



รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์
โครงการแนวทางการพัฒนาอาชีพเสริมจากปลาทะเล
ของกลุ่มมุสลิมะฮ์ ตำบลบางเก่า อำเภอสายบุรี จังหวัดปัตตานี ระยะที่ 1

โดย
นางสาวยี่เยะ ยะพา และ คณะ

ธันวาคม 2558



รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์
โครงการแนวทางการพัฒนาอาชีพเสริมจากปลาทะตัก
ของกลุ่มมุสลิมะฮ์ ตำบลบางเก่า อำเภอสายบุรี จังหวัดปัตตานี ระยะที่ 1

คณะผู้วิจัย

1. นางสาวยิ๊ะ	ชะพา	หัวหน้าโครงการ
2. นางสาวซากิยะ	บือราสง	ทีมวิจัย
3. นางสาวรอพอานา	สะห์	ทีมวิจัย
4. นางสาวมาซือนา	คอเลาะ	ทีมวิจัย
5. นางสาวมารีเย	สาแม	ทีมวิจัย
6. นางสาวามีเนาะ	หะมะ	ทีมวิจัย
7. นางสาวกัสมะห์	เจอะอาแว	ทีมวิจัย
8. นางแวม๊ะ	มามะ	วิจัย
9. นางแอะเสาะ	แอะคอเลาะ	ทีมวิจัย
10. นางสาวสุรียานี	เจมะ	ทีมวิจัย
11. นางแอะเสาะ	บือซา	ทีมวิจัย
12. นางดีเยาะ	บือซา	ทีมวิจัย
13. นางรอตาเยห์	คาแม	ทีมวิจัย
14. นางแอะสะดีเยาะ	แอะหะมะ	ทีมวิจัย
15. นางชัยนูน	แต่เปาะ	ทีมวิจัย
16. นางสาวมีเนาะ	ยีราพัน์	ทีมวิจัย

สนับสนุนโดย

สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ฝ่ายวิจัยเพื่อท้องถิ่น

บอกเล่าเพื่อความเข้าใจร่วมกัน

งานวิจัยเพื่อท้องถิ่นเป็นกระบวนการที่คนในชุมชนได้มาร่วมคิดทบทวนสถานการณ์ ตั้งคำถาม วางแผน หาข้อมูล ทดลองทำ วิเคราะห์ สรุปผลการทำงานและหาคำตอบเพื่อปรับปรุงงานต่อไป กล่าวคือ งานวิจัยเพื่อท้องถิ่นเป็นเครื่องมือหนึ่งที่เน้นการให้ “คน” ในชุมชนเข้ามาร่วมในกระบวนการวิจัย ตั้งแต่ การเริ่มคิด การตั้งคำถาม การวางแผน และค้นหาคำตอบอย่างเป็นระบบเป็นรูปธรรม โดยเรียนรู้จากการ ปฏิบัติการจริง (Action Research) อันทำให้ชุมชนได้เรียนรู้ สร้างผลงาน มีความเก่งขึ้นในการ แก้ปัญหาของตนเองและสามารถใช้กระบวนการนี้ในการแก้ไขปัญหาอื่น ๆ ในท้องถิ่น โดยมี กระบวนการศึกษาเรียนรู้อย่างเป็นเหตุเป็นผล ดังนั้นจุดเน้นของงานวิจัยเพื่อท้องถิ่น จึงอยู่ที่ “กระบวนการ” มากกว่า “ผลลัพธ์” เพื่อให้ชาวบ้านได้ประโยชน์จากงานวิจัยโดยตรง และ ให้งานวิจัยมี ส่วนในการแก้ปัญหามาของชาวบ้าน รวมทั้งเกิดการเปลี่ยนแปลงขึ้นจริงในชุมชน ซึ่งจะต้องอาศัย “เวที “ (การประชุม เสวนา พุคคุยถกเถียง) เป็นวิธีการเพื่อให้คนในชุมชน ทั้งชาวบ้าน ครู นักพัฒนา สมาชิก อบต. กรรมการสหกรณ์ ข้าราชการ หรือกลุ่มคนอื่น ๆ เข้ามาร่วมหา ร่วมใช้ “ปัญญา” ใน กระบวนการวิจัย

“กระบวนการวิจัยเพื่อท้องถิ่น” หมายถึง การทำงานอย่างเป็นขั้นตอน เพื่อตอบ “คำถาม” หรือ “ความสงสัย” บางอย่าง ดังนั้นสิ่งสำคัญคือประเด็น “คำถาม” ต้องคมชัด โดยมีการแยกแยะประเด็นว่า ข้อสงสัยอยู่ตรงไหน มีการหา “ข้อมูล” ก่อนทำ มีการวิเคราะห์ความน่าเชื่อถือของข้อมูล มีการ “วางแผน” การทำงานบนฐานข้อมูลที่มีอยู่ และในระหว่างลงมือทำ มีการ “บันทึก” มีการ “ทบทวน” ความก้าวหน้า “การวิเคราะห์” ความสำเร็จและอุปสรรคอย่างสม่ำเสมอ เพื่อ “ถอด” กระบวนการเรียนรู้ที่ เกิดขึ้นออกมาให้ชัดเจน ในที่สุดก็จะสามารถ “สรุปบทเรียน” ตอบคำถามที่ตั้งไว้ แล้วอาจจะทำใหม่ให้ดีขึ้น ตลอดจนสามารถนำไปใช้เป็นบทเรียนสำหรับเรื่องอื่น ๆ หรือพื้นที่อื่น ๆ ต่อไป ซึ่งทั้งหมดนี้กระทำ โดย “ผู้ที่สงสัย” ซึ่งเป็นคนในท้องถิ่นนั่นเอง ดังนั้นกระบวนการงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นจึงเป็นงานวิจัยอีก แบบหนึ่งที่ไม่ยึดติดกับระเบียบแบบแผนทางวิชาการมากนัก แต่เป็นการสร้างความรู้ในตัวตนท้องถิ่น โดยคนท้องถิ่นเพื่อคนท้องถิ่น โดยมุ่งเน้นแก้ไขปัญหาด้วยการทดลองทำจริง และมีการบันทึกและ วิเคราะห์อย่างเป็นระเบียบ การวิจัยแบบนี้จึงไม่ใช่เครื่องมือทางวิชาการ ไม่ใช่ของศักดิ์สิทธิ์ที่ผูกขาดอยู่ กับครูบาอาจารย์ แต่เป็นเครื่องมือธรรมดาที่ชาวบ้านก็ใช้เป็น เป็นประโยชน์ในชีวิตประจำวันได้

สกว.ฝ่ายวิจัยเพื่อท้องถิ่น ได้ใช้วิธีการสนับสนุนงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นตามแนวคิดและหลักการ ดังกล่าวมาแล้วในระยะเวลาหนึ่ง พบว่า ชาวบ้านหรือทีมวิจัยส่วนใหญ่สามารถสะท้อนการดำเนินงาน ด้วยการบอกเล่าได้เป็นอย่างดี ในขณะที่เดียวกันก็พบว่า การเขียนรายงานเป็นปัญหาที่สร้างความหนักใจ ให้แก่นักวิจัยเป็นอย่างยิ่ง ดังนั้นด้วยความตระหนักถึงสถานการณ์ปัญหาดังกล่าว สกว.ฝ่ายวิจัยเพื่อ

ท้องถิ่น จึงได้ปรับรูปแบบการเขียนรายงานให้มีความยืดหยุ่น และมีความง่ายต่อการนำเสนองานออกมาให้รูปแบบที่นักวิจัยถนัด โดยไม่ยึดติดในเรื่องของภาษาและรูปแบบที่เป็นวิชาการมากเกินไป ซึ่งเป้าหมายสำคัญของรายงานวิจัยยังคงมุ่งเน้นการนำเสนอให้เห็นภาพของกระบวนการวิจัยมากกว่าผลลัพธ์ที่ได้จากการวิจัย โดยกลไกสำคัญที่จะช่วยให้นักวิจัยมีความสามารถเขียนรายงานที่นำเสนอกระบวนการวิจัยได้ชัดเจนยิ่งขึ้น คือ ศูนย์ประสานงานวิจัย (Node) ในพื้นที่ซึ่งทำหน้าที่เป็นพี่เลี้ยงโครงการวิจัยมาตั้งแต่เริ่มต้นจนกระทั่งจบการทำงานวิจัย ดังนั้น Node จะรับรู้พัฒนาการของโครงการวิจัยมาตลอด บทบาทการวิเคราะห์เนื้อหาหรือกิจกรรมของโครงการจึงเป็นการทำงานร่วมกันระหว่าง Node และนักวิจัย ซึ่งความร่วมมือดังกล่าว ได้นำมาซึ่งการถอดบทเรียนโครงการวิจัยสู่การเขียนมาเป็นรายงานวิจัยที่มีคุณค่าในที่สุด

อย่างไรก็ตาม รายงานวิจัยเพื่อท้องถิ่น อาจไม่สมบูรณ์แบบดั่งเช่นรายงานวิจัยเชิงวิชาการโดยทั่วไป หากแต่ได้คำตอบและเรื่องราวต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นจากกระบวนการวิจัย ซึ่งท่านสามารถเข้าไปค้นหา ศึกษาและเรียนรู้เพิ่มเติมได้จากพื้นที่

บทคัดย่อ

การศึกษาวิจัยเรื่องโครงการแนวทางการพัฒนาอาชีพเสริมจากปลาดกระดักของกลุ่มมุสลิมะห์ ตำบลบางเก่า อำเภอสายบุรี จังหวัดปัตตานี ระยะที่ 1 มีวัตถุประสงค์หลัก คือ 1) ศึกษาแนวทางการนำปลาดกระดักมาสร้างผลิตภัณฑ์เพื่อเป็นรายได้เสริม 2) ศึกษาแนวทางการสร้างการเรียนรู้และพัฒนาทักษะจนสามารถนำปลาดกระดักมาสร้างผลิตภัณฑ์ เพื่อเป็นรายได้เสริม และ 3) ศึกษาแนวทางการจัดการด้านการตลาดเพื่อให้ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มสามารถจำหน่ายในท้องตลาดอย่างแพร่หลาย ซึ่งผลการวิจัยสามารถสรุปได้ดังนี้

1. แนวทางการนำปลาดกระดักมาสร้างผลิตภัณฑ์เพื่อเป็นรายได้เสริม

1.1 ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับการทำผลิตภัณฑ์จากปลาดกระดักที่มีการแปรรูปในพื้นที่ตำบลบางเก่า ซึ่งพบว่ามีการทำน้ำบูดูเพียงอย่างเดียว เพราะเป็นผลิตภัณฑ์ที่เป็นที่ต้องการของตลาด

1.2 ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาดกระดักที่มีความหลากหลายและเป็นที่ต้องการของผู้บริโภคและการจัดการด้านการตลาด ไปที่การทำน้ำปลาของชุมชนบางกล้วนนอก จังหวัดระนอง และ ดูรูปแบบผลิตภัณฑ์ตามจุดแวะรถ ตามปั้มน้ำมัน ทำให้ได้ความรู้และเห็นรูปแบบการแปรรูปผลิตภัณฑ์ รวมทั้งบรรจุภัณฑ์ที่หลากหลาย เป็นที่ดึงดูดใจของลูกค้า

1.3 ประชุมกลุ่มเพื่อสรุปวิเคราะห์ผลการศึกษาและวางแผนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ซึ่งผลิตภัณฑ์ที่จะมีการอบรมปฏิบัติการทำผลิตภัณฑ์จากปลาดกระดัก มีทั้งหมด 6 ผลิตภัณฑ์ คือ น้ำพริกปลากรอบ น้ำพริกสวรรค์(นรก) ปลาสามรส ปลาดกระดักทอดกรอบ ทำน้ำปลา และ ทำน้ำบูดู ซึ่งผลการทดลองพบว่า ผลิตภัณฑ์ที่สามารถสร้างรายได้เสริมให้แก่สมาชิกได้ คือ น้ำพริกปลากรอบ น้ำพริกสวรรค์(นรก) และน้ำบูดู

1.4 ฝึกอบรมการทำผลิตภัณฑ์จากปลาดกระดัก โดยการเชิญวิทยากรมาสอนในพื้นที่และไปเรียนรู้กับครูภูมิปัญญาที่มีในพื้นที่ ซึ่งได้รับการสนับสนุนงบประมาณจากหน่วยงานภาคีหน่วยงาน ได้แก่ ศูนย์การศึกษานอกโรงเรียน และมหาวิทยาลัยทักษิณ สงขลา หลังจาการฝึกอบรมก็มีการฝึกทำผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่องเพื่อให้สมาชิกกลุ่มมีความชำนาญ รสชาติได้มาตรฐาน

2. แนวทางการสร้างการเรียนรู้และพัฒนาทักษะจนสามารถนำปลาดกระดักมาสร้างผลิตภัณฑ์เพื่อเป็นรายได้เสริม พบว่า

2.1 ทีมวิจัยต้องได้รับการอบรมเพิ่มฝึกทักษะและฝึกฝนการทำผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐาน โดยทีมวิจัยจะมีการนัดทำผลิตภัณฑ์อย่างน้อยสัปดาห์ละครั้งเพื่อให้เกิดความชำนาญ โดยผลิตภัณฑ์ที่ทดลองพัฒนาผลิตภัณฑ์จำนวน 6 ผลิตภัณฑ์ คือ น้ำพริกปลากรอบ น้ำพริกสวรรค์(นรก) ปลาสามรส ปลา

กระดักทอดกรอบ ทำน้ำปลา และ ทำน้ำบูดู ซึ่งผลการทดลองพบว่า ผลิตภัณฑ์ที่สามารถสร้างรายได้เสริมให้แก่สมาชิกได้ คือ น้ำพริกปลากรอบ น้ำพริกสวรรค์(นรก) ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถทำได้ตลอดปี สามารถเป็นรายได้เสริมแก่สมาชิกได้ การขายผลิตภัณฑ์ขึ้นอยู่กับ การประชาสัมพันธ์ หากตลาดรับซื้อส่วนน้ำบูดู เนื่องจากต้องใช้เวลาในการหมักอย่างน้อยหนึ่งปีสามารถเป็นรายได้รายปีแก่สมาชิกที่น่าพึงพอใจ

2.2 มีการแบ่งเวรรับผิดชอบ โดยมีการแบ่งออกเป็น 1)ฝ่ายจัดซื้อ มีหน้าที่จัดหาวัตถุดิบที่มีคุณภาพและราคาถูก 2)ฝ่ายผลิตมีหน้าที่ทำผลิตภัณฑ์ 3)ฝ่ายการตลาดมีหน้าที่หาช่องทางจัดจำหน่าย 4)ฝ่ายควบคุมคุณภาพมีหน้าที่ตรวจสอบสินค้าก่อนจัดจำหน่าย และ 5)ฝ่ายบัญชี / การเงินมีหน้าที่ดูแลเรื่องการเงิน รายรับรายจ่าย ตรวจสอบเช็คคลังสินค้า

2.3 มีการประชุมวางแผนและสรุปผลการทำผลิตภัณฑ์และการตลาด เพื่อนำปรับปรุงในการผลิตและการตลาดครั้งต่อไปเพื่อให้เกิดรายได้

3. แนวทางการจัดการด้านการตลาดเพื่อให้ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มสามารถจำหน่ายในท้องตลาดอย่างแพร่หลาย โดยการวางแผนการทำผลิตภัณฑ์ให้สอดคล้องกับกลุ่มเป้าหมาย หากเป็นตลาดท้องถิ่น จะใส่บรรจุภัณฑ์ธรรมดา เช่น ถุงพลาสติกหรือกระปุกพลาสติก ราคาไม่แพง และ หากไปออกร้านขายตามที่หน่วยงานเชิญจะเน้นบรรจุภัณฑ์ที่สวยงาม มีโลโก้ ฉลากติดข้างขวด

สารบัญ

หน้า

บทคัดย่อ

ค

บทที่ 1 บทนำ

I

บทที่ 2 เอกสารที่เกี่ยวข้อง

6

บทที่ 3 วิธีการดำเนินการวิจัย

18

บทที่ 4 ผลการศึกษาวิจัย

34

ภาคผนวก

ภาคผนวก 1 บรรยาการการจัดกิจกรรม

40

ภาคผนวก 2 ประวัตินักวิจัย

45

บทที่ 1

บทนำ

หลักการและเหตุผล

ตำบลบางเก่า ตั้งอยู่ในอำเภอสายบุรี จังหวัดปัตตานี มีพื้นที่ครอบคลุม 4 หมู่บ้าน ประกอบด้วย หมู่1 บ้านบางเก่าเหนือ หมู่2 บ้านบางเก่าใต้ หมู่3 บ้านบางเก่าทะเล และหมู่4 บ้านป่าทุ่ง สภาพทั่วไปเป็นที่ราบลุ่ม พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นดินทรายติดต่อกับชายทะเล ทิศเหนือติดกับตำบลน้ำบ่อ ทิศใต้ติดต่อกับตำบลปะเสียว ทิศตะวันออกติดต่อกับทะเลอ่าวไทย และ ทิศตะวันตกติดต่อกับตำบลแป้น อำเภอสายบุรี จังหวัดปัตตานี มีจำนวนประชากรทั้งสิ้น 3,049 คน 600 หลังคาเรือน

อดีตก่อนปี พ.ศ.2524 คนตำบลบางเก่าส่วนใหญ่ประกอบอาชีพประมงพื้นบ้าน ผู้ชายเป็นคนหารายได้หลัก โดยการออกเรือหาปลากะตักด้วยวิธีการใช้วนล้อมจับปลาในเวลากลางวัน เมื่อได้ปลากะตักก็นำมาทำนุควไว้บริโภคและจำหน่ายเป็นรายได้ของครอบครัว ส่วนผู้หญิงทำงานบ้านและทำจักสานเสื่อกระจูดขายเป็นรายได้เสริม ต่อมาหลังปีพ.ศ.2524 ปริมาณปลากะตักบริเวณชายฝั่งลดจำนวนลงอย่างรวดเร็ว เนื่องจากมีเรือปลากะตักปั่นไฟเข้ามาจับปลากะตักในบริเวณชายฝั่ง โดยการใช้แสงไฟจากเครื่องปั่นไฟล่อปลาในเวลากลางคืนแล้วใช้วนล้อมจับ ทำให้สามารถจับปลากะตักได้คราวละมาก ๆ ส่งผลกระทบต่อวิถีความเป็นอยู่ของชาวประมงพื้นบ้านในเรื่องของรายได้ที่ลดลง ไม่พอใช้จ่ายในครอบครัว ผู้ชายส่วนใหญ่จึงละทิ้งอาชีพประมงพื้นบ้านไปเป็นลูกจ้างเรือประมงพาณิชย์(เป็นได้เรือและลูกน้องเรือประมง) ไปหาปลาบริเวณอ่าวตากใบและประเทศมาเลเซีย ใช้เวลาประมาณ 15-20 วันกว่าจะกลับเข้าฝั่ง ผู้หญิงแต่เดิมทำหน้าที่แม่บ้านเพียงอย่างเดียวก็ต้องช่วยหารายได้เพื่อแบ่งเบาภาระของหัวหน้าครอบครัว โดยการรับจ้างคัมปลากะตักของเจ้าแม่ในหมู่บ้าน ได้ค่าจ้างกระเบาะละ 50 บาท มีรายได้เฉลี่ยประมาณ 500-800 บาทต่อคน/เดือน นอกจากนี้ก็รับจ้างแกะปลากะตัก ได้ค่าจ้างกิโลกรัมละ 4 บาท เฉลี่ยได้วันละ 40 บาท/คน แม้อาชีพรับจ้างคัมปลาและแกะปลากะตัก จะเป็นที่มาของรายได้หลักของผู้หญิงในตำบลบางเก่า แต่ด้วยข้อจำกัดของอาชีพที่ต้องพึ่งพากับฤดูกาลทำให้สามารถทำงานได้เพียง 8 เดือน คือ ตั้งแต่เดือนมีนาคมถึงปลายเดือนตุลาคม พอถึงช่วงปลายเดือนตุลาคมถึงเดือนกุมภาพันธ์ก็ไม่สามารถทำงานได้ เนื่องจากเป็นช่วงฤดูมรสุม ส่งผลให้เกิดปัญหารายได้ที่ไม่เพียงพอกับรายจ่าย

กลุ่มมุสลิมะฮ์ตำบลบางเก่า ตั้งเมื่อปีพ.ศ.2551 ปัจจุบันมีสมาชิกกลุ่ม 59 คน โดยการสนับสนุนของโครงการชุมชนศรัทธา มีวัตถุประสงค์เพื่อแก้ปัญหาเรื่องรายได้และเพิ่มเติมความรู้ทั้งทางโลกและทางธรรมแก่สมาชิกกลุ่ม การทำบัญชีครัวเรือนเป็นกิจกรรมแรกและเป็นเครื่องมือสำคัญที่ทำให้สมาชิกกลุ่มได้เรียนรู้ร่วมกัน ผ่านการจดบันทึก วิเคราะห์ และ ตัดสินใจแก้ปัญหาร่วมกันบนฐานข้อมูล เกิดกิจกรรมเพื่อแก้ปัญหาเรื่องรายได้และช่วยเหลือซึ่งกันและกันในกลุ่มสมาชิก ผลการดำเนินงานที่ผ่านมาพบว่ามิจุคเค้นในเรื่อง สามารถลดรายจ่ายที่ไม่จำเป็นบางส่วนของครอบครัว เช่น น้ำยาล้างจาน น้ำยาซักผ้า น้ำยา สระผมฯ สามารถมีเงินออมไว้ใช้จ่ายจำเป็น และ นำเงินออมส่วนหนึ่งไปซื้อข้าวของที่จำเป็น

เช่น ข้าวสาร น้ำมัน น้ำตาล ฯลฯ มาขายแก่สมาชิกในราคาที่ถูกกว่าท้องตลาด รวมทั้งได้เรียนอัลกุรอาน และฟังบรรยายธรรมเพิ่มเติมสามารถปฏิบัติตนเป็นมุสลิมะฮ์ที่ดีตามหลักการของศาสนา

อย่างไรก็ตาม แม้สมาชิกกลุ่มจะพยายามทำกิจกรรมต่าง ๆ เพื่อลดรายจ่าย ออมเงินเพื่อช่วยเหลือกันในกลุ่มสมาชิก รวมทั้งนำเงินออมส่วนหนึ่งไปซื้อสินค้าที่จำเป็นมาขายแก่สมาชิกในราคาถูก แต่ความพยายามดังกล่าวสามารถแก้ปัญหาเรื่องรายได้ของสมาชิกกลุ่มได้เพียงระดับหนึ่งเท่านั้น เพราะยังคงมีรายจ่ายสำคัญที่ทุกครัวเรือนไม่สามารถลดได้ คือ รายจ่ายที่เกี่ยวกับการศึกษาของบุตรหลาน ซึ่งนับวันค่าใช้จ่ายส่วนนี้ก็เพิ่มสูงขึ้นเรื่อย ๆ แยกเป็นค่าใช้จ่ายรายวัน รายเดือน รายเทอม ไม่ว่าจะเป็นค่าเดินทาง อาหารกลางวัน ค่าหอพัก ค่าหนังสือ และ อุปกรณ์การเรียน ฯลฯ

จากปัญหาดังกล่าว กลุ่มมุสลิมะฮ์ตำบลบางเก่าและที่ปรึกษาจากโครงการชุมชนศรัทธา ได้จัดประชุมสมาชิกกลุ่มหารือแนวทางแก้ปัญหาเรื่องรายได้ที่ไม่เพียงพอกับรายจ่าย ผลการประชุม มีข้อสรุปว่า ควรพัฒนาอาชีพเสริมจากปลากะตัก เพราะในพื้นที่มีปลากะตักจำนวนมาก และ การแปรรูปปลากะตักในพื้นที่ยังไม่หลากหลาย เนื่องจากขาดความรู้เรื่องการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลากะตักให้มีความหลากหลาย สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภค ส่วนใหญ่คนในพื้นที่นิยมแปรรูปเป็นน้ำบูดู และ ปลากะตักต้มตากแห้งขายส่งออกนอกพื้นที่ดังนั้นสมาชิกกลุ่มจึงมองเห็นเป็นโอกาสในการใช้งานวิจัยเพื่อท้องถิ่นเป็นเครื่องมือในการศึกษา หาความรู้ ทดลอง พัฒนาผลิตภัณฑ์จากปลากะตักสร้างรายได้เสริมแก่สมาชิกกลุ่ม จึงเป็นที่มาของการจัดทำโครงการนี้

คำถามการวิจัย

1. กลุ่มมุสลิมะฮ์ตำบลบางเก่าจะนำปลากะตักมาสร้างผลิตภัณฑ์เพื่อเป็นรายได้เสริมได้อย่างไร
2. กลุ่มมุสลิมะฮ์จะสร้างการเรียนรู้และพัฒนาทักษะจนสามารถนำปลากะตักมาสร้างผลิตภัณฑ์เพื่อเกิดรายได้เสริมได้อย่างไร
3. กลุ่มมุสลิมะฮ์ตำบลบางเก่าจะจัดการด้านการตลาดเพื่อให้ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มสามารถจำหน่ายในท้องตลาดอย่างแพร่หลายได้อย่างไร

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาแนวทางการนำปลากะตักมาสร้างผลิตภัณฑ์เพื่อเป็นรายได้เสริม
2. เพื่อศึกษาแนวทางการสร้างการเรียนรู้และพัฒนาทักษะจนสามารถนำปลากะตักมาสร้างผลิตภัณฑ์ เพื่อเป็นรายได้เสริม
3. เพื่อศึกษาแนวทางการจัดการด้านการตลาดเพื่อให้ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มสามารถจำหน่ายในท้องตลาดอย่างแพร่หลาย

กลุ่ม/พื้นที่เป้าหมาย

ทีมวิจัย : สมาชิกกลุ่มมูลนิธิตำบลบางเก่า จำนวน 16 คน

พื้นที่ดำเนินงาน

- 2.1 อาคารเอนกประสงค์ของตำบลบางเก่า
- 2.2 ตำบลบางเก่า อำเภอสายบุรี จังหวัดปัตตานี

ขั้นตอนดำเนินการวิจัย

ขั้นตอนการเตรียมทีมวิจัยและพื้นที่

1. ประชุมทีมทุกเดือนเพื่อสรุปและวางแผนการทำงานร่วมกัน
2. ประชุมชี้แจงโครงการเพื่อชี้แจงรายละเอียดการทำโครงการและขอความร่วมมือในการดำเนิน

โครงการ

ขั้นตอนการศึกษาและวิเคราะห์ข้อมูล

3. ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์จากปลาทะเลที่มีการแปรรูปในพื้นที่ตำบลบางเก่าและตำบลปะเสียวอ โดยวิธีการสัมภาษณ์กลุ่ม/ผู้ประกอบการในพื้นที่

4. ศึกษาฐานเกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาทะเลที่มีความหลากหลายเป็นที่ต้องการของผู้บริโภค และการจัดการด้านการตลาด

5. ประชุมกลุ่มเพื่อสรุปวิเคราะห์ผลการศึกษา และวางแผนการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากปลาทะเล

ขั้นตอนทดลองปฏิบัติการ “การสร้างผลิตภัณฑ์และการจัดการด้านการตลาด”

6. ฝึกอบรมการทำผลิตภัณฑ์จากปลาทะเล โดยการเชิญผู้รู้/วิทยากรจากภายนอกชุมชนมาสอน

ที่กลุ่ม

7. ฝึกอบรมการเรื่องการจัดการด้านการตลาด โดยการเชิญวิทยากรจากภายนอกชุมชนมาให้ความรู้ที่กลุ่ม

ความรู้ที่กลุ่ม

8. ประชุมกลุ่มเพื่อวางแผนการจัดการด้านการตลาด

9. ทดลองพัฒนาผลิตภัณฑ์จากปลาทะเล

10. ประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ / หาดตลาดรับซื้อผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม

11. ประชุมกลุ่มเพื่อสรุป-วิเคราะห์ผลการสร้างผลิตภัณฑ์และการจัดการด้านการตลาด

ขั้นตอนการสร้างการเรียนรู้ ประชาสัมพันธ์ผลงานวิจัย

12. จัดเวทีนำเสนอผลงานวิจัย เพื่อสร้างการเรียนรู้ ประชาสัมพันธ์ขยายผลงานวิจัยสู่ชุมชน

เครือข่ายและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

ระยะเวลาดำเนินงาน

1 ปี ตั้งแต่วันที่ 1 กันยายน 2555 ถึง วันที่ 31 สิงหาคม 2556

ผู้รับผิดชอบโครงการ

1. ทีมวิจัย

1. นางสาวยิ๊ยะ ชะพา	หัวหน้าโครงการ
2. นางสาวยักียะ ปือราเฮง	ทีมวิจัย (เลขานุการ)
3. นางสาวรอกอานา สะห์	ทีมวิจัย (เลขานุการ)
4. นางสาวมาซ็อนา คอเลาะ	ทีมวิจัย (เหรัญญิก)
5. นางสาวมารีแย แซแม	ทีมวิจัย (เหรัญญิก)
6. นางสาวอามีเนาะ หะมะ	ทีมวิจัย (ประชาสัมพันธ์)
7. นางสาวกัสมะห์ เจอะอาแว	ทีมวิจัย (ประชาสัมพันธ์)
8. นางแวมีะ มามะ	ทีมวิจัย
9. นางแวเอเสาะ แวคอเลาะ	ทีมวิจัย
10. นางสาวสุรียานี เจะมะ	ทีมวิจัย
11. นางแอสาะ บือซา	ทีมวิจัย
12. นางคีเยาะ บือซา	ทีมวิจัย
13. นางรอตอะห์ คามะ	ทีมวิจัย
14. นางแวสะคีเยาะ แวหะมะ	ทีมวิจัย
15. นางยัยนุน แดเปาะ	ทีมวิจัย
16. นางสาวมีเนาะ ยีราพันธ์	ทีมวิจัย

2. ที่ปรึกษาโครงการ

1. นางสาวตะนึ่งนิจ มากชูจิต จากหน่วยงานโครงการชุมชนศรัทธา
2. อาจารย์แผนกวิชาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยการอาชีพจังหวัดปัตตานี

ผลที่คาดว่าจะได้รับ

ผลงานเชิงวิจัย

1. ความรู้เรื่องแนวทางการนำปลาทะเลมาสร้างผลิตภัณฑ์เพื่อเป็นรายได้เสริม
2. แนวทางการสร้างการเรียนรู้และพัฒนาทักษะจนสามารถนำปลาทะเลมาสร้างผลิตภัณฑ์เพื่อเป็นรายได้เสริม
3. แนวทางการจัดการด้านการตลาดเพื่อให้ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มสามารถจำหน่ายในท้องตลาดอย่างแพร่หลาย

ผลงานเชิงพัฒนา

1. กลุ่มมุสลิมะฮ์ตำบลบางเก่ามีรายได้เสริมจากการขายผลิตภัณฑ์จากปลากระดัก
2. กลุ่มมุสลิมะฮ์ตำบลบางเก่ามีความรู้เรื่องการสร้างผลิตภัณฑ์จากปลากระดัก
3. กลุ่มมุสลิมะฮ์ตำบลบางเก่าได้รับการสนับสนุนต่อขอยอดกิจกรรมจากหน่วยงานในพื้นที่และ

นโยบายกองทุนพัฒนาสตรี

4. กลุ่มมุสลิมะฮ์ตำบลบางเก่าเป็นแหล่งเรียนรู้เรื่องการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลากระดัก การบริหารจัดการกลุ่ม และการจัดการด้านการตลาดแก่นักเรียน นักศึกษา และ กลุ่มคนสนใจทั้งในและนอกพื้นที่

บทที่ 2

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การศึกษาวิจัยเรื่อง โครงการ “แนวทางการพัฒนาอาชีพเสริมจากปลากะตักของกลุ่มมุสลิมมะฮ์” ตำบลบางเก่า อ.สาขบุรี จ.ปัตตานี” ทีมวิจัยได้มีการศึกษาข้อมูลเอกสารที่เกี่ยวข้อง ประกอบด้วย ความหมายของปลากะตัก การแปรรูปปลากะตัก และแนวคิดของการผลิตและการตลาด ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

2.1 ข้อมูลทั่วไปของปลากะตัก

2.1.1 ชีวิตวิทยาปลากะตัก

ปลากะตักเป็นปลาผิวน้ำขนาดเล็กที่อยู่รวมกันเป็นฝูง ลำ ตัวยาวเรียว ความยาวประมาณ 4 – 15 เซนติเมตร ด้านข้างแบน ท้องเป็นสัน เกล็ดบริเวณหน้าครีบท้องแข็งเป็นหนาม หัวโตจะงอยปากสั้น ตาโต ปากกว้างและเฉียงขึ้นข้างบน ครีบหลังและครีบก้นมีลักษณะใกล้เคียงกันครีบท้องเล็กเป็นแฉก ครีบทูและครีบท้องมีขนาดเล็ก มีแถบสีขาวคาดที่ข้างลำ ตัว กินแพลงก์ตอนสัตว์ ลูกกุ้ง ลูกเคยเป็นอาหาร พบกระจายอย่างกว้างขวางตามบริเวณชายฝั่งทะเลและหมู่เกาะต่าง ๆ ตั้งแต่บริเวณหมู่เกาะฮาวาย ญี่ปุ่น คาซัคติ ออสเตรเลีย ปาปัวนิวกินี ฟิลิปปินส์ อินโดนีเซีย เกาหลีและบริเวณชายฝั่งของกลุ่มประเทศในเอเชีย ตลอดจนหมู่เกาะต่างๆ ในมหาสมุทรอินเดีย ทะเลอาหรับและทะเลแดง เป็นต้น (ไพโรจน์, 2533)

ปลากะตักเป็นปลาในกลุ่ม Clupeoid ในปีพ.ศ. 2528 มีรายงานการพบปลากะตักในบริเวณอ่าวไทยทั้งหมด 11 ชนิด ซึ่งอยู่ในสกุล *Stolephorus* ทั้งหมดและปลากะตักหัวแหลมหรือ *Stolephorus heterolobus* เป็นชนิดที่พบมากที่สุด คือประมาณร้อยละ 86.8 ของปลากะตักทั้งหมดที่จับได้ ส่วนด้านฝั่งทะเลอันดามันพบว่ามีปลากะตักสกุล *Stolephorus* อยู่ 6 ชนิด โดยปลากะตักหัวแหลม (*S. heterolobus*) พบมากที่สุดถึงร้อยละ 78.9 ต่อมาในปีพ.ศ. 2531 องค์การอาหารและการเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) ได้แยกปลาในสกุล *Stolephorus* ที่พบทั่วโลก 24 ชนิด ออกเป็นสกุล *Encrasicholina* หรือปลากะตักตัวกลม 5 ชนิด และ *Stolephorus* หรือปลากะตักตัวแบน 19 ชนิด โดยใช้ลักษณะของ urohyal plate ที่พบบริเวณกล้ามเนื้อที่คอดคอก (isthmus muscle) ในการแยก ต่อมาในปีพ.ศ. 2539 กรมประมงได้รายงานเพิ่มเติมว่าปลากะตักในประเทศไทยมีทั้งหมด 14 ชนิด แบ่งเป็นปลากะตักตัวกลม 3 ชนิด ปลากะตักตัวแบน 11 ชนิด (ศูนย์พัฒนาประมงทะเลฝั่งอันดามัน จังหวัดภูเก็ต, 2539)

2.1.2 ปริมาณการจับและการใช้ประโยชน์จากปลากะตัก

การทำประมงปลากะตักในสมัยก่อนจะทำ ในเวลากลางวันที่ระดับน้ำลึก 5 - 20 เมตรโดยใช้เครื่องมือประมงขนาดเล็ก เช่น อวนทับตลิ่ง อวนล้อมจับและโป๊ะ เป็นต้น แต่ในปัจจุบันมีการนำ เรือไคหมึกมา

ปั่นไฟประกอบการทำ ประมงอวนล้อมปลากะตัก ซึ่งเป็นที่นิยมกันอย่างแพร่หลาย เป็นเหตุให้ปริมาณการจับปลากะตักเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็วตั้งแต่ปีพ.ศ. 2531 ซึ่งมีปริมาณการจับเพียง 97,100 ตัน ปริมาณการจับเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องโดยในปีพ.ศ. 2537 มีปริมาณการจับสูงสุดถึง 169,400 ตัน และในปีพ.ศ. 2543 มีปริมาณการจับสูงถึง 141,157 ตันจะเห็นว่าปริมาณการจับในปีพ.ศ. 2543 เพิ่มขึ้นจากปีพ.ศ. 2531 ถึงกว่าเท่าตัวในอดีดปลากะตักที่จับได้นำ มาใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตน้ำปลามากกว่าร้อยละ 60 ส่วนที่เหลือจากการผลิตน้ำปลาจึงนำ มาผลิตปลากะตักคัมตากแห้ง ปลากะตักตากแห้ง น้ำบูดูและปลาป่น แต่ในปัจจุบันพบว่าการผลิตปลากะตักคัมตากแห้งมีแนวโน้มสูงขึ้นมากโดยในปีพ.ศ. 2541 ปริมาณปลากะตักที่จับได้นำ ไปผลิตน้ำปลาเพียงร้อยละ 30.2 แต่นำ ไปผลิตปลากะตักคัมตากแห้งและปลากะตักตากแห้งสูงถึงร้อยละ 69.62 ส่วนที่เหลือร้อยละ 0.18 นำ ไปผลิตน้ำบูดูและอื่น ๆ เนื่องจากปลากะตักคัมตากแห้งได้รับความนิยมอย่างมากทั้งในประเทศและต่างประเทศเช่น มาเลเซีย ศรีลังกา สหรัฐอาหรับเอมิเรตส์ ใต้หวัน ฮองกง ญี่ปุ่น สหรัฐอเมริกาและสหภาพยุโรปโดยมีมูลค่าการส่งออกปลากะตักในรูปปลาแห้งสูงถึงประมาณ 600 - 700 ล้านบาทต่อปี

2.2 การแปรรูปปลากะตัก

ปลากะตักเป็นปลาผิวน้ำขนาดเล็กที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจมากชนิดหนึ่งซึ่งมีชื่อเรียกตามท้องถิ่นว่า “ปลาจิ้งจั้ง” หรือ “บูรา” (ลูกปลากะตัก) ซึ่งมีการแพร่กระจายอยู่ทั่วไปตลอดแนวชายฝั่งอันดามันในระดับความลึก 5-70 เมตร พบมากแถบ จ.สตูล จ.พังงา และ จ.ระนอง โดยปกติแหล่งทำการประมงจะมีการทำประมงอย่างหนาแน่นในบริเวณอ่าวพังงาเพราะสามารถทำประมงได้เกือบตลอดทั้งปีส่วนชนิดที่พบยังไม่ทราบแน่ชัดว่ามีกี่ชนิด แต่ที่พบได้แก่ ปลากะตักหัวแหลม ปลากะตักส่วนใหญ่ ที่จับได้จะนำมาคัมตากแห้งเพื่อจำหน่ายทั้งภายในประเทศและประเทศเพื่อนบ้านอย่างมาเลเซีย เป็นต้น

ไข่ปลากะตักจะแพร่กระจายอยู่ทั่วไปทุกเดือน แต่จะพบหนาแน่นอยู่สองช่วงด้วยกันคือ ระหว่างเดือนมีนาคม-เมษายน และกรกฎาคม-กันยายนในบริเวณห่างฝั่ง 10-30 ไมล์ทะเล ในระดับความลึกต่าง ๆ กันขึ้นอยู่กับสภาวะแวดล้อมของในแต่ละพื้นที่นั้นๆ

การผสมพันธุ์ของปลากะตักเป็นแบบรวมฝูงพ่อ-แม่พันธุ์จะปล่อยไข่และน้ำเชื้อออกมาผสมกันในน้ำ ขนาดปลากะตักหัวแหลมที่โตเต็มวัยที่จะผสมพันธุ์ได้นั้นมีขนาดความยาวเหยียดประมาณ 60-80 มม.ซึ่งจะมีไข่ประมาณ 1,588 ฟองและพบมากในเดือนธันวาคม-มกราคมในบริเวณอ่าวไทยตอนใน

ชาวบ้านที่อาศัยบริเวณคัมตากนั้นส่วนใหญ่หลังจากเสร็จงานประจำ แต่บางคนก็สามารถยึดเป็นอาชีพหลักได้เลย ซึ่งปกติแล้วปลากะตักส่วนใหญ่จะส่งมาจาก จ.สตูล และ จ.ปัตตานี ในกิโลกรัมละ 11 บาท จากนั้นก็นำมาคัมโดยตั้งน้ำให้เดือดก่อนที่จะใส่ปลาลงไปและต้องใส่เกลือลงไปด้วยเพื่อเพิ่มรสชาติ (ปลาสด 25-30 กก. คอเกลือ 0.5-1 กก.) จากนั้นก็นำไปตากจนแห้งสนิท แล้วใส่ถุงรอให้แม่ค้ามารับอีกทีหนึ่ง (ปลาสด 3 กก. จะได้ปลาแห้ง 1 กก.) ในราคากิโลกรัมละ 35-40 บาท แม่ค้าก็จะพาไปจ้างฉีกปลาพร้อมกับเด็ดหัวด้วยในราคากิโลกรัมละ 3 บาท จากนั้นก็ส่งต่อให้แม่ค้าอีกทอดหนึ่งเพื่อแปรรูป

อีกเป็นขั้นตอนต่อไป

ปลากระดูกสามารถนำมาแปรรูปได้หลากหลายรูปแบบนอกจากทำปลาแห้งแล้วยังนำไปทำปลากรอบ ทำน้ำปลา เป็นต้น ซึ่งปลากระดูกนั้นเป็นปลาที่ใช้ในการทำน้ำปลาแท้ที่มีคุณภาพสูงสุด เพราะน้ำปลาที่ได้จะมีกลิ่นหอม รสดี สีค่อนข้างแดง โดยปลาที่ใช้ต้องสด และต้องคัดล้างสะอาดเพื่อให้ได้น้ำปลาที่มีคุณภาพ

2.2.1 การทำน้ำปลา

การผลิตน้ำปลาในแต่ละแห่งอาจแตกต่างกันไปบ้างเล็กน้อย แต่วิธีการส่วนใหญ่จะคล้ายคลึงกัน โดยมีขั้นตอนในการผลิตคือ นำปลาทั้งตัวมาล้างให้สะอาดแล้วจึงผสมกับเกลือโดยใช้อัตราส่วน 1 ต่อ 1 ถึง 5 ต่อ 1 ส่วนใหญ่นิยมใช้เกลือ 1 ส่วนต่อปลา 2 ส่วนแล้วนำไปหมักในถังหมักปลาโดยด้านข้างของถังหมักปลาจะมีรูเจาะเพื่อที่จะให้น้ำปลาที่หมักได้ไหลออกมา ระยะเวลาในการหมักไม่แน่นอนขึ้นกับขนาดของปลา โดยทั่วไปมักหมักทิ้งไว้ 12-18 เดือน เมื่อหมักจนได้ที่ก็ใช้เอาน้ำปลาออกมาทางสายยางให้น้ำปลาไหลผ่านกากปลาและเกลือลงมา น้ำปลาที่ได้นี้จัดเป็นหัวน้ำปลาต้องนำไปผึ่งแดดอีกระยะหนึ่งราว 2 สัปดาห์ ถึง 1 เดือนเพื่อให้กลิ่นคาวหมดไปและทำให้น้ำปลามีกลิ่นหอม

ส่วนกากที่เหลืออาจใช้สกัดเอาน้ำปลาออกมาได้อีก โดยการเติมน้ำเกลือที่มีความเข้มข้นประมาณร้อยละ 30 ลงไป และหมักไว้ประมาณ 3-4 เดือน จึงใช้เอาน้ำไปผึ่งแดด 1-2 วัน ก็จะได้น้ำปลาครั้งที่ 2 กากปลาที่เหลืออยู่ก็ทำเช่นเดียวกันอีกซึ่งจะได้ น้ำปลาครั้งที่ 3 และ 4 กากที่เหลือจากการทำน้ำปลาครั้งที่ 4 นั้น จะเอามาสกัดอีกโดยต้มกับน้ำเกลือที่มีความเข้มข้นร้อยละ 30 ในกระทะประมาณ 4 ชั่วโมง เพื่อจะสกัดเอาน้ำปลาที่ติดอยู่กากปลาออกให้หมด (สุวิทย์ อารีกุล, 2518) อ้างถึงในจริยา ภูเจริญ, 2543

สำหรับในระดับอุตสาหกรรม โรงงานผลิตน้ำปลามักจะตั้งอยู่ในแถบที่ใกล้กับแหล่งที่ซื้อหาปลา เพื่อความสะดวกในการขนย้ายปลา โรงงานจะทำการเคี่ยวปลากับเกลือให้เข้ากันแล้วหมักในบ่อคอนกรีตซึ่งเป็นบ่อที่ฝังลึกลงไปใต้ดิน เมื่อน้ำปลาได้ที่ซึ่งใช้ระยะเวลาประมาณ 1 ปี ส่วนที่เป็นน้ำจะถูกสูบออกมากรอง แล้วเก็บไว้ใช้เป็นหัวน้ำปลา ซึ่งหัวน้ำปลาจะถูกนำไปเจือจางและปรุงแต่งกลิ่น สี รส แล้วจึงบรรจุขวดและให้ต่อไป (สายสิน ไซนันทน, 2548)

จากกรรมวิธีการผลิตน้ำปลาจะเห็นได้ว่า องค์ประกอบที่สำคัญของการหมักปลาคือ ปลาและเกลือ ซึ่งทั้งสองสิ่งนี้มีผลต่อคุณภาพของน้ำปลาดังนี้

1. ปลา

คุณภาพของน้ำปลาขึ้นอยู่กับชนิดของปลา เช่น

- ปลาใต้ดิน จะได้น้ำปลาที่มีรสและกลิ่นดี สีน้ำตาลแดง
- ปลาหลังเขียว จะได้น้ำปลาที่มีสีแดง กลิ่นไม่ค่อยหอม
- ปลาทุย เวลาทำเป็นน้ำปลาแล้วมักจะมีกลิ่นเหม็นหืน

- ปลาสร้อย เป็นปลาน้ำจืด น้ำปลาที่ได้มักจะมีคุณภาพด้อยกว่าปลาน้ำเค็มในด้านกลิ่นและรส (ลูกจันทร์ ภัทรขันธ์, 2522)

2. เกลือ

เป็นปัจจัยสำคัญต่อการกำหนดชนิดจุลินทรีย์ที่เจริญและสร้างเอนไซม์เพื่อย่อยเนื้อปลา จุลินทรีย์ที่ปะปนมากับปลาจะมีทั้งชนิดที่ทนเกลือได้และทนเกลือไม่ได้ ส่วนใหญ่พวกที่ทนเกลือได้จะเป็นพวกที่มีบทบาทในการทำอาหารหมัก ส่วนพวกที่ทนเกลือไม่ได้มักจะเป็นพวกที่ทำให้เกิดการบูดเน่า โดยเปลี่ยน โปรตีนในเนื้อปลาให้เป็นสารประกอบที่มีกลิ่นไม่พึงปรารถนา ดังนั้นปริมาณของเกลือจึงเป็นปัจจัยที่ควบคุมการเปลี่ยนแปลงเนื้อปลา โดยกำหนดชนิดของจุลินทรีย์ที่จะย่อยสลายเนื้อปลาให้ได้ น้ำปลาที่ได้กลิ่นและรสตามต้องการ ถ้าใช้เกลือน้อยไปปลาจะเน่าทำให้น้ำปลาที่ได้กลิ่นไม่ดี มีคุณภาพต่ำถ้าใช้เกลือมากเกินไปการเกิดน้ำปลาจะช้าลง ดังนั้นการใช้เกลือจึงต้องมีปริมาณที่เหมาะสม ส่วนใหญ่จะใช้เกลือประมาณร้อยละ 30-40 (สายพิน ไชยนันท์, 2528)

เกลือที่ยังไม่ผ่านการฟอกสีจะประกอบด้วยโซเดียมคลอไรด์ ดิน ทราช ผุ่น และสารอื่นๆ

เช่น เกลือคลอไรด์ของแคลเซียมและแมกนีเซียม เกลือซัลเฟต เกลือคาร์บอเนต เป็นต้น ซึ่งทำให้คุณภาพของการหมักต่ำลง เนื่องจากแคลเซียมและแมกนีเซียมคลอไรด์จะดูดความชื้นได้ง่าย ซึ่งอาจทำให้ปลาเน่าเสียได้เพราะความเค็มไม่พอ นอกจากนี้ยังมีส่วนทำให้เกลือซึมผ่านเข้าไปในเนื้อปลาได้ช้า ทำให้เกิดกลิ่นรสอื่น ที่ไม่พึงประสงค์ในน้ำปลาได้ (อรพิมพ์ ภูมิภมร, 2526)

ขั้นตอนการหมักน้ำปลา

ในการหมักน้ำปลานั้น มีขั้นตอนที่สำคัญ 3 ขั้นตอน คือ การย่อยปลา การเกิดสี และการเกิดกลิ่นรสของน้ำปลา (ประเสริฐ สายสิทธิ์, 2511)

1. การย่อยปลา เป็นการเปลี่ยนสภาพเนื้อปลาจากของแข็งไปเป็นของเหลว ได้แก่การย่อยสลายโปรตีน

และการย่อยสลายไขมัน

2. การเกิดสีของปลา สีน้ำตาลของน้ำปลาเกิดจากปฏิกิริยาเมลลาร์ด ซึ่งเป็นปฏิกิริยาทางเคมีระหว่างสารประกอบที่มีอนุพลูมิโนกับสารประกอบที่มีอนุพลคาร์บอนิล (ประเสริฐ สายสิทธิ์, 2527) การเกิดปฏิกิริยามี 3 ขั้นตอน คือ ระยะแรกจะเกิดสารประกอบไกลโคซิลเอมีน จากนั้นสารชนิดนี้จะจัดตัวกันใหม่เกิดเป็นสารประกอบ 1-amino-1-deoxy-2-ketose ซึ่งภายหลังจะเปลี่ยนไปเป็นสารประกอบที่มีสี

น้ำตาล สีของน้ำปลาที่ได้จะอยู่ระหว่างสีเหลืองจนถึงสีน้ำตาลเข้ม ความเข้มข้นของสีน้ำปลาจะเป็นปฏิกิริยาโดยตรงกับอุณหภูมิและปริมาณออกซิเจนที่เพิ่มขึ้น รวมทั้งชนิดของเกลือ นอกจากนี้ น้ำตาลเป็นปัจจัยอีกอย่างที่สำคัญต่อการเกิดสีน้ำตาล ซึ่งขณะที่ปลาตายใหม่ๆสามารถตรวจพบไรโบสฟอสเฟส (อรพิมพ์ ภูมิภมร, 2526) การใช้ปลาทั้งตัวจะทำให้ได้น้ำปลาที่มีสีเข้มกว่าการใช้ปลาที่ควักไส้ออก นอกจากนี้ชนิดของปลายังมีผลต่อสีของน้ำปลา เช่น การใช้ปลาแมคเคอเรลจะได้น้ำปลาสีน้ำตาลแดง แต่ถ้าใช้ปลาแองโรว์ จะได้น้ำปลาสีเหลืองทอง

การเกิดกลิ่นรสของน้ำปลา

ในการบ่งบอกถึงคุณภาพของน้ำปลา ผู้บริโภคมักจะใช้กลิ่นของน้ำปลาเป็นตัวกำหนด ซึ่ง Dougan และ Howard (1975) รายงานว่ากลิ่นของน้ำปลาประกอบด้วยกลิ่น 3 ชนิด ได้แก่ ชนิดแรกกลิ่นคล้ายแอมโมเนีย ชนิดที่สอง กลิ่นคล้ายเนย ชนิดสุดท้ายคือ กลิ่นคล้ายเนื้อซึ่งไม่สามารถจำแนกได้ว่าเป็นสารประกอบชนิดใด

การเกิดรสชาติ

รสชาติของน้ำปลาประกอบด้วยเปปไทน์และกรดอะมิโนอิสระหลายชนิด ซึ่งมีรสเฉพาะตัว แม้ว่าน้ำปลาจะประกอบด้วยกรดอินทรีย์หลายชนิด เช่น กรดแลกติกและกรดอะซิติก แต่กรดเหล่านี้ไม่ทำให้เกิดรสชาติในน้ำปลา เนื่องจากในสภาพความเป็นกรดค้างของน้ำปลาจะอยู่ในรูปของเกลือ ซึ่งไม่ทำให้เกิดรสเปรี้ยว Sanceda และคณะ (1990) ทดลองเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการของน้ำปลาโดยเติมไลซีน ร้อยละ 0.5, 1.2 และ 3 ในกสพผลิตน้ำปลา พบว่าการเติมไลซีน มีผลช่วยเพิ่มระดับโปรตีนในน้ำปลา ซึ่งการทดสอบทางประสาทสัมผัส พบว่า การเติมไลซีนร้อยละ 2 ยังคงเป็นที่ยอมรับ แต่การเติมในระดับที่สูง จะมีผลให้การยอมรับทางด้านรสชาติและสีลดน้อยลง เนื่องจากน้ำปลาที่ได้มีรสหวานและสีเข้มกว่าน้ำปลาที่ไม่ได้เติมไลซีน แต่ไม่มีผลต่อการยอมรับทางด้านกลิ่น

3. กลุ่มอาชีพแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลากระดัก

3.1 กลุ่มเกษตรกรแปรรูปสัตว์น้ำ กลุ่มเลี้ยงปลาสาวยโหม

ข้อมูลกลุ่ม ประธานชื่อนางวิมา แชนันดี มีจำนวนสมาชิก : 53 คน ตั้งอยู่ที่ บ้านเลขที่ 96 ถนนสุขจิต ต.เกาะหลัก อ.เมืองประจวบคีรีขันธ์ จ.ประจวบคีรีขันธ์ โทรศัพท์ : 081-9863010 032-601409

กระบวนการขั้นตอนการผลิต

นำปลาสาหร่ายไหมและปลากระดูกมาล้างน้ำสะอาด ตากแดดให้แห้ง ทอดในน้ำมันใหม่ทุกวัน ไม่ใช้น้ำมันซ้ำ นำมาล้างน้ำตากแดดแล้วมาอบน้ำมันใส่ถ้วยที่คั่วอย่างคือนำมาอบบดหยาบ ๆ แล้วพักไว้ทำน้ำปรุง มีขิง มะนาว หอมแดง พริกป่น แล้วปั่นรวมกันนำมาต้มปรุงรส

3.2 ผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลากระดูก จังหวัดระยอง

ข้อมูลทั่วไป ชื่อกลุ่มผู้ผลิต กลุ่มแม่บ้านตำรวจ สภ.แกลง อำเภอแกลง จังหวัดระยอง

วัตถุดิบที่ใช้ ประกอบด้วย ปลากระดูก พริกแห้ง หัวหอม กระเทียม น้ำตาลทราย/น้ำตาลปีบ น้ำมันถั่วเหลือง น้ำมันมะขามเปียก และ น้ำปลา

ขั้นตอนการผลิต

1. นำหัวหอม กระเทียม มาปอกเปลือกให้หมดแล้วนำมาหั่น
2. นำปลากระดูกมาล้างให้สะอาด ผึ่งให้แห้งแล้วนำมาทอดให้เหลืองนำมาวางบนตะแกรงให้สะเด็ดน้ำมัน นำปลาที่ทอดแล้วมาโคลกให้ละเอียด
3. นำหัวหอม กระเทียมที่หั่นไว้แล้วมาทอดในกระทะให้มีกลิ่นหอม
4. นำพริกมาคั่วให้กรอบ
5. นำหัวหอม กระเทียม พริกแห้งและปลากระดูกที่โคลกแล้วมาบด รวมกันนำมาผัดกับน้ำมันพืชใส่น้ำตาล น้ำมันมะขาม น้ำปลาปรุงรส
6. บรรจุใส่ภาชนะเพื่อวางจำหน่ายต่อไป

3.3 ปลากระดูกสามรส

ชื่อกลุ่มปลากระดูกสามรส ตำบลตะกาดเจ้า อำเภอท่าใหม่ จังหวัดจันทบุรี

รายละเอียดผลิตภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์ปลากระดูกสามรสทำมาจากปลากระดูกแท้ มีรสชาติ หวาน เค็ม เผ็ด อร่อย สะอาดถูกหลักอนามัย ให้แคลเซียมสูงไม่ใส่สารกันบูดสามารถเก็บไว้ได้นาน

วัตถุดิบที่ใช้ ปลากระดูก เครื่องปรุงรส

กระบวนการผลิต

นำปลากระดูกมาต้มให้สุกแล้วตากแดดให้แห้งแล้วนำไปแช่น้ำและตากแดดอีกรอบ ทอดให้สุกพอเหลืองและปรุงรสแล้วนำไปอบจนกรอบ บรรจุภัณฑ์รอจำหน่าย

4. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

วิชัย หฤทัยธนาสันต์,เพ็ญขวัญ ชมปริดา,ภัทรานิ เลิศพัฒน์คม ได้ศึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวจากปลายข้าวหอมมะลิ ถั่วลิสง และปลากระดัก มีจุดมุ่งหมายเพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับปลายข้าวหอมมะลิ และถั่วลิสง เพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการของขนมขบเคี้ยว ผลการสำรวจความต้องการของผู้บริโภคกลุ่มเป้าหมายพบว่า ผู้บริโภคต้องการให้ขนมขบเคี้ยวจากปลายข้าวหอมมะลิ ถั่วลิสงและปลากระดักมีโทนสีน้ำตาล แท่งของปลายข้าวหอมมะลิต่อรอบยาว 1.5 เซนติเมตร มีรสชาติเค็มหวาน แคร่สเค็มนำ และมีรสเผ็ดบ้างเล็กน้อยให้ปรุงแต่งกลิ่นรสกุ้ง และบรรจุในซองอะลูมิเนียมฟอยล์ ขนาด 50 กรัม ทำการผลิตปลายข้าวหอมมะลิต่อกรอบโดยใช้อัตราส่วนของปลายข้าวหอมมะลิและเนื้อฟักทอง อบแห้ง ทอด ถั่วลิสงทอดกรอบใช้ถั่วลิสงพันธุ์เกษตรศาสตร์ 50 ส่วนปลากระดักทอดกรอบเตรียมได้โดยนำปลากระดักไปแช่น้ำเพื่อลดความเค็มให้มีปริมาณเกลือ 2 เปอร์เซ็นต์ อบแห้ง ทอด ผสมผลิตภัณฑ์ทั้ง 3 ชนิดตามสูตรที่ได้จากโปรแกรมเชิงเส้นตรง ประกอบด้วยปลายข้าวหอมมะลิต่อกรอบ 40 เปอร์เซ็นต์ ถั่วลิสงทอดกรอบ 34 เปอร์เซ็นต์ และปลากระดักทอดกรอบ 20 เปอร์เซ็นต์ กลิ่นรสกุ้ง 6 เปอร์เซ็นต์ ผลิตภัณฑ์มีค่า $aw = 0.26$ โปรตีน 26.40 เปอร์เซ็นต์ และแคลเซียม 160mg/100 กรัม ผลการทดสอบผู้บริโภค 150 คน พบว่าผู้บริโภคชอบผลิตภัณฑ์ในระดับชอบปานกลาง 3 ill., 3 tables

จริยา ภูเจริญ ได้ศึกษาเรื่อง การผลิตน้ำปลาโดยกระบวนการแบบต่อเนื่อง พบว่า สภาวะที่เหมาะสมในการเร่งการผลิตน้ำปลาโดยกระบวนการแบบต่อเนื่องในถังหมักที่มีการหมุนตลอดเวลา คือ การหมักวัสดุเศษเหลือปลาสดที่อุณหภูมิ 45 องศาเซลเซียส โดยใช้อัตราส่วนปลาต่อเกลือ 4 ต่อ 1 (น้ำหนักค่อน้ำหนัก) และเปลือกตับประครือยละ 10 ค่าฟอรั่มัลไคเตรชั่น ปริมาณไนโตรเจนทั้งหมด และปริมาณไนโตรเจนจากกรดอะมิโนในน้ำปลา มีปริมาณคงที่หลังจากหมักได้ 10 วัน โดยมีค่า 4.52, 13.29 และ 4.08 กรัมต่อลิตร ตามลำดับ การบ่มที่อุณหภูมิ 35, 40 และ 45 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 21 วัน พบว่า ที่อุณหภูมิ 45 องศาเซลเซียส สามารถเร่งกระบวนการบ่มได้มากที่สุด โดยมีค่าฟอรั่มัลไคเตรชั่น ปริมาณไนโตรเจนทั้งหมด และปริมาณไนโตรเจนจากกรดอะมิโนเท่ากับ 8.02 ,18.02 และ 6.97 กรัมต่อลิตร ตามลำดับ แต่น้ำปลาที่ได้มีกลิ่นน้ำปลาอ่อนมาก แม้จะได้มีการทดลองใช้เชื้อ *pediococcus halophilus* เป็นหัวเชื้อเริ่มต้นในการบ่มน้ำปลา สำหรับการเปลี่ยนแปลงของเชื้อจุลินทรีย์ พบว่า ปริมาณเชื้อจุลินทรีย์ที่มีชีวิตทั้งหมด แบคทีเรียที่ผลิตกรด และแบคทีเรียที่ย่อยโปรตีน มีปริมาณลดลงในระหว่างการหมักน้ำปลา

5.แนวคิดการผลิต(The Production Concept)

คือแนวคิดการตลาดที่เชื่อว่าผู้บริโภคจะนิยมชอบสินค้าราคาถูกที่สามารถหาซื้อได้ง่าย ดังนั้นเจ้าของสินค้าจะเน้นที่การผลิตเป็นจำนวนมากด้วยต้นทุนถูกและกระจายสินค้าอย่างทั่วถึงแนวคิดการตลาดในปรัญชาที่มีการใช้กันมากช่วงต้นปี ค.ศ.1900 เช่น บริษัทรถยนต์ฟอร์ด ซึ่งนำเสนอรถยนต์รุ่นเดียว แบบเดียวในชุดแรกของอุตสาหกรรมรถยนต์ได้มีการเน้นโดยใช้แนวคิดนี้เช่นกันปัจจุบันยังมีการบริหารการตลาดด้วยแนวคิดนี้ในประเทศที่กำลังพัฒนาหลาย ๆ ประเทศ

แนวคิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่

ผลิตภัณฑ์ใหม่ (New Products) ในทางการตลาดประกอบด้วย ผลิตภัณฑ์ที่ไม่เคยมีในตลาดเรียกว่า นวัตกรรม (Innovation) ผลิตภัณฑ์ที่ปรับปรุงใหม่ (Product Improvement) และผลิตภัณฑ์ที่ผู้ผลิตทำขึ้นมาลักษณะเหมือนผลิตภัณฑ์ของคู่แข่งที่มีจำหน่ายในตลาดแล้ว (Mee-too Products) ดังนั้นที่มาของผลิตภัณฑ์ใหม่น่าจะเกิดจากความต้องการเป็นผู้บุกเบิก (Pioneer) ในตลาดของธุรกิจ ความต้องการปรับปรุงสินค้าให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดที่เปลี่ยนแปลงไปและความต้องการมีสินค้าจำหน่ายครอบคลุมทุกชนิด เพื่อให้สามารถต่อสู้กับคู่แข่งได้

ขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ (New Product Development Process) กระบวนการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่แบ่งออกได้เป็น 6 ขั้นตอน ดังนี้

1. การแสวงหาความคิดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ใหม่ (Exploration)
2. การกลั่นกรองความคิด (Idea Screening)
3. การวิเคราะห์เชิงธุรกิจ (Business Analysis)
4. การพัฒนาผลิตภัณฑ์(Product Development)
5. การทดสอบตลาด (Market Testing)
6. การวางตลาดสินค้า (Commercialization)

1. การแสวงหาความคิดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ใหม่ (Exploration)

การพัฒนาสินค้าใหม่ขึ้นได้จะเริ่มต้นจากความคิด (Idea) โดยต้องแสวงหาความคิดใหม่ ๆ เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์มาให้ได้มากที่สุด การได้มาซึ่งความคิดใหม่ ๆ ไม่จำเป็นต้องจัดทำอย่างมีระเบียบแบบแผนหรือเป็นทางการเสมอไปได้ หากความคิดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ใหม่สามารถเสาะหาจากแหล่งต่าง ๆ ดังนี้

1. ลูกค้า ถือเป็นแหล่งข้อมูลที่สำคัญที่สุด เนื่องจากความต้องการของลูกค้าจะถูกแปรสภาพมาเป็นผลิตภัณฑ์ นอกจากนี้คำติชม ข้อเสนอแนะของลูกค้าล้วนแต่เป็นแหล่งข้อมูลที่มีความน่าสนใจเป็นอย่างยิ่ง
2. สมาชิกในช่องทางการจำหน่าย ร้านค้าต่าง ๆ ที่จัดจำหน่ายสินค้าให้แก่ผู้ผลิตถือเป็นสื่อกลางในการถ่ายทอดความต้องการของลูกค้ามาสู่ผู้ผลิตสินค้า โดยปกติผู้บริโภคจะระบายความรู้สึก ปัญหาต่าง ๆ เกี่ยวกับการใช้ผลิตภัณฑ์ตลอดจนข้อเสนอแนะใด ๆ ให้กับผู้จัดการจำหน่าย ดังนั้น ร้านค้าหรือตัวแทนคนกลาง จะเป็นแหล่งสะสมข้อมูลจากลูกค้าได้เป็นอย่างดี
3. คู่แข่งขัน เมื่อคู่แข่งขันนำผลิตภัณฑ์ออกสู่ตลาด แต่บังเอิญสินค้ามีข้อบกพร่อง ไม่ประสบความสำเร็จ ผู้ผลิตสามารถนำข้อผิดพลาดดังกล่าวมาใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ของตนได้
4. แหล่งความคิดภายในกิจการ กิจการธุรกิจที่ให้ความสำคัญกับการแสดงความคิดเห็นของพนักงาน การเปิดโอกาสให้พนักงานในระดับต่าง ๆ ได้แสดงเสนอความคิดใหม่ ๆ อาจจะได้ข้อมูลต่าง ๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาสินค้าใหม่ โรงงานผลิตได้ความคิดจากเจ้าหน้าที่หรือพนักงานในโรงงานเป็นส่วนใหญ่ ในการคัดแปลงคิดค้นทดลองจากงานประจำที่แต่ละคนปฏิบัติอยู่
5. แหล่งความคิดอื่น ๆ เช่น งานวิจัย บทความ ของนักวิชาการ ของสถาบันศึกษา สามารถเป็นแหล่งความคิดแก่ผู้ผลิตในการผลิตสินค้าใหม่ สมาคมการค้าก็สามารถเป็นแหล่งที่จะให้แนวความคิดได้เช่นกัน

2. การกรองแนวคิด (Idea Screening)

ความคิดที่ระดมเสาะหาจากแหล่งต่าง ๆ จะ ต้องนำมากรองให้รอบคอบโดยการกรองให้เหลือเฉพาะแนวคิดที่มีความเป็นไปได้ คัดเลือกเฉพาะความคิดที่จะมีโอกาสประสบความสำเร็จ ปัจจัยที่จะนำมาประกอบการกรองความคิด ได้แก่

1. ภาพลักษณ์ของกิจการ (Image) ความคิดใหม่ที่จะนำไปพัฒนาผลิตภัณฑ์จะต้องไม่ทำลายภาพลักษณ์ที่ดีของกิจการ เช่น หากบริษัทพยายามรักษาภาพลักษณ์ในการเป็นผู้ผลิตที่ใส่ใจต่อสิ่งแวดล้อม ดังนั้น แนวความคิดที่ผ่านขั้นนี้ไปจะต้องมีความสอดคล้องกับภาพลักษณ์ที่บริษัทพยายามสร้างขึ้นมา
2. วัตถุประสงค์และนโยบายของกิจการ (Objective and Policy) แต่ละกิจการจะมีเป้าหมายและวัตถุประสงค์ในการดำเนินงานธุรกิจที่ตั้งไว้ล่วงหน้า ผู้บริหารจะมีการกำหนดนโยบายไว้เป็นแนวทาง

ปฏิบัติ ดังนั้น การคัดเลือกความคิดจะต้องพิจารณาความเหมาะสมไม่ขัดกับเป้าหมาย วัตถุประสงค์และนโยบายของกิจการแนวความคิดนั้น จึงจะสามารถนำไปปฏิบัติได้

3. ความพร้อมของทรัพยากร (Resources) ความคิดในการผลิตสินค้าใหม่ย่อมนำไปสู่การลงทุนใหม่ ภาระทางการเงิน อุปกรณ์และแรงงาน ดังนั้นจะต้องพิจารณาแต่ละความคิดว่าต้องใช้ทรัพยากรต่าง ๆ เหล่านี้อย่างไร ปริมาณเท่าไร กิจการมีอุปกรณ์อยู่พร้อม มีแรงงานเหลือ มีผู้ชำนาญการผลิตหรือสามารถจัดหาได้ มีเงินทุนเพียงพอ แก่การลงทุนใหม่หรือจัดหาได้อย่างไร หากกิจการไม่พร้อมในทรัพยากรต่าง ๆ แม้ความคิดจะดี แต่โอกาสในการพัฒนาจะยากขึ้น

4. ระดับความใหม่ของความคิด (Degree of Newness) ความคิดที่ก้าวหน้าทันสมัยมากเกินไปอาจจะใช้ไม่ได้ ผู้บริโภคโดยทั่ว ๆ ไป จะยอมรับสิ่งใหม่ที่ไม่มีการเปลี่ยนแปลงแบบหน้ามือเป็นหลังมือ ผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีความคล้ายคลึงหรือสัมพันธ์กับผลิตภัณฑ์เดิมอัตราการยอมรับจะสูงกว่าผลิตภัณฑ์ไม่คุ้นเคย ดังนั้น ผู้ผลิตคำนึงถึงถึงระดับความใหม่ที่ตลาดเป้าหมายจะยอมรับได้

3. การวิเคราะห์เชิงธุรกิจ (Business Analysis)

การกลั่นกรองความคิดเป็นการพิจารณาความเหมาะสม ในการนำความคิดไปปฏิบัติ โดยพิจารณาจากปัจจัยภายในและปัจจัยภายนอกกิจการ ขั้นตอนต่อมา คือ การนำความคิดที่ผ่านการกลั่นกรองมาพิจารณาความเป็นไปได้ในการผลิตออกจำหน่าย ด้วยการวิเคราะห์ถึงอุปสงค์ในตลาด ต้นทุนสินค้าที่จะผลิต และผลตอบแทนที่จะได้รับอุปสงค์ในตลาดที่มีน้อยเกินไปย่อมไม่คุ้มกับการลงทุน และอาจทำให้ต้นทุนการผลิตสูงมาก ซึ่งจะกระทบต่อราคาจำหน่ายที่สูงเกินกว่าผู้ซื้อจะยอมรับได้ หากเป็นเช่นนี้ ความคิดที่ผ่านการกลั่นกรองมาจากขั้นที่ 2 จะถูกปฏิเสธในขั้นตอนการวิเคราะห์เชิงธุรกิจ อย่างไรก็ตาม เมื่อผ่านขั้นนี้ไปจะคงเหลือเฉพาะแนวความคิดที่ทำให้บริษัทมีกำไรจากการพัฒนาผลิตภัณฑ์

4. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ (Product Development)

เป็นขั้นตอนที่มีความสำคัญ เนื่องจากมีการเปลี่ยนความคิดให้เป็นตัวผลิตภัณฑ์ที่มีตัวตน ขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์จะเกี่ยวข้องกับการหากรรมวิธีการผลิตการเลือกวัตถุดิบ ส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์ สูตรในการผลิต วิธีการผลิตให้ได้คุณภาพ ประสิทธิภาพ รูปแบบ สี สัน ขนาดต่าง ๆ ตามความต้องการของตลาด หลายต่อหลายครั้งที่ความคิดที่ผ่านการกลั่นกรองไม่สามารถผลิตเป็นสินค้ามีตัวตนได้ เนื่องจากต้องใช้ต้นทุนสูงมากจนไม่คุ้ม หรือต้องใช้เวลาในการผลิตนานเกินไปไม่ทันกับความต้องการของตลาด

ดังนั้น เมื่อแนวคิดผ่านขั้นตอนนี้ไปย่อมหมายถึงกิจการมีผลิตภัณฑ์ใหม่อยู่ในมือเพื่่อการจัดจำหน่าย เพียงแต่ปริมาณสินค้าที่ผลิตขึ้นมายังคงมีจำนวนน้อย เนื่องจากยังไม่มี ความมั่นใจต่อการตอบรับของตลาดมากนัก

5. การทดสอบตลาด (Market Testing)

เมื่อผลิตภัณฑ์ถูกผลิตขึ้นมาเพื่อการจำหน่าย ผู้ผลิตอาจจะตัดสินใจนำสินค้าเข้าสู่ตลาดเลยก็ได้ หากมีความมั่นใจว่าจะเป็นที่ยอมรับของลูกค้าอย่างแน่นอน ซึ่งย่อมมีความเสี่ยงอยู่บ้าง หากผู้ผลิตต้องการลดความเสี่ยงจากความไม่แน่นอนของลูกค้า สามารถทำได้ด้วยการทดสอบตลาด โดยการทดลองนำผลิตภัณฑ์จำนวนน้อยๆ ไปวางจำหน่ายในตลาดเล็กๆ เพื่อดูปฏิกิริยาการตอบรับของลูกค้า หากผลการทดสอบตลาดพบว่า ลูกค้าตอบรับเป็นอย่างดี จึงค่อยตัดสินใจผลิตจำนวนมาก เพื่อวางจำหน่าย แต่ถ้าลูกค้ามีข้อตำหนิบางประการ ให้ปรับปรุงหรือแก้ไขข้อตำหนิ แล้วจึงวางจำหน่ายอย่างกว้างขวาง ถ้าลูกค้าไม่ยอมรับหรือปฏิเสธสินค้าอย่างสิ้นเชิง บริษัทอาจจะต้องยุติในการทำตลาด ทั้งนี้ เพราะจะไม่คุ้มกับการลงทุน

การทดสอบตลาดจะเกิดประโยชน์กับผู้ผลิตในแง่ของการลดความเสี่ยง อย่างไรก็ตามอาจจะเกิดผลเสียคือ คู่แข่งขันจะล่วงรู้ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ใหม่ที่กิจการกำลังทดสอบตลาด ซึ่งหากคู่แข่งขันมีความไวต่อการผลิตเพื่อการจำหน่าย จะสามารถแก้ไขข้อบกพร่องแล้วช่วงชิงการวางจำหน่ายค้ำหน้า จะเกิดผลเสียต่อกิจการที่ทำการทดสอบตลาดได้ ดังนั้นการทดสอบตลาดจึงเป็นดาบสองคมที่ผู้ผลิตจะต้องชั่งน้ำหนักถึงส่วนได้และส่วนเสียที่จะเกิดขึ้นก่อนที่จะมีการทดสอบตลาด หรือหาวิธีการทดสอบตลาดที่มีความปลอดภัยจากการช่วงชิงของคู่แข่งขันก็ได้

6. การวางตลาดสินค้า (Commercialization)

การนำสินค้าเข้าสู่ตลาดอย่างแท้จริง จะต้องพิจารณาปัจจัยดังต่อไปนี้

1. ความต้องการเงินทุนจำนวนมากเพื่อจัดให้มีอุปกรณ์และสิ่งก่อสร้างต่าง ๆ ที่จะใช้ในการผลิต
2. วิธีการที่จะจัดหาอุปกรณ์ในการผลิต วัสดุอาคาร โรงงานต่าง ๆ จำเป็นต้องใช้แนวทางที่ก่อให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุด
3. กำลังการผลิต จะต้องพิจารณากำลังการผลิตในปัจจุบันและการขยายต่อไปในอนาคต
4. จังหวะเวลาที่จะนำผลิตภัณฑ์ใหม่ออกวางตลาด การเลือกเวลาหรือโอกาสที่เหมาะสม จะส่งผลต่อความสำเร็จของผลิตภัณฑ์ เช่น ผลิตภัณฑ์เก่าล้าสมัยไม่เป็นที่นิยมแล้ว การปล่อยผลิตภัณฑ์ใหม่ออกสู่ตลาดจะเป็นการแจ้งเกิดของผลิตภัณฑ์ใหม่ หรือนำออกจำหน่ายในฤดูกาลการใช้ผลิตภัณฑ์สินค้านั้น จะทำให้โอกาสที่จะจำหน่ายได้มีสูงขึ้น
5. ลูกค้ากลุ่มเป้าหมายในการวางตลาดครั้งแรก กิจการอาจมีลูกค้ากลุ่มเป้าหมายอยู่หลายกลุ่ม แต่ลูกค้ากลุ่มเป้าหมายกลุ่มแรกที่กิจการหวังไว้ในการเปิดตลาดจำเป็นต้องมีศักยภาพ มีความไวต่อการซื้อสินค้าใหม่ หากกำหนดกลุ่มเป้าหมายผิดพลาด โอกาสในการประสบความสำเร็จจะลดลงทันที ผู้บริหารต้องตัดสินใจที่จะเลือกกลุ่มลูกค้าเป้าหมายที่จะช่วยให้ได้ยอดขายในช่วงแรกๆ เพื่อสร้างความมั่นใจแก่ร้านค้า ตัวแทนจำหน่าย พนักงานขาย ตลอดจนผู้มีส่วนเกี่ยวข้องอื่นๆ เช่น ผู้ถือหุ้น เป็นต้น

6. ขอบเขตของตลาดที่จะวางตลาดครั้งแรก เป็นการกำหนดขอบเขตการกระจายตามสภาพภูมิศาสตร์จะวางสินค้าออกสู่ตลาดพร้อมกันทั้งประเทศหรือเลือกเพียงบางพื้นที่ ทั้งนี้ต้องพิจารณาถึงข้อจำกัดในด้านกำลังการผลิต กำลังคน กำลังเงินทุน นอกจากนั้นการกำหนดเขตที่จะวางตลาดยังต้องสอดคล้องกับลูกค้าเป้าหมายกลุ่มแรกที่เกี่ยวข้องการจำหน่ายด้วย

บทที่ 3

วิธีการดำเนินการวิจัย

แนวทางการพัฒนาอาชีพเสริมจากปลาทะเลของกลุ่มมุสลิมะห์ ตำบลบางเก่า อำเภอสายบุรี จังหวัดปัตตานีระยะที่ 1 มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาแนวทางการนำปลาทะเลมาสร้างผลิตภัณฑ์เพื่อเป็นรายได้เสริม 2) ศึกษาแนวทางการสร้างการเรียนรู้และพัฒนาทักษะจนสามารถนำปลาทะเลมาสร้างผลิตภัณฑ์เพื่อเป็นรายได้เสริม และ 3) ศึกษาแนวทางการจัดการด้านการตลาดเพื่อให้ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มสามารถจำหน่ายในท้องตลาดอย่างแพร่หลาย ซึ่งมีรายละเอียดการดำเนินงานดังนี้

3.1 ขอบเขตการศึกษาวิจัย

3.1.1 ขอบเขตประชากรและกลุ่มเป้าหมาย

สมาชิกกลุ่มมุสลิมะห์ตำบลบางเก่า ผู้ประกอบการและคนที่มีประสบการณ์ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาทะเล รวมทั้งผู้สนใจในพื้นที่

3.1.2 ขอบเขตพื้นที่วิจัย

ขอบเขตพื้นที่ในการดำเนินงานวิจัย คือ บ้านบางเก่า ตำบลบางเก่า อำเภอสายบุรี จังหวัดปัตตานี และ พื้นที่เรียนรู้เครือข่ายนักวิจัยเพื่อท้องถิ่นประเด็นเศรษฐกิจชุมชนจังหวัดระนอง บ้านบางกล้วยนอก

3.1.3 ขอบเขตเนื้อหา

การวิจัยครั้งนี้ มีขอบเขตเนื้อหาในการศึกษาประกอบด้วย 1. ความรู้เรื่องแนวทางการนำปลาทะเลมาสร้างผลิตภัณฑ์เพื่อเป็นรายได้เสริม 2. แนวทางการสร้างการเรียนรู้และพัฒนาทักษะจนสามารถนำปลาทะเลมาสร้างผลิตภัณฑ์เพื่อเป็นรายได้เสริม และ 3. แนวทางการจัดการด้านการตลาดเพื่อให้ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มสามารถจำหน่ายในท้องตลาดอย่างแพร่หลาย

3.2 ขั้นตอนการดำเนินงาน

3.2.1 ประชุมชี้แจงโครงการ

วันที่ 8 พฤศจิกายน 2555 ณ ที่ทำการศูนย์การศึกษานอกโรงเรียน ต.บางเก่า อ. สายบุรี จ. ปัตตานี การประชุมครั้งนี้มีเจ้าหน้าที่จากโครงการชุมชนศรัทธาและสำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอสายบุรี ผลการดำเนินผู้เข้าร่วมประชุมรับทราบและให้ข้อคิดที่เป็นประโยชน์ต่อการดำเนินโครงการวิจัยและได้รับข้อมูลเกี่ยวกับกองทุนพัฒนาบทบาทสตรีว่าเป็นอีกโอกาสที่จะเข้ามาสนับสนุนการทำงานของกลุ่มสตรีที่ต้องการพัฒนาศักยภาพและอาชีพเพื่อมีรายได้ รวมทั้งเจ้าหน้าที่อบต. ก็ยินดีให้การสนับสนุนทางกลุ่มต้องการเสนอโครงการเพิ่มเติม

3.2.2 ประชุมทีมวิจัยประจำเดือน

การประชุมทีมวิจัยเป็นการประชุมกลุ่มย่อยของทีมวิจัยของทุกเดือน ซึ่งการประชุมแต่ละครั้งส่วนใหญ่ก็จะมี สมาชิกทีมวิจัย ที่เลี้ยงจาก สกว. และชุมชนศรัทธา โดยมีวัตถุประสงค์ของการประชุม เพื่อ 1) ให้เกิดงานและให้รู้ผลของการดำเนินงานที่ผ่านมา 2) เพื่อเตรียมงาน ดังรายละเอียดดังนี้

วันที่ 17 ตุลาคม 2555 ได้มีการประชุมทีมวิจัยเพื่อชี้แจงรายละเอียดเงื่อนไขการดำเนินโครงการวิจัย ณ บ้านหัวหน้าโครงการวิจัย ตำบลบางเก่า อำเภอสาขบุรี จังหวัดปัตตานี ผลการประชุม ทีมวิจัยมีความชัดเจนเกี่ยวกับรายละเอียดสัญญาโครงการวิจัย มีการแบ่งบทบาทหน้าที่ในการดำเนินโครงการวิจัย กำหนดวันประชุมประจำเดือนวันศุกร์สัปดาห์แรกของเดือน และได้มีการวางแผนการจัดกิจกรรมตลอดโครงการ รวมทั้งวางแผนการจัดการประชุมชี้แจงโครงการในวันที่ 8 พ.ย. 2555

3.2.3 ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์จากปลากะตักที่มีการแปรรูปในพื้นที่ตำบลบางเก่าและตำบลปะเสียว โดยวิธีการสัมภาษณ์กลุ่ม/ผู้ประกอบการในพื้นที่

วันที่ 27 พฤศจิกายน พ.ศ. 2555 ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์จากปลากะตักที่มีการแปรรูปในพื้นที่ โดยการประชุมกลุ่มย่อย และ สอบถามจากคนดัมปลาและเจ้าแก็ดัมปลากระตัก ทำให้ได้ข้อมูลเกี่ยวกับสถานการณ์ของอาชีพที่เกี่ยวข้องกับปลากะตัก อาทิ บ้านเจ้าแก็ดัมปลากระตักในค.บางเก่า มีทั้งหมด 6 คน และมีสถานที่ดัมและตากปลากะตักในชุมชน มีทั้งหมด 12 จุด (สถานที่บ้านเจ๊ะลาเตะ 1 จุดแบบละ 5 จุด มะแอ 2 จุด มายีเคาะ 2 จุด และมะมะนา(มะคิง) 2 จุด)

อดีตอาชีพดัมปลากะตัก มีเจ้าแก็ด จากจังหวัดตราด ชาวบ้านเรียกเจ้าเขียว เริ่มปี 2536 ช่วงที่มีเจ้าแก็ด จากนอกพื้นที่ จ.ระยอง และสตูล มาตั้งฐานในพื้นที่ กระบวนการทำคือคือเอาไปตากแดดไม่ดัมแล้วเอาปลาสดทำน้ำปลาเลย อีกทั้งวัดดูดิกลับไปในพื้นที่ บรรจุกู้คอนทินเนอร์กลับไปโรงงาน จ.ระยอง ส่งสินค้า (ตากดิบ) ไปต่างประเทศ ศรีลังกา อินโด ในรูปใส่กระสอบ 20 กิโลต่อกระสอบ

ปัจจุบันอาชีพดัมปลากะตัก ในอิสลามมีหลักการ ในการกินปลาสดเท่าคนกินแล้วผ่านได้ทั้งตัว และไม่ต้องผ่าท้องเอาไส้ออก ขนาด 2 นิ้วลงมา ในการจะนำไปแปรรูปได้ วัดดูดิบ ไม่ได้มาจากในพื้นที่แล้ว ส่วนใหญ่มาจาก เจ้าแก็ด นอกพื้นที่ ให้ไปรับ จุดที่ 1 สะพานปลาปัตตานี และไปรับทำน้ำเรือรูสะมิแล 2.ไปรับในท่าเรือ สงขลา 3.ท่าเรือราธิวาส

การตลาด

- การผูกขาดสิ่งค้าจากเจ้าแก็ดเรือ ส่งขายหน้าในชุมชน แล้วนายหน้าจะส่งให้คนชุมชนจัดทำแปรรูป(ส่วนใหญ่)
- นายหน้าไปเหมาเรือเจ้าแก็ดเอง สิ่งค้าก็จะไปของนายหน้าทั้งหมด(ก็มีรองลงมา)
- การขายปลากะตักแปรรูปดัมและตากแล้ว ราคาส่ง 58 กิโล ราคาปลีก ขึ้นกับร้านค้า (ประมาณ 80 บาท)

- ราคาจ้างการแปรรูปต้มและตาก ในชุมชน กิโลละ 1 บาท (ส่งในรูปแบบบรรจุใส่ถุงละ 10 กิโล)
- การจ้างแปรรูปฉีกปลา(ราคาปลาทะเลจะแพงขึ้น) กิโลละ 4 บาท
- ลูกค้า
 - ถ้าแก่วีที่ส่งมาแล้วต้องส่งกลับ
 - ผลิตภัณฑ์จากปลาทะเลในชุมชน ไม่มีการแปรรูป ยกเว้นทำน้ำนาคู

ปฏิทินฤดูกาล / อาชีพ / วัฒนธรรม

[illegible]

ภาพในชุมชน



สถานที่คัมปลากระดูก



ปลากระดูกตากแห้ง



แผนที่ที่ชาวบ้านร่างของบ้านบางเก่า



เตรียมพร้อมก่อนคัมปลา

วันที่ 19 กุมภาพันธ์ 2556 ประชุมเตรียมศึกษาดูงานจังหวัดระนอง ณ บ้านหัวน้ำ
โครงการวิจัย ผลการดำเนินงาน ได้เตรียมความพร้อมสมาชิกกลุ่มที่จะไปศึกษาเกี่ยวกับการแปรรูป
ผลิตภัณฑ์จากปลากระดูก ทำน้ำปลาของกลุ่มบางกัวนอก จังหวัดระนอง ซึ่งเป็นเครือข่ายนักวิจัย
ประเด็นเศรษฐกิจชุมชน เพื่อที่จะนำกลับมาทดลองทำผลิตภัณฑ์น้ำปลากระดูก

ภาพบรรยากาศของการประชุม



ปรึกษาหารือกัน



ถามความคิดเห็นของสมาชิก



มารีแะ กำลังจดบันทึกการประชุม

3.2.4 ศึกษาดูงานเกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลากระดักที่มีความหลากหลายเป็นที่ต้องการของผู้บริโภค และการจัดการด้านการตลาด

วันที่ 23-25 กุมภาพันธ์ 2556 ณ จังหวัดพังงา-ระนอง การศึกษาดูงานครั้งนี้จัดร่วมกับ Node ปัตตานี มีกิจกรรมศึกษาดูงานและประชุมเครือข่ายนักวิจัยเศรษฐกิจชุมชน จังหวัดปัตตานี ครั้งที่ 2" ผู้เข้าร่วมครั้งนี้ประกอบด้วย กลุ่มเครือข่ายนักวิจัยเศรษฐกิจชุมชนจังหวัดปัตตานี 6 กลุ่ม 25 คน และมีที่ปรึกษา/พี่เลี้ยงจากโครงการบัณฑิตอาสา มอ.ปัตตานี และ สกว. ผลการดำเนินงาน ได้เรียนรู้ประสบการณ์การทำวิจัยเพื่อท้องถิ่นจากเพื่อนนักวิจัยทั้งในจังหวัดปัตตานีด้วยกันและพื้นที่จังหวัดระนอง รวมทั้งได้เรียนรู้เทคนิคการทำน้ำปลาจากปลากระดักของกลุ่มบางกัวนอก ซึ่งเป็นความรู้ที่กลุ่มสามารถนำมาทดลองในพื้นที่ได้เป็นอย่างดี



ภาพ กิจกรรมการเรียนรู้กระบวนการทำน้ำปลา

สูตรการทำน้ำปลาของบ้านบางกล้วยนอก

-ปลาสด	50	กิโลกรัม
-เกลือ	15	กิโลกรัม
-สับปะรด	4	กิโลกรัม
-อ้อย	4	กิโลกรัม

ปลาสดเอาไปสัออกให้หมดไม่ต้องขูดเกล็ดสำหรับปลาตัวใหญ่ แต่ปลาตัวเล็กไม่ต้อง เมื่อครบ 1 ปีแล้วตักน้ำปลาที่หมักไว้กรองโดยผ้าขาวบาง 2 ครั้ง แล้วพักไว้ 3 วัน แล้วให้ตกตะกอน จากนั้นนำมาต้ม แล้วเก็บไว้ในภาชนะอีก 2 ครั้ง แล้วใช้ผ้าขาวบางวางซ้อนกัน 5-6 ชั้นกรองแล้วตั้งให้เย็นตกตะกอนแล้วบรรจุขวดได้เลย

3.2.5 ประชุมกลุ่มเพื่อสรุปวิเคราะห์ผลการศึกษา และวางแผนการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากปลา

กระทัก

วันที่ 11 มีนาคม พ.ศ. 2556 ประชุมสรุปผลการศึกษาดูงาน ที่บ้านหัวหน้าโครงการวิจัย ผลการดำเนินงาน สมาชิกมีความเห็นร่วมกันว่าจะทดลองทำน้ำปลา เพราะการทำน้ำปลาในพื้นที่ยังไม่มีใครทำ หากกลุ่มเริ่มทำก่อนจะเป็นโอกาสดีเพราะไม่มีคู่แข่งและสามารถทำการตลาดผ่านเครือข่ายชุมชน สรรพที่มีกระจายอยู่ในพื้นที่สามจังหวัด คือ บัตตานี ยะลา และ นราธิวาส

- โอ่งมังกร 1 ใบ 1500 บาท
- ปลากระดี่ 200 กก 4,400 บาท
- เกลือ 2 กระสอบ 240 บาท
- สับปะรด + อ้อย 1,000 บาท

- ผ้าขาวบาง 100 บาท
- รวมทั้งหมด 7,240 บาท

ภาพบรรยากาศการประชุม



เลขของกลุ่มทำการจดบันทึกความคิดเห็น



สมาชิกฟังความคิดเห็นของกันและกัน



องค์ความรู้เกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์

1. น้ำพริกปลาเค็ม

วัตถุดิบ

- เม็ดมะม่วงหิมพานต์ 1 ก.ก.
- ปลาเค็มตากทอดกรอบ 500 กรัม
- ปลาป่น(สามอิแก) 1.5 ก.ก.
- กระเทียม 1 ก.ก.
- น้ำตาลปีบ(2 ก.ก.) 4 ถ้วยตวง
- น้ำปลา 1 ถ้วยตวง
- พริกแห้ง 100 กรัม

- น้ำส้มสายชู 12 ช้อนโต๊ะ
- น้ำมะขามเปียก 12 ช้อนโต๊ะ
- เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำมันพืช 700 กรัม

ขั้นตอนการทำ

- น้ำตาลปีบ น้ำส้มสายชู น้ำมะขาม น้ำปลา เกลือ ผสมรวมกัน เป็นเครื่องปรุง
- ตั้งกระทะ ใส่น้ำมันตามด้วยเครื่องปรุงที่เตรียมไว้ ข้างต้นใส่พริกแห้งตามลงไป เมื่อเดือดขึ้นแล้วใส่ปลาป่นลงไปและปลากระดูกแห้งทอดกรอบและเม็ดมะม่วงหิมพานต์ กวนให้เข้ากัน
- ตั้งให้เย็นแล้วโรยกระเทียมที่ทอดเสร็จแล้วลงไป เสร็จกระบวนการ

2. น้ำพริกนรก ปลากระดูก

วัตถุดิบ

- ปลาป่น 1 ก.ก.
- กระเทียม 1 ก.ก.
- พริกแห้ง 700 กรัม
- น้ำตาลทราย 2 ถ้วยตวง
- น้ำมะขามเปียก 5 ถ้วยตวง
- น้ำปลา 2 ถ้วยตวง
- เกลือ ¼ ถ้วยตวง
- กะปิ ¼ ถ้วยตวง

ขั้นตอนการทำ

- นำกระเทียมและพริกไปล้าง จากนั้นนำไปปดกับเครื่องให้ละเอียด
- นำปลากระดูกแห้งไปป่นกับเครื่องให้ละเอียดเช่นเดียวกัน
- นำกระเทียมและพริกที่ปดเสร็จแล้วมาผสมน้ำมะขามเปียก น้ำปลา เกลือ และกะปิ คลุกเคล้าให้เข้ากัน จากนั้นนำไปคั่วไฟในกระทะ ไฟพอประมาณ คั่วจนแห้งเหลือง นำไปใส่บรรจุภัณฑ์

3. ปลาตามรตทรงเครื่อง

- วัตถุดิบ
- พริกขี้หนูแห้ง ครึ่งขีด
- น้ำส้มสายชู 1 ขวด (ขนาด 700 ม.ล.)

- กระเทียม 3 หัว
- หัวหอม 1 ชิค
- น้ำตาล 2 กิโล
- น้ำตาลปีบ
- เกลือ
- แบนแซ (น้ำมันสาปะหลัง 50 ผสมน้ำธรรมดา 50)
- งา
- ปลากระดักแห้ง 3 กิโล
- วิธีการ
- ทำน้ำทรงเครื่อง(น้ำจิ้ม) นำส่วนผสมพริกชี้หนู กระเทียมและหัวหอม ส่วนผสมทั้งหมดมาบดเสร็จแล้วมาเคี่ยวบนไฟจนกว่าส่วนผสมเข้ากันแล้ว เสร็จรอน้ำทรงเครื่องเย็น
- เตรียมปลากระดักแห้ง ที่ฉีกแล้วพร้อมทอด
- ตั้งน้ำมันในกระทะให้เดือดแล้วเอาปลาลงในกระทะทอดจนเห็นปลากระดักกรอบแล้ว เอาแบนแซใส่ลงในกระทะน้ำมันที่เดือดพร้อมปลากระดักและตามด้วยน้ำจิ้มทรงเครื่องและน้ำตาลปีบ ลงไป(พร้อมประมาณที่เข้ากับปลากระดักที่อยู่ในกระทะ)เคี่ยวในน้ำมัน ให้เข้ากันเสร็จแล้วยกในตะแกรงแล้วเอา งาที่คั่วแล้ว โรยลงบนปลากระดักที่เคี่ยวเสร็จแล้ว จากนั้น พิ้งให้แห้งน้ำมัน พร้อมรับประทาน

4. ปลากระดักทอดกรอบธรรมดา

- วัตถุดิบ : เหมือนสูตรแรก แต่ไม่ต้องใส่น้ำทรงเครื่อง(น้ำจิ้ม) ลงไป
- ผลการลงมือ
- ทีมวิจัยได้สะท้อนประสบปัญหาอุปสรรคของการแปรรูปปลากระดักครั้งนี้
- รสชาติของปลากระดักเดิมเกินไปทำให้ผิวดูครึ้มที่ทางวิทยากรสอนมา
- กระบวนการแปรรูปของปลากระดักครั้งนี้เปลืองน้ำมันมากเนื่องจาก สูตร สอนให้ผสมในกระทะที่ทอดปลากระดักเลย
- ข้อเสนอแนะ
- ถ้างาธรรมดาปลากระดักก่อนทอด
- ถ้างาปลากระดักด้วยน้ำส้มสายชู แล้วไปตากแดดใหม่ ก่อนทอด
- การผสมน้ำทรงเครื่อง(น้ำจิ้ม)กับปลากระดักที่ทอดแล้ว น่าจะทอดปลากระดักทั้งหมดให้เสร็จก่อนแล้วมาผสมในน้ำมันทอดครั้งสุดท้ายจะได้ไม่เปลืองน้ำมัน หรือมาผสมบนนอกกระทะได้ไหม

5. นำปลาจากปลากระตัก

ขั้นตอนการหมักน้ำปลา

ขั้นตอนที่ 1 จัดเตรียมส่วนผสมวันนี้ ที่ได้ซื้อมา

๑. ปลา 50 กิโลกรัม

๒. ไข่เกลือ 15 กิโลกรัม

๓. สับปะรด 4 กิโลกรัม

๔. นำอ้อยมาสับเป็นท่อนๆ 24 กิโลกรัม (สับปะรดกับอ้อยจะใส่ให้มากก็ได้เพราะจะได้ช่วยย่อยสลายของเนื้อปลา)

ขั้นตอนที่ 2 นำสับปะรดมาหั่นเป็นชิ้นบางๆ จากนั้นก็นำโองที่ทิมวิชัยทางฝ่ายจัดเตรียม

อุปกรณ์ ได้จัดเตรียมไว้แล้ว นำมาวางให้เข้าที่แล้ว หลังจากนั้นก็นำเกลือโรยก่อนลงสับปะรดที่หั่นเตรียมไว้แล้วมาวางไว้ในโองประมาณ 1.5 กิโลกรัม

ขั้นตอนที่ 3 นำปลาจำนวน 50 กิโลกรัม มาคลุกเคล้ากับเกลือ จำนวน 15 กิโลกรัม นำปลา มาคลุกเคล้ากับเกลือนั้นต้องทำเป็นครั้งๆละ 50 กิโลกรัม เสร็จแล้วก็นำไปใส่ในโองครึ่งหนึ่ง 25 กิโลกรัม และนำสับปะรดมาวางบนตัวปลาประมาณ 1 กิโลกรัม หลังจากนั้นก็นำปลาส่วนที่เหลือใส่ลงไปในโองทั้งหมด ส่วนที่เหลืออีก 25 กิโลกรัม จากนั้นก็นำสับปะรดที่เหลือทั้งหมดใส่ลงไปในโองและก็ ตามด้วยอ้อยที่เตรียมไว้ทั้งหมดจำนวน 4 กิโลกรัม เมื่อนำส่วนผสมทั้งหมดมา บรรจุลงในโองเรียบร้อยแล้วตามขั้นตอนทุกกระบวนการแล้ว เราก็ทำการปิดฝาโองด้วยผ้าขาวบาง และก็มีคั่วขยเขือกฟางให้แน่นก็เป็นอันว่าเสร็จไปหนึ่งโอง หมักทิ้งไว้ 12 เดือน ในระยะ 6 เดือน เปิดโองดูการเปลี่ยนแปลง 1 ครั้ง

3.5.6 ฝึกอบรมการทำผลิตภัณฑ์จากปลากระตัก โดยการเชิญผู้รู้/วิทยากรจากภายนอกชุมชนมาสอนที่กลุ่ม

วันที่ 17 มกราคม 2556 สรุปกิจกรรมอบรมแปรรูปทำผลิตภัณฑ์จากปลากระตัก “น้ำพริกจากปลากระตัก” ที่บ้านหัวหน้าโครงการวิจัย ผลการดำเนินงาน สมาชิกกลุ่มสามารถทำผลิตภัณฑ์น้ำพริกจากปลากระตัก 2 ผลิตภัณฑ์ คือ น้ำพริกปลาเสียบและน้ำพริกสวรรค์ ซึ่งมีวิทยากรจากกลุ่มเขาภูน้ำ

ภาพบรรยากาศการทำน้ำพริก



วิทยากรช่วยสอนสมาชิก



แพ็กน้ำพริกใส่ในบรรจุภัณฑ์





น้ำพริกปลากรอบ



แพ็กเรียบร้อยแล้วพร้อมขายค่ะ

วันที่ 27 มกราคม พ.ศ. 2556 อบรมแปรรูปปลากะตัก สูตรปลาทอดกรอบธรรมดา กับปลาทอดกรอบทรงเครื่อง การอบรมครั้งนี้ได้รับการสนับสนุน จากกสน.อำเภอสาขบุรี ภายใต้กิจกรรมโครงการ ศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน วิชาการแปรรูปอาหารทะเลเพื่อขาย



วัตถุดิบพร้อม



คั่วน้ำจิ้มที่จะเชื่อมกับปลากะตัก



ปลากะตักกรอบทรงเครื่อง

ถ้วยปลาที่เสร็จแล้ว

วันที่ 25 มีนาคม พ.ศ. 2556 ทดลองแปรรูปการทำน้ำปลาจากปลากะตัก ผลการดำเนินงานสำเร็จ ด้วยดีเพราะสมาชิกให้ความร่วมมือเป็นอย่างดี งานที่ตนเองต้องรับผิดชอบก็ได้ดำเนินการไปอย่างเรียบร้อย การทำน้ำปลาก็เสร็จสมบูรณ์เป็นอย่างดี

ภาพบรรยากาศการทำน้ำปลา



ทีมวิจัยล้างปลากะตักก่อนทำน้ำปลา

ร่วมมือกันล้างปลา

ปลากะตักที่ใช้ทำน้ำปลา



ซั้งสัปะรด
โอ่ง

ใส่เกลือกับสัปะรดกันโอ่ง

เทปลากะตักใน



3.2.7 ฝึกอบรมเรื่องการจัดการด้านการตลาด

การฝึกอบรมเรื่องการจัดการการตลาด ทีมวิจัยได้รับการสนับสนุนจากเครือข่ายในพื้นที่ คือ สว.ชต. ให้เข้าร่วมอบรมกับเครือข่ายอาชีพ ซึ่งสนับสนุนโดย Oxfam ซึ่งเริ่มจากการอบรมพัฒนาภาวะผู้นำด้านอาชีพ เมื่อวันที่ 19-20 ธันวาคม 2555 ที่โรงแรมซีเอส ซึ่งการอบรมครั้งนั้น ทีมวิจัยได้รับความรู้เกี่ยวกับการวางแผนการผลิต การวางแผนการตลาด การหาจุดคุ้มทุน และได้รู้จักเครือข่ายกลุ่มอาชีพในจังหวัดปัตตานี ยะลา และ นราธิวาส หลังจากอบรมก็ได้ไปศึกษาดูงานเกี่ยวกับการทำตลาดที่สำนักงานใหญ่ของบริษัทยูนิลีเวอร์ โดยจะมีผู้เชี่ยวชาญด้านการตลาดมาอบรมให้กับกลุ่มอาชีพ การไปครั้งนี้ทีมวิจัยได้นำผลิตภัณฑ์น้ำพริกของกลุ่มไปนำเสนอและทดลองขายให้กับพนักงานบริษัทยูนิลีเวอร์ และกลับมาก็ได้รับการสนับสนุนเงินทุนหมุนเวียนเพื่อเสริมความเข้มแข็งของกลุ่ม ผลการเข้าร่วมอบรมและศึกษาดูงานทำให้ทีมวิจัยได้รับประโยชน์อย่างมาก สามารถนำความรู้ที่ได้รับกลับมาใช้ในการวางแผนการขายผลิตภัณฑ์ของกลุ่มได้

3.2.8 ประชุมกลุ่มเพื่อวางแผนการจัดการด้านการตลาด

หลังจากทีมวิจัยได้รับการอบรมจาก Oxfam แล้วได้กลับมาประชุมวางแผนการจัดการด้านการตลาด โดยจะทดลองทำผลิตภัณฑ์และขายในชุมชนและซูเปอร์มาร์เก็ตในตัวอำเภอและไปขายตามงานออกร้านของหน่วยงาน

3.2.9 ทดลองพัฒนาผลิตภัณฑ์จากปลากระดัก

ทีมวิจัยได้นัดหมายพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกจากปลากระดัก สัปดาห์ละครั้งจนได้สูตรที่ลงตัวรสชาติอร่อยถูกปากของผู้บริโภค

3.2.10 ประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ / หาดตลาดรับซื้อผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม

ทีมวิจัยใช้วิธีการประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ ด้วยวิธีการปากต่อปาก ผ่านเครือข่ายชุมชนศรัทธาที่มีพื้นที่ครอบคลุมจังหวัดปัตตานี ยะลา และ นราธิวาส รวมทั้งมีการจัดทำฉลากผลิตภัณฑ์เพื่อให้เป็นที่รู้จัก และจดจำง่าย ดังภาพ



โลโก้ น้ำพริกนรก



โลโก้ น้ำพริกสวรรค์



โลโก้ที่ใช้ติดที่บรรจุภัณฑ์ของน้ำพริก



ตัวอย่างการติดโลโก้ด้านบนฝา



ตัวอย่างการติดโลโก้ที่ข้างๆบรรจุภัณฑ์

3.2.11 ประชุมกลุ่มเพื่อสรุป-วิเคราะห์ผลการสร้างผลิตภัณฑ์และการจัดการด้านการตลาด

ทีมวิจัยได้มีการประชุมสรุปวิเคราะห์ผลการสร้างผลิตภัณฑ์และการจัดการด้านการตลาด ทำให้เห็นจุดเด่นในเรื่องรสชาติของผลิตภัณฑ์ที่อร่อย รสเค็มถูกปากผู้บริโภค และจุดด้อยของผลิตภัณฑ์ที่พบ คือน้ำพริกจะขึ้นราง่ายเนื่องจากความชื้นจากเนื้อหาที่นำมาทำผลิตภัณฑ์ ซึ่งอาจารย์จากวิทยาลัยอาชีวศึกษาจังหวัดปัตตานีได้แนะนำให้ใช้เครื่องอบเพื่อที่จะช่วยรักษายืดอายุของผลิตภัณฑ์ให้นานกว่าเดิมและคงรสชาติกรอบได้นานกว่าเดิม

บทที่ 4

ผลการดำเนินงาน

4.1 บริบทพื้นที่ตำบลบางเก่า

ชื่อ ตำบลบางเก่า อำเภอสาขบุรี จังหวัดปัตตานี

บางเก่า หมายถึง ปากน้ำเก่า คือเป็นสถานที่ ที่น้ำในแม่น้ำหรือในลำคลองมาบรรจบกับน้ำทะเล ซึ่งเมื่อสมัยก่อนแม่น้ำสาขบุรีไหลลงสู่ทะเลอ่าวไทยในบริเวณพื้นที่หมู่ที่ 3 ของตำบลบางเก่า ต่อมาเกิดน้ำท่วมขนาดใหญ่ในแม่น้ำสาขบุรีไหลลงสู่ทะเลไม่ทัน ทำให้พื้นที่ในตลาคอำเภอสาขบุรีเกิดน้ำท่วมหนักชาวบ้านจึงช่วยกันขุดลอกพื้นที่บริเวณปากน้ำปัจจุบันเพื่อให้แม่น้ำสาขบุรีไหลลงสู่ทะเลเร็วยิ่งขึ้นและทำให้น้ำลดลงอย่างรวดเร็วและเกิดเป็นปากน้ำแห่งใหม่ขึ้น ปากน้ำเดิมค่อยๆ ค่อยแห้งและหายไปในที่สุดก็เหลือเพียงร่องรอยให้เห็นเท่านั้นและเรียกชื่อว่า บางเก่า

บางเก่ามีชื่อภาษามลายูท้องถิ่นว่า มืองาแบ หมายถึง ที่เนินดินมีร่องน้ำธรรมชาติอยู่ส่วนกลาง มีลำคลองขนานกับทะเล ลำคลองสายนี้ผ่านกลางหมู่บ้านบริเวณที่กลางลำคลองเป็นที่เนินดินสูงขึ้นจากกลางลำคลองกลายเป็นที่ราบ ชาวบ้านจึงอพยพมาอาศัยอยู่หลายหลังคาเรือน จนเป็นหมู่บ้าน

คนเก่าแก่ได้เล่าให้เด็กๆ ในหมู่บ้านฟังว่า มืองาแบ มาจากคำว่า มืองัมบัง หมายถึง บูลันมืองัมบัง (Bulan Mengambang) แปลว่า พระจันทร์เต็มดวง หรือจันทร์เพ็ญ ซึ่งที่แห่งนี้พื้นที่เป็นดินทรายขาวสวยงามมากกั้นอยู่ระหว่างทะเลกับคลอง ทุกวันขึ้น 15 ค่ำ จะเห็นพระจันทร์เต็มดวงอยู่ 3 ดวงด้วยกัน ได้แก่ ดวงจันทร์เต็มดวงอยู่บนฟ้า เสด็จจันทร์เงาหนึ่งอยู่ในคลองคู่แล้วสวยงามมากจึงเรียก มืองัมบัง ว่า มืองาแบ ซึ่งแต่เดิมนั้น บางเก่าขึ้นอยู่กับตำบลปะเสยะวอ และต่อมาจึงได้แยกออกมาเป็นตำบลบางเก่า มาจนถึงปัจจุบัน

1.2 อาณาเขตติดต่อ

ทิศเหนือ ติดกับ ตำบลน้ำบ่อ อำเภอปะนาระ

ทิศใต้ ติดกับ ตำบลปะเสยะวอ อำเภอสาขบุรี

ทิศตะวันออก ติดกับ ทะเลอ่าวไทย

ทิศตะวันตก ติดกับ ตำบลเป้น อำเภอสาขบุรี

1.3 หมู่บ้านมี 4 หมู่บ้าน

1. หมู่ที่ 1 บ้านบางเก่าเหนือ
2. หมู่ที่ 2 บ้านบางเก่าใต้
3. หมู่ที่ 3 บ้านบางเก่าทะเล
4. หมู่ที่ 4 บ้านป่าทุ่ง

1.4 ลักษณะภูมิประเทศ

พื้นที่ตำบลบางเก่ามีพื้นที่ทั้งสิ้น 5,332 ไร่ พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่ราบลักษณะดินทรายและดินปนทรายเหมาะสำหรับการเกษตร การปลูกพืชและเลี้ยงสัตว์นอกจากนี้ยังมีบึงที่มีป่าทึบและพื้นที่ที่เป็นป่าพรุ

1.5 จำนวนประชากรเพศและศาสนาทั้งหมด

หมู่ที่	หลังคาเรือน	ชาย	หญิง	รวม
1	111	306	314	731
2	228	661	619	1,508
3	98	261	316	675
4	84	272	274	630
รวมทั้งหมด	521	1,500	1,523	3,544

1.6 การคมนาคม

การคมนาคมสะดวกเดินทางโดยรถยนต์มีถนนลาดยาง คัดต่อถึงอำเภอและจังหวัด ซึ่งห่างจากที่ว่าการอำเภอสาขบุรี ประมาณ 8 กิโลเมตร ไปทางทิศเหนือและห่างจากตัวเมืองปัตตานีประมาณ 50 กิโลเมตร ถนนในหมู่บ้านเป็นถนนลาดยางแอสฟัลต์

1.7 ทรัพยากรธรรมชาติ

ดิน เป็นดินทรายและดินปนทรายเหมาะสำหรับการเกษตรและเลี้ยงสัตว์

แหล่งน้ำธรรมชาติ มีคลอง 1 แห่งและคลองส่งน้ำตามโครงการพระราชดำริ 1 แห่งซึ่งมีบึงที่มีน้ำขังตลอดปี เพื่อการอุปโภคบริโภคและสำหรับการเกษตร/เลี้ยงสัตว์และทำการประมง

ป่าชุมชน เป็นป่าทึบที่มีความอุดมสมบูรณ์

1.8 สภาพทางสังคม

ภาษา จะใช้ภาษามลายูท้องถิ่นในการสื่อสารพูดคุยกันภายในท้องถิ่น

ความเชื่อและศาสนา ประชากรในเขตตำบลบางเก่าส่วนใหญ่นับถือศาสนาอิสลาม 100%

1.9 ด้านสาธารณสุข

ด้านสุขอนามัยของประชาชนในเขตตำบลบางเก่า ประชาชนสามารถใช้บริการจากสถานอนามัยในตำบลซึ่งมีอยู่ 1 แห่ง คือ สถานอนามัยบ้านบางเก่าจัดตั้งอยู่ในพื้นที่เขตหมู่ 1 โดยมีบุคลากรให้บริการจำนวน 3 คน แต่ประชาชนในตำบลยังขาดความรู้เกี่ยวกับการดูแลสุขภาพอนามัยที่ถูกต้อง

1.10 สถานที่สำคัญของตำบล

1. มัสยิด 2 แห่ง
2. โรงเรียน 2 แห่ง

3. สถานีอนามัย 1 แห่ง
4. ที่ทำการ อบต. 1 แห่ง
5. ศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก 1 แห่ง

1.11 สภาพทางเศรษฐกิจ

อาชีพของคนในตำบลมีดังนี้

อาชีพหลัก คือ ประมง ทำนา ทำสวน ทำนํ้าบูนู คัมปลากะตักแห้ง ข้าวเกรียบ

อาชีพรอง คือ รับจ้างทั่วไป เลี้ยงวัว ค้าขายของชำในบริเวณบ้านของตัวเองและในตลาด

1.12 ภูมิปัญญาชาวบ้าน

การทำเลื่อกระดูก

การทำเลื่อกระดูกนั้นมีมาตั้งแต่สมัยบรรพบุรุษแล้วและได้สืบทอดกันมาเรื่อยๆ ลวดลายของเลื่อต่างๆที่ได้นั้นก็มาจากความคิดสร้างสรรค์ของคนในสมัยก่อนการผสมสีต่างๆก็ทำกันเองลองผิดลองถูกกันไป สำหรับวิธีการทำเลื่อกระดูกนั้นมีวิธีการดังนี้

1. ถอนกระดูกออกจากต้นจากนั้นก็นำมาตัดหัวตัดหางของมันแล้วนำไปคลุกเคล้ากับโคลน ซึ่งโคลนนี้จะต้องเป็นโคลนสีขาวที่อยู่ลึกใต้ดิน แล้วยกกระดูกขึ้นนำไปตากให้แห้ง
2. การย้อมสี วิธีการย้อมสีก็เหมือนกับวิธีการย้อมสีเสื้อที่ใช้ก็คือ สีย้อมกระดูก คือคัมปลากะตักให้เดือดและใส่สีลงไปผสมสีให้เรียบร้อย เสร็จแล้วก็นำกระดูกไปลงในสีแล้วยกขึ้นมามากตากให้แห้ง โดยมัดไว้ที่หัวนิตหนึ่งไว้สำหรับแขวนเวลาตาก
3. เมื่อกระดูกที่ย้อมสีแห้งแล้วก็นำมาล้างให้สะอาดอีกทีหนึ่ง กระดูกที่จะดักเป็นเลื่อนั้นจะต้องสะอาดไม่มีคราบใดๆติดเลย
4. เมื่อได้เตรียมกระดูกเรียบร้อยแล้วก็สามารถนำมาดักเป็นเลื่อได้เลย

2. วิถีชีวิตความเป็นอยู่ของคนในชุมชนในปัจจุบัน

ประชาชนส่วนใหญ่มีวิถีชีวิตความเป็นอยู่ดี สมาชิกในชุมชนต่างก็เคร่งครัดในศาสนา คนในชุมชนต่างมีความสามัคคีกันช่วยเหลือซึ่งกันและกันดีและสิ่งที่คนในชุมชนมีทุกคนคือความขยัน คนในชุมชนจะมีความขยันขันแข็งในหน้าที่การงานดีแล้วแต่ว่ามีอาชีพอะไรให้ทำชาวบ้านจะไม่เกียจคร้าน

ชาวบ้านในชุมชนมีอาชีพหลักก็คือทำประมงออกทะเล, คัมปลากะตัก, ทำนํ้าบูนู, ทำข้าวเกรียบและทำอาชีพเกษตรกร ปัญหาที่พบในชุมชนในปัจจุบันก็คือ ปัญหาทางด้านเศรษฐกิจ คือ ชาวบ้านในชุมชนนั้นมีอาชีพที่ไม่แน่นอนและไม่มั่นคง อย่างอาชีพออกประมงบางทีก็ได้ปลาเยอะสามารถนำมาขายได้แต่บางทีก็ไม่ได้เลยก็ทำให้มีรายได้ที่ไม่แน่นอน และอีกอาชีพหนึ่งที่ประสบปัญหาคืออาชีพการคัมปลากะตัก ซึ่งอาชีพนี้จะมีรายได้ที่ไม่มากเท่าไร อย่างคนที่ทำงานนี้ก็จะมียาได้เพียง 2,000-4,000 บาทเท่านั้นใน 12 วันทำให้รายได้ไม่เพียงพอต่อการใช้จ่ายในแต่ละวันเพราะอาชีพคัมปลากะตักนี้มันไม่แน่นอนบางทีปลาก็มีให้คัม

บางทีก็ไม่มี ซึ่งในแต่ละเดือนนั้นการดัมปลากะตักนี้ก็จะทำแค่ 12 วันต่อเดือนเท่านั้น หลังจากนั้นที่เหลือก็จะเป็นเวลาว่างของชาวบ้านที่ทำอาชีพนี้ซึ่งชาวบ้านก็ไม่ว่าจะทำอาชีพเสริมอะไรเพราะทรัพยากรในหมู่บ้านไม่ค่อยมี เมื่อชาวบ้านมีรายได้ไม่แน่นอนและรายได้ไม่เพียงพอที่จะส่งผลกระทบต่อการศึกษาของลูกหลาน เขาชนในชุมชนนี้ส่วนใหญ่จะไม่ค่อยได้เรียนหนังสือสูงๆอย่างที่สูงที่สุดก็จะจบแค่ มัธยมศึกษาปีที่ 6 เพราะผู้ปกครองไม่มีเงินที่จะส่งเสียให้เรียนหนังสือสูงๆได้แม้ว่าเด็กอยากเรียนหนังสือมากแค่ไหนก็ตามก็ไม่สามารถเรียนได้ เมื่อเด็กไม่เรียนหนังสือผู้ปกครองก็จะส่งให้ไปทำงานที่ประเทศมาเลเซียเพื่อที่จะได้มีรายได้สามารถเลี้ยงดูตนเองและครอบครัวได้ เมื่อเด็กไม่มีทางเลือกก็จำเป็นที่จะต้องไปทำงานที่มาเลเซียเพราะถ้าอยู่บ้านก็ไม่มีอะไรให้ทำจะอยู่เป็นภาระพ่อแม่เปล่าๆไหนพ่อแม่จะต้องส่งน้องเรียนอีกตัวเองก็เลยต้องไปทำงานที่มาเลเซีย ถ้าเด็กผู้หญิงก็จะไปรับจ้างร้านอาหาร ถ้าเด็กผู้ชายก็จะทำอาชีพประมง

4.2 สถานการณ์การเปลี่ยนแปลงของอาชีพปลากะตัก

ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2535 หมู่บ้านชาวประมงหลายแห่ง ตามเส้นทางชายฝั่งทะเลจากอำเภอชะหรั่ง อำเภอบะนังไปจนถึงอำเภอบางขันจะมีการทำปลากะตักแห้งตลอดระยะทางปลากะตัก เป็นชื่อปลาที่เรียกกันในหมู่บ้านชาวประมงและหมู่บ้านใกล้เคียง เป็นปลานชนิดเดียวกับปลาไส้ตัน นำมาทำเป็นปลาแห้ง เรียกว่าปลากะตักหรือกะตักสาเหตุที่ชาวบ้านประกอบอาชีพการทำปลากะตักแห้งกันมาเนื่องจากชาวบ้านที่ดั้งถิ่นฐานตามสถานที่ดังกล่าวมีอาชีพประมง เช่น อวนลาก อวนรุน อวนลอย และเลี้ยงปลากะพงในคลอง ต่อมาปลาที่หาได้จากอวนลอย อวนรุน มีจำนวนน้อยลง ชาวบ้านจึงเลิกอาชีพประมงชายฝั่ง จะมีเลี้ยงปลากะพงบ้างแต่มีไม่กี่รายนอกนั้นทำประมงใกล้ฝั่งจับปลากะตักสถานที่ชายทะเลเป็นพื้นที่โล่งเหมาะแก่การตากปลาและการขนส่งสะดวกทั้งผู้ผลิตและผู้ซื้อเพราะมีเส้นทางคมนาคมผ่านสะดวกสบายราคาคืนทุนไม่มากเป็นค่าแรงแทกปลาและเตาต้มปลาใช้ไม้ฟืนเป็นส่วนใหญ่ชาวบ้านที่ไม่มีงานทำจะได้มีงานทำปัจจุบันมีทั้งนายจ้างลูกจ้างและชาวบ้านที่ทำเป็นอาชีพในครัวเรือนและเป็นอาชีพอิสระการส่งเสริมและนิยมนำปลา กะตักแห้งมีมาประมาณ 6-7 ปี เพราะเค็มปลากะตัก จะมีมากทางฝั่งทะเลตะวันตก เช่น ภูเก็ต พังงา กระบี่ ตรัง ระนอง ช่วงหลังมีการจับปลากะตักทางทะเลตะวันตกกันมาก เมื่อมีผู้ทำปลากะตักแห้ง ก็มีผู้ซื้อขยายวงกว้างแพร่หลายออกไป เป็นการหารายได้จึงทำกันเป็นอาชีพ

บุคคลที่เกี่ยวข้อง เจ้าแก้วเรือ นายหน้า รับจ้างต้มและตาก และคนรับจ้างฉีกปลา

อดีต มีเจ้าแก้ว จาก จ.ตรัง เจเชียว เริ่มปี 2536 ช่วงที่มีเจ้าแก้ว จากนอกพื้นที่ จ.ระยอง และสตูล มาตั้งฐานในพื้นที่กระบวนการทำอดีต คือเอาไปตากเลยไม่ต้มแล้ว เอาปลาสดทำน้ำปลาเลย อีกทั้งวัตถุดิบกลับไปนอกพื้นที่ บรรจุผู้คอนทินเนอร์กลับไปโรงงาน จ.ระยอง ส่งสินค้า (ตากดิบ) ไปต่างประเทศ ศรีลังกา อินโด ในรูปใส่กระสอบ 20 กิโลต่อกระสอบ

ปัจจุบัน ในอิสลามมีหลักการ ในการกินปลาสดเท่าคนกินแล้วผ่านได้ทั้งตัว และไม่ต้องผ่าท้องเอาไส้ ออก ขนาด 2 นิ้วลงมา ในการจะนำไปแปรรูปได้วัตถุดิบ ไม่ได้มาจากในพื้นที่แล้ว ส่วนใหญ่มาจาก เจ้าแก๊ว นอกพื้นที่ ให้ไปรับ จุดที่ 1.สะพานปลาปัตตานี และไปรับทำน้ำเรื่อระมิแล 2.ไปรับในท่าเรือ สงขลา 3.ท่าเรือราธิวาส

4.3 แนวทางการนำปลากระดังมาสร้างผลิตภัณฑ์เพื่อเป็นรายได้เสริม

4.3.1 ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับการทำผลิตภัณฑ์จากปลากระดังที่มีการแปรรูปในพื้นที่ตำบลบางเก่า ซึ่งพบว่ามีการทำน้ำบูดูเพียงอย่างเดียว เพราะเป็นผลิตภัณฑ์ที่เป็นที่ต้องการของตลาด

4.3.2 ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลากระดังที่มีความหลากหลายและเป็นที่ต้องการของผู้บริโภคและการจัดการด้านการตลาด ไปที่การทำน้ำปลาของชุมชนบางกล้วยนอก จังหวัด ระนอง และ ดูรูปแบบผลิตภัณฑ์ตามจุดแวะรถ ตามปั้มน้ำมัน ทำให้ได้ความรู้และเห็นรูปแบบการแปรรูป ผลิตภัณฑ์ รวมทั้งบรรจุภัณฑ์ที่หลากหลาย เป็นที่ดึงดูดใจของลูกค้า

4.3.3 ประชุมกลุ่มเพื่อสรุปวิเคราะห์ผลการศึกษาและวางแผนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ซึ่งผลิตภัณฑ์ที่จะมีการอบรมปฏิบัติการทำผลิตภัณฑ์จากปลากระดัง มีทั้งหมด 6 ผลิตภัณฑ์ คือ น้ำพริกปลารอบ น้ำพริก สวรรค์(นรก) ปลาสามรส ปลากระดังทอดกรอบ ทำน้ำปลา และ ทำน้ำบูดู ซึ่งผลการทดลองพบว่า ผลิตภัณฑ์ที่สามารถสร้างรายได้เสริมให้แก่สมาชิกได้ คือ น้ำพริกปลารอบ น้ำพริกสวรรค์(นรก) และ น้ำบูดู

4.3.4 ฝึกอบรมการทำผลิตภัณฑ์จากปลากระดัง โดยการเชิญวิทยากรมาสอนในพื้นที่และไปเรียนรู้ กับครูภูมิปัญญาที่มีในพื้นที่ ซึ่งได้รับการสนับสนุนงบประมาณจากหน่วยงานภาคีหน่วยงาน ได้แก่ ศูนย์การศึกษาออกโรงเรียน และมหาวิทยาลัยทักษิณ สงขลา หลังจากการฝึกอบรมก็มีการฝึกทำผลิตภัณฑ์ อย่างต่อเนื่องเพื่อให้สมาชิกกลุ่มมีความชำนาญ วิชาชีพได้มาตรฐาน

4.4 แนวทางการสร้างการเรียนรู้และพัฒนาทักษะจนสามารถนำปลากระดังมาสร้างผลิตภัณฑ์เพื่อเป็น รายได้เสริม พบว่า

4.4.1 ทีมวิจัยต้องได้รับการอบรมเพิ่มฝึกทักษะและฝึกฝนการทำผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐาน โดย ทีมวิจัยจะมีการนัดทำผลิตภัณฑ์อย่างน้อยสัปดาห์ละครั้งเพื่อให้เกิดความชำนาญ โดยผลิตภัณฑ์ที่ทดลอง พัฒนาผลิตภัณฑ์จำนวน 6 ผลิตภัณฑ์ คือ น้ำพริกปลารอบ น้ำพริกสวรรค์(นรก) ปลาสามรส ปลากระดัง ทอดกรอบ ทำน้ำปลา และ ทำน้ำบูดู ซึ่งผลการทดลองพบว่า ผลิตภัณฑ์ที่สามารถสร้างรายได้เสริมให้แก่ สมาชิกได้ คือ น้ำพริกปลารอบ น้ำพริกสวรรค์(นรก) ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถทำได้ตลอดปี สามารถ เป็นรายได้เสริมแก่สมาชิกได้ การขายผลิตภัณฑ์ขึ้นอยู่กับการประชาสัมพันธ์ หากตลาดรับซื้อ ส่วนน้ำบูดู เนื่องจากต้องใช้เวลาในการหมักอย่างน้อยหนึ่งปีสามารถเป็นรายได้รายปีแก่สมาชิกที่น่าพึงพอใจ

4.4.2 มีการแบ่งเวรรับผิดชอบ โดยมีการแบ่งออกเป็น 1)ฝ่ายจัดซื้อ มีหน้าที่จัดหาวัตถุดิบที่มีคุณภาพ และราคาถูก 2)ฝ่ายผลิตมีหน้าที่ทำผลิตภัณฑ์ 3)ฝ่ายการตลาดมีหน้าที่หาช่องทางจัดจำหน่าย 4)ฝ่ายควบคุมคุณภาพมีหน้าที่ตรวจสอบสินค้าก่อนจัดจำหน่าย และ 5)ฝ่ายบัญชี / การเงินมีหน้าที่ดูแลเรื่องการเงิน รายรับ รายจ่าย ตรวจสอบเช็คคลั่งสินค้า

4.4.3 มีการประชุมวางแผนและสรุปผลการทำผลิตภัณฑ์และการตลาด เพื่อนำปรับปรุงในการผลิต และการตลาดครั้งต่อไปเพื่อให้เกิดรายได้

4.5 แนวทางการจัดการด้านการตลาดเพื่อให้ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มสามารถจำหน่ายในท้องตลาดอย่างแพร่หลาย โดยการวางแผนการทำผลิตภัณฑ์ให้สอดคล้องกับกลุ่มเป้าหมาย หากเป็นตลาดท้องถิ่น จะได้บรรจุกิจกรรม เช่น ถุงพลาสติกหรือกระปุกพลาสติก ราคาไม่แพง และ หากไปออกร้านขายตามที่หน่วยงานเชิญจะเน้นบรรจุกิจกรรมที่สวยงาม มีโลโก้ ฉลากคิดข้างขวด

ผลงานเชิงพัฒนา

1. กลุ่มมุสลิมะฮ์ตำบลบางเก่ามีรายได้เสริมจากการขายผลิตภัณฑ์จากปลากระดัก ด้วยการทำผลิตภัณฑ์น้ำพริกขายเวลามีหน่วยงานประสานออกร้านขายของหรือเวลาไปประชุมร่วมกับเครือข่ายเป็นคราว ๆ และมีรายได้จากการขายน้ำบูดูที่หมักร่วมกัน ซึ่งเป็นรายได้ที่เป็นกอบเป็นกำแต่เป็นรายปี
2. กลุ่มมุสลิมะฮ์ตำบลบางเก่ามีความรู้เรื่องการสร้างผลิตภัณฑ์จากปลากระดัก สามารถทำผลิตภัณฑ์แปรรูปได้หลากหลาย
3. กลุ่มมุสลิมะฮ์ตำบลบางเก่าได้รับการสนับสนุนค่อขอดกิจกรรมจากหน่วยงานในพื้นที่และน โยบายกองทุนพัฒนาสตรี ซึ่งกลุ่มได้รับการสนับสนุนเงินทุนหมุนเวียนจากOxfame ผ่านทางสว.ชต. รวมทั้งจัดกระบวนการเรียนรู้เกี่ยวกับการจัดการธุรกิจให้กับกลุ่มอย่างต่อเนื่อง
4. กลุ่มมุสลิมะฮ์ตำบลบางเก่าเป็นแหล่งเรียนรู้เรื่องการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลากระดัก การบริหารจัดการกลุ่ม และการจัดการด้านการตลาดแก่นักเรียน นักศึกษา และ กลุ่มคนสนใจทั้งในและนอกพื้นที่ ได้แก่ นักศึกษาคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ปัตตานี

ภาคผนวก 1

บรรยากาศการจัดกิจกรรม

วันที่ 17 ตุลาคม 2555 ประชุมทีมวิจัยชี้แจงรายละเอียดโครงการ



วันที่ 27 พฤศจิกายน พ.ศ. 2555 ประชุมจัดทำบริบทชุมชน



วันที่ 17 มกราคม พ.ศ. 2556 อบรบแปรรูปปลากระดัก ทำผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลากรอบและ
น้ำพริกสวรรค์



วันที่ 27 มกราคม พ.ศ. 2556 อบรมแปรรูปปลากะตัก (ปลาสามารถทรงเครื่อง)



วันที่ 19 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2556 ประชุมเตรียมศึกษาดูงาน



วันที่ 23-25 เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2556 ศึกษาดูงานการการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลากระตักและ
การตลาด ณ จังหวัดพังงา – ระนอง



กลางวันดูงานเกี่ยวกับการแปรรูปน้ำปลา



กลางคืนสรุปการดูงานและวางแผนการแปรรูปผลิตภัณฑ์

ภาคผนวก 2

ประวัตินักวิจัย

1.ชื่อ นางสาวปิยะ นามสกุล ชะพา

เลขบัตรประชาชน 3940700343292

ที่อยู่ บ้านเลขที่ 151/2 ตำบล บางเก่า อำเภอ สายบุรี จังหวัด ปัตตานี

วัน/เดือน/ปีเกิด 19 มกราคม 2511 อายุ 44 ปี

การศึกษาสูงสุด ม.ปลาย ชื่อสถาบันการศึกษาที่จบ ก.ศ.น.

ปัจจุบันมีอาชีพหลัก คัดเย็บเสื้อ อาชีพรอง เลี้ยงสัตว์

คติประจำใจ ตั้งใจทำทุกอย่างให้ดีที่สุดเท่าที่จะทำได้

ประสบการณ์การทำงานกลุ่ม/ทำงานชุมชน ที่ผ่านมา

1. ประสานและรวมกลุ่มการอ่านกรูอ่านกรืออาดิย์
2. จัดตั้งกลุ่มออมทรัพย์
3. การรวมซื้อทำร้านลอยฟ้า
4. ก.ก.ก.กองทุนหมู่บ้าน
5. อ.ส.ม.

รู้จักงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นจาก.....จากโครงการของเครือข่ายชุมชนศรัทธา

เหตุที่สนใจทำงานวิจัยเพื่อท้องถิ่น เพราะอยากให้ชุมชนมีรายได้เพิ่ม ได้พัฒนาตนเอง..มีอาชีพที่มั่นคง ..ได้แปรรูปวัตถุดิบในท้องถิ่น

ความสามารถพิเศษ.....คัดเย็บเสื้อ...ปักผ้าคลุม...สอนคัดเย็บ...ด้นปลากระดัก...แกะปลา

2.ชื่อ นางสาวมาลี นามสกุล คอเกาะ

เลขบัตรประชาชน 394070034923

ที่อยู่ บ้านเลขที่ 40/2 ตำบล บางเก่า อำเภอ สายบุรี จังหวัด ปัตตานี

วัน / เดือน / ปีเกิด 17 มกราคม 2516 อายุ 39 ปี

การศึกษาสูงสุด ม.ปลาย ชื่อสถาบันการศึกษาที่จบ ก.ศ.น.

ปัจจุบันมีอาชีพ หลัก คัดเย็บเสื้อ อาชีพรอง ทำปลาบิลีสตางแห้ง

คติประจำใจ ความพยายามอยู่ที่ไหนความสำเร็จอยู่ที่นั่น

ประสบการณ์การทำงานกลุ่ม/ทำงานชุมชน ที่ผ่านมา

1. กลุ่มบุญดู
2. กลุ่มออมทรัพย์
3. กลุ่มแม่บ้าน

รู้จักงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นจาก.....จากโครงการเครือข่ายชุมชนศรัทธา

เหตุที่สนใจทำงานวิจัยเพื่อท้องถิ่น เพราะ ..อยากให้คนในชุมชนได้มีงานทำและได้กินอาหารฮาลาล

ความสามารถพิเศษ.....คัดเย็บเสื้อ

3.ชื่อ นางสาวสุริยาณี นามสกุล เจะมะ

เลขบัตรประชาชน 3-9407-00350-99-0

ที่อยู่ บ้านเลขที่ 170 ตำบล บางเก่า อำเภอ สายบุรี จังหวัด ปัตตานี

วัน / เดือน / ปีเกิด 3 ตุลาคม 2525 อายุ 30 ปี

การศึกษาสูงสุด ม.3 ชื่อสถาบันการศึกษาที่จบ สายบุรีอิสลามวิทยา

ปัจจุบันมีอาชีพ หลัก แม่บ้าน / อ.ส.ม. อาชีพรอง แกะปลา

คติประจำใจ ทำวันนี้ให้ดีที่สุด

ประสบการณ์การทำงานกลุ่ม/ทำงานชุมชน ที่ผ่านมา

1. กลุ่มบุญดู
2. กลุ่มข้าวเกรียบ

รู้จักงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นจาก.....จากโครงการของเครือข่ายชุมชนศรัทธา

เหตุที่สนใจทำงานวิจัยเพื่อท้องถิ่น เพราะอยากมีการสร้างรายได้ให้กับตัวเองและชุมชน

ความสามารถพิเศษ.....ถักผ้าคลุมผม.....แกะปลา

4.ชื่อ นางสาวกัมมะห์ นามสกุล เจอะอาแว

เลขบัตรประชาชน 3-9407-00135-92-4

ที่อยู่ บ้านเลขที่ 3 ตำบล บางเก่า อำเภอ สายบุรี จังหวัด ปัตตานี

วัน / เดือน / ปีเกิด 2 ตุลาคม 2517 อายุ 37 ปี

การศึกษาสูงสุด ป.ตรี ชื่อสถาบันการศึกษาที่จบ ม.ราชภัฏยะลา

ปัจจุบันมีอาชีพ หลัก จนท.ศูนย์ยุติธรรมชุมชนตำบลบางเก่า อาชีพรอง ค้าขาย

คติประจำใจ เป็นคนโง่ในหมู่คนฉลาด ดีกว่าเป็นคนฉลาดในหมู่คนโง่

ประสบการณ์การทำงานกลุ่ม/ทำงานชุมชน ที่ผ่านมา

1. กลุ่มน้ำบูดู
2. กลุ่มข้าวเกรียบ
3. กลุ่มออมทรัพย์

รู้จักงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นจาก.....จากโครงการของเครือข่ายชุมชนศรัทธา

เหตุที่สนใจทำงานวิจัยเพื่อท้องถิ่น เพราะในหมู่บ้านมีวัตถุดิบที่สามารถที่จะนำไปแปรรูปได้..เป็นการเสริมอาชีพให้กับกลุ่มสตรี

ความสามารถพิเศษ.....ถักผ้าคลุมผม.....แกะปลา

5.ชื่อ นางสาวอรอฮานา นามสกุล สะห์

เลขบัตรประชาชน 3-9407-00341-30-3

ที่อยู่ บ้านเลขที่ 135 ตำบล บางเก่า อำเภอ สายบุรี จังหวัด ปัตตานี

วัน / เดือน / ปีเกิด 10 พฤษภาคม 2524 อายุ 31 ปี

การศึกษาสูงสุด ป.ตรี ชื่อสถาบันการศึกษาที่จบ ม.ราชภัฏยะลา

ปัจจุบันมีอาชีพ หลัก จนท.ศูนย์ยุติธรรมชุมชนตำบลบางเก่า อาชีพรอง ค้าขาย

คติประจำใจ ทำวันนี้ให้ดีที่สุด

ประสบการณ์การทำงานกลุ่ม/ทำงานชุมชน ที่ผ่านมา

1. กลุ่มทำขนม
2. กลุ่มข้าวเกรียบ
3. กลุ่มออมทรัพย์
4. กลุ่มถักผ้าคลุม

รู้จักงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นจาก.....จากโครงการของเครือข่ายชุมชนศรัทธา.../ สกว

เหตุที่สนใจทำงานวิจัยเพื่อท้องถิ่น เพราะมีกลุ่มทำน้ำปลาและเพิ่มรายได้จะได้มีอาชีพที่ค้ำจุนในหมู่บ้าน.....

ความสามารถพิเศษ.....ทำได้ทุกอย่างที่จะทำได้ เช่น...ถักผ้าคลุม.....แกะปลา..ต้มปลา..ขายของ

6.ชื่อ นางสาวชากิยะห์ นามสกุล บือราเฮง

เลขบัตรประชาชน 3-9407-00341-89-1

ที่อยู่ บ้านเลขที่ 140 ตำบล บางเก่า อำเภอ สายบุรี จังหวัด ปัตตานี

วัน / เดือน / ปีเกิด 10 กันยายน 2518 อายุ 36 ปี

การศึกษาสูงสุด ป.6 ชื่อสถาบันการศึกษาที่จบ.....

ปัจจุบันมีอาชีพ หลัก แม่บ้าน อาชีพรอง แกะปลากระดูก

คติประจำใจ สามัคคีคือพลัง

ประสบการณ์การทำงานกลุ่ม/ทำงานชุมชน ที่ผ่านมา

1. สมาชิก อ.ส.ม.
2. กลุ่มก๊วยฮาดิ

รู้จักงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นจาก.....จากโครงการของเครือข่ายชุมชนศรัทธา

เหตุที่สนใจทำงานวิจัยเพื่อท้องถิ่น เพราะจะได้รายได้..เกิดการสร้างงาน...รู้จักพัฒนาตนเอง
ความสามารถพิเศษ.....ถักผ้าคลุมผม

7.ชื่อ นางอามีเนาะห์ นามสกุล หะมะ

เลขบัตรประชาชน 3-9407-00342-44-0

ที่อยู่บ้านเลขที่ 76 ตำบล บางเก่า อำเภอ สายบุรี จังหวัด บัตตานี

วัน / เดือน / ปีเกิด 12 พฤษภาคม 2519 อายุ 36 ปี

การศึกษาสูงสุด ป.6 ชื่อสถาบันการศึกษาที่จบ.....

ปัจจุบันมีอาชีพหลัก ทำข้าวเกรียบ อาชีพรอง แกะปลากระดูก

คติประจำใจ ทำวันนี้ให้ดีที่สุด

ประสบการณ์การทำงานกลุ่ม/ทำงานชุมชน ที่ผ่านมา

1. สมาชิก อ.ส.ม.
2. กลุ่มทำน้ำบูดู ม.2
3. กลุ่มแปรรูปปลาทะเล(ทำข้าวเกรียบ)
4. สมาชิก อ.พ.ม.

รู้จักงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นจาก.....จากโครงการเครือข่ายชุมชนศรัทธา

เหตุที่สนใจทำงานวิจัยเพื่อท้องถิ่น เพราะอยากพัฒนาตัวเองเพื่อเสริมรายได้ให้กับครอบครัวและคน
ในชุมชน....

ความสามารถพิเศษ.....ทำอาหารคาวทุกชนิด

8.ชื่อ นางรอตายะ นามสกุล คาแม

เลขบัตรประชาชน 3-9407-00139-23-7

ที่อยู่ บ้านเลขที่ 222 ตำบล บางเก่า อำเภอ สายบุรี จังหวัด ปัตตานี

วัน / เดือน / ปีเกิด 4 มิถุนายน 2509 อายุ 48 ปี

ปัจจุบันมีอาชีพหลัก ตากปลาต้ม

คติประจำใจ ทำดีได้ดี

ประสบการณ์การทำงานกลุ่ม/ทำงานชุมชน ที่ผ่านมา

1. กลุ่มกิริอศิย์

รู้จักงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นจาก.....จากโครงการเครือข่ายชุมชนศรัทธา

เหตุที่สนใจทำงานวิจัยเพื่อท้องถิ่น เพราะอยากมีรายได้เสริม

ความสามารถพิเศษ.....ทำอาหาร

9.ชื่อ นางมารีเย นามสกุล สาแม

เลขบัตรประชาชน 3-9407-00350-85-0

ที่อยู่ บ้านเลขที่ 124/3 ตำบล บางเก่า อำเภอ สายบุรี จังหวัด ปัตตานี

วัน / เดือน / ปีเกิด 11 มิถุนายน 2503 อายุ 52 ปี

การศึกษาสูงสุด ป.4 ชื่อสถาบันการศึกษาที่จบ โรงเรียนชุมชนบ้านบางเก่า

ปัจจุบันมีอาชีพหลัก ทำปลากระดักแห้ง อาชีพรอง ถักผ้าคลุม แกะปลา

คติประจำใจ ทำวันนี้ให้ดีที่สุด

ประสบการณ์การทำงานกลุ่ม/ทำงานชุมชน ที่ผ่านมา

I. กลุ่มออมทรัพย์

รู้จักงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นจาก.....จากโครงการเครือข่ายชุมชนศรัทธา

เหตุที่สนใจทำงานวิจัยเพื่อท้องถิ่น เพราะเป็นการสร้างรายได้ให้กับตัวเองและกลุ่ม

ความสามารถพิเศษ.....ถักผ้าคลุมผน

10.ชื่อ นางสาวมะ นามสกุล นามะ

เลขบัตรประชาชน 3-9407-00349-20-7

ที่อยู่ บ้านเลขที่ 80/3 ตำบล บางเก่า อำเภอ สายบุรี จังหวัด ปัตตานี

วัน / เดือน / ปีเกิด 11 มิถุนายน 2503 อายุ 52 ปี

การศึกษาสูงสุด ป.4 ชื่อสถาบันการศึกษาที่จบ โรงเรียนชุมชนบ้านบางเก่า

ปัจจุบันมีอาชีพหลัก ทำปลากะตักแห้ง อาชีพรอง ถักผ้าคลุมผน แกะปลา

คติประจำใจ ทำวันนี้ให้ดีที่สุด

ประสบการณ์การทำงานกลุ่ม/ทำงานชุมชน ที่ผ่านมา

1. กลุ่มออมทรัพย์

2. กลุ่มข้าวเกรียบ

รู้จักงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นจาก.....จากโครงการเครือข่ายชุมชนศรัทธา

เหตุที่สนใจทำงานวิจัยเพื่อท้องถิ่น เพราะได้มีอาชีพในหมู่บ้าน.....

ความสามารถพิเศษ.....ถักผ้าคลุม.....ต้มปลา...แกะปลา

11.ชื่อ นางยัยนุน นามสกุล แดเปาะ

เลขบัตรประชาชน 3-9407-00348-14-6

ที่อยู่ บ้านเลขที่ 58 ตำบล บางเก่า อำเภอ สายบุรี จังหวัด ปัตตานี

วัน / เดือน / ปีเกิด 10 กุมภาพันธ์ 2510 อายุ 45 ปี

การศึกษาสูงสุด ป.6 ชื่อสถาบันการศึกษาที่จบ โรงเรียนชุมชนบ้านบางเก่า

ปัจจุบันมีอาชีพหลัก แม่บ้าน อาชีพรอง ค้าขาย

คติประจำใจ ทำวันนี้ให้ดีที่สุดเพื่อชีวิตที่ดีในวันข้างหน้า

ประสบการณ์การทำงานกลุ่ม/ทำงานชุมชน ที่ผ่านมา

1. กลุ่มสายใยรักแห่งครอบครัว

รู้จักงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นจาก.....จากโครงการเครือข่ายชุมชนศรัทธา

เหตุที่สนใจทำงานวิจัยเพื่อท้องถิ่น เพราะเพื่อให้คนในชุมชนมีความสามัคคีและคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น
และยังสามารถสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชนได้อีกด้วย

ความสามารถพิเศษ.....ทำอาหาร

12.ชื่อ นางสาวแอสสะ นามสกุล แวดอเลาะ

เลขบัตรประชาชน 3-9498-00076-28-6

ที่อยู่ บ้านเลขที่ 96 ตำบล บางเก่า อำเภอ สายบุรี จังหวัด บิดตานี

วัน / เดือน / ปีเกิด 28 กุมภาพันธ์ 2511 อายุ 44 ปี

การศึกษาสูงสุด ม.3 ชื่อสถาบันการศึกษาที่จบ โรงเรียนสามารอคีวิทยา

ปัจจุบันมีอาชีพหลัก ทำขาย อาชีพรอง.....

คติประจำใจ ทำวันนี้ให้ดีที่สุดเพื่อชีวิตที่ดีในวันข้างหน้า

ประสบการณ์การทำงานกลุ่ม/ทำงานชุมชน ที่ผ่านมา

1. กลุ่มข้าวเกรียบ

2. กลุ่มออมทรัพย์

3. กลุ่มนวด

รู้จักงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นจาก.....จากโครงการเครือข่ายชุมชนศรัทธา

เหตุที่สนใจทำงานวิจัยเพื่อท้องถิ่น เพราะจะได้มีรายได้

ความสามารถพิเศษ.....ดัดปลากระดัก ..ทำขนม

13.ชื่อนางศิษะ.....นามสกุล บือชา

เลขบัตรประชาชน 3-9404-00268-42-2

ที่อยู่ บ้านเลขที่ 142/4 ตำบล บางเก่า อำเภอ สายบุรี จังหวัด ปัตตานี

วัน / เดือน / ปีเกิด 7 สิงหาคม 2497 อายุ 58 ปี

การศึกษาสูงสุด ป.4 ชื่อสถาบันการศึกษาที่จบ โรงเรียนบ้านมะรอต

ปัจจุบันมีอาชีพหลัก ทำปลากะตักตากแห้ง อาชีพรอง แกะปลา

ประสบการณ์การทำงานกลุ่ม/ทำงานชุมชน ที่ผ่านมา

1. กลุ่มออมทรัพย์

รู้จักงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นจาก.....จาก โครงการเครือข่ายชุมชนศรัทธา

เหตุที่สนใจทำงานวิจัยเพื่อท้องถิ่น เพราะพัฒนาตนเองด้วยอาชีพ

ความสามารถพิเศษ.....หมักบูดู

14.ชื่อนางสาวแอสะ.....นามสกุล บือชา

เลขบัตรประชาชน 3-9407-00342-21-1

ที่อยู่ บ้านเลขที่ 142 ตำบล บางเก่า อำเภอ สายบุรี จังหวัด ปัตตานี

วัน / เดือน / ปีเกิด 1 ตุลาคม 2504 อายุ 51 ปี

การศึกษาสูงสุด.....ชื่อสถาบันการศึกษาที่จบ.....

ปัจจุบันมีอาชีพหลัก ทำปลากะตักตากแห้ง อาชีพรอง แกะปลา

ประสบการณ์การทำงานกลุ่ม/ทำงานชุมชน ที่ผ่านมา

1. กลุ่มออมทรัพย์

รู้จักงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นจาก.....จาก โครงการเครือข่ายชุมชนศรัทธา

เหตุที่สนใจทำงานวิจัยเพื่อท้องถิ่น เพราะอยากให้มียางทำ

ความสามารถพิเศษ.....หมักบูดู

15.ชื่อ นางสาวมีเนาะนามสกุล ชีระพันธ์

เลขบัตรประชาชน 3-9407-00145-79-2

ที่อยู่ บ้านเลขที่ 175 หมู่ 1 ตำบล บางเก่าอำเภอ สายบุรี จังหวัด ปัตตานี

วัน / เดือน / ปีเกิด 20 มีนาคม 2502อายุ 53 ปี

การศึกษาสูงสุด ป.4ชื่อสถาบันการศึกษาที่จบ รร.บ้านบน

ปัจจุบันมีอาชีพหลัก ทำปลากะตักตากแห้งอาชีพรอง แกะปลา

ประสบการณ์การทำงานกลุ่ม/ทำงานชุมชน ที่ผ่านมา

1. กลุ่มออมทรัพย์

รู้จักงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นจาก.....จากโครงการเครือข่ายชุมชนศรัทธา

เหตุที่สนใจทำงานวิจัยเพื่อท้องถิ่น เพราะอยากพัฒนาตนเอง

ความสามารถพิเศษ.....คัดปลา

16.ชื่อ นางสาวเสด็จเยาะนามสกุล แวหะมะ

เลขบัตรประชาชน

ที่อยู่ บ้านเลขที่หมู่ 1 ตำบล บางเก่าอำเภอ สายบุรี จังหวัด ปัตตานี

วัน / เดือน / ปีเกิดอายุปี

การศึกษาสูงสุดชื่อสถาบันการศึกษาที่จบ

ปัจจุบันมีอาชีพหลักอาชีพรอง

รู้จักงานวิจัยเพื่อท้องถิ่นจาก.....จาก โครงการเครือข่ายชุมชนศรัทธา