

บทคัดย่อ

โครงการวิจัยเรื่อง “ศึกษาแนวทางการบริหารจัดการและพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์จากผลหลุมพีของชุมชนบ้านปลักปลา ตำบลโฆษิต อำเภอดากโบ จังหวัดนราธิวาส” มีวัตถุประสงค์การวิจัย 2 ประการ คือ 1) เพื่อศึกษารูปแบบการบริหารจัดการที่เหมาะสมสำหรับกลุ่มแปรรูปผลหลุมพีบ้านปลักปลา ตำบลโฆษิต อำเภอดากโบ จังหวัดนราธิวาส 2) เพื่อศึกษาแนวทางการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์หลุมพีบ้านปลักปลา ตำบลโฆษิต อำเภอดากโบ จังหวัดนราธิวาส

กระบวนการวิจัย เริ่มจากถอดบทเรียนวิถีชีวิตคนหาผลหลุมพีในป่าพรุโต๊ะแดงและการแปรรูปผลหลุมพี วิเคราะห์ห่วงโซ่อุปทานของอาชีพแปรรูปผลหลุมพีจากป่าพรุโต๊ะแดง และทดลองปฏิบัติการแปรรูปหลุมพี โดยเน้นไปที่หลุมพีต้องทั้งเปลือกและหลุมพีต้องแบบเปลือกเปลือก

ผลการวิจัย หลุมพี หรือกะลุมปี หรือหลุมพี หรือเกอลูบี (kelubi) หรือเป็นปาล์มชนิดหนึ่งที่ขึ้นเป็นกอในป่าพรุและที่ขึ้นและในภาคใต้ของประเทศไทย ในประเทศมาเลเซีย และประเทศอินโดนีเซีย ผลเป็นช่อใหญ่และแน่นปลายผลตัด ผิวเหลืองเกลี้ยงเป็นมัน ไม่มีหนาม เยื่อหุ้มเมล็ดขาว รสเปรี้ยวๆ ผาตๆ กินได้ ยางในลำต้นเหนียวใช้ติดกระดาดแทนกาวได้ หลุมพีเป็นพืชที่มีความสัมพันธ์กับระบบนิเวศพรุเป็นอย่างมาก เป็นไม้ชั้นล่าง เจริญเติบโตได้ดีในที่ร่มเงาและมีน้ำขังตลอดปี ลักษณะของต้นหลุมพีออกเป็นกอใหญ่ แต่ละต้นออกผลครั้งเดียวแล้วตายต้นอื่นซึ่งเป็นหน่อในกอเดียวกันจะออกผลหมุนเวียนกันต่อไป ทำให้พื้นที่ยึดครองของหลุมพีขยายเป็นวงกว้างมากขึ้นตลอด ซึ่งจะช่วยให้ป่าพรุมีความสามารถเก็บความชื้นและน้ำไว้ได้ ซึ่งช่วยเอื้อต่อการดำรงชีวิตของพืชและสัตว์ชนิดอื่นในป่าพรุที่เกี่ยวข้องกันในระบบห่วงโซ่อาหาร เกิดผลดีต่อระบบนิเวศและสิ่งแวดล้อมโดยรวมทำให้ระบบนิเวศมีความสมบูรณ์ ซึ่งจะเป็นประโยชน์ต่อการดำรงชีวิตของชุมชนรอบๆ ป่าพรุอย่างมหาศาลทั้งทางตรงในการเก็บผลหลุมพีรวมทั้งการประกอบอาชีพที่เกี่ยวข้องเนื่องกับหลุมพีและอันเป็นปัจจัยหลักในการ ดำรงชีวิตของชุมชนรอบป่าพรุ ออกดอกตั้งแต่เดือนมิถุนายนถึงเดือนกันยายน ออกผลตั้งแต่เดือนพฤศจิกายนถึงเดือนมีนาคม ผลจะแก่และสุกเต็มที่ประมาณเดือนกุมภาพันธ์ถึงเดือนเมษายน

ชาวบ้าน ส่วนใหญ่จะเก็บหลุมพีในช่วงประมาณ เดือนตุลาคม – เมษายน ใช้วิธีการเดินไปในป่าพรุหรืออาจใช้เรือช่วยให้การเดินทางในป่าสะดวกกว่าการเดินทางเท้า ผู้เก็บจะต้องใช้มีดพร้าที่มีด้ามยาวๆ ตัดทางของหลุมพีเพื่อเป็นการเปิดทางในการเข้าไปเก็บ เนื่องจากทางของหลุมพีจะมีหนามเป็นจำนวนมาก จากนั้นใช้มีดพร้าตัดที่ขั้วทะลายผลของหลุมพี แล้วจึงค่อยๆ ดึงผลหลุมพีออกจากทะลาย นำไปใส่กระสอบหรือภาชนะที่สะดวกในการเคลื่อนย้าย ซึ่งจะต้องแบกหรือหามมาขึ้นเรือพายหรือเดินออกจากป่า

พื้นที่ที่ชาวบ้านเข้าไปหาหลุมพีได้แก่ บ้านปลักปลา บ้านโคกเบียด บ้านภูแบ่เอ็ก บ้านโคกภูแคว บ้านญูโย ชาวบ้านที่มีอาชีพตัดหลุมพีจำนวน 100 ครัวเรือน ผู้รับซื้อผลหลุมพีเพื่อขายต่อและแปรรูปโดยการดองเค็ม จำนวน 3 ราย ผู้รับซื้อจากพ่อค้าในหมู่บ้านแล้วนำไปส่งต่อยังแหล่งต่างๆ จำนวน 3 ราย โดยขายต่อไปยังตลาดหัวอิฐ จังหวัดนครศรีธรรมราช และประเทศมาเลเซีย พ่อค้ารับซื้อแล้วนำไปขายต่อแม่ค้าขายผลไม้ดอง

ผลหลุมพีสดที่ชาวบ้านเก็บจากป่า ขายในราคาปี๊บละ 60-140 บาท (1 ปี๊บมีประมาณ 12 กิโลกรัม) ซึ่งปริมาณของหลุมพีในปี 2551-2552 มีปริมาณประมาณ 100 ตัน (100,000 กิโลกรัม) คิดเป็นมูลค่าประมาณ 500,000 - 1,500,000 บาท หลังจากมีการแปรรูปโดยการดองเค็ม ราคาขายประมาณปี๊บละ 120-160 บาท คิดเป็นมูลค่าประมาณ 1,200,000 - 1,600,000 บาท ราคาหลุมพีดองเค็มที่แม่ค้าในตลาดหัวอิฐรับซื้อจากพ่อค้าคนกลางกิโลกรัมละ 22 - 25 บาท และขายให้แม่ค้าขายผลไม้ดอง เพื่อนำไปขายปลีกในราคากิโลกรัมละ 32 - 37 บาท และแม่ค้าขายผลไม้ดองจะขายให้ผู้บริโภคพร้อมกับผลไม้อื่นๆ เช่น มะม่วง ฝรั่ง ในราคาตั้งแต่ 10 บาทขึ้นไป สำหรับหลุมพีราคาขายปลีกเท่าที่มีการสำรวจประมาณ 8 -10 ผลต่อราคา 10 บาท

ลูกหลุมพี แบ่งเป็น 3 รุ่น คือ รุ่นที่ 1 ลูกอ่อน ออกมากในช่วงเดือนกรกฎาคม-สิงหาคม รุ่นที่ 2 ลูกสุกปานกลางติดเนื้อ ออกมากในเดือนสิงหาคม รุ่นที่ 3 ลูกแก่จัดเมล็ดในสีดำเปลือกออกสีส้ม ออกมากในช่วงเดือนตุลาคม - กุมภาพันธ์ การดองหลุมพี มีทั้งการดองแบบปลอกเปลือกและดองทั้งเปลือก มีความแตกต่างกัน ดังนี้ สูตรการดองเค็มดั้งเดิมแบบปลอกเปลือก นิยมใช้หลุมพีสุกปานกลาง สามารถดองแล้วเก็บไว้ได้นาน ใช้เวลาดอง 7 วัน ส่วนสถานที่เก็บให้ ทั้งในที่ร่มและกลางแจ้งไม่ทำให้เสีย แต่ถ้าตั้งไว้กลางแจ้ง สีของผลหลุมพีที่อยู่ด้านบนจะเปลี่ยนเป็นสีแดง

จากการสอบถามผู้บริโภคที่ได้ทดลองชิมหลุมพีดองทั้งเปลือกและดองแบบปลอกเปลือกจำนวน 51 คน โดยนับคะแนนความพึงพอใจในทุกด้าน พบว่าผู้บริโภคพอใจในทั้งสองรูปแบบใกล้เคียงกันมาก ความพึงพอใจในหลุมพีดองทั้งเปลือก พอดีในเนื้อสัมผัสมากที่สุด โดยมีรองลงมาพอใจใน กลิ่นและรส และพอใจในลักษณะทั่วไป ตามลำดับ สำหรับหลุมพีดองแบบปลอกเปลือก พอดีในกลิ่นและรสมากที่สุด รองลงมาพอใจในลักษณะทั่วไป เนื้อสัมผัส และพอใจในสีสน ตามลำดับ

คณะผู้วิจัย

มิถุนายน 2555