



รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์

ชื่อโครงการ

พลวัตและการใช้ประโยชน์จากปลาในจังหวัดยโสธร

โดย ผศ.น.สพ.ดร.วรพล เองวานิช และคณะ

พฤษภาคม 2553

รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์

โครงการ

พลวัตและการใช้ประโยชน์จากปลาในจังหวัดยโสธร

คณะผู้วิจัย

ผศ.น.สพ.ดร.วรพล เองวานิช	มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
น.สพ. มนกานต์ อินทรกำแหง	มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
น.สพ. ประยุทธ์ กุศลรัตน์	มรภ. นครราชสีมา
ดร. นิตพงษ์ ส่งศรีโรจน์	มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
นายฐานพพงษ์ เรืองไชย	ภาคประชาชน

สนับสนุนโดย สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย สกว.

(ความคิดเห็นในรายงานนี้เป็นของผู้วิจัย สกว. ไม่จำเป็นต้องเห็นด้วยเสมอไป)

EXECUTIVE SUMMARY

ระหว่างปี พ.ศ. 2549-2551 ได้เกิดปัญหาปลานิลและปลาตะเพียนที่เลี้ยงในกระชังของเกษตรกร เขตอำเภอเมืองจังหวัดยโสธรตายเป็นจำนวนมาก ทำให้เกษตรกรประสบปัญหาเลี้ยงปลาขาดทุน จึงได้มีการจัดระดมความคิดเห็นซึ่งทุกภาคส่วนได้เข้ามามีส่วนร่วม ณ ศาลากลางจังหวัดยโสธร จากการระดมความคิดเห็นได้พบประเด็นปัญหาใหม่ ซึ่งทุกฝ่ายมีความเห็นร่วมกันว่าการตายของปลาเกิดจากการเปลี่ยนแปลงของระดับน้ำในแม่น้ำชีแบบเฉียบพลัน เนื่องจากการเปิด-ปิด ฝายกั้นแม่น้ำชีในโครงการโขง ชี มูล ที่ไม่เหมาะสมส่งผลทำให้ปลานิลที่เลี้ยงในกระชังปรับตัวไม่ทันและตายเป็นจำนวนมาก นอกจากนี้ในช่วงฤดูหนาวต่อกับฤดูร้อน เป็นฤดูทำนาปรัง เกษตรกรมีการปล่อยน้ำจากที่นาลงสู่แม่น้ำชี ช่วงเวลาดังกล่าวมีปลาบางส่วนไม่กินอาหาร อ่อนแอและตาย หลังจากนั้นจึงมีการพัฒนาโจทย์วิจัยจนกระทั่งมีการอนุมัติงบประมาณจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ในชื่อโครงการ “พลวัตและการใช้ประโยชน์จากปลาในจังหวัดยโสธร” มีวัตถุประสงค์หลักคือ แก้ไขปัญหาการตายของปลานิลและปลาตะเพียนดังกล่าวข้างต้น ผลการศึกษาพบว่า ความต้องการปลาในจังหวัดยโสธรมีมากกว่าปริมาณปลาที่ผลิตได้ในจังหวัด และปลาที่มีบทบาทสำคัญต่อวิถีชีวิตชาวจังหวัดยโสธรมากที่สุดคือ ปลาหลุมหรือปลาที่เลี้ยงในบ่อ/ที่นาของเกษตรกร ปลาในแม่น้ำชีและแหล่งน้ำสาขา ซึ่งปลาจากที่นาและแหล่งน้ำธรรมชาติมีในบางช่วงของฤดูในรอบปีเท่านั้น โดยมีปลานิลและปลาตะเพียนที่เลี้ยงในกระชังช่วยสนับสนุนปริมาณปลาในระบบตลาดปลาของจังหวัดยโสธรในช่วงฤดูที่ขาดแคลนหรือมีความต้องการปลาสูง สำหรับปัญหาปลาตายนั้นพบว่าเป็นผลทางอ้อมที่เกิดจากการจัดการสิ่งแวดล้อมได้แก่การปล่อยน้ำจากนาปรังลงสู่แม่น้ำชีของชาวนาที่ทำนาปรังในช่วงฤดูแล้งและการจัดการน้ำในช่วงฤดูฝน แต่ปัญหาที่แท้จริงของเกษตรกรผู้เลี้ยงปลานิลและปลาตะเพียนในกระชังแม่น้ำชี คือ การผูกขาดทั้งด้านการกำหนดช่วงเวลาของการเลี้ยงปลาตามฤดู ซึ่งตรงกับช่วงเวลาที่มียัจยที่ทำให้เกิดปลาตาย อาหารเวชภัณฑ์ และการกำหนดตลาดของบริษัทที่ส่งเสริมการเลี้ยงปลาในกระชังเหล่านี้ จากการวิจัยพบว่าวิธีการแก้ปัญหาการเลี้ยงปลานิลในกระชังที่ดีที่สุดการสร้าง “ศูนย์เรียนรู้” ในชุมชนเพื่อให้เกษตรกรมีความรู้และสามารถแก้ปัญหาต่าง ๆ ทั้งการผลิตปลา การจัดการสิ่งแวดล้อมและการตลาด สำหรับผลการวิจัยอื่นที่ได้รับทางอ้อมจากงานวิจัยนี้คือ รูปแบบการเลี้ยงปลาหลุมทั้งแบบปกติและแบบอินทรีย์ ซึ่งจะช่วยเพิ่มปริมาณปลาตามธรรมชาติและสร้างรายได้ให้แก่เกษตรกรเพราะความต้องการปลาดังกล่าวมีสูง นอกจากนี้การผลิตปลาสาม เช่น ปลาสามพร้อมรับประทานรวมถึงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ด้านความสะอาด น่าจะช่วยสนับสนุนกลุ่มผู้ค้าปลาสามให้มีอาชีพ สร้างรายได้และชื่อเสียงให้แก่ชาวจังหวัดยโสธรต่อไป

บทคัดย่อ

รหัสโครงการ: RDG 52400045

ชื่อโครงการ: พลวัตและการใช้ประโยชน์จากปลาในจังหวัดยโสธร

นักวิจัย: ผศ.น.สพ.ดร.วรพล เองวานิช น.สพ.มนกานต์ อินทรกำแหง น.สพ.ประยุทธ์ กุศลรัตน์

ดร.นิติพงษ์ ส่งศรีโรจน์ และนายฐาปนพงษ์ เรืองไชย

Email address: worapol.a@msu.ac.th

ระยะเวลาในการดำเนินการ: 1 ธันวาคม 2551-31 พฤษภาคม 2553

วัตถุประสงค์ของการวิจัยนี้ เพื่อศึกษาเครือข่าย ชนิดและมูลค่าของปลาที่หมุนเวียนในระบบตลาด ความต้องการปลาทั้งหมด ความสามารถในการผลิตปลาในจังหวัดยโสธร (ผลต่าง) ห่วงโซ่มูลค่า อิทธิพลของฤดูกาลต่อชนิดพันธุ์ปลา ปริมาณปลาจากแหล่งน้ำต่างๆที่เข้าสู่ตลาด และการใช้ประโยชน์จากปลา การวิจัยนี้เป็นการวิจัยทั้งเชิงคุณภาพและปริมาณ ทำการเก็บข้อมูลภาคสนามในเขตเทศบาลเมืองยโสธร แล้วนำข้อมูลมาวิเคราะห์และเขียนบรรยายเชิงพรรณนา ผลการศึกษามีดังต่อไปนี้ ความต้องการปลาในจังหวัดยโสธรมีมากกว่าปริมาณปลาที่ผลิตได้ในจังหวัด ปลาที่มีบทบาทสำคัญต่อวิถีชีวิตชาวจังหวัดยโสธรมากที่สุดคือ “ปลาหลุม” หรือปลาที่จับจากบ่อในที่นา ปลาในแม่น้ำชีและแหล่งน้ำสาขา ปลาจากที่นาและแหล่งน้ำธรรมชาติจะมีในบางช่วงของฤดูในรอบปี โดยมีปลานิลและปลาตะเพียนที่เลี้ยงในกระชังช่วยสนับสนุนปริมาณปลาในระบบตลาดปลาของจังหวัดยโสธรในช่วงฤดูที่ขาดแคลนหรือมีความต้องการปลาสูง ปัญหาปลาตายมีผลมาจากการจัดการสิ่งแวดล้อมได้แก่ การปล่อยน้ำจากนาปรังลงสู่แม่น้ำชีของชาวนาที่ทำนาปรังในช่วงฤดูแล้งและการจัดการน้ำในช่วงฤดูฝน สำหรับปัญหาที่แท้จริงของเกษตรกรผู้เลี้ยงปลานิลและปลาตะเพียนในกระชังแม่น้ำชี คือ การผูกขาดในการกำหนดช่วงเวลาของการเลี้ยงปลาตามฤดูซึ่งตรงกับช่วงเวลาที่มียังยัยที่ทำให้เกิดปลาตายอาหารเวชภัณฑ์ และการกำหนดตลาดของบริษัทที่ส่งเสริมการเลี้ยง และวิธีการที่สามารถแก้ปัญหาดังกล่าวได้อย่างมีประสิทธิภาพคือ การสร้าง “ศูนย์เรียนรู้” ในชุมชนเพื่อให้เกษตรกรมีความรู้และสามารถแก้ปัญหาต่าง ๆ ทั้งการผลิตปลา การจัดการสิ่งแวดล้อมและการตลาด และผลการวิจัยอื่นที่ได้รับจากงานวิจัยนี้คือ ความสำคัญของปลาส้ม เครือข่ายตลาดปลา ห่วงโซ่มูลค่า รวมถึงการใช้ประโยชน์ด้านต่างๆจากปลาในจังหวัดยโสธร ซึ่งเป็นทางเลือกสำคัญสำหรับการแก้ปัญหาด้านการประมงของจังหวัดในลำดับต่อไป

คำนำ

รายงานการวิจัยฉบับสมบูรณ์เรื่อง “พลวัตและการใช้ประโยชน์จากปลาในจังหวัดยโสธร” เป็นรายงานการศึกษาข้อมูลด้านต่างๆเกี่ยวกับปลาและการใช้ประโยชน์จากปลาในจังหวัดยโสธร การวิจัยนี้ได้ดำเนินการมาตั้งแต่วันที่ 1 ธันวาคม 2551 ถึงวันที่ 31 พฤษภาคม 2553 ผลจากการศึกษาทำให้ทราบถึงปัญหาที่แท้จริงของเกษตรกรผู้เลี้ยงปลานิลและปลาตะกิมในกระชัง สาเหตุการตายของปลา การแก้ปัญหา ข้อมูลด้านการประมงที่เป็นประโยชน์ นอกจากนี้ยังทราบเครือข่าย ชนิดและมูลค่าของปลาที่หมุนเวียนในระบบตลาด ความต้องการปลาในจังหวัดยโสธร และห่วงโซ่มูลค่าของปลาชนิดต่างๆ อิทธิพลของฤดูกาลต่อชนิดพันธุ์ปลา ปริมาณปลาที่เข้าสู่ระบบตลาดและการใช้ประโยชน์จากปลาในเขตเทศบาลเมืองยโสธร คณะผู้วิจัยหวังเป็นอย่างยิ่งว่ารายงานการวิจัยฉบับนี้ จะเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาระบบสนับสนุนและแก้ปัญหาต่าง ๆ เชิงพื้นที่สำหรับผู้อ่านและผู้สนใจตามสมควร

ผศ.น.สพ.ดร.วรพล เองวานิช

น.สพ.มนกานต์ อินทรกำแหง

น.สพ.ประยุทธ์ กุศลรัตน์

ดร.นิติพงษ์ ส่งศรีโรจน์

นายฐาปนพงษ์ เรืองชัย

31 พฤษภาคม 2553

กิตติกรรมประกาศ

การวิจัยเรื่อง “พลวัตและการใช้ประโยชน์จากปลาในจังหวัดยโสธร” นี้ สำเร็จลุล่วงได้ด้วยดี คณะผู้วิจัยขอขอบคุณ สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ที่ได้สนับสนุนทุนในการวิจัย ดร. สีลาภรณ์ บัวสาย รศ.ดร. สุธีระ ประเสริฐสรรพ รศ.ดร. จันทร์จรัส เรียวเดชะ และนาย ภักธรณ์ เทียนไชย ที่ให้ข้อเสนอแนะอันเป็นประโยชน์ยิ่งต่อโครงการวิจัยนี้ คุณอังคณา ใจเลี้ยง ที่ให้คำแนะนำในการจัดการโครงการวิจัยนี้ให้สำเร็จลงด้วยดี คุณชนกร การินทร์ ที่ดำเนินการประสานงานในทุกเรื่อง สุดท้ายนี้คณะผู้วิจัยขอขอบคุณทุกหน่วยงานในจังหวัดยโสธรและชาวจังหวัดยโสธรที่ให้การต้อนรับและอำนวยความสะดวกสำหรับการวิจัยนี้ด้วยดี

สารบัญ

หน้า

EXECUTIVE SUMMARY	I
บทคัดย่อ	II
คำนำ	III
กิตติกรรมประกาศ	IV
บทที่ 1 ความสำคัญของการวิจัย	1
บทที่ 2 ภูมิหลัง	7
บทที่ 3 ระเบียบวิธีวิจัยและพื้นที่ศึกษา	41
บทที่ 4 ข้อมูลพื้นฐานจังหวัดยโสธร	60
บทที่ 5 แหล่งและชนิดของปลาที่จำหน่ายในจังหวัดยโสธร	74
บทที่ 6 คนเลี้ยงปลา คนจับปลา กิจกรรมการค้า เครือข่ายและ การใช้ประโยชน์จากปลาเมืองยโสธร	94
บทที่ 7 อุปสงค์ – อุปทานของปลาในจังหวัดยโสธร	135
บทที่ 8 สรุปข้อมูลจากภาคสนาม	156
บทที่ 9 การนำข้อมูลไปใช้ประโยชน์	173
บทที่ 10 เอกสารอ้างอิงและบุคลากร	193
ภาคผนวก	

สารบัญภาพ

หน้า

ภาพที่ 1	กรอบแนวคิดการศึกษาความต้องการและปริมาณปลาของจังหวัดยโสธร	4
ภาพที่ 2	กรอบแนวคิดของฤดูกาลต่อความต้องการและปริมาณปลาของจังหวัดยโสธร	5
ภาพที่ 3	เรือและอุปกรณ์จับปลาของชาวประมงบริเวณหน้าฝายยโสธร	46
ภาพที่ 4	กลุ่มชาวบ้านและชาวประมงกำลังดักจับปลาบริเวณหน้าฝายยโสธร	46
ภาพที่ 5	เรือที่มีข้อนอกจับปลาบริเวณหน้าฝายยโสธร	46
ภาพที่ 6	ชาวประมงกำลังเอาปลาที่จับได้ออกจากตาข่ายของข้อน	47
ภาพที่ 7	ชาวประมงกำลังคัดปลาวางให้แก่แม่ค้าปลาจากในเมืองยโสธร	47
ภาพที่ 8	แคมป์ที่พักของชาวประมงบริเวณหน้าโครงการฝายยโสธร	47
ภาพที่ 9	บริเวณด้านหน้าตลาดบ้านตาดทอง	48
ภาพที่ 10	ปลาจากแม่น้ำชีซึ่งแม่ค้าไปซื้อมาจากชาวประมงแล้วนำมาวางจำหน่าย	48
ภาพที่ 11	ชาวประมงนำปลามาวางจำหน่ายเองที่ตลาดบ้านตาดทอง	49
ภาพที่ 12	ปลาจากแม่น้ำชีที่ถูกนำมาวางจำหน่ายที่ตลาดบ้านตาดทอง	49
ภาพที่ 13	ปลาหลุมที่ถูกนำมาวางจำหน่ายที่ตลาดบ้านตาดทอง	49
ภาพที่ 14	แม่ค้าปลาหลุมกำลังจำหน่ายปลาที่ตลาดบ้านตาดทอง	50
ภาพที่ 15	แม่ค้าปลาหลุมกำลังชำแหละปลาที่ตลาดบ้านตาดทอง	50
ภาพที่ 16	แม่ค้าตลาดเทศบาลเมืองยโสธรแห่งเก่ากำลังชำแหละเตรียมไว้สำหรับขาย	51
ภาพที่ 17	ถังปลาที่ทำจากปลาชนิดต่างๆที่พร้อมสำหรับจำหน่าย	51
ภาพที่ 18	ปลาที่ทำจากปลาเกร็ดที่พร้อมจำหน่าย	51
ภาพที่ 19	ร้านขายปลาสดในตลาดเทศบาลอำเภอเมืองยโสธรแห่งเก่า	52
ภาพที่ 20	ร้านขายปลาสดในตลาดเทศบาลอำเภอเมืองยโสธร (แห่งเก่า)	52
ภาพที่ 21	ปลาสดผลิตภัณฑ์จากปลาสินค้าขึ้นชื่อของจังหวัดยโสธร	52
ภาพที่ 22	แม่ค้านำปลาสดจากแม่น้ำชีมาวางขายริมถนนของตลาดเทศบาลแห่งใหม่	
	ยามเช้าตรู่	53
ภาพที่ 23	แม่ค้ากับถังปลานิลที่เลี้ยงในแม่น้ำชี	53
ภาพที่ 24	แม่ค้าปลาสดและปลาสดในตลาดเทศบาลเมืองยโสธร (แห่งใหม่)	54
ภาพที่ 25	ปลาสดรูปแบบต่างๆที่วางขายในตลาดเช้าเมืองยโสธร (แห่งใหม่)	54
ภาพที่ 26	พ่อค้าปลาร้าในตลาดสดเทศบาลเมืองยโสธร (แห่งใหม่)	54
ภาพที่ 27	ปลาสดจากแม่น้ำชีที่นำมาวางขายในตลาดสดเทศบาลเมืองยโสธร (แห่งใหม่)	55

สารบัญภาพ (ต่อ)

หน้า

ภาพที่ 28	ร้านผลิตและจำหน่ายปลาสดในเขตเทศบาลเมืองยโสธร	55
ภาพที่ 29	ปลาสดที่ผลิตและเก็บรักษาไว้ในน้ำแข็งเตรียมไว้สำหรับจำหน่าย	56
ภาพที่ 30	ราคาปลาสดที่จำหน่ายในเขตเทศบาลเมืองยโสธร	56
ภาพที่ 31	กระชังปลาริมฝั่งแม่น้ำชีในเขตตำบลค้อเหนือ	57
ภาพที่ 32	แผนที่จังหวัดยโสธร	69
ภาพที่ 33	ปลาแช่เย็นที่พร้อมจำหน่ายบริเวณฝายยโสธร	75
ภาพที่ 34	ปลาชนิดต่างๆจากแม่น้ำชีที่นำมาจำหน่ายในตลาดบ้านตาตทอง	75
ภาพที่ 35	ปลาชนิดจากแม่น้ำชีที่นำมาจำหน่ายในตลาดเทศบาลเมืองยโสธรแห่งเก่า	75
ภาพที่ 36	ปลาหลุมนอกจังหวัดยโสธรที่นำมาจำหน่ายในตลาดเทศบาลเมืองยโสธร แห่งใหม่	76
ภาพที่ 37	ปลาสดจากแม่น้ำชีที่นำมาวางจำหน่ายที่ตลาดบ้านตาตทอง	76
ภาพที่ 38	ปลากราย ปลาตกคัง ปลาหางเบื่อน (ปลาขบ) และปลาเค้าขาว จากแม่น้ำชี	82
ภาพที่ 39	ปลากระมัง ปลาพรมห้วยเหมีน ปลาสดและปลาบ้า ที่จับได้จากแม่น้ำชี	83
ภาพที่ 40	ปลาหมูชนิดต่างๆและปลาปักเป้าที่จับได้จากแม่น้ำชี	84
ภาพที่ 41	ปลาสร้อย ปลาแปบ ปลาตะโกกและปลาหางเหลืองที่จับได้จากแม่น้ำชี	85
ภาพที่ 42	สูบน้ำจากบ่อโดยใช้รถไถนาเดินตาม	96
ภาพที่ 43	กำลังจับปลาหลังจากที่สูบน้ำออกจากบ่อแล้ว	96
ภาพที่ 44	ปลาหลังจากที่จับขึ้นมาจากบ่อ	97
ภาพที่ 45	ปลาชนิดต่างๆที่จับขึ้นมาจากบ่อที่เรียกกันโดยทั่วไปว่า"ปลาหลุม"	97
ภาพที่ 46	กลุ่มผู้จับปลาหลุมนำปลามาขายให้แก่ คุณกฤษณา โชทอง ที่บ้าน	97
ภาพที่ 47	คัดแยกขนาดปลาหลังจากกลุ่มผู้จับปลาหลุมนำมาส่งที่บ้านคุณกฤษณา โชทอง	99
ภาพที่ 48	ปลาช่อน/ ชนิดของปลาหลุมหลักที่กำลังคัดแยกขนาด	99
ภาพที่ 49	ปลาช่อนคัดขนาดซึ่งจะได้ราคาที่แตกต่างกัน	100
ภาพที่ 50	คุณกฤษณา โชทอง กำลังคำนวณจำนวนเงินก่อนจะจ่ายให้แก่กลุ่มผู้จับปลาหลุม	100
ภาพที่ 51	ชาวประมงออกหาปลาตามกุดต่างๆที่ติดกับแม่น้ำชี	102
ภาพที่ 52	นายเลิศ เพิ่มพูน ชาวประมงที่จับปลาบริเวณหน้าฝายยโสธร	104
ภาพที่ 53	ปลาที่ไปรับมาจากตลาดโรงเกลือ (ปลาเขมร) และมาพักไว้ที่จังหวัดกาฬสินธุ์	104
ภาพที่ 54	คนงานกำลังฆ่าและปลาที่ไปรับมาจากจังหวัดกาฬสินธุ์	105

สารบัญภาพ (ต่อ)

หน้า

ภาพที่ 55	ปลาจากภาพสินธุ์ที่ชำแหละเสร็จแล้วพร้อมนำไปตากแห้ง	105
ภาพที่ 56	ปลาเนื้ออ่อนจากภาพสินธุ์ชำแหละและอยู่ระหว่างการตากแห้ง	105
ภาพที่ 57	ปลาหลุดจากภาพสินธุ์อยู่ระหว่างการตากแห้ง	106
ภาพที่ 58	ปลาตะเพียนชำแหละอยู่ระหว่างการตากแห้ง	106
ภาพที่ 59	ปลาเซียมมอยู่ระหว่างการตากแห้ง	106
ภาพที่ 60	นาย ทัน พิลาวุธ เกษตรกรผู้เลี้ยงปลาในกระชังริมฝั่งแม่น้ำชี	108
ภาพที่ 61	ที่พักและอาหารปลานิล/ ทับทิมที่รับมาจากเอกชน	108
ภาพที่ 62	กระชังปลาของ นาย ทัน พิลาวุธ บริเวณริมฝั่งแม่น้ำชี	108
ภาพที่ 63	ปลาทับทิมเริ่มตายในช่วงชวานาปล่อยน้ำจากการทำนาปรังลงสู่แม่น้ำชี	109
ภาพที่ 64	คุณจักรกฤษณ์ สุมาลี เกษตรกรผู้เลี้ยงปลากระชัง	110
ภาพที่ 65	กระชังเลี้ยงปลานิลและปลาทับทิมของคุณจักรกฤษณ์บริเวณริมฝั่งแม่น้ำชี	110
ภาพที่ 66	คุณคำเตือน อินทร์คะเน แม่ค้าปลาสดในตลาดเมืองยโสธรแห่งเก่า	111
ภาพที่ 67	คุณคำเตือน อินทร์คะเน ขณะกำลังขายปลาให้แก่ลูกค้า	112
ภาพที่ 68	ปลาสดจากแม่น้ำชีที่ขายในตลาดสดเทศบาลเมืองยโสธร	112
ภาพที่ 69	รถส่งปลานิล/ทับทิมให้แก่แม่ค้าปลาในตลาดสดเทศบาลเมืองยโสธร	113
ภาพที่ 70	คุณสะไม ประสงค์ทรัพย์ แม่ค้าปลาทับทิมในตลาดเทศบาลเมืองยโสธรแห่งเก่า	114
ภาพที่ 71	ปลาทับทิมมีชีวิตพร้อมขายให้แก่ลูกค้า	114
ภาพที่ 72	ปลาทับทิมชำแหละให้แก่ลูกค้าตามสั่ง	114
ภาพที่ 73	ชำแหละปลาทับทิมให้แก่ลูกค้า	115
ภาพที่ 74	คุณหนูพลอย โคตรจันทร์ แม่ค้าปลาร้าในตลาดเทศบาลเมืองยโสธรแห่งเก่า	116
ภาพที่ 75	คุณหนูพลอย โคตรจันทร์ กำลังขายปลาร้าในตลาดเทศบาลเมืองยโสธร	116
ภาพที่ 76	ราคาปลาร้าในตลาดเทศบาลเมืองยโสธร	116
ภาพที่ 77	ปลาร้าปลาตะเพียน	117
ภาพที่ 78	ปลาร้าปลาช่อน	117
ภาพที่ 79	ปลาร้าปลานิล/ปลาทับทิม (ปลาร้าซีพี)	117
ภาพที่ 80	ปลาร้าส้มตำ	118
ภาพที่ 81	ปลาร้าปลาหมอ/กระดี่	118
ภาพที่ 82	ร้านอาหารริมชีวีเวอร์ไซด์ เขตเทศบาลเมืองยโสธร	119
ภาพที่ 83	แพรับประทานอาหาร (ด้านหลัง) ร้านริมชีวีเวอร์ไซด์ เขตเทศบาลเมืองยโสธร	120

สารบัญภาพ (ต่อ)

หน้า

ภาพที่ 84 ปลาที่จับที่ริมเขื่อนบ้านส้มตำปทุม (หลังศาล) จังหวัดยโสธร ขายปลาเผา-ส้มตำ ร่วมกับอาหารพื้นเมืองอื่น เช่นอาหารและปลาต้ม	123
ภาพที่ 85 หม่าซีปลา	125
ภาพที่ 86 หม่าไซปลา	125
ภาพที่ 87 ปลาต้มตัว (ปลาตะเพียน)	125
ภาพที่ 88 ปลาต้มชิ้นส่วน (ปลาซวาย)	126
ภาพที่ 89 ปลาต้มตัวเล็ก (ปลาสร้อย)	126
ภาพที่ 90 บรรยากาศภายในโรงงานแม่น้ำน้อยปลาต้ม	126
ภาพที่ 91 ปลาตะเพียนสดที่เครือข่ายปลานำมาส่งที่บ้านผู้ผลิตปลาต้ม	127
ภาพที่ 92 ขอดเกล็ดปลาทิ้งตัว	127
ภาพที่ 93 ชำแหละปลาแล้วแยกไข่และพุงปลาออกมาเพื่อนำไปทำส้มและหม่าต่อไป	127
ภาพที่ 94 ส่วนที่นำไปทำหม่าซีปลา	128
ภาพที่ 95 ไข่ปลาที่นำไปทำหม่าไซปลา	128
ภาพที่ 96 ล้างปลาที่ชำแหละแล้วให้สะอาด	128
ภาพที่ 97 ปลาตะเพียนที่ชำแหละและล้างเสร็จแล้วและพร้อมนำไปทำปลาต้ม	129
ภาพที่ 98 ข้าวเหนียวสุกที่นำมาเป็นส่วนประกอบของการทำปลาต้ม	129
ภาพที่ 99 เกลือ (ทะเล) ที่นำมาเป็นส่วนประกอบของการทำปลาต้ม	129
ภาพที่ 100 กระเทียมสับละเอียดที่นำมาเป็นส่วนประกอบของปลาต้ม	130
ภาพที่ 101 ตวงส่วนผสมตามสัดส่วนและปลาเพื่อเตรียมคลุกเคล้า	130
ภาพที่ 102 คลุกเคล้าปลาและส่วนผสมให้เข้ากัน	130
ภาพที่ 103 ปลาต้มที่คลุกเคล้าเรียบร้อยแล้ว	131
ภาพที่ 104 บรรจุปลาต้มลงในปีก่อนส่งจำหน่าย	131
ภาพที่ 105 ปลาต้มปี๊บขนาดบรรจุปี๊บละ 25 กิโลกรัม	131
ภาพที่ 106 แม่ค้าปลาต้มทำเองแล้วนำมาขายที่ตลาดสด	132
ภาพที่ 107 แม่ค้าปลาต้มรับมาขายตามแผงในตลาดสด	133
ภาพที่ 108 ร้านผลิตปลาต้มจำหน่ายทั้งปลีกและส่ง	133

สารบัญภาพ (ต่อ)

หน้า

ภาพที่ 109	ป้ายบอกทางร้านขายปลาสดในเขตเทศบาลเมืองยโสธร	134
ภาพที่ 110	รองผู้ว่าราชการจังหวัดยโสธร ประธานในที่ประชุม	190
ภาพที่ 111	ตัวแทนจากองค์การบริหารส่วนตำบลและหน่วยงานต่างๆในจังหวัดยโสธร 1	190
ภาพที่ 112	ตัวแทนจากองค์การบริหารส่วนตำบลและหน่วยงานต่างๆในจังหวัดยโสธร 2	190
ภาพที่ 113	ผู้เข้าร่วมประชุมและคณะผู้วิจัยกำลังอภิปรายและแสดงความคิดเห็นก่อนการ	191
ภาพที่ 114	กิจกรรมกลุ่มย่อยกับเกษตรกรผู้เลี้ยงปลานิล/ทับทิมในกระชังเพื่อรับฟัง ความคิดเห็นเกี่ยวกับการรวมกลุ่มของเกษตรกรผู้เลี้ยงปลา	191

สารบัญตาราง

หน้า

ตารางที่ 1	รูปแบบการประกอบอาหารที่ทำจากปลาในชุมชนลุ่มแม่น้ำชี	20
ตารางที่ 2	ชนิดของปลาท้องถิ่นที่พบและเคยพบในแม่น้ำชีและการนำชนิดพันธุ์ปลาเหล่านี้มาเลี้ยงเป็นอาชีพสำหรับเกษตรกรในท้องที่ต่างๆทั่วประเทศ	39
ตารางที่ 3	จำนวนประชากรและกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามช่วงฤดูกาล	44
ตารางที่ 4	มูลค่าผลิตภัณฑ์จังหวัด ตามราคาตลาด (ประจำปี) จำแนกตามสาขาการผลิต พ.ศ. 2541-2550 (ล้านบาท)	71
ตารางที่ 5	ชนิดพันธุ์ปลาน้ำจืดที่มีการซื้อ-ขายในจังหวัดยโสธร (พื้นที่วิจัย) ในแต่ละฤดู	79
ตารางที่ 6	ชนิดพันธุ์ปลาน้ำจืดที่พบในแหล่งซื้อขายปลาในจังหวัดยโสธร (พื้นที่วิจัย)	88
ตารางที่ 7	ราคาปลาที่มีการซื้อขายในตลาดจังหวัดยโสธร (พื้นที่วิจัย)	92
ตารางที่ 8	ชนิดและเปอร์เซ็นต์ของปลาหลุมที่จับได้ขณะออกไปเหมาบ่อปลา	96
ตารางที่ 9	เมนูอาหารปลาจากร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองยโสธร	120
ตารางที่ 10	ข้อมูลความต้องการปลาสด (อุปสงค์) ในจังหวัดยโสธร	139
ตารางที่ 11	ข้อมูลความต้องการปลาสด (อุปสงค์) ในจังหวัดยโสธร	140
ตารางที่ 12	ชนิด ปริมาณปลาที่จับได้และราคาขายของปลาแต่ละชนิดแยกตามช่วงฤดู	144
ตารางที่ 13	ปริมาณและราคาขายโดยเฉลี่ยของปลาแต่ละชนิด จำแนกตามช่วงฤดูกาล	150
ตารางที่ 14	ปริมาณและราคาขายของปลาสด แยกตามช่วงฤดูกาล	154
ตารางที่ 15	ปริมาณและราคาขายปลาร้าและปลาแห้ง แยกตามช่วงฤดูกาล	155
ตารางที่ 16	ชนิด ปริมาณปลาที่จับได้บริเวณฝายยโสธรและราคาขายของปลาแต่ละชนิดแยกตามช่วงฤดู (ปลายฤดูหนาว ฤดูร้อน ต้นฤดูฝนและช่วงปลายฤดูฝน)	160
ตารางที่ 17	ปริมาณและราคาขายโดยเฉลี่ยของปลาแต่ละชนิด จำแนกตามช่วงฤดูกาล	167
ตารางที่ 18	อุปสงค์และอุปทานของปลาสดบริเวณฝายยโสธรและที่อยู่ในกลไกของตลาดเทศบาลยโสธรและตลาดบ้านดาดทอง	168
ตารางที่ 19	อุปสงค์และอุปทานของปลาสดที่อยู่ในกลไกของตลาดเทศบาลยโสธร	169

บทที่ 1

ความสำคัญของการวิจัย

1. บทนำ

จังหวัดยโสธรตั้งอยู่ทางตอนล่างของกลุ่มแม่น้ำชี ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ประเทศไทย ประชากรส่วนใหญ่ประกอบอาชีพทางด้านเกษตรกรรม มีแม่น้ำชีไหลผ่าน เดิมประชาชนที่อาศัยในเขตใกล้ริมฝั่งแม่น้ำสายนี้ประกอบอาชีพเพาะปลูกและประมงพื้นบ้าน จากแม่น้ำชีและแม่น้ำสาขาเป็นหลัก นายธวัช แกมสว (2551) เล่าให้ฟังว่า “เดิมบ้านอยู่ที่อำเภอพนมไพรแล้วมาแต่งงานมีครอบครัวและทำมาหากินอยู่ที่บ้านหนองหอย มาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2505 และประกอบอาชีพทำนาร่วมกับการจับปลาขาย เดิมมีที่นา 20 กว่าไร่ ในฤดูทำนาก็ปักดำและเก็บเกี่ยวในช่วงกลางคืนก็จะลงจับปลาในแม่น้ำชี จากนั้นก็จะเดินทางด้วยเท้าประมาณ 8 กิโลเมตรไปขายปลาที่ตลาดหลักเมือง (ตลาดเก่าปัจจุบันได้รื้อสร้างศาลเจ้าพ่อหลักเมืองแล้ว) ซึ่งแต่ละวันสามารถจับปลาได้ 4-5 กิโลกรัม ขายได้เงินวันละประมาณ 20 บาท (ในสมัยนั้น) นอกจากนี้หลังฤดูเก็บเกี่ยวข้าวก็จะปลูกผักริมฝั่งแม่น้ำชีเช่น พริก แตงและผักชนิดต่างๆ และประกอบอาชีพดังกล่าวเรื่อยมา จนกระทั่งในปี พ.ศ. 2535 รัฐบาลมีโครงการโขง ชี มูล ขึ้น โดยโครงการดังกล่าวได้มีการสร้างฝายกั้นแม่น้ำชีที่บริเวณบ้านหนองหอยและที่นาของครอบครัวก็ถูกเวนคืนที่ดินโดยรัฐจ่ายค่าเวนคืนไร่ละ 16,000 บาท (กรณีมีโฉนด) 7,000 บาท กรณีมี สค.1 ซึ่งเดิมนั้นมีที่นา 20 กว่าไร่ปัจจุบันเหลือที่ดินทำกิน 6 ไร่ เนื่องจากถูกเวนคืน อย่างไรก็ตามที่นาที่เหลืออยู่ก็ถูกน้ำท่วมทำนาไม่ได้ผล เนื่องจากฝั่งตรงข้ามของแม่น้ำชีสร้างพนังกั้นน้ำเมื่อน้ำในแม่น้ำชีสูงขึ้นน้ำจะไหลบ่ามาท่วมที่นา จึงจำเป็นต้องมาจับปลาขายเป็นอาชีพหลักแทน”

หลังจากการสร้างฝายกั้นลำแม่น้ำชีในโครงการ โขง ชี มูล ขึ้นในเขตจังหวัดยโสธรแล้ว โครงการดังกล่าวจึงมีชื่อเรียกโดยทั่วไปว่า โครงการฝายยโสธร เมื่อทำการปิดฝายมีผลทำให้ระดับน้ำในแม่น้ำชีมีระดับสูงเกือบตลอดทั้งปี ต่อมาบริษัทเอกชนเข้ามาส่งเสริมการเลี้ยงปลาในกระชังในลักษณะการผลิตสินค้าเกษตรแบบมีสัญญา (contract farming) โดยผู้เลี้ยงจะเป็นผู้ลงทุนระบบโครงสร้าง (โครงเหล็ก ทุ่นลอย ตาข่ายและวัสดุจากบริษัท ประมาณ 200,000 บาท/คน) นอกจากนี้ผู้เลี้ยงยังต้องซื้อลูกปลา อาหาร วัสดุ ทุทุกอย่างจากบริษัท (โดยใช้เครดิตและเกษตรกรผู้เลี้ยงต้องซื้อด้วยเงินสดบางส่วน) เมื่อครบกำหนดการเลี้ยงทางบริษัท จะมารับซื้อปลาและส่งไปจำหน่ายตามเครือข่ายในจังหวัดต่างๆ โดยทั่วไปการเลี้ยงปลานิลในกระชังจะเลี้ยงในบ่อขนาด 3x6 ม²=1,500-1,800 ตัว; ขนาดบ่อ 3x3 ม²= 700-800 ตัว 1 บ่อจะต้องเลี้ยงด้วย

อาหาร 1 ตัน (ราว 65-70 กระสอบ) ถ้าเลี้ยงรอดเต็มที่ 1 กระชัง จะได้น้ำหนักประมาณ 1,000 กิโลกรัม (แต่ทุกวันนี้ได้ประมาณ 400-600 กิโลกรัม) ปลาตายเฉลี่ย 40-50% (ถ้าหากปลาตายช่วงอายุยังน้อยจะไม่ขาดทุนมาก แต่ถ้ามาตายก่อนส่งตลาดอาจไม่ได้กำไรเลยหรือขาดทุน) ตอนนี้เป็นหนี้ 100,000-200,000 บาท (บริษัทยังช่วยและให้เครดิตอยู่) (นายหลอด สุรพันธ์, 2551)

2. ปัญหาการเลี้ยงปลาในกระชัง

ในช่วงระหว่างปี พ.ศ. 2549-2551 ได้เกิดปัญหาปลานิลและปลาตะกิมที่เลี้ยงในกระชังของเกษตรกรในเขตอำเภอเมืองจังหวัดยโสธรตายลงเป็นจำนวนมาก ทำให้เกษตรกรประสบปัญหาขาดทุนจากการเลี้ยงปลาชนิดดังกล่าวนี้ จึงได้มีการจัดระดมความคิดซึ่งทุกภาคส่วนได้เข้ามามีส่วนร่วม ในการแสดงความคิดเห็น ณ ศาลากลางจังหวัดยโสธร จากการระดมความคิดเห็นได้พบประเด็นปัญหาใหม่ ซึ่งทุกฝ่ายมีความเห็นร่วมกันว่าการตายของปลาเกิดจากการเปลี่ยนแปลงของระดับน้ำในแม่น้ำชีแบบเฉียบพลัน เนื่องจากการเปิด-ปิด ฝายกันแม่น้ำชีในโครงการโขง ชี มูล ที่ไม่เหมาะสมส่งผลทำให้ปลานิลที่เลี้ยงในกระชังปรับตัวไม่ทันและตายเป็นจำนวนมาก นอกจากนี้ในช่วงฤดูหนาวต่อกับฤดูร้อนจะเป็นฤดูกาลทำนาปรัง เกษตรกรจะปล่อยน้ำจากที่นาลงสู่แม่น้ำชี ในช่วงเวลาดังกล่าวจะมีปลาบางส่วนไม่กินอาหาร อ่อนแอและตาย ดังนั้นโดยสรุปแล้วปัญหาปลานิลที่เลี้ยงในกระชังตายเป็นจำนวนมาก เกิดขึ้นเนื่องจากการจัดการน้ำในแม่น้ำชี

3. การพัฒนาโจทย์วิจัย

จากประเด็นปัญหาที่เกิดขึ้นจึงได้มีการพัฒนาโจทย์วิจัยเพื่อแก้ปัญหาดังกล่าวโดยทีมวิจัย นักวิชาการ ผู้ทรงคุณวุฒิและผู้บริหารของสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย สกว. ซึ่งจากการประชุมเพื่อพัฒนาโจทย์วิจัย ที่ประชุมมีความเห็นตรงกันว่า การแก้ปัญหาปลานิลในกระชังตายนั้นเป็นการแก้ปัญหาที่ปลายเหตุ ถึงแม้ว่าจะสามารถแก้ปัญหาปลานิลในกระชังตายได้แต่ปัญหาที่แท้จริงกลับอยู่ที่ระบบการเลี้ยง การตลาดและหนี้สินที่เกิดขึ้นกับเกษตรกรผู้เลี้ยงปลานิลในกระชัง ดังนั้นโจทย์วิจัยจึงอยู่ที่การสร้างทางเลือกให้แก่เกษตรกร ซึ่งมีหลายทาง เช่น แหล่งน้ำ ชนิดพันธุ์ปลา วิธีการเลี้ยง การแปรรูปผลิตภัณฑ์และการสร้างมูลค่าเพิ่ม เป็นต้น อย่างไรก็ตามก่อนที่จะทำการวิจัยเพื่อแก้ปัญหาและสร้างอาชีพประมงทางเลือกแก่ชาวประมงในพื้นที่จังหวัดยโสธรให้เกิดประโยชน์สูงสุด จำเป็นต้องมีการศึกษาข้อมูลเพื่อช่วยในการตัดสินใจ โดยมีโจทย์สำคัญคือ การหาจุดร่วมของห่วงโซ่อุปทานการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรประมงในพื้นที่จังหวัดยโสธร ซึ่งความรู้ชุดดังกล่าวนี้มีความสำคัญในการคลี่คลายของประเด็นปัญหาเพื่อ

แก้ไขสาเหตุที่แท้จริงและแนวทางการพัฒนาอาชีพประมงทางเลือกที่เหมาะสมสำหรับชาวประมงและจังหวัดยโสธรต่อไป

4. กรอบแนวคิดของการวิจัย

โครงการวิจัย”พลวัตและการใช้ประโยชน์จากปลาในจังหวัดยโสธร” ประกอบด้วย กรอบแนวคิดวิจัย 2 ส่วน คือ **ส่วนที่ 1** เครือข่ายปลา (ของจังหวัดยโสธร) ที่ปรากฏทั้งภายในและภายนอก (เน้นการนำเข้าปลาสดและการส่งออกผลิตภัณฑ์) ชนิดและมูลค่าของปลาที่หมุนเวียนในตลาด ความต้องการปลาทั้งหมดในจังหวัดยโสธร ความสามารถในการผลิตปลาในจังหวัดยโสธร (และผลต่าง) ห่วงโซ่มูลค่า (Value chain) และการนำปลาไปใช้ประโยชน์ในด้านต่างๆ **ส่วนที่ 2** อิทธิพลของฤดูกาลต่อชนิดพันธุ์ปลา ปริมาณปลาจากแหล่งน้ำต่างๆที่เข้าสู่ตลาดและการใช้ประโยชน์จากปลาของชาวจังหวัดยโสธร ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

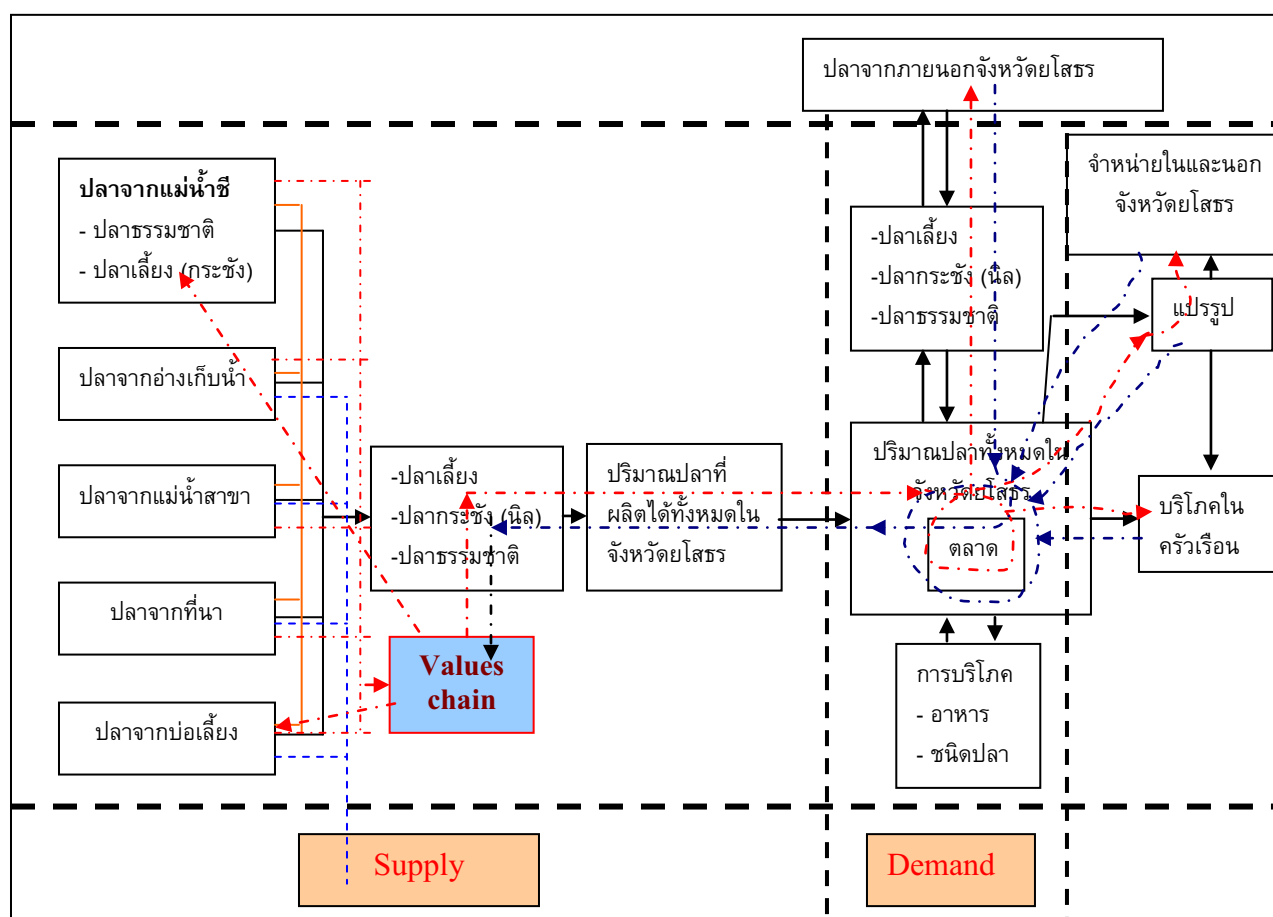
กรอบแนวคิดการวิจัยชุดที่ 1

เครือข่ายปลา (ของจังหวัดยโสธร) ที่ปรากฏทั้งภายในและภายนอก (เน้นการนำเข้าปลาสด การบริโภคและการส่งออกผลิตภัณฑ์) ชนิดและมูลค่าของปลาที่หมุนเวียนในตลาด ความต้องการปลาทั้งหมดในจังหวัดยโสธร ความสามารถในการผลิตปลาในจังหวัดยโสธร (และผลต่าง) ห่วงโซ่มูลค่า และการนำปลาไปใช้ประโยชน์ในด้านต่างๆ

คำอธิบาย: กรอบแนวคิดการวิจัยข้อที่ 1 มีรายละเอียดดังนี้

1. ลำดับที่หนึ่ง: จากการศึกษาเรื่อง”วัฒนธรรมปลาและอาชีพประมงในชุมชนลุ่มแม่น้ำชี” ในส่วนเครือข่ายและตลาดปลา พบว่ามีเครือข่ายปลาและแม่ค้าปลาในลำดับต่างๆซึ่งเมื่อปลา มีการเคลื่อนเข้าสู่ระบบและกลไกของตลาด ทำให้ทราบความต้องการ (Demand) มูลค่า (Value) ของปลาในตลาดแต่ละวัน ซึ่งเป็นปลาจากทั้งภายในและภายนอกกระบบตลาด (Supply) นอกจากนี้ยังทราบว่าปลาส่วนใดมาจากภายในหรือภายนอกจังหวัด ซึ่งจะได้ข้อมูลปลาทุกช่วงเวลา และสามารถนำตัวเลขจริงมาหาความต้องการ ปริมาณปลาที่ผลิตได้และเข้าสู่ตลาด นอกจากนี้ยังทราบความต้องการปลา ที่นำไปแปรรูปและความสามารถในการผลิตปลาในจังหวัดยโสธรสำหรับการนำไปแปรรูป นอกเหนือจากการนำเข้ามาจากนอกจังหวัด

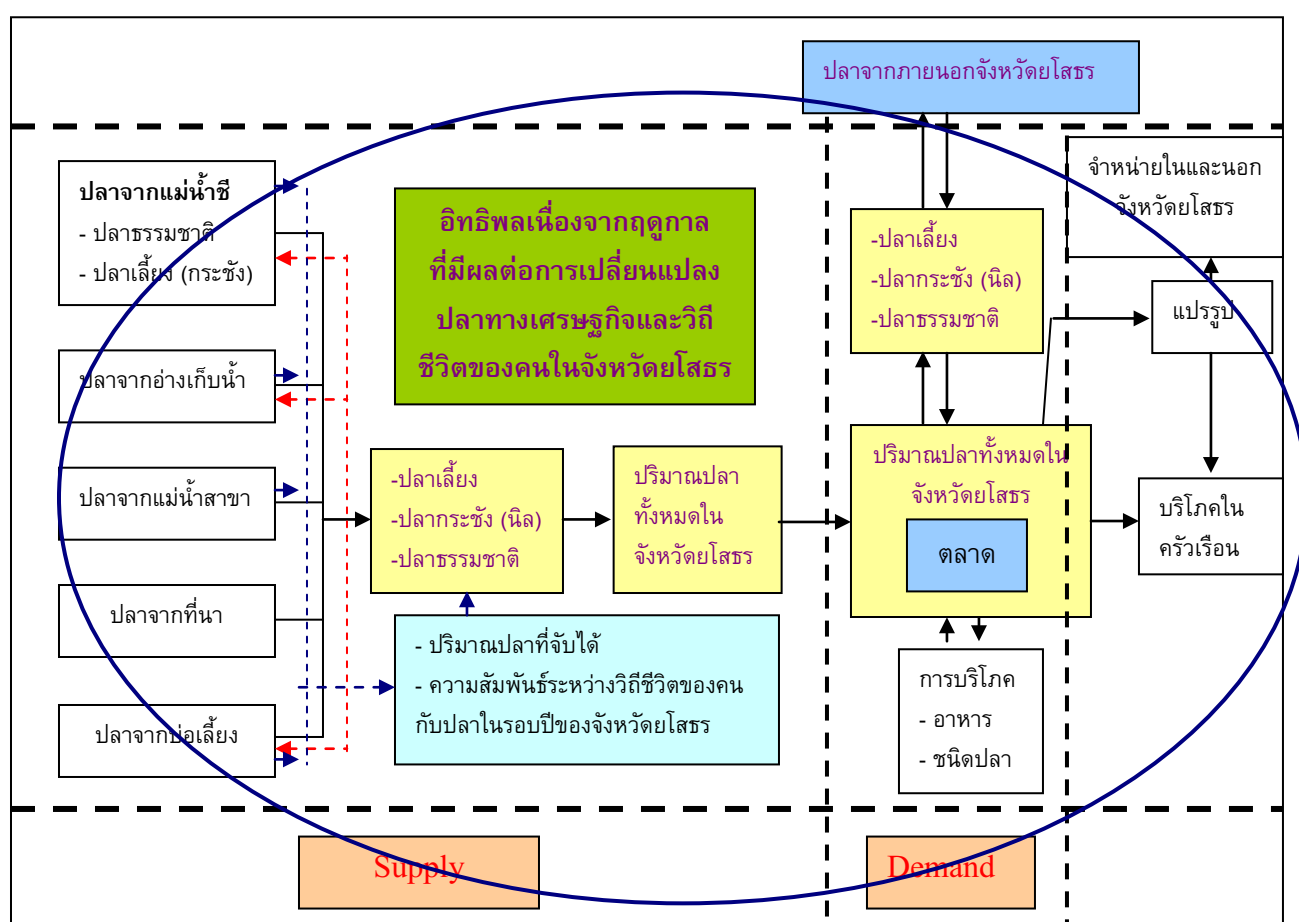
2. ลำดับที่สอง: การศึกษาห่วงโซ่มูลค่า เนื่องจากการเดินทางของปลาหรือสินค้าอื่นๆทุกชนิดก่อนเข้าสู่ตลาดหรือวนอยู่ในกลไกของตลาดจะมีมูลค่าเพิ่มขึ้น โดยการเพิ่มขึ้นนี้จะมากขึ้นเรื่อยๆตามการเปลี่ยนมือ (คิดส่วนต่าง ค่าขนส่งและอื่นๆ) ดังนั้นเมื่อทราบเครือข่ายปลาทั้งภายในและภายนอกจังหวัดหรือเข้าสู่กระบวนการแปรรูปก็จะทราบว่าราคาปลาแต่ละชนิดเปลี่ยนแปลงไปอย่างไรและกี่ทอด แต่ละครั้งที่เปลี่ยนไปจะถูกผลักเป็นภาระที่ผู้บริโภคต้องจ่ายไปเท่าใด (ภาพที่ 1)



ภาพที่ 1 กรอบแนวคิดการศึกษาความต้องการและปริมาณปลาของจังหวัดชลบุรี

กรอบแนวคิดการวิจัยชุดที่ 2

อิทธิพลของฤดูกาลต่อชนิดพันธุ์ปลา ปริมาณปลาจากแหล่งน้ำต่างๆที่เข้าสู่ตลาดและ
การใช้ประโยชน์จากปลา



ภาพที่ 2 กรอบแนวคิดของฤดูกาลต่อความต้องการและปริมาณปลาของจังหวัดยโสธร

คำอธิบาย: กรอบแนวคิดการวิจัยข้อที่ 2 มีรายละเอียดดังนี้

1. ลำดับที่หนึ่ง: ศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างอิทธิพลของฤดูกาลในรอบปี ที่เกี่ยวข้องกับชนิดปลา ปริมาณปลาที่จับได้ในแต่ละฤดูกาล และการใช้ประโยชน์จากปลาด้านต่างๆ
2. ลำดับที่สอง: การศึกษาความสัมพันธ์ทางเศรษฐศาสตร์ระหว่างอิทธิพลของฤดูกาลกับความต้องการและปริมาณปลาในจังหวัดยโสธร (ภาพที่ 2)

5. วัตถุประสงค์ของโครงการวิจัย

1. เพื่อศึกษาเครือข่าย ชนิดและมูลค่าของปลาที่หมุนเวียนในตลาด ความต้องการปลาทั้งหมด ความสามารถในการผลิตปลาในจังหวัดยโสธร (ผลต่าง) และห่วงโซ่มูลค่า
2. อิทธิพลของฤดูกาลต่อชนิดพันธุ์ปลา ปริมาณปลาจากแหล่งน้ำต่างๆที่เข้าสู่ตลาด และการใช้ประโยชน์จากปลา

6. ผลที่คาดว่าจะได้รับจากการวิจัย

เมื่อทำการวิจัยในโครงการ “พลวัตและการใช้ประโยชน์จากปลาในจังหวัดยโสธร” แล้ว ข้อมูลสำคัญที่คาดว่าจะได้จากการวิจัยนี้ประกอบด้วย

1. ข้อมูลพื้นฐานการประมงของจังหวัดยโสธรในส่วนที่เกี่ยวข้องกับแหล่งน้ำ ชนิดพันธุ์ปลา เศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรม ที่สัมพันธ์กับฤดูกาลของจังหวัดยโสธร
2. ข้อมูลทางเศรษฐศาสตร์และตัวอย่างโมเดลการศึกษาความต้องการและปริมาณปลาของจังหวัดยโสธร
3. ข้อมูลการใช้ประโยชน์จากปลาด้านต่างๆของชาวจังหวัดยโสธร
4. โจทย์หรือข้อมูลการวิจัยที่เป็นประโยชน์สำหรับการศึกษาต่อไป

บทที่ 2

ภูมิหลัง

1. บทนำ

ลุ่มน้ำชีเป็นแหล่งอารยธรรมที่ตั้งอยู่กลางภาคอีสาน มีแม่น้ำชีเป็นแม่น้ำสายหลักและมีแม่น้ำสาขาไหลมาบรรจบ ดังนั้นจึงมีพื้นที่ระหว่างลุ่มน้ำที่มีความหลากหลายของวิถีชีวิตของคนในลุ่มน้ำสายนี้ การตั้งชุมชนในลุ่มน้ำชีจะแตกต่างกันออกไปตามลักษณะ ภูมิประเทศบางแห่งตั้งอยู่ริมฝั่งแม่น้ำ ริมหนองน้ำขนาดใหญ่หรือที่ราบลุ่มระหว่างแม่น้ำและลำน้ำสาขา แรกเริ่มการตั้งชุมชนของคนในลุ่มน้ำชี แต่ละแห่งมีลักษณะแตกต่างกันตามทรัพยากรพื้นฐาน โดยชุมชนที่ตั้งอยู่ริมฝั่งแม่น้ำและหนองบึงจะอาศัยทรัพยากรปลาเป็นหลัก ส่วนพื้นที่ราบลุ่มระหว่างแม่น้ำจะเป็นแหล่งปลูกข้าวที่สำคัญ แต่มีได้หมายความว่าวิถีการดำเนินชีวิตของแต่ละชุมชนจะแยกขาดจากชุมชนอื่น หากต้องมีการติดต่อเพื่อแลกเปลี่ยนและค้าขายซึ่งกันและกัน เพื่อให้ได้ปัจจัยพื้นฐานในการดำรงชีวิตที่ตนเองขาดแคลนอย่างต่อเนื่อง มาตั้งแต่ตั้งชุมชน จะเห็นได้ว่าตลอดแม่น้ำชีจะพบบ้านเรือนตั้งอยู่ริมฝั่งแม่น้ำ ตั้งแต่จังหวัดชัยภูมิจนถึงอุบลราชธานี นอกจากนี้ตัวจังหวัดที่ถูกจัดให้อยู่ในลุ่มน้ำสายนี้ ส่วนใหญ่มักตั้งอยู่ไม่ไกลจากแม่น้ำชีมากนัก เช่น ชัยภูมิ ขอนแก่น มหาสารคามและยโสธร ส่วนจังหวัดอุบลราชธานี ซึ่งแม่น้ำชีได้ไหลไปบรรจบกับแม่น้ำมูลบริเวณอำเภอวารินชำราบ เดิมการยังชีพของคนในลุ่มน้ำสายนี้อาศัยทรัพยากรธรรมชาติที่สำคัญ คือ ปลา เกือบและข้าว ทั้งนี้เนื่องจากแม่น้ำชีมีองค์ประกอบที่เหมาะสมต่อการประมง และทำนาเพราะจากลักษณะที่ลำน้ำมีลักษณะคดเคี้ยว ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางธรรมชาติของแม่น้ำเกิดเป็นทะเลสาบรูปแอกที่เรียกว่า "กุด" ในภาษาอีสานจำนวนมาก และมีพื้นที่ลุ่มน้ำที่มี น้ำท่วมถึง จนถึงปลายแม่น้ำที่อุดมสมบูรณ์ด้วยป่าบุงป่าทาม ซึ่งป่าเหล่านี้เป็นแหล่งอาหารและที่เพาะพันธุ์ปลาธรรมชาติที่สำคัญ นอกจากอาชีพการจับปลาแล้ว มีบางบริเวณที่เป็นดินเค็มเหมาะแก่การทำเกลือ และพื้นที่ของลุ่มน้ำชีมีลักษณะลาดจากทางทิศตะวันตกไปทางทิศตะวันออก ทำให้พื้นที่บริเวณต้นน้ำจากทิวเขาเพชรบูรณ์ลาดลงไปยังลุ่มน้ำมูลและ แม่น้ำโขง และมีพื้นที่ราบน้ำไม่ท่วมถึงเป็นบริเวณกว้าง ส่งผลทำให้เมื่อถึงฤดูทำนา พื้นที่ทางตอนบนและตอนกลางไม่ค่อยถูกน้ำท่วม จึงเป็นแหล่งเพาะปลูกข้าวที่กินพื้นที่เป็นบริเวณกว้าง

วิถีการดำเนินชีวิตของคนในลุ่มน้ำชีตั้งแต่ปี พ.ศ. 2460 - 2495 มีลักษณะเรียบง่ายพึ่งพิงธรรมชาติเป็นหลัก ส่วนใหญ่มีขอบเขตจำกัดภายในหมู่บ้านหรือชุมชนลุ่มน้ำชีเท่านั้น มัก

ขึ้นอยู่กับฤดูกาลเป็นสำคัญ ส่งผลทำให้ผู้คนในลุ่มแม่น้ำนี้มีกิจกรรมที่จะต้องกระทำหมุนเวียนซ้ำเดิมอย่างต่อเนื่องมาตั้งแต่ตั้งชุมชน ทั้งชุมชนที่ปลูกข้าวเป็นหลัก ชุมชนที่ตั้งอยู่ริมฝั่งแม่น้ำและชุมชนหนองน้ำขนาดใหญ่ ซึ่งชุมชนต่าง ๆ เหล่านี้ได้แสดงวิถีชีวิตผ่านกระบวนการการทำงาน ประเพณี ความเชื่อ กิจกรรมประจำวัน และเทศกาลงานบุญต่าง ๆ อย่างเป็น วัฏจักร คนในลุ่มน้ำชีส่วนใหญ่จะมีความเกี่ยวข้องกับทรัพยากรธรรมชาติที่สำคัญ 3 ชนิด คือ ข้าวซึ่งมีการปลูกมากในบริเวณน้ำท่วมไม่ถึงหรือที่เรียกทั่วไปว่า “นาโคก” และที่ลุ่มหรือที่เรียกว่า “นาทาม” แต่มีการปลูกข้าวในนาในรูปแบบนี้ไม่มากนักเนื่องจากมักเกิดน้ำท่วม ชนิดที่สองคือปลาซึ่งสามารถหาได้ทั่วไปตลอดปีในบางแหล่งน้ำ เช่น แม่น้ำ ห้วยขนาดใหญ่ หรือ หนองน้ำขนาดใหญ่ เท่านั้น ในส่วนที่นา หรือ หนองน้ำขนาดเล็ก สามารถจับได้เฉพาะในช่วงฤดูฝน ฤดูทำนา และบ่อปลาในฤดูแล้ง และทรัพยากรชนิดที่สามคือเกลือซึ่งมีการผลิตทั้งในระดับครอบครัว หมู่บ้านและชุมชนที่มีลักษณะทางกายภาพเอื้ออำนวย ส่วนใหญ่จะพบได้ในหมู่บ้านและชุมชนที่มีการตั้งถิ่นฐานอยู่ในเขตดินเค็มหรือดินเฝียด นอกจากทรัพยากรข้าวและปลาแล้ว เกลือนับว่าเป็นปัจจัยสำคัญยิ่งต่อการดำรงชีพ เพราะเป็นทรัพยากรที่สำคัญในการนำมาเป็นส่วนประกอบ และการแปรรูปอาหารที่ใช้บริโภคในครัวเรือน เกลือสามารถผลิตได้เองในบางชุมชน หากไม่สามารถผลิตได้เอง ก็จะมีการนำเข้ามาจากชุมชนอื่นเพื่อการบริโภค นอกจากทรัพยากรข้าว ปลา และเกลือแล้วคนในลุ่มน้ำชียังมีการปรับตัวให้เข้ากับธรรมชาติ โดยสามารถหาอาหารจากแหล่งอื่น ๆ ได้อีก เช่น ผัก หรือเห็ดจากป่าสาธารณะ ท้องนา กบ เขียด แยม กิ้งก่า หนู งู รวมถึงแมลงต่าง ๆ ที่มีอยู่ทั่วไป ทำให้สามารถดำรงชีวิตได้ถึงแม้ว่าบางช่วงจะขาดแคลนทรัพยากรหลักก็ตาม

หลังจากเริ่มมีการเปลี่ยนแปลงระบบเศรษฐกิจ จากระบบเศรษฐกิจแบบพอเพียงและการพึ่งพามาเป็นระบบทุนนิยมในช่วงแรกระหว่างปี พ.ศ. 2480 - 2500 ส่งผลให้วิถีการดำเนินชีวิตของคนในลุ่มน้ำชีได้เปลี่ยนแปลงไป พบว่าคนในลุ่มน้ำชีได้ปรับเปลี่ยนวิถีการดำเนินชีวิตจากเดิมซึ่งอาศัยทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่นเพื่อการยังชีพ รวมถึงการแลกเปลี่ยนบนฐานทรัพยากรที่มีในแต่ละชุมชน มาเป็นการค้าขายที่อาศัยกลไกของตลาดมากขึ้น และหลังจากนั้นเมื่อเข้าสู่ยุคทุนนิยมอย่างเต็มรูปแบบตั้งแต่ปี พ.ศ. 2504 เป็นต้นมา วิถีชีวิตของคนในลุ่มน้ำชีซึ่งเดิมดำรงชีพด้วยการปลูกข้าว จับปลา ทำสวน ต้มเกลือ เก็บของป่ามาบริโภค ได้เปลี่ยนมาเป็นการปลูกพืชเศรษฐกิจ เช่น ปอ อ้อย มันสำปะหลังร่วมกับการทำนาเพื่อขายผลผลิตเป็นหลัก ทำให้การยังชีพแบบเดิมค่อย ๆ ลดบทบาทลง กลายสภาพจากการหาอยู่หากิน เป็นหาเงิน หาทอง คนในลุ่มแม่น้ำสายนี้เริ่มเข้าสู่กลไกของตลาด และใช้เงินเป็นสื่อกลางของการแลกเปลี่ยน ดังนั้นเงินจึงมีบทบาทสำคัญมากขึ้นตามลำดับ จนในปัจจุบันวิถีชีวิตของคนในชุมชนลุ่มน้ำชี ตั้งแต่ตื่นขึ้นมาจนเข้านอนจำเป็นต้องใช้จ่ายเงินเพื่อซื้อหาหรือแลกเปลี่ยนสิ่งที่ต้องการ ซึ่งแตกต่างจากอดีตที่ทำมาหากินแบบพึ่งพาตนเองภายในครอบครัว หมู่บ้านและชุมชน หรือติดต่อแลกเปลี่ยนกับต่างชุมชนที่อยู่ไม่ไกลนัก นอกจากนี้ยังทำให้มีการประกอบอาชีพที่หลากหลายมากขึ้น แตกต่างไปจากอาชีพดั้งเดิม ปรากฏการณ์ดังกล่าวส่งผลให้มีการเปลี่ยนแปลงทางสังคมเกิดขึ้น เช่น มีการเคลื่อนย้ายแรงงานออกจากชุมชนไปทำงานในเมืองใหญ่เพิ่มขึ้น อาชีพดั้งเดิมได้ถูก

ลดบทบาทลงเนื่องจากผลผลิตที่ได้มีราคาต่ำไม่คุ้มกับการลงทุน นอกจากนี้การอพยพแรงงานไปทำงานยังเมืองใหญ่ ส่งผลทำให้เกิดปัญหาทางสังคมด้านอื่นตามมาดังที่พบเห็นได้ในปัจจุบัน

2. วิธีประมงในชุมชนลุ่มน้ำชี

การจับปลาเป็นศาสตร์ที่ชาวประมงต้องผ่านการเรียนรู้ การฝึกฝน และทดลองทำซ้ำหลาย ๆ ครั้ง จนได้ข้อมูลในการจับปลาแต่ละชนิด เช่น แหล่งที่อยู่ อาหารที่ปลาแต่ละชนิดกิน ช่วงเวลาที่เหมาะสมในการจับ และฤดูกาลที่สามารถจับปลาได้มาก เป็นต้น ทั้งนี้เนื่องจากมีข้อจำกัดว่าปลาที่อาศัยอยู่ในแหล่งน้ำต่าง ๆ นั้น ชาวประมงไม่สามารถที่จะมองเห็นทะลุผ่านน้ำลงไป แล้วทราบได้ว่าบริเวณแหล่งน้ำ ที่จะไปจับปลานั้น มีปลาชนิดใดอาศัยอยู่บ้าง แต่ละชนิดอาศัยอยู่อย่างไร ที่ระดับความลึกเท่าใด ซึ่งข้อมูลเหล่านี้ถือเป็นปัจจัยสำคัญ ในการช่วยให้ชาวประมงตัดสินใจว่าจะวางอุปกรณ์จับปลา หรือเลือกใช้อุปกรณ์สำหรับจับปลาชนิดใดจึงจะเหมาะสม นอกจากนี้ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับปลาเหล่านี้ยังทำให้ชาวประมงเกิดองค์ความรู้ที่นำไปสู่การสร้างเครื่องมือจับปลาขึ้น โดยชาวประมงจะนำองค์ความรู้ที่มีอยู่เหล่านี้ นำมาผสมผสานกันในการออกแบบเครื่องมือจับปลาแต่ละชนิด ซึ่งเครื่องมือจับปลาในแต่ละชนิดนั้นก็จะมีลักษณะพิเศษที่แตกต่างกันออกไป และมีความจำเพาะสำหรับปลาแต่ละชนิดเช่นเดียวกัน ตัวอย่าง เช่น บั้งลันสำหรับปลาไหล ต้มปลายอนสำหรับปลายอนหรืออีจู้สำหรับจับปลาไหล เป็นต้น เมื่อผ่านการทดลองใช้และสามารถจับปลาได้ผลเป็นอย่างดี เครื่องมือจับปลา เหล่านี้ก็จะกลายเป็นภูมิปัญญาในที่สุด

การจับปลาในชุมชนลุ่มน้ำชีของแต่ละหมู่บ้านนั้น จะอาศัยแหล่งน้ำที่แตกต่างกันออกไป ทั้งการจับจากลำห้วยสาขา หนอง คลอง บึง หรือแม่น้ำขนาดใหญ่ ผลจากการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นตลอดระยะที่ผ่านมาทำให้หมู่บ้านเหล่านี้เกิดการเปลี่ยนแปลงที่เกี่ยวข้องกับปลา ทั้งด้านบวกและด้านลบ การเปลี่ยนแปลงดังกล่าวได้ส่งผลกระทบต่อวิถีชีวิตของคนในลุ่มน้ำชีมากบ้างน้อยบ้างตามความสำคัญของการใช้ปลาในการยังชีพ การเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ ส่วนใหญ่นั้นเกิดขึ้นอันเป็นผลมาจากการเพิ่มขึ้นของจำนวนประชากร ผลกระทบที่เกิดขึ้นจากโครงการสำคัญๆ ของรัฐ และการเปลี่ยนแปลงของระบบเศรษฐกิจในลุ่มแม่น้ำสายนี้ เช่น การสร้างเขื่อน ฝาย โรงงานอุตสาหกรรมต่าง ๆ และการเกิดระบบตลาดต่าง ๆ ตามลำดับ องค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับปลาในทุก ๆ ด้าน ถือเป็นกุญแจสำคัญในการนำไปอธิบายการเปลี่ยนแปลงวิถีชีวิตของชาวประมง ที่ได้รับผลกระทบจากปัญหาต่าง ๆ ที่สำคัญยิ่ง หากเราไม่เข้าใจเกี่ยวกับปลาอย่างลึกซึ้งแล้ว ก็จะไม่เข้าใจความสัมพันธ์ระหว่างคนกับปลาได้เลย และเมื่อเกิดปัญหาที่เกี่ยวข้องกับปลา ก็จะไม่สามารถแก้ไขปัญหาที่เกี่ยวข้องกับคนที่ดำรงชีพจากการจับปลาได้เช่นเดียวกัน

จากการศึกษาชนิดของปลาในแหล่งน้ำที่แตกต่างกันทั้งในระบบของแม่น้ำ ที่นา เขื่อน และหนองน้ำขนาดใหญ่ พบว่าลักษณะของแหล่งน้ำมีผลต่อชนิดพันธุ์ปลา โดยแหล่งน้ำที่เป็น

แม่น้ำขนาดใหญ่จะมีจำนวนชนิดพันธุ์ของปลาที่ชาวประมงสามารถจับมาใช้ประโยชน์ได้ และความหลากหลายของชนิดพันธุ์ปลามากกว่าแหล่งน้ำที่เป็นหนอง บึง หรือเขื่อน แหล่งน้ำที่เป็นระบบของแม่น้ำจะมีชนิดพันธุ์ปลาในกลุ่มปลาเนื้ออ่อน ปลาแคด ปลาแขยง ปลาสวาย มากกว่าแหล่งน้ำที่เป็น หนอง บึง เขื่อน และที่นา ทั้งนี้เนื่องจากแม่น้ำซึ่งเป็นแม่น้ำไหลและมีการติดต่อกับแม่น้ำมูลและแม่น้ำโขง ซึ่งเป็นระบบของแม่น้ำที่ใหญ่ขึ้นไป และปลาเหล่านี้สามารถเดินทางขึ้นมาได้ ประกอบกับปลาเหล่านี้อยู่ในระบบนิเวศแหล่งน้ำที่เป็นกุดหรือวังปลาในระดับของน้ำที่ลึก ซึ่งมีลักษณะเป็นโพรงและแตกต่างจากแหล่งน้ำที่เป็นหนองบึงหรือเขื่อนที่เป็นพื้นราบและพื้นทางด้านล่างมักเป็นโคลนตม ดังนั้นจึงทำให้มีปลาเหล่านี้อยู่น้อย ในขณะที่แหล่งน้ำที่เป็นหนอง บึง หรือเขื่อน มีลักษณะของแหล่งน้ำที่แยกขาดออกจากระบบของแม่น้ำ (แต่เดิมอาจเป็นระบบเดียวกับแม่น้ำแต่ถูกแยกออกจากแม่น้ำด้วยฝายหรือเขื่อน) ทำให้มีระบบนิเวศแหล่งน้ำที่เป็นน้ำนิ่งไม่มีระบบของน้ำที่มีการไหลเวียน ส่งผลทำให้ปลาในแหล่งน้ำเหล่านี้มีเฉพาะปลาในกลุ่มปลาตะเพียน ชิว สร้อย บางชนิด และปลาในกลุ่มปลาหมอ ปลาช่อน ปลาดุก ที่มีอยู่เป็นจำนวนมากแทน จากการที่มีระบบนิเวศแตกต่างกันนี้ส่งผลทำให้วิถีการประมง การใช้เครื่องมือ และวิธีการในการจับปลาที่แตกต่างกัน กล่าวคือปลาส่วนใหญ่ที่อยู่ในระบบของแม่น้ำ มักจะมีการเดินทางอย่างเป็นฤดูกาลและมีน้ำไหลอยู่ตลอดเวลา ดังนั้นชาวประมง จึงจำเป็นต้องใช้เครื่องมือและวิธีการจับปลาที่มีความสัมพันธ์กับลักษณะและความลึกของน้ำ เช่น การล่องเต่า ล่องซ้อน ล่องตาข่าย ล่องนาม หรือวางตุ้มธงสำหรับปลายอนเป็นต้น ในขณะที่ในแหล่งน้ำนิ่ง เช่น หนองบึงหรือเขื่อน ก็จะสามารถใช้เครื่องมือจับปลาที่เหมาะสมกับปลาแต่ละชนิด เช่น แห สวิงและเบ็ด เป็นต้น ซึ่งเป็นเครื่องมือที่สามารถจับปลาได้ทั่วไปโดยไม่ได้อาศัยความชำนาญเฉพาะ และไม่มีความรู้หรือประสบการณ์ในการจับปลาที่เป็นฤดูกาล เพราะแหล่งน้ำเหล่านี้เป็นน้ำนิ่งเปรียบเสมือนบ่อปลาที่กักเก็บปลาไม่ให้เคลื่อนย้ายไปที่อื่น ในขณะที่ระบบของแม่น้ำปลาเดินทางเป็นฤดูกาล และปลาส่วนใหญ่สามารถขึ้นลงแหล่งน้ำผ่านชุมชนที่ตั้งอาศัยอยู่ได้ตลอดเวลาในฤดูน้ำแดงและฤดูน้ำลง

3. องค์ความรู้เกี่ยวกับปลา: มองผ่านประสบการณ์ของชาวประมง

จากการออกจับปลาดังแต่ยังเด็ก ทำให้ชาวประมงมีความสัมพันธ์และเกี่ยวข้องกับปลาเกือบทุกชนิดที่มีในแหล่งน้ำ ดังนั้นชาวประมงทุกคนจึงมีองค์ความรู้ที่เกี่ยวกับปลาแต่ละชนิดว่าปลาชนิดนั้นๆ มักอาศัยอยู่ในน้ำที่ใดบ้าง ระบบนิเวศของน้ำเป็นอย่างไร ชอบกินอะไรเป็นอาหาร ในแต่ละฤดูกาลปลาจะมีขนาดเท่าไร และสามารถจับได้ด้วยเครื่องมืออะไรได้บ้าง องค์ความรู้เหล่านี้ถือเป็นสิ่งที่ได้มาจากการทำซ้ำๆ ของชาวประมงมาเกือบชั่วชีวิต ยกตัวอย่างเช่น ประสบการณ์การจับปลาเค็งของนาย ประกอบ ซ่อประพันธ์ ซึ่งเล่าให้ฟังว่า “หลังจากแต่งงานแล้วก็ออกมาปลาวางจริงจังกับภรรยาเพื่อเลี้ยงดูครอบครัว โดยในช่วงฤดูแล้งก็จะออกทอดแหกับเพื่อนบ้านตามกุดตามวังปลา ซึ่งจะต้องดำน้ำลงไปเรียบชายแหไม่ให้ยกพื้นพื้นดินเป็นการ

ป้องกัน ไม่ให้ปลาออกนอกแห สำหรับการดำน้ำนั้นจะเป็นการดำแบบลึมน้ำได้ น้ำ ซึ่งจะทำให้สามารถมองเห็นปลาชนิดต่าง ๆ ได้น้ำได้อย่างชัดเจนว่าอาศัยอยู่ที่ไหนลักษณะที่อยู่เป็นอย่างไร เป็นต้น ตัวอย่างของปลาที่เห็นเด่นชัดเมื่อลงไปจับปลาในวังปลา คือ ปลาเค็งซึ่งเป็นปลาที่คนหาปลาโดยทั่วไปเรียกว่า "ปลาเจ้ากุดเจ้าวัง" ปลาชนิดนี้จะอาศัยอยู่ในโพรงหรือถ้ำ โดยจะซุกตัวเข้าไปในผนังดินหรือหิน ข้างหน้าที่อยู่ของมันจะมีก้อนดินหรือกรวดที่มันขุดออกมาจากโพรงเป็นเม็ดเล็ก ๆ วางอยู่อย่างเป็นระเบียบ ปากทางเข้าโพรงจะสะอาด เป็นระเบียบไม่มีเศษไม้หรือหินวางอยู่ เมื่อลงไปพบโพรงของมันก็จะใช้ไม้กระทุ้งไล่มันออกมา เมื่อมันออกมา ก็จะทำการจับทางเนื่องจากปลาชนิดนี้เป็นปลาตึงแข็ง (ลำตัวแข็ง) เมื่อจับทางแล้วจะไม่สามารถม้วนตัวเอาเงี่ยงมาปักคนจับได้ หลังจากนั้นก็จะเอาไม้แหลมที่เตรียมไว้แทงตาปลาแล้วคัดติดกับแหก่อนจะดึงขึ้นบนเรือ" นอกจากการทราบถึงแหล่งที่อยู่ของปลาชนิดนี้ และวิธีการจับโดยวิธีการใช้แหแล้ว นายประกอบ ช่อประพันธ์ ยังเล่าให้ฟังอีกต่อไปอีกว่า "เมื่อจับปลาเค็งซึ่งอาศัยอยู่ในโพรงบริเวณวังปลาแล้ว จะมีการแทนที่ของปลาชนิดเดียวกันนี้ตัวอื่นในไม่ช้า เมื่อมาจับปลาครั้งต่อไปโดยวิธีทอดแหก็จะพบปลาตัวอื่นที่มาอาศัยแทนที่เสมอ นอกจากนี้ปลาเค็งยังเป็นปลาที่ฉลาดมาก เพราะจะไม่ค่อยยอมออกมาจากโพรงทำให้จับยาก ปลาชนิดนี้ก็ถูกจับได้โดยง่ายคือจะเอาเบ็ดปักเหยื่อ เช่น ปลาดุก ปลาหมอ ไปล่อบริเวณ ปากถ้ำที่มันอาศัยอยู่" จากคำบอกเล่านี้ ถือได้ว่าเป็นตัวอย่างอันดีที่บ่งชี้ถึงประสบการณ์ตรงที่ได้รับจากการออกจับปลาได้เป็นอย่างดี ซึ่งนอกจากปลาชนิดนี้แล้ว ปลาชนิดอื่นๆ ชาวประมงเองก็มีองค์ความรู้เหล่านี้เช่นเดียวกัน จึงทำให้สามารถจับปลาชนิดต่าง ๆ ได้เพียงพอกับการยังชีพ นอกจากนี้ยังสามารถเลือกได้ว่า จะจับปลาแต่ละชนิดที่ต้องการได้ โดยใช้ความรู้เหล่านี้ในการตัดสินใจว่าจะเลือกใช้เครื่องมือที่เหมาะสมในการจับปลาชนิดนั้น ๆ เป็นต้น

4. ฤดูกาลกับการเปลี่ยนแปลงขนาดของปลาและเครื่องมือจับปลา

วัฒนธรรมการจับปลาของคนในลุ่มน้ำชี ที่ได้รับการถ่ายทอดสืบเนื่องกันมา ตั้งแต่ตั้งชุมชนนั้น ส่วนใหญ่จะมีลักษณะของการจับปลาที่เป็นวงรอบหมุนเวียนอย่างเป็นฤดูกาล ซึ่งปัจจัยที่เป็นตัวกำหนดให้เกิดกิจกรรมดังกล่าวคือ ชนิดพันธุ์ปลาและขนาดของปลา ซึ่งองค์ความรู้ของการจับปลาตามฤดูกาลนี้เกิดขึ้นจากปัจจัยที่สำคัญ 2 ประการ คือ ความรู้ที่ได้รับการถ่ายทอดมาจากบรรพบุรุษ และประสบการณ์การออกจับปลาของชาวประมงแต่ละคนเอง เนื่องจากการออกจับปลาอย่างสม่ำเสมอทำให้ทราบว่า ปลาในแต่ละฤดูกาลเกิดการเปลี่ยนแปลงขนาดอย่างไร เปลี่ยนเร็วแค่ไหน และปัจจัยใดบ้างที่เป็นสาเหตุสำคัญที่ทำให้ปลาเกิดการเปลี่ยนแปลงของขนาด

การที่ชาวประมงทราบว่าปลาในแหล่งน้ำต่าง ๆ แต่ละฤดูมีขนาดแตกต่างกันออกไปนั้น เกิดขึ้นจากการนำเครื่องมือจับปลาออกไปวางตามแหล่งน้ำต่าง ๆ ที่มีปลาตามต้องการ ซึ่งตามปกติเครื่องมือเหล่านี้จะสามารถจับปลาที่มีขนาดที่พอดีกับเครื่องมือแต่ละชนิด แต่เมื่อ

ขนาดของปลาเปลี่ยนไปนั่นคือมีขนาดเพิ่มขึ้นหรือมีขนาดเล็กลงกว่าขนาดของเครื่องมือ ก็จะทำให้ไม่สามารถจับปลาชนิดนั้นๆ ได้ นอกจากนี้สิ่งที่บ่งบอกถึงขนาดของปลาได้อีกประการหนึ่งคือ ช่วงของฤดูในรอบปีซึ่งได้แก่ ฤดูน้ำแดง ฤดูน้ำหลาก ฤดูน้ำลง และฤดูแล้ง ซึ่งชาวประมงในชุมชนลุ่มน้ำชีจะใช้ฤดูกาลเหล่านี้เป็นตัวบ่งชี้ขนาดของปลา (สืบเนื่องมาจากการใช้เครื่องมือจับมาแล้วหลายครั้ง) เพื่อเป็นข้อมูลพื้นฐานในการเลือกขนาดของอุปกรณ์การจับปลา โดยพบว่าในช่วงฤดูน้ำแดง (เดือนพฤษภาคม – มิถุนายน) ปลาส่วนใหญ่จะเป็นปลาที่เจริญเติบโตเต็มที่ โดยจะเริ่มรวมกลุ่มกันเป็นฝูงขนาดใหญ่ เช่น ปลาสร้อย ปลาอีโถยและปลายอนหลังเขียว เป็นต้น ซึ่งเดิมปลาเหล่านี้หลังจากฟักออกเป็นตัวจะอยู่กระจัดกระจายทั่วไปในแหล่งน้ำ เมื่อมีขนาดโตขึ้นตามอายุและถึงวัยเจริญพันธุ์ ก็จะมารวมกลุ่มกันเพื่อผสมพันธุ์ในช่วงฝนตกครั้งแรกของฤดู เมื่อถึงช่วงน้ำแดงปลาเหล่านี้ก็จะว่ายน้ำเข้าไปในแหล่งน้ำที่เหมาะสมสำหรับวางไข่ ดังนั้นชาวประมงก็จะเลือกอุปกรณ์สำหรับจับปลาที่มีขนาดใหญ่เต็มที่เหมาะสำหรับการจับปลาขนาดใหญ่โตเต็มวัยชนิดนั้นๆ หลังจากที่ปลาวางไข่เรียบร้อยแล้วก็จะเข้าสู่ช่วงฤดูน้ำหลาก (สิงหาคม – ตุลาคม) ซึ่งระดับน้ำในแหล่งน้ำต่าง ๆ จะเพิ่มสูงขึ้นกว่าช่วงฤดูน้ำแดง ชาวประมงจะเริ่มพบลูกปลาขนาดเล็กชนิดต่าง ๆ ในแหล่งน้ำจำนวนมาก ซึ่งจะเรียกลูกปลาเหล่านี้ว่า “ปลาลูกครอก” ในบางครั้งชาวประมงอาจจะใช้เครื่องมือจับปลาที่มีขนาดของตาข่ายขนาดเล็กมากๆ เช่น สวิง ผ้ามุ้งเขียว ลงจับลูกปลาเหล่านี้มาบริโภคบ้างแต่ไม่มาก โดยอาจจะแปรรูปเป็นปลาจ่อม (ส้มปลาน้อย) สำหรับบริโภคเป็นต้น เนื่องจากลูกปลาเหล่านี้เป็นวัตถุดิบหลักที่นำมาแปรรูปอาหารหมักชนิดนี้ได้เพียงครั้งเดียวในรอบปี (ขึ้นอยู่กับขนาดของปลาเพราะอาหารหมักชนิดนี้ใช้กับปลาขนาดเล็ก) ซึ่งแต่เดิมนั้นส่วนใหญ่ชาวประมงจะส่งสอนลูกหลานไม่ให้จับลูกปลาขนาดเล็กเหล่านี้ เพราะลูกปลาเหล่านี้ต่อไปจะกลายเป็นปลาขนาดใหญ่ ที่สามารถบริโภคได้มากกว่าลูกปลาขนาดเล็ก แต่ในปัจจุบันลูกปลาเหล่านี้ส่วนใหญ่มักจะถูกจับมาขายเป็นหลัก โดยมีได้คำนึงถึงประโยชน์ของปลาเมื่อโตขึ้นซึ่งมีมากกว่า และเมื่อเข้าสู่ช่วงฤดูน้ำลง (พฤศจิกายน – มกราคม) ซึ่งเป็นช่วงที่ปลาเริ่มมีขนาดเพิ่มขึ้น ในขณะเดียวกันปลาบางชนิดที่สามารถเจริญเติบโตได้อย่างรวดเร็วก็มีขนาดใหญ่ขึ้นมาก พร้อมทั้งจะเดินทางลงมาจากแหล่งน้ำที่พ่อแม่เคยขึ้นไปวางไข่ลงมายังแม่น้ำชี เช่น ปลาหมอ ปลาสาวยหนู ปลาซบ และปลานาง เป็นต้น ในช่วงนี้ปลาเหล่านี้จะมีขนาดกลาง ซึ่งชาวประมงจะใช้เครื่องมือที่มีความถี่ของตาข่ายปานกลางดักจับหรือเครื่องมือจำเพาะสำหรับปลาแต่ละชนิด หลังจากที่ช่วงนี้ผ่านไปจะเข้าสู่ช่วงฤดูแล้ง (มีนาคม – เมษายน) ช่วงนี้น้ำในแม่น้ำชีจะมีสาหร่ายและจอกแหนจำนวนมากเกิดการเน่าตามอายุของพืชเหล่านี้ และจะกลายเป็นแหล่งอาหารสำคัญของปลาที่กินพืชเป็นอาหาร (สาหร่ายเหล่านี้จะมีมากในช่วงฤดูหนาวต่อกับฤดูร้อน) โดยจะไหลตามลำน้ำชีมาจากต้นน้ำ ปลาในช่วงนี้จะมีการเจริญเติบโตเร็วมาก ดังนั้นชาวประมงจะต้องเปลี่ยนขนาดของอุปกรณ์การจับปลาให้ทันกับขนาดของปลาที่เปลี่ยนไป และหลังจากฤดูร้อนผ่านไปเรียบร้อยแล้วก็จะเริ่มเข้าสู่ฤดูน้ำแดงต่อไป

ดังนั้นจะเห็นได้ว่าฤดูกาลก็เป็นปัจจัยสำคัญในการกำหนดขนาดของเครื่องมือจับปลา ซึ่งเมื่อถึงฤดูกาลหนึ่ง ๆ ชาวประมงก็จะมีการเปลี่ยนขนาดของเครื่องมือจับปลา หมุนเวียนกันอย่างต่อเนื่องเพื่อให้สามารถจับปลาได้พอเพียงกับการบริโภค ดังนั้นจึงอาจกล่าวได้ว่าฤดูกาลเป็นปัจจัยที่กำหนดขนาดของปลา ปลาเป็นปัจจัยที่กำหนดขนาดของเครื่องมือจับปลา และปลาเป็นตัวกำหนดการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมของชาวประมงให้มีพฤติกรรมที่สอดคล้องกับปลาในแต่ละฤดูกาล

5. การจำแนกชนิดของปลาตามชนิดของอุปกรณ์การจับปลา

ปัจจัยสำคัญที่ทำให้ชาวประมงในชุมชนลุ่มน้ำชีรู้จักและเข้าถึงปลามากที่สุด คือ เครื่องมือจับปลา ทั้งนี้เนื่องจากเครื่องมือจับปลาถือเป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้ชาวประมงสามารถจับปลาได้ ซึ่งอุปกรณ์เหล่านี้จะมีความจำเพาะกับปลาแต่ละชนิด เครื่องมือจับปลาของชาวประมงในชุมชนลุ่มน้ำชีนั้นสามารถจำแนกได้เป็น 2 กลุ่มใหญ่คือ **กลุ่มแรก** คือกลุ่มของอุปกรณ์การจับปลาที่สามารถจับปลาได้อย่างจำเพาะเช่น บั้งลันหรืออีจู้เป็นเครื่องมือสำหรับการจับปลาไหล ต้มรงหรือต้มปลายอนเป็นเครื่องมือสำหรับล่อปลายอนหลังเขี้ยว ต้มปลาชีวใช้สำหรับล่อปลาชีว ต้มปลาแปบใช้สำหรับล่อปลาแปบ หรือต้มปลาหมูเป็นอุปกรณ์ที่ใช้ดักจับปลาหมู **กลุ่มที่สองคือ** กลุ่มของอุปกรณ์การจับปลาที่สามารถจับปลาได้หลายชนิดซึ่งแต่ละชนิดก็มีหลายขนาดแตกต่างกันออกไป เช่น ดาง (มอง หรือ ตาข่าย) แห เบ็ด และลอบ เป็นต้น

เครื่องมือจับปลากลุ่มที่มีความจำเพาะกับปลาแต่ละชนิดนั้น ส่วนใหญ่จะสามารถจับปลาได้เพียงชนิดเดียว ส่วนปลาชนิดอื่นนอกเหนือจากนั้นจะจับไม่ค่อยได้ ทั้งนี้เนื่องจากเครื่องมือเหล่านี้แต่ละชนิด ได้ถูกออกแบบมาเพื่อปลาชนิดนั้น ๆ โดยเฉพาะ ตามธรรมชาติของปลา โดยชาวประมงจะนำเอาความรู้เกี่ยวกับอาหาร แหล่งที่อยู่ การเดินทาง การหลบภัยหรือพฤติกรรมบางอย่างที่มีลักษณะเฉพาะของปลาแต่ละชนิดมาสร้างเป็นเครื่องมือสำหรับดัก ล่อ และจับปลาชนิดนั้น ๆ เช่น **บั้งลันหรืออีจู้** ซึ่งเป็นเครื่องมือสำหรับการจับปลาไหล ชาวประมงจะนำเอาความรู้เรื่องอาหารที่ปลาชนิดนี้กินมาเป็นตัวล่อให้ปลาเข้ากับดักที่เข้าแล้วแต่ออกไม่ได้ โดยอาหารของปลาชนิดนี้คือหอย หรือซากสัตว์ที่เน่าและมีกลิ่น ดังนั้นชาวประมงก็จะเอาหอยหรือซากสัตว์ที่เน่าเหล่านี้มาใส่ไว้ในอุปกรณ์จับทั้งสองชนิดนี้แล้วนำไปวางไว้ตามแหล่งน้ำต่าง ๆ เมื่อปลาไหลเข้ามากินหอยหรือซากสัตว์ในเครื่องมือก็จะออกไม่ได้และติดอยู่ภายในเครื่องมือเหล่านี้ ส่วนตัวอย่างของเครื่องมือที่เลียนแบบการหลบภัยหรือพฤติกรรมบางอย่าง เช่น **บั้งปลาหมู** เครื่องมือชนิดนี้เป็นอุปกรณ์ที่เลียนแบบที่อยู่หรือที่หลบภัยตามธรรมชาติของปลาในกลุ่มปลาหมูซึ่งมีหลายชนิด ปลาหมูนี้จะหลบภัยจากปลาที่ล่าปลาขนาดเล็กเป็นอาหาร ในช่วงกลางคืนซึ่งได้แก่ปลาขบ ปลานางและปลาเค็ง เป็นต้น โดยจะเข้าไปหลบอยู่ตามโพรงไม้ โขดหิน จากองค์ความรู้ดังกล่าว ชาวประมงจึงได้เลียนแบบที่อยู่อาศัยของปลาชนิดนี้โดยการนำเอาไม้ไผ่มาตัดให้เป็นท่อน ๆ ละ 4-5 ปล้อง จากนั้นเจาะรูในแต่ละปล้องให้เป็นทางเข้า

สำหรับปลาชนิดนี้ เมื่อถึงช่วงเย็นซึ่งปลาชนิดนี้จะเข้าหลบภัยหรือช่วงเช้าก่อนที่ปลาจะออกหากิน ชาวประมงก็จะออกไปกู้อุปกรณ์ชนิดนี้

สำหรับเครื่องมือจับปลาในกลุ่มที่สามารถจับปลาได้หลายชนิดนั้น ส่วนใหญ่จะเป็นเครื่องมือที่ไม่ค่อยมีความยุ่งยากในการจัดการ รวมถึงไม่มีองค์ความรู้เกี่ยวกับปลาแต่ละชนิดแฝงอยู่มากนัก เนื่องจากเป็นเครื่องมือที่อาศัยความสามารถเฉพาะตัวของชาวประมงเองเป็นหลัก เช่น แหที่ทอดไปตามแหล่งน้ำได้ทุกบริเวณที่คิดว่ามีปลา แต่ก็บบ้างครั้งทีชาวประมงทราบว่าแหล่งใดเป็นแหล่งที่อยู่ของปลาบางชนิดที่ต้องการจากนั้นก็ทอดแหลงไปคลุมบริเวณนั้น ๆ ก่อนที่จะดำน้ำลงไปใช้ความสามารถเฉพาะตัวจับปลาเหล่านั้นขึ้นมาได้ นอกจากแหแล้ว ตาข่ายหรือดางซึ่งปัจจุบันถือได้ว่าเป็นเครื่องมือจับปลาที่มีการใช้มากที่สุดในชุมชนประมงในลุ่มน้ำชี อุปกรณ์จับปลาชนิดนี้ไม่ได้มีภูมิปัญญาของชาวประมงที่เกิดจากการเรียนรู้เรื่องเกี่ยวกับปลามากนัก แต่สามารถจับปลาได้ในปริมาณมากและหลากหลายชนิดมากที่สุด โดยมีหลักการง่าย ๆ คือ ปลาว่ายน้ำไปข้างหน้าเมื่อชนกับตาข่ายที่มีขนาดเท่ากับขนาดของหัวปลาเข้าไปได้พอดี หลังจากทีหัวเข้าไปแล้วปลาก็จะพยายามว่ายต่อไป แต่เมื่อการว่ายดำเนินต่อไปไม่ได้เนื่องจากส่วนของไหล่จะกว้างกว่าส่วนของหัวทำให้ปลาผ่านไปไม่ได้ ดังนั้นปลาจะมีพฤติกรรมว่ายน้ำถอยหลังกลับ แต่เนื่องจากปลาหายใจโดยการเปิดและปิดของฝาปิดเหงือกดังนั้นเมื่อปลาหายใจฝาปิดเหงือกจะกางออก ส่งผลทำให้ปลาออกจากตาข่ายไม่ได้ เมื่อปลาออกไม่ได้ปลาจะดิ้นมากเมื่อปลาดิ้นอวัยวะส่วนอื่น เช่น เจริง หรือหนามตามร่างกายก็จะติดกับตาข่ายมากขึ้นจนแน่นสุดท้ายปลาก็จะติดตาข่ายจนไม่หลุด ซึ่งจากปัจจัยดังกล่าวทำให้ชาวประมงต้องมีการเปลี่ยนขนาดของตาข่ายตามขนาดของปลาจึงจะสามารถจับปลาแต่ละชนิดได้

ดังนั้นจึงสามารถสรุปได้ว่าเครื่องมือการจับปลาของชาวประมงลุ่มน้ำชีแต่ละชนิด มีความจำเพาะต่อชนิดของปลา ซึ่งเราสามารถใช้เป็นเครื่องจำแนกชนิดปลาที่จับได้ แต่มีบางชนิดที่สามารถจับปลาได้หลายชนิด (แต่ไม่จำเพาะ) ซึ่งปลาส่วนใหญ่ก็มักจะเป็นชนิดที่มีความจำเพาะกับขนาดของเครื่องมือ นั้นๆ เช่น แหหรือตาข่าย เพราะหากขนาดของปลาไม่พอเหมาะกัเครื่องมือแล้วก็ไม่สามารจับได้ด้วยเครื่องมือั้นเช่นกัน โดยปลาที่ถูกจับโดยเครื่องมือ เหล่านี้แม้จะไม่สามารถจำเพาะชนิดที่จับได้ แต่ส่วนใหญ่จะเป็นปลาในกลุ่มที่จับได้ซ้ำๆ เดิม และชาวประมงก็สามารถคาดเดาได้ว่าควรจะเป็นปลากลุ่มใด

6. การจำแนกชนิดของปลาโดยอาศัยแหล่งของอาหาร

อาหารเป็นปัจจัยสำคัญในการดำรงชีพของปลา ดังนั้นเมื่อชาวประมงเรียนรู้เกี่ยวกับการกินของปลา ก็สามารถนำเอาองค์ความรู้เหล่านี้มาประยุกต์ใช้ในการจับปลา โดยอาศัยเครื่องมือชนิดต่างๆ ที่มีอยู่ เช่น เบ็ด หรือการออกแบบเครื่องมือสำหรับล่อและการดักซึ่งเมื่อปลาเข้าไปกินอาหารแล้วไม่สามารถออกได้เป็นต้น โดยทั่วไปแล้วแหล่งอาหารสำคัญของปลาในลุ่มน้ำชีแบ่งออกได้เป็น 3 กลุ่มหลัก ๆ คือ **กลุ่มแรก** คืออาหารที่เป็นพืชเป็นสาหร่าย จอก แหน

ตะไคร่น้ำ นอกจากนี้ยังรวมถึงลูกไม้เช่น กระเบา มะเดื่อ และใบของพืชบางชนิดที่เป็นอาหารของปลาเช่น ไบรอนด ที่ขึ้นตามป่าบุง ป่าทาม ซึ่งเมื่อถึงฤดูที่ลูกไม้เหล่านี้ตกลงสู่แหล่งน้ำ ก็จะมีปลาวายน้ำมากิน สามารถพบได้ทั้งในแม่น้ำ ห้วย หนอง คลองบึง พืชเหล่านี้บางชนิดสามารถพบได้เป็นฤดูกาลและบางชนิดพบได้ตลอดปี **กลุ่มที่สอง** คืออาหารในกลุ่มของแมลงตัวอ่อนของแมลงในน้ำ สัตว์หน้าดิน สัตว์ขนาดเล็กเช่น ปู กุ้ง และหอย เป็นต้น สัตว์เหล่านี้จะเป็นอาหารของปลาที่กินเนื้อหรือปลาล่าเหยื่อตั้งแต่ขนาดเล็กจนกระทั่งถึงขนาดกลาง เช่น ปลาสวายหนูกินหอยกาบคู่ ปลาอุกหลังเขียว ปลาปักเป้า และปลาช่อนกินตัวอ่อนของแมลง และแมลงที่กำลังบินขึ้นจากน้ำเป็นต้นและ**กลุ่มที่สาม**เป็นกลุ่มที่ล่าเหยื่อจำพวกปลาขนาดเล็กเป็นอาหาร ส่วนใหญ่เป็นปลาที่มีขนาดใหญ่และเป็นปลากินเนื้อ ปลาที่จัดอยู่ในกลุ่มนี้ได้แก่ ปลาเค็ง ปลาเกตุเหลือง ปลาขบ ปลานาง ปลานุ ปลาดองกราย ปลาชะโดและปลาดุก เป็นต้น

7. การจำแนกชนิดของปลาตามช่วงเวลาของการออกหาอาหาร

ปลาแต่ละชนิดจะมีพฤติกรรมการออกหาอาหารแตกต่างกันออกไป โดยทั่วไปสามารถแบ่งชนิดของปลาที่ออกหาอาหารได้ 2 กลุ่มคือ กลุ่มแรก เป็นปลาที่ออกหาอาหารในช่วงกลางวันได้แก่ปลาที่ถูกจัดอยู่ในวงศ์ตะเพียน ชิว สร้อย และวงศ์ปลาหมอ เป็นต้น และกลุ่มที่สองเป็นปลาที่ออกหาอาหารในช่วงเวลากลางคืน ส่วนใหญ่จะถูกจัดอยู่ในกลุ่มปลาหนังเช่น ปลาขบ ปลานาง ปลาดุก ปลาเค็งและปลาปิ้ง เป็นต้น ดังนั้นการออกจับปลาหรือช่วงเวลาของการวางอุปกรณ์จับปลาในแต่ละชนิด ก็จะมีคุณสมบัติคล้อยกับช่วงที่ปลาจะออกมาจากแหล่งหลบซ่อน เช่น หากต้องการจับปลาดุกขาวประมงก็จะออกปักเบ็ดในช่วงเวลากลางคืน เป็นต้น

8. ทางเดินของปลา: ปัจจัยที่กำหนดแบบแผนการจับปลาของชาวประมง

เนื่องจากปลาแต่ละชนิดมีพฤติกรรมการเดินทางที่แตกต่างกันออกไป โดยชาวประมงสามารถสังเกตปรากฏการณ์ที่เกิดขึ้นจากการจับปลาชนิดนั้นๆในแต่ละฤดูกาล เช่น ในช่วงฤดูน้ำลง (ตุลาคม – มกราคม) ของทุกปี **ปลาสวายหนู** (ปลาสายยู) จะเดินทางลงมาจากต้นน้ำลงสู่ปลายแม่น้ำ เมื่อถึงช่วงเวลาที่ปลาเดินทางผ่านมา ชาวประมงจะนำเครื่องมือจับปลาชนิดต่างๆที่สามารถจับปลาเหล่านี้ได้มาวางดัก และหลังจากนั้นการจับปลาชนิดนี้ได้ลดลงและฤดูกาลการจับปลาชนิดนี้ก็จะหมดไป สำหรับการวางเครื่องมือจับปลาอย่างต่อเนื่อง เช่น การวางลอบดักปลาจะทำให้ทราบถึงทางเดินของปลาได้น้ำ (เหมือนกับถนนที่คนเดินหรือรถวิ่ง) ที่ปลาเดินทางเพราะหากวางลอบได้ถูกต้องกับทางเดินของปลา ก็จะมีปลาเข้าอุปกรณ์จับปลาชนิดนี้จำนวนมาก ในทางตรงข้าม หากวางลอบไม่ถูกต้องตำแหน่งก็จะไม่ค่อยมีปลาเข้าเครื่องมือจับปลาชนิดนี้ ดังนั้นเมื่อชาวประมงเมื่อทราบว่าบริเวณใดเป็นทางเดินของปลา ก็มักจะมีการจับจองที่สำหรับจับปลาต่อไปเรื่อย ๆ จนอาจกลายเป็นกรรมสิทธิ์อย่างไม่เป็นทางการสำหรับวางลอบก็มี นอกจากนี้รูปแบบการเดินทางของปลาเพื่อไปวางไข่ในช่วงน้ำแดงก็เป็นองค์ความรู้อีกด้านหนึ่ง

ที่ทำให้ชาวประมงสามารถวางแผนการออกจับปลาได้ เช่น ในช่วงฝนตกครั้งแรกปลาซ่อน ปลา
 ดุกและปลาหมอ จะเดินทางขึ้นจากแม่น้ำขึ้นไปวางไข่ยังหนองน้ำที่อยู่สูงขึ้นไป โดยพบว่าแม้จะมี
 พื้นที่สูงขนาดไหน หรือบึงจะมีทิศทางใดปลากลุ่มนี้ก็จะเดินทางไปได้ถูกต้องแม้จะไม่เคย
 เดินทางไปก็ตาม โดยแนวทางเดินของปลาจะมีทิศไปสู่หนองหรือบึงต่าง ๆ เหล่านี้ ดังนั้น
 ชาวประมงก็จะไปดักกรอปลาต่าง ๆ เหล่านี้ เมื่อถึงช่วงเวลาดังกล่าว ก็พบว่าสามารถดักจับปลา
 เหล่านี้ได้เป็นจำนวนมาก ดังนั้นจะเห็นได้ว่าแบบแผนการเดินทางตาม ธรรมชาติของปลาก็เป็น
 ปัจจัยในการตัดสินใจ หรือกำหนดพฤติกรรมการจับปลาของชาวประมงทั้งนี้เพื่อให้สามารถจับ
 ปลาได้เพียงพอกับความต้องการเช่นเดียวกัน

9. การจับปลาของชาวประมงในแม่น้ำชี

ชุมชนลุ่มน้ำชีที่ตั้งหมู่บ้านอยู่ริมฝั่งแม่น้ำชีมีปฏิทินสำหรับการจับปลาในแต่ละเดือน
 ของรอบปีดังนี้

9.1 ช่วงน้ำแดง

ช่วงน้ำแดงเป็นช่วงที่มีฝนตกครั้งแรกของฤดูฝนในช่วงเดือน 6 (พฤษภาคม) เป็น
 ช่วงที่มีปลาชุกชุม เนื่องจากมีปลาจำนวนมากเดินทางจากปลายแม่น้ำและ้วยทวนกระแสน้ำ
 ขึ้นมาวางไข่ ซึ่งปลาเหล่านี้ส่วนใหญ่จะเป็นปลาพ่อแม่พันธุ์ ในฤดูนี้จะสามารถพบปลาได้เกือบ
 ทุกชนิดพันธุ์ ชาวประมงจะออกจับปลาเกือบทุกคร้วเรือน โดยจะอาศัยอุปกรณ์ที่สามารถจับปลา
 ได้โดยมีความสัมพันธ์กับความเร็วของกระแสน้ำ ถ้าหากเป็นชุมชนที่อยู่แม่น้ำขนาดใหญ่ ระดับ
 น้ำในช่วงนี้จะสูงขึ้นมากกว่าช่วงฤดูร้อนและกระแสน้ำจะแรง ดังนั้นเครื่องมือของชุมชนจะต้องมี
 ความสัมพันธ์กับการใช้เครื่องมือที่ใช้ในช่วงดังกล่าวคือ การใส่เบ็ดคัน เบ็ดเผือก การล่องเต้า
 การล่องซอ และ การล่องนาม ซึ่งการล่องอุปกรณ์เหล่านี้จะเป็นการล่องตามกระแสน้ำที่แรง
 เพื่อเป็นการทุ่นแรง ในทางตรงข้ามจะงดอุปกรณ์พวก แห ตาข่าย หรืออุปกรณ์ที่ทานกระแสน้ำ
 ไม่ได้ ปลาที่พบมากในช่วงดังกล่าวคือ ปลากด ปลาแขยงและปลาบึง ส่วนปลาเกล็ด ได้แก่
 ปลาตะเพียน ปลาโจก ปลาหนูและปลายอนหลังเขียว เป็นต้น

9.2 ช่วงน้ำขึ้น

เป็นช่วงเวลาที่ระดับน้ำในแม่น้ำชีมีระดับสูง ซึ่งบางครั้งอาจสูงถึงริมตลิ่งหรือท่วม
 บริเวณที่ลุ่มรอบริมฝั่งแม่น้ำ ช่วงดังกล่าวเป็นช่วงที่มีการปักดำข้าวหรือปลูกพืชชนิดอื่น เช่น ปอ
 ปอเทือง หรือฝ้าย เป็นต้น ดังนั้นช่วงน้ำขึ้นนี้ระยะเวลาการจับปลาในแม่น้ำจะลดลงเนื่องจากใน
 แต่ละวันเวลาส่วนใหญ่จะใช้ในกิจกรรมการดูแลพืชผล ดังนั้นชาวประมงจึงจำเป็นต้องใช้อุปกรณ์
 ในการจับปลาที่ใช้เวลาน้อยเช่นการใส่เบ็ด และการใส่ลอบที่วันหนึ่งใช้เวลาครั้งละไม่นานนัก

ส่วนอุปกรณ์พวกแห ล่องนาม และล่องซอน จะงดเพราะผู้ใช้จะต้องใช้อุปกรณ์ตลอดช่วงเวลาหาปลา

9.3 ช่วงน้ำลง

เป็นช่วงปลายฤดูฝนก่อนที่จะเข้าสู่ช่วงต้นฤดูหนาว (ปลายฝน - ต้นหนาว) หรือทั่วไปเรียกว่า "ช่วงข้าวใหม่ปลามัน" กล่าวคือช่วงดังกล่าวเป็นช่วงที่ถึงฤดูการเก็บเกี่ยวข้าวพันธุ์เบา เรียกว่าข้าวดอ ซึ่งจะสุกเร็วกว่าข้าวพันธุ์หนักที่ปลูกโดยทั่วไป และปลาที่จับได้ในช่วงนี้จะเป็นปลาวกปลาขบ ปลานาง ปลาทรายหนู เป็นที่มาของคำพูดที่ติดปากโดยทั่วไปช่วงราวเดือน 12 – เดือนอ้าย (พฤศจิกายน – ธันวาคม) จะพบว่าระดับน้ำจะลดลงเรื่อย ๆ ช่วงนี้จะเป็นช่วงที่ลูกปลาซึ่งเจริญเติบโตจากพ่อแม่พันธุ์วางไข่ในช่วงน้ำแดงจะว่ายออกจากห้วยหรือลำธารเล็ก ๆ ออกสู่แม่น้ำชี ซึ่งจะเป็นช่วงที่จับปลาได้เป็นจำนวนมาก ปลาที่จับได้จะเป็นปลาเกือบทุกชนิดแต่ขนาดจะเล็ก อุปกรณ์ที่ใช้จะเป็นพวกสะดุ้งหรือแหที่มีความถี่ไม่มากนัก

9.4 ช่วงฤดูแล้ง

อยู่ในช่วงที่น้ำในแม่น้ำชีมีระดับต่ำมาก การจับปลาทำกันทั้งหมู่บ้านหรืออาจมีหมู่บ้านอื่นมาร่วมด้วย ปลาที่จับได้ในฤดูนี้จะจับได้เกือบทุกชนิด อุปกรณ์การจับปลาที่ใช้ในฤดูนี้จะใช้เกือบทุกชนิด ทั้งแบบล่อปลา และดักปลา เช่น จีบ ลอบ แห เบ็ด จ่อหว่อ และสะดุ้ง เป็นต้น โดยอุปกรณ์ที่ใช้มากที่สุด คือ แห โดยจะออกเดินทางไปซุ่มหาปลาริมฝั่งต่าง ๆ

10. การบริโภคปลาในกลุ่มแม่น้ำชี

วัฒนธรรมการบริโภคปลาเป็นเอกลักษณ์อย่างหนึ่งของคนในลุ่มน้ำชี ที่บ่งบอก ถึงวิถีการดำรงชีวิตภายใต้การปรับตัวให้สอดคล้องกับธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม การที่คนในลุ่มแม่น้ำสายนี้อาศัยปลาเป็นอาหารเพื่อการยังชีพในสำหรับเกือบทุกมือ ร่วมกับอาหารและผักชนิดต่าง ๆ ที่ได้จากท้องถิ่น แสดงให้เห็นถึงความสำคัญของปลาต่อวิถีชีวิต นอกจากนี้ยังชี้ให้เห็นถึงภูมิปัญญาในการบูรณาการทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชนได้อย่างลงตัว รูปแบบและวิธีการประกอบอาหารที่ทำขึ้น เช่น การประกอบอาหารโดยการทำให้สุกโดยใช้ความร้อน อาหารหมัก และการบริโภคอาหารที่ทำจากปลาโดยวิธีการกินดิบ ยังสามารถบ่งบอกถึงความสัมพันธ์ในมิติทางสังคมของคนในชุมชน เพราะกระบวนการประกอบอาหารแต่ละชนิด รวมถึงโอกาสในการบริโภคนั้นสะท้อนการมีส่วนร่วมและปฏิสัมพันธ์ทางสังคมของคนในลุ่มน้ำชีได้เป็นอย่างดี นอกจากนี้คนในลุ่มน้ำชียังมีการเรียนรู้และมีข้อห้ามในการบริโภคปลาต่าง ๆ เพื่อให้ตนเองสามารถบริโภคปลาได้อย่างปลอดภัย การรู้จักเลือกชนิดของปลามาประกอบเป็นอาหารแต่ละชนิดและโอกาสที่จะนำอาหารแต่ละชนิดมาบริโภค ซึ่งสิ่งต่าง ๆ เหล่านี้ล้วนเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่สั่งสมมาแต่บรรพบุรุษและถ่ายทอดมาสู่ลูกหลานในปัจจุบัน รูปแบบและวิธีการปรุง

อาหารที่ประกอบขึ้นจากปลา ถือเป็นวัฒนธรรมที่บ่งชี้การเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจและสังคมที่สำคัญ ในทางตรงข้ามเมื่อมีการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจและสังคมก็จะส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมการบริโภคปลาอีกด้วย ตัวอย่างเช่น เมื่อมีการอพยพเคลื่อนย้ายแรงงานจากชุมชนลุ่มน้ำชีไปทำงานในเมืองใหญ่ ส่งผลทำให้มีการนำเอาวัฒนธรรมการบริโภคอาหารจากปลาที่แตกต่างจากชุมชนอื่นเข้ามา และเกิดการผสมผสานกับวัฒนธรรมจากทั้งภายในและภายนอกชุมชนขึ้นเป็นวัฒนธรรมใหม่ นอกจากนี้ผลจากการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจและสังคมยังส่งผลต่อการสูญหายของ วัฒนธรรมการบริโภคปลาในลุ่มน้ำชีด้วยเช่นกัน

การประกอบอาหารจากปลาสำหรับบริโภคในครัวเรือนของคนในชุมชนลุ่มน้ำชี นั้นมีลักษณะที่เรียบง่าย สอดคล้องกับการดำเนินชีวิต และสิ่งแวดล้อมทำให้มีความหลากหลายของวิธีการประกอบอาหารซึ่งแบ่งออกได้เป็น 4 กลุ่ม โดยแต่ละกลุ่มสามารถให้ความหมายและคำจำกัดความตามรูปแบบของกระบวนการและวิธีการดังนี้คือ **กลุ่มแรก** เป็นอาหารจากปลาที่ทำให้สุกโดยการใช้ไฟเพื่อ ปิ้ง เผา ย่าง และการทำให้แห้ง ลักษณะการประกอบอาหารกลุ่มนี้จะเป็นการนำเอาปลาไปสัมผัสกับความร้อนโดยตรงและไม่ผ่านสื่อกลาง และหมายความรวมถึงการทำอาหารให้แห้ง โดยอาจจะใช้ความร้อนหรือการผึ่งให้แห้งโดยอาศัยแสงแดดด้วย **กลุ่มที่สอง** คือ อาหารที่ทำให้สุกโดยการใช้น้ำร้อนจากน้ำ และไอน้ำรูปแบบการประกอบอาหารเหล่านี้ ได้แก่ การต้ม แกง และนึ่ง การประกอบอาหารในกลุ่มนี้จะพิจารณาจากการใช้สื่อกลางโดยไม่ให้ปลาสัมผัสกับไฟโดยตรง และต้องอาศัยภาชนะ เช่น หม้อ หรือหวดหนึ่งข้าวในการทำ **กลุ่มที่สาม** เป็นกลุ่มที่ประกอบขึ้นเป็นอาหารดิบ เช่น ก้อยปลา ลาบเหินยว การประกอบอาหารในกลุ่มนี้จะไม่ทำให้สุก และกระบวนการนั้นมีความซับซ้อนก่อนที่จะนำมาบริโภค อาหารในกลุ่มนี้มีลักษณะเฉพาะคือเมื่อทำให้สุกแล้วจะมี รสชาติไม่อร่อยเมื่อเทียบกับการกินดิบ และ **กลุ่มที่สี่** คือ อาหารหมัก ได้แก่ ปลาแดก ปลาแดกบอง หม่าปลา ปลาจ่อม (สับปลาน้อย) และปลาต้ม เป็นต้น อาหารกลุ่มนี้ถือได้ว่าเป็นเอกลักษณ์ของทั้งคนในภาคอีสานและลุ่มน้ำชี

การมีรูปแบบหรือวิธีการประกอบอาหารที่หลากหลายเช่นนี้ทำให้คนในลุ่มน้ำชีสามารถบริโภคอาหารจากปลาและผลิตภัณฑ์ได้ทุกวันและตลอดปี อันเป็นผลมาจากคุณลักษณะเฉพาะที่สำคัญของปลา 2 ประการคือ ประการแรกชนิดพันธุ์ของปลาที่จับได้นั้นมีความหลากหลาย ทำให้คนในชุมชนมีทางเลือกปลาแต่ละชนิดที่ต้องการบริโภคมาประกอบเป็นอาหารในสำรับของแต่ละมื้อได้ และมีการหมุนเวียนไปตามแต่ละฤดูที่จับได้ โดยมีลักษณะคล้ายกับผลไม้ที่มีประจำในแต่ละฤดู ประการที่สองคือความแตกต่างอันเนื่องมาจากปลาแต่ละชนิดมีรสชาติต่างกัน ทำให้ผู้บริโภคไม่รู้สึกรำคาญ ดังมีคำกล่าวถึงความสำคัญ และความหลากหลายของวิธีการประกอบอาหารจากปลาว่า "อยู่บ้านเขา ในเล้าก็มีข้าว ในไหก็มีปลาแดก กินปลาเป็นอาหารก็ไม่ค่อยเบื่อ แต่ถ้ากินเนื้อวัว เนื้อหมูครั้งเดียวก็ไม่อยากกินอีก ส่วนปลานั้นสามารถกินได้เรื่อย ๆ เพราะมีหลายชนิด และสามารถประกอบอาหารได้หลายอย่าง เช่น วันนี้แกงแล้วพรุ่งนี้ก็กินหนึ่งก็ได้ แต่ถ้ากินลาบวัวถึง 2 วัน ทำไม่ได้"

11. สังคมและวัฒนธรรมที่มองผ่านการประกอบอาหารจากปลาในชุมชนลุ่มน้ำชี

11.1 การประกอบอาหารจากปลาโดยใช้ความร้อน

เมื่อพิจารณาจากรูปแบบการประกอบอาหารเพื่อบริโภคในชุมชนลุ่มน้ำชี จะพบว่าแต่ละวิธีการนั้นสามารถบ่งชี้ถึงภูมิปัญญาของคนในชุมชน วิธีการดำเนินชีวิตจากวัฒนธรรมการบริโภคดั้งเดิมได้อย่างชัดเจน โดยเฉพาะวัฒนธรรมการทำปลาให้สุกโดยใช้ความร้อน ในยุคนี้ส่วนใหญ่ คนในลุ่มน้ำชีจะนิยมบริโภคอาหารจากปลาที่ทำให้สุกแล้ว เช่น แกงอ่อม แกง ต้มหมก ปิ้งและนึ่ง ซึ่งอาหารเหล่านี้จะประกอบขึ้นเพื่อบริโภคในสำหรับอาหารอยู่เป็นประจำวัน ซึ่งการทำอาหารให้สุกโดยใช้ความร้อนนี้จะมีข้อพิจารณาในการบริโภคแตกต่างจาก การบริโภคอาหารหมัก (ยกเว้นปลาแดดและปลาแดดบอง) และอาหารประเภทดิบ คือ อาหารหมักและอาหารประเภทดิบ ซึ่งจะมีขั้นตอนซับซ้อนขึ้นและใช้ระยะเวลาในการประกอบอาหารนาน นอกจากนี้อาหารทั้งสองกลุ่มนี้จะพิจารณาทำในบางโอกาสเท่านั้น

การประกอบอาหารที่ทำให้สุกโดยใช้ความร้อนสามารถแบ่งออกได้เป็น 2 กลุ่ม คือ กลุ่มแรก เป็นการทำให้สุกโดยสัมผัสกับไฟโดยตรง ได้แก่ การปิ้ง ย่าง และเผา ซึ่งเป็นวิธีการที่ไม่ยุ่งยาก เมื่อจะประกอบอาหารก็ทำการฆ่าชำแหละเอาเครื่องในออก ทาด้วยเกลือ แล้วก็นำไปสัมผัสกับความร้อนจากไฟ เมื่อสุกก็นำมารับประทาน ส่วน กลุ่มที่สอง เป็นการทำให้สุกโดยวิธีการ แกง ต้ม นึ่ง สิ่งที่แตกต่างกันจากกลุ่มแรก คือ การแกง ต้ม นึ่ง จะต้องใช้ภาชนะ เช่น หม้อดิน ซึ่งหรือรังถึง โดยใช้ไฟหรือไอน้ำเป็นสื่อนำความร้อนจากไฟโดยไม่ให้ปลาสัมผัสกับไฟโดยตรง เมื่อมองจากความแตกต่างของวิธีการประกอบอาหารทั้ง 2 กลุ่มนี้ จะพบว่ากลุ่มที่ประกอบอาหารโดยวิธีการทำให้สุกแบบ แกง ต้ม นึ่ง นั้นใช้องค์ประกอบมากกว่า โดยพิจารณาจากผักที่เติมลงไปขณะประกอบอาหารรวมถึงความร้อนที่ได้จากฟืนหรือถ่านตามลำดับ โดยเมื่อพิจารณาถึงที่มาขององค์ประกอบของการทำอาหารโดยวิธีการเหล่านี้จะพบว่าในยุคเศรษฐกิจพอเพียงและการพึ่งพาภาชนะต่าง ๆ ที่นำมาใช้เป็นอุปกรณ์ประกอบอาหาร เช่น เครื่องปั้นดินเผาที่เป็นภาชนะและใช้กันอยู่ในครัวเรือนจำพวกไหและหม้อนั้น จะได้มาจากหมู่บ้านหรือชุมชนที่มีอาชีพปั้นภาชนะหรือเครื่องใช้เพื่อการยังชีพเป็นส่วนใหญ่ นอกจากนี้ผักที่นำมาเป็นส่วนประกอบในอาหารกลุ่มนี้ส่วนใหญ่มาจากพืชผักที่ปลูกในสวน ไร่ นา หรือป่าสาธณะรอบหมู่บ้าน ดังนั้นเมื่อมองผ่านองค์ประกอบ วิธีการ และรูปแบบการประกอบอาหารทั้ง 2 กลุ่มนี้ ทำให้ทราบถึงความสัมพันธ์ทางสังคมของคนในลุ่มแม่น้ำสายนี้ภายในชุมชนต่าง ๆ เหล่านี้ได้เป็นอย่างดี ตัวอย่างเช่น หากชุมชนใดชุมชนหนึ่งไม่สามารถปั้นหรือทำภาชนะเหล่านี้ขึ้นเองได้ ก็จำเป็นต้องเดินทางไปหาซื้อ แลกเปลี่ยนมาจากชุมชนอื่นที่มีภาชนะเหล่านี้ นอกจากนี้การออกไปหาพืชผักที่นำมาเป็นส่วนประกอบในอาหาร รวมถึงฟืนหรือถ่านที่นำมาใช้เป็นประจำวัน ก็สามารถบ่งชี้บริบทของความสัมพันธ์ในการบริหารจัดการทรัพยากรจากป่าสาธณะที่มีการใช้ร่วมกันภายในแต่ละชุมชน (ตารางที่ 1) ได้อีกด้วย

ตารางที่ 1 รูปแบบการประกอบอาหารที่ทำจากปลาในชุมชนลุ่มแม่น้ำชี

ชนิดของอาหาร	รูปแบบการประกอบอาหาร			
	กลุ่มทำให้แห้ง ย่าง ปิ้ง เผา	กลุ่ม แกง ต้ม หนึ่ง	กลุ่ม กินดิบ	กลุ่มอาหาร หมัก
1. ปลาแดก				✓
2. ปลาแดกบอง				✓
3. ก้อยปลา			✓	
4. ส้มปลาน้อย (ปลาจ่อม)				✓
5. แกงปลา		✓		
6. ปลาต้ม				✓
7. น้ำยาขมจีน		✓		
8. ป่นปลา		✓		
9. นึ่งปลา		✓		
10. ปลาแดดเดียว	✓			
11. ปลาแห้ง	✓			
12. ปลาปิ้ง	✓			
13. ปลาเผา	✓			
14. ปลาเส้	✓			
15. ปลาย่าง	✓			
16. ลาบปลา		✓		
17. หมกปลา (ใบตอง)		✓		
18. หมกปลา (หมกห่อ)		✓		
19. หม่าปลา				✓
20. หม่าซี่ปลา				✓
21. อ่อมปลา		✓		
22. ต้มส้มปลา		✓		
23. หมกไข่ปลา	✓			
24. ลาบเหนียว			✓	

11.2 การประกอบอาหารจากปลาโดยวิธีการหมัก

อาหารปลาที่ประกอบขึ้นจากการหมักถือเป็นเอกลักษณ์ที่สำคัญของคนอีสาน และคนในชุมชนในลุ่มน้ำชี โดยเฉพาะปลาแดก ปลาต้ม ส้มปลาน้อย (ปลาจ่อม) และหม่าปลา ซึ่งการประกอบอาหารหมักจากปลานั้นพบว่า ปลาและส่วนประกอบของปลาที่นำมาประกอบขึ้นเป็นอาหารหมักแต่ละชนิดนั้น โดยจะมีความจำเพาะในการเลือกปลาและ

ส่วนประกอบของปลามาเพื่อนำไปทำเป็นอาหารหมักแต่ละชนิด เช่น การทำปลาแดกมักจะใช้ปลาขนาดเล็กจนถึงขนาดปานกลาง แต่ไม่เหมาะที่จะนำมาทำ ต้ม แกง เช่น ปลาในวงศ์ปลาตะเพียน ชิว สร้อย ซึ่งปลาเหล่านี้นอกจากจะมีขนาดเล็กแล้ว ยังมีก้างมาก เน่าเร็ว ส่วนใหญ่จะถูกคัดเลือกมาทำ ปลาแดก หรือนำมาสับให้ละเอียดแล้วทำหม่าปลา นอกจากนี้อาหารหมักบางชนิดจะนิยมทำเมื่อถึงฤดูกาล เช่น ส้มปลาน้อย (ปลาจ่อม) จะทำในช่วงเดือน 9 - 11 (สิงหาคม – ตุลาคม) ปลาที่ใช้ทำอาหารหมักชนิดนี้ได้ส่วนใหญ่จะเป็นปลาขนาดเล็ก เช่น ปลาชิว ปลาหมัด ปลาแก้ว เป็นต้น ส่วนการทำหม่าไข่ปลาจะนิยมทำในช่วงเดือน 6 – 7 (พฤษภาคม – มิถุนายน) ซึ่งเป็นฤดูน้ำแดง ที่สามารถจับปลาในระยะที่มีไข่ได้มากจึงนำมาประกอบเป็นอาหารหมักชนิดนี้

11.3 วัฒนธรรมปลาแดกในมิติทางสังคม

ปลาแดกเป็นอาหารหมักที่สำคัญของคนอีสานและผู้คนในลุ่มน้ำชีมาตั้งแต่ตั้งชุมชนในช่วงก่อนปี พ. ศ. 2500 มีการใช้ปลาแดกเป็นส่วนประกอบในอาหารทุกมื้อ โดยอาจจะเป็นปลาแดกที่ไม่ผ่านการปรุง ปลาแดกบอง หรือเติมลงไปในอาหาร จนมีคำกล่าวที่บ่งชี้ถึงความสำคัญของปลาแดกว่า “มีอได้บ่ได้กินปลาแดก คือจิงซิกินข้าวบ่แล้วหรือบ่อ่อนท้องนั้นละ” ในส่วนของวัฒนธรรมการหมัก รวมถึงการใช้ประโยชน์จากปลาแดกของคนในชุมชนลุ่มน้ำชีนั้น ส่วนใหญ่ในแต่ละชุมชนจะมีส่วนประกอบ กระบวนการและขั้นตอนการทำไม่แตกต่างกัน กล่าวคือ องค์ประกอบหลักของการทำปลาแดก ได้แก่ ชนิดและขนาดของปลาที่สามารถหาได้ (ยกเว้นปลาขนาดเล็กมาก ๆ เช่น ปลาชิว ปลาหมัด และปลาแก้วที่เหมาะสมนำมาไปทำ ส้มปลาน้อย) เกลือ และภาชนะบรรจุได้แก่ ไห แต่องค์ประกอบที่มีความแตกต่างกันของการทำปลาแดกในแต่ละชุมชน คือ การเติมน้ำ ข้าวคั่วหรือข้าวสารลงไปปลาแดกนั่นเอง โดยแต่ละชุมชนจะเติมส่วนประกอบนี้แตกต่างกันโดยมีเหตุผลจากความมี/ไม่มี หรือได้รับการถ่ายทอดมาจากบรรพบุรุษ พบว่าปลาแดกที่เติมน้ำข้าวจะทำให้ปลาแดกที่ผ่านการหมักมีลักษณะตัวปลาจะแข็ง เนื้อแน่น และสีของเนื้อปลาเป็นสีแดง การใส่ข้าวคั่วจะทำให้ปลาแดกมีกลิ่นหอมที่เฉพาะ และการเติมน้ำข้าวจะทำให้ปลาแดกมีรสเปรี้ยวเล็กน้อย นอกจากนี้เกลือที่นำมาใช้ทำปลาแดกนั้น พบว่าเกลือทะเลหรือที่คนในชุมชนลุ่มน้ำชี เรียกกันทั่วไปว่า “เกลือหมากเม็ก” นั้นจะทำให้ปลาแดกตัวแข็งและไม่เน่า ส่วนเกลือสินเธาว์ ถ้าหากใช้ทำปลาแดกส่วนใหญ่จะเน่าเสีย เกลือชนิดนี้ส่วนใหญ่จะนำมาใช้บริโภคในกรณีหุงหาอาหารเท่านั้น

แม้ว่าวัฒนธรรมการบริโภคปลาแดกจะมีได้เกี่ยวข้องกับปรากฏการณ์ทางสังคมโดยตรง แต่ถ้าพิจารณาโดยละเอียดจะพบว่า ความสัมพันธ์ของปลาแดกที่ทำให้เกิดความเกี่ยวข้องกับทางสังคมในลุ่มน้ำชีนั้นมีขอบเขตและค่อนข้างซับซ้อน เมื่อพิจารณาจากองค์ประกอบที่ใช้ทำได้แก่ ปลา เกลือ น้ำ ข้าวสาร ข้าวคั่ว และภาชนะบรรจุได้แก่ ไห พบว่าในแต่ละชุมชนนั้นอาจมีองค์ประกอบใดองค์ประกอบหนึ่งไม่ครบที่จะทำปลาแดกได้ด้วยทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชนโดยลำพัง เช่น ชุมชนปลูกข้าวอาจขาดแคลนปลาในฤดูแล้ง แต่มีเกลือ บางชุมชน

อาจมีไผ่ แต่ไม่มีเกลือหรือปลา เป็นต้น ดังนั้นยุคเศรษฐกิจพอเพียงและการพึ่งพาจึงทำให้เกิดมีการแลกเปลี่ยนขึ้นทั้งทางตรงและทางอ้อม เช่น ปลาแลกข้าว ปลาแลกไผ่ ปลาแลกเกลือ เกลือแลกไผ่ ข้าวแลกหรือปลาแล้วจึงนำมาซื้อไผ่ เป็นต้น ดังนั้นจึงทำให้ผู้คนในแต่ละชุมชนมีปฏิสัมพันธ์กันบนพื้นฐานของการขาดแคลนทรัพยากร การที่ชุมชนต่างๆ ในภาคอีสานและลุ่มน้ำชีมีวัฒนธรรมปลาแดกร่วมกันนี้ ได้แสดง ออกถึงความเป็นอันหนึ่งอันเดียวกันของวัฒนธรรมร่วม ลักษณะเช่นนี้อาจกล่าวได้ว่าวัฒนธรรมปลาแดก เป็นเครื่องบ่งชี้ถึงความเป็นท้องถิ่นของคนอีสานและคนในลุ่มน้ำชีที่มีคนหลายเชื้อชาติมาอาศัยและมีวัฒนธรรมปลาแดกร่วมกัน ดังนั้นเมื่อมองขอบเขตทางสังคมโดยใช้วัฒนธรรมปลาแดกเป็นฐาน จะพบว่าสามารถมองภาพรวมของความเป็นท้องถิ่นของคนในลุ่มน้ำชีในบริบททางสังคมจากวัฒนธรรมปลาแดกได้ว่า คนในลุ่มน้ำชีนั้นเป็นส่วนหนึ่งของคนทั้งภาคอีสานได้อย่างชัดเจน

12. ตลาดและเครือข่ายปลาในลุ่มน้ำชี

ในอดีตทรัพยากรปลานอกจากจะเป็นอาหารหลักของคนในลุ่มน้ำชี แล้วยังเป็นทรัพยากรที่สามารถนำไปใช้ในการแลกเปลี่ยนกับทรัพยากรอื่นเพื่อการยังชีพมาตั้งแต่ตั้งชุมชน เพราะในแต่ละชุมชนนั้นจะมีข้อจำกัดของฐานทรัพยากรที่แตกต่างกัน นอกจากความสำคัญของปลาในการนำมาประกอบเป็นอาหารเพื่อการบริโภคแล้ว ในทางสังคมนั้นปลามีส่วนสำคัญในการทำให้เกิดการเกี้ยวรอยคนในลุ่มแม่น้ำสายนี้เข้าด้วยกัน โดยทำหน้าที่เป็นสื่อกลางของความสัมพันธ์ทางสังคมจนเกิดเป็นเครือข่ายขึ้นมา ความสัมพันธ์ทางสังคมที่เกิดจากปลาเป็นตัวเชื่อมนั้นเริ่มตั้งแต่หน่วยของครอบครัว เพื่อนบ้าน คนในหมู่บ้าน ชุมชน และลุ่มแม่น้ำตามลำดับ ในยุคนี้เครือข่ายทางสังคมที่เกิดจากปลาจะอยู่บนพื้นฐาน ของการแลกเปลี่ยนและตอบแทนเป็นหลัก ปลาที่จับได้จากแหล่งน้ำส่วนหนึ่งจะใช้บริโภคในครัวเรือน ส่วนที่เหลือจะถูกแบ่งปันไปยังญาติ เพื่อนบ้านที่อยู่ใกล้เคียง หรือคนที่มีความสนิทสนมและเคยแบ่งปันปลามาให้ในวันก่อนหน้านี้ นอกจากนี้ปลาที่มีอยู่มากในยุคนี้ก็จะไหลออกจากแหล่งน้ำโดยชาวประมงไปยังชุมชนต่างๆ ในฐานะสิ่งแลกเปลี่ยนกับสิ่งของหรืออาหาร อย่างอื่นที่เจ้าของปลาขาดแคลน เช่น ข้าว เกลือ และพืชผัก เป็นต้น โดยไม่ผ่านกระบวนการ ซื้อขายในกลไกของตลาด เมื่อเข้าสู่ยุคทุนนิยมปลาได้เปลี่ยนบทบาทจากการเป็นอาหารที่ใช้บริโภคในครัวเรือน และถูกนำมาเป็นสิ่งแลกเปลี่ยนกับทรัพยากรอื่น กลายเป็นสินค้าที่มีศูนย์กลางอยู่ที่ตลาดและหากต้องการคนส่วนใหญ่จะไปหาซื้อทรัพยากรชนิดนี้แทนการออกไปจับตามแหล่งน้ำ เนื่องจากไม่มีเวลาออกไปจับปลาเองหรือจำนวนปลาลดลงทำให้การจับลำบากขึ้น ปลาจากแหล่งต่าง ๆ ที่ถูกจับได้จะไหลเข้ามาสู่กลไกของตลาด โดยผ่านกระบวนการและขั้นตอนที่มีความซับซ้อน การขายปลาที่เกิดขึ้นโดยระบบตลาดจะเกิดขึ้นในราวปี พ.ศ. 2480 – 2500 ลักษณะการขายปลาในยุคนี้จะเป็นการขายปลาโดยชาวประมงที่จับปลาได้แล้วนำไปขายที่ตลาด ปลาเหล่านี้จะถูกขายส่งให้แก่แม่ค้าขายปลาในตลาด เนื่องจากชาวประมงไม่นิยมที่จะนั่งขายปลาเอง ต่อมาเมื่อมีการสร้างถนนทำ

ให้การคมนาคมสะดวกขึ้น ผนวกเข้ากับจำนวนประชากรเพิ่มสูงขึ้น ทำให้แม่ค้าปลาในตลาดเดินทางมายังหมู่บ้านเพื่อซื้อปลาไปขายเอง ต่อมาปริมาณปลาในชุมชนเริ่มลดจำนวนลงเนื่องจากการจับปลาเพื่อขายมากขึ้นและระบบนิเวศของแหล่งน้ำ ที่เปลี่ยนแปลงไป ส่งผลทำให้คนส่วนใหญ่ที่เคยจับปลาขายเป็นอาชีพเสริมจากการทำนา หันไปประกอบอาชีพอื่น เมื่อมองความสัมพันธ์ทางสังคมในยุคนี้ผ่านวัฒนธรรมปลาจะพบว่าแตกต่างจากในอดีตมาก ความสัมพันธ์ระหว่างเครือญาติ เพื่อนบ้าน และคนในหมู่บ้าน ลดลง ไม่มีการไปมาหาสู่ แลกเปลี่ยนทรัพยากร รวมถึงช่วยเหลือซึ่งกันก็ลดน้อยลงและเมื่อพิจารณาถึงขอบเขตของเครือข่ายปลาในชุมชนลุ่มน้ำชีแล้วจะพบว่า ในอดีตนั้น เครือข่ายจะมีลักษณะแคบและมีขอบเขตอยู่ภายในแต่ละชุมชนหรือระดับท้องถิ่นเท่านั้น แต่เมื่อเข้าสู่ยุคทุนนิยมร่วมกับการมีตลาดพบว่าเครือข่ายของปลาได้ขยายวงกว้างออกไปจนเกือบครอบคลุมทั้งลุ่มแม่น้ำ ทั้งระดับหมู่บ้าน ชุมชน รวมไปถึงลุ่มแม่น้ำอื่น เช่น ลุ่มน้ำมูลและลุ่มน้ำโขง เพื่อนำปลาจากแหล่งต่าง ๆ มาขายให้เพียงพอความต้องการของผู้ซื้อในตลาด โดยผ่านกลไกของระบบแม่ค้าปลาที่เป็นเครือข่าย ดังนั้นจะเห็นได้ว่าการเปลี่ยนแปลงของเครือข่ายและตลาดปลานั้นเป็นสิ่งที่ชี้ให้เห็นการเปลี่ยนแปลงทั้งเศรษฐกิจ สังคม และวัฒนธรรมของคนในลุ่มน้ำชีได้เป็นอย่างดี

13. เครือข่ายปลาในชุมชนลุ่มน้ำชี

13.1 เครือข่ายปลาในยุคเศรษฐกิจพอเพียงและการพึ่งพา

ทรัพยากรปลาเป็นอาหารที่ใช้บริโภคในชุมชนลุ่มน้ำชีอย่างต่อเนื่องมาตั้งแต่ตั้งชุมชน ทั้งนี้เนื่องจากสามารถหาได้จากแหล่งน้ำธรรมชาติเช่น ห้วย หนอง คลองบึง หรือแม่น้ำต่าง ๆ ทั่วไป ซึ่งแต่เดิมถือได้ว่าปลาเกี่ยวข้องกับวิถีชีวิตประจำวันอย่างแนบแน่นดังมีคำกล่าวที่บ่งบอกถึงความสำคัญของปลาว่า “ทุก ๆ วัน ตั้งแต่เช้าจนถึงค่ำชีวิตของคนในหมู่บ้านเกี่ยวข้องกับปลา อย่างน้อยก็มีปลาตกในอาหารทุกมื้อละ” นั้นแสดงว่าวิถีชีวิตของคนในลุ่มแม่น้ำสายนี้ที่เกี่ยวข้องกับปลาอย่างแยกออกจากกันมิได้ ดังนั้นทุกครอบครัวจึงจำเป็นต้องออกไป จับปลาเพื่อนำกลับมาประกอบอาหารบริโภค อีกทั้งถนอมเก็บไว้เมื่อยามขาดแคลน รวมถึงเพื่อนำไปแลกเปลี่ยนกับทรัพยากรหรือสิ่งของที่ต้องการแต่ไม่สามารถผลิตได้เองในครัวเรือน ดังนั้นจึงกล่าวได้ว่าทรัพยากรปลามีความสำคัญยิ่งต่อการดำรงชีพในยุคเศรษฐกิจพอเพียงและการพึ่งพา

13.1.1 เครือข่ายปลาในระดับครอบครัว

ในยุคเริ่มต้นของการตั้งชุมชนหมู่บ้านที่อยู่ใกล้แหล่งน้ำ จะออกจับปลากันเป็นฤดูกาลซึ่งส่วนใหญ่มักจะเป็นช่วงว่างเว้นจากฤดูทำนา ปลูกพืชไร่หรือทำพืชสวน โดยการออกจับปลาแต่ละครั้งจะจับอย่างมีกำหนดคือ จับเพียงพอเฉพาะสำหรับการกินเท่านั้น เมื่อหมดแล้วจึงออกไปจับใหม่ เมื่อจับปลาได้นอกเหนือจากบริโภคภายในครัวเรือนตนเองแล้ว ก็จะ

มีการแจกจ่าย ให้แก่ เครือข่ายครอบครัว ซึ่งอาจเป็นพ่อ แม่ พี่ น้อง หรือญาติ ทั้งอยู่ในหมู่บ้านเดียวกันหรืออยู่ต่างหมู่บ้านที่ไกลออกไป สำหรับการแจกจ่ายในเบื้องต้นนั้นจะให้แก่สมาชิกในครอบครัว หรือเครือญาติในลำดับต้น ๆ ก่อน ทั้งนี้เนื่องจากความสัมพันธ์ทางสายเลือดซึ่งมีความผูกพันกันอย่างแน่นแฟ้น ส่วนญาติที่อยู่ไกลออกไปบางครั้งก็อาจมีการนำปลาที่จับได้แบ่งไปให้บ้าง ถ้ามีการติดต่อไปมาหาสู่กันเป็นประจำ ดังที่นายประกอบ ช่อประพันธ์ ชาวประมงบ้านท่าขอนยางเล่าให้ฟังว่า “บ้านท่าขอนยางเดิมนั้นเมื่อชาวประมงจับปลาได้ ก็จะเอาปลามาแจกจ่ายแก่เครือญาติที่อยู่บ้านใกล้เคียงกัน โดยถือหลักหากได้ปลามากก็จะแจกจ่ายไปตามความสำคัญของลำดับเครือญาติก่อน นอกนั้นก็แบ่งให้พี่น้องหรือคนรู้จักในลำดับต่อไปหากเหลือก็จะทำปลาตากไว้ การแบ่งปลาให้ญาติต่างหมู่บ้าน จะมีการเอาปลาไปส่งที่บ้านญาติเองหรือถ้าหากญาติหาได้ก็จะเอามาส่งที่บ้านเรา แต่ส่วนใหญ่กรณีญาติต่างหมู่บ้านจะได้กินปลาก็จะมีมากช่วงมีบุญ มีงาน หรือเทศกาลต่าง ๆ”

ส่วนใหญ่การแบ่งปันกันในลักษณะนี้ของเครือญาติในหมู่บ้านเดียวกัน มักมิได้คำนึงถึงการตอบแทนจากการให้หรือการได้รับแต่มักเป็นการให้เนื่องจากความสัมพันธ์ซึ่งกันและกัน หากฝ่ายที่ได้รับออกไปหาปลาหรือมี ผัก ปู ปลา ก็มักนำมาให้ตอบแทนกันอย่างสม่ำเสมอ เพราะเดินทางไปมาหาสู่กันได้ง่าย ส่วนญาติมิตรที่อยู่หมู่บ้านที่ไกลออกไปการแบ่งปันปลาให้ส่วนใหญ่มักเป็นการให้ ในเชิงการแลกเปลี่ยนบวกกับความสัมพันธ์ทางสายเลือดหรือเครือญาติ กล่าวคือเมื่อญาติที่อยู่ใกล้แหล่งน้ำ จับปลาได้มากก็จะนำปลาซึ่งอาจเป็นปลาสดหรือปลาแปรรูปเดินทางไปส่งญาติยังหมู่บ้านที่อยู่ห่างออกไป ซึ่งจะใกล้หรือไกลขึ้นอยู่กับระยะทางเมื่อนำปลาไปส่งถึงบ้าน ญาตินั้นก็แสดงน้ำใจตามสิ่งของที่มิอยู่หรือหากทราบว่ายญาติที่นำปลามาส่งนั้นขาดแคลนอะไรก็จะจัดเตรียมให้ แต่ถ้ามีวัตถุประสงค์เพื่อการไปขอจริง ๆ ก็มักจะบอกกล่าวให้ทราบ แล้วญาติฝ่ายที่ได้รับปลานั้นก็จะจัดเตรียมให้ในอัตราค่าสิ่งที่จะสามารถนำกลับได้ เพราะส่วนใหญ่การเดินทางแบบนี้มักจะเป็นแบบเดินเท้าแล้วใช้วิธีขนส่งแบบหาบคอนเป็นส่วนใหญ่ ส่วนการเดินทางโดยทางเกวียนมักเป็นการเดินทางระยะไกลและบรรทุกของหนัก ลักษณะการแลกเปลี่ยนปลากับข้าวในชุมชนลุ่มน้ำชีคือ เมื่อเอาปลาไปแลกข้าวยังหมู่บ้านญาติ ฝ่ายญาติที่ถูกไปหาจะเอาปลาไปกระจายยังบ้านอื่นที่อยู่โดยรอบให้เอง จากนั้นคนที่รับปลาไปก็จะเอาข้าวมารวมไว้ให้ที่บ้านญาติ โดยเจ้าของปลาไม่ต้องไปกระจายปลาเอง ส่วนญาติเองก็เอาข้าวให้และจะได้รับปลาในส่วนหนึ่งซึ่งอาจจะมากกว่าบ้านอื่นเพื่อเป็นการตอบแทน

13.1.2 เครือข่ายปลาในระดับหมู่บ้าน

เนื่องจากหมู่บ้านที่อยู่ใกล้แหล่งน้ำมักจะมีการออกจับปลาเพื่อการยังชีพอยู่เสมอ ดังนั้นการได้ออกร่วมจับปลาด้วยกัน จึงทำให้เกิดความสัมพันธ์กันระหว่างครอบครัวของคนในหมู่บ้าน ซึ่งอาจมิใช่เครือญาติกันในที่นี้เรียกว่า “เพื่อนบ้าน” ส่วนใหญ่จะเกี่ยวข้องกันไม่ทางใดก็ทางหนึ่งเช่น เพื่อนรุ่นเดียวกัน เพื่อนของพ่อแม่ เพื่อนของปู่ย่า ตาหรือยาย เป็นต้น และมีบ้านเรือนรวมตัวเป็นกระจุกอยู่ใกล้กันซึ่งในภาษาอีสานเรียกว่า “คุ้ม” ซึ่งในหมู่บ้านหนึ่ง

อาจมีหลายคุ่มก็ได้ แต่ละคุ่มก็จะมีบ้านเรือนอยู่ใกล้ชิดกันจำนวนหนึ่งซึ่งอาจจะอยู่ระหว่าง 10 – 20 หลังคาเรือน โดยกลุ่มคนเหล่านี้จะรู้จักกันเป็นอย่างดี เนื่องจากได้มีการรวมกิจกรรมต่าง ๆ ภายในคุ่มของตน ดังนั้นจึงทำให้มีความรู้จักมักคุ้นกันเป็นอย่างดี เมื่อออกหาปลาก็จะออกไปเป็นกลุ่ม โดยมีการรวบรวมสมัครพรรคพวกกันภายในคุ่มเพื่อออกจับปลาตัวอย่างเช่น “การออกจับปลาในหนองหานกุมภวาปี คนในคุ่มที่รู้จักมักคุ้นกันเป็นอย่างดี พอถึงช่วงฤดูแล้งก็จะรวมตัวกันออกเรือไปทอดแหหรือซุ่มแหในหนองหาน เรือบางลำก็มีสามีภรรยาไปด้วยกัน แต่หากไม่ว่างสามีภรรยาอาจชวนเพื่อนบ้านออกไปจับปลาร่วมกันและเมื่อได้ปลามากก็จะแบ่งกัน” นอกจากนี้ครอบครัวใดออกจับปลาและได้ปลามากก็จะมีแบ่งปันให้คนร่วมคุ่ม หรืออาจจะมาขอเอาปลาไปกินได้และเมื่อตนเองออกจับปลาบ้างและได้ปลามากก็จะนำมาแบ่งในลักษณะเดียวกัน คนที่เคยถูกขอก็จะมาแบ่งเอาไปกินได้ อย่างไรก็ตามเครือข่ายปลาในลักษณะนี้ มักจะจำกัดอยู่ในกลุ่มที่มีความสนิทสนมกัน และเกี่ยวข้องกันอยู่ประจำเท่านั้น แต่จะเกิดขึ้นน้อยหรือไม่มีเลยในกลุ่มที่มีความขัดแย้งกันภายในหมู่บ้านหรือกับคุ่มอื่นนอกจากเป็นญาติกัน

13.1.3 เครือข่ายปลาในระดับชุมชน

เครือข่ายปลาในระดับชุมชนเป็นเครือข่ายที่มีความสลับซับซ้อน และมีลักษณะของความสัมพันธ์ในลักษณะแนวตั้งจากแหล่งน้ำ ซึ่งสามารถพบได้ทั้งระบบของแม่น้ำได้แก่ แม่น้ำ ห้วย หนองน้ำขนาดใหญ่ บึง หรืออ่างเก็บน้ำ ทั้งนี้เนื่องจากหากมองภาพรวมของชุมชนอย่างเป็นพลวัต จะพบว่าหมู่บ้านในชุมชนลุ่มน้ำชีจะมีการตั้งและกระจุกตัวอยู่ใกล้แหล่งน้ำและจะเบาบางลงเมื่ออยู่ไกลจากแหล่งน้ำออกไป การที่หมู่บ้านเหล่านี้มีความหนาแน่นอยู่ใกล้แหล่งน้ำก็เพื่อใช้น้ำในการอุปโภคและบริโภค นอกจากนี้ยังใช้เพื่อการเกษตรและเป็นแหล่งของปลาในการยังชีพ อย่างไรก็ตามถ้าพิจารณาถึงปัจจัยพื้นฐาน อันนี้แล้วสันนิษฐานได้ว่า กลุ่มคนที่มาตั้งหมู่บ้านที่อยู่ใกล้แหล่งน้ำมักจะเป็นกลุ่มคนกลุ่มแรก ๆ ส่วนหมู่บ้านที่อยู่ห่างจากแหล่งน้ำออกไปอาจสันนิษฐานได้ว่ามาตั้งหมู่บ้านในลำดับต่อมา ดังนั้นคนที่อยู่ไกลจากแหล่งน้ำมักเป็นที่สูงกว่าที่ลุ่มใกล้แหล่งน้ำจึงสามารถปลูกข้าวได้เป็นอย่างดี แต่ส่วนใหญ่จะอาศัยน้ำฝนหรือขุดคุ้ยคลองเข้ามาจากแหล่งน้ำที่สามารถจะจัดการน้ำได้ ส่วนกลุ่มคนที่อยู่ห่างไกลออกไปอีกมักจะอยู่ชายขอบของชุมชน ซึ่งส่วนใหญ่จะติดกับป่าเพราะกำลังเริ่มบุกเบิก ดังนั้นหากมองภาพนี้อย่างเป็นระบบจะพบว่า เครือข่ายปลาจะมีลักษณะเป็นแนวตั้งจากแหล่งน้ำในทุก ๆ แหล่ง ซึ่งสามารถจัดแบ่งกลุ่มลักษณะของชุมชนตามฐานทรัพยากรได้เป็น 3 กลุ่มคือ หมู่บ้านที่หาปลาเป็นหลัก หมู่บ้านที่ทำนาเป็นหลัก และหมู่บ้านอยู่ใกล้ป่าและบุกเบิกป่าเพื่อเพาะปลูกอาจเป็นข้าวหรือพืชชนิดอื่นตามลำดับ

อย่างไรก็ตามในทุกหมู่บ้านก็อาจมีทรัพยากรพื้นฐานมากน้อยแตกต่างกันไป ไม่มีหมู่บ้านใดผลิตทรัพยากรเพียงอย่างเดียว เพราะโดยทั่วไปมักไม่มีผู้ใดอยากพึ่งผู้อื่นทั้งหมดหากไม่ขาดแคลนจริง ๆ เพียงแต่อาจจะไม่สามารถผลิตได้เพียงพอแก่ความต้องการเท่านั้น ดังนั้นจึงจำเป็นต้องนำเอาทรัพยากรที่ตนเองมีอยู่มากขึ้นไปแลกเปลี่ยนที่ตนเองต้องการมาใช้ในการดำรงชีวิต

ดังที่ นายทองสุข ภูธา เล่าให้ฟังว่า “ความสัมพันธ์ในลักษณะที่เป็นเครือข่ายแบบนี้ พบเห็นได้มาตั้งแต่ตั้งชุมชนแต่ค่อย ๆ หายไปเมื่อราว 40 ปีที่ผ่านมาเอง ซึ่งแต่เดิมนั้นเครือข่ายปลาของบ้านท่าศาลานั้น นอกจากจะมีเครือข่ายกับหมู่บ้านที่ปลูกข้าวได้มากภายในตำบลชิวทวนและอำเภอเชียงในแล้ว ยังไปไกลถึงอำเภอม่วงสามสิบ อำเภอเดชอุดมซึ่งห่างออกไปกว่า 40 – 50 กิโลเมตร โดยเครือข่ายในลักษณะเช่นนี้จะมีลักษณะการพึ่งพิงกันระหว่างข้าวกับปลาเป็นหลัก ซึ่งนอกจากจะเป็นเครือข่ายกันแล้ว อาจเกิดขึ้นจากการเป็นเสี่ยวกันโดยเฉพาะเสี่ยวส่วยฟากซี ซึ่งชาวส่วยเหล่านี้อยู่ในเขตจังหวัดศรีสะเกษ แต่มีหมู่บ้านไม่ไกลจากบ้านท่าศาลามากนัก และอยู่คนละฟากของแม่น้ำชี เมื่อถึงฤดูแล้งชาวส่วยเหล่านี้ก็จะหาเอาพริก หอม กระเทียม เดินทางมาแลกข้าว แลกปลาแต่ยกย้านท่าศาลาไปกิน” นอกจากนี้การเกิดขึ้นของความสัมพันธ์ในลักษณะนี้เห็นได้ชัดเจนที่บ้านท่าขอนยาง ซึ่งนายดำเนิน เนื่องวรรณะ ได้เล่าให้ฟังว่า “ความสัมพันธ์ของเครือข่ายปลา ในลักษณะที่เป็นเครือข่ายออกไปจากแม่น้ำชีในลักษณะดังกล่าวนี้ จะมีให้เห็นได้เมื่อนานมาแล้วกล่าวคือ เมื่อถึงฤดูกินปลาโดยเฉพาะช่วงน้ำลง ในหมู่บ้านท่าขอนยางจะมีการไหว้หรือพิธีตามวังปลาต่าง ๆ ของบ้านท่าขอนยาง ซึ่งการไหว้ผีเหล่านี้นอกจากจะมีการเรียกหรือเชิญคนในหมู่บ้านมาทำพิธีแล้วยังเชิญชวน คนจากหมู่บ้านอื่น โดยเฉพาะพวกนาโคกบริเวณไม่ไกลจากบ้านท่าขอนยางที่เคยมาหากินจับปู จับปลา อยู่บริเวณวังปลาบ้านท่าขอนยางมาร่วมไหว้ผีด้วยกัน ภายหลังจากจะมีการไหว้สิ่งศักดิ์สิทธิ์แล้วก็จะมีการลงจับปลาแล้วนำมาประกอบอาหารกินร่วมกันในวันนั้นด้วย โดยส่วนใหญ่คนที่เคยจับปลาทั้งในบ้านท่าขอนยางและหมู่บ้านอื่นจะให้ความสำคัญกับกิจกรรมนี้มาก และจะมากันเกือบทุกคน แต่ในปัจจุบันกิจกรรมนี้ไม่มีอีกแล้ว” จากคำบอกเล่าข้างต้นจะเห็นได้ว่าเครือข่ายปลาของคนในลุ่มน้ำชีนั้นมิได้แตกต่างจากคนในลุ่มแม่น้ำอื่นเช่น แม่น้ำมูลหรือแม่น้ำสงครามซึ่งเรียกเครือข่ายแบบนี้โดยทั่วไปว่า “ลวง” แต่คนในลุ่มน้ำชี มิได้ใช้คำเรียกเครือข่ายของตนเองเหมือนในชุมชนลุ่มแม่น้ำอื่น แต่จะแสดงออกมาในด้านเครือข่ายของการแลกเปลี่ยน และกิจกรรมทางสังคมที่เป็นวัฒนธรรมเช่นการไหว้ผีร่วมกันดังที่กล่าวมาข้างต้น นอกจากนี้เครือข่ายในลักษณะดังกล่าวยังเคยมีทั้งในชุมชนหนองน้ำขนาดใหญ่ ชุมชนปลูกข้าว หรือแม้กระทั่งชุมชนที่ตั้งอยู่ริมเขื่อนแต่ปัจจุบันนี้ก็ได้อ่อนหายไปแล้วเช่นกัน

13.2 เครือข่ายปลายุดทุนนิยม

หลังจากการเปลี่ยนแปลงของรัฐที่มีต่อมลพิษอีสานมาตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 5 โดยเฉพาะการคมนาคม การสร้างถนน เขื่อนฝาย และถึงยุคต่อมาคือการสร้างอ่างเก็บน้ำ รวมถึงการ ส่งเสริมให้มีการปลูกพืชเศรษฐกิจชนิดต่าง ๆ ปัจจัยเหล่านี้ยังผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงของอย่างมากต่อความสัมพันธ์ของคนในลุ่มน้ำชี ซึ่งเดิมนั้นเคยมีความสัมพันธ์กันในลักษณะเครือข่ายญาติพี่น้อง เพื่อนหรือเสี่ยวและอยู่ร่วมกันแบบเกื้อกูลโดยใช้ระบบแลกเปลี่ยนเป็น ตัวจักรในการขับเคลื่อนทางสังคม การเกิดขึ้นของตลาดมีผลกระทบโดยตรงต่อฐานทรัพยากรของชุมชน เนื่องจากเดิมทรัพยากรที่มีอยู่อย่างมากมายในชุมชน ส่วนหนึ่งซึ่ง

มีปริมาณเพียงเล็กน้อยเท่านั้นที่ใช้ในการดำรงชีพ เนื่องจากยังไม่ทราบว่าเอาทรัพยากรเหล่านั้นไปทำอะไรหรือขายที่ไหน หลังจากที่มีตลาดเกิดขึ้นทุกคนจะมีความเข้าใจตรงกันว่าหากต้องการอะไรก็สามารถหาได้ที่ตลาด ดังนั้นทุกคนจึงมุ่งสู่ตลาดเพื่อหาสิ่งของที่ตนเองต้องการทั้งเครื่องอุปโภคและบริโภค นอกจากนี้หากต้องการเงินก็สามารถเอาสิ่งของที่มีอยู่หรือทรัพยากรที่ปลูกและสามารถจัดหาเองได้ไปขายก็จะได้เงินมา

ดังนั้นในยุคทุนนิยมจึงเริ่มมีการนำปลาจากชุมชนของตนไปขายที่ตลาด ซึ่งในการเปลี่ยนแปลงดังกล่าวนี้สามารถแบ่งเครือข่ายปลาออกในยุคนี้ออกเป็น 3 ยุคย่อย คือ

13.2.1 ยุคเดินทางไปขายปลาที่ตลาด

โดยจุดเริ่มต้นของยุคนี้อาจเกิดขึ้นราวปี พ.ศ. 2480 - 2500 โดยเริ่มจากจับปลาเพื่อการบริโภคในครัวเรือน หมู่บ้านหรือชุมชนแล้วจึงเพิ่มการจับปลาเพื่อนำปลาไปขายที่ตลาด ลักษณะการเปลี่ยนแปลงนี้มีได้เกิดขึ้นอย่างรวดเร็วทั้งนี้เนื่องจากมีข้อจำกัดในเรื่องของการคมนาคมที่เป็นไปด้วยความยากลำบาก เพราะโดยส่วนใหญ่ถนนจากหมู่บ้านมายังตลาดยังไม่มีการพัฒนา มีแต่ทางเดินระหว่างหมู่บ้าน ทางเกวียน อีกทั้งรถยนต์ยังเป็นสิ่งห่างไกลเกินไปสำหรับสังคมในยุคนั้น สิ่งทีคนในหมู่บ้านปรารถนาในชุมชนลุ่มน้ำชีสามารถติดต่อกับโลกภายนอกได้ มีเพียงการเดินเท้า ทางเรือ หรือเกวียนเท่านั้น เมื่อเป็นเช่นนั้นคนในหมู่บ้านนอกเมืองจึงเดินทางมายังตลาดมากกว่าที่คนในชุมชนเมืองจะเดินทางออกไปยังหมู่บ้าน หากไม่จำเป็นอย่างยั้งคนในเมืองจะไม่เดินทางมายังหมู่บ้านที่อยู่ห่างไกลออกไป

ดังนั้นเมื่อจับปลาได้มากแล้ว ชาวประมงจะนำปลาที่จับได้ใส่ภาชนะ เช่น ตะกร้า หรือกระสอบจากนั้นจึงหอบด้วยไม้คานไปขายที่ตลาด ส่วนใหญ่จะเป็นการเดินทางไปตามทางเท้า ลัดเลาะตามทางสาธารณะผ่านหมู่บ้านต่าง ๆ จนถึงตลาด ปลาที่นำไปขายจะมีพ่อค้าคนกลางที่ตลาดมารับซื้อเมื่อเดินทางไปถึง โดยมีได้วางขายด้วยตนเองเพราะตลาดส่วนใหญ่จะมีการจับจองที่ขาย คนภายนอกที่เข้าไปจึงหาที่ขายไม่ได้หรือถ้าจะขายก็ต้องเสียเงินค่าเช่าที่ ดังนั้นจึงไม่นิยมขายปลาเอง หลังจากขายปลาแล้วก็อาจซื้อของที่ตนเองต้องการกลับมาด้วย อย่างไรก็ตามถึงแม้ว่ายุคดังกล่าวจะเป็นยุคที่มีการจับปลาเพื่อขายที่ตลาดแต่ความสัมพันธ์ทางสังคม ในรูปแบบสังคมประมงก็ยังมีได้เปลี่ยนแปลงไปมากนัก ทั้งนี้เนื่องจากคนส่วนใหญ่ยังรู้จักตลาดไม่มาก และนานครั้งจึงจะรวมตัวเป็นกลุ่มเดินทางเข้าไปในเมือง เพื่อซื้อเครื่องมือจับปลาและข้าวของเครื่องใช้ที่จำเป็น ดังนั้นปริมาณปลาที่นำไปขายจึงยังไม่มากเท่าใดนัก

13.2.2 ยุคขายปลาอยู่กับบ้าน

เมื่อระบบการคมนาคมได้มีการพัฒนาให้สะดวกขึ้น โดยเฉพาะการสร้างถนนที่เป็นเครือข่ายและสามารถติดต่อกันได้โดยสะดวกระหว่างเมืองและหมู่บ้าน ดังนั้นพ่อค้าแม่ค้าคนกลางที่ค้าขายปลาที่อยู่ในตลาดจึงเริ่มมองหาปลาจากแหล่งน้ำเพื่อนำมาขายยังตลาด ดังนั้นจึงได้เดินทางออกไปรับซื้อปลาจากชาวประมงยังหมู่บ้านที่จับปลาได้มาก โดยจะ

เดินทางออกไปซื้อยัง หมู่บ้านเป็นจุด ๆ อาจเป็นตอนเช้าหรือตอนเย็นซึ่งเป็นช่วงที่ชาวประมงขึ้นจากแหล่งน้ำ ชาวประมงก็จะนำปลาที่จับปลาได้ไปขายแก่พ่อค้าแม่ค้าที่มารับซื้อปลา นอกจากนี้ในหมู่บ้านของชาวประมงเองอาจจะมีแม่ค้าคนกลางมารับซื้อปลาจากชาวประมงในหมู่บ้าน แล้วค่อยขายส่งให้แก่พ่อค้าและแม่ค้าที่มารับซื้อปลาจากในเมืองอีกทอดหนึ่ง หรืออาจจะนำไปขายเองที่ตลาดซึ่งอาจจะเป็นการไปขายส่งหรือนำไปขายปลีกเอง ในยุคนี้เป็นยุคที่มีการจับปลามากเนื่องจากชาวประมงไม่ต้องกังวลเรื่องการเดินทาง อีกทั้งมีผู้รับซื้อแบบไม่จำกัดจำนวนซึ่งเมื่อว่างเว้นจากการทำนา ทำสวนหรือทำไร่ก็จะลงจับปลา มีการใช้เครื่องมือเครื่องมือที่มีความทันสมัยมากขึ้นกว่าเครื่องมือที่มีการสร้างจากภูมิปัญญาเดิมของคนในชุมชน ซึ่งสามารถหาซื้อได้จากร้านค้าในตลาด ดังนั้นปลาในยุคนี้จึงไหลออกจากชุมชนไปยังตลาดเป็นจำนวนมาก

13.2.3 ยุคซื้อปลากิน

ยุคนี้เป็นยุคที่มีการล่มสลายลงของวัฒนธรรมปลาในชุมชนประมงเดิม เนื่องจากการเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ ที่ผ่านมาเช่น การจับปลาที่มาก น้ำเน่าเสีย การปิดกั้นทางเดินของปลา ส่งผลให้ปลาในแหล่งน้ำต่าง ๆ ได้ลดจำนวนลง อีกทั้งคนในชุมชนประมงได้เปลี่ยนแปลงวิถีชีวิตแบบเดิมของตนเองลงอย่างสิ้นเชิง ซึ่งสิ่งต่าง ๆ เหล่านี้เกิดขึ้นหลังจากการเปลี่ยนแปลงการพัฒนาประเทศโดยรัฐ ทำให้การจับปลาในแหล่งน้ำถูกลดความสำคัญลง และหันไปประกอบอาชีพอื่นเช่น ปลูกข้าวแทน นอกจากนี้ยังมีการรับเอาวัฒนธรรมของสังคมเมืองเข้ามาในหมู่บ้านและชุมชน ดังนั้นคนในชุมชนที่อยู่ใกล้แหล่งน้ำจึงหันไปประกอบอาชีพอื่นแทน เช่น รับจ้าง ค้าขายและรับราชการ เป็นต้น ส่วนการจับปลาในแหล่งน้ำเป็นเพียงการจับเพื่อการดำรงชีพในแต่ละวันซึ่งว่างเว้นจากงานอื่น และมีน้อยมากที่จับปลาเป็นอาชีพหลักดังเช่นเดิม

ดังนั้นคนในยุคนี้หากต้องการบริโภคปลาจะต้องไปซื้อหาที่ตลาด หรือร้านอาหารต่าง ๆ เนื่องจากปลาที่ใช้บริโภคในปัจจุบันต้องผ่านกลไกของตลาด โดยมีพ่อค้าหรือแม่ค้านำปลาที่จัดหาได้มาขายที่ตลาด นอกจากนี้คนในหมู่บ้านต่าง ๆ หากไม่ได้ออกไปจับปลา ถ้าต้องการจะได้ปลามาบริโภคอาจไปซื้อหาปลาที่ตลาดสดประจำอำเภอ ตำบล ร้านค้าในหมู่บ้าน หรืออาจจะซื้อพ่อค้าแม่ค้าที่นำปลาบรรทุกใส่รถมาเร่ขายพร้อมกับอาหารอย่างอื่นตามหมู่บ้านอยู่เป็นประจำ

14. รูปแบบของแม่ค้าปลาในชุมชนลุ่มน้ำชี

เดิมในยุคเศรษฐกิจพอเพียงและการพึ่งพา ชุมชนลุ่มน้ำชีมิได้มีวัฒนธรรมการขายปลา เนื่องจากสามารถหาปลาได้จากแหล่งน้ำแล้วนำมาบริโภคเองในครัวเรือน การแบ่งปันระหว่างครอบครัวในหมู่บ้าน ส่วนในหมู่บ้านหรือชุมชนที่อยู่ห่างไกลออกไปจากแหล่งน้ำ ก็สามารถหาปลาได้จากที่นาในฤดูฝน หรือไม่ก็นำข้าวหรือของป่าออกไปแลกปลายังหมู่บ้านที่อยู่ใกล้แหล่งน้ำมาบริโภค ระบบการค้าขายปลาภายในชุมชนยังมิได้เกิดขึ้น ดังนั้นระบบแม่ค้าปลาจึง

ไม่ปรากฏ แต่เมื่อเข้าสู่ยุคทุนนิยมและการมีตลาดเกิดขึ้นในชุมชนหรือเมือง จึงทำให้เกิด ระบบแม่ค้า ที่ทำหน้าที่ในการดำเนินกิจกรรมการแลกเปลี่ยน ระหว่างปลากับเงินเกิดขึ้นจนเป็นเครือข่าย ซึ่งแม่ค้าปลาในชุมชนลุ่มน้ำชีนั้น ส่วนใหญ่จะเป็นกลุ่มคนที่อยู่ทั้งในระดับ หมู่บ้าน ตำบล หรืออำเภอ โดยสามารถจำแนกการเกิดระบบแม่ค้าปลาได้เป็น 4 ลักษณะคือ กลุ่มแรก คือกลุ่มที่ไม่ผ่านกลไกของตลาดจะเป็นกลุ่มชาวประมงที่ขายปลาภายในหมู่บ้าน กลุ่มที่สอง คือชาวประมงไปขายปลาเองที่ตลาด ซึ่งกลุ่มนี้เป็นกลุ่มขายตรงจากการนำปลาที่จับได้ในแหล่งน้ำไปขายที่ตลาด กลุ่มที่สาม ได้แก่กลุ่มที่อาจจะผ่านทั้งกลไกตลาดและไม่ผ่าน กลไกของตลาด กลุ่มนี้ประกอบด้วย แม่ค้าคนกลางในหมู่บ้านและแม่ค้าคนกลางจากต่างหมู่บ้าน ที่จับปลาเองหรือรับซื้อปลาจากชาวประมงจากนั้นก็ทำการกระจายปลา โดยส่วนหนึ่งอาจจะทำการขายปลาแบบขายปลีกให้แก่ร้านค้า หรือลูกค้าประจำที่ต้องการปลาโดยไม่นำไปขายที่ตลาดก่อน ส่วนในอีกทางหนึ่งอาจนำปลาที่หาซื้อได้ในปริมาณมากไปขายเองที่ตลาด โดยอาจจะเป็นการขายต่อแก่แม่ค้าที่ตลาดหรือนั่งขายเอง และกลุ่มที่สี่ คือกลุ่มที่ต้องผ่านกลไกของตลาด แม่ค้าปลากลุ่มนี้ได้แก่ แม่ค้าที่ตลาดสด แม่ค้าขายปลีกในหมู่บ้าน และแม่ค้าขายปลีกแบบเร่ ซึ่งแม่ค้าที่ตลาดสดจะเป็นกลุ่มที่อยู่ที่ตลาดสดตลอดเวลา ส่วนแม่ค้าปลีกในหมู่บ้านและแม่ค้าขายปลีกแบบเร่จะมารับปลาที่ตลาดสดไปขายปลีกยังหมู่บ้านต่าง ๆ อีกต่อหนึ่ง

14.1 ชาวประมงขายเอง

เมื่อชาวประมงจับปลาได้จากแหล่งน้ำซึ่งอาจเป็นห้วย หนอง คลองบึง หรือแม้แต่ปลาที่เลี้ยงไว้ในบ่อปลา จากนั้นก็จะนำปลาที่จับได้ใส่ภาชนะเช่น ถังน้ำ กะละมัง หรือกระชัง บรรทุกใส่รถหรือเกวียนเดินเร่ขายภายในหมู่บ้านหรือหมู่บ้านใกล้เคียง กรณีที่มีปลามากขายไม่หมดอาจจะนำปลาที่จับได้เหล่านี้ไปนั่งขายที่ตลาดเองในตอนเช้าหรือตอนเย็น นอกจากนี้หากเป็นปลาที่จับได้และมีราคา เช่น ปลาปิ้ง ปลาเนื้ออ่อน ปลาขบ ปลาเผา และปลาหนังชนิดต่าง ๆ ซึ่งร้านอาหารต้องการมากก็อาจจะนำไปส่งที่ร้านอาหารเหล่านี้ได้ เนื่องจากปลาเหล่านี้ราคาแพงจึงไม่นิยมขายที่ตลาดเพราะไม่ค่อยมีคนซื้อ ซึ่งระบบนี้เป็นระบบขายตรงจากแหล่งน้ำไปยังผู้บริโภค

14.2 แม่ค้าคนกลางในหมู่บ้านและต่างหมู่บ้าน

ในการขายปลาระดับหมู่บ้าน จะมีกลุ่มแม่ค้าซึ่งเป็นคนในหมู่บ้านมารับซื้อปลาจากชาวประมงหรือชาวบ้านไปขายยังตลาด ซึ่งแม่ค้าเหล่านี้จะซื้อปลาจากชาวประมงในราคาขายในระดับที่ต่ำที่สุดที่ชาวประมงจะขายได้หรือราคาที่แม่ค้าคนกลางเหล่านี้กำหนด จากนั้นจะนำปลาไปขายต่อโดยกำหนดราคาเพิ่มขึ้นโดยบวกกำไรและค่าใช้จ่ายในการเดินทาง รวมทั้งค่าเสียเวลา และโอกาสในราคาปลาที่ขายในลำดับต่อไป โดยอาจจะทำการขายปลาทั้งในหมู่บ้านหรือนำปลาไปขายยังหมู่บ้านอื่นรวมถึงตลาดสดในตอนเช้าหรือตอนเย็น นอกจากนี้

อาจจะนำปลาที่รับซื้อจากชาวประมงมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ หรืออาหารที่พร้อมบริโภค ไปขายที่ตลาดอีกทางหนึ่ง

14.3 แม่ค้าคนกลางที่ตลาด

แม่ค้าเหล่านี้ส่วนใหญ่จะมีแผงขายปลาในตลาด และนอกจากนี้จะมีสายปลาที่เป็นร้านอาหารในเมืองที่ต้องการปลา ทั้งปลาที่ขายโดยทั่วไปได้แก่ปลานิล ปลาช่อน และปลาดุกเป็นต้น และอีกส่วนหนึ่งจะเป็นปลาแม่น้ำที่หายากเช่นปลาเนื้ออ่อน ปลาหนังที่หาได้จากแม่น้ำ ดังนั้นกลุ่มแม่ค้าคนกลางเหล่านี้จะรับปลามาจากสองแหล่งคือ ปลาที่ได้จากบ่อเลี้ยงและปลาที่ไปซื้อมาจากชาวประมงที่จับปลาจากแหล่งน้ำโดยตรงที่มีปลาที่ต้องการ โดยแม่ค้าเหล่านี้จะรับซื้อปลามาจากเครือข่ายปลาของตน และแม่ค้าปลาที่เป็นคนกลางจากหมู่บ้านประมงหรือจากชาวประมงโดยตรง แม่ค้ากลุ่มนี้มี ลูกค้าเป้าหมายอยู่ 4 กลุ่ม คือ กลุ่มแรกเป็นผู้คนที่มาจับจ่ายซื้อปลาที่ตลาด กลุ่มที่สองคือร้านอาหารที่มีอยู่ทั่วไปในเมือง กลุ่มที่สามคือแม่ค้าขายปลีกตามหมู่บ้านที่อยู่ห่างไกลแหล่งน้ำและกลุ่มที่สี่ คือ แม่ค้าขายปลีกแบบเร่ที่บรรทุกอาหารผัก และของใช้ประจำวันออกไปขายยังหมู่บ้านอื่น ดังนั้น กลุ่มแม่ค้าคนกลางที่ตลาดนี้จึงเปรียบเสมือนเป็นศูนย์กลางของการค้าปลาในลุ่มน้ำชีในยุคทุนนิยม

14.4 แม่ค้าขายปลีกในหมู่บ้าน

ส่วนใหญ่แม่ค้ากลุ่มนี้จะเป็นกลุ่มที่นำเครื่องอุปโภค บริโภค มาจากตลาดแล้วนำมาขายในหมู่บ้านลักษณะส่วนใหญ่จะเป็นร้านค้าใต้ถุนบ้าน สินค้าที่นำมาขายจะเป็นพืช ผัก อาหารคาว หวาน และปลา เนื้อ และไก่ โดยส่วนใหญ่จะเดินทางไปตลาดในตอนเช้าตรู่จากนั้นในเช้าของที่ซื้อกลับมาขายในหมู่บ้าน เมื่อถึงวันถัดไปก็จะดำเนินกิจกรรมซ้ำอย่างนี้ทุกวัน ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งที่สำคัญในการกระจายปลาจากแหล่งน้ำหรือแหล่งผลิตไปยังคนในหมู่บ้าน ในลุ่มน้ำชีที่อยู่ห่างไกลออกไปจากแหล่งน้ำ ปลาที่นำไปขายปลีกในหมู่บ้านแบบนี้แบ่งออกได้เป็น 2 กลุ่มใหญ่ ๆ คือ ปลาแปรรูปและปลาสด โดยปลาแปรรูปส่วนใหญ่ได้แก่ ปลาต้มและปลาตากเป็นต้น ส่วนปลาสดได้แก่ปลาช่อน ปลานิล และปลาดุกเป็นส่วนใหญ่

14.5 แม่ค้าขายปลีกแบบเร่ขายตามหมู่บ้าน

ระบบการค้าแบบนี้ได้มีการขยายตัวเมื่อไม่นานมานี้ แต่ในปัจจุบันได้แพร่กระจายไปในทุกหมู่บ้านในชุมชนลุ่มน้ำชี โดยแม่ค้าหรือพ่อค้าเหล่านี้จะไปซื้อหาของสำหรับขายใน ตลาดสดตั้งแต่เช้าตรู่จากนั้นก็บรรทุกเครื่องอุปโภคบริโภครวมทั้งปลาไปขายยังหมู่บ้านต่าง ๆ โดยส่วนใหญ่จะแบ่งขายปลีกในราคาที่คนในหมู่บ้านที่ห่างไกลสามารถซื้อได้เช่น ฤๅละ 10 บาท

15. เครือข่ายปลาที่ผ่านกลไกตลาด: กรณีศึกษาตลาดสดเทศบาลเมืองมหาสารคาม

15.1 ประวัติความเป็นมาของตลาดเทศบาลเมืองมหาสารคาม

ตลาดสดของอำเภอเมืองมหาสารคามก่อนที่จะมีการตั้งเป็นตลาดของเทศบาลในปี พ.ศ. 2499 นั้นจะเป็นตลาดที่เกิดขึ้นจากการรวมตัวของกลุ่มแม่ค้า โดยในช่วงแรกจะไม่มี การจัดพื้นที่ขายที่ชัดเจน เมื่อใครมาถึงตลาดก่อนก็จะจับจองและนั่งขายไปพอขายหมดก็กลับบ้าน แต่เมื่อมาขายบ่อยๆ ครั้งในกลุ่มคนที่มาขายด้วยกันก็จะตกลงกันได้เองว่าที่ขายสินค้าแต่ละที่ นั้นใครเป็นของใครและอยู่ตรงไหน อย่างไรก็ตามก็มีได้มีข้อขัดแย้งกัน ต่อมาเมื่อเทศบาลเป็นผู้ เข้าดูแลและจัดเก็บภาษีโดยในช่วงเริ่มแรกนั้นจะเก็บค่าวางขายเพียงวันละ 2 – 3 บาท ซึ่งต่อมา ในปี พ.ศ. 2499 ทางเทศบาลจึงได้จัดสร้างเป็นตลาดเทศบาลเมืองมหาสารคามขึ้น โดยมี วัตถุประสงค์เพื่อเป็นการจัดบริการสาธารณะและให้เป็นตลาดที่ถูกหลักสุขาภิบาล และ ตอบสนองความต้องการพื้นฐานของประชาชน ดังนั้นพื้นที่ของตลาดเทศบาลเมืองมหาสารคาม จึงเป็น พื้นที่ที่อยู่ใจกลางเมือง ติดกับสถานีขนส่งเดิม ที่ทำการไปรษณีย์ และสถานีตำรวจ

15.2 การขายปลาในตลาดสดเทศบาลเมืองมหาสารคามยุคเริ่มแรก

(พ.ศ. 2500 – 2520)

การซื้อขายปลาในยุคแรกของตลาดเทศบาลเมืองมหาสารคาม จะเป็นการซื้อขาย ปลาภายในเครือข่ายที่ไม่กว้างมากนัก เพราะปริมาณของผู้บริโภคยังมีไม่มากนักและส่วนใหญ่ เป็นปลาที่ได้มาจากแหล่งน้ำธรรมชาติ ซึ่งแหล่งที่มาของปลาจะได้จากบ่อชาวบ้าน แม่น้ำชี น้ำ ปาว และอาจมาจากน้ำมูลก็มี แต่ส่วนมากมีมากการซื้อขายปลาอยู่ภายในเครือข่ายจังหวัด ใกล้เคียงกันเท่านั้น การซื้อขายปลาส่วนใหญ่ในช่วงนี้จะเป็นปลาที่ได้จากแหล่งน้ำมากกว่าปลา ที่ได้จากการเลี้ยง

นางสุราง ทับโยธา ซึ่งเดิมเป็นแม่ค้าส่งปลารายใหญ่ของจังหวัดมหาสารคามเล่าให้ฟัง ว่า “ในช่วงเริ่มแรกประมาณปี พ.ศ. 2500 เครือข่ายการซื้อขายปลาของจังหวัดมหาสารคาม นั้น จะมีพ่อค้าแม่ค้ารายใหญ่ที่รับซื้อปลาและขนปลามาขายในแต่ละจังหวัดเพียง 1 – 2 ราย เท่านั้น สำหรับพ่อค้าปลาที่นำปลามาขายที่ตลาดสดเทศบาลเมืองมหาสารคามนั้นส่วนใหญ่จะ ไปรับปลามาจากท่าปลาภาพสินธุ์ ท่าปลาสี่แยกสมเด็จ ซึ่งที่ท่าปลาก็จะมีพ่อค้าจากจังหวัดอื่น ๆ มารับซื้อปลาที่ท่าปลาด้วย โดยพ่อค้าที่รับปลาแล้วนำไปส่งที่ตลาดจังหวัดของตนเองประมาณ 1,500 – 2,000 กิโลกรัมต่อวัน โดยแบ่งเป็น ปลาเนื้ออ่อน 150 – 200 กิโลกรัมต่อวัน (กิโลกรัม ละ 25 – 30 บาท คิดเป็นเงิน 6,000 บาท) ในส่วนปลาเกล็ด ปริมาณที่ส่งต่อวัน 1,000 กิโลกรัม (กิโลกรัมละ 10 – 15 บาท คิดเป็นเงิน 15,000 บาท) เมื่อได้ปลาครบแล้วก็จะนำมาส่งให้กับ แม่ค้าที่ขายปลาในตลาดอีกต่อหนึ่ง โดยจะส่งให้แม่ค้ารายย่อยประมาณคนละ 1 ถึง หรือ ประมาณ 30 กิโลกรัม ปลาที่ส่งได้แก่ ปลาดุก (กิโลกรัมละ 15 – 20 บาท) ปลาช่อน (กิโลกรัมละ 20 – 30 บาท) ปริมาณปลาดุกและปลาช่อนรวมกัน 300 – 400 กิโลกรัมต่อวัน ปลาเกล็ดทุก

ชนิดราคาที่ยาส่งในตอนนั้น 10 – 15 บาท และแม่ค้าจะขายปลีกในราคา 20 บาท ส่วนปลาชนิดอื่น ๆ ก็จะขายเอากำไรกิโลกรัมละ 5 – 10 บาท นอกจากจะส่งปลาในตลาดเมืองมหาสารคามแล้วยังไปส่งที่ตลาด อำเภอต่าง ๆ ด้วย เช่น ตลาดอำเภอเชียงยืน จังหวัดมหาสารคาม ตลาดอำเภอยางตลาด จังหวัดกาฬสินธุ์ และตลาดอำเภอกระนวน จังหวัดขอนแก่น เป็นต้น ในการขายปลา ในตอนนั้นพ่อค้าที่ใช้รถบรรทุกปลามายังตลาดจะเข้ามาตกลงกับแม่ค้าที่นึ่งขายปลา ในตลาดเองว่าต้องการปลาชนิดไหน จำนวนเท่าไร การซื้อขายปลาในตลาดระหว่างพ่อค้ารายใหญ่และแม่ค้ารายย่อย จะเป็นการขายปลาก่อนค่อยกลับมาเก็บเงินหลังขายเสร็จเรียบร้อยแล้ว เนื่องจากความจำกัดในเรื่องของเวลา คือคนส่งก็ต้องรีบไปส่งลูกค้ารายอื่นต่อส่วนแม่ค้าเองก็ต้องรีบเตรียมตัวขาย ซึ่งแม่ค้ารายย่อยที่นึ่งขายในตลาดก็ต้องเสียค่าที่ให้กับทางเทศบาลวันละ 1 - 2 บาทต่อวัน”

15.3 การขายปลาในตลาดสดเทศบาลเมืองมหาสารคามช่วงกลาง

(พ.ศ. 2521 - 2540)

ในช่วงนี้ตลาดเริ่มขยายตัวเพิ่มมากขึ้น เนื่องจากแม่ค้าจร (หมายถึงแม่ค้าปลาที่ไม่ได้ขายปลาประจำในตลาด) จากหมู่บ้านต่าง ๆ เริ่มเข้ามามีบทบาทมากขึ้นในการขายปลาในตลาดสดเทศบาลเมืองมหาสารคามเพิ่มมากขึ้น โดยแม่ค้าจรเหล่านี้จะรับปลามาจากชาวประมงใน หมู่บ้านของตนเอง รวมทั้งปลาที่จับเองแล้วนำมาขายที่ตลาดมีผลทำให้ปลาที่เข้าสู่ตลาดเพิ่มมากขึ้นเรื่อย ๆ และมีการแข่งขันกันในส่วนของการราคาเพิ่มมากขึ้น ส่วนใหญ่แม่ค้าจรจะได้ปลามาขายประมาณ 50 – 60 กิโลกรัมต่อวัน โดยจะเสียค่าพื้นที่นึ่งขายวันละ 1 – 2 บาท นอกจากนี้ยังมีแม่ค้าจรจากหมู่บ้าน ที่เดินทางเข้ามายังตลาดในตอนเช้าหรือเย็นและมารับซื้อปลาจากพ่อค้าขายส่งปลา ซึ่งนำปลามาส่งยังตลาดมานึ่งขายเองด้วย ปลาที่พ่อค้าคนกลางรับมาส่งนั้นมีทั้งนำมาจากจังหวัดนครราชสีมา และเขื่อนอุบลรัตน์ ซึ่งปลาที่ได้จากจังหวัดนครราชสีมาจะเป็น ปลาตูก ปลาช่อน ซึ่งส่วนใหญ่เป็นปลาที่เลี้ยง ถ้าเป็นปลาเขื่อนอุบลรัตน์ส่วนใหญ่จะเป็นพวกปลาเนื้ออ่อน ปลาตูก (ราคาประมาณกิโลกรัมละ 30 บาท) ปลาสร้อย (ราคากิโลกรัมละ 20 บาท) ซึ่งรับมาจากจังหวัดเพชรบูรณ์ ปลาช่อน (กิโลกรัมละ 40 – 45 บาท) ปลาเนื้ออ่อน (ราคากิโลกรัมละ 60 – 80 บาท) ในช่วงนี้ปลาที่นำมาขายส่วนใหญ่จะเป็นปลาที่ได้จากการเลี้ยง โดยเฉพาะปลาตูกและปลาช่อน

ในช่วงปี พ.ศ. 2535 – 2540 แม่ค้าปลาในตลาดสดเทศบาลเมืองมหาสารคามจะเพิ่มขึ้น ทั้งนี้เนื่องจากเกิดปัญหาเศรษฐกิจตกต่ำทำให้คนหันมาขายของที่ตลาดเพิ่มมากขึ้น โดยเฉพาะกลุ่ม ข้าราชการและนักเรียนนักศึกษาบางส่วน ที่ใช้เวลาว่างในช่วงเย็นมาเป็นแม่ค้าขายปลาหรือขายสินค้าอย่างอื่นในตลาดเพิ่มมากขึ้น ทำให้ตลาดปลาของตลาดสดของเทศบาลมหาสารคามขยายกว้างมากขึ้น และมีการรับซื้อปลาจากต่างจังหวัดซึ่งส่วนใหญ่เป็นปลาเลี้ยง แต่ในทางตรงข้ามปลาที่ได้จากธรรมชาติจะลดลง พบว่าจำนวนแม่ค้าในช่วงนี้มีประมาณ 20 – 25 ราย แบ่งเป็นขายปลาเนื้ออ่อน 3 – 4 ราย ซึ่งแต่ละรายก็จะมีปลาเนื้ออ่อน 40 – 50 กิโลกรัม

ซึ่งก็แล้วแต่ว่าพ่อค้าที่เดินรถมาส่งปลาเหล่านี้จะสามารถหาซื้อมาจากเครือข่ายได้มากน้อยเพียงใด เพราะเป็นปลาที่ได้จากธรรมชาติช่วงที่ได้ปลาเนื้ออ่อนมากคือ พฤษภาคม – มิถุนายน ในส่วนปลาชนิดอื่น ๆ เช่น ปลาดุก ปลาช่อน ปลาเกล็ดชนิดต่าง ๆ จะมีคนขายมากโดยเฉลี่ยคนละประมาณ 80 – 120 กิโลกรัม รวมการบริโภคปลาต่อวันของตลาดสดเทศบาลเมืองมหาสารคามประมาณ 2 – 3 ตันต่อวัน คิดเป็นเงิน 100,000 บาท

15.4 การขายปลาในตลาดสดเทศบาลเมืองมหาสารคามระหว่าง

พ.ศ. 2541 – ปัจจุบัน

การซื้อขายปลาในช่วงนี้จะเป็นการซื้อขายปลาที่มีเครือข่ายปลาจากหลายแหล่ง เนื่องจากปลาที่มีอยู่ในพื้นที่ไม่เพียงพอต่อความต้องการของผู้บริโภค และจำนวนแม่ค้ารายใหม่ ที่เพิ่มมากขึ้น ดังนั้นแหล่งที่มาของปลาในตลาดสดเทศบาลเมืองมหาสารคามจึงเพิ่มขึ้นด้วย นอกจากพ่อค้าในพื้นที่แล้ว ก็จะมีพ่อค้าปลาเร่ร่อนมาขายส่งให้แก่แม่ค้าปลีกในตลาดเพิ่มเติม โดยจะนำปลามาจากหลายจังหวัด เช่น กาฬสินธุ์ ยโสธร อุบลราชธานี นครพนม และ นครราชสีมา แต่ส่วนใหญ่พ่อค้าปลาเร่ร่อนจากต่างจังหวัดเหล่านี้จะมาส่งปลาไม่ค่อยแน่นอน เหมือนกับพ่อค้าที่อยู่ในพื้นที่เอง ในปัจจุบันราคาปลาธรรมชาติในตลาดเริ่มสูงขึ้น ซึ่งเป็นผลมาจากจำนวนปลาที่ลดลง โดยเฉพาะในกลุ่มปลาเนื้ออ่อน เช่น ปลาเชียม ปลาหนุ ปลายอน ปลาปิ้ง เป็นต้น ส่วนใหญ่กลุ่มที่บริโภคปลาเนื้ออ่อนจะเป็นคนมีฐานะดี และร้านอาหารเท่านั้นที่เป็นลูกค้าประจำ แต่ในส่วนของปลาเลี้ยงในบ่อจะมีราคาไม่สูงมากนัก ปัจจุบันปลาเลี้ยงที่มีการนำเข้ามาขายในตลาดสดเทศบาลเมืองมหาสารคามเป็นจำนวนมาก คือ ปลานิล ปลาทับทิม ปลาดุก ปลาช่อนและปลาสวาย ซึ่งปลาเหล่านี้สามารถกำหนดปริมาณที่แน่นอนได้ เนื่องจากมีการเลี้ยงในปริมาณมากและเป็นระบบสำหรับตลาดสดเทศบาลเมืองมหาสารคามนั้น ปลาในกลุ่มนี้จะนำมาส่งลูกค้าโดยรถเดินปลาประมาณวันละ 8 – 10 ตัน นอกจากนี้รถส่งปลาเหล่านี้จะนำปลาออกไปส่งตามอำเภอต่าง ๆ ภายนอกด้วย

ปลานิลและปลาทับทิมที่ถูกนำเข้ามาขายยังตลาดสดเทศบาลเมืองมหาสารคามนั้น ส่วนใหญ่ได้มาจากกลุ่มชาวประมงที่เลี้ยงปลานิลและปลาทับทิมบริเวณริมฝั่งแม่น้ำชี บริเวณบ้านดินดำ บ้านวังยาว ตำบลเกิ้ง อำเภอเมือง จังหวัดมหาสารคาม ซึ่งอยู่ไม่ไกลจากตลาดมากนักประมาณ 5 กิโลเมตร โดยกลุ่มที่เลี้ยงปลาเหล่านี้จะมีแม่ค้าภายในหมู่บ้าน มารับซื้อปลานิลหรือปลาทับทิมที่เลี้ยงในกระชัง แล้วมาขายที่ตลาด ทำให้การขายปลามีการแข่งขันกันสูงมาก

นางคำพลอย โฮมคำจันทร์ แม่ค้าในตลาดสดเทศบาลเมืองมหาสารคามเล่าให้ฟังว่า “ปัจจุบันการขายปลาหรือติดต่อกันระหว่างคนเดินรถรับส่งปลากับแม่ค้าง่ายมากขึ้น เพราะใช้โทรศัพท์ติดต่อกันระหว่างเครือข่ายปลาได้สะดวกและรวดเร็ว เนื่องจากถ้าปลาถูกขายหมดในช่วงค้าก็ยังสามารถโทรสั่งปลาเพิ่มได้ทันที ซึ่งต่างจากเมื่อก่อนมากกล่าวคือเคยส่งให้เท่าไรก็จะส่งให้เท่านั้น และนอกจากนี้ยังมีพ่อค้าปลามาจากหลายจังหวัดเข้ามาส่งปลาในตลาด แต่มาไม่ประจำเป็นแค่ผ่านมาและปล่อยสินค้าคือปลาที่เหลือเท่านั้น ซึ่งแม่ค้าส่วนใหญ่จะรับซื้อ

เฉพาะที่เคยซื้อขายกันมาเท่านั้น ปัจจุบันมีแม่ค้าขายปลาในตลาดสดเทศบาลเมืองมหาสารคาม ประมาณ 28 ราย โดยแบ่งเป็นขายปลาเนื้ออ่อน 2 – 3 รายเท่านั้น (รายละ 20 - 40 กิโลกรัม) ซึ่งเนื่องจากปริมาณปลาที่มีในธรรมชาติลดลง ส่วนปลาที่มีมากขึ้นคือปลานิลและปลาตะเพียน ซึ่งแม่ค้าจะขายปลานิลคนละตั้งแต่ 100 – 200 กิโลกรัมต่อวัน ในส่วนปลาดุกและปลาช่อน มีประมาณ 10 ราย แต่ละรายจะขายประมาณ 50 – 60 กิโลกรัม ต่อวัน รวมมูลค่าการซื้อขายปลาในตลาดสดเทศบาลเมืองมหาสารคามต่อวันประมาณ 150,000 บาท” ซึ่งราคาปลาในปัจจุบัน (พ.ศ. 2545) แบ่งได้ดังนี้

ปลาดุกราคาขายส่ง กิโลกรัมละ 30 บาท (ขาย 35 บาท)

ปลาช่อนราคาขายส่ง กิโลกรัมละ 80 บาท (ขาย 90 บาท)

ปลาเนื้ออ่อนราคาขายส่งกิโลกรัมละ 120 – 130 บาท ขาย (140 – 150 บาท)

ปลานิลซีพีราคาขายส่งกิโลกรัมละ 35 – 38 บาท (ขาย 40 – 45 บาท)

ปลาตะเพียนราคาขายส่งกิโลกรัมละ 50 – 60 บาท (ขาย 55 – 75 บาท)

15.5 เครือข่ายการซื้อขายปลาของตลาดสดเทศบาลเมืองมหาสารคาม

เครือข่ายการซื้อขายปลาจากแหล่งน้ำ สำหรับป้อนปลาเข้าสู่ตลาดสดเทศบาลเมืองมหาสารคามนั้น ประกอบด้วยพ่อค้าคนกลาง 2 - 3 ลำดับ ซึ่งแม่ค้าในตลาดสดเทศบาลเมืองมหาสารคามได้เล่าถึงเครือข่ายปลาของตลาดว่า “แม่ค้าคนกลางลำดับที่ 1 ซึ่งส่วนใหญ่จะอยู่ใกล้แหล่งน้ำจะเป็นคนรวบรวมปลาจากชาวประมงที่อยู่ในเครือข่ายของตน ซึ่งชาวประมงเหล่านี้จะเป็นกลุ่มที่อาศัยอยู่ใกล้แหล่งน้ำ และมีอาชีพหาปลาขาย แม่ค้าคนกลางคนลำดับที่ 1 นี้ จะมีชาวประมงที่อยู่ในเครือข่ายของตนในหลายหมู่บ้าน ซึ่งเมื่อจับปลาได้แล้วก็ก็นำปลามาขาย และรวมกันที่ ท่าปลา ของ แม่ค้าคนกลางลำดับที่ 1 อาจจะเป็นที่รู้จักกันดีของชาวประมงในพื้นที่ ซึ่งมีฐานะดีกว่าชาวประมงโดยทั่วไป ชาวประมงเมื่อหาปลามาได้ก็จะนำปลาของตนมาขายให้โดยเฉลี่ยประมาณวันละ 10 – 20 กิโลกรัมต่อคน ขึ้นอยู่กับอุปกรณ์ที่ใช้จับ เช่น เบ็ด ข่าย หลุม ต้ม ลอบ และอุปกรณ์ที่ใช้จับ และฤดูกาลซึ่งแต่ละคนก็จะจับได้ไม่เท่ากัน แต่ช่วงไหนที่ ชาวประมงหรือชาวบ้านจับปลาจากเหาะหรือเฮอะ หรือวิดน้ำเอาปลาจากบ่อ ในช่วงเดือน ธันวาคม – มกราคม และ เดือนมีนาคม – เมษายน ช่วงนี้จะทำให้ปลาที่ท่าปลามีมากและมีราคาถูก นอกจากนี้ยังมีให้เลือกมากมายหลายชนิด และจากนั้น แม่ค้าคนกลางลำดับที่ 2 ซึ่งส่วนใหญ่ก็จะเป็นพ่อค้าปลารายใหญ่ของตลาดจะเดินรถมารับปลาจากท่าปลาเหล่านี้ ก่อนที่จะบรรทุกปลาที่ซื้อแล้วนั้นกลับมาขายให้แก่แม่ค้าในตลาดที่อยู่ในเครือข่ายของตน ซึ่งเป็น แม่ค้าคนกลางลำดับที่ 3 และแม่ค้าที่อยู่ในตลาดสด นอกจากจะทำการขายปลีกแก่ผู้มาจับจ่ายตลาดในตอนเช้าและเย็นแล้ว แม่ค้าคนกลางลำดับที่ 3 ก็จะมีเครือข่ายของตนและโดยอาจมีลูกค้าซึ่งเป็นเจ้าของร้านอาหารต่างมารับซื้อตามลำดับ”

ลักษณะเครือข่ายปลาของแม่ค้าคนกลางลำดับที่ 1

แม่ค้าคนกลางลำดับที่ 1 หรือแม่ค้ารับซื้อปลาที่ท่าปลา ส่วนใหญ่จะเป็นคนที่รวบรวมปลาจากชาวประมงในชุมชนที่อยู่ในเครือข่ายของตน ซึ่ง แม่ค้าคนกลางลำดับที่ 1 นี้ จะเป็นคนกำหนดราคาของปลาแต่ละชนิดเป็นคนแรก แม่ค้าที่ท่าปลาส่วนใหญ่จะรับซื้อปลาได้ในปริมาณที่ไม่จำกัดเพราะมีเครือข่ายของรถรับซื้อปลาจากต่างจังหวัด ซึ่งเป็นลูกค้าประจำมารับตามโควต้าของตนบางครั้ง แม่ค้าปลาลำดับที่ 1 และ แม่ค้าปลาลำดับที่ 2 จะอาศัยซึ่งกันและกัน โดยแม่ค้าปลาลำดับที่ 1 ที่ท่าปลาอาจต้องการปลาชนิดอื่นที่ไม่มีในเขตลุ่มน้ำของตนมา หรือมีแต่น้อยไม่เพียงพอต่อความต้องการ ก็จะทำให้ แม่ค้าปลาลำดับที่ 2 ซึ่งเดินทางมารับซื้อปลาจากท่าปลาของตนนำปลาบรรทุกใส่รถมาให้ด้วยก็มี ส่วนใหญ่ แม่ค้าปลาลำดับที่ 1 จะรู้จักกับ แม่ค้าปลาลำดับที่ 2 ที่เดินรถรับซื้อปลาเป็นอย่างดี

แม่ค้าปลาลำดับที่ 2 ที่เดินรถซื้อปลาจะมาจากหลายจังหวัดๆ ละ 1 - 2 ราย เมื่อ แม่ค้าปลาลำดับที่ 2 รับซื้อปลาจากท่าปลาประมาณ 1 - 2 ตันแล้วก็จะนำไปแจกจ่ายให้กับเครือข่ายของตน ดังนั้นจะเห็นได้ว่า แม่ค้าปลาลำดับที่ 1 จะเป็นทั้งคนที่ส่งปลาจากท้องถิ่นตนเองสู่ชุมชนอื่น และในขณะเดียวกันยังเป็นคนรับปลาจากชุมชนอื่นเข้าสู่ชุมชนของตนเองโดยอาศัย แม่ค้าปลาลำดับที่ 2 เป็นคนขนส่งปลาและเคลื่อนย้ายปลา

ตัวอย่างเช่น นางสาว ทับโยธา ที่เคยเป็น แม่ค้าปลาลำดับที่ 2 ก็จะมีเครือข่ายที่ต้องไปส่งปลาให้ เช่น ตลาดเมืองมหาสารคาม ตลาดอำเภอยะโฮร์ ตลาดอำเภอกันทรวิชัย เป็นต้น โดยเครือข่ายของนางสาว ทับโยธา จะเป็นท่าปลาในหลายเขตพื้นที่ต่างๆ เช่น ท่าปลาอำเภอสตึก จังหวัดบุรีรัมย์ ท่าปลาพองหนีบบริเวณเขื่อนอุบลรัตน์ จังหวัดขอนแก่น และท่าปลาสี่แยกศรีสมเด็จ จังหวัดกาฬสินธุ์ เป็นต้น

ความสัมพันธ์ของแม่ค้าปลาลำดับที่ 2 และลำดับที่ 3

ความสัมพันธ์ แม่ค้าปลาลำดับที่ 2 ซึ่งเป็นคนเดินรถกับแม่ค้าในตลาดที่เป็นแม่ค้าปลาลำดับที่ 3 ซึ่ง แม่ค้าปลาลำดับที่ 2 จะมี แม่ค้าปลาลำดับที่ 3 ที่เป็นเครือข่ายของตนประมาณ 15 - 20 รายและยังขึ้นอยู่กับชนิดของปลาด้วย เช่นในกลุ่มปลาเนื้ออ่อน ได้แก่ ปลานาง ปลาเข็ม ซึ่งเป็นปลาเนื้ออ่อนที่หายากและมีราคาแพง อาจส่งให้ แม่ค้าปลาลำดับ ที่ 3 ได้แค่ 2 - 3 ราย และได้คนละ 20 - 30 กิโลเท่านั้น ส่วนปลาช่อน ปลาดุก ปลาสร้อย ปลาตะเพียน และ ปลาเกล็ดชนิดอื่น ๆ อาจส่งให้ แม่ค้าปลาลำดับที่ 3 ได้ 15 - 20 ราย แม่ค้าปลาลำดับที่ 2 ต้องเดินทางออกซื้อปลาที่ท่าปลาโดยต้องไปตั้งแต่เวลา 14.00 น. โดยต้องรีบไปให้ถึงท่าปลาเพื่อที่จะคัดเลือกปลาตามที่ แม่ค้าปลาลำดับที่ 3 ได้สั่งมาและกว่าจะซื้อและเลือกปลาเสร็จก็ประมาณ 20.00 น. จากนั้นก็เริ่มส่งปลาให้กับลูกค้าที่อยู่ในข่ายปลาของตน ซึ่งขายปลาอยู่ในตลาด โดยจะเริ่มนำปลาไปส่งให้กับลูกค้าที่เป็น แม่ค้าปลาลำดับที่ 3 ซึ่งจะนั่งขายปลาในตลาดสำหรับราคาขายปลาในปัจจุบัน (พ.ศ. 2545) ปลาช่อนขายส่งกิโลกรัมละ 60 บาท (ขายปลีก 70 - 75 บาท) ปลาดุกขายส่งกิโลกรัมละ 30 บาท (ขายปลีก 40 บาท) ปลาเนื้ออ่อนขายส่งกิโลกรัมละ 120 - 140 บาท (ขายปลีก 130 - 150 บาท) ปัจจุบันกลุ่มปลาเนื้ออ่อนที่หาได้จาก

ธรรมชาติจะมีปริมาณลดลงมีราคาสูง นอกจากนั้นปลาที่ขายในตลาดเทศบาลเมืองมหาสารคามจะเป็นปลาเลี้ยงทั้งหมด เช่น ปลาช่อน ปลาดุก ปลานิล นอกจากจะเป็นฤดูที่มีการจับปลาหรือวิดปลาจากบ่อจริง ๆ ถึงจะมีปลาที่ได้จากธรรมชาติ

นางสุราง ทับโยธา เล่าให้ฟังว่า “ตั้งแต่ปี 2500 การซื้อขายปลาในตลาดยังมีแม่ค้าไม่มากและปลาที่นำมาขายจะเป็นปลาที่ได้จากธรรมชาติเป็นส่วนใหญ่ ซึ่งจะมีเป็นจำนวนมากสามารถจับได้เป็นคันรถ ในตอนนั้นการซื้อขายปลา กิโลกรัมละ 7 – 10 บาทในกลุ่มปลาเกล็ดทั่วไป ส่วนในกลุ่มปลาดุกกิโลกรัมละ 10 บาท ปลาช่อนกิโลกรัมละ 15 บาท ปลาเนื้ออ่อนกิโลกรัมละ 20 บาท การเป็นแม่ค้าคนกลางลำดับที่ 2 จะต้องออกเดินทางเพื่อไปรับปลาที่ทำปลาโดยทำปลาที่ไปคือ ทำปลากาฬสินธุ์ ทำปลาศรีสมเด็จ ทำปลาที่ยโสธร ทำปลาอำเภอสตึก โดยจะหมุนเวียนการเดินทางไปรับปลาจากทำปลาวัดวันไหนจะไปทำไหน การเดินทางจะต้องเดินทางเพื่อไปถึงทำปลาตอน 14.00 น. เพื่อที่จะเตรียมตัวที่จะคัดเลือกปลาตามที่แม่ค้าปลาในตลาดต้องการและในตอนกลางคืน 24.00 น. ต้องเตรียมตัวส่งปลาให้กับลูกค้าขายปลาในตลาดเช้าโดยลูกค้าปลาที่อยู่ตลาดเช้าของมหาสารคามที่อยู่ในเครือข่าย 7 – 10 ราย และต้องไปส่งที่ตลาดเขียงเย็น ตลาดอำเภอกะนวน จังหวัดขอนแก่น กว่าจะส่งครบลูกค้าทุกรายก็เกือบ 10.00 น. และเตรียมตัวกับไปรับปลาที่ทำปลาแห่งใหม่หมุนเวียนไปเรื่อย ๆ ปลาที่รับมาในช่วงนั้นประมาณ 1 – 2 ตัน และส่งให้แม่ค้าในตลาดรายละประมาณ 30 – 50 กิโลกรัมซึ่งจะหมุนเวียนเช่นนี้เป็นประจำ”

ความสัมพันธ์ระหว่างแหล่งน้ำ ชนิดของปลา ธรรมชาติ และ ราคาปลา

ทำปลาเป็นแหล่งศูนย์รวมปลาจากแหล่งน้ำในแต่ละพื้นที่ โดยมีกลุ่มชาวประมงที่อยู่ในชุมชนหลายแห่งที่อยู่ในพื้นที่ของแหล่งน้ำเดียวกันออกจับปลา เมื่อได้ปลาก็จะนำปลาเหล่านั้นมาขายให้แก่แม่ค้าปลาที่ทำปลาของแหล่งน้ำนั้น เพื่อที่จะส่งให้กับแม่ค้าที่มารับซื้อปลาจากแหล่งน้ำนั้น ๆ ยกตัวอย่างเช่น ทำปลาพองหนีบ บริเวณเขื่อนอุบลรัตน์จะเป็นศูนย์รวมปลาเนื้ออ่อนชนิดต่าง ๆ เช่น ปลาเขี่ยม ปลานาง ปลาหนู ปลาเค้าและปลาเค็ง เป็นต้น นอกจากปลาเนื้ออ่อนแล้วยังมีปลาเกล็ด เช่น ปลาขาวเก ปลาข้างเหยียบ ปลาสุดและปลาดอง เป็นต้น ทำปลากาฬสินธุ์ ซึ่งจับปลามาจากเขื่อนลำปาว ทำปลาที่ยโสธร และอุบลราชธานี ส่วนใหญ่ก็จะเป็นปลาในกลุ่มเดียวกันนี้

อย่างไรก็ตามปลาที่ได้จากแหล่งน้ำเหล่านี้โดยทั่วไปพบว่าปลาที่จับได้จากแหล่งน้ำไหล โดยเฉพาะปลาจากแม่น้ำชี จะขายได้ราคาดีกว่าปลาที่อยู่ในแหล่งน้ำนิ่งเช่น หนองน้ำ และเขื่อน ทั้งนี้เนื่องจากผู้บริโภคนั้นเมื่อได้บริโภคปลาจากแหล่งน้ำที่ต่างกันแล้ว ส่วนใหญ่จะให้คะแนนความอร่อยแก่ปลาจากน้ำไหลมากกว่าปลาที่จับจากแหล่งน้ำนิ่ง นางคำพลอย โฮมคำจันทร์ ซึ่งเป็นแม่ค้าปลาในตลาดสดเทศบาลเมืองมหาสารคามเล่าให้ฟังว่า “ปลาที่มีในแหล่งน้ำธรรมชาติ โดยเฉพาะปลาแม่น้ำจะมีรสชาติที่ดี และเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคแล้วยังมีราคาที่สูงกว่าปลาเลี้ยง 2 – 3 เท่า ยกตัวอย่างทำปลาที่โคราชส่วนใหญ่จะมี ปลาช่อน ปลาดุก ปลาสร้อย ซึ่งปลาเหล่านี้

เป็นปลาเลี้ยง ทำให้มีราคาต่ำกว่าปลาธรรมชาติโดยสังเกตได้จากสีผิว ขนาดหรือถามจากแม่ค้าที่เป็นเครือข่ายกันหรือเป็นแม่ค้า - ลูกค้าประจำ ซึ่งจะบอกได้ว่าปลาแต่ละชนิดมาจากแหล่งน้ำแหล่งใด ในส่วนของปลาดุก ปลาช่อน ปลาหมอ ปลาหลด ที่มาจากธรรมชาติและมีขายในตลาดสดเทศบาลเมืองมหาสารคามนั้น ส่วนใหญ่แม่ค้าปลาจะนำมาจาก ท่าปลาอำเภอสัตตก จังหวัดบุรีรัมย์ ซึ่งจะเป็นแหล่งรวบรวมปลาจากทุ่งกุลาร้องไห้และปลาจากบ่อในที่นา ในส่วนปลาชนิดอื่นที่ไม่ใช่ปลาน้ำจืดในชุมชนลุ่มแม่น้ำชี เช่น ปลาทุบ ซึ่งเป็นปลาทะเลนั้นและมีขายในตลาดสดเทศบาลเมืองมหาสารคามนั้น พบว่ามีเครือข่ายมาจาก จังหวัดนครนายก แล้วถูกส่งมาที่จังหวัดขอนแก่น จากนั้นแม่ค้าปลาจากขอนแก่นก็จะบรรทุกปลาในรูปปลาทุบสดแช่แข็ง ส่งมาที่ตลาดสดจังหวัดมหาสารคามนอกจากนี้ยังกระจายไปจังหวัดอื่น ๆ อีกด้วย ในขณะเดียวกันแม่ค้าปลาที่นำปลาทุบมาส่งที่ขอนแก่นก็จะนำปลาที่มีในลุ่มน้ำชีไปขายยังแหล่งอื่นด้วย เช่น ปลาขาวเก ปลาเขียม ปลานางและปลาเค็ม เป็นต้น ทำให้เครือข่ายปลากว้างออกไปเพิ่ม มากขึ้น อย่างไรก็ตามราคาของปลาทุบก็ถูกกว่าปลาน้ำจืดพอสมควร และก็มีคนนิยมเช่นเดียวกับปลาชนิดอื่น”

แม่ค้าจร : แม่ค้าที่สร้างสีสันให้กับตลาดปลา

แม่ค้าจร คือ แม่ค้าที่มาขายในลักษณะไม่มาขายเป็นประจำ ซึ่งอาจจะมาขายเฉพาะช่วงใดช่วงหนึ่ง เช่น เช้าหรือเย็น โดยมากแม่ค้าปลาเหล่านี้ส่วนใหญ่จะรวบรวมปลามาจากชาวประมงในชุมชนหรือหมู่บ้านต่าง ๆ ที่มีการจับปลาและมีแม่ค้าจรบางรายเมื่อขายไปเรื่อย ๆ หากพอมีที่ว่างก็สามารถจับจองและขายประจำได้ แม่ค้าจรในตลาดสดเทศบาลเมืองมหาสารคามมีประมาณ 20 – 30 ราย แต่ส่วนใหญ่จะพยายามไม่ขายปลาซ้ำกัน โดยกลุ่มแม่ค้าจรที่มามองขายปลาจะเสียค่าธรรมเนียมการวางขายเป็นรายวัน ๆ ละ 10 บาท ปลาที่แม่ค้าจรส่วนใหญ่นำมาขายจะเป็นปลาที่ได้จากที่นา บ่อปลา หรือแหล่งน้ำธรรมชาติ เป็นต้น โดยส่วนใหญ่ไม่ผ่าน แม่ค้าคนกลางลำดับที่ 2 แต่มีบางครั้งที่ยากขายปลาแต่ไม่มีปลาจากธรรมชาติ ก็จะมาขอแบ่งจาก แม่ค้าคนกลางลำดับที่ 2 ไปขาย จำนวนปลาที่ขายก็จะไม่มากประมาณ 20 – 30 กิโลกรัมต่อวัน แต่ส่วนใหญ่ปลาที่ขายจะมีราคาสูงและขายได้ง่ายกว่าปลาที่ได้มาจากแหล่งอื่น โดยเฉพาะปลาเลี้ยงเพราะส่วนใหญ่เป็นปลาธรรมชาติ เพราะปลาที่มาจากแหล่งอื่น ผู้บริโภคที่มาซื้อปลาจะให้ความสำคัญน้อยกว่าปลาที่มีอยู่ในพื้นที่ ดังนั้นแม่ค้าจรจึงกลายเป็นส่วนหนึ่งที่มีผลต่อการกำหนดราคาและทิศทางของผู้บริโภค เป็นกลุ่มที่ทำให้มีการแข่งขันกันเกิดขึ้นระหว่างปลาจากท้องถิ่น ที่แม่ค้าจรเหล่านี้ไปรวบรวมมาจากชุมชนกับปลาที่นำมาจากแหล่งอื่น เช่น ปลาจากจังหวัดอุบลราชธานี จังหวัดยโสธร จังหวัดกาฬสินธุ์ ซึ่ง แม่ค้าคนกลางลำดับที่ 2 นำมาขายให้แก่แม่ค้าขายปลีกในตลาด ช่วงที่มีแม่ค้าจรมานำปลามาขายที่ตลาดเทศบาลเมืองมหาสารคามมากคือ เดือน ธันวาคม – มกราคม เนื่องจากชาวประมงมีการจับปลาในแม่น้ำได้มาก และ เดือนเมษายน – พฤษภาคม เพราะเป็นช่วงที่ชาวบ้านวิดน้ำออกจากบ่อปลาในที่นาเพื่อจับปลามาขาย ส่วนใหญ่ปลาที่นำมาขาย ได้แก่ ปลาช่อน ปลาดุกและปลาหมอ

ซึ่งเป็นปลาจากบ่อน้ำธรรมชาติและเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค เมื่อปลาจะมีมากจะมีผลทำให้ราคาของปลาในตลาดลดลง

16. รูปแบบการจัดการของบริษัทเอกชนในการส่งเสริมการเลี้ยงปลานิลและปลาตะเพียน

ในปัจจุบันได้มีบริษัทเอกชนแห่งหนึ่ง ได้เข้ามาลงทุนส่งเสริมการเลี้ยงปลาในภาคอีสาน โดยเฉพาะในเขตลุ่มน้ำชีและลุ่มน้ำมูล ส่งผลทำให้มีการผลิตปลาที่ได้จากการเลี้ยงถูกนำเข้าสู่ระบบตลาดปลา นอกเหนือจากปลาเลี้ยงตามปกติของเกษตรกรในบ่อปลา และปลาจากแหล่งน้ำตามธรรมชาติ ดังนั้นระบบตลาดปลาจึงมีอีกระบบหนึ่งแทรกเข้ามาเพิ่มเติมจากระบบดั้งเดิม นั่นคือ ระบบตลาดที่ถูกควบคุมด้วยระบบการค้ำแบบเชิงเดี่ยวที่มีการผูกขาดตลาด ทั้งระบบปลาที่บริษัทดังกล่าวส่งเสริมให้เกษตรกรเลี้ยงมีอยู่ 2 ชนิด คือปลานิลแปลงเพศและปลาตะเพียน ซึ่งทั้ง 2 ชนิดนี้เป็นสายพันธุ์ปลานิลเช่นเดียวกัน แต่ถูกปรับปรุงพันธุ์เพื่อผลิตในเชิงการค้าทำให้มีรูปร่างลักษณะแตกต่างกัน

แม่น้ำชีที่ไหลผ่านจังหวัดมหาสารคาม ถือได้ว่าเป็นแหล่งผลิตปลาทั้งสองชนิดนี้ได้มากที่สุด โดยบริษัทเอกชนแห่งนี้จะมีฐานการผลิตลูกปลาที่เขื่อนลำปาว จังหวัดกาฬสินธุ์ และจังหวัดสมุทรสาคร จากนั้นลูกปลาจะถูกส่งไปอนุบาลจนได้ขนาดที่สามารถนำไปให้เกษตรกรเลี้ยงได้ ซึ่งบริษัทดังกล่าวได้เริ่มเข้ามาสนับสนุนให้เกษตรกรเลี้ยงปลาทั้งสองชนิดนี้ในปี พ.ศ. 2541 ขั้นตอนการดำเนินงานของบริษัทเอกชนแห่งนี้คือ จะตั้งบริษัทขึ้นมาเพื่อขายสินค้าที่จำเป็นสำหรับเลี้ยงปลาทั้งสองชนิดนี้ ได้แก่ พันธุ์ปลา อาหาร กระชัง และวัคซีน โดยจะส่งสินค้าเหล่านี้ให้แก่ร้านขายอาหารสัตว์ที่เป็นตัวแทน และหาตลาดให้แก่ผู้เลี้ยง ซึ่งเกษตรกรจะต้องซื้อสินค้าเหล่านี้ผ่านร้านตัวแทนจำหน่าย ของบริษัท นอกจากนี้บริษัทแม่จะส่งพนักงานส่งเสริมและพนักงานวิชาการของบริษัท มาให้คำแนะนำชาวบ้านเป็นประจำ แล้วให้ชาวบ้านทดลองเลี้ยงโดยการรวมกลุ่มกันเลี้ยงก่อน 4 – 5 คนต่อกลุ่ม โดยให้ซื้อกระชังปลาขนาดกว้าง 3 เมตร ยาว 3 เมตร และลึก 2 เมตร จำนวนปลาที่เลี้ยงต่อ 1 บ่อ ประมาณ 1,100 – 1,200 ตัว ระยะเวลาในการเลี้ยง 4 เดือน ก่อนจับขายต้องงดให้อาหาร 2 วัน เมื่อครบกำหนดทางบริษัทก็จะมาจับปลาและนำไปส่งตามตลาดในพื้นที่ต่อไป

การเลี้ยงปลาชนิดนี้สามารถเลี้ยงได้ดีในสภาพน้ำไหล แหล่งน้ำมีน้ำตลอดปีและน้ำต้องมีคุณภาพดี ในเขตลุ่มน้ำชีซึ่งได้แก่จังหวัดชัยภูมิ ขอนแก่น มหาสารคาม กาฬสินธุ์ ร้อยเอ็ด ยโสธร และอุบลราชธานี ซึ่งพบว่าตลอดลำน้ำชีที่ไหลผ่านแต่ละจังหวัดก็จะมี การส่งเสริมให้มีการเลี้ยงปลาดังกล่าว ปลาที่ผลิตได้จะถูกนำไปขายส่งให้แก่ แม่ค้าในตลาดสด ร้านอาหาร โรงแรม และภัตตาคาร โดยกระบวนการขายและกระจายปลานั้นบริษัทแห่งนี้จะเป็นผู้ดำเนินการทั้งหมด โดยพนักงานส่งเสริมการขายจะเป็นผู้กำหนดราคาปลาให้แก่ผู้เลี้ยงและผู้ซื้อ จากนั้นเมื่อทำการจับปลาที่โตเต็มที่แล้วก็จะขนส่งปลาไปยังลูกค้าโดยแบ่งการจัดการออกเป็น 2 กลุ่ม คือ กลุ่มที่บริษัทนำปลาจากเกษตรกรมาขายเองโดยตรง และให้รถเร่ขนส่งปลามารับซื้อแล้ว

ขนส่งไปขายยังลูกค้าในเครือข่ายของตนซึ่งผู้เลี้ยงไม่มีสิทธิ์ขายปลาเหล่านี้เองโดยจะมีเครือข่ายในทุกจังหวัดและทุกอำเภอ และหลังจากการดำเนินงานมาเป็นเวลา 4 ปี (ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2541–2545) พบว่าในทุกจังหวัดและทุกอำเภอเริ่มรู้จักปลานิลและปลาตะกิม และคาดว่าตลาดของปลาชนิดนี้จะอึดตัวไปอีก 5 ปีข้างหน้า (พ.ศ. 2550) ซึ่งทางบริษัทผู้ผลิตจะดำเนินการต่อโดยนำปลาชนิดอื่นเข้ามาส่งเสริมการผลิตต่อไป (วรพลและคณะ, 2546)

17. ชนิดของปลาที่พบในแม่น้ำชีและมีการนำมาเลี้ยงเป็นอาชีพทั่วไป

จากการตรวจเอกสารเกี่ยวกับพันธุ์ปลาในแม่น้ำชี และเทียบกับเอกสารที่นำเสนอเกี่ยวกับการอาชีพการเพาะเลี้ยงปลาจากแหล่งต่างๆในประเทศพบว่าชนิดของปลาที่พบในแม่น้ำชีและสามารถนำมาเลี้ยงเป็นอาชีพได้ดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 ชนิดของปลาท้องถิ่นที่พบและเคยพบในแม่น้ำชีและการนำชนิดพันธุ์ปลาเหล่านี้มาเลี้ยงเป็นอาชีพสำหรับเกษตรกรในท้องที่ต่างๆทั่วประเทศ

ลำดับที่	ชนิดของปลาที่เลี้ยง	แหล่งที่มาของข้อมูล
1.	ปลาดุก, ปลาดุก (บักอูย) หมายเหตุ: ลุ่มแม่น้ำชีมีปลาท้องถิ่นคือปลาดุกอูยและปลาดุกด้าน	วัชรินทร์ (2540), เสน่ห์ (2543), อรุณี (2546), ศุภชัย (2545ก), ศุภชัย (2545จ)
2.	ปลาหมอ	นุจรี (2540), ศุภชัย (2542), ไชย (2547ก), เจริญ (2547ก)
3.	3.1 ปลาแรด, ปลาตะโกกและปลาสาบยู 3.2 ปลาแรด	เทคโนโลยีประมง (2540), โสภี (2541), ไชย (2547ค)
4.	4.1 ปลาตะเพียน ปลาสลิด 4.2 ปลาตะเพียน ปลายี่สก 4.3 ปลาตะเพียน	ศุภชัย (2540), ศุภชัย (2543ก), ศุภชัย (2544ข), ปรีชา (2541ข)

ตารางที่ 2 ชนิดของปลาท้องถิ่นที่พบและเคยพบในแม่น้ำชีและการนำชนิดพันธุ์ปลาเหล่านี้มา

เลี้ยงเป็นอาชีพสำหรับเกษตรกรในท้องถิ่นต่างๆทั่วประเทศ (ต่อ)

ลำดับที่	ชนิดของปลาที่เลี้ยง	แหล่งที่มาของข้อมูล
	4.4 ปลาคะเพียนและปลานวลจันทร์	
5.	ปลานู๋	สุรยุทธ์ (2543), ธวัชชัย (2542), ศุภชัย (2541ก), ศุภชัย (2541ข), ปรีชา (2541), ศุภชัย (2545)
6.	ปลาแรด	ไชย (2546)
7.	ปลาน้ำจืด ปลาช่อน ปลาชะโด ปลานู๋ ปลากดเหลือง	ศุภชัย (2546)
8.	ปลาคะเพียน ปลานวลจันทร์ ปลาช่อน ปลาสร้อย	ไชย (2546)
9.	ปลากดเหลือง ปลากดคัง ปลา พลวง ปลาเวียน	ไชย (2546)
10.	ปลาเนื้ออ่อน (ปลาน้ำเงินและ ปลาแดง)	ศุภชัย (2545ค)
11.	ปลาคะเพียน ปลาสร้อยและ ปลาช่อน	ศุภชัย (2545ง)
12.	ปลากะดี่	เจริญ (2547ข) , จีเส็ง (2542)
13.	13.1 ปลาน้ำจืด 13.2 ปลาน้ำจืดและปลาเทพา	ไชย (2547ข), ปรีชา (2542), ศุภชัย (2544ก)
14.	ปลาเผา	เทคโนโลยีประมง (2547ก)
15.	ปลาสร้อย	เทคโนโลยีประมง (2547ข) , เทคโนโลยีการประมง. (2546)
16.	ปลาเพี้ย (กา) และปลาแรด	สายฝน (2542)
17.	ปลากดเหลือง	ศุภชัย (2541ค)
18.	ปลาชะโอน	ศุภชัย (2543ข)
19.	ปลาไหล	เจริญ (2541), บรรจง (2548)
20.	ปลาชะโด	เทคโนโลยีการประมง (2541)

บทที่ 3

ระเบียบวิธีวิจัยและพื้นที่ศึกษา

1. ภาพรวมงานวิจัย

การวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative research) และการวิจัยเชิงปริมาณ (Quantitative research) โดยใช้วิธีเก็บข้อมูลภาคสนาม เพื่อศึกษาพลวัตและการใช้ประโยชน์จากปลาในจังหวัดยโสธร ประเด็นที่ทำการศึกษาได้แก่

- เครือข่ายปลา ชนิดและมูลค่าของปลาที่หมุนเวียนในตลาด ความต้องการปลาทั้งหมด ความสามารถในการผลิตปลาในจังหวัดยโสธร (ผลต่าง) ห่วงโซ่มูลค่า (Value chain)
- อิทธิพลของฤดูกาลต่อชนิดพันธุ์ปลา ปริมาณปลาจากแหล่งน้ำต่างๆที่เข้าสู่ตลาดและการใช้ประโยชน์จากปลา

ดังนั้นการศึกษานี้จึงใช้วิธีการรวบรวมข้อมูลโดยการสังเกต การสัมภาษณ์อย่างเจาะจง บันทึกแล้วนำมาวิเคราะห์และเก็บข้อมูลจากแบบสอบถาม โดยแบ่งรายละเอียดของการวิจัยออกเป็น 2 ส่วนดังนี้

1. ขอบเขตการวิจัย

- 1.1 ขอบเขตด้านเนื้อหา
- 1.2 ระยะเวลาการวิจัย
- 1.3 วิธีการวิจัย
- 1.4 พื้นที่ในการวิจัย
- 1.5 ประชากรและการสุ่มตัวอย่าง

2. วิธีดำเนินการวิจัย

- 2.1 เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล
- 2.2 การเก็บรวบรวมข้อมูล
- 2.3 การจัดกระทำและการวิเคราะห์ข้อมูล
- 2.4 การนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล

ในแต่ละประเด็นมีรายละเอียดตามลำดับดังนี้

2. ขอบเขตการวิจัย

2.1 ขอบเขตด้านเนื้อหา

ขอบเขตด้านเนื้อหาของการศึกษาวิจัย คณะผู้วิจัยศึกษาตามรายละเอียดดังนี้

2.1.1 ประวัติศาสตร์และสภาพทั่วไป วิถีชีวิตของประชาชนในจังหวัดยโสธรที่เกี่ยวข้องกับปลา เครือข่ายปลาจากแหล่งต่างๆที่เข้าสู่ระบบตลาด ชนิดของปลา แหล่งจับปลาก่อนที่จะนำเข้าสู่ระบบตลาด และมูลค่าของปลาที่หมุนเวียนในตลาด ความต้องการปลาทั้งหมด ความสามารถในการผลิตปลาในจังหวัดยโสธรและผลต่าง ห่วงโซ่มูลค่า การใช้ประโยชน์ และอิทธิพลของฤดูกาลต่อชนิดของปลา แหล่งที่จับปลา มูลค่าของปลาที่หมุนเวียนในตลาด ความต้องการปลาทั้งหมดและความสามารถในการผลิตปลาในจังหวัดยโสธร

2.2 ระยะเวลาการวิจัย

การวิจัยนี้คณะผู้วิจัยทำการศึกษาโดยเริ่มศึกษาตั้งแต่เดือนธันวาคม พ.ศ. 2551 – 31 พฤษภาคม พ.ศ. 2553

2.3 วิธีการวิจัย

การวิจัยนี้เป็นการศึกษาทั้งเชิงคุณภาพและปริมาณ แล้วนำมาวิเคราะห์สรุปเป็นผลการวิจัย โดยการเก็บข้อมูลดังนี้

2.3.1 ข้อมูลเชิงคุณภาพ

2.3.1.1 การศึกษาข้อมูลจากเอกสาร (Documentary study) ที่มีความรู้พื้นฐานทั่วไป โดยจำแนกออกเป็น 3 กลุ่ม

2.3.1.1.1 เอกสารเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของจังหวัดยโสธร ได้แก่ ประวัติจังหวัดยโสธร จากเอกสารข้อมูลทางวัฒนธรรมของจังหวัดยโสธร

2.3.1.1.2 เอกสารเกี่ยวกับสภาพปัจจุบันของจังหวัดยโสธร ได้แก่ ข้อมูลพื้นฐาน ลักษณะทางกายภาพ เศรษฐกิจและวัฒนธรรมของจังหวัด

2.3.1.2 การศึกษาข้อมูลภาคสนาม เป็นการลงพื้นที่เพื่อเก็บข้อมูลตามวัตถุประสงค์ของการวิจัยที่เกี่ยวกับปลาในพื้นที่ศึกษา ความสัมพันธ์ระหว่างแหล่งน้ำและชนิดปลาที่มีการนำเข้าสู่ระบบตลาด เครือข่ายปลาในกลไกตลาดของเทศบาลเมืองยโสธร ชนิดและราคาปลา นอกจากนี้ยังทำการเก็บข้อมูลวิถีชีวิตของชาวประมงหรือเกษตรกรในชุมชนต่างๆ

และการใช้ประโยชน์จากปลาในพื้นที่ศึกษา เพื่ออธิบายรูปแบบการเข้าถึงทรัพยากรปลา การใช้ประโยชน์และการกระจายปลาจากแหล่งน้ำต่างๆ

2.3.1 ข้อมูลเชิงปริมาณ

2.3.1.1 การเก็บข้อมูลด้านความต้องการปลา

2.3.1.1.1 กลุ่มตัวอย่างประชากร

การศึกษาความต้องการของผู้บริโภคปลาแบ่งเป็น การศึกษาความต้องการของผู้บริโภคปลาสด ความต้องการของผู้บริโภคปลาต้ม และการใช้ประโยชน์จากปลา ของผู้ประกอบการร้านอาหาร พื้นที่ที่ใช้ในการศึกษา ได้แก่ ตลาดเทศบาลเมืองยโสธรแห่งเก่า ตลาดเทศบาลเมืองยโสธรแห่งใหม่ ตลาดบ้านตาดทอง และพื้นที่ตลาดอื่นที่เกี่ยวข้องเช่น ตลาดกลางบ้านหนองคำ ตลาดทรายมูลและตลาดบ้านบาก เป็นต้น โดยแต่ละฤดูกาลได้ศึกษาความต้องการของผู้บริโภคปลาสดจำนวน 100 คน ศึกษาความต้องการของผู้บริโภคปลาต้มจำนวน 100 คน และศึกษาความต้องการใช้ประโยชน์จากปลาของผู้ประกอบการร้านอาหารทั้งขนาดเล็ก (ปลาเผาต้มตำ/ร้านขายกับข้าว) และขนาดใหญ่จำนวน 30 แห่งในเขตอำเภอเมืองจังหวัดยโสธร

2.3.1.1.2 ช่วงระยะเวลาในการศึกษา

ดำเนินการศึกษาใน ฤดูหนาว สํารวจในเดือนกุมภาพันธ์ พ.ศ. 2552 ฤดูร้อน สํารวจในเดือนเมษายน พ.ศ. 2552 และ ฤดูฝน สํารวจในเดือนสิงหาคม พ.ศ. 2552 เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลเป็นการใช้แบบสอบถาม (ภาคผนวกที่ 1)

2.3.1.1.3 การวิเคราะห์ข้อมูล

วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติเชิงพรรณนา ได้แก่ ค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน เพื่ออธิบายความต้องการปลาในแต่ละฤดูกาล

2.3.1.2 การเก็บข้อมูลด้านอุปทานปลา

2.3.1.2.1 กลุ่มตัวอย่างประชากร

กลุ่มประชากรที่ทำการเก็บข้อมูลด้านอุปทาน ได้แก่ ผู้จับปลาบริเวณฝายยโสธร ผู้ค้าปลาสดในตลาดเทศบาลเมืองยโสธรแห่งเก่า ผู้ค้าปลาสดในตลาดเทศบาลเมืองยโสธรแห่งใหม่ และตลาดบ้านตาตทอง (ผู้ค้าปลาจากแม่น้ำชี ปลาหลุมและปลาที่เลี้ยงในกระชัง) ผู้ค้าปลาต้ม ผู้ค้าปลาร้าและผู้ค้าปลาแห้ง รวม 27 คน ดังแสดงในตารางที่ 3

ตารางที่ 3 จำนวนประชากรและกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามช่วงฤดูกาล

ผู้ตอบ แบบสอบถาม	จำนวน ประชากร (คน)	กลุ่ม ตัวอย่าง จำนวน (คน)	การเก็บรวบรวมข้อมูลตามฤดูกาล (ครั้ง/คน)					การเก็บ ข้อมูล ทุก ฤดูกาล (ครั้ง)
			ปลายฤดู หนาว	ฤดูร้อน	ต้น ฤดู ฝน	ปลาย ฤดูฝน	รวม ทุกฤดู (ครั้ง)	
ผู้จับปลา บริเวณฝาย ยโสธร	35	5	6	6	12	12	36	180
ผู้ค้าปลาสด	26	12	8	8	16	16	48	576
ผู้ค้าปลาต้ม	10	6	8	8	16	16	48	288
ผู้ค้าปลาร้า	13	2	6	6	12	12	36	144
ผู้ค้าปลาแห้ง	9	2	8	8	16	16	48	96
รวม	93	27	36	36	72	72	216	1,284

2.3.1.2.1.1 การเก็บรวบรวมข้อมูล

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลเป็นแบบสอบถามและจัดเก็บแบบสอบถาม โดยการสัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่างในพื้นที่ จัดเก็บข้อมูล 4 ครั้งตามฤดูกาล ได้แก่ ปลายฤดูหนาว (กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2552) ฤดูร้อน (เมษายน พ.ศ. 2552) ต้นฤดูฝน (มิถุนายน พ.ศ. 2552: ฤดูปลาวางไข่) ปลายฤดูฝน (ตุลาคม พ.ศ. 2552) (ภาคผนวกที่ 3)

2.3.1.2.1.2 การวิเคราะห์ข้อมูล

วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติเชิงพรรณนา ได้แก่ ค่าเฉลี่ยเพื่อหาปริมาณการผลิตปลาและราคาของปลาโดยเฉลี่ยในแต่ละช่วงฤดู จากนั้นนำข้อมูลความต้องการปลาและปริมาณปลามาหาส่วนต่างเพื่อวิเคราะห์ปริมาณความต้องการปลาโดยภาพรวม

2.4 พื้นที่วิจัย

โครงการวิจัย “พลวัตและการใช้ประโยชน์จากปลาในจังหวัดยโสธร” มีพื้นที่วิจัยหลากหลายและแตกต่างกันออกไป พื้นที่วิจัยเหล่านี้ประกอบกันขึ้นเป็นระบบเครือข่ายปลาที่มีความสำคัญต่อวิถีชีวิตของประชาชนในเขตพื้นที่อำเภอเมืองยโสธร พื้นที่วิจัยของการศึกษานี้มี 5 แหล่งด้วยกันคือ พื้นที่แรก ได้แก่ แคมป์ชาวประมงที่จับปลาบริเวณหน้าโครงการฝายยโสธร พื้นที่ที่สอง ได้แก่ ตลาดบ้านตาตทอง พื้นที่ที่สาม ได้แก่ ตลาดเทศบาลอำเภอเมืองยโสธร (แห่งเก่า) พื้นที่ที่สี่ ได้แก่ ตลาดเทศบาลอำเภอเมืองยโสธร (แห่งใหม่) พื้นที่ที่ห้า ได้แก่ ชุมชนผลิตปลาสามในเขตเทศบาลเมืองยโสธร และ พื้นที่ที่หก ได้แก่ ผู้เลี้ยงปลาในกระชัง (ปลานิลและปลาตะเพิม) ริมฝั่งแม่น้ำชี ซึ่งมีรายละเอียดของพื้นที่วิจัยมีดังนี้

2.4.1 แคมป์ชาวประมงบริเวณโครงการฝายยโสธร

ชาวประมงที่จับปลาบริเวณฝายยโสธร เดิมเป็นชาวบ้านที่อาศัยอยู่บ้านหนองหอย ตำบลเชียงคำ อำเภอเมือง จังหวัดยโสธร ประกอบอาชีพทำนาในช่วงฤดูฝนและจับปลาจากแม่น้ำชีจำหน่ายในช่วงฤดูแล้งและฤดูหนาว เมื่อมีการสร้างฝายยโสธรทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงของระบบนิเวศ ส่งผลให้การทำนาและปลูกผักริมฝั่งแม่น้ำชีไม่ได้ผล ดังนั้นชาวบ้านจึงออกมาตั้งแคมป์จับปลาบริเวณหน้าฝาย รายได้จากการจับปลาจะนำมาซื้อข้าว เครื่องอุปโภค บริโภคและเครื่องมือจับปลา ชาวประมงเหล่านี้จะอาศัยอยู่บริเวณฝายกันแม่น้ำชีนี้ตลอดทั้งปีและออกจับปลาทุกวันทั้งในช่วงเช้า-เย็น ปลาที่จับได้จะถูกจำหน่ายให้กับแม่ค้าขายส่ง นำไปจำหน่ายยังตลาดด้วยตนเองหรือมีผู้มาซื้ออยู่ที่บริเวณฝายแห่งนี้



ภาพที่ 3 เรือและอุปกรณ์จับปลาของชาวประมงบริเวณหน้าฝายยโสธร



ภาพที่ 4 กลุ่มชาวบ้านและชาวประมงกำลังตกจับปลาบริเวณหน้าฝายยโสธร



ภาพที่ 5 เรือที่มีช้อนออกจับปลาบริเวณหน้าฝายยโสธร



ภาพที่ 6 ชาวประมงกำลังเอาปลาที่จับได้ออกจากตาข่ายของช้อน



ภาพที่ 7 ชาวประมงกำลังคัดปลาขายให้แก่แม่ค้าปลาจากในเมืองยโสธร



ภาพที่ 8 แคมป์ที่พักของชาวประมงบริเวณหน้าโครงการฝายยโสธร

2.4.2 ตลาดบ้านตาดทอง

ตลาดบ้านตาดทอง เป็นตลาดที่อยู่ภายใต้การบริหารจัดการ ขององค์การบริหารส่วนตำบลตาดทอง อำเภอเมือง จังหวัดยโสธร ซึ่งตั้งอยู่ริมถนนสายยโสธร-อุบลราชธานี ห่างจากศาลากลางจังหวัดยโสธรเป็นระยะทางประมาณ 5 กิโลเมตร ตลาดแห่งนี้จะมีปลาจากแหล่งต่างๆมาจำหน่ายทั้งปลานิลจากบริษัทเอกชน ปลาแห้ง ปลาร้า ปลาสาม ปลาหลุมและปลาจากแม่น้ำชี ลักษณะเฉพาะของตลาดบ้านตาดทองคือ ช่วงเวลาประมาณ 15.00 – 18.00 น. จะมีแม่ค้านำปลาที่จับได้จากแม่น้ำชีมาจำหน่ายยังตลาดแห่งนี้ ซึ่งแม่ค้าที่นำปลามาจำหน่ายมีทั้งแม่ค้าที่ไปซื้อปลามาจากชาวประมงบริเวณหน้าฝายยโสธร หรือแม่บ้านชาวประมงที่ลงจับปลาแล้วนำปลามาจำหน่ายเองที่ตลาด นอกจากนี้ในช่วงฤดูหลังฤดูทำนา จะมีกลุ่มแม่ค้าจากต่างอำเภอนำ “ปลาหลุม” มาจำหน่าย ปลาหลุมเหล่านี้จะมาถึงตลาดในช่วงเวลาเย็น ซึ่งช่วงเวลาดังกล่าวจะมีผู้ซื้อมาหาเลือกซื้อปลาที่ต้องการ



ภาพที่ 9 บริเวณด้านหน้าตลาดบ้านตาดทอง



ภาพที่ 10 ปลาจากแม่น้ำชีซึ่งแม่ค้าไปซื้อมาจากชาวประมงแล้วนำมาวางจำหน่าย



ภาพที่ 11 ชาวประมงนำปลามาวางจำหน่ายเองที่ตลาดบ้านตาตทอง



ภาพที่ 12 ปลาจากแม่น้ำชีที่ถูกนำมาวางจำหน่ายที่ตลาดบ้านตาตทอง



ภาพที่ 13 ปลาหมึกที่ถูกนำมาวางจำหน่ายที่ตลาดบ้านตาตทอง



ภาพที่ 14 แม่ค้าปลาหลุมกำลังจำหน่ายปลาที่ตลาดบ้านตาตทอง



ภาพที่ 15 แม่ค้าปลาหลุมกำลังชำแหละปลาที่ตลาดบ้านตาตทอง

2.4.3 ตลาดเทศบาลอำเภอเมืองจังหวัดยโสธร (แห่งเก่า)

ตลาดเทศบาลอำเภอเมืองยโสธร (แห่งเก่า) เปิดทำการในช่วงเวลา กลางวัน ระหว่างเวลา 8.00-18.00 น. ภายในตลาดจะประกอบด้วยอาคารคอนกรีตเสริมเหล็ก มี แผงขายสินค้าอุปโภค-บริโภคทุกชนิด ภายในตลาดแห่งนี้มีการจำหน่ายปลาหลายชนิดเช่น ปลา จากแม่น้ำชี ปลาหลุม ปลานิลซีพี ปลาทะเล ปลาร้า ปลาแห้งและปลาสาม เป็นต้น



ภาพที่ 16 แม่ค้าตลาดเทศบาลเมืองยโสธรแห่งเก่ากำลังชำแหละเตรียมไว้สำหรับขาย



ภาพที่ 17 ถังปลาร้าที่ทำจากพลาสติกต่าง ๆ ที่พร้อมสำหรับจำหน่าย



ภาพที่ 18 ปลาร้าที่ทำจากปลาเกร็ดที่พร้อมจำหน่าย



ภาพที่ 19 ร้านขายปลาต้มในตลาดเทศบาลอำเภอเมืองยโสธรแห่งเก่า



ภาพที่ 20 ร้านขายปลาต้มในตลาดเทศบาลอำเภอเมืองยโสธร (แห่งเก่า)



ภาพที่ 21 ปลาต้มผลิตภัณฑ์จากปลาสินค้าขึ้นชื่อของจังหวัดยโสธร

2.4.4 ตลาดเทศบาลอำเภอเมืองจังหวัดยโสธร (แห่งใหม่)

ตลาดเทศบาลอำเภอเมืองจังหวัดยโสธร (แห่งใหม่) เปิดทำการ 2 ช่วง ในเวลาเย็นตั้งแต่ 17.00 -21.00 น. จะจำหน่ายอาหารสำเร็จรูปและสินค้าทั่วไป และอีก ช่วงเวลาหนึ่งคือ ช่วงเวลาตั้งแต่ 02.00-08.00 น. จะเป็นตลาดเช้า ซึ่งจะจำหน่ายสินค้าอุปโภค-บริโภคทั้งขายปลีกและขายส่ง ส่วนใหญ่เป็นของสดทั้งพืชผัก เนื้อสัตว์และปลา สำหรับปลาที่ จำหน่ายในตลาดแห่งนี้ มีทั้งปลาสด ได้แก่ ปลาจากแม่น้ำชี ปลาหลุม ปลานิลซีพี ปลาแห้ง ปลา ร้าและปลาต้ม เป็นต้น



ภาพที่ 22 แม่ค้านำปลาสดจากแม่น้ำชีมาวางขายริมถนนของตลาดเทศบาลแห่งใหม่ยามเช้าตรู่



ภาพที่ 23 แม่ค้ากับถังปลานิลที่เลี้ยงในแม่น้ำชี



ภาพที่ 24 แม่ค้าปลาสดและปลาต้มในตลาดเทศบาลเมืองยโสธร (แห่งใหม่)



ภาพที่ 25 ปลาต้มรูปแบบต่างๆที่วางขายในตลาดเช้าเมืองยโสธร (แห่งใหม่)



ภาพที่ 26 พ่อค้าปลาร้าในตลาดสดเทศบาลเมืองยโสธร (แห่งใหม่)



ภาพที่ 27 ปลาสดจากแม่น้ำชีที่นำมาวางขายในตลาดสดเทศบาลเมืองยโสธร (แห่งใหม่)

2.4.5 ชุมชนผู้ผลิตและขายปลาสดในเขตเทศบาลเมืองยโสธร

ผู้ผลิตและจำหน่ายปลาสดในเขตอำเภอเมืองยโสธร จะกระจายตัวอยู่ทั่วไปในเขตเทศบาลเมืองยโสธร โดยจะอยู่หนาแน่นบริเวณชุมชนเก่า รอบวัดวัดมหาธาตุ ด้านทิศใต้ของตัวเทศบาลเมืองมีบางส่วนแยกตัวกระจายออกไปด้านทิศเหนือ โดยแยกครอบครัวออกไปจากชุมชนที่ผลิตและจำหน่ายปลาสดดั้งเดิม โดยส่วนใหญ่แล้วแม่ค้าปลาสดในเขตตลาดเทศบาลเมืองยโสธรส่วนใหญ่จะเป็นเครือญาติกัน



ภาพที่ 28 ร้านผลิตและจำหน่ายปลาสดในเขตเทศบาลเมืองยโสธร



ภาพที่ 29 ปลาสัมผัสที่ผลิตและเก็บรักษาไว้ในน้ำแข็งเตรียมไว้สำหรับจำหน่าย



ภาพที่ 30 ราคาปลาสัมผัสที่จำหน่ายในเขตเทศบาลเมืองยโสธร

2.4.6 ผู้เลี้ยงปลาในกระชัง (ปลานิลและปลาตะกิม) ริมฝั่งแม่น้ำชี

กลุ่มชาวประมงผู้เลี้ยงปลาในกระชังริมฝั่งแม่น้ำชีในเขตพื้นที่จังหวัดยโสธรและฝั่งตรงข้าม (จังหวัดร้อยเอ็ด) จะออกมาสร้างที่พักริมฝั่งแม่น้ำชี เพื่อดูแลกระชังปลาที่ทำสัญญาร่วมกับบริษัทเอกชนที่ส่งเสริมการเลี้ยง ชาวประมงเหล่านี้อาจเป็นเจ้าของที่บริเวณริมฝั่งแม่น้ำชีหรือมาเช่าพื้นที่เป็นรายปีเพื่อทำการเลี้ยงปลา สำหรับพื้นที่ศึกษาอยู่ในเขตตำบลเชียงคำและตำบลค้อเหนือ อำเภอเมือง จังหวัดยโสธร



ภาพที่ 31 กระชังปลาริมฝั่งแม่น้ำชีในเขตตำบลค้อเหนือ

3. วิธีดำเนินการวิจัย

การวิจัยนี้คณะผู้วิจัยได้จัดแบ่งวิธีดำเนินการวิจัยออกเป็น การจัดเตรียมเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย การเก็บรวบรวมข้อมูล การจัดกระทำและการวิเคราะห์ข้อมูลและการนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูล ซึ่งมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

3.1 เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยใช้เครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล 5 ชนิด ดังนี้

3.1.1 การสำรวจ

การสำรวจพื้นที่วิจัยในขณะที่ผู้วิจัยยังไม่คุ้นเคยกับชุมชน คณะผู้วิจัยทำการรวบรวมข้อมูลเบื้องต้นที่สามารถหาได้จากพื้นที่วิจัยโดยการสำรวจภาคสนามด้านต่าง ๆ ดังนี้ คือ ด้านนิเวศวิทยา ภูมิศาสตร์กายภาพ เศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม วิถีชีวิตและการเข้าถึงข้อมูล จากการสำรวจข้อมูลภาคสนามในเบื้องต้น เมื่อเริ่มทำการวิจัยทำให้คณะผู้วิจัยรู้จักโครงสร้างตลาดในเขตเทศบาลเมืองยโสธรและตลาดอื่นที่สัมพันธ์กับปลาในเขตอำเภอเมืองยโสธร นอกจากนี้ยังคุ้นเคยกับแม่ค้าปลากลุ่มต่างๆในตลาด ทำให้สามารถเก็บข้อมูลที่ต้องการได้สะดวก รวมถึงข้อมูลเชิงลึกด้านต่างๆที่เป็นประโยชน์ต่อการวิจัย

3.1.2 การสัมภาษณ์

การสัมภาษณ์ที่ใช้ในการศึกษานี้มี 2 แบบ คือ การสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง และการสัมภาษณ์แบบไม่มีโครงสร้าง

3.1.2.1 การสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง

เป็นการสัมภาษณ์กลุ่มประชากรชาวประมง เกษตรกรและแม่ค้าปลาเป้าหมายที่กำหนดคำถามไว้แน่นอน โดยแต่ละกลุ่มจะได้รับคำถามเหมือนกัน เพื่อให้ได้ข้อมูลเชิงลึกตามที่วางแผนการวิจัยที่วางไว้

3.1.2.2 การสัมภาษณ์แบบไม่มีโครงสร้าง

เป็นการสัมภาษณ์กลุ่มประชากรชาวประมง เกษตรกรและแม่ค้าปลาเป้าหมายแบบไม่เฉพาะเจาะจง ซึ่งผู้ตอบคำถามสามารถเล่าเรื่องราวได้ตามที่ตนเองประสบมา

3.1.3 การสังเกต

ทำการสังเกตปรากฏการณ์ที่เกิดขึ้นในพื้นที่วิจัย เพื่อให้ได้ข้อมูลตามสภาพความเป็นจริง รวมถึงกิจกรรมด้านต่างๆของประชากรกลุ่มที่กำลังศึกษา ในการเก็บข้อมูลภาคสนามครั้งนี้ใช้การสังเกต 2 แบบ ดังนี้

3.1.3.1 การสังเกตแบบมีส่วนร่วม

คณะผู้วิจัยเข้าไปมีส่วนร่วมในกิจกรรมด้านต่างๆของชาวประมง เกษตรกรและแม่ค้าปลาในพื้นที่วิจัย รวมทั้งมีส่วนร่วมบางขั้นตอน เพื่อสังเกตซักถามและจดบันทึกโดยเปิดเผยตัว

3.1.3.2 การสังเกตแบบไม่มีส่วนร่วม

คณะผู้วิจัยทำการสังเกตพฤติกรรม กระบวนการต่างๆอยู่ภายนอกโดยไม่ได้เข้าร่วมในกิจกรรมของชาวประมง เกษตรกรและแม่ค้าปลาในพื้นที่วิจัย

สำหรับกระบวนการเก็บรวบรวมข้อมูลโดยวิธีการสังเกตนี้เป็นวิธีการที่กระทำควบคู่ไปกับการสัมภาษณ์และถือเป็นเครื่องมือในการตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูลที่ได้จากการสำรวจ การสัมภาษณ์และการสังเกตครั้งแรก (พร้อมทั้งบันทึกภาพปรากฏการณ์ที่เกิดขึ้น)

3.1.4 สันทนากลุ่ม

การเก็บข้อมูลโดยวิธีการสนทนากลุ่ม กระทำโดยการกำหนดปัญหาที่เฉพาะเจาะจงในการสนทนาจากชาวประมง เกษตรกรและแม่ค้าปลา ซึ่งอาจเป็นปัญหาที่มี

ข้อมูลที่ไม่ตรงกัน ข้อมูลที่ยังไม่ครบถ้วนหรือมีปัญหาสงสัย โดยเก็บข้อมูลจากสมาชิกในแต่ละกลุ่มๆละประมาณ 5-7 คน ที่มาสนทนากัน

3.1.5 แบบสอบถาม

แบบสอบถามที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลในครั้งนี้แบ่งออกเป็น 2 ส่วน คือ ส่วนแรกเป็นแบบสอบถามความต้องการปลาในพื้นที่วิจัย ส่วนที่สองเป็นแบบสอบถามปริมาณปลาที่มีอยู่ในระบบของตลาด รายละเอียดแสดงในภาคผนวกที่ 1

3.2 การเก็บรวบรวมข้อมูล

ทำการเก็บรวบรวมข้อมูลเชิงคุณภาพและข้อมูลเชิงปริมาณ จากเอกสารและการลงพื้นที่ภาคสนาม โดยมีรายละเอียดของข้อมูลดังนี้ เครือข่ายปลา ชนิดและมูลค่าของปลาที่หมุนเวียนในตลาด ความต้องการปลาทั้งหมด ความสามารถในการผลิตปลาในจังหวัดยโสธร (ผลต่าง) ห่วงโซ่มูลค่า อิทธิพลของฤดูกาลต่อชนิดพันธุ์ปลา ปริมาณปลาจากแหล่งน้ำต่างๆที่เข้าสู่ตลาดและการใช้ประโยชน์จากปลา

3.3 การวิเคราะห์และนำเสนอข้อมูล

วิเคราะห์ข้อมูลตามกรอบแนวคิดที่ตั้งไว้ทั้งแบบอุปนัย จากข้อมูลที่เป็นรูปธรรมหรือปรากฏการณ์ที่มองเห็นและวิเคราะห์โดยการจำแนกข้อมูล โดยใช้วิธีชีวิตและวัฒนธรรมเป็นแนวทางในการวิเคราะห์ จากข้อมูลการวิจัยทั้งเชิงคุณภาพและปริมาณมาวิเคราะห์เปรียบเทียบร่วมกัน เพื่อให้ได้ข้อมูลที่ชัดเจนยิ่งขึ้นแล้วนำข้อมูลมาเขียนบรรยายเชิงพรรณนา

4. การนำเสนอข้อมูลผลการวิจัยและทำประชาพิจารณ์

เป็นขั้นตอนการนำเสนอผลการวิจัยจากภาคสนาม แก่องค์กรหรือหน่วยงานในระดับจังหวัดที่เกี่ยวข้อง เพื่อผลักดันให้เกิดการนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์ในเชิงพื้นที่ โดยการสังเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากการวิจัยให้เข้าใจได้ทุกระดับและเสนอแนวทางการแก้ไขปัญหา จากนั้นนำเสนอข้อมูลแก่ผู้ที่เกี่ยวข้องในลักษณะประชาพิจารณ์ นอกจากนี้วิธีการดังกล่าวยังเป็นการตรวจสอบข้อมูลการวิจัยอีกทางหนึ่ง

บทที่ 4

ข้อมูลพื้นฐานจังหวัดยโสธร

1. จังหวัดยโสธร: จากอดีตถึงปัจจุบัน

เดิมจังหวัดยโสธรเป็นชุมชนโบราณ นักโบราณคดี ได้จัดยุคของโบราณสถานและโบราณวัตถุที่พบในจังหวัดยโสธรว่าอยู่ในสมัยเจนละ อันประกอบด้วยอารยธรรมของชุมชนเมือง รู้จักทำเครื่องสำริด งานโลหะและทำเครื่องปั้นดินเผาชนิดต่างๆ ตัวอย่างชุมชนโบราณในจังหวัด เช่น ชุมชนโบราณเมืองดอนเตย บ้านตาตทอง บ้านกู่จานและบ้านบึงแก เป็นต้น ในเขตจังหวัดยโสธรมีการขุดค้นพบพระพุทธรูปและใบเสมาซึ่งเป็นแบบศิลปะของสมัยทวารวดีที่บ้านกู่จาน อำเภอคำเขื่อนแก้ว บ้านชุมเงินและบ้านตาตทอง อำเภอเมืองยโสธร จังหวัดยโสธร จึงเชื่อได้ว่าพื้นที่ในเขตจังหวัดยโสธรนี้เคยอยู่ภายใต้อิทธิพลทางวัฒนธรรมของอาณาจักรทวารวดีมาก่อน นอกจากนี้ในพื้นที่จังหวัดยโสธร ยังพบโบราณสถานหลายแห่งซึ่งเป็นศิลปะสมัยลพบุรี เช่น ปราสาทหินที่บ้านเมืองเตย ในเขตตำบลสงเปือยปราสาทหินบ้านกู่จาน ตำบลกู่จาน และปราสาทหินริมแม่น้ำชีเขต บ้านแก้ง ซึ่งอยู่ทางทิศตะวันตกเฉียงใต้ของตัวเมืองยโสธรในปัจจุบัน สำหรับอาณาจักรล้านช้างในอดีตซึ่งมีพื้นที่ครอบคลุมพื้นที่ในเขตจังหวัดยโสธรในปัจจุบัน ก็มีความสัมพันธ์อันดีกับประเทศไทยในสมัยอยุธยาและธนบุรี

การตั้งเมืองยโสธร

ลพบุรีศักราช 1132 ปีมะแมตรีศตรงกับวันอังคารขึ้น 2 ค่ำ เดือนสิบ หรือวันที่ 20 สิงหาคม พุทธศักราช 2345 เจ้าพระยาวิชัยราชขัตติยวงศา เจ้านครจำปาศักดิ์ถึงแก่พิราลัย เมื่อรับพระราชทานศิลาหน้าเพลิงมาปลงศพเสร็จแล้ว พระบาทสมเด็จพระพุทธเลิศหล้านภาลัย รัชกาลที่ 2 โปรดให้เจ้าอนุหลาณพระเจ้าไชยภูมิมาเป็นเจ้าผู้ครองนครจำปาศักดิ์สืบไป ฝ่ายเจ้าราชวงศ์เมืองโขง คือ เจ้าราชวงศ์สิงห์ บุตรเจ้าพระวิชัยฯ ไม่พอใจที่จะอยู่ในความปกครองของเจ้าอนุ เจ้านครจำปาศักดิ์องค์ใหม่ จึงได้ขอกลับมาอยู่ที่บ้านสิงห์ท่า ซึ่งเป็นบ้านเดิมของเจ้าพระยาวิชัยราชขัตติยวงศา และได้้นำเอาอัฐิของเจ้าพระยาวิชัยราชขัตติยวงศาฝ่ายหน้ากลับมาที่บ้านสิงห์ท่าด้วย ได้ก่อเจดีย์บรรจุไว้ที่วัดมหาธาตุ ใกล้กับพระธาตุพระอานนท์ ซึ่งยังปรากฏอยู่จนบัดนี้ เมื่อเจ้าราชวงศ์สิงห์ได้กลับมาอยู่บ้านเดิมแล้วก็ได้นำเอาใจใส่ปรับปรุงบ้านสิงห์ท่าให้ใหญ่โตรุ่งเรืองขึ้น ต่อมาในปีพุทธศักราช 2357 พระบาทสมเด็จพระ

พุทธเลิศหล้านภาลัย ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้ยกบ้านสิงห์ท่าขึ้นเป็นเมือง ให้นามว่า “เมืองยโสธร หรือยศสุนทร” ให้เจ้าราชวงศ์สิงห์เป็นเจ้าครองเมือง มีราชทินนามว่า “พระสุนทรราชวงศา” พระราชทานเครื่องยศคือ พานหมากเงินถมทองปากจำหลักกลีบบัว เครื่องในทองคำ คนโททองคำ กระโถนเงินถม ลูกประคำทอง 1 สาย กระบี่ปั้งทองคำ สัตนปัสตดู เสื้อทรงประภาส หมวกตุ้มปี ปิ่นขนวน ทองแดงเลื่อมเงิน เสื้อเข็มขาบดอกกริว เสื้อแพรจีน เจาะแพรสีติดขัด ส่วนไทยปักทองผ้าปุมเขมร ผ้าลายเกี้ยว แพรขาว หงอนไก่อลายแพรขาวโล่ไว้เป็นเครื่องยศตามตำแหน่งเจ้าเมืองประเทศราช ปกครองญาติวงศ์สืบไป ให้ท้าวสีชาเป็นที่พระอุปฮาด ท้าวบุตรเป็นที่ราชวงศ์ ท้าวเสนเป็นที่ราชบุตร ในสมัยที่ตั้งเมืองยโสธรใหม่นั้น มีอาณาเขตปกครอง คือ

ทิศเหนือ จรดภูสีฐานด้านเมยยอดยัง

ทิศใต้ จรดห้วยก้าวกาก

ทิศตะวันออก จรดบ้านคำพระคำมะแฉ่งน้ำชี

ทิศตะวันออกเฉียงเหนือ จรดห้วยตาแหลว

ทิศตะวันออก จรดห้วยไกว้งเจ็ก

พร้อมกันนี้ เมืองยโสธรมีการส่งส่วยบำรุงราชการเป็นของหลวงคือ น้ำรักสองเลขต่อเบี้ย ปานสองเลขต่อขวด ซึ่งพระสุนทรราชวงศา (สิงห์) ได้ให้สร้างฉางข้าว สร้างที่ว่าการเมือง และสร้างท้องพระโรง (โฮงคำ) พระสุนทรราชวงศา (สิงห์) ได้ถึงแก่กรรมเมื่อปีพุทธศักราช 2381 ครองเมืองได้ 28 ปี

เมื่อพระสุนทรราชวงศาสิงห์ได้ถึงแก่กรรมไปแล้ว ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ แต่งตั้งให้พระอุปฮาดสีชาขึ้นเป็นเจ้าเมือง มีราชทินนามที่พระสุนทรราชวงศา (สีชา) เหตุการณ์บ้านเมืองปกติสุขดี ท่านผู้นี้เป็นเจ้าเมืองอยู่ได้ 3 เดือนก็ถึงแก่กรรม ยังหาทันได้ทรงโปรดเกล้าฯ ให้ผู้ใดเป็นเจ้าเมืองไม่ก็เกิดศึกเจ้าอนุวงศ์เวียงจันทน์ พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ 3 จึงโปรดฯ ให้เกณฑ์เอากำลังทัพเมืองยโสธรเข้าร่วมในการศึกครั้งนี้ด้วย โดยมีพระอุปฮาดบุตรเป็นแม่ทัพ พร้อมด้วยนายทัพ นายกองทั้งหลาย คือ ท้าวฝ่ายบุตร ท้าวคำ ท้าวสูว (บุตรพระสุนทรราชวงศา (สิงห์) ภายหลังได้เป็นเจ้าเมืองหนองคายที่พระบาทสมเด็จพระปทุมเทวาภิบาล (สูว) ท้าวจันทร์ศรีสุราษฎร์ก่อนนำทัพออกรบได้ให้พระครูหลักคำ (กุ) แห่งวัดมหาธาตุ เป็นผู้ทรงวิทยาคณให้ทำพิธีข่มนามให้ฤกษ์ แล้วจึงยกทัพไปปราบเจ้าอนุวงศ์ร่วมกับกองทัพหลวง ซึ่งมีเจ้าพระยาราชสุภาวดี (สิงห์) เป็นแม่ทัพใหญ่ กองทัพเจ้าพระยาราชสุภาวดีและกองทัพของพระอุปฮาดบุตรเมืองยโสธร ได้ปะทะรบพุ่งกันกับกองทัพเวียงจันทน์เป็นสามารรถ จนถึงใช้อาวุธสั้นกัน เจ้าพระยาราชสุภาวดีถูกเจ้าราชวงศ์เมืองเวียงจันทน์ใช้หอกแทงถูกที่ท้องบาดเจ็บและตกจากม้า พระอุปฮาดบุตรและแม่ทัพนายกอง ได้ยกเข้าต่อสู้กันเอาเจ้าพระยาราชสุภาวดีออกจากที่ล้อมของข้าศึกได้ แล้วยกเข้าตีทัพเวียงจันทน์แตกพ่ายไปในที่สุดเจ้าพระยาราชสุภาวดีได้ยกกองทัพใหญ่ตามทัพเจ้าราชวงศ์ไป และเข้าตีจนแตกพ่าย

ฝ่ายเจ้าอนุวงศ์เมื่อได้ทรงทราบว่างาทพเจ้าราชวงศ์เสียที่แก่งกาทพของเจ้าพระยา
ราชสุภาวดีแล้วก็ตกใจกลัว ได้พาพระมเหสี พระราชโอรส พระราชธิดา และพระบรมราช-
วงศาสวศ์หนีออกจากเวียงจันทน์ไปทางน้ำโขงเชิงเขาไก่ ในที่สุดเจ้าน้อยเมืองพวนพร้อมด้วย
พระสุพันเชียงสาเมืองกลาง นานนขัตติยะเมืองน่าน ท้าวพรหมเมืองหลวงพระบาง ล้อมจับ
เจ้าอนุวงศ์เวียงจันทน์ พร้อมด้วยพระบรมวงศานุวงศ์ พระชายา พระโอรสธิดาได้และคุมตัวลง
ไปกรุงเทพฯ เจ้าพระยาราชสุภาวดี ยกเข้ากรุงเวียงจันทน์เก็บกวาดเอาทรัพย์สินและกวาด
ต้อนผู้คนและครอบครัวชาวเวียงจันทน์ไปเป็นเชลย พร้อมกับยกทัพกลับขึ้นไปกราบบังคมทูล
ให้ทรงทราบชัยชนะจนปราบเจ้าอนุวงศ์ได้ราบคาบ เมื่อเสร็จศึกครั้งนี้แล้วพระบาทสมเด็จพระ
พระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว ได้ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ปู่นบำเหน็จเลื่อนยศให้เจ้าพระยาราช
สุภาวดีเป็นเจ้าพระยาบดินทรเดชา ว่าที่พระสมุหนายกว่าราชการทั่วราชอาณาจักร และที่
เมืองยโสธรซึ่งยังหาทันได้แต่งตั้งผู้ใดเป็นเจ้าเมืองไม่ ทรงทราบว่าพระอุปฮาด (บุตร) ได้
ติดตามเจ้าพระยาบดินทรเดชาไปในการทัพศึกจนได้ชัยชนะ นับว่าเป็นผู้กระทำคุณงามความดี
ไว้แก่แผ่นดิน จึงทรงโปรดเกล้าฯ แต่งตั้งให้พระอุปฮาดบุตรเป็นเจ้าเมืองยโสธร นามพระสุนทร-
ราชวงศา ให้ท้าวแพงบุตรของพระปฐมราชสุริยวงศาเมืองอุบลราชธานีเป็นที่พระอุปฮาด ท้าว
สุดดาเป็นที่ราชวงศ์ เจ้าอินทร์ บุตรเจ้านครจำปาศักดิ์สูงเป็นที่ราชบุตร ปกครองเมืองยโสธร
สืบไป ได้ทรงให้แบ่งครอบครัวเชลยเมืองเวียงจันทน์ให้แก่พระสุนทรราชวงศา (บุตร) อีก 500
ครอบครัว และพระราชทานเจ้านางพรหมให้เป็นภรรยาของพระสุนทรราชวงศาและ
พระราชทานปิ่นใหญ่ให้ไว้สำหรับเมืองอีกหนึ่งกระบอกชื่อว่า “ปิ่นนางป้อม” อันปรากฏอยู่
ศาลหลักเมืองยโสธรมาจนปัจจุบัน

ในเวลาต่อมา พระบาทสมเด็จพระนั่งเกล้าเจ้าอยู่หัว ทรงเห็นว่าหัวเมืองริมแม่น้ำโขง
ยังไม่เรียบร้อย จึงทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้พระสุนทรราชวงศา (บุตร) เป็นเจ้าเมือง
นครพนมอีกตำแหน่งหนึ่ง ส่วนทางเมืองยโสธร โปรดให้พระอุปฮาดแพงรักษาหน้าที่เจ้าเมือง
แทนต่อไป พระสุนทรราชวงศา (บุตร) เจ้าเมืองยโสธรได้เดินทางไปรับตำแหน่งเจ้าเมือง
นครพนมตามพระบรมราชโองการ และอยู่จัดการบ้านเมืองนครพนม จนเป็นที่เรียบร้อย ได้
เกลี้ยกล่อมให้ชาวเมืองตะโปน เมืองมหาชัย ก่องแก้ว เมืองวัง เมืองหนองที่แตกกระสานซ่าน
เซ็นอยู่ตามป่าเขาทางฝั่งซ้ายแม่น้ำโขงอพยพข้ามมาตั้งเมืองอยู่ทางฝั่งขวาของแม่น้ำโขง
โดยครัวของเมืองพิณ เมืองตะโปนไปตั้งอยู่ที่บ้านห้องแซง ครัวของเมืองมหาชัยไปตั้งอยู่เมือง
สกลนคร ครัวเมืองวังไปตั้งอยู่เรณูนคร ครัวเมืองหนองไปตั้งอยู่ท่าอุเทน เมืองกุดลิง (อำเภอ
วานรนิวาสในปัจจุบัน) และได้กราบทูลขอให้หัวหน้าครอบครัวเหล่านั้นเป็นเจ้าเมืองนั้นๆ แต่ละ
เมืองเพื่อเป็นเกียรติที่ได้พลเมืองมาเพิ่มพูนแก่แผ่นดินสืบไป นับว่าเป็นคุณงามความดีของพระ
สุนทรราชวงศา (บุตร) อีกประการหนึ่ง อันเนื่องมาจากพระสุนทรราชวงศา (บุตร) เป็นผู้ที่มิ
มีความโอ้อวดอมาริ เมตตาแก่ไพร่บ้านพลเมืองเป็นอย่างมากจนเป็นที่รักใคร่ของชาวเมือง
ดังกล่าว จนข้ามมาตั้งอยู่ฝั่งขวาของแม่น้ำโขงตามคำเชิญชวนของพระสุนทรราชวงศา (บุตร)

ลพปีจุลศักราช 1214 (พ.ศ. 2395) พระสุนทรราชวงศา (บุตร) ได้กลับมาอยู่เมืองยโสธรได้มอบเวนคืนเมืองนครพนมให้แก่พระอุปฮาดและราชวงศ์ราชบุตรเมืองนครพนมแล้ว ได้ให้ช้างต่อหมอความนำช้างไปต่อคล้องช้างที่ป่าดงชะมาดชะมา ได้ช้างสีประหลาดมาสองเชือก เห็นว่าเป็นช้างที่มีลักษณะดีสมควรที่จะเป็นพระราชพาหนะจึงบอกแจ้งไปกราบทูลและนำช้างถวายแด่พระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว พระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวได้โปรดเกล้าฯ ให้รับช้างขึ้นระวางเป็นพระยาช้างต้นมีพระนามว่า “พระวิมลรัตนกรีนีสุทศศรีสรรพางคพิเศษฯ และพระวิสูตรรัตนกรีนีโบกษรหัสดีตระกูลฯ” และพระราชทานราชทินนามให้พระสุนทรราชวงศา (บุตร) เป็น “พระสุนทรราชวงศาหมราชดิยราชวาเวียงดำรงรักภักดีฤไชยยศไกรพิชัยสงคราม” พร้อมกับตั้งหมอความเป็นขุนประสพให้ไปอยู่บ้านเมืองไพร (ในเขตอำเภอสเลภูมิปัจจุบัน)

ในสมัยพระสุนทรราชวงศาได้ให้ชาวจีนมาตั้งค้าขายเป็นครั้งแรก โดยใช้พาหนะโคต่างในการขนสินค้าจากเมืองนครราชสีมามาขายในเมืองยโสธร และนำสินค้าจากเมืองยโสธรไปขายที่เมืองนครราชสีมา

ต่อมาในปีจุลศักราช 1219 (พ.ศ. 2400) พระสุนทรราชวงศา (บุตร) และพระอุปฮาดแพงราชวงศ์สุดดาราขบุตรอินทได้ถึงแก่กรรมลงพร้อมๆ กัน เมืองยโสธรจึงว่างหาผู้มีเจ้านายปกครองไม่ คงมีแต่พระศรีวรราช (เหม็น) ผู้ช่วยการเมืองรักษาหน้าที่เจ้าเมืองอยู่ ซึ่งพระศรีวรราช (เหม็น) นี้เป็นบุตรของพระสุนทรราชวงศา

ลพปีจุลศักราช 1222 ปีวอก (พ.ศ. 2403) ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้พระศรีวรราช (เหม็น) บุตรพระสุนทรราชวงศา (บุตร) เป็นเจ้าเมืองยโสธรที่พระสุนทรราชวงศา (เหม็น) ท้าวสุริยวงศ์แซ่บุตรพระอุปฮาดแพงเป็นที่พระอุปฮาด ท้าวขัติยะอันบุตร ท้าวจันทร์ศรีสุราชเป็นราชวงศ์ ท้าวพิมพ์หลานพระอุปฮาดแพงเป็นราชบุตร ท้าวสุพรหมบุตรพระสุนทรราชวงศาเป็นที่พระสุพรหมบุตร ช่วยราชการเมืองยโสธร พระราชทานเครื่องยศให้ตามตำแหน่ง

เมื่อพระสุนทรราชวงศา (เหม็น) ได้เป็นเจ้าเมืองแล้ว ได้นำศิลาจากบ้านแก่งหินโงมมาสร้างรอยพระพุทธบาทจำลองแล้วสร้างวัดป่าอัมพวัน และวัดกลางศรีไตรภูมิไว้เป็นศรีสง่าแก่บ้านเมือง

ลพปีจุลศักราช 1229 (พ.ศ. 2410) พระศรีวรราช ได้ออกไปแสกโพนเพื่อคล้องช้างป่า ได้ช้างสีประหลาดหนึ่งเชือกได้นำขึ้นทูลเกล้าฯ ถวายพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวทรงเห็นว่าเป็นช้าง พลายเผือก จึงพระราชทานสัญญาบัตรเป็น “พระเศวตวิสุทธเทพามหาพิชมเนศวร์พิเศาสุนทรศักดิ์” เป็นพระราชพาหนะในพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว

ลพปีจุลศักราช 1231 ปีมะเส็ง (พ.ศ. 2412) พระสุนทรราชวงศา (เหม็น) พร้อมด้วยพระราชวงศาราช บุตรพระศรีวรราชสุพรหม ได้พร้อมกันปฏิสังขรณ์วัดท่าแขกแล้วนิมนต์พระเกตุโล สำนักวัดโสมนัสวิหาร กรุงเทพมหานคร มาเป็นเจ้าอาวาสและตั้งวงศ์ธรรมยุติกนิกายในเมืองยโสธรเป็นครั้งแรกและให้ชื่อวัดใหม่ว่า “วัดศรีธรรมหายโสธร” พระเกตุโลเป็น

พระภิกษุที่ได้อุปสมบทเป็นพระสงฆ์ธรรมยุติ โดยพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวทรงเป็นอุปัชฌาย์ จึงเป็นลูกศิษย์รุ่นแรกของพระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว นับว่าวัดศรีธรรมทายโสทรเป็นวัดธรรมยุติกแรกของเมืองยโสธร

จุลศักราช 1236 (พ.ศ. 2417) ได้เกิดศึกฮ่อยกทัพมาตีเมืองหนองคาย พระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ได้โปรดเกล้าฯ ให้พระยามหาอำมาตย์ (หุน) ยกกำลังกองทัพจากกรุงเทพมหานครมาปราบศึกฮ่อในครั้งนี้ด้วย เมืองยโสธรก็ถูกเกณฑ์เอากำลังไปสมทบในการปราบศึกฮ่อ ในครั้งนี้เมืองยโสธรได้นำพลจำนวน 500 คน ยกไปร่วมในการทัพโดยพระสุนทรราชวงศา (เหม็น) เป็นแม่ทัพยกไปแต่ยกไปไม่ทันเวลาพระยามหาอำมาตย์ (หุน) สงสัยว่าพระสุนทรราชวงศาเป็นกบฏ จึงสั่งให้พระสุนทรราชวงศายกไปตีกองทัพฮ่อและแสดงการโศกเศร้า (โศกเป็นภาษาถิ่นอีสานแปลว่า กระโจน, กระโดด จากที่สูงลงสู่ที่ต่ำ) ให้ดู พระสุนทรราชวงศาจึงพันข้อกล่าวหา

ต่อมาจุลศักราช 1239 (พ.ศ. 2420) พระสุนทรราชวงศา (เหม็น) ได้ถึงแก่อสัญกรรม พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวได้ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ แต่งตั้งให้พระอุปฮาดสุพรหมขึ้นเป็นเจ้าเมืองยโสธร ให้ราชทินนามที่ “พระสุนทรราชวงศาหาชัยยชาติราชวงเวียงดำรงรักภักดีฤทธิไชยยศ ไกรศรีพิชัยสงคราม” ให้อุปฮาดบาดเมืองบึงกาฬเป็นอุปฮาด ให้พระศรีวรราชแกลเป็นราชวงศ์ ท้าวกันญา ซึ่งเป็นบุตรของพระอุปราชแพงเป็นราชบุตร ให้ท้าวอันบุตรราชวงศ์สุดตา เป็นพระศรีวรราชผู้ช่วยราชการ เมื่อพระสุนทรราชวงศาออกไปกรุงเทพฯ เพื่อรับพระราชทานสัญญาบัตรและเครื่องยศ ขากลับเมืองยโสธรได้นำเอาเครื่องละครและครุฑน้อย ครุฑน้อย มาเป็นครุฑฝึกละครให้แก่ลูกหลานเป็นครั้งแรก นับว่าเมืองยโสธรได้มีการส่งเสริมละครตั้งแต่ครั้งนั้นเป็นต้นมา

จุลศักราช 1245 (พ.ศ. 2426) พวกฮ่อได้ยกทัพมาตั้งอยู่ที่ทุ่งเชียงคำ พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้พระราชวรานุกุล (เวก) ยกกองทัพขึ้นมามีปราบปรามและได้ให้หลวงอภัยพิพิธเป็นข้าหลวงมาเกณฑ์กำลัง ช้าง ม้า และโค จากเมืองยโสธร ไปเป็นพาหนะบรรทุกเสบียงไปเลี้ยงทัพ พระสุนทรราชวงศา (สุพรหม) ได้จัดให้ท้าวสุริยวงศ์ผู้ เป็นนายกองคุมเอาช้าง ม้า โค ต่างไปสมทบในกองทัพด้วยเกณฑ์

จุลศักราช 1246 (พ.ศ. 2427) พระเจ้าน้องยาเธอ กรมหมื่นประจักษ์ศิลปาคม ได้มาเป็นแม่ทัพใหญ่บัญชาการปราบฮ่อที่ทุ่งเชียงคำ ได้เกณฑ์เอาช้าง ม้า โค ต่างเมืองยโสธรไปช่วยราชการทัพในครั้งนี้ พระสุนทรราชวงศา (สุพรหม) ได้ให้ท้าวโพธิสารสมเพชร เป็นนายกองคุมเอาช้าง ม้า โค ต่างไปช่วยทัพตามเกณฑ์

ในช่วงรัตนโกสินทร์ศก 109 (พ.ศ. 2433) พระสุนทรราชวงศา (สุพรหม) พร้อมด้วยกรมการเมืองยโสธรได้ไปในงานพระราชพิธีโสกันต์ สมเด็จพระเจ้าฟ้ามหาวชิรุณหิศ พระบรมโอรส ธิราชสยามกุฎราชกุมาร และในเดือนพฤศจิกายน พ.ศ. 2434 พระสุนทรราชวงศา (สุพรหม) ได้ถึงแก่กรรม ต่อมาไม่นานเจ้าราชวงศ์ผู้ถึงแก่กรรมตามไปด้วย คงเหลือ

แต่ท้าวสิทธิกุมารทองดีเป็นตำแหน่งราชวงศ์ อุปฮาดแก้วราชบุตรหนู หลวงศรีวรราชจันทร์ สุราช และท้าวเพี้ยกรมการรักษามืองอยู่ต่อหาทันได้ขอรับพระราชทานหีบศิลาหน้าเพลิงมา ปลงศพ พระสุนทรราชวงศา (สุพรหม) และเจ้าราชวงศ์ผู้ไม่ พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ได้ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้พระเจ้าน้องยาเธอฯ กรมหลวงพิชิตปรีชากร เสด็จขึ้นมามีประทับที่เมืองอุบลราชธานี เป็นข้าหลวงต่างพระองค์สำเร็จราชการมณฑลลาวท้าว ในครั้งนี้พระเจ้าน้องยาเธอฯ กรมหลวงพิชิตปรีชากร ข้าหลวงต่างพระองค์ได้ให้หลวงพิทักษ์ สุเทพ (ท้าวไชยกุมาร) ซึ่งรับสัญญาบัตรเป็นพระอุบลศักดิ์ประจำบาล ตำแหน่งยกกระบัตร เมืองอุบลราชธานีเป็นข้าหลวงกำกับราชการเมืองยโสธร นับเป็นครั้งแรกที่เมืองยโสธรมี ข้าหลวงกำกับราชการตั้งแต่นั้นเป็นต้นมา

สมัยเปลี่ยนแปลงการปกครองจากแบบเมืองประเทศราชเข้าสู่ระบบการปกครองแบบมณฑลเทศาภิบาล

โดยที่พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวได้เสด็จไปพบเห็นการปกครอง อารยประเทศ จึงได้นำมาปรับปรุงการปกครองของประเทศให้เข้าสู่ระบบใหม่ ในการปรับปรุง ครั้งนี้ได้ทรงให้ยกเลิกการปกครองแบบเก่าที่ปกครองมาแต่โบราณครั้งกรุงศรีอยุธยาเสีย โดยให้ยกเลิกพิธีส่งเครื่องราชบรรณาการให้เมืองหลวงและยกเลิกตำแหน่งเจ้าเมือง เจ้าอุปฮาด เจ้าราชวงศ์ เจ้าราชบุตร พร้อมกับให้แบ่งการปกครองหัวเมืองลาวตะวันออกเป็น 4 กองใหญ่ โดยเอาหัวเมืองหลายหัวเมืองหลายเมือง คือ เมืองเอก โท ตรี จัตวา รวมกันแต่ละกอง ให้ มีข้าหลวงต่างพระองค์เป็นผู้สำเร็จราชการแผ่นดินเป็นกองในครั้งนั้นกองต่างๆ มีดังนี้

1. หัวเมืองลาวฝ่ายตะวันออก มีเมืองจำปาศักดิ์เป็นเมืองเอก มีเมืองขึ้น 37 เมือง

2. หัวเมืองลาวฝ่ายตะวันออกเฉียงเหนือ มีเมืองอุบลราชธานีเป็นเมืองเอก มีเมืองขึ้น 41 เมือง รวมเอาเมืองยโสธรเข้าอยู่ในกองหัวเมืองลาวตะวันออกเฉียงเหนือด้วย

3. หัวเมืองลาวฝ่ายเหนือ มีเมืองหนองคายเป็นเมืองเอก มีเมืองขึ้น 52 เมือง

4. หัวเมืองลาวฝ่ายกลาง มีเมืองนครราชสีมาเป็นเมืองเอก มีเมืองขึ้น 19 เมือง

สำหรับหัวเมืองลาวฝ่ายตะวันออกเฉียงเหนือได้ทรงพระกรุณาโปรดให้พระเจ้าน้องยาเธอฯ กรมหลวงพิชิตปรีชากร เสด็จมาดำรงตำแหน่งข้าหลวงต่างพระองค์สำเร็จราชการต่างพระเนตรพระกรรณ ประทับ ณ เมืองอุบลราชธานี

ต่อมา ได้มีการเปลี่ยนนามหัวเมืองต่างๆ ที่แบ่งออกเป็นกองดังกล่าวเพื่อให้เกิดความเหมาะสมยิ่งขึ้นในการนี้ได้มีการเปลี่ยนนามหัวเมืองลาวฝ่ายตะวันออกเฉียงเหนือ เป็นหัวเมืองมณฑลลาวท้าวคู่กับหัวเมืองมณฑลลาวพวนและหัวเมืองมณฑลลาวพอง อีกด้วย

ลัทธิพุทธศักราช 2436 ได้เกิดกรณีพิพาทระหว่างประเทศสยามกับประเทศฝรั่งเศส โดยประเทศฝรั่งเศสได้ยกกำลังทัพจากเวียดนามมาตีเมืองสมโบกของไทย พระเจ้าน้องยาเธอฯ

กรมหลวงพิชิตปรีชากรได้ทรงเกณฑ์เอากำลังทัพเมืองยโสธร ให้ไปช่วยรักษาเขตแดนในพระราชอาณาเขตครั้งนี้ด้วย โดยให้นำไปสมทบกับกองทัพกรุงเทพฯ ทางเมืองยโสธรได้ส่งกองทัพไปสมทบหลายกองทัพ คือ

กองทัพที่ 1 หลวงพิทักษ์สุเทพข้าหลวงเมืองยโสธรพร้อมด้วยท้าวสิทธิสาร ท้าวสุริยะ ท้าวनावโนราช มีหลวงพิทักษ์สุเทพเป็นแม่ทัพ ถือกำลังพล 1,000 คน ยกไปทางเมืองเขมราฐธานี

กองทัพที่ 2 มีราชบุตรหนู ท้าวเพี้ยเมืองแสน ท้ายเพี้ยเมืองจันทร์ ราชบุตรหนู เป็นแม่ทัพ ถือกำลังพล 1,000 คน ยกไปทางด่านช้าง

กองทัพที่ 3 หลวงศรีวรราช ท้าวโพธิสารดา ท้าวสิงห์โต ท้าวชยุ หลวงศรีวรราช เป็นแม่ทัพถือกำลังพล 1,000 คน ยกไปช่วยอีกทางหนึ่ง

เมื่อยกทัพออกไปหาทันได้รับพุงกันไม่ ก็สงบศึกก่อน ทัพที่ยกไปจากเมืองยโสธรก็พากันยกกลับ

อย่างไรก็ดี เมื่อสงบศึกครั้งนี้แล้ว พระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว ได้ทรงเห็นว่า สมเด็จพระเจ้าน้องยาเธอฯ กรมหลวงพิชิตปรีชากร ได้มารับราชการต่างพระเนตรพระกรรณ ที่หัวเมืองมณฑลลาวกาวเป็นระยะเวลานาน และได้รับความเหน็ดเหนื่อยยากลำบากหลายปีสมควรที่จะได้เสด็จกลับเข้าไปรับราชการสนองพระเดชพระคุณ ณ กรุงเทพฯ จึงทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้พระเจ้าน้องยาเธอฯ กรมหลวงพิชิตปรีชากรเสด็จกลับกรุงเทพฯ แล้วโปรดเกล้าฯ ให้พระเจ้าน้องยาเธอฯ กรมหลวงสรรพสิทธิประสงค์เสด็จมาดำรงตำแหน่งข้าหลวงต่างพระองค์ สำเร็จราชการมณฑลลาวกาวแทน

ขณะเดียวกัน เมืองยโสธรได้ทรงพระราชกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้อุปฮาดแก้ว เป็นพระสุนทรราชวงศาผู้ว่าราชการเมืองยโสธรคนแรก ให้เจ้าราชบุตรหนูเป็นอุปฮาด ให้หลวงศรีวรราชเป็นราชบุตร ให้ท้าวสิงห์โต เป็นท้าวพรหมเทพ ผู้ช่วยราชการเมืองยโสธร และให้ร้อยโทสอนมาเป็นข้าหลวงกำกับราชการช่วยพระสุนทรราชวงศา (แก้ว) รับราชการสนองพระเดชพระคุณสืบไป เมื่อพระสุนทรราชวงศา (แก้ว) ถึงแก่สัญกรรมแล้ว ในปี พ.ศ. 2439 ได้ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้นายร้อยโทสอนเป็นขุนรำนนฤพล ข้าหลวงสำเร็จราชการและให้ย้ายเรือนจำไปอยู่ปากห้วยตะวันออกวัดศรีธรรมหายโสทร และย้ายฉางข้าวของหลวงไปสร้างที่ข้างเรือนจำ สร้างที่ทำการข้าหลวงขึ้นที่ปากห้วยและสร้างสะพานข้ามห้วยไปอยู่ที่จวนข้าหลวง

ปีพุทธศักราช 2443 ได้เกิดข่าวลือขึ้นในท้องที่มณฑลตะวันออกเฉียงเหนือและมณฑลร้อยเอ็ดว่าจะมีผู้มีบุญมาเกิดเพื่อปราบยุคเข็ญให้ชาวบ้านชาวเมืองพากันไปทำบุญไหว้พระสวดมนต์อย่าได้ขาด เพราะจะมีโค กระบือ และสุกร จะกลายเป็นยักษ์มากินคนบาป หินแร่จะกลับกลายเป็นเงินทอง ให้พากันฆ่าโค กระบือ และสุกรเสียให้หมด ฟักเขียว ฟักทอง จะเกิดเป็นสัตว์ร้ายมาทำอันตรายแก่มนุษย์ทั้งหลาย ให้พากันตัดทิ้งเสีย และให้เอาเงินค่าไปทิ้งแล้วก็เก็บเอาหินแร่มาบูชาเพื่อผู้มีบุญมาเกิดจะได้กลายเป็นทอง เป็นเงิน ในครั้งนั้นได้มีผู้ตั้งตนเป็นผู้มีบุญหลายคน ให้ผู้คนไม่ทำบาปและความชั่วเสียโดยพากันรักษาศีล

5 หรือศีล 8 ก็จะได้รับผลสมควรความปรารถนา และให้พากันไปรดน้ำมนต์ที่บ้านหนองอีตุ้ม และนำเงินทองไปทิ้งที่น้ำชีบริเวณธาตุหลักโลก ตำบลคือเหนือเมืองยโสธร แล้วไปเก็บเอาหินแร่ที่เมืองเสลภูมิมาเก็บไว้คอยผู้มีบุญจะมาโปรด ในการรดน้ำมนต์นี้พระครูอินทร์บ้านหนองอีตุ้ม พระครูวิบูลธรรมาวุธิต พระครูอนันตนิคมเขตวัดสิงห์ท่า เป็นพระอาจารย์ทำพิธีรดน้ำมนต์ให้กับประชาชนที่ไปแสวงบุญ และนำเงินทองไปทิ้งและเก็บเอาหินแร่มาบูชา ข่าวนี้นี้เลื่องลือไปอย่างแพร่หลายทั่วภาคมีประชาชนไปทำบุญเป็นจำนวนมาก มีผู้มีบุญซึ่งเรียกตนเองว่าท้าวธรรมมิกราช หลายองค์ เช่น องค์ผ้าขาวบ้านห้วยแซง องค์ม้นบ้านสะพือ องค์พรหมบ้านหนองแวงหนองแก้ว องค์ลั่นก่าน ผู้มีบุญทั้งหลายนี้มุ่งชาวหม่นขาว ทำตัวเป็นผู้เคร่งศาสนาเป็นหัวหน้าพาราษฎรทำบุญรักษาศีลเป็นประจำ ทั้งอวดอ้างว่าเรียกไฟจากฟ้ามาเผาเมืองมนุษย์ได้ ล่องหนหายตัวได้ จะพูดอันใดก็เป็นไปตามที่พูด มีประชาชนให้ความเชื่อถือและเคารพเป็นอันมาก ข่าวนี้นี้ครั้งแรกทางราชการไม่สนใจเพราะเข้าใจว่าเป็นการประกอบพิธีกรรมทางศาสนาเท่านั้น แต่เมื่อมีคนนิยมมากเข้าองค์เหล่านั้นก็รวมตัวเป็นกองทัพ มีอาวุธปืนดาบศิลา หอก ดาบ ง้าว ธนู หน้าไม้ พร้อมทั้งจะยกเข้าตีเมืองอุบลราชธานี แล้วจับเอาพระเจ้าบรมวงศ์เธอฯ กรมหลวงสรรพสิทธิประสงค์ปลงพระชนม์ชีพ แล้วขึ้นครองเมืองอุบลต่อไป ความทราบถึงพระเจ้าบรมวงศ์เธอฯ กรมหลวงสรรพสิทธิประสงค์ จึงทรงขอกองทัพจากกรุงเทพฯ และกองทัพประจำพระองค์ออกไปปราบปราม ได้มีการต่อสู้กันเป็นหลายครั้งในที่สุดองค์ม้นสู้ไม่ได้และผู้มีบุญอื่นๆ ก็ถูกจับได้พร้อมไพร่พลสมัคพรรคพวกขององค์ม้นได้นำไปจองจำไว้ที่ทุ่งศรีเมือง เมืองอุบลราชธานีแล้วให้ประหารชีวิตเสียสิ้น การกบฏที่กล่าวนี้เรียกว่า “กบฏผีบุญ” และพระครูทั้งสามรูปได้ถูกนำมาพิสูจน์ที่ทำน้ำชี โดยให้ลงไปให้น้ำ หากน้ำท่วมถึงอกให้เป็นผู้กระทำผิด ให้ลงโทษตามกระบิลเมือง พระครูทั้งสามสู้ไม่ได้ถูกพิพากษาว่าเป็นผู้ผิด แต่ให้ลงโทษโดยให้สมณเพศตลอดชีวิต หากสึกออกมาจะต้องถูกนำมาจองจำลงโทษ การกบฏผีบุญจึงได้สงบลง

ปีพุทธศักราช 2455 หลวงยศเยศตรามฤทธิ์ นายอำเภอกุทัยโสธรขอลาออกจากราชการ พระเจ้าบรมวงศ์เธอฯ กรมหลวงสรรพสิทธิประสงค์ ข้าหลวงต่างพระองค์ผู้สำเร็จราชการมณฑลตะวันออกเฉียงเหนือ ซึ่งประทับอยู่ที่เมืองอุบลราชธานีทรงแต่งตั้งให้เจ้าเหลื่อมบุตรของเจ้าอุปฮาดเมืองนครจำปาศักดิ์มาดำรงตำแหน่งนายอำเภอเมืองกุทัยโสธรแทน และในปีพุทธศักราช 2456 พระเจ้าบรมวงศ์เธอฯ กรมหมื่นดิสรอุดมเดชผู้บัญชาการกองพลที่ 10 เมืองอุบลราชธานีได้เสด็จมาตรวจราชการเมืองยโสธร ได้ทรงเปลี่ยนชื่ออำเภอกุทัยโสธรเป็น “อำเภอคำเขื่อนแก้ว” และให้เปลี่ยนชื่ออำเภอบจิมยโสธรเป็น “อำเภอยโสธร” เมืองยโสธรจึงได้ลดฐานะจากเมืองมาเป็นอำเภอตั้งแต่บัดนั้นเป็นต้น ในปีนั้นหลวงเขตวิมลคุณ นายอำเภอเมืองบจิมยโสธร (ก่อนเปลี่ยนชื่อ) ได้ถึงแก่กรรม ข้าหลวงต่างพระองค์ได้ทรงโปรดให้ มหาพันธ์ ซึ่งจากเมืองอุบลราชธานีดำรงตำแหน่งนายอำเภอยโสธรแทน

กล่าวได้ว่า นับตั้งแต่การปฏิรูปการปกครองสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว เป็นต้นมา เมืองยโสธรถูกลดฐานะลงเป็นเพียงอำเภอขึ้นอยู่ในการปกครองของ

ข้าหลวงผู้สำเร็จราชการ มณฑลลาวกาว (ต่อมาเปลี่ยนเป็นมณฑลอุบลราชธานี) มีข้าหลวงเทศาภิบาลประจำมณฑล ดังนั้นเมื่อมีการเปลี่ยนแปลงเป็นจังหวัดอุบลราชธานี เมืองยโสธรจึงอยู่ในฐานะอำเภอหนึ่งในจังหวัดอุบลราชธานีตามไปด้วย

เมื่อถึงปีพุทธศักราช 2515 รัฐบาลจึงได้ยกประกาศฐานะอำเภอโยธราชขึ้นเป็นจังหวัดโยธราช ตามประกาศของคณะปฏิวัติ ฉบับที่ 70 ลงวันที่ 7 กุมภาพันธ์ พุทธศักราช 2515 ให้แยกอำเภอต่างๆ ที่ขึ้นอยู่ในปกครองของจังหวัดอุบลราชธานีมาแต่เดิมจำนวน 6 อำเภอ ประกอบด้วย อำเภอโยธราช อำเภอลำทะเมนชัย อำเภอเมืองเดชอุดม อำเภอป่าดัว อำเภอเมืองนันทบุรี แยกรวมกันเป็นจังหวัดโยธราช ตั้งแต่วันที่ 1 มีนาคม พุทธศักราช 2515 และให้นายชัยทัต สุนทรพิพิธ มาดำรงตำแหน่งผู้ว่าราชการจังหวัด คนแรกของจังหวัดโยธราชและเป็นจังหวัดที่ 71 ของประเทศ

ต่อมาเมื่อปี พุทธศักราช 2518 กระทรวงมหาดไทยได้ประกาศให้แยกเขตการปกครองในท้องที่อำเภอเมืองยโสธร และอำเภอมหาชนะชัย ออกเป็นกิ่งอำเภอ คือ แยกเอาตำบลต่างๆ ของอำเภอเมืองยโสธรออก 3 ตำบล เป็นกิ่งอำเภอยายมุล เมื่อวันที่ 15 พฤษภาคม 2518 และแยกเอาตำบลต่างๆ ที่ขึ้นอยู่กับเขตอำเภอมหาชนะชัย 3 ตำบล เป็นกิ่งอำเภอค้อวัง เมื่อวันที่ 2 มิถุนายน 2518 ตามประกาศของกระทรวงมหาดไทย ลงวันที่ 21 เมษายน พุทธศักราช 2518 และลงวันที่ 6 พฤษภาคม พุทธศักราช 2518 และต่อมาในปีพุทธศักราช 2522 ได้มีพระราชกฤษฎีกายกฐานะกิ่งอำเภอค้อวังขึ้นเป็นอำเภอค้อวัง ตั้งแต่วันที่ 26 มีนาคม พุทธศักราช 2522 และปีพุทธศักราช 2527 มีพระราชกฤษฎีกายกฐานะกิ่งอำเภอยายมุลขึ้นเป็นอำเภอยายมุล ต่อมากระทรวงมหาดไทย ได้มีประกาศฉบับลงวันที่ 13 มีนาคม 2535 แบ่งอำเภอเลิงนกทา ซึ่งประกอบด้วย 5 ตำบล ได้แก่ ตำบลคำเตย ตำบลน้ำคำ ตำบลคำไผ่ ตำบลส้มผ่อ ตำบลไทยเจริญ ตั้งเป็นกิ่งอำเภอไทยเจริญ เมื่อวันที่ 1 เมษายน 2535 และยกฐานะเป็นอำเภอในวันที่ 11 ตุลาคม 2540 รวมจังหวัดยโสธรจึงมี 9 อำเภอจนถึงปัจจุบัน (สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา 1 และ 2, เอกสารอิเล็กทรอนิกส์)

2. ลักษณะทางกายภาพ เศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรม

จังหวัดโยธวร ตั้งอยู่ที่ทิศตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทย ระหว่างเส้นแวงที่ 104 และ 105 องศาตะวันออก และเส้นรุ้งที่ 15 และ 16 องศาเหนือ ห่างจากกรุงเทพมหานคร โดยประมาณ 552 กิโลเมตร มีพื้นที่ ประมาณ 4,161.664 ตารางกิโลเมตร หรือประมาณ 2,601,040 ไร่ และมีอาณาเขตติดต่อกับจังหวัดใกล้เคียงดังนี้คือ ทิศเหนือติดกับจังหวัดมุกดาหาร และร้อยเอ็ด ทิศตะวันออกติดกับจังหวัดอุบลราชธานีและอำนาจเจริญ ทิศใต้ติดกับจังหวัด ศรีสะเกษ และทิศตะวันตกติดกับจังหวัดร้อยเอ็ด จังหวัดโยธวรมีพื้นที่เป็นรูปพระจันทร์เสี้ยว มี แม่น้ำชีไหลผ่านตอนใต้ของจังหวัด สภาพพื้นที่โดยทั่วไปเป็นที่ราบสูง อยู่เหนือระดับน้ำทะเล

ประมาณ 227 ฟุต มีพื้นที่เป็นภูเขา บางส่วนทางตอนเหนือของจังหวัดอยู่ในเทือกเขาภูพาน เขตอำเภอเลิงนกทา อำเภอกุศุม สภาพดินทั่วไปเป็นดินทราย ไม่อุ้มน้ำ ทำการเกษตรไม่ค่อยดีนัก สภาพโดยทั่วไปเป็นที่ราบสูง และป่าโปร่ง อากาศจะร้อนจัดในฤดูร้อน และหนาวจัดในฤดูหนาว มีอุณหภูมิอยู่ระหว่าง 12.1-41.1 องศาเซลเซียส



ภาพที่ 32 แผนที่จังหวัดยโสธร

จังหวัดยโสธรมีแหล่งน้ำธรรมชาติที่สำคัญคือ แม่น้ำชี ต้นน้ำเกิดจากเทือกเขาเพชรบูรณ์ไหลผ่านจังหวัดชัยภูมิ ขอนแก่น มหาสารคาม ร้อยเอ็ดและยโสธร สำหรับจังหวัดยโสธรแม่น้ำชีไหลผ่านท้องที่อำเภอเมืองยโสธร อำเภอมหาชนะชัย แล้วไปบรรจบกับแม่น้ำมูลในเขตอำเภอเชียงใน จังหวัดอุบลราชธานี และไหลลงสู่แม่น้ำโขงต่อไป แม่น้ำชีจะมีน้ำไหลอยู่ตลอดปีและยังมีแหล่งน้ำอื่นอีก คือ ลำเซบาย ไหลผ่านอำเภอลำทะเมนชัย อำเภอป่าดัว ไหลลงสู่แม่น้ำมูลในเขตจังหวัดอุบลราชธานี ลำโพธิ์ ไหลผ่านอำเภอกุดชุม อำเภอป่าดัว มีเฉพาะฤดูฝน ลำทวน เป็นบึงขนาดใหญ่ อยู่ในเขตอำเภอเมืองยโสธร ห้วยดักเต่า เป็นลำห้วย มีน้ำขังเฉพาะฤดูฝน อยู่ในเขตอำเภอเมืองยโสธร ลำย้ง เป็นแหล่งน้ำขนาดเล็ก มีเฉพาะฤดูฝน อยู่ในเขตอำเภอเมืองยโสธร เป็นต้น

จังหวัดยโสธรไม่มีทางรถไฟผ่าน ไม่มีสนามบิน ใช้พาหนะทางบกโดยรถยนต์เป็นหลัก ส่วนการคมนาคมทางน้ำมีบ้างเล็กน้อยในช่วงฤดูฝนเท่านั้น การเดินทางระหว่างจังหวัดยโสธรไปยังกรุงเทพมหานคร มีอยู่ 2 เส้นทาง- เส้นทางสายเก่า จากยโสธร – ร้อยเอ็ด – มหาสารคาม – บ้านไผ่ (เขตจังหวัดขอนแก่น) นครราชสีมา - สระบุรี และกรุงเทพฯ และเส้นทางสายใหม่คือ จากยโสธร – สุวรรณภูมิ (จังหวัดร้อยเอ็ด) – เกษตรวิสัย(จังหวัดร้อยเอ็ด) พยัคฆภูมิพิสัย (จังหวัดมหาสารคาม)-ประทาย (จังหวัดนครราชสีมา) – นครราชสีมา - สระบุรี และกรุงเทพฯ

3. การปกครอง

เมื่อวันที่ 6 กุมภาพันธ์ 2515 มีการประกาศคณะปฏิวัติฉบับที่ 70 มีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 1 มีนาคม 2515 โดยแยกพื้นที่ส่วนหนึ่งของจังหวัดอุบลราชธานี มีอำเภอยโสธร อำเภอป่าดัว อำเภอลำทะเมนชัย อำเภอคำเขื่อนแก้ว อำเภอกุดชุม อำเภอมหาชนะชัย รวมกัน 6 อำเภอ เป็นจังหวัดยโสธร ต่อมาในปีพ.ศ. 2545 จังหวัดยโสธร แบ่งเขตการปกครองออกเป็น 9 อำเภอ 79 ตำบล 866 หมู่บ้าน โดยมีอำเภอดังนี้ อำเภอเมืองยโสธร อำเภอกุดชุม อำเภอคำเขื่อนแก้ว อำเภอทรายมูล อำเภอป่าดัว อำเภอมหาชนะชัย อำเภอลำทะเมนชัย และอำเภอไทยเจริญ การปกครองท้องถิ่นประกอบด้วย องค์การบริหารส่วนจังหวัด 1 แห่ง เทศบาลเมือง 1 แห่ง และเทศบาลตำบล 8 แห่ง (หน่วยอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมและศิลปกรรมท้องถิ่น โรงเรียนยโสธรพิทยาคม, ไม่ปรากฏปีที่พิมพ์; สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา 1 และ 2, เอกสารอิเล็กทรอนิกส์, ไม่ปรากฏปีที่พิมพ์)

4. เศรษฐกิจ

ประชาชนส่วนใหญ่ของจังหวัดยโสธร ร้อยละ 90 ประกอบอาชีพด้านการเกษตร ได้แก่ ปลูกข้าวหอมมะลิ มันสำปะหลัง ปอ และแตงโม ผลผลิตและรายได้แต่ละปีขึ้นอยู่กับสภาพดินฟ้าอากาศเป็นหลัก มูลค่ารวมผลิตภัณฑ์จังหวัด (GPP) ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2541-2550 ดังตารางที่ 4

ตารางที่ 4 มูลค่าผลิตภัณฑ์จังหวัด ตามราคาตลาด (ประจำปี) จำแนกตามสาขาการผลิต พ.ศ. 2541-2550 (ล้านบาท)

สาขาการผลิต	พ.ศ. 2541	พ.ศ. 2542	พ.ศ. 2543	พ.ศ. 2544	พ.ศ. 2545	พ.ศ. 2546	พ.ศ. 2547	พ.ศ. 2548	พ.ศ. 2549	พ.ศ. 2550
ภาคเกษตรกรรม	2,368	2,221	2,326	2,227	2,568	2,823	3,068	3,323	3,607	4,386
- เกษตรกรรม การเลี้ยงสัตว์ และการป่าไม้	2,279	2,106	2,230	2,146	2,472	2,724	2,952	3,206	3,509	4,284
- ประมง	88	115	96	81	96	100	115	117	98	102
นอกภาคเกษตรกรรม	9,782	9,384	9,917	10,302	11,050	11,512	12,110	12,207	13,756	15,123
- การทำเหมืองแร่และเหมืองหิน	36	56	57	47	68	64	52	37	85	82
- อุตสาหกรรม	729	580	644	727	601	944	1,430	1,144	1,421	1,900
- ไฟฟ้า ก๊าซและการประปา	199	175	174	181	187	200	218	223	253	244
- การก่อสร้าง	534	573	565	461	601	544	687	471	667	613
- การขายส่ง การขายปลีก การซ่อมแซมยานยนต์ จักรยานยนต์ ของใช้ส่วนบุคคลและของใช้ในครัวเรือน	3,891	3,728	4,155	4,377	4,672	4,885	3,917	4,007	4,238	4,441
- โรงแรมและภัตตาคาร	19	28	28	26	31	31	32	36	45	51
- การขนส่ง สถานที่เก็บสินค้าและคมนาคม	504	539	570	613	735	589	609	671	716	766
- ตัวกลางทางการเงิน	648	358	338	359	397	418	650	599	833	970
- บริการด้านอสังหาริมทรัพย์ การให้เช่าและบริการทางธุรกิจ	602	626	630	630	648	645	666	683	719	733
- การบริหารราชการและการป้องกันประเทศ รวมทั้งการประกันสังคมภาคบังคับ	599	643	753	729	813	833	995	993	1,050	1,131
- การศึกษา	1,444	1,463	1,391	1,471	1,480	1,650	2,005	2,284	2,569	2,938
- บริการด้านสุขภาพและงานสังคมสงเคราะห์	428	472	488	537	585	554	659	835	944	1,047
- การให้บริการชุมชน สังคมและบริการส่วนบุคคลอื่น ๆ	143	138	118	136	134	149	169	203	194	184
- ลูกจ้างในครัวเรือนส่วนบุคคล	6	6	18	19	19	20	21	22	23	24
ผลิตภัณฑ์จังหวัด(GPP)	12,150	11,606	12,243	12,528	13,617	14,336	15,178	15,530	17,363	19,508
มูลค่าผลิตภัณฑ์เฉลี่ยต่อหัว(บาท)	21,297	20,199	21,218	21,055	24,337	26,009	25,411	25,808	28,682	32,038
ประชากร (1,000 คน)	570	575	577	568	560	551	597	602	605	609

และพบว่าในปี พ.ศ. 2550 รายได้ต่อคนต่อปีของจังหวัดยโสธร เท่ากับ 32,038 บาท พบว่าภาคตะวันออกเฉียงเหนือมีรายได้ต่อคนต่อปีต่ำกว่าทุกภาค และอยู่ในลำดับที่ 13 ของภาค และอยู่ในลำดับที่ 70 ของจังหวัดในประเทศไทยทั้งหมด 76 จังหวัด (สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, 2550)

5. ศิลปะและวัฒนธรรม

จังหวัดยโสธร มีแหล่งท่องเที่ยวธรรมชาติ ประวัติศาสตร์ สถาปัตยกรรม วัฒนธรรม ประเพณีและหัตถกรรมดังนี้

5.1 ประวัติศาสตร์และสถาปัตยกรรม

5.1.1 พระธาตุยโสธร หรือพระธาตุพระอานนท์ ประดิษฐานอยู่วัดมหาธาตุ อำเภอเมืองยโสธร เป็นเจดีย์ทรงเหลี่ยมส่วนยอดคล้ายกับพระธาตุพนม ภายในพระธาตุบรรจุอัฐิของพระอานนท์ สาวกองค์สำคัญผู้ใกล้ชิดของพระพุทธเจ้า สร้างขึ้นเมื่อพุทธศักราช 1228

5.1.2 ธาตุกองข้าวน้อย ตั้งอยู่กลางทุ่งนา บ้านตาตทอง อำเภอเมืองยโสธร ไปตามเส้นทางยโสธร-อุบลราชธานี (หมายเลขที่ 23) เป็นเจดีย์เก่าแก่ ก่อด้วยอิฐทรงเหลี่ยม มีเอกลักษณ์พิเศษเป็นของตนเอง

5.1.3 บ้านสงเปือย อำเภอคำเขื่อนแก้ว อยู่ในเขตอำเภอคำเขื่อนแก้ว ห่างจากตัวเมืองยโสธร 25 กิโลเมตร ไปตามเส้นทางยโสธร - คำเขื่อนแก้ว ระหว่างทางให้เลี้ยวขวาตรงกม.ที่ 18 และเข้าไปประมาณ 10 กิโลเมตร ในหมู่บ้านนี้ มีสิ่งสำคัญและปูชนียสถานหลายอย่างที่น่าสนใจ เช่น พระพุทธรูปใหญ่ ปั้นด้วยอิฐ ปูน มีอายุไม่น้อยกว่า 200 ปี เจดีย์บรรจุดินสังเวชนียสถาน รอยพระพุทธรบาทจำลอง พิพิธภัณฑสถานโบราณ เป็นพิพิธภัณฑสถานรวบรวมของโบราณ ซึ่งเก็บขุดมาได้จากดงเมืองเตยซึ่งเป็นเมืองเก่าสมัยขอม ซากเมืองโบราณเมืองเตย อยู่ทางทิศใต้ของหมู่บ้านสงเปือย มีซากวัดสระน้ำ กำแพงเมือง กู่จาน เป็นโบราณวัตถุ ตั้งอยู่บ้านจั่ว ตำบลกู่จาน อำเภอคำเขื่อนแก้ว ไปทางทิศตะวันออกห่างจากอำเภอประมาณ 21 กิโลเมตร มีตำนานเล่าสืบต่อมาว่าโบราณวัตถุแห่งนี้มีมาตั้งแต่ครั้งสร้างพระธาตุพนม จังหวัดนครพนม

5.2 แหล่งท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม

5.2.1 หมู่บ้านทำหมอนขวานลายขีด ตั้งอยู่บ้านศรีฐาน ตำบลศรีฐาน อำเภอป่าติ้ว เป็นหมู่บ้านที่มีชื่อเสียงในด้านการทำหมอนขวานลายขีด ตั้งอยู่ห่างจากตัวเมือง 20 กิโลเมตร ตามเส้นทางยโสธร – ป่าติ้ว – อำนาจเจริญ ระหว่างหลักกิโลเมตรที่ 18 - 19 แยกเข้าทางขวามือ มีนักท่องเที่ยวเข้าไปเยี่ยมชมการทำ ตลอดจนซื้อเพื่อเป็นของที่ระลึก

5.2.2 หมู่บ้านจักสานไม้ไผ่ ตั้งอยู่บ้านทุ่งนางโอก ตำบลทุ่งนางโอก อำเภอเมืองยโสธร ตามเส้นทางหลวงแผ่นดิน ยโสธร - ทรายมูล-กุตุขุม ระหว่างหลักกิโลเมตรที่ 6 -7 แยกเข้าทางซ้ายมือ บ้านทุ่งนางโอก มีผลิตภัณฑ์ของไม้ไผ่หลายอย่าง เช่น กระติบข้าว ภาชนะนั่งข้าว และของที่ระลึกที่เป็นผลิตภัณฑ์ไม้ไผ่อีกมากมาย

5.2.3 หมู่บ้านทอพรหม ตั้งอยู่บ้านยางเครือ ตำบลบึงแก อำเภอมหาชนะชัย ตามเส้นทางหลวงแผ่นดิน ยโสธร – คำเขื่อนแก้ว – เขื่องใน - อุบลราชธานี ระหว่างกิโลเมตรที่ 40 – 41 แยกเข้าทางขวามือ หมู่บ้านยางเครือจะผลิตพรหมเช็ดเท้า พรหมปูพื้น เป็นที่รู้จักกันทั่วหน้า เพราะจำหน่ายอยู่ทั่วประเทศ

5.3 แหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติ

5.3.1 ภูทางเกวียน อยู่ห่างจากตัวเมืองยโสธร 60 กิโลเมตร ออกไปทางอำเภอกุตุขุม เหตุที่เรียก ภูทางเกวียน เพราะบนภูเขาสูงนี้มีร่องหินเป็นรอยขนานกันไป 2 ร่องห่างกันประมาณความกว้างของล้อเกวียน เมื่อสุดทางของร่องหินจะเป็นสันหินนูนขึ้นขนานกันไป ปรากฏเป็นรูปเหมือนรอยเกวียน ภูสูงนี้เป็นหินดาน บนสันภูเขาสามารถมองเห็นทิวทัศน์อันงดงามของแมกไม้เบญจมาศ และความเขียวขจีของภูเขาสูงอื่น ๆ

5.3.2 ภูถ้ำพระ ตั้งอยู่ในเขตอำเภอกุตุขุม ห่างจากอำเภอกุตุขุม 16 กิโลเมตร ที่เรียกว่า "ภูถ้ำพระ" เพราะมีพระพุทธรูปอยู่ในถ้ำจำนวนมาก ล้วนแต่เป็นพระพุทธรูปอันศักดิ์สิทธิ์

5.3.3 หาดทรายแม่น้ำชี เป็นหาดทรายธรรมชาติริมฝั่งแม่น้ำชีจะเป็นทรายขาวเกิดจากการลดของระดับน้ำในแม่น้ำชี ระหว่างเดือน ธ.ค.-พ.ค ชาวบ้านจะไปพักผ่อนกันมาก ริมชายหาดจะมีแม่ค้าขายปลาเผา ส้มตำ ฯลฯ เป็นที่รู้จักอย่างทั่วถึง เหมาะสำหรับพักผ่อนหย่อนใจ

5.3.4 สวนสาธารณะพญาแถน ตั้งอยู่ในเขตเทศบาลเมืองยโสธร ริมถนนแจ้งสนิท ด้านฝั่งทิศใต้ของลำน้ำทวน ภายในบริเวณสวนเต็มไปด้วยสิ่งสวยงาม และมีเวทีแสดงกลางแจ้งขนาดใหญ่ สนามเด็กเล่นสวนสุขภาพและสวนหย่อม ปลูกไม้ดอก - ไม้ประดับนานาพันธุ์ ประชาชนพากันไปพักผ่อนออกกำลังกายไม่เว้นแต่ละวัน นอกจากนี้เทศบาลยังให้ความสำคัญ กำหนดให้เป็นสถานที่จุดบั้งไฟประเพณี สถานที่แข่งเรือสั้นประเพณีและจัดงานประเพณีสงกรานต์ทุกปี (หน่วยอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมและศิลปกรรมท้องถิ่น โรงเรียนยโสธรพิทยาคม, ไม่ปรากฏปีที่พิมพ์)

บทที่ 5

แหล่งและชนิดของปลาที่จำหน่ายในจังหวัดยโสธร

1. บทนำ

ชนิดพันธุ์ปลาที่มีการบริโภคในพื้นที่จังหวัดยโสธรมาจากหลายแหล่งทั้งจากบ่อปลาในที่นา ห้วย หนอง คลอง บึง แม่น้ำเช่น แม่น้ำชีและแม่น้ำสาขา เป็นต้น นอกจากนี้ยังมาจากการเลี้ยงในบ่อปลา กระชังในแม่น้ำชีและนำเข้ามาจากภายนอกจังหวัด ปลาเหล่านี้แบ่งออกได้เป็น 2 กลุ่ม ตามความเข้าใจของผู้บริโภคคือ **กลุ่มแรก** ได้แก่ ปลาเลี้ยง หมายถึง ปลาที่เลี้ยงในบ่อหรือกระชังแล้วให้อาหารสำเร็จรูปหรืออาหารที่เป็นวัตถุดิบ เช่น รำหรืออาหารอื่นเพื่อเร่งการเจริญเติบโตนอกเหนือจากอาหารที่ปลาสามารถหาได้ตามธรรมชาติ ส่วน **กลุ่มที่สอง** คือ ปลาธรรมชาติ หมายถึง ปลาที่มีอยู่ตามแหล่งน้ำธรรมชาติ เช่น ห้วย หนอง คลอง บึง แม่น้ำหรือในที่นาตามฤดูกาล ซึ่งปลาทั้ง 2 กลุ่มนี้ ผู้บริโภคจะนิยมปลาที่อยู่ตามธรรมชาติมากกว่าปลาเลี้ยงเนื่องจากมีรสชาติดี เมื่อพิจารณาแหล่งของปลาที่มีการซื้อขายในตลาดเทศบาลเมืองยโสธรทั้ง 2 แห่ง (แห่งเก่าและแห่งใหม่) ตลาดบ้านดาดทองและบริเวณฝายยโสธร พบว่าปลาที่มีการซื้อขายแบ่งออกเป็น 4 กลุ่มใหญ่คือ **กลุ่มแรก** ได้แก่ ปลาที่เลี้ยงในกระชังได้แก่ ปลานิลและปลาตะกิมหรือเรียกโดยทั่วไปว่า “ปลาซีพี” **กลุ่มที่สอง** คือปลาหนัง ได้แก่ปลากลุ่มที่ไม่มีเกร็ด เช่น ปลาขบ ปลาดัง ปลาปิ้ง ปลาเซียม ปลาหนูและปลาหมู เป็นต้น ปลาเหล่านี้พบมากในบางฤดูกาลและมีราคาแพงเนื่องจากมีปริมาณไม่มากนัก และ **กลุ่มที่สาม** คือ ปลาเกร็ดหรือที่เรียกทั่วไปว่าปลาขาว ปลากลุ่มนี้ได้แก่ ปลาดู ปลาตะเพียน ปลาสร้อย ปลากระมังและปลาดูโกก เป็นต้น **กลุ่มที่สี่** คือปลาหลุม ได้แก่ปลาที่จับได้จากบ่อในที่นาช่วงหลังฤดูเก็บเกี่ยว ปลาในกลุ่มนี้ได้แก่ปลาช่อน ปลาดุก ปลาหมอและปลาไหล เป็นต้น นอกจากนี้เมื่อแบ่งชนิดของปลาตามการแปรรูป สามารถแบ่งปลาที่พบการซื้อขายในตลาดได้ดังนี้ “ปลาสด” หมายถึง ปลาที่ยังมีชีวิตอยู่ ปลาที่ตายแล้วแต่ยังไม่ชำแหละหรือปลาที่ชำแหละแล้วและพร้อมนำไปประกอบอาหาร “ปลาแห้ง” หมายถึง ปลาที่ผ่านกระบวนการทำให้แห้ง เช่น ตากแดดหรือย่างให้แห้งโดยใช้ไฟ “ปลาต้ม” หมายถึง ปลาที่หมักด้วยเกลือ ข้าวสุกและกระเทียม เมื่อหมักทิ้งไว้ 2-3 วัน แล้วปลาจะมีรสเปรี้ยวเค็ม “ปลาร้า” หมายถึง ปลาที่หมักด้วยเกลือแล้วอาจเติมข้าวคั่วหรือรำลงไปเพื่อเพิ่มกลิ่น รสชาติ และสีส้มของเนื้อปลาแล้วแต่สูตรการหมักซึ่งมีลักษณะเฉพาะของแต่ละบุคคล ดังนั้นจะเห็นได้ว่าปลาที่พบในพื้นที่วิจัยมีการบรรยายลักษณะ รูปแบบและวิธีการใช้ประโยชน์แตกต่างกันตามความเข้าใจ นอกจากนี้ในทางวิทยาศาสตร์ปลายังสามารถจำแนกชื่อปลาตามรูปร่างลักษณะและโครงสร้างของปลาแต่ละชนิด ซึ่งเป็นที่ยอมรับในระดับสากล



ภาพที่ 33 ปลาแช่เย็นที่พร้อมจำหน่ายบริเวณฟายยโสธร



ภาพที่ 34 ปลาชนิดต่างๆจากแม่น้ำชีที่นำมาจำหน่ายในตลาดบ้านตาตทอง



ภาพที่ 35 ปลาชนิดจากแม่น้ำชีที่นำมาจำหน่ายในตลาดเทศบาลเมืองยโสธรแห่งเก่า



ภาพที่ 36 ปลาหลุมนอกจังหวัดยโสธรที่นำมาจำหน่ายในตลาดเทศบาลเมืองยโสธรแห่งใหม่

2. รูปแบบของปลาจากแหล่งต่าง ๆ ที่นำมาจำหน่ายในตลาดปลาโสธร

จากการเก็บข้อมูลแหล่งของปลาที่มีการซื้อขายในพื้นที่บริเวณฝายโสธร ตลาดบ้านตาดทองและตลาดเทศบาลเมืองยโสธรทั้งแห่งเก่าและแห่งใหม่พบว่า ปลาที่นำมาจำหน่ายมาจาก 4 แหล่งที่สำคัญคือ แม่น้ำชีและแม่น้ำสาขา ปลาเลี้ยงในบ่อดิน ปลากระชังและปลาหลุมทั้งในและปลาที่นำเข้ามาจากนอกจังหวัดยโสธร ปลาจากแหล่งน้ำต่าง ๆ นอกจังหวัด เช่น เขื่อนหรืออ่างเก็บน้ำปลาเลี้ยง และปลาจากประเทศเพื่อนบ้าน เช่น ลาว กัมพูชา และพม่า เป็นต้น โดยพบว่าปลาที่มีแหล่งมาจาก "แม่น้ำชีและแม่น้ำสาขา" จะนำมาจำหน่ายเป็นปลาสด ปลาตากแห้งแปรรูปและมีบางส่วนถูกขายเป็นปลาสวยงาม ปลาที่ได้จาก "ปลาเลี้ยงในบ่อดิน" จะนำมาจำหน่ายเป็นปลาสด ปลาแห้งและบางส่วนถูกนำมาแปรรูป "ปลาหลุมจากทั้งในและนอกจังหวัดยโสธร" จะถูกนำมาจำหน่ายเป็นปลาสด ปลาตากแห้ง และมีบางส่วนถูกนำไปแปรรูป และ "ปลากระชัง" ส่วนใหญ่จะนำมาขายเป็นปลาสด มีบางส่วนถูกขายเป็นปลาแห้งและปลาแปรรูป เช่น ปลาเส้นและปลาร้า



ภาพที่ 37 ปลาสดจากแม่น้ำชีที่นำมาวางจำหน่ายที่ตลาดบ้านตาดทอง

3. ฤดูกาลกับชนิดของปลาที่เข้าสู่กลไกของตลาด

เมื่อพิจารณาชนิดปลาที่เข้าสู่กลไกของตลาดในพื้นที่ศึกษา พบว่าปลาที่มีการซื้อขายกันในตลาดยโสธรแต่ละฤดูจะแตกต่างกันออกไป มีทั้งชนิดที่สามารถพบได้ทุกฤดูและบางชนิดพบได้บางฤดูเท่านั้น ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

3.1 ฤดูหนาว

ชนิดปลาที่จับได้มากในฤดูหนาวจำแนกตามแหล่งของปลาได้ดังนี้ **กลุ่มแรก** ปลาจากแม่น้ำชี ปลาที่จับได้และนำมาใช้ประโยชน์ได้แก่ ปลากระทุงเหว (เสียบธง) ปลารากกล้วย ปลาหมอ ปลาตะเพียนขาว ปลากระแห ปลาไส้ตันตาแดง ปลาไส้ตันตาขาว ปลาโจก ปลาไน ปลาซา ปลาเล็บบี๋นาง ปลาชีว ปลาชีวหนวดยาว ปลาสร้อยลูกบัว ปลากระสับจุด ปลากระสับขีด ปลาสร้อยขาว ปลาสร้อยหลังขน ปลาหนามหลัง ปลาหางเหลือง ปลาสร้อยนกเขา ปลาพรหมหัวเหม็น ปลาหางเหลือง ปลาขาวนา (ตะเพียนทราย) ปลาชีวหางแดง ปลาชีวควาย ปลาชีวอ้าว ปลาแปบ ปลาจาด ปลากาดำ ปลาหมอช้างเหยียบ ปลากดเหลือง ปลาแขยงหิน ปลาแขยงใบข้าว ปลากดแก้ว ปลาเนื้ออ่อน ปลาปึกไก่ ปลาซาไก่ ปลาคางเบื่อน ปลาน้ำเงิน ปลาเค้าขาว ปลาสังกะวาด ปลาเผาะ ปลาสวายหนู ปลาปักเป้าดำและปลาปักเป้าหน่ายาว **กลุ่มที่สอง** ปลาหลุม ได้แก่ ปลาหมอไทย ปลาสลิด ปลากระดี่หม้อ ปลากริม ปลาช่อน ปลาบู่ทราย ปลาสลิด ปลาดุกด้าน ปลาดุกอูยและปลาหลด และ**กลุ่มที่สาม** ปลาเลี้ยงในกระชัง ได้แก่ ปลานิลและปลาทับทิม

3.2 ฤดูร้อน

ชนิดปลาที่จับได้มากในฤดูร้อนจำแนกตามแหล่งของปลาได้ดังนี้ **กลุ่มแรก** ปลาจากแม่น้ำชี ปลาที่จับได้และนำมาใช้ประโยชน์ ได้แก่ ปลาตะเพียนขาว ปลากระแห ปลาไส้ตันตาแดง ปลาไส้ตันตาขาว ปลาโจก ปลาซา ปลาสร้อยลูกบัว ปลาสร้อยขาว ปลาสร้อยหลังขน ปลาหนามหลัง ปลาหางเหลือง ปลากระมัง ปลาตะเพียนทราย ปลาชีวควาย ปลาแปบขาว ปลากาดำ ปลากดเหลือง ปลาเนื้ออ่อน ปลาปึกไก่ ปลาคางเบื่อน ปลาสังกะวาด ปลาเผาะ ปลาสวายหนู ปลาปักเป้าดำและปลาปักเป้าหน่ายาว **กลุ่มที่สอง** ปลาหลุม ได้แก่ ปลาช่อน ปลาดุกด้าน ปลาบู่ทราย ปลาสลิด ปลาชีวหนวดยาว ปลาชีวหางแดง และ**กลุ่มที่สาม** ปลาเลี้ยงในกระชัง ได้แก่ ปลานิลและปลาทับทิม

3.3 ถาดูฝน

ปลาที่จับได้มากในฤดูร้อนจำแนกตามแหล่งของปลาได้ดังนี้ **กลุ่มแรก** ปลาจากแม่น้ำชี ปลาที่จับได้และนำมาใช้ประโยชน์ ได้แก่ กาดำและปลาปักเป้าดำ **กลุ่มที่สอง** ปลาหลุมได้แก่ ปลาชีวนวดยาวและปลาสลิด และ**กลุ่มที่สาม** ปลาเลี้ยงในกระชัง ได้แก่ ปลานิลและปลาตะเพียน (ตารางที่ 5)

จากข้อมูลชนิดปลาที่จับได้และนำเข้าสู่กลไกของตลาดข้างต้นจะเห็นได้ว่าฤดูกาลที่มีความหลากหลายของชนิดพันธุ์ปลามากที่สุดคือ ฤดูหนาวและเมื่อเข้าสู่ฤดูร้อนและฤดูฝนชนิดของปลาจะลดลงตามลำดับ อย่างไรก็ตามมูลค่าของปลาแต่ละชนิดจะไม่เท่ากันขึ้นอยู่กับปริมาณปลา รสชาติและความต้องการของผู้บริโภค

4. ปลาที่มีการจำหน่ายในแต่ละจุดที่ทำการศึกษา

เมื่อทำการสำรวจและจำแนกชนิดของปลาที่จับได้และนำมาจำหน่ายบริเวณฝายโยธธิตลาดสดเทศบาลเมืองโยธธิต (ทั้งแห่งเก่าและแห่งใหม่) และตลาดบ้านตาตอง พบว่าบริเวณฝายโยธธิตและตลาดแต่ละแห่งมีชนิดของปลาที่ชาวประมงและชาวบ้านนำมาขายแสดงดังต่อไปนี้

4.1 บริเวณฝายโยธธิต

ปลาที่จับได้และชาวประมงบริเวณฝายโยธธิต นำขึ้นมาจำหน่ายโดยตรงแก่ผู้ซื้อที่ขับรถเข้ามาซื้อกับชาวประมงโดยตรง ได้แก่ ปลากระทุงเหว (ปลาเสียบรง) ปลารากกล้วย ปลาหมูนิดต่างๆ ปลาดูเพียนขาว ปลาดูเพียนทอง ปลากระแห ปลาไส้ตันตาแดง ปลาไส้ตันตาขาว ปลาดูโกก ปลาโจก ปลาชีวนวดยาว ปลาเลียบมีอนาง ปลาซ่า ปลาชีวนวดยาว ปลาเลียบ หิน ปลาสร้อยลูกบัว ปลากระสูบขีด ปลากระสูบจุด ปลาสร้อยขาว ปลาหนามหลัง ปลาสร้อยหลัง ขน ปลาหนามหลังครีบน้ำ ปลาหน้าหมึก ปลานางอ่าว ปลาน้ำฝาย ปลาสร้อยนกเขา ปลาพรหม หัวเหมีน ปลากระมัง ปลาดูเพียนทราย ปลาชีวนวดแดง ปลาชีวนวดขาว ปลาแก้มขี้ ปลาแปบขาว ปลาจาด ปลากาดำ ปลาบ้า ปลาหมอช้างเหยียบ ปลาดูมซี ปลาสลิด ปลากดเหลือง ปลากดดำ ปลาลิ้นหมา ปลาดูมูล ปลาแขยงชนิดต่างๆ ปลากดแก้ว (ปลาคัง) ปลาเนื้ออ่อน ปลาปักเป้า ปลาซาไก่ ปลาหางเบื่อน ปลาน้ำเงิน ปลาเค้าขาว ปลาเทโพ ปลาสังกะวาด ปลาเผาะ ปลาสร้อยหนู ปลากระทิง ปลาปักเป้าดำ ปลาปักเป้าหนามยาว ปลาดูหนาและปลาแค้ ซึ่งปลาทั้งหมดนี้เป็นปลาที่จับได้จากแม่น้ำชี

ตารางที่ 5 ชนิดพันธุ์ปลาน้ำจืดที่มีการซื้อขายในจังหวัดยโสธร (พื้นที่วิจัย) ในแต่ละฤดู

วงศ์ (Family)	สกุล (Genus)	ชื่อวิทยาศาสตร์ (Scientific name)	ชื่ออังกฤษ (English common name)	ชื่อท้องถิ่น (Local name)	ฤดูที่พบ		
					หนาว	ร้อน	ฝน
(1) Belontiidae	<i>Xenentodon</i>	1. <i>Xenentodon cancala</i>	Freshwater garfish	ปลากระทุงเหว, ปลากระทุงเหว เมือง	+++	++	0
(2) Cobitidae	<i>Acanthopsis</i>	2. <i>Acanthopsis theinmethdi</i>	Horseface carp	ปลารากกล้วย, ปลาช่อนทราย	+++	++	0
	<i>Botia</i>	3. <i>Botia modesta</i>	Yellow tail botia	ปลาหมูขาว	+++	++	+
		4. <i>Botia morleti</i>	Skunk botia	ปลาหมูกอก	+++	++	+
		5. <i>Botia beauforti</i>	Chameleon botia	ปลาหมูหางจุด	+++	++	+
		6. <i>Botia leconti</i>	Silver botia	ปลาหมูเขียวไก่อ	++	0	0
		7. <i>Botia oes</i>	San loach	ปลาหมูหางแดง	+++	++	+
	<i>Pangio</i>	8. <i>Pangio anguillaris</i>	-	ปลาสายทอง	+	0	0
	<i>Syncrossus</i>	9. <i>Syncrossus helodes</i>	Tiger botia	ปลาหมูข้างลาย	++	+	0
(3) Cyprinidae	<i>Barbodes</i>	10. <i>Barbodes gonionotus</i>	Java barb	ปลาคะเพียนขาว	+++	+++	+
		11. <i>Barbodes altus</i>	Tinfoil barb	ปลาคะเพียนทอง	++	+	0
	<i>Barbonymus</i>	12. <i>Barbonymus schwanenfeldii</i>	Tinfoil barb	ปลากระแห	+++	+++	++
	<i>Cyclocheilichthys</i>	13. <i>Cyclocheilichthys apogon</i>	-	ปลาไส้ตันตาแดง, ปลาแม่สะเต้ง	+++	+++	+
		14. <i>Cyclocheilichthys repasson</i>	-	ปลาไส้ตันตาขาว	+++	+++	+
		15. <i>Cyclocheilichthys enoplos</i>	-	ปลาคะโปก	++	++	0
		16. <i>Cyclocheilichthys furcatus</i>	-	ปลาโจก	+++	+++	++
	<i>Cirrhinus</i>	17. <i>Cirrhinus moritorea</i>	Mrigal	ปลานวลจันทร์เทศ	++	+	0
	<i>Labeo</i>	18. <i>Labeo rohita</i>	Rohu	ปลาอีสกเทศ	+	+	0
	<i>Cyprinus</i>	19. <i>Cyprinus carpio</i>	Common carp	ปลาไน, ปลาหลีฮื้อ	+++	+	+
	<i>Chela</i>	20. <i>Chela caeruleostigmata</i>	Leaping barb	ปลาชีวทองพลู	+++	++	+
	<i>Crossocheilus</i>	21. <i>Crossocheilus reticulatus</i>	Lady finger nail fish	ปลาเล็บมือนาง	+++	+	0
	<i>Dangila</i>	22. <i>Dangila lineata</i>	-	ปลาซ่า, ปลาสร้อย ลูกกล้วย	+++	+++	++
	<i>Esomus</i>	23. <i>Esomus metallicus</i>	Striped flying barb	ปลาชีวหนวดยาว	+++	+++	+++
	<i>Garra</i>	24. <i>Garra fasciata</i>	-	ปลาเลียหิน	+	+	0
	<i>Labocheilus</i>	25. <i>Labocheilus melanotaenia</i>	-	ปลาสร้อยลูกบัว	+++	+++	++
	<i>Hampala</i>	26. <i>Hampala dispar</i>	-	ปลากระสับจุด	+++	+	0
		27. <i>Hampala macrolepidota</i>	Hampala barb	ปลากระสับขีด	+++	+	0
	<i>Henicorhynchus</i>	28. <i>Henicorhynchus siamensis</i>	Siamese mud carp	ปลาสร้อยขาว	+++	+++	++
		29. <i>Henicorhynchus cryptopogon</i>	-	ปลาสร้อยหลังขน	+++	+++	++
	<i>Mystacoleucus</i>	30. <i>Mystacoleucus marginatus</i>	-	ปลาหนามหลัง, ปลาขี้ยก	+++	+++	++
		31. <i>Mystacoleucus gudgeri</i>	-	ปลาหนามหลังครี ดำ	++	++	+
		32. <i>Mystacoleucus argenteus</i>	-	ปลาหางเหลือง	+++	+++	++
	<i>Opsarius</i>	33. <i>Opsarius koratensis</i>	-	ปลาน้ำหมึก	++	+	0

ตารางที่ 5 ชนิดพันธุ์ปลาน้ำจืดที่มีการซื้อขายในจังหวัดยโสธร (พื้นที่วิจัย) ในแต่ละฤดู (ต่อ)

วงศ์ (Family)	สกุล (Genus)	ชื่อวิทยาศาสตร์ (Scientific name)	ชื่ออังกฤษ (English common name)	ชื่อท้องถิ่น (Local name)	ฤดูที่พบ		
					หนาว	ร้อน	ฝน
	<i>Raiamas</i>	34. <i>Raiamas guttatus</i>	Burmese trout	ปลานางอ่าว	++	+	+
	<i>Sikukia</i>	35. <i>Sikukia gudgeri</i>	-	ปลาน้ำฝาย	++	+	+
	<i>Osteochilus</i>	36. <i>Osteochilus hasselti</i>	Silver shark minnow	ปลาสร้อยนกเขา	+++	++	0
		37. <i>Osteochilus melanopleurus</i>	-	ปลาพรมหัวเหมีน	+++	++	0
	<i>Puntioplites</i>	38. <i>Puntioplites proctozysron</i>	-	ปลากะมั่ง	+++	+++	+
	<i>Puntius</i>	39. <i>Puntius brevis</i>	-	ปลาตะเพียนทราย, ปลาขาวนา	+++	+++	+
	<i>Rasbora</i>	40. <i>Rasbora borapetensis</i>	Blackline rasbora	ปลาชีวหางแดง	+++	+++	+
		41. <i>Rasbora myersi</i>	Silver rasbora	ปลาชีวควาย	+++	+++	+
		42. <i>Rasbora paviei</i>	-	ปลาชีวควายแถบ	+++	+	+
	<i>Systomus</i>	43. <i>Systomus orphoides</i>	Red-cheek barb	ปลาแก้มช้ำ	++	+	0
	<i>Luciosoma</i>	44. <i>Luciosoma bleekeri</i>	-	ปลาชีวอ่าว	+++	++	+
	<i>Paralaubaca</i>	45. <i>Paralaubaca typus</i>	-	ปลาแปบขาว	+++	+++	++
(4) Adrinichthyidae	<i>Poropuntius</i>	46. <i>Poropuntius normani</i>	-	ปลาจาด	+++	+	+
(5) Notopteridae	<i>Morulius</i>	47. <i>Morulius chrysophykadian</i>	Black shark minnow	ปลากาดำ	+++	+++	+++
	<i>Systomus</i>	48. <i>Systomus partipentozona</i>	Sumatran tiger barb	ปลาเสือสามตรา, ปลาเสือข้างลาย	+	0	0
(6) Ambassidae	<i>Leptobabus</i>	49. <i>Leptobabus hoeveni</i>	Madbarb	ปลาบ้า	+	+	0
(7) Anabantidae	<i>Anabas</i>	54. <i>Anabas testudineus</i>	Climbing perch	ปลาหมอไทย	+++	++	0
(8) Belontiidae	<i>Trichogaster</i>	55. <i>Trichogaster pectoralis</i>	Snakeskin gourami	ปลาสลิด, ปลา ใบไม้	+++	++	+
		56. <i>Trichogaster trichopterus</i>	Three spot gourami	ปลากะดี่หม้อ	+++	+	+
		57. <i>Trichogaster microlepis</i>	Moon light gourami	ปลากะดี่นาง	+	0	0
	<i>Trichopsis</i>	58. <i>Trichopsis vittatus</i>	Croaking gourami	ปลากะริมควาย, ปลาหมัด	+++	++	+
(9) Osphronemidae	<i>Osphronemus</i>	59. <i>Osphronemus goramy</i>	Giant gourami	ปลาแรดดำ	++	0	0
(10) Channidae	<i>Channa</i>	60. <i>Channa lucius</i>	-	ปลากะสง	+	0	0
		61. <i>Channa striata</i>	-	ปลาช่อน	+++	+++	+
(11) Cichlidae	<i>Oreochromis</i>	62. <i>Oreochromis niloticus</i>	-	ปลานิล	+++	+++	+++
(12) Eleotrididae	<i>Oxyeleotris</i>	63. <i>Oxyeleotris marmoratus</i>	Marble sleeper	ปลาบุทราย	+++	+++	+
(13) Nandidae	<i>Pristolepis</i>	64. <i>Pristolepis fasciata</i>	Catopra	ปลาหมอ ข้างเหี้ยบ	+++	++	++
	<i>Nandus</i>	65. <i>Nandus oxyrhynchus</i>	-	ปลาคูมซี่	+	+	0
(14) Soleidae	<i>Euryglossa</i>	66. <i>Euryglossa hamandi</i>	-	ปลาใบไม้, ปลาเป, ปลาลิ้นหมาน้ำจืด	+++	+++	+++
(15) Bagridae	<i>Hemibragus</i>	67. <i>Hemibragus nemurus</i>	Yellow mystus	ปลากดเหลือง, ปลากดขี้ลิง	+++	+++	++
		68. <i>Hemibragus wyckii</i>	-	ปลากดดำ, ปลากด หม้อ, ปลาสิงดำ,	++	++	0

ตารางที่ 5 ชนิดพันธุ์ปลาน้ำจืดที่มีการซื้อขายในจังหวัดยโสธร (พื้นที่วิจัย) ในแต่ละฤดู (ต่อ)

วงศ์ (Family)	สกุล (Genus)	ชื่อวิทยาศาสตร์ (Scientific name)	ชื่ออังกฤษ (English common name)	ชื่อท้องถิ่น (Local name)	ฤดูที่พบ		
					หนาว	ร้อน	ฝน
	<i>Bagriichthys</i>	69. <i>Bagriichthys obscurus</i>	False black lancer	ปลาดุกมูน	++	0	0
	<i>Leiocassis</i>	70. <i>Leiocassis siamensis</i>	Asian bumblebee catfish	ปลาแขยงหิน	+++	+	0
	<i>Mystus</i>	71. <i>Mystus mysticetus</i>	-	ปลาแขยงข้างลาย	++	0	0
		72. <i>Mystus rhegma</i>	-	ปลาแขยงหนู	++	+	0
		73. <i>Mystus singaringan</i>	-	ปลาแขยงใบข้าว	+++	+	0
		74. <i>Mystus wyckioides</i>	Red tail mystus	ปลากดแก้ว, ปลาคัง	+++	++	0
(16) Clariidae	<i>Clarius</i>	75. <i>Clarius batrachus</i>	Walking catfish	ปลาดุกด้าน	+++	+++	+
		76. <i>Clarius macrocephalus</i>	Broadhead catfish	ปลาดุกอูย	+++	++	+
		77. <i>Clarius grariepenus</i>	Giant catfish	ปลาดุกยักษ์	++	+	0
(17) Siluridae	<i>Ompok</i>	78. <i>Ompok urbaini</i>	-	ปลาเนื้ออ่อน	+++	+++	+
		79. <i>Ompok krattensis</i>	-	ปลาเซียม	++	++	0
	<i>Kryptopterus</i>	80. <i>Kryptopterus cheveyi</i>	-	ปลาปีกไก่	+++	+++	+
		81. <i>Kryptopterus kryptopterus</i>	-	ปลาขาไก่	+++	++	0
	<i>Belodontichthys</i>	82. <i>Belodontichthys dinema</i>	-	ปลาคางเบื่อน	+++	+++	+
	<i>Kryptopterus</i>	83. <i>Kryptopterus apogon</i>	-	ปลาน้ำเงิน	+++	++	0
	<i>Wallago</i>	84. <i>Wallago attu</i>	Twisted-jaw sheetfish	ปลาเคี้ยวขาว	+++	++	+
(18) Pangasiidae	<i>Pangasianodon</i>	85. <i>Pangasianodon hipophthalmus</i>	Sucthi catfish	ปลาสวาย	++	++	+
	<i>Pangasianodon</i>	86. <i>Pangasianodon gigas</i>	Mekong giant catfish	ปลาน้ำจืด	+	+	0
	<i>Pangasius</i>	87. <i>Pangasius larnaudi</i>	Spot pangasius	ปลาเทโพ	++	+	0
		88. <i>Pangasius macronema</i>	-	ปลาสังกะวาด	+++	+++	+
		89. <i>Pangasius conchophilus</i>	-	ปลาเผาะ	+++	+++	+
	<i>Helicophagus</i>	90. <i>Helicophagus waandersii</i>	-	ปลาสวายหนู	+++	+++	++
(19)	<i>Macrognathus</i>	91. <i>Macrognathus siamensis</i>	Paacock eel	ปลาหลด	+++	++	0
Mastacembelidae	<i>Mastacembelus</i>	92. <i>Mastacembelus armatus</i>	Tire track eel	ปลากะรัง	++	++	0
(20) Synbranchidae	<i>Monopterus</i>	93. <i>Monopterus albus</i>	Swamp eel	ปลาไหล	++	++	++
(21) Tetraodontidae	<i>Monotretre</i>	94. <i>Monotretre fangi</i>	-	ปลาน้ำจืด	+++	+++	+++
		95. <i>Monotretre cochinchinensis</i>	-	ปลาน้ำจืดหน้า ยาว	+++	+++	0
(22) Anguillidae	<i>Anguilla</i>	96. <i>Anguilla bicolor</i>	Indonesian short fin eel	ปลาดุกนา	0	0	0
(23) Sisoridae	<i>Bagarius</i>	97. <i>Bagarius yarrelli</i>	-	ปลาแค้	++	+	0

หมายเหตุ : +++ หมายถึง พบมาก
 ++ หมายถึง พบปานกลาง
 + หมายถึง พบน้อย
 0 หมายถึง ไม่พบ



ภาพที่ 38 ปลากราย ปลากดคัง ปลาคางเบื่อน (ปลาชบ) และปลาเค้าขาว จากแม่น้ำชี



ภาพที่ 39 ปลากระมัง ปลาพรหมหัวเหมีน ปลาสลิดและปลาบ้า ที่จับได้จากแม่น้ำชี



ภาพที่ 40 ปลาหมูชนิดต่างๆและปลาปีกไก่ที่จับได้จากแม่น้ำชี



ภาพที่ 41 ปลาสร้อย ปลาแปบ ปลาตะโกกและปลาชีว้าวที่จับได้จากแม่น้ำชี

2. ตลาดบ้านตาตอง

ปลาที่ขายในบริเวณตลาดตอนเย็นบ้านตาตองมาจากหลายแหล่งเช่น ปลาที่จับได้แม่น้ำชี (บริเวณฝายยโสธร) ปลาหลุม ที่จับได้จากแหล่งต่างๆในเขตจังหวัดยโสธรหรือจังหวัดใกล้เคียงปลาจากบ่อเลี้ยงและปลาที่เลี้ยงในกระชัง ปลาที่มีผู้นำมาจำหน่ายบริเวณตลาดบ้านตาตอง จำแนกตามแหล่งที่มาของปลาได้ดังนี้ **กลุ่มแรก** ปลาที่จับจากแม่น้ำชี ได้แก่ ปลารากกล้วย ปลาหมูชนิดต่างๆ ปลาดะเพียนขาว ปลาดะเพียนทอง ปลากระแห ปลาไส้ตันตาแดง ปลาไส้ตันตาขาว ปลาดะโกก ปลาโจก ปลาชีวทองพลู ปลาซ่า ปลาเล็บมือนาง ปลาชีวนวดยาว ปลาเลียหิน ปลาสร้อยลูกบัว ปลากระสบจุด ปลากระสบขีด ปลาสร้อยขาว ปลาหลังขน ปลาหนามหลัง ปลาหนามหลังครีบดำ ปลาหางเหลือง ปลาน้ำหมึก ปลานางอ้าว ปลาน้ำฝาย ปลาสร้อยนกเขา ปลาพรหมหัวหมื่น ปลากระมัง ปลาดะเพียนทราย ปลาชีวควาย ปลาชีวแถบ ปลาชีวอ้าว ปลาแปบขาว ปลาจาด ปลากาดำ ปลานิล ปลาหมอช้างเหยียบ ปลากดเหลือง ปลากดดำ ปลาดุกมูล ปลาแขยงชนิดต่างๆ ปลากดแก้ว (ปลาคัง) ปลาเนื้ออ่อน ปลาเชียม ปลาปึกไก่ ปลาซาไก่ ปลาหางเบื่อน ปลาน้ำเงิน ปลาเคี้ยวขาว ปลาเทโพ ปลาสังกะวาด ปลาเผาะ ปลาสวายหนูและปลากระทิง **กลุ่มที่สอง** ปลาหลุม ได้แก่ ปลาดุกด้าน ปลาดุกอูย ปลาบู่ทราย ปลาหมอไทย ปลาสลิด ปลากระดีหม้อ ปลากระดีนาง ปลากริม ปลาหลดและปลาไหล **กลุ่มที่สาม** ปลาเลี้ยง ได้แก่ ปลาสวาย ปลาปึก ปลาดุกยักษ์ ปลาช่อนนวลจันทร์เทศ ปลาอีสกเทศ ปลาไนและปลากระสง และ**กลุ่มที่สี่** ปลาเลี้ยงในกระชังได้แก่ ปลานิลและปลาทับทิม

3. ตลาดเทศบาลแห่งเก่า

ปลาที่จำหน่ายในตลาดเทศบาลแห่งเก่า ส่วนใหญ่เป็นปลาที่รับมาจำหน่ายหรือมีพ่อค้าคนกลางนำมาจำหน่ายให้แก่แม่ค้ารายย่อยในตลาดเพื่อขายปลีกอีกทอดหนึ่ง ปลาที่นำมาจำหน่ายในตลาดเทศบาลแห่งนี้จำแนกตามแหล่งที่มาได้แก่ **กลุ่มแรก** ปลาที่จับจากแม่น้ำชี ได้แก่ ปลารากกล้วย ปลาหมู ปลาดะเพียนขาว ปลากระแห ปลาไส้ตันตาแดง ปลาไส้ตันตาขาว ปลาโจก ปลาชีวทองพลู ปลาเล็บมือนาง ปลาซ่า ปลาสร้อยลูกบัว ปลากระสบจุด ปลากระสบขีด ปลาสร้อยขาว ปลาสร้อยหลังขน ปลาหนามหลัง ปลาน้ำฝาย ปลาสร้อยนกเขา ปลาพรหมหัวหมื่น ปลากระมัง ปลาดะเพียนทราย ปลาชีวควาย ปลาชีวอ้าว ปลาแปบ ปลาจาด ปลากาดำ ปลาหมอช้างเหยียบ ปลากดเหลือง ปลากดดำ ปลาแขยงชนิดต่างๆ ปลากดแก้ว ปลาเนื้ออ่อน ปลาเชียม ปลาปึกไก่ ปลาซาไก่ ปลาหางเบื่อน ปลาน้ำเงิน ปลาเคี้ยวขาว ปลาสังกะวาด ปลาเผาะ ปลาสวายหนู ปลากระทิง ปลาหมอช้างเหยียบ ปลากดเหลืองและปลากดดำ **กลุ่มที่สอง** ปลาหลุม ได้แก่ ปลาช่อน ดุกด้าน ปลาดุกอูย ปลาหมอไทย ปลาสลิด ปลาบู่ทราย ปลาไหล ปลาหลดและปลาชีวนวดยาว **กลุ่มที่สาม** ปลาเลี้ยง ได้แก่ นวลจันทร์เทศ ยีสกเทศ ปลาไน

ปลาตุกยักษ์ ปลาสวาย ปลาบึกและปลาเทโพ และ**กลุ่มที่สี่** ปลาเลี้ยงในกระชังได้แก่ ปลานิล และปลาทับทิม

4. ตลาดเทศบาลแห่งใหม่

ปลาที่จำหน่ายในตลาดเทศบาลแห่งใหม่ เป็นปลาที่รับมาจำหน่ายหรือมีพ่อค้าคนกลางนำมาส่งให้แก่แม่ค้ารายย่อยในตลาดเพื่อขายปลีกอีกทอดหนึ่ง ปลาที่นำมาจำหน่ายจำแนกตามแหล่งที่มาได้แก่ **กลุ่มแรก** ปลาที่จับจากแม่น้ำชี ได้แก่ ปลารากกล้วย ปลาหมอ ปลาตะเพียนขาว ปลากะแห ปลาไส้ตันตาแดง ปลาไส้ตันตาขาว ปลาตะโกก ปลาโจก ปลาชิวทองพลู ปลาเล็บมือนาง ปลาช่า ปลาสร้อยลูกบัว ปลากะสูบจุด ปลากะสูบขีด ปลาสร้อยขาว ปลาสร้อยหลังขน ปลาหนามหลัง ปลาน้ำฝาย ปลาสร้อยนกเขา ปลาพรหมหัวเหม็น ปลากะมัง ปลาตะเพียนทราย ปลาชิวควาย ปลาชิวอ้าว ปลาแปบ ปลาจาด ปลากาดำ ปลาแขยงชนิดต่างๆ ปลากดแค้ ปลาเนื้ออ่อน ปลาเชียม ปลาปึกไก่ ปลาซาไก่ ปลาคางเบื่อน ปลาน้ำเงิน ปลาเค้าขาว ปลาสังกะวาด ปลาเผา ปลาสวายหนู ปลากะทิง ปลาหมอช้างเหยียบ ปลากดเหลือง และปลากดดำ **กลุ่มที่สอง** ปลาหลุม ได้แก่ ปลาช่อน ดุกด้าน ปลาดุกอูย ปลาหมอไทย ปลาสลิด ปลาบุทราย ปลาไหล ปลาหลดและปลาชิวหนวดยาว **กลุ่มที่สาม** ปลาเลี้ยง ได้แก่ นวลจันทร์เทศ ยี่สกเทศ ปลาในปลาตุกยักษ์ ปลาสวาย ปลาบึกและปลาเทโพ และ**กลุ่มที่สี่** ปลาเลี้ยงในกระชังได้แก่ ปลานิลและปลาทับทิม (ตารางที่ 6)

5. ราคาปลาที่จำหน่ายในกลไกของตลาด

ราคาปลาที่มีการซื้อ-ขายบริเวณฝายยโสธร ตลาดบ้านตาตทอง และตลาดเทศบาลแห่งเก่าและใหม่พบว่าการปรับตัวขึ้น-ลงตามความต้องการของผู้บริโภค และปริมาณของปลาที่จับได้ โดยทั่วไปพบว่าราคาปลาจะต่ำในช่วงฤดูหนาวถึงฤดูร้อน เนื่องจากปริมาณน้ำในแม่น้ำชีลดระดับลงและเป็นช่วงที่เริ่มชาวประมงสามารถจับปลาได้ในปริมาณมาก แต่ในช่วงฤดูฝนเป็นช่วงที่ราคาปลาเพิ่มสูงขึ้นเนื่องจากน้ำในแม่น้ำชีมีระดับสูงขึ้นอันเนื่องมาจากปริมาณน้ำฝน รวมทั้งเป็นช่วงที่ชาวประมงหยุดจับปลาเป็นเวลา 3 เดือน คือ ตั้งแต่เดือนพฤษภาคมถึงเดือนสิงหาคม ประกอบกับจำนวนของปลาหลุม-บ่อมีปริมาณลดลง ทำให้ราคาปลาในช่วงดังกล่าวนี้เพิ่มสูงขึ้นกว่าปกติประมาณ 20-30 บาท (ตารางที่ 7)

ตารางที่ 6 ชนิดพันธุ์ปลาน้ำจืดที่พบในแหล่งซื้อขายปลาในจังหวัดยโสธร (พื้นที่วิจัย)

วงศ์ (Family)	สกุล (Genus)	ชื่อวิทยาศาสตร์ (Scientific name)	ชื่ออังกฤษ (English common name)	ชื่อท้องถิ่น (Local name)	แหล่งที่พบ			
					ฝาย ยโสธร	ตาด ทอง	ตลาด เก่า	ตลาด ใหม่
(1) Belontiidae	<i>Xenentodon</i>	1. <i>Xenentodon canila</i>	Freshwater garfish	ปลากระทุงเหว, ปลากระทุงเหว เมือง	✓	-	-	-
(2) Cobitidae	<i>Acanthopsis</i>	2. <i>Acanthopsis theinumethdi</i>	Horseface carp	ปลารากกล้วย, ปลาซ่อนทราย	✓	✓	✓	✓
	<i>Botia</i>	3. <i>Botia modesta</i>	Yellow tail botia	ปลาหมูขาว	✓	✓	✓	✓
		4. <i>Botia morleti</i>	Skunk botia	ปลาหมอคอก	✓	-	-	-
		5. <i>Botia beauforti</i>	Chameleon botia	ปลาหมูหางจุด	✓	✓	✓	✓
		6. <i>Botia leconti</i>	Silver botia	ปลาหมูเขียวไก่อ	✓	-	-	-
		7. <i>Botia oes</i>	San loach	ปลาหมูหางแดง	✓	✓	-	-
	<i>Pangio</i>	8. <i>Pangio anguillaris</i>	-	ปลาสายทอง	✓	-	-	-
	<i>Syncrossus</i>	9. <i>Syncrossus helodes</i>	Tiger botia	ปลาหมูข้างลาย	✓	✓	-	-
(3) Cyprinidae	<i>Barbodes</i>	10. <i>Barbodes gonionotus</i>	Java barb	ปลาตะเพียนขาว	✓	✓	✓	✓
		11. <i>Barbodes altus</i>	Tinfoil barb	ปลาตะเพียนทอง	✓	✓	-	-
	<i>Barbonymus</i>	12. <i>Barbonymus schwanenfeldii</i>	Tinfoil barb	ปลากระแห	✓	✓	✓	✓
	<i>Cyclocheilichthys</i>	13. <i>Cyclocheilichthys apogon</i>	-	ปลาไส้ตันตาแดง, ปลาแม่สะเต็ง	✓	✓	✓	✓
		14. <i>Cyclocheilichthys repasson</i>	-	ปลาไส้ตันตาขาว	✓	✓	✓	✓
		15. <i>Cyclocheilichthys enoplos</i>	-	ปลาตะโกก	✓	✓	-	✓
		16. <i>Cyclocheilichthys furcatus</i>	-	ปลาโจก	✓	✓	✓	✓
	<i>Cirrhinus</i>	17. <i>Cirrhinus moritorea</i>	Mrigal	ปลานวลจันทร์เทศ	-	✓	✓	✓
	<i>Labeo</i>	18. <i>Labeo rohita</i>	Rohu	ปลายี่สกเทศ	-	✓	✓	✓
	<i>Cyprinus</i>	19. <i>Cyprinus carpio</i>	Common carp	ปลาไน, ปลาหลีฮื้อ	-	✓	✓	✓
	<i>Chela</i>	20. <i>Chela caeruleostigmata</i>	Leaping barb	ปลาชีวทองพลู	✓	-	✓	✓
	<i>Crossocheilus</i>	21. <i>Crossocheilus reticulatus</i>	Lady finger nail fish	ปลาเล็บมือนาง	✓	✓	✓	✓
	<i>Dangila</i>	22. <i>Dangila lineata</i>	-	ปลาซา, ปลาสร้อย ลูกกล้วย	✓	✓	✓	✓
	<i>Esomus</i>	23. <i>Esomus metallicus</i>	Striped flying barb	ปลาชีวหนวดยาว	✓	✓	✓	✓
	<i>Garra</i>	24. <i>Garra fasciacauda</i>	-	ปลาเลี้ยหิน	✓	-	-	-
	<i>Labocheilus</i>	25. <i>Labocheilus melanotaenia</i>	-	ปลาสร้อยลูกบัว	✓	✓	✓	✓
	<i>Hampala</i>	26. <i>Hampala dispar</i>	-	ปลากระสูบจุด	✓	✓	✓	✓
		27. <i>Hampala macrolepidota</i>	Hampala barb	ปลากระสูบขีด	✓	✓	✓	✓
	<i>Henicorhynchus</i>	28. <i>Henicorhynchus siamensis</i>	Siamese mud carp	ปลาสร้อยขาว	✓	✓	✓	✓
		29. <i>Henicorhynchus cryptopogon</i>	-	ปลาสร้อยหลังขน	✓	✓	✓	✓
	<i>Mystacoleucus</i>	30. <i>Mystacoleucus marginatus</i>	-	ปลาหนามหลัง, ปลาขี้ยก	✓	✓	✓	✓
		31. <i>Mystacoleucus gudgeri</i>	-	ปลาหนามหลังครี ดำ	✓	✓	-	-
		32. <i>Mystacoleucus argenteus</i>	-	ปลาหางเหลือง	✓	✓	✓	✓
	<i>Opsarius</i>	33. <i>Opsarius koratensis</i>	-	ปลาน้ำหมึก	✓	-	-	-
	<i>Raiamas</i>	34. <i>Raiamas guttatus</i>	Burmese trout	ปลานางอ่าว	✓	-	-	-
	<i>Sikukia</i>	35. <i>Sikukia gudgeri</i>	-	ปลาน้ำฝ้าย	✓	✓	✓	✓

ตารางที่ 6 ชนิดพันธุ์ปลาน้ำจืดที่พบในแหล่งซื้อขายปลาในจังหวัดยโสธร (พื้นที่วิจัย) (ต่อ)

วงศ์ (Family)	สกุล (Genus)	ชื่อวิทยาศาสตร์ (Scientific name)	ชื่ออังกฤษ (English common name)	ชื่อท้องถิ่น (Local name)	แหล่งที่พบ			
					ฝ่าย ยโสธร	ตาด ทอง	ตลาด เก่า	ตลาด ใหม่
	<i>Osteochilus</i>	36. <i>Osteochilus hasselti</i>	Silver shark minnow	ปลาสร้อยนกเขา	✓	✓	✓	✓
		37. <i>Osteochilus melanopleurus</i>	-	ปลาพรมหัวหมื่น	✓	✓	✓	✓
	<i>Puntioplites</i>	38. <i>Puntioplites proctozysron</i>	-	ปลากะมั่ง	✓	✓	✓	✓
	<i>Puntius</i>	39. <i>Puntius brevis</i>	-	ปลาตะเพียนทราย, ปลาขาวนา	✓	✓	✓	✓
	<i>Rasbora</i>	40. <i>Rasbora borapetensis</i>	Blackline rasbora	ปลาชีหวางแดง	✓	-	-	-
		41. <i>Rasbora myersi</i>	Silver rasbora	ปลาชีวควาย	✓	✓	✓	✓
		42. <i>Rasbora paviei</i>	-	ปลาชีวควายแถบ	✓	✓	✓	✓
	<i>Systomus</i>	43. <i>Systomus orphoides</i>	Red-cheek barb	ปลาแก้มช้ำ	✓	-	-	-
	<i>Luciosoma</i>	44. <i>Luciosoma bleekeri</i>	-	ปลาชีวอ้าว	✓	✓	✓	✓
	<i>Paralabaca</i>	45. <i>Paralabaca typus</i>	-	ปลาแปบขาว	✓	✓	✓	✓
(4) Adrinichthyidae	<i>Poropuntius</i>	46. <i>Poropuntius normani</i>	-	ปลาจาด	✓	✓	✓	✓
(5) Notopteridae	<i>Morulius</i>	47. <i>Morulius chrysophykadian</i>	Black shark minnow	ปลากาดำ	✓	✓	✓	✓
	<i>Systomus</i>	48. <i>Systomus partipentozona</i>	Sumatran tiger barb	ปลาเสือสุมาตรา, ปลาเสือข้างลาย	✓	-	-	-
(6) Ambassidae	<i>Leptobabus</i>	49. <i>Leptobabus hoeveni</i>	Madbarb	ปลาบ้า	✓	-	-	-
(7) Anabantidae	<i>Anabas</i>	54. <i>Anabas testudineus</i>	Climbing perch	ปลาหมอไทย	-	✓	✓	✓
(8) Belontiidae	<i>Trichogaster</i>	55. <i>Trichogaster pectoralis</i>	Snakeskin gourami	ปลาสลิด, ปลา ใบไม้	-	✓	✓	✓
		56. <i>Trichogaster trichopterus</i>	Three spot gourami	ปลากะดี่หม้อ	-	✓	-	-
		57. <i>Trichogaster microlepis</i>	Moon light gourami	ปลากะดี่นาง	-	✓	-	-
	<i>Trichopsis</i>	58. <i>Trichopsis vittatus</i>	Croaking gourami	ปลากะริมควาย, ปลาหมัด	-	✓	-	-
(9) Osphronemidae	<i>Osphronemus</i>	59. <i>Osphronemus goramy</i>	Giant gourami	ปลาแรดดำ	-	-	✓	-
(10) Channidae	<i>Channa</i>	60. <i>Channa lucius</i>	-	ปลากะระง	-	✓	-	-
		61. <i>Channa striata</i>	-	ปลาช่อน	-	✓	✓	✓
(11) Cichlidae	<i>Oreochromis</i>	62. <i>Oreochromis niloticus</i>	-	ปลานิล	-	✓	✓	✓
(12) Eleotrididae	<i>Oxyeleotris</i>	63. <i>Oxyeleotris marmoratus</i>	Marble sleeper	ปลาบุทราย	✓	✓	✓	✓
(13) Nandidae	<i>Pristolepis</i>	64. <i>Pristolepis fasciata</i>	Catopra	ปลาหมอ ข้างเหยียบ	✓	✓	✓	✓
	<i>Nandus</i>	65. <i>Nandus oxyrhynchus</i>	-	ปลาดูมซี	✓	-	-	-
(14) Soleidae	<i>Euryglossa</i>	66. <i>Euryglossa harmandi</i>	-	ปลาใบไม้, ปลาเป, ปลาลิ้นหมาหน้าจืด	✓	-	-	-
(15) Bagridae	<i>Hemibragus</i>	67. <i>Hemibragus nemurus</i>	Yellow mystus	ปลากดเหลือง, ปลากดขี้ลิง	✓	✓	✓	✓
		68. <i>Hemibragus wyckii</i>	-	ปลากดดำ, ปลากด หม้อ, ปลาสิงดำ,	✓	✓	✓	✓
	<i>Bagriichthys</i>	69. <i>Bagriichthys obscurus</i>	False black lancer	ปลาดุกมูน	✓	✓	-	-
	<i>Leiocassis</i>	70. <i>Leiocassis siamensis</i>	Asian bumblebee catfish	ปลาดูมขิง	✓	✓	✓	✓
	<i>Mystus</i>	71. <i>Mystus mysticetus</i>	-	ปลาแขยงข้างลาย	✓	✓	✓	✓
		72. <i>Mystus rhegma</i>	-	ปลาแขยงหนู	✓	✓	✓	✓
		73. <i>Mystus singaringan</i>	-	ปลาแขยงใบข้าว	✓	✓	✓	✓
		74. <i>Mystus wyckiioides</i>	Red tail mystus	ปลากดแก้ว, ปลาคัง	✓	✓	✓	✓

ตารางที่ 6 ชนิดพันธุ์ปลาน้ำจืดที่พบในแหล่งซื้อขายปลาในจังหวัดยโสธร (พื้นที่วิจัย) (ต่อ)

วงศ์ (Family)	สกุล (Genus)	ชื่อวิทยาศาสตร์ (Scientific name)	ชื่ออังกฤษ (English common name)	ชื่อท้องถิ่น (Local name)	แหล่งที่พบ			
					ฝ่าย ยโสธร	ตาด ทอง	ตลาด เก่า	ตลาด ใหม่
	<i>Osteochilus</i>	36. <i>Osteochilus hasselti</i>	Silver shark minnow	ปลาสร้อยนกเขา	✓	✓	✓	✓
		37. <i>Osteochilus melanopleurus</i>	-	ปลาพรมหัวเหมีน	✓	✓	✓	✓
	<i>Puntioplites</i>	38. <i>Puntioplites proctozysron</i>	-	ปลากะมั่ง	✓	✓	✓	✓
	<i>Puntius</i>	39. <i>Puntius brevis</i>	-	ปลาตะเพียนทราย, ปลาขาวนา	✓	✓	✓	✓
	<i>Rasbora</i>	40. <i>Rasbora borapetensis</i>	Blackline rasbora	ปลาชีหวางแดง	✓	-	-	-
		41. <i>Rasbora myersi</i>	Silver rasbora	ปลาชีวควาย	✓	✓	✓	✓
		42. <i>Rasbora paviei</i>	-	ปลาชีวควายแถบ	✓	✓	✓	✓
	<i>Systomus</i>	43. <i>Systomus orphoides</i>	Red-cheek barb	ปลาแก้มช้ำ	✓	-	-	-
	<i>Luciosoma</i>	44. <i>Luciosoma bleekeri</i>	-	ปลาชีวอ้าว	✓	✓	✓	✓
	<i>Paralabaca</i>	45. <i>Paralabaca typus</i>	-	ปลาแปบขาว	✓	✓	✓	✓
(4) Adrinichthyidae	<i>Poropuntius</i>	46. <i>Poropuntius normani</i>	-	ปลาจาด	✓	✓	✓	✓
(5) Notopteridae	<i>Morulius</i>	47. <i>Morulius chrysophykadian</i>	Black shark minnow	ปลากาดำ	✓	✓	✓	✓
	<i>Systomus</i>	48. <i>Systomus partipentozona</i>	Sumatran tiger barb	ปลาเสือสุมาตรา, ปลาเสือข้างลาย	✓	-	-	-
(6) Ambassidae	<i>Leptobabus</i>	49. <i>Leptobabus hoeveni</i>	Madbarb	ปลาบ้า	✓	-	-	-
(7) Anabantidae	<i>Anabas</i>	54. <i>Anabas testudineus</i>	Climbing perch	ปลาหมอไทย	-	✓	✓	✓
(8) Belontiidae	<i>Trichogaster</i>	55. <i>Trichogaster pectoralis</i>	Snakeskin gourami	ปลาสลิด, ปลา ใบไม้	-	✓	✓	✓
		56. <i>Trichogaster trichopterus</i>	Three spot gourami	ปลากะดี่หม้อ	-	✓	-	-
		57. <i>Trichogaster microlepis</i>	Moon light gourami	ปลากะดี่นาง	-	✓	-	-
	<i>Trichopsis</i>	58. <i>Trichopsis vittatus</i>	Croaking gourami	ปลากะริมควาย, ปลาหมัด	-	✓	-	-
(9) Osphronemidae	<i>Osphronemus</i>	59. <i>Osphronemus goramy</i>	Giant gourami	ปลาแรดดำ	-	-	✓	-
(10) Channidae	<i>Channa</i>	60. <i>Channa lucius</i>	-	ปลากะระง	-	✓	-	-
		61. <i>Channa striata</i>	-	ปลาช่อน	-	✓	✓	✓
(11) Cichlidae	<i>Oreochromis</i>	62. <i>Oreochromis niloticus</i>	-	ปลานิล	-	✓	✓	✓
(12) Eleotrididae	<i>Oxyeleotris</i>	63. <i>Oxyeleotris marmoratus</i>	Marble sleeper	ปลาบุทราย	✓	✓	✓	✓
(13) Nandidae	<i>Pristolepis</i>	64. <i>Pristolepis fasciata</i>	Catopra	ปลาหมอ ข้างเหยียบ	✓	✓	✓	✓
	<i>Nandus</i>	65. <i>Nandus oxyrhynchus</i>	-	ปลาดูมซี	✓	-	-	-
(14) Soleidae	<i>Euryglossa</i>	66. <i>Euryglossa harmandi</i>	-	ปลาใบไม้, ปลาเป, ปลาลิ้นหมาหน้าจืด	✓	-	-	-
(15) Bagridae	<i>Hemibragus</i>	67. <i>Hemibragus nemurus</i>	Yellow mystus	ปลากดเหลือง, ปลากดขี้ลิง	✓	✓	✓	✓
		68. <i>Hemibragus wyckii</i>	-	ปลากดดำ, ปลากด หม้อ, ปลาสิงดำ,	✓	✓	✓	✓
	<i>Bagriichthys</i>	69. <i>Bagriichthys obscurus</i>	False black lancer	ปลาดุกมูน	✓	✓	-	-
	<i>Leiocassis</i>	70. <i>Leiocassis siamensis</i>	Asian bumblebee catfish	ปลาดูมยางหิน	✓	✓	✓	✓
	<i>Mystus</i>	71. <i>Mystus mysticetus</i>	-	ปลาแขยงข้างลาย	✓	✓	✓	✓
		72. <i>Mystus rhegma</i>	-	ปลาแขยงหนู	✓	✓	✓	✓
		73. <i>Mystus singaringan</i>	-	ปลาแขยงใบข้าว	✓	✓	✓	✓
		74. <i>Mystus wyckiioides</i>	Red tail mystus	ปลากดแก้ว, ปลาคัง	✓	✓	✓	✓

ตารางที่ 6 ชนิดพันธุ์ปลาน้ำจืดที่พบในแหล่งซื้อขายปลาในจังหวัดยโสธร (พื้นที่วิจัย) (ต่อ)

วงศ์ (Family)	สกุล (Genus)	ชื่อวิทยาศาสตร์ (Scientific name)	ชื่ออังกฤษ (English common name)	ชื่อท้องถิ่น (Local name)	แหล่งที่พบ			
					ฝาย ยโสธร	ตาด ทอง	ตลาด เก่า	ตลาด ใหม่
(16) Clariidae		75. <i>Clarius batrachus</i>	Walking catfish	ปลาดุกด้าน	-	✓	✓	✓
		76. <i>Clarius macrocephalus</i>	Broadhead catfish	ปลาดุกอูย	-	✓	✓	✓
		77. <i>Clarius grariepenus</i>	Giant catfish	ปลาดุกยักษ์	-	✓	✓	✓
(17) Siluridae	Ompok	78. <i>Ompok urbaini</i>	-	ปลาเนื้ออ่อน	✓	✓	✓	✓
		79. <i>Ompok krattensis</i>	-	ปลาเขี่ยม	✓	✓	✓	✓
	Kryptopterus	80. <i>Kryptopterus cheveyi</i>	-	ปลาปักไก	✓	✓	✓	✓
		81. <i>Kryptopterus kryptopterus</i>	-	ปลาขากไ้	✓	✓	✓	✓
	<i>Belodontichthys</i>	82. <i>Belodontichthys dinema</i>	-	ปลาคางเบือน	✓	✓	✓	✓
	<i>Kryptopterus</i>	83. <i>Kryptopterus apogon</i>	-	ปลาน้ำเงิน	✓	✓	✓	✓
	<i>Wallago</i>	84. <i>Wallago attu</i>	Twisted-jawsheetfish	ปลาเคี้ยวขาว	✓	✓	✓	✓
(18) Pangasiidae	<i>Pangasianodon</i>	85. <i>Pangasianodon hipophthalmus</i>	Sucthi catfish	ปลาสวาย	-	✓	✓	✓
	<i>Pangasianodon</i>	86. <i>Pangasianodon gigas</i>	Mekong giant catfish	ปลาน้ำบัก	✓	✓	✓	✓
	<i>Pangasius</i>	87. <i>Pangasius larnaudi</i>	Spot pangasius	ปลาเทโพ	✓	✓	✓	✓
		88. <i>Pangasius macronema</i>	-	ปลาสังกะวาด	✓	✓	✓	✓
		89. <i>Pangasius conchophilus</i>	-	ปลาเผาะ	✓	✓	✓	✓
	<i>Helicophagus</i>	90. <i>Helicophagus waandersii</i>	-	ปลาสวายหนู	✓	✓	✓	✓
(19)	<i>Mecrognathus</i>	91. <i>Macrognathus siamensis</i>	Paacock eel	ปลาหลด	-	✓	✓	✓
Mastacembelidae	<i>Mastacembelus</i>	92. <i>Mastacembelus armatus</i>	Tire track eel	ปลากระทิง	✓	✓	✓	✓
(20) Synbranchidae	<i>Monopterus</i>	93. <i>Monopterus albus</i>	Swamp eel	ปลาไหล	-	✓	✓	✓
(21) Tetraodontidae	<i>Monotretre</i>	94. <i>Monotretre fangi</i>	-	ปลากัดเป้าดำ	✓	-	-	-
		95. <i>Monotretre cochinchinensis</i>	-	ปลากัดเป้าหน้า ยาว	✓	-	-	-
(22) Anguillidae	<i>Anguilla</i>	96. <i>Anguilla bicolour</i>	Indonesian short fin eel	ปลาดูหนา	✓	-	-	-
(23) Sisoridae	<i>Bagarius</i>	97. <i>Bagarius yarrelli</i>	-	ปลาแค้	✓	-	-	-
(11) Cichlidae	<i>Oreochromis</i>	98. <i>Oreochromis niloticus</i>	-	ปลานิล	-	✓	✓	✓
(12) Eleotrididae	<i>Oxyeleotris</i>	99. <i>Oxyeleotris marmoratus</i>	Marble sleeper	ปลาบุทราย	✓	✓	✓	✓
(13) Nandidae	<i>Pristolepis</i>	100. <i>Pristolepis fasciata</i>	Catopra	ปลาหม้อ ข้างเหยียบ	✓	✓	✓	✓
	<i>Nandus</i>	101. <i>Nandus oxyrhynchus</i>	-	ปลาคูมซี่	✓	-	-	-
(14) Soleidae	<i>Euryglossa</i>	102. <i>Euryglossa harmandi</i>	-	ปลาใบไม้, ปลาเป, ปลาลิ้นหมาน้ำจืด	✓	-	-	-
(15) Bagridae	<i>Hemibragus</i>	103. <i>Hemibragus nemurus</i>	Yellow mystus	ปลากดเหลือง, ปลากดขี้ลิง	✓	✓	✓	✓
		104. <i>Hemibragus wyckii</i>	-	ปลากดดำ, ปลากด หม้อ, ปลาสิงดำ,	✓	✓	✓	✓

ตารางที่ 7 ราคาปลาที่มีการซื้อขายในตลาดจังหวัดยโสธร (พื้นที่วิจัย)

ชนิดปลา	ราคาปลาที่แหล่งต่าง ๆ (บาท/กิโลกรัม)			
	ฝ้ายยโสธร	ตลาดตาดทอง	ตลาดเช้า	ตลาดเย็น
1. ปลาหมอ (เล็ก)	60	60-80	60-80	60-80
ปลาหมอ (กลาง)	100	100-120	100-120	100-120
ปลาหมอ (กลาง)	200	200-220	200-220	200-220
ปลาหมอ (ต่อตัว)	2	-	-	-
2. ปลาหมอหางแดง (ใหญ่)	200	250	250	250
3. ปลารากกล้วย	60	70	80	80
4. ปลาแปบ	20	30	30	30
5. ปลาสังกะวาด (ปลายอน)	180-200	200	200	200
6. ปลาสวายหนู	150-200	200-250	200-250	200-250
7. ปลาแค้	100	-	-	-
ปลาแค้ (ต่อตัว)	1-2	-	-	-
8. ปลาลิ้นหมา (ต่อตัว)	1-2	-	-	-
9. ปลาสร้อย	40-80	50-80	50-80	60-80
10. ปลากดเหลือง	150-250	250	200-250	200-250
11. ปลาเค้า (เล็ก)	120	150	150	150
ปลาเค้า (กลาง)	150	180	180	180
ปลาเค้า (ใหญ่)	180-200	220-250	220-250	220-250
12. ปลากดแก้ว (ปลาเค็ง)	180	200	200	200
13. ปลาคางเบื่อน (ปลาขบ)	180-200	220-250	220-250	220-250
14. ปลาน้ำเงิน	250	250-300	250-300	250-300
15. ปลาปึกไก่ (สด)	120-150	200	200	200
ปลาปึกไก่ (แห้ง)	300	300-350	300-350	300-350
16. ปลาดอง (บ้าน)	40-50	60	60	60
17. ปลาดองจืด	50-80	80-100	80-100	80-100
18. ปลาดะเพียนหางแดง	60-70	80	60-80	60-80
19. ปลาดะเพียนขาว	60-70	80	60-80	60-80
21. ปลากุ่ม	25-30	40-50	30-40	40-50
22. ปลาโจก	120-150	150-180	150-180	150-180
23. ปลาชีวข้าวสาร	35-40	40-50	40-50	40-50
24. ปลาชีว้าว	40-60	60-70	60-70	60-70
25. ปลากระทิง (ปลาลาด)	180-200	220	220	220
26. ปลาเกล็ดถี่	40-50	50	50	50
27. ปลาแป้นแก้ว	40-50	50	50	50
28. ปลาหลด	-	100	100	100

ตารางที่ 7 ราคาปลาที่มีการซื้อขายในตลาดจังหวัดยโสธร (พื้นที่วิจัย) (ต่อ)

ชนิดปลา	ราคาปลาที่แหล่งต่าง ๆ (บาท/กิโลกรัม)			
	ฝายยโสธร	ตลาดตาดทอง	ตลาดเช้า	ตลาดเย็น
29. ปลาดุก (ธรรมชาติ)	-	100	100-120	100-120
ปลาดุก (เลี้ยง)	-	60	50-60	50-60
30. ปลาหมอนา (เล็ก)	-	30-40	30-40	30-40
ปลาหมอนา (ใหญ่)	-	50	50	50
31. ปลาช่อน (เล็ก)	-	85	85	85
ปลาช่อน (ใหญ่)	-	100-120	100-120	100-120
32. ปลานิลซีพี	-	40-50	40-50	40-50
33. ปลาหัวทิมซีพี	-	80	80	80
34. ปลาเนื้ออ่อน	120	140	140	140
35. ปลาหมอช้างเหยียบ (เล็ก)	-	40	40	40
ปลาหมอช้างเหยียบ (ใหญ่)	-	70-80	70-80	70-80
36. ปลาเทโพ (ธรรมชาติ)	150-200	250	250	150
ปลาเทโพ (เลี้ยง)	70	120	120	120
37. ปลาบึก	50-60	120-180	120-180	120-180
38. ปลาสรวย	50-60	80-100	80-100	80-100
39. ปลากระทุงเหว (สด)	120	150	150	150
ปลากระทุงเหว (แห้ง)	250-300	300	300	300
40. ปลาสลิิด	-	70-80	70-80	70-80
41. ปลาไหล	80-100	80-100	80-100	80-100
42. ปลาดูหนา	80-100	-	-	-
43. ปลาบู่	60	70-80	70-80	70-80
44. ปลาแขยง	40-50	60	60	60
45. ปลากระมัง	30-40	60	60	60
46. ปลาเซียม	200-250	220-250	220-250	220-250
47. ปลากา (เล็ก)	50-60	70-80	70-80	70-80
ปลากา (ใหญ่)	70-80	100	80-100	80-100
48. ปลากระดี่	-	30	30	30
49. ปลาบ้า (ปลาโหลงหรือปลาไหม)	20-30	-	-	-

บทที่ 6

คนเลี้ยงปลา คนจับปลา กิจกรรมการค้า เครือข่าย และการใช้ประโยชน์จากปลาเมืองยโสธร

1. บทนำ

โดยพื้นฐานเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรมของชาวจังหวัดยโสธรเป็นสังคมเกษตร ประกอบอาชีพการเพาะปลูกข้าวเป็นหลัก เมื่อเข้าสู่ฤดูฝนซึ่งเป็นฤดูทำนา เกษตรกรจะหยุดพักกิจกรรมอื่นเพื่อการปักดำข้าว จากนั้นจึงจะประกอบกิจกรรมอื่นเพื่อการดำรงชีวิต เช่น ปลูกพืชผัก ทำการจับปลา จักสานและอื่นๆ หลังจากเริ่มมีระบบตลาด พืชผลด้านการเกษตรจึงถูกนำไปขายเพื่อนำเงินมาซื้อเครื่องอุปโภค-บริโภคที่จำเป็นและปลาก็เป็นสินค้าหนึ่งที่เกษตรกรและชาวประมงจับจากแหล่งน้ำธรรมชาติ เช่น ที่นาหรือที่เรียกกันโดยทั่วไปว่า "ปลาหลุม" ปลาจากแม่น้ำชี แหล่งน้ำสาขาของแม่น้ำชี เช่น กุด หนอง บึง นอกจากนี้ยังมีปลาอีกกลุ่มหนึ่งที่เลี้ยงในระบบกึ่งธรรมชาติ โดยนำพันธุ์ปลาที่จำหน่ายโดยกรมประมงมาเลี้ยง แล้วให้อาหารเสริมจากอาหารตามธรรมชาติ เมื่อปลาเจริญเติบโตได้ขนาดก็จะนำมาขายในตลาดด้วย เมื่อจำนวนประชากรเพิ่มขึ้น ความต้องการปลาในระบบตลาดจึงมีมากขึ้นตามลำดับ เมื่อปริมาณปลาภายในจังหวัดไม่เพียงพอกับการบริโภค ได้มีการนำปลาจากแหล่งน้ำต่าง ๆ นอกจังหวัดเข้ามาจำหน่ายตามความต้องการของผู้บริโภค ปลาที่นำเข้ามาจำหน่ายมาจากหลายแหล่ง มีทั้งปลาเลี้ยงจากบ่อในเขตภาคกลาง ปลาหลุมจากจังหวัดใกล้เคียงโดยเฉพาะในเขตทุ่งกุลาร้องไห้ เช่น ร้อยเอ็ด สุรินทร์และบุรีรัมย์ ปลาเขื่อนจากจังหวัดกาฬสินธุ์หรือปลาจากแม่น้ำมูลในจังหวัดอุบลราชธานี นอกจากนี้ยังมีปลาจากประเทศเพื่อนบ้าน เช่น ลาว กัมพูชาและพม่า สำหรับปลาที่กล่าวมาข้างต้นนี้ จะเข้าสู่กลไกของตลาดปลาในจังหวัดยโสธรตามฤดูกาลและความต้องการของผู้บริโภค กล่าวคือ ในช่วงฤดูหนาวจะมีปลาจากแม่น้ำชีและปลาหลุมเข้าสู่ระบบตลาด หลังจากนั้นเมื่อเข้าสู่ฤดูร้อนปลาหลุมและแม่น้ำชีจะจับได้ลดลง จึงมีการนำปลาหลุมจากนอกจังหวัดและปลาจากแหล่งน้ำธรรมชาติ เช่น กุด หนอง บึง ปลาเลี้ยง ปลาจากเขื่อนและประเทศเพื่อนบ้านมาชดเชยปลาที่ไม่สามารถจับและผลิตได้ จากนั้นเมื่อเข้าสู่ช่วงต้นฤดูฝนปลาจากธรรมชาติจะขาดแคลน มีเพียงปลาจากแม่น้ำชี กุด หนอง บึงบางส่วน ปลาเลี้ยงและปลาจากนอกจังหวัดเท่านั้นที่มีในระบบตลาด หลังจากเริ่มมีการเลี้ยงปลานิลและปลาตะเพียนในกระชังโดยการสนับสนุนจากบริษัทเอกชนริมฝั่งแม่น้ำชี ปลาทั้ง 2 ชนิดนี้ได้เข้ามามีบทบาทสำคัญในการชดเชยปริมาณปลาที่ขาดแคลนในจังหวัดยโสธร โดยปลาทั้ง 2 ชนิดนี้จะออกสู่ตลาดในช่วงต้น

ฤดูฝนและฤดูหนาวซึ่งเป็นช่วงเริ่มฤดูกาลเพาะปลูกและการเก็บเกี่ยวข้าวและทั้ง 2 เวลาช่วงดังกล่าวมีความต้องการปลาสูง

2. “ปลาหลุม” ยโสธร: ปลาพื้นบ้านสำคัญของคนยโสธร

นางฉลวย ศรีวิสุทธิ (2552) แม่ค้าปลาหลุมบริเวณตลาดบ้านตาดทอง อำเภอเมือง จังหวัดยโสธร ซึ่งทำอาชีพนี้มาประมาณ 20 ปีแล้วเล่าให้ฟังว่า “บ้านอยู่อำเภอคำเขื่อนแก้วช่วงหลังฤดูเก็บเกี่ยวมีอาชีพเหมาปลาหลุมมาขายที่ตลาดบ้านตาดทอง โดยมีพรรคพวกที่ออกจับปลาจากคำเขื่อนแก้ว-มหาชนะชัย จำนวน 3 คัน รวมกลุ่มกันจำนวน 12 คน เมื่อจับปลาแล้วจึงนำปลาที่ร่วมกันเหมาบ่อมาขายที่ตลาดบ้านตาดทอง 2 คัน ก็จิวตรประจำวันคือ จะออกจากบ้านในตอนเช้าหลังจากตักบาตรแล้วราว 06.00 น. โดยจะให้พ่อบ้านออกไปสำรวจและเหมาบ่อปลาแล้วจับวิดน้ำออกจากบ่อในช่วงเช้า หลังจากวิดน้ำออกจากบ่อและจับปลาแล้ว จึงเดินทางมาขายปลาที่ตลาดบ้านตาดทองเวลาประมาณ 14.00 น. หลังจากนั้นส่งปลาให้แม่บ้านนำมาขายที่ตลาดแล้วกลุ่มพ่อบ้านจะออกไปหาเหมาบ่อปลาต่อไปเรื่อยๆ ส่วนตนและเพื่อนๆจะมานั่งขายปลาที่ตลาด ส่วนใหญ่ในช่วงเวลาจับปลาหลุมพ่อบ้านมักจะไม่ได้นอนที่บ้าน การประกอบอาชีพนี้ครั้งแรกตนนำปลาที่จับได้ไปขายที่ตลาดเทศบาลเมืองยโสธรแห่งใหม่ตั้งแต่ตลาดบ้านตาดทองยังไม่มีมีการขายปลา สำหรับการขายปลาที่ตลาดเทศบาลเมืองยโสธรแห่งใหม่นั้นจะเดินทางไปขายตั้งแต่เวลา 24.00 น. และกลับบ้านตอน 05.00 น. แต่ก็ขึ้นอยู่กับว่าขายปลาหมดหรือไม่ด้วย จากนั้นเมื่อตลาดเทศบาลแห่งใหม่เกิดความแออัดจึงย้ายมาขายที่ตลาดบ้านตาดทองแทน ลูกค้าส่วนใหญ่เป็นลูกค้าทั่วไป แม่ค้าที่นั่นขายอยู่ตามแผงในตลาดสดบ้านตาดทองซึ่งเป็นผู้มารับไปขายต่ออีกทอดหนึ่งแต่มีไม่มากแล้วแต่ราคาปลาแต่ส่วนใหญ่แล้วนิยมซื้อไปบริโภคมากกว่า ในช่วงเทศกาลปีใหม่จะเป็นช่วงเวลาที่ขายปลาได้ดีที่สุด โดยทั่วไปก่อนช่วงปีใหม่ปริมาณปลาจะน้อยทำให้ราคาปลาหลุมสูง บางครั้งขายที่ตลาดบ้านตาดทองไม่หมดก็นำกลับไปเลหลังขายในหมู่บ้าน ปลาส่วนใหญ่ที่จับได้จากการไปเหมาบ่อแสดงดังตารางที่ 8

สำหรับราคาปลาที่ขายนั้นจะขึ้นอยู่กับขนาดของปลา เช่น ปลาช่อนขนาดใหญ่ราคา 120-160 บาท เป็นขนาดที่เหมาะสมสำหรับนำไปนึ่ง ขนาดกลางราคา 80-90 บาท ขนาดนี้จะนำไปหมก และขนาดเล็กราคากิโลกรัมละ 40 บาท ปลาดุกราคากิโลกรัมละ 40-50 บาท ปลาหมอราคากิโลกรัมละ 80 บาท (ถ้าตัวใหญ่จริงๆราคากิโลกรัมละ 100 บาท) ปลาไหลราคากิโลกรัมละ 100 บาท ปลาสลิิด ราคา 40-50 บาท ส่วนปลากระดี่กิโลกรัมละ 15 บาท

ตารางที่ 8 ชนิดและเปอร์เซ็นต์ของปลาหลุมที่จับได้ขณะออกไปเหมาบ่อปลา

ชนิดปลา	เปอร์เซ็นต์ที่จับได้
ปลาช่อน	50
ปลาดุก	40
ปลาหมอ	5
ปลาไหล	3
ปลาสลิิด	1
ปลากระดี่	1
ปลาแขยง	เล็กน้อย



ภาพที่ 42 สูบน้ำจากบ่อโดยใช้รถไถนาเดินตาม



ภาพที่ 43 กำลังจับปลาหลังจากที่สูบน้ำออกจากบ่อแล้ว



ภาพที่ 44 เทปลาหลังจากที่จับขึ้นมาจากบ่อ



ภาพที่ 45 ปลาชนิดต่างๆที่จับขึ้นมาจากบ่อที่เรียกกันโดยทั่วไปว่า "ปลาหลุม"

การเช่าเหมาบ่อส่วนมากจะไปเหมาเช่าบ่อเดิมทุกปี รัตมีการออกไปเหมาบ่อปลาจะขึ้นอยู่กับเครือข่ายของคนที่รู้จักกัน ราคาปลาที่ไปเหมาบ่อปลาอยู่ที่บ่อละประมาณ 3,000-8,000 บาท ราคาเหมาบ่อจะขึ้นอยู่กับจำนวนปลา โดยทั่วไปหากเป็นบ่อใหญ่จะจับวันละ 1 บ่อ แต่หากเป็นบ่อเล็กจะเหมาวันละ 2-3 บ่อ (เฉลี่ยวันละ 2 บ่อ) ส่วนใหญ่จะออกไปเหมาบ่อปลาช่วงหลังฤดูเก็บเกี่ยวจนกระทั่งถึงเดือนกุมภาพันธ์-มีนาคมจึงหยุดหรือขึ้นอยู่กับจำนวนบ่อปลาที่จะเหมาได้และเมื่อเข้าสู่ฤดูทำนาจึงหยุด เฉลี่ยแล้วจะเหมาบ่อปีละ 200 บ่อ ในช่วงจับปลาหลุมที่ตลาดบ้านตาตทองจะมีผู้ประกอบการเหมาบ่อปลาอยู่ระหว่าง 10-14 กลุ่ม และที่ประจำอยู่ในตลาดแห่งนี้ 3 กลุ่ม และกลุ่มที่ไปวิดน้ำจากบ่อแล้วนำมาขายเอง 8-9 กลุ่ม รับมาขาย 2 กลุ่ม และไปรับมาจากตลาดปลาในเขตอำเภอสตึก จังหวัดบุรีรัมย์ อีก 2 กลุ่ม สำหรับปลาที่ไปเหมาบ่อมาขายที่ตลาดบ้านตาตทองจะขายได้วันละ 9,000-12,000 บาท แต่ในช่วงเดือนเมษายน - พฤษภาคม ปลาที่หาได้จะใช้บริโภคภายในครอบครัว ส่วนใหญ่ได้จากการออกไปวางเบ็ด นอกจากนี้อาจจะซื้อปลาตุ๋นหรือปลานิลกระชังมาขายแทน สำหรับปีนี้ (พ.ศ. 2552)

ค่อนข้างแล้งปลา มีน้อย จำนวนบ่อเลี้ยงปลาก็น้อย อาจต้องหยุดออกไปเหมาบ่อปลาก่อนกำหนดเพราะทุกปีที่ผ่านมาสามารถออกไปเหมาบ่อปลาถึงช่วงสงกรานต์”

นอกจากนี้นางกฤษณา โชทอง (2553) แม่ค้ารับซื้อปลาหลุมรายใหญ่ของอำเภอคำเขื่อนแก้วเล่าให้ฟังว่า “เดิมเป็นแม่ค้าปลาอยู่ในตลาดคำเขื่อนแก้ว หลังจากแม่ค้ารับซื้อปลาคนเก่าหยุดกิจการไปจึงมารับซื้อปลาหลุมแทน ปลาหลุมที่รับซื้อได้แก่ ปลาช่อน (ขนาดใหญ่ราคา กิโลกรัมละ 75 บาท แต่หากซื้อในปริมาณมากราคาจะลดลงเหลือ 65-70 บาท) ปลาดุก (ราคา กิโลกรัมละ 45-50 บาท) ปลาหมอ (ราคากิโลกรัมละ 40 บาท) ปลาไหล ปลาบู่และปลาดอง เป็นต้น ปลาหลุมส่วนใหญ่จะมีปริมาณมากในช่วงเดือนพฤศจิกายน-มกราคม ช่วงเดือนดังกล่าวจะรับซื้อปลาประมาณวันละ 1,500 กิโลกรัม (ประมาณ 70-80 ลัง) จากนั้นในเดือนมกราคม-กุมภาพันธ์ปริมาณปลาจะลดลง รับซื้อปลาลดลงเหลือประมาณวันละ 200-300 กิโลกรัม (ประมาณ 15-18 ลัง) ในช่วงที่รับซื้อปลาหลุมได้จำนวนมากนั้น ถ้าขายในอำเภอ คำเขื่อนแก้วไม่หมด จะบรรทุกใส่รถไปขายให้พ่อค้าปลารายใหญ่ในจังหวัดอุดรธานี (ตลาดบ้านห้วย) โดยจะออกรถจากบ้านประมาณ 4 ท่มและจะไปถึงจังหวัดอุดรธานีในตอนตี 2 สำหรับการนำปลาไปขายส่งที่จังหวัดอุดรธานีนั้น แต่ละครั้งที่ไปต้องมีปลาประมาณ 300 กิโลกรัมขึ้นไปจึงจะได้ค่าน้ำมันรถ จากนั้นจะมีพ่อค้าปลาจากประเทศลาวมารับปลาข้ามไปขายฝั่งลาวต่ออีกทอดหนึ่ง บางครั้งถ้าปลามากอาจมีแม่ค้าปลาจากตลาดเทศบาลเมืองยโสธรมารับปลาไปขายด้วย แต่ส่วนใหญ่แม่ค้าปลาจากตลาดเทศบาลเมืองยโสธรจะรับซื้อปลาจากตลาดบ้านดาดทอง หลังจากนั้นในเดือนกุมภาพันธ์-มีนาคม ปลาหลุมจะลดจำนวนลงมาก ก็จะมีแม่ค้าปลาจากจังหวัดศรีสะเกษนำปลามาส่งให้เช่น ปลานิล ปลาดูเพียน และปลาไน ซึ่งแม่ค้าเหล่านี้จะนำไปนำปลามาจากตลาดไท โดยแหล่งของปลาส่วนใหญ่มาจากจังหวัดอยุธยา อ่างทองและสุพรรณบุรี ปลาอีกส่วนหนึ่งมาจากปลาเลี้ยงจากบ้านบ่อ อำเภอยางตลาด จังหวัดกาฬสินธุ์ นอกจากนี้ยังมีพ่อค้านำปลาดุกบิ๊กอุยเลี้ยงของบริษัท เบทาโกร และ ซีพี (ราคากิโลกรัมละ 40 บาท) จากจังหวัดอุบลราชธานีมาส่งให้เพราะช่วงดังกล่าวปลาขาดตลาดมาก โดยเฉพาะในช่วงเดือนเมษายน-มิถุนายน ซึ่งช่วงดังกล่าวเป็นช่วงที่ปลาหลุมหมด นอกจากนี้ยังมีปลาจากประเทศกัมพูชาที่นำมาส่งให้ที่คำเขื่อนแก้ว ปลาส่วนหนึ่งจะมาทางช่องจอม จังหวัดสุรินทร์หรือส่วนอีกสายหนึ่งมาจากอำเภออรัญประเทศ จังหวัดสระแก้ว ปลาที่มาจากกัมพูชาส่วนใหญ่จะเป็นปลาหลด ปลาเข็มและปลานาง ในช่วงฤดูที่มีปลามากปลาช่อนที่รับซื้อมาจะนำไปขายเองทั้งที่คำเขื่อนแก้วและขายที่บ้านสำหรับปลาหลุมที่ขายในตลาดเทศบาลเมืองยโสธรนั้น มาจากตลาดปลาท่าตูม จังหวัดสุรินทร์ อำเภอเกษตรวิสัย อำเภอพนมไพร อำเภอสว่างแดนดิน จังหวัดร้อยเอ็ด และศูนย์รวมปลาที่อำเภอพุทไธสง จังหวัดบุรีรัมย์”



ภาพที่ 46 กลุ่มผู้จับปลาหลุมนำปลาขายให้แก่ คุณกฤษณา ไช้ทอง ที่บ้าน



ภาพที่ 47 คัดแยกขนาดปลาหลังจากกลุ่มผู้จับปลาหลุมนำมาส่งที่บ้านคุณกฤษณา ไช้ทอง



ภาพที่ 48 ปลาช่อน/ ชนิดของปลาหลุมหลักที่กำลังคัดแยกขนาด



ภาพที่ 49 ปลาช่อนคัตขนาดซึ่งจะได้ราคาที่แตกต่างกัน



ภาพที่ 50 คุณกฤษณา ไช้ทอง กำลังคำนวณจำนวนเงินก่อนจะจ่ายให้แก่กลุ่มผู้จับปลาหลุม

3. วิธีประมง: ชาวแคมป์ปลาฝายยโสธร

นายประยูร ไพเราะใหม่ (2552) อดีตผู้ใหญ่บ้าน บ้านหนองหอย ตำบลเชียงคำ เล่าให้ฟังว่า “เมื่อมีการเวนคืนที่ดินและขุดคลองเพื่อสร้างฝายยโสธรของกรมชลประทาน จนกระทั่งสร้างฝายแล้วเสร็จก็มีชาวบ้านไปตั้งแคมป์จับปลาบริเวณหน้าฝายยโสธร ปัจจุบันมีประมาณ 35 หลัง เป็นครอบครัวที่มาจากบ้านหนองหอย 20 หลัง ชาวประมงฝั่งอำเภอนมไพร จังหวัดร้อยเอ็ด 12 หลังและชาวบ้านดอนแก้ว 2-3 หลัง ซึ่งคนที่มาตั้งแคมป์ส่วนใหญ่มาโดยสมัครใจและมีการตกลงกันเอง สำหรับแคมป์ชาวประมงบริเวณฝายยโสธรนี้กำกับดูแลโดยชลประทานจังหวัด อย่างไรก็ตามถึงแม้ชลประทานจังหวัดจะอนุญาตแต่ประมงจังหวัดก็ไม่อยากให้มีการตั้งแคมป์ในลักษณะนี้ หลังจากการสร้างฝายยโสธรแล้วเสร็จ ที่นาโดยรอบฝายแห่งนี้ส่วนใหญ่ปลูก

ข้าวไม่ได้ผล เนื่องจากเกิดน้ำท่วมเพราะแม่น้ำชีฝั่งอำเภอพนมไพรจะมีพั้งกันน้ำ แต่ฝั่งจังหวัดยโสธรไม่มีทำให้ช่วงฤดูน้ำหลากมีน้ำไหลเอ่อท่วมนาข้าวเกิดความเสียหาย อย่างไรก็ตามประชากรส่วนใหญ่ในหมู่บ้านถึงแม้ไม่ได้ออกไปตั้งแคมป์แต่ก็ออกไปจับปลาเช่นกัน คนในหมู่บ้านประมาณ 90 เปอร์เซ็นต์ประกอบอาชีพทำนา มีบางส่วนออกไปจับปลาขาย อีก 10 เปอร์เซ็นต์เป็นกลุ่มที่ที่นาปลูกข้าวไม่ได้หรือทำนาปรังไม่ได้ผล เนื่องจากเกิดภาวะแห้งแล้งส่วนใหญ่จะออกไปจับปลาขาย ถ้าหากในช่วงที่ปลาในแม่น้ำชีไม่มากก็จะออกไปจับปลาตามหนองบึงหรือฤดูรอบหมู่บ้าน สำหรับการจับปลาในแม่น้ำชีเก่า (น้ำนิ่ง) ส่วนใหญ่จะใช้อุปกรณ์จับปลา เช่น ข่าย (ตาข่าย) ใส่ตุ้มปลาชีวและปลาเบบ เป็นต้น” นายประยูร ยังเล่าให้ฟังอีกว่า “ก่อนสร้างฝายยโสธรเมื่อถึงฤดูน้ำหลากน้ำจะท่วมไม่มาก ปลูกข้าวได้กินและชาวบ้านส่วนใหญ่จะออกไปจับปลาเป็นอาชีพเสริมเท่านั้น ในช่วงฤดูแล้งจะปลูกผัก พริก ผักกาดและแตงแล้วนำไปขายที่ตลาด นอกจากนี้ยังที่บ้านยังประกอบอาชีพทำเสื่อจากต้นกกขายด้วย แต่ปัจจุบันเมื่อเกิดน้ำท่วมแล้วทำให้พืชผักเสียหายจึงเลิกปลูก เหลือเพียงแต่ปลูกต้นกกสำหรับทอเสื่อชาวบ้านต้องออกไปจับปลาขายเพียงอย่างเดียว นอกจากนี้เมื่อแนวการไหลของน้ำในแม่น้ำชีไหลเปลี่ยนทิศทาง เนื่องจากมีการกั้นแม่น้ำชีเพื่อเปลี่ยนทิศทางการไหลของน้ำทำให้กุดหรือหนองน้ำรอบหมู่บ้านเกิดภาวะน้ำนิ่ง ดินขึ้นและมีผักตบชวาหนาแน่น เพราะไม่มีน้ำจากแม่น้ำชีไหลดันวัชพืชเหล่านี้ออกไป การจับปลาไม่ค่อยได้ผลนี่เป็นเหตุผลหนึ่งที่ทำให้ชาวบ้านหนองหอยต้องออกไปตั้งแคมป์จับปลาที่บริเวณหน้าฝายยโสธร โดยทั่วไปประชากรของบ้านหนองหอย 90 เปอร์เซ็นต์จะไปจับปลาจากแม่น้ำชี (ในช่วงฤดูน้ำหลาก) แต่เมื่อมีการปิดประตูฝายยโสธรเพื่อสำรองน้ำไว้สำหรับการทำนาปรังและน้ำบริเวณหน้าเขื่อนลดลงส่งผลให้ปริมาณปลาที่จับได้ลดลง จะมีคนในหมู่บ้านเพียง 20 เปอร์เซ็นต์เท่านั้นที่จับปลาอยู่ที่ฝายยโสธร แต่อีก 70 เปอร์เซ็นต์จะออกไปจับปลาตามหนองหรือกุดของหมู่บ้านที่มีอยู่ 7 กุดได้แก่ หนองเลา กุดเกียร ร่องน้ำเค็ม กุดกล้า กุดชม หนองหว้าและหนองหอย (เรียกชื่อหมู่บ้านตามชื่อหนองน้ำ) ซึ่งส่วนใหญ่ในช่วงฤดูแล้งผู้คนในหมู่บ้านจะมีวิถีชีวิตอยู่กับหนองน้ำและฤดูรอบหมู่บ้านเหล่านี้ ในอดีตก่อนมีการสร้างฝายยโสธร ชาวบ้านหนองหอยมีรายได้จากการขายปลาเป็นหลัก รองลงมาจากจากการทำเสื่อจากต้นกกและปลูกข้าว แต่ในปัจจุบันรายได้หลักมาจากการทำนา จักสาน จับปลาและทอเสื่อตามลำดับ ทุกวันนี้ในช่วงว่างเว้นจากการทำนา เวลากลางคืนพ่อบ้านจะออกไปจับปลา ในตอนเช้าแม่บ้านก็จะฆ่าและปลาไปขายที่ตลาด หากจับปลาไม่ได้ก็จะไปซื้อปลามาจากแหล่งต่างๆมาขาย เช่น บุรีรัมย์ มุกดาหาร อำนาจเจริญและร้อยเอ็ด เป็นต้น

สำหรับการจับปลาของชาวบ้านหนองหอยบริเวณหน้าฝายยโสธรนั้น ชาวประมงส่วนใหญ่จะมีอุปกรณ์การจับชนิด “ซ้อน” นอกจากนี้บางคนยังมีตาข่ายและตุ้ม ส่วนบริเวณกุดหรือหนองน้ำรอบหมู่บ้านจะเป็นตาข่าย แหหรือตุ้ม แต่เดิมนั้นอาชีพของคนในหมู่บ้านช่วงฤดูแล้งจะเป็นการทำสวนและหาปลา ในช่วงว่างเว้นจากการทำนา สำหรับการจับปลาของชาวประมงพบว่าชนิดของเครื่องมือไม่มีการเปลี่ยนแปลง แต่ที่เปลี่ยนคือจำนวนของเครื่องมือที่เพิ่มขึ้นเมื่อจับปลาได้แล้วส่วนใหญ่จะนำไปขาย โดยรูปแบบการขายมีทั้งนำปลาไปขายเอง นำไปขายที่

ตลาดสด หรือขายบริเวณแคมป์จับปลาซึ่งจะมีแม่ค้าคนกลางคอยรวบรวมปลาจากชาวประมงที่จับได้บริเวณหน้าฝายไว้ และบางโอกาสจะมีคนเดินทางเข้ามาซื้อ นอกจากนี้ในช่วงที่สามารถจับปลาได้ในปริมาณมาก จะมีแม่ค้าจากตลาดเดินทางเข้ามาบริเวณฝายโยธธแล้วซื้อไปขายที่ตลาดเอง ส่วนใหญ่ปลาในกลุ่มปลาเนื้ออ่อน เช่น ปลาชบ ปลานาง ชาวประมงจะขายเองเพราะราคาดี นอกจากนี้ในช่วงสายๆ จะมีรถจากต่างอำเภอเดินทางมารับซื้อปลาในหมู่บ้าน สำหรับปลาขนาดเล็กที่ใช้ทำปลาสามเมื่อจับได้แม่บ้านจะทำการชำแหละแล้วนำไปขายให้กับแม่ค้าปลาสามที่ตลาดและในฤดูที่สามารถจับปลาได้มากนั้น กลุ่มเรือช้อนปลาบริเวณหน้าฝายสามารถจับปลาได้มากถึงวันละ 7,000-10,000 บาท แต่ก็ก็เป็นช่วงเวลาที่ไม่นานมากนัก”



ภาพที่ 51 ชาวประมงออกหาปลาตามกุดต่างๆที่ติดกับแม่น้ำชี

นอกจากนี้ นายเลิศ เพิ่มพูน (2553) ชาวประมงที่จับปลาบริเวณหน้าฝายโยธธยังเล่าให้ฟังว่า “ในช่วงเวลากลางวันหรือบางครั้งในตอนกลางคืน จะออกมาจับปลาที่บริเวณฝายโยธธ โดยจะมาใส่ตาข่ายในช่วงเวลาเย็นแล้วมากู๋ในตอนเช้า ปลาที่จับได้ที่เหลือจากรับประทานก็ขาย ส่วนใหญ่จะขายที่บริเวณฝายโยธธ โดยทั่วไปแล้วปลาที่จับได้จากแม่น้ำชีจะขายอยู่เฉพาะบริเวณหน้าฝายนี้เท่านั้น สำหรับปลาที่ขายในตลาดบ้านตาตองนั้นส่วนใหญ่เป็นปลาที่จับได้จากกุดต่างๆรอบหมู่บ้าน (หนองหอย) เช่น กุดกง กุดผือ กุดเป่งและกุดจับ เป็นต้น สำหรับช่วงเวลาการจับปลาที่บริเวณฝายโยธธนั้น ในฤดูทำนาจะไปทำนา เมื่อปลามา (ปลาขึ้นและจับได้ในปริมาณมาก) ก็ลงมาจับ ในช่วงเดือน กรกฎาคม – สิงหาคม เป็นช่วงที่มีน้ำมากจับปลาไม่ค่อยได้ก็ออกไปรับจ้างทำงานอย่างอื่น หลังจากนั้นเมื่อเข้าสู่ช่วงฤดูเก็บเกี่ยวข้าวชลประทานจังหวัดจะทำการปิดประตูฝายลงช่วงเวลานี้จะมีปลามาออกกันอยู่หน้าฝายจำนวนมาก ชาวประมงก็จะออกมาจับปลากัน เมื่อปิดประตูลงจนสนิทแล้วน้ำบริเวณหน้าฝายจะลดลงมากและปลาก็ลดลงจนจับแทบไม่ได้ น้ำที่เพิ่มขึ้นหลังฝายจะใช้สำหรับการทำนาปรัง สำหรับฤดูกาลจับปลาบริเวณหน้าฝายโยธธแบ่งออกเป็นช่วงได้ดังนี้ ในช่วงน้ำลดตั้งแต่เดือนธันวาคม – พฤษภาคม เป็นช่วงที่มีการปิดประตูฝายน้ำบริเวณหน้าฝายจะลดลงมาก แต่ด้านหลังฝายจะมี

น้ำมาก อย่างไรก็ตามจับปลาได้ก็มีปริมาณไม่มากนัก สำหรับในช่วงนี้ปลาจะจับไม่ค่อยได้ส่วนใหญ่น้ำประมงจะลงจับปลาแบบหากินไปวันๆ เมื่อเข้าสู่เดือนกรกฎาคม-สิงหาคม น้ำในแม่น้ำชีจะขึ้นสูงหาปลาได้ไม่มากนัก แต่เมื่อเข้าสู่เดือนพฤศจิกายน-ธันวาคม ซึ่งเป็นช่วงฤดูเก็บเกี่ยวเริ่มมีการปิดประตูฝายก็จะเริ่มจับปลาได้มากขึ้นในช่วงเวลานี้จะจับปลาเป็นหลัก วันที่จับปลาไม่ได้ก็จะไปทำงานอื่นก่อน เมื่อปลาขึ้นก็จะกลับมาจับ ช่วงที่จับปลาได้มากถ้าใช้เรือออกไปช้อนปลาจะได้ปลาวนละ 50-60 กิโลกรัม แต่ถ้าใช้ตาข่ายจะได้ประมาณ 10 กิโลกรัมต่อวัน สำหรับรายได้จากการขายปลานั้นก็ขึ้นอยู่กับชนิดปลาด้วย ปัจจุบันนี้บริเวณแคมป์หน้าฝายยโสธรจะมีชาวบ้านมาตั้งเพิงที่พักประมาณ 30 ครอบครัวเพื่อจับปลา บางครอบครัวที่จับปลาไม่ได้บางเพิงก็ออกไปรับจ้างทำงานอย่างอื่น นอกจากนี้บางครอบครัวหากจับปลาที่ฝายไม่ได้ก็จะออกไปจับตามหนองน้ำหรือกุดต่างๆรอบหมู่บ้านก็มี ปัจจุบันหนองน้ำหรือกุดเหล่านี้ส่วนใหญ่ตื้นเขินเพราะมีผักตบชวาอยู่เป็นจำนวนมาก เพราะเมื่อก่อนแม่น้ำชีทำฝายยโสธรทำให้ไม่มีการไหลเวียนของน้ำตามธรรมชาติช่วยดันผักตบชวาเหล่านี้ออกไป สำหรับผู้ที่ไปจับปลานั้นก็มีข้อตกลงกันว่าเมื่อไปจับปลาแล้วต้องช่วยเอาผักตบชวาบริเวณนั้นขึ้นด้วยและจะต้องจับปลาในเขตหมู่บ้านของตนเองเท่านั้น” นอกจากนี้นายเลิศได้ให้ข้อมูลการจับปลาของตนเองว่า “ปลาที่จับได้โดยใช้ตาข่ายคือ ปลาพวงปลาชิว ปลาแปบ ปลาสร้อย ปลากุ่ม ปลาหมู ปลากดและปลานาง ปลาที่จับได้จากแม่น้ำชีส่วนใหญ่จะนำมาประกอบอาหารหลายอย่าง เช่น ลาบ ก้อย หมก ปิ้ง ต้ม และทำปลาร้า นอกจากนี้ในช่วงปิดฝายปลาบางชนิด เช่น ปลาสร้อย ก็จะเก็บรวบรวมแล้วฆ่าแหละ จากนั้นล้างให้สะอาดแล้วนำไปขายส่งให้กับแม่ค้าบ้านกุดกง เพื่อนำไปทำปลาต้ม ซึ่งในช่วงนี้จะได้น้ำละ 4-5 กิโลกรัมต่อคน สำหรับในช่วงที่จับปลาได้มากจะมีรถมารับซื้อ เช่น ปลาตองหรือปลาชนิดอื่นๆ จากอำเภอเขมราฐ จังหวัดอุบลราชธานี สัปดาห์ละครั้ง โดยมีแม่ค้าปลาซึ่งอาศัยอยู่ที่แคมป์นี้คอยรวบรวมไว้ ราคาขายทั่วไปประมาณกิโลกรัมละ 50-60 บาท และรถที่มารับซื้อปลานี้ก็ให้นำปลาจากที่อื่นมาขายให้ด้วย นอกจากนี้ในช่วงที่จับปลาไม่ได้ครอบครัวที่มาตั้งเพิงบริเวณแคมป์หน้าฝายจะเดินรถไปรับปลามาจากจังหวัดกาฬสินธุ์ หรืออำเภอธวัชบุรี จังหวัดร้อยเอ็ด มาที่บริเวณแคมป์เพื่อนำมาทำปลาดกแห้ง สำหรับลักษณะบ่งบอกง่ายๆว่าเป็นปลาจากแหล่งอื่นคือปลาเหล่านี้จะมีสีคล้ำ นอกจากแหล่งดังกล่าวแล้วยังมีแม่ค้าปลาจากอำเภวารินชัยราบ จังหวัดอุบลราชธานีมาส่งปลาให้ที่แคมป์ประมาณช่วงเดือนเมษายน-พฤษภาคม ปลาที่นำมาส่งส่วนใหญ่เป็นพวงปลาชิว ปลานาง ปลาสะงัว ปลาบึก ปลาปิ้งและปลาแค้ เป็นต้น บางครั้งก็มีแม่ค้าหัวหมอไปซื้อปลามาจากที่อื่นแล้วนำมาผสมกับปลาแม่น้ำชีเพื่อเพิ่มราคา วิธีการแยกปลาหนองน้ำกับปลาจากแม่น้ำชีคือ ปลาจากแม่น้ำชีลำตัวจะมีสีขาว ส่วนปลาหนองน้ำหรือกุดจะมีสีคล้ำ นอกจากนี้ปลาที่จับได้จากหนองน้ำหรือกุดจะมีกลิ่นผักตบชวาหรือจอกแหน ซึ่งแต่เดิมนั้นปลาหนองน้ำหรือกุดต่างๆ จะไม่ค่อยมีคนกินมากนัก เพราะรสชาติไม่อร่อยเท่ากับจากปลาแม่น้ำชี”



ภาพที่ 52 นายเลิศ เพิ่มพูน ชาวประมงที่จับปลาบริเวณหน้าฝายโยธร

และนางสุนทร หงสาวดี (2553) ลูกจ้างชำแหละปลาบริเวณแคมป์ฝายโยธรเล่าให้ฟังว่า “นายจ้างจะขับรถไปซื้อปลาและนำกลับมาที่แคมป์บริเวณฝายโยธร ปลาที่ไปรับมาจะนำไปขายที่ตลาดเทศบาลเมืองยโสธร (แห่งใหม่) ตลาดบ้านตาตทอง ตลาดที่อำเภอป่าติ้ว ส่วนตลาดเทศบาลเมืองยโสธร (แห่งเก่า) ไม่ได้ไปขายเพราะไม่มีที่นั่งขาย (แผงปลา) เป็นของตนเอง โดยนายจ้างไปรับปลามาจากจังหวัดกาฬสินธุ์ซึ่งเป็นแม่ค้ามือ 2 เพราะแม่ค้ามือแรกคือแม่ค้าที่ไปซื้อปลามาจากประเทศกัมพูชาแล้วนำมาขายบริเวณตลาดโรงเกลือ แล้วแม่ค้าปลาจากจังหวัดกาฬสินธุ์จะนำรถ 6 ล้อไปรับมาจากตลาดโรงเกลืออีกทอดหนึ่ง เมื่อมาถึงฝายโยธรก็จะเป็นมือที่ 3-4 แล้ว ส่วนใหญ่ปลาที่ไปรับมานี้จะอยู่ในช่วงเดือนมกราคม-เมษายน ของทุกปี เพราะถ้าอยู่ในช่วงจับปลาแม่น้ำชีได้มากปลาเหล่านี้จะขายไม่ได้ โดยทั่วไปหลังจากเดือนเมษายนเป็นต้นไปแล้ว ปลาจากแม่น้ำชีก็จะออกสู่ตลาด ปลาที่ไปรับมาจากจังหวัดกาฬสินธุ์จะเป็นปลาพวกปลาเขียม ปลานาง ปลาหลด ปลาแก้ว ปลาชีวกแก้ว ปลาชีวใหญ่ ปลากระทุงเหวและปลาช่อน สำหรับปลาที่นิยมนำมาทำปลาแห้งคือ ปลาเขียม”



ภาพที่ 53 ปลาที่ไปรับมาจากตลาดโรงเกลือ (ปลาเขมร) และมาพักไว้ที่จังหวัดกาฬสินธุ์



ภาพที่ 54 คนงานกำลังชำแหละปลาที่ไปรับมาจากจังหวัดกาฬสินธุ์



ภาพที่ 55 ปลาจากกาฬสินธุ์ที่ชำแหละเสร็จแล้วพร้อมนำไปตากแห้ง



ภาพที่ 56 ปลาเนื้ออ่อนจากกาฬสินธุ์ชำแหละและอยู่ระหว่างการตากแห้ง



ภาพที่ 57 ปลาหลดจากภาพสินธุ์อยู่ระหว่างการตากแห้ง



ภาพที่ 58 ปลาทะเพียนชำแหละอยู่ระหว่างการตากแห้ง



ภาพที่ 59 ปลาเซียมอยู่ระหว่างการตากแห้ง

4. วิถีประมง: ผู้เลี้ยงปลากระชังริมแม่น้ำชี

นายทัน พิลาวุธ (2553) เล่าให้ฟังว่า “เดิมประกอบอาชีพทำนาอย่างเดียว อยู่บ้านกล้วย ตำบลค้อเหนือ อำเภอเมือง จังหวัดยโสธร เริ่มเลี้ยงปลานิลและปลาตะเพียนในกระชังมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2544 โดยออกมาเช่าที่บริเวณริมแม่น้ำชีเพื่อเลี้ยงปลา เสียค่าเช่าที่ปีละ 1,000 บาท ลงทุนทำโครงสร้างกระชัง ทำกระชังปลาและอื่นๆ เลี้ยงปลานิล 4 กระชังและเลี้ยงปลาตะเพียน 20 กระชัง ปีที่ผ่านมาลงปลามาตั้งแต่เดือนสิงหาคม จนกระทั่งถึงปัจจุบัน (23 มกราคม 2553) เป็นเวลากว่า 6 เดือนแล้วยังไม่ได้จับปลา (ปกติปลากระชังจะใช้เวลาเลี้ยง 4 เดือน 20 วัน) เนื่องจากบริษัทที่ส่งเสริมการเลี้ยงแจ้งว่าเวลานี้ปลายังล้นตลาด อย่างไรก็ตามในช่วงเวลา 1 เดือนเศษที่ผ่านมาต้องแบกรับค่าอาหารปลาที่ต้องกินทุกวันๆละ 20 กระสอบ (20 x 565 บาท/กระสอบ; 11,300 บาท/วัน) สำหรับปลาตะเพียนที่เลี้ยงมาและไม่ได้จับนี้ กินอาหารไปแล้ว 1,100,000 บาท นอกจากนี้ปลาที่เลี้ยงก็ทยอยตายโดยเฉพาะปลาขนาดใหญ่ที่พร้อมจำหน่าย เนื่องจากในช่วงเดือนมกราคมเริ่มทำนาปรัง มีการปล่อยน้ำจากนาปรังลงในแม่น้ำชีน้ำและน้ำในแม่น้ำจะขุ่น ปลาจะไม่กินอาหาร ชี้นหัวและตาย แต่ทุกปีที่ผ่านมาเมื่อผ่านช่วงนี้ไปแล้วสักระยะน้ำจะเริ่มใสอาการปลาก็จะดีขึ้น และในช่วงเดือนเมษายน-พฤษภาคมปลาจะเริ่มตายอีกครั้ง เนื่องจากน้ำในแม่น้ำชีน้อยและน้ำร้อน ทุกวันนี้ (23 มกราคม 2553) ปลาตะเพียนในกระชังขนาด 8-10 ชีดก็ยังตายอยู่เรื่อยๆและในช่วงน้ำขึ้นปีที่แล้วปลาทายหลายกระชัง ขาดทุนมากปลาที่ตายก็นำเอาไปทำปลาร้าได้หลายโอง แต่ก็ยังขาดทุนอยู่ดีเพราะปลาร้าขายได้กิโลกรัมละ 30 บาท แต่ราคาค้นทุนการผลิตปลานิล-ปลาตะเพียนสูงกว่านั้น ขาดทุนไปประมาณ 2 แสน บาท ตอนนี้มีเจ้าหน้าที่จากบริษัทมาประเมินแล้วว่าปลาที่อยู่ใน 20 กระชัง ที่เลี้ยงนี้น้ำหนักประมาณ 18 ตัน คิดว่าเมื่อขายแล้วจะได้ค่าอาหารพอดี ตลอดเวลาที่เลี้ยงมา 6 เดือนนี้ไม่ได้อะไรเลย สำหรับลูกปลานั้นต้องซื้อในสัดส่วนปลาตะเพียน: ปลานิล (2:1) โดยปลานิลซึ่งเป็นปลาขนาดเล็กเมื่อรับมาแล้ว ส่วนใหญ่จะตายในช่วงแรกๆเป็นจำนวนมาก เช่น รับมา 20,000 ตัว จะเหลือราว 6,000 ตัว พอเลี้ยงได้ 4 กระชังพอดี หรือปลาตะเพียน รับมา 35,000 ตัว (ขนาด 25-28ตัว/ กิโลกรัม) สำหรับเลี้ยง 20 กระชัง” นอกจากนี้ นายทัน พิลาวุธ (2553; สัมภาษณ์) ยังเล่าให้ฟังอีกว่า “เดิมนั้นไม่เหมือนก่อนลูกปลาที่ส่งมาให้เลี้ยงมักเจริญเติบโตได้ไม่ดี ขนาดไม่สม่ำเสมอ บางครั้งเลี้ยงเสร็จยังไม่ได้พักบ่อ ก็ส่งลูกปลามาให้แล้วตั้งตัวไม่ค่อยทัน แต่ก่อนนี้อาหารไม่แพงพออยู่ได้แต่ทุกวันนี้อาหารแพงมากขาดทุนตลอด ตอนนั้นเกษตรกรเหมือนเลี้ยงปลาไปวันๆไม่ได้อะไรเลย ช่วงนี้ราคาปลานิลกิโลกรัมละ 50 บาทส่วนปลาตะเพียนกิโลกรัมละ 55 บาท เห็นว่าปลาที่จับแล้วจะส่งขายให้กับแม่ค้าปลาในจังหวัด (ยโสธร; ปลาตะเพียน) ที่เหลือก็จะส่งไปร้อยเอ็ด อุบลราชธานี นครราชสีมา ศีระเกษ และบุรีรัมย์ แล้วแต่ที่ไหนปลาจะขาดตลาด”



ภาพที่ 60 นาย ทัน พิลาวุธ เกษตรกรผู้เลี้ยงปลาในกระชังริมฝั่งแม่น้ำชี



ภาพที่ 61 ที่พักและอาหารปลานิล/ทับทิมที่รับมาจากเอกชน



ภาพที่ 62 กระชังปลาของ นาย ทัน พิลาวุธ บริเวณริมฝั่งแม่น้ำชี



ภาพที่ 63 ปลาทับบิมเริ่มตายในช่วงชวานาปล่อยน้ำจากการทำนาปรังลงสู่แม่น้ำชี

นอกจากนี้ นายจักรกฤษณ์ สุมาลี (2553) ชาวประมงเลี้ยงปลากะชังในแม่น้ำชีฝั่งอำเภอนมไพร จังหวัดร้อยเอ็ดเล่าให้ฟังว่า “เลี้ยงปลานิลในกระชังปีละ 2 รุ่น รุ่นแรกเลี้ยงตั้งแต่เดือนพฤศจิกายน – เมษายน (ช่วงนี้น้ำมักจะขึ้น-ลงอย่างรวดเร็ว) จากนั้นจะเว้นมาประมาณ 2-3 เดือน (พฤษภาคม-กรกฎาคม) เนื่องจากช่วงดังกล่าวมีการปล่อยน้ำจากแปลงนาปรังลงแม่น้ำชีมียาฆ่าแมลงลงมาด้วย ซึ่งช่วงนี้ปลาจะเริ่มตาย และช่วงเดือนมิถุนายน-กรกฎาคม น้ำจะมาก ช่วงนี้ปลาก็จะตายจำนวนมาก แต่ส่วนใหญ่แล้วนักวิชาการส่งเสริมของบริษัทก็จะบอกว่าตายเพราะแบคทีเรีย จากนั้นก็จะเริ่มเลี้ยงรุ่นที่สองในช่วงเดือนสิงหาคม – ธันวาคม สำหรับปลาที่ออกสู่ตลาดจะคละกันระหว่างปลานิลและปลาทับบิม (สัดส่วน 1:1) โดยลูกปลาที่นำมาเลี้ยงจะซื้อจากบริษัทในราคากิโลกรัมละ 100 บาท โดยจะประกันค่าอาหารกับบริษัทไว้ก่อน 100,000 บาท จากนั้นบริษัทจะส่งอาหารมาให้ เมื่อเลี้ยงปลาได้ประมาณ 4 เดือนครึ่ง - 5 เดือน ปลาจะมีน้ำหนักประมาณ 1 กิโลกรัม สำหรับกระชังที่ใช้เลี้ยงปลามีขนาด 3x3 เมตร ลึก 2 เมตร โดยปล่อยปลากะชังละ 1,000 ตัว ถ้าเลี้ยงรอด 600 ตัวจะได้น้ำหนักประมาณ 500-600 กิโลกรัม แต่ปัจจุบันปล่อยประมาณ 800 ตัว เท่านั้น ช่วงปีใหม่ที่ผ่านมา (มกราคม 2553) ปลาในกระชังตายโดยไม่รู้สาเหตุ ที่ผ่านมามีปลาที่เลี้ยงจำนวน 10 กระชังจะขายได้กำไรประมาณ 6-7 หมื่นบาท (5-7 พันบาทต่อกระชัง) โดยใช้เวลาเลี้ยง 5 เดือน กำไรที่ได้นี้ไม่ได้หักค่าแรง และถ้าปลาตายเงินที่จะได้ก็จะลดลง เมื่อจับปลาแล้วก็จะหักกำไร-ขาดทุนกับทางบริษัท”



ภาพที่ 64 คุณจักรกฤษณ์ สุมาลี เกษตรกรผู้เลี้ยงปลากระชัง



ภาพที่ 65 กระชังเลี้ยงปลานิลและปลาตะเพียนของคุณจักรกฤษณ์บริเวณริมฝั่งแม่น้ำชี

5. แม่ค้าปลาสด: ตลาดเทศบาลเมืองยโสธร

นางคำเดือน อินทร์คะเน (2553) แม่ค้าปลาสดด้านทิศตะวันออกของตลาดเทศบาลเมืองยโสธร (แห่งเก่า) เล่าให้ฟังว่า “ เริ่มขายปลาแม่น้ำชีมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2532 ครั้งแรกขายแบบขายส่งให้แก่แม่ค้าปลาในตลาด โดยเป็นผู้รวบรวมปลาจากชาวประมงคนละ 4-5 ขีดต่อราย และกึ่งฝอย เมื่อรวบรวมปลาและกึ่งฝอยได้อย่างละ ประมาณ 7-10 กิโลกรัมแล้วจึงเอามาขายส่งให้แม่ค้าปลาในตลาด ปลาส่วนใหญ่ที่นำมาส่งจะเป็นปลาพวงปลาช่อน ปลาขาวและปลาเนื้ออ่อน เป็นปลาจากแม่น้ำชี ซึ่งชาวประมงจะใช้ตาข่าย เบ็ดและสะดุ้งในการจับ ส่วนใหญ่ลูกค้าเป็นร้านอาหารและคนจีนในตลาด สำหรับปลาที่นำมาขายมักจะขายหมดทุกวัน เมื่อแม่ค้าปลาคนเดิมหยุดขายจึงมาขายแทน เสียค่าเช่าที่วันละ 30 บาท (2 ล้อคยละ 15 บาท) ปลาจากแม่น้ำชีที่นำมาขายจะมีจำนวนมากในช่วงเดือน 11-12 (ตุลาคม-พฤศจิกายน) ซึ่งเป็นช่วงฝนตก

หนักระดับน้ำในแม่น้ำชีจะขึ้นสูงจากนั้นเมื่อระดับน้ำลดลงจะเป็นช่วงที่ชาวประมงจะดักจับปลา บางครั้งอาจมีพ่อค้าปลาจากอุบลราชธานีมารับปลาต้องกราย (ปลากราย) ครั้งละ 70-80 กิโลกรัม ซึ่งพ่อค้าเหล่านี้บอกว่าคนอุบลราชธานีชอบกินปลาต้องมาก สำหรับปลาต้องกรายนี้ถามพ่อค้าที่มารับซื้อว่าเอาไปทำอะไร เขาบอกว่าเอาไปทำปลาจุ่ม นอกจากนี้ยังมีปลาชนิดอื่นที่พ่อค้าเหล่านี้นิยมซื้อกลับไปด้วยเช่น ปลาช่อนและถ้ำมาในช่วงที่มีของป่า เช่น เห็ดปลวกก็จะซื้อกลับไปขายต่อด้วยคราวละ 10-20 กิโลกรัม ช่วงฤดูดังกล่าวนี้บางวันรวบรวมปลาหมูได้วันละ 70-80 กิโลกรัม ส่วนปลานางวันละ 40-70 กิโลกรัม แล้วจะโทรตามพ่อค้าจากอุบลราชธานีมารับไปขายต่อ สำหรับปลาอีกส่วนหนึ่งที่ต้องเก็บไว้ขายให้ลูกค้าขาประจำซึ่งส่วนใหญ่เป็นร้านอาหาร เช่น โรงแรมเจพี คริวบ้านสวน ร้านอาหารหม่องแซบ ร้านอาหารตองแวง ร้านอาหารมนต์ทิพย์ ร้านอาหารเขียวโกชนา ร้านคุณย่า (ส่วนใหญ่จะมาซื้อปลาโจก ปลาคังและปลาเนื้ออ่อน) นอกจากนี้ลูกค้าอีกส่วนหนึ่งจะเป็นเจ๊ก (คนจีน) ในตลาดซึ่ง 3-4 วัน จะมารับปลาไปกินครั้งหนึ่ง เช่น ร้านยโสธรน้ำทิพย์และร้านสหพืชผล บางครั้งซื้อไปคราวละมากๆ เพื่อนำไปฝากญาติที่กรุงเทพมหานครด้วย นอกจากคนจีนในตลาดแล้วลูกค้าอีกส่วนหนึ่งจะเป็นครูอาจารย์ และหมอที่โรงพยาบาลซึ่งเป็นลูกค้าขาประจำ และถ้าต้องการก็จะโทรศัพท์มาจองไว้แล้วก็จะมาซื้อไปรับประทาน สำหรับที่ตลาดบ้านตาดทองนั้นมีแม่ค้าปลามาจากเมืองอุบลราชธานีนั่งรถบัสมาแล้วเอาปลาใส่เข่งมาขายด้วย ส่วนใหญ่เป็นปลาปิ้งตัดท่อนและปลาขบมาจากแม่น้ำโขง แต่เป็นเรื่องแปลกคือคนยโสธรไม่ชอบกินปลาจากแม่น้ำโขง ส่วนคนอุบลราชธานีไม่นิยมกินปลาจากแม่น้ำชี สำหรับตลาดเทศบาลเมืองยโสธร (แห่งใหม่) มีแม่ค้าปลาจากแม่น้ำชีหลายเจ้า ส่วนมากจะมีคนไปขายส่งให้ตอนตี 3 นอกจากนี้ยังมีพ่อค้านำปลาจากจังหวัดกาฬสินธุ์มาส่งให้ด้วย ปลาเหล่านี้นำมาจากอำเภอธวัชบุรีประเทศ จังหวัดสระแก้ว ลักษณะของปลาเหล่านี้คือ มีลักษณะสีคล้ำ ตาโป๊วและไม่มีสีดำ ส่วนปลาจากแม่น้ำชีจะมีสีจางกว่ามากและตาใส สำหรับปลาถุ้งจะนิยมนำไปทำปลาปิ้ง”



ภาพที่ 66 คุณคำเดือน อินทร์คะเน แม่ค้าปลาสดในเทศบาลเมืองยโสธรแห่งเก่า



ภาพที่ 67 คุณคำเดือน อินทร์คะเน ขณะกำลังขายปลาให้แก่ลูกค้า



ภาพที่ 68 ปลาสดจากแม่น้ำชีที่ขายในตลาดสดเทศบาลเมืองยโสธร

6. แม่ค้าปลาไหล/ทับทิม: ตลาดเมืองยโสธร

นางสไม ประสงค์ทรัพย์ (2553) แม่ค้าปลาทับทิมในตลาดเทศบาลเมืองยโสธร (แห่งเก่า) เล่าให้ฟังว่า “ขายปลาทับทิมอย่างเดียวทั้งปี มานั่งขายที่ตลาดแห่งนี้ทุกวันเดิมมี 4 สาขา คือ ตลาดทรายมูล ตลาดบ้านตาตทอง ตลาดบ้านแต่และตลาดสดเทศบาลเมืองยโสธร (แห่งเก่า) แต่ตอนนี้ลดลงเหลือ 2 สาขา คือ ที่ตลาดสดเทศบาลเมืองยโสธร (แห่งเก่า) และอีกที่หนึ่งคือ ตลาดสดบ้านตาตทอง สำหรับช่วงที่ขายดีมากที่สุดราวเดือนกุมภาพันธ์-เมษายน เนื่องจากเป็นช่วงงานบวช งานแต่งงานและบุญเผวด ซึ่งช่วงดังกล่าวนี้ปลาจากแหล่งน้ำธรรมชาติไม่มีสำหรับในช่วงฤดูฝน (เมษายน-พฤษภาคม) จะมีของป่าออกสู่ตลาด ช่วงนี้ปลาทับทิมและปลา

ทุกชนิดในตลาดจะขายสู้เห็ดไม่ค่อยได้ การขายปลาจะเจียบมาก คนส่วนใหญ่จะซื้อเห็ดเพราะปีหนึ่งเห็ดป่าจะออกเพียงครั้งเดียว หลังจากนั้นในช่วงเดือนกันยายน-ตุลาคม (ช่วงก่อนจับปลาหลุม) ปลาทับทิมพอขายได้แต่พอเข้าเดือนพฤศจิกายน (เริ่มจับปลาหลุม) ปลาทับทิมจะขายไม่ได้เลย และจะมาขายดีอีกครั้งในช่วงปีใหม่และหลังจากนั้นในช่วงเดือนมกราคมทั้งเดือนจะเจียบ (ขายไม่ได้) เลย สำหรับลูกค้าปลาทับทิมส่วนใหญ่ที่ขายให้จะเป็นร้านอาหาร ลูกค้าขาประจำมี 5 ร้าน การขายปลาทับทิมจะขายดีหรือไม่ดีนั้นขึ้นอยู่กับเศรษฐกิจโดยรวม สำหรับลูกค้าที่เป็นชาวบ้านรอบนอกนั้นจะไม่ค่อยซื้อแต่มีบ้างประปรายเพราะมีรถนำไปขายส่งให้ร้านค้าตามหมู่บ้านอยู่แล้ว สำหรับปลาที่ขายจะมีขนาด 5 ชีด-1 กิโลกรัม (ใช้เวลาเลี้ยงประมาณ 4 เดือนเศษ) ปัจจุบันถ้าปลาขายดีก็จะรีบจับปลาเร็วขึ้น (ใช้เวลาเลี้ยงประมาณ 3 เดือน) แต่ถ้าขายไม่ดีจะยืดระยะเวลาจับปลาให้นานขึ้นเป็นเลี้ยง 5-6 เดือน เมื่อถึงเวลาเชลล์ขายปลาก็จะมาแจ้งกับแม่ค้าว่าปลาพร้อมขายอยู่ที่ไหนแล้วเราก็จะเอารถไปจับเอง สำหรับกลุ่มเป้าหมายที่มาซื้อปลาทับทิมในตลาดคือ ข้าราชการและคนในเมือง สำหรับในช่วง เข้า-เที่ยง แต่คนในชนบทรอบนอกที่ตลาดจะไม่ค่อยซื้อ สำหรับช่วงที่ปลาทับทิมขายได้ดีมากคือ ช่วงที่มีการจัดโต๊ะจีนมากๆ บางครั้งการจัดโต๊ะจีน 1 ครั้ง อาจสั่งปลาทับทิมมากถึง 300 ตัว สำหรับอาหารจากปลาทับทิมที่อยู่บนโต๊ะจีนส่วนใหญ่ได้แก่ แกงส้มแปะชะ (ใช้ปลาขนาด 5-6 ชีด) ปลาราดพริก (ใช้ปลาขนาด 8 ชีด-1 กิโลกรัม) ยำปลากรอบ (ใช้ปลาขนาด 8 ชีด-1 กิโลกรัม) ปลาหนึ่งมะนาว (ใช้ปลาขนาด 8 ชีด-1 กิโลกรัม) ร้านอาหารส่วนใหญ่ที่มาซื้อปลาจะเลือกซื้อปลาขนาด 9-10 ชีด แต่ถ้าปลาขนาดใหญ่กว่านี้จะขายให้คนทั่วไป แต่ถ้าปลาทับทิมตายขณะที่ขายจะมีแม่ค้าทำอาหารถุง/ทำกับข้าว มารับไปประกอบอาหารเพื่อขายต่ออีกทอดหนึ่ง สำหรับปลาดายนั้นราคาจะลดลงแต่ก็ต้องยอมขายไปเพราะถ้าทิ้งไว้นานปลาจะเน่าต้องนำไปทำปลาร้าและต้องขายในราคาขาดทุน ถ้าปลาดายแต่ยังไม่เน่าจะขายขาดทุน 10-15 บาท แต่ถ้าขายเพื่อนำไปทำปลาร้าจะขายเพียงกิโลกรัมละ 20 บาท ซึ่งแม่ค้าทุกคนเมื่อรับปลามาขายแล้วต้องขายให้หมด”



ภาพที่ 69 รถส่งปลานิล/ทับทิมให้แก่แม่ค้าปลาในตลาดสดเทศบาลเมืองยโสธร



ภาพที่ 70 คุณสะไม ประสงค์ทรัพย์ แม่ค้าปลาทับทิมในตลาดเทศบาลเมืองยโสธรแห่งเก่า



ภาพที่ 71 ปลาทับทิมมีชีวิตพร้อมขายให้แก่ลูกค้า



ภาพที่ 72 ปลาทับทิมชำแหละให้แก่ลูกค้าตามสั่ง



ภาพที่ 73 ชำแหละปลาที่จับมาให้แก่ลูกค้า

7. แม่ค้าปลาร้า: ตลาดเทศบาลเมืองยโสธรแห่งเก่า

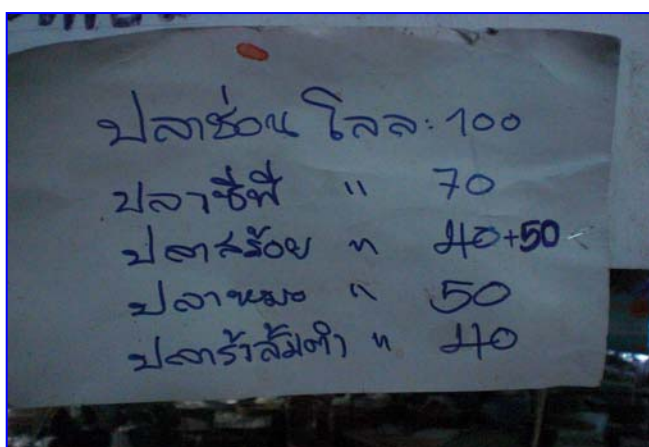
นางหนูพลอย โคตรจันทร์ (2553) แม่ค้าปลาร้าตลาดเทศบาลเมืองยโสธรแห่งเก่า (ร้านแม่บุญ) เล่าให้ฟังว่า “ครอบครัวขายปลาร้าอยู่ในซอยมาประมาณ 15 ปี แต่เริ่มขายปลาร้าในตลาดสดเทศบาลเมืองยโสธร (แห่งเก่า) มาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2549 เดิมนั้นแม่ขายมาก่อนแล้วตนเองจึงมาขายต่อปลาร้าทั้งหมดที่นำมาขายจะเป็นปลาร้าหมักเอง สำหรับชนิดปลาที่นำมาหมักปลาร้ามาจากทั้งแม่น้ำชีและปลานา บางวันซื้อปลามาก็นำมาชำแหละที่ร้านแล้วนำไปหมักที่บ้าน ลูกค้าประจำของร้านส่วนใหญ่จะเป็นร้านขายส้มตำและชาวบ้านทั่วไป นอกจากนี้ยังมีแม่ค้าในหมู่บ้านรอบนอกมารับซื้อไปขายด้วย ปลาร้าของร้านส่วนใหญ่จะขายดีในช่วงงานศพ งานแต่งงาน บุญกฐิน สงกรานต์และเทศกาลอื่นๆ สำหรับยอดขายปลาร้าตลอดทั้งปียอดขายเฉลี่ยเท่ากันทุกฤดู ลำดับของปลาร้าขายดีมีดังนี้ ปลาร้าส้มตำ (ปลาร้าปรุงที่มีการเติมผงชูรสและน้ำตาลให้มีรสกลมกล่อม) ปลาร้าปลาหมอง/ปลากะตือ ปลาร้าปลาชีพี ปลาร้าปลาช่อนและปลาร้าปลาตะเพียน ตามลำดับ สำหรับปลาร้าที่ทำและหมักยากคือ ปลาร้าจากปลาช่อนและปลาชีพี (ปลานิล-ทับทิม) นอกจากนี้ยังมีลูกค้าจากต่างจังหวัดนำปลาร้าของร้านไปรับประทาน แต่ส่วนใหญ่เป็นคนยโสธรที่ไปทำงานในจังหวัดอื่น เมื่อมาเยี่ยมบ้านและเดินทางกลับก็จะซื้อกลับไปรับประทานด้วย เช่น คนที่ไปทำงานกรุงเทพมหานคร นครราชสีมา เชียงใหม่ ประจวบคีรีขันธ์ และขอนแก่น เป็นต้น สำหรับปลาร้าของตลาดสดเทศบาลเมืองยโสธร (แห่งใหม่) ที่มีขายอยู่ 5-6 เจ้านั้นเป็นปลาร้ามาจากจังหวัดอื่นเช่น อุบลราชธานี ปลาร้าปลาแก้วจากจังหวัดกาฬสินธุ์หรือปลาร้าส่ง เมื่อรับมาแล้วก็จะนำมาแบ่งบรรจุถุงขาย”



ภาพที่ 74 คุณหนูพลอย โคตรจันทร์ แม่ค้าปลาร้าในตลาดเทศบาลเมืองยโสธรแห่งเก่า



ภาพที่ 75 คุณหนูพลอย โคตรจันทร์ กำลังขายปลาร้าในตลาดเทศบาลเมืองยโสธร



ภาพที่ 76 ราคาปลาร้าในตลาดเทศบาลเมืองยโสธร



ภาพที่ 77 ปลาร้าปลาตะเพียน



ภาพที่ 78 ปลาร้าปลาช่อน



ภาพที่ 79 ปลาร้าปลานิล/ปลาทับทิม (ปลาร้าชีพี)



ภาพที่ 80 ปลาธำมดดำ



ภาพที่ 81 ปลาธำปลาหม้อ/กระดี่

8. การใช้ประโยชน์จากปลาของผู้ประกอบการร้านอาหารในจังหวัดยโสธร

จากการเก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์เชิงลึกกับเจ้าของร้าน “ริมชี ริเวอร์ไซด์” คุณจันทร์ แปลง จำปาหอม (2553) เล่าให้ฟังว่า “ตนทำงานธนาคารออมสินและสามีซึ่งเป็นอดีตผู้จัดการธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร (ธกส) สาขาโยธธา เป็นผู้ริเริ่มเลี้ยงปลาในกระชังคนแรกในจังหวัด ช่วงแรกมีผู้สนใจการเลี้ยงปลามากแหวะเวียนมาดูปลาในกระชังทุกวัน เมื่อเริ่มจับขายก็เริ่มมีผู้นิยมรับประทานเพราะเป็นปลาใหม่ ลูกค้าหลักคือ ร้านอาหารทั้งในเขตจังหวัดยโสธรและมุกดาหาร มารับไปประกอบอาหารขาย บางครั้งขายไม่หมดก็นำไปนึ่งขายที่ตลาดสด เมื่อมีคนเริ่มสนใจปลานิล-ทับทิมสักกระยะ ประกอบกับสามีเป็นคนที่มีเพื่อนมาก จึงทำ

เพิงเป็นที่นั่งสำหรับกินปลาเผา/ ส้มตำบริเวณร้านริมซีในปัจจุบัน แล้วนำปลาที่เลี้ยงมาทำปลานิลเผาอบเกลือขาย มีผู้นิยมเพิ่มขึ้นตามลำดับ หลังจากนั้นจึงมีการปรับปรุงร้านให้มีขนาดใหญ่ขึ้นเป็นร้านอาหาร “ริมซี ริเวอร์ไซด์” ในปัจจุบัน สำหรับการเลี้ยงปลานิล-ทับทิมในกระชังได้หยุดกิจกรรมไปตั้งแต่ปี พ.ศ. 2535 เนื่องจากแม่น้ำชีเกิดการเน่าเสีย ปลาในกระชังตายทำให้ขาดทุนเป็นเงินจำนวนมาก สำหรับการทำปลานิล-ทับทิมเผาอบเกลือนั้นตนเป็นเจ้าของร้านที่ริเริ่ม หลังจากนั้นจึงมีแม่ค้าร้านอาหารอื่นๆทำตาม เช่น ร้านปลาเผาหลังศาล เป็นต้น สำหรับปลาเผา นั้นจะให้ร่อยต้องเป็นปลาสดฆ่าแหละเอาเครื่องในออก จากนั้นนำเอาตะไคร้/ เครื่องเทศใส่เข้าไปในท้อง โอบด้วยเกลือ หลังจากเผาแล้วความเค็มของเกลือจะซึมเข้าไปในเนื้อปลา เมื่อรับประทานแล้วจะมีกลิ่นหอมของเครื่องเทศและความเค็มจากเกลือในเนื้อปลาเล็กน้อยรสชาติอร่อย สำหรับเมนูของร้านนั้นส่วนใหญ่จะเป็นเมนูปลาจากแม่น้ำชีหรือแม่น้ำโขง เช่น ปลาเค้า และปลานิล-ทับทิม ลูกค้าส่วนใหญ่ที่เข้ามารับประทานจะเป็นข้าราชการผู้บริหารระดับสูงในจังหวัดหรือแขกที่มาจากต่างถิ่นเป็นหลัก ช่วงที่ร้านขายดีได้แก่ เทศกาลปีใหม่ สงกรานต์และบุญบั้งไฟ สำหรับเคล็ดลับความอร่อยของร้านคือ การใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ เช่น น้ำมะนาวที่ใช้ปรุงอาหารต้องเป็นมะนาวที่คั้นเอง นอกจากนี้ปลาที่นำมาประกอบอาหารโดยเฉพาะปลานิลหรือทับทิมที่ใช้ในร้านจะต้องเป็นปลาสดๆเพราะหากปลาทายแล้ว ถ้านำมาประกอบอาหาร โดยเฉพาะปลาทับทิมจะมีรสชาติจืดและไม่อร่อย ถ้าปลานิล-ทับทิมที่ร้านซื้อมตายส่วนใหญ่จะนำมาประกอบอาหารที่มีรสจัดขาย เช่น ปลาราดพริก เป็นต้น เพื่อกลบรสชาติปลาที่จืดไม่อร่อยนี้และหากขายไม่หมดก็จะให้พ่อครัวทำอาหารให้เด็กเสิร์ฟอาหารในร้านกิน ส่วนนี้พ่อค้าส่งปลาจะระวังมากไม่ให้ปลาทายเพราะถ้าปลาทายราคาจะลดลง สำหรับปลาที่ตายแล้วทางบริษัทที่ส่งเสริมการเลี้ยงจะนำไปขายให้ร้านทำปลาเผาหรือแม่ค้าขายกับข้าวที่ทำเป็นหม้อขายทั่วไป”



ภาพที่ 82 ร้านอาหารริมซีริเวอร์ไซด์ เขตเทศบาลเมืองยโสธร



ภาพที่ 83 แพรับประทานอาหาร (ด้านหลัง) ร้านริมซีริเวอร์ไซด์ เขตเทศบาลเมืองยโสธร

จากการรวบรวมเมนูอาหารที่ทำจากปลาจากร้านอาหารจำนวน 3 แห่งในพื้นที่ศึกษา และนำมาจัดหมวดหมู่อาหารชนิดต่างๆพบว่าชนิดของปลาที่นำมาประกอบอาหารจำหน่ยมี 12 ชนิด ได้แก่ ปลานิล ปลาทับทิม ปลาดุก ปลาช่อน ปลาแค้ ปลาคัง ปลาบึก ปลาเต้า ปลาไหล ปลาเนื้ออ่อน ปลาโจกและปลากลาย ซึ่งเมื่อจำแนกแหล่งที่มาของปลาตามแหล่งที่มาพบว่าปลาที่ใช้ในร้านอาหารมาจาก 3 แหล่ง ได้แก่ ปลาจากการเลี้ยงในกระชัง ปลาหลุม และปลาจากแม่น้ำ (ซีหรือกุดต่างๆ) และพบว่าเมนูอาหารที่ทำจากปลานิล/ปลาทับทิมเป็นเมนูอาหารที่มีมากกว่าเมนูอาหารชนิดอื่น สำหรับปลาที่จับได้จากแม่น้ำจะมีความหลากหลายของการประกอบอาหารมากกว่าปลานิล/ทับทิม เนื่องจากมีชนิดของปลาที่หลากหลายและแต่ละชนิดสามารถประกอบอาหารได้หลายรูปแบบ (ตารางที่ 9)

ตารางที่ 9 เมนูอาหารปลาจากร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองยโสธร

ลำดับที่	รายการอาหาร	ราคา (บาท)	ร้านที่
1	ปลาจุ่ม	200	1
2	ปลาเต้า	150	1
3	ลาบปลาดุก	100	1
4	ลาบปลาแค้	100	1
5	ลาบปลาคัง	100	1
6	ลาบปลาบึก	100	1
7	ลาบปลาเต้า	100	1
8	ลาบปลาตอง	70	1

ตารางที่ 9 เมนูอาหารปลาจากร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองยโสธร (ต่อ)

ลำดับที่	รายการอาหาร	ราคา (บาท)	ร้านที่
9	ต้มปลาคัง	150	1
10	ต้มเปรตปลาไหล	150	1
11	ต้มส้มปลาเค้า	150	1
12	ต้มส้มปลาแค้	150	1
13	ต้มส้มปลาบึก	150	1
14	ต้มส้มปลาช่อน	150	1
15	ต้มส้มปลาเนื้ออ่อน	ตามขนาด	1
16	ต้มปลาช่อนไข่มดแดง	ตามฤดูกาล	1
17	ปลานึ่งแจ่ว	ตามขนาด	1
18	ปลาแดดเดียว	80	1
19	ผัดเผ็ดปลาไหล	150	1
20	ผัดฉ่าปลาบึก	150	1
21	ผัดฉ่าปลาคัง	150	1
23	ผัดฉ่าปลาแค้	150	1
24	ปลาเนื้ออ่อนผัดฉ่า	ตามขนาด	1
25	อ่อมปลา	100	1
26	ปลาเนื้ออ่อนทอด	120/150/180	2
27	ปลาทับทิมทอด	120/150	2
28	ผัดฉ่าปลา	80/100	2
29	ผัดเผ็ดปลา	80/100	2
30	ผัดเผ็ดปลาบึก	80	2
31	ยำปลาทับทิมกรอบ	170	2
32	ต้มปลาโจก	120/150	2
33	ต้มยำปลาเนื้ออ่อน	120/150	2
34	ต้มยำปลาบึก	120/150	2
35	ต้มปลาเค้า	120/150	2
36	ต้มปลาแค้	120/150	2
37	ต้มปลาทับทิม	100/120	2
38	ปลาลวก	80	2
39	อ่อมปลา	80	2

ตารางที่ 9 เมนูอาหารปลาจากร้านอาหารในเขตเทศบาลเมืองยโสธร (ต่อ)

ลำดับที่	รายการอาหาร	ราคา (บาท)	ร้านที่
40	ปลาทับทิม 3 รส	170	2
41	ปลาทับทิมหนึ่งบัว/ หนึ่งมะนาว	170	2
42	ปลาโจกหนึ่งบัว	180	2
43	อุ้ปลา	80	2
44	ลาบปลา	80	2
45	ปลาเต้า	170	2
46	ปลาลูกเต้ายำมะม่วง	150	3
47	ปลาทับทิมเผา	120	3
48	ปลาทับทิมทะเลทราย	150	3
49	ปลาทับทิมหนึ่งแจ่วลาว	170	3
50	ปลาช่อนหนึ่งแจ่วลาว	200-250	3
51	ปลาทับทิมราดพริก	150	3
52	ปลาทับทิมหนึ่งมะนาว	150	3
53	ปลาทับทิมหนึ่งบัว-หนึ่งซีอิ้ว	150	3
54	แกงส้มแป๊ะชะปลาช่อน	250-300	3
55	แกงส้มแป๊ะชะปลาทับทิม	170	3
56	อ่อมปลาเค้า-ปลาคัง	120	3
57	ปลาช่อนต้มไข่มดแดง	130	3
58	ปลาช่อนเผา	170	3
59	ลาบปลาเค้า-ปลาคัง	70	3
60	ลวกปลาเค้า-ปลาคัง	70	3
61	ต้มปลาลาวผักแขยง	120	3
62	ปลาคังผัดเผ็ด	80	3
63	ทอดมันปลากราย	60	3
64	ต้มโคล้งปลาทับทิม	120	3
65	ต้มโคล้งปลาช่อน	120	3
66	ปลาช่อนผัดคื่นฉ่าย	80	3
67	ปลาช่อนแดดเดียว	170	3
68	ปลาทับทิมทอดกรอบ	150	3
69	ต้มปลาเค้าไข่มดแดง	130	3



ภาพที่ 84 ปลาทึบทีมเผาร้านส้มตำปทุม (หลังศาล) จังหวัดยโสธร ขายปลาเผา-ส้มตำร่วมกับอาหารพื้นเมืองอื่น เช่นอาหารพื้นบ้านและปลาต้ม

9. ปลาต้มยโสธร: ของฝากทางวัฒนธรรมจากชุมชนลุ่มน้ำชี

นางสัมฤทธิ์ สัตตะ (2553) แม่ค้าขายปลาต้มร้าน “แม่ทัยปลาต้ม” ในตลาดสดเทศบาลเมืองยโสธรแห่งเก่าเล่าให้ฟังว่า “ทำปลาต้มขายที่ตลาดมานานแล้วในช่วงแรกๆขายปลาต้มดีมาก สร้างรายได้มีกินมีใช้ มาจนถึงปัจจุบันคนขายปลาต้มมากขึ้นขายได้ลดลง นอกจากนี้เศรษฐกิจก็มีผลกับปริมาณปลาต้มที่ขายได้ด้วย ตัวอย่างเช่น ในช่วงปีใหม่นี้ (ปี 2553) ขายปลาต้มลดลงมากกว่าทุกปี จากเดิมขายได้ปีละ 1-2 ตันแต่ปีนี้ลดลงกว่าครึ่ง ปีนี้เศรษฐกิจไม่ดีคนไม่ค่อยใช้เงินกัน เดิมปีก่อนๆ คนที่กลับมาเยี่ยมบ้านในช่วงปีใหม่นี้จะซื้อปลาต้มกลับไปคนละ 8-10 กิโลกรัมเป็นของฝาก มาปีนี้ซื้อลดลงครึ่งหนึ่ง ปัจจุบันนี้ที่บ้าน “แม่ทัยปลาต้ม” รับปลามาจากบ้านผลิตปลาต้มอื่นครั้งละ 100-200 กิโลกรัม แล้วนำมาทำปลาต้มจากนั้นแบ่งปลาออกเป็น 2 ส่วน ส่วนแรกนำมาขายที่ตลาดสดเทศบาลเก่าแห่งนี้ ส่วนที่สองขายอยู่กับบ้าน “ร้านแม่ทัยปลาต้ม” โดยจะเก็บปลาต้มไว้ในถังน้ำแข็งซึ่งก็มีหลายถัง แต่ก็ต้องซื้อน้ำแข็งมาเก็บรักษาปลาต้มไว้คิดเป็นเงินก็หลายบาท ในช่วงเวลากลางวันก็จะมีคนขับรถมาซื้อที่บ้านก็พอขายได้ ซึ่งโดยทั่วไปราคาปลาต้มขายที่บ้านจะสูงกว่าวางขายในตลาดเพราะคิดค่าน้ำแข็งรวมด้วย ปัจจุบันนี้ในเขตเทศบาลเมืองยโสธรมีประมาณ 20 ร้าน อยู่แถวคุ้มวัดมีประมาณ 8-10 ร้าน ด้านทิศตะวันตกทางลงแม่น้ำชี 3 ร้าน และร้านขนาดเล็กที่ขายในตลาดสดเทศบาลเมืองยโสธรแห่งใหม่ช่วงเช้ามีประมาณ 5-6 ร้าน และร้านอยู่แถววัดทุ่งอีก 1 ร้านคือแม่เลี้ยงปลาต้ม สำหรับร้านขายปลาต้มในเมืองยโสธรแบ่งออกเป็น 3 กลุ่มคือ กลุ่มร้านขายส่ง เช่น ร้านแม่หย่อยปลาต้มและร้านแม่อ่ำ ร้านในกลุ่มนี้จะรับปลาสดที่ทำปลาต้มจากพ่อค้าขายส่งมาคราวละมากๆ จากนั้นจะทำปลาต้มบรรจุปี๊บ (ปลาต้มปี๊บ) ส่งขายให้กับแม่ค้าขายปลีกในตลาดหรือส่งขายส่งให้กับแม่ค้าต่าง

อำเภอหรือต่างจังหวัด กลุ่มที่สองคือแม่ค้าปลาสดที่ผลิตขายเองทั้งขายที่บ้านและมีบางส่วนไปเข้าแผงในตลาดสดเทศบาลแห่งเก่า ขายในช่วงกลางวันหรือตลาดสดแห่งใหม่ในช่วงกลางคืนถึงเช้า และกลุ่มที่สามคือกลุ่มที่ผลิตขายส่งให้กับแม่ค้าตามหมู่บ้านที่ตลาดสดเทศบาลแห่งใหม่ กลุ่มนี้จะมีลูกค้าขาประจำตามหมู่บ้านต่างๆ มารับไปขายแต่บางครั้งก็ขายให้กับผู้มาซื้อของตอนเช้าเพื่อนำกลับไปบริโภคก็มี วิธีบอกว่าคนที่มาซื้อไปเป็นของฝากส่วนใหญ่จะซื้อคราวละมากตั้งแต่ 5-10 กิโลกรัม แต่ถ้าซื้อไปบริโภคเองก็จะซื้อครั้งละตัวจนถึงกิโลกรัมเท่านั้น”

นอกจากนี้ นายชาติชาติรี โพธิ์ศรี (2553) ร้านแม่น้อยปลาสด ผู้ผลิตปลาสดรายใหญ่ของจังหวัดยโสธรเล่าให้ฟังว่า “ปลาสดที่ร้านคัดปลาสดคุณภาพดีจากพ่อค้าส่งปลาซึ่งเป็นชาวศรีสะเกษ เพราะถ้าหากปลาไม่สดจะทำให้ปลาสดรสชาติไม่อร่อยบางครั้งอาจเน่าเสีย โดยทั่วไปปลาสดของร้านจะขายส่งในรูปแบบปลาห้าปี๊บ ช่วงที่ขายปลาสดดีที่สุดคือ ในช่วงฤดูทำนา โดยเฉพาะช่วงลงแขกดำนา-เกี่ยวข้าวปลาสดจะขายดีมาก โดยดูจากยอดการสั่งซื้อปลาสดจากแม่ค้าขาประจำที่ส่งปลาสดเข้ามาเช่นความถี่ของการส่งเข้ามาจะถี่ขึ้น นอกจากนี้ในช่วงเทศกาลเช่น ปีใหม่หรือสงกรานต์ปลาสดก็จะขายดีขึ้นมากกว่าปกติ สำหรับเครือข่ายปลาสดที่รับปลาสดปี๊บจากร้านไปขายที่เป็นลูกค้าขาประจำของร้าน เช่น เจ้เพ็ญปลาสดและคุณดวงปลาสดในตลาดสดเทศบาลแห่งเก่า โดยเฉพาะคุณดวงส่งปลาสดวันละ 10 ปี๊บขึ้นไป นอกจากนี้ยังมีแม่ค้าปลาที่เป็นลูกค้าจากอำเภอต่างๆ ในจังหวัดยโสธร เช่น อำเภอกุตุชุม อำเภอป่าดัว หรือต่างจังหวัด เช่น อำเภอม่วงสามสิบ จังหวัดอุบลราชธานี อำเภอหนองพอก จังหวัดร้อยเอ็ด และแม่ค้าจากจังหวัดอำนาจเจริญ เป็นต้น สำหรับปลาสดยโสธรแบ่งออกเป็น 2 กลุ่ม กลุ่มแรกแบ่งตามแหล่งของปลาที่นำมาทำปลาสด ได้แก่ ปลาในท้องถิ่นและปลาจากภายนอกจังหวัด ได้แก่ ปลาสดที่ทำจากปลาแม่น้ำชี ซึ่งเป็นปลาที่หาได้ในท้องถิ่น เช่น ปลาสดจากปลาสวาย ปลาตะโกก และปลาขนาดเล็กอื่นๆ กลุ่มที่สองเป็นปลาสดที่นำเข้ามาจากภายนอกจังหวัด ได้แก่ ปลาสดจากปลาตะเพียน ปลาสวายและปลานวลจันทร์ เป็นต้น กลุ่มที่สองแบ่งตามรูปแบบการแปรรูปได้แก่ ปลาสดตัว (ปลาตะเพียน) ปลาสดชิ้นส่วน (ปลาสวาย) ปลาสดจากปลาดูเล็ก (ปลาสวาย) และปลาสดปัก (ปลานวลจันทร์) นอกจากนี้ยังมีการนำเอาเศษเหลือจากปลา ได้แก่ ไข่และฟองปลามาทำหม่าไขปลา และหม่าซี่ปลา ด้วย”



ภาพที่ 85 หม่าซี่ปลา



ภาพที่ 86 หม่าไขปลา



ภาพที่ 87 ปลาส้มตัว (ปลาทะเพียน)



ภาพที่ 88 ปลาต้มชิ้นส่วน (ปลาสวาย)



ภาพที่ 89 ปลาต้มตัวเล็ก (ปลาสวาย)

และขั้นตอนการทำปลาต้มมีรายละเอียดดังต่อไปนี้



ภาพที่ 90 บรรยากาศภายในโรงงานแม่ข่ายปลาต้ม



ภาพที่ 91 ปลาดตะเพียนสดที่เครือข่ายปลานำมาส่งที่บ้านผู้ผลิตปลาสาม



ภาพที่ 92 ขอดเกร็ดปลาออกทั้งตัว



ภาพที่ 93 ข่าแหละปลาแล้วแยกไข่และพุงปลาออกมาเพื่อนำไปทำสามและหม้าต่อไป



ภาพที่ 94 ส่วนที่นำไปทำหมำขี้ปลา



ภาพที่ 95 ขี้ปลาที่นำไปทำหมำขี้ปลา



ภาพที่ 96 ล้างปลาที่ชำแหละแล้วให้สะอาด



ภาพที่ 97 ปลาดูเพี้ยนที่ชำแหละและล้างเสร็จแล้วและพร้อมนำไปทำปลาต้ม



ภาพที่ 98 ข้าวเหนียวสุกที่นำมาเป็นส่วนประกอบของการทำปลาต้ม



ภาพที่ 99 เกลือ (ทะเล) ที่นำมาเป็นส่วนประกอบของการทำปลาต้ม



ภาพที่ 100 กระเทียมสับละเอียดที่นำมาเป็นส่วนประกอบของปลาต้ม



ภาพที่ 101 ตวงส่วนผสมตามสัดส่วนและปลาเพื่อเตรียมคลุกเคล้า



ภาพที่ 102 คลุกเคล้าปลาและส่วนผสมให้เข้ากัน



ภาพที่ 103 ปลาสดที่คลุกเคล้าเรียบร้อยแล้ว



ภาพที่ 104 บรรจุปลาสดลงในพีบก่อนส่งจำหน่าย



ภาพที่ 105 ปลาสดปีบขนาดบรรจุปีบละ 25 กิโลกรัม

นอกจากนี้นางสัมฤทธิ์ สัตตะ (2553) ยังอธิบายเพิ่มเติมว่า “ปลาต้มยโสธร” มีรูปแบบการขาย 4 รูปแบบดังนี้คือ

1. ขายตามแผงในตลาดสด (ทำเอง)

การขายปลาต้มตามแผงในตลาดโดยผู้ขายทำเองมีทั้งในตลาดเทศบาลเก่า และตลาดเทศบาลใหม่ รูปแบบการขายคือ เมื่อทำการหมักปลาต้มแล้ว ผู้ขายจะนำปลาต้มมาขายที่ตลาดบนแผงปลาต้มของตนเองในราคาขายปลีกซึ่งแล้วแต่ผู้ขายแต่ละรายจะกำหนดราคาเอง



ภาพที่ 106 แม่ค้าปลาต้มทำเองแล้วนำมาขายที่ตลาดสด

2. ขายตามแผงในตลาดสด (รับมาขาย)

การขายปลาต้มตามแผงในตลาด โดยผู้ขายรับมาขายในตลาดเทศบาลเก่าและตลาดเทศบาลใหม่ รูปแบบการขายคือ เมื่อรับปลาต้มจากร้านทำปลาต้มที่ผลิตแบบขายส่ง ซึ่งอาจเป็นปลาต้มปื๊บหรือปลาต้มถุงจากนั้นจะนำมาใส่ภาชนะ เช่น กาละมังหรือถาด แล้วนำมาวางขายอยู่ที่แผงของตน แม่ค้ากลุ่มนี้เมื่อรับปลาต้มมาในราคาขายส่งแล้วจึงนำปลาต้มที่รับมาขายในราคาขายปลีก โดยจะได้รับกำไรจากการขายประมาณกิโลกรัมละ 10-15 บาทแล้วแต่การผ่านมือหรือรูปแบบการทำปลาต้ม เช่น หากรับปลาต้มพร้อมขายมาขายโดยตรงจะได้กำไรประมาณ 10 บาท แต่ถ้านำมาหมักเอง อาจได้กำไรเพิ่มขึ้นเป็น 15 บาท อย่างไรก็ตามข้อเสียประการหนึ่งของปลาต้ม คือ เมื่อทิ้งไว้นานเกินไปน้ำภายในตัวปลาต้มจะออกจากตัวปลาทำให้น้ำหนักของปลาต้มลดลง ทำให้น้ำหนักของปลาต้มลดลงและทำให้ขาดทุนได้

ขณะเดียวกันก็จะขายที่บ้านด้วย แม้ค่าปลาส้มรูปแบบนี้จะได้กำไรสูงเนื่องจากผลิตและขายเอง รวมทั้งปลาส้มที่ผลิตใหม่จะเสียน้ำหนักน้อย



ภาพที่ 109 ป้ายบอกทางร้านขายปลาส้มในเขตเทศบาลเมืองยโสธร

บทที่ 7

อุปสงค์-อุปทานของปลาในจังหวัดยโสธร

1. บทนำ

ปริมาณความต้องการปลา (อุปสงค์) และปริมาณปลาที่มีในระบบตลาด (อุปทาน) ในพื้นที่จังหวัดยโสธร อยู่ในระดับที่ไม่สมดุล เนื่องจากปริมาณความต้องการปลามีสูงกว่าปริมาณปลาที่มีอยู่ในระบบ ทั้งนี้เนื่องจากปลาที่บริโภคในจังหวัดยโสธรส่วนใหญ่มาจากธรรมชาติ เช่น แม่น้ำชีและแม่น้ำสาขา ปลาจากบ่อในที่นาหรือ “ปลาหลุม” มีบางส่วนเป็นปลาเลี้ยงในที่ดินทำกินแต่เป็นระบบกึ่งธรรมชาติ และปลากะชัง (ปลานิลและปลาทับทิม) ซึ่งเลี้ยงในระบบการค้า ดังนั้นจะเห็นได้ว่าปริมาณความต้องการปลาเพื่อการบริโภคในจังหวัดยโสธร มีลักษณะเป็นวงรอบที่สัมพันธ์กับฤดูกาล แต่มีปลากะชังที่มีการผลิตอย่างต่อเนื่อง ช่วยให้ปริมาณปลาในระบบไม่ขาดแคลนในช่วงที่ปลาจากธรรมชาติไม่เพียงพอ ตัวอย่างเช่น ในฤดูหนาวปลาที่มีจำหน่ายในท้องตลาดส่วนใหญ่จะเป็นปลาที่จับได้จากแม่น้ำชีและแม่น้ำสาขาและส่วนหนึ่งเป็นปลาหลุมจากบ่อในที่นาแต่เมื่อเข้าสู่ฤดูแล้งและต้นฤดูฝน ปลาจากแหล่งธรรมชาติจะลดลง ปลาที่จะเข้ามาแทนและชดเชยปริมาณปลาที่ขาดไปคือปลาที่เลี้ยงในกระชัง ดังนั้นจะเห็นได้ว่าปริมาณความต้องการปลาและปลาที่ทดแทนในกลไกตลาดปลาของจังหวัดยโสธร มีลักษณะหมุนเวียนตามฤดูกาลและสภาพนิเวศของพื้นที่เป็นหลัก เมื่อมีความต้องการปลาสำหรับการบริโภคแต่ปริมาณปลาในจังหวัดไม่เพียงพอ โดยกลไกของระบบตลาดจึงมีการนำเข้าปลาจากแหล่งภายนอก เช่น ในช่วงฤดูแล้งที่มีปริมาณปลาหลุมในจังหวัดลดลง แต่ปริมาณปลาในเขตจังหวัดรอบนอก เช่น ร้อยเอ็ด สุรินทร์และบุรีรัมย์ ยังสามารถจับได้ จะมีการนำเข้าปลาเหล่านี้มาจำหน่ายในจังหวัดยโสธร เพื่อตอบสนองกับปริมาณปลาที่ไม่พอกับความต้องการ นอกจากนี้ปลาแปรรูปซึ่งเป็นสินค้าสำคัญของจังหวัดได้แก่ ปลาสาม ปลาที่นำมาแปรรูปได้แก่ ปลาดิบ ปลาตะเพียนปลาสาวยและปลานวลจันทร์ ต้องมีการนำเข้ามาจากจังหวัดในเขตภาคกลาง ทั้งนี้เนื่องจากการแปรรูปดังกล่าวต้องการปลาในปริมาณมาก ต่อเนื่องและได้ขนาดตามต้องการ ซึ่งการผลิตภายในจังหวัดไม่สามารถทำได้ ดังนั้นจะเห็นได้ว่าการไหลเวียนของปลาที่ใช้บริโภคในจังหวัด นอกจากจะเกิดจากปัจจัยด้านฤดูกาลแล้ว ยังมีปัจจัยด้านความต้องการด้านการผลิตหรือแปรรูปเข้ามาเกี่ยวข้องด้วย ดังนั้นพลวัตของอุปสงค์และอุปทานปลาที่หมุนเวียนและใช้ประโยชน์ในจังหวัดยโสธร จึงมีลักษณะที่ซับซ้อนสอดคล้องกับลักษณะทางกายภาพ ฤดูกาล วัฒนธรรมการบริโภค การผลิตและแปรรูปไปพร้อมกัน

2. ความต้องการปลา (อุปสงค์) ของจังหวัดยโสธร

2.1 บทสรุป

ความต้องการปลาชนิดต่างๆในพื้นที่จังหวัดยโสธรในแต่ละฤดูกาลมีลักษณะดังนี้ ความต้องการปลาสดของผู้บริโภคในช่วงฤดูฝนสูงสุด รองลงมาได้แก่ ฤดูหนาว และ ฤดูร้อนตามลำดับ (ปริมาณปลาที่มีความต้องการในช่วงฤดูหนาว ฤดูร้อน และฤดูฝน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 2.98, 1.82 และ 3.58 กิโลกรัมต่อเดือนต่อครอบครัว; เมื่อมีจำนวนสมาชิกในครอบครัวโดยเฉลี่ย 4 คน) พบว่าชนิดปลาที่มีความต้องการในช่วงฤดูหนาว ได้แก่ ปลาช่อน (74%) ปลาทับทิม (45%) และปลาดุก (32%) ตามลำดับ ขณะที่ปลาที่มีความต้องการในช่วงฤดูร้อน ได้แก่ ปลาช่อน (100%) ปลาดุก (92%) และปลานิล (74%) ส่วนปลาที่มีความต้องการในช่วงต้นฤดูฝน ได้แก่ ปลาช่อน (90%) ปลาทับทิม (82%) และปลาดุก (80%) โดยพบว่า “ปลาหลุม” ได้รับความนิยมในการเลือกบริโภคมากที่สุดเมื่อเทียบกับปลาเลี้ยงในกระชัง ปลาธรรมชาติจากแม่น้ำชีและปลาจากแหล่งน้ำอื่นๆทั้งนี้หากปลาที่มีราคาสูงเพิ่มขึ้น ทางเลือกอื่นในการบริโภคได้แก่ เนื้อสุกร เนื้อไก่ พืชผักและเนื้อโค ดังนั้นจะเห็นได้ว่าปริมาณปลาหลุม (ปลาช่อนและปลาดุก) รวมทั้งปลาธรรมชาติจากแม่น้ำชีและแม่น้ำสาขา มีส่วนสำคัญในการทำให้แต่ละฤดูกาลมีความพึงพอใจหรือความต้องการชนิดปลาที่แตกต่างกัน และทำให้เกิดความเคลื่อนไหวของปลาที่บริโภคตามฤดูกาล ซึ่งสอดคล้องกับของอุปสงค์หรือปริมาณรวมของปลาสดทั้งหมดที่ผู้บริโภคในจังหวัดยโสธรต้องการ ความต้องการของผู้บริโภคปลาสด ของประชากรในจังหวัดยโสธรในช่วงฤดูหนาว ฤดูร้อนและฤดูฝน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 2.93, 1.70 และ 1.61 กิโลกรัมต่อเดือนต่อครอบครัว ชนิดปลาสดที่มีความต้องการในช่วงฤดูหนาว ได้แก่ ปลาดูเตียน (78%) ปลาสร้อย (15%) และปลาซวาย (15%) ชนิดปลาสดที่มีความต้องการในช่วงฤดูร้อน ได้แก่ ปลาดูเตียน (93%) ปลาสร้อย (49%) และปลาซวาย (19%) ส่วนชนิดปลาสดที่มีความต้องการในช่วงต้นฤดูฝน ได้แก่ ปลาดูเตียน (90%) ปลาสร้อย (29%) และปลาซวาย (15%) ทั้งนี้หากปลาสดมีราคาสูงขึ้น ทางเลือกอื่นในการบริโภคได้แก่ ปลาสด เนื้อสุกร เนื้อไก่ เนื้อโคและพืชผัก ปริมาณของปลาสดที่นำมาขายและราคาปลาสดของแต่ละฤดูกาลไม่มีการเปลี่ยนแปลงมากนักดังนั้นปริมาณความต้องการปลาสดแต่ละฤดูกาลที่แตกต่างกัน จึงไม่ได้เป็นผลจากราคาและปริมาณปลาสดที่มีขายในตลาด แต่อาจเกิดจากปัจจัยอื่น เช่น ราคาสินค้าอุปโภคบริโภค เป็นของฝากในช่วงเทศกาลและราคาของสินค้าที่ใช้บริโภคทดแทน อาทิ ปลาสด เนื้อสุกร เนื้อไก่ เนื้อโคและพืชผัก เป็นต้น ในส่วนที่เกี่ยวข้องกับความต้องการใช้ประโยชน์จากปลา ของผู้ประกอบการร้านอาหาร พบว่าชนิดปลาที่มีการรับซื้อเพื่อนำมาประกอบอาหารจำหน่ายในร้านอาหารจำนวน 30 แห่งในพื้นที่ศึกษาได้แก่ ปลาทับทิม ปลาเขี่ยม ปลาดุก ปลาค้าว ปลาคัง ปลานาง ปลาเนื้ออ่อน ปลาบึก ปลานิล ปลาสร้อย ปลาหมอ ปลาหลด ปลากด ปลาดูเตียน ปลาแซ่และปลาแขยง เป็นต้น ในฤดูหนาวชนิดปลาที่นิยมซื้อได้แก่ ปลาทับทิม (25%) ปลาช่อน (13%) ในฤดูร้อน ชนิดปลาที่นิยมซื้อได้แก่ ปลาทับทิม (24%) และปลาดุก (12%) และในต้นฤดูฝน ชนิดปลาที่นิยมซื้อได้แก่ ปลาทับทิม (24%) และปลาดุก (12%) สำหรับผู้ประกอบการ

ร้านอาหาร ปลาท๊อปทิม ซึ่งเป็นปลาที่เลี้ยงในกระชัง เป็นปลาที่ผู้ประกอบการมีความต้องการมากกว่า ปลาหลุม (ปลาดุกและปลาช่อน) ทั้งนี้เนื่องจากปลาที่เลี้ยงในกระชังสามารถผลิตได้เพียงพอกับความ ต้องการในทุกฤดู นอกจากนี้ปลายังมีขนาดพอเหมาะสำหรับการประกอบอาหารจำหน่าย ดังนั้น ปริมาณและขนาดปลาจากแม่น้ำชีและปลาหลุม จึงเป็นปัจจัยสำคัญสำหรับการตัดสินใจเลือกใช้ ประโยชน์จากปลาของผู้ประกอบการร้านอาหาร

2.2 ความต้องการพลาสติก

ความต้องการพลาสติกในจังหวัดยโสธรมีความแตกต่างกันในแต่ละฤดู พบว่าความต้องการปลา สดมีมากที่สุดในทุกฤดู โดยประชากรในเขตเทศบาลเมืองยโสธรจำนวน 7,418 ครอบครัว มีปริมาณ ความต้องการเท่ากับ 26,556 กิโลกรัมต่อเดือน (เฉลี่ย 3.58 กิโลกรัมต่อเดือนต่อครอบครัว) ขณะที่ฤดู หนาวและฤดูร้อน มีปริมาณความต้องการเท่ากับ 22,105 และ 13,500 กิโลกรัมต่อเดือน (เฉลี่ย 2.98 และ 1.82 กิโลกรัมต่อเดือนต่อครอบครัว) ตามลำดับ โดยในแต่ละฤดูกาลจะมีความต้องการปลาหลุม (ปลาช่อนและปลาดุก) มากที่สุด ในขณะที่ปลาที่เลี้ยงในกระชัง (ปลาท๊อปทิมและปลานิล) ปลา ธรรมชาติจากแม่น้ำชี และปลาจากแหล่งน้ำอื่นๆ มีความต้องการต่ำกว่า ซึ่งผู้บริโภคจะให้ความสำคัญ กับความพึงพอใจในด้านคุณภาพและรสชาติของปลาเป็นลำดับแรก รองลงมาได้แก่ ความพึงพอใจ ด้านปริมาณและราคา ตามลำดับ ดังนั้นจะเห็นได้ว่าอุปสงค์ของการบริโภคพลาสติก ขึ้นอยู่กับรสนิยม ของผู้บริโภค โดยเฉพาะในด้านรสชาติ ชนิด และคุณภาพปลา ผู้บริโภคส่วนใหญ่ต้องการปลาช่อน และปลาดุกที่มีคุณภาพดี สินค้าทดแทนพลาสติกเมื่อพลาสติกมีราคาสูงขึ้นได้แก่ เนื้อสุกร เนื้อไก่ พืชผัก และเนื้อโค ตามลำดับ พบว่าในฤดูร้อนปริมาณของพลาสติกหลายชนิดลดลง ทำให้ราคาพลาสติกชนิด ต่างๆ เพิ่มขึ้น ผู้บริโภคมีทางเลือกในการซื้อพลาสติกชนิดต่างๆลดลง และเป็นไปได้ว่าผู้บริโภคอาจ เลือกซื้อสินค้าชนิดอื่น (เนื้อสุกร เนื้อไก่ พืชผักและเนื้อโค) ทดแทน อย่างไรก็ตามแม้ว่าปลาช่อนและ ปลาดุกจะมีปริมาณลดลงและมีราคาสูงในบางฤดูกาล แต่ยังคงได้รับความนิยมมากกว่าปลาชนิดอื่นๆ ทุกๆฤดูกาล นอกจากนี้เป็นที่สังเกตว่าในช่วงต้นฤดูฝน พลาสติกจากแม่น้ำชีและแม่น้ำสาขาจะมี ปริมาณมากขึ้นและมีราคาลดลง ทำให้พลาสติกจากแหล่งแม่น้ำชีได้รับความนิยมเพิ่มขึ้น ส่งผลให้ ภาพรวมของอุปสงค์ของพลาสติกในฤดูฝนเพิ่มขึ้นอีกด้วย ส่วนปลาเลี้ยง (ปลาท๊อปทิมและปลานิล) นั้น จะมีความต้องการมากกว่าพลาสติกจากแม่น้ำชีและแม่น้ำสาขาในช่วงฤดูหนาวและร้อน แต่เมื่อความ ต้องการปลาจากแม่น้ำชีและแม่น้ำสาขามีเพิ่มสูงขึ้นในฤดูฝน พบว่าความต้องการปลาท๊อปทิมและปลา นิลจะลดลง ผลการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ชี้ให้เห็นว่า ปริมาณปลาหลุม (ปลาช่อนและปลาดุก) รวมทั้งปลาจาก แม่น้ำชีและแม่น้ำสาขา มีส่วนสำคัญในการทำให้แต่ละฤดูกาลมีความต้องการชนิดปลาที่แตกต่างกัน และทำให้เกิดการเคลื่อนไหวตามฤดูกาลของอุปสงค์หรือปริมาณรวมของพลาสติกทั้งหมดที่ผู้บริโภค ต้องการ (ตารางที่ 10)

2.3 ความต้องการปลาสด

ปริมาณปลาสดที่มีความต้องการในช่วงฤดูหนาว ฤดูร้อน และฤดูฝน เท่ากับ 3.62, 2.22 และ 2.14 กิโลกรัมต่อเดือนต่อครอบครัว (จำนวนสมาชิกเฉลี่ยต่อครอบครัวเท่ากับ 4 คน) ในฤดูหนาว ผู้บริโภคส่วนใหญ่มีรายได้ต่อเดือน 5,001-10,000 บาท ไม่ได้บริโภคปลาสดเป็นประจำ โดยกลุ่มตัวอย่างร้อยละ 85 ซื้อปลาสด 1-2 ครั้ง/เดือน (ครั้งละ 0.5-1 กิโลกรัม) ปลาสดที่ต้องการในช่วงฤดูหนาว ได้แก่ ปลาตะเพียน (78%) ปลาสวาย (15%) และปลาสวาย (15%) ราคาปลาสดอยู่ระหว่าง 50-70 บาท/กิโลกรัม และเมื่อปลาสดมีราคาเพิ่มสูงขึ้นจะพิจารณาบริโภคสินค้าทดแทน ได้แก่ ปลาสด เนื้อสุกร เนื้อไก่ เนื้อโคและพืชผัก ตามลำดับ นอกจากนี้ส่วนใหญ่ผู้บริโภคคิดว่าปลาที่มีจำหน่ายในปัจจุบัน มีความปลอดภัยต่อการบริโภค 56% ไม่แน่ใจ 39% ไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค 5% ตามลำดับ ส่วนในช่วงฤดูร้อนผู้บริโภคปลาสดส่วนใหญ่เลือกซื้อด้วยตัวเองเลือกซื้อปลา 1-2 ครั้ง/เดือน (จำนวนสมาชิกเฉลี่ยต่อครอบครัวเท่ากับ 4 คน) ส่วนใหญ่ไม่ได้บริโภคปลาเป็นประจำ ผู้บริโภคส่วนใหญ่มีรายได้ 5,000 -10,000 บาท ต่อเดือน ปลาสดที่นิยมบริโภคทำจากปลาตะเพียน (93%) ปลาสวาย (49%) ปลาสวาย (19%) ตามลำดับ โดยราคาปลาสดอยู่ระหว่าง 70-80 บาท/กิโลกรัม และเมื่อปลาสดมีราคาเพิ่มสูงขึ้นจะพิจารณาบริโภคสินค้าทดแทน ได้แก่ ปลาสด เนื้อสุกร เนื้อไก่และเนื้อโค ตามลำดับ และในฤดูร้อนผู้บริโภคคิดว่าปลาที่มีจำหน่ายในปัจจุบันมีความปลอดภัยต่อการบริโภค 30% ไม่แน่ใจ 42% ไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค 28% ตามลำดับ และในช่วงต้นฤดูฝนผู้บริโภคปลาสดส่วนใหญ่เลือกซื้อด้วยตัวเองเลือกซื้อปลา 1-2 ครั้ง /เดือน (จำนวนสมาชิกเฉลี่ยต่อครอบครัวเท่ากับ 4 คน) ส่วนใหญ่ไม่ได้บริโภคปลาเป็นประจำ ผู้บริโภคส่วนใหญ่มีรายได้ 5,000 บาท ต่อเดือน ปลาสดที่ต้องการ ได้แก่ ปลาตะเพียน (90%) ปลาสวาย (29%) และปลาสวาย (15%) ส่วนใหญ่มีราคา ระหว่าง 70-80 บาท/กิโลกรัม ทั้งนี้หากปลาสดมีราคาสูงขึ้น ทางเลือกอื่นในการบริโภคได้แก่ ปลาสด เนื้อสุกร เนื้อไก่ เนื้อโคและพืชผัก ตามลำดับและผู้บริโภคส่วนใหญ่คิดว่าปลาที่มีจำหน่ายในปัจจุบัน มีความปลอดภัยต่อการบริโภค 37% ไม่แน่ใจ 31% ไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค 32% (ตารางที่ 11)

ตารางที่ 10 ข้อมูลความต้องการการปลาสด (อุปสงค์) ในจังหวัดยโสธร

ปลาสด	ฤดูหนาว	ฤดูร้อน	ฤดูฝน
อายุเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถาม 100 คน	44.87±13.85	43.60±13.27	44.36±11.25
รายได้เฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถาม 100 คน (บาท/เดือน)	6,500±2,538	7,500±2,384	6,675±2,192
จำนวนสมาชิกในครอบครัวของผู้ตอบแบบสอบถาม 100 คน	4.14±1.89	4.29±1.55	4.09±1.43
ความต้องการปลา (กก./เดือนครอบครัว)	2.64 - 3.31	1.39 - 2.24	2.86 - 4.30
ชนิดปลาที่ต้องการ ลำดับที่ 1	ปลาส่อน (74%), ราคา 70 – 100 บาท/กก.	ปลาส่อน (100%), ราคา 70 – 90 บาท/กก.	ปลาส่อน (90%), ราคา 90 – 120 บาท/กก.
ชนิดปลาที่ต้องการ ลำดับที่ 2	ปลาหิม (45%), ราคา 50 – 90 บาท/กก.	ปลาดุก (92%), ราคา 50 – 90 บาท/กก.	ปลาหิม (82%), ราคา 80 – 90 บาท/กก.
ชนิดปลาที่ต้องการ ลำดับที่ 3	ปลาดุก (32%), ราคา 70 – 100 บาท/กก.	ปลานิล (74%), ราคา 80 – 90 บาท/กก.	ปลาดุก (80%), ราคา 60 – 75 บาท/กก.
ความพึงพอใจคุณภาพของปลา (คะแนนเต็ม 5)	4.24±0.88	3.96±0.24	3.93±0.26
ความพึงพอใจปริมาณของปลา (คะแนนเต็ม 5)	3.81±0.79	3.92±0.34	3.82±0.39
ความพึงพอใจราคาปลา (คะแนนเต็ม 5)	2.70±1.34	3.09±0.62	3.57±0.59
ความนิยมปลาจากแหล่งเพาะพันธุ์ปลา ลำดับที่ 1	ปลาเลี้ยงในบ่อ/ในนา (score 3.33±0.80)	ปลาเลี้ยงในบ่อ/ในนา (score 3.90±0.39)	ปลาเลี้ยงในบ่อ/ในนา (score 3.99±0.10)
ความนิยมปลาจากแหล่งเพาะพันธุ์ปลา ลำดับที่ 2	ปลาเลี้ยงในกระชัง (score 3.07±1.02)	ปลาจากแหล่งน้ำอื่น ๆ (score 2.82±0.52)	ปลาธรรมชาติจากแม่น้ำชี (score 2.37±0.54)
ความนิยมปลาจากแหล่งเพาะพันธุ์ปลา ลำดับที่ 3	ปลาธรรมชาติจากแม่น้ำชี (score 2.35±0.74)	ปลาธรรมชาติจากแม่น้ำชี (score 2.00±0.65)	ปลาจากแหล่งน้ำอื่น ๆ (score 2.36±0.81)
ความนิยมปลาจากแหล่งเพาะพันธุ์ปลา ลำดับที่ 4	ปลาจากแหล่งน้ำอื่น ๆ (score 1.36±0.67)	ปลาเลี้ยงในกระชัง (score 1.28±0.60)	ปลาเลี้ยงในกระชัง (score 1.28±0.55)
สินค้าทดแทนปลา ลำดับที่ 1	เนื้อสุกร (score 4.44±1.10)	เนื้อสุกร (score 4.65±0.66)	เนื้อสุกร (score 4.58±0.57)
สินค้าทดแทนปลา ลำดับที่ 2	เนื้อไก่ (score 3.72±1.20)	เนื้อไก่ (score 4.60±0.65)	เนื้อไก่ (score 4.39±0.68)
สินค้าทดแทนปลา ลำดับที่ 3	พืชผัก (score 3.51±1.31)	พืชผัก (score 3.71±0.59)	พืชผัก (score 3.56±0.52)
สินค้าทดแทนปลา ลำดับที่ 4	เนื้อโค (score 3.30±1.66)	พืชผัก (score 3.19±0.80)	เนื้อโค (3.02±0.32)

ตารางที่ 11 ข้อมูลความต้องการปลาสด (อุปสงค์) ในจังหวัดยโสธร

ปลาสด	ฤดูหนาว	ฤดูร้อน	ฤดูฝน
อายุเฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถาม 100 คน	39.12±12.26	43.43±13.82	44.17±11.27
รายได้เฉลี่ยของผู้ตอบแบบสอบถาม 100 คน (บาท/เดือน)	7,125±2,394	7,500±2,462	6,625±2,113
จำนวนสมาชิกในครอบครัวของผู้ตอบแบบสอบถาม 100 คน	4.47±1.40	4.32±1.52	4.19±1.40
ความต้องการปลาสด (กก./เดือน/ครอบครัว)	2.23 - 3.62	1.17 - 2.22	1.08 - 2.14
ชนิดปลาสดที่ต้องการ ลำดับที่ 1	ปลาตะเพียน (78%), ราคา 50 – 70 บาท/กก.	ปลาตะเพียน (93%), ราคา 70 – 85 บาท/กก.	ปลาตะเพียน (90%), ราคา 70 – 80 บาท/กก.
ชนิดปลาสดที่ต้องการ ลำดับที่ 2	ปลาสล้อย (15%) ราคา 50 – 70 บาท/กก.	ปลาสล้อย (49%) ราคา 70 – 80 บาท/กก.	ปลาสล้อย (29%) ราคา 70 – 80 บาท/กก.
ชนิดปลาสดที่ต้องการ ลำดับที่ 3	ปลาสวาย (15%) ราคา 50 – 70 บาท/กก.	ปลาสวาย (19%) ราคา 70 – 80 บาท/กก.	ปลาสวาย (15%) ราคา 70 – 120 บาท/กก.
ความพึงพอใจคุณภาพของปลา (คะแนนเต็ม 5)	4.38±0.70	3.73±0.55	3.73±0.51
ความพึงพอใจปริมาณของปลา (คะแนนเต็ม 5)	3.38±0.48	3.84±0.39	3.68±0.55
ความพึงพอใจราคาปลา (คะแนนเต็ม 5)	2.81±0.88	3.27±0.63	3.22±0.63
สินค้าทดแทนปลาสด ลำดับที่ 1	เนื้อปลาสด (score 4.63±1.05)	เนื้อปลาสด (score 4.72±0.67)	เนื้อปลาสด (score 4.61±0.62)
สินค้าทดแทนปลาสด ลำดับที่ 2	เนื้อสุกร (score 4.50±0.79)	เนื้อสุกร (score 4.52±0.75)	เนื้อสุกร (score 3.94±1.00)
สินค้าทดแทนปลาสด ลำดับที่ 3	เนื้อไก่ (score 3.81±0.53)	เนื้อไก่ (score 4.06±0.96)	พืชผัก (score 3.53±0.77)
สินค้าทดแทนปลาสด ลำดับที่ 4	เนื้อโค (score 3.69±1.21)	เนื้อโค (score 3.46±0.76)	เนื้อไก่ (score 3.48±0.81)
มั่นใจว่าปลาสดปลอดภัย : ไม่ปลอดภัย : ไม่แน่ใจ	56% : 39% : 5%	30% : 42% : 28%	37% : 31% : 32%

จากข้อมูลประชากรในเขตเทศบาลเมืองยโสธรจำนวน 7,418 ครัวเรือน พบว่ามีปริมาณความต้องการปลาสดเท่ากับ 21,735 กิโลกรัมต่อเดือน (เฉลี่ย 2.93 กิโลกรัมต่อเดือนต่อครอบครัว) โดยความต้องการปลาสดจะแตกต่างกันไปในแต่ละฤดู พบว่าผู้บริโภคมีความต้องการปลาสดมากที่สุดในฤดูหนาว ขณะที่ฤดูร้อนและฤดูฝนมีปริมาณความต้องการเท่ากับ 12,610 และ 11,942 กิโลกรัมต่อเดือน (เฉลี่ย 1.70 และ 1.61 กิโลกรัมต่อเดือนต่อครอบครัว) ตามลำดับ โดยชนิดปลาสดที่ผู้บริโภคมีความต้องการมากที่สุดในทุก ๆ ฤดูกาล ได้แก่ ปลาตะเพียน ปลาสวาย และปลาสวาย ตามลำดับ โดยผู้บริโภคส่วนใหญ่จะให้ความสำคัญกับคุณภาพของปลาเป็นลำดับแรก รองลงมาได้แก่ความพึงพอใจด้านปริมาณและราคา โดยทั่วไปปริมาณของปลาสดที่นำมาจำหน่ายและราคาในแต่ละฤดูกาลไม่มีการเปลี่ยนแปลงมากนัก ดังนั้นปริมาณความต้องการปลาสดแต่ละฤดูที่แตกต่างกันจึงไม่ได้เป็นผลจากราคาและปริมาณปลาสดที่มีขายในตลาด แต่อาจเกิดจากปัจจัยอื่น เช่น รสนิยมและราคาของสินค้าทดแทน ทั้งนี้พบว่าปลาสดของจังหวัดยโสธรเป็นที่นิยมซื้อเพื่อเป็นของฝากโดยเฉพาะในช่วงเทศกาล โดยวันหยุดนักขัตฤกษ์ติดต่อกันหลายวันในฤดูหนาว จึงอาจเป็นไปได้ในการทำให้อุปสงค์ของปลาสดเพิ่มขึ้น นอกจากนี้สินค้าทดแทนในการบริโภคปลาสด ได้แก่ ปลาสด เนื้อสุกร เนื้อไก่ เนื้อโคและพืชผัก ยังอาจส่งผลต่ออุปสงค์ของปลาสด โดยเฉพาะปลาสดที่มีปริมาณเพิ่มขึ้นและมีราคาถูกในช่วงต้นฤดูฝน อาจทำให้ความต้องการปลาสดลดลง ทั้งนี้เป็นที่สังเกตว่าผู้บริโภคจำนวนมากคิดว่าปลาสดไม่ปลอดภัยต่อการบริโภค (ฤดูหนาว 39% ฤดูร้อน 42% และฤดูฝน 31%) ความกังวลด้านความปลอดภัยอาจทำให้ผู้บริโภคเลือกซื้อสินค้าทดแทนและเป็นปัจจัยหนึ่งที่ส่งผลต่ออุปสงค์ของปลาสด

2.4 ความต้องการปลาของผู้ประกอบการร้านอาหาร

จากการศึกษาความต้องการปลาของผู้ประกอบการร้านอาหารในช่วงฤดูหนาวจากร้านอาหาร 30 แห่ง พบว่าชนิดปลาที่ถูกรับซื้อเพื่อจำหน่ายในร้านอาหาร มีทั้งสิ้น 11 ชนิด ได้แก่ ปลาทับทิม ปลาแซลมอน ปลาดุก ปลาคาว ปลานาง ปลาเนื้ออ่อน ปลาบึก ปลานิล ปลาสวาย ปลาหมองและปลาหลด ชนิดปลาที่นิยมซื้อได้แก่ ปลาทับทิม 25% ปลาช่อน 13% โดยทั้ง 30 แห่งมีความต้องการปลาทับทิมวันละ 222 กิโลกรัม ราคา 80-90 บาทต่อกิโลกรัม มีความต้องการปลาช่อนวันละ 60 กิโลกรัม ราคา 80-120 บาทต่อกิโลกรัม ในฤดูร้อน พบว่าชนิดปลาที่ถูกรับซื้อเพื่อจำหน่ายในร้านอาหาร มีทั้งสิ้น 13 ชนิด ได้แก่ ปลาทับทิม ปลาแซลมอน ปลาดุก ปลาคาว ปลาคัง ปลานาง ปลาเนื้ออ่อน ปลาบึก ปลานิล ปลาสวาย ปลาหมอง ปลาหลด ปลากด ปลาตะเพียน ปลาแซลมอนและปลาแซลมอน เป็นต้น ชนิดปลาที่นิยมซื้อได้แก่ ปลาทับทิม 24% ปลาดุก 12% มีความต้องการปลาทับทิมวันละ 200 กิโลกรัม ราคา 85-90 บาทต่อกิโลกรัม มีความต้องการปลาดุกวันละ 42 กิโลกรัม ราคา 50-60 บาทต่อกิโลกรัม และในฤดูฝนพบว่าชนิดปลาที่ถูกรับซื้อเพื่อจำหน่าย มีทั้งสิ้น 13 ชนิด ได้แก่ ปลาทับทิม ปลาแซลมอน ปลาดุก ปลาคาว ปลาคัง ปลานาง ปลาเนื้ออ่อน ปลาบึก ปลานิล ปลาสวาย ปลาหมอง ปลาหลด ปลากด ปลาตะเพียน ปลาแซลมอนและปลาแซลมอน เป็นต้น ชนิดปลาที่นิยมซื้อได้แก่ ปลาทับทิม 24% ปลาดุก 12% ทั้ง 30 แห่งมีความต้องการปลาทับทิมวันละ 212 กิโลกรัม ราคา 75-80 บาทต่อกิโลกรัม มีความต้องการปลาดุกวันละ 49 กิโลกรัม ราคา 50-60 บาทต่อกิโลกรัม

3. ปริมาณปลา (อุปทาน) ในจังหวัดยโสธร

3.1 บทสรุป

ทำการเก็บข้อมูลปริมาณปลาที่มีในระบบกลไกตลาด โดยมีพื้นที่ศึกษา ได้แก่ บริเวณฝายยโสธร ตลาดสดเทศบาลเมืองยโสธร (แห่งใหม่) ตลาดสดเทศบาลเมืองยโสธร (แห่งเก่า) ตลาดสดบ้านตาตทอง โดยมีช่วงระยะเวลาของการศึกษา 4 ช่วง คือ ช่วงปลายฤดูหนาว (เดือนกุมภาพันธ์-เดือนมีนาคม 2552) ช่วงฤดูร้อน (เดือนเมษายน-เดือนพฤษภาคม 2552) ช่วงต้นฤดูฝน (เดือนมิถุนายน-กันยายน 2552) ช่วงปลายฤดูฝน (เดือนตุลาคม-มกราคม 2553) ปริมาณและราคาปลา แบ่งออกเป็น 5 ประเภท ได้แก่ ปลาจากฝายยโสธร ปลาสด ปลาต้ม ปลาร้าและปลาดกแห้ง ผลจากการศึกษาพบว่า บริเวณฝายยโสธร ในช่วงปลายฤดูหนาวปริมาณปลาที่จับได้ลดลง ชนิดปลาที่จับได้มากที่สุดคือ ปลาขบ ปลาชีว ปลาสร้อย ปลารากกล้วย ปลาหมูและปลาขาว ในช่วงฤดูร้อน ชนิดและปริมาณปลามีจำนวนลดลง ส่วนในช่วงต้นฤดูฝนเป็นช่วงที่ปลากำลังวางไข่และช่วงปลายฤดูฝนพบว่าปริมาณปลามีจำนวนลดลงแต่ปลาที่ยังสามารถพบได้ในช่วงนี้ คือ ปลาสร้อยและปลาขาว

สำหรับปลาสดในช่วงปลายฤดูหนาว ปริมาณปลาจากแม่น้ำชีที่มีการค้าขายมาก มีปริมาณการขายตั้งแต่ 10-20 กิโลกรัมต่อวัน ราคาขายอยู่ระหว่าง 80-96 บาทต่อกิโลกรัม สำหรับปลาหม้อมีจำหน่ายมาก คือ ปลาช่อนและปลาดุก มีปริมาณการขาย 21-51 กิโลกรัมต่อวัน ราคาขายอยู่ระหว่าง 76-89 บาทต่อกิโลกรัม ช่วงฤดูร้อน ช่วงต้นฤดูฝนและช่วงปลายฤดูฝนมีชนิดปลาที่จำหน่ายลดลง ยกเว้นปลาขบ ปลานางและปลาเค้า ที่มีจำหน่ายเพิ่มขึ้นในช่วงต้นและปลายฤดูฝน ปลาเลี้ยงในกระชัง ได้แก่ ปลานิลและปลาทับทิม มีปริมาณการจำหน่าย 35-88 กิโลกรัมต่อวัน สำหรับช่วงฤดูร้อนปริมาณที่นำมาจำหน่ายลดลง ส่วนช่วงต้นและปลายฤดูฝนมีปริมาณการจำหน่ายเพิ่มขึ้นไม่มากและราคาไม่แตกต่างกันในแต่ละช่วงฤดู ปลาต้มในช่วงปลายฤดูหนาว มีการจำหน่ายมาก คือ ปลาตะเพียน ปลาสร้อยและปลาสร้อย ราคาขายประมาณ 60-68 บาทต่อกิโลกรัม ในช่วงฤดูร้อนปริมาณการจำหน่ายและราคาไม่เปลี่ยนแปลงมากนัก ส่วนช่วงต้นและปลายฤดูฝนมียอดขายเพิ่มขึ้นไม่มากและราคาเปลี่ยนแปลงไม่มาก ปลาร้าที่มีจำหน่ายในช่วงปลายฤดูหนาวที่มีจำหน่ายมาก ได้แก่ ปลาขาว (ปลามีเกล็ดกลุ่มปลาตะเพียน ชีว สร้อย) ปลาหมอและปลากะตัง ปริมาณขายวันละ 8-23 กิโลกรัมต่อวัน ราคาประมาณ 30-70 บาทต่อกิโลกรัม สำหรับในช่วงฤดูร้อนปริมาณการจำหน่ายปลาร้าในภาพรวมลดลง โดยราคาขายไม่เปลี่ยนแปลงมากนัก ส่วนในช่วงต้นและปลายฤดูฝนยอดขายปลาร้าเพิ่มขึ้นบางชนิดและราคาเปลี่ยนแปลงไม่มาก สำหรับปลาแห้งที่มีการจำหน่ายในช่วงปลายฤดูหนาว ได้แก่ ปลาช่อน ปลาหมอ ปลาปึกไก่และปลาหลด ปริมาณขาย 2-5 กิโลกรัมต่อวัน ราคาเฉลี่ย 194-300 บาทต่อกิโลกรัม สำหรับช่วงฤดูร้อนปลาแห้งบางชนิดไม่มีจำหน่าย ส่วนใหญ่เป็นปลาช่อนซึ่งปริมาณการจำหน่ายและราคาไม่เปลี่ยนแปลงมากนัก ในช่วงต้นและปลายฤดูฝนจะมีเพียงปลาช่อนตากแห้งซึ่งยอดขายเปลี่ยนแปลงไม่มากส่วนราคาเพิ่มขึ้นเล็กน้อยเมื่อเทียบกับช่วงฤดูร้อน

จากการวิเคราะห์ห่วงโซ่มูลค่า พบว่า ปลาหม้อมี ปลาจากแม่น้ำชี มีส่วนต่างของผลตอบแทนที่ได้รับประมาณ 17 และ 20 บาทต่อกิโลกรัม ตามลำดับ ปลาต้มมีส่วนต่าง 25 บาทต่อกิโลกรัม ปลาร้ามีส่วนต่าง 19 บาทต่อกิโลกรัม และปลาแห้งมีส่วนต่าง 114 บาทต่อกิโลกรัม จะเห็นได้ว่า ปลาหม้อมี

ปลาแม่น้ำชี ปลาสามและปลาร้า จึงมีความสำคัญต่อการสร้างรายได้แก่ผู้ค้าปลาส่วนปลาแห้งมีส่วนต่างที่สูงแต่มียอดขายน้อย ปลาที่มียอดขายต่อวันมากที่สุด คือ ปลาช่อน ปลาดุก และปลาตะเพียน ส่วนกรณีปลาแม่น้ำชีที่มีส่วนต่างของผลตอบแทนมากที่สุด คือ ปลานาง ปลาเค้า ปลาปิ้ง ปลาเสียม ปลาขบ ปลาหมู ปลาช่อน ปลาดุก ปลาสวาย ปลาหมอ และปลาตะเพียน ตามลำดับ ส่วนปลานิลและปลาทับทิมจะพบว่า ปลานิลรับซื้อมาโดยเฉลี่ย 75 บาทต่อกิโลกรัม และขายเฉลี่ย 83 บาทต่อกิโลกรัม ดังนั้นราคาปลานิลมีส่วนต่างเฉลี่ย 8 บาทต่อกิโลกรัม ส่วนปลาทับทิม รับมาโดยเฉลี่ย 77 บาทต่อกิโลกรัม และขายเฉลี่ย 86 บาทต่อกิโลกรัม ดังนั้นมีส่วนต่างเฉลี่ย 9 บาทต่อกิโลกรัม

3.2 ปลาที่จับบริเวณฝายยโสธร

3.2.1 สภาพเศรษฐกิจและสังคมของผู้จับปลาบริเวณฝายยโสธร

ผู้จับปลาส่วนใหญ่บริเวณฝายยโสธร เป็นเพศชาย ร้อยละ 86 อายุเฉลี่ย 40 ปี สมรสแล้ว จบการศึกษาชั้นประถมศึกษาตอนปลาย มีสมาชิกในครอบครัวที่อยู่ในวัยทำงาน 3 คน อาชีพหลัก คือ จับปลาและอาชีพรอง คือ ค้าขายรายได้เฉลี่ย ประมาณ 5,217 บาทต่อเดือน ค่าใช้จ่ายเฉลี่ยประมาณ 2,523 บาทต่อเดือน มีหนี้สินอยู่ประมาณ 22,950 บาท ทรัพย์สินประกอบด้วย ที่ดินที่ครอบครองเป็นของตนเอง จำนวน 4 ไร่ มีรถยนต์ 1-2 คันใช้มาแล้ว 10 ปี รถจักรยานยนต์ จำนวน 1 คัน ใช้มาแล้ว 8 ปี มีเงินออมสะสมเฉลี่ย 7,767 บาท

3.2.2 ข้อมูลการจำหน่ายปลาบริเวณฝายยโสธร

ผู้จับปลา ใช้แรงงานช่วยในการจับปลาเฉลี่ย 2 คน ช่วงเวลาที่จับตั้งแต่เช้าถึงเย็น ประมาณ 06.00-18.00 น. ลงทุนเริ่มแรกซื้อวัสดุ อุปกรณ์ มูลค่า 44,375 บาท ใช้มาแล้ว 5 ปี ค่าบำรุงรักษาเฉลี่ย 4,000 บาทต่อเดือน ค่าใช้จ่ายในการจับปลาเฉลี่ย 1,283 บาทต่อเดือน มีรายได้จากการจับปลาเฉลี่ย 8,000 บาทต่อเดือน ปริมาณและราคาปลาที่จับได้ในแต่ละช่วงฤดูดังตารางที่ 12

จากตารางที่ 12 พบว่า ช่วงปลายฤดูหนาว ปลาที่จับได้ คือ ปลารากกล้วย ปลาสร้อย ปลาหมู ปลาขาว ปลาเนื้ออ่อนและปลาขบ และปลาชิว สำหรับช่วงฤดูร้อนเมื่อเปรียบเทียบกับช่วงปลายฤดูหนาว ส่วนใหญ่จำนวนปลาที่จับได้มีปริมาณที่ลดลง ปลาที่จับได้คือ ปลาสร้อย ปลาหมู และปลาหมู จับได้น้อยมากในช่วงต้นฤดูฝน ส่วนปลาขาวจับได้ปริมาณเพิ่มขึ้นและลดลงในช่วงต้นฤดูฝน โดยที่ราคาปลาที่จับได้จะเพิ่มขึ้นเล็กน้อยในช่วงฤดูร้อนและต้นฤดูฝน นอกจากนี้หลังช่วงฤดูร้อน ต้นฤดูฝน และปลายฤดูฝน ชนิดปลาที่จับได้มีจำนวนลดลง

ตารางที่ 12 ชนิด ปริมาณปลาที่จับได้และราคาขายของปลาแต่ละชนิดแยกตามช่วงฤดู

ชนิดปลา	ช่วงปลายฤดูหนาว		ช่วงฤดูร้อน		ช่วงต้นฤดูฝน		ช่วงปลายฤดูฝน	
	ปลาที่จับได้ (กก. ต่อ วัน)	ราคาขาย (บาทต่อ กก.)	ปลาที่จับได้ (กก. ต่อ วัน)	ราคาขาย (บาทต่อ กก.)	ปลาที่จับได้ (กก. ต่อ วัน)	ราคาขาย (บาทต่อ กก.)	ปลาที่จับได้ (กก. ต่อ วัน)	ราคาขาย (บาทต่อ กก.)
ปลารากกล้วย	7	72	6	70	-	-	-	-
ปลาสวาย	11	30	6	33	5	40	5	40
ปลาหมอ	10	146	2	250	-	-	-	-
ปลาสวาย	6	32	11	30	6	37	5	34
ปลาเนื้ออ่อนและปลาสบ	25	250	-	-	2	240	-	-
ปลาช่อน	18	20	-	-	-	-	-	-

3.2.3 บทวิเคราะห์ห่วงโซ่มูลค่าปลาที่จับได้บริเวณฝายยโสธร

เมื่อนำตาราง 12 มาคำนวณหาค่าเฉลี่ยปริมาณปลาและราคาของปลาแต่ละชนิดตลอดทั้ง 4 ฤดู จะพบว่าปริมาณปลาที่จับได้เฉลี่ยของปลาทุกชนิด คือ 5 กิโลกรัมต่อเดือน และราคาเฉลี่ย 55 บาทต่อกิโลกรัม นั่นคือผู้จับปลามีรายได้เฉลี่ยวันละ 287 บาท หรือ 8,610 บาทต่อเดือน ซึ่งจะพบว่ามีความสอดคล้องกับข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับรายได้ของผู้จับปลาบริเวณฝายยโสธร เมื่อพิจารณาในด้านผลตอบแทนที่ได้และต้นทุนของผู้จับปลาฝายยโสธรจะพบว่า มีส่วนต่าง (กำไร) ที่ผู้จับปลาได้รับประมาณ 3,000 บาท (100 บาท/วัน) ต่อเดือน

3.3 ปลาสด

3.3.1 สภาพเศรษฐกิจและสังคมของผู้ค้าปลาสด

ผู้ค้าปลาสดเป็นเพศหญิงทั้งหมด อายุเฉลี่ย 47 ปี สถานภาพสมรสแล้ว สมาชิกในครอบครัวเฉลี่ย 4 คน อยู่ในวัยทำงานเฉลี่ย 3 คน ส่วนใหญ่จบการศึกษาชั้นประถมศึกษาตอนปลาย ค้าขายปลามาแล้วเฉลี่ย 14 ปี อาชีพหลัก คือ การค้าขาย และอาชีพรอง คือ ทำนา รายได้เฉลี่ย ประมาณ 14,311 บาทต่อปี ค่าใช้จ่ายเฉลี่ย 8,595 บาทต่อปี มีหนี้สินเฉลี่ย 216,786 บาท มีทรัพย์สิน ประกอบด้วย ที่ดินที่ครอบครองเป็นของตนเอง จำนวน 8 ไร่ มีรถยนต์ 1 คันใช้มาแล้ว 4 ปี รถจักรยานยนต์ จำนวน 1 คัน ใช้มาแล้ว 3 ปี มีเงินออมสะสมอยู่ประมาณ 34,348 บาท

3.3.2 ข้อมูลเกี่ยวกับการจำหน่ายปลาสด

ปลาสดที่จำหน่ายในกลไกของตลาด แบ่งเป็น 4 ประเภท ได้แก่ ปลาแม่น้ำซี ปลาหลุมและปลาเลี้ยงในกระชัง (ปลานิลและปลาตะเพียน) มีรายละเอียด ดังนี้

3.3.2.1 ปลาแม่น้ำซี

ผู้ค้าปลาแม่น้ำซี ใช้แรงงานในการขาย 1 คน ค่าใช้จ่ายน้ำมันเฉลี่ย 2,252 บาทต่อเดือน และจ่ายค่าเช่าแผงประมาณ 465 บาทต่อเดือน แหล่งรับซื้อปลามาจำหน่าย มาจากชาวบ้านทั่วไปที่จับปลาจากแม่น้ำซี ปลาที่ซื้อมาไว้จำหน่าย (ตาราง 13) มีดังนี้

3.3.2.2 ปลาช่อน

ในช่วงปลายฤดูหนาว ผู้ค้าปลาซื้อปลาตัวละประมาณ 1-2 กิโลกรัม รับมาจำหน่ายเฉลี่ย 21 กิโลกรัมต่อวัน ต้นทุน 82 บาทต่อกิโลกรัม ผู้ค้าปลาจำหน่ายปลาได้เฉลี่ย 19 กิโลกรัมต่อวัน ราคาขายเฉลี่ย 96 บาทต่อกิโลกรัม สำหรับช่วงฤดูร้อนปลาช่อนที่นำมาจำหน่ายมีจำนวนลดลง ตามลำดับ นอกจากนี้ยอดขายและราคาปลาจะลดลงในฤดูอื่นๆ เมื่อเทียบกับช่วงปลายฤดูหนาว กลุ่มลูกค้าที่มาซื้อปลาส่วนใหญ่เป็นบุคคลทั่วไป

3.3.2.3 ปลาดุก

ในช่วงปลายฤดูหนาว ผู้ค้าปลาซื้อปลาแบบคละขนาด รับมาขายเฉลี่ย 16 กิโลกรัมต่อวัน รับซื้อมาขายต้นทุน 63 บาทต่อกิโลกรัม ผู้ค้าปลาขายปลาได้เฉลี่ย 12 กิโลกรัมต่อวัน ราคาขายเฉลี่ย 76 บาทต่อกิโลกรัม สำหรับช่วงฤดูร้อน ต้นฤดูฝน และปลายฤดูฝน ปลาดุกสำหรับขายมีจำนวนน้อยมากหรือไม่มีเลย กลุ่มลูกค้าส่วนใหญ่เป็นบุคคลทั่วไป

3.3.2.4 ปลาซาวย

ในช่วงปลายฤดูหนาว ผู้ค้าปลาซื้อปลาขนาดประมาณ 3 กิโลกรัม รับมาจำหน่ายเฉลี่ย 10 กิโลกรัมต่อวัน รับซื้อมาขายต้นทุน 70 บาทต่อกิโลกรัม ผู้ค้าปลาจำหน่ายปลาได้เฉลี่ย 10 กิโลกรัมต่อวัน ราคาขายเฉลี่ย 80 บาทต่อกิโลกรัม กลุ่มลูกค้าส่วนใหญ่เป็นบุคคลทั่วไป ส่วนในช่วงฤดูร้อน ต้นฤดูฝนและปลายฤดูฝน จำนวนปลาซาวยลดลงมากหรือไม่มีเลย กลุ่มลูกค้าส่วนใหญ่เป็นบุคคลทั่วไป

3.3.2.5 ปลาหมอ

ในช่วงปลายฤดูหนาว ผู้ค้าปลารับซื้อปลามาขายเฉลี่ย 7 กิโลกรัมต่อวัน ราคาซื้อมา 140 บาทต่อกิโลกรัม ผู้ค้าปลาจำหน่ายได้เฉลี่ย 6 กิโลกรัมต่อวัน ราคาขายเฉลี่ย 160 บาทต่อกิโลกรัม สำหรับช่วงฤดูร้อน ปลาที่ขายมีจำนวนลดลงและราคาสูงขึ้นเมื่อเทียบกับช่วงปลายฤดูหนาว สำหรับช่วงต้นฤดูฝนปลาหมูมีจำหน่ายน้อยมากและช่วงปลายฤดูฝนไม่มีปลาหมูจำหน่ายในตลาด กลุ่มลูกค้าส่วนใหญ่เป็นบุคคลทั่วไป

3.3.2.6 ปลาปิ้ง

ในช่วงปลายฤดูหนาว ผู้ค้าปลารับซื้อปลาขนาดประมาณ 4 กิโลกรัม มาจำหน่ายเฉลี่ย 7 กิโลกรัมต่อวัน รับซื้อมาต้นทุน 100 บาทต่อกิโลกรัม ผู้ค้าปลาจำหน่ายปลาได้เฉลี่ย 6 กิโลกรัมต่อวัน ราคาขายเฉลี่ย 120 บาทต่อกิโลกรัม กลุ่มลูกค้าส่วนใหญ่เป็นบุคคลทั่วไป สำหรับช่วงฤดูร้อน ปลาที่จำหน่ายมีจำนวนลดลงและราคาไม่เปลี่ยนแปลงเมื่อเทียบกับช่วงปลายฤดูหนาว สำหรับช่วงต้นและปลายฤดูฝนปลาปิ้งมีจำหน่ายลดลงมากหรือไม่มีเลย กลุ่มลูกค้าส่วนใหญ่เป็นบุคคลทั่วไป

3.3.2.7 ปลาชิว

ในช่วงปลายฤดูหนาว ผู้ค้าปลารับซื้อปลาชิวขนาดเล็ก (ปลาชิวอ่าวและปลาชิวแก้ว)รับมาขายเฉลี่ย 8 กิโลกรัมต่อวัน รับซื้อมาขายต้นทุนเฉลี่ย 40 บาทต่อกิโลกรัม ผู้ค้าปลาขายปลาได้เฉลี่ย 2 กิโลกรัมต่อวัน ราคาขายเฉลี่ย 45 บาทต่อกิโลกรัม กลุ่มลูกค้าส่วนใหญ่เป็นบุคคลทั่วไป สำหรับช่วงฤดูร้อน ต้นฤดูฝน และปลายฤดูฝน ปลาชิวมีขายน้อยมาก กลุ่มลูกค้าส่วนใหญ่เป็นบุคคลทั่วไป

3.3.2.7 ปลาเค็ม

ในช่วงปลายฤดูหนาว ผู้ค้าปลารับซื้อปลาแบบคละขนาดมาเฉลี่ย 5 กิโลกรัมต่อวัน ราคาต้นทุน 120 บาทต่อกิโลกรัม จำหน่ายได้เฉลี่ย 4 กิโลกรัมต่อวัน ราคาขายเฉลี่ย 140 บาทต่อกิโลกรัม กลุ่มลูกค้าส่วนใหญ่เป็นบุคคลทั่วไป สำหรับช่วงฤดูร้อน ปลาที่จำหน่ายมีจำนวนไม่เปลี่ยนแปลงมากนัก แต่ราคาสูงขึ้นเมื่อเทียบกับช่วงปลายฤดูหนาว สำหรับช่วงต้นฤดูฝนปลาเค็มมีจำหน่ายลดลงมากและมีปริมาณปลาที่จำหน่ายมากขึ้นในช่วงปลายฤดูฝน กลุ่มลูกค้าส่วนใหญ่เป็นบุคคลทั่วไป

3.3.2.7 ปลาหมอง

ในช่วงปลายฤดูหนาว ผู้ค้าปลารับซื้อปลาหมอบแบบคละขนาด มาขายเฉลี่ย 9 กิโลกรัมต่อวัน โดยมีต้นทุน 50 บาทต่อกิโลกรัม ผู้ค้าปลาจำหน่ายปลาได้เฉลี่ย 9 กิโลกรัมต่อวัน ราคาขายเฉลี่ย 60 บาทต่อกิโลกรัม กลุ่มลูกค้าส่วนใหญ่เป็นบุคคลทั่วไป สำหรับช่วง ฤดูร้อน ต้นฤดูฝน และปลายฤดูฝน ปลาหมอบมีปริมาณลดลงมากหรือไม่มีเลย กลุ่มลูกค้าส่วนใหญ่เป็น บุคคลทั่วไป นอกจากนี้ในช่วงต้นและปลายฤดูฝนมีปลาที่มาจากในตลาดสดนอกเหนือจากที่กล่าว ข้างต้น ได้แก่ ปลาชบ ยอดขาย 4-5 กิโลกรัมต่อวัน ราคาขาย กิโลกรัมละ 200-204 บาท ปลานาง ยอดขาย 4-5 กิโลกรัมต่อวัน ราคาขาย กิโลกรัมละ 210 บาท ปลาตะเพียน ยอดขาย 12 กิโลกรัมต่อ วัน ราคาขาย กิโลกรัมละ 50 บาท ปลาเชียม ยอดขาย 2 กิโลกรัมต่อวัน ราคาขาย กิโลกรัมละ 170 บาท

3.4 ปลาหลุม¹

ตลาดที่มีการจำหน่ายปลาหลุม ได้แก่ ตลาดสดเทศบาลเมืองยโสธร (แห่งใหม่) ตลาดสด เทศบาลเมืองยโสธร (แห่งเก่า) ตลาดสดบ้านตาดทอง ผู้ค้าปลาหลุม ใช้แรงงานในการขาย 1-2 คน ค่าใช้จ่ายน้ำมันเฉลี่ย 2,361 บาทต่อเดือน แหล่งรับซื้อปลาหลุมมาจากการเหมาบ่อปลาของ ชาวบ้านทั่วไป ชนิดของปลาหลุมที่แม่ค้าปลารับซื้อมาไว้จำหน่ายมีดังนี้

3.4.1 ปลาช่อน

ในช่วงปลายฤดูหนาว ผู้ค้าปลาหลุมรับซื้อปลาช่อนมาจำหน่าย เฉลี่ย 55 กิโลกรัมต่อวัน รับซื้อมาต้นทุน 75 บาทต่อกิโลกรัม ผู้ค้าปลาจำหน่ายปลาได้เฉลี่ย 51 กิโลกรัมต่อวัน ราคาขายเฉลี่ย 89 บาทต่อกิโลกรัม ส่วนในช่วงฤดูร้อนปลาช่อนมีปริมาณที่ลดลง แต่ราคา เปลี่ยนแปลงไม่มากนักเมื่อเทียบกับช่วงปลายฤดูหนาว สำหรับช่วงต้นฤดูฝนและปลายฤดูฝน ปริมาณ ปลาที่จำหน่ายเปลี่ยนแปลงไม่มากแต่ราคาลดลงเล็กน้อยเมื่อเทียบกับช่วงฤดูร้อน

3.4.2 ปลาดุก

ในช่วงปลายฤดูหนาว ผู้ค้าปลาหลุมรับซื้อปลาช่อนมาขายเฉลี่ย 13 กิโลกรัมต่อวัน รับ ซื้อมาต้นทุน 63 บาทต่อกิโลกรัม ผู้ค้าปลาขายปลาได้เฉลี่ย 6 กิโลกรัมต่อวัน ราคาขายเฉลี่ย 74 บาท ต่อกิโลกรัม ส่วนช่วงฤดูร้อน มีจำนวนขายที่ลดลงและราคาสูงขึ้นเมื่อเทียบกับช่วงปลายฤดูหนาว สำหรับช่วงต้นฤดูฝนและปลายฤดูฝน มีจำนวนปลาที่ขายได้มากขึ้นและราคาเพิ่มขึ้นเพียงเล็กน้อย

148

3.4.3 ปลาบู่

¹ นิยาม ปลาหลุม ของการวิจัยนี้ หมายถึง ปลาที่ได้จากการเหมาหรือรับซื้อมาจากสระที่อยู่บริเวณพื้นที่นาของชาวบ้าน

ในช่วงปลายฤดูหนาว ผู้ค้าปลาหลุมรับซื้อปลาบู่ขนาดเล็กมาจำหน่ายเฉลี่ย 5 กิโลกรัมต่อวัน รับซื้อมาต้นทุน 60 บาทต่อกิโลกรัม ผู้ค้าปลาจำหน่ายได้เฉลี่ย 5 กิโลกรัมต่อวัน ราคาขายเฉลี่ย 75 บาทต่อกิโลกรัม ส่วนช่วงฤดูร้อน ต้นฤดูฝนและปลายฤดูฝน ปลาบู่มีจำนวนลดลงมากหรือไม่มีเลย

3.4.4 ปลาหมอ

ในช่วงปลายฤดูหนาว ผู้ค้าปลาหลุมรับซื้อปลาหมอขนาดเล็ก รับมาขายเฉลี่ย 15 กิโลกรัมต่อวัน รับซื้อมาต้นทุน 40 บาทต่อกิโลกรัม ผู้ค้าปลาจำหน่ายปลาหมอได้เฉลี่ย 15 กิโลกรัมต่อวัน ราคาขายเฉลี่ย 80 บาทต่อกิโลกรัม ส่วนช่วงฤดูร้อน ต้นฤดูฝนและปลายฤดูฝน ปลาหมอมียาจำนวนลดลงมากหรือไม่มีเลย

3.5 ปลาเลี้ยงในกระชัง (ปลานิลและปลาตะเพียน)

ตลาดที่มีการขายปลาเลี้ยงในกระชัง (ปลานิลและปลาตะเพียน) ได้แก่ ตลาดสดเทศบาลเมืองยโสธร (แห่งใหม่) ตลาดสดเทศบาลเมืองยโสธร (แห่งเก่า) ตลาดบ้านตาดทอง ผู้ค้าปลานิลและปลาตะเพียนใช้แรงงานในการขายเฉลี่ย 1 คน ค่าใช้จ่ายในการเดินทางเฉลี่ย 1,500 บาทต่อเดือน และจ่ายค่าเช่าแผงเฉลี่ยเดือนละ 450 บาท ผู้ค้าปลาได้รับรายได้จากการขายปลาปลานิลและปลาตะเพียนเฉลี่ย 6,000 บาทต่อเดือน กลุ่มลูกค้าที่มาซื้อเป็นบุคคลทั่วไป แหล่งซื้อปลาทั้ง 2 ชนิดมาขาย ส่วนใหญ่รับซื้อต่อมาจากร้านนึ่งปลา (582/1-3 แจ้งสนิท ตำบลในเมือง อำเภอเมืองยโสธร ยโสธร 35000 โทร. 045-711758) สำหรับในช่วงปลายฤดูหนาว แม่ค้าปลาได้รับซื้อปลาตะเพียนรับมาขายเฉลี่ย 50 กิโลกรัมต่อวัน รับซื้อมาต้นทุน 78 บาทต่อกิโลกรัม ขายได้เฉลี่ย 35 กิโลกรัมต่อวัน ราคาขายเฉลี่ย 85 บาทต่อกิโลกรัม ส่วนปลานิลรับมาขายเฉลี่ย 113 กิโลกรัม ต้นทุน 75 บาทต่อกิโลกรัม ขายได้เฉลี่ย 88 กิโลกรัมต่อวัน ราคาขายเฉลี่ย 83 บาทต่อกิโลกรัม ในช่วงฤดูร้อน พบว่า จำนวนรับปลามาขายลดลง คือ ปลานิล รับมาขายเฉลี่ย 58 กิโลกรัม ราคารับมา 66 บาทต่อกิโลกรัม ขายได้ 45 กิโลกรัม ราคาขายเฉลี่ย 75 บาทต่อกิโลกรัม สำหรับในช่วงต้นฤดูฝนมีปริมาณการขายปลานิลเพิ่มขึ้นเนื่องจากรับมาขายเพิ่มและต้นทุนลดลงทำให้ราคาจำหน่ายลดลง ส่วนปลาตะเพียนไม่มีขายในช่วงฤดูร้อนแต่ส่วนใหญ่จะมีจำหน่ายในช่วงต้นและปลายฤดูฝน โดยมีปริมาณขายและราคาไม่เปลี่ยนแปลงมากนัก

3.6 บทวิเคราะห์ห่วงโซ่มูลค่าปลาสด

จากตารางที่ 13 สามารถคำนวณหาค่าเฉลี่ยภาพรวมของส่วนต่างจากต้นทุนที่รับมาและราคาจำหน่ายปลาทุกชนิด รวมทั้งยอดขายตลอดทั้ง 4 ฤดู โดยผลการวิเคราะห์มีดังนี้

ปลาที่จับได้จากแม่น้ำชี มีส่วนต่างหรือกำไรจากการขายเท่ากับ 17 บาทต่อกิโลกรัม และมียอดขายเฉลี่ย 7 กิโลกรัมต่อวัน กำไรเฉลี่ยจากการขายเท่ากับ 100 บาทต่อวัน รายได้ยังไม่รวมค่าใช้จ่ายอย่างอื่นประมาณ 3,000 บาทต่อเดือน สำหรับปลาหลุมมีส่วนต่างของราคาที่ได้รับมาจำหน่ายกับราคาต้นทุนเท่ากับ 20 บาทต่อกิโลกรัม มียอดขายเฉลี่ย 15 กิโลกรัมต่อวัน กำไรเฉลี่ยจากการขายเท่ากับ 293 บาทต่อวัน หรือมีรายได้ยังไม่หักค่าใช้จ่ายอย่างอื่นประมาณ 8,790 บาทต่อเดือน ส่วนปลานิลและปลาทับทิมมีส่วนต่างเท่ากับ 9 บาทต่อกิโลกรัม มียอดขายเฉลี่ย 47 กิโลกรัมต่อวันหรือมีรายได้ยังไม่หักค่าใช้จ่ายอย่างอื่นประมาณ 12,600 บาท หากพิจารณาส่วนต่างเฉพาะปลาแม่น้ำชีจะพบว่าปลาให้ผลตอบแทนส่วนต่างมากที่สุดคือ ปลานาง ปลาเค้า ปลาปิ้ง ปลาเขี่ยม ปลาขบ ปลาหมู ปลาช่อน ปลาดุก ปลาสวาย ปลาหมอ และปลาตะเพียน ตามลำดับ นอกจากนี้ยังพบว่า ปลาที่มียอดขายต่อวันมากที่สุด คือ ปลาช่อน ปลาดุก และปลาตะเพียน

เมื่อพิจารณาส่วนต่างจากปลาสด ทั้ง 3 ประเภทแล้ว เห็นได้ว่าปลาแม่น้ำชีและปลาหลุมสามารถสร้างรายได้ให้กับผู้จำหน่ายปลามากกว่าปลานิลหรือปลาทับทิม ถ้าหากผู้จำหน่ายปลาแม่น้ำชีหรือปลาหลุม มียอดขายที่ใกล้เคียงกับยอดขายปลานิลและปลาทับทิม เพราะส่วนต่างที่ได้จากปลานิลและปลาทับทิมนั้นไม่มาก แต่ปลานิลและปลาทับทิมมีข้อได้เปรียบคือ มีปลาขายได้ตลอดช่วงฤดูซึ่งนำมาทดแทนในช่วงที่ปลาแม่น้ำชีหรือปลาหลุมมีจำนวนน้อยในช่วงต้นและปลายฤดูฝน ดังนั้นหากมีปริมาณปลาแม่น้ำชีหรือปลาหลุมเพิ่มขึ้น ก็จะทำให้ผู้ค้าปลามีรายได้เพิ่มขึ้น เพราะความต้องการบริโภคปลาจากแม่น้ำชีหรือปลาหลุมโดยเฉพาะปลาช่อนมีความต้องการสูง

ตารางที่ 13 ปริมาณและราคาขายโดยเฉลี่ยของปลาแต่ละชนิด จำแนกตามช่วงฤดูกาล

ประเภทปลา	ชนิดปลา	ช่วงปลายฤดูหนาว					ช่วงฤดูร้อน					ช่วงต้นฤดูฝน					ช่วงปลายฤดูฝน				
		(๔๒/แบบ) เยื่อแผ่น	(แบบ ๑๒๒ แกร) สแล๒๒๒	(แบบ ๑๒๒ แกร) สแล๒๒๒	(แบบ ๑๒๒ แกร) สแล๒๒๒	(แบบ ๑๒๒ แกร) สแล๒๒๒	(แบบ ๑๒๒ แกร) สแล๒๒๒	(แบบ ๑๒๒ แกร) สแล๒๒๒	(แบบ ๑๒๒ แกร) สแล๒๒๒	(แบบ ๑๒๒ แกร) สแล๒๒๒	(แบบ ๑๒๒ แกร) สแล๒๒๒	(แบบ ๑๒๒ แกร) สแล๒๒๒	(แบบ ๑๒๒ แกร) สแล๒๒๒	(แบบ ๑๒๒ แกร) สแล๒๒๒	(แบบ ๑๒๒ แกร) สแล๒๒๒	(แบบ ๑๒๒ แกร) สแล๒๒๒	(แบบ ๑๒๒ แกร) สแล๒๒๒	(แบบ ๑๒๒ แกร) สแล๒๒๒	(แบบ ๑๒๒ แกร) สแล๒๒๒	(แบบ ๑๒๒ แกร) สแล๒๒๒	(แบบ ๑๒๒ แกร) สแล๒๒๒
ปลาแม่น้ำ	ปลาช่อน	4	21	82	19	96	-	-	-	-	-	4	12	65	11	75	4	5	56	5	73
	ปลาดุก	2	16	63	12	76	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ปลาสวาย	3	10	70	10	80	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ปลาหมอ	0.20	7	140	6	160	0.20	4	170	3	186	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ปลาปิ้ง	4	7	100	6	120	1	4	100	1	120	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ปลาเทโพ	คละขนาด	8	150	6	150	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ปลาเก๋า	คละขนาด	5	120	4	140	คละขนาด	5	130	4	150	-	-	-	-	-	คละขนาด	6	150	5	170
	ปลาหมอ	คละขนาด	9	50	9	60	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ปลาแหล่งน้ำ	ปลาช่อน	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	6	181	4	200	1	7	185	5	204
	ปลาดุก	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	7	109	4	210	1	7	190	5	210
	ปลาหมอ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.7	16	45	12	50	-	-	-	-	-
	ปลาเทโพ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	2	150	2	170	-	-	-	-	-
	ปลาช่อน	4	55	75	51	89	4	25	75	20	90	4	20	71	19	82	4	20	76	19	89
	ปลาดุก	4	22	63	21	76	4	13	63	6	74	4	11	66	12	76	4	11	69	11	79
ปลาเลี้ยง	ปลาหมอ	คละขนาด	15	40	15	80	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ปลาเทโพ	0.70	50	78	35	85	-	-	-	-	-	0.70	33	75	33	87	0.70	40	78	39	87
	ปลาช่อน	0.70	113	75	88	83	0.70	66	66	45	75	0.70	93	72	55	83	0.70	100	75	45	83
	ปลาเทโพ	0.70	113	75	88	83	0.70	66	66	45	75	0.70	93	72	55	83	0.70	100	75	45	83

3.7 ปลาส้ม

3.7.1 สภาพเศรษฐกิจและสังคมของผู้ค้าปลาส้ม

ผู้ค้าปลาส้มเป็นเพศหญิงทั้งหมด อายุเฉลี่ย 56 ปี สมรสแล้ว จบการศึกษาชั้นประถมศึกษาตอนปลาย จำหน่ายปลาส้มมาแล้วประมาณ 23 ปี มีสมาชิกในครอบครัวที่อยู่ในวัยทำงาน 3 คน อาชีพหลัก คือ ค้าขายและทำนา ตามลำดับ สำหรับอาชีพรองจากการทำนา คือ ค้าขาย รายได้เฉลี่ย ประมาณ 12,750 บาทต่อเดือน ค่าใช้จ่ายเฉลี่ยประมาณ 10,250 บาทต่อเดือน มีหนี้สินอยู่ประมาณ 50,000 บาท มีทรัพย์สิน ประกอบด้วย ที่ดินที่ครอบครองเป็นของตนเอง จำนวน 9 ไร่ สำหรับผู้ที่มีอาชีพทำนา ส่วนผู้ที่ค้าปลาส้มเป็นหลัก มีที่ดินครอบครองเพื่อการอยู่อาศัยเท่านั้น มีรถยนต์ 1 คันใช้มาแล้ว 1 ปี รถจักรยานยนต์ จำนวน 2 คัน ใช้มาแล้ว 8 ปี มีเงินออมสะสมเฉลี่ย 46,375 บาท

3.7.2 ข้อมูลเกี่ยวกับการจำหน่ายปลาส้ม

ผู้จำหน่ายปลาส้มใช้แรงงานช่วยในการขาย 1-2 คน ช่วงเวลาที่ขายตั้งแต่เช้าถึงเย็น ประมาณ 07.00-18.00 น. ลงทุนซื้อวัสดุ อุปกรณ์ มูลค่า 1,250 บาท ใช้มาแล้ว 1 ปี ค่าใช้จ่ายในการเดินทางมาขายเฉลี่ย 660 บาทต่อเดือน และจ่ายค่าเช่าแผงเฉลี่ย 459 บาทต่อเดือน แหล่งรับซื้อปลาส้มมาขายจะมาจากผู้ผลิตปลาส้มขายส่งในเขตเทศบาลเมืองยโสธร โดยแหล่งของปลาที่นำมาทำปลาส้ม มาจากภาคกลาง เช่น จังหวัดอ่างทอง ออยุธยาและสุพรรณบุรี โดยปลาจะถูกนำมาพักและขายส่งต่อให้พ่อค้าลำดับที่ 3 ซึ่งไปรับมาส่งให้กับผู้ผลิตปลาส้มขายส่ง อีกทอดหนึ่ง โดยทั่วไปผู้ค้าปลาส้มมีรายได้เฉลี่ย 1,020 บาทต่อวัน ข้อมูลการค้าขายปลาส้ม ดังตารางที่ 13 พบว่าในช่วงปลายฤดูหนาว ผู้ค้าปลาส้มนำมาขายเฉลี่ย 60 กิโลกรัมต่อวัน รับซื้อมาในราคา 36 บาทต่อกิโลกรัม ผู้ค้าปลาส้มขายปลาได้ 17 กิโลกรัมต่อวัน ราคาขายเฉลี่ย 60 บาทต่อกิโลกรัม แต่ละวันจะเหลือปลาที่ขายวันละ 40-50 กิโลกรัมต่อวัน และนำมาขายต่อ ในวันรุ่งขึ้น ส่วนช่วงฤดูร้อนและต้นฤดูฝน ปลาส้มโดยรวมมีปริมาณที่นำมาขายและราคาที่รับซื้อ มาขายไม่เปลี่ยนแปลงมากนัก ยอดขายโดยรวมเพิ่มขึ้นและเริ่มลดลงในช่วงปลายฤดูฝน โดย ยอดขายปลาสวยเพิ่มขึ้น ส่วนปลาตะเพียนและปลาร้อยลดลงเมื่อเทียบกับช่วงฤดูร้อน ส่วน ราคาโดยรวมเปลี่ยนแปลงไม่มาก (ตาราง 14)

3.8 ปลาร้า

3.8.1 สภาพเศรษฐกิจและสังคมของผู้ค้าปลาร้า

ผู้จำหน่ายปลาร้าเป็นเพศหญิงทั้งหมด อายุเฉลี่ย 56 ปี สถานภาพสมรสแล้ว สมาชิกในครอบครัวเฉลี่ย 4 คน จบการศึกษาชั้นประถมศึกษาตอนปลาย ค้าขายปลามาแล้ว ประมาณ 21 ปี มีสมาชิกในครอบครัวที่อยู่ในวัยทำงาน 3 คน อาชีพหลัก คือ การทำนา และอาชีพรอง คือ การค้าขาย รายได้เฉลี่ย 49,200 บาทต่อปี ค่าใช้จ่ายเฉลี่ยประมาณ 29,520 บาทต่อปี มีหนี้สินเฉลี่ย 127,500 บาท มีทรัพย์สิน ประกอบด้วย ที่ดินที่ครอบครองเป็นของตนเอง จำนวน 19 ไร่ มีรถยนต์ 1 คันใช้มาแล้ว 4 ปี รถจักรยานยนต์ จำนวน 1 คัน ใช้มาแล้ว 2 ปี มีเงินออมสะสมอยู่ประมาณ 6,000 บาท

3.8.2 ข้อมูลเกี่ยวกับการค้าขายปลาร้า

ผู้จำหน่ายปลาร้า ใช้แรงงานในการขาย 1 คน ช่วงเวลาที่ขาย ประมาณ 08.00-18.00 น. ลงทุนซื้อวัสดุ อุปกรณ์ มูลค่า 35,000 บาท ใช้มาแล้ว 1 ปี ค่าใช้จ่ายน้ำมันเฉลี่ย 2,460 บาทต่อเดือน และจ่ายค่าเช่าแผงประมาณ 750 บาทต่อเดือน ผู้ค้าปลามีรายได้เฉลี่ย 3,400 บาทต่อเดือน และต้นทุนการขายเฉลี่ย 1,833 บาทต่อเดือน กำไร 1,308 ต่อเดือน แหล่งรับซื้อปลามาขายส่วนมากมาจากชาวบ้านทั่วไปที่จับปลาจากแม่น้ำชี บางส่วนมาจากจังหวัดกาฬสินธุ์ ปลาร้าส่วนใหญ่ทำมาจากปลาตะเพียน ปลาช่อน ปลาสวาย ปลาขาว ปลากะดี่ และปลาหมอ เป็นต้น จากตารางที่ 14 พบว่า ช่วงปลายฤดูหนาว ผู้จำหน่ายปลาร้านำมาขายเฉลี่ย 300 กิโลกรัมต่อ 5 เดือน รับซื้อมาต้นทุน 45 บาทต่อกิโลกรัม แต่ในวันผู้ค้าปลาร้าสามารถจำหน่ายปลาร้าได้ 2 กิโลกรัมต่อวัน ราคาขายเฉลี่ย 50 บาทต่อกิโลกรัม ส่วนช่วงฤดูร้อน ยอดขายปลาร้าแต่ละชนิดลดลงและราคาเปลี่ยนแปลงไม่มากนัก โดยเฉพาะปลาช่อนจะมีปริมาณขายลดลงและราคาสูงขึ้น ในช่วงต้นฤดูฝนเมื่อเปรียบเทียบกับฤดูร้อนพบว่าปริมาณยอดขายและราคาของปลาร้ามีการเปลี่ยนแปลงน้อย ได้แก่ ปลาร้าจากปลาตะเพียน ปลาสวาย และปลาขาว ส่วนปลาร้าจากปลากะดี่มียอดขายที่ลดลง ราคาเปลี่ยนแปลงไม่มากนักและปลาร้าจากปลาหมอ มียอดขายที่เพิ่มขึ้นแต่ราคาขายลดลง สำหรับยอดจำหน่ายและราคาในช่วงปลายฤดูฝนเปลี่ยนแปลงไม่มากเมื่อเทียบกับช่วงต้นฤดูฝน โดยเฉลี่ยทุกช่วงฤดูแล้วปลาร้ามียอดขาย 6 กิโลกรัมต่อวันและราคาเฉลี่ย 44 บาทต่อกิโลกรัม

3.9 ปลาแห้ง

3.9.1 สภาพเศรษฐกิจและสังคมของผู้ค้าปลาแห้ง

ผู้จำหน่ายปลาแห้งเป็นเพศหญิงทั้งหมด อายุเฉลี่ย 53 ปี สมรสแล้ว จบการศึกษาชั้นประถมศึกษาตอนปลาย จำหน่ายปลามาแล้วประมาณ 24 ปี มีสมาชิกในครอบครัวที่อยู่ในวัยทำงาน 3 คน อาชีพหลัก คือ การทำนาและอาชีพรอง คือ การค้าขาย รายได้เฉลี่ยประมาณ 25,188 บาทต่อปี ค่าใช้จ่ายเฉลี่ยประมาณ 21,067 บาทต่อปี มีหนี้สินอยู่ประมาณ 200,000-400,000 บาท มีทรัพย์สิน ประกอบด้วย ที่ดินที่ครอบครองเป็นของตนเอง จำนวน 5 ไร่ มีรถยนต์ 1 คันใช้มาแล้ว 2 ปี รถจักรยานยนต์ จำนวน 1-2 คัน ใช้มาแล้ว 5 ปี มีเงินออมสะสมอยู่ประมาณ 40,000 บาท

3.9.2 ข้อมูลเกี่ยวกับการค้าขายปลาแห้ง

ผู้ค้าปลาแห้งใช้แรงงานช่วยในการขาย 1-2 คน ช่วงเวลาที่ขายประมาณ 07.00-18.00 น. ลงทุนซื้อวัสดุ อุปกรณ์ มูลค่า 2,125 บาท ใช้มาแล้ว 3 ปี ค่าใช้จ่ายในการเดินทางมาขาย 729 บาทต่อเดือน และจ่ายค่าเช่าแผงประมาณ 400-600 บาทต่อเดือน ผู้ค้าปลาจึงมีรายได้เฉลี่ย 634 บาทต่อวัน และต้นทุนการขายเฉลี่ย 300 บาทต่อวัน กำไร 300-400 บาทต่อวัน แหล่งรับซื้อปลามาขายส่วนมากมาจากชาวบ้านทั่วไป ปลาแห้งส่วนมากทำจากปลาหลด ปลาช่อน ปลาปึกไก่และปลาหมอ โดยปลาช่อนแห้งจะมีขายในตลาดทุกช่วงฤดูกาล จากตารางที่ 15 พบว่าช่วงปลายฤดูหนาว ผู้ค้าปลารับซื้อมาขายเฉลี่ย 5 กิโลกรัมต่อวัน รับซื้อมาในราคา 140 บาทต่อกิโลกรัม แต่ละวันผู้ค้าปลาแห้งขายปลาได้ 3 กิโลกรัมต่อวัน ราคาขายเฉลี่ย 195 บาทต่อกิโลกรัม สำหรับช่วงฤดูร้อน ต้นและปลายฤดูฝน ปลาช่อนตากแห้งยอดขายเปลี่ยนแปลงไม่มากและราคาเพิ่มขึ้นเล็กน้อย

3.10 บทวิเคราะห์ห่วงโซ่มูลค่าปลาซั่ม ปลาร้า ปลาแห้ง

สามารถคำนวณหาค่าเฉลี่ยภาพรวมของส่วนต่างจากต้นทุนที่รับมาจำหน่ายและราคาขายของปลาซั่ม ปลาร้าและปลาแห้ง รวมทั้งยอดขายตลอดทั้ง 4 ฤดู โดยผลการวิเคราะห์มีดังนี้ กรณีของปลาซั่มมีต้นทุนขายเฉลี่ย 39 บาทต่อกิโลกรัม และขายในราคา 64 บาทต่อกิโลกรัม ส่วนต่างโดยเฉลี่ย เท่ากับ 25 บาทต่อกิโลกรัม ยอดขายเฉลี่ย 15 กิโลกรัมต่อวัน ดังนั้นผู้ค้าปลาซั่มจึงมีรายได้เฉลี่ยวันละ 375 บาทหรือเดือนละ 11,250 บาท กรณีของปลาร้าพบว่า มีต้นทุนขายเฉลี่ย 25 บาทต่อกิโลกรัม ราคาขาย 44 บาทต่อกิโลกรัม จึงมีส่วนต่างที่ได้ คือ 19 บาทต่อกิโลกรัม และยอดขายเฉลี่ย 6 กิโลกรัมต่อวัน (ในฤดูหนาวขายได้เฉลี่ย 2 กิโลกรัมต่อวัน) ดังนั้นผู้ค้าปลาร้าจึงมีรายได้เฉลี่ยวันละ 114 บาท หรือมีรายได้เฉลี่ยเดือนละ 3,420 บาท กรณีปลาแห้ง ส่วนมากทำจากปลาช่อน (ปลาหมอ ปลาปีกไก่และปลาหลด มีเฉพาะในช่วงปลายฤดูหนาว) และมีขายตลอดช่วงฤดู ส่วนต่างที่ผู้ขายปลาช่อนตากแห้งได้รับ คือ 57 บาทต่อกิโลกรัมและโดยเฉลี่ยมียอดขาย 3 กิโลกรัมต่อวัน หรือมีรายได้วันละ 171 บาท ประมาณเดือนละ 5,130 บาท

ตารางที่ 14 ปริมาณและราคาขายของปลาซั่ม แยกตามช่วงฤดูกาล

ประเภทปลา	ช่วงปลายฤดูหนาว				ช่วงฤดูร้อน				ช่วงต้นฤดูฝน				ช่วงปลายฤดูฝน			
	รับมาขาย (กก. ต่อวัน)	ราคาต้นทุน (บาทต่อ กก.)	ยอดขาย (กก.ต่อวัน)	ราคาขาย (บาท ต่อ กก.)	รับมาขาย (กก. ต่อวัน)	ราคาต้นทุน (บาทต่อ กก.)	ยอดขาย (กก.ต่อวัน)	ราคาขาย (บาท ต่อ กก.)	รับมาขาย (กก. ต่อวัน)	ราคาต้นทุน (บาทต่อ กก.)	ยอดขาย (กก.ต่อวัน)	ราคาขาย (บาท ต่อ กก.)	รับมาขาย (กก. ต่อวัน)	ราคาต้นทุน (บาทต่อ กก.)	ยอดขาย (กก.ต่อวัน)	ราคาขาย (บาท ต่อ กก.)
ปลาซั่ม																
ปลาซวาย	41	32	3	60	50	30	6	70	46	35	7	62	57	37	12	62
ปลาตะเพียน	56	48	30	68	50	55	20	60	59	51	32	68	52	54	28	72
ปลาสร้อย	10	36	7	61	10	30	10	70	30	30	13	58	10	28	7	60

บทที่ 8

สรุปข้อมูลจากภาคสนาม

1. บทนำ

โครงการวิจัย “พลวัตและการใช้ประโยชน์จากปลาในจังหวัดยโสธร” มีวัตถุประสงค์เพื่อทำการศึกษาการใช้ประโยชน์จากปลาในจังหวัดยโสธรในภาพรวม ขอบเขตของโครงการในลำดับแรกเป็นการศึกษาปริมาณปลาที่ใช้ประโยชน์จากปลาจากแหล่งต่างๆภายในจังหวัด ลำดับที่สองคณะผู้วิจัยได้ทำการศึกษาปริมาณปลาที่มีการนำเข้ามาใช้ประโยชน์จากภายนอกจังหวัด และผลต่างระหว่างปริมาณปลาที่มีในและนำเข้าจากภายนอกจังหวัด นอกจากนี้ยังทำการเก็บข้อมูลด้านต่างๆเพื่อประกอบกันสำหรับอธิบายพลวัตที่เกี่ยวข้อง รวมถึงการใช้ประโยชน์จากปลาของจังหวัดด้านต่างๆ เช่น ห่วงโซ่มูลค่าของปลาชนิดต่างๆ สินค้าทดแทนปลาและผลิตภัณฑ์จากปลา อิทธิพลของฤดูกาลต่อชนิดและราคาปลา อิทธิพลของฤดูกาลต่ออุปสงค์และอุปทานของปลา ปลาที่ส่งออกขายนอกจังหวัด และฤดูกาลกับวิถีชีวิตของเกษตรกรผู้เลี้ยงปลาและประชาชนในจังหวัดยโสธร เมื่อนำข้อมูลทุกชุดมารวมกันและวิเคราะห์ทำให้มองภาพรวมของภาพการเคลื่อนไหวของปลาในจังหวัดอย่างเป็นระบบ พบว่าปัจจัยสำคัญที่ทำให้เกิดการเคลื่อนไหวของภาพรวมปลาของทั้งจังหวัดยโสธรคือ อิทธิพลอันเนื่องมาจากฤดูกาลและเมื่อมองในมุมกลับกันพบว่าปริมาณปลากลับเป็นปัจจัยที่กำหนดพฤติกรรมหรือกิจกรรมของคนในจังหวัดยโสธร ในการที่จะต้องหาปลามาชดเชยในช่วงที่ขาดแคลน โดยดูได้จากการสร้างเครือข่ายปลาทั้งในและนอกจังหวัด เพื่อนำเข้าปลาจากภายนอกและกระจายปลาออกไปสู่ผู้บริโภค นอกจากนี้คณะผู้วิจัยยังได้ศึกษาถึงสาเหตุ ปัจจัยและปัญหาของเกษตรกรผู้เลี้ยงปลาในกระชัง เพื่อเป็นแนวทางในการแก้ปัญหาของเกษตรกรเหล่านี้ต่อไป สำหรับข้อมูลต่างๆมีรายละเอียดตั้งแต่ข้อ 2 เป็นต้นไป

2. สรุปข้อมูลตามกรอบแนวคิดที่ 1

2.1 ปลาภายในจังหวัด

จากการเก็บข้อมูลปลาที่มีการนำมาใช้ประโยชน์ในจังหวัดยโสธรนั้น พบว่าปลาที่มีการบริโภคมาจากหลายแหล่งทั้งแหล่งจากภายในและภายนอกจังหวัด เมื่อเปรียบเทียบกับกรอบ

แนวคิดของการวิจัยที่กำหนดขึ้นก่อนการทำวิจัยกับข้อมูลที่ได้จากการวิจัยในครั้งนี้พบว่ามีความคลาดเคลื่อนเพียงเล็กน้อย สำหรับปลาที่จับและใช้ประโยชน์ในจังหวัดยโสธรมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

ปลาที่จับหรือหาได้และนำมาบริโภคในจังหวัดยโสธร แบ่งออกเป็น 4 กลุ่ม **กลุ่มแรก** ได้แก่ ปลาจากแม่น้ำชีในช่วงฤดูเก็บเกี่ยวข้าว (เดือนธันวาคม-มกราคม) และจับได้บ้างอีกครั้งตอนต้นฤดูฝน (เดือนพฤษภาคม-มิถุนายน) สำหรับปลาจากแม่น้ำสาขาถือว่าเป็นปลาที่มีส่วนน้อยเท่านั้น เนื่องจากแม่น้ำสาขา เช่น แม่น้ำยัง ซึ่งเป็นสาขาของแม่น้ำชีจะมีน้ำเฉพาะในช่วงฤดูฝนหรือต้นฤดูหนาว ส่วนในฤดูแล้งน้ำในแม่น้ำอาจลดลงหรือแห้งจึงมีปลาที่จับได้น้อยหรือไม่มี **กลุ่มที่สอง** ได้แก่ ปลาที่เลี้ยงในกระชัง (ในแม่น้ำชี) ได้แก่ ปลานิลและปลาตะเพียน ซึ่งส่งเสริมการเลี้ยงโดยบริษัทเอกชน แต่เกษตรกรต้องลงทุนสร้างกระชังและซื้ออุปกรณ์ที่ใช้ในการเลี้ยงทั้งหมดเอง จากนั้นทางบริษัทเอกชนที่ส่งเสริมการเลี้ยงจะจำหน่ายลูกปลาให้และผู้เลี้ยงต้องมัดจำค่าอาหารก่อนจากนั้นบริษัทจะส่งอาหารมาให้ นอกจากนี้บริษัทจะให้เครดิตยาและเวชภัณฑ์ที่จำเป็นแก่ผู้เลี้ยง เมื่อเลี้ยงได้น้ำหนักตามความต้องการของตลาด ทางบริษัทที่มาส่งเสริมการเลี้ยงจะมาจับปลาไปจำหน่ายและเมื่อเสร็จสิ้นการเลี้ยงแล้วทางบริษัทจะหักราคาอาหาร ลูกปลา และเวชภัณฑ์ที่ลงทุนให้ก่อนกับราคาปลาที่ขายได้ส่วนต่างที่เกิดขึ้นได้แก่ ขายเป็นปลาได้จำนวนเงินมากกว่าค่าอาหาร พันธุ์ปลาและเวชภัณฑ์จะเป็นกำไรที่เกษตรกรได้รับ ในทางตรงข้ามหากเกษตรกรขายปลาได้น้อยกว่าค่าอาหารและเวชภัณฑ์ที่รับเครดิตมาจากบริษัท ทางบริษัทจะหักเงินที่มัดจำไว้ก่อนล่วงหน้าและส่วนที่เหลือจะคืนให้แก่เกษตรกร **กลุ่มที่สาม** คือปลาที่จับจากบ่อในที่นาหรือเรียกโดยทั่วไปว่า “ปลาหลุม” ซึ่งเป็นปลาที่ได้จากการวิดน้ำจากบ่อและนำมาบริโภคและขายในช่วงหลังฤดูการเก็บเกี่ยว ถือเป็นปลาที่มีความสำคัญต่อวิถีชีวิตชาวจังหวัดยโสธรมากกว่ากลุ่มอื่น เนื่องจากปลาในกลุ่มนี้ประกอบด้วยปลาหลัก 2 ชนิดได้แก่ ปลาช่อนและปลาดุกซึ่งถือได้ว่าเป็นปลาที่ชาวจังหวัดยโสธรนิยมบริโภคมากที่สุด นอกจากนี้ในด้านการบริหารจัดการพบว่าปลาหลุมซึ่งส่วนใหญ่เป็นปลาที่จับจากบ่อในที่นาของเกษตรกรนั้น ประชาชนโดยทั่วไปสามารถบริหารจัดการได้ด้วยตนเองเนื่องจากบ่ออยู่ในที่ดินซึ่งเป็นกรรมสิทธิ์ของครอบครัว สำหรับบ่อปลาในที่นานั้นมีมาตั้งแต่ตั้งครอบครัว ถ่ายทอดมาจากรุ่นสู่รุ่นซึ่งมีความยั่งยืนมากเนื่องจากปลาจากบ่อในที่นาเหล่านี้มีบทบาทสำคัญในวิถีชีวิตของคนในจังหวัดยโสธรและชาวอีสานมาตั้งแต่ตั้งชุมชน ตัวอย่างเช่น การวิดน้ำจากบ่อเพื่อใช้เป็นอาหารในช่วงปีใหม่ สงกรานต์ บุญเวดหรือแต่งงาน เป็นต้น และ **กลุ่มที่สี่** ได้แก่ ปลาเลี้ยง ซึ่งส่วนใหญ่ไม่ได้เลี้ยงเป็นการค้า แต่เลี้ยงไว้ในบ่อตามไร่นาหรือสวน โดยการปล่อยปลาชนิดต่างๆแล้วอาจให้อาหารเสริมนอกเหนือจากอาหารที่ได้จากธรรมชาติ เมื่อปลา มีขนาดโตได้ขนาดจึงจับมาบริโภคหรือจำหน่ายแต่มีปริมาณปลาไม่มากนัก สำหรับปลาในกลุ่มนี้เริ่มต้นครั้งแรกเมื่อกรมประมงมาส่งเสริมการเลี้ยงและหน่วยงานดังกล่าวได้มีการผลิตพันธุ์ปลาแจกหรือจำหน่ายแก่ประชาชนทั่วไป รวมถึงการส่งเสริมจากหน่วยงานต่างๆทำให้เกษตรกรมองเห็นความสำคัญของการเลี้ยง

ปลาเหล่านี้ ส่วนหนึ่งก็จะเป็นปลาที่จับได้จากแหล่งน้ำสาธารณะที่มีการปล่อยพันธุ์ปลาต่างๆ และอนุญาตให้ประชาชนทั่วไปสามารถจับมาบริโภคได้

2.2 ปลาจากภายนอกจังหวัด

ปลาที่มาจากนอกรัฐด้วยโครงแบ่งออกเป็น 4 กลุ่ม **กลุ่มแรก** คือ ปลาเลี้ยงที่ใช้ทำปลาต้ม ได้แก่ปลาตะเพียน ปลานวลจันทร์และปลาสวาย ซึ่งเป็นปลาที่เลี้ยงในแถบภาคกลางของไทยได้แก่ จังหวัดสุพรรณบุรี เป็นต้น โดยพ่อค้าปลาจะไปรวบรวมปลาจากบ่อต่างๆ แล้วนำมาพักรวมไว้ที่ตลาดไท จากนั้นพ่อค้าคนกลางจะนำรถไปรับมาส่งให้แก่ร้านที่ทำปลาต้มในจังหวัดยโสธรอีกทอดหนึ่ง สำหรับการรับปลามาทำปลาต้มนั้นพ่อค้าส่งปลาจะนำปลามาส่งให้ร้านที่ผลิตปลาต้มขายส่งจำนวน 2 จุดหลักในจังหวัด จากนั้นจะมีแม่ค้าปลาต้มรายย่อยไปขอแบ่งซื้อปลาสดที่ทำปลาต้มรายละ 200-300 กิโลกรัม ซึ่งพ่อที่จะนำไปทำปลาต้มและจำหน่ายพอดีกับกำลังการผลิตและการจำหน่าย ซึ่งแม่ค้าปลาต้มรายย่อยเหล่านี้มีทั้งแม่ค้าปลาต้มที่ผลิตและจำหน่ายเองหรือรับปลาต้มไปจากร้านขายส่งปลาต้มมานั่งขายเองในตลาด **กลุ่มที่สอง** คือ “ปลาหลุม” จากนอกรัฐ เป็นปลาที่จับจากบ่อในที่นาในจังหวัดต่างๆรอบจังหวัดยโสธรหรือจังหวัดที่ไกลออกไป เช่น ศรีสะเกษ ร้อยเอ็ด สุรินทร์และบุรีรัมย์ เป็นต้น ส่วนใหญ่ปลาเหล่านี้จะมีกลุ่มพ่อค้านำรถไปรับมาแล้วกระจายปลาไปยังตลาดต่างๆ เช่น ตลาดบ้านตาดทองและตลาดเทศบาลเมืองยโสธร (แห่งใหม่) เป็นต้น โดยไปรับปลาเหล่านี้มาครั้งละ 1-2 คันต่อวัน/ รถ 1 คันจากการเก็บข้อมูลภาคสนามพบว่า การนำเข้าปลาในลักษณะนี้จะมีรถไปเหมาและรับปลาหลุมมาส่งตามตลาดต่างๆ ในจังหวัดยโสธรประมาณ 10-12 คันต่อวัน เมื่อรับปลามาแล้วจะนำไปส่งให้กับแม่ค้าปลาในตลาดต่างๆที่เป็นขาประจำ ตัวอย่างเช่น ที่ตลาดเทศบาลเมืองยโสธร (แห่งใหม่) ซึ่งเป็นตลาดเช้าพบว่า พ่อค้าปลาหลุมที่ไปรับปลามาจะนำรถที่บรรทุกปลามาจอดใกล้กับตลาดจากนั้นจะมีแม่ค้าปลารายย่อยในตลาดมารับปลาไปนั่งขายที่แผงลอยของตนเอง นอกจากนี้พ่อค้าปลาเหล่านี้จะวางกระชังและขายปลาที่ตนเองนำมาส่งด้วย **กลุ่มที่สาม** คือ ปลาที่จับได้จากเขื่อนและปลาเลี้ยงที่นำมาจากจังหวัดกาฬสินธุ์ ปลาเหล่านี้ส่วนหนึ่งเป็นปลาภายในจังหวัดกาฬสินธุ์ อีกส่วนหนึ่งเป็นปลาที่แม่ค้าปลาขายส่งไปรับมาจาก ตลาดโรงเกลือ จังหวัดสระแก้ว ซึ่งมีแม่ค้าที่ตลาดโรงเกลือไปนำมาจากประเทศกัมพูชาอีกทอดหนึ่งและมีปลาบางส่วนมาจากประเทศพม่า จากนั้นพ่อค้าปลาในจังหวัดยโสธรจะนำรถไปรับมาขายในจังหวัดยโสธร ปลาที่นำมาจะจำหน่ายเป็นปลาสดหรือบางส่วนอาจจะชำแหละ ตากแห้งแล้วนำไปขายเป็นปลาแห้ง ทั้งที่ตลาดบ้านตาดทอง ตลาดเทศบาลเมืองยโสธรแห่งเก่าและตลาดเทศบาลเมืองยโสธรแห่งใหม่ ส่วนใหญ่เป็นปลาหลด ปลาเขี่ยมและปลาเนื้ออ่อน เป็นต้น **กลุ่มที่สี่** คือ ปลาจากจังหวัดอุบลราชธานี แบ่งออกเป็น 2 กลุ่มคือ กลุ่มแรก ปลาเลี้ยงได้แก่ปลาดุกโดยเฉพาะปลาดุกเลี้ยงของบริษัทเอกชนขนาดใหญ่ 2 บริษัท ในช่วงเมษายน-พฤษภาคมเมื่อปลาในจังหวัดขาดแคลน จะมีแม่ค้าปลาจากอุบลราชธานีนำปลามาส่งที่ยโสธร กลุ่มที่สองได้แก่ปลาจากแม่น้ำมูลหรือแม่น้ำโขงจากประเทศเพื่อนบ้านพบว่าเมื่อปลาในยโสธรขาดแคลนจะมีแม่ค้า

ปลานำปลาเหล่านี้มาส่งให้กับแม่ค้ารายย่อยขายในตลาด ดังนั้นจะเห็นได้ว่าเครือข่ายปลาของจังหวัดยโสธรนั้นมาจากหลายแหล่งและมีปลาหลากหลายชนิดซึ่งปลาเหล่านี้จะเข้ามาภายในจังหวัดในช่วงที่ปลาขาดแคลน

2.3 ปลาที่ส่งออกขายนอกจังหวัด

ปลาที่ส่งออกนอกจังหวัดยโสธรแบ่งออกเป็น 3 กลุ่ม **กลุ่มแรก** คือ ปลาสดได้แก่ ปลานิลและปลาทับทิมที่เลี้ยงในกระชัง อย่างไรก็ตามปลาในกลุ่มนี้ผู้พัฒนาเครือข่ายไม่ได้อยู่ในกลไกของตลาดปลาปกติ แต่เป็นบริษัทเอกชนที่ส่งเสริมการผลิตและพัฒนาระบบตลาดของตนเอง โดยสร้างตลาดปลานิลและปลาทับทิมเป็นเครือข่ายในทุกจังหวัด แต่มีฐานการผลิตในแหล่งน้ำสาธารณะ เช่น แม่น้ำชีในเขตจังหวัดยโสธร สำหรับปลาที่เกินปริมาณความต้องการในจังหวัดยโสธร ปลาที่เหลือเหล่านี้จะถูกถ่ายโอนไปยังตลาดอื่นที่อยู่ในเครือข่าย เช่น นำไปขายในจังหวัดร้อยเอ็ด อุบลราชธานี นครราชสีมา ศรีสะเกษ มุกดาหารและบุรีรัมย์ เป็นต้น **กลุ่มที่สอง** คือ ปลาที่จับจากแม่น้ำชี โดยชาวประมงบริเวณฝายยโสธรในช่วงน้ำลงราวเดือนธันวาคม-มกราคม ช่วงนี้จะเป็นช่วงที่สามารถจับปลาได้มาก จะมีแม่ค้าปลามากวันซื้อปลาจากชาวประมงทั้งบริเวณฝายยโสธรที่จับปลาและในหมู่บ้านแล้วนำไปขายยังจังหวัดอื่น เช่น จังหวัดอุบลราชธานี เป็นต้น **กลุ่มที่สาม** คือ ปลาแปรรูปได้แก่ “ปลาสาม” ที่ทำการแปรรูปในจังหวัดยโสธร โดยนำปลามาแปรรูปได้มาจากภายนอกจังหวัด ร้านปลาสามขายส่งจะผลิตปลาสามปี๊บจากนั้นจะนำไปส่งแม่ค้ารายย่อยในเครือข่าย ซึ่งมีทั้งภายในและภายนอกจังหวัด สำหรับภายนอกจังหวัดที่มีการนำปลาสามไปส่งได้แก่ จังหวัดร้อยเอ็ด อุบลราชธานีและอำนาจเจริญ เป็นต้น ซึ่งปลาสามที่นำไปขายนอกจังหวัดนี้ไม่ได้หมายความว่ารวมถึงซื้อไปเป็นของฝากนอกจังหวัด

2.4 การใช้ประโยชน์จากปลา

รูปแบบการใช้ประโยชน์จากปลาในจังหวัดยโสธรสามารถจำแนกได้ 5 กลุ่มด้วยกันคือ **กลุ่มแรก** คือ ชาวประมงและเกษตรกรผู้จับปลา โดยกลุ่มนี้จะจับปลาเป็นอาชีพซึ่งปลาที่จับได้จะนำไปขายแล้วนำเงินมาซื้อเครื่องอุปโภคและบริโภคในการดำรงชีวิตและรวมไปถึงผู้เลี้ยงปลาในกระชังที่เลี้ยงปลานิลและปลาทับทิม **กลุ่มที่สอง** คือ พ่อค้า-แม่ค้าที่จำหน่ายปลาเป็นอาชีพ กลุ่มนี้จะนำปลาจากกลุ่มแรกมาจำหน่าย ส่วนต่างระหว่างราคาซื้อและราคาขายจะเป็นกำไรที่นำไปใช้ในการดำรงชีวิต **กลุ่มที่สาม** กลุ่มแปรรูปปลาเป็นสินค้าได้แก่ ปลาสามซึ่งเป็นสินค้าขึ้นชื่อของจังหวัด เมื่อซื้อปลาสดมาแล้วจะแปรรูปเป็นปลาสามแล้วจะนำไปขายทั้งขายปลีกและขายส่ง **กลุ่มที่สี่** คือ ร้านอาหารทั้งแบบชั่วคราวหรือถาวรที่กระจายอยู่ทั่วไปในเขตเทศบาลเมืองยโสธร ร้านอาหารเหล่านี้จะใช้ปลาเป็นวัตถุดิบในการปรุงเป็นอาหารชนิดต่างๆ แล้วจำหน่าย

ให้แก่ลูกค้า **กลุ่มที่ห้า** คือ กลุ่มผู้บริโภคซึ่งทำการซื้อปลาชนิดต่างๆ เช่น ปลาสด ปลาแห้ง ปลาต้มหรืออื่นๆ จากตลาดไปประกอบเป็นอาหารรับประทานที่บ้าน

2.5 ส่วนต่างระหว่างอุปสงค์และอุปทานของปลาในพื้นที่ศึกษา

อุปสงค์ของปลาสดเมื่อคำนวณจากประชากรในเขตเทศบาลเมืองยโสธรจำนวน 7,645ครัวเรือน (สถิติเทศบาลเมืองยโสธร, 2552) พบว่าเท่ากับ 274,303 กิโลกรัมต่อปี ในขณะที่อุปทานของปลาสดเท่ากับ 102,960 กิโลกรัมต่อปี อุปสงค์ของปลาสดขึ้นอยู่กับรสนิยมของผู้บริโภคโดยเฉพาะในด้านชนิดปลาและคุณภาพปลา โดยในแต่ละวันจะมีความต้องการปลาหลุม (ปลาช่อนและปลาดุก) มากที่สุด ในขณะที่ปลาที่เลี้ยงในกระชัง (ปลาตะเพียนและปลานิล) รวมทั้งปลาธรรมชาติจากแม่น้ำชีและแหล่งน้ำอื่นๆ มีความต้องการน้อยกว่า ส่วนต่างระหว่างอุปสงค์กับอุปทานแสดงให้เห็นว่ามีอุปสงค์ส่วนเกินเท่ากับ 171,343 กิโลกรัมต่อปี ซึ่งชี้ว่าการผลิตภายในจังหวัดยังไม่เพียงพอต่อการบริโภค จึงเป็นโอกาสที่ดีสำหรับการส่งเสริมการผลิตโดยเฉพาะชนิดปลาที่ผู้บริโภคส่วนใหญ่ต้องการ

การใช้ประโยชน์จากปลาโดยการแปรรูปเป็นปลาต้ม พบว่าปลาที่นำมาทำปลาต้มมีแหล่งมาจากภาคกลาง โดยปลาจะถูกนำมาพัก แปรรูป ขายเป็นปลาต้มแช่เย็นในจังหวัดยโสธร ชนิดปลาต้มที่ผู้บริโภคมีความต้องการมากที่สุดในทุกๆ ฤดูกาล ได้แก่ ปลาตะเพียน ปลาสร้อย และปลาสวาย มีความต้องการบริโภคประมาณ 180,040 กิโลกรัมต่อปี ขณะที่ปริมาณการผลิตประมาณ 66,300 กิโลกรัมต่อปี ส่วนต่างหรืออุปสงค์ส่วนเกินเท่ากับ 113,740 กิโลกรัมต่อปี (ข้อมูลที่ขายเฉพาะในระบบตลาดไม่นับรวมข้อมูลที่จำหน่ายตามบ้านและขายส่งแบบปลาต้มปั่น) แสดงให้เห็นว่าจังหวัดยโสธรรยังสามารขนำเข้าปลาได้เพิ่มขึ้นเพื่อการผลิตปลาต้มจำหน่ายเป็นสินค้าประจำจังหวัด หรืออาจมีนโยบายในการส่งเสริมการเลี้ยงปลาทั้งสามชนิด ได้แก่ ปลาตะเพียน ปลาสร้อย และปลาสวาย ที่มีคุณภาพดีและต้นทุนต่ำ เพื่อการนำไปผลิตเป็นปลาต้มต่อไป

2.6 ห่วงโซ่มูลค่าของปลาชนิดต่าง ๆ

2.6.1 ห่วงโซ่มูลค่าปลาที่จับได้บริเวณฝายยโสธร

เมื่อนำปริมาณปลาที่ชาวประมงจับได้ทั้ง 4 ช่วงของฤดูกาล แล้วนำมาวิเคราะห์ห่วงโซ่มูลค่าพบว่า ปริมาณปลาที่ชาวประมงจับได้บริเวณฝายยโสธรเฉลี่ยทุกชนิด คือ 5 กิโลกรัมต่อเดือน โดยมีราคาปลาเฉลี่ยทั้งหมด 55 บาทต่อกิโลกรัม ดังนั้นชาวประมงผู้จับปลาบริเวณฝายยโสธรจึงมีรายได้เฉลี่ยวันละ 287 บาท หรือ 8,610 บาทต่อเดือน โดยพบว่ามีความสอดคล้องกับข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับรายได้ของผู้จับปลาวงบริเวณดังกล่าว และเมื่อพิจารณาในด้าน

ผลตอบแทนที่ได้และต้นทุนของผู้จับปลาจะพบว่ามีส่วนต่าง (กำไร) ที่ผู้จับปลาบริเวณฝายโยธธได้รับคือ ประมาณ 3,000 บาทต่อเดือน (หรือ 100 บาท/วัน)

2.6.1 ห่วงโซ่มูลค่าของปลาสดที่จำหน่ายในระบบตลาด

2.6.1.1 ปลาช่อน ผู้ค้าปลารับซื้อปลามาราคากิโลกรัมละ 82 บาท ขายไปราคาเฉลี่ย 96 บาท ส่วนต่างเท่ากับ 14 บาท/ กิโลกรัม

2.6.1.2 ปลาดุก ผู้ค้าปลารับซื้อปลามาราคากิโลกรัมละ 63 บาท ขายไปราคาเฉลี่ย 76 บาท ส่วนต่างเท่ากับ 13 บาท/ กิโลกรัม

2.6.1.3 ปลาสร้อย ผู้ค้าปลารับซื้อปลามาราคากิโลกรัมละ 70 บาท ขายไปราคาเฉลี่ย 80 บาท ส่วนต่างเท่ากับ 10 บาท/ กิโลกรัม

2.6.1.4 ปลาหมอ ผู้ค้าปลารับซื้อปลามาราคากิโลกรัมละ 140 บาท ขายไปราคาเฉลี่ย 160 บาท ส่วนต่างเท่ากับ 20 บาท/ กิโลกรัม

2.6.1.5 ปลาน้ำดอกไม้ ผู้ค้าปลารับซื้อปลามาราคากิโลกรัมละ 100 บาท ขายไปราคาเฉลี่ย 120 บาท ส่วนต่างเท่ากับ 20 บาท/ กิโลกรัม

2.6.1.6 ปลาแค้ ผู้ค้าปลารับซื้อปลามาราคากิโลกรัมละ 120 บาท ขายไปราคาเฉลี่ย 140 บาท ส่วนต่างเท่ากับ 20 บาท/ กิโลกรัม

2.6.1.7 ปลาหมอ ผู้ค้าปลารับซื้อปลามาราคากิโลกรัมละ 50 บาท ขายไปราคาเฉลี่ย 60 บาท ส่วนต่างเท่ากับ 10 บาท/ กิโลกรัม

2.6.1.8 ปลาชบ ผู้ค้าปลารับซื้อปลามาราคากิโลกรัมละ 180 บาท ขายไปราคาเฉลี่ย 200 บาท ส่วนต่างเท่ากับ 20 บาท/ กิโลกรัม

2.6.1.9 ปลาดำ ผู้ค้าปลารับซื้อปลามาราคากิโลกรัมละ 39 บาท ขายไปราคาเฉลี่ย 50 บาท ส่วนต่างเท่ากับ 11 บาท/ กิโลกรัม

2.6.1.10 ปลาเข็ม ผู้ค้าปลารับซื้อปลามาราคากิโลกรัมละ 150 บาท ขายไปราคาเฉลี่ย 170 บาท ส่วนต่างเท่ากับ 20 บาท/ กิโลกรัม

2.6.2 ห่วงโซ่มูลค่าของปลาหมึก

2.6.2.1 ปลาช่อน ผู้ค้าปลารับซื้อปลามาราคากิโลกรัมละ 75 บาท ขายไปราคาเฉลี่ย 89 บาท ส่วนต่างเท่ากับ 14 บาท/ กิโลกรัม

2.6.2.2 ปลาดุก ผู้ค้าปลารับซื้อปลามาราคากิโลกรัมละ 63 บาท ขายไปราคาเฉลี่ย 74 บาท ส่วนต่างเท่ากับ 9 บาท/ กิโลกรัม

2.6.2.3 ปลาหมึก ผู้ค้าปลารับซื้อปลามาราคากิโลกรัมละ 60 บาท ขายไปราคาเฉลี่ย 75 บาท ส่วนต่างเท่ากับ 15 บาท/ กิโลกรัม

2.6.2.4 ปลาหมอ ผู้ค้าปลารับซื้อปลามาราคากิโลกรัมละ 40 บาท ขายไปราคาเฉลี่ย 80 บาท ส่วนต่างเท่ากับ 40 บาท/ กิโลกรัม

2.6.3 ห่วงโซ่มูลค่าของปลานิลและปลาตะเพียน

2.6.2.1 ปลานิล บริษัทที่ส่งเสริมการเลี้ยงปลานิลรับซื้อปลานิลจากเกษตรกรที่กระชังกิโลกรัมละ 50 บาท บริษัทขายปลานิลส่งให้แม่ค้าปลาที่ตลาดราคาเฉลี่ย กิโลกรัมละ 66 บาท (ส่วนต่าง 16 บาท/ กิโลกรัม) และแม่ค้าขายปลานิลที่แผงขายปลาราคาเฉลี่ย 75 บาท/ กิโลกรัม (ส่วนต่าง 9 บาท/ กิโลกรัม) ดังนั้นหากเกษตรกรเลี้ยงและจำหน่ายปลานิลในกระชังเองจะขายได้กำไรราคากิโลกรัมละ 25 บาท

2.6.2.2 ปลาตะเพียน ปลานิล บริษัทที่ส่งเสริมการเลี้ยงปลานิลรับซื้อปลานิลจากเกษตรกรที่กระชังกิโลกรัมละ 55 บาท บริษัทขายปลานิลส่งให้แม่ค้าปลาที่ตลาดราคาเฉลี่ยกิโลกรัมละ 78 บาท (ส่วนต่าง 23 บาท/ กิโลกรัม) และแม่ค้าขายปลานิลที่แผงขายปลาราคาเฉลี่ย 85 บาท/ กิโลกรัม (ส่วนต่าง 7 บาท/ กิโลกรัม) ดังนั้นหากเกษตรกรเลี้ยงและจำหน่ายปลานิลในกระชังเองจะขายได้กำไรราคากิโลกรัมละ 30 บาท

2.7 บทวิเคราะห์ห่วงโซ่มูลค่าปลาสด

เมื่อคำนวณหาค่าเฉลี่ยภาพรวมของส่วนต่างจากต้นทุนที่รับมาและราคาจำหน่ายของปลาทุกชนิด รวมทั้งยอดขายตลอดทั้ง 4 ฤดู ผลการวิเคราะห์มีดังนี้ ปลาที่จับได้จากแม่น้ำชี มีส่วนต่างหรือกำไรจากการขาย เท่ากับ 17 บาทต่อกิโลกรัม และมียอดขายเฉลี่ย 7 กิโลกรัมต่อวัน กำไรเฉลี่ยจากการขายเท่ากับ 100 บาทต่อวัน รายได้ยังไม่รวมค่าใช้จ่ายอย่างอื่นประมาณ 3,000 บาทต่อเดือน สำหรับปลาหลุมมีส่วนต่างของราคาที่รับมาจำหน่ายกับราคาต้นทุนเท่ากับ 20 บาทต่อกิโลกรัม มียอดขายเฉลี่ย 15 กิโลกรัมต่อวัน กำไรเฉลี่ยจากการขาย เท่ากับ 293 บาทต่อวัน หรือมีรายได้ยังไม่หักค่าใช้จ่ายอย่างอื่นประมาณ 8,790 บาทต่อเดือน ส่วนปลานิลและปลาตะเพียนมีส่วนต่างเท่ากับ 9 บาทต่อกิโลกรัม มียอดขายเฉลี่ย 47 กิโลกรัมต่อวัน หรือมีรายได้ยังไม่หักค่าใช้จ่ายอย่างอื่นประมาณ 12,600 บาท หากพิจารณาส่วนต่างเฉพาะปลาแม่น้ำชี จะพบว่าปลาที่ให้ผลตอบแทนส่วนต่างมากที่สุดคือ ปลานาง ปลาเค็ม ปลาปิ้ง ปลาเค็ม ปลาขบ ปลาหมู ปลาช่อน ปลาดุก ปลาสร้อย ปลาหมอ และปลาดูเค็ม ตามลำดับ นอกจากนี้ยังพบว่าปลาที่มียอดขายต่อวันมากที่สุด คือ ปลาช่อน ปลาดุกและปลาดูเค็ม เมื่อพิจารณาส่วนต่างจากปลาสด ทั้ง 3 ประเภทแล้ว พบว่าปลาแม่น้ำชีและปลาหลุมสามารถสร้างรายได้ให้กับผู้จำหน่ายปลามากกว่าปลานิลหรือปลาตะเพียน ถ้าหากผู้จำหน่ายปลาแม่น้ำชีหรือปลาหลุม มียอดขายที่ใกล้เคียงกับยอดขายปลานิลและปลาตะเพียน เพราะส่วนต่างที่ได้จากปลาปลานิลและปลาตะเพียนไม่มาก แต่ปลาปลานิลและปลาตะเพียนมีข้อได้เปรียบคือ มีปลาขายได้ตลอดช่วงฤดูซึ่ง

นำมาทดแทนในช่วงที่ปลาแม่น้ำซีหรือปลาหลุมมีจำนวนน้อยในช่วงต้นและปลายฤดูฝน ดังนั้นหากมีปริมาณปลาแม่น้ำซีหรือปลาหลุมเพิ่มขึ้น ก็จะทำให้ผู้ค้าปลามีรายได้เพิ่มขึ้น เพราะความต้องการบริโภคปลาจากแม่น้ำซีหรือปลาหลุมโดยเฉพาะปลาช่อนมีความต้องการสูง

2.8 ห่วงโซ่มูลค่าปลาส้ม ปลาร้าและปลาแห้ง

2.8.1 แม่ค้ารับซื้อปลาที่นำมาทำปลาส้มในราคา 36 บาทต่อกิโลกรัม เมื่อแปรรูปแล้วจะนำไปขายในราคาขายเฉลี่ย 60 บาท/ กิโลกรัม ส่วนต่างเท่ากับ 24 บาท/ กิโลกรัม

2.8.2 แม่ค้ารับซื้อปลาร้ามาในราคา 45 บาทต่อกิโลกรัม ผู้ค้าปลาร้าจำหน่ายปลาร้าในราคาเฉลี่ย 50 บาท/ กิโลกรัม ส่วนต่างเท่ากับ 5 บาท/ กิโลกรัม

2.8.3 แม่ค้ารับซื้อปลาแห้งมาในราคา 140 บาทต่อกิโลกรัม ผู้ค้าปลาแห้งจำหน่ายปลาแห้งในราคาเฉลี่ย 195 บาท/ กิโลกรัม ส่วนต่างเท่ากับ 55 บาท/ กิโลกรัม

2.9 บทวิเคราะห์ห่วงโซ่มูลค่าของปลาส้ม ปลาร้าและปลาแห้ง

เมื่อคำนวณหาค่าเฉลี่ยภาพรวมของส่วนต่างจากต้นทุนที่รับมาจำหน่ายและราคาขายของปลาส้ม ปลาร้าและปลาแห้ง ทั้ง 4 ฤดู มีดังนี้ แม่ค้าปลาส้มในตลาดมีรายได้เฉลี่ยวันละ 375 บาทหรือเดือนละ 11,250 บาท แม่ค้าปลาร้าจึงมีรายได้เฉลี่ยวันละ 114 บาท หรือมีรายได้เฉลี่ยเดือนละ 3,420 ส่วนปลาแห้งมีรายได้วันละ 171 บาท ประมาณเดือนละ 5,130 บาท ดังนั้นจะพบว่า การจำหน่ายปลาส้ม มีรายได้สูงกว่าการจำหน่ายปลาร้าและปลาแห้งตามลำดับ

2.10 สินค้าทดแทนพลาสติกและปลาส้ม

จากการศึกษาพบว่าเมื่อราคาปลาในตลาดทั้งพลาสติกและปลาส้มสูงขึ้น สินค้าทดแทนพลาสติกของผู้บริโภคได้แก่ เนื้อสุกร เนื้อไก่ พืชผัก และเนื้อโค ตามลำดับ และเมื่อปลาส้มมีราคาเพิ่มสูงขึ้นผู้บริโภคจะซื้อสินค้าทดแทน ได้แก่ พลาสติก เนื้อสุกร เนื้อไก่และเนื้อโคตามลำดับ

2.11 ความต้องการปลาของผู้ประกอบการร้านอาหาร

จากการศึกษาความต้องการปลาของผู้ประกอบการร้านอาหารในจังหวัดยโสธร จำนวน 30 แห่ง (ทั้งแบบร้านอาหารถาวร ร้านปลาเผาส้มตำและร้านขายกับข้าว) ในช่วงฤดูหนาว พบว่าชนิดปลาที่ถูกรับซื้อเพื่อจำหน่ายในร้านอาหาร มีทั้งสิ้น 11 ชนิด ได้แก่ ปลาทับทิม

ปลาเชียม ปลาตุก ปลาควัว ปลาหาง ปลาเนื้ออ่อน ปลาบึก ปลานิล ปลาสวาย ปลาหมอและ ปลาหลด ชนิดปลาที่นิยมซื้อได้แก่ ปลาทับทิม 25% ปลาช่อน 13% โดยทั้ง 30 แห่งมีความ ต้องการปลาทับทิมวันละ 222 กิโลกรัม ราคา 80-90 บาทต่อกิโลกรัม มีความต้องการปลาช่อน วันละ 60 กิโลกรัม ราคา 80-120 บาทต่อกิโลกรัม ในฤดูร้อน พบว่าชนิดปลาที่ถูกรับซื้อเพื่อ จำหน่ายในร้านอาหาร มีทั้งสิ้น 13 ชนิด ได้แก่ ปลาทับทิม ปลาเชียม ปลาตุก ปลาควัว ปลาคัง ปลานาง ปลาเนื้ออ่อน ปลาบึก ปลานิล ปลาสวาย ปลาหมอ ปลาหลด ปลาหลด ปลาตะเพียน ปลาแซ่และปลาแขยง เป็นต้น ชนิดปลาที่นิยมซื้อได้แก่ ปลาทับทิม 24% ปลาตุก 12% มีความ ต้องการปลาทับทิมวันละ 200 กิโลกรัม ราคา 85-90 บาทต่อกิโลกรัม มีความต้องการปลาตุกวิน ละ 42 กิโลกรัม ราคา 50-60 บาทต่อกิโลกรัม และในฤดูฝนพบว่าชนิดปลาที่ถูกรับซื้อเพื่อ จำหน่าย มีทั้งสิ้น 13 ชนิด ได้แก่ ปลาทับทิม ปลาเชียม ปลาตุก ปลาควัว ปลาคัง ปลานาง ปลา เนื้ออ่อน ปลาบึก ปลานิล ปลาสวาย ปลาหมอ ปลาหลด ปลาหลด ปลาตะเพียน ปลาแซ่ ปลาแขยง เป็นต้น ชนิดปลาที่นิยมซื้อได้แก่ ปลาทับทิม 24% ปลาตุก 12% ทั้ง 30 แห่งมีความ ต้องการปลาทับทิมวันละ 212 กิโลกรัม ราคา 75-80 บาทต่อกิโลกรัม มีความต้องการปลาตุกวิน ละ 49 กิโลกรัม ราคา 50-60 บาทต่อกิโลกรัม

3. สรุปข้อมูลตามกรอบแนวคิดที่ 2

กรอบแนวคิดที่ 2 ถูกออกแบบเพื่อศึกษาโดยการเก็บข้อมูลสำหรับอธิบายอิทธิพลของ ฤดูกาลต่อชนิดพันธุ์ปลา ปริมาณปลาจากแหล่งน้ำต่าง ๆ ที่เข้าสู่ตลาดและการใช้ประโยชน์จาก ปลา โดยทำการศึกษาโดยเก็บข้อมูลความสัมพันธ์ระหว่างอิทธิพลของฤดูกาลในรอบปี ที่ เกี่ยวข้องกับชนิดปลา ปริมาณปลาที่จับได้ในแต่ละฤดูกาล และการใช้ประโยชน์จากปลาต่าง าน ต่าง ๆ รวมถึงการศึกษาความสัมพันธ์ทางเศรษฐศาสตร์ระหว่างอิทธิพลของฤดูกาลกับอุปสงค์ และอุปทานของปลาในจังหวัดยโสธร ซึ่งมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

กรอบแนวคิดการวิจัยชุดที่ 2 อิทธิพลของฤดูกาลต่อชนิดพันธุ์ปลา ปริมาณปลาจาก แหล่งน้ำต่าง ๆ ที่เข้าสู่ตลาดและการใช้ประโยชน์จากปลา จากการศึกษาพบว่าปลาที่ชาวประมง บริเวณฝายยโสธรจับได้และจำหน่ายแก่ผู้ซื้อในช่วงปลายฤดูหนาว ปลาที่จับได้ คือ ปลาราก กล้วย ปลาสวาย ปลาหมอ ปลาขาว ปลาเนื้ออ่อนและปลาขบ และปลาชีว สำหรับช่วงฤดูร้อนเมื่อ เปรียบเทียบกับช่วงปลายฤดูหนาว จำนวนปลาที่จับได้มีปริมาณลดลง ปลาที่จับได้คือ ปลา สวาย ปลาหมอ แต่ปลาหมอจะจับได้น้อยมากในช่วงต้นฤดูฝน ส่วนปลาขาว (ปลาในกลุ่มปลา ตะเพียน ชีว สวาย) จับได้ปริมาณเพิ่มขึ้นและลดลงในช่วงต้นฤดูฝน โดยราคาปลาที่จับได้จะ เพิ่มขึ้นเล็กน้อยในช่วงฤดูร้อนและต้นฤดูฝน นอกจากนี้หลังช่วงฤดูร้อน ต้นฤดูฝน และปลายฤดู ฝน ชนิดปลาที่จับได้มีจำนวนลดลง (ตารางที่ 17)

3.1 อิทธิพลของฤดูกาลต่อปลาที่จับได้และราคาปลาบริเวณฝายยโสธร

ปลาที่จับได้บริเวณฝายยโสธรมีความผันแปรไปตามฤดูกาล โดยพบว่าปริมาณปลาที่จับได้ในช่วงปลายฤดูหนาวมีปริมาณมากที่สุดและสามารถจับได้น้อยที่สุดในช่วงปลายฤดูฝน (ตารางที่ 16)

ตาราง 16 ชนิด ปริมาณปลาที่จับได้บริเวณฝายยโสธรและราคาขายของปลาแต่ละชนิดแยกตามช่วงฤดู (ปลายฤดูหนาว ฤดูร้อน ต้นฤดูฝนและช่วงปลายฤดูฝน)

ชนิดปลา	ช่วงปลายฤดูหนาว		ช่วงฤดูร้อน		ช่วงต้นฤดูฝน		ช่วงปลายฤดูฝน	
	ปลาที่จับได้ (กก. ต่อวัน)	ราคาขาย (บาทต่อ กก.)	ปลาที่จับได้ (กก. ต่อวัน)	ราคาขาย (บาทต่อ กก.)	ปลาที่จับได้ (กก. ต่อวัน)	ราคาขาย (บาทต่อ กก.)	ปลาที่จับได้ (กก. ต่อวัน)	ราคาขาย (บาทต่อ กก.)
ปลารากกล้วย	7	72	6	70	-	-	-	-
ปลาสวาย	11	30	6	33	5	40	5	40
ปลาหมอ	10	146	2	250	-	-	-	-
ปลาขาว	6	32	11	30	6	37	5	34
ปลาเนื้ออ่อนและปลาขบ	25	250	-	-	2	240	-	-
ปลาชิว	18	20	-	-	-	-	-	-

3.2 อิทธิพลของฤดูกาลต่อชนิดและราคาปลาบริเวณฝายยโสธร ตลาดสดเทศบาลเมืองยโสธร (แห่งเก่า) ตลาดสดเทศบาลเมืองยโสธร (แห่งใหม่) และตลาดสดบ้านตาตทอง

จากการเก็บข้อมูลชนิดของปลาที่จำหน่ายบริเวณฝายยโสธรและตลาดอีก 3 แห่ง ได้แก่ ตลาดเทศบาลเมืองยโสธร (แห่งเก่า) ตลาดเทศบาลเมืองยโสธร (แห่งใหม่) และตลาดสดบ้านตาตทอง ผลการศึกษาพบว่าในแต่ละฤดูชนิดของปลาที่จับได้และมีจำหน่ายในระบบตลาดจะแตกต่างกัน ชนิดของปลาแบ่งออกเป็น 3 กลุ่มดังต่อไปนี้คือ ปลาจากแม่น้ำชี ปลาหมอและปลาเลียง สำหรับ**ปลาจากแม่น้ำชี** ส่วนใหญ่แล้วจะจับได้ในช่วงปลายฤดูหนาว ซึ่งปลาที่จับได้ส่วนใหญ่ได้แก่ ปลาหมอ ปลาชิว ปลาปิ้ง ปลาเค้า และปลาในกลุ่มปลาตะเพียน ชิว สวาย ช่วงฤดูร้อนปลาจากแม่น้ำชีที่จับได้และมีการจำหน่ายในระบบตลาดได้แก่ ปลาหมอ ปลาปิ้งและปลาเค้า ช่วงต้นฤดูฝนปลาจากแม่น้ำชีที่จับได้และมีการจำหน่ายในระบบตลาดได้แก่ ปลาขบ ปลานาง และปลาเชี่ยมและช่วงปลายฤดูฝน ปลาที่จับได้และมีจำหน่ายในระบบตลาดได้แก่ปลาเค้า ปลาขบและปลานาง เป็นต้น ดังนั้นจะเห็นได้ว่าแต่ละฤดูปลาจากแม่น้ำชีที่เข้าสู่ระบบตลาดจะมีปริมาณมากน้อยแตกต่างกันและปลาบางชนิดจะจับได้เฉพาะบางฤดูกาลเท่านั้น ซึ่งส่วนใหญ่

ปลาจากแม่น้ำชีจะเข้าสู่ระบบตลาดมากในช่วงปลายฤดูหนาวและต้นฤดูฝน อย่างไรก็ตามชนิดของปลาทั้ง 2 ช่วงฤดูดังกล่าวนี้จะแตกต่างกัน โดยทั่วไปในความหมายของปลาที่จำหน่ายในตลาดแล้ว ปลาแม่น้ำชีแบ่งออกเป็น 2 กลุ่ม กลุ่มแรกคือปลาจากแม่น้ำชีจริง คือปลาที่จับจากแม่น้ำชีในจังหวัดยโสธรแล้วนำขึ้นมาจำหน่ายบริเวณฝายยโสธรหรือนำไปจำหน่ายที่ตลาดบ้านตาตทองหรือตลาดเทศบาลเมืองยโสธรทั้งแห่งเก่าและแห่งใหม่ แต่อีกความหมายหนึ่งคือ ปลาที่นำเข้ามาจากแหล่งน้ำอื่นที่เช่น กุดหรือหนองน้ำที่มีส่วนเชื่อมต่อกับแม่น้ำชีซึ่งสามารถจับได้ในบางช่วงของฤดู และ/หรือปลาที่แม่ค้าปลาจากต่างจังหวัดนำมาจากแม่น้ำโขงหรือเขื่อนภายนอกจังหวัดแต่เป็นปลาชนิดเดียวกัน หรือนำมาจากนอกประเทศ เช่น ลาว กัมพูชาและพม่า ดังนั้นการจะแยกชนิดของปลาว่าเป็นปลาจากแม่น้ำชีจริงนั้นกระทำได้ค่อนข้างยาก เนื่องจากเป็นปลาชนิดเดียวกัน ส่วนใหญ่แล้วจะขึ้นอยู่กับจรรยาบรรณของผู้ค้าปลาว่าจะมีความสุจริตกับลูกค้าหรือไม่ ดังนั้นหากจะพิจารณาปลาจากที่จับได้จากแม่น้ำชีจริงสามารถดูได้จากตารางที่ 16

เมื่อพิจารณา **“ปลาหลุม”** ในระบบตลาด พบว่าในช่วงปลายฤดูหนาวจะมี “ปลาหลุม” ออกสู่ตลาด ซึ่งตรงกับช่วงหลังฤดูเก็บเกี่ยวข้าวของประชาชนในจังหวัด ปลาที่นำมาจำหน่ายได้แก่ ปลาช่อน ปลาดุก ปลาบู่และปลาหมอ ส่วนใหญ่เป็นปลาที่จับได้จากบ่อในจังหวัดยโสธร สิ่งที่บ่งชี้ว่าเป็นปลาจากปลาหลุมพื้นบ้านของจังหวัดยโสธรดูได้จาก ชนิดของปลา 2 ชนิด ได้แก่ ปลาบู่และปลาหมอ และหลังจากนั้นปลาทั้ง 2 ชนิดนี้จะหายไปจากระบบ หลังจากนั้นเมื่อพิจารณาในฤดูอื่นได้แก่ ช่วงฤดูร้อน ต้นฤดูฝนและปลายฤดูฝน จะพบว่ายังคงมีปลาช่อนและปลาดุกจำหน่ายในระบบตลาด ซึ่งปลาเหล่านี้แบ่งออกเป็น 2 ส่วน คือ ส่วนแรกเป็นปลาช่อนและปลาดุกจากบ่อในที่นาที่นำเข้ามาจากนอกจังหวัด หรือปลาช่อนและปลาดุกเลี้ยงที่นำเข้ามาจากนอกจังหวัด จึงทำให้ปลาที่จำหน่ายในระบบตลาดมีปลาช่อนและปลาดุก มีจำหน่ายตลอดทั้งปี ทั้งนี้เนื่องจากปลาทั้ง 2 ชนิดเป็นปลาที่มีผู้ต้องการบริโภคมากกว่าปลาชนิดอื่น ดังนั้นเพื่อให้เป็นไปตามความต้องการของตลาด จึงมีผู้ค้าปลานำมาจำหน่ายตลอดทั้งปี สำหรับการจับและไหลของปลาหลุมเข้าสู่ระบบตลาดนั้นเกิดขึ้นหลังฤดูเก็บเกี่ยวโดยจะมีการรวมกลุ่มกันของเกษตรกรในหมู่บ้านที่คุ้นเคยกัน 3-5 คน จากนั้นจะออกไปเช่าเหมาบ่อปลาทั้งในและนอกหมู่บ้านที่รู้จักและเป็นเครือข่ายการซื้อขายปลาหลุมกันมาก่อนร่วมกัน เมื่อเช่าเหมาบ่อปลาได้แล้วจะช่วยกันสูบน้ำออกจากบ่อปลาเมื่อน้ำแห้งจึงช่วยกันจับปลา สำหรับการจำหน่ายปลานั้นแบ่งออกเป็น 2 กลุ่ม คือ กลุ่มแรกเมื่อจับปลาแล้วจะมีแม่บ้านตามไปยังบ่อเพื่อนำปลาที่จับได้ไปจำหน่ายที่ตลาดในตอนเย็น เช่น ตลาดบ้านตาตทอง สำหรับปลาที่ขายไม่หมดจะนำกลับบ้านและขายภายในหมู่บ้านหรือเก็บไว้ขายในวันถัดไป กลุ่มที่สองคือ กลุ่มผู้จับปลาเดินทางไปเช่าเหมาบ่อ จากนั้นทำการสูบน้ำจากบ่อ จับปลาแล้วจึงนำปลาที่จับได้ไปขายส่งให้แม่ค้าคนกลาง หลังจากนั้นปลาเหล่านี้จะถูกนำไปจำหน่ายต่อและขายส่งให้กับแม่ค้าปลาทั้งในและนอกจังหวัดต่อไป

ตารางที่ 17 ปริมาณและราคาขายโดยเฉลี่ยของปลาแต่ละชนิด จำแนกตามช่วงฤดูกาล

ประเภทปลา	ชนิดปลา	ช่วงปลายฤดูหนาว					ช่วงฤดูร้อน					ช่วงต้นฤดูฝน					ช่วงปลายฤดูฝน				
		(แบบ) เกรดพิเศษ	(แบบ) เกรด 1	(แบบ) เกรด 2	(แบบ) เกรด 3	(แบบ) เกรด 4	(แบบ) เกรดพิเศษ	(แบบ) เกรด 1	(แบบ) เกรด 2	(แบบ) เกรด 3	(แบบ) เกรด 4	(แบบ) เกรดพิเศษ	(แบบ) เกรด 1	(แบบ) เกรด 2	(แบบ) เกรด 3	(แบบ) เกรด 4	(แบบ) เกรดพิเศษ	(แบบ) เกรด 1	(แบบ) เกรด 2	(แบบ) เกรด 3	(แบบ) เกรด 4
ปลาแม่น้ำ	ปลาค็อด	4	21	82	19	96	-	-	-	-	-	4	12	65	11	75	4	5	56	5	73
	ปลาดุก	2	16	63	12	76	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ปลาสวาย	3	10	70	10	80	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ปลาหมอ	0.20	7	140	6	160	0.20	4	170	3	186	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ปลาบั้ง	4	7	100	6	120	1	4	100	1	120	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ปลาดุก	คละขนาด	8	150	6	150	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ปลาตะเพียน	คละขนาด	5	120	4	140	คละขนาด	5	130	4	150	-	-	-	-	-	คละขนาด	6	150	5	170
	ปลาหมอ	คละขนาด	9	50	9	60	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ปลาลุ่ม	ปลาดุก	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	6	181	4	200	1	7	185	5	204
	ปลาบั้ง	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	7	109	4	210	1	7	190	5	210
	ปลาตะเพียน	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.7	16	45	12	50	-	-	-	-	-
	ปลาหมอ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	2	150	2	170	-	-	-	-	-
	ปลาค็อด	4	55	75	51	89	4	25	75	20	90	4	20	71	19	82	4	20	76	19	89
ปลาเลี้ยง	ปลาดุก	4	22	63	21	76	4	13	63	6	74	4	11	66	12	76	4	11	69	11	79
	ปลาบั้ง	คละขนาด	5	60	5	75	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ปลาหมอ	คละขนาด	15	40	15	80	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ปลาเลี้ยง	ปลาค็อด	0.70	50	78	35	85	-	-	-	-	-	0.70	33	75	33	87	0.70	40	78	39	87
	ปลาบั้ง	0.70	113	75	88	83	0.70	66	66	45	75	0.70	93	72	55	83	0.70	100	75	45	83

สำหรับ **ปลาเลี้ยงในกระชัง** ได้แก่ ปลานิลและปลาตะเพียน ได้จากปลาที่บริษัทเอกชนที่ส่งเสริมการเลี้ยงปลาในแม่น้ำชี และมีการกระจายปลาเข้าสู่กลไกของตลาด จากการเก็บข้อมูลพบว่า ปลานิลและปลาตะเพียนจะมีจำหน่ายตลอดทั้งปี โดยราคาปลาตะเพียนจะสูงกว่าปลานิล นอกจากนี้จะพบว่าราคาของปลานิลในช่วงฤดูร้อนจะสูงกว่าฤดูอื่น ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากจำนวนปลาในระบบน้อยลงจึงทำให้ราคาปลานิลเพิ่มสูงขึ้น (ตารางที่ 17)

3.3 อิทธิพลของฤดูกาลกับอุปสงค์และอุปทานของปลาในจังหวัดยโสธร

3.3.1 อุปสงค์และอุปทานปลาสด

จากการเก็บข้อมูลปริมาณความต้องการปลา (อุปสงค์) และปริมาณปลาสดที่มีจำหน่ายในระบบตลาดเทศบาลเมืองยโสธรพบว่า ข้อมูลปริมาณความต้องการปลาสดและปริมาณปลาสดที่มีจำหน่ายในระบบตลาดทั้งในฤดูหนาว ฤดูร้อนและฤดูฝน รวมถึงภาพรวมทั้งปีของจังหวัดยโสธรอยู่ในภาวะไม่สมดุลกล่าวคือ ปริมาณความต้องการปลาสดมีมากกว่าปริมาณปลาสดที่มีจำหน่ายในท้องตลาด (ตารางที่ 18)

ตารางที่ 18 อุปสงค์และอุปทานของปลาสดบริเวณฝายยโสธรและที่อยู่ในกลไกของตลาดเทศบาลยโสธรและตลาดบ้านดาดทอง

	ฤดูหนาว	ฤดูร้อน	ฤดูฝน	รวม (1ปี)
อุปสงค์ (กก.)	68,346	41,742	164,215	274,303
อุปทาน (กก.)	39,000	28,080	25,880	102,960

หมายเหตุ: คัดจากประชากรในเขตเทศบาลเมืองยโสธรจำนวน 7,645 ครัวเรือน (สถิติเทศบาลเมืองยโสธร, 2552)

3.3.2 อุปสงค์และอุปทานปลาต้ม

จากการเก็บข้อมูลปริมาณความต้องการปลา (อุปสงค์) และปริมาณปลาต้มที่มีจำหน่ายในระบบตลาดเทศบาลเมืองยโสธรพบว่า ข้อมูลปริมาณความต้องการปลาต้มและปริมาณปลาต้มที่มีจำหน่ายในระบบตลาดทั้งในฤดูหนาว ฤดูร้อนและฤดูฝน รวมถึงภาพรวมทั้งปีของจังหวัดยโสธรอยู่ในภาวะไม่สมดุลกล่าวคือ ปริมาณความต้องการปลาต้มมีมากกว่าปริมาณปลาต้มที่มีจำหน่ายในตลาด (ตารางที่ 19)

ตารางที่ 19 อุปสงค์และอุปทานของปลาสดที่อยู่ในกลไกของตลาดเทศบาลโยธ

	ฤดูร้อน	ฤดูฝน	ฤดูหนาว	รวม (1ปี)
อุปสงค์ (กก.)	38,990	73,850	67,200	180,040
อุปทาน (กก.)	21,400	22,000	22,900	66,300

หมายเหตุ: คัดจากประชากรในเขตเทศบาลเมืองโยธจำนวน 7,645 ครัวเรือน (สถิติเทศบาลเมืองโยธ, 2552) และการเก็บข้อมูลเฉพาะขายในระบบตลาดเท่านั้นไม่นับรวมปลาสดที่จำหน่ายที่บ้านหรือขายส่งปลาสดแบบปลาสดปึก

3.4 อิทธิพลของฤดูกาลและปลากับวิถีชีวิตของคนในจังหวัดโยธ

เมื่อมองวิถีชีวิตของชาวโยธผ่านงานวิจัยนี้ โดยวิเคราะห์จากข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการจับ การผลิต การค้าและการบริโภคปลาในเขตจังหวัดโยธแต่ละฤดูกาลแล้วพบว่า พื้นฐานของประชาชนชาวจังหวัดโยธแล้ว การจับ การผลิต การค้าและการบริโภคปลานั้น จะเกิดขึ้นตามฤดูกาลที่มีทรัพยากรปลาชนิดนั้นๆก่อน เช่น ในช่วงฤดูหนาวมีการจับปลาจากแม่น้ำชีและปลาหลุมจากบ่อในที่นา ส่วนช่วงฤดูแล้งเมื่อปลาจากทั้ง 2 แหล่งนี้จับได้ลดลงหรือไม่สามารถจับได้เลย ชาวโยธก็จะจับปลาแหล่งน้ำอื่น เช่น กุดหรือหนองน้ำเป็นต้น ซึ่งเป็นการหมุนเวียนแหล่งจับปลาตามปริมาณปลาที่จับได้ทั้งเพื่อการยังชีพและการจำหน่าย ส่วนการค้าปลาพบว่าพ่อค้า-แม่ค้า จะจำหน่ายปลาตามฤดูกาลเช่นเดียวกับชนิดของปลาที่จับได้ จากนั้นเมื่อฤดูกาลผ่านพ้นไปจึงมีการส่งปลาจากแหล่งอื่นหรือนอกจังหวัดเข้ามาจำหน่ายแทน อิทธิพลความเชื่อสำคัญที่มีผลต่อราคาและการจำหน่ายปลาคือ ความเชื่อว่าปลาจากแหล่งน้ำธรรมชาติเช่น ปลาหลุมจากบ่อในที่นาหรือปลาจากแม่น้ำชี มีรสชาติอร่อยกว่าปลาเลี้ยงและราคาปลาที่มาจากแหล่งธรรมชาติมีราคาสูงกว่าปลาเลี้ยง นอกจากนี้พฤติกรรมการบริโภคปลาของชาวโยธนั้นขึ้นอยู่กับวัฒนธรรมการบริโภคดั้งเดิมและทรัพยากรที่มีอยู่ในแต่ละช่วงฤดูกาล ยกตัวอย่างเช่น การบริโภคปลาของชาวโยธส่วนใหญ่ ยังนิยมบริโภคปลาพื้นฐานทั่วไป เช่น ปลาช่อนและปลาดุก มากกว่าปลาชนิดอื่น ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากรวมการประกอบอาหาร เช่น แกง ต้ม การทำนํ้ายาขมจีนและนํ้าพริก (ปน) จากปลาทั้ง 2 ชนิด นอกจากนี้การมีปลาตามฤดูกาลทำให้ผู้บริโภครอคอยจังหวะที่จะได้บริโภคปลาบางชนิดซึ่งมีรสชาติดี เช่น ปลาเนื้ออ่อน ปลาหมู ปลารากล้วย ปลาเค็มและปลาอื่นๆจากแม่น้ำชี ทำให้ราคาปลาเหล่านี้สูงกว่าปลาอื่นๆ อย่างไรก็ตามปลาเหล่านี้ก็มีปริมาณไม่มากนักและมีเฉพาะในช่วงเวลาสั้นๆเท่านั้น ดังนั้นความต้องการปลาในลักษณะนี้จึงเป็นช่องทางให้แก่พ่อค้า-แม่ค้าปลาไปนำปลาจากแหล่งอื่น เช่น จังหวัดที่มีแหล่งน้ำขนาดใหญ่ เช่น เขื่อน หรือนำเข้ามาจาก

ประเทศเพื่อนบ้านมาจำหน่ายและอ้างว่าเป็นปลาจากแม่น้ำชีหรือแหล่งน้ำภายในจังหวัด แต่ก็สามารถทำได้ในบางช่วงเท่านั้น

นอกจากนี้ปลาที่มีอิทธิพลต่อประชาชนชาวจังหวัดยโสธรมากที่สุดคือ “ปลาหลุม” ซึ่งสามารถจับได้จากบ่อในที่นา ปกติแล้วในชนบทรอบนอกจากตัวเมืองยโสธรออกไป ทุกครัวเรือนจะมีบ่อปลาในที่นาของตนเองอยู่แล้ว ดังนั้นจึงเป็นเสมือนแหล่งปลาที่สำคัญของครัวเรือน นอกจากนี้แล้วปลาเหล่านี้ยังเป็นเสมือน “ออมสิน” หากต้องการใช้เงินอาจจะขายปลาในบ่อให้กับผู้จับปลาหรือเกษตรกรรอจับน้ำแล้วจับปลามาจำหน่ายเองทั้งขายในหมู่บ้านหรือนำมาขายที่ตลาด แต่ในรอบปีจะทำได้ครั้งเดียวเพราะถ้าจับน้ำแล้วบ่อก็จะแห้งและต้องรอในรอบปีถัดไป บางครั้งหากไม่มีเงินใช้ชาวบ้านบางคนอาจจะใช้วิธี “ตกเขี้ยว” บ่อปลาของตนเอง กล่าวคือ จะไปรับเงินจากพ่อค้าหรือพรานปลาก่อนเพื่อนำเงินไปใช้จ่ายตั้งแต่มิถึงฤดูการจับปลาหลุม จากนั้นเมื่อถึงเวลาจับปลาพ่อค้าปลาหรือพรานปลาเหล่านี้ก็จะเดินทางมายังบ่อเพื่อจับปลานำไปขาย สำหรับช่วงฤดูของการจับปลาหลุมคือ หลังฤดูเก็บเกี่ยวจนกระทั่งก่อนถึงช่วงฤดูแล้ง และหลังจากนั้นก็จะเป็นไปทำงานอย่างอื่นแล้วซื้อปลาหรือสินค้าด้านการบริโภคอื่นบริโภคแทน ดังนั้นจะเห็นได้ว่าในช่วงฤดูร้อนต่อกับฤดูฝน จะเป็นช่วงเวลาปลาในระบบตลาดน้อยลงกว่าฤดูอื่น ดังนั้นช่วงฤดูดังกล่าวจึงเป็นช่วงที่ปลาชนิดอื่นเริ่มมีบทบาท เช่น ปลาจากแหล่งน้ำอื่น ปลาเลี้ยงจากนอกจังหวัดและปลาเลี้ยงในกระชัง (ปลานิลและปลาทับทิม) จากแม่น้ำชี จะเข้าสู่ระบบตลาด ซึ่งประชาชนส่วนใหญ่ก็สามารถรับได้เพราะไม่สามารถหาปลาอื่นมาทดแทน และพบว่าช่วงต้นฤดูฝนหรือช่วงเริ่มต้นของฤดูทำนาความต้องการปลาในตลาดจะสูงกว่าฤดูกาลอื่น ซึ่งอาจมาจาก 2 สาเหตุคือ สาเหตุแรก เป็นช่วงต่อจากฤดูร้อนซึ่งแห้งแล้งและน้ำในแหล่งน้ำต่าง ๆ แห้งขอดจึงทำให้ไม่มีปลาในการบริโภคเพียงพอ ดังนั้นช่วงต่อไปคือช่วงต้นฤดูฝนซึ่งถึงแม้ว่าจะมีน้ำแต่ปลาก็เจริญเติบโตไม่ทันความต้องการของประชากรที่มีทุกวัน และสาเหตุที่สอง คือ เมื่อเข้าสู่ฤดูกาลเพาะปลูกเกษตรกรส่วนใหญ่จะมีเวลาสำหรับการจับหรือออกหาปลาน้อยลง เพราะต้องไถและเตรียมที่นาสำหรับเพาะปลูก ดังนั้นอาหารส่วนใหญ่จึงมาจากระบบตลาด และความต้องการปลาก็จะสูงขึ้นด้วย ดังนั้นในช่วงฤดูดังกล่าวหากมีปลาเข้าสู่ตลาดจำนวนมากก็จะมีผลดีต่อทั้งผู้เลี้ยงและผู้ค้าปลามาก

สำหรับการผลิตและการบริโภคปลาสมัยนั้นถือได้ว่าเป็นการใช้ประโยชน์จากปลาที่ค่อนข้างพิเศษเนื่องจาก เป็นการนำเอาอาหารดั้งเดิมมาเป็นจุดขายทางวัฒนธรรม ประกอบกับรสชาติที่คนส่วนใหญ่ชื่นชอบ ดังนั้นจึงสามารถชูขึ้นมาเป็นสินค้าที่มีชื่อของทางจังหวัดได้ แต่จากการสืบประวัติลงไปนั้นพบว่า การพัฒนาของสินค้าที่แปรรูปจากปลานี้เกิดขึ้นจากกลุ่มคนไม่กี่ครอบครัว ซึ่งพัฒนามาจากการนำปลาสดจากนอกจังหวัดมาจำหน่ายแล้วปลางานบางส่วนตายและเริ่มเสีย ดังนั้นจึงต้องแปรรูปเป็นปลาต้ม จากจุดเริ่มต้นดังกล่าวปลาต้มจึงมีการกระจายตัวและกลายเป็นสินค้าขายดีในปัจจุบัน ดังนั้นจะเห็นได้ว่าจุดเริ่มต้นของปลาต้มเกิดจากแหล่งทรัพยากรนอกจังหวัด โดยไม่ได้มีจุดเริ่มต้นมาจากทรัพยากรปลาในจังหวัดตั้งแต่แรกเริ่มแล้ว ดังนั้นปลาที่นำเข้ามาทำปลาต้มจึงมาจากเขตที่มีการเลี้ยงปลาหนาแน่นและต้นทุนต่ำ และสิ่ง

สำคัญในกระบวนการผลิตคือ การได้ปลามาทุกฤดูตามความต้องการทั้งคุณภาพและปริมาณ ทั้งนี้เนื่องจากระบบการค้าปลาส้มในจังหวัดยโสธร ได้พัฒนาจากการค้าในระบบครอบครัวเป็นระบบวิสาหกิจขนาดเล็ก ที่มีทั้งผู้ผลิตรายใหญ่แล้วกระจายให้ผู้ค้ารายย่อย หรือมีทั้งผู้ที่ผลิตและจำหน่ายเอง ดังนั้นความต้องการปลาคือเป็นในระบบการค้าที่ต้องการวัตถุดิบที่มีทั้งคุณภาพและปริมาณอย่างต่อเนื่อง ซึ่งเมื่อมองศักยภาพของยโสธรแล้วสามารถผลิตวัตถุดิบที่สามารถนำมาทำปลาส้มได้ แต่ต้องมีเทคโนโลยีที่เหมาะสม มีการถ่ายทอดเทคโนโลยีดังกล่าวให้แก่เกษตรกร และต้องมีหน่วยงานดูแลที่เป็นการเฉพาะเพื่อวางแผนการผลิตให้ได้ขนาดและปริมาณตามที่ตลาดต้องการ อย่างไรก็ตามจังหวัดยโสธรจำเป็นต้องมีแหล่งน้ำที่เหมาะสมที่จะเลี้ยงปลาด้วย เมื่อพิจารณาตลาดและความต้องการปลาส้มแล้วพบว่าฤดูกาลมีผลต่อความต้องการปลาส้ม เช่นเดียวกัน เนื่องจากในกลไกของตลาดมีปลาออกสู่ระบบของตลาดยโสธรตามฤดูกาล แต่ปลาส้มมีการผลิตตลอดทั้งปี ดังนั้นเมื่อมีปลาสดหรือปลาธรรมชาติออกสู่ระบบตลาด ก็จะมีผลทำให้ปริมาณความต้องการปลาส้มในแต่ละฤดูกาลเปลี่ยนแปลงตามไปด้วย เช่นในช่วงที่มีปลาหลุมหรือปลาจากแม่น้ำชีออกสู่ระบบตลาด ปริมาณการจำหน่ายปลาส้มจะลดลงเมื่อเทียบกับฤดูฝน และฤดูร้อนที่ปริมาณปลาสดในตลาดจำนวนน้อย อย่างไรก็ตามพบว่าปริมาณปลาส้มจะจำหน่ายได้ดีในช่วงฤดูเก็บเกี่ยวข้าว เนื่องจากเป็นช่วงที่ต้องลงแขกเกี่ยวข้าวหรือจ้างเพื่อนบ้านมาเกี่ยวข้าว ดังนั้นอาหารที่นำมาใช้ในสำหรับคือ ปลาส้ม ดังนั้นปริมาณการจำหน่ายปลาส้มในช่วงดังกล่าวจึงค่อนข้างสูง คนทั่วไปภายนอกจะมองว่าปลาส้มเป็นสินค้าที่ใช้เป็นของฝากและจะขายในตลาดของฝากเป็นส่วนใหญ่ แต่ในความเป็นจริงจะพบว่าการขายปลาส้มเพื่อเป็นของฝากจะขายได้มาในบางช่วงเท่านั้น เช่น ในช่วงเทศกาลปีใหม่ สงกรานต์และบุญบั้งไฟ แต่ในช่วงเวลาอื่นผู้บริโภคส่วนใหญ่จะเป็นคนในจังหวัดยโสธร โดยการกระจายปลาออกสู่ผู้บริโภคจะผ่านทางแม่ค้าตามร้านค้าในหมู่บ้านต่างๆที่เข้ามาเลือกซื้ออาหารออกไปจำหน่ายยังหมู่บ้าน ก็จะมารับปลาส้มไปจำหน่าย ส่วนผู้บริโภคในเขตเมืองจะซื้อคราวละไม่มาก เช่น ซื้อคราวละ 1 กิโลกรัม หรือบางคนอาจจะซื้อเพียงตัวเดียวเพื่อไปบริโภคเท่านั้น

ในส่วนของปลาเลี้ยงในกระชังนั้นพบว่าเกษตรกรส่วนใหญ่อยู่ในภาวะหนี้สินรุงรังเนื่องมาจากปัจจัย 2 ประการคือ ประการแรกเกิดจากปัญหาปลาที่เลี้ยงในกระชังตายมาตั้งแต่ พ.ศ. 2549 จนถึงปัจจุบัน และประการที่สองเกิดจากในปัจจุบันบริษัทที่เข้ามาส่งเสริมการเลี้ยงไม่มาจับปลาตรงเวลา กล่าวคือ โดยทั่วไปการเลี้ยงปลาในกระชังจะต้องใช้เวลาในการเลี้ยงปลาประมาณ 4 เดือนเศษ จึงจะได้นำหนักตามที่ตลาดต้องการ คือประมาณ 8-9 ขีดต่อตัว ซึ่งเป็นขนาดที่ตลาดต้องการ แต่ปัจจุบันบริษัทที่ส่งเสริมการเลี้ยงส่วนใหญ่จะมาจับปลาช้า เกษตรกรต้องแบกรับภาระการเลี้ยงปลาและค่าอาหารที่เกินเวลาไป นอกจากนี้ในช่วงระยะเวลาที่เกินไปนี้มีปลาบางส่วนตายไปทำให้เกิดความเสียหายแก่เกษตรกรมากยิ่งขึ้น จากการเก็บข้อมูลภาคสนามพบว่าช่วงเวลาที่ทำให้ปลาตายในรอบปี แบ่งออกเป็น 2 ช่วงคือ ช่วงแรก ในช่วงเดือนมกราคม-กุมภาพันธ์ มีการปล่อยน้ำจากแปลงนาปรังลงแม่น้ำชี ซึ่งช่วงนี้ปลาจะเริ่มตายแต่ไม่มาก ช่วงที่สอง คือ ตั้งแต่เดือน พฤษภาคม-กรกฎาคม ซึ่งช่วงนี้จะเริ่มเข้าสู่ฤดูฝน น้ำจะมาก

ไหลแรงและช่วงนี้จะมีปลาทายจำนวนมาก และทั้ง 2 ช่วงนี้จะเป็นช่วงที่เกษตรกรจะต้องเลี้ยงปลาตามที่ได้ตกลงกันไว้กับบริษัทที่มาส่งเสริมการเลี้ยงพอดี ดังนั้นเกษตรกรจึงมักประสบปัญหาอันเนื่องมาจากปลาทาย อย่างไรก็ตามปัจจุบันปัญหาปลาทายได้ลดลงมากแล้ว แต่ปัญหาหลักที่สำคัญในปัจจุบันคือ การมาจับปลาทำให้เกษตรกรต้องแบกรับค่าอาหารและการเลี้ยงที่เพิ่มขึ้น นอกจากนี้เงินส่วนต่างที่ควรจะได้จากการเลี้ยงหลังหักค่าปลาก็ลดลงและหากมาจับช้ำมากอาจทำให้เกษตรกรขาดทุน นอกจากนี้ขนาดปลาที่โตเกินไปก็ขายยากและไม่เป็นที่ต้องการของตลาด ปัจจุบันมีเกษตรกรบางรายที่ต้องหยุดการเลี้ยงไป

บทที่ 9

การนำข้อมูลไปใช้ประโยชน์

1. บทนำ

โดยสรุปแล้วโครงการ “พลวัตและการใช้ประโยชน์จากปลาในจังหวัดยโสธร” ได้ข้อมูลที่เป็นประโยชน์เกี่ยวกับปลาด้านต่าง ๆ และวัตถุประสงค์หลักคือ การแก้ปัญหาปลานิลและปลาทับทิมในกระชัง (ในแม่น้ำชี) ที่ตาย ผลการศึกษาพบว่า ความต้องการปลาในจังหวัดยโสธรมีมากกว่าปริมาณปลาที่ผลิตได้ในจังหวัด และปลาที่มีบทบาทสำคัญต่อวิถีชีวิตชาวจังหวัดยโสธรมากที่สุดคือ ปลาหลุมหรือปลาที่เลี้ยงในบ่อ/ที่นาของเกษตรกร ปลาในแม่น้ำชีและแหล่งน้ำสาขาซึ่งปลาจากที่นาและแหล่งน้ำธรรมชาติจะมีในบางช่วงของฤดูเท่านั้น โดยมีปลานิลและปลาทับทิมที่เลี้ยงในกระชังช่วยสนับสนุนปริมาณปลาในระบบตลาดปลาของจังหวัดยโสธรในช่วงฤดูที่ขาดแคลนหรือมีความต้องการปลาสูง จากการวิเคราะห์ข้อมูลโดยภาพรวม พบว่าปัญหาปลาตายนั้นเป็นผลทางอ้อมที่เกิดจากการจัดการสิ่งแวดล้อมได้แก่การปล่อยน้ำจากนาปรังลงสู่แม่น้ำชีของชาวนาที่ทำนาปรังในช่วงฤดูแล้งและการจัดการน้ำในช่วงฤดูฝนเท่านั้น แต่ปัญหาที่แท้จริงของเกษตรกรผู้เลี้ยงปลานิลและปลาทับทิมในกระชังแม่น้ำชี คือ การผูกขาดทั้งด้านการกำหนดช่วงเวลาของการเลี้ยงปลาตามฤดูซึ่งตรงกับช่วงเวลาที่มียังชีพทำให้เกิดปลาตาย อาหารเวชภัณฑ์ และการกำหนดตลาดของบริษัทที่ส่งเสริมการเลี้ยงปลาในกระชังเหล่านี้และวิธีการแก้ปัญหาการเลี้ยงปลานิลในกระชังที่ดีที่สุดคือ การสร้าง “ศูนย์เรียนรู้” เพื่อให้เกษตรกรมีความรู้ และสามารถแก้ปัญหาต่าง ๆ ทั้งการผลิตปลา การจัดการสิ่งแวดล้อมและการตลาด สำหรับผลการวิจัยอื่นที่ได้รับทางอ้อมจากงานวิจัยชิ้นนี้คือ รูปแบบการเลี้ยงปลาหลุมทั้งแบบปกติและแบบอินทรีย์ (อาจเรียกว่าปลาหลุมปลอดสารพิษน่าจะถูกต้องกว่า) ซึ่งจะช่วยเพิ่มปริมาณปลาตามธรรมชาติและเพิ่มรายได้ให้แก่เกษตรกรเพราะความต้องการปลาดังกล่าวมีสูง นอกจากนี้การพัฒนาการผลิตปลาสด เช่น การผลิตปลาสดพร้อมรับประทานและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ด้านความสะอาด ยังเป็นส่วนสำคัญที่จะช่วยสนับสนุนกลุ่มผู้ค้าปลาสดให้มีอาชีพ สร้างรายได้และชื่อเสียงให้แก่ชาวโยธธด้วยอีกทางหนึ่ง

2. การแก้ปัญหาการเลี้ยงปลากระชังในจังหวัดยโสธร

จุดเริ่มต้นของการจัดทำโครงการวิจัยนี้คือ ปัญหาการตายของปลาที่เลี้ยงในกระชังในเขตพื้นที่จังหวัดยโสธร ซึ่งทำให้ผู้เลี้ยงปลาในกระชังเดือดร้อน นอกจากนี้ผู้เลี้ยงปลาในกระชังยังต้องแบกรับความเสี่ยงจากการเลี้ยงปลาและผลตอบแทนไม่คุ้มค่ากับการลงทุน จากการศึกษานี้ได้ข้อมูลที่น่าสนใจเกี่ยวกับการเลี้ยงปลาในกระชังดังต่อไปนี้

1. เกษตรกรเป็นเจ้าของกระชังปลาและอุปกรณ์การเลี้ยง รวมทั้งพื้นที่ริมแม่น้ำชี (ทั้งแบบเป็นของตนเองและเช่ารายปี) ส่วนบริษัทที่ส่งเสริมการเลี้ยงจะเป็นฝ่ายสนับสนุนพันธุ์ปลา อาหาร เวชภัณฑ์และเป็นผู้จัดการด้านตลาด

2. เกษตรกรผู้เลี้ยงปลาในกระชังได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีการเลี้ยงปลาในกระชังทั้งปลานิลและปลาตะเพียน รวมทั้งเป็นผู้เลี้ยงติดต่อกันมาเป็นเวลาหลายปี จนมีความชำนาญในเทคโนโลยีเหล่านี้

3. เกษตรกรผู้เลี้ยงปลาในกระชังรู้จักช่วงเวลาหรือฤดูกาลที่มีผลทำให้ปลาตายและปัญหาการเลี้ยงเป็นอย่างดี แต่เกษตรกรไม่สามารถจัดการได้เนื่องจากบริษัทที่ส่งเสริมเป็นผู้ดูแลในทุกเรื่องและสามารถควบคุมเกษตรกรได้ในทุกด้าน ทั้งการจัดส่งลูกปลา อาหาร การจับปลาเพื่อส่งตลาดและราคาปลา

4. จากการศึกษาห่วงโซ่ราคาปลาที่เลี้ยงในกระชัง (ปลานิลและปลาตะเพียน) พบว่าราคาปลาที่เกษตรกรจำหน่ายให้แก่บริษัทที่ส่งเสริมการเลี้ยงที่บริเวณกระชังปลา ปลานิลราคา 50 บาท ส่วนปลาตะเพียนราคา 55 บาท (เดือน มกราคม ปี พ.ศ. 2553) เมื่อเข้าสู่กลไกของตลาดราคาที่แม่ค้าปลาที่ตลาดรับซื้อปลานิลและปลาตะเพียนจากตัวแทนของบริษัทจะเพิ่มขึ้นเฉลี่ยเป็น 75 และ 77 บาท ตามลำดับ และเมื่อผู้บริโภคมาซื้อจากแม่ค้าปลาที่ตลาดราคาปลานิลและปลาตะเพียนเฉลี่ยจะเพิ่มขึ้นเป็น 83 และ 86 บาท ตามลำดับ ดังนั้นจะเห็นได้ว่าผลต่างของราคาปลาจากจุดเริ่มต้นที่กระชังปลากับราคาเฉลี่ยที่ผู้บริโภคซื้อหากันก็โลกริมละ 33 และ 31 บาท ตามลำดับ จากการเก็บข้อมูลภาคสนาม พบว่าเกษตรกรที่เลี้ยงปลานิลในกระชังจะได้กำไรจากการเลี้ยงกระชังละ 5,000-7,000 บาท/ 5 เดือน (เฉลี่ย 1,000 -1,400 บาท/ กระชัง/ เดือน) โดยไม่คิดค่าแรงงาน ถ้าหากไม่เกิดปัญหาปลาที่เลี้ยงในกระชังตาย (ถ้าเกษตรกรจำหน่ายปลาเอง มีคำถามว่า 1 กระชังจะได้กำไรเท่าใด หรือจะลดจำนวนกระชังลงได้ก็กระชังแต่ยังคงได้กำไรเท่าเดิม ซึ่งนั่นก็หมายถึงสามารถลดความเสี่ยงจากการสูญเสียเนื่องจากการเลี้ยงได้)

5. โดยทั่วไปการเลี้ยงปลานิลและปลาตะเพียนในแม่น้ำชีจะเลี้ยงปีละ 2 รุ่น **รุ่นแรก** เลี้ยงในช่วงตั้งแต่เดือนพฤศจิกายน-เมษายน (ในช่วงเดือนมกราคม-กุมภาพันธ์ มีการปล่อยน้ำจากแปลงนาปรังลงแม่น้ำชี ซึ่งช่วงนี้ปลาจะเริ่มตาย) จากนั้นจะเว้นมาประมาณ 2-3 เดือน และจะเริ่มเลี้ยง **รุ่นที่สอง** ตั้งแต่เดือน พฤษภาคม-กรกฎาคม ซึ่งช่วงนี้จะเริ่มเข้าสู่ฤดูฝน น้ำจะมากไหลแรงและช่วงนี้จะมีปลาตายจำนวนมาก ดังนั้นจะเห็นได้ว่าช่วงเวลาการเลี้ยงปลานิลและปลาตะเพียนในรอบปีมีความเสี่ยงต่อการตายและสูญเสียทั้ง 2 รุ่น แต่ถ้าเลือกเลี้ยงเพียงรุ่นเดียวใน

รอบปีสามารถแก้ปัญหาการเลี้ยงแล้วทำให้เกิดปลาตาย เพราะสามารถเลือกเลี้ยงในช่วงเวลาใดเวลาหนึ่งที่ไม่ทำให้ปลาตายได้

6. ในช่วงเวลาที่ปลาต้องกินหรือปลาจากแม่น้ำช็อกสู่ตลาดปลานิลและปลาตะเพียนที่เลี้ยงในกระชังจะจำหน่ายในระบบตลาดได้ลดลง แต่จะสามารถเข้าสู่ระบบตลาดได้มากขึ้นในช่วงต้นฤดูฝนและฤดูหนาวหรือฤดูเก็บเกี่ยวซึ่งมีความต้องการปลาสูง นั้นแสดงว่าผู้บริโภคนิยมรับประทานปลาธรรมชาติมากกว่าปลานิลหรือปลาตะเพียนและปลานิลและปลาตะเพียนมีส่วนแบ่งการตลาดในช่วงที่ปลาธรรมชาติขาดแคลนเท่านั้น

จากข้อมูลข้างต้นจะเห็นได้ว่าปัจจุบันโดยภาพรวมของการเลี้ยงปลากระชังนั้น บริษัทผู้ส่งเสริมการเลี้ยงควบคุมทุกระบบของการผลิตตั้งแต่พันธุ์ปลา อาหาร การเลี้ยงและการตลาด รวมถึงเป็นผู้กำหนดราคาสินค้าทั้งหมดในระบบ และเกษตรกรผู้เลี้ยงปลาในกระชังทำหน้าที่เฉพาะเป็นผู้เลี้ยงปลาให้เจริญเติบโตและเป็นส่วนหนึ่งในระบบการผลิตเท่านั้น เมื่อมองเฉพาะในส่วนการเลี้ยงของเกษตรกรจะพบว่า การเลี้ยงปลาให้เจริญเติบโตเป็นส่วนสำคัญที่สุดในระบบการผลิต นั่นคือเป็นส่วนที่ต้องใช้งบประมาณ (ค่าอาหารและอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง) และทรัพยากรสาธารณะคือแหล่งน้ำสำหรับการเลี้ยง ส่วนกระชังปลาที่เกษตรกรลงทุนในครั้งแรกนั้นอาจถือได้ว่าเป็นต้นทุนคงที่ที่แต่อาจต้องลงทุนเพิ่มเติมเมื่อกระชังเลี้ยงปลาที่เป็นตาข่ายขาดหรือชำรุด จากภาพรวมนี้จะเห็นได้ว่าบริษัทที่ส่งเสริมการเลี้ยงดึงเอาเกษตรกรมาเพื่อให้ตนเองสามารถขายผลิตภัณฑ์ (ลูกปลา อาหาร เวชภัณฑ์และเคมีภัณฑ์) สำหรับการผลิตปลา จากนั้นจึงให้เกษตรกรซึ่งเป็นเจ้าของพื้นที่และสามารถเข้าไปใช้ทรัพยากรสาธารณะซึ่งหมายถึงแม่น้ำหรือแหล่งน้ำด้วยต้นทุนต่ำหรือไม่ต้องลงทุนใดๆเลยเป็นผู้ผลิตแทน โดยที่บริษัทไม่ต้องลงทุนด้านแหล่งน้ำในการผลิต เพราะหากบริษัทลงทุนการผลิตเองอาจต้องใช้งบประมาณในการจัดการที่สูงมากจนกระทั่งไม่สามารถผลิตได้เนื่องจากไม่คุ้มกับการลงทุน ดังนั้นเกษตรกรซึ่งเป็นเจ้าของสมบัติสาธารณะจึงเป็นเสมือนตัวจักรสำคัญในระบบการผลิตนี้

เมื่อพิจารณาการผลิตของเกษตรกรผู้เลี้ยงปลากระชังจะพบว่าปัจจัยสำคัญที่เกษตรกรไม่สามารถควบคุมได้คือ แหล่งน้ำ เนื่องจากมีบุคคลเข้ามาเกี่ยวข้องหลายภาคส่วนและการเลี้ยงปลาในกระชังเป็นเพียงส่วนย่อยในการใช้แหล่งน้ำโดยผู้ใช้น้ำหลักคือ เกษตรกรที่ปลูกข้าวนาปรัง ซึ่งส่วนใหญ่ทำนาปรังในฤดูหนาว-ฤดูร้อน เมื่อเริ่มฤดูการผลิตข้าวนาปรังเกษตรกรจะมีการปล่อยน้ำจากที่นาลงสู่แม่น้ำชีมีผลทำให้น้ำในแม่น้ำชีขึ้น (อาจมีการปนเปื้อนสารเคมีที่ใช้ฆ่าหญ้าหรือหอยเชอรี่ที่ใช้ในช่วงทำนาลงสู่แม่น้ำชี) จึงทำให้ในช่วงเวลานี้มีปลาตายจำนวนหนึ่ง นอกจากนี้เมื่อถึงฤดูร้อนปริมาณน้ำในแม่น้ำชีลดลงมากเนื่องจากการใช้น้ำและสภาพภูมิอากาศที่ร้อนจึงมีผลทำให้ออกซิเจนในน้ำลดลง ประกอบกับของเสียที่สะสมใต้กระชังส่งผลให้มีปลาตายบางส่วน และเมื่อเข้าสู่ช่วงต้นฤดูฝนราวเดือน พฤษภาคม-กรกฎาคม ซึ่งเป็นช่วงเข้าสู่ฤดูฝน น้ำจะมากและไหลแรงส่งผลให้มีปลาตายจำนวนมาก ดังนั้นจะเห็นได้ว่าปัจจัยต่างๆเหล่านี้เป็นปัจจัยจากธรรมชาติและการควบคุมน้ำในแหล่งน้ำ เกษตรกรผู้เลี้ยงปลาในกระชังเองไม่สามารถควบคุมปัจจัยนี้ได้ แต่ต้องทำการเลี้ยงในสภาพความเป็นจริงนี้ โดยบริษัทผู้ส่งเสริมการ

เลี้ยงไม่ต้องแบกรับภาระความเสี่ยงนี้ นั่นหมายความว่า "ให้เกษตรกรเป็นผู้แบกรับความเสี่ยงแทน"

ในกระบวนการการผลิตเกษตรกรได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีการเลี้ยง จนมีความชำนาญ สามารถผลิตปลาทั้งปลานิลและปลาตะกิมได้ ดังนั้นในกระบวนการผลิตทั้งหมดแล้ว เกษตรกรผู้เลี้ยงปลาในกระชังสามารถทำได้ ถึงแม้ว่าจะไม่มีการส่งเสริมการเลี้ยงจากบริษัทผู้ส่งเสริมการเลี้ยงปลาในกระชัง ในปัจจุบันเกษตรกรก็สามารถผลิตปลานิลหรือปลาตะกิมได้ด้วยตนเองหรือหากเกษตรกรจะแยกมาผลิตปลานิลหรือปลาตะกิมด้วยตนเอง โดยไม่ต้องพึ่งพาบริษัทที่ส่งเสริมการเลี้ยงก็สามารถทำได้ เพราะมีกระชังซึ่งซื้อมาไว้เป็นกรรมสิทธิ์ตั้งแต่ระยะเริ่มต้นของการเลี้ยงปลาเหล่านี้และไม่ต้องลงทุนด้านแหล่งน้ำเพราะสามารถเข้าถึงแหล่งน้ำได้โดยไม่ต้องลงทุนหรืออาจจ่ายค่าเช่าที่ริมฝั่งแม่น้ำเพียงเล็กน้อยเท่านั้น

เมื่อพิจารณาห่วงโซ่ราคา (Value chain) และช่วงเวลาความต้องการปลานิลและปลาตะกิมของจังหวัดยโสธรจะพบว่า ราคาจำหน่ายปลาที่บริษัทส่งเสริมการผลิตรับซื้อปลาทั้ง 2 ชนิดจากเกษตรกร ราคาปลาที่แม่ค้าปลารับซื้อจากบริษัทที่ส่งเสริมการเลี้ยงและผู้บริโภครับซื้อจากแม่ค้าปลาในตลาดมีมูลค่าเพิ่มขึ้นตามลำดับการเปลี่ยนมือและเมื่อตัดลำดับการเปลี่ยนมือลงเหลือเพียง ผู้เลี้ยงปลาในกระชังกับผู้บริโภคจะพบว่าเกษตรกรผู้เลี้ยงจะได้รับส่วนต่างของราคาถึง 30-35 บาท/ กิโลกรัม (ราคาปัจจุบัน ปี พ.ศ. 2553) จากข้อมูลนี้จะพบว่าหากผู้เลี้ยงปลาในกระชังแยกตัวออกจากบริษัทผู้ส่งเสริมการเลี้ยงมาเลี้ยงปลาเองแล้วขายจะสามารถทำกำไรได้ถึง กิโลกรัมละ 30-35 บาท (หรือมากกว่าเมื่อคิดราคาต้นทุนจากการเลี้ยง) จากข้อมูลข้างต้นสามารถนำมาประยุกต์ใช้ประโยชน์ได้ดังนี้ คือ หากเกษตรกรทำการเลี้ยงปลากระชังเองจะมีกำไรเพิ่มขึ้นจากการเลี้ยงและลดความเสี่ยงอันเนื่องมาจากปลาตาย เพราะเดิมนั้นเกษตรกรเลี้ยงปลาจำนวนมากถึงจะได้กำไร (กรณีที่ปลาไม่ตาย) แต่ถ้าเลี้ยงและจำหน่ายเอง จะเลี้ยงปลาในกระชังจำนวนน้อยลงและความเสี่ยงจะลดลงมาก เช่น เดิมเลี้ยงให้กับบริษัทส่งเสริมการเลี้ยง 10 กระชังจะได้กำไร 50,000-60,000 บาท ต่อการเลี้ยง 4-5 เดือน (โดยไม่คิดต้นทุนแรงงาน) แต่ถ้าเลี้ยงเองและได้ราคาขายตามท้องตลาดในปัจจุบันเกษตรกร สามารถลดจำนวนกระชังลงมาเหลือเพียง 3-4 กระชังเท่านั้น โดยได้กำไรเท่าเดิมแต่ความเสี่ยงในการเลี้ยงและปลาตายจะลดลง ส่วนกระชังที่เหลือสามารถให้คนอื่นที่สนใจเช่าได้เลี้ยง นอกจากนี้หากไม่ยากให้เกิดปัญหาปลาตายเกษตรกรสามารถเลือกเลี้ยงเพียงครั้งเดียวในรอบปี (โดยได้กำไรเท่าเดิม)

จากข้อมูลความต้องการปลาของจังหวัดยโสธรพบว่า ในช่วงต้นฤดูฝนและฤดูหนาวหรือฤดูเก็บเกี่ยวซึ่งมีความต้องการปลาสูงและช่วงเวลาดังกล่าวปลานิลและปลาตะกิมจะออกสู่ตลาดและมีส่วนแบ่งการตลาดเพิ่มขึ้นเนื่องจากปลาธรรมชาติขาดแคลน ดังนั้นจะพบว่าหากเกษตรกรสามารถผลิตปลานิลและปลาตะกิมได้เองและนำเข้าสู่ระบบตลาดในฤดูที่มีปริมาณความต้องการปลาสูงจะทำให้ราคาปลาในระบบตลาดลง เกษตรกรผู้เลี้ยงยังคงมีกำไรและผู้บริโภคก็จะได้บริโภคปลาที่ราคาถูกลงและยังคงมีปลาทดแทนในระบบตลาดในช่วงเวลาที่ปลาขาดแคลน อย่างไรก็ตามเกษตรกรรายย่อยไม่สามารถทำการเลี้ยงและบริหารจัดการระบบตลาด

ได้เอง ดังนั้นวิธีการแก้ปัญหาการเลี้ยงปลานิลในกระชังที่ชัดเจนและสามารถกระทำได้อย่างเป็นรูปธรรมคือ การสร้าง “ศูนย์เรียนรู้” ในชุมชนผู้เลี้ยงปลาในกระชัง เพื่อให้ความรู้แก่เกษตรกรผู้เลี้ยงปลากระชังในด้านต่างๆ เช่น ระบบการเลี้ยงปลาที่เหมาะสมในฤดูกาลต่างๆ และสอดคล้องกับระบบนิเวศของแม่น้ำชี การเลี้ยงปลาที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมเพื่อป้องกันการเกิดมลพิษกับแหล่งน้ำ การรวมกลุ่มจัดหาหรือการผลิตอาหารที่ใช้ต้นทุนต่ำซึ่งเกษตรกรสามารถผลิตได้เองหรือรวมกลุ่มกันผลิต โดยใช้วัตถุดิบที่สามารถหาได้ในท้องถิ่นหรือภูมิภาค รูปแบบการเลี้ยงที่เหมาะสมเพื่อแก้ปัญหาการตายปลาของปลาทั้งในฤดูน้ำหลากและช่วงก่อนทำนาปรัง การเลี้ยงปลาชนิดอื่นที่เหมาะสมหรือปลาทางเลือกที่เกษตรกรสามารถเลี้ยงควบคู่ไปกับปลานิล-ปลาตะเพียน เช่น ชนิดพันธุ์ปลาที่หาง่ายในท้องถิ่นและตลาดมีความต้องการสูงหรือปลาที่มีความทนทานต่อการเปลี่ยนแปลงของระบบนิเวศในแม่น้ำชี เช่น ปลาสวาย และปลาหนังชนิดต่างๆ หรือเลี้ยงสลับชนิดปลาระหว่างปลานิล-ปลาตะเพียนกับปลาชนิดอื่น ซึ่งจะช่วยแก้ปัญหาหนี้เสียและตัดวงจรโรคที่เกิดกับปลาบางชนิดได้ การแปรรูปปลานิล-ปลาตะเพียนเพื่อเพิ่มมูลค่า โดยเฉพาะปลานิล-ปลาตะเพียนที่ตายแล้วจะขายได้ราคาไม่ดีเนื่องจากรสชาติเปลี่ยนไป ความรู้เกี่ยวกับการจัดการด้านการตลาด การรวมกลุ่มหรือเครือข่ายของเกษตรกรผู้เลี้ยงปลา การขนส่งและการเก็บรักษาปลา รวมถึงการนำระบบบัญชีครัวเรือนมาใช้เพื่อให้เกษตรกรสามารถทราบรายรับ-รายจ่ายเกี่ยวกับต้นทุนการผลิตเพื่อให้ทราบถึงต้นทุน-กำไรจากการเลี้ยงที่แท้จริง

3. ชนิดพันธุ์ปลาที่พบและใช้ประโยชน์ในจังหวัดยโสธร

จากการเก็บข้อมูลชนิดพันธุ์ปลาที่มีจำหน่ายในตลาดทั้ง 4 แห่ง ซึ่งเป็นพื้นที่วิจัยพบว่า มีปลาซึ่งสามารถนำมาสู่ระบบตลาดได้ทั้งสิ้น 104 ชนิด ซึ่งมาจากหลายแหล่งทั้งจากแม่น้ำชี ปลาหลุมจากบ่อในที่นา ปลาจากนอกจังหวัด ปลาเลี้ยงและปลาจากการเลี้ยงในกระชัง (ปลานิลและปลาตะเพียน) ตามลำดับ จากข้อมูลจะพบว่าชนิดพันธุ์ปลาส่วนใหญ่พบมากในแม่น้ำชีแต่มีเพียงไม่กี่ชนิดเท่านั้นที่มีมูลค่า โดยปลาที่มีมูลค่าสูงได้แก่ ปลาหมอ ปลาขบ (คางเบือ) ปลาเขี่ยม ปลาเค้า ปลาคลัง ปลานาง ปลาเนื้ออ่อน ปลารากกล้วย ปลาตะเพียน ปลาแค้ ปลาแขยง ปลาสังกะวาด ปลาเผาะ ปลาสวายหนู ปลากระทิงและปลาตะโกก เป็นต้น ส่วนปลาจากแม่น้ำชีที่มีมูลค่ารองลงมาได้แก่ปลาเกร็ดหรือปลาขาว เช่น ปลากาดำ ปลาพรหมหัวเหมีน ปลาตะเพียนขาว ปลากระสับจุด ปลากระสับขีด ปลาสร้อยขาว ปลาสร้อยนกเขา ปลากระมัง ปลากระแห ปลาสร้อยลูกบัว ปลาจาด ปลาหมอช้างเหยียบ และปลาที่มีมูลค่าน้อยได้แก่ ปลาซ่า ปลาสร้อยหลังขน ปลาหนามหลัง ปลาน้ำฝาย ปลาไส้ตันตาแดง ปลาไส้ตันตาขาว ปลาเล็บมือนาง ปลาตะเพียนทราย ปลาชีวทองพลุ ปลาชีวควาย ปลาชีวฮ้าวและปลาแปบ ซึ่งปลาที่จับได้และใช้ประโยชน์จากแม่น้ำชีในระบบตลาดนั้นสามารถจับได้บางช่วงฤดูเท่านั้น สำหรับปลาหลุม เช่น ปลาช่อน ปลาดุก ปลาหมอและปลาบู่นั้นเป็นปลาที่เข้าสู่ตลาดช่วงหลังฤดูเก็บเกี่ยวและปลาเลี้ยงในกระชังจะเป็นปลาที่ผลิตโดยเกษตรกรและเป็นปลาเสริมในฤดูปลาขาด

แคลน นอกนั้นจะเป็นปลาที่มาจากนอกจังหวัด และสำหรับปลาที่นำมาทำปลาซำนั้นได้แก่ปลาตะเพียน ปลานวลจันทร์และปลาสร้อย ซึ่งมาจากนอกจังหวัดทั้งหมด ส่วนปลาสร้อยมาจากทั้งภายในหรือนอกจังหวัด

จากข้อมูลข้างต้นจะเห็นได้ว่าปลาที่ออกสู่ตลาดหรือหมุนเวียนในระบบตลาดมีความหลากหลายและทำให้ประชาชนมีทางเลือกในการรับประทาน หากเป็นไปได้ควรมีการศึกษาและส่งเสริมการเลี้ยงปลาเหล่านี้ทดแทนปลาในช่วงฤดูขาดแคลน จากการศึกษาเอกสารด้านการส่งเสริมอาชีพพบว่า มีปลาหลายชนิดที่ปัจจุบันมีเทคโนโลยีการเลี้ยงและมีเกษตรกรรายอื่นในประเทศเลี้ยงเป็นอาชีพได้ เช่น ปลาเผา ปลาตุ๋น ปลาดุก ปลาดุก (บักอูย) ปลาหมอ ปลาแรด ปลาตะโกก ปลาสายยู ปลาดตะเพียน ปลาสลิด ปลายี่สก ปลานวลจันทร์ ปลาบู่ ปลาบึก ปลาช่อน ปลาชะโด ปลาบู่ ปลากดเหลือง ปลาสร้อย ปลากดคัง ปลาพลวง ปลาเวียง ปลาเนื้ออ่อน (ปลาน้ำเงินและปลาแดง) ปลากระดี่ ปลาเทพา ปลาเพี้ย (กา) ปลาชะโอน (ปลาเชียม) ปลาไหลและปลาชะโด เป็นต้น ซึ่งปลาเหล่านี้มีในระบบตลาดแต่ส่วนใหญ่เป็นปลาธรรมชาติและมีบางช่วงของฤดูเท่านั้น ประกอบกับปลาเหล่านี้มีราคาแพงและมีปลาบางชนิดเช่น ปลาดตะเพียน ปลานวลจันทร์และปลาสร้อยเป็นที่ต้องการของตลาดมากโดยเฉพาะนำมาทำเป็นปลาซำ ดังนั้นหากมีการให้ความรู้ด้านเทคโนโลยีและส่งเสริมการเลี้ยง โดยเฉพาะการเลี้ยงในกระชังทดแทนปลานิลและปลาตะกิมได้ ก็จะช่วยเพิ่มทางเลือกในการบริโภค ลดความเสี่ยงจากการเลี้ยงเนื่องจากปลาส่วนใหญ่ทนต่อการเปลี่ยนแปลงระดับน้ำและการเลี้ยงในระบบแม่น้ำหรือแหล่งน้ำสาขาที่มีสภาพนิเวศเหมาะสม และเป็นอีกทางเลือกหนึ่งของชาวประมงและของจังหวัดยโสธร

4. การเลี้ยงปลาหลุมในจังหวัดยโสธร

จากการศึกษาและเก็บข้อมูลภาคสนามเกี่ยวกับการจับ ฤดูกาลและการใช้ประโยชน์เกี่ยวกับปลาหลุมพบว่า “ปลาหลุม” เป็นปลาที่พบได้ทั่วไปในทุกชุมชนที่มีบ่อน้ำในที่นา ทุกเขตพื้นที่ในจังหวัดยโสธร ปลาที่จับได้จากบ่อมีหลายชนิด เช่น ปลาช่อน ปลาดุก ปลาบู่ ปลาหมอ และอื่นๆ เป็นต้น หลังจากผ่านฤดูเก็บเกี่ยวก็จะเริ่มมีการวิดน้ำจากบ่อเหล่านี้และจะจับปลามาบริโภคหรือจำหน่าย ซึ่งช่วงเวลาปลาเหล่านี้จะออกสู่ตลาดจะอยู่ในช่วงเดือนธันวาคม-เมษายน ของทุกปี สำหรับการลงทุนเกี่ยวกับการผลิตปลาหลุมของครัวเรือนนั้น ไม่มีค่าใช้จ่ายใด เนื่องจากเมื่อถึงฤดูฝนปลาจะอพยพจากแหล่งน้ำขนาดใหญ่เข้ามาในที่นาและวางไข่จากนั้นจะใช้เจริญเติบโตและมีขนาดสำหรับใช้บริโภคเมื่อถึงฤดูเก็บเกี่ยวพอดี สำหรับความต้องการปลาหลุมในจังหวัดยโสธรนั้นสูงมาก เนื่องจากปลาที่จับได้ส่วนใหญ่ได้แก่ปลาช่อนและปลาดุกนั้นถือได้ว่าเป็นปลาที่มีความต้องการมากกว่าปลาชนิดอื่น ดังนั้นข้อมูลความรู้เกี่ยวกับปลาหลุมที่ได้จากการศึกษานี้สามารถนำมาเป็นแนวทางการพัฒนาการเลี้ยงปลาหลุมได้ดังนี้คือ

3.1 การเลี้ยงปลาหลุมเพื่อผลิตมวลรวมปลาสำหรับจังหวัดยโสธรที่ขาดแคลน ทั้งนี้เนื่องจากปลาหลุมเป็นปลาธรรมชาติที่ผู้บริโภคภายในจังหวัดมีความต้องการสูงมากเพราะโดย

ส่วนใหญ่ผู้บริโภคจะนิยมปลาที่จับจากธรรมชาติมากกว่าปลาเลี้ยง นอกจากนี้เกษตรกรสามารถเลี้ยงและจัดการปลาเหล่านี้ได้ด้วยตนเอง และประการสำคัญเกษตรกรเป็นเจ้าของที่ดิน การลงทุนที่เสี่ยงประมาณคือ การลงทุนด้านการชุดหรือปรับปรุงบ่อเท่านั้น หากรัฐเข้ามาร่วมด้วยก็จะสามารถลดต้นทุนด้านโครงสร้างและประชาชนก็จะได้รับผลประโยชน์เต็มที่ และเมื่อพิจารณาความขาดแคลนปลาของทั้งจังหวัดจะพบว่า ปลาที่จะช่วยลดการขาดดุลมวลรวมปลาของทั้งจังหวัดน่าจะมาจากการผลิตปลาส่วนนี้

3.2 การเลี้ยงปลาหลุมอินทรีย์ (หรือปลาหลุมปลอดสารพิษ) ในพื้นที่การปลูกข้าวอินทรีย์โดยไม่ต้องลงทุนการจัดการด้านการเกษตรอินทรีย์เพิ่มเติม เป็นกระบวนการที่กระทำเช่นเดียวกับข้อ 3.1 แต่ด้วยความเป็นจุดเด่นของการเลี้ยงปลาอินทรีย์คือ การปลอดจากสารพิษ นับว่าเป็นจุดเด่นของการผลิตปลาชนิดนี้ ทั้งนี้เนื่องจากปัจจุบันกระแสความต้องการอาหารปลอดภัยมีมากขึ้นตามลำดับ และปลาที่ผลิตได้อาจถือเป็นเอกลักษณ์อย่างหนึ่งของจังหวัดได้

5. การพัฒนาปลาสามในจังหวัดยโสธร

ปลาสามถือเป็นสินค้าแปรรูปสำคัญที่ทำรายได้ให้กับผู้ประกอบการการผลิตและจำหน่ายปลาสามมาเป็นเวลาประมาณ 20 ปี ปัจจุบันปลาสามถือเป็นสินค้าของฝากขึ้นชื่อของจังหวัด และเป็นอาหารของประชาชนในทุกระดับ ข้อจำกัดสำคัญของการผลิตปลาสามคือ ปลาที่ใช้ผลิตปลาสามทุกชนิด เช่น ปลาตะเพียน ปลานวลจันทร์และปลาสวาย นำเข้ามาจากนอกจังหวัดยโสธร ส่วนปลาบางชนิดเช่น ปลาสร้อยบางส่วนที่นำมาทำปลาสามหาได้ภายในจังหวัดมีบางส่วนมาจากนอกจังหวัด ดังนั้นหากมีผู้สนใจผลิตปลาเหล่านี้เพื่อป้อนตลาดการผลิตปลาสามก็สามารถสร้างอาชีพและเพิ่มรายได้เนื่องจากตลาดมีความต้องการมากเหล่านี้จำนวนมาก นอกจากนี้จากการเก็บข้อมูลภาคสนามพบว่าปลาสามมีคุณลักษณะหนึ่งที่ไม่พึงประสงค์คือ เมื่อนำเอาปลามาหมักเป็นปลาสามแล้วน้ำจากตัวปลาจะไหลออกจากตัวเมื่อหมักทิ้งไว้นานจะทำให้ปลาเสียน้ำหนักและจะขายได้ราคาลดลงตามน้ำหนัก นอกจากนี้เมื่อสอบถามเกี่ยวกับความปลอดภัยจากการบริโภคปลาสามพบว่าผู้บริโภค มีความเห็นว่าปลาสามที่ผลิตและจำหน่ายในจังหวัดยโสธรมองว่าไม่ปลอดภัย (ฤดูหนาว 39% ฤดูร้อน 42% และฤดูฝน 31%) ดังนั้นการพัฒนาขั้นตอนการผลิตเพื่อให้ปลาสามมีความปลอดภัย เป็นอีกแนวทางหนึ่งในการพัฒนาและส่งเสริมการตลาดปลาสามให้เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคต่อไป และการขยายตลาดโดยการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาสามที่พร้อมบริโภค และบรรจุภัณฑ์น่าจะเป็นการส่งเสริมอาชีพการผลิตปลาสามที่จะต้องกระทำในโอกาสต่อไป

6. การจัดการปลาตามฤดูกาลในจังหวัดยโสธร

จากการออกแบบระเบียบวิธีวิจัยเพื่อศึกษาอิทธิพลของฤดูกาลต่อการเปลี่ยนแปลงชนิดและการใช้ประโยชน์จากปลาพบว่า ฤดูกาลมีอิทธิพลอย่างยิ่งต่อชนิดและปริมาณของปลาที่บริโภคภายในจังหวัดยโสธร ซึ่งในแต่ละฤดูมีรายละเอียดดังนี้

6.1 ฤดูหนาว

ในฤดูหนาวชนิดของปลาที่เข้าสู่กลไกตลาดยโสธรมาจาก 2 แหล่งได้แก่ ปลาจากบ่อในที่นา (ปลาลูม) และปลาจากแม่น้ำชี (โดยเฉพาะปลาที่จับได้ในช่วงเดือนธันวาคมและมกราคมของทุกปี) ปลาจากทั้ง 2 แหล่งนี้เป็นปลาธรรมชาติและเป็นปลาที่จับได้ในจังหวัดยโสธร ซึ่งจะเข้าสู่กลไกของตลาดในช่วงเวลาดังกล่าว ส่วนใหญ่เป็นปลาที่ชาวยโสธรนิยมบริโภคและบางชนิดมีราคาสูง เช่น ปลาเนื้ออ่อน ปลาหมูและปลาเค้า เป็นต้น แต่ปลาจากแม่น้ำชีจะสามารถจับได้มากในช่วงเวลาสั้นๆ เท่านั้น ในส่วนของปลาลูมพบว่า ปลาที่ประชาชนชาวยโสธรนิยมบริโภคเกือบทุกชนิดได้แก่ ปลาช่อน ปลาดุก ปลาหมอและปลาน้ำจืด เป็นต้น โดยระยะเวลาการที่ปลาเหล่านี้จะออกสู่ตลาดราวปลายเดือนธันวาคมจนกระทั่งถึงเดือนเมษายน หลังจากนั้นปลาที่เข้ามาแทนจะเป็นปลาลูมจากแหล่งภายนอกจังหวัด เช่น ร้อยเอ็ดหรือบุรีรัมย์เข้ามาทดแทน นอกจากนี้บางส่วนจะเป็นปลาช่อนหรือปลาดุกเลี้ยงจากแหล่งภายนอก อย่างไรก็ตามในช่วงต้นฤดูหนาวโดยเฉพาะช่วงเริ่มเก็บเกี่ยวข้าว ตลาดปลาจะมีความต้องการปลาสูงเนื่องจากต้องใช้ปลาสำหรับเป็นอาหารระหว่างการเก็บเกี่ยวแต่ปลาจากธรรมชาติมีไม่มาก ช่วงดังกล่าวนี้จึงมีความต้องการปลาเลี้ยงในกระชัง (ปลานิลและปลาตะกิม) สูง ซึ่งเป็นช่วงที่ปลาเหล่านี้โตได้ขนาดและเข้าสู่ตลาด ดังนั้นปลานิลและปลาตะกิมจึงเข้ามาในช่วงที่มีความต้องการได้พอดี (แต่การบริหารจัดการกระทำโดยบริษัทส่งเสริมการผลิตปลาในกระชังในแม่น้ำชี)

6.2 ฤดูร้อน

ปริมาณปลาที่เข้าสู่ตลาดจะเป็นปลาลูมที่เหลือจากช่วงฤดูหนาว ปลาเลี้ยงและปลาจากแหล่งน้ำธรรมชาติอื่นทั้งในและนอกจังหวัด เช่น จากหนองบึงขนาดใหญ่และเขื่อน มีบางส่วนจับได้จากแม่น้ำชี นอกจากนี้ยังเป็นปลาที่อาจนำเข้าจากประเทศเพื่อนบ้าน เช่น ลาว และกัมพูชา ในส่วนที่ขาดแคลนจะได้จากปลาเลี้ยงในกระชัง (ปลานิลและปลาตะกิม)

6.3 ฤดูฝน

ในช่วงต้นฤดูฝนจะเป็นช่วงที่ต่อจากฤดูร้อน ช่วงฤดูดังกล่าวจะมีความต้องการปลาสูงเนื่องจากเป็นช่วงที่จะเข้าสู่ฤดูทำนา ปลาที่เข้าสู่กลไกตลาดจะมีปริมาณน้อย โดยปลาที่พบในกลไกตลาดได้แก่ ปลาจากแม่น้ำชีบางส่วน ปลาที่จับได้จากแหล่งน้ำและปลาเลี้ยง แต่ปลาที่ทำหน้าที่ชดเชยปลาส่วนที่ไม่พอกับความต้องการได้แก่ปลาที่เลี้ยงในกระชัง (ปลานิลและปลาตะเพียน) ที่ออกสู่ตลาดในช่วงเวลาดังกล่าวนี้อดี

ดังนั้นจะเห็นได้ว่าการเปลี่ยนแปลงชนิดและความต้องการปลาในรอบปีนั้นจะขึ้นอยู่กับฤดูกาลเป็นสำคัญ ดังนั้นการจัดการระบบการผลิตปลาเพื่อให้สามารถชดเชยปริมาณความต้องการได้ จะเป็นช่องทางและอาชีพด้านการประมงที่สำคัญสำหรับเกษตรกรที่สนใจ เนื่องจากการผลิตปลาให้สามารถชดเชยความต้องการได้หมายถึงการได้ส่วนแบ่งการตลาด ปริมาณปลาที่ผลิตได้มีตลาดสำหรับจำหน่ายและราคาที่จำหน่ายได้สูงกว่าการขายในช่วงเวลาปกติ

7. ทางเลือกด้านการประมงในจังหวัดยโสธร

7.1 ทางเลือกด้านแหล่งการผลิตปลา

เมื่อพิจารณาแหล่งการผลิตปลาที่สัมพันธ์กับวิถีชีวิตของชาวยโสธรจะพบว่า มีแหล่งที่ผลิตปลาที่เป็นทางเลือก 3 แหล่งคือ **แหล่งแรก** คือ บ่อปลาซึ่งอยู่ในที่นาของเกษตรกรทั่วไป ข้อได้เปรียบของบ่อปลาในที่นาคือ อยู่ในที่ดินของเกษตรกร ซึ่งเกษตรกรสามารถปรับปรุง ขุดลอกหรือขยายขนาดได้เอง ในรอบปีทุกบ่อจะมีปลาสะสมอยู่จำนวนหนึ่งและจะมีปลาบริโภคทั้งปีหากทยอยจับโดยไม่วิดน้ำออกจากบ่อ นอกจากนี้หากต้องการปลาเพิ่มอาจต้องขยายบ่อหรือในช่วงฤดูเพาะปลูกอาจมีการปล่อยปลาชนิดต่างๆเพิ่ม ดังนั้นข้อดีของบ่อปลาในที่นาคือ เกษตรกรสามารถเป็นผู้จัดการได้ด้วยตนเอง ส่วนใหญ่การลงทุนมีการลงทุนด้านการขุดบ่อเพียงครั้งเดียว และบ่อปลาในที่นาจะช่วยลดปัญหาการขาดดุลมวลรวมปลาที่นำเข้ามาบริโภคในจังหวัดยโสธรได้อย่างมีประสิทธิภาพที่สุด **แหล่งที่สอง** คือ กุดหรือหนองบึงที่ติดอยู่กับระบบสาขาของแม่น้ำชี เนื่องจากแม่น้ำชีที่มีลักษณะคดเคี้ยวตามธรรมชาติ จึงทำให้มีกุดหรือหนองบึง ที่เชื่อมต่อระหว่างแหล่งน้ำเหล่านี้กับแม่น้ำชี เมื่อถึงฤดูปลาวางไข่ปลาชนิดต่างๆจากแม่น้ำชีจะเข้าไปวางไข่ในแหล่งน้ำเหล่านี้ จากนั้นเมื่อถึงฤดูน้ำหลากลูกปลาที่เกิดขึ้นจะออกจากกุด หนองบึงเหล่านี้กลับสู่แม่น้ำชี และจะมีปลาชนิดต่างๆเหลืออยู่จำนวนหนึ่ง สำหรับชนิดปลาที่พบในกุด หนองบึงเหล่านี้จะเป็นชนิดเดียวกับที่พบในแม่น้ำชีซึ่งมีราคาดีเมื่อนำไปจำหน่าย ดังนั้นเมื่อหมดฤดูการจับปลาในแม่น้ำชี ชาวประมงจะออกหาปลาในกุดหรือหนองบึงเหล่านี้ ทั้งการจับเพื่อบริโภคและจำหน่าย ดังนั้นในฤดูแล้งแหล่งน้ำเหล่านี้ยังมีน้ำและปลาตามธรรมชาติที่

ชาวประมงยังสามารถเข้าถึงทรัพยากรปลาและใช้ประโยชน์เพื่อการดำรงชีพได้ ยกตัวอย่างเช่น กุดหรือหนองบึงรอบบ้านหนองหอยซึ่งเป็นพื้นที่วิจัยพบว่าเฉพาะหมู่บ้านแห่งนี้จะมีกุดหรือหนองบึงจำนวนถึง 7 แห่ง ที่ชาวบ้านยังใช้ประโยชน์ แต่แหล่งน้ำเหล่านี้ทรุดโทรมและกำลังตื้นเขิน หากมีการปรับปรุง ขุดลอก ก็จะเป็นแหล่งประมงทางเลือกตามธรรมชาติให้แก่ชาวประมง และเพิ่มมวลรวมปลาให้แก่จังหวัดยโสธรได้อีกทางหนึ่ง นอกจากนี้ชนิดพันธุ์ปลาที่จับได้และใช้ประโยชน์ก็เป็นชนิดเดียวกับปลาในแม่น้ำชีด้วย ดังนั้นจึงจำเป็นต้องศึกษานิเวศวิทยาที่เหมาะสมรวมถึงการจัดการปลาในแหล่งน้ำนี้เพื่อชุมชนด้วย **แหล่งที่สาม** คือ แม่น้ำชีแม้ว่าจะเป็นแหล่งน้ำธรรมชาติที่เลี้ยงปลาในกระชังและจับปลาตามฤดูกาล แต่ก็ยังเป็นทางเลือกที่สำคัญสำหรับการผลิตปลาในระบบกระชัง โดยเฉพาะปลานิลและปลาตะเพียน นอกจากนี้อาจมีปลาทางเลือกอื่นที่เหมาะสมที่จะนำเข้าสู่ระบบการผลิตต่อไป ถึงแม้ว่าการเปลี่ยนแปลงระดับน้ำของแม่น้ำชีจะมีการเปลี่ยนแปลงตามฤดูกาล และมีประสบปัญหาคุณภาพน้ำในบางฤดู แต่โดยรวมแล้วแม่น้ำชียังมีความจำเป็นต่อการผลิตปลาของจังหวัดยโสธร ส่วนแม่น้ำสาขาอื่นๆ นั้นเมื่อเข้าสู่ฤดูแล้งอาจมีปัญหาน้ำแห้งขอด ดังนั้นการพัฒนาเป็นแหล่งน้ำสำหรับการประมงอาจไม่เหมาะสม

7.2 ทางเลือกด้านการจัดการปลาตามฤดูกาล

รายละเอียดตามข้อ 6.

7.3 ทางเลือกด้านการแปรรูปปลา

รายละเอียดตามข้อ 5.

7.4 ทางเลือกด้านชนิดพันธุ์ปลา

รายละเอียดตามข้อ 3.

7.5 ทางเลือกด้านผลต่างราคาปลาจากห่วงโซ่มูลค่า

จากการศึกษาห่วงโซ่มูลค่า (Value chain) ของปลาที่มีจำหน่ายในกลไกของตลาดพบว่า ปลาหมูและปลาจากแม่น้ำชี มีส่วนต่างของผลตอบแทนที่ได้รับเฉลี่ย 17 และ 20 บาทต่อกิโลกรัม ตามลำดับ ขณะที่ปลาสามมีส่วนต่าง 25 บาทต่อกิโลกรัม ปลาร้ามีส่วนต่าง 19 บาทต่อกิโลกรัม และปลาแห้งมีส่วนต่าง 114 บาทต่อกิโลกรัม จะเห็นได้ว่า ปลาหมู ปลาแม่น้ำชี ปลาสามและปลาร้า จึงมีความสำคัญต่อการสร้างรายได้แก่ผู้จำหน่ายปลา ส่วนปลาแห้งมีส่วนต่าง

ที่สูงแต่มียอดขายน้อย ปลาที่มียอดขายต่อวันมากที่สุด คือ ปลาช่อน ปลาดุก และปลาตะเพียน ส่วนกรณีปลาแม่น้ำซีที่มีส่วนต่างของผลตอบแทนมากที่สุด คือ ปลานาง ปลาเค้า ปลาปิ้ง ปลาเสียม ปลาขบ ปลาหมู ปลาช่อน ปลาดุก ปลาสร้อย ปลาหมอ และปลาตะเพียน ตามลำดับ ส่วนปลานิลและปลาทับทิมจะพบว่า ปลานิลรับซื้อมาโดยเฉลี่ย 75 บาทต่อกิโลกรัม และขายเฉลี่ย 83 บาทต่อกิโลกรัม ดังนั้นราคาปลานิลมีส่วนต่างเฉลี่ย 8 บาทต่อกิโลกรัม ส่วนปลาทับทิม รับมาโดยเฉลี่ย 77 บาทต่อกิโลกรัม และขายเฉลี่ย 86 บาทต่อกิโลกรัม และในกรณีของปลาสามมีต้นทุนขายเฉลี่ย 39 บาทต่อกิโลกรัม และขายในราคา 64 บาทต่อกิโลกรัม ส่วนต่างโดยเฉลี่ยเท่ากับ 25 บาทต่อกิโลกรัม จากข้อมูลข้างต้น จะเห็นได้ว่าทางเลือกหนึ่งที่เป็นประโยชน์ในการวางแผนการจัดการด้านการประมง การจำหน่ายปลาและการดำเนินการของพ่อค้า-แม่ค้าผู้จำหน่ายปลาในระบบตลาด คือ ทางเลือกจาก “ห่วงโซ่มูลค่า” ซึ่งค่าดังกล่าวจะช่วยในการตัดสินใจในการดำเนินกิจกรรมการผลิตและการค้าปลาที่สำคัญ

7.6 ทางเลือกด้านการบริโภคผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์อื่นทดแทนปลา

จากการศึกษาการเลือกบริโภคสินค้าทดแทนปลาพบว่าประชาชนชาวจังหวัดยโสธรเลือกสินค้าชนิดอื่นทดแทนปลาในฤดูที่ขาดแคลนดังนี้คือ เนื้อสุกร เนื้อไก่และเนื้อโค ตามลำดับ ดังนั้นจะเห็นได้ว่าทางเลือกด้านการบริโภคเหล่านี้จะช่วยเพิ่มอาชีพทางเลือกอื่นให้แก่ผู้สนใจทำการค้าสินค้าด้านการเกษตรอื่นที่เกี่ยวข้อง

8. การนำผลการวิจัยไปใช้ในเชิงนโยบาย

7.1 โมเดลการวิเคราะห์อุปสงค์และอุปทานปลารายจังหวัดโดยใช้ระบบสนับสนุนการตัดสินใจ (Decision support system, DSS)

จากการออกแบบโมเดลเพื่อศึกษาอุปสงค์และอุปทานปลาในจังหวัดยโสธร (ดังภาพด้านล่าง) จะพบว่าหลังจากทำการเก็บข้อมูลภาคสนามแล้วนำข้อมูลส่วนต่างๆ มาวิเคราะห์ส่วนต่างระหว่างอุปสงค์และอุปทานพบว่า สามารถระบุความต้องการและปริมาณปลาที่มีในตลาดได้ นอกจากนี้จากการเก็บข้อมูลรายละเอียดที่เป็นองค์ประกอบอื่นๆ เมื่อนำมาวิเคราะห์ความสัมพันธ์และห่วงโซ่มูลค่าแล้วพบว่าข้อมูลจากการวิเคราะห์ สามารถบ่งชี้ถึงชนิดและความต้องการของประชาชน ส่วนต่างของมูลค่าราคาปลาที่มีการเปลี่ยนมือจากผู้ผลิตไปสู่ผู้บริโภค และจากนั้นเมื่อนำข้อมูลปลาในแต่ละฤดูกาล วิถีชีวิตของผู้คนในพื้นที่ศึกษา อุปสงค์ อุปทาน และห่วงโซ่มูลค่า มาวิเคราะห์ร่วมกันจะทำให้เห็นภาพรวมของการใช้ประโยชน์จากปลาในภาพรวมของทั้งจังหวัดและยังสามารถดึงศักยภาพ ข้อได้เปรียบและแนวทางในการบริหารจัดการปลาในจังหวัดมาใช้ประโยชน์ได้ดังที่แสดงไว้ดังข้อ 1-6 ข้างต้น ประโยชน์ที่ได้รับจาก

โมเดลของการศึกษานี้แสดงให้เห็นว่า โมเดลที่ใช้ในการศึกษานี้สามารถนำมาใช้ประเมินการใช้ประโยชน์จากปลาในจังหวัดอื่น หรือใช้ในการแก้ปัญหาเรื่องที่มีลักษณะใกล้เคียงกันนี้ได้ อย่างไรก็ตามอาจต้องดูบริบทของการศึกษาและความต้องการในแต่ละพื้นที่ร่วมด้วย อย่างไรก็ตามการเก็บและวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อให้สามารถนำไปใช้ในวงกว้างและการเข้าถึงได้ง่ายขึ้น อาจต้องมีการพัฒนาระบบบันทึกข้อมูล โดยการนำเอาระบบการบริหารจัดการข้อมูลเพื่อสนับสนุนการตัดสินใจ (Decision support system, DSS) มาพัฒนาระบบจัดเก็บข้อมูลสำหรับการวิเคราะห์อุปสงค์และอุปทานปลารายจังหวัดเพื่อใช้ประโยชน์ต่อไป เนื่องจากการวิจัยขั้นนี้พบว่าข้อมูลจากการวิจัยดังกล่าวสามารถแก้ปัญหาเชิงพื้นที่และได้ข้อมูลสำหรับวางแผนจัดการด้านการประมงได้ดี

8.2 การพิจารณาบทบาทของระบบความรับผิดชอบต่อสังคมของวิสาหกิจ (Corporate social responsibility, CSR) ของประเทศ

ผลจากการวิจัยขั้นนี้บ่งชี้ว่า รัฐจะต้องมีการทบทวนระบบความรับผิดชอบต่อสังคมของวิสาหกิจของประเทศ โดยเฉพาะต่อการใช้ทรัพยากรสาธารณะ เช่น แหล่งน้ำและสิ่งแวดล้อม นอกจากนี้ยังหมายความว่าความรับผิดชอบต่อสังคมที่มีต่อเกษตรกรด้วย กล่าวคือ กระบวนการทำธุรกิจการผลิตสินค้าเกษตรแบบมีสัญญา (Contract farming) ในรูปแบบการเลี้ยงปลาในกระชังที่บริษัทเอกชนผลัดภาระไปให้แก่ ประชาชนและสังคม โดยให้ประชาชน (เกษตรกร) ซึ่งเป็นเจ้าของสมบัติสาธารณะนำเอาสมบัติสาธารณะมาใช้ในการผลิตและก่อให้เกิดปัญหาสิ่งแวดล้อมและสิ่งแวดล้อมที่เสียไปได้ย้อนกลับมาสู่ประชาชนและรัฐต้องเป็นผู้แบกรับภาระ โดยบริษัทเอกชนเหล่านี้ไม่ได้รับผิดชอบใดๆเลย นอกจากนี้เกษตรกรที่ร่วมโครงการยังต้องแบกรับความเสี่ยงจากการเลี้ยงแต่เพียงฝ่ายเดียว ถือได้ว่าเป็นความไม่รับผิดชอบต่อสังคม เกษตรกรและผลที่จะเกิดขึ้น ดังนั้นรัฐซึ่งมีหน้าที่กำกับดูแลควรมีการทบทวนบทบาทและนโยบายที่เกี่ยวข้องกับความรับผิดชอบต่อสังคมของวิสาหกิจ ใน 3 ระดับดังนี้

1. ระดับที่กำหนดตามกฎหมาย เช่น กฎหมายแพ่ง กฎหมายอาญา และกฎหมายสิ่งแวดล้อม การไม่ทำตามถือเป็นการละเมิดต่อบุคคล กลุ่ม ชุมชนหรือความสงบสุขของสังคม และถือเป็นอาชญากรรม
2. ระดับที่ปฏิบัติตามจรรยาบรรณหรือจริยธรรม ซึ่งถือเป็น “ข้อกฎหมายอย่างอ่อน (Soft laws)” เช่น ข้อนี้หากไม่ปฏิบัติ อาจไม่ถึงขนาดติดคุก หรือถูกศาลสั่งปรับ แต่อาจถูกพักใบอนุญาตหรือถูกออกจากวงการ ไม่สามารถประกอบอาชีพได้
3. ระดับอาสาสมัคร เช่น เป็นผู้อุปถัมภ์ ผู้บริจาค ผู้อาสาทำดีในรูปแบบต่าง ๆ ทั้งต่อบุคคล กลุ่ม ชุมชนหรือสังคมโดยรวม สิ่งเหล่านี้จะทำหรือไม่ก็ได้ ไม่ได้มีกำหนดไว้ แต่หากทำดีสังคมก็จะยกย่องและชื่นชม

สำหรับประเด็นความรับผิดชอบต่อสังคมนั้นเป็นแนวคิดที่สืบเนื่องมาจากผลกระทบภายนอกด้านลบ (Negative externalities) ซึ่งหมายถึง การกระทำของบุคคลหนึ่งที่กระทบต่อความเป็นอยู่ของอีกบุคคลหรือกลุ่มบุคคลหนึ่งด้านลบ เนื่องจากการผลิตสินค้าเกษตรแบบมีสัญญานั้นทำให้ต้นทุนทางสังคมสูงขึ้นโดยที่ธุรกิจไม่ได้รับผิดชอบในส่วนที่ต้นทุนสูงขึ้นเลย ดังนั้นแนวทางหนึ่งที่เป็นไปได้คือ ธุรกิจต้องมีการวางระบบการบำบัดน้ำเสียที่เกิดขึ้นจากการเลี้ยงปลาในกระชังซึ่งจะทำให้ปริมาณน้ำเสียหรือสารเคมีเจือปนที่ลงสู่แม่น้ำน้อยลง รัฐจำเป็นต้องมีการเฝ้าระวังเฝ้าจับกับเรื่องดังกล่าวข้างต้นเพิ่มขึ้น มิฉะนั้นจะทำให้เกิดความอ่อนแอของสังคม โดยเฉพาะเกษตรกรผู้ผลิตอาหารจะขาดกำลังใจ และท้ายที่สุดจะเลิกอาชีพไป ท้ายที่สุดจะไม่มีผู้ผลิตอาหารให้แก่คนส่วนใหญ่ โดยเฉพาะคนในเมือง ซึ่งอธิบายในข้อที่ 7.3 นอกจากนี้รัฐยังต้องแบกรับภาระการบริหารจัดการสิ่งแวดล้อม และบำบัดสิ่งแวดล้อมที่เสียไปให้กลับมาดังเดิม ซึ่งต้องใช้งบประมาณสำหรับการแก้ไขอีกจำนวนมากเช่นเดียวกัน

8.3 ความมั่นคงด้านอาหาร (Food security) ของประเทศ

จากการวิจัยวิจัยเรื่อง “พลวัตและการใช้ประโยชน์จากปลาในจังหวัดยโสธร” พบว่าปลาถือเป็นอาหารที่สำคัญของจังหวัดยโสธร ปริมาณความต้องการปลามีอยู่ในระดับสูงสำหรับปลาจากธรรมชาตินั้นมีเพียงบางช่วงของฤดูกาลเท่านั้น ส่วนที่เหลือมาจากนอกจังหวัดหรือนอกประเทศและมีส่วนผลิตได้ด้วยวิธีการเลี้ยงในกระชังจากแม่น้ำชี ดังนั้นจะเห็นได้ว่าปลาที่จับได้จากธรรมชาตินั้นไม่เพียงพอแก่การบริโภคแน่นอน ดังนั้นจึงจำเป็นต้องพึ่งพาจากการเลี้ยงในแหล่งน้ำเพื่อให้เพียงพอแก่การบริโภค แต่จากการศึกษาในครั้งนี้พบว่าผู้ผลิต (เกษตรกร) ส่วนใหญ่อยู่ในภาวะอ่อนแอ มีภาระหนี้สิน มีความเสี่ยงสูง ถูกควบคุมโดยระบบการผลิตแบบการผลิตสินค้าเกษตรแบบมีสัญญา ดังนั้นจึงมีความเป็นไปได้สูงว่าในอนาคตอาจหยุดหรือล้มเลิกการเลี้ยงปลาในรูปแบบนี้ได้ ซึ่งจะทำให้ระบบขาดแคลนปลาสำหรับบริโภคในช่วงขาดแคลน และราคาปลาในระบบตลาดจะเพิ่มสูงขึ้น เนื่องจากปริมาณปลาลดลงและผลกระทบที่ตามมาคือประชาชนส่วนใหญ่ขาดแคลนอาหารและต้องซื้อปลาในราคาที่สูง การที่เกษตรกรอ่อนแอนี้อาจก่อให้เกิดความเสียหายและมีผลต่อความมั่นคงด้านอาหารของประเทศ สำหรับการผลิตสินค้าเกษตรแบบมีสัญญานั้นต้องใช้สารเคมีจำนวนมาก นอกจากผลกระทบโดยตรงต่อผู้เลี้ยงปลาและปริมาณปลาแล้ว ยังส่งผลถึงห่วงโซ่อาหารในน้ำด้วย ทำให้ห่วงโซ่อาหารตามธรรมชาติถูกทำลายซึ่งจะส่งผลกระทบต่อความมั่นคงด้านอาหารในวงกว้างและในระยะยาว ดังนั้นผู้มีส่วนเกี่ยวข้องจึงจำเป็นต้องมีการวางแผนทั้งในระยะสั้น ระยะกลางและระยะยาวเพื่อรับมือกับปัญหาที่จะเกิดขึ้น หากวันหนึ่งน้ำในแหล่งน้ำธรรมชาติไม่สามารถเลี้ยงปลาในกระชังได้ จะต้องหาทางเลือกอื่นสำหรับการแก้ไขปัญหาดังกล่าวนี้และจะต้องมีทางเลือกให้แก่เกษตรกรเหล่านี้ด้วย

9. การนำข้อมูลจากงานวิจัยไปใช้ประโยชน์

1.) ในช่วงระหว่างดำเนินการเก็บข้อมูลงานวิจัย คณะผู้วิจัยได้รับการติดต่อจากอาจารย์วิทยาลัยชุมชนจังหวัดยโสธร เพื่อขอข้อมูลเกี่ยวกับปลาและตลาดปลาในจังหวัดยโสธร สำหรับใช้ประกอบการส่งเสริมการเลี้ยงปลาหลุม/ ปลาบ่ออินทรีย์ในพื้นที่นาข้าวอินทรีย์ ในเขตจังหวัดยโสธร โดยทำโครงการร่วมกับเกษตรกรซึ่งเป็นนักเรียนของวิทยาลัยดังกล่าว

2.) การจัดเวทีประชาพิจารณ์ข้อมูลและการนำผลการวิจัยผลักดันกิจกรรมเพื่อการแก้ปัญหาการเลี้ยงปลาในกระชังและส่งเสริมการเลี้ยงปลาหลุมในจังหวัดยโสธร ณ ห้องประชุม 2 ศาลากลางจังหวัดยโสธร ในวันที่ 12 มีนาคม 2553 โดยมีผู้เข้าร่วมประชุมดังต่อไปนี้

1.นาย ภักธรณ	เทียนไชย	รองผู้ว่าราชการจังหวัด
2.นาย สุริยะ	อมรโรจน์วรฤทธิ	สำนักงานจังหวัด
3.นาย ศิลปะสิทธิ	สุจิตธรรม	สำนักงานจังหวัด
4.น.ส. สุนันทา	ภูสุวรรณ	พัฒนาชุมชน
5.นาย อำนาจ	ชายกล้า	ตัวแทนนายอำเภอกุดชุม
6.นาย สมเพชร	สร้อยสระคู	นายอำเภอคำเขื่อนแก้ว
7.นาย วัฒนา	พุทธรชาติ	ตัวแทนนายอำเภอเลิงนกทา
8.นาย ครรชิต	ดีหนองยาง	ตัวแทนนายอำเภอทรายมูล
9.นาย ชำนาญ	ชื่นตา	ตัวแทนนายอำเภอค้อวัง
10.นาย ดำรงพล	ศิลป์	ตัวแทนนายอำเภอไทยเจริญ
11.นาย ประดิษฐ์	รักเสรี	ตัวแทนนายอำเภอป่าติ้ว
12.นายสมพงศ์	ศรีลา	นายกอบต.สงเปือย
13.นายจิรนนิน	ปะติระณะ	สนง.ประมงจังหวัด
14.นายสุริย์	ผ่านเมือง	นายกอบต.สวาท
15.นายจิระศักดิ์	เตชะคุณารักษ์	ผอ.ทกส.จังหวัดยโสธร
16.นายพงษ์ศักดิ์	สายนะรา	มหาวิทยาลัยราชธานี
17.นายยนต์	น้อยใส	นายกอบต.ค้อวัง
18.นายชัยวัฒน์	โยธายุทธ	นักพัฒนาชุมชนอบต.ไทยเจริญ
19.นส.อังคณา	ใจเลี้ยง	จนท.สกว.ส่วนกลาง
20.นายทองอินทร์	กายศรี	นายกอบต.สงยาง
21.นายเขาวนันทร์	ปลูสุวรรณ	อบต.สามัคคี
22.นายสุริยนต์	คำลอย	สนง.เกษตรจังหวัดยโสธร
23.นายนิกร	สุวรรณดี	วิทยาลัยชุมชนจังหวัดยโสธร
24.นายประภาส	สังข์ขาว	สนง.สหกรณ์จังหวัดยโสธร

25.นางธนภร	การินทร์	ผู้ประสานงาน สกว. ยโสธร
26.นางลัดดา	กลางบุญเรือง	สนง.สถิติจังหวัดยโสธร
27.นายสุทธิพงศ์	ชมชื่น	สนง.พัฒนาที่ดินจังหวัดยโสธร
28.นางวณิชฐา	ธงชัย	นักวิชาการสาธารณสุข
29.นายบุญคุ้ม	ชายทวีป	กำนัน
30.นางยุวรี	ไชยรักษ์	ผู้ประสานงานเครือข่ายบ้านร่มเย็น
31.นางรัชดาภรณ์	เกตุแก้ว	นักพัฒนาชุมชน อบต.ไผ่
32.นายทรงเกียรติ	ทองแสง	อบต.น้ำคำ
33.นายสุภษร	อิมทร์กาย	อบต.ม่วง
34.นายศรีทน	ดิ่งทอง	อบต.น้ำคำ
35.นายทวี	ขันเพชร	อบต.หนองคู
36.นายสวัสดิ์	น้อมวงศ์	เทศบาลห้องแซง
37.นายจรูญศักดิ์	ชูมานะ	อบต.ค้อเหนือ

รายละเอียดการประชุมมีดังต่อไปนี้

การประชุมเริ่มเวลา 9.30 น. กล่าวเปิดการประชุมโดยรองผู้ว่าราชการจังหวัดยโสธร จากนั้นคณะผู้วิจัยซึ่งประกอบด้วย ผศ.น.สพ.ดร.วรพล เองวานิช ดร. นิติพงษ์ ส่งศรีโรจน์ อ.น.สพ.มนกานต์ อินทรกำแหง และคุณฐาปนพงษ์ เรืองไชย ได้ร่วมกันนำเสนอผลการวิจัยต่อที่ประชุม (ดังรายละเอียดในบทที่ 1-9) จากนั้นได้หารือกับที่ประชุม 3 ประเด็นหลัก ได้แก่

1. การรวมกลุ่มของเกษตรกรผู้เลี้ยงปลาในกระชัง เนื่องจากปัญหาการเลี้ยงปลานิล/ ทับทิมในกระชังทำให้เกษตรกรมีหนี้สิน ถูกเอาเปรียบจากบริษัทเอกชนประกอบกับปัญหาเนื่องมาจากปลาตายอยู่เนืองๆ และการจับปลาล่าช้ากว่าเวลาที่กำหนดทำให้เกษตรกรต้องแบกรับค่าอาหารจนขาดทุนและมีบางคนต้องเลิกการเลี้ยงไป ที่ประชุมได้มีการอภิปรายปัญหาด้านต่างๆทั้งในส่วนของการเลี้ยงและการตลาดได้แก่ ตลาดในระบบผูกขาด การแข่งขันของกลุ่มผู้เลี้ยงปลาในที่ประชุม เจ้าหน้าที่ประมงจากจังหวัดยโสธร แสดงความคิดเห็นว่า “สำหรับการเลี้ยงปลาในกระชังของจังหวัดยโสธรในแม่น้ำชีมีประมาณ 500 กระชัง ซึ่งพื้นที่ที่มีการเลี้ยงปลาดังกล่าวอยู่ในเขตอำเภอมือเมือง อำเภอบำลือและค้อวังและสำหรับกระบวนการรวมกลุ่มกันของเกษตรกรอาจสู้บริษัทเอกชนไม่ได้เนื่องจากมีเงินทุนมากกว่า” แต่รองนายกองค์การบริหารส่วนตำบลค้อเหนือได้อภิปรายในที่ประชุมว่า “ปัจจุบันตนเองเลี้ยงปลาในกระชังประมาณ 100 กระชัง เป็นการเลี้ยงด้วยทุนส่วนตัวและหาตลาดเอง ซึ่งการเลี้ยงด้วยระบบเงินสดนี้จะได้ราคาปลา อาหารและเวชภัณฑ์สำหรับการเลี้ยงปลาที่ถูกกว่าการเลี้ยงแบบทำสัญญากับบริษัท และราคาปลาที่ขายได้ๆเท่ากับราคาที่บริษัทเอกชน ดังนั้นรูปแบบการรวมกลุ่มของเกษตรกรผู้เลี้ยงปลาในกระชังนั้นสามารถทำได้ แต่ทุนเริ่มต้นจะต้องมีด้วย เนื่องจากการเลี้ยงปลาจะต้องมีอาหารและยาหรือเวชภัณฑ์ที่เพียงพอและทันเวลา ต้องการเมื่อใดจะต้องได้ทันที จึงจะสามารถ

ตอบสนองต่อการเลี้ยงได้ สำหรับตลาดของปลานิล/ทับทิมนั้นปัจจุบันคิดว่ายังมีและสามารถขายปลาได้แน่นอน สำหรับเรื่องที่ต้องทำความเข้าใจในการรวมกลุ่มคือ ระบบการจัดการปลาและลูกปลารวมถึงการอบรมเรื่องเทคโนโลยีการเลี้ยงปลา” และในช่วงท้ายการหารือเรื่องการรวมกลุ่มกันของเกษตรกรผู้เลี้ยงปลาในกระชัง รองผู้ว่าราชการจังหวัดได้สอบถามถึงการประชุมหารือการรวมกลุ่มของเกษตรกรผู้เลี้ยงปลา ซึ่งทางเจ้าหน้าที่ประมงจังหวัดได้รายงานให้รองผู้ว่าราชการจังหวัดทราบ ว่า “จะมีการจัดประชุมหารือกลุ่มผู้เลี้ยงปลาในกระชังและทางประมงจะได้เชิญรองผู้ว่าราชการจังหวัดร่วมประชุมดังกล่าวด้วย” และรองผู้ว่าราชการจังหวัดรับทราบข้อมูลแล้ว นอกจากนี้คณะผู้วิจัยได้นำเสนอข้อเสนอกจากกลุ่มผู้เลี้ยงปลาในกระชังเกี่ยวกับทางเลือกการเลี้ยงปลาชนิดอื่นนอกจากปลานิลและปลาทับทิม เช่น ปลาดุก ปลาสร้อยและปลาอื่นๆ หลังจากนั้นเจ้าหน้าที่ประมงจังหวัดได้ให้ข้อมูลว่า “สำหรับปลาดุกนั้นสามารถเลี้ยงได้และเจริญเติบโตได้ดีแต่ต้องเลือกลูกปลาที่นำมาเลี้ยงให้ดีถ้าได้ลูกปลาที่มีคุณภาพปลาที่เลี้ยงก็จะเจริญเติบโตดีและน่าจะเป็นปลาอีกชนิดหนึ่งที่นำมาเลี้ยงในกระชังและขายได้ดีในช่วงที่ปลาขาดแคลน ส่วนปลาสร้อย (ทำปลาส้ม) และเทโพทางประมงจังหวัดเคยทดลองเลี้ยงที่กุตอง (เขื่องคำ) แต่ต้องใช้เวลาเลี้ยงนานพอสมควร นอกจากนี้ปลาที่นำมาทำปลาส้ม เช่น ปลาดูเพียนและปลานวลจันทร์นั้นพบว่านอกจากจะต้องใช้เวลาเลี้ยงนานแล้วราคาจำหน่ายยังมีราคาสูงกว่าที่ผู้ทำปลาส้มจะรับซื้อมาทำปลาส้มได้” ในประเด็นปลาที่ใช้สำหรับนำมาทำปลาส้มนั้น อาจารย์จากวิทยาลัยชุมชนยโสธรได้อภิปรายว่า “ได้ทำโครงการร่วมกับกลุ่มเกษตรกรอินทรีย์โดยการเลี้ยงปลาหลุมอินทรีย์ โดยมีแนวคิดว่าจะเลี้ยงปลา 4 ชนิด เช่น ปลาดูเพียน นวลจันทร์และปลาอื่นทั้งปลาช่อนและปลาดุก เนื่องจากได้ไปศึกษาระบบการเลี้ยงในจังหวัดสุพรรณบุรีแล้ว รวมทั้งได้ติดต่อกับร้านแม่รินปลาส้มเพื่อรับปลาที่เลี้ยงเพื่อทำปลาส้มและร้านปลาส้มดังกล่าวและก็ได้รับการตอบรับแล้ว ดังนั้นจึงเป็นไปได้ที่จะทำการเลี้ยงปลากลุ่มนี้เพื่อส่งขายต่อให้แม่ค้าปลาส้ม และอาจเสนอให้เป็นปลาส้มอินทรีย์ด้วย” สำหรับในประเด็นการรวมกลุ่มกันของผู้เลี้ยงปลาในกระชังนั้นที่ประชุมเห็นพ้องกันเกี่ยวกับการรวมกลุ่มกันและทางสหกรณ์จังหวัดได้นำเรียนต่อรองผู้ว่าราชการจังหวัดว่ายินดีและให้การสนับสนุนการรวมกลุ่มกันของเกษตรกรผู้เลี้ยงปลาทั้งแบบเป็นทางการและไม่เป็นทางการ แต่จะต้องพิจารณาเกษตรกรที่จะร่วมโครงการเป็นรายๆ ไป ในการนี้รองผู้ว่าราชการจังหวัดได้หารือกับรองนายกองค์การบริหารส่วนตำบลคือเห็นว่าอยากให้ทำหน้าที่เป็นผู้นำการรวมกลุ่มของเกษตรกรผู้เลี้ยงปลาในกระชังและรองนายกองค์การบริหารส่วนตำบลคือเห็นว่ายินดีตามคำแนะนำดังกล่าว

2. การส่งเสริมการเลี้ยงปลาหลุม เนื่องจากในประเด็นดังกล่าวเป็นประเด็นรองที่พบความสำคัญระหว่างการวิจัย เมื่อคณะผู้วิจัยได้นำเสนอประเด็นดังกล่าวแล้ว มีผู้ร่วมอภิปรายดังนี้ เจ้าหน้าที่ประมงจังหวัดได้ให้ข้อมูลในเรื่องดังกล่าวว่า “ทางสำนักงานประมงจังหวัดได้ดำเนินการโครงการประมงในท้องถิ่นในวาระการดำรงตำแหน่งของท่านผู้ว่าราชการจังหวัดสุรินทร์ มากบุญ โดยมี 3 อำเภอต้นแบบคือที่ พุ่งนางโอง พุ่งแต่ อำเภอคุตชุมและอำเภอป่าดัว ซึ่งการได้สนับสนุนงบประมาณให้ผู้เข้าร่วมโครงการขุดบ่อเลี้ยงปลาในที่นาซึ่งนอกจากจะเป็นบ่อ

สำหรับการจับปลาหลังฤดูเก็บเกี่ยวแล้วยังใช้น้ำในบ่อมาเพื่อเพาะต้นกล้าข้าวด้วย แต่เมื่อส่งเสริมการเลี้ยงปลาในบ่อแล้วพบว่าเกษตรกรจะชิงขายปลาจนหมดบ่อหรือ “ตกเขียว” (หมายถึงไปเอาเงินมาก่อนแล้วเมื่อถึงเวลาจะมีกลุ่มที่จับปลามาจับเอาที่หลังเนื่องจากบางครอบครัวไม่มีเงินในบางช่วง) นอกจากนี้ยังมีการขโมยจับปลาในบ่อด้วย” สำหรับในประเด็นดังกล่าวนี้ได้มีผู้ร่วมอภิปรายแสดงความคิดเห็นอีกหลายราย และรองผู้ว่าราชการจังหวัดก็เห็นด้วยกับการส่งเสริมการเลี้ยงปลาหลุมและเสนอให้สำนักงานประมงจังหวัดและพัฒนาที่ดินหารือกันและทำการสำรวจความต้องการของชาวบ้านที่ต้องการขุดบ่อ โดยมีภาคประชาชนร่วมด้วย ซึ่งอาจเป็นในรูปของคณะกรรมการและให้องค์การบริหารส่วนตำบลเข้ามีส่วนร่วมโดยอาจสนับสนุนงบประมาณด้านน้ำมันเชื้อเพลิงและขอเครื่องจักรจากองค์การบริหารส่วนจังหวัดเพื่อดำเนินการเรื่องดังกล่าว นอกจากนี้ในที่ประชุมยังเสนอเกี่ยวกับพันธุ์ปลาที่จำเป็นต้องใช้ในกิจกรรมส่งเสริมด้านการประมงของจังหวัด เพราะเมื่อมีการเลี้ยงปลาเพิ่มขึ้นส่วนหนึ่งพันธุ์ปลาที่ต้องใช้อาจมีไม่เพียงพอ และทางคณะผู้วิจัยได้เสนอต่อรองผู้ว่าราชการจังหวัดว่าอาจเกิดกลุ่มอาชีพใหม่เพิ่มขึ้นคือ กลุ่มผู้ผลิตลูกปลาจำหน่ายให้แก่เกษตรกรเพิ่มเข้ามาในระบบการเลี้ยงปลา ซึ่งรองผู้ว่าราชการจังหวัดได้เสนอให้ใช้วิธีรวมกลุ่มเช่นเดียวกับกลุ่มผู้เลี้ยงปลาเช่นเดียวกัน และในที่ประชุมองค์การบริหารส่วนตำบลก็หวังได้เสนอต่อที่ประชุมว่ายินดีให้การสนับสนุนกิจกรรมการเลี้ยงปลาหลุมต่อที่ประชุมนี้ด้วย สำหรับในประเด็นการผลิตปลาสมันน์ที่ประชุมยังไม่ได้อภิปรายมากนักเนื่องจาก คณะผู้วิจัยได้เสนอประเด็นเกี่ยวกับความไม่ปลอดภัยในการบริโภคเพียงด้านเดียว แต่แนวโน้มหลังจากการประชุมในครั้งนี้ซึ่งเป็นการพูดคุยนอกรอบแล้วทางจังหวัดมองว่ายังมีแนวทางการพัฒนาการผลิตปลาสมันต์ด้านต่างๆแต่คงจะต้องหารือและอภิปรายในลำดับต่อไป



ภาพที่ 110 รองผู้ว่าราชการจังหวัดยโสธร ประธานในที่ประชุม



ภาพที่ 111 ตัวแทนจากองค์การบริหารส่วนตำบลและหน่วยงานต่างๆในจังหวัดยโสธร 1



ภาพที่ 112 ตัวแทนจากองค์การบริหารส่วนตำบลและหน่วยงานต่างๆในจังหวัดยโสธร 2



ภาพที่ 113 ผู้เข้าร่วมประชุมและคณะผู้วิจัยกำลังอภิปรายและแสดงความคิดเห็นก่อนการประชุม

ปิดประชุมเวลา 12.30 น.

3. การจัดกิจกรรมกลุ่มย่อยร่วมกับเกษตรกรผู้เลี้ยงปลานิล/ทับทิมในกระชัง

ในวันที่ 3 เมษายน 2553 คณะผู้วิจัยได้จัดกิจกรรมกลุ่มย่อยกับกลุ่มเกษตรกรผู้เลี้ยงปลาในกระชังบ้านแจ้ห้อยเพื่อรับข้อคิดเห็นเกี่ยวกับการรวมกลุ่มผู้เลี้ยงปลากระชัง



ภาพที่ 114 กิจกรรมกลุ่มย่อยกับเกษตรกรผู้เลี้ยงปลานิล/ทับทิมในกระชังเพื่อรับฟังความคิดเห็นเกี่ยวกับการรวมกลุ่มของเกษตรกรผู้เลี้ยงปลา

กลุ่มเกษตรกรได้ให้ข้อมูลว่า” เลี้ยงปลานิล/ทับทิมในกระชังมาหลายปีแล้ว สำหรับตำบลอ้อเหนือมีกลุ่มเกษตรกรผู้เลี้ยงปลาในกระชัง 3 กลุ่ม กลุ่มแรกเลี้ยงในเครือข่ายของบริษัทเอกชนขนาดใหญ่ (ในแม่น้ำชี) กลุ่มที่สองเลี้ยงในเครือข่ายของบริษัทเอกชนลำดับที่สอง (แม่น้ำยัง) และกลุ่มที่สามเป็นกลุ่มเกษตรกรที่เลี้ยงปลาแบบอิสระ ในระยะแรกนั้นการเลี้ยงปลาต้องพึ่งพาเถาแกในตลาดเนื่องจากไม่มีทุน โดยตนเองจะลงทุนโครงสร้างและกระชังแต่ไปซื้อเอาอาหารลูกปลาและยาที่ใช้เลี้ยงปลาและมัดจำเงินไว้จำนวนหนึ่ง หลังจากจับปลาแล้วจึงหักลบเงินจากการขายปลากับค่าลูกปลา อาหารและยา หากขายปลาได้มากก็จะได้กำไรแต่ถ้าปลาตายหรือมาจับปลาซาก็อาจจะขาดทุนโดยที่ผู้เลี้ยงต้องรับผิดชอบเอง และเมื่อเลี้ยงมาจนถึงปัจจุบันเถาแกให้ความไว้วางใจจึงได้ขยายกลุ่มมากขึ้น สำหรับสิ่งที่กลุ่มเกษตรกรต้องการคือ ต้องมีความชัดเจนเรื่องของตลาดเนื่องจากเลี้ยงปลาแล้วหากไม่มีตลาดขายก็ขาดทุน นอกจากนี้เรื่องของทุนก็มีความสำคัญกล่าวคือ การเลี้ยงปลานั้นลูกปลา อาหารและยาจะต้องมีให้ตลอดเวลาและทันตามความต้องการเพราะปลาไวต่ออาหารและโรค ดังนั้นระบบการสนับสนุนการเลี้ยงต้องให้ได้เร็วเหมือนกับการเลี้ยงกับเอกชน นอกจากนี้อาจจะต้องมีเงินบางส่วนมีสำหรับให้กู้ยืมมาใช้จ่ายในช่วงที่เลี้ยงปลา (เช่นเดียวกับเอกชน) คิดว่าถ้าแก้ปัญหาใน 2-3 เรื่องนี้ก็น่าจะไม่มีปัญหาอะไรในการรวมกลุ่ม โดยในระยะแรกอาจจะค่อยๆทำโดยแบ่งเลี้ยงกับเอกชนและการเลี้ยงของกลุ่มบางส่วนเมื่อแน่ใจว่าสามารถเดินได้ด้วยตนเองแล้วจึงจะสามารถแยกออกจากเอกชนได้เพราะถ้าแยกออกมาแล้วไม่ประสบผลสำเร็จจะกลับไปหาเอกชนอีกไม่ได้เขาคงไม่สนับสนุนอีก ดังนั้นจะทำอะไรก็ต้องให้แน่ใจ” (นายอมอญ อินทนนท์; นางนิตยา พิลาวุธ; นายหลอด สุรขันธ์; นางเลิศ สุรขันธ์ (สัมภาษณ์), 2553)

เอกสารอ้างอิงและบุคลากร

เอกสารอ้างอิง

- จีเส็ง แซ่จิ้ว. 2542. เพาะขยายพันธุ์ปลากะตัก. มติชนบท: เทคโนโลยีชาวบ้าน, 11(211): 74-75.
- เจริญ ธรรมวิจิตร. 2541. อาชีพเลี้ยงปลาไหลเป็นการค้า. มติชนบท: เทคโนโลยีชาวบ้าน, 10(196): 73.
- เจริญ ธรรมวิจิตร. 2547ก. เลี้ยงปลาหมอแก่จนได้. มติชนบท: เทคโนโลยีชาวบ้าน, 16(334): 105-106.
- เจริญ ธรรมวิจิตร. 2547ข. เลี้ยงปลากะตักมาทำปลาแดกลาวขาย. มติชนบท: เทคโนโลยีชาวบ้าน, 16(339): 88.
- ไชย ส่องอาชีพ. 2546. ปลาแรดเพาะพันธุ์ง่ายเลี้ยงได้เงินดี. มติชนบท: เทคโนโลยีชาวบ้าน, 15(316): 98-99.
- ไชย ส่องอาชีพ. 2546. เลี้ยงปลากินพืช ต้นทุนลดต่ำ สูตรสำเร็จของ ดร. จิระ มงคลรังสี. มติชนบท: เทคโนโลยีชาวบ้าน, 16(320): 102-103.
- ไชย ส่องอาชีพ. 2546. กดเหลือง กดคัง พวง เวียน บีก ปลาเศรษฐกิจของครอบครัวสุราษฎร์. มติชนบท: เทคโนโลยีชาวบ้าน, 16(322): 105-106.
- ไชย ส่องอาชีพ. 2547ก. ปลาหมอไทย เลี้ยงง่าย ขายคล่อง. มติชนบท: เทคโนโลยีชาวบ้าน, 16(332): 102-103.
- ไชย ส่องอาชีพ. 2547ข. เพาะขยายพันธุ์ปลาบึกงานหลังเกษียณของ เสน่ห์ ผลประสิทธิ์ ที่วังปลาบึก เชียงราย. มติชนบท: เทคโนโลยีชาวบ้าน, 16(322): 105-106.
- ไชย ส่องอาชีพ. 2547ค. เพาะพันธุ์ปลาแรด เลี้ยงเองดีกว่า. มติชนบท: เทคโนโลยีชาวบ้าน, 16(337): 104-105.
- เทคโนโลยีประมง. 2540. เลี้ยงปลาไทยรวมกันเพื่อประโยชน์สูงสุด. มติชนบท: เทคโนโลยีชาวบ้าน, 10(179): 80-81.
- เทคโนโลยีการประมง. 2541. การเลี้ยงปลาชะโดในกระชัง. มติชนบท: เทคโนโลยีชาวบ้าน, 10(197): 77.
- เทคโนโลยีการประมง. 2546. ปลาสวาย ปลาเลี้ยงง่ายโตเร็วกว่าปลาน้ำจืด. มติชนบท: เทคโนโลยีชาวบ้าน, 15(305): 102-103.
- เทคโนโลยีประมง. 2547ก. “ปลาเพาะ” ปลาเศรษฐกิจตัวใหม่ของเกษตรกรริมฝั่งโขง เนื้อขาวรสชาติดี ชาวต่างประเทศนิยม. มติชนบท: เทคโนโลยีชาวบ้าน, 16(341): 106.

- เทคโนโลยีประมง. 2547ข. ปลาสวาย ปลาที่เลี้ยงง่าย ขายคล่อง. มติชนบท: เทคโนโลยีชาวบ้าน, 16(343): 102.
- ธวัชชัย สันติกุล. 2542. ปลาบู่ในเขมร. มติชนบท: เทคโนโลยีชาวบ้าน, 11(207): 75.
- หน่วยอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมและศิลปกรรมท้องถิ่น โรงเรียนโยธินวิทยา. ไม่ปรากฏปีที่พิมพ์. เมืองยศสุนทร. อำนวยกิจการพิมพ์, โยธิน. 87 หน้า
- นุจรี แกรุ่น. 2540. เลี้ยงปลาหมอแทนการเลี้ยงกุ้งรองรับโครงการพระราชดำริ"พัฒนาลุ่มน้ำปากพนัง". มติชนบท: เทคโนโลยีชาวบ้าน, 10(179): 78-79.
- บรรจง เทียนสงฆ์. 2548. เลี้ยงปลาไหลนาหลังบ้านอีกทางเลือกหนึ่งในการแก้ไขปัญหาความยากจน. มติชนบท: เทคโนโลยีชาวบ้าน, 17(364): 104-105.
- ปรีชา ลิ้มไชยฤกษ์. 2541ก. เลี้ยงปลาดุกกระชังปลาบู่แม่น้ำท่าจีน. มติชนบท: เทคโนโลยีชาวบ้าน, 10(188): 68-69.
- ปรีชา ลิ้มไชยฤกษ์. 2541ข. วิจัย ดีทอง กับอาชีพเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำที่ยั่งยืน. มติชนบท: เทคโนโลยีชาวบ้าน, 10(192): 69-70.
- ปรีชา ลิ้มไชยฤกษ์. 2542. ปลาบึก ปลาเทพา ที่เขียงราย. มติชนบท: เทคโนโลยีชาวบ้าน, 11(206): 82-83.
- วรพล เองวานิช, อรรพรรณ ชินราศรี, วิเชียร เองวานิช, นิตยา มนต์ไชย. 2546. วัฒนธรรมปลาและอาชีพประมงในชุมชนลุ่มแม่น้ำชี. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.
- วัชรินทร์ เขจรวงศ์. 2540. จบ ปวส. เกษตรสาขาพืชไร่ประสบความสำเร็จในการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำของ คปร. มติชนบท: เทคโนโลยีชาวบ้าน, 10(178): 87-88.
- ศุภชัย นิลวานิช. 2540. เพาะพันธุ์สัตว์น้ำเขาคินชอนงานวิจัยสู่ชาวบ้าน. มติชนบท: เทคโนโลยีชาวบ้าน, 10(180): 78-79.
- ศุภชัย นิลวานิช. 2541ก. เพาะพันธุ์ปลาบู่ งานวิจัยเพื่อเกษตรกรไทย. มติชนบท: เทคโนโลยีชาวบ้าน, 10(191): 72-73.
- ศุภชัย นิลวานิช. 2541ข. เลี้ยงปลาบู่ขาย งานสองทศวรรษ ของลุงสำเร็จ บัณฑิตสุวรรณ. มติชนบท: เทคโนโลยีชาวบ้าน, 11(204): 82-84.
- ศุภชัย นิลวานิช. 2541ค. เพาะเลี้ยงปลากดเหลือง งานส่งเสริมของกรมประมง ที่ลุ่มน้ำปากพนัง. มติชนบท: เทคโนโลยีชาวบ้าน, 11(205): 64-65.
- ศุภชัย นิลวานิช. 2542. เลี้ยงปลาหมอไทย แทนกุ้งกุลาดำงานวิจัยของกรมประมง ที่ปากพนัง. มติชนบท: เทคโนโลยีชาวบ้าน, 11(206): 84-85.
- ศุภชัย นิลวานิช. 2543ก. พลิกบ่อเก็บน้ำเลี้ยงปลากินพืชผืนที่เป็นจริงของชาวมุสลิม รามัน. มติชนบท: เทคโนโลยีชาวบ้าน, 10(180): 78-79.
- ศุภชัย นิลวานิช. 2543ข. เพาะพันธุ์ปลาชะโอน งานวิจัยของศูนย์พัฒนาประมงน้ำจืดชลบุรี. มติชนบท: เทคโนโลยีชาวบ้าน, 13(253): 79-80.

- ศุภชัย นิลวานิช. 2544ก. เพาะพันธุ์ปลานิลจากบ่อดิน กรมประมงทำได้หนึ่งเดียวในโลก. มติชนบท: เทคโนโลยีชาวบ้าน, 13(267): 12-13 และ 83-85.
- ศุภชัย นิลวานิช. 2544ข. เลี้ยงปลานิล-ตะเพียน กินเศษผักที่วังน้ำเขียว. มติชนบท: เทคโนโลยีชาวบ้าน, 14(273): 102-103.
- ศุภชัย นิลวานิช. 2545ก. เลี้ยงปลาดุกบักอยู่ในกระชังงานได้ผลของกลุ่มมุสลิม อยู่ธยา. มติชนบท: เทคโนโลยีชาวบ้าน, 14(281): 102-103.
- ศุภชัย นิลวานิช. 2545ข. เลี้ยงปลาบู่ในบ่อดินงานสร้างรายได้ที่ราชบุรี. มติชนบท: เทคโนโลยีชาวบ้าน, 14(283): 104-105.
- ศุภชัย นิลวานิช. 2545ค. แดง-น้ำเงิน ปลาเนื้ออ่อนไทย ที่กรมประมงจับมาเพาะพันธุ์ เพื่ออนุรักษ์และการค้า. มติชนบท: เทคโนโลยีชาวบ้าน, 14(295): 104-105.
- ศุภชัย นิลวานิช. 2545ง. เลี้ยงปลากินพืช ด้วยกากเป็รียร์ประหยัดต้นทุน. มติชนบท: เทคโนโลยีชาวบ้าน, 15(296): 103-104.
- ศุภชัย นิลวานิช. 2545จ. สมจิตต์ ลาจิมี กับอาชีพเลี้ยงปลาดุกบักอยู่ที่ปราจีนฯ. มติชนบท: เทคโนโลยีชาวบ้าน, 15(301): 102-103.
- ศุภชัย นิลวานิช. 2546. ปลาในกระชังอาชีพทำเงินของชาวบ้านที่เขื่อนเขาแหลม. มติชนบท: เทคโนโลยีชาวบ้าน, 15(318): 66-67.
- สายฝน ตริณาวงษ์. 2542. “ศิริโฉม รัชมี” หญิงเก่งแห่งรัชมีพันธุ์ปลา. มติชนบท: เทคโนโลยีชาวบ้าน, 11(208): 71.
- สุรยุทธ ยงชัยยุทธ. 2543. การเลี้ยงปลาบู่ในกระชังส่งนอกงานทำเงินของ “ประสาน สมมาก”. มติชนบท: เทคโนโลยีชาวบ้าน, 12(234): 81.
- โสภี ทุมลา. 2541. “วิรัตน์ คลศรีชัย” อดีตเจ้าพ่อโรงเหล้า หันมายึดอาชีพเพาะเลี้ยงปลาแรดที่พิษณุโลก. มติชนบท: เทคโนโลยีชาวบ้าน, 10(193): 83-84.
- เสน่ห์ แสงคำ. 2543. เลี้ยงปลาดุกด้วยอาหารบดสูตรเด็ดของ ทวี อินธนู. มติชนบท: เทคโนโลยีชาวบ้าน, 12(230): 84-85.
- สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. 2550. มูลค่าผลิตภัณฑ์จังหวัดตามราคาตลาด (ประจำปี) จำแนกตามสาขาการผลิต พ.ศ. 2541-2550
<http://www.nesdb.go.th/Default.aspx?tabid=96>
- สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษา 1 และ 2. ไม่ปรากฏปีที่พิมพ์. ภูมิปัญญาท้องถิ่นจังหวัดยโสธร. เอกสารอิเล็กทรอนิกส์. 259 หน้า.
- อุราณี ทับทอง. 2546. ปลาดุกขายแดนใช้พื้นที่น้อย เลี้ยงในบ่อพลาสติก. มติชนบท: เทคโนโลยีชาวบ้าน, 15(317): 102-103.

บุคลากรกรม

- นางกฤษฎา โชทอง. 2553. 218 ถนนมหาชนะชัย อำเภอคำเขื่อนแก้ว จังหวัดยโสธร
(สัมภาษณ์, 26 กุมภาพันธ์ 2553)
- นายจักรกฤษณ์ สุมาลี .2553. บ้านท่าสะอาด ตำบลพนมไพร อำเภอพนมไพร จังหวัดร้อยเอ็ด
(23 มกราคม 2553; สัมภาษณ์)
- นางจันทร์แปลง จำปาหอม. 2553. ร้านริมซี ริเวอร์ไซด์ เทศบาลเมืองยโสธร อำเภอเมือง
จังหวัดยโสธร (สัมภาษณ์, 8 เมษายน 2553)
- นางฉวย ศรีวิสุทธิ. 2552. บ้านนาโพธิ์ ตำบลกุดกุง อำเภอคำเขื่อนแก้ว จังหวัดยโสธร
(สัมภาษณ์, 21 ธันวาคม 2551)
- นายชาติชาติรี โพธิ์ศรี. 2553. ร้านแม่น้อยปลาสาม ถนนศรีสุนทร ตำบลในเมือง
อำเภอเมือง จังหวัดยโสธร (24 มกราคม 2553; สัมภาษณ์)
- นายรัช แกมสไว. 2552. บ้านหนองหอย หมู่ 8 ตำบลเชียงคำ อำเภอเมือง จังหวัดยโสธร
(สัมภาษณ์, 31 มกราคม พ.ศ. 2552)
- นายหลอด สุรพันธ์. 2551. บ้านสำโรง ตำบลค้อเหนือ อำเภอเมือง จังหวัดยโสธร
(สัมภาษณ์, 23 ธันวาคม 2551)
- นายประยูร ไพเราะใหม่ .2000. 13 หมู่ 8 บ้านหนองหอย ตำบลเชียงคำ อำเภอเมือง จังหวัดยโสธร
(สัมภาษณ์, 3 กุมภาพันธ์ 2553;)
- นายเลิศ เพิ่มพูน. 2553. บ้านหนองหอย ตำบลเชียงคำ อำเภอเมือง จังหวัดยโสธร
(สัมภาษณ์, 24 มกราคม 2553)
- นางสุนทร หงสาวดี. 2553. บ้านหนองหอย ตำบลเชียงคำ อำเภอเมือง จังหวัดยโสธร
(สัมภาษณ์, 23 มกราคม 2553)
- นายทัน พิลาวุฑ . 2553. บ้านกล้วย ตำบลค้อเหนือ อำเภอเมือง จังหวัดยโสธร
(สัมภาษณ์, 24 มกราคม 2553)
- นางคำเตือน อินทร์คะเน. 2553. หมู่ 8 บ้านดอนกลอย ตำบลค้อเหนือ อำเภอเมือง จังหวัด
ยโสธร (สัมภาษณ์, 26 กุมภาพันธ์ 2553)
- นางสะไม ประสงค์ทรัพย์. 2553. บ้านดอนกลอย ตำบลค้อเหนือ อำเภอเมือง จังหวัดยโสธร
(สัมภาษณ์, 27 กุมภาพันธ์ 2553)
- นางหนูพลอย โคตรจันทร์. 2553. 134 หมู่ 9 บ้านโนนทัน ตำบลค้อเหนือ อำเภอเมือง จังหวัด
ยโสธร (สัมภาษณ์, 26 กุมภาพันธ์ 2553)
- คุณเมตตา (นามสมมติ). 2552. เทศบาลเมืองยโสธร อำเภอเมือง จังหวัดยโสธร
(สัมภาษณ์, 15 กุมภาพันธ์ 2552)
- นางสัมฤทธิ์ สัตตะ. 2553. คุ่มวัดมหาธาตุ ถนนเขตยศสะไก ตำบลในเมือง
อำเภอเมือง จังหวัดยโสธร (สัมภาษณ์, 23 มกราคม 2553)

นายอมมอญ อินทนนท์. 2553. บ้านดอนยาง ตำบลค้อเหนือ อำเภอเมือง จังหวัดยโสธร

(สัมภาษณ์, 8 เมษายน 2553)

นางนิตยา พิลาวุธ. 2553. บ้านสำโรง ตำบลค้อเหนือ อำเภอเมือง จังหวัดยโสธร

(สัมภาษณ์, 8 เมษายน 2553)

นางเลิศ สุรขันธ์. 2553. บ้านหนองไผ่ หมู่ 8 ตำบลอำนาจ อำเภอสิรินธร จังหวัดอำนาจเจริญ

(สัมภาษณ์, 8 เมษายน 2553)

ภาคผนวก

ภาคผนวกที่ 1

1 ชุดแบบสอบถามความต้องการปลา (อุปสงค์)

1.1 แบบสอบถาม ผู้ซื้อปลาสดเพื่อการบริโภค

ชื่อ – สกุลผู้ให้ข้อมูล.....
เลขที่..... หมู่ที่..... ถนน..... ตำบล..... อำเภอ..... จังหวัดยโสธร
สถานที่สัมภาษณ์ (ตลาด)
ชื่อ – สกุลผู้ทำ การสัมภาษณ์.....
วันที่..... เดือน..... พ.ศ.....

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. เพศ ☐ ชาย ☐ หญิง
2. อายุ
3. สถานภาพ ☐ โสด ☐ สมรส ☐ หย่าร้าง ☐ หม้าย
4. อายุ ☐ 15-19 ปี ☐ 20 - 24 ปี ☐ 25 - 29 ปี
☐ 30 - 34 ปี ☐ 35 - 39 ปี ☐ 40 ปี ขึ้นไป
5. จำนวนสมาชิกในครอบครัว.....คน
6. อาชีพ ☐ รับจ้าง ☐ ธุรกิจส่วนตัว ☐ เกษตรกร
☐ ราชการ/รัฐวิสาหกิจ ☐ แม่บ้าน ☐ อื่น ๆ
7. ระดับการศึกษา
☐ ประถมศึกษา ☐ มัธยมศึกษา/ปวช. ☐ อนุปริญญา /ปวส.
☐ ปริญญาตรี ☐ สูงกว่าปริญญาตรี
8. รายได้ต่อเดือน
☐ ต่ำกว่า 5,000 บาท ☐ 5,001-10,000 บาท
☐ 10,001-15,000 บาท ☐ มากกว่า 15,000 บาท

ตอนที่ 2 ข้อมูลการเลือกซื้อ

1. ปกติท่านได้เลือกซื้อปลาด้วยตัวเองหรือไม่
☐ เลือกซื้อด้วยตัวเอง ☐ ไม่ได้เลือกซื้อเอง
2. จำนวนครั้งที่ท่านหรือคนในครอบครัว ได้เลือกซื้อปลา
☐ 1-2 ครั้ง /เดือน ☐ 3-4 ครั้ง /เดือน
☐ 5-6 ครั้ง /เดือน ☐ มากกว่า 6 ครั้ง /เดือน
3. ปริมาณการซื้อต่อครั้ง
☐ น้อยกว่า 0.5 กิโลกรัม ☐ 0.5 - 1 กิโลกรัม ☐ 1 – 1.5 กิโลกรัม
☐ 1.5-2 กิโลกรัม ☐ มากกว่า 2 กิโลกรัม
4. ครอบครัวของท่านบริโภคปลาเป็นประจำหรือไม่
☐ ไม่ประจำ
☐ ประจำ

5. ชนิดปลาที่ครอบครัwtานบริโภคเป็นประจำ

- 1).....ราคา..... บาท/กิโลกรัม
- 2).....ราคา..... บาท/กิโลกรัม
- 3).....ราคา..... บาท/กิโลกรัม

6. เมนูอาหารที่ทำจากปลา ที่ครอบครัwtานบริโภคเป็นประจำ

- 1).....
- 2).....
- 3).....

7. การตัดสินใจเลือกซื้อปลา ท่านเปรียบเทียบกับราคาเนื้อสัตว์ชนิดอื่นหรือไม่

☐ ไม่เปรียบเทียบ

☐ เปรียบเทียบ

เปรียบเทียบ กับเนื้อสัตว์ชนิดใด (เลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ แต่ไม่เกิน 2 ข้อ)

☐ เนื้อโค

☐ เนื้อไก่

☐ เนื้อสุกร

☐ เนื้อเป็ด

☐ อาหารทะเล

☐ อื่น ๆ

8. หากปลาชนิดที่ท่านต้องการมีราคาเพิ่มสูงขึ้น ท่านจะพิจารณาบริโภคเนื้อสัตว์ประเภทใดทดแทน

โปรดกา ✓ (5 = มากที่สุด, 4 = มาก, 3 = ปานกลาง, 2 = น้อย, 1 = น้อยที่สุด)

	5	4	3	2	1
8.1 เนื้อโค					
8.2 เนื้อไก่					
8.3 เนื้อสุกร					
8.4 เนื้อเป็ด					
8.5 อาหารทะเล					
8.6 เนื้อสัตว์ประเภทอื่น ๆ					
8.7 บริโภคพืชผักทดแทนเนื้อสัตว์					

9. ท่านพึงพอใจคุณภาพของปลาที่มีจำหน่ายในตลาดจังหวัดยโสธรมากน้อยเพียงใด

☐ มากที่สุด

☐ มาก

☐ ปานกลาง

☐ น้อย

☐ ไม่พอใจ (มักไม่สด/นำเข้าเป็นประจำ)

10. ท่านพึงพอใจปริมาณของปลาที่มีจำหน่ายในตลาดจังหวัดยโสธรมากน้อยเพียงใด

☐ มากที่สุด

☐ มาก

☐ ปานกลาง

☐ น้อย

☐ ไม่พอใจ (มักขาดตลาด/ล้นตลาดเป็นประจำ)

11. ท่านพึงพอใจราคาปลาในตลาดจังหวัดยโสธรมากน้อยเพียงใด

☐ มากที่สุด

☐ มาก

☐ ปานกลาง

☐ น้อย

☐ ไม่พอใจ (แพงมาก)

12. ท่านคิดว่าปลาที่มีจำหน่ายในปัจจุบันมีความปลอดภัยต่อการบริโภคหรือไม่

☐ ปลอดภัย

☐ ไม่ปลอดภัย

☐ ไม่แน่ใจ

13. โดยปกติท่านเลือกซื้อปลาจากแหล่งใด (เติมตัวเลข 1-4 ตามลำดับที่นิยมมากที่สุด)

[] ปลารรรมชาติจากแม่น้ำชี [] ปลาเลี้ยงในกระชัง [] ปลาเลี้ยงในบ่อ/ในนา [] ปลาจากแหล่งน้ำอื่นๆ

1.2 แบบสอบถาม ผู้ซื้อปลาสดเพื่อการบริโภค

ชื่อ – สกุลผู้ให้ข้อมูล.....
เลขที่.....หมู่ที่.....ถนน.....ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัดยโสธร
สถานที่สัมภาษณ์ (ตลาด)
ชื่อ – สกุลผู้ทำ การสัมภาษณ์.....
วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. เพศ ☐ ชาย ☐ หญิง
2. อายุ ปี
3. สถานภาพ ☐ โสด ☐ สมรส ☐ หย่าร้าง ☐ หม้าย
4. อายุ ☐ 15-19 ปี ☐ 20 - 24 ปี ☐ 25 - 29 ปี
☐ 30 - 34 ปี ☐ 35 - 39 ปี ☐ 40 ปี ขึ้นไป
5. จำนวนสมาชิกในครอบครัว.....คน
6. อาชีพ ☐ รับจ้าง ☐ ธุรกิจส่วนตัว ☐ เกษตรกร
☐ ราชการ/รัฐวิสาหกิจ ☐ แม่บ้าน ☐ อื่น ๆ
7. ระดับการศึกษา
☐ ประถมศึกษา ☐ มัธยมศึกษา/ปวช. ☐ อนุปริญญา /ปวส.
☐ ปริญญาตรี ☐ สูงกว่าปริญญาตรี
8. รายได้ต่อเดือน
☐ ต่ำกว่า 5,000 บาท ☐ 5,001-10,000 บาท
☐ 10,001-15,000 บาท ☐ มากกว่า 15,000 บาท

ตอนที่ 2 ข้อมูลการเลือกซื้อ

14. ปกติท่านได้เลือกซื้อปลาสดด้วยตัวเองหรือไม่
☐ เลือกซื้อด้วยตัวเอง ☐ ไม่ได้เลือกซื้อเอง
15. จำนวนครั้งที่ท่านหรือคนในครอบครัว ได้เลือกซื้อปลาสด
☐ 1-2 ครั้ง /เดือน ☐ 3-4 ครั้ง /เดือน
☐ 5-6 ครั้ง /เดือน ☐ มากกว่า 6 ครั้ง /เดือน
16. ปริมาณการซื้อต่อครั้ง
☐ น้อยกว่า 0.5 กิโลกรัม ☐ 0.5 - 1 กิโลกรัม ☐ 1 – 1.5 กิโลกรัม
☐ 1.5-2 กิโลกรัม ☐ มากกว่า 2 กิโลกรัม
17. ครอบครัวของท่านบริโภคปลาสดเป็นประจำหรือไม่
☐ ไม่ประจำ
☐ ประจำ
18. ร้านค้าที่ท่านซื้อปลาสดเป็นประจำ ..(ร้านใด / ตลาดใด)
19. เหตุผลในการตัดสินใจเลือกซื้อปลาสดจากร้านในข้อ 6

20. ชนิดของปลาสดที่ครอบครัวท่านบริโภคเป็นประจำ

- 1).....ราคา..... บาท/กิโลกรัม
- 2).....ราคา..... บาท/กิโลกรัม
- 3).....ราคา..... บาท/กิโลกรัม

21. เมนูอาหารที่ทำจากปลาสด ที่ครอบครัวท่านบริโภคเป็นประจำ

- 1).....
- 2).....
- 3).....

22. การตัดสินใจเลือกซื้อปลา ท่านเปรียบเทียบกับราคาเนื้อสัตว์ชนิดอื่นหรือไม่

- ☐ ไม่เปรียบเทียบ ☐ เปรียบเทียบ

หากเปรียบเทียบ กับเนื้อสัตว์ชนิดใด (เลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ แต่ไม่เกิน 2 ข้อ)

- ☐ เนื้อไก่ ☐ เนื้อไก่ ☐ เนื้อสุกร ☐ เนื้อปลาสด ☐ เนื้อเป็ด
☐ อาหารทะเล ☐ อื่น ๆ

23. หากปลาสดชนิดที่ท่านต้องการมีราคาเพิ่มสูงขึ้น ท่านจะพิจารณาบริโภคเนื้อสัตว์ประเภทใดทดแทน

โปรดกา ✓ (5 = มากที่สุด, 4 = มาก, 3 = ปานกลาง, 2 = น้อย, 1 = น้อยที่สุด)

	5	4	3	2	1
8.1 เนื้อไก่					
8.2 เนื้อไก่					
8.3 เนื้อสุกร					
8.4 เนื้อปลาสด					
8.5 เนื้อเป็ด					
8.6 อาหารทะเล					
8.7 เนื้อสัตว์ประเภทอื่น ๆ					
8.8 บริโภคพืชผักทดแทนเนื้อสัตว์					

24. ท่านพึงพอใจคุณภาพของปลาสดที่มีจำหน่ายในตลาดจังหวัดยโสธรมากน้อยเพียงใด

- ☐ มากที่สุด ☐ มาก ☐ ปานกลาง ☐ น้อย ☐ ไม่พอใจ (เบื่อหน่าย/ไม่อร่อย)

25. ท่านพึงพอใจปริมาณของปลาสดที่มีจำหน่ายในตลาดจังหวัดยโสธรมากน้อยเพียงใด

- ☐ มากที่สุด ☐ มาก ☐ ปานกลาง ☐ น้อย ☐ ไม่พอใจ (ขาดตลาด/ล้นตลาดเป็นประจำ)

26. ท่านพึงพอใจราคาปลาสด(บาท/กิโลกรัม)ในตลาดจังหวัดยโสธรมากน้อยเพียงใด

- ☐ มากที่สุด ☐ มาก ☐ ปานกลาง ☐ น้อย ☐ ไม่พอใจ (แพงมาก)

27. ท่านคิดว่าปลาสดที่มีจำหน่ายในปัจจุบันมีความปลอดภัยต่อการบริโภคหรือไม่

- ☐ ปลอดภัย ☐ ไม่ปลอดภัย ☐ ไม่แน่ใจ

1.3 แบบสอบถาม ผู้รับซื้อปลาเพื่อจำหน่ายในร้านอาหาร

ชื่อ – สกุลผู้ให้ข้อมูล.....ชื่อร้าน.....
 เลขที่.....หมู่ที่..... ถนน.....ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัดยโสธร
 สถานที่สัมภาษณ์ (ตลาด).....
 ชื่อ – สกุลผู้ทำ การสัมภาษณ์.....
 วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. เพศ (1) ชาย (2) หญิง
2. อายุ
3. ตำแหน่ง(หน้าที่) ในร้านอาหาร

ตอนที่ 2 ข้อมูลการจัดซื้อ

ชื่อชนิดปลา	ขนาดปลาที่ซื้อ	จำนวนซื้อ (กก)	ราคาซื้อ (บาท/กก)	แหล่งที่รับซื้อ (ร้านใด/ตลาดใด)	เหตุผลที่ซื้อจากแหล่งจำหน่ายนี้
1.	คะขนาด				
	ซื้อตามขนาด				
	- ขนาดตัวละ.....กก.				
	- ขนาดตัวละ.....กก.				
2.	คะขนาด				
	ซื้อตามขนาด				
	- ขนาดตัวละ.....กก.				
	- ขนาดตัวละ.....กก.				
3.	คะขนาด				
	ซื้อตามขนาด				
	- ขนาดตัวละ.....กก.				
	- ขนาดตัวละ.....กก.				
4.	คะขนาด				
	ซื้อตามขนาด				
	- ขนาดตัวละ.....กก.				
	- ขนาดตัวละ.....กก.				
5.	คะขนาด				
	ซื้อตามขนาด				
	- ขนาดตัวละ.....กก.				
	- ขนาดตัวละ.....กก.				

6.	คละขนาด				
	ซื้อตามขนาด				
	- ขนาดตัวละ.....กก.				
	- ขนาดตัวละ.....กก.				
7.	คละขนาด				
	ซื้อตามขนาด				
	- ขนาดตัวละ.....กก.				
	- ขนาดตัวละ.....กก.				
8.	คละขนาด				
	ซื้อตามขนาด				
	- ขนาดตัวละ.....กก.				
	- ขนาดตัวละ.....กก.				
9.	คละขนาด				
	ซื้อตามขนาด				
	- ขนาดตัวละ.....กก.				
	- ขนาดตัวละ.....กก.				

ตอนที่ 3 ข้อมูลการจำหน่าย

ชื่อชนิดปลา	เมนูอาหาร	จำนวนที่ใช้ (กิโลกรัมต่อจาน/หม้อ)	ราคาจำหน่าย (บาทต่อจาน/หม้อ)	เหตุผลการเลือกปลาชนิดนี้
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				

ชื่อชนิดปลา	เมนูอาหาร	จำนวนที่ใช้ (กิโลกรัมต่อจาน/หม้อ)	ราคาจำหน่าย (บาทต่อจาน/หม้อ)	เหตุผลการเลือกปลานี้
6.				
7.				
8.				
9.				

ตอนที่ 4 ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการตัดสินใจของลูกค้า

1. เพศของลูกค้า (1) ส่วนใหญ่เป็นชาย (2) ส่วนใหญ่เป็นหญิง (3) ทั้งชายและหญิงเท่าๆกัน

2. ประเภทลูกค้า (1) ส่วนใหญ่ลูกค้าประจำ (2) ส่วนใหญ่ลูกค้าขาจร (3) ทั้ง 2 ประเภทเท่าๆกัน

3. ชนิดปลาที่นิยมของลูกค้าขาประจำ 1)
2)
3)

4. ชนิดปลาที่นิยมของลูกค้าขาจร 1)
2)
3)

5. ยอดขายโดยเฉลี่ยของร้าน บาท/ราย(โต๊ะ)

6. ยอดขายโดยเฉลี่ยเฉพาะเมนูที่มีปลาเป็นส่วนประกอบ บาท/ราย(โต๊ะ)

7. จำนวนเมนูที่มีปลาเป็นส่วนประกอบ รายการ/ราย(โต๊ะ)

8. เมนูปลาที่ทางร้านแนะนำลูกค้า ไม่มี มี ได้แก่ 1)
2)
3)

9. หลังจากแนะนำเมนูปลาในข้อ 6 ลูกค้าสั่งเมนูดังกล่าวหรือไม่ ยินดีสั่ง (>50%) ยินดีสั่ง (<50%)
ไม่สั่ง

10. เมนูทั่วไป (ทั้งมีปลาและไม่มีปลา) ที่ได้รับความนิยมมากที่สุด
1).....2).....3).....

ภาคผนวกที่ 2

2. ชุดแบบสอบถามปริมาณปลา (อุปทาน) ในระบบตลาด

2.1 แบบสอบถาม ผู้จับปลาจากแม่น้ำชี บริเวณฝายยโสธร

ชื่อ – สกุลผู้ให้ข้อมูล.....
เลขที่.....หมู่ที่..... ถนน.....ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัดยโสธร
เบอร์โทรศัพท์..... สถานที่สัมภาษณ์ (ตลาด)
ชื่อ – สกุลผู้ทำ การสัมภาษณ์.....
วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....เวลา.....

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้จับปลาและผู้ค้าปลา

1. เพศ (1) ชาย (2) หญิง

2. อายุ.....ปี

3. ระดับการศึกษา

- (1) ไม่ได้ศึกษา
- (2) ประถมศึกษาตอนต้น
- (3) ประถมศึกษาตอนปลาย
- (4) มัธยมศึกษาตอนต้น
- (5) มัธยมศึกษาตอนปลาย /ปวช.
- (6) อุดมศึกษา /ปวส.
- (7) สูงกว่าปริญญาตรี

4. สถานภาพ

- (1) โสด
- (2) หย่าร้าง
- (3) สมรส
- (4) ม่าย

5. จำนวนสมาชิกในครัวเรือน.....คน

ประกอบด้วย 5.1) ผู้ใหญ่.....คน 5.2) เด็ก.....(คน) 5.3) ผู้สูงอายุ.....(คน)

6. วัยทำงานจำนวน.....คน วัยเรียน.....คน

7. อาชีพหลัก..... อาชีพรอง

8. รายได้ของครอบครัว บาทต่อเดือน

9. ค่าใช้จ่ายของครอบครัว..... บาทต่อเดือน

10. ทรัพย์สินที่มีอยู่

10.1) ที่ดิน ไร่ ทำการเกษตร.....ไร่ ให้เช่า.....ไร่

10.2) รถยนต์ จำนวน คัน ใช้งานแล้ว จำนวน ปี ค่าซ่อม จำนวน.....บาทต่อเดือน

รถจักรยานยนต์ จำนวน คัน ใช้งานแล้ว จำนวน ปี ค่าซ่อม จำนวน.....บาทต่อเดือน

11. หนี้สิน (1) มี จำนวนคงเหลือ.....บาท (2) ไม่มี
12. เงินออม (1) มี จำนวนคงเหลือ.....บาท (2) ไม่มี

ตอนที่ 2 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับการจับปลา ค่าใช้จ่ายและการขาย

13. ประกอบอาชีพขายปลามาแล้ว จำนวน.....ปี จับปลาเฉลี่ยวันละ.....ครั้ง ในการจับแต่ละรอบใช้เวลาประมาณ นาที่ เดือนที่มีการจับปลามากที่สุด คือ และเดือนที่มีการจับปลารองลงมาอันดับที่ 2 คือ และเดือนที่มีการจับปลาน้อยที่สุด คือ
14. เริ่มออกจับปลาตั้งแต่วันที่ จนถึงวันที่
15. จับปลาแต่ละวันใช้แรงงาน จำนวน คน
16. ค่าน้ำมันเชื้อเพลิงจับปลามาขาย จำนวน..... บาทต่อเดือน
17. ค่าน้ำแข็งสำหรับแช่ปลา จำนวน..... บาทต่อเดือน
18. ค่าเช่าที่ขายปลาที่จับมาได้ จำนวน บาทต่อเดือน
19. เงินลงทุน สิ่งก่อสร้าง บาท โดยใช้มาแล้ว จำนวน..... ปี
- เรือ วัสดุ อุปกรณ์ บาท โดยใช้มาแล้ว จำนวน..... ปี
- ค่าซ่อมแซม บำรุงรักษา จำนวน บาทต่อเดือน
20. รายได้จากการขายปลาที่จับได้ จำนวน.....บาทต่อวัน หรือ จำนวน.....บาทต่อเดือน
21. ค่าใช้จ่ายจากการจับปลาและขายปลา จำนวน บาทต่อวัน หรือ จำนวน.....บาทต่อเดือน
22. กำไรจากการจับปลามาขาย จำนวน บาทต่อวัน หรือ จำนวน.....บาทต่อเดือน

ตอนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับปลาในสต็อกและปลาที่จับได้ และปลาที่ขาย

เมื่อวาน

1. เมื่อวานมีปลาที่เก็บไว้ขายต่อ จำนวน.....กิโลกรัม
- ชนิดปลาที่ขายเหลือมากที่สุดเมื่อวาน คือ (ระบุชื่อปลา) จำนวน กิโลกรัม
- ราคาที่ขาย กก ละ บาท
-
- ชนิดปลาที่ขายเหลือรองลงมาอันดับสองเมื่อวาน คือ (ระบุชื่อปลา) จำนวน..... กิโลกรัม
- ราคาที่ขาย กก ละ บาท
-
- ชนิดปลาที่ขายเหลือรองลงมาอันดับสามเมื่อวาน คือ (ระบุชื่อปลา) จำนวน..... กิโลกรัม
- ราคาที่ขาย กก ละ บาท
-
- รวมรายได้จากการขายเมื่อวาน จำนวน บาท
- ขายปลาเมื่อวานเฉลี่ยราคากิโลกรัมละ.....บาท

วันนี้

2. ปลาที่จับได้ในวันนี้ จำนวน.....กิโลกรัมต่อวัน เฉลี่ยราคากิโลกรัมละ.....

ประกอบด้วย ปลาหนึ่ง จำนวน กิโลกรัมต่อวัน หรือ ร้อยละ ของปลาทั้งหมดที่จับได้ต่อวัน ปลาเกล็ด จำนวน กิโลกรัมต่อวัน หรือ ร้อยละ ของปลาทั้งหมดที่จับได้ต่อวัน

• ชนิดปลาที่จับได้มากที่สุดในวันนี้ คือ (ระบุชื่อปลา) จำนวน กิโลกรัม
ราคาที่ขาย กก. ละ บาท

• ชนิดปลาที่จับได้รองลงมาอันดับสองในวันนี้ คือ (ระบุชื่อปลา) จำนวน..... กิโลกรัม
ราคาที่ขาย กก. ละ บาท

• ชนิดปลาที่จับได้รองลงมาอันดับสามในวันนี้ คือ (ระบุชื่อปลา) จำนวน.....กิโลกรัม
ราคาที่ขาย กก. ละ บาท

• ปลาอื่นๆ.....(โปรดระบุ) จำนวน.....กิโลกรัม ราคาที่ขาย กก. ละ บาทปลาอื่นๆ

.....(โปรดระบุ) จำนวน.....กิโลกรัม ราคาที่ขาย กก. ละ บาท

ปลาอื่นๆ(โปรดระบุ) จำนวน.....กิโลกรัม ราคาที่ขาย กก. ละ บาท

ปลาอื่นๆ(โปรดระบุ) จำนวน.....กิโลกรัม ราคาที่ขาย กก. ละ บาท

ปลาอื่นๆ(โปรดระบุ) จำนวน.....กิโลกรัม ราคาที่ขาย กก. ละ บาท

การขายปลาวันนี้

• ชนิดปลาที่ขายได้มากที่สุดวันนี้ คือ (ระบุชื่อปลา) จำนวน กิโลกรัม
ราคาที่ขาย กก. ละ บาท ลูกค้าที่ซื้อเป็นกลุ่มใด.....มาจากจังหวัดใด
.....และส่วนใหญ่ลูกค้านำปลาไปทำอะไร
.....

• ชนิดปลาที่ขายได้รองลงมาอันดับสอง คือ (ระบุชื่อปลา) จำนวน กิโลกรัม
ราคาที่ขาย กก. ละ บาท ลูกค้าที่ซื้อเป็นกลุ่มใด มาจากจังหวัดใด
และส่วนใหญ่ลูกค้านำปลาไปทำอะไร

• ชนิดปลาที่ขายได้รองลงมาอันดับสาม คือ (ระบุชื่อปลา) จำนวน กิโลกรัม
ราคาที่ขาย กก. ละ บาท ลูกค้าที่ซื้อเป็นกลุ่มใด มาจากจังหวัดใด
และส่วนใหญ่ลูกค้านำปลาไปทำอะไร

• รวมรายได้จากการขายวันนี้ จำนวน บาท

2.2 แบบสอบถาม ผู้ค้าปลาสตตลาดเทศบาลเช้า-กลางวัน และตลาดเย็นบ้านตาตทอง

(ปลาสตจากแม่น้ำชี ปลาสตจากบ่อในที่นา-ปลาหลุม ปลาเลี้ยง ปลานิลและปลาตะกิม)

ชื่อ – สกุลผู้ให้ข้อมูล.....

เลขที่.....หมู่ที่..... ถนน.....ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัดยโสธร

เบอร์โทรศัพท์..... สถานที่สัมภาษณ์ (ตลาด)
ชื่อ – สกุลผู้ทำ การสัมภาษณ์.....
วันที่.....เดือน..... พ.ศ.....เวลา.....

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ค้าปลา

1. เพศ (1) ชาย (2) หญิง

2. อายุ.....ปี

3. ระดับการศึกษา

(8) ไม่ได้ศึกษา

(9) ประถมศึกษาตอนต้น

(10) ประถมศึกษาตอนปลาย

(11) มัธยมศึกษาตอนต้น

(12) มัธยมศึกษาตอนปลาย /ปวช.

(13) อุดมศึกษา /ปวส.

(14) สูงกว่าปริญญาตรี

4. สถานภาพ

(5) โสด

(6) หย่าร้าง

(7) สมรส

(8) ม่าย

5. จำนวนสมาชิกในครัวเรือน.....คน

ประกอบด้วย 5.1) ผู้ใหญ่.....คน 5.2) เด็ก..... (คน) 5.3) ผู้สูงอายุ.....(คน)

6. วัยทำงานจำนวน.....คน วัยเรียน.....คน

7. อาชีพหลัก..... อาชีพรอง

8. รายได้ของครอบครัว บาทต่อเดือน

9. ค่าใช้จ่ายของครอบครัว..... บาทต่อเดือน

10. ทรัพย์สินที่มีอยู่

10.1) ที่ดิน ไร่ ทำการเกษตร.....ไร่ ให้เช่า.....ไร่

10.2) รถยนต์ จำนวน คัน ใช้มาแล้ว จำนวน ปี ค่าซ่อม จำนวน.....บาทต่อเดือน

รถจักรยานยนต์ จำนวน คัน ใช้มาแล้ว จำนวน ปี ค่าซ่อม จำนวน.....บาทต่อเดือน

11. หนี้สิน (1) มี จำนวนคงเหลือ.....บาท (2) ไม่มี

12. เงินออม (1) มี จำนวนคงเหลือ.....บาท (2) ไม่มี

ตอนที่ 2 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับการขาย

13. ประกอบอาชีพขายปลามาแล้ว จำนวน.....ปี ช่วงเวลาที่มาขายบ่อยที่สุด คือ เดือนใดบ้าง (ตามลำดับความบ่อย)

..... และเดือนที่มาบ่อยที่สุด คือ

มาเดือนละ ครั้ง เดือนที่มาขายน้อยมากคือ เดือนใด มาเดือนละ ครั้ง

เนื่องจาก.....

14. เริ่มขายตั้งแต่เวลา จนถึงเวลา
15. ขายปลาแต่ละวันใช้แรงงาน จำนวน คน
16. ค่าน้ำมันเชื้อเพลิงขนส่งปลาขาย จำนวน.....บาทต่อวัน หรือ จำนวน บาทต่อเดือน
17. ค่าเดินทางนำปลาขาย จำนวน..... บาทต่อวัน หรือ จำนวน บาทต่อเดือน
(เดินทางโดยรถโดยสาร)
18. ค่าเช่าแผง จำนวน บาทต่อวัน หรือ จำนวน บาทต่อเดือน
19. เงินลงทุน วัสดุ อุปกรณ์ บาท โดยใช้มาแล้ว จำนวน..... ปี
20. รายได้จากการขายปลา จำนวน..... บาทต่อวัน หรือ จำนวน บาทต่อเดือน
21. ค่าใช้จ่ายจากการขายปลา จำนวน บาทต่อวัน หรือ จำนวน บาทต่อเดือน
22. กำไรจากการขายปลา จำนวน บาทต่อวัน หรือ จำนวน บาทต่อเดือน
23. ประเภทปลาที่ขาย (เลือกได้มากกว่า 1 ข้อ)
- 1) ปลาสตจากแม่น้ำชี
 - 2) ปลาสตจากบ่อในที่นา-ปลาหลุม
 - 3) ปลาเลี้ยง
 - 4) ปลาซีพี
 - 5) ปลาทะเล
 - 6) ปลาทุ

ตอนที่ 3 การรับซื้อ-การขายปลา (กรอกข้อมูลในตาราง)

หมายเหตุ: ถ้าขายปลาหลายประเภทตามข้อ 23 ให้กรอกข้อมูลในตารางให้ครบตามประเภทปลาที่ขายในข้อ 23 และระบุชนิดปลาที่ขายให้ครบถ้วน (ถ้าไม่พอให้ทำสำเนาเพิ่มเติม)

2.3 แบบสอบถาม ผู้ค้าปลีกปลาส้ม ปลาแร่ ปลาแห้ง
(ตลาดเทศบาลเช้า-กลางวัน และตลาดเย็นบ้านตาตทอง)

ชื่อ – สกุลผู้ให้ข้อมูล.....
เลขที่.....หมู่ที่..... ถนน.....ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัดยโสธร
เบอร์โทรศัพท์..... สถานที่สัมภาษณ์ (ตลาด)
ชื่อ – สกุลผู้ทำ การสัมภาษณ์.....
วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....เวลา.....

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับ ประชากรศาสตร์ สภาพเศรษฐกิจและสังคม

1. เพศ (1) ชาย (2) หญิง

2. อายุ.....ปี

3. ระดับการศึกษา

(15) ไม่ได้ศึกษา

(16) ประถมศึกษาตอนต้น

(17) ประถมศึกษาตอนปลาย

(18) มัธยมศึกษาตอนต้น

(19) มัธยมศึกษาตอนปลาย /ปวช.

(20) อุดมศึกษา /ปวส.

(21) สูงกว่าปริญญาตรี

4. สถานภาพ

(9) โสด

(10) หย่าร้าง

(11) สมรส

(12) ม่าย

5. จำนวนสมาชิกในครัวเรือน.....คน

ประกอบด้วย 5.1) ผู้ใหญ่.....คน 5.2) เด็ก..... (คน) 5.3) ผู้สูงอายุ.....(คน)

6. วัยทำงานจำนวน.....คน วัยเรียน.....คน

7. อาชีพหลัก..... อาชีพรอง

8. รายได้ของครอบครัว บาทต่อเดือน

9. ค่าใช้จ่ายของครอบครัว..... บาทต่อเดือน

10. ทรัพย์สินที่มีอยู่

10.1) ที่ดิน ไร่ ทำการเกษตร.....ไร่ ให้เช่า.....ไร่

10.2) รถยนต์ จำนวน คัน ใช้มาแล้ว จำนวน ปี ค่าซ่อม จำนวน.....บาทต่อเดือน

รถจักรยานยนต์ จำนวน คัน ใช้มาแล้ว จำนวน ปี ค่าซ่อม จำนวน.....บาทต่อเดือน

11. หนี้สิน (1) มี จำนวนคงเหลือ.....บาท (2) ไม่มี

12. เงินออม (1) มี จำนวนคงเหลือ.....บาท (2) ไม่มี

ตอนที่ 2 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับการขาย

13. ประกอบอาชีพขายปลามาแล้ว จำนวน.....ปี ช่วงเวลาที่มาขายบ่อยที่สุด คือ เดือนใดบ้าง (ตามลำดับความบ่อย)
..... และเดือนที่มาบ่อยที่สุด คือ
มาเดือนละ ครั้ง เดือนที่มาขายน้อยมากคือ เดือนใด มาเดือนละ ครั้ง
เนื่องจาก.....
14. เริ่มขายตั้งแต่เวลา จนถึงเวลา
15. ขายปลาแต่ละวันใช้แรงงาน จำนวน คน
16. ค่าน้ำมันเชื้อเพลิงขนปลามาขาย จำนวน..... บาทต่อเดือน
17. ค่าเดินทางนำปลามาขาย จำนวน..... บาทต่อเดือน (เดินทางโดยรถโดยสาร)
18. ค่าเช่าแผง จำนวน บาทต่อเดือน
19. เงินลงทุน วัสดุ อุปกรณ์ บาท โดยใช้เวลาแล้ว จำนวน..... ปี
20. รายได้จากการขายปลา จำนวน..... บาทต่อวัน
21. ค่าใช้จ่ายจากการขายปลา จำนวน บาทต่อวัน
22. กำไรจากการขายปลา จำนวน บาทต่อวัน
23. ประเภทปลาที่ขาย (เลือกได้มากกว่า 1 ข้อ)
- 1) ปลาส้ม
 - 2) ปลาร้า
 - 3) ปลาแห้ง
 - 4) ปลาอื่นๆ
- (ระบุ).....

ตอนที่ 3 การรับซื้อ-การขายปลา (กรอกข้อมูลในตาราง)

หมายเหตุ: ถ้าขายปลาหลายประเภทตามข้อ 23 ให้กรอกข้อมูลในตารางให้ครบตามประเภทปลาที่ขายในข้อ 23 และระบุชนิดปลาที่ขายให้ครบถ้วน (ถ้าไม่พอให้ทำสำเนาเพิ่มเติม)

