกัน 2 สี ซึ่งยึดกับเสาไม้หลาโอนให้ขึงซ้อนกันเป็น 2 ชั้น เช่น ชั้นในซึ่งในลอนสีขาวผูกยึดกับไม้เสาด้านบน กระยะต่ำลงมาให้พอดี ซึ่งยึดในลอนสีน้ำเงินเป็นกระชังด้านนอก ขนาดกว้างยาวประมาณ 5 เมตรครึ่ง ลึก 2 เมตรครึ่ง ความลึกของระดับน้ำในกระชังลึกประมาณ 1 เมตรครึ่ง สามารถเลี้ยงปลาได้ประมาณ 500-600 ตัว

5. อาหารปลาที่ใช้ได้ซื้อจากท่าเรือประมงเป็นลูกปลาลูกๆ ชนิดต่างๆ ที่ผสมปนเปกัน ถ้าเป็นอาหารของปลาน้ำจืดที่เลี้ยงต้องบดเสียก่อนและให้อาหารกินทุกวัน สำหรับปลาน้ำเค็มไม่ต้องบด แต่ให้อาหารกินวันเว้นวัน และทุกขนาดที่เลี้ยงให้กินวันละครั้งเท่านั้น ปริมาณที่ให้กินจะต้องกะให้พอดีกับจำนวนปลา เช่น ปลา 400 ตัว ต่ออาหารปลา 60 – 70 กิโลกรัม และไม่ควรให้เหลือเป็นเศษอาหารหลงเหลืออยู่ในกระชัง เพราะจะทำให้บูได้กลิ่นแล้วใช้ก้ามหนีบตาข่ายในลอนขาดได้ หลังจากจับปลาแต่ละครั้งให้ล้างกระชังและตากแดดให้แห้ง จึงจะเอาไปใช้ใหม่ได้

6. จากธรรมชาติที่เอื้ออำนวยในการเลี้ยงปลากะพงขาวแห่งนี้ ปลาที่ได้นั้นเรียกได้ว่าเป็นปลาสองน้ำ หมายถึง ในช่วงที่มีฝนตกชุกประมาณเดือนพฤศจิกายนถึงเดือนมกราคมเป็นช่วงที่มีน้ำกร่อย และเมื่อถึงเดือนกุมภาพันธ์และเดือนมีนาคมฝนหยุดตก น้ำจะเริ่มเค็มมากขึ้นเรื่อยๆ จนมีความเค็มสูงสุด 23 ppt ซึ่งในช่วงต่อการเปลี่ยนน้ำตามธรรมชาตินี้เองต้องปรับลดการให้อาหารปลาลงเหลือแค่ 70% เพราะถ้าหากให้กินมากในช่วงนั้นปลาจะท้องอืดตายได้

7. การไหลเวียนของน้ำมีความสำคัญมาก เพราะหากน้ำไม่ไหลเวียนจะทำให้ปลามีกลิ่นสาบ ดังนั้น ผู้เลี้ยงจะต้องคอยดูว่า หากเกิดน้ำนิ่งนานๆ ให้ใช้ใบพัดของเครื่องเรือหางยาวติดเครื่องหมุนพัดน้ำให้เกิดการไหลเวียนผ่านเข้ากระชังที่เลี้ยงปลา

8. ให้คอยระวังไม่ให้มีไรน้ำเกาะเหงือกปลา ซึ่งจะทำให้ปลาตายได้ การฆ่าไรน้ำ ให้ใช้ปูนขาว ขนาดถุงละ 10 กิโลกรัม ใส่ลงไปในกระชัง กระชังละ 2 ถุง

9. ระยะเวลาของการเลี้ยงนั้นขึ้นอยู่กับผู้เลี้ยง หากเลี้ยงนานต้นทุนจะสูงขึ้นตามอาหารปลา ถ้าต้องการแค่ปลาจาน ซึ่งมีน้ำหนักประมาณ 6 ชีด - 1 กิโลกรัม จะใช้เวลาเลี้ยงแค่ 10 เดือน สำหรับฟาร์มของคุณจำลองจะจับเมื่อปลาเมื่ออายุ 20 เดือน ขึ้นไป เพราะจะได้ปลากะพงขาวที่มีเนื้อเป็นแก้วและมีรสชาติที่อร่อยกว่า

10. ควรจับปลาในช่วงน้ำเค็ม เพราะขณะที่จับนั้นปลาจะเกิดชกกัน ซึ่งความเค็มของน้ำนี้เองจะช่วยรักษาเนื้อปลาไม่ให้เกิดรอยชำรุดได้

11. ตามกระชังด้านนอกจะมีหอยแมลงภู่เกาะเป็นจำนวนมาก ซึ่งสามารถเก็บเอาไปขายเป็นรายได้ อีกทางหนึ่งด้วย

นี่ก็เป็นข้อมูลที่ได้จากผู้ที่มีประสบการณ์ในการเลี้ยงปลากะพงขาวมานาน ซึ่งเป็นอาชีพหนึ่งที่น่าสนใจในยุคที่เศรษฐกิจตกต่ำอย่างนี้ เนื่องจากปลาน้ำจืดนี่ยังเป็นที่ต้องการของตลาดทั้งในประเทศและต่างประเทศ ซึ่งคุณจำลองบอกว่า “เลี้ยงได้เท่าไร ก็ขายได้หมด โดยมีพ่อค้ามารับซื้อถึงฟาร์ม ถ้าเป็นปลาที่มีอายุ 20 เดือน จะขายได้ราคากิโลกรัมละ 120-125 บาท การเริ่มต้นเลี้ยงต้นทุนจะสูง ต่อมาก็อยู่ที่ราคาของอาหารปลา แต่ถ้าจ้างคนเลี้ยงจะต้องเสียค่าใช้จ่ายในส่วนนั้นด้วย สำหรับฟาร์มของผมทำกันเองภายในครอบครัวครับ”

หากผู้อ่านท่านใดต้องการข้อมูลเพิ่มเติม สามารถติดต่อโดยตรงกับ คุณจำลอง เครือวัลย์ บ้านเลขที่ 2/1 หมู่ที่ 3 ตำบลเกาะยอ อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา โทรศัพท์ (074) 450-029 (09) 977-4414

ที่มา : จันทรเพ็ญ โทร. (04) 750-4704 วารสาร “เทคโนโลยีชาวบ้าน” วันที่ 01 พฤศจิกายน พ.ศ. 2547 ปีที่ 17

ฉบับที่ 346 เทคโนโลยีการประมง หน้า 105

คมสัน หนูวิน กับอาชีพเลี้ยงปลากะพง-เก๋า-หอยนางรม ที่คอนสัก

ปากน้ำคอนสัก ผู้คนอาศัยอยู่ค่อนข้างหนาแน่น ด้วยว่าเป็นอำเภอที่อยู่ติดกับเกาะสมุย ซึ่งเป็นแหล่งท่องเที่ยวระดับโลก ประกอบกับทรัพยากรธรรมชาติโดยเฉพาะสัตว์น้ำชุมชุม จึงทำให้เกิดชุมชนขนาดใหญ่

ที่นั่นนอกจากอยู่กับชายทะเลแล้ว ยังมีคลองขนาดใหญ่ให้น้ำจืดจากเทือกเขาไหลผ่านไร่นาและตัวเมืองดอนสักสู่ทะเล มีปลากุ้งมีอาชีพการประมงเกิดขึ้นจำนวนมาก ไม่ว่าจะเป็นการเลี้ยงกุ้งกุลาดำ ปลากระพง ปลาเก๋า หอยนางรม และหอยแมลงภู่ รวมทั้งออกเรือจับปลาในทะเลอีกด้วย

นั่งเรือจากตัวเมืองดอนสักทวนกระแสน้ำไปตามคลองเกือบ 2 กิโลเมตร มองบนฝั่งเห็นบ่อเลี้ยงกุ้งกุลาดำในลำคลองเป็นกระชังเลี้ยงปลาของชาวบ้านหลายราย แต่ไม่ใหญ่นัก ยกเว้นของ คุณคมสัน หนูวิน เลขที่ 39 หมู่ 9 ตำบลดอนสัก อำเภอดอนสัก จังหวัดสุราษฎร์ธานี โทร. (01) 396-0859 มีมากเกือบ 100 กระชัง เลย์ทีเดียว

เรือจอดสนิทที่ซ้านหน้าบ้านริมฝั่งคลอง ห่างจากกระชังเลี้ยงปลาราว 20 เมตร บนบ้านร่มเย็นยิ่งนัก ด้วยเหตุโอ่งน้ำ และต้นไม้ปกคลุม

คุณคมสัน มองไปที่กระชังเลี้ยงปลาแล้วบอกว่า "อาชีพนี้ทำรายได้ให้ผมเกือบ 20 ปีแล้ว ผมเริ่มจากทดลองเลี้ยงปลาเก๋า 4 กระชัง เมื่ออายุได้ 22 ปี ขายปลาเลี้ยงครบคร้วมาตลอด"

จาก 4 กระชัง ก็เพิ่มขึ้นเรื่อยๆ ด้วยว่าประสบความสำเร็จกับการเลี้ยงปลาเกือบทุกรุ่น ทำให้มีเงินและกำลังใจขยายกิจการให้ใหญ่ขึ้น

"ช่วงที่ยึดอาชีพนี้ใหม่ๆ ผมเลี้ยงปลาเก๋อย่างเดียว ต่อมาก็ทดลองเลี้ยงปลากระพงไปด้วย ซึ่งส่วนใหญ่ประสบความสำเร็จทั้งนั้น นอกจากนี้ ยังมีรายได้จากผลพลอยได้ของหอยนางรมและหอยแมลงภู่ เพราะสัตว์น้ำพวกนี้มันชอบมาอาศัยตามขอบกระชังและทุ่น รวมทั้งก้อนอิฐที่ใช้ถ่วงกระชังด้วย"

ตอนนี้เขามีกระชังเลี้ยงปลาเก๋า 14 กระชัง ปลากระพง 76 กระชัง

"ในอดีตนั้นในลำคลองแห่งนี้อุดมสมบูรณ์ด้วยสัตว์น้ำกร่อยนานาชนิด เพราะว่าใกล้ๆ กับทะเล ดังนั้นลูกปลาเก๋าและปลากระพงมีจำนวนมาก ซึ่งสามารถหาหรือรับซื้อจากชาวบ้านแถวนี้ได้ แต่ปัจจุบันนี้หายากมาก ผมต้องไปซื้อมาจากแถวๆ จังหวัดสตูล และปัตตานี ยกเว้นพวกหอยนางรม และหอยแมลงภู่ ส่วนใหญ่ไม่ต้องหาที่ไหนเลย โดยเฉพาะหอยนางรมนั้น แถวนี้มีมากเป็นพิเศษ สัตว์พวกนี้กินแพลงก์ตอนเป็นอาหารและขยายพันธุ์กันเร็วมาก" คุณคมสัน กล่าว

เขาใช้ระยะเลี้ยงปลากระพง โดยประมาณ 10 เดือน ก็ได้ไซส์ปลาตามที่ตลาดต้องการแล้ว คือปลา 7-8 ชีด จำหน่าย 100-110 บาท ต่อ กิโลกรัม ส่วนปลาเก๋านั้นจะเลี้ยงนานถึง 18 เดือน ถึงจะจับปลาขายได้ เพราะว่าตลาดชอบปลาใหญ่ขนาดระหว่าง 1.1-1.2 กิโลกรัม ซึ่งให้ราคาสูง 250 บาท ต่อ กิโลกรัม ที่เดียว

สำหรับหอยนางรมนั้นใช้ระยะการเลี้ยงนานถึง 1 ปี ก็จะได้ผลผลิตขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 4 นิ้ว ซึ่งเป็นขนาดที่ผู้บริโภคชอบ โดยเขาจะจำหน่ายตัวละ 8 บาท

"การผลิตสัตว์น้ำของผม ไม่ว่าจะปลาเก๋า ปลากระพง และหอยนางรม เราจะหมุนเวียนจับขายตลอดอย่างน้อยๆ 1 เดือน ต่อครั้ง เนื่องจากผมมีหลายกระชัง มีปลาหลายขนาดทั้งเล็กและใหญ่ จับปลาตัวใหญ่อีกไม่นานปลารุ่นเล็กจับขายได้อีก มันจะหมุนเวียนเป็นอย่างนี้อยู่ตลอด"

"อย่างไรก็ตาม ช่วงระหว่างเดือนพฤศจิกายนถึงเดือนธันวาคมจะมีปลาอยู่ในกระชังค่อนข้างน้อย เพราะจะมีฝนตกชุกและมีพายุเข้า ทำให้น้ำในคลองกลายเป็นน้ำจืดหลายวัน ปลาที่เลี้ยงไว้จะไม่ค่อยกินอาหาร และบางส่วนปรับตัวไม่ได้ก็จะตายไปในที่สุด ดังนั้น ก่อนถึงช่วงระยะเวลาดังกล่าวผมก็ทยอยจับปลาออกขาย ทั้งนี้เพื่อความไม่ประมาท ส่วนหอยนางรมนั้นมันสามารถปรับตัวเข้ากับสภาพแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลงได้ดีกว่าปลาไม่จำเป็นต้องจับขายก็ได้" คุณคมสัน กล่าว

ตลาดรับซื้อผลผลิตปลาและหอยของเขามีทั้งในจังหวัดและต่างจังหวัด ซึ่งส่วนใหญ่จะส่งขายให้กับร้านอาหารและภัตตาคาร เนื่องจากราคาซื้อจะดีกว่าตลาดทั่วๆ ไปนั่นเอง

"ปลากระพง ปลาเก๋า และหอยนางรม ที่ผมเลี้ยงไว้เนี่ย ส่วนใหญ่จะวิ่งขายเอง มีน้อยมากที่จะให้กับพ่อค้าคนกลางหรือตลาดสดทั่วๆ ไป เพราะว่าราคาซื้อไม่ค่อยยุติธรรมคือ บางวันเราจับปลาขายมาก ก็จะถูกกดราคาแต่ถ้าวันไหนไม่มีปลาราคาก็สูง มันไม่แน่นอน สู้เราส่งร้านอาหารหรือภัตตาคารไม่ได้" คุณคมสัน กล่าว

เขามองว่า ช่วงแรกๆ ก็หนักใจเรื่องตลาดเหมือนกัน แต่เมื่อคิดได้ว่ามีร้านอาหารและภัตตาคารอีกเยอะ ที่ต้องการปลาสดๆ หอยเป็นๆ ไว้บริการลูกค้า เราก็เข้าไปติดต่อกับผู้จัดการ ซึ่งส่วนใหญ่เขาไม่ปฏิเสธ

"ตอนนี้ผลของเราส่วนใหญ่ส่งขายในตัวจังหวัดสุราษฎร์ธานีอย่างเดียว ส่วนจังหวัดอื่นๆ มีน้อย เพราะว่า มีสินค้าไม่เพียงพอ แต่อนาคตไม่แน่ ถ้าขยายกิจการเพิ่มขึ้นอีก คงจะวิ่งส่งขายต่างจังหวัดหรือกรุงเทพฯ ด้วย และใครให้ราคาดีกว่า ก็ส่งขายคนนั้นไป" คุณคมสัน กล่าว

สร้างกระชังเลี้ยงปลา

กระชังเลี้ยงปลาของเขาจะออกแบบทำโครงสร้างที่แข็งแรง โดยใช้ไม้เนื้อแข็งเป็นหลัก และถ่วงพลาสติก เป็นท่อน คุณคมสัน จะซื้ออวนมาทำกระชัง โดยแต่ละกระชังมีความกว้าง 3 เมตร ยาว 3 เมตร ลึก 1.5 เมตร กระชัง ขนาดดังกล่าวสามารถปล่อยปลากะพงลงเลี้ยงได้ 300 ตัว ส่วนปลาเก๋านั้นไม่ต้องหนาแน่นมาก เพียง 100-150 ตัว ก็เพียงพอแล้ว

"เราจะซื้อลูกปลาน้ำจืด 6-7 นิ้ว มาปล่อยเลี้ยง และทุกๆ 3 เดือน จะมีการคัดเลือกขนาดปลา ถ้าโตช้าหรือ เร็วเกินไป ก็ถูกปล่อยเลี้ยงในกระชังอื่นคือ จำเป็นต้องเลี้ยงให้ขนาดเท่าๆ กัน เพื่อป้องกันการให้อาหาร ไม่เช่นนั้น ปลาจะมีขนาดต่างกันมากขึ้นเรื่อยๆ นอกจากนี้ หลังจาก 3 เดือนไปแล้ว ต้องเลี้ยงในอัตราหนาแน่นไม่มากนักด้วย" คุณคมสัน กล่าว

เหตุผลที่เขาซื้อลูกปลาน้ำจืดขนาดใหญ่ หรือขนาด 6-7 นิ้ว มาปล่อยเลี้ยงนั้น เพราะว่าจะมีอัตราการรอดชีวิตสูงกว่า ซื้อลูกปลาตัวเล็กๆ มาเลี้ยงเยอะทีเดียว

"ผมยอมซื้อลูกปลาแพง เพื่อต้องการให้รอดชีวิตสูง ซึ่งทางมองให้แง่ธุรกิจถือว่าคุ้มค่ากว่ามากทีเดียว"

ลูกปลากะพงและปลาเก๋ขนาดดังกล่าวตัวละ 15 บาท และ 30 บาท ตามลำดับ

ปล่อยลูกปลาลงเลี้ยง ต้องมีเทคนิค

กระชังที่เลี้ยงลูกปลานั้นจะมีซาแรนป้องกันแสงแดดด้วย ส่วนกระชังเลี้ยงปลาใหญ่ไม่มี

"ลูกปลาที่นำมาเลี้ยง ส่วนใหญ่ผมให้เขาขนส่งกลางคืน มาถึงเช้าๆ ยิงดี เพราะว่าอุณหภูมิของน้ำ ไม่สูงมากนัก เมื่อมาถึงจะปรับอุณหภูมิมาให้เท่ากันเสียก่อน โดยการนำถังหรือถุงบรรจุปลาแช่ในน้ำใกล้กระชัง ทิ้งไว้สัก 15-30 นาที ก็ค่อยๆ ปล่อยปลาลงเลี้ยงในกระชัง ไม่เช่นนั้นปลาก็ช็อกน้ำตายได้"

เขาปล่อยให้ลูกปลาปรับตัวเข้าสถานที่ใหม่ 1 วันเต็มๆ วันที่ 2 ก็เริ่มให้อาหาร โดยซื้อปลาขี้เืองหรือ ปลาหลังเขียวมาบดละเอียด โยนให้กินวันละ 2 ครั้ง เช้า-เย็น

"เราเลี้ยงลูกปลาในกระชังจนครบ 1 เดือน ปลาแข็งแรง เราดึงซาแรนออก ปล่อยให้แสงแดดเข้าสู่ บ่อเลี้ยงได้ร้อยเปอร์เซ็นต์"

"หากให้อาหารกินทุกๆ วัน วันละ 2 ครั้ง และความเค็มของน้ำคงที่หรืออยู่ระหว่าง 30-35 ppt ความเสียหายก็น้อย ซึ่งที่ผ่านมา มา อัตราการรอดชีวิตสูง 80 เปอร์เซ็นต์ เลยทีเดียว"

"แต่ถ้าเรานำลูกปลาตัวเล็กๆ ขนาด 1-2 นิ้ว มาอนุบาลและเลี้ยง อัตราการรอดชีวิตจะน้อยมากๆ ระยะเวลา 7-10 วัน ผมซื้อปลา 6-7 นิ้ว มาเลี้ยงดีกว่า ถึงแม้ว่าราคาแพง แต่ผลตอบแทนมันคุ้มค่ากว่ากันเยอะเลย" คุณคมสัน กล่าว

ปลากะพงเจริญเติบโตเร็วกว่าปลาเก๋

เขานำปลาน้ำจืด 6-7 นิ้ว มาเลี้ยงในกระชังผ่านไป 3 เดือน ปรากฏว่า ปลากะพงเจริญเติบโต เป็นปลาน้ำจืด 10-11 นิ้ว ส่วนปลาเก๋อยู่ระหว่าง 8-9 นิ้ว ทั้งๆ ที่ให้อาหารเหมือนกัน

"เหตุผลที่ปลากะพงโตกว่าปลาเก๋ ก็เพราะว่าเป็นธรรมชาติของปลา ไม่ใช่ขั้นตอนการเลี้ยง"

หลังจากเลี้ยงปลาครบ 3 เดือน เขาคัดเลือกปลาและปล่อยปลาลงเลี้ยงในอัตราหนาแน่นน้อยลง กล่าวคือ ปลากระทิงเหลือเพียง 150 ตัว ปลาเก๋า 100 ตัว ต่อกระชัง

"ช่วงนี้ปลาเก๋ากินอาหารวันละ 1 กิโลกรัม ต่อกระชัง หรือ 100 ตัว ส่วนปลากระทิง 2 กิโลกรัม ต่อกระชัง หรือ 150 ตัว" และเมื่อปลาโตขึ้นเรื่อยๆ เขาก็เพิ่มปริมาณอาหารตามไปด้วย

"อัตราแลกเนื้อของปลาเก๋าและปลากระทิงนั้น เท่าที่ทดลองเก็บข้อมูลไว้คือ ให้อาหารปลาเก๋า 6 กิโลกรัม จะได้เนื้อปลา 1 กิโลกรัม สำหรับปลากระทิงเปลี่ยนอาหารน้อยกว่าคือ 5 ต่อ 1 หมายความว่า เราซื้ออาหารให้ปลาเก๋า 5 กิโลกรัม มันได้เนื้อปลาหรือน้ำหนักปลา 1 กิโลกรัม" คุณคมสัน กล่าว

เหตุผลที่เขาเก็บข้อมูลก่อนช่วงละเอียดยังนั้น ไม่เพียงเพื่อเป็นประโยชน์กับตัวเองเท่านั้น แต่ยังต้องการถ่ายทอดให้กับนักเรียน นักศึกษา หรือประชาชน ที่เข้ามาเยี่ยมชมด้วย เนื่องจากที่นี่ได้กลายเป็นแหล่งดูงาน การเลี้ยงสัตว์น้ำเพื่อการค้าไปแล้ว ไม่ประหลาดใจเลยที่คุณคมสัน ได้ถูกคัดเลือกเป็นเกษตรกรดีเด่น สาขาเลี้ยงปลา ในกระชัง ระดับจังหวัด เมื่อปี 2546 รางวัลโล่เกษตรกรดีเด่นที่ได้รับ เป็นสิ่งที่เขาภาคภูมิใจเป็นอย่างมาก และเป็นแรงขับเคลื่อนให้ขยายกิจการต่อไป

*สภาพภูมิประเทศดอนสัก

มีอาณาเขตติดต่อกับอำเภอกาญจนดิษฐ์ ด้านทิศตะวันตก และติดต่อกับอำเภอขนอม ทางทิศตะวันออก สภาพพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่ราบริมฝั่ง สูงกว่าระดับน้ำทะเลไม่เกิน 20 เมตร มีคลองดอนสักเป็นคลองสำคัญ ซึ่งสองข้างฝั่งคลองเป็นที่ลุ่มป่าชายเลน สภาพพื้นที่เหมาะที่จะพัฒนาให้เป็นเมืองศูนย์กลางการประมง และพัฒนาให้เป็นศูนย์กลางท่าเทียบเรือขนาดใหญ่ เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวทางทะเลและเชื่อมโยงกับแหล่งท่องเที่ยวต่างๆ ในอ่าวไทย ส่วนพื้นที่ด้านตะวันออกเป็นที่ราบสูง และเนินเขาสูงเล็กๆ ลักษณะภูมิประเทศเช่นนี้เหมาะแก่การทำสวน มีสภาพอากาศอบอุ่นตลอดปี อุณหภูมิเฉลี่ยประมาณ 24.7 องศาเซลเซียส มี 2 ฤดู คือ ฤดูฝน และฤดูร้อน

ที่มา : ศุภชัย นิลวานิช วารสาร "เทคโนโลยีชาวบ้าน" รายงานพิเศษ วันที่ 15 ตุลาคม พ.ศ. 2547 ปีที่ 17 ฉบับที่ 345 หน้า 58

เลี้ยงปลาด้วยเมล็ดปาล์ม ลดต้นทุนได้ดี ที่ดอนสัก

ยางพารา และปาล์มน้ำมัน เป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญของภาคใต้ ในจังหวัดสุราษฎร์ธานี มีพืชดังกล่าวรวมๆ แล้วเกือบ 3 ล้านไร่ สร้างงาน และรายได้ให้กับชาวบ้านจำนวนมากมาย โดยเฉพาะในช่วงนี้ ด้วยว่าราคารับซื้อยางพารา และปาล์มน้ำมันค่อนข้างสูงนั่นเอง

อย่างไรก็ตาม หากย้อนกลับดูข้อมูลเมื่อ 6-7 ปี ที่ผ่านมา พบว่า ราคารับซื้อผลผลิตพืชดังกล่าวต่ำกว่าต้นทุนการผลิต มีแปลงที่ชาวบ้านบางคนไถ่ทิ้งหันไปปลูกพืชชนิดอื่นแทน

ลุงสมปอง หินมี เลขที่ 39/1 หมู่ 3 ตำบลปากแพรก อำเภอดอนสัก จังหวัดสุราษฎร์ธานี มีสวนปาล์มน้ำมันอยู่ 20 ไร่ ช่วงราคาผลผลิตตกต่ำก็หันมาเลี้ยงปลา และไถ่พื้นบ้านเสริมรายได้

แต่ก็ยังประสบปัญหาต้นทุนการเลี้ยงปลาและไก่สูง เนื่องจากส่วนใหญ่ใช้อาหารสำเร็จรูปและข้าวเปลือก ทำให้ได้กำไรค่อนข้างน้อย

ลุงสมปอง พยายามเสาะหาอาหารต้นทุนต่ำมาเลี้ยงสัตว์ดังกล่าว ไม่ว่าจะเป็นผักบุ้ง ใบมันสำปะหลัง และวัชพืชต่างๆ เป็นต้น แต่คุณค่าอาหารมีน้อย และการจัดการยังยุ่งยากอีกด้วย เขาจึงทดลองนำเมล็ดปาล์มที่มีปัญหาเรื่องราคารับซื้อมาให้ไก่และปลากินเป็นอาหาร ปรากฏว่า สัตว์ดังกล่าวชอบและเจริญเติบโตได้เป็นอย่างดี

"เมื่อก่อนผมไม่รู้เหมือนกัน สัตว์มันชอบกินเมล็ดปาล์มน้ำมัน แต่สังเกตเห็นไก่มันค่อยจิกกินเปลือกเมล็ดปาล์มที่หั่นได้ไถ่ดินเหลือแต่เมล็ด ผมจึงทดลองทุบให้แตกและวางให้ไก่กิน มันชอบมาก และบังเอิญวันหนึ่ง

เมล็ดปาล์มเกิดหล่นลงในบ่อปลา ทั้งปลาเล็กปลาใหญ่ต่างก็แย่งกันกินเป็นอาหาร จากวันนั้นเป็นต้นมา ผมไม่ต้องไปเสาะหาอาหารหรือซื้ออาหารสำเร็จรูปมาเลี้ยงไก่และปลาอีกแล้ว ส่วนใหญ่ผมจะใช้เมล็ดปาล์มที่ทุบให้แตกโยนให้ไก่และปลากินเป็นอาหารทุก ๆ วัน มันเจริญเติบโตได้ค่อนข้างดีทีเดียว” ลุงสมปอง เล่าถึงเหตุบังเอิญที่ค้นพบสูตรอาหารราคาถูกให้ฟัง

พลิกทีนา เป็นไร่นาสวนผสม

เดิมพื้นที่ดังกล่าวเป็นที่นา แต่เมื่อปี 2537 ได้เปลี่ยนเป็นไร่นาสวนผสมตามนโยบายของรัฐบาลที่สนับสนุนให้เกษตรกรปลูกพืช เลี้ยงสัตว์หลาย ๆ อย่างในพื้นที่เดียวกัน ทั้งนี้ เพื่อแก้ปัญหาด้านตลาด และต้องการให้เกษตรกรมีอาหารไว้บริโภคในครัวเรือนด้วย ลุงสมปอง จึงพลิกทีนามาเป็นไร่นาสวนผสม เน้นปลูกพืชไร่ พืชผัก และชุดบ่อเลี้ยงปลา

“ผมมีพื้นที่อยู่ทั้งหมด 35 ไร่ เดิมทำนาทั้งหมด ก็พอเลี้ยงครอบครัวไปได้ แต่ไม่มีเงินเหลือ จึงตัดสินใจปรับเปลี่ยนเป็นไร่นาสวนผสม คงเหลือที่นาไว้ประมาณ 2 ไร่ เพื่อปลูกข้าวไว้กินเองและไถที่เลี้ยงไว้ด้วย”

ชุดบ่อเลี้ยงปลา 10 ไร่ แบ่งออกเป็น 6 บ่อ มีทั้งบ่อเล็กและใหญ่ ขนาดตั้งแต่ครึ่งไร่ 1 ไร่ และ 5 ไร่ ตามลำดับ 5 ไร่ มี 1 บ่อ นอกนั้นเป็นบ่อขนาดเล็ก ทั้งหมดจะมีท่อน้ำต่อเชื่อมกัน เพื่อไว้สำหรับระบายน้ำทั้ง 1 เดือนต่อครั้ง บนขอบบ่อปลูกพืชผัก และปาล์มน้ำมันเกือบเต็มพื้นที่

“ระยะหลังนี้พืชผักผมจะไม่เน้น หันมาปลูกปาล์มน้ำมันเกือบทั้งหมด เพื่อเก็บผลให้เป็นอาหารสัตว์และเหลือไว้ขาย ซึ่งแต่ละเดือนทำเงินได้นับหมื่นบาททีเดียว” ลุงสมปอง กล่าว

เลี้ยงปลาหลายชนิดเพื่อประโยชน์ต่อการค้า

บ่อ 5 ไร่ ของเขาจะปล่อยปลาหลายชนิด อาทิ ปลายี่สก ปลาตะเพียน ปลากดเหลือง ปลาดุก ปลานิล ปลาหมอ และปลาช่อน ฯลฯ ส่วนบ่อ 1 ไร่ และครึ่งไร่ จะซื้อพันธุ์ปลาดุกและปลาแรดมาเลี้ยง เพื่อเสริมรายได้

“เลี้ยงปลาดุกและปลาแรดนี้ผมจะไม่ใช้เมล็ดปาล์มเป็นอาหาร แต่หากากมะพร้าวตามท้องตลาดมาผสมกับรำและอาหารเม็ดให้กิน เพราะว่ามันไม่ค่อยชอบ อีกอย่างหนึ่งผมไม่ค่อยมีเวลามากพอที่จะมานั่งทุบเมล็ดปาล์มเพื่อให้ปลาดุกและปลาแรดกินเป็นอาหารด้วย”

สำหรับบ่อ 5 ไร่ นั้น เขาจะใช้เมล็ดปาล์มน้ำมันล้วนๆ ไม่มีอาหารอย่างอื่นให้กินเลย

“บ่อ 5 ไร่ นี้ ผมใช้เวลานั่งทุบเมล็ดปาล์มให้แตก เพื่อเป็นอาหารของปลา ประมาณ 2 ชั่วโมง ต่อวัน รวมๆ แล้วเกือบ 20 กิโลกรัม เลยทีเดียว”

เขาบอกว่า ปลาตะเพียน ปลานิล และปลายี่สก ชอบกินเมล็ดปาล์มมาก ส่วนปลาอื่นๆ ไม่ค่อยชอบ แต่จำใจต้องกิน เพราะว่าเราไม่ได้ให้อาหารชนิดอื่นเลย

เขานั่งทุบเมล็ดปาล์มน้ำมันบริเวณปากบ่อเลี้ยงตั้งแต่ 8 โมงเช้า จนถึง 10.00 โมง

“ผมเคยซื้อเครื่องจักรมาใช้เหมือนกัน เพื่อประหยัดแรงงาน แต่ประสิทธิภาพการทำงานไม่ดีเท่าที่ควร สู้มือผมไม่ได้ อีกอย่างหนึ่งการที่เสียเวลานั่งทุบเมล็ดปาล์มนานถึง 2 ชั่วโมง ก็จะทำให้ใกล้ชิดกับปลา สังเกตการกินอาหาร และการเจริญเติบโตด้วย” ลุงสมปองกล่าว

เขาบอกว่า การเลี้ยงปลาด้วยสูตรอาหารดังกล่าวนี้ประหยัดมาก กล่าวคือ ถ้าซื้ออาหารสำเร็จรูปมาให้กินได้ใช้เงินอย่างต่ำวันละ 300 บาท แต่ถ้าใช้เมล็ดปาล์ม 20 กิโลกรัม รวมเป็นเงินแล้วไม่เกิน 100 บาท เท่านั้นเอง

“เรื่องนี้ผมเคยทดลองเหมือนกัน อาหารสำเร็จรูปสิ้นเปลืองเงินมาก และความเจริญเติบโตก็ไม่แตกต่างกับเลี้ยงปลาด้วยเมล็ดปาล์มน้ำมันเลย”

ปลาที่เลี้ยงไว้ในบ่อ 5 ไร่ ด้วยเมล็ดปาล์ม เขาจับขายส่งตลาดแต่ละปีเกือบๆ 3 ตัน เลยทีเดียว

“ปลาในบ่อนี้ผมจะเลี้ยงไว้ครบ 10 เดือน จากนั้นก็ทยอยจับขายทุกๆ 2 วัน จนครบ 12 เดือน ก็หยุด และเลี้ยงรุ่นใหม่ต่อไป” คุณสมปอง กล่าว

สำหรับการจับปลาออกขายนั้นเขาใช้วนตาห่างขนาด 10 เซนติเมตร ลงไปลาก เพื่อจับปลาตัวใหญ่ขาย ส่วนปลาตัวเล็กเส็ดลอดตาวน เจริญเติบโตในบ่อต่อไป :

“เมื่อจับปลาได้แล้วจะนำมาพักในกระชังไว้ รุ่งขึ้นตอนเช้าก็นำไปขายต่อในตลาดท้องถิ่น โดยตั้งราคาเอง คือ ปลาสดเหลือง 100 บาทต่อกิโลกรัม ปลาดุก 60 บาทต่อกิโลกรัม ปลายี่สก 60 บาทต่อกิโลกรัม ปลาตะเพียน ราคา 50 บาทต่อกิโลกรัม และปลาช่อน 100 บาทต่อกิโลกรัม ซึ่งส่วนใหญ่รับการตอบรับจากผู้บริโภคเป็นอย่างดี”

เลี้ยงเอง ขายเอง แต่ละปีเขาทำกำไรค่อนข้างมากทีเดียว

“หากเราขายสินค้าผ่านพ่อค้าหรือแม่ค้าคนกลางมักจะถูกกดราคา แต่ถ้าเราขายเองก็ได้กำไรมาก เหตุที่ผมทำได้เพราะว่า มีภรรยาช่วยเหลือด้านค้าขาย อีกอย่างหนึ่งผมไม่จับปลาครั้งเดียวหมดบ่อ ทยอยจับทยอยขาย ไปเรื่อยๆ นอกจากปลาที่ขายมันมีหลากหลายลูกค้า หรือผู้บริโภคสามารถเลือกซื้อได้ตามใจชอบ บางครั้งก็มีการสั่งซื้อล่วงหน้าเหมือนกัน รุ่งเช้าขึ้นผมก็จับปลาจากบ่อเลี้ยงไปให้เลย ซึ่งเป็นการบริการที่ไม่มีใครเหมือน และทำอย่างต่อเนื่องด้วย ทำให้ทุกวันนี้ผมไม่มีปัญหาเรื่องตลาดรับซื้อเลย” คุณสมปอง กล่าว

เลี้ยงแบบธรรมชาติ ดูแลง่าย

ในการเลี้ยงปลา เพื่อการค้าของเขานั้นทุกๆ อย่างจะเลียนแบบธรรมชาติ ไม่มีอะไรยุ่งยากเลย โดยเฉพาะบ่อเลี้ยงปลาเบญจพรรณ 5 ไร่ ดังกล่าว

“ผมเลี้ยงปลาบ่อนี้มาหลายปีหลายรุ่นแล้ว ไม่เคยล้างบ่อหรือเตรียมบ่ออะไรเลย เพียงแต่ถ่ายน้ำทิ้งออกไปเดือนละ 1 ครั้ง เท่านั้น โดยจะเปิดน้ำใหม่ใส่น้ำเก่าออกทั้ง 1 คืน เท่านั้นเอง”

ลุงสมปอง บอกว่า โชคดีมากที่สวนของเรายูติดกับคลองชลประทาน ดังนั้น ปัญหาเรื่องน้ำจะไม่มีเลย เพียงแต่เปิดวาล์วน้ำก็ไหลเข้าใส่น้ำเก่าทิ้งแล้ว

“ปลาที่เลี้ยงไว้มันไม่เครียดหรือว่าเป็นโรคให้เห็นเลย เพราะว่าผมเลี้ยงเลียนแบบธรรมชาติจริงๆ ไม่เคยใช้ยาหรือสารเคมีใดๆ มาปรับสภาพน้ำเลย”

เขามองว่า หลังจากหมดสิ้นฤดูกาลจับปลาทุกปี เราจะซื้อพันธุ์ปลามาปล่อยเพิ่มเข้าไป โดยใช้งบประมาณส่วนนี้ไม่เกิน 10,000 บาท

“จริงๆ แล้ว ปลาพวกนี้มันก็ผสมพันธุ์ออกลูกกันภายในบ่อเลี้ยง แต่ไม่ได้ผลเท่าที่ควร เพราะว่า มีปลากินเนื้อ พวกปลาช่อนปลาดุกอยู่ด้วย ก็จะไปกินลูกปลาเป็นอาหาร ดังนั้น โอกาสที่ปลาเล็กๆ จะเจริญเติบโตเป็นปลาใหญ่มีน้อย” ลุงสมปอง กล่าว

เขาติดต่อขอซื้อลูกพันธุ์จากสำนักงานประมง จากนั้นนำมาอนุบาลต่อในกระชังมุ้งเขียวที่สร้างขึ้นไว้ในบ่อเลี้ยง

“หากเราปล่อยลูกปลาลงไปเลี้ยงในบ่อเลย ก็จะถูกปลาใหญ่ๆ ไล่กินเป็นอาหารเกือบทั้งหมด สู้มาอนุบาลในกระชังก่อน จนกว่าลูกปลาจะว่ายน้ำแข็งแรง หรือตัวโตขึ้น ซึ่งใช้ระยะเวลาอนุบาลนานอยู่เกือบ 1 เดือน เหมือนกัน”

อาหารที่ใช้อนุบาลลูกปลานั้นส่วนใหญ่เขาจะใช้อาหารสำเร็จรูปผสมกับรำละเอียดหว่านให้กินวันละ 2-3 ครั้ง

“ลูกปลาพวกนี้หลังจากปล่อยลงเลี้ยงในบ่อ มันก็เปลี่ยนพฤติกรรมการกินอาหารใหม่ โดยกินตามปลาใหญ่ คือ คอยเก็บกินเมล็ดปลาลึมน้ำมันต่อไป”

เลี้ยงนาน 1 ปี ปลารุ่นใหม่ก็จะเจริญเติบโตได้ไซส์ที่ตลาดต้องการแล้ว นี่เป็นวัฏจักรชีวิตของปลาและอาชีพทำเงินของลุงสมปอง ผู้ซึ่งมีความสุขกับอาชีพที่เขาเลือก

"ตอนนี้ผมไม่เคยเครียดเรื่องอาหารหรือราคาปลาจะขึ้นหรือลดลงเลย เพราะว่าผมสามารถแก้ไขปัญหามาได้แล้ว ทั้งระยะสั้นและยาว ไม่มีพ่อค้ารายใดที่จะมากดดันผมได้" ลุงสมปอง กล่าวทิ้งท้าย

ที่มา : ศุภชัย นิลวานิช วารสาร "เทคโนโลยีชาวบ้าน" รายงานพิเศษ วันที่ 15 ตุลาคม พ.ศ. 2547 ปีที่ 17 ฉบับที่ 345 หน้า 66

ส่วนที่ 4

รายงานผลการดำเนินการ

พัฒนาการของโครงการวิจัยเรื่อง “การเรียนรู้และถ่ายทอดประสบการณ์ระบบการค้าชายแดนไทย – มาเลเซีย และศึกษาแนวทางการแก้ไขปัญหาการค้าปลีกพหุภาคีเบื้องต้นด้วยกระบวนการกลุ่ม กรณีการค้าปลีกพหุภาคีตำบลหนองแรด อำเภอยะหริ่ง จังหวัดปัตตานี” เกิดจากความพยายามของหน่วยงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นภาคใต้ตอนล่าง ในการพัฒนาโครงการวิจัยชุดชายแดนไทย – มาเลเซีย ประเด็นการค้าชายแดนด้วยหวังให้นักวิชาการเข้ามาเสริมองค์ความรู้ที่นักวิจัยชาวบ้านไม่สามารถเข้าถึงได้

ประชุมเชิงปฏิบัติการระบบข้อมูลชายแดนไทย – มาเลเซีย

วันที่ 17 กรกฎาคม 2546 ณ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี คุณสันติ สมาชิก ได้มีโอกาสพบปะและแลกเปลี่ยนความคิดเห็นกับนักวิชาการเป็นครั้งแรก และได้รับความรู้จากโอกาสนี้หลายเรื่อง

ผศ.ดร.ศรีสมภพ จิตร์ภิรมย์ศรี ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ กล่าวว่า “ผมมองงานวิจัยเป็น 2 ระดับ คือระดับชาวบ้านที่มองผลประโยชน์ เขาจะทำงานวิจัยได้อีกแบบหนึ่ง ในการแก้ปัญหากระบวนการค้าข้ามแดน ถ้าเขาทำได้ ข้อมูลเขาจะลึก ถ้าระดับนักวิชาการจะช่วยให้เขาได้ต้องทำงานวิจัยในเชิงระบบฐานข้อมูล เช่น การค้า การลงทุนข้ามแดน เรื่องของแรงงาน ซึ่งตอนนี้ไม่มีอย่างเป็นระบบ ข้อมูลกระจายตามหน่วยราชการ หรืออยู่ตามพื้นที่ ต้องไปสำรวจเป็นช่วงๆ ถ้าทำในเชิงระดับนโยบายน่าจะได้ ปัญหาของชายแดนปัญหาทางธุรกิจ ผลประโยชน์ก็มีเยอะ ไม่ใช่แค่การค้าอย่างเปิดเผยอย่างเดียว ธุรกิจนอกระบบก็เหมือนกัน มีการพนัน หลายจุดถ้าเราลองสำรวจว่ามีประเด็นอะไรบ้าง”

ผศ.มานพ จิตต์ภูษา รองคณบดีฝ่ายบริหาร คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ กล่าวว่า “ปัญหาคือไม่มีข้อมูลที่เป็นระบบให้เป็นสารสนเทศเพื่อการตัดสินใจ ที่น่าสนใจคือการค้าชายแดนที่ไม่ถูกกฎหมายแล้วยังดำรงอยู่ได้”

ผศ.ดร.ศรีสมภพ จิตร์ภิรมย์ศรี กล่าวเสริมว่า “ความจริงแล้วเจ้าหน้าที่รู้ข้อมูล พาณิชย์จังหวัดมีข้อมูลแต่ไม่ยอมเปิดเผย บอกว่าเป็นข้อมูลลับ การส่งออก การนำเข้าที่ผิดกฎหมาย หรือแรงงานที่ไม่ใช่เฉพาะต้มยำกุ้ง ประมงก็มี ดัตยางก็มี ฯลฯ ปริมาณ ประเภท นักวิชาการเราทำได้ พอลงไปจริงๆ ชาวบ้านเขาจะทำได้ดีกว่าในการเดินระดับลึก ระดับบนที่จะทำได้คือฐานข้อมูล มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี น่าจะเป็นแหล่งของฐานข้อมูลประเภทนั้น แต่ก็ไม่มี และน่าจะมิงงานวิจัยย่อยที่ลงไป เช่น กลุ่มแม่บ้าน มีกิจกรรมส่งผ้าไปฝั่งมาเลเซีย เครือข่ายของกลุ่มแม่บ้านที่ทำแบบนี้มีเยอะไหม ผมไปสตูลวันก่อน ตำบลปุย เป็นเกาะ มี 2 – 3 หมู่บ้านเขาบอกว่าทำประมงพื้นบ้าน แต่ไม่น่าจะใช้ คงไม่ได้ทำประมงอย่างเดียว มีหลากหลายมาก เราละจะตะเข็บชายแดนไปเลย มีประเภอะไร มีกิจกรรมอะไร การหาข้อมูลจากพาณิชย์จังหวัด หอการค้าจังหวัด อาจจะมีทีมวิจัยลงไปหาข้อมูลสังคมเศรษฐกิจหมู่บ้าน เศรษฐกิจชายแดน เป็นเบื้องต้นก่อน พอถึงจุดหนึ่ง ถ้าเราสำรวจดี อาจจะได้กลุ่มแม่บ้าน กลุ่มต่างๆ ที่สนใจจะทำ ก็สร้างเป็นกลุ่มศึกษาขึ้นมา แล้วเราก็เข้าไปประสาน นำความรู้ไปช่วยเขา ถ้าสร้างจากฐานเหล่านี้ก็จะพอไปได้ เพราะนักวิชาการลงไปทำลึกก็ไม่ไหว”

ผศ.มานพ จิตต์ภูษา แนะนำว่า “ถ้าทำให้ดีก็จะได้ Function การย้ายถิ่น Function การว่างงาน ฯลฯ ข้อมูลที่มีตอนนี้ยังไม่เป็นระบบแน่ ที่เราประเมิน CEO ข้อมูลการว่างงานของ 2 หน่วยงานของรัฐก็ไม่ตรงกัน ฐานก็คนละอย่าง พื้นที่ชายแดนยังมีอีกมากที่เรายังไม่รู้จัก ไม่ใช่แค่ที่ตากใบ กะลังกูโบร์ เท่านั้น อย่างบูเกะตาที่เขาไปขโมยตัดไม้จันทร์หอมอยู่ ถ้าทำให้ดีจะได้เครือข่ายโดยอัตโนมัติ”

ผศ.ดร.ศรีสมภพ จิตร์ภิรมย์ศรี พูดถึงประเทศเพื่อนบ้านว่า “มาเลเซียอยากจะได้ความสำคัญของสะพานขนาดใหญ่ให้ลดลง เพราะทั้ง 2 จุดนี้ ดูดซับ (absorb) เงินเข้ามามาก เดียวนี้เปิด 24 ชั่วโมงแล้ว มาเที่ยวที่หาดใหญ่ เข้ามาแล้วได้ทุกอย่าง เดียวนี้เข้าไปถึงนครศรีธรรมราช เห็นรถบัสเข้าไปเต็มเลย เกือบ 10 คัน แต่วังประจันทางมาเลเซียก็พยายามให้ตึงมาฝั่งนี้ เพราะสะดวก ข้ามมาแค่ตลาดชายแดนแล้วหยุดเท่านั้น ไม่เข้าเมืองสตูล เข้ามาจ่ายเงินซื้อผลไม้ ซื้อจำปาตะ ก็เลยถางที่ท่าอะไรต่างๆ”

ผศ.มานพ จิตต์ภูษา สรุปการศึกษาการค้าชายแดนว่า “ข้อมูลก็แยกเป็นกรณี (Case) เป็นประเด็นใหม่ เช่น ฐานข้อมูลการค้าของด่าน ด่านโกลก ดากโบ วังประจัน เราจะประสานกับทางด่านตรวจคนเข้าเมือง (ตม.) ก็ได้ ทางมาเลเซีย พวกที่เข้าทางสะเตา อาจเป็นคนจีน เป็นนักธุรกิจ แต่ที่เข้ามาทางด่านวังประจันเป็นชาวบ้าน อย่างดีก็ข้ามแดนมาซื้อมะพร้าว มะเฟือง พลาสติก ผมเห็นเขาชอบซื้อเบร็กกลองใหญ่ๆ และก็แฟนค้าขวดพลาสติกพอๆ กับพวกพม่าที่ระนองที่เข้ามาซื้อของแบบนี้ในไทย เป็นพวกจนๆ”

คุณสันติ สมหาเฮะ ประธานชมรมผู้เลี้ยงปลากะพงอำเภอยะหริ่ง ได้อธิบายภาพการค้าชายแดน โดยหยิบยกกรณีการค้าปลากะพงข้ามแดนว่า “ผมเลี้ยงปลากะพงอยู่ในบ่อ โดยจะเพาะขายเป็นลูกปลาให้กับมาเลเซียทางด่านดากโบ ซึ่งจะไปส่งเอง ปัญหาคือของลูกปลาไปแล้วได้เงินไม่ตรงตามนัด เขาจะจ่ายเงินสดเป็นเงินริงกิต เวลาขายระดับชาวบ้านก็ติดต่อกันเองกับนายหน้า เป็นคนรู้จักกัน โดยมี Order มา โดยทางมาเลเซียจะคิดราคา แต่โดยมากจะคิดราคาปลาตัวละบาท ตอนนี้มีคนส่ง 4 เจ้า เวลาจะข้ามไปต้องเอาปลาไปตรวจที่สงขลา เก็บสำเนา โดยเอาเฉพาะตัวอย่าง 2 – 3 ตัว พอได้ใบรับรองทางมาเลเซียก็ไม่ค่อยตรวจอะไร เพราะเราอยู่ใกล้ๆ แต่ถ้ามาจากกรุงเทพฯ ทางมาเลเซียจะตรวจละเอียด การเสียภาษีจะเสียไม่เต็มที่ (เสียบางส่วน) การส่งแบบนี้ทำอยู่ 4 ปีกว่า ตอนนั้นแถวที่บ้านก็ทำทั้งตำบลหนองแรด ตอนแรกเลี้ยงในกระชังเมื่อ 8 ปีที่แล้ว ต่อมาน้ำไม่ดี ก็มาเลี้ยงในบ่อ ราคาอยู่ที่จำนวนปลา ช่วงต้นๆ ราคาจะสูง แต่พอปลาได้ขนาดและออกมาขายกันมาก ราคาก็จะถูก ปัญหาอยู่ที่ทุน คนที่คิดจะต้องลงทุนสูง เช่น การขุดบ่อ การจะไปเลี้ยงที่อื่น เช่น ที่โกลกต้องดูน้ำในรอบปี การไถเป็นเรื่องธรรมดา มาเลเซียไม่ว่าเชื้อสายจีน มาเลย์ อินเดียน ก็จะมีโอกาสไถเหมือนกัน

ทางมาเลเซีย เขาเริ่มสนับสนุนให้เลี้ยงปลา มาขุดบ่อให้ เมื่อก่อนเราส่งเป็นปลาเนื้อ ตอนนั้นส่งเป็นลูกปลา แต่เขาจะเลี้ยงแล้วปล่อยลงธรรมชาติ ตอนนั้นมีการตั้งกลุ่มเลี้ยงปลา มีการพูดคุยตามร้านน้ำชาทุกวัน ผมลงทุนเป็นคนแรกในอำเภอยะหริ่ง ลงทุนแล้วสามารถได้กำไรคืนใน 1 ปี การค้ากับมาเลเซีย ปัจจุบันต้องมีใบอนุญาต มีคนที่เชื่อใจได้ ปีหนึ่งมีเงินหมุนเวียนประมาณ 2 ล้าน (รวมทุน และกำไร) คนที่จะเลี้ยงต้องมีคนรู้จัก นายหน้าที่ทำก็มีหลายกลุ่ม เช่น เจ้าหน้าที่ การส่งออกบางที่ต้องจ่ายค่าอำนวยความสะดวกให้เจ้าหน้าที่ด่าน ตอนแรกก็คิดว่าเพราะได้เห็นคนเพชรบุรี หนองเหินเรา ทำได้ราคาดี จึงซื้อพันธุ์ปลาจากที่โน้นมาให้ชาวบ้านเลี้ยง จากนั้นก็มาทำเอง ดูรูปแบบหนองเหินเรา เพชรบุรี สมุทรสาคร ศึกษาเทคนิคแล้วมาลองเลี้ยงดู การเลี้ยงในบ่อดินปลาสงาโตเร็วกว่าเลี้ยงในบ่อซีเมนต์ และต้องระวังปลากะพงมันจะกินกันเอง ถ้าเลี้ยงแล้วลาโตไม่เท่ากัน หรือปลาแน่นเกินไปก็จะทำให้เครียด ถ้าแน่นเกินไปก็ไม่คุ้มทุน เพราะต้องใช้น้ำ ใช้เครื่องทำออกซิเจนเยอะ บางคนก็ร่วมทำอยู่กับผมก็แยกออกไปทำเอง ผมก็สนับสนุน เพราะเราก็จะสร้างเครือข่ายไปด้วย อนาคตปลากะพงจะขายดี เพราะคนเริ่มไม่กินเนื้อวัว เนื้อไก่ เนื่องจากมีปัญหาโรคระบาดมาก แต่ปลาไม่มีเชื้อโรค ครอเลสโตรอลต่ำ ปีนี้จะจัดงานปลากะพงที่แหลมโพธิ์วันที่ 29 กรกฎาคม 2546 ระยะเวลา 9 วัน 9 คืน จะมีผู้เลี้ยงปลากะพงมาจากทุกตำบล และมีสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ การส่งออกปลาจะเสียภาษีน้อย ค่าใช้จ่ายต่อเที่ยวประมาณ 2,500 บาท เป็นค่าอำนวยความสะดวก บรูไนก็มาซื้อลูกปลาไปเลี้ยงเหมือนกัน แต่เราต้องส่งผ่านนายหน้าอีกต่อหนึ่ง”

ผศ.มานพ จิตต์ภูษา เสนอว่า “ศึกษา Function การเลี้ยง ความคุ้มทุน ต้นทุนการเลี้ยง”

อ.ชิตชนก ราอิมมูลา อาจารย์ประจำแผนกวิชารัฐศาสตร์ เล่าประสบการณ์ที่น่าสนใจว่า “คนมาเลเซียชอบกินต้มยำปลากะพง โดยเฉพาะหัวปลาและเห็นหัวปลาใหญ่มาก ทำต้มยำได้ 1 ซามเลย”

การเสวนาเพื่อพัฒนาโครงการวิจัยชุดชายแดนใต้

หลังจากการจัดประชุมเชิงปฏิบัติการระบบข้อมูลชายแดนแล้ว ไม่มีความต่อเนื่องในการติดตามผล ทำให้ความสัมพันธ์กับนักวิชาการกลุ่มเดิมห่างหายไป จนเมื่อมีโอกาสได้เชิญชวนให้นักวิชาการมาทำวิจัยร่วมกันอีกครั้ง เมื่อวันที่ 12 พฤศจิกายน 2546 เวลา 09.00 – 11.30 น. ณ ห้องประชุม 1 สำนักงานอธิการบดี มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี โดยมีวาระการพูดคุยเป็นลำดับ ดังนี้

1. ข้อมูลพื้นฐานเพื่อการบริหารจัดการชายแดนไทย – มาเลเซีย

ผศ.ปิยะ กิจถาวร ผู้ประสานงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นภาคใต้ตอนล่าง สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย ได้นำเสนอข้อมูลพื้นฐานเพื่อการบริหารจัดการชายแดนไทย – มาเลเซีย จากโจทย์หรือคำถามของชุมชนและชาวบ้าน ซึ่งโจทย์เหล่านี้ยังต้องการข้อมูลที่เป็นระบบจากการวิจัยร่วม / โจทย์วิจัยร่วมจากอาจารย์หลายคณะ / สถาบัน เพื่อการแก้ไขปัญหาของชาวบ้าน ก่อนจะใช้เป็นเครื่องมือตัดสินใจทางเลือกนโยบายได้อย่างมีประสิทธิภาพ ดังนี้

1) กลุ่มอาชีพปักเย็บในพื้นที่ต่าง ๆ ของจังหวัดชายแดนภาคใต้ ซึ่งประกอบด้วย จังหวัดปัตตานี จังหวัดยะลา จังหวัดนราธิวาส ได้แก่ การปักผ้าคลุมหม การทำหมวกกะปิเยาะ มีปัญหาการขาดหมวกและผ้าปักดำ ผู้รับจ้างผ่านคนกลาง จึงไม่ทราบราคาที่เหมาะสมและไม่ทราบด้านการตลาดว่าอยู่ที่ไหน ปัญหามาตรฐานผ้าปัก ผู้รับจ้างถูกโกงค่าแรง ตลาดไม่กว้าง เป็นต้น

2) ผู้ประกอบการและลูกจ้างร้านอาหารไทยในประเทศมาเลเซีย ซึ่งประมาณการเบื้องต้นว่า มีคนไทยมุสลิมจากจังหวัดชายแดนภาคใต้ตอนล่างไปประกอบอาชีพนี้ในประเทศมาเลเซีย ไม่ต่ำกว่า 1 แสนคน ติดระบบกฎหมายในประเทศมาเลเซียซึ่ง คนไทยไม่มีสิทธิ์เป็นเจ้าของกิจการ ปัญหาความมั่นคงในการทำงาน ความต้องการบัณฑิตด้าน FOOD SCIENCE จำนวนมาก เพื่อสนับสนุนสินค้าและอุตสาหกรรมอาหารฮาลาล ความต้องการผู้ที่มีศักยภาพไปเป็นกูกอาหารไทยและประเพณีอื่นๆ ที่เกิดขึ้นในร้านอาหาร เช่น รสชาติอาหาร เป็นต้น

3) การค้าและตลาดนัดชายแดนการค้าชายแดนเน้นการสร้าง One – Stop – Service ที่ด่านสุไหงโกลก ปัญหาการค้าชายแดนมีเรื่องการลักลอบส่งข้าวสารไปประเทศมาเลเซีย การลักลอบนำเข้าน้ำมันเชื้อเพลิง ผลไม้เมืองหนาว เครื่องใช้ไฟฟ้า ปัญหาการกีดกันทางการค้า (เช่น เวียดนามผูกขาดนำเข้าข้าวของประเทศมาเลเซียเพียงผู้เดียว) การพิพาททางการค้า ส่วนตลาดนัดชายแดนยังต้องการข้อมูลความรู้ที่ผ่านงานวิจัยอีกมาก เช่น ตลาดนัดวังประจัน เป็นตลาดชั่วคราว ฝ่ายไทยไม่ควรลงทุนสิ่งก่อสร้างที่ถาวร เพราะจะสูญเปล่า เป็นต้น โครงการวิจัยเรื่องการจัดตลาดนัดฟรีไทย – มาเลเซีย (No Tax No Passport) ที่อำเภอตากใบได้ศึกษาช่องทางอนุญาตผ่านแดนไทย-มาเลเซีย ร่วมกับระดับท้องถิ่นระหว่างไทย - มาเลเซีย

4) ภาษาและวัฒนธรรมข้ามแดน ประเทศมาเลเซียต้องการเปิดสอนภาษาไทย เพราะชาวมลายูเชื้อสายไทยส่วนหนึ่งต้องการเรียนภาษาไทย โดยเฉพาะที่รัฐเคดาห์ รัฐกลันตัน รัฐเปอร์ลิส รัฐเปรัก ดังนั้นมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์อาจทำ MOU กับประเทศมาเลเซีย เปิดสอนภาษาไทยหรือ Thai Studies ส่วนด้านวัฒนธรรมข้ามแดนจะสร้างความสัมพันธ์ระดับท้องถิ่นที่ดี เช่น การแข่งเรือของจังหวัดนราธิวาส การแข่งวัวของจังหวัดสตูล เป็นต้น เนื่องจากประชาชนที่อยู่ชายแดนทั้งสองประเทศ มีความสัมพันธ์ทางสายโลหิต และนับถือศาสนาเดียวกัน

5) การศึกษาภาวะการว่างงานของเยาวชนใน 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้ กลุ่มที่ว่างงานมากที่สุด คือ วัยรุ่นตอนกลาง และผู้ใหญ่ตอนต้น ซึ่งมีปัญหาเสพติดมากที่สุด ทำให้เกิดปัญหาความไม่สงบเรียบร้อย ประเด็นที่น่าสนใจคือการศึกษาวัยกลุ่มสตรีและเยาวชน / การสำรวจจำนวนการว่างงาน / การพัฒนาอาชีพให้แก่เยาวชนที่ว่างงาน ทั้งนี้สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานยินดีรับผู้ว่างงานมาฝึกอบรมอาชีพ ที่อาจขยายไปสู่การประกอบอาชีพร้านอาหารไทยในมาเลเซียและอาชีพอื่นได้ด้วย

2. ประเด็นวิจัยซึ่งที่ประชุมให้ความสนใจ

- สินค้าชายแดน
- วัฒนธรรมไทย – มาเลเซีย วิถีชีวิตของกลุ่มคน
- ความต้องการข่าวสารด้านการพัฒนาคุณภาพชีวิตของประชาชนในจังหวัดชายแดนภาคใต้
- สุขภาพกับการพัฒนาชีวิต
- การพัฒนาสื่อและวิธีสอนให้กับโรงเรียนต้นแบบ
- การใช้กระบวนการมีส่วนร่วมของชุมชนดำเนินการโรงเรียนในฝัน
- วัฒนธรรมและภาษา ฯลฯ คนไทยในรัฐทางเหนือของประเทศมาเลเซีย ในความสัมพันธ์กับการศึกษา

และการปกครอง

- การเป็นครัวโลก
- การพัฒนาปลาสลิดในเชิงธุรกิจสู่อาชีพชุมชน
- การจัดสรรและเพิ่มผลผลิตในจังหวัดภาคใต้เพื่อการมีคุณภาพชีวิตที่ดี
- การเพิ่มผลผลิตทางการเกษตรและประมงเพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ 1 ตำบล 1 ผลิตภัณฑ์ เพื่อการส่งออกและอาชีพที่มั่นคง

3. ผู้เข้าประชุมเลือกกลุ่มวิจัยตามความสนใจรวม 5 กลุ่ม และกำหนดนัดหมายการประชุมขับเคลื่อนงานวิจัยต่อเนื่องดังนี้

กลุ่ม 1 : การค้าชายแดน นัดประชุมทุกสัปดาห์ เริ่มตั้งแต่วันที่ 20 พฤศจิกายน 2546 ณ ห้องประชุม 2 (ส่วนเวลาประชุมทางกลุ่มจะแจ้งอีกครั้ง)
(สมาชิกกลุ่ม : ผศ.จวีรัตน์ / รศ.ดลมนรจณ์ / คุณเบญจวรรณ / คุณสุธี และผู้สนใจอื่น ๆ ...)

กลุ่ม 2 : การพัฒนาการเลี้ยงปลาสลิดสู่อาชีพในชุมชน / ผลิตภัณฑ์ (สินค้าและอุตสาหกรรม) ด้าน การเกษตร นัดประชุมวันพุธภาคเช้า ตั้งแต่วันที่ 19 พฤศจิกายน 2546 เป็นต้นไป (ยังไม่กำหนดเวลาประชุม)
(สมาชิกกลุ่ม : ผศ.ดร.ธารรงค์ / ผศ.ดร.ชลธิ / ผู้ประกอบการที่ยะหริ่ง และผู้สนใจอื่น ๆ ...)
ผู้ประสานงาน : คุณวิชัย

กลุ่ม 3 : การพัฒนาสื่อและวิธีสอนโรงเรียนต้นแบบ / วัฒนธรรมและภาษาที่ใช้ชายแดนไทย – มาเลเซีย นัดประชุมวันพฤหัสบดี
(สมาชิกกลุ่ม : ผศ.ดร.วิชัย / คุณเบญจวรรณ และผู้สนใจอื่น ๆ ...)

กลุ่ม 4 : การพัฒนาคุณภาพชีวิตประชาชน
(สมาชิกกลุ่ม : อาจารย์จาริณี และผู้สนใจอื่น ๆ ...)

กลุ่ม 5 : ความต้องการข่าวสารพัฒนาคุณภาพชีวิตจังหวัดชายแดนภาคใต้
(สมาชิกกลุ่ม : อาจารย์จาริยา และผู้สนใจอื่น ๆ ...)

4. ข้อสังเกต / ข้อเสนอแนะของที่ประชุม

- 1) การหาแนวทางช่วยเหลือจัดระบบเรื่องการพัฒนาคุณภาพชีวิตก่อน ภายใต้ทรัพยากรที่ไทยมีอยู่ค่อนข้างมาก เช่น ด้านเพิ่มผลผลิตการเกษตร อาชีพที่มั่นคง โดยควรจะมีการเชื่อมโยงเรื่องการใช้ทรัพยากรให้เกิดประโยชน์สูงสุดก่อน
- 2) ความมองเรื่องการจัดการที่เรายังขาดระบบ รวมทั้งการสนับสนุนและประกันราคาผลผลิตการเกษตร
- 3) ผลกระทบจากการสนับสนุน / พัฒนานักวิจัย ทำให้มีกรณีที่อาจารย์ทั้งห้องเรียนไปทำวิจัย
- 4) อุตสาหกรรมเลี้ยงปลาผลิต มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ สามารถเลี้ยงและถ่ายทอดเทคโนโลยีให้ได้
- 5) หากจะพัฒนาปลาผลิตเพื่อการส่งออก ควรพิจารณาแก้ปัญหากลิ่นสาบของปลา การทำอาหารไทยเป็นครัวโลก มีความจำเป็นต้องวางมาตรฐานของสินค้าไว้ก่อนหรือไม่ เนื่องจากอาหารไทยแต่ละภาคไม่เหมือนกันทั้งรสชาติและการปรุง
- 6) สืบเนื่องจากความพยายามที่จะเป็นครัวโลก สัตว์น้ำของไทยที่เป็นศักยภาพของครัวโลก เช่น กุ้งในต้มยำกุ้งนั้น ไข่กุ้งทะเลหรือกุ้งน้ำจืด ถ้าเป็นกุ้งน้ำจืด (กุ้งก้ามกาม) คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มีเทคโนโลยีที่พร้อมจะถ่ายทอดสู่ชุมชน
- 7) การวิจัยชายแดนใต้ที่มีอยู่เป็นความร่วมมือกับมาเลเซียในระดับภาคเอกชน แต่ยังไม่มีความร่วมมือทางภาครัฐ

5. การดำเนินการในขั้นตอนต่อไป

- 1) หลังจากการเสวนาในครั้งนี้แล้ว สกว.ภาคใต้ตอนล่างจะนัดหมายนักวิจัย เพื่อร่วมกันพัฒนาชุดโครงการวิจัยเป็นระยะอย่างต่อเนื่อง
- 2) กำหนดส่งโครงการวิจัย ทุนวิจัยงบประมาณแผ่นดิน ปี 2548 ประเภทปกติ ส่งโครงการภายในวันที่ 28 พฤศจิกายน 2546 ทุนวิจัยเชิงบูรณาการ ส่งโครงการภายในวันที่ 26 ธันวาคม 2546 โดยสามารถ Download แบบฟอร์มได้จาก Website ของมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่ ทุนวิจัยของ สกว. เสนอขอทุนได้ตลอดปี

พัฒนาโจทย์โครงการวิจัยชุดชายแดนไทย – มาเลเซียจากฐานนักวิชาการ

ผลสืบเนื่องจากการประชุมเมื่อวันที่ 12 พฤศจิกายน 2546 นักวิชาการที่สนใจจึงนัดหมายต่อเนื่องในวันพุธที่ 19 พฤศจิกายน 2546 ณ แผนกวิชาเทคโนโลยีการประมง คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี ผู้เข้าร่วม 11 คนประกอบด้วย นักวิชาการแผนกวิชาเทคโนโลยี การประมง 10 คน และเจ้าหน้าที่หน่วยประสานงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นภาคใต้ตอนล่าง 1 คน

กระบวนการ

1. อธิบายที่มาของโครงการระบบข้อมูลชายแดน
2. เปิดโอกาสซักถามข้อสงสัย
3. นำเสนอประเด็นการวิจัยและอภิปราย
4. นัดหมายการส่งเค้าโครงการวิจัย

อธิบายที่มาของโครงการระบบข้อมูลชายแดน

เกิดจากแนวคิดของสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ฝ่าย 1 ที่ได้มีกรอบแนวคิดเรื่องชายแดนทั้งหมด ลาว กัมพูชา และมาเลเซีย โดยกล่าวถึงสภาพปัญหาว่าการแก้ไขปัญหาชายแดน ขาดข้อมูลสำคัญในการตัดสินใจ และข้อมูลต่างๆ กระจัดกระจายตามหน่วยงานต่างๆ : ทำอย่างไรให้มีศูนย์กลางของข้อมูล เป็นฐานข้อมูลของความรู้ ที่สามารถสนับสนุนข้อมูลในการตัดสินใจแก้ไขปัญหาชายแดนได้ทันทั่วถึง

ในส่วน of ชายแดนไทย – มาเลเซีย สืบเนื่องจาก สกว.ฝ่าย 1 จัดโครงการให้เจ้าหน้าที่การทูตบรรจุใหม่มาเรียนรู้วิถีชุมชนชายแดน และการดำเนินงานหน่วยงานต่างประเทศของไทยที่ประจำอยู่ในประเทศมาเลเซีย ประสานกับการพัฒนาโจทย์การวิจัยในพื้นที่ปัตตานี ยะลา และนราธิวาส จึงได้ประเด็นการวิจัยที่สำคัญ 6 ประเด็น คือ กลุ่มปักษ์ใต้ (เผ่าคลุ่มหม หมวกกะปิเยาะห์) ผู้ประกอบการร้านอาหารไทยในมาเลเซีย การค้าชายแดน ภาษาและวัฒนธรรมข้ามแดน และประมงชายแดน

วิธีการดำเนินการได้วางแนวทางเป็นการวิจัยคู่ขนาน ทางหนึ่งให้ชาวบ้านทำวิจัยด้วยตัวเอง อีกทางหนึ่งให้นักวิชาการ ข้าราชการทำวิจัย เพื่อหนุนเสริมข้อมูลซึ่งกันและกัน

เปิดโอกาสซักถามข้อสงสัย

ประเด็นที่อยากทำ ไม่เชิงว่าจะเป็นงานวิจัย แต่จะนำผลการวิจัยที่มีอยู่แล้ว ไปถ่ายทอดความรู้ และช่วยสร้างงานให้กับชาวบ้านเรื่องเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ การแปรรูป การตลาดอย่างครบวงจร เพราะเท่าที่ผ่านมา การวิจัยมักหยุดอยู่แค่การไปบอกวิธีการเพาะเลี้ยง การแปรรูป แต่ไม่ได้ทำในเรื่องการตลาด ทำแล้วไม่รู้จะไปขายที่ไหน และไม่ได้ช่วยชาวบ้านที่ค่อยโอกาส หรือไม่มีความรู้

งานวิจัยเพื่อท้องถิ่น เปิดการวิจัยที่เน้นเสริมสร้างศักยภาพของคนในชุมชนให้ได้คิดอย่างเป็นขั้นเป็นตอน มีความสามารถมากขึ้น ดังนั้น ถ้านักวิชาการ ข้าราชการมาทำงานร่วมกับชาวบ้าน ก็เป็นงานวิจัยที่หนุนเสริมงานปกติของชาวบ้าน และยกระดับองค์ความรู้ไปพร้อมๆ กัน

งานวิจัยชุดชายแดนที่มุ่งสร้างฐานข้อมูล ไม่แน่ว่าจะศึกษาแล้วจะแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าที่ชาวบ้านเจอได้หรือไม่ เพราะขณะที่กำลังศึกษา ปัญหาที่มีอยู่อาจจูลงหายไป หรือไม่ก็เกิดปัญหาใหม่ จะกลายเป็นการวิจัยแบบไล่ตามปัญหา

ที่ผ่านมาได้พยายามที่จะนำประเด็นต่างๆ ของชายแดนนำเสนอในระดับนโยบาย ผลักดันในยุทธศาสตร์ระดับกลุ่มจังหวัด CEO แต่ท้ายที่สุดถูกรื้อออกหมด เนื่องจากงานด้านโครงสร้างพื้นฐาน เช่น ถนน สะพาน โรงงานอุตสาหกรรมเข้ามาเบียด เหตุที่ไม่สามารถนำไปสู่แผนยุทธศาสตร์ได้นั้น ได้สอบถามจาก ผศ.มานพ จิตต์ภูษาที่ปรึกษาผู้ว่าราชการจังหวัดกลุ่มจังหวัดภาคใต้ชายแดน ทราบว่า มีการซักถามถึงตัวเลขต่างๆ โดยส่วนใหญ่เป็นประมาณการ หลายอย่างตอบข้อซักถามไม่ได้ จึงทำให้ประเด็นดังกล่าวตกไป

นำเสนอประเด็นการวิจัยและอภิปราย

ปลาสด ศึกษาการเลี้ยงที่ลดสารเคมี เพื่อให้ได้เนื้อปลาที่มีคุณภาพ ไม่มีกลิ่นสาบ จากนั้นก็ศึกษาการแปรรูป เช่น ตากแห้ง รมควัน การบรรจุ และการตลาด โดยมีผู้เกี่ยวข้องคือนักวิจัยในฐานะผู้พัฒนาเทคนิควิธีชาวบ้านในฐานะผู้ใช้เทคโนโลยี องค์กรและหน่วยงานที่ทำหน้าที่ส่งเสริมอาชีพ และผู้ค้าข้ามแดน (Inter Trader) และอาศัยโครงการ 1 ผลิตภัณฑ์ 1 ตำบล ลองวางขายที่ศูนย์โภชนาการจะนะ

ปลากระพง ศึกษาด้านการเพาะเลี้ยง เส้นทาง การค้าทั้งเนื้อปลา และลูกปลา เครือข่ายทางการค้า จากผู้เลี้ยง แปรรูปที่รับซื้อ ผู้ค้าส่งของฝั่งไทยและมาเลเซีย เพื่อให้ได้ข้อมูลที่เป็นจริง ต้องเข้าไปศึกษาที่ฝั่งมาเลเซียด้วย โดยเชื่อมโยงกับร้านต้มยำที่มีทั้งต้มยำกุ้งและต้มยำปลากระพง

กึ่งก้ามกราม หากดูจากประเด็นตั้มยำกุ้ง น่าจะลองศึกษาว่ากุ้งที่ใช้ เป็นกุ้งน้ำจืดหรือกุ้งทะเล วันหนึ่งใช้ปริมาณเท่าไร เอาจากแหล่งไหน หากจะพูดเรื่องรสชาติแล้ว กุ้งน้ำจืดจะอร่อยกว่า และถ้าหากมีข้อมูลมาว่า เป็นกุ้งน้ำจืด แล้วมาส่งเสริมให้เลี้ยงในบริเวณจังหวัดชายแดนภาคใต้เพื่อสร้างโอกาสให้ชาวบ้านที่ยังไม่มีงานทำ จะช่วยให้ปัญหาการว่างงานหมดไป และบางทีไม่จำเป็นต้องข้ามไปทำงานที่มาเลเซีย อย่างผิดกฎหมาย แต่เป็นห่วงเรื่องการตลาด เรื่องช่องทางที่จะมีผู้มารับซื้อหรือไม่

อาจจะอาศัยที่มีวิจิตรบาปฟรีเคย์-ที่มีสายสัมพันธ์กับนักธุรกิจที่มาเลเซียและสิงคโปร์ ซึ่งจะลองนัดหมายให้พูดคุยกันอีกครั้ง

ก่อนจะทำการวิจัย น่าจะลองไปคุยกับชุมชนก่อนว่าเห็นด้วยหรือไม่ และหากเลี้ยงกันเยอะ อาจส่งผลให้ราคาคงได้ เหมือนกรณีที่ส่งเสริมการเลี้ยงหอยที่คาโตะ อำเภอยะหริ่ง จังหวัดปัตตานี ก็เกิดปัญหาความขัดแย้งภายในชุมชน

สำหรับแผนงาน ศึกษาการเพาะเลี้ยง การพัฒนาคุณภาพของสาหร่าย การแปรรูป การบรรจุภัณฑ์ การตลาด ชาวบ้านได้เคยมาขอความรู้เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์เกี่ยวกับสาหร่าย และได้เคยเสนอโครงการวิจัยแต่ไม่ได้รับการตอบรับ

นัดหมายการส่งเค้าโครงการวิจัย

แต่ละทีมจะนัดหมายและจัดทำเค้าโครงการวิจัย และจะประสานเพื่อจะส่งให้หน่วยประสานงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นภาคใต้ตอนล่าง หาข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับผู้ค้าปลากะพง แพลลาเบอร์ 4 อำเภอสาบบุรี, ตำบลหนองแรด อำเภอยะหริ่ง, ตำบลออกควาย อำเภอยะนาระ

หลังจากที่ได้ประเด็นความสนใจแล้ว จึงได้นัดหมายคณะกรรมการลงพื้นที่ในวันที่ 6 ธันวาคม 2546 บริเวณบ่อเลี้ยงปลากะพงตำบลหนองแรด อำเภอยะหริ่ง จังหวัดปัตตานี

ทีมนักวิชาการจากแผนกเทคโนโลยีการประมง คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี เดินทางมาถึงบริเวณฟาร์มอนุบาลปลากะพงขาว และปลาทึบทีม ที่ดำเนินการอย่างครบวงจร ตั้งแต่การเพาะฟักไข่ จนถึงอนุบาลปลาจนได้ขนาดต่างๆ เพื่อนำไปเลี้ยงในกระชังต่อไป

นายสันติ สมหาเฮะ ผู้บุกเบิกการเลี้ยงปลากะพงรายแรกของอำเภอยะหริ่ง ได้รับรางวัลเกษตรกรดีเด่นหลายรางวัล เป็นประธานกลุ่มสหกรณ์ประมงในโครงการพระราชดำริ ของสมเด็จพระนางเจ้า พระบรมราชินีนาถ แลกเปลี่ยนเรียนรู้ด้านเทคนิคการเลี้ยง กำลังการเลี้ยง การจัดการกลุ่ม ตลอดจนการค้าลูกพันธุ์ทั้งในประเทศ และต่างประเทศ นักวิชาการได้วางแผนที่ ดูแนวคลอง เพื่อศึกษาการไหลของกระแสน้ำ และจุดที่เลี้ยงปลาในกระชัง อธิบายสภาพพื้นที่ตำบลหนองแรด ที่มีคลองล้อมรอบเสมือนเป็นเกาะ

คุณสันติได้เล่าว่า "พื้นที่กว้าง ไม่สามารถทำการเกษตรได้ เนื่องจากดินเค็ม เมื่อก่อนถูกจับจองโดยนายทุนนอกพื้นที่ ขณะนี้ ชาวบ้านได้ซื้อคืนมาได้เกือบทั้งหมดแล้ว"

ผลสรุปจากการหารือในเรื่องการทดลองเพาะเลี้ยงกึ่งก้ามกรามนั้น ระดับพื้นที่มีความพร้อมทุกด้าน ซึ่งชาวบ้านให้ข้อมูลว่าเคยเลี้ยงกึ่งก้ามกรามมาแล้ว แต่ล้มเหลว เนื่องจากไม่มีความรู้เพียงพอ โดยนักวิชาการแนะนำว่าขนาดของกุ้งที่จะปล่อยลงบ่อ ต้องมีขนาดใหญ่พอสมควร เพื่อป้องกันกุ้งพันธุ์อื่นกิน รวมทั้งการเลี้ยงกึ่งก้ามกราม มีต้นทุนต่ำกว่ากุ้งกุลาค่าและกุ้งขาว ที่ต้องใช้เครื่องมืออ็อกซิเจนจำนวนมาก และขณะนี้ กึ่งก้ามกรามไม่มีปัญหาเรื่องตลาด ราคาแพง ส่วนใหญ่จะเสิร์ฟตามร้านอาหารใหญ่ ในอนาคตร้านตั้มยำในประเทศมาเลเซีย อาจได้ชิม ตั้มยำกึ่งก้ามกรามที่มีคุณภาพ

หลังจากนั้นไม่นาน ต้นปี 2547 เกิดเหตุการณ์ปล้นปืนที่กองพันพัฒนา เมาโรงเรียน ทำให้การลงพื้นที่ขาดช่วงไป และไม่ได้ประสานงานกับนักวิชาการ แต่ก็มีโอกาสเชิญกลุ่มชาวบ้านผู้เลี้ยงปลากะพงมาหารือพัฒนาโจทย์วิจัยระบบเศรษฐกิจอิสลาม ซึ่งเป็นจุดเริ่มต้นสำคัญของการพัฒนาโครงการวิจัยท้องถิ่นขึ้นมาอีกครั้ง แม้ว่าไม่มีนักวิชาการเข้าร่วมทำก็ตาม

เวทีพิจารณาขอบเขตการศึกษา (TOR) ปัญหาจังหวัดปัตตานี ยะลา และนราธิวาส

วันที่ 11 มีนาคม 2547 เวลา 14.00 – 17.20 น. ณ ห้องประชุม 1 คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี มีผู้เข้าร่วมประชุม 20 คน ในจำนวนนี้ได้เชิญตัวแทนกลุ่มผู้เลี้ยงปลากะพงอำเภอยะหริ่งมา 2 ท่าน คือ คุณสันติ สมาชิก และ คุณมาหามะปอไซ ลันจา โดยการประชุมครั้งนี้มีประเด็นหารือ 3 เรื่อง คือ (1) สตรีมุสลิมกับบทบาทในการทำงาน (2) ระบบเศรษฐกิจอิสลาม และ (3) ปฏิสัมพันธ์ระหว่างศาสนิก

คุณมาหามะปอไซ ได้ให้ความเห็นเกี่ยวกับสตรีมุสลิมว่า “โลกเข้าไปสู่สมัยใหม่ การวิจัยต้องทำตลอด เราเคยมีรากฐานตั้งแต่บรรพบุรุษ มีภูมิปัญญา แต่ตอนนี้ภูมิปัญญาเราถูกตัดยอดไปแล้ว คนที่ไม่เห็นถึงความสำคัญของการละหมาด เนื่องจากขาดการเรียนรู้ทางศาสนาโดยตรง ผมเคยทำงานอยู่ในกลุ่มสตรีมุสลิม สัมผัสกับระบบโรงเรียนปอเนาะ พอสรุปได้ว่าคนที่ต่อในการทำงานจะเกิดปัญหา เขายากจนจริงๆ คนทำงานในสะพานปลาที่เกิดปัญหาคือคนอายุ 14 – 15 ปี มีคนไปรับงานจากนายหน้าจากเก่าแก่ ไปหาคนงานในชนบท เพราะคนชนบทไม่เลือกงาน ขณะที่คนในเมืองเห็นว่าเป็นงานด้อยค่า

สมัยนี้เราเข้าระบบสากลมากเกินไป ระบบโรงงานที่เกิด คนที่สมบูรณ์จริง ไม่คิดเรื่องเลวร้าย ถึงเวลาเขาก็ละหมาด แต่ฝ่ายโรงงาน ฝ่ายผู้จัดการ ต้องจัดให้มีการละหมาด กำหนดกะเวลาทำงานให้เหมาะสม

คนในโรงงาน ทำงานเพราะเห็นค่าเงิน ใน 100 คนมี 1 คนที่ไม่ดี ขอมอบให้นักวิจัยทำงานต่อไป ขณะนี้สถานการณ์ความรุนแรงในสามจังหวัดชายแดนภาคใต้ ทั่วโลกกระจายข่าวไปหมด ของแท้ไม่รู้ว่าเป็นอะไร

ระบบอาหารฮาลาล ทางโลกมุสลิมยอมรับว่าปัตตานีเป็นมุสลิม ตลาดฮาลาลของเรา เขายอมรับได้ไหม คนงานเองต้องมีการเรียนรู้ สตรีมุสลิมที่ทำงานในโรงงาน ส่วนมากมีการศึกษาระดับไหน เท่าใด ก็เปอร์เซ็นต์ระบบโรงงานส่วนใหญ่รับสายสามัญ ต้องวิจัยให้หนัก บางทีก็เป็นมุสลิมตามพ่อแม่ ไม่มีการส่งเสริมการศึกษาว่าอิสลามที่ถูกคืออะไร”

สำหรับประเด็นระบบเศรษฐกิจอิสลาม คุณมาหามะปอไซ เสวว่า “ที่ตำบลหนองแรด อำเภอยะหริ่ง จังหวัดปัตตานี กลุ่มผู้เลี้ยงปลากะพงจะจ่ายชะกาตให้เด็กกำพร้า ซึ่งเชื่อมโยงกับมัสยิดเป็นหลัก ที่เหลือจากนั้นก็กระจายกันออกไป ถ้าจะทำองค์กรรับชะกาต ต้องมีระบบ”

เรื่องสุดท้ายคือปฏิสัมพันธ์ระหว่างศาสนิก คุณมาหามะปอไซ ให้ทัศนะที่น่าสนใจว่า “ภาษามลายูเราต้องใช้อยู่แล้ว ระหว่างศาสนาไม่มีปัญหา รัฐกับประชาชนมีปัญหาจริงๆ ที่พัลลึงมีเอกสารออกมา หน้าปกมี 3 คนทางซ้ายโต๊ะอิหม่าม ตรงกลางผู้ว่าราชการ ทางขวาเจ้าอาวาส รวมใจสองศาสนา สามัคคีธรรม เราต้องทำให้ดี ต้องวิจัยเพิ่มเติม ชาวบ้านไปอำเภอ รัฐไม่ดูแล ไม่สนใจ เกือบชั่วโม่งกว่าจะเสร็จเรื่อง ประชาชนเองก็มึนงงเหมือนกัน คอยปลัดให้เซ็นอยู่ แล้วปลัดไปไหน มองข้าราชการไม่ดี นี่แค่มองที่สำนักงานอำเภอเท่านั้น ถ้าจะแก้ปัญหาให้สำเร็จก็ควรวางนโยบาย วางกรอบ ถ้าทำออกมาแล้วข้าราชการปฏิบัติไม่ได้ก็ให้ออกไปเลยดีกว่า”

ด้วยแนวคิด และความตรงไปตรงมา เป็นสิ่งชี้วัดศักยภาพของชาวบ้านผู้เลี้ยงปลากะพงกลุ่มนี้ จึงลงพื้นที่ไปคุยแนวคิดต่างๆ เพิ่มเติม รวมถึงการประเมินความเป็นไปได้ที่จะพัฒนาเป็นงานวิจัยท้องถิ่น

กึ่งก้ามกราม หากดูจากประเด็นตั้มยำกุ้ง น่าจะลองศึกษาว่ากุ้งที่ใช้ เป็นกุ้งน้ำจืดหรือกุ้งทะเล วันหนึ่งใช้ปริมาณเท่าไร เอามาจากแหล่งไหน หากจะพูดเรื่องรสชาติแล้ว กุ้งน้ำจืดจะอร่อยกว่า และถ้าหากมีข้อมูลมาว่า เป็นกุ้งน้ำจืด แล้วมาส่งเสริมให้เลี้ยงในบริเวณจังหวัดชายแดนภาคใต้เพื่อสร้างโอกาสให้ชาวบ้านที่ยังไม่มีงานทำ จะช่วยให้ปัญหาการว่างงานหมดไป และบางที่ไม่จำเป็นต้องข้ามไปทำงานที่มาเลเซีย อย่างผิดกฎหมาย แต่เป็นห่วงเรื่องการตลาด เรื่องช่องทางที่จะมีผู้มารับซื้อหรือไม่

อาจจะอาศัยทีมวิจัยดาบาริเดย์ ที่มีสายสัมพันธ์กับนักธุรกิจในมาเลเซียและสิงคโปร์ ซึ่งจะลงนัดหมายให้พูดคุยกันอีกครั้ง

ก่อนจะทำการวิจัย น่าจะลองไปคุยกับชุมชนก่อนว่าเห็นด้วยหรือไม่ และหากเลี้ยงกันเยอะ อาจส่งผลให้ราคาตกได้ เหมือนกรณีที่ส่งเสริมการเลี้ยงหอยที่คาโตะ อำเภอยะหริ่ง จังหวัดปัตตานี ก็เกิดปัญหาความขัดแย้งภายในชุมชน

สำหรับผมนาง ศึกษาการเพาะเลี้ยง การพัฒนาคุณภาพของสาหร่าย การแปรรูป การบรรจุภัณฑ์ การตลาด ชาวบ้านได้เคยมาขอความรู้เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์เกี่ยวกับสาหร่าย และได้เคยเสนอโครงการวิจัยแต่ไม่ได้รับการตอบรับ

นัดหมายการส่งเค้าโครงการวิจัย

แต่ละทีมจะนัดหมายและจัดทำเค้าโครงการวิจัย และจะประสานเพื่อจะส่งให้หน่วยประสานงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นภาคใต้ตอนล่าง หาข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับผู้ค้าปลากะพง แพลลาเบอร์ 4 อำเภอสาบบุรี, ตำบลหนองแรด อำเภอยะหริ่ง, ตำบลคอกควาย อำเภอปะนาเระ

หลังจากที่ได้ประเด็นความสนใจแล้ว จึงได้นัดหมายคณาจารย์ลงพื้นที่ในวันที่ 8 ธันวาคม 2546 บริเวณบ่อเลี้ยงปลากะพงตำบลหนองแรด อำเภอยะหริ่ง จังหวัดปัตตานี

ทีมนักวิชาการจากแผนกเทคโนโลยีการประมง คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี เดินทางมาถึงบริเวณฟาร์มอนุบาลปลากะพงขาว และปลาทับทิม ที่ดำเนินการเลี้ยงครบวงจร ตั้งแต่การเพาะฟักไข่ จนถึงอนุบาลปลาจนได้ขนาดต่างๆ เพื่อนำไปเลี้ยงในกระชังต่อไป

นายสันติ สมหาเฮะ ผู้บุกเบิกการเลี้ยงปลากะพงรายแรกของอำเภอยะหริ่ง ได้รับรางวัลเกษตรกรดีเด่นหลายรางวัล เป็นประธานกลุ่มสหกรณ์ประมงในโครงการพระราชดำริ ของสมเด็จพระนางเจ้า พระบรมราชินีนาถ แลกเปลี่ยนเรียนรู้ด้านเทคนิคการเลี้ยง กำลังการเลี้ยง การจัดการกลุ่ม ตลอดจนการค้าลูกพันธุ์ทั้งในประเทศ และต่างประเทศ นักวิชาการได้กางแผนที่ ดูแนวคลอง เพื่อศึกษาการไหลของกระแสน้ำ และจุดที่เลี้ยงปลาในกระชังอธิบายสภาพพื้นที่ตำบลหนองแรด ที่มีคลองล้อมรอบเสมือนเป็นเกาะ

คุณสันติได้เล่าว่า “พื้นที่ที่รกร้าง ไม่สามารถทำการเกษตรได้ เนื่องจากดินเค็ม เมื่อก่อนถูกจับจองโดยนายทุนนอกพื้นที่ ขณะนี้ ชาวบ้านได้ซื้อคืนมาได้เกือบทั้งหมดแล้ว”

ผลสรุปจากการหารือในเรื่องการทดลองเพาะเลี้ยงกึ่งก้ามกรามนั้น ระดับพื้นที่มีความพร้อมทุกด้าน ซึ่งชาวบ้านให้ข้อมูลว่าเคยเลี้ยงกึ่งก้ามกรามมาแล้ว แต่ล้มเหลว เนื่องจากไม่มีความรู้เพียงพอ โดยนักวิชาการแนะนำว่าขนาดของกุ้งที่จะปล่อยลงบ่อ ต้องมีขนาดใหญ่พอสมควร เพื่อป้องกันกุ้งพันธุ์อื่นกิน รวมทั้งการเลี้ยงกึ่งก้ามกราม มีต้นทุนต่ำกว่ากุ้งกุลาดำและกุ้งขาว ที่ต้องใช้เครื่องปั๊มออกซิเจนจำนวนมาก และขณะนี้ กึ่งก้ามกรามไม่มีปัญหาเรื่องตลาด ราคาแพง ส่วนใหญ่จะเสิร์ฟตามร้านอาหารใหญ่ ในอนาคตร้านตั้มยำในประเทศมาเลเซีย อาจได้ชิม ตั้มยำกึ่งก้ามกรามที่มีคุณภาพ

เริ่มพัฒนาโจทย์วิจัยท้องถิ่น

เดือนพฤษภาคม 2547 ณ บ้านคุณสันติ สมาชิก ประธานชมรมผู้เลี้ยงปลากะพง ตำบลหนองแรด อำเภอยะหริ่ง จังหวัดปัตตานี การพูดคุยเบื้องต้นทำให้ได้แนวทางในการวิจัยอยู่ 3 ลักษณะ คือ (1) การถอดประสบการณ์กลุ่มผู้เลี้ยงปลากะพงตั้งแต่การเพาะเลี้ยงจนถึงการค้า (2) การบริหารจัดการกลุ่มผู้เลี้ยงปลากะพงกับระบบเศรษฐกิจอิสลาม และ (3) การแก้ปัญหาของกลุ่มผู้เลี้ยงปลากะพง เช่น อาหารที่ใช้เลี้ยงปลากะพงมีราคาแพง การสร้างหลักประกันทางการค้า เป็นต้น โดยทั้งนี้ คุณสันติ สมาชิก จะหารือกับผู้เลี้ยงปลากะพงรายอื่นๆ เพื่อตัดสินใจร่วมกันอีกครั้ง

ระหว่างการพูดคุยอย่างเป็นอันเอง คุณสันติได้เล่าให้ฟังถึงระบบการค้าปลากะพงว่า “นายหน้าจะติดต่อสั่งซื้อปลากะพง ถ้าปริมาณการสั่งซื้อมีมาก ผู้เลี้ยงปลากะพงหลายๆ เจ้าจะมานั่งหารือที่ร้านน้ำชา เพื่อตกลงว่าจะเอาปลากะพงของเจ้าไหนบ้าง ให้เพียงพอสำหรับการส่งขาย จากนั้นจะประสานกับนายหน้าเพื่อนัดวันที่จะส่งปลากะพง

ปลากะพงของที่นี่จะส่งขายทั้งในประเทศและต่างประเทศ การส่งขายไปต่างประเทศ (มาเลเซีย) มีขั้นตอนที่ยุงยากมากกว่า กล่าวคือ หลังจากนัดหมายที่ส่งปลากะพงกับนายหน้าแล้ว ก่อนส่งข้ามประเทศ ต้องนำตัวอย่างปลากะพงไปตรวจที่สำนักงานประมงจังหวัดสงขลา เพื่อขอใบรับรองการตรวจโรคและคุณภาพสัตว์น้ำ โดยใบรับรองนี้มีอายุการรับรอง 3 วันต่อการส่งออกแต่ละครั้ง เมื่อขนส่งปลากะพงไปที่ชายแดนไทย - มาเลเซีย โดยมากแล้วจะส่งผ่านทางด่านตากใบ อำเภอตากใบ จังหวัดนราธิวาส เจ้าหน้าที่ของมาเลเซียจะเรียกดูหนังสือรับรอง เรียกเก็บค่าธรรมเนียม บางครั้งดูเพียงเอกสารแล้วก็ผ่านไป บางครั้งก็จะดูสภาพปลาประกอบไปด้วย จากนั้นปลากะพงจะข้ามฝั่งไปเมืองโคกบาตู รัฐกลันตัน แล้วส่งต่อไปยังรัฐตรังกันอีกทอดหนึ่ง

รถที่จะใช้ทำการขนส่ง ส่วนใหญ่จะขนถ่ายปลากะพงไปขึ้นรถของนายหน้า แต่ถ้าจะนำรถไปส่งเอง รถที่เข้าประเทศมาเลเซียได้ ต้องมีประกันชั้น 1 ของมาเลเซีย ทำป้ายทะเบียน แปลบับชีเป็นภาษาอังกฤษ ค่าแปล 200 บาท ต้องมีหนังสือจากกรมทางหลวงของมาเลเซีย (PP) รถที่จะไปต้องมีคนนั่งอยู่ข้างคนขับด้วย เพื่อคอยดูทางด้านข้าง ซึ่งบังคับกับรถ 4 ล้อจนถึงรถบรรทุก

การค้าปลาต้องส่งปลาเป็นๆ การจ่ายเงินจะเน้นเงินสด ด้วยสกุลเงินริงกิต ซื้อขายแบบเงินสด ไม่มีค่าธรรมเนียม เพียงบอกรับด้วยปากเปล่า จึงเกิดการโกงได้ง่าย กลุ่มผู้เลี้ยงปลากะพงจะแบ่งเป็นโซน คือ ปะโค (โต๊ะตุ๊ก), แหลมดิน, วาจาตะวันออก, วาจาใต้ เป็นต้น การส่งขายแต่ละรอบจะอาศัยเรียกคนมาช่วยลงแขกกันทำงานอย่างน้อย 3 คน เพื่อใช้แหหรือตาข่ายลากปลากะพงจากบ่อเลี้ยง หรือช่วยกันยกกระชังปลา เพื่อให้ได้ปริมาณที่นายหน้าต้องการ ราคาขายปลากะพงจะคิดเพิ่มในค่ารถ (ค่าขนส่ง) ค่าน้ำชา (สินบน) ส่วนราคากลางร่วมกันได้ ไม่มีการตัดราคา

เมื่อลากมาได้แล้ว ต้องคัดขนาดปลา นับปริมาณ ถ้ามีปลากะพงไม่พออาจขอกับนายหน้ายืมเวลาไปอีกสัปดาห์ สำหรับปลาเนื้อจะทำการดองน้ำแข็ง (แช่น้ำแข็ง) เพื่อขนส่งไปมาเลเซีย แนวโน้มความต้องการของมาเลเซีย ถ้าเป็นปลาเนื้อจะต้องการปลาเป็นๆ ปัญหาการซื้อขายไม่ได้ราคาตามที่ตกลงกันไว้ ผู้ซื้อมักอ้างว่าปลาไม่ได้ขนาด ปลาเป็นโรค พื้นที่อำเภอยะหริ่ง และอำเภอสายบุรี มีนายหน้าติดต่อกับนายหน้าอยู่ 5 เจ้า นายหน้าทางฝั่งมาเลเซียก็มี 5 เจ้า ปัญหาที่กลุ่มผู้เลี้ยงปลากะพงพบคืออาหารสำหรับเลี้ยงปลามีราคาแพง เพราะขึ้นอยู่กับฤดูกาล

การช่วยเหลือกันระหว่างผู้เลี้ยงปลากะพง ซึ่งสามารถจำแนกออกเป็น 2 กลุ่ม คือกลุ่มที่เพาะลูกพันธุ์ปลากะพง (อนุบาลปลา) กับกลุ่มที่เลี้ยงปลากะพงเพื่อให้ได้ขนาดสำหรับบริโภค (ปลาเนื้อ) หากผู้เลี้ยงแบบอนุบาลปลากะพงไม่มีทุน ก็สามารถไปยืมเงินจากผู้เลี้ยงปลาเนื้อได้ พ่อคนเลี้ยงปลาเนื้อต้องการลูกพันธุ์ปลาก็จะมาซื้อจากผู้เลี้ยงลูกพันธุ์ปลาในราคาถูกกว่ารายอื่น 1 บาทต่อตัว”

ข้อมูลดังกล่าว ทำให้เห็นภาพของกลุ่มผู้เลี้ยงปลากระพง ตั้งแต่การเพาะเลี้ยงจนถึงการค้าการขาย ได้ชัดเจนยิ่งขึ้น ก่อนกลับจึงได้กำหนดวันที่จะมาปรึกษาว่าจะศึกษาวิจัยในเรื่องใดดี

วันที่ 16 กรกฎาคม 2547 เวลา 09.30 – 12.00 น. ณ บ้านประธานกลุ่มผู้เลี้ยงปลากระพง ตำบลหนองแรต อำเภอยะหริ่ง จังหวัดปัตตานี ผู้เข้าร่วมประชุม 17 คน ประกอบด้วยผู้ประกอบการค้าปลากระพง 15 คน เจ้าหน้าที่โครงการศึกษาพัฒนาระบบคุ้มครองสิทธิฯ 1 คน และ สกว.ภาคใต้ตอนล่าง 1 คน

กระบวนการ เริ่มจาก ชี้แจงวัตถุประสงค์เวที ในการจัดเวทีครั้งนี้ ซึ่งจะเป็นการพัฒนาเอกสารเชิงหลักการ ที่ได้จัดทำเป็นโครงร่างไว้แล้ว และได้ส่งให้พิจารณาล่วงหน้า เพื่อในวันนี้จะได้ช่วยเสนอความคิดเห็นก่อนที่จะเสนอให้ สกว. สำนักงานภาค พิจารณาต่อไป

อธิบายความเป็นมาของโครงการสืบเนื่องจากการประชุมโครงการวิจัยชุดชายแดนไทย – มาเลเซีย เมื่อวันที่ 17 กรกฎาคม 2546 และมีการพูดคุยอย่างต่อเนื่อง ในการศึกษาการค้าชายแดน โดยมีกรณีการค้าปลากระพงไปประเทศมาเลเซียเป็นกรณีศึกษา และได้เล่าให้อัครราชทูตที่ปรึกษาพาณิชย์ประจำกรุงกัวลาลัมเปอร์ ได้รับทราบ ซึ่งท่านสนใจและยินดีที่จะเป็นที่ปรึกษา และแลกเปลี่ยนข้อมูลจากฝั่งมาเลเซียเพื่อให้ทราบถึงแนวโน้มการเพาะเลี้ยงปลากระพงมากขึ้น

การดำเนินโครงการมีโจทย์วิจัยมุ่งเน้นถึงการถอดประสบการณ์การค้าชายแดนเป็นหลัก มีการเก็บข้อมูลในทุกๆ ขั้นตอน จากระเบียบพิธีการที่ยุ่งยาก ปัญหาที่ผู้ประกอบการปลากระพงกำลังประสบ ซึ่งเป็นเรื่องราวที่น้อยคนจะรู้ จึงเห็นควรที่จะถอดองค์ความรู้อันมีค่านี้ไว้เพื่อใช้ประโยชน์ต่อไป ซึ่งเป็นที่มาของการจัดทำโครงการนี้

จากนั้นได้เปิดโอกาสให้อภิปรายและระดมความคิดเห็น ซึ่งที่ประชุมเห็นด้วยที่จะทำการถอดประสบการณ์การค้าปลากระพงจากไทยไปมาเลเซีย แต่อยากให้เพิ่มในการศึกษาปัญหาภายในของกลุ่มผู้เลี้ยงปลากระพงด้วยตนเอง ดังนี้

ด้านการผลิต (การเลี้ยง)

เมื่อก่อนที่ส่งปลากระพงไปมาเลเซียจะส่งเป็นปลาเนื้อ (ปลาที่ได้ขนาดสำหรับบริโภค) ทั้งแช่น้ำแข็งและส่งไปเป็นๆ แต่ระยะหลังมานี้ มีแนวโน้มส่งเป็นลูกพันธุ์มากขึ้น โดยลูกพันธุ์นี้จะเพาะที่หนองแรตเป็นส่วนใหญ่ มีบางรายไปรับจากสตูลเนื่องจากมีราคาถูกแต่คุณภาพไม่ดี ไม่มีการคัดขนาด นำมาพักในบ่อแล้วมีอัตราการตายเกือบครึ่ง เพราะสตูลจะใช้น้ำในการเลี้ยงปลากระพงที่เค็มมาก อยู่ในระดับที่ 30 ปลาจึงปรับตัวไม่ได้กับน้ำที่หนองแรตใช้ ซึ่งอยู่ในระหว่าง 10 – 15 ไม่เกิน 20 และเป็นความเค็มที่เหมาะสมกับปลากระพงที่ชอบน้ำกร่อยใกล้เคียงกับความเค็มธรรมชาติ ณ ปากอ่าวแม่น้ำค้อกับเขตทะเล ไม่ใช่มากลางทะเล ทำให้ปลากระพงโตได้ดีกว่า

ปัญหาการเลี้ยงปลากระพงอีกประการคือปลาเหยื่อ (ปลาดุกเล็กๆ ที่ใช้เป็นอาหารให้ปลากระพง) ซึ่งราคาจะสูงต่ำไม่เท่ากัน คำนวณต้นทุนการเลี้ยงลำบาก ผันแปรไปตามเดือนขึ้นเดือนหงาย ช่วงเดือนแรม ชาวประมงจะหาปลาได้เยอะกว่าเดือนหงาย แต่ในภาพรวมแล้ว ราคาปลาเหยื่อก็ยังอยู่ในระดับที่สูง

ด้านการตลาด

เวลาปลาลันตลาดก็ไม่มีระบบการเก็บรักษา รัฐบาลไม่ได้รับรองราคาปลากระพง แต่รับรองราคากุ้ง ยางพารา ราคาอาหารแพง ที่จังหวัดจะเข่งเทราตายเป็นล้าน

ด้านการส่งออก

หัวหน้าใหญ่ของประมงมาเลเซีย(นายเจีรือเซ็ง) เป็นนายหน้าชะเอง กดราคาเรา ไปขายชาวบ้านที่มาเลเซียแพง การที่ชาวบ้านจะไปส่งปลากระพงถึงผู้รับซื้อนั้น มีปัญหาเยอะ ถ้าปลาดาย ไม่จ่าย ถ้าส่งประมงมาเลเซียมีโควตา ถ้าไม่ครบก็ไม่จ่าย ปัญหาการจ่ายเป็นงวด ทำให้ไม่ได้เงินไปหมุนเวียน ส่งปลาดันทุน 1 ล้านบาทกำไรประมาณ 200,000 บาท ต้องแก้ปัญหาด้านการส่ง เกร็ดการค้าส่งปลา การคัดปลาให้ได้ขนาด จำนวนครบ

ทางมาเลเซียตรวจโรคที่ด่าน มีอำนาจมืด ไม่สามารถผ่านได้ หากไม่จ่ายสินบน ได้ไปประชุมที่สำนักงาน ประมงจังหวัดสงขลา ก็ได้เรียนรู้ว่าถ้าทำตรวจสอบปลากะพงตามขั้นตอนที่ถูกต้องก่อนส่งออก ปลากะพงไม่ผ่าน ต้องให้ค่านายหน้า (สินบน) เพื่อให้ได้ใบประกันโรค (Safety) ประมงมาเลเซียมีปัญหา (ต้องให้สินบน) กรมประมงจะดูอาหารปลา ดูประวัติของคนเลี้ยง ดูวิธีการเลี้ยง ถ้าเป็นไปไม่ได้ น่าจะมีการจดทะเบียน มีหลักฐานว่าเป็นอาหารปลอดภัย เป็นเครื่องหมายที่ยอมรับกันทั้ง 2 ฝ่าย ทั้งไทยและมาเลเซีย

แนวทางการแก้ปัญหา

สร้างกลุ่มเครือข่าย น่าจะมีการประกัน มีผู้ประกอบการ มีคนเลี้ยง พืชค้า จดทะเบียนให้หมด แก้ปัญหา การโกง มีการค้าประกัน ให้มีหลักฐานรับรอง เพราะตอนนี้ทำด้วยใจ ไว้วางใจกันอย่างเดียว ไม่มีหลักฐานอะไร มารับรอง ต่อไปกลุ่มต้องสามารถตั้งสหกรณ์ได้ ให้กลุ่มพัฒนาการเลี้ยงทั้งกระบวนการ ให้ถูกหลัก มีวัตถุดิบ มาทำอาหารปลากันเอง แก้ปัญหาปลาเหยื่อที่แพง ลดต้นทุนด้านอาหาร

ที่ประชุมได้นัดหมายเพื่อมาพิจารณาโครงการอีกครั้ง วันที่ 25 สิงหาคม 2547

วันที่ 25 สิงหาคม 2547 เวลา 14.00 – 16.00 น. ณ บ้านประชาชนชมรมผู้เลี้ยงปลากะพง ตำบลหนองแรด อำเภอยะหริ่ง จังหวัดปัตตานี มีผู้เข้าร่วมคือ ผู้ประกอบการเลี้ยงปลากะพง ผู้ค้าส่งปลากะพงข้ามแดน เจ้าหน้าที่ โครงการศึกษาพัฒนาระบบคุ้มครองสิทธิ สกว.ภาคใต้ตอนล่าง

บททวนการประชุมครั้งที่แล้ว เมื่อวันที่ 16 กรกฎาคม 2547 มีความเห็นว่า นอกจากจะถอดประสบการณ์ การเลี้ยง การส่งออกปลากะพงแล้ว ที่ประชุมยังได้แนะนำว่าควรจะศึกษาปัญหาภายในกลุ่มผู้เลี้ยงปลากะพงด้วย จึงได้เพิ่มในกิจกรรมระหว่างถอดประสบการณ์ก็ค้นหาปัญหาให้ชัดเจน เมื่อดำเนินโครงการไปแล้ว ก็สามารถ ท้าวจัยต่อ เจาะลึกในปัญหาที่พบได้

อธิบายเอกสารเชิงหลักการ กิจกรรมในโครงการจะประกอบด้วย การเตรียมความพร้อมทีมวิจัย บริหาร จัดการกันเอง โดยมีพี่เลี้ยงหรือผู้เชี่ยวชาญในเรื่องต่างๆ ที่จำเป็นมาช่วย ตลอดจนเทคนิควิธีการทำงานต่างๆ เช่น การบันทึก การเป็นวิทยากรกระบวนการ การเก็บหลักฐานการเงิน การจัดทำบัญชี ฯลฯ

จากนั้นก็เริ่มรู้จักตัวเองด้วยการสำรวจดูว่าในตำบลหนองแรดมีผู้ประกอบการอยู่ที่ราย เลี้ยงปลากะพง อยู่เท่าไร ขายให้ใคร จำนวนเท่าไร มีกำไรหรือขาดทุน ซึ่งที่ประชุมเห็นด้วย โดยอาจให้ผู้เลี้ยงแต่ละรายมีสมุด บันทึกรายส่วนตัวที่จะจดบันทึกเองอย่างต่อเนื่อง มีผู้ประสานงานมาคอยเก็บข้อมูลสรุปในทุกๆ เดือน จะทำให้เห็น เปรียบเทียบได้

กิจกรรมถัดมาคือการจัดทำแผนที่การเพาะเลี้ยง ทำให้รู้ว่าใครอยู่ที่ไหน ไปมาหาสู่สร้างความสัมพันธ์ กันมากขึ้น เป็นสื่อที่ใช้อธิบายผู้สนใจมาศึกษาสภาพแวดล้อมการเลี้ยงปลากะพงที่เหมาะสมได้

หลังจากสำรวจ ทำแผนที่ รู้จักกันมากขึ้นแล้ว ก็เชิญชวนมาเรียนรู้ประสบการณ์ด้านต่างๆ ตั้งแต่การเลี้ยง การค้าขาย ระเบียบพิธีการส่งออก ซึ่งที่ประชุมเห็นว่าเหมาะสมแล้วที่ให้คุณสันติ สมาเฮาะ เป็นหัวหน้าโครงการ เนื่องจากเป็นผู้บุกเบิกคนแรก และผู้ประกอบการรายใหม่ก็ทำตามอย่าง ด้วยความมีประสบการณ์สูง ทำให้ข้อมูล ความรู้ที่ได้จะเป็นของจริง

เปิดโอกาสซักถาม แสดงความเห็น กิจกรรมสำคัญอีกช่วงคือการถ่ายทำขั้นตอนการเลี้ยง การค้า การส่งออกจากไทยไปมาเลเซีย ที่ประชุมได้เล่าว่าตอนนี้คนมาเลเซียมาหาข้อมูลการเลี้ยงปลากะพงที่หนองแรด แต่เราไม่รู้จักความเคลื่อนไหวของมาเลเซียเลย ถ้าเป็นไปได้อาจจะหาโอกาสไปดูว่ามาเลเซียเขาทำอะไรไปถึงไหน อนาคตถ้ามาเลเซียเลี้ยงปลากะพงได้เองจะเกิดอะไรขึ้น เป็นโอกาสดีที่อัครราชทูตที่ปรึกษาพาณิชย์ประจำ กรุงกัวลาลัมเปอร์เป็นที่ปรึกษา ถ้าประสานงานกันได้ทั้งสองฝั่งจะเป็นประโยชน์ ที่ประชุมถามว่าจะหากล่องวิถีโอ จากไหนมาใช้ ซึ่งได้ชี้แจงว่ามีอยู่แล้ว เพียงชื่อมันวิดิโอมาเท่านั้น และได้ตั้งงบประมาณเอาไว้แล้ว

การรวมกลุ่มผู้เลี้ยงปลากะพงให้เกิดความเข้มแข็งก็เป็นเรื่องสำคัญ เพราะที่ผ่านมามีปัญหาเกี่ยวกับเจ้าแม่รับซื้อปลากะพงมาก การค้าขายก็ไว้อีกกัน ไม่มีหลักประกัน ถ้าได้คำแนะนำในการบริหารจัดการกลุ่มไปด้วยก็น่าจะดี โดยที่ประชุมได้เสนอคุณแวตอาโอะ เจ้าหน้าที่สหกรณ์จังหวัดปัตตานี ซึ่งมีความสัมพันธ์กับกลุ่มมาด้วยดีตลอด มาเป็นที่ปรึกษาโครงการ ซึ่งเห็นด้วย เนื่องจากผลงานจากการไปช่วยกลุ่มกะปิเยาะห์ พบว่ามีทักษะการทำงานร่วมกับชุมชนได้เป็นอย่างดี

กำหนดบทบาทหน้าที่ในการวิจัยและผู้เปิดบัญชีโครงการ หลังจากได้ข้อยุติเรื่องโครงการวิจัยแล้ว ได้มีการกำหนดบทบาทในทีมวิจัยทั้ง 14 คนว่าใครควรทำหน้าที่อะไรบ้าง ซึ่งผลการประชุมก็สรุปได้ว่า

1. นายสันติ สมาชิก ประธานชมรมผู้เลี้ยงปลากะพง อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี หัวหน้าโครงการ
2. นายมาหะมุด ปอไซ ลันจา ผู้เลี้ยงปลากะพงเขตวาจา ต.หนองแรต อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี เลขานุการ
3. นายหามะ สมาชิก ผู้เลี้ยงปลากะพงเขตวาจา ต.หนองแรต อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี ทีมวิจัย
4. นายอดิษฐ์ สาหะ ผู้เลี้ยงปลากะพงเขตตาบละ ต.หนองแรต อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี เลขานุการ
5. นายอิบรอเฮม คาเร้ง ผู้เลี้ยงปลากะพงเขตกือบงฆายอ ต.หนองแรต อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี การเงิน
6. นายวามิง สาหะ ผู้เลี้ยงปลากะพงเขตกือบงฆายอ ต.หนองแรต อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี ทีมวิจัย
7. นายสุमित ตูแวลล ผู้เลี้ยงปลากะพงเขตบือเงาะ ต.หนองแรต อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี การเงิน
8. นายสมจิต ตูแวลล ผู้เลี้ยงปลากะพงเขตบือเงาะ ต.หนองแรต อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี ประสานงาน
9. นายอาแว สะมาแล ผู้เลี้ยงปลากะพงเขตกือบงฆายอ ต.หนองแรต อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี ประสานงาน
10. นายกูติง ตูแวลล ผู้เลี้ยงปลากะพงเขตแหลมดินซีแย ต.หนองแรต อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี ประสานงาน
11. นายรอมลี สมาชิก ผู้เลี้ยงปลากะพงเขตแหลมดินซีแย ต.หนองแรต อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี ทีมวิจัย
12. นายรอเซ ลันจา ผู้เลี้ยงปลากะพงเขตท่าด่าน ต.หนองแรต อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี ทีมวิจัย
13. นายหามะ แวสาเหาะ ผู้เลี้ยงปลากะพงเขตแหลมมลายู ต.หนองแรต อ.ยะหริ่ง จ.ปัตตานี ประสานงาน
14. น.ส.ซูฮายนงศ์ สมาชิก เจ้าหน้าที่โครงการศึกษาพัฒนาระบบกลุ่มครองสิทธิ์ เลขานุการ

ผู้เปิดบัญชี 3 คนหลังจากโครงการอนุมัติคือ นายสันติ สมาชิก นายสุमित ตูแวลล และ นายสมจิต ตูแวลล การเบิกจ่ายต้องมีลายเซ็น 2 ใน 3 โดยหนึ่งในนั้นต้องเป็นหัวหน้าโครงการ

นัดหมายครั้งต่อไป วันที่ 8 กันยายน 2547 เวลา 14.00 น. จะเป็นการหารือเพื่อจัดงานวันปลากะพงซึ่งเป็นงานใหญ่ของอำเภอยะหริ่งทุก ๆ ปี ในปีนี้จะจัด 3 วัน ระหว่างวันที่ 15 - 17 กันยายน 2547 สามารถเป็นเวทีเตรียมความพร้อมและอาจจะเมตตาทำการทำงานของกลุ่มได้เลย

เตรียมความพร้อมทีมวิจัย

วันที่ 2 ธันวาคม 2547 เวลา 10.30 - 12.00 น. ณ ห้องประชุมมัสยิดดารุลนาอิม ตำบลหนองแรต อำเภอยะหริ่ง จังหวัดปัตตานี ผู้เข้าร่วม 10 คนประกอบด้วย ทีมวิจัย 9 คน สกว.ภาคใต้ตอนล่าง 1 คน

อธิบายบทบาททีมวิจัย ขณะนี้โครงการได้รับการอนุมัติแล้ว งบประมาณโอนเข้าบัญชีไปแล้ว สัญญาโครงการให้หัวหน้าโครงการวิจัยดำเนินงานแจกทีมวิจัยและที่ปรึกษาทุกคน และการบริหารจัดการโครงการ จำเป็นต้องมีคนทำหน้าที่ต่าง ๆ คือ

1. ผู้ประสานงาน ทำหน้าที่ติดต่อคนให้มาเข้าร่วมกิจกรรม ซึ่งในช่วงของการกำหนดทีมวิจัยได้เลือกให้กระจายในพื้นที่ไว้แล้ว เพื่อความสะดวกในการประสานเชิญ รวมทั้งการติดต่อกับหน่วยงานและบุคคลภายนอกสำหรับมาร่วมกิจกรรมที่โครงการวิจัยได้จัด

2. ผู้นำในการชวนคิด ชวนคุย ลักษณะของการทำงานวิจัย เครื่องมือที่ใช้บ่อยๆ คือการจัดเวที ทำอย่างไรให้ผู้เข้าร่วมได้แสดงความคิดเห็นได้เต็มที่ บทบาทของคนนี้จึงเป็นเรื่องสำคัญ

3. ผู้บันทึกลงกระตาศาซาร์ท การพูดคุยในเวที ทำอย่างไรให้ความคิดเห็นได้ถูกสรุปให้ผู้เข้าร่วมได้มองด้วยกัน ตรวจสอบดูว่าสิ่งที่ได้พูดไปนั้น ได้บันทึกไว้อย่างครบถ้วนหรือไม่ เขียนสรุปได้ตรงอย่างที่พูดไปหรือไม่ หรือพูดอีกอย่าง ไปเขียนอีกอย่าง

4. ผู้บันทึกละเอียด จัดบันทึกทุกคำพูดที่แต่ละคนแสดงความคิดเห็น เพราะท้ายที่สุด จะต้องทำเป็นรายงานการวิจัย ทั้งรายงานความก้าวหน้า และรายงานฉบับสมบูรณ์ แต่สิ่งที่สำคัญกว่านั้นคือการได้บททวนบ่อย ๆ ทำให้การพูดคุย หรือการทำงานเดินไปข้างหน้า ไม่ต้องพูดซ้ำในเรื่องเดิมๆ ที่มีข้อยุติแล้ว ตลอดจนได้ข้อมูลไปใช้ประโยชน์ได้อีกด้วย

5. เจ้าหน้าที่การเงิน การใช้จ่ายงบประมาณ ทีมวิจัยมีสิทธิที่จะใช้ได้ทุกคน และการเงินจะคอยทำหน้าที่ตรวจสอบว่าหลักฐานการเงินนั้นถูกต้องหรือไม่ ใช้จ่ายผิดประเภทหรือไม่

6. เจ้าหน้าที่บัญชี การใช้จ่ายงบประมาณ ควรจะต้องมีการรายงานให้ทีมวิจัยรับทราบอย่างโปร่งใส ฉะนั้น เวลาที่มีการประชุมทีมวิจัยอย่างน้อยในแต่ละเดือน ควรมีการรายงานการใช้งบประมาณของโครงการให้รับทราบว่าใช้ไปเท่าใด เหลืออยู่เท่าใด กิจกรรมไหนที่ไม่ได้ใช้แต่มีบางกิจกรรมใช้เกินจะเกลี้ยงงบประมาณมาใช้อย่างไร ใช้ไปแล้วเพียงพอหรือไม่ จะต้องขอเพิ่มหรือเปล่า เจ้าหน้าที่บัญชีจะคอยตรวจสอบและรายงานผลให้ทราบเป็นระยะ

อธิบายการใช้แบบฟอร์มหลักฐานการเงินเป็นเรื่องหนึ่งที่สำคัญ และมักมีการใช้สลับกันมาตลอด จึงต้องมีการอธิบายให้เกิดความเข้าใจเพื่อที่จะไม่มีปัญหาในตอนท้าย

1. ใบเสร็จรับเงิน กรณีที่ไปซื้อของจากร้านที่สามารถออกใบเสร็จได้ ควรที่ตรวจสอบว่ามียอดประกอบของใบเสร็จครบถ้วนหรือไม่ ซึ่งต้องมีชื่อร้าน ที่อยู่ของร้าน เลขที่ผู้เสียภาษี มีช่องให้กรอกชื่อ ที่อยู่ของผู้ซื้อ และลงวันที่ให้ชัดเจน

2. ใบสำคัญแทนใบเสร็จ ใช้กับบุคคลภายนอกที่ไม่ใช่ทีมวิจัย เช่น กรณีที่เชิญคนภายนอกเข้าร่วมประชุมและต้องจ่ายเป็นค่าตอบแทน ค่าเดินทาง ก็ให้กรอกชื่อ ที่อยู่ เลขที่บัตรประชาชนให้ครบถ้วน ยกเว้นกรณีผู้ที่เชิญมาเป็นวิทยากรผู้ทรงคุณวุฒิ อาจไม่จำเป็นต้องกรอกเลขที่บัตรประชาชนก็ได้ หรือกรณีที่สั่งอาหารจากร้าน โดยที่ร้านไม่มีใบเสร็จ ก็ให้เจ้าของร้านกรอกรายละเอียดให้ครบถ้วน และถ้ามีการจ่ายมากกว่า 1,000 บาท ให้ถ่ายสำเนาบัตรประชาชนพร้อมเซ็นชื่อรับรองสำเนาถูกต้องแนบมาด้วย

3. ใบรับรองแทนใบเสร็จ ใช้เฉพาะทีมวิจัยเท่านั้น เป็นการอำนวยความสะดวกระหว่างการทำงาน การซื้อของเล็กๆ น้อยๆ เช่น ถ่ายเอกสารไม่กี่แผ่น ซื้อขนมมาเป็นอาหารว่างไม่กี่สิบบาท ก็ให้ทีมวิจัยเขียนรายละเอียดค่าใช้จ่ายแล้วเซ็นชื่อรับรองตัวเองว่าจ่ายไปจริง

ทั้งหมดที่กล่าวไปนั้น ให้ระบุรายละเอียดว่าใช้จ่ายไปในกรณีใด เช่น เพื่อจัดประชุมทีมวิจัย จัดเมื่อใด จัดที่ไหน

การจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็น วัสดุอุปกรณ์ที่จำเป็นขั้นพื้นฐานคือกระตาศาซาร์ท ปากกาเคมี กระตาศาขาว สำหรับการจัดประชุม นอกจากนี้ก็จะมีเพิ่มสำหรับเก็บเอกสารชนิดต่างๆ เช่น เก็บสรุปการประชุม หนังสือเข้า หนังสือออก ข้อมูลหรือภาพต่างๆ ควรซื้อสมุดบันทึกแจกให้ทีมวิจัยทุกคน เพราะการทำงานวิจัย ความสำคัญอยู่ที่ฝึกให้รู้จักบันทึก แล้วนำข้อมูลที่บันทึกไปใช้ประโยชน์ ส่วนที่แตกต่างจากโครงการอื่นๆ คือ โครงการนี้จะมีการถ่ายวิดีโอเทปเก็บไว้ในขั้นตอนสำคัญๆ โดยเฉพาะการจัดส่งปลากระพงจากไทยไปมาเลเซีย จึงได้ตั้งค่าใช้จ่ายเป็นม้วนวิดีโอไว้ ส่วนวัสดุที่จะซื้อมาใช้ได้จะมีม้วนเทปบันทึกเสียงไว้บันทึกเวทีสำคัญๆ ฟิล์มถ่ายภาพ

โครงการวิจัยชาวบ้าน จะให้เฉพาะวัสดุเท่านั้น ไม่สามารถจัดซื้อครุภัณฑ์ เช่น กล้องถ่ายรูป เทปบันทึกเสียงได้ แต่โครงการสามารถขอยืมใช้จากหน่วยประสานงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นภาคใต้ตอนล่างได้